

Mariusz Jaworski, Piotr Dominik
Szkoła Główna Turystyki i Rekreacji – Warszawa

Kontekst przyrodniczy powstawania tradycyjnych produktów kulinarnych jako wartość dla turystyki kulturowej

Streszczenie

Celem rozważań jest analiza związku między czynnikami kulturowymi i przyrodniczymi w kontekście turystyki, a także charakterystyka tradycyjnych produktów spożywczych w turystyce kulturowej.

W pracy wykorzystano metodę analizy przeglądu materiałów naukowych i stron internetowych. Wyniki przeprowadzonego przeglądu literatury wykazały, że naturalne środowisko odgrywa kluczową rolę w produkcji lokalnych, tradycyjnych produktów roślinnych, jak i zwierzęcych, a także produkcji żywności ekologicznej. W pracy zaprezentowano kilka interesujących produktów lokalnych, które można wykorzystać w turystyce kulinarnej. W artykule z jednej strony pokazano rolę środowiska naturalnego w produkcji żywności tradycyjnej, z drugiej zaś możliwości wykorzystania tego w turystyce kulturowej. Podkreślono też wzrost wiedzy społeczeństwa na temat roli ochrony naturalnego środowiska w kontekście polskiego dziedzictwa kulturowego.

Słowa kluczowe: turystyka kulturowo-przyrodnicza, edukacja, produkt tradycyjny, agroturystyka.

Kody JEL: Q18, Z32

Wstęp

Turystyka kulturowa jest stosunkowo nowym obszarem turystyki, która ma wiele definicji. Nie mniej jednak Mikos von Rohrscheidt (2008, s. 31), na podstawie poczynionego przeglądu literatury, podjął próbę całościowego zdefiniowania turystyki kulturowej. W rezultacie badacz przyjął stanowisko, że: „Nazwa turystyki kulturowej może określać te wszystkie grupowe lub indywidualne wyprawy o charakterze turystycznym, w których spotkanie uczestników podróży z obiektami, wydarzeniami i innymi walorami kultury wysokiej lub popularnej albo powiększenie ich wiedzy o organizowanym przez człowieka świecie otaczającym jest zasadniczą częścią programu podróży lub stanowi rozstrzygający argument dla indywidualnej decyzji o jej podjęciu lub wzięciu w niej udziału”.

Należy zaznaczyć, że jednym z ważnych motywów związanych z podejmowaniem tej formy turystyki jest chęć zapoznania się z dziedzictwem kulturowym danego obszaru. W tym miejscu należy zaznaczyć, że istotnym elementem dziedzictwa kulturowego jest dziedzictwo kulinarne obejmujące tradycyjne potrawy. Ponadto tradycyjne i regionalne potrawy stanowią doskonałą formę prezentowania oraz promowania lokalnych, jak i narodo-

wych zwyczajów. Przekłada się to na wzmacnianie i kultywowanie dziedzictwa danego regionu geograficznego (Russak 2007, s. 5).

W takim kontekście kluczowego znaczenia nabierają warunki przyrodnicze związane z specyficznym regionem geograficznym w którym produkowane są tradycyjne potrawy. W związku z tym, niektórzy specjaliści z zakresu turystyki kulturowej posługują się pojęciem turystyki przyrodniczo-kulturowej (ekoturystyka). Zwolińska i Spychała (2013, s. 46) dokonały przeglądu literatury dotyczącej definiowania pojęcia turystyki przyrodniczej. Zgodnie ze stanowiskiem tych badaczy, pojęcie „turystyka przyrodnicza” definiowane jest: „jako różne formy aktywności turystycznej realizowane w środowisku przyrodniczym, ale także w przestrzeni zurbanizowanej, ukierunkowane jednak na poznawanie natury i potrzebę jej ochrony” (Zwolińska, Spychała 2013, s. 46). Dodatkowo, w przypadku, gdy w trakcie podróży występuje element edukacyjny ma miejsce turystyka przyrodniczo-edukacyjna. Turysta może nabywać nową wiedzę w tym obszarze zarówno biernie, jak i aktywnie przemierzając szlak turystyczny, próbując lokalnych dań lub przebywając w ośrodkach agroturystycznych (Machnik, Kurczewski 2014, s. 34-35).

Biorąc pod uwagę powyższą definicję, można doszukiwać się kulturowych fundamentów wykorzystania kontekstu przyrodniczego w odniesieniu do wytwarzania tradycyjnych produktów kulinarnych. To właśnie te produkty stały się w dziejach lokalnych społeczności ich materialnym dziedzictwem i stanowią wartość kulturową. Wynika to z faktu, iż tradycyjne produkty kulinarne wytwarzane są na bazie tradycyjnych surowców roślinnych i zwierzęcych występujących na danym obszarze geograficznym (Gałek 2007, s. 90-99). Należy zaznaczyć, że wytwarzanie regionalnych potraw stanowi swoisty łącznik danej społeczności z historią, tradycją i kulturą. W tym kontekście kluczowego znaczenia nabierają przekazywane z pokolenia na pokolenie receptury produktów kulinarnych, opartych na starych odmianach roślin, czy też rasy zwierząt (Kijak 2008, s. 14).

Należy podkreślić, że tradycja związana z wytwarzaniem produktów regionalnych oparta jest w dużej mierze na uwarunkowaniach środowiska naturalnego, jego bioróżnorodności, ale również przemian w nim zachodzących. W związku z tym, iż zarówno rolnicy, jak i hodowcy nie mają wpływu na siły natury, a zatem muszą korzystać z naturalnych surowców żywnościowych, a nierzadko zmagać się z okresami nieurodzaju. Taki styl życia wymagał ścisłej kooperacji człowieka z przyrodą, jej właściwościami i dobrodziejstwami (Borowska 2007, s. 24-26).

Celem opracowania jest przede wszystkim analiza związku między walorami kulturowymi i przyrodniczymi w turystyce, a także próba określenia roli tradycyjnych produktów kulinarnych w turystyce przyrodniczo-kulturowej. W prezentowanej pracy szczególną uwagę zwrócono na przybliżenie problematyki związanej z wpływem naturalnych warunków przyrodniczych na kształtowanie dziedzictwa kulturowego Polski w kontekście tradycyjnych produktów spożywczych. Dla potrzeb prezentowanego artykułu dokonano też analizy czę-

stości występowania tradycyjnych produktów i surowców, których walory są uzależnione od środowiska naturalnego bez żadnych modyfikacji antropogenicznych.

Rozwój zrównoważony a turystyka

Zmiany zachodzące we współczesnych społeczeństwach nastawione są na działania mające na celu promowanie zrównoważonego rozwoju, ochronę środowiska oraz wzmacnianie potencjału lokalnej tradycji i kultury. Ma to swoje odzwierciedlenie w rosnącym zapotrzebowaniu na produkty spożywcze, które wytwarzane są według zasad i technologii spełniających kryteria ekologiczne, regionalne i tradycyjne, a także przyczyniające się do zmniejszania nadmiernych różnic ekonomiczno-społecznych między poszczególnymi grupami społecznymi czy regionami (Minta, Tańska-Hus, Nowak 2013, s. 2887-2898). Omawiane tendencję są wynikiem wzajemnego oddziaływania wielu czynników wśród których upatruje się czynniki społeczne, psychologiczne, ekonomiczne, zdrowotne, środowiskowe oraz inne (Dolatowski 2008). Wśród najważniejszych czynników podkreśla się kluczową rolę negatywnych skutków wynikających z zanieczyszczenia środowiska naturalnego, proces globalizacji, wzrost świadomości ekologicznej społeczeństwa, podnoszenie się zamożności społeczeństwa, oraz zainteresowanie tradycją i obyczajami danego obszaru geograficznego (Minta, Tańska-Hus, Nowak 2013, s. 2887-2898).

