

Takie "jadło do pola" przygotowały mistrzynie kulinarne z KGW

Data publikacji: 2.07.2024 19:00

W niedzielę (30.06) podczas drugiego dnia imprezy TRAKTOR POWER w Hażlachu odbył się przegląd kulinarny dla hażlaskich Kół Gospodyń Wiejskich. Panie zaprezentowały dwie potrawy – jedną w wersji wytrawnej, drugą w wersji słodkiej, a tematem przewodnim było „jadło do pola”.

□

W niedzielę (30.06) podczas drugiego dnia imprezy TRAKTOR POWER w Hażlachu odbył się przegląd kulinarny dla hażlaskich Kół Gospodyń Wiejskich. Panie zaprezentowały dwie potrawy – jedną w wersji wytrawnej, drugą w wersji słodkiej, a tematem przewodnim było „jadło do pola”.

Impreza **TRAKTOR POWER** to zlot właścicieli (i miłośników) zabytkowych ciągników rolniczych, tak więc przegląd kulinarny „jadło do pola” miał związek właśnie z dawnymi potrawami, które jadało się (i zabierało do pracy) na wsiach w ubiegłym wieku. Oczywiście standardowymi składnikami wszystkich wytrawnych potraw były ziemniaki (które rolnik zawsze sadził), mięso (również pochodzące z gospodarki), produkty mleczne (m.in. domowe masło, czy kefir), a także kapusta, która zgodnie z tradycją dawała siłę i również była podstawowym składnikiem diety mieszkańców wsi jeszcze kilkadziesiąt lat temu.

W przeglądzie wzięły udział prawie wszystkie Koła Gospodyń Wiejskich z terenu Gminy Hażlach. Panie podczas przeglądu zaprezentowały tradycyjne i wyśmienite potrawy, a także zadbały o odpowiednią oprawę wizualną przyniesionych produktów. Daniami popisowymi poszczególnych KGW były:

KGW Brzezówka:

Moczka z kury – drób na wsiach był (i w dalszym ciągu jest) jednym z podstawowych kierunków hodowli zwierzęcej. Moczka z kury została przygotowana w tradycyjny sposób – porcje rosółowe zostały ugotowane i obrane z mięsa, do moczki panie dodały również upieczonego i obranego z kości kurczaka (aby danie było bardziej treściwe). Następnie danie zostało „zakłócone” kwaśną śmietaną, a także odpowiednio przyprawione. Specjalistki od kulinariów podkreślały, że bardzo ważne jest, aby użyć dużo papryki – wtedy smak robi się naprawdę intensywny, a danie wychodzi pyszne!

KGW Kończyce Wielkie:

Kapuśniak – chociaż dziś danie to popularnie jest nazywane kwaśnicą, na Śląsku Cieszyńskim to nic innego, jak kapuśniak. Każdy miał kiedyś beczkę zakiszonej kapusty i ziemniaki, a jak miało miejsce świniobicie, to i mięso się znalazło. Tak więc mając te składniki, można zrobić pożywny i smaczny kapuśniak. Panie z KGW Kończyce Wielkie podkreślały, że przygotowując kapuśniak, należy osobno gotować kapustę i osobno ziemniaki – oczywiście z przyprawami (w przeciwnym razie przez kwaśność kapusty ziemniaki nie ugotują się dobrze). Dopiero po ugotowaniu można połączyć wszystko w garnku i doprawić do smaku. Jeżeli kapuśniak wyszedł nam zbyt wodnisty, należy zrobić zasmażkę, można dodać podsmażonej cebulki, a czasem dodać również mąki ziemniaczanej. Do przygotowania kapuśniaku przyda nam się również korzeń pietruszki i seler, które doskonale wpływają na walory smakowe całości.

KGW Rudnik:

Garnek chłopa – ziemniaki, marchewka i boczek to podstawowe składniki tego dania. Wszystko pokroić i warstwami wkładać do brytfanki (od boczku lub ewentualnie słoniny począwszy – dzięki tłuszczowi dane się nie przypali). Ewentualnie składniki można wymieszać w misce (również pamiętając o dodaniu tłustych składników na spód) i również włożyć do brytfanki. To danie należy zapiekać (lub robić w kociołku na ognisku), na tyle długo, żeby

wszystkie składniki zmiękły. Oczywiście nie wolno zapomnieć o przyprawach – tutaj również doskonale sprawdzi się sól, pieprz i papryka.

KGW Hażlach:

Zymioki szkubane – tutaj znów królowały ziemniaki, które pokrojone trafiły na patelnię, w towarzystwie przypraw. Należało do nich dodać cebulę i tymianek, a także dużo soli, pieprzu, a także innych, lubianych w danym domu przypraw. Po podsmażeniu takie sycące danie było podawane z maślanką (w miarę możliwości najlepsza była domowa – w danych gospodarstwach, gdzie często trzymano krowy, tego typu produktów raczej nie brakowało).

KGW Zamarski:

Jadło dla chłopca – to danie, jak sama nazwa wskazuje, miało dać siłę mężczyznom na cały dzień pracy. Mięso należy dusić, a jarzyny (tutaj jest duża dowolność, królują: marchewka, pietruszka, seler i papryka) ugotować. Całość połączyć i doprawić do smaku. Aby całość była bardziej treściwa, danie należy zagęścić mąką i skrobią ziemniaczaną, a z jajek i mąki zrobić kluseczki, które dodatkowo napelnia brzuch. Panie z KGW Zamarski zaprezentowały również koszyczek z prowiantem, który można było zabrać w pole. Znajdowały się w nim m.in. chleb, gotowane jajko, pomidory i buteleczka herbaty z cytryną.

Wśród deserów królowały babki i kołoczki, a także zawijok z makiem. Zainteresowani mogli spróbować poszczególnych potraw i kupić domowe wypieki mistrzyń kulinarnych z poszczególnych sołectw. Panie za swoje popisowe dania otrzymały nagrody ufundowane przez posłankę - Małgorzatę Pępek.

JŚ