Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie
Oddział w Krakowie

Marka wiejskiego produktu turystycznego

inicjatywy i inspiracje

Kraków 2009

„Marka wiejskiego produktu turystycznego – inicjatywy i inspiracje”
opracowanie zbiorowe pod redakcją Elżbiety Kmity Dziasek

Autorzy:

Dąbek Dariusz, LGD „Wokół Łysej Góry”, Urząd Gminy Bielice
Domański Romuald, Fundacja Wspomagania Wsi, Warszawa
Florys Krzysztof, Fundacja Partnerstwo dla Środowiska, Kraków
Idziak Wacław, Politechnika Koszalińska w Koszalinie
Jaszczak Agnieszka, dr, Uniwersytet Warmińsko-Mazurski
Kieljan Klaudia, Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie, Oddział w Krakowie
Kmita Dziasek Elżbieta, Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie, Oddział w Krakowie
Kulińska-Pluta Katarzyna, Urząd Gminy Żarki
Majewski Janusz, dr, Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu
Nowak Jacek, Pasieka „Barć” w Kamiannej
Rozpędowski Krzysztof, Stowarzyszenie Dobków w Dobkowie
Smolag Anita, Fundacja Wrzosowa Kraina
Strzembicki Leszek, dr, Uniwersytet Ekonomiczny w Krakowie
Szalewska Elżbieta, dr, Akademia Pomorska w Słupsku
Tatara Jadwiga, Urząd Marszałkowski Województwa Lubelskiego w Lublinie
Węda Łukasz Radosław, Stowarzyszenie Rozwoju Miejscowości Studzianka

Recenzenci:

prof. Józef Kania, Uniwersytet Rolniczy w Krakowie
prof. Jan Sikora, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu

© Copyright by Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie
Oddział w Krakowie, Kraków 2009

Projekt okładki: Bogusław Dziedzic

Opracowanie graficzne i skład komputerowy: Adam Dziedzic

ISBN 978-83-924526-2-1

Wydanie I, Nakład 1000 egz.

Druk: UNIDRUK Kraków

Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie
Publikacja opracowana przez Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Krakowie
Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Pomocy Technicznej
Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013
– Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Spis treści

Wstęp ... 5

1. Marka i produkt turystyki wiejskiej ... 7
   1.1. Budowanie marki turystyki wiejskiej – podstawowe determinanty i kierunki działań (Leszek Strzembicki) ... 9
   1.2. Budowanie terytorialnego produktu turystycznego (Janusz Majewski) ... 15

2. Dobre polskie przykłady ... 19
   2.1. Regionalne produkty turystyczne ... 21
      2.1.1. Kraina Żubra (Romuald Domański) ... 23
      2.1.2. Kraina Legend Świętokrzyskich (Dariusz Dąbek) ... 27
      2.1.3. Dolina Karpia (Klaudia Kieljan) ... 31
      2.1.4. Zielony Rower – Greenway Karpaty Wschodnie (Krzysztof Florys) ... 35
      2.1.5. Kraina w Kratę (Elżbieta Szalewska) ... 41
   2.2. Wioski tematyczne ... 47
      2.2.1. Kraina Rumianku (Jadwiga Tatara) ... 49
      2.2.2. Iwięcino – „Wioska końca świata" (Wacław Idziak) ... 55
      2.2.3. Dąbrowa – „Wioska zdrowego życia" (Wacław Idziak) ... 59
      2.2.4. Wojciechów – wieś kowalskich tradycji (Jadwiga Tatara) ... 63
   2.3. Obiekty specjalistyczne ... 69
      2.3.1. Zagroda Poleska w Kołaczach (Jadwiga Tatara) ... 71
      2.3.2. Szlak Tatarski (Łukasz Radosław Węda) ... 75
      2.3.3. Baćówki na Oscypkowym Szlaku (Klaudia Kieljan) ... 79
      2.3.4. Osada Średniowieczna (Dariusz Dąbek) ... 85
   2.4. Gospodarstwa edukacyjne ... 89
      2.4.1. Szlak Edukacyjnych Zagród Agroturystycznych w Gminie Żarki (Katarzyna Kulińska-Pluta) ... 91
      2.4.2. Ekomuzeum Rzemiosła w Dobkowie (Krzysztof Rozpędowski) ... 95
      2.4.3. Ekomuzeum Wrzosowej Krainy (Anita Smoląg) ... 101
      2.4.4. Pasieka „Barć" im. ks. Henryka Ostacha w Kamiannej (Jacek Nowak) ... 109

3. Doświadczenia i inspiracje zza granicy ... 113
   3.1. Toskańska Droga Wina Nobile z Montepulciano – „Strada del vino Nobile di Montepulciano", Włochy (Klaudia Kieljan) ... 115
   3.2. Makowa Wieś – „Mohndorf", Austria (Elżbieta Kmita Dziasek) ... 121
   3.3. Pijalnie mleka – „Melkhuske", Niemcy (Agnieszka Jaszczak) ... 125
   3.4. Szkoła w zagrodzie chłopskiej – „Schule auf dem Bauernhof", Szwajcaria (Elżbieta Kmita Dziasek) ... 129

4. XIII Ogólnopolskie Sympozjum Agroturystyczne *(Elżbieta Kmita Dziasek)* ... 133

5. Turystyka wiejska w Programie Rozwoju Obszarów Wiejskich 2007 – 2013 *(Elżbieta Kmita Dziasek)* ... 139

Wykaz operatorów prezentowanych przedsięwzięć turystycznych ... 147

Wstęp

W dniach 21 – 23 września 2009 roku w Gdańsku-Jelitkowie odbyło się XIII Ogólnopolskie Sympozjum Agroturystyczne, którego wiodącą problematyką była „Marka wiejskiego produktu turystycznego". Sympozjum towarzyszyło wydawnictwo konferencyjne pod tym samym tytułem – monografia Akademii Morskiej w Gdyni, obejmująca teoretyczne rozważania oraz wyniki badań i analiz naukowych w zakresie kreacji, uwarunkowań rozwoju i rynkowego wizerunku markowych produktów turystyki wiejskiej.

Niniejsze wydawnictwo jest kontynuacją podjętej na Sympozjum problematyki, w szczególności nawiązuje do treści i wyników pracy warsztatowej.

Na polskim rynku podejmowane są liczne przedsięwzięcia turystyczne, które posiadają cechy marki i potencjał, by stać się rzeczywistymi produktami markowymi. Publikacja obejmuje wybór studiów przypadków inicjatyw turystycznych na obszarach wiejskich, które wyróżniają się oryginalnością i transparentnością, przy równoczesnym zachowaniu kanonów wizerunku zrównoważonej turystyki wiejskiej.

Publikacja łączy w sobie dwie funkcje:

1. wyjaśnia i porządkuje podstawowe pojęcia związane z kreowaniem produktów markowych i daje praktyczne wskazówki dla prowadzenia procesu budowania regionalnych produktów turystycznych;
2. przedstawia różnorodne formy produktów turystycznych, ciekawe pomysły i warianty wzbogacania oferty, pozwalające na łatwą ich identyfikację oraz uzyskiwanie przewagi konkurencyjnej na rynku usług turystycznych

Mamy nadzieję, że publikacja będzie źródłem inspiracji dla dalszych twórczych działań w regionach i pomocą w efektywnym społeczno-gospodarczym rozwoju obszarów wiejskich.

Dziękujemy operatorom prezentowanych inicjatyw za ich udostępnienie do prezentacji i życzymy dalszych sukcesów. Autorom dziękujemy za życzliwy udział i zaangażowanie w przygotowaniu materiałów. Szczególne podziękowania kierujemy do autorów i właścicieli zdjęć, których ze względu na ich liczbę nie sposób wymienić. Wartość ilustracji dla przekazu merytorycznego niniejszej publikacji jest bezcenna.

Elżbieta Dziasek

„Jeżeli turystyka wiejska ma zachować swój charakter, to musi promować autentyczną gospodarkę wsi z dobrze prosperującymi gospodarstwami rolnymi, ożywionym środowiskiem wiejskim oraz aktywnymi i prawdziwymi (nie sztucznymi) przejawami kultury lokalnej."

(Bernard Lane)

Marka i produkt turystyki wiejskiej

Budowanie marki turystyki wiejskiej – podstawowe determinanty i kierunki działań

Leszek Strzembicki

Poświęcenie XIII Ogólnopolskiego Sympozjum Agroturystycznego, odbywającego się we wrześniu bieżącego 2009 roku w Gdańsku, problematyce marki wiejskiego produktu turystycznego było przedsięwzięciem trafnym i celowym. Zobowiązuje jednak do przypomnienia, że podejmowanie tego istotnego dla rozwoju turystyki wiejskiej zagadnienia nie stanowi odkrycia nowego tematu, godnego dyskusji i zainicjowania działań, lecz jest bardzo wskazaną kontynuacją prac rozpoczętych kilkanaście lat temu. Punktem wyjścia do rozpoczęcia procesu budowania turystycznych produktów markowych w Polsce, było sporządzenie na przełomie 1990 i 1991 roku przez irlandzką firmę *Tourism and Development International* „Raportu o Polskiej Turystyce". Dokument ten, sfinansowany ze środków Komisji Europejskiej, stworzył podwaliny przemysłu turystycznego przynoszącego znaczne dochody dla polskiej gospodarki. Po przygotowaniu programu rozwoju przemysłu turystycznego i jego zatwierdzeniu przez Komisję Europejską, Polska rozpoczęła realizować, począwszy od roku 1992, kolejne edycje programu, finansowane ze środków PHARE. Pierwszy z nich TOURIN I ('92-'96), drugi – TOURIN II ('95-'97) i kolejny TOURIN III ('98-'99).

Proces tworzenia produktów markowych w turystyce wiejskiej rozpoczął się właśnie w ramach programu TOURIN II.[1] Był on fragmentem koncepcji budowania i rozwoju produktów markowych polskiej turystyki. Miały to być produkty najlepsze, „flagowe" – tworzące pozytywny wizerunek turystyki zarówno w kraju jak i za granicą. Wytypowanych zostało pięć obszarów marki:[2]

- turystyka biznesowa,
- turystyka miejska i kulturowa,
- turystyka aktywna, rekreacyjna i specjalistyczna,
- turystyka na terenach wiejskich i zalesionych,
- turystyka przygraniczna i tranzytowa.

1 Z zakresem prac strategicznych w zakresie turystyki wiejskiej realizowanych w ramach programu TOURIN można zapoznać się w publikacji: J. Majewski, Turystyka wiejska w programie PHARE TOURIN – kierunki strategiczne i ich realizacja, Materiały X Ogólnopolskiego Sympozjum Agroturystycznego, Zeszyty Naukowe Akademii Rolniczej w Krakowie, nr 90, 2003.

2 Wymienione priorytetowe obszary polskiej turystyki zostały wytypowane w „Strategii krajowego produktu turystycznego Polski" do tworzenia produktów markowych.

Turystyka na terenach wiejskich obejmować miała: agroturystykę, ekoturystykę, turystykę na obszarach chronionych oraz atrakcje związane z życiem wsi, kulturą ludową i tradycjami.

Ważnym krokiem w procesie tworzenia turystycznych produktów markowych, w tym turystyki wiejskiej, było powołanie na początku 1997 roku zespołu menedżerów produktów markowych turystyki polskiej. Menedżerem marki turystyki na terenach wiejskich został dr Janusz Majewski. Jednym z ważniejszych zadań stojących przed menedżerem marki było wyłonienie produktów turystycznych charakteryzujących się optymalnym potencjałem rynkowym, a więc mających najwięcej szans na stanie się produktami markowymi – oczywiście w ramach odpowiedniego procesu ich wykreowania. W wyniku żmudnych prac diagnostycznych, analitycznych i koncepcyjnych, a także wielu spotkań, dyskusji z przedstawicielami usługodawców i ich zrzeszeń, lokalnych samorządów, organizacji non profit, jednostek naukowo-badawczych, administracji rządowej a także z ekspertami zagranicznymi, przyjęta została (po uzgodnieniach z ówczesnym Urzędem Kultury Fizycznej i Turystyki) propozycja trzech potencjalnych produktów markowych turystyki wiejskiej:

1. „Ślady zanikającej kultury wsi polskiej",
2. „Wypoczynek w ciszy i spokoju",
3. „Przyroda jakiej nie znamy".

Dla każdego z wymienionych produktów menedżer marki określił odpowiednie segmenty rynku do jakich mają być skierowane, przedstawił koncepcję tworzenia produktu wraz z podstawowymi składnikami, a także zestaw instrumentów promocyjnych.[3]

Zakończenie realizacji projektu TOURIN III, w ramach którego kontynuowano prace nad rozwojem pięciu produktów markowych polskiej turystyki, spowodowało zaprzestanie funkcjonowania instytucji menedżerów marek turystycznych. Proces budowania produktów markowych turystyki wiejskiej w Polsce stał się zatem, niejako automatycznie, kluczowym problemem wiejskich usługodawców, stowarzyszeń agroturystycznych na czele z Federacją Turystyki Wiejskiej „Gospodarstwa Gościnne". Czy w nawale bieżących zadań, w sytuacji permanentnego braku środków finansowych, kwestia tworzenia marki turystyki wiejskiej została zapomniana? Bardziej wnikliwa obserwacja realizowanego programu Federacji, wielu regionalnych stowarzyszeń, a także procesu świadczenia usług turystycznych przez wiejskich usługodawców, pozwala na postawienie bardziej optymistycznych wniosków.

3 Por. B. Szumlicz, Koncepcja rozwoju produktów markowych, /w:/ Marketing turystyki. Wybrane zagadnienia, AVSI, Instytut Turystyki Oddział w Krakowie, Centrum Edukacji Kadr Turystycznych, Kraków, 1999, s. 86

Wiele działań (jak chociażby systematyczne szkolenia, wdrażanie i doskonalenie systemu kategoryzacji, tworzenie nowych, unikalnych produktów turystycznych przez pojedynczych usługodawców, czy wiejskie rejony recepcyjne, doskonalenie form promocji i dystrybucji przy wykorzystaniu nowych technologii informatycznych) stanowi bowiem bardzo ważne elementy procesu budowania marki.

Warto zatem dokonując oceny dotychczasowych dokonań pamiętać, że **budowanie marki turystyki wiejskiej** jest długotrwałym, skomplikowanym procesem, a nie ściśle określonym datami projektem realizowanym przez najlepszych nawet ekspertów dysponujących odpowiednim budżetem. Marka nie powstaje dlatego, że ktoś sfinansował proces jej budowania, że stworzono system komercjalizacji, że dokonano niezbędnych badań rynku a odpowiedni resort przyjął w tej kwestii stosowny dokument. Można wręcz powtórzyć za J. Kallem, że marka rodzi się w umyśle konsumenta i poza nim nie istnieje![4] Ta konstatacja prowadzi jednocześnie do uznania marki za kluczowy element procesu komunikacji usługodawców wiejskich z konsumentami. Jego finałem ma być właśnie świadomy jej wybór przez turystę.

Kontynuowanie procesu budowania marki turystyki wiejskiej nabiera współcześnie, w sytuacji kształtowania się globalnego rynku, nowego znaczenia. Coraz większa konkurencja, coraz szersza oferta wypoczynku w kraju i zagranicą, stale wzrastające wymagania potencjalnych konsumentów, powodują, że marka staje się czynnikiem determinującym utrzymanie się na rynku. Warto zatem, jak się wydaje, przypomnieć pewne kanony i uwarunkowania procesu budowania marki turystyki wiejskiej. Otóż proces budowanie marki podzielić można na **cztery podstawowe etapy:**[5]

1. wyróżnienie marki w oczach konsumentów,
2. sprawienie, by konsumenci uznali markę za potrzebną,
3. zdobycie szacunku i zaufania konsumentów,
4. stworzenie związku emocjonalnego konsumentów z marką.

Wyróżnienie marki turystyki wiejskiej musi w praktyce oznaczać jej unikatowość. Ta zaś wynika ze stałego charakteryzowania się zespołem pewnych cech specyficznych, oznaczających dla kupujących unikatowe korzyści. Pozwala to na jej odróżnianie od konkurencyjnych ofert. Obserwując zjawiska występujące w turystyce wiejskiej w ostatnich latach nasuwa się uwaga o konieczności przypomnienia np. specyficznych cech turystyki wiejskiej, definicji turystyki wiejskiej, agroturystyki. Zmieniając, bądź dowolnie interpretując te pojęcia, sprawiamy, że z biegiem czasu turystyka wiej-

4 Por. J, Kall, Jak zbudować silną markę od podstaw, Helion, Gliwice, 2006, s.13,14.

5 Por. A. Moroz, Jak się tworzy marki? Praktyczne wskazówki dotyczące procesu kreacji marki, Przegląd Organizacji, nr 3, 2008.

ska utracić może cechy unikalności. A to może oznaczać brak zainteresowania potencjalnych nabywców, a zatem także ograniczenie jej wyboru. Warto zatem w tym miejscu powtórzyć to, co napisali A. i L. Riesowie:[6] *„Silną markę buduje się, wytyczając nieprzekraczalne granice i konsekwentnie, ciągle się ich trzymając (nie przez kilka, lecz kilkadziesiąt lat)".*

Sprawienie, by konsumenci uznali markę turystyki wiejskiej za potrzebną – ten warunek można zrealizować wówczas, kiedy marka niesie ze sobą obietnicę zaspokojenia ich potrzeb. Obietnica musi dotyczyć albo unikatowych potrzeb, albo unikatowych sposobów ich zaspokojenia. Winna także zapewniać odbiorów o wyższości marki. Tu znowu nasuwa się uwaga o konieczności wyróżniania się turystyki wiejskiej zespołem unikalnych cech. Bez spełnienia tego warunku trudno będzie zrealizować ten drugi etap. Ponadto, zaliczenie tego etapu budowania marki wymaga bardzo dobrego zrozumienia konsumentów, co z kolei umożliwiają systematyczne badania zachowań, potrzeb i preferencji oraz ukierunkowanie działań na wybrane w wyniku studiów segmentacyjnych jednorodne grupy celowe.

Kolejny trzeci etap budowania marki to, jak już nadmieniono, zdobycie szacunku i zaufania odbiorców. Będzie to możliwe po pierwsze wówczas, kiedy obietnice będą miały pokrycie w cechach marki turystyki wiejskiej. Kolejny warunek budowania szacunku i zaufania konsumentów, to wysoki stopień spełnienia ich oczekiwań. Będzie to możliwe wówczas, kiedy marka zapewniać będzie powtarzalną, standardową jakość.[7] Niezbędny wreszcie będzie rozgłos i powszechne uznanie. W pewnym stopniu można je osiągnąć, poprzez zwiększanie grona zadowolonych gości, którzy podzielą się opinią ze swymi znajomymi. Niezbędne będą jednak różnorodne działania z zakresu *public relations.*

Ostatnim etapem procesu budowania marki jest stworzenie emocjonalnego związku konsumentów z marką, doprowadzenie do stanu swoistej zażyłości. Marka, która dzięki unikalnym cechom jest rozpoznawalna, która jest szanowana ze względu na spełnianie obietnic i wysoką jakość, może stać się pewnym stałym elementem wypoczynku konsumentów, stałym składnikiem ich życia, a przy okazji być nośnikiem lojalności, tak oczekiwanej przez usługodawców.

6 A. Ries, L. Ries, 22 niezmienne prawa zarządzania marką, Prószyński i S-ka, Warszawa, 2000, s.161

7 Wyniki badań wskazują, że znaczna część turystów korzystających z ofert obiektów turystyki wiejskiej w Polsce bardzo wysoko ocenia jakość usług: najniższe wskaźniki cen bardzo dobrych dotyczyły terenu rekreacyjnego wokół gospodarstwa (46,5%) i wyposażenia domu (48,7%).; najwyższy odsetek ocen bardzo dobrych notowano w przypadku kontaktu z gospodarzami (79,7%) oraz jakości wyżywienia (79,3%). Zbliżone wyniki uzyskane w poprzednich edycjach badań pozwalają sądzić, że znaczna część obiektów turystyki wiejskiej oferuje produkty o powtarzalnej, wysokiej jakości. Por. L. Strzembicki, Zachowania konsumentów na rynku turystyki wiejskiej w Polsce, Górnośląska Wyższa Szkoła Handlowa, Katowice, 2005.

Podkreślano kilkakrotnie w niniejszym opracowaniu istotną rolę w procesie budowania marki cech wyróżniających turystykę wiejską. Ich rangę podkreślimy raz jeszcze poprzez stwierdzenie, że właśnie te unikalne cechy stanowią o tożsamości marki. Co oznacza pojęcie „tożsamość marki"? Często w popularnych publikacjach marketingowych używa się tego określenia zamiennie z wizerunkiem (*image*) marki. Zdaniem autorytetów w zakresie zarządzania marką są to odrębne pojęcia. **Wizerunek marki** odnosi się do nabywcy, natomiast tożsamość marki odnosi się do jej właściciela.[8]

Tożsamość marki stanowi zespół cech, atrybutów i właściwości pozytywnie wyróżniających markę wśród innych i stanowiących o jej odrębności.[9] Właśnie te specyficzne cechy (nadawane przez właściciela) mają być podstawą rozpoznania marki. Docierają one do konsumentów w postaci swoistych sygnałów, prowadząc do powstania w ich świadomości określonego wizerunku marki. Wynika z tego, że tożsamość musi poprzedzać wizerunek.

Tożsamość marki wyjaśnia konsumentowi jej istotę, poprzez określenie:[10]

- misji marki,
- systemu wartości oraz
- identyfikatorów.

Misja marki turystyki wiejskiej winna uzmysławiać konsumentom, czego byliby pozbawieni, gdyby taka marka nie istniała. Winna stanowić swoiste wyzwanie dla usługodawców, być źródłem większego zaangażowania w proces obsługi gości. Misja musi być zawsze pozytywna i zorientowana na działanie. Wartości, jakie niesie marka winny odzwierciedlać preferowane przez konsumentów sposoby postępowania lub określony stan egzystencji sprzyjający życiu według pożądanego wzorca. Wyróżnia się wartości kluczowe (np. wspólna filozofia czy moralność), wartości ekspresyjne (to co marka mówi np. o statusie konsumenta, jego cechach charakteru, osobowości) oraz wartości funkcjonalne (określone korzyści funkcjonalne, np. skład pakietu usług, sposoby korzystania z usług, poziom kosztów). Do identyfikatorów marki zaliczamy natomiast: nazwę marki, znak graficzny marki, kolor, opakowanie (w usługach turystycznych może nim być np. wydawnictwo promocyjne, które komunikuje osobowość marki), usługodawcy a także personel firm pośredniczących w komunikacji (np. punktów informacji turystycznej, biur podróży sprzedających ofertę) wraz z poziomem obsługi i atmosferą panującą w tych miejscach. Przystępując do budowania tożsamości marki warto także pamiętać, że winna być ona:

8 Por. J. Kall, Silna marka. Istota i kreowanie, PWE, Warszawa, 2001, s. 24-27.
9 A. Moroz, op. cit.
10 J. Kall, Jak zbudować silną markę…,op. cit. s. 28-41.

- konkretna,
- uzasadniona,
- nagradzająca konsumenta,
- wykorzystująca słabości konkurentów,
- możliwa do przyjęcia przez usługodawców.

Przedstawione, z konieczności, w syntetycznym skrócie i z pewnością niekompletne zasady i uwarunkowania procesu kreowania marki turystyki wiejskiej będą być może wykorzystane w praktyce przez różne podmioty. Produkty markowe turystyki wiejskiej mogę przecież być kształtowane przez pojedynczych usługodawców, organizacje i stowarzyszenia działające w skali lokalnej i regionalnej czy regiony turystyczne.[11] Kreować je mogą także takie organizacje, jak Federacja Turystyki Wiejskiej „Gospodarstwa Gościnne" działająca na obszarze całego kraju, w ramach jednego z priorytetowych obszarów polskiej turystyki. Uwzględniając dotychczasowy dorobek tej organizacji nasuwa się myśl o potrzebie kontynuowania przez Federację działań zmierzających do wykreowania silnych produktów markowych turystyki wiejskiej. Sądzę, że przy pomocy odpowiednich resortów, systemu doradztwa rolniczego oraz środowisk naukowych zbudować można, relatywnie szybko, kompleksowy program działań w tym zakresie.

11 Por. A. Panasiuk, Marka turystyczna. Założenia metodyczne, /w:/Markowe produkty turystyczne, Praca zbiorowa pod red. A. Panasiuka, Uniwersytet Szczeciński, Szczecin, 2004, s. 119-126.

Budowanie terytorialnego produktu turystycznego

Janusz Majewski

Władze wielu gmin uznały, że turystyka będzie jedną z głównych dziedzin ich lokalnej gospodarki. W rezultacie podjęto prace nad tworzeniem terytorialnych produktów turystycznych. Przybierają one różne formy, mają różne nazwy, ale procedura budowania produktów turystycznych jest podobna. Po kilkunastu latach doświadczeń można zauważyć pewne zjawiska, które występują w skali na tyle istotnej, że warto przyjrzeć się im bliżej.

Najważniejszy jest pomysł

Na początek potrzebny jest dobry pomysł, co oznacza, że produkt po prostu dobrze się sprzeda. I to powinno być główne kryterium, jakim trzeba się kierować przy wyborze pomysłu na produkt turystyczny. Czasami dany obszar posiada jeden walor, który jest na tyle wyjątkowy lub dopracowany albo już dobrze znany, że nie wolno tego zmieniać, bo wizerunek terenu tworzy się wiele lat. Nie szukajmy na siłę czegoś nowego, jeśli stare dobrze się sprawdza. Jednak częściej bywa tak, że taki pomysł trzeba wypracować, kierując się określonymi kryteriami i technikami.

Produkt turystyczny to nie jest zbiór atrakcji z danego obszaru

Bywa tak, że produktem nazywany jest przypadkowy zlepek atrakcji lub tylko walorów z danego obszaru. To nie jest żaden produkt, bo nie umożliwia on nam wykreowania wyrazistego, odróżnialnego wizerunku, dzięki któremu zostaniemy zauważeni wśród mnóstwa innych ofert. Produkt turystyczny to nieprzypadkowa kombinacja atrakcji wybranych z już istniejących i/lub budowanych celowo pod kątem przemyślanego i przetestowanego pomysłu.

Produkt turystyczny ma zadowolić klienta, a nie władze lokalne

Produkt turystyczny powinien być tworzony wokół jednej, głównej idei. Jeśli będzie to szlak turystyczny, nie musi on prowadzić przez wszystkie gminy, tylko dlatego, że są zrzeszone w lokalnej organizacji (grupie działania, związku gmin). Odwrotnie, to ta organizacja powinna być stworzona na obszarze, który przedtem uznano za lokalizację produktu turystycznego. Tymczasem spotyka się produkty, które „na siłę" zlokalizowane są we wszystkich zrzeszonych gminach, mimo że nie ma tam odpowiednich atrakcji, zgodnych z główną ideą produktu.

Czy zawsze konieczne są badania rynkowe?

Zawsze zaleca się przeprowadzać badania rynkowe przed przystąpieniem do budowania produktu. Ale nie w każdym przypadku muszą to być drogie badania pierwot-

ne, czyli przeprowadzane w terenie wyłącznie pod kątem naszego produktu. Mogą to być niekosztowne badania wtórne, czyli analiza wyników badań wykonanych przez innych, często publikowanych bezpłatnie. Żadne badania nie gwarantują nam 100% sukcesu, niemniej jednak zmniejszają ryzyko porażki. Ponadto mogą być cennym źródłem inspiracji dla znajdowania nowych pomysłów.

Czy już ktoś wymyślił coś podobnego?

Podobnie jak w innych dziedzinach gospodarki, w turystyce obserwujemy zjawisko naśladownictwa. Jeśli sąsiadom udał się jakiś pomysł, a nie chcemy ryzykować, często robimy coś podobnego. W Polsce mamy wiele miejscowości o jednorodnym typie produkcji lub usług; na przykład miasteczka meblowe czy gminy cebulowe lub pieczarkowe. Ta praktyka czasami się sprawdza, bo w jednym miejscu powstają firmy produkcyjne, handlowe, usługowe, które się świetnie uzupełniają. W przypadku turystyki jest inaczej; podobne atrakcje tworzą niepotrzebną konkurencję. Dlatego trzeba się zastanowić, czy w okolicy nie będziemy konkurować z identyczną firmą?

Skąd przyciągniemy klientów?

Oczywiście są sytuacje, gdy rynek jest na tyle pojemny, że kolejna atrakcja znajdzie klientów. Są atrakcje na skalę międzynarodową, jedyne, wyjątkowe, niepowtarzalne (np. Wenecja), są na skalę krajową (np. Wawel), na skalę regionalną, ale są też na skalę tylko lokalną i takich jest większość. Musimy sobie już na początku odpowiedzieć na pytanie, jaką siłę przyciągania klientów ma nasz produkt? Jeśli jest to skala lokalna, sprawdźmy dobrze, czy czegoś podobnego nie ma w okolicy. Dokonajmy także rozeznania w podobnych miejscach (w kraju i za granicą), jakie kategorie klientów korzystają z podobnej atrakcji.

Nie bójmy się nisz rynkowych

Kiedy myślimy o naszych przyszłych klientach, chcielibyśmy zabezpieczyć się na wszelkie sposoby i zyskać ich jak najwięcej. Powoduje to skłonność do oferty dla wszystkich. Specjaliści twierdzą, że oferta dla wszystkich jest ofertą dla nikogo, a docelowo efektem nie jest większa liczba klientów. Nastawienie się na wybraną niszę sprawia, że lepiej rozpoznajemy potrzeby klientów i lepiej jesteśmy w stanie je zaspokoić, czyli stajemy się specjalistami. W rezultacie mamy więcej zadowolonych klientów.

Bądźmy pierwsi na rynku

Kiedy już dokonamy rozeznania konkurencji w promieniu kilkudziesięciu kilometrów lub nawet więcej, możemy podjąć decyzję, co ma stanowić o unikatowości naszego produktu. W ten sposób zwiększamy szansę na to, że przez pewien czas, do momentu gdy ktoś nie skopiuje naszego pomysłu, możemy mieć gwarancję braku konkurencji. Sam ten fakt nie gwarantuje jeszcze sukcesu, ale stwarza dobre dla niego przesłanki.

Czy nasz produkt jest autentyczny?

Przez autentyczność rozumiemy związek produktu z charakterem miejsca, w którym jest zlokalizowany. Przykładowo: popularne w Polsce wioski kowbojskie czy indiańskie można by określić jako autentyczne w Ameryce, ale nie w Polsce. Budownictwo w stylu góralskim na Podlasiu jest też przykładem nieautentyczności. Generalnie zaleca się, by produkty turystyczne były autentyczne, czyli wykorzystywały walory istniejące w danym miejscu, nawiązywały do jego historii lub współczesności.

Czy autentyczny produkt sprzedaje się lepiej?

Nasz produkt może być autentyczny lub nie. Nikt nie nakazuje tworzenia produktów wyłącznie autentycznych. Co więcej, w niektórych przypadkach produkty nieautentyczne mogą sprzedawać się lepiej niż autentyczne. Ale produkt autentyczny trudniej jest skopiować, bo jest silnie związany z danym miejscem i zawiera elementy, które trudno znaleźć gdzie indziej. Ponadto nieautentyczne produkty często nie są wspierane finansowo przez administrację i fundusze pomocowe.

Dobre opakowanie produktu

Warto odpowiedzieć sobie na pytanie, co jest przedmiotem sprzedaży. Jeszcze niedawno uważano, że są nim usługi turystyczne. Kiedy ujęcie produktowe stało się w turystyce powszechne, położono nacisk na korzyści, jakie za pomocą usług są dostarczane turystom. W ciągu ostatniego dziesięciolecia pojawiły się nowe określenia – doznania, przeżycia, doświadczenia i emocje. I one są obecnie głównym przedmiotem transakcji na rynku. Problem jednak w tym, jak przedstawić emocje klientom w materiałach promocyjnych.

Bez sektora prywatnego nie ma produktu turystycznego

Podejmowanie inicjatywy budowania produktu turystycznego wyłącznie przez organizacje sektora publicznego: urzędy gmin, ośrodki kultury itp. jest kuszące, bo znacznie łatwiej jest podejmować decyzje i realizować projekt. Ale jeśli myślimy o profesjonalnym produkcie, to musimy myśleć o długofalowych korzyściach z jego sprzedaży. A tego nie osiągniemy bez znaczącego udziału sektora prywatnego; od obiektów noclegowych, poprzez atrakcje do lokalnego biura sprzedaży oferty.

Odpowiednia struktura organizacyjna dla rozwoju produktu

Dotychczas większość turystycznych struktur organizacyjnych utworzono w ramach obszarów administracyjnych (gmin, powiatów, związków gmin). Ich głównym zadaniem jest promocja walorów i atrakcji turystycznych obszaru. Tymczasem marketing produktu turystycznego wymaga innych struktur, nastawionych bardziej na kreowanie marki obszaru, z dużym udziałem firm komercyjnych. Takie struktury określa się mianem DMO (organizacja zarządzania destynacją turystyczną) i często są nastawione na zysk.

Czy można obyć się bez udziału ekspertów?

Istnieje pokusa, by wszystko zrobić własnymi siłami. I takie podejście ma wiele zalet, gdyż to co sami wypracujemy, uznajemy za własne, bardziej się z efektem identyfikujemy, a przede wszystkim uczymy się dobrej współpracy. Jednak są sytuacje, kiedy potrzebujemy wsparcia eksperta. Tworzenie produktu turystycznego to nie jest proste układanie budowli z klocków. A takie podejście często spotykamy. Jeśli ma przynieść pożądane rezultaty wymaga profesjonalnych kwalifikacji.

Jak zatrudniać ekspertów i firmy doradcze?

Najlepiej z rekomendacji innej organizacji, dla której ekspert lub firma wykonała podobną pracę. Ale to też jest ryzykowne, bo niektóre firmy wypracowały jednolitą metodologię i stosują ją automatycznie do wszystkich obszarów. Jeśli chodzi o metodologię jest to zaleta, ale czasami firmy idą na łatwiznę i proponują podobne pomysły dla różnych obszarów. Zleceniodawca powinien bardzo precyzyjnie określić swoje oczekiwania, ale do tego musi dysponować pewnym poziomem wiedzy na temat zakresu zamawianych prac.

„Trzeba mieć szalone pomysły, żeby coś zmienić”
(Richard Griendl)

Dobre polskie przykłady

Regionalne produkty turystyczne

Wioski tematyczne

Obiekty specjalistyczne

Gospodarstwa edukacyjne

„Kultury rodzime, ludowe, włączone przede wszystkim przez religię do wielkich kręgów europejskiej kultury i zarazem zachowujące swój własny język, wykazały w trwaniu ogromną, imponującą siłę”

(Jerzy Kłoczowski)

Regionalne produkty turystyczne

Kraina Żubra

Romuald Domański

Kraina Żubra obejmuje swoim zasięgiem pięć powiatów Polski Wschodniej województwa podlaskiego. Są to powiaty: hajnowski, siemiatycki, bielski, sokólski i białostocki. Obszary te znane są powszechnie z niezwykle bogatych i dobrze zachowanych zasobów przyrodniczych i kulturowych. Perłą przyrody jest Puszcza Białowieska z wielowiekowymi naturalnymi drzewostanami określanymi jako najstarsze w Europie. Pozostałe obszary puszczańskie w postaci Puszczy Knyszyńskiej, Ladzkiej i niewielkich fragmentów Puszczy Mielnickiej również wzbogacają atrakcyjność turystyczną Krainy Żubra różnorodnością fauny i flory, bogactwem grzybów i owoców leśnych.

Cechą szczególną stanowiącą specyficzny wyróżnik regionu jest zachowany krajobraz kulturowy wsi w postaci tradycyjnych wiejskich układów przestrzennych, tradycyjnego zdobnictwa budynków, podtrzymywanych tradycji i obrzędów, bogactwa tradycyjnej wschodniej kuchni i specyficznej gwary opartej na dialektach pogranicza. Kolorytu dodaje różnorodność religijna z dominującymi wyznaniami prawosławnym i katolickim, i związanymi z tym obrzędami i tradycjami oraz wyjątkowo bogatą architekturą sakralną.

Na obszarze tym, a szczególnie w powiecie hajnowskim, w ostatnich dziesięciu latach, nastąpił dynamiczny rozwój turystyki wiejskiej i agroturystyki, m.in. dzięki projektom szkoleniowym i pożyczkowym Fundacji Wspomagania Wsi. Rozwój ten przyczynił się do podniesienia standardu usług noclegowych i żywieniowych. Zwiększyła się też oferta gospodarstw w zakresie form wypoczynku oraz różnorodności grup celowych do których kierowana jest oferta. W niewielkim stopniu jednakże kwaterodawcy korzystali z bogactwa zasobów kulturowych związanych ze specyfiką regionu, co powodowało dużą powtarzalność i standardowość oferowanych usług. Zaistniała zatem wyraźna potrzeba zaplanowania i wdrożenia działań przygotowujących i mobilizujących kwaterodawców do większego zainteresowania włączeniem dziedzictwa kulturowego do swojej oferty, jako wartości szczególnej, wyróżniającej w odniesieniu do innych regionów kraju.

