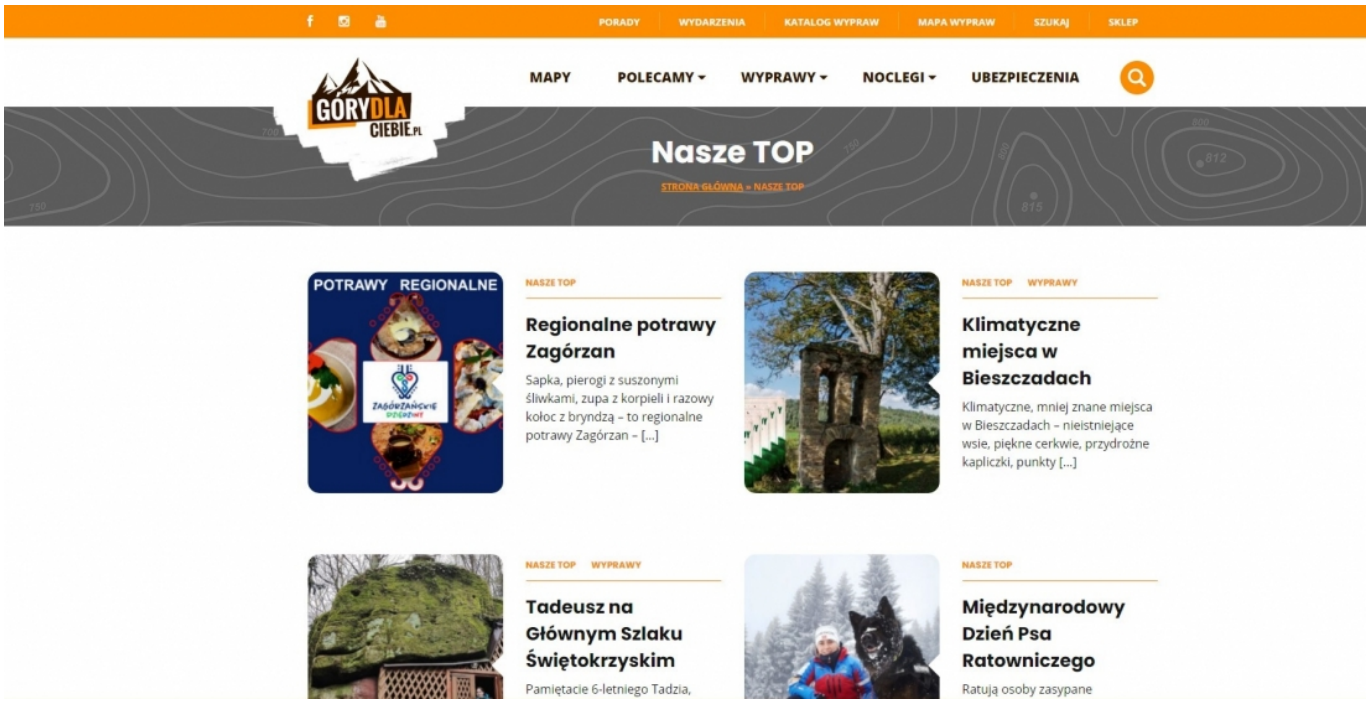
Aktualności

Dania zagórzańskiej kuchni w „Nasze TOP” popularnego portalu turystycznego

20/08/2021, dodał: **Magda Polańska**



Od kilku dni w portalu Góry dla Ciebie oglądać możemy polecenie zagórzańskich smaków.

To ogromny zaszczyt i niesamowite wyróżnienie dla Zagórzańskich Dziedzin. Wszak właściciele strony poświęconej miłośnikom gór to prawdziwi globtroterzy, którzy z niejednego pieca już chleb jedli…

Umieszczenie zagórzańskich dań regionalnych (sapki, zupy z korpieli na mleku, kołoca z serem na słono i pierogów z suszonymi śliwkami) w zakładce „Nasze TOP” (link) to najlepsza rekomendacja lokalnych potraw. I nie jest ona bezpodstawna – zagórzańskimi smakami rozkoszowali się osobiście redaktorzy i właściciele portalu.

Przypomnijmy, że 9 sierpnia b.r. Świarne Babki z KGW Łętowe, wnioskodawcy wpisu regionalnych potraw ***n****a Listę Produktów Tradycyjnych i Dziedzictwa Kulinarnego w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi, z wyróżnieniem „obroniły” kandydatury czterech zagórzańskich dań przed Radą ds. Produktów Tradycyjnych i Dziedzictwa Kulinarnego* – informują kreatorzy Zagórzańskich Dziedzin. *Teraz Marszałek Województwa Małopolskiego składa wniosek w tej sprawie do Ministra, a my czekamy na szczęśliwy finał procedury.*

Dana kuchni regionalnej serwuje kuchnia Bazy Lubogoszcz w Kasince Małej i Młodzieżowego Ośrodka Rekolekcyjnego na Śnieżnicy w Kasinie Wielkiej. Można również nauczyć się przygotowania tych zdrowych i niezwykle smacznych potraw podczas warsztatów przeprowadzanych przez łętowskie gaździny (zobaczcie smakowitą poz. 38 oferty warsztatowej Zagórzańskich Dziedzin (link).

Razem z właścicielami portalu Góry dla Ciebie zapraszamy Was do „smakowania" Zagórzańskich Dziedzin – zachęcają kreatorzy zagórzańskiej marki lokalnej. *Taka rozkosz dla podniebienia w lokalnym wydaniu to nie tylko samo zdrowie, ale również doskonałe uzupełnienie wrażeń, którymi region darzy nas obficie!*

Magda Polańska