

## „Kobiecą dłonią, czyli rośliny wielofunkcyjne w rozwoju gospodarstw wiejskich”

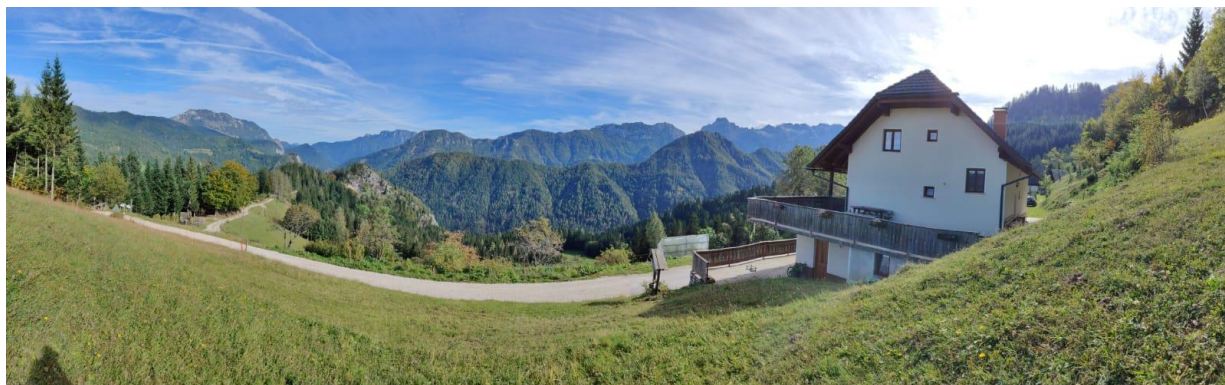
Szkolenie wyjazdowe organizowane było w ramach operacji pn. „Kobiecą dłonią, czyli rośliny wielofunkcyjne w rozwoju gospodarstw wiejskich” realizowanej i finansowej z PO KSOW na lata 2024-2025.

Szkolenie miało na celu podniesienie wiedzy na temat wykorzystania roślin w rękodziele, florystyce oraz zagospodarowaniu przestrzennym oraz promocje proekologicznych i przedsiębiorczych działań na przykładzie dobrych, innowacyjnych praktyk i holistycznych przykładów w wykorzystaniu roślin, w tym ziół i kwiatów ze szczególnym uwzględnieniem potrzeb kobiet.

Problematyka szkolenia wpisuje się w politykę Komisji Europejskiej dotyczącą wsparcia kobiet i Europejskiego Zielonego Ładu. W Programie współpracy rozwojowej na lata 2021-2030 „Solidarność dla rozwoju” ujęto: „Cele zrównoważonego rozwoju wskazują na ogromną rolę kobiet w ulepszaniu świata oraz podkreślają, że ich działalność i zdolności konsolidacyjne są kluczem do rozwiązania globalnych problemów.” Operacja wpisuje się w cele WPR na lata 2023-2027 i założenia interwencji Krajowego Planu Strategicznego dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027 (KPS) mające na celu Promowanie zatrudnienia, wzrostu, równości płci, w tym udziału kobiet w rolnictwie, włączenia społecznego i rozwoju lokalnego na obszarach wiejskich, w tym biogospodarki o obiegu zamkniętym i zrównoważonego leśnictwa - 8 cel szczegółowy Planu.

Kobiety odgrywają kluczową rolę w rozwoju i wzroście gospodarczym społeczności wiejskich Unii Europejskiej. Niestety, ich kluczowa rola jest zbyt często niewidoczna, a kobiety wiejskie nadal napotykają większe trudności niż mężczyźni w utrzymaniu i w dostępie do stabilnego zatrudnienia oraz uczestnictwie w procesach decyzyjnych.

Realizacja operacji pozwoli na upowszechnienie wiedzy i przykładów związanych z wykorzystaniem uprawy roślin do produkcji żywności, w zdobnictwie, jako prozdrowotne i odżywcze oraz podejmowania działalności przetwórczej, rozwoju małych gospodarstw i tworzenia i rozwoju działalności gospodarczej m.in. w ramach podejścia LEADER na obszarach wiejskich oraz ochronę środowiska.



## Kilka faktów o Słowenii



### Słowenia

państwo członkowskie  
NATO i UE

### ludność: 2,1 mln

(na wsi mieszka 44% ludności.  
PL: 40%)

Stolica:

Lublana (Ljubljana):  
280 tys. mieszkańców

waluta: Euro (od 1.01.2007)

PKB per capita (PPS, UE=100)

SL: 91 średniej UE,  
PL: 80 średniej UE

### Łatwość prowadzenia działalności gospodarczej :

Słowenia: 37. (na 190)  
Polska: 40.

w tym płacenie podatków:

Słowenia: 45.  
Polska: 77.

### Korupcja (CPI):

Słowenia: 42 (na 180)  
Polska: 47.

### Indeks równości wg płci

GGGI (Ekonomia):

Słowenia: 34.  
Polska: 51.

### Zatrudnienie w rolnictwie:

Słowenia: 4,3%  
Polska: 8,4%

### Rolnictwo w PKB:

Słowenia: 1,8%  
Polska: 3,3%

Powierzchnia Słowenii:  
20 273 km<sup>2</sup>

Długość wybrzeża: 47 km  
Zatoka Triesteńska, port Koper  
(25,7 tys. mieszkańców)

Warto zobaczyć:

Jeziora Bled i [Bohinj](#),  
wodospad [Slap Savica](#),  
na wybrzeżu Piran i [Portorož](#)

Turystyka winiarska

Trzy główne regiony:  
Podravska (dolina Drawy ),  
Primorska – wybrzeże Adriatyku,  
Posavska (Dolina Savy)

Smaki Słowenii:

np. [ajdovi žganci](#), pierogi [krapi](#) (z  
twarogiem, z suszonymi  
gruszkami), [Štruklji](#),  
czekolada ([Cokoladnica Olimje](#))

Dziękuję: [hvala](#)

Proszę: [prosim](#)

Dzień dobry: [dobro jutro](#)

Słowenia: posłanki to 36 z 90 osób Zgromadzenia Państwowego 43%.

Polska: 20% (94/460)

Najbardziej zrównoważoną pod względem płci partią w parlamencie jest Ruch Wolności, w którym kobiety stanowią ponad połowę 41-osobowej grupy posłów.

