



Tradycja Świąt Bożego Narodzenia

Pokazanie kulturowego i kulinarnego bogactwa tradycji Bożonarodzeniowej
w naszym regionie, na podstawie Konkursów Potraw Regionalnych „Stół Wigilijny”

Historia

*„Wszelka dobra dusza
jest jako ta świeca,
sama się wyniszcza,
a innym przyświeca”*

Tym cytatem od wielu lat rozpoczynają się Konkursy Potraw Regionalnych „Stół Wigilijny”, odbywające się nieprzerwanie od 2000 roku, niemal od samego początku działalności Stowarzyszenia Gospodyń Wiejskich.

Z chwilą powstania SGW zastanawialiśmy się co i w jakiej formie organizować, aby pobudzić do działania Gospodynie zgromadzone w Stowarzyszeniu, oraz rozpocząć naszą działalność w zakresie pielęgnacji tradycji, obrzędów ludowych i regionalnych.

Podczas rozmowy z radnym powiatowym Ś.P. Zbigniewem Mieszczakiem wpadliśmy na pomysł zorganizowania Konkursu Potraw Wigilijnych w targanicim Domu Kultury. Nie byłoby to możliwe bez ogromnego zaangażowania Koła Gospodyń z Targanic. Opracowaliśmy regulamin. Do udziału zaprosiliśmy kilka KGW z innych miejscowości. Gospodynie stanęły na wysokości zadania. Dla nich było to zupełnie nowe doświadczenie, coś innego, nowego. Udało się. Po sukcesie pierwszego - postanowiliśmy, że co roku w każdą pierwszą sobotę grudnia będziemy organizować takie działania.

Pierwszy konkurs zrealizowaliśmy bez dużych środków finansowych, dotacji i sponsorów. Wyglądał inaczej, niż obecne. W kolejnych latach sukcesywnie wprowadzaliśmy nowe pomysły, zdobywając zaufanie i akceptację przyjaciół i sponsorów - mówi Prezes SGW Czesława Wojewodziec.

Pojawiło się kilka nowości, wspólne ubieranie choinki, nowe dania konkursowe m.in. „Karp w różnej postaci”, stale rośnie poziom stroików i dekoracji stołów wigilijnych.

Cieszy nas bardzo, że na bazie naszych doświadczeń Gospodynie z innych Gmin organizują podobne konkursy. Wspominając pierwsze „Stoły Wigilijne” i ten ostatni z roku 2013, widzimy jak wielką drogę przebyło Stowarzyszenie Gospodyń Wiejskich, nasza Gmina, nasz kraj i my sami. Teraz możemy być dumni, że to nasze Gospodynie były pionierkami i zapoczątkowały z wielką pomocą sponsorów i przyjaciół Stowarzyszenia nową tradycję, stając się wzorem dla innych. W imieniu naszego Stowarzyszenia składamy serdeczne podziękowania wszystkim, którzy w jakikolwiek sposób przyczynili się do zorganizowania Konkursu Potraw Regionalnych - Stół Wigilijny.



W każdym domu Gospodynie mają swoje własne zwyczaje wigilijne. W zależności od regionu Polski, oraz lokalnych zwyczajów i obyczajów na stołach wigilijnych pojawiają się różne potrawy i sposób ich podania.

Jest jednak coś, co łączy tradycyjne stoły wigilijne w naszym kraju, sprawiając, że Wigilia jest szczególnym wydarzeniem.

Wspólne, rodzinne spotkanie, choinka, radość! Na stole wigilijnym, oprócz wigilijnych potraw, zgodnie z tradycją muszą się znaleźć: wolne miejsce przy stole, biały obrus, opłatek, Krzyż, świeca, Pismo Święte, siano pod obrusem.

Oprócz tego są jeszcze inne - lokalne i rodzinne zwyczaje, podtrzymywane od pokoleń. Dobrze jest o nich pamiętać!

Warto organizować konkursy adresowane do Gospodyń domowych. Ich celem jest nie tylko ukazanie naszej bogatej tradycji Świąt Bożego Narodzenia - kulinarnej i kulturowej, ale również popularyzacja regionalnych potraw wigilijnych, sposobów ich przygotowywania i podania na stole oraz zapamiętanie dla przyszłych pokoleń, lokalnych, starych, często zapomnianych przepisów kulinarnych.

Konkurs Potraw Regionalnych „Stół Wigilijny” to również powrót do tradycyjnej kuchni, umiejętności przygotowania zdrowych, pełnych wartości odżywczych potraw wigilijnych, zgodnych z tradycją regionu, oraz pokazanie umiejętności dekoracji wigilijnego stołu i choinki. Przekazujemy tą właśnie wiedzę kolejnym pokoleniom.

