

Ognista Włoszka – pesto jabłkowe



Autor: FOT.

RENATA KLAUS

Przepis KGW w Goszczynie (pow. grójecki). Przepis pochodzi z publikacji „Wyjątkowe miejsca, wyjątkowi ludzie, wyjątkowe smaki”, opracowanej przez Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego w Warszawie.

- 1 duże jabłko grójeckie (około 200 g)
- 200 g suszonych pomidorów (razem z zalewą)
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki soku z cytryny
- 1 łyżeczka papryczki chili
- po kilka listków szalwii i bazylii
- pół pęczka natki pietruszki
- sól
- pieprz

Obieramy jabłko, usuwamy gniazdo nasienne, kroimy na cząstki i skrapiamy cytryną. Natkę pietruszki płuczemy, rwiemy gałązki. Do blendera przekładamy pomidory z zalewą, jabłko, czosnek, papryczkę i zioła, blendujemy. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Jeśli pasta jest zbyt gęsta – dodajemy oliwę z oliwek, jeśli zbyt rzadka – odrobinę startego twardego sera typu parmezan. Pesto jest doskonałym dodatkiem do pieczywa, wędlin i makaronu.

Nazwa potrawy nawiązuje do pochodzącej z Włoch królowej Bony, która w XVI w. w obecnym powiecie grójeckim założyła królewską plantację drzew owocowych. Można więc powiedzieć, że choć Włoszka to jednak z Mazowsza!

KGW w Goszczynie

Powstało w 2018 r. Zrzesza 40 członków – pań i panów. Zajmuje się rękodziełem, prowadzi warsztaty kulinarne, organizuje imprezy okolicznościowe, akcje charytatywne (m.in. WOŚP, Szlachetna Paczka), a także gości pielgrzymów. W 2021 r. **Renata Klaus**, przewodnicząca koła, została najaktywniejszą liderką wiejską województwa mazowieckiego. W 2022 r. KGW zajęło 5. miejsce w konkursie Koła Gospodyń Wiejskich – wyjątkowe miejsca, wyjątkowi ludzie.

Jabłko to zdrowie

Jabłka odgrywają ogromne znaczenie w profilaktyce wielu schorzeń m.in. chorób układu krążenia, cukrzycy czy niektórych nowotworów. Mają też niebagatelne znaczenie w utrzymaniu prawidłowej masy ciała. Korzystnie wpływają na działanie układu odpornościowego, nerwowego, regulują pracę jelit. Skórka jabłka zawiera pektyny, które oczyszczają nasz organizm z trujących substancji.

Narodowa duma

Zagłębie grójecko-wareckie nazywane jest „największym sadem Europy”. Stąd pochodzi około 45 proc. krajowej produkcji jabłek. W 2008 r. jabłka grójeckie zostały wpisane na listę produktów tradycyjnych, a w 2011 r. nazwa ta trafiła do unijnego rejestru jako Chronione Oznaczenie Geograficzne.

[Zagłębie grójecko-wareckie nazywane jest „największym sadem Europy”](#)



[Arch. UMWM](#)



[FOT. RENATA KLAUS](#)

UWAGA

Informacje opublikowane przed 1 stycznia 2021 r. dostępne są na stronie archiwum.mazovia.pl