

LAUREACI KONKURSU

„Boże Narodzenie w kuchni gdańskiej i pomorskiej”

W KATEGORII - CIASTA

- ♥ **I miejsce** Agata Andrzejewska - tort piernikowy
- ♥ **II miejsce** Ewa Fait - ciasto piernikowe
- ♥ **III miejsce** Nikola Kłopotek, Zofia Truszczyńska - pierniczki
- ♥ **Wyróżnienia:**
 - Glaser Krystyna - świąteczne pierniczki
 - Bożena Winkiewicz - ciasteczka Ha-Ha



*I m. Agata Andrzejewska
tort piernikowy*



II m. Ewa Fait - ciasto piernikowe



*III m. Nikola Kłopotek
i Zofia Truszczyńska-pierniczki*



Bożena Winkiewicz- ciasteczka Ha-Ha Glaser Krystyna-święteczne pierniczki

W KATEGORII - PRZETWORY

- ♥ **I miejsce** Maria Wieloch - Salátka Kresowa
- ♥ **II miejsce** Joanna Fait - pasta warzywna „Ajwar”
- ♥ **Wyróżnienia:**
 - Barbara Reszpondek - ogórki kiszone
 - Elżbieta Morawska-Stolarek - Warzywna Niespodzianka



*I m. Maria Wieloch
Salátka Kresowa*



*II m. Joanna Fait
pasta warzywna Ajwar*



*Barbara Reszpondek
ogórki kiszone*



*Elżbieta Morawska-Stolarek
Warzywna Niespodzianka*

W KATEGORII - NALEWKI

- ♥ **I miejsce** Joanna Fait - nalewka z pestek pigwy
- ♥ **II miejsce** Sabina Gurgul - nalewka ze śliwek
- ♥ **III miejsce** Agnieszka Ferber - nalewka z czarnego bzu
- ♥ **Wyróżnienia:**
 - Krystyna Glaser - nalewka Tarninówka
 - Zbigniew Ferger - nalewka malina z bimbrem
 - Waldemar Pietrzyk - nalewka Cytryniec Chiński



*I m. Joanna Fait
nalewka z pestek pigwy*



*II m. Sabina Gurgul
nalewka ze śliwek*



*III m. Agnieszka Ferber
nalewka z czarnego bzu*



*Krystyna Glaser
nalewka Tarninówka*



*Zbigniew Ferger
nalewka malina z bimbrem*



*Waldemar Pietrzyk
Cytryniec Chiński*

KOMISJA KONKURSU KULINARNEGO:

- ♥ Cierpiot Mieczysława - SPWS,
- ♥ Grabowska Natalia - pensjonat Stara Wędzarnia
- ♥ Michna Artur - krytyk kulinarny
- ♥ Sidorko Władysław - Rada Dzielnicy Wyspa Sobieszewska
- ♥ Smilgin Mirosława - Pizza na Wyspie



Członkowie komisji konkursu kulinarnego podczas oceniania zgłoszonych potraw

UCZESTNICY KONKURSU KULINARNEGO



Recenzja kulinarna - Krytyk kulinarny smakuje profesjonalnie
Artykuł z 29 listopada 2021 r., <http://www.krytykkulinary.pl>

Artur Michna - Przewodniczący komisji konkursowej
krytyk kulinarny, publicysta, podróżnik, ekspert i komentator najbardziej
prestiżowych wydarzeń kulinarnych, audytor restauracyjny, inspektor
hotelowy, konsultant gastronomiczny

Świąteczne pierniki, tort i nalewki na Wyspie Sobieszewskiej.



Dobrze się żyje na Wyspie Sobieszewskiej. Ludzie się znają i lubią, a w domowych spiżarniach kryją mnóstwo skarbów.

Jak dobrze mieć sąsiada - chciałoby się powiedzieć, spacerując po rozstawionych w Starej Wędzarni stoiskach mieszkańców i sympatyków Wyspy Sobieszewskiej, którzy w ramach lokalnego stowarzyszenia zorganizowali kulinarne potyczki na pierniczki i inne smaki bożonarodzeniowego stołu. Właśnie tak, bo wszyscy się tu znają i zdają się dobrze ze sobą czuć, a do tego działają na rzecz swojej społeczności.

Stowarzyszenie Przyjaciół Wyspy Sobieszewskiej kulinarny konkurs zorganizowało po raz czwarty. Miałem okazję gościć na jego pierwszej edycji w 2018 roku, kiedy to podjęto próbę określenia zrębów lokalnej kuchni.

Tym razem umówiono się na bożonarodzeniowe przygotowania. Mimo pandemicznej nieufności sobieszewiaczy i miłośnicy wyspy dopisali. Stawili się w Starej Wędzarni i przynieśli to, co najbardziej kojarzy im się z przedświątecznymi przygotowaniami.



Sporo było pierników i pierniczków, wszystkie dekoracyjnie zdobione, niekiedy wypiekane całymi rodzinami. Nie wszystkie były klasyczne. Po raz pierwszy miałem bowiem okazję oglądać pierniki dekorowane kawową esencją, przygotowane przez Krystynę Glaser.

Wystawiono też całą artylerię domowych nalewek. Niektóre wyjątkowo dobre, aromatyczne, oleiste i smakowite. Do grona najprzedniejszych zaliczam roztrzaskującą aromat drogiej bombonierki śliwkowej nalewkę Sabiny Gurgul, rzecz jasna na owocach z przydomowej śliwy. Do najbardziej oryginalnych wpisuję malinową na domowej siwusze i owocach z własnego chruśniaka Zbyszka Fergera. Najbardziej nowatorska okazała się dobrze wyrównana, lekko gorzka, lekko kwasowa i lekko słodka nalewka z cytryńca chińskiego Waldemara Pietrzyka. Zapamiętam też tarninówkę Krystyny Glaser za jej miły czekoladowy bukiet.

Uwagę zwracała znacząca liczba reprezentantów młodego pokolenia. Niektórzy przyszli potowarzyszyć rodzicom, ale wypatrzyłem też takich, którzy zgłosili się do konkursu samodzielnie. W tym gronie znalazła się Agata Andrzejewska, autorka piernikowego tortu przekładanego masą z pomarańczy, cyna-



monu i czekolady. Tort nie tylko świetnie smakował, ale też przyzwoicie się prezentował. Spodobał się nie tylko jurorom, dając autorce pierwsze miejsce w kategorii wypieków, ale też publiczności, która właśnie nań oddała najwięcej swoich głosów. Smakowicie wypadł też przekładany kaszką manną torcik piernikowy Ewy Fait, który autorka – zapewne za sprawą jego długoletniej historii – nazwała torcikiem piernikowym z PRL. Dodam na koniec, że dawno nie jadłem tak dobrych kiszonych ogórków jak u Barbary Reszpałek – jędrne, chrupiące, z liściem dębu i porzeczki, dużą ilością czosnku, chrzanu i kopru. Ich jakość świadczyła o mistrzowskim zarządzaniu przez autorkę temperaturą, która ma kluczowy wpływ na jakość kiszonek. W sekcji przetworów wyróżniała się znakomita sałatka kresowa autorstwa Marii Wieloch oraz dekoracyjnie zaaranżowana w wielkim słoju kolorowa kiszonka wielowarzywna Elżbiety Morawskiej.



Ogłaszając wyniki konkursu, prezes Stowarzyszenia, Mieczysława Cierpiol, zapowiedziała, że tematem przyszłorocznego spotkania kulinarnego na Wyspie Sobieszewskiej będą świąteczne zupy i Eintopf. Chętnie ich spróbuję.