

Skierniewiccy kucharze zaprosili na degustację

data aktualizacji: 2024.09.14 autor: Joanna Kielak



(fot. Joanna Kielak)

Żeberka, chili con carne, gulasz leśny, zupa jarzynowa, a na deser oczywiście skierlotka - podczas Skierniewickiego Święta Kwiatów, Owoców i Warzyw goście mogli skosztować potraw przygotowanych przez lokalnych mistrzów kuchni.

Widowiskowe degustacje od lat cieszą oczy, ale przede wszystkim podniebienia uczestników skierniewickiego święta. W tym roku kucharze ze swoimi stoiskami rozgościli się na parkingu między stadionem miejskim a halą OSiR.

Przez dwa dni wydarzenia każdy może skorzystać z szerokiej propozycji kulinarnej, jaką ponad 20 kucharzy przygotowuje specjalnie na tę okazję.

Na „patelni różnaitości” w tym roku znalazło się osiem różnych potraw. Cztery z nich były bezmięsne, by także ci, którzy na co dzień mięsa nie jedzą mogli skosztować dań przygotowanych przez lokalnych restauratorów. W sobotę (14.09) uczestnikom SSKOiW zaserwowano m.in. żeberka, kluski w mleku kokosowym z warzywami, bigos i warzywne ragout w

sosie pomidorowym.

Wielu gości święta skusiło się też na skierlotkę. Ciasto z jabłkami cieszyło się ogromnym zainteresowaniem.

Degustacje zaplanowano także na niedzielę (15.09) o godzinie 13. Kucharze będą czekali na gości w tym samym miejscu (na parkingu między stadionem a halą OSiR). W menu znajdzie się patelnia różnorodności, sielski garnek z ziemniakami i mięsem oraz zupa jarzynowa.

Źródło: <https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/44133-skierniewiccy-kucharze-zaprosili-na-degustacje>