

P.2.5. Współpraca w zakresie wspierania edukacji przez całe życie

"Cudze chwalicie swego nie znacie"

Projekt „Cudze chwalicie swego nie znacie” realizowany będzie w partnerstwie w formule projektu partnerskiego międzynarodowego:

Partner 1) Lokalna Grupa Działania „Zielone Bieszczady” działa na obszarze 7 gmin (na terenie 3 powiatów), gminy: Czarna, Lutowska, Ustrzyki Dolne, Solina, Olszanica, Tyrawa Wołoska oraz Sanok.

Planowany Partner 2) Słowacka LGD: Lokalna grupa działania MAS LEV. Działa w regionie SPIŠ (okolice Spiskiego Grodu, Podgrodzia Spiskiego i miasta Lewocza).

Projekt zakłada docelowo opracowanie minimum 8 tras questingowych na terenie działania LGD Zielone Bieszczady i co najmniej 4 tras questingowych na terenie działania słowackiej LGD, które poprzedzone będą warsztatami z zakresu:

- podstawy tworzenia questów (wspólne warsztaty polsko- słowackie na terenie naszego LGD)
- dziennikarstwa: fotografia, film, reportaże dziennikarskie (wspólne warsztaty polsko-słowackie na terenie naszego LGD)
- poznania lokalnego dziedzictwa kulturowo- przyrodniczego (każdy partner poznaje u siebie swój teren).

Realizacja projektu poprzedzona zostanie fazą przygotowawczą związaną z wyjazdami na Słowację, podczas których zaplanowane zostaną szczegóły realizacji każdego z warsztatów zarówno w kwestii organizacyjnej, merytorycznej jak i finansowej.

Questing, to ciekawa i atrakcyjna dla uczestników metoda odkrywania walorów kulturalnych, przyrodniczych i historycznych obszaru. Polega on na tworzeniu nieoznakowanych szlaków (questów) w terenie, którymi można wędrować kierując się informacjami zawartymi w ulotce ujętych w wierszowanych wskazówkach/zagadkach.

Celem każdego questu jest dotarcie do miejsca ukrycia skarbu, którym jest skrzynka z unikalną pieczętką, której odbicie na ulotce potwierdza przejście całego questu i rozwiązywanie zagadek.

Quest, to zabawa w poszukiwanie skarbu, której koncepcja odkrywania walorów przyrody i dziedzictwa kulturowego, historycznego jest bardzo bliska harcerskiej zabawie w podchody.

Z uwagi na aspekt transgraniczny questy opracowane będą w języku polskim, słowackim i angielskim.

Biorąc udział w projekcie „Cudze Chwalicie Swego Nie Znacie”, uczestnicy spotkań będą mieli sami możliwość stworzenia questu w wybranej przez siebie tematyce i na wybranej przez siebie trasie.

Wcześniej jednak wezmą udział we wspomnianych wcześniej warsztatach dziennikarskich, fotograficznych, filmowych aby uczestnicząc w wycieczkach krajoznawczych, po pierwsze by szczegółowo poznać i tym samym niejako „zinwentaryzować teren”, a po drugie utrwalić zasoby przy pomocy aparatu fotograficznego, kamery, dyktafonu.

Realizacja projektu „Cudze Chwalicie Swego Nie Znacie” ma na celu zwrócenie uwagi na wyjątkowe elementy i historie związane z lokalnym dziedzictwem przyrodniczym, historycznym i kulturowym i dostrzeżenie w nich wyjątkowości, wartości i atrakcyjności zarówno obszaru działania LGD Zielone Bieszczady jak i słowackiego partnera.

Do tworzenia tych innowacyjnych, nieoznakowanych szlaków zapraszamy zarówno dorosłych przedstawicieli lokalnej społeczności (osoby znające region, mające zarówno naukową wiedzę specjalistyczną, jak i wiadomości na temat atrakcji, historii, legend) jak i młodzież szkolną.

