

WARSZATY SMAKU 2010 – JAGNIĘCINA

Niemal równo rok temu rozpoczęliśmy w Grucznie cykl warsztatów umiejętności kulinarnych. Idea najpierw dość nieśmiała, zaowocowała niespodziewanym sukcesem. Uczestnicy warsztatów, zaczęli stosować nabyte tam umiejętności, pojawiły się lokalne sery, nowe receptury wędlin, w wielu gospodarstwach zapachniało niespotykanymi dotychczas wypiekami. To nie tylko ucieszyło organizatorów lecz niezwykle wzbogaciło kulinarnie Dolinę Dolnej Wisły i ...sąsiednie regiony.

Zgodnie z obietnicami postanowiliśmy nieco rozszerzyć formułę warsztatów. Oprócz krótkich zajęć teoretycznych i wspólnej pracy z mistrzami w tym roku dodatkowym elementem będą prezentacje uznanych szefów kuchni ze stowarzyszenia Eurotoupes Polska. Warsztaty oprócz Towarzystwa Przyjaciół Dolnej Wisły współorganizuje Convivium Gruczno, część międzynarodowej organizacji Slow Food, zajmującej się ochroną „prawa do smaku”.

Tematem tej edycji warsztatów będą zastosowania kulinarne jagnięciny oraz wyrób wędlin. Oprócz Zbyszka Kmiecica i Eugeniusza Mientkiewicza współgospodarzem warsztatów będzie Jean Bos - prezes stowarzyszenia Eurotoupes Polska oraz Andrzej Mądry - syn Stanisława Mądrego, kontynuator tradycji jednej z najśłynniejszych rodzin masarskich w Polsce.

Program Warsztatów:

I dzień (sobota) 10:00-17:00

10:00-10:30 - Dostępność jagnięciny, jak i gdzie kupować, na co zwracać uwagę.

10:30-11:30 - Rozbiór jagnięciny, przydatność poszczególnych części, sposób przechowywania.
Sezony uboju.

11:30-12:00 - Maceraty, bejce i marynaty w kuchni polskiej i innych.

12:00-13:00 - Wyrób wędlin z jagnięciny – kiełbasy, polędwiczki, przygotowanie i rozdrabnianie mięsa, dodawanie innych mięs, przepisy.

13:00-15:00 - Zupy i inne dania. Dania z podrobów jagnięcych.

15:00-16:00 - Porównanie walorów kulinarnych mięsa z poszczególnych ras owiec.

II dzień (niedziela) 10:00-13:00

Pieczenie jagnięciny

Wędzenie wędlin

Pierekaczownik jagnięcy

W niedzielę równoległe odbywać się będzie I edycja Jarmarku Gruczeńskiego.

Zbigniew Kmiec

Gruczno, 16 kwietnia 2010 r.

Eugeniusz Mientkiewicz

P.S. Odpłatność za produkty dla uczestników wynosi 50 zł (dla członków Slow Food Convivium Gruczno 30 zł)