

Finał plebiscytu Polska je je je



Jędrzejowski twarożek śmietankowy i rytwiański karp wędzony kulinarными symbolami regionu. Po zaciętej walce i niezwykłej mobilizacji uzbrojeni w internet i telefony komórkowe miłośnicy zwycięskiej potrawy i produktu pokonali tych, którzy przez wiele dni na pierwszym miejscu stawiali zalewajkę i Majonez Kielecki.

Przyznaję, że zaraz po stworzeniu w redakcji listy dziesięciu świętokrzyskich potraw i tylu też produktów wydawało się, że sprawa jest przesądzona. Potrawą, która najczęściej gości na naszych stołach, z której region słynie w kraju jest zalewajka świętokrzyska, a produktem, po który najczęściej sięgamy i który jest najbardziej rozpoznawalny nie tylko w Kielcach jest Majonez Kielecki. To jakże mylne wrażenie podtrzymywaliście Państwo głosując na poszczególne pozycje z listy. Przez długi czas właśnie te typy królowały na jej czele. Dopiero ostatnie dni, a nawet godziny głosowania zmieniły wszystko. Miłośnicy rytwiańskiego karpia wędzonego zasypali nas mailami, oddając dwa razy tyle głosów, ile zdobyła zalewajka, zaś jędrzejowskiego twarożku śmietankowego - sms-ami, również bijąc na głowę Majonez Kielecki.

Rozmowa z Waławem Szczoczarem*

Monika Rosmanowska: W czym rytwiański karp wędzony jest lepszy od zalewajki?

Waław Szczoczarz: O tym powinni mówić ci, którzy na naszego karpia głosowali, mi przez skromność nie wypada (śmiech). A tak poważanie nie można stwierdzić, że coś jest lepsze, to kwestia indywidualnego smaku. Nasz karp zyskuje na smaku dzięki odpowiedniej hodowli. A wędzenie niech pozostanie tajemnicą wędzącego.

Świętokrzyskie stawami i karpem stoi?

- W naszym regionie jest ponad tysiąc hektarów stawów, nasze ryby, to około 20 proc. produkcji karpia w Polsce. Produkujemy około 2 tys. ton. Tu jest duży potencjał.

Ale jak świętokrzyską potrawą może być karp, który kojarzy się głównie ze świętami i do tego rzadko spotykany - wędzony?

- Dobrze, że tak się kojarzy. Wielu z nas bez karpia nie wyobraża sobie świąt. Rzeczywiście karp wędzony jest jeszcze mało popularny, ale robimy wszystko, by to zmienić. A ci których już przekonałszy nie mają wątpliwości, że warto.

* Waław Szczoczarz jest właścicielem Gospodarstwa Rybackiego "Rytwiany"

Jędrzejowski twarożek śmietankowy



Ostry twarożek z dodatkiem cebuli, a do tego kartofel - pychota!

Jędrzejowski twarożek śmietankowy zaledwie kilka tygodni temu został wpisany na prowadzoną przez ministra rolnictwa listę produktów tradycyjnych. Wytwarzany jest w Wodzisławiu przez Jędrzejowską Spółdzielnię Mleczarską. Produkowany z mleka skupowanego od producentów z powiatu jędrzejowskiego. Początkowo wytwarzany był za pomocą drewnianych urządzeń, a mleko było chłodzone w sposób naturalny, a więc przy użyciu lodu, gromadzonego zimą i zabezpieczanego przed roztopieniem trocinami. W latach 50. w spółdzielni wprowadzono urządzenia metalowe, a lód zastąpiono sprężarkami.

Nagrodzeni

Wśród ponad 250 głosów, które wpłynęły do redakcji wylosowaliśmy pięć osób, do których trafią tostery. Są to: Wiesława Gałczyńska, Małgorzata Wiśniewska, Kazimierz Klimczak, Marcin Kołodziej i Wojciech Sarna. Redakcja zdecydowała się też przyznać trzy specjalne wyróżnienia. Grażynie Molak za przepis i zdjęcie na pierogi z farszem z płuczek i serduszek oraz opowiadanie "Kamforowe pierogi", Jarosławowi Machnickiemu za stare kieleckie przepisy wygrzebane na bazarze i przysłane do redakcji oraz Tomaszowi Wągrowskiemu za wspomnienie "Domowe obiady w domu pani Ireny". Z każdą z tych osób skontaktujemy się w sprawie odbioru nagród.

Źródło: Gazeta Wyborcza Kielce; Monika Rosmanowska, 30.08.2010

zobacz również: [Gospodarstwo Rybackie Rytwiany - www.polskikarp.pl](http://www.polskikarp.pl)

Gmina Rytwiany - www.rytwiany.com.pl/index.php?newsid=800