

Turystyczne szlaki owocowe w Polsce – aspekty edukacyjne w założeniach twórców i doświadczeniach turystów

DOI: <http://dx.doi.org/10.62875/tk.v4i133.1513>

Karolina Buczkowska-Gołąbek

buczkowska@awf.poznan.pl

AWF w Poznaniu – Katedra Turystyki i Rekreacji

Zakład Przyrodniczych i Kulturowych Podstaw Turystyki i Rekreacji

ORCID: 0000-0001-8159-4215

Julia Chmielowiec

chmiejula@gmail.com

Abstrakt

Artykuł jest kontynuacją tematu, podjętego przez nas we wcześniejszym artykule dotyczącym Sandomierskiego Szlaku Jabłkowego [Chmielowiec, Buczkowska-Gołąbek, 2023], a dotyczącego edukacji na turystycznych szlakach owocowych w Polsce. Celem naszym jest przyjrzenie się kolejnym trzem szlakom, także pod kątem obecnych na nich aspektów edukacyjnych – zarówno poprzez analizę i prezentację założeń twórców szlaków, jak i badania doświadczeń turystów. Odwołujemy się tutaj do trzech szlaków: Szlaku Jabłkowego (dawnego Wareckiego Szlaku Jabłkowego), Szlaku Kaszubskiej Żurawiny oraz Szlaku Truskawek Kaszubskich. Badania zrealizowane zostały podczas trzech konferencji terenowych Polskiego Stowarzyszenia Turystyki Kulinarnej za pomocą techniki wywiadu nieformalnego oraz obserwacji uczestniczącej. Jak pokazały badania, jabłko, truskawka i żurawina to owoce dobrze znane turystom, ale dla dorosłych osób także nierzadko stanowiące zagadkę i będące produktami budzącymi ogromne zainteresowanie. Bogaty walor i programy edukacyjne polskich szlaków owocowych sprawiają, że stanowią one dla turystów niezwykle cenną bazę wiedzy i doświadczeń. Co ważne, turyści bardzo często doceniają ciężką pracę i rolę ludzi przy uprawie, zbiorach i przetwórstwie owoców, co szlaki także pokazują. W podsumowaniu artykułu zwracamy uwagę m.in. na fakt, że polskie owoce to potencjał do wykorzystania w polskiej turystyce kulinarnej i kulturowej, szansa na istotne wzbogacenie i promowanie lokalnych tradycji oraz regionalnych potraw oraz doskonały sposób na edukację turystów w zakresie dziedzictwa i nowoczesnych trendów zdrowotnych.

Słowa kluczowe: edukacja kulinarna, szlaki kulinarne, turystyka kulinarna, dziedzictwo kulturowe owoców, doświadczenia turystyczne

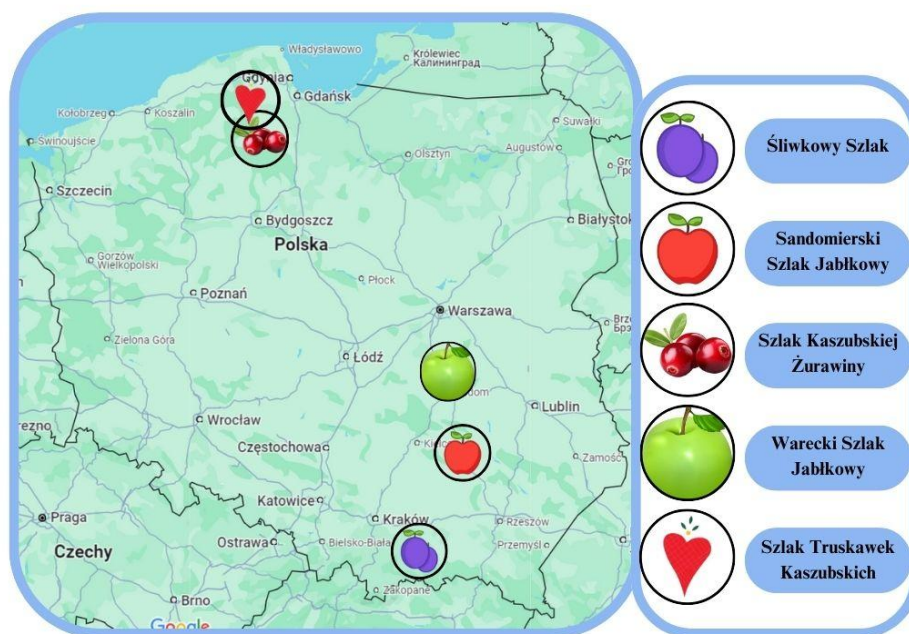
„...wszędzie tyle barw, dźwięków, zapachów, smaków. Czysta zmysłowa przyjemność! Tyle kolorów – błękit nieba, pola malowane zbożem rozmaitem, wyłaczane pszenicą, posrebrzane żytem, ciemnozielona barwa świerków i jodeł, żółty blask słoneczników, feeria kolorów cyni, szmaragd falujących na wzgórzach traw, biel i róż naniebnych obłoczków, fiolet zagonów kwitnącej koniczyzny, biel kwitnących sadów owocowych: jabłkowych i śliwkowych. I tyle dźwięków i odgłosów natury – symfonia grających świerszczy, akompaniująca codzienności, trele zawieszonego pod niebem skowronka, szum lasu, pomruk wijącego się wśród ciemnego boru strumyka, pianie koguta o świcie, kukanie

kukułki po deszczu, szczekanie psa w oddali, litanijne śpiewy przy przydrożnych kapliczkach. Cichy odgłos spadających z drzew śliwek, jabłek i gruszek – soczystych, wygrzanych słońcem, dojrzałych! Przyroda tętni życiem” [Na Śliwkowym szlaku 2024].

Wprowadzenie

We wrześniowym wydaniu czasopisma „Turystyka Kulturowa” ukazał się artykuł *Edukacja na turystycznych szlakach owocowych w Polsce – przykład Sandomierskiego Szlaku Jabłkowego* naszego autorstwa [Chmielowiec, Buczkowska-Gołąbek 2024, s. 56-83]. Celem badań przeprowadzonych na jego potrzeby było ustalenie, w jaki sposób (i czy w ogóle) Sandomierski Szlak Jabłkowy jako przykład jednego z kilku polskich szlaków opartych o owocowe dziedzictwo kulinarne Polski przyczynia się do edukacji kulinarnej – a tym samym także szeroko kulturowej – turystów oraz w jakim zakresie się to dzieje. W niniejszym artykule tematykę edukacyjnych aspektów szlaków owocowych kontynuujemy, co uzasadniamy ponownie następująco: „turystyczne szlaki owocowe w Polsce są jeszcze mało rozpropagowane i rzadko badane, mimo ich rosnącego znaczenia. Brak szczegółowych analiz ich roli edukacyjnej sprawia, że istnieje potrzeba wypełnienia tej luki badawczej. Dlatego podjęcie tego tematu w różnych publikacjach jest istotne zarówno dla rozwinięcia teorii, jak i praktycznych zastosowań w turystyce tematycznej” [Chmielowiec, Buczkowska-Gołąbek 2024, s. 57].

Jak udało się nam wcześniej ustalić [Chmielowiec, Buczkowska-Gołąbek 2024, s. 57] w Polsce istnieje obecnie około 40 szlaków kulinarnych o różnej tematyce. Aż jedną czwartą z nich stanowią szlaki oparte o tematykę owocową, z czego pięć to klasyczne turystyczne szlaki owocowe: Sandomierski Szlak Jabłkowy, Szlak Jabłkowy w Największym Sadzie Europy (w skrócie: Szlak Jabłkowy, dawny Warecki Szlak Jabłkowy), Śliwkowy Szlak, Szlak Kaszubskiej Żurawiny i mający swą premierę w 2024 roku Szlak Truskawek Kaszubskich (ryc. 1), o Małopolskim Szlaku Owocowym, utworzonym 20 lat temu brak bieżących informacji. Kolejne pięć stanowią szlaki winiarskie, oparte o uprawę winogron, które jednak ze względu na swoją charakterystykę nie są przedmiotem naszego zainteresowania. W niniejszym artykule odwołujemy się do trzech z wymienionych: Szlaku Jabłkowego (dawnego Wareckiego Szlaku Jabłkowego), Szlaku Kaszubskiej Żurawiny oraz Szlaku Truskawek Kaszubskich, na których przeprowadziłyśmy badania.



Ryc. 1 Rozmieszczenie szlaków owocowych na mapie Polski

Źródło: opracowanie własne, uzupełnione na podstawie Chmielowiec, Buczkowska-Gołąbek 2024, s. 58.

Traktując oba nasze artykuły jako wspólny projekt, w obecnym nie powtarzamy treści dotyczących Sandomierskiego Szlaku Jabłkowego, jak również treści teoretycznych nawiązujących do kluczowego dla projektu zagadnienia edukacji kulinarnej w turystyce [zob. Chmielowiec, Buczkowska-Gołąbek 2024]. Jednocześnie dodajemy istotny naszym zdaniem podrozdział, w którym omawiamy i akcentujemy owocowe dziedzictwo kulinarne Polski w kontekście jej owocowej jednolitości i jednoczesnej kulinarnej różnorodności.

Owocowa jednolitość Polski wobec jej kulinarnej różnorodności

Sięgając zarówno głęboko w historię, jak i współczesność kulinarną Polski, można dostrzec fascynującą mozaikę smaków i tradycji, w tym z wykorzystaniem owoców. Owoce funkcjonują w polskiej kuchni nie tylko jako odrębne potrawy i produkty kulinarne, baza do takowych czy dodatek do nich, ale także wiążą się z ważnymi aspektami społecznymi, takimi jak: kulinarne trendy, zdrowy styl życia, zalecenia dietetyczne¹, dziedzictwo, zrównoważenie. Wspólnie wpisują się one silnie w krajobraz polskiej kultury kulinarnej.

¹ „W nauce o żywieniu przybyło wiele nowych dowodów na to, że warzywa i owoce powinny być podstawą zdrowego żywienia” [Jarosz], dlatego też obecnie umieszczane są one na pierwszym piętrze Piramidy

Literatura historyczna dowodzi, że owoce obecne są w polskiej kuchni od zawsze. Już w okresie średniowiecza istniały sady, znajdujące się nieopodal chat, „w których rosły drzewa jabłoni, czereśni, śliwek, wiśni” [Böhm 2017, s. 23], przy czym ludzie sięgali także po dziko rosnące poziomki, jarzębinę, czy jagody. Nie inaczej było w kolejnych stuleciach. W czasach nowożytnych zawitały do Polski – głównie za sprawą Bony Sforzy (1494-1557) – owoce takie jak cytryny, granaty i pomarańcze [Böhm 2017]. Będąc wielką miłośniczką jabłek, królowa Bona założyła rozległe ogrody owocowe na Mazowszu w okolicach Warki. Od tego czasu jabłka z tych sadów gościły na królewskich stołach, a sztuka ich uprawy szybko się rozwijała. Do dziś region ten nazywany jest Największym Sadem Europy. Owoce – zwłaszcza dziko rosnące, nie raz ratowały w głodowej potrzebie Polaków w kolejnych stuleciach: w czasach zaborów czy wojennych tułaczek. W okresie powojennym natomiast, w komunistycznej Polsce, braki towarów spożywczych w sklepach rekompensowane były obfitością owoców na wsiach i w ogródkach działkowych, co sprzyjało – i zmuszało jednocześnie – do robienia owocowych zapasów na zimę i wytwarzania licznych z nich przetworów w celu urozmaicenia diety. Obecnie w sklepach znaleźć można przez okrągły rok nie tylko pełen asortyment polskich owoców, ale również szeroką gamę owoców egzotycznych, które na dobre wpisały się już w dietę Polaków (jak banany, liczi, kiwi, mango, ananasy). Polacy powrócili też do zaprawiania owoców, doceniając ich prozdrowotne właściwości i całoroczne zastosowanie.

