



Interreg
Poľsko-Slovensko
Európsky fond regionálneho rozvoja



OBEC Fulianka, Obecný úrad č. 3, 082 12 Kapušany

***Správa z aktivít mikroprojektu
„Karpatské koliby ako útočisko identity poľsko-slovenského
pohraničia“***

Kulinársky workshop

„Varenie a pečenie tradičných jedál na čerstvom vzduchu“

Cieľ workshopu: popularizácia kultúrneho a kulinárskeho dedičstva poľsko-slovenského pohraničia formou kulinárskeho workshopu, ktorý predstavuje jednoduchú, modernú aktivitu na vzbudenie záujmu najmä mladšej generácie ku kultivácii tradícií.

Priebeh workshopu: V dňoch 21.-23.9.2020 zorganizovala obec Fulianka kulinársky workshop ako aktivitu v rámci mikroprojektu „Karpatské koliby ako útočisko identity poľsko-slovenského pohraničia“.

Workshop sa konal v areáli ZŠ a MŠ Fulianka s cieľom priblížiť účastníkom tradičnú prípravu jedál z minulosti, kedy sa jedlá pripravovali aj na čerstvom vzduchu. Program jednotlivých dní bol pripravený tak, aby mali účastníci každý deň možnosť vidieť na vlastné oči prípravu tradičnej polievky, hlavného jedla a dodatkových jedál /koláčov/.

Použitie suroviny reflektovali tradičné suroviny používané pri príprave tradičných jedál v tomto regióne, a to najmä: bielu múku, kapustu, strukoviny, zemiaky, klobásu, lekvár, mak). V úvode každého dňa mali účastníci možnosť oboznámiť sa s projektom a jeho aktivitami. Potom nasledovala samotná príprava jednotlivých jedál sprevádzaná výkladom o postupoch prípravy a kulinárskych tradíciách v našom regióne.

V popoludňajších hodinách mali účastníci možnosť ochutnať pripravené jedlá. Organizátor workshopu zároveň aktívne povzbudzoval účastníkov k diskusii o význame zachovávaní tradícií a výmene informácií o tradíciách, ktoré zachovávajú účastníci vo svojich vlastných rodinách a odovzdávajú z generácie na generáciu.

Hrnčiarsky workshop

Cieľ workshopu: popularizácia kultúrneho a kulinárskeho dedičstva poľsko-slovenského pohraničia formou hrnčiarkeho workshopu, ktorý predstavuje jednoduchú, modernú aktivitu na vzbudenie záujmu najmä mladšej generácie ku kultivácii tradícií.

Priebeh workshopu: V dňoch 3.-4.6.2021 zorganizovala obec Fulianka hrnčiarke workshop ako aktivitu v rámci mikroprojektu „Karpatské koliby ako útočisko identity poľsko-slovenského pohraničia“.

Workshop sa konal v areáli OcÚ Fulianka s cieľom priblížiť účastníkom hrnčiarke (keramické) umenie. Motiváciou organizátora pre uskutočnenie tejto projektovej aktivity bola najmä snaha o prezentáciu hrnčiarstva ako súčasť kultúrneho dedičstva našej spoločnosti.

Telefón

+421-51/79 41 211

+421-911 380 326

Email

starosta@fulianka.sk

obec@fulianka.sk

Web

www.fulianka.sk

IČO

00 327 034

DIČ

2021225481



Interreg
Poľsko-Slovensko
Európsky fond regionálneho rozvoja



Program jednotlivých dní bol pripravený tak, aby mali účastníci každý deň možnosť vidieť na vlastné oči praktické ukážky hrnčiarskeho umenia, proces tvorby, materiály, postupy.

V popoludňajších hodinách mali účastníci možnosť si sami vyskúšať hrnčiarske umenie. Organizátor workshopu zároveň aktívne povzbudzoval účastníkov k diskusii o význame zachovávaní tradícií a výmene informácií o tradíciách, ktoré zachovávajú účastníci vo svojich vlastných rodinách a odovzdávajú z generácie na generáciu.

