KURIER ZAWIERCIAŃSKI

KLUCHY Z PODLESIC NAJLEPSZE NA ŚLĄSKU!

(Podlesice, gm. Kroczyce) Choć KGW Podlesice formalnie działa od 2009roku, na swoim koncie już ma liczne sukcesy, których inne KGW mogą im tylko pozazdrościć. W czerwcu br. ich kluchy „połom bite" zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych, w sierpniu podczas XI edycji Konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów, który odbył się w ramach dorocznego Jarmarku Produktów Tradycyjnych w Górnośląskim Parku Etnograficznym w Chorzowie, za zalewajkę i kluchy otrzymały I miejsce, a we wrześniu, w Poznaniu przyznano im prestiżową nagrodę - „Perłę 2011".

KGW Podlesice jest to chyba najmłodsze KGW w regionie, jednak od samego początku istnienia aktywnie uczestniczy w życiu gminy Kroczyce i chętnie współpracuje z Uniwersytetem Śląskim i Towarzystwem Miłośników Ziemi Zawierciańskiej.

Jak przyznają gospodynie, wszystko zaczęło się podczas szkolenia dla agroturystyk w którym brały udział.

- *Właśnie wtedy prof. dr hab. Andrzej Czylok z Wydziału Nauk o Ziemi Uniwersytetu Śląskiego zapytał mnie– Pani sołtys, jaką potrawę regionalną by mi pani poleciła? Ale taką przechodzącą z pokolenia na pokolenie! Odparłam - kluchy „połom bite", bo akurat babcia dzień wcześniej je robiła. Tak się wszystko zaczęło. Na następny tydzień już musiałam przygotować kluchy „połom bite" i zaczęła się wędrówka po wszystkich regionaliach i imprezach. Od tamtej pory, kiedy do gminy przyjeżdżały delegacje, zamiast chlebem częstowałyśmy je kluchami* – opowiada prezes KWG Podlesice, a zarazem sołtys Podlesic Bożena Pasierb.

Przygotowanie kluch na domowy użytek nie jest trudne, jednak kiedy potrzebnych jest 100 porcji np. na festyn, czasem trzeba pracować całą noc. Najpierw należy obrać i ugotować ziemniaki, które zasypuje się mąką, praży, a następnie całość ubija drewnianą pałką i dopiero formuje łyżką kluski. Na szczęście do KGW liczącego obecnie 16 osób należy również 4 panów - *W końcu ktoś musi nam pomóc obierać ziemniaki i bić kluchy* – śmieją się gospodynie.

KLUCHY PRODUKTEM TRADYCYJNYM

17 czerwca kluchy „połom bite" zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi Marka Sawickiego.

- *Niektórzy dziwili się, że nam udało się uzyskać wpis w ciągu zaledwie 2 lat, ponieważ niektórzy czekają bardzo długo. Było to zwieńczeniem naszych 2 letnich starań. W całe działanie byłyśmy bardzo zaangażowane, ale nie tylko my. Zgodę na wpisanie produktu musiał najpierw wyrazić wójt. Bardzo pomogły nam także panie: Ewa Nowak, Teresa*

Oprychał i Stanisława Caban ze Śląskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Częstochowie i Beata Fąfera z ODR w Zawierciu – mówi pani **Bożena**.

Jako twórczynie najmłodszego produktu regionalnego województwa śląskiego, gospodynie otrzymały zaproszenie na jarmark produktów regionalnych. Wiadomym było, że panie z Podlesic przygotują swoje słynne kluchy, ale by wziąć udział w konkursie trzeba było stworzyć pełne danie obiadowe.

- *Do kluch połom bitych gotowało się zazwyczaj zalewajkę, taki zestaw zgłosiłyśmy więc na konkurs. Nie liczyłyśmy nawet na wyróżnienie, bo konkurencja była bardzo duża. Mimo iście polowych warunków wszystko poszło dobrze* – mówią gospodynie.

Jury uwagę brało właściwie wszystko - wystrój, sposób podania i przygotowania i przede wszystkim smak.

- *Inne drużyny startowały po kilka razy, więc nie robiłyśmy sobie większych nadziei. Zwłaszcza, że my w takim konkursie brałyśmy udział pierwszy raz* – opowiada **Barbara Gawrońska** z KGW.

Po wielu szczegółowych pytaniach dotyczących przygotowania potraw, jury podjęło jednogłośnie decyzję, że kluchy z Podlesic są najlepsze. Takim sposobem 28 sierpnia KGW Podlesice otrzymały I nagrodę w konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów za zalewajkę i kluchy połom bite i nominację do Perły 2011. Nasze gospodynie 11 września czekał więc kolejny wyjazd, tym razem do Poznania. Choć i tam konkurencja była liczna, ich przysmaki po raz kolejny uwiodły podniebienia komisji, w efekcie czego to właśnie podlesickim gospodyniom przyznano Perłę 2011.

- *Perła to najwyższe odznaczenie dań tradycyjnych i regionalnych. Tego nam już nikt nie odbierze* – cieszą się gospodynie. - *Ewa Nowak dyrektor Śląskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego powiedziała nawet, że takiego dania na całe województwo śląskie nikt nie miał, tylko Podlesice* – dodają.

REGIONALIA - PRZYJDŹ NA KLUCHĘ

Osoby, które nigdy dotąd nie miały okazji skosztować kluch połom bitych, będą miały taką okazję już 1 października podczas Regionaliów 2011. Impreza będzie połączona z otwarciem Centrum Dziedzictwa Przyrodniczego i Kulturowego Jury. W programie imprezy także: wycieczka „Osobliwości świata jurajskiej przyrody", prezentacja „Leśni ludzie mezolitu", zwiedzanie Jaskini Głębokiej, wytwarzanie narzędzi kamiennych i ceramiki pradziejowej, kiermasz i warsztaty rękodzieła artystycznego, wyrób papieru czerpanego i kwiatów z bibuły, targi i degustacja żywności ekologicznej z terenu Jury, stoisko PTTK Zawiercie z wydawnictwami regionalnymi, występ KGW z Podlesic oraz Aleksandra Styczyńskiego z zespołem, potańcówka na dechach oraz ok. godz. 17.00 wytęp Kapeli Hałasów.

Justyna Banach