

Produkty zwierzęce jako atrakcja w gospodarstwach agroturystycznych

Animal products as an attraction of the agritourist farms

Janusz L. Sokół

Politechnika Białostocka, Wydział Zarządzania, Katedra Zarządzania Produkcją

Zofia Kołoszko-Chomentowska

Politechnika Białostocka, Wydział Zarządzania, Katedra Finansów i Rachunkowości

Abstract

The paper presents the quality of animal products and their application in agritourist farms. The researches show that visitors highly appreciate quality products which are produced by ecological methods. The offer of high quality products such as milk, meat and eggs obtained in unpolluted, ecological conditions of agritourist farms may comprise an additional attraction for many visitors.

Keywords

Animal's product, attraction, agritourist farms

Wstęp

Agroturystyka w ostatnich latach staje się coraz bardziej popularną formą spędzania wolnego czasu. Ludzie mieszkający w dużych miastach, w ciągłym zgiełku i hałasie poszukują oaz spokoju i ciszy, miejsc, w których mogliby odpocząć od życia codziennego. Takie warunki oferuje im właśnie gospodarstwo agroturystyczne. Spokojne wsie i miasteczka, zielone łąki i lasy, to wszystko czyni te miejsca tak wyjątkowymi. Wspaniałym dodatkiem do tego są produkty zwierzęce. Turyści przyjeżdżający do kwater agroturystycznych oczekują zdrowej żywności, która jest produkowana tradycyjnymi metodami. Poszukują czegoś nowego, co nie jest dostępne w miejskich sklepach. Ostatnio też, goście bardzo chętnie podglądają co gospodarze robią na co dzień. Już nie tylko obserwują, ale i uczestniczą w codziennych obowiązkach w gospodarstwie, uczą się też często już zapomniana-

nych czynności. Dla wielu turystów dodatkową atrakcją może stanowić korzystanie z oferty spożywania w gospodarstwie, wytwarzanych na miejscu świeżych produktów. Produkty te często są podstawą wyżywienia turystów. Obecnie w diecie człowieka przeważają produkty zwierzęce. W krajach rozwiniętych 11% energii pochodzi z białka, w tym 60% z produktów pochodzenia zwierzęcego¹. Białko produktów zwierzęcych należy do białek o najwyższej wartości biologicznej. Większość białek roślinnych posiada znacznie mniejszą wartość z powodu zbyt niskiej zawartości szeregu aminokwasów egzogennych. Dlatego w przeciwieństwie do białka zwierzęcego, zalicza się je do białek niepełnowartościowych².

Jako cel pracy przyjęto poszukiwanie odpowiedzi na pytanie czy produkcja zwierzęca wpływa na atrakcyjność gospodarstw agroturystycznych.

1. Walory produktów wytwarzanych w gospodarstwach agroturystycznych

Masowa produkcja żywności, ujednocianie smaków, zapachów przyczyniło się do tego, że turysta-konsument przybywający do gospodarstwa agroturystycznego zaczął poszukiwać nowych wrażeń smakowych i zapachowych bądź tych zapamiętanych z dzieciństwa. Większego znaczenia zaczęła nabierać wysoka jakość i bezpieczeństwo żywności. Odmienny smak zakupionych na targu czy w gospodarstwie potraw lub produktów staje się czynnikiem powodującym, że uchodzą one za wyjątkowe specjalja.

W państwach Unii Europejskiej coraz ważniejszą rolę odgrywa wytwarzanie, ochrona i promocja żywności o wysokich walorach jakościowych. Produkty rolno - spożywcze pochodzące z konkretnych regionów, jak też charakteryzujące się tradycyjną metodą produkcji, są wyróżniane specjalnymi znakami, które potwierdzają ich wysoką jakość³.

Prawo Unii Europejskiej Rozporządzeniami Rady nr 2081/92 i 2082/92 reguluje ochronę tychże produktów. Wraz z wprowadzeniem tych regulacji nastąpił dynamiczny rozwój produkcji wyrobów regionalnych i tradycyjnych. Oznakowanie produktów zabezpiecza je przed nieuczciwym przywłaszczeniem nazwy, podrabia-

¹ Berger S., 2000. *Problemy żywieniowe świata i organizacje międzynarodowe*. (w:) J. Gawęcki, L. Hryniewicki (red.) *Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu*. PWN, Warszawa: 34.

