

Wizyta studyjna na obszarze Doliny Dolnej Wisły w województwie kujawsko - pomorskim

07-08 listopada 2023 r.

Dzień I (wtorek) – 07.11.2023 r.

7.30 – wyjazd spod budynku Krytej Pływalni w Radziejowie

9:00 – 11.00 – Zwiedzanie z przewodnikiem Olenederskiego Parku Etnograficznego

11.00 – 12.00 – przejazd do Hotelu Nadleśnictwa Solec – zakwaterowanie

12.00 – 13.00 – obiad w restauracji „Dobre z Lasu”

13.30 – 15.00 - prezentacja pakietów turystyczno – kulinarnych - Zintegrowany produkt krajoznawczo – kulinarny – szlak Niech Cię Zakole od marzenia do wdrożenia;

- omówienie krótkich łańcuchów dostaw „Co z zagrody to na stole na hasło Niech Cię Zakole”;

- dyskusja, wnioski, podsumowanie

15.00 – 18.00 - warsztaty i kolacja przy ognisku (w razie niepogody wewnątrz)

1. Warsztaty kultury przyrodniczej: „Grzańce leśne i napary - dobre z lasu i z natury”

- lipa, sosna, róża, czarny bez, miód, berberys;

2. Warsztaty kultury kulinarnej „Od „bigoska” z jagnięciny bez kapusty krztyny do bigosu myśliwskiego nad ogniskiem warzonego” – historia wybranych potraw polskiej kuchni słowem i czynem;

- Prezentacja i degustacja bigoska wg receptury z XVII wieku i bigosu współczesnego na kiszzonej kapuście z Bruków Unisławskich z wędzonkami z prawdziwego mięsa ras rodzimych;

- Barszcz w kuchni staropolskiej - wykonanie na polanie i degustacja

- Prawdziwe polskie kiełbasy z mięsa rodzimej rasy – receptury i degustacja

18.00 - Kolacja przy ognisku z potraw omawianych na warsztatach (przy niepogodzie w restauracji)

Dzień II (środa) – 08.11.2023 r.

7.30 – 8.30 - Śniadaniowy Stół Rodzimych Smaków

9.30 – 11.30 Zapoznanie się z ofertą Zagrody Beaty Tomaszewskiej (ul. Rzemieślnicza 31, 86-070 Dąbrowa Chełmińska)

11.30 – 14.00 - Zwiedzanie zespołu Pałacowo – Parkowego z muzeum fortepianów;
Prezentacja produktów marki „Niech Cię Zakole” z możliwością zakupu;

Pokaz kulinarny w „Jeden kwadrans gęś na stole na hasło „Niech Cię Zakole” – rozbiór gęsi na elementy

z podaniem sposobu na efektywne wykorzystanie gęskiej tuszki;

Stół Rodzimych Smaków Szlaku Niech Cię Zakole – rarytasy rodzimej rasy z jagnięciny, gęsiny

i wieprzowiny ras rodzimych – nagrodzone Smakiem Roku 2023 na Festiwalu Smaku w Grucznie – efekt krótkich łańcuchów dostaw

14.00 obiad – Stół Rodzimych Smaków – od przekąski do deseru

LGD

Razem dla Powiatu
Radziejowskiego

Organizator zastrzega sobie możliwość zmiany programu wyjazdu!!!