

Spotkanie pracowników doradztwa z Dolnego Śląska i województwa kujawsko-pomorskiego

Centrum Transferu Wiedzy i Innowacji im. Leona Janty-Pończyńskiego, 11 hektarów poletek doświadczalnych, na których są organizowane Kujawsko-Pomorskie Dni Pola, Centrum Dziedzictwa Kulinarnego i Turystyki Wiejskiej, Serowarnia w Ślesinie, gdzie sery dojrzewają w stuletniej piwnicy, a także 150-hektarowe gospodarstwo w Łabiszynie, specjalizujące się w ekologicznej produkcji bydła mięsnego, świń i drobiu oglądali pracownicy DODR podczas wyjazdu szkoleniowego, realizowanego w ramach doskonalenia kadry doradczej, do siedziby Kujawsko-Pomorskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Minikowie.

Do Minikowa pojechała dwudziestoosobowa grupa, składająca się z Dyrektora DODR Marka Tarnackiego i jego zastępcy Andrzeja Znamierskiego oraz pracowników wszystkich działów Ośrodka. Doradców z Dolnego Śląska przywitali Wicedyrektorzy KPODR Lidia Lewandowska i Ryszard Zarudzki. W programie znalazły się wizyty w gospodarstwach rolnych w Ślesinie i Łabiszynie, zwiedzanie Centrum Dziedzictwa Kulinarnego i Turystyki Wiejskiej oraz Centrum Transferu Wiedzy i Innowacji, a także spotkanie z kadrą kierowniczą KPODR i rozmowy o branżowej tematyce.

To pierwszy wyjazd z cyklu, służący poszukiwaniu inspiracji oraz nowych rozwiązań, do zrealizowania w Dolnośląskim Ośrodku Doradztwa Rolniczego. To także okazja umożliwiająca spotkania pracowników państwowego doradztwa rolniczego z różnych województw, porównanie sposobów realizacji zadań doradczych w regionach oraz wymianę doświadczeń i dobrych praktyk.

Kujawsko-Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Minikowie jest jednym z wiodących Ośrodków w Polsce. Na jedenastu hektarach poletek doświadczalnych, prowadzonych wspólnie z Politechniką Bydgoską, zostały zorganizowane dwie kolejne edycje Krajowych Dni Pola, a od tego roku – Kujawsko-Pomorskie Dni Pola. KPODR organizuje Międzynarodowe Targi Rolno-Przemysłowe AGRO-TECH, a od 2020 roku prowadzi też Centrum Transferu Wiedzy i Innowacji, w którym są organizowane, szkolenia i konferencje. W siedzibie Ośrodka działa także Centrum Dziedzictwa Kulinarnego i Turystyki Wiejskiej, czyli kompleks szkoleniowy z salą audytoryjną, kuchnią ze stanowiskami warsztatowymi oraz tradycyjnym piecem chlebowym, wędzarnią i chłodnią.

DODR, tak jak KPODR współpracuje z rolnikami w ramach Krajowej Sieci Gospodarstw Demonstracyjnych. Jednym z nich jest ekologiczne gospodarstwo Joanny i Piotra Zdziarskich w Łabiszynie, które obejrzeli goście z Dolnego Śląska. Rolnicy hodują około 150 sztuk bydła ras mięsnych angus, hereford i limousine, a także świnie i drób. Gospodarstwo znajduje się na obszarze Natura 2000. Mięso zwierząt jest przetwarzane w rodzinnej masarni Rolmięs, będącej pierwszą masarnią ekologiczną w Polsce.

Podobnie, jak Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego, KPODR promuje lokalną żywność wysokiej jakości. Pracownicy DODR odwiedzili gospodarstwo w Ślesinie zajmujące się hodowlą bydła mlecznego i produkcją serów. Serownia mieści się w dawnych zabudowaniach folwarcznych. Mleko, wykorzystywane do produkcji serów, pochodzi od krów z własnej hodowli. Dojrzewalnia znajduje się w stuletnich piwnicach folwarcznej stodoły, gdzie sery leżakują na brzoźowych deskach.

Red.















- [Udostępnij](#)
- [Drukuj](#)
- [PDF](#)

Data publikacji

2022-10-24

[Wszystkie relacje](#)