Oprócz promocji regionu, jego zwyczajów i obyczajów w prosty sposób pozostawiamy wtedy cząstkę naszej przeszłości i pamięć o tych, którzy byli tu przed nami.

Dbałość o tradycję nie może być odwlekana na nieokreśloną przyszłość. Powinna być podejmowana tu i teraz

Konkursy to również zachowanie wspomnień, smaku potraw z dzieciństwa, pamięci o rodzinnym domu, rodzicach, i seniorach rodu. Tego rodzaju działania to również budzenie aktywności Gospodyń na rzecz lokalnej społeczności, wzrost zainteresowania sztuką ludową i wyrobami rękodzieła, łączenie środowisk lokalnych, wzajemna troska o region i kraj w którym żyjemy. To nasz współczesny Patriotyzm.



Targanicach Mistrzynie wigilijnego stołu

...arsal Prix i Powiatowego konkursu Perarw Wigilijnych, zorganizowano w Wiedniu Kultury w Targanicach z udziałem gospodyni konkursu i gminy Brzezinka, który wraz z Czesławką Nowicką, kierowniczką Ośrodka Kultury i Turystyki w Brzezince, kierowniczką Ośrodka Kultury i Turystyki w Nowoczesnej Gospodyni w Andrychowie.

- Celem konkursu jest popularyzacja potraw regionalnych, promowanie tradycyjnej kuchni oraz promocja powiatu andrychowskiego - powiedziała Zbigniewa Mieszczak, radny powiatu andrychowskiego, który wraz z Czesławką Nowicką, kierowniczką Ośrodka Kultury i Turystyki w Brzezince, kierowniczką Ośrodka Kultury i Turystyki w Nowoczesnej Gospodyni w Andrychowie.

drychowcie, był pomysłodawcą i głównym organizatorem konkursu. Jury pod przewodnictwem Jadwigi Sopkiewicz z Ośrodka Doskonalenia Kuchni w Wadowicach miało ciężki obowiązek zbrnięcia, gdyż w konkursie przegrywano na świąteczne przygotowanych stołach nie tylko smak, ale i wystrój. Najbardziej smakowały. Po konkursie punktowo uzyskany wystrój stołu, walory smakowe oraz oryginalność okazało się, że Grand Prix zdobyły reprezentantki Kola Gospodyni Wsielskich w Andrychowie, które w składzie: Joanna Kucharczyk - prezes koła, Joanna Facult oraz Józefa Brożek - kasa (w przygotowaniu konkursu brały także Zofia Kucharczyk i Józefa Brożek).

- Przygotowanie wszystkich potraw zajęło nam kilka godzin. Szczególnie polecamy paszeczki w kształcie rybek. Przepis jest prosty: robimy ciasto drożdżowe, do którego dodajemy się margarynę lub olej. Parszeczki się grzyby drobno zmielone, cebulka przysmażona na maśle oraz kapusta kiszona i nieco słodkiej. Sprawna gospodyni w półtorej godziny upora się z tą

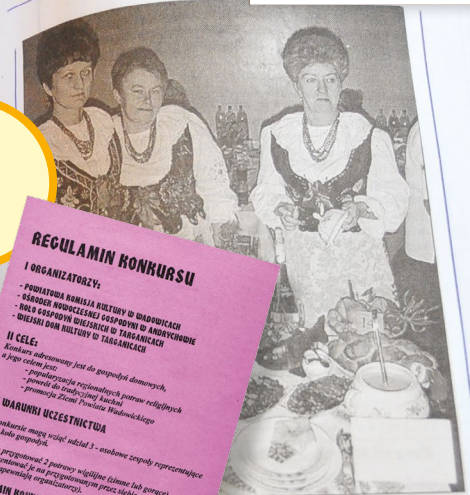
potrawą i mile zaskoczy wigilijnych gości - zdradzała tajemnicę swojej kuchni Stanisława Kucharczyk.

- Ważną jest też dekoracja stołu: biały obrus, świeczki, żółte kwiaty na stole, opalizująca z tym przygotowanymi dekoracjami, namalowanymi chacie staropolską, co było nam do naszego stołu. W konkursie zwyciężyły gospodyni z Andrychowa, które w składzie: Jadwiga Sopkiewicz, kierowniczką Rady Miejskiej w Andrychowie i Józefa Brożek, kierowniczką Rady Miejskiej w Andrychowie.