**Wiek emerytalny, Słowenia:** równy, kobiety i mężczyźni: 62 lata

### Wskaźnik zatrudnienia (15+), 2023:

Słowenia, kobiety: 53,8%, mężczyźni: 63,2%

Polska, kobiety: 51,6%, mężczyźni: 66,9%

**Kobiety na stanowiskach kierowniczych wyższego i średniego szczebla** Słowenia: 33,2%

Polska: 39,8%

### Osoby z grupy „Ani”, 15-29:

Słowenia, M: 6,7%, K: 9%

Polska, M: 6,9%, K: 11,5%

wieś: 6,8% miasto\*: 8,4%

wieś: 11,3% miasto\*: 7,8%

\* miasta i przedmieścia

Opracowanie: Czesław Nowak, na podstawie danych Eurostat, Bank Światowy, Komisja Europejska, strony rządowe Słowenii.

## Dobre przykłady wykorzystania i zastosowania roślin wielofunkcyjnych w rozwoju obszarów wiejskich.

- 1) **Dom ekologiczny Na Razpotju** - rodzinny butikowy hotel z długoletnią tradycją, obecnie w posiadaniu trzeciego pokolenia jednej rodziny, która pełna szacunku do natury i zrównoważonym rozwoju, prowadzi dom zgodnie z zasadami permakultury. <https://logarska-narazpotju.si/>

*Wizyta studyjna w Domu Ekologicznym na Razpotju U podnóża Solcavy w Logarskiej Dolinie*

*Andrea wraz z mężem prowadzi pensjonat rodzinny na Rozpotju posiadający certyfikat jakości oferowanego produktu. Certyfikat Slevana Green. Certyfikat jest trudny do uzyskania. Pensjonat uzyskał certyfikat i nostryfikuje go co 3 lata dzięki: -oszczędności wody, -oszczędności energii(100% energia własna), -zero waste (opakowania zbiorcze wielokrotnego użytku, nie marnowanie żywności, brak jednorazowych opakowań, napisy edukujące gości), -wyeliminowaniu formaldehydów do konserwacji mebli drewnianych, dzięki czemu meble są przyjazne układowi oddechowemu i skórze. W odwiedzanym miejscu już trzecie pokolenie podtrzymuje tradycję turystyczną. Andrea na początku pełniła w pensjonacie rolę kelnerki. Ale było to trochę za mało, dlatego wykorzystwała swoją wiedzę zielarską do różnych inicjatyw. Zapoczątkowała w Logarskiej Dolinie inicjatywę CZYSTA SIŁA NATURY. Proponuje w niej 12 metod oddziaływania na swój organizm. Inspiracją jest człowiek Alp, czyli zwrócenie się do człowieka sprzed 100 lat zdrowego, który niegdyś korzystał tylko z potencjału Natury pracując na zdrowy umysł, ciało i uczucia. Do tego potencjału swoje umiejętności dołączył mąż, który jest kucharzem z 30 letnim doświadczeniem i pracuje w pensjonacie jako kucharz przygotowując wędliny wędzone na surowo: 9 suszonych mięs, które podaje się i sprzedaje gościom. Mąż jest także kierowcą i dowozi zawodowo dzieci do szkoły. Wizytówką pensjonatu jest lokalny produkt alkoholowy Alpine gin Burje. To co ich definiuje, to zrównoważony rozwój, tradycja i uszanowanie środowiska, w którym żyją. Idąc w masową turystykę pracuje się w krótkim okresie ale intensywnie. Oni poszukują sposobu na wydłużenie okresu turystycznego. Cała Słowenia idzie w kierunku zrównoważenia, bo widzą, że kraje które korzystają krótko, a intensywnie - niszczą środowisko naturalne. Turystyka na Rozpotju związana jest z lokalnymi producentami. Kobiety zbierające zioła z okolicy ze stanu naturalnego. Pensjonat ma swoją połoninę która nazywa się Plesnikowa Połonina. Zielarki pozostawiają 60% surowca w środowisku, czyli zbierają tylko 40%. Dostarczają surowiec do pensjonatu, tym samym mają zapewnioną pracę w miejscu zamieszkania. Uprawy wykorzystywane są w duchu trzech wartości człowieka. Troska o drugiego człowieka, troska o ziemię i troska o sprawiedliwy podział dóbr. Dzięki dofinansowaniu z Ministerstwa Gospodarki udało się rozwinąć kilka kierunków i atrakcji dla klienta. Bajkowa Kraina, w której stworzono w lesie wśród drzew i z drzewa, historie dla kilku tradycyjnych bajek m.in. Jaś i Małgosia. Plusem tej inicjatywy jest to, że zajęcia w takim Lesie mogą odbywać się na bieżąco podczas pobytu turystów jak*

i poza sezonem. Wybudowano wiato stodołę dzięki której więcej osób można zgromadzić na imprezę okolicznościową. W programie wizyty na SPA można skorzystać z relaksacyjnej kąpieli w sianie. Relaksacyjna kąpiel w sianie suchym lub kąpiel mokra w sianie mokrym dla tych co mają alergię na siano. W Słowenii tradycją staje się, że wspierają się wzajemnie dostawcy dobrej żywności ekologicznej. W bardzo dobrych restauracjach słoweńskich restauratorzy wzajemnie wykorzystują swoje produkty dbając o nie jako dziedzictwo narodowe. Z najdalszych stron Słowenii docierają do pensjonatu na Rozpotju takie produkty jak np. sól z Piranu czy Oliwa z Istri. Zdywersyfikowanie podejścia do prowadzenia pensjonatu sprawia, że na różne okoliczności życiowe pensjonat posiada rozwiązanie. W czasie Covid powstały tu produkty dystrybuowane do sprzedaży w postaci paczek. Urządzenie konferencji na ponad 100 osób też jest możliwe do zorganizowania w tym jakże uroczym miejscu, gdzie w rodzinnym biznesie w kilku obiektach w Logarskiej Dolinie pracuje 27 osób i mogą zaproponować: hotel, pensjonat lub agroturystykę.