Współczesna specyfika potraw poszczególnych polskich regionów została wykreowana głównie przez położenie geograficzne oraz związany z nim dostęp do określonych surowców. Czynniki warunkujące różnorodność kuchni na tych terenach wiążą się też z wydarzeniami historycznymi (migracjami ludności, zaborami), wpływem innych kultur i zwyczajów państw sąsiadujących oraz podróżami, dającymi nowy pogląd i kontakt między państwami. Odmienność ta wiele ujawnia o mieszkańcach danego obszaru – o ich unikalnych tradycjach, zachowaniach, występującej religii oraz atmosferze lokalnej. Stanowi o ich tożsamości, „utwierdza ich przywiązanie do tradycji, wyznacza wzajemne relacje teraźniejszości z przeszłością” [Woźniczko i in. 2015, s. 174]. Nieodzownym elementem przy rozwoju każdej z tych kuchni regionalnych były oczywiście różnorodne owoce, wprowadzone do lokalnych nawyków żywieniowych na różnych etapach historycznych. Owoce odgrywają kluczową

Zdrowego Żywienia i Stylu Życia. Zaleca się, by jadać różnorodne warzywa i owoce jak najczęściej i w jak największej ilości.

rolę w kuchniach regionalnych Polski, wzbogacając potrawy zarówno smakiem, jak i kulturowym kontekstem. Są nieodzownym elementem tradycyjnych dań i przysmaków, dodając im zarówno słodki, jak i kwaśny smak oraz aromatyczny charakter. Najbardziej popularne z nich, przewijające się w każdym regionie to: śliwki, jabłka, gruszki, wiśnie, truskawki czy maliny. Stosowane są w różnych postaciach i formach.

Analizując menu owocowe polskich regionów [por. m.in. Woźniczko i in. 2015; Tomaszewska-Bolalek 2023; *Lista Produktów Tradycyjnych* 2024], można zauważyć pewne podobieństwa i powtarzalność dań czy produktów, ale też ich oryginalność. Najbardziej owocowe są w polskim menu desery – głównie ciasta kruche i drożdżowe z owocami (w tym drożdżówki), mazurki, torty, bezy z owocami. Owoce w postaci powideł śliwkowych czy masy wiśniowej trafiają jako nadzienie do pączków, suszone i kandyzowane owoce do ciast typu makowiec, a rodzynki obowiązkowo do sernika. Latem królują jagodzianki (bułeczki drożdżowe z jagodami), a jesienią szarlotka (jabłecznik). Owoce zaprawione w słoiki przyjmują postać dżemów, konfitur, marmolad i są obecne na polskich stołach przez cały rok. W każdej polskiej miejscowości turystycznej popularne są gofry z bitą śmietaną i świeżymi, sezonowymi owocami lub owocową frużeliną.

Dużo owoców wykorzystuje się też do robienia napojów, jak kompoty, syropy i soki. Mają one zastosowanie także w produkcji napojów alkoholowych: głównie nalewek (jak śliwowica, pigwówka, cytrynówka, wiśniówka), ale też miodu pitnego, piwa z dodatkiem owoców, likierów, wina oraz cydru (jabłkowy).

W każdym regionie gotowane są zupy owocowe ze wszelakich świeżych lub z suszonych owoców, serwowane z makaronem lub kaszką manną oraz zupy z dodatkiem owoców – przykładem może być żurek z nietypową kombinacją z pieczonymi jabłkami czy barszcz czerwony na bazie buraków z dodatkiem jabłek. Podobnie jest w przypadku przystawek: pasztety z różnych rodzajów mięsa, pieczone w formach, podawane są na zimno i ciepło, często z żurawiną. Także słynną sałatkę jarzynową, w wielu miejscach wzbogaca się pokrojonym w kostkę jabłkiem.

Popularnością cieszą się też owocowe dania bezmięsne, w tym pierogi robione z wszystkimi praktycznie owocami: truskawkami, malinami, jagodami, gruszką, wiśniami, czasem w połączeniu z serem. W przypadku knedli przede wszystkim popularne są wersje na słodko ze śliwkami, truskawkami, morelami czy wiśniami oraz

leniwe, przygotowywane z sera twarogowego, podawane z dodatkiem świeżych owoców, owocowych sosów m.in. truskawkowych lub malinowych oraz przetworów.

Owoce trafiają też do dań mięsnych, służąc jako nadzienie, np. do kaczki czy indyka. Mięsa pieczone serwowane są m.in. z tartą żurawiną, a bigos nierzadko przygotowywany jest z dodatkiem suszonych owoców. Filet z kurczaka czy indyka lub kotlet mielony bywają zapiekane z plastrem ananasa czy brzoskwini pod serem.

Z uwagi na bogactwo niezliczonych wyrobów kulinarnych, stanowiących wyraz polskiej, wielowiekowej tradycji, rokrocznie przybywa coraz więcej produktów na ministerialnej Liście Produktów Tradycyjnych w Polsce [*Lista Produktów Tradycyjnych* 2024]. Aktualnie znajduje się na niej ponad 300 produktów i dań zawierających owoce, co stanowi około 14% z wszystkich 2 100 pozycji. Obejmują one zarówno potrawy główne, jak i desery, podkreślając znaczenie owoców jako składnika o dużej wartości odżywczej i kulinarnym potencjale, nadającym potrawom charakteru i niezwykłego aromatu. Ponad sto z nich wpisane jest przy kategorii: „orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce” – zestawienie tych produktów, przygotowane przez nas w podziale na owoce i województwa, zawarte jest w załączniku nr 1 Aneksu. Pokazuje ono bogactwo polskiego dziedzictwa kulinarnego w odniesieniu do co najmniej 15 owoców. Jeśli chodzi o inne kategorie, to w „wyrobach piekarniczych i cukierniczych” znajduje się 40 produktów zawierających owoce, w kategorii „mięso świeże oraz produkty mięsne” – dwa produkty; w „napojach (alkoholowych i bezalkoholowych)” – około stu różnych produktów; w „serach i innych produktach mlecznych – siedem rodzajów lodów oraz jogurt owocowy, a w „miodach” – dwa produkty. „Gotowe dania i potrawy” to natomiast kategoria licząca blisko 50 potraw, zawierających owoce w postaci świeżych, suszonych lub przetworzonych składników, co dodatkowo potwierdza niekwestionowalność bogactwa dziedzictwa owocowego Polski – spis tych dań, zebrany przez nas – zawarty jest w załączniku nr 2 Aneksu.

Aspekty edukacyjne na turystycznych szlakach owocowych w Polsce w założeniach ich twórców

1. Szlak Jabłkowy w Największym Sadzie Europy (w skrócie Szlak Jabłkowy; dawny Warecki Szlak Jabłkowy)

Przy opracowaniu materiału dotyczącego założeń edukacyjnych Szlaku Jabłkowego zastosowano następujące metody i techniki badań: analizę materiałów edukacyjnych i promocyjnych dostępnych głównie na stronie internetowej Szlaku (<https://szlakjablkowy.eu>), w mediach społecznościowych (<https://www.facebook>.

com/szlakjablkowy/) oraz pozyskanych poprzez wywiady nieformalne z prezeską Stowarzyszenia *Made in Bończa*, Małgorzatą Dąbrowską oraz Agnieszką Kurowską-Kobus – członkinią szlaku, przeprowadzone podczas pobytu na szlaku w dniach 23-24 listopada 2019 roku. Ponadto zastosowano obserwację uczestniczącą.

Znany najpierw jako Warecki Szlak Jabłkowy, a obecnie funkcjonujący pod nazwą Szlak Jabłkowy w Największym Sadzie Europy (współczesne gospodarstwa w regionie grójeckim są obecnie jednymi z najnowocześniejszych w kraju i to właśnie z nich pochodzi 40% krajowej produkcji [*W największym sadzie Europy* 2024]) powstał w 2017 roku z inicjatywy lokalnych działaczy. Na początku Szlak obejmował obiekty w gminie Warka, ale w 2020 roku został rozszerzony na cały powiat grójecki i obecnie liczy 22 obiekty. Trasa Szlaku położona jest w południowej części Mazowsza i liczy około 70 km (ryc. 2).

Główne cele Szlaku to wzmacnianie współpracy lokalnych producentów oraz promocja regionu jako miejsca atrakcyjnego turystycznie. Ważnym aspektem projektu jest też edukacja na temat zdrowej żywności. Głównym tematem przewodnim, jaki jest brany pod uwagę na Szlaku, są „jabłka grójeckie”, jako że 5 października 2011 roku owoce te zostały wpisane do unijnego rejestru jako Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG) [*Jabłka grójeckie* 2024]. Decyzja ta była wynikiem unikalnych cech produkcji tych owoców, szczególnie korzystnych warunków glebowych oraz specyficznego mikroklimatu.



Ryc. 2. Logo, lokalizacja i podstawowe informacje na temat Szlaku Jabłkowego

Źródło: <https://szlakjablkowy.eu/#!/jak-zaczac-przygode>, dostęp: 20.11.2024

Działania rozwojowe na szlaku koordynuje i nadzoruje Stowarzyszenie W.A.R.K.A. Aktywnie działa także Stowarzyszenie *Made in Bończa*, którego celem jest promowanie lokalnych inicjatyw i produktów. Stowarzyszenie znane jest z produkcji wyrobów z jabłek oraz organizacji lokalnych wydarzeń, takich jak „Bończa Fest”.

Od 2020 roku prowadzi też Centrum Edukacyjne – Szkołkę Owocową. Inicjatywa umożliwiła połączenie promocji regionu z działalnością edukacyjną i gospodarczą. Na potrzeby Szkołki została przygotowana baza edukacyjna w świetlicy oraz plac zabaw, ukierunkowane na jabłko. Efektem działalności Szkołki było utworzenie kooperatywy społecznej producentów przetworów.

Na Szlaku Jabłkowym każde z miejsc stwarza możliwość prowadzenia kreatywnej edukacji i innowacyjnego podejścia do jabłka, będącego nieodzownym dziedzictwem regionu. Szlak obejmuje zarówno mniejsze, jak i większe gospodarstwa sadownicze, tłocznie świeżych soków, sortownie oraz gospodarstwa pasieczne, które podkreślają kluczową rolę pszczół w uprawie jabłek. Ponadto Szlak obejmuje miejsca historyczne oraz kulturalne regionu (ryc. 3a-3b): wiedzie m.in. przez ponad 700-letnie miasto Warkę z Muzeum im. Kazimierza Pułaskiego z bogatymi zbiorami oraz browar rzemieślniczy BroWarka, gdzie można poznać tajniki warzenia jabłkowego piwa.



