



## Kuľisy webinaru

Piątkowe popoľudnie poľwićcili¶my na realizacjć webinaru kulinarnego dotyczćcej tradycyjnej kuchni zagórzeńskiej. Wspaniałe potrawy przygotowały Panie z Koła Gospodyń Wiejskich „Śwarne Babki” z Łćtowego, które zdradziły tajniki dawnej sztuki gotowania. W czasie webinaru można było poznać receptury i etapy gotowania: kwaśnicy, placków ziemniaczanych z blachy i klusek kudłatych okraszonych skwarkami. Aby odtworzyć tradycyjny smak potraw przyrzćdzano je na tradycyjnym piecu kuchennym w gościnnych progach domu Pani Marii z Koła Gospodyń. W realizacji wzięły udział również etnograf Małgorzata Wójtowicz-Wierzbicka i konserwator zabytków Natalia Klćsk z Muzeum, które wypytywały o szczegóły, degustowały i podziwiałały umiejćtno¶ci i pasję gospodyń.

Webinar pt. „Gotuj z Zagórzezanami. Poznaj górala przez webinar” został zrealizowany w ramach projektu „Odkrywanie skarbów dziedzictwa poľudniowej Małopolski” realizowanego ze ¶rodków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014-2020, Poddziałanie 6.1.3 Rozwój instytucji kultury oraz udostćpnianie dziedzictwa kulturowego.

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

Opublikowany przez [Skarby Górali](#) Piątek, 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.