



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.
Materiał opracowany przez Stowarzyszenie LGD „Dolina Raby”. Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej
w ramach poddziałania 19.3 Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.
Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Regulamin X Festiwalu Rosołu

1. Organizator konkursu

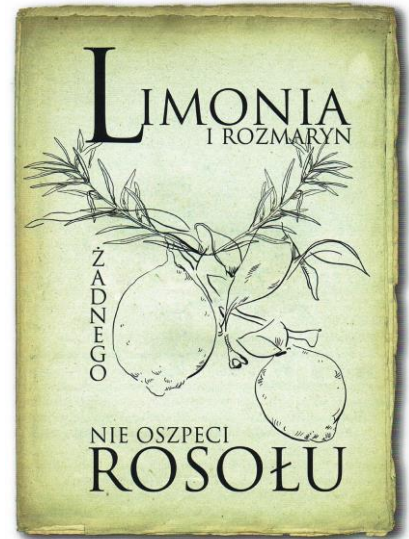
Niniejszy regulamin określa warunki, na jakich odbywa się konkurs „X Festiwal Rosołu”. Organizatorem konkursu jest Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Dolina Raby” z siedzibą w Chrostowej 1B, 32-742 Sobolów. Współorganizatorem konkursu jest Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Przyjazna Ziemia Limanowska” z siedzibą w Limanowej ul. Piłsudskiego 20, 34-600 Limanowa. Partnerem imprezy jest Gmina Gdów, a patronem honorowym i merytorycznym Stowarzyszenie Małopolskich Kucharzy i Cukierników.

2. Przedmiot konkursu

Przedmiotem konkursu jest:
- ROSÓŁ POLSKI

3. Cel konkursu

1. Kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy na temat rosołu, jako polskiej potrawy tradycyjnej.
2. Wypromowanie potraw regionalnych i produktów lokalnych.
3. Promocja obszaru działania LGD „Dolina Raby” oraz LGD „Przyjazna Ziemia Limanowska”.
4. Ochrona kulinarnego dziedzictwa oraz wykazanie się znajomością w przygotowaniu rosołu według receptury Stanisława Czernieckiego opisaną w „Compendium Ferculorum” – najstarszej polskiej książce kucharskiej.
5. Porównanie tradycji gotowania rosołu na obszarze LGD „Dolina Raby” oraz LGD „Przyjazna Ziemia Limanowska”.
6. Połączenie kulinarnej rywalizacji z zabawą.
7. Budowa więzi wewnątrz społeczności lokalnych.
8. Promocja inicjatyw lokalnych.



4. Uczestnicy konkursu

1. Uczestnikami konkursu na najsmakowitszy ROSÓŁ POLSKI są organizacje z obszaru LGD „Dolina Raby” oraz LGD „Przyjazna Ziemia Limanowska” (koła gospodyń wiejskich, stowarzyszenia, nieformalne grupy społeczne). W konkursie wezmą udział:
 - maksymalnie po dwie drużyny z każdej gminy z terenu LGD „Dolina Raby”, tj.: Biskupic, Gdowa, Łapanowa, Nowego Wiśnicza, Trzciany, Żegociny wytypowani podczas eliminacji gminnych,
 - jedna drużyna z obszaru LGD „Przyjazna Ziemia Limanowska”.
2. W konkursie nie mogą uczestniczyć członkowie Jury konkursowego ani ich rodziny, członkowie władz LGD „Dolina Raby” oraz LGD „Przyjazna Ziemia Limanowska”.
3. Drużyny należy zgłaszać do uczestnictwa w konkursie poprzez wypełnienie karty zgłoszenia będącej załącznikiem nr 2 do Regulaminu maksymalnie do dnia **16 lipca 2021** roku na adres e-mail: biuro@dolinaraby.pl lub pocztą tradycyjną.
4. W konkursie finałowym może wystartować maksymalnie 13 drużyn.



