

Opis warsztatów w gminie Choczewo 4-12 maja 2013

Dieta dla mieszkańców Regionu Morza Bałtyckiego

W dniach 5-12 maja 2013 r. w Kopalinie w gminie Choczewo odbyły się Warsztaty Grundtviga pod tytułem „Dieta dla mieszkańców Regionu Morza Bałtyckiego” (ang. Diet for Citizens Baltic Sea Region) zorganizowane przez Polski Klub Ekologiczny Koło Miejskie w Gliwicach.

W warsztatach wzięło udział 16 osób pochodzących z Estonii, Łotwy, Litwy, Szwecji, Finlandii i Niemiec. Celem warsztatów było poznanie zwyczajów kulinarnych oraz panujących modeli żywieniowych mieszkańców krajów Regionu Morza Bałtyckiego, a także zaprezentowanie koncepcji Diety dla mieszkańców Regionu Morza Bałtyckiego, która może wpłynąć na ograniczenie negatywnego wpływu produkcji żywności na stan Bałtyku. Nasze nawyki żywieniowe oraz coraz bardziej dominujący we współczesnym świecie przemysłowy sposób produkcji żywności, w znaczącym stopniu przyczyniają się do zjawiska eutrofizacji Bałtyku i zaniku tradycyjnych powiązań pomiędzy rolnikami i konsumentami. Warsztaty prezentowały zarówno tradycje poszczególnych narodów związane z kulinariami, jak i alternatywę dla przemysłowego sposobu wytwarzania żywności, jakim jest rolnictwo zrównoważone z zamkniętym obiegiem substancji odżywczych – tzw. ERA (Ecological Recycling Agriculture).

W trakcie warsztatów przewidziano dwa wyjazdy. Pierwszy do gospodarstwa ekologicznego Jacka Plotty w Trzcińsku, wdrażającego system ERA, gdzie zasadę rolnictwa z zamkniętym obiegiem substancji odżywczych wyjaśnił prof. Józef Tyburski. Drugi wyjazd zorganizowany został do Stacji Morskiej Instytutu Oceanografii Uniwersytetu Gdańskiego na Helu, w którym jej dyrektor - prof. Krzysztof Skóra zaprezentował zagrożenia związane z zanieczyszczeniem Bałtyku oraz pracę stacji na rzecz zachowania ekosystemu Bałtyku i ratowania flory i fauny naszego morza. Program warsztatów obejmował prezentację tradycyjnych potraw krajów, z których pochodzili uczestnicy oraz Polski.

Dwa dni poświęcono na zaprezentowanie kuchni wegetariańskiej oraz makrobiotycznej.

Warsztaty w tym temacie poprowadził Kazimierz Kłodawski – makrobiotyk z wieloletnim doświadczeniem. Oprócz typowo kulinarnych warsztatów przeprowadzone zostały zajęcia na temat społecznych i psychologicznych aspektów odżywiania – tę część przygotowała i poprowadziła Danuta Bener. Nie zabrakło oczywiście czasu na wspólne biesiadowanie i poznanie zwyczajów panujących przy stołach uczestników oraz prezentację kaszubskiej kuchni i kultury.

Organizatorzy zadbali również o codzienny kontakt z naturą i aktywność fizyczną uczestników. Na zakończenie był konkurs i uczestnicy warsztatów przygotowali dania z dedykacją dla czystego Bałtyku. Wszystkim się to znakomicie udało, za co zostali wynagrodzeni torebkami z żywnością ekologiczną wyprodukowaną w Polsce. Atmosfera panująca podczas wszystkich dni warsztatowych była wyjątkowa, a osoby, które wzięły udział w warsztatach deklarują chęć dalszego zgłębiania tematu zrównoważonej produkcji i konsumpcji żywności.

Poniżej krótka dokumentacja zdjęciowa naszych warsztatów.



Tak zaczynaliśmy dzień



Śniadanie na tarasie też należało do porannego rytuału



A tu już pracujemy i spisujemy swoje oczekiwania w stosunku do tych Warsztatów



Nasza siedziba, całkiem wygodna



Chwila relaksu na słońcu, bo tako pogoda nam w większości dopisywała



Nasze pierwsze spotkanie z Morzem Bałtyckim, ale wieje.



No tak okazało się, że wszyscy mieszkamy w tej samej zlewni Bałtyku



Wspólne zdjęcie z władzami gminy, którzy odwiedzili nas w drugim dniu warsztatów.



Trwają intensywne prace nad totemem dla Bałtyku. Wspólnie pracują reprezentantki Estonii i Łotwy.



A tak wygląda produkt finalny, czyż nie wspaniały i jaki ekologiczny!



Uczymy się rozpoznawać opakowania z produktami ekologicznymi



Jest ich wiele, ale mają wspólny znak Unii Europejskiej



W gospodarstwie ekologicznym razem z prof. Józefem Tyburskim



Tak sobie żyją świnki w systemie ekologicznego chowu



A maluchy pod opieką mamy w zagrodzie, ale też na świeżym powietrzu.



