



SEMINARIUM

**„Zdrowotne aspekty w turystyce, rekreacji
i gastronomii obszarów wiejskich”**

28-30 maja 2014 roku

Opolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Łosiuwie
Dąbrówka Dolna pow. namysłowski

28 maja (środa)

12.00 – 12.30 *Obiad*

12.30 – 13.30 Powitanie uczestników seminarium i omówienie realizacji programu

mgr inż. Renata Wojas Opolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego

Dyrektor KCER w Brwinowie

mgr inż. Zofia Bończak-Plichta nauczyciel konsultant KCER w Brwinowie

mgr inż. Małgorzata Pawlonka nauczyciel konsultant KCER w Brwinowie

13.30 – 15.30 Prezentacja gospodarstwa agroturystycznego Buffalo Rancho w Dąbrówce Dolnej
- spotkanie z właścicielami

- aktywne formy turystyki w ofercie gospodarstwa - ściana wspinaczkowa, strzelnica golfowa - Driving Range, gry plenerowe , rekreacyjne formy turystyki konnej, sporty wodne
- działania prozdrowotne - ogrodowe Eko-SPA
- kategoryzacja Polskiej Federacji Turystyki Wiejskiej oraz sieć gospodarstw Zielonych Gościńców

15.00 – 16.30 Indiańska Wioska Hocioka - zapoznanie z ofertą turystyczną opartą na tradycjach kulturowych Indian Ameryki Północnej

16.30 – 16.45 *Serwis kawowy*

16.45 – 18.00 Oferta turystyki zdrowotnej gospodarstwa Bufallo Rancho c.d.

18.00 – 20.00 Wykłady z zakresu apiturystyki - dr Barbara Woś Instytut Turystyki i Rekreacji Politechniki Opolskiej

- zastosowanie miodu i produktów pszczelich w gastronomii, medycynie, kosmetyce i profilaktyce zdrowotnej
- degustacja produktów pszczelich

20.00 - 20.30 *Kolacja*

29 maja (czwartek)

8.00 – 8.30 *Śniadanie*

8.30 – 9.30 *Przejazd do gospodarstwa pszczelarskiego w Maciejowie / pow. kluczborski/*

9.30 – 9.30 Pasieka i skansen pszczelarski w Maciejowie

- praktyczne aspekty prowadzenia pasieki na przykładzie gospodarstwa w Maciejowie
- rola pasieki w turystyce i edukacji
- degustacja produktów pszczelich

10.30-11.15 Apiturystryka jako forma turystyki zrównoważonej wzbogacająca ofertę gospodarstw agroturystycznych - dr Barbara Woś Instytut Turystyki i Rekreacji Politechniki Opolskiej

11.15 - 11.45 Przejazd do gospodarstwa ekologicznego "Ekostyl" w Biadaczu - Kamienisko / powiat kluczborski/

11.30 –13.15 Działalność rolnicza i edukacyjna gospodarstwa "Ekostyl" w Biadaczu-Kamienisko

- Wykorzystanie produktów ekologicznych i lokalnych w gospodarstwie
- Degustacja produktów wytwarzanych w gospodarstwie

13.15 –13.30 Przejazd do miejscowości Chocianowice / powiat kluczborski /

13.30 –14.00 Znaczenie produktów lokalnych i kuchni regionalnej w turystyce - spotkanie z właścicielami "Starej Karczmy" należącej do sieci Dziedzictwa Kulinarne Opolskiego promującej tradycje regionu

14.00 –15.00 Obiad

15.00 –15.45 Przejazd do gospodarstwa agroturystycznego "Pod Kotwicą" w Kadłubie Dolnym pow. oleski

15.45 –17.00 Działalność stowarzyszenia Klaster Dobrej Żywności - "Oleski Koszyk" na rzecz promocji zdrowej i smacznej według tradycyjnych receptur

17.00 - 18.00 Regionalne specjały "Oleskiego Koszyka" - prezentacja produktów wraz z degustacją

18.00-18.30 - Przejazd do hotelu "Złoty Kłos" w Rzędowie / pow. opolski /

18.30-19.00 - Zakwaterowanie

19.00-20.00 - Kolacja

30 maja (piątek)

8.00 – 8.30 Śniadanie

8.30 – 8.45 Przejazd do gospodarstwa agroturystycznego "Uroczysko" w Dylakach / pow. opolski /

8.45 –10.45 Wykorzystanie ziół w gospodarstwie agroturystycznym

- uprawa ziół na przykładzie gospodarstwa agroturystycznego w "Uroczysku" Dylaki - aspekty praktyczne
- rozpoznawanie wybranych gatunków ziół przyprawowych i leczniczych
- wykorzystanie poszczególnych ziół w kuchni i medycynie
- degustacja produktów z wykorzystaniem ziół

10.45-12.30 Prezentacja obiektu i przedstawienie oferty turystycznej

- oferowane formy rekreacji
- specjalności kuchni w oparciu o wykorzystanie ziół
- organizacja plenerów artystycznych jako oferta turystyczna
- prezentacja rzeźb w terenie

14.00 – 15.00 Obiad

15.00 –16.00 Podsumowanie seminarium , ewaluacja

mgr inż. Zofia Bończak-Plichta nauczyciel konsultant KCER w Brwinowie

mgr inż. Małgorzata Pawlonka nauczyciel konsultant KCER w Brwinowie