2) **Słoweński Instytut Leśnictwa** - publiczny instytut badawczy o znaczeniu krajowym, który prowadzi badania podstawowe i stosowane dotyczące lasów i krajobrazów leśnych, ekosystemów leśnych, ekologii dzikiej przyrody, łowiectwa, gospodarki leśnej i innych zastosowań zasobów i usług, jakie zapewniają lasy. Wiedza naukowa z tych dziedzin pomaga w dalszych badaniach nad bioróżnorodnością lasów i jej zarządzaniem w odniesieniu do zmiany klimatu.

<https://www.gozdis.si/en/>

Spotkaliśmy się z częścią zespołu Katedry Ekologii Leśnej w Słoweńskim Instytucie Leśnictwa. Instytut Leśnictwa jest publicznym instytutem badawczym o znaczeniu krajowym, który prowadzi badania dotyczące lasów i krajobrazów leśnych, ekosystemów leśnych, ekologii dzikiej przyrody, łowiectwa, zarządzania lasami i innych zastosowań zasobów i usług, jakie zapewniają lasy.

W Instytucie zapoznaliśmy się z ciekawym projektem „Las eksperymentów”. Projekt ten to najprościej mówiąc edukacja leśna skupiająca pedagogów z różnych państw Świata. Edukacja leśna ma za zadania uczyć odpowiedniej relacji z lasem wykorzystując aktywne metody edukacyjne jak np. warsztaty. Warsztaty prowadzone są dla dzieci i młodzieży a także dla edukatorów leśnych.

Edukacja leśna oferuje niezliczone możliwości zintegrowanego uczenia się na tonie natury. W miarę jak dzieci zdobywają nowe doświadczenia, łączą, ulepszają i poszerzają swoje zainteresowania, jednocześnie rozwijając pozytywne nastawienie do natury. Badania pokazują, że dzieci tak wychowywane mają lepszy kontakt z rówieśnikami, są bardziej otwarte i odważne. Również na dorostłych las działa pozytywnie: odpręża, wzmacnia odporność na stres a nawet zmniejsza otyłość. Sam zapach ziemi to doskonały środek na stres.

Od 2024 r. Instytut Leśnictwa Słowenii rozpoczął realizację projektu Erasmus+ „W lesie jak w klasie”. Podstawowym celem projektu jest przygotowanie pedagogów i nauczycieli do wdrażania edukacji leśnej w przedszkolach i szkołach podstawowych.



Organizacje uczestniczące będą kształcić swoich pracowników poprzez wymianę i transfer wiedzy i doświadczeń z zakresu pedagogiki leśnej. Efektem osiągnięcia celu będzie podniesienie kompetencji edukacyjnych nauczycieli i kwalifikacji pedagogów.

Spotkanie było doskonałą okazją do wymiany doświadczeń między nami, zwłaszcza, że wśród nas była jedna edukatorka leśna, a kilka uczestniczek prowadzi zajęcia przyrodnicze z dziećmi w swoich zagrodach edukacyjnych czy gospodarstwach.

Na zakończenie spotkania każda z nas dostała poradnik do nauki i zabawy w lesie. Książka ta jest przeznaczona dla wszystkich, którzy szukają inspiracji do tworzenia nowych, ciekawych zajęć, dzięki którym dzieci będą mogły zdobywać wiedzę i doświadczenie na łonie natury. W książeczce znajdują się zadania do nauki poprzez zabawę, które przybliżą dzieciom w różnym wieku i ich nauczycielom wiedzę o lasach.

- 3) **Organiczne gospodarstwo turystyczne Ramšak - Podolševa** - otwarte w 2002 roku. Działają zgodnie z naturą w rodzinnej atmosferze. Gospodarstwo położone jest na wysokości 750 m n.p.m. działa w oparciu o leśnictwo, hodowlę zwierząt gospodarskich, hodowlę bydła mlecznego, ogrodnictwo. Oferta kulinarna gospodarstwa jest różnorodna i ekologiczna, opierająca się na tradycyjnych potrawach. Gospodarstwo jest pod kontrolą ekologiczną od 1999 roku i posiada certyfikat gospodarstwa ekologicznego. Używają europejski znak żywności ekologicznej.

<https://www.tk-ramsak.com/en/accommodation>

W sierpniu 2002 r. rodzina Ramšak otworzyła drzwi swego gospodarstwa dla tych, którzy chcą dowiedzieć się więcej o życiu i pracy w tym dziewiczym zakątku Słowenii. Tu z dala od stresującego codziennego zgiełku można poczuć bliskość z naturą i swojskość wiejskiego życia. Gospodarstwo znajduje się na wysokości 720 m n.p.m. tuż przy drodze widokowej Solčavskih Najpiękniejszych Widoków. Właścicielka gospodarstwa Natalia- jest niezwykle pogodna i ciepła. W gospodarstwie pomagają jej mąż, rodzice męża (już na emeryturze) i 10 letni syn. W gospodarstwie prowadzone jest leśnictwo, rolnictwo, agroturystyka, ekologia, hodowla bydła, kur, pszczoł i przetwórstwo mleka. Gospodarstwo zajmuje obszar 36 ha, z czego zdecydowana większość to las oraz pastwisko dla 3 krów mlecznych. Krowy są dojone 2 razy dziennie. Na koniec dodajane są ręcznie, by nie doszło do jakichś chorób z tym związanych. Od jednej krowy pozyskuje się średnio 30 l mleka dziennie. Z uwagi na fakt, że mleko dostarczane jest do szkoły w Solčavie- dwa razy w miesiącu, badane są komórki somatyczne mleka, przeprowadzana jest kontrola handlowa, rolnicza, itp. Nie bada się tu poziomu tłuszczu w mleku. Wytwarzany jest twaróg, masło, kefir, jogurt, ser półtwardy, mleko. Produkty głównie sprzedawane są turystom tu na miejscu w sklepiku, a także do innych sąsiednich gospodarstw prowadzących agroturystykę. Do serów miękkich dodaje się tu szczypiorek, paprykę, orzechy włoskie, oliwki, chilli. Mniejsza sprzedaż jest na przelomie I i II, bo nie ma wtedy gości i gospodarze muszą szukać innych rynków

zbytu. Są tu również oferowane eko jaja. Świnek tu się nie hoduje, z powodu braku odpadków.

