PATRONAT PRASOWY
rolnicze abc

Karolewo. Konkurs kulinarny „Smaki wsi"

Tradycja i regionalizm na talerzach

Było tradycyjnie, swojsko i, co najważniejsze, smacznie. W Zespole Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Karolewie odbył się, już po raz trzeci, Ogólnopolski Konkurs Kulinarny „Smaki wsi".

W III edycji „Smaków wsi" wzięło udział 21 drużyn ze szkół gastronomicznych z całej Polski i trzy szkoły z naszego regionu
Fot. Andrzej Adamiak (4)

Andrzej Adamiak
a.adamiak@gazetaolsztynska.pl

W tegorocznej edycji Smaków wsi wzięło udział 21 drużyn ze szkół gastronomicznych podległych Ministrowi Rolnictwa i Rozwoju Wsi rozsianych po całej Polsce. Ale nie tylko, bo swoich reprezentantów wysłały również trzy szkoły gastronomiczne z naszego regionu. „Smaki wsi" to konkurs, dzięki któremu młodzi adepci sztuki gotowania poznają różnice kulturalne różnych regionów Polski, poznają tradycyjną, wiejską i staropolską kuchnię, a także rozwijają kulinarne zainteresowania i umiejętności. W rolę jurorów wcielili się właściciele lokalnych restauracji serwujących staropolskie specjały, a także Dariusz Klimek, przedstawiciel Agencji Rynku Rolnego.

Podlasie najlepsze

Młodzi kucharze w tym roku za zadanie mieli przyrządzenie potrawy pod hasłem: potrawy półmięsne z wiejskiej chaty. Na stworzenie wyjątkowego dania zespoły miały nieco ponad pięć godzin. Z postawionym przed uczestnikami zadaniem najlepiej poradzili sobie reprezentanci szkół z Podlasia. I miejsce i „Złotą patelnię" otrzymali uczniowie ZSCKR w Sejnach, natomiast „Srebrna patelnia" trafiła w ręce uczniów ZSCKR w Sokołowie Podlaskim. Na III miejscu uplasowali się przedstawiciele ZSCKR w Kowalu.

— Poziom potraw był bardzo wysoki, podkreślali to także jurorzy. Różnice punktowe były niewielkie, dlatego postanowiliśmy wszystkim pozostałym drużynom przyznać wyróżnienia. Uczestnicy otrzymali także upominki — mówi Anna Skrzypa, jedna z organizatorek konkursu.

Pokazali tradycję

Uczestnicy, którzy przyjechali do Karolewa z gotowaniem chcą wiązać swoją przyszłość. — To nie był przypadkowy wybór, poszłam na kierunek gastronomiczny, ponieważ kiedyś chciałabym zostać kucharzem. Konkursy takie, jak ten pozwalają się rozwijać. Możemy tu podpatrzeć sposoby stosowane w innych regionach, nauczyć się czegoś, poznać nowych ludzi. Cieszę się, że tu jestem — mówiła na gorąco, tuż po przygotowaniu potrawy Ania, jedna z uczestniczek konkursu.

Swoją reprezentację wystawiła też szkoła w Karolewie. — W punktacji zajęli czwarte miejsce, tuż za podium. Jednak patrząc na to, że w konkursie wzięli udział uczniowie klas I to myślę, że nie jest to zły wynik. Dla nich to cenne doświadczenia i nauka — oceniła Anna Skrzypa.

W przygotowanych przez siebie potrawach uczniowie pokazywali regionalizm i lokalne tradycje. — Młodzież starała się nawiązać swoimi pracami do lokalnej kultury i tradycji. Najlepszym przykładem są bliny litewskie przygotowane przez zwycięski zespół z Sejn. Na Podlasiu kultury Polska i Litewska mieszają się, dla nich takie potrawy to element tradycji i historii — wyjaśnia Anna Skrzypa z ZSCKR w Karolewie.

Nie tylko gotowanie

Zmaganiom konkursowym towarzyszyły imprezy integracyjne. Uczestnicy skorzystali z uroków Warmii i Mazur — udali się w rejs mazurskimi jeziorami, zwiedzili także park miniatur w Gierłoży. Organizatorzy zadbali też o nagrody dla wszystkich uczestników. — Chcielibyśmy serdecznie podziękować wszystkim, którzy wspierają „Smaki wsi", a w szczególności Ministerstwu Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Agencji Rynku Rolnego, Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, Wojewodzie warmińsko-mazurskiemu, warmińsko-mazurskiemu Urzędowi Marszałkowskiemu, Ośrodkowi Doradztwa Rolniczego, Burmistrzowi miasta Kętrzyn i Gminie Kętrzyn, a także przedsiębiorstwom: „Majonezy" Kętrzyn, Zakłady Mięsne „Warmia", Cukiernia Piecki, Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska z Giżycka — wylicza sponsorów Ryszard Kawczyński, dyrektor Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Karolewie.