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.
Materiał opracowany przez Stowarzyszenie LGD „Dolina Raby”. Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej
w ramach poddziałania 19.3 Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.
Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

5. Data, miejsce organizacji i rozstrzygnięcia konkursu

Konkurs odbędzie się w dniu **1 sierpnia 2021 r.** w Gdowie, Zarabie Gdów – Strefa Rekreacji Gdów, ul. Spacerowa.

6. Przebieg konkursu

Konkurs przebiegać będzie w dwóch etapach:

- I etap** - eliminacje na poziomie gminnym, czyli wyłonienie w każdej gminie wchodzącej w skład LGD „Dolina Raby” przedstawicieli (drużyn konkursowych) oraz wyłonienie drużyny z obszaru LGD „Przyjazna Ziemia Limanowska”.
I etap eliminacji przeprowadzają Urzędy Gmin według własnych regulaminów, a drużynę z terenu Przyjaznej Ziemi Limanowskiej wyłania LGD „Przyjazna Ziemia Limanowska”.
Wytypowane do finału drużyny muszą spełniać warunki określone w pkt. 4 (Uczestnicy konkursu) niniejszego regulaminu.
- Zgłoszenie udziału w finale konkursu drużyn konkursowych z każdej gminy oraz drużyn z pozostałych kategorii do dnia **16 lipca 2021 r.**
- II etap** - finał konkursu w dniu **1 sierpnia 2021 r.** w Gdowie, gdzie zostaną zaprezentowane do degustacji dla Jury Konkursowego rosóły.

7. Zasady prowadzenia konkursu

1. Każde stanowisko konkursowe (w postaci namiotu 3x3) zostanie wyposażone przez organizatora w stół i przynajmniej 2 krzesła lub ławkę oraz turystyczną kuchenkę gazową wraz z kartuszami. Na stoisku nie będzie możliwości wpięcia się do prądu. Dodatkowe elementy wyposażenia stoiska (np. dodatkowy stół, krzesła itp.) drużyny muszą zabezpieczyć sobie we własnym zakresie.



2. Drużyny uczestniczące w Konkursie zobowiązane są do zakupu produktów, niezbędnych do przygotowania potrawy we własnym zakresie.
3. Drobną sprzęt kuchenny oraz zastawę do podania potraw każda drużyna zobowiązana jest posiadać we własnym zakresie. O ilość potrzebnej zastawy do degustacji przez Jury każda drużyna zostanie powiadomiona telefonicznie.
4. Organizator, podczas trwania konkursu ze względu na warunki polowe, nie zapewnia dostępu do profesjonalnej kuchni, tym samym - w miejscu rozgrywania Konkursu nie będzie możliwości gotowania potraw, a jedynie ich podgrzanie. Pragniemy zwrócić uwagę, iż w szczególności rosół winien być ugotowany w dniu konkursu. Rosół do oceny winien być podany z tzw. „wkładką” tzn. *makaronem, kluskami, itp.*



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.
Materiał opracowany przez Stowarzyszenie LGD „Dolina Raby”. Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej
w ramach poddziałania 19.3 Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.
Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

5. Planowane rozpoczęcie X Festiwalu Rosołu o godzinie 16.00.
6. Wszystkie drużyny muszą przygotować swoje stoiska wystawowe przynajmniej na 15 min wcześniej przed rozpoczęciem imprezy – pełna gotowość 15.45.
7. Każda drużyna powinna efektywnie się zaprezentować zarówno, jeśli chodzi o wygląd kucharzy, jak i swojego stanowiska.
8. Stoisko wystawowe powinno być oznakowane nazwą drużyny oraz nazwą rosołu zawierającą określenie bazy mięsnej, na której został przygotowany.
9. Każda drużyna powinna przygotować rosół w ilości przynajmniej 8 litrów celem degustacji przez Jury oraz celem degustacji przez uczestników imprezy. Drużyny, które mogą i chcą sprzedawać produkty powinny zabezpieczyć na stoisku inne produkty i potrawy lokalne, które będą sprzedawane podczas imprezy. W tym celu drużyny powinny wyposażyć się w naczynia jednorazowe do degustacji rosołu oraz sprzedaży innych potraw.
10. Drużyny na stoiskach konkursowych zobowiązane są pozostać przynajmniej **do godz. 19.30**. Planowane rozstrzygnięcie konkursu ok. 19.20.
11. Rosół powinien być ugotowany według następujących zasad określonych w załączniku nr 1 do Regulaminu. Niedopuszczalne jest stosowanie sztucznych przypraw i dodatków (m.in. kostki rosołowe, maga, vegeta itp.)!

