

Krew pieczona, placki z blachy i kubuś

Data publikacji: 13.05.2011 15:00

Dania tradycyjne z Trójwsi rzadko trafiają na stoły jej mieszkańców. Kto jeszcze pamięta smak kubusia, śliwuli, bachorów czy żebroczki? Już po raz siódmy w Istebnej na Kubalonce odbył się Regionalny Konkurs Kulinaryny, zadaniem którego jest przypomnienie i ocalenie oryginalnych, najstarszych potraw Istebnej, Jaworzynki i Koniakowa.

W tegorocznym VII Regionalnym Konkursie Kulinarным zaprezentowało swoje przysmaki 14 uczestników. Na stołach karczmy "U Michała" pachniały tradycyjne potrawy: **krew pieczona (czorny kubuś), syrop z bzówek** (Katarzyna Juroszek z Jaworzynki), **placek dziubany** (Renata Zowada z Koniakowa), **bachora** (Urszula Gruszka z Koniakowa), **szynka wędzona** (Renata Bielesz z Istebnej), **placki z blachy, ser twaróg na słodko** (Jolanta Bocek z Koniakowa), **zupa z kiški** (Miroslawa Kukuczka z Karczmy "Pod Ochodzitą" w Koniakowie), **maćki w kapuśnicy** (Jacek Juroszek z Karczmy "Kopyrtołka" w Koniakowie), **zupa śliwula, bułeczki, suszone śliwki** (Małgorzata Małjurek z Jaworzynki), **placki na liściu kapusty z piekarszczuka** (Zbigniew Wałach z Istebnej), **zupa szczawula** (Krystyna Kaczmarzyk z Istebnej), **kapusta kiszona zasmażana z fasolą** (Jan Kajzar z Istebnej), **prażuchy** (Marta Fiedor z Koniakowa), **kubuś** (Marta Wolna z Istebnej), chleb (Anna Procter z Istebnej). - ***Obecnie te pyszności już rzadko pojawiają się na naszych stołach, ale mamy nadzieję, że dzięki konkursowi przetrwają i młode kucharki będą je z chęcią serwować*** - komentuje Lucyna Ligocka-Kohut z Gminnego Centrum Kultury w Istebnej. Pewne zmiany w pejzażu kulinarnym Trójwsi są już są widoczne: - ***Restauratorzy wchodzą powoli również w tę tradycję, dania pojawiają się w menu*** - mówi portalowi OX.PL Elżbieta Legierska-Niewiadomska: - ***Żeby upowszechnić przepisy na te dania drukujemy je w "Naszej Trójwsi", planujemy też wydać broszurę z przepisami na potrawy, które były na tegorocznym przeglądzie.***

Mimo, iż nazwa imprezy sugeruje zmagania i walkę o pierwszeństwo, na tej imprezie nie ma przegranych i wygranych, wygrywa bowiem smak i tradycja: - ***Odeszliśmy od formuły konkursowej, choć nazwa pozostała. Bo tu nie ma wygranych, najlepszych potraw, wszystko zależy od indywidualnych upodobań. Wszyscy są w zasadzie wygranymi, a konkurs ma formę prezentacji*** - mówi dyrektor.

Większość potraw regionu Trójwsi bazuje na ziemniakach, kapuście, maśle, mące i śmietanie, czyli produktach, które niegdyś samodzielnie wytwarzano w gospodarstwach. Są one np. składnikami np. "kubusia", potrawy dla cierpliwych smakoszy, gdyż jej przygotowanie zajmuje od dwóch do trzech godzin: - ***Kubuś to moja ulubiona potrawa tradycyjna. Znam jej cztery wersje: ze śliwkami, z masłem i cukrem, jabłkami i skwarkami. Według przepisu Pani Marty Wolny kubusia powinno się robić tak:***

2,5 l ziemniaków obrać i zetrzeć. Koniecznie na tarce ręcznej, bo w elektrycznych maszynkach traci swój smak. Sparzyć ziemniaki 0,5 l gorącego mleka, doprawić solą, 1 jajkiem. Całość wylać na wysmarowana smalcem głęboką blachę. Piec 1-1,5 godziny aż skórka będzie się rumieniła, zalać śmietaną domową (1 litr) i ponownie piec około 1 godziny aż skórka będzie chrupiąca. Na koniec polewa się roztopionym masłem i posypuje cukrem - podaje przepis Legierska-Niewiadomska i dodaje: - ***To wersja na słodko. Można też zetrzeć jabłka lub dodać sliwki, a ci, co lubią mięso - skwarki.***