

ST. WIELISŁAW > gm. Kłodzko - KGW Ołdrzychowice Kł. cd. w "Bitwie Regionów"

Napisano dnia: 2025-06-28 19:42:02



(Inf. wł.). **Tłumów nie było, choć folkloru na wiele sposobów nie zabrakło. W Starym Wielisławiu, na szczęście przy sprzyjającej aurze, odbyły się międzypowiatowe eliminacje ogólnopolskiego konkursu pn. "Bitwa Regionów". Jego organizatorem jest Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa, a uczestnikami są koła gospodyń wiejskich...**



Z powiatów: dzierzoniowskiego, kłodzkiego i ząbkowickiego, w sobotnie południe, 27 bm. kilka kół gospodyń wiejskich stanęło w konkursowe szranki. W ten sposób odpowiedziały na zaproszenie KOWR-u, który zachęca członkinie KGW do pochwalenia się przed innymi swoimi kulinarnymi dokonaniem oraz oprawą ich podania. W tym roku miejscem lokalnych eliminacji był m.in. Stary Wielisław, w gm. Kłodzko. Przybyłych m.in. powitał wójt **Zbigniew Tur**.



Podobne przedbiegi na Dolnym Śląsku doszły lub dojdą do skutku w Siechnicach, Górze, Wałbrzychu, Bagnie w pow. trzebnickim i Lubomierzu. W każdym przypadku współzawodnictwo też dotyczy KGW z 3 - 5 powiatów. Jak nam powiedziała Anna Wychodil z wrocławskiego KOWR-u - finał dolnośląski przewidziano na koniec sierpnia, zaś na początek września ogólnopolski, z główną nagrodą w kwocie 25 tys. zł za I miejsca.

*- Nasze KGW skupia osoby z Gilowa i Goli Dzierżoniowskiej, w gminie Niemcza. Prezentujemy tutaj siekanę wrocławską z drożdżowo-ziółowym chlebem. Szukałam dolnośląskich dań regionalnych i znalazłam przepis na bigos wrocławski, Upodobałam nasz wyrób, który od tradycyjnego bigosu mocno się różni. Jest zrobiony z czerwonej kapusty, ma słodko-kwaskowy smak, do tego zasilony czerwonym winem wytrawnym. Posiada suszone owoce: śliwki, rodzynki, morele... Zakwaszony jabłuszkami i cytrynką, z dodatkiem mięsa i boczku. Efekt jest spektakularny, bo ma oryginalny smak - zachwala **Maria Hordziel**.*



Z kluskami faszerowanymi fasolą i nadzieniem zaistniało w Starym Wielisławiu KGW Woliborzanki z gminy Nowa Ruda. - Coraz więcej osób ma dysreakcję na wyroby mączne, bo organizm nie toleruje, a fasolę tak. Dlatego ją popularyzujemy - mówi **Honorata Kleimann**:- Przekonujemy, że z udziałem fasoli można zrobić tort, knedle, sałatkę. Do tych kluseczek dodaliśmy nieco zmielonej kapusty gotowanej i mięsa. Wszystko to wzbogacone o jajko, sól, pieprz i majeranek. Do smaku może być sos grzybowy - my podajemy z grzybów zbieranych w naszym lesie, ale może też być z boczkiem w postaci skwareczek.



KGW z Woliborza w "Bitwie Regionów" wzięło udział po raz czwarty. Raz zdobyło wyróżnienie, zaś dwa razy zajęło drugie miejsce. W jednym przypadku było o włos od wygranej na Dolnym Śląsku.

Inne KGW, z Doboszowic w gm. Kamieniec Żąbkowicki, kuśiło zupą cebulową. - *To powszechnie znana potrawa. My postawiłyśmy na tradycję i prostotę, ale z małą modyfikacją, bo mamy ją zapiekaną z serem camembert* - informuje prezeska Karolina Gicala: - *Zależało nam, aby na ten konkurs dało się wyciągnąć coś z naszego dzieciństwa. Po zasmakowaniu jednej łyżki mamy przed oczami kuchnię babci, z kaflowym piecem. Przyznam, że tym razem to ja kroję cebulę i ronię łzy, zaś koleżanki pomagają z całą resztą, aby jak najlepiej wypaść już w trzeciej dla nas "Bitwie Regionów". Jak dotychczas bez podium, ale za to ze świetną zabawą i wymianą doświadczeń. Zachęcamy inne KGW do udziału w tym konkursie, bo warto.*



Spod złotostockich Lasek KGW przywiozło żeberka nadziewane fasolką szparagową. - *Do popicia może być coś troszkę mocniejszego. Potrawa jest nawiązaniem do czegoś naszego, tutejszego. Można przygotować z wieprzowiny albo z kaczki, tym razem podajemy z tej pierwszej* - komunikuje Barbara Krysiak: - *Za sobą mamy doświadczenie, jeśli chodzi o uczestnictwo w tym konkursie - nawet doszliśmy do finału krajowego w Puławach, reprezentując Dolny Śląsk z daniem z kaczki nadziewanej. Za kolejnym razem wyszliśmy z roladkami z króliczka, zajmując drugie miejsce w regionie...*



Komisja konkursowa z ramienia dolnośląskiego KOWR-u smakowała poszczególne dania, oceniała ich sposób wyeksponowania, z uwagą przysłuchiwała się wykorzystanym recepturom. A w międzyczasie prowadząca imprezę **Małgorzata Matusz** z Urzędu Gminy Kłodzko zapraszała na scenę zespoły śpiewacze, które zaprezentowały po kilka utworów.

Zwycięzcą edycji starowielisławskiej zostało KGW z Ołdrzychowic Kłodzkich, prezentujące roladki z dziczyzny z chlebem czosnkowym i przechodzące do etapu wojewódzkiego. Drugie miejsce przypadło KGW z Olesznej, podającemu pierogi gospodyni wiejskiej, zaś trzecie - KGW Woliborzanki z kluskami z nadzieniem z fasoli.

(bwb)

FOTOMIGAWKI Z WYDARZENIA



