|  |
| --- |
| **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 uczestników10.45-11.00 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 obiad14.30-16.00 Motywy pożywienia i kulinariów w dawnej tradycji ludowej” – wykład, 16.00–16.15 przerwa kawowa16.15-17.45 Gotuję po Małopolsku – gdzie i jak prezentować kulinaria i produkty regionalne? – wykład,17.45–18.00 przerwa kawowa18.00-19.30 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 |
| 12.15-16.1513.45-14.45 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 |

 |