



W dniu 11 września br. nasza LGD „ZIELONE SIOŁO” zorganizowała warsztaty kulinarne będące kolejnym etapem projektu współpracy pn. „Promocja – Aktywizacja – Turystyka – Ochrona Dziedzictwa” realizowanego w ramach poddziałania 19.3 PROW 2014-2020 pomiędzy LGD „ZIELONE SIOŁO”, LGD „Zaścianek Mazowska” oraz LGD „Kurpsie Razem”. Warsztaty odbyły się w pracowni gastronomicznej Centrum Kształcenia Praktycznego przy Zespole Szkół im. Stanisława Staszica w Małkini Górnej.

Celem warsztatów była promocja i kultywowanie kulinarnego dziedzictwa obszaru LGD „ZIELONE SIOŁO” oraz partnerskich LGD. Uczestniczki warsztatów z przyjemnością udzielały cennych wskazówek i porad oraz dzieliły się swoimi umiejętnościami w przyrządzaniu potraw.

Pierwszą potrawą, którą Panie przygotowały pod okiem Pani Jadwigi Równiej z Małkini Górnej, był „Kugiel”, sycące i pyszne danie ziemniaczane z dodatkiem mięsa, cebuli, jajek, mleka i przypraw. Pani Czesława Kaczyńska z Dylewa nadzorowała przygotowanie kurpiowskich „Fafernuchów”, ciastek wypiekanych z zaledwie pięciu składników: marchwi, mąki, miodu, proszku do pieczenia i... pieprzu. Umiejętność wypieku tego przysmaku jest cepielęgnowana i przekazywana z pokolenia na pokolenie. Mimo że połączenie słodkiej marchwi z czarnym pieprzem może wydawać się kontrowersyjne, przyprawa stanowi doskonałe uzupełnienie smaku ciasteczek. Natomiast Pani Barbara Kuczyńska z miejscowości Rębisze Kolonia czuwała nad prawidłowym przygotowaniem „Szlachcianki – jajecznicy z Troszyna” wpisanej na listę produktów tradycyjnych. Nazwę tej potrawy wymyśliła pewna szlachcianka, która przygotowując posiłek miała zbyt małą ilość jaj, dlatego dodała do nich mleka i mąki, a w momencie smażenia potrawy nie udało jej się odwrócić placka na drugą stronę, więc porwała go na kawałki. Do jajecznicy z Troszyna dodaje się również skwarki, kawałki wędlin i wędzonki.

Wszystkie dania udały się wyśmienicie i były smaczne. Warsztaty zakończyły się wspólną degustacją przygotowanych potraw oraz „Ogórków kiszonych z liściem dębu” wpisanych na listę produktów tradycyjnych.

{gallery}fafernuchy2018{/gallery}