



**Dziedzictwo kulinarne dla
rozwoju lokalnej
przedsiębiorczości,
współpracy i promocji regionu**

Izabella Byszewska
Polska Izba Produktu
Regionalnego i Lokalnego
www.produktyregionalne.pl

Dziedzictwo kulinarne

Dziedzictwo kulinarne -
ważny element
dziedzictwa kulturowego:

- informacje o historii kuchni;
- o życiu naszych przodków i ich obyczajach;
- o dawnym nazewnictwie, o zmianach w języku i o gwarach regionalnych.



Dziedzictwo kulinarne

Dziedzictwo kulinarne -
ważny element
dziedzictwa kulturowego:

- informacje o historii
kuchni;
- o życiu naszych przodków
i ich obyczajach;
- o dawnym nazewnictwie i
o zmianach w języku i o
gwarach regionalnych.

Fafernuchy - Kurpie

Soleier - Śląsk opolski

Kibiny - Podlasie



W poszukiwaniu straconego smaku czyli pamięć o magdalence

- (...) matka widząc, że mi jest zimno, namówiła mnie, abym się napił wbrew zwyczajowi trochę herbaty. Odmówiłem zrazu; potem, nie wiem czemu, namyśliłem się. Posłała po owe krótkie i pulchne ciasteczka zwane magdalenkami, które wyglądają jak odlane w prążkowanej skorupie muszli. I niebawem (...) machinalnie podniosłem do ust łyżeczkę herbaty, w której rozmoczyłem kawałek magdalenki. Ale w tej samej chwili, kiedy łyk pomieszany z okruchami ciasta dotknął mego podniebienia, zadrżałem, czując, że się we mnie dzieje coś niezwykłego. (...) I nagle wspomnienie zjawilo mi się. Ten smak to była magdalenka cioci Leonii. (...)



W poszukiwaniu straconego smaku czyli pamięć o magdalence

- Miasteczko Illiers we Francji, w którym Proust często spędzał wakacje, uznawane jest za pierwowzór powieściowego Combray, co świetnie wykorzystano do promocji miasta i przyciągnięcia doń turystów. W 100 lecie urodzin pisarza zmieniono nazwę na Illiers-Combray, urządzono muzeum Prousta pod nazwą *Dom cioci Leonii*. A magdalenki? Sprzedaje się ich ponad 2 tysiące miesięcznie turystom, którzy odwiedzają to miejsce pod wpływem lektury powieści „W poszukiwaniu straconego czasu”. Tak oto sentymentalne kulinarne wspomnienia przyczyniły się do promocji i rozwoju niewielkiego, kilkutysięcznego miasteczka





Smaki zastane - smaki przeniesione czyli pamięć smaku

- Sandacz otmuchowski - opolskie, smak zastany
- Paska bukowińska – lubuskie (dawniej smaki górali czadeckich, Kresy), smak przeniesiony
- Pierniki szczecińskie –smak zastany zachodniopomorskie
- Bomba legnicka – dolnośląskie, smak zastany
- Kaziukowe serducha – zachodniopomorskie, smak przeniesiony (Wilno)

Produkty lokalne, regionalne i tradycyjne

- **Produkt lokalny** wytwarzany jest na małą skalę, z lokalnych surowców. Produktem lokalnym może być żywność (w tym przede wszystkim ta wytwarzana tradycyjnymi metodami), rękodzieło ale także specyficzne dla danej społeczności usługi, zwłaszcza te, które tworzą lokalną, często wyjątkową, nie spotykana gdzie indziej ofertę turystyczną. Wytwarzane na małą skalę („lokalnie”), przez małych producentów rolnych lub niewielkie lokalne firmy, spółdzielnie a także prze koła gospodyń wiejskich - trafiają bezpośrednio do konsumenta

Rydze z Borów Tucholskich



Uznane produkty lokalne

- Piwo kozicowe - Kurpie
- Okrasa z gęsiny - Pomorze
- Schab dołhobrodzki – Polesie lubelskie
- Sery Popek z mleka krowy polskiej czerwonej - Podlasie



Produkty regionalne

Produkt regionalny produkowany jest na obszarze szerszym niż teren lokalny – jego wytwarzanie może mieć zasięg obejmujący cały region, lub czasem tereny graniczących regionów:

- Oscypek czy bryndza podhalańska - wyjątkowe polskie produkty zarejestrowane na unijnej liście produktów regionalnych i tradycyjnych - wytwarzane na terenie Małopolski i Śląska.
- Miody z Sejneńszczyzny i Łódzieszczyzny /Lazdijai - ciekawy przypadek produktów terytorialnie obejmujących swym zasięgiem polską gminę Sejny oraz leżącą kilkanaście kilometrów dalej litewską gminę Łódzieje (Lazdijai).

