

28 stycznia 2013



Promowali kuchnię świętokrzyską

W Nowej Słupi odbyło się podsumowanie projektu „Kuchnia regionalna promocją Nowej Słupi”, który przez cztery miesiące był realizowany dzięki środkom unijnym z Europejskiego Funduszu Społecznego. W projekcie uczestniczyły osoby bezrobotne, rolnicy z terenu gminy Nowa Słupia. Zajęcia odbywały się od października ubiegłego roku, obejmowały szkolenia kulinarne, bhp, udzielania pierwszej pomocy, profesjonalnej obsługi klienta, technik autoprezentacji, wyjazdy studyjne. – Zaprosiliśmy wszystkie osoby, które brały udział w projekcie oraz naszych przyjaciół, razem około 80 mieszkańców – podaje prezes Świętokrzyskiego Towarzystwa Agroturystycznego „Łysogóry” w Nowej Słupi, pomysłodawca projektu, **Jarosław Maliszewski**. – To podsumowanie projektu i zabawa kłusokowo-zapustowa, regionalny piknik kulinarny.

Duże wrażenie na uczestnikach kursu wywarły wyjazdy studyjne, między innymi do Krakowa. Widzieli tam olbrzymi ser, który sami kroili. Leżakował podobno dwa lata i ważył ponad 50 kg. – Najbardziej podobało mi się praktyczne gotowanie – mówi **Andrzej Kot** z nowej Słupi. – Z powodzeniem udało mi się już samemu coś przygotować. Wszyscy chwalili mnie za żeberka w kapuście.

Zajęcia prowadzili znakomici kucharze, **Mirosław Ciołak** z restauracji „Tęczowy Młyn” w Kielcach, **Sławomir Kowalczyk**. Uczestnicy zajęć przygotowali razem 36 dań, z przystawek była między innymi chrzanica wielkanocna babci, z zup – pyzulkowa mococho, barszczyk chłopski, z dań głównych – kaczka z żurawiną, pierogi gryczaki, jaglaki kostomłockie, z deserów – marchwiok, parowaniec. Spis wszystkich posiłków oraz adresy gospodarstw agroturystycznych, gdzie można je spożyć znalazły się w specjalnie wydany folderze.

O znakomitej promocji regionu Gór Świętokrzyskich, gminy Nowa Słupia mówił wójt gminy **Wiesław Gałka**, który przybył na spotkanie i zabawę karnawałową. Projekt współfinansowany przez Unię Europejską realizowała firma Serwis Kadr z Ostrowca Świętokrzyskiego.