Zagadnienie to zostało włączone do priorytetów utworzonej w 2006 roku w ramach programu Leader+ Lokalnej Grupy Działania „Puszcza Białowieska" która podjęła decyzję o zainicjowaniu działań w kierunku wykreowania **produktu markowego „Krainy Żubra"** opartego na dziedzictwie kulturowym regionu. W tym celu zaproszono do współpracy specjalistkę w zakresie rozwoju turystyki wiejskiej Teresę Zaworską, kulturoznawców, etnografów oraz liczną grupę kwaterodawców z terenu powiatu hajnowskiego. Zaprogramowany został ciąg kolejnych działań zmierzających do ustalenia kryteriów oceny kwater agroturystycznych i opracowania zasad przyznawania **znaku markowego „Krainy Żubra"**. Znak ten, w zamierzeniach miał stanowić swoisty wyróżnik kwater informujący o wysokiej jakości świadczonych w nich usług a szczególnie o zachowaniu i kultywowaniu tradycyjnej kultury regionalnej.

Do oceny kwater przyjęto następujące kryteria:

tradycyjny, podlaski, drewniany budynek

elementy małej architektury decydujące o wiejskim charakterze obiektu

tradycyjny ogród i sad

regionalny wystrój wnętrza

swojskie jadło i kuchnia regionalna

sprzedaż bezpośrednia produktów regionalnych i lokalnych

warsztaty rzemiosła tradycyjnego i pokazy tradycyjnego przetwórstwa żywności

kultywowanie w gospodarstwie tradycji i obrzędów

Celem wdrożenia systemu, opracowano arkusze oceny kwater, przyjęto system punktacji poszczególnych elementów dziedzictwa kulturowego, opracowano znaki graficzne dla poszczególnych, ocenianych elementów, przeszkolono grupę inspektorów i dokonano weryfikacji systemu poprzez testową ocenę kilkunastu kwater.

W rezultacie powstał nowatorski w skali kraju system oceny pozwalający na identyfikację obiektów turystyki wiejskiej, kultywujących tradycyjną kulturę regionu, informujący odbiorów usług w sposób Prosty i czytelny o zachowanych i kultywowanych regionalizmach. Zastosowanie do oznakowania kwater **logo** „**Krainy Żubra**" pozwala potencjalnym odbiorcom usług na proste skojarzenie regionu, którego dotyczy oferta, zaś poszczególne symbole graficzne dotyczące elementów kulturowych w ofercie turystycznej, wizualizują czytelnie symbolizowaną treść.

Należy również podkreślić, że kwatery zabiegające o możliwość posługiwania się znakiem markowym „Krainy Żubra" są zobowiązane spełnić określone wymagania zarówno wobec obowiązujących przepisów prawnych jak również wobec wymogów Polskiej Federacji Turystyki Wiejskiej „Gospodarstwa Gościnne" oraz Białowieskiego Stowarzyszenia Agroturystycznego „Żubr" tj.:

- Spełnienie wymagań zawartych w Rozporządzeniu M.G. i P. z dn. 19.08.2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie.
- Spełnienie wymagań (min. standard) wynikających z systemu kategoryzacji wiejskiej bazy noclegowej PFTW.
- Spełnienie dodatkowych wymagań określonych przez BSA „Żubr" (obowiązkowe uczestnictwo w szkoleniach).

Gwarantuje to odbiorcom usług korzystanie z określonej jakości warunków mieszkaniowych w wynajmowanych kwaterach. Przedstawiony wyżej system oceny jest dobrowolny i otwarty. Znak markowy otrzymało dotychczas kilkadziesiąt kwater. Dalszych kilkudziesięciu kwaterodawców zgłosiło swoje obiekty do poddania ocenie. Dzięki uczestnictwu kwaterodawców w procesie opracowywania i wdrażania systemu, ich świadomość potrzeby dążenia do osiągania wysokiej jakości, wyróżnialnych usług, jest bardzo wysoka.

Dalsze wdrażanie systemu będzie prowadzone we współpracy z Białowieskim Stowarzyszeniem Agroturystycznym „Żubr" i innymi organizacjami zaangażowanymi w rozwój turystyki wiejskiej i agroturystyki, które wykazują zainteresowanie nowym systemem oceny kwater i podnoszeniem jakości oferty turystycznej. Jako efekt wdrożonego działania w skali regionu przewiduje się:

- Zwiększenie atrakcyjności oferty turystyki wiejskiej w regionie
- Odtworzenie i zachowanie zasobów kulturowych regionu
- Skuteczniejszą promocja regionu
- Wzrost dochodów z usług turystycznych

Całość przedsięwzięcia została sfinansowana ze środków Pilotażowego Programu LEADER+ w ramach SPO Rolnictwo 2004-2006.

Kraina Legend Świętokrzyskich

Dariusz Dąbek

Produkt turystyczny „Kraina Legend Świętokrzyskich" funkcjonuje na obszarze Gór Świętokrzyskich, na terenie gminy Bieliny malowniczo położonej wśród pasm górskich. To jedna z największych atrakcji turystycznych gminy. Produkt powstał w 2006 roku z inicjatywy młodych członków Stowarzyszenia „Lokalna Grupa Działania – Wokół Łysej Góry". W rozwoju produktu uczestniczą także Gmina Bieliny, Gminne Centrum Kultury i Sportu w Bielinach oraz Lokalna Organizacja Turystyczna „Kraina Legend Świętokrzyskich".

Gry terenowe „Kraina Legend Świętokrzyskich", ze względu na swą atrakcyjność i intensywność rozwoju, otrzymały liczne nagrody i wyróżnienia w Polsce i Europie. W roku 2006 produkt otrzymał Certyfikat Polskiej Organizacji Turystycznej. W 2009 r. otrzymał II Nagrodę na targach Turystyki Wiejskiej i Agroturystyki AGROTRAVEL w Kielcach oraz nominację do Złotego Certyfikatu POT. W tym samym roku zaś projekt „Gmina Bieliny – Nasze Miejsce Mocy", obejmujący m.in. roz-

wój produktu „Kraina Legend Świętokrzyskich", jako jeden z dwóch w kraju, został zakwalifikowany do europejskiego finału konkursu Europejskie Nagrody Przedsiębiorczości i tam otrzymał specjalne wyróżnienie europejskiego jury.

Operatorem produktu jest obecnie Stowarzyszenie LGD Wokół Łysej Góry, a gry organizowane są dla grup zorganizowanych i przy okazji otwartych imprez turystycznych na terenie całej gminy Bieliny. Od roku 2010 „Krainą Legend Świętokrzyskich" będzie zarządzała nowa instytucja kultury „Centrum Tradycji i Turystyki Gór Świętokrzyskich".

Produkt opiera się na powiązaniu walorów przyrodniczych regionu: urozmaicona rzeźba terenu, malowniczy krajobraz – świętokrzyskie pasiaki, wspaniałe warunki klimatyczne – bliskość Puszczy Jodłowej, położenie w obszarze przyrody chronionej oraz zasobów dziedzictwa kultury – unikatowej gwary świętokrzyskiej, magii legend i wierzeń ludowych oraz niepowtarzalnym bogactwie historycznym Świętego Krzyża.

W „Krainie Legend Świętokrzyskich" przeszłość wychodzi na spotkanie teraźniejszości i przyszłości. Magiczny świat sprzed stuleci pełen czarownic, biesów i tajemnic kusi turystę wędrującego szlakami ziemi Gór Świętokrzyskich na Święty Krzyż, nazywany Łyścem.

Gry terenowe wykorzystują bogactwo legend i podań świętokrzyskich. Organizowane są w tajemniczej scenerii, które dostarczają niepowtarzalnych wrażeń, emocji, a jednocześnie wymagają od uczestników zaangażowania i współpracy z grupą. Trasa gier ma zwykle długość 2-3 kilometrów. Podczas wędrówki gracze spotykają ożywione postaci z legend. Na mecie czekają na nich liczne niespodzianki. Gry mają charakter integracyjno-edukacyjny. Scenariusz jest dopasowany do wieku i oczekiwań uczestników. Dzięki interesującym dialogom gracze poznają historię i legendy związane z postaciami, a atrakcyjne gry i zabawy zespołowe oraz „misje do spełnienia" w każdej grze integrują grupy

i pozwalają im się dobrze bawić. Scenariusze gier terenowych są indywidualnie dopasowane do grupy osób, która chce wziąć w nich udział, uczestnicy podczas wędrowania po pięknych zakątkach gminy Bieliny mają okazję spotkania żywych postaci, które przetrwały w legendach i opowieściach ludowych: urokliwe czarownice, diabły, boginie bóstwa i demony słowiańskie, które władały Puszczą Jodłową.

Obecnie gry terenowe są organizowane na zamówienie w terminach ustalonych z klientem (grupy szkolne i biznesowe). Ponadto dwa razy w roku we współpracy kilku podmiotów z gminy Bieliny organizowane są otwarte (ogólnodostępne, bezpłatne) gry terenowe przy okazji turystycznych imprez gminnych (rodziny z dziećmi). Gry terenowe są organizowane w dowolnym miejscu na terenie Gminy Bieliny i okolic (również na terenie sąsiednich gmin oraz w miejscach wskazanych przez Klientów).

Jak do tej pory na rozwój produktu „Kraina Legend Świętokrzyskich" udało się pozyskać środki z Programu Młodzież (rok 2006), dzięki którym odbyły się warsztaty aktorskie, zostały zakupione stroje i rekwizyty oraz zorganizowane pierwsze gry z cyklu „Kraina Legend Świętokrzyskich".

W 2008 roku środki z Poakcesyjnego Programu Wsparcia Obszarów Wiejskich – Programu Integracji Społecznej zostały przeznaczone na dalszy rozwój produktu. Gmina Bieliny pozyskała środki na realizację projektu pn. „Centrum Tradycji i Turystyki Gór Świętokrzyskich wraz z restauracją zabytków Świętego Krzyża – etap I"

ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Świętokrzyskiego, Działanie 2.3 Promocja gospodarcza i turystyczna regionu, indywidualny projekt kluczowy.

Produkt „Kraina Legend Świętokrzyskich" posiada własne **logo**. Jako **hasło promocyjne** wykorzystywana jest nazwa „Kraina Legend Świętokrzyskich". Hasło jest uniwersalne dla całego regionu Gór Świętokrzyskich i może być wykorzystywane jako hasło promujące magiczne miejsca mocy w Górach Świętokrzyskich.

Dolina Karpia

Klaudia Kieljan

Dolina Karpia to obszar historycznego zagłębia hodowli karpia na Ziemi Oświęcimsko-Zatorskiej (województwo małopolskie) znanego już w średniowieczu. Stawy hodowlane zajmują tu obszary setek hektarów rozciągając się w dolinie Wisły, Skawy i Wieprzówki. Długoletnia tradycyjna hodowla karpia zatorskiego doprowadziła do wytworzenia się mikroregionu turystycznego nazwanego dziś „Doliną Karpia".

„Dolina Karpia" to również program, który obejmuje kilka połączonych ze sobą działań, mających na celu stworzenie spójnej oferty turystycznej opartej na dostępnych zasobach środowiska naturalnego. Członkami – założycielami projektu „Dolina Karpia" są samorządy: Zator, Przeciszów i Spytkowice oraz Brzeźnica, Polanka Wielka i Osiek. Tych sześć gmin położonych w południowej części doliny Wisły i na pogórzu Karpackim, postanowiło połączyć swoje siły i wspólnie promować ten zakątek kraju.

Dolina Karpia to jeden z ciekawszych pomysłów jaki zrealizowano na południu Polski. Obszar obejmujący 269 km^2 posiada ogromne znaczenie przyrodnicze i kulturowo-historyczne. To przede wszystkim najważniejszy ośrodek hodowli karpia zatorskiego w Polsce i docelowo Europejskie Centrum Wędkarstwa. Tereny te stały się atrakcyjne dzięki istnieniu rybnych zbiorników wodnych, łowisk komercyjnych, licencyjnych i specjalistycznych, wypożyczalni sprzętu do wędkowania, zaplecza gastronomicznego, hoteli, moteli, pól biwakowych i karawaningowych itp. Teren stanowi zatem doskonałe miejsce dla rekreacji, wypoczynku oraz uprawiania sportów wodnych. Sercem Doliny Karpia jest Gmina Zator, która wyróżnia się rozbudowaną i kompleksową ofertą turystyczną.

Fundamentem Doliny Karpia są długowieczne tradycje związane z hodowlą karpia zatorskiego, którego technika hodowli dotychczas nie została zmieniona, dzięki czemu ryba ta zachowuje niepowtarzalne walory smakowe. Karp zatorski, zwany też karpiem królewskim, jest rybą poszukiwaną i cenioną przez smakoszy ryb w całej Polsce. Znalazł on też swoje miejsce na „Mapie małopolskich przysmaków". Najlepiej smakuje karp wędzony, karp w zalewie lub „karp po zatorsku" - zapiekany w śmietanie.

Początki rybactwa i hodowli karpia w Zatorze sięgają czasów panowania Bolesława Krzywoustego. W połowie XV wieku Księstwo Zatorskie przeszło do Korony Polskiej i odtąd królowie polscy otoczyli tę krainę, a zwłaszcza jej ryby, troskliwą pieczą. Oczywiście wśród ryb królował karp. Jego walory smakowe potrafili docenić polscy królowie sprowadzając go przez długie lata na swoje stoły - stąd też wzięła się zachowana do dzisiaj nazwa „karp królewski", którą wielu hodowców przypisuje swoim karpiom. Jednak, aby być zgodnym z historyczną prawdą, jedynie karp z Zatora ma prawo szczycić się przydomkiem „królewskiego".

Cyprinus carpio L. to łacińska nazwa karpia o barwie oliwkowo-niebieskiej z charakterystycznym wygrzbieceniem i zwartą formą. Po przetworzeniu mięso ryby jest delikatne w smaku, typowe dla tego gatunku, posiadające świeży rybi zapach. Karp zatorski wywodzi się z rasy karpia polskiego (galicyjskiego). Jest hybrydą powstałą w wyniku krzyżowania czystej linii karpia zatorskiego z czystymi liniami: węgierską, jugosłowiańską, gołyską i izraelską. Tak uzyskane osobniki charakteryzują się wysokimi cechami produkcyjnymi.

Od 1946 r. wdrażano stopniowo **„zatorską metodę chowu"** karpia opartą na dwuletnim systemie, uzyskując w pierwszym roku wzrost (średnio) do 86% przeżycia. Metoda ta jest stosowana do dzisiaj. Większość prac związanych z produkcją wykonuje się ręcznie, przy czym ważna jest wiedza i doświadczenie ludzi. Proces produkcji nie uległ znacznym modyfikacjom przez lata, jedynie bryczki konne zastąpiono specjalistycznym sprzętem do transportu, dzięki czemu ryby transportowane są w lepszych i humanitarnych warunkach, a drewniane łodzie zastąpiono aluminiowymi. Czyste powietrze oraz rzadko spotykana fauna i flora stanowią o unikatowym i specyficznym charakterze całego obszaru geograficznego obejmującego swym zasięgiem ziemię zatorską wraz z Doliną Karpia.

W lutym 2007 roku **„Karp Zatorski"** został wpisany na krajową Listę Produktów Tradycyjnych w kategorii „Produkty rybołówstwa, w tym ryby". Od kilku lat Zatorskie Towarzystwo Wędkarskie wraz z Rybackim Zakładem Doświadczalnym w Zatorze prowadzą aktywne działania w celu zarejestrowania „Karpia Zatorskiego" na unijnej liście produktów regionalnych jako Chronione Oznaczenie Geograficzne. Ozna-

czenie „Karpia Zatorskiego" to potwierdzenie jego jakości, właściwego pochodzenia oraz kilkusetletniej niezmienionej tradycji hodowli. Nadanie mu certyfikatu Unii Europejskiej będzie gwarancją ochrony jego nazwy i promocją na arenie międzynarodowej.

Produkcja karpia odbywa się w gospodarstwach rybackich, z których największe to: Przeręb, Spytkowice, Bugaj, Rudze i Laskowa. Warto pamiętać, że wybierając karpia zatorskiego kupujemy produkt markowy, godny królewskich stołów i mający kilkusetletnią tradycję.

Dolina Karpia dysponuje **Szlakiem Atrakcji Turystycznych** umożliwiającym odkrycie najciekawszych miejsc, obiektów i wydarzeń tego obszaru. Dzięki dostępnym informacjom można poznać zabytkowe dwory, zamki i pałace, architekturę kościołów i kapliczek, dojechać do łowisk, odnaleźć potrawy lokalne, gospodarstwa agroturystyczne czy też ciekawe wydarzenia miejscowe.

Cenne przyrodniczo tereny Doliny Karpia pokryte są kompleksami stawów hodowlanych. Obok tradycyjnej hodowli karpia zatorskiego prowadzi się także hodowlę innych gatunków ryb, takich jak lin, jaź, tołpyga, amur, karaś pospolity i złocisty oraz ryb drapieżnych: szczupak, sum i okoń.

W tym rejonie warto zwrócić uwagę przede wszystkim na inny przyrodniczy symbol tego obszaru. Są to unikatowe okazy ptaków przyciągające ornitologów i amatorów fotografowania przyrody. Występują tu m.in. gatunki wpisane do Czerwonej Księgi Zwierząt. Te wyjątkowe gatunki to: ślepowron, rybitwa białowąsa, bąk, bączek i zielonka. Dzięki licznemu występowaniu tych rzadkich gatunków ptaków, obszar ten został wpisany do systemu ochrony przyrody Natura 2000. Do objętych ochroną należy również pływająca roślinność wodna: grzybieńczyk wodny ze złocistymi kwiatami, kotewka orzech wodny o liściach skupionych w rozety.

Dolina Karpia to obszar pełen łowisk, który dla wędkarzy i przyrodników z całej Polski stał się miejscem wypoczynku i spędzania wakacji. Zaplecze dla nich stanowią rzeki, starorzecza oraz zbiorniki wodne powstałe po wydobyciu żwiru. Rzeka Skawa przyciąga również coraz więcej kajakarzy. Do tego liczne ścieżki dydaktyczne. Dzięki naturalnemu urokowi tego miejsca oraz występowaniu siedlisk ptactwa i niezliczonych gatunków ryb i ptaków, spacery i podróże rowerowe wzdłuż rzeki Skawy i ścieżkami wśród stawów pozostawiają niezapomniane wrażenia.

Oferta regionu to również imprezy i wydarzenia promujące turystykę i miejscowe walory. Mieszkańcy Zatorszczyzny upamiętniając wielowiekowe i żywe tradycje związane z hodowlą „Karpia Zatorskiego" corocznie w okresie letnim organizują **„Święto Karpia"**. W ciągu tych dni dominuje karp zatorski przyrządzany na różne sposoby według tradycyjnych lokalnych przepisów: po zatorsku, wędzony, smażony, na kwaśno, na słodko, na wszystko. Wyjątkowym specjałem jest wędzony karp zatorski. Do jego przygotowania wykorzystuje się odpowiednie drewno w wędzarni, a po uwędzeniu jest przechowywany w młodych pokrzywach jako najbardziej naturalnym i najlepszym "konserwancie", doskonale podtrzymujących świeżość i aromat wędzonych ryb.

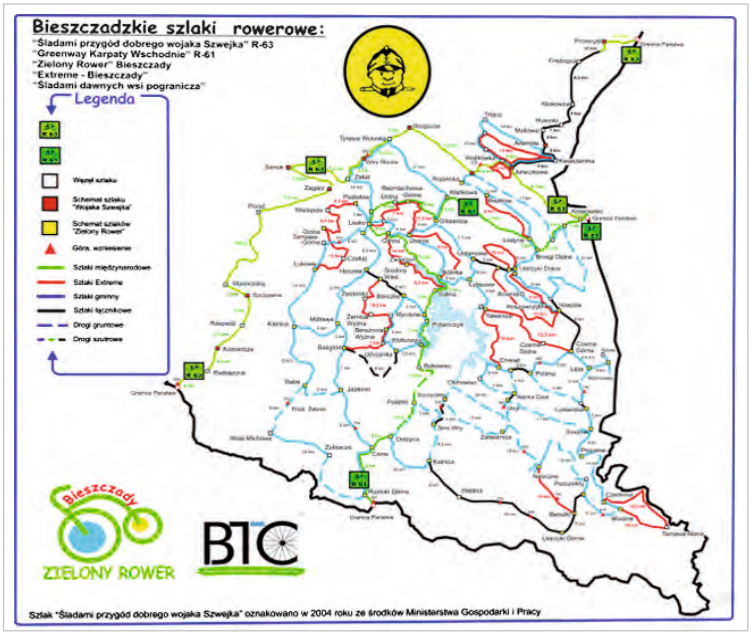
Dolina Karpia stanowi również niezwykle interesujący region o bogatym dziedzictwie kulturowym. Niemal w każdej gminie można odnaleźć obiekt historii bądź element lokalnych tradycji i dawnych obyczajów. Region ten to oczywiście również szeroka propozycja wypoczynkowa i gastronomiczna.

Od 2006 roku w rozwój Doliny Karpia zaangażowane jest **Stowarzyszenie „Dolina Karpia"**, które czuwa nad realizacją Strategii Rozwoju Obszarów Wiejskich w tym rejonie.

Zielony Rower
- Greenway Karpaty Wschodnie

Krzysztof Florys

Realizowany w Fundacji Partnerstwo dla Środowiska od 2001 r. Program Zielone Szlaki – Greenways wspiera rozwój turystyki przyjaznej dla środowiska, promuje zdrowy i aktywny styl życia oraz ożywia gospodarkę lokalną przy poszanowaniu zasad ochrony przyrody. Greenways to trasy poprowadzone wzdłuż „zielonych korytarzy" (rzek, tradycyjnych, historycznych tras handlowych, naturalnych korytarzy przyrodniczych etc.), które łączą regiony, atrakcje turystyczne oraz lokalne inicjatywy. Ich celem jest także promocja regionów, ich atrakcji przyrodniczych i kulturowych oraz lokalnych produktów, pobudzanie współpracy międzyregionalnej oraz wspieranie ochrony dziedzictwa przyrodniczego i kulturowego. Działania programu realizowane są zasadniczo na terenach wiejskich.



Jednym z siedmiu Zielonych Szlaków (tras dziedzictwa przyrodniczo-kulturowego, zwanych Greenways) w Polsce jest **Międzynarodowy szlak rowerowy** R-61 „Zielony Rower - Greenway Karpaty Wschodnie" w Bieszczadach. Zielony Rower przebiega przez obszar, gdzie dominują małe zaciszne wsie, a większe z nich to Cisna, Baligród, Solina, Olszanica, Lutowiska, Czarna, Komańcza. W Bieszczadach są dwa nieduże miasteczka - Lesko i Ustrzyki Dolne. Cały obszar zamieszkuje niespełna 55 000 bardzo gościnnych ludzi.

Projekt został zapoczątkowany w 2000 r. przez utworzenie w Lesku, we współpracy z Uczniowskim Klubem Sportowym „Baszta" ścieżki przyrodniczej o tej samej nazwie. Kolejnym krokiem było nawiązanie współpracy z Fundacją Partnerstwo dla

Środowiska z Krakowa i Bieszczadzkim Towarzystwem Cyklistów z Ustrzyk Dolnych. Realizacja projektu nabrała rozmachu, a koordynacji działań zmierzających do wytyczenia szlaku, opracowania jego dokumentacji technicznej oraz oznakowania w terenie podjęło się Bieszczadzkie Towarzystwo Cyklistów. Inicjatywę Zielony Rower podjęto, aby wzmocnić udział lokalnych społeczności w rozwoju regionu, a jednocześnie chronić wyjątkowy charakter przyrody Bieszczadów i ich dziedzictwo kulturowe. Projekt

szybko zyskał poparcie społeczne, a jego zwolennicy zawiązali Grupę Partnerską „Zielone Bieszczady". W 2003 roku, przy udziale wspomnianych wyżej organizacji, powstała Fundacja Bieszczadzka Partnerstwo dla Środowiska, która po dziś dzień już jako Fundacja Bieszczadzka realizuje przedsięwzięcia mające na celu wykreowanie markowego produktu turystycznego pod nazwą „Zielony Rower – Greenway Karpaty Wschodnie" oraz zwiększenia społecznego zaangażowania w ochronę dziedzictwa kulturowo-przyrodniczego na terenie Karpat Wschodnich. Szlak został zapoczątkowany w Polsce, ale w 2004 roku uruchomiono także trasę na Słowacji. Obecnie trwają prace nad ukraińską częścią szlaku.

Zielony Rower łączy atrakcje przyrodnicze i kulturowe bieszczadzkiego pogranicza, warsztaty twórców ludowych, galerie oraz lokalne inicjatywy na rzecz ochrony przyrody i dziedzictwa kulturowego. Bieszczady to najdalej na południowy wschód wysunięty region Polski, będący częścią wielkiego łuku Karpat Wschodnich - świata przyrody bez granic. Od stuleci region ten był miejscem stykania się różnych kultur, narodów i grup etnicznych - Wołochów, Łemków, Bojków, Żydów, Romów, Rusinów, Polaków, Słowaków, Ukraińców i Węgrów. Bieszczady dzisiaj to także jeden z najrzadziej zamieszkanych obszarów górskich w Europie. Ich znaczną część zajmują fragmenty pierwotnej puszczy karpackiej, które nadal zamieszkują duże ssaki drapieżne z niedźwiedziem, wilkiem i rysiem na czele. Szlak rowerowy „Greenway Karpaty Wschodnie" przebiega przez teren trzech krajów (Polskę, Słowację i Ukrainę), okrążając pierwszy na świecie trójstronny Międzynarodowy Rezerwat Biosfery UNESCO „Karpaty Wschodnie" oraz łącząc kilka obszarów chronionego krajobrazu i kilkanaście mniejszych pętli rowerowych.

Główna oś szlaku rowerowego Zielony Rower w Bieszczadach liczy 105 km, a przylegające do niej pętle lokalne oraz inne szlaki tematyczne blisko 1300 km, rozciągając się na obszarze 2428,6 km2. Główna oś szlaku (nr R 61): Roztoki Górne (przejście graniczne na Słowację) - Cisna - Solina - Myczkowce - Lesko - Olszanica - Brzegi Dolne - Krościenko (przejście graniczne na Ukrainę).

Długość - 900 km, w tym:

- 105 km głównej osi szlaku międzynarodowego,
- 200 km górskich szlaków terenowych „Extreme Bieszczady",
- 595 km tras lokalnych.

Nawierzchnia - drogi utwardzone (główna oś szlaku)

- 22,22% - 200 km („Extreme Bieszczady"), drogi leśne i polne
- 44% - 396 km, drogi służące ograniczonemu transportowi, częściowo wyłączone z ruchu samochodowego (drogi stokowe - leśne utwardzone)
- 12,24% - 110,2 km, drogi samochodowe o niskim natężeniu ruchu (powiatowe)
- 21,54% - 193,8 km, drogi o znacznym natężeniu ruchu (krajowe i wojewódzkie)

Podróż szlakiem Zielony Rower najlepiej rozpocząć w Lesku bądź w Ustrzykach Dolnych, dokąd można dojechać pociągiem. Miasto posiada dobre połączenie kolejowe z Sanokiem (przejazd ok. 1 godzina). Z Warszawy w Bieszczady można dotrzeć pociągiem, autobusem lub minibusem (przejazd ok. 7-9 godzin). Wyruszając z Krakowa, najlepiej pojechać pociągiem do Rzeszowa, a następnie autobusem do wybranej bieszczadzkiej miejscowości.

Zielony Rower to produkt ekoturystyczny funkcjonujący na bazie kilku składowych:

- Wyznakowanej w terenie trasy rowerowej (głównej osi) powiązanej z lokalnymi pętlami w sieć szlaków,
- Ekomuzeów,
- Questów,
- Miejsc promujących Bieszczadzkie produkty lokalne - "Made in Bieszczady".

Ekomuzea Bieszczadzkie to jeden z głównych programów realizowanych przez Grupę Partnerską „Zielone Bieszczady" na szlaku Zielony Rower, który ma na celu ochronę dziedzictwa przyrodniczo-kulturowego. Grupa Partnerska pomaga zabezpieczyć i wyeksponować cenne obiekty architektoniczne i przyrodnicze oraz indywidualne zbiory lokalnych hobbystów i przy ich wykorzystaniu stworzyć sieć lokalnych ekomuzeów.

Program ekomuzealny ma również na celu wyzwolenie w Bieszczadach trendu projektowania i budowy siedlisk ludzkich z wykorzystaniem tradycyjnych rozwiązań architektonicznych i wzorców zagospodarowania przestrzennego. Z wykorzystaniem tej idei stowarzyszenie Społeczne „Dzieciom Bieszczadzkiej Szkoły w Zatwarnicy" buduje chatę bojkowską, która ma pełnić rolę Ośrodka Zrównoważonego Rozwoju, a Stowarzyszenie „Bieszczadzkie Drewno" w Czarnej odrestaurowuje stara chatę, by nadać jej nowe funkcje użytkowe i powołać Ośrodek Promocyjno-Informacyjny stowarzyszenia. Fundacja Bieszczadzkiej Kolejki Leśnej pielęgnuje i wykorzystuje trasę dawnej leśnej kolejki transportowej do przewozów turystycznych dbając o zachowanie krajobrazu kulturowego.

Przykłady Ekomuzeów:

Ekomuzeum „Trzy Kultury": To 13-kilometrowa ścieżka historyczno-przyrodnicza, na której można odwiedzić m.in.: kirkut, ruiny synagogi, starą szkołę żydowską, cerkwisko i cmentarz greckokatolicki, stare bojkowskie chaty – chyże, neogotycki kościół, starą szkołę polską, kilka punktów widokowych – można z nich obejrzeć miejsca, gdzie kręcono zdjęcia do filmu Pan Wołodyjowski.

Ekomuzeum „Śladami cerkwi": W trakcie wycieczki „Śladami cerkwi" uczestnicy zwiedzają i poznają historię sześciu cerkwi greckokatolickich, ich powojenne losy i działania obecnych gospodarzy tych obiektów (wszystkie cerkwie służą obecnie wiernym obrządku rzymskokatolickiego), którzy starają się zachować unikatową wartość sakralną i artystyczną tych dwóch kultur.

Jednym ze sposobów prezentacji, udostępniania i interpretacji dziedzictwa przyrod-niczego i kulturowego jest **questing** - metoda odkrywania dziedzictwa miejsca polegająca na tworzeniu nieoznakowanych szlaków, którymi można wędrować, kierując się informacjami zawartymi w wierszowanych wskazówkach. Kolejne miejsca na trasie odnajduje się poprzez znalezienie odpowiedzi na za¬gadkę i wyszukanie w terenie odpowiadającego jej miejsca. Na końcu szlaku jest umieszczona skrzyneczka, a w niej pieczątka, której odbicie potwierdza przebycie całej trasy. Przykłady powstałych w Bieszczadach questów to „Skarb Monastyra" w Orelcu czy „Bandrów wielonarodowy".

Bieszczady zamieszkują bardzo utalentowani twórcy i rzemieślnicy. Do nich adresowany jest program **„Bieszczadzka Marka Lokalna”**, a powstałe dzięki działaniom Grupy Partnerskiej Bieszczadzkie Centrum Promocji i Certyfikacji Produktu Lokalnego w Lutowiskach ma za zadanie ułatwić wszystkim producentom bieszczadzkim funkcjonowanie na otwierającym się rynku europejskim. 200 osób wzięło udział w szkoleniach dotyczących podstaw marketingu i prowadzenia działalności gospodarczej. Program aktywizuje bezrobotnych stwarzając warunki do rozwoju małych firm. Koordynatorem programu jest p. Izabela Cicha z powołanego w efekcie powyższych działań Stowarzyszenia „Bies”. Stowarzyszenie skupia 54 producentów i rękodzielników bieszczadzkich. Wzdłuż szlaku istnieje wiele miejsc – sklepików produktów regionalnych opatrzonych logotypem „Bieszczadzkiej Marki Lokalnej”. Na Zielonym Rowerze skosztujemy znakomitego spadziowego miodu, zakupimy oryginalną rzeźbę lub ikonę, a nawet „bieszczadzkiego dusiołka” na szczęście.

Dużą atrakcją Zielonego Roweru może być **udział w regionalnych imprezach i jarmarkach** – np. w festiwalu Bojkowiana, Jarmarku Agroturystycznym, Święcie Chleba, Targach Końskich w Lutowiskach czy też Festiwalu „Bieszczadzkie Anioły” w Dołżycy – na których z pewnością nie zabraknie regionalnych potraw, muzyki i atmosfery galicyjskich kresów. Mieszkając w gospodarstwach agroturystycznych można wziąć **udział w warsztatach** garncarskich, tkackich, bibuł karskich, wikliniarskich, czy też ceramiki artystycznej. Można zapoznać się z technologią produkcji papieru czerpanego czy też uczestniczyć w tradycyjnym procesie wypieku chleba w piecu chlebowym. Liczne stadniny zapraszają do odpoczynku w siodle. Największe jezioro zaporowe w Polsce – Jezioro Solińskie – kusi możliwością skorzystania z różnorodnych form odpoczynku nad wodą. Gospodarstwa agroturystyczne w Bieszczadach gwarantują wygodny nocleg, często z domowym jedzeniem – za przyzwoitą cenę. Gościnność mieszkańców tych terenów wynagrodzi trudy wyprawy i dostarczy nowych, niezapomnianych wrażeń.

Podróżując szlakiem, można poznać oryginalne przedsięwzięcia z zakresu ekoturystyki i wspierania lokalnego rzemiosła, posmakować regionalnej kuchni, posłuchać muzyki i poczuć prawdziwą atmosferę europejskich kresów. Idea szlaku opiera się na założeniu, że wspólne zasoby i atrakcje dziedzictwa kulturowo-przyrodniczego polsko-słowacko-ukraińskiego pogranicza powinny stanowić źródło zaspokajania potrzeb przez jego mieszkańców oraz stanowić podstawę rozwoju markowych usług oferowanych na światowym rynku turystycznym.

Fundacja Bieszczadzka była jednym z partnerów projektu „Gospodarka Społeczna na Bursztynowym Szlaku” administrowanego przez Fundację Partnerstwo dla Środowiska w ramach Programu Inicjatywy Wspólnotowej EQUAL dla Polski. Dzięki udziałowi w projekcie przy Fundacji Bieszczadzkiej powstało Karpackie Centrum

Turystyki Aktywnej „Zielony Rower" Przedsiębiorstwo Społeczne. Przedsiębiorstwo zatrudnia i wspiera rozwój zawodowy siedmiorga młodych ludzi, wcześniej zagrożonych bezrobociem. Działalność firmy polega na tworzeniu sprzedaży produktów turystycznych opartych o dziedzictwo kulturowo- przyrodnicze. Celem projektu było opracowanie i przetestowanie modelu firmy pracującej w oparciu o zasady gospodarki społecznej czyli takiej, która poza aktywnością gospodarczą ma tworzyć nowe miejsca pracy dla osób bezrobotnych oraz wspierać działanie na rzecz lokalnej społeczności.

W 2006 r. za dotychczasowe osiągnięcia w dziedzinie rozwoju zrównoważonej turystyki Fundacja Bieszczadzka, Bieszczadzkie Towarzystwo Cyklistów i Grupa Partnerska „Zielone Bieszczady" otrzymały nagrodę Greenway Award im. Lauranca S. Rockefellera przyznaną przez Środkowo-Wschodnioeuropejskie Stowarzyszenie „Environmental Partnership for Sustainable Development".

Dzięki zaangażowaniu lokalnych społeczności Zielony Rower to znacznie więcej niż tylko szlak rowerowy - stanowi inspirację dla wszystkich, którym leży na sercu zachowanie piękna przyrody w Bieszczadach i różnorodności kulturowej.

Kraina w Kratę

Elżbieta Szalewska

Organizatorzy konferencji zwrócili się do mnie, abym bardzo syntetycznie przedstawiła działania oraz przykłady obiektów agroturystycznych obszaru nazwanego „Kraina w Kratę". Termin ten „urodziłam" w 1996 roku dla fotograficznej wystawy przedstawiającej wiejski krajobraz środkowego wybrzeża południowego Bałtyku pomiędzy miastami Darłowo, Łeba, Sławno i Słupsk.

W XVIII i XIX wieku dominującym elementem krajobrazu wiejskiego na Pomorzu było **budownictwo szkieletowe**. Technika budowy polegała na tym, że w kwatery drewnianych konstrukcji budynków wstawiano dyle, które owijano powrósłami słomianymi i oblepiano gliną. Powierzchnię kwater bielono wapnem na biało, a belki drewniane zabezpieczano smołą. W ten sposób budowano chałupy mieszkalne, zabudowania gospodarcze, kuźnie, szkoły, kościoły i dwory. Symetryczny układ konstrukcji szkieletowej oraz wypełnienia kwater bielone wapnem nadały budynkom efekt wizualny przypominający kratownicę, która była inspiracją nazwy „Kraina w Kratę".

