

9 listopada 2018



Niech gęsiną tradycję podtrzyma

Gęsie ruloniki z ogórkiem, półgęsek z miodem i cytryną, gęsie żołądki w cebulowym sosie, pasztet z gęsiny - przykłady, smacznych i przede wszystkim zdrowych potraw z wykorzystaniem mięsa z tego rodzaju ptactwa domowego, można by mnożyć w nieskończoność. Mięso gęsie, ogromnie popularne i uważane za rarytas na zachodzie Europy, powoli powraca na nasze stoły. Znakomitym sposobem promowania gęsiny jest organizowany przez samorząd Chmielnika i Chmielnickie Centrum Kultury konkurs kulinarny "Smaki gęsiny".

Gęś, jeszcze nie tak dawno, była znakomitym towarem i to nie ze względu na mięso, ale na puch i pierze. Każda panna w wianie musiała otrzymać pierzynę i poduszki. Po oskubaniu zostawał kilkukilogramowy ptak, z którego oszczędne gospodynie przyrządzały różnorodne potrawy. Walory smakowe biją na głowę mięso drobiowe, bo gęś to nie kurczak, którego da się trzymać w zamknięciu i tuczyć. Aby osiągnąć prawidłową wagę i odpowiedni smak musi być hodowana dłuższy czas, na powietrzu i odżywiać się nie tylko ziarnem, ale także tym, co znajdzie w naturze.

Tradycja serwowania gęsiny 11 listopada najbardziej żywa jest w przysłowiach np.: "Na świętego Marcina lepsza gęś niżli zwierzyna" czy "Na Marcina gęś do komina". I choć Polska jest potentatem gęsiny to w naszym kraju spożywa się jej wciąż niewiele. Pieczona

gęś to tradycyjne danie na dzień św. Marcina we Francji, Niemczech oraz Austrii, a wiąże się z barwną legendą o tym, jak święty Marcin z Tours, chcąc uniknąć przyjęcia godności biskupich, ukrył się w szopie zamieszkiwanej przez gęsi. Niestety, na widok niecodziennego gościa ptaki zaczęły doniośle gęgać, zdradzając kryjówkę kapłana.

Od kilku lat do kultywowania nieco zapomnianego zwyczaju i promowania potraw z gęsi, jako alternatywy dla mięsa drobiowego, zachęcają restauratorzy, hodowcy i wielbiciel niecodziennego smaku tego mięsiwa. Taki cel ma również organizowany od ośmiu lat konkurs "Smaki gęsiny", który odwołuje się do popularnej przed paroma dekadami odmiany regionalnej, szczególnie rozpowszechnionej w okolicach Chmielnika - gęsi kieleckiej, którą od kilku lat próbuje się rozwijać w lokalnych hodowlach.

Corocznie do konkursu przystępują: koła gospodyń wiejskich, stowarzyszenia, uczniowie, osoby fizyczne, właściciele gospodarstw agroturystycznych oraz restauratorzy, którzy prezentują przygotowane jedzenie i przepis na nie komisji konkursowej. Jury ocenia nie tylko walory smakowe i estetykę podania, ale także pochodzenie, oryginalność oraz związek potrawy ze Świętokrzyskiem.

Finał tegorocznych kulinarnych zmagania nastąpi 11 listopada w Chmielnickim Centrum Kultury.