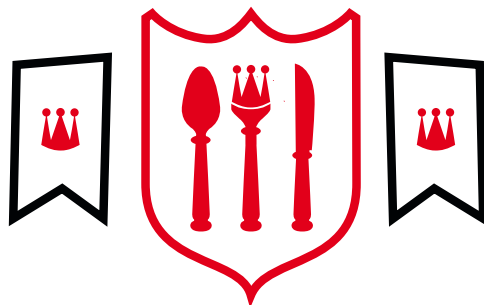


WIELKI GOŚCINIEC LITEWSKI



Turniej Smaków

DZIEDZICTWO KULINARNE REGIONÓW

PODSUMOWANIE PROJEKTU

Projekt:

Turniej Smaków „Dziedzictwo Kulinarne Regionów”

Ministerstwo
Kultury
i Dziedzictwa
Narodowego



Dofinansowano ze środków
Narodowego Centrum Kultury
w ramach programu
„EtnoPolska 2020”



Wielki Gościniec Litewski to trakt handlowy i pocztowy, który łączył w dawnych czasach dwie stolice Rzeczypospolitej Obojga Narodów, Warszawę i Wilno. Trakt prowadził przez Sulejówkę, Okuniew, Stanisławów, Dobry, Liw, Węgrów, Sokołów Podlaski do miejscowości Krzemień nad Bugiem, gdzie podróżni przeprawiali się przez rzekę do Grannego. Stąd podróż przebiegała przez Pobikry, Brańsk, Bielsk Podlaski do Białegostoku, a następnie do Grodna i przez Merez, Orany do Wilna. Współcześnie Wielki Gościniec Litewski został reaktywowany jako szlak turystyczny, który z niewielkimi zmianami biegnie trasą dawnego traktu. Na turystę, który wyruszy w drogę tym szlakiem czeka mnóstwo atrakcji. Ciekawe krajobrazy, unikatowe zabytki, wygodne obiekty turystyczne, smaczna kuchnia, a przede wszystkim niezwykle gościnni ludzie!

Ta gościnność jest przysłowiowa. Na wschodnim Mazowszu i na Podlasiu, przez które to regiony przebiega Wielki Gościniec Litewski, powiedzenie „Gość w dom, Bóg w dom” jest jak najbardziej aktualne. Tu każdy podróżny doświadczy serdeczności i troski gospodarzy. Będzie mógł zwiedzać i odpoczywać, zachwycać się pamiątkami z przeszłości i ciekawą współczesnością miejscowości na szlaku. Będzie też mógł poznawać oryginalne smaki Mazowsza i Podlasia, bo tradycje kulinarne zawsze były tu niezwykle bogate! To bogactwo przetrwało do dziś dzięki Kołom Gospodyń Wiejskich, gospodarstwom agroturystycznym oraz niewielkim zajazdom i restauracjom, których na szlaku nie brakuje.

Dziedzictwo kulinarne regionów, przez które przebiega szlak Wielkiego Gościńca Litewskiego stało się również inspiracją dla animatorów kultury i turystyki, którzy od lat na tym terenie organizują konkursy kulinarne, jarmarki, pokazy i targi kuchni tradycyjnej. Wydarzenia te z jednej strony są wielką atrakcją turystyczną, z drugiej zaś stanowią zachętę dla miejscowych gospodyń do kultywowania lokalnych i regionalnych tradycji kulinarnych.

Wśród tego typu przedsięwzięć najważniejszym jest niewątpliwie „Turniej Smaków na Wielkim Gościńcu Litewskim o Puchar Wojciecha Wielądko”, który od siedmiu już lat odbywa się na Zamku w Liwie. Impreza corocznie przyciąga do Liwa tysiące turystów oraz dziesiątki wystawców ze wschodniego Mazowsza, z Podlasia, ale też z Wileńszczyzny. Na Turnieju Smaków można spróbować i kupić mnóstwo tradycyjnych produktów kulinarnych i potraw, przygotowanych z najlepszych składników według oryginalnych receptur i przepisów. Wystawcy biorą udział w dwóch konkursach, na najsmaczniejszą potrawę oraz na Gościniec z podróży, czyli oryginalny kulinarny podarunek, który można kupić na szlaku i zabrać do domu. Wśród kulinariów obecnych na Turnieju Smaków są co roku wypiekane w tradycyjny sposób chleby na zakwasie, podpłomyki, drożdżowe placki z kruszonką, z nadzieniem lub „puste”, są domowe wędliny, kiełbasy „palcem napychane”, długo dojrzewające szynki i polędwice, słynne szoldry i kumpiaki, są drożdżowe sójki mazowieckie, podlaskie pierogi z farszem ziemniaczanym, bęcały, szczury i kartacze, czyli pyzy z różnymi nadzieniami, są parowce, zaguby, kiszki ziemniaczane, kugle, sękacze i mrowiska. Nie brakuje też potraw tatarskich z Podlasia, wśród których królują pieriekaczewnik, listkowiec, manty i czebureki. Z Wileńszczyzny na turniej docierają ciemne chleby, kindziuki, kibiny i cepeliny, a do tego pyszny kwas chlebowy do popicia! Turniejowi zaś patronuje Wojciech Wielądko, autor drugiej w Rzeczpospolitej książki kucharskiej z 1783 roku, zatytułowanej Kucharz doskonały, pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem... z francuskiego przetłumaczony i wielą przydatkami pomnożony.

