



**„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów
Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.**

**Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
Operacja opracowana przez Lokalną Grupę Działania Ziemi Kraśnickiej**

W dniach 24-27 października 2023 odbył się wyjazd studyjny w województwie dolnośląskim pn. „Produkty lokalne szansą na rozwój przedsiębiorczości inspirowanej dziedzictwem województwa dolnośląskiego”, jako najlepsza forma podniesienia wiedzy i wymiany doświadczeń na temat nowych kierunków rozwoju obszarów tj. turystyki kulinarnej, która może stać się źródłem dochodu dla mieszkańców wsi. Wyjazd studyjny wpłynął na wzrost znaczenia i upowszechnienie turystyki kulinarnej i będzie narzędziem wpływającym na poprawę konkurencyjności na obszarach wiejskich. W trakcie wyjazdu odbyły się wizyty w obiektach i miejscach gdzie zrealizowano ciekawe rozwiązania (producenci, przedsiębiorcy w tym obiekty gastronomiczne oraz inne inicjatywy oparte na lokalnych zasobach). W ten sposób promują produkty tradycyjne, sprzedaż bezpośrednią, zwyczaje i lokalne tradycje, są wsparciem dla rozwoju wszelkich form turystyki wiejskiej. Udział w wyjeździe pozwolił również na poznanie społecznych i pozarolniczych funkcji gospodarstw rolnych. Podczas wyjazdu studyjnego uczestnicy mieli możliwość wymiany doświadczeń co w długim okresie czasu skutkować może zwiększeniem ilości inicjatyw bazujących na produktach lokalnych, które są ważnym źródłem rozwoju przedsiębiorczości na terenach wiejskich. Wizyta studyjna była organizowana przez Lokalną Grupę Działania Ziemi Kraśnickiej przy udziale partnerów projektu tj. Powiatem Myszkowskim, Polską Izbą Produktu Regionalnego i Lokalnego w Warszawie oraz Stowarzyszeniem Kraina Lasów i Jezior- Lokalna Grupa Działania w ramach operacji: „Produkty lokalne szansą na rozwój przedsiębiorczości inspirowanej dziedzictwem”

Głównym celem operacji było upowszechnienie wiedzy i wymiana doświadczeń w zakresie inicjatyw zwiększających konkurencyjność na terenach wiejskich. Nastąpiło podniesienie wiedzy u 30 uczestników wyjazdu studyjnego w zakresie inicjatyw zwiększających konkurencyjność na terenach wiejskich a za ich pośrednictwem upowszechnienie tej wiedzy i wymianę wiedzy o rezultatach operacji na obszarze czterech województw tj. lubelskiego, mazowieckiego, lubuskiego oraz śląskiego. Realizacja operacji w wymiarze długookresowym może przyczynić się do zwiększenia ilości szlaków kulinarnych w Polsce bazujących na zasobach lokalnych i będących narzędziem promocji dziedzictwa kulturowego i kulinarnego na obszarach wiejskich.

Uczestnicy wyjechali z poszczególnych województw aby rozpocząć wizytę studyjną od spotkania w Gospodarstwie Agroturystycznym Głowaczówka. Uczestnicy wyjazdu mieli możliwość odwiedzenia wszystkich obiektów gospodarstwa, spotkania z właścicielką czy degustacji produktów dostępnych w gospodarstwie. Gospodarstwo Agroturystyczne Głowaczówka pierwszych gości przyjęło w 2004 roku i od tego też czasu istnieje na rynku turystycznym i kulinarnym. Można w obiekcie zjeść przepyszne i różnorodne potrawy, jednak podstawą w menu jest produkt lokalny, czyli karp milicki. Od 2018 roku gospodarstwo przynależy do systemu Dolnośląska Kraina Rowerowa oraz od 2009/2016/2021 roku objęci są systemem Dolina Baryczy Poleca (www.dbpoleca.barycz.pl / www.dolinabaryczy.travel), który został stworzony w celu promocji szczególnie cennych regionu produktów i usług wysokiej jakości. Wyjątkowość produktów polega na wykorzystywaniu naturalnych, lokalnych surowców oraz kontynuowaniu miejscowych tradycji i dawnych receptur, a usług na możliwości obcowania z otaczającą przyrodą, kulturą i historią, jak również na zaangażowaniu usługodawców w ochronę środowiska, a przede wszystkim szczególna życzliwość wobec turystów.

