

RiCredi projekta Nr. 2009-1-IT2-GRU06-064235 realizācija tika uzsākta 2009. gada oktobrī.

Projekta dalībnieku organizatoriskā sapulce partneriem no šīm valstīm – IT, PT, PL, GR, LV, Turkey Grundtvig mūžizglītības programmas ietvaros bija paredzēti Itālijā - projekta organizatora teritorijā, Sicīlijā, pilsētā Palermo.



Galvenie mērķi bija:

- izrunāt organizatoriskus jautājumus
- iepazīties ar projekta partneriem
- iepazīties ar Itālijas kulinārijas tradīcijām un ar Sicīlijas kultūru un vēsturi
- izstrādāt detalizēto projekta darbības programmu ar dalībnieku pienākumu sadalījumu un precīzo grafiku.



Organizatoru jautājumu apspriedei un darbības programmas izstrādei bija veltīta sapulce, kurā arī notika projekta apspriešana. Projekts tika papildināts ar priekšlikumiem. Tika pieņemti lēmumi par konkrēto pasākumu realizēšanu konkrētajā valstī, un izvēlētas atbildīgas personas.

Tika izstrādāti projekta posmi un to realizēšanas stratēģija.

Pieņemta un rakstiski apstiprināta darba programma.

Pēc šīs programmas visiem projektā dalībniekiem būs nepieciešams izstudēt, savākt un apkopot nacionālo ēdienu receptes un veikt ēdienu gatavošanas nodarbības vismaz reiz nedēļā.

Tikšanas laikā nepieciešams gatavot izvēlētos ēdienus, mācoties tajā pašā laikā angļu valodu.

Paredzēts, ka pirmajā posmā vajadzēs aicināt angļu valodas pasniedzēju, bet pēc dažām nodarbībām pulcēties senioriem un junioriem kopā. Senioriem jādalās ar ēdienu gatavošanas prasmēm, bet jauniešiem – ar angļu valodas prasmēm.

Un šajā neformālā iekārtā, caur ēdienu gatavošanu un kopējām pusdienām vai vakariņām, apgūt jaunas prasmes un bagātināt viens otru ar radošām zināšanām.

Ēdienam jābūt gan Latviešu tradicionālam, gan mūsdienīgam.

Pirmajā projekta gadā jāgatavo sāļus ēdienus, bet otrajā - desertus.

Un galvenais – visas receptes vajadzēs atspoguļot video prezentācijā, kuru prezentēs katra valsts un pēc laika apkopos vienā web mājas lapā.



Šajā pirmajā tikšanas laikā mēs iepazīsimies ar projekta partneriem, iepazīsimies ar Sicīlijas dabu, tradīcijām, kultūru, vēsturi un, protams, ar kulinārijas paņēmieniem.

Tika organizēti izglītojoši pasākumi, kā arī izbraukums uz izglītības iestādes asociāciju, uz kulinārijas skolām, kurās darbojas ēdienu gatavošanas, restorānu un kulinārijas iestāžu personāla apmācības sfērā.

Mēs aktīvi piedalījāmies visos šos pasākumos un aktīvi komunicējām ar visiem partneriem.



Nākamā tikšanas būs Portugālē, kur paredzēts veidot kulinārijas darbnīcu un apspriest darbības rezultātus un nākamo projekta posmu, kā arī labāk iepazīt projekta dalībnieku kultūru, vēsturi un kulinārijas paņēmienus starptautisko dialogu veiksmīgai veidošanai.