Oferta kulinarna tego gospodarstwa jest różnorodna i ekologiczna. Opiera się na tradycyjnych potrawach i zaspokaja wszystkie gusta. Gospodarstwo jest pod kontrolą ekologiczną od 1999 r. i posiada certyfikat gospodarstwa ekologicznego. Używane jest tu europejskie oznaczenie żywności ekologicznej.

Hitem jest tu dojrzewający twaróg- tradycyjny specjał SIRNEK- sprzedawany w słoiczkach. Jest to tradycyjny słoweński ser dojrzewający pochodzący stąd z Solčavy i doliny Upper Savinja. Ten dojrzaty i lekko solony twaróg miesza się z kminkiem i świeżą śmietaną przed podaniem. Świeże twarogi z odtłuszczonego mleka są solone i umieszczane w czystym pojemniku. Twaróg jest wyciskany i przykrywany czystą szmatką, zanim zostanie pozostawiony do dojrzewania na 14-21 dni. Czasami ser ten jest leżakowany nawet przez 2 miesiące lub dłużej. Podczas procesu dojrzewania solčavski sirnek jest okazjonalnie mieszany z niewielkimi ilościami świeżego twarogu. Jeśli ser jest odpowiednio dojrzaty, powinien być jędrny i nie tłusty, a jego smak powinien być lekko pikantny. Ser ten podaje się z wędlinami, jabłkami, miodem i śliwkami. Z tego sera robi się również zupę zwaną sirnica. Jadany jest z czarnym chlebem, czy ze szpekiem (stonina). Spożywający go regularnie ludzie są mocni, silni i zdrowi. Jak przodkowie szli na halę nie było możliwości konserwacji tego produktu, zostawiany był w temperaturze pokojowej i dojrzewał. Zachodziła wtórna fermentacja. Stawał się w ten sposób jeszcze mocniejszy w smaku.

To już niestety ginąca tradycja, by ją ocalić od zapomnienia i promować organizują Święto SIREKA. Co jest tu niesamowite ludzie niemal z połowy Słowenii przyjadą, by go popróbować.

Natalia jest przyzwyczajona do ciężkiej pracy, nie potrzebuje luksusów, czy extra urlopu pod palmami- tu ma wszystko czego potrzebuje- do regeneracji sił wystarczy jej 5 minut leżenia na łące z najbliższą rodziną.

Co do agroturystyki dostępny jest apartament w domu, w domku pokoje, kuchnia do dyspozycji gości. Kiedyś sezon największy był VII-VIII, obecnie jest dłuższy i trwa od kwietnia do połowy października.

Klientami są:

- grupa docelowa, tzw. górotazi, czyli chodzący po górach;

Gospodarstwo Ramšak-jest doskonałą bazą wypadową na łatwe spacer, dłuższe wędrówki i trudniejsze wspinaczki. Miłośnicy gór, kolarze, odkrywcy- każdy znajdzie tu swój „prawdziwy” cel. Alpejski krajobraz, nie zawiedzie nigdy. Farma ta jest doskonałym punktem wyjścia do zwiedzania Góry Olševa, Raduha, przełęcz Kamnik, Ojstrice, sąsiedniej Peca, czy Góry Uršlja. Nie brakuje tu łatwiejszych tras w Dolinie Logarskiej i Robanovo.

-druga grupa to rodziny z dziećmi.

Dzieci mogą tu do woli krzyczeć, biegać, brudzić się na strumieniu. Turyści zazwyczaj wracają- gospodarze mają to szczęście, bo przyjeżdżają tu goście niewiele wymagający, nie potrzebujący luksusów. Do dyspozycji gości są sprzęty sportowe, boisko do koszykówki, piłki nożnej, badminton. Wiele osób jest ciekawych

*i chce dowiedzieć się więcej o pracy i życiu w ekologicznej farmie. Państwo Ramšak chętnie pozwalają zajrzeć za kulisy swej farmy. Dzieci są szczególnie podekscytowane mogąc dowiedzieć się o codziennym życiu w stodole, ogrodzie i na łące. Poznają tutejsze zwierzęta. Dzieci mogą puścić wodze fantazji w drewnianym domku na drzewie z huśtawką i zjeżdżalnią lub poskakać na trampolinie. Ale oczywiście największe przygody czekają w strumieniach i na łąkach- podszyte lokalnymi legendami o smokach.*

*Przetwórstwo mleczarskie i przygotowywanie domowych przysmaków to również część ich dnia na farmie i tą wiedzą też chętnie dzielą się z gośćmi.*

*Łąki i pastwiska są koszone dwa razy do roku. Krowy skarmiane są sianem. W razie potrzeby dokupowane są jedynie witaminy, czy minerały ale te dopuszczane w rolnictwie ekologicznym, gdyż kontrole ekologiczne są tu nad wyraz srogie, jest dużo biurokracji, ale cena produktów eko jest zadowalająca. Krowy przez cały czas przebywają na dworze, do obory są sprowadzane na czas dojenia. Zima od czasu do czasu również muszą wychodzić- gdyż taki są założenia prowadzenia ekologicznej hodowli. Cielęta od VI do IX przebywają pod górą Raduchową na połoninie. Obora jest bardzo nowoczesna. krowy, 2 jednoroczne cielęta, 3 tegoroczne cielęta. Bydło tu hodowane jest rasy simental. Ta rodzima rasa była alpejskiego CIKA charakteryzuje się niską mlecznością i mięsnością. Z kolei simental to rasa wysoko mleczna i mięsna, dlatego też zdecydowano się na tą właśnie rasę w swej hodowli. Przodkowie bardzo ciężko pracowali, nie mieli specjalistycznych maszyn rolniczych, teraz praca w rolnictwie jest zmechanizowana, a narzeka się na przerost męczącej biurokracji.*

*Słoweńcom wystarczy to co mają , nie potrzebują więcej, nie są zachłanni, cieszą się tym co mają. Liczba zwierząt jest wystarczająca, gospodarze nie zamierzają powiększać stada. Chodzi o to , by zwierzęta nie były jedynie numerkiem, a o to by je znali, wiedzieli co im ewentualnie dolega. Zwierzęta nie są tu traktowane jako pieniądź na 4 nogach. Cielęta są miłe, lubią się głaskać, bo spędzają z nimi dużo czasu. Są samowystarczalni. Nad obora znajdują się maszyny potrzebne do pracy w rolnictwie.*

