

Kulinaria i roztoczańska kuchnia



dr Joanna Szczęsna
Katedra Geografii Społeczno-Ekonomicznej
Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie

„Wiedza i umiejętności podstawą budowania marki Roztocze”

18.05.2022

Rola oferty kulinarnej w budowaniu lokalnej marki

- Jedzenie to jedna z podstawowych potrzeb człowieka – podczas wszelkich form turystyki ich uczestnicy spożywają posiłki, robią zakupy, korzystają z usług gastronomicznych
- Jedzenie to jedna z ulubionych rozrywek turystów – dobra kuchnia wpływa pozytywnie na wszystkie doznania turysty związane z wyjazdem
- Około 20% turystów jest szczególnie zainteresowane dobrą, autentyczną, lokalną, tradycyjną kuchnią – odchodzenie od tego co globalne i wszędzie dostępne, na rzecz tego co oryginalne, unikalne i związane z odwiedzanym miejscem to światowy trend
- Dziedzictwo kulinarne ma znaczący wpływ na kształtowanie atrakcyjności turystycznej regionu – charakterystyczna, oryginalna kuchnia i lokalne produkty mają znaczący wpływ na wybór destynacji turystycznej

Turystyka kulinarna – popularny trend w turystyce

- Współcześnie coraz więcej turystów podejmuje podróże z motywów związanych z doświadczeniem kulinarnym

„Turystyka kulinarna obejmuje wszelkie wyjazdy o charakterze turystycznym, których głównym powodem jest chęć skosztowania dań i napojów, odwiedzenia znanych restauracji i innych placówek gastronomicznych, uczestniczenia w wydarzeniach gastronomicznych, poznawanie receptur i sposobów przyrządzania potraw, możliwość nabycia produktów i składników niezbędnych do przygotowywania określonych dań, a także wyjazdy w celu odwiedzenia regionów i miejscowości wyróżniających się w kontekście tradycji kulinarnych(…)” [A. Kowalczyk, 2016].

Pozytywne aspekty rozwoju turystyki kulinarnej

- Turystyka kulinarna promuje lokalne dziedzictwo kulinarne i kulturowe regionu i motywuje do podtrzymywania tradycji kulinarnych oraz ochrony produktów lokalnych
- Turystykę kulinarną można uprawiać przez cały rok, bez względu na pogodę
- W podróżach kulinarnych mogą uczestniczyć wszyscy, bez względu na wiek
- Turystyka kulinarna ma wielki potencjał rozwojowy – ma do zaoferowania szeroką gamę produktów

Produkty turystyki kulinarnej

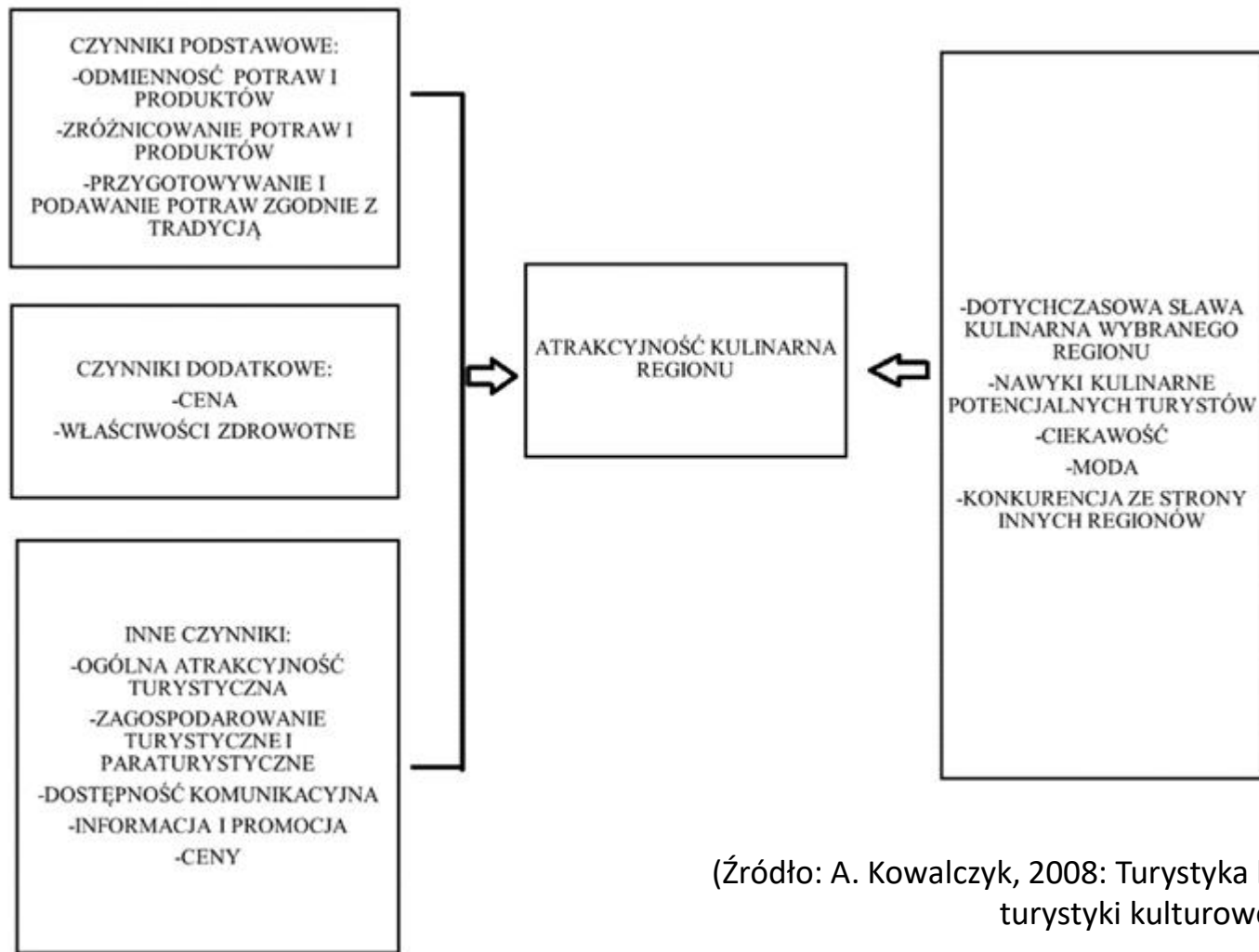
- Miejsca produkcji żywności tradycyjnej: serownie, winnice, browary, piekarnie, gorzelnie, pasieki, gospodarstwa rolne itd. – w tym pokazy/warsztaty produkcji, degustacja, możliwość zakupu
- Tradycyjne targi żywności, sklepy, stragany z żywnością tradycyjną, produkowaną przez lokalnych wytwórców
- Lokale gastronomiczne z różną ofertą: regionalne, tradycyjne, ekskluzywne, fusion, itd.
- Imprezy kulinarne: nawiązujące do regionalnego produktu lub związane ze świętami tradycyjnymi, konkursy, wystawy, festyny, festiwale związane z żywnością i promujące lokalne produkty
- Warsztaty, kursy, szkolenia kulinarne
- Szlaki tematyczne
- Muzea i skanseny związane z żywnością i tradycją kulinarną
- Otwarcia nowych restauracji
- Osobowości związane z kulinariami: znani kucharze/piekarze, restauratorzy, producenci – wydarzenia z ich udziałem
- Charakterystyczny, rozpoznawalny produkt kulinarny
- Inne - wykorzystujące dziedzictwo kulinarne, np. winne/piwne spa, imprezy kulturalne inspirowane żywnością/kuchnią (np. fotograficzne, filmowe, artystyczne itd.)

