

Opis gastronomickej dielne:

Rekonštrukciou sídla Gemerského osvetového strediska (2015) vznikol Dom tradičnej kultúry Gemera, v ktorom okrem iných cieľov projektu revitalizácie sa zriadili tradičné dielne : hrnčiarska, tkáčska a audiovizuálna, ktoré slúžia ako stála expozícia tradičnej ľudovej kultúry Gemera, ale aj ako funkčné dielne s plnohodnotným vybavením pre spracovanie hrnčiarskej hliny a rôzneho textilného materiálu.

V súčasnosti Gemerské osvetové stredisko zariaďuje gastronomicкую dielňu, kde momentálne už prebieha stavba tradičnej kachľovej pece s otvoreným ohniskom, ohrevom vody, pecou na chleba a ležoviskom (vizualizácia -príloha č.3.)

Gastronomická dielňa v rámci propagácie regionálnej výchovy bude slúžiť na prezentáciu kultúry bývania v minulosti, typickú pre región Gemera. Budú v nej sezónne odprezentované (formou stálej expozície) výzdoby obydlija podľa jednotlivých kalendárnych sviatkov, uskutočnia sa v nej jednoduché prezentácie prípravy typických gemerských jedál , spôsoby varenia, pečenia a konzervovania v minulosti, ale taktiež aj zdobenia hotových jedál typických pre sedliacku gastronómiu.

Návštevníkmi gastronomickej dielne v rámci regionálnej výchovy budú deti z rôznych stupňov škôl, rodiny s deťmi počas podujatí Gemerského osvetového strediska so zameraním na prezentáciu regionálnej gastronómie, odborná verejnosť v rámci edukačných aktivít Gemerského osvetového strediska so zameraním na prípravu regionálnych jedál na tradičný spôsob z domácich surovín.

Gastronomická dielňa má vyhovieť pre prácu na prípravu a prezentáciu jedál maximálne pre 2 lektorov a max. pre 8 divákov (účastníkov). Jedlá pripravujú iba lektori, diváci sú pasívnymi pozorovateľmi. Práca lektora sa má odohrať v priestore medzi kuchynskou linkou a kuchynským ostrovom, resp. medzi tradičnou kachľovou pecou a kuchynským ostrovom. Účastníci gastronomických podujatí stoja okolo kuchynského ostrova, a môžu sa zapájať iba do jednoduchých úkonov prípravy jedál .

Kuchynské sedenie – stôl s lavicami slúži na prezentáciu výzdoby typické pre rurálne obydlija, viažúce sa k jednotlivým kalendárnym či rodinným sviatkom.

V zmysle vyššie uvedených charakteristík a cieľov pre zriadenie gastronomickej dielne, predstava verejného obstarávateľa je nasledovná:

- vznik plne funkčnej kuchyne, ktorá spĺňa všetky hygienické, stavebné, technické a bezpečnostné normy,
- citlivé zabudovanie moderných elektrospotrebičov do skriniek prispôbených k štýlu kultúry bývania vo vidieckych sídlach Gemera na prelome 19. a 20. storočia,
- zakomponovanie charakteristických črt výzdoby či funkčných prvkov, napríklad: krbový komín nad sporákom, výklenok na uskladnenia dreva, rezba gemerských motívov do dreva a pod.