

## Zapomniane smaki z „babczynie spizarni”

Kto z nas dorosłych nie pamięta i nie wspomina smaków i zapachów przetworów z „babczynie spizarni”? Jesień to czas, kiedy domowe spizarnie wypełniały się kiszunkami, marynatami, suszami i innymi domowymi specjałami.

Do tych tradycji dziedzictwa kulinarnego Ziemi Jarosławskiej nawiązuje konkurs, którego VII edycja odbyła się 18 listopada w sali sportowej Ośrodka Szkolno-Wychowawczego w Jarosławiu. W konkursie uczestniczyło 19 kół gospodyń wiejskich i stowarzyszeń prezentując tradycyjne przysmaki i przetwory w czterech kategoriach konkursowych: owoce i warzywa, mięsa, grzyby oraz nalewki. Na pięknie zaaranżowanych stoiskach można było dostrzec i posmakować takie pyszności jak: dynię w zalewie korzennej, konfiturę z ogórków czy pomidorów, kiszunki warzywne, wieprzowinę w wekach, zapiekanego dzika w weku, smalec grzybowy, wędliny z dziczyzny, marynowane i kiszone grzyby, orzechy w winnej glazurze, pierniki, proziaki, czy chleb z pokrzywą i cebulą.

Jury konkursowe w składzie: Pani Zofia Kasperek - Urząd Marszałkowski Województwa Podkarpackiego, Pani Wioletta Stoch - Zespół Szkół Spożywczych Chemicznych i Ogólnokształcących oraz Pan Krzysztof Zieliński - Stowarzyszenie „Pro Carpathia”, ekspert z zakresu kuchni regionalnej przyznało następujące nagrody główne:

Stowarzyszenie Miłośników Lutkowa – nagroda główna w kategorii mięsa za łopatkę zapiekaną.

Koło Gospodyń Wiejskich w Zapałowie – nagroda główna w kategorii owoce i warzywa za kiszunkę warzywną.

Koło Gospodyń Wiejskich w Manasterzu – nagroda główna w kategorii grzyby za prawdziwki marynowane.

Stowarzyszenie „Kobiety razem w Sobiecinie” – nagroda główna w kategorii nalewki za nalewkę miętową.

Komisja konkursowa w składzie: Pani Elżbieta Pazyniak, Pani Dorota-Wierzbińska-Dubaj, Pani Urszula machaj oraz Pan Wojciech Głąb przyznana również nagrody w kategorii aranżacja stoiska.

Statuetkę „Smak Marszałka Województwa Podkarpackiego” otrzymało z rąk Pana Lucjana Kuźniara Koło Gospodyń Wiejskich w Wysocku.

Siódma edycja konkursu pokazuje, że warto kontynuować rodzinne tradycje kulinarne związane z przygotowaniem przetworów. I mimo to, że obecnie rynek żywności obfituje w świeże surowce i składniki niezależnie od pory roku to przetwory z babcinej spiżarni stanowią w wielu domach konkurencję dla oferty punktów handlowych.

**W. Stoch, U. Machaj**