

Zupy, że palce lizać

Data publikacji: 13.05.2010 11:50

□

W Miejskim Domu Kultury w Skoczowie odbyły się w ramach "Transgranicznych Tradycji Kulinarnych" ostatnie warsztaty kulinarne, których tematem przewodnim były zupy.

Tradycyjną kwaśnicę, zupę gulaszową, kapuśniak, fasolową - te i inne regionalne pyszności przygotowali goście z Karviny, Beskidzkiego Klubu Kulinarnego oraz Koła Gospodyń Wiejskich.

- O zainteresowaniu i potrzebie warsztatów świadczy fakt, że ze spotkania na spotkanie jest nas coraz więcej. Bardzo się cieszę, że po raz kolejny mogliśmy spędzić wieczór kosztując pysznych potraw - powiedział podczas warsztatów Piotr Rucki, zastępca burmistrza Skoczowa.

Ze względu na spore zainteresowanie konkursem, przedłużeniu uległo nadsyłanie prac. Można to zrobić jeszcze do końca maja. Przepisy na regionalne potrawy, wraz ze zdjęciem po przyrządzeniu smakołyku należy nadesłać mailowo na promocja@um.skoczow.pl, lub osobiście i pocztą pod adres : ARTadres 43-430 Skoczów, Rynek 18.

- Najlepsze prace wyróżnimy umieszczając w przygotowywanej książce kucharskiej oraz nagrodzimy sprzętem AGD. W konkursie mogą brać wszystkie osoby zamieszkałe na terenie Śląska Cieszyńskiego - mówi Ewa Machej, koordynator mikroprojektu.

- Działania przedsięwzięcia są skierowane na upowszechnianie w ciekawy sposób wiedzy o wspólnych tradycjach kulinarnych, kulturze regionu przygranicznego oraz przełamywanie barier językowych pomiędzy uczestnikami spotkań. Kolejne atrakcje w ramach mikroprojektu przygotowane zostaną podczas największych imprez miasta Skoczowa, tj. Dni Skoczowa (w czerwcu) oraz Międzynarodowego Festiwalu Kulinarnego (w lipcu). Na płycie Rynku przygotowane zostaną stoiska promujące kuchnię regionalną pod nazwą „Kącik gosposi” - dodaje Anna Wajs, koordynator mikroprojektu.

[zobacz fotoreportaż>>>](#)