

Kasza w świątecznym wydaniu

Data publikacji: 19.12.2015 17:00

Karp, kapusta z grzybami, makowiec, barszcz - między innymi te właśnie potrawy zagospodarują na wigilijnych stołach Polaków. Jak się okazuje ciekawym pomysłem może być również kasza w świątecznej odsłonie. Inspiracji można było zaczerpnąć na kulinarnych warsztatach z Kaszosferą w Cieszynie.

□

We wtorek (15.12) w osiedlowym Centrum Kultury i Rekreacji w Cieszynie odbyło się kolejne kulinarne spotkanie z Kaszosferą. Dominika Kania i Natalia Surzycka tym razem zaproponowały uczestniczkom spotkania kaszę w świątecznej odsłonie. Prowadzące zachęcały do urozmaicenia w ten sposób wigilijnych dań. Będzie smacznie, świątecznie i zdrowo podkreślały pasjonatki zdrowej kuchni. Podczas wtorkowego spotkania można było podpatrzeć jak przygotować m.in. sałatkę z kaszy jaglanej z pieczonymi warzywami i ziołami – **potrawa ta bardzo dobrze sprawdza się jako dodatek do ryb czy pierogów** – podkreślała Natalia Surzycka.

Danie które wzbudzało zainteresowanie to pierogi z ciasta ryżowego w dwóch wersjach. **Proponujemy pierogi z nadzieniem serowym i z nadzieniem grzybowym oraz oczywiście z kaszą gryczaną niepaloną albo z jaglaną** – zaznaczyła Surzycka, po czym dodała. **Mamy dziś w menu także słodkości. Ciasto drożdżowe z mąki orkiszowej z kremem z kaszy jaglanej oraz z żurawiną, a także ciasteczka z kaszy jaglanej oraz pralinki z fasoli adzuki z żurawiną bądź ze skórką pomarańczy.** Wśród propozycji znalazł się również pudding świąteczny z kaszy orkiszowej z pieczoną dynią, nutą rozmarynu oraz z jeżynami.

Potrawy z kaszy na wigilijnym stole mogą być ciekawym urozmaiceniem świątecznego menu podkreślały prowadzące. **Nie chcemy walczyć z tradycją. Potrawy z kaszy są z pewnością dużo lżejsze od tych tradycyjnych dań** – tłumaczyła Surzycka. Według zapewnień Natalii Surzyckiej przygotowanie dań z kaszy zajmuje porównywalnie tyle samo czasu co tradycyjnych potraw. **W przypadku pierogów uważam, że te które my proponujemy, czyli z ciasta ryżowego, robi się znacznie szybciej od tradycyjnych** – przyznała w rozmowie z nami Surzycka.

Pisaliśmy: [Warsztaty kulinarne z kaszą w roli głównej](#)