

Warsztaty kulinarne „SMAKI KURPIOWSZCZYZNY”

Warsztaty kulinarne „SMAKI KURPIOWSZCZYZNY” to zadanie zrealizowane przez Kurpiowskie Towarzystwo Społeczno-Kulturalne w Łysych w okresie od 1 marca do 30 kwietnia 2018r. Głównym celem zadania było poszerzenie oferty skierowanej do uczestników najważniejszego wydarzenia kulturalnego organizowanego na terenie Gminy Łyse – Niedzieli Palmowej o promocję tradycyjnych potraw i produktów regionu kurpiowskiego.

Podczas warsztatów osoby posiadające niezbędną wiedzę oraz doświadczenie (głównie członkinie Kół Gospodyń Wiejskich) przekazały swoje umiejętności przygotowywania tradycyjnych potraw kuchni kurpiowskiej (takich jak: fafernuchy, rejbak, smalec, piwo kozicowe, ogórki kiszane, łopatka w chlebie, kiełbasa wiejska kurpiowska, chleb na liściu chrzanu, placek kurpiowski drożdżowy, polędwica kurpiowska, woda cebulowa, kapusta z żeberkami, szynka wędzona kurpiowska, surówka z kapusty, kaszanka kurpiowska) młodszemu pokoleniu.

Wskazane powyżej produkty zostały nieodpłatnie zaprezentowane na stoiskach informacyjno-promocyjnych szerokiemu gronu gości uczestniczących w obchodach Niedzieli Palmowej w miejscowości Łyse, w celu zwiększenia ich popularności, a także wzrostu zainteresowania procesem ich wytwarzania.

Tradycyjnie wykonywane produkty regionalne są atrakcją oferowaną dla gości odwiedzających ten przepiękny zakątek Mazowsza głównie przez gospodarstwa agroturystyczne funkcjonujące na terenie Gminy Łyse. Dominująca na tym terenie w przeszłości chłopska strawa oparta przede wszystkim na mące, kapuście, cebuli i ziemniakach odchodzi powoli w zapomnienie. Dla Kurpiowskiego Towarzystwa Społeczno-Kulturalnego niezwykle ważnym jest, aby przepisy na przygotowanie tradycyjnych potraw i produktów regionalnych ocalały od zapomnienia, a przygotowywane w sposób tradycyjny produkty regionalne cieszyły się równą popularnością jak w czasach odległych. Członkowie Kurpiowskiego Towarzystwa Społeczno-Kulturalnego w Łysych zaprezentowali przepyszne potrawy i produkty, oparte na ekologicznych składnikach, szerokiemu gronu odbiorców - gościom uczestniczącym w największej imprezie kulturalno-folklorystycznej organizowanej na terenie gminy Łyse (mieszkańcom różnych rejonów powiatu ostrołęckiego i nie tylko).

Chcemy dołożyć wszelkich starań, aby przepisy na tradycyjne kurpiowskie produkty i potrawy ocalały od zapomnienia. Procesy wytwarzania tradycyjnych potraw i produktów regionalnych kurpiowszczyzny świadczą o bogatej kulturze tego regionu. Związane są ściśle z tradycjami oraz obrzędami, które dzięki realizacji projektu będą mogły być utrwalane oraz przekazywane nowemu pokoleniu.



Warsztaty kulinarne „Smaki Kurpiowszczyzny” są współfinansowane ze środków Powiatu Ostrołęckiego.