W każdej miejscowości, nawet w tej wydawałoby się średnio atrakcyjnej turystycznie, można wypracować niezliczoną ilość questów, jeśli jest się wrażliwym na dostrzeganie różnych szczegółów, pomysłowym, dociekliwym w odkrywaniu nowych historii miejsca i otwartym na odnajdywanie wyjątkowości w rzeczach pozornie zwykłych.

Gotowe questy będą doskonałą promocją danej gminy, miejscowości i staną się atrakcyjną formą zwiedzania ciekawych i mniej z pozoru, ciekawych miejsc i mogą stanowić doskonałe uzupełnienie oznakowanych szlaków i tras turystycznych.

Zwieńczeniem projektu będzie wspólna konferencja transgraniczna na terenie naszego LGD prezentująca i podsumowująca ogół działań projektowych.

P.2.6. Współpraca w zakresie wspierania edukacji przez całe życie

„Ocalić od zapomnienia, czyli z tradycją w nowoczesność”

Głównym celem projektu jest rozbudzenie zainteresowań dzieci i młodzieży w dziedzinie krajoznawczej, ukazanie piękna ziemi ojczystej, w tym Małej Bieszczadzkiej Ojczyzny, a przez to kształtowanie postawy patriotycznej, pozytywnych cech charakteru, poglądów, postaw i przekonań. Dobrem, jakie pragniemy rozwijać jest kultura oraz rozwój młodzieży w regionie. Nasz region ubożeje pozbawiony młodych, rozwijających się talentów. Poprzez przewidywane działania pragniemy łączyć pokolenia i ubogacić ofertę kulturalną naszego regionu, rozwinąć lokalnych twórców i zmienić świadomość naszych odbiorców.

Działania w projekcie koncentrują się na dziedzictwie kulturowym pogranicza, sięgają do tradycji m.in. Bojków i Łemków, dawnych mieszkańców naszego regionu. Głównymi działaniami jest organizacja warsztatów/kursów rękodzielniczych wykorzystujących tradycyjne formy, wzory oraz metody wytwarzania, czy warsztatów zielarskich. Planowaną formą realizacji operacji w partnerstwie są również wizyty studyjne, słuchowiska karpackie itp. wydarzenia przybliżające dziedzictwo kulturowe i przyrodnicze Karpat z uwzględnieniem metod czerpiących z tradycji i bogactwa kulturowego lokalnych społeczności, rękodzieła i kuchni Karpat, np. karpacka biżuteria koralikowa, ceramika, rzeźba w drewnie oraz kuchnia karpacka. W ramach projektu planuje się przeprowadzić cykl działań ukierunkowanych na promocję rodzimej tradycji, ze szczególnym uwzględnieniem podtrzymywania, popularyzowania szeroko pojętego dziedzictwa narodowego. Dzięki działaniom zaplanowanym w projekcie pragniemy przybliżyć bardzo bogate dziedzictwo kulturowe Bieszczad nie tylko lokalnej społeczności, ale także osobom odwiedzającym nasz piękny region. Różnorodność rękodzielnictwa wytwarzanego w Bieszczadach jest ogromna. Działania przez nas zaplanowane mają na celu propagowanie sposobów ich wytwarzania, a co za tym idzie zachowanie dziedzictwa kulturowego regionu. Skierowanie naszych działań do seniorów oraz młodzieży ma na celu zachęcenie obu grup społecznych do aktywnego działania na rzecz rozwoju lokalnej społeczności oraz regionu. Zaplanowano też dokonać analizy tzw. "Tradycji Wynalezionej" w regionie Bieszczadów i dokonać porównania z innymi regionami Polski i Europy. Mamy doświadczenie w realizacji tego typu szkoleń, kursów w ramach np. współpracy (zlecenia) z Urzędem Marszałkowskim, współpracy przy projektach z Centrum Koordynacji i Wspierania Aktywności Społeczno-Gospodarczej – np. Nie ogranicza Kuchnia Pogranicza, "Razem znaczy więcej dla Karpat i dla nas" (Fundacja Instytut Regionalny), "Dzieło Rąk" (Karpackie Inicjatywy Lokalne), czy realizacji warsztatów rękodzielniczych w ramach modelu

