

DZIEJE SIĘ NA MAZOWSZU

20/04/2024 10:50 | Zamieścił: Tomasz Opaliński, Autor: Agnieszka Korolczuk, Justyna Cieszyńska

„Gotowanie na leśnej polanie” w Muzeum Wsi Mazowieckiej w Sierpcu



Autor:

Dariusz Krześniak

Nazwa „Gotowanie na leśnej polanie” w Muzeum Wsi Mazowieckiej w Sierpcu

Opis tradycyjna kuchnia i potrawy przyrządzane według starych receptur

Event start date: May 5, 2024 at 10:00 AM

End date of the event: May 5, 2024 at 6:00 PM

Event location: Muzeum Wsi Mazowieckiej w Sierpcu

Od ponad dwudziestu lat w Muzeum Wsi Mazowieckiej w Sierpcu odbywa się plenerowe gotowanie na polanie. Także w tym roku na leśnej polanie w skansenie zagości tradycyjna kuchnia i potrawy przyrządzane według starych receptur.

W tegorocznej edycji gotowania na polanie królować będą dania, desery, napoje inspirowane lasem i jego darami. Również coroczny konkurs kulinarny na „Najlepszą potrawę mazowiecką” zostanie zorganizowany pod znamiennym hasłem „Czym nas karmi las”.

Stare receptury i pyszne jedzenie

Majówkowy długi weekend zawsze wyczekiwany przez wszystkich, także w kalendarzu wydarzeń

plenerowych Muzeum, ma swoje specjalne miejsce. Tradycje kulinarne Mazowsza to bogate dzieje polskiej kuchni, które wypada chronić od zapomnienia. Ogromny wkład w tę dbałość o historię i potrzebę przypominania starodawnych potraw mają Koła Gospodyń Wiejskich, dzięki którym 5 maja w skansenie wszyscy uczestnicy będą mogli najeść się do syta. Własnoręcznie przygotowane pierogi, kluski, ziemniaczane babki, pyszne mięsiwa, zupy oraz słodkości i napoje – skuszą każdego.

Gość specjalny i konkurs kulinarny

Nazwa wydarzenia zobowiązuje, więc nie może zabraknąć gotowania na żywo. Gościem specjalnym wydarzenia będzie Jakub Wolski. Największy miłośnik wszystkiego co dobre z lasu, najbardziej leśny kucharz, który mawia o sobie po prostu dziki szef. Jakub to również uczestnik telewizyjnego programu Hell's Kitchen, a na co dzień pasjonat naturalnych składników, które w lasach są na wyciągnięcie ręki. Kucharz nie tylko będzie gotował na żywo zapraszając uczestników do degustacji, ale zasiądzie także w komisji konkursowej, która oceni dania zgłoszone i przyrządzone w konkursie na „Najlepszą potrawę mazowiecką” inspirowaną lasem. Zadanie konkursowe polega na przyrządzeniu i zaprezentowaniu tradycyjnej potrawy spożywanej niegdyś na Mazowszu w jednej z 4 kategorii: zupa, danie główne, deser i napój. Udział w konkursie może wziąć każdy, kto do 2 maja zgłosi się wypełniając specjalny formularz dostępny na [stronie Muzeum](#).

Każdy z uczestników wydarzenia będzie mógł również skosztować specjalnego kompotu z mazowieckich jabłek, który na oczach wszystkich gotować się będzie w 300 litrowym kotle. Co ważne receptura tego wyjątkowego napoju to przepis wpisany na listę produktów tradycyjnych Departamentu Rolnictwa i Modernizacji Terenów Wiejskich.

Nie tylko pyszne jedzenie

Na leśnej polanie w Muzeum, w atmosferze unoszących się zapachów pyszności, kusić będą także przepiękne wyroby i produkty regionalne od lokalnych twórców i rękodzielników. Odbywający się co roku kiermasz rękodzielnictwa gromadzi miłośników artykułów wyrabianych ręcznie i pozwala nabyć zarówno nietuzinkowe pamiątki jak i dekoracje, ozdoby domu a nawet przyrządy do pracy w kuchni, ogrodzie czy podwórku.

Na scenie zagra i zaśpiewa Kapela Brodów. Skoczne polki, tramelki, mazurki i wiwaty dosłownie porwą publikę do tańca. Chcemy bowiem, by elementem wydarzenia była potańcówka rodem z międzywojnia. Muzycy poprowadzą zresztą instruktą tańca na polanie, a lider zespołu i etnograf zarazem Witek Broda uraczy widzów zapewne niejedną muzyczną ciekawostką. Z kolei na terenie zabytkowej wsi rządowej, będzie można podziwiać wystawę pt. „Rok polski w tradycyjnych zajęciach codziennych”. W wybranych zagrodach wiejskich odbędą się pokazy prac polowych, zajęć gospodarskich i obrzędów typowych dla mazowieckiej wsi okresu XIX i XX w. m.in. pokaz bronowania, sadzenia ziemniaków, szycia koszek ze słomy, prania i maglowania. U wiejskiej zielarki zwiedzający dowiedzą się co jadano w czasie tzw. przednówka. Kowal, szewc i plecionkarz zdradzą tajemnice zapomnianych już nieco dawnych zawodów. I młodszy i Ci trochę starsi spróbują też swoich sił przy grach i zabawach naszych dziadków. Tradycyjnie uruchomiony zostanie wiatrak z Zalesia, którego kręcące się śmigły przyciągają zawsze rzesze zaciekawionych turystów.

Majowe „Gotowanie na leśnej polanie” w Muzeum Wsi Mazowieckiej w Sierpcu to doskonała okazja na piękne zakończenie długiego weekendu. Każdy kto kocha historię i dba o rodzinny wypoczynek na łonie natury, szczególnie tutaj w Sierpcu, znajdzie wyjątkowy pomost łączący pokolenia by wspólnie odbyć sentymentalną podróż w czasie.

UWAGA

Informacje opublikowane przed 1 stycznia 2021 r. dostępne są na stronie archiwum.mazovia.pl