

# Nasza nr 3 (11)/2013 ISSN 2083-4063

# euroPROWincja



Biuletyn Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich Województwa Wielkopolskiego



**6** Festiwal Dobrego Smaku w Poznaniu

**8** III Festiwal Tradycji i Folkloru

**13** Konno przez Wielkopolskę



Europejski Fundusz Rolny na rzecz  
Rozwoju Obszarów Wiejskich



Krajowa Sieć  
Obszarów Wiejskich



SAMORZĄD WOJEWÓDZTWA  
WIELKOPOLSKIEGO



Program  
Rozwoju  
Obszarów  
Wiejskich  
na lata 2007-2013

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

	Wstęp ..... 3
<b>LOKALNE GRUPY DZIAŁANIA</b>	
	<b>WYDARZENIA</b>
	<b>Ostrzeszowska LGD – jak promować zdrowy tryb życia i tradycyjną kuchnię wielkopolską</b> ..... 4
	<b>Pasjonaci smaku – wielkopolska wieś na Festiwalu Dobrego Smaku w Poznaniu</b> ..... 6
	<b>Odrodzenie – III Festiwal Tradycji i Folkloru w Domachowie</b> ..... 8
	<b>Wielkopolska gościnność – dożynki prezydenckie w Spale</b> ..... 10
	<b>Zsacunek i tradycja – dożynki wojewódzkie w Środzie Wielkopolskiej</b> ..... 12
	<b>TURYSTYKA AKTYWNA</b>
	<b>Stępem, kłusem i galopem – konno przez nasz region</b> ..... 13
	<b>GALERIA</b>
	<b>Ogród zmysłów – fotoimpresje z Festiwalu Dobrego Smaku w Poznaniu</b> ..... 15

**Wydawca:**

Samorząd Województwa Wielkopolskiego  
al. Niepodległości 18  
61-713 Poznań

**Opracowanie:**

Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego  
Departament Programów Rozwoju Obszarów Wiejskich  
Sekretariat Regionalny Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich  
ul. Szyperska 14, 61-754 Poznań  
tel. 61 626 60 00, 61 626 60 68  
faks 61 626 60 04  
mail: ksow@umww.pl  
www.prow.umww.pl  
www.wielkopolskie.ksow.pl

**Redakcja:**

Jerzy Gontarz, Agata Rokita  
Smartlink Sp. z o.o.  
ul. Zjazd 2/4, 60-653 Poznań  
e-mail: biuro@smartlink.pl  
www.funduszeonline.pl

**Projekt graficzny i skład:**

Maciej Pachowicz

**Fotografia na okładce:**

Maciej Zakrzewski

**Druk:** Argonex

## Szanowni Państwo,

Czy byli Państwo gośćmi Wielkopolskiej Strefy Smaku na VII Ogólnopolskim Festiwalu Dobrego Smaku w Poznaniu? Podczas tych kilku letnich dni pokazywaliśmy, że potrafimy mądrze, etycznie, ekologicznie korzystać z bogactw naturalnych i z tego, co urodzi wielkopolska ziemia, produkować wartościową żywność. Gospodarze naszych stoisk z entuzjazmem witali każdego odwiedzającego. Niejednego zadziwili swoją gruntowną wiedzą na temat wystawianych produktów, pokorą wobec mądrości wcześniejszych pokoleń i szacunkiem dla praw natury. Zapewne jako jedyni na tegorocznym Festiwalu Dobrego Smaku w przekonujący sposób pokazywaliśmy, że warto ideę slow food wcielić w życie. Nieprzypadkowo nasze stoiska ustawiły się w kształt podkowy... A ta – jak powszechnie wiadomo – przynosi szczęście.



Zdrowe, naturalne jedzenie symbolizowało Wielkopolskę także na Dożynkach Prezydenckich w Spale. Kolejny raz udowodniliśmy, że jesteśmy gościnni, pracowici, świetnie zorganizowani. I niezwykle hojni. Na naszych stołach były m.in. wędliny, sery i przetwory domowe... Co najważniejsze – wszystkiego mogli spróbować nasi goście. Wystawcom zdrowego jada towarzyszyli oczywiście twórcy ludowi. Rękodzieło rodem z Wielkopolski zuroczyło niejednego zwiedzającego. Nie mogło zabraknąć też ludowej muzyki. Niegdyś śpiew towarzyszył wielu pracom wiejskim, zarówno w domu, zagrodzie, na polu. Dziś ludowe melodie poznajemy głównie podczas lokalnych i ogólnopolskich festiwali, są symbolem święta, nie zaś codzienności.

Po raz trzeci do niewielkiego Domachowa w okolicach Krobi ściągnęli na początku września miłośnicy kultury biskupiańskiej. Krzepiąca jest świadomość, że zespoły ludowe, kultywujące kilkusetletnią tradycję, tworzą nie tylko seniorzy, ale też przedszkolaki i młodzież. Kto ma bowiem przenosić tradycję w przyszłość, jeśli nie kolejne pokolenia? W tym roku organizatorzy postanowili zaakcentować fenomen biskupiańskiej gwary. Nastoletnie aktorki z grupy „Na Fali”, które wystąpiły w przedstawieniu „Dzióło się jednygo razu w biskupiańskiej chałupie”, znakomicie wywiązały się ze swego zadania. Cieszy też świadomość, że festiwal wrósł w życie lokalnej społeczności. Już teraz życzę organizatorom imprezy kolejnych udanych edycji – warto wykorzystywać potencjał mieszkańców, zapał i zaangażowanie w umacnianie tożsamości.

W tym roku w ramach cyklu „Turystyka aktywna” inspirujemy Państwa do wypoczynku na wielkopolskiej wsi. Wiele gospodarstw agroturystycznych przyciąga potencjalnych gości możliwością nauki jazdy konnej, przejazdami bryczką, kuligami. Niektórym niezapomnianych wrażeń dostarczy już samo obcowanie z niezwykłym zwierzęciem, jakim jest koń. Dobrze, że – mimo gruntownej przebudowy modelu życia – ten symbol wsi przeżywa swój renesans.

**Tomasz Bugajski**  
Członek Zarządu Województwa Wielkopolskiego

## Ostrzeszowska LGD



**C**enią tu walory wielkopolskiej kuchni, a na przygotowaniu pasztetów oraz innych potraw z gęsi znają się wręcz doskonale. Kulinarne atrakcje nie są jedynymi, które czekają na turystów przybywających na teren działania Ostrzeszowskiej Lokalnej Grupy Działania. Obszar o łącznej powierzchni 773 km<sup>2</sup> obfituje bowiem w piękne krajobrazy pełne lasów, zabytkowych budowli i niezwykłych miejsc.