² Hryniewicki L., 2000. *Źródło białka w żywieniu*. (w:) J. Gawęcki, L. Hryniewicki (red.), *Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu*. PWN, Warszawa, s. 189-190.

³ Czarniecki W., 2007. *Rekreacja, turystyka i agroturystyka w gospodarce przestrzennej - wyzwania XIX wieku*, Wydawnictwo Wyższa Szkoła Finansów i Zarządzania, Białystok, s. 26.

niem, równocześnie dywersyfikuje podaż produktów rolno-spożywczych i dostarcza dodatkowych informacji o produkcie i jego wytwórcy. W celu ochrony specyficznych produktów regionalnych i tradycyjnych wprowadzono specjalne oznaczenia. Są to następujące instrumenty ochrony⁴:

1. Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP) – jest znakiem, który określa jakość produktu poprzez geograficzną nazwę miejsca pochodzenia, które ściśle wiąże charakterystyczne cechy produktu z uwarunkowaniami glebowymi, mikroklimatycznymi oraz historyczno – społecznymi danego miejsca. Począwszy od surowców, a skończywszy na sposobie wytwarzania produktu – produkcja, przetwarzanie, przygotowanie powinny odbywać się na terenie objętym delimitacją.

2. Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG) – jest znakiem, który określa jakość produktu poprzez zastosowanie geograficznej nazwy miejsca pochodzenia tego produktu, którego związek z miejscem wytwarzania jest wyraźnie utrwalony. W odróżnieniu od ChNP, w tym przypadku tylko jeden z etapów produkcji musi odbywać się na wyznaczonym obszarze.

3. Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (Świadectwo Specyficznego Charakteru, GTS) – jest znakiem, który określa produkty wyróżniające się swoim składem, sposobem produkcji lub też tradycyjną metodą wytwarzania od podobnych im produktów należących do tej samej kategorii.

Zgodnie z Ustawą z dnia 17 grudnia 2004 roku o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych, wprowadzono krajową Listę Produktów Tradycyjnych, na którą mogą być wpisane wyroby produkowane od co najmniej 25 lat. Lista ta służy m.in. rozpowszechnianiu informacji dotyczących wytwarzania produktów regionalnych, stwarza wytwórcom możliwość ubiegania się o udzielenie odstępstw od obowiązujących i prawnie uregulowanych wymogów produkcyjnych, a także ma na celu pogłębienie wiedzy konsumentów na temat tradycyjnej żywności i polskiego dziedzictwa kulinarnego. Listę Produktów Tradycyjnych prowadzi Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Produkcja oznakowanych produktów regionalnych i tradycyjnych wpływa na polepszenie sytuacji finansowej producenta poprzez podwyższenie ceny rynkowej produktu, natomiast konsumentowi daje możliwość identyfikacji producenta, zapewnia stałą, wysoką jakość, a także specyficzny, unikatowy smak produktu. Oznaczenie produktu powoduje jego indywidualizację, poświadcza jego autentycz-

⁴ Gąsiorowski M., 2004. *Europejski system oznaczania jakości produktów regionalnych*. (w:) K. Vinaver, J. Jasiński (red.). *Rzeczpospolita produktów regionalnych*. Wyd. Narodowa Fundacja Ochrony Środowiska i Stowarzyszenie Solidarność Francja Polska, Białystok–Paryż, s. 18–19.

ność i wysoką jakość. W rezultacie stają się one dziedzictwem i wizytówką regionu. Dzięki wysokiej jakości i naturalności zyskują duże uznanie i stałe, wierne grono nabywców.

Związek produktu z regionem sprawia, że zakup staje się początkiem kontaktu ze specyficzną historią, tradycją, kulturą, społecznością i przyrodą danego obszaru. Ostatnio w wielu krajach europejskich można obserwować silną tendencję do podkreślania własnej przynależności regionalnej – coraz większego znaczenia nabiera ją tzw. małe ojczyzny⁵.