wsparcia edukacyjnego osób dorosłych pt. „Rozwijanie kompetencji podstawowych poprzez promowanie kultury i tożsamości bieszczadzkiej” (współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach projektu: „SZANSA – nowe możliwości dla dorosłych” Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020). Formuła modelu wsparcia edukacyjnego ma charakter innowacyjny i polega na zaangażowaniu osób młodych (wnuków Uczestników Projektu, ale i też innych wolontariuszy) w utrwalanie wiedzy, poprzez dodatkowe zadania praktyczne. Wartość dodana w przypadku takiej formuły jest bardzo duża gdyż pozwala na integrację międzypokoleniową, wymienianie się rolami. Osoby młode pełnią rolę „mistrza” dla osób starszych w zakresach związanych z kompetencjami cyfrowymi, a z kolei w zakresach związanych z kompetencjami społecznymi oraz w tematyce kultury regionu/ rękodzieła czy zwyczajów wchodzi w rolę „ucznia”, podnosząc równocześnie motywację Uczestników Projektu do dalszej aktywności np. poprzez wytwarzanie i sprzedaż wyrobów artystycznych z wykorzystaniem kanałów cyfrowych. To właśnie formułę naszego autorstwa wdrażaną w tym pilotażu zamierzamy kontynuować i rozwijać.

Bieszczady są regionem o bardzo bogatej kulturze. Na tym terenie przenikały się kultury wielu narodów. Wiele osób z tego terenu zajmowało się rękodielnictwem. W 2005 roku Bieszczadzkie Stowarzyszenie Bies (już nieistniejące ngo) stworzyło bazę 250 rękodzielników w Bieszczadach. Od tego czasu zaszły jednak duże zmiany. Wiele osób zajmujących się wytwarzaniem rękodzieła została zmuszona do wyjazdu w poszukiwaniu pracy. Wiele osób skorzystało na otwarciu granic aby poprawić swoją sytuację ekonomiczną i wyjechało za granicę. Przez naszą działalność staraliśmy się wspierać rękodzielników poprzez organizację wyjazdów na imprezy o różnym zasięgu (lokalne, regionalne, krajowe). Na podstawie obserwacji naszego stowarzyszenia zauważyliśmy, że z każdym rokiem spada liczba rękodzielników z Bieszczadów prezentujących swoje wyroby podczas lokalnych i regionalnych imprez. Spadek liczby wystawców wpływa na powolny zanik dziedzictwa kulturowego naszego regionu. Coraz mniej osób chce się tym zajmować lub nie mają wiedzy jak to robić. Dzięki współpracy w ramach Krajowej Sieci Grup Partnerskich widzimy jak dużym zainteresowaniem cieszą się lokalne wyroby. Nie tylko wyroby rękodzielnicze ale także tradycyjna lokalna żywność.

Odbiorcy:

1. Młodzież - mamy zamiar zorganizować cykl warsztatów w lokalnych szkołach mających za zadanie zachęcić młodzież w Bieszczadach do zajęcia się rękodielnictwem. Liczymy że skierowanie oferty do tej grupy pozwoli nam na wykształcenie nowego pokolenia rękodzielników, a tym samym zachowania naszego dziedzictwa.
2. Seniorzy są drugą grupą którą chcemy zachęcić do wzięcia udziału w naszym projekcie. Osoby starsze na naszym terenie często są pozostawione samym sobie naszym celem jest zaktywizowanie tych osób i danie im narzędzi do samorealizacji. Liczymy także na bogatą wiedzę jaką posiadają z zakresu tradycji kulturowych naszego regionu i niejednokrotnie sporych umiejętności.
3. Turyści obecni na lokalnych i regionalnych imprezach, kierowanie działań do tej grupy ma na celu popularyzację naszego dziedzictwa wśród osób odwiedzających Bieszczady.

