

# Wójt Stawiarski stawia na gołąbki, z kontrą wychodzi kapusta pani Ireny

● Świąteczny pojedynek kulinarny. Na kuchenny ring wychodzą wójt Chełmca i gospodyni domowa ● Własnoręcznie przygotowują wigilijne potrawy dla kilkudziesięciosobowych rodzin

## Rąbkowa, Chełmiec

A.Koział-Ogorzałek, W.Chmura  
a.kozial@gk.pl, w.chmura@gk.pl

Zakasane rękawy, wypieki na policzkach. Pojedynek czas zacząć. Po jednej stronie Bernard Stawiarski, wójt Chełmca, kucharz-amator, po drugiej Irena Grabczyk z Rąbkowa, wybrana w plebiscycie „Gazety Krakowskiej” najlepszą gospodynią 2013 roku. Zadanie mają proste, przygotować potrawę, która smakiem i aromatem powali z nóg rywala. Sami oceńcie kto ma lepszą rękę do kuchni. Smaczniejsze „gołąbki Benia” czy kapusta z grzybami pani Irenki?

- Gotuję od dziecka i muszę nieskromnie powiedzieć, że znam się na rzeczy - mówi pani Irena. - A moja receptura na kapustkę jest rewelacyjna - rzuca wyzwanie.

Wójt Chełmca, choć znacznie mniej doświadczony w kulinarnym boju, twardo trzyma gardę. Przekonuje, że w domu to on jest panem kuchni.

- Zrobię takie gołąbeczki, że palce lizać - zachwala swój przepis, ocierając twarz z mąki. - Robię je nie raz i wiem, że smakują całej rodzinie. Sos borowikowy tylko dopełni formalności - dodaje.

Pani Irena w tym roku robi wigilijną wieczerzę dla 22 osób. Bernard Stawiarski nieraz na gości ponad 40 osób. U niego nastrój świąteczny najbardziej czuć pod wieczór, gdy już wszyscy spotkają się w ogromnym, mierzącym 50 metrów

kwadratowych salonie z kominem.

- Na ścianie zawieszamy drzewo genealogiczne całej rodziny - mówi wójt Stawiarski. - Mój ojciec starym zwyczajem przygrywa na harmonijce najpiękniejsze kolędy. To wspaniały wieczór.

Po modlitwie, która zaczyna i kończy wieczerzę wigilijną, na stół wjeżdżają po kolei: zupa grzybowa, ziemniaki z rybą (ostatnio jest to sola, ale bywał pstrąg, bo na karpia nie ma chętnych) i pierogi różnej maści: z kapustą i grzybami, truskawkami, śliwkami, serem, jabłkami. Obowiązkowo musi być kompot ze śliwek.

Pani Irena ma nieco odmienny świąteczny jadłospis. Najważniejsze potrawy to barszcz z uszkami, kapusta z grochem, żurek, dwa rodzaje pierogów, kompot z suszonych śliwek i ryba: pieczona, w galarecie i po grecku. Za gotowanie bierze się z samego rana, tuż po roratniej mszy. Pyszne jedzenie to jedno, ważne też są tradycje.

- Nie jestem przesadna, ale w wigilii wolę, żeby do domu przyszedł jako pierwszy gość młody mężczyzna. Symbolizuje to szczęście na nadchodzący rok - przywołuje swoje zwyczaje pani Irena. - Unikać trzeba starych bab - dodaje z uśmiechem kobieta, która w Kole Gospodyń Wiejskich działa od 18 roku życia. ●

● **Więcej na naszej stronie**  
Podziel się z nami własnymi świątecznymi przepisami.  
[www.gazetakrakowska.pl](http://www.gazetakrakowska.pl)



► Bernard Stawiarski, wójt gminy Chełmiec, panuje w kuchni



► Irena Grabczyk, najlepsza gospodyni 2013 roku

## Przepis na mamaligę i „gołąbki Benia”

### ● Wigilijna mamaliga

Składniki: 0,5 kg kaszy wiejskiej, 25 dkg grochu „jasiek”, jedna szklanka śliwek suszonych, sól do smaku. Kaszę uprzyżyć na masełku (oliwie z pestek winogron), zalać kaszę wodą powyżej 1 cm, gotować 15 min. Ugotować osobno dzień wcześniej namoczony jasek i namoczone wcześniej śliwki. Słoninę (boczek) pokroić na skwarki i usmażyć (postne bez tego). Wsadzic do naczynia żaroodpornego wszystko, wymieszać i podać.