Preferencje turystów w zakresie oferty turystyki kulinarnej

(wg Global Report on Food Tourism , 2012)

- imprezy kulinarne (79 % respondentów)
- szlaki kulinarne (62%)
- kursy i warsztaty kulinarne (62%)
- tradycyjne produkty kulinarne (59%)
- wizyty na targach, jarmarkach lub u producentów (53%)
- muzea kulinarne (12%)

Co decyduje o atrakcyjności kulinarnej regionu?



Współczesne trendy w turystyce

- Koncepcja 3E w turystyce - (Entertainment - rozrywka, Excitement - ekscytacja, Education - edukacja) – dzisiejszy turysta poszukuje intensywnych doznań podczas podróży
- Jak rozumieć 3E w odniesieniu do turystyce kulinarnej i produktów lokalnych? – turysta pragnie nie tylko dobrze zjeść, ale także nauczyć się czegoś nowego zainspirować, przeżyć/doświadczyć czegoś wyjątkowego, oryginalnego – ważne przy tworzeniu produktów turystycznych!

Przykładowe produkty turystyki kulinarniej w Polsce i na świecie



Winnica Dwie Granice

(Źródło: <https://www.winnicadwiegranice.pl/>)



Winnica „Dwie granice” w okolicach Jasta na Podkarpaciu – w ofercie zwiedzanie winnicy, zakupy w sklepie firmowym, imprezy degustacyjne, usługi noclegowe



MANUFAKTURA SERA

Szkoła serowarstwa domowego w Kukówce w okolicach Gdańska

LUBELSKA REGIONALNA
ORGANIZACJA TURYSTYCZNA



Dzień w Kukówce

Spędź ze mną dzień lub dwa w
Kukówce i pozwól się
zainspirować



Wyjątkowy czas dla rodziny na wsi

Spacer z kozą, na koniu? A może
szukanie jajek w kórniku?



Koncerty

Muzyka na żywo w Kukówce

Ministerstwo
Sportu i Turystyki

(Źródło: <https://www.kukowka.pl/informacje>)



Kantyna-degustacja w Manufakturze Sera





Podlaski Ogród Ziołowy



Warzywnik ekologiczny



Artykuły spożywcze i rękodzieło



Karczma



Galeria rzeźb w kamieniu



Zielarnia



Zabytkowy Kościół



Sklep ziołowy Dary Natury



Pracownia ceramiczna

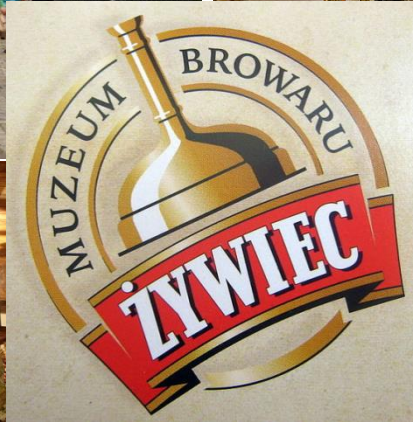
(Źródło: <https://ziolowyzakatek.pl/>)

„Ziołowy Zakątek” w Korycinach – świetny przykład zintegrowanego produktu turystycznego. W ofercie: usługi noclegowe w tradycyjnych podlaskich chatkach (skansen), tradycyjne potrawy podlaskie z ziołami z własnych upraw, ogrody ziołowe (możliwość zwiedzania), pijalnia ziół, ziołowe spa, sklep, warsztaty ziołowe i plastyczne, edukacja, szereg usług dodatkowych dla każdego!



(Źródło: <https://muzeumpiernika.pl/>)

„Żywe Muzeum Piernika” w Toruniu – ekspozycja muzealna tradycji piernikarskich, pokazy i warsztaty wyrobu pierników, sklep



(Źródło: <https://muzeumbrowaru.pl/>)

Browar „Żywiec” – złożony produkt turystyczny związany z produkcją i konsumpcją piwa: interaktywna ekspozycja muzealna tradycji browarniczych, degustacja, sklep, możliwość oglądania współczesnego procesu produkcji, restauracja przy browarze.