Należy zaznaczyć, że w przypadku rynku żywnościowego obserwuje się tendencję w kierunku unikania produktów wysoko przetworzonych, które produkowane są z użyciem znaczącej ilości substancji dodatkowych. Omawiany trend może być związany z jednej strony z istnieniem doniesień naukowych wskazujących na negatywne skutki spożycia zbyt dużej ilości żywności przetworzonej (Adamczyk 2010, s. 5-13), z drugiej zaś wzrastającym zainteresowaniem produktami tradycyjnymi i regionalnymi (Minta, Tańska-Hus, Nowak 2013, s. 2887-2898).

Dodatkowo należy podkreślić, że pod koniec XX wieku nastąpiły kluczowe zmiany w rynku żywnościowym związane z dużym zainteresowaniem konsumentów/turystów problematyką ekologiczną. Nawet jeśli w znaczącym procencie było to tylko deklaratywne zainteresowanie, bez podejmowania jakichkolwiek działań w tym zakresie, wpłynęło jednak na aktualne postrzeganie i postawy wobec żywności. Kontekst żywności ekologicznej znalazł również swoje odzwierciedlenie w turystyce. W przypadku turystyki problematyka ekologiczna obejmuje trzy podstawowe aspekty: ochronę środowiska, zrównoważony rozwój i naturalna żywność (Milewska, Prączko, Stasiak 2010, s. 363).

Ze strategią ekorozwoju wiąże się bezpośrednio koncepcja zrównoważonej turystyki, które rozwijały się równolegle. Podstawę omawianej koncepcji stanowi osiągnięcie równowagi między wymogami turystów, środowiska naturalnego i lokalnych społeczności. Definicja zrównoważonego rozwoju została oficjalnie przyjęta w 1987 roku w *Raporcie*

Światowej Komisji Środowiska i Rozwoju (The World Commission on Environment and Development), zwana też Komisją Brundtland. Zgodnie ze stanowiskiem tej komisji zrównoważony rozwój turystyki to: „proces mający na celu zaspokojenie aspiracji rozwojowych obecnego pokolenia, w sposób umożliwiający realizację tych samych dążeń następnym pokoleniom” (www2; Plebańczyk 2013, s. 24, 32). Kluczowe zasady zrównoważonej turystyki zostały sformułowane w 1996 roku w dokumencie *Agenda 21* dla przemysłu turystycznego: w kierunku zrównoważonego rozwoju przyjaznego środowisku naturalnemu, przygotowanym wspólnie przez Światową Radę Turystyki i Podróży (World Travel and Tourism Council – WT&TC), Światową Organizację Turystyki (World Travel Organization – UNWTO) oraz Radę Ziemi (Earth Council). W dokumencie *Agenda 21* znalazły się m.in. następujące zasady zrównoważonej turystyki:

- turystyka powinna propagować zdrowy i produktywny tryb życia w harmonii z przyrodą, zbliżać do siebie ludzi różnych narodowości, kreować otwartość i tolerancję;
- rozwój turystyki ma przyczyniać się do zachowania zasobów przyrody oraz ochrony rdzennej kultury społeczności lokalnych;
- działalność usługowa i produkcyjna w branży turystycznej powinna zmierzać do zmniejszenia ilości odpadów oraz oszczędności energii i wody, eliminować z użycia substancje niebezpieczne dla środowiska, stymulować personel, klientów i społeczności lokalne do zachowań proekologicznych;
- kraje powinny promować politykę otwartego systemu rynkowego w turystyce, wolną wymianę usług turystycznych podporządkowaną strategii ekorozwoju i respektującą międzynarodowe prawo ochrony środowiska (Leśniak 2006, s. 262-263).

W tym miejscu warto zaznaczyć, że turystyka przyrodnicza rozwija się przede wszystkim na obszarach prawnie chronionych, ale uprawiana jest również poza takimi obszarami, szczególnie na obszarach, które charakteryzują się takimi walorami, jak: cisza, spokój, piękne krajobrazy, różnorodna flora i fauna. Są to tereny na których m.in. można korzystać z walorów dzikiej natury, jak również sielskiej wsi, będącej miejscem ekstensywnej produkcji rolnej (Roman, Zawadka 2010, s. 417).

Ważnym elementem turystycznego użytkowania surowców pochodzących z ekstensywnych upraw i hodowli roślin oraz zwierząt jest edukacja ekologiczna rozumiana jako formowanie wiedzy, a także rozwijanie wrażliwości oraz chęci działania na rzecz kształtowania i ochrony środowiska przyrodniczego. Głównym celem jest nauczanie człowieka gospodarowania środowiskiem w taki sposób, aby jak najmniej w nim zmienić i żyć w zgodzie z zasadami zrównoważonego rozwoju. Istotnym elementem jest także zwrócenie uwagi na wytwarzanie żywności przy użyciu metod przyjaznych naturze środowiska, jak również człowieka. Cele edukacji skupiają się przede wszystkim na:

- kształtowaniu świadomości ekologicznej;
- zapoznaniu z walorami przyrodniczymi, historycznymi, kulturowymi;
- tworzeniu nowych wzorców zachowań dzieci i młodzieży;

- kształtowaniu proekologicznych postaw turystycznych;
- tworzeniu proekologicznych produktów turystycznych (Ziółkowski 2009, s. 40).

Rozwój zrównoważony a tradycyjne produkty kulinarne

Produkty tradycyjne mogą odgrywać ważną rolę w zrównoważonym rozwoju, szczególnie obszarów wiejskich. Choć pojęcie zrównoważonego rozwoju można definiować w różny sposób, to można założyć, że chodzi w nim o takie prowadzenie działalności gospodarczej, które z jednej strony przynosi pozytywne efekty ekonomiczne, a jednocześnie stwarza możliwość dbania o środowisko naturalne (Minta, Tańska-Hus, Nowak 2013, s. 2887-2898).

Aktualnie podkreśla się wzrastającą subiektywną i deklaratywną świadomość społeczeństwa w kontekście potrzeby dbania o środowisko naturalne, a co z tego wynika – chęć obcowania z naturą i poszukiwania przez turystów zielonych i niezanieczyszczonych terenów do wypoczynku. W tym kontekście uzasadnione jest podjęcie kluczowych działań, które dostarczą turystom wartość w postaci produktów tradycyjnych oraz ekologicznych dań (Chojka 2012, s. 105-120).

Wydaje się istotne, aby szczególną uwagę zwrócić na znaczenie tradycyjnych produktów kulinarnych w kontekście ochrony środowiska naturalnego. Wytwarzanie tego typu dóbr bardzo często odbywa się według starych tradycyjnych receptur, pochodzących z czasów, gdy nie było konserwantów i zaawansowanych procesów technologicznych. Warto zaznaczyć, że niektórzy badacze podkreślają, że produkty tradycyjne i regionalne mogą mieć ekologiczny charakter. Warto zaznaczyć, że wytwarzanie produktów tradycyjnych może też wspomagać kształtowanie lokalnego krajobrazu i sprzyjać utrzymywaniu równowagi w przyrodzie (Minta, Tańska-Hus, Nowak 2013, s. 2887-2898).

Korzystanie z zasad rolnictwa ekspansywnego, tradycyjnego, ekologicznego lub biodynamicznego jest równoznaczne ze znacznie mniejszym poziomem metali ciężkich w glebie, albo wręcz ich wyeliminowaniem w trakcie pielęgnowania upraw rolniczych i chowu zwierząt gospodarskich. Unika się zatem problemu zanieczyszczenia przyrody przez pestycydy lub nadmiar stosowanych nawozów sztucznych, co w przypadku rolnictwa konwencjonalnego często sprawia duże problemy (Minta, Tańska-Hus, Nowak 2013, s. 2887-2898).