Workshop o výrobe tradičného syra

Cieľ workshopu: popularizácia kultúrneho a kulinárskeho dedičstva poľsko-slovenského pohraničia formou workshopu o výrobe tradičného syra, ktorý predstavuje jednoduchú, modernú aktivitu na vzbudenie záujmu najmä mladšej generácie ku kultivácii tradícií.

Priebeh workshopu: V dňoch 1.-2.7.2021 zorganizovala obec Fulianka workshop o výrobe tradičného syra ako aktivitu v rámci mikroprojektu „Karpatské koliby ako útočisko identity poľsko-slovenského pohraničia“.

Workshop sa konal Farma PALOMÍNO, Závadka 24, 082 67 Geraltov s cieľom priblížiť účastníkom proces výroby tradičného ovčieho syra. Program jednotlivých dní bol pripravený tak, aby mali účastníci možnosť vidieť na vlastné oči proces výroby tradičného ovčieho syra a potom ho ochutnať.

Použitú surovinu reflektovali tradičné suroviny – ovčie mlieko používané pri príprave tradičného ovčieho syra v tomto regióne. V úvode každého dňa mali účastníci možnosť oboznámiť sa s projektom a jeho aktivitami. Potom nasledoval samotný proces výroby tradičného ovčieho syra sprevádzaná výkladom experta o postupe prípravy procesu výroby tradičného syra a chovu oviec v našom regióne.

V popoludňajších hodinách mali účastníci možnosť ochutnať hotové syry v rôznych podobách – čerstvé, v oleji, slané, nakladané, údené... Organizátor workshopu zároveň aktívne povzbudzoval účastníkov k diskusii o význame zachovávaní tradícií a výmene informácií o tradíciách, ktoré zachovávajú účastníci vo svojich vlastných rodinách a odovzdávajú z generácie na generáciu.

Tkáčsky workshop

Cieľ workshopu: popularizácia kultúrneho a remeselného dedičstva poľsko-slovenského pohraničia formou tkáčskeho workshopu, ktorý predstavuje jednoduchú, modernú aktivitu na vzbudenie záujmu najmä mladšej generácie ku kultivácii tradícií.

Priebeh workshopu: V dňoch 13.-14.7.2021 zorganizovala obec Fulianka tkáčsky workshop ako aktivitu v rámci mikroprojektu „Karpatské koliby ako útočisko identity poľsko-slovenského pohraničia“.

Workshop sa konal v areáli ZŠ Fulianka s cieľom priblížiť účastníkom tkáčske umenie. Program jednotlivých dní bol pripravený tak, aby mali účastníci každý deň možnosť vidieť na vlastné oči proces tkania.

V úvode každého dňa mali účastníci možnosť oboznámiť sa s projektom a jeho aktivitami. Potom nasledovala samotná prezentácia tkáčskeho umenia sprevádzaná výkladom

Telefón	Email	Web	IČO	DIČ
+421-51/79 41 211	starosta@fulianka.sk	www.fulianka.sk	00 327 034	2021225481
+421-911 380 326	obec@fulianka.sk			



Interreg
Poľsko-Slovensko
Európsky fond regionálneho rozvoja



o postupoch procesu tkania v našom regióne.

V popoludňajších hodinách mali účastníci možnosť vyskúšať si prakticky tkať na krosnách. Organizátor workshopu zároveň aktívne povzbudzoval účastníkov k diskusii o význame zachovávaní tradícií a výmene informácií o tradíciách, ktoré zachovávajú účastníci vo svojich vlastných rodinách a odovzdávajú z generácie na generáciu.

Rezbársky workshop

Cieľ workshopu: popularizácia kultúrneho a kulinárskeho dedičstva poľsko-slovenského pohraničia formou rezbárskeho workshopu, ktorý predstavuje jednoduchú, modernú aktivitu na vzbudenie záujmu najmä mladšej generácie ku kultivácii tradícií.

Priebeh workshopu: V dňoch 22.-23.7.2021 zorganizovala obec Fulianka rezbársky workshop ako aktivitu v rámci mikroprojektu „Karpatské koliby ako útočisko identity poľsko-slovenského pohraničia“.

Workshop sa konal v areáli ZŠ Fulianka s cieľom priblížiť účastníkom rezbárske umenie. Program jednotlivých dní bol pripravený tak, aby mali účastníci každý deň možnosť vidieť na vlastné oči rezbárske umenie.

