



## Tarptautinio bendradarbiavimo projektas „ABC vietos gamintojams“ („ABC for local producers“)

Projekto partneriai:

- Cesu rajona lauku partnerība, Latvija
- Biedrība "SATEKA", Latvija
- Vidzemes lauku partnerība "Brasla", Latvija
- Publisko un privāto partnerattiecību biedrība "Zied Zeme", Latvija
- Madonas novada fonds, Latvija
- MAS Železnohorský region, o.s., Čekija
- Místní akční skupina POHODA venkova, Čekija
- Kėdainių rajono vietos veiklos grupė, Lietuva
- Vietos veiklos grupė „Pajūrio kraštas“, Lietuva

### TARPTAUTINIAI MOKYMAI

#### VIETOS GAMINTOJŲ KOMPETENCIJŲ STIPRINIMAS, GEROSIOS PATIRTIES SKLAIDA

#### ATASKAITA

2014-07-14

Kėdainiai

2014 m. liepos 11 d. ir 12 d. Kėdainių r. vietos veiklos grupė organizavo dviejų dienų tarptautinius mokymus „Vietos gamintojų kompetencijų stiprinimas, gerosios patirties sklaida“. Tarptautinių mokymų forma - konferencija, antrą dieną vyko tarptautinė vietos naminio maisto gamintojų ir amatininkų mugė „Agurkų šventė“. Liepos 7 d. iki 12 d. viešbutyje „Smilga“ restorane Kėdainių miesto gyventojai turėjo galimybę susipažinti su Latvijos virtuve, paragauti dienos pietų latviškų tradicinių patiekalų.

Liepos 11 d. (penktadienį) Kėdainiuose, Daugiakultūriame centre, vyko konferencija „Vietos gamintojų kompetencijų stiprinimas, gerosios patirties sklaida“, skirta Lietuvos ir Latvijos vietos naminio maisto gamintojams ir amatininkams. Konferencijos metu buvo skaitomi pranešimai: Kulinarinio paveldo puoselėjimas ir propagavimas Lietuvos kaime, pranešėja tradicinių amatų meistrė Sigita Grigaliūnienė (Lietuva); Projektas „ABC vietos gamintojams“- naujos galimybės bendruomenių verslumui, pranešėjas Tomas Pranys (Lietuva); Latvijos patirtis prekinio ženklo sukūrimas ir pritaikymas rinkoje, pranešėjas Māris Cīrulis (Latvija). Renginio metu vyko Latvijos ir Lietuvos naminio maisto gamintojų paroda ir degustacija. Po pietų dalyviai vyko po Kėdainių r. VVG įgyvendinamus verslo iniciatyvų vietos projektus - teminius kaimus „Nociūnų muilinyčia“ ir „Pelėdų kaimas“. Tai bendruomeninis verslas, kur bendruomenės teikia miesto svečiams, turistams paslaugų paketą, svečius supažindina su savo vietovės išskirtinumu, istorija, vyksta edukacinės programos, vietos produktų ir kulinarinio paveldo degustacija. Atvykę gali susipažinti su tradiciniais ir netradiciniais amatais ir paragauti bei nusipirkti vietos gamintojų produktų.

Liepos 12 d. (šeštadienį) nuo 12 val. iki 17 val. vyko tarptautinė mugė „Žaliasis skonis“. Kėdainių miestas yra Agurkų sostinė, todėl Projekto partneriai privalėjo atsivežti marinuotų agurkų receptą, vyko agurkų degustacija. Mugės metu projekto partneriai iš Latvijos ir Lietuvos pristatė savo amatus, vyko edukacinės pamokėlės, naminio maisto gamintojai siūlė įvairią produkciją: kepti saldaus pieno sūriai, didelį pasisiekimą turėjo marinuoti latviški sūriai su daržovėmis, kepta duona pagal senolių receptūrą, džiovinti agurkų traškučiai, pienuų medus ir kiti produktai.

Dviejų dienų renginiuose dalyvavo 66 vietos naminio maisto gamintojai ir amatininkai: iš Latvijos 5 vietos veiklos grupių – 42 dalyvių, vietos veiklos grupė „Pajūrio kraštas“ – 11 dalyvių ir Kėdainių r. vietos veiklos grupės – 20 dalyvių.

Liepos 11 d. renginio akimirkos



Pranešėja Aušra Vaidotienė, Kėdainių r. VVG pirmininkė



Pranešējas Māris Cīrulis, Public and private partnership society "Zied zeme" projekto koordinators



Pranešējas Tomas Pranys, VVG "Pajūrio kraštas" projekto koordinators



## Latvijos ir Lietuvos naminio maisto gamintojų paroda



## Vizitas Kėdainių r. VVG įgyvendinamas verslo iniciatyvų vietos projektas „Pelėdų kaimas“



Vizitas Kėdainių r. VVG įgyvendinamas verslo iniciatyvų vietos projektas „Nociūnų muilinyčia“



Liepos 12 d. tarptautinės mugės akimirkos





Kėdainiečius sužavėjo Latvijos edukacinė programa (trafaretų dėjimas)



Nuoroda: <http://muge.eu/smulkiesiems-gamintojams-tarptautinis-projektas/> ir

<http://muge.eu/septynioliktoje-agurku-sventeje-gausa-zaliuju-prieskoniu-su-fotogalerija/>

Ataskaitą parengė Kėdainių r. VVG pirmininkė Aušra Vaidotienė