

2 września 2014r. w ramach realizacji przez Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania Wrota Wielkopolski oraz Stowarzyszenie Ostrzeszowska Lokalna Grupa Działania projektu współpracy „Dziedzictwo Południowej Wielkopolski” rozpoczął się cykl warsztatów kuchni regionalnej, warsztatów wędliniarskich, warsztatów serowarskich oraz warsztatów rękodzieła. Pierwsze z warsztatów kuchni regionalnej na terenie LGD Wrota Wielkopolski odbyły się w gminie Łęka Opatowska w budynku starej szkoły podstawowej tzw. Rządówki, wyremontowanej ze środków PROW na lata 2007-2013. Program warsztatów to połączenie zajęć teoretycznych i praktycznych oraz degustacji przygotowanych potraw przez uczestniczki. Warsztaty przeprowadzili wybrani w ramach zapytania ofertowego kucharze z firmy Folwark Ustronie: Maciej Barton oraz Paweł Powroźnik.

{gallery}2014/warsztatypw/leka{/gallery}

Panowie przeprowadzili warsztaty i pokaz przygotowania staropolskiej polewki, pyry z gzikiem, torcika wielkopolskiego, jajka faszerowanego, karkówki w marynacie, schabu w orzechówce, filetu w buraczkach, golonki w torciku, przekąski ze śledzika ze śliwką wędzoną, pęczaku z serem smażonym. Uczestniczki warsztatów zanotowały tajniki przygotowywania wszystkich potraw. Przygotowane w ramach warsztatów potrawy były ze smakiem degustowane.