„Jesień w polu i w zagrodzie” - festyn w ciechanowieckim skansenie

„Jesień w polu i w zagrodzie” - festyn, który odbędzie się 23 września w ciechanowieckim skansenie, to niezapomniana podróż do przeszłości. Wydarzenie odbywać się będzie na terenie na XIX-wiecznej wsi podlaskiej. Udział w nim jest niecodzienną lekcją historii. Poprzez interakcję turysta spotyka się z tradycją podlaskiej wsi.

Wśród bogatej oferty wydarzeń kulturalnych proponujemy **piknik rodzinny,** nawiązujący do **prac polowych i gospodarskich na dawnej wsi podlaskiej**. Pokazy zaprezentowane w skansenowskiej scenerii wiejskiej mają na celu prezentację, przypomnienie i utrwalenie **tradycyjnych zwyczajów i obrzędów związanych z kopaniem ziemniaków i pracami gospodarskimi oraz domowymi w okresie jesiennym.** Najważniejszym punktem programu jest **pokaz kopania ziemniaków motykami oraz kopaczką konną i tłoka – zbieranie ziemniaków za kopaczką z udziałem widzów. Po tym następuje bronowanie kartofliska broną konną.** Wydarzenie ma charakter festynu rodzinnego.

Na terenie skansenu odwiedzić będzie można **stoiska gastronomiczne z tradycyjną kuchnią regionalną**, prezentowaną przede wszystkim przez gospodarstwa agroturystyczne z doliny Bugu. W trakcie festynu odbywać się będą **koncerty** zespołów folklorystycznych i kapel ludowych. Zaplanowaliśmy też liczne **konkursy** z nagrodami. Będą to **ziemniaczane zabawy** np. obieranie ziemniaków na czas, ale także proste i tradycyjne gry i zabawy dla dzieci i rodziców.

Ponadto dla dzieci organizowany będzie **konkurs plastyczny** *jesień w polu i zagrodzie*, do którego przygotowują się, uczestnicząc w licznych **pokazach etnograficznych**. Powodzeniem cieszą się zawsze proste i tradycyjne zajęcia manualne, takie jak wykonywanie laleczek ze słomy i gałganków, jesiennych korali, czy ludzików z kasztanów, stempli z ziemniaków. Festynowi towarzyszą **pokazy zanikających dziś prac domowych i gospodarskich:** praca kowala, obróbka lnu, tkanie na krosnach, przędzenie na kołowrotku, obróbka ziarna w stępie i na żarnach w młynie wodnym, strzyżenie owiec, praca dekarzy – kręcenie snopków, skubanie gęsi i darcie pierza, ręczny wyrób masła i śmietany oraz serów, szatkowanie kapusty oraz udeptywanie jej w beczce do kiszenia i wiele innych. Zobaczyć będzie można **pokaz pracy zabytkowych silników spalinowych** z kolekcji działu techniki rolniczej.

Niecodzienną atrakcją będą stoiska prezentujące **przygotowania zapasów do spiżarni na zimę**, a także **degustacja specjałów podlaskich** z naszej kuchni polowej tj. placków ziemniaczanych, babki ziemniaczanej, kiszki ziemniaczanej, bigosu, zup kartoflanki, pokrzywowej, dyniowej, sodziaków, piwa jałowcowego, naparów ziołowy chleba razowego, topinamburu. Na kartoflisku będzie **ognisko** do pieczenia kiełbasek i ziemniaków. Przez cały dzień będzie można również zwiedzać muzeum.