

Poznaj śląską kuchnię

Projekt zrealizowany

przez Stowarzyszenie Rozwoju Sołectwa Lisowice w woj. Śląskiej,

Partner Gminna Biblioteka Publiczna w Pawonkowie

Dzięki wsparciu finansowemu:



**Działaj
lokalnie**



POLSKO-AMERYKAŃSKA
FUNDACJA WOLNOŚCI



AKADEMIA ROZWOJU
FILANTROPII W POLSCE



Opis projektu

W ramach projektu **POZNAJ ŚLĄSKĄ KUCHNIĘ** realizowanego przez Stowarzyszenie Rozwoju Sołectwa Lisowice w woj. Śląskim odbyły się warsztaty przez trzy kolejne dni Lipca 3,10, 17. 2024 r. Było to rodzinne gotowanie, które cieszyło się dużym zainteresowaniem.

Z wielką radością wspólnie pieczone były: ciastka drożdżowe - kołoczki, śląska szpajza oraz kluski na parze -buchty.

Uczestnicy oprócz gotowania i pieczenia uczestniczyli w dawnych śląskich zabawach. tj. gra w kamienie, w gumę, w kapsle, w wyścigu z jajkiem. Później następowała degustacja danej potrawy.

Był to bardzo smaczny i wesoły czas.

Drugą część projektu to podsumowanie, które odbyło się we wrześniu. Na którym uczestnicy i mieszkańcy Lisowic mogli zobaczyć zdjęcia, przepisy ww. potraw - wykonane podczas trwania projektu. Wszyscy mogli degustować przygotowany śląski kołocz i kiełbaski a dzieci brały udział w różnych grach i zabawach.

Uczestnicy projektu otrzymali fartuch małego śląskiego kucharza oraz nagrody.

Partnerem projektu była GBP w Pawonkowie, która użyczała pomieszczeń w których odbywały się zajęcia .

Plakat promujący projekt

RODZINNE GOTOWANIE



3, 10, 17 LIPCA
BIBLIOTEKA W LISOWICACH
15.30 - 17.30

  **POLSKO-AMERYKAŃSKA
FUNDACJA WOLNOŚCI** 
**AKADEMIA ROZWOJU
FILANTROPII W POLSCE** **Kraina Dinosaurów**

Stowarzyszenie Rozwoju Sołectwa Lisowice
serdecznie zaprasza wszystkich chętnych
mieszkańców do wzięcia
udziału w projekcie pt.
"POZNAJ ŚLĄSKĄ KUCHNIĘ"



 **Stowarzyszenie
Rozwoju
Sołectwa
Lisowice**

**PROSIMY O ZGŁASZANIE CHĘCI UCZESTNICTWA
DO DNIA 30.06.2024**

Zapisy pod nr tel.
34 38 76 968
721 279 794

PARTNER:  **GINNA
BIBLIOTEKA
PUBLICZNA
W PAWONKOWIE**

3 Lipca 2024 Kołoczki



Kołoczki z posypką

Składniki

1kg. mąki pszennej
4 całe jajka
2 żółta + 2 białka do posmarowania kołoczków
1 szkl. cukru
50 g. masła
200 mil. oleju
10 dkg. drożdży
2 szkl. mleka
1 cukier waniliowy

Posypka

300 g. mąki pszennej
150 g. masła
50 g. margaryny
200 g. cukru pudru

Masa serowa

0,5 twarogu
2 jajka
rodzynki 100g.
1 cytryna skórka
0,5 szkl. cukru
1 cukier waniliowy

Masa jabłkowa

900 g. jabłek prażonych
0,5 łyżki cynamonu
150 g. powidła śliwkowe

Piec 25 min, w temp. 200*

Rozczyn: Trochę mleka podgrzać dodać

1 kos drożdży i 1 łyżka cukru



POLSKO-AMERYKAŃSKA
FUNDACJA WOLNOŚCI



AKADEMIA ROZWOJU
FILANTROPII W POLSCE







10 Lipca 2024 Szpajza



SZPAJZA Śląska

1 szkl. cukru (można mniej)

1 szkl. soku (może być kompot, np. jagodowy)

4 białka sparzone

WSZYSTKO MOCNO UBIĆ. Do tego wlać galaretkę stężającą się.

Przepis na galaretkę:

2 galaretki na pół litra wody



**Działaj
lokalnie**



POLSKO-AMERYKAŃSKA
FUNDACJA WOLNOŚCI



AKADEMIA ROZWOJU
FILANTROPII W POLSCE







BUCHTY Z JAGODAMI(Kluski na parze)

Ciasto

1. Mąka pszenna – 0,5 kg.
2. Sól- szczypta
3. Jajka- 2 szt.
4. Cukier – 0,25 szklanki
5. Drożdże- 5 dkg'
6. Mleko- 250 ml.
7. Masła – 0,25 kostki
8. Olej- 125 ml.