8. Kryteria wyboru potraw

1. Przy ocenie potrawy „ROSÓŁ POLSKI” Jury Konkursowe kierować się będzie następującymi kryteriami;
 - smak, zapach
 - rodzaj składników i ich naturalność
 - barwa, przejrzystość
 - dodatek (wkładka),
 - podanie (*ogólne wrażenie*)
 - wystrój stoiska wystawowego
 - własne uznanie członka Jury.
2. Skala oceny wyżej wymienionych kryteriów wynosi 1 – 5 punktów.
3. Decyzja Jury Konkursowego jest ostateczna i nieodwozalna.

9. Komisja konkursowa

1. „ROSÓŁ POLSKI” oceni profesjonalne Jury, w skład, którego wejdą m.in. przedstawiciele Stowarzyszenia Małopolskich Kucharzy i Cukierników.
2. Posiedzenie Jury Konkursowego odbędzie się bezpośrednio po degustacji potraw.

10. Nagrody

1. W konkursie „X Festiwalu Rosołu” nagrody będą przyznawane w postaci kart podarunkowych na zakup sprzętu AGD o wartościach:
 - I miejsca** – wartość nagrody **1200 zł**
 - II miejsca** – wartość nagrody **1000 zł**
 - III miejsca** – wartość nagrody **800 zł**

Najlepsza drużyna otrzyma dodatkowo nagrodę **Grand Prix X Festiwalu Rosołu** w postaci pucharu ufundowanego przez Stowarzyszenie Małopolskich Kucharzy i Cukierników.



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.
Materiał opracowany przez Stowarzyszenie LGD „Dolina Raby”. Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej
w ramach poddziałania 19.3 Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.
Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

2. Każda drużyna biorąca udział w konkursie, a która nie zajmie miejsca na podium otrzyma dyplom uczestnictwa oraz kartę pamiątkową o wartości **500 zł** za udział.
3. Rosoły będą oceniane według przyjętych kryteriów.
4. O miejscu realizacji kolejnego (XI Festiwalu Rosołu) rozstrzygnie Zarząd LGD Dolina Raby, kierując się aktualnymi możliwościami stowarzyszenia.

11. Postanowienia końcowe

1. Organizator zastrzega sobie prawo do opublikowania imion, nazwisk, zdjęć fotograficznych i informacji o zwycięzcach i uczestnikach Konkursu.
2. Organizator Konkursu zastrzega sobie prawo do zamieszczania informacji o potrawach konkursowych w swoich materiałach i kampaniach promocyjnych, jako element promujący obszar LGD „Dolina Raby”.
3. Poprzez przystąpienie do Konkursu uczestnicy wyrażają zgodę na warunki zawarte w niniejszym regulaminie.
4. Regulamin Konkursu jest udostępniony do wglądu w siedzibie organizatora, a także na stronie internetowej www.dolinaraby.pl.
5. Organizator pozostawia sobie prawo dokonywania indywidualnych ustaleń w sprawach związanych z Konkursem, a nieobjętych niniejszym regulaminem.

12. Informacje dodatkowe

Dodatkowe informacje udzielane są pod numerem tel. 14 685-44-44.

Informacja dla osób, których dane osobowe (w tym wizerunek) promują działania LGD na stronie internetowej i w mediach.

