

Brigita ŽUROMSKAITĖ
Rūta DAČIULYTĖ

Uniwersytet im. Michała Romera, Wilno

*Od pradawnych czasów człowiek składał się
przed Bogiem i chlebem. Chleb dla nas wszyst-
kich jest szczęściem, radością, miłością, pracą,
dostatkiem.*

Mądrość ludowa

ZNACZENIE PROGRAMÓW EDUKACYJNYCH DOTYCZĄCYCH CHLEBA W POPULARYZACJI TURYSTYKI KULINARNEJ NA LITWIE

Wprowadzenie

Dziedzictwo kulinarne oraz jego różnorodność wskazują na specyfikę i tradycje regionu turystycznego. Współczesnym badaczom przekazuje ono wiele interesujących informacji o stylu życia i zamożności mieszkańców (LERTPUTTARAK 2012, s. 112) oraz ich upodobaniach kulinarnych. Również na Litwie dziedzictwo kulinarne w znaczny sposób przyczynia się do rozwoju i popularyzacji turystyki kulinarnej. Współcześni turyści z tym rodzajem dziedzictwa zapoznają się coraz częściej poprzez różnego rodzaju programy edukacyjne.

W tym opracowaniu najwięcej uwagi poświęcono tradycyjnemu chlebowi litewskiemu, bowiem od wieków zajmował on ważne miejsce nie tylko na stołach, ale i w tradycjach oraz obyczajach litewskich. Współcześnie chleb jest jednym z najważniejszych składników litewskiego dziedzictwa kulinarnego. Coraz więcej przygotowuje się zatem programów edukacyj-

nych, których celem jest nie tylko zapoznanie uczestników z technologią pieczenia chleba, ale i przybliżenie tradycji i wyjątkowości tego produktu.

W trakcie badań zauważono, że programy dotyczące chleba litewskiego są ściśle powiązane nie tylko z rozwojem turystyki kulinarnej, ale i edukacyjnej. Bo te rodzaje turystyki najczęściej wybierają bowiem osoby, którym zależy na zdobywaniu nowej wiedzy oraz poznawaniu innych kultur i ich wyjątkowości.

Większość programów edukacyjnych dotyczących chleba adresowana jest przede wszystkim do uczniów i pedagogów, a tylko niewielka ich część do osób dorosłych. Programy te, z uwagi na barierę językową, są prawie niedostępne dla turystów zagranicznych. I tu powstaje pytanie, w jakim stopniu unikatowy produkt jest wykorzystywany w popularyzacji turystyki kulinarnej. Celem niniejszej pracy było ukazanie programów edukacyjnych dotyczących chleba i ich znaczenia w popularyzacji turystyki kulinarnej na Litwie.

Do osiągnięcia celu posłużyła analiza najnowszych badań dotyczących niniejszej problematyki, a także aktów prawnych oraz stron internetowych. Za pomocą analizy aktów prawnych przedstawiono formalnoprawną sytuację chleba litewskiego, kryteria jego autentyczności oraz proces certyfikowania. Natomiast analiza stron internetowych dotyczących promocji chleba litewskiego pozwoliła zaprezentować różnorodność produktów i programów edukacyjnych (proces wypiekania chleba). Sprawdzano, jaka informacja o tym elemencie dziedzictwa kulinarnego przekazywana jest turystom, kto jest jego głównym odbiorcą oraz co ma wpływ na treść programu. Badano 30 stron internetowych, na których są publikowane programy edukacyjne dotyczące chleba. Zastosowano następujące kryteria: dostępność informacji, akcent historyczności, zakres informacji, autentyczność wystroju pomieszczenia, powiązanie z tradycjami i obyczajami, możliwość wzięcia czynnego udziału, dodatkowe atrakcje, język programu, czas trwania programu oraz grupa docelowa.

Znaczenie edukacji w rozwoju turystyki

Jak wiadomo, podróż od wieków ma niebagatelny wpływ na rozwój osobowości podróżującego. Ten sposób spędzania wolnego czasu ściśle powiązany jest z gromadzeniem nowych informacji, co sprzyja poszerzaniu światopoglądu. W efekcie w ostatnich latach wyodrębnił się nowy rodzaj turystyki, który jest bezpośrednio powiązany z edukacją (RITCHIE i in. 2003, s. 10).

