

Konkursowa kaszanka tak pyszna, że palce lizać



■ Marzena Kasperska, aa 2008-06-15, ostatnia aktualizacja 2008-06-15 17:58:40.0

Skąd? Z Boleszczyna pod Świdnicą. Wyrób spółdzielni Jedność był przebojem kulinarnego konkursu na najlepsze produkty regionalne.

- Kasza jęczmienna, główizna, golonka, parzona krew i trochę wątroby - zdradza skład Józef Wrona, prezes spółdzielni z Boleszczyna. - Robimy ją od wojny, stale według tej samej receptury.

Jesienią boleszczynska kaszanka powalczy w Poznaniu podczas targów Polagra Farm o tytuł "Perła 2008". Szansę na zwycięstwo ma, bo smakuje naprawdę wyśmienicie.

W sobotę w Muzeum Etnograficznym stoły uginały się również od przysmaków. Każdy zwiedzający mógł smakować, wąchać i cieszyć oko pięknie przyrządzonymi daniami. Na stoiskach pyszniły się wędliny, sery, miody, konfitury, ciasta i chleby. Kolejki chętnych ustawiły się do stojów z aromatycznymi ogórkami małosolnymi i pajdkami chleba ze smalcem. Bardziej wyrafinowani smakosze zachwycali się rodzinką kozich serów przygotowanych w Gogołowicach pod Miliczem: typu bundz, feta, oscypek lub serkiem z dodatkiem ziół prowansalskich. Próbowali miodu słonecznikowego, pasztetu z muflona przyprawionym czarnuszką, zdrowego i pysznego syropu z kwiatu bzu lub zupy rybnej i galantyny z milickiego karpia.

Wystawione smakołyki oceniało pięcioosobowe jury, które musiało wziąć pod uwagę ich smak, wygląd oraz związek z regionem. Decyzja nie była łatwa, bo w kategorii najlepszy produkt pochodzenia roślinnego przyznano dwa pierwsze miejsca: dla chleba żytnio-pszennego (Piotr Klaczy, wieś Pomocne, gmina Męcinka, powiat Jawor) i korowaju, czyli chleba dekorowanego ozdobami z ciasta (Kazimiera Trojnarz z Rokitek, gmina Chojnów). Za najlepszy produkt pochodzenia zwierzęcego uznano kaszankę boleszczynską, a za najlepszy napój - dereniówkę (Krzysztof Gryniwiecki, gospodarstwo agroturystyczne Biały Dom, Luboradz, gmina Mściwojów).

Jury po raz pierwszy wydało werdykt w kategorii najlepsza potrawa regionalna. Zwyciężył zespół Ochotniczego Hufca Pracy z Ząbkowic Śląskich, który przyrządził zupę kalafiorową zabielałą śmietaną i filetem drobiowym ze śliwką w sosie marchewkowo-śliwkowym.

Organizatorami konkursu były: Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego, Dolnośląski Urząd Marszałkowski, Muzeum Etnograficzne oraz Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego. - Wszystkie produkty zostały już zgłoszone na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa. Niektóre z nich walczą o ochronę w systemie unijnym i zastrzeżenie nazwy - mówi Maria Krzeszowska z UM.

Marzena Kasperska, aa

Tekst pochodzi z portalu Gazeta.pl - www.gazeta.pl © Agora SA
