



Ocalić od zapomnienia - kultywowanie tradycji kulinarnych pogranicza polsko-słowackiego

TYTUŁ PROJEKTU:

**OCALIĆ OD ZAPOMNIENIA - KULTYWOWANIE TRADYCJI KULINARNYCH
POGRANICZA POLSKO-SŁOWACKIEGO**



Interreg

Polska-Słowacja

Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego



PROGRAM WSPÓŁPRACY TRANSGRANICZNEJ INTERREG V-A POLSKA SŁOWACJA 2014 - 2020



OCALIĆ OD ZAPOMNIENIA KULTYWOWANIE TRADYCJI KULINARNYCH POGRANICZA POLSKO-SŁOWACKIEGO

Sucha Beskidzka



Kamenná Poruba



OPIS PROJEKTU:

Gmina Sucha Besk. jest niewielką gminą miejską. Dogodne położenie miasta w beskidzkiej kotlinie, otoczonej zewsząd góorskimi wzniesieniami, czyni go niezwykle atrakcyjną, miejscowość wyróżnia się bogatym dziedzictwem kulturowym. W renesansowych pomieszczeniach XVII-w. Zamku Suskiego serwowane są lokalne potrawy, nieopodal w XVIII-w. karczmie Rzym można posmakować suskich tradycyjnych potraw. Mimo dużego potencjału lokalne tradycje kulinarne są jednak mało znana i niedoceniana, głównie za sprawą niskiej świadomości mieszkańców i

turystów o dużej wartości naszej tradycji i kultury. Problem pogłębia brak właściwej promocji. Sytuacja ta powoduje, że potencjał Gminy Sucha Besk. nie jest w pełni wykorzystany. Wnioskowany projekt stawia sobie za cel ograniczenie ww. problemów tworząc warunki do trwałego rozwoju poprzez promocję dziedzictwa kulturowego, integrację i budowanie wspólnej tożsamości w oparciu o posiadane zasoby.

Wzmocnimy w ten sposób swoją tożsamość kulturową i społeczną oraz poprawimy warunki i jakość życia. Dla przyjezdnych natomiast cechy przyrodnicze i kulturowe tego regionu staną się motywacją do podróży tutaj w celu poznawania jego historii, regionalnych tradycji. Pomysł na realizację przedsięwzięcia zrodził się podczas dyskusji na temat dalszej współpracy zaprzyjaźnionych gmin Sucha Besk. i Kamenna Poruba. Zauważono wówczas, że podobny problem mają nasi słowaccy partnerzy. Narzędziem, które może zmienić ten stan mają być wspólne zajęcia integracyjne, warsztaty kulinarne, pokazy, wycieczki edukacyjne i wspólna promocja. W Suchej Besk. działają 2 koła gospodyń zrzeszające ponad 40 członków, których celem statutowym jest kultywowanie tradycji ludowych i kulinarnych naszych przodków, po stronie słowackiej jest jedno koło zrzeszające 25 członków. Osoby te posiadają właściwą wiedzę i doświadczenie i przy wsparciu mieszkańców i samorządu mogą realizować zaplanowane projektem działania.

Działania prowadzone będą po obu stronach granicy w trzech uzupełniających się formach:

wspólne wycieczki edukacyjne szlakiem lokalnych produktów tradycyjnych, prezentujące i podnoszące świadomość o bogatym dziedzictwie kulturowym pogranicza polsko-słowackiego. Zaplanowano wycieczki u obu partnerów, które obejmują zwiedzanie, udział w zajęciach edukacyjnych i pokazach w najważniejszych miejsc związanych z lokalnymi tradycjami kulinarnymi, wyrobami lub sposobem ich produkcji.

wspólne praktyczne warsztaty kulinarne i pokazy prezentujące lokalny dorobek kulinarny. W oparciu o wiedzę i doświadczenie starszego pokolenia realizowane będą zajęcia szeroko promujące tradycyjne potrawy, wyroby i sposoby ich przyrządzania. Zajęcia realizowane będą u obu partnerów, w Polsce w trakcie dwóch dużych imprez miejskich, jako zaczątek nowego wydarzenia, które będzie realizowane corocznie pod nazwą Suski Festiwal Smaku.

wspólna promocja dziedzictwa kulturowego obu partnerów w formie udziału w targach turystycznych.

CELE PROJEKTU:

Celem ogólnym naszego projektu jest stworzenie warunków dla zrównoważonego rozwoju społeczno-gospodarczego na pograniczu polsko-słowackim z wykorzystaniem posiadanych zasobów dziedzictwa kulturowego i przyrodniczego. Kuchnia regionalna, produkty tradycyjne są istotnym elementem kultury ludowej, kształtowanej przez wieki i przekazywanej z pokolenia na pokolenie – jest więc traktowana jako nasze dziedzictwo kulturowe, które powinno być szczególnie traktowane i chronione. Lokalna tradycja i kuchnia staje się więc sama w sobie produktem turystycznym. Cechuje ją oryginalność, wieloletnie tradycje, dostępność głównie w rejonie, z którego pochodzi.

W kuchni wykorzystuje się produkty charakterystyczne dla regionu, pochodzące z lokalnych upraw i hodowli. To właśnie produkty i kuchnia, głęboko osadzona w historii, mająca swoje korzenie w tradycji i obyczaju, stanowią o atrakcyjności turystycznej i są najistotniejszym elementem w promocji. Tak więc tradycyjna kuchnia, czy produkty tradycyjne odpowiednio zagospodarowane nawiązujące do lokalnej tradycji, kultury, czy zasobów przyrodniczych stanowią świetny produkt turystyczny, który przyczynia się do zwiększenia poziomu wykorzystania dziedzictwa kulturowego, jak również przyrodniczego przez mieszkańców i turystów. Projekt zakłada realizację szeregu wspólnych działań w obszarze przygranicznym, które mają na celu stworzenie ww. warunków rozwojowych tak po stronie polskiej jak i słowackiej.

Planowane zadania projektowe realizują ten cel poprzez trzy formy współpracy tj. 1) wspólne wycieczki edukacyjne szlakiem lokalnych produktów tradycyjnych, prezentujące i podnoszące świadomość o bogatym dziedzictwie kulturowym pogranicza polsko-słowackiego. 2) wspólne warsztaty kulinarne i pokazy prezentujące lokalny dorobek kulinarny. 3) wspólną promocją dziedzictwa kulturowego w formie udziału w targach turystycznych.

OKRES REALIZACJI:

marzec 2017 - grudzień 2017

WARTOŚĆ PROJEKTU:

Wartość całkowita projektu: 18 480,75 € , w tym,

Dofinansowanie Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego: 15 708,63 € (85%)

Współfinansowanie z budżetu państwa: 924,03 € (5%)

Wkład Gminy Sucha Beskidzka: 1 848,09 € (10%)

Relacje z działań projektowych:

[Z wizytą na Słowacji](#)