

Od jabłecznika do kompocika

Napisano dnia: 2021-11-20 20:52:09



RATNO GÓRNE - gm. Radków (inf. wł.). **W przedostatniolistopadowe sobotnie popołudnie, w obiekcie Gminnego Centrum Kultury, Sportu i Rekreacji zapanował ruch. Zrobili go uczestnicy polsko-czeskiego projektu kulinarnego, którzy na różne sposoby postanowili wykorzystać jabłka. W ostatnich latach tych owoców w sadach i na straganach jest w bród i warto je w jakiejś przydatnej postaci przechować w domowej spiżarni.**



Na pierwszym planie Krystyna Orman i Dorota Kowal



Obieranie jabłek to przyczynek do rozmów o tym, co można z nich zrobić

- Robimy musy, ciasto i kompocik. To zadanie dla nas na to pierwsze spotkanie z prezentacją na temat, jak zagospodarować jabłka. Nie tak dawno wzięliśmy udział w warsztatach, gdzie główną rolę odgrywała dynia - mówi **Dorota Kowal**.



A tymczasem w kuchni toczyły się inne z zaplanowanych prac



W kilku miejscach świetlicy jabłka traciły skórę

- Poprzednio robiłyśmy supę dyniową, dżem i pikle; wyszły nam bardzo dobre produkty. W zanadrzu mamy przeprowadzenie jarmarku bożonarodzeniowego, na który będziemy piekły pierniczki, ciasteczka i ciasta. Oczywiście, wszystko to w tej naszej świetlicy - informuje sołtyska Ratna Dolnego **Krystyna Orman**.



Beata Radoniowa i Elżbieta Mielniczuk przygotowywały owoce do ich nadzienia słodyczą



Przez kilka godzin trwania warsztatów ręce były zajęte

Po sąsiedzku dwie inne panie zajęte były wykrawaniem części mięszu z jabłek. - W środku ma znaleźć się wypełnienie deserowe. Przygotowałyśmy w ten sposób ponad dwadzieścia jabłuszek - w sam raz, bo jeszcze będzie ciasto i jabłka w syropie - zdradza **Elżbieta Mielniczuk**.



Nawet zaangażowali się rodzyńkowie - starszy i...



... młodszy, odkrywający dla siebie tajniki jabłecznej kuchni

W gospodarstwie domowym **Beaty Radoniovej** z czeskiego Żdaru nad Metują jabłka są rzadkim gościem. Jak mówi - to dlatego, że chętnie sięga się po inne owoce, w tym truskawki czy wiśnie, także cytrusy: - U nas, w Czechach z jabłek robi się ciasto o nazwie sztrudl. Podaje się je z bitą śmietaną, a na stołach gości często - nawet w restauracjach. Teraz chętnie biorę udział w tym

projekcie.



A tuż za ścianą już na przetworzenie na dżem czekała zawartość garńca



Zajęcia prowadziła Janina Górnicka - uczestniczka telewizyjnego MasterChefa

Dyrektor GCKSiR-u **Marek Kusiakiewicz** wskazuje, że te warsztaty kulinarne, to efekt projektu pod nazwą "Zasmakuj w kuchni i produktach polsko-czeskiego pogranicza": - *Napisaliśmy jako GCKSiR w Radkowie ów projekt, który wdrażamy wspólnie z sołectwami w Ratnie Dolnym i Ratnie Górnym oraz partnerem czeskim. Dotarły - co cieszy - zainteresowane panie z Radkowa.*



W całym pomieszczeniu zapachniało m.in. jabłecznymi bułeczkami



Uczestnicy projektu z uwagą słuchali i obserwowali kulinarne poczynania

Propozycje kulinarne adresowane do mieszkańców gminy cieszą się popularnością. Przed pandemią koronawirusa, w Gajowie stowarzyszenie Hejszowina i GCKSiR prowadzili temat związany z grzybami i to zajęcie już tam zostało. Później w Ratnie Górnym pojawiły się warsztaty związane z dynią, w które też zaangażowało się Ratno Dolne.



Na to przedsięwzięcie GCKSiR fundusze pozyskał dzięki projektowi



Miłym momentem było złożenie życzeń urodzinowych Krystynie Orman przez Marka Kusiakiewicza i zebranych

- *A teraz mamy pierwsze z ośmiu warsztatów, w tym dwóch jarmarków z wcześniej wymienionego projektu. W jego ramach będziemy starali się stworzyć grupę przyjaciół przy naszym centrum kultury, m.in. po to, aby już same panie wychodziły z inicjatywą odnośnie tematów i sposobów ich realizacji, wykorzystania receptur rodzimych i sąsiadów zza miedzy - podkreśla M. Kusiakiewicz. - Natomiast "knujemy", aby pod koniec stycznia przyszłego roku zajęcia kulinarne poprowadzić z dziećmi. Sądzę, że chętnych nie zabraknie.*

(bwb)