

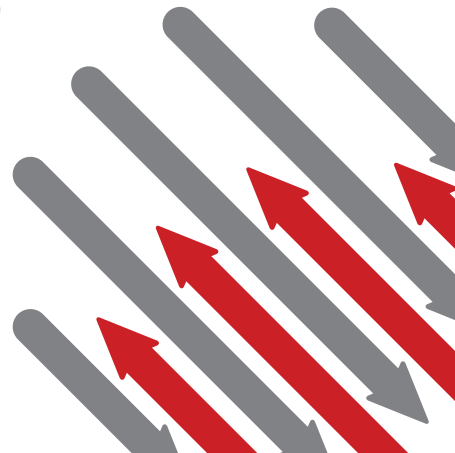
IGO

Institut Globalnej
Odpowiedzialności



Ogrodnicy Zmian

Lokalne alternatywy dla dominującego systemu żywnościowego



Autorzy i autorki: Anna Bień,
Grzegorz Gacek,
Martyna Jurczak,
Łukasz Nowacki,
Idalina Odziemczyk,
Mariusz Sibila,
Katarzyna Woźniak-Kajak

Redakcja : Dorota Moran

Opracowanie graficzne i skład: Marek Kościanek

Wydrukowano na papierze pochodzącym z recyklingu

Druk: Drukpol

Wydanie pierwsze, Warszawa 2014

Publikacja powstała przy wsparciu finansowym Komisji Europejskiej w ramach kampanii „Zanim Zjesz” (www.foodwewant.org). Publikacja odzwierciedla wyłącznie stanowisko autorów i autorek i nie może być utożsamiana z oficjalnym stanowiskiem Unii Europejskiej



Teksty do publikacji zostały zebrane w ramach projektu „Temat: żywność. Upowszechnianie rzetelnych informacji o sytemie żywnościowym i polityce rolnej” współfinansowanym w ramach programu polskiej współpracy rozwojowej Ministerstwa Spraw Zagranicznych RP w 2013r.



 **SPIS TREŚCI**

Wstęp.....	4
Grzegorz Gacek „Piątek”	5
Martyna Jurczak „Woofing. Wakacyjny wolontariat w eko-gospodarstwach”	8
Katarzyna Woźniak- Kajak „Wystarczy chcieć”	9
Łukasz Nowacki „Szukaj, twórz, ZMIENIAJ!”	11
Mariusz Sibila „Bazar Krótka Droga”	14
Anna Bień „Kooperatywy przeciwko gentryfikacji żywnościowej”	16
Idalina Odziemczyk „Slow Food. Przyjemność działania pełnego smaku”	17



WSTĘP

Ogrodnicy i ogrodniczki zmian są różni. Jedni przemierzają kilometry samochodem, by zebrać zamówienia od producentów. Inni postanowili hodować żywność na własnym balkonie. Jeszcze inni wreszcie zamienili przestrzeń pofabryczną w eksperymentalne ekosystemy.

Wszystkich łączy niezgoda na dominujący system żywnościowy promujący żywność wysokoprzetworzoną, wyprodukowaną w sposób nie zrównoważony, przy użyciu dużej ilości sztucznych środków ochrony roślin i nawozów, często transportowanej przez tysiące kilometrów. Pewnie wielu z nas zastanawia się czasem nad możliwymi alternatywami. Dotyczy to zwłaszcza mieszkańców i mieszkanki wielkich miast, którzy nie mają dostępu do ziemi i nie wiedzą gdzie, oprócz dużego sklepu, kupić żywność.

We wrześniu 2013 zaprosiliśmy wszystkich tych, którzy znaleźli własny sposób na spożywanie żywności wyprodukowanej lokalnie, w sposób przyjazny dla środowiska do podzielenia się swoją historią. Wszystkie teksty, który spłynęły w odpowiedzi na nasze ogłoszenie umieściliśmy na stronie kampanii Zanim Zjesz, promującej zrównoważone rolnictwo. Wybrane z nich prezentujemy w niniejszej broszurze. Dziękujemy autorkom i autorom za udostępnienie swoich tekstów oraz zdjęć do „Ogrodników Zmian” na zasadzie wolontariatu.

Wszystkie zebrane tu historie są dowodem na to, że, jak pisze autorka jednego z nich, „w jednostce siła, wystarczy chcieć”. Mamy nadzieję, że staną się inspiracją do własnych poszukiwań i działań – od hodowania ziół na parapecie, przez organizowanie kooperatyw lub grup rolnictwa wspieranego przez społeczność, po działania rzecznicze na rzecz bardziej zrównoważonej polityki rolnej, która wspiera drobnych, rodzinnych, ekologicznych producentów a nie wielkie agrobiznesy.

Zachęcamy do podzielenia się swoimi historiami i kietkującymi pomysłami na zywnosc@igo.org.pl.

Życzymy inspirującej lektury.

Nastawiony na delikatny dźwięk budzik w telefonie przeciął powoli ostatni poranny sen. A może marzenie? Tylko szybko trafić przycisk wyłączenia, żeby reszta rodziny nie obudziła się niepotrzebnie. Piąta piętnaście. Już nie pamiętam o czym przed chwilą marzyłem. Trochę ciężkie powieki, ale nie można się użalać. Będąc na wsi już od piątej byłbym na nogach robiąc przy krowach. Na wsi łatwiej mi wstawać przed świtem. Dobra, zbieraj się, a żywo – popędziłem się w myślach. Jeżeli na wsi mogą całe życie wstawać o piątej, to ja mogę raz, dwa razy na tydzień.

Wszystko mam przygotowane dzień wcześniej. Tylko ubrać się, wyjąć po cichu z zamrażarki wkłady chłodzące do przenośnych lodówek i tak samo po cichu przygotować żonie śniadanie, żeby czekało na talerzu pod ścierką. I w drogę. Z sofy zerknęła, nie podnosząc zaspanego łba kotka. Jeszcze dwie kanapki, kawa do termosu i do auta.

Już początek jesieni, ale dzień zapowiadał się pogodnie. Kanapki postanowiłem napocząć dopiero po spotkaniu z pierwszymi dostawcami. To znaczy z rolnikami wyjeżdżającymi o wczesnych godzinach z towarem na różne place targowe. Kilkanaście minut po szóstej byłem już na miejscu.

- Co tam dzisiaj?
- Daj przyjacielu trzy skrzynki koszteli, dwie koksy i dziesięć kilo malinówki.
- Cekaj ze, weź z tych sksynek. Ładniejsze są. A śliwy coś chcesz?
- Nie, śliwke we wtorek, ale na te jabłka to już nie mogliśmy się doczekać.
- No to mas już, ale w tym roku nie tak pikne jak zeszłego. Oj zły ten rok, ale co zrobić, takie życie.

– Co zrobić, taki rok. Udanego handlu dzisiaj - twardy człowiek, pomyślałem gdy powiedział: - takie życie. Przypomniałem sobie jak kilkanaście tygodni wcześniej mówił mi spokojnym głosem o śmierci syna. Starłem się wtedy jak najdelikatniej wyrazić współczucie, a on z nieprzeniknioną twarzą, poprawiając na głowie nieodłączną czapeczkę stwierdził – Co zrobić, takie życie i popatrzył na swoją córkę sprzedającą kilka metrów dalej piękne pomidory

Teraz do następnego.

- Już Ci wszystko przygotowałem Grzegorz. Tutaj masz ser biały odważony, tutaj chleby. Ile kurczaków dzisiaj?
- Dwa kurczaki i trzy kury rosółowe.
- Ok.
- A masz świeżą kaszankę?

