



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

Program ramowy wyjazdu studyjnego

Termin 3-9.09.2020 roku

I dzień

2.00-12.30 – zebranie uczestników spod siedzib poszczególnych LGD

12.30-14.30 – przejazd i obiad w Jeleśni

14.30-20.00 – przejazd i kolacja 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

13.00-15.30 – przejazd do Szentes

15.30-18.00 – wizyta w gospodarstwie Jánosa Gulyása, który uprawia paprykę w szklarniach o łącznej powierzchni ok. 10,8 tys. m². Produkcją papryki zajmuje się od lat 70. ub. w. Od tego czasu gospodarstwo w Szentes systematycznie się powiększało i unowocześniało. Do ogrzewania obiektów uprawowych wykorzystywana jest energia geotermalna. Woda termalna, wydobywana z głębokości ok. 1800–2000 m.. Dzięki temu w gospodarstwie w Szentes nigdy nie wystąpiły problemy z dogrzewaniem upraw. Uprawiana jest tu przede wszystkim ostra papryka, charakterystyczna dla Węgier. Zapylenie naturalne przy wykorzystaniu trzmieli. Wykorzystuje również ochronę roślin biologiczną wprowadzając do szklarni organizmy pożyteczne, tj. dziubałeczek mączlikowy (*Macrolophus caliginosus*), dziubałeczek wielożerny (*Orius* spp.), dobroczynek szklarniowy (*Phytoseiulus persimilis*), mszycarz szklarniowy (*Aphidius colemani*).

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 wykorzystującymi naturalną ochronę oraz dowiedzą się na temat promocji i sprzedaży tak uprawianych produktów.

18.00-20.00 – przejazd do Szolnok, zakwaterowanie i kolacja

III dzień

8.00-9.00 – śniadanie

9.00-13.00 – 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



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

i sprzedaży takich produktów przy gospodarstwie oraz współpracy z okolicznymi instytucjami, np. szkołami.

13.00-14.00 – obiad

14.30-18.00 – udział w Festiwalu Gulaszu. Uczestnicy będą mogli nie tylko spróbować prawdziwego gulaszu, ale także zobaczyć jak można zbudować promocję regionu na bazie tradycyjnej potrawy, jak stworzyć produkt turystyczny korzystając z zasobów kulturowych.

20.00 – kolacja

IV dzień

7.00-8.00 – śniadanie

8.00-13.00 – 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.

13.00-14.00 – obiad

14.00-18.00 – przejazd do Miskolc, wizyta w termach. Uczestnicy zapoznają się ze sposobem wykorzystania turystycznego i gospodarczego wód geotermalnych, zagospodarowania terenu, promocji i wykorzystania zasobów przyrodniczych i kulturowych w miejscu turystycznym.

18.30-19.30 – kolacja

19.30 – przejazd i zakwaterowanie w Nyiregyhaza

V dzień

8.00-9.00 – śniadanie

9.00-17.00 – przejazd do Tokaju, wizyta i obiad w winnicy Patricius - jedna z uznanych i cenionych winiarni tokajskich. Zrzeszona w prestiżowym stowarzyszeniu Tokaj Reinessance. 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.

17.00-20.00 – przejazd i kolacja w Nyiregyhaza

VI dzień

8.00-9.00 – śniadanie

10.00-11.00 – spotkanie z przedstawicielem lokalnej grupy działania mające na celu wymianę doświadczeń dotyczących projektów związanych z produktami lokalnymi, turystyką i szeroko rozumiana ich promocją.



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

11.00-17.00 – 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. 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 przerwie obiad.
17.00-19.00 – przejazd i kolacja w Nyiregyhaza

VII-VII dzień

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