P.2.7. Współpraca w zakresie wspierania edukacji przez całe życie “Smak na produkt”

Projekt „Smak na produkt” realizowany będzie w partnerstwie w formule projektu partnerskiego z podmiotami z obszaru 3 sąsiednich Igd z Podkarpacia. Są to:

- Partner 1) Lokalna Grupa Działania „Zielone Bieszczady” działa na obszarze 7 gmin: Czarna, Lutowiska, Ustrzyki Dolne, Solina, Olszanica, Tyrawa Wołoska oraz Sanok.
- Partner 2) Lokalna Grupa Działania „Dorzecze Wisłoka” działa na obszarze 4 gmin: Besko, Bukowsko, Zarszyn, Rymanów.
- Partner 3) Lokalna Grupa Działania „Ziemia Przemyska” działa na obszarze 8 gmin: Bircza, Fredropol, Krasiczyn, Krzywczka, Medyka, Orły, Stubno, Żurawica.

Wszystkie 3 stowarzyszenia sąsiadują ze sobą, łączy ich podobieństwo ukształtowania terenu, problemów i kierunków działań, idea wspólnych działań w zakresie promocji i rozwoju obszaru w oparciu o turystykę dziedzictwa kulinarnego. Partnerzy współpracowali już ze sobą, tj. realizowali projekt współpracy międzynarodowy w ramach PROW 2014 - 2020 (Partner 1 i 3 – „Smak na produkt promocja i rozwój obszaru w zakresie turystyki, dziedzictwa i kulinariów”, którego celem była poprawa jakości życia mieszkańców oraz promocja i rozwój obszarów objętych projektem współpracy w zakresie dziedzictwa i kulinariów oraz walorów turystycznych poprzez organizację warsztatów kulinarnych, pokazu plenerowego, wydanie publikacji, utworzenie podstrony internetowej, przeprowadzenie szkoleń z zakresu certyfikacji produktów tradycyjnych oraz udział w wyjeździe studyjnym i konferencji międzynarodowej. PARTNERZY: LGD „ZIEMIA PRZEMYSKA”, LGD „Zielone Bieszczady, LGD „Nasze Bieszczady”, Stowarzyszenie Rozwoju Wsi KörösVölgye) oraz projekt „Różne podejścia jeden cel” w ramach Planu Działania Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 w 2022 r. (Partner 1 i 2).

Podróże „za smakiem” to wyjątkowa forma turystyki, zdobywająca w ostatnich dekadach szczególne uznanie na świecie, jako samodzielna destynacja turystyczna. Regionalne potrawy, trunki i specjały stają się nie tyle smakowitym dodatkiem do wrażeń z podróży, ale celem wyjazdu samym w sobie. Dziedzictwo kulinarne jest istotnym elementem budowy marki turystycznej państwa i regionu. Przy wyborze celu podróży, dobra i oryginalna kuchnia często staje się decydującym argumentem. Wytrawnych globtroterów możemy zachęcić do przyjazdu wielowiekową tradycją prostych potraw, spożywanych w klimatycznych gospodach, karczmach, zajazdach, gościńcach, szynkach. Możemy ich zaprosić także na posiłek „u miejscowych”, czyli w agroturystyce – posiłek z lokalnych produktów, przygotowany przez gospodynię z przepisów zapamiętanych od mamy i babci. Udział w poznawaniu tradycji kulinarnej regionu pozwala lepiej zrozumieć mieszkańców i ich styl życia, a w ten sposób pełniej podróżować. I zrozumieć podkarpacki fenomen – stosunkowo niewielki obszar, będący przez stulecia mozaiką narodów i grup etnograficznych. Współczesna kuchnia podkarpacka chętnie sięga do tej tradycji, do przepisów i recept sprzed lat. I pozwala podkreślać wieloetniczny charakter kulinariów obszaru województwa podkarpackiego.

Atrakcje turystyczne naszego województwa to nie tylko świat drewnianych kościołów i cerkwi, wspaniałych pałaców, bezdroży Bieszczadów i Beskidów, czy nieskażonej przyrody Pogórza Przemyskiego. Czyż smakoszy nie przekona do odwiedzenia wnętrz renesansowych i barokowych fortalicjów staropolska kuchnia zaprawiona smakami dziczyzny? Czy łowców kulinarnych okazji nie ucieszy pełna micha prostego, lecz wyśmienitego jedzenia rodem z tradycji bojkowskiej, łemkowskiej, pogórzańskiej? A jaka radość w czystym ekologicznie środowisku czeka osoby szukające „zdrowej żywności”.