– Wszystko to można podziwiać z Kobyłej Góry, będącej najwyższym wzniesieniem w Wielkopolsce (284 m n.p.m.) lub Bałczyny, zajmującej drugie miejsce pod względem wysokości. Tym, którzy zechcą dłużej u nas zostać i z bliska przyjrzeć się takim zabytkowym obiektom, jak pobernardyński zespół klasztorny, baszta kazimierzowska czy kościół farny w Ostrzeszowie, oferujemy noclegi w sieci gospodarstw agroturystycznych znajdujących się na naszym terenie – opowiada Anna Mądra, dyrektor biura Stowarzyszenia OLGD. Stowarzyszenie powstało w 2006 r. W jego skład wchodzi 7 gmin powiatu ostrzeszowskiego: Ostrzeszów, Grabów nad Prosną, Mikstat, Doruchów, Kraszewice, Czajków i Kobyła Góra.

### Aktywni w osi

– W latach 2007-2008 zrealizowaliśmy pilotażowy program Leader+ (schemat II) w ramach projektu „Realizacja Zintegrowanej Strategii Rozwoju Obszarów Wiejskich na terenie Wzgórz Ostrzeszowskich i Kotliny Grabowskiej przez Ostrzeszowską Lokalną Grupę Działania”. Otrzymaliśmy wtedy 733 tys. zł dofinansowania. Obecnie wdrażamy oś IV Leader w ramach PROW na lata 2007-2013 i dysponujemy budżetem wynoszącym ponad 10 mln zł – mówi Anna Mądra.

Na realizację projektów przez różne podmioty ze swego terenu OLGD uzyskała z Unii Europejskiej ponad 8 mln zł dotacji. Do końca 2012 r. wpłynęło 221 wniosków, z których 145 zarekomendowano do dofinansowania. W ramach projektów wielu beneficjentów mogło przeprowadzić remonty wiejskich świetlic, wybudować chodniki i parkingi, zorganizować imprezy okolicznościowe, warsztaty, szkolenia oraz zajęcia dla dzieci i młodzieży. Udało się też zmodernizować przedsiębiorstwa i przejść na działalność pozarolniczą.

W tym roku stowarzyszenie zajęło drugie miejsce w konkursie na zdobycie dodatkowych środków dla LGD i otrzymało 2,5 mln zł. Celem konkursu było wyłonienie lokalnych grup działania, które najlepiej i najefektywniej realizowały swoje strategie oraz przygotowywały projekty najbardziej zintegrowanych, innowacyjnych pomysłów rozszerzania celów i przedsięwzięć zawartych w strategiach. – Organizujemy szkolenia, spotkania informacyjne, a także sami pręźnie uczestniczymy w akcjach promocyjnych i targach, podczas których przedstawiamy walory naszego regionu i działalność OLGD. Dzięki takim inicjatywom udało nam się zarejestrować produkty tradycyjne z naszego obszaru. Jednym z takich przysmaków jest gęś owsiana ostrzeszowska, wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi – opowiada Anna Mądra.

### Gdzie gęsi przebierają

Sztandarową imprezą organizowaną przez Ostrzeszowską LGD jest Ogólnopolski Festiwal Pasztetników i Potraw z Gęsi. W tym roku odbył się on już po raz ósmy. Impreza jest skierowana do wszystkich osób pasjonujących się tradycyjną kuchnią Wielkopolski. Podczas niej organizowane są konkursy na najlepszy pasztet, na najlepszą potrawę z gęsi, a także na najlepszą nalewkę.

**Jednym z kierunków aktywności Ostrzeszowskiej LGD jest promowanie zdrowego odżywiania się, zdrowego trybu życia oraz tradycyjnej kuchni wielkopolskiej**

– W ubiegłym roku odbył się także konkurs na najlepiej przebraną gęś. Cieszył się on dużym zainteresowaniem, a hodowcy wykazali się ogromną wyobraźnią, przygotowując kolorowe stylizacje dla swych gąsek – wspomina Anna Mądra. Podczas festiwalu organizowane są także pokazy kulinarne znanych i cenionych kucharzy. Od 2012 r. w parku im. Jana Pawła II w Ostrzeszowie istnieje jedyna w Polsce Aleja Gwiazd Sztuki Kulinarnej, na której swoje tablice odstonili m.in.



Ostrzeszowska LGD współuczestniczy w akcjach rozdawania gęsi na swoim terenie

Hanna Szymanderska, Romana Chojnacka, Grzegorz Russak, Piotr Bikoń, Andrzej Fiedoruk, Witold Wróbel i Jarosław Dumanowski.

– Choć festiwal odbywa się raz w roku i trwa dwa dni, na jego rzecz działamy właściwie ciągle. Służą temu różne przedsięwzięcia, np. organizowana przez OLGD akcja rozdawania gęsi, mająca zachęcić do ich przyzgodowego chowu. Dotychczas rozdaliśmy 750 piskląt. Inną promocyjną akcją są konkursy „Wielkopolskie smaki”, organizowane dla dzieci ze szkół podstawowych na naszym terenie. Uczestnicy tych rywalizacji muszą się wykazać wiedzą na temat tradycyjnych regionalnych potraw oraz umiejętnością ich przygotowania – mówi Anna Mądra.

## Wspólnie, aktywnie i zdrowo

Ostrzeszowska Lokalna Grupa Działania stara się docierać do wszystkich mieszkańców na swoim terenie. Dla najmłodszych przygotowano cykl szkoleń prowadzonych w przedszkolach pod hasłem „Wiem, co jem, po wielkopolsku”. Zajęcia poświęcone były zasadom zdrowego odżywiania się, zdrowego trybu życia oraz tradycyjnej kuchni wielkopolskiej.

## Rozwojowi turystyki w okolicach Ostrzeszowa służy nie tylko bogactwo kulturowe tego regionu Wielkopolski, ale też sieć gospodarstw agroturystycznych

W ramach działalności stowarzyszenia powstała też bardzo prędko działająca grupa liderów wiejskich. Panie uczestniczyły w zajęciach Szkoły Liderów Rozwoju Lokalnego, a zdobytą tam wiedzę wykorzystują dziś w lokalnych kołach gospodyń wiejskich, których są członkami.

niami. Koła organizują wiele wspólnych spotkań, np. śpiewanie kolęd czy uroczystości z okazji Dnia Kobiet. Koła gospodyń wiejskich aktywnie uczestniczą też w Festiwalu Pasztetników.

Współdziałają nie tylko KGW, lecz także sąsiadujące ze sobą LGD. Przykładem takiej wspólnej inicjatywy jest projekt „Rowerowa Pętla Południowej Wielkopolski”, zrealizowany przez OLGD i LGD Wrota Wielkopolski. Dzięki tej współpracy dwa położone obok siebie powiaty połączył nowy szlak rowerowy.

## Przez żółdek...

– Staramy się promować nasze lokalne walory na różne sposoby. TVP nagrała u nas film dokumentalny „Pyra z gzikiem”, który przybliżył widzom specjały wielkopolskiej kuchni, ich historie oraz przepisy. W filmie mowa była o naszej gęsi owsianej ostrzeszowskiej. Z kolei w reportażu z ubiegłorocznego Festiwalu Pasztetników i Potraw z Gęsi, emitowanym przez TVP Poznań, przedstawiliśmy przepis na „Pasztet ostrzeszowski z benedyktynką”. Tę recepturę przekazujemy także czytelnikom biuletynu „Nasza euroPROWincja” – mówi Anna Mądra.

