
INFORMACJE

ROMANA CHOJNACKA,
JOLANTA ZDROJEWSKA
Akademia Rolnicza w Poznaniu

WIELKOPOLSKIE PRODUKTY REGIONALNE JAKO DZIEDZICTWO KULINARNE ZE ZNAKIEM JAKOŚCI

Na podstawie prowadzonych badań oraz zgodnie z zapotrzebowaniem środowiska wiejskiego, Studium Wiejskiego Gospodarstwa Domowego Akademii Rolniczej w Poznaniu opracowało dwa programy edukacyjne, które zyskały akceptację i dofinansowanie Wojewody Wielkopolskiego.

Pierwszy z nich dotyczył rozwoju agroturystyki i turystyki na obszarach wiejskich i nosił tytuł *„Podnoszenie standardu usług agroturystycznych jako odpowiedź na wymogi Unii Europejskiej”*. Beneficjentami realizowanego projektu byli rolnicy prowadzący gospodarstwa agroturystyczne w województwie ostrzeszowskim.

W programie znalazły się zagadnienia dotyczące poprawy jakości żywienia turystów wypoczywających w gospodarstwach agroturystycznych, z wykorzystaniem produktów z tychże gospodarstw. Podjęto również problem planowania jadłospisów z uwzględnieniem grup wiekowych i diety. Zaproponowano różne formy posiłków integrujące gości i gospodarzy, takie jak: pikniki, ogniska, przyjęcia ogrodowe, a także zasady ich organizowania, nakrywania stołu itp. Omówiono sposoby uatrakcyjnienia oferty agroturystycznej przez wykorzystanie produktów lokalnych. W programie znalazły się też zagadnienia dotyczące podniesienia świadomości zdrowotnej w zakresie higieny i zatruc pokarmowych. Zaprezentowano sposoby radzenia sobie w sytuacjach zagrożenia zdrowia i życia, w tym także postępowania z osobą nieprzytomną oraz w sytuacji ustania pracy serca i czynności oddechowych.

Podano propozycję co do ekologicznego wyposażenia domu i jego otoczenia. Wszyscy słuchacze otrzymali obszernie materiały dydaktyczne.

Zajęcia cechowały się dużą aktywnością uczestników, którzy podejmowali ożywione dyskusje wyjaśniające lub uszczegóławiające przekazywane treści. Postulowano, aby takim szkoleniem objąć większą populację osób prowadzących działalność agroturystyczną.

Szkolenie spełniło oczekiwania słuchaczy co do podjętych tematów jak i sposobu przekazywania wiedzy, czego wyrazem były bardzo wysokie oceny w ankiecie ewaluacyjnej.

Drugi z programów dotyczył produktu lokalnego i nosił tytuł „*Wielkopolskie produkty regionalne, czyli dziedzictwo kulinarne na rynek*”.

Szkoleniem objęto 500 osób z powiatów województwa wielkopolskiego. Zajęcia prowadzone były w formie 10 seminariów informacyjnych, przez pracowników Studium, przedstawicieli SANEPID-u i Inspektorów Weterynarii. Odbłyły się one w: Ostrzeszowie, Pile, Międzychodzie, Koninie, Starym Tomyślu, Grodzisku Wlkp., Kaliszu, Pobiedziskach, Kościanie i Gostyniu.

Beneficjentami realizowanego projektu byli przedstawiciele przedsiębiorców, rolnicy, prowadzący działalność agroturystyczną, zainteresowani przetwarzaniem płodów rolnych oraz wytwarzaniem produktów żywnościowych metodami tradycyjnymi. W zajęciach uczestniczyli również przedstawiciele władz samorządowych oraz liderzy lokalni.

Program zawierał zagadnienia związane z podniesieniem świadomości środowiska wiejskiego w zakresie istniejących w Unii Europejskiej i tworzonych w Polsce możliwości wytwarzania i ochrony regionalnych produktów żywnościowych. Podjęto też problem znaczenia wykorzystania regionalnych zasobów i dziedzictwa kultury materialnej oraz przedsiębiorczości mieszkańców terenów wiejskich.

Wskazano na nowe możliwości tworzenia źródeł dochodu i co za tym idzie powstawania miejsc pracy, jak również podniesienia atrakcyjności turystycznej Wielkopolski.

Podkreślono również możliwość uzyskania ochrony prawnej, w świetle obowiązujących w Polsce przepisów, dotyczącej rozpoczęcia sprzedaży bezpośredniej produktów i przetworów pochodzących z gospodarstw indywidualnych oraz identyfikacji tych produktów.

Osoby uczestniczące w spotkaniach wykazały duże zainteresowanie wytwarzaniem produktów żywnościowych metodami tradycyjnymi oraz pogłębienia wiedzy o warunkach wytwarzania i dopuszczania do obrotu konkretnych rodzajów produktów. Sugerowano także konieczność organizowania kolejnych szkoleń.

Powyżej przedstawione programy mimo, że różne w treści miały na celu poszerzenie wiedzy, podwyższenie standardu już istniejących usług, a także wskazanie na nowe możliwości rozwoju rynku produktów regionalnych.

Należy podkreślić, że po raz kolejny Studium wyszło naprzeciw zapotrzebowaniu społeczności wiejskiej, całego środowiska wiejskiego.

W marcu 2003 roku został złożony do Urzędu Wojewódzkiego kolejny wniosek programu edukacyjnego pt.: „**Rozwój żywnościowego produktu regionalnego ze znakiem jakości**”, który jest niejako kontynuacją programu „**Wielkopolskie produkty regionalne, czyli dziedzictwo kulinarne na rynek**”.

Program skierowano do służb samorządowych, rolników – producentów żywności wieprzowej zainteresowanych produkcją świni rasy złotnickiej, a także do członków stowarzyszeń agroturystycznych i osób zrzeszonych wokół hotelarstwa i gastronomii. Bardzo dobre, o specyficznym smaku potrawy i przetwory z mięsa świni rasy złotnickiej mogą stanowić znakomity farmerski produkt regionalny ze znakiem jakości i jednocześnie mogą stać się wizytówką naszego regionu.

Realizację tego programu przewiduje się w okresie od czerwca do listopada 2003 roku.

Zainteresowanych prosimy o zgłoszenia telefoniczne (061 848-77-98)
lub na adres e-mail: studgos@au.poznan.pl.