



Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania Gmin Dobrzyńskich Region Południe, w dniu 17 kwietnia br. w Zajeździe Kama – Kowalski w Skępem, zorganizowała Festiwal Smaków „Wielkanocnych”, dla mieszkańców z gmin przynależnych do Stowarzyszenia. Panie przygotowały smaczne i sprawdzone potrawy regionalne. Gminę Lipno reprezentowały przedstawicielki z 5 Kół Gospodyń Wiejskich, które aktywnie włączyły się w imprezę przygotowując swoje specjały.

Zbytkowo:

Pani Danuta Śliwińska, Pani Seweryna Jabłońska, Pani Wanda Politowska i Pani Marta Wiśniewska - w ich wykonaniu był prezentowany pasztet z gęsiny z konfiturą z czerwonej cebuli (nagrodzony w konkursie publiczności),

Łochocin:

Pani Maria Dobrowolska - przygotowała kruche babeczki i jaka wielkanocne fantazyjnie ułożone w skorupce z melona na którym wyrzeźbiła róże,
Pani Agnieszka Janisiewicz , Pani Maria Stuczyńska – w ich wykonaniu były klopsy z jajkiem i sosm grzybowym,

Trzebiegoszcz:

Pani Agnieszka Bedyk, Pani Monika Kielkowska - zaprezentowały ziemniaczanego „Brandosa”
,

Ostrowite:

Pani Dorota Winnicka dowiozła wiosenną sałatkę, natomiast Pani Barbara Mosakowska - bigos z owocami jałowca,

Wierzbick:

Panie Elżbieta Lendecka, Pani Irena Nowakowska, Pani Zofia Kuźmińska, Pani Krystyna Toczyska i Pani Grażyna Wenderlich – przygotowały „Bigos” Królewski.

Na wspólnym stole były wystawione przeróżne potrawy, które można było skosztować. Organizatorzy z LGD zadbali by wszyscy autorzy potraw byli nagrodzeni upominkami (komplet pościeli) i pamiątkowymi dyplomami.

Miłym akcentem festiwalu była część artystyczna przygotowana przez dzieci i młodzież ze szkół z gminy Skępe i wytępy zespołu „Browar”, który muzyką i śpiewem świetnie bawił gości. Było bardzo miło.

Przedstawiam Państwu przepis wyróżnionej potrawy. Pasztet smaczny ale konfitura – rewelacja.

Konfitura z czerwonej cebuli (pyszna polecam)

1kg cebuli czerwonej

0,5 szkl. cukru

$\frac{3}{4}$ szkl. czerwonego słodkiego wina

$\frac{1}{4}$ szkl. Porto

$\frac{1}{4}$ szkl. octu winnego z czerwonego wina

sól, pieprz (do smaku), olej do smażenia

Robota

Cebulę smażyć na oleju do miękkości. Dodać cukier oraz wina i smażyć aż cały płyn wyparuje a cebula będzie miękka. Na koniec dodać ocet i przyprawić do smaku solą i pieprzem.

Konfitura będzie gotowa jak cały płyn wyparuje. (AK)

{phocagallery
view=category|categoryid=93|limitstart=0|limitcount=0|displayname=0|displaydetail=0|displaydo
wnload=0|displaydescription=0|piclens=1|displayimgrating=0}