Stowarzyszenie OLGD wydało również folder „Piękno naszej ziemi”, w którym przedstawiono wszystkie miejscowości powiatu ostrzeszowskiego oraz najważniejsze zabytki na tym terenie. Promocji lokalnych tradycji poświęcona jest z kolei broszura „Nasze tradycje”.

Iwona Połoz



### PASZTET OSTRZESZOWSKI Z BENEDIKTYNKĄ

przygotowany wg specjalnej receptury, zawierający dodatek benedyktyнки, czyli nalewkę z 21 ziół, sporządzaną przez ojców benedyktyńców.

#### Składniki:

- 30 dag wątróbki drobiowej lub wieprzowej
- 30 dag karkówki
- 30 dag wotowiny
- 1 cebula
- 5 jaj
- kostka masła
- 80 ml benedyktyńki
- zioła prowansalskie
- sól, pieprz

**Przygotowanie:** cebulkę podsmażyć z wątróbką (nie dodawać soli). Pozostałe mięso pokroić i też podsmażyć. Wszystko zmielić trzykrotnie. Do masy dodać jajka, sklarowane masło i benedyktyńkę, przyprawić i bardzo dokładnie wymieszać. Prostokątną formę wysmarować masłem i obsypać ziołami prowansalskimi lub tartą bułką. Mięso przelożyć do formy. Piec 1,5 godziny w temperaturze 180°C. Podawać na zimno. Do pasztetu najlepiej pasują sosy z borówki, żurawiny, na bazie majonezu. Można podawać z ogórkiem kiszonym.

Ogólnopolski Festiwal Pasztetników i Potraw z Gęsi 2012. Uczestnicy konkursu na najlepiej przebraną gęś mogli się wykazać szczególną fantazją

## Pasjonaci smaku



**M**y jesteśmy na drugim biegunie. Jemy zdecydowanie bardziej zdrowo, smacznie, etycznie i przede wszystkim korzystamy z produktów naturalnych. To podstawa slow food. Zapraszamy do naszego laboratorium smaku...

Tak na jednym ze stoisk Strefy Smaku Wielkopolski, podczas Ogólnopolskiego Festiwalu Dobrego Smaku na Starym Rynku w Poznaniu, zachęcała do odkrywania nowych wcieleń truskawki Katarzyna Jórka (LGD Światowid). – Zapraszamy na niekompletny obiad – składający się wyłącznie z przystawki i deseru. To jest truskawka podana ze zredukowanym octem balsamicznym. – I co Państwo czują? Smak czekolady? Czy połączenie nie wydaje się Państwu szokujące? – włączał się Marek Gąsiorowski, prezes Slow Food Wielkopolska. – Z truskawek, które są uprawiane w Wielkopolsce, można uzyskać tak niepowtarzalny smak. Szykujemy się na deser: naturalne lody śmietankowe ze smażonymi truskawkami. Czy nie jest to lepsze od sztucznej polewy?

### Instykt drogowskazem

Wędrówka po poszczególnych stoiskach Strefy Smaku Wielkopolski, zorganizowanej przez Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego, pozwalała odkrywać pasjonatów smaku, ludzi o kolosalnej wiedzy na temat wystawianych produktów, strażników i popularyzatorów starych przepisów kulinarnych, z pokorą i szacunkiem podchodzących do mądrości wcześniejszych pokoleń i praw natury. Niejednokrotnie w swojej pracy stają się i terapeutami, i nauczycielami.

– Wykorzystujemy międzynarodowe metody dydaktyczne wypracowane przez ruch Slow Food. Przecistawiamy się fast foodom, chemicznemu jedzeniu. Prowadziliśmy warsztaty edukacyjne na temat smaku dla ponad 500 uczniów. W ich czasie urządzaliśmy z dziećmi szereg eksperymentów degustacyjnych, po których potrafią bardziej

świadomie korzystać ze wszystkich swoich zmysłów przy wyborze czy zakupie jedzenia. W naszych działaniach staramy się wszystkim uzmysławiać, że warto zwracać uwagę na to, co jemy, i wracać do smaków produktów, które pochodzą z najbliższego środowiska – podkreślał znaczenie społecznych akcji Slow Food Marek Gąsiorowski.

### Naturalna symbioza

– Już Einstein powiedział, że kiedy wyginie pszczoła, rodzajowi ludzkiemu pozostaną tylko 4 lata. Miód jest wartością pochodną – to pożywienie dla pszczoł i dla nas. Głównym zadaniem pszczoł jest przecież zapylanie drzew, roślin, upraw. To wspaniały owad. Dla tych pszczoł (na stoisku Gospodarstwa Pasiecznego Noteckie Miody z Biezdrowa zwiedzający mogli obserwować przeszklony segment ula) to jest niesamowity stres. Ja je będę musiał jeszcze kilka razy przeprosić, jak pojedę do domu – opowiadał z pasją Zbigniew Lisiński. – Wiele pokory uczy się człowiek od pszczoł, rozumienia świata. Są niezwykłym wzorcem harmonii z naturą. Pszczelarstwo to wymierający zawód. Co będzie, jak ci starsi odejdą? Te targi mają dla mnie cel edukacyjny i promocyjny. Najbardziej cieszę mnie tutaj rozmowy z ludźmi. Kilku osobom w przyszłym roku będę pomagał założyć pasiekę. To dla mnie najważniejszy efekt pobytu tutaj.

**Wędrówka po poszczególnych stoiskach Strefy Smaku Wielkopolski pozwalała poznać pasjonatów o kolosalnej wiedzy na temat wystawianych produktów, strażników i popularyzatorów starych przepisów kulinarnych**

Niemal każdego wystawcę wyróżniało społecznikowskie zaangażowanie i poczucie misji. Choć celem targów była oczywiście promocja produktów, prowadzący stoiska mimowolnie stawali się głosem doradczym, terapeutami, którzy barwnie i ze znanstwem odpowiadali na każde pytanie gości Wielkopolskiej Strefy Smaku. – Olej lniany zocisty jest bardzo łagodny, idealny na problemy żołądkowe i z gardłem. Brązowy len ma posmak orzechowy – znakomity do sałatek, surówek. Mamy też olej do antynowotworowej diety dr Budwig – dynamicznie wyjaśniał Marcin Just, przedstawiciel firmy SemCo w Śmitowie, producenta olejów. Powszechne zdumienie wywołuje olej rydzowy, wytłaczany z lnianki siewnej, w nazewnictwie ludowym określanej jako „rydz”. – Lepszy rydz niż nic – znają Państwo to przystowie? Pochodzi właśnie od tej rośliny – tłumaczył, pokazując rydzowe nasiona. Za ten olej, wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych, firma SemCo pierwsza w Polsce otrzymała certyfikat Unii Europejskiej jako Gwarantowana Tradycyjna Specjalność. Zainteresowani mogli dowiedzieć się tutaj, jak dawniej wytłaczano oleje, poradzić się, który olej działa leczniczo przy określonych dolegliwościach. – Misją naszej firmy jest zachowanie pierwotnych smaków. Cieszymy się, że coraz bardziej docenia te smaki młode pokolenie.



