

Aktualności

Zupa z korpieli coraz bardziej popularna

30/09/2020, dodał: **Magda Polańska**



Korpielanka, czyli zupa, której głównym składnikiem są korpiele, po raz kolejny oczarowała smakiem podniebienia swoich degustatorów.

Tym razem tak skutecznie rozpływała się w ustach jury I Powiatowego Konkursu Potraw Regionalnych pn. „Przysmaki Kół Gospodyń Wiejskich”, że grono to postanowiło przyznać jej I miejsce. A to niekwestionowana zasługa Śwarnych Babek z KGW Łętowe, które już wielokrotnie udowodniły, że gotowanie tradycyjnych potraw zagórzańskich to ich prawdziwa pasja.

W konkursowe szranki łętowianki tym razem stanęły z siedmioma innymi kołami gospodyń z terenu Powiatu Limanowskiego. Komisja konkursowa oceniała przede wszystkim prezentację potrawy, dobór składników, oryginalność dania oraz nawiązanie potrawy do tradycji regionu.

- Gratuluję członkiniom Koła Gospodyń Wiejskich z Łętowego zwycięskiego i oryginalnego przepisu, przekazywanego z pewnością z pokolenia na pokolenie. To właśnie dzięki waszej działalności i wszystkich Kół Gospodyń Wiejskich w Powiecie Limanowskim, te przepisy kulinarne i piękna tradycja, mogą ujrzeć światło dzienne i co ważne zostać zachowane dla potomnych – podkreślał starosta Mieczysław Uryga.

Efektom konkursu jest też broszura pt. „Przysmaki Kół Gospodyń Wiejskich z terenu Powiatu

Limanowskiego” zawierająca wszystkie 8 konkursowych przepisów. Wydanie tego folderu współfinansowała Gmina Niedźwiedź oraz Bank Spółdzielczy w Mszanie Dolnej. [Pobierz publikację](#)

Warto tutaj przypomnieć, że bohaterka tego artykułu – zupa z korpieli – jest jedną z czterech potraw zagórzańskich (obok pierogów z suszonymi śliwkami, sapki i kołoca z bryndzą), które planujemy wprowadzić do menu restauracji Szczebel w Mszanie Dolnej, a może i innych obiektów turystycznych z tego regionu – chwalą się Śwarne Babki. Realizując projekt „Warsztaty kulinarne z przygotowania tradycyjnych potraw zagórzańskich sposobem na rozszerzenie działalności odpłatnej Koła Gospodyń Wiejskich w Łętowie” 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 złożymy też wnioski o wpis tych potraw na Listę Produktów Tradycyjnych oraz Listę Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne w Małopolsce. Trzymajcie kciuki, żeby i tym komisjom nasze potrawy zasmakowały ;-) – dodają łętowianki.

Magda Polańska
Źródło informacji i fot. Starostwo Powiatowe w Limanowej
GBiOK w Niedźwiedziu