Ważnym elementem, który należy poruszyć, jest fakt, że niektóre produkty występują tylko na ściśle określonym terenie. A zatem są to dobra wytwarzane lokalnie i sprzedawane tylko w danym miejscu. To powoduje, że nie ma potrzeby opracowania długich tras transportowych. W związku z tym redukuje się koszty związane z całym łańcuchem dystrybucyjnym od producenta do konsumenta, a także ogranicza emisję gazów cieplarnianych i zmniejsza zanieczyszczenie powietrza. Jest to zupełnie przeciwieństwo współczesnego masowego wytwarzania żywności, gdzie plody rolne i produkty spożywcze są przewożone nie

tylko w obrębie jednego kraju, ale często również wiele tysięcy kilometrów między różnymi kontynentami. Związane jest to z bardzo dużym zużyciem paliw napędowych i zanieczyszczeniem środowiska. W związku z tym współczesny przemysł gastronomiczny podejmuje różne działania mające na celu zredukowanie ryzyka zanieczyszczenia środowiska naturalnego (Minta, Tańska-Hus, Nowak 2013, s. 2887-2898).

Warunki przyrodnicze Polski dla zachowania tradycyjnego przetwarzania żywności

Należy zaznaczyć, że gleba pozbawiona metali ciężkich i innych szkodliwych związków chemicznych pozwala wytwarzać produkty o wyjątkowych walorach smakowych, jak i zdrowotnych. W związku z tym aktualnie dąży się do promowania produkcji rolnej w Polsce, która prowadzona byłaby przy niewielkim wykorzystaniu chemicznych środków ochrony roślin i nawozów sztucznych. Ma to sprzyjać rozwojowi rolnictwa ekologicznego, a także systemu gospodarowania o zrównoważonej produkcji roślinnej i zwierzęcej w obrębie gospodarstwa (Rzytki 2014/2015, s. 29). Wynika to z faktu, iż na obszarach wiejskich często może być prowadzona tradycyjna hodowla trzody oraz naturalny sposób przetwarzania żywności, co jest niewątpliwie dużym atutem tych wyrobów, poszukiwanym na polskim i zagranicznym rynku (Gąsiorowski 2005, s. 279). Dodatkowo należy zaznaczyć, że jakość ekologiczna użytków rolnych w Polsce, a także różnorodność biologiczna terenów wiejskich należą do wyróżniających się w Europie (Rzytki 2015, s. 32).

Powierzchnia Polski charakteryzuje się interesującą różnorodnością form krajobrazu, którego podstawą jest zróżnicowanie form rzeźby, bioróżnorodnością flory i fauny, gdzie szczególnie ważny jest kontakt z wodami powierzchniowymi, oraz sposobem użytkowania terenu. Co więcej, fakt występowania rzadkich gatunków roślin i zwierząt nakłada na Polskę szczególną odpowiedzialność za stan ochrony dziedzictwa przyrodniczego. O walorach polskiej przyrody świadczy również duża powierzchnia projektowanej sieci obszarów *Natura 2000*, które zostały utworzone dla ochrony zagrożonych w skali europejskiej gatunków i siedlisk przyrodniczych. Należy podkreślić, że omawiana sieć stanowi 20% powierzchni Polski. Warto również wspomnieć, że aktualny stan ochrony większości gatunków i siedlisk przyrodniczych zagrożonych w skali europejskiej nie jest idealny i wymaga wielu dodatkowych działań w tym kierunku. Poważne zagrożenia dla środowiska stwarza między innymi zaniechanie ekstensywnego użytkowania rolniczego cennych obszarów nie-leśnych, intensyfikacja rolnictwa, rozwój infrastruktury drogowej, turystycznej, przemysłowej i energetycznej (małe elektrownie wodne, elektrownie wiatrowe). Natomiast zapobieganiu negatywnym zjawiskom mają służyć m.in. opracowywanie i realizacja zadań ochronnych oraz planów ochrony dla chronionych obszarów i gatunków, jak również programy rolno-środowiskowe wspierające proprzyrodnicze rolnictwo (Albiniak 2014, s. 184-186).

Definiowanie żywności tradycyjnej

Tradycja rozumiana jest jako przekazywane z pokolenia na pokolenie zachowania, obyczaje, wierzenia i rytuały uznawane przez daną społeczność za ważne dla jej teraźniejszości i przyszłości. W tym kontekście tradycja może odnosić się zarówno do wytwarzania żywności, jak też jej spożywania (Żakowska-Biemans 2012, s. 5-18). Zgodnie z przyjętą przez Komisję Europejską definicją, określenie „tradycyjny” odnosi się do żywności, która jest w obrocie na rynku wspólnotowym przynajmniej przez okres co najmniej 25 lat, a jej receptura przekazywana jest z pokolenia na pokolenie w niezmiennym składzie (Żakowska-Biemans 2012, s. 5-18). Żywność tego rodzaju charakteryzuje się specyficzną cechą lub cechami, które odróżniają ją od innych podobnych produktów w ramach tej samej kategorii. Cechy te dotyczą tak zwanych „tradycyjnych składników”, z których została wytworzona, „tradycyjnego składu” oraz „tradycyjnej metody produkcji i/lub sposobu przetwarzania” (Żakowska-Biemans 2012, s. 5-18). Zgodnie z przytoczoną definicją, tradycyjne surowce lub półprodukty oznaczają surowce (gatunki i/lub odmiany) lub półprodukty występujące oddzielnie lub jako składnik, związane z określonym obszarem geograficznym, zgodne ze specyfikacją i krajowymi przepisami. Natomiast tradycyjny skład powinien być charakterystyczny dla grupy produktów, z której pochodzi. Z kolei za tradycyjne metody produkcji i/lub przetwarzania uważane są metody, które były przekazywane z pokolenia na pokolenie (Żakowska-Biemans 2012, s. 5-18).

Zaprezentowana specyfika żywności tradycyjnej zawiera podstawowe kryteria decydujące o uznaniu produktu żywnościowego za tradycyjny, ale nie uwzględnia sposobu postrzegania tej kategorii żywności przez konsumentów. W związku z tym w ramach projektu *Żywność tradycyjna w zjednoczonej Europie* zaproponowano określenie sposobu definiowania żywności tradycyjnej przez konsumentów. Uzyskane wyniki wskazują, że w konceptualizacji żywności tradycyjnej konsumenci odwołują się do produktów najczęściej spożywanych, ale też związanych ze szczególnymi okolicznościami (np. uroczystości rodzinne, święta), przekazywanymi z pokolenia na pokolenie, wyprodukowanymi tradycyjnymi metodami, mniej przetworzonymi oraz wyróżniającymi się cechami sensorycznymi i miejscem pochodzenia (Żakowska-Biemans 2012, s. 5-18).

Regionalna specyfika oraz właściwości środowiska kulturowego stały się ważnym atutem współczesnej turystyki kulturowej. Wiąże się to z faktem, iż każdy tak zwany „produkt markowy” w turystyce musi być związany ze specyficznym regionem. Ważne zatem staje się uwzględnienie w turystyce ogromnej roli i potencjału tradycyjnych produktów kulinarnych w kontekście promocji danego regionu (Kostarczyk 2001, s. 30). W związku z tym producenci powinni nauczyć się wykorzystywać i prezentować atuty przygotowywanych w regionie potraw, przetworów, produktów (Chojka 2012, s. 105-120).

Pod pojęciem „lokalny produkt” należy rozumieć wyroby, plody rolne czy przetwory które są ściśle związane z obszarem, na którym są wytwarzane. To właśnie geograficzne umiejscowienie produktu stanowi o jego specyfice. Nabycie przez turystę takiego produktu

może umożliwiać tworzenie więzi z regionem. Zakup produktu regionalnego oznaczać również może pierwszy kontakt z kultywowaną tradycją, obyczajowością, unikalną kulturą, ale również ze środowiskiem przyrodniczym (Chojka 2012, s. 105-120).

