

Jutro w Janowie Lubelskim startuje Festiwal Kaszy Gryczaki 2010

# Zobacz, dotknij, posmakuj

■ Czternaście zagród smaku, pokaz kulinarny Ewy Wachowicz, konkurs na najlepszą potrawę regionalną oraz gwiazdy małe i duże to tylko niektóre atrakcje Janowskiego Festiwalu Kaszy, który w tym roku odbędzie się w parku Misztalec.

O Janowskim Festiwalu Kaszy „Gryczaki” już głośno w całej Polsce. Nic dziwnego, bo do polskiej stolicy gryczanych smaków ściągają najwięksi polscy smakosze, muzyczne gwiazdy i znani aktorzy. – W tym roku przenieśliśmy festiwal do parku Misztalec. To jeszcze więcej miejsca na zagrodę smaku, degustacje i dobrą zabawę – mówi **Łukasz Drewniak**, dyrektor Janowskiego Ośrodka Kultury.

Największą atrakcją janowskiego festiwalu są wiejskie zagrody, które prześcigają się w przygotowaniu regionalnych specjalów. W tym roku będzie aż czternaście zagród ze smacznym jedzeniem, którym mieszkańcy janowskich wsi będą częstować i sprzedawać słynne gryczaki i jaglaki, wędzone ryby, swojskie wędliny, rewelacyjne białe sery podsuszane. – Nie zabraknie karpia z kopciuchy, tradycyjnej potrawy miejscowych rybaków – dodaje **Łukasz Drewniak**. Nie zabraknie też do degu-



W Janowie Lubelskim zabawisz się, najesz i jeszcze wyjedziesz z gościncem



FOT. ARCHIWUM JANOWSKIEGO OŚRODKA KULTURY

wać słynne gryczaki i jaglaki, wędzone ryby, swojskie wędliny, rewelacyjne białe sery podsuszane. – Nie zabraknie karpia z kopciuchy, tradycyjnej potrawy miejscowych rybaków – dodaje **Łukasz Drewniak**. Nie zabraknie też do degu-



Do dużego żeliwnego garnka nasypać wiórków olchowych. Nad wiórkami umocować ruszt z grilla. Na ruszcie położyć dzwonka karpia. Przykryć przykrywką. I powiesić nad żarem ogniska. Po 20 minutach soczyste i pyszne mięso jest gotowe.

stacji słynnej janowskiej żurawinówki i syconych miodów. – Każdy, kto odwiedzi zagrody, doświadczy staropolskiej gościnności i życzliwości i nie odepjdzie bez gościnka – mówi **Waldemar Futa**, kierownik Referatu Promocji i Rozwoju Miasta. W zagrodach będzie można spotkać kapele i zespoły śpiewacze, które uprzyjemnią wielkie smakowanie

Janowa Lubelskiego. Zagrody podejmą pierwszych gości jutro o godz. 14.

O godz. 16 na scenie rozpocznie się malowniczy konkurs ubijania kaszy w stepie i zawody w ubijaniu masła. O godz. 18 do akcji wkroczą kaszowi mocarze. W niedzielę, 8 sierpnia, o 15.30 rozpocznie się pojedynek Kaszoprodu z Pyrlandią, o godz. 17

nastąpi ogłoszenie wyników konkursów na potrawę regionalną o tytuł „Gryczak 2010” i na najlepszą janowską żurawinówkę. – Nasz konkurs na potrawę regionalną odbywa się aż w sześciu kategoriach: gryczak janowski, kaszowe specjalne na zimno, kasza na słodko, sery, wina, nalewki, miody, piwa i kwasy oraz janowska nalewka żurawinowa – wyjaśnia **Barbara Nazarewicz** z Muzeum Regionalnego w Janowie Lubelskim. W niedzielę o godz. 18 na scenę wyjdzie z pokazem kulinarnym Ewa Wachowicz.

Dwudniowy Festiwal Kaszy „Gryczaki 2010” to także różnorodna, energetyczna muzyka. Jutro o godz. 19 na scenę wyjdzie zespół Pietuchy, o 20.30 rozpocznie się koncert zespołu Blues Drive. W niedzielę o godz. 19.30 wystąpi Los Bamberos, o 21 Goo Machine. – Zapewniam, że ucztą muzyczną jest bardzo urozmaicona i każdy znajdzie na koncertach swoją muzykę – mówi **Łukasz Drewniak**.

WALDEMAR SULISZ

## PROGRAM FESTIWALU

Dokładny program festiwalu na stronie: <http://www.janowulubelski.pl>



## Rubinowy eliksir z ziemi janowskiej

Na liście produktów regionalnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi są nalewki, z których słynie Lubelszczyzna. Jest tam też żurawinówka momocka. Żurawina rosnąca na torfowiskach i bagnach w Lasach Janowskich to drobna wiecznie zielona krzewinka o drobnych czerwonych i ciemnych owocach. Posiada właściwości lecznicze i odżywcze. Przygotowuje się z niej: soki, nalewki, dżemy, konfitury, kompoty, kisiele, galaretki, napoje, kwas żurawinowy, herbatki, sosy, przetwory. Żurawinówka od wieków wytwarzana w gospodarstwach domowych jest uważana za nalewkę zdrowotną. – Pita w niewielkich ilościach pomaga na przeziębienie i normalizuje ciśnienie krwi – mówi **Łukasz Drewniak**, szef Janowskiego Ośrodka Kultury. Fanami żurawinówki z Lubelszczyzny są Piotr Bikont i Robert Makłowicz.

