**Załącznik nr 1 dotyczący**

**części II zapytania**

**OPS.262.15.2025 r.**

**RAMOWY PROGRAM WYDARZENIA**

**Organizacja kulinarnej wymiany w Ełku dla młodzieży i osób starszych**

**(3 dni, 30 uczestników: 15 LP1, 15 P2)**

**Partnerzy będą angażować się w doświadczenia kulinarne, działania kulturalne i naukę, wspierając głębsze więzi między pokoleniami.**

**(t**łumacz ułatwi komunikację między partnerami z Litwy i Polski**)**

**Dzień 1: Integracja i Tradycje Kulinarne**

**Temat dnia:** Poznajmy się i odkrywajmy tradycje

**(08:00-10.00): Powitanie i warsztaty:**

* + Przywitanie uczestników, omówienie celów wydarzenia.
  + Integracyjna gra: „Drzewo wspomnień kulinarnych” (uczestnicy dzielą się historiami o ulubionych potrawach).
  + Warsztat: Tradycyjne przepisy regionalne – Prezentacja eksperta kulinarnego o lokalnych potrawach.

**(10:00–10:30): Przerwa kawowa:** Catering napoje i przekąski.

**(10:30–17:00): Warsztaty kulinarne w parach (młodzież + senior):**

* Wspólne gotowanie prostych regionalnych potraw (zupa: np. krem z białych warzyw, II danie: np. kartacze i cepeliny, deser: np. szarlotka, napój: np. lemoniada) – ilość przygotowanych dań równoważna z porcją obiadową na 30 osób
  + Degustacja i dyskusja.
  + Warsztat: Co nas łączy co nas dzieli – różnice w przygotowywaniu podobnych lokalnych potraw.

**(17:00–20:00): Kolacja i integracja:**

* Występ lokalnego zespołu.
* Gry i konkursy kulinarne.

**Dzień 2: Kulinarne Eksperymenty i Kultura**

**Temat dnia:** Innowacje w kuchni i bogactwo kulturowe

**(08:00–10:00): Warsztat: Nowoczesne podejście do tradycyjnych potraw:**

* + Ekspert kulinarny prezentuje przepisy łączące tradycję z nowoczesnością.
  + Prelekcja o zdrowym odżywianiu skierowana do obu grup wiekowych, dostosowana do ich potrzeb.

**(10:00–10:30): Przerwa kawowa:** Catering napoje i przekąski.

**(10:30–15:00): Warsztaty kulinarne**

* Uczestnicy przygotowują dania pod kierunkiem eksperta - nowoczesne dania (zupa: np. rosół, II danie: np. pierogi wytrawne i na słodko min. 5 rodzaje, napój: woda z owocami) – ilość przygotowanych dań równoważna z porcją obiadową na 30 osób
* Degustacja i dyskusja.

**(15.00-19.00): Warsztat z przygotowania posiłku na zewnątrz:**

* Uczestnicy biorą udział w wyjeździe wąskotorówką połączonym z degustacją: ognisko (kiełbasa, chleb ze smalcem, ogórki) – bilety i poczęstunek zapewnia szkoleniowiec

**(19:00–22:00):** Kolacja z degustacją dań regionalnych. Integracyjny wieczór opowieści – tłumacz pomaga w rozmowach między uczestnikami z Litwy i Polski.

**Dzień 3: Finał i Podsumowanie**

**Temat dnia:** Razem możemy więcej

**(08:00–10:00): Wielkie gotowanie finałowe:**

* + Drużynowe przygotowywanie wspólnego posiłku – „Uczta pokoleń” (zupa: np. wiosenna lub chłodnik, II danie: np. pieczone warzywa min. 6 rodzajów, pieczone mięso, deser: np. szejk owocowy) – ilość przygotowanych dań równoważna z porcją obiadową na 30 osób.
  + Uczestnicy wykorzystują przepisy i inspiracje z poprzednich dni.
  + Zapisanie przepisów i wspomnień z wydarzenia w formie broszury pt. „Kulinarne historie Ełku”.

**(10:00–10:30): Przerwa kawowa:** Catering napoje i przekąski.

**(10:30 – 16.00):** **Finałowy wspólny posiłek:**

* Degustacja i dyskusja.
  + Krótkie przemówienia organizatorów.
  + Wręczenie upominków uczestnikom (zestaw miodów od lokalnych producentów - składających się z 3 słoiczków każdy.
  + Podziękowanie uczestnikom i partnerom.