*W gospodarstwie znajduje się również pasieka. Pożytki dla pszczół - są na drodze certyfikacji ekologicznej. Trwa to 5-10 lat- ta cała procedura. Wosk musi być poddawany analizie. Słowenia to kraj o wielowiekowych tradycjach pszczelarskich. Stąd pochodzi najpopularniejsza rasa pszczół KRAINKA (*Apis mellifera carnica*). Słowenia to kraj, który z apiturystyki uczynił gałąź turystyki wpisującej się w zasady ekoturystyki przyjaznej środowisku i zarazem uczącej szacunku i odpowiedzialności wobec przyrody oraz głębokiego poszanowania kulturowego, społecznego i ekologicznego aspektu pracy pszczelarza. W gospodarstwie sprzedawany jest również miód i serwowany do degustacji dla gości.*

*Ramšak- są pierwszym gospodarstwem w regionie, który otrzymali oznaczenie ZERO WEST. Nie robią tego dla oznaczenia, bo to za ledwie koniuszek ich pracy. Gdyby nie było tego oznaczenia i tak by segregowali śmieci, używali opakowań pochodzących z recyklingu. Nie ważne co na zewnątrz- ważne co w środku. Gospodarze dbają o*

nieskażoną przyrodę i zachowanie zdrowego środowiska, oszczędzają energię na wszystkich płaszczyznach, racjonalnie korzystają z wody. Są dumni, że są częścią rodziny GREEN KEY od 2021 roku! Zwracają uwagę, by chodzić tylko po wyznaczonych ścieżkach, nie zrywać kwiatów, szanować zwierzęta, a także szanować spokój w nocy. Są za ograniczeniem ruchu ulicznego (preferują jazdę na rowerze dla zdrowia, spacer, czy korzystanie z transportu publicznego)

Bardzo popularne w tym regionie jest rzeźbienie w drewnie piłą motorową- carving. Organizowane są lokalne festyny z pokazami tej sztuki. Wiele rzeźb tego typu znajduje się tu w gospodarstwie. Na terenie ich gospodarstwa znajduje się piękny stary dom dziadków męża, jednak ze względu na osuwisko nie mogą go odbudować, czy odnowić, pomimo tego, że od lat 90-tych to osuwisko jest nieaktywne.

Korzystano tu z programu LEADER- 2 lata temu Eko košarica

- czyli eko koszyk. Wypromowano twaróg SIRNEK, ustawiono tablice edukacyjne dla najmłodszych, dot. zwierząt ,czy ochrony lasu. Zakupiono urządzenia - dehydrator do ziół i inne maszyny i urządzenia niezbędne w przetwórstwie. (Program ten realizowali z Bułgarią. Projekt finansowany przez UE z Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich oraz Republikę Słowenii z programu Rozwoju Obszarów Wiejskich).

- 4) **Rodzinny kurort Ribno Alpine Resort** - ośrodek znajduje się w pobliżu Bledu. Położenie na końcu idyllicznej wioski, na skraju lasu świerkowego, zachwyci każdego, kto chce cieszyć się spokojem i relaksem na łonie natury. I każdego, kto lubi być aktywny, ponieważ okolica oferuje wiele możliwości uprawiania sportów na świeżym powietrzu. Do wyboru są trzy różne możliwości zakwaterowań i doświadczeń.

<https://www.hotel-ribno.si/>

Wyjątkowy hotel w wyjątkowym miejscu

Ribno Alpine Hotel na przełomie lat 50 i 60-tych był „góorską chatą” należącą do sieci hoteli „Kompas” w dawnej Jugostawii. Potem zmieniał właścicieli dwa razy. Jest to pierwszy hotel w Słowenii prowadzony w duchu „zero waste”. Obecni właściciele kochają naturę, drewno i rowery. Każdy z 62 pokoi ma swój wyjątkowy styl, wyposażony jest w meble ręcznie robione z drewna pochodzącego z odzysku z pobliskich lasów. Hotel jest również opalany odpadami pochodzącymi z obróbki drewna, pokoje sprzątane są naturalnymi środkami bez użycia chemii, ręczniki są wymieniane w pokojach hotelowych raz na 3 dni na wyraźne życzenie gościa. Na terenie całego ośrodka jest prowadzona segregacja odpadów, które potem są oddawane do gminy.

Idea „zero waste” pochodzi sprzed 6 lat z Włoch, jest to powrót do korzeni, do przeszłości np. korzystamy z 1 bawełnianej torby na zakupy, minimalizujemy korzystanie z plastiku, nie marnujemy jedzenia. Stąd pomysł używania małych talerzy w restauracji, aby każdy gość mógł poprobać różnych potraw i dań w takiej ilości jaką jest w stanie skosztować, bez jego marnowania.



*Hotel jest powiązany z profesjonalnym kolarstwem ma to związek z pasją i miłością właściciela hotelu do „dwóch kótek”. Jest miejscem spotkań uczestników Tour de France jak również sponsorem kolarzy.*

*Hotel ma znak „Green Slovenia”-hotel jest oceniany przez Komisję i dostaje certyfikat na trzy lata. Musi spełnić szereg wymogów min: co tydzień są ważone odpady (1 nocleg w hotelu to około 700g zmieszanych odpadów), dostawcy jedzenia muszą również posiadać certyfikaty i stosować program „zero waste” podobnie jak cały Bled. Powinni przewozić jedzenie w dużych skrzynkach lub pojemnikach wielokrotnego użytku. Hotel posiada również międzynarodowy certyfikat zero waste 2 gwiazdki. Regularnie dwa razy w roku szkoli personel w zakresie programu zero waste. Zatrudnia również jednego pracownika, który jest odpowiedzialny wyłącznie za segregowanie odpadów i dbałość o środowisko.*

*Rodzinny ośrodek Ribno Alpine Hotel położony jest w pobliżu jeziora Bled. Lokalizacja hotelu na końcu idyllicznej wioski, jest wymarzonym miejscem dla wszystkich, którzy chcą cieszyć się spokojem i relaksem na łonie przyrody, jak również dla tych którzy lubią aktywnie spędzać czas, ponieważ otoczenie hotel oferuje wiele możliwości uprawiania sportów na świeżym powietrzu. np.: jazdę na rowerach.*

*Goście mogą zamieszkać w hotelu, 17 luksusowych domkach glampingowych lub 8 „domkach na drzewie” z własną balią.*