Jednak jak wskazują badania, początki turystyki edukacyjnej sięgają XVII–XVIII w., gdy młodzieńcy z zamożnych rodzin wyjeżdżali do Francji, Włoch, Szwajcarii, Niemiec, aby zdobyć lepsze wykształcenie (RITCHIE *et al.* 2003, s. 10). Tradycyjnie turystyka edukacyjna określana jest jako podróż (od 24 godzin do 6 miesięcy), której celem i motywem jest zdobywanie wiedzy lub wykształcenia, a także podnoszenie kwalifikacji (LUNIN 2009). Z badań jednak wynika, że współcześnie turystyka edukacyjna staje się czymś więcej, a samo pojęcie nabywa szerszego znaczenia. Bo turysta nową wiedzę zdobywa nie tylko poprzez naukę i edukację, ale także w trakcie krótkich podróży i jednodniowych wycieczek.

Jak podkreślają B.W. RITCHIE *et al.* (2003), proces nauczania w turystyce może być uważany za ogólny motyw podróży, gdy turystyka jest pierwszoplanowym celem, jednak w trakcie podróży turysta poznaje i uczy się nowych rzeczy (ang. *tourism first*). W wyjątkowych przypadkach nauka może być specyficznym celem podróży (ang. *education first*). Do takich podróży (ang. *education first*) możemy zaliczyć wycieczki szkolne, kursy językowe oraz praktyki studentów. Chociaż głównym motywem tych podróży jest nauka, niemniej jednak mogą one być identyfikowane jako rodzaje aktywności turystycznej. Uczestnicy takich wyjazdów często sami siebie nie uznają za turystów, choć faktycznie nimi są, bo w trakcie podróży korzystają z infrastruktury turystycznej oraz mają niebagatelny wpływ na regiony turystyczne.

Turystyka edukacyjna współcześnie jest ściśle powiązana z procesem uczenia się przez całe życie. Są to czynności, których nie ogranicza wiek i wykształcenie odbiorców. Warto wspomnieć, że badacze wyróżnili trzy główne grupy odbiorców turystyki edukacyjnej, a mianowicie: osoby dorosłe i seniorzy (ang. *adult and seniors' educational tourism*), uczniowie (szkolni)¹ oraz studenci szkół wyższych i uniwersytetów (RITCHIE *et al.* 2003). W trakcie podróży każda z tych grup może zdobywać nową lub uzupełniać posiadaną wiedzę, a także rozwijać kompetencje i umiejętności powiązane z ich społecznym, obywatelskim, zawodowym lub osobistym życiem. Tury-

¹ Brak jest wyczerpujących informacji na temat wycieczek szkolnych na Litwie jako segmentu turystyki edukacyjnej. Nie ma dokładnych statystyk dotyczących zarówno liczby wycieczek szkolnych, jak i liczby ich uczestników. Szacunkowo podaje się, że w Europie ok. 70 mln uczniów uczestniczy w 100 mln jednodniowych wycieczek i 15–20 mln wycieczek z noclegiem (DALE, RITCHIE, KEATING 2012). Jak widać, jest to duży segment turystyki, którego głównym celem jest uczenie się poza klasą i szkołą (DALE 2013, s. 23). Wstępnie można przyjąć, że właśnie ta grupa odbiorców najczęściej korzysta także z programów edukacyjnych dotyczących chleba na Litwie.

styka edukacyjna ma także wpływ na podnoszenie jakości życia człowieka (TUROS 2001, s. 154), przyczynia się do głębszego poznania odmiennych kultur, tradycji i obyczajów (GĘBORA 2014, s. 161). Jednym ze sposobów zdobywania nowej wiedzy jest udział w programach edukacyjnych². Ich popularność zależy głównie od: ceny, przestrzeni, odległości, możliwości aktywnej działalności, dostępności opisu programu w Internecie itp. (DALE 2013, s. 25).

Z analizy literatury przedmiotu wynika, że turystyka edukacyjna jest dosyć mało zbadanym rodzajem turystyki (TASHLAI, IVANOV 2014). W ośrodkach naukowych w Wielkiej Brytanii, Ameryce Północnej oraz Australii prowadzone są badania dotyczące powiązań turystyki edukacyjnej z innymi sektorami turystyki i jej wpływu na nie (TASHLAI, IVANOV 2014, LUNIN 2009). Na Litwie takie badania nie były jeszcze prowadzone i dysponujemy niewielką ilością informacji o faktycznym stanie turystyki edukacyjnej.