2000 Targanice GRAND PRIX KGW Paszeczka



spróbować każdej potrawy i ocenić wszystkie
Fot. Agnieszka Bednarska



I POWIATOWY KONKURS POTRAW REGIONALNYCH

POTRAWY WIGILIJNE

TARGANICE 2000

REGULAMIN KONKURSU

I ORGANIZATORZY:

- POWIATOWA BIEŻKA KULTURY W WADOWICACH
- KOLA GOSPODYNI WSIELSKICH W ANDRYCHOWIE
- WIELKI DOM KULTURY W TARGANICACH

II CELE:

- konkurs adresowany jest do gospodyni domowych,
- promowanie regionalnych potraw religijnych
- promowanie zdrowego i smacznego
- promowanie Ziemi Wołoskiej i Andrychowskiej

III WARUNKI UCZESTNICTWA

W konkursie mogą wziąć udział 3-osobowe zespoły reprezentujące dane koło gospodyni.

Należy przygotować 3 potrawy wigilijne (ciasto lub gury) i opłatek. Konkurs jest nie profesjonalny, jest także stałe wadygajom (niektórzy zawodnicy organizatorzy).

IV TERMIN KONKURSU

konkurs przeprowadzony w dniu 25 listopada 2000 roku i organizatorem jest nie profesjonalny, jest także stałe wadygajom (niektórzy zawodnicy organizatorzy).

konkurs może odbyć w terminie do 17 listopada



owym Konkursie Potraw Regionalnych reprezentantki Kola Gospodyni Wsielskich atowane przez nie potrawy wigilijne naj- tradycją regionalną ziemi wadowickiej. Jur z grzybami, grzech ze śliwkami i kłuski
Fot. Michał ŚWIEC - CIELEKON

Leokadia Fabie
Lucja Mieszczak
Bożena Magiera

Foto: Nowiny Andrychowskie
Kronika Beskidzka

2001 Gierałtowie

GRAND PRIX
KGW Gierałtowiczki

II



2002 Andrychów

GRAND PRIX
KGW Targanice Górne



III



2003 Wieprz

GRAND PRIX
KGW Gieraltowiczki



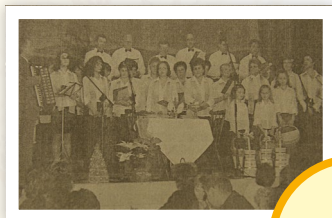
IV



2004 Frydrychowice

GRAND PRIX
KGW Głębowice

Foto:
Nowiny Andrychowskie
Kronika Beskidzka



2005 Andrychów

GRAND PRIX
KGW Roczyny



VI



2006 Wieprz

GRAND PRIX
KGW Frydrychowice

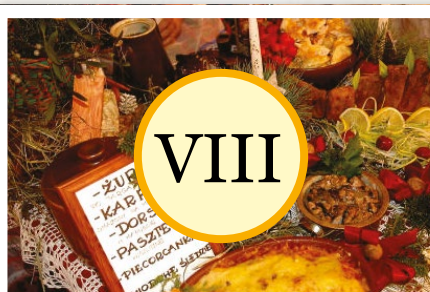


VII



2007 Andrychów

GRAND PRIX
KGW Targanice Górne



2008 Osiek

GRAND PRIX
KGW Głębowice

Po raz pierwszy
ubieraliśmy wspólnie
choinkę



IX





X



2009
Inwałd
GRAND PRIX
KGW Zagórnik

2010 Inwałd

GRAND PRIX
KGW Nidek

Pierwszy raz na naszym
stole pojawił się placek
z Logo Województwa
Małopolskiego



XI



2011 Inwałd

GRAND PRIX
KGW Frydrychowice



XII



2012 Inwałd

GRAND PRIX
KGW Rzyki



XIII



2013 Inwałd

GRAND PRIX
KGW Głębowice



XIV



Przepisy



Kapusta swojska

Kapustę ugotować, jak jest kwaśną - odlać pierwszą wodę, dodać podczas gotowania pokrojoną świeżą cebulę, dalej gotować, dodać miękkie grzyby ugotowane na pół miękko, kostkę rosółową, zasmażkę lekką na maselku, suszone śliwki i rodzynki, wymieszać.

