

POTRAWY TRADYCJĄ MALOWANE

W terminie od 13 lipca do 31 października 2008 roku w ramach środków PPWOW przeprowadzono w gminie Niedźwiada warsztaty kulinarne p.n. „Potrawy tradycją malowane”. Usługa realizowana była przez Gminną Bibliotekę Publiczną - w ramach „Dni tradycji i kultury w Gminie Niedźwiada”, a jej zamierzonym celem było zagospodarowanie czasu wolnego mieszkańcom gminy, wzmocnienie więzi rodzinnych oraz aktywizacja lokalnej społeczności. Pierwsze warsztaty w Górcie Lubartowskiej zorganizowane były pod hasłem „pieroga”. Panie z KGW zaprezentowały sposób przygotowania ciasta na pierogi i różnego rodzaju farszów: były pierogi ruskie, z soczewicą, z kaszą i serem, ze śliwkami. Pokazały cały swój kunszt wyrażony nie tylko w farszu, ale również w smaku i plastyczności ciasta, doskonałości okras, fantazyjności ornamentu brzegowego. W czasie drugich warsztatów w Brzeźnicy Bychawskiej powstało wiele przepysznych dań z ziemniaka. Były: placki ziemniaczane, pyzy z różnym nadzieniem, kopytka, kluski śląskie, pierogi

z kaszą jaglaną, kaszą i mięsem, kaszą i soczewicą, kaszą i serem – oczywiście wszystkie w cieście ziemniaczanym, oraz ziemniaki zapiekane tzw. „prypa”. Trzecie warsztaty kulinarne przeprowadzono w Domu Ludowym w Zabelu. Panie z KGW przygotowały wiele różnorodnych potraw: kaszanka, pierogi z kaszą jaglaną i soczewicą, marchwiak, placek miodowy, bigos, barszczyk czerwony oraz „raczki” – wykonane przez przedstawicieli Radia Lublin z programu „Gotuj z Suliszem” - panią Magdalenę Fijałkowską i Waldemara Sulisza. Finał projektu miał miejsce nad zalewem w Pałecznicy, gdzie został zorganizowany „Ziemniaczany piknik”. Dorośli i dzieci mogli wziąć udział w grach, zabawach i różnych konkurencjach sportowych. Zwycięzcy otrzymali nagrody. Po wspólnej zabawie można było się posilić grochówką, ziemniakami z ogniska z masłem czosnkowym oraz potrawami z grilla.

Uczestnicy projektu nie tylko przyglądali się sztuce przygotowywania różnego rodzaju potraw regionalnych i tradycyjnych ale mieli także możliwość czynnego udziału w przyrządzaniu tychże potraw i zaprezentowaniu swoich umiejętności. Zespoły śpiewacze uświetniały warsztaty piosenkami i przyspiewkami ludowymi. Niewątpliwie najbardziej oczekiwanym momentem warsztatów była degustacja wspólnie przygotowanych potraw.

Takie wspólne zajęcia kulinarne były doskonałą okazją do wymiany doświadczeń, przepisów, spostrzeżeń. Został opracowany folder zawierający przepisy przygotowywanych potraw wraz ze zdjęciami z poszczególnych warsztatów i pikniku. Na warsztatach panowała rodzinna i miła atmosfera wszyscy uczestnicy tworzyli jedną społeczność. Wspólne zaangażowanie w organizację projektu zbliżyło do siebie na co dzień zapracowanych mieszkańców w różnym wieku i zmobilizowało do podejmowania podobnych działań w przyszłości. W realizację i przygotowanie projektu włączono Koła Gospodyń Wiejskich z terenu gminy, w każdym momencie można było także liczyć na pomoc sołtysów, radnych, dyrektorów szkół, członków OSP oraz młodzieży.

Ewa Markiewicz

Koordinator Programu Integracji Społecznej