Data publikacji: 2007-12-10

GMINA RYTWIANY ZWYCIĘZCĄ KONKURSU „ ŚWIĘTOKRZYSKA POTRAWA ŚWIĄTECZNA 2007R.” !

GMINA RYTWIANY ZWYCIĘZCĄ KONKURSU „ ŚWIĘTOKRZYSKA POTRAWA ŚWIĄTECZNA 2007R.” !

Olbrzymim sukcesem dla Gminy Rytwiany zakończył się konkurs ogłoszony przez wojewodę świętokrzyskiego p.n. **„ŚWIĘTOKRZYSKA POTRAWA ŚWIĄTECZNA 2007r.”**. W sobotę 8 grudnia w Wojewódzkim Domu Kultury w Kielcach odbył się finał tego konkursu. Do tegorocznej edycji zaproszono wszystkie gminy z całego województwa. Podczas trwania eliminacji gminnych, a później powiatowych wyłoniono 14 przepisów, które wzięły udział w finale wojewódzkim. Celem konkursu było wyłonienie potrawy świątecznej, charakterystycznej dla danego regionu województwa świętokrzyskiego. Potrawy odzwierciedlały charakter i kulturę regionu. Jury konkursu przewodniczył znakomity kucharz Maciej Kuroń.

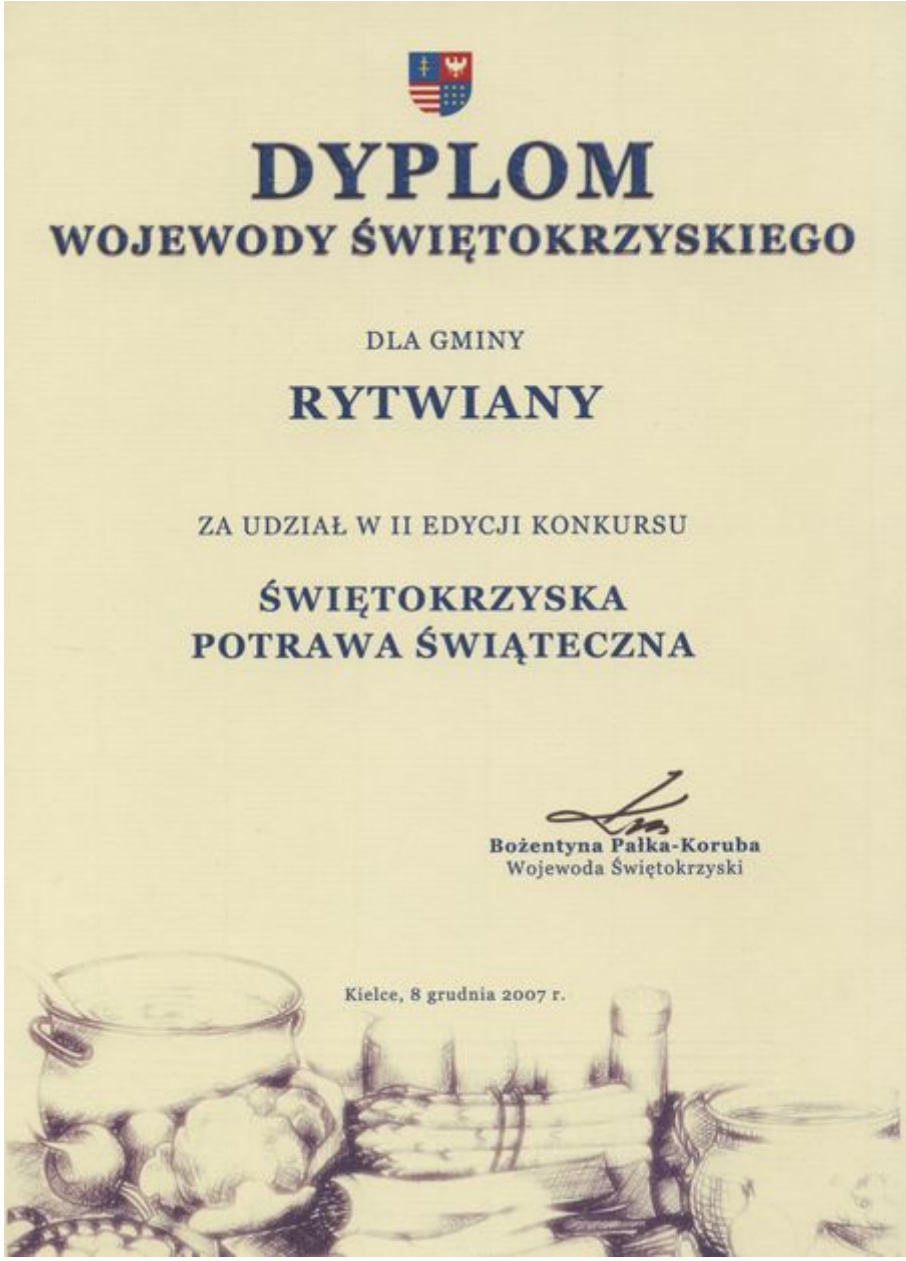
Zwyciężczyni konkursu P. Irena Pogorzelska ze Święcicy

