

Historie z projektów PBU 34. Kulinarne tajemnice doliny Bugu

Projekty realizowane w ramach Programu Współpracy Transgranicznej Polska-Białoruś-Ukraina 2014-2020 to nie tylko wskaźniki, budżety, sprawozdania i płatności. Choć są to nieodłączne elementy, przede wszystkim każdy projekt kryje w sobie konkretne pomysły, wartości i marzenia osób go realizujących, a także historie tych, którzy skorzystali z ich realizacji.

Niektóre z nich chcemy Wam przybliżyć poprzez "Historie projektów" - cykl, który prezentuje ich bardziej ludzki (ale i zwierzęcy - jak w 1., 13. i 14. odcinku) wymiar naszych wybranych projektów. Zapraszamy do lektury!

Image not found or type unknown

Rzeka jest symbolem życia i obfitości. Na brzegach rzek często powstają miasta i miasteczka, ożywiane ich nurtami. Bug jest jedną z najważniejszych rzek na pograniczu polsko-ukraińskim. Przez wieki stanowił źródło życia dla ludzi, którzy osiedlali się nad jego brzegami. Mieszkających tam ludzi, zarówno po stronie ukraińskiej, jak i polskiej, łączą wspólne tradycje, folklor i kulinaria. Taka właśnie idea przyświecała projektowi *BugCuisine*. Partnerzy projektu: Stowarzyszenie „Lokalna Grupa Działania - Tygiel Doliny Bugu” oraz NGO „Lokalna Agencja Rozwoju Rejonu Kamionka Bużańska” wpadli na ten pomysł podczas festiwalu w Polsce, na którym gościli Ukraińcy.

Więcej o projekcie można przeczytać [tu](#).

Pomyśleliśmy, że ciekawie byłoby ożywić przepisy dawnych potraw przygotowywanych na obszarze doliny Bugu i podzielić się nimi z ludźmi. Chcieliśmy w ten sposób zintegrować lokalną społeczność, pomóc jej poznać się nawzajem oraz promować nasz region poprzez nowy produkt. Projekt okazał się naprawdę wyjątkowym i poruszającym doświadczeniem, o dużym znaczeniu społecznym - nawet jeśli działania musiały zostać zmodyfikowane ze względu na wojnę na Ukrainie

- mówi Maria Żukowska, koordynatorka projektu po stronie ukraińskiej.

Dzięki projektowi poznała też niesamowitych ludzi, dla których jedzenie znaczy więcej niż codzienna rutyna. Byli to na przykład Halina i Oleksij, duet matki i syna, którzy w ramach projektu przeprowadzili cykl warsztatów kulinarnych.

Gotowanie jest dla mnie bardzo ważne, to coś, co robię przez całe życie. Mogę o tym opowiadać godzinami.

- opowiada pani Halina.

Wcześniej pracowała jako nauczyciel w szkole zawodowej w Dobrotworze, gdzie prowadziła zajęcia kulinarne. Ta praca była dla niej również źródłem inspiracji, ponieważ uczniowie często przynosili z domu swoje własne, stare przepisy. Wtedy ona przeliczała dawne miary na współczesne, próbowała je i czasem nieco korygowała. W ten sposób wiele historycznych potraw zostało zachowanych i ożywionych. Szukała wszędzie starych przepisów i zebrała ich bardzo dużo.

Ma też swoją własną teorię:

Za każdym razem, gdy widzę jakieś nowe modne danie, przychodzi mi na myśl jego ukraiński odpowiednik, który istniał już dawno temu. Kuchnia ukraińska ma w sobie wszystko - własną pizzę, tartę, budyń. Nasze babcie wiedziały, jak przygotować te dania.

W pewnym momencie Halina postanowiła założyć w swoim mieście własną restaurację. Nazwała ją "Bug" i opisała ją jako „restaurację odrodzonych przepisów”. W jej ślady poszedł syn. Posiada w tej dziedzinie zarówno wykształcenie, jak i doświadczenie praktyczne, jest także uczestnikiem kilku konkursów kulinarnych. Uwielbia eksperymentować, łączyć stare z nowym. Udział w projekcie był dla nich obojga nowym i niezwykłym doświadczeniem.

Dziesięć warsztatów przeszło w mgnieniu oka - kończyliśmy jeden i zaczynaliśmy przygotowania do następnego. To było niezwykle inspirujące, a atmosfera niesamowita

- stwierdza Halina.

Warsztaty dotyczyły potraw typowych dla tego obszaru lub lokalnych wersji znanych dań.

Oczywiście specjalnością kuchni nadbużańskiej są ryby. Przygotowaliśmy więc „torbę rybaka” z różnymi rodzajami ryb w środku. Również warzywa zawsze były dość popularne, ale oczywiście nie sałatki. Przygotowywano fasolę, kapustę, buraki, zwykle duszone lub pieczone, często z dodatkiem ziarna - takie dania też mieliśmy na stole. Dania mięsne są bardzo ciekawe i różnorodne. Na przykład jeden z warsztatów poświęcony był wereszczace - bardzo staremu sposobowi przygotowania mięsa w marynowanych burakach. Gotowaliśmy też żeberka na piwie z wiśniami i trzy rodzaje kiełbas - krewiankę, kartopliankę i hurkę. No i oczywiście, był też barszcz.

...Wojna spowodowała, że projekt został wstrzymany. Trudno było myśleć o czymkolwiek poza wojną. Każda ukraińska rodzina była nią dotknięta. Kamionka Bużańska stała się tymczasowym domem dla wewnętrznych uchodźców z północnej i południowej części

Ukrainy.

Mimo to, pewnego dnia zespół projektowy postanowił odnowić warsztaty. Ponieważ w mieście było wielu uchodźców, Maria postanowiła zaprosić ich również do udziału w warsztatach.

Dla wielu z nich to doświadczenie było bezcenne. Po okrucieństwach i zniszczeniach, które zostawili za sobą, poczuli się mile widziani i cieszyli się ciepłą i przyjazną atmosferą, podczas wspólnego gotowania, odkrywania nowych smaków i poznawania kultury gospodarzy. Bardzo to sobie cenili. Niektóre potrawy, a raczej sposób gotowania był dla nich nowy - np. barszcz z wędzonymi gruszkami czy nasze lokalne kiełbaski. Nasza kuchnia jest tak różnorodna, że możemy się od siebie wiele nauczyć

- mówi Halina.