



Програма кулінарного майстер-класу

Середа — 11 серпня 2021 р.

14:30 — 19:30	Привітання учасників
	Частування в Корчмі
	Заняття в Хлібній хаті
	Готування регіональних страв: - киселиці, яку раніше називали «карпатським журом». Киселиця готується на основі квасу з квашеної капусти та забілюється темним житнім борошном. Для додання їй більшої ситості подавали її з вареною картоплею та смаженою цибулею зі шкварками, - гричаників, тобто рублених котлет із гречаною крупою, традиційної страви кухні цього регіону, - дегустація приготованих страв
19:30	Доїзд до місця проживання в Лодині, Гостинець «Дембова газдувка», Лодина, буд. 43, 38-700 Устрики-Долішні
20:00	Вечеря

Четвер — 12 серпня 2021 р.

8:30	Сніданок
	Доїзд до місця проведення майстер-класу в Устриках-Долішніх
9:30 — 14:30	Заняття в Хлібній хаті
	- розпалювання вогню в дров'яній печі - випікання содового хліба та капустаків - готування обідньої страви, лемківських клепаків, тобто кльосків із вівсяних пластівців та молока з додаванням пшеничного або вівсяного борошна, які подаються зі смаженою цибулею, сиром та зеленою цибулею, та запиваються молоком, через що вони є простою та ситною стравою.
	Відвідування Музею млинарства та села
15:30	Підбиття підсумків та завершення майстер-класу

ПРИМІТКА: участь у майстер-класі, проживання та харчування є безплатними; **доїзд до місця проведення заходу своїм коштом.**

Заповнений бланк заявки треба надіслати до **5 серпня 2021 р.** на адресу електронної пошти: lidia@procarpathia.pl або доставити особисто до Асоціації «PRO CARPATHIA», 35-064, м. Жешув, вул. Ринок, буд. 16/1.

Кількість місць на майстер-класі обмежена, під увагу береться порядок надходження заявок!

Майстер-клас проводитиме:

Божена Балкота — любителька кулінарії та регіональної кухні, співвласниця приватного Музею млинарства та села в Устриках-Долішніх. Музей розташований у будинку колишнього устрицького млина, який був збудований 1925 року. У музеї можна дізнатися, серед іншого, про історію млинарства. У хлібній хатині на території музею проводяться майстер-класи з випікання содового хліба. У вугільній печі готують карпатський хліб на заквасці. Пані Божена вже три роки керує Фондом «Бещадський млин».

Проект «СВІТ КАРПАТСЬКИХ РОЗЕТ — ЗАХОДИ ЗІ ЗБЕРЕЖЕННЯ УНІКАЛЬНОСТІ КУЛЬТУРИ КАРПАТ» фінансується з бюджету Програми транскордонного співробітництва Польща — Білорусь — Україна 2014 — 2020

