

## Wspólne Śniadanie

„WSPÓLNE ŚWIĄTECZNE ŚNIADANIE – CZYLI WARSZTATY, POKAZ I DEGUSTACJA WIELKANOCNEGO JADŁA REGIONALNEGO W TRADYCYJI POLSKO-SŁOWACKIEJ”.

Od kwietnia Ośrodek Kultury w Dukli i Podduklianské osvetové stredisko vo Svidníku rozpoczęli realizację mikroprojektu pt. „Słowiańscy bliźniacy – mozaika tradycji. Odnajdywanie podobieństw w kulturze polskiej i słowackiej. Pierwsze trzy zadania, inaugurujące całoroczny program wydarzeń i imprez o charakterze kulturalno-edukacyjnym, związane były z obchodami Świąt Wielkanocnych.

W Niedzielę Palmową 9 kwietnia 2017 roku w Tran granicznym Centrum Wymiany Kulturalnej w Dukli odbyło się „Wspólne świąteczne śniadanie – czyli warsztaty, pokaz i degustacja wielkanocnego jadła regionalnego w tradycji polsko-słowackiej”. Wydarzenie miało na celu prezentację świątecznych tradycji kulinarnych terenu pogranicza oraz ukazanie podobieństw i różnic kultury partnerów mikroprojektu.

Od godziny 10.00 chętni mieszkańcy terenu wsparcia wzięli udział w warsztatach kulinarnych, podczas których zaprezentowano proces powstawania tradycyjnego jadła przygotowywanego w okresie wielkanocnym w polskich i słowackich domach. Po stronie polskiej była to zupa serwatkowa tzw. święconka, zaś po stronie słowackiej – ser z krowiego mleka oraz kołacz.

### Galeria zdjęć

W południe przystąpiono do wspólnego świątecznego śniadania. Na stołach znalazły się tradycyjne przysmaki wielkanocne spożywane na terenie pogranicza polsko-słowackiego w czasie świąt. Na parterze TCWK ustawiono 6 stołów z menu degustacyjnym, które przygotowali zaproszeni przez partnerów mikroprojektu goście. Panie Anastazja Fesz i Anna Delimata wraz z KGW z Barwinka częstowały m.in. zupą chrzanową, jajkami w galarecie, sosem tatarskim, chrzanem wielkanocnym, chrzanem z jabłkami, sałatką z tuńczyka, żurkiem czy babą drożdżową. Wśród wystawionych przez KGW z Wietrzna na czele z p. Danutą Czelniańską dań znalazły się: babeczki pod pierzynką, babka wielkanocna, serownik, makowiec, sałatka śledziowa, sos tatarski, chrzan, gotowane mięso kielbasiane w wekach, klops pieczony, boczek pieczony czy kule mięsne z jajkiem. Pani Katarzyna Polek zaproponowała następujące wyroby wielkanocne: jajka faszerowane wędzonym łososiem i tuńczykiem, sałatkę chrzanową, krajankę świąteczną, keks, baby wielkanocne i żur. Po stronie słowackiej zaprezentowały się również 3 grupy kulinarne. Panie Mária Sadivová i Vladimíra Vanatová przywiozły m. in. słodkie wypieki, a wśród nich babę wielkanocną, makowiec, zawijaniec kakaowy i makowy oraz różnego rodzaju szynki i sery. Pani Nataš Marusinová zaprezentowała tradycyjny koszyk słowacki, z którego można było spróbować kielbasy, baleron, boczek, ser, chrzan, ćwikłę, roladę ze szpinakiem oraz takie wypieki jak chałka czy ciasto bezjajeczne. Na stole słowackiej grupy pana Jaroslava Krajkoviča znalazł się kołacz, swojski ser nadziewany mięsem i warzywami, ćwikła, masło i kielbasa.

W galerii na piętrze odbyły się zaś dwie wystawy związane z wydarzeniami odbywającymi się w tygodniu poprzedzającym &bdquo;Wspólne świąteczne śniadanie&rdquo;. Zaprezentowano prace powstałe podczas &bdquo;Warsztatów pisania jaj w tradycji polskiej i słowackiej&rdquo; oraz &bdquo;Koronkarstwo w tradycji słowackiej&rdquo;. Na wystawie znalazły się jajka pisane w technice woskowej oraz koronki klockowe wykonane przez instruktorów i uczestników zajęć. Wydarzenie uświetnili również lokalni rękodzielnicy: panie Agata Łacheta i Anna Wojtuń ze Zboisk, pani Maria Kwaśniowska z Barwinka, panie Ewa Karczmarska-Więckowska, Krystyna i Marta Szymczak z Mszany, pani Danuta Kurdziel z Iwonicza oraz uczniowie ZS nr 2 w Dukli.

Całe przedsięwzięcie było częścią mikroprojektu &bdquo;Słowiańscy bliźniacy&rdquo; – mozaika tradycji. Odnajdywanie podobieństw w kulturze polskiej i słowackiej realizowanego w ramach Programu Współpracy Transgranicznej Interreg V-A Polska – Słowacja 2017-2020. Projekt jest finansowany przez Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego.  
Katarzyna Błaż