

Galiczyjskie smaki Na Kotłowym

Organizator:

Fundacja Promocji Wyrobów Rzemieślniczych

ZADANIE PUBLICZNE FINANSOWANE ZE ŚRODKÓW MIASTA KRAKOWA

Cel:

Celem projektu jest kontynuacja w działalności hubu, który już przyczynił się do wymiany doświadczeń naukowych, akademickich, biznesowych i samorządowych, w celu popularyzacji wiedzy i osiągnięć badawczych. Celem jest także promocja Krakowa, za pomocą współpracy uczelni krakowskich ze środowiskiem rzemieślników i przedsiębiorców oraz zaangażowanie studentów uczelni krakowskich i polskich jako biernych i czynnych (wolontariat) uczestników działań. Ponadto celem jest zainteresowanie turystów i mieszkańców Krakowa dziedzictwem kulinarnym naszego miasta w okresie galicyjskim.

Tematyka:

Zorganizowane zostaną stanowiska tematyczne, w których uczestnicy będą mogli praktycznie zapoznać się z poszczególnymi zagadnieniami historyczno-kulinarnymi. Na początku będzie przedstawiona krótka prezentacja multimedialna dotycząca faktów i mitów związanych z kuchnią galicyjską (aktualny dorobek naukowy). Następnie uczestnicy wezmą udział w warsztatach podzieleni na trzy grupy i rotacyjnie spędzą czas (ok. 30 minut) na każdym z planowanych stanowisk: piekarskim, cukierniczym i rzeźnickim. Będą aktywnie uczestniczyć w tworzeniu produktów tradycyjnych, a jednocześnie słuchać o ich genezie, w zachowanych dokumentach, wartości odżywczej, metodach przygotowania, zwyczajowych sposobach i okazjach ich serwowania.

Miejsce:

Kraków ul. Westerplatte 18, siedziba Cechu Rzemiosł Spożywczych