Produkty regionalne to produkty znanego pochodzenia: są związane z konkretnym regionem i swoje wybitne, specyficzne cechy zawdzięczają charakterowi regionu, od którego zazwyczaj przyjmują nazwę (np. wielkopolski ser smażony, podkarpacki miód spadziowy, bryndza i jagnięcina podhalańska). Elita tych produktów rejestrowana jest w unijnym rejestrze jako **Chronione Nazwy Pochodzenia (ChNP)** i **Chronione Oznaczenia Geograficzne (ChOG)**, a ich nazwy są prawnie chronione przed nieuczciwymi podróbkami.





Uznane produkty regionalne



- Oscypek – ChNP
- Krupniok śląski - ChOG
- Truskawka kaszubska - ChOG
- Jabłko łąckie – ChOG
- Kielbasa lisiecka – ChOG
- Rogal świętomarciński - ChOG



Produkty tradycyjne

Produkty tradycyjne

- Są specyficzną, często wyjątkową jakością zawdzięczają tradycyjnym recepturom, tradycyjnym, niezmiennym od lat metodom wytwarzania i tradycyjnym surowcom. Dlatego mogą (i często są) ale **nie muszą** być powiązane z regionem.
- Produkty tradycyjne mogą być rejestrowane jako **Gwarantowane Tradycyjne Specjalności (GTS)**
- Mogą być wytwarzane wszędzie, pod warunkiem zachowania tradycyjnej, specyficznej dla tych wyrobów receptur.
- Dopuszczalne są pewne odstępstwa od dawnych metod, np. zamiast ręcznych, mechanicznych techniki przetwórcze, jednak nie może to zmieniać tradycyjnego charakteru produktu i pogarszać jego jakości, wynikającej właśnie z zachowania tradycji.

Uznane produkty tradycyjne

- Kiełbasa jałowcowa staropolska
- Olej rydzowy
- Kabanosy staropolskie
- Pieriekaczewnik



Produkty lokalne, regionalne i tradycyjne

Produkty: lokalne



niewielkie
terytorium,
np. wieś, gmina

regionalne



szerszy obszar -
region

tradycyjne



specyficzna receptura

Regionalne specjały nie biorą się znikąd

Specyfika produktów lokalnych, regionalnych i tradycyjnych związana jest z trzema ważnymi czynnikami

➡ **terytorium**

➡ **kultura**

➡ **ludzie**

- ✓ warunki naturalne: klimat, gleba, ukształtowanie terenu
roślinność, zwierzęta (specyficzne odmiany i gatunki występujące tylko na danym obszarze)
- ✓ umiejętności ludzi (przekazywane z pokolenia na pokolenie)
- ✓ dziedzictwo kulturowe (zwyczaje, nazewnictwo, obrzędy)



- **Wiśnia nadwiślanka**

Miejsce – My - Tradycja

- Modelowy związek produktu z regionem: góralski ser oscypek



Terytorium



Kultura



Ludzie

Terytorium

- Z terytorium ściśle związana jest m.in. wybitna jakość wiśni Nadwiślanki, truskawki kaszubskiej, róży pomorskiej, serów podhalańskich, chrzanu nadwarciańskiego, fasoli wrzawskiej, korczyńskiej, Pięknego Jasia z Doliny Dunajca czy jabłek łąckich.