Wojciech Wielądko nie przypadkowo stał się patronem Turnieju Smaków. Ten pisarz, heraldyk, historyk i tłumacz był szlachcicem i pochodził z miejscowości Wielądkki, położonej w Gminie Korytnica, przez którą przebiega szlak Wielkiego Gościńca Litewskiego!

W roku 2020, pomimo epidemii koronawirusa, Turniej Smaków w Liwie odbył się po raz siódmy! Dzięki dużej przestrzeni wokół Zamku udało się przeprowadzić to wydarzenie w bezpieczny, a jednocześnie satysfakcjonujący dla wystawców i turystów sposób. Impreza cieszyła się ogromnym zainteresowaniem. Ponad sto stoisk z kulinariami, ale też z rękodziełem ludowym i tradycyjnym, stoiska promujące lokalne atrakcje turystyczne, gospodarstwa agroturystyczne,

zajazdy, miejsca noclegowe oraz wydarzenia kulturalne na szlaku WGL. Do tego ciekawe występy artystyczne na scenie, dobra muzyka folkowa i ludowa i liczne warsztaty m.in. rękodzielnicze, z ziołolecznictwa, z serowarstwa.

Turniej Smaków na Wielkim Gościńcu Litewskim jest wydarzeniem promującym szlak i jego atrakcje. Jest też przedsięwzięciem, które ma zachęcić lokalne środowiska do kultywowania tradycji regionalnych wschodniego Mazowsza i Podlasia. Te tradycje, artystyczne, kulinarne i rękodzielnicze są nie tylko świadectwem pięknej historii i elementem tożsamości regionalnej. One są również potężnym magnesem przyciągającym turystów do poszczególnych miejscowości na szlaku i jako takie mogą w dużej mierze stanowić o rozwoju turystyki na tych terenach.

Siódma edycja Turnieju Smaków nie zawiodła gości! Było co podziwiać i co zjeść! Najciekawsze, oczywiście, potrawy zostały zgłoszone na konkurs w dwóch kategoriach. Do pierwszej kategorii konkursu na najsmaczniejszą potrawę zgłoszono 21 potraw, zaś w kategorii gościniec z podróży zgłoszono 16 produktów. Konkursowe potrawy i produkty oceniało jury w składzie: Maria Koc - etnograf, animator kultury, senator RP, Sławomir Majcher - dyrektor Muzeum Sportu i Turystyki w Warszawie, Marcin Celiński - dyrektor Sokołowskiego Ośrodka Kultury, regionalista, Roman Postek - historyk sztuki, regionalista, dyrektor Muzeum Zbrojowni na Zamku w Liwie, prezes Lokalnej Organizacji Turystycznej Wielki Gościniec Litewski.

W każdej kategorii konkursowej jury przyznało nagrody i wyróżnienia. Każda z nagrodzonych potraw wyróżniała się smakiem, wyglądem oraz nawiązaniem do tradycji. Opisanie tych kulinarnych dzieł stanowić więc będzie świadectwo dawnych zwyczajów, ale też ma być zachętą do ich poszukiwania w czasie podróży Wielkim Gościńcem Litewskim!

A oto bohaterowie Turnieju Smaków na WGL! Potrawy regionalne i lokalne, które zachwyciły jury i gości, a które można popróbować w czasie podróży naszym szlakiem przez wschodnie Mazowsze i Podlasie!

