



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

Załącznik do umowy

Program ramowy wyjazdu studyjnego

Termin 5-12.08.2021 roku

I dzień

2.00-12.15 – zebranie uczestników spod siedzib poszczególnych LGD

12.15-14.45 – przejazd i obiad w Jeleśni

14.30-21.30 – przejazd, kolacja po drodze, zakwaterowanie w hotelu w Budapeszcie

II dzień

8.00-9.00 – śniadanie,

9.00-12.00 – spotkanie uczestników, omówienie doświadczeń i dobrych praktyk wynikających z realizacji projektów przez partnerów projektu.

12.00-13.00 – obiad

13.00-16.00 – przejazd do Szentese

16.00-18.30 – wizyta w gospodarstwie Bakó Kertészeti Kft., które uprawia paprykę bezglebowo z wykorzystaniem wód termalnych z własnej pompy. Prezentację gospodarstw rodzinnych opartych na wodach termalnych poprowadzą: Alicja Henryka Szőríné Zielinska GRODAN B.V., Dr. Nagygal János (Árpád- Agrár Zrt.), Bakó Dániel (Bakó- Kertészeti Kft.).

Na terenie RLGD mamy dwie gminy, w których wykorzystywane są wody geotermalne. W Uniejowie, na bazie tych wód oprócz ogrzewania i basenów termalnych, przygotowywane są produkty lokalne, takie jak ogórki termalne, woda mineralna do picia, żurek i barszcz. Powstała też seria kosmetyków. Uczestnicy z naszego terenu będą mogli podpatrzeć w jaki sposób można wykorzystać geotermię do uprawy. Wszyscy uczestnicy zapoznają się z możliwościami upraw zrównoważonych oraz dowiedzą się na temat promocji i sprzedaży tak uprawianych produktów.

19.00-20.30 – kolacja

20.30-22.30 – przejazd i zakwaterowanie w Berekfüdő.

III dzień

8.00-9.00 – śniadanie

9.00-11.30 – przejazd i wizyta w gospodarstwie produkującym oleje tłoczone na zimno (lub ewentualnie zajmującym się innym rodzajem przetwórstwa owocowo-warzywnego). Gospodarstwo wykorzystujące tradycyjne receptury i mogące się podzielić informacjami na temat promocji i sprzedaży takich produktów przy gospodarstwie oraz współpracy z okolicznymi instytucjami, np. szkołami.

11.30-19.00 – przejazd do Berekfüdő, obiad i udział w pokazie gotowania gulaszu oraz prelekcji dotyczącej tradycji związanych z gulaszem, organizacją imprez i budową promocji regionu na bazie tradycyjnej potrawy, tworzenie produktu turystycznego wykorzystującego zasoby kulturowe, prowadzone przez przedstawicieli Stowarzyszenia Kucharzy Owcy Karcag.

20.00 – kolacja.



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

IV dzień

7.00-7.30 – śniadanie

7.30-9.00 – przejazd do Egeru i odwiedzenie Targu przy Zalár utca, jako przykład dobrze funkcjonującego od lat targowiska z produktami lokalnymi, sezonowymi z okolicznych gospodarstw. Czas wolny.

13.00-14.30 – obiad

14.30-19.00 – przejazd do Poroszlo, wizyta w Ekocentrum. Ekocentrum, to centrum turystyczne i organizacji imprez, które w jednym miejscu pokazuje bogactwa naturalne jeziora Cisa i doliny Cisańskiej, pokazując bogaty świat przyrody drugiego co do wielkości jeziora na Węgrzech. Czterokondygnacyjne centrum, na powierzchni 2600 m² prezentuje wiele stałych wystaw, posiada salę projekcyjną z obrazami w 3 D, potężne akwarium wody słodkiej o pojemności 735.000 litrów z przedstawicielami lokalnej fauny i flory. Uczestnicy zapoznają się ze sposobem wykorzystania turystycznego zasobów przyrodniczych, kulturowych oraz ich promocji.

19.00-20.30 – kolacja

20.30-22.30 – przejazd i zakwaterowanie w Nyíregyháza.

V dzień

8.00-9.00 – śniadanie

9.00-18.00 – przejazd do Tokaju, wizyta i obiad w winnicy Patricius - jedna z uznanych i cenionych winiarni tokajskich. Zrzeszona w prestiżowym stowarzyszeniu Tokaj Renaissance. Winiarnia należy do rodziny Kékessy, ojca Dezső Kékessy i jego córki - Katinki Kékessy. Rodzina ta ma długie tradycje winiarskie, od XVIII wieku jej przodkowie byli w posiadaniu bardzo cenionych parceli w Tokaju, Szegi i Szőlöske. Za początek nowej historii winiarni uznaje się 1999 rok. Kékessy przebudował i unowocześnił winiarnię, znajdującą się przy winnicach Várhegy Obecnie winnica zajmuje 85 ha. Kékessy zatrudnia cenionego enologa - Pétera Molnára. Córka Dezső - Katinka oraz jej mąż zaangażowani są w umacnianie winiarskich tradycji rodzinnych.

Właściciele na cały program zapoznania uczestników z historią, tradycją winnicy, uprawą, zbiorem, produkcją oraz całym mechanizmem promocji, dystrybucji, marketingu potrzebują dwóch bloków po 3 godziny. W przerwie będzie obiad z wykorzystaniem produktów lokalnych.

18.00-20.00 – przejazd i kolacja w Nyíregyháza.

VI dzień

8.00-9.00 – śniadanie

9.00-18.00 – przejazd i wizyta w największym na Węgrzech regionalnym muzeum na wolnym powietrzu. Muzeum Wsi działa od 1979 r. i jest odzwierciedleniem XIX-wiecznego wiejskiego otoczenia, gdzie można dowiedzieć się, jak żyli w tym czasie ubodzy i średnio zamożni chłopcy, czym się zajmowali, co jedli, jakie mieli zwyczaje. Muzeum zajmuje obszar 9 hektarów, na których zgromadzono przykłady architektury ludowej i kultury mieszkaniowej regionu, w sumie ok 100 obiektów.



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

W muzeum w poszczególnych chatkach można wziąć udział w zajęciach od pieczenia chleba, przez garncarstwo, kowalstwo, do malowania, czy tkania z konopi. Uczestnicy oprócz spotkania z przedstawicielem muzeum i dowiedzenia się o sposobie funkcjonowania, rozwoju, promocji, wezmą udział w szeregu zajęć, tak żeby poznać różnorodność oferty, sposób prowadzenia zajęć i zainspirować się do przygotowania podobnych, częściowych ofert u siebie. W trakcie spotkania z przedstawicielem organizacji pozarządowych i samorządu, mające na celu wymianę doświadczeń dotyczących projektów związanych z produktami lokalnymi, turystyką i szeroko rozumianą ich promocją. W przerwie obiad.

19.00-21.00 – przejazd i kolacja w Nyíregyháza

VII-VII dzień

7.30-4.00 – śniadanie, przejazd powrotny z obiadem i kolacją po drodze.