



Unia Europejska



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

Institucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020

Rozpoczęliśmy II etap konkursu kulinarnego w sercu Północnej Jury- w gminie Janów

W dniu dzisiejszym rozpoczęliśmy II etap konkursu kulinarnego pt. „Dziedzictwo kulinarne Partnerstwa Północnej Jury inspiracją do rozwoju przedsiębiorczości i aktywizacji lokalnej społeczności”, goszcząc w pięknej Gminie Janów, w której Stowarzyszenie PPJ ma swoją siedzibę! Do bistro Złota Jura w Złotym Potoku zagościli uczestnicy konkursu, których potrawy zostały nominowane do II etapu, Wójt Gminy Janów- p. Edward Moskalik, Komisja Konkursowa (w składzie pracowników Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Częstochowie i pracowników biura Stowarzyszenia PPJ) a także p. Agnieszka Kuta- Janikowska, która z ramienia Gminy Janów, koordynowała rekrutację uczestników na terenie gminy do konkursu kulinarnego. Uczestników spotkania powitał Dyrektor Motłoch, który przybliżył cele realizowanego projektu pt. „Dziedzictwo kulinarne Partnerstwa Północnej Jury inspiracją do rozwoju przedsiębiorczości i aktywizacji lokalnej społeczności” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach II Schematu Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” PROW na lata 2014-2020. Słowa podziękowania za doskonałą współpracę skierował w kierunku partnera projektu- Gminy Janów, reprezentowanej przez Wójta- p. Edwarda Moskalika. Wójt Gminy Janów, podziękował uczestnikom konkursu za przygotowanie fantastycznych potraw, wpisanych w tradycję kulinarną gminy.

Uczestnicy konkursu kulinarnego, II etapu- p. Krystyna Obała i p. Dominik Białas pokazali prawdziwy kunszt kulinarny. Zachwycili przygotowanymi potrawami tj. pani Krystyna przygotowała wyśmienity kapuśniak z wybornymi prażuchami. Z kolei pan Dominik sporządził pysznego pstrąga pod śmietankowo-ziemniaczaną kołderką. Uczestnicy konkursu ciekawie opowiadali o przygotowywanych potrawach, uchylając rąbka tajemnicy związanego z recepturą, składnikami i mistrzowskim sposobem wykonania. Mamy prawdziwych lokalnych kreatorów smaków! Już dzisiaj gratulujemy uczestnikom kunsztu kulinarnego!



www.jura-ppj.pl



Chcesz zostać Partnerem KSOW – zarejestruj się na stronie ksow.pl