

BESZÁMOLÓ

„**A helyi identitás és kohézió erősítése Lentiben**” című TOP-5.3.1-16-ZA1-2017-00005 azonosítósámúpályázat keretében „**Ismeretterjesztő előadások megtartása és Tanulókör feladat ellátása**” feladaton belül Ismeretterjesztő előadások megtartása 2020. 2. félévében.

Az előadás témája: Népi táplálkozás, az ételek előállítása, megtermelése régen és ma.

Előadó: Prikryl József Venesz-díjas mesterszakács

A találkozó programja:

1. A bemutató előtt (a háttérben) zalai, vasi népzene szóltak.
2. Ugyancsak a vendégek érkezésekor és az egész rendezvény ideje alatt egy kivetítőre, diafilmes vetítés ment az előadó által összeállított képanyagokból „Így készült” címmel, 119 fotóból tematikusan összeválogatva.
3. A „házigazda” egy rövid köszöntővel elindította el a programot.
4. Kezdeként egy 3 perces film került levetítésre „Dödölle werk „címmel.
5. A vetítést követően került sor az előadásra.
6. Ezt követően beszélgetés, kérdés lehetőség a jelenlévőknek.

Helyszín: Lenti - Városi Könyvtár Lenti

Időpont: 2020. október 20. 18.00

Résztevők száma: 20 fő (ebből lenti 19 fő)

A „Népi táplálkozás, az ételek előállítása, megtermelése régen és ma” című estet Baksa Melinda közösségfejlesztő, könyvtáros nyitotta meg, aki szívből ajánlotta a közönség figyelmébe vendégünk munkáit. A nagy cukorgyárak megjelenési ideje előtti korszak édesítője a méz volt, fajtáiról, tárolásáról, beszerzéséről és felhasználásáról is mesélt az előadó. Külön kiemelte a hajdina mézet, amelyből eddig még nem sikerült beszereznie. A hallgatóság egyik tagja, aki foglalkozik méhekkal, elmesélte, hogy valamikor ő látott és kóstolt ilyent, de manapság Lentiben és környékén nem igazán foglalkoznak ezzel a típussal, talán a Muravidéken lehetne próbálkozni.

Összegzésül elmondható, hogy nagyon fontos megőriznünk, tudatosítanunk és továbbadnunk őseink hagyományait.