Na ww. obszarach zarejestrowanych w Krajowym Rejestrze Kół Gospodyń Wiejskich jest 123 KGW. Każde z kół posiada w swoim portfolio od pojedynczych po kilka wspaniałych, przygotowywanych w sposób tradycyjny dań oraz wypieków. Większość z przygotowywanego asortymentu wytwarzana jest z lokalnych lub własnych surowców, wyprodukowanych we

własnym gospodarstwie w sposób naturalny, bez dodatków nawozów sztucznych, antybiotyków, etc.

Wyroby spożywcze tradycyjne wpisane na Listę produktów tradycyjnych przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z obszaru LGD Zielone Bieszczady

□ gmina Solina:

- ser podpuszczkowy z leśną nutą (wpis 2018.07.24) wniosek złożony przez Bożena Wisła
- napój bojkowski z Bieszczadów (w ocenie) wniosek złożony przez Bożena Wisła

□ gmina wiejska Sanok:

- pierogi razowe z Lalina (wpis 2013.12.05) wniosek złożony przez brak informacji

W dzisiejszych czasach posiadanie produktów z oznaczeniami unijnymi jest bardzo ważna. Daje poczucie bezpieczeństwa konsumentom, a samej firmie podwyższa też prestiż i sprawia, że jest ona szanowana i lubiana przez klientów. Świadomość konsumentów w zakresie wyboru certyfikowanej, tradycyjnej żywności wysokiej jakości wzrasta z każdym kolejnym rokiem. Do jakości produktów spożywczych przykładą się coraz większą wagę. Konsumenty często są gotowi zapłacić więcej, by mieć gwarancję wyboru tego, co najlepsze. Dla klientów kluczową kwestią stała się unijna certyfikacja żywności. Widząc na sklepowej półce produkt z odpowiednim oznakowaniem, wiele osób wybierze go zamiast towaru, który nie ma takiego symbolu. Dla producentów, przetwórców oraz sprzedawców certyfikowana żywność stanowi sposób na zaspokojenie potrzeb coraz większej grupy odbiorców, oraz – w wielu przypadkach – staje się warunkiem utrzymania na rynku. W Polsce coraz więcej producentów tradycyjnej żywności zabiega o certyfikat unijny, chroniący nazwę i tradycyjną recepturę danego produktu oraz pozwalający na ich promocję w całej Unii Europejskiej. Na jej rynku funkcjonuje system służący ochronie i promocji tradycyjnych produktów regionalnych. Można je rejestrować w trzech kategoriach: Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne i Gwarantowana Tradycyjna Specjalność. Efekt unijnej rejestracji jest taki, że nazwy nie można używać na oznaczenie produktów powstających inaczej, niż wynika to z zaakceptowanej przez Komisję Europejską specyfikacji. Na wyrobach takich można też umieszczać specjalne ogólnoeuropejskie oznaczenie wskazujące na ochronę, z jakiej wyrób korzysta. Bezprawne korzystanie z zarejestrowanych przez Komisję nazw jest zabronione, a stosowne kontrole są prowadzone corocznie. Za nadużycia grożą surowe kary, z dwuletnim więzieniem łącznie. Rejestracja ma także wymiar ekonomiczny – ceny takich wyrobów znacząco wzrastają, nawet o kilkadziesiąt procent. Oczywiście dopiero po dobrym wypromowaniu produktu. Specyficzne położenie tych regionów, zwłaszcza Bieszczadów skutkowało mieszaniem się kultur oraz wytwarzaniem specyficznych, właściwych dla tego regionu produktów. Niegdyś były to produkty codziennej pracy, użyteczne i nieodzowne do przeżycia. Latami zaczęły zanikać z codzienności naszych dziadków i ojców, by teraz przeżywać renesans. Dziś to niezwykle walory kulturowe, lokalne skarby, które podkreślają miejscowy charakter i specyfikę tej ziemi. Teraz, w epoce różnorodności, kiedy pożądana jest wyjątkowość i indywidualny charakter, to właśnie te produkty, świadectwo naszych korzeni, stanowią naszą wizytówkę na zewnątrz. Obok wartości czysto symbolicznej, mogą stanowić one także wartość materialną. Mogą zapewniać nam byt, dając pracę w oparciu o popularyzowanie pamięci o produktach, tradycji i kulturze regionu. 28 kwietnia 2023 r. weszła w życie całkowicie nowa ustawa, istotna dla wytwórców, sprzedawców i innych osób uczestniczących w promocji czy dystrybucji produktów regionalnych czy tradycyjnych. W jednym miejscu gromadzi przepisy dotyczące ochrony i rejestracji tych produktów, a mowa zarówno o żywności, jak i o winach oraz napojach alkoholowych. Do dnia dzisiejszego Polska zarejestrowała w Komisji Europejskiej 44 oznaczeń na produkty rolno-spożywcze (maj 2023 r.)

