

Konferencja

na bazie

I Międzynarodowego Redyku na krakowskich Błoniach

Celem projektu jest **przybliżenie przeciętnemu konsumentowi milionowej aglomeracji stołecznego królewskiego Krakowa, wartości oraz dziedzictwa kultury rolniczej naszego regionu i zaprezentowanie w zasięgu wzroku bezpośredniej produkcji unikalnych, oryginalnych**



wyrobów regionalnych, tradycyjnych i ekologicznych wytworzonych z zanikających rodzimych ras zwierząt trawożernych regionu Małopolski.

Wypas trwający 2 miesiące, będzie połączony z licznymi atrakcjami dla turystów i mieszkańców, takimi jak pokazy strzyżenia owiec, doju, wyrabiania oscypka. Każdy odwiedzający będzie miał okazję zasmakować w oryginalnym, niepodrabianym oscypku przy dźwiękach góralskiej muzyki. Ponadto, pod koniec września do Krakowa zjadą na zaproszenie zagraniczni bacowie ze Słowacji, Czech, Rumunii i Ukrainy.

Dla młodzieży szkolnej przygotowano **program edukacyjny „Karpackie hale – wczoraj i dziś”**, gdzie każdy zainteresowany uzyska informację o specyfice kulturowego chowu i hodowli owiec, właściwościach produktów uzyskiwanych od tych zanikających z łąk zwierząt trawożernych oraz historii pasterstwa gór i Pogórza Karpat.

Całe przedsięwzięcie ma na celu to doskonała okazja do **promocji bogactwa kulturalnego terenów górskich Małopolski w czasie przewodnictwa Polski w Radzie Unii Europejskiej.**

Program redyku:

10 wrzesień godz. 11.00 – oficjalne otwarcie

teren Błoni przy Hotelu Cracovia

1 października – przyjazd zagranicznych gości

– **praktykujących pasterzy**, wypas przez zagranicznych baców, około 1 tydzień dla każdej delegacji.

Każda sobota i niedziela września i października atrakcje dla zwiedzających:

Godziny:

13.00 – 14.00

o Pokaz udoju owiec i wyrobu oscypków

14.00 – 19.00

o Prezentacja i degustacja serów góralskich przy dźwiękach góralskiej muzyki

o Prezentacje - pokazy rękodzieła ludowego w namiocie

