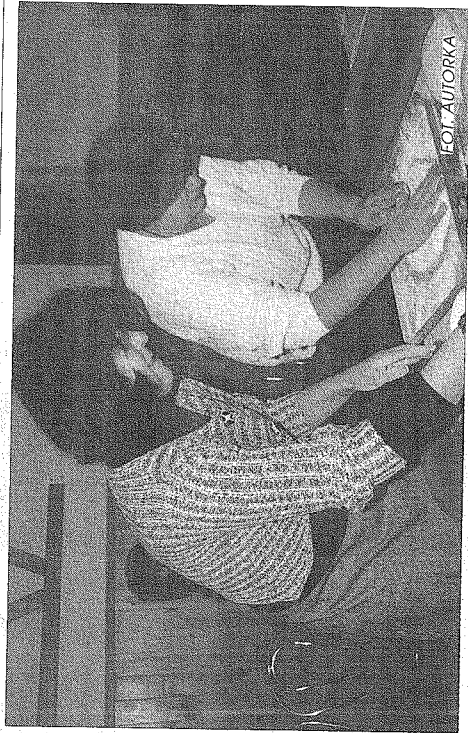


O projektach przy Chaczapuri

4 grudnia w Domu Kultury w Bukowicach odbyło się spotkanie z Gruzinkami dla liderkami z Doliny Baryczy. Ketewan Gotsiridze i Nana Idadze przyjechały do Polski, by dowiedzieć się, jak realizować projekty. W zamian podzieliły się przepisami na gruzińskie potrawy.

Ketewan i Nana (oraz kilka innych pań, które trafiły m. in. do Wotowa czy do Starej Kamienicy) przyjechały do Polski w ramach projektu napisanego przez Katarzynę Zarembę z Fundacji EkoRozwoju „Babski ogródek. Sfery aktywności kobiet na obszarach wiejskich. Polsko-gruzińskie doświadczenie”. Projekt finansowany jest ze środków Fundacji im. Stefana Batorego. Pierwszym dniem (29 listopada) uczestniczki projektu spędziły w Fundacji EkoRozwoju we Wrocławiu, gdzie słuchały prelekcji o projektach i ekologii. We wtorek miały miejsce warsztaty w Rudzie Żmigrodzkiej – poświęcone one były szlakowi edukacyjnemu powstałemu w ramach wiosek tematycznych. Kolejne trzy dni Gruzinki spędziły w powiecie milickim. 1 grudnia w Centrum Kultury w Krośnicach Agnieszka Prucnal oraz Ilona Czarnuch miały wykład o projektach, które do tej pory realizowały. W Urzędzie Gminy Krośnice Anna Głowacz opowiedziała gościom o zasadach realizacji projektów inwestycyjnych. Panie zobaczyły ponadto bombkarnię, schronisko młodzieżowe, wystawę Ilony Czarnuch o 150-leciu szpitala psychiatrycznego, halę sportową. Na ko-



Nana z Gruzji (z lewej) pokazuje Irenie Laniak, jak się robi chaczapuri

niec dnia miały zajęcia garncarskie prowadzone przez Beatę Piekalską. 2 grudnia gościmi zajęła się Zofia Pietryka – podczas spotkania w Centrum Informacji Turystycznej

opowiedziała ona Gruzinkom o realizowanych projektach związanych ze szkołami. Rozmowy dotyczyły pracy z młodzieżą, możliwości uzyskiwania środków finansowych.

Zastanawiano się, które pomysły dałoby się zrealizować w Gruzji. Ketewan i Nana obejrzały też park, zespół pałacowo-parkowy, ścieżkę edukacyjną. Przedmiotem refleksji były działania oddolne, które są w stanie przeobrazić się w pracę zarobkową. Jako przykład wskazano znak promocyjny Dolina Baryczy poleca.

4 grudnia rano (w przedostatni dzień wizyty) panie wraz z Katarzyną Zarembą finalizowały pisanie projektu na rok 2011. Dotychczas on będzie planowanego Centrum Aktywizacji Kobiet w Gruzji. W wieczornym spotkaniu w Bukowicach prócz Gruzinek i Katarzyny Zaremby udział wzięły liderki z Doliny Baryczy – Jolanta Garnys (Stowarzyszenie Przyjaciół Dziewiętłina), Iwona Grobelna (Fundacja Doliny Baryczy), Beata Piekalska (Stowarzyszenie Lędzi-

na), Agnieszka Prucnal (Stowarzyszenie Gmin i Powiatów Dolina Baryczy), Zofia Pietryka (Fundacja Dolina Baryczy, Centrum Edukacyjno-Methodyczne „Dolina Baryczy” w Miliczu), Irena Laniak (laureatka konkursu na znak promocyjny Dolina Baryczy poleca) i Halina Świątkowska (nauczyciel I LO). Panie z Gruzji przygotowały wspaniałe i zdrowe potrawy – chaczapuri (placek nadziewany serem), mchadi (placki kukurydziane), lobiani (fasola w cieście), chleb i lobbio (fasola z czosnkiem i orzechami włoskimi). Podczas uczyt każda z liderek opowiedziała o swoich doświadczeniach związanych z projektami, o celach działań, nowych pomysłach. Panie z Gruzji zaś podzieliły się przepisami na narodowe potrawy. Jeden z przepisów otrzymali czytelnicy „Głosu Milicza”. **Marzena Tył**

Przepis na gruzińskie Xachapuri

Ciasto:

Mąka (1 kg), drożdże (200 g), mleko ciepłe (2 szklanki), składniki należy wymieszać. Konsystencja powinna być luźna. Zostawić do wyrośnięcia.

Nadzienie:

Ser feta, ser śmietankowy, powinno być tyle samo sera jednego i drugiego rodzaju. Należy je dokładnie wymieszać.

Sposób wykonania:

Z ciasta uformować trzy kule, ser podzielić na trzy części. Zrobić placek. Na środku każdego z nich ułożyć kulę sera. Złączyć brzoje placeka (jak przy pierogach). „Sakwiewkę” z kulą serową należy zrolować i uklepać tak, aby powstał placek. Do nagrzanego piekarnika (200 stopni) włożyć chaczapuri bez dodawania tłuszczu. Uklepać. Po upieczeniu smarujemy smakołyk masłem i podajemy tak, jak podaje się trójkąty pizzy.