*Luksusowe drewniane domy glampingowe posiadają unikalny wystrój wewnątrz, prywatną saunę na podczerwień i wannę z hydromasażem na zewnątrz na tarasie. Goście mogą korzystać z naturalnego basenu wraz z leżakami.*

*Na terenie ośrodka znajdują się wypożyczalnia rowerów górskich i elektrycznych (40 euro za rower/dzień) wraz ze stacją ładowania.*

*Hotel serwuje pyszne lokalne, zdrowe dania kuchni słoweńskiej i nie tylko.*

*Jest to wyjątkowy hotel w wyjątkowym miejscu.*

- 5) Gospodarstwo rolne Kmetija Perk** - gospodarstwo położone na wysokości 1230 m n.p.m. na granicy z Austrią zajmuje się leśnictwem, hodowlą zwierząt, stolarstwem i pszczelarstwem. Prowadzone jest przez siedmioosobową rodzinę Perk, wysoko nad doliną Logarska. Niezależna farma założona w 1426 roku. Rodzina Perk od lat przestrzega zasad rolnictwa ekologicznego włączając swoje produkty do swojej oferty kulinarnej.

<https://www.perk-logarska.si/>

*Kmetia Perk obejmuje powierzchnię około 200 ha, z czego 15 ha to łąki, na których wypasane są krowy. Rodzina Perk, składająca się z trzech pokoleń (łącznie osiem osób), zajmuje się różnorodnymi dziedzinami: od rolnictwa, przez przetwórstwo, stolarstwo, po zielarstwo i agroturystykę. Warto podkreślić, że wszystkie działania prowadzone są zgodnie z zasadami ekologii, a gospodarstwo jest samowystarczalne, wytwarzając wszystkie produkty spożywcze dla siebie i gości.*

*Dla gości przygotowano pokoje urządzone w prostym, wiejskim stylu, wyposażone w meble wykonane w gospodarstwie z drewna pochodzącego z własnego lasu. Podczas*

pobytu goście mogą obserwować codzienne życie w gospodarstwie, w tym procesy produkcji miodu, wędlin, serów oraz pracę w stolarni. Gospodarze zachęcają gości do udziału w pracach, takich jak dojenie krów, karmienie zwierząt, czy zbieranie ziół.

Gospodarstwo hoduje tradycyjną słoweńską rasę bydła Cika, która doskonale sprawdza się w trudnych, górskich warunkach. Jest to rasa odporna na choroby, o wysokiej płodności i długowieczności. Gospodarze podkreślają, że produkty mleczne pochodzące z tego bydła cechują się wyjątkową jakością, co potwierdzają uzyskane certyfikaty.

Ponadto, Kmetia Perk hoduje również zachowawczą rasę świń Krskopolje, a jeden z ich flagowych produktów - Savinja Stomach - zdobył liczne nagrody. Wszystkie posiłki serwowane na miejscu przygotowywane są z własnych surowców: mleka, wędlin, pieczywa, miodu, dżemów, soków owocowych oraz ziołowych herbat. Gospodyni, mająca ogromną wiedzę na temat ziół, chętnie dzieli się swoimi umiejętnościami z gośćmi, organizując spacer po okolicznych łąkach.

Kmetia Perk to nie tylko ekologiczne gospodarstwo rolne, ale także miejsce, gdzie tradycja i nowoczesność przenikają się na wielu poziomach. Rodzina Perk stworzyła wyjątkowe środowisko, w którym goście mogą nie tylko odpocząć, ale także doświadczyć bliskiego kontaktu z naturą i ekologicznym rolnictwem.

- 6) **Gospodarstwo rolne Kuren** - gospodarstwo charakteryzujące się przygotowaniem wybornego słoweńskiego jedzenia. Na farmie znajdują się zwierzęta. Gospodarze prowadzą spotkania dla grup wycieczkowych, dzieci i młodzieży. Gospodarstwo Kuren, z pięknym widokiem na region Lublany, położone jest na wzgórzu, otoczone łąkami i w pobliżu lasu, w odosobnionym miejscu. Gospodarze znani są z bogatej i różnorodnej oferty kulinarnej.

<https://www.farmtourism.si/farm/kuren>

**Gospodarstwo rolne Kuren** to miejsce, które łączy tradycję i klimat wiejskiego życia. Pracuje tu czteroosobowa rodzina oraz trzech dodatkowych pracowników. Gospodarstwo zostało odziedziczone po prababci, a ojciec obecnego właściciela, po rozebraniu budynków, odbudował je w ten sam sposób, wykorzystując materiały z poprzedniej zabudowy, co podkreśla szacunek do rodzinnych korzeni.

Woda w gospodarstwie pochodzi z deszczówki lub jest dostarczana przez strażaków, a prąd mają od 2011 roku. Kiedyś istniała tu stajnia, którą obecnie przekształcają na mieszkanie dla ojca właściciela.

Oferta dla gości jest dostępna głównie w weekendy. W gospodarstwie serwowane są potrawy pieczone tradycyjnie w chlebowym piecu, a 80% mięsa pochodzi bezpośrednio z własnej hodowli, która obejmuje 23 daniele oraz kilka świń i krów. Na gości czeka 10 pokoi utrzymanych w tradycyjnym stylu - każdy z nich ma swoją nazwę, pochodzącą od imion przodków, co nadaje miejscu unikalny, rodzinny klimat. Pokoje są wyposażone w drewniane meble, a ich atmosfera przenosi gości w dawne czasy.

Gospodarstwo stwarza możliwość organizacji imprez okolicznościowych, takich jak chrzciny czy wesela, oferując miejsce dla grup do 150 osób. W lipcu i sierpniu, ze względu na prace porządkowe, gospodarstwo jest nieczynne.

Na terenie gospodarstwa znajduje się również **zabytkowy kościół** związany z poetą Ivanem Cankarem. Kościół nie ma elektryczności, a msze odbywają się **przy świecach i otwartych drzwiach**. Choć msza odprawiana jest tylko raz w roku, w dzień św. Mikołaja, kościół można wynająć także na śluby.