Maria Koc



Sójki korytnickie

Pierwsze miejsce oraz Puchar Wojciecha Wielądka w konkursie na najsmaczniejszą potrawę na szlaku WGL. Przygotowane przez Koło Gospodyń Wiejskich z Korytnicy w powiecie węgrowskim! Zgrabne bułeczki z cudownie miękkiego i delikatnego ciasta drożdżowego, nadziewane ryżem z marchewką, posypane kruszonką. Tradycyjne bułeczki wypiekane od święta, z uwagi na słodkie nadzienie ulubiony wypiek dzieci. Nadzienie robiono z kaszy jaglanej lub ryżu oraz tartej marchewki, która dodawała słodyczy. Sójki wypiekano także z nadzieniem wytrawnym, np. z kapustą i z grzybami. Jednak te ze słodkim nadzieniem były najbardziej charakterystyczne dla okolic Korytnicy. O ich wypieku opowiadała niegdyś Pani Czesława Rowicka z Górek Grubaków, słynna twórczyni ludowa, autorka pięknych wycinanek z opłatka. Sójki z nadzieniem z ryżu lub kaszy jaglanej z marchewką i odrobiną miodu były jej najsmaczniejszym wspomnieniem z dzieciństwa!





Pieczone żeberka w kapuście pod kołderką z kaszy gryczanej i tartych ziemniaków

Drugie miejsce w kategorii na najsmaczniejszą potrawę na WGL. Danie wykonane przez Panią Karolinę Dorosz z Sokołowa Podlaskiego! Danie, w którym jest wszystko, z czego słynie kuchnia regionalna pogranicza Mazowsza i Podlasia. Jest mięso wieprzowe, jest kiszona kapusta, są ziemniaki i kasza gryczana. Jednogarnkowa, pożywna i sycąca potrawa, którą podawano dawniej w chłodniejsze dni. Prosta, ale niezwykle smaczna, będąca jednym z wariantów „kapusty z mięsem”, którą podawano i podaje się do dziś jesienią i zimą na wsi. Danie uniwersalne, może być podawane na co dzień, może też stanowić element świątecznego stołu. Wszystko zależy od sposobu podania!





Kapusta kiszona z kaszą jęczmienną i sadłem

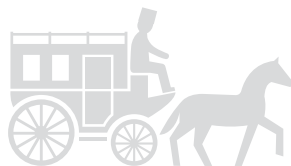
Trzecie miejsce w konkursie na najsmaczniejszą potrawę na WGL. Potrawa przygotowana przez Koło Gospodyń Wiejskich z miejscowości Czarnogłów w Gminie Dobrze, powiat miński! Danie z kuchni codziennej. Proste i smaczne. Kapusta kiszona zawsze była niezwykle popularna na Mazowszu. Stanowiła podstawę tutejszej tradycyjnej kuchni. Podawana z kaszą jęczmienną i sadłem była regionalnym klasykiem. Dodatek kaszy jęczmiennej czynił to danie sycącym, zaś sadło podbijało smak całości i nadawało jej miłej tłustości. Nie było to bowiem zwykłe sadło. Do kapusty w ten sposób przygotowywanej używało się sadła, które wcześniej długo dojrzewało. Płat sadła po świniobiciu gospodyni soliła, pieprzyła, zwijała ściśło w rulon i owijała płótnem. Wieszało się takie sadło nad kuchnią lub na strychu przy kominie i tam wisało one nieraz kilka miesięcy. Krojone w plasterki lub kostkę i wrzucone do gorącej kapusty, rozpuszczało się i nadawało potrawie niepowtarzalny smak!





Babcine kutaby

Wyróżnienie w kategorii na najsmaczniejszą potrawę na WGL. Potrawa zgłoszona do konkursu przez Panią Joannę Dróždź z Adamowa koło Dobrego. Kutaby to potrawa azerska. To płaskie duże pierogi, smażone w tłuszczu. Mogą mieć różne nadzienia. Z mięsem lub z serem na wytrawnie. Skąd taka potrawa na Wielkim Gościńcu Litewskim! Praprababcia Pani Joanny była Azerką. Przepis ma kutaby pozostaje w rodzinie już od ponad stu lat! I choć nie jest to danie z naszego regionu, to zostało wyróżnione, bo kultywowanie tradycji rodzinnych jest niezwykle wartościową! Do tego kutaby są smaczne i oryginalne. Warto spróbować!



