

"Przysmaki Zająca Kicaka i Nasze", czyli konkurs kulinarny w Gminie Hażlach

Data publikacji: 23.10.2016 19:10

Tort kapuściany, babeczki marchewkowe, marchewkowa radość Kicaka, Kicak w sosie śmietanowym, ciasto marchewkowe z musem brzoskwiowym, sałatka z selera i pomarańczy - ślinka cieknie na samą myśl, a tak można by wymieniać jeszcze długo. Bo to tylko niektóre z potraw które zostały wyróżnione w konkursie kulinarnym pod hasłem "Przysmaki Zająca Kicaka i Nasze".

□

Wczoraj (22.10) w sali widowiskowej Gminnego Ośrodka Kultury w Hażlachu odbył się znany wszystkim mieszkańcom gminy, a zwłaszcza paniom z Kół Gospodyń Wiejskich konkurs kulinarny tym razem pod hasłem „Przysmaki Zająca Kicaka i Nasze”. W konkursie wzięły udział Koła Gospodyń Wiejskich z terenu Gminy Hażlach: Brzeźówka, Hażlach, Kończyce Wielkie, Pogwizdów, Rudnik i Zamarski.

Łącznie przygotowano 51 potraw w dwóch kategoriach: dania „Nasze” (26 potraw) i dania „Przysmaki dla Kicaka” (25 potraw). W każdej kategorii komisja przyznała wyróżnienie za najlepszą potrawę.

W kategorii dania „Nasze” najlepsze okazały się takie potrawy jak:

KGW Brzeźówka - Chrzanowe roladki schabowe
KGW Hażlach – Łopatka w sosie chrzanowym z klopsikami jarzynowymi
KGW Kończyce Wielkie – Oscypek z konfiturą żurawinową
KGW Pogwizdów – Surówka z kiszanej kapusty i żurawin
KGW Rudnik – Ziemniaki faszerowane jajkiem i szynką
KGW Zamarski – Kotlet z warzyw

W kategorii dania „Przysmaki dla Kicaka” najlepsze okazały się takie potrawy jak:

KGW Brzeźówka – Tort kapuściany
KGW Hażlach – Babeczki marchewkowe
KGW Kończyce Wielkie – Marchewkowa radość Kicaka
KGW Pogwizdów – Ciasto marchewkowe z musem brzoskwiowym
KGW Rudnik – Kicak w sosie śmietanowym
KGW Zamarski – Sałatka z selera i pomarańczy

A co najbardziej smakowało samemu Kicakowi? **Wszystko było pyszne, ale najbardziej smakowało mi ciasto kokosowe oraz królik w śmietanie** – zdradza nam Kicak. Uczestnicy konkursu otrzymali upominki oraz dyplomy ufundowane przez Posłankę na Sejm RP Małgorzatę Pępek. Trzy koła otrzymały również nagrodę finansową. **Trzy koła są zawsze dotowane ze środków GOK w Hażlachu podczas wiosennej edycji konkursu, a trzy podczas jesiennej według klucza które Panie same sobie ustaliły na naradzie** – tłumaczy Sylwia Pieczonka działaczka społeczna, liderka projektu „Hażlaskiego Kicaka”.

Konkursy kulinarne w Gminie Hażlach organizowane są już od dobrych paru lat. Jak wspomina Sylwia Pieczonka oraz dyrektor GOK w Hażlachu Wojciech Kasztura wiele zmieniło się od pierwszych edycji. Chodzi już nie tylko o same potrawy, choć są one najważniejsze, ale także o ogólną estetykę. Panie zwracają uwagę na dekorację stołu, samych potraw, opisy, a także na własny strój. Bo choć liczy się smak to pierwsze wrażenie jest równie ważne. Pachnące dania i pięknie ozdobione stoły przyciągają nie tylko jurorów. Jak zdradza nam dyrektor GOK, aż trudno oprzeć się pokusie, by nie skosztować któregoś z dań jeszcze przed oceną komisji. **Staram się nie próbować potraw przed komisją, ale jest naprawdę ciężko.** Podobnego zdania jest Sylwia Pieczonka. **Nie mogłabym być w jury. Dla mnie wszystkie potrawy są przepyszne.**

Komisja konkursowa składająca się z 12 członków nie ma więc łatwego zadania. Warto dodać, iż sobotni konkurs przeprowadzany był już według nowych zasad, które zostały ujęte w nowym regulaminie. Składy zespołów Jury zostały podzielone na 6 par, po jednej parze dla każdego sołectwa, składającego się z jednego członka Jury powołanego przez Organizatora oraz jednego przedstawiciela zgłoszonego przez każde KGW. Niedopuszczalne było dokonywanie oceny stoiska KGW przez członka Jury powołanego przez to koło. W przypadku wylosowania takiej osoby istnieje konieczność ponownego losowania. **Wszystko zostało publicznie rozlosowane, żeby nie było żadnych wątpliwości. Karty ocen też zostały przygotowane w taki sposób żeby każdy mógł mieć do nich wgląd. Są przygotowane protokoły z przeprowadzonego konkursu czego wcześniej nie robiliśmy. Wszystko zostało bardzo profesjonalnie przygotowane. (...)**Wprowadzenie powyższych zmian, czyli dwóch jurorów do jednego stolika, pozwala im zobaczyć stół w całej okazałości i skosztować wszystkich potraw – przyznaje Pieczonka. Dodajmy, iż przewodniczącą Jury została Beata Kuś księgowa GOK w Hażlachu.

Jury w swojej ocenie zwraca uwagę na: smak, oryginalność, łatwość przyrządzenia, estetykę oraz ogólne wrażenia. Kolejne spotkanie z kulinariami w Gminie Hażlach już na wiosnę.

MSZ

