

Wymyśl imię dla kozy, wygraj warsztaty dla całej klasy

Data publikacji: 24.03.2014 9:00

W Koziej Zagrodzie w Brennej urodziły się dwie kózki. Właściciele nie mogą wymyślić dla jednej z nich imienia, dlatego postanowili poprosić o pomoc naszych Czytelników. Wspólnie ogłaszamy więc konkurs na imię dla małej, brązowej kózki. Nagrodą dla zwycięzcy konkursu będą bezpłatne warsztaty dla całej klasy.

□

Pokazywanie bowiem miejscowej, odchodzącej czasem w zapomnienie tradycji i kultury ludowej jest wielką pasją Beaty i Rafała Marchlweicz prowadzących Kozią Zagrodę. Gazdowie mówią, że w miejscu tym ziściły się ich marzenia.

- Chcemy dzielić się tym, co piękne i niepowtarzalne w tradycyjnej kulturze mieszkańców Beskidu Śląskiego. Dlatego zrekonstruowaliśmy góralską chatę, w zagrodzie trzymamy kozy, a wreszcie warzymy oparte na starych przepisach dania kuchni regionalnej – mówi Rafał Marchlewicz.

W Koziej Zagrodzie prowadzone są na co dzień dwa rodzaje warsztatów, spośród których zwycięska klasa będzie mogła wybrać ten, w którym będzie chciała wziąć udział. Pierwszy z nich to „Jak powstaje ser (od wiosny do jesieni)”. Jest to spotkanie z rąbkiem tradycji pasterskiej Beskidu Śląskiego. Gazdowie pokażą zagrodę wołoską, a w niej chatę góralską, koszor ze zwierzętami, kolybę pasterską. Podczas spotkania z juhasem poznacie ciekawostki i tajniki z życia pasterzy. Gazdowie pokażą jedno z najprzyjaźniejszych ze zwierząt pasterskich, czyli kozy. Kto uwierzy, że to one właśnie produkują mleko! - ***A potem zabawimy się w baców wyrabiających ser. Po pracy oczywiście degustacja świeżutkiego sera, chleb z domowym smalczykiem lub miodem, ciepłutka herbata, ognisko z pieczeniem kielbaski - dla grup przedszkolnych istnieje możliwość zamiany na gorącą zupę. Prawdziwa gazdowska uczt!*** – z entuzjazmem mówi Rafał Marchlewicz.

Drugi z proponowanych warsztatów to „Od gospodarza do piekarza (przez okrągły rok)”. Są to warsztaty wyrobu chleba na zakwasie. Uczestnicy w trakcie warsztatu poznają sekrety powstania chleba. Każde z dzieci wyrabia swoją porcję ciasta, którą po wypieczeniu zabiera do domu jako pamiątkę. Mama będzie dumna! W trakcie warsztatów jest oczywiście degustacja produktów regionalnych - domowego chleba ze świeżym smalczykiem lub miodem, poczęstunek kawą zbożową. Czyli również prawdziwa gazdowska uczt.

(indi)