

Gala Finałowa w ASHANTI Atelier- Międzynarodowej Szkole Sztuki Kulinarnej w Łodzi

Mówimy, że Polska jest jedna, ale różnorodność potraw charakteryzuje dany region. To prawda, bo każdy region Polski może pochwalić się swoimi potrawami, produktami przekazywanymi przez naszych przodków. Warto też podkreślić, iż naszym zadaniem Kół Gospodyń Wiejskich czy Stowarzyszeń wywodzących się z KGW jest kultywowanie i krzewienie tej spuścizny.

Koło Gospodyń Wiejskich-Strażniczki Tradycji z Pisarzowic zgłosiły do ogólnopolskiego konkursu Kulinarnej Biblii Polskich Potraw Tradycyjnych potrawy naszych rodziców czy dziadków. Były to: „Sznupaczki”, „Jajecznica z czosnkiem niedźwiedzim, pokrzywą i bułką tartą” oraz nalewkę „Pasieczna”. Konkurs ten organizował Ogólnopolski Kwartalnik „mojaWież”, a sponsorami byli Organizator konkursu Spółka „Rabat Rolniczy” i E. Wedel (Lotte Wedel Sp. z o.o. w Warszawie), jeden z najślynniejszych polskich producentów słodyczy, Firma Ford Polska oraz Firma Ronic®./ Konkursu trwał od grudnia 2017 do września 2018 r.

ETAP I NADSYŁANIE ZGŁOSZEŃ (grudzień 2017 – 30 kwietnia 2018)

- Każde zgłoszenie potrawy zawierało;
- nazwę dania oraz przepis na przygotowanie
 - opis historii dania i jego związku z regionem
 - piękne i estetyczne zdjęcie potrawy.

ETAP II SELEKCJA ZGŁOSZEŃ (maj-czerwiec 2018)

Po otrzymaniu wszystkich zgłoszeń, komisja wybrała najlepsze dania z każdego województwa, biorąc pod uwagę kryteria:

- Tradycja, powiązanie dania z regionem – regionalizm potrawy,
- Precyzja, szczegółowość przepisu,
- Estetyka wykonanej potrawy – zdjęcie.

Wybrane przez komisję dania, zostały opublikowane na portalu mojkgw.pl oraz w czerwcowym wydaniu kwartalnika „mojaWież” i przeszły do III etapu konkursu.

ETAP III to „KŁOSOWANIE” Kłosowanie trwało : czerwiec-lipiec 2018

Wyróżnione w II etapie potrawy wzięły udział w kłosowaniu. Cała Polska „Kłosowała” na potrawę.

Wyróżnione przepisy będą wydrukowane w „Kulinarnej Biblii Polskich Potraw Tradycyjnych”, która będzie dostępna w całej Polsce.

ETAP IV GALA FINAŁOWA

Do ogólnopolskiego finału zakwalifikowało się 12 najlepszych potraw z 12 województw, które zdobyły najwięcej kłosów w etapie III. Były to :

- Koło Gospodyń Wiejskich w Grębocicach z przepisem na Kibiny - województwo dolnośląskie
- Koło Gospodyń Wiejskich Bronisław z przepisem na Szynkę z kością - województwo kujawsko-pomorskie
- Stowarzyszenie Mieszkańców Przedmieścia Zastawie z przepisem na Zupę cebulową na piwie - województwo lubelskie
- Koło Gospodyń Wiejskich Raków z przepisem na Zupę Garus - województwo łódzkie
- Stowarzyszenie Rozwoju Siedliszowic "U Tatarów" z przepisem na Koziołki - województwo małopolskie
- Koło Gospodyń Wiejskich Krzyżanówka-Kochanówka z przepisem na Chruściele - województwo mazowieckie
- Koło Gospodyń Wiejskich Bajdy z przepisem na Barszcz z ziemniakami - województwo podkarpackie
- Koło Gospodyń Wiejskich w Sławkach z przepisem na Zraz wołowy z sosem - województwo pomorskie

-Koło Gospodyń Wiejskich "Strażniczki Tradycji" z przepisem na Jajecznice z pokrzywą i czosnkiem niedźwiedzim- województwo śląskie

