

Warsztaty kulinarne z truskawką

Autor: redakcja UG Buczek
piątek, 12 styczeń 2018

Program Polsko-Amerykańskiej Fundacji Wolności realizowany przez Akademię Rozwoju Filantropii w Polsce i Stowarzyszenie Dobroczynne "Razem"

Warsztaty promujące tradycyjne potrawy z truskawką w roli głównej w Bachorzynie

W ramach projektu pn. "Słodki smak tradycji" w siedzibie Stowarzyszenia Gospodyń Wiejskich w Bachorzynie w dniu 27 października 2017 roku zorganizowano imprezę integracyjną pn. "Warsztaty promujące tradycyjne potrawy z truskawką w roli głównej"

Przygotowano plakaty, ulotki i kurendy promujące projekt. Plakaty zostały rozwieszane w miejscach dostępnych tj. na tablicach ogłoszeń: Sołectwa Bachorzyn, GOK i S w Buczku, Markecie TOM-KOR w Buczku oraz na przystankach autobusowych: w Bachorzynie i Buczku. Rekrutacja odbyła się również poprzez ulotki, które zostały wyłożone w GOK i S w Buczku i Markecie TOM-KOR. Zaś rekrutacja mieszkańców sołectwa Bachorzyn odbyła się dodatkowo poprzez kurendy tzw. kartki od sąsiada do sąsiada.

W warsztatach kulinarnych uczestniczyło 47 osób w różnym przedziale wiekowym tj. seniorzy, osoby młode oraz dzieci. Odbiorcami projektu byli mieszkańcy sołectwa Bachorzyn, mieszkańcy gminy Buczek, członkinie Stowarzyszenia oraz zaproszeni goście w osobach: Prezes LGD "Dolina rzeki Grabi w Łasku"; p. Anna Doliwa, Przewodniczący Rady Gminy Buczek - p. Andrzej Zieliński, Sekretarz Gminy Buczek - p. Zenona Romankiewicz, Dyrektor Gminnego Ośrodka Kultury i Sportu w Buczku - p. Jolanta Nietupska, a także kilku mieszkańców z terenu Miasta i Gminy Żelów.

W ramach realizacji projektu został zakupiony piec gazowy wraz z okapem kuchennym, dzięki czemu można było przeprowadzić warsztaty kulinarne, polegające na wypromowaniu tradycyjnych potraw z truskawką w roli głównej.

Uczestników warsztatów podzielono na 5 grup, którzy w trakcie trwania warsztatów przygotowali tradycyjne potrawy: zupę truskawkową z makaronem, pulpety z nadzieniem truskawkowym, frużelinę truskawkową oraz ciasta: biszkopty z musem truskawkowym i ciasto kruche z truskawkami. Każdej grupie została przydzielona do wykonania jedna potrawa.

Warsztaty kulinarne prowadziła p. Jadwiga Ratajczyk, która nawiązała do historii Buczkowskiego zagłębia truskawkowego, do kultywowania tradycji na terenie Gminy.

Po przygotowaniu potraw uczestnicy warsztatów przystąpili do ich degustacji, wymieniając się swoimi umiejętnościami i doświadczeniami.

Wspólna praca podczas trwania warsztatów pozwoliła nie tylko na integrację mieszkańców, ale także stworzyła możliwość realizowania się i uczestniczenia w życiu społecznym. Pozwoliła do rozwijania aktywności kulinarnej, zainteresowania okolicznej ludności tradycyjnymi potrawami z użyciem truskawek pochodzących z Buczkowskiego zagłębia truskawkowego.

Dzięki tym warsztatom pokazano, że w maksymalny sposób można wykorzystać ten delikatny, smaczny owoc, eksperymentując z łączeniem innych smaków.

Podczas spotkania integracyjnego - warsztatów - wrócono do tradycji smaków, jakie były serwowane przez nasze babcie i mamy. Ponadto młode pokolenie dowiedziało się czym jest tradycja i jak należy ją kultywować.

Na zakończenie spotkania integracyjnego wszyscy uczestnicy warsztatów kulinarnych jednogłośnie stwierdzili, że tradycyjne potrawy z truskawką w roli głównej zostały wypromowane, a nowe zaplecze kuchni pozwoli na organizowanie większej ilości podobnych spotkań mieszkańców wsi, a tym samym na integrację wszystkich grup wiekowych sołectwa Bachorzyn.