Na wierz buchty do polania

- jagody - 20 dkg.
palone masło -0,5 kostki
cukier- kilka łyżek

Sposób postępowania:

Robimy roszczeń: Mleko podgrzać do ok. 30 C , dodać drożdże, trochę cukru i trochę mąki. Zostawić do wyrośnięcia. Masło roztopiamy i ostudzić. Wszystko łączymy i wyrabiamy bardzo dobrze. W trakcie wyrabiania gęstość regulujemy ilością mleka. Zostawiamy ciasto do wyrośnięcia z którego następnie formujemy krążki (kulki). Układamy na stolnicy i przykrywamy ściereczką. Gdy lekko znów wyrosną kładziemy na parę na około 5-6 minut pod przykryciem. Ciepłe buchty polewamy masłem i posypujemy cukrem i jagodami.

17 Lipca 2024 Buchty



**Działaj
lokalnie**



POLSKO-AMERYKAŃSKA
FUNDACJA WOLNOŚCI



AKADEMIA ROZWOJU
FILANTROPII W POLSCE





Zakończenie projektu

DOŻYNKI SOŁECKIE
Lisowice i Lipie Śl.

8 września 2024r

10:30 MSZA DOŻYNKOWA
w kościele p.w. Św. Jana Nepomucena w Lisowicach

14:00 Mecz KS UNIA LISOWICE - LKS VICTORIA STRZEBIŃ

15:00 UROCZYSTE ROZPOCZĘCIE DOŻYNEK
na placu LCSK w Lisowicach

15:10 Narodowe czytanie "KORDIANA"

15:40 Zakończenie projektu pt. "POZNAJ ŚLĄSKĄ KUCHNIĘ"

16:00 Koncert KRZYSIEK GAJDA

17:00 Mażoretki Copacabana z Ciasnej

17:30 Biesiada Śląska z zespołem TIROL BAND

19:00 Konkurs sołecki o "SZPADEL PROBOSZCZA"

20:00 Zabawa taneczna z DJ BONEX

Dodatkowe atrakcje:
Darmowe dmuchańce!
Animacje dla dzieci z Piotrem Pasiakiem!
Spacer z alpakami!
Dojenie krowy
Pokaz motocykli

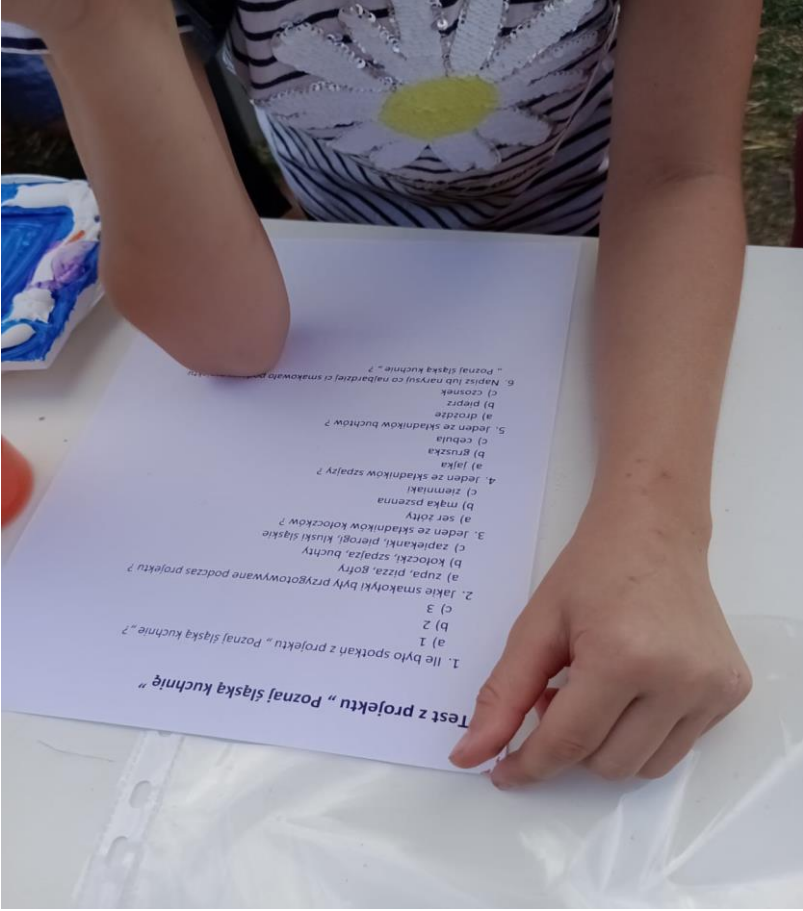


Logo Gminy Pawonkowie
Logo Biblioteki Publicznej w Pawonkowie
Logo Akademii Różnowy w Pawonkowie
Logo Działaj Lokalnie
Logo Państwowej Szkoły Mistrzostwa Regionalnego w Pawonkowie









Serdeczne podziękowania dla fundatorów projektu



**Działaj
lokalnie**



POLSKO-AMERYKAŃSKA
FUNDACJA WOLNOŚCI



AKADEMIA ROZWOJU
FILANTROPII W POLSCE



Dziękujemy za uwagę