Domowy SŁACZ



Sękacz wypiekany na ogniu z drewna

Wyróżnienie z konkursie na najsmaczniejszą potrawę na WGL. Potrawa wykonana przez Panią Monikę Mazurek z Dziegietni. Sękacz to typowe ciasto regionalne, znane na całym Podlasiu. Wypiekane na wałku, okręcony płótnem i zamieszczonym nad ogniem. Teraz sękacze wypieka się, używając jako źródła ciepła energii elektrycznej. Dawniej sękacze piekło się nad żywym ogniem i do tej tradycji wracają współczesne gospodynie. Sękacz znad ognia smakuje znakomicie! Zresztą nie może być inaczej, wszak to ciasto, do którego używa się najlepszych produktów. Kilkadziesiąt jajek, kilogram masła, litr wiejskiej śmietany, kilogram cukru, najlepsza mąka... Czy ciasto z takich składników nie będzie wyjątkowe? Masło, żółtka, cukier uciera się długo i cierpliwie. Dodaje się śmietanę i mąkę, pianę z białek. Trwa to długo, ale to i tak nic w porównaniu z procesem pieczenia ciasta tak, aby posiadało charakterystyczne sęki i się nie przypaliło. Sękacz wart jest jednak zachodu! Jest przepyszny!





Mate słodkości
: Ciasteczka
warszawskie

Ciasteczka warszawskie

Wyróżnienie w konkursie na najsmaczniejszą potrawę na WGL. Ciasteczka wykonała Pani Elżbieta Żmudzka z Warszawy. No cóż, Warszawa, to Warszawa. Tu zawsze jadało się smakowicie i wykwintnie. Opis kuchni warszawskiej sprzed wojny przyprawia o zawrót głowy! I nie chodzi tu o drogie lokale i kuchnię bogaczy. Ci zawsze i wszędzie mieli dostęp do najbardziej wymyślnych dań. Tu chodzi o kuchnię mieszczan, zwykłych ludzi, robotników i pracowników urzędów. Oni mieli swoje ulubione potrawy i produkty. Flaki po warszawsku z pulpetami, pyzy po warszawsku z mięsem, kotlety wieprzowe, marynowane śledzie uliki, ozorki w galarecie, golonka i serdelki, tatar po warszawsku, smażone minogi a latem raki gotowane z koprem. Słodyczy też było wiele rodzajów. Ciasteczka po warszawsku Pani Elżbiety nawiązują do dawnej kuchni. Słodkie, przekładane masą, pięknie udekorowane. Nic dodać, nic ująć. Po prostu Warszawa na deserowym talerzyku!





Placki z gotowanych ziemniaków z sosem kurkowym

Wyróżnienie z konkursie na najsmaczniejszą potrawę na WGL. Potrawę zgłosił do konkursu Pan Przemysław Wojtczak z Grójszcza koło Mrozów. Dania z ziemniaków były i są na wschodnim Mazowszu i na Podlasiu niezwykle popularne. Nasze regiony do bogatych nigdy nie należały, a słynne podlaskie piaski wręcz zachęcały do uprawy ziemniaków. Choć kartofle „pod strzechy” trafiły w Polsce dopiero za króla Stanisława Augusta Poniatowskiego, to szybko zyskały ogromną popularność! Nic dziwnego. Są smaczne i pożywne. Urosną na każdej glebie. Nie są wymagające. Łatwo się przechowują. I można z nich przyrządzić dziesiątki dań. Kiszka ziemniaczana, placki ziemniaczane, kopytka, szare kluski, rwaki, pyzy, bęćwały, szczury, babka ziemniaczana, pierogi szlacheckie, pierogi ruskie, zaguby. Długo by wymieniać. Placki z gotowanych ziemniaków też zawsze były popularne. Można je było przygotować z ziemniaków, które pozostały z poprzedniego dnia. Doprawić, usmażyć lub upiec i podać do zsiadłego mleka lub z pysznym sosem. Sos z kurek, zwłaszcza latem i wczesną jesienią, pasuje do nich znakomicie!





Tatarski czeburek

Wyróżnienie z konkursie na najsmaczniejszą potrawę na WGL. Potrawę zgłosił do konkursu Pan Stefan Muchla z Suchowoli. Czeburek to danie kuchni tatarskiej. Jest to duży pieróg z ciasta, nadziewany mięsem lub serem, smażony w głębokim tłuszczu. Potrwa ta jest charakterystyczna dla kuchni tureckiej i mongolskiej. Do Polski przywieźli ją Tatarzy z Krymu. Czeburek jest smaczny i wygodny w jedzeniu. Nie wymaga sztuców, można go jeść palcami. W zależności od przypraw, jakimi się doprawi nadzienie, czeburek może mieć bardziej lub mniej egzotyczny smak. Można go poprobować na Podlasiu, w większości miejsc, gdzie podawane są dania kuchni tatarskiej. A takich miejsc na Podlasiu jest coraz więcej!





