

Wiadomości

Poniedziałek, 7 września 2020

Ziemniak - w roli głównej

Ziemniak, obok kapusty i grochu, stanowił podstawowy składnik dawnych dań przyrządzanych przez ochotnickie gospodynie. I o jego ważnej żywieniowej roli będzie opowiadał jeden z 4 filmów przygotowanych przez Panie z **Koła Gospodyń Wiejskich w Ochothnicy Górnej** wraz z **Michałem Buskiem** – reżyserem i scenarzystą filmów.

Nagrania realizowane są w ramach zadania „Gorczańskie smaki, góralskie nuty”, na które KGW otrzymało dofinansowanie z programu „EtnoPolska 2020”.

Jeszcze w sierpniu gospodynie, w dawnych strojach, zgromadziły się w starej izbie w os. Ustrzyk w Ochothnicy Górnej, aby przygotować potrawy, składające się głównie z ziemniaków. Zaczęło się od obierania gruli. Z ziemniaków Panie przygotowały szereg pysznych, tradycyjnych dań: **placki z blach, kluski wolowate, sapke wolowatom i ziemniaki masonce**. Gospodyniom towarzyszyły dzieci, które pomagały w kuchni i jednocześnie zdobywały wiedzę dotyczącą gotowania. W kuchni nie zabrakło ciekawych opowieści i dowcipów. Odbyło się też prasowanie żelaskiem z duszą! A po pracy przyszedł czas na zabawę – dziewczynki, młode gospodynie, zjeżdżały z górki na drewnianej hulajnodze.

Dziękujemy wszystkim, którzy wystąpili w nagraniu. Dziękujemy za wasze zaangażowanie, pomoc i przekazaną wiedzę dotyczącą potraw z ziemniaków. Dziękujemy Marii Urbaniak za udostępnienie domu, w którym odbyło się filmowanie. Dziękujemy niezastąpionemu reżyserowi Michałowi Buskowi oraz ekipie filmowej: Wieškowi i Mateuszowi oraz zdjęciowej: Łukaszowi i Lucynie.

Dofinansowano ze środków Narodowego Centrum Kultury w ramach programu „EtnoPolska 2020”