

Lipowiec: Polak Węgier dwa bratanki i do szabli, i do... krwi

Data publikacji: 15.09.2015 8:00

W sobotę 12 września odbył się w Lipowcu drugi już Festyn Polsko-Węgierski. Uczestnicy mieli m.in. niepowtarzalną okazję skosztowania węgierskich potraw, które na miejscu gotowali goście z partnerskiego dla gminy Ustroń, położonego niecałe 50 km od Debreczyna Hajdúnánás.

□

Oryginalne węgierskie placki z warzywami zdobywały podniebienia lipowczan, a ci, którym nie w smak kulinarne podróże, pozostawali przy swoim żurku i grochówce. Do tańców przygrwała „Torka”, kapela Kaza „Nędzy” Urbasia, która tym razem przeskoczyła rączy z beskidzkiej na madzairską nutę.

- Choć współpraca Ustronia z Hajdúnánás (czyt. „hojdunanasz” – przyp. Ÿ) trwa już wiele lat, to jednak ograniczała się jedynie do Ustronia-Centrum – mówi przewodnicząca KGW w Lipowcu Olga Kisiała. – Ale trzy lata temu zostałyśmy zaproszone, jako przedstawicielki ustrońskich Kół Gospodyń Wiejskich, na czterodniowy wyjazd na Węgry w ramach projektu zrealizowanego z funduszy unijnych. I wtedy pomyślałyśmy, że możnaby zaprosić Węgrów do siebie, by pokazali nam swoje tradycje kulinarne, które mają jednak inne.

Wiadomo, że w kuchni naszych bratanków króluje papryka, której nie zabrakło i na lipowieckim festynie. **- Mielona papryka na Węgrzech inaczej smakuje** – kontynuuje Kisiała- ma nawet inny kolor, inny aromat. Potrawa nabiera też ładny kolor. Kisiałakiedy była pierwszy raz w Hajdúnánás dostała od swych węgierskich przyjaciół oleje z ziołami. **- Mięso tylko nacieram, bo ten olej ma na tyle dużo aromatu, że nie muszę dodawać innych przypraw.**

Ale nie tylko ilość przypraw może zadziwić nasze podniebienia. Kisiała wspomina, że jak miała okazję uczestniczyć zimą tego roku w tradycyjnym węgierskim świniobiciu, to pierwsze dania, które pojawiły się na talerzu były z krwi. **- U nas daje się ją co najwyżej do kaszy i miesza, żeby nie robiły się skrzepy. Natomiast tam tę krew się zostawiało i wlewało do wrzątku, by nabrała konsystencji wątróbki. I to jadło się później podsmażone na cebulce.** Jak mówi Kisiała było to smaczne, ale część polskiej delegacji nie mogła się przełamać. Konsumpcja krwi to jednak jest pewna bariera i kulinarna, i kulturowa.

Na szczęście na Festynie krwią nie częstowano. A jedyny problem, jaki mieli lipowczanie ze swoimi gośćmi, to kwestie językowe. W grupie, która w ten weekend gotowała w kociołkach u stóp Żarnowca „madziarski gulasz” tylko jedna osoba mówiła po angielsku. A znajomością węgierszczyzny nie mogli się też pochwalić gospodarze. **- W zeszłym roku mieliśmy tłumacza i było przyjemniej, bo można było z nimi o wszystkim rozmawiać. Teraz jesteśmy bez, ale radzimy sobie jak tylko możemy, więc porozumiewamy się przede wszystkim rękami, coś pokażemy, coś napiszemy poprzez elektroniczne tłumacze. A ilość wypitej palinki (destylowana z owoców wódka – przyp. Ÿ) – dodaje z uśmiechem Kisiała- też pomaga w kontaktach.**

Tegoroczna edycja Festynu Polsko-Węgierskiego, organizowana przez Koło Gospodyń Wiejskich w Lipowcu została zrealizowana w ramach Programu „Działaj lokalnie” utworzonego przed piętnastoma laty przez Polsko-Amerykańską Fundację Wolności i Akademię Rozwoju Filantropii w Polsce, którego lokalnym koordynatorem w naszym regionie jest Stowarzyszenie Cieszyńskiej Młodzieży Twórczej. Kisiała chciałaby, aby w przyszłym roku ta polsko-węgierska impreza została wpisana w kalendarz wydarzeń kulturalnych gminy Ustroń. **- Tego roku termin Festynu pokrył się niestety z zawodami strażackimi, a z pewnością chętnie przyszliby druhowie z lipowieckiej OSP. Może też wtedy miasto mogłoby znaleźć w budżecie środki na te działania...**

I tego można by życzyć Gospodyniom z Lipowca, bo warto korzystać z otwartych granic Europy, pojechać a i zaprosić, i zadziwić się niekiedy, że raptemte czterysta kilometrów dalej mieszkają ludzie o innej chociażby tradycji kulinarnej, którzy z apetytem pałaszują gotowaną świńską krew, a do wszystkiego wsypują aromatyczną paprykę.

(ÿ)