— Trzecia edycja za nami, z każdym rokiem konkurs cieszy się coraz większym powodzeniem, my także jesteśmy bogatsi o nowe doświadczenia. Myślimy już nie tylko o IV, ale także o V edycji, którą chcemy zakończyć wydaniem książki ze zbiorem przepisów na przygotowane przez uczniów potrawy — mówi Anna Skrzypa, jedna z organizatorek konkursu.

I MIEJSCE W KONKURSIE — BLINY LITEWSKIE, ZESPÓŁ SZKÓŁ CENTRUM KSZTAŁCENIA ROLNICZEGO W SEJNACH

Farsz:
- 0,5 kg mięsa mielonego (wieprzowego)
- 1 cebula
- przyprawy (majeranek, sól, pieprz, czosnek)

Cebulę obrać, drobno posiekać, podsmażyć. Połączyć z mięsem mielonym, przyprawić, wyrobić.

Ciasto:
- 1,5 kg ziemniaków
- 2 jaja
- 2 cebule
- 2 łyżki mąki kukurydzianej
- przyprawy (sól, pieprz)
- olej do smażenia
- śmietana,
- szczypiorek

Ziemianki i cebulę obrać, zetrzeć na drobnej tarce. Zlać nadmiar soku z ziemniaków. Dodać mąkę, jaja, wyrobić ciasto jak na placki ziemniaczane, doprawić solą i pieprzem. Na rozgrzany na patelni olej, nakładać cienkie placki z masy ziemniaczanej, na nie farsz z mięsa i kolejną warstwę masy ziemniaczanej. Smażyć 4-5 min z każdej strony na złoty kolor. Podawać z kwaśną śmietaną, posypaną siekanym szczypiorkiem.

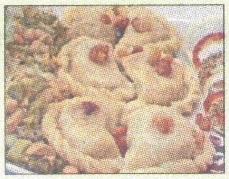
II MIEJSCE W KONKURSIE — PIEROGI Z MIĘSEM, ZSCKR W SOKOŁOWIE PODLASKIM

Ciasto:
- mąka 500 g
- woda 250 cm
- 1 jajko

Z podanych składników sporządzić ciasto zgodnie z techniką sporządzania ciasta pierogowego. Podzielić ciasto na porcje i rozwałkować na grubość 2 mm, wykrawać krążki.

Farsz:
- mięso z rosołu 400 g
- słonina 100 g
- 1 cebula
- 1 jajko
- gałka muszkatołowa, solą, pieprz

Mięso i słoninę zmielić w maszynce, cebulę drobno pokroić i zeszklić na maśle. Połączyć mięso z cebulą, dodać jajo, przyprawić gałką muszkatołową, solą i pieprzem do smaku. Nakładać na każdy krążek ciasta farsz i formować pierogi. Gotować



w osolonej wodzie przez 3 min od wypłynięcia. Gotowe pierogi podawać polane tłuszczem ze smażonymi skwarkami.

III MIEJSCE W KONKURSIE — KOTLETY KOWALSKIE Z KASZĄ JAGLANĄ W WARZYWACH, ZSCKR W KOWALU

Składniki:
- 500 g piersi z kurczaka,
- 250 g sera żółtego,
- 100 g borowików świeżych lub suszonych,
- 1 szt. sucha bułka/chleb tostowy,
- 2 jajka,
- 30 g bułki tartej,
- łyżka masła,
- sól, pieprz, gałka muszkatołowa

Surowe piersi i ser przekręcić przez maszynkę, dodać rozpuszczone masło, żółtka i namoczoną w wodzie bułkę oraz przyprawy. Wszystkie składniki wyrobić na jednolitą masę. Formować kotlety, do środka nakładać farsz grzybowy (smażone na maśle borowiki, drobno pokrojone, przyprawione solą i pieprzem), obtaczać w bułce tartej i smażyć na oleju. Podawać z dodatkami — surówką.