1. Administratorem Państwa danych osobowych jest Lokalna Grupa Działania „Dolina Raby” (LGD) z siedzibą: 32-742 Chrostowa 1b, tel.: 14 685 44 44, e-mail: biuro@dolinaraby.pl.
2. Celem przetwarzania danych jest promocja obszaru działania LGD.
3. LGD przetwarza te dane, gdyż jest to niezbędne do realizacji celów, które wynikają z prawnie uzasadnionych interesów LGD [podstawa prawna z art. 6 ust. 1 lit. f) Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE]. Prawnie uzasadnionym interesem Administratora jest promocja obszaru działania LGD.
4. Osobie, której dane dotyczą w każdej chwili przysługuje prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania danych opisanych powyżej. Na podstawie art. 6 ust. 1 lit. f. LGD przestanie przetwarzać te dane w ww. celach, chyba że będzie w stanie wykazać, że w stosunku do tych danych istnieją dla LGD ważne, prawnie uzasadnione podstawy, które są nadrzędne wobec interesów, praw i wolności osoby, której dane dotyczą lub dane te będą niezbędne dla LGD do ewentualnego ustalenia, dochodzenia lub obrony roszczeń.
5. Odbiorcami Państwa danych osobowych będą upoważnieni pracownicy i podmioty współpracujące z LGD, w tym podmioty, którym LGD udostępnia dane na podstawie umowy powierzenia przetwarzania danych, osoby odwiedzające stronę internetową LGD, a także odbiorcy mediów, w których umieszczono informacje.



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.
Materiał opracowany przez Stowarzyszenie LGD „Dolina Raby”. Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej
w ramach poddziałania 19.3 Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.
Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

6. Zebrane dane będą przechowywane przez LGD przez okres funkcjonowania strony internetowej LGD. Natomiast dane opublikowane w mediach przez okres oddziaływania poszczególnych informacji medialnych.
7. Przechowywane dane osobowe zabezpieczone są w sposób fizyczny oraz w systemach informatycznych posiadających odpowiedni stopień zabezpieczeń.
8. Posiada Pani/Pan prawo żądania dostępu do danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania.
9. Podanie danych jest dobrowolne.
10. Przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pan/Pani, że przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy Rozporządzenia.
11. Administrator nie będzie realizował zautomatyzowanego podejmowania decyzji, w tym profilowania.



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.
Materiał opracowany przez Stowarzyszenie LGD „Dolina Raby”. Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej
w ramach poddziałania 19.3 Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.
Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.



Załącznik nr 1 do Regulaminu

ZASADY GOTOWANIA ROSOŁU

Rosół winien być gotowany tego samego dnia, w którym ma być spożywany!

1. Mięso zalewamy zimną wodą

Bardzo ważna zasada. W ten sposób więcej składników smakowych przejdzie do rosółu i będzie on bardziej esencjonalny i aromatyczny. Dlatego wywary na mięsie zawsze gotujemy od zimnej wody. Dlaczego? Wrzątek powoduje denaturację białek, zmienia ich strukturę. Gdybyśmy wrzucili mięso do wrzątku to na jego powierzchni powstanie szczelna struktura, która będzie trudniejsza do sforsowania przez wszystkie pyszne związki, które znajdują się w mięsie. A nam przecież zależy, żeby przepłynęły do roztworu jak najszybciej i w jak największej ilości :)

Dlatego też pamiętajmy:

- mięso do wrzątku - zachowa soczystość i smak, będzie odpowiednie na drugie danie
- mięso do zimnej wody - odda cały smak wodzie, w której będzie się gotował, w ten sposób ugotujemy wywar, rosół, bulion.

2. Mięso do rosółu myjemy ciepłą wodą

Do mycia mięsa chyba nie trzeba nikogo przekonywać mam nadzieję :) W czasie jego przechowywania choćby w jak najczystszej ladzie rzeźniczej, na powierzchni, która jest wilgotna, tłusta i lepka osadza się kurz, bakterie i inne ciekawostki. Nie dodają one smaku rosółowi i należy je zmyć. Dlaczego ciepłą wodą? Bo ona najlepiej rozpuści tłustą otoczkę na powierzchni mięsa. Nie gorącą i nie zimną! I jak najszybciej, tak aby tylko zmyć brud a nie wyprać mięso ze smaku.

