Aktualności

Przy zagórzańskim stole ugościły przedstawicieli branży turystycznej z regionu

15/09/2020, dodał: **Magda Polańska**



Drugie projektowe warsztaty z gotowania potraw regionalnych przeprowadzone przez Świarne Babki z Łętowego były nie mniej ekscytujące i smaczne, niż te pierwsze.

Tym razem łętowskie gospodynie zaprosiły swoich gości do siebie. W miejscowej remizie OSP wyczarowały zagórzańską łąkę, grządkę i kawałek lasu… Na pięknie zaaranżowanym na tę okoliczność zagórzańskim stole były też produkty z ich spiżarni!

Na warsztaty, podczas których uczyły gotowania czterech zagórzańskich potraw: zupy z korpieli, sapki, pierogów z suszonymi śliwkami i kołoca z bryndzą, zaprosiły tym razem przedstawicieli obiektów turystycznych z regionu. Uczestnicy spotkania, zachwyceni tradycyjnymi smakami, już przy stole snuli plany wprowadzenia tych potraw w menu swoich obiektów oraz polecania swoim gościom warsztatów z ich gotowania. Rozkoszne smaki pieściły podniebienia gości Świarnych Babek, a zapachy unoszące się w pomieszczeniu i wrażenia estetyczne zagórzańskiego stołu tylko potęgowały przyjemne doznania.

Zainteresowanie tymi potrawami przerosło nasze oczekiwania – projektowe warsztaty podsumowują panie z KGW Łętowe. *Z pewnymi obawami pisałyśmy wniosek grantowy i zapraszałyśmy na nasze*

warsztaty. Okazało się, że w naczyniach nie została ani kropla, na stołach nawet okruszek, a zadowolonym gościom bardzo smakowały przygotowane przez nas dania. Warto tutaj również dodać, że nasza „korpielanka" otrzymała 1 miejsce w powiatowym konkursie „Przysmaki Kół Gospodyń Wiejskich" – to dobry prognostyk, ale i rekomendacja dla naszych potraw.

Kolejne warsztaty z przygotowania czterech tradycyjnych potraw są 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 miały wytypować cztery potrawy regionalne, na które, po przeprowadzeniu odpowiedniej procedury, zostaną złożone wnioski o wpis na Listę Produktów Tradycyjnych oraz Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego w Małopolsce. Finalnie potrawy te mają stanowić dodatkową kartę zagórzańskiego menu w restauracji Pensjonatu Szczebel w Mszanie Dolnej. Kolejne obiekty planują już wprowadzić taki jadłospis również u siebie. Gospodynie z Łętowego szykują się także do przeprowadzania warsztatów z gotowania tych potraw oraz uzyskania Znaku Promocyjnego Zagórzańskie Dziedziny na te warsztaty.

W ramach projektu powstanie również spot reklamowy o czterech zagórzańskich potrawach (zupie z korpieli, sapce, pierogach z suszonymi śliwkami i kołocu z bryndzą) oraz ulotka informująca o ich pochodzeniu, właściwościach zdrowotnych, okolicznościach, w jakich jadali je drzewiej Zagórzanie oraz możliwości wzięcia udziału w warsztatach z ich gotowania.

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.