

Kulisy webinaru



Piątkowe popołudnie poświęciliśmy na realizację webinaru kulinarnego dotyczącego tradycyjnej kuchni zagórzańskiej. Wspaniałe potrawy przygotowały Panie z Koła Gospodyń Wiejskich „Śwarne Babki” z Łętowego, 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 przyrządzano 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 Klęsk z Muzeum, które wypytywały o szczegóły, degustowały i podziwiały umiejętności i pasję gospodyń.

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

Gotuj z nami – tradycje kulinarne Zagórczan

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 Łętowie oraz Muzeum im. Władysława Orkana w Rabce-Zdroju.