Podsumowując można stwierdzić, że dziedzictwo kulinarne stwarza możliwość połączenia dwóch rodzajów turystyki: edukacyjnej i kulinarnej, dzięki czemu można zwiększyć popularność i konkurencyjność regionów turystycznych.

Rola edukacji w rozwoju turystyki kulinarnej

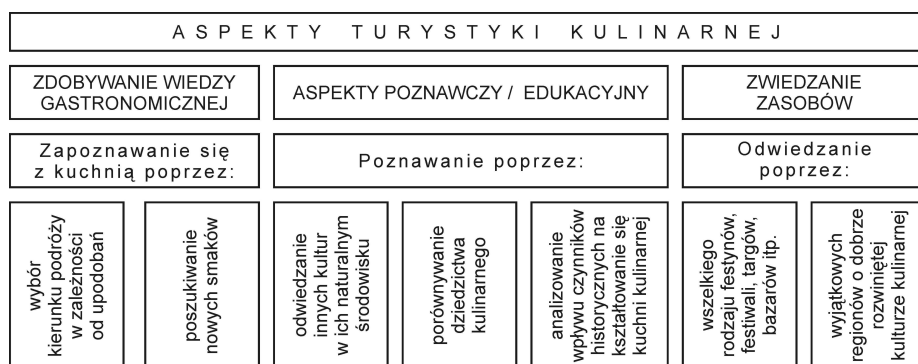
Zachowanie i kontynuacja wytwarzania produktów dziedzictwa kulinarnego ma wielkie znaczenie nie tylko dla samych rzemieślników i producentów, ale także dla odbiorców (w naszym przypadku – dla turystów) (RUDZKIENĖ, SKRODENYTĖ 2012, s. 71). Miejscowe zwyczaje żywnościowe oraz unikatowe przepisy coraz częściej stają się obiektem zainteresowań turystów (ŽUROMSKAITĖ, LEIŠIENĖ 2014, s. 156). Jak twierdzi S. LERTPUTTARAK (2012), jedzenie to jednocześnie atrakcja, produkt turystyczny, doświadczenie oraz fenomen kulturowy. Bo poprzez kuchnię turyści mogą lepiej zrozumieć i „poczuć” odwiedzaną miejscowość turystyczną (SIMS 2009, s. 322).

Jak zostało już wspomniane, turystyka, w tym turystyka kulinarna, jest ściśle powiązana z samokształceniem, które wyraża się poprzez szukanie informacji i źródeł wiedzy o różnych regionach i mieszkańcach (TUROS 2001, s. 105). Aspekt edukacyjny w rozwoju turystyki kulinarnej ma nie-

² Na podstawie badań możemy wyróżnić dwa typy wycieczek/programów edukacyjnych: wycieczki ściśle powiązane z treścią programów nauczania oraz wycieczki pozaprogramowe.

bagatelne znaczenie (rys. 1), bowiem turystom kulinarnym w trakcie podróży zależy na:

- poznawaniu regionalnych kuchni oraz tradycji;
- zdobywaniu nowych doświadczeń poprzez degustację;
- pogłębianiu wiedzy o tradycyjnych i nowoczesnych technologiach;
- zapoznawaniu się z historią regionu poprzez potrawy;
- spożywaniu żywności lokalnej i ekologicznej (STEWART, BRAMBLE, ZIRALDO 2008, s. 302, CHUANG 2009, s. 99, STALKER 2009, s. 2, HORNG, TSAI 2012, s. 41, LAKICEVIC, ŽAREVAC, PANTIC 2012, s. 75, LOPEZ, MARTIN 2006).



Rysunek 1. Aspekty turystyki kulinarnej

Źródło: opracowanie własne

Jednym ze sposobów, za pomocą których można pomóc turystom poznać wyjątkowość dziedzictwa kulinarnego odwiedzanego regionu są programy edukacyjne. Aby turyści zdobyli wysokiej jakości wiedzę kulinarną należy zadbać, by:

- program edukacyjny miał uzasadnienie historyczne (w zależności od grupy wiekowej należy akcentować różne aspekty, a także korzystać z innych źródeł historycznych);
- program edukacyjny łączył historię regionu z produktem dziedzictwa kulinarnego;
- w programie znalazł się element aktywności (turysta własnoręcznie powinien wykonać produkt lub potrawę);
- prowadzący program miał wiedzę nie tylko praktyczną, ale i historyczną;

- program nawiązywał do obrzędów i tradycji, które kiedyś towarzyszyły wytwarzaniu danego produktu;
- program powinien odbywać się w autentycznym miejscu/otoczeniu /wystroju.

