

## **Propagowanie tradycji kulinarnych regionu**

13 października 2018r. odbył się Zjazd Integracyjny Kół Gospodyń Wiejskich w Korzenicy połączony z VIII Edycją Konkursu Przetworów Tradycyjnych Powiatu Jarosławskiego „Z babcinej spiżarni”.

Jak co roku ZSSChiO zaproszone zostało przez Starostwo Powiatowe w Jarosławiu do prac w jury tego konkursu. Komisja w składzie: Zofia Kasperek z Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podkarpackiego, Krzysztof Zieliński, reprezentant Stowarzyszenia na Rzecz Rozwoju i Promocji Podkarpacia „Pro Carpatia” i Agnieszka Siwoń z Zespołu Szkół Spożywczych, Chemicznych i Ogólnokształcących w Jarosławiu oceniła zgłoszone do konkursu przetwory w kategorii: owoce, warzywa i mięso. Zadanie było trudne, bowiem dwanaście Kół Gospodyń swoje wyroby doprawiło przekazywaną z pokolenia na pokolenie tradycją, pasją i sercem. Przyznanych nagród było wiele, a za najbardziej wykwintne przetwory, zasługujące na Grand Prix, uznano: zapiekanego karpia, kiszoną rzepę na ostro i dżem winogronowo – jabłkowo – orzechowy. Ponadto wyróżniono: pasztet z królika, kapustę kiszoną z jabłkiem i dżem z jarzębiny. Smaki zamknięto w słoikach po mistrzowsku. Wszystkim gratulujemy!

Niezmiernie cieszy fakt, że równoległe obok postępu i nowoczesności w gastronomii coraz częściej następuje powrót do korzeni, co pozwala odkrywać kulinarne bogactwo regionu z jego znakomitymi surowcami i metodami.

Opracowanie: **Agnieszka Siwoń**