

Targi przepisów kulinarnych

Data publikacji: 22.11.2009 16:55

□

Młodzież przygotowująca pyszne potrawy pod okiem członkiń Kół Gospodyń Wiejskich – taki obrazek można było zobaczyć w Zbytkowie, gdzie zorganizowano Targi Domowych Przepisów Kulinarnych.

Młodzież ze wszystkich świetlic środowiskowych z gminy Strumień spotkała się w Zbytkowie, aby rywalizować ze sobą. Tym razem nie były to zawody sportowe, ani konkurs wiedzy. Młodzież spotkała się aby wspólnie przyrządzić potrawy pod czujnym okiem pań z Kół Gospodyń Wiejskich. Każda ze świetlic wcześniej zaplanowała własne menu oraz przedstawiła listę potrzebnych produktów, które zostały przygotowane na czas imprezy. Po krótkim powitaniu niezwłocznie rozpoczęto działania. Sala wypełniła się energicznymi, uśmiechniętymi i... chyba nieźle się bawiącymi, młodymi ludźmi, którzy wspierani przez panie z KGW szybko realizowali swoje kulinarne fantazje. Z czasem, przygotowany profesjonalnie przez uczennice Technikum Żywności w Strumieniu „szwedzki stół” wypełnił się niezliczoną ilością smakołyków z „najwyższej półki”. Czego tam nie było... nadziewane pieczarki w panierce, naleśniki z owocami, kanapki na jeden kęs, gofry, sałatki, szaszłyki, zdrowe soki przygotowane, za pomocą specjalistycznych sprzętów, przez panią Janinę Kopeć, a goszcząca w Zbytkowie chybska „Odlotowa Kuchnia Objazdowa” przywiozła kuchnię japońską! Ostatnim etapem wieczoru była oczywiście degustacja. Uczestnicy działań dzielnie ruszyli do boju, ale po jakimś czasie okazało się, że uginający się pod ciężarem frykasów stół, nie jest łatwym przeciwnikiem. I z tym wyzwaniem w końcu jednak sobie poradzono. Poza pełnymi żołądkami po imprezie pozostanie też trwały ślad w postaci Multimedialnej Książki Kucharskiej zawierającej wybrane przepisy. Warto wspomnieć, że zarówno „Jajko na miękko to też pułapka”, jak i realizowana w Chybiu „Odlotowa Kuchnia Objazdowa” są realizowane w ramach programu „Działaj lokalnie”, Polsko – Amerykańskiej Fundacji Wolności”.