

1.2. Wzmocnienie kapitału społecznego poprzez organizację działań na rzecz osób starszych oraz integracji międzypokoleniowej.

Na początku września zakończyła się realizacja zadania pn. ,,Cykl warsztatów kulinarnych dla mieszkańców z terenu Gminy Tomaszów Lubelski". Projekt miał za zadanie zaaktywizować osoby starsze oraz wzmocnić integrację międzypokoleniową. Od połowy kwietnia tego roku w dziesięciu miejscowościach; Rabinówka, Przeorsk, Podhorce, Majdan Górny, Typin, Pasieki, Łaszczówka, Jeziernia, Rogóźno, Ulów odbywały się warsztaty, gdzie uczestnicy mieli okazję

zdobyć wiedzę teoretyczną oraz praktyczną w dziedzinie kulinarnej. Każdy z pięciu bloków tematycznych był prowadzony przez wykwalifikowanych trenerów.

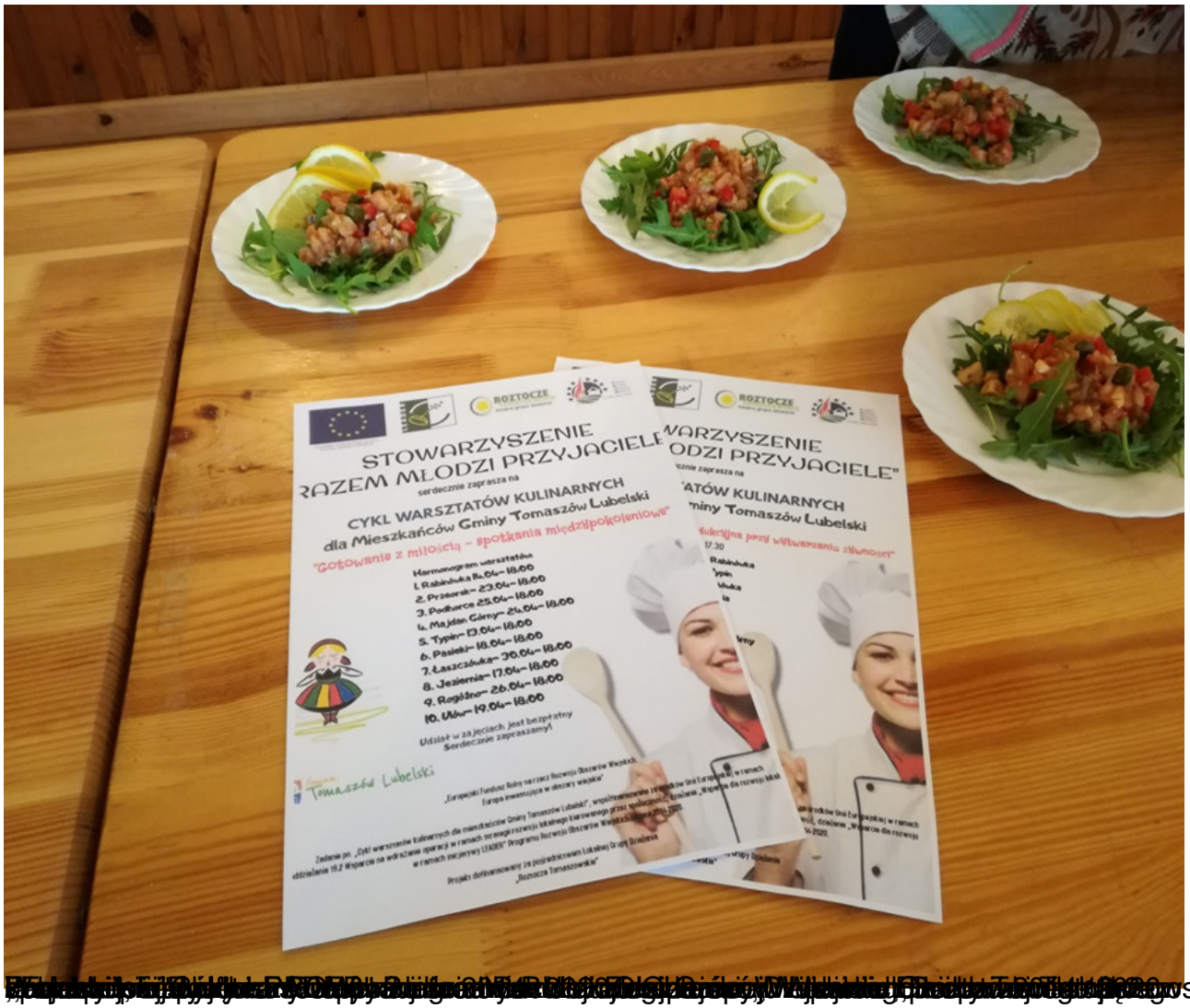
Pierwszy blok tematyczny ,,Dobra Praktyka Higieniczna i Produkcyjna przy wytwarzaniu i dystrybucji żywności" był prowadzony przez p. Annę Dolanowską- Buda, która jest dietetykiem klinicznym i prywatnie prowadzi poradnię dietetyczną oraz udziela po raz w kwestii produkcji i spożywania potraw. Kolejny blok tematyczny ,,Promocja lokalnych, regionalnych i tradycyjnych walorów kulinarnych" był prowadzony przez p. Czesława Sowińskiego, kucharza z wieloletnim doświadczeniem. Podczas spotkań warsztatowych uczestnicy wspólnie uczyli się gotować tradycyjną potrawę, którą jest fasolka. Kolejny spotkania blok tematyczny ,,Ozdabianie potraw, ciast i dekoracja stołu" prowadziła p. Bożena Śmiałowska, która posiada ogromną wiedzę oraz doświadczenie w dziedzinie Carvingu. Uczestnicy spotkań mieli doskonałą okazję do spróbowania swoich sił między innymi w tworzeniu kwiatu z cebuli, ptaszków miłości z warzyw, czy też łabędzi z owoców. Dodatkowo dowiedzieli się jak prawidłowo i estetycznie dekorować potrawy. Czwarty