Produkcja żywności w świetle przepisów prawa krajowego oraz prawa wspólnoty wymaga od producentów posiadania zatwierdzenia do prowadzenia działalności przez odpowiednie organy nadzoru nad bezpieczeństwem żywności (Państwowa Inspekcja Sanitarna, Państwowa Inspekcja Weterynaryjna). Ww. urzędy dokonują zatwierdzenia obiektu do prowadzenia działalności na wniosek podmiotu starającego się o wydanie przedmiotowego dokumentu. Każdy podmiot sektora spożywczego musi produkować żywność w sposób bezpieczny i zgodny

z przepisami prawa. Obiekty, w tym przypadku KGW, czy osoby planujące rozpocząć działalność gospodarczą które nie posiadają decyzji zatwierdzającej do prowadzenia działalności wydanej przez właściwego terytorialnie PPIS będą mogły skorzystać z consultingu i pomocy przy zalegalizowaniu działalności. W ramach wdrażania LSR na obszarze działania LGD „Zielone Bieszczady” uruchomiony został Inkubator Przetwórstwa Lokalnego w Moczarach, który spełnia wymagane prawem warunki, posiada linię do obróbki owoców twardych, miękkich, urządzenia do konfekcjonowania miodu, chłodnię i suszarnię.

Ważnym aspektem współpracy będzie promocja lokalnych wyrobów, wytworzonych z lokalnych surowców. Istotnym elementem będzie zastrzeżenie ilościowego (%) surowców pochodzących z lokalnych surowców, nie wliczając w to przypraw oraz dodatków. Niezbędnym warunkiem również będzie legalne i zgodne z przepisami prawa krajowego pozyskiwanie surowców do przygotowania wyrobów, m.in.: pozyskiwanie czosnku niedźwiedziego, mięsa zwierzyny łownej, etc. Uczestnictwo w programie warunkowało będzie uczestnictwo z szkoleniach prowadzonych przez specjalistów z takich dziedzin jak: bezpieczeństwo żywności, marketing, z uwzględnieniem marketingu spożywczego oraz turystycznego, prawnego, etc.

Integralną częścią programu będzie poszerzenie listy produktów tradycyjnych prowadzonej przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz opracowanie przewodnika kulinarnego wraz z mapą lokali biorących udział w programie. Przewodnik składał się będzie z opisu dania / potrawy / wyrobu wraz ze zdjęciami, jego historią oraz lokalizacją na mapie. W sezonie letnim organizowany będzie festiwal kulinarny, na który prowadzona będzie promocja lokalnych wyrobów. Jednym z elementów festiwalu będzie wybór dania / potrawy / wyrobu, który po degustacji i ocenie otrzyma Grand Prix roku. Ważnym aspektem dziedzictwa kulinarnego będzie odwołanie do historii tego obszaru, stąd zaplanowane szkolenia: kuchnia żydowska, grecka, dworska, bojkowska i łemkowska. Ważnym aspektem będzie edukacja w tym zakresie od najmłodszego pokolenia, stąd obok KGW i przedsiębiorców branży gastronomicznej planuje się włączenie szkół i przedszkoli.