### ● Danie „gołąbki Benia”

Składniki: kapusta zwykła (włoska), tłusty rozbef, golonka wieprzowa tylna (tyle kaszy i ryżu co mięsa), ryż, kasza gryczana, cebula, czosnek, sól, pieprz, zioła prowansalskie. Kapustę gotować w lekko osolonej wodzie. Mięso zmielić, wymieszać z ugotowanym ryżem, kaszą solą, pieprzem i cebulą. Zwinąć gołąbki, do garnka na talerz, żeby się nie przypalały. Wlać wodę, gotować, podawać z sosem borowikowym.

## Przepis na kapustę z grochem i szarlotkę ze śliwkami

### ● Wigilijna kapusta z grochem

Składniki: 1 kg kapusty kwaszonej, 5 dkg grzybów suszonych, 10 dkg grobnego grochu, 2 cebule, tłuszcz, mąka, sól, pieprz, ziele angielskie, 2 liście laurowe. Kapustę ugotować, dodać ziele angielskie i liście laurowe. Grzyby i groch ugotować (każde oddzielnie), cebulę podsmażyć, z mąki i tłuszczu przygotować zasmażkę. Wszystkie składniki połączyć razem doprawić do smaku i zagotować.

### ● Szarlotka ze śliwkami

Składniki: 5 szk. mąki, 1 szk. cukru, 1 jajko, 4 żółtka, 1 margaryna, 3 łyżki śmietany, cukier waniliowy, 3 łyżeczki proszku do pieczenia, cynamon, 1,5 kg jabłek, śliwki suszone. Mąkę połączyć z margaryną, dodać resztę składników i zrobić ciasto. Połowę rozwałkować i położyć na blachę, wyłożyć starte jabłka z cynamonem i cukrem waniliowym, powkładać śliwki suszone. Resztę ciasta położyć na górę, piec 50 min.

## Nagrody dla „Aniołów”

### Nowy Sącz

Anna Oskierko  
a.oskierko@gk.pl

Zakończył się VII Regionalny Przegląd Działań Artystycznych „Pod Skrzydłami Anioła 2013”.

W konkursach plastycznym, literackim i piosenki świątecznej przyznano 160 wyróżnień i 50 nagród głównych.

W poszczególnych kategoriach wiekowych w zmaganiach wokalnych „Anielska nutka” zwyciężyli E. Cięciel, M. Kądziołka, A. Mucha i A.

Halczyńska. Najlepsze wiersze napisali Z. Zając, O.Papaj, M. Żabiński i M. Zygmunt, a najpiękniejsze kartki świąteczne stworzyli M. Szuma, M. Mróz, K. Pawlik, J. Kunicka, O. Szkaradek i N. Szeptak.

Łączna liczba uczestników tegorocznego przeglądu to niemal 2500 osób - uczniów wszystkich typów szkół.

Organizatorem przeglądu jest Pałac Młodzieży w Nowym Sączu oraz Stowarzyszenie Przyjaciół Dzieci i Młodzieży „Fabryka Marzeń”. Wsparcia finansowego udzielił urząd miasta. ●

## W skrócie

### NOWY SĄCZ

#### ZUS przeszkoli z nowego „Płatnika”

Eksperti z ZUS przeprowadzą bezpłatne szkolenia dotyczące używania najnowszej wersji programu „Płatnik”. Starsza wersja była używana do tworzenia dokumentów ubezpieczeniowych przez kilkadziesiąt tysięcy sądeckich firm. Zajęcia odbędą się dziś oraz 7 stycznia o godz. 10.00 przy ulicy Sienkiewicza 77 w sali nr 18A.

(AMO)

REKLAMA 1003405656

Zdrowych i Spokojnych  
Świąt Bożego Narodzenia  
życzy

**ARKADIUSZ MULARCZYK**

Posel na Sejm RP  
Przewodniczący Klubu  
Parlamentarnego Solidarna Polska