

Współpraca przy pełnym stole

Data publikacji: 18.03.2010 12:00

□

Wszystkie przygotowane specjały bardzo szybko znikają ze stołów przygotowanych przez Koła Gospodyń Wiejskich i kucharzy - profesjonalistów. Chętni mogli również zabrać ze sobą przepisy, na wypieki które zaprezentowano w Skoczowie, a to wszystko podczas warsztatów kulinarnych w ramach Transgranicznych Tradycji Kulinarnych.

Jak zrobić Judasza? Na jakim tłuszczu piec krepki, żeby dobrze wyrosły? Jak wykonać tradycyjnego świątecznego murzina? - Na te i wiele innych pytań, można było znaleźć odpowiedź w Skoczowie, gdzie zorganizowano warsztaty kulinarne w ramach projektu Transgraniczne Tradycje Kulinarne realizowanego przez Skoczów i Karvinę. W Miejskim Domu Kultury w Skoczowie pojawiły się zespoły Kół Gospodyń Wiejskich, członkowie Beskidzkiego Klubu Kulinarnego, przedstawiciele partnerów zza Olzy i mieszkańcy Karviny i okolicy. Wszyscy spotkali się aby skosztować przygotowane wypieki, zdobyć przepisy i wymienić się kulinarnymi doświadczeniami.

- Projekt Transgraniczne Tradycje Kulinarne został dofinansowany z funduszy europejskich w ramach współpracy transgranicznej. Oprócz warsztatów, które są platformą wymiany doświadczeń, wydamy jeszcze wspólną książkę kucharską, w której znajdą się specjały przyrządzane po obu stronach Olzy- mówi Piotr Rucki, zastępca burmistrza Skoczowa. Dzięki projektowi zawodowi kucharze z wzajemnością czerpią inspiracje kulinarne ze specjałów przygotowanych przez Koła Gospodyń Wiejskich, Polacy od Czechów i na odwrót. **- Ta przygraniczna kuchnia niewiele się różni. Przy granicy jemy właściwie to samo, ale takie warsztaty to wspinały pomysł**- stwierdził Karel Drápal, szef kuchni z Ostrawy, który przygotował pokaz kulinarny podczas pierwszych transgranicznych warsztatów.

Owoce projektu ma być publikacja, która będzie skarbnicą przepisów na specjały kuchni Śląska Cieszyńskiego po obu stronach Olzy. **- Przygotowany został też konkurs, który przeprowadzony zostanie podczas Festiwalu Kuchni Zbójnickiej w lipcu, podczas którego profesjonalni kucharze będą mieli zaszczyt oceniać specjały kucharzy miłośników. Głównie pań z Kół Gospodyń Wiejskich, których smaki są dla nas inspiracją**- mówi Wiesław Wróblewski z Beskidzkiego Klubu Kulinarnego.

Podczas pierwszego kulinarnego spotkania można było skosztować regionalnych wypieków. Kolejne warsztaty odbędą się 14 kwietnia i poświęcone będą daniom Śląska Cieszyńskiego. Wszyscy chętni uczestnicy proszeni są o zapisy w skoczowskim ARTadresie.

KOD

[ZOBACZ FOTOREPORTAŻ](#)