Oleje nie tylko wzbogacają smak potraw. Mogą też leczyć – przekonywali gospodarze stoiska firmy SemCo



Na stoisku Gospodarstwa Pasiecznego Noteckie Miody z Biezdrowa można było obserwować pszczoły

## Od natury do kultury

Temat zdrowia pojawiał się przy każdym stoisku. Czuć zapach powideł, świeżo pieczonego chleba. Ryszard Kuryłonek z gospodarstwa agroturystycznego Sycyn Pod Lipą nie kryje, że niełatwo jest konkurować dziś z fast foodami. – Dlatego z pokazami wyrabiania i wypieku chleba jeździmy nie tylko po tego typu imprezach, ale też po szkołach – tłumaczył. Tymczasem za szybą pieca chlebowego rumieńców nabierały przygotowane przez dzieci z ciasta chlebowego koguty, koty, jeże.

Dzieci mogły też lepić w glinie przy stoisku Pracowni Plachaart, działającej na terenie Czarnkowsko-Trzcianeckiej LGD. W zakątku LGD Światowid pod nadzorem Pawła Lewickiego poznawały arkana kaletnictwa. Gospodarstwo agroturystyczne Western Relax Karolewo kuśiło tradycyjnym gzikiem ze szczypiorkiem, twarogiem z bławatkami, pastą jajeczną z 90 jaj... Irena Wojciechowska z LGD Puszcza Notecka zagrzewała gości wielkopolskiego stoiska do zabawy w memory. Rozbrzmiewały niepowtarzalne dudy, cieszyły oczy oryginalne torebki i ozdoby z filcu, ceramiczna biżuteria.

Można też było przysiąc obok biskupiańskich hafciarek, które opowiadały o kulturze Biskupizny, dziergając misterne wzory. – Kultura biskupiańska odradza się. Wszystko, co mamy na sobie, np. kryz, kopkę, klapicę, to rękodzielo. Stroje powinny być uszyte ręcznie, bo wtedy odpowiednio się układają. Do tej pracy trzeba mieć i dryg, i trochę daru z niebios – opowiada Elżbieta Kamińska. – Kiedy umarła moja mama, jej koleżanka i inni znajomi, zobaczyłam, że kończy się pewna epoka, odchodzi pokolenie, które żyło w tej kulturze na co dzień. Dlatego chciałam elementy stro-

ju regionalnego przenieść do współczesnego ubioru. Może takimi małymi kroczkami dojdziemy do tego, że ta kultura na nowo rozkwitnie. Bo niekiedy coś musi umrzeć, żeby potem powstać od nowa, jak feniks – dodaje Jolanta Łabuszińska, pomysłodawczyni projektu „Paryszyk, biskupiański dryg”.

## Z ziemi obcej do Polski

Historia, ta bliższa i ta dalsza, przywoływana jest na każdym kroku. „Bez przeszłości nie ma przyszłości” – takim motto kierują się właściciele gospodarstwa agroturystycznego Wojciechówka. Przy stoisku Beaty i Wojciecha Walkowiaków można było posłuchać opowieści o osadnikach niemieckich, którym zawdzięczamy zapoczątkowanie upraw szparagów w Wielkopolsce, i posmakować szparagów kiszonych pakostawskich, również wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych. – Przepis ten jest przekazywany w naszej rodzinie z pokolenia na pokolenie – wyjaśniał Wojciech Walkowiak. Historia w Wojciechówce ma jeszcze inne oblicze – tworzy je historyczny, rustykalny wygląd. Kolejny ukłon w stronę przeszłości to plany zbudowania ziemianki do przechowywania warzyw.

## Choć celem targów jest promocja produktów, prowadzący stoiska mimowolnie stawali się głosem doradczym, terapeutami

W Strefie Smaku Wielkopolski zagościły również egzotyczne grzyby Shii-Take (twardziaki japońskie), sprowadzone do Polski z Chin i Japonii. – Ludzie się dziwią, bo grzyb Shii-Take jest mało znany. Podchodzą z niepewnością i uprzedzeniem. Tymczasem jest to gatunek ekologiczny, zdrowy, smaczny i wszechstronny. W Ameryce wyciąga się z niego lentinan, z którego produkowane są tabletki przeciw nowotworom. Zalecany jest także przy podwyższonym cholesterolu, miażdżycy, chorobach serca – opowiadała o leczniczych właściwościach grzyba Krystyna Drzażdżyńska. – Mam nadzieję, że Shii-Take upowszechni się u nas jak kiedyś boczniki.

Zdobiąca wielkopolskie stoisko wiklina, ubarwiona słonecznikami, prosem, nawłocią, wita i żegna zwiedzających. Jest gwarno, ale sielisko. „Niech pożywienie będzie lekarstwem” – powiedział w starożytności Hipokrates. Nic dodać, nic ująć.

Agata Rokita



Prowadzący stoiska barwnie i ze znanstwem odpowiadali na każde pytanie gości

## Odrodzenie



**W** rozmowach ludzi czekających na korowód Biskupian można było usłyszeć, że nie wyobrażają sobie nie przyjść tutaj. To znak, że Festiwal Tradycji i Folkloru w Domachowie staje się znaczącym i oczekiwanym wydarzeniem w życiu miejscowości.

– Gmina Krobia to gmina nowoczesna. Gospodarstwa rolne przodują w naszym kraju i śmiało mogą rywalizować z rolnikami z Niemiec, Holandii, Francji i Wielkiej Brytanii. Przedsiębiorcy też przynoszą chlubę naszemu regionowi. Ale jest to także gmina, gdzie nie zapomina się o przeszłości. Biskupizna to ponad 700 lat tradycji. Przez ten czas ukształtowała się specyficzna kultura, która przetrwała do dziś i nadal jest kultywowana. Ważne jest, żebyśmy mogli przekazywać ten dorobek kolejnym pokoleniom – podkreślił Sebastian Czwojda, burmistrz Krobi. – Jestem bardzo dumny i cieszę się, że urodziłem się właśnie w tym miejscu i że mogę dla mieszkańców tej ziemi pracować.

### Sól wielkopolskiej ziemi

Podczas oficjalnej części spotkania burmistrz podziękował kilku osobom, które w latach 70. minionego wieku założyły Zespół z Domachowa i Okolic i nadal w nim śpiewają, tańczą, bawią się. To Joanna Prędkowska, pierwszy kierownik zespołu, Piotr Kubiak – działający w zespole od początku jego istnienia, Maria Bujak i Anna Chuda, której – jak podkreślił Krzysztof Polowczyk, jeden z wodzirejów festiwalu – przedstawiać nie trzeba, bo wszyscy ją dobrze znają... Dzień wcześniej wokół pani Anny zgromadzili się wszyscy, którym bliski jest śpiew ludowy. „Jestem sobie Biskupianka, mam spódnicę za kolanka...”, „Nie weźmie Cię już żadna, ni bogata, ni biedna...”, „Bo majątek przemienie, a miłość nie zginie...” – wyśpiewywała mocnym, czystym, pełnym pasji głosem, ucząc biskupiańskich pieśni i tubylców, i przybyszki.

