



Z tych starych odmian owoców zrobimy dżemy. Fot. Natalia Janczycka - wszystkie

Jesienne Spotkanie z SADEM

Początek jesieni w Stacji Terenowej w Owczarach oznacza, że pora zorganizować imprezę. 25 września 2021 r. odbyło się zatem Jesienne Spotkanie z Sadem, podczas którego, nasze wiejskie podwórko w Owczarach odwiedziło około 70 osób, dzieci i dorosłych.



W zaciszu nowej, drewniano-wiklinowej wiaty odbył się wykład o starych odmianach i uprawie drzew owocowych. Na świecie mamy tysiące odmian jabłoni i gruszy, a w sklepach dostępnych jest tylko kilkanaście. Niegdyś powszechne, przydomowe sady i aleje drzew owocowych znikają, umierają albo są wycinane, a w ich miejsce pojawiają się równo przyszyżone trawniki otoczone tujami i innymi egzotycznymi roślinami. Czasami stare drzewa są nieumiejętnie pielęgnowane, co drastycznie przyspiesza ich obumieranie. Rozmawialiśmy o tym, jak temu zaradzić i co dzieje się z dorodnym, starym drzewem, gdy (często w dobrej wierze) obcina mu się konary. Rozmawialiśmy jak zachować stare odmiany drzew i jak pobrać zrazy, które można dostarczyć do Stacji w Owczarach do przeszczepienia na nową podkładkę.

Nasze podwórko z wybiegami dla owiec i kóz, placem zabaw i gier, już samo w sobie jest interesującym miejscem do spędzenia czasu dla dzieci. Ale na spotkanie przygotowaliśmy jeszcze inne atrakcje. Owocowe stworki-potworki, to warsztat botaniczno-plastyczny przeprowadzony przez Magdę

O starych odmianach pod wiatą





Materiał do warsztatów palstycznych każdy wybiera sam



Stworki-potworki z owoców jesieni

Mądrawska-Okołów, która jako biolożka i etnolożka, poza wskazówkami technicznymi jak „obrabiać” kasztany, żołądzie, jarzębinę, dziką różę i inne jesienne „gadżety”, snuła opowieści o roślinach i dawnych zwyczajach z nimi związanymi. I tak powstały niezwykle stworki - jeże, żyrafy, stonogi oraz przestrzenne obrazy/płaskorzeźby.

To chyba już tradycja, bo znowu malowaliśmy owocowe torby na zakupy. To warsztat, na którym zawsze jest wielu uczestników, dzieci i dorosłych, i jak zwykle brakuje dla wszystkich na raz miejsca przy stole. Niepowtarzalna torba zakupowa jest bezcenna. Warsztat prowadziły Jagoda i Ola z pracowni artystycznej w Łośnie, które przywoziły wykonane przez siebie gliniane stemple z motywami roślinnymi, którymi można było wzbogacić malunki na torbach.



Warsztat malowania toreb

Nie zawiedliśmy się na przetworach przywiezionych na konkurs, a ich degustacja była niezwykłą przyjemnością. Były przetwory z jabłek, róży, śliwek, pestek jabłek, słonecznika, malin, pomidorów, porzeczek, dyni, cukinii i innych, na słodko, na wytrawnie i na kwaśno. Takich smaków nie ma w sklepie, a ich twórców nagrodziliśmy upominkami rzeczowymi i książkami.

Zwieńczeniem Spotkania było wspólne gotowanie i wekowanie w polowej kuchni pod namiotem. Co prawda chwilami kuchenka odmawiała współpracy, ale udało się przygotować kilka garów zupy dyniowej oraz upiecść dżem z jabłek, gruszek i śliwek, i jeszcze gorący zapakować do słoiczków. Ola Karłowska prowadząca warsztat kulinarny, wprowadziła nas też w tajniki robienia octu z



Torby się suszą, zanim powędrują w świat...

Jeszcze przed degustacją



resztek owoców. I dżemy i octy powędrowały z uczestnikami spotkania do ich domów.

Spotkanie zostało zorganizowane w ramach projektu „Przyroda na zboczu doliny”, który realizujemy wspólnie z Fundacją Dziupła Inicjatyw Przyrodniczych. Projekt jest sfinansowany przez Narodowy Instytut Wolności ze środków Programu Fundusz Inicjatyw Obywatelskich NOWEFIO na lata 2021-2030.

Ewa Drewniak

Dynia z naszej eko-uprawy