

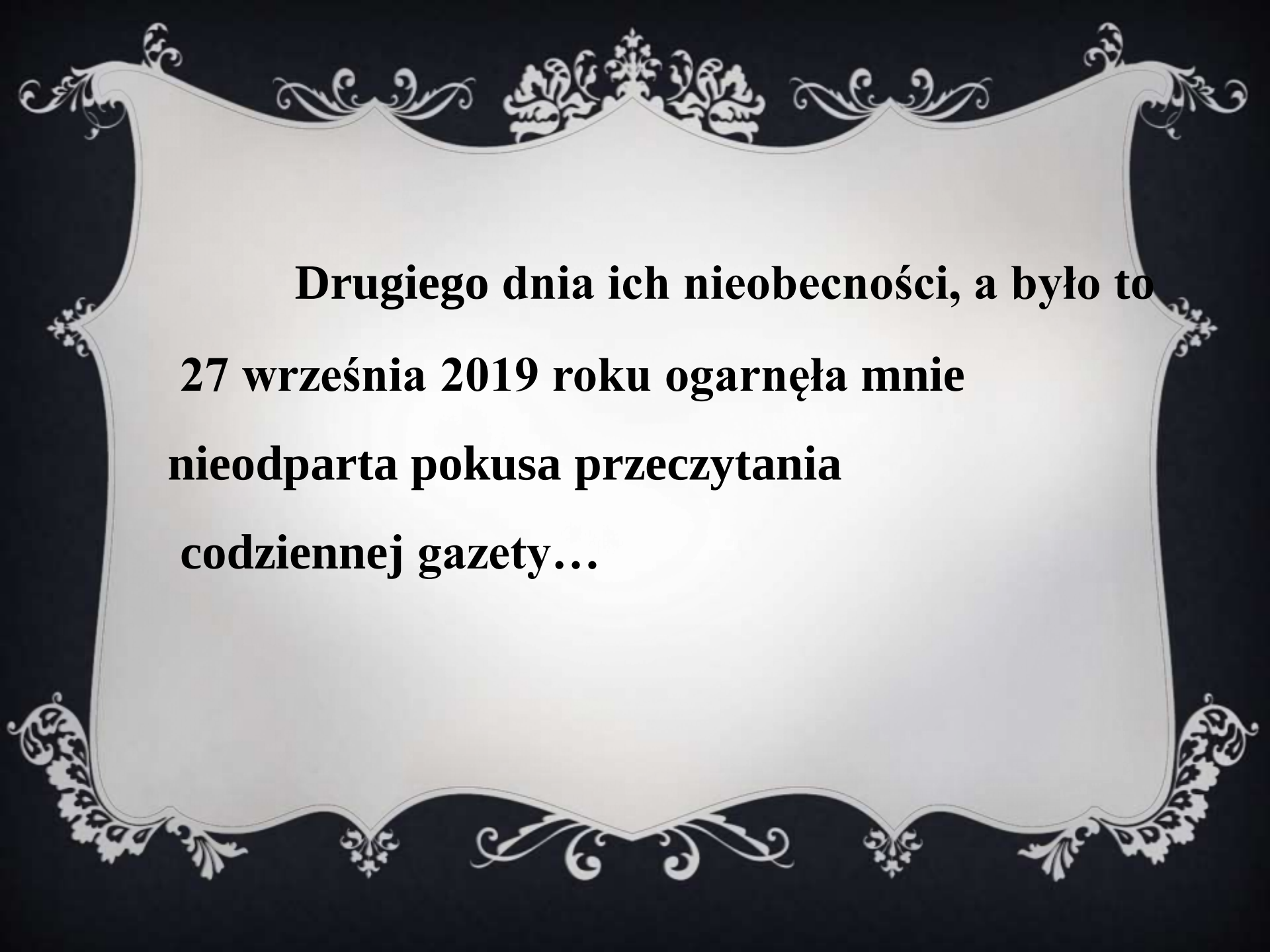


APETYT ROŚNIE W MIARĘ JEDZENIA?

