

Informacje szczegółowe na temat kursu

Smaki Bieszczadów

Termin: X. 2022: 01, 02, 15 i 16

Program: 32 godz. (4 x 8 godz., weekendy):

- ❖ kuchnia dworska,
- ❖ kuchnia chłopska,
- ❖ kuchnia kresowa,
- ❖ kuchnia żydowska,
- ❖ turystyka kulinarna województwa podkarpackiego i obszarów pogranicza polsko-ukraińskiego i polsko-słowackiego.

Miejsca realizacji kursu: Orelec 35 (siedziba LGD "Zielone Bieszczady"), Chlebowa Chata przy Muzeum Młynarstwa i Wsi w Ustrzykach Dolnych, Moczary 39 (Inkubator przetwórstwa lokalnego).

Prosimy o zgłaszanie chęci uczestnictwa w kursie do dnia **26.09.2022** do godz. 12.00, telefonicznie: 513 852 200 lub za pośrednictwem poczty elektronicznej (lgdzielonebieszczady@wp.pl).

Ilość miejsc ograniczona! (grupa 12 osobowa)

Prowadzący:

Zofia Gałucha - przewodnicząca KGW nr 2 w Nowej Wsi k. Rzeszowa, kucharka.

Michał Przepióra - technolog żywności.

Krzysztof Zieliński - historyk sztuki, regionalista, dziennikarz, autor szeregu książek i artykułów dotyczących dziedzictwa kulturowego Podkarpacia i obszarów Pogranicza. Współtwórca i animator działającego od 2013 r. Szlaku Kulinarne Podkarpackie Smaki.

Udział w kursie jest bezpłatny. Uczestnicy otrzymają certyfikat.

Kurs realizowany jest w ramach projektu pt. **Rozwój Bieszczadzkiego UL'a – Bieszczadzkiego Uniwersytetu Ludowego**

Projekt realizuje Bieszczadzki Uniwersytet Ludowy (Lider zadania) w partnerstwie z naszą Lokalną Grupą Działania "Zielone Bieszczady" (Partner zadania) w ramach Programu Wspierania Rozwoju Uniwersytetów Ludowych na lata 2020-2030, edycja 2020.