Do dnia dzisiejszego w wielu wsiach położonych na terenie „ Krainy w Kratę" udział budynków wzniesionych po 1945 roku stanowi niewielki procent ogółu budynków, dzięki czemu wsie zachowały swój dawny układ przestrzenny i charakter zabudowy. W pasie nadmorskim od Łeby po Darłowo znajduje się jeszcze około 1500 budynków szkieletowych.

Szczególne warunki przyrodnicze, nadmorskie płytkie a rozległe jeziora oraz towarzyszące im torfowiska wpłynęły na to, że zasadnicza dla powiązań komunikacyjnych droga krajowa (R 6) przebiega w odległości około 20 km do linii brzegu morskiego. Wyznacznikiem granic Krainy był romantyczny, harmonijny krajobraz, gęsta sieć

średniej wielkości wsi o zwartej zabudowie, znaczny udział w strukturze budynków o tradycyjnych formach, niski udział zabudowy o kontrastujących formach, kompleksy leśne dogodne dla rekreacji, trasy dawnych szlaków kolejowych odpowiednie dla turystyki rowerowej, nie występowanie funkcji uciążliwych dla rekreacji, jak przemysłowe, składowiska odpadów, obszary zdegradowane, gęsta sieć dróg lokalnych o różnych rodzajach nawierzchni: stare bruki, drogi gruntowe, utwardzane asfaltem.

Mało kto wie, że tutaj prawie 80 km wybrzeża jest od dawna szczególnie chronione przed swobodną penetracją turystyczną przepisami ochrony przyrody (Słowiński Park Narodowy, odcinek wybrzeża od Rowów do Łeby) oraz specjalnymi, strategicznymi (tereny nadmorskie pomiędzy Darłowem a Ustką).

Do lat 80-tych XX wieku „planowo" rozwijano tu formy turystyki opartej na inwestycjach jednostek państwowych lub spółdzielczych skierowane przede wszystkim na wybrzeże (Darłówek, Jarosławiec, Ustka, Rowy i Łeba), gdzie czynnikami lokalizacyjnymi były: letnie słońce, morska woda i klimat oraz plaża. Po 1975 roku wojewoda słupski stosownym rozporządzeniem pozwolił na tworzenie enklaw budownictwa indywidualnego w formach domków letniskowych na bardzo małych działkach, co zrealizowały osoby fizyczne w Rusinowie, Poddąbiu, Rowach. Obecnie domki rzadko służą wypoczynkowi właścicieli lecz są podnajmowane.

Czynnikiem, który na pewno dodatnio wpływał na rozwój agroturystyki w tym obszarze to zagospodarowanie przestrzeni rolniczej z przewagą gospodarstw indywidualnych, po 1946 roku kilkuhektarowych, co wynikało z zasad ustaw o reformie rolnej i akcji osadniczej na tzw. Ziemiach Odzyskanych. Ponadto odmiennie, jak w całej Polsce indywidualni rolnicy nie byli przekonani do zachęt ekonomicznych i kredytów na nowe budynki za tzw. „Gierka", co skutkowało przetrwaniem w wielu wsiach budynków wzniesionych w drugiej połowie XIX wieku.

Obszar „Krainy w Kratę" różnił się od ogólnej sytuacji agrarnej Pomorza Zachodniego, gdzie około 60 % użytków rolnych uprawiały gospodarstwa wielkoobszarowe (PGR, SHR, POHZ). Tutaj na obszarach peryferyjnych w stosunku do większych miast w średniowieczu ukształtowano kilkunasto zagrodowe wsie kmiece klasztorne, po reformacji (XVI wiek) podporządkowane organizacyjnie domenom książęcym darłowskiej lub słupskiej, co zapewniło przez wieki stabilność gospodarczą i społeczną.

Ponieważ na równinach południowego wybrzeża Bałtyku występują gliniaste gleby, wydajne łąki, dębowe i bukowe lasy, z których kmiecie mieli prawo pozyskiwać drewno budowlane, to w kilkudziesięciohektarowych gospodarstwach budowano okazale zagrody, wielkością zbliżone do siedzib dworskich w innych regionach Polski. Po

zmianach gospodarczych, społecznych po 1945 roku oraz technologicznych, część dawnych budynków stopniowo „wypadała" z użytkowania i stawała się „wolnym od funkcji gospodarczych zasobem".

Analizując socjologiczne uwarunkowania rozwoju w tym obszarze agroturystyki zauważyłam jeszcze inną prawidłowość. W niektórych wsiach motorami przemian i turystycznej orientacji nie było kolejne pokolenie właścicieli gospodarstw rolnych, ale przybysze z miast, którzy osiągnąwszy wiek emerytalny pragnęli zamieszkać na wsi, traktujący usługi agroturystyczne jako dodatkowe źródło dochodu i możliwość nawiązywania kontaktów. Wyniki badań przeprowadzonych przez A. Wiśniewską w gospodarstwach agroturystycznych gminy Ustka wykazują, że w większości te usługi tworzą ok. 20 % ogólnego dochodu.[12]

Chcąc dokonać syntezy rozwoju agroturystyki zastanawiam się, co spowodowało, że wpisując w internetową wyszukiwarkę „kraina w kratę" dostaję informację, że istnieje już ponad 600 tys. adresów na ten temat! W wystąpieniu muszę dokonać selekcji problematyki, dlatego skupiam się na wybranych przykładach. Wzorcem modelowym stała się licząca niewiele ponad 200 mieszkańców rolnicza wieś **Swołowo**, położona w odległości 14 km od Bałtyku oraz 12 km na zachód od Słupska, gdzie podjęto różne działania, poprzez które wypromowano cały obszar – **Stolica Krainy w Kratę.**

Wieś Swołowo: 1997, maj, wybór wsi do realizacji jednego z czterech pilotażowych projektów realizowanych w ramach PHARE-TOURIN II. Celem projektu było zademonstrowanie innowacyjnych form wiejskiej bazy noclegowej w wiosce dziedzictwa kulturowego. W lipcu przyznano na rzecz wsi dotację z programu PHARE-TOURIN II w wysokości 20 000 ECU. Prace rewitalizacyjne terenów publicznych poprzedzono opracowaniem projektu zagospodarowania przestrzeni. Już wówczas wnioskowano, aby w jednej z zagród utworzyć ośrodek muzealno-edukacyjny, co udało się po kilku latach.

12 Wiśniewska A., 2009, Gospodarczy aspekt rozwoju agroturystyki w nadmorskich gminach Ustka i Choczewo, w:Słupskie Prace Geograficzne nr 6, Akademia Pomorska w Słupsku, s. 117-128

Projekt realizowany w gminie Słupsk pozytywnie oceniono nagradzając go w styczniu 1998 roku honorowym „Przebiśniegiem 97", dyplomem Prezesa Urzędu Kultury Fizycznej i Turystyki za najciekawsze inicjatywy kreujące nowoczesną ofertę turystyczną w Polsce. To krajowe wyróżnienie promowało „Krainę w Kratę" na całą Polskę. Po tym wyróżnieniu lokalne czynniki zaczęły traktować tutejsze dziedzictwo kulturowe, jako element specyficzny obszaru, a nie jako pozostałość po państwie pruskim.

Wytypowano kilka głównych ogniw, w oparciu o które miał się wykreować nowy produkt turystyczny. W celu organizacyjnego uporządkowania liderzy zorganizowali się w **Stowarzyszenie Produktów Markowych Turystyki Wiejskiej „Słupia"**. Dla całego obszaru opracowano program i koncepcję „Zagospodarowanie wiejskich tras turystycznych". W 1999 - maj/lipiec oznakowano trasy rowerowe łączące Ustkę, Swołowo i Słupsk, co dofinansował Fundusz Współpracy z programu *Agrolinia 2000*. Przez kilka następnych lat realizację projektu koordynowała Joanna Ormowska, opracowując i wydając drukiem także przewodniki turystyczne na kolejne odcinki.

Swołowo stało się bardzo eksploatowanym tematem prasowym, co niewątpliwie przyczyniło się do spopularyzowania obszaru, ponieważ posługiwano się terminem „Kraina w Kratę". Chociaż w Swołowie były zasoby nadające się do tworzenia bazy agroturystycznej, to najpierw tylko w trzech zagrodach (Halina Perlińska, Bożena Walos, Stanisław i Maryla Gastół) prowadzono takie usługi. Grupa mieszkańców odbyła kurs rękodzieła (wikliniarstwo, tkactwo), ale nie stało się to działalnością dochodową. Także podjętą w kilku gospodarstwach hodowlą dawnych ras np. świni złotnickiej zaprzestano, ponieważ były problemy z przetwórstwem surowca.

Inicjatorzy tego przedsięwzięcia dopilnowali, aby zadania określone lokalnie dla tego obszaru znalazły się w zapisach planu regionalnego województwa pomorskiego oraz z strategii zagospodarowania przestrzennego. Uwiarygodniło to potem starania Zarządu Gminy Słupsk oraz Muzeum Pomorza Środkowego zmierzające do powstania w swołowskiej zagrodzie nr 8 ośrodka muzealno-edukacyjnego. Od pierwszej połowy XIX wieku zagroda należała do rodziny Albrechtów. Jej ostatnim właścicielem byli Gerhard Albrecht i Gertha z d. Schulz. Od początku była to zagroda chłopska. W zagrodzie pozostało sześć wolnostojących budynków. Cztery tworzą zamkniętą czworoboczną zagrodę z budynkiem bramnym od drogi, który stoi w tym samym miejscu, co istniejący w pierwszej połowie XIX wieku. Budynek był w XX wieku remontowany, co oznaczono napisem na belce od strony podwórza. Po zachodniej stronie podwórza stoi najstarszy w zagrodzie budynek - ryglowa stodoła, zbudowana - jak oznaczono na belce nad wrotami - w 1858 roku. W głębi podwórza stoi piętrowy ryglowy dom, którego architektura wskazuje, że wybudowany został w połowie XIX wieku. Za domem jest ogród. W ogrodzie zachował się ryglowy, piętro-

wy dom - mieszkania dla robotników. W 2002 r. podjęto starania o wykup ½ zagrody z rąk prywatnych. W grudniu 2005 roku podpisano umowę o współfinansowaniu przez Unię Europejską w ramach programu ZPORR zagospodarowania tej zagrody, jako obraz gospodarstwa bogatego pomorskiego chłopa z początków XX w. a ponadto stworzenie tu Ośrodka Animacji Kultury Pomorza Zachodniego. Latem 2008 roku otwarto dla publiczności **Muzealną Zagrodę Albrechta**, jako Oddział Muzeum Pomorza Środkowego w Słupsku.

W obiekcie zatrudniono 10 mieszkańców wsi przy pracach budowlanych, a teraz administracyjnych i technicznych. Od 2009 roku w obrębie Zagrody Muzealnej działa wiejska gospoda „Pod wesołym Pomorzaninem", prowadzona przez mieszkańca wsi. Aktualnie przestąpiono do drugiego etapu rozwoju w Swołowie tej bazy. Projekt pt. „Wzmocnienie potencjału Pomorskiej Krainy w Kratę – etap II – rozbudowa filii Muzeum Pomorza Środkowego w Swołowie" otrzymał wsparcie finansowe z Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Pomorskiego na lata 2007 – 2013 Oś Priorytetowa 6, działanie 6.3. Inwestycja obejmująca remont i rekonstrukcja kolejnych siedmiu budynków nie została jeszcze rozpoczęta.

Z oferty turystycznej Swołowa w sezonie letnim licznie korzystają turyści kwaterujący w strefie wybrzeża. W niedziele przegotowywane są programy edukacyjne „Dziecięca niedziela" oraz różne tematyczne konkursy np. pomorskich nalewek, rzemiosła, zespołów ludowych itp. Corocznie na początku listopada odbywa się „Gęsia niedziela" z degustacją pomorskich potraw z gęsiny połączona z targiem produktów wiejskich.

Zamełowo k. Strzelina (ok. 10 km od Ustki) to inne markowe przedsięwzięcie rozpoczęte w znaturalizowanych stawach w miejscu, gdzie od średniowiecza istniał młyn wodny. Początkowo miało profil agroturystyczny (stajnia z 20 miejscami noclegowymi pensjonat „Żelazna Podkowa"), zwierzyniec, łowisko wędkarskie, wiata z gril-

lem, pensjonat „Rybaczówka", gościniec. Kolejno na zboczu doliny w naturalnej niecce zbudowano amfiteatr z 5 tys. miejsc siedzących (letnie koncerty legend światowego rocka). W poprzek doliny uwieszono pomiędzy drzewami największy na Pomorzu, 1000 metrowy system linowy z trasami: dziecięcą, średnią, trudną i tyrolską. Na wierzchowinie doliny wybudowano i pod koniec 2008 r. oddano do użytku czterogwiazdkowy hotel Resort &SPA z salami konferencyjnymi, basenami, saunami i gabinetami kosmetycznymi. Hotel (8 tys. m kw, około 300 miejsc noclegowych) mający 3-4 kondygnacji wzniesiony z rozbiórkowej czerwonej cegły ukierunkowany jest na klientów biznesowych, pozostałe obiekty zapewnić mają wypoczynek i czynną rekreację w romantycznym otoczeniu.

Pierwsze trzy budynki w dolinie zrealizowano w duchu „Krainy w Kratę" z silnym stylowym nawiązaniem do budownictwa wiejskiego. Inicjator tego przedsięwzięcia p. Mirosław Wawrowski opierając się na legendzie miejsca przywrócił dawną nazwę **„Dolina Charlotty"**, bowiem teren jest wąwozem z lewobrzeżnym dopływem rzeki Słupi. Dno wąwozu, które po zaprzestaniu działalności produkcyjnej w młynie około 1960 roku zarosło krzewami i olchami, od 1999 r. objęto rekultywacją, tworząc na spiętrzonym groblami strumieniu rozlewiska, nazwane jeziorkami. Zespołem rekreacyjnym obejmującym ponad 80 ha terenu (wody, pastwiska, wybiegi zwierząt i koni, drogi, lasy bukowe) zarządza „Tour Trend" spółka z o.o. W obiektach zatrudnionych jest kilkadziesiąt osób miejscowych oraz dojeżdżających z okolicy.

Poza wymienionymi powyżej w obszarze Krainy w Kratę zrealizowano także obiekty o mniejszej skali. W tym samym okresie, gdy aktywizowano Swołowo w sąsiedniej wsi **Krzemienica** małżeństwo Onisiewiczów wykupiło zagrodę z zamiarem utworzenia w niej specjalistycznego gospodarstwa agroturystycznego. W obiekcie nazwanym **pasieka „Wędrowna Barć"** przeprowadzane są lekcje o tematyce pszczelarskiej, sprzedaż i degustacja różnych miodów.

Uważam, że wybrana nazwa obszaru, która okazała się łatwa do zapamiętania i identyfikowania, wpadająca w ucho i oczy dała zaczyn do wielu inicjatyw agroturystycznych, które podejmowali mieszkańcy wielu wsi (**Kopnica, Łącko, Rusinowo, Krzemienia, Stary Kraków, Brukowo Wielkie, Charnowo, Wodnica, Starkowo**). Zaprojektowane logo obszaru umieszczone na tablicach przy nazwach miejscowych stało się ich identyfikatorem.

„Wioska tematyczna nie ma zastąpić rolnictwa na wsi, tylko je wzmocnić”
(Wacław Idziak)

Wioski tematyczne

Kraina Rumianku

Jadwiga Tatara

Gmina Podedwórze położona jest na Równinie Parczewskiej należącej do Polesia Zachodniego, które ze względu na walory przyrodnicze zostało włączone przez UNESCO do Międzynarodowego Rezerwatu Biosfery Polesie Zachodnie.

Jest to obszar, którego większa część leży w strefie najwyższej atrakcyjności turystycznej, co znalazło odbicie w Strategii Zrównoważonego Rozwoju Polesia Zachodniego obejmującej lata 2004-2013.

Gmina jest typowo rolnicza. Jej walorem jest czyste, nieskażone działalnością przemysłową środowisko, duże obszary dzikich, naturalnych łąk i torfowisk, lasy obfitujące w zwierzynę płową oraz trzy zbiorniki retencyjne z różnymi gatunkami ryb i żeremiami bobrów. Bogactwo przyrody, czyste powietrze i woda, cisza i spokój tworzą znakomite miejsce dla turystyki i wypoczynku. Aktywny wypoczynek gwarantują trasy rowerowe – 85 km, pod nazwą „Na dwóch kółkach za bobrem i bocianem". Tradycyjną działalnością w gminie Podedwórze jest **uprawa rumianku**, która zainspirowała mieszkańców Hołowna do stworzenia wioski tematycznej - Krainy Rumianku.

„WITAMY W MAGICZNEJ KRAINIE RUMIANKU"
Jest taki niezwykły zakątek na Polesiu Lubelskim, gdzie czas jakby zatrzymał się
w miejscu. Tutaj możesz znaleźć odpowiedzi na pytania:
skąd pochodzę?, kim jestem?,
co chcę zostawić po sobie
następnym pokoleniom?...

Wioski tematyczne to jedna z metod ożywiania gospodarki wsi. Jej zaletą jest to, że nie wymaga dużych pieniędzy i angażuje wielu mieszkańców. Można ją stosować w większości wsi, nawet tam gdzie "nie ma nic ciekawego". Wioska tematyczna to sposób na wypłynięcie na szerokie wody, na znajdowanie nowych sposobów zarabiania. Tworzenie wsi tematycznej nie jest celem samym w sobie. Chodzi o coś więcej. Budując taką wieś, lub coś na jej kształt, zaczynamy inaczej myśleć o sobie, o swojej rodzinie, sąsiadach, o miejscu, w którym mieszkamy. Nagle okazuje się, że potrafimy współ-

pracować, uczyć się, a nasza wieś staje się dobrym miejscem. Pojawiają się nowe możliwości, których przedtem nie widzieliśmy, nie przeczuwaliśmy.

Uprawa rumianku na skalę przemysłową przez dużą część rolników jest niekwestionowanym zasobem gminy Podedwórze. Jednakże sukcesywny wzrost kosztów tej uprawy i stała od wielu już lat cena sprzedaży powoduje spadek opłacalności uprawy rumianku i konieczność poszukiwania nowych form zarabiania. Podobna sytuacja jest w sąsiadującej z Hołownem wsi Zaliszcze, która słynie z uprawy dyni.

Dzięki projektowi realizowanemu w roku 2008 w ramach Inicjatywy Wspólnotowej Equal, pojawił się pomysł na utworzenie Krainy Rumianku w Hołownie i Wioski Dyniowej we wsi Zaliszcze. Efektem projektu było zdobycie przez mieszkańców wsi Hołowno i Zaliszcze konkretnych umiejętności niezbędnych w tworzeniu oferty edukacyjnej i rekreacyjnej. Powstały także projekty centrów wsi charakterystyczne dla obydwu wiosek tematycznych, oryginalne wyroby rękodzielnicze jako pamiątki dla turystów, gra terenowa, grupa żonglerska, wzbogacona została oferta agroturystyczna o elementy wykorzystania ziół w kuchni, kosmetyce i medycynie ludowej, powstał zespół ludowy „Rumenok" kultywujący obrzędy zielarskie w lokalnej gwarze.

Opracowanie oferty dwóch wsi, ze zróżnicowanymi programami zajęć edukacyjnych i rekreacyjnych pozwoliło na znaczne zwiększenie liczby tzw. instruktorów wiejskich, prowadzących zajęcia i organizujących czas osób przybywających na wypoczynek. Kluczowym efektem projektu było jednakże zrobienie kolejnego kroku w kierunku zmiany świadomości, że nie wszystko zależy od kogoś z Warszawy, województwa, starostwa, gminy, że najwięcej zależy od nas samych.

Miejscem najchętniej odwiedzanym przez turystów i zorganizowane grupy szkolne jest Ośrodek Edukacji Regionalnej w Hołownie. Produkt pod nazwą **„Edukacja regionalna i przyrodnicza w krainie rumianku"** jest adresowany do zorganizowanych grup szkolnych. W Ośrodku Edukacji Regionalnej można zrobić papier czerpany z dodatkiem rumianku, mydełko rumiankowe, wypić herbatkę rumiankową w herbaciarni ziołowej oraz skorzystać z bogatej oferty poświeconej dziedzictwu kulturowemu Lubelszczyzny. Z kolei oferta **„Edukacja regionalna – dziedzictwo kulturowe w regionie"** obejmuje bloki tematyczne:

- Soroczka[13]
- Od ziarna do chleba

13 Soroczka - tak nazywano na Nadbużu koszulę lnianą, do której wykonania - jak naliczył lud - potrzeba było wykonać aż 40 czynności. W XIX w. Podlasiacy nosili taką koszulę z niskim kołnierzem spiętym mosiężną spinką lub guzikiem albo zawiązanym czerwoną wstążeczką.

- Cegielniany plac zabaw
- Dawne zajęcia domowe.

W związku z wybudowaniem bazy noclegowej dla 45 osób jednodniowe dotychczas pobyty rozszerzane są o zielone szkoły, wizyty studyjne, wczasy rodzinne oraz szkolenia dla małych firm połączone z odnową biologiczną.

Docelowo w Krainie Rumianku planowana jest budowa **Centrum Odnowy Biologicznej – Wiejskie SPA**, które już zostało zaprojektowane plastycznie przez studentów Wydziału Artystycznego w Lublinie. Dlaczego SPA w Krainie Rumianku?

Dysponujemy:

- nieskazitelną dziką przyrodą z wielkimi walorami krajobrazowymi, ciszą i spokojem,
- bogactwo ziół dziko rosnących,
- uprawy rumianku,
- czystym powietrzem i wodą,
- zasobami naturalnymi, regionalnymi specjałami, życzliwymi otwartymi mieszkańcami,
- Ośrodkiem Edukacji Regionalnej dysponującym ciekawą ofertą edukacyjną i rękodzielniczą, dobrze już wypromowanym jeśli chodzi o klientów.

Planujemy:

- wioskę SPA obiekty w spichlerzach drewnianych, budowanych według tradycyjnych wzorów, otoczoną ogrodem i sadem (Wioska drewniana),
- wioskę SPA zbudowana w najstarszej technologii budowlanej czyli glina i słoma otoczoną z trzech stron łagodnym wałem ziemnym porośniętym pnączami (Wioska gliniana),
- budynek remizy OSP przerobiony na salę konferencyjna i restaurację z zapleczem kuchennym oraz 10 miejscami noclegowymi (apartament 2 osobowy dla nowożeńców, 8 jedno osobowych pokoi z łazienkami),
- 50 miejsc noclegowych obok wioski drewnianej, 50 miejsc noclegowych obok wioski glinianej, 40 miejsc noclegowych o niższym standardzie w budynku Ośrodka Edukacji Regionalnej w Hołownie,
- parkingi.

Wioska drewniana to 7 drewnianych spichlerzy:

- toalety, przebieralnia, recepcja,
- gabinet kosmetyczny - zabiegi lecznicze: kąpiele w wyciągach z siana rumiankowego, owsianki, igiełek jodły, borowinie, masaże olejkami ziołowymi i owocowymi;
- gabinet kosmetyczny – zabiegi pielęgnacyjne i upiększające,
- sucha sauna fińska,
- łaźnia parowa rzymska,
- chata solna z wnętrzem naśladującym tężnie,
- sklep z pamiątkami i barkiem,
- 3 obiekty na świeżym powietrzu: bania ruska w beczce z podgrzewana wodą, jacuzzi, półotwarty spichlerz z sauną z wykorzystaniem podczerwieni.

Wioska gliniana to 10 obiektów w kształcie kopuł różnej wielkości zbudowanych w technologii „glina – słoma" częściowo połączonych ze sobą tunelami; tworzących kompozycję przestrzenną widoczną z drogi dojazdowej:

- Gabinet kosmetyczny- zabiegi lecznicze,
- Gabinet kosmetyczny – zabiegi pielęgnacyjne i upiększające,
- Grota solne zbudowana wewnątrz z bloków soli,
- Jacuzzi – hydro masaże,
- 4 obiekty relaksacyjno – energetyzujące przy pomocy intensyfikacji wrażeń sensorycznych:

  Wiosenna noc – Animacja nocy z elementami aromaterapii (zapachy nocnych roślin) i muzykoterapii (łagodna muzyka i głosy nocnych ptaków). Animacja powolnego przechodzenia nocy w świt, wschód słońca –„Poranek" E.GRIEG. Sesja trwająca około 1,5 godziny.

  Letnia burza – Animacja zbliżającej się burzy, wiatr, grzmoty, ciemność, ulewny deszcz spadający na środek pomieszczenia, wyciszenie, trochę ozonu, śpiew ptaków. Sesja około 1,5 godziny.

  Jesienny las – Ściany obiektu pokryte płaskorzeźba z gliny tworzącą obraz pni i gałęzi, centralna część kopuły wypełniona witrażem z gomułek, szkła w kolorach jesieni. Zapachy liści, grzybów, dymu z ogniska, szelest liści, w trakcie sesji poczęstunek pieczonymi ziemniakami lub zupą z borowików. Sesja około 1,5 godziny.

  Śnieżna zima – Sucha sauna fińska połączona z salką imitującą zimę: szron na ścianach, „śnieg" na podłodze ze zmielonych muszli. Sesja około 1 godziny.
- Recepcja – przebieralnia - toalety.
- Sklep i barek.

Dotychczas w Krainie Rumianku zaadoptowano 2 spichlerze: jeden na gabinet masażu, drugi na saunę suchą. Zrekonstruowaliśmy także 100-letnią stodołę, pokry-

liśmy ją strzechą i będziemy w niej prowadzić eko - fitness. Mamy także zakupione kolejne obiekty, które zamierzamy przewieźć na posesję Ośrodka w przyszłym roku i urządzić w nich gabinet kosmetyczny, kąpiele ziołowe z aromaterapią oraz saunę mokrą tzw. ruską banię. Realizacja tych planów nastąpi już w przyszłym roku gdyż w partnerstwie z gminą otrzymaliśmy dotację na ten cel. Pozwoli ona na renowację obiektów, wyposażenie w profesjonalny sprzęt, oraz przygotowanie kadry do prowadzenia zabiegów związanych z odnową biologiczną.

Tradycją staje się doroczny festyn **Święto Krainy Rumianku**, którego „bohaterem" jest rumianek: prezentowane są między innymi rumiankowe kosmetyki, można skorzystać z rumiankowych kąpieli, napić się ziołowej herbaty, skosztować regionalnych potraw podlaskich, czy wziąć udział w rumiankowym konkursie plastycznym i fotograficznym.

W ten sposób organizatorzy podkreślają wartość lokalnego krajobrazu wskazując na charakterystyczną dla niego roślinę. Nie bez znaczenia jest również symbolika rumianku, który w emblematyce symboli chrześcijańskich oznacza optymizm, zmaganie się z przeciwnościami i złem oraz walkę z chorobą. Poprzez swoje usytuowanie wśród pospolitych chwastów symbolizuje też skromność. Jego popularność, urok i symbolika stały się dla mieszkańców Hołowna pretekstem dla twórczej pracy na rzecz integracji i aktywizacji mieszkańców. Święto Rumianku jest swoistym festiwalem, prezentacją codziennej troski i pracy dla wspólnoty oraz lokalnego dziedzictwa historycznego i przyrodniczego.

W ramach święta odbywają się:

- Konkurs obrzędów i pieśni nawiązujących do tradycji zielarskich
- Konkurs współczesnych form artystycznych (spektakle, utwory literackie, happeningi) promujących wykorzystanie darów natury

i zdrowy styl życia

- Promocja wykorzystania ziół w medycynie ludowej, kuchni i kosmetyce (nalewki, napary, herbatki ziołowe, leki ziołowe, olejki, mydełka; spotkania z renomowanymi zielarzami i specjalistami z Zakładu Farmakognozji)
- Kiermasz wyrobów artystycznych i rękodzielniczych z motywem ziołowym
- Gry terenowe „ Wyprawa po cudowne ziele" i „ Rumiankowa królewna"

Operatorem inicjatywy jest Stowarzyszenie na rzecz aktywizacji mieszkańców Polesia Lubelskiego. Pierwsze fundusze na działalność to było kilkanaście małych grantów. Dzięki nim powstał Ośrodek Edukacji Regionalnej, trasy rowerowe, przygotowaliśmy mieszkańców do pracy w charakterze instruktorów wiejskich. Główne źródło dochodów Stowarzyszenia to odpłatna działalność statutowa, która pozwala na prowadzenie edukacji regionalnej dla zorganizowanych grup szkolnych oraz na tworzenie wiejskiego SPA w Krainie Rumianku.

Współpracujemy z Uniwersytetem Medycznym w Lublinie - Wydział Ziołolecznictwa; AWF w Białej Podlaskiej – Wydziały Kosmetologii i Fizykoterapii. Specjaliści z tych uczelni prowadzą dla naszych instruktorów szkolenia; możemy zatrudniać absolwentów tych kierunków. Obecnie odbywa staż w gabinecie masażu absolwentka fizykoterapii. Naszymi parterami są także: partnerstwo DOLINA ZIELAWY (porozumienie wójtów 5-ciu gmin), Lokalna Grupa Działania „Jagiellońska Przystań" z siedzibą w Parczewie, UMCS w Lublinie Wydział Artystyczny. Posiadamy patronat Fundacji Pro Publico Bono i Ministerstwa Rozwoju Regionalnego.

Nasze stoisko promocyjne zostało wyróżnione I nagrodą na Międzynarodowych Targach AGROTRAVEL 2009 w Kielcach

Iwięcino – „Wioska końca świata”

Wacław Idziak

Iwięcino leży w gminie Sianów, 13 km od Koszalina. Jest to wioska z tradycjami rolnictwa indywidualnego. Tylko przez krótki czas działała tutaj Rolnicza Spółdzielnia Produkcyjna. Iwięcino zostało zasiedlone po II wojnie światowej przez osadników z Polski centralnej. Wieś położona jest na żyznych glebach. Osadnicy zastali tutaj dobrze wyposażone gospodarstwa i potrafili się dostosować do warunków klimatyczno-glebowych. Skutkowało to tym, że Iwięcino stało się wsią stosunkowo zamożną z przewagą zatrudnienia w rolnictwie.

Iwięcino jest położone przy drodze z Koszalina do Darłowa, niedaleko jeziora Bukowo i 5 km w linii prostej od morza. Wieś oddzielają od jeziora i morza pola, łąki i bagniste lasy. Położenie w pobliżu jeziora i morza nie wpłynęło na rozwój turystyki w Iwięcinie. Do niedawna działało tu tylko jedno gospodarstwo agroturystyczne, zlokalizowane w dodatku na obrzeżach wioski. Turystów zaciekawić może w Iwięcinie pochodzący z XIV wieku kościół. Jego budowniczymi byli cystersi z opactwa w Bukowie Morskim. Szczególnie cennym i ciekawym elementem jego wystroju jest polichromia przedstawiająca „Sąd Ostateczny”.

Polichromia z kościoła w Iwięcinie stała się inspiracją dla poety ks. Henryka Romanika i fotografika Zdzisława Pacholskiego, którzy opublikowali w 2003 roku album pt. „Koniec świata w Iwięcinie”. Tytuł albumu stał się z kolei przyczynkiem do wybrania przez przedstawicieli mieszkańców wsi tematu jej specjalizacji: wieś końca świata. Prace nad specjalizacją Iwięcina rozpoczęły się w 2005 roku. Prowadziło je Partnerstwo „Razem” w ramach Programu Inicjatywy Wspólnotowej EQUAL. Projekt tworzenia podstaw wioski tematycznej zakończył się w marcu 2008. Jego kontynuacją stał się projekt „Ekonomia społeczna na szlaku cysterskim”.

Jednym z efektów działań Partnerstwa „Razem" było przygotowanie produktu Iwięcina pn. **„Krucha tajemnica bombki choinkowej"**. Produkt ten kierowany jest do przedszkolaków i uczniów szkół podstawowych. Przyjeżdżają oni do Iwięcina nawet z odległości do 250 km. Pobyt w Iwięcinie poprzedzony jest wizytą w fabryce bombek choinkowych w Koszalinie.

W samej wiosce prowadzone są zajęcia, które tak opisali goście ze Świdwina *„W Iwięcinie wycieczkowicze najpierw zwiedzili kościół, później śpiewali kolędy i dowiedzieli się, dlaczego Iwięcino jest zwane Wioską Końca Świata. W Galerii 'Pod Kogutem' dzieci lukrowały pierniki, słuchały opowieści o żłóbku betlejemskim i innych zwyczajach związanych z Bożym Narodzeniem. Z gwiazdą betlejemską przemaszerowały do gospodarstwa gdzie mogły własnoręcznie wykonać ozdoby świąteczne. Każde dziecko przywiozło ze sobą specjalny upominek - bombkę ze swoim imieniem lub własną dedykacją, a także moc wspaniałych wrażeń".*

Od 2008 roku produkt Iwięcina jest oferowany także we wsi Dąbrowa. W tymże roku obie wsie przyjęły łącznie 4000 osób. Przy okazji okazało się, że oferta kierowana do dzieci sprawdza się także w przypadku osób dorosłych. Szczególnie dobrze przyjmowana jest ona przez seniorów.

Produkt Iwięcina nie ma jeszcze swego logo. Jest on oferowany pod logo wsi Iwięcino. Logo wioski stanowi kur, inspirowany wizerunkiem kura z wieży kościoła w Iwięcinie. Został on tam umieszczony w 1663 i przetrwał do dzisiaj. Fotografię kura, z wykorzystaniem lunety, kamery i komputera, zrobiono po raz pierwszy podczas warsztatów astronomicznych w maju 2006 roku. Warto tu dodać, że kogut jest jednym z symboli związanych z końcem świata.

Produkt Iwięcina nie jest jeszcze produktem markowym, jego istnienie zaczyna

się dopiero zaznaczać w świadomości odbiorców. Można jednak stwierdzić, że popularność tego produktu rośnie. Zaświadcza o tym zainteresowanie produktem zarówno biur podróży oraz osób przybywających do Iwięcina.

W Iwięcinie przygotowano także dwa inne produkty. Pierwszy z nich pn. **„Tradycje wielkanocne”** składa się z takich elementów:

- Poznawanie zwyczajów i tradycji wielkanocnych.
- Malowanie i kraszenie pisanek.
- Malowanie zajączków, baranków i kurczaków.
- Robienie kwiatów z bibuły, które dawniej zdobiły izby i stoły świąteczne.
- Zabawy z jajem.
- Szukanie wielkanocnego zajączka.
- Własnoręczne wykonanie palmy.

Drugi z nowych produktów nosi nazwę **„Misiowa kraina na końcu świata”**. Produkt ten zawiera w sobie następujące aktywności:

- Zwiedzanie fabryki zabawek pluszowych „Kolor Plusz” w Koszalinie.
- Misiowe zabawy, słuchanie opowieści o misiach z bajek oraz niedźwiedziach, które występują w przyrodzie, odgadywanie melodii z różnych bajek z misiami w rolach głównych.
- Projektowanie swoich misi, nadawanie im imion.
- Smakowanie prawdziwego miodu.
- W drodze między gospodarstwami odnajdywanie misiów, które dają dzieciom różne zadania do wykonania.

- Własnoręczne wykonywanie misi, przygotowywanie im strojów na różne okazje (pamiątka do domu).
- Nauka przyszywania guzików.
- Poczęstunek.

Produkty Iwięcina tworzone były przy udziale członków **Stowarzyszenia na Rzecz Rozwoju Wsi Iwięcino**. Obecnie przy obsłudze produktów Iwięcina pracuje sezonowo 10 osób. Inwestycje związane z tworzeniem produktów Iwięcina były w głównej mierze inwestycjami w wartości niematerialne (szkolenia, przygotowanie scenariuszy

zajęć, promocja) oraz w przekształcenie dawnych pomieszczeń gospodarczych (stodoły, chlewiki) w miejsca do prowadzenia zajęć. Inwestycje o charakterze materialnym nie były zbyt duże i finansowane były w głównej mierze przez właścicieli gospodarstw.

Dąbrowa - „Wioska zdrowego życia”

Wacław Idziak

Wieś Dąbrowa liczy 350 mieszkańców i jest położona jest w gminie Sianów, około 20 km od Koszalina, 12 km w linii prostej do wybrzeża Bałtyku, 2 km od drogi Szczecin - Gdańsk. Dąbrowa jest przykładem wsi, która została zasiedlona po II wojnie światowej. Na miejsce wysiedlonej ludności pochodzenia niemieckiego przybyli tu osadnicy z różnych stron dawnej Polski, skutkowało to przerwaniem transmisji kultury. Nowi mieszkańcy Dąbrowy musieli się uczyć gospodarowania w zmienionych warunkach, musieli się także ze sobą nawzajem poznać i poukładać wzajemne stosunki. Na proces ten nałożyły się błędy ówczesnej polityki w dziedzinie gospodarczej i społecznej. Skutkowało to tym, że wieś Dąbrowa weszła w przemiany związane z powstaniem III Rzeczpospolitej w kiepskiej kondycji. Zapanowało tu duże bezrobocie, nasiliły się patologie społeczne.

