

Mazowieckie KGW górą



Autor: Fot. materiały prasowe organizatora

Trzy koła gospodyń wiejskich z województwa mazowieckiego w finale ogólnopolskiego konkursu „Smakujemy Lokalnie”.

KGW Wyględne Dziewczyny Plus z okolic Leszna, KGW Dębnowlanki z powiatu grójeckiego i KGW Ruskowianki z powiatu łosickiego znalazły się wśród 10 laureatów II edycji konkursu „Smakujemy Lokalnie”.

W tegorocznej edycji konkursu jury nagrodiło KGW z 8 województw, a aż trzy nagrody trafiły do reprezentantek Mazowsza z okolic Grójca, Leszna i Łosic. Finałowe dania to sójka mazowiecka z Wyględ, dzik w ziołach po dębnowlansku i nadbużański zawijaniec, które oddają najwyższą jakość i tradycję regionalnej kuchni.

Mazowieckie potrawy

KGW Dębnowlanki podczas uroczystej gali podkreślały, że receptura na ich potrawę – dzika w ziołach, pochodzi z przepisu babci Jadzi. Do jej przygotowania wykorzystywane są lokalne produkty, w tym konfitura borówkowa od jednej z członkiń koła, która zajmuje się uprawą i przetwórstwem owoców.

Podobnie jest w przypadku sójki mazowieckiej zgłoszonej przez Wyględne Dziewczyny Plus – koło pochodzące z otuliny puszczy kampinoskiej. Farsz drożdżowego pieroga składa się z grzybów, z których słyną okoliczne lasy, wytwarzanej lokalnie kiszzonej kapusty oraz marchewki i kaszy jaglanej.

Z kolei nadbużański zawijaniec to potrawa, która czerpie z tradycji kulinarnej Podlasia i kuchni tatarskiej. Jak podkreślały reprezentantki koła – to bliskie ich sercu danie, serwowane jest podczas dużych uroczystości rodzinnych, takich jak wesela.

[Pełna lista laureatów konkursu.](#)

Informacje o konkursie

Polska tradycja kulinarna jest niezwykle bogata, co odzwierciedlały tegoroczne zgłoszenia. Różnorodność dań, ich historia i sposób prezentacji przez koła były naprawdę imponujące. To, co dla mnie było najważniejsze przy ocenie to możliwość dotarcia z tym daniem do szerokiego grona odbiorców w Polsce, i nie tylko. Tradycja kulinarna regionów jest tak wspaniała, że powinniśmy się nią chwalić! – uważa ekspert kulinarny Łukasz Konik, przewodniczący jury.

Jury konkursowe oceniało nie tylko warstwę kulinarną i estetyczną dań, ale również zaangażowanie w działania na rzecz lokalnej społeczności. Koła gospodyń wiejskich, jako nieodłączny element krajobrazu polskiej wsi, od zawsze integrowały lokalne środowisko. Tak jest również teraz. Widać to w aktywności KGW na rzecz promowania lokalnej kultury, kształtowania nawyków żywieniowych czy łączenia pokoleń.

Konkurs grantowy w ramach programu „Smakujemy Lokalnie” zorganizował Carrefour Polska pod patronatem Narodowego Instytutu Kultury i Dziedzictwa Wsi.

Dzik w ziołach



Fot. materiały prasowe organizatora

Degustacja sójki mazowieckiej



Fot. materiały prasowe organizatora

KGW Dębnowolanki z okolic Grójca



Fot. materiały prasowe organizatora

Wydanie werdyktu musiało być poprzedzone degustacją potraw. Tak prezentuje się nadburzański zawijaniec..



Fot. materiały prasowe organizatora



Fot. materiały prasowe organizatora

UWAGA

Informacje opublikowane przed 1 stycznia 2021 r. dostępne są na stronie archiwum.mazovia.pl