Kuchnia Regionalna Powiatu Limanowskiego

W Powiecie Limanowskim tradycje i receptury kulinarne od dawna przekazywane są z pokolenia na pokolenie, dzięki czemu to, co najlepsze w lokalnej kuchni jest wciąż kultywowane i cieszy podniebienia do dziś. To zasługa również licznych i aktywnie działających na Limanowszczyźnie Kół Gospodyń Wiejskich. Ich Członkinie prezentują potrawy regionalne podczas przeglądów gminnych, powiatowych, wojewódzkich, targów turystycznych, prezentacji oraz wystaw, co świadczy o atrakcyjności stoisk i gmin powiatu.

Kuchnia Ziemi Limanowskiej bardzo wyraźnie odwołuje się do specyfiki górskiego klimatu, a także zwyczajów i dawnego trybu życia pasterskiego i rolniczego. Poszczególne jej elementy zmieniają się w zależności od panującej pory roku i dostępnych sezonowo składników.

Królują przede wszystkim tylko naturalne, świeże, lokalnie wytwarzane produkty takie jak: warzywa, owoce, świeże mięso, kasze, groch , mleko oraz mąka. To na ich bazie, powstają wyśmienite potrawy, które, choć proste, mają bardzo wielu zwolenników. Są to bowiem potrawy wartościowe dla organizmu, pełne składników odżywczych, sycące, charakteryzujące się wyśmienitym smakiem i bogactwem aromatów.

Odwiedzając powiat limanowski koniecznie posmakujmy tutejszych specjałów takich jak kapuśniak ze słodkiej kapusty, knedle ze śliwkami czy też kołacz z serem i kruszonką. Warto też zwrócić uwagę na poszczególne produkty charakterystyczne ściśle dla regionu Limanowszczyzny, przede wszystkim różne rodzaje serów wytwarzane lokalnie na bazie mleka owczego, krowiego i koziego tj. bundz, oscypek, ser biały klagany i wiele innych.

Śmiało możemy zapewnić, że skarby lokalnej kuchni wzbudzą

uznanie smakoszy i amatorów kulinarnych odkryć.