

Data publikacji: 2007-12-10

Wybrano najlepszą potrawę województwa świętokrzyskiego



Wybrano najlepszą potrawę województwa świętokrzyskiego

Rytwiański karp w galarecie został uznany za najlepszą świętokrzyską potrawę świąteczną. A sekret znakomitego jego smaku tkwi podobno w tym, że pochodzi z Radziwiłłowskich stawów

- To jeden z niewielu konkursów, którego zwycięzca będzie nie najlepszy, ale najsmaczniejszy - zapowiadał przewodniczący jury, znany kucharz Maciej Kuroń.

Jury, w którym oprócz przewodniczącego znaleźli się także wojewoda świętokrzyski Bożentyna Pałka-Koruba oraz przedstawiciele świętokrzyskich mediów, m.in. redaktor naczelna "Gazety Wyborczej" w Kielcach Alina Janusz, nie miało łatwego zadania.

O tytuł najlepszej świątecznej potrawy świętokrzyskiej walczyło 13 produktów, zwycięzców konkursów powiatowych. Wszystkie potrawy na pięknie świątecznie przybranych stołach zostały zaprezentowane w Wojewódzkim Domu Kultury. A było co smakować - od pierogów, flaków z gąsek czy marchwioka, poprzez różnego rodzaju pieczone gęsi, kaczki, a nawet prosiaka. Jury oceniało smak i zgodność z tradycją.

Zwyciężył rytwiański karp w galarecie, który zdobył najwięcej głosów, ale jurorzy nie byli jednomyślni.

- Pochodził ze stawów w Rytwianach (powiat staszowski) i to jest sekret jego niepowtarzalnego smaku - mówiła Irena Pogorzelska, która przygotowała potrawę. - Stawy w naszej miejscowości mają swoją historię. Pierwsze zostały założone w 1925 roku przez księcia Radziwiłła. Do dziś są to stawy ekologiczne. Karpia polecamy pod różnymi postaciami - oprócz karpia w galarecie mamy również karpia wędzonego, który, mamy nadzieję, po dzisiejszym zwycięstwie zakręluje na stołach wielu restauracji. Ale żeby go spróbować, trzeba przyjechać do Rytwian - zaprasza Pogorzelska.

Drugą nagrodę przyznano Elżbiecie Boryckiej z Klimontowa za gęś w sosie śliwkowo-selerowym, szczególnie sos zwrócił uwagę jury.

Trzecie miejsce przypadło Halinie Bodzioch ze Słupi Jędrzejowskiej za siekanie dworski, czyli siekane mięso nadziewane kaszą gryczaną.

Jurorzy podkreślali, że wszystkie potrawy były bardzo smaczne. - Mnie najbardziej zachwyciły flaczki z gąsek zarzucane kaszą jaglaną. Potrwa, którą prezentowała gmina Bałtów. To rewelacyjna rzecz, nie wykluczam, że już w tym roku pojawi się na moim wigilijnym stole - mówiła redaktor Ewa Okońska z Radia Kielce.

Pałka-Koruba zapowiedziała, że na wyborze najlepszej potrawy się nie skończy: - Chcemy wszystkie finałowe potrawy rozreklamować. Chcemy zaprosić do województwa świętokrzyskiego restauratorów i zaproponować im wprowadzenie potraw do menu. Zamierzamy również zaprosić ambasadorów i im zaprezentować nasze kulinarne możliwości. Chodzi nam o to, żeby potrawy nie zostały zaprezentowane, a potem zapomniane tylko, żeby zaistniały na dłużej.

Podkreśla, że wszystkie potrawy mają tradycję i wszystkie wykonane są ze składników pochodzących ze Świętokrzyskiego.

Konkurs cieszył się też ogromnym zainteresowaniem mieszkańców Kielc. Chętnych do spróbowania potraw było tak wielu, że nie dla wszystkich starczyło.

Organizatorem konkursu był Świętokrzyski Urząd Wojewódzki. Już wiadomo, że będą kolejne edycje konkursu.

Maciej Kuroń, kucharz i smakosz:

- Wygrał karp, który był wyśmienity. To tradycyjna potrawa wigilijna, bez której ciężko wyobrazić sobie ten dzień. Inne potrawy też były fantastyczne. Na mnie największe wrażenie przez swój nowy smak zrobiła gąska grzybowianka. Gęś faszerowana kaszą i grzybami to rzeczywiście coś niesamowitego. Myślę o tym, żeby tą potrawę przygotować. Przepisu nie musiałem brać, bo jestem go w stanie odtworzyć w podobnym duchu [gąska grzybowianka została przygotowana przez Gabriela Szewczyka z gm. Skarżysko-Kamienna].

Źródło: Gazeta Wyborcza Kielce 2007-12-09 Anna Roży

Gmina Rytwiany - www.rytwiany.com.pl/index.php?newsid=154