### Zainteresowanie pielęgnowaniem tradycyjnego śpiewu i muzykowania wzrasta wśród młodego pokolenia w rejonie Biskupizny. Kto ma przenosić tradycję w przyszłość, jeśli nie młodzież?

– Nie zawsze pamiętamy, że tuż obok nas jest wielkie dziedzictwo. Wielkopolska jest wyjątkowym źródłem regionalnego folkloru. W Domachowie mamy niezwykłą okazję uczyć się śpiewu, tańca i gry na dudach. Cieszę się, że przybył tu pasjonat muzyki ludowej, znawca polskich tańców tradycyjnych – Grzegorz Ajdacki, który uczył zgromadzonych tańców biskupiańskich przy wtórze muzyki żywej. Na Biskupiznie panują konkretne zwyczaje dotyczące tańca związanego z zaśpiewkami, które czyni się przed „grocami”, by wywołać konkretną melodię i konkretny taniec, np. wiwat, równy, siber czy przodek. Dlatego warsztaty taneczne były przeplatane śpiewem, który od zawsze towarzyszył ludziom w czasie pracy i zabawy. Warto poznać to, co nas otacza, i korzystać z tego, że żyją jeszcze ostatni, którzy poznali tradycję od swych dziadków – mówiła z entuzjazmem Aleksandra,



Zapał uczestników Konkursu Kapel Dudziarskich był niesamowity – podkreśliło jury zmagani

Fot. Agata Rokita

sandra, która odwiedziła Biskupiznę już wcześniej, podczas lipcowych warsztatów śpiewu i tańca na Taborze w Krobi. Wyjątkową niespodzianką w trakcie spotkania była emisja filmu z 1936 r., dokumentującego biskupiańskie zwyczaje weselne. Zwieńczeniem pierwszego dnia festiwalu była zaś wieczorna zabawa przy żywej muzyce.

### Pospolite ruszenie

– Miałem 15 lat, kiedy muzyka ludowa zaczęła mnie interesować, ale nie tyle przez nasz rodzimy folklor, ile zespoły folkowe, a nawet grające ciężką muzykę, i to na dudach szkockich. Potem przyszło odkrycie, że w mojej rodzinnej miejscowości grają na dudach – opowiada o początkach swojej pasji Krzysztof Polowczyk, obecnie dyrektor Biskupiańskiego Zespołu z Domachowa i Okolic. – To jest niezwykle żywa muzyka, naturalna, porywa do tańca. Żeby ją dobrze poczuć, trzeba ją zatańczyć. Z tańca czerpie się tę energię – podkreślił.

W sobotnie popołudnie pierwszego dnia festiwalu (7-8 września) odbył się Konkurs Kapel Dudziarskich dla początkujących i średnio zaawansowanych (zarówno solistów, jak i kapel). Jury z uznaniem podkreśliło starania o zachowanie autentycznego języka regionalnego, rodzimych strojów, a zwłaszcza bogactwa instrumentarium. Publiczność mogła posłuchać gry na sierszeńkach, mazankach, strunowych skrzypkach podwiązanych, dud w dwóch odmianach: gostyńskiej oraz rawicko-kościańskiej, dostojnego kozła białego weselnego. – Cieszy fakt, że zainteresowanie pielęgnowaniem tradycyjnego śpie-



wu i muzykowania wzrasta także wśród młodego pokolenia, które w ten sposób może się włączyć w proces podtrzymywania i popularyzacji zwyczajów ludowych i narodowych. Kto ma przenosić tradycję w przyszłość, jeśli nie młodzież? – podkreślał Janusz Jaskulski z jury konkursu.

– Tradycja ludowego śpiewu i muzykowania jest cenną i istotną częścią niematerialnego dziedzictwa kulturowego, która nie może zostać zaprzepaszczone. Zapał młodych wykonawców był niesamowity – cieszył się Janusz Jaskulski. W związku z wystąpieniem w konkursie kilku par rodzeństwa, jury zasignalizowało, że może jest to budujący znak powrotu do tradycji rodzinnego muzykowania. Znamienne było też to, że wśród muzykantów dominowały dziewczęta. – Co się dzieje? Dawniej dudziarz i koźlarz musiał być chłopak albo chłop. A dziś feminizuje się nam muzyka ludowa. Panowie, bierzcie się za dudy i skrzypce, bo to wstyd tak odstawać od płci pięknej – apelował.

## Dzioto się, dzioto...

Głównym punktem programu drugiego dnia festiwalu było przedstawienie „Dzioto się jednego razu w biskupiańskiej chatupie” w wykonaniu prowadzonej przez Magdalenę Andrzejewską grupy „Na Fali”, której towarzyszyły dzieci z przedszkola samorządowego „Pod świerkami” w Krobi. – Biskupizna odradza się u nas. Charakterystyczne tradycje są wśród nas, a najmłodsze pokolenie wzrasta w przekonaniu o potrzebie przywiązania do mikroregionu Biskupizna. W ramach festiwalu chcemy pokazywać naszą kulturę w różnych odstępach. Pierwszy promował biskupiański szlak turystyczny, drugi – biskupiański szlak kulinarny (w ramach tego projektu wydano przewodnik „Biskupiański szlak kulinarny”). W tym roku postawiliśmy na kultywowanie gwary – opowiada Maja Moskwa-Loman, zaangażowana w organizację festiwalu naczelnik Wydziału Spraw Społecznych Urzędu Miasta Krobia. – Dziewczyny grają bardzo profesjonalnie. Zespół występuje przy okazji imprez lokalnych. Dokonuje się u nas pospolite ruszenie wszystkich pokoleń. Mamy cztery zespoły, począwszy od przedszkolaków, a skończywszy na pełnych energii 80-latkach. Pani Joanna Prędkowska, która skończyła chyba 83 lata, mówi, że jak ubiera ten strój, wie, że żyje. To kwintesencja Biskupizny – energia. Dla rdzennych Biskupian nie ma rzeczy niemożliwych – podkreśla i wybiega z planami w przyszłość.



Fot. Agata Rokita

*Na Biskupiznie młodzi z entuzjazmem biorą udział w wydarzeniach kultywujących lokalne zwyczaje*

– Każdy rok pogłębia nasze doświadczenie, inspirowane do kolejnych pomysłów. Będziemy dążyć do tego, by na warsztaty przyjeżdżali miłośnicy tego typu muzyki, jak Dom Tańca z Warszawy i Poznania, które uczestniczyły w tegorocznym Taborze. Przez tydzień, od rana do wieczora, mieliśmy warsztaty. I prowadzili je nasi Biskupianie. Wytworzyła się między nami niesamowita atmosfera i więź – wspomina Maja Moskwa-Loman. Entuzjastów tej tradycji Biskupianie witali z radością, jak swoich. Hermetyczność została zniesiona.

