

# Weź udział w imprezie „Gotowanie na polanie” i odkryj z nami smaki Mazowsza

Mazowsze to region atrakcyjny turystycznie, zadziwiający bogactwem walorów przyrodniczych i kulturowych. Mazowsze ma też swe smaki, które przejawiają się w regionalnych potrawach i lokalnych przekąskach.

Receptury na te dania są najczęściej przekazywane z pokolenia na pokolenie i z troską przechowywane dla potomnych. O tym, jak smakują tradycyjne mazowieckie potrawy, będzie mógł się przekonać każdy, kto 7 maja odwiedzi sierpecki skansen i weźmie udział w imprezie plenerowej „Gotowanie na polanie”. To doskonała propozycja dla wszystkich zwolenników regionalnej kuchni i smakoszy tradycyjnych potraw. Istotnym punktem imprezy jest konkurs na „Najsmaczniejszą potrawę mazowiecką”, popularyzujący tradycje kulinarne Mazowsza. Udział w rywalizacji mogą wziąć zarówno profesjonalni producenci tradycyjnych potraw, jak również amatorzy i miłośnicy sztuki kulinarnej. Dania będą oceniane w kilku kategoriach, a mianowicie: zupa, danie jarskie, danie mięsne, przekąska, deser i napój. Choć każda potrawa czymś się wyróżnia, największe uznanie zyskują wieloletnie receptury, przekazywane z pokolenia na pokolenie. Komisję konkursową utworzą między innymi osoby wyłonione drogą losowania spośród zwiedzających. A wszystkie potrawy konkursowe będzie można nabyć lub zdegustować na stoiskach wystawców.

Ale wraz z konkursem kulinarnym nie wyczerpuje się wachlarz atrakcji przygotowanych na pierwszą niedzielę maja. Podczas imprezy „Gotowanie na polanie” na scenie amfiteatru zagości Regionalny Zespół Pieśni i Tańca SANNIKI oraz Wiejska Kapela Pana Jacka.

Zgodnie z nazwą imprezy, osoby szczególnie zainteresowane sztuką kulinarną zaprosimy do wspólnego gotowania na polanie, czyli przyrządzania zupy. Przewidziane są także zabawne konkursy z nagrodami, w których mogą wziąć udział nawet całe rodziny. A pomysłów na kuchenne rywalizacje nam nie brakuje!

Podczas niedzielnej imprezy plenerowej nie zabraknie też pokazów rzemiosła i rękodzieła, które prezentować będą inscenizatorzy oraz twórcy ludowi. Pokaz ubijania masła w kierzance połączony z degustacją, pokaz przędzenia wełny na kołowrotku, wycinania firanek z papieru, szewstwa czy wikliniarstwa – to tylko nieliczne spośród prezentowanych podczas „Gotowania na polanie”. Stolarz i Krawcowa? Oczywiście! Praczka? A jakże! Będą też zajęcia codzienne – związane z pracami kuchennymi – nakrywanie do stołu, zmywanie naczyń po posiłku czy czyszczenie garnków popiołem. Zainteresowani podczas pokazów poszerzą wiedzę na temat wykonywania lin i powrozów, czyli powroźnictwa. Najmłodszy dowiedzą się, gdzie leży źródło powiedzenia „pracować jak w kieracie”. W przeważającej liczbie inscenizacji zwiedzający mogą uczestniczyć i wykonywać konkretne czynności towarzyszące życiu naszych przodków. A to najlepsza lekcja historii.

Przez cały dzień będzie funkcjonował kiermasz produktów regionalnych, który obejmie zarówno asortyment gastronomiczny, jak również wyroby rękodzieła. Będzie on dużą atrakcją dla osób ceniących naturalne i tradycyjne jedzenie oraz amatorów nietuzinkowych, ręcznie wykonywanych wyrobów dekoracyjnych. Na stoiskach zwiedzający znajdą m.in.: ciasta domowego wypieku i smakowite konfitury, ale także wyroby z drewna, rzeźby, ceramikę, ręcznie wykonywaną biżuterię i wiele innych. Tradycyjne dania z różnych regionów Mazowsza, przygotowywane w domowych wędzarniach wędliny, świeże pieczywo produkowane według wieloletnich receptur, wyroby cukiernicze, przetwory z owoców i warzyw. Słowem – dla każdego coś miłego.

Zapraszamy do wspólnego odkrywania smaków Mazowsza i odwiedzenia skansenu w pierwszą niedzielę maja. Impreza plenerowa „Gotowanie na polanie” to najlepszy przepis na udane zakończenie Majówki !

Agnieszka Jezierska – Chalicka