

Gęsinowe warsztaty kulinarne



„Półgęsek czyli rarytas nad rarytasy oddam Ci za niego ile chcesz kiełbasy”

Dania z gęsi, jakże rzadkie w naszych regionach, były tematem warsztatów edukacyjno – kulinarnych pt.: „Gęsina – kujawsko – pomorski, regionalny rarytas w potrawach i przetworach”. Ten staropolski przysmak królował bardzo często na stołach szlacheckich a sztuka kulinarna i jej owoce opiewane były w prozie i poezji o czym świadczy m. in. fragment opisu śniadania u Sędziego- księga II - Zamek Adama Mickiewicza:

„Zaś dla mężczyzn wędliny leżą do wyboru:

Półgęski tłuste, kumpia, skrzydliki ozoru,

Wszystkie wyborne, wszystkie sposobem domowym

Uwędzone w kominie dymem jałowcowym;

W końcu, wniesiono zrazy na ostatnie danie:

Takie bywało w domu Sędziego śniadanie.”

To właśnie województwo kujawsko-pomorskie słynie z najlepszych pod względem smaku i właściwości odżywczych gatunków gęsi w Polsce przede wszystkim białej gęsi kołudzkiej.

Zajęcia, których organizatorem była Lokalna Grupa Działania Ziemia Łańcucka, odbyły się w dniach 10 i 11 kwietnia 2018 r. w Albigowej. Uczestnikami warsztatów byli mieszkańcy gmin Łańcut, Białobrzegi, Grodzisko Dolne, Rakszawa i Żołyń.

Działanie umożliwiła realizacja projektu współpracy o akronimie SMAK (Symbioza Małych Atrakcji Kulinarnych) w ramach poddziałania „Przygotowanie i realizacja działań w zakresie współpracy z lokalną grupą działania” w ramach działania „Wsparcie dla rozwoju lokalnego w ramach inicjatywy LEADER” objętego PROW na lata 2014-2020.

W warsztatach uczestniczyły panie ze Stowarzyszenia Kobiety Gminy Grodzisko Dolne, zdobywając wiedzę i praktyczne umiejętności przetwarzania tuszki gęskiej na smaczne potrawy.

Podczas warsztatów, w panelu teoretycznym panie zdobyły wiedzę nt. gęsi w staropolskiej i regionalnej tradycji kulinarnej. W czasie zajęć praktycznych miały możliwość poznać jak efektywnie wykorzystać gęsie tuszki oraz metodę przetwarzania i konserwacji w gęsim tłuszczu (confit). Z kolei śledziły wykonywanie wariacji na temat „gęsiego fastfooda” czyli małe co nieco z gęsiego kiełbasianych farszów, co pozwoliło wykopać gęsiego burgera, oraz pipkę tj. gęsią szyjkę faszerowaną. Efektem tych działań były m. in. takie potrawy jak: okrasa czyli rodzaj tatarskiego gęsiego, leberka – pasztet lub farsz na pierogi. Nie zabrakło gęsi pieczonej z kapustą kiszoną, na jabłkach, modrą kapustą szmurowaną oraz wiele innych pyszności zarówno na zimno jak i na gorąco. Należy dodać, że potrawy nie tylko syciły ale dawały również radość podniebieniu. Receptury bardzo proste, pozbawione dziwacznych łańcuchów, zachowywały naturalny smak mięsa. Do przyprawiania używane były sól, pieprz, czosnek oraz zioła, przede wszystkim majeranek i czosnek.

Na koniec wspólna biesiada, uamilana przygrywką na akordeonie i gitarze przez pana Krzysztofa oraz wspólnym śpiewem piosenek biesiadnych, była wspaniałą ucztą dla ciała i duszy.

Warsztaty prowadził ekspert kulinarny w dziedzinie przetwarzania gęsiny pan Piotr Lenart – koordynator Szlaku „Niech Cię Zakole” z województwa kujawsko-pomorskiego.