



## Kuľisy webinaru

Piątkowe popoľudnie poľwićcili¶my na realizację webinaru kulinarnego dotyczęcego tradycyjnej kuchni zagórzeńskieľ. Wspaniaľe potrawy przygotowały Panie z Koľa Gospodyń Wiejskich „¶warne Babki” z łętego, które zdradziły tajniki dawnej sztuki gotowania. W czasie webinaru moźna było poznać receptury i etapy gotowania: kwa¶nicy, placków ziemniaczanych z blachy i klusek kudľatych okraszonych skwarkami. Aby odtworzyć tradycyjny smak potraw przyrzędzano je na tradycyjnym piecu kuchennym w go¶cinnych progach domu Pani Marii z Koľa Gospodyń. W realizacji wzięły udział równieź etnograf Maľgorzata Wójtowicz-Wierzbicka i konserwator zabytków Natalia Klęsk z Muzeum, które wypytywały o szczegóły, degustowały i podziwiały umiejętno¶ci i pasję gospodyń.

Webinar pt. „Gotuj z Zagórzeńcami. Poznaj górala przez webinar” zostaľ zrealizowany w ramach projektu „Odkrywanie skarbów dziedzictwa poľudniowej Maľopolski” realizowanego ze ¶rodków Regionalnego Programu Operacyjnego Wojewódtwa Maľopolskiego na lata 2014-2020, Poddziaľanie 6.1.3 Rozwój instytucji kultury oraz udostępnianie dziedzictwa kulturowego.

[Gotuj z nami – tradycje kulinarne Zagórzeń](#)

Opublikowany przez [Skarby Górali](#) Piętek, 26 czerwca 2020

ngg\_shortcode\_0\_placeholder

fot. Natalia Klęsk

Organizatorami spotkania byli: Fundacja Mapa Pasji, Klub Sportowy Bór z Toporzyska, Urząd Gminy Mszana Dolna, Koło Gospodyń Wiejskich w Łętowem oraz Muzeum im. Władysława Orkana w Rabce-Zdroju.