Jak wielokrotnie już podkreślano w badaniach naukowych, turyście kulinarnemu zależy przede wszystkim na jakości i autentyczności produktu, dlatego produkt, który nie spełnia wymogów i oczekiwań klientów może nie tylko zniechęcić ich do produktów (np. innych programów edukacyjnych), ale i do całego regionu.

Chleb jako produkt dziedzictwa kulinarnego Litwy

Poprzez produkcję chleba można opowiedzieć turystom nie tylko historię „stołu litewskiego”, ale także o stylu życia poszczególnych grup społecznych. Chleb jest ważną częścią litewskiego folkloru i tradycji. Symbol chleba odnajdujemy w pieśniach, opowiadaniach, legendach i modlitwach. Jest on również nieodłącznym elementem dawnych wierzeń i obrzędów (MARTINAITIS 2008, s. 36). Jak wykazują badania P. DUNDULIENĖ (2007), chleb był obecny we wszystkich obrzędach rolniczych, podczas takich prac, jak orka, siew, żniwa, zbiór, omlot i inne. Chleb był także ważnym elementem celebrowania świąt rodzinnych (np. śluby, imieniny, stypy) (DUNDULIENĖ 2007).

Od dawnych czasów ludzie na Litwie wypiekali chleb i bardzo go cenili (DUNDULIENĖ 2007). Gdy jeszcze w domach nie mieli pieców, piekli go na rozgrzanych kamieniach³ (DUNDULIENĖ 2007). W XII–XIII w. stawiano coraz więcej młynów wodnych, zwiększała się też uprawa żyta i pszenicy, co miało wpływ na wzrost spożycia pieczywa (KORCZAK 2003).

Jakość i rodzaj chleba świadczyły o zamożności rodziny. Pieczywo z mąki pszennej i żytniej było obecne na stołach bogatszych, natomiast u biedniejszych chleb pieczono z mąki razowej, jęczmiennej czy owsianej (KORCZAK 2003, s. 58). Podczas nieurodzajnych lat dodawano do niego porosty, korę oraz opilki (DUNDULIENĖ 2007, s. 23). W czasach nowożytnych dla części ludności Rzeczypospolitej chleb był luksusem (FERENC 2003, s. 151), co powodowało, że ludzie go szanowali, a nieraz nadawali mu znaczenie magiczne.

³ Najstarszy piec do pieczenia chleba odnaleziono w Wilnie. Jego pochodzenia datuje się na XIII–XIV w.

Na Litwie tradycyjnie pieczono chleb żytni (DUNDULIENÈ 2007, s. 22). Najwięcej rodzajów wypiekało się w Dzukii, gdzie są takie rodzaje chleba, jak: gryczany, marchewkowy, grochowy, ze szczawiem oraz sarniną (*Lietuvos kulinarinis...*). Natomiast na Suwalszczyźnie był pieczony czarny żytni chleb na liściach kapusty lub klonowych (*Lietuvos kulinarinis...*). Także od wieków pieczono chleb na ajerach (tataraku).

Wypiekanie chleba było ważną częścią obowiązków gospodyni domowej. Im lepszy chleb piekła kobieta, tym za lepszą gospodynię była uważana. Wiele pracy pochłaniał sam proces produkcji chleba. Na Litwie gospodynie robiły go na zakwasie (zamieszane ciasto stało do 2 dni) (DUNDULIENÈ 2007, s. 29). Dawniej do chleba nie dodawano soli, natomiast dla smaku dodawano kminu. Na pierwszym bochenku zawsze był stawiany znak krzyża, natomiast inne, w zależności od upodobań gospodyni, były zdobione innymi ornamentami (DUNDULIENÈ 2007, s. 32).