Sos paprykowy

Papryka kręcona przez maszynkę do mięsa wymieszana z przecierem pomidorowym dodana szczypta chili - odparować do odpowiedniej konsystencji



Śledzie po żydowsku

Płaty śledziowe solone wymoczyć. Na oleju zeszklić cebulę, rzucić dużo rodzynek, dodać koncentrat pomidorowy, pieprz, zioła wg uznania - ak ostygnie - mieszamy razem

Ryba po kaszubsku

Dorsza opanierować i usmażyć na oleju. Oddzielnie na oleju szkli się cebulę i pokrojoną paprykę - smażyć do pół miękko, plastry ananasa pokroić w kostkę, dodać łyżkę papryki czerwonej, sok z ananasa, przecier pomidorowy - zalać gorącą zalewą, pozostawić na 2-3 dni, aż się przegryzie



Kuleczki rybne w sosie miodowo-rodzynkowym

1 kg filetów z mintaja lub innej niezbyt tłustej ryby
1 cebula, 1 jajko, majeranek, sól, pieprz, bułka tarta
do obtoczenia, olej.

Bułkę moczymy w wodzie, odciskamy. Filet przepuszczamy przez maszynkę do mielenia, następnie mielimy pokrojoną cebulę i bułkę. Dodajemy do masy jajko i przyprawy. Z wymieszanej dokładnie masy formujemy kuleczki i obtaczamy w bułce tartej. Smażymy na oleju, odwracając na małym ogniu.

Sos: 10 dkg rodzynek namoczyć w wodzie; 4 łyżki miodu; 3 łyżki musztardy; 3 łyżki przecieru pomidorowego; 1 łyżka masła; sól; pieprz; szczypta chili. Do roztopionego masła dodać przecier pomidorowy, musztardę, miód, 1 litra wody, rodzynek i przyprawy, następnie wszystko zagotować.

Tak przygotowanym sosem poleć kuleczki.

Śledzie z anansem i rodzynekami

1 kg śledzi solonych, 1 puszka ananasów, 10 dkg rodzynek
3 cebule czerwone, 3 łyżki majonezu, pieprz. Śledzie namoczyć w wodzie lub mleku, odcisnąć i pokroić na kawałeczki. Rodzynek namoczyć w soku z ananasa. Cebule posiekać i przelać gorącą wodą. Ananasy pokroić. Wszystkie składniki wymieszać dodając majonez i pieprz.

Salatka kanadyjska

Białą kapustę oraz cebulę poszatkować i zasolić, zostawić na 24 h. Przygotować zalewę (woda, ocet, sól, cukier) Do kapusty dodać paprykę czerwoną i odrobinę ostrej papryki czuszki. Pasteryzować 15 minut.

Śledzie, że palce lizać!

1,5 l wody, szklanka oleju, szklanka octu, cukier, sól, liść laurowy, angielskie ziele. Zielone śledzie posmarować musztardą i zwinąć w rolmopsa, ułożyć w garnku, zalać zalewą, zagotować. Po zagotowaniu - zaraz odstawić i ... czekać - im dłużej tym są lepsze.

Super karp ze śliwkami

Karpia opiec w mące. Przygotować zalewę - 1/2 szklanki wina, 25 dkg śliwek mrożonych, zmiksować, dodać goździki, cynamon, cukier, sok z cytryny, zalać dzwonki z karpia i zapiec w piekarniku - 10-15 minut

Karp po staropolsku

Oczyszczyć karpia, przyprawić solą i pieprzem, posmarować masłem, posypać mąką krupczatką, piec w piekarniku. Pod koniec pieczenia polewać zalewą - 3 jajka wymieszać z jedną szklanką mleka, sól, pieprz. Wszystko zapiec.

Przepisy

Barszcz

Wodę stawiam, gotuję, daję np. na 3 litry wody 10 ziarenek ziela angielskiego, 6 listków laurowych, kminek - lepiej jak łyżeczkę, po dwie łyżki płaskie soli i cukru. Jak się zagotuje to odstawiamy i wrzucamy do tego kilka ząbków czosnku (4-5 pokrojonych). Odstawiamy, żeby ostygło. Do słoja nakroić buraczków, dać skórkę chleba. Codziennie trzeba trochę przemieszać, dać koło kaloryfera lub w inne ciepłe miejsce. Za 3 dni - barszczyk gotowy! Przepis podała Danuta Mydlarz - Koło Gospodyń Wiejskich Inwałd.



Ryba w trawie!

Dwa pory smażyć na oleju, z przyprawą do ryb, to wszystko trzeba trochę posolić. Osobno usmażyć rybę obtoczoną w mące. Wszystko połączyć dodać dwie łyżki wody, doprawić, połać odrobiną soku z cytryny!



