

2 kwietnia 2008



## Pomysł na potrawę regionalną

Lokalna Grupa Działania "Partnerstwo Chęciny" zorganizowała szkolenie dla osób zainteresowanych potrawami regionalnymi i tradycyjnymi. Po wykładach miała miejsce część praktyczna i gotowanie potraw. Przez dwa dni około 20 osób uczyło się jak gotować warstwiok, kule ziemniaczane i tym podobne specjały.

Lokalna Grupa Działania "Partnerstwo Chęciny" zorganizowała szkolenie dla osób zainteresowanych potrawami regionalnymi i tradycyjnymi. Po wykładach miała miejsce część praktyczna i gotowanie potraw. Przez dwa dni około 20 osób uczyło się jak gotować warstwiok, kule ziemniaczane i tym podobne specjały.

Podczas części praktycznej, zaproponowano uczestnikom przygotowanie potraw, które są znane z przekazów rodzinnych, np. kul ziemniaczanych.

Takie kule gotowała babcia i mama Urszuli Piotrowskiej. W jej domu w Chęcinach przynajmniej raz w miesiącu goły, bo tak się o nich mówi w Chęcinach, muszą pojawić się na stole. – Goły z mięsem można piec albo gotować, a z reszty ciasta robi się pyszne kluski na mleku.

Barbara Adamska z Tokarni uczyła jak zrobić warstwiok – zapiekankę z ziemniaków, boczku, cebuli i mięsa, także znaną w jej domu od pokoleń. Mieczysława Stępień z Bolmina polecała pierogi z secówki, czyli soczewicy, kolejna pani pierogi z farszem ziemniaczanym. Wszystkie potrawy były pyszne i bardzo sycące.

Panie z Koła Gospodyń Wiejskich Ostrowianki zapraszały do degustacji miodu z mleczu i syropu z czarnego bzu. Oba specyfiki są bardzo zdrowe i łatwe w zrobieniu, cieszą się zasłużonym uznaniem.

Jolanta i Arkadiusz Gibasowie, właściciele gospodarstwa agroturystycznego w Ostrowie, wzięli udział w szkoleniu, bo szukają pomysłów na oryginalne potrawy dla gości. Niedawno byli na weselu, gdzie podano ziemniaczane kule, smakowały wszystkim najbardziej – Też chcieliby czymś takim podejmować gości, bo dzisiaj schabowy czy bigos na nikim nie robią wrażenia.

Państwo Gibasowie hodują 18 mlecznych krów i dla nich sprzedaż mleka, serów własnej roboty może być także źródłem dochodu. Zachęcała ich do takiej działalności Teresa Wąsik z Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach.

Organizatorzy uznali, iż kilka zaprezentowanych podczas szkolenia potraw śmiało może startować w konkursach na potrawę lokalną i regionalną. To może być dodatkowa atrakcja gminy Chęciny, podobnie jak tradycyjne lody podawane w cukierni na chęcińskim rynku. Dzisiaj już takich się nie robi, trzeba je tylko rozpropagować, tak samo jak warstwiok czy ziemniaczane kule.