

Warsztaty tradycyjnej kuchni regionalnej w ramach projektu „Makagigi, nakaslyk, skudlać - czy dzisiejszy nastolatek odnalazłby się w czasach naszych ojców”



Warsztaty tradycyjnej kuchni regionalnej

7 lipca zakończył się cykl 4 warsztatów tradycyjnej kuchni lokalnej, prowadzony przez panie z Koła Gospodyń Wiejskich z Huty Przedborskiej. Miał on na celu przybliżyć tradycje kulinarne naszych ojców oraz na chwilę przywrócić te potrawy na nasze stoły. Na pierwszym spotkaniu na uczestników czekała słodka niespodzianka w postaci lodów. Miejsce spotkania nie zostało wybrane przypadkowo. Grupa spotkała się u p. Heleny Sarama w Hucie Przedborskiej, która na swoim podwórku posiada specjalny piec do wypieku chleba tradycyjną metodą na trzonie, opalany drewnem. Uczestnicy poznali tajniki wypieku tradycyjnego chleba. Z pieca wyszły również robione przez uczestników z zapałem bułeczki drożdżowe, rogaliki z marmoladą różaną, z jagodami oraz podpłomyki z malinami i jagodami.

Na kolejnych warsztatach odbyła się degustacja upieczonego dzień wcześniej chleba. zrobiono pożywne racuchy twarogowe oraz zupa owocową, która zrobiła istną furorę wśród uczestników.

Na kolejnym spotkaniu, pod czujnym okiem pań ugotowano kapustę ziemniaczaną - takie cuda bez kapusty! A potem zaczęło się pieczenie proziaków na tradycyjnej blasze, przy którym można było posłuchać jak to kiedyś wyglądały posiłki i zwyczaje z nimi związane. Do upieczonych proziaków było masło, dżem morelowy i kawa zbożowa. Zdrowe, pyszne drugie śniadanie. Na zakończenie cyklu warsztatów ruszyła produkcja pierogów z jagodami.

Dziękujemy KGW w Hucie Przedborskiej za tą pyszną przygodę!