Pierwsze miejsce w konkursie za sprawą przepysznego „Karpia po rytwiańsku w galarecie” zdobyła P. Irena Pogorzelska ze Święcicy. Znakomitą oprawę muzyczną zapewnił zespół śpiewaczy „Sichowianie” z Sichowa Małego pod kierownictwem P. Doroty Karasińskiej Kozłowskiej oraz P. Gustawa Kozłowskiego. Zespół został wyróżniony nagrodą za najlepszą oprawę muzyczną uroczystości.

Zespół śpiewaczy "Sichowianie" z Sichowa Małego

Wszystkim wygranym serdecznie gratulujemy !!!

Zobacz galerię zdjęć z konkursu na: www.rytwiany.com.pl



DYPLOM

WOJEWODY ŚWIĘTOKRZYSKIEGO

DLA GMINY

RYTWIANY

ZA UDZIAŁ W II EDYCJI KONKURSU

ŚWIĘTOKRZYSKA
POTRAWA ŚWIĄTECZNA

Bożentyna Pałka-Koruba
Wojewoda Świętokrzyski

Kielce, 8 grudnia 2007 r.

Szanowni Państwo !

Współczesne czasy coraz bardziej zacierają różnice w codziennym życiu mieszkańców poszczególnych regionów naszego województwa. Mieszkańcy Gminy Rytwiany uparcie poszukują swojej tożsamości i własnego miejsca w przestrzeni kulturowej naszego regionu.

Tradycje kulinarne to część naszego dziedzictwa kulturowego. Przepisy zamieszczone poniżej z tych tradycji się wywodzą, bądź do nich nawiązują. Zapoznając się z nimi trzeba pamiętać, że dieta naszych przodków była skromna,

opierała się na kilku podstawowych produktach. Dopiero wraz ze wzrostem zamożności mieszkańców na stołach zaczęły się pojawiać potrawy mięsne. Naszym zdaniem konkursy na potrawy regionalne są doskonałą formą pielęgnacji tradycji. Dobra tradycyjna kuchnia jest wizytówką regionu, podnosi jej atrakcyjność turystyczną. Nie ukrywamy, że uparcie dążymy do tego, by Gmina Rytwiany również poprzez takie działania stawała się co raz bardziej znana i atrakcyjna !

W dobrach Radziwiłłów, ostatnich właścicieli Rytwian, poza niezwykle starannie prowadzoną gospodarką leśną, folwarczną, funkcjonowaniem w Rytwianach cegielni, tartaku, cukrowni, zakładów mechanicznych, gorzelni, młyna wodnego, prowadzona była także hodowla ryb. Była to bardzo nowatorska, jak na owe czasy, dziedzina gospodarowania. Ta gałąź gospodarki występowała w bardzo niewielkiej ilości majątków ziemskich. Stawy rybne początkowo istniały tylko w dobrach słupskich na obszarze ok. 164 ha. Po roku 1925r. założono duże akweny wodne służące hodowli ryb również w Rytwianach na obszarze prawie 200 ha. Osiągnięto tam, najwyższą średnią ryby kupieckiej z hektara stawu w Europie.

Fakt, że było to opłacalne zdecydował o tym, że stawy istnieją do dziś. Na ich terenie przez wiele lat istniało Państwowe Gospodarstwo Rybackie. A dziś funkcjonują one pod nazwą Gospodarstwo Rybackie Rytwiany, które prowadzi P. Wacław Szczoczarz. Podstawową rybą hodowaną w rytwiańskich stawach od ponad 100 lat jest karp oraz amur, szczupak, lin i karaś. Ryby hodowane w harmonii z naturalnym środowiskiem i zgodnie z dobrą praktyką rybacką cenione są za doskonałe walory smakowe i dietetyczne.

