**Wyjazd na Konferencję kulinarną w ramach Projektu pt. „Nowoczesna Odsłona Tradycyjnych Europejskich Smaków Polski i Litwy”**

7-8 maja odbędzie się konferencja dla identyfikacji i produkcji potraw Litewsko-Polskich.

Miejsce: Sodyba „Karaliaus krėslas”, Širvintos g. 12,

 wieś Karalkrėlis, rejon Vilkaviškis.

Czas trwania: początek 7 maja 5:30, koniec 8 maja 17:00

Grupa docelowa: 15 osób z obszaru Lokalnej Grupy Działania – Fundusz Biebrzański tj. gmina: Trzcianne, Mońki, Goniądz, Jaświły, Sztabin, Suchowola, Korycin, Janów, Dąbrowa Białostocka, Lipsk, Nowy Dwór, zajmujące się produkcją żywności, cateringiem turystycznym itp.

 Gminy okręgowe okręgu Mariampol, inne organizacje pozarządowe z Litwy, zajmujące się produkcją żywności, cateringiem turystycznym itp. - 27 osób (5 osób z każdej LGD, + 2 osoby z LGD Kalvarija (koordynator projektu i organizator)).

Eksperci: **Rūta Augustinavičiūtė**, szef kuchni KitchenExpert ma 12-letnie doświadczenie zawodowe w dziedzinie cateringu, pracował jako administrator i kierownik w różnych restauracjach na Litwie i za granicą, filmując reklamy żywności, tworząc magazyny kulinarne i programy. kitchen, „Kitchen myth demolition”, marki Gian Luca de Marko Ukończył studia w Vilnius College of Food Business Organization, a od 5 lat pracuje jako szef kuchni.

**Rokas Galvonas**, szef kuchni ChefExpert z 5-letnim doświadczeniem w gastronomii, pracuje jako szef kuchni od 4 lat. Obecnie nabył specjalizację studenckiego studenta w Kowieńskim przemyśle spożywczym i Centrum Szkoleń Handlowych. W wieku 16 lat przyznano wyemancypowane prawa człowieka, co umożliwiło otwarcie ich pierwszego zakładu gastronomicznego. „Kitchen Myths Demolition” zorganizował zwycięzcę pokazu rzeczywistości kulinarnej, który otrzymał osobistą rubrykę w magazynie Verdu Kepu. Obecnie ekspert zarządza dwiema restauracjami „Rock Kitchen” i „Domi” oraz piekarnią z ciastami, chlebem, ciastami i deserami. Organizuje i prowadzi programy gotowania dla dzieci i dorosłych, degustacje kolacji, tworzenie menu dla innych restauracji.

|  |
| --- |
| Konferencja kulinarna w ramach projektu pt. „Nowoczesna Odsłona Tradycyjnych Europejskich Smaków Polski i Litwy” |
| PROGRAM KONFERENCJI (wg. czasu Litewskiego)Dzień I |  |
| 5.30(czasu Polskiego) – 9:30( czasu Litewskiego) | Zbiórka i przejazd uczestników spod siedziby Lokalnej Grupy Działania – Fundusz Biebrzański w Suchowoli do Sodyba „Karaliaus kreslas”. |
| 9.30 - 10.00 | Rejestracja uczestników. |
| 10.00 - 12.00  | **Część I**. Historia i podobieństwa Litewsko-Polskie.Raporty przygotowane przez ekspertów (1 raport litewskiego eksperta i 1 raport polskiego eksperta) na temat historii Litewskiej i Polskiej kuchni narodowej, tradycji kulinarnych panujących w krajach, kultury jedzenia, dominujących produktów i dań, wyróżniających podobieństwa między kuchnią Litewską i Polską. Prezentacja teorii i spostrzeżeń, dyskusja uczestników. Oczekiwany rezultat - zapoznanie z cechami kuchni narodowej innego kraju na poziomie teoretycznym. |
| 12.00 - 13.00 | Przerwa obiadowa. |
| 13.00–17.00 | **Część III**. Warsztaty gotowania i degustacji potraw. Uczestnicy obozu podzielą się na grupy i rozdzielą swoje funkcje, aby wyprodukować i posmakować wspólne danie. Metoda wykonania - warsztaty (praca grupowa). Oczekiwany wynik - zidentyfikowanie wspólnych potraw litewskich i polskich, wykonane i posmakowane wspólnych dań. |
| 18.00 - 19.00 | Kolacja. |
| 9.00 - 21.00 | Koncert - rozrywkowy program wieczorny |

 .

|  |
| --- |
| PROGRAM KONFERENCJI (wg czasu Litewskiego)Dzień II |
| 9.00 - 10.00 | Śniadanie. |
| 10.00 - 12.00 | **Część** **I** Litewsko-Polska specyfika obsługi klientów. Raporty przygotowane przez ekspertów obozu (1 raport litewskiego eksperta i 1 raport polskiego eksperta) na temat głównych cech prezentacji i serwowania litewskiej i polskiej żywności, regionalnej różnorodności, dziedzictwa kulinarnego kraju, głównych cech obsługi klienta. **Metoda wykonania** - prezentacja teorii i spostrzeżeń, dyskusja uczestników obozu. **Oczekiwany rezultat** - zapoznanie z cechami kuchni narodowej innego kraju na poziomie teoretycznym. |
| 12.00 –13.00 | Przerwa obiadowa |
| 13.00-15.00 | **Część II** Proces produkcji i proces degustacji. Uczestnicy obozu podzielą się na grupy, aby wyprodukować i posmakować wspólne dania, porcje przygotowanego dania - nie mniej niż 37 sztuk. Metoda wykonania - warsztaty (praca grupowa).Rezultat - Zrobiłem i spróbowałem drugiego ogólnego dania. |
| 15.00 - 16.00 | Zakończenie Konferencji. |
| 16.00 ( casu Litewskiego) – 17.00 (czasu Polskiego) | Przejazd do Suchowoli pod siedzibę biura Lokalnej Grupy Działania – Fundusz Biebrzański. |