

## **Warsztaty regionalne Projektu CRinMA Kultura - natura - edukacja. Zachowanie górskiego dziedzictwa przyrodniczego i kulturowego na przykładzie projektów Zespołu Parków Krajobrazowych Województwa Małopolskiego.**

W dniu 15 maja 2019 r. r. pracownicy ZPKP w Krośnie wzięli udział w warsztatach regionalnych Projektu CRinMA Kultura - natura - edukacja. Zachowanie górskiego dziedzictwa przyrodniczego i kulturowego na przykładzie projektów Zespołu Parków Krajobrazowych Województwa Małopolskiego. Warsztaty odbyły się w miejscowości Wola Krogulecka, gdzie mieści się siedziba oddziału ZPKWM Stary Sącz oraz w m. Kokuszka, w której przeprowadzono warsztaty pn. „Bacówki jako mini-centra edukacyjne”. Zanim jednak uczestnicy udali się do Kokuszki, w sali edukacyjnej ZPKWM odbył się szereg wykładów, w których uczestniczyli m.in. Tomasz Urynowicz- Wicemarszałek Województwa Małopolskiego w Krakowie, Jacek Lelek- Burmistrz Miasta i Gminy Stary Sącz, Marcin Guzik- Dyrektor Zespołu Parków Krajobrazowych Województwa Małopolskiego, Anna Mlost- Zastępca Dyrektora Departamentu Polityki Regionalnej Urzędu Marszałkowskiego Województwa Małopolskiego. Pan Marek Kroczek, Kierownik Oddziału ZPKWM w Starym Sączu przeprowadził wykład na temat Utrzymania różnorodności biologicznej łąk i pastwisk górskich poprzez prowadzenie gospodarki pasterskiej. Następnie głos zabrała Pani Iwona Szczygieł z Zespołu Edukacji, Turystyki i Rekreacji- Oddział ZPKWM w Starym Sączu i przedstawiła temat edukacji jako sposób na ochronę dziedzictwa przyrodniczego i kulturowego w górach. Ostatnim prelegentem był Pan Grzegorz First z Departamentu Polityki Regionalnej Urzędu Marszałkowskiego Województwa Małopolskiego i omówił temat: „Nie tylko Karpaty. Wspólne dziedzictwo gór - doświadczenia projektu CRinMA i Programu Polska - Słowacja”.

Następnie uczestnicy zajęć udali się do wspomnianej bacówki w Kokuszce, gdzie po części teoretycznej można było zobaczyć pracę miejscowych baców. Pokazali oni w jaki sposób produkuje się oscypki, twaróg i inne produkty pochodzące z mleka owczego. Każdy z uczestników mógł spróbować lokalnych wyrobów. Ponadto, w czasie przygotowywania serów prowadzący warsztaty omówił cały proces hodowli owiec.