V úvode každého dňa mali účastníci možnosť oboznámiť sa s projektom a jeho aktivitami. Potom nasledovala samotná prezentácia rezbárskeho umenia sprevádzaná výkladom o postupoch procesu rezbárstva v našom regióne. Potom nasledoval samotný proces prípravy rezbárskej činnosti sprevádzaný výkladom o postupoch prípravy a remeselných tradíciách v našom regióne.

V popoludňajších hodinách mali účastníci možnosť prakticky si vyskúšať rezbárske umenie. Organizátor workshopu zároveň aktívne povzbudzoval účastníkov k diskusii o význame zachovávaní tradícií a výmene informácií o tradíciách, ktoré zachovávajú účastníci vo svojich vlastných rodinách a odovzdávajú z generácie na generáciu.

Medzinárodný jarmok pastierskych tradícií

Aktivita: „Kováčska dielňa remeselných a kulinárskych tradícií vo Fulianke“

Cieľ medzinárodného jarmoku: prezentácia pastierskych produktov, prednášky o pastierstve v krajinách „Trojmoria“, výstava remesiel, ochutnávka tradičných produktov pripravených všetkými partnermi, vystúpenie amatérskych folklórnych skupín z Poľska a Slovenska.

Priebeh medzinárodného jarmoku: V dňoch 21.-22.8.2021 zorganizovala obec Fulianka Medzinárodný jarmok pastierskych tradícií ako aktivitu v rámci mikroprojektu „Karpatské koliby ako útočisko identity poľsko-slovenského pohraničia“.

Medzinárodný jarmok sa konal v Karpatskej kolibe vo Fulianke s cieľom priblížiť účastníkom pastierske produkty, prednášky o pastierstve, výstavu remesiel, ochutnávku tradičných produktov pripravených všetkými partnermi. Program jednotlivých dní bol pripravený tak, aby mali účastníci každý deň možnosť dozvedieť sa čo najviac o pastierstve, pastierskych tradíciách a produktoch. Program medzinárodného jarmoku bol následovný:

Telefón	Email	Web	IČO	DIČ
+421-51/79 41 211	starosta@fulianka.sk	www.fulianka.sk	00 327 034	2021225481
+421-911 380 326	obec@fulianka.sk			



Interreg
Poľsko-Slovensko
Európsky fond regionálneho rozvoja



Prvý deň - 21.8.2021 (sobota):

- **10:30** - Sv. liturgia – v Chráme sv. Kozmu a Damiána vo Fulianke - Sv. liturgiu slúžil správca farnosti Fulianka o. Miloš Galajda, rodák z Fulianky o. Marko Rozkoš a duchovný zo susednej obce Kaušany vdp. Kentoš (po sv. liturgii sa prítomní presunuli ku „Karpatskej kolibe“)
- **12:00** - Privítanie hostí – pri karpatskej kolibe hostí privítal a predstavil starosta obce Miroslav Leško. Potom spolu so zástupkyňou poľského partnera p. Bogumilou Betkowskou a poslankyňou PSK Ing. Andreou Turčanovou prestrihli pásku a kolibu slávnostne otvorili.
- **12:15** - Slávnostné posvätenie a otvorenie Karpatskej koliby a Medzinárodného jarmoku vo Fulianke – Prítomní kňazi požehnali a posvätili kolibu. Modertáok jarmoku Marek Rozkoš, pozval starostu obce Miroslava Leška, p. Betkowskú a Ing. Turčanovú, aby predniesli prípitok a slávnostne otvorili medzinárodný jarmok.
- **13:00** - Obed pre pozvaných hostí a káva – potom nasledoval obed pre pozvaných prítomných účastníkov z Poľska, Slovinska a Slovenska. Počas obeda prítomní počúvali pastiersku hudbu a prednášky o pastierstve.
- **Od 15:00**
 - Kultúrny program, prezentácia pastierskych produktov a ochutnávka tradičných jedál z krajín Trojmorja – Poľska, Slovinska a Chorvátska
 - Prednášky o pastierstve, výstava remesiel
 - Vystúpenie FS ŠARIŠAN

Partneri z Chorvátska a Slovinska (ktorí udržujú tradície a zvyky) boli pozvaní na medzinárodný jarmok. Sú to krajiny a komunity, od ktorých sa oplatí učiť spojenia s tradíciou, tancom, spevom, úcty k starším ľuďom a ich zručnostiam a tradícií najmä pokiaľ ide o výrobu syra. Majú rozsiahle skúsenosti s organizovaním jarmokov a krásne pastierske tradície. Využívajú ich pri rozvoji cestovného ruchu. Účasťou na našich aktivitách podnikneme prvé kroky na posilnenie partnerstva ako súčasť iniciatívy „Trojmorja“.

