



Współfinansowane przez
Unię Europejską



EKO regionalnie



OCHRONA DZIEDZICTWA KULTUROWEGO NASZYCH REGIONÓW

1.

Eko-regionalnie to tytuł działania akredytowanego projektu nr 2022-1-PL01-KA151-YOU-000062920, sektora Młodzież Akcji 1. Mobilność Edukacyjna Programu Erasmus+, współfinansowanego przez Unię Europejską, którego głównym celem było poznanie przez uczestników i promowanie wśród lokalnej społeczności regionalnego dziedzictwa kulturowego, poprzez tradycyjne wyroby, rękodzieło i kuchnię regionalną oraz rozwijanie i wzmacnianie postaw ekologicznych u uczestników projektu i w ich społecznościach.

Eko-regionalnie” is the title of accredited project nr 2022-1-PL01-KA151-YOU-000062920 in the Field of Youth, Key Action 1. Learning Mobility of Individuals co-funded by the European Union, whose main aim was to explore the regional cultural heritage and promote it among local communities through traditional products, handcraft, regional cuisine as well as developing and sustaining ecological attitudes among the participants of the projects and their communities.



Międzynarodowa wymiana w ramach projektu odbyła się w dniach 19-26.04.2023r. w Europejskim Centrum Kształcenia i Wychowania OHP w Roskoszy. Uczestniczyła w niej 24-osobowa grupa młodzieży oraz dwóch liderów z Polski i Węgier.

International exchange took place between the 19th and 26th of April 2023, in the European Centre of Education and Upbringing OHP in Roskosz, in which 24 participants as well as 2 leaders from Poland and Hungary participated.

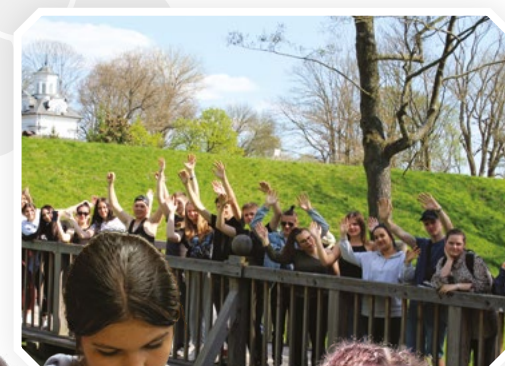


Podczas realizacji wymiany młodzieży uczestnicy poznawali dziedzictwo kulturowe Południowego Podlasia i Wielkiej Niziny Węgierskiej poprzez prezentacje, pokazy i warsztaty rękodzielnicze oraz tradycyjnej kuchni regionalnej. Młodzież szukała również pomysłów na kreatywne wykorzystanie pozostałości różnych materiałów i produktów w duchu „zero waste”, a także przygotowała i przeprowadziła piknik o dziedzictwie kulturowym Polski i Węgier z elementami recyklingu dla dzieci i młodzieży z okolicznych szkół podstawowych.

During the realisation of the youth exchange, participants explored the cultural heritage of Southern Podlasie and the Great Hungarian Plain through presentations, performances, and handcraft workshops as well as traditional cuisine. The youth looked for various ideas to creatively use leftover materials and products in the spirit of “zero waste” and carried out a picnic about Polish and Hungarian cultural heritage with the elements of recycling for children and youth from local primary schools.



Po przybyciu grupy węgierskiej do Roskoszy i odpoczynku po długiej podróży, wspólne działania z grupą polską rozpoczęły się od poznania terenu Centrum. Po zwiedzeniu miejsca pobytu młodzież została uroczystie przywitana przez Dyrektora i kadrę Centrum, po czym odbyło się spotkanie organizacyjne, zapoznawcze i ewaluacyjne a także liczne gry i zabawy zapoznawcze, integracyjne i budujące współpracę w grupie. Młodzież zajęła się także jednym z głównych tematów projektu – dziedzictwem kulturowym swoich regionów – przeprowadzając zajęcia o dziedzictwie kulturowym, prezentując najciekawsze aspekty związane z Południowym Podlaskiem i Wielką Niziną Węgierską, a także zastanawiając się wspólnie, w jak sposób możemy owe dziedzictwo chronić. Na zakończenie intensywnego i pełnego wrażeń dnia uczestnicy miło spędzili czas przy ognisku, przyrządzając i degustując gulasz z kociółką przygotowywany na ogniu i roskoszańskie rogaliki, przy zabawie i wspólnym śpiewie.



