

16 grudnia 2010



Tradycyjne smaki Kielecczyny

Zbliża się czas pieczenia, smażenia i gotowania – jednym słowem kulinarnych przygotowań do Bożego Narodzenia. Wiele osób zastanawia się, co podać na świąteczny stół by zaskoczyć domowników. Inspiracją do “kuchennych szaleństw” może być nowe wydawnictwo Powiatu Kieleckiego zatytułowane „Szewczucha i inne potrawy powiatu kieleckiego”.

W książce, zamieszczono osiemnaście przepisów na dania zgłoszone do organizowanego po raz trzeci konkursu na Najsmaczniejszą Tradycyjną Potrawę Powiatu Kieleckiego. Zwycięski laur przypadł “Szewczusze zabieleranej”, czyli zalewajce z ziemniakami i kaszą jęczmienną. Przygotowały ją panie z Koła Gospodyń Wiejskich “Szewczanki”. Wiele z zamieszczonych w tym wydawnictwie potraw może stanowić miłą odmianę, nie tylko w świątecznym menu od tradycyjnego bigosu czy mielonych.

Bo czy może być coś lepszego w mroźny dzień od paru łyżek z “Kociołka babuni” i przepysznego drożdżowego warkocza przekładanego jabłkami podanego z kubkiem gorącej herbaty z prawdziwym malinowym sokiem?

„Szewczucha i inne potrawy powiatu kieleckiego” ukazała się w nakładzie 1200 egzemplarzy.