Ryc. 3a. Mapa przedstawiająca atrakcje Szlaku Jabłkowego (zarys szlaku oraz legenda)

Źródło: <https://stowarzyszeniewarka.pl/wp-content/uploads/2023/06/obraz.png>, dostęp: 10.07.2024



Ryc. 3b. Legenda do mapy przedstawiającej atrakcje Szlaku Jabłkowego

Źródło: <https://stowarzyszeniewarka.pl/wp-content/uploads/2023/06/obraz.png>, dostęp: 10.07.2024

Oferta edukacyjna na Szlaku Jabłkowym jest skierowana do różnych grup wiekowych. W ostatnich latach bardzo ewoluowała i ulegała dopasowaniu pod potrzeby i różne segmenty odbiorców. Obecnie Szlak oferuje różnorodne atrakcje podzielone według czterech kategorii-haseł. Pierwsze hasło to: *Zobacz*. W tej kategorii Szlak prezentuje historyczne miejsca i nowoczesne wystawy w Muzeum im. Kazimierza Pułaskiego oraz Pałacu Mała Wieś, gdzie organizowane są koncerty, spotkania oraz wystawy czasowe. Na terenie parku znajduje się „Strefa zdrowia i relaksu”

z urządzeniami dla biegaczy i leżakami do wypoczynku. Zmieniane sezonowo menu kawiarni koncentruje się jednak na jabłkach, które są głównym tematem kuchni – w ofercie można znaleźć m.in. barszcz z jabłek oraz wyśmienitą szarlotkę, posiadającą certyfikat „Jabłko na Widelcu”. Dodatkowo dostępna jest najlepsza selekcja polskich cydrów w kraju.

Hasło drugie to: *Zasmakuj*. Kategoria ta zapewnia lokalne specjały oraz warsztaty kulinarne, np. w Browarze Rzemieślniczym BroWarka. W Spiżarni, stworzonej z myślą o osobach pragnących troszczyć się o swoje zdrowie, można skorzystać z naturalnych i ekologicznych produktów oraz dołączyć je do swojej codziennej diety [*Warecki Szlak Jabłkowy – Spiżarnia* 2024]. Należąca do szlaku Restauracja „Fum” oferuje naturalne smaki, *slow food* i starannie dopieszczone porcje. Dania posiadają certyfikat „Jabłko na Widelcu” i należą do autorskiej karty dań regionalnych, łącząc wszystkie doskonałe cechy tradycyjnego jedzenia z nowoczesnym podejściem do oczekiwań. Natomiast proces tłoczenia soków zwieńczony jest degustacją świeżych soków.

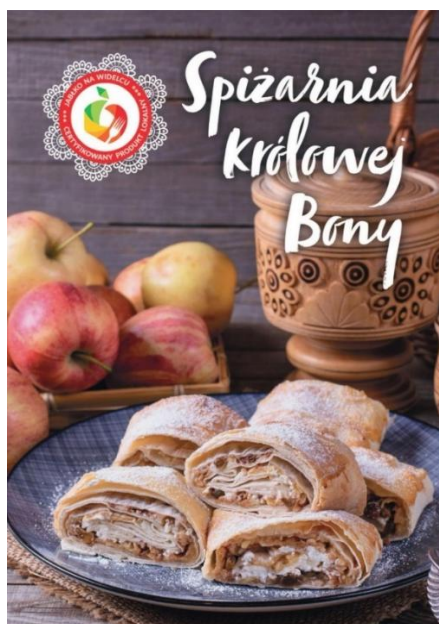
Trzecie hasło brzmi: *Wypocznij*. Kategoria obejmuje aktualnie cztery miejsca rekreacji i wypoczynku z malowniczymi, sadowniczymi krajobrazami. Należą do nich Kemping i Hotel „Sielanka” nad Pilicą, a także dwie agroturystyki „Antonówka” i „Kuźnia Talentów”. Oferowane są m.in. zajęcia z *decoupage’u*, rysunku i malarstwa oraz tworzenia biżuterii, a także organizowane programy dla zielonych szkół, półkolonii, kolonii i warsztatów plastycznych oraz zajęcia rekreacyjne.

Hasło czwarte: *Przeżyj*. Kategoria zapewnia unikalne doświadczenia podczas wizyt w gospodarstwach agroturystycznych. W dziewięciu lokalizacjach dostępne są rowery, kajaki, strzelnica, czy też rozrywkowe karaoke. Poznając „Sekrety Sadu”, najmłodsi mają możliwość m.in. przejażdżki traktorem czy powozem konnym, skosztowania naturalnej żywności, uczestnictwa w warsztatach, a także spędzenia czasu wśród fauny i flory [*Gospodarstwo sadownicze Sekrety Sadu* 2024]. Istotne jest też poznanie pracy nowoczesnego sadownika, jego maszyn produkcyjnych oraz sposobów pracy – zbioru i sortowania owoców. Z kolei w „Chlebowej Izbie” w Laskach organizowane są warsztaty pt. „Od ziarenka do bochenka” skupiające się na procesie powstawania chleba [*Chlebowa Izba* 2024]. Piec opalany jest drewnem jabłoniowym pozyskanym jako surowiec wtórny z pobliskich sadów.

W ramach Szlaku Jabłkowego organizowanych jest wiele festiwali i innych wydarzeń takich jak: Wianki nad Pilicą w Warce, Jarmark Śniadaniowy Szlaku Jabłkowego, Światowy Dzień Jabłka, Wareckie potańcówki, Weekend na Szlaku

Jabłkowym. Szczególnie ważną imprezą, która także niesie w sobie pierwiastek edukacyjny, jest Światowy Dzień Jabłka, czyli cykliczne święto, organizowane od 2019 roku w okolicach 28 września. Organizatorami wydarzenia są: Stowarzyszenie W.A.R.K.A. oraz Stowarzyszenie Sady Grójeckie (producent Jabłek Grójeckich ChOG). Celem ustanowionego Światowego Dnia Jabłka jest łączenie „bogactwa lokalnych tradycji skupionych wokół jabłka – symbolu regionu, wraz z rodzinną atmosferą radosnego świętowania. Wyróżnia się autentycznością zakorzenioną w lokalnej kulturze (przeszło 500-letnie, udokumentowane tradycje sadownicze)” [*Światowy Dzień Jabłka...* 2024]. W 2024 roku oprócz Festiwalu Kół Gospodyń Wiejskich, w ramach którego przygotowuje się lokalne specjały kulinarne z jabłkiem w roli głównej, odbywa się jabłkowy pokaz kulinarny znanych kucharzy, degustacja i opowieści kulinarne oraz muzyka na żywo, zorganizowano też wydarzenie pn. „Edukacja o jabłku dla najmłodszych przez zabawę”. Utworzone zostało laboratorium jabłkowe, zorganizowano żonglowanie jabłkami, zabawy w małego kucharza czy pokaz iluzjonistyczny z jabłkiem w roli głównej oraz gry terenowe. Zaaranżowano również wystawę pt. „Historia jabłka w Największym Sadzie Europy” [Stowarzyszenie Warka 2024].

W miejscach wyznaczonych na Szlaku można znaleźć produkty certyfikowane nazwą „Jabłko na Widelcu”. Są to przysmaki według autorskich receptur szefów kuchni, takie jak: żurek Królowej Bony, pieczona kaczka nadziewana jabłkami, barszcz z jabłek grójeckich czy też wareckie jabłuszka w cieście. Certyfikowane przepisy zostały przygotowane również przez Koło Gospodyń Wiejskich. Opublikowane w formie folderu pt. *Spizarnia Królowej Bony* (ryc. 4) są oryginalnym zbiorem dań do odtworzenia w domowych warunkach. W ofercie znajdują się też produkty, które turyści mogą kupić na Szlaku jako pamiątki z jabłkowej podróży.



Ryc. 4. Strona tytułowa publikacji *Spizarnia Królowej Bony*

Źródło: https://szlakjablkowy.eu/wp-content/uploads/2021/01/Spiz%CC%87arnia-Kro%CC%81owej-Bony-broszura-A5-zmiany-29.12_compressed-min.pdf, dostęp: 10.07.2024

2. Szlak Kaszubskiej Żurawiny

Przy opracowaniu materiału dotyczącego założeń edukacyjnych Szlaku Kaszubskiej Żurawiny zastosowano analizę tekstu prelekcji Haliny Rogińskiej, koordynatorki szlaku i prezeski stowarzyszenia „Kościerska Chata”, wygłoszonej dla grupy członków Polskiego Stowarzyszenia Turystyki Kulinarnej (PSTK) 27 sierpnia 2021 roku w Kaliskach Kościerskich, wywiadu nieformalnego przeprowadzonego z działaczką w tym samym dniu, a także analizę materiałów zamieszczanych na stronach internetowych Kaszub.

Szlak Kaszubskiej Żurawiny to projekt promujący żurawinę, prowadzący przez kaszubskie torfowiska, czyli miejsce jej zbioru oraz lokalne atrakcje związane z kulturą i tradycją regionu. Owoc ten od pokoleń kwitnie od czerwca do sierpnia na wsiach, w pobliżu których występują podmokłe tereny, a jest zbierany z początkiem września. Nad Szlakiem czuwa Kaszubskie Stowarzyszenie Agroturystyczne „Kościerska Chata”, założone w kwietniu 2003 roku. Obejmuje ono powiat kościerski oraz sąsiednie powiaty, tworząc Serce Kaszub (Lokalną Organizację Turystyczną) [*Na Szlaku pełnym przygód i atrakcji* 2024]. Oficjalna data powstania Szlaku nie jest znana, jednak stowarzyszenie dołączyło do wspomnianego serwisu w 2016 roku. Szlak nie posiada swojej strony internetowej ani mediów społecznościowych.

Szlak Kaszubskiej Żurawiny został zaprojektowany jako propozycja głównie na kilkudniową rekreacyjną wycieczkę rowerową, prowadzącą przez drogi lokalne, z dala

od głównych, ruchliwych ulic. Trasa Szlaku nie jest w terenie wytyczona i oznaczona, ale jej schemat udostępniono w wybranych drukowanych przewodnikach oraz na portalu internetowym Traseo. Odcinek główny trasy turystycznej „Szlakiem Kaszubskiej Żurawiny” rozpoczyna się na stacji kolejowej w Wieżycy i przebiega przez malownicze miejscowości związane z tradycjami i kulturą tej części Kaszub. Jest to trasa o długości 130 km, która zaczyna się w Wieżycy, a kończy na rynku w Kościerzynie. Dostępne są również: trasa alternatywna (Łubiana – Gołuń) i dwie poboczne (Łącznik – Wieżycy i Łącznik – Wdzydze) o całkowitym dystansie około 30 km [*Szlak Kaszubskiej Żurawiny* 2024]. Przy trasie zlokalizowane są też punkty gastronomiczne, w których można spróbować przysmaków przygotowanych na bazie tego wyjątkowego owocu z torfowisk.

Na Szlaku znajdują się gospodarstwa agroturystyczne, które oferują noclegi oraz tradycyjne smaki kuchni kaszubskiej. Dla przykładu w restauracji „Pod Wieżą” w Szymbarku można spróbować herbaty z tradycyjnej, kaszubskiej żurawiny, a agroturystyka „Gościna” w Kaliskach Kościerskich oferuje jej degustację w formie słoikowej, ucieranej na zimno. Można także zobaczyć, jak się takową przyrządza. Żurawina często pojawia się jako dodatek do wykwintnych dań, przygotowywanych z największą starannością według tradycyjnych receptur. Przykładem jest karaś w śmietanie z żurawiną, który otrzymał nagrodę „Perła” za najlepszą polską potrawę regionalną na konkursie w Poznaniu w 2015 roku. Ponadto, w agroturystyce „U Basi” w Przydole serwowana jest zupa owocowa z żurawiną, a „U Miecia” w Starym Barkoczyźnie można skosztować doskonale przyrządzonej dziczyzny z tym owocem. W agroturystyce „Na Kampie” w Rotembarku natomiast serwowany jest słynny kaszubski ruchanek z żurawiną, a dzieci dodatkowo mają możliwość ręcznego dojenia krów oraz udziału w pracach polowych przy sianokosach lub żniwach. Od kilku lat, z okazji Festiwalu Żurawiny, Stary Browar Kościerzyna produkuje cyklicznie piwo żurawinowe. Szlak obejmuje swym zasięgiem także różne instytucje kulturalne i przyrodnicze.