Kotleciki brokułowe

Wyróżnienie z konkursie na najsmaczniejszą potrawę na WGL. Potrawa przygotowana przez Koło Gospodyń Wiejskich Dobrzynianki z Dobrego. Nie jest to może potrawa typowo regionalna, jednak w formie do tradycji nawiązująca. Kotlecik z warzyw. Zamiennik mięsa, którego dawniej się tak nie wyjadało. Warzywne kotlety były znane gospodyniom wiejskim. Robiły je z ziemniaków, z kaszy, z grzybów. Współcześnie panie mają o wiele większe możliwości, bo dostęp do warzyw jest jeszcze większy niż dawniej. Brokułowe kotlety były niezwykle smaczne, dobrze doprawione, ładnie wyglądały na talerzu. Śmiało można było je podać na niedzielny obiad zamiast schabowego. Nikt by nie protestował, wręcz przeciwnie!





Babka ziemniaczana

Wyróżnienie w konkursie na najsmaczniejszą potrawę na WGL. Danie przygotowane przez Koło Gospodyń Wiejskich z Grannego! Babka ziemniaczana to klasyk kuchni mazowieckiej i podlaskiej. Kolejne danie z ziemniaka, tak bardzo uniwersalnego i popularnego. Babka ziemniaczana to nic innego, jak tarte ziemniaki, okraszone skwarkami ze słoniny, z boczku lub podgardla z cebulą. Dla uzyskania zwartej konsystencji gospodynie dodają do masy mąkę lub kaszę manną. Całość jest pieczona w brytfannie. I gotowe. Brzmi bardzo prosto, prawda? Bo jest to danie proste i w tej swojej prostocie niezwykle smaczne. Panie z Grannego ciekawie tę babkę podały, pięknie udekorowały swoje stoisko, a gości witały śpiewem i muzyką ludową! Całość smakowała i prezentowała się wybornie!





Bigos staropolski

Wyróżnienie w konkursie na najsmaczniejszą potrawę na WGL. Danie przygotowane przez Koło Gospodyń Wiejskich w Czaplach, Gmina Korytnica, powiat węgrowski. Bigos staropolski to danie ogólnie nam znane. Każda gospodyni wie, że gotuje się go z kiszanej kapusty, z dodatkiem różnego rodzaju mięs, grzybów, śliwek suszonych i przypraw. Najlepszy gotowany powinien być kilka dni. Bigos staropolski ma złożony, głęboki smak i zapach. I ten przygotowany przez Panie z Czapli taki był! Niezwykle aromatyczny, gęsty, bogaty w smaku! Po prostu prawdziwy bigos! Taki, jak ten, który w dawnych czasach podróżni zabierali ze sobą w drogę. Zachowywały się opisy, że podróżując powozami po traktach handlowych i pocztowych, podróżni zabierali ze sobą specjalne kociołki z bigosem, któremu nie przeszkadzało codzienne odgrzewanie, wręcz przeciwnie! Bigos był pożywny, dawał siłę do dalszej podróży, nie psuł się i był łatwy do szybkiego przygotowania w czasie postoju. Idealna potrawa podróżna. Oczywiście, w czasach, gdy Wielkim Gościńcem Litewskim podróżowało się konno. Dziś pyszne danie do zjedzenia o każdej porze roku, zwłaszcza zimą. Dobrze zrobione, warte jest zachodu!





Pasztet z „zająca” z sosem żurawinowo-chrzanowym

Wyróżnienie w konkursie na najsmaczniejszą potrawę na WGL. Danie przygotowane przez Koło Gospodyń Wiejskich w Zającu, Gmina Liw, powiat węgrowski. Pasztet z Zająca był pasztetem z królika, ale pieczonym w foremce przedstawiającej zajączka. Był pyszny, wilgotny, dobrze doprawiony. Sos żurawinowo-chrzanowy doskonale się z nim komponował. Całość na piątkę z plusem. Pomysłowo i zabawnie. A że pasztety od zawsze królowały na staropolskich stołach, potrawa ta ma swoje korzenie w naszej kulinarnej tradycji. Pasztety były znane już przed wiekami, choć miały wtedy inną konsystencję. Najczęściej były to kawałki doprawionego na różne sposoby mięsa, zapieczone w cieście. Pasztety robiono z różnych mięs. Chętnie wykorzystywano do tego dziczyznę. Także zające, bo było ich niegdyś bardzo dużo. Teraz zający jest mało, nikt na nie nie poluje, a do pasztetu używa się mięsa z królika. Też jest wtedy wyborny. A ciekawie podany, jak ten z Zająca, może zachwycić na każdym codziennym i świątecznym stole!