Mimo dogodnego położenia (niedaleko głównej drogi, przy bocznej drodze prowadzącej nad morze) i występujących tu walorów turystycznych (przykłady budownictwa ryglowego, ukształtowanie terenu, bliskość lasu) nie powstały w Dąbrowie gospodarstwa agroturystyczne. Działalność turystyczna w wiosce ograniczała się do wynajmowania miejscowej szkoły na kolonie letnie, których główny program realizowany był nad morzem.

W 2005 roku, ze względu na problemy, które tam panowały oraz niewykorzystany potencjał turystyczny, Dąbrowa została wytypowana do udziału w projekcie tworzenia wiosek tematycznych partnerstwa „Razem”. Projekt ten realizowany był do 2008 roku w ramach Programu Inicjatywy Europejskiej EQUAL. Temat specjalizacji wsi Dąbrowa jest dość ryzykowny i prowokacyjny: „Wieś zdrowego życia”. Mieszkańcy Dąbrowy i eksperci pracujący nad wyborem tematu zdawali sobie sprawę z tego, że Dąbrowa jest wsią, w której znaleźć można wiele przykładów niezdrowego trybu życia. Wybrali taką specjalizację, ponieważ zapragnęli, żeby wieś stawała się lepszą i zdrowszą.

Stworzony w ramach programu EQUAL produkt wsi Dąbrowa, to ścieżka edukacyjna „Ania i Grześ wędrują przez wieś". W zajęciach na ścieżce uczestniczą dzieci z przedszkoli oraz klas 1-3. Wędrując przez Dąbrowę dzieci odwiedzają gospodarstwa edukacyjne: " Wszystkie zwierzęta duże i małe", „Wesoła łączka„ (gry i zabawy na łące), „Zielarnia" (ogród ziołowy) oraz gospodarstwo, gdzie w zabytkowej kuchni wyrabiają ciasto i pieką bułeczki. Od przyszłego roku produkt ten będzie zmieniony.

Mieszkańcy Dąbrowy włączyli się także w realizację produktu „Krucha tajemnica bombki choinkowej", który przygotowany został we wsi Iwięcino. Doszło do tego, ponieważ Iwięcino nie mogło obsłużyć wszystkich grup, które zgłaszały się na zajęcia. Osobną ofertą Dąbrowy stało się wiejskie jedzenie (chleb, twarogi, jajka, wędliny, miody). Sprzedawane jest ono we wsi, oraz do gospodarstw agroturystycznych w okolicy a także na festynach i jarmarkach.

Obecnie trwają prace nad przygotowaniem kolejnego produktu wsi Dąbrowa. Powstaje on na styku specjalizacji wsi i jej dziedzictwa kulturowego: kościół w Dąbrowie został zbudowany przez zakon cystersów. Produkt będzie dotyczył tego, jak w średniowieczu wykorzystywano siły natury.

Innowacyjność produktu turystycznego Dąbrowy polega na tym, że tworzony jest on w miejscu bez tradycji obsługi turystów i bez specjalnych atrakcji turystycznych. Na dodatek produkt ten powstaje przy udziale osób, które z różnych względów nie pracowały, którym zagrażało wykluczenie społeczne. Działania związane z tworzeniem tego produktu przyczyniają się do ożywienia gospodarczego i społecznego wsi. Przykładem tego drugiego jest założenie w Dąbrowie stowarzyszenia.

Wizerunek produktu Dąbrowy dopiero się buduje. Jest on rozpoznawalny wśród głównych odbiorców (przedszkola, szkoły). Jedzenie z Dąbrowy ma stałych odbiorców. Podczas festynów odbywających się w Koszalinie przy stoisku Dąbrowy ustawia się kolejka. W tworzenie produktu wsi Dąbrowa zaangażowanych było 25 osób. Obecnie ofertę turystyczno - edukacyjną wsi obsługuje 12 osób.

Produkt Dąbrowy obsługują osoby, które nie miały wcześniej do czynienia z obsługą turystów. Przyszło im na dodatek pełnić role animatorów. Z tych powodów a także ze względu na stosunkowo krótki czas eksploatacji produktu jest jeszcze wiele do zrobienia w zakresie poprawiania jego standardu i jakości obsługi.

W chwili obecnej nie opracowano jeszcze logo dla poszczególnych produktów wsi Dąbrowa. W związku z tym do ich identyfikacji służy ogólne logo wsi Dąbrowa.

Jak już zaznaczono wcześniej produkt wsi Dąbrowa tworzony był w ramach PIW EQUAL. Środki z tego programu przeznaczone były głównie na szkolenia, wyjazdy studyjne i prace eksperckie oraz w niewielkim stopniu na zakup sprzętów i urządzeń używanych podczas szkoleń. Niezbędne prace remontowe i adaptacyjne mieszkańcy wsi wykonali we własnym zakresie.

Wojciechów – wieś kowalskich tradycji

Jadwiga Tatara

Wojciechów to gmina rolnicza, położona w zachodniej części województwa lubelskiego, na obrzeżu trójkąta turystycznego Kazimierz – Nałęczów - Puławy. Zajmuje obszar 8216 ha, z którego 80% stanowią użytki rolne. Liczy ok. 6000 mieszkańców.

Urozmaicony krajobraz gminy pokrywa gęsta sieć lessowych wąwozów. Znaczną część zajmują lasy o łącznej powierzchni 450 ha. Północny skraj gminy znajduje się w granicach otuliny Kazimierskiego Parku Krajobrazowego, a najważniejszą rzeką gminy jest Bystra będąca prawobrzeżnym dopływem Wisły. Jej dolina uznawana jest za regionalny korytarz ekologiczny, mający istotne znaczenie dla mikroklimatu terenów uzdrowiskowych. Ponadto przez teren gminy przepływają rzeki Czerka i Ciemięga.

Źródła kościelne odnotowują nazwę „Woycechow" w 1328 roku, jednak odnalezione relikty wskazują na osadnictwo już w VIII wieku. Dogodne położenie, przy trakcie z Krakowa na Litwę powodowało, że już od. XIV w., kolejni właściciele Wojciechowa budowali tu swoje siedziby. Do dziś przetrwała XVI - wieczna Wieża Ariańska oraz klasycystyczny dwór z końca XIX w. Miłośników architektury sakralnej zachwyca drewniany kościół z 1725 r. w którego wnętrzach zachowały się bezcenne kurdybany – skóry tłoczone, malowane i złocone.

Bogactwo zasobów natury oraz zachowane dziedzictwo historyczne i kulturowe czyni gminę Wojciechów perełką turystyczną Lubelskiej Wsi. Warto tu wyruszyć szlakiem zabytków architektury, obiektów sakralnych oraz posiadłości pałacowo-dworskich.

Jednak rozwój turystyczny gminy ściśle związany jest z kowalstwem. Tu od 25 lat odbywają się ogólnopolskie imprezy kowalskie, w których każdego roku bierze udział

ponad 60 kowali z Polski i krajów ościennych. Mistrzowie uczestniczą w konkursach kowalstwa artystycznego, kucia konia oraz promują swoje wyroby na stoiskach reklamowych. Młodzi adepci tej sztuki nabywają tu w dziedzinie kowalstwa wiedzę i umiejętności. Impreza odwiedzana jest przez niemal 15 tys. turystów.

W Wojciechowie funkcjonuje jedyne w Polsce Muzeum Kowalstwa, rzesze turystów odwiedzają 90 – letnią kuźnię, działa tu również Stowarzyszenie Kowali Polskich. Pielęgnowanie kowalskich tradycji i wieloletnie działania zmierzające do ochrony tego ginącego zawodu przed zapomnieniem, przyczyniły się do tego, że miejscowość stała się centrum kowalstwa w Polsce. Ponadto od niepamiętnych czasów osoba kowala zadziwiała i intrygowała, szczególnie jego niezwykła umiejętność posługiwania się ogniem. Tym łatwiej kowalstwo można było tak doskonale wykreować jako produkt turystyczny Ziemi Wojciechowskiej.

Wykorzystując wizerunek Wojciechowa jako stolicy kowalstwa polskiego w oparciu o funkcjonujące atrakcje turystyczne powstał **Szlak Żelaza i Kowalskich Tradycji,** który obejmuje **sześć „gwoździ programu”**, pozwalających poznać kowalstwo od procesu wytopu metali do powstania gotowej podkowy.

Wędrówka Szlakiem Żelaza i Kowalskich Tradycji rozpoczyna się wizytą w **Muzeum Kowalstwa**. Tutaj turyści poznają historię tego rzemiosła, oglądają imitację starej kuźni z paleniskiem, miechem kowalskim i narzędziami, które kowal wykorzystywał do pracy, zwiedzają część poświęconą narzędziom rolniczym, w tym kolekcję podków dla koni i bydła. Niezwykle atrakcyjna jest ekspozycja wyrobów kowalstwa artystycznego wykonanych przez kowali polskich i zagranicznych, szczególną uwagę zwraca kute akwarium, myszy pod miotłą oraz żelazny pas cnoty.

Wraz z przyjściem turystów Muzeum ożywa: zwiedzający ostrzą siekierę na ręcznej szlifierce, grają marsza kowalskiego na kowadle, poruszają miechem kowalskim. Pobyt w Muzeum kończy **„Legenda o podkowie szczęścia”** - barwna opowieść, słuchana chętnie, zarówno przez przedszkolaków jak i licealistów.

W cenie biletu przewidziane jest również zwiedzanie **Wojciechowskiego Muzeum Regionalnego** oraz Galerii Sztuki Ludowej, w której można kupić podkówkę „na szczęście”, certyfikat zdobycia szczytu Wieży Ariańskiej oraz wybić pamiątkową monetę.

Ponieważ w ostatnich latach obserwuje się zapotrzebowanie na czynny wypoczynek dzieci i młodzieży, Drugi Gwóźdź Programu to zajęcia warsztatowe w Wieży Ariańskiej. Tutaj pod fachową opieką instruktora dzieci własnoręcznie wykonują **podkowę z masy solnej** z zachowaniem wszelkich zasad jej budowy. Młodzi „kowale" zdobią ją tak, aby każda z nich była podpisana znakiem wykonawcy i stanowiła wyrób niepowtarzalny i indywidualny. Podkowy, upieczone na miejscu są doskonałą pamiątką z Wojciechowa.

Następnie turyści udają się, aby podziwiać Trzeci Gwóźdź Programu, czyli **Kuźnię Romana Czernieca**. Jest to jedna z najsłynniejszych kuźni w Polsce wybudowana w 1920 r. Do dziś wykonywane są tu ręcznie wyroby artystyczne, naprawiane narzędzia rolnicze oraz podkuwane konie. Każdego roku w lipcu odbywają się tu ogólnopolskie imprezy kowalskie. Wizyta u kowala obejmuje zwiedzanie warsztatu, barwne opowieści kowala Romana o dziejach wojciechowskiej kuźni, pokaz kucia podkowy (z czynnym udziałem wycieczkowiczów), zwiedzanie galerii wyrobów kowalskich oraz zakup pamiątek (podkowy na szczęście i inne wyroby kowala artysty).

Po wizycie w kuźni, żona kowala zaprasza odwiedzające Wojciechów grupy wycieczkowe na Czwarty Gwóźdź Programu, czyli domowy obiad **„U kowalowej"**. Gospodarstwo agroturystyczne Danuty Czerniec położone jest nad rzeką, w otoczeniu pięknej zieleni. Na gości czekają dwie duże jadalnie z kominkiem. W ogrodzie znajduje się plac zabaw z trampoliną, miejsce na ognisko i zadaszona wiata, w której można zjeść upieczone kiełbaski, nawet w czasie deszczu. Gospodarstwo organizuje również Zielone Szkoły.

Posileni turyści udają się ok. 1,5 km na północ, aby w Miniskansenie Wojciechowska Zagroda zobaczyć Piąty Gwóźdź Programu – **Chatę Kowala** z początku XIX w. Tam oprócz tradycyjnych sprzętów domowych znajdują się narzędzia i wyroby użytkowe wykonywane w kuźni. Można tu zobaczyć okute wozy, sanie, motyki, siekiery i wiele innych niezwykle ciekawych sprzętów. Obok chałupy kowala urządzono w pełni wyposażoną oryginalną, drewnianą kuźnię.

Ponadto Miniskansen oferuje zwiedzanie chałupy chłopskiej, stodoły, warsztatu stolarskiego, karmienie zwierząt. Dla grup wycieczkowych organizowane są pokazy: młócenia cepami, mielenie zboża na żarnach, kręcenia strzeszoków i gajdoków, prania na tarze, tkania na krosnach, przędzenia wełny, dojenia kozy oraz **warsztaty z garncarstwa** (do dyspozycji 6 kół garncarskich). Na terenie Zagrody znajduje się plac zabaw oraz punkt widokowy, miejsce na ognisko oraz punkt sprzedaży drewnianych pamiątek.

Po wizycie w Chacie Kowala turyści doliną rzeki Bystrej udają się do Młyna Hipolit aby w Muzeum Minerałów obejrzeć pokaz **wytapiania i odlewania metali w piecu-dymarce**. **Pokaz** połączony jest z zajęciami warsztatowymi, podczas których wytopiony w dymarce metal jest odlewany w formie, którą każdy z małych artystów wykonuje z gliny według własnego projektu. Odlane metalowe sztabki stanowią pamiątkę z pobytu na Ziemi Wojciechowskiej.

Ponadto dla grup wycieczkowych Młyn Hipolit proponuje: płukanie złota, zwiedzanie wystawy minerałów, skamieniałości i meteorytów połączoną z pokazem erupcji wulkanu oraz z prezentacją multimedialną pt. „Księżyc", a także lekcję pt. „Świat zamknięty w bursztynie" – historia bursztynu i pokaz szlifowania.

Pobyt na Ziemi Wojciechowskiej kończy się ogniskiem z kiełbaskami w wybranym obiekcie turystycznym. W każdym punkcie zapewniona jest profesjonalna obsługa instruktora lub przewodnika. Szlak jest opisany w formie folderu z mapą, cennikiem i danymi kontaktowymi.

Dla osób, które chcą w Wojciechowie zatrzymać się na dłużej przygotowane są miejsca noclegowe w kwaterach agroturystycznych, punkty gastronomiczne oferują smaczną regionalną kuchnię. Obecnie Wojciechów dysponuje bazą kilkudziesięciu miejsc noclegowych w ośmiu kwaterach agroturystycznych.

Zajęcia warsztatowe Szlaku Żelaza i Kowalskich Tradycji skierowane są głównie do grup dziecięcych i młodzieżowych doskonale wpisując się w zajęcia z edukacji regionalnej w zakresie ginących zawodów. Wszystkie atrakcyjne miejsca na szlaku przyjmują również turystów indywidualnych,

są to głównie rodziny z dziećmi. W fazie opracowaniu jest pakiet pobytowy dla turystów biznesowych.

W obsługę szlaku zaangażowane są głównie cztery podmioty: Gminny Ośrodek Kultury w Wojciechowie, Kuźnia i Gospodarstwo Agroturystyczne Danuty i Romana Czernieców, Miniskansen „Wjciechowsko Zagroda" oraz Młyn Hipolit.

W każdej z atrakcji turystycznych zapewniona jest profesjonalna obsługa przewodnika bądź instruktora prowadzącego warsztaty. W sumie w obsługą turystyczną szlaku zajmuje się bezpośrednio ok. 15 osób. Dodatkowo turyści korzystają z usług pobliskich sklepów, punktów gastronomicznych, stacji benzynowych, zakładów usługowych itp. Miejscowi twórcy ludowi zaangażowani są w wykonywanie pamiątek, sprzedawanych w punktach z upominkami.

Każdego roku pozyskiwane są dotacje na organizację Ogólnopolskich Spotkań Kowali, Ogólnopolskich targów Sztuki Kowalskiej oraz Ogólnopolskich Warsztatów Kowalskich z Ministerstwa Kultury i Dziedzictwa Narodowego, Województwa Lubelskiego, Powiatu Lubelskiego oraz Urzędu Gminy Wojciechów. Imprezy te mają ogromy wpływ na budowanie wizerunku Wojciechowa jako wsi kowalskiej. Są wizytówką gminy, przyciągają ok. 15 tys. widzów. Rozgłos w mediach daje ogromną reklamę wsi, utrwalając jednocześnie w świadomości potencjalnych turystów identyfikację z marką „Wojciechów wieś kowalskich tradycji". Ponadto dzięki zapisom regulaminowym, każdego roku Muzeum Kowalstwa wzbogaca się o ponad 50 eksponatów sztuki kowalskiej, wykonanych podczas imprez. To znacznie wpływa na uatrakcyjnienie oferty. Podczas warsztatów uczniowie wykonują wiele prac funkcjonalnych, które zdobią teren Wojciechowa a jednocześnie służą zarówno mieszkańcom jak i turystom.

„Wędrujemy długimi drogami, pokonujemy rzeki i morza, by zobaczyć to, czego nie doceniamy, gdy jest tuż koło nas."

(Pliniusz Młodszy)

Obiekty specjalistyczne

Zagroda Poleska w Kołaczach

Jadwiga Tatara

Polesie Lubelskie jest przepiękną krainą położoną w środkowo-wschodniej Polsce w dorzeczu dwóch rzek: Wieprza i Bugu. Ten, do niedawna ubogi i zacofany region o powierzchni około 5 tys. km2, kojarzący się wielu osobom ze słowami pieśni pt. „Polesia czar", dziś ma inny charakter.

Dzika i nieujarzmiona przyroda, o której mówi ta piękna, nostalgiczna, przedwojenna pieśń, pozostała już tylko na wybranych fragmentach. Odznaczają się one nadal niepowtarzalnym pięknem jezior, moczarów i torfowisk, bogactwem rzadkiej interesującej flory i fauny oraz dużym zróżnicowaniem siedlisk i zbiorowisk roślinnych. Najcenniejsze formy przyrody, zarówno ożywionej jak i nieożywionej, w ciągu wielu dziesięcioleci uzyskiwały status prawnej ochrony. Powstawały więc pomniki przyrody, rezerwaty, parki krajobrazowe i obszary chronionego krajobrazu. Ukoronowaniem tych działań było utworzenie z dniem 1 maja 1990 roku Poleskiego Parku Narodowego, pierwszego w Polsce parku narodowego o charakterze wodno-torfowiskowym. Zajmuje on powierzchnię prawie 10 tys. ha. Położony jest na płaskich terenach w zachodniej części Równiny Łęczyńsko-Włodawskiej, urozmaiconych niewielkimi płytkimi jeziorami. Są to jedyne w Polsce jeziora pochodzenia krasowego. Park ten to polska miniatura tundry i lasotundry, obszar o europejskim znaczeniu i nie zmienionym krajobrazie, z dużymi naturalnymi zbiorowiskami roślin torfowiskowych. Szatę roślinną parku tworzy mozaika lasów, podmokłych łąk, zarośli szuwarowych, a także zbiorowisk wodnych i bagiennych. Rosną tu liczne gatunki roślin chronionych m.in.: wierzba borówkolistna, wierzba lapońska, brzoza niska, rosiczka pośrednia, kosaciec syberyjski, pełnik europejski, gnidosz królewski. Wśród wielu gatunków zwierząt dominuje ptactwo wodne i błotne - gęś gęgawa, żuraw, kaczka cyranka, bocian czarny i zagrożona wyginięciem wodniczka. Występują także ptaki drapieżne - orzeł przedni, bielik, orlik krzykliwy i sowa błotna. Osobliwością PPN jest żółw błotny, gatunek zagrożony wyginięciem, którego populacja jest największa w Europie Środkowej. Dosyć licznie występują w Parku również wilki, łosie i bobry oraz żmije zygzakowate.

Cztery enklawy rozmieszczone wokół Poleskiego Parku Narodowego tworzą Poleski Park Krajobrazowy o powierzchni nieco ponad 5 tys. ha. Jest to mozaika pól, łąk, torfowisk, wód i lasów. Teren jest na ogół równinny z charakterystycznymi łagodnymi zagłębieniami zajętymi przez torfowiska lub trudno dostępne jeziora. Obszar Parku obfituje w ekosystemy wodne (ok. 15% powierzchni). Głównym miastem Polesia Lubelskiego jest Włodawa.

W takim otoczeniu w maleńkiej wsi Kołacze gmina Stary Brus, powiat Włodawski, województwo Lubelskie, przy drodze krajowej Nr 82 z Lublina do Włodawy zlokalizowana została **Karczma Poleska**. Od samego początku serwowano tu dania regionalne jak babka ziemniaczana, bomby różanieckie, kotlet kołacki, chłodnik poleski, pierogi z różnym nadzieniem oraz niektóre dania kuchni ukraińskiej i żydowskiej. Goście obsługiwani są przez kelnerów w strojach regionalnych. Na poddaszu budynku mieści się 7 pokoi mieszkalnych z łazienkami (16 miejsc noclegowych). Kolejnych 7 sezonowych miejsc noclegowych dostępne jest w domku letnim.

Obok Karczmy mieścił się na początku **miniskansen**, altana, grill z ogniskiem, punkt informacji turystycznej o regionie w starym spichlerzu oraz rozległy (2,5 ha) teren spacerowy. Charakterystyczna Zagroda Poleska zaprasza do zwiedzania i zapoznania się z warunkami życia na Polesiu w XIX wieku. Zobaczymy tu można chałupę krytą strzechą, żuraw studzienny, piwnicę ziemną, kurnik, autentyczny spichlerz z wozownią, 100-letni bróg na siano, stodołę krytą gontem osikowym oraz ogrodzenie przedstawiające historię płotu. W skansenie zgromadzono wiele sprzętów i wyposażenia gospodarstw wiejskich, przekazanych przez mieszkańców okolicznych miejscowości.

Wyjątkowość oferty polega na tym, że oczekując na posiłek – goście mogą spędzić czas w zabytkowym wiejskim otoczeniu, mogą udać się na spacer nad rzeczkę Włodawkę, po ciekawym dziedzińcu Karczmy, obejrzeć punkt informacji turystycznej i zakupić w nim mapy, foldery czy wytwory lokalnych artystów. Przez Kołacze prowadzi Poleski Szlak Konny a w Karczmie znajduje się miejsce postojowe dla turystów konnych.

Z roku na rok rośnie liczba osób odwiedzających Karczmę, a w konkursach gastronomicznych na szczeblu wojewódzkim – odnosi wiele sukcesów np. czołowe miejsca w Festiwalach Potraw Wigilijnych, Święcie Bigosu, Festiwalu Flaków. Karczma była prezentowana w TVP Lublin oraz TVP Program I, audycjach Radia Lublin, Twoje Radio Włodawa, w licznych publikacjach prasowych. Karczma zyskała sobie już wysoką renomę wśród odwiedzających – jakością potraw regionalnych oraz unikalną ofertą usług towarzyszących. Kuchnia Polesia była też zaproszona do prezentacji w czasie Europejskiego Festiwalu Smaków Lubelszczyzny.

W 2006 roku powstało tu **Towarzystwo Popularyzacji Piękna Polesia**, które wspiera i uzupełnia ofertę Karczmy, poprzez organizację imprez ludycznych, organizację spływów kajakowych, plenerów rzeźbiarskich i innych przedsięwzięć. Tu odbywają się organizowane z Towarzystwem Popularyzacji Piękna Polesia – cykliczne imprezy folklorystyczne: Majówka, Noc Świętojańska, Dokopki Kartoflane, Kwaszenie Kapusty, przeglądy zespołów ludowych i obrzędowych, spływy kajakowe rzeką Włodawką oraz Piknik Ekologiczny z Radiem Lublin oraz Europejskie Dni Dziedzictwa.

Wspólnie z Nadleśnictwem Włodawa – Towarzystwo utworzyło **ścieżkę edukacyjną „Kołacze – czyli kołatanie do wrót przyrody”**, która prowadzi od Karczmy i skansenu przez atrakcyjne tereny leśne. Towarzystwo wraz z Karczmą zostało wyróżnione przez Fundację Rozwoju Demokracji Lokalnej za wypromowanie wsi Kołacze do roli ważnego centrum turystycznego w Polsce. Wspólnie stworzono cieka-

we produkty turystyczne, które uzyskały wyróżnienia na szczeblu wojewódzkim. Są to: „ Poznaj Polesia Czar", „Fotograficzne Safari", „Poleski Skarbiec Tradycji i Przyrody". Jeden z takich produktów - „Między Wieprzem a Bugiem " - ma charakter sieciowy i formę edukacyjnej ścieżki ekologicznej. A oto kilka przykładów realizowanych ostatnio projektów w partnerstwie Towarzystwa i Karczmy: warsztaty przedsiębiorczości w zakresie tkactwa i strzecharstwa, plener rzeźbiarski dla uczniów gimnazjum, wyjazd studyjny dla społeczności lokalnej, Centrum Wsparcia Rodziny (poradnictwo psychologa, prawnika, socjalne). Dobitnym przykładem tego, że oferta znajduje uznanie w województwie - jest chociażby wyróżnienie w prestiżowym konkursie „ Perły i Perełki Lubelszczyzny".

Oferta usług Zagrody Poleskiej kierowana jest głównie do klientów biznesowych przyjeżdżających na Polesie, osób wypoczywających nad Jeziorem Białym, rodzin, turystów indywidualnych, rowerowych, zmotoryzowanych, wycieczek i zielonych szkół. Są to odbiorcy z województwa lubelskiego, terenu całego kraju oraz goście z Holandii, Włoch, Niemiec, Ukrainy. Odbywają się tu spotkania biznesowe, integracyjne, wesela, chrzciny, komunie, bankiety itp.

Na pełnym etacie zatrudnione są 3 osoby, okresowo zatrudnianych jest dodatkowo od 7-10 osób. Zagroda Poleska na stałe współpracuje z kadrą merytoryczną Muzeum Pojezierza Łęczyńsko-Włodawskiego, Nadleśnictwa Włodawa, Cechu Rzemiosł i Przedsiębiorczości oraz miejscowym tartakiem. W realizację wielu przedsięwzięć zaangażowane są również samorządy gminne i Starostwo Powiatowe we Włodawie a także firma Handbud we Włodawie i oczywiście Towarzystwo Popularyzacji Piękna Polesia.

Szlak Tatarski

Łukasz Radosław Węda

Tereny Podlasia są w niewielkim stopniu zagospodarowane z racji słabych ziem pod uprawę oraz braku ośrodków przemysłu, co wpływa na dogodne warunki dla rozwoju różnego rodzaju form turystyki. Niska gęstość zaludnienia w tym rejonie sprzyja występowaniu różnorodnych gatunków zwierząt takich jak łosie, wilki, rysie czy żubry żyjące w Puszczy Białowieskiej oraz Knyszyńskiej. Rezerwaty i pomniki przyrody są ostoją bezpieczeństwa przed rabunkową działalnością człowieka. Jest to region o ogromnym i nie wykorzystywanym potencjale turystycznym ze względu na małą bazę noclegową oraz niedostatek infrastruktury. Małe miejscowości, interesująca architektura sakralna, miejsca kultu religijnego oraz wspaniała przyroda tworzą klimat i wyjątkowe piękno województwa podlaskiego. Na Podlasiu dostrzegana jest różnorodność etniczna i kulturowa. Zamieszkują tutaj mieszkańcy różnych wyznań i narodowości: Białorusini, Litwini, Rosjanie, Ukraińcy, Romowie, Żydzi i Tatarzy.

Współcześnie dostrzega się powrót do korzeni tatarskich i zwiększenie zainteresowania Tatarami. Swego rodzaju powrót do kultury orientalnej powszechnie uważanej za egzotyczną miał podstawowy wpływ na powstanie szlaku turystycznego, określanego mianem **Szlak Tatarski**, który promuje kulturę polskich Tatarów w połączeniu z dorobkiem innych kultur Podlasia. Szlak tatarski znajduje się na terenie województwa podlaskiego i sytuowany jest wśród ziem nadanych w 1679 roku przez króla Jana III Sobieskiego.

Wędrówkę możemy rozpocząć w Sokółce. To tutaj w **Muzeum Ziemi Sokólskiej** poznajemy zbiory eksponatów tatarskich pozostałych po Tatarach zamieszkujących te tereny od czasów króla Jana III Sobieskiego. Jednym z najciekawszych eksponatów muzeum jest herbarz rodzin tatarskich w Polsce, autorstwa Stanisława Dziadulewicza. W muzeum zgromadzono też *muhiry*, czyli dekoracyjne tkaniny z wersetami z Koranu. Wystawa „Łuk – broń czy sacrum" to ukazanie wielu rodzajów łuków - refleksyjne, strzały, kołczany, pierścienie łucznicze – zekiery, groty, oprzyrządowanie łucznika z okresu XVI – XIX w. Wystawa łuków przybliża publiczności historię łucznictwa i sposób posługiwania się tym rodzajem broni. Łuk był też tradycyjną bronią Tatarów. Ponad sześćsetletnia obecność Tatarów na ziemiach polskich wiązała się ze zbrojną posługą tatarów na rzecz polskich władców. Tatarzy walczyli za Polskę począwszy od bitwy pod Grunwaldem aż po II wojnę światową. Następnie szlak tatarski poprowadzi nas z Sokółki do Kruszynian przez Malawicze, Drahle, Bohoniki, Krynki, Górkę

i Nietupę. Na południe od Sokółki znajdują Drahle. Miejscowość, która należała do Tatarów, nadal jest to wieś z przepięknymi drewnianymi domkami, w której panuje cisza i spokój sprzyjające podziwianiu widoków pobliskich malowniczych wzgórz.

Tak dojeżdżamy do Bohonik. **Bohoniki** to tylko jedna z kilku miejscowości znajdujących się na szlaku tatarskim, oznakowanym białymi tablicami z niebieską obwódką. W centrum przykuwa uwagę *meczet* - świątynia muzułmańska. Funkcjonuje tutaj jedna z niewielu w Polsce parafia muzułmańska. Świątynia istnieje od II poł. XIX w. Czterospadowy gontowy dach, na którego środku widnieje charakterystyczna wieżyczka z miedzianą kopułą i półksiężycem, urzeka pięknem orientu. Budowla jest wzorowana zdecydowanie na drewnianych cerkwiach, których na Podlasiu jest bardzo dużo. Turysta pojawiający się koło meczetu niemal natychmiast napotka panią Eugenię Radkiewicz, która oprowadza po meczecie. Jednak zanim udamy się do środka obowiązkowo należy zdjąć buty w przedsionku. To charakterystyczny obyczaj w meczecie. We wnętrzu można dostrzec całkowitą odrębność świątyni muzułmańskiej. Świątynia dzieli się na część przeznaczoną dla mężczyzn i część przeznaczoną dla kobiet podczas nabożeństw. W normalny dzień wnętrze jest udostępnione dla zwiedzających. Na podłodze położone są dywany, na ścianach wiszą *muhiry* (oprawione w ramki wersety z Koranu). Najważniejszą jedna częścią wnętrza meczetu jest *mihrab* - wnęka wskazująca kierunek Mekki oraz *minbar* - kazalnica, nad którą widnieje księżyc i gwiazdy. Po odwiedzeniu meczetu czas na krótką wędrówkę na cmentarz tatarski czyli *mizar*. Po drodze zauważyć się da miejsce gdzie była pierwsza lokalizacja cmentarza we wsi. Z czasem przeniesiono miejsce pochówku Tatarów na koniec wsi, na niewielkie wzgórze. W Bohonikach mamy możliwość zobaczyć największy cmentarz muzułmański w Polsce. Przed wejściem na mizar napotykamy bramę z półksiężycem, na której widnieją napisy w trzech językach:

arabskim, białoruskim i polskim. Najstarsze datowane na XVIII wiek nagrobki to kamienie wrosłe przez wieki w ziemię, na których biegnący nieubłaganie czas zatarł inskrypcje. Są groby z czasów, gdy miejsce pochówku zaznaczano dwoma kamieniami: większy głaz kładziono od głowy, mniejsze - u stóp, najdrobniejsze kamienie zaś wokół mogiły. Występują nagrobki w języku rosyjskim co było wynikiem zaborczej rusyfikacji. Zdecydowanie najwięcej lokalizuje się jednak grobów współczesnych. Niektóre nagrobki wyglądają jak otwarte księgi Koranu. Na nekropoli dostrzega się imiona: Aisza, Dżemila, Mustafa, Ibrahim, Emir, Ismail, które Tatarzy noszą do dnia dzisiejszego.

Po powrocie z *mizaru* można skorzystać z gościnności **Domu Pielgrzyma**, który został wybudowany przez społeczność tatarską. Tutaj można zjeść specjały kuchni tatarskiej: *dżanty*, *kołduny* oraz *fyrsztyk*, które serwują kucharecz-ki-tatareczki Żanna Szczęsnowicz i Maria Radecka. Istnieje możliwość wynajęcia noclegu.

Z Bohonik udajemy się w dalszą trasę kierując się do Kruszynian. Po drodze przejeżdżamy przez **Krynki** - miasteczko królewskie, gdzie spacer magicznymi uliczkami pozwala dostrzec dawny układ przestrzenny. Uliczki wychodzą charakterystycznie promiennie z sześciobocznego rynku. Stąd zaledwie kilkanaście kilometrów do Kruszynian. Tu także znajdziemy wiele śladów tradycji tatarskich, przede wszystkim *meczet* i *mizar*, ale Kruszyniany oferują również możliwość spotkania z przodkami rodzin tatarskich. Tutaj ustawiono pamiątkowy obelisk, w 300-lecie nadania przez Jana III Sobieskiego ziemi Tatarom we wsiach Nietupa, Bohoniki, Łużany i **Kruszyniany.** W miejscowości znajduje się jeden z trzech w Polsce meczetów. Zainteresowanych wita Dżemil Gembicki, który pięknie opowiada o niewielkim meczecie, będącym najstarszą świątynia muzułmańską na ziemiach polskich. Budowla łączy tradycję islamu z lokalną tradycją budownictwa sakralnego. Z zewnątrz wyróżniają je dwie wieżyczki z kopułami i półksiężycem. Kilkaset metrów od meczetu w niewielkim lesie zlokalizowany jest cmentarz tatarski. Nekropolia, na którą prowadzi brama ozdobiona półksiężycem. Starsza część *mizaru*, z nagrobkami sięgającymi XVIII wieku, popada w zapomnienie.

Warto zaznaczyć fakt kultywowania tradycji tatarskich, szczególnie w tej miejscowości. Coroczna organizacja edycji **Festiwalu Tradycji i Kultury Tatarów Polskich** przyciąga nie tylko narodowość tatarską z Polski i Litwy ale i rzesze turystów. Jest to bowiem doskonała okazja do spotkania z tą fascynującą kulturą. Uczestnictwo w festiwalu umożliwia bezpośredni kontakt z duchowym i materialnym dorobkiem

Tatarów. Podczas imprezy można spróbować i zakupić różne potrawy kuchni tatarskiej, posłuchać muzyki, obejrzeć stroje i tańce charakterystyczne dla tej kultury. Jedyne w swoim rodzaju miejsce gdzie oprócz zwiedzania meczetu i cmentarza tatarskiego można zobaczyć **tatarskie jurty.** Nie lada gratką są różnorodne potrawy tatarskie serwowane przez Panią Dżennetę Bogdanowicz. Oryginalne *pierekaczewniki, pieremiacze, trybuszoki, kibiny* i znane tatarskie kołduny z mięsem wołowym i jagnięcym gotowane w rosole i z rosołem podawane, były smakowane m.in. przez Roberta Makłowicza i Elżbietę Dzikowską są specjalnością kuchni tatarskiej. **Pierekaczewnik** przygotowywany przez Dżennetę Bogdanowicz jest pierwszym na Podlasiu produktem, który otrzymał unijny certyfikat Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (TSG). Od 2005 roku jest zarejestrowany jako potrawa tradycyjna na ministerialnej Liście Produktów Tradycyjnych w kategorii: Gotowe dania i potrawy. Gospodyni zdobyła także miano Mistrzyni Świata w pieczeniu babki i kiszki ziemniaczanej.

Kierując się dalej szlakiem tatarskim warto zatrzymać się w Malawiczach Górnych, gdzie można obejrzeć stojące na wzgórzach wiatraki. Kolejnym przystankiem na szlaku jest Kopna Góra. Warto przespacerować się po **Arboretum im. Powstańców 1863 roku**. Miejsce to nie jest związane z historią tatarską, za to przyciąga swoją zróżnicowaną roślinnością.