Ze szlakiem jest także związany Festiwal Żurawiny w Dobrogoszczu, organizowany od kilkunastu lat we wrześniu przez Halinę Rogińską. Corocznie towarzyszy mu rajd rowerowy, wiodący m.in. przez niezwykle torfowisko połączony ze zbiorem owoców żurawiny i fachowymi instrukcjami o bezpiecznym ich zrywaniu. Podczas głównego wydarzenia uczestnicy mogą skosztować lokalnych specjałów, w tym potraw z żurawiną oraz wziąć udział w różnorodnych konkursach i koncertach. Każda

edycja festiwalu ma swoje hasło przewodnie i jest okazją do promocji zdrowych właściwości żurawiny, której owoce znane są z wielu zalet leczniczych (ryc. 5).



Ryc. 5. Plakat festiwalu żurawiny oraz rajdu rowerowego w Dobrogoszczu w 2024 r.

Źródło: https://www.facebook.com/photo/?fbid=1049659250498239&set=a.506489611481875&locale=ru_RU, dostęp: 25.11.2024

3. Szlak Truskawek Kaszubskich

Przy opracowaniu materiału dotyczącego założeń edukacyjnych Szlaku Truskawek Kaszubskich zastosowano zróżnicowane metody i techniki badań. Po pierwsze była to analiza tekstów dostępnych na stronie internetowej Szlaku [<https://szlaktruskawekkaszubskich.pl/>, 2024] oraz stronie internetowej i w mediach społecznościowych koordynatora Szlaku – Gminnego Ośrodka Sportu, Kultury i Rekreacji w Chmielnie [Chmielno 2024]. Ponadto, wywiady nieformalne z Edytą Klasą – dyrektorem wspomnianego Ośrodka oraz Anną Król – członkinią Szlaku, przeprowadzone podczas pobytu w gminie Chmielno 28 sierpnia 2021 roku, a także z twórczyniami Szlaku Truskawek Kaszubskich podczas Targów Turystycznych Tour Salon w październiku 2024 [Poznań... 2024].

Jak pisze o „bohaterce” Szlaku Magdalena Tomaszewska-Bolałek [2023, s. 261]: „Szczególnie cenioną odmianą [truskawki] jest późno owocująca *kaszëbskô malëna* – truskawka kaszubska z północy Polski. Wprawdzie osiąga niewielki rozmiar, ale

cehuje ją wyjątkowa słodycz i przepiękny zapach”. Nazwę i produkt: truskawka kaszubska lub *kaszëbskô malëna* wpisano 27 listopada 2009 roku do europejskiego systemu nazw i oznaczeń geograficznych jako Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG). Ten wyjątkowy smak i aromat owoc zawdzięcza specyficznemu mikroklimatowi oraz tradycyjnym metodom uprawy na Kaszubach, czyli dojrzewaniu na słonecznych stokach wzgórz morenowych w otoczeniu jezior i lasów sosnowych oraz letnim, dobowym wahaniom temperatury. Truskawki kaszubskie posiadają także niezwykle i zmienny kształt: kulisto-stożkowaty lub kulisto-nerkowaty, a jej przekrój podłużny ma kształt sercowaty (stąd też uwzględnienie tej formy w logo szlaku – fot. 1), zaś poprzeczny – okrągły. Owoc wyróżnia się także kolorem: skórka jest jedwabista, bardzo cienka i równomiernie ciemnoczerwona na całej powierzchni, lekko błyszcząca, z widocznymi pestkami, natomiast środek intensywnie czerwony. Aktualnie na obszarze Kaszub uprawa truskawek obejmuje około 100 plantacji, z czego około 10% to certyfikowana truskawka kaszubska ChOG [Analiza... 2024, s. 12].

Szlak Truskawek Kaszubskich działa od 2024 roku i obejmuje gminę Chmielno i okolice, a zatem część Szwajcarii Kaszubskiej (fot. 1). Celem Szlaku jest przyczynianie się do ożywiania gospodarczego Pojezierza Kaszubskiego jako nowoczesne rozwiązanie na wiejskich obszarach do niego należących. Projekt dąży także do wydłużenia sezonu turystycznego w regionie, mimo że truskawki szczyt swojej popularności osiągają tam głównie w czerwcu i lipcu. Takie przedsięwzięcie jest zachętą do identyfikowania kolejnych pomorskich produktów regionalnych i rejestracji ich w systemie jakości żywności oraz rozpowszechnienia wiedzy o lokalnych twórcach ludowych [Krajewski 2023].

Trasa Szlaku przebiega przede wszystkim przez gospodarstwa agroturystyczne i rolne, sklepy, skanseny oraz plantacje truskawkowe, pośród jezior Kaszubskiego Parku Krajobrazowego. Projekt jest także zrzeszeniem ludowych artystów i kół gospodyń wiejskich regionu, co pozwala na spotkanie turystów z prawdziwą kaszubską tradycją. Obejmuje on obecnie 17 miejsc. Plantacja truskawki kaszubskiej i agroturystyka „Pod Lipą”, „Pokoje nad Stawem”, „Truskawkowy Ogródek” czy też „3 Metry od Lasu” tworzą idealne bazy wypadowe na wakacje, przyciągające kaszubską gościnnością, klimatem i smakiem. Ważnym miejscem na Szlaku, które od ponad 100 lat kreuje historię upraw truskawek na Kaszubach, jest Folwark w Wygodzie Łączyńskiej. Ten malowniczy, przykościelny teren obejmuje tematykę historycznego dziedzictwa i współczesnej uprawy tych owoców. To właśnie tam można poznać

„historię Pani Gruchałowej, księdza Sadowskiego i innych osób, za sprawą których uprawa truskawki kaszubskiej jest jednym z filarów kaszubskiego rolnictwa” [*Oferta Szlaku* 2024]. Szlak to także miejsce, które oferuje aktywne spędzanie czasu np. w „Pszczółolandii”, która proponuje uloterapię i warsztaty w duchu eko. Do przybliżenia turystom tradycji występującej na Szlaku przyczyniają się trzy Koła Gospodyń Wiejskich. „Ekobabki” zajmują się tematyką zdrowego, aktywnego życia w zgodzie z naturą i są kreatorkami naturalnych doświadczeń, Koła Gospodyń Wiejskich z Miechucina oferują integrację przy regionalnym stole wraz z degustacją oraz możliwością zakupu lokalnych specjałów (odbywa się to w pięknej aranżacji, nad brzegiem malowniczego jeziora). Z kolei członkinie Koła Gospodyń Wiejskich „Borzystowska Huta” słyną m.in. z haftu oraz kulinariów, obejmujących chleb, pyszne pierogi z truskawkami oraz inne potrawy na ich bazie [*Oferta Szlaku* 2024]. Na Szlaku znajduje się kilka gospodarstw oferujących sprzedaż certyfikowanych truskawek bezpośrednio z pola, a także przetworów, jak np. konfitury (fot. 1, 2).

W kontekście edukacyjnym Szlaku rolę odgrywają „poletka i truskawkowe ogródki o charakterze propagatorskim, zakładanie szkółek truskawkowych ukazujących cały proces życia owoców, ścieżki edukacyjne, ekspozycje prezentujące dziedzictwo i potrzebę rozwijania truskawki kaszubskiej, nowoczesne linie produktów lokalnych, wzornictwo, kreowanie dóbr wykorzystujących te znane owoce” [*Analiza...* 2024, s. 7, 40]. Ponadto, począwszy od 2016 roku w Chmielnie, każdorazowo w czerwcu, organizowany jest Festiwal Truskawek Kaszubskich, który ma na celu promowanie tego niezwykłego produktu oraz budowanie – wspólnie z turystami – wspólnej marki i tożsamości wokół kaszubskiej truskawki. Do tej pory odbyło się osiem edycji wydarzenia.

Szlak Truskawek Kaszubskich jest stosunkowo nowym produktem turystycznym na rynku polskim, który jest skutecznie reklamowany. Reprezentanci z Chmielna promowali go w październiku 2024 roku na jednych z najważniejszych w kraju targach turystycznych, czyli Tour Salonie w Poznaniu (fot. 3). Jego koordynatorka Edyta Klasa mówiła wówczas w wywiadzie dla prasy: „Inicjatywa Szlaku Truskawkowego spotykała się z dobrym odbiorem. Jest obecnie zapotrzebowanie w kraju na takie produkty turystyczne. To sygnał, który wyszedł m.in. z Polskiego Stowarzyszenia Turystyki Kulinarnej. Nasza oferta bardzo im się spodobała, stąd długa rozmowa z dr hab. Karolina Buczkowska-Gołabek, szefową stowarzyszenia” [*Poznań...* 2024].



Fot. 1. Trasa, logo i oznaczenia Szlaku Truskawek Kaszubskich

Źródło: Własne



Fot. 2. Konfitura z truskawki kaszubskiej

Źródło: Własne



Fot. 3. Tablice reklamowe Szlaku prezentowanego podczas targów Turystycznych Tour Salon w Poznaniu w październiku 2024 r.

Źródło: Własne

Aspekty edukacyjne na turystycznych szlakach owocowych w Polsce doświadczane przez turystów

W poniższej części przyglądamy się ofertom edukacyjnym turystycznych szlaków owocowych, w szczególności metodom i formom kształcenia kulinarnego, które są na nich wykorzystywane w oparciu o obserwację uczestniczącą i zapis komentarzy wygłaszanych przez obserwowanych turystów oraz wspomniane wcześniej wywiady

nieformalne, przeprowadzone podczas pobytu na trzech z omawianych szlakach owocowych w ramach konferencji terenowych organizowanych przez Polskie Stowarzyszenie Turystyki Kulinarnej. W każdej konferencji uczestniczyło po kilkanaście osób, członków PSTK – były to osoby w różnym wieku w przedziale ok. 30-70 lat, reprezentujące różne zawody i zamieszkujące miejscowości w Polsce oraz Europie (Wielka Brytania, Niemcy).

Jak wspomina jeden z uczestników wszystkich wypraw: „To były trzy takie miejsca dosyć ciekawe, z tą tematyką owocową – wspomnienia są nieziemskie, bardzo fajne wyjazdy. Oprócz różnych smaków, także spora dawka wiedzy, przekazana zwłaszcza od lokalnych działaczek” (MS²).

Wnioski z obserwacji uczestniczącej na Szlaku Jabłkowym

W drugim roku funkcjonowania Szlaku, gdy jego oferta edukacyjna i turystyczna się intensywnie rozwijała i klarowała, jedna z nas wzięła udział w dwudniowym wyjeździe studyjnym, tj. IV Konferencji Terenowej Polskiego Stowarzyszenia Turystyki Kulinarnej po Zagłębiu Warecko-Grójeckim na Mazowszu pt.: „Turystyka kulinarna na Szlaku Jabłkowym Największego Sadu Europy” (w terminie 23-24 listopada 2019 r.). Program wyjazdu obejmował wizytę w kilku punktach Szlaku i niósł w sobie olbrzymi pierwiastek edukacyjny – najpierw w założeniu, potem także w praktyce.