**Wielkopolska jest wyjątkowym źródłem regionalnego folkloru. Warto poznawać to, co nas otacza, i korzystać z tego, że żyją jeszcze ostatni, którzy poznali tradycję od swych dziadków**

Drugi dzień spotkania ubarwiły też występy Biskupiańskiego Zespołu z Domachowa i Okolic, „Młodych Biskupian” ze Starej Krobi oraz Lubuskiego Zespołu Pieśni i Tańca im. Ludwika Figasa. Ukoronowaniem imprezy był występ kwintetu Urmuli z Gruzji, który przedsmak swoich umiejętności wokalnych dał podczas rozpoczynającej drugi dzień festiwalu mszy świętej w intencji uczestników.

– Chcemy, żeby to nasze imprezowanie, nasz festiwal poszedł w świat, nie został tylko w Domachowie i okolicy. A poszedł jeszcze dalej – podkreśla Beata Kabata, wodzirejka imprezy. Sympatycznym znakiem przynależności do rodziny Biskupian były opaski na rękę z motywem haftu biskupiańskiego. Nie chodzi bowiem o przynależność do tej tradycji, przekazywaną z pokolenia na pokolenie, lecz szczerą pasję, żywą fascynację. A wtedy i przybysz z daleka stanie się swój.

Agata Rokita



Fot. Agata Rokita

*W niedzielę, po mszy w intencji uczestników festiwalu barwny korowód ruszył na miejsce zabawy*

## Wielkopolska gościnność



**N**a Dożynkach Prezydenckich, które odbyły się 14-15 września w Spale, nie mogło zabraknąć Wielkopolski. Gościnna, pracowita, gospodarna – taka jest nasza wieś. To było widać podczas święta plonów. Goście zachwycali się smakami regionalnych potraw, od których uginały się stoły. Kolejka pod namiotem w Miasteczku Regionów stała od rana do nocy...

– Jestem dumny, że na apel Samorządu Województwa Wielkopolskiego o udział w tym pięknym święcie plonów odpowiedziało w tym roku tak wielu chętnych. Przyjechały z nami do Spaty lokalne grupy działania, przedsiębiorcy, twórcy – ludzie, którym nieobojętny jest los ziemi wielkopolskiej. Rolnictwo wielkopolskie ma co zaprezentować. Możemy być z siebie dumni i zadowoleni. Po prostu jesteśmy dobrzy – podkreślił Tomasz Bugajski, Członek Zarządu Województwa Wielkopolskiego.

### Młotem, dłutem, pędzlem

W Alei Twórców Ludowych już z daleka słychać było kucie żelaza. To najstarszy kowal Wielkopolski – Zdzisław Kempa ze wsi Stare – wykuwał na oczach gości podkowie. Pan Zdzisław był na Dożynkach Prezydenckich już po raz trzeci. Od razu rozpoznała go pani prezydentowa Anna Komorowska. Podeszła, ucięta sobie z rzemieślnikiem pogawędkę. W prezencie dostała podkówkę na szczęście. Na pewno zadziała. – Rok temu kupił u mnie podkowę jeden z dożynkowych gości. Dzisiaj przyszedł do mnie znowu. Co to był za rok – mówić! Awansowałem, poznałem kobietę mojego życia, wziąłem ślub. To na pewno dzięki pana

podkowie! – śmiał się. Pan Zdzisław zajmuje się kowalstwem od 53 lat, kocha ten zawód i jedyne, czego mu żal, to tego, że ma tak niewielu konkurentów w okolicy.

Kilka metrów dalej, schowany za armią drewnianych figurek, siedział Eugeniusz Tacik, rzeźbiarz samouk z Binina. Nie tylko pokazywał gościom, jak z lipowego klocka wyczarowuje się dłutem babę, chłopa, konia, beczkę, wóz i wszystko to, co się zamarzy, ale też pięknie opowiadał o swoich figurkach, w których odbijało się dawne i obecne życie wielkopolskiej wsi. – To piekarz chleb do pieca wkłada. To moja żona wybierająca na polu ziemniaki, to druga moja żona piorąca na tarce... Gospodarz ubijający kapustę w rytm skocznej muzyki... A to nasz rolnik biegnący do unii – żartował.

### My, Wielopolanie, zawsze stynęliśmy

z gościnności i pracowitości.

Na dożynkach to widać

Dłuta pana Eugeniusza mieszały się na stoliku z pędzlami i tubkami od farbek jego sąsiadki ze stoiska – Magdaleny Wojciechowskiej z Biskupizny. – Okolice Krobi to oaza folkloru. Wyjątkowe miejsce. Mamy własny język, obrzędy, stroje, muzykę i taniec. Ludzie są u nas niezwykle pracowici, słowni, chętni do pomocy. Ciągłe coś organizują. To Dzień Kobiet, święto seniora, karnawał. Nie można się nudzić – przekonywała. Biskupiańskie motywy są stale obecne w jej twórczości. Można je znaleźć na kubkach, poduszkach, tkaninach, ale też



Wyjątkowym gościem stoiska Wielkopolski był Prezydent Bronisław Komorowski

w wersji nowoczesnej – na koszulkach dla młodzieży. Dla przedszkolaków pani Magdalena stworzyła kolorowanąkę. – Maluchy, zamalowując kredkami poszczególne elementy garderoby, uczą się, jak wyglądają stroje Biskupianek i Biskupian – opowiada. Książeczka trafiła do rąk pani prezydentowej, która była zachwycona, że w Wielkopolsce folklor w tak przystępnej formie poznają nawet małe dzieci.

## Z energią i fantazją

Prawdziwy tłum oblegał wielkopolskie stoisko w Miasteczku Regionów. Namiot – największy ze wszystkich. Stoisko – ze smakiem zaaranżowane, całe w wiklinie i słonicznikach. Stoty ugięły się od lokalnych przysmaków. Sery, ciasta, wędliny, powidła, soki, placki drożdżowe, rogalce marcińskie... Wszystkie produkty naturalne, bez chemii, konserwantów. I w dodatku oferowane zwiedzającym za darmo... Do degustacji. – My, Wielkopolanie, zawsze stynęliśmy z gościnności i pracowitości. Na dożynkach to widać – cieszyła się Irena Wojciechowska z LGD Puszcza Notecka. Wielkie wrażenie zrobił 38-kilogramowy nadziewany prosiak, który w niedzielę rano został wniesiony na stół. Przygotował go według siebie znanej tylko receptury Alojzy Mrotek, nestor rodu, właściciel zakładów mięsnych „Alojzy Mrotek”. – Prosię było dobrze przemrożone, trzy dni moczone w solance i prawie dziesięć godzin pieczone – uchylił rąbka tajemnicy. Na stoisku Prezydent Komorowski dostał pieczony na miejscu chleb, który natychmiast ucałował. Gorące, pachnące bochenki wyjmowała z pieca para pasjonatów – Mariola Bzdregra i Ryszard Kuryłonek z gospodarstwa agroturystycznego Sycyn Pod Lipą. W „małej Wielkopolsce” Prezydent spędził czas w niezwykle przyjaznej atmosferze, rozmawiając z samorządowcami, przedstawicielami firm i lokalnych grup działania. Dożynki w Spale dla reprezentantów naszego regionu miały jeszcze jeden ważny akcent – w konkursie na „Najładniejszy wieniec dożynkowy o nagrodę Prezydenta Rzeczypospolitej Polskiej” zajęliśmy czwarte miejsce.



