**Post i Wielkanoc na Kujawach i Ziemi Chełmińskiej – obyczaje kulturowe i kulinarne.**

**Wielkanocne obyczaje za granicą na przykładzie Francji**

**Miejsce:**  Restauracja „Ostromecka” w m. Ostromecko gm. Dąbrowa Chełmińska – na terenie LGD Zakole Dolnej Wisły

**Czas:** 7 - 8 marca

**Koordynator:** Barbara Gandziarowska – vice-prezes LGD Zakole Dolnej Wisły

**Panel teoretyczny**

1. **„**Obyczaje związane z okresem postu i Świąt Wielkanocnych w regionie kujawsko-pomorskim – Grażyna Szelągowska Muzeum Etnograficzne w Toruniu.
2. Święta Wielkanocne w Francji w aspekcie obyczajowym i kulinarnym – Renata KAWAŁA – romanista, znawca kultury i cywilizacji romańskiej.

**Panek praktyczny**

1. Potrawy postne na Kujawach ze śledziem i olejem w roli głównej
2. Wyroby wędliniarskie z wielkanocnego świniobicia
3. Śniadanie wielkanocne u babci i potrawy na rodzinne wielkanocne ucztowanie
4. Potrawy na wielkanocny obiad we francuskiej obyczajowości kulinarnej
5. Konkursy:

**na wielkanocną pisankę**

**konkurs kulinarny**

* na przystawkę z jajka
* na postnego śledzia

Trenerzy – zajęcia praktyczne: Piotr Lenart, Andrzej Barczyński, Krzysztof Klarkowski

**Harmonogram**

**Pierwszy dzień**

8.30 – 9.00 – śniadanie – zapewnia restauracja Ostromecka

9.00 – 9.30 – wprowadzanie do zajęć, podział na grupy – koordynator

9.30 – 11.30 **- świąteczne wyroby wędliniarskie i wielkanocne słodkości**

Grupa I – kiełbasa polska, leberka kiełbasa biała, galareta z nóżek – Krzysztof Klarkowski

Grupa II – szynka wielkanocna wędzona, rolada ze schabu, rolada z boczku – Piotr Lenart

Grupa III – wielkanocne słodkości mazurek, baba sernik, szarlotka - Andrzej Barczyński

11.30 – 13.30 – **zupy postne, śledzie, olej swojski rzepakowy** – zastosowania

Grupa I – zupa rybna, śledź po pomorsku i po ostromecku – Krzysztof Klarkowski

Grupa II – kapuścionka, śledź po poznańsku i po kujawsku – Andrzej Barczyński

Grupa III – olejowe maczanki, śledź w oleju swojskim rzepakowym, sarmacki śledź w miodzie – Piotr Lenart

13.30 – 15.00 – **dania z ryb, ryby w zalewach octowych**

Grupa I – dorsz smażony z jabłkami, ryba w zalewie octowej nr III – Krzysztof Klarkowski

Grupa II – szczupak w kapuście, ryby w staropolskiej marynacie nr II – Andrzej Barczyński

Grupa III – ryba po staropolsku, ryby w staropolskiej marynacie nr I – Piotr Lenart

15.00 – 16.00 obiad – zapewnia restauracja Ostromecka.

16.00 – 17.30 – wykład **„Obyczaje związane z okresem postu i Świąt Wielkanocnych w regionie kujawsko-pomorskim – Grażyna Szelągowska Muzeum Etnograficzne w Toruniu.**

17.30 – 19.00 – potrawy na francuskim stole wielkanocnym

* Jagnięcina, rozbiór tuszy; marynowanie mięsa – Piotr Lenart
* **Francuskie słodkości wielkanocne** – **Renata Kawała**

19.00 – 19.30 kolacja z dań wykonanych na warsztatach

**Drugi dzień**

8.30 – 9.00 – śniadanie – z dań na warsztatach

9.00 – 10.30 - seminarium - **Święta Wielkanocne we Francji w aspekcie obyczajowym i kulinarnym** – Renata KAWAŁA.

10.30 – 13.00 **– Potrawy wielkanocnego stołu**

Grupa I – jajka faszerowane po ostromecku, wielkanocny świąteczny żurek – Krzysztof Klarkowski,

Grupa II – jajka faszerowane po kujawsku, szynka parzona, świąteczny bigos na wędzonce – Andrzej Barczyński

Grupa III – potrawy na francuskim stole wielkanocnym – wykonanie pieczeni - Piotr Lenart

13.00 – 14.00 – wykonanie pisanek - Grażyna Szelągowska

14.00 – 15.00 – obiad zapewnia restauracja Ostromecka

15.00 – 15.30 – rozstrzygniecie konkursu na pisankę – Grażyna Szelągowska

15.30 – 16.30 – rozstrzygniecie konkursu na jajko i śledzia – Piotr Lenart

16.30 – 17.00 – podsumowanie warsztatów.

17.00 – kolacja – Dzień Kobiet