Gołąbki z kaszą gryczaną

Wyróżnienie w konkursie na najsmaczniejszą potrawę na WGL. Danie przygotowane przez Stowarzyszenie „Liwianka” z Liwa, powiat węgrowski. Kiedy myślimy o gołąbkach z kapusty, to mamy na myśli te z farszem z ryżu i mięsa. Najlepiej z sosie pomidorowym. Znamy, lubimy. A przecież gołąbki można przygotować na wiele sposobów. W liście z kapusty zwykłej lub włoskiej nasze gospodynie zawijały niegdyś kaszę gryczaną z suszonymi grzybami, kaszę jęczmienną z grzybami i cebulką, z tartymi ziemniakami, okraszonymi słoniną. Mięso jadało się rzadko, ryż też pojawił się w naszej codziennej kuchni dość późno, stąd nadzienia inne, ale niezwykle smaczne i zdrowe. Panie z Liwa przypomniały wersję z kaszą gryczaną, bardzo charakterystyczną, o wyrazistym smaku i konsystencji. Te gołąbki były pyszne i lekkie. Smakowicie doprawione i ładnie podane. Typowe nasze danie z pogranicza Mazowsza i Podlasia. Koniecznie musicie je spróbować!





Parowańce z twarogiem i słodką śmietanką

Wyróżnienie w konkursie na najsmaczniejszą potrawę na WGL. Parowańce przygotowało Koło Gospodyń Wiejskich w Leśnikach, Gmina Korytnica, powiat węgrowski. Smak dzieciństwa dla każdego, kto pochodzi ze wschodniego Mazowsza i Podlasia. Delikatnie słodkie bułeczki gotowane na parze, z nadzieniem z twarogu lub z jagodami. Polane na wydaniu słodką lub kwaśną śmietaną, posypane cukrem. Poezja! Deser marzeń dla każdego, kto choć raz ich spróbował. Parowańce, parowce, parzaki, tak nazywano te bułeczki na Mazowszu i Podlasiu. Przygotowywano je chętnie, bo nie wymagały tyle czasu, co bułeczki pieczone. Zanim bowiem gospodyni napaliła w piecu chlebowym, by upiec bułki, mogła ugotować parowce z lekkiego drożdżowego ciasta i nakarmić nimi domowników, a zwłaszcza dzieci. Te nigdy parowców nie odmawiały. Zresztą nikt nie odmówi, kiedy zostanie poczęstowany. Nie ma takiej opcji, bo są przepyszne.





W kategorii drugiej konkursu jury oceniało kulinarne upominki z podróży Wielkim Gościńcem Litewskim. Kategoria ta nosi nazwę **„Gościniec z podróży”**. Podróżując, lubimy kupować pamiątki i prezenty. Po powrocie do domu przypominają nam one miłe chwile, spędzone na szlaku. Pozwalają też przedłużyć kulinarne doznania! Kupiony w czasie zwiedzania swojski chleb, domowa wędlina, miód z maleńkiej pasieki, czy wyjątkowa w smaku nalewka w domu będą smakować jeszcze bardziej, niż w miejscu ich powstania. Podarowany komuś bliskiemu, pięknie opakowany słoiczek domowych konfitur, kupiony w gospodarstwie agroturystycznym, czy ziołowa herbatka z podlaskich łąk i lasów, na pewno sprawią przyjemność obdarowanemu. Dlatego przemierzając Wielki Gościniec Litewski warto rozglądać się za takimi przysmakami! Wszak słowo gościniec oznacza nie tylko drogę, ale też podarunek!

W konkursie „Gościniec z podróży” jury oceniło w tym roku 16 kulinarnych upominków.



SER Zagrodowy Z Doliny Liwca

Pierwsze miejsce oraz Kielich Wojciecha Wielądko w konkursie „Gościniec z podróży” dla Firmy SERMLEK Pana Mariusza Gregorczyka z Jarnic, Gmina Liw, powiat węgrowski!

Sery twarogowe były produkowane na wsi od zarania dziejów. Kiedyś każdy gospodarz na wschodnim Mazowszu i Podlasiu hodował krowy. Zwierzęta te często były jedynymi żywicielkami rodziny. Mleko, które dawały przez wiele miesięcy w roku, dawało się w łatwy sposób przetwarzać. Z mleka powstawała śmietana, masło, ser. Nic więc dziwnego, że mleko i jego przetwory były podstawą diety na wsi. Obecnie hodowla krów wygląda zupełnie inaczej, niż dawnej. Są jednak ludzie na wsi, którzy potrafią nadal wytwarzać znakomite ekologiczne sery i masło. Do nich, niewątpliwie należą Państwo Iwona i Mariusz Gregorczyk z Jarnic. Państwo Gregorczyk przed dwoma laty założyli firmę SERMLEK i zaczęli produkować sery podpuszczkowe z mleka od najlepszych lokalnych dostawców z Doliny Liwca. Sery są doprawiane czosnkiem, niedźwiedziem, wędzoną papryką, czarnuszką, suszonymi pomidorami, bazylią czy czosnkiem. Są wykonywane w ścisłym reżimie sanitarnym i szczelnie pakowane. A smakują wybornie!