*Czym chata bogata... Gospodarze wielkopolskiego stoiska chętnie dziaili się regionalnymi przysmakami*

Fot. Archiwum Sekretariatu Regionalnego KSOW

O to, żeby goście nie tylko się najedli, ale też dobrze bawili, dbały Koto Gospodyń Wiejskich w Izdebkach i zespół „Maniewiaczy” z gminy Oborniki. Ludowe przyśpiewki słychać było nie tylko na głównej dożynkowej scenie, ale i spontanicznie – przy stoisku – niemal przez całą niedzielę... W pięknych kolorowych strojach stali obok siebie: babcia, wnuczka, córka, mąż, żona... Bo w „Maniewiakach” grają i śpiewają całe pokolenia.

**Katarzyna Jabłonowska**



*Przy stoisku Wielkopolski w Miasteczku Regionów ludowe śpiewy słychać było niemal cały czas*

Fot. Katarzyna Jabłonowska

## Szacunek i tradycja



**C**ieszę się, że w Środzie Wielkopolskiej możemy dziękować za dobre plony. Ziemia średzka to godne ku temu miejsce. Jej mieszkańcy śmiało podejmują wyzwania teraźniejszości, podkreślając jednocześnie własną historię i tradycję – mówi Marszałek Marek Woźniak podczas tegorocznych XV Wojewódzko-Archidiecezjalnych Dożynek Wielkopolskich.

W regionalnym święcie plonów, które odbyło się 25 sierpnia, udział wzięli przedstawiciele władz samorządowych województwa, miasta i powiatu średzkiego, a także wojewoda wielkopolski i reprezentanci Kancelarii Prezydenta RP oraz Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

**Wielkopolska jest regionem, który przoduje w kraju pod względem produkcji rolniczej, mimo nie najlepszych gleb i klimatu**

Uroczystości dożynkowe rozpoczęła msza święta, która została odprawiona na Starym Rynku w Środzie Wlkp. Nabożeństwu przewodniczył ks. arcybiskup Stanisław Gądecki, Metropolita Poznański. Tradycyjny bochen chleba, upieczony z mąki z tegorocznych plonów, wnieśli Agata Stępa i Józef Korczyk, rolnicy z gminy Dominowo, pełniący honory starostów dożynek.

### Dobrze wydane pieniądze

– Przykład gospodarstw prowadzonych przez tegorocznych starostów wojewódzkiego święta plonów świadczy najlepiej o postępie, jaki nieustannie dokonuje się w wielkopolskim rolnictwie. Dobra jakość osiągnięta jest rzetelną pracą – podkreślał Marszałek Województwa Wielkopolskiego Marek Woźniak. Dzięki takim postawom Wielkopolska jest regionem, który przoduje w kraju pod względem produkcji rolniczej, mimo nie najlepszych gleb i klimatu. Aby sprostać dużej konkurencji na rynku europejskim, wielkopolscy rolnicy modernizują gospodarstwa i sięgają po najnowsze osiągnięcia w zakresie technologii produkcji roślinnej i zwierzęcej.

Wiele inicjatyw, programów i projektów dotyczących obszarów wiejskich finansowanych jest z budżetu województwa wielkopolskiego



Marszałek Marek Woźniak podczas dożynek podkreślił znaczenie rzetelnej pracy i postępu

Fot. Archiwum UMWW

oraz funduszy europejskich. Efekty osiągnięte przez wielkopolskie rolnictwo świadczą, zdaniem Marszałka Marka Woźniaka, o tym, że pieniądze zostały dobrze wydane.

Wielkopolskim dożynkom tradycyjnie towarzyszyła wystawa rolnicza, którą tym razem zorganizowano przy Parku Łabędzie w Środzie Wlkp. Ekspozycja poświęcona była zarówno nowościom z zakresu techniki i organizacji pracy na wsi, jak i prezentacji dawnych narzędzi rolniczych oraz tradycyjnych zwyczajów i potraw.

Wśród wielu regionalnych instytucji i organizacji związanych z rolnictwem, które uczestniczyły w wystawie, był także Departament Programów Rozwoju Obszarów Wiejskich UMWW w Poznaniu. Na stoisku Departamentu można było się zapoznać z zasadami funkcjonowania Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013 oraz Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich, która w województwie wielkopolskim działa w ramach struktury Urzędu Marszałkowskiego.

### Czas zabawy i relaksu

Dożynkowe uroczystości ubarwiły występy lokalnych i regionalnych zespołów. Oprawę muzyczną ceremonii zapewniła Orkiestra Straży Pożarnej ze Środy Wlkp. W wykonaniu sekcji tanecznej zespołu oglądać można było brawurowo wykonanego poloneza. Obrzęd dożynkowy w tradycyjnej formie przedstawił na śródeckim rynku Zespół Folklorystyczny „Wielkopoleanie”.

Po części oficjalnej dożynek przyszedł czas na relaks. Zebranych w Parku Łazienki niedzielne popołudnie umiliły występy Szczunów z Sulęcina, Kapeli Średzioki oraz Kis Lech Stawski. Wieczorem odbył się koncert zespołu Bajm.

Iwona Połoz



Dożynki przypominają o potrzebie szacunku dla chleba i pracy rolników

Fot. Iwona Połoz

## Stępem, kłusem i galopem



**K**to śledzi ofertę wielkopolskich gospodarstw agroturystycznych, spostrzeże, że wiele z nich proponuje jazdę w siodle, przejazdy bryczką, kuligi czy naukę jazdy konnej. Niektóre mają własne stadniny, a pozostałe opierają się na ofercie licznych mniejszych i większych stadnin oraz ośrodków jeździeckich.

Dzięki nim wypoczynek konno nie jest dziś zarezerwowany wyłącznie dla osób bogatych. Przeciwnie, agroturystyka znacznie poszerza grono potencjalnie aktywnych w ten sposób.

### Gościnną Podkowa

Wiele z takich miejsc znajduje się w południowej części Wielkopolski, w okolicach Leszna. Stadniny w Racocie, Pępowie czy Golejewku znane są każdemu miłośnikowi jazdy konnej. Potencjał tkwiący w regionie nie mógł ująć uwadze osobom myślącym o jego rozbudzeniu. – Idea postawienia na turystykę, zwłaszcza konną, narodziła się, gdy wójtem gminy Pępowo został Marian Poślednik (obecnie senator RP i jednocześnie prezes LGD Gościnną Wielkopolska) – mówi Jarosław Lisiecki z Międzygminnego Związku Turystycznego „Wielkopolska Gościnną”. – Pierwsze rozmowy odbyły się już w 1996 r. I to właśnie z tej idei narodziła się nasza organizacja. Widzimy w turystyce konnej olbrzymi potencjał.