Po piętnastu minutach wszystko co zamówione było już w lodówkach. Początek dnia poszedł sprawnie. Teraz na południe. Przed Myślenicami było już po pierwszej kanapce i połowie kawy. Miałem nadzieję, że nie będzie kłopotów w drodze powrotnej, bo piątkowe rozwożenie w miejskich korkach jest masakryczne. Dobrze bytoby wrócić do miasta jak najwcześniej. Podziwiając nie do opisania piękny widok wysp Beskidu przede mną, wystających z morza mgły zdałem sobie sprawę, że to już prawie trzy lata. W myślach rozglądałem się wokół siebie. Gdzie podziła się reszta? Gdzie Ci, którzy z takim zapałem przez pierwsze miesiące wspierali ideę? Nieważne, po co psuć sobie humor. Dobrze, że chociaż pozostali wśród kupujących.

Na siedzeniu obok leżał zeszyt z notatkami. Kuknąłem ostrożnie, starając się powtórzyć w myślach ko-



autor: Grzegorz Gacek. Czasem warto wstać ze wschodem słońca.

lejność odbioru produktów. Nie zawsze trasa taka sama. U niektórych bywam tylko co dwa tygodnie. Najpierw na bacówkę, potem miód z pasieki. Dalej do jednej młodej gaździny po jajka, szarlotkę i całą masę różnych pierogów, potem do kolejnej zostawić skrzynkę jabłek, a odebrać jajka od zielononózek i miodownik. Na koniec do ulubionych gospodarzy po mleko, jajka, sery krowie, masło, śmietanę. Droga pusta. Za pół godziny powinienem dojechać do bacówki. Możliwe, że to już ostatni raz u baców w tym roku. Koniec sezonu na prawdziwe oscypki. Miałem nadzieję, że nie zapomnieli odłożyć bundzu. Poprzedniego roku, zauważyłem, że najlepszy jest świeży w czarne kropki, których nabiera od atmosfery bacówki chwilami pełnej czarnego popiołu z palących się pod kotłem szczap. Dzisiaj ostatnie dwa, trzy kilo prawdziwego bundzu w tym roku. Jeszcze dziesięć minut i toczyłem się powoli koleinami polnej drogi. Na miejscu obskoczyły mnie dwa młode owczarki z łapami mokrymi od porannej trawy.

- Szczęść Boże, a co to widzę, porządki już dookoła robicie.
- A no koniec bendzie na ten rok już. A idźcie, tam bacia jest.
- Witajcie, nie zapomnieliście o mnie?
- A coście to na dzisiaj kcieli?
- A z tych najlepszych jeszcze oscypków co zawsze, dajcie pięć mniejszych i osiem większych.
- Juz wam dadzom. Żentyce pijecie?
- Jak jest chłodna to dajcie.
- Co by nie było, jest.
- A tego bundza macie dla mnie?
- Cosik jest ale mało juz.
- Ze dwa kilo jest?
- Eee, ni ma. Moze kilo.

Popijając żentyce usiadłem naprzeciwko wygastego już paleniska.

- To jak, będzie co jeszcze za tydzień? - zapytałem
- Racej juz nie.

Dopiłem resztę z kubka i poszedłem umyć naczynie pod prowizorycznym kranem na zewnątrz.

- Trudno, zima minie szybko i znów się obaczmy
- A co by nie. Dobra żentyca?
- U Was zawsze dobra. Zimna zwykle bardziej mi smakowała. - Odstawiłem kubek na półkę a na stole położyłem zapłatę za sery. - Zostańcie z Bogiem.

Jadąc już do pasieki starałem się przypomnieć sobie, kiedy pierwszy raz w życiu skosztowałem żentycy. Tak, początek lat siedemdziesiątych chyba. Bacówka na terenie nowotarskiego lotniska, jeżeli dobrze pamiętam. Bez wątpienia, jest to jeden z tych smaków, które nazywamy smakami dzieciństwa.

Z pasieki, z której wyjechałem pół godziny później było tylko kilka minut do jednego z gospodarstw. Od niedawna, wjeżdżając na to podwórkę musiałem uważać na dwa młode koty. Dwa tygodnie wcześniej, jeden pojechałby do Krakowa niechcący. Korzystając z otwartego bagażnika wcisnął się pomiędzy paczki. Co zabija koty? Ciekawość. Gdy tylko wysiadłem z auta jeden zaczął ocierać się o nogi, gdy drugi siedział na płocie patrząc z ciekawością, po czym jednym susem znalazł się na masce. Trzeba się spieszyć, bo jeszcze dwa miejsca do odwiedzenia. Liczenie i pakowanie jajek, ciasto do kartoników i pierogi do lodówek. Dzisiaj ruskie oraz z serem na słodko.

- Jak smakował tort ostatnio?
- Niesamowity, tak jak Ci pisałem. Rozpływali się nad nim. Słuchaj, nawet ci, co nie jadają tortów, zjedli po dwa kawałki.
- To na kiedy następne zamówienie?



źródło: commons.wikimedia.org, autor: Reytan

– Myślę, że za tydzień, ale jutro Ci zadzwonię. Trzymajcie się zdrowo, pozdrów męża.

Musiąłem dokładnie popatrzeć, czy nie mam jakiegoś pasażera na gapę i ostrożnie, uważając na kury i kocie maluchy wycofać z podwórka. Do następnego gospodarstwa, gdzie równie ważne co ciasto są paczki z jajkami zielononózek tylko kilometr. Dwadzieścia minut później kierowałem się już do ostatnich gospodarzy na dzisiejszej trasie. Tutaj kawa, jakaś kanapka od gospodyni. Jeszcze nie zdążyłem wysiąść dobrze z auta, gdy dopadły mnie dwa psy. Czarny Misiek i Rudy Misiek. Dwaj psi przyjaciele żyjący na jednym podwórku. Nie może się obejść bez kilku minut czochrania. Większy, ten Rudy już po chwili leży wywalony na grzbiet domagając się drapania po brzuchu. Po kieszeniach zawsze mam przygotowane kilka smakołyków. Uśmiechające się Miśki dzięki jedzeniu kości mają zęby jak z psich reklam. Teraz rzut oka do pomieszczeń gospodarczych. Czy coś się zmieniło przez tydzień. Krowy oczywiście na łące, ale proszę, dwa nowe cielaki, a byczek będzie miał już ze sześćset kilo. Wyjmuję pojemniki na mleko. W przedsiönku leżą przygotowane sery krowie, które znajomy wytwórca podrzuca tutaj dla mnie wcześniej rano.

Gazdowie nie są już młodzi, a nikt nie chce przejąć od nich gospodarki. Dzieci mają swoje biznesy. Jeszcze kilka lat i zniknie kolejne gospodarstwo, kolejny kawałek mojej historii. Dajcie im bogowie jak najdłużej zdrowie i siłę. Po kawie muszę rozlać do butelek kilkadziesiąt litrów mleka, zapakować do lodówek, obok masło, śmietanę. Jeszcze chwila rozmowy. O spadających cenach w skupie, o prawdopodobnej wczesniej zimie, o drogiej pszenicy, o niskiej cenie za mleko. Cieszę się gdy biorę mleko, bo dają za nie dobrą cenę, a ludziom w mieście smakuje jak żadne inne.

Czas wracać, zanim dojadę do Krakowa będzie pierwsza. Po drodze trzeba przemyśleć kolejność rozwoju, żeby nie robić niepotrzebnych kilometrów. Dzisiaj dużo osób z kooperatywy zamówiło, zwróci się koszt paliwa.

