

Królowała wieprzowina. Szadek w pysznych smakach

Janusz Nowak, właściciel Gospodarstwa Agroturystycznego "Karczma Kaliska", zorganizował w minioną sobotę X Regionalne Spotkania z Żywnością Tradycyjną i Ekologiczną. Tym razem, mottem przewodnim imprezy były potrawy i wędliny z wieprzowiny. W kulinarnym wydarzeniu uczestniczyli m.in. Starosta Kaliski Krzysztof Nosal, Przewodniczący Rady Powiatu Kaliskiego Jan Adam Kłysz, a także Wójt Gminy Ceków-Kolonia Mariusz Chojnacki.

Impreza organizowana przez **Janusza Nowaka**, właściciela Gospodarstwa Agroturystycznego "Karczma Kaliska" ma charakter cykliczny. W tym roku, mimo utrudnień epidemiologicznych odbyła się już po raz dziesiąty, dzięki czemu przybyli goście znów mogli zgłębić wiedzę kulinarną o zabarwieniu regionalnym oraz skosztować przygotowanych specjałów, a także dokonać zakupu wystawionych produktów. W tym roku w Karczmie Kaliskiej królowała... No właśnie, wieprzowina.

Wszelkie niuanse związane z jej przygotowaniem metodami tradycyjnymi omówił gość specjalny, podróżnik i znawca kulinarny, **Piotr Szymkowiak**. Ten znany fachowiec ukazał żywo zainteresowanym uczestnikom jak dużą rolę pełni wieprzowina w polskiej kuchni.

- Nasza impreza ma charakter cykliczny. W każdy roku charakteryzuje ją inny temat przewodni. W tym roku nadrzędnym zagadnieniem były potrawy z wieprzowiny. Warto podkreślić, że w trakcie spotkania tradycyjnie odbyły się także warsztaty związane m.in. z przygotowaniem żywności. Omówione zostało przygotowanie różnych dań z wieprzowiny, poczynając od schabowego z kością, aż do wędzenia kiełbas i innych potraw. Cieszę się, że w spotkaniach uczestniczą także restauratorzy z naszego Szlaku Kulinarnego Kaliskie Smaki. Spotkania z Żywnością Tradycyjną i Ekologiczną mają na celu pokazanie i zachowanie różnych regionalnych potraw, starych przepisów oraz edukację kulinarną w zakresie przygotowywania tego typu dań – mówi Janusz Nowak, właściciel "Karczmy Kaliskiej".

W trakcie wydarzenia goście mogli zapoznać się z walorami wielu potraw, oczywiście z wieprzowiny. Można było delektować się: świeżonąką, gorącą kiełbasą, kaszą jęczmienną z wątróbką, bigosem, kapustą z grochem, sałatką, ogórkami małosolnymi. Uczestnicy z pewnością zaspokoili apetyty, nawet Ci najbardziej wybredni. Dużą w tym zasługą członka Szlaku Kulinarnego Kaliskie Smaki, właściciela **Zakładu Mięsnego Tomasz Łucyk** w Złotnikach Małych, który skutecznie zadbał o wyborne potrawy i wędliny.

Podczas jubileuszowego X Regionalnego Spotkania z Żywnością Tradycyjną i Ekologiczną można było także skosztować chleba wypiekanego na miejscu przez **Miroslawę Wielgocką** z Przedzenia. Dużym zainteresowaniem cieszy się także miód prosto z pasieki oferowany przez **Ignacego Wolniaczyka** z tej samej miejscowości.

- Jedną z najważniejszych rzeczy w agroturystyce są kulinaria. Nasze gospodarstwo bowiem obsługuje typowo gości, a żeby o nich zadbać należy być bardzo dobrze przygotowanym pod względem kulinarnym. Każdy, mając do czynienia ze współczesnym przemysłem żywnościowym, chce spróbować tych starych potraw, które pamięta z młodości lub też nie może ich spożywać na co dzień, bo w dzisiejszym świecie się ich nie robi. Wiadomo bowiem, że obecnie używa się produktów przetworzonych, a takie dania jak my przygotowujemy ze świeżych, naszych produktów, wymagają zdecydowanie więcej czasu. Używamy w większości regionalnych lub swoich produktów – tłumaczy Janusz Nowak.

Info: Michał Marszałkowski

Foto: Marta Wolarz