Spotkanie z przedstawicielami firmy Organizacja Producentów Owoców „Twój Owoc” w Wichradzu, dystrybutorem produktu tradycyjnego wpisanego na listę Komisji Europejskiej tzw. Jabłek Grójeckich objęło zwiedzanie sadu (mimo że sad wyraźnie nosił znamiona późnojesiennej pory uczestnicy konferencji ochoczo po nim spacerowali i robili zdjęcia) oraz nowoczesnych linii produkcyjnych, połączone z zapoznaniem uczestników ze sposobami sortowania, pakowania i przechowywania owoców. Wszyscy mieli wiele pytań, jako że dla większości z nich była to pierwsza wizyta w takim miejscu: „Nie miałem pojęcia, że tak skutecznie przechowuje się jabłka przez zimę, w takich gigantycznych piętrowych chłodniach i że nie ma to nic wspólnego z faszerowaniem jabłek chemią. Muszę zrobić zdjęcie tabliczki z oznaczeniami, niesamowicie to ciekawe, i tajemnicze jednocześnie...” (W1_M3); „Będę się teraz baczniej przyglądał jabłkom, które kupuję. Jabłka mają różne klasy i tak te o ściśle określonym rozmiarze i średnicy są jabłkami o wyższej wartości handlowej i mają

² Oznaczenia symboli zastosowanych przy opisie wywiadów: MS – inicjały autora słów; W+numer_K/M+numer – numer wywiadu oraz określenie płci i liczba porządkowa osoby cytowanej.

wyższe ceny, a jabłka, które są za duże lub za małe są poza klasą i te najczęściej trafiają do przetworów lub na promocje wyprzedażowe w sklepach” (W1_M1). Części uczestników spotkanie przyniosło także wiedzę na temat procesu wpisu jabłek grójeckich na listę unijną i ich historii oraz działań stowarzyszenia producentów jabłek grójeckich (ryc. fot. 4-5): „Nigdy nie przyglądałam się naklejkom z tych jabłek w moim markecie, a przecież ten wizerunek młodej Bony jest taki piękny...” (W1_K1).

Spotkanie w Gospodarstwie Sadowniczym Marka Szymaniaka w Starej Warce, należącym do Stowarzyszenia Sady Grójeckie, dostarczyło z kolei informacji na temat zmian w sadownictwie na przestrzeni wieków oraz historii sadownictwa na zwiedzanych terenach. Uczestnicy podczas praktycznych demonstracji z ich chętnym udziałem poznali tajniki wykorzystania dawnych narzędzi i sposobów produkcji sadowniczej oraz obiekty do przechowywania owoców w małym gospodarstwie. Uczyli się także, stojąc przy taśmie produkcyjnej, prawidłowego pakowania jabłek, co wywołało dyskusję o znaczeniu i trudach pracy w sadownictwie (fot. 6-7): „Znam sadownictwo trochę, ale to nowoczesne, zmechanizowane, muszę porozmawiać z dziadkami, czy wykorzystywali u siebie takie «patenty»” (W1_K6).

Następnie wizyta w Browarze BroWarka w Warce, dzięki spotkaniu z jej założycielem i piwowarem Hubertem Kurzepą, stała się okazją do poznania etapów tworzenia piwa rzemieślniczego, tradycji piwowskich, specyfiki wytworu napojów z dodatkiem certyfikowanego jabłka grójeckiego (fot. 8) oraz ich degustacji. W związku z faktem, że w grupie znaleźli się znawcy piwa, dyskusja przyniosła uczestnikom wiele nowych informacji, zwłaszcza na temat wykorzystania marki jabłek grójeckich w przemyśle browarniczym: „Piwo jabłkowe..., ciekawe to może być. I to jeszcze z logo «jabłek unijnych». Do tej pory wszystkim znane były tylko mamroty, ale tego lepiej nie pamiętać [śmiech]” (W1_M5).

Kolacja tematyczna z menu jabłkowym w Restauracji „Fum” w Warce, według autorskich receptur Agnieszki Kurowskiej-Kobus, pokazała uczestnikom, że jabłko może wzbogacić swym smakiem wiele dań (fot. 9). Udział gospodyni w kolacji zapewnił możliwość bezpośredniej rozmowy o tajnikach ich przygotowania i wprowadzania do karty, uczestnicy pytali też o możliwość otrzymania przepisów na wybrane dania.

Edukacyjne aspekty Szlaku Jabłkowego realizowane były jednak w największej mierze podczas wizyty w Szkółce Owocowej Bończa w Bończy, której głównym celem jest edukowanie dzieci i młodzieży. Uczestnicy z niesłabnącym zainteresowaniem zwiedzili Szkołę i odbyli spotkanie z koordynatorką Szlaku Jabłkowego

(Stowarzyszenie W.A.R.K.A) i Stowarzyszenia *Made in Bończa* Małgorzatą Dąbrowską. Zaangażowali się też w debatę dydaktyczno-naukową na temat funkcjonowania tego typu produktów turystycznych oraz działań grup lokalnych na rzecz pielęgnacji historii i tradycji kulinarnych. Jak się okazało, materiały edukacyjne oferowane przez Szkołę dla dzieci są też bardzo użyteczne w edukacji osób dorosłych: książka pracy służąca rozpoznawaniu gatunków jabłek, przejażdżka „statkiem” po późnojesiennym sadzie, analiza tablic edukacyjnych w sadzie: „Ale świetne te tablice, tyle wiadomości cennych, dzieciaki na pewno sporo się tu z nich uczą” (W1_K5) czy rozpoznawanie po smaku przetworów owocowych: „Nie mam pojęcia co jest w «Romansie na gałęzi»³, muszę chyba popracować nad rozpoznawaniem smaków” (W1_K2) (fot. 10-13) wyzwoliły w uczestnikach kreatywność i zaangażowanie. Zwłaszcza przy wypełnianiu jabłkowej karty pracy, gdy uczestnicy zerkali do swych prac wzajemnie, starali się dobrze wykonać zadania (jak pokolorowanie jabłka zgodnie z cechami danej odmiany), zależało im – jak dzieciom – by nie wykazać się niewiedzą (do której mieli zresztą prawo): „Ale będzie wstyd, jak wyjdą mi niestaranne jabłka, muszę się przyłożyć, bo przecież potem w domu muszę tę książeczkę pokazać córkom i wszystko im wyjaśnić” (W1_M4). Zwieńczeniem działań edukacyjnych i integracyjnych było wspólne ugotowanie lunchu jabłkowego (racuchy z jabłkiem i kapuśniak z jabłkiem) z Grupą Seniorską SPA z Bończy (ryc. 14). Dla uczestników możliwość udziału w warsztatach kulinarnych było niezwykle cennym dodatkiem do wydarzenia: „Tyle lat już gotuję i robię w domu kapuśniak, ale nigdy nie wpadłam na pomysł, by dodać do niego jabłko. To niesamowite, jak zupełnie zmienia smak zupy, która już w tradycyjnym wydaniu, mojej rodzinie się znudziła. Mam już pomysł na poniedziałkowy obiad!” (W1_K5).

Wiedza o możliwościach różnorodnego wykorzystania jabłka w kuchni – zapamiętana poprzez ich smak – była tym, co silnie zostało w pamięci uczestników, a czego wyraz dali w relacji na blogu PSTK, a która brzmiała: „Motywem przewodnim były oczywiście jabłka. Mieliśmy przyjemność skosztować kolacji tematycznej z menu

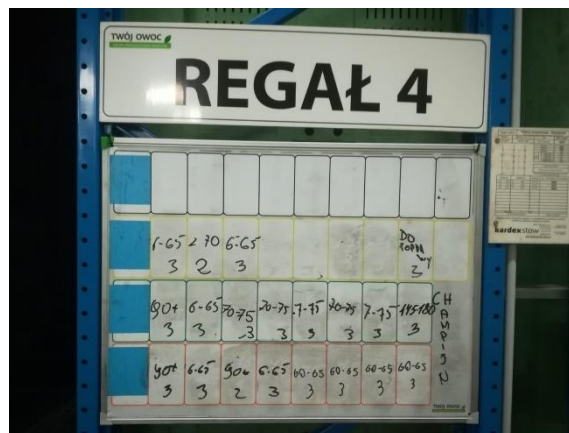
³ „Produkty sprzedawane są pod wspólną marką *Made In Bończa*. Opracowano jednolite opakowanie produktów oraz obrandowanie. Produkty wyróżniają się nie tylko wysoką jakością ale też estetyczną i niebanalną formą. [...] Flagowym produktem jest linia «Jabłko w pięciu smakach». Zestaw jest próbą pokazania różnorodnego, często zaskakującego oblicza jabłka kojarzonego najczęściej jedynie ze słodkim musem. Daje możliwość poznania całego spektrum doznań smakowych, od orzeźwiającej mięty przez ostrość papryki, aż po moc gorzycy w jabłkowej musztardzie. Jest to niezwykła podróż do krainy smaków, w której przewodnikiem jest jabłko z lokalnych sadów. Zaskakujące doznania pozwolą odkryć nowe oblicze tych kuszących owoców, od słodkiego «Romansu na gałęzi» i orzeźwiającego «Jabłka czującego miętę» przez pikantny chutney «Chilli jabłko» aż po prawdziwe piekło musztard «Będzie piekło» i «Chwilowo pali nas» [Stowarzyszenie *Made in Bończa*, 2023].

jabłkowym według autorskich receptur Agnieszki Kurowskiej-Kobus, przepysznych racuszków jabłkowych, przygotowanych wspólnie z mieszkankami Bończy, wyjątkowej w smaku szarlotki, soku jabłkowego i jeszcze tuzina innych jabłkowych przysmaków z lokalnych odmian, a także oryginalnych jabłkowych przetworów wytwarzanych przez członków Warecki Szlak Jabłkowy” [IV Konferencja Terenowa 2019].



Fot. 4. Firma „Twój Owoc” w Wichradzu

Źródło: Archiwum PSTK



Fot. 5. Oznaczenia jabłek w chłodni w Wichradzu

Źródło: Archiwum PSTK



Fot. 6. Lekcja na temat dawnych sposobów uprawy i zbiorów jabłek w Gospodarstwie Sadowniczym pp. Szymaniaków w Starej Warce

Źródło: Archiwum PSTK



Fot. 7. Warsztaty z sortowania i układania jabłek (Stara Warka)

Źródło: Archiwum PSTK



Fot. 8. Etykieta soku jabłkowego zawierająca symbol certyfikatu unijnego oraz logo jabłek grójeckich – wizerunek królowej Bony
Źródło: Archiwum PSTK



Fot. 9. Danie jabłkowe w Restauracji „Fum”
Źródło: Archiwum PSTK



Fot. 10. Szkółka Owocowa Bończa – sala dydaktyczna i konferencyjna
Źródło: Archiwum PSTK



Fot. 11. Warsztaty edukacyjne na temat jabłek (Bończa)
Źródło: Archiwum PSTK



Fot. 12. Zwiedzanie sadów Szkółki Owocowej Bończa
Źródło: Archiwum PSTK



Fot. 13. Tablice informacyjne w sadach Szkółki Owocowej Bończa
Źródło: Archiwum PSTK



Fot. 14. Lunch jabłkowy przygotowany wspólnie z Grupą Seniorską SPA z Bończy

Źródło: Archiwum PSTK

2. Wnioski z obserwacji uczestniczącej na Szlaku Kaszubskiej Żurawiny

W sierpniu 2021 roku jedna z nas wzięła udział w trzydniowym wyjeździe studyjnym, tj. VI Konferencji Terenowej Polskiego Stowarzyszenia Turystyki Kulinarnej po Kaszubach, pt.: „Kaszëbskô Sz wajcariô – kulinarnie, smacznie, folkowo – specyfika kuchni kaszubskiej”. Jednym z tematów objazdu był Szlak Żurawiny Kaszubskiej, a program objął kilka atrakcji z nim związanych, stopniowo dawkowanych, sukcesywnie podnoszących emocje oraz przekształcających smak w wiedzę, a wiedzę następnie w doświadczenie.