Następnie grupa udała się do Gospodarstwa Rolnego Michała Sznajdera w Karnicach. Gospodarstwo rodziny Sznajderów z Doliny Baryczy od trzech pokoleń uprawia i kisi warzywa. Sami sieją, sadzą, uprawiają, zbierają i kiszą kapustę, ogórki, buraczki, kalafiora i wiele innych warzyw. A uczestnicy wyjazdu mogli przekonać się o wysokiej jakości produktów podczas degustacji. Wszystkie uprawy prowadzone są zgodnie z rytmem natury, sezonowo, naturalnie, bez pestycydów i konserwantów. W wyniku samoczynnej, powolnej fermentacji kiszonki i słoiczki z kiszonkami są bogate w bakterie probiotyczne, które podnoszą odporność. Sznajderowie oferują również niepasteryzowane soki z kiszonej kapusty, buraczków, ogórków i czerwonej kapusty. Kiszone warzywa z Doliny Baryczy otrzymały tytuł Wojewódzkiego Mistrza Agroligi 2018 w kategorii firma, w konkursie organizowanym przez Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego. Uczestnicy mieli możliwość odwiedzenia wszystkich obiektów gospodarstwa, dyskusji i wymiany informacji dotyczącej prowadzonej działalności z przedstawicielem gospodarstwa.

Kolejnym punktem wizyty było spotkanie w Winnicy Moderna. Winnica założona w 2015 roku na Wzgórzach Trzebnickich, na dwóch parcelach o łącznej pow. 2,4 ha. Pierwsza jest położona 300 m na wschód za miejscowością Krakowiany, na terenie z licznymi pofałdowaniami. Większa jej część jest tarasowana. Druga znajduje się w samej miejscowości, na świetnie nasłonecznionej działce. Oba stanowiska, z bardzo dobrym podłożem lessowym, pozwalają winorośli na bezstresowy wzrost, zapewniają odpowiednią ilość wody i składników mineralnych. Bardzo długi okres wegetacji oraz mikroklimat Wzgórz Trzebnickich pozwala owocom na pełne dojrzewanie i osiągnięcie optymalnych parametrów, które my tylko musimy utrzymać podczas prac w winiarni. Nazwa winnicy wiele podpowiada, bowiem właściciel Nestor Kościański nie kryje swej fascynacji modernizmem. Spotkanie w winnicy z właścicielem było świetną okazją do zapoznania się z technologią produkcji win, dystrybucją produktów, ofertą enoturystyczną oraz degustacji najbardziej popularnych win dostępnych w winnicy czyli oferty którą możemy zaliczyć do turystyki kulinarnej.

Kolejny dzień grupa rozpoczęła od wizyty w Olejarni Brzezinki. To rodzinna manufaktura stworzona na wzór dawnych olejarni przydomowych. Zajmuje się uprawą i tłoczeniem ziaren częściowo z własnego zasiewu a częściowo kupowanych od polskich dostawców. Gospodarze kontrolują jakość ziarna i olejów na każdym etapie produkcji. Olej jest tłoczony w technologii na zimno. W ofercie dostępne są oleje z ziaren rzepaku, siemienia lnianego, konopii siewnej, ostropestu plamistego, dyni w łupinie, słonecznika-drobno czarnego oraz czarnuszki. Olejarnia Brzezinki jest w polskim przewodniku Gault&Millau oraz w sieci Kulinarne Dziedzictwo Dolnego Śląska. Została wielokrotnie nagrodzona w Konkursie Kulinarne Dziedzictwo Dolnego Śląska, dwukrotnie w Europie na Widelcu. Olejarnia Brzezinki jest także Wojewódzkim Mistrzem Konkursu Agroliga 2019 w kategorii Firma. Manufaktura zaopatruje bezpośrednio sklepy na Dolnym Śląsku i Opolszczyźnie a poprzez sklep internetowy także na terenie całej Polski. To bardzo udana propozycja turystyki kulinarnej nastawiona na klienta poszukującego produktów żywnościowych wysokiej jakości w przyjaznej naturalnej atmosferze.

Następnie grupa udała się na spotkanie do Winnicy Celtica. Przemysław Demków- właściciel Winnicy zakupił zabytkową Gazownię Miejską aby przerobić ją na winiarnię przy udziale dotacji unijnej na ten projekt. Posadzono wtedy 1 hektar czarnej porzeczki żeby było z czego robić kultowy już produkt – SABAT Rubea Tisel (od gatunku porzeczki). Nazwa SABAT została wytypowana przez lokalną społeczność w drodze ankiety podczas pierwszej degustacji przeprowadzonej w Sobótce na „Jarmarku Bożonarodzeniowym”. Lokalna artystka wspólnie z właścicielami zaprojektowała etykietę wina, która obowiązkowo musiała zawierać elementy celtyckie jako, że Winiarnia Celtica powstała z fascynacji dla ludu, który zamieszkiwał podnóże Góry Ślęży od V wieku p.n.e. Do tej historii nawiązują nazwy win; Merlin, Fionna, Boreasz oraz Arthan. Idąc za przekonaniem, że tereny te idealnie nadają się do uprawy winorośli posadzono głównie gatunek vitis vinifera jak riesling, sauvignon blanc, pinot noir czy merlot. W 2015 roku udało się wykończyć winiarnię i 80% części hotelowej Starej Gazowni. Winnica produkuje około 10 tysięcy butelek win rocznie. Uczestnicy mieli możliwość wizyty w różnych obiektach winiarni a w sali degustacyjno- konferencyjnej w Starej Gazowni odbyło się spotkanie z właścicielem Przemysławem Demków, omówienie uprawy i produkcji wina oraz degustacji win. To wspaniały przykład turystyki kulinarnej w tym enoturystyki, która w profesjonalny sposób świadczy usługi oparte na lokalnych produktach wysokiej jakości.