Supraśl zaś to miejscowość posiadająca status uzdrowiska położona w Puszczy Knyszyńskiej. Oferuje turystom ciekawe miejsca, kościoły i cerkwie. Głównym punktem jakie powinno się zwiedzić jest **Muzeum Ikon**, które znajduje się prawie na początku Supraśla, po lewej stronie, gdy wjeżdżamy ze strony Krynek. Szlak Tatarski kończy się w Białymstoku, gdzie w kolekcji **Muzeum Historycznego** znajduje się zbiór pamiątek związanych z życiem i religią Tatarów. Spośród eksponatów mających w większości religijny charakter znajdują się: korany pisane ręcznie i drukowane, *chamaiły, kitaby, muhiry*, dywaniki modlitewne, całun pogrzebowy, tablice astrologiczne, a także dokumenty i fotografie.

Szlak tatarski mogą odwiedzać wszyscy zainteresowani poznaniem kultury tatarskiej. Został on stworzony w dużej mierze przez samą społeczność tatarską , która tym samym chce ocalić od zapomnienia swoją kulturę, tradycję i historię. Zwiedzając szlak tatarski zauważa się wielowiekową historii osadnictwa tatarskiego na ziemiach Podlasia i wkład społeczności tatarskiej w historię oraz kulturę Polski.

Bacówki na „Oscypkowym Szlaku”

Klaudia Kieljan

„Szlak Oscypkowy” to szlak prowadzący od bacówki do bacówki śladem oscypka, bryndzy, żętycy i redykołki. Specjalna komisja wytypowała 25 bacówek z powiatu nowotarskiego i tatrzańskiego – między innymi z okolic Zakopanego, Poronina, Zębu, Witowa, Leśnicy, Łapsz Wyżnych, Ratułowa, Dzianisza, Nowego Targu. Na bacówkach, które wchodzą w skład szlaku, umieszczono tablice informacyjne, a przy drogach - znaki prowadzące do bacówek.

Bacówki tworzące szlak prowadzą **tradycyjny wyrób podhalańskich serów**. Ich oznakowanie ma pomóc turystom łatwo odnaleźć oryginalne i sztandarowe produkty Podhala. Unijne certyfikaty chronią ich nazwę, kształt, procedurę wytwarzania i skład. Jest to efekt ośmiu lat starań Związku Hodowców Owiec i Kóz, Związku Podhalan, powiatów: tatrzańskiego, nowotarskiego i żywieckiego, które w końcu doprowadziły do sukcesu.

„Szlak Oscypkowy” jest rodzajem produktu turystycznego, oznakowanego w terenie, składającego się z obiektów i miejsc powiązanych ze sobą jednym tematem; to nowatorskie przedsięwzięcie umożliwiające kultywowanie pasterskich tradycji na Podhalu, promowanie lokalnych markowych produktów i ich producentów; to powrót do korzeni poprzez możliwość zakupu tradycyjnych produktów wprost z miejsca ich wytwarzania, jednocześnie w powiązaniu z górską turystyką Podhala i odkrywaniem kultury miejscowej ludności. Przedmiotem zainteresowania turystów są bowiem miejsca, w których można nie tylko dobrze zjeść lub skosztować lokalnych specjałów, ale także zapoznać się z historią i tradycyjnym procesem ich produkcji.

Powiaty tatrzański i nowotarski, województwo małopolskie, Małopolska Organizacja Turystyczna i Tatrzańsko-Beskidzka Spółdzielnia Producentów „Gazdowie" oraz Agencja Tatrzańska wydały folder informacyjny w trzech językach, promujący Szlak Oscypkowy. Folder zawiera opis baców oraz prowadzonych przez nich bacówek i pomaga dotrzeć do każdej bacówki.

Bacówki na „Oscypkowym Szlaku"

1. Kuźnice, 2. Kalatówki, 3. Bacówka pod Reglami – Ku Dziurze, 4. Dolina Chochołowska (koło Polany Chochołowskiej), 5. Dolina Kościeliska, 6. Bustryk, 7. Baligówka, 8. Turbacz, 9. Czorsztyn, 10. Jaworki, 11. Nowy Targ Lotnisko, 12. Dursztyn, 13. Kowaniec, 14. Leśnica 15. Łapsze Wyżne, 16. Leśnica, 17. Gliczarów Górny, 18. Biały Dunajec – Lubelki, 19. Łapsze Wyżne, 20. Łapsze Niżne, 21. Zorymbek Wyżny, 22. Łapsze Niżne (Głębokie)23. Brzegi, 24. Murzasichle, 25. Polana Rusinowa

Rozmieszczone po halach, polanach góralskie bacówki są żywym skansenem, w którym do dziś zachowały się umiejętności wyrabiania serów przekazywane przez pokolenia kultywujące tradycyjny wypas owiec.

Od Beskidu Śląskiego i gór Żywiecczyzny poprzez Podhale, Spisz, Pieniny, Beskid Sądecki, aż po Bieszczady bacowie wyrabiają ser podpuszczkowy – bundz – grudę sera, z której po odpowiednim przetworzeniu i poddaniu procesowi wędzenia uzyskuje się całą gamę serów wo-

łoskich. Ich zróżnicowanie zależne od potrzeb i lokalnego zwyczaju jest cechą wtórną. Sery wołoskie to trwały ślad wielowiekowej kultury pasterzy Karpat – Wołochów, których dziedzicami są dziś Łemkowie, Bojkowie, Hucułowie i Górale.[14]

Pasterstwo oraz tradycje związane z przetwórstwem mleka owczego przynieśli w Tatry właśnie Wołosi, lud pasterski wywodzący się z dzisiejszej Rumunii, który między XIII a XVIII wiekiem wędrował ze swymi stadami od Bałkanów przez Karpaty po Śląsk i Morawy. Osiedleni w Polsce Wołosi dali początek wielu wsiom karpackim.

W historii kultury pasterskiej, w trudnych warunkach chowu na wysoko położonych halach ukształtowała się specyficzna, przystosowana do górskiego klimatu rasa owiec zwana caklem. Z jej udziałem powstała powszechnie dziś hodowana w górach - Polska Owca Górska. Nowa rasa uzyskała cenne zalety przystosowujące ją do warunków klimatycznych i tradycyjnych systemów chowu w terenach górskich.

Owce rasy „Polska Owca Górska" wypasane na Podhalu żywią się zróżnicowaną specyficzną roślinnością (stanowiącą runo łąk, pastwisk i hal gatunki endemiczne występujące tylko na Podhalu), co ma wpływ na cechy jakościowe mleka, a w konsekwencji daje wytwarzanemu z tego mleka produktowi szczególny smak i aromat.

W czerwcu 2007 **„Bryndza Podhalańska"** roku została wpisana przez Unię Europejską na listę produktów regionalnych jako pierwszy produkt polski, uzyskując oznaczenie „Chroniona Nazwa Pochodzenia". Kilka miesięcy później, w marcu 2008 roku **„Oscypek"** uzyskał ten sam rodzaj oznaczenia (ChNP). Od tego momentu oba te produkty dołączyły do wybranej grupy regionalnych produktów, których nazwa jest chroniona i zastrzeżona w całej Wspólnocie. W tej grupie jest między innymi grecka *Feta* i włoska *Mozarella*. Znak ten gwarantuje autentyczność produktu. Zgodność jego wytwarzania ze specyfikacją produkcji opisaną we wniosku o rejestrację nazwy jest potwierdzana przez coroczne kontrole odpowiednich inspekcji kontrolnych.

Bacowie, którzy chcą produkować „Oscypek" czy „Bryndzę Podhalańską" z prawem do używania ich nazwy, mają obowiązek uzyskać certyfikat zgodności produkcji ze specyfikacją. Prowadzona jest lista podmiotów, które zajmują się ich produkcją. Posiadanie oznaczenia geograficznego stanowi wartość dodaną produktu i zwiększa jego atrakcyjność. Dla konsumentów jest to gwarancja, że w wyniku kontroli zo-

14 Folder „Katalog serów wołoskich i góralskich" , K. Furczoń, J. Michałek, T. Opyrchał, P. Kochut, Wyd. ze środków Fundacji Fundusz Współpracy z Programu „Agro-Smak 2", 2007.

stała potwierdzona oryginalność oraz wysoka jakość produktu.

Sery owcze są produktami sezonowymi. Można je wytwarzać wyłącznie w okresie wypasu, czyli od maja do września. Są to bardzo stare wyroby pasterzy wołoskich. Na Podhalu wytwarza się je teraz dzięki przyjęciu z kultury wołoskiej organizacji wypasów, prowadzenia bacówki i wyrabiania mleka. Pierwsze wzmianki o produkcji serów na Podhalu i przyległych terenach spotykamy przy lokacji wsi Ochotnicy w Gorcach.[15]

Najbardziej znany - oscypek - jest najlepiej rozpoznawalną marką góralskiego sera o charakterystycznym niepowtarzalnym kształcie, zapachu i smaku. Dawniej służył jako zapłata za pracę na hali, a jego pochodzenie związane było z funkcjonującą przez wieki szałaśniczą wspólnotą.

Tradycyjny oscypek wyrabiany jest ręcznie w bacówce na hali podczas letniego wypasu owiec. Ma kształt dwustronnego stożka, wrzecionowaty. Długość od 17 do 23 cm, średnica w najszerszym miejscu do 6 do10 cm, a masa od 0,6 do 0,8 kg. Barwa po przekrojeniu lekko kremowa, przy skórce ciemniejsza, dopuszcza się barwę zbliżoną do białej. Barwa skórki słomkowolśniąca, jasnobrązowa z delikatnym połyskiem. Można go sprzedawać tylko w całości. Zgodnie ze specyfikacją, może być wytwarzany w określonych gminach na terenie województwa śląskiego i małopolskiego.

Bryndza stanowiła najbardziej pospolity ser wytwarzany w gospodarce szałaśniczej. To ser podpuszczkowy, miękki, znany w całych Karpatach w Rumunii, na Węgrzech, w Słowacji, na Ukrainie, a także w Bułgarii. Był produktem, który przeznaczano na sprzedaż do miast i majątków ziemskich. Dla rodzin gazdów był podstawowym serem spożywanym przez cały okres zimy. Miarą „bogactwa" gospodarki pasterskiej była ilość wyrobionej bryndzy. [16]

15 Wniosek o rejestrację nazwy „OSCYPEK" zgodnie z artykułem 5 i 17 (2) Rozporządzenia Rady (UE) nr 510/2006.

16 Folder „Katalog serów wołoskich i góralskich" , K. Furczoń, J. Michałek, T. Opyrchał, P. Kochut, Wyd. ze środków Fundacji Fundusz Współpracy z Programu „Agro-Smak 2", 2007

Bryndza podhalańska należy do grupy serów podpuszczkowych miękkich. Jego barwa może być biała, biało kremowa lub z odcieniem seledynowym. W smaku jest pikantny, słony lub lekko słony, a czasem lekko kwaśny. Zgodnie ze swoją nazwą może być produkowana na Podhalu, a więc na obszarze powiatu nowotarskiego i powiatu tatrzańskiego w województwie małopolskim oraz obszarze sześciu gmin z powiatu Żywieckiego w województwie śląskim.

Oba sery wytwarzane są z mleka owczego rasy „Polska Owca Górska", dopuszcza się użycie mleka krowiego rasy „Polska Krowa Czerwona" w ilości do 40%.

Poza wyżej opisanymi serami w podhalańskich bacówkach dostępne są również inne produkty mleka owczego: redykołki, bundz oraz żentyca. Te produkty nie uzyskały jeszcze unijniej ochrony, są natomiast wpisane na krajową Listę Produktów Tradycyjnych.

Lista Produktów Tradycyjnych ma na celu wyłącznie identyfikację tradycyjnych produktów, a nie producentów wytwarzających tradycyjną żywność. Producenci nie są zobowiązani do poddawania się dobrowolnej kontroli, która miałaby na celu potwierdzenie zgodności produkcji z metodą wytwarzania zadeklarowaną przez nich we wniosku o wpis na Listę Produktów Tradycyjnych. Prowadzenie ogólnokrajowej listy produktów tradycyjnych oprócz rozpowszechniania informacji o nich, ma na celu także przygotowanie wytwórców żywności regionalnej w Polsce do aplikowania o rejestrację na szczeblu Unii Europejskiej.

Redykołki wytwarza się z resztek sera, którego nie wystarcza już na zrobienie oscypka. Urabia się je w niewielkie serki w kształcie wrzecion, zwierzątek, serc. Podczas powrotu z redyku jesiennego z hal bacowie i juhasi rozdawali małe serki głównie dzieciom. Stad nazwa redykołki pochodzi od faktu, iż rozdawano je bezpłatnie w czasie „redykania się", czyli powrotu owiec z hali do domu. W obyczajowości góralskiej serki te są zatem ściśle kojarzone z upominkami dla najbliższych oraz z okresem powrotu do domu.

Redykołka pełniła również funkcje obrzędowe w Beskidzie Wyspowym i na Huculszczyźnie. [17]

Bundz (bunc, grudka) to biały twaróg z mleka owczego. Jego wyrób w początkowym stadium jest taki sam jak oscypka. Ser formuje się w postaci dużych brył (bochenka), można go kroić podobnie jak twaróg krowi. Smak łagodny, podczas dojrzewania lekko kwaśnieje. Najlepiej niewątpliwie smakuje bundz słodki, można go lekko posolić. Najlepszy bundz otrzymuje się z mleka pozyskiwanego w letnich miesiącach wypasu owiec. Z bundzu produkuje się bryndzę.

Żętyca dostępna jest tylko w bacówkach i szałasach pasterskich. To serwatka uzyskana po odciśniętym serze. Jej wytwarzanie jest nierozerwalnie związane z produkcją oscypka. Materiały historyczne wspominają o jej zdrowotnym i pożywnym znaczeniu. Żęntycę podgrzewa się i podaje w czerpakach. Przez długi czas była znakiem powitania gości na „*sałasie*". Prawdziwym wyróżnieniem było podanie żętycy w czerpaku bacy.

„Szlak Oscypkowy" to zadanie wyłonione w ramach konkursu „Małopolska Gościnna", organizowanego przez Województwo Małopolskie. Na jego realizację Tatrzańska Agencja Rozwoju, Promocji i Kultury otrzymała dotację w ramach programu pn. „Rozwój turystyczny Karpat". Szlak jest elementem szerszego przedsięwzięcia jakim jest projekt „Dziedzictwo Podtatrza – droga do zrównoważonego rozwoju lokalnego dla Podhala, Orawy i Spisza". Jest zarazem kontynuacją projektu „Wykorzystanie tradycyjnych produktów regionalnych do rozwoju turystyki kulturowej w rejonie tatrzańskim", który był realizowany w 2006 roku w ramach programu Interreg III A Polska - Słowacja. Projekt ma na celu stworzenie i promocję Szlaku Dziedzictwa Kulturowego Podtatrza[18], jako szlaku tematycznego dotyczącego twórczości ludowej i sztuki naiwnej wyrastającej z tradycyjnego rzemiosła i sztuki regionu.

17 Wniosek o wpis „Redykołki" na Listę Produktów Tradycyjnych.
18 „Na Spiszu" nr 2 (67) 2008 r.

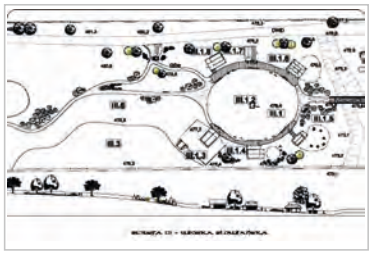
Osada Średniowieczna

Dariusz Dąbek

W niedużej miejscowości Huta Szklana, w gminie Bieliny, powstaje nietypowe miejsce na skalę ogólnopolską. Jest to **„Osada Średniowieczna pod Świętym Krzyżem"**, w której czas cofa się do wieku XII. Osada Średniowieczna stanowić będzie interaktywny skansen archeologiczny, zrekonstruowany na działce o powierzchni ok. 1,63 ha. Zlokalizowanych w nim będzie ok. 8-10 drewnianych stanowisk z XII wieku w interaktywny sposób ukazujących życie pierwszych osadników Gór Świętokrzyskich i ich pracę (każde stanowisko poświęcone będzie innemu zawodowi i zajęciu, np. garncarstwu, tkactwu, rolnictwu, kowalstwu itp.). Zwiedzający będą mogli sami „wcielić się" w przedstawicieli starych zawodów. Po przekroczeniu bramy wioski – „wehikułu czasu" przeniesiemy się w rzeczywistość XII wieku. Będzie można spotkać mieszkańców wprost ze średniowiecza, którzy będą uczyć, jak wyrobić glinę na garnki czy utkać płótno na zgrzebne koszule.

Teren wioski zostanie podzielony na trzy strefy:

- Strefa I – położona na zboczu od strony drogi prowadzącej na Święty Krzyż;
- Strefa II – pośrednia położona na niewielkiej wyniosłości, ograniczona od strony wschodniej i zachodniej terenem podmokłym – okresowym ciekiem wodnym- dopływem rzeczki Hutki;
- Strefa III – położona na wzniesieniu od strony zachodniej w sąsiedztwie lasu.



Osnową założenia urbanistycznego skansenu jest żwirowa ścieżka, prowadząca od bramy głównej do najwyżej położonego punktu, w rejon poświęcony „misji chrześcijańskiej", zarezerwowany pod rekonstrukcję drewnianego kościółka, wokół którego znajdzie się żalnik, otoczony plecionym ogrodzeniem. Ścieżka, miękko wijąca się ze wschodu na zachód, jest świadkiem kolejnych wydarzeń na trasie odwiedzającego skansen, ma kontynuację w drewnianych pomostach na granicach poszczególnych stref.

Strefa I pełni funkcję socjalno-rekreacyjno- gastronomiczną, przylega do drogi asfaltowej, z której jest zjazd do działek współczesnej zabudowy zagrodowej. W tej strefie zlokalizowane są:

- karczma, dostępna z dziedzińca zewnętrznego, przed palisadą ogrodzenia,

- brama główna „wehikuł czasu”- przenosząca nas ze strefy współczesnej w świat średniowiecza – z punktem informacyjnym, kasą, punktem widokowym,
- budynek administracyjno – socjalny z pomieszczeniami biurowymi, administracyjnymi, socjalnymi, obsługi sekretariatu;
- miejsce na ognisko dla organizacji pikników archeologicznych, usytuowane jest w południowo-wschodniej części strefy z widokiem na staw – Święty Gaj
- „grodzisko” plac zabaw dla dzieci z rynkiem średniowiecznego grodziska w posadce

Strefa II. Ta część Wioski to „sacrum”, do której przechodzi się przez pomost drewniany przerzucony nad stawem i dalej drewnianą bramę, w której znajdują się:

- Święty Gaj, częściowo na wyspie (na stawie) i dalej na jego brzegu w południowej strefie, gaj stanowią głównie buki i dęby z elementami plecionego ogrodzenia. W tym miejscu przewidziane są kręgi do palenia czerwcowych ognisk,
- kamienne kręgi bóstw: Śwista, Pośwista i Pogody, z elementami gołoborza i towarzysząca zielenią iglastą,
- amfiteatr, wykorzystuje naturalną skarpę na której z połówek pni drewnianych zaprojektowane są siedziska - ławy, z widokiem na scenę, która stanowi drewniany pomost, ograniczony od strony wschodniej krótkim odcinkiem niskiej palisady. Tłem widocznym w perspektywie są posągi bóstw oraz zieleń Świętego Gaju,
- Kraina Legend Świętokrzyskich - z posągiem Pielgrzyma, Świętym Jeleniem, Górą Chełmową, na której rosną modrzewie zwieńczone drewnianymi chełmami, Babą Jagą. W świat legend wprowadzają odwiedzającego rzeźby postaci bohaterów legend świętokrzyskich, ustawiane bezpośrednio na terenie, otoczone kamiennymi kręgami,
- chata zielarki - ziemianka zaprojektowana na skraju brzozowego zagajnika na styku strefy „sacrum” i osady, ze swoim poletkiem ziół i kręgiem pod ognisko dla ich warzenia,

- drewniany pomost nad naturalnym zagłębieniem terenu prowadzącym ciek okresowy. Pomost wprowadza odwiedzającego na teren właściwej osady.

Strefa III to osada słowiańska z budownictwem nawiązującym do XII w. Osada zaprojektowana jest wokół majdanu, na środku którego znajduje się studnia. Składa się z sześciu chat, warsztatów prezentujących poszczególne rzemiosła. Znajdują się tam:

- gospodarstwo domowe otoczone plecionym ogrodzeniem, z piwniczką gospodarczą w obejściu, do gospodarstwa przylegają poletka uprawne, na których będą uprawiane m.in. len, proso, pszenica, inne zboża. Na skraju poletek znajduje się teren pastwisk,

- warsztat garncarski z podcieniem, z możliwością wypalania naczyń w piecu garncarskim lub ognisku wybudowanym w bezpośrednim sąsiedztwie chaty-warsztatu,
- warsztat tkacki - chata z podcieniem,
- warsztat obróbki drewna oraz warsztat plecionkarsko-wikliniarski z trzema podcieniami, na dłuższych i krótszych bokach, warsztat rymarski i szewski oraz teren bartnika wydzielony plecionym ogrodzeniem,
- warsztat kowalski
- w najwyżej położonym punkcie zarezerwowany jest teren pod lokalizację drewnianego kościółka, wokół którego znajdą się usypane kopczyki żalnika,
- miejsce do strzelania z łuku i rzucania oszczepem zostało zarezerwowane na zamknięciu terenu, na granicy Świętokrzyskiego Parku Narodowego.

W realizacji projektu biorą udział: Gmina Bieliny, Stowarzyszenie „Lokalna Grupa Działania – Wokół Łysej Góry", Szkoła Podstawowa w Hucie Podłysicy, Szkoła Podstawowa w Hucie Starej, Gminne Centrum Kultury i Sportu w Bielinach, gospodarstwa agroturystyczne z terenu gminy Bieliny, podmioty gastronomiczne w terenu gminy Bieliny, OTW Jodłowy Dwór, Klasztor Misjonarzy Oblatów NMP na Świętym Krzyżu i Świętokrzyski Park Narodowy.

Produkt turystyczny skierowany jest do dzieci i młodzieży szkolnej (wycieczek szkolnych), mieszkańców regionu oraz do turystów krajowych i zagranicznych udających się na Św. Krzyż i w Góry Świętokrzyskie. Produkt „Osada średniowieczna" nie posiada jeszcze własnego logo i hasła promocyjnego. Rozpoczęto prace nad ich stworzeniem.

Gmina Bieliny pozyskała środki na realizację projektu pn. „Centrum Tradycji i Turystyki Gór Świętokrzyskich wraz z restauracją zabytków Świętego Krzyża – etap I" ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Świętokrzyskiego; Działanie 2.3 Promocja gospodarcza i turystyczna regionu.

Mieszkańcy Gminy Bieliny zostaną wyposażeni w wiedzę z zakresu obsługi ruchu turystycznego, przedsiębiorczości i spółdzielczości, jak również starych średniowiecznych zawodów (garncarski, ob-

róbki drewna i wikliniarstwa, bartniczy, zielarski, tkacki, rymarsko-szewski, kowalski) w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki. Beneficjenci projektu znajdą zatrudnienie w Osadzie Średniowiecznej.

Docelowo planuje się powołanie Centrum Tradycji i Turystyki Gór Świętokrzyskich, które będzie podmiotem zarządzającym produktem.

„Powiedz mi – a zapomnę,
Pokaż mi – a zapamiętam,
Pozwól mi zrobić – a zrozumiem”
(Konfucjusz)

Gospodarstwa edukacyjne

Szlak Edukacyjnych Zagród Agroturystycznych w gminie Żarki

Katarzyna Kulińska-Pluta

Szlak Edukacyjnych Zagród Agroturystycznych jest ofertą turystyczną gminy Żarki (województwo śląskie). Gmina jest położona w malowniczym i bogato rzeźbionym krajobrazie jurajskim, w północnej części Jury Krakowsko – Częstochowskiej. Z uwagi na atrakcyjny widokowo i turystycznie teren gmina została włączona do Parku Krajobrazowego Orlich Gniazd. W falisto - pagórkowatym krajobrazie dominują wzniesienia porośnięte lasami i malownicze ostańce skalne, niektóre o zaskakujących nazwach np. Wampirek w Czatachowie, czy Sroga Skała w Zaborzu.

Miasto Żarki jest siedzibą gminy. W mieście i dziesięciu sołectwach mieszka 8100 osób. Pierwsze wzmianki o miejscowościach leżących w obrębie gminy pochodzą z lat 1325-1327. Żarki słyną z maryjnego sanktuarium Matki Bożej Leśniowskiej – Patronki Rodzin oraz najlepiej zachowanych judaików w regionie częstochowskim ujętych w Szlaku Kultury Żydowskiej. Miasto rozwój zawdzięcza kupcom i rzemieślnikom. Przywilej organizowania jarmarków żarczanie otrzymali przed 450 laty, do dzisiaj targowisko miejskie jest wizytówką gospodarczą miasta. Szczególnie piękne i ekologicznie nieskażone są okolice Suliszowic, Czatachowy, Przewodziszowice, Zaborza, Ostrowa.

Ruch turystyczny zwykle skupiał się w stolicy gminy ze względu na istnienie Sanktuarium Maryjnego. Od kilku lat powodzeniem cieszy się Szlak Edukacyjnych Zagród Agroturystycznych w miejscowościach Ostrów, Przybynów, Zaborze. Pomysł szlaku powstał w 2005 roku. Z inicjatywy miejskich urzędników w gminie Żarki doszło do spotkania osób posiadających zwierzęta w agrogospodarstwach. Pięć zagród położonych w sąsiadujących ze sobą wsiach gminy Żarki łączyły jedynie polne i leśne drogi. Uznano, że warto stworzyć ofertę turystyczną: zapraszać gości do oglądania zwierząt, opowiadać im o pracy w gospodarstwie, a ze względu na dodatkową atrakcję przewozić ich powozami konnymi, a zimą saniami. Agrogospodarze przygotowali wspólną propozycję, podzielili się zadaniami. Tematem zainteresowano PTTK w Częstochowie, poproszono o wytyczenie szlaku rowerowego. W sierpniu 2006 roku przedstawiciele myszkowskiego KLUB PTTK M-2 wraz z burmistrzem Żarek Klemensem Podlejskim oraz przedstawicielami szlaku uroczyście przecięli dętkę. Tym samym oddali do użytku szlak rowerowy (trasa Cz-7010y). Dzisiaj Szlak Edukacyjnych Zagród Agroturystycznych to trasa rowerowa w kolorze żółtym z Poraja przez Choroń, Zaborze, Suliszowice, Jaroszów, Przybynów i Ostrów do Masłońskich długości 29 km. Po-

czątek i koniec szlaku przy stacjach PKP Poraj i Masłońskie - Natalin. Dzięki tej inicjatywie między zagrodami można podróżować saniami, powozami, rowerem lub jeśli, ktoś ma ochotę to i na piechotę.

Szlak wiedzie malowniczymi dróżkami Jury Krakowsko-Częstochowskiej, ale nie to decyduje o jego oryginalności. W trakcie wizyty na szlaku można poznać uroki wiejskiego gospodarstwa i poznawać tajemnice zwierząt gospodarskich w ich naturalnym otoczeniu.

Właściciele zagród przygotowali specjalną ofertę dla turystów, przedszkoli, szkół. Wszyscy, a przede wszystkim ci najmłodsi mogą dowiedzieć się jak kiedyś przechowywano zboże, co je koza, czy struś chowa głowę w piasek, dlaczego koń przepada za sianem, jak zrobić ozdoby używając tylko i wyłącznie słomy, co można wyczarować z ciastoliny? Na pytania odpowiada gospodarz, bo to on jest przewodnikiem po własnym gospodarstwie.

Każdy z właścicieli musiał się nauczyć tej trudnej sztuki przyjmowania gości i opowiadania im o swoich gospodarstwach. Działo się tak w każdej z pięciu zagród edukacyjnych: plastyczno – kulinarnej „Maciejówce" w Ostrowie, „Zagrodzie Koziej" w Ostrowie, Zagrodzie „U Strusia" oraz Zagrodach z końmi - „Pod Skałką" i „Hucuły" (to ostatnie gospodarstwo wycofało się z aktywnej działalności ze względu na stan zdrowa gospodarzy w 2008 r.). W każdej zagrodzie opracowany został program edukacyjny. Na życzenie gości istnieje możliwość skosztowania lokalnych specjałów, np. sera koziego, sernika z mleka koziego, szaszłyków z koźlęciny, żurku, wiejskiego chleba na zakwasie, drożdżówki, czy ajerkoniaku na strusim jajku oraz jajecznicy ze strusiego jaja.

Szlak jest produktem wyraźniej tożsamości na rynku oferowanych produktów turystycznych w obszarach wiejskich. Po pierwsze, dlatego, że pokazuje prawdziwe gospodarstwa wiejskie bez upiększeń - takie, jakie one są. Szlak Edukacyjnych Zagród Agroturystycznych, jak sama nazwa wskazuje, związany jest z gospodarstwami agroturystycznymi. Wiejski charakter produktu polega na włączeniu do szlaku gospodarstw, które prowadziły już działalność agroturystyczną, ale nie świadczyły usług edukacyjnych. Ograniczały się do przyjmowania letników. Jednym z celów powstania szlaku

było to, iż gospodarze zjednoczą się, wspólnie będą pracować i rozszerzą swoją działalność o edukację na miejscu w gospodarstwach dla zainteresowanych gości. Tym samym wprowadzili innowacyjny produkt na rynek.

Poprzez fakt, iż w każdej zagrodzie znajdują się inne **wiejskie zwierzęta**, m. in. kury zielononóżki – Zagroda „Maciejówka", kozy – „Zagroda Kozia", strusie – Zagroda „U Strusia", konie - „Pod Skałką", produkt jest jeszcze bardziej atrakcyjny. Odwiedzając szlak można dokładnie przyjrzeć się zwierzętom, podać karmę, pogłaskać. Najbardziej egzotyczna jest zagroda strusia, gdzie można zobaczyć niespotykane u nas ptaki, posłuchać ciekawych opowieści o ich nawykach, poznać zasady prowadzenia hodowli. Równie atrakcyjna może być nasza kura zielononóżka, która dzięki licznym zabiegom ekspertów rolniczych wraca na wiejskiej podwórka.

Produkt jest skierowany do turystów indywidualnych, ale i grup wypoczywających na jurze ze szczególnym uwzględnieniem szkół, przedszkoli, dzieci i młodzieży. W tworzeniu programów edukacyjnych zaangażowały się wszystkie zagrody. Pobyt na szlaku obejmować może wizytę w każdej zagrodzie, turysta może także zdecydować się na jedną lub dwie. Do wyboru jest także sposób przemieszczania między zagrodami (sanie, powozy, piechota). Często pobyt wiążę się z przygotowywaniem lokalnym przysmaków np. związanych z pieczeniem wiejskiego chleba, pomocą przy pieczonkach (kartofle w kociołku w ognisku).

Ostatnio oferta została uzupełniona o program o nazwie „Ocalić od zapomnienia". Jest to i polega na zwiedzaniu **Mini Skansen Wsi Jurajskiej** XIX-XX wieku ,który odtworzyli gospodarze Zagrody z Końmi w Przybynowie w Agrogospodarstwie „Pod Skałką". Na szczególną uwagę zasługuje chata i piec chlebowy z tzw. „zapieckiem". Przy chacie znajduje się stara kuźnia, gdzie można obejrzeć narzędzia oraz piec kowalski. Na terenie skansenu znajduje się również ciekawa ekspozycja zabytkowych urządzeń rolniczych. Można zajrzeć do zwierzyńca. Specjalnością gospodarstwa są konie, ale żyją tu także owce, wielbłąd, lama, alpak, kangur, szynszyl i dzik.

W tworzenie szlaku zaangażowanych jest pięć zagród, pracownicy Urzędu Miasta i Gminy w Żarkach, PTTK Myszków i Częstochowa. Produkt jest promowany przez Gminę Żarki, przy okazji wszelkich imprez regionalnych, np. Kupieckich Sąsieków w Żareckiej czy Aleja Dobrego Smaku w Częstochowie.

Szlak powstawał w oparciu o zasoby własne poszczególnych gospodarstw. Nie otrzymał dofinansowania. Jednymi środkami zewnętrznymi były pieniądze pozyskane przez PPTK Częstochowa na wytyczenie szlak rowerowego łączącego zagrody. Pracownia Rzeźbiarska Janusza Ochockiego w Żarkach wykonała oznaczenie zagród.

Gospodarze jednak starają się zgłaszać do konkursów, które pomogą w promocji produktu turystycznego, jakim dysponują. Dzięki tym staraniom Szlak Edukacyjnych Zagród Agroturystycznych jest laureatem II nagrody w Konkursie „Piękna Wieś Województwa Śląskiego" w kategorii Przedsięwzięcia Odnowy Wsi w roku 2007, laureat II nagrody w „Konkursie na najlepszy regionalny produkt agroturystyczny" na Targach Poznańskich w 2006 r., laureat certyfikatu za najlepszy produkt turystyczny Częstochowskiej Organizacji Turystycznej. W 2006 r. szlak zagród otrzymał drugą nagrodę na Najlepszy Agroturystyczny Produkt Regionalny w kraju w konkursie zorganizowanym przez Fundację Wspomagania Wsi, Akademię Rolniczą w Poznaniu i Międzynarodowe Targi Poznańskie. Agrogospodarze mają już uszyte jednolite stroje ludowe z regionu częstochowskiego, wspólnie podejmują kolejne przedsięwzięcia związane z promocją gminy i odnową sołectw.

O certyfikaty starają się także samodzielnie zagrody. W 2007 roku gospodarze Dorota i Robert Chrostowscy zdobyli III nagrodę za ser kozi wędzony wyrabiany metodą tradycyjną w konkursie Dziedzictwa Kulinarnego w woj. śląskim oraz Certyfikat Częstochowskiej Organizacji Turystycznej za najlepszą potrawę regionalną także dla sera koziego wędzonego. W 2008 CzOT nagrodziła sernik z serem kozim. Zagroda Maciejówka otrzymała certyfikaty CzOT na programy edukacyjne w 2008 r. i za pamiątkę turystyczną (podsufitowy pająk) w 2008 r. oraz za chleb wiejski na zakwasie w 2009 r.

Ekomuzeum Rzemiosła w Dobkowie

Krzysztof Rozpędowski

Ekomuzeum Rzemiosła w Dobkowie to **muzeum bez murów**, gdzie nie ma nietykalnych eksponatów, a ludzie i przedmioty dają się poznać w naturalnym dla nich otoczeniu.

Ekomuzeum Rzemiosła obejmuje swoim zasięgiem wieś Dobków położoną w Krainie Wygasłych Wulkanów, na granicy Gór i Pogórza Kaczawskiego w Sudetach Zachodnich. Nie oznacza to jednak zamknięcia się tej przestrzeni na pobliskie miejscowości i miejsca, które mogą stanowić ofertę dla turysty. Dotyczy to zarówno podstawowych usług turystycznych jak wyżywienie czy noclegi, jak i oferty dodatkowej – interesujące obiekty przyrodnicze, kulturowe, ciekawi ludzi i ich umiejętności.

Idea Ekomuzeum wywodzi się z Francji. W Polsce jej propagowaniem i wspieraniem zajmuje się Fundacja Partnerstwo dla Środowiska z Krakowa. Do Dobkowa trafiła dzięki działalności Stowarzyszenia Kaczawskiego, które w mieszkańcach Dobkowa zauważyło potencjał do jej rozwoju. W 2005 roku odbyły się pierwsze spotkania i warsztaty, w czasie których grupa ok. 10 osób, skupiająca lokalnych rękodzielników, pszczelarzy, kwaterodawców, rolników i społeczników - mieszkańców Dobkowa, rysowała wizję swojej „wsi idealnej" nanosząc na mapę miejsca, ich zdaniem ciekawe. Owocem warsztatów było powstanie pierwszych planów działań, które mogłyby te wizje w perspektywie kilku, kilkunastu lat, urzeczywistnić. Został napisany pierwszy projekt i pozyskano pierwsze pieniądze z zewnątrz na realizacje planów. Budżet pierwszego projektu przekroczył 4-krotnie roczny budżet sołectwa! Wraz z pierwszymi pieniędzy pojawiły się kolejne projekty i pomysły. Coraz bardziej zazębiała się współpraca między mieszkańcami Dobkowa skupionymi wokół idei Ekomuzeum Rzemiosła. Ludzie zauważyli, że współpraca przynosi nie tylko wyraźną pozytywną zmianę wizerunku wsi, w której mieszkają, ale też przekłada się wymiernie na ich budżety domowe.

Nie bez znaczenia jest też potencjał przyrodniczo-kulturowy Dobkowa. Jest to typowa sudecka wieś łańcuchowa, w której nie zaburzony został układ architektoniczno-osadniczy. We wsi należącej do 1810 roku do Cystersów, przez to skupiającej niemal samych katolików, nie było pałacu i dużego majątku ziemskiego, który zazwyczaj był przyczynkiem do założenia po 1945 roku PGR-u i wybudowania dla jego pracowników bloków, zakłócających porządek architektoniczny wsi. Większość domów w Dobkowie cieszy się ponad 100-letnią historią i indywidualnym charakterem, który odzwierciedla jednocześnie strukturę społeczną Dobkowa sprzed II Wojny Światowej.

