

Choszczno - Kulinarne wizytówki

03.09.2015.

CHOSZCZNO. W najbliższą niedzielę zapraszamy na plac przy fontannie, gdzie odbędzie się Gminne Święto Plonów. Tradycyjnie już ulicami miasta przemaszeruje korowód z wieńcami, który poprowadzą dożynkowi starostowie KATARZYNA DUDEK i ADRIAN TWAROGAL. Odbędzie się też konkurs sołectw, oczywiście nie zabraknie muzyki, tańca, śpiewu i dobrego jedła. Tu przygotowaliśmy szczególną niespodziankę. Właśnie dzisiaj otrzymaliśmy z drukarni „Kulinarną wizytówkę gminy Choszczno”. W tym wydawnictwie swoimi przepisami chwala się gospodynie z Piasecznika, Suliszewa, Radunia, Rzecka, Sławęcina, Stradzewa, Wardynia, Sulina, Kołek, Korytowa, Zamęcina i Zwierzyna.

Od kilku już lat potrawy przygotowywane przez kucharki z naszej gminy doceniane są na targach, jarmarkach i konkursach organizowanych nie tylko w regionie, ale i w całej Polsce. W październiku 2013 roku na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi wpisane zostały (jako pierwsze z naszej gminy) Miody Pojezierza Choszczeńskiego. Choć na ziemi choszczeńskiej tradycja wytwarzania miodu sięga średniowiecza, to jednak miejscowi pszczelarze podkreślają, że obecne zwyczaje przejęli od swoich dziadków i pradziadków, którzy przyjechali na te ziemie zaraz po drugiej wojnie światowej.

Rok później na tę listę wpisana została choszczeńska strucla z makiem. – W te strony przywieźli ją osiedleńcy pod koniec lat 40. tamtego wieku, a w Choszczynie na stałe zagościła za sprawą mojego ojca ZDZISŁAWA WARDAKA - mówi BERNARDA MARIOLA ŁUKSZO.

Podkreśla, że początek tego smakołyku wywodzi się z województwa lubelskiego, potem wypiekano go w okolicach Wrzosowa i Bań, a od ponad 40 lat jest tylko w Choszczynie. – Jedyne zmiany i ulepszenia jakie wprowadziliśmy w jej przygotowaniu, to zastosowanie elektrycznych mieszalników i zmieniliśmy rodzaj margaryny – dodaje pani Bernarda. Mocno akcentuje fakt, że do masy makowej dodają miód kupowany tylko i wyłącznie u choszczeńskich pszczelarzy.

Okazuje się, że takich smakołyków jest u nas więcej, a Choszczeńska Sobótka i dożynkowy jarmark udowadniają, że potrawy przygotowywane przez panie z Kół Gospodyń Wiejskich mają wzięcie wśród wszystkich gości tych imprez. W niedzielę proponujemy kilkanaście kolejnych potraw przygotowanych przez kucharki i kucharzy z Wardynia, Sulina, Sławęcina, Zamęcina, Zwierzyna, Radunia, Korytowa, Piasecznika, Kołek, Suliszewa, Rzecka i Stradzewa. Ich autorzy zapewniają, że te receptury tworzone były przez wiele pokoleń, ale zapewniają też, że można je bardzo łatwo modyfikować.

Tadeusz Krawiec

