

Kurz vaření tradičních slováckých pokrmů

Hostětín, 1.2.2014

Šumajstr neboli manželstvo, pohanskú kašu s trnkami, poctivé nudle do polévky, tradiční kyselice, domácí chléb a další dobroty se můžete naučit na kurzu vaření tradičních pokrmů. Bude probíhat v Hostětíně a již teď se můžete hlásit.

Sbíhají se vám již při čtení úvodního odstavce sliny? Přidejme tedy ještě luštěninové saláty, obilninové kaše, bylinkové čaje. A možná i nějaké překvapení. Takový úder na chuťové pohárky čeká účastnice v Centru Veronica Hostětín, které pořádá víkendový kurz vaření ve dnech **14. – 16. února 2014.**

„Jídla, která budeme vařit, dřív patřila běžně na stůl“, říká organizátorka kurzu, Aneta Zádrapová z Centra Veronica. „Protože jsme příznivci tradičních řemesel, zvyků a dovedností, nechceme, aby tato jídla upadla v zapomnutí. Hodláme s lidmi vrátit do „starých časů“ a naučit je vařit tak, jak to dělaly naše (pra)babičky. Kurz je koncipován stylem „co si navaříme, to si také sníme“ – počítáme tedy, že bude hodně praktický a každá účastnice či účastník se do přípravy jídel velmi aktivně zapojí“.

Společnost bude kuchařským „učnicím“ dělat i paní Marie Lekešová, autorka kuchařky „Jak se dříve žilo a co se jedlo v Hluku“. Na vyprávění této milé a zkušené paní a výborné kuchařky se jen tak nezapomene, obzvlášť, když k receptům připojí i vzpomínání na tradiční zvyky. Paní Lekešová vychází z tradice vaření již své babičky, navrátíme se tedy hodně hluboko do historie, až k počátkům minulého století.

„Často se my, kuchařky, zbytečně některých jídel bojíme a nemáme odvalu je zkusit doma uvařit či upéct. Některá jídla vypadají pracně, například domácí nudle či domácí chléb, ale na kurzu všichni zjistí, že jsou v podstatě velmi jednoduchá. Všem ukážeme, jak na to, abychom mohli zařadit poctivá tradiční jídla do našeho běžného jídelníčku“, povzbuzuje všechny zájemkyně Aneta Zádrapová.

Na tento kurz bude volně navazovat kurz vaření v březnu, tentokrát ale bude námětem zdravé vaření. Konat se bude také v Centru Veronica Hostětín, které poskytuje i zázemí pro ubytování účastníků ve svém ekologickém penzionu – v domě, který žije ze slunce.

Informace jsou zveřejněny na webových stránkách Centra Veronica Hostětín, www.hostetin.veronica.cz. Na všechny akce se mohou zájemci hlásit již teď, neboť bývají rychle naplněny“, dodává a srdečně zve Marie Křiváková, ředitelka organizace.

Tvorba doprovodných programů je podpořena z Programu švýcarsko-české spolupráce.

Bližší informace o akci vám poskytne:

Aneta Zádrapová, aneta.zadrapova@veronica.cz, tel. 572 630 670

Fotografie jsou přílohou tiskové zprávy.



Paní Marie Lekešová, autorka kuchařky, čestný host kurzu



Foto z kurzu pečení regálů, Hostětín, podzim 2013