

Wiadomości

Poniedziałek, 15 kwietnia 2013

Regionalne smakowitości w Jankówce

Na pięknie udekorowanych stołach zagościły m.in: karczek faszerowany, szpinakowe roladki, śledzie w zalewie pomidorowo-cebulowej, muszle makaronowe nadziewane tuńczykiem, pasztet świąteczny, kura po wiejsku oraz kaczka z jabłkami. Wszystkie potrawy nie tylko znakomicie się prezentowały, ale również smakowały wyśmienicie. Jury w składzie: prof. Janusz Żmija - rektor Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie, Dariusz Gnatowski - aktor teatralny i filmowy, znany m.in. z serialu „Świat według Kiepskich”, Tomasz Leśniak - szef kuchni hotelu Sheraton i jednocześnie szef kuchni Reprezentacji Polski w piłce nożnej, nie miało łatwego wyboru. Ostatecznie za najlepszą, najbliższą tradycji potrawę - uznano: kurę po wiejsku, przygotowaną przez Koło Gospodyń Wiejskich z Kokotowa. Publiczność miała także okazję wziąć udział w internetowym konkursie na najsmakowitszą potrawę ogłoszonym na fanpag'u CKiT zgłoszoną przez gospodynie. Wśród 748 ważnych głosów laur zwycięstwa i nagroda publiczności przypadły gospodyniom z Grabia za śledzie w zalewie pomidorowo - cebulowej, na którą głos oddało 319 użytkowników. Trzech szczęśliwców: Anna Cofała, Michał Liszka i Kasia Biel wylosowało podwójne wejściówki na wieczór kabaretowy z Formacją Chatlet Podczas niedzielnego spotkania w Jankówce każdy z gości miał możliwość spróbowania świątecznych potraw oraz przygotowanych przez panie nalewek i wypieków, do czego gorąco zachęcały wszystkie gospodynie. Spotkanie uświetnił występ Orkiestry Dętej z Podstolic, pod batutą Stanisława Gawora.

Fot. Eva Hajduk