After the arrival of the Hungarian group in Roskosz and having a rest after a long journey, Polish and Hungarian groups explored the premises of the Centre. As the group finished exploring the place of their stay, they were welcomed by the director and cadre of the Centre which was followed by organisational, introductory, and evaluation meetings as well as many ice-breaking games. Youth also looked to one of the main subjects of the projects, the cultural heritage of their regions. While carrying out classes about cultural heritage they presented the most interesting aspects of Southern Podlasie and Great Hungarian Plain as well as discussing how we can protect the cultural heritage. After a long and intense day, packed with new experiences the participants spent the evening by the bonfire preparing and relishing goulash cooked over the fire in a kettle as well as Roskosz croissant while singing and having fun together.





W kolejnych dniach młodzież zgłębiała główne tematy projektu: po porannych grach i zabawach integracyjnych i ćwiczeniach marszu z pałeczkami mażoretkowymi, przeprowadziła warsztaty kuchni regionalnej, warsztaty rękodzielnicze oraz wieczorki narodowe.

In the following days youth delved further into the main subjects of the project: after morning ice-breaking games and exercising the march with the batons, they carried out workshops of regional cuisine and handcraft as well as intercultural evenings.



Pomiędzy działaniami w Roskoszy, grupa miała okazję wyjechać do Lublina, by zobaczyć i poznać szczegóły codziennego życia mieszkańców regionu, zwiedzając Muzeum Wsi Lubelskiej. Podczas pobytu w Lublinie młodzież zwiedziła Stare Miasto oraz wzięła udział w laserowych rozgrywkach paintballowych. Ponadto uczestnicy odkrywali dziedzictwo kulturowe Południowego Podlasia zwiedzając wystawę etnograficzną w Muzeum Południowego Podlasia w Białej Podlaskiej i zwiedzając Stadninę Koni Arabskich w Janowie Podlaskim. Młodzieży bardzo spodobały się warsztaty garncarskie, podczas których każdy mógł sprawdzić się w popularnym niegdyś w Białej Podlaskiej i okolicach zawdzie garncarza. Z zaangażowaniem przystąpili także do kreatywnego tworzenia dywaników z resztek tkanin i niepotrzebnych ubrań.



In between actions in Roskosz, the group had a chance to visit Lublin, they could experience the everyday life of the region as they visited The Lublin Open Air Village Museum. The youth was sightseeing in the Old Town and had fun during laser paintball games. Furthermore, participants explored the cultural heritage of Southern Podlasie as they visited ethnographic exhibitions in the Museum of Southern Podlasie in Biała Podlaska, and the Arabian Horse Stable in Janów Podlaski. The youth enjoyed pottery workshops, during which everyone could test themselves in this old profession popular in Biała Podlaska called potter. With huge involvement, they also creatively made rugs from leftover fabric and old clothes.



Piknik odbył się przedostatniego dnia pobytu. Młodzież przywitała gości przybyłych z okolicznych Szkół Podstawowych w Ciciborze Dużym i Hrudzie marszem węgierskim, prezentując przygotowany układ z pałeczkami mażoretkowymi. Następnie młodzi ludzie zaprezentowali zrealizowane działania projektowe, galerię zdjęć, wrażenia z realizacji działań, a także najciekawsze aspekty dziedzictwa kulturowego Południowego Podlasia i Wielkiej Niziny Węgierskiej. Po przeprowadzeniu części artystycznej, uczestnicy zaprosili dzieci do wzięcia udziału w przygotowanych dla nich aktywnościach: przyrządzania tradycyjnych węgierskich pogaczy, tkania podkładek pod kubki na krosienkach, wzorując się na podlaskich pasiakach, wykonania laleczek i dywaników z resztek tkanin, tradycyjnych gier węgierskich i polskich, strzelania z tatarskich łuków i przygotowania w kociołku nad ogniem tradycyjnego dania pasterzy Niziny Węgierskiej – paprikás krumpli.

Dużo czasu młodzi ludzie poświęcili przygotowaniu miejsca, dekoracji, powitania, prezentacji o swoich regionach, części artystycznej i aktywności na finałowy piknik o dziedzictwie kulturowym Polski i Węgier w klimacie „zero waste” w Roskoszy.