Dziś na nowo powracamy i przywołujemy tradycje spożywania karpia i ryb w ogóle. M.in. z tego powodu zainaugurowaliśmy imprezę plenerową - smakową p.n. „Rytwiański Karp 2007”, która odbyła się 22 lipca 2007r. w Rytwianach, wpisując się tym samym w szalenie modny ostatnio trend. Impreza, której zadaniem było zintegrowanie rodzin, wypełnienie w ciekawy sposób wolnego czasu, przyrządzanie na oczach widzów potraw z karpia pochodzącego z rytwiańskich stawów w atmosferze rywalizacji zespołowej, zgromadziła prawdziwe tłumy i zebrała pozytywne recenzje. Była to przede wszystkim możliwość zapoznania się z różnorodnością i mnogością potraw z karpia, tych współczesnych, jak i tradycyjnych oraz ich degustacja. Największym uznaniem cieszył się karp wędzony, który jest prawdziwym rajem dla podniebienia. A przepis na niego jest niezwykle prosty: karpia należy oczyścić, opłukać, pokroić w dzwonka (2-3 cm), posolić. Wędzić ok. 4 godz. Karp na nowo stał się wizytówką smakową Gminy Rytwiany. Prezentowany przepis na „Karpia

po rytwiańsku” nawiązuje do „rybackich” tradycji naszej gminy.

Potrawy z kapusty nieodłącznie kojarzą się z wiejskim krajobrazem. Kapusta często nazywana jest warzywem biednych ludzi. Daje ona nieograniczone możliwości przyrządzania różnorodnych potraw. Od inwencji twórczej i zasobności portfela kucharza czy też kucharki zależy, jaki kształt i smak przybierze przyrządzana tym razem kapusta. Bowiem kapusta „przyjmie” wszystko: grzyby, mięso, wędlinę, suszone i świeże owoce, warzywa, zioła, przyprawy.Przepis na naszą „Święcicką kapustę” jest bardzo prosty,a zarazem ciekawy i daje gwarancję na przygotowanie smacznej potrawy. Przepis jest „stary jak świat” i funkcjonuje w naszej wsi Święcica przekazywany z pokolenia na pokolenie. Zawiera w sobie tradycyjne, a jednocześnie łatwo dostępne składniki. Bowiem każda szanująca się gospodyni z naszej gminy ma w swojej spiżarni kiszoną kapustę, groch lub fasolę, grzyby z rytwiańskich lasów oraz przyprawy, te tradycyjne, żadne tam Vegety i Delikaty. Postna „Święcicka kapusta” zawsze pojawia się na wigilijnym stole i wszystkim smakuje wybornie!

Nie będziemy pewnie oryginalni przywołując przepis na „Placek drożdżowy z kruszonką”. Do tego przepisu jednak powracamy zawsze skruszeni i znudzeni degustacją nowoczesnych, bogato zdobionych kremowych ciast, wymyślnych i wyszukanych. Nie ma to jak drożdżowy placek solo, z masłem lub mlekiem. Świeży lub lekko podsuszony.

Pamiętajmy, że kiedyś ciasta zarezerwowane były u nas na naprawdę ważne święta, m.in. Wielkanoc, Boże Narodzenie, Zielone Świątki, Boże Ciało oraz Odpust odbywający się corocznie, od kilkuset lat, 15 sierpnia, w Klasztorze Pokamedulskim w Rytwianach, w Święto Wniebowzięcia Najświętszej Maryi Panny. Stąd, jeśli mówimy o placku drożdżowym, przywołujemy od razu odświętne skojarzenia. Ale kto ma dziś czas i ochotę długo i mozolnie wyrabiać drożdżowe ciasto ? I pieców chlebowych, w których piecze się najsmaczniejsze tradycyjne wypieki już co raz mniej….

Przedstawiając Państwu powyższe przepisy kulinarne mamy nadzieję, że zostaną one zauważone i będą kojarzone z malowniczą i gościnną Gminą Rytwiany. Jednak największą satysfakcję sprawiłoby nam ich rozpropagowanie i wykorzystanie w codziennych jadłospisach.

Życzymy smacznego i serdecznie zapraszamy
do odwiedzenia Gminy Rytwiany !

Ewa Maciejska

RYTWIAńSKI KARP W GALARECIE

Z nazwy i pochodzenia znany u Pana Wacława Szczoczarza na stawach w Rytwianach w sieć złapany. I tam go sprawili, dzień wcześniej złowili i na tę potrawę smaczną go przyprawili. A oto co jeszcze nam potrzeba, co by ta potrawa się nam udała:

Składniki:

1 kg karpia, 80 g suszonych śliwek bez pestek, 50g rodzynek, 5 średnich cebul, 3 szklanki wody, 5 ziarenek ziela angielskiego, 2 listki laurowe, 1 pęczek włoszczyzny bez kapusty (2 marchewki, 2 pietruszki, kawałek selera , natka pietruszki), liście bobkowe, odrobina białego wina, sól, pieprz, cukier do smaku, 1 małe opakowanie żelatyny, sok z cytryny do smaku.

