

12 października 2021

☐☐Kolejne spotkanie kulinarne w Klubie Seniora w Ruszowicach☐☐



□ W dniu 11.10.2021 r., w Klubie Seniora w Ruszowicach, nasze Panie spotkały się, aby przygotować pitę.

□ O pochodzeniu pity opowiedział naszym uczestnikom Pan Marek Sadowski, a potrawę razem z naszymi Paniami przygotował gość specjalny – Pani Krystyna Bomersbach, która pochodzi z okolic Bolesławca, a od 16 lat jest mieszkanką Głogowa.

□ Na przełomie XIX i XX w., w wyniku szeroko zakrojonej akcji osadniczej Austro-Węgier, z Polski na teren Bałkanów wyjechało ok. 15 tysięcy osób. Po zakończeniu II wojny światowej, w wyniku porozumień z rządem Jugosławii, reemigranci zostali przywiezieni na Dolny Śląsk. Jako miejsce osiedlenia wybrano powiat bolesławicki, w granicach którego leży wieś Lipiany. Reemigranci przywieźli ze sobą część kultury bałkańskiej, która przez kilka pokoleń na obczyźnie stała się ich własną. Zawierała zarówno elementy wywiezione z Polski, jak i przyswojone w czasie pobytu w Bośni. Jednym z elementów tej kultury była kuchnia. Szczególną potrawą, którą upodobali sobie Polacy mieszkający na Bałkanach, i którą przywieźli na Dolny Śląsk, była pita.

□ Pita wyrabiana była z kluskowego, cienko wałkowanego ciasta, przekładanego nadzieniem z dyni, jabłek, sera i mięsa. Była również wersja na słodko, polana śmietaną, posypana cukrem, a potem zapieczona w piecu. Zarówno na ciepło, jak i na zimno potrawa ta była bardzo lubiana i chętnie zabierana do pracy lub w podróż. Pita z dynią i jabłkami – do dziś jest ulubionym daniem codziennej kuchni w okolicach Bolesławca. Dobrze przypieczona jest bardzo chrupka, niezwykle aromatyczna i smaczna.

□ Pita w wykonaniu naszych Pań wyszła rewelacyjnie, a podczas przyrządzania dania były wspólne rozmowy i żarty.