Avšak pandémia nateraz poznačila aj túto našu snahu stretnúť sa na tomto podujatí tu u nás vo Fulianke. Podujatia sa nemohli zúčastniť hostia z opčiny Malinska – Dubašnica z Chorvátska a v počte 1 nás poctil svojou prítomnou župan občiny Škofljica zo Slovinska p. Ivan Jordan.

V kultúrnom programe vystúpil FS Šarišan s programom piesní a tancov o pastierstve. Ďalej nás svojím vystúpením a rozprávaním o pastierstve potešil p. Stanislav Gaľa, ktorý zahral na rôznych píšťalách, fujare a rohu. Po kultúrnom programe, spoločných prednáškach a debatách o pastierstve, účastníci jarmoku si prezerali tradičné remeslá – pletenie košíkov a prípravu a ochutnávku tradičných jedál zo Slovinska a Slovenska.

- **19:30** – Karpatská vatra – moderátor jarmoku vyzval zástupcov partnerov projektu – starostu obce Fulianka a p. Bogumilu Betkowskú, poslankyňu PSK Ing. Turčanová a župana Škofljice p. Ivan Jordan, aby spolu zapálili karpatskú vatru, ako ďalší symbol

Telefón	Email	Web	IČO	DIČ
+421-51/79 41 211	starosta@fulianka.sk	www.fulianka.sk	00 327 034	2021225481
+421-911 380 326	obec@fulianka.sk			



Interreg
Poľsko-Slovensko
Európsky fond regionálneho rozvoja



spojitosti medzi našimi krajinami. Účastníci jarmoku pri karpatskej vatre si zaspievali piesne.

Druhý deň 22.8.2021 (nedeľa):

- **13:00** – Moderátor Marek Rozkoš privítal pozvaných hostí a otvoril druhý deň medzinárodného jarmoku a pozval pozvaných hostí na obed a kávu. Počas obeda prítomní počúvali pastierske piesne a prednášky o pastierstve.
- **Od 14:30**
- Vystúpenie inštrumentálno-vokálneho zboru ISKRA z Poľska – ďalší súbor, ktorý nás potešil svojím vystúpením a piesňami o pastierstve.

Po vystúpení súboru prítomní ochutnali tradičné jedlá zo Slovenska kapustnicu a zemiakové placky.

- **19:00** - Ukončenie medzinárodného jarmoku – zástupcovia partnerov projektu starosta obce Fulianka Miroslav Leško a p. Bogumila Betkowska ukončili medzinárodný jarmok, poďakovali prítomným za účasť a vyslovili želanie na ďalšie partnerské cezhraničné stretnutia a aktivity v Karpatskej kolibe vo Fulianke.

V úvode každého dňa jarmoku mali účastníci možnosť oboznámiť sa s projektom a jeho aktivitami. Miesto jarmoku bolo prispôbené pre osoby so zdravotným postihnutím prostredníctvom označenia bezbariérového vstupu.

Organizátor medzinárodného jarmoku aktívne povzbudzoval účastníkov k diskusii o význame zachovávaní tradícií a výmene informácií o tradíciách, ktoré zachovávajú účastníci vo svojich vlastných rodinách a odovzdávajú z generácie na generáciu.

Účasť na medzinárodnom jarmoku bola bezplatná.

Podujatie sa konalo v zmysle protiepidemiologických opatrení vydaných Úradom verejného zdravotníctva SR.

Telefón

+421-51/79 41 211

+421-911 380 326

Email

starosta@fulianka.sk

obec@fulianka.sk

Web

www.fulianka.sk

IČO

00 327 034

DIČ

2021225481