

Biały obrus i cała reszta

Data publikacji: 10.12.2013 20:30

Jak powinien wyglądać świąteczny stół i jakie potrawy powinny się na nim znaleźć - o tym można się było dowiedzieć, odwiedzając w niedzielę Gminny Ośrodek Kultury w Jasienicy. Placówka zaprosiła na drugą edycję Festiwalu Beskidzkich Stołów Świątecznych. Te ugięły się pod ciężarem jedzenia.

□

Jan Sztefek, wielki zbójnik Gromady Górali na Śląsku Cieszyńskim, szef jury, które oceniało świąteczne stoły, ma problem z określeniem, jak taki stół powinien wyglądać oraz jakie potrawy powinny na nim królować. – **Co dom, to tradycja. Ja na przykład miałem babcię z Wisły, która opierała się na kuchni austriackiej, bo chciała zaimponować swoim koleżankom i sąsiadkom. Jak u sąsiadów były zupy „prymitywne”, to babcia jako jedyna w całej okolicy serwowała barszcz z uszkami. Przygotowanie takiej potrawy było pewną oznaką ekskluzywności oraz wymagało posiadania większej wiedzy** – przyznał.

W przestronnej sali Gminnego Ośrodka Kultury prezentowały się Koła Gospodyń Wiejskich z gminy Jasienica oraz restauratorzy. Ci ostatni proponowali nieco nowinek, chociaż jak się wyraził Piotr Korzeniowski, szef kuchni restauracji „Wirtuozeria” w Bielsku-Białej, w przypadku świąt Bożego Narodzenia tak naprawdę nie da się całkowicie odejść od tradycji. – **Łączymy więc dania lekko fusion, jak na przykład sandacza z krewetkami czy gąski w podgrzybkach, z tradycyjnymi propozycjami. Na dowód tego, że przywiązujemy dużą wagę do tradycji jest domek z piernika, wykonany misternie, w całości jadalny. Mam nadzieję, że nikt się na niego nie skusi i ostanie się do końca imprezy** – śmiał się kucharz.

Z kolei Anna Zipser, przewodnicząca Koła Gospodyń Wiejskich w Międzyzrzeczu Górnym, serca, a właściwie żołądki jurorów, próbowała podbić kitą wieprzową. – **Przyrządziliśmy ją z mężem, została owędzona w tradycyjnym wędzaku. W moim domu taka kita musi być na stole** – powiedziała Zipser. Z kolei Henryk Cieślar, prezes niedawno założonego Towarzystwa Beskidzkich Kucharzy, który do Jasienicy przyjechał z Zaolzia, zwrócił uwagę, że na zakorzenie się tradycji na lewym brzegu Olzy. – **Na stole nie może zabraknąć kapusty, grochówki oraz karpia. Do tego dodatki w zależności od domu, ale podstawa musi być ta sama** – przyznał. Wspólną cechą, jak mówili wszyscy rozmówcy, jest biały obrus na stole.

Dodajmy, że konkurs Kół Gospodyń Wiejskich wygrały panie z Jasienicy.

wot