

I miejsce dla roladek z karmónady na IV Festiwalu Tradycyjnej Kuchni Wielkopolskiej w Lipiej Górze

W sobotę 16 sierpnia w Lipiej Górze (powiat chodzieski) odbył się IV Festiwal Tradycyjnej Kuchni Wielkopolskiej. Powiat Wągrowiecki reprezentowało Koło Gospodyń Wiejskich z Oporzyna, które wystąpiło w konkursie na najlepszą potrawę tradycyjną kuchni wielkopolskiej i wielkopolską słodkość. Gospodynie pod przewodnictwem Katarzyny Kowalewskiej w składzie: Monika Rusiewicz, Żaneta Świętek, Danuta Maciejewska, Renata Szepielak, Katarzyna Czyrek, Aleksandra Rymer, Jadwiga Wróblewska, Wioletta Kowalewska oraz Elżbieta Jankiewicz przygotowały danie konkursowe: **roladki z karmónady z nadzieniem leśnym podawane z kaszą pęczak w sosie z betków oraz buruny z cebulką i jabłkiem oraz ciasto słoneczne**. Ponadto jury oceniało estetykę stoiska, sposób jego prezentacji i przybrania, wykorzystania tradycyjnych naczyń, serwet, obrusów i sztućców.

Jury pod przewodnictwem dr inż. Aleksandry Swulińskiej - Katulskiej przyznało I miejsce w kategorii „Potrawa tradycyjnej kuchni wielkopolskiej” za roladki z karmónady z nadzieniem leśnym przygotowane przez gospodynie z Oporzyna.

Poza konkursowymi potrawami gospodynie przygotowały również: pstrąga wędzonego, pasztet swojski, leczo z patisonów, fileciki drobiowe w zalewie słodko - kwaśnej, fileciki drobiowe w zalewie pomidorowej, smalec wiejski, chleb na zakwasie naturalnym, ogórki kiszzone i małosolne, klopsiki z pieczarkami, klopsiki z pietruszką oraz jeż na „zagrychę” i całą gamę ciast m.in. placek drożdżowy z owocami, sernik oraz skubaniec.

Tradycją festiwalu jest organizacja kolejnego konkursu w powiecie zwycięzcy, dlatego przyszłoroczna edycja odbędzie się w powiecie wągrowieckim. Już dzisiaj w imieniu Starosty Wągrowieckiego i Koła Gospodyń Wiejskich z Oporzyna zapraszamy na kolejny festiwal.

Pomoc organizacyjna w przygotowaniu stoiska udzielona została przez Starostwo Powiatowe w Wągrowcu.

Ze słowniczka gwary poznańskiej:

Karmónada – schab

Buruny – buraki

Betki – grzyby

A oto przepisy na zwycięskie potrawy:

***Roladki z karmónady z nadzieniem leśnym podawane z kaszą pęczak w sosie z betków
oraz buruny z cebulką i jabłkiem***

Składniki:

- świeże plastry schabu 10 szt.

- borowiki suszone(ok.40dkg,) oraz 3 świeże borowiki prosto z pałuckiego lasu

- 2 ząbki czosnku
- 0,5 szklanki wina gronowego
- smalec do smażenia 50 gram
- masło do duszenia ok.30 gram
- kubaba (ziele angielskie), liść laurowy, szczypta jałowca zmielonego, pieprz, majeranek, zmielona gorczyca, sól
- mąka pszenna do zagęszczenia sosu (3 łyżki rozkłócone w wodzie)

Przygotowanie:

- Schab rozbijamy jak na kotlety przyprawiamy delikatnie solą i pieprzem.
- zanurzamy w marynacie: (0,5 szklanki czerwonego, winogronowego wina - najlepiej własnej roboty z dodatkiem majeranku, jałowca i gorczycy oraz wyciśniętego czosnku) ; odstawiamy na 1 godzinę w chłodne miejsce, aby mięso „przeszło”

Farsz:

- Grzyby surowe kroimy w plastry, dusimy na maśle, dodajemy pieprz, żurawinę suszoną , sól, dusimy do miękkości, odcedzamy.

