



# MIĘDZYNARODOWE PIENIŃSKIE JADŁO

Po 15. edycjach doroczny konkurs i przegląd pienińskich Kół Gospodyń Wiejskich z gminy Czorsztyn nabrały nowego - międzynarodowego - charakteru. W tym roku wsparły je fundusze unijne Programu Współpracy Transgranicznej Polska-Słowacja.

W imprezie odbywającej się zwyczajowo w salach Domu Kultury w Kluszkowcach wzięło udział 6 Kół Gospodyń wiejskich z Gminy Czorsztyn, jedno ze Słowacji oraz - gościnnie - z Kalisza Pomorskiego w zachodniopomorskim.

Zaprezentowano 160 potraw, w większości ściśle związanych z pienińską i góralską tradycją kulinarną, oraz 18 nalewek sporządzonych według regionalnych przepisów.

Tegoroczny konkurs w Kluszkowcach wyróżniał się nie tylko ilością ale też różnorodnością i wyglądem zaprezentowanych potraw.

Na stołach królowały polewki, żury, barszcze, pierogi, chłodniki, fizoły, gulasze, pynok i inne tradycyjne dania. Można było poprobować wspaniałych wędlin wśród których wyróżniały się paszety i kaszanki.

Ziemiak, jako jeden z podstawowych produktów objawił się w formie gołąbków grulanych, kiszek i klusek w różnych odmianach.

Kapusta z grochem, kwaśnica na baranie i na wędzonce smakowała jak nigdy wcześniej. Smakosze kozłiny nie zawiedli się zjadając ją z sosem czosnkowym.

Nie zabrakło chleba ze smalcem i moskoli serwowanych na różne sposoby. Warto wspomnieć o cieście flisackim i chlebku ziarnistym na piwie.

A ciasta - palce lizać - tradycyjne drożdżowe, serniki (nawet takie bez sera), z jabłkami i z kruszonką. Tyle tego, że pochylić się nad każdym nie sposób.

Bez wątplenia, była to najwystawniejsza impreza zorganizowana w Kluszkowcach.

Jury w składzie: Józefa Kuchta, Barbara Ciesielka, Joanna Horwath, Andrzej Mikołajewicz, Andrzej Stoch wyróżniło następujące potrawy:

KGW Sromowce Wyżne - chłodnik wielkanocny - krzon, kiski z grulami, gołąbki z grulami, krajanekę z zaprazanom polywką i nalewkę wiśniową sromowianka.

KGW Maniowy - kozłinę w cosnku, bigos na winie, bób solony, weselnijakie pierogi, chleb swojski, smolec gęsi, ser klagany i na-

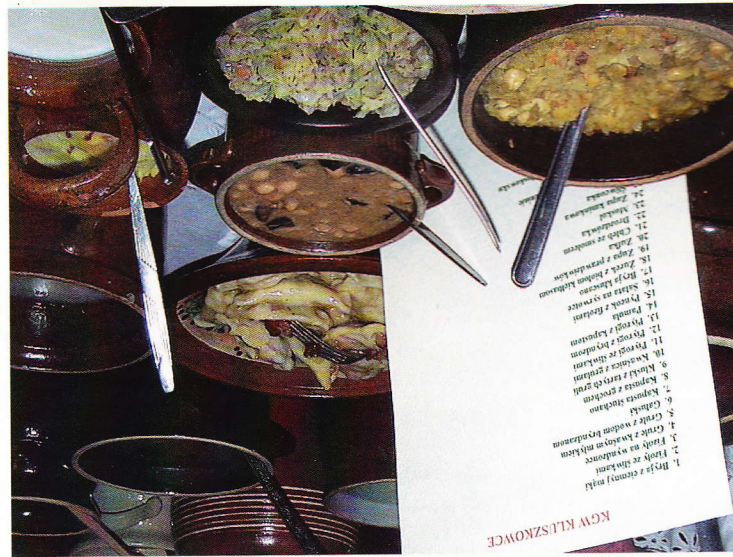


lewkę z czarnego bzu.

KGW Kluszkowce - grule z kwaśnym kiem, piyrogie ze śliwkami, pamułę, prawdziwków, zupę lańdrawo na bar-







Ponadto każde z kół zaprezentowało 10-  
 minutowy program artystyczny. W tej części  
 konkursu na scenie można było zobaczyć  
 prezentacje obrzędowe i obyczajowe, bar-  
 dzo często okraszane góralskim humorem.  
 Imprezę zakończyły tradycyjne postady,  
 podczas których - jak przystało na góralski  
 karnawał - zagraly pieniuskie kapela.

**Tekst: Joanna Pietko-Horwadh**  
**Foto: Andrzej Mikolajewicz**

dym, bryndzonka, nalewka lipowa.  
 KGW Stromowce Wyżne - ciasto lilsackie  
 (z cukrem lub z orzechami), żur stromowski,  
 gatunki z tartych grui, chłodnik po stromowski,  
 sku, herbata ziołowa oraz nalewki aronio-  
 wa.  
 KGW Kalsz Pomorski - kalski ogórek,  
 smalec domowy, wiejskie wyrobki - wędliny,  
 chleb ziarnisty na piwie i nalewkę po-  
 rzczyn - gulasz czorsztyński, ja-  
 rycoki, nalewki cytrusowe-ka-  
 zma - chleb ze smolcem, Kiska-  
 wa.  
 rycoki, kruski z makiem i mio-  
 rzczkową.