The picnic took place the day before the departure of the group. Youth welcomed guests, who came from local primary schools in Ciciborz Duży and Hrud, with the march with batons. Next, they presented a photo gallery, their impressions from the activities as well as the most interesting aspects of the cultural heritage of Southern Podlasie and Great Hungarian Plain. After the performance, the participants invited children to take part in prepared activities: preparing traditional Hungarian pogacz, weaving coasters, modelled on "pasiak" from Podlasie, on the looms, creating dolls and rugs from leftover fabric, traditional Hungarian and Polish games, shooting from Tatar bows, and preparing a traditional Hungarian dish in the kettle over the fire called - paprikás krumpli.

Youth spent a lot of time on preparations of the place, decorations, welcoming speeches, and presentations about their regions as well as the artistic performance and activities for a final picnic about their cultural heritage in the spirit of zero waste in Roskosz.



Wszyscy goście z chęcią i zaangażowaniem uczestniczyli w kolejnych proponowanych i prowadzonych przez młodzież aktywnościach, po czym nastąpiła wspólna degustacja przygotowanych węgierskich potraw. Po zakończonym pikniku odbyła się ewaluacja zorganizowanego przez młodzież wydarzenia oraz zaplanowanie ostatniej fazy projektu.

Rozstanie było dla wszystkich trudne, gdyż przez osiem wspólnie spędzonych dni udało się utworzyć zintegrowaną, zmotywowaną, zaangażowaną, prężnie działającą międzynarodową grupę. Jednak wszyscy postanowili i obiecali sobie, że nawiązane przyjaźnie przetrwają jeszcze długo.

Jednym z rezultatów projektu, stanowiących trwałą pamiątkę wspólnych działań są materiały filmowe, jak przygotować dania charakterystyczne dla regionów, w których mieszkają uczestnicy projektu: tartun, sękacz, pogácsa oraz filmik, jak przygotować węgierskie danie eko: mákos guba.



All of the guests joyfully and willingly participated in all the activities which were followed by degustation of traditional Hungarian dishes. After the picnic ended, it was time for the evaluation of the youth event and planning of the last phase of the project.

Saying goodbye was extremely hard as during those 8 days we were able to create a motivated, committed and efficient international group. Everyone decided and promised each other that the friendship created during the project would last a long time.

One of the results of the project, which makes a permanent remembrance of our cooperation are video materials on preparing dishes characteristic for participants' places of origin: tarun, tree cake, pogácsa, and a short video on preparing a Hungarian eco-dish: makos guba.



2. POŁUDNIOWE PODLASIE

Southern Podlasie

Południowe Podlasie to tereny leżące w północnej części województwa lubelskiego, na południe od rzeki Bug, które niegdyś należały do Rusinów Poleskich a także do Litwinów, Jaćwingów i Książąt

Southern Podlasie is an area situated in the southern part of Lublin Voivodeship, south of the Bug river. Long time ago, this land was reigned by Polesie Ruthenians, but also by Lithuanians, Yotvingians and Princes of Mazowsze.

Mazowieckich. Najbardziej zachowała się tu kultura ludowa, kształtowana przez różne style, obyczaje i religie tutejszych mieszkańców, między innymi słowiańskie, ormiańskie, ruskie, litewskie, żydowskie i tatarskie.

Folk culture is very well preserved there and was shaped by various styles, traditions and religions of the local population, including Slavs, Armenians, Ruthenians, Lithuanians, Jews and Tatars.



Elementy dziedzictwa Południowego Podlasia

Elements of Southern Podlasie heritage



1) Tradycyjna obróbka drewna - drewniana zabudowa domów, budynków gospodarskich, wiatraków, młynów, kościołów, przydrożnych kapliczek, wyrob sprzętów i narzędzi codziennego użytku.

2) Garncarstwo - charakterystycznym wyrobem garncarskim Południowego Podlasia były dzbanki koloru stalowoszarego nazywane siwakami.

3) Tkactwo - było bardzo popularną i przydatną umiejętnością, w której specjalizowały się mieszkanki Południowego Podlasia. Podlaskie tkaniny wyróżnia bogate zestawienie spłotów i charakterystyczna kolorystyka. Do wyrobu spódnic, ubrań i wielobarwnych narzut używano tkanin, zwanych pasiakami, popularne były także chodniki wykonane z resztek tkanin, tkane na krosnach, zwanych szmaciakami. Niezwykłym wyrobem tkackim regionu są perebory – zdobnicze wzory tkane na krosnach przypominające haft ręczny.

4) Kuchnia regionalna Południowego Podlasia - pożywienie na Południowym Podlasiu było oparte na produktach pochodzących z własnego gospodarstwa: mące żytniej, kaszach, soczewicy, ziemniakach, kapuście, grochu, fasoli, burakach, brukwi, marchwi, cebuli, dyni, owocach, grzybach a także na mleku i produktach mlecznych. Mięso jadano głównie podczas ważniejszych świąt i uroczystości.