Nieodłącznym elementem bogatego, polskiego dziedzictwa kulinarnego są potrawy regionalne i tradycyjne. Kuchnie regionalne różnią się w mniejszym czy większym, a niekiedy nawet bardzo dużym stopniu od potraw sporządzanych z tych samych lub podobnych składników w innych częściach Polski. W różnych regionach kraju występują pewne, najbardziej dla tego obszaru charakterystyczne potrawy. Różnice w kuchniach poszczególnych regionów związane są z różnymi tradycjami przodków, z niejednakowo silnymi wpływami jednej lub kilku niegdyś, a czasami i do dziś, istniejących religii, z odmiennymi obyczajami kulturowymi. Różnice te dotyczyć mogą rodzajów produktów, stosowanych technik sporządzania oraz obyczajowości związanej ze sposobem żywienia. W miarę rozwoju cywilizacji różnice coraz bardziej się zacierają ze względu na procesy wzajemnie przenikających się elementów kulturowych poszczególnych społeczności i grup ludności, niemniej pozostały pewne charakterystyczne odrębne cechy, które są niekiedy przez ludność regionu specjalnie kulturowane⁶.

Obecnie, w gospodarstwach tradycyjne potrawy przygotowuje się zazwyczaj z okazji wigilijnej wieczerzy, a przecież wiele z nich stanowiło codzienne pożywienie naszych dziadków. Przechodzące z pokolenia na pokolenie oryginalne przepisy, żywieniowe zwyczaje codzienne i świąteczne stanowią o odrębnościach kulturowych, zawężonych nieraz nawet do jednej wsi. Najczęściej były to przepisy proste, których składniki można było wyprodukować we własnym gospodarstwie albo zebrać w lesie⁷.

Żywnościowe produkty i potrawy regionalne oraz tradycyjne stanowią część ogromnego dziedzictwa kulinarnego naszego kraju. W wielu gospodarstwach rolniczych przygotowywane są potrawy i przetwory, których próżno szukać w książkach kucharskich. Są one wielkimi wartościami kulturowymi danego regionu. Niejednokrotnie jest to historia związana z ich pochodzeniem, wytwarzaniem. Przed-

⁵ Wilczyński R., 2004. *Odnowa wsi perspektywą rozwoju obszarów wiejskich w Polsce*. Fundacja Fundusz Współpracy, Poznań.

⁶ Kołtajtis-Dołowy A., 2000. *Jadłospisy kuchni staropolskiej i regionalnej*. (w:) U. Świetlikowska (red.). *Agroturystyka*. FAPA, Warszawa, s. 400–401.

⁷ Młynarczyk K., 2002. *Agroturystyka*. Warszawa, s. 57.

stawiona w ciekawy, interesujący sposób może być dodatkową atrakcją dla turystów. Dla turysty ważne jest to, że będąc w gospodarstwie agroturystycznym może obserwować cały cykl produkcyjny żywności, od surowca do produktu finalnego, który gospodyni serwuje na stole⁸. Świadomość, że gospodarstwo korzysta z żywności wyprodukowanej na miejscu „wiąże” turystę z naturą. Jest to niezwykle ważne w momencie, gdy współczesny konsument chce znać źródło pochodzenia produktu, chce wiedzieć jakimi metodami produkcji został on wytworzony.