Wycieczka na Hel - na wieży widokowej z przewodnikiem w gminie Gniewino



Podczas wycieczki na Hel, zwiedzanie skansenu kaszubskiej wsi – Nadole



Na Helu, w Stacji Naukowo-Badawczej Uniwersytetu Gdańskiego na wykładzie prof. Krzysztofa Skóry



Karmienie fok w Stacji Naukowo-Badawczej



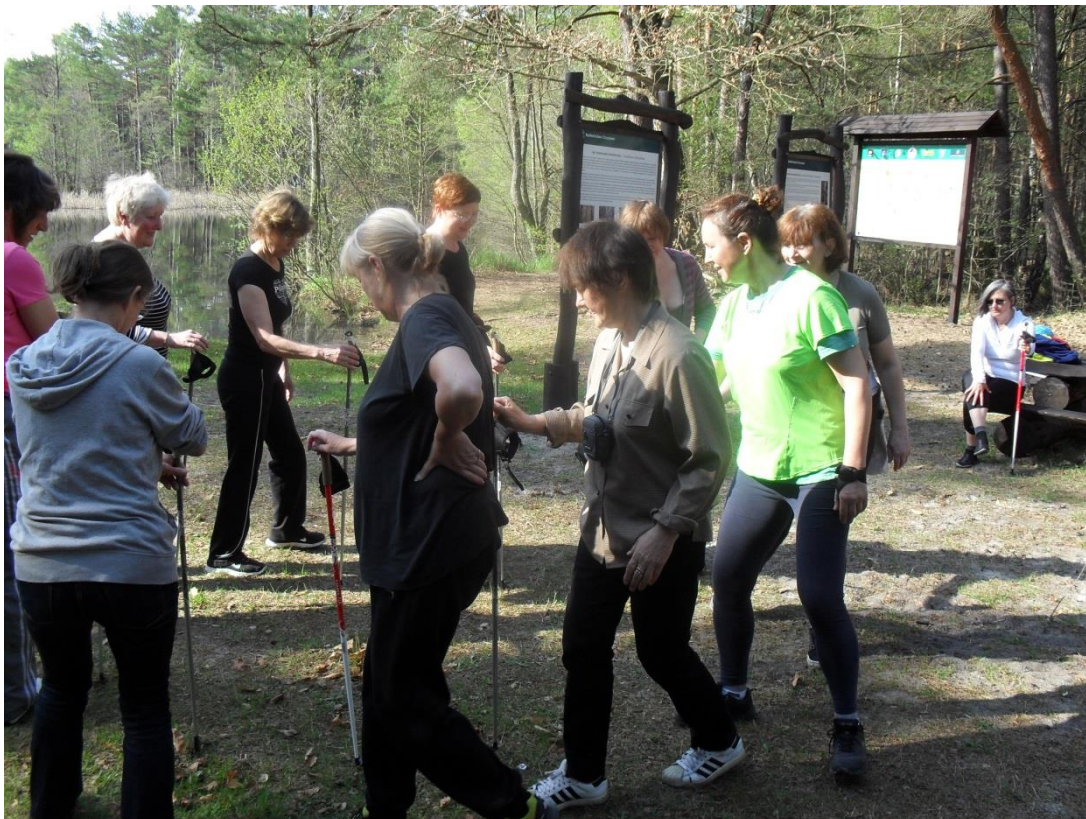
Tu było śmietniska, a teraz dzięki zaangażowaniu pracowników i wolontariuszy Stacji Naukowo-Badawczej został odtworzony krajobraz wydmowy z odpowiednią roślinnością



Wieczór litewski to nie tylko chłodnik litewski i zepeliny, ale także znakomita muzyka w wykonaniu uczestników z Litwy



I wspólne śpiewy uczestników z Litwy i Łotwy



A w następnym dniu ćwiczenia nad jeziorem, nikogo nie zabrakło



Czy zdołamy się poświęcić dla Bałtyku odżywiając się makrobiotycznie, oj będzie trudno!



Czy kobiety jedzą to samo co mężczyźni? Na Zachodzie?



I na Wschodzie Europy?



Pokaz przygotowania potraw makrobiotycznych – sam mistrz Kazimierz Kłodawski



Rośliny jadalne znalezione na pobliskiej łące przez uczestników warsztatów.

I w końcu finał całych warsztatów – konkurs na najlepsze dania zadedykowane Bałtykowi. wszyscy z zapałem przystąpili do pracy. Skład drużyn był narodowy, z wyjątkiem połączonych sił skandynawskich. Wszyscy mieli przygotowane danie lub kilka, produkty zostały zakupione w Polsce, lecz część charakterystycznych dla danego kraju została przywieziona.



Konsultacje pomiędzy drużynami jak najbardziej wskazane.



A nawet pamiątkowe zdjęcie na początku pracy.



Ogromna koncentracja zawodników niemieckich, to musi być trudne.



Ale efekty są, oto zwycięskie danie, najwyższa ilość punktów – 7



Drużyna skandynawska wcale się nie poddaje i przygotowali znakomitą zapiekankę.



Danie estońskie, niezwykle oryginalne.



A tu naprawdę pyszności z Łotwy, takiego deseru to dawno nie jedliśmy.



Cały stół z Łotwy był bardzo narodowy no i oczywiście bardzo smaczny.



Wszystko zostało pochłonięte, w tym dniu nie potrzebowaliśmy obiadu.



Czas na podziękowania dla naszego Kuchmistrza, bez niego nie poznalibyśmy smaku różnych narodowych kuchni.



I duże podziękowania dla właściciela pensjonatu, który umożliwił nam wszystko, aby projekt był zrealizowany zgodnie z planem



Dla uczestników też były nagrody za dobry humor i chęć uczestniczenia w zajęciach.



A na zakończenie tańce i zabawy przy prawdziwym kaszubskim zespole.



Wszyscy znakomicie się bawili



A nawet próbowali grać na tradycyjnych instrumentach



Czas na pożegnanie, organizatorzy mówią do widzenia uczestnikom i Bałtykowi, warsztaty zakończone, ale na pewno to nie ostatnie warsztaty.