

13 listopada 2017



Na kapuście kiszonej, maślana, faszerowana, w miodzie

- smaki gęsiny królowały w Rakowie

Niecodzienna impreza kulinarna odbyła się 12 listopada w Rakowie. “Wojewódzki konkurs na potrawę z gęsi kieleckiej – smaki gęsiny”, zorganizowany został przez Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego we współpracy z Gminą Raków. Trzydzieścioro gospodyń wiejskich z naszego regionu przygotowało potrawy z gęsi kieleckiej, m.in. gęś faszerowaną cielęcina na kapuście kiszonej, w miodzie z cebulą, z grzybami, maślaną gęś, po sandomiersku czy bodzechowską. Gościem wydarzenia byli Piotr Żołądek, członek Zarządu Województwa i Sławomir Neugebauer, dyrektor Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska Urzędu Marszałkowskiego.

Do przyrządzenia gęsiny trzeba było użyć przynajmniej jednego składnika mającego związek z regionem. Oceniano smak, ogólne cechy produktu, wygląd potrawy i walory estetyczne stoiska, przy którym ubrane w regionalne stroje, zaangażowane bez reszty w prace na rzecz swojego lokalnego środowiska, stały Panie z KGW.

Skąd pomysł konkursu? – Dlatego, że kielecka gęś jest najlepsza. Mniejsza od innych, z odpowiednią ilością tłuszczu, o niezapomnianym smaku. Dawniej hodowana prawie w każdym gospodarstwie, jakiś czas temu ta tradycja zaginęła w naszym regionie. Postanowiliśmy to zmienić. Wraca moda na polskie jedzenie, przypominamy sobie regionalne przepisy naszych babć i znowu na stołach pojawiła się gęś kielecka – mówi **Sławomir Neugebauer**, dyrektor Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska Urzędu Marszałkowskiego, który nie ma wątpliwości, że udało spopularyzować hodowlę kieleckiej gęsi dzięki Gabrieli Król z Bliżyn, osoby która najwięcej serca oddała hodowli gęsi kieleckiej.

Pani Gabriela Król jest prezeską Stowarzyszenia Gęś Kielecka z Tradycjami, prowadzi także z mężem gospodarstwo ekologiczne. – Najpierw gęsi hodowano, żeby był puch. Ale odkryto również zalety mięsa. Bo mięso gęsi jest zdrowe. Jej tłuszcz, przypominający tłuszcz roślinny wykorzystywać powinniśmy nie tylko w kuchni, ale także w celach leczniczych. Dawniej babcie smarowały nim dzieci, przeciw przeziębieniu, robiło się okłady na bolące miejsca – opowiada. – Potem przyszła moda na inne jedzenie i mięso gęsi Polacy uważali za niezdrowe, nienowoczesne, zbyt tłuste. Eksportowaliśmy prawie całą gęsinę do Niemiec. Na szczęście moda na polskie jedzenie powróciła, a naukowcy znaleźli kilkanaście sztuk prawdziwej gęsi kieleckiej. I rozpoczęli hodowlę – mówi **Gabriela Król**.

Po pisklęta gęsi polskiej trzeba jechać do zakładu wylęgowego Instytutu Zootechniki Drobiu Wodnego, w Dworzyskach koło Poznania. Od dwudziestu lat każdego roku tak właśnie robi Gabriela Król. Swoje gęsi karmi plonami ekologicznymi, marchewką, zielonką, a w ostatnim roku nawet borówką amerykańską, którą z sukcesami uprawia w swoim gospodarstwie.

W sali gimnastycznej Gimnazjum w Rakowie trzynaście stoisk KGW prezentuje swoje potrawy ze smażonych, pieczonych i duszonych gęsi, z aromatycznymi sosami i regionalnymi przetworami.

Najbardziej kolorowo prezentuje się Koło Gospodyń Wiejskich Korytniczanki. Panie nie tylko ubrane są w kolorowe stroje, ale ich stoisko pełne jest niezwykle kolorowych słoików, butelek, owoców i warzyw.

- Ania Bujna, to nasza artystka, ona tak pięknie przyozdobiła nasz stół, choć pracujemy zawsze razem, wszystkie panie z takim samym zaangażowaniem - zapewnia prezes **Jolanta Bąk**. Korytniczanki przygotowały gęś bez nadzienia, za to jako dodatek serwowały duszone ziemniaki z kapustą, cebulą, solą i pieprzem.

-To przepis naszych babek. Najważniejsze to nie wydziwiać, ale wydobyć smak gęsiny. Nasza trzymana jest najpierw w solance, potem trochę masła, majeranku, soli i pieprzu i to wszystko - zapewnia **Małgorzata Kukuryk**. Korytniczanki niemal każdego gościa, który pojawiał się przy ich stoisku witały przyspieszkami. Nie było inaczej, gdy pojawiła się członek Zarządu Województwa Świętokrzyskiego Piotr Żołądek, bezapelacyjny smakosz gęsiny.