## Karp z kopciuchy

Czyli z metalowej skrzynki stawianej nad ogniem – to tradycyjny przysmak janowskich rybaków. Potrawa wywodzi się ze stepowej kuchni. Będziecie mogli się nim najść na festiwalu. A my mamy dla Was przepis.

**Składniki:**  
2 średnie karpie, sól, przyprawa do ryb.

**Wykonanie:**  
Po wypatroszeniu i oczyszczeniu karpia pokroić w dzwonka, posolić i posypać przyprawą do ryb. Schować do lodówki na 2 godziny.

## Przepis na gryczak janowski

**Składniki:**  
3 szklanki kaszy gryczanej  
1 szklanka kaszy jaglanej  
3 łyżki kaszy manny  
1 kg białego sera  
1 litr kwaśnego mleka lub serwatki  
1 kostka masła  
1 łyżka soli do smaku  
1 szklanka śmietany lub zsiadłego mleka  
1/2 kostka masła (rozpuścić)  
2-3 dag drożdży  
5 jajek  
sól  
cukier.  
**Wykonanie:**  
Zagotować 1 litr mleka

(kwaśnego lub serwatki), wsypać kaszę gryczaną i jaglaną, osolić, pogotować około 2-3 minut, odstawić i poczekać aż kasza wchłonie mleko. Dodać pozostałe składniki: masło, ser, śmietanę, sól, cukier, manę (działa zlepiająco). Jeśli mamy dobrą tłustą śmietanę, wówczas dać mniej masła. Wszystko dokładnie wymieszać, wyłożyć na dokładnie wysmarowaną blachę, wyłożoną rozwałkowanym ciastem. Najlepiej drożdżowym. Piec w nagrzanym piecu (180-200 st. C) około 1-1,5 godziny.

## Ewa Wachowicz: Zapraszam do Janowa Lubelskiego



W niedzielę, 8 sierpnia, o godz. 18 rozpocznie się pokaz kulinarny Ewy Wachowicz, Miss Polonii 1992, III wicemiss konkursu Miss Świata, Miss Świata Studentek (World Miss University) 1993, która ma swój program telewizyjny „Ewa gotuje”. Kiedy była producentem programu Kulinarne podróże Roberta Makłowicza, zakochała się w smakach Lubelszczyzny. Razem z Robertem Makłowiczem spróbowała gryczaków z sosem kurkowym. Najśladniejsza potrawa regionalna naszego regionu bardzo jej posmakowała. Z radością przyjeżdża na Janowski Festiwal Kaszy „Gryczaki 2010”, żeby ugotować potrawę z kaszy gryczanej. (SZ)

## Wielkie smakowanie



Festiwal Kaszy „Gryczaki” to wielka ucztą w kulinarnych klimatach „Królestwa Kaszoprodu”. Spróbujecie tu kaszy na sytko ze skwarkami i serem, z dodatkami sosów grzybowych i mięsnych. Kasza będzie też farszem do gołąbków, pierogów, ryb i strucli, babeczek, bułeczek, drożdżówek i przeróżnych ciast. Jednak królem potraw jest gryczak janowski, placek robiony z kaszy gryczanej i sera białego, na spodzie z ciasta, podawany na zimno lub ciepło. Często z różnymi dodatkami, w szczególności miętą, cynamonem lub rodzynkami. Dlatego też, aby to wszystko zobaczyć, dotknąć i posmakować, królewska para: Gryczak VIII i jego żona Żurawina (dla przyjaciół Źurcia) z serca 7 i 8 sierpnia do Kaszoprodu zaprasza.

## Nie święci garnki lepia

Janowski Festiwal Kaszy „Gryczaki 2010” to także malownicze pokazy i warsztaty. Od wyplatania koszyków z rogożyny, przez wyrób kwiatów, pokazy kowali. W trakcie festiwalu odbędzie się finał Ogólnopolskich Spotkań Garncarskich, organizowanych co roku w Łątku Garncarskim przez Muzeum Regionalne. – To sztuka, która ginie – mówi **Barbara Nazarewicz**, dyrektor Muzeum Regionalnego. Praca na kole garncarskim to trudna umiejętność. Daje wiele satysfakcji, bo któż nie chciałby ujarzmić trzech żywiołów: ziemi, wody i ognia. – Sama już wiele lat próbuję coś utoczyć, przecież można z gliną zrobić wszystko, stare porzekadła nie darmo mówią: „Nie święci garnki lepia”, „Miękki jak glina”, „Pan

Bóg to pierwszy garncarz, boć Adama z mułu ulepił”. Zachęcamy wszystkich do zabawy w glinie także podczas Festiwalu Kaszy, może uda się komuś ulepić dwojaki na kaszę ze szwedami i zsiadłe mleko – mówi **Barbara Nazarewicz**.