3. Kiedy solimy rosół?

Całe gotowanie rosółu to bardzo ciekawy proces biochemiczny w trakcie, którego zachodzi wiele zjawisk, między innymi osmoza. Małe przypomnienie z lekcji biologii: osmoza - zjawisko przenikania rozpuszczalnika (najczęściej wody, tak jak i w przypadku naszego rosółu) przez błonę (powierzchnia mięsa gotującego się w wodzie) ze środowiska bardziej stężonego do mniej stężonego. Mówiąc środowisko bardziej/mniej stężone mamy



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.
Materiał opracowany przez Stowarzyszenie LGD „Dolina Raby”. Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej
w ramach poddziałania 19.3 Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.
Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

na myśli mniej lub bardziej rozwodnione. Czysta woda będzie mniej stężona niż tkanka mięsa, które oprócz wody zawiera mnóstwo innych substancji. Natomiast słona woda będzie bardziej stężona niż porcja rosółowa. Ogólnie rzecz biorąc jest to tak urządzone, że woda porusza się w taki sposób jakby chciała rozpuścić to co bardziej stężone, znaleźć się tam, gdzie jest jej mniej. Czysta woda wpływa więc do mięsa, aby go "rozrzedzić", jednocześnie wypycha składniki odżywcze, smakowe, a na tym właśnie nam zależy.

Dlatego mięso wkładamy do zimnej i nieposolonej wody, dzięki temu rosół będzie smaczniejszy. Rosół solimy pod koniec gotowania. Najlepiej przed wrzuceniem warzyw.

4. Warzywa wkładamy później

Warzywa mają delikatniejszą strukturę niż mięso, dlatego wygotowanie z nich składników smakowych wymaga mniej czasu. Możemy je dodać od razu do wywaru, ale jak wiadomo długotrwałe gotowanie niszczy witaminy, dodanie warzyw później nieznacznie temu zapobiegnie. Tutaj też kilka uwag na temat smaku, który nadawany jest przez warzywa:

- marchew dodaje słodczy
- pietruszka goryczki
- seler nadaje smak korzenny
- por i cebula dodają ostrości, podpiekanie cebuli na blasze nadaje goryczkę i piękny zapach
- dodatkowo marchew i cebula w łupinie dodaje koloru
- kiedyś dodawano również pasternak
- w kuchniach południowych zamiast selera korzeniowego wykorzystuje się seler naciowy

5. Rosół gotujemy na małym, bardzo małym ogniu

To podstawowa zasada pozwalająca uzyskać rosół klarowny (patrz punkt o szumowaniu). Dodatkowo gotowanie rosółu od zimnej wody i powolne gotowanie go pozwala, aby niektóre białka rozpuściły się w wodzie zanim ulegną denaturacji (nieodwracalnym zmianom) we wrzątku. Zdenaturowane przez zbyt szybkie gotowanie białka utworzą nieapetyczne "farfocle" i zmętnienie rosółu.

6. Czas gotowania rosółu

Pamiętajmy, że rosół to nie wywar i gotowanie go pół dnia nie przysporzy nic dobrego. Zbyt krótkie i szybkie gotowanie również pozbawi rosół smaku. Optymalny czas to około 3 godzin. Rosół z samego drobiu około 2 godzin.

7. Szumować czy nie szumować? Oto jest pytanie.

Mięso zawiera białko, białka to bardzo różnorodna grupa związków, część z nich rozpuszcza się w wodzie, część nie. Podczas gotowania rosółu białka rozpuszczalne w wodzie przechodzą do roztworu, następnie zostają ścięte w wyższej temperaturze w postaci nieciekawej mazi. Jeśli mięso zalane było zimną wodą i powoli doprowadzone do wrzenia białka te wydzielają się wolniej i w większych skupieniach. Unoszą się one w całym roztworze. Jednocześnie uwalnia się tłuszcz, który podpywa do góry, po drodze



