

Finał powiatowego konkursu kulinarnego z siostrą Anastazją

Data publikacji: 8.10.2013 19:15

Gościem specjalnym tegorocznego finału powiatowego konkursu kulinarnego Nasze regionalne tradycje była siostra Anastazja, która na co dzień gotuje dla krakowskich jezuitów, ale znana jest przede wszystkim jako autorka książek zawierających wiele wspaniałych przepisów kulinarnych na każdą okazję.

□

Połączenie powiatowego konkursu kulinarnego ze spotkaniem autorskim z siostrą Anastazją, która ma na swoim koncie ponad 1,5 miliona sprzedanych książek, idealnie współgra z organizatorami konkursu, którymi są Biblioteka Miejska w Cieszynie przy współdziałaniu Cieszyńskiego Ośrodka Kultury Dom Narodowy.

Pierwszym punktem programu było spotkanie autorskie. Prowadziły je Wanda Niemiec i Janina Motylewska. Panie pięknie obleczone w suknie cieszyńskie konferansjerkę prowadziły gwarą, co znakomicie współgrało z tematyką konkursu kulinarnego, który ma na celu propagowanie i pogłębianie wiedzy o kuchni śląskiej oraz odkrywanie i promowanie talentów sztuki kulinarnej. W pewnym momencie zorientowały się jednak, że przecież gość imprezy nie je stela, zapytały więc siostry Anastazji, czy je rozumie. Okazało się, że nie miała z tym żadnych problemów, a do czego służy np. trómba podczas pieczenia odgadła bezbłędnie.

Na spotkaniu obecny był także przedstawiciel wydawnictwa wydającego między innymi książki kucharskie siostry Anastazji. - **Nieraz pytają nas, czy ta siostra jest prawdziwa, czy wymyślona. Macie państwo najlepszy dowód na to, że prawdziwa** – przedstawił autorkę Piotr Rapciak. Autorka, na prośbę prowadzących, opowiedziała nieco o sobie, a przede wszystkim o swej przygodzie z gotowaniem, którą zaczęła nie tak wcześnie, jednak niestety dość brutalnie i przykro. Zaczęła bowiem gotować w wieku 17 lat, a zmusił ją do tego głód.

- **Mój tata zmarł, jak miałam pół roku, a mama, jak miałam 17. Rano wstaliśmy i okazało się, że nie ma co jeść. Pochodzę ze wsi, poszłam więc na pole, wykopałam ziemniaki, ugotowałam i podałam rodzeństwu z kwaśnym mlekiem. To była pierwsza potrawa, jaką ugotowałam** – wspominała. Aż dziw bierze, że siostra Anastazja tak pokochała gotowanie, że dziś nie wyobraża sobie, by przydzielono jej inną pracę, jak ta w kuchni.

Słuchacze chcieli sporo wiedzieć o kulinarnych sztuczki mistrzyni kuchni w sutannie, ale też, czy swą pracę jakoś szczególnie wspiera modlitwą. - **Patronką kucharzy i kucharek jest święta Marta. Modlę się do niej i do Matki Boskiej** – wyjaśniła. Zaskoczeniem dla słuchaczy były potrawy, jakie mistrzyni kuchni zapamiętała z dzieciństwa. Pochodzi z Bieszczad, i pierwsze, co wymieniła, to kluski i gołąbki z tartych ziemniaków. Tu słuchacze nie pozwolili siostrze przejść do dalszych tematów, dopóki nie zdradzi przepisu na gołąbki z ziemniaków. Jeszcze większym zaskoczeniem było, gdy wyjawiała, że farsz robi się z surowej trzycieliny. - **Ziemniaki trzeba zetrzeć na drobnej tarce. Jak mają za dużo wody, to odlać. Dodać usmażonej cebulki, dobrze doprawić solą i pieprzem. Zalać słodką śmietanką. Zawinąć w listki. Ja ostatnio używam do tego kapusty włoskiej, jest smaczniejsza. Zawinięte gołąbki piec w brytfance** – zdradziła przepis siostra Anastazja. Okazało się, że jedna ze słuchaczek знаła tą potrawę. - **Już od wielu lat mieszkam w Cieszynie, ale pochodzę też z tamtych stron i znam te gołąbki. Ja jeszcze zalewam je śmietaną już ułożone w brytfance** – dodała słuchaczka.

Autorytet kulinarny zapytano także o to, co uważa na temat coraz bardziej popularnych programów kulinarnych w telewizji i czy je ogląda. Stwierdziła, że nie za bardzo ma na to czas.

- **Rano modlitwa i msza, potem idę do pracy, wracam, modlitwa, jest dziewiętnasta, to nie ma już za bardzo czasu na oglądanie telewizji. Ale czasem popatrzę, choć nie zawsze te programy rozumiem** – wyznała siostra Anastazja dodając, że akurat wczoraj natknęła się na jakiś nowy program kulinarny o tytule Ugotowani, na który zwróciła uwagę, gdyż kręcony był w Cieszynie, a szykowała się właśnie do wyjazdu do naszego miasta.

Słuchacze mieli także sporo pytań technicznych. Na przykład o to, jakich spulchniaczy do ciast używa. – **Proszek do pieczenia, sodę i amoniak. Nawet nie wiem o istnieniu jakichś specjalnych spulchniaczy** – wyznała. Po spotkaniu z autorką cała komisja konkursowa, której przewodziła oczywiście siostra Anastazja, a towarzyszyli jej Anita Wawrzyczek – cukiernik oraz Marcin Kłodowski – kucharz, oboje z cieszyńskiej Restauracji Historycznej Pod Brunatnym Jeleniem, ruszyła oceniać potrawy. Zadanie było niełatwe. Na każdym z kilkunastu stołów piętrzyły się wspaniałości.

Ostatecznie komisja przyznała 1 miejsce w kategorii wypieków Halinie Chmiel z Zaborza za kołacz śląski, a w kategorii przekąsek Halinie Sajdok-Żyła z Cieszyna za różnorodne kanapki. Przyznano także wyróżnienie najmłodszej uczestniczce konkursu, trzynastoletniej Aleksandrze Stodolskiej z Cieszyna, która upiekła n konkurs kołacz weselny z jabłkami, a na przekąskę przygotowała smalec ze śliwką i jabłkami. Skąd u młodej dziewczyny zamiłowanie do kuchni?

- **Odkąd pamiętam, próbowałam mamie pomagać w pieczeniu i w ogóle w kuchni. Na co dzień pomagam mamie robić obiad, robię różne desery, piekę ciasta, ciasteczka** – wylicza uczennica I klasy gimnazjum. Choć jeszcze nie ma sprecyzowanych dalszych planów edukacyjnych, myśli o pójściu do jakiejś szkoły kulinarnej – powiedziała naszemu portalowi Aleksandra Stodolska.

(indi)

[ZOBACZ FOTOREPORTAŻ>>>](#)