Polskie rolnictwo ze względu na swój ekstensywny sposób produkcji dostarcza surowców o wyjątkowych walorach smakowych. Przygotowane z nich produkty czy potrawy mogą zaskarbić sobie podniebienie niejednej osoby odwiedzającej gospodarstwo i stać się lokalnym specjałem. W wielu przypadkach ich jakość i renoma są ważnymi atutami dla rozwoju regionu, ponieważ produkty tradycyjne i regionalne, poza korzyściami finansowymi, pozwalają zbudować i rozwijać stałą współpracę między producentami, konsumentami czy światem nauki, przyczyniając się w ten sposób do zbliżenia wsi do miasta i rozwoju obszarów wiejskich⁹. Atrakcyjność tych potraw i produktów można zwiększyć poprzez odpowiednie ich serwowanie. Skoro są to elementy lokalnej kultury, tradycji, warto więc podać je w odpowiedniej scenerii. Podawane w odpowiednio zaaranżowanej jadalni, w regionalnym stroju sprawia gościom radość, poprawia samopoczucie. Takie przeżycia silnie rozbudzają wyobraźnię, szczególnie dzieci i są przejawem naturalnej tęsknoty do tradycji. Odpowiednia oprawa, atmosfera stołu sprawiają, że wakacje na wsi pozostawiają na długo dobre wspomnienia. Stworzenie unikalnej atmosfery w gospodarstwie, przy stole, wśród przyjeżdżających gości przyczynia się do sprostanania wymogom najwybredniejszych klientów, pozwala na spokojne celebrowanie posiłków, tak innych niż codziennie spożywane. Wspólny stół zawsze jednoczy osoby spożywające przy nim posiłek. Odwiedzający wyjeżdżają z gospodarstwa z nowymi, ciekawymi wrażeniami smakowymi i na pewno powrócą do miejsc, w których czeka ich odmienność i odskocznia od codzienności.

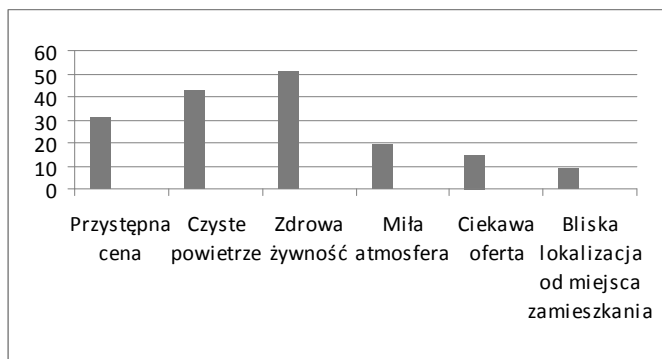
2. Produkty zwierzęce gospodarstw agroturystycznych w opinii turystów

⁸ Dębniwska M., Tkaczuk M., 1997. *Agroturystyka: koszty, ceny, efekty*, Wydawnictwo POLTEXT, Warszawa, s. 76.

⁹ Winawer Z., Wujec H., 2010. *Tradycyjne i regionalne produkty wysokiej jakości we wspólnej polityce rolnej*. Wyd. Fundacja dla Polski, Warszawa, s. 174.

W poszukiwaniu odpowiedzi na pytanie postawione w celu pracy zostały przeprowadzone badania ankietowe wśród osób odwiedzających gospodarstwa agroturystyczne. Badania przeprowadzono w miesiącach lipiec – sierpień 2009 r. na terenie woj. podlaskiego i warmińsko-mazurskiego. Turyści wypełniający ankietę byli klientami gospodarstw agroturystycznych w Augustowie i okolicach, Rajgradzie i okolicach oraz w Ostródzie. Kwestionariusze ankietowe zostały wypełnione przez 56 osób.

Respondenci byli zapytani o motyw, jakimi kierują się przy wyborze gospodarstwa agroturystycznego jako formy wypoczynku (można było wskazać trzy odpowiedzi). Najwięcej, bo 51 odpowiedzi zaznaczono przy tzw. zdrowej żywności¹⁰ (rys. 1).



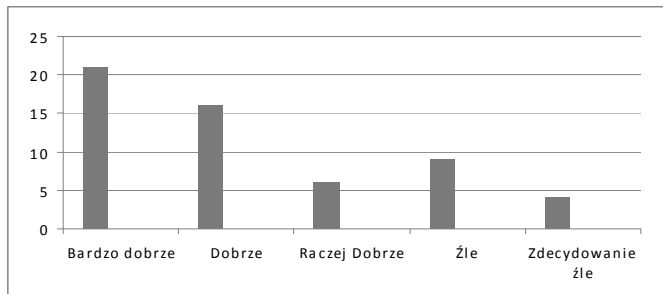
Źródło: opracowanie własne.

