

Aktualności

Na stołach królowały zagórzańskie potrawy

07/06/2021, dodał: **Magda Polańska**



Z zagórzańskim przytupem wprowadzono Kartę dań zagórzańskich do menu lokalnych punktów gastronomicznych.

Sapka, zupa z korpieli, pierogi z suszonymi śliwkami i razowy kołoc z bryndzą pieściły podniebienia gości z Liszek, Krakowa, Warszawy, Nowego Targu i całego regionu zagórzańskiego, którzy wybrali się na biesiadę zorganizowaną z tej okazji w Mszanie Dolnej.

Doznania smakowe wzmacniała atmosfera, którą stworzyli kreatorzy marki lokalnej Zagórzańskie Dziedziny. Wokół Śwarych Babek z Koła Gospodyń Wiejskich w Łętowie, na bieżąco gotujących w zaaranżowanej na tę okoliczność kuchni polowej, gromadził się wianuszek obserwatorów chcących poznać tajniki zagórzańskiej kuchni. W przepięknym otoczeniu zieleni dźwięki regionalnej muzyki wygrywanej przez rodzinną kapelę Kościelnioki z Olszówki, zrzeszonej w Stowarzyszeniu Miłośników Kultury Góralskiej „Pod Cyrlom”, mieszały się gwarem rozmów, radości i hasających po dużym ogrodzie najmłodszych uczestników imprezy. Dla nich to Józefa Potaczek zorganizowała warsztaty „Malowanki po zagórzańsku”. Ci, którym artystyczne zajęcia z regionalnym akcentem się spodobały na tyle, aby kontynuować je w domu, mogli nabyć najnowsze dzieło Stowarzyszenia „Przyjaciele Łostówki” – „Zagórzańską kolorowankę”. O prawdziwy zawrót głowy amatorów rękodzieła przyprawiał kiermasz lokalnych produktów zorganizowany przez Zagórzańskich Pasjonatów

Stowarzyszenie Rękodzielników, Studio RZ, Małgorzatę Suder i Helenę Kuczaik. W powietrzu unosił się aromat świeżych ziół zebranych o świcie na zagórzańskich i gorczańskich łąkach przez Paulinę Żakietę z Fundacji Macerat.

Rozsmakowaliśmy się w tych Waszych daniach – ja się zachwyciłam sapką, a mój mąż twierdzi, że zupa z korpieli i razowy kołacz były pyszne, no i zgodnie z obietnicą Gospodarzy – nie gotowaliśmy obiadu – bardzo nam było miło – do organizatorów napisali goście, którzy podczas biesiady zasiedli do zagórzańskiego stołu. To najlepsza rekomendacja dla tych, którzy jeszcze nie znają smaku zagórzańskich potraw. A można je już na stałe zamawiać w restauracji Pensjonatu Szczebel w Mszanie Dolnej oraz kuchni Bazy Lubogoszcz w Kasince Małej i Młodzieżowego Ośrodka Rekolekcyjno – Rekreacyjnego na Śnieżnicy w Kasinie Wielkiej.

Wszystkich, którzy chcieliby się nauczyć gotowania zagórzańskich specjałów zapraszamy na warsztaty, podczas których zdradzimy Wam wszystkie tajniki przygotowania tych aromatycznych, zdrowych i pysznych dań lokalnej kuchni – zachęcają łętowskie gospodynie. Śledźcie profil Zagórzańskich Dziedzin w mediach społecznościowych; tam na bieżąco publikujemy terminy weekendowych warsztatów, na które można przyjść indywidualnie. Dla grup zorganizowanych polecamy naszą ofertę, którą poznacie klikając w link: <https://bit.ly/3clBnK6>. Szukajcie nas pod pozycją 38.

Cóż dodać? Nam, kreatorom marki, pozostaje zaprosić wszystkich do Zagórzańskich Dziedzin. Odkrywajcie ten piękny region, smakujcie go, doświadczajcie wszystkimi zmysłami. Zostańcie zagórzańskimi kucharzami, zielarzami, bacami, honielnikami, serowarami... Rozkoszujcie się... - zachęcają Zagórzanie.

Magda Polańska
fot. Marcin Gałek, Monika Kościelniak, Magda Polańska