Wykonanie:

Zawijamy roladki z farszem w środku i podsmażamy na smalcu; następnie dusimy z dodatkiem wody do miękkości

Kasza Pęczak:

1 szklankę kaszy pęczak wrzucamy do 2 szklanek gotującego bulionu, dusimy do miękkości, wstawiamy do piekarnika na 15 minut aby kasza „doszła”.

Sos borowikowy :

Grzyby suszone borowiki zalewamy wodą najlepiej na noc, gotujemy w tej wodzie i przyprawiamy pieprzem solą oraz ziele angielskim i liściem laurowym, kiedy będą miękkie zagęszczamy zaklepką z mąki i śmietaną.

Buraczki:

6-7 buraczków gotujemy w łupinach do miękkości, wpół ciepłe obieramy, kiedy ostygną, ścieramy na tarce o grubych oczkach, przyprawiamy pieprzem, solą i odrobina cukru oraz

kilkoma kroplami octu, dodajemy pół cebuli pokrojonej w kostkę, oraz jabłko starte na grubych oczkach.

Sposób podania:

Roladki podajemy z kaszą pęczak, polane sosem borowikowym,

Do tego buruny z cebulą i jabłkiem

CIASTO SŁONECZNE:

- **BISZKOPT**

- 6 jajek
- 1 szklanka mąki
- 1 szklanka cukru pudru
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 łyżki kakao

- **MASA SŁONECZNIKOWA**

- 50 dag słonecznika
- 1 kostka masła
- 3/4 szklanki cukru

- **MASA KARMELOWA**

- 1 kostka masła
- 1 puszka mleka skondensowanego słodzonego lub gotowa masa karmelowa, krówkowa

Przepis na biszkopt:

Białka ubić na sztywną pianę z cukrem pudrem i cukrem waniliowym, dodać żółtka i dalej ubijać. Następnie dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i kakao. Wszystko delikatnie wymieszać. Ciasto biszkoptowe przełożyć do okrągłej tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia. Piec 30 minut w temperaturze 180 stopni C. Wystudzić.

Przepis na masę słonecznikową:

Słonecznik uprażyć. Masło rozpuścić na małym ogniu, dodać cukier, wymieszać i dodać uprażony słonecznik. Mieszać, aż słonecznik wciągnie masło z cukrem.

Przepis na masę karmelową:

Puszkę mleka gotować w wodzie 3 godziny, po czym wystudzić. Następnie połączyć ją z miękkim masłem.

W przypadku gotowej masy krówkowej lub karmelowej również łączymy ją z miękką kostką masła.

Następnie do tak przygotowanej masy karmelowej dodać masę.

Przełożenie ciasta:

Wystudzony biszkopt przekroić na pół, przełożyć połową masy, przykryć drugim biszkoptem i znowu na biszkopt wyłożyć pozostałą część masy.

Wierzch ciasta można poleć polewą czekoladową lub posypać uprażonym słonecznikiem.































DYPLOM

dla

KGW w Opatowie - 1 miejsce
za

Rollatki z karmelkami z nadzieniem losowym
w kategorii: „Potrawa tradycyjnej kuchni wielkopolskiej”

IV FESTIWALU TRADYCYJNEJ KUCHNI WIELKOPOLSKIEJ

Zorganizowanym przez
Starostwo Powiatowe w Chodzieży, Burmistrza Miasta i Gminy Szamocin
oraz Szamociński Ośrodek Kultury

JURY KONKURSU:

Przewodnicząca – dr inż. Aleksandra Swulińska – Katulska

Członek – dr inż. Henryk Katulski

Członek – Wojciech Burzyński

Dyrektor
Szamocińskiego Ośrodka Kultury

Dariusz Rybarczyk



Burmistrz
Miasta i Gminy Szamocin

Eugeniusz Kucner



[Signature]

Starosta
Powiatu Chodzieskiego

Julian Hermaszczuk



Lipia Góra, 16 sierpnia 2014 r.