O komplementarności tego przedsięwzięcia świadczy fakt, że łączy się bezpośrednio z ideą Szlaku Kulinarnego Podkarpackie Smaki <https://www.szlakpodkarpackiesmaki.pl/pl/home>) oraz nowym stosunkowo szlakiem ogólnopolskim - Szlak Kulinarno-Turystyczny Ekologia Jakość Tradycja (<https://www.facebook.com/groups/473455031239821>). Realizacji w 2022 roku przez Partnera 1 kursu „Bieszczadzkie Smaki” (w ramach projektu Rozwój Bieszczadzkiego UL’a – Bieszczadzkiego Uniwersytetu Ludowego 2020 –2022) to kolejny argument w zasadności planowanych działań, była to również okazja do zebrania opinii uczestników. Dotychczasowa współpraca Partnerów, a zwłaszcza Partnera nr 1 z OSP w zakresie projektu Kuchnia Strażacka oraz Stowarzyszeniem Polska Ekologia, oraz kilkuletnia współpraca z Państwową Inspekcją Sanitarną w zakresie organizacji pikniku ekologicznego i grzybobrania i szkolenia w 2020 również z Państwową Inspekcją Weterynaryjną.

Planowana operacja nawiązuje do działań prowadzonych już przez Partnera nr 1 (LGD "Zielone Bieszczady"):

1. W dniach 23 - 25 październik 2018 r. w Stanicy Kresowej Chreptiów w Lutowiskach dla mieszkańców swojego obszaru oraz partnerskich LGD: Lokalnej Grupy Działania "Ziemia Przemyska", Lokalnej Grupy Działania Nasze Bieszczady bezpłatne szkolenie na temat certyfikacji i promocji produktów lokalnych. Szkolenie realizowane było w ramach projektu współpracy międzynarodowej "Smak na produkt - promocja i rozwój obszaru w zakresie turystyki dziedzictwa i kulinariów".

Szkolenie obejmowało następujące tematy:

- Uwarunkowania prawne certyfikacji produktów lokalnych.
- Proces certyfikacji i promocji produktów lokalnych.
- Wymogi prawne przy wprowadzaniu do obrotu żywności lokalnej, tradycyjnej i regionalnej w zakresie przepisów weterynaryjno-sanitarnych (sprzedaż bezpośrednia).
- Znaczenie żywności lokalnej dla rozwoju obszarów wiejskich.
- Dobre przykłady promocji produktów lokalnych w Polsce i za granicą.
- Mapy produktów lokalnych, przykłady imprez związanych z produktami, potrawami lokalnymi i regionalnymi, sklepiki produktów lokalnych i półki regionalne.

Podczas szkolenia zgłoszone zostało zapotrzebowanie kontynuacji tych tematów. Po realizacji tego zadania również zgłaszali się inni zainteresowani tą tematyką.