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.
Materiał opracowany przez Stowarzyszenie LGD „Dolina Raby”. Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej
w ramach poddziałania 19.3 Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.
Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

zbierając te białka, otaczając je tłuszczowym płaszczem. Na powierzchni widzimy wtedy szarą pianę - szumowiny. Warto nadmienić, że zalewając mięso wrzątkiem i gotując je, powodujemy, że białka gwałtowniej przechodzą do wody, tworząc małe skupiska, tak małe, że unoszący się do góry tłuszcz nie jest w stanie ich zebrać. Zostają one, więc w roztworze, tworząc mętną zawiesinę i w rezultacie otrzymamy mętny rosół. Pytanie o to czy szumować czy nie (a zdania są podzielone i obie metody mają swoich zwolenników) sprowadza się do pytania, jakie białka wchodzi w skład szumowiny - wartościowe i pożądane dla nas czy nie? Nie znalazłam niestety nic ciekawego ani rzetelnego na temat tego, co dokładnie znajduje się w szumowinach. Można natrafić w internecie na wskazówki dotyczące gotowania rosółu takie, aby wstawić wodę z mięsem na duży ogień, szybko zagotować, gotować tak minutę a następnie wodę wylać do zlewu a mięso wymyć dokładnie zimną wodą. Następnie mięso zalać świeżą zimną wodą i gotować dalej jak na rosół przystało.

8. Kontrowersyjna kapusta

No właśnie, jakie warzywa można dodać do gotowania rosółu? Marchew, pietruszka, seler, por, cebula są nieodzowne. A co z kapustą? Zdania są podzielone. Według niektórych dodatek kapusty wzbogaca smak rosółu. Nie próbowałam, nie wiem, będę musiała to kiedyś przetestować. Dlaczego mielibyśmy NIE dodawać kapusty do włoszczyzny rosółowej? Otóż rosół należy gotować pod przykryciem, a wszelkie kapustne - bez. Wtedy nieprzyjemne w zapachu olejki eteryczne ulatniają się i nie powodują wzdęć i innych nieprzyjemności. Zastosowanie kapusty włoskiej i uprzednie sparzenie jej przed dodaniem do rosółu mogą temu zapobiec.

9. Dobór mięsa na rosół

Przyjmuje się, że im bardziej różnorodne mięso w rosole tym lepszy jego smak, wołowina i drób to podstawa najlepszego według mnie rosółu mieszanego. Jeżeli chodzi o kurczaka to wystarczy choć raz spróbować rosółu z prawdziwej kury, żeby już nigdy w życiu nie kupować do rosółu stuczonego sztucznie kurczaka, porcji rosółowych i tego typu wynalazków. Kura, kura i jeszcze raz kura! A najlepiej taka wiejska, zdobyczna albo chociaż ekologiczna ze sklepu. Do rosółu można wrzucić też cielęcinę oraz można poeksperymentować z ptaszkami: przepiórka, perliczka nadadzą rosółowi głębszy smak. A co z wieprzowiną? Przyjęte jest ogólnie, że na świninie rosółu nie gotuje się. Przypuszczam, że jest to podyktowane tradycją - kiedyś wieprze uważano za mięso dla pospółstwa a nie dla szlacheckich panów. Jak smakowałyby rosół wieprzowy? Może kiedyś spróbuję :)

10. Przyprawiamy rosół

- SÓL to przyprawa numer jeden w rosole (patrz wyżej)
- PIEPRZ oczywiście w kulkach, czarny. Gotowy rosół można doprawić świeżo mielonym pieprzem
- ZIELE ANGIELSKIE w kulkach
- LIŚĆ LAUROWY w liściach, razem z ziele angielskim stanowi nieodzowną przyprawę do rosółu, nadając mu specyficzny aromat
- ROZMARYN wymieniony jako przyprawa do rosółu w książce kucharskiej Czernieckiego, warto powrócić do przyprawiania rozmarynem rosółu, zwłaszcza



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.
Materiał opracowany przez Stowarzyszenie LGD „Dolina Raby”. Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej
w ramach poddziałania 19.3 Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.
Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

zawierającego mięso wołowe, cielęcinę, nadaje delikatny leśny aromat, kojarzący się z puszciami porastającymi niegdyś Polskę ...

