

Fasolka – pomysłem na rozwój turystyki

► Radni rezerwują grunt na karcznię z Pięknym Jasiem

► Gmina chce zasłać z osobliwych dań

Iwona Kamieńska
Gródek nad Dunajcem

Piękny Jaś z doliny Dunajca będzie miał w Barikowej swoją karcznię z wódkami na jezioro. Fasola jest odcieniem w głowie mieszkańców. Dlatego samorząd gminy Gródek nad Dunajcem rezerwuje grunt pod gastronomiczny biznes w jednym z najbardziej atrakcyjnych miejsc, jakie można sobie tam wymarzyć.

Nad Jezioro Ródnowskim ludzie są przekonani, że Jaś rozświeci okolicę, stanie się lokalną atrakcją, jakiej nigdy na Sądreczyźnie nie było. Bo Jaś to wyjątkowa fasola. Znajduje się m.in. na liście produktów tradycyjnych, zarejestrowanej przez Ministerstwo Rolnictwa. Ma więc rangę uznanego, nietuzinkowego specjału. Można z niego przyrządzić niemal wszystko – zupy, naleśniki, torty, kielbasę, sałatki, a nawet wódkę – „fasolówkę”. Ta ostatnia może śmiało konkurować z słynną dłuwowicą – zapewniają miejscowi smakosze trunku.

Strażniczką receptury na przednią „fasolówkę” istoszu linnych przepisów na potrawy z wykorzystaniem fasoli jest Janina Molek z Tropia. To ona ma być gospodynią karczmy, która jako jedyna w regionie będzie miała w menu bogaty zestaw pyszności z Pięknym Jasiem. Taka restauracja jest od lat jej marzeniem. Jeszcze rok temu w rozmowie z nami wyraziła nadzieję, że może spełnić je w końcu – Łukaszu, chętny pójść w ślady babci. Chłopak posiadał nawet do technikum gastronomicznego. Wzięła pani Janina, zwaną w okolicy Panią Fasolką, nabiera



Janina Molek z Tropia chętnie czętuje tortem fasolowym własnej produkcji

Wódka fasolówka z Tropia – będzie w ten weekend specjałem na targach Polagra

realnych kształtów znacznie wcześniej, niż sama myślała. Pierwszych gości fasolowego lokalu spodziewa się za rok, a najpóźniej za dwa lata. Prócz specjalistów z fasoli widzi też miejsce wjadłospisie na damia z ryb, których nie brakuje w jeziorze.

– Na przykład sandacza i szczupaka – zastanawia się wójt Gródek Stefan Wołak. – Chcieli byśmy jak najwcześniej zaprosić gości. Jedyne, co nas powstrzymuje, to czas wyznaczonej unijnymi przepisami, który musi upłynąć, zanim na ziemi przeznaczanej pod budowę karczmy można zacząć zasłabiać.

Teren pod karcznię gmina odkryła podczas rekultywacji zbiornika. Roboty w większości sfinansowała Unia. Warunek Brukseli jest taki, że przez pięć lat nie można dotacji wykorzystać komercyjnie.

– Został nam jeszcze rok czekania – podaje wójt Wołak.

W gminie Gródek na przełomie lata i jesieni co roku odbywają się fasolowe zniwa z rodzinną piernicą zabawą poboczna z degustacją przetworzonych już piónow. Podczas każdej imprezy miejscowi pasjonaci częstują gości własnoręcznie przygotowanymi potrawami z Pięknego Jasia.

Ostatnio pojawił się pomysł, aby nie czekać na powstanie karczmy w Barikowej, skorzystać z dobrodziejstwa natury i już w najbliższym sezonie uczynić fasolowymi specjaliami turystów. Pomysł zrealizuje Marzena Szabla, która od tego roku

prowadzi w Gródku bar „Pod Lipą”. Podczas zniw zachwyciła smakoszy Pięknym Jasiem w panierce, okraszonym sosem czosnkowym i pachnącym chlebem fasolowym o niepowtarzalnym smaku. Bar „Pod Lipą” działa tylko latem. Zatem specjałów pani Marzeny skosztujemy najwcześniej w czerwcu przed wakacjami 2011 roku.

– Na początek może zaszerwujemy fasolę w panierce w formie przekąski i zobaczymy, jak to się przyjmie – uśmiecha się gospodyni baru „Pod Lipą”. Kto nie ma cierpliwości czekać, a ma ochotę posmakować Pięknego Jasia, może sam przyrządzić potrawę. Marzena Szabla zapewnia, że to będzie proste. Ugotowaną fasolę trzeba usmażyć na głębokim oleju w panierce z wody, maki, jajka, przypraw i, oczywiście, bulki tartej. Podana z sosem czosnkowym smakuje wyśmienicie.