Kolejnym punktem wizyty było spotkanie i warsztaty w Wańczykówe. To 40-hektarowe gospodarstwo położone w Górach Kamiennych w Sudetach. Właściciele- Lucyna i Sylwester Wańczykowie prowadzą działalność agroturystyczną, hodują zwierzęta i uprawiają rośliny w systemie ekologicznym. Zajmują się także przetwórstwem mleka krowiego i koziego zgodnie z tradycją serowarską. Wańczykówka to rodzinna firma, która stawia na rozwój. Wszyscy członkowie rodziny są zaangażowani w produkcję. Oprócz edukacji i organizacji warsztatów serowarskich właściciele sprzedają swoje produkty w sklepiku mieszczącym się w serowni. Można tu zaopatrzyć się w sery, sprzęt dla początkujących serowarów oraz lokalne produkty od dolnośląskich producentów zdrowej żywności. Właściciele pomagają zainteresowanym produkcją sera, edukują, przygotowują do zawodu serowara oraz oferują komponenty do produkcji serów. Wańczykówka uczestniczy w wielu regionalnych, krajowych i międzynarodowych imprezach i konkursach. Sery z Wańczykówki zdobywają prestiżowe nagrody i wyróżnienia m.in. Perła 2016 w Ogólnopolskim Konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo- Smaki Regionów, Certyfikat Kukbuk Poleca-Dumni z pracy ludzkich rąk w 2017, Żółty przewodnik Gault&Millau, Dolnośląski Mistrz Agroligi 2016 a ostatnio Srebrny Medal w Trondheim, gdzie odbywał się World Cheese Awards.

Kolejny dzień rozpoczęto od Wizyty w Dyniowym Zakątku. To miejsce powstało z miłości do dyni. Jest gospodarstwem rodzinnym, jego początki sięgają 1945 roku, gdy rodzina Staraków przyjechała do Olszan spod Lwowa. Pani Joanna i Pan Michał są trzecim pokoleniem, które prowadzi i rozwija gospodarstwo. Najpierw sprzedawali obraną dynię dużym przetwórciom w kraju i zagranicą. Historia Dyniowego Zakątku zaczęła się kilka lat temu od dyniowych słoiczków na potrzeby rodziny. Później odbiorcami byli znajomi oraz uczestnicy lokalnych wydarzeń i okolicznych jarmarków. W 2019 roku Starakowie zarejestrowali Rolniczy Handel Detaliczny, który pozwolił im się rozwijać. Dziś dyniowe produkty cieszą się dużą popularnością wśród konsumentów, którzy cenią ich oryginalny smak. W Dyniowym Zakątku można kupić wszystko co z dyni można wytworzyć tj. dyniowe dżemy, pasty, pasztety, musy, sok, maselko dyniowe, oleje, paprykarz, keczup, dyniowy chlebek, syropy, ciasta dyniowe, desery oraz oraz likiery bezalkoholowe. Podczas spotkania uczestnicy zapoznali się z historią gospodarstwa, brali udział w warsztatach kulinarnych i degustacji produktów oferowanych w gospodarstwie ale też specjalnie przygotowanych dla naszej grupy.

Następnie grupa udała się na spotkanie do Gospodarstwa Koziego Kozłonoga w Klecinie. Kozłonoga to gospodarstwo ekologiczne, posiada obecnie 100 kóz na wolnym wybiegu rasy alpejskiej i barwnej uszlachetnionej, toggenburskiej. W serowni prowadzonej przez Panią Joannę Maślukiewicz powstają sery krótko i długo dojrzewające. Na terenie gospodarstwa działa serownia, piekarnia opalana piecem chlebowym, kozi dom oraz dziki ogród pełen chwastów wraz z permakulturowym warzywniakiem. W ofercie sklepiku przy gospodarstwie można zakupić: kozie sery świeże, kefiry, mleko, chleby pieczone w piecu chlebowym, bułki na podmłodziu, pierogi z kozim serem, pierogi z krowim twarogiem zagrodowym, lody kozie i na mleku krowie Jersey oraz lokalne produkty od nich okolicznych producentów. Inicjatywa ta pozwala na wzajemną współpracę między producentami lokalnie i jest wspomaga kanały dystrybucji produktów z najbliższej okolicy. Podczas spotkania Pani Joanna Maślukiewicz oprowadziła grupę po gospodarstwie, serowni oraz sklepiku równocześnie przekazując wiele praktycznych wskazówek hodowlanych, technologicznych oraz formalnych w tym dot. dokumentacji dot. prowadzenia produkcji serowarskiej. Na miejscu przygotowano również degustację produktów dostępnych w gospodarstwie. Gospodarstwo należy do Stowarzyszenia Serowarów Farmerskich i Zagrodowych.