- **Chrzan nadwarciański**



Terytorium

- Z terytorium ściśle związana jest m.in. wybitna jakość wiśni Nadwiślanki, truskawki kaszubskiej, róży pomorskiej, serów podhalańskich, chrzanu nadwarciańskiego, jabłek łackich, fasoli wrzawskiej, korczyńskiej,
- **Pięknego Jasia z Doliny Dunajca**



Terytorium

- Tożsamość produktu związana z obszarem pochodzenia: dodatkowa jakość podkreślana przez producentów
- **Róża pomorska z gospodarstwa Sedina**



Kultura

Dziedzictwo kulturowe, zwyczaje, nazewnictwo, obrzędy



Truskawka kaszubska - Edyta Klasa
Holunder sznaps - Anna i Piotr Szafrkańscy
Popielów
Żarnówczok - KGW Śląsk Cieszyński



Ludzie

Umiejętności ludzi (przekazywane z pokolenia na pokolenie)



Warsztaty masarskie
Pokaz wyrobu piroga
biłgorajskiego
Wyrób oscypka w
bacówce
Młodzi kucharze poznają
tradycyjne produkty



Wyjątkowe surowce

Owoce dawnych odmian (np. truskawka kaszubska, wiśnia nadwiślanka, śliwka węgierka, jabłka antonówki itp.);



Wyjątkowe surowce

Dawne odmiany roślin
uprawnych (orkisz,
płaskurka, samopsza,
krzyca, lnianka)



Wyjątkowe surowce

rodzime rasy zwierząt



- Świnia złotnicka biała
- Krowa polska czerwona
- Kura zielononóżka
- Gęś biłgorajska



Specyficzne sposoby produkcji

- ser opalany
- kiełbasa „palcem napychana”
- pieczywo na zakwasie
- ogórki topione w beczkach
- sękacze pieczone na wątkach



Unikatowe, historyczne i regionalne nazwy



**rumpuć, kluski z
łacha**



**Syrop buraczany fiut,
ruchańce anielskie**

Unikatowe, historyczne i regionalne nazwy

- Kindziuk
- Dzione
- pałanycia
- Żymlok
- Kumpia
- brukowiec
- hekele
- kibiny



Unikatowe, historyczne i regionalne nazwy

- świnioszpyra
- Kuch z kruszoną
- Godowe kuszci
- Brzod
- szpajza
- Dzione
- pałanycia
- Żymłok
- Kumpia
- brukowiec
- hekele
- kibiny



Dawne receptury



często kilkusetletnie:

- ☐ Oscypek (XIV w)
- ☐ Ser opalany (XIV w)
- ☐ Sękacz (XVI w.)
- ☐ Chleb prądnicki (XV w.
- ☐ Półgęsek (XVII w
- ☐ Andruty kaliskie (XIX w.)
- ☐ Piwo „kozicowe” (XIX w.)
- ☐ Sójki mazowieckie (XIX w.)
- ☐ Fafernuchy (XIX)w.)

Znaczenie produktów regionalnych i tradycyjnych

Kulturowe

- Podtrzymywanie tradycji i ochrona dziedzictwa kulturowego
- Podkreślanie tożsamości i regionalnej historii
- Dokumentowanie dawnych receptur, technik wytwarzania, surowców („narzędzi i sposobów”)



Rozwój lokalnej przedsiębiorczości

Rozwój lokalnej przedsiębiorczości

- możliwość różnicowania produkcji rolnej i osiągnięcia dodatkowych dochodów
- podnoszenie dochodów rolników i lokalnych przetwórców, inspiracja do podejmowania działalności związanej z wytwarzaniem produktów
- rozwój regionalny – dzięki znanym (i uznanym) specyficznym produktom promowane są regiony i miejsca w regionach oraz rozwija się turystyka, w tym coraz bardziej popularna obecnie turystyka kulinarna.



