

Wiadomości

Piątek, 16 lipca 2021

Gorczańskie zioła - w kuchni

Od wiosny trwają prace nad wydaniem **publikacji** zawierającej informacje o ziołach oraz ich zastosowaniu w kuchni. Praca nad publikacją to długotrwały, wieloetapowy proces. Podstawę wydania stanowią rośliny, które zbierane są z gorczańskich łąk. Następnie są one suszone i przetwarzane w różnorakie produkty m. in. soki, dżemy, napary, syropy czy też stanowią półskładniki do innych dań.

Każda roślina jest fotografowana, po to, aby posiadacz publikacji mógł ją łatwo rozpoznać na łące. Autorką zdjęć jest **Lucyna Kozub** - mieszkanka Tylmanowej. Każda roślina jest także opisywana pod kontem właściwości i zastosowania w kuchni. Tutaj skarbnicą wiedzy jest **Agata Cieślik** - z zawodu nauczycielka, z zamiłowania zielarka, pasjonatka naturalnych kosmetyków, ziołolecznictwa oraz dzikiej kuchni. Dyplomowany zielarz - fitoterapeuta, absolwentka wielu kursów i warsztatów zielarskich i kosmetycznych, obecnie uczestniczka kursu pod kierunkiem dr Henryka Różańskiego „Terapie biologiczne”.

Działania prowadzone są w ramach zadania „**Tradycja ziołami pachnąca**” realizowanego przez **Wiejski Ośrodek Kultury w Tylmanowej**. Zadanie jest finansowane z **Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie**.

Ponadto, już wkrótce, odbędą się **warsztaty zielarskie** dotyczące wykorzystania ziół w kuchni, aromaterapii oraz przygotowywania kosmetyków z ziół i roślin. Warsztaty będą się składać z następujących bloków tematycznych: prezentacja ziół - wykład, spacer po łące - zbieranie ziół i ich rozpoznawanie, zajęcia praktyczne: przygotowywanie preparatów kosmetycznych, zastosowanie ziół w kuchni). Szczegóły niebawem.

Operacja realizowana jest w ramach Strategii Rozwoju Lokalnego kierowanego przez społeczność wdrażanej przez Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Gorce-Pieniny”