

Aktualności

Kulinarne potyczki Śwarnych Babek - backstage

09/06/2022, dodał: **Magda Polańska**



Niezwykłego zaszczytu doznały Śwarne Babki z KGW Łętowe za sprawą zaproszenia jakie skierował do nich Dominik Pasek, Dyrektor Małopolskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Karniowicach.

Dostrzegł on niezwykły potencjał drzemiący w zagórzańskich gaździnach i to właśnie ich wytypował do reprezentacji Województwa Małopolskiego w telewizyjnym show „Kulinarne potyczki”. Nie było to jednak dzieło przypadku, a świadoma decyzja, wszak mocodawca zna możliwości kulinarne łętowianek.

Zaszczyt – zaszczytem, ale trudną decyzję trzeba było podjąć natychmiast, spakować się prawie nazajutrz i dźwigając ciężar odpowiedzialności, z sercem na ramieniu wyruszyć do Bydgoszczy na nagranie – informują mieszkanki Gminy Mszana Dolna.

Śwarne, nie tylko z nazwy, gospodynie przygotowały do programu pełny obiad składający się z zagórzańskich przysmaków. Za zadanie miały ugotować potrawę tradycyjną – i tutaj na stoły jurorów wjechała królowa – zagórzańska zupa z korpieli na mleku z razowym kołaczem na słono (obydwie

potrawy z Listy Produktów Tradycyjnych) oraz danie tradycyjne w nowoczesnym wydaniu – tym razem na talerzach zagościł udziec jagnięcy podany na warzywach w towarzystwie górskiego serka i borówek oraz galas. Przy okazji dyskusji o serwowanych daniach Barbara Tromiczak i Józefa Węglarz uczyły jurorów i prowadzącą program zagórzańską gwary, opowiadały o regionie, jego tradycjach, atrakcjach, bogatej ofercie i śwarnie się bawiły.

Był stres, ale wiekowy przepis na korpielanę, którym się z nami podzieliła Pani Maria Płachytka z Mszany Górnej, świętująca kilka dni temu swoje setne urodziny, ma w sobie prawdziwą moc i za każdym razem czaruje podniebienia degustatorów - podkreślają uczestniczki programu. W naszym garnku szybko widać było dno... To zapewne też zasługa zagórzańskich smaków przemyconych w produktach prosto od łętowskich rolników! Furorę zrobiły też serki tworzone przez naszą koleżankę z koła - Krysie Krzysztof. No, rozsmakowała się ekipa w Zagórzańskich Dziedzinach...

Konkurentkami łętowianek w kulinarnych potyczkach były gospodynie z Województwa Lubelskiego, a surowej oceny dokonali uwielbiający tradycyjną kuchnię: Artur Moroz – szef kuchni z Sopotu i Bartłomiej Witkowski, szef kuchni znany widzom TVP 3 z programu „Wieprza pieprzem” czy „Pospołu z wieprzem i wołu”.

Efekty kuchennych starań Śwarnych Babek potwierdzony werdyktem wymagających jurorów będzie można obejrzeć premierowo na antenie TVP Bydgoszcz 18 czerwca (sobota), o godz. 14:00. Powtórka programu zostanie wyemitowana we wtorek, 21 czerwca, o godz. 7:15 w TVP Kobieta, a o 11:15 w TVP 3 Regionalnej. Wyświetli go również TVP Polonia - w środę (22 czerwca) o godz. 7:00 (przed „Pytaniem na śniadanie”) oraz TVP HD - w piątek, 24 czerwca o godz. 5:25.

Po emisji premierowej dostęp do „Kulinarnych potyczek” z udziałem KGW Łętowe uruchomiony zostanie również w serwisie VOD oraz na stronie www.bydgoszcz.tvp.pl

Kampania „Polska smakuje” polegająca na promocji KGW, polskiej wsi i tradycyjnej kuchni realizowana jest przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Magda Polańska