Przetwórstwo w gospodarstwach

- Agnieszka Rekowska (woj.zachodniopomorskie), w swoim gospodarstwie przetwarza przede wszystkim okoliczne zioła
- Farmerski wyrób serów – bardzo ważne źródło dochodów gospodarstw rolnych. Kozie sery z Pomorza



Rozwój lokalnej przedsiębiorczości

Lokalny rozwój gospodarczy inspirowany produktami zaczyna się zazwyczaj od współpracy sąsiedzkiej poprzez tworzenie grup producentów i stowarzyszeń, od hobbystów, zafascynowanych regionalnymi przepisami do właścicieli małych i średnich firm: masarni, mleczarni, piekarni i ciastkarni, zakładów przetwórstwa owoców i warzyw; obiektów gastronomicznych i hotelarskich a także agroturystyki i turystyki wiejskiej



Inspiracja do wytwarzania tradycyjnej żywności

- Współpraca sąsiedzka
- Tworzenie grup producentów
- Od hobbystów do małych i średnich firm
- Masarnie
- Mleczarnie
- Piekarnie
- Przetwórstwo owoców i warzyw
- Gastronomia i turystyka



Inspiracja do wytwarzania tradycyjnej żywności

- Współpraca sąsiedzka
- Tworzenie grup producentów
- Od hobbystów do małych i średnich firm
 - Masarnie
 - Mleczarnie
 - Piekarnie
 - Przetwórstwo owoców i warzyw
- Gastronomia i turystyka



Znaczenie produktów regionalnych i tradycyjnych

Gastronomia i turystyka

- Enoturystyka
- Biroturystyka
- Tematyczne szlaki kulinarne



Znaczenie regionalnych produktów

➤ **Dodatkowe źródło dochodów dla rolników:**

- sprzedaż surowców najwyższej jakości
- sprzedaż produktów zamiast surowców
- możliwość różnicowania dochodów

➤ **Promocja i rozwój gospodarstw agroturystycznych i turystyki wiejskiej;**

➤ **Gastronomia lokalna** - odpowiedź na oczekiwania coraz większej liczby pasjonatów turystyki kulinarnej;

➤ **Rozwój lokalnej przedsiębiorczości:**

- integracji społeczności lokalnych wokół produktu: tworzenie lokalnych partnerstw i organizacji, m.in. lokalne grupy działania; animacja aktywności kół gospodyń wiejskich i stowarzyszeń.
- wokół produktów powstają różne inicjatywy, takie m.in. jak organizacja lokalnych imprez rozstawiających „małe ojczyzny”

Jakość potwierdzają Certyfikaty

Aby wyróżnić produkty wysokiej jakości, wprowadzono unijne systemy certyfikowania i znakowania:

- dla produktów o charakterystycznych cechach wynikających z ich tradycyjnego składu, sposobu wytwarzania albo związanego z miejscem pochodzenia
- dla produktów rolnictwa ekologicznego



☐ Produkty regionalne i tradycyjne



☐ Produkty ekologiczne





Znak CHRONIONA NAZWA POCHODZENIA (CHNP) przyznawany jest produktom, które spełniają następujące warunki:

- nazwa nawiązuje do regionu, miejsca lub (wyjątkowo) kraju, w którym są wytwarzane (np. szynka parmeńska- z okolic Parmy, śliwowica Łącka, powidła świeckie
- cały proces wytwarzania** tj. wyrób surowca, produktu oraz przygotowanie do sprzedaży odbywa się w tym miejscu
- cechy i specyfika produktu ściśle zależą od miejsca , w którym powstał



Znak CHRONIONE OZNACZENIE GEOGRAFICZNE (ChOG) przyznawany jest produktom, które:

- wykorzystują nazwę regionu, w którym są produkowane
- ich reputacja związana jest ze specyficzną jakością, wynikającą z warunków geograficznych (np. klimatu, gleby, roślinności itp.)
- i lokalnej kultury

co najmniej jeden etap produkcji musi odbywać się na obszarze, którego nazwę wykorzystuje producent



Znak **GWARANTOWANA TRADYCYJNA SPECJALNOŚĆ (GTS)** przyznawany jest produktom, które:
mają specyficzną nazwę lub wytwarzane są ze specyficznego surowca
odróżniają się od innych produktów z tej samej kategorii
ich tradycyjny charakter wynika z użycia tradycyjnych surowców,
receptury lub technologii.