- LUBCZYK pierwowzór maggi, niezwykle aromatyczne zioło, które daje dobrze się hodować choćby i na balkonie a od maggi, która składa się głównie z niezdrowej soli o wiele zdrowszy
- CZOSNEK amatorzy tej roślinki chętnie dodają czosnek do rosółu, nie jest on konieczny, ale warto wypróbować jego dodatek, bo jest zdrowy a wrzucenie jednego przepołowionego ząbka na wielki gar rosółu nikomu nie powinno przeszkodzić
- GLUTAMINIAN SODU - chodzi oczywiście o kostki rosółowe, które tak naprawdę powinny być nazywane kostkami solno-glutaminianowymi a nie rosółowymi - beczeszcząc piękną nazwę rosół! Zawartość ekstraktu z mięsa w kostce rosółowej to zazwyczaj około 2%, reszta to głównie niezdrowa sól. Aby ten kawałek tekturki z solą miał więcej smaku dodaje się glutaminian sodu, wzmacniający smak i zapach. Do prawidłowo ugotowanego rosółu taka przyprawa jest zupełnie zbędna. Już nie wspominając o tym, że jest niezdrowe dodanie chemii do rosółu spłyca jego smak. Poeksperymentujmy z rosółem, wypróbujmy różne gatunki mięsa, niecodzienne warzywa, różne przyprawy! **I zapomnijmy o kostkach rosółowych, bo z nimi wszystko smakuje tak samo...**

Opracowanie: Leszek Kawa – Stowarzyszenie Małopolskich Kucharzy i Cukierników

1. ROSÓŁ POLSKI

POTRAWY MIĘSNE

Sposób polskiego rosółu gotowania taki. Weźmij materiją mięsną wołową albo cielęcą, jarząbka albo kuropatwę, gołębie i cokolwiek mięsnego jest, co być może do rosółu gotowano i zwierzyny wszystkie. Wymocz, wysoluj pięknie i utóż w garnku, ociągniej. Ten zaś rosół, w którymś ociągał, kiedy się podstoi, precedź przez sito i wlej w tę materiją mięsną, włóż pietruszki, masła, przysól, odszymbuj. A gdy dowre, daj gorąco na stół.

Trzeba też wiedzieć, że na każdy rosół włożyć co potrzeba, żeby wodą albo wiatrem nie śmierdział, to jest pietruszki albo kopru, cebule albo czosnku, kwiatu muszkatowego albo rozmarynu, albo całkiem pieprzu, według smaku albo upodobania. Limonia też i rozmaryn żadnego nie oszpeci rosółu.

Wg. Stanisława Czernieckiego



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.
Materiał opracowany przez Stowarzyszenie LGD „Dolina Raby”. Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej
w ramach poddziałania 19.3 Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.
Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Załącznik nr 2 do Regulaminu

X FESTIWAL ROSOŁU 1 sierpnia 2021 r.

KARTA ZGŁOSZENIA UCZESTNICTWA DRUŻYNY DO UDZIAŁU W KONKURSIE NA NAJSMAKOWITSZY ROSÓŁ POLSKI PODCZAS X FESTIWALU ROSOŁU W GDOWIE

Nazwa drużyny (ta nazwa będzie widnieć na dyplomie):	
Proszę podać planowaną ilość osób na stanowisku konkursowym (max. 5 osób)	
Proszę podać czy drużyna będzie sprzedawać inne produkty (w tym rękodzieło) i potrawy lokalne podczas imprezy? Jeśli tak to jakie?	
Imię i nazwisko oraz numer telefonu kierownika drużyny <u>wraz z adresem e-mail na który mają być przesyłane szczegółowe informacje</u> (obowiązkowo):	

.....
Podpis kierownika drużyny konkursowej