2. Dnia 10.12.2019 r. w godzinach wieczornych w Hotelu Rzeszów w ramach realizacji zlecenia na rzecz Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podkarpackiego Partner 1 był organizatorem "Wieczoru z projektami Interreg" podczas X Posiedzenia Komitetu Monitorującego Program Interreg V-A Polska-Słowacja 2014-2020. Spotkanie dla gości z Polski i Słowacji prowadził wybitny aktor i miłośnik gór Pan Stanisław Jaskulka. Prezentację na temat "Szlaku Historycznych Receptur" wygłosiła Pani Monika Maślanka-Preneta z Regionalnego Punktu Kontaktowego Województwa Podkarpackiego, a "Szlaku Kultury Wołoskiej" zaprezentowała Pani Agnieszka Pieniążek - Prezes Stowarzyszenia na Rzecz Rozwoju i Promocji Podkarpacia "Pro Carpathia". Zgodnie z umową zapewniliśmy degustację produktów pasterskich oraz występ zespołu muzycznego - Kapeli Watra (Pan Piotr Hołubowski - gitara, wokół i Pan Piotr Błaszczak - akordeon, wokół) - w ramach promocji "Szlaku Kultury Wołoskiej". Prezentację swojej winnicy oraz degustację wina dokonali dla nas Państwo Elżbieta i Dariusz Rosół z Winnicy Przeworskiej w ramach promocji "Szlaku Historycznych Receptur". Zorganizowaliśmy także wystawę prac malarskich obiektów UNESCO na pograniczu polsko-słowackim, które udostępnił nam Zamawiający. W ramach degustacji goście mogli poprobować pysznych i wielokrotnie nagradzanych serów od Pani Bożeny Wisły z Bukowca (różne rodzaje bundzu) oraz oscypków i bryndzy od Pana Jacka Skórki z Bacówki Caryńskie. Nie zabrakło też prawdziwie bieszczadzkich dodatków: proziaków, masła z czosnkiem niedźwiedzim oraz pysznego dżemu z jagód leśnych produkcji Pana Arkadiusza Kuca.

3. W 2020 „Skuteczne sposoby dywersyfikacji działalności rolniczej na przykładzie Słowacji i Austrii” (Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020”), jej celem było zwiększenie udziału zainteresowanych stron we wdrażaniu inicjatyw na rzecz rozwoju obszarów wiejskich, tj. działań w zakresie budowania i wdrażania promocji produktów lokalnych, wspierania przetwórstwa lokalnego oraz sprzedaży produktów, a także upowszechnianie i wzmacnianie świadomości społeczeństwa na temat agroturystyki i turystyki wiejskiej. Uczestnicy wyjazdu studyjnego mieli możliwość wymiany

wiedzy pomiędzy doświadczonymi producentami rolnymi z Austrii i Słowacji. Przekonali się o tym, że nie tylko dla czego warto wspólnie z sąsiadami produkować, ale również jak razem wyprodukowane dobra skutecznie sprzedać przy wsparciu różnych instytucji rynku. A podczas szkolenia podsumowującego projekt uczestnicy zgłębiali wiedzę na temat przetwórstwa produktów wytworzonych w gospodarstwie rolnym i ich sprzedaż na małą skalę (MOL/sprzedaż marginalna, lokalna i ograniczona, sprzedaż bezpośrednia, rolniczy handel detaliczny); zasad i wymogów sprzedaży produktów spożywczych na małą skalę (wymogi sanitarne, weterynaryjne, zasady opodatkowania), agroturystyki i turystyki wiejskiej oraz inkubatora przetwórstwa rolnego i jego roli w rozwoju lokalnym.

Stąd proponowane formy realizacji zaplanowanej operacji to m.in: szkolenia, warsztaty, wizyt studyjne, publikacje, imprezy.

Na terenie każdej partnerskiej LGD istnieje szansa powiązania produktów tradycyjnych zwłaszcza kulinariów z ruchem turystycznym oraz zapotrzebowaniem lokalnej społeczności. W wielu przypadkach zdarza się, że mieszkańcy i turyści nie wiedzą o dostępności produktów posiadających wieloletnią tradycję, a w obecnych czasach turystyka kulinarna coraz bardziej zyskuje na popularności. Bardzo ważnym działaniem jest więc identyfikacja lokalnych produktów oraz ich ochrona i promocja, co przyczynia się do zachowania dziedzictwa kulturowego, rozwoju poszczególnych regionów oraz umocnienia tożsamości społeczności lokalnych. Z uwagi na powyższe warto rozwijać inicjatywy rozpoczęte w poprzednich perspektywach finansowych, zaangażować różne, także inne grupy społeczne, nie tylko KGW, m.in. młodzież i dzieci. Jeszcze bardziej zachęca do korzystania z infrastruktury inkubatora przetwórstwa lokalnego. Edukować i zachęcać producentów do certyfikacji na poziomie krajowym (lista MRiRW), a także zachęcać do uzyskania certyfikatów unijnych potwierdzających jakość i tradycję. Współpraca z innymi podmiotami to efekt synergii.