



## Zápis z realizace projektu

### Love food – konaného dne 2.- 4. 9. 2022 - Polsko

Mezinárodní projekt spolupráce MAS Královská stezka, o.p.s., Oslavka, o.p.s., Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania Gromnik a Lokalną Grupą Działania „Ślężanie”

První workshop v rámci mezinárodního projektu spolupráce s názvem LOVE FOOD se konal na území Polska pod patronací místní akční skupiny Działania Gromnik. Cílem projektu je propagovat regionální značení v zapojených regionech, informace ohledně regionálních produktů a regionálního značení jako takového a společně najít potenciál pro rozvoj regionu.

#### 2. 9. 2022

První den byl především ve znamení semináře: přírodní metody konzervace potravin – fermentace - konané v obci Strzelin – v továrně Manufaktura Kombuchy. Všem účastníkům byl důkladně vysvětlen proces výroby nápoje kombucha i jeho účinky. Samotný nápoj jsme ochutnali a také si prohlédli celý areál výroby. Představitelé MAS nám následně sdělili informace o zrealizovaných projektech na území Lokalne Grupy Działania Gromnik jak ústně, tak prostřednictvím videa a v rámci oběda nám bylo podáváno jídlo typické pro území Polska.

Pro zájemce byl ve večerních hodinách pořádán neformální výlet do Wrocławu, kde se mohla nasát atmosféra historického centra města. Za průvodcovství a výkladu místních zástupců jsme si prohlédli památky a z velké škály restaurací jsme si vybrali jednu, kterou jsme využili pro ochutnávku místních specialit.

#### 3. 9. 2022

Druhý den byl zaměřen na přehlídku projektů, které byly v území zrealizovány:

- návštěvu muzea historických kočárů v krásných opravených prostorách staré sýpky, kdy i venkovní prostory byly zrekonstruovány a jsou využívány k pořádání svatebních obřadů i hostin.
- návštěvu pískovcového lomu na výrobu kvádrů, které slouží jako stavební materiál. Dozvěděli jsme se, jakým způsobem je kámen těžen, z jakého důvodu se v lomu vyskytuje voda, kterou musí ustavičně čerpat, a také jsme viděli, jak se vytěžený kámen dále drtí na jednotlivé kvádry.
- návštěvu rozhledny Gromnik, která se nachází na nejvyšším bodě tohoto území, ta byla vystavena na místě, kde dříve bývala tvrz. Krásné klidné místo s nádherným výhledem do širokého okolí nabízí i cyklo traily, naučnou stezku místní fauny a flory. Přímou pod rozhlednou je možné si u ohně odpočinout či si opéci špekáčky.

#### 4. 9. 2022

Třetí den vyplnila prohlídka muzea automobilů a motocyklů. To je jen jednou částí z rozsáhlého areálu Zespół Dworski. Zde jsme se mohli inspirovat především myšlenkou, že i rozsáhlý areál, jehož součástí je i velký hotelový komplex, se dá využívat nejen pro hotelové hosty, ale i širokou veřejnost. Otevřenost, čistota, klid, velké sportovní vyžití, ale i wellness a restaurace mohou být velkým potenciálem pro rozvoj regionu v případě, že se podaří získat aktivního, zapáleného, šikovného a





především bohatého investora, který z nevyužívaného území (bývalého statku) udělá oázu klidu a pohody.

V odpoledních hodinách nás čekal závěrečný festival 4 elementů, v rámci kterého se konala kulinářská dílna/workshop pod názvem „Tradiční ovocné a zeleninové konzervy“. V našem případě jsme se mohli zapojit do přípravy a ochutnávky švestkových pravidel. Všichni aktéři dostali podrobný návod, jak si povidla vyrobit i doma.

Na samotném festivalu nechyběl trh regionálních produktů. Z nabízeného sortimentu mohl návštěvník zakoupit pečivo, medy, svíčky, sýry, uzeniny, květiny, ručně vyšívané výrobky, obrazy aj., také se přímo na místě daly vyrobit svícny či dekorace na stůl. V rámci festivalu 4 elementů jsme také měli možnost ochutnat z nepřeberného množství místních pokrmů místních specialit (polévky se zelím, pokrmy s koprem, který je v Polsku velice využíván jako přísada do jídel, grilovaná masa apod.)

Realizací prvního workshopu tedy byly splněny cíle a výsledky:

1. Přenesly se informace a podněty pro zvýšení zájmu a znalostí občanů venkovských obcí zúčastněných partnerských regionů o regionálních producentech - přenos dobré praxe.
2. Vytvořily se příležitosti pro přímý dialog mezi širokou veřejností, odborníky i zájemci o problematiku regionálního značení a tradičních pokrmů ze dvou evropských zemí a 5 regionů.
3. Vytvořila se první část udržitelného výstupu digitální podoby realizace aktivit projektu spolupráce zachycující dílčí akce jednotlivých spolupracujících MAS.

V rámci projektu budou následovat další 3 workshopy.

