Miasto Żywiec
34-300 Żywiec, Rynek 2
33-475-42-00, 33-475-42-01

17.11.2009

Jodło beskidzkie ponad wszystkie ...

W minioną sobotę, czyli 14 listopada br. w Centrum Rekreacyjno – Wypoczynkowym Dębina w Żywcu spotkały się gospodynie Kół Gospodyń Wiejskich z terenu całej Żywiecczyzny. Potrawy smaczne, kolorowe, a co najważniejsze przygotowane i podane zgodnie z tradycją regionu, oto motto „IX Próbowacki jodła beskidzkiego". Panie gospodynie ubrane w wielobarwne stroje regionalne, suto zastawione stoły – zupami, mięsami, plackami, pieczeniami, leczniczymi nalewkami, a do tego dźwięki góralskiej muzyki sprawiły, że atmosfera była niepowtarzalnie „smaczna".
Gminę Gilowice reprezentowały panie z **Koła Gospodyń Wiejskich w Rychwałdzie - Krystyna Ścieszka, Eugenia Wierzbinka, Halina Rus, Teresa Małysiak, Barbara Macura oraz Krystyna Harędzińska**. KGW przygotowało wiele potraw i mnóstwo nalewek, tak że stół aż uginał się od owych pyszności. Goście przybyli na imprezę ze smakiem i zachwytem degustowali smakołyki, które dziś są już rzadziej przyrządzane. Do oceny konkursowej w kategorii „potrawy mięsne" Panie z Rychwałdu przygotowały „Golonko z bobem". Kosztowało to wiele pracy i staranności wykonania zgodnie z tradycją, ale na pewno było warto ponieważ zagwarantowało to zaszczytne III miejsce! Dodatkowym wyróżnieniem dla Koła było spotkanie z panem Remigiuszem Rączka znanym z programu „Kuchnia po śląsku", który był członkiem jury na konkursie, a który zaprosił KGW Rychwałd do przygotowania potraw w jednym z odcinków jego telewizyjnego programu.

Serdeczne GRATULACJE oraz PODZIĘKOWANIA dla Pań z Koła Gospodyń Wiejskich w Rychwałdzie składa Wójt Gminy Gilowice Leszek Frasunek oraz Dyrekcja i Pracownicy GOK Gilowice. DZIĘKUJEMY za piękne reprezentowanie Gminy Gilowice oraz ogromne zaangażowanie, pomysłowość i serce, które Panie włożyły w przygotowanie tak wspaniałych regionalnych potraw.

Poniżej zamieszczony został przepis na potrawę konkursową oraz słodką marchwiową niespodziankę.

Golonko z bobem

1 golonko większe namoczyć

Marynata:
1 l wody
3 liście laurowe
5 ziaren ziela angielskiego
10 ziaren jałowca rozgnieść
1 łyżka ziół prowansalskich
¼ szklanki octu
3 łyżki soli
Składniki zalewy zagotować, ostudzić i zalać golonko

Miasto Żywiec
34-300 Żywiec, Rynek 2
33-475-42-00, 33-475-42-01

Marynować 4-5 dni, wyjąć z marynaty, posmarować olejem wymieszanym z czosnkiem i pozostawić na 1 dzień. Włożyć golonko do wrzącej, przyprawionej solą, maggi i ziołami jw. Wody i gotować do miękkości. Można opiec na złoty kolor w piekarniku.

Kapusta:
1 kg słodkiej kapusty grubo pokroić w pasy, zalać wodą, dodać sól, cukier i zagotować, zaraz potem dołożyć kilka ziemniaków pokrojonych w kostkę, dodać łyżeczkę kminku, ziele angielskie i liść laurowy, gotować do miękkości. Podprawić zasmażką na boczku lub słoninie, dodać troszkę octu i pieprzu do smaku. Bób, najlepiej mrożony, wrzucić na wrzącą, osoloną wodę, chwilkę pogotować # 5 min) odcedzić, obrać ze skórki. Golonko podawać z kapustą
i bobem.

Placek marchwiowy:

1,5 szklanki mąki
1,5 szklanki surowej marchewki startej na grubych oczkach
0,5szklanki oleju
1 łyżeczka sody
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1 łyżeczka cynamonu
½ łyżeczki kakao
3 jajka
1 szklanka cukru mączki
5 dkg rodzynek

Białka ubić na sztywną pianę, dodać cukier mączkę i dalej chwilę ubijać, dodać żółtka ciągle ubijając. Sodę, proszek dopieczenia, cynamon i kakao wymieszać z mąką, dodać do ubitych jajek, dodać marchew i olej oraz rodzynki. Delikatnie ale dokładnie wymieszać wszystkie składniki. Wylać na blachę wyłożoną papierem i piec w temp. 170 – 180 st C 40-50 min. Polać lukrem lub polewą.

ŻYCZYMY SMACZNEGO!!!

Miasto Żywiec
34-300 Żywiec, Rynek 2
33-475-42-00, 33-475-42-01