Wykonanie:

Cebulę obrać, opłukać, skroić w grube kawałki, zalać wrzącą, osoloną wodą. Dodać oczyszczone warzywa i ugotować. Oczyszczonego i wypatroszonego karpia umyć i pokroić w dzwonka, włożyć do wywaru i gotować 20 min na wolnym ogniu. Po wystudzeniu usunąć bardzo delikatnie ości. Śliwki i rodzynki namoczyć w ciepłej wodzie i odcedzić. Rybę ułożyć na głębokim półmisku, udekorować – między dzwonka włożyć śliwki i rodzynki. Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie. Pod koniec gotowania dodać namoczoną żelatynę doprawić do smaku, przecedzić przez sito i zalać karpia.

PLACEK DROŻDŻOWY Z KRUSZONKĄ

Rozczyn:
8 dkg drożdży,
3 łyżki mąki pszennej,
1 łyżka cukru kryształu,
1 szklanki ciepłego mleka (nie gorącego!),

Ciasto:
60 dag maki tortowej,
1 kostki masła lub margaryny (125g),
szczypta soli do smaku (ok. 1 łyżeczki),
1 cukier waniliowy (mała porcja),
4 łyżki cukru pudru,
3 żółtka i 1 całe jajko,
1 i 1 szklanki mleka ciepłego,
8 dag rodzynek,

1 szklanki oleju,

Kruszonka:
1 szklanki mąki,
100g masła,
3 łyżki cukru pudru – wyrobić i na chwilę zamrozić,

Przygotowanie ciasta:

Mąkę przesiać przez sito. W podgrzanym mleku rozprowadzić mąkę w ilości podanej na rozczyn, cukier i drożdże. Wszystko dobrze wymieszać i pozostawić do wyrośnięcia. Jaja z cukrem, solą i cukrem waniliowym roztrzepać razem. Dodać resztę mąki, rozczyn i ciepłe mleko oraz wcześniej namoczone i odsączone rodzynki. Połączyć wszystkie składniki. Wyrobić rękami. Pod koniec wyrabiania dodać rozpuszczoną ciepłą margarynę i wyrabiać dalej, aż do całkowitego wchłonięcia tłuszczu. Dobrze wyrobić ciasto, przykryć lnianą ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia. Kiedy powiększy dwukrotnie swoją objętość, wyrobić ponownie, dodając 1/4 szklanki oleju. Pozostawić do wyrośnięcia na ok. 15 – 20 min. Kiedy ciasto wyrośnie przełożyć do foremek lub na jedną dużą blachę do pieczenia wyłożoną pergaminem i pozostawić do wyrośnięcia. Wierzch ciasta posmarować rozmąconym jajkiem i posypać kruszonką. Włożyć ciasto do rozgrzanego piekarnika i piec w temp. 1800 – 1900 C około 40 – 45 min. na jasnozłoty kolor.

Gdy ciasto wystygnie wyjąć z formy. Można dodatkowo posypać cukrem pudrem.

Dobre rady:

- sól dodana do żółtka nadaje mu piękną pomarańczową barwę,
- nie należy wkładać ciasta do zimnego piekarnika, ponieważ kipi,
- w bardzo rozgrzanym piekarniku ciasto nadmiernie wysusza się.

ŚWIĘCICKA KAPUSTA

Składniki:
1 kg kapusty kwaszonej,
30 deka fasoli albo grochu, co komu na podniebienie pasuje,
6 deka grzybów suszonych,
1 szklanka mleka do namoczenia grzybów,
3 małe cebule,
1 szklanki oleju wiejskiego bitego rzepakowego lub sojowego,
sól, świeżo zmielony pieprz, kminek, majeranek,
2 łyżki masła koniecznie do smaku,
kilka gałązek lubczyku,
ziele angielskie, liście laurowe,

Przygotowanie:

Kilo kapusty kwaśnej obgotować z kwasu. Fasolę opłukać, namoczyć i ugotować do miękkości w tej wodzie, co się moczyła. Pod koniec gotowania osolić.
6 deko grzybów namoczyć w 1 szklance mleka, najlepiej na całą noc. Przełożyć do garnka z wodą i ugotować do miękkości. Grzybki pokrajać w kostkę i udusić na bitym oleju rzepakowym lub sojowym. Masło dodać na koniec do uduszonej cebuli, co podnosi smak w kapuście. Przełożyć wszystko do jednego gara i wymieszać drewnianą chochlą. Dosypać wszystkie składniki, doprawić do smaku i dusić chwilkę. Można dodać też wodę z grzybków, co by smak był lepszy.

Dodaj też trochę lubczyku, co byś się zakochał w tej kapuście !