



## Kobiórskie gospodynie zwyciężyły

2017-12-20 00:00:00

W organizowanym przez powiat pszczyński już po raz drugi konkursie "Tradycje i Kulinaria Ziemi Pszczyńskiej" rywalizacja nie była łatwa. Smakotyki serwowało siedem zespołów gospodyń, które reprezentowały wszystkie gminy powiatu.

Panie tym razem spotkały się w Kobiórze, a konkurowały, przyrządzając mnóstwo pysznych dań z tradycyjnej gęsiny. Dawne kulinarne przepisy i ich wykonanie, a także estetykę podania oceniali jurorzy: dr Grzegorz Odoj, etnolog z Uniwersytetu Śląskiego, Alicja Kudła, artysta-plastyk oraz Łukasz Kozioł, pszczyński restaurator.

Powitanie uczestniczek przez wójta Eugeniusza Lubańskiego, połączone z prezentacją tradycji związanych z gęsina, nie tylko kulinarnych, ale także zwyczajów wyszkubka, było dobrym wstępem do konkursowych prezentacji. Towarzyszył im też wykład etnologa, który wygłosił dr Odoj.

Okazało się, że z gęsi można wyczarować prawie wszystko: od tradycyjnie pieczonej, faszzerowanej, podawanej z burakami, kapustą kluskami lub kaszą, przez gołąbki nadziewane gęsina, tatarski, pasztety, pierogi, zupę czerninę, a nawet słodka babkę na gęsim smalcu.

Konkurencja była ostra, różnice zdobytych punktów minimalne, ale w ostatecznej klasyfikacji pierwsze miejsce przypadło reprezentantkom Koła Gospodyń Wiejskich z Kobióra, które działają pod przewodnictwem Donaty Szałaśnej. Zwycięzynie przyrządziły tradycyjną gęś marcińską nadziewaną bułką i podrobami - jak się okazało bezkonkurencyjną!

- Gęś trzeba przyprawić solą, pieprzem, majerankiem i odstawić na całą noc do lodówki. Farsz robi się z bułki i zmielonych lub posiekanych gęsich podrobów. Tak sprawioną gęś trzeba włożyć do rękawa i piec w piekarniku mniej więcej godzinę na każdy kilogram. Danie podajemy z czerwoną kapustą z jabłkiem i kluskami polanymi sosem, który się wytopił - tłumaczyła Donata Szałaśna.

- Podczas konkursu możemy skosztować tych różnych smaków tradycji, potraw, które przygotowywały nasze babcie i mamy. Cieszę się, że możemy liczyć na zaangażowanie tych pań, na organizację z ich strony i na poszczególne gminy powiatu pszczyńskiego, który jest bogaty w tradycję, historię, a przede wszystkim w dobrych ludzi i - czego dziś mogliśmy doświadczyć - w cudowne smaki - mówi starosta pszczyński Paweł Sadza, z satysfakcją podsumowując udaną edycję konkursu.

- Jako współorganizator konkursu bardzo się cieszę, że w tym roku udało się go zorganizować w Kobiórze. Wszystkie potrawy były naprawdę smakowite, więc tym bardziej jestem dumny z sukcesu naszych gospodyń - dodawał wójt Lubański.

Dopełnieniem tradycji obecnej na stołach była inscenizacja "Wyszkubek u Pytlów", którą zaprezentowały członkinie KGW z Kobióra wraz z grupą kobiórskich uczniów pod kierunkiem Renaty Kordys.







INTERNETOWY SERWIS INFORMACYJNY

# URZĄD GMINY KOBIOR



**Dziękujemy za odwiedziny i zapraszamy ponownie**

[bezpośredni link do strony www](#)