

# Filowany gałgón na święta

Data publikacji: 18.12.2011 16:30

Każda gospodyni ma swój przepis na najlepszą świąteczną potrawę. W ustronńskiej Prażakówce można było skosztować najlepszych z najlepszych w ramach Konkursu WYROBÓW KULINARNYCH NA ŚWIĘTA BOŻEGO NARODZENIA.

Prażakówka zapachniała tym co cieszyńskie i na świątecznym stole najlepsze. Na ośmiu stoiskach nie zabrakło potraw znanych i lubianych, które mają wielowiekową tradycję, ale były też nowinki, którymi gospodynie zachwyciły gości przybyłych na Konkurs WYROBÓW KULINARNYCH NA ŚWIĘTA BOŻEGO NARODZENIA. – **Konkurs odbywa się już po raz drugi i skierowany jest do Kół Gospodyń Wiejskich i osób indywidualnych. W tym roku mamy osiem stoisk 7 KGW i jedną panią która zgłosiła się do konkursu. Wszyscy rywalizują w trzech kategoriach konkursowych: ciasta, ciasteczka i inne słodkości, pasztety i wędzonki oraz potrawy z ryb. Specjały oceniają profesjonalni kucharze. To również szansa dla przybyłych gości, aby posmakować tych specjałów i otrzymać przepisy** – mówi Barbara Nawrotek Żmijewska dyrektorka Miejskiego Domu Kultury Prażakówka w Ustroniu.

Wszyscy którzy skusili się na zaproszenie ustronńskiego MDK-u mogli skosztować tych specjałów zaraz po ocenie jury. A było w czym wybierać. Każde stoisko było niepowtarzalne i mimo tego, że wszystkie uczestniczki konkursu przygotowały cieszyńskie potrawy świąteczne, każdy stół był oryginalny.

Najbardziej rozanielone stoisko przygotowały Panie z KGW z Ustronia Lipowca, najmłodsze członkinie KGW w strojach aniołów polecały śledzie pod pierzynką, makówki, strucle, miód, domowe masło i najbardziej pracowite ciasteczka cieszyńskie, a wszystko to można było popić cytrynowką. – **Coraz częściej na cieszyńskich stołach pojawiają się takie potrawy jak choćby makówki, które jadało się na terenie Górnego Śląska** – mówi Olga Kisiała, przewodnicząca KGW Ustron Lipowiec i dodaje, że na wigilijnym stole nie może zabraknąć kapusty i smażonego karpia.

Natomiast Koło Gospodyń Wiejskich z Brennej na świąteczny stół polecało ryby w różnej postaci, fasolę z pieczkami, kapustę zasmażaną i drobne ciasteczka. – **Ważne żeby było 12 potraw plus jedna dodatkowa tak, żeby wszystkiego starczyło dla niespodziewanego gościa. W sumie musimy mieć 13 gatunków różnorodnych dań** – opowiada Helena Pagiela, przewodnicząca KGW w Brennej.

W konkursie wzięły też udział panie z Koła Gospodyń Wiejskich z Wiślicy. Jak mówią nie ma wigilii bez karpia, polecanego na konkursie barszczu z kluseczkami. Panie serwowały też coś na świąteczne bóle brzucha – **Kminkówka i miętówka. Jednak jeśli chciałby ktoś je na te święta przygotować to jest już za późno. Po miesięcznym przygotowaniu muszą odstać pół roku przed podaniem** – mówi Maria Zabłocka z KGW w Wiślicy. W Dębowcu natomiast preferują różnego rodzaju sałatki, barszcz czerwony z kluseczkami grzybowymi, zupę rybną, mintaja... – **Część dań na świątecznym stole musi być tradycyjna, ale każda z nas pozwala sobie na dwie, trzy nowinki, tak aby zaskoczyć gości** – mówi Zofia Legierska z Koła Gospodyń Wiejskich w Dębowcu.

W Lesznej Górnej świąt nie wyobrażają sobie bez filowanego gęsiego gałgonu, czyli nadziewanej gęsiej szyi. – **Kiedyś jadało się to tylko przy wielkich uroczystościach, dziś ta potrawę przyrządzamy na święta. Szyję gęsi nadziewamy zmielonymi podrobami i pieczemy** – mówi Janina Niemiec z KGW Leszna Górna.

