

Dobre praktyki wiejskiej przedsiębiorczości - Relacja z wyjazdu



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

Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej

„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

Operacja opracowana przez Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą we Wrocławiu

Dwudziestopięcioosobowa grupa zainteresowana rozwijaniem wiejskiej przedsiębiorczości i zajęć edukacyjnych w gospodarstwach rolnych, wzięła udział w dniach 3-6 lipca, w czterodniowym wyjeździe studyjnym „Dobre praktyki wiejskiej przedsiębiorczości”.

Celem wyjazdu było zaprezentowanie dobrych przykładów, wymiana doświadczeń oraz tworzenie sieci kontaktów. Pierwszym punktem programu był wykład na temat Ogólnopolskiej Sieci Zagród Edukacyjnych, zrzeszającej obiekty, które zaplanowano do prezentacji. Przedstawiono zasady prowadzenia działalności, w tym edukacyjnej, omówiono zasady aplikowania do Sieci i używania chronionego znaku towarowego „zagroda edukacyjna” oraz logo z wizerunkiem drewnianego koguta na płocie.

W każdej z odwiedzanych zagród znajdowała się tablica informacyjna potwierdzającą przynależność do Sieci, na co zwrócono uwagę uczestnikom. Następnie uczestnicy wyjazdu odwiedzili 6 gospodarstw, których właściciele prowadzą zagrody edukacyjne oraz inne formy przedsiębiorczości.

Pierwszym obiektem była zagroda „Dyniowy zakątek” w Olszanach. Właściciele, Joanna i Michał Starakowie opowiedzieli o historii gospodarstwa rolnego, w którym uprawia się dynię, jak rozpoczęli przygodę z rolniczym handlem detalicznym, otworzyli sklep przy gospodarstwie, w którym można kupić dyniowe przetwory i wypieki. Tuż przy sklepiku znajduje się sala, a w niej tradycyjny piec, w którym wypiekana jest pizza z mąki dyniowej. Pani Joanna zaprezentowała, jak wyglądają zajęcia, które prowadzi dla dzieci i innych grup. Każdy uczestnik otrzymał akcesoria niezbędne do przyrządzenia smakołyku dyniowego. Nie obyło

się bez degustacji produktów wytwarzanych w gospodarstwie, takich jak paprykarz z dyni czy konfitury i nadziewane bułeczki.

Drugi dzień wyjazdu rozpoczął się od wizyty w zagrodzie Zielony wulkan w Rzeszówku, który prowadzą Marta i Maciej Zawieruchowie – zielarze i wykwalifikowani fitoterapeuci. Uczestnicy wyjazdu obejrżeli ogród ziołowy i uprawiane w nim rośliny zielarskie, poznali ich zastosowanie, wymagania siedliskowe oraz związane z nimi informacje. Wdychali powietrze z ruloników liści mięty, by poznać sposób na ochłodę w upalne dni. Dowiedzieli się także, które rośliny pachną bukietem warzyw na rosół. W sali zielarskiej uczestniczyli w zajęciach, podczas których robili magnesy na lodówkę z ziół i kwiatów. Mieli okazję poznać kosmetyki wyrabiane przez właścicieli, których produkcję planują uruchomić.

Po zielonym wulkanie odwiedziliśmy Galerię pod aniołem w Dobkowie. Jest to zagroda edukacyjna, w której prowadzone są warsztaty ceramiczne, wypieku pieczywa oraz gry i zabawy na świeżym powietrzu. Właścicielka Bogusława Rudnicka w formie stand-upu opowiedziała historię rozpoczęcia działalności artystycznej i edukacyjnej. W zagrodzie można było obejrzeć wyroby ceramiczne, użytkowe i dekoracyjne. Na terenie gospodarstwa znajdują się dwa domki, przygotowane z myślą o turystach przyjeżdżających do galerii i do Krainy Wygasłych Wulkanów. Dodatkowo, uczestnicy wyjazdu poznali możliwości wsparcia działań ze środków unijnych przyznawanych przez Lokalne Grupy Działu, w tym przypadku – przez LGD Stowarzyszenie Kaczawskie.

Trzeci dzień trzeci to wyprawa do zagrody edukacyjnej Kozia łąka w Łomnickiej Hali Mlecznej w Łomnicy niedaleko Mysłakowic. W Hali prowadzony jest sklepik z mlecznymi wyrobami z mleka krowiego, koziego i owczego. Tuż obok mieści się sala, w której prowadzone są zajęcia na temat przetwórstwa mleka i można podglądać prace związane z przetwarzaniem mleka i produkcją serów.