(Źródło: <https://skansen.lublin.pl/>)



Muzeum Wsi Lubelskiej: ekspozycje muzealne kuchni wiejskiej, dworskiej, małomiasteczkowej, żydowskiej, piwiarni, młyna, olejarni; wydarzenia kulturalne odtwarzające tradycje wyrobu żywności na Lubelszczyźnie i świąt okolicznościowych; warsztaty i lekcje muzealne; karczma z regionalną żywnością, możliwość zakupu



Wielki Bazar w Stambule
(Źródło: <http://www.transazja.pl/>)



Targ rybny w Katanii na Sycylii
(Źródło: <https://www.globtroter.pl/>)



(Źródło: <https://podroze.gazeta.pl/>)



(Źródło: <https://chorten.com.pl/>)

Miejsca, w których można zakupić oryginalne, lokalne, świeże produkty: targi, bazarki, sklepiki, stoiska – lokalne produkty to chętnie kupowane pamiątki z podróży



Restauracja „Ithaa” na Malediwach
(źródło: <https://www.motorowy.com/>)



Danie przygotowane w technologii molekularnej
(źródło: <https://instanco.pl/>)

Placówki gastronomiczne: restauracje, karczmy, puby, bary, kawiarnie itd. – wyróżniające się oryginalnym wystrojem i lokalizacją, oryginalnymi daniami, kuchnią tradycyjną i lokalną; restauracje o dużej renomie np. posiadające gwiazdki Michelin



Restauracja „Redwoods Treehouse” w Nowej
Zelandii (źródło: <https://inhabitat.com/>)



Restauracja „Giraffe Manor” w Kenii
(źródło: <https://memories.pl/>)



„Atelier Amaro” – polska restauracja z gwiazdką
Michelin (źródło: <http://lorien.pl/>)



(Źródło: <http://karczmamlynowka.eu/>)



(Źródło: <https://www.tripadvisor.com/>)



Karczma „Bąkowo Zohylina Wyźnio” w Zakopanem (źródło:<http://www.wyznio.pl/>)

Karczmy i restauracje regionalne – serwują tradycyjne potrawy, wystrój i kulturę oraz imprezy okazjonalne.
W karczmie można także zorganizować stoisko z możliwością zakupu lokalnych wyrobów.



HOME GROWN TEXAS FUN

(Źródło: <https://strawberryfestival.com/>)



LUBELSKA REGIONALNA
ORGANIZACJA TURYSTYCZNA



Ministerstwo
Sportu i Turystyki



(Źródło: <https://lubelski.pl/>)



Wydarzenia kulinarne (od lokalnych po międzynarodowe): festiwale i święta kulinarne, jarmarki, festyny, targi gastronomiczne, imprezy artystyczne o tematyce kulinarnej, konkursy, warsztaty



(Źródło: <https://ziemialubaczowska.com/>)



(Źródło: <https://lodz.naszemiasto.pl/>)



(Źródło: <http://gazetabeskidzka.pl/>)

(Źródło: <http://debrzno.pl/>)

(Źródło: <https://www.torun.pl/>)





Jarmark Bożonarodzeniowy w Pradze
(źródło:<https://obozynatopie.pl/>)



„Oktoberfest” w Monachium– największa impreza piwna
(źródło:<https://forsal.pl/>)



Targi gastronomiczne w Dijon
(źródło:<http://www.followthetaste.pl/>)



„Surstroming Festival”- święto śmierdzącego śledzia w Szwecji
(źródło:<https://visitsweden.com/>)



Festiwal kuchni dworskiej w Baranowie Sandomierskim

(Źródło: <http://newsgastro.pl/>)

Szef kuchni poleca

Remigiusz Raczka

spotkanie autorskie
oraz pokaz
sztuki kulinarnej

11 marca **Biblioteka**
godz. 18.00 **ul. Kasprowicza 12**

Miejska i Powiatowa Biblioteka Publiczna im. R. Kincla w Raciborzu
www.biblrac.pl facebook.com/biblrac @biblrac

(Źródło: <https://www.biblrac.pl/>)

Wydarzenia z udziałem znanych kucharzy i kulinarnych celebrytów



(Źródło: <http://www.kurierpoludniowy.pl/>)

**ODKRYJ
TAJEMNICE KUCHNI
Z MICHELEM MORAN**

16 listopada i 14 grudnia
Zapraszamy od godziny 14.00
Gotowanie z Michele Moran

(Źródło: <http://warszawa.centers.pl/>)



(Źródło:)

„La Tomatina” – bitwa pomidorowa w Hiszpanii

(Źródło: <http://www.whatisguide.net/>)



„Chees Rolling Down Hill” - Anglia

(Źródło: <https://www.dailymail.co.uk/>)



Karnawałowa bitwa na pomarańcze -Włochy

(Źródło: <http://tuba.pl/>)

1. FILMS FOR FOOD FESTIVAL

27-30 czerwca 2019



POKAZY
W KINIE MURANÓW

POKAZ
PLENEROWY
W HALI KOSZYKI

KOLACJE
DYSKUSJE
DEGUSTACJE



KINO MURANÓW

(Źródło: <https://kinomuranow.pl/>)



Imprezy kulturalne z motywem kulinarnym



(Źródło: <http://www.carving-art.pl>)



Mistrzostwa Polski w Carvingu - Sandomierz



(Źródło: <https://rdk.rzeszow.pl/>)



(Źródło: <https://bosko-wlosko.pl/>)



(Źródło: <https://biznes.newseria.pl/>)



(Źródło: <https://www.galeria-reisen.de>)

LUBELSKA REGIONALNA
ORGANIZACJA TURYSTYCZNA



Ministerstwo
Sportu i Turystyki



(Źródło: <https://www.facebook.com/pg/szlakoscypkowy/>)

Szlaki kulinarne - łączą ze sobą obiekty, miejsca i usługi o tematyce kulinarnej. Pozwalają w ciekawy sposób poznać regionalne tradycje kulinarne, specyfikę danej kuchni czy lokalnego produktu.



Targ z ekologiczną żywnością przy bulwarze Raspail
(źródło: <https://kukbuk.pl/>)



Najbardziej znana ciastkarnia Gerarda Mulota
(źródło: <https://parisiny.typepad.com/>)



Najbardziej znany mięsny „butik retro” - *Boucherie Triperie*
(źródło: <https://mkr.s.family/>)



Najstynniejsza piekarnia paryska (źródło: <http://www.findeatdrink.com/>)

Trasa tematyczna „**Kulinary spacer po Paryżu**” – trasa łączy miejsca, gdzie sprzedaje się lub serwuje oryginalne, zdrowe produkty lub lokalne potrawy



Kogut z Kazimierza Dolnego
(Źródło: <https://www.dziennikwschodni.pl/>)



Rogal Świątomarciński z Poznania
(<http://kuchennefantazje.blogspot.com/>)



Cebularz lubelski
(Źródło: <http://www.soshe.pl/>)