Oprócz pojęcia „produkt lokalny” istnieje pojęcie „produkt regionalny”. Produktami regionalnymi są wyroby uzależnione ściśle od warunków panujących na określonym obszarze, to artykuły związane z danym terenem, wpisane w jego obyczajowość, tradycje, kulturę. Ich specyfiką jest to, iż wytwarzane są w danym miejscu i na bazie tradycyjnych receptur. Posiadają własną, tradycyjną nazwę oraz skład, a także cechy wyróżniające je na tle innych produktów, wyrobów, kuchni regionalnych. Są unikatowe, ponieważ są elementem charakterystycznym dla danego obszaru, wytworzone w innym miejscu nie mają już swojej tradycyjnej specyfiki, nie są wtedy oryginalnym wyrobem (Chojka 2012, s. 105-120).

Turystyka kulturowa a walory przyrodnicze na polskiej wsi

Istotnym elementem kształtującym rodzaj i postać pożywienia człowieka na terenie wiejskim jest przyroda (Berndt 2012, s. 9). Należy zaznaczyć, że różnorodność biologiczna w rolnictwie obejmuje, oprócz wielu naturalnych i półnaturalnych siedlisk przyrodniczych oraz dzikich gatunków roślin i zwierząt, także rolnicze zasoby genetyczne, na które składają się lokalne odmiany roślin uprawnych i ras zwierząt gospodarskich. Polska jest jednym z krajów w Europie Środkowej, w którym na terenach wiejskich zachowały się w gospodarstwach tradycyjnych lokalne gatunki roślin uprawnych i rodzime rasy zwierząt gospodarskich. Te atuty polskiej wsi mogą znaleźć zastosowanie w promowaniu turystyki kulturowej (Machnik, Kurczewski 2014, s. 34).

Dodatkowo, tereny wiejskie ze względu na dziedzictwo naturalne i kulturowe oraz dobre warunki wypoczynkowe (cisza, spokój, czyste środowisko) są atrakcyjne pod względem turystycznym, zwłaszcza dla zwolenników takich form, jak turystyka kulturowa i turystyka przyrodnicza. W sposób naturalny zawierają one bowiem tradycje i obyczaje oraz elementy kultury materialnej, które powstały w wyniku wzajemnego, wielowiekowego przenikania się świata natury ze światem kultury. Umiejętne wykorzystanie wiedzy na ten temat powoduje zwiększenie atrakcyjności oferty wielu gospodarstw agroturystycznych oraz imprez organizowanych w ramach turystyki wiejskiej (Machnik, Kurczewski 2014, s. 34).

Warto zwrócić uwagę na fakt, iż obacnie obserwuje się zwiększone zainteresowanie człowieka wypoczynkiem i kontaktem z naturą, a także nasila się tendencja do spędzania urlopów w zaciszu krajobrazu wiejskiego, z dala od natłoku cywilizacji, miast i dużych kurortów (Machnik, Kurczewski 2014, s. 34). Co za tym idzie, wykorzystanie bogatego potencjału wsi polskiej, z jej tradycjami, zwyczajami i obrzędami oraz zachowanym dorobkiem kultury materialnej, stwarza okazję do przygotowania niezwykle interesującej i odmiennej od innych oferty turystycznej. Warto przy tej okazji przyjrzeć się również dziedzictwu przyrodniczemu polskiej wsi, które towarzyszy w sposób naturalny dziedzictwu kulturowemu.

Nie należy zapominać, że natura odegrała szczególną rolę w kształtowaniu polskiej kultury ludowej. Motywy roślinne i zwierzęce pojawiały się zarówno na przedmiotach codziennego użytku, jak i w elementach zdobniczych. W efekcie związku turystyki kulturowej i turystyki przyrodniczej są szczególnie widoczne na terenach wiejskich (Machnik, Kurczewski 2014, s. 34), a obie formy prężnie rozwijają się na terenach wiejskich i zdobywają stopniowo coraz więcej zwolenników (Machnik, Kurczewski 2014, s. 34). Obszary wiejskie są atrakcyjne do promowania tradycyjnych produktów kulinarnych, gdyż to właśnie na nich polskie tradycje i obyczaje są nadal kultywowane i przekazywane kolejnym pokoleniom. Zapach potraw, smak, estetyka podania, jakość produktów oraz niepowtarzalność dań powodują, iż turysta może poczuć się jak kulinarny odkrywca w kontekście turystyki kulinarnej, która bazuje na tradycyjnych, lokalnych i regionalnych produktach (Chojka 2012, s. 105-120). Dla uczestnika turystyki kulinarnej szczególne znaczenie mają: smak produktów, dodatki do potraw, sposób przyrządzania i podania potrawy oraz miejsce konsumpcji potrawy. Nie mniej ważne są również: jakość obsługi, jakość produktów składających się na potrawę, wykorzystanie świeżych (ekologicznych) składników, sposób przygotowania i podania potrawy, atmosfera panująca w miejscu spożywania posiłku, jak również nabycie płodów rolnych „na wynos” (Chojka 2012, s. 105-120).

Rola ruchu Slow Food w ochronie żywności tradycyjnej

Ruch *Slow Food* (SF) powstał z inicjatywy Carlo Petriniego jako spontaniczna reakcja sprzeciwu wobec pojawienia się we Włoszech w 1985 roku pierwszej restauracji typu *fast food*. Podstawowymi zasadami ruchu SF są dobro, czystość oraz sprawiedliwość (Chabzda, 2014, s. 14-17). Zasada „dobro” odwołuje się do zmysłowej przyjemności, jaką czerpie się z konsumpcji produktu wysokiej jakości, między innymi z jego smaku i zapachu. Zasada ta ma także związek z pozytywnymi odczuciami wobec produktu, ze wspomnieniami, wrażeniami i miłymi przeżyciami kulinarnymi, natomiast zasada „czystość” dotyczy głównie formy produkcji tych potraw. Wszystkie te zasady wpisują się w kontekst zrównoważonego rozwoju (Chabzda 2014, s. 14-17).

Bardzo ważną i bogatą w przedsięwzięcia inicjatywą w obrębie ruchu SF jest także ochrona bioróżnorodności. Zajmuje się nią powołana do tego celu Fundacja Slow Food na rzecz Bioróżnorodności ONLUS, która koordynuje i wspiera projekty obejmujące małych, lokalnych producentów żywności. Żywność ta i zjawiska, które jej towarzyszą, sprzyjają:

- rozwojowi kultury życia i wzbogacania go o nowe doznania;
- utrzymaniu, kultywowaniu tradycji regionu, kraju, podtrzymywaniu zwyczajów kulinarnych, rozwojowi lokalnego, regionalnego rolnictwa, a tym samym poprawie sytuacji ekonomicznej rolników, hodowców i lokalnych producentów żywności;
- rozwojowi tożsamości lokalnej, budowaniu „małych ojczyzn”;
- rozwojowi turystyki kulinarnej;

- poprawie stanu środowiska naturalnego;
- edukacji i zdrowiu społeczeństwa, poprzez promowanie dobrego i wartościowego odżywiania się i zwiększanie świadomości w ramach tych wartości.

