

Portal Województwa Lubuskiego



Słodko na pograniczu



Kategoria - Aktualności

Data publikacji -11 lutego 2021 godz. 07:57

Jak połączyć unijny program Interreg i Tłusty Czwartek? Tej niełatwej sztuki dokonała młodzież z Zespołu Szkół Gastronomicznych w Gorzowie Wlkp. W ramach polsko-niemieckiego projektu razem z uczniami z Eisenhüttenstadt podzielili się pysznym przepisem na pączki.

Przypomnijmy **Interreg** to program UE, który pozwala dofinansować projekty na

granicach. W przypadku województwa lubuskiego pieniądze pochodzą z **Interreg Polska-Saksonia** i **Interreg Brandenburgia-Polska**, czyli dotyczą naszych bezpośrednich niemieckich sąsiadów. W ramach programów realizowany są różne zadania, poczynając od wydarzeń kulturalnych i turystycznych, a na wspólnych projektach placówek medycznych kończąc.

Okazuje się, że jednym z punktów polsko-niemieckiej integracji może być też **Tłusty Czwartek**. Udowodnili to **uczniowie Zespołu Szkół Gastronomicznych w Gorzowie Wlkp.** oraz ich koledzy z **Centrum Kształcenia Gospodarczego Eisenhüttenstadt**. Z okazji dzisiejszego święta podzielili się ze wszystkimi Lubuszanami swoim idealnym przepisem! - Transgraniczna edukacja na rzecz branży gastronomicznej i spożywczej pogranicza to jeden z moich ulubionych projektów. W tym przedsięwzięciu widzimy, że projekty **Interreg** to coś więcej niż tylko rozwiązywanie transgranicznych problemów. Młodzież dzięki wspólnym warsztatom, poznawaniu regionalnych smaków, budowaniu partnerstw i dzieleniu się wiedzą poznaje kraj sąsiada, uczy się również języka. Projekt stanowi nieoceniony wkład na rzecz wspólnej europejskiej przyszłości, wzajemnego poznania się i zrozumienia – mówi **Tadeusz Jędrzejczak**, Członek Zarządu Województwa Lubuskiego.

W tym konkretnym projekcie działa się dużo i smacznie, bo brało w nim udział ponad 130 osób z obu stron granic i trzeba przyznać, że **Tłusty Czwartek** stanowi jeden z jego wielu elementów. Poza tym w ramach transgranicznego projektu uczniowie poznali nowoczesne techniki kulinarne, regionalne specjały wytwarzane ręcznie lub metodami ekologicznymi, sposoby dekorowania tortów oraz zasady organizacji i obsługi przyjęć. Dzięki inicjatywie udało się też zbudować nowy budynek z zapleczem gastronomicznym i centrum konferencyjnym w Gorzowie Wlkp. W sumie cała inicjatywa jest warta prawie 650 tys. euro.

Pyszny przepis uczniów znajdziecie poniżej. Smacznego!

SKŁADNIKI

- 0,6 kg - mąka tortowa
- 0,06 kg - drożdże
- 0,25 l - mleko
- 4 szt. - żółtko
- 1 szt. - jajo
- 0,06 kg - cukier
- 1 szt. - cukier waniliowy
- 0,06 kg - masło
- 1 łyżka - spirytus
- marmolada twarda
- 1 kg - tłuszcz do smażenia
- cukier puder do oprószenia

TECHNIKA WYKONANIA:

1. mleko ogrzać do temperatury około 35-37°C,

2. z części mleka, części mąki oraz drożdży sporządzić roztwór o konsystencji gęstej kwaśnej śmietany, oprószyć mąką, pozostawić do wyrośnięcia (powinien podwoić objętość),
3. jajko i żółtko utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym na puszystą masę,
4. masło rozpuścić,
5. z pozostałej mąki, mleka, roztworu, masy jajowo-cukrowej i spirytusu sporządzić ciasto, pod koniec dodać utlone masło, wyrabiać ciasto do momentu, gdy będzie odstawało od ścian miski, oprószyć mąką, pozostawić do wyrośnięcia,
6. gdy ciasto podwoi objętość, poprzez ponowne wyrobienie, należy usunąć nadmiar gazów powstałych podczas fermentacji,
7. formować pączki, pozostawić do wyrośnięcia,
8. smażyć na rozgrzanym głębokim tłuszczu, przed wyjęciem sprawdzić patyczkiem stopień wysmażenia (patyczek powinien być suchy),
9. usmażone pączki osączyć z nadmiaru tłuszczu układając na ręczniku papierowym,
10. po wystygnięciu posypać cukrem pudrem.

[#FunduszeUE](#) [#UEdlaLubuskiego](#) [#UE](#) [#PomocUE](#) [#FunduszeUnijne](#)