|  |
| --- |
| **PROGRAM** |
| **EtnoMałopolska**  **– 3 dniowe warsztaty szkoleniowe dla przedstawicielek Kół Gospodyń Wiejskich  z Województwa Małopolskiego –** **strażniczek dziedzictwa kulinarnego regionu.**  6 - 8 marzec 2023, Borowy Dwór - Biznes, SPA & Fun w Szaflarach |
| **1 dzień – poniedziałek:**  10.00 rejestracja i zakwaterowanie uczestników  10.45-11.00 przywitanie uczestników  11.00-12.00 Krakowiacy jako największa grupa etnograficzna Małopolski – wykład;  12.00-13.30 Produkty tradycyjne i regionalne Województwa Małopolskiego – wykład;  13.30-14.30 obiad  14.30-16.00 Motywy pożywienia i kulinariów w dawnej tradycji ludowej” – wykład,  16.00–16.15 przerwa kawowa  16.15-17.45 Gotuję po Małopolsku – gdzie i jak prezentować kulinaria i produkty regionalne? – wykład,  17.45–18.00 przerwa kawowa  18.00-19.30 Tańce w kontekście rytuałów wegetacyjnych w północnej części Małopolski. Co i jak tańczyć - podczas widowisk.  19.30 kolacja  **2 dzień - wtorek:**  7.30-9.00 śniadanie   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | |  | Gr I | Gr II | Gr III | | 9.00-12.00 | Wokół małopolskiego stołu - kulinarne zwyczaje i tradycje w Małopolsce | Marketingowa pigułka wiedzy dla KGW | Jak ugotować  najlepsze dania  konkursowe | | 12.00-12.15 | Przerwa kawowa | | | | 12.15-16.15  13.45-14.45 przerwa na obiad | Marketingowa pigułka wiedzy dla KGW | Jak ugotować  najlepsze dania  konkursowe | Wokół  małopolskiego  stołu - kulinarne  zwyczaje i  tradycje w  Małopolsce | | 16.15-16.30 | Przerwa kawowa | | | | 20.00 | Kolacja | | |   **3 dzień- środa:**  8.00 - 10.00 śniadanie   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | |  | Gr I | Gr II | Gr III | | 10.00-13.00 | Jak ugotować  najlepsze dania  konkursowe | Wokół  małopolskiego  stołu - kulinarne  zwyczaje  i tradycje w  Małopolsce | Marketingowa  pigułka  wiedzy dla KGW | | 13.00-14.00 | **Debata podsumowująca** **z przedstawieniem projektów  grupowych wypracowanych podczas warsztatów**  Uroczyste wręczenie certyfikatów | | | | 14.00-15.00 | Obiad | | | |