

Na dożynkach pojemy

07.08.2015.

CHOSZCZNO. Znamy już kolejne potrawy, które znajdują się w "Kulinarnej wizytówce" naszej gminy. SYLWESTER WŁOCZKA i Sulinianki z Sulina proponują nam kiszkę ziemniaczaną, KAZIMIERA SZCZEPANIUK i KGW z Wardynia owocową struclę, korytowianki CECYLIA SZOTT i OLGA PIOTRKOWSKA korytowskie humorki rodem spod Sandomierza, sławęciniarki EDYTA ZYLAK i ANNA SOLARZ oferują deser tiramisu. Sprawdziliśmy też, co kryje się pod nazwą "zameścińska petarda".

Szczególnie zaskoczyły nas swoją ofertą panie z Wardynia, które zasłynęły w Polsce z całej gamy przepysznych pierogów. Ich wyjątkowy smak m.in. pochwaliła aktorka GRAŻYNA ZIELIŃSKA (babka zielarka z serialu "Ranczo") podczas ogólnopolskiego zlotu KGW w Licheniu. Tym razem proponujemy ciasto, którego przepis znany jest już od ponad 150 lat. Pamiętam jak piekła je moja babcia Stasia, potem moja mama, a dzisiaj zajadają się nią moje prawnuki – historię owocowej strucli streszcza KAZIMIERA SZCZEPANIUK. Asystujące jej KRYSZYNA PUCHALSKA i RENATA STEFAŃSKA dodają, że z tego przepisu korzysta już cała wieś, a my dodajmy, że we wrześniu poznają go już wszyscy.

CECYLIA SZOTT, OLGA PIOTRKOWSKA i ANNA MIKOŁAJCZYK z Koła Gospodyń Wiejskich w Korytowie długo zastanawiały się nad wyborem konkretnej potrawy, aż w końcu zdecydowały, że sięgną do korzeni, czyli do okolic Sandomierza. Generalnie jest to ciasto z rumem i śliwkami. Właśnie stamtąd przywiozła go moja babcia Anna. Nigdy jakiejś specjalnej nazwy nie miało i dopiero tutaj nazwaliśmy je "korytowski humorek" – mówi C. Szott. Tłumaczy, że to nieco wesołe miano przypisali jej mieszkańcy Korytowa, za sprawą rumu, który nadaje ciastu bardzo specyficzny smak.

Istniejące od niedawna KGW "Suliniarki" kiszką ziemniaczaną częstowało już podczas tegorocznej Choszczeńskiej Sobótki. Przepis jest stosunkowo prosty i w naszej wsi znany jest już od 1945 roku. Najstarsi mieszkańcy twierdzą, że przejęli go od Niemców, a ci prawdopodobnie przywieźli go z Podlasia – tłumaczy sołtys SYLWESTER WŁOCZKA. MIROSŁAWA ANUSIEWICZ-WŁOCZKA już zaprasza do stoiska Sulina, gdzie będzie można spróbować kieszki ziemniaczanej. Najlepiej smakuje z naszymi nalewkami: truskawkową, malinową bądź jarzębinową – zapewnia, że tego akcentu też nie zabraknie.

Panie ze Sławęcina proponują słodki deser o nazwie "sławęciński grzesznik". EDYTA ZYLAK, która specjalnie dla nas go przygotowała twierdzi, że grzechem byłoby go nie spróbować. Towarzysząca jej sołtyska ANNA SOLARZ dodaje, że geneza tego przepisu oparta jest na włoskim tiramisu.

Mało nie pękliśmy ze śmiechu, gdy usłyszeliśmy nazwę potrawy, którą zaproponowały panie z KGW w Zameści. Liczyliśmy na jakieś ciasto lub autorskie wędzonki, tym czasem MIROSŁAWA KASPRZAK poczęstowała nas "zameścińską petardą". Okazuje się, że pod tą nazwą kryje się polska grochówka. Przepis może i dobrze znany, ale bazą naszego są kiełbasy i

żeberka wędzone w Zamęcinie – tłumaczy.

Tadeusz Krawiec

{gallery}kulinarnawizytowka2015{/gallery}