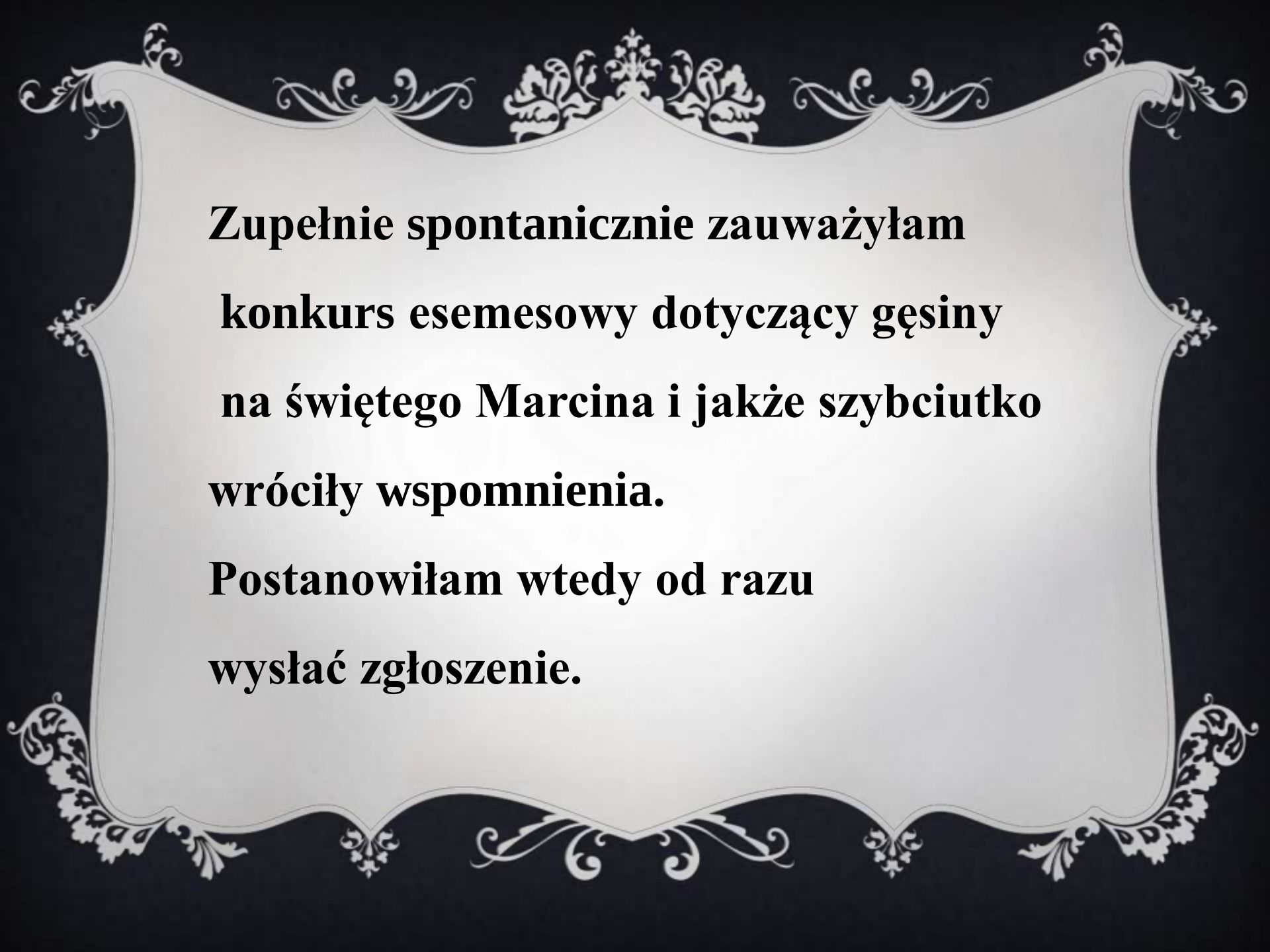
Czas to sprawdzić i się o tym przekonać.