Pszczela apteczka Pradziadka Januszka

Drugie miejsce w konkursie „Gościniec z podróży” dla Pani Joanny Drózdź z Adamowa koło Dobrego. Pani Joanna Drózdź od lat pielęgnuje rodzinne tradycje. Z pietyzmem podchodzi do sprawdzonych rodzinnych przepisów i receptur. Mając w pamięci opowieści o swoich Pradziadkach i Dziadkach odtwarza stosowane przez nich sposoby na zachowanie kondycji i prowadzenie zdrowej kuchni. Pradziadek Januszek musiał prowadzić pasiekę, skoro pozostawił po sobie wiedzę o niezwykłych właściwościach propolisu, czyli kitu pszczelego. Przygotowana przez Panią Joannę nalewka z propolisu działa jak silny antybiotyk. Wspiera organizm w chorobach układu oddechowego i pokarmowego. Maści propolisowe czysta i brudna goją rany i mają szerokie właściwości przeciwbakteryjne, przeciwwirusowe i przeciwgrzybicze. Zestaw trzech propolisowych specyfików, pięknie opakowany w rustykalną skrzyneczkę na pewno ucieszyłby każdego zwolennika medycyny naturalnej!





Gościniec z podróży księżniczki Cetyni

Trzecie miejsce w konkursie „Gościniec z podróży” dla Koła Gospodyń Wiejskich z Hołowienek, Gmina Sabnie, powiat sokołowski. Gościniec z podróży księżniczki Cetyni to kosz przysmaków, wykonanych przez Panie z KGW w Hołowienkach, według dawnych receptur, z użyciem najlepszych lokalnych produktów! Są tam miód, nalewki, swojski chleb, ciasteczka domowe, wędliny, zioła i sezonowe owoce. Prawdziwy kosz obfitości! A skąd nazwa? Miejscowość Hołowienki leży w Gminie Sabnie, przez którą przepływa rzeka Cetynia. Swą nazwę Cetynia zawdzięcza jaćwieskiej księżniczce, która przed wiekami, jak mówi legenda, żyła tu w prastarym grodzie wraz ze swoimi rodzicami. O rękę pięknej Cetyni starał się mazowiecki książę, ale dziewczyna za nic nie chciała zostać jego żoną. I podobnie, jak Wanda, co nie chciała Niemca, Cetynia rzuciła się w nurt rzeki, okalającej jaćwieski gród, aby uniknąć niechcianego małżeństwa. Rzeka płynie przez tę część Podlasia do dziś, choć jest skromnym strumykiem. Zaś po potężnym grodzie ojca Cetyni pozostały historyczne wały ziemne w miejscowości Niewiadoma. Wprawdzie nie wiemy, co lubiła jadać księżniczka Cetynia, ale możemy przypuszczać, że były to dary tutejszych lasów i ziem. Podobnie, jak przysmaki w koszu z Hołowienek. Warto spróbować!





Chleb bezglutenowy z kiełbasą czosnkową

Wyróżnienie w konkursie „Gościniec z podróży” dla Pani Moniki Mazurek z Dziegietni koło Sokołowa Podlaskiego. Na Turnieju Smaków wybór swojskiego pieczywa jest oszałamiający! Tym razem jednak naszą uwagę przyciągnął chleb bezglutenowy. Pełen zdrowych ziaren, zwłaszcza siemienia lnianego, ma ciekawy smak i zaskakuje chrupkością. Do tego pachnąca czosnkiem i dymem z wędzarni prawdziwa swojska kiełbasa! Duet znakomity! Dawnymi czasy raczej chlebów bezglutenowych nie wypiekano, niemniej wytwarzano różnego rodzaju podpłomyki. Przeważnie z tego, co akurat było pod ręką. Dodawano do nich ziaren, aby były bardziej pożywne. A wędzona, czosnkowa kiełbasa to przecież mazowiecki i podlaski klasyk. W duecie pychota!