Należy podkreślić, że idea SF odwołuje się do tradycji, a także propaguje styl życia związany z wartościami lokalnych społeczności i konsumpcję wytwarzanych na miejscu lokalnych produktów (Jakubiak, Lupa 2013, s. 163). Dodatkowo, idea SF dąży do promowania wyjątkowych i niezapomnianych wrażeń związanych z konsumpcją produktów lokalnych, w powiązaniu z wypoczynkiem. Takie podejście dobrze wpisuje się w turystykę kulinarną, a tym samym turystykę kulturową (Wiśniewska 2012, s. 161-176). Do najważniejszych czynników sukcesu turystyki kulinarnej w stylu *slow* należy zaliczyć:

- jakość i bezpieczeństwo produktów oraz usługi turystycznej, w tym jej atrakcyjność (szerokość oferty);
- wytwarzanie, dostarczanie usług i sprzedaż produktów z poszanowaniem zasad zrównoważonego rozwoju;
- dostępność produktów, przez wygodną dystrybucję, sprzedaż, możliwość obserwacji produkcji;
- dostępność usług turystyki kulinarnej;
- ukierunkowanie na potrzeby konsumenta (konsumenta turysty);
- autentyczność, czyli wiarygodność pochodzenia, tradycyjny, lokalny sposób produkcji i podania produktu.

Obecność tradycyjnych surowców i produktów w wiejskiej przestrzeni turystycznej

Mówiąc o tradycyjnym rolnictwie należy mieć na myśli gospodarstwo wiejskie nastawione na samowystarczalność (a więc nienależące do typu gospodarstwa towarowego, a zwłaszcza wysokotowarowego). W ujęciu klasycznym, wieś to osada, w której zdecydowana większość mieszkańców zajmuje się rolnictwem i hodowlą oraz specyficzną kulturą ludową. W Polsce, badając kulturę ludową, można określić jej cechy zasadnicze:

- związek z ziemią i rolnictwem;
- samowystarczalność, (rolnictwo, ogrodnictwo, hodowla, zbieractwo miały gospodarstwu dostarczyć niezbędnych surowców);
- zależność od natury;
- tradycja przekazywana między pokoleniami;
- lokalność (Musiał, Kania, Leśniak 2005, s. 181-183).

Pozyskiwanie surowców spożywczych w kontekście polskiej wsi było możliwe dzięki rolnictwu, ogrodnictwu, hodowli oraz pasterstwu, rybołówstwu, łowiectwu, bartnictwu i pasiecznictwu. Należy zaznaczyć, że w każdej z tych dziedzin powstały tradycyjne pro-

dukty kulinarne, które mają swoją historię i określone okoliczności ich wytwarzania. Na polskiej wsi ważną rolę odgrywały również owoce runa leśnego, które aktualnie uznawane są za jeden z ważnych elementów turystyki kulinarnej. Spożycie roślin dziko rosnących oraz dzikich zwierząt może być jedną z form poznania nieznanego krajobrazu, zwyczajów oraz nowych surowców spożywczych (Czarnobaj 2004, s. 32-33).

Należy zaznaczyć, że oparta na produktach dziko rosnących roślin i zwierząt dostarcza specyficznych wrażeń podczas turystycznego zwiedzania specyficznych regionów geograficznych, zwłaszcza w kontekście polskiej wsi. Oprócz czysto kulinarnych przyjemności uzupełnia ona ogólny obraz krajobrazu naturalnego, jego etnograficzną indywidualność i bogactwo rekreacyjne (Czarnobaj 2004, s. 37). Warto podkreślić, że przeprowadzone obserwacje wykazały, że dzikie gatunki zachowują swoje właściwości i skład biochemiczny tylko w naturalnym lub zbliżonym do naturalnego środowisku. W związku z tym, należy zwrócić szczególną uwagę na potrzebę ochrony naturalnych miejsc występowania dzikich roślin jadalnych, jak i podtrzymywanie populacji łowieckich gatunków zwierząt. Co więcej, dla współczesnego człowieka lebioda lub pokrzywa są chwastami, niegdyś zaś stanowiły naturalny składnik jadłospisu ludzi. Coraz częściej wraca się do tych roślin również jako do surowców kulinarnych (Czarnobaj 2004, s. 32-33).

Analiza przykładów z różnych regionów tradycyjnych produktów kulinarnych

Niezaprzeczalnym atutem każdego tradycyjnego produktu kulinarnego są walory przyrodnicze miejsca, w którym ten produkt jest wytwarzany. Na obszarach o wyjątkowej różnorodności biologicznej nie lokalizuje się przemysłu oraz inwestycji mogących pogorszyć jakość środowiska naturalnego czy zagrozić gatunkom lub siedliskom. Nieskażone środowisko sprzyja produkcji dobrej jakości wyrobów tradycyjnych (Kaługa 2014, s. 203-207).

Przykładem wydarzenia, którego tematem wiodącym jest tradycyjny produkt kulinarny, są obchody Dni Karpia na Stawach Milickich, na Dolnym Śląsku. Całe przedsięwzięcie trwa około jednego miesiąca. Oprócz niezwykłości przyrodniczego miejsca (stawy są rezerwatem przyrody, obszarem „Natura 2000” oraz częścią sieci Living Lakes) promuje się tam także tradycje zakonu Cystersów, tradycje związane z sadownictwem itp. (Kaługa 2014, s. 203-207).

Przykładem kulturowych fundamentów wykorzystania kontekstu przyrodniczego w kontekście powstawania tradycyjnego produktu kulinarnego jest szlak Małopolska Kraina Miodowa. Cały szlak jest tak zaplanowany, aby umożliwić turystom zapoznanie się z „pszczelim bogactwem Małopolski”, a w szczególności Ziemi Sądeckiej. Turyści mają możliwość skosztowania miodu, poznania tajników jego produkcji, obserwowania życia pszczoł oraz być w ich sąsiedztwie. Do atrakcji szlaku należy duża pasieka „Barć” zajmująca

się pszczelarstwem w pełnym zakresie, z ofertą ekoturystyczną – począwszy od uli pokazowych i muzeum pszczelarstwa, a skończywszy na pasiecznym sklepie firmowym, miodowej kawiarni i pokojach gościnnych. Drugim „miodowym miejscem” szlaku jest gospodarstwo pasieczne „Sądecki Bartnik”. Przy tej rodzinnej farmie pszczelarskiej działa znana atrakcja turystyczna regionu – Muzeum Pszczelarstwa (Woźniczko, Orłowski 2010, s. 250-251).

W odniesieniu do zwierząt gospodarskich również opracowano wydarzenia promujące tradycyjne i regionalne produkty. Między innymi: Święto Świni w Siedlcu. Święto Konia w Siedlcu Trzebnickim z pokazami jazdy konnej czy Święto Krowy z wyborami Miss Krowy organizowane przez Park Narodowy „Ujście Warty” (Machnik, Kurczewski 2014, s. 34). Polska wieś słynie również z hodowli drobiu. Szczególnie znana jest polska rasa kur – zielononóżka kuropatwiana. Ta rasa znakomicie przystosowana jest do warunków chowu na wolnych wybiegach, zwłaszcza w gospodarstwach ekologicznych i agroturystycznych. Tuszki kur zielononózek charakteryzują się najmniejszym otluszczeniem oraz najniższą zawartością tłuszczu surowego w porównaniu z innymi rasami kur, a ich jajka cechują się niskim poziomem cholesterolu w żółtku (Lendzin-Czajkowska 2015, s. 26). Dla zachowania niezwykłych cech i walorów tej rasy, została ona objęta *Programem ochrony zasobów genetycznych zwierząt gospodarskich* (Lendzin-Czajkowska 2015, s. 26). Od kilku lat kury te są hodowane w gospodarstwie ekologicznym w Radziwiłłowie znajdującym się na terenach Mazowsza. Kury karmione są wyłącznie naturalnymi paszami: otrębami pszennymi, ziarnami, ziemniakami, burakami, zielonkami itp. Jedną z potraw na bazie mięsa tej rasy kur jest znany i bardzo popularny w województwie mazowieckim tradycyjny produkt kulinarny – rosół dworski mazowiecki. Rosół dworski przyrządzany jest według tradycyjnych receptur stosowanych w XIX i XX wieku na dworach szlacheckich, z mięsa kapłonów zielononózek kuropatwianych oraz warzyw z lokalnych upraw (Lendzin-Czajkowska 2015, s. 26). Rosół podawany jest do dnia dzisiejszego z makaronem sporządzanym z mąki i jaj kur zielononózek bądź z kaszą manną lub lanymi kluseczkami (www1).

