

Kolacja Convivium Gruczno,

Młyn w Grucznie sobota 24 kwietnia 19:00-22:00

Gruczno, niewielka wioska nad Wisłą w ciągu kilku lat stała się synonimem tego co najlepsze i autentyczne w polskich kulinariach. Festiwale Smaku sprawiły, że ludzie którym zależy na ochronie kulinarnych skarbów stworzyli wspólnie miejsce, które oprócz organizacji festiwalu, prowadzi również działalność edukacyjną i służy za forum dyskusji. W zimie tego roku ukonstytuowaliśmy się jako Convivium Gruczno, część międzynarodowej organizacji Slow Food działającej na rzecz ochrony prawa do smaku. Slow Food to przede wszystkim spotkania, a charakter naszej organizacji zakłada spotkania przy stole. Inaugurujemy więc cykl tematycznych kolacji, które są zarazem roboczymi spotkaniami Convivium. Tematem pierwszej kolacji będzie jagnięcina. Co z nią zrobić, co dla niej zrobić i z czym ją można zrobić? Jak sprawić by to znakomite mięso częściej gościło na polskich stołach? Jak pomóc w tym by polskie łąki znów były pełne owiec?

Razem z naszymi gośćmi i uczestnikami warsztatów kulinarnych przygotowaliśmy następującą oś menu:

- Rosół z bażanta i perliczki
- Kołduny z podrobów jagnięcych
- Pieczone jagnięta
- Lody z jednej z bydgoskich cukierni
- Drożdżówka gruczeńska

Często bywa tak, że członkowie Slow Food przychodząc na kolacje i spotkania zbyt łatwo wpadają w rolę klientów. Chcą dostać na tacy wiedzę i potrawy, stają się jedynie komentatorami. Tymczasem naszych gości bez wyjątku chcemy widzieć w roli uczestników. Dlatego wprowadziliśmy kardynalną zasadę naszych spotkań:

„Mówimy NIE, pustym ręką”, czyli postaw na stół to, czym chciałbyś się pochwalić.

Tu chyba wszystko jasne. Chcemy się czuć nie tylko gospodarzami, ale również gośćmi naszych gości. Dlatego oprócz zaplanowanego Menu, prosimy o niespodzianki, o ciekawe sery, przetwory, wędliny, alkohole, o anegdoty i pomysły. Niech z naszych spotkań wyniknie coś dobrego.

Gruczno, 16 kwietnia 2010 r.

Witold Hryniewicz