Gospodarstwo Kuren to idealne miejsce dla tych, którzy szukają tradycyjnej gościnności, domowego jedzenia i wyjątkowego, wiejskiego klimatu

- 7) **Stowarzyszenie Društvo ANBOT Piran** - Działania Towarzystwa skupiają miłośników dziedzictwa kulturowego i przyrodniczego, mają na celu zachowanie dziedzictwa kulturowego. Ich działania obejmują osoby, które są świadome znaczenia uczenia się przez całe życie, kontaktów międzypokoleniowych i rozszerzania wolontariatu. Stowarzyszenie jest znane z organizacji targów antyków, rzemiosła domowego i darów natury w Piranie, prowadzenia kół naukowych, takich jak Restaurowanie, Istryjskie Wiklinowe Kosze, Mozaika, Kaligrafia, Dekoracje Uliczne, wystawy tematyczne, wydarzenia specjalne w Dniach Europejskiego Dziedzictwa Kulturowego w Piranie oraz różne zajęcia dla dzieci i młodzieży, a także dorosłych.

<https://www.facebook.com/profile.php?id=100078507259078>

Stowarzyszenie ANBOT, z siedzibą w malowniczym Piranie, działa od 21 lat na rzecz ochrony dziedzictwa kulturowego i przyrodniczego regionu. Pani Tania, która przez 41 lat pracowała jako nauczycielka w szkole podstawowej, poświęciła swoje życie edukacji i przekazywaniu wiedzy młodym pokoleniom. Obecnie stowarzyszenie, liczące 20 aktywnych członków, kontynuuje tę misję, angażując się w liczne inicjatywy mające na celu ochronę lokalnych tradycji.

Podstawowym celem ANBOT-u jest zachowanie dziedzictwa naturalnego i kulturowego. Dzięki ścisłej współpracy ze szkołami, członkowie organizacji prowadzą liczne warsztaty i koła zainteresowań, takie jak rękodzielniczość, kulinaria, plectenie koszyków oraz renowacja mebli. Dodatkowo promują produkty regionalne, takie jak lokalne zioła i sól z Piranu, z których samodzielnie przygotowują woreczki zapachowe.

ANBOT angażuje się również w ochronę obszarów Salin - ważnych terenów dla migrujących ptaków, gdzie mogą odpoczywać i zdobywać pokarm. Aż 200 gatunków ptaków korzysta z tych unikalnych terenów podczas wędrówek między Afryką a Europą. Organizacja propaguje również znaczenie oliwek istrijskich, a sama Pani Tania pielęgnuje 45 drzewek oliwnych.

Stowarzyszenie bierze udział w targach staroci, które odbywają się na placu Tartiniego w każdą czwartą sobotę od kwietnia do września, podczas których ANBOT prowadzi warsztaty i prezentuje dawne rzemiosło.



Wszystkie te działania ANBOT prowadzi w duchu edukacji i zachowania dziedzictwa, aktywnie angażując społeczność lokalną, a także współpracując z partnerami europejskimi przy realizacji projektów o szerokim zasięgu.

*Dodatkowe informacje:*

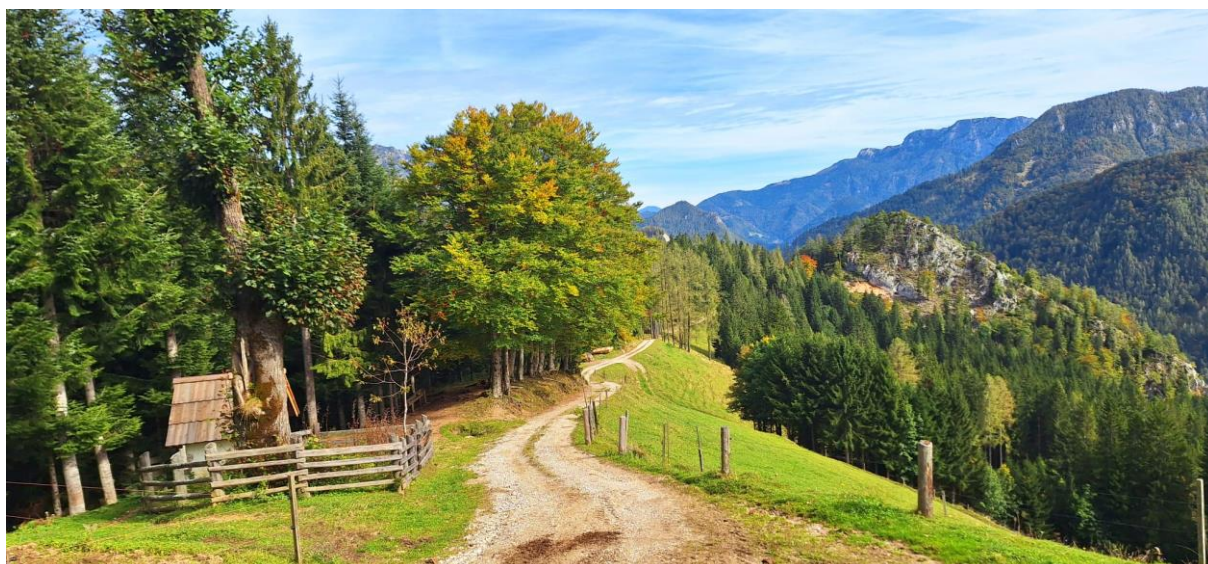
*Lokalna włoska gra mora polega: co do zasady gra się w języku włoskim, polega na tym że mówi się jednocześnie liczbę i pokazuje się ilość palców, i wygrywa ten kto powie liczbę najbardziej zbliżoną sumie wszystkich palców graczy*

*Każda **szaurinka** może przenieść przez granicę półtorej kury, ale martwej*

*W dawnych czasach każda rodzina miała indywidualną pieczęć na chleby, żeby było wiadome kto je wypieka.*

*Rybie jedzenie - sardynki robienie jak śledzie w Polsce- marynowane z cebulą, dawniej sardynki przygotowywano na cały tydzień ( lub jak podają inne źródła nawet na cały miesiąc) dla pracowników pracujących przy Salinach. Na Saliny wyptywali na cały miesiąc w dzień świętego Jerzego ( 23 kwietnia ). Do dziś uroczyste odprawia się ludzi pracujących przy Salinach.*

*Produkt regionalny - Sól*





## Przykład międzynarodowego projektu skierowanego do kobiet mający na celu zrównoważoną przyszłość poprzez podkreślenie roli kobiet w rolnictwie i na obszarach wiejskich.