-Zespół Obrzędowy Kowalanki z przepisem na Gomółki Świętokrzyskie - województwo świętokrzyskie

-Koło Gospodyń Wiejskich w Samplawie z przepisem na Karmuszkę - województwo warmińsko-mazurskie

-Stowarzyszenie Kół Gospodyń Wiejskich "Kanwa" z przepisem na Kluchy na pyrach - województwo wielkopolskie

Podczas uroczystej gali finałowej, która odbyła się 18 sierpnia br w **ASHANTI Atelier-pierwszej Międzynarodowej Szkole Sztuki Kulinarnej w Łodzi** założonej przez panią Małgorzatę Michalską, nastąpiła prezentacja potraw, wzorowana na telewizyjnych show kulinarnych. Polegała ona na przyrządzaniu potrawy na żywo (miałyśmy 2godziny na przygotowanie potrawy), na profesjonalnych stanowiskach pod okiem zacnego jury składającego się z kulinarnych autorytetów. Byli to państwo **Jakub i Bogumiła Kuroń** oraz pani **Grażyna Gaja-Kuroń** (uczestniczka polskiego show kulinarnego Masterchef).

Każdy uczestniczący zespół otrzymał Dyplom za udział w ogólnopolskim konkursie, spersonalizowany Torcik Wedlowski wraz z zestawem słodyczy od marki E.Wedel oraz komplet sztuczków słynnej Firmy „Gerlach” od sponsora Rabat Rolniczy

Jury wyłoniło trzy najlepsze potrawy tradycyjne, które otrzymały; Zespół Obrzędowy Kowalanki z przepisem na Gomółki Świętokrzyskie III miejsce to ; wyciarczarka soku RONIC® Zyle WSJ ufundowana przez firmę Ronic® , KGW Raków z przepisem na zupę Garus II miejsce wielofunkcyjny robot kuchenny „MAGIMIX”®5200XI, a nagroda główna za przepis na Chruściele czyli miejsce I została ufundowana przez Ford Polska- producenta nowoczesnego SUV-a Ford ECOSPORT i był to wyjazd na wycieczkę niespodziankę. Na tę wycieczkę pojadą uczestnicy KGW Krzyżanówka-Kochanówka .

Dla uczestniczek naszego koła , było to nie lada wielkie przeżycie oraz duma, że nasza jajecznicza z czosnkiem niedźwiedzim, pokrzywą i bułką tartą mogła reprezentować naszą miejscowość, gminę, powiat (ubrane w fartuszki otrzymane z wydz.Promocji Powiatu Bielskiego) oraz województwo. Przepis nasz był rozdawany jak autografy szacownego jury i otrzymał wyróżnienie. Dopingował nam m.innymi Przewodniczący Prezydium Rejonowego Związku Rolników, Kółek i Organizacji Rolniczych z Bielska-Białej Waldemar Pieczara.

Serdecznie dziękujemy za świetną zabawę zaczynającą się od „Kłóśowania” po prezentację na żywo w świetnej (nie nerwowej) atmosferze i przy najnowocześniejszych kucharskich stanowiskach i sprzęcie AGD.

Przew.KGW- ST Cecylia P.

P.S.

Ponieważ miałem przyjemność śledzić od początku przebieg tego konkursu mam więc pełną wiedzę ile zabiegów i wysiłku włożyła w to przedsięwzięcie pani przewodnicząca Cecylia Puzoń wraz ze swoją ekipą. Ale opłaciło się. Przecież w gminie, w powiecie czy też w województwie śląskim jest wiele kół gospodyń, ale tylko jedno zakwalifikowało się do rozgrywki finałowej w Łodzi. To właśnie Koło Gospodyń Wiejskich-Strażniczki Tradycji z Pisarzowic. Osiągnęły piękny sukces. Jurorom smakowały zgłoszone do konkursu potrawy ,co bardzo ważne. Ale była to również znakomita promocja naszego regionu za co gorąco dziękuję pani przewodniczącej KGW-ST oraz wszystkim zaangażowanym w to przedsięwzięcie paniom. Jesteśmy z Was dumni.

Sołtys Pisarzowic
Stanisław Peszel