**Zaczęło się całkiem przypadkowo.
Pod nieobecność rodziców i na ich
prośbę miałam tylko codziennie
wyciągać ze skrzynki pocztowej
Gazetę Pomorską.**





**Drugiego dnia ich nieobecności, a było to
27 września 2019 roku ogarnęła mnie
nieodparta pokusa przeczytania
codziennej gazety...**



**Zupełnie spontanicznie zauważyłam
konkurs esemesowy dotyczący gęsiny
na świętego Marcina i jakże szybko
wróciły wspomnienia.**

**Postanowiłam wtedy od razu
wysłać zgłoszenie.**

**Otóż, w latach dziewięćdziesiątych
mając kilka lat doskonale pamiętam, jak u
moich dziadków na podwórku przy chacie
ponad stuletniej nad Wisłą biegały gęsi,
kury i kaczki.**

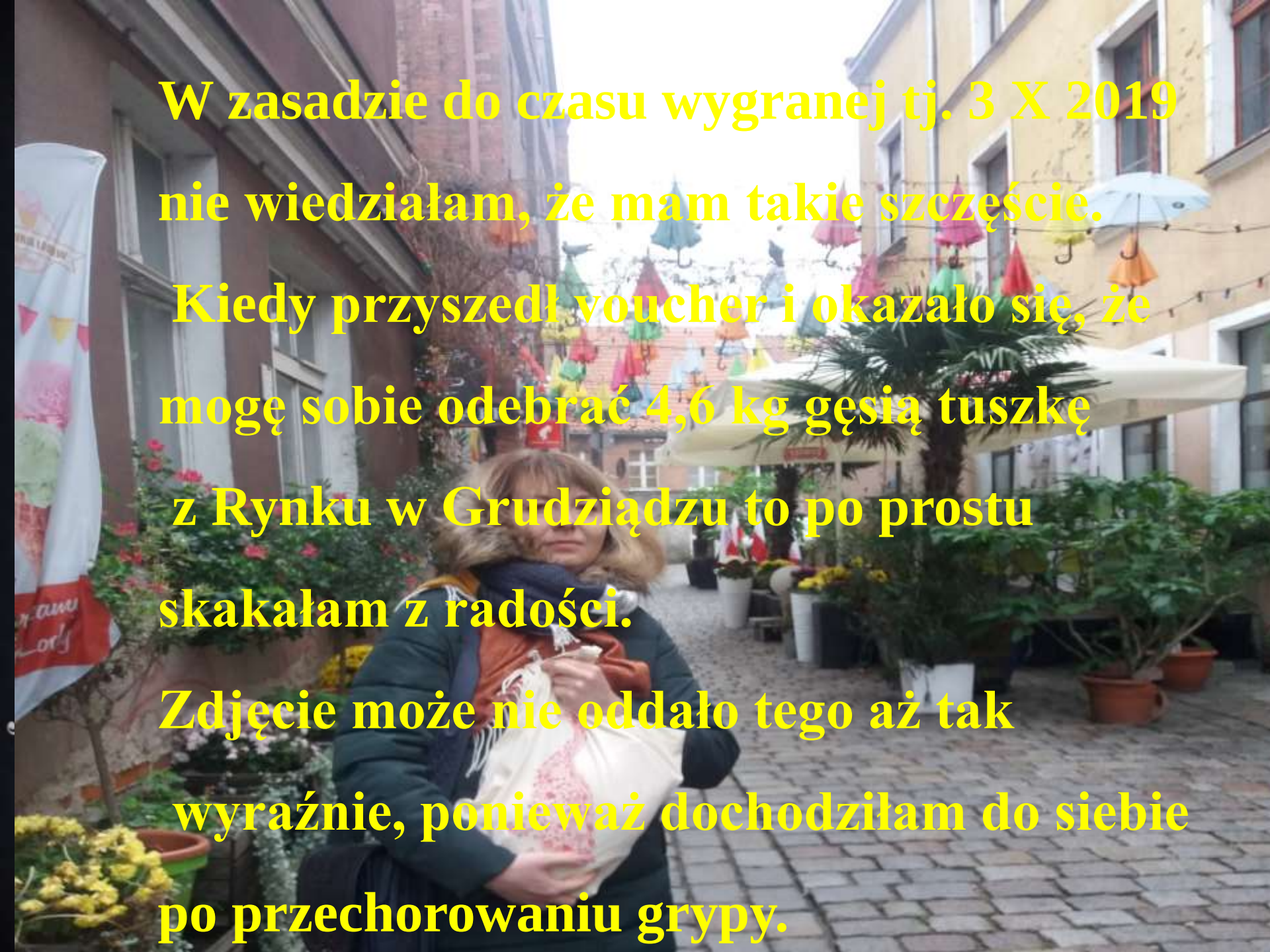
**Pamiętam też, że się ich
bałam.**

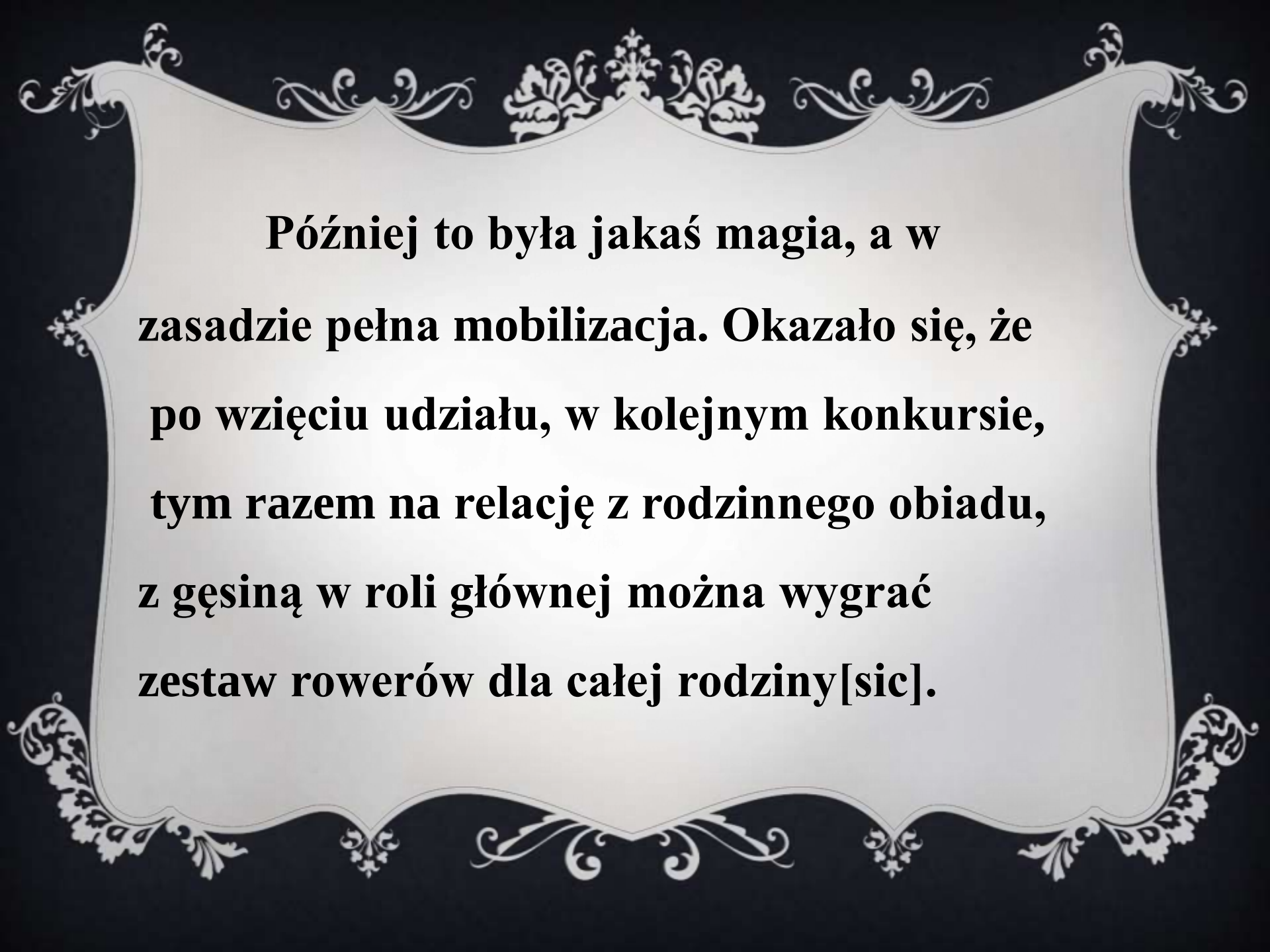


**W zasadzie do czasu wygranej tj. 3 X 2019
nie wiedziałam, że mam takie szczęście.**

**Kiedy przyszedł voucher i okazało się, że
mogę sobie odebrać 4,6 kg gęsią tuszkę
z Rynku w Grudziądzu to po prostu
skakałam z radości.**

**Zdjęcie może nie oddało tego aż tak
wyraźnie, ponieważ dochodziłam do siebie
po przechorowaniu grypy.**





Później to była jakaś magia, a w zasadzie pełna mobilizacja. Okazało się, że po wzięciu udziału, w kolejnym konkursie, tym razem na relację z rodzinnego obiadu, z gęsina w roli głównej można wygrać zestaw rowerów dla całej rodziny[sic].



Co to dla mnie, pomyślałam...

Czemu nie mam spróbować
swoich sił kulinarnych i zmierzyć się
z takim chociażby przepisem?

Składniki na danie:

- gęś lub jej części
- 2 jabłka kwaskowate
- 2 cebule lub 6 szalotek
- słodka papryka, pieprz, sól, majerana
- brzoskwinie w puszcze
- żurawina do mięs

Przygotowanie:

- Gęś należy umyć, osuszyć i podzielić na 6 części zależnie od jej wielkości.
- Skrzydelka, podroby, szyję należy ugotować w osłonięciu, aby ugotowania rosół.
- Kawalki gęsiny trzeba natrzeć



