

Ogólnopolski Festiwal Zalewajki

15.09.2011.

II Ogólnopolski Festiwal Zalewajki odbywa się w niedzielę 11 września w naszym powiatowym Radomsku. Wokół Parku 3 września w Radomsku siedem restauracji ustawiło swoje stoiska, na których każdy mógł skosztować radomszczańskiej zalewajki i zagłusować na ulubioną restaurację. Oprócz mieszkańców Radomska najlepszą zalewajkę wybierało także jury, któremu przewodniczyli znany z programów kulinarnych krakowski kucharz i podróżnik Robert Makłowicz.

Mistrz kuchni w obecności m. in. prezydent Radomska Anny Milczanowskiej oraz poseł Elżbiety Radziszewskiej uważnie smakował zalewajkę w każdym ze stoisk i robił dokładne notatki. Po degustacji sam Makłowicz wraz ze swoim asystentem Eugeniuszem Mientkiewiczem, Patrykiem Romanem, którzy zwyciężyli w konkursie na najlepszą fraszkę o zalewajce oraz radomszczanami przygotował ogromny garnek radomszczańskiej zalewajki, która bardzo szybko znalazła amatorów. Makłowicz mówił o potrawach regionalnych regionu wspominał także o kuglu, co spotkało się z owacjami. Okazuje się, że mistrz kuchni zna kugla, o czym powiedział nam w krótkim wywiadzie.

Nagrodę publiczności w konkursie Najlepszy smak radomszczańskiej zalewajki otrzymała restauracja Malutkie Resort, a werdykt jury, któremu przewodniczył Robert Makłowicz, Mistrzem radomszczańskiej zalewajki została restauracja Tori Catering.

Podczas imprezy dla dzieci zapiewała Majka Jeżowska, zespół Szafa Gra zaprezentował najwięcej przeboje polskie i światowe, każdy utwór w innym stroju, upodabniając się do artysty, którego przebież akurat wykonywali. Na zakończenie wystąpiła Halina Frąckowiak (przypomnijmy, że piosenkarka wystąpiła w Przedborzu podczas 3 światowego Festiwalu Poezji Marii Konopnickiej w 2007 roku). Imprezie towarzyszyły także Slowfoodowe warsztaty smaku oraz kiermasz rękodzieła/jarmark staropolski. Festiwal poprowadził Darek Maciborek, dziennikarz radia Rmf Fm oraz jeden z współtwórców tej stacji.(pg)

Rozmowa z Robertem Makłowiczem

PG: Zalewajka jest zwykle kojarzona z potrawą ubogich, nie jest to żaden rarytas, a tutaj w Radomsku została uhonorowana ogólnopolskim festiwalem, co Pan o tym sądzi?

Robert Makłowicz: Mnóstwo rzeczy, przebojów kulinarnych, to jest kuchnia niegdyś ludzi ubogich. Ostrygi zaczęli jeść ludzie, kiedy je morze wyrzuciło, cała kuchnia po prostu w oska: makarony, pizze to są potrawy ludzi biednych. Chodzi o to, że w różnych częściach świata inne produkty ludzie najbiedniejsi zawsze mieli pod ręką, a tutaj nie ma morza na tyle ciepłego, żeby były ostrygi, oliwy, mąka była kiedyś razowa żytnia, zatem ją się kisiło, w lesie można było znaleźć grzyby, ziemniaków się wygrzebało i już była zalewajka. Gdyby to był festiwal zupy pomidorowej to ja bym na to nie przyjechał, bo zupa pomidorowa jest sztucznym produktem, bo to była jedna z zup sezonowych, a teraz wymyślono koncentrat pomidorowy, a więc co to jest za zupa? Bulion z kostki, pomidory z koncentratu i ryż z woreczków, a [zalewajka] to jest prawdziwa perła. Do tego stopnia jest to zupa regionalna, że ja przez długie lata nie wiedziałem jak to smakuje ani jak to wygląda. W Krakowie zalewajka jest w ogóle nieznana, 150 km stąd na południe ludzie nie wiedzą co to jest, to jest skarb po prostu. PG: Jest Pan po degustacji zup biorących udział w konkursie, co Pan może o nich powiedzieć?

Robert Makłowicz: W moim mniemaniu chodzi tutaj o uchwycenie na raz w jednej zupie dwóch smaków: smaku kwaśnego, znanego z żurku oraz podkreślenia go smakiem grzybowym. Niektóre z tych zup były zdecydowanie za mało kwaśne po prostu, czyli albo były za długo gotowane, bo zakwas trzeba dodać w ostatniej chwili, bo jeżeli się to trzyma na ogniu bardzo długo to niknie ten smak, albo też za mało tego było. Niektóre zupy były bardzo dobre, ale oceniałbym je wyjątkowo w kategorii zup grzybowych, a nie zalewajek, bo o to chodzi, żeby połączyć jedno z drugim, nie powinno być tych grzybów za dużo, bo musi być balans pomiędzy tymi składnikami. PG: To teraz zapytam o inną potrawę – kugiel. Jest to tradycyjna potrawa regionalna miasta Przedbórz, które znajduje się w powiecie radomszczańskim. Czy spotkał się Pan z tą potrawą i w jakich okolicznościach?

Robert Makłowicz: Spotkałem się i z nazwą i z potrawą. To jest jedna z najbardziej

popularnych niegdyś potraw żydów polskich, to jest rodzaj papki ziemniaczanej, która byłą podawana z różnymi dodatkami. Co jest piękne, że w dalszym ciągu się to robi. Żydów już w Polsce nie ma ale to nie jest piękne, bo to się wiąże z tragicznymi rzeczami, ale piękne jest to, że część tych potraw przetrwała w kuchni polskiej. Kuchnia jest silniejsza niż te wszystkie tragedie, które się na naszych ziemiach rozgrywały, katolicy się siedzi przejęli te zwyczaje i w dalszym ciągu robią kugiel, to jest fantastyczne. A jadłem kugiel w Izraelu i też w domu, gdzie moja babcia robiła. To przenikanie się kultur sprawiło, że często ludzie nie zdają sobie sprawy czy to jest potrawa taka czy inna, w Izraelu w szabat je się na przykład awikawę, co uznajemy za jedną z najbardziej fundamentalnych przypraw w kuchni polskiej, ale to z kolei żydzi przejęli od swoich sąsiadów chrześcijańskich. To wszystko się zaplata. To jest kolejnym dowodem na to, że kuchnia jest silniejsza niż nacjonalizmy, podziały religijne, narodowościowe. PG: Dziękuję za rozmowę.

{jgxfal folder:=[images/stories/wydarzenia/2011/2011_09_15_zalewajka] title:=[II Ogólnopolski Festiwal Zalewajki w Radomsku] cols:=[6]}