Ostatni dzień wizyty studyjnej rozpoczęto od spotkania w Gospodarstwie Rybackim w Rudzie Żmigrodzkiej. Gospodarstwo znajduje się w samym sercu Dolny Baryczy i prowadzi je rodzina Jana Krzysztofa Raftowicza, która hoduje ryby od ponad 30 lat. Aktualnie gospodarstwo stanowi obręb hodowlany karpia oraz innych ryb słodkowodnych obejmujący grunty o łącznej powierzchni 220 ha, z czego ponad 150 ha to lustro wody (w użytkowaniu jest 14 stawów o różnej powierzchni-największy staw to Krzysztof Dolny, a jego powierzchnia lustra wody zajmuje 53 ha). Stawy wraz z doprowadzalniami, młochami, przepustami oraz kilometry grobli wokół zbiorników wodnych tworzą wyjątkowy klimat tego miejsca. Podstawowym profilem działalności gospodarstwa jest hodowla i sprzedaż żywego karpia milickiego, opatrywanego co roku certyfikatem „Dolina Baryczy Poleca”, a od niedawna również znakiem "Zielona Dolina Żywności i Zdrowia. Dolny Śląsk". Ponadto w sezonowej ofercie rybnej znajduje się: sandacz, szczupak, sum, amur, okoń, lin, karaś. Czasami pojawia się w sprzedaży również tołpyga czy jesiotr. Rocznie wyławia się od 60 do 110 ton ryb, w zależności od czynników pogodowych (suszy, powodzi) czy zwiększonej liczby szkodników rybactwa, jak bieliki, kormorany, wydry, które mogą nawet o ok. 30 % zmniejszyć hodowlę ryb. Odwiedzający turyści mogą spróbować regionalnych ryb. Dla zorganizowanych grup czeka wiele atrakcji edukacyjnych wraz ze spacerem ścieżką dydaktyczną biegnącą wokół największego stawu w gospodarstwie. Zagroda edukacyjna "Edukacja nad stawami" w Rudzie Żmigrodzkiej działa w ramach programu Edukacja dla Doliny Baryczy oraz Ogólnopolskiej Sieci Zagród Edukacyjnych. Podczas spotkania Panią Lidią Jażdżewską uczestnicy zapoznali się z historią gospodarstwa i dodatkowej oferty w tym kulinarnej opartej na Karczmie Rybnej utrzymanej w regionalnym stylu, mieli możliwość odwiedzenia całej infrastruktury gospodarstwa oraz degustacji lokalnych potraw. Koncepcja warsztatów/ edukacji jest idealnym uzupełnieniem istniejącej oferty turystycznej oraz oferty Doliny Baryczy.

Uczestnictwo w wyjeździe studyjnym pozwoliło z jednej strony na poznanie przykładów innowacyjnych przedsięwzięć, ale także wpływ tych przedsięwzięć na jakość życia mieszkańców obszarów wiejskich poprzez kreowanie nowych produktów i usług, czy wspólne inicjatywy. Może być inspiracją do podejmowania działań i wspólnych inicjatyw ukierunkowanych na kreowanie nowych marek produktów regionalnych oraz lokalnych. Pozwoli to na rozwój obszarów wiejskich oparty na strategicznym myśleniu o zrównoważonym rozwoju kraju, spójności terytorialnej i optymalnym wykorzystaniu zasobów polskiej wsi. Realizacja operacji pozwoli również na identyfikację, analizę, rozpowszechnianie informacji i wiedzy w tym zakresie wśród wszystkich zainteresowanych uczestników na poziomie lokalnym i regionalnym. W trakcie realizacji operacji nastąpiło przekazanie wiedzy o potencjale promocyjnym produktów tradycyjnych i regionalnych występujących na terenie województwa dolnośląskiego, w tym możliwości wykorzystania idei szlaków kulinarnych w promocji regionu i tworzeniu nowych miejsc pracy lub źródeł dodatkowego dochodu.

W wizycie studyjnej wzięło udział 30 osób z różnych regionów Polski tj. województwa lubelskiego, mazowieckiego, lubuskiego oraz śląskiego

Zostań Partnerem Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich

Zarejestruj się na stronie www.ksow.pl