

5 czerwca 2017



Jarmark Agroturystyczny z atrakcjami

Dwunasty Świętokrzyski Jarmark Agroturystyczny w Parku Etnograficznym w Tokarni zgromadził tłumy. W niedzielę, 4 czerwca, od godziny 12 pomiędzy zabytkowymi chatami krążyły grupy gości. Każdy mógł znaleźć coś ciekawego dla siebie. Były warsztaty z garncarstwa i kaligrafii, można było pograć w megachińczyka i nauczyć się robić bibułkowe kwiaty. Największe zainteresowanie towarzyszyło jednak stoiskom Kół Gospodyń Wiejskich, które prezentowały dania regionalne. Organizatorami Jarmarku Agroturystycznego były Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego i Muzeum Wsi Kieleckiej.

Nazwy dań i dobór produktów, z których były przygotowane, mogły nieco dziwić. Choć do ich produkcji wykorzystano jedynie lokalne produkty, przepisy wymyślano pod kątem współczesnych wymagań smakoszy. Nie zabrakło więc dań fit, wegetariańskich, czy nawet wegańskich.

Aktywne Kobiety z Zagórza przygotowały na przykład pasztet z warzyw. Każda warstwa pasztetu miała inny kolor. Od zielonego (szpinak i groszek) poprzez kremowy (seler i por), do czerwonego (z marchewki) i bordowego (z buraka).

Monika Baran, sołtyska Zagórza, wyjaśniła, że wszystkie warstwy kładzione są osobno, a pasztet zachowuje konsystencję dzięki kremowi beszamel, którym uzupełniona jest każda warstwa. – Nie jest to łatwy przepis, bo przygotowanie wymaga sporo czasu, ale gdy pracuje się w grupie, wszystko jest proste – mówi pani Monika. – Dobrze się bawimy, robimy świetne imprezy damskie, gotujemy na wiele imprez gminnych, ale przede wszystkim promujemy bieganie. Czyli najpierw jemy, potem biegamy – dodaje **Edyta Adwent**, przewodnicząca stowarzyszenia. Wszystkie panie ubrane były w czarne sukienki z ludowymi, bardzo kolorowymi aplikacjami. Wyróżniały się przy swoim stoisku, serwując także przepyszne pierożki z kaszą gryczaną i szpinakowe ciasto.

Skąd tyle pomysłów na jedzenie fit? – Nie zapominamy, że świat idzie do przodu. Tradycja kształtuje się przecież latami. To, co dziś jeszcze nowe, za kilka lat stanie się regionalnym przysmakiem. Wśród kulinarnych propozycji są tak tradycyjne potrawy jak żurek, domowy chleb ze smalcem, ciasto rabarbarowe, czy malinowe. Ale moda na jedzenie się zmienia i Koła Gospodyń Wiejskich nie pozostają w tyle – wyjaśnia **Beata Ryń** z Muzeum Wsi Kieleckiej.

Giełdzie agroturystycznej „Swojskie Klimaty – Świętokrzyskie Smaki” towarzyszył konkurs kulinarny. Jurorzy musieli spróbować czterdziestu potraw i – oceniając bogactwo smaku, wygląd, sposób podania, jakość i pochodzenie produktów z których dania konkursowe zostały przyrządzone – wytypować najlepsze. Nie było to łatwe, ponieważ w konkursie wzięło udział 40 wystawców.

– Jestem zaskoczony – jakością i pomysłowością niektórych dań. Bardzo wysoki poziom. Będzie trudno zdecydować, bo już dwie potrawy osiągnęły w moim notatniku maksymalną ilość punktów, a jesteśmy dopiero trzynastym stoisku – mówił **Jacek Kowalczyk**, dyrektor Departamentu Promocji, Edukacji, Kultury, Sportu i Turystyki Urzędu Marszałkowskiego Województwa Świętokrzyskiego.

Ostatecznie pierwsze miejsce zajęła potrawa pod nazwą „Matołkowa na zielonej łące”.

Przepis wymyśliła pani **Anna Wójcik** z koła Gospodyń Sędziszów-Rynek. – Ponieważ w naszych sakiewkach upieczonych z mąki kukurydzianej jest serek kozi, pomyślałyśmy, żeby potrawę nazwać Koziółek Matołek, ale wtedy wyglądałoby na to, że promujemy Pacanów. Ponieważ podajemy serek na szpinaku, który wygląda na talerzu jak zielona łąka, wspólnie wymyśliłyśmy tę zabawną nazwę – wyjaśnia pani Anna. Potrawa jest delikatna, wyśmienita i malownicza. – Dodajemy do niej regionalne owoce: maliny, truskawki, borówki i czasem orzechy – wyjaśnia przewodnicząca koła **Anna Walocha** i chwali się, że w ubiegłym roku w Sędziszowie koło wygrało podobny konkurs, mimo że istnieje dopiero od ponad roku.

Drugie miejsce zajęła 16-letnia **Julia Koziel** z gminy Bałtów. Przygotowała pikantne placuszki z cukinii z sosem pomidorowym. Małe zielone placuszki z kleksem czerwonego sosu pośrodku urzekły jurorów. – Tata je robił i ja też bardzo lubię gotować. Przepisy najpierw ściągam z Internetu, a potem dorzucam coś od siebie, zmieniam, dodaję przyprawy i wychodzą smaczne dania – mówiła Julia jeszcze przed ogłoszeniem wyników konkursu.

– Wszystko dziś mi smakowało, ale po spróbowaniu tylu potraw nie mam poczucia nużącej sytości. Potrawy były delikatne, nie poddawane długiej obróbce. Byliśmy zgodni w jury, że najbardziej pomysłowa była Matołkowa. Pozostał nam w pamięci także niepowtarzalny smak placuszków z cukinii i pierożki ze szpinakiem Korytniczaniek – mówi **Anna Krawiecka**, dziennikarka, jurorka w konkursie.

Niedzielną impreza zakończyła się występem **Zenona Martyniuka**, króla muzyki disco-polo. Ten występ przyciągnął tysiące miłośników gatunku.

Marzena Sobala