Zawsze po drodze zastanawiam się, jak rozwine się sytuacja. Czy nielegalne według głupich polskich przepisów drobne przetwórstwo rolników zostanie zdławione przez naszą durną władzę, czy będziemy skazani na uprawianie w dalszym ciągu tej konspiracji zakupowej, czy pojawi się wreszcie rząd, który skieruje kraj na drogę regionalnego bezpieczeństwa żywnościowego. Giną czyste tereny rolnicze, Unia ptaci rolnikom za nie sianie, nie hodowanie, aby międzynarodowe korporacje produkujące „żywność” mogły zdobywać kolejne rynki. Jestem pesymistą, ale nie zrezygnuję. Mijając już trzeci tego dnia patrol policyjny przypomniałem sobie scenę sprzed dwóch lat i minę policjanta drogówki, który zatrzymał do kontroli auto wypełnione w środku mlekiem, serami, jabłkami, śliwkami, jajkami i... baraniną.

Ludzi zarejestrowanych w kooperatywie, którym rozwoję produkty dzielę w myślach na trzy grupy. Oczejkujących. Zawsze nie mogą się doczekać towarów, powiedzą coś miłego, zamienimy kilka zdań podnoszących na duchu. Poważnych. Zwykle uśmiech, ale minimum słów. Dostarczone, zapacone. I Nierozumiejących. Jeden chleb, albo ser lub wędlina za pięć złotych. – Proszę wynieść mi na górę. Nieraz – dziękuję. Trzask drzwiami. Nieraz – Ile to, dwadzieścia? -- Nie. Dwadzieścia dwa, kooperatywa pobiera za koszt dostawy. – To następnym razem. Trzask drzwiami.

Na szczęście tych ostatnich jest śladowa ilość.

Dobiega czwarta, piąta po południu. Pora do siebie. Kolejny raz trzeba się przyznać w domu, że dzisiaj nie szukałem swojego zarobku, że dzisiaj było działanie społeczne, znowu.

Może skończyłbyś z tym ratowaniem Świata, a zajął bardziej sobą. – mówi rodzina, która zwykle ma rację, ale świeże mleko do herbaty lub samo to chętnie piją.

A właściwie po co to robisz? - ludzie często pytają.

Hmm, chyba dla idei, dla siebie, dla nadziei, że cokolwiek zrobię dla syna, dla jego dzieci, żeby nie zostawić im jeszcze gorszego Świata niż jest. Chociaż wiem, że przegram. Rozglądam się dookoła i wiem, że nie mam szans.

Przecież ci rolnicy są bogatsi od ciebie – mówią mi często różni cwani zwycięzcy rzeczywistości – po co im pomagasz?

Nie przeszkadza mi, że są bogatsi ode mnie, dają zdrową żywność i zawsze mogę z nimi o tym porozmawiać, to moi krajanie. Z korporacją raczej nie zamienię słów.

Za tydzień następną piątek.

WOOFING

Wakacyjny wolontariat w eko-gospodarstwach.

Martyna Jurczak

Chciałabym podzielić się z Wami moją historią. Od zawsze starałam się żyć w zgodzie z naturą; kiedy byłam mała bawiłam się w „ogródek” oraz „gotowałam” z ziół i chwastów. Trudno w to uwierzyć, ale tak zostało do dziś, nadal bawię się w ogródek i wykorzystuję zioła i inne z pozoru mało przydatne rośliny najczęściej do kulinarnych celów. Nie lubię się truć, dlatego nie kupuję produktów spożywczych z hipermarketów. Daleko im do etyki. Daleko im do zdrowia. Daleko im do wpasowania się w moje gusta. Staram się być coraz bardziej niezależna od hipermarketów, dlatego mam działkę za miastem, gdzie razem z rodziną hodujemy warzywa i owoce wolne od chemii i niesprawiedliwego handlu, ale nie o tym moja historia.

Wierzę, że należy wspierać sprawiedliwość, zdrową żywność i nie dać się omotać wielkim korporacjom. Czuję chęć działania w tym priorytetowym temacie, i czuję ją nadal, ale teraz czynnie spełniam swoje pragnienia, na dodatek w bardzo przyjemny i aktywny sposób. Sądzę też, że słowa nie wystarczą i liczą się czyny. To było moją motywacją wyjechania na pierwszy woofing. Z pewnością zastanawiacie się o czym mówię? Co to jest? „World Wide Opportunities on Organic Farms” to sieć międzynarodowa zrzeszająca ekologiczne gospodarstwa, do których można przyjechać w ramach wolontariatu. Od nazwy organizacji powstało sformułowanie „woofing”, spolszczone jako „woofowanie”.

Woofing stał się moją wakacyjną tradycją. Wtedy czynnie wspieram ekologiczne hodowle, zdobywam w tym doświadczenie i spędzam czas na łonie natury, poznając niesamowitych ludzi z całego świata. W zamian za pomoc przy pracy w gospodarstwie dostaję nocleg i pyszne jedzenie z lokalnych produktów. Co wyjazd to inna historia, nowe doświadczenia i jeszcze większa radość. Na woofing wybieram Polskę, bo chcę być dumna z tego, że mogę czynnie działać na rzecz lepszego systemu żywnościowego w naszym kraju. Woof promuje permakulturę, więc pracuje się w gospodarstwach, gdzie permakultura jest metodą upraw. Z niej czerpię największą inspirację. Dzięki tym wyjazdom czuję, że żyję i zmieniam świat.

Ta cała inicjatywa tak mnie zainspirowała, że doszłam do wniosku, iż w przyszłości chcę mieć swoją własną ekowioskę z ogrodem, całkowicie niezależną od systemu, i ogromnych korporacji. Żywność tam będzie etyczna, a mieszkańcy zawsze uśmiechnięci, pomocni i pozytywni. Podczas woofowania uczę się jak prowadzić takie ekologiczne gospodarstwa a część trików, które poznaję podczas wyjazdów wykorzystuję później we własnym ogródku.

Woof to wspaniała rzecz! Jeśli chcecie mieć realny wpływ na polepszenie gospodarki żywnościowej w Polsce, pakujcie się i wyjeżdżajcie. Niesamowite i niezapomniane wrażenia gwarantowane.



Martyna Jurczak, przy pracy nad układaną warstwą grządką zgodną z zasadami permakultury



Martyna Jurczak, woof to nie tylko uprawa warzyw i owoców, ale też doglądanie zwierząt, a w wolnym czasie można pojechać na koniu lub wypić prawdziwe kozie mleko

Kasia: Skąd pomysł na stworzenie własnego ogrodu i uprawę własnych warzyw?

Ania: Rok temu postanowiłam zmienić mieszkanie i zaczęłam poszukiwania. Dokładnie wiedziałam, jakie chcę mieszkanie: nie za daleko od centrum miasta (poruszam się po mieście rowerem), słoneczne, ciche, nie za drogie i chętnie z tarasem, na którym mogłabym uruchomić mały miejski ogródek. Szukałam dość długo (4 miesiące) i intensywnie. Byłam świadoma, że nie będzie to łatwe. W końcu, gdy już miałam podpisać umowę najmu mieszkania bez tarasu, znalazłam rewelacyjne mieszkanie spełniające wszystkie moje oczekiwania, w dodatku z tarasem o wielkości 40m². Znajdowało się ono bardzo niedaleko mieszkania, które wynajmowałam poprzednio, w mojej ulubionej dzielnicy Barcelony. Mieszkanie oczarowało mnie totalnie i wprowadziłam się do niego cztery dni później.

– Czy ktoś zainspirował cię pomysłem uprawiania własnego ogródka?