i piąty blok tematyczny, czyli ,,Sezonowa kuchnia a zdrowe odżywianie "oraz ,,Gotowanie z miłością –Spotkania międzypokoleniowe'' prowadził p. Adam Dziura. Znany i ceniony szef kuchni, który zachwycił wszystkim swoją wiedzą i doświadczeniem. Uczestnicy nauczyli się i sami przygotowali takie potrawy jak; sałatka z kurczakiem i awokado, tatar ze śledzia, faszerowane pieczarki, rybę na modrej kapuście, bruszettę, czy też krem z białej czekolady. Oczywiście wszystkim smakowały potrawy, które sami wcześniej przygotowali. Każdy otrzymał też przepisy kulinarne, dzięki którym z łatwością może przygotować potrawy w domu. Każde ze spotkań cieszyło się ogromnym zainteresowaniem i zdecydowanie wzmocniło integrację międzypokoleniową. W ciągu realizacji zadania odbyło się 50 kilkugodzinnych spotkań (po 5 w każdej z wymienionych miejscowości). Oprócz wykwalifikowanych trenerów projekt zapewniał wszelkie niezbędne produkty, oraz przyrządy małego AGD, co było oczywiście ogromnym plusem. Ogromnym wsparciem przy realizacji zadania była Lokalna Grupa Działania ,,Roztocze Tomaszowskie" , która wspierała nas na każdym etapie realizacji zadania za co serdecznie dziękujemy.




2LITRY
Caprio




1918
100
LAT
2018
NIEPODLEGŁOŚCI
POLSKI


ROZTOCZE
STOWARZYSZENIE
RAZEM MŁODZI PRZYJACIELE
serdecznie zaprasza na
CYKL WARSZTATÓW KULINARNYCH
dla Mieszkańców Gminy Tomaszów Lubelski
"Gotowanie z miłością – spotkania międzypokoleniowe"
Harmonogram warsztatów
1. Rabinówka 9.04– 18.00
2. Przeorsk– 23.04– 18.00
3. Podwrce 25.04– 18.00
4. Majdan Górny– 24.04– 18.00
5. Typin– 13.04– 18.00
6. Pasieki– 18.04– 18.00
7. Łaszczówka– 30.04– 18.00
8. Jeziernia– 17.04– 18.00
9. Rogóźno– 26.04– 18.00
10. Ulów– 19.04– 18.00
Udział w zajęciach jest bezpłatny
Serdecznie zapraszamy!
Tomaszów Lubelski