

## **Warsztaty Kulinarne – Potrawy tradycyjne i regionalne Południowego Podlasia**

W ramach planowanego zadania przewidziana jest organizacja warsztatów kulinarnych prowadzonych przez Pracownię Kulinariorów Regionalnych Gminnego Ośrodka Kultury w Białej Podlaskiej w klubach kultury oraz świetlicach wiejskich w następujących terminach:

### **W 2019 roku:**

1. **18, 19, 20 marzec** – Perkowice,
2. **13, 14, 15 maj** – Porosiuki,
3. **10, 11, 12 czerwiec** – Jaźwiny,
4. **8, 9, 10 lipiec** – Pojelce,
5. **9, 10, 11 wrzesień** – Terebela,
6. **14, 15, 16 październik** – Woroniec,
7. **18, 19, 20 listopad** – Sławacinek Stary,
8. **9, 10, 11 grudzień** - Woskrzenice Małe,

### **W 2020 roku:**

9. **29, 30, 31 styczeń** - Cicibór Duży,
10. **5, 6, 7 luty** - Perkowice.

W ramach projektu będzie prowadzony nabór uczestników w przewidzianej liczbie - 10 osób na jeden trzydniowy warsztat. Nabór będzie miał formułę otwartą. Pierwszeństwo do udziału w zajęciach mają osoby z grup defaworyzowanych czyli: **osoby starsze ( 60+), osoby długotrwale bezrobotne, osoby bezrobotne powyżej 50 roku życia i osoby niepełnosprawne.**

Deklaracje uczestnika są dostępne na stronie internetowej [www.gokbp.pl](http://www.gokbp.pl) , w Klubie Kultury w Perkowicach, u sołtysów w/w miejscowości. Zajęcia będą prowadzone przez wykwalifikowanego instruktora, a każdy z warsztatów będzie mieć taki sam program:

**Warsztaty będą trwały po 3 dni każdy po 8 godzin dziennie (od 9 00 do 17 00) z przerwą obiadową i kawową.**

## PROGRAM WARSZTATÓW

### Dzień pierwszy:

1. Kulebiak jaglany z barszczem czerwonym na zakwasie.
2. Pierogi perkowickie
3. Rolada z kurczaka z sosem żurawinowo - chrzanowym.
4. Tartun z soczewicą z sosem grzybowym.
5. Farszynki z kaszą gryczaną i wątróbką.
6. Korowaj.
7. Makowce drożdżowe zwijane.
8. Blok czekoladowy.

### Dzień drugi:

1. Zrazy wołowe w sosie własnym.
2. Parowańce. Surówka z kapusty kiszzonej.
4. Pęczak z fasolą na golonce.
5. Pasztet domowy z różnych mięs.
6. Kugiel z żeberkami.
7. Kurczak faszerowany.
8. Cebularze.
9. Ciastka przez maszynkę.
10. Kołacz z jagłami.

### Dzień trzeci:

1. Zupa z soczewicy .
2. Chałcuny zapiekane z kapustą kiszoną i grzybami.
3. Bliny królewskie.
4. Gołąbki z kaszą gryczaną.
5. Piróg jaglany na słodko
6. Oładki z serem, wiśniami, miętą.
7. Ciastka z cukrem.
8. Topielec.
9. Napój żniwny z miętą.

Po zakończeniu całego cyklu warsztatów przewidziano podsumowanie oraz wręczenie dyplomów dla osób w nich uczestniczących. W spotkaniu podsumowującym wezmą wszyscy uczestnicy zajęć, osoby prowadzące warsztaty, przedstawiciele BLGD, Gminy Biała Podlaska i Gminnego Ośrodka Kultury w Białej Podlaskiej.