gotujzsercem.pl/ge

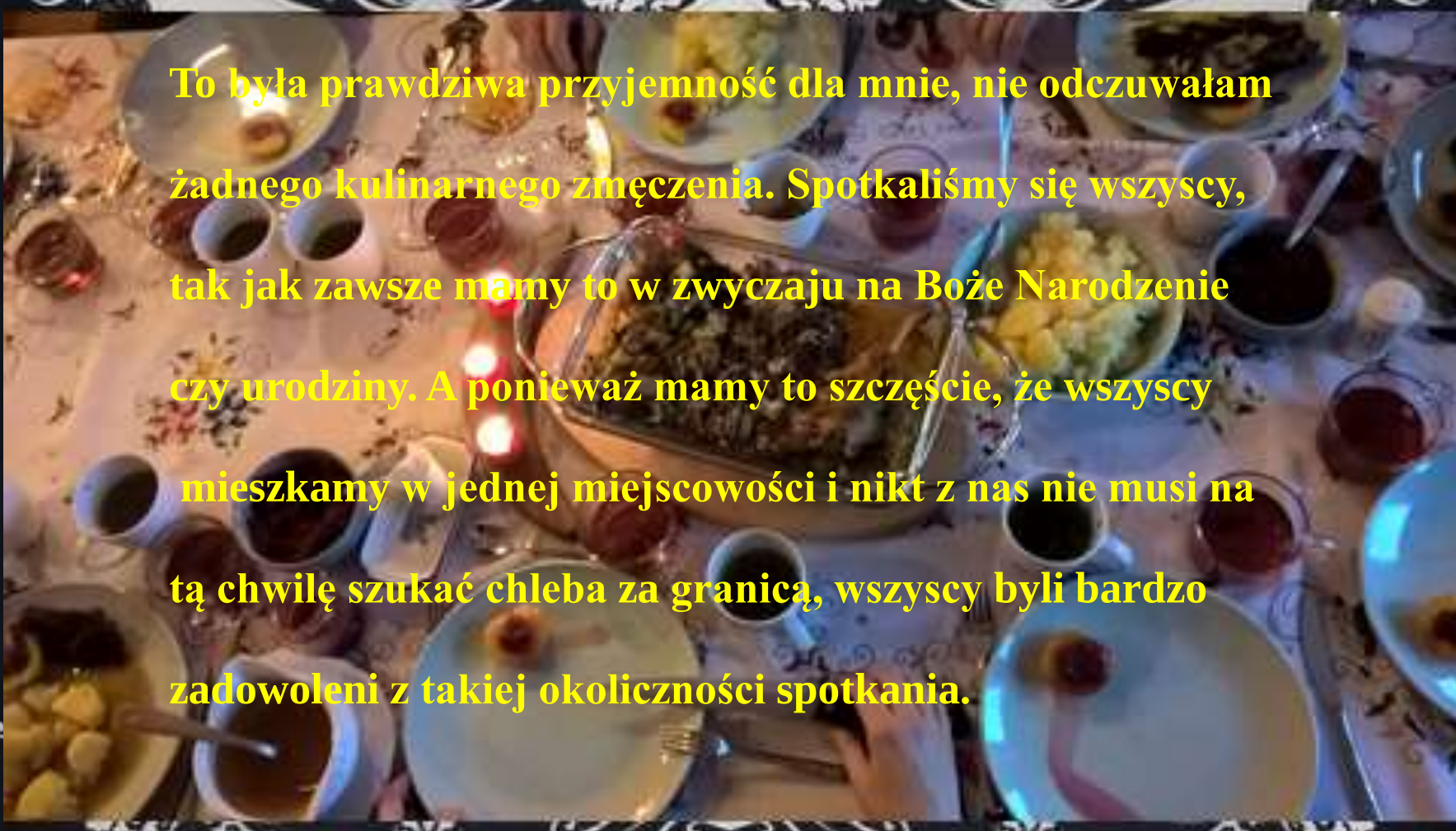


**Pytałam mamy, pytałam teściowej - jak tą
gęsinę właściwie przyrządzić? Później okazało się, że
poradziłam sobie z gęsią tuszką znakomicie.**

**Zanim jednak do tego doszło, trzeba było przygotować się
organizacyjnie. Razem z mężem i dziećmi zaprosiliśmy zatem
moich rodziców, teściową, siostrę, szwagra i siostrzenicę na ucztę
kubeczków smakowych, która odbyła się **11 listopada 2019.****





A photograph of a festive dinner table, likely for Christmas Eve (Boże Narodzenie). The table is set with white plates, glasses of red wine, and several lit candles. In the center, there is a large glass dish containing a roasted meat dish, possibly pork knuckle. Other dishes include potatoes, vegetables, and small bowls of sauce. The table is decorated with white floral patterns. The text is overlaid on the image in a yellow, bold font.

**To była prawdziwa przyjemność dla mnie, nie odczuwałam
żadnego kulinarnego zmęczenia. Spotkaliśmy się wszyscy,
tak jak zawsze mamy to w zwyczaju na Boże Narodzenie
czy urodziny. A ponieważ mamy to szczęście, że wszyscy
mieszkamy w jednej miejscowości i nikt z nas nie musi na
tą chwilę szukać chleba za granicą, wszyscy byli bardzo
zadowoleni z takiej okoliczności spotkania.**

Generalnie to jestem zwolenniczką regionalnej kuchni a przede wszystkim takich rodzinnych spotkań związanych chociażby z uczczeniem 101 rocznicy odzyskania przez naszych przodków Niepodległości.

Nie ukrywam również, że bardzo zależy mi na wygranej, chociażby z tego powodu aby więcej czasu spędzać na świeżym powietrzu z moją rodziną.

