

## Mateusz Gessler zdradzał dzieciom tajniki pęczotta na pikniku w Muzeum Wsi Opolskiej

Kucharz, restaurator i juror programów kulinarnych pokazywał, jak na wielkiej patelni przygotować pęczotto z wędzonym boczkiem i warzywami. Mateusz Gessler był gościem opolskiego Pikniku z Funduszami Europejskimi.

- Znam opolską kuchnię i bardzo lubię region śląski – mówi Mateusz Gessler.

- Uwielbiam kluchy śląskie, uwielbiam "sosne dania". Dlaczego warto gotować z dziećmi? Przede wszystkim budujemy świadomość tego, co jemy. Bardzo ważne, żeby dzieci wiedziały jak wygląda warzywo, jak wygląda cukinia, bakłażan czy papryka. Gdy zbudujemy tę świadomość, to później już jako dorośli będziemy im łatwiej wybierać zdrowy produkt, a nie produkt przetworzony - mówi Gessler.

W programie pikniku była także degustacja produktów regionalnych Opolszczyzny, jak również konkursy, zabawy i występy artystyczne w wykonaniu dzieci.

Organizatorem pikniku w Muzeum Wsi Opolskiej, jest Urząd Marszałkowski Województwa Opolskiego.