Rys. 1. Przyczyny wyboru gospodarstwa agroturystycznego jako formy wypoczynku

Dalej, ważne przy wyborze gospodarstwa agroturystycznego okazało się czyste powietrze (43 odpowiedzi) oraz przystępna cena (31 odpowiedzi). Miła atmosfera (19 odpowiedzi), ciekawa oferta (15 odpowiedzi), czy bliska lokalizacja od miejsca zamieszkania (9 odpowiedzi) okazały się mniej znaczące.

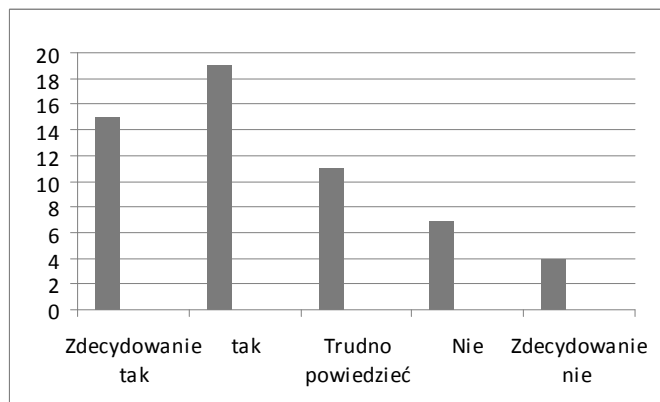
Z atrakcji oferowanych przez gospodarzy, ankietowani najczęściej wybierali wędrowniki krajoznawcze (39 odpowiedzi) oraz jazdę konną (36 odpowiedzi). Kolejnymi zajęciami wskazanymi przez badanych był udział w domowej produkcji żywności (29 odpowiedzi) oraz nauka umiejętności i sztuki ludowej (26 odpowiedzi). Najmniejszym zainteresowaniem cieszyły się spływy kajakowe i nauka chowu drobnego inwentarza (19 odpowiedzi).

¹⁰ Potocznie określany termin „zdrowa żywność” odnosi się do żywności naturalnej, wytwarzanej najczęściej w sposób tradycyjny, metodami ekologicznymi.



Źródło: opracowanie własne.

Rys. 2. Ocena walorów produktów zwierzęcych wytworzonych w gospodarstwie agroturystycznym



Źródło: opracowanie własne.

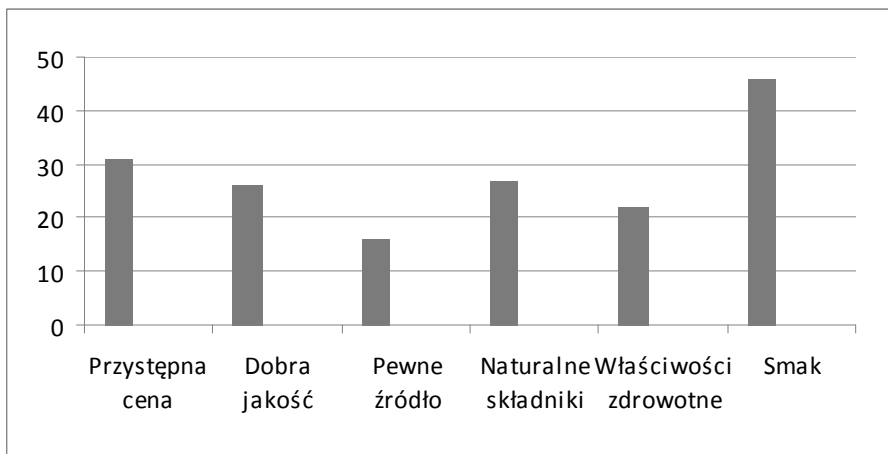
Rys. 3. Ocena wyższości jakości produktów zwierzęcych wytworzonych w gospodarstwie agroturystycznym nad produktami zwierzęcymi dostępnymi w masowej sprzedaży

Walory produktów zwierzęcych wytwarzanych w gospodarstwie agroturystycznym, badani ocenili zdecydowanie dobrze (21 osób oceniło je jako bardzo dobre, a 16 osób jako dobre), 6 osób uznało, że są raczej dobre, 9 osób oceniło, że walory tych produktów są złe, a 4 osoby oceniło zdecydowanie źle (rys. 2).

