



Zápis z realizace projektu

Love food – konaného dne 7. - 9. 12. 2022 – Polsko

Mezinárodní projekt spolupráce MAS Královská stezka, o.p.s., Oslavka, o.p.s., Lokalna Grupa Działania Lider A4, Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania Gromnik a Lokalną Grupą Działania „Ślężanie”

Závěrečný čtvrtý workshop v rámci mezinárodního projektu spolupráce s názvem LOVE FOOD se konal na území Polska pod patronací místní akční skupiny Ślężanie. 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.

7. 12. 2022

První den započal setkáním s místními MAS v obci Sobótka a následnou prezentací místního pivovaru WIEZYCA (projekt spolufinancovaný z programu LEADER) s diskuzí o procesu vaření piva. Mimo jiné zde byly odprezentovány nástěnné malby „pivní trpaslíci“ (místní produkt). Všem účastníkům byl důkladně vysvětlen proces výroby. Samotný nápoj jsme ochutnali a také si prohlédli celý areál výroby. Následovala prezentace o vinici/vinařství Celtica (projekt spolufinancovaný z programu LEADER). Vinařská oblast Celtica se nachází v nárazníkové zóně Krajinného parku Ślężański na úpatí kouzelné hory Ślęża. V roce 2015 zde založili vinici Katarzyna a Przemysław Demkówovi. Pěstují zde odrůdy Gewurztraminer, Solaris, Regent, Merlot, Sauvignon Blanc, Pinot Noire, Riesling, Johanniter. Kromě jiného vyrábí i víno ovocné. I díky přátelským kontaktům obdivuhodně aktivního vinaře Przemka Demkówa s vinaři na Moravě se pokoušejí o další odrůdy. V rámci vinařské spolupráce bylo také několik místních farmářů pomoci na Jižní Moravě, když se jí prohnalo tornádo. Kromě toho pořádají akce a ochutnávky a zrekonstruovali také rezidenční část objektu umožňující ubytování. Przemek je vinař, pro nějž je nejen vinice, ale i řada dalších aktivit Také koníčkem. K obědu i večeři nám bylo podáváno jídlo typické pro území Polska.

Ve večerních hodinách byl pořádán neformální výlet do Wrocławu, kde právě probíhaly vánoční trhy.

8. 12. 2022

Následující den započal setkáním partnerů a diskuzí nad obsahem videoanimované kuchařky, která vznikne v rámci projektu. Poté jsme se přesunuli do kulinářského studia „Miedzy Stolami“, kde se každý účastník stal v rámci workshopu na jedno odpoledne „masterchefem“ a připravil za pomoci vedení kuchaře v kulinářském studiu typická polská jídla – bigos, smalec (v klasické i vegetariánské verzi) a sváteční perník. Zde jsme strávili celé odpoledne a každý si jistě odnáší spoustu zážitků a vědomostí. K večeři bylo podáváno jídlo typické pro polskou štedrovečerní večeři.

9. 12. 2022

Třetí den návštěvy jsme se vydali do místní bylinné čajovny, kde si všichni v rámci workshopu a dekorační show vyzdobili upečené perníčky a ochutnali místní prodávaný čaj (lokální produkt). Pak následoval pěší okruh po zajímavostech obce Sobótka – ukázka makety obce na tržním náměstí,





fragmentu stezky na počest Jaroslava Vonky – českého kováře působícího v Sobótce za 2. světové války, místní prodejny nabízející produkty z oblasti MAS Ślężanie.

V závěru došlo ke shrnutí realizace projektu.

Výsledkem čtvrtého workshopu 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 další část udržitelného výstupu digitální podoby realizace aktivit projektu spolupráce zachycující dílčí akce jednotlivých spolupracujících MAS.

Z projektu vznikne videoanimovaná kuchařka s typickými kuchařskými recepty spolupracujících zemí a také videovýstup celé realizace projektu.

