



Zwiedzając Polkę wielu ludzi już nie wyobraża sobie wizyty na Podhalu bez zjedzenia kwaśnicy, na Podlasiu - babki ziemniaczanej, w Wielkopolsce - czernicy... Co może zaproponować Podkarpacie? Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej zaprasza na cykl warsztatów kulinarnych poświęconych lokalnej specjalności Lasowiaków - kapuście ziemniaczanej.

Spotkania pt. "Lasowiacka kapusta ziemniaczana na 12 sposobów" to propozycja na spróbowanie tego wyjątkowego, zupełnie nieznanego w innych regionach kraju dania, które w 2007 r. zostało wpisane przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi na listę produktów tradycyjnych. Warsztaty poprowadzi znawczyni kuchni - pani Janina Olszowy. To wyjątkowa okazja dla smakoszy polskiej kuchni.

Zajęcia będą odbywać się w skansenie od listopada 2012 r. do kwietnia 2013 r. w każdą ostatnią sobotę miesiąca o godz. 12.00. Obowiązują zapisy: tel. 17 2271296 lub mkl@pro.onet.pl Wstęp jest bezpłatny.

Kolejnym etapem projektu będzie wydanie publikacji z przepisami na 12 rodzajów kapusty ziemniaczanej. Jej promocja odbędzie się w sierpniu. Projekt został dofinansowany przez Szwajcarię w ramach szwajcarskiego programu współpracy z nowymi krajami członkowskimi Unii Europejskiej. Wsparcie wyniesie 19 989,45 zł.

Program spotkań:

- 24 listopada - kapusta ziemniaczana z żeberkami/ z rzepy
- 29 grudnia - kapusta ziemniaczana ze sznycłami cielęcymi / z kapustą kiszoną
- 26 stycznia - kapusta ziemniaczana z grochem okrągłym / z fasolą krasą
- 23 lutego - kapusta ziemniaczana na kwasie z ogórków / z fasolą brązową
- 30 marca - kapusta ziemniaczana z "jaśkiem" / z grochem okrągłym
- 27 kwietnia - kapusta ziemniaczana z młodych ziemniaków z zielonym groszkiem / z topinamburem i białą fasolką perłową

Lista tradycyjnych - [kliknij](#)

Szczegóły także na: www.muzeum.kolbuszowa.pl

Kontakt:

Katarzyna Dypa tel. 17/2271296, promocja.mkl@o2.pl