

Smaki jesieni



W sobotę, 3 grudnia br., w remizie OSP Albertów odbyła się degustacja tradycyjnych regionalnych potraw pod hasłem „Smaki jesieni”. Spotkanie było zorganizowane przez Stowarzyszenie Rady Powiatowej Kół Gospodyń Wiejskich Powiatu Kłobuckiego.

W wydarzeniu uczestniczyły wszystkie Koła Gospodyń Wiejskich gminy Lipie. Degustacja odbywała się w ramach *zadania publicznego gminy Lipie w zakresie podtrzymywania i upowszechniania tradycji narodowej, pielęgnowania polskości oraz rozwoju świadomości narodowej i kulturowej w 2022 r. obejmującego przygotowanie degustacji regionalnych, tradycyjnych potraw.*

Oficjalnego otwarcia spotkania oraz powitania wszystkich zgromadzonych gości dokonała Alicja Podgórska, Prezes Stowarzyszenia Rady Powiatowej Kół Gospodyń Wiejskich Powiatu Kłobuckiego, a zarazem Przewodnicząca Gminnej Rady KGW w Lipiu. Następnie głos zabrała Wójt Gminy Lipie, Bożena Wieloch, która podkreśliła, jak ważne dla lokalnej społeczności jest podtrzymywanie kulturowego dziedzictwa oraz krzewienie rodzimych zwyczajów i tradycji: - [...] *Głębokie przywiązanie do kultury i tradycji zawsze było siłą polskości oraz drogą do wolności i niepodległości. To nasza tożsamość i wielkie dziedzictwo. Krzewmy te idee, aby nasza piękna i unikatowa tradycja, mogła przetrwać dla przyszłych pokoleń. Dzisiejsze spotkanie to kolejna z licznych inicjatyw, które podejmują nasze Panie, które od lat dbają o dawne tradycje i zwyczaje, popularyzują dziedzictwo kulturowe regionu i integrują wszystkie pokolenia naszej społeczności. [...].* Na zakończenie swojego wystąpienia wójt wręczyła przedstawicielkom poszczególnych KGW podziękowania.

O tym, jak bogate jest kulinarne dziedzictwo naszej gminy świadczyły potrawy przygotowane przez gospodynie z Albertowa, Dankowa, Kleśnisk, Lipia, Natolina, Parzymiech, Wapiennika, Zbrojewski i Zimnowody. Panie zaprezentowały dania, przygotowane według dawnych receptur, przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Degustacja – zgodnie z hasłem przewodnim - mieniła się kolorami i smakami jesieni. Dominowały w niej potrawy m.in. z dyni, ziemniaków, grzybów, kapusty, a także innych warzyw, owoców, zbóż, z użyciem aromatycznych ziół.

Spośród znajdujących się na stołach specjałów były m.in.

- Zupa krem z bani i hektar dankowski (KGW Danków)
- Barszcz czerwony z pasztecikami (KGW Zimnowoda)
- Żurek z członkami i swojski chleb (KGW Wapiennik)
- Orzechowiec (KGW Natolin)
- Ciapkapusta z duszoną karkówką (KGW Albertów)
- Kartofle nadziewane kaszą i grzybami (KGW Parzymiechy)
- Sałatka jarzynowa (KGW Kleśniska)
- Marchwiok, ciasto z fasoli, jabłecznik (KGW Lipie)
- Pierniczki, szarlotka, śledzie z cebulką oraz zbrojewski zapiekaniec (KGW Zbrojewsko)

Zapraszamy do obejrzenia fotorelacji z wydarzenia

{gallery}Smaki_jesieni{/gallery}