Chleb i jadlo do ba

Chleb
malinowa

Kasza

Paszet
wiesniowa
miodowy

Chleb

Chleb
miodo-owocowy
z ciastami

Paszetowa



Chleb i jałko do chleba

Wyróżnienie w konkursie „Gościniec z podróży” dla Pani Bogusławy Gryz z Stanisławowa. Chleb to podstawa codziennego pożywienia. Na zakwasie, z dobrej mąki żytniej, lub mieszanej. Pieczony w piecu opalanym drewnem. Z ciasta, które cierpliwie wyrastało w domu, pod okiem zapobiegliwej gospodyni. Sam w sobie jest smaczny! Ale przecież samego chleba nie jadamy. Smarujemy go masłem lub swojskim smalcem. Jadamy z wędliną lub serem. Tym razem w koszu Pani Bogusławy królują różne rodzaje pieczywa, także słodkiego, są kielbasy, ale też jest swojska kaszanka, pasztet wieprzowo-drobiowy, pasztetowa. Wytwarzane z podrobów są niezwykle smaczne i mają swoich zagorzałych wielbicieli. Dobra kaszanka, czy pasztetowa w towarzystwie dobrego chleba może znaleźć więcej chętnych niż kanapka z inną wędliną. W koszu była też nalewka malinowa, jako dopełnienie tej wyjątkowej uczty!



NALEW
domowa



Aroniówka

rok produkcji: 2019 500ml

Nalewka Z aronii

Wyróżnienie w konkursie „Gościniec z podróży” dla Koła Gospodyń Wiejskich w Korytnicy, powiat węgrowski! Nalewek zawsze było dużo na Turnieju Smaków. Wszak to nie tylko smaczny napitek, ale też swego rodzaju antidotum na wszelkie przypadłości i dolegliwości. Dobra nalewka pomaga w różnych sytuacjach, na przeziębienie, na ból brzucha, na chandrę... Nalewka z aronii, zwana też aroniówką jest doceniana przez smakoszy za intensywny smak i aromat. Owoce aronii zawierają moc witamin i minerałów, a nalewka z nich pomaga na ból brzucha, na nudności, obniża cholesterol w organizmie i wzmacnia oczy! Jej przygotowanie nie jest łatwe! Panie z KGW w Korytnicy mają jednak swój sposób na aronię i potrafią przygotować z niej pyszny i skuteczny w walce z chorobą napitek. Będziecie mieli okazję spróbować, to jej nie zmarnujcie!



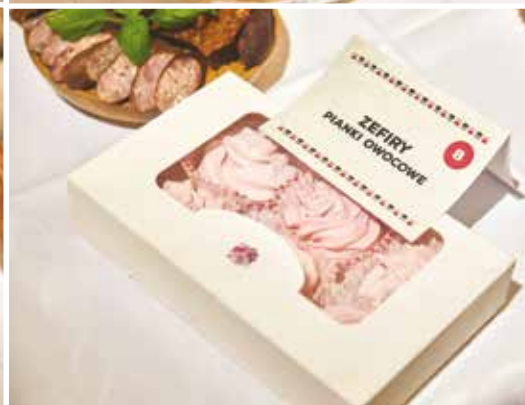


**POWIDŁA Z CUKINII,
POWIDŁA Z DYNI**

Powidła z cukinii i z dyni

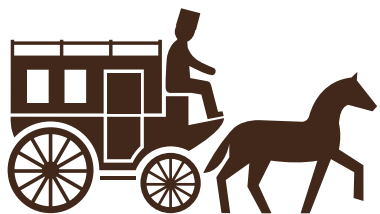
Wyróżnienie w konkursie „Gościniec z podróży” dla Stowarzyszenia „Liwianka” z Liwa, Gmina Liw, powiat węgrowski! Powidła kojarzą się nam z jesiennymi owocami, przede wszystkim śliwkami. Smażyło się je dawniej w dużych garnkach, bez cukru, za to kilka dni. Były gęste, ciemne i niezwykle słodkie. Po prostu pyszne. Śliwki, śliwkami, a jak się okazuje dobre powidła można zrobić także z innych produktów. Panie z Liwa usmażyły takowe z dyni oraz z cukinii. I też udały się wybornie! Smak oryginalny, opakowanie piękne, więc nic, tylko próbować!





Lokalna Organizacja Turystyczna
WIELKI GOŚCINIEC LITEWSKI

ul. Wolności 27, 08-300 Sokołów Podlaski
tel. 536 838 500
lotwgl@wp.pl
www.wielkigoscinieclitewski.eu



Lokalna Organizacja Turystyczna
Wielki Gościniec Litewski