**Projekt FLIARA** - ma na celu zwiększenie zrozumienia potrzeb i wyzwań, przed którymi stoją kobiety prowadzące innowacyjne praktyki w zakresie środowiska i rozwoju obszarów wiejskich w rolnictwie i na obszarach wiejskich w UE.

<https://fliara.eu/>, [www.uni-lj.si](http://www.uni-lj.si)

*Uniwersytet Filozoficzny Instytut Geografii w Słowenii od ponad 10 lat zajmuje się tematyką rolnictwa i obszarów wiejskich, a obecnie uczestniczy w projekcie FLIARA, który skupia się na innowacyjności kobiet na terenach wiejskich. Projekt ma na celu zrozumienie wyzwań, przed którymi stoją kobiety, oraz podniesienie świadomości na temat ich roli w rolnictwie i innowacjach na wsi. Głównym partnerem projektu jest uniwersytet w Irlandii, a współpraca obejmuje różne kraje, co uwzględnia zróżnicowanie rolnictwa i obszarów wiejskich.*

### **Główne założenia projektu FLIARA:**

*Projekt koncentruje się na zrozumieniu wyzwań oraz na budowaniu świadomości na temat roli kobiet w innowacjach i rolnictwie. Bierze w nim udział 15 partnerów z 10 krajów Unii Europejskiej. FLIARA zajmuje się nie tylko rolnictwem, ale również tym, co dzieje się poza rolnictwem na obszarach wiejskich, np. poprzez promowanie biodywersyfikacji, czyli zwiększanie różnorodności biologicznej na tych terenach.*

### **Cele projektu:**

- **Podkreślenie wyzwań i ograniczeń, z jakimi mierzą się kobiety** - zarówno tych wynikających z opieki nad dziećmi, jak i ze stereotypów dotyczących ról płciowych.
- **Poszukiwanie rozwiązań** - projekt nie tylko identyfikuje problemy, ale także wspiera kobiety, przygotowując je do pełnienia roli liderek i szerzenia wiedzy o innowacjach.
- **Współpraca z 37 lokalnymi grupami działaczy LAS**, które wspierają rozwój lokalnych społeczności na wzór polskich LGD.

### **Trzy główne elementy projektu:**

1. **Ocena kontekstowa i koncepcyjna oraz tworzenie ram działania.**
2. **Analiza trendów i przyszłości.**
3. **Innowacje kierowane przez kobiety w rolnictwie i na obszarach wiejskich.**

*Projekt ma charakter nie tylko badawczy, ale także wspierający kobiety, inspirując je do pełnienia roli liderek. Działania projektu mają na celu wdrażanie dobrych*

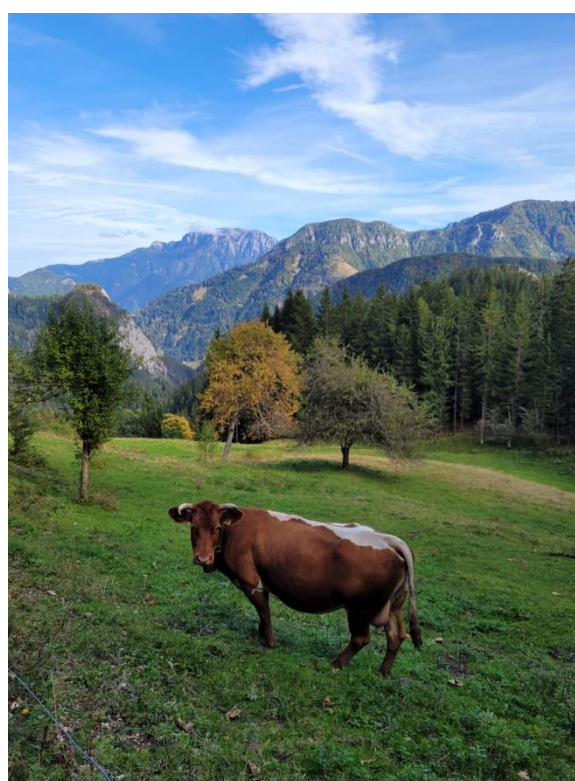
praktyk w rolnictwie i na terenach wiejskich. Powstało **109 wizji rozwoju obszarów wiejskich** i zidentyfikowano **762 koncepcje innowacyjne**. Kluczowym celem jest zrównoważony rozwój społeczny, kulturowy i gospodarczy.

### **Mocne strony kobiet w roli liderek:**

- **Silne sieci społeczne** - kobiety są często lepiej zorientowane w życiu lokalnych społeczności.
- **Wyższy poziom wykształcenia** w porównaniu do mężczyzn na obszarach wiejskich.
- **Zaangażowanie w życie społeczne** - często aktywnie uczestniczą w organizacjach, takich jak koła gospodyń wiejskich.
- **Otwartość na zmiany i chęć działania**.

W ramach projektu przeprowadzono **20 studiów przypadku** dotyczących innowacyjnych działań kobiet, w tym 10 związanych z rolnictwem i 10 z innowacjami na obszarach wiejskich. Wykonano **200 wywiadów**, aby lepiej zrozumieć wyzwania, przed którymi stoją kobiety w tych dziedzinach.

Projekt potrwa do **2025 roku**, a jego celem jest także wpływ na politykę wewnętrzną i zagraniczną, dotyczącą innowacji na obszarach wiejskich oraz wspieranie kobiet w roli liderek.



## Instytucje/Podmioty biorące udział w szkoleniu

Agroturystyka Skrawek nieba

Centrum Doradztwa Rolniczego O/Brwinów O/Kraków O/Poznań

Fundacja Laboratorium Inspiracji Społecznych

Gospodarstwo agroturystyczne Dom w Zielonej Dolinie

Gospodarstwo rolne Daniele i przyjaciele

Koło Gospodyń Wiejskich Marysieńki

Kwiaciarnia artystyczna „Twoje emocje”

Lokalna Grupa Działania Nad Białą Przemszą

Małopolski Mazowiecki Podkarpacki Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego

Stowarzyszenie Sandomierski Szlak Jabłkowy

Uniwersytet Rolniczy w Krakowie

Zagroda edukacyjna Chlebowa Chata

Zagroda edukacyjna Zielony Wulkan



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”