

**TOP-5.3.2-17-BS1-2018-00001 „Hagyomány, érték, közösség Békés megyében”****Gasztronómiai tábor  
FORGATÓKÖNYV - PROGRAMTERV****2022.04.12 – 2022.04.13.****HELYSZÍN: MADARÁSZ LOVASTANYA  
(5650 MEZŐBERÉNY, 061/22 HRSZ.)**

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: „Húsvéti hagyományok Békés megyében”

Ideje: 2022.04.12. – 2022.04.13.

Helyszín: Madarász Lovastanya (5650 Mezőberény, 061/22 hrsz.)

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 előlélesztése:

A Madarász Lovastanyán 2013-ban létrehozásra került egy múzeum, mely a népi paraszti, lovas eszközök gyűjteményével 2020-óta a Települési Értéktár része. A múzeumban életre keltjük az eszközöket, szerszámokat, felelevenítjük a hagyományokat, így egy igazi közösségi térré alakul a múzeum.

A résztvevők gyermekek jelentkezéseit áttekintve a részvételi szándékot elfogadva a szülők és gyermekük kiértécsítésére kerül sor. A kiértécsítés papír alapú levél útján történik, a levélhez mellékelve a kitöltendő dokumentumokat. Szülői tájécsztató levél, házirend, beleegyező nyilatcszat, étkezésre és egészségi állapotra utaló nyilatcszat, kép és hangfelvétclre vonatcszó nyilatcszat.

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.

#### RÉSZLETES PROGRAM:

*A tábor mindkét napján 11:00 – 15:00 óra között folyamatos lehetőséget biztosítunk kézműves foglalkozásokon való részvételre, a húsvéti hagyományok megismerése valamint népszokások felevenítese témakörökben*

##### Kézműves foglalkozás

- hímes tojások készítése különböző technikával (berzselés, irókázás)
- nyuszi figurák készítése természetes anyagokból (csutka, gubacs, csuhé)
- virágkötészet – az elkészült tojások és nyuszik felhasználásával asztaldíszek készítése
  - tavaszi ajtódíszek természetes anyagokból (kopogtató)
- üdvözlőlapok készítése – hímes tojással, nyuszi figurával díszítve (szalvéta technika)
  - képkötés – tojás és nyuszi figurák felhasználásával (kisebkeknek)
- sárkány készítés
- óriás tojások díszítése – csoport munka (a tojásokat a megbízó biztosítja), a festékeket a megbízott

SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG  
KORMÁNYA

Európai Unió  
Európai Szociális  
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE

<b>2022.04.12. Kedd</b>			
<b>Időpont</b>	<b>Program</b>	<b>Programot vezető személy</b>	<b>Leírás</b>
8:00	Megnyitó	Horváth Ferenc- Békés megyei Culinary Team egykori tagja	Az ünnepélyes megnyitó a helyszínen lesz megtartva a felsorolt résztvevők jelenlétében.
		Madarászné Bereczki Zsuzsanna Egyéb szakmai közreműködő Civil szervezet tagja	
		Schmidné Farkas Judit Szakmai közreműködő	
		Kiss Gabriella-szakács	
8:15	Reggeli	Felügyelők	
9:00	Békési szilvalekváros papucs készítése	Felügyelők	Hagyományos Békési szilvalekváros papucs készítése és sütése házi szilvalekvár felhasználásával.
9:30	Csoportfoglalkozás: Tojás keresés	Felügyelők	Csapatépítő játék
10:00	Tízórai		
10:30	Csoportfoglalkozás: Hagyomány és praktikum találkozása	Horváth Ferenc- Békés megyei Culinary Team egykori tagja	Hagyományos Békés megyei ételsorok, tészták, levesek megismertetése.
11:00 11:30	Tájegységre jellemző étel elkészítése	Horváth Ferenc - Békés megyei Culinary Team egykori tagja	Tótkomlói Ünnepi fonott kalács tészta készítése; dagasztás, kelesztés, formázás. Fonott kalács technika ismeretése. Tanyasi házi sonka és kolbász főzése a mezőberényi hagyományok szerint
13:00	Ebéd	Felügyelők	
13:45	Kalács sütés	Schmidné Farkas Judit Szakmai közreműködő	A kalácsok kisütése kemencében.
15:00	Uzsonna	Felügyelők	

**SZÉCHENYI 2020**

 MAGYARORSZÁG  
KORMÁNYA

 Európai Unió  
Európai Szociális  
Alap

**BEFEKTETÉS A JÖVŐBE**

15:30	Csoportfoglalkozás: A nap kiértékelése	Kis Gabriella - szakács	Csoportos beszélgetés a tanultakról, tapasztalatokról. „Nálunk ez a szokás” körkérdés.
16:00	Program napi zárása	Felügyelők	A helyszín rendbetétele, elpakolás.
<b>2022.04.13. Szerda</b>			
Időpont	Program	Programot vezető személy	Leírás
8.15	Reggeli	Felügyelők	
9:00	Tojáskrém készítése	Horváth Ferenc- Békés megyei Culinary Team egykori tagja	
10:30	Tízórai	Felügyelők	
11:30	Mezőberényi töltött káposzta készítése a húsvéti hagyományokhoz kapcsolódóan	Drienszkiné Hegedűs Anna Mezőberényi Szlovákok Szervezete	Mezőberényben hagyományos húsvéti fogás a kocsonya mellett a Töltött káposzta, melynek készítését a mezőberényi hagyományörző klub irányítása mellett végezzük.
13:00	Ebéd	Felügyelők	
13:30	Csoportfoglalkozás – Hidegtál készítése	Schmidné Farkas Judit Szakmai közreműködő	A szeletelés, díszítés, tálalás bemutatása csabai kolbász és a húsvéti sonka felhasználásával
14:30	Csoportfoglalkozás – Haluska készítés	Horváth Ferenc- Békés megyei Culinary Team egykori tagja	Haluskatészta készítése, kifőzése és ízesítése.
15:30	Uzsonna	Felügyelők	
16:00	Csoportfoglalkozás: A nap kiértékelése	Kiss Gabriella - szakács	Csoportos beszélgetés a tanultakról, tapasztalatokról.

Dobai Szabolcs  
ügyvezető  
SAVIC Consulting Kft.

**SZÉCHENYI** 2020



MAGYARORSZÁG  
KORMÁNYA

Európai Unió  
Európai Szociális  
Alap



**BEFEKTETÉS A JÖVŐBE**