Nie znałam wcześniej nikogo, kto mieszkał w mieszkaniu i miałby własny ogród. Ale wiedziałam, że w Barcelonie ogrody, już nie tylko kwiatowe, ale właśnie warzywne na balkonach i na tarasach, stają się tematem coraz bardziej popularnym i modnym. Rzadko naśladowuję mody, ale taką modę – chętnie!

– Czy rozpoczęcie całego projektu od podstaw było kosztowne? Miałaś do dyspozycji duży taras, ale zupełnie pusty. Co musiałaś zdobyć i zakupić w pierwszej kolejności, żeby zacząć swoją przygodę z ogrodem?

Rozpoczęcie było trochę kosztowne, bo musiałam kupić donice, różne narzędzia, a co najważniejsze, dobry substrat. Na samym początku pomyślałam o tym, aby samemu zrobić donice: obejrzałam tutoriale na YouTube, czytałam blogi, ale materiały wcale nie były tanie i nie za bardzo wiedziałam, jak to zrobić od podstaw. W końcu znalazłam ogromne, niedrogie donice i kupiłam parę. Donice były idealne, duże i niskie, ale nie do końca wiedziałam, gdzie chcę je postawić (latem promienie słońca padają wszędzie, ale zimą niekoniecznie, a ja jeszcze nie znałam swojego tarasu). Żeby mieć wygodniejszy dostęp do warzyw i być w stanie przesunąć dowolnie donice za promieniami słońca, wzięłam dwie duże, drewniane palety z ulicy. Dokupiłam przemysłowe koła, przymocowałam je do palet i na nich postawiłam donice. Jestem bardzo zadowolona z rezultatu.

– A co z zakupem nasion i sadzonek? Ciekawa jestem, czy w Barcelonie istnieje wymiana nasion między ludźmi, czy można je kupić jedynie w sklepach ogrodniczych?

Nasiona, sadzonki, czy rozsadnik, można kupić w moim mieście za bardzo małe pieniądze, a jeszcze taniej poza miastem, od rolników. Poza tym, od czasu do czasu w Barcelonie organizowane są spotkania, na których ludzie wymieniają nasiona między sobą.



– Co posadziłaś w swoim ogrodzie? Warzywa, owoce, kwiaty, zioła?

Na parapetach okien posadziłam różne rodzaje kwiatów ozdobnych, a w dużych donicach głównie zimowe warzywa: kapusty, kalafiory, botwinę (uwielbiam je!), groch, rzodkiewki, różne typy sałaty (np. rzymską), szpinak, marchew, pietruszkę etc. Teraz mam jeszcze kilka mniejszych donic (choć i tak dość dużych), gdzie posadziłam truskawki, słonecznik oraz zioła (miętę, oregano, bazylię itd). Niedawno przesadziłam też do nich, coraz większą, cukinię i pomidory. Samodzielnie wysiewałam je z nasion do małych pojemników, które już okazały się za małe.

– Jak długo musiałaś czekać na pierwsze jadalne plony?

Niecałe dwa miesiąca na sałaty, szpinak i rzodkiewki, trochę dłużej na resztę.

– Jestem ciekawa, z jaką reakcją w Twoim otoczeniu znajomych i przyjaciół spotkał się Twój pomysł na „jadalny taras”? Czy Twój przykład zainspirował kogoś do samodzielnej uprawy owoców i warzyw na własnym balkonie czy tarasie?

Tak, i jestem z tego bardzo dumna! Wszyscy moi znajomi są zafascynowani moim ogrodem, a niektórzy chcą rozpocząć uprawę własnego ogródka na balkonie czy na tarasie. To wcale nie jest takie trudne, a efekt jest naprawdę wspaniały.

– Rzeczywiście Twój ogród robi wspaniałe wrażenie. Gratuluję Ci realizacji tego pomysłu w pojedynkę. Dziękuję za rozmowę i za Twoje zdjęcia.



Szukaj, twórz, ZMIENIAJ!

Łukasz Nowacki
Fundacja Transformacja

Zgodnie z naszym mottem: Szukaj, twórz, ZMIENIAJ! Od kilku lat pracujemy nad transformacją paradygmatu zamieszkiwania, życia i podejścia do produkcji zdrowej żywności – jednego z kluczowych czynników wpływających na nasz rozwój, zarówno zdrowotny jak i umysłowy. W swoich działaniach opieramy się na propagowaniu wiedzy teoretycznej oraz dobrych praktyk rozwijanych w ramach systemu PERMAKULTURY. Jednym z naszych naczelnych działań jest edukacja upowszechniająca innowacyjne, oddolne oraz niskonakładowe metody produkcji żywności w miastach, zakładania miejskich farm, ogrodów mobilnych i balkonowych systemów produkcji zdrowych warzyw. Swój autorski program warsztatowy realizujemy w ramach cyklicznego projektu „Wyzwania PERMAKULTURY”. Zeszłoroczna edycja odbywała się pod hasłem: Wyzwania PERMAKULTURY 2013 – Projektowanie dla OBFITOŚCI, w ramach której prowadziliśmy warsztaty z zakresu zakładania farm miejskich, rozwijania systemów rolnictwa wspieranego społecznie, budowy balkonowych systemów produkcji żywności.

Ponadto, na terenie łódzkiej Wi-My, dokonaliśmy niezwyklej transformacji przestrzeni pofabrycznej, gdzie rozpoczęliśmy nasz sztandarowy projekt miejski – BIOschronienie.

Fundamentem naszej pracy jest projektowanie/design... design ekologiczny, projektowanie zorientowane na człowieka, design kognitywny, projektowanie odpowiedzialne itp. Terminy te określają główny nurt naszych działań, czyli projektowanie i przekształcanie przestrzeni wokół nas, ukierunkowane na re-ewolucję człowieka, która opiera się na zasadach zakodowanych w świecie przyrody. Celem jest umożliwienie harmonijnego rozwoju ludzkości w długim czasie, co związane jest z rozwojem zrównoważonych systemów zamieszkiwania, produkcji żywności, fabrykacji oraz edukacji. Ten rodzaj projektowania łączy starożytną mądrość naszych przodków i współczesne osiągnięcia naukowo-techniczne oparte na obserwacji naszej żyjącej planety.

Funkcjonujemy trochę jak RÓJ pszczoł, który podlega ciągłym zmianom i przeobrażeniom podyktowanym zmieniającym się otoczeniem. Zrzeszamy zapaleńców, którzy noszą w sobie ISKRĘ, czyli to coś co powoduje, że gdy wpadną na jakiś pomysł, na rozwiązanie jakiegoś problemu, nie mogą spać spokojnie, ponieważ rozpiera ich wewnętrzna energia i podekscytowanie. Na bazie doświadczeń kilkuletniej współpracy, tworzymy interdyscyplinarny zespół projektowy - alternatywną społeczność złożoną z artystów, designerów, naukowców, majsterkowiczów, biologów, ogrodników i architektów. Naszym celem jest TRANSFORMACJA sposobu patrzenia na przestrzeń, która nas otacza, jej wpływ na życie i rozwój człowieka. Poprzez badania, szkolenia i praktyczne realizacje udowadniamy, że posiadanie niezwyklej marzeń pozwala osiągać niezwykle cele.

Balkonowe systemy produkcji żywności:

Takim efektem zakończyły się pierwsze tegoroczne warsztaty „Permakultury na Balkonie”. Cel stworzenie w pełni samowystarczalnego ekosystemu na miejskim balkonie, dostarczającego świeżych ziół, warzyw i owoców.