1) Traditional wood processing - wooden houses, outbuildings, windmills, mills, churches, roadside chapels, production of everyday tools and equipment.

2) Pottery - very characteristic pottery from Southern Podlasie were steel-grey pots called "siwak".

3) Weaving - this was a very popular and useful skill, in which women of Southern Podlasie excelled. Textiles from Podlasie can be distinguished by a rich set of weaves and characteristic colours. Fabric known as "pasiak" was used to make skirts, clothes and multi-colour bed covers. Floor mats made from leftover fabric weaved on looms, known as "szmaciak". A very distinctive and remarkable weaving product from this region are "perebory" - ornamental patterns weaved on looms, which would look as if they were hand loomed.

4) Regional cuisine of Southern Podlasie - people of this region based their diet on products taken from their own farms: rye flour, groats, lentils, potatoes, cabbage, peas, beans, beets, swede, mushrooms but also milk and dairy products. Meat was eaten mainly on special occasions.

WIELKA NIZINA WĘGIERSKA

The Great Hungarian Plain

Wielka Nizina Węgierska (Nagy Alföld), jest najbardziej rozległym regionem Węgier. Region ten jest dość płaski.

Charakterystycznym i dominującym ukształtowaniem terenu jest puszcza. Puszcza to rodzaj stepu lub łąki, największy stepowy obszar Europy Środkowej. W 1999 roku Puszcza została wpisana na Listę Światowego

Great Hungarian Plain (Nagy Alföld) is the vastest region of Hungary. It is fairly flat, where "Puszcza" is a dominating landform. Puszcza is a kind of a steppe or a meadow, the biggest steppe area in Central Europe. In 1999, Puszcza was put on the UNESCO World Heritage Site. This region is filled with pastures, secluded settlements

Dziedzictwa UNESCO. Można tutaj zobaczyć pastwiska, odosobnione osady (tanya) zwieńczone strzechą lub trzcina, bagna, trzcinowiska, łąki, rzeki i jeziora. Zachowały się tu typowe węgierskie rasy bydła, Wół szary, Owca Raczka, która była zagrożona wyginięciem, a także rzadkie gatunki ptaków, takie jak drop, największy ptak w Europie, który potrafi latać.

(tanya) with thatched roofs or roofs covered with reed, swamps, reedbeds, meadows, rivers and lakes. Many animal species are preserved here. For example typical Hungarian cattle breeds like Hungarian Grey as well as Racka sheep, which was endangered with extinction, and also Great Bustard, the biggest European bird which is able to fly.



1) Puszcza - pierwotnie zamieszkiwali ją głównie pasterze i csikós (pasterze koni), nieco przypominający amerykańskich kowbojów, a także konni bandyci zwani "betyárs", którzy rabowali tylko bogatych, aby rozdawać swe łupy biednym.

2) Zupa gulaszowa - jednakże Wielka Nizina Węgierska to nie tylko Puszcza. Jej suchy i gorący klimat sprzyja produkcji pszenicy, kukurydzy, słoneczników czy jęczmienia. Typowym daniem tego regionu jest zupa gulaszowa, czyli zupa pasterzy wołów, tradycyjnie przygotowywana w kociołku na ogniu podczas wypasu zwierząt. Tradycyjnym napojem regionu jest sliwkowa palinka, która była ważną częścią wiejskiego zaopatrzenia. Praca w gospodarstwie była wymagająca fizycznie, a posiłki składały się głównie z chleba, boczku, cebuli.

3) Wielka Równina jest bardzo bogata w kąpiele termalne, mówiono nawet, że jeśli pasterz wetknie swoją laskę pasterską gdziekolwiek w glebę Wielkiej Równiny, jest pewne, że woda termalna się podniesie. Jedno jest pewne, że gdziekolwiek trwały poszukiwania i nawierty w poszukiwaniu ropy naftowej w poprzednim stuleciu na terenie Wielkiej Niziny Węgierskiej, tam znajdowano wodę termalną.

1) Puszcza was originally inhabited by shepherds and csikós (horse herders), who resembled American cowboys, and also by horse bandits known as "betyárs", who robbed only the rich to give to the poor.

