

29 sierpnia 2016



Kulinarna tradycja w multimedialnym wydaniu

Prezentacje przygotowania tradycyjnej chrzanicy, zupy z fasoli i boczku, gęsi z gruszkami i morelą czy chłopskiego jadła z ziemniaków, kiełbasy i cebuli zawiera multimedialna książka kucharska zrealizowana w ramach projektu „Góry Świętokrzyskie – Smak Tradycji”. Jej premiera odbyła się podczas tegorocznego Święta Chleba w Tokarni, a prezentacji towarzyszyła degustacja potraw regionalnych przygotowanych w oparciu o produkt lokalny.

Na sześciu filmach znakomite przepisy prezentują uczestnicy warsztatów kulinarnych. Odbywały się one w czerwcu w Kuźni Smaków w Tokarni, a wzięły w nich udział osoby prowadzące gospodarstwa agroturystyczne i punkty gastronomiczne w powiecie kieleckim. Warsztaty prowadzili mistrzowie kuchni: **Mirosław Ciołak** i **Sławomir Kowalczyk**.

„Góry Świętokrzyskie - Smak Tradycji” to projekt będący częścią programu „Góry Świętokrzyskie naszą przyszłością” współfinansowanego przez Szwajcarię w ramach Szwajcarsko-Polskiego Programu Współpracy z nowymi krajami członkowskimi Unii Europejskiej. W jego ramach odbywały się m. in. warsztaty kulinarne w zakresie przygotowania regionalnych dań. Celem projektu było podniesienie atrakcyjności turystycznej regionu oraz promocja produktu lokalnego, na którym powinno opierać się oferowana turystom menu.