Projekt BIOschronienie:

Projekt BIOschronienie stanowi epicentrum ekologicznej osady miejskiej. Sadzonki roślin ozdobnych i uprawnych, rośliny spożywcze, ryby, grzyby, dżdżownice, gleba, czysta woda oraz biomasa dostarczająca energię mogą być wytwarzane i magazynowane w otwartych systemach upraw miejskich oraz wykorzystywane do podtrzymania funkcjonowania ludzi. Krótki okres wegetacji, charakterystyczny dla naszej strefy klimatycznej, nie jest już przeszkodą dla przyszłych osadników miejskich - urbanautów. BIOschronienie to odpowiedź na potrzeby współczesnych mieszkańców miast, poszukujących bardziej racjonalnego sposobu życia.

BIOschronienie (z ang. BIOshelter) jest to zasilany energią słoneczną budynek / mieszkalna przestrzeń, zarządzany na podobnych zasadach, jak żyjący ekosystem. Jest to przestrzeń integrująca dwie dziedziny wiedzy i projektowania – architekturę i ekologię.

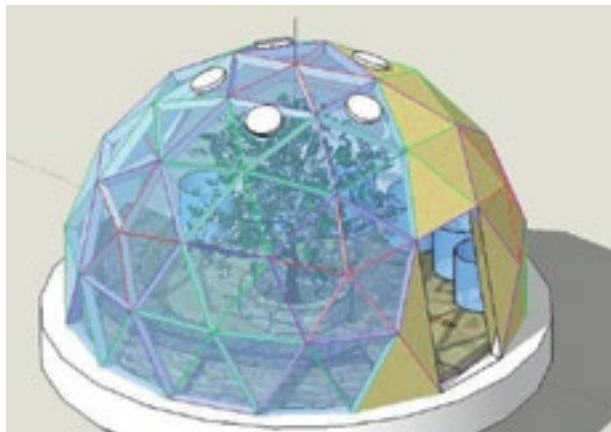
W STREFIE działań alternatywnych Wi-Ma w Łodzi, tworzymy właśnie nasze nowe centrum dowodzenia. Od kilku miesięcy pracujemy nad przebudową pofabrycznej przestrzeni, która ulegnie transformacji i przekształci się w miejsce otwartych spotkań, działań twórczych, warsztatów, wykładów i realizacji projektów badawczych. Produkcja żywności, uprawa roślin, wytwarzanie żywej gleby, oczyszczanie wody i pełna autonomia energetyczna, to tylko kilka wybranych funkcji jakie zostaną zrealizowane w tym miejscu. BIOschronienie to świadomie zbudowany ekosystem, wewnątrz którego ludzie poznają rozwiązania stworzone z myślą o nowym paradygmacie ZAMIESZKIWANIA na statku kosmicznym ZIEMIA.

Projekt SolarHAB i SolarHAB III:

SolarHAB jest to prototypowe rozwiązanie autonomicznego budynku wyposażonego we własny metabolizm. Żyjąca, sferyczna przestrzeń mieszkalna jest rezultatem prac badawczych z zakresu Archilogii, czyli synergii wynikającej z fuzji architektury i ekologii. Budynek taki automatycznie reguluje wewnętrzną temperaturę, dynamicznie dostosowując się do warunków panujących na zewnątrz. Pojedyncza kopuła geodezyjna stanowi autonomiczną komórkę, umożliwiającą rozrastanie się całego systemu w rodzaj kolonii – autonomicznej osady. Następnym krokiem jest projekt SolarHAB III. Zestawione ze sobą kopuły, tworzą doskonały układ przestrzeni użytkowej. SolarHAB III również może rozrastać się przez „pączkowanie” nowych struktur, tworząc rozwijające się kolonie. SolarHAB III - habitat trzeciej generacji to rozwiązanie dające nieograniczone możliwości budowy osad ludzkich w sposób zrównoważony i dostosowany do lokalnych warunków bioklimatycznych. Sercem habitatu są solarne bioreaktory, stanowiące również podstawowe ogniwo oczyszczalni ścieków i systemu produkcji żywności. Każdy bioreaktor tworzą żywe organizmy budujące autonomiczny mikrokosmos - projektowany ekosystem. Składa się on z wzajemnie powiązanych części, które współpracując razem realizują zadaną im funkcję np. oczyszczania wody i zintegrowaną pro-



dukcję żywności. Solarne bioreaktory mogą być zaprojektowane tak, aby przetwarzały ścieki, wytwarzały paliwa, żywność, oczyszczały powietrze, regulowały mikroklimat lub pełniły te wszystkie funkcje jednocześnie. System zaprojektowany jest w oparciu o zasady funkcjonowania naturalnych biomów, których procesy życiowe wykształciły się podczas 4,5 mld lat „eksperymentów” z ewolucją życia na Ziemi. Głównym źródłem zasilania jest Słońce i tak jak nasza planeta, solarne bioreaktory posiadają własne cykle hydrologiczne oraz mineralne. Poszczególne komponenty zamknięte są w szklarni, która zapewnia stabilność warunków mikroklimatycznych. W okresie zimy, SolarHAB III może zostać łatwo sprzężony z grzewczą pryzmą kompostową zapewniającą energię cieplną pozyskiwaną z biomasy. Rozszerzeniem projektu jest połączenie naszego prototypowego rozwiązania (pojedyncza kopuła SolarHAB) z funkcją mieszkalną i włączenie ludzi do podstawowego metabolizmu takiej struktury. Fundacja TRANSFORMACJA dysponuje poligonem doświadczalnym umożliwiającym lokalizację takiego systemu oraz prowadzenie monitoringu i badań nad dalszym rozwojem tej technologii. W niedalekiej przyszłości SolarHAB III stanowić będzie podstawę większego ekosystemu mieszkalnego, którego celem będzie rozwinięcie technik zrównoważonej uprawy roślin, z jednoczesnym programem odbudowy bioróżnorodności i żyzności gleb. System taki będzie głównym trzonem metabolizmu niewielkiej, autonomicznej osady.



Ogród permakulturowy „Kręgi Natury”:

Projektowanie permakulturowe, to takie projektowanie i kształtowanie krajobrazu, które zbliża nas do tego jak funkcjonują naturalne ekosystemy. Natura nie zna niedoboru. Natura to obfitość, bioróżnorodność, harmonia i brak odpadów. Jest to jeden z projektów, pokazujących jak w sposób nisko nakładowy można lokalnie produkować zdrową i bogatą w substancje odżywcze żywność oraz rośliny lecznicze.



Pierwszy bazar odbył się w maju 2009 roku. Miało to miejsce w pustej jeszcze przestrzeni powstającej właśnie inicjatywy o nazwie Falanster. Nie miała to być po prostu kawiarnio-księgarnia – miał być to realizujący się na niecałych stu metrach kwadratowych projekt autonomicznej struktury. Działania na rzecz odnowy i budowania wspólnot, kształtowania postaw równościowych, tolerancji, podkreślanie wartości pracy i współpracy, pragnienie by żyć w świecie na zasadach zrównoważonego rozwoju oraz aktywność na pograniczu sztuki i filozofii – z tego wszystkiego budowaliśmy to nowe miejsce. Nie widzieliśmy konfliktu między bazarami ekologicznej żywności a improwizowanymi koncertami jazzowymi, między Festiwalem Suwerenności Żywnościowej a spotkaniami literackimi, dyskusjami krytycznymi czy wystawami młodych wrocławskich malarzy. Wszystko to było taką skrętnie, z wielu stron budowaną mikro-utopią – Małym Falansterem.