- **Polskie produkty zarejestrowane jako chronione nazwy pochodzenia i gwarantowane tradycyjne specjalności**

- **w systemie unijnym (47)**

Na rejestrację czekają 4 produkty:

wina z Doliny Dolnej Odry, jabłka krajeńskie, kiełbasa bydgoska, wino z Podkarpacia

Wędzone jabłko sechłońskie

Chronione Oznaczenie

Geograficzne

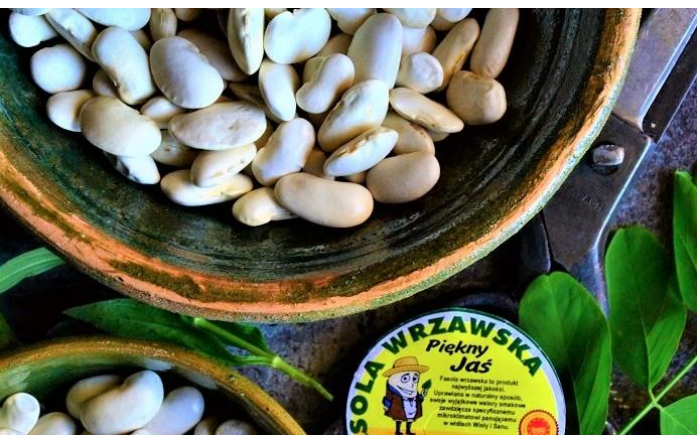
(Ostnio wpisany produkt)

- www.minrol.gov.pl/jakość
- Żywności/produkty
- regionalne i tradycyjne





Certyfikowane specjały z regionów



- Jabłka grójeckie (Mazowsze), rogal świętomarciński (Wielkopolska), miód wrzosowy
- z Borów Dolnośląskich (Dolny Śląsk); Wiśnia nadwiślanka (świętokrzyskie); obwarzanki krakowskie (Małopolska); fasola wrzawska (Podkarpacie)

Certyfikowane specjały z regionów

- **Pierekaczewnik (Podlasie); truskawka kaszubska (Pomorze); cebularz lubelskie (Lubelskie); kołocz śląski (Opolskie); miód drahimski (Zachodniopomorskie); krupniok śląski (Śląsk, Opolskie)**



Krajowe systemy jakości żywności

☐ System „Jakość Tradycja”



☐ Inne systemy polskie



System jakości żywności „Jakość Tradycja”

Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego we współpracy ze Związkiem Województw RP opracowała, na wzór systemów unijnych, pierwszy krajowy system wyróżniania i kontroli żywności wysokiej jakości „Jakość Tradycja”, uznany przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi i zgłoszony do notyfikacji do KE.



Znak podkreśla związek produktu z regionem

Producent zobowiązany jest
do używania Znak
wraz z nazwą regionu,
z którego pochodzi produkt





Krajowa Lista Produktów Tradycyjnych

- Z wnioskiem o wpis na Listę występuje producent
- Na Listę wpisywany jest tylko produkt, a nie producent. Poprzez fakt uzyskania wpisu produktów na LPT, producenci nie nabywają żadnego prawa ani do ochrony, ani do promocji wpisanych produktów jako własnych
- Za weryfikację wniosku o wpis produktu na Listę Produktów Tradycyjnych odpowiedzialny jest marszałek województwa. który przed dokonaniem oceny zwraca się do izby gospodarczej, zrzeszającej producentów produktów regionalnych i tradycyjnych z prośbą o wyrażenie opinii (najczęściej tą izbą jest Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego).
- Następnie wniosek przesyłany jest do Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Minister jest odpowiedzialny za prowadzenie i uaktualnianie Listy Produktów Tradycyjnych. Lista jest publikowana w Dzienniku Urzędowym Ministra (raz w roku) oraz na stronach internetowych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi (na bieżąco).

Krajowa Lista Produktów Tradycyjnych



- Jednym z głównych celów powstania listy jest promocja i rozpowszechnianie informacji o produktach wytwarzanych tradycyjnymi, historycznie ugruntowanymi metodami na terenie kraju, po to, aby następnie móc je skuteczniej promować także za granicą.
- Lista służy również pośrednio przygotowaniu producentów do rejestracji nazw wpisanych na nią produktów na szczepku unijnym.