Oscypek podhalański
(Źródło: <https://en.wikipedia.org/wiki/Oscypek>)

Charakterystyczny, unikalny produkt kulinarny – rozpoznawalny, chętnie kupowany jako pamiątka z wyjazdu



„Winny Dworek” w Mierzęcinie – winne spa
(źródło: <http://www.winnydworek.pl/>)



Winne spa w Japonii
(źródło: <https://www.bbc.com/travel/>)

Kulinaria inaczej – wykorzystanie produktów lokalnych w innych usługach, np. kosmetyce, spa&wellness



„Beernarium” – piwne spa w Zakopanem
(źródło: <https://piwnespa.com/>)

Atuty Roztocza jako destynacji turystycznej i kulinarnej

- Region atrakcyjny turystycznie - bogactwo środowiska przyrodniczego i kulturowego, istniejąca infrastruktura turystyczna
- Region ekologicznie czysty – czyste środowisko sprzyja produkcji zdrowej żywności, ekologicznemu rolnictwu
- Przygraniczne położenie – atut regionu - przenikanie kultur (w tym kultury kulinarnej – kuchnia roztoczańska jest mieszanką wpływów kuchni żydowskiej, chłopskiej i ukraińskiej), możliwy transgraniczny ruch turystyczny
- Wiele oryginalnych, tradycyjnych produktów żywnościowych i dań – w tym wiele wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych

Bogactwo kuchni roztoczańskiej opiera się na zdrowych produktach pochodzących z lasów, wód (rzek i jezior), pól uprawnych, dlatego można ją promować hasłem, np. :

Zdrowie z lasów, wód i pól...

Kuchnia roztoczańska – flagowe produkty

- Miody - szczególnie fasolowy, nawłociowy, gryczany, lipowy, rzepakowy i inne produkty pszczelarskie
- Kasza gryczana i wyroby z niej, np.: gołąbki, pieróg biłgorajski
- Oleje tłoczone na zimno – szczególnie Olej Świąteczny Roztoczański z rzepaku
- Ryby
- Dziczyzna
- Zupy: flaki zamojskie, barszcz szczawiowy, parzybroda, zapalanka, zupa z pokrzywy
- Trunki:
 - nalewki: sosnówka, dereniówka, trześniówka, wiśniówka
 - wino
 - piwo
- Tradycyjne pieczywo na zakwasie, pieczone pierożki, cebularze
- Tradycyjne wędliny
- Owoce lasu: grzyby, czosnek niedźwiedzi, jagody, borówki itd. oraz wyroby z nich (soki, przetwory)
- Wody mineralne: „Horynianka”, „Galicya”, „Roztoczanka”



Olej święteczny roztoczański
(Źródło: <https://veturo.pl/>)



Piróg biłgorajski
(Źródło: <https://www.doradcaszaku.pl/>)



Roztoczańskie łupcie – gołąbki z kaszą
gryczana i olejem (Źródło: Magiczne Roztocze,
2020. Magazyn turystyczny, kalendarium,
informacje praktyczne)



Pieczone pierożki i cebularz (Źródło: <https://veturo.pl/>)



(Źródło: <https://www.skworcu.com.pl/>)



Sosenka- nalewka na młodych pędach sosny (Źródło: <https://lgdnaszerotocze.pl/>)



Pierogi z karpem (Źródło: <http://www.beatasniechowska.pl/>)

Interesujące miejsca związane z kuchnią roztoczańską

LUBELSKA REGIONALNA
ORGANIZACJA TURYSTYCZNA

ROZTOCZE

Ministerstwo
Sportu i Turystyki



Gospodarstwo „Olechata” w Ruszowie – zintegrowany produkt turystyczny: Olejarnia Świąteczna, zagroda edukacyjna, sklep z produktami regionalnymi, wypożyczalnia rowerów



LUBELSKA REGIONALNA ORGANIZACJA TURYSTYCZNA



(Źródło: <https://www.guciov.pl/>)

Ministerstwo Sportu i Turystyki



„Zagroda Guciów” – zintegrowany produkt turystyczny: gospoda, noclegi, muzeum, warsztaty edukacyjne, sklep z produktami regionalnymi i pamiątkami, imprezy okolicznościowe i kulturalne związane z tradycją Roztocza, zwiedzanie okolicy



Pasieka "ULIK"

MIÓD FASOLOWY

Oryginalny Regionalny Produkt Tradycyjny z Roztocza



www.ulikroztocze.pl



(Źródło: <https://ulikroztocze.pl/>)

Gospodarstwo pasieczne i zagroda edukacyjna „Ulik” (Mokrelipie)- zintegrowany produkt turystyczny: pasieka, zajęcia edukacyjne, skansen pszczelarski, sklep z wyrobami pszczelarskimi, noclegi

... i inne pasieki, np.: „Pszczółka” w Turzyńcu,
„Pszczeli Dworek” w Gorajcu – Zagroblach,

