

Produkty pozyskane z hodowli ras rodzimych na świątecznym stole Zagórzan

27/12/2022, dodał: **Magda Polańska**



Przedświąteczny tydzień stał się okazją do prezentacji potraw goszczących na zagórzańskim bożonarodzeniowym stole, a pochodzących z hodowli ras rodzimych.

Śwarne Babki z Koła Gospodyń Wiejskich Łętowe przeprowadziły w Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Krakowie szkolenie w formie warsztatów kulinarnych, których myślą przewodnią były „Rasy rodzime w rozwoju lokalnym”.

Podczas wprowadzenia podkreśliły fakt, że postępująca obecnie globalizacja przyczynia się do zmian oczekiwań konsumentów. Świadomi nabywcy poszukują teraz tego, co charakterystyczne dla danego miejsca, unikalne, wyjątkowe, „jakieś”. Odpowiedzią na takie potrzeby społeczeństwa są produkty tworzące ofertę marki lokalnej Zagórzańskie Dziedziny, której gospodynie z Łętowego są aktywnymi kreatorami i partnerami. Co więcej, to właśnie one zachowały dla potomnych zagórzańskie regionalne potrawy i postarały się o ich wpis na Listę Produktów Tradycyjnych.

Podczas warsztatów podkreślały, jak ważny jest powrót do tradycyjnych systemów utrzymania i produkcji oraz położenie nacisku na jakość produktu, a nie jego ilość. Gwarantuje to bowiem bezpieczeństwo żywnościowe i jest odpowiedzią na wzrastający popyt na produkty regionalne,

tradycyjne, ekologiczne. Zwróciły też uwagę na fakt wykorzystania ras zachowawczych w pielęgnacji i czynnej ochronie przyrody.

W części praktycznej szkolenia wykorzystano produkty pochodzące z ras rodzimych (mięso od krowy polskiej czerwonej - białej, jagnięcinę - białogłowa owca mięsna cakiel podhalański, kaczkę rasy mieszańce oraz mleko od krowy polskiej czerwonej, a także zebraną z niego śmietanę, przerobioną również na masło) do przygotowania potraw podawanych w Regionie Zagórzańskim w okresie świąt Bożego Narodzenia. W podziale na grupy przygotowano bogate menu, w którym wykorzystano nie tylko produkty pochodzące od ras rodzimych, ale i te z upraw zagórzańskich rolników oraz darów łąk i lasów Beskidu Wyspowego i Gorców.

Ostatecznie na świątecznym stole zagościły:

- zagórzańska zupa z korpieli na mleku
- pierogi z suszonymi śliwkami

(obie potrawy wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych, podawane u Zagórzan w Wigilię Bożego Narodzenia; na warsztaty z ich gotowania KGW Łętowe otrzymało Znak Promocyjny ZAGÓRZAŃSKIE DZIEDZINY)

- galas - kompot z suszu
- jagnięcina podana na warzywach w towarzystwie smażonego sera i borówek
- bitki wołowe z grzybami z zagórzańskich lasów
- pierś z kaczki
- ziemniaki
- surówka z kiszonej kapusty i buraczki
- sernik
- piernik dojrzewający
- placek z jabłkami.

Dodatkowo Zagórzanki przywiozły do degustacji:

- sery zrobione z mleka od krów rasy polskiej czerwonej
- wędlinę (zrobioną z mięs zwierząt ras rodzimych)
- ogórki kiszone
- grzyby zbierane w zagórzańskich lasach
- miody z zagórzańskich pasiek, w tym miód wielokwiatowy z Pasieki u Piotra Woźniaka z Koniny ze Znakiem Promocyjnym ZAGÓRZAŃSKIE DZIEDZINY
- chleb wypieczony przez zagórzańskie gospodynie z mąki mielonej ze zbóż uprawianych przez zagórzańskich gospodarzy.

Przy tak zastawionym stole, rozkoszując się smakami i aromatami przygotowanych podczas warsztatów potraw, kontynuowano rozmowy o zaletach hodowli ras rodzimych, właściwościach zdrowotnych produktów pochodzących z takiej hodowli oraz możliwościach ich wykorzystania w kuchni. Uczestnicy warsztatów dopytywali jeszcze o szczegóły dot. tworzenia tradycyjnych, zdrowych potraw na bazie produktów lokalnych, dowiadywali się o zagórzańskim dziedzictwie i smakowali region.

Szkolenie zrealizowano w ramach operacji pn. „Rasy zachowawcze w rozwoju obszarów wiejskich” finansowanej z Planu Operacyjnego Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich na lata 2022-2023.

Magda Polańska
Fot. Andżelika Wdowicz CDR Oddział w Krakowie