

REGION MAŁOPOLSKA POŁUDNIOWA

Kod zadania: MPD 27

Nazwa zadania: Poznaj Śliwkowy Szlak od kuchni

Wartość zadania: 249 780,00 zł

Skrócony opis:

Celem projektu edukacyjnego pn. Poznaj Śliwkowy Szlak od kuchni jest zwiększenie wiedzy na temat bogactwa kulinarnego i turystycznego Śliwkowego Szlaku, a w szczególności wzrost znaczenia produktów lokalnych, budowanie właściwych nawyków żywieniowych, kultywowanie, popularyzowanie turystyki lokalnej, propagowanie turystyki kulinarnej, zainteresowanie społeczności historią, tradycją i kulturą regionu.

Działania przewidziane w projekcie:

1. Warsztaty kulinarno-edukacyjne – zaplanowano realizację sześciu warsztatów z ekspertem dla młodzieży powyżej 16 roku życia i dorosłych na terenie następujących gmin: Gródek nad Dunajcem, Korzenna oraz Łososina Dolna. Warsztaty składać się będą z części teoretycznej, podczas której omówione zostaną zasady racjonalnego żywienia, układania jadłospisu z uwzględnieniem śniadania, obiadu, kolacji oraz przechowywania produktów spożywczych. W odpowiedzi na zainteresowanie wszystkim co lokalne i wzrostem miłośników produktów lokalnych w trakcie szkolenia zaplanowano również prezentację produktów lokalnych Śliwkowego Szlaku. Ponadto w ramach zadania przewidziano również część praktyczną w formie warsztatu kulinarnego, podczas którego uczestnicy pod okiem eksperta przygotują potrawy oraz przekąski przygotowane w oparciu o produkty lokalne z terenu Śliwkowego Szlaku.

2. Warsztaty kulinarno-edukacyjne dla dzieci - w ramach projektu zaplanowano organizację sześciu warsztatów skierowanych do dzieci. Warsztaty składać się będą z części teoretycznej podczas której omówione zostaną zasady racjonalnego żywienia oraz części praktycznej w formie warsztatu kulinarnego, podczas którego uczestnicy pod okiem eksperta przygotują proste dania oraz przekąski ze zdrowych składników z wykorzystaniem produktów lokalnych Śliwkowego Szlaku. Wszystko zawarte w prostym i jasnym przekazie, dostosowanym do wieku i wiedzy słuchających dzieci. W trakcie warsztatów zaplanowano również degustację.

3. Eventy kulinarno-turystyczne – zaplanowano organizację trzech wydarzeń plenerowych polegających na promocji lokalnej turystyki oraz produktów lokalnych i usług Śliwkowego Szlaku. Głównym założeniem zadania jest prezentacja produktów lokalnych i usług Śliwkowego Szlaku na stoiskach wystawienniczych. Podczas eventu przewidziano bezpłatną degustację produktów lokalnych Śliwkowego Szlaku oferowanych na stoiskach wystawienniczych. W trakcie eventu zaplanowano również pokaz gotowania na świeżym powietrzu w plenerze, podczas którego kucharz przygotowuje potrawy na oczach widzów. Zaproponowane potrawy wykonane zostaną przy użyciu produktów lokalnych z Śliwkowego Szlaku. Profesjonalny kucharza zaprezentuje widzom różne sposoby dekorowania potraw i ich atrakcyjnego podania.

4. Wyjazd edukacyjny „Poznaj Śliwkowy Szlak” – pakiet sześciu jednodniowych wycieczek ukazujących walory turystyczne Śliwkowego Szlaku z dala od miejskiego zgiełku oraz bogactwo produktów lokalnych. W trakcie wyjazdu zaplanowano zwiedzanie najpopularniejszych atrakcji Śliwkowego Szlaku na terenie następujących gmin: Gródek nad Dunajcem, Korzenna oraz Łososina Dolna. Uczestnicy wyjazdu zapewniony będą mieli transport z następujących miast powiatowych: Nowego Sącza lub Limanowej lub Gorlic. Dodatkowo podczas wyjazdu przewidziano również degustację produktów lokalnych Śliwkowego Szlaku oraz obiad - tradycyjne drugie danie z obszaru Śliwkowego Szlaku. Wszyscy uczestnicy będą mieli okazję skorzystać z rejsu statkiem po Jeziorze Rożnowskim. Ponadto zaplanowano zwiedzanie lokalnej winnicy oraz w celach edukacyjnych nie zabraknie wizyty w zagrodzie edukacyjnej.

Popularne powiedzenie „Cudze chwalicie, swego nie znacie” odnosi się do naszej skłonności do podziwiania tego, co znajduje się daleko, zaniedbując jednocześnie to, co jest blisko. Niniejsze zadanie jest odpowiedzią na potrzebę wsparcia turystyki lokalnej poprzez zwiększenie świadomości i wiedzy na temat bogactwa kulinarnego i turystycznego Ślikowego Szlaku. Ponadto w związku z pogarszającą się z roku na rok jakością artykułów rolno-spożywczych (wzrostem konserwantów, barwników, polepszaczy) zaproponowano organizację warsztatów kulinarno-edukacyjnych, które są odpowiedzią na potrzebę zdrowego odżywiania w oparciu o produkty lokalne oferowane na obszarze Ślikowego Szlaku.