Innym ważnym produktem jest jagnięcina podhalańska. Do produkcji jagnięciny podhalańskiej wykorzystuje się jagnięta rasy „polska owca górska” oraz „cakiel”, odchowywane przy matkach hodowanych w sposób tradycyjny i niezmieniony od wieków. Owce wypasane są przez cały sezon, od końca kwietnia do początku października, na halach. Jagnięta kocą się od końca grudnia do kwietnia. Ze względu na warunki klimatyczne jagnięta wykocone w miesiącach zimowych pozostają w owczarni od momentu narodzin przez cały okres wychowu. Po wyprowadzeniu matek na pastwiska jagnięta hodowane są osobno. Przez cały okres wychowu, czyli maksymalnie 90 dni od dnia wykotu, podstawowym pokarmem jagniąt mlecznych i jagniąt lekkich przeznaczonych do produkcji jagnięciny podhalańskiej jest mleko matek. Dopuszcza się dokarmianie jagniąt przeznaczonych do uboju przy wyższych masach ciała (powyżej 14 kg) zielonką pastwiskową i sianem oraz niewielkimi dodatkami pasz treściwych (jęczmień, owies, otręby). Obszar wypasu i produkcji jagnięciny podhalańskiej położony jest w pobliżu pięciu Parków Narodowych: Gorczańskiego, Tatrańskiego,

Pienińskiego, Babiogórskiego i Magurskiego oraz Parków Krajobrazowych i obszarów cennych przyrodniczo „Natura 2000”. Chów owiec górskich, którego produktem jest jagnięcina podhalańska, odbywa się w warunkach górskich, w małych, ekstensywnie utrzymywanych stadach owiec żywionych naturalnymi paszami pochodzącymi głównie z lokalnych zasobów. Pastwiska nie są nawożone, charakteryzują się dużym zróżnicowaniem botanicznym, co wpływa na walory smakowe. Duży wpływ na ostateczny smak mięsa jagnięciny podhalańskiej ma specyficzna roślinność występująca na obszarze jej wytwarzania. Warto podkreślić, że wśród tych gatunków jest wiele roślin leczniczych spotykanych i stosowanych w medycynie ludowej (www1).

Wśród ryb na uwagę zasługuje karp zatorski. Produkcja karpia zatorskiego prowadzona jest na terenie trzech sąsiadujących ze sobą gmin położonych w zachodniej części województwa małopolskiego. Są to: gmina Zator, gmina Przeciszów położone w powiecie oświęcimskim oraz gmina Spytkowice położona w powiecie wadowickim. Gminy te od 2003 roku wspólnie realizują projekt *Dolina Karpia*. Obszar geograficzny produkcji karpia zatorskiego obejmuje łącznie 134 km², przy czym w największym stopniu produkcja prowadzona jest na terenie Gminy Zator. Karp linii zatorskiej jest linia rodzimą, wywodzącą się z rasy karpia polskiego (galicyjskiego). Linia ta została wyhodowana z materiału miejscowego, w drodze wieloletniej selekcji. Początki rybactwa w Zatorze (stawowej hodowli ryb) sięgają XIV wieku. Od 1946 roku wdrażano stopniowo „zatorską metodę chowu” karpia opartą na dwuletnim systemie, uzyskując w pierwszym roku wzrost (średnio) do 86% przeżycia. Metoda ta jest stosowana do dzisiaj. Bliskie sąsiedztwo rzek i dobrze zagospodarowanych wyrobisk poźwirowych zaowocowało ścisłą współpracą w zbyciu i propagowaniu spożycia karpia. Tym sposobem obszar objęty projektem *Dolina Karpia* stał się miejscem odpoczynku, wędkowania, a także uprawiania sportów wodnych. Większość prac związanych z produkcją wykonuje się ręcznie, przy czym ważna jest wiedza i doświadczenie ludzi. Proces produkcji nie uległ znacznym modyfikacjom przez lata, jedynie bryczki konne zastąpiono specjalistycznym sprzętem do transportu, dzięki czemu ryby transportowane są w lepszych i humanitarnych warunkach, a drewniane łodzie zastąpiono aluminiowymi. Czyste powietrze oraz rzadko spotykana fauna i flora stanowią o unikatowym i specyficznym charakterze całego obszaru geograficznego obejmującego swym zasięgiem ziemię zatorską wraz z Doliną Karpia (www1).

Wśród warzyw ważną rolę odgrywa fasola Jaś z Doliny Dunajca. W Polsce fasola zwyczajna uprawiana była początkowo jako roślina ozdobna (XVI wiek), głównie w ogrodach przyklasztornych, ale w XVII wieku weszła do uprawy jako warzywo. Źródła współczesne podają, że najlepsze warunki do uprawy fasoli na suche ziarno mają następujące rejony: 1) południowa Lubelszczyzna z Rzeszowem, Przemyślem i Jarosławiem; 2) poznańsko-pomorsko-lódzki, obejmujący południowo-zachodnią część województwa poznańskiego, południową – pomorskiego oraz okolice Radomia oraz 3) krakowski – przede wszystkim okolice Tarnowa, gdzie spotyka się przeważnie plantacje fasoli tycznej. Optymalne warunki

glebowo-klimatyczne doliny Dunajca, gwarantujące wierny, wyrównany i o dobrej zdrowotności plon nasion oraz wartość smakowa tej cennej odmiany fasoli zapewniająca zbyt sprawiły, że rolnicy mimo pojawiających się nowych biczykowatych odmian fasoli wielokwiatowej wciąż uprawiają miejscową fasolę tyczną „Piękny Jaś”. W uprawie form wysokich, wiotkołodygowych istotną rolę odgrywa także wiatr. Plantacje fasoli w tym rejonie położone są stosunkowo nisko, często w niewielkiej odległości od rzeki, dzięki czemu pola są osłonięte od wiatru, a poranne mgły wiosną i jesienią ograniczają gwałtowną zmianę temperatury pomiędzy dniem i nocą. Wieloletnia tradycja uprawy fasoli „Piękny Jaś”, znakomite warunki glebowo-klimatyczne doliny Dunajca, położenie plantacji, wierne plony nasion o wysokiej zdrowotności, zalecenia żywieniowców do spożywania nasion roślin strączkowych oraz wykorzystanie nasion fasoli „Piękny Jaś” w regionalnej sztuce kulinarnej, przyczyniły się do wpisania tej cennej odmiany miejscowej na listę produktów tradycyjnych (www1).

Należy również wspomnieć o innym produkcie – kapuście, zwłaszcza kraśnickiej kapuście kwaszonej. Produkcja kapusty kwaszonej skupia się na terenie wsi Rzeczyca Ziemiańska, której znaczną powierzchnię gruntów zajmują zbiorniki wodne (stawy) i przez którą przepływa rzeka Karasiówka, co m.in. tworzy specyficzny mikroklimat sprzyjający produkcji kapusty. Nie bez znaczenia jest też czysty ekologicznie teren, nieskażony przemysłem i cywilizacją wielkomięjską. Do kwaszenia kapusty kraśnickiej używa się surowców wyprodukowanych we własnym gospodarstwie. Kapusta jest uprawiana na bazie nawozów organicznych. Wysiewane nasiona pochodzą z grupy nasion odpornych na choroby, co pozwala ograniczyć stosowanie środków ochrony roślin. Gwarancją specyficznego smaku i aromatu kapusty kwaszonej kraśnickiej jest metoda kwaszenia przekazywana z pokolenia na pokolenie oraz stosowane dodatki. Do produkcji tej kapusty nie stosuje się sztucznych konserwantów (www1).

