

SZALEJÓW DOLNY > gm. KŁODZKO - VIII Forum Kobiet z kulinarnymi warsztatami

Napisano dnia: 2025-03-08 20:21:30



(Inf. wł.). Pod hasłem "Kobiety w harmonii - zdrowie i siła" odbyło się VIII Forum Kobiet. Wydarzenie, zorganizowane przez Radę Powiatową Dolnośląskiej Izby Rolniczej przy współpracy z gminą Kłodzko i Starostwem Powiatowym w Kłodzku, rozpoczęło się w sobotnie przedpołudnie w domu ludowym w Szalejowie Dolnym, przyciągając liczne grono gości i uczestniczek.



Forum otworzył występ muzyczny **Iwety Szymali**, którą zapowiedziała prowadząca to wydarzenie **Katarzyna Wróbel**. Po powitaniu zgromadzonych, życzenia z okazji Dnia Kobiet skierowali do uczestniczek m.in. przewodnicząca Rady Powiatowej Dolnośląskiej Izby Rolniczej **Elżbieta Ulatowska**, starostka **Małgorzata Jędrzejewska-Skrzypczyk** oraz wójt **Zbigniew Tur**. Nie zabrakło słów serdeczności od zaproszonych gości, wygłosili je wicemarszałkini Sejmu RP **Monika Wielichowska** oraz marszałek województwa dolnośląskiego **Paweł Gancarz**.

Spotkanie było okazją do wręczenia odznaczeń DIR „Zasłużony dla samorządu rolniczego”. Złote medale otrzymały **Urszula Borkowska**, **Mariola Kozak** i **Krystyna Wacławik**, natomiast srebrne wyróżnienie trafiło do **Mirosławy Żmudzkiej**.



Forum obfitowało w inspirujące wystąpienia. **Martyna Gacek-Świecik** przedstawiła temat "Europa jest kobietą", **Katarzyna Augustynik** omówiła prawne aspekty zarządzania nieruchomościami, a **Małgorzata Kazimierczyk** podzieliła się wiedzą na temat prawidłowego doboru biustonosza.

Przygotowano również wyjątkową atrakcję kulinarną. Uczestniczki mogły wziąć udział w warsztatach ze zdrowego żywienia poprowadzonych przez **Katarzynę Gubałę** – autorkę książek, ekspertkę kuchni roślinnej i kucharke m.in. w telewizyjnym show śniadaniowym.



- *Bardzo mi zależało na tym, żeby użyć już pierwszych jadalnych chwastów, bo powoli zbliża się wiosna. Dlatego mamy młodą pokrzywę, dlatego mamy krwawnik, mniszka lekarskiego. To z nich będziemy przygotowywać zdrowe dania. Będzie carpaccio jabłko-kalarepka na liściach mniszka lekarskiego. Będzie chłodnik z młodymi liśćmi krwawnika i podagrycznika. Będą pierwsze pączki wierzby - bazie - i to bazie użyjemy sobie do naszych deserów. Oprócz tego mamy zioła, będzie mięta, melisa. Przygotujemy z nich sałatki owocowe. Będą też gnochi, czyli będziemy zagniatć kluseczki ziemniaczane. One będą z sosem pomidorowym i z olejem tłoczonym na zimno, olejem lnianym, regionalnym. Będą orzechy włoskie z pobliskiego sadu i miody z pobliskich pasiek, tak żeby było lokalnie, regionalnie i sezonowo - powiedziała nam K. Gubała.*

Smacznie było też przy stoiskach wystawienniczych m.in. za sprawą pierniczków **Urszuli Borkowskiej**, Manufaktury chleba czy serów lutomierskich. Uczestniczki mogły podziwiać też haftowane dzieła **Teresy Janas** z Szalejowa Górnego. Swoje usługi prezentowały również firmy

kosmetyczne, ubezpieczeniowe i prawne. Wydarzenie uzupełniły konkursy z nagrodami ufundowanymi przez partnerów wydarzenia.

(bp)

FOTOMIGAWKI Z WYDARZENIA:

