

Karp najsmaczniejszy w regionie



Karp najsmaczniejszy w regionie

Finał konkursu "Świętokrzyska potrawa świąteczna" w Wojewódzkim Domu Kultury w Kielcach cieszył się ogromnym zainteresowaniem publiczności.

Karp po rytwiańsku przygotowany przez Irenę Pogorzelską ze wsi Święcica w gminie Rytwiany w powiecie staszowskim został uznany za najsmaczniejszą świętokrzyską potrawę świąteczną. Jury przewodniczył Maciej Kuroń.

Finał konkursu "Świętokrzyska potrawa" świąteczna zorganizowany w sobotę przez Urząd Wojewódzki w Wojewódzkim Domu Kultury w Kielcach poprzedziły eliminacje powiatowe, w których wzięło udział blisko dwustu uczestników. Finałową czternastkę tworzyli najlepsi kucharze z poszczególnych powiatów. Jury pod przewodnictwem Macieja Kuronia i wojewody Bożentyny Pałki-Koruby oceniało uczestników w czterech kategoriach. Liczył się smak potrawy, zgodność jej receptury z tradycją świętokrzyską, aranżacja stoiska i oprawa muzyczna, którą tworzyły zespoły folklorystyczne.

TYM MOŻNA SIĘ POCHWALIA

- Kulinarne tradycje to to, czym region świętokrzyski może się pochwalić - mówiła pani wojewoda. - Dlatego ludzie, którzy je kultywują powinni się pokazywać.

- Nakarmić kogoś to ważna rzecz - wtórował Maciej Kuroń. - Pokażcie mi inną przyjemność oprócz jedzenia, której człowiek oddaje się przez pół godziny i się nie

męczy.

A jury męczyło się okrutnie i to wcale nie dlatego, że degustowało aż czternaście potraw, ale dlatego, że musiało wybrać najlepszą. Wszystkie dania były bowiem przepyszne. Maria Jabłońska z gminy Gnojno upiekła ciasto serowo-ziemniaczane, a Aleksandra Biskup z gminy Bodzentyn wilgnijmy marchwiak.

Pasztetem z królika z ziołami częstowała najmłodsza gospodyni Agnieszka Małek z gminy Włoszczowa. Elżbieta Chuchala z gminy Bałtów podała flaczki z gąsek z kaszą jaglaną, a Agnieszka Idzik-Napiórkowska z gminy Mirzec karpia małaszyńskiego. Gęsią świąteczną z pieca chlebowego częstowała Halina Curyl z gminy Chęciny, kaczką Cichockiego Alicja Bakalarska z gminy Lipnik, a wykwintną sarniną Małgorzata Kliszka z gminy Kazimierza Wielka, która zresztą sama poluje.

SERCE W POTRAWIE

- W potrawę oprócz świeżutkich produktów trzeba włożyć serce - stwierdziła zwyciężczyni konkursu Irena Pogorzelska, gospodyni domowa. - Zdecydowałam się przygotować karpia, ponieważ w mojej okolicy są stawy rybne założone jeszcze w ubiegłym wieku przez Macieja Radziwiła. Karp to tradycja.

Drugie miejsce w konkursie zdobyła Elżbieta Borycka z gminy Klimontów, która przygotowała gęś w sosie śliwkowo-selerowym według przepisu babci.

Trzecią nagrodę otrzymała Halina Bodzioch ze Słupii Jędrzejowskiej za siekaniec dworski. Za aranżację stoiska wyróżnieni zostali Jadwiga Maury z Rudy Malenieckiej, która serwowała pierogi z wiejskiej chaty, Aleksandra Korczyńska z gminy Kije, która upiekła faszerowane prosię i jedyny mężczyzna wśród gospodyń - Gabriel Szewczyk ze Skarżyska Kościelnego. Jego gaska grzybowianka szczególnie zasmakowała Maciejowi Kuroniowi, który dał prawdziwy popis sztuki kulinarnej. Na oczach widzów przygotował pyszną zupę rybną oraz zrazy z kaszą i buraczkami. Wszystkie potrawy zostały zjedzone błyskawicznie. Tylko palce lizać.

Źródło: Echo Dnia, 10 grudnia 2007 Małgorzata Pawelec

[Zobacz galerię zdjęć na: echodnia.eu](http://echodnia.eu)

Gmina Rytwiany - www.rytwiany.com.pl/index.php?newsid=156