Na szczególną uwagę wśród owoców zasługują jabłka łąckie. Łąckie sadownictwo ma wieloletnią tradycję. Jak wynika z przekazów historycznych, uprawa owoców była już znana w XII wieku. Jabłka łąckie zawdzięczają wyrazisty smak i zapach mikroklimatowi Kotliny Łąckiej. Większość owoców uzyskiwanych w rejonie Łącka cechuje się wyjątkową soczystością i aromatem. Kształt owoców zależy od poszczególnej odmiany. Ich rumieniec jest wyraźnie mocniejszy niż jabłek pochodzących z innego regionu. Dzięki specyficznemu mikroklimatowi oraz ukształtowaniu terenu rdzawienie owoców jest stosunkowo małe. Większość sadów znajduje się na stokach o nachyleniu około 15 stopni, co stwarza najkorzystniejsze rozłożenie rocznych temperatur (www1).

Polskie produkty regionalne obejmują także bogatą gamę przetworów owocowych. Szczególnie interesujące są powidła krzeszowskie. Krzeszów jest położony w południowo-wschodniej części Polski (w powiecie nizańskim). Urodzajne gleby lessowe sprzyjały uprawie drzew owocowych. Na słonecznym stoku krzeszowskiego wzgórza dojrzewają jesienią znakomite owoce. Szczególnie sławne są śliwki węgierki, z których od wieków wyrabia się wyśmienite powidła. Powidła krzeszowskie znane były z tego, że wysmażano je bez cukru,

a trwałość swoją zachowywały przez kilkanaście lat. Tradycja wytwarzania powideł przechodziła z pokolenia na pokolenie i przetrwała do dzisiaj. Od kilku lat smażeniu powideł towarzyszy uroczystość pod nazwą „Powidlaki” (www1).

Wśród produktów mleczarskich ważny jest ser narwiański, który charakteryzuje się smakiem z nutą świeżego mleka, łagodnym, delikatnym, aromatycznym, z lekkim posmakiem soli. Dzięki dodatkom ziołowym ser nabiera właściwego smaku i zapachu (czosnek, majerana, kmień, czarnuszkę i inne zioła). Sery narwiańskie mają śmietankowy zapach z możliwą domieszką aromatu ziół. Mleko wykorzystywane do produkcji tych serów musi pochodzić z okolic Narwiańskiego Parku Narodowego, najlepiej od krów rasy Polska Czerwona. Sery narwiańskie smakują zwłaszcza latem, kiedy krowy wypasane są na soczystych, narwiańskich łąkach i pastwiskach (www1).

Wśród polskich produktów tradycyjnych jest również kawa – nadbużańska kawa żołądziówka. Mieszkańcy do dziś dysponują wiedzą zaczerpniętą od swych przodków. Napój ten powszechnie sporządzano jeszcze w latach przed II wojną światową. Ze względu na swe zdrowotne właściwości wzmianki o kawie żołądziowej znajdują się w literaturze wielu polskich pisarzy. Nadbużańska kawa to zdrowy, posilny i wzmacniający napój, dający poczucie sytości, wzmacniający żołądek, wątrobę i śledzionę, likwidujący zaburzenia żołądkowe (www1).

Wśród wyrobów mięsnych należy szczególną uwagę zwrócić na kiełbasę jałowcową z mazurskiej masarni. Wędliny pekluje się metodą zalewową lub na sucho, w beczkach drewnianych oraz basenach kamionkowych. Do wędzenia używa się drewna pochodzącego z drzew liściastych – olszyny, dębu, jesionu. Mięso pochodzi od producentów hodujących zwierzęta w sposób tradycyjny. Trzoda chlewna, z której pochodzi mięso, karmiona jest gotowanymi ziemniakami, otrębami, plewami, zieloną (koniczyną, trawą), kapustą, kukurydzą i brukwią. W produkcji wędlin wykorzystuje się metody tradycyjne (www1).

Szlaki kulinarne to wyznaczone trasy, na których turyści mogą mieć kontakt z tradycyjnymi produktami kulinarnymi. Wśród interesujących szlaków znalazły się Szlak Owocowy, który przebiega przez siedem gmin województwa małopolskiego – Zawoję, Raciechowice, Laskową, Trzcianę, Łącko, Stary Sącz i Gdow. Na szlaku tym znajduje się ponad 150 obiektów oznakowanych specjalnym logo. Można tam skosztować lokalnych produktów, a także zapoznać się ze sposobami uprawy jabłek, śliwek, borówek, wiśni, czereśni i innych owoców. Dodatkowo we wspomnianym Łącku odbywa się ludowy festiwal „Święto Kwitnącej Jabłoni”, na którym przy muzyce regionalnych kapel można spróbować miejscowych specjalności, na przykład słynnej łąckiej śliwowicy czy gruszkówki. Innym przykładem kulinarnego szlaku turystycznego może być położona wzdłuż Dunajca „Fasolowa Dolina” oraz towarzyszący jej produkt regionalny, wpisany na listę Chronionych Nazw Pochodzenia – fasola „Piękny Jaś”. Polscy turyści chętnie odwiedzają też winnice na ziemi lubuskiej, oscyp-

kowy szlak Podhala oraz słynącą z sękaczy Suwalszczyznę, gdzie w wielu gospodarstwach agroturystycznych można nauczyć się przyrządzania tych regionalnych przysmaków.

Podsumowanie

Żywnościowe produkty tradycyjne produkowane są na terenach, które umożliwiają utrzymanie równowagi w naturalnym środowisku, a także wspomagać wprowadzanie zasad zrównoważonego rozwoju. Kontekst przyrodniczy wytwarzania tradycyjnych produktów kulinarnych stanowi istotny element turystyki kulturowej. Produkcja żywności, łącząca najkorzystniejsze dla środowiska praktyki, wysoki stopień różnorodności biologicznej, ochronę zasobów naturalnych, są przedmiotem zainteresowania turystów, dla których istotne jest poznawanie i doświadczanie kontaktu z naturą oraz propagowanie zdrowego stylu życia w myśl *slow life*.

Produkty regionalne i tradycyjne cieszą się w Polsce i na świecie coraz większą popularnością. Być może jest to spowodowane postępującym zanieczyszczeniem środowiska, chorobami cywilizacyjnymi, powszechną na rynku przetworzoną chemicznie żywnością. Ludzie są coraz bardziej świadomi, dbają o swoje zdrowie, poszukują produktów zdrowych, ekologicznych, naturalnych, niezawierających sztucznych dodatków. Poszukują również nowych smaków, które znaleźć można często jedynie w określonym regionie. Produkty te stanowią element dziedzictwa kulturowego kraju, są częścią jego historii, obyczajów, tradycji. Ich wytwarzanie świadczy, z jednej strony, o przywiązaniu do tradycyjnych wartości, docenianiu tego, co przodkowie produkowali nawet kilkaset lat wcześniej, a z drugiej stwarza szansę na rozwój, szerzenie informacji o regionie, dzielenie się tym, co tradycyjne, dobre i zdrowe.

Tradycyjne produkty kulinarne stają się elementem oferty turystycznej danego obszaru, co zwiększa atrakcyjność wypoczynku dla potencjalnych przyjezdnych poszukujących oryginalności i unikatowości w trakcie swoich wояży. Poza tym, ze względu na specyfikę pochodzenia i wytwarzania, produkty regionalne sprzyjają rozwojowi gospodarczemu i mogą być źródłem realnych korzyści dla lokalnych społeczności.

Bibliografia

- Adamczyk G. (2010), *Popularność „żywności wygodnej”*, „Journal of Agribusiness and Rural Development”, No. 4(18).
- Albiniak B. (2014), *Stan środowiska w Polsce*, Raport GJOŚ, Biblioteka Monitoringu Środowiska, GJoś, Warszawa.
- Berendt E. (2012), *Mom jo skarb. Smaki tradycji dolnośląskich*, Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego, Wrocław.

- Borowska A. (2007), *Produkty regionalne i tradycyjne w Unii Europejskiej*, „Roczniki Naukowe Stowarzyszenia Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu”, nr IX(4).
- Chabzda P. (2014), *Biblia slow life*, „Slow Life”, nr 11-12.
- Chojka K. (2012), *Produkt tradycyjny jako nośnik cennych wartości*, (w:) Dominik P., *Tradycyjne produkty kulinarne jako element turystycznej atrakcyjności regionu Mazowsza*, Departament Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich Urzędu Marszałkowskiego Województwa Mazowieckiego w Warszawie, IWiU, Warszawa.
- Czarnobaj J. (2004), *Leśne zasoby jadalne oraz naturalizacja żywienia człowieka. Polskie hotelarstwo i gastronomia w unii europejskiej*, WSTiH, Gdańsk.
- Dolatowski J. (2008), *Produkty regionalne i tradycyjne w Polsce i w Unii Europejskiej*, (w:) Dolatowski J., Kołczyn-Krajewska D. (red.), *Tradycyjne i regionalne technologie oraz produkty w żywieniu człowieka*, Wydawnictwo Naukowe PTTŻ, Kraków.
- Gałek O. (2007), *Produkty cenne lokalnie*, (w:) Zaręba D. (red.), *Zielone szlaki – greenways. Praktyczny poradnik*, Fundacja Partnerstwo dla Środowiska, Kraków-Brno.
- Gąsiorowski M. (2005), *O produktach tradycyjnych i regionalnych. Możliwości a polskie realia*, Fundacja Fundusz Współpracy, Warszawa.
- Graja-Zwolińska S., Spychała A. (2013), *Jak rozumieć turystykę przyrodniczą? Studium przypadku młodzieży akademickiej*, „Turyzm”, nr 23(1).
- Jakubiak J., Lupa K. (2013), *Organizacja Slow Food – sprzymierzeni z producentami*, (w:) Winawer Z., *Produkty regionalne i tradycyjne w krótkich łańcuchach żywności europejskiej*, Fundusz Rozwoju Wsi Polskiej, Warszawa.
- Kaługa I. (2014), *Kontekst przyrodniczy powstawania produktu lokalnego i tradycyjnego*, (w:) Dominik P., *Szlaki kulinarne jako element turystycznej atrakcyjności regionu Mazowsza*. Departament Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich Urzędu Marszałkowskiego Województwa Mazowieckiego w Warszawie, Oficyna Wydawnicza ASPRA-JR, Warszawa.
- Kijak E. (2008), *Produkty tradycyjne, regionalne i lokalne*, „AgroBazar”, nr 4-5.
- Kostarczyk A. (2001), *Dziedzictwo kultury gospodarowania przestrzenią na obszarze Zielonych Płuc Polski*, (w:) *Kultura i rozwój. Produkt i usługa jako wysokiej jakości czynnik rozwoju lokalnego*, Seria: „Tereny, ludzie, produkty”, Białystok – Paryż.
- Lendzin-Czajkowska J. (2015), *Kultowa kura*, „Polish Food”, wiosna.
- Leśniak J. (2006), *Koncepcja zrównoważonej turystyki w strategii ekorozwoju. Rola turystyki w Strategii i Polityce rozwoju gospodarki regionalnej*, WSTiH, Gdańsk.
- Machnik A., Kurczewski R. (2014), *Dziedzictwo przyrodnicze w rozwoju turystyki kulturowej na terenach wiejskich*, „Turystyka Kulturowa”, nr 7.
- Milewska M., Prączko A., Stasiak A. (2010), *Podstawy gastronomii*, PWE, Warszawa.
- Minta S., Tańska-Hus B., Nowak M. (2013), *Koncepcja wdrożenia produktu regionalnego „Wołowi-na Sudecka” w kontekście ochrony środowiska*, „Rocznik Ochrony Środowiska”, Tom 15.
- Plebańczyk K. (2013), *Turystyka kulinarna w kontekście zrównoważonego rozwoju w kulturze – perspektywy dla Polski*, „Turystyka Kulturowa”, nr 10.
- von Rohrscheidt A.M. (2008), *Turystyka kulturowa. Fenomen, potencjał, perspektywy*, GWSHM Milenium, Gniezno.
- Roman M., Zawadka J. (2010), *Formy edukacji przyrodniczo-kulturowej na przykładzie gminy Suchowola*, (w:) Jalinik M., *Turystyka na obszarach przyrodniczo cennych*, Oficyna Wydawnicza Politechniki Białostockiej, Białystok.

- Russak G. (2007), *Rola produktów regionalnych, lokalnych i tradycyjnych w rozwoju regionu*, „Podkarpackie Zaprasza Smakiem”, nr 0(1).
- Rzytki M. (2014/2015), *Ekologia na stole*, „Polish Food”, zima.
- Rzytki M. (2015), *Polska krajem ekologicznej żywności*, „Polish Food”, wiosna.
- Wartecka-Ważyńska A. (2010), *Obszary przyrodniczo-chronione możliwości rozwoju turystyki edukacyjnej*, (w:) Jalinik M., *Turystyka na obszarach przyrodniczo cennych*, Oficyna Wydawnicza Politechniki Białostockiej, Białystok.
- Wiśniewska M. (2012), *Żywność, życie i turystyka w stylu slow*, „Zarządzanie i Finanse”, nr 10(3) cz. 2.
- Woźniczko M., Orłowski D. (2010), *Miód jako element oferty ekoturystycznej muzeów pszczelarskich na Ślądczyźnie*, (w:) Jalinik M., *Turystyka na obszarach przyrodniczo cennych*, Oficyna Wydawnicza Politechniki Białostockiej, Białystok.
- Ziółkowski R., Jalinik M. (2009), *Obszary chronione produktem turystycznym*, (w:) Jalinik M., *Konkurencyjność produktów turystycznych*, Oficyna Wydawnicza Politechniki Białostockiej, Białystok.
- Żakowska-Biemans S. (2012), *Żywność tradycyjna z perspektywy konsumentów*, „Żywność. Nauka. Technologia. Jakość”, nr 3(82)
- (www1) <http://www.minrol.pl> [dostęp: 01.01.2016].
- (www2) <http://www.unesco.org> [dostęp: 16.05.2013].

The Natural Context of Emergence of Traditional Culinary Products as a Value for Cultural Tourism

Summary

The aims of this study was analyze the relationship between cultural and natural factors in the context of tourism, as well as the characteristics of traditional food products in culture tourism. Research of methodology: analysis of the scientific materials and websites review. The results of the literature review has shown that the natural environment plays a key role in the production of plant and animal traditional products, as well as the production of organic food. The paper presents some interesting local products which could be used in culinary tourism. The article showed the role of the environment in the traditional food production on the one hand, and showed the potential its usage in culture tourism. Increase public awareness of the role of environmental protection in the context of Polish cultural heritage.

Key words: cultural-natural tourism, education, traditional product, farm tourism.

JEL codes: Q18, Z32

Artykuł nadesłany do redakcji w grudniu 2016 roku

© All rights reserved

Afilacja:

dr Piotr Dominik

dr Mariusz Jaworski

Szkoła Główna Turystyki i Rekreacji

Wydział Turystyki i Rekreacji

ul. Stokłosa 3

02-787 Warszawa

tel.: 22 457 23 00

e-mail: p.dominik@vistula.edu.pl