Właściciele – Bożena i Daniel Sokołowscy hodują kozy, a swój wiejski biznes zaczynali od produkcji serów z ich mleka. Z czasem zaczęli zaopatrywać się u sprawdzonych hodowców w mleko krowie i owcze. Dzisiaj oferują całą gamę serów z niepasteryzowanego mleka – z przyprawami, popiele, łagodne, ostre, twarde, miękkie, świeże, żółte, białe i wiele innych. Nazwy serów z Koziej łąki nawiązują do nazwy szczytów Karkonoszy. Uczestnicy wyjazdu zostali podzieleni na cztery grupy – zadaniem każdej z nich było udekorowanie deski serów. Kompozycje szybko znikwały, bo jak mówi właścicielka zagrody – jedzenie serów to zabawa smakiem i swoista przygoda.

Tego samego dnia odwiedzono także zagrodę o profilu pszczelarskim Apikraina Ogród Doświadczeń Pszczelich w Podgórkach, na wzgórzu z widokiem na Góry Kaczawskie i Karkonosze. W zagrodzie małżeństwo nauczycieli – Edyta i Michał Judzińscy prowadzą zajęcia dla dzieci na temat pszczół, ich biologii, znaczenia dla środowiska, miodu i produktów pszczelich.

Dzieci mogą tu podglądać życie pszczół dzięki szklanemu ulowi, w którym jest umieszczana ramka z plastrem i pszczołami. Dowiadują o roli robotnic w ulu oraz co robi królowa i w jaki sposób nią zostaje. W miodziarni obserwują, jak pozyskiwany jest miód i próbują jego smaku. Na funkcjonowanie zagrody właścicielka pozyskała środki z LGD, z których sfinansowała interaktywną tablicę emitującą dźwięki wydawane przez różne owady oraz dwa domki do apiterapii. W domkach znajdują się ule leżakowe w formie szuflad, dzięki którym można wdychać cenne „miodowe” powietrze i słyszeć bzyczenie tych pożytecznych owadów.

Ostatnią zagrodą, do której pojechali uczestnicy wyjazdu był Dom chleba w maleńkiej wsi Radzimowice koło Bolkowa, prowadzony przez Wiktora Urbańczyka i Władysławę Gil. W gospodarstwie prowadzona jest nie tylko działalność edukacyjna, ale również przydomowa piekarnia i produkcja makaronów, kasz i mąki orkiszowe.

Właściciele uprawiają orkisz metodą ekologiczną oraz dodatkowo prowadzą gospodarstwo agroturystyczne. W tej zagrodzie goście wypiekali chleb z własnoręcznie wyrabianego ciasta. Właściciel gospodarstwa oprowadził po swoim gospodarstwie, przedstawił specyfikę uprawy i przetwarzania orkiszu metodą ekologiczną, zaprezentował budynki towarzyszące i opisał ich rolę. Rustykalne zabudowania, które po kolei odwiedzali były udekorowane licznymi symbolami i cytatami.

Wiejska przedsiębiorczości i kreatywność dolnośląskich rolników pozytywne zaskakuje. Odwiedzane miejsca to wybrane dobre przykłady takiej działalności. Na Dolnym Śląsku jest ich znacznie więcej. Stanowiły one inspirację do działania dla uczestników. Wyjazd był również czasem kontaktu z przedstawicielami różnych środowisk, związanych z rozwojem obszarów wiejskich. Dyskusje, towarzyszące wizytom były motywujące. Dwóch rolników biorących udział w wyjeździe zadeklarowało uruchomienie zagrody edukacyjnej, inne osoby odwiedzenie zagród z rodziną, jeszcze inne popularyzowanie idei edukacji w gospodarstwach rolnych w lokalnych społecznościach. Wszyscy zaś nawiązali kontakty, by sprzedawać swoje produkty wytwarzane w ramach rolniczego handlu

detalicznego.

Wyjazd był bezpłatny, uczestnicy mieli zapewniony transport, nocleg, wyżywienie, ubezpieczenie i wizyty w 6 zagrodach. Wyjazd został sfinansowany ze środków unijnych w ramach operacji „Dobre praktyki wiejskiej przedsiębiorczości”.

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020. Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Operacja opracowana przez Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą we Wrocławiu, organizowana w ramach operacji do realizacji w Planie Operacyjnym Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich na lata 2022-2023. Dotyczy Sieci na rzecz innowacji w rolnictwie i obszarach wiejskich województwa







- [Udostępnij](#)
- [Drukuj](#)

- [PDF](#)

Data publikacji

2023-07-14

[Wszystkie relacje](#)