Aktualności

Szykuje się zagórzański stół

28/08/2020, dodał: **Magda Polańska**

Korpiel - warzywo tak bardzo niedoceniane w obecnych czasach stało się głównym bohaterem warsztatów kulinarnych, które Śwarne Babki z KGW Łętowe przeprowadziły 27 sierpnia b.r. w Pensjonacie Szczebel w Mszanie Dolnej.

Szkolenie zorganizowane przez łętowskie gaździny dedykowane było kucharzom restauracji Pensjonatu oraz koleżankom z młodszego pokolenia gospodyń z ich KGW. Jest ono częścią projektu realizowanego przez KGW Łętowe „Warsztaty kulinarne z przygotowania tradycyjnych potraw zagórzańskich sposobem na rozszerzenie działalności odpłatnej Koła Gospodyń Wiejskich w Łętowem", na który łętowianki otrzymały grant z Małopolskiego Ośrodka Wsparcia Ekonomii Społecznej - Subregion Sądecki. W jego ramach gospodynie mają wytypować cztery potrawy regionalne, które, po przeprowadzeniu odpowiedniej procedury, zostaną wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych oraz Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego w Małopolsce, a finalnie mają stanowić dodatkową kartę zagórzańskiego menu w restauracji Pensjonatu Szczebel w Mszanie Dolnej. Gospodynie z Łętowego szykują się również do przeprowadzania warsztatów z gotowania tych potraw oraz uzyskania Znaku Promocyjnego Zagórzańskie Dziedziny na te warsztaty.

Wśród wielu potraw regionalnych, charakterystycznych dla regionu zagórzańskiego, realizatorki projektu wybrały cztery: kluski rozgarnywane, zwane też często sapką; pierogi z suszonymi śliwkami; kołacz z bryndzą i zupę z korpiela. I to właśnie to ostatnie danie przysporzyło gospodyniom największą trudność w decyzji. Obawiały się bowiem, że zupa może nie bardzo smakować gościom restauracji – dla uczestników warsztatów stała się jednak prawdziwym hitem! Pieściła podniebienia uczestników bogatym bukietem smaków (jak się okazało pochodzących tylko z miejscowych warzyw i ziół!) a przepiękny zapach pobudzał wszystkie zmysły. Zresztą, co tu dużo mówić, wszystkie przygotowane przez łętowianki potrawy smakowały wyśmienicie, a ich aromat wabił skutecznie gości Pensjonatu. Dodatkowym ich atutem jest krótki czas przygotowania oraz niezaprzeczalne właściwości zdrowotne (pod warunkiem przygotowania ich z produktów pochodzących z ekologicznych upraw).

Uczestnicy czwartkowych warsztatów ze skupieniem obserwowali kulinarne poczynania Śwarnych Babek. A tym robota szła tak sprawnie, że po kilku godzinach wszyscy uczestnicy szkolenia mogli do woli rozkoszować się smakiem czterech zagórzańskich potraw. Łętowianki częstowały również galasem (kompotem z suszu) oraz kawą zbożową. Przy pięknie przygotowanym na tę okoliczność stole była okazja do przywoływania smaków dzieciństwa, dyskusji nad możliwościami podania tych potraw w sposób atrakcyjny dla współczesnego klienta, a jednocześnie zachowujący jego tradycyjną procedurę.

Podczas warsztatów kręcono również ujęcia do spotu reklamowego mającego promować te potrawy przez Partnerów marki Zagórzańskie Dziedziny; wykonywano również dokumentację fotograficzną na potrzeby rejestracji tych potraw na wyżej wspomniane listy, a także przygotowania ulotki reklamowej dedykowanej tym właśnie potrawom oraz ich właściwościom zdrowotnym i przyszłym warsztatom kulinarnym.

Projekt „Warsztaty kulinarne z przygotowania tradycyjnych potraw zagórzańskich sposobem na rozszerzenie działalności odpłatnej Koła Gospodyń Wiejskich w Łętowem” realizowany jest w ramach Małopolskiego Ośrodka Wsparcie Ekonomii Społecznej - Subregion Sądecki, przy wsparciu Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014 – 2020, współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego.

Magda Polańska

Projekt realizowany w ramach Programu Grantowego Małopolskiego Ośrodka Wsparcia Ekonomii Społecznej - Subregion Sądecki, przy wsparciu Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014-2020, współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego.