

## Zioła dla wzmocnienia... agroturystycznego biznesu

O tym, że zioła mogą stanowić interesującą i opłacalną specjalizację oferty obiektu agroturystycznego mówiono podczas konferencji i warsztatów pn. „Magiczno-praktyczne właściwości ziół – produkcja zielarska bazą do budowania oferty turystycznej na obszarach wiejskich”, zorganizowanych 22 czerwca w Minikowie.

Kujawsko-Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego (KPODR) we współpracy z Politechniką Bydgoską im. Jana i Jędrzeja Śniadeckich przygotowali dla uczestników wydarzenia program, który na jeden dzień pozwolił im przenieść się do woniejących pełnią lata wiejskich ogrodów, zasięgnąć ludowej mądrości i przywrócić czar dawnych wierzeń. Tego dnia pomieszczenia budynku Centrum Transferu Wiedzy i Innowacji im. Leona Janty-Połczyńskiego wypełniły się zapachem dorodnych wianków kupalnych, lawendowych kosmetyków i prozdrowotnych mieszanek ziołowych. Z Centrum Dziedzictwa Kulinarnego i Turystyki Wiejskiej unosił się zaś obezwładniający aromat dzikiej kuchni.



Pokaz ekstrakcji olejku eterycznego z lawendy przy użyciu miedzianego alembiku, Fot. Aleksandra Hapka



Tworzenie unikatowych grafik podczas warsztatów z prozdrowotnych walorów ziół, Fot. Aleksandra Hapka



Prezentacja okazów ziół na poletkach uprawnych w Minikowie, Fot. Aleksandra Hapka

Wydarzenie było skierowane przede wszystkim do przedstawicieli branży turystyki wiejskiej, którzy uczestnicząc w nim mogli uzyskać wiedzę niezbędną do podnoszenia atrakcyjności swoich obiektów w oczach turystów. Oczekiwania klientów korzystających z usług obiektów turystyki wiejskiej oparte są przede wszystkim na potrzebie doświadczenia bliskiego kontaktu z naturą, ale też kulturą wsi, jej tradycją i obrzędowością. Pobyt w agroturystyce może być doznaniem szczególnym, gdyż powiązany ściśle z działalnością gospodarstwa rolnego. Zdaje się to jednak schodzić na dalszy plan w obliczu wypełniania codziennych obowiązków związanych z organizacją pobytu gości. A jednak umiejętne wykorzystanie tych zasobów w ofercie turystycznej obiektu, sprzyja specjalizacji i precyzyjnemu określeniu grupy docelowej, co w konsekwencji może przyczynić się do komercyjnego sukcesu przedsięwzięcia. Włączenie upraw roślin zielnych w profil produkcyjny gospodarstwa tworzy liczne możliwości kreowania usług turystycznych, począwszy od sprzedaży surowca i jego przetworów, poprzez organizację warsztatów tematycznych, na odnowie biologicznej kończąc.

O tym jak stworzyć rzeczową acz magiczną ofertę obiektu i zaspokoić potrzeby gości opowiadała Aleksandra Hapka z KPODR. Nie zabrakło też przykładów dobrych praktyk z różnych zakątków naszego kraju oraz propozycji szytych na miarę naszego regionu – herbatki z ziołowych wianków widnieją na liście produktów tradycyjnych naszego województwa od 2013 roku, lecz ze świecą szukać miejsca, w którym można by się ich napić. Może czas najwyższy wprowadzić je na nasze agroturystyczne stoły?

Jednak by móc je wprowadzić trzeba je wpiąć w wyprawę, najlepiej z przydomowego ogrodu. O tym, że nawet najmniejszy ogród może być źródłem satysfakcji gospodarza i pociechą dla oka gościa mówiła Katarzyna Rymarz z „Makowego Lata” – właścicielka pokazowego, ale przede wszystkim użytkowego ogrodu ziołowego z Sienna w powiecie bydgoskim. Według niej dobrze założony i prowadzony ogród to ten, w którym wszystko ze sobą współgra, wspiera się, a nie wypiera. Służy zaspokojeniu określonych celów, a tych

może być naprawdę wiele. Ogród rekreacyjny, zielny, warzywny – spiżarnia, kwiaciarnia, apteka i dużo, dużo więcej.

Ale jakie gatunki wybrać? Skąd pewność, że sprawdzą się w naszym klimacie? Wiedzą z tego zakresu podzieliła się z uczestnikami prof. dr hab. inż. Jadwiga Andrzejewska z Politechniki Bydgoskiej podczas prezentacji okazów na poletkach uprawnych w Minikowie. Uczestnicy mogli nie tylko zobaczyć z bliska czym charakteryzuje się dana roślina, ale przede wszystkim poczuć jak pachną, a nawet jak smakują nasze rodzime zioła.

Dopełnieniem części konferencyjnej były warsztaty, podczas których doświadczeni specjaliści, w tym osoby od lat świadczące usługi z zakresu turystyki wiejskiej w naszym regionie, zaprezentowali różne sposoby wykorzystania surowca zielarskiego w żywieniu i ofercie usług dla gości agroturystyki. Odbyły się zajęcia rękodzielnicze – wicie wianków kupalnych, kulinarne – dzika kuchnia, a także kosmetyczne i wykorzystujące prozdrowotne walory ziół.

Choć Noc Kupały miała miejsce dzień wcześniej, było to wielkie święto ziół, a pozytywny odbiór wydarzenia pokazał, że temat kreowania oferty turystyki wiejskiej na bazie produkcji zielarskiej jest aktualny i z pewnością będzie kontynuowany w ramach kolejnych szkoleń organizowanych przez KPODR.

Tekst i fot. Aleksandra Hapka, KPODR w Minikowie