

20 października 2014



## Jabłka nie są od “pana Warzywniaka”

O tym przekonali się uczniowie ze Szkoły Podstawowej nr 33 w Kielcach, podczas kolejnej akcji edukacyjnej „Cztery pory roku na wsi”, organizowanej przez Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego. W piątek, 17 października, dzieci odwiedziły Grupę

Producentów Owoców i Warzyw „Sady Sandomierskie”. Przekonały się, że soczyste i pachnące jabłka rosną w sandomierskich sadach i, że to z tych owoców powstają przepyszne i zdrowe soki. W jesiennej wyprawie dzieciom towarzyszył Sławomir Neugebauer, dyrektor Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska Urzędu Marszałkowskiego.

Pomysłodawcy akcji edukacyjnej „Cztery pory roku na wsi” chcą pokazać dzieciom mieszkającym w mieście, skąd biorą się podstawowe produkty żywnościowe na ich stołach takie jak owoce, zboża, warzywa i mleko. – Zabieramy dzieci z miasta na wieś, aby mogły zobaczyć jak się tam żyje, pracuje i skąd pochodzą produkty, które jedzą na co dzień – mówił towarzyszący dzieciom w wycieczce **Sławomir Neugebauer**, dyrektor Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska Urzędu Marszałkowskiego. Tym razem uczniowie ze Szkoły Podstawowej nr 33 w Kielcach przekonali się o tym, że jabłka z pewnością nie są od „pana Warzywniaka” i poznały jego drogę z sadu do przetworni. – Chcemy pokazać dzieciom z miasta, że jabłka rosną na drzewach, a także co z nich można potem zrobić – mówił Sławomir Neugebauer, dyrektor Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska UMWS.

Wycieczka rozpoczęła się wizytą w Węgrcach Panieńskich, leżących w gminie Obrazów. Tu dzieci odwiedziły Grupę Producentów Owoców i Warzyw „Sady Sandomierskie”. Zwiedziły zaplecze logistyczne, magazyny, chłodnie spółki, zobaczyły też w jaki sposób sortowane są owoce. – Nasza grupa istnieje od 2011 roku i rocznie sprzedaje około 6 tysięcy ton jabłek, do tej pory większość wysyłaliśmy na Wschód, teraz próbujemy też innych kierunków. Jabłka magazynowane są w chłodni w kontrolowanej atmosferze. Tak mogą leżeć do maja a nawet lipca. W komorze zostaje zatrzymany proces dojrzewania – tłumaczył **Sebastian Kozakiewicz**, dyrektor handlowy spółki „Sad Sandomierski”.

W Węgrcach Panieńskich uczniowie otrzymali od dyrektora Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska Urzędu Marszałkowskiego certyfikaty sadownika, z którymi wyruszyli do sadu pełnego dojrzałych i soczystych jabłek. Tu samodzielnie je zbierali i układali do skrzynek. – Jabłko trzeba wziąć w rękę i delikatnie przekręcić i wówczas urwać, potem uważnie odłożyć do skrzyni, aby go nie uszkodzić – tłumaczył sposób ich zbierania Sebastian Kozakiewicz.

Z Węgrców Panieńskich mali sadownicy pojechali do Sandomierza, gdzie zobaczyli, jak w znajdujących halach produkcyjnych z jabłek powstaje naturalny sok sandomierski – bez wody, cukru, barwników i konserwantów. – Produkuje się miesięcznie około 60-70 tysięcy trzylitrowych soków – opowiadał Sławomir Kozakiewicz. I jak podkreślił jego produkcja jest niezwykle prosta, bo podobnie jak go można zrobić w domu, przy pomocy sokowirówki, tu

wyciskany jest tłoczniach, a później pakowany w specjalne woreczki.

- Dzisiaj po raz pierwszy zobaczyłam jak się jak się sortuje jabłka - mówiła **Gabrysia Gronek**. - A ja dowiedziałam się jak robi się przetwory i soki z jabłek - dodała **Ania Furmańczyk**.

Finalnym punktem wycieczki edukacyjnej było Gospodarstwo Agroturystyczne „Wojtasówka” w Obrazowie, w którym dla dzieci przygotowano poczęstunek - pyszną szarlotkę, pieczone jabłka i aromatyczny kompot. - Nasze gospodarstwo znajduje się wśród sadów owocowych, każdemu turyście proponujemy dania związane z jabłkiem. Zależy nam na dużej konsumpcji i ich sprzedaży, bo z tego utrzymują się tu rodziny - mówiła **Halina Wojtas**, właścicielka „Wojtasówki” należącej do Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie, skupiającej producentów wytwarzających produkty metodami naturalnymi i tradycyjnymi. W gospodarstwie wytwarzane są szarlotki, jabłka pieczone, sosy owocowe tj. jabłka z gruszką, jagodą, żurawiną. - Wszystkim polecam, aby jabłka były w codziennej diecie. Jest takie przysłowie „Dwa jabłka z wieczora nie pytasz o doktora” i tego trzeba przestrzegać - podkreśliła Halina Wojtas.

Właściciele gospodarstwa zamierzają w najbliższym czasie stworzyć zagrodę edukacyjną, w której będą pokazywać dzieciom, jak jabłka rosną, smakują... - Jabłko sandomierskie wpisane jest na listę produktów tradycyjnych. Chcemy, aby zostało wpisane również na listę produktów europejskich - mówiła Halina Wojtas.

Program akcji składa się z czterech wizyt studyjnych na terenie województwa świętokrzyskiego w blokach tematycznych: Owoce, Zboża, Warzywa, Mleko.

- Zabieramy również dzieci mieszkające na wsi do miasta, chcemy na przykład, aby zobaczyły jak wygląda duża miejska oczyszczalni ścieków - podkreślił Sławomir Neugebauer.

Uczniom w wycieczce towarzyszyli przedstawiciele Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska Urzędu Marszałkowskiego Województwa Świętokrzyskiego.

*Źródło: [www.wrota-swietokrzyskie.pl](http://www.wrota-swietokrzyskie.pl)*









