

11 października 2012



„Hubertus Świętokrzyski” już w najbliższą niedzielę!

Marszałek Województwa Świętokrzyskiego, Łowczy Okręgowy PZŁ, Dyrektor Regionalnej Dyrekcji Lasów Państwowych oraz Dyrektor Muzeum Wsi Kieleckiej zapraszają do Parku Etnograficznego w Tokarni na VI edycję „Hubertusa Świętokrzyskiego” – imprezę plenerową, która jest nie tylko znakomitą okazją do spotkania się myśliwych i miłośników łowiectwa, ale też propaguje łowiectwo jako ważny element ochrony środowiska naturalnego. Podczas zwołanej dziś konferencji prasowej organizatorzy przedstawili szczegółowy scenariusz wydarzenia.

– Organizowany od sześciu lat „Hubertus Świętokrzyski” gromadzi w skansenie w Tokarni ogromne rzesze mieszkańców naszego regionu. Z roku na rok przybywa atrakcji, a każda kolejna impreza bije rekordy frekwencji lat poprzednich. Jestem przekonany, że 14 października ustanowiony zostanie kolejny rekord, ponieważ program wydarzenia jest bardzo bogaty – mówił wicemarszałek **Grzegorz Świercz**.

Impreza rozpocznie się o godz. 13.00 Hubertowską Mszą Świętą w Kościele z Rogowa w oprawie muzycznej Zespołu Reprezentacyjnego Polskiego Związku Łowieckiego pod dyktando Mieczysława Leśniczaka. Weźmie w niej udział kilkadziesiąt pocztów sztandarowych oraz Zespół Pieśni i Tańca Kielce. O godz. 14.15 rozpocznie się tradycyjna gonitwa za lisem z udziałem dwudziestu jeźdźców, a zaraz po niej uczestnicy „Hubertusa” przejdą do sektora dworsko-folwarcznego, gdzie występować będzie Zespół Pieśni i Tańca Kielce, Zespół Reprezentacyjny Polskiego Związku Łowieckiego, Genowefa Pigwa oraz zespół „Żubrosie”. Niezwykle atrakcyjnie zapowiada się pokazy sokolnicze, wystawa trofeów i utensyliów łowieckich oraz prezentacja psów myśliwskich. Nie zabraknie także dawnych gier i zabaw ludowych, pokazu ginących zawodów, a także kiermaszu rękodzieła i sztuki ludowej.

– Program tegorocznej imprezy jest niezwykle urozmaicony, skierowany nie tylko do myśliwych i osób zainteresowanych bezpośrednio łowiectwem, ale także do dzieci, na które w Muzeum Wsi Kieleckiej w najbliższą niedzielę czekać będzie mnóstwo atrakcji, m.in. ciekawe konkursy plastyczne, a także zabawy edukacyjne – poinformował **Piotr Żołądek**, członek Zarządu Województwa. – Warto podkreślić, że będzie także okazja do degustacji naszych potraw regionalnych, ponieważ w Skansenie swoje stoiska będzie miało aż 10

podmiotów sieci „Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie”. Będzie to nie tylko oczywista gratka dla podniebień gości VI „Hubertusa”, ale też możliwość promocji naszych kulinarnych pereł, pokazania dorobku świętokrzyskich producentów żywności tradycyjnej. Tradycyjne świętokrzyskie produkty i potrawy, nasze kulinarne dziedzictwo staje się bowiem niezwykle ważnym znakiem rozpoznawczym województwa, wspaniałą wizytówką, którą chcemy przy wszystkich nadarzających się okazjach odpowiednio eksponować – dodał Piotr Żołądek.

Niewątpliwą atrakcją tegorocznego „Hubertusa” będzie również pokaz kawaleryjski w wykonaniu Kieleckiego Ochotniczego Szwadronu Kawalerii im. 13 Pułku Ułanów Wileńskich. W ich wykonaniu zobaczymy m.in. pokaz paradnej musztry konnej, pokazy władania szablą i lancą, prezentacje wyposażenia kawaleryjskiego z okresu dwudziestolecia międzywojennego. Uczestnicy „Hubertusa” będą mogli nieodpłatnie przejechać się na kawaleryjskich wierzchowcach.

- O rosnącej coraz bardziej randze imprezy świadczy fakt, że z każdym rokiem zgłasza się do nas coraz więcej różnych podmiotów, które pragną zaprezentować się podczas „Hubertusa Świętokrzyskiego” – podkreślał dyrektor Muzeum Wsi Kieleckiej **Janusz Karpiński**. - W tym roku gościom przygotowaliśmy szczególną niespodziankę... Po raz pierwszy na naszej imprezie pojawi się czterometrowy tzw. pal obfitości. Na jego zwieńczeniu, dla śmiałka, który zdoła wspiąć się na szczyt, będzie znajdowała się atrakcyjna nagroda. W niedzielę będziemy także chcieli pokazać 10 nowych obiektów, które pojawiły się w ostatnim czasie w naszym Skansenie.

Podobnie jak w latach ubiegłych, tak i podczas tegorocznej imprezy nie zabraknie degustacji pieczonych dzików przygotowanych przez Polski Związek Łowiecki. - Będą przygotowane tradycyjnie, zgodnie z kanonami kuchni myśliwskiej, przez jednego ze świętokrzyskich myśliwych, który jest właścicielem masarni. Odpowiednie zamarynowanie dziczyzny, odpowiednie dobrane przyprawy i właściwa obróbka termiczna zapewni jej najwyższą jakość - zachwalał **Jarosław Mikołajczyk**, Łowczy Okręgowy PZŁ.

Zakończenie VI “Hubertusa Świętokrzyskiego” planowane jest o godz. 18.30.