

**TOP-5.3.2-17-BS1-2018-00001 „Hagyomány, Érték, Közösség Békés megyében”****Gasztronómiai tábor PROGRAMTERV****2021.10.25 – 2021.10.26.****HELYSZÍN: GÖNDÖCS BENEDEK KATOLIKUS TECHNIKUM  
(5700 Gyula, Kossuth utca 26.)**

A Békés megyei Önkormányzat „Hagyomány, Érték, Közösség Békés megyében” TOP-5.3.2-17- BS1-2018-00001 támogatás keretében gyermek- és ifjúsági táborokat szervez általános- és középiskolás gyermekek részére.

A települési értéktárakba felvett különböző típusú értékek interaktív bemutatására törekszünk, azzal a céllal, hogy a települések ismert látnivalói, értékei a környezetük felé kevésbé nyitott gyermekekhez, fiatalokhoz is eljusson, valamint ráirányítsuk figyelmüket nemzeti értékekre, és a hungarikumok jelentőségére.

A gyermek és ifjúsági célcsoport bevonásával megvalósuló táboroztatás célja, hogy a résztvevők megismerjék Békés megyét, annak múltját, történelmét, táplálkozási hagyományait, gasztronómiai értékeit, valamint soknemzetiségű kultúráját és az így megszerzett ismeret beépüljön mindennapi tudásukba, erősítve ezzel helyi identitásukat.

**Gasztronómiai tábor**

Megnevezése: „Időutazás Békés megye gasztronómiájában.”

Ideje: 2021.10.25. – 2021.10.26.

Helyszín: Gyula – Göndöcs Benedek Katolikus Technikum – 5700 Gyula, Kossuth utca 26.

Résztevők: 20 fő békés megyei 18 év alatti középiskolás korú személy

**A tábor célja:**

A Békés megyei fiatalok megismertetése a megye gasztronómiai sajátosságaival. A gasztronómia mint érték tudatosítása. A megye gasztronómiai történetének, fejlődésének és értékeinek megismertetése, gyakorlatban való szemléltetése. A hazaszeretet erősítése, tájegységhez való kötődés megerősítése, a térségben rendelkezésre álló lehetőségek feltárása, ösztönzés a helyi munkavállalásra ezzel csökkentve az elvándorlást a térségből.

**SZÉCHENYI 2020**MAGYARORSZÁG  
KORMÁNYAEurópai Unió  
Európai Szociális  
Alap**BEFEKTETÉS A JÖVŐBE**

A tábor előléshítése:

A tábor célkitűzéseit figyelembe véve a tábor előkészítése a hagyományörző civil szervezetek felkeresésével és felkérésével kezdődött.

Békés Megyei Népművészeti Egyesület felkérésével a tájegységre jellemző népművészetben megjelenő, gasztronómiai használati eszközök megismertetését és bemutatását tervezzük. Több korabeli eszközt szemléltetni is tudunk.

A résztvevők gyermekek jelentkezéseit áttekintve a részvételi szándékot elfogadva a szülők és gyermekük kiértékelésére kerül sor. A kiértékelés papír alapú levél útján történik, a levélhez mellékelve a kitöltendő dokumentumokat. Szülői tájékoztató levél, házirend, beleegyező nyilatkozat, étkezésre és egészségi állapotra utaló nyilatkozat, kép és hangfelvételre vonatkozó nyilatkozat.

A szakmai közreműködők ételkészítési tervét megkapva, kiszabatot készítünk, mely tartalmazza a szükséges alapanyagokat, eszközöket. Ezek költségeit felvezetjük a költségtervezési táblázatba.

Az egyéb szakmai vezetők és gyermekfelügyelők felkérése után ismertetjük a tábor házirendjét, elvárt feladatokat és a megbízáshoz szükséges adatokat bekérjük.

A tábor napi ötszöri étkezésének tervezetét elkészítjük az elvárásoknak és jelentkezéseknek megfelelően.

Tábor részletes programterve:

Résztvevők:

Szilágyi Gábor Békés megyei Culinary Team egykori tagja	Szakmai közreműködő	<a href="mailto:szilagyi_party@t-online.hu">szilagyi_party@t-online.hu</a> 20/3272303
Doktor Zoltán Békés megyei Culinary Team egykori tagja	Szakmai közreműködő	<a href="mailto:doktorzn@gmail.com">doktorzn@gmail.com</a> 20/8280702
Széll János Békés Megyei Népművészeti Egyesület tagja, etnográfus	Egyéb szakmai közreműködő Civil szervezet tagja	<a href="mailto:ethnoeliasster@gmail.com">ethnoeliasster@gmail.com</a> 20/8233751
Krajcsiné Sóció Edit mesterszakács	Egyéb szakmai közreműködő	<a href="mailto:kredit0908@gmail.com">kredit0908@gmail.com</a> 30/3664110
Reck Szabolcs	Egyéb szakmai közreműködő	<a href="mailto:reckszabolcs80@gmail.com">reckszabolcs80@gmail.com</a>

SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG  
KORMÁNYA

Európai Unió  
Európai Szociális  
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE

cukrász		30/5745470
Győrfi-Tóth Emese	gyermekfelügyelő	<a href="mailto:tothmesi81@gmail.com">tothmesi81@gmail.com</a> 20/7708755
Ignác Marietta	gyermekfelügyelő	<a href="mailto:mariettaignacz@gmail.com">mariettaignacz@gmail.com</a>

**RÉSZLETES PROGRAM:**

2021.10.25. Hétfő			
Időpont	Program	Programot vezető személy	Leírás
8:00	Megnyitó	Fekete Szabolcs - Göndöcs Benedek Katolikus Technikum igazgatója	Az ünnepélyes megnyitó a helyszínen lesz megtartva, a felsorolt résztvevők jelenlétével.
		Szilágyi Gábor - Békés megyei Culinary Team egykori tagja	
		Doktor Zoltán - Békés megyei Culinary Team egykori tagja	
		Széll János - Békés Megyei Népművészeti Egyesület tagja, etnográfus	
		Krajcsiné Sóció Edit - mesterszakács	
		Reck Szabolcs - cukrász	
8:30	Békés megye gasztronómiájának története	Széll János - Békés Megyei Népművészeti Egyesület tagja, etnográfus	Előadás
9:00	Tájegységre jellemző étel elkészítése	Doktor Zoltán - Békés megyei Culinary Team egykori tagja	Birkapörkölt, helyben készített savanyúsággal, házilag készített kenyérrrel.
11:30	Csoportfoglalkozás - Régi idők terítési szokásai bemutató	Széll János - Békés Megyei Népművészeti Egyesület tagja, etnográfus	Szemléltetés korabeli terítékekkel.

**SZÉCHENYI** 2020



MAGYARORSZÁG  
KORMÁNYA

Európai Unió  
Európai Szociális  
Alap



**BEFEKTETÉS A JÖVŐBE**

12:30	Ebéd	Felügyelők	
13:00	Csoportfoglalkozás - régi idők népi játékainak kipróbálása, megismerése	Széll János - Békés Megyei Népművészeti Egyesület tagja, etnográfus	Korabeli játékok bemutatása, kipróbálása.
14:00	Régi idők édességei - Kürtöskalács készítés	Reck Szabolcs - cukrász	Kürtöskalács készítés, ízesítésként házilag készített alapanyagokkal.
15:30	Elpakolás, rendrakás	Felügyelők	A helyszínen rendbetétele, elpakolás.
16:00	Program napi zárása	Felügyelők	Elégedettségi kérdőív kitöltése.
<b>2021.10.26. Kedd</b>			
Időpont	Program	Programot vezető személy	Leírás
8:00	Hagyományőrző disznótor előkészítése	Krajcsiné Sóció Edit - mesterszakács	A disznótoros hangulat kialakítása korabeli eszközök bemutatásával, népszokások megismertetése.
8:30	A disznótorok története	Szilágyi Gábor - Békés megyei Culinary Team egykori tagja	A kolbász mint kulináris érték történetének bemutatása, elkészítési lehetőségei, valamint tájegységre jellemző fajtái.
9:00	Hagyományőrző disznótor gasztronómiai kivitelezése	Szilágyi Gábor - Békés megyei Culinary Team egykori tagja	Kolbászkészítés. Húsdarálástól az ízesítésen keresztül a kolbásztöltésig.
11:30	Csoportfoglalkozás - Régi idők terítési szokásai bemutató	Felügyelők	Szemléltetés korabeli terítékekkel.
12:30	Ebéd	Felügyelők	
13:00	Csoportfoglalkozás - régi idők népi játékainak	Felügyelők	Korabeli játékok bemutatása, kipróbálása.

**SZÉCHENYI** 2020



MAGYARORSZÁG  
KORMÁNYA

**Európai Unió**  
Európai Szociális  
Alap



**BEFEKTETÉS A JÖVŐBE**

	kipróbálása, megismerése		
14:00	Régi idők édességei - Csörögefánk készítése	Krajcsiné Sóció Edit - mesterszakács	Csörögefánk készítés.
15:30	Elpakolás, rendrakás	Felügyelők	A helyszín rendbetétele, elpakolás.
16:00	Program napi zárása	Felügyelők	Elégedettségi kérdőív kitöltése.

**SZÉCHENYI** 2020



MAGYARORSZÁG  
KORMÁNYA

**Európai Unió**  
Európai Szociális  
Alap



**BEFEKTETÉS A JÖVŐBE**