Cechą wyróżniającą Dobków pośród innych miejscowości w regionie jest również obecność blisko 30 kapliczek i krzyży przydrożnych. Te obiekty architektury sakralnej wyróżniały Dobków również 100 lat temu, kiedy wieś była katolicką enklawą wśród miejscowości, w których dominowali protestanci.

Wioska otoczona jest z trzech stron przez obszar Natura 2000 „Góry i Pogórze Kaczawskie", co już świadczy o szczególnej wartości przyrodniczej terenów przylegających do wioski. Jednak elementem charakterystycznym dla naszego regionu są relikty stożków wulkanicznych, nadające specyficzny rys krajobrazowi Krainy Wygasłych Wulkanów. Ślady trzech epok wulkanizmu, agaty i złoto to elementy przyrody przyciągające w szczególny sposób miłośników geoturystyki także do Ekomuzeum Rzemiosła w Dobkowie.

Ekomuzeum położone jest w trójkącie pomiędzy miastami: Jelenią Górą, Legnicą i Jaworem. Z punktu widzenia komunikacyjnego do Ekomuzeum Rzemiosła w Dobkowie najlepiej dotrzeć własnym środkiem transportu zjeżdżając z autostrady A4 ,w kierunku Jeleniej Góry drogami 365 lub 328, jego odnalezienie ułatwiają znaki drogowe, zlokalizowane w wybranych miejscach przy szlakach komunikacyjnych. Ekomuzeum Rzemiosła nie posiada swojej siedziby instytucjonalnej, stąd posługuje się adresem i danymi kontaktowymi Stowarzyszenia Dobków.

Ekomuzeum Rzemiosła w Dobkowie tworzy 10 punktów ekomuzealnych:

- cztery pracownie ceramików, rękodzielników wraz z ich przydomowymi galeriami własnych produktów, gdzie szczególną wartością jest możliwość zobaczenia autentycznej pracowni, warunków i metod jakimi posługują się artyści rzemieśl-

nicy w pracy, wreszcie poznania samych ludzi, którzy ręcznie lepią naczynia ceramiczne i jest to dla nich sposób na życie. Dwie pracownie prowadzą również warsztaty ceramiczne. Swoją ofertę dopasowują do potrzeb turystów. Dlatego w warsztatach mogą wziąć udział grupy zorganizowane dorosłych i dzieci, lub też rodziny z dziećmi i turyści indywidualni. Wszystkie produkty i usługi są wycenione a oferta znajduje się na stronach internetowych pracowni;

- pasieka „Leśny smak" przystosowana do zwiedzania. Jej dostępność jest uzależniona od pory roku i cyklu hodowli pszczół, ale zawsze można porozmawiać o pracy pszczelarza, pszczołach i zakupić produkty z gospodarstwa rolnego takie jak: miody, miody pitne wytwarzane według XIX w. receptur, chłodniki miodowe, świece woskowe, sok malinowy tłoczony na zimno, jaja, w tym kur zielononóżek, sezonowo owoce;
- baza noclegowa, która obecnie może przyjąć 41 osób w 2 gospodarstwach agroturystycznych o wysokim standardzie, w pokojach z łazienkami, oferujących swoim gościom również wyżywienie. We wsi działa również Dom Kultury z miejscami noclegowymi mogący pomieścić 30 osób w warunkach na poziomie schroniska młodzieżowego, w salach wieloosobowych;
- wypożyczalnia rowerów i kasków rowerowych oraz mini sklepik produktu lokalnego w gospodarstwie agroturystycznym „Villa Greta", w którym można zakupić nie tylko ceramikę z Dobkowa, ale także prace rękodzielników i artystów z innych miejscowości, publikacje dotyczące regionu, zobaczyć /zakupić miejscowe skały i minerały, zakupić/zamówić miejscowe spożywcze produkty lokalne: miody, sery krowie i owcze, jaja wiejskie w tym kur zielononóżek, konfitury, owoce, ziemniaki, soki i syropy, wino różane własnej produkcji. Można zwiedzić zabudowania gospodarstwa i posłuchać historii rodziny, zamieszkującej ten dom od ponad 100 lat;
- przy gospodarstwie „Zorza Poranna" działa również pole kempingowe, wraz z niezbędną do niego infrastrukturą sanitarną oraz dostępną za opłatą sauną i jacuzzi.

Wszystkie wymienione punkty to jednocześnie punkty informacji turystycznej o regionie.

Oprócz powyższych aktywnych punktów ekomuzealnych ofertę Ekomuzeum uzupełniają gospodarstwa rolne i pasieczne (15 gospodarstw), w których można zakupić produkty wytwarzane na miejscu: nabiał, warzywa i owoce, miód itd.

Poszczególne obiekty są ogólnie dostępne, a **punkty ekomuzealne** otwarte są przez 365 dni w roku, zawsze gdy ich właściciele są w domu. Mapa Ekomuzeum zamieszczona jest w Internecie na stronie www.ekomuzeum.info, dystrybuowana w formie folderów we wszystkich punktach ekomuzealnych i w czasie imprez masowych i targów turystycznych. Niezależnie od tego w centrum wsi stoi tablica, prezentująca mapę wioski z zaznaczonymi obiektami i punktami ekomuzealnymi.

W początkach działalności Ekomuzeum Rzemiosła w Dobkowie w 2005 roku we wsi pojawiło się około 500 turystów, byli to głównie studenci turystyki przebywający na praktykach. W roku 2008 poszczególne punkty ekomuzealne odwiedziło już ponad 4000 osób. Rok 2009 podwoił liczbę osób korzystających z oferty Ekomuzeum. Przyczyniły się do tego publikacje dotyczące inicjatywy w prasie krajowej, regionalnej, w regionalnej telewizji, regionalnych portalach informacyjnych i branżowych a także kolportaż materiałów reklamowych na imprezach masowych w całej Polsce, w których uczestniczą nasi rzemieślnicy i kwaterodawcy.

Od czterech lat Stowarzyszenie Dobków, Ekomuzeum Rzemiosła w Dobkowie wraz z innymi organizacjami działającymi we wsi takimi jak KGW, Rada Sołecka, OSP organizują w ostatnią sobotę sierpnia w Dobkowie **Kaczawskie Warsztaty Artystyczne.** Jest to impreza plenerowa, w czasie której można bezpłatnie wziąć udział w warsztatach: lepienia z gliny, rzeźby, rysunku, malarskim, bębniarskim. Jest to okazja nie tylko do zabawy rzemiosłem i własnym dziedzictwem kulturowym, ale także pokazania, że rzemiosło, współczesna sztuka ludowa, może być źródłem uzyskiwania dochodów.

Oferta Ekomuzeum Rzemiosła w Dobkowie jest wyjątkowa, atrakcyjna i wyrazista ponieważ:

a. W Ekomuzeum Rzemiosła w Dobkowie artyści zapraszają do swoich pracowni i chętnie opowiadają o swojej pracy. Zwykle pracownie są azylem, w którym artyści się zamykają.
b. Cztery pracownie ceramiczne i dwie kwatery agroturystyczne współpracują ze sobą wzajemnie się promując. Szczególną wartością jest fakt, że potrafią konkurując ze sobą jednocześnie współpracować dla rozpoznawalności marki „Ekomuzeum Rzemiosła w Dobkowie" oraz inwestują we wzajemną promocję.
c. W szeroko rozumianym regionie nie istnieje oferta tego typu, dostępna dla tak szerokiej grupy turystów.
d. Dwa z punktów Ekomuzealnych to pieczołowicie odrestaurowane śląskie domy. Jeden z nich to szachulcowy dom niezamożnego chłopa, drugi to duża zagroda frankońska rodziny rolniczej.

e. Każdy punkt w Ekomuzeum ma niezależną od siebie ofertę, ale na potrzeby grup tworzymy spójną, wspólną ofertę dopasowując ją do potrzeb klienta.
f. Wszystkie punkty zaopatrzone są we wspólne materiały promocyjne i precyzyjną mapę Ekomuzeum. Mapa dostępna jest również w Internecie, w sklepach spożywczych Dobkowa, u sołtysa oraz w centralnej części wsi, jako duża tablica informacyjna.
g. Klarowny jest również cennik. **Pobyt w Ekomuzeum jest bezpłatny.** Korzyścią jaką osiągają ekomuzealnicy jest sprzedaż własnych wyrobów. Opłaty dotyczą dodatkowych usług takich jak: wynajęcie przewodników, prowadzenie warsztatów ceramicznych i lania świec z wosku pszczelego, poczęstunki złożone z produktów lokalnych, wypożyczenie rowerów, organizacja kuligów. Usługi płatne dostępne są zarówno dla grup jak i osób indywidualnych, co jest jednym z elementów innowacyjności, ponieważ większość podobnych inicjatyw opiera się na obsłudze tylko zorganizowanych grup, najczęściej szkolnych. Podobny produkt w szeroko rozumianym regionie nie jest nam znany.
h. Przedmioty ceramiczne z Ekomuzeum Rzemiosła w Dobkowie wielokrotnie zdobywały nagrody jako produkty promujące województwo dolnośląskie, a nasi ceramicy są już rozpoznawalni w Polsce i prowadzą np. kursy pamiątkarza organizowane przez Dolnośląską Organizację Turystyczną czy warsztaty na Festiwalu dla Kobiet „Progressteron".
i. Gospodarstwa agroturystyczne Zorza Poranna i Villa Greta skutecznie przełamują stereotyp o niskim poziomie usług świadczonych w gospodarstwach agroturystycznych. Jedno z gospodarstw zostało skategoryzowane przez Polską Federację Turystyki Wiejskiej „Gospodarstwa Gościnne" i otrzymało kategorię „dwa słoneczka".
j. Miody i produkty pszczele w Ekomuzeum Rzemiosła są najwyższej jakości. Wynika to z faktu znacznego oddalenia Dobkowa od ciągów komunikacyjnych oraz zakładów przemysłowych oraz doświadczenia naszych mistrzów pszczelarskich, zdobywających wróżenia i nagrody za swoją pracę.
k. Oferta Ekomuzeum jest dostępna dla: turysty indywidualnego, rodzin z dziećmi, turysty biznesowego, zorganizowanych grup dorosłych i dzieci. Ekomuzeum dysponuje wykwalifikowanym przewodnikiem dla grup zorganizowanych i ma doświadczenie zwłaszcza w organizowaniu zajęć dla dzieci i grup studyjnych z Polski i zza granicy, zapraszanych przez organizacje pozarządowe i jednostki samorządowe. W Ekomuzeum dysponujemy osobami swobodnie posługującymi się językami niemieckim i angielskim co sprawia, że około 40% gości nocujących w Dobkowie to obcokrajowcy.
l. Ekomuzeum Rzemiosła w Dobkowie posiada logo, **slogan „Żywe muzeum"** używane zazwyczaj łącznie z hasłem promującym region Gór i Pogórza Kaczawskiego „Kraina Wygasłych Wulkanów".

Ekomuzeum Rzemiosła w Dobkowie jest elementem sieci ekomuzeów w Polsce. Jest to sieć kreowana i wspierana przez Fundację Partnerstwo dla Środowiska z Krakowa. Ekomuzeum jest również elementem Dolnośląskiej Sieci Ekomuzeów, która pracuje nad wspólną promocją oraz szkoleniem osób rozwijających ideę. Działania te mają na celu profesjonalizację usług świadczonych w ekomuzeach na rzecz turystów.

Formalnie Ekomuzeum funkcjonuje w oparciu o struktury Stowarzyszenia Dobków, które zrzesza mieszkańców miejscowości. Motorem działania Ekomuzeum Rzemiosła w Dobkowie jest 8 rodzin: 4 rodziny ceramików, 2 gospodarstwa agroturystyczne i 2 pasieki. Stowarzyszenie Dobków ściśle współpracuje ze Stowarzyszeniem Kaczawskim, które również ma swój udział w powstaniu Ekomuzeum i obecnie aktywnie promuje region Gór i Pogórza Kaczawskiego. Przy przygotowaniu cyklicznej imprezy „Kaczawskie Warsztaty Artystyczne" Stowarzyszenie Dobków współpracuje z Urzędem Miasta i Gminy w Świerzawie.

Ekomuzeum Wrzosowej Krainy

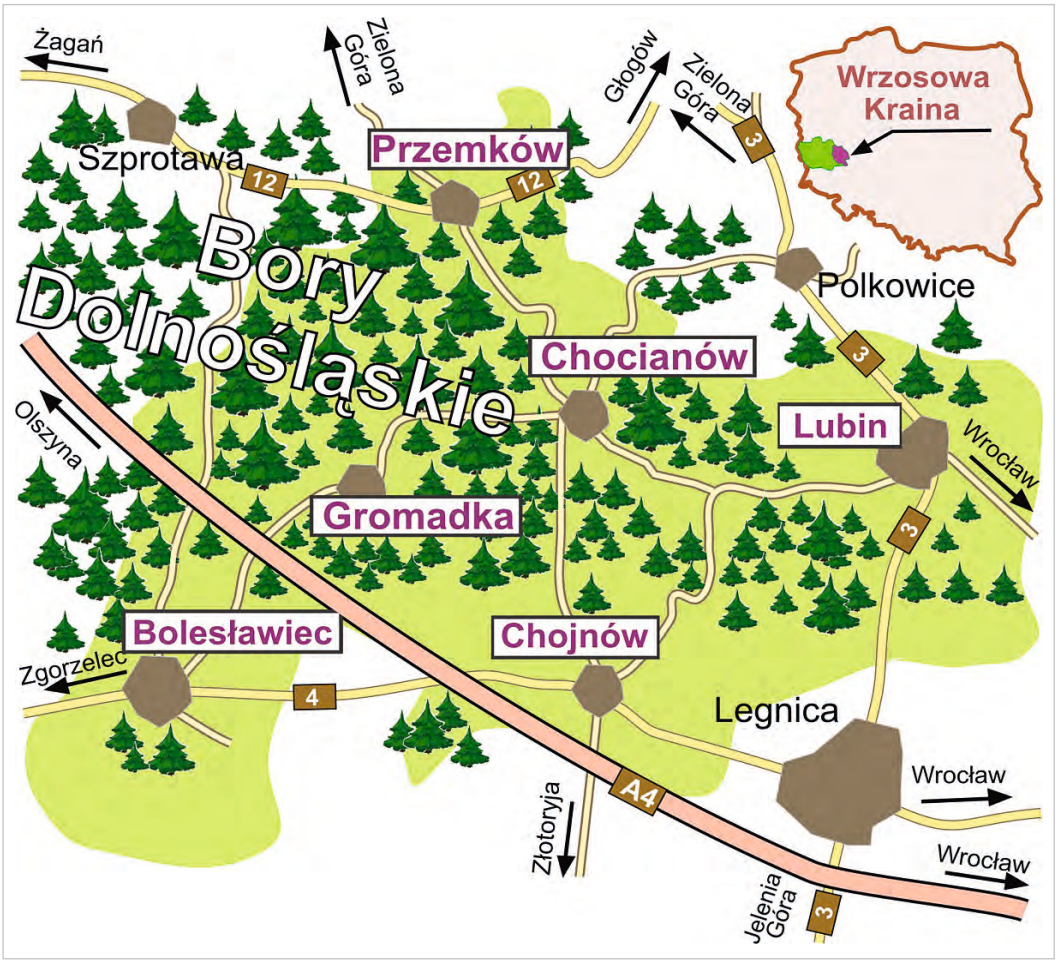
Anita Smoląg

Ekomuzeum Wrzosowej Krainy zlokalizowane jest we wschodniej części Borów Dolnośląskich w województwie dolnośląskim. Obszarowo obejmuje trzy gminy: Przemków i Chocianów (powiat polkowicki) oraz Gromadkę (powiat bolesławiecki).[19] Tereny te należą do jednych z najbardziej cennych przyrodniczo i najczystszych ekologicznie zakątków Dolnego Śląska. Występują tu wszystkie główne formy ochrony przyrody za wyjątkiem parku narodowego, a więc: Przemkowski Park Krajobrazowy, 6 rezerwatów przyrody (Stawy Przemkowskie – rezerwat ornitologiczny, Torfowisko Borówki – rezerwat torfowiskowy, Buczyna Piotrowicka – rezerwat florystyczny, Łęgi Źródliskowe okolic Przemkowa – rezerwat florystyczny, Czarne Stawy – rezerwat florystyczny, Zimna Woda – rezerwat florystyczny), 4 użytki ekologiczne (Przemkowskie Bagno, Cietrzewiowe Wrzosowisko, Torfowisko Kąty, Torfowisko Zamienice) oraz obszary chronionego krajobrazu (Lasy Chocianowskie, Dolina Czarnej Wody), kilkadziesiąt pomników przyrody, spośród których najbardziej znany to Dąb „Chrobry", najstarszy dąb szypułkowy w Polsce, liczący ponad 750 lat. Jego żołędzie poświęcił w kwietniu 2004 roku papież Jan Paweł II podczas pielgrzymki leśników do Watykanu. Ponadto Wrzosowa Kraina objęta jest Europejską Siecią Ekologiczną NATURA 2000. Są to *Stawy Przemkowskie, Wrzosowiska Przemkowskie, Buczyna Szprotawsko-Piotrowicka, Bory Dolnośląskie* oraz *Żwirownia w Starej Oleszne*j.

Obszar Wrzosowej Krainy nie posiada, poza wybranymi miejscami, znaczących tradycji turystycznych. Obecnie znajduje się w fazie rozwojowej, ukierunkowanej głównie na agroturystykę, turystykę aktywną i wypoczynek świąteczny. Formy te występują w przeważającej części na obrzeżach Borów Dolnośląskich, czyli w strefie Doliny Czarnej Wody, dolinie Bobru oraz, w mniejszym stopniu, w okolicach Przemkowa i Chocianowa, dla których te miasta stanowią ośrodki. Perspektywy rozwoju wymienionych form turystyki i wypoczynku świątecznego wydają się dobre. Wrzosowa Kra-

19 Cały obszar Wrzosowej Krainy, funkcjonującej jako partnerstwo trójsektorowe, czyli porozumienie partnerów, tj. przedstawicieli organizacji pozarządowych, jednostek samorządu terytorialnego i lokalnych przedsiębiorców, obejmuje 6 gmin: Przemków (miejsko-wiejska), Chocianów (miejsko-wiejska), Gromadka (wiejska), Lubin (wiejska), Chojnów (wiejska), Bolesławiec (wiejska). Obszar ten jest jednocześnie obszarem działania Stowarzyszenia Lokalnej Grupy Działania „Wrzosowa Kraina". W Polsce większość partnerstw i grup Leader pojawiło się z chwilą uruchomienia Pilotażowego Programu Leader+, w pierwszych latach jego wdrażania. Wrzosowa Kraina wyróżnia się na tym tle, gdyż swoimi początkami sięga o wiele głębiej. Partnerstwo powstało z „oddolnej" inicjatywy oraz potrzeby rozwiązania konkretnych problemów i funkcjonuje nadal jako Grupa Partnerska „Wrzosowa Kraina".

ina zyskuje na atrakcyjności, głównie dzięki aktywności środowisk lokalnych (rozwój bazy, promocja obszaru, funkcjonowanie *Ekomuzeum Wrzosowej Krainy*).



Po terenie Wrzosowej Krainy najlepiej poruszać się własnym środkiem lokomocji (samochód, rower). Obszar *Ekomuzeum Wrzosowej Krainy* usytuowany jest w pobliżu zjazdu z autostrady A4 (Chojnów). Przez jego teren przebiega również droga krajowa nr 12 (Leszno-Głogów-Przemków-Żagań-Łęknica) oraz droga wojewódzka nr 328 (Złotoryja-Chojnów-Chocianów-Przemków-Nowe Miasteczko). Do poszczególnych miejscowości, w których znajdują się punkty ekomuzealne można również dojechać PKSem.

Ekomuzeum Wrzosowej Krainy, jako żywa interpretacja dziedzictwa przyrodniczo-kulturowego, jest jednym z kluczowych programów realizowanych przez Grupę Partnerską „Wrzosowa Kraina". Wpisano go również w Lokalną Strategię Rozwoju LGD „Wrzosowa Kraina". Ekomuzeum jest formą interpretacji elementów dziedzictwa kulturowego i przyrodniczego. Stanowi *sieć rozproszonych w terenie obiektów, które two-*

rzą „żywą" kolekcję, obrazującą wartości przyrodnicze i kulturowe regionu oraz dorobek jego mieszkańców. Wyjątkowy charakter regionu jest prezentowany jako wypadkowa warunków naturalnych i działalności ludzi, historycznej i obecnej.[20] Ekomuzeum obejmuje nie tylko aspekty przyrodnicze, ale także działalność ludzką z jej wytworami materialnymi i niematerialnymi. Nie można więc zamknąć go w murach i oglądać w przysłowiowych muzealnych kapciach. *Ekomuzeum łączy autentyczność miejsca, jego mieszkańców i zasobów przyrodniczo-kulturowych z promocją, edukacją i rozwojem regionu poprzez spotkania ludzi i inicjatyw.*[21]

Pierwsze próby powołania do życia *Ekomuzeum Wrzosowej Krainy*, jako aktywnej formy ochrony dziedzictwa przyrodniczo-kulturowego, pojawiły się pod koniec 2005 roku. Zaowocowały one powstaniem kilkuosobowego zespołu roboczego ds. ekomuzeum, w którego składzie znajdują się przedstawiciele reprezentujący trzy sektory życia publicznego, jakimi są organizacje pozarządowe, samorząd oraz lokalny biznes. Pierwotnie pomysły na funkcjonowanie ekomuzeum skupiały się wokół pszczelarstwa, jako najbardziej charakterystycznej i rozpoznawalnej cechy obszaru wschodniej części Borów Dolnośląskich, a przede wszystkim Przemkowa i okolic. W dalszym procesie uwzględniono szerzej specyfikę przyrodniczą, kulturową, społeczną i gospodarczą regionu. *Ekomuzeum Wrzosowej Krainy* prezentuje więc region przekrojowo, przy dominujących motywaw pszczelarstwa oraz wielokulturowości, mającej swoje korzenie w przesiedleniach ludności w okresie po II wojnie światowej. Mieszkańcy Wrzosowej Krainy to przesiedleńcy ze wschodu, Polski centralnej, ale też znaczna mniejszość łemkowska, przesiedlona na te obszary w ramach Akcji Wisła, czy społeczność jugosłowiańska. Ta wielokulturowość i wielojęzyczność wpływa na specyficzny charakter tego obszaru, który z kolei przekłada się na trwałe, materialne elementy kultury.

Zespół ds. ekomuzeum, pracując nad planem rozwoju Ekomuzem, przy wykorzystaniu analizy SWOT, stworzył wizję rozwoju, która hasłowo brzmi: **Wrzosowa Kraina w zgodzie z naturą**. Wizja rozwoju Ekomuzeum stanowi obraz jego przyszłego stanu, do którego będzie się dążyć z zachowaniem dbałości o środowisko i przy uwzględnianiu potrzeb mieszkańców. Stworzenie wizji przyszłości pozwoliło na wyznaczenie celów i sposobów ich realizacji. *Ekomuzeum Wrzosowej Krainy* ma stać się z założenia „żywą tkanką" gospodarczą i społeczną, która będzie funkcjonować jako integralny element Wrzosowej Krainy, stanowiący jednocześnie siłę napędową dla rozwoju jej obszaru.

Tworzenie *Ekomuzeum Wrzosowej Krainy* odbywa się w kilku etapach. Nie jest procesem zamkniętym, ciągle bowiem ewoluuje. Począwszy od identyfikacji potencjalnych partnerów, inwentaryzacji zasobów przyrodniczo-kulturowo-społecznych, po-

20 Definicja ekomuzeum wg Fundacji Partnerstwo dla Środowiska.
21 Definicja ekomuzeum wypracowana przez liderów inicjatyw ekomuzealnych z Polski.

przez utworzenie kompleksowej koncepcji Ekomuzeum, a skończywszy na wizualizacji, czyli oznakowaniu obiektów ekomuzealnych, zmapowaniu zasobów oraz przygotowaniu ulotek o ofercie ekomuzealnej i poszczególnych jej elementach.

Ponieważ *Ekomuzeum Wrzosowej Krainy* jest stale wzbogacane, a jego oferta poszerzana i dostosowywana do potrzeb odbiorców, poszczególne obiekty są sukcesywnie przygotowywane do udostępniania. Ponadto dzięki podejmowanym działaniom informacyjno-promocyjnym jest rozpoznawalnym produktem nie tylko w skali lokalnej, co potwierdzają przyznane inicjatywie ekomuzealnej wyróżnienia. W 2006 roku *Ekomuzeum Wrzosowej Krainy* przyznano specjalne wyróżnienie prestiżowej, środkowoeuropejskiej Nagrody Dziedzictwa 2006 (Heritage Award) na poziomie krajowym.[22] Nagroda ma na celu wyróżnianie lokalnych inicjatyw partnerskich, które pokazują, jak łączyć ochronę przyrody z zachowaniem dziedzictwa kulturowego i lokalnej tożsamości. W tym samym roku *Ekomuzeum Wrzosowej Krainy*, jako program partnerski, zostało również docenione przez Marszałka Województwa Dolnośląskiego – otrzymało nagrodę w konkursie na Najlepszą Inicjatywę Publiczną Dolnego Śląska w 2006 roku.

Na *Ekomuzeum Wrzosowej Krainy*[23] składa się kilka elementów. Pierwszym z nich jest nawiązanie do bogatych, wielowiekowych tradycji pszczelarskich regionu wschodniej części Borów Dolnośląskich. Historia pszczelarstwa, od bartnictwa do pasiecznictwa, prezentowana jest w jednym z **punktów ekomuzealnych – w Pasiece „*Maja*" w Krępie.** Właściciel pasieki - mistrz pszczelarski - Stanisław Rekut, z atencją przeprowadza warsztaty odlewania świec z wosku pszczelego, podczas których opowiada m.in. o różnym zabarwieniu wosku, jakie knoty są najbardziej odpowiednie do świec, które formy i kształty najlepiej się spalają. W pasiece można nie tylko skorzystać z apiterapii, ale także podziwiać w przydomowym ogrodzie kolekcję uli, wysłuchując historii każdego z nich. W sklepiku funkcjonu-

22 Konkurs został zorganizowany przez Fundację Partnerstwo dla Środowiska oraz Environmental Partnership For Sustainable Development.

23 Symbolicznego otwarcia *Ekomuzeum Wrzosowej Krainy* dokonano 22 września 2006 roku w Pasiece „Maja" w Krępie w ramach obchodów VII Dolnośląskiego Święta Miodu i Wina.

jącym przy pasiece można zakupić produkty pszczele i różne gatunki miodów.

Kolejnym **punktem ekomuzealnym jest *Wrzosowa Chata* w Borówkach**, usytuowana w malowniczym leśnym otoczeniu na skraju Przemkowskiego Parku Krajobrazowego, a dokładnie w Gospodarstwie Agroturystycznym „Gajówka Głuszec". Pod czujnym okiem Bogumiły Naruszewicz, właścicielki, odbywają się warsztaty zielarskie, podczas których uczestnicy poznają zioła, zarówno poprzez smak, dotyk, jak i zapach oraz fascynującą zabawę przy tworzeniu własnych zielarskich kompozycji. Czas, jaki poświęci się na spacer po ogrodzie pośród ziół, zajmie ok. 30-40 minut. Z kolei godzinę trzeba przeznaczyć na tworzenie ziołowych kompozycji, czy to herbatki, czy octów ziołowych, czy wreszcie smakowitych olejów. Wrzosowa Chata może stanowić także punkt wyjścia do pobliskiego rezerwatu przyrody „Torfowisko Borówki" czy „Ścieżki zmysłów", wyłożonej zróżnicowanym materiałem pochodzenia naturalnego, po której, spacerując bosymi stopami, można poczuć charakterystykę podłoża. Właścicielka, która jest instruktorem edukacji ekologicznej, przeprowadza również zajęcia edukacyjne dla dzieci i młodzieży.

Inicjatywą ekomuzealną, nawiązującą do tradycji łowieckich i myśliwskich Wrzosowej Krainy, która znajduje się w fazie rozwoju jest punkt w **Duninowie.** W **Domu Leśnika** prezentowana jest historia łowiectwa w Borach Dolnośląskich w kontekście tradycji, obyczajów i piękna przyrody. Turysta może się tu przekonać, że tradycje i obyczaje łowieckie są świadectwem na to, że polowania zarówno przed wiekami, jak i dziś, są czymś więcej niż tylko zdobywaniem pożywienia, sposobem ochrony przyrody lub aktywną formą spędzania wolnego czasu, to także nauka szacunku dla przodków i ich dokonań.

Ponieważ obszar Wrzosowej Krainy zamieszkiwany jest przez sporą mniejszość łemkowska, pojawił się pomysł na zorganizowanie w ramach *Ekomuzeum Wrzosowej Krainy* **Spotkań z wielokulturowością.** Jednym ze specyficznych przejawów zachowań kulturowych Łemków jest malowanie pisanek według tradycji łemkowskich. Pisanki, oparte na etnicznym wzornictwie, zachowały niezwykle bogatą ornamentykę i stanowią perełkę kulturową Wrzosowej Krainy. Dlatego też w ramach Ekomuzeum okazjonalnie organizowane są warsztaty malowania pisanek.

Lekcje w przyrodzie - Spotkania z przyrodą i regionem – to kolejne ogniwo Ekomuzeum. Wschodnia część Borów Dolnośląskich to niezwykle bogaty przyrodniczo obszar. Na niżu Śląska nie ma drugiego obszaru o takiej różnorodności środowisk. Dlatego z myślą o dzieciach, młodzieży i miłośnikach przyrody, na utworzonych ścieżkach przyrodniczo-edukacyjnych prowadzone są Lekcje w przyrodzie, czyli zajęcia terenowe z zakresu edukacji ekologicznej i przyrodniczo-regionalnej. Ścieżki Wrzosowej Krainy obejmują wiele tematów, m.in. życie ptactwa wodno-błotnego na przykładzie rezerwatu przyrody „Stawy Przemkowskie", ostoje leśne w lasach przemkowskich, tropienie śladów zwierząt w Wilkocinie i obcowanie z przyrodą na „Ścieżce zmysłów" nieopodal rezerwatu „Torfowisko Borówki" oraz spacer po „Uroczysku Czarne Stawy". Zajęcia prowadzone są przez wykwalifikowaną kadrę instruktorów edukacji ekologicznej. Co roku ok. kilku tysięcy dzieci korzysta z zajęć terenowych we Wrzosowej Krainie.

Elementem, który ukazuje bogactwo przyrodniczo-kulturowe *Ekomuzeum Wrzosowej Krainy* oraz uatrakcyjnia jego ofertę jest cykl imprez, podkreślający m.in. jej wielokulturowość. Najbardziej charakterystyczne imprezy Wrzosowej Krainy to:

1. Dolnośląskie Święto Miodu i Wina w Przemkowie – odbywa się zawsze w ostatni weekend września. Święto stwarza możliwość degustacji i zakupu nie tylko różnogatunkowych miodów, w tym najbardziej cennego, certyfikowanego unijnie, „Miodu Wrzosowego z Borów Dolnośląskich", ale również miodów pitnych i wielu produktów pszczelich, oraz innych produktów lokalnych, w tym różnorodnych nalewek i przetworów. Wystawa i sprzedaż sprzętu pasiecznego, win, winorośli oraz Ogólnopolski Bieg po Miód również są nieodzownym elementem krajobrazu przemkowskiego święta.
2. Dzień Jagody w Chocianowie – dwudniowe święto organizowane w pierwszy weekend lipca. Jego atutem są produkty lokalne, a w szczególności te, które wytwarzane są z jagód.
3. Łemkowska Watra na Obczyźnie w Michałowie – organizowana jest na przełomie lipca i sierpnia. Impreza folklorystyczna. Przedstawia kulturę i tradycje łemkowskie.
4. Święto Wrzosu w Borówkach – impreza sierpniowa. Plenerowa impreza nasta-

wiona nie tylko na pokazanie bogactwa produktów lokalnych, ale także okazja na poznanie walorów przyrodniczych Wrzosowej Krainy (podczas święta organizowany jest rajd rowerowy i pieszy).

5. Spotkania Czterech Kultur w Gromadce – odbywają się w czerwcu. Impreza nakierowana na wielokulturowość. Głównych aktorem na scenie są tradycja i sztuka ludowa.

Najczęstszym odbiorcą oferty ekomuzealnej są dzieci (w tym przedszkolaki) i młodzież szkolna, korzystający w głównej mierze z zajęć warsztatowo-edukacyjnych. *Ekomuzeum Wrzosowej Krainy* cieszy się również zainteresowaniem turystów weekendowych oraz amatorów turystyki pobytowej w gospodarstwach agroturystycznych. W przypadku grup zorganizowanych program wizyty dostosowywany jest do konkretnych potrzeb danej grupy. Grupom zorganizowanym, a turystom indywidualnym na specjalne życzenie, zapewniana jest opieka przewodnika. Oferta ekomuzealna dostępna jest przez cały rok, niemniej jednak należy wstępnie uzgodnić termin wizyty z właścicielami poszczególnych punktów ekomuzealnych. Moduł „Lekcji w Przyrodzie" oraz warsztaty prowadzone w ramach „Spotkań z wielokulturowością" również wcześniej trzeba uzgodnić.

Ekomuzeum Wrzosowej Krainy było tworzone w ramach projektu pn. Wrzosowa Kraina w zgodzie z naturą. Jako inicjatywa oddolna jest doskonałym przykładem na rozwijanie partnerskiej współpracy w regionie oraz zacieśnianie więzi i angażowanie społeczności lokalnej w budowaniu lokalnej tożsamości. Środki na jego realizację zostały pozyskane przez Stowarzyszenie Wspierania Działań Społecznych INICJATYWA z Przemkowa. Fundusz Partnerstwa, funkcjonujący przy Fundacji Partnerstwo dla Środowiska, przyznał dotację w wysokości 7 000 zł. Kolejne pieniądze (15 300 zł) pochodziły z Wojewódzkiego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej we Wrocławiu. Pozyskane dotacje zostały przeznaczone na wydanie materiałów promocyjnych (ulotek, widokówek, map Ekomuzeum Wrzosowej Krainy, tablic wizualizujących punkty ekomuzealne) oraz drobne prace inwestycyjne. Obecnie poszczególne elementy Ekomuzeum finansowane są w ramach różnych projektów oraz ze środków własnych właścicieli punktów ekomuzealnych (Pasieka Maja, Wrzosowa Chata, Dom Leśnika). Szansą na jeszcze lepszy rozwój i funkcjonowanie Ekomuzeum są obecnie środki pochodzące z Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013 w ramach Osi 3 „Odnowa i rozwój wsi" oraz Osi 4 „Leader".

Jak łatwo można zauważyć, *Ekomuzeum Wrzosowej Krainy* odpowiada nie tylko na potrzeby mieszkańców, ale również turystów, wnosząc pozytywny wkład w ożywienie lokalnej gospodarki. Wspólne projektowanie i tworzenie Ekomuzeum integruje mieszkańców, a świadomość i duma z wartości wspólnego dziedzictwa przyczynia się do budowania więzi i wzmacniania lokalnej tożsamości. *Ekomuzeum Wrzosowej Krainy* daje możliwość obcowania z dziedzictwem kulturowo-przyrodniczym wschodniej części Borów Dolnośląskich. Autentyczność miejsca i jego mieszkańców połączona jest z przyrodą, kulturą, historią i teraźniejszością. Warto więc wziąć udział w tym niezwykłym spotkaniu.

Pasieka „Barć” im. ks.Henryka Ostacha w Kamiannej

Jacek Nowak

Kamianna jest wioska położoną w środku lasów, głównie jodłowych i przyjaznych górek Beskidu Niskiego na wysokości około 600 m n.p.m. Teren ten pierwotnie zamieszkiwali Łemkowie - grupa etniczna o własnej kulturze, tradycji, zwyczajach, strojach i języku, zajmująca się pasterstwem oraz użytkowaniem lasu. Łemkowie byli wyznania głównie greko-katolickiego, dlatego w całym tym terenie spotyka się przepiękne dzieła architektury drewnianej – cerkwie. Po II wojnie światowej część Łemków wyjechało do ZSRR, na Ukrainę, a pozostałych wysiedlono na zachodnie ziemie Polski. Na ich miejsce przywędrowali Górale z Pienin i Podhala.

Kamianna miała szczęście, że do tej wsi przywędrował katolicki duszpasterz **ks. dr Henryk Ostach** nie tylko kapłan, ale również wielki społecznik. Swoją pracą i miejscowej ludności sprawił, że wioska ta rozwinęła się dynamicznie i została wypromowana jako **wioska miodowa**, pszczelarska znana nie tylko w Polsce. Dawna cerkiew prawosławna świętych Kosmy i Damiana, została odnowiona, przystosowana do obrządku rzymsko-katolickiego i przemianowana na kościół pod wezwaniem Matki Bożej Nawiedzającej. Całe jej wnętrze ozdobione zostało niepowtarzalnymi rzeźbami, wykonanymi przez Pana Jana Stefaniaka. Budzi zachwyt zwiedzających, do tego stopnia, że w tym miejscu biorą śluby ludzie z odległych zakątków Polski, a nawet z zagranicy.

