



Sromowieckie kopyto, gałuski, bryndzonka i wiele innych smakołyków można było spróbować w Kluszkowcach.

Kluszkowce

Niebo w gębie po góralsku

Kosztowaniu smakołyków nie było końca. Pierwszy Międzynarodowy Konkurs Potraw Regionalnych przyciągnął do Kluszkowiec rzesze żądnych kulinarnych wrażeń.

Wśród nich byli oficjeli z całego Podhala i nastawieni na dobrą kuchnię zwyczajni zjadacze. Gościny nie odmówiono również ceprom. Nic dziwnego, że Dom Kultury w Kluszkowcach pękał w szwach. Tuż przy drzwiach, wspólnie z flisakami wypiekającymi pyszne drożdżowe ciasto, rozłożyło swoje specjalności Koło Gospodyń Wiejskich ze Sromowiec Wyżnych. Tym razem gościom częstowały sromowieckim kopytem, gałuskami, pierogami z kaszą oraz pysznym chłodnikiem. Góralki serwowały także nalewkę z malin (sprawdzając

cy). – Tradycyjna góralska kuchnia była uboga, dużo w niej było kapusty, kaszy i klusek – podkreślała Wanda Knurowska z Koła Gospodyń Wiejskich z Czorsztyna. – Teraz młodzież inaczej gotują. Wolą kuchnię azjatycką, włoską. Co z tego, że nie jest ona zbyt zdrowa w porównaniu z naszą dawną, skoro nie sposób ich o tym przekonać.

W samym środku Domu Kultury czekały gospodynie z Czerwonego Klasztoru na Słowacji, które podkreślały, że od czasu wybudowania kładki na Dunajcu

szczelnym zamknięciu zatapiało w Jeziorze Młyńskim, a wyjmowano z wody najwcześniej po 3 miesiącach – wyjaśniała Stanisława Górnik z zaznacząc, że choć przetwórnici dziś już w mieście nie ma, raz w roku – na jarmark ogórkowy przygotowuje się ogórki zgodnie z tą tradycją. Podczas sobotniej degustacji gościom z Koła Gospodyń Wiejskich w Mizernej otrzymały zaproszenie do miasta położonego nad jeziorami, ponad

700 km od gminy Czorsztyn. – Jesteśmy tutaj, bo kiedyś obecny wójt gminy Czorsztyn Tadeusz Wach był naszym wiceburmistrzem i otrzymaliśmy od niego zaproszenie. Liczymy, że uda nam się nawiązać współpracę między naszymi miejscowościami – dodała radna z Kalisza Pomorskiego.

Po degustacji potraw regionalnych goście przeniesli się pod scenę, z której programami artystycznymi bawiły publiczności poszczególne koła gospodyń wiejskich (w sumie było ich aż 7 – z każdego sołectwa gminy Czorsztyn) oraz zespoły regionalne.

I Międzynarodowy Konkurs Potraw Regionalnych został zrealizowany w ramach mikroprojektu pt. „Poznanie się i integracja społeczności

„Małych Ojczyzn” pogranicza polsko-słowackiego – mieszkańców gminy Czorsztyn i Czerwonego Klasztoru.

Patronat medialny nad imprezą objął Tygodnik Podhalański.

Tekst i fot.: Aneta Dusik



się przy przeziębieniach) oraz z aronii (niezawodne „lekarstwo” na nadciśnienie). – Dawniej gotowało się zupełnie inaczej, niż teraz – tłumaczy Czesława Pierwoła. – Wszystko przyrządzano w jednym garnku, a później nakładano do jednej miski i z niej jedzono.

Na sąsiednim stole na degustujących czekał gulasz czorsztyński z kluskami i kapustą, bryndzonka, razowe pierogi nadziewane boczkiem oraz trunek z jeżyn (przeciwbiegunkowy) i lipowy (uspokajają-

mają ścisły kontakt z Polską... i 3 mieszkane małżeństwa. – Więcej nas łączy, niż dzieli, co zresztą teraz widać. Mamy podobne potrawy, które pojawiają się u nas w domach głównie na święta, bo ich przygotowanie wymaga czasu – zaznacza Helena Begecova, która przyjechała do Kluszkowiec z zespołem regionalnym.

Sporą niespodzianką dla wszystkich był stół przygotowany przez gości z Kalisza Pomorskiego z wyjątkowymi wędlinami, tradycyjnym chlebem oraz jeziorowymi ogórkami kiszonymi. – Kiedyś w Kaliszu funkcjonowała przetwórnia owocowo-warzywna, w której ogórki kiszane były w dębowych beczkach. Beczki miały pojemność ok. 115 litrów, po

Gulasz Czorsztyński

Mięso, najlepiej baraninę, podsmażyc z cebulką. Dodać do niego kapustę świeżą i kiszoną – zalać wodą. Podgotować. Pod koniec do gulaszu dodać ugotowane wcześniej kluseczki ziemniaczane (do ziemniaków ugotowanych dodać jajko, mąkę i mąkę ziemniaczaną). Doprawić.

Dunajcu

Jajeńnica po sromowsku

Do rozbitych jajek dodać odrobinę mąki i soli. Wszystko to wymieszać, a następnie wlać na patelnię na wcześniej przysmażony boczeczek lub spyrkę.