Krajowa Lista Produktów Tradycyjnych

- Pierwszym produktem umieszczonym na Liście - w lipcu 2005 roku - był pieriekaczewnik - pieróg z Podlasia, który jest specjalnością mieszkających na tych ziemiach Tatarów. W 2009 r. Pieriekaczewnik został zarejestrowany w UE jako **Gwarantowana Tradycyjna Specjalność**, tak, że koncepcja Listy Produktów Tradycyjnych jako "przedszkola" do dużo trudniejszej rejestracji unijnej się sprawdziła.



Czy wiemy co mamy?

Pomorskie specjały na LPT:

Helskie anchovis

Bretlingi kaszubskie

Śledź mancowy po kaszubsku

Urząd Marszałkowski Województwa Pomorskiego

- ul. Okopowa 21/27, 80-810 Gdańsk
- Departament Środowiska i Rolnictwa
- tel. (58) 32 68 635
- e-mail: s.ceglarska@pomorskie.eu
- tel. (58) 32 68 765



Czy wiemy co mamy?

Pomorskie specjały na LPT:

Kaszubska zupa bańtkowa

Piernik staropolski z Powiśla

Urząd Marszałkowski Województwa Pomorskiego

- ul. Okopowa 21/27, 80-810 Gdańsk
- Departament Środowiska i Rolnictwa
- tel. (58) 32 68 635
- e-mail: s.ceglarska@pomorskie.eu
- tel. (58) 32 68 765



Przydatne linki

- www.minrol.gov.pl>jakość żywności>lista produktów tradycyjnych
- www.produktyregionalne.pl

Żurawina mermecka, śledź bałtycki po rybacku



Dziedzictwo kulinarne – wartość dodana dla producentów

Wartość dodana dla producentów

- Renoma
- Konkurencyjność
- Wyższa cena
- Derogacje w produkcji (dla małych firm b. ważne)

np. tradycyjny piec chlebowy lub wędzarnia opalane drewnem



Dziedzictwo kulinarne – wartość dodana

- Regionalne mleczarnie i Gminne Spółdzielnie SCh

GS SCh Żukowo

OSM Wieluń

OSM Jarocin





Dziedzictwo kulinarne – wartość dodana

- sękacze pieczone na wałkach – jak zarobić na tradycji

Piekarnia Mroczkowskich - Puńsk

Piekarnia GS SCh w Sejnach



Krótkie łańcuchy dostaw żywności

Rozwój krótkich łańcuchów dostaw żywności – bez pośredników między rolnikiem i konsumentem – to zdrowsze jedzenie od lokalnych producentów oraz sprawiedliwsze wynagrodzenie dla rolnika. Dziś, na rynku konwencjonalnym, otrzymuje on zaledwie 21 proc. ceny płaconej przez klienta supermarketu

Sery z Wiżajn są od dawna bezpośrednio sprzedawane turystom



Krótkie łańcuchy dostaw żywności

Rozwój krótkich łańcuchów dostaw żywności –bez pośredników między rolnikiem i konsumentem – to zdrowsze jedzenie od lokalnych producentów oraz sprawiedliwsze wynagrodzenie dla rolnika. Dziś, na rynku konwencjonalnym, otrzymuje on zaledwie 21 proc. ceny płaconej przez klienta supermarketu



Znaczenie krótkich łańcuchów

- Krótkie łańcuchy dystrybucji żywności są bardzo ważnym elementem rozwoju obszarów wiejskich, gdyż mają znaczenie nie tylko gospodarcze, lecz także społeczne oraz ekologiczne.
- **Dla producentów** (rolników, lokalnych przetwórców) wyeliminowanie pośredników na rynku żywności to:
 - większy udział w zyskach. Już nie statystyczne 21 procent wartości, ale często nawet 100 procent;
 - renoma i reputacja – bezpośredni kontakt z konsumentem buduje markę produktu i markę wytwórcy;
 - ustabilizowany, stały odbiorca – bezpośredni kontakt z producentem powoduje, że klient często powraca do niego, obdarza go swoim zaufaniem.