2) Goulash soup - however, Puszcza is not the only part of the Great Hungarian Plain. Its dry and hot climate is conducive to production of wheat, corn, sunflowers or barley. Typical food for this region is a goulash soup, a soup of oxen shepherds. It was usually prepared in a kettle over a fire during grazing of cattle. The traditional beverage of this region is plum palinka, which was a very important part of village supplies. Work on a farm was physically demanding and meals consisted mainly of bread, pork belly and onion.

3) The Great Hungarian Plain is very rich in thermal baths. It used to be said that if a shepherd put his stick anywhere into the ground of The Great Plain, it was sure that thermal water would rise. One thing is sure. In every spot in the area of the Great Hungarian Plain, where drills in search of oil in the last century were carried out, thermal water was found.

SEKACZ

TREE CAKE

Składniki:

- ◆ 30 jaj
- ◆ 75 dkg mąki
- ◆ 75 dkg cukru
- ◆ 75 dkg masła
- ◆ 4 cytryny
- ◆ 1 zapach śmietankowy
- ◆ 1 proszek do pieczenia

1. Masło ucieramy z cukrem;
2. Oddzielamy żółtka od białek;
3. Do utartego masła stopniowo dodajemy żółtka jaj;
4. Do gładkiej masy stopniowo dodajemy mąkę;
5. Dodajemy pozostałe składniki i wszystko mieszamy;
6. Ubijamy pianę z białek i mieszamy je z przygotowaną masą.

Ingredients:

- ◆ 30 eggs
- ◆ 75 dag flour
- ◆ 75 dag sugar
- ◆ 75 dag butter
- ◆ 4 lemons
- ◆ 1 cream aroma
- ◆ 1 baking powder

1. Mix sugar with butter until smooth;
2. Separate yolks from whites;
3. Add yolks to butter mixture;
4. Gradually add in flour;
5. Add the rest of the ingredients and mix thoroughly;
6. Beat the whites until stiff and mix with the batter.

Przepisy na polskie i węgierskie
dania regionalne

Recipes of Polish and Hungarian
regional cuisines (Southern Podlasie
and Great Hungarian Plain)



TARTUN

TARTUN



Składniki:

- ◆ 3 kg ziemniaków
- ◆ 1 kg boczku parzonego
- ◆ 4 jajka
- ◆ 4 cebule
- ◆ 3 łyżki mąki
- ◆ sól, pieprz do smaku

1. Boczek kroimy w kostkę, podsmażamy na patelni;
2. Ziemniaki i cebule obieramy i ścieramy na tarce o drobnych oczkach;
3. Dorzucamy podsmażony boczek, mąkę, jajka sól i pieprz do smaku;
4. Wszystko mieszamy na jednolitą masę;
5. Wymieszaną masę przekładamy do wysmarowanej tłuszczem blachy i wstawiamy do piekarnika; nagrzanego do temperatury ok. 190°C na ok. 1 godz.

Ingredients:

- ◆ 3 kg potatoes
- ◆ 1 kg parboiled pork belly
- ◆ 4 eggs
- ◆ 4 onions
- ◆ 3 tablespoons flour
- ◆ Salt and pepper to taste

1. Dice the pork belly and fry on a pan;
2. Peel potatoes and onions, grate finely on a grater;
3. Add in fried pork belly, flour, eggs, salt and pepper;
4. Mix everything thoroughly until coherent;
5. Put the batter into a greased mould and put into the oven preheated to 190°C for about an hour.



POGÁCSA

POGÁCSA

ZOBACZ PRZEPIS
SEE RECIPE



Składniki na 30 sztuk:

- ◆ 410 g mąki
- ◆ 1 łyżeczka soli (6 g)
- ◆ 5 g drożdży
- ◆ 140 g masła
- ◆ 2 jaja
- ◆ 130 g mleka
- ◆ 200 g tartego żółtego sera
- ◆ 1 opakowanie śmietany
- ◆ łyżeczka cukru

Ingredients for 30 pieces:

- ◆ 410g flour
- ◆ 1 teaspoon salt
- ◆ 5g yeast
- ◆ 140g butter
- ◆ 2 eggs
- ◆ 130g milk
- ◆ 200g grated yellow cheese
- ◆ Carton of cream
- ◆ 1 teaspoon sugar

1. Do ciepłego mleka dodajemy łyżeczkę cukru i drożdże, odstawiamy;
2. Mąkę przesiewamy i zagniatamy z masłem;
3. Dodajemy sól i starty ser, mleko z drożdżami, jajka i śmietanę;
4. Wymieszane ciasto odstawiamy do wyrośnięcia;
5. Następnie ciasto rozwałkowujemy i wycinamy krążki o średnicy ok. 4 cm;
6. Gotowe krążki układamy na blaszce, smarujemy rozmaconym jajkiem i posypujemy żółtym serem;
7. Blachę wkładamy do piekarnika nagrzanego do temperatury ok. 180°C ok. 20 minut.

