

Barszczu z uszkami nie mogłoby zabraknąć

Data publikacji: 24.12.2018 19:00

Ustroński Jarmark Świąteczny zakończył się wielkim gotowaniem wigilijnego barszczu na ustrońskim rynku. Przygotowano około 1200 porcji. Uszka z grzybami pomogły przygotować dzieci. Czy ta tradycyjna bożonarodzeniowa potrawa jest również na Waszym wigilijnym stole?

Wielkie gotowanie barszczu na ustrońskim rynku / fot. MSZ

Ustroński Jarmark Świąteczny zakończył (22-23.12) się m.in. wielkim gotowaniem barszczu na ustrońskim rynku. Tego kulinarnego wyzwania podjął się Beskidzki Klub Kulinarny. **Przygotowujemy barszcz wigilijny na zakwasie z polskich buraków, który robiliśmy trzy tygodnie temu. Przelaliśmy go do dużych garnków, dodajemy warzywa – pietruszkę, marchewkę, cebulę. Na koniec tarte buraki. Wyjdzie nam około 1200 porcji** – przyznał w rozmowie z naszą redakcją Maciej Chojna z Beskidzkiego Klubu Kulinarnego.

W wigilijnym czerwonym barszczu muszą pływać uszka. W przygotowaniu których pomagali uczestnicy warsztatów z lepienia uszek. **Chcemy, aby dzieci poznały technikę lepienia tradycyjnych uszek. Pokazujemy, że to nie jest trudne. Dzieci lepią, mają specjalny farsz, gotują** – dodał Chojna.

Zapytaliśmy o przepis na idealne uszka. Jak się okazuje jeżeli chodzi o ciasto ważna jest semolina, a w przypadku farszu dobre grzyby.