Śledzie

Kilogram zielonych śledzi, szklanka octu, szklanka oleju, szklanka wody, 4 cebule, liść laurowy, ziele angielskie. Pokrojoną cebulę wrzucić na wodę z octem, dodać 3 łyżki cukru, do smaku soli, olej, ocet - gotuje się to 4 minuty (jeszcze dodajemy słoiczek koncentratu pomidorowego) Do zalewy wrzucamy 1 kg zielonego śledzika i gotujemy dokładnie 4 minuty.

Karp pieczony w piekarniku z prawdziwkami

Karpia po upieczeniu - przykrywamy prawdziwkami osmażonymi z cebulką i czosnkiem na maśle i zapiekamy ok. 15 minut w piekarniku.



Ciasto drożdżowe od Mamy Pani Czesi

Do 0,5 litra mleka o temperaturze ok. 20 stopni dodać 5 dkg drożdży, 3 łyżki cukru, 0,5 łyżeczki soli, pół szklanki oleju, 2 jajka, 2 łyżki mąki. To wszystko miksować mikserem. Dodajemy 60-70 dkg mąki (musi być ciepła) mieszając drewnianą łyżką - ile zabierze, aż ciasto będzie miało gęstość budyniu. Odstawiamy na 15 minut. Brytfankę posmarować tłuszczem i posypać bułką tartą. Kiedy ciasto urośnie - zwiększy swoją objętość dwukrotnie - wyłożyć na brytfankę i dodać kawałki owoców, wciskając głębiej co drugi owoc. Wcześniej kawałki owoców posypujemy cukrem pudrem i odrobiną cynamonu. Dajemy do piekarnika nagrzanego do temperatury ok 150-160 stopni. Pieczemy 30-40 minut. Po wyjęciu posypujemy cukrem pudrem.



Nasi Goście





Konkursy stroików





Na podstawie Statutu Stowarzyszenia Gospodyń Wiejskich status Członka Honorowego przyznano następującym osobom:

2001 rok - Janina Master, Jerzy Chylewski, Zbigniew Mieszczak

2002 rok - Tadeusz Jura, Tadeusz Woźniak, Antoni Zadora

2003 rok - Jerzy Karkoszka, Jan Krupnik, Jan Sordyl

2004 rok - Małgorzata Chrapek, Jan Pietras, Stanisław Babiński

2005 rok - ks. Stanisław Czernik, Józef Kozioł, Mirosław Nowak, Władysław Rajda

2006 rok - Małgorzata Matusiak, Mirosław Kalota, Adam Kryska

2007 rok - Teresa Kramarczyk, Andrzej Mucha, Józef Brzazgacz

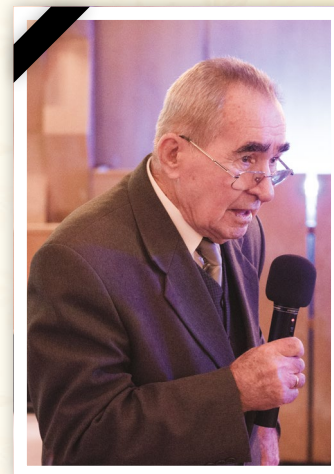
2008 rok - Jerzy Mieszczak, Jarosław Skupień, Jerzy Miller, Stanisław Sordyl

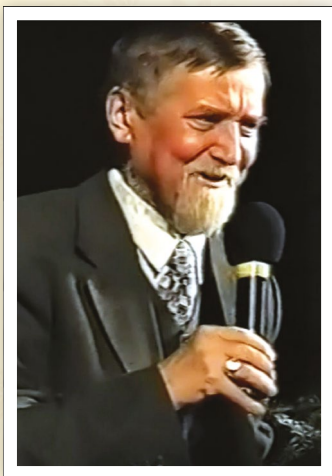
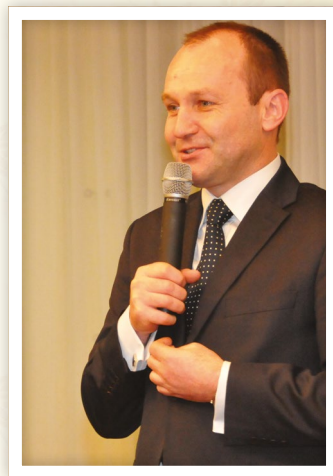
2010 rok - Paweł Lysoń,

2011 rok - Marek Sowa

2012 rok - Sławomir Rusinek

2013 rok - CMC Inwałd





www.sgw.andrychow.pl



Małopolska

Projekt zrealizowano przy wsparciu finansowym Województwa Małopolskiego