Swoje stoisko w ustronńskiej Prażakówce miały też panie z KGW w Ustroniu Nierodzimiu. Na świąteczny stół polecają m.in. nagrodzonego zielonego śledzia, ponadto pasztet jarski czy potrawy z tradycyjnych świątecznych przepisów

przekazywanych przez pokolenia. – **Nie może zabraknąć kwasówki czyli kiszonej kapusty dotowanej z kaszą gryczaną – tym zalewamy popularne uszka** – dodaje przewodnicząca koła Halina Kujawa.

Jedyną indywidualną uczestniczką konkursu była Zofia Bojda. Sama należy do KGW, ale postanowiła spróbować swoich sił w konkursie indywidualnie. – **Polecam makowniczkę, półksiężyc orzechowe, piernik krojony, czy cwibak ze szpyrek to przepis pielęgnowany w mojej rodzinie z dziada pradiada. Szpyrki mielimy, robimy ciasto z mąki i jajek dodajemy przyprawę do piernika smarujemy pieczoną skórką z cytryny i białkiem, aby miało połysk** – opowiada pani Zofia.

Wszystkie potrawy oceniali profesjonalni kucharze: Jarosław Lubecki – przewodniczący jury, mistrz kucharski, szef kuchni restauracji Angel's i Sissi w Ustroniu, Arkadiusz Rycko – mistrz kucharski, szef kuchni w zamkach, hotelach i pensjonatach w Skandynawii i Grzegorz Bilnicki – mistrz kucharski, doradca kulinarny Ogólnopolskiej Firmy Spożywczej „Dorado”, szef kuchni Hotelu Jawor w Bielsku-Białej. W rozmowie z OX.PL podkreślali, że poziom konkursu był wysoki, jednak czują niedosyt. – **Zabrakło nam tradycyjnych potraw, na które się nastawiliśmy. Jednak takie są trendy, że odchodzimy od tradycyjnych przepisów. Wszystko było bardzo smaczne i świetnie podane** – ocenili jurorzy.

Swoje typy mieli też ci, którzy przyszli posmakować świątecznych specjałów. Według Stanisława Byławy, najlepsze i najróżnorodniejsze stoisko miały panie z KGW z Dębowca. – **To chyba najbardziej smakowite stoisko** – podkreślił. Natomiast Krystynie Sikorze do gustu przypadła pasta z białego sera z szynką przygotowana przez KGW z Ustronia. – **To bardzo dobry pomysł, organizacja takiej imprezy** – mówili uczestnicy. Dla niektórych była to również szansa na zdobycie przepisów na zgłaszana do konkursu dania. – **Zależy nam na tym aby promować cieszyńską kuchnię** – dodała dyrektorka MDK w Ustroniu.

W czasie trwania imprezy można było wrzucić również pieniądze na leczenie chorej Dominiki z Cieszyna, która zmagają się z nowotworem.

Jurorzy mieli duży kłopot z wyłonieniem najlepszych dań. Po długich, burzliwych dyskusjach zdecydowano o przyznaniu następujących miejsc

- kategorii ciasta, ciasteczka i inne słodkości:

I miejsce KGW Leszna Górna

II miejsce Zofia Bojda

III miejsce KGW Ustroń Centrum

- w kategorii pasztety i wędzonki:

I miejsce KGW Dębowiec

II miejsce KGW Leszna Górna

III miejsce KGW Wiślica

- w kategorii potrawy z ryb:

I miejsce KGW Ustroń Nierodzim

II miejsce KGW Brenna

III miejsce KGW Ustroń Lipowiec

Laureaci pierwszego miejsca w poszczególnych kategoriach otrzymali nagrodę w wysokości 500 zł ufundowaną przez Starostwo Powiatowe w Cieszynie. Drugie i trzecie miejsca zostały nagrodzone kompletami garnków, które zasponsorował Urząd Miejski w Ustroniu.

[ZOBACZ FOTOREPORTAŻ Z IMPREZY FOT.DOROTA KOCHMAN](#)

Dorota Kochman

W tekście wykorzystano tylko niektóre propozycje przygotowane przez poszczególnych uczestników konkursu.