

{becssg}galerie/26012016{/becssg}

W dniach 21- 22 stycznia br. Lokalna Grupa Działania „Roztocze Tomaszowskie” zorganizowała warsztaty kulinarne i kulig dla członków naszego stowarzyszenia. Podstawą warsztatów było wykorzystanie lokalnych produktów, m.in. ryb z Gospodarstwa hodowlanego Pani Anny Kuśmierczak-Kuceł oraz dziczyzny. Warsztaty odbywały się w Ośrodku Wypoczynkowym Sosnowe Zacisze w Suścu, więc nie mogło zabraknąć popisowego dania Właścicielki - Lucynki Kozyry - Parzy Brody. Dziękujemy wszystkim uczestnikom za zaangażowanie i wspaniałą atmosferę, dziękujemy naszemu kucharzowi - Kamilowi Kotarskiemu, za prowadzenie warsztatów, Pani Elżbiecie Wójcik za obecność, pomysły i merytoryczne uwagi, Bogdanowi i Lucynie Kozyra - za rewelacyjne przyjęcie nas po raz kolejny.

Mamy nadzieję, że warsztaty, które zorganizowaliśmy, bazujące na lokalnych produktach pokażą również, że Roztocze, to nie tylko piękne krajobrazy, czyste powietrze, wspaniali ludzie, ale również niesamowite smaki, które dopełniają wyjątkowości tego regionu.