

## Dziedzictwo na talerzu - Smaki Lasowiaków wczoraj i dziś



fot. Stowarzyszenie Trześniacy

W dniu 13 lutego w Centrum Kultury Wsi w Kolbuszowej Górnej odbyło się wydarzenie podsumowujące realizację projektu „Dziedzictwo na talerzu - Smaki Lasowiaków wczoraj i dziś”, prowadzonego przez Stowarzyszenie Trześniacy, reprezentowanego przez Pana Pawła Albrychta.

Wydarzenie stanowiło zwieńczenie kilkumiesięcznego cyklu działań poświęconych dziedzictwu kulinarnemu Lasowiaków. Na historycznym obszarze regionu zrealizowano łącznie 23 działania edukacyjne i warsztatowe, które połączyły szkoły, Koła Gospodyń Wiejskich oraz instytucje kultury. W projekcie bezpośredni udział wzięło ponad 945 osób – uczniów oraz przedstawicieli KGW. W ramach realizowanych inicjatyw powstał e-book z przepisami inspirowanymi tradycyjną kuchnią Lasowiaków, a także archiwum 16 materiałów wideo dokumentujących warsztaty i spotkania. Istotnym elementem przedsięwzięcia były warsztaty kulinarne prowadzone przez zwycięzcę Bocuse d’Or Poland 2025, szefa kuchni Grand Hotel Boutique Kamila Tłuczka, które pozwoliły na nowoczesną interpretację lokalnych potraw przy jednoczesnym poszanowaniu tradycji.

W realizację projektu aktywnie zaangażowały się Koła Gospodyń Wiejskich z powiatu kolbuszowskiego: KGW Trześń, KGW Lesianki, KGW Kopcie, KGW Kolbuszowa Górna, KGW Przyłęk, KGW w Durdach, KGW Wydrzowanie, KGW Łęgowanie, KGW „Porębianka” w Porębach Dymarskich, KGW w Trzęsówce, KGW „Wilczanie” Wilcza Wola, KGW Prymule Mechowiec, KGW Wolanie Domatków, KGW Komorowianki, KGW w Hucie Komorowskiej „Dworzanki”, KGW Sokolanki oraz KGW w Grębowie „Róża”.

Organizatorem działań jest Stowarzyszenie Trześniacy. Projekt został sfinansowany przez Unię Europejską – NextGenerationEU w ramach Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności.