

## Warsztaty kulinarne z Babcią Janiną pt. „Ziemniak na horyzoncie”



Warsztaty kulinarne z Babcią Janiną  
pt. „Ziemniak na horyzoncie”

W skansenie rozpoczyna się nowy cykl spotkań pt. „Ziemniak na horyzoncie”. Zajęcia poprowadzi mistrzyni kuchni regionalnej – Janina Olszowy. Bohaterem tegorocznych **warsztatów kulinarnych** będzie **ziemniak** – niedoceniany, choć niezwykle wszechstronny. Uczestnicy poznają ziemniaczane potrawy z **kuchni lasowiackiej, galicyjskiej, żydowskiej, dworskiej i kresowej**. Janina Olszowy przygotowała nie tylko przepisy na **zupy i dania główne**, ale także na **desery**, więc zaskoczeń nie zabraknie i tym razem.

Adepci w kulinarnej szkole Babci Janiny będą **obierali**, kroili, **siekali**, lepili, **nadziewali**, smażyli..., a następnie **kosztowali** m.in. **gołąbki** z farszem ziemniaczanym i kaszą, **ziemniaczankę lasowiacką** czy **kacapoły** z mięsem. Na finał warsztatów zostanie uruchomiony **piec chlebowy**. Upieką się w nim **kaczki nadziewane** tartymi ziemniakami.

Pracownicy skansenu i Janina Olszowy zapraszają serdecznie do **skansenowskiej kuchni** wypełnionej atmosferą domowego biesiadowania. Pierwsze warsztaty już **26 sierpnia w godz. 11.00 - 14.00**.

**Terminy warsztatów kulinarnych:** 26 sierpnia, 30 września, 28 października, 25 listopada

**Godz.** 11.00-14.00

**Miejsce:** szkoła z Trzebosi

**Adresaci:** młodzież, dorośli, seniorzy

**Koszt:** 30 zł/osoba

**Zapisy:** 17 227 12 96 lub sekretariat@muzeumkolbuszowa.pl

**Oto menu warsztatów:**

### 26 sierpnia

Zupa ziemniaczanka lasowiacka  
Tarte placki z białym serem  
Ziemniaczane babeczki

### 30 września

Zupa ziemniaczana z mięsem  
Gołąbki z farszem ziemniaczanym i kaszą  
Pączki ziemniaczki

### 28 października

Zupa ziemniaczana po żydowsku  
Kacapoły z mięsem  
Ziemniaczane oładki galicyjskie

### 25 listopada

Zalewajka prykiel  
Kaczka nadziewana ziemniakami  
Serowiec z ziemniakami

### Promocja książki kucharskiej „W głąb kuchni”

Muzeum pragnie zawiadomić, że w lipcu ukazała się nowa książka kucharska „W głąb kuchni”! To już czwarta odsłona cyklu lasowiackich przepisów, które prezentuje niezrównana Babcia Janina.

Tym razem książka zawiera kilkanaście receptur na potrawy z kapusty. Miłośnicy tego warzywa znajdą tu sprawdzone przepisy na gołąbki, bigosy, pierogi i łazanki, które przygotowali (i próbowali) uczestnicy ubiegłorocznych warsztatów

kulinarnych. Opatrzono je uwagami i poradami pani Janiny Olszowy. Całości dopełnia tekst Izabeli Wodzińskiej, która tym razem zabiera czytelników w głąb staropolskiej kuchni i opowiada o popularności kapuścianych potraw w jadalni szlacheckim.

Podobnie jak poprzednie nasze książki kucharskie, także i ta ma wygodną formę kołnierznika.

Promocja tej smakowitej publikacji odbędzie się w **sobotę, 26 sierpnia, o godz. 14.00 w szkole z Trzebosi** – tuż po pierwszej odsłonie nowych warsztatów kulinarnych.

Porządek tego apetycznego spotkania przedstawia się następująco:

Słowo wstępu – dyrektor Muzeum Jacek Bardan

W głąb staropolskiej kuchni, czyli kapusta na pańskim stole – dr Izabela Wodzińska

Jak to z kapustą dawniej bywało – Janina Olszowy

Degustacja kapuśniaków oraz kapuśniaków po lasowiacku bez kapusty

Zakup książki z przesympatyczną dedykacją Babci Janiny

szczegóły na: [www.muzeumkolbuszowa.pl](http://www.muzeumkolbuszowa.pl)