



Program warsztatów kulinarnych

Środa – 11 sierpnia 2021

14:30 – 19:30	Powitanie uczestników
	Poczęstunek w Karczmie
	Zajęcia warsztatowe w Chacie Chlebowej
	Przygotowanie regionalnych dań: – kisielicy zwanej niekiedy „żurem karpackim”. Kisielicya przygotowywana jest na bazie kwasu z kiszanej kapusty i zabelana ciemną mąką żytnią. Aby nadać jej większą sytość podawana była z gotowanymi ziemniakami i okraszana smażoną cebulą ze skwarkami, - hryczanyków tj. kotletów mielonych z kaszą gryczaną, tradycyjnej potrawy kuchni tego regionu, - degustacja wykonanych potraw
19:30	Przejazd do miejsca zakwaterowania w Łodynie, Gościniec Dębowa Gazdówka, Łodyna 43, 38-700 Ustrzyki Dolne
20:00	Kolacja

Czwartek – 12 sierpnia 2021

8:30	Śniadanie
	Przejazd do miejsca warsztatów w Ustrzykach Dolnych
9:30 – 14:30	Zajęcia warsztatowe w Chacie Chlebowej
	- rozpalenie ognia w piecu opalonym drewnem - wypiek proziaków i kapuśniaków - przygotowanie dania obiadowego, łemkowskich klepaków, tj. klusek przygotowanych z płatków owsianych i mleka z dodatkiem mąki pszennej lub owsianej. Podawanych ze smażoną cebulką, twarogiem i szczypiorkiem. Popijane mlekiem, stanowiły proste i syjące danie Łemków.
	Zwiedzanie Muzeum Młynarstwa i Wsi
15:30	Podsumowanie i zakończenie warsztatów

UWAGA: warsztaty, zakwaterowanie i wyżywienie są bezpłatne; **dojazd na koszt własny.**

Wypełniony formularz zgłoszeniowy należy przesłać do dnia **5 sierpnia 2021 r.** na adres e-mail: lidia@procarpathia.pl lub dostarczyć osobiście do Stowarzyszenia „Pro Carpathia”, 35-064 Rzeszów, ul. Rynek 16/1.

Ilość miejsc na warsztatach ograniczona, liczy się kolejność zgłoszeń!

Warsztaty poprowadzi:

Bożena Bałkota – pasjonatka gotowania i kuchni regionalnej, współwłaścicielka prywatnego Muzeum Młynarstwa i Wsi w Ustrzykach Dolnych. Muzeum mieści się w budynku dawnego ustrzyckiego młyna, który swoimi początkami sięga 1925 r. W muzeum poznać można między innymi historię młynarstwa. W chacie chlebowej na terenie Muzeum organizowane są warsztaty m.in. pieczenia proziaków. W piecu opalonym węglem przygotowuje się karpacki chleb na zakwasie. Pani Bożena od trzech lat prowadzi Fundację Bieszczadzki Młyn.