Smak żurawiny był tym, od czego rozpoczął się pobyt grupy na Szlaku. Przed żurawinowym obiadem większość osób знаła tylko smak kandyzowanych żurawin, których wiele w sklepach. Obiad zaserwowany w restauracji w Kościerskiej Hucie (fot. 15) pokazał, że tamtejsza żurawina ucierana na surowo doskonale podkreśla smak pieczonej kaczki, modrej kapusty, czy służy do zrobienia sosu i kompotu żurawinowego. „To super, że lokalne dziedzictwo kulinarne jest tu pielęgnowane i że restauracje takie dania oferują” (W2_K4); „Muszę kupić tę żurawinę, faktycznie, nieźle podkreśla smak mięsa” (W2_M6).

Po obiedzie uczestnicy konferencji udali się do Kalisk Kościerskich na spotkanie z Haliną Rogińską z Kaszubskiego Stowarzyszenia Agroturystycznego „Kościerska Chata” – autorką Szlaku. To osoba pełna pasji i poświęcenia dla idei, którą wymyśliła już długi czas temu i o którym opowiedziała grupie z wielką estymą. Najciekawszym elementem tego spotkania był dla uczestników krótki pokaz ucierania żurawiny (fot. 16): „Teraz już wreszcie wiem, co to znaczy «ucierana na surowo» i na pewno nie dam rady tego zrobić sama w domu, to bardzo ciężkie i żmudne zajęcie. Ale cieszę się, że już wiem, jak to robić. Ale może na emeryturze znajdę na to czas... [śmiech]”

(W2_K5). Pod koniec spotkania było już jednak wyraźnie zauważalne, że uczestnicy zdecydowanie czekali na wyjazd na bagna, co sygnalizowali chociażby częstym zerkaniem na przygotowane już do tego celu kalosze. Napięcie wyraźnie podniosła informacja, że najlepsze bagna żurawinowe oddalone są o około 20 km, z drugiej strony Kościerzyny. Odwiedzone miejsce szybko trudy dodatkowej podróży wynagrodziło. Fachowy komentarz gospodyni i warsztat poruszania się po bagnach i zbierania owoców żurawiny wysłuchany został w wielkim zainteresowaniu, a uczestnicy wyraźnie palili się do wdrożenia teorii w życie (fot. 17-19). Pobyt w tym miejscu uczestnicy komentowali następująco: „To było niesamowite przeżycie, gdy ziemia pod tobą się rusza i zaczyna uginać; ale miałam też stresa” (W2_K1), „Jak ta kobieta to robi, że bezpiecznie się tu porusza? I jeszcze dźwiga kosz pełen żurawiny. Szacun” (W2_M3), „Człowiek tyle podróżuje, a czegoś się wiecznie uczy. Jak będę sobie nakładać teraz żurawinę w sklepie, to będę zupełnie inaczej już na nią spoglądać, choć w sklepie najczęściej trafiam pewnie na tę z plantacji, a nie tę z kaszubskich bagien” (W2_K4), „Rozumiem już, dlaczego żurawina musi być taka droga. To praca ludzkich rąk jest ceną, zupełnie zasłużoną” (W2_M1).

Wiedzą zdobytą na temat żurawiny członkowie PSTK podzielili się na swoim blogu, zamieszczając tam następującą treść: „Żurawina to skarb Kaszub, magiczny owoc łagodzący liczne schorzenia i wzbogacający smak wielu potraw. Mieszkańcy Kaszub już przed wiekami przekonali się, że ta niezwykła mała roślina ma wielką moc. [...] Z koszykiem w rękę ruszyliśmy na bagna. Mieszkańcy doskonale wiedzą, w których miejscach bezpiecznie można zbierać żurawinę. Warto pamiętać, że poruszając się po torfowiskach uważnie należy stawiać każdy kolejny krok. I nie zapomnijcie o kaloszach! [...] A co dalej robimy z zebraną żurawiną? Umytą i wysuszoną możemy utrzyć w makutrze. Z żurawiny można przygotować konfiturę, sok czy nalewkę. Warto też zakupić u Pani Haliny żurawinę z Kaszub ucieraną na surowo – wpisaną na Listę Produktów Tradycyjnych” [VI Konferencja Terenowa 2021].

Takiego zakupu oczywiście uczestnicy wyjazdu dokonali – kilka osób zdecydowało się na zakup produktu jeszcze przed wyjazdem na bagna, jednak znaczna większość uczyniła to po powrocie – czynnikiem motywującym stało się dla nich niewątpliwie to, co zobaczyli, usłyszeli i czego się dowiedzieli. Tym samym słoiczki z żurawiną ucieraną na surowo stały się dla nich pamiątką turystyczną o określonych sensach nadanych przez wytwórców i odpowiednio zinterpretowanych w trakcie jej «biografii» – jak pisze o tym Magdalena Banaszkiewicz [2009, s. 7] „te sensory, znaczenia

muszą być łatwe do odczytania, do powiązania z miejscem. Przedmiot musi «wyrażać» swoisty *genius loci*, być niepowtarzalny i wyjątkowy na tyle, by bez trudności po upływie czasu wiązał się znaczeniowo z określonym czasem (podróży) i przestrzenią (miejscem odwiedzanym)”. I ta żurawina taką pamiątką właśnie jest.



Fot. 15. Obiad z akcentami żurawinowymi w Kościerskiej Hucie

Źródło: Archiwum PSTK



Fot. 16. Prelekcja Haliny Rogińskiej na temat żurawiny i Szlaku

Źródło: Archiwum PSTK



Fot. 17. Lekcja zbierania żurawiny

Źródło: Archiwum PSTK



Fot. 18. Nauka prawidłowego poruszania się po bagnach

Źródło: Archiwum PSTK



Fot. 19. Efekty warsztatów

Źródło: Archiwum PSTK

3. Wnioski z obserwacji uczestniczącej na Szlaku Truskawek Kaszubskich

Podczas VI Konferencji Terenowej Polskiego Stowarzyszenia Turystyki Kulinarnej po Kaszubach, pt.: „Kaszëbskô Szwjacariô – kulinarnie, smacznie, folkowo – specyfika kuchni kaszubskiej” (2021 rok), w której uczestniczyła jedna z nas, program obejmował także wizytę w gminie Chmielno, która jest centrum uprawy i promocji truskawki kaszubskiej, a obecnie także Szlaku Truskawek Kaszubskich. Tam grupa miała zaplanowany jeden punkt tematyczny: wizytę w Kożyczkowie – obiad regionalny oraz spotkanie z producentką truskawki kaszubskiej z Kaszubskiego Stowarzyszenia Producentów Truskawek i jednocześnie „Królową Truskawki Kaszubskiej” 2021 roku Anną Król (fot. 20-22). Na blogu PSTK oddano pełne spektrum doświadczeń, wiedzy i emocji, jakie wyniesiono z tej wizyty: „Chmielno to niezwykle atrakcyjna miejscowość i gmina. Nas kulinarnie najbardziej zainteresowała tu truskawka kaszubska (znana tu bardziej jako *kaszëbskô malëna*), uprawiana w tym regionie od ponad stu lat. Truskawka ta jest niezwykle soczysta, jędrna, słodka i aromatyczna. [...] Najwięcej uprawia się jej właśnie w okolicy Chmielna, a także Sierakowic i w Stężycy. W Chmielnie każdego roku odbywa się Festiwal Truskawek Kaszubskich. W tym roku podczas piątej edycji wydarzenia miał miejsce wybór Truskawkowej Królowej (konkurs był adresowany do plantatorek i żon plantatorów truskawek kaszubskich), którą została pani Anna Król. I właśnie panią Anię odwiedziliśmy w jej królestwie, czyli gospodarstwie agroturystycznym Agroturystyka «Pod Lipą» w Kożyczkowie. Przyjęto nas isticie po królewsku: obfitym wielodaniowym domowym obiadem. Wśród dań nie

zabrakło *ferkase*, czyli kaszubskiej potrawy z agrestem, no i oczywiście truskawki kaszubskiej – w postaci fenomenalnych pierogów oraz koktajlu. Do domów powróciliśmy z truskawką kaszubską zamkniętą w słoiczkach w postaci dżemów i soków (pyszności!). Z kolei spacer z panią Anią po jej truskawkowej plantacji dostarczył nam sporej wiedzy na temat niełatwej, choć ciekawej uprawy tego owocu” [VI Konferencja Terenowa 2021].

Jadąc do kolejnego miejsca konferencji uczestnicy komentowali: „Niesamowite było, gdy pani pokazała nam swoją piwniczkę z przetworami – nie widziałam nigdy tak wielkiej ilości słoików wypełnionych różnorakimi owocami! Super, że mogliśmy tam pobuszować i zakupić. Ten dżem truskawkowy jest obłędny!, chyba nie dowiozę go do domu” (W3_K2), „Krótki ten cykl sezonowy, i bardzo kosztowny biznes: nawadnianie, kupowanie sadzonek, oczyszczanie terenu, ogrom pracy, drogie sprzęty. Te truskawki nie mają jak być tańsze. Dobrze, że mąż pani Ani większość maszyn rolniczych konstruuje sam...” (W3_M1), „Nie wiedziałem, że jest aż tyle gatunków truskawek – dobre jest to, że te zróżnicowane gatunki z różnym okresem dojrzewania owoców pozwalają wydłużyć sezon truskawkowy. Dobrze dla nas i dla nich [gospodarzy]” (W3_M2).



Fot. 20. Prelekcja Anny Król na temat uprawy truskawki kaszubskiej
Źródło: Archiwum PSTK



Fot. 21. Truskawka kaszubska
Źródło: Archiwum PSTK



Fot. 22. Pole z truskawką kaszubską w Kożyczkowie

Źródło: Archiwum PSTK

Zakończenie

„Otulone poranną mgłą kwitnące jabłonie zachwycają urokiem i zapraszają w gościnę, gdy ich gałęzie uginają się pod ciężarem soczystych owoców” [Tomaszewska-Bolałek 2023, s. 254]. Sad to miejsce, które o każdej porze roku ma swój urok i „ciekawe historie do opowiedzenia”. Wizyta w sadzie może dostarczyć emocji, wiedzy, przeżyć i niezwykłych smaków owoców. Choć wszyscy turyści jadają owoce na co dzień, to w czasie podróży na owocowe szlaki nabierają one szczególnego znaczenia. Pokazałyśmy to na przykładzie trzech owocowych szlaków naszego kraju. Jabłko, truskawka i żurawina to z jednej strony owoce dobrze turystom znane, ale – jak pokazały badania – także dla dorosłych uczestników takich podróży stanowiące nierzadko zagadkę czy poznawczą niespodziankę. Walory i programy edukacyjne polskich szlaków owocowych [Chmielowiec 2024], włączając w to Sandomierski Szlak Jabłkowy, omówiony przez nas we wcześniejszym tekście [Chmielowiec, Buczkowska-Gołąbek 2024] oraz Szlak Śliwkowy, który – choć przez nas niebadany, to posiadający bogatą ofertę edukacyjną, sprawiają, że dla turystów stanowią one znaczącą bazę wiedzy i doświadczeń, źródło nowych przeżyć i smaków oraz okazję do nabywania różnorodnych pamiątek kulinarnych. Co ważne, turyści bardzo często doceniają ciężką pracę i rolę ludzi przy uprawie, zbiorach i przetwórstwie owoców, co szlaki także eksponują.

