

**Warsztaty**  
**„Post i Wielkanoc w Krajinie i na Pałukach – staropolskie wielkanocne obyczaje kulturowe i kulinarne”, 21- 22 marca 2013r.**

**21 marca, Sępólno Krajeńskie**

8.30 – 9.00 – śniadanie

9.00 – 9.30 – wprowadzanie do zajęć, podział na grupy - koordynator

9.30 – 11.00 – przygotowywanie świątecznych wyrobów wędliniarskich

Grupa I – kiełbasa polska, leberka – *Miłosz Adamski*

Grupa II – kiełbasa biała, galareta z nóżek – *Andrzej Barczyński*

Grupa III – szynka wielkanocna wędzona, rolada ze schabu, rolada z boczku – *Piotr Lenart*

11.00 – 12.30 – przygotowywanie zup postnych, śledzi, zastosowanie oleju swojskiego rzepakowego

Grupa I – zupa rybna, śledź po pomorsku i po pałucku – *Miłosz Adamski*

Grupa II – kapuścianka, śledź po poznańsku i po krajeńsku – *Andrzej Barczyński*

Grupa III – olejowe maczanki, śledź w oleju swojskim rzepakowym, sarmacki śledź w miodzie – *Piotr Lenart*

12.30 – 14.30 – przygotowywanie ryb w zalewach i dań rybnych

Grupa I – dorsz smażony z jabłkami, ryby w staropolskiej marynacie nr I – *Miłosz Adamski*

Grupa II – szczupak w kapuście, ryby w staropolskiej marynacie nr II – *Andrzej Barczyński*

Grupa III – ryba po staropolsku, ryba w zalewie octowej nr III – *Piotr Lenart*

14.30 – 15.30 obiad

15.30 – 17.00 – „Obyczaje związane z okresem postu i Świąt Wielkanocnych w regionie kujawsko-pomorskim – wykład *Grażyny Szelańskiej*

17.00 – 18.30 – przygotowywanie wielkanocnych słodkości

Grupa I – mazurek, Żyd – *Miłosz Adamski*

Grupa II – baba wielkanocna, makowiec – *Andrzej Barczyński*

Grupa III – sernik, szarlotka – *Piotr Lenart*

18.30 – 19.00 – kolacja

**22 marca – Sępólno Krajeńskie**

8.30 – 9.00 – śniadanie

9.00 – 10.30 – „Święta Wielkanocne w kuchni staropolskiej - co z jej wpływów pozostało do dziś” – wykład *Piotr Lenart*.

10.30 – 13.00 – Przyrządzanie potraw wielkanocnego stołu

Grupa I – jajka faszerowane po pałucku, wielkanocny świąteczny żurek – *Milosz Adamski*,

Grupa II – jajka faszerowane po krajeńsku, szynka parzona, świąteczny bigos na wędzonce –  
*Andrzej Barczyński*

Grupa III – jajka faszerowane po kujawsku, kapłon po staropolsku – *Piotr Lenart*

13.00 – 14.30 – tradycje związane z Niedzielą Palmową, wykonanie palm - instruktaż praktyczny –

*Grażyna Szelągowska*

14.00 – 15.00 – obiad

15.00 – 15.30 – rozstrzygnięcie konkursu na palmę wielkanocną – *Grażyna Szelągowska*

15.30 – 16.30 – rozstrzygnięcie konkursu na jajko i śledzia – *Piotr Lenart*

16.30 – 17.00 – podsumowanie warsztatów.

17.00 – 18.00 kolacja