„Poszukiwacze smaków" i ich kulinarne odkrycia

04 Maj 2016 12:07 Autor: trochakowski

Szukali smaku w domowych spiżarniach, pompatów w notesach swoich babć i ciot, razem z rodzicami gotowali i jadali, by w piątek, 29 kwietnia 2016 r. spotkać się podczas finału konkursu „Poszukiwacze smaków". Prezentacja zwycięskich potraw odbyła się na Zamku Książąt Pomorskich w Szczecinie, a nagrody laureatom wręczył Wojewódzki Konserwator Zabytków w Szczecinie. Wygrali w kolejności wdzięczności: **„Sentymentalna Wetruszka", **„Pierogi z kaszą gryczaną i grzybami" i „Produkty prehistoryczne Józefy".

Zadaniem młodych poszukiwaczy smaków było zaprezentowanie – poprzez wystawienie w ruchliwych pamiątkach i dokumentach, fotografiach na podstawie rozmów – bogatych przepisów dawnych w rodzinie uczestnika od co najmniej dwóch pokoleń. Do tegorocznej, jak trzeciej, edycji konkursu uczitowie ze szkół podstawowych, gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych zgłosili 58 potraw – dania mięsne, rybne, warzywne oraz ciasta.

– Naszą siłą jest różnorodność i tradycja naszych dziadków. Konkurs „Poszukiwacze smaków" to zjednej strony nauka o produktach tradycyjnych i budowanie tożsamości kulinarnej, a z drugiej możliwość przetworzenia owych produktów, które w przyszłości mogą ugościć wpis na ministerialnej liście. Chciałam dziś, 29 czerwca wpisać uczestnikówdeterdiga ze szkół podstawowych – mówił wicemarszałek województwa **Jarosław Rzepa**.

„Sentymentalna Wetruszka" zwyciężyła

Najmłodsi uczestnicy, a wśród uczitowie szkół podstawowych, dotarli do najwyższej liczby przepisów swoich dziadków i pradziadków. Uczitowie dla konkursu przynieśli przepisy na kluseczki babci, bułeczki drożdżowe, pierniki z marchwi czy torf babci Wandzi. W tej kategorii zwyciężyła Joanna Szmeller, która do konkursu zgłosiła „Sentymentalną Wetruszkę", czyli bułeczki drożdżowe. Ciasto zostało przygotowane według przepisu pradziadki Józefy „Wetruszki", zgodnie z zaraniełem przepisem, mogą zawierać jedynie mąkę, drożdże, cukier, masło, jajka, mleko i rodzynki. Ciasto wyrabiane jest ręcznie, a następnie pozostawione do wyrośnięcia. Zdaniem i jeśli ktoś lubi z rodzynkami. W wersji wyrażanej Jarosław Iwanicja nakręć ożyć zgodnowych i gracieżdżących pokrę grzeszą zwierzaków, podzwiązanej na maśle cebuli i kopeku. Wśród najmłodszych uczestników drugie miejsce zajął Kajetan Gorajfard ze SP nr 3 w Gryfinach, który do konkursu zgłosił „Kugeln ze skwarkami". Trzecie miejsce przypadało w tej kategorii Jakubowi Tomali za przepis "Festiwal pierogów i czerwonych barszczi na zakwasie".

Najlepsze pierogi to te z kaszą i grzybami

Gimnazjaliści do konkursu zgłosili dziewięć propozycji, a wśród nich „Zupę z zielonego grzecka", „Ciasto ratowsze", „Pieśni miecze", „Kacze ulo podane z pyzaziemi, suszonymi grzybami i modrą kapustą", „Potrawka z kurzatka w sosie cytrynowym z rybem i rodzynkami", „Śremik kaszpiecny". W tej kategorii zwyciężyłam pseydrowska do Patrycja Adamczuczo z Gimnazjum nr 29 w Szczecinie, która do konkursu zgłosiła „Pierogi z kaszą gryczaną i grzybami". Drugie miejsce przypadało Natalii Kowalczyk, która zgłosiła do konkursu „Kaczkowy dzika z nad Ślimary" przepisu pradziadka Józefa. Kiełbasa ta gotuje ciasuje na stole podczas świąt wielkanocnych i bożonarodzeniowych w rodzinie Dzierbunowiczów, a swój smak z pewnością zawdzięcza przyprawom, wśród których znajduje się pieprz, majeranek, czosnek, pieprz i ziół. Trzecią lokatę w tej kategorii zajął Kacper Gorajfard 8 za „epiecnicę z sosem jogurtowym".

Produkty góry

„Produkty prehistoryczne Józefy" to dania, które zaprawdzie zwyciężyław Wdzięki Orzechowskiej z Liceum Ogólnokształcącego im. Stefana Żeromskiego w Szczecinie. Dziewczyna do konkursu zgłosiła „Produkty prehistoryczne Józefy", czyli potrawy z mąkami od wegetarian, mąki, które zawierają nie ugotowane ziemniaki, a następnie ulepia jaśka na kiełcity mięsa. Zdzierczyć pockawem się razem z rzadką pajaą np. zdewiędją lub świeżym mlekiem. – Tradycja wykształciła potrawy bylle kontynuowania pólko mojego dziadka Stefana Orzechowskiego urodzonego i zamieszkującego do 1945 r. w Bogucinie – mówiła podczas finału konkursu Wdzięki. W tej kategorii II miejsce zajął Mateusz Krata za „Pasecki drożdżowe z rumem i skórką z cytryny", a trzecie „Szarlotka po Sierogolsku" z Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych im. Wincentego Witosa w Pritoch.

Uczitowie do konkursu zgłosili też takie dania jak „Makowiek świąteczny", „Domowe przetwory (MB) zwykle dżemy", „Śledzik pod pierzyną(„Kotlety z kaszą jaglaną) i kaszą z gółkami", „Śledzie z pieczarki z Pasczy Gołenkowskiej.

Zwycięskie dania wybrała komisja konkursowa w składzie: Ivona Kanowska, Olgierd Kustosz, Jaromir Pakurski, Bolesław Sobolewski, Lucjan Bądziewski, Andzej Bińka, Agnieszka Kokoszka i Paulina Mikołajczak-Hałas.

Organizatorem konkursu „Poszukiwacze smaków" jest Zarząd Województwa Zachodniopomorskiego.

Galeria

(?)

Załączniki

application/pdf
Regulamin_II.pdf (?)
Wyniki III edycji konkursu "Poszukiwacze Smaków"
205.9 KiB

https://wir1.archiwum-wzp.pl/aktualnosci/poszukiwacze-smakow-i-ich-kulinarne-odkrycia