Na liście Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi znajduje się obecnie ponad 300 tradycyjnych produktów i dań zawierających owoce, co daje wiele obiecujących możliwości rozwoju ofert turystyki, w tym szlaków o tej tematyce. Jest to potencjał do wykorzystania w polskiej turystyce kulinarnej i kulturowej oraz szansa na istotne wzbogacenie i dalsze promowanie lokalnych tradycji i dziedzictwa kulinarnego Polski

oraz regionalnych potraw. Szlaki owocowe najczęściej współwystępują z ofertą ekoturystyki, która promuje zrównoważony rozwój i ochronę środowiska, kładąc nacisk na minimalizowanie wpływu turystyki na przyrodę oraz wspieranie lokalnych społeczności, co doskonale wpisuje się w najnowsze trendy. Ponadto, tematyka analizowanych szlaków nawiązuje do trendów zdrowego żywienia i wartościowej diety. Pobyt na nich daje też możliwość uprawiania turystyki aktywnej, przyrodniczej i wypoczynkowej. Ponadto także szlaki proponują turystom udział w eventach, jak wspomniane chociażby: Jarmark Śniadaniowy Szlaku Jabłkowego; Światowy Dzień Jabłka, Festiwal Żurawiny, Festiwal Truskawek Kaszubskich, które dostarczają rozrywki i wiedzy, służą socjalizacji. Stanowią one także wydarzeniami, które integrują tradycję z nowoczesnością oraz łączą pokolenia.

Bibliografia

- Banaszkiewicz M., 2011, *Pamiętki turystyczne – w poszukiwaniu tożsamości*, „Turystyka Kulturowa”, nr 4, s. 4-16
- Böhm T., 2017, *Kuchnia Polska poprzez wieki*, Alt media, Wyszaków
- Chmielowiec J., 2024, *Edukacja na turystycznych szlakach owocowych w Polsce*, praca magisterska napisana pod opieką Karoliny Buczkowskiej-Gołąbek, Katedra Turystyki i Rekreacji Akademii Wychowania Fizycznego im. Eugeniusza Piaseckiego w Poznaniu
- Chmielowiec J., Buczkowska-Gołąbek K., 2024, *Edukacja na turystycznych szlakach owocowych w Polsce – przykład Sandomierskiego Szlaku Jabłkowego*, „Turystyka Kulturowa”, nr 3, s. 56-83
- Tomaszewska-Bolałek M., 2023, *Tradycje kulinarne Polski*, Hanami, Warszawa
- Woźniczko M., Jędrusiak T., Orłowski D., 2015, *Turystyka kulinarna*, Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa

Źródła internetowe

- Analiza możliwości utworzenia nowego szlaku turystyki SZLAK truskawek kaszubskich – Kaszëbskô malëna*, [online:] <https://www.google.com/search?client=firefox-b-d&q=Analiza+mo%C5%BCliwo%C5%9Bci+utworzenia+nowego+szlaku+turystyki+SZLAK+truskawek+kaszubskich+>, dostęp: 10.11.2024
- Chlebowa Izba w Laskach*, [online:] <https://szlakjablkowy.eu/izba-chlebowa/>, dostęp: 14.07.2024
- Chmielno, Gminny Ośrodek Kultury Sportu i Rekreacji, [online:] <https://chmielno.naszgok.pl>, dostęp: 27.10.2024
- Festiwal żurawiny*, [online:] <https://www.facebook.com/festiwalzurawiny/>, dostęp: 09.07.2024
- Festiwal Żurawiny: Rajdy Rowerowe, Koncerty i Święto Smaków w Dobrogoszczy*, [online:] https://www.koscierzyna24.info/artikul/6809,festiwal-zurawiny-rajd-y-rowerowe-koncerty-i-swieto-smakow-w-dobrogoszczy?fbclid=IwZXhobgNhZWwCMTEAAR2oTq1gwjojn3YGzU7C8C4KpBLBfnWxRRcoFURpJkFXYSBJAHgO_LWLMA_aem_yNnAgR5lYB6c1YSgUilAow, dostęp: 09.07.2024

- Gospodarstwo sadownicze Sekrety sadu, [online:] <https://www.facebook.com/sekrety-sadujasieniec/>, dostęp: 11.07.2024
- <https://szlakjablkowy.eu>, dostęp: 15.07.2024
- <https://szlakjablkowy.eu/#!/jak-zaczac-przygode>, dostęp: 15.07.2024
- https://szlakjablkowy.eu/wp-content/uploads/2021/01/Spiz%CC%87arnia-Kro%CC%81lowej-Bony-broszura-A5-zmiany-29.12_compressed-min.pdf, PDF, dostęp: 10.07.2024
- <https://szlaktruskawekkaszubskich.pl/>, dostęp: 27.10.2024
- https://www.facebook.com/photo/?fbid=1049659250498239&set=a.506489611481875&locale=ru_RU, dostęp: 25.11.2024
- <https://www.facebook.com/szlakjablkowy/>, dostęp: 27.10.2024
- IV Konferencja Terenowa, 2019, blog Polskiego Stowarzyszenia Turystyki Kulinarnej, [online:] <https://pstk.pl/iv-konferencja-terenowa/>, dostęp: 25.10.2024
- Jablka grójeckie – od 12 lat z unijnym znakiem ChoG, [online:] <https://www.gov.pl/web/wijhars-warszawa/jablka-grojeckie---od-12-lat-z-unijnym-znakiem-chog>, dostęp: 10.07.2024
- Jarosz M, *Piramida Zdrowego Żywienia i Stylu Życia Dzieci i Młodzieży*, Narodowe Centrum Edukacji Żywnościowej, [online:] <https://ncez.pzh.gov.pl/dzieci-i-mlodziez/piramida-zdrowego-zywienia-i-stylu-zycia-dzieci-i-mlodziezy-2/>, dostęp: 17.10.2024
- Krajewski M., 2023, *Sezon turystyczny na Kaszubach trwałby prawie cały rok? W Chmielnie do tego dążą*, [online:] <https://kartuzy.naszemiasto.pl/sezon-turystyczny-na-kaszubach-trwalby-prawie-caly-rok-w/ar/c7-9496839>, dostęp: 14.11.2024
- Lista Produktów Tradycyjnych, 2024, Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, [online:] <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/lista-produktow-tradycyjnych12>, dostęp: 1.07.2024
- Na Szlaku pełnym przygód i atrakcji, [online:] http://www.na-kaszuby.pl/Szlaki_turystyczne/Szlaki_turystyczne/szlakiem_kaszubskiej_zurawiny/pnews,304.html, dostęp: 09.07.2024
- Na Śliwkowym szlaku, [online:] www.nasliwkowymszlaku.pl, dostęp: 17.11.2024
- Oferta Szlaku, [online:] <https://szlaktruskawekkaszubskich.pl/oferta-szlaku/>, dostęp: 14.11.2024
- Poznań. Nasi na Międzynarodowych Targach Turystycznych Tour Salon w Poznaniu Szlakiem Kaszubskich Truskawek promowali Kaszuby, „Kurier Kaszubski”, 18.10. 2024, [online:] <http://kurierkaszubski.eu/poznan-nasi-na-miedzynarodowych-targach-turystycznych-tour-salon-w-poznaniu-szlakiem-kaszubskich-truskawek-promowali-kaszuby/>, dostęp: 4.11.2024
- Stowarzyszenie Made in Bończa, 2023, praca konkursowa III Konkurs „Moja SMART WIEŚ – WIZJE i INICJATYWY”, [online:] https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&opi=89978449&url=https://admin2.irwirpan.waw.pl/dir_upload/site/files/Smart/SW3/Dabrowska.pdf&ved=2ahUKEwj06cCB64GKAxWfRfEDHeeSHoEQFnoECBcQAQ&usg=AOvVawoVAbjVi3X_V3zYIFgsOoY1, dostęp: 17.09.2024
- Stowarzyszenie Warka, 2023, <https://stowarzyszeniewarka.pl/wp-content/uploads/2023/06/obraz.png>, dostęp: 17.11.2024
- Stowarzyszenie Warka, 2024, [online:] <https://stowarzyszeniewarka.pl/dzialania/sdj/>, 20.10.2024
- Szlak Kaszubskiej Żurawiny, [online:] <https://lot-sercekaszub.pl/portfolios/trasa-rowerowa-szlak-kaszubskiej-zurawiny/?portfolioCats=84%2C89%2C88%2C87%2C85>, dostęp: 09.07.2024

Światowy Dzień Jabłka po raz szósty!, [online:] <https://stowarzyszeniewarka.pl/dzialania/sdj/>, dostęp: 10.09.2024

Światowy Dzień Jabłka, [online:] <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/swiatowy-dzien-jablka>, dostęp: 14.07.2024

VI Konferencja Terenowa, 2021, blog Polskiego Stowarzyszenia Turystyki Kulinarnej, [online:] <https://pstk.pl/vi-konferencja-terenowa/>, dostęp: 25.10.2024

W największym sadzie Europy, [online:] <https://szlakjablkowy.eu/>, dostęp: 10.07.2024

Warecki Szlak Jabłkowy – Spizarnia, [online:] <https://szlakjablkowy.eu/spizarnia/>, dostęp: 14.07.2024

Tourist Fruit Trails in Poland – Educational Issues in the Creators’ Assumptions and Tourists’ Experiences

Abstract

This article continues the topic explored in our previous study on the Sandomierz Apple Trail [Chmielowiec, Buczkowska-Gołabek, 2024], focusing on education within tourist fruit trails in Poland. Our aim is to examine three additional trails, analyzing their educational aspects both through the creators’ objectives and the tourists’ experiences. The study centers on the Apple Trail (formerly the Warka Apple Trail), the Kashubian Cranberry Trail, and the Kashubian Strawberry Trail. Research was conducted during three field conferences organized by the Polish Culinary Tourism Association, employing informal interviews and participant observation. The findings reveal that while apples, strawberries, and cranberries are familiar fruits to most tourists, they often still present intriguing enigmas and elicit significant interest, even among adults. The rich educational value and programs of Polish fruit trails offer tourists a substantial repository of knowledge and experiences. Notably, tourists frequently appreciate the intensive labor and critical role of individuals involved in the cultivation, harvesting, and processing of these fruits, aspects that the trails effectively showcase. In conclusion, the article highlights the potential of Polish fruits as a valuable resource for culinary and cultural tourism. These trails present an opportunity to enrich and promote local traditions and regional dishes, while also serving as an excellent platform for educating about heritage and modern health trends.

Keywords: food education, culinary trails, culinary/food tourism, fruit heritage, tourist experience

Aneks

Załącznik 1

Tabela 1. Zestawienie produktów owocowych i z dodatkiem owoców wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych w kategorii: „Orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce” (do czerwca 2024 r.)