LUBELSKA REGIONALNA
ORGANIZACJA TURYSTYCZNA

ROZTOCZE

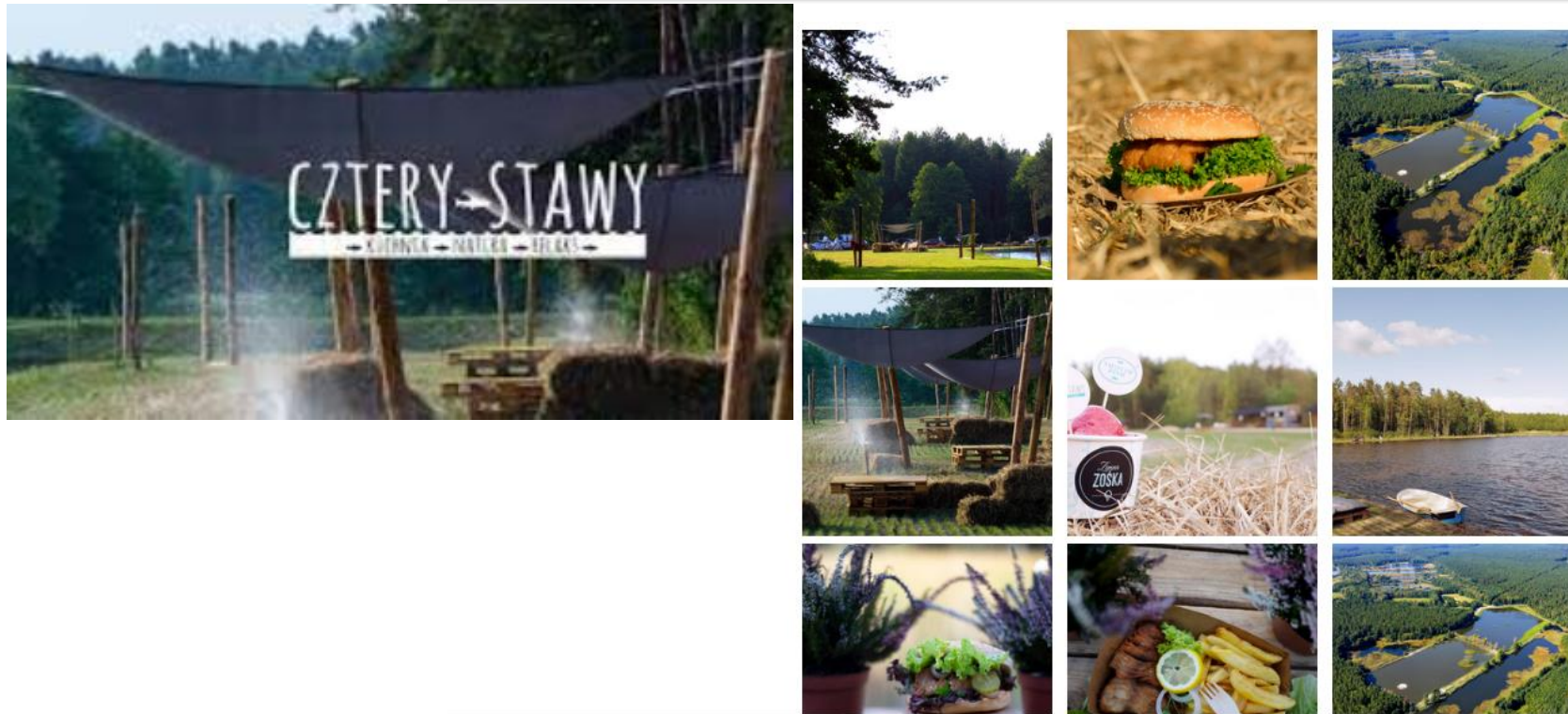
Ministerstwo
Sportu i Turystyki



(Źródło: <https://agroturystyka-czarnowoda.pl/>)

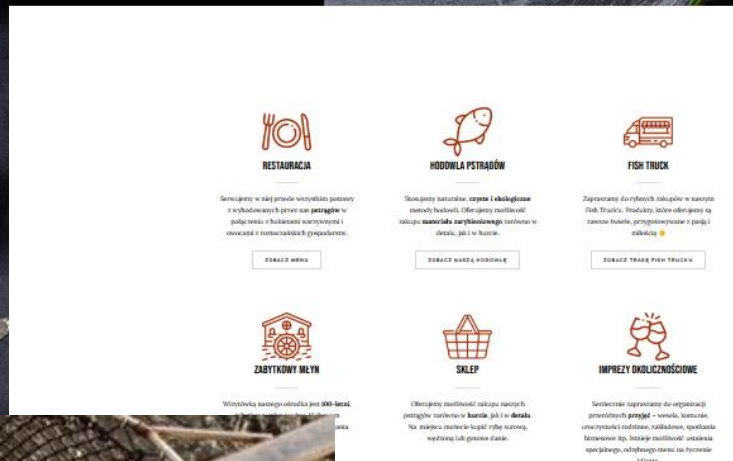


Czarnowoda – gospodarstwo agroturystyczne i winnica



(Źródło: <https://cztery-stawy-kuchnia-natura-relaks.business.site/>)

- **„Cztery Stawy Kuchnia Natura Relaks”** (Ruda Różaniecka) – gospodarstwo rybackie i restauracja z daniami z ryb



(Źródło: <https://pstragroztoczanski.pl/>)

- „Pstrąg Roztoczański” (Bondyryz) – zintegrowany produkt turystyczny: gospodarstwo hodowlane pstrągów, restauracja „Chata Rybaka”, obwoźny sklep rybny (Fischtruck), zwiedzanie zabytkowego młyna i zajęcia edukacyjne, plac zabaw



Restauracja Muzealna



(Źródło: <https://ormianskiepiwnice.pl/>)



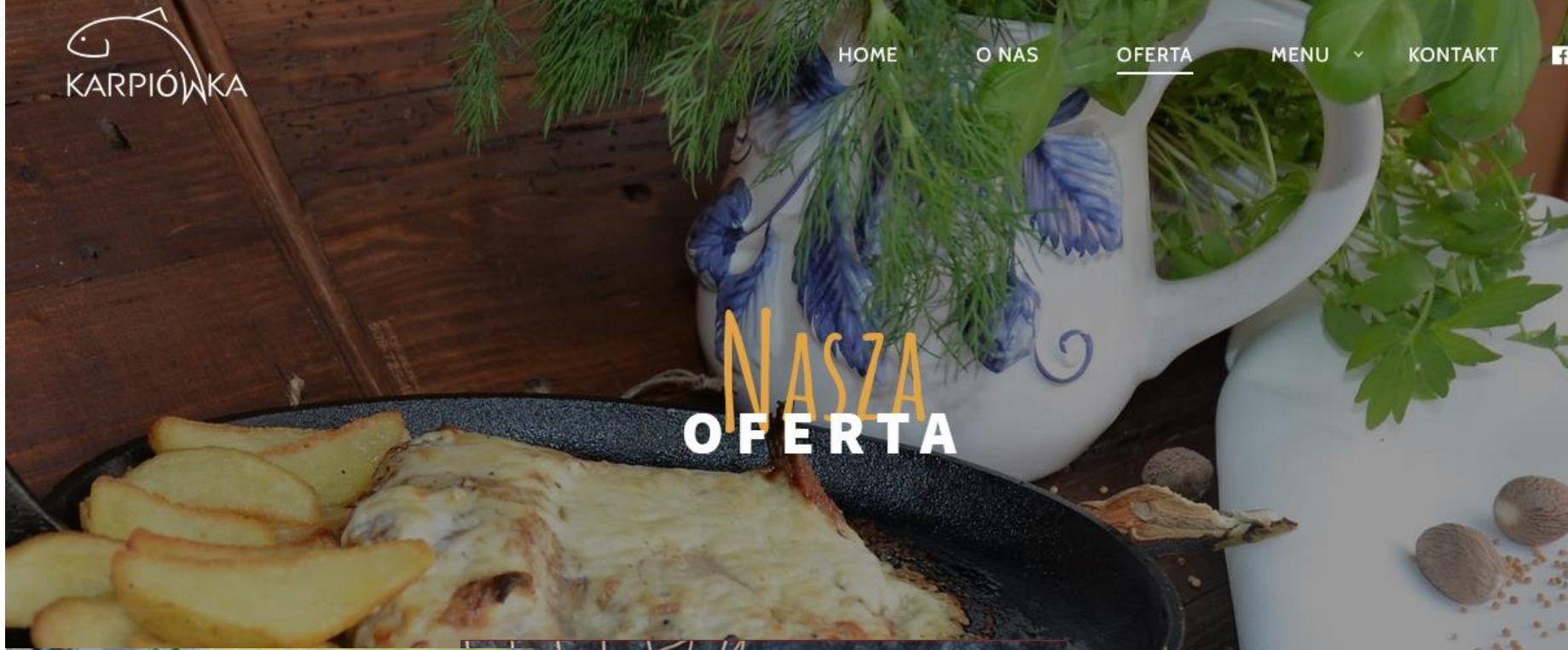
Możemy się pochwalić nagrodami z wielu konkursów, w których braliśmy udział.