Tutaj powstał nowoczesny, jak na lata 80-te Dom Pszczelarza, wybudowany w przez całą „Pszczelarską Polskę”. Wybudowany został również Dom św Filipa, który przez wiele lat służył dzieciom dotkniętym nieszczęściem wybuchu elektrowni jądrowej w Czarnobylu. Dzieci z Ukrainy, Białorusi i Litwy, które były leczone apiterapią, w sporej części były polskiego pochodzenia, a przewinęło się ich prawie 20 000. Obecnie Dom Św. Filipa jest miejscem zielonych i białych szkół, oraz kolonii letnich.

W Kamiannej funkcjonuje **Pasieka „BARĆ”**, w której produkuje się miody i inne produkty pszczele, z których wytwarzane są leki, paraleki, kosmetyki, mieszanki odżywcze i inne. Pasieka „BARĆ” oferuje dobre miody, wyłącznie z własnych pasiek i zyskuje przez to wiarygodność oraz dobrą opinię. **Przypasieczny sklep** oprócz możliwości zakupu miodów, pyłków kwiatowych, miodów pitnych, woskowych świec, kosmetyków, paraleków, literatury i pamiątek jest miejscem, gdzie prowadzone są **pogadanki, wykłady i doradztwo**. Można uzyskać odpowiedzi na wszelkie pytania związane z pszczołami i miodem. Oprócz tego jest pełna informacja na temat leczenia produktami pszczelimi - **apiterapia**. Ludzie, którzy raz nabyli produkty w pasiece często stają są wiernymi odbiorcami.

Przed laty ruch turystyczny był niewielki, z czasem ruch ten zaczął się potęgować. Kamianna oprócz urokliwego położenia znajduje się blisko znanych w Polsce i za granicą uzdrowisk: Krynica-Zdrój, Wysowa, Muszyna, Żegiestów, Piwniczna. Dzięki temu pojawiają się tutaj turyści i kuracjusze - potencjalni nabywcy rodzimego produktu jakim jest między innymi miód spadziowy, który rokrocznie od 1978 – 2004 roku, po zbiorach był wożony do Watykanu dla Papieża Jana Pawła II. Rosnące zainteresowanie gości wymogło na nas konieczność rozbudowy i uatrakcyjnienia pobytu. Powstał **skansen**, gdzie można prześledzić historię najstarszego zawodu Polaków. Są tu stare kłody, ule figuralne, słomiane i ule różnych systemów: wielkopolskie, warszawskie, dadanty i inne.

Pasiekę przystosowano do zwiedzania przez turystów. Postawiono **ule pokazowe** i szklane pozwalające na zaglądanie nawet do środka gniazda, a przy tym gawęda o życiu pszczół fascynuje zwiedzających. W starych pracowniach utworzone zostało muzeum pasiecznictwa, gdzie każdy może zapoznać się z pracą pszczelarza, bezpośrednio obserwować działanie sprzętu i urządzeń pasiecznych, a nawet samemu wykonać np. woskową świecę. Można też podglądnąć sztuczne zapłodnienie matki pszczelej, znakowanie jej i inne niespotykane na co dzień działania. Sztuczne za płodnienie matek pszczelich, to zabieg, który sprawia, że mamy kontrolowany dobór rodziców i chronimy się przed wpływem pszczół z innych stref klimatycznych. Długoletnia selekcja pozwoliła tym sposobem wyhodować pszczołę KAMIANKĘ spełniającą nasze oczekiwania.

Pasieka „Barć” im. ks. Henryka Ostacha w Kamiannej

Hodowla matek pszczelich sprawia, że pszczoły w naszych pasiekach są przystosowane do miejscowych warunków. A warunki są trudne, okres zimowy trwa 6 miesięcy, śniegu bywa około 1,5 – 2 m tak, że wyciągi narciarskie nie muszą być dośnieżane, mrozy przekraczają często – 30 st. C. Oprócz tego uzyskaliśmy poprzez selekcję również łagodne pszczoły. Ułatwia to bardzo bliski kontakt turystów z pszczołami. Wycieczki przechodzą przed samymi wylotkami uli, obserwując loty pszczół i nie ma użądleń, chociaż nasze pszczoły żądła mają i zawsze może się sprawdzić porzekadło: „Kto w ul dmuchnie to mu gęba spuchnie" albo „Kto dokuczy pszczole tego ona ukole".

Oprócz sklepu firmowego znajduje się też miodowa **kawiarenka**, która oferuje miody pitne, ale również smaczne proste jedzenie - zupy, pierogi, golonki, szaszłyki i inne smakołyki. .Kawa i herbata, na życzenie, słodzone są miodem i każdy może posmakować miód na wafelku.

W nowym pawilonie pasiecznym znajdują się nowoczesne pracownie, laboratorium i pomieszczenia socjalne spełniające najnowsze wymogi sanitarno-higieniczne. Tym sposobem miód do odbiorcy trafia taki jaki „wyszedł" z ula. Nie ma standaryzacji i mieszania, dlatego możemy zaoferować ciekawostki miodowe: miód mniszkowy, miód z białej koniczyny, miód malinowy, miód fasolowy, miód z facelii i oczywiście miody gatunkowe: rzepakowy, lipowy, spadziowy, gryczany, wrzosowy i wielokwiatowy.

W pasiece z roku na rok wzrasta zatrudnienie, pracownikami pasieki są mieszkańcy Kamiannej. Prawie połowa wioski (czynnych zawodowo) znalazła tu pracę. Chętnie też odbywają tu **praktyki zawodowe** studenci i uczniowie szkół rolniczych. Praktyki za-

wodowe odbywają tutaj pszczelarze również z zagranicy: Brazylii, Hiszpanii, Włoch, Holandii, Francji.

Wygospodarowaliśmy również miejsce na **pokoje gościnne**, które mają łazienki, balkony, TV i radio, a również telefon stacjonarny. Wielu klientów jest zadowolonych z braku zasięgu sieci komórkowych w naszym terenie. Dla tych, którzy nie mogą żyć bez nowoczesnych technologii w naszym obiekcie jest do dyspozycji bezpłatny internet bezprzewodowy.

Okolica to przede wszystkim piękne lasy, bogate we florę i faunę. Można tu spotkać salamandrę plamistą, myszołowa, żmiję, zaskrońca, ślady wilka i niedźwiedzia, sarnę i cały bukiet ziół oraz grzyby, tu króluje rudy rydz. W lasach są dobrze utrzymywane drogi leśne – dukty, utrzymywane przez Nadleśnictwo w Nawojowej, które umożliwiają spacerowanie miłośnikom natury.

Oferta pasieki skierowana jest do osób indywidualnych, rodzin, grup wycieczkowych, grup szkolnych. W okresie maja i czerwca odbywają się **lekcje biologii** w plenerze. W zimie działają bardzo dobrze wyciągi narciarskie. Wyciągi są oświetlone i z ratrakiem, dostępna jest wypożyczalnia sprzętu narciarskiego i instruktorzy do nauki jazdy na nartach.

Podsumowując, wioska, która znajduje się z dala od większych ośrodków, zatopiona gdzieś za górami za lasami, zachwyca i przyciąga ludzi, którzy chociaż przez „chwilę" urlopową chcą żyć w naturalnym środowisku, bo przecież nawet woda lejąca się z kranu pochodzi bezpośrednio z leśnego źródła. Praca, desperacja i upór mieszkańców sprawia, że Kamianna zachowując charakter wsi, służy turystyce i uczy się z niej żyć.

„Nicht kopieren, kapieren! - Nie naśladuj, staraj się zrozumieć ideę”
(Richard Griendl)

Doświadczenia i inspiracje zza granicy

Toskańska droga wina „Nobile z Montepulciano”
Strada del Vino “Nobile di Montepulciano”

Klaudia Kieljan

“(...) kiedy je piję czuję, że piję wieki historii.” [24]

We Włoszech czeka na turystów kulinarny raj. Cały kraj oferuje niezapomniane doznania kulinarne. Przysmaki z grzybów i trufli czy ceniona na całym świecie suszona na powietrzu szynka *Prosciutto di Parma*. Do tego liczne gatunki sera, wymienić należy przede wszystkim dojrzewający *Parmigiano Reggiano* czy *Pecorino*. Sery typu *Mozzarella*, wspaniała oliwa z oliwek czy znany na całym świecie ocet balsamiczny *Aceto Balsamico*.

Ale oprócz tych wszystkich specjałów Włochy to bezdyskusyjnie potęga winiarska Europy. Mocna pozycja włoskiego winiarstwa opiera się na systemie kontroli jakości win szlachetnych i win stołowych. Gdy zaś wybierzemy się w podróż po Toskanii odkryjemy, że jest to zasadnicza kraina czerwonego wina. Specyficzny klimat, ale przede wszystkim mentalność producentów i ich skłonności do eksperymentowania oraz potrzeba ciągłych poszukiwań sprawiają, że toskańskie wina smakują najlepiej.

W Toskanii istnieje czternaście „winnych dróg” prowadzących przez okazałe rejony winiarskie, oferując zintegrowany turystyczny pakiet dla podróżujących tymi drogami. Jest to również elementem wsparcia rozwoju obszarów wiejskich oraz promocji enoturystyki. Turyści odwiedzają miejsca związane z produkcją wina - winnice, winiarnie bądź gospodarstwa winiarskie często oferujące wydarzenia o profilu winiarskim: degustacje, wystawy win czy święta winiarskie.

Jedna z tych dróg ma swoje serce w **Montepulciano**, to „Droga wina *Nobile* z Montepulciano”. Montepulciano to jedno z najwyżej położonych miast w Toskanii. Znajduje się na wapiennym szczycie wzgórza na wysokości ok. 605 m n.p.m. w prowincji sieneńskiej. Miasto stało się symbolem średniowiecznej Toskanii, w pełni zachowując swój daw-

24 *“It’s a great strong wine, and when I drink it I am drinking centuries of history.”*, Elio – lider zespołu Storie Tese, www.stradavinonobile.it

ny urok. Jest znane głównie z jego renesansowych pałaców, pięknych kościołów oraz wina *„Nobile”*, jednego z najbardziej docenianych na arenie międzynarodowej win toskańskich.

Miejskie centrum Montepuciano rozciąga się wzdłuż głównej ulicy pnącej się w górę aż do placu Piazza Grande. Do spacerów zachęcają wąskie uliczki z zawsze otwartymi pracowniami obrazów, mozaik, koronek, ceramiki.

Wokół położonego na wzgórzu pięknego renesansowego miasta Montepulciano rozciągają się winnice apelacji najwyższej klasy win DOCG *(Denominazione di Origine Controllata e Garantita)*. Produkuje się tam wina od XVII w. i to już wtedy region ten nazywano „królem toskańskich win”.

Wino *Nobile* z Montepulciano (*“Vino Nobile di Montepulciano”*) jest aktualnie jednym z najbardziej prestiżowych win na świecie i w połączeniu z miejscową turystyką stanowią główny potencjał miasta i otaczających go obszarów.

Od wczesnych początków powstania miasta Montepulciano, wino było częścią jego historii. Stara legenda głosi, że Montepulciano założone zostało na rozkaz etruskiego króla Larsa Porsenna. Zgodnie z tą legendą król opuścił miasto Chiusi i wraz z mieszkańcami osiedlił się na starożytnej górze Mons Mercurius, później zmienioną na Mons Politicus, od której pochodzi współczesna nam nazwa. Już Etruskowie wytwarzali wino, o czym świadczy znaleziony w etruskim grobie z 1868 roku wykonany w Chiusi kielich. Przedstawiał on wyobrażenie Fluflunsa, etruskiego odpowiednika Bachusa - boga wina.

Istnieją również liczne dokumenty wskazujące na ogromne powiązanie tego miasta z wytwarzaniem wina od bardzo dawnych czasów. Zapisy pokazują, że od czasów średniowiecza winiarnie Mons Politianus produkowały doskonałe wina. Już

w połowie XVI wieku Sante Lancerio kiper papieża Pawła III, Farnese, tak zachwalał ten trunek władzom rzymskiej kurii: *„(...) perfekcyjne zarówno latem i zimą, aromatyczne, zmysłowe, nigdy gorzkie, nie jaśniejące, ponieważ jest to wino stworzone dla szlachciców (...)"* [25]. W wieku XVII pewien sławny lekarz i przyrodnik, a zarazem poeta, Francesco Redi wychwalał wysoką jakości tego wina, tak kończąc swój poemat *„Bachus w Toskanii" („Bacchus in Tuscany"): „Montepulciano jest królem wszystkich win!"*.[26] Echa tego poematu dotarły nawet na dwór Wilhelma III, króla Anglii, Szkocji i Irlandii, który wysłał delegację do Wielkiego Księcia Toskanii w celu nabycia wina *„Nobile di Montepulciano"* dla angielskiego dworu.

Na początku XX wieku wino *Nobile* ustąpiło miejsca *Chianti*, w większości produkowanego wówczas przez miejscowych plantatorów. Dopiero rok 1966 przyniósł reaktywację wina *Nobile*. Wydane zostały wówczas przepisy wprowadzające oznaczenie DOC (*Denominazione di Origine Controllata* - kontrolowane miejsce pochodzenia). Możliwe stało się dostosowanie winnic zgodnie z wymaganiami DOC, co pozwoliło plantatorom winorośli wyjść na rynek z oficjalną klasą win. Oznaczenie DOC oznacza zastrzeżoną nazwę miejsca pochodzenia, gwarantuje właściwe pochodzenie wina. Nazwa wina, jego miejsce pochodzenia, odmiana winogron i inne czynniki są określone przez prawo.

W roku 1980 wino *Nobile* jako pierwsze otrzymało etykietę DOCG, która jest szczytem włoskiej klasyfikacji win, z gwarantowanym pochodzeniem wina. Oznaczenie DOCG jest najwyższym, prestiżowym oznaczeniem stworzonym dla ochrony najlepszych producentów. Jest przyznawane winom spełniającym określone warunki co do pochodzenia, wydajności z hektara, sposobu wytwarzania. Na butelce zakupionego wina *Nobile* z oznaczeniem DOCG można znaleźć wszelkie informacje dotyczące produktu: nr butelki wyprodukowanej w tej partii, podstawowe informacje analityczne oraz informacje o producencie. Ustawa DOCG daje dużo swobody winiarzom z Montepulciano i sprzyja indywidualnym interpretacjom procesu wytwarzania własnego wina.

Wino z Monetpulciano bierze swoją nazwę z języka włoskiego, gdzie nobile znaczy szlachetny. *„Nazwa ta nawiązuje do szlacheckich tradycji i przede wszystkim do posiadłości ziemskich, które praktycznie do końca II Wojny Światowej, niemalże w całości na terenie Toskanii znajdowały się w rękach rodów szlacheckich."* [27] Istnieje też teza, że termin nobile po-

25 www.consorziovinonobile.it/storia/index.en.php

26 www.consorziovinonobile.it/storia/index.en.php

27 Szklarek J., Materiały seminarium wyjazdowego do Wloch „Praktyczna realizacja rozporządzeń UE dotyczących produktów regionalnych i tradycyjnych na przykładzie Toskanii", Centrum Doradztwa Rolniczego Kraków 2007.

chodzi od faktu, że wielu szlachciców na swoich ziemiach produkowało wino. Inni utrzymują, że szlachetnosć wina sięga wieku XVIII kiedy to określenie „szlachetny" oznaczało wino bardzo dobrej jakości, którego wysoką cenę mogli płacić tylko arystokraci. [28]

Apelacja *"Vino Nobile di Montepulciano DOCG"* znajduje się na górzystym terenie pomiędzy Val d'Orcia i Val di Chiana. Winnice położone są na wysokości od 250 do 600 m n.p.m., na terenie charakteryzującym się specyficznym klimatem i cechami geologicznymi determinującymi niezawodną jakość wina produkowanego w tym obszarze. Winnice są wyeksponowane głównie w kierunku wschodnim. Najlepsze owoce rosną na glebach pochodzących z ery wczesnego Pliocenu. Roczny opad wynosi tu ok. 740 mm, a średnia temperatura ok. 14 st. C, klimat jest wilgotny i suchy.

Wino *Nobile* produkowane jest z mieszaniny trzech szczepów winogron: z lokalnej odmiany *Sangiovese* o nazwie *Prugnolo Gentile* 60-80%, *Canaiolo Nero* 10-20% oraz do 10% inne grona np. *Mammolo*. Cały proces wytwarzania musi odbywać się na obszarze należącym do gminy Montepulciano. Wino z apelacją *„Vino Nobile di Montepulciano DOCG"* musi przejść dwuletni okres starzenia zaczynając od 1 stycznia następującego po winobraniu przypadającym na początek października. Moszcz uzyskany z winogron poddaje się fermentacji. W grudniu wino przelewane jest do dębowych beczek, gdzie dojrzewa przez dwa lata. Jest to jedna z trzech opcji jaką producenci mogą stosować podczas dwuletniego okresu starzenia wina. Wino może również dojrzewać przez półtora roku w beczkach, a pozostałe sześć miesięcy w innych naczyniach. W przypadku opcji trzeciej wino w beczkach dojrzewa rok, kolejne sześć miesięcy w butelkach, a pozostałe miesiące w innym naczyniu.

Wino dojrzewające trzy lata uzyskuje prawo do określania *Riserva*. Krócej starzone i lżejsze wina mają odrębny status i występują jako drugie wino regionu pod na-

28 http://www.consorziovinonobile.it

zwą *„Rosso di Montepulciano”*. Warto również zwrócić uwagę na luksusowe wino *Vin Santo* z Montepulciano, którego nazwa pochodzi od faktu, że od wieków było spożywane podczas Mszy Świętej. Jako destylat z *Nobile* produkowana jest również doskonała wysokoprocentowa *Grappa*.

Temperatura spożywania wina *Nobile* to 16-18 stopni Celsjusza. Najlepszy czas na picie wina występuje po 4-5 latach po zbiorze owoców. *„Kolor wina to głęboki rubin z refleksami granatu. Bukiet wina jest złożony, bogaty, wyczuwa się przyprawy korzenne, lukrecję i kwiaty fiołka. W smaku szlachetne z właściwą zawartością tanin, które nie są jednak tak wyczuwalne jak w 'Brunello' czy w 'Carmignano'. Jest to pięknie zharmonizowane wino, którego smak wyczuwa się dopiero po kilku łykach, a już zachwyca nas po kilku obszernych kieliszkach. Doskonale łączy się z pieczonymi potrawami mięsnymi, wykwintnym drobiem, dziczyzną oraz dojrzałymi serami”.*[29]

Producenci wina *Nobile* zrzeszeni są w konsorcjum, które powstało w 1965 roku w celu ochrony i promocji wina *„Nobile di Montepulciano”* zarówno we Włoszech, jaki i za granicą. Dzisiaj konsorcjum skupia ponad 90% producentów tego wina. Współpracuje również z instytucjami i organizacjami powiązanymi z kulturą wina. Konsorcjum czuwa nad produkcją i odpowiednią jakością wina aplikującego do uzyskania oznaczenia DOCG. Monitoruje całościowy proces wytwarzania wina zgodnie ze specyfikacją produkcji – od winnicy aż do degustacji (*from the vineyard to the glass*).

W celu promocji rejonów miasta Montepulciano ze względu na ich historię, kulturę, a przede wszystkim bogatą tradycję winiarską, 8 kwietnia 1998 roku zostało utworzone **Stowarzyszenie “Droga wina *Nobile* z Montepulciano”**. Droga pozwala odkryć jeden z najpiękniejszych krajobrazów Toskanii, unikalnego obszaru, gdzie przez wieki generacje farmerów z pasją i wytrwałością budowały symbol dziedzictwa kulinarnego smaku. Dzięki drodze poznajemy terytorium, obyczaje, typowe dla rejo-

29 Szlarek J., op. cit.

nu produkty, naturalne i historyczne atrakcje. To podróż po typowych smakach, restauracjach ale także przerwa i zatracenie pośród niepowtarzalnego artyzmu i niezapomnianych malowniczych ścieżek.

W historycznym centrum Montepulciano nie trudno znaleźć podziemne starodawne piwnice pełne dębowych beczek wypełnionych tym fascynującym winem. Piwnice są otwarte dla zwiedzających przez cały rok, oferując degustację i sprzedaż wina. Przykładowe historyczne winiarnie otwarte dla zwiedzających w Montepulciano to: *Contucci, Gattavecchi, Fanetti, Pulcino, Crociani, Cantina del Redi.*

Stowarzyszenie "Droga wina *Nobile* z Montepulciano" dysponuje centrum informacyjnym na placu *Piazza Grande* w sławnym ze względu na jego historyczne i architektoniczne znaczenie - pałacu *Capitano del Popolo*. Posiada księgarnie, centrum wystawowe, prowadzi rezerwację noclegów, wyżywienia w obiektach na terenie drogi, organizuje wycieczki i inne wydarzenia.

Makowa Wieś „Mohndorf”

Elżbieta Kmita Dziasek

Makowa Wieś – **Mohndorf** – to nazwa produktu turystycznego oferowanego przez małą, rolniczą wioskę Armschlag w regionie Waldviertel w Dolnej Austrii – wieś jeszcze niedawno zapomnianą i bez żadnych perspektyw.

Waldviertel jest regionem położonym na północny-wschód od Wiednia przy granicy z Czechami. Nie jest to już górzysta Austria, ale jak sugeruje nazwa teren jest bardzo bogato zalesiony. Administracyjnie do regionu przynależy sześć gmin i miasto stołeczne Zwettl. Południową granicę regionu na odcinku 35 km stanowi rzeka Dunaj i malownicza Dolina Wachau, zbocza której pokrywają winnice. Wśród leśnych pagórków Waldviertel spotyka się otoczone murami obronnymi średniowieczne miasteczka, zamki, opactwa, stare kościoły.

Rolnicze tereny Waldviertel to obszar bogaty kulturowo. Jednak przed 25 laty Waldviertel był najbiedniejszym i najbardziej zacofanym regionem Austrii, został nawet uznany za najuboższy w Europie przez Europejską Komisję Planowania Przestrzennego. W 1982 roku bezrobocie sięgało 20% (przy średnim w Austrii 4,2%). Bieda prowokowała mieszkańców do migracji ze wsi do miast, co roku ponad 1% mieszkańców opuszczał region w poszukiwaniu środków do życia. Stało się oczywistym, że aby zatrzymać falę emigracji trzeba opanować brak wiary w przyszłość.

Dzięki garstce pasjonatów rozpoczął się oddolny proces rewitalizacji regionu, który dziś uznawany jest za modelowy, a organizacja Waldviertel Management skupiająca animatorów rozwoju regionalnego nie ma sobie równych w całej Austrii. Wypracowany model bazuje na synergicznym połączeniu sfer rolnictwa, przetwórstwa, rzemiosła i turystyki. Myślenie o rozwoju terytorialnym często sprowadza się do rozwoju turystyki. W Waldviertel realizuje się zasadę, że turystyka nie może istnieć bez rolnictwa. 26% mieszkańców Waldviertel jest zatrudnionych w rolnictwie, gdyby część z tych ludzi znalazła pracę w mieście załamaniu uległaby cała infrastruktura. Model rozwoju zakłada również maksymalne wykorzystanie posiadanych zasobów, zarówno w wymiarze materialnym jak i ludzkim.

Turystyka zaczynała się tu od zaadaptowania małym nakładem kosztów budynków po byłych szkołach wiejskich na schroniska młodzieżowe. W ten sposób zyskano bazę noclegową o pojemności odpowiadającej kilku dużym hotelom. Proces rozwoju wyzwolił wiele lokalnych inicjatyw i zaowocował ścisłą współpracą pomiędzy poszczególnymi podmiotami. Nastąpiło połączenie licznych dziedzin działalności, w ten sposób zapewniono utrzymanie na miejscu ciągu produkcji, dystrybucji i spożycia. W Waldviertel Management podkreśla się, że największym osiągnięciem całego systemu jest fakt ogromnego zaangażowania ludzi, ich lokalny patriotyzm i identyfikacja z regionem.

Mak jest tradycyjną uprawą na terenie Waldviertel. W okresie międzywojennym jego znaczenie było ogromne. Makiem o nazwie *„Zwettler Graumohn"* („Szary mak z Zwettl") handlowano w okresie międzywojennym na Giełdzie Londyńskiej. Po II Wojnie Światowej prawie zupełnie zaprzestano uprawy maku. Jego renesans przypadł na początek lat 80-tych XX wieku. Obecnie mak stał się swoistą wizytówką regionu. Uprawa maku odbywa się na ok. 100 ha, z czego 10 ha włączonych jest do Wioski Makowej Armshlag, gdzie odrodzenie produkcji maku rozpoczęło się i gdzie koncentruje się marketing produktu.

Wioska znajduje się 40 km na południe od Zwettl na wysokości 750 m n.p.m. Miejscowość zamieszkuje ok. 100 osób. Na ogólna liczbę 35 gospodarstw rolnych 7 gospodarstw zajmuje się bezpośrednio uprawą maku. Jednak życie całej społeczności jest podporządkowane prezentacji maku turystom a wizerunek wsi jako „Makowej" jest widoczny na każdym kroku. Podstawowym produktem wsi jest mak i jego przetwory, łącznie ok. 50 rodzajów produktów. Rozwijająca się wokół maku turystyka aktywizuje sprzedaż bezpośrednią także pozostałych wiejskich produktów.

W Armschlag uprawia się głównie mak szary - ***„Waldviertler Graumohn"*** - wpisany do rejestru produktów regionalnych UE ze znakiem Chroniona Nazwa Pochodzenia. Jest to mak o dużych ziarnach, bogaty w tłuszcze ale o niskiej zawartości alkaloidów. Cechuje się charakterystycznym orzechowym posmakiem.

Strategicznym punktem wsi jest **„Gospoda Makowa"**, w której splatają się wszystkie atrakcje przebiegające przez wieś. Właścicielem gospody jest Johann Neuwiesinger – **„Makowy Gospodarz"** – inicjator przedsięwzięcia i przewodniczący lokalnego stowarzyszenia. Atrakcje turystyczne wsi dzielą się na dwie zasadnicze grupy: atrakcje całoroczne i wydarzenia cykliczne.

Przez Makową Wioskę wiedzie **ścieżka dydaktyczna**, oznakowana kilkunastoma gablotami z opisem uprawy i przetwórstwa maku, lokalnych tradycji i historii.

O każdej porze roku na turystów czeka **7 punktów bezpośredniej sprzedaży makowych produktów.** Punkty te zlokalizowane są w prywatnych gospodarstwach i są obsługiwane przez mieszkańców. Zasadniczy asortyment punktów sprzedaży stanowi mak: 3 gatunki maku – mak szary, mak biały, mak niebieski - pakowane w małych porcjach 25 dkg do 1 kg oraz produkty wytworzone z maku: olej makowy, wódka makowa, ciasteczka z makiem. Oprócz tego można nabyć: suche bukiety z makówek, pocztówki z widokiem pól makowych, reprodukcje obrazów z plenerów malarskich, serwetki z deseniem makowym, kubeczki ze znakiem wioski makowej, makową książkę kucharską, itp. Zaprojektowano serię kosmetyków z makiem w nazwie – MohnAmour. Przez cały rok czynna jest Gospoda, w której serwowane są lokalne makowe specjalności, wśród nich oczywiście kluski z makiem, strudel z makiem i tort makowy. Wzdłuż tras zwiedzania rozciągają się **makowe rabaty**, a w ostatnim czasie w ramach wspólnego projektu utworzony został **Ogród Makowy**, gdzie w specjalnej kompozycji rosną różne odmiany maku.

Sezon uprawy maku rozpoczyna się corocznie w dniu 17 marca – **święto św. Gertrudy**, patronki maku i ogrodników. Od końca czerwca do połowy lipca kwitnące makowe pola przyciągają fotografów i malarzy na **plenery artystyczne**. Mak uprawiany w wiosce kwitnie na kolor fioletowy, biały lub czerwony. W trzecią niedzielę sierpnia odbywają się **makowe dożynki**. Imprezy gromadzą corocznie kilka tysięcy gości i stanowią największe przedsięwzięcia promujące wieś i jej produkty.

Wieś nastawiona jest głównie na jednodniowy i weekendowy ruch turystyczny, ze względu na małą liczbę miejsc noclegowych i niski stosunkowo poziom zakwaterowania. W sezonie letnim turyści wypoczywają tu w przytulnej wiejskiej atmosferze korzystając ze spacerów, przejażdżek rowerowych i konnych oraz obserwując prace gospodarskie. Zimą grupy szkoleniowe przyjeżdżają uczyć się od gospodarzy jak prowa-

dzić efektywny rozwój regionalny. Dla młodzieży stworzono specjalne programy edukacyjne, wzbogacające proces edukacji szkolnej.

Inicjatywa Makowej Wioski rozwijała się przez wiele lat w oparciu o wspólnotę wiejską. Dopiero po wstąpieniu Austrii do Unii Europejskiej mieszkańcy zarejestrowali Stowarzyszenie, jako podmiot uprawniony do aplikowania o środki pomocowe.

Pijalnie mleka „Melkhuske”

Agnieszka Jaszczak

Pierwsze obiekty typu „*Melkhuske*” powstały w regionie *Ostfriesland* (Wschodnia Fryzja), który położony jest w północno-zachodnich Niemczech, między zatokami *Dollart* i *Jadebusen* i zwyczajowo dzieli się na podregiony *Emsland, Ammerland, Oldenburgisches Münsterland, Niederelbe* (Dolna Łaba) i miasto Bremę.

Krajobraz rolniczy regionu podkreślają zielone pastwiska (chów bydła i owiec) oraz łąki (typowe w niektórych obszarach słone łąki halofilne), pola obsiane rzepakiem, pszenicą i kukurydzą. Krajobraz upraw wiąże się z ukształtowaniem terenu, który jest równinny (bardzo rzadko występują niewielkie pagórki), miejscami przechodzący w depresję (od ok. 10 m n.p.m. nawet do - 2.5 m n.p.m.), zróżnicowanymi glebami (torfowe, murszowe, nadmorskie piaski) oraz czynnikami klimatycznymi, zwłaszcza częstymi opadami (roczna ilość opadów w granicach 800-900 mm), silnym wiatrem, a także ciągłymi zalewami. Szczególną wartość przedstawiają obszary cenne przyrodniczo takie, jak Park Narodowy *Niedersächsisches Wattenmeer*, o powierzchni 2400 km2, który swym zasięgiem obejmuje obszar wattów, czyli szerokich równin pływowych odsłanianych w czasie odpływu morza, stanowiący unikalny typ krajobrazu „przejściowego” pomiędzy wodami Morza Północnego, a lądem. Wschodnia część regionu to torfowiska i wrzosowiska, niewielkie wzniesienia z lasami, zadrzewieniami śródpolnymi, siecią meandrujących rzek. Osobliwością są również występujące tu trzęsawiska oraz licznie występujące tu kaczki norowe.

Idea powstania pierwszych barów mlecznych *Melkhuske* powstała w maju 2001 roku. Wówczas pięć tego typu obiektów zlokalizowano wzdłuż szlaku rowerowego „*Dollart Route*". Pierwszy prywatny (częściowo dofinansowany przez Unię Europejską) obiekt *Melkhuske* otworzyła Pani Friedel Schumacher, prezes Stowarzyszenia Kobiet *Landfrauenverband*. Obecnie w regionie *Ostfrisland* funkcjonuje 21 wiejskich barów mlecznych, natomiast 70 w całym *Niedersachsen*.

Bary mleczne *"Melkhuske"* oferują turystom napoje oparte na mleku i przetworach mlecznych. Stanowią one pewną propozycję żywieniową przeciwstawną do spotykanych wszędzie barów *fast-food*, wpływając niewątpliwie z jednej strony na wypracowanie prawidłowych nawyków żywieniowych u turystów, z drugiej zaś na atrakcyjność turystyczną w skali lokalnej czy regionalnej. Duże znaczenie ma również lokalizacja barów, najczęściej w strukturze zagrody lub w wiejskim ogrodzie przydomowym, który oprócz funkcji ozdobnej zyskuje przestrzeń rekreacyjną czy wypoczynkową. Atmosfera przedsięwzięcia pozwala na harmonijny rozwój turystyki, przyjmującej małą skalę, lepszą formę wypoczynku, mniejsze szkody dla środowiska, czy przestrzeni, a przede wszystkim właściwe wykorzystanie walorów regionu, gospodarstwa oraz podtrzymywanie tradycji i kultury.

Pomysł prowadzenia tego typu obiektów był odpowiedzią na zapotrzebowanie turystów, którzy zwiedzając region rowerem często pytali o możliwość wypicia szklanki mleka. Drugim powodem powstania charakterystycznych „pijalni mleka" była konieczność rozbudowy infrastruktury turystycznej obejmującej bazę żywieniową i punkty sanitarne na niemiecko-holenderskiej trasie rowerowej „*Dollart Route*".

Najbardziej charakterystycznym typem baru mlecznego jest prosta w konstrukcji altana usytuowana w granicach gospodarstwa rolnego, najczęściej w ogrodzie lub przy drodze. Dodatkowe miejsca dla klientów-turystów znajdują się w otwartej przestrzeni, użytkowane zwłaszcza w okresie letnim, ze względu na korzystną pogodę. Dodatkowo przewidziano miejsca postojowe dla samochodów oraz rowerów, bowiem głównym odbiorcą usług są rowerzyści.

Bary *Melkhuske* połączone są ze szlakami rowerowymi, co umożliwia odpoczynek turystom po pokonaniu określonego odcinka trasy. W obiektach *Melkhuske* obowiązują przepisy sanitarne dla punktów gastronomicznych w całych Niemczech. Wszelkie oferowane napoje muszą być przygotowane z mleka pasteryzowanego, mrożonych, pakowanych lodów, przetworzonych półproduktów. Natomiast dodatkowo

serwowane ciasta, torty, chleb mogą być wypiekane przez gospodynie. Na początku działalności w barach oferowano tylko mleko, od roku 2004 zaczęto wprowadzać dodatkowe menu, w tym kefiry, jogurty, maślanka, koktajle, kakao, ryż z mlekiem, pudding, chleb i bułki z rodzynkami, chleb pszenny z serem, różne rodzaje ciast i tortów, kawę. Zwyczajem w każdym fryzyjskim domu jest rytuał picia herbaty z kostką kandyzowanego cukru – (w dialekcie *klunties*) i śmietanką (herbata podawana również w barach).

Bary *Melkhuske* przyjmują klientów w sezonie wiosenno-letnim, od początku maja do końca września. W obiektach *Melkhuske* pracuje najczęściej od jednej do dwóch osób, natomiast zysk ze sprzedaży samego mleka w ciągu 5 miesięcy zamyka się kwotą ok. 1000 EUR, a dodatkowych produktów ok. 5000 EUR. [30]

Z danych pozyskanych ze Stowarzyszenia *Melkhuske* wynika, że z oferty wiejskich barów mlecznych w większości korzystają turyści zza granicy, zwłaszcza Holendrzy oraz z pozostałych regionów Niemiec (60%), natomiast 40% stanowią turyści z regionu *Ostfriesland*, najczęściej z okolic Leer, Emden, Oldenburga. Wśród grup turystów przeważa młodzież szkolna oraz osoby starsze, a także rodziny z dziećmi.[31] Promocja punktów poprzez działania edukacyjne (szkoły) oraz specyficzną ofertę powoduje, że obiekty są chętnie odwiedzane.

W regionie doskonale rozwija się infrastruktura turystyczna, komunikacyjna. Obiekty *Melkhuske* zlokalizowane są głównie przy turystycznych trasach samochodowych i rowerowych (o zasięgu międzynarodowym, regionalnym i lokalnym), stąd też doskonała dostępność do oferty czy produktu turystycznego. Często bar mleczny jest

30,31 Jaszczak A, Denkas W, Dane z Stowarzyszenia Landfrauen Jemgum; Ditzum 2009

jednym z elementów oferty domów wakacyjnych, lecz dostępny zarówno dla osób korzystających z noclegów, jak i osób zjeżdżających z trasy. Wśród grup turystów można wyróżnić rowerzystów, kolejno motocyklistów i użytkowników samochodów. Niewielki odsetek stanowią spacerowicze - najczęściej miejscowa ludność.

Turystyka w regionie *Ostfriesland* bazuje na bogatej ofercie skierowanej do turysty krajowego i zagranicznego. Szczególne walory przyrodnicze i kulturowe regionu wykorzystane zostały do budowy infrastruktury turystycznej oraz rozszerzonego pakietu usług obejmującego bazę noclegową, żywieniową, produkty towarzyszące w miastach Leer, Emden, Aurich, ale przede wszystkim na obszarach wiejskich. Jednym ze stworzonych produktów turystycznych jest właśnie bar mleczny, w dialekcie fryzyjskim zwany "*melkhuske*". W nazewnictwie powstał również nowy rodzaj turystyki: **turystyka mleczna**.

