



W gospodarstwie agroturystycznym w Grabowie odbyła się dzisiaj pierwsza część warsztatów kuchni staropolskiej. Wzięło w nich udział 15 pań z Kół Gospodyń Wiejskich z Równego, Strachówki, Jadwisina, członkinie Stowarzyszenia Rzeczpospolita Norwidowska i Stowarzyszenia „Niesiemy Pomoc, Dajemy Radość” z Rozalina i Beata Trojanek z zarządu Lokalnej Grupy Działania „Równiny Wołomińskiej”.

Prezes Stowarzyszenia Rzeczpospolita Norwidowska Grażyna Kapaon przedstawiła uczestniczkom ideę spotkania, Jego celem jest nie tylko poznanie kuchni staropolskiej, ale również opracowanie receptury „Chleba norwidowskiego”, którym witać będziemy „nowożeńców” na dorocznym „Vademecum – w korowodzie weselnym rodziców Cypriana Norwida”. Chcemy, żeby ten chleb stał się produktem lokalnym norwidowskiej ziemi.

Warsztaty poprowadził gospodarz miejsca pan Zbigniew Kępiński. Opowiedział paniom o historii chleba, starych sposobach jego przygotowania i pieczenia. Mówił o rodzajach mąki i weselnym kołaczku. Panie miały okazję same przygotować swoje bochenki, które następnie trafiły do pieca. W oczekiwaniu na chleb pan Zbigniew opowiadał o tradycjach kuchni staropolskiej, różnicach między stołem wiejskim i szlacheckim. Przygotował również stare przepisy według których panie przygotowują potrawy na następne spotkanie.

Niespodzianką dla wszystkich była szynka staropolska z pieca z kartoflami na boczku przygotowana przez naszego gospodarza. Posilając się takimi smakołykami omówiliśmy dalsze wspólne działania w projekcie „Moja i Twoja historia”, których częścią były dzisiejsze warsztaty.

{gallery}warsztatykuchnistaropolskiej210215{/gallery}