Ważną była ocena jakości produktów zwierzęcych wytworzonych w gospodarstwie agroturystycznym w stosunku do produktów dostępnych w sklepach (rys. 3). W tym przypadku większość osób wskazała na wyższą jakość produktów wytwa-

rzanych w gospodarstwach (19 osób odpowiedziało tak i 15 zdecydowanie tak), 11 osób stwierdziło, że trudno powiedzieć, 7 osób uznało, że nie, a 4 osoby, że zdecydowanie nie.

Turyści oceniali też atuty produktów zwierzęcych wytwarzanych w gospodarstwie agroturystycznym (rys. 4). Najważniejszym i dominującym atutem okazał się smak- 46 odpowiedzi. Na dalszych miejscach znalazły się: przystępna cena (31 odpowiedzi), naturalne składniki (27 odpowiedzi), dobra jakość (26 odpowiedzi), właściwości zdrowotne (22 odpowiedzi) oraz pewne źródło (16 odpowiedzi). Było to pytanie, w którym można było wskazać maksymalnie trzy odpowiedzi.



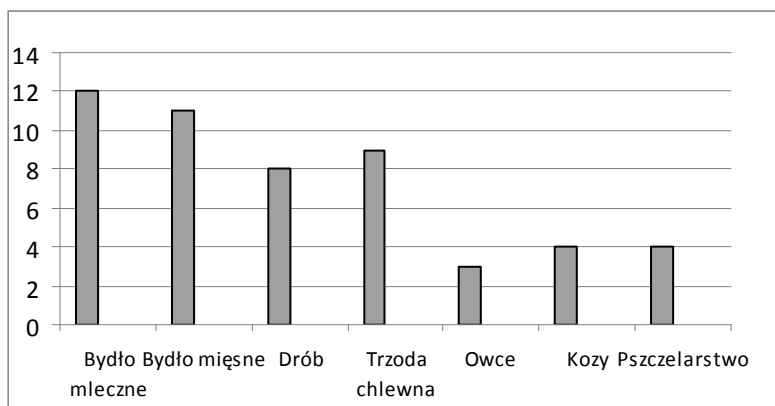
Źródło: opracowanie własne.

Rys. 4. Najważniejsze atuty produktów zwierzęcych wytwarzanych w gospodarstwach agroturystycznych

Ankietowani odpowiadali również na pytanie czy kiedykolwiek uczestniczyli w procesie produkcji zwierzęcej podczas pobytu w gospodarstwie agroturystycznym. Twierdzących odpowiedzi było 37, a 19 przeczących. Zatem większość ankietowanych miała styczność z taką formą spędzania wolnego czasu w gospodarstwie.

Następne zadane pytanie dotyczyło rodzaju produkcji zwierzęcej spotykanej najczęściej podczas wizyty w gospodarstwie (rys. 5). Tutaj respondenci wyraźnie wskazali trzy najpopularniejsze kierunki produkcji tj. było mleczne (12 odpowiedzi), było mięsne (11 odpowiedzi) oraz trzoda chlewna (9 odpowiedzi). Na dalszych pozycjach znalazł się drób (8 odpowiedzi), kozy i pszczelarstwo (po 4 odpowiedzi) oraz owce (3 odpowiedzi). Hodowla ryb nie uzyskała ani jednej odpo-

wiedzi. Należy zauważyć, iż najczęściej wskazywane odpowiedzi należą do najpopularniejszych kierunków produkcji zwierzęcej w całym rolnictwie w Polsce.



Źródło: opracowanie własne.