Był pewien pomysł, który kłut się mnie i Kasi Gawlicz w głowach jeszcze na kilka lat przed otwarciem Falansteru. Pomysł, aby mieć stały dostęp do dobrej jakości warzyw. Bo po prostu nie było ich w żadnym ze sklepów spożywczych. Pomysł, który przybierał różne kształty, raz to było wyobrażenie skrzynki warzyw dostarczanej pod drzwi przez ekologicznego rolnika, kiedy indziej wręcz fantazje o własnym ogrodzie. Konkretu zaczęło to nabierać, kiedy na zaproszenie Fundacji Ekorozwoju do Wrocławia przyjechali przedstawiciele francuskich AMAP-ów. AMAP (Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne – Stowarzyszenie dla Zachowania Rolnictwa Chłopskiego) jest formą ścisłej współpracy konsumentko-producentckiej; grupa konsumentów zawiera porozumienie z rolnikiem lub kilkoma rolnikami – jedni deklarują, że będą odbiorcami żywności, drudzy, że ją wyprodukują – w ten sposób zawiązuje się trwała wieloletnia współpraca zabezpieczająca obie strony w ich podstawowych interesach – rolnicy zarabiają na życie, konsumenci mają stały dostęp do żywności o bardzo wysokiej jakości. Gdy poznaliśmy gości z Francji, rolników i konsumentów, i nastuchaliśmy się cudownie brzmiących opowieści o tym, jak rozliczne tego typu inicjatywy powstają i rozwijają się we Francji, Belgii czy innych europejskich krajach, zapragnęliśmy zainicjować coś podobnego we Wrocławiu. To był już czas narodzin Falansteru. Przez kilka miesięcy wydzwanialiśmy do wszystkich ekologicznych gospodarstw Dolnego Śląska mówiąc, że otwieramy miejsce, w którym chcemy zrobić punkt zbytu – rolnicy mieli przywozić swoje towary, konsumenci mieli je odbierać. Miało się to odbywać jak najczęściej i regularnie – i to było nowe, to było znacznie więcej i dla rolników i dla konsumentów, znacznie więcej niż mieli do tej pory na jarmarkach ekologicznych i lokalnych organizowanych kilka razy do roku we Wrocławiu czy innych miastach regionu. Siłą rzeczy to, co ostatecznie zorganizowaliśmy już z ekipą Falansteru, przybrało formę stałego, catorocznego bazaru.

Zainteresowanie pierwszym bazarem było umiarkowane, na drugą edycję, dwa tygodnie później przyszło zaledwie kilku kupujących, rolnicy siedzieli smętnie przy swoich stoiskach – pomysł mógł wydawać się niewypałem. Postanowiliśmy go na kilka tygodni wstrzymać, zaczęliśmy szeptać po mieście, roznosić ulotki, wieszać plakaty, zapisywać potencjalnie zainteresowanych do listy newsletterowej – na przełomie sierpnia i września zaczęliśmy jeszcze raz – i wreszcie przyszli. Ci, którzy w mieście nie mogli do tej pory znaleźć właśnie tego, co tu na bazar przywieźli im rolnicy.

Z początku dwa razy na miesiąc, dość szybko w każdą sobotę miesiąca, nieprzerwanie aż do dzisiaj, przyjeżdża do Wrocławia grupa producentów, głównie rolników, w większości posiadających certyfikaty ekolo-



giczne – awangarda dolnośląskiego rolnictwa. Ci nieliczni odważni, którzy postawili na szczerść fachu, którym zaczęli się parać. Miejsca starczało na plus minus 10 wystawców – wydaje się, że niewiele, jednak było tam wszystko, warzywa strączkowe, korzeniowe, pory, sałaty, czosnek, dynia, cykorja, przetwory z owoców warzyw, chleby razowe, zioła, napary, ciasta wg receptur odgrzebanych z czasów przed-wysoko-uprzemysłowionych, twarogi, sery kozie i krowie, mleko, śmietana i masło, pestki, orzechy, jabłka, gruszki, pigwy, maliny, pasztety, nawet cydr czy świeżo wyciśnięty sok z marchwi i jabłek.

Nauczyliśmy się co to jest orkisz, płaskurka czy samopsza, pasternak i topinambur, że warto jeść pokrzywę, że warto do chleba dodać babkę plesznik czy czarnuszkę, zimą rozgrzewaliśmy się serwatkową zupą z kawałkami koziego sera, na nowo odkryliśmy jarmuż, kaszę jaglaną, wreszcie mogliśmy kupić dobrą mąkę razową na żur czy dostać zakwas na własny chleb w prezencie od któregoś z rolników. Do tego chleba mamy gomasio z siemienia lnianego, humus z ciecioriki, ciemne i mocno pachnące oleje z rzepaku, lnu czy dyni.

Falanster od kilku miesięcy już nie istnieje – istnieją natomiast wciąż rozliczne inicjatywy, które tam powstały – mające bomby zegarowe lepszej przyszłości. Jedną z nich jest właśnie Bazar Ekologiczny Krótka Droga, który znalazł własne miejsce, na parterze starej kamienicy przy ulicy Białoskórniczej we Wrocławiu – ci sami kupujący (nawet ta sama kawa z Chiapas, która swym zapachem dodaje temu cotygodniowemu wydarzeniu domowej aury), ci sami rolnicy, to samo święto.



No właśnie, coraz bardziej postrzegam bazar jako cykliczne święto. Przychodzą ci sami ludzie, przywiązani do swych rolników, układają sobie plan dnia i tygodnia pod te sobotnie zakupy. Widzę wciąż te same twarze, cierpliwie wystające w kolejkach, są tacy którzy spędzają tam większość czasu, krążą od stoiska do stoiska, od znajomego do znajomej, jak dobre duchy miejsca, znają wszystkich rolników z imienia, nazwiska, numeru telefonu, marki samochodu i rodzinnych relacji. Widzę u niektórych to ociąganie się z wyjściem, po co tak szybko wracać skoro można jeszcze chwilę zostać – słyszę rozmowy, które bynajmniej nie zaczynają i nie kończą się tylko na jedzeniu, teorie zarówno przemysłane i rzeczowe jak i kompletnie fantastyczne, można zaktualizować swoją wiedzę na temat polityki miasta ale też poplotkować, hmmm, ta rozkosz plotki, taka sama jak rozkosz naukowych spekulacji i duchowych dociekań, ta radość wypowiedzenia i słuchania, widzę tu załączki i rytuały i festynu – jedzenie jest tylko nośnikiem wartości rodzącej się wspólnoty.



Marzy mi się trochę większa przestrzeń, rolników powoli przybywa, kupujących także, w końcu ile w naszej kulturze może trwać ta bierna zgoda na jedzenie wyprodukowane bez szacunku dla drugiego człowieka, przenażone, skażone, zaprojektowane na pełność ze szkodą dla smaku i wartości odżywczych, bez szacunku dla środowiska naturalnego i jego mieszkańców – może nie będzie wielkiej rewolucji czy buntu, ale taka powoli narastająca irytacja, sprzeciw, który znajduje swoje ujście choćby w naszej enklawie bazaru – więc tych ludzi jest coraz więcej, i większe przydałoby się miejsce by ich wszystkich pomieścić – i marzy mi się w tej przestrzeni taki wielki stół pośrodku – z bieżącą wodą, stół przy którym rozkładałam swoje zakupy, porządkuję je, chwalebę się nimi, zjadam niektóre z nich, czasem się podzielię, czasem czymś zostanie poczęstowany – stół, przy którym z innymi ludźmi można celebrować to wyjątkowe święto konsumpcji. Raz w tygodniu święto obfitości.