Największy udział w tworzeniu i rozwoju produktu miały Stowarzyszenie kobiet wiejskich Landfrauen Jemgum oraz Powiat Leer (w regionie Ostfriesland). Obecnie każdy region w landzie Niedersachsen angażuje własne stowarzyszenia do promocji i reklamy oraz rozbudowy i zakładania nowych obiektów. Oficjalnie rozwój barów „Melkhuske" popierają takie instytucje, jak Związek Państwowy Producentów Mleka *Landesvereinigung der Milchwirtschaft Niedersachsen e. V*. W fazie tworzenia obiektów realizowano projekt w ramach programu LEADER obejmujący podregiony w Ostfriesland - W.E.R.O. Gebiet (*Westerwolde – Emsland – Reiderland - Oldambt Gebiet*). W projekt były zaangażowane podmioty tj. Stowarzyszenie Producentów Mleka, kółka rolnicze, organizacje turystyczne, powiaty.

Szkoła w zagrodzie chłopskiej „Schule auf dem Bauernhof”

Elżbieta Kmita Dziasek

Schule auf dem Bauernhof „SchuB” – Szkoła w zagrodzie chłopskiej – to ogólnonarodowa inicjatywa szwajcarskiego sektora rolnego. U podstaw inicjatywy znalazła się potrzeba wychowania przyszłych konsumentów produktów wiejskich i budowanie lepszego zrozumienia pomiędzy miastem a wsią. Osiągnięciu tego celu służy oferta ciekawych zajęć edukacyjnych oparta o autentyczne sytuacje wiejskiego życia. Gospodarstwo jest idealnym miejscem do twórczych doświadczeń i wszechstronnego kształcenia dla wszystkich grup wiekowych uczniów. Program *SchuB* oferuje studentom w różnym wieku możliwość poznania społeczności wiejskiej poprzez osobisty udział i praktyczne zajęcia w gospodarstwie.

Szwajcaria jest krajem alpejskim, w którym góry zajmują niemal 3/4 powierzchni. W strukturze upraw rolnych dominują użytki zielone, zajmując ponad 70% terenów użytkowanych rolniczo. Pomimo stosunkowo niewielkiego areału ziemi uprawnej rolnicy szwajcarscy pokrywają 2/3 zapotrzebowanie na żywność. Od początku lat 90-tych XX wieku stopniowo rezygnuje się z intensywnych metod uprawy na rzecz metod integrowanych i upraw ekologicznych. Pozycja rolnictwa szwajcarskiego jest bardzo wysoka a produkty rolne posiadają uznaną renomę na rynku krajowym i zagranicznym. [32]

Schule auf dem Bauernhof funkcjonuje na terenie całej Szwajcarii, angażując prawie 300 gospodarstw rolnych we wszystkich kantonach. Oferta obejmuje pobyty o zróżnicowanym wymiarze czasowym, od wizyt 1-2 godzinnych poprzez pół i jednodniowe do pobytów tygodniowych. Gospodarstwo może być odwiedzane wielokrotnie w ciągu roku przez tę samą grupę uczniów realizujących dłuższy program. Pierwszoplanowym założeniem wszystkich zajęć edukacyjnych

32 Sowiński J., Szwajcarski model rolnictwa, agronom-polski.pl

jest nastawienie na samodzielną pracę uczniów i zdobywanie osobistych doświadczeń.

Tabela1: Liczba przedsięwzięć SchuB w roku 2008[33]

Liczba zarejestrowanych gospodarstw edukacyjnych	Liczba krótkich wizyt edukacyjnych (1-2 godzin)	Liczba ½ dniowych wizyt edukacyjnych	Liczba 1dniowych wizyt edukacyjnych	Liczba wizyt edukacyjnych dłuższych niż jeden dzień	**Całkowita liczba wizyt edukacyjnych**	Liczba uczniów na wizytach 1-2 godzin	Liczba uczniów na wizyt ½ dniowych	Liczba uczniów na wizytach 1 dniowych	Liczba uczniów na wizytach dłuższych niż jeden dzień	**Całkowitej liczba uczniów**
295	292	656	303	155	**1406**	5742	12137	5256	3116	**25596**

Wizyty mogą mieć na celu zwiedzanie gospodarstwa i ogólne zapoznanie się z jego funkcjonowaniem lub dotyczyć specjalistycznych zagadnień. Zakres realizowanych w gospodarstwie tematów określa rodzina rolnika, ona też przygotowuje i realizuje zajęcia Wybór tematów, które mogą być prowadzone w gospodarstwie jest bardzo duży. Przykładowo są to:

- poznajemy łąki i pastwiska
- droga mleczna
- ścieżka warzyw
- ścieżka owoców
- ścieżka wełny
- ścieżka miodu.

Dla młodszych dzieci gospodarstwa proponują zabawy pozwalające poznać wiejskie środowisko oraz pochodzenie i walory wiejskich produktów.

33 Źródło: www.schub.ch

Zabawy obejmują proste czynności sprawiające dzieciom przyjemność - rozpoznawanie i naśladowanie zwierząt, uczenie się zapachów, poznawanie smaków, karmienie zwierząt, robienie zakupów i inne.

Gospodarstwa rolne są także wykorzystywane jako miejsce zajęć wspomagających przedmioty szkolne z pozoru nie mające wiele wspólnego z wsią. Oto kilka przykładów takich zajęć:

Prace ręczne	• Rysunki kwiatów, owoców, liści • Plecionki ze słomy • Rękodzieło: haft, tkanie, … • Kompozycje roślinne
Filologia / Nauka o społeczeństwie	• Wieś w literaturze • Gwara • Wierzenia i przesądy • Sytuacja obszarów wiejskich
Fizyka	• Przenoszenie sił • Dźwignia
Matematyka /informatyka	• Obliczanie racji żywieniowych dla zwierząt • Opracowanie bazy danych • Obliczanie powierzchni
Chemia	• Fermentacja • Trucizny w gospodarstwie • Nawożenie roślin • Środki ochrony roślin • Azotany
Geografia	• Przygotowanie mapy regionu • Surowce odnawialne • Przemysł rolny • Mikroklimat
Etyka	• Intensywna hodowla zwierząt • Biotechnologia / inżynieria genetyczna
Historia	• Rozwój narzędzi i maszyn • Rozwój metod produkcji • Życie w rodzinie chłopskiej • Zwyczaje i tradycje • Kryzysy żywnościowe i migracje

SchuB oferuje znacznie więcej niż tylko pobyt turystyczny w gospodarstwie. W związku z tym wizyty muszą być bardzo starannie przygotowane zarówno przez nauczycieli szkolnych jak i gospodarzy, pełniących rolę nauczycieli w gospodarstwie. Gospodarstwa oferujące zajęcia edukacyjne muszą być zarejestrowane w systemie oraz muszą spełnić wymagania dotyczące bezpieczeństwa zgodnie z listą kontrolną.

Działalność *SchuB* na poziomie ogólnokrajowym jest koordynowana przez stowarzyszenie Krajowe Forum *Schule auf dem Bauernhof*. Jest to grupa robocza składająca się z przedstawicieli rolników, nauczycieli, ekologów, ośrodków badawczych, doradz-

twa rolniczego i organizacji chłopskich. Każdy kanton posiada swojego przedstawiciela – osobę kontaktową, która wspiera nauczycieli i rolników.

Forum opracowuje koncepcje nauczania i materiały do zajęć, koordynuje komunikację pomiędzy koordynatorami w kantonach, promuje znaczenie *SchuB* w wychowaniu, a przede wszystkim dba o standardy edukacji w gospodarstwie. Na poziomie kantonów organizowane są regularne obowiązkowe szkolenia dla rolników prowadzących gospodarstwa edukacyjne zgodnie z ujednoliconymi wytycznymi Krajowego Forum. Gospodarze zobowiązani są także do sporządzania okresowych sprawozdań z działań edukacyjnych.

Inicjatywa *Schule auf dem Bauernhof* przynosi wymierne korzyści dla dwóch sektorów, rolnictwa i szkolnictwa. Szkolnictwo zyskuje urozmaicenie i wzbogacenie procesu kształcenia, programy nauczania zorientowane na praktyczne działanie, ćwiczenia praktyczne z różnych przedmiotów, otwarcie szkoły i alternatywne miejsca edukacji, poznanie wiejskiej kultury. Dla sektora rolnego istotne jest spotkanie z przyszłymi konsumentami i wzrost zrozumienia dla sytuacji i potrzeb gospodarki wiejskiej. Jest to także odmiana i wzbogacenie codziennego życia rolnika, radość pracy z dziećmi i nauczycielami, twórczy rozwój rodzin rolniczych i dodatkowy dochód.

„Szkolenia i edukacja kadr turystycznych to klucz do długotrwałego sukcesu”
(Terry Stevens)

XIII Ogólnopolskie Sympozjum Agroturystyczne

XIII Ogólnopolskie Sympozjum Agroturystyczne „Marka wiejskiego produktu turystycznego" Gdańsk-Jelitkowo, 21-23 września 2009

Elżbieta Kmita Dziasek

Ogólnopolskie Sympozjum Agroturystyczne sięga swoimi korzeniami 1993 roku. Jest to inicjatywa służąca wymianie doświadczeń i nawiązywaniu kontaktów zawodowych pomiędzy podmiotami aktywnie angażującymi się w rozwój turystyki wiejskiej. W Sympozjum uczestniczą przedstawiciele nauki, doradztwa, stowarzyszeń agroturystycznych, lokalnych grup działania i lokalnych organizacji turystycznych, administracji państwowej i samorządowej z całej Polski.

Organizowane początkowo corocznie, od roku 2000 Sympozjum zbiera się w cyklu dwuletnim każdorazowo w innej części Polski, stwarzając, poza merytoryczną dyskusją, dodatkowe szanse prezentacji i promocji poszczególnych regionów. W swej historii Sympozjum gościło już na Suwalszczyźnie, Jurze Krakowsko-Częstochowskiej, Lubelszczyźnie, Ziemi Lubuskiej, Podlasiu, w Bieszczadach, Sudetach, Beskidzie Sądeckim, na Podkarpaciu i w Wielkopolsce. W 2009 roku Centrum Doradztwa Rolniczego, jako główny organizator przyjęło propozycję lokalizacji Sympozjum na terenie Pomorza.

Sympozjum porusza problematykę najbardziej w danym czasie nurtującą środowisko, a patrząc na tytuły kolejnych konferencji można niemalże prześledzić etapy rozwoju agroturystyki w Polsce:

1993 „Szanse rozwoju agroturystyki w Polsce"
1994 „Agroturystyka - pierwsze doświadczenia i perspektywy"
1995 „Regionalne aspekty rozwoju agroturystyki w Polsce"
1996 „Kształtowanie standardów produktu turystycznego polskiej wsi"
1997 „Determinanty sukcesu w turystyce wiejskiej"
1998 „Zrównoważony rozwój turystyki wiejskiej – idee, działania, efekty"
1999 „Dziedzictwo kulturowe polskiej wsi, a turystyka wiejska"
2000 „Turystyka wiejska w perspektywie europejskiej"
2001 „Turystyka wiejska czynnikiem ożywienia terenów wiejskich"
2003 „Turystyka wiejska w Polsce – od rozproszonych działań do kompleksowej strategii"
2005 „Turystyka wiejska a rozwój i współpraca regionów"
2007 „Turystyka wiejska a edukacja - różne poziomy, różne wymiary"

Problematykę XIII Sympozjum wyznaczyły tendencje obserwowane na rynku turystycznym. Wg badań Instytutu Turystyki po okresie względnej stabilizacji koniunktury na rynku usług turystycznych Polsce, od roku 2008 krajowy ruch turystyczny ma tendencję spadkową.[34] Stałemu wzrostowi w zakresie podaży oferty turystyki wiejskiej towarzyszy wzrost konkurencji. Dotyczy to zarówno konkurencji wewnętrznej (w regionie, w kraju) ale także konkurencji na rynkach międzynarodowych, gdzie turystyka wiejska rozwija się z równym powodzeniem. Skutecznej obrony przed rynkową konkurencją turystyka wiejska w Polsce powinna poszukiwać w stałym rozwijaniu produktu turystycznego opartego o polską specyfikę, wysoką jakość usług oraz współpracę regionalną. Konieczne jest także wzbogacenie działań marketingowych. Atrakcyjność i potencjał turystyczny polskiej wsi stwarzają warunki dla rozwijania produktów markowych, które są skutecznym sposobem promocji destynacji turystycznych.

W trakcie XIII Sympozjum Agroturystycznego w Gdańsku problem marki wiejskiego produktu turystycznego rozpatrywany był – z jednej strony poprzez ukazanie i analizę elementów funkcjonalnych marki w turystyce wiejskiej oraz prezentację turystyki wiejskiej jako elementu polskiej marki turystycznej – z drugiej strony. W wystąpieniach sesji referatowej zaprezentowane zostały poglądy i badania dotyczące kreowania produktów markowych, zwrócono uwagę na walory środowiska naturalnego, dziedzictwa kulturowego oraz tradycyjnych wiejskich założeń urbanistycznych w tworzeniu wiejskiej oferty turystycznej o wyrazistym rynkowym wizerunku.

Dyskusja panelowa z udziałem ekspertów reprezentujących różne dziedziny nauki (ekonomia, geografia, socjologia) oraz zróżnicowane poziomy zarządzania turystyką (Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Ministerstwo Sportu i Turystyki, Polska Federacja Turystyki Wiejskiej, Pomorska Organizacja Turystyczna) ukazała znaczenie

34 Uczestnictwo w turystyce i podróże turystyczne Polaków, Instytut Turystyki 2009

marki produktu turystycznego w podnoszeniu atrakcyjności turystycznej regionów oraz ich społeczno-kulturowego i ekonomicznego rozwoju. Przywołane zostały koncepcje i działania prowadzone od połowy lat 90-tych w obszarze turystyki wiejskiej uznanej już wtedy jako jeden z pięciu obszarów marki turystyki polskiej. Zaprezentowano działania resortów wspierające przedsięwzięcia turystyczne na wsi oraz inicjatywy oddolne rozwijające się dzięki determinacji lokalnych liderów. Podkreślono znaczenie rolnictwa w budowaniu oferty turystycznej na wsi oraz funkcje agroturystyki w kreowaniu polskiej przestrzeni turystycznej. Przedstawiony został wniosek nowelizacji Ustawy o usługach turystycznych poprzez wprowadzenie nowego rodzaju obiektu hotelarskiego pod ustawowo chronioną nazwą „Gospodarstwo Gościnne" i określenie dla niego ustawowych kryteriów kategoryzacyjnych.

Dyskusja w grupach warsztatowych toczyła się wokół uwarunkowań turystyki wiejskiej w regionach z wyróżnieniem uwarunkowań przyrodniczo-kulturowych, społeczno-ekonomicznych i rynkowych. Prezentacje krajowych i zagranicznych przykładów kreowania turystycznych produktów markowych były impulsem do twórczej wymiany poglądów pomiędzy uczestnikami. Warsztaty ukazały różnorodność inicjatyw oraz kreatywność i zaangażowanie mieszkańców wsi. Wyraźnie zaznaczyła się edukacyjna funkcja agroturystyki i jej rola w wychowaniu spadkobierców spuścizny kulturowej oraz świadomych konsumentów „zdrowej żywności".

Kontynuowane na sesji plenarnej dyskusje rozpoczęte w grupach warsztatowych wyszły poza ramy zakreślone tematem sympozjum i dotyczyły ogólnych aspektów rozwoju turystyki na obszarach wiejskich. Kluczowa polemika związana była z problemem zasadności nowelizacji ustawy o usługach turystycznych, kwestii utrzymania lub rozszerzenia ulgi podatkowej[35] na innych niż rolnicy usługodawców wiejskich, potrzebą wyznaczenia minimum sanitarno-higienicznego dla żywienia w gospodarstwach agroturystycznych, legalizacji produkcji nalewek oraz znaczenia procedur

35 Zwolnienie z podatku dochodowego od osób fizycznych rolników wynajmujących do 5 pokoi (Ustawa o podatku dochodowym od osób fizycznych Art. 21 pkt 43)

rejestracji produktów tradycyjnych na krajowej liście oraz uzyskania przez produkty regionalne unijnego oznaczenia geograficznego.

W dyskusji wskazano także na zagrożenia dla marki turystyki wiejskiej, z których jednym z najmocniej akcentowanych było niebezpieczeństwo skażenia organizmami genetycznie modyfikowanymi (GMO). Turystyczny potencjał polskiej wsi tkwi w nieuprzemysłowionym, ekologicznym i tradycyjnym rolnictwie. Niezwykle cenne z punktu widzenia rozwoju turystyki są także tradycyjne technologie przetwórstwa; poszukiwanie smaków dzieciństwa to jeden z motywów wyjazdów na wieś.

Warto przypomnieć, że obrady toczyły się w regionie o wybitnych, unikalnych walorach przyrodniczych i kulturowych, posiadającym przejrzysty wizerunek i tożsamość. Wyjazd studyjny pozwolił uczestnikom Sympozjum podziwiać urokliwe krajobrazy „Szwajcarii Kaszubskiej", skosztować lokalnej kuchni, zażyć tabaki, nauczyć się „Kaszubskiego abecadła", zgłębić tajniki haftu żukowskiego, ….. poczuć potencjał marki regionalnej KASZUBY.

***

Organizatorzy XIII Ogólnopolskiego Sympozjum Agroturystycznego:

Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie, Oddział w Krakowie
Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Gdańsku
Akademia Morska w Gdyni
Akademia Wychowania Fizycznego i Sportu w Gdańsku
Politechnika Gdańska
Gdańskie Stowarzyszenie Agroturyzmu

„Nie podbudowany procesem, któremu ma służyć, sposób udostępniania środków może być równie wielkim wrogiem trwałego rozwoju niż środków brak"
(Ryszard Wilczyński)

Turystyka wiejska w Programie Rozwoju Obszarów Wiejskich 2007-2013

Turystyka wiejska w Programie Rozwoju Obszarów Wiejskich 2007-2013

Elżbieta Kmita Dziasek

Program Rozwoju Obszarów Wiejskich 2007-2013 jest dokumentem określającym cele, priorytety i zasady wspierania rozwoju obszarów wiejskich w Polsce zgodnie ze strategicznym podejściem Unii Europejskiej. Podstawą realizacji założeń strategicznych Programu są działania na rzecz rozwoju obszarów wiejskich w ramach czterech osi priorytetowych. Wszystkie te działania są współfinansowane z Europejskiego Funduszu Rolnego na Rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich oraz ze środków krajowych przeznaczonych na ten cel w ustawie budżetowej.

Podstawowym celem Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013 jest realizacja koncepcji wielofunkcyjności rolnictwa i obszarów wiejskich. Zakłada ona wzmocnienie ekonomiczne gospodarstw rolnych i wzrost konkurencyjności sektora rolno-spożywczego, z jednoczesnym zapewnieniem instrumentów na rzecz różnicowania działalności gospodarczej w kierunku pozyskania i stworzenia alternatywnych źródeł dochodów mieszkańców wsi.

Obszary wiejskie w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich zdefiniowano jako miejscowości znajdujące się w granicach administracyjnych:

1. gmin wiejskich;
2. gmin miejsko–wiejskich, z wyłączeniem miast liczących powyżej 20 tys. mieszkańców;
3. gmin miejskich, z wyłączeniem miejscowości liczących powyżej 5 tys. mieszkańców.

Program ten jest wdrażany horyzontalnie, tj. w całym kraju, uwzględniając zróżnicowanie regionalne, poprzez możliwość zróżnicowania kryteriów dostępu, przestrzenne zróżnicowanie wynikające ze specyfiki działań, w tym przede wszystkim poprzez wydzielenie obszarów o niekorzystnych warunkach gospodarowania, obszarów szczególnie narażonych na zanieczyszczenia azotanami ze źródeł rolniczych, obszarów objętych siecią Natura 2000. Ważnym elementem regionalizacji wdrażania działań Programu Rozwój Obszarów Wiejskich jest wdrażanie pewnych instrumentów przez jednostki samorządu terytorialnego (Urzędy Marszałkowskie) oraz realizowanie podejścia LEADER poprzez lokalne grupy działania.

Istotnym elementem realizacji celów unijnej polityki rozwoju obszarów wiejskich są przedsięwzięcia gospodarcze w zakresie szeroko rozumianej turystyki wiejskiej, związanej zarówno z funkcjonującym gospodarstwem rolnym (agroturystyka) jak i z jego wiejskim otoczeniem przestrzennym i kulturowym.

Programie Rozwoju Obszarów Wiejskich 2007-2013 rozwojowi turystyki wiejskiej dedykowane są wprost dwa działania osi 3.społecznej i jedno działanie osi 4. LEADER.

1. Różnicowanie w kierunku działalności nierolniczej

Działanie wspiera m.in. podejmowanie lub rozwijanie przez rolników działalności w zakresie usług turystycznych oraz usług związanych ze sportem, rekreacją i wypoczynkiem.

Dofinansowanie obejmuje wyłącznie inwestycje dotyczące:

a. wynajmowania pokoi oraz sprzedaży posiłków domowych lub świadczenia innych usług związanych z pobytem turystów w gospodarstwie rolnym
b. działalności gospodarczej określonej w wykazie działalności nierolniczych, w zakresie których może być przyznana pomoc . Usług turystycznych i okołoturystycznych w wyżej wymienionym wykazie dotyczą rodzaje działalności określone następującymi numerami Polskiej Klasyfikacji Działalności (PKD):

55.10.Z Hotele i podobne obiekty zakwaterowania
55.20.Z Obiekty noclegowe turystyczne i miejsca krótkotrwałego zakwaterowania
55.30.Z Pola kempingowe (włączając pola dla pojazdów kempingowych) i pola namiotowe
55.90.Z Pozostałe zakwaterowanie
56.10.A Restauracje i inne stałe placówki gastronomiczne
56.10.B Ruchome placówki gastronomiczne
56.21.Z Przygotowywanie i dostarczanie żywności dla odbiorców zewnętrznych (catering)
56.29.Z Pozostała usługowa działalność gastronomiczna
56.30.Z Przygotowywanie i podawanie napojów
77.21.Z Wypożyczanie i dzierżawienie sprzętu rekreacyjnego i sportowego
79.11.A Działalność agentów turystycznych
79.11.B Działalność pośredników turystycznych
79.12.Z Działalność organizatorów turystyki
79.90.A Działalność pilotów wycieczek i przewodników turystycznych
79.90.C Pozostała działalność usługowa w zakresie rezerwacji, gdzie indziej niesklasyfikowana
93.13.Z Działalność obiektów służących poprawie kondycji fizycznej
93.29.Z Pozostała działalność rozrywkowa i rekreacyjna

O dofinansowanie może ubiegać się rolnik lub jego domownik w rozumieniu przepisów o ubezpieczeniu społecznym rolników, lub małżonek tego rolnika.

Dodatkowe warunki to:

- obywatelstwo państwa członkowskiego UE
- osoba pełnoletnia przed ukończeniem 60 roku życia
- miejsce zamieszkania w miejscowości liczących poniżej 5 tys. mieszkańców
- nieprzerwane ubezpieczenie w KRUS w pełnym zakresie przez okres co najmniej 12 miesięcy przed złożeniem wniosku o dofinansowanie
- przyznane płatności obszarowe do gospodarstwa beneficjenta w roku poprzedzającym wniosek o dofinansowanie.
- Wykluczenia:
- Zadłużenie wobec ARiMR z tytułu udziału we wcześniejszych programach.
- Przyznane prawo do renty strukturalnej.

Limit dofinansowania w okresie realizacji Programu wynosi 100 tys. zł na jednego beneficjenta. Pomoc jest przyznawana w formie refundacji maksymalnie 50% kosztów kwalifikowanych, tj.

1. budowa, przebudowa lub remont połączony z modernizacją niezamieszkałych obiektów budowlanych wraz z zakupem instalacji technicznej oraz rozbiórka i utylizacja materiałów szkodliwych pochodzących z rozbiórki;
2. nadbudowa, przebudowa lub remont połączony z modernizacją istniejących budynków mieszkalnych wraz z zakupem instalacji technicznej oraz rozbiórka i utylizacja materiałów szkodliwych pochodzących z rozbiórki;
3. zagospodarowanie terenu;
4. zakup sprzętu komputerowego i oprogramowania służącego wsparciu podejmowanej działalności nierolniczej;
5. zakup środków transportu, z wyłączeniem zakupu samochodów osobowych przeznaczonych do przewozu mniej niż 8 osób;
6. raty z tytułu wykonania umowy leasingu, nieprzekraczające ceny netto nabycia rzeczy;
7. koszty ogólne, które są bezpośrednio związane z przygotowaniem i realizacją projektu, w wysokości nie przekraczającej 10% pozostałych kwalifikowanych kosztów inwestycyjnych objętych współfinansowaniem:
   a. przygotowanie dokumentacji technicznej projektu w szczególności: kosztorysy, projekty architektoniczne lub budowlane, oceny/raporty oddziaływania na środowisko, dokumentacja geologiczna lub hydrologiczna, wypisy i wyrysy z kastratu nieruchomości, projekty technologiczne,
   b. opłaty za patenty i licencje,
   c. sprawowanie nadzoru inwestorskiego i kierowanie robotami budowlanymi.

Wnioski o dofinansowanie przyjmują Oddziały Regionalne Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa.

2. Tworzenie i rozwój mikroprzedsiębiorstw

Działanie wspiera m.in. tworzenie lub rozwijanie mikroprzedsiębiorstw w zakresie usług turystycznych oraz usług związanych ze sportem, rekreacją i wypoczynkiem, tj:

55.10.Z Hotele
55.21.Z Schroniska turystyczne
55.22.Z Pola kempingowe, włączając pola dla samochodowych przyczep kempingowych
55.23.Z Miejsca krótkotrwałego zakwaterowania pozostałe, gdzie indziej niesklasyfikowane
55.30.A Restauracje
55.30.B Placówki gastronomiczne pozostałe
55.40.Z Bary
55.51.Z Stołówki
60.23.Z Transport lądowy pasażerski, pozostały
63.30.A Działalność organizatorów turystyki
63.30.B Działalność pośredników turystycznych
63.30.C Działalność agentów turystycznych
63.30.D Działalność turystyczna pozostała
92.72.Z Działalność rekreacyjna pozostała, gdzie indziej niesklasyfikowana

Do dofinansowania uprawnione są osoby fizyczne, która podejmują albo wykonują we własnym imieniu działalność jako mikroprzedsiębiorcy.

Ddodatkowo warunki:
- obywatelstwo państwa członkowskiego UE
- osoba pełnoletnia przed ukończeniem 60 roku życia
- osoba nie ubezpieczona w KRUS w pełnym zakresie
- miejsce zamieszkania w miejscowości liczących poniżej 5 tys. mieszkańców

Wykluczenia:
- Zadłużenie wobec ARiMR z tytułu udziału we wcześniejszych programach
- Otrzymanie pomocy w ramach działania „Wsparcie oraz promocja przedsiębiorczości i samozatrudnienie objętego PO Kapitał Ludzki 2007-2013 w okresie ostatnich dwóch lat poprzedzających złożenia wniosku.

Limit dofinansowania w okresie realizacji Programu wynosi maksymalnie 300 tys. zł na jednego beneficjenta. Limit jest warunkowany liczbą miejsc pracy, które zostaną utworzone w wyniku realizacji projektu. tj.

Limit dofinansowania	Liczba utworzonych miejsc pracy
100 tys. zł	1-2
200 tys. zł	3-4
300 tys. zł	min. 5

Pomoc jest przyznawana w formie refundacji maksymalnie 50% kosztów kwalifikowanych, tj.

1. budowa, przebudowa lub remont połączony z modernizacją niezamieszkałych obiektów budowlanych wraz z zakupem instalacji technicznej oraz rozbiórka i utylizacja materiałów szkodliwych pochodzących z rozbiórki;
2. nadbudowa, przebudowa lub remont połączony z modernizacją istniejących budynków mieszkalnych wraz z zakupem instalacji technicznej oraz rozbiórka i utylizacja materiałów szkodliwych pochodzących z rozbiórki;
3. zagospodarowanie terenu;
4. zakup sprzętu komputerowego i oprogramowania służącego wsparciu podejmowanej działalności nierolniczej;
5. zakup środków transportu, z wyłączeniem zakupu samochodów osobowych przeznaczonych do przewozu mniej niż 8 osób;
6. raty z tytułu wykonania umowy leasingu, nieprzekraczające ceny netto nabycia rzeczy;
7. koszty ogólne, które są bezpośrednio związane z przygotowaniem i realizacją projektu, w wysokości nie przekraczającej 10% pozostałych kwalifikowanych kosztów inwestycyjnych objętych współfinansowaniem:
   a. przygotowanie dokumentacji technicznej projektu w szczególności: kosztorysy, projekty architektoniczne lub budowlane, oceny/raporty oddziaływania na środowisko dokumentacja geologiczna lub hydrologiczna, wypisy i wyrysy z kastratu nieruchomości, projekty technologiczne,
   b. opłaty za patenty i licencje
   c. sprawowanie nadzoru inwestorskiego i kierowanie robotami budowlanymi.

Wnioski o dofinansowanie przyjmują Oddziały Regionalne Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa.

3. Wdrażanie lokalnych strategii rozwoju – małe projekty

Działanie skierowane jest do ludności obszarów wiejskich objętych podejściem LEADER i jest przeznaczone m.in. na realizację „małych projektów", przyczyniających się do poprawy jakości życia lub różnicowania działalności gospodarczej na obszarach wiejskich i obejmuje m.in.

- rozwój agroturystyki i turystyki na obszarach wiejskich, w tym poprzez:
- utworzenie lub zmodernizowanie bazy informacji turystycznej oraz stron internetowych, przygotowanie i wydanie folderów oraz innych publikacji informacyjnych dotyczących obszaru objętego Lokalną Strategią Rozwoju;
- budowę lub odbudowę małej infrastruktury turystycznej, w szczególności punktów widokowych, miejsc wypoczynkowych i biwakowych, tras narciarstwa biegowego i zjazdowego, tras rowerowych, szlaków konnych, ścieżek spacerowych i dydaktycznych.

Zakres projektów musi być zgodny z lokalną strategią rozwoju.

Beneficjentami działania mogą być:

- osoby fizyczne: pełnoletnie, które są obywatelami Unii Europejskiej; które nie mają ustalonego prawa do okresowej lub stałej renty przyznanej w związku z całkowitą niezdolnością do pracy lub z tytułu niezdolności do pełnienia służby; zameldowane lub prowadzące działalność na obszarze działania LGD;
- osoby prawne i jednostki organizacyjne nieposiadające osobowości prawnej utworzone na podstawie przepisów ustaw, w tym fundacje i stowarzyszenia, niebędące jednostkami sektora finansów publicznych, w rozumieniu przepisów o finansach publicznych, i niedziałające w celu osiągnięcia zysku, które posiadają siedzibę lub prowadzą działalność na obszarze działania LGD;
- osoby prawne i jednostki organizacyjne działające na podstawie przepisów o stosunku Państwa do Kościoła Katolickiego w Rzeczpospolitej Polskiej, o stosunku Państwa do innych kościołów i związków wyznaniowych oraz o gwarancjach wolności sumienia i wyznania, które posiadają siedzibę lub prowadzą działalność na obszarze działania LGD.

Wysokość pomocy wynosi maksymalnie 70% kosztów kwalifikowanych. Całkowite dofinansowanie projektów w okresie programowania 2007-2013 na jednego beneficjenta wynosi 100 tys. zł, natomiast wartość dotacji pojedynczego projektu nie może być niższa niż 4,5 tys. i wyższa niż 25 tys. zł.

Wnioski o pomoc będą składane w siedzibie właściwej terytorialnie Lokalnej Grupy Działania (LGD). Nabory wniosków prowadzone są w trybie zamkniętym w terminach ogłoszonych przez samorząd województwa na wniosek LGD. Pomoc wypłacana będzie przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa w formie refundacji.

Wykaz operatorów prezentowanych przedsięwzięć turystycznych
(w porządku alfabetycznym)

Nazwa produktu	Operator
Dąbrowa – „Wioska Zdrowego Życia”	Przedstawiciel wsi Anna Tulin tel.: (94) 314 93 68, 0-698649771 e-mail: annatulin@interia.pl www.dabrowa.wioskitematyczne.org.pl
Dolina Karpia	Stowarzyszenie Dolina Karpia 32-640 Zator, ul.Rynek 2 tel/fax: (33) 8410584 e-mail: biuro@dolinakarpia.org www.dolinakarpia.net
Ekomuzeum Rzemiosła w Dobkowie	Stowarzyszenie Dobków Dobków 59, 59-540 Świerzawa tel. (75) 713 44 53 Krzysztof Rozpędowski - prezes 0-506 112 985 Ewelina Rozpędowska - koordynator 0-509 745 591 e-mail: kris@villagreta.pl, www.ekomuzeum.info
Ekomuzeum Wrzosowej Krainy	Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Wrzosowa Kraina” ul. Kościuszki 25, 59-140 Chocianów tel./fax: (76) 81 85 006 Barbara Sulma – prezes tel. 0-500 054 395 Anita Smoląg – koordynator tel. 0-76 83 20 483
Iwięcino – „Wioska Końca Świata”	Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju Wsi Iwięcino Andrzej Dębowski Iwięcino 27/2, 76-004 Sianów tel.: 0-721 325 196, 0-513 104 660 e-mail: iwiecino@sianow.pl, www.iwiecino.pl
Kraina Legend Świętokrzyskich	Lokalna Grupa Działania – Wokół Łysej Góry ul. Partyzantów 17, 26-004 Bieliny tel.: (41) 30 26 106, (41) 30 25 094 wew. 206 e-mail: kls@wokollysejgory.pl krainalegend@wokollysejgory.pl
Kraina Rumianku	Stowarzyszenie na rzecz aktywizacji mieszkańców Polesia Lubelskiego Gabriela Bilkiewicz tel.: 0-510 641 258, (83) 379 50 11 e-mail: warzewo@op.pl
Kraina w Kratę	Stowarzyszenie Produktów Markowych Turystyki Wiejskiej "Słupia" 76-200 Słupsk, ul. Szarych Szeregów 14 e-mail: spmtwslupia@wp.pl, www.krainawkrate.pl Muzealna Zagroda Albrechta Swołowo 8 tel. (59) 832 48 97, www.swolowo.pl

Kraina Żubra	Lokalna Grupa Działania „Puszcza Białowieska” ul. Parkowa 3, 17-200 Hajnówka tel. (85) 6825026 e-mail: biuro@lgd-puszcza-bialowieska.pl www.lgd-puszcza-bialowieska.pl
Osada Średniowieczna	Gmina Bieliny tel. (41) 30 25 094
Pijalnie mleka, Niemcy – Melkuske	LVN Geschäftsstelle Oldenburg www.melkhus.com
Pasieka „Barć”	Pasieka „BARĆ” im.ks dra H.Ostacha Emilia i Jacek Nowak Kamianna 17, 33-336 Łabowa e-mail: barc@kamianna.pl www.kamianna.pl
Szkoła w zagrodzie chłopskiej, Szwajcaria – Schule auf dem Bauernhof	Das Nationale Forum Schule auf dem Bauernhof www.schub.ch
Szlak Edukacyjnych Zagród Agroturystycznych	www.szlakzagrod.pl, www.umigzarki.pl
Szlak Oscypkowy	Tatrzańska Agencja Rozwoju, Promocji i Kultury ul. Tetmajera 24, 34-500 Zakopane tel./fax: (18) 20 613 20 e-mail: promocja@tatry.pl, www.tatry.pl
Szlak Tatarski	www.szlaktatarski.pl, www.bohoniki.pl, www.kruszyniany.pl
Toskańska Droga Wina Nobile z Montepulciano, Włochy – Strada del Vino Nobile di Montepulciano	Strada del Vino Nobile di Montepulciano www.stradavinonobile.it Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano www.consorziovinonobile.pl
Wioska Makowa, Austria – Mohndorf	Mohndorf Armschlag www.mohndorf.at
Wojciechów – wieś kowalskich tradycji	Gminny Ośrodek Kultury w Wojciechowie Wojciechów 9, 24-204 Wojciechów tel.: (81) 517 72 10, (81) 571 76 22 e-mail: gok@agroturystyka.pl, www.kowale.com.pl
Zagroda Poleska w Kołaczach	Zagroda Poleska Antoni Piotr Kobielas Kołacze 120, 22-244 Stary Brus tel.: (82) 56 06 288, 0-601 371 271 e-mail: kobielasantoni@gmail.com, www.karczmapoleska.pl
Zielony Rower – Greenway Karpaty Wschodnie	Fundacja Bieszczadzka ul. Rynek 14, 38-700 Ustrzyki Dolne tel.: (13) 4697297, (13) 4696290, e-mail: biuro@zielonyrower.pl, www.zielonyrower.pl