Znaczenie krótkich łańcuchów

➤ Dla społeczności i regionu:

- rozwój lokalnej przedsiębiorczości, wyższe dochody rolników i lokalnych przedsiębiorców
 - rozwój współpracy między różnymi podmiotami:
 - producenci zaczynają współpracować między sobą, tworząc nieformalne grupy sprzedażowe:
- ✓ Sprzedaż zbiorowa

W wielu krajach bardzo rozwinięta jest sprzedaż zbiorowa współpracujących ze sobą producentów, organizowana np. na targowiskach, a także w czasie rozmaitych imprez. Taka forma sprzedaży jest także coraz popularniejsza w Polsce, m.in. dzięki możliwości prowadzenia przez rolników sprzedaży bezpośredniej, dostaw bezpośrednich czy rolniczego handlu detalicznego oraz rozwiązania prawne dopuszczające sprzedaż nie tylko własnych ale i produktów sąsiadów, prowadzących taką działalność.

Prekursorkami tej formy sprzedaży są członkinie kół gospodyń wiejskich.

Koła gospodyń wiejskich są naturalnym, autentycznym ogniwem krótkich łańcuchów sprzedaży żywności

Sieciowanie, współpraca, certyfikaty

Gryszczeniówka - Wargowo

Jaśkowa Zagroda - Napachanie

Bartłowizna Goniądz. Syta Panna Łomża



Lokalnie, naturalnie i... solidarnie

konsumenckie, „paczki od rolnika”,
„targi śniadaniowe”, „rolnictwo
wspierane społecznie” (RWS),
kooperatywy spożywcze - online i
bezpośrednio, „tuż za rogiem”

Dobre praktyki - „Targ Pietruszkowy”
Podgórze - Kraków



Kooperatywy spożywcze



Kooperatywy spożywcze to **inicjatywy jednoczący grupę konsumentów i rolników** zorganizowaną na zasadzie dobrowolności. Ich celem jest bezpośrednie dokonywanie zakupów produktów rolnych u sprawdzonych rolników i producentów żywności.



Jest ich w Polsce ponad 100, w miastach wojewódzkich i w „terenie”. Ich listę łatwo można znaleźć w Internecie



Plakaty kooperatywy DOBRZE z Warszawy



Niedzielną wycieczką do rolników

„Ogórkowanie” czyli jedziemy do rolnika

Usługi pozarolnicze bazujące na tradycji i lokalności:

- popularne w wielu gospodarstwach rolnych „eventy” skierowane do konsumentów
- Zagrody edukacyjne przybliżające np.. technologie przetwórcze
- Warsztaty z dziećmi – przekaz z pokolenia na pokolenie



M. SZNAJDER
GOSPODARSTWO ROLNE
Kiszone warzywa z Doliny Baryczy

**PRODUKT
POLSKI**

M. SZNAJDER
GOSPODARSTWO ROLNE
Kiszone warzywa z Doliny Baryczy

OGÓRKOWANIE

w Dolinie Baryczy

21 SIERPNIA 2021 R. W GODZ. 12⁰⁰ - 17⁰⁰
TARC ROLNY U SZNAJDERÓW, HARNICE 1

ATRAKCJE

- ⊕ KONCERT ROBERTA CICHEGO, STAND-UP OLA PETRUS ⊕
- ⊕ TOR PRZESKÓD AGRONINIA Z JULIĄ MACIUSZEK PÓŁFINALISTKA NINIAWARRIOR ⊕
- ⊕ WYSTĘPY ZESPOŁÓW ZIELONA ŁĄCZKA I HUMOREK ⊕
- ⊕ WSPÓLNE ŚPIEWANIE „OGÓREK, ZIELONY MA GARNITUREK” ⊕
- ⊕ SŁOMIANY PLAC ZABAW, KAŁUŻA BŁOTNA, OGÓRKOWE SPA ⊕
- ⊕ ANIMACJE, OGÓRKOWA STREFA DLA DZIECI ⊕
- ⊕ LOT OGÓRKOWYM SAMOŁOTEM, WARSZTATY KISZENIA ⊕
- ⊕ WYSTAWCY Z DOLNEGO ŚLĄSKA ⊕
- ⊕ FOOD TRUCKI, LOKALNA GASTRONOMIA ⊕



Dziękuję za uwagę!

Izabella Byszewska

Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego

www.produktyregionalne.pl

izba@produktyregionalne.pl

izabella.byszewska@gmail.com