I miejsce w 2011r za „Zupę pokrzywową” na Festiwalu Produktu Lokalnego od LOT „Zamość i Roztocze”

II miejsce w 2012 r za „Królika po wiejsku” na Festiwalu Produktu Lokalnego od LOT „Zamość i Roztocze”

III miejsce w 2010r za „Gryczniaki z boczkiem z sosem grzybowym” na Festiwalu Produktu Lokalnego od LOT „Zamość i Roztocze”

- **Restauracja Muzealna Ormiańskie Piwnice (Zamość)** – oryginalna kuchnia ormiańska, polska i roztoczańska



(Źródło: <http://karpionka.pl/>)

„Karpiówka” (Bełżec) – gospodarstwo rybackie, karczma rybna,
imprezy okolicznościowe, sklepik z własnymi wyrobami z ryb

The screenshot shows the website for Browar Zwieryniec. The navigation bar includes links for 'O BROWARZE', 'ZWIERZYNIEC PILS', 'GDZIE KUPIĆ', 'AKTUALNOŚCI', and 'ZWIEDZANIE BROWARU', along with social media icons for Facebook and Instagram. The main content area features a grid of four news items, each with a date, a title, and a corresponding image.

Date	Title	Image Description
17.05.2021	Browar w Zwieryńcu ponownie otwarty dla turystów	Exterior view of the white brick brewery building with a central courtyard.
15.05.2021	Zapraszamy do Pijalni Piwa Zwieryniec	Outdoor beer garden area with a wooden pergola and people sitting at tables under a white umbrella.
12.05.2021	Zwieryniec Witbier rusza w Polskę	Close-up of a glass of golden beer with a white head of foam, featuring the Zwieryniec logo.
10.08.2020	Powiększona strefa wypoczynkowa	Outdoor beer garden area with people sitting at tables under a white umbrella.

LUBELSKA REGIONALNA ORGANIZACJA TURYSTYCZNA

ROZTOCZE

Ministerstwo Sportu i Turystyki

(Źródło: <http://zwieryniec.pl/>)

- **Browar Zwieryniec** – produkt zintegrowany: muzeum, pijalnia piwa, imprezy kulturalne, kino plenerowe

Zakup produktów regionalnych

 LUBELSKA REGIONALNA
ORGANIZACJA TURYSTYCZNA



Tradycyjne wędliny



Pieczyno na naturalnym zakwasie
Tomaszów Lubelski



Eco owoce i warzywa

SWOJSKI
STÓŁ



ZWIERZYNIEC

Mięso w słoikach
i przetwory owocowe



Fabryka Soków Bełzec

Soki i octy owocowe



Miody oraz produkty pszczele
Dyniska



Smak tradycji od 1998 r.

Przetwory owocowo warzywne
Produkty garmazeryjne
Rogóźno

 Ministerstwo
Sportu i Turystyki



Ciasta oraz wypieki, Tomaszów Lubelski



Oleje tłoczone metodą tradycyjną

Sklepik z produktami regionalnymi w Tomaszowie Lubelskim (Źródło: <https://ikoszyk.pl/>)



The advertisement is for 'Domowy stragan' (Home Stall). At the top, it says 'ROSTOCZAŃSKIE SMAKI z DOMOWEJ KUCHNI' and 'Domowy stragan'. Below this is a list of products on wooden planks: 'chleb żytni', 'smalec, mięso', 'grzyby, ogórki', 'soki, dżemy', 'domowy stragan', 'sklep wysytkowy', and 'kontakt'. There are also sections for 'polecamy' (we recommend) featuring 'MIÓD PSZCZELI pasieka "ULIK" SKANSEN, APITURYSTYKA' and 'NOCLEGI smodzielny domek na Rostoczach' with a photo of a house and the text 'Noclegi u ANULI'. A central photo shows a man and a woman at a stall with various food items. Text in the photo says 'Turystów szukających smakowych atrakcji na Rostoczach zapraszamy na degustację i zakupy do naszego domowego straganu. Mieszkamy na trasie Zwierzyniec - Krasnobród w miejscowości Guciów 21, około 10km od Zwierzynicy.' There are also small banners for 'CHLEB WIEJSKI' and 'z pieca'.

(Źródło: <http://wiejski-chleb-na-zakwasie.pl/>)

Imprezy kulinarne

LUBELSKA REGIONALNA ORGANIZACJA TURYSTYCZNA

„XVIII JARMARK GALICYJSKI SMAKI ROZTOCZA”
6 - 9 LIPCA 2017r.