1. Add sugar and yeast to warm milk and set aside;
2. Sieve flour and knead it with butter;
3. Add in salt, grated cheese, milk with yeast, eggs and cream;
4. Knead the dough and set it aside until it rises;
5. Next roll the dough and cut into discs about 4 cm in diameter;
6. Put the discs on a baking tray, brush with an egg and sprinkle with yellow cheese;
7. Put the baking tray into the oven preheated to 180°C for about 20 minutes.



MÁKOS GUBA

MÁKOS GUBA



Składniki na 5 porcji:

- ◆ 15 łyżek mielonego maku
- ◆ 7 łyżek cukru pudru
- ◆ 10 kawałków suchych rogalik
- ◆ 100 g rodzynek
- ◆ 0,5 cytryny
- ◆ 1 opakowanie budyniu waniliowego
- ◆ 1 litr mleka
- ◆ cukier waniliowy

Ingredients for 5 portions:

- ◆ 5 tablespoons grinded poppy seeds
- ◆ 7 tablespoons icing sugar
- ◆ 10 pieces of dry croissants
- ◆ 10g raisins
- ◆ One half of a lemon
- ◆ 1 packet of vanilla pudding
- ◆ 1l milk
- ◆ Vanilla sugar

1. Skórkę z cytryny ścieramy na tarce o drobnych oczkach;
2. Do maku dodajemy 300 ml mleka i rodzynki;
3. Dodajemy 4 łyżki cukru, sok z cytryny, cukier waniliowy i startą skórkę z cytryny;
4. Rogale zanurzamy w niewielkiej ilości mleka;
5. Z pozostałego mleka robimy budyn;
6. Do odsączonych z mleka rogalik dodajemy masę makową i ciepły budyn wszystko mieszamy;
7. Możemy zjeść tak przygotowany deser lub włożyć na 10 min do rozgrzanego piekarnika

1. Zest the lemon on a fine grate;
2. Mix poppy seed with 300ml of milk and raisins;
3. Add 4 tablespoons of sugar, lemon juice, vanilla sugar and lemon zest;
4. Dip croissants in a small amount of milk;
5. Make vanilla pudding from the rest of milk;
6. Drain croissants from milk, add the poppy seed mixture and pudding, and mix together;
7. You can eat it like that or put it into a preheated oven for about 10 minutes.



ZOBACZ PRZEPIS
SEE RECIPE



„EKO-REGIONALNIE”

Mobilność Edukacyjna Programu Erasmus+, sektora Młodzież Akcji 1.
projekt nr 2022-1-PL01-KA151-YOU-000062920, działanie LM-EXCH-P-2,
Realizacja projektu: 01.06.2022r. – 31.08.2023r.
Mobilność edukacyjna: ECKiW OHP w Roskoszy
19-26.04.2023r.

Learning Mobility of Erasmus+ Program in the field of Youth, Key Action 1.
project nr 2022-1-PL01-KA151-YOU-000062920, action LM-EXCH-P-2,
Realisation of the project: 01.06.2022 – 31.08.2023
Learning Mobility: European Centre of Education and Upbringing OHP in Roskosz
19-26.04.2023



EUROPEJSKIE CENTRUM KSZTAŁCENIA I WYCHOWANIA OHP W ROSKOSZY

Roskosz 23, 21-500 Biała Podlaska
<http://eckiw-roskosz.ohp.pl/>



DÉL - ALFÖLD

EURÓPAI UNIÓ” GAZDASÁGI, KULTURÁLIS, OKTATÁSI, INTEGRÁCIÓS
EGYÜTTMŰKÖDÉST KOORDINÁLÓ KÖZHASZNU EGYESÜLET
5500, Gyomaendrőd, Vásártéri 23



Sfinansowane ze środków UE.

Wyrażone poglądy i opinie są jedynie opiniami autora lub autorów i niekoniecznie odzwierciedlają poglądy i opinie Unii Europejskiej lub Europejskiej Agencji Wykonawczej ds. Edukacji i Kultury (EACEA). Unia Europejska ani EACEA nie ponoszą za nie odpowiedzialności. PUBLIKACJA BEZPŁATNA

Funded by the European Union.

Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.

