

Wizyta studyjna Niech Cię Zakole „Między Mostami”

2-3 lipiec 2022 r.

Dzień I (sobota) – 02.07.2022 r.

07:00 – 07:10 – zbiórka przy Starostwie Powiatowym w Golubiu-Dobrzyniu.

08:30 – przyjazd do Unisławia (GOK) – przywitanie grupy przez koordynatora szlaku Piotra Lenarta.

8:40 – 09:00 – kawa, herbata.

09:00 – 10:00 – model przedsiębiorstwa ekonomii społecznej (Spółdzielnia Socjalna UNI-ZIEL).

10:15 – 11:00 – przejazd na „Menonicką Pętlę Smaku”.

11:00 – 13:00 – warsztaty zielarskie w plenerze (spacer botaniczny z Kasią Rymarz – Makowe Lata – Fundacja „Zielony Ogród”).

13:00 – 15:00 – zabytkowa Chata Menonicka z 1791 r. w Chrystkowie

1. warsztaty „W JEDEN KWADRANS GĘŚ NA STOLE na hasło Niech Cię Zakole”:
 - pokaz rozbioru gęsi kołudzkiej z wykonaniem i degustacją okrasz z kurdybankiem;
 - przyrządzanie i degustacja „Gapiej Zupy” na gęsinie z łąkowymi ziołami;
 - Gęsi Pipek w aromatach Makowego Lata;
 - Łąkowa herbata Makowego Lata;
2. Obiad – „Piknik Menonicki – Jarsko i Dziarsko”,
3. Zwiedzanie zabytkowej Chaty Menonickiej z 1791 r. w Chrystkowie.

15:00 – 16:30 – winnica przy talerzyku z panoramą Zakola Dolnej Wisły (zwiedzanie pionierskiej winnicy z degustacją win i „Serów Adamczyk” z pobliskiego Kosowa – rolniczy handel detaliczny).

16:30 – 18:00 – komentowany przejazd Doliną Dolnej Wisły do Puszczy Bydgoskiej (Nadleśnictwo Solec Kujawski – Hotel Dobre z lasu).

19:00 – 21.00 – „Stół Dobrego z lasu” marki Niech Cię Zakole (prezentacja oferty z degustacją produktów oparta na darach Puszczy Bydgoskiej z pokazem kulinarnym).

Dzień II (niedziela) – 03.07.2022 r.

08:00 – 09:00 – śniadanie „Dobrego z lasu” (przykład wykorzystania produktów lokalnych w ofercie śniadaniowej).

09:00 – 11:00 – warsztat „Regionalna marka krajoznawczo–kulinarna – od marzenia do wdrożenia”.

- prezentacja multimedialna zintegrowanego szlaku krajoznawczo-kulinarnego „Niech Cię zakole” jako modelowego produktu sieciowego;
- krótkie łańcuchy dostaw w oparciu o potencjał ras lokalnie hodowanych;
- oferta krajoznawczo-kulinarna szlaku pn. „Wybierz Strawę i Wyprawę”;
- dyskusja moderowana dot. tworzenia regionalnych marek w oparciu o posiadany potencjał przyrodniczy, kulturowy, historyczny, kulinarny.

11:00 – przerwa kawowa.

11:30 – 14:00 – wizyta na Frymarku bydgoskim – jarmark produktów eko, regionalnych i rękodzieła. Warsztat „Komercjalizacja produktów pochodzących z krótkich łańcuchów dostaw”.

13:00 – obiad na stoisku Szlaku Niech Cię Zakole „Regionalny Stół Frymarkowych Smaków” z kulinarnego szlaku

Organizator zastrzega sobie możliwość zmiany programu wyjazdu!!!