CZWARTEK 6 LIPCA 2017 r.
CENTRUM KONCERTOWO - WYSTAWIENNICZE W NAROLU (dawna cerkiew na Krupcu)
20.30 TEATR ANARODKI FLORIANUM
Spektakl pt. „Tuś”

PIĄTEK 7 LIPCA 2017 r.
15.30 SZKOŁA PODSTAWOWA IM. ŚW. BRATA ALBERTA W NAROLU
Konkurs wśród gospodarstw rybackich pn. „Ryba z Roztocza”
16.00 SZKOŁA PODSTAWOWA IM. ŚW. BRATA ALBERTA W NAROLU
Konferencja pn. Rozmawiaj się w Roztoczu - ryby

SOBOTA 8 LIPCA 2017 r. - RYNEK W NAROLU
11.00 - 18.00 Ruch jarmarczny
9.00 - 17.00 IV Konkurs Kulinarny pn. „Galicyjskie Smaki Wczoraj Dziś i Jutro”
10.00 - 18.00 Pokazy edukacyjno - kulinarne
12.00 - 17.00 II Konkurs dla Kół Gospodyń Wiejskich pn. „Spod Galicyjskiej Strzechy”
13.30 - 16.00 Występy wokalne instrumentalne dzieci, młodzieży oraz seniorów z terenu gminy Narol
15.30 - 16.00 Inauguracja Jarmarku Galicyjskiego
16.00 - 16.30 Sambor Dudziński z dźwiękowizją
17.00 - 18.30 Zespół „TĘGIE CHŁOPY”
18.30 - 19.00 Uroczyste nadanie dyplomów:
IV Konkursu Kulinarnego „Galicyjskie Smaki Wczoraj, Dziś i Jutro”,
II Konkursu dla Kół Gospodyń Wiejskich „Spod Galicyjskiej Strzechy”, „Ryba z Roztocza”
19.30 - 21.00 Kapela MALISZÓW
21.00 - 21.20 Pokaz nowoczesnych technologii kulinarnych
21.50 - 23.00

BRATHANKI
23.00 - 02.00 Dyskoteka DJ TIGER

NIEDZIELA 9 LIPCA 2017 r. - STADION SPORTOWY W NAROLU
13.00 Turniej piłki nożnej o Puchar Lasa 2017 r.
14.00 - 18.00 Ruch jarmarczny
15.00 - 16.30 Widowisko Estradowe „LADY FAMA I MYŚZKA MIKI” - Program zabaw interaktywnych dla dzieci i rodziców
16.30 - 17.30 „Tomaszowska Kapela Podwieńkowska”
18.00 - 19.30 Zespół country „Sólano W”
20.00 - 21.30 Zespół coverowy „REVERS”
21.15 - 02.00 Dyskoteka DJ BLAGGO

Dotychczasowe atrakcje:
- Rynek z produktami tradycyjnych
- Smażak z potrawami roztoczańskimi
- Kół Gospodyń Wiejskich
- Miasteczko zabaw dla dzieci
- Punkt informacyjny RIŁGD ROZTOCZE

REKORD POLSKI - koktajl mleczno truskawkowy

Główni sponsorzy:
- Stronno namidek Jana III Sobieskiego
- Warsztaty garncarskie prowadzone przez Andrzeja Piłgę
- Kształowno artystyczne i metaloplastyka w XXI wieku, jako świadectwo łączności dawnych czasów
- Sociska rybackie

Dotychczasowe atrakcje:
- Rynek z produktami tradycyjnych
- Smażak z potrawami roztoczańskimi
- Kół Gospodyń Wiejskich
- Miasteczko zabaw dla dzieci
- Punkt informacyjny RIŁGD ROZTOCZE

REKORD POLSKI - koktajl mleczno truskawkowy

Główni sponsorzy:
- Stronno namidek Jana III Sobieskiego
- Warsztaty garncarskie prowadzone przez Andrzeja Piłgę
- Kształowno artystyczne i metaloplastyka w XXI wieku, jako świadectwo łączności dawnych czasów
- Sociska rybackie

(Źródło: <http://roztoczewita.pl/>)

Zapraszamy do udziału
w konkursie potraw
„Smaki Zamościa i Roztocza”

Zgłoszenia do 28 maja 2021 r.
Regulamin na
www.zdk.zamosc.pl

(Źródło: <https://www.derkom.pl/>)

GRYCZAKI
Park Misztalec w Janowie Lubelskim
7-8 sierpnia 2021r.

7 sierpnia 2021 (sobota)
Prezentacja zapród wiejskich, sponsorów i hubców ludowych.
Dzielenie zapród na potrawę regionalną i lokalną nalewkę jarzemiową.
15.00 Kulinarne warsztaty dla dzieci - wyroby piernicy
16.00 Kulinarne prezentacje „Zielonej Brzozy Roztocza”
Gadziłowski: galicyjskie orzechy i kasza i kapusta
grzybiarskie przez KGW Wysoke Działy i Modliborz.
17.00 Zupa rylna z Pancerz Karpion w roli głównej
pokaz gotowania w wykonaniu
Mateusza Krzywicka, finalisty MasterChef.
18.00 Zespół Muzyczny Roztoczańskich i muzyka w dźwięk zawiadom.
19.00 Widowisko w rytmie smyczki przebojów
Zatęcza Tancerze z RTT „Jump” i zespołowi Wokalistki z Jank.
20.30 Koncert Agnieszki Włochalskiej Band.

8 sierpnia 2021 (niedziela)
Buciatki gości Dobre Piastowskiego Kłosa i smaczny pokaz
walk rybackich.
14.00 Parada kapeluszy i pasteci z bajek prowadzona przez Krystę Gryczak
i Krzysztof Jarzemiak w rytmie Dźwięk Orkiestry
14.30 Kulinarne prezentacje „Zielonej Brzozy Roztocza”
Wrocławski: panczono przez KGW z Kowalicy E.
15.30 Prezentacja „Włoch”
16.00 Pokaz gotowania „Burger Show” prowadzony przez
Joannę Studzińską, finalistkę MasterChef.
17.00 Pokaz Smażki i smagi w wykonaniu Pawła Zębka.
18.00 „Janowska Szekerczarnia” - konkurs i pokazy orzech.
19.00 Dzielenie wyrobów konkursowych na potrawę regionalną i nalewkę jarzemiową.
20.00 Koncert zespołu Dzielak.

Sponsorzy Główni: JANEX
Sponsorzy Oficjalni: ESKA
Partnerzy medialni: Mianowca, Tęcza, Roztocze, dębina
Organizatorzy: Roztocze, Janów Lubelski

(Źródło: <https://powiatjanowski.pl/>)

pod patronatem Andrzeja Wrucka Prezydenta Miasta Zamość

23. JA RMA R K H ET M A N S K I

Festiwal produktu lokalnego "Smaki Zamościa i Roztocza"

Zamość, 3-4 czerwca 2017, godz. 9:00-22:00, Rynek Wielki, Sołny, Wodny

PROGRAM ARTYSTYCZNY:

3.06 (sobota)

12:00 Szczepreska Kapela Podwórkowa
 13:00 Kabaret Gzys Szyderców
 14:00 Zespół Pieśni i Tańca "Zamojszczyzna"
 17:00 Pankharita i przyjaciele - koncert jubileuszowy
 20:00 Zespół Dzikie Jabłko
 21:30 Teatr Ognia "Utopia" fireshow

4.06 (niedziela)

11:00 Akcja Kilometry Dobra - występy zespołów
 17:00 Krasnobrodzka Orkiestra Dęta
 19:00 Zespół Plateau - Projekt Grechuta



LUBELSKA REGIONALNA ORGANIZACJA TURYSTYCZNA



Ministerstwo Sportu i Turystyki

(Źródło: <https://zamosc.naszemiasto.pl/>)

Miasto i Gmina Cieszanów i Centrum Kultury i Sportu w Cieszanowie zapraszają na:

Festiwal Smaków w Cieszanowie

NALEWKI NA KRESACH AD. 2021

SMAKI GALICJI 2021

19.06.2021r. Zalew „Deszczownia” w Starym Lublińcu
Zawody wędkarskie „Rybka z haka”

25.06.2021r. CKiS w Cieszanowie
Konferencja „Wartości odżywcze ryb słodkowodnych” (Prelegenci: Izabella Byszewska, Tomasz Róg, Adam Działo, Jarosław Uściński, Agnieszka Andruszewska)

„Nalewki na Kresach” - turniej nalewek

26.06.2021r. Rynek w Cieszanowie

„Smaki Galicji” konkurs Kulinarnego Pucharu Polski
„Galicyska Miska” - konkurs dla Kół Gospodyń Wiejskich
Rybka lubi pływać (Gry i zabawy dla dzieci i młodzieży)
Rybka prosto z gara (Pokaz filetowania karpia i wielkie gotowanie zupy rybnej połączone z degustacją)
Profesjonalne stanowisko wędkarskie PZW Przemysł (Reprezentanci Kadry Narodowej - pokaz sprzętu i technik wędkowania, prezentacja samochodu służbowego Społecznej Straży Rybackiej)
Ryneczek Produktów Tradycyjnych (Agro-Raj Ewelina Goraj produkty wege; Andrzej Wawrzyniec Olejarnia Lubaczów; Miody Fraciszek Szywał; Leda-Ser Leszek Jakimowicz; Agnieszka Andruszewska pstrągi wędzone)
Promocja ryb i stanowisko informacyjne RLGD Roztocze
Scena muzyczna (Niezapominajki, Kapela Nad Brusienką, Szarotki, Kapela Podwórkowa Pawłaki, Młodzież z ogniska wokalnego i tanecznego z CKiS, Łąpserdaki)



(Źródło: <https://elubaczow.com/>)

W jaki sposób promować i rozwijać ofertę kulinarną Roztocza i turystykę kulinarną?



- Organizować wiele imprez tematycznych związanych z lokalnymi produktami, w tym konkursy kulinarne i imprezy z celebrytami kulinarnymi
- Stworzyć kulinarne szlaki/trasy turystyczne – monotematyczne, np. „Szlak rybny Roztocza”, „Szlak miodowy Roztocza” lub zintegrowane, np. „Smaki Roztocza”
- Stworzyć produkt – wizytówkę, np. „miodowe ciastko z Roztocza” w kształcie konika polskiego
- Stworzyć muzeum, skansen lub izbę tradycji kulinarnych Roztocza
- Stworzyć ofertę kulinarnych wycieczek tematycznych
- Prowadzić zajęcia edukacyjne z zakresu tradycyjnej sztuki kulinarnej Roztocza, np. w gospodarstwach specjalistycznych, lokalnych domach kultury itd. – pokazy, warsztaty, szkolenia, kursy kulinarne
- W gospodarstwach agroturystycznych, pensjonatach promować lokalną kuchnię opartą na tradycyjnych przepisach - turyści szukają tego co oryginalne, lokalne, unikalne, autentyczne



- W gastronomii oferować dania wykonane na bazie lokalnych produktów – ze wskazaniem gospodarstw rolnych i wytwórców, od których pochodzą -
- W różnych miejscach tworzyć niewielkie sklepiki, stoiska handlowe, oferujące różne lokalne produkty (np., w stylizowanych straganach) – przy pensjonatach, w gospodarstwach agroturystycznych, w popularnych miejscach turystycznych – turysta lubi coś zabrać do domu z odwiedzanego miejsca
- Promować nawzajem swoje produkty – informacja o atrakcjach kulinarnych dostępna w różnych punktach
- Tworzyć zintegrowane produkty turystyczne – wiele atrakcji na bazie jednego produktu
- Tworzyć produkty sieciowe – współpraca między przedsiębiorcami
- Tworzyć nowatorskie propozycje, jak oferta spa na bazie lokalnych produktów
- Wykorzystać kulinarne dziedzictwo Zamoyskich w kreowaniu nowych produktów – zwyczaje kuchni dworskiej
- Zaangażować lokalne stowarzyszenia, instytucje, grupy działania do promocji sztuki kulinarnej Roztocza, np. koła gospodyń wiejskich
- Promować produkty i kuchnie roztoczańską – poprzez imprezy, warsztaty kulinarne, spoty reklamowe, wydawnictwa o tematyce kuchni regionalnej, mapki i foldery z atrakcjami turystyki kulinarnej, kalendarium imprez kulinarnych



DZIĘKUJĘ ZA UWAGĘ!