- Rzeczywiście, doceniam smak tego mięsa. Jest zdrowe, smaczne i obecne w naszej świętokrzyskiej, kulinarnej tradycji od wielu lat. Niestety, Polacy jedzą zbyt mało gęsiny - 17 gramów rocznie, podczas gdy mięsa wieprzowego prawie 44 kilogramy! To powinno się zmienić. Dobrze byłoby, aby zmieniła to gęś kielecka, smaczna i niezwykle zdrowa, posiadająca tak doceniane przez nas kwasy omega - mówił członek Zarządu Województwa **Piotr Żołądek**.

Elżbieta Majewska z KGW „Ale Babki” ze Stykowa częstowała gęsią nadziewaną owocami z miodem, duszonymi na białym winie, Maria Adamczyk i Monika Lotko z KGW Ciuślice pamiętają jak przyrządzane były gęsi w ich domach. Dlatego do farszu dodały podroby, mieszając je z owocami. - Mieszmamy smaki, eksperymentujemy i używamy bardzo dużo ziół - mówiła **Maria Adamczyk**, prezentując także sosy z grillowanych wiśni i żurawiny z imbirem, przygotowane na winie.

KGW Dwikozy zaproponowało „Gęś po sandomiersku”, a KGW w Jędrzejowie „Gęś Bodzechowska”. - Po prostu do pieczenia dodajemy mieszankę cydru i soku jabłkowego i tym podlewamy mięso - zdradza przepis **Bożena Fryziel**.

Życiniarki reprezentujące Starostwo Powiatowe w Kielcach serwowały gęś nadziewaną cielęciną podawaną na kopytkach i modrej kapuście.

KGW w Wilkowej przygotowało rolady z gęsi z grzybami i konfiturą z jarzębiny. Ewa Strzępek, zawodowa kucharka nie kryła, że konkurs jest dla niej nie lada wyzwaniem. – Jesteśmy kołem dopiero pięć lat. Na takim konkursie występujemy po raz pierwszy. Nie chcielibyśmy zawieść samych siebie. Jeśli smakuje, to znaczy że powinniśmy w nich brać udział – zapewniała.

- A my kilka lat temu otrzymałyśmy od marszałka Adama Jarubasa Laur i tytuł produktu tradycyjnego za Gałę Ziemniaczaną. Podajemy naszą gęś pieczoną z jabłkami razem z gorącym gałami. Receptury nie zdradzimy, ale wszyscy chwalą, że są delikatne i smaczne – mówią **Teresa Banach** i **Jolanta Eliaz**.

Coraz więcej osób podchodziło do stolików, które już oglądali jurorzy. Rozpoczęła się wielka degustacja przepysznych pieczeni, sałatek, nalewek i deserów.

Nieprzerwanie trwały występy lokalnych zespołów ludowych „Wincentowianie”, „Rakowskie Fijołecki” i „Życiniarki”. Jeszcze przed ogłoszeniem wyników rozpoczęły się tańce, które porwały prawie wszystkich uczestników niedzielnej imprezy.

- Konkurs skierowany jest do Kół Gospodyń Wiejskich, ale nasz cel, to promowanie walorów smakowych i zdrowotnych gęsiny i promocja bogactwa regionalnego dziedzictwa kulinarnego – powiedział Piotr Żołądek, gratulując wszystkim uczestnikom konkursu.

Podczas Konkursu, swoje stoisko miało Świętokrzyskie Centrum Onkologii, które zachęcało panie do badań profilaktycznych. – Nie straszmy chorobą, rakiem, tylko zaprzyjaźniamy z profilaktyką – mówiła **Iza Bednarz**, rzeczniczka prasowa Centrum. – Od czerwca tego roku jesteśmy na wszystkich podobnych imprezach. Rozdajemy ulotki i mówimy, że profilaktyka nie kosztuje. Że panie mogą się zorganizować, zadzwonić do nas pod numer 609 99 00 33, zarejestrować się, zamówić bezpłatny transport. Przyjedziemy i jeszcze panie otrzymają od Centrum Onkologii prezenty. Dotyczy to mammografii i cytologii. Reakcja Pań, ale też panów, których prosimy o przekazanie swoim dziewczynom, żonom tej informacji, są bardzo obiecujące – mówi Iza Bednarz.

Niedzielny konkurs wygrało KGW „Kalinki” z powiatu opatowskiego. Panie przygotowały gąskę w opatowskim wydaniu. Drugie miejsce zajęły „Życiniarki”, a trzecie KGW „Korytniczanki” z powiatu jędrzejowskiego. -Kalinki otrzymały największą ilość punktów za wspaniałą galaretkę z gęsi w skorupkach z jaj, świetne, mięciutkie mięsko i za zastosowanie wielu regionalnych produktów- powiedziała nam Gabriela Król, przewodnicząca jury Wojewódzkiego konkursu na potrawę z gęsi kieleckiej”.

Marzena Sobala

Na kapuście kiszonej, maślana, faszerowana, w miodzie – smaki gęsiny królowały w Rakowie | 5



Na kapuście kiszonej, maślana, faszerowana, w miodzie – smaki gęsiny królowały w Rakowie | 6

