

Kulinarna podróż przez polskie smaki. Moje marzenia i plany na przyszłość.



Po zorganizowaniu pierwszej udanej zbiórki Klubu Harcerskiej Sztuki Kulinarnej „A Noż Widelec” i innych działań doraźnych podczas wyjazdów zagranicznych, Harcerskich Akcji Letnich, spotkań Rady Szczepu oraz pikników/festynów w ciągu roku przyszedł czas na zaplanowanie działań w przyszłości. Kolejność może nie jest prawidłowa, ale chyba każdy zna to uczucie kiedy zabiera się za coś nowego, a ekscytacja pomysłem nie pozwala mu cofnąć się przed działaniem.

Należało zastanowić się nad najtrudniejszą rzeczą – **jaki mam pomysł na organizację Klubu?** Mimo tego, że Klub nie działa jako drużyna postanowiłem napisać **plan pracy** Harcerskiego Klubu Sztuki Kulinarnej. Rzecz, która niestety przez wielu jest mocno niedocenianą pomocą.

Dlaczego miałem pisać plan pracy, skoro nie działam jako drużyna? Uważam, że bez tego niemożliwym byłoby odpowiednie zorganizowanie oraz zaplanowanie przyszłych działań Klubu. **Bez problemu mogłem w jednym miejscu przedstawić w przejrzysty sposób moje pomysły. Forma planu pracy pozwoliła mi to wszystko zbić w logiczną całość, uświadomić sobie, czego potrzebuję aby Klub działał w poprawny sposób.**

A co w nim zawarłem?

Postanowiłem napisać plan na 2 lata, zbiórki organizowane co 2 miesiące. **Głównym pomysłem na działania Klubu na ten czas było to czego nie doceniamy, a mamy wszędzie dookoła. tzn. kuchnie regionalne Polski.** Temat wbrew pozorom ciężki. Nie jestem specjalistą w tej dziedzinie, jednak ciężko było mi odmówić sobie przybliżenia chociaż w niewielkim stopniu naszej kultury. **Zwróćcie uwagę, ile razy jadąc w inny region Polski, niż Wasz dom jedliście coś miejscowego?** Stwierdziliście że: „spróbuję czegoś nowego”? Mogę iść o zakład, że nieczęsto tak postępujecie. Niestety, większość z nas, w tym i ja wybieramy szybkie jedzenie McDonald, KFC czy innego fast fooda.

Postanowiłem nauczyć innych poprzez działanie - pomimo braku większego doświadczenia w tym temacie – gdzie, jak i co wybrać z naszej kuchni regionalnej, aby nie żałować.

Wiem, że bez zorganizowania sobie odpowiedniej pomocy ciężko mi będzie przeprowadzić wszystkie tematy, które obrałem sobie za cel. Zdaję sobie sprawę, że prędzej czy później zmuszony zostanę do poproszenia o pomoc specjalistów, ale uważam to za coś pozytywnego. Spotkanie z takimi osobami pomoże w przeprowadzeniu merytorycznie poprawnego spotkania. **Ponownie zaobserwować możemy tutaj działanie metody harcerskiej, m. in.: indywidualność oraz wzajemność oddziaływań.** Co do tego ostatniego, jestem przekonany że spotkam instruktorów naszego Związku chętnych do pomocy. Poniżej przedstawię niektóre z tematów zbiórek oraz ich krótki opis:

NA KULINARNYM SZLAKU WSCHODNIEJ POLSKI – WARMIA I MAZURY - Kuchnia Warmińsko-Mazurska wykorzystuje przede wszystkim łatwo dostępne ryby, produkty leśne, produkty rolnicze. Kuchnia mazurska, to głównie kompozycja kuchni polskiej, niemieckiej, a nawet kresowej. Podczas zbiórki przedstawione zostaną podstawowe dania kuchni Warmińsko-mazurskiej oraz sposób ich przygotowania.

CHLEB DOMOWY - Przez wieki wypiekanie domowego chleba było rzeczą niezbędną do codziennego życia członków rodziny. W czasach ogólnodostępnych piekarni tradycja wypiekania chleba na domowym zakwasie zanika. Zbiórka będzie poświęcona nauce wypieku domowego chleba na zakwasie.

ROBOTNICZE SMAKI PRZEDWOJENNEGO PRUSZKOWA - Zbiórka poświęcona zostanie tradycjom robotniczych smaków przedwojennego Pruszkowa. Zbiórka zostanie oparta na smakach pruszkowskiej restauracji „Ucieranie Treści”. Temat tej zbiórki jest związany ściśle z 100. rocznicą odzyskania Niepodległości. Celem zbiórki będzie poznanie smaków zapomnianego jedzenia robotniczego okresu dwudziestolecia między wojennego.

Z WIZYTĄ W WILNIE – SMAKI KRESÓW - kołdun litewski, kindziuk, kiszka ziemniaczana, bliny żmudzkie, bandziuk. Niemal każdy w Polsce słyszał o tych potrawach. Jednak jak one wyglądają, a co najważniejsze: jaki jest ich smak ? Przez wieki kuchnia typowa dla Wilna i okolic mieszała się ze smakami z całej Polski. Dzisiaj dania typowe dla kuchni Wileńskiej traktujemy jako typowe dla naszej kuchni. Podczas zbiórki przedstawione zostaną typowe dania Wileńskie.

Pomimo działania Klubu bezpośrednio przy Szczepie Harcerskich Drużyn Sokolich w imieniu swoim i komendanta Szczepu zapraszam Was wszystkich do włączenia się w działalność Klubu. Informacje o zbiórkach przedstawię w przyszłych wiadomościach mailowych. W razie pytań proszę o wiadomość na skrzynkę pocztową artur.pawelczynski@zhp.net.pl

Czuwaj!

Pwd. Artur Pawełczyński