Lp.	Województwo	Nazwa produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego
ŚLIWKA (23)		
1.	kujawsko-pomorskie	Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły
2.	kujawsko-pomorskie	Śliwka w occie
3.	lubelskie	Powidła śliwkowe z Mikołajówki
4.	lubuskie	Śliwka gubinka
5.	lubuskie	Śliwa w occie
6.	lubuskie	Powidła śliwkowe z węgierek
7.	łódzkie	Powidła śliwkowe łowickie
8.	łódzkie	Powidła śliwkowe z Kałęczowa
9.	małopolskie	Suska sechłońska
10.	małopolskie	Łukowicka śliwka suszona
11.	małopolskie	Śliwki w zalewie korzennej z Wolicy
12.	mazowieckie	Mazowieckie powidła śliwkowe
13.	podkarpackie	Powidła krzeszowskie
14.	podkarpackie	Powidło galicyjskie z kotła
15.	podkarpackie	Pruchnicka suszona śliwka węgierka
16.	podkarpackie	Powidła śliwkowe
17.	pomorskie	Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły
18.	pomorskie	Powiślańska śliwka w occie
19.	śląskie	Śliwka żniwka lipowska
20.	śląskie	Kompot ze śliwki żniwki
21.	śląskie	Powidła ze śliwki żniwki
22.	świętokrzyskie	Suszona damacha z Ponidzia
23.	zachodniopomorskie	Powidła radziszewskie
JABŁKO (24)		
24.	lubelskie	Jabłka kraśnickie
25.	lubelskie	Jabłko józefowskie

26.	lubelskie	Jabłka fajslawickie
27.	lubuskie	Papierówka w syropie
28.	lubuskie	Jabłka odmiany Landsberska
29.	łódzkie	Nagawskie jabłka pieczone z sokiem
30.	łódzkie	Powidła z papierówek z Kobylnik
31.	małopolskie	Jabłka łąckie
32.	małopolskie	Jabłko z Raciechowiec
33.	małopolskie	Konfitura borówkowo-jabłkowa
34.	mazowieckie	Jabłka grójeckie
35.	mazowieckie	Powidła jabłkowe
36.	mazowieckie	Marmolada z antonówek
37.	opolskie	Jabłka odmiany Berlepsch, znane też pod nazwą niemiecką <i>Goldrenette Freiherr von Berlepsch, Roter Berlepsch</i>
38.	opolskie	Stara odmiana jabłoni Königin
39.	opolskie	Stara odmiana jabłoni Książę Albrecht Pruski (nazwa niemiecka <i>Prinz Albrecht von Preußen, Albrechtsapfel</i>)
40.	opolskie	Jabłka odmiany Grafsztynek prawdziwy, zwany też Grafsztynikiem z Grafsztynu (nazwy niemieckie <i>Gravensteiner, Haferapfel</i>)
41.	opolskie	Jabłka odmiany Wealthy
42.	opolskie	Jabłka suszone z pieca
43.	podkarpackie	Suszone plasterki jabłek z Pruchnika
44.	podkarpackie	Galicyjskie kwaśne jabłko
45.	pomorskie	Jabłko czernińskie
46.	śląskie	Jabłka żniwówki
47.	świętokrzyskie	Ser jabłeczny
48.	świętokrzyskie	Jabłka sandomierskie
49.	wielkopolskie	Jabłka wielkopolskie
GRUSZKA (8)		
50.	kujawsko-pomorskie	Gruszki szaruszki w syropie
51.	lubelskie	Gruszka suszona kraśnicka
52.	lubelskie	Szarytka w marynacie
53.	lubelskie	Gruszki z przecierze śliwkowym*
54.	mazowieckie	Konfitura borówkowa z gruszką
55.	podkarpackie	Gruszki w syropie miodowym

56.	podkarpackie	Pruchnicka gruszka suszona
57.	pomorskie	Gruszka gdańczonka w occie
MALINA (6)		
58.	dolnośląskie	Syrop malinowy z Doliny Baryczy
59.	lubelskie	Malina kraśnicka
60.	lubelskie	Syrop malinowy z Mikołajówki
61.	łódzkie	Dmosiński dżem z malin
62.	małopolskie	Zakliczyński sok malinowy
63.	małopolskie	Maliny z Brzeznej
TRUSKAWKA (7)		
64.	lubelskie	Truskawka z gminy Puławy
65.	mazowieckie	Konfitura truskawkowa
66.	mazowieckie	Truskawka zwoleńska
67.	pomorskie	Truskawka kaszubska lub kaszëbskô malëna
68.	pomorskie	Konfitura z truskawek kaszubskich
69.	świętokrzyskie	Truskawka buska faworytka
70.	świętokrzyskie	Truskawka bielińska
WIŚNIA (6)		
71.	łódzkie	Kompot wiśniowy po łowicku
72.	łódzkie	Konfitura wiśniowa z Kałęczowa
73.	mazowieckie	Podchmielone wisienki zakroczymskie
74.	mazowieckie	Konfitura wiśniowa zakroczymska
75.	śląskie	Wiśnia sokowa nadwiślanka
76.	wielkopolskie	Wielkopolski dżem z wiśni sokówki
BORÓWKA (3), JAGODA (1), ŻURAWINA (6), PORZECZKA (4), POZIOMKA (1)		
77.	lubelskie	Konfitura poziomkowa
78.	lubelskie	Dżem żurawinowy biłgorajski
79.	łódzkie	Konfitura z żurawiny z Osse
80.	mazowieckie	Galaretka z czarnej porzeczki
81.	podkarpackie	Krasiczyńska galaretka czerwonej porzeczki
82.	podkarpackie	Krasiczyńska konfitura z czarnej porzeczki
83.	pomorskie	Konfitura lecznicza z żurawiny po mermecku

84.	pomorskie	Mermecka przystawka z żurawiny do mięs
85.	pomorskie	Żurawina z jabłkiem i chrzanem
86.	pomorskie	Borówka z gruszką po pomorsku
87.	pomorskie	Konfitura borówkowa z Borów Tucholskich
88.	pomorskie	Czarna jagoda we własnym soku
89.	pomorskie	Żurawina z Kaszub ucierana na surowo
90.	pomorskie	Galaretka porzeczkowa (galaretka ze świętojonki)
91.	śląskie	Borówka / brusznica siewierska
MIKSY OWOCOWE (7)		
92.	kujawsko-pomorskie	Susz owocowy – dawniej „brząd”
93.	lubelskie	Jabłka, gruszki, śliwki suszone z Wandalina
94.	małopolskie	Susorki iwkwowskie (suszone owoce: gruszki i śliwki w całości, jabłka ususzone w plastrach)
95.	śląskie	Śląskie pieczki (suszone owoce: jabłka, śliwki, gruszki)
96.	świętokrzyskie	Susz owocowy dębniacki
97.	wielkopolskie	Susz wigilijny wielkopolski
98.	wielkopolskie	Wielkopolskie kompoty
POZOSTAŁE (4)		
99.	łódzkie	Konfitura agrestowa z Osse
100.	podkarpackie	Dereń kiszony podkarpacki
101.	świętokrzyskie	Konfitury z jarzębiny
102.	świętokrzyskie	Morela sandomierska zaleszczycka

Źródło: opracowanie własne na podstawie Listy Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi [*Lista Produktów Tradycyjnych 2024*]

Załącznik nr 2

Spis gotowych dań i potraw, zawierających owoce w postaci świeżych, suszonych lub przetworzonych składników, obecnych na Liście Produktów Tradycyjnych [opracowanie własne na podstawie: *Lista Produktów Tradycyjnych 2024*]:

1. Śląskie niebo – zestawienie ciemnego sosu, czerwonego mięsa, jasnych bułek i gruszki,
2. Bałkańska pita z Lipian – cienkie zwinięte ciasto z widocznymi na przekroju warstwami farszu, zrobionego w słodkiej wersji z białego sera lub jabłek,
3. Czarnina kujawska – przyprawy dodawane do tej potrawy to suszone gruszki i śliwki,
4. Wigilijna zupa z suszonych śliwek – zupa owocowa,
5. Kluski z makiem – często zawierają bakalie, w tym suszone owoce,

6. Bułki na parze / Pampuchy z Kujaw – bułki przygotowane z ciasta drożdżowego, podawane z kwaśną śmietaną i cukrem lub z owocami,
7. Pierogi zosinowskie z jagodami – pierogi z jagodami,
8. Jabłczanka z Fajslawic – zupa owocowa z jabłek,
9. Kaczka po zamojsku – kaczka z dodatkiem rodzynek, śliwek suszonych, orzechów drobno krojonych oraz ziół,
10. Słodkowska kapusta z grzybami – do kapusty dodaje się suszoną lub wędzoną śliwkę do smaku,
11. Barszcz czereśniowy – zupa z widocznymi kawałkami czereśni,
12. Kołacz z jagłami z Perkowic – okrągła oponka z ciasta drożdżowego, na przekroju widoczne nadzienie z kaszy jaglanej i białego sera oraz z kawałkami suszonej śliwki,
13. Dziędziuchy – placki z gotowanych ziemniaków z Dokudowa – spłaszczone, owalne pieczone placki z nacięciami, z widocznymi suszonymi jagodami,
14. Zupa jabłkowa hrubieszowska – zupa owocowa z jabłek,
15. Kaczka faszerowana kaszą z Wilkowa – upieczona kaczka średniej wielkości, posypana ziołami i udekorowana warzywami oraz jabłkiem, a także farszem barwy szarej z widocznymi kawałkami śliwek,
16. Pierogi jagodowe lubelskie – pierogi z jagodami,
17. Kisielica skierbieszowska z kluseczkami z mąki orkiszowej – kremowa zupa posypana żółto-pomarańczowym szafranem z widocznymi kawałkami jabłek podawana z kluseczkami z mąki orkiszowej,
18. Pierogi z Głowna – półokrągłe pierogi z charakterystyczną falbanką i nadzieniem ziemniaczanym, serowym, kapuścianym, grzybowym lub owocowym,
19. Siuśpaj – kasza jęczmienna z suszonymi śliwkami, danie z Woli Rzędzińskiej,
20. Pierogi z fasolą Piękny Jaś – w niektórych wariantach mogą zawierać dodatki owocowe takie jak suszone śliwki lub inne bakalie,
21. Kłęczańska zupa wigilijna – jasek ze śliwką – zupa z suszonymi śliwkami,
22. Pierogi kościeleckie – pieróg o kształcie trójkątnym lub półokrągłym z dwoma wariantami farszu: z kurdybankiem (lubczykiem) lub marmurkowe (biały ser i powidła śliwkowe),
23. Święconka (święcelina) spiska na ciepło – gęsta zupa sporządzona na wywarze z suszonych śliwek, z kawałkami ugotowanych jajek i wędlin,
24. Pierogi z suszonymi śliwkami
25. Pierogi z jagodami z Myszyńca – pierogi z jagodami,
26. Mołcka – śląskie danie wigilijne, do którego używa się suszonych owoców, miodu i piernika,
27. Pierogi pilzneńskie z borówkami – pierogi z borówkami,
28. Pamuła glinicka – zupa owocowa ze świeżych lub gotowanych owoców,
29. Pamuła weryńska – zupa z suszonych owoców,
30. Mus truskawkowy „Kremowe malene” – deser owocowy z truskawek,
31. Zupa z jagód – zupa owocowa z jagód,
32. Polewka gruszkowa z Gałkowa – zupa owocowa z gruszkami,
33. Niedźwiedź chłopski – może zawierać owoce w różnych regionalnych wariantach, np. szyszkojagody,
34. Paszтет z karpia z żurawiną z Bełżca – paszтет z dodatkiem żurawiny,

35. Mermecka galaretka z żurawiny - deser z żurawiny,
36. Czernina kaszubska / Czôrnina – zupa z widocznymi suszonymi owocami, gotowanymi warzywami i kawałkami mięsa,
37. Kaszubska zupa brzadowa – zupa z suszonych owoców sadu: gruszek, jabłek, śliwek i wiśni,
38. Kociewska polewka owocowo-grzybowa – zupa z suszonych owoców (jabłka, gruszki, śliwki) i grzybów suszonych (borowiki, podgrzybki),
39. Gęś pomorska pieczona – gęś pieczona w całości, z przyrumienioną skórką oraz kawałkami jabłek,
40. Garus / garusek / kwaśne – zupa owocowa koloru brązowego z widocznymi kawałkami suszonych owoców i nasionami białej fasoli,
41. Moczka / bryja – gęsta potrawa zawierająca kawałki orzechów, migdałów, ugotowanych owoców oraz bakalii,
42. Czernina / czarnina / szwarc – zupa z widocznymi łazankami, kawałkami suszonych owoców, mięsa i podrobów,
43. Gruszki z mięsem – podłużne kawałki mięsa wieprzowego z drobnymi gruszkami,
44. Smarowidło z gęsi – doprawiony smalec z kawałkami mięsa i pokrojoną cebulą, jabłkiem oraz majerankiem,
45. Kaczka pieczona po wielkopolsku – pieczona z dodatkiem jabłek,
46. Karp smażony z sosem szarym – ryba z sosem, w którym są rodzynki i płatki migdałów.