Rzeczywiście, na terenie działania Związku oprócz wspomnianych stadnin jest wiele mniejszych ośrodków. Wszystkie połączyły dwa konne szlaki turystyczne – Wielkopolska Podkowa i Trakt Chłapow-

skiego – wytyczone i oznakowane w terenie przez „Wielkopolską Gościnną”. Pierwszy ma formę pętli i przebiega przez tereny 6 gmin: Pępowo, Kobylin, Jutrosin, Pakostaw, Miejska Górka i Krobica. Drugi wiedzie z Racotu przez gminy Kościan, Czemiń, Krzywiń, Dolsk, Piaski i Pępowo. Oba łączą się we wsi Ludwinowo, a ich łączna długość wynosi ok. 245 km. Na szlakach, przebiegających głównie przez tereny rolnicze, znajdują się miejsca odpoczynku oraz stadniny i gospodarstwa, w których można się pożywić i przenocować.

**W Wielkopolsce jest kilkadziesiąt ośrodków, w których można posmakować jazdy konnej lub uprawiać jeździectwo**

– Nie jesteśmy tourooperatorem i nie organizujemy rajdów – tłumaczy Jarosław Lisiecki. – Ułatwiamy jednak działalność lokalnym mieszkańcom oraz umożliwiamy samodzielną jazdę w terenie. W tym celu wydaliśmy przewodniki po obu szlakach. Są w nich szczegółowe dane o przebiegu trasy, atrakcjach turystycznych, ale też informacje praktyczne, np. o lecznicach weterynaryjnych.

### Konno po puszczy

Szlaki południowej Wielkopolski to niejedynie atrakcje regionu dla koniarzy. Na przeciwnym krańcu województwa powstał Konny Szlak Zbójecki, za który LGD Puszcza Notecka otrzymała w tym roku wyróżnienie w konkursie „Agroturystyka – współpraca w sieci. Mamy



Fot. GOK w Przemęcie

Rajd konny w Przemęckim Parku Krajobrazowym



Fot. Archiwum LGD Puszczza Notecka

Na Szlaku Zbójckim turystów czeka porcja przygody

plan”. Na szlaku przebiegającym przez południowe sektory puszczy leży kilka gospodarstw agroturystycznych oraz stadnina ogierów w Sierakowie. – Szlak Zbójcki to przykład sieciowania produktu. Nasza LGD uczy bowiem podejścia zintegrowanego. Turysta coraz częściej oczekuje od nas kompleksowej oferty, w której znajdzie program dla siebie i dzieci, zróżnicowany i zintegrowany z otaczającymi obszarami atrakcjami. Gdzie w sposób naturalny pozna dziedzictwo historyczno-kulturowe, smaki kuchni, zwyczaje i tradycje naszego regionu – wyjaśnia Irena Wojciechowska, wiceprezes LGD Puszczza Notecka. – Nasz szlak to nie tylko oznakowanie, lecz wspólne usługi i oferta kulinarna. Wydaliśmy przewodnik po zsieciovanych gospodarstwach, organizujemy imprezy wzmacniające promocję, takie jak rajd czy kulig.

Ciekawym przykładem sieciowania siedmiu gospodarstw agroturystycznych jest projekt „Plan rajdów konnych z wykorzystaniem potencjału grupy gospodarstw agroturystycznych i walorów turystycznych powiatu chodzieskiego i powiatów ościennych”, zwycięzca konkursu „Agroturystyka – współpraca w sieci. Mamy plan”. W ramach tej inicjatywy, koordynowanej przez Lidzię Woźniczki z Szamocina, organizowane są rajdy konne tematyczne: szlakiem młynów wodnych wzdłuż Margoninki, szlakiem zabytkowych kościołów (Szamocin, Lipa, Jaktorowo, Smogulec, Żoń, Gołańcz) i szlakiem pamięci narodowej (Margonin, Budzyń,



Rajdy konne organizowane przez siecujące gospodarstwa m.in. w powiecie chodzieskim odbywają się na terenie Nadleśnictwa Podanin

Fot. Archiwum Lidzi Woźniczki

Okręglik). Ich uczestnicy mogą przyjechać ze swoimi końmi, choć organizatorzy wycieczek zapewniają konie z gospodarstw należących do tej sieci. Gwarantowana jest oczywiście opieka przewodników i instruktorów.

## Razem można więcej

Szlaki konne nie są tak popularne jak piesze czy rowerowe. Są rejonowe, gdzie ich natężenie jest niewielkie. Jednak tam, gdzie powstają, mają zaplecze w postaci bazy noclegowej i gastronomicznej, często ukierunkowanej na turystów konnych. Spośród innych szlaków warto wymienić te wytyczone na terenie parków krajobrazowych Przemęckiego i Dolina Baryczy. W Wielkopolsce jest kilkadziesiąt różnych ośrodków, w których można posmakować jazdy konnej lub uprawiać jeździectwo. Są także ośrodki hipoterapii oraz miejsca specjalizujące się w szkoleniu jeźdźców i koni w stylu western.

## Dzięki gospodarstwom agroturystycznym rekreacja z wykorzystaniem koni przestała być zarezerwowana wyłącznie dla osób bogatych

Oferta jest bogata, skierowana do bardzo różnych klientów. Gdziekolwiek są również organizowane rajdy konne, w których każdy może wziąć udział. Taką imprezą w tym roku po raz pierwszy zorganizowała np. LGD Turkowska Unia Rozwoju. Do atrakcji dwudniowego rajdu Patataj należały m.in. spanie na sianie oraz wizyta w Uniejowie, gdzie uczestnicy mogli korzystać ze spa oraz kąpeli w termach. Jak pokazują opisane przykłady, turystyka konna rozwija się dynamicznie, korzystając z istniejącego kapitału. Dzięki współpracy środowisk i ośrodków jazdy konnej udaje się tworzyć produkty turystyczne, które przyciągają ludzi, integrują społeczności i popularyzują tę formę aktywnego wypoczynku.

Marek Rokita

## STREFA SMAKU WIELKOPOLSKI

### Ogród zmysłów

„Przyjemność brzucha jest podstawą wszelkiego dobra” – głosił w starożytności Epikur, podkreślając przy tym zdrowy rozsądek i umiar. Zmysły gości Strefy Smaku Wielkopolski niejednokrotnie były wystawiane na próbę... Jak odnaleźć harmonię w świecie kulinarnej polifonii?

Fot. Maciej Zakrzewski



**Sekretariat Regionalny Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich  
Departament Programów Rozwoju Obszarów Wiejskich  
Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego**

ul. Szyperska 14  
61-754 Poznań

tel. 61 626 60 00  
faks 61 626 60 04

mail: [ksow@umww.pl](mailto:ksow@umww.pl)

[www.wielkopolskie.ksow.pl](http://www.wielkopolskie.ksow.pl)  
[www.prow.umww.pl](http://www.prow.umww.pl)

Publikacja dystrybuowana jest bezpłatnie



SAMORZĄD WOJEWÓDZTWA  
WIELKOPOLSKIEGO



Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich:  
Europa inwestująca w obszary wiejskie  
Projekt realizowany przez Samorząd Województwa Wielkopolskiego w ramach realizacji Planu Działania  
Sekretariatu Regionalnego Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich na lata 2012-2013  
Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Pomocy Technicznej  
Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013  
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013:  
Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi