Aktualności

Podpatrywali kreatorów Zagórzańskich Dziedzin

20/10/2021, dodał: **Magda Polańska**



Słuchacze II roku studiów magisterskich z Państwowej Podhalańskiej Uczelni Zawodowej w Nowym Targu, z kierunku „Turystyka i rekreacja", przyjechali do Zagórzańskich Dziedzin na praktyczne zajęcia terenowe dot. regionalnych produktów turystycznych.

Organizatorką tej szczególnej lekcji była dr Katarzyna Ceklarz, wykładowca tej uczelni. Honory gospodarza miejsca w zastępstwie Bolesława Żaby, Wójta Gminy Mszana Dolna (inicjatora i koordynatora marki) pełniła Katarzyna Szybiak, Zastępca Wójta.

Goście Zagórzańskich Dziedzin zapoznali się z procesem budowy marki lokalnej w tym regionie i poznali przykłady produktu regionalnego. W praktycznej części spotkania chłonęli region wszystkimi zmysłami; smakowali, dotykali, oglądali i rozkoszowali się zapachem oraz aromatem Zagórzańskich Dziedzin. Zapoznali się ze specyfiką funkcjonowania Partnerstwa Zagórzańskie Dziedziny. W praktyce poznali wycinek działalności trzech członków tego zaszczytnego gremium; przekonali się jakie korzyści ze współpracy mają poszczególni Partnerzy. W Studio RZ zobaczyli w jaki sposób do sprzedaży wprowadzane są dziedzinne produkty lokalne i jak funkcjonuje „Zagórzańska księgarenka". W rozmowach zahaczono również o powstające właśnie w regionie „Zagórzańskie Centrum Wolontariatu" tworzone przez kolejnego z Partnerów marki – Stowarzyszenie Kierunek Przyszłość. Z ofertą kulinarną i warsztatową Zagórzańskich Dziedzin studentów z Nowego Targu

zaznajomiły Świarne Babki z KGW Łętowe. Była to bardzo smaczna i aromatyczna część prezentacji dziedzinnych działań. Zapachniało nawet Świętami Bożego Narodzenia… Wisienką na tym zagórzańskim torcie był poczęstunek „Zawijańcem z powidłem śliwkowym", za który kreatorka Zagórzańskich Dziedzin, Janina Kochniarczyk z Łętowego, otrzymała I miejsce w ogólnopolskim konkursie na najlepszy produkt żywnościowy oraz najlepsze danie i potrawę regionalną i lokalną „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów", którego finał dla Małopolski odbył się podczas Agropromocji 2019. Po wiedzę dotyczącą roli pszczół w przyrodzie oraz nieocenionych dla zdrowia właściwości miodów i produktów pszczelich magistranci pojechali do Pasieki Bartek w Kasince Małej. Tam, przemierzając ścieżkę od kwiatowego koszyka do miodu słoika, przekonali się jak pasję można przekuć w działania przynoszące osobistą satysfakcję, rozwój i ekonomiczne korzyści. „Terapia" produkowanymi w pasiecie rodzajami miodów to obowiązkowy punkt tego spotkania!

Słodkiego miłego życia, jest tyle dziedzin do zdobycia - parafrazując słowa znanej piosenki podhalańscy studenci złożyli kreatorom marki życzenia i obietnicę powrotu do jeszcze nieodkrytych w regionie miejsc. Potwierdzili to własnoręcznymi podpisami w pamiątkowej księdze wizyt w Zagórzańskich Dziedzinach.

Magda Polańska