Rys. 5. Najczęściej występujące kierunki produkcji zwierzęcej w gospodarstwach agroturystycznych

Podsumowanie

Produkty zwierzęce wytwarzane tradycyjnymi metodami zdobywają coraz większą popularność, a w gospodarstwach agroturystycznych są niewątpliwie dużą atrakcją. Stanowią główny składnik diety człowieka, dlatego ważne jest, aby były wytwarzane z jak najlepszych składników i w jak najlepszych warunkach. Upowszechnianiu idei produkcji „zdrowej żywności” z całkowitym pominięciem zaawansowanych technologii pomaga *Slow Food*¹¹, czyli międzynarodowy ruch dla obrony prawa do smaku. Produkcja żywności w rozumieniu *Slow Food* powinna być oparta o produkty: a) dobre (produkty absolutnie smaczne i wyjątkowe pod względem organoleptycznym), b) czyste (produkowane naturalnie w limitowanej ilości przez niewielkie przetwórcze i gospodarstwa rolne), c) etyczne (dystrybuowane zgodnie z zasadą fair trade i moralne wobec pracowników, klientów, kontrahentów oraz wobec otoczenia: środowiska czy lokalnych społeczności)¹².

¹¹ *Slow Food* to organizacja typu non-profit i jednocześnie ruch społeczny skupiający osoby zainteresowane ochroną tradycyjnej kuchni różnych regionów świata i związanych z tym upraw rolnych i nasion, zwierząt hodowlanych i metod prowadzenia gospodarstw, charakterystycznych dla tych regionów.

¹² Gąsiorowski M., 2010. *Kilka słów o Slow Food*. Zagadnienia Doradztwa Rolniczego 1/2, s.128.

Turyści wybierając miejsce wypoczynku, biorą pod uwagę zarówno warunki odpoczynku (ciszę i spokój), jak też możliwości poznania i skosztowania przysmaków regionalnej kuchni. Cenią wyższość produktów wytwarzanych w gospodarstwach nad tymi, które są dostępne w masowej sprzedaży. Mają przy tym gwarancję pochodzenia tych produktów, ich świeżości i jakości.

Możliwość obcowania ze zwierzętami jest kolejnym ważnym czynnikiem, który wpływa na pozytywny odbiór tej formy wypoczynku. Jest to szczególnie istotne dla rodzin z dziećmi z dużych miast, które mogą zobaczyć zwierzęta gospodarskie na żywo. Turyści mają też szanse zapoznania się z warunkami chowu i żywienia zwierząt, a także z samym procesem pozyskiwania produktów żywnościowych. Często sami angażują się w prace związane z pozyskaniem produktów.

Piśmiennictwo

1. Berger S., 2000. *Problemy żywieniowe świata i organizacje międzynarodowe*. (w:) Gawęcki, L. Hryniewicki (red.). *Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu*. PWN, Warszawa, s. 34.
2. Czarnecki W., 2007. *Rekreacja, turystyka i agroturystyka w gospodarce przestrzennej – wyzwanie XXI wieku*. Wyższa Szkoła Finansów i Zarządzania, Białystok, s. 26.
3. Dębniwska M., Tkaczuk M., 1997. *Agroturystyka: koszty, ceny, efekty*. Wydawnictwo POLTEXT, Warszawa.
4. Gąsiorowski M., 2004. *Europejski system oznaczania jakości produktów regionalnych*, (w:) K. Vinaver, J. Jasiński (red.). *Rzeczpospolita produktów regionalnych*. Wyd. Narodowa Fundacja Ochrony Środowiska i Stowarzyszenie Solidarność Francja Polska, Białystok-Paryż, s. 18-19.
5. Gąsiorowski M., 2010. *Kilka słów o Slow Food*. Zagadnienia Doradztwa Rolniczego, nr 1-2, s. 127-132.
6. Hryniewicki L., 2000. *Źródło białka w żywieniu*. (w:) Gawęcki, L. Hryniewicki (red.). *Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu*. PWN, Warszawa, s. 189-190.
7. Kołłajtis-Dołowy A.s 2000. *Jadłospisy kuchni staropolskiej i regionalnej*. (w:) U. Świetlikowska (red.) I. FAPA, Warszawa.
8. Młynarczyk K., 2002. *Agroturystyka*. Warszawa.
9. Wilczyński R., 2004. *Odnowa wsi perspektywą rozwoju obszarów wiejskich w Polsce*. Fundacja Fundusz Współpracy, Poznań.
10. Winawer Z., Wujec H. 2010. *Tradycyjne i regionalne produkty wysokiej jakości we wspólnej polityce rolnej*. Wyd. Fundacja dla Polski, Warszawa.