Kooperatywy przeciwko gentryfikacji żywnościowej

Anna Bien
Kooperatywa Dobrze

Dziś zdrowa, ekologiczna żywność jest modna, ale nadal większość miejsc w których można ją nabyć jest bardzo droga. Ekologiczne sklepy to miejsca, na które stać ludzi zamożnych, które zdają się nie ograniczać w zawyżaniu cen przy produktach z certyfikatem „eko”. Przez to żywność staje się „towarem luksusowym”, dostępnym dla nielicznych. Dołożywszy do tego postępujący w dużych miastach proces gentryfikacji, objawiający się m.in. w zamykaniu niewielkich bazarków czy targów (przykład rozebrania Hali Koszyki w Warszawie, codziennego miejsca zakupów setek mieszkańców) i zastępowania ich ekskluzywnymi kawiarniami i budownictwem wysokiej klasy, sprawia, że niskodochodowe warzywniaki znikają z mapy miasta. W zamian, jak grzyby po deszczu, wyrastają sieciówki kierujące się logiką korporacji – minimalizacji kosztów i maksymalizacji zysków. Sprzedawana tam żywność w żadnym razie nie zachowuje standardów zdrowotnych, ekologicznych ani sprawiedliwego handlu. Wobec tej tendencji coraz więcej ludzi organizuje się, aby tworzyć alternatywę wobec utowarowienia żywności i odseparowania procesu jej wytwarzania od cyklu przyrody. Jedną z form organizacji są kooperatywy spożywcze, tak jak działająca w Warszawie kooperatywa spożywcza „Dobrze”, która zamierza stworzyć ciekawą alternatywę – sklep należący do społeczności.

Kooperatywa to grupa ludzi, którzy współpracują by realizować wspólne cele. „My chcemy zaopatrywać się w zdrową i niedrogą żywność, wyprodukowaną w warunkach, które nie eksploatują środowiska ani ludzi” - czytamy na stronie kooperatywy. „Od lipca 2013 roku wspólnie organizujemy cotygodniowe zakupy, ale też dyskutujemy, wspólnie podejmujemy decyzję o naszym rozwoju, organizujemy spotkania edukacyjne, integracyjne. Tworzymy społeczność. Nasi członkowie i członkinie to grupa różnorodna wiekowo, różne są też nasze motywacje. Dla jednych kooperatywa to przede wszystkim społeczność, w której współpracuje się z innymi ludźmi, dla innych miejsce kupna zdrowej żywności, inni widzą w niej narzędzie walki z korporacyjnym światem. Wszystkie te motywacje przekładają się na wspólną wizję – sklepu spółdzielczego opartego na zaangażowaniu (tak finansowym jak i czasowym) swoich członków i członkiń”. Społeczność to ważny element całej inicjatywy – ludzie nie tylko się poznają, ale uczą ze sobą współpracować, spotykają osoby z różnych środowisk, ustalają wspólną wizję. Ma to niezwykle znaczenie na poziomie wartości takich jak samoorganizacja czy demokracja bezpośrednia. Organizowanie własnego łańcucha dostaw daje członkom i członkiniom kooperatywy tak istotne poczucie jakim jest sprawczość.

Jak mówią członkowie i członkinie spółdzielni decyzja o utworzeniu sklepu wynika z chęci wyjścia do szerszej grupy ludzi. Idea sklepu, jest taka jak wszędzie na świecie. Dzięki optacaniu składów oraz wkładowi pracy naszych członków i członkiń, uda nam się obniżyć w nim ceny, tak aby zdrowa żywność przestała być droga i dostępna tylko dla nielicznych. W zamian za zaangażowanie, członkowie cieszyć się będą niskimi cenami, ale sklep otwarty będzie także dla osób z zewnątrz, dla których ceny będą nieco wyższe. „Im więcej osób się do nas przyłączy, tym szybciej się rozwiniemy i stworzymy alternatywę wobec sieciówek i supermarketów. To właśnie stworzenie realnej alternatywy stało u podstaw decyzji o utworzeniu sklepu działającego kilka dni w tygodniu, a więc takiego do którego każdy będzie mógł wpaść na zakupy. Mamy nadzieję zachęcić do przystąpienia jak największą liczbę ludzi, tak aby uzyskać masę krytyczną, która pozwoli nam się rozwinąć i stać się regularnym dostawcą żywności”.



SLOW FOOD

Przyjemność działania pełnego smaku.

Idalina Odziemczyk

Slow Food to międzynarodowy ruch społeczno - kulturowy, którego trzonem jest organizacja typu non-profit założona we włoskim Piemencie w 1986 roku przez krytyka kulinarnego Carlo Petriniego. Wyewoluowała ona z wcześniejszej społeczno - politycznej działalności Petriniego, ale bezpośrednim impulsem do jej utworzenia był sprzeciw wobec otwarcia restauracji McDonald's przy Placu Hiszpańskim w Rzymie.

Początkowo Slow Food skupiał się na ochronie regionalnych produktów, miejsc i sposobów ich wytwarzania w imię ochrony zatracanej, w bardzo szybkim tempie, bioróżnorodności. Działał pod hasłem ochrony „prawa do smaku”. Według członków ruchu realizuje się ona przede wszystkim poprzez odrzucenie stylu życia charakterystycznego dla Zachodu, opartego na zasadach takich jak: kalkulacyjność, efektywność, przewidywalność, zapożyczonych od gospodarki rynkowej skupionej na coraz szybszej produkcji o zwiększonej wydajności i zminimalizowanych kosztach. Modelowy przykład takich zachowań w sferze konsumpcji stanowi Fast Food.

W przeciwieństwie do niego, Slow Food ma gwarantować powrót do intensywnego smaku, a także różnorodności potraw – stąd nacisk kładziony na kuchnię regionalną oraz zaangażowanie w inicjatywy ekologiczne jak np. protesty przeciwko uprawom genetycznie modyfikowanych czy pestycydom. Oficjalnym mottem ruchu jest hasło: „Good, Clean and Fair”, odnoszące się do: pełnego smaku – do którego każdy konsument ma mieć zagwarantowane prawo, czystego – w znaczeniu wolnego od dodatkowej chemii w postaci np. środków konserwujących, uczciwego – zarówno wobec producentów, konsumentów jak i środowiska – produktu spożywczego.

W Polsce pierwsze convivium Slow Food powstało w Krakowie w 2002 roku z inicjatywy Jacka Szklarka, założyciela stowarzyszenia Slow Food Polska. Od tego czasu Slow Food rozrósł się do dziesięciu conviviów działających na terenie całego kraju. Zgodnie z przejętymi od międzynarodowego ruchu ideami zajmują się one wspieraniem zanikających polskich produktów regionalnych, edukacją i uwrażliwianiem oraz uświadamianiem konsumentów w duchu hasła „wiem, co jem”.

Slow Food w Polsce skupia się szczególnie na dwóch rodzajach produktów – takich jak sery – głównie oscypek – oraz miody pitne, które chronione są przez wpisanie ich do międzynarodowej Arki Smaku i utworzenie wokół nich prezydów Slow Food. Prezydya te projektują działania skoncentrowane na wspieraniu i promowaniu producentów oraz ich produktów pod warunkiem, że spełniają kilka kryteriów. Po pierwsze oczywiście smak, na który składa się przyjemność czerpana ze spożywania danego produktu dzięki temu, że został wyprodukowany w sposób zrównoważony i wyraża charakter swojego miejsca pochodzenia. Po drugie powiązanie produktu z historią i kulturą miejsca jego produkcji. Po trzecie wreszcie niewielka skala produkcji i jej zrównoważenie w stosunku do otoczenia naturalnego i społecznego.

Prezydya te determinują ekspozycję właśnie tych, a nie innych produktów i koncentrowania na nich uwagi konsumentów.

