



Podbiły podniebienia! Nasze lokalne KGW Na Widelcu w Wikielcu zdobywa wojewódzkie podium w Ełku

data aktualizacji: 2026.08.29



Ogromny sukces reprezentantek naszej gminy. Koło Gospodyń Wiejskich Na Widelcu w Wikielcu wywalczyło dziś zaszczytne trzecie miejsce w wojewódzkim finale prestiżowego konkursu kulinarnego Polska Smakuje. Wydarzenie odbyło się na Placu Jana Pawła II w Ełku, towarzysząc 9. edycji Festiwalu Łowieckiego Ełkowisko.

Droga na podium wymagała pokonania silnej konkurencji. **W Ełku swoje popisowe danie zaprezentowało 17 kół gospodyń wiejskich z całego regionu.** Były to drużyny, które wcześniej triumfowały w zmaganiach na szczeblu lokalnym. Zgodnie z regulaminem rywalizacji w finale wojewódzkim należało przygotować danie, które zapewniło zwycięstwo w poprzednim etapie. Reprezentacja Wikielca postawiła na swój sprawdzony specjał, a mazurski sandacz w borowikach ponownie zachwycił jury.

Za tym kulinarnym triumfem stoi zgrany i doskonale zorganizowany zespół. Główną gotującą była Dorota Gajda. Ogromne wsparcie organizacyjne i kulinarne zapewniły Anna Szałapska, Monika Karasz, Teresa Florkowska oraz Emilia Kowalska. Z kolei o niezawodne zaplecze organizacyjne i medialne zadbali Leszek Lewandowski, Cezary Szałapski i Mariusz Gajda.

Konkurs zorganizowany przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Krajowy Ośrodek

Wsparcia Rolnictwa po raz kolejny udowodnił, jak wielki potencjał drzemie w regionalnej kuchni. Dariusz Kaczmar, dyrektor Oddziału Terenowego Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa w Olsztynie, podsumowując rosnące zainteresowanie inicjatywą, zauważył: ***Z roku na rok mamy coraz więcej chętnych i coraz nowsze pomysły, ale one wynikają też z doświadczenia naszych babć, prababć. Coraz głębiej sięgamy do naszych tradycji.***

Wydarzeniu w Elku towarzyszyły liczne atrakcje dla całych rodzin, w tym pokazy sokolników i psów myśliwskich, prezentacja bartnictwa, pokazy wabienia zwierząt oraz występy artystyczne. Zwycięzcy dzisiejszych zmagañ będą reprezentować Warmię i Mazury podczas ogólnopolskiego finału, który zaplanowano na 19 września na Stadionie Narodowym w Warszawie.

Wielkie brawa należą się całej ekipie KGW Na Widelcu. To wspaiała promocja Wikielca, powód do wielkiej radości, dumy i zasłużonych gratulacji dla całego sołectwa!

Oto pełne zestawienie wszystkich 17 drużyn biorących udział w finale oraz przygotowanych przez nie potraw:

- KGW Chruścielanki w Chruścielu - Pokrzywiaki warmińskie,
- KGW w Tropach Elbląskich "Nasze Tropy" - Klopsy fischklopsy z kopytkami w sosie grzybowym i surówką z kiszanej kapusty,
- KGW Klebaki w Klebarku Małym - Pierogi klebarskie "Byczki Babci Basi",
- KGW w Jeleniu "Jelonki" - Jesiotr w sosie serowo-chrzanowym,
- KGW "Jagorzewki" - Zupa szczawiowa na żeberkach po warmińsko-mazursku,
- KGW w Komorowie "Komorowska Słodycz" - Zielone Mazury na talerzu - szczawiowa z jajkiem w kaczce,
- KGW w Łężanach - Warmińska uczta - długo pieczona noga gęsi z szarymi kluskami, ćwikłą z chrzanem i nutą żurawiny,
- KGW "Róże z Niedźwiedzkich" - Czarny kartoflak po mazursku,
- KGW Na Widelcu w Wikielcu - Mazurski sandacz w borowikach,
- KGW w Stawigudzie Stawigudzianki - Dzyndzałki warmińskie z długo pieczoną kaczką, demi glace z jałowcem i emulsją z palonego masła podawane ze zsiadłym mlekiem,
- KGW "Merynos" w Olbrachtówku - Polędwiczki z dzika w sosie grzybowo-śmietanowym,
- KGW w Klimach - Zagraj powiślański,
- KGW w Pisanicy - Farszynki w oprawie leśnej,
- KGW "Pieckowanie" w Nawiadach - Gęś zawijana w kapuście z puree z kalarepy, dodatek: gruszka,
- KGW Boberki w Bobrach - Ziemniaki z boczkiem zawinięte w delikatny, kruchy liść młodej kapusty w asyście sosu z leśnych borowików,
- KGW Pogorzel - Dzyndzałki mazurskie ze skrzeczkami i sałatką polną,
- KGW w Kruklankach - Szczupak faszerowany.

Red. Info Iława.

Zdjęcia dzięki uprzejmości sołectwa Wikielec.

Źródło:

<https://www.infoilawa.pl/aktualnosci/item/82791-podbily-podniebienia-nasze-lokalne-kgw-na-widelcu-w-wikielcu-zdobywa-w-ojewodzkie-podium-w-elku>