

Śwarne Babki tuż za podium konkursu kulinarnego

04/01/2021, dodał: **Magda Polańska**



Zagórzańskie potrawy po raz kolejny zostały wysoko ocenione przez jury ogólnopolskiego konkursu.

Tym razem gażdziny z KGW Łętowe zgłosiły do konkursu na najlepsze praktyki tradycji kulinarnych polskiej wsi „Polska wieś smakuje” dwie zagórzańskie potrawy: zupę z korpieli, zwaną także korpielanką (w kategorii „zupy”) oraz pierogi z suszonymi śliwkami (w kategorii „dania jarskie”).

Tradycyjne potrawy, które drzewiej gościły na stołach Zagórzan, tak spodobały się komisji konkursowej, że ta przyznała pierogom z suszonymi śliwkami 4. miejsce (na 58 zgłoszonych do konkursu potraw) i 6. miejsce korpielance (na 82 zgłoszeń).

Konkurs „Polska Wieś Smakuje” adresowany był do Kół Gospodyń Wiejskich oraz rolników (rolniczek) indywidualnych – czytamy na stronie Narodowego Instytutu Kultury i Dziedzictwa Wsi. Jury konkursu nie miało łatwego zadania, gdyż różnorodność nadesłanych opisów była ogromna, a każda praktyka kulinarna oceniana była według dziewięciu kryteriów merytorycznych. Do kryteriów tych należały: dopasowanie zgłoszonej praktyki do kategorii konkursowej, charakter opisu zgłaszanej praktyki kulinarnej, jej historia i związek z regionem i społecznością lokalną oraz sposób jej kultywowania w gospodarstwie lub w działalności KGW. Jury oceniało również: społeczne, kulturowe, ekologiczne i gospodarcze danej praktyki – np. jak przyczynia się ona do integrowania społeczności lokalnej, do zachowania i rozwoju kultury wsi, ochrony dziedzictwa przyrodniczego, jak również do możliwego zwiększenia dochodu rolników lub KGW. W ocenie Jury było też brane pod uwagę zastosowanie danej praktyki kulinarnej w zdrowej i zrównoważonej diecie, czyli jej walory odżywcze i prozdrowotne.

Konkurs zrealizowany został w ramach operacji pn. “Tradycyjne praktyki kulinarne szansą dla współczesnych wiejskich gospodarstw domowych” realizowanej przez Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Krakowie ze środków Unii Europejskiej w ramach pomocy technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020”.

Zarówno zupa z korpieli, jak i pierogi z suszonymi śliwkami, a także sapka (kluski rozgarnywane) i kołoc razowy z bryndzą to zagórzańskie potrawy, które po ponownym otwarciu gastronomii na stałe zagospodują w menu restauracji Pensjonatu Szczebel w Mszanie Dolnej. Potrawy te będzie można również zamówić w kuchni Młodzieżowego Ośrodka Rekreacyjnego i Schroniska na Śnieżnicy w Kasinie Wielkiej oraz Bazy Lubogoszcz w Kasince Małej.

Wszystkich, którzy mają ochotę nauczyć się samodzielnego ich wykonania Śwarne Babki z KGW Łętowe już dzisiaj zapraszają na warsztaty z ich przygotowania (poz. 38) <https://bit.ly/3923A6c>

Magda Polańska

