Członkinie KGW promują produkty regionalne

Napisano dnia: 2018-05-19 10:33:41

KRAJ. Koła Gospodyń Wiejskich z Dolnego Śląska zgłosiły swoje przepisy na dania oraz produkty regionalne i zakwalifikowały się do udziału w projekcie pn. „Lokalnie, regionalnie i tradycyjnie – wiem co zjem", realizowanym przez Fundację Europejski Fundusz Rozwoju Wsi Polskiej wspólnie z Polską Izbą Produktu Regionalnego i Lokalnego, w ramach Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich. Za nimi już pierwszy etap – warsztaty kulinarne.

W dniach 10-11 maja członkinie Kół Gospodyń Wiejskich z Twardocic, Pielgrzymki, Chociemyśla, Borowa, Tłumaczowa i Wambierzyc wzięły udział w dwudniowych warsztatach kulinarnych, realizowanych w Centrum Współpracy Międzynarodowej w Grodnie k. Międzyzdrojów. Podczas części teoretycznej uczestniczki dowiedziały się m.in., jak wyszukiwać i promować lokalne produkty, poznały krajowe i unijne systemy jakości żywności oraz zasady wprowadzenia do obrotu żywności regionalnej i lokalnej. Ważnym tematem spotkania było także dziedzictwo kulinarne Dolnego Śląska.

W części praktycznej, prowadzonej przez szefa kuchni Mariusza Siwaka, uczestniczki warsztatów poznały przepisy na tradycyjne potrawy z regionu zachodniopomorskiego i dowiedziały się, jak w praktyce łączyć kuchnię regionalną i nowoczesną. Członkinie Kół Gospodyń Wiejskich zaprezentowały swoje potrawy i dania, wśród których znalazły się, m.in. tatar z łososia jurajskiego, zupa rybna, pstrąg źródlany z Zielenicy, smażenina kresowa, maczanka rodatycka oraz czarne gołąbki lwowskie.

– *Warsztaty to doskonała okazja dla członkiń Kół Gospodyń Wiejskich, aby poszerzyć swoją wiedzę z zakresu unijnych i krajowych systemów jakości żywności, dziedzictwa kulinarnego swojego regionu oraz dowiedzieć się, jak wyszukiwać, identyfikować i promować lokalne produkty. Podczas szkoleń uczestniczki poznają również zasady funkcjonowania krótkich łańcuchów żywności, możliwości legalnej sprzedaży lokalnej żywności w ramach sprzedaży i dostaw bezpośrednich. W ten sposób chcemy zachęcić je nie tylko do wykorzystywania w polskiej kuchni produktów żywnościowych od lokalnych producentów i rolników, ale także promowania sprzedaży bezpośredniej* – mówi **Krzysztof Podhajski**, prezes zarządu Fundacji Europejski Fundusz Rozwoju Wsi Polskiej.

W dalszym etapie projektu Koła Gospodyń Wiejskich podzielą się wiedzą zdobytą podczas warsztatów oraz będą promować dziedzictwo kulturowe swojego regionu. W ramach operacji przeprowadzą, m.in. zajęcia z uczniami szkół podstawowych, przekażą zdobyte doświadczenia innym Kołom Gospodyń Wiejskich oraz wezmą udział w lokalnych wydarzeniach, podczas których zaprezentują swoje dania i produkty regionalne.

(abc)