Slow Food w Polsce kładzie też duży nacisk na kwestie związane z edukacją – szczególnie w odniesieniu do dzieci i młodzieży. Wybór takich akcji jest podyktowany m.in. możliwością przystępnego przekazania



Szyld bardzo znanej restauracji Slow Food na wyspie Santorini w Grecji, źródło: wikimedia, autor Klearchos Kapoutsis, CC-BY-2.0

idei slow food z jednoczesnym dostarczaniem wiedzy i kształtowaniem umiejętności praktycznych, które uczestnicy/uczestniczki mogą wykorzystać po zakończeniu warsztatów.

Cele edukacyjne realizowane są głównie poprzez warsztaty – np. dla dzieci ze szkół i przedszkoli – tzw. szkoły dobrego smaku – lub laboratoria smaku dla starszych konsumentów, seminaria dla producentów i producentek żywności organizowane przy okazji większych festiwali, takich jak np. Festiwal Smaku w Grucznie. Slow Food organizuje również w ich ramach konkursy dla szefów kuchni lub uczniów szkół gastronomicznych. Edukację wspiera także wydawanie publikacji kulinarnych czy organizacja festiwali filmowych takich jak Food Film Fest. Nie wszystkie działania nakierowane na edukację mają charakter zorganizowany. Za pośrednictwem grup na Facebooku dochodzi do wymiany przepisów kulinarnych i porad dotyczących miejsc zakupu tradycyjnych produktów. W trakcie spotkań członków ruchu Slow Food, polegających najczęściej na wspólnym przyrządzaniu potraw, dochodzi do nieformalnej wymiany.

Najbardziej widoczną częścią działalności Slow Food w Polsce jest organizacja festiwali kulinarnych – „Festiwal: Czas Dobrego Sera”, „Małopolski Festiwal Smaku” i największy – „Festiwal Smaku w Grucznie”. Służą one organizacji sieci wymiany informacji dotyczących możliwości zakupu produktów lokalnych i tradycyjnych oraz nawiązywaniu bezpośredniego kontaktu producentów i konsumentów, co sprzyja budowaniu popytu na produkty slow food. Taką samą rolę pełni stwarzanie (Targ przy Fortecy Agnieszki Kręglickiej) i wspieranie (np. LeTarg) regularnych miejsc sprzedaży – lokalnych targów głównie w dużych miastach – czy organizowanie stoisk w trakcie festiwali (nieorganizowanych przez Slow Food), gdzie także może dojść do bezpośredniego kontaktu między producentami a konsumentami. Slow Food prowadzi również akcje informacyjne i promocyjne, takie jak urządzana co roku w listopadzie „Gęsina na świętego Marcina”, dzięki której znacząco wzrosła sprzedaż rodzimej gęsi owsianej z Kotudy Wielkiej.

Slow Food zajmuje się również rekomendowaniem lokali gastronomicznych, które działają zgodnie z jego ideą. Pierwszą polską restauracją, która otrzymała certyfikat była Restauracja Romantyczna działająca przy Hotelu Spa Dr Irena Eris Wzgórza Dylewskie. Aby otrzymać rekomendację od Slow Food Polska należy umieścić w menu przynajmniej trzy potrawy regionalne oraz napoje alkoholowe zaakceptowane przez stowarzyszenie. Produkty, z których powstają dania w restauracjach Slow Food muszą być produktami pozyskiwanymi od lokalnymi producentów. Duża część działalności Slow Food w Polsce dotyczy bezpośredniej pomocy małym producentom żywności tradycyjnej. Należy zauważyć, iż większość z tych działań jest niewidoczna dla obserwatorów z zewnątrz. Wsparcie producentów opierające się na udzielaniu im porad, polecenia ich produktów w gronie znajomych, lobbowanie na rzecz tworzenia miejsc, w których możliwa będzie sprzedaż bezpośrednia nie dociera do mediów, a często odbywa się nawet poza formalnymi strukturami Slow Food.

Działania organizacji Slow Food w Polsce są lub wydają się być zakrojone na szeroką skalę, a mimo to sprowadzają się one do codziennej decyzji, jaką każdy konsument podejmuje wybierając pomiędzy produktami sprowadzanymi do Polski, a wytwarzanymi w obszarze jego zamieszkania. Pokazuje to, jak promocja tradycyjnych i lokalnych produktów oraz edukacja przekładająca się na wybory konsumenckie może wpływać na globalny obraz konsumpcji oraz zmieniać podejście do otoczenia naturalnego i społecznego.

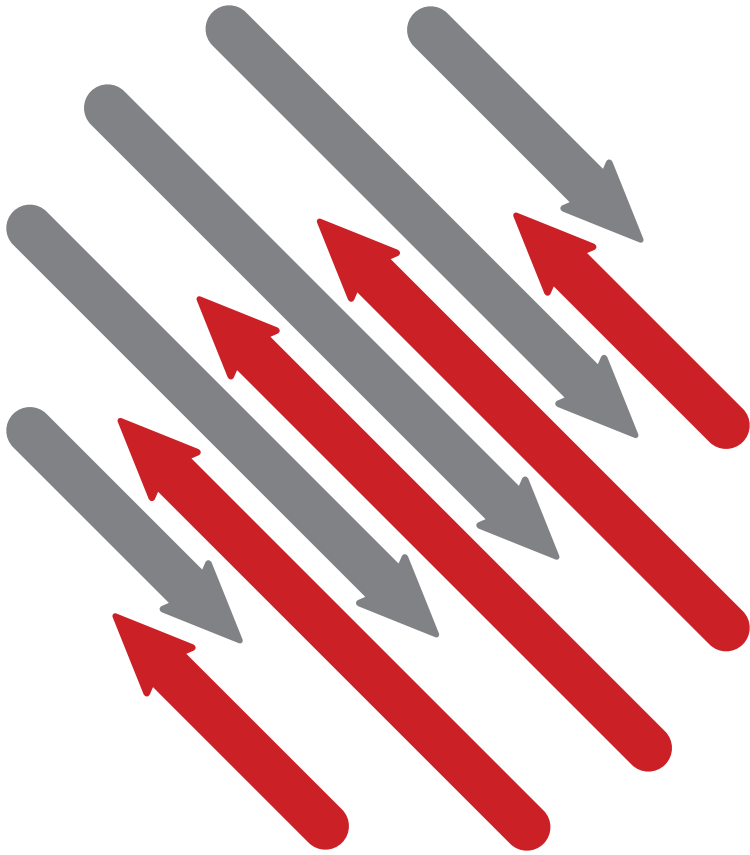


Jadłodajnia slow food w Brooks Park w San Francisco, źródło: wikimedia, autor Kevin Krejci, CC-BY-2.0

Instytut Globalnej Odpowiedzialności (www.igo.org.pl) jest organizacją pozarządową typu think-and-do tank, reprezentującą perspektywę praw człowieka w rozwoju. Wspiera inicjatywy z krajów globalnego Południa dotyczące prawa do żywności, sprawiedliwości podatkowej i inwestycyjnej, wywiązania się przez wspólnotę międzynarodową z działań na rzecz pomniejszenia nierówności i przestrzegania praw człowieka na świecie.

Dążymy do zmiany zachęcając do działania. Nasza działalność edukacyjna ma na celu przygotowanie młodych i trochę starszych do życia w nieustannie zmieniającym się świecie, dostrzeżenia globalnego wymiaru naszych codziennych decyzji oraz ich konsekwencji. Naszym celem jest trwała zmiana społeczna, wyrażana przez ludzi i ich wrażliwość społeczną, ekonomiczną i kulturową.





www.igo.org.pl