Tradycje pieczenia chleba i przepisy przekazywano z pokolenia na pokolenie. Razem z nimi przekazywano magiczne obrzędy, które towarzyszyły temu procesowi. Jednak z biegiem czasu część z nich zanikło, bo coraz mniej ludzi własnoręcznie piekło chleb. Również fakt, że coraz mniej domów posiadało piece, które niegdyś były wykorzystywane do pieczenia chleba, spowodował odchodzenie od tej tradycji. Na zanikanie dawnych, magicznych obyczajów duży wpływ miało także chrześcijaństwo, bowiem część z tych obrzędów uznano za pogańskie i zrezygnowano z nich. Jednak współcześnie historycy oraz etnografowie odszukują w źródłach historycznych bogatą literaturę nt. pieczenia chleba litewskiego i starają się przekazać ją współczesnym odbiorcom.

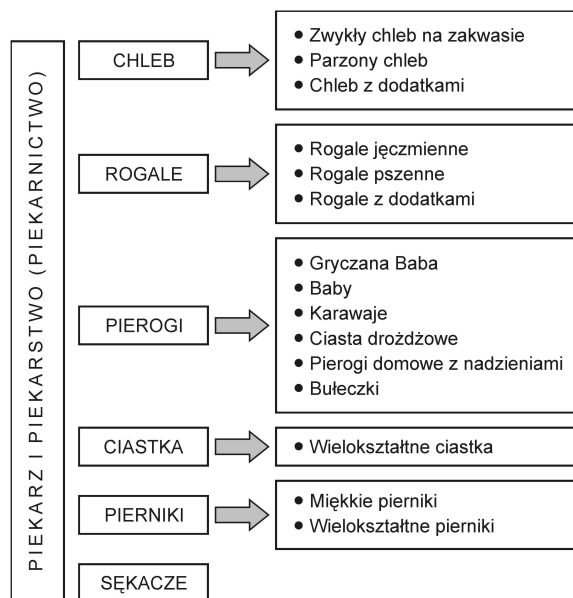
Współcześnie część tych zapomnianych zwyczajów odradza się w programach edukacyjnych i w gospodarstwach agroturystycznych. Organizatorzy pragną pokazać turystom nie tylko sam proces powstawania chleba, ale i jego symbolikę.

Tradycyjny chleb litewski w świetle aktów prawnych

Chleb, jako ważna część dziedzictwa kulinarnego Litwy, objęty jest odpowiedzialnością ochroną. Zostały przyjęte specjalne ustawy, których głównym celem jest zachowanie dla przyszłych pokoleń tradycji i technologii wypieku chleba litewskiego. Warto podkreślić, że w ustawie o tradycyjnych produktach zostały wyróżnione kryteria, wedle których produkty uznaje się za narodowe dziedzictwo. Ocenia się: technikę produkcji, historię, powiązanie

z regionem etnograficznym (forma, składniki i inne wskaźniki) (LR Tautinio paveldo ... 2008).

Także zgodnie z ustawą o klasyfikacji rzemiosł i rzemieślników pieczenie chleba jest uznawane za tradycyjne litewskie rzemiosło (LR Žemės ūkio ministro... 2008). Warto wspomnieć, że została opracowana lista tradycyjnych wyrobów piekarnictwa Litwy, na której znalazł się nie tylko chleb litewski, ale i inne produkty, które są nieodłączną częścią tradycyjnego stołu litewskiego (rys. 2).



Rysunek 2. Tradycyjne wyroby piekarnictwa Litwy

Źródło: opracowanie własne na podstawie ustawy o klasyfikacji rzemiosł i rzemieślników

Warto wspomnieć, że ważną częścią kuchni litewskiej są pierniki, szczególnie okolicznościowe (np. serca kaziukowe). Od wieków mają one znaczenie nie tylko symboliczne, ale i tradycyjne⁴. Szczególnie popularny wśród krajowych i zagranicznych turystów jest jeszcze jeden produkt piekarnictwa, a mianowicie sękacze⁵.

⁴ Serca kaziukowe można nabyć podczas jarmarku odbywającego się w Wilnie (teraz także w innych miastach Litwy). Początki wileńskiego jarmarku kaziukowego sięgają XVII w., kiedy zaczęto obchodzić rocznicę śmierci św. Kazimierza.

⁵ Mamy na Litwie również programy edukacyjne, podczas których można zapoznać się z historią i technologią wypiekania sękaczy.

Tabela 1. Oznakowanie produktów dziedzictwa kulturowego i kulinarnego Litwy

Symbol	Nazwa	Charakterystyka
	A kategoria	Odpowiada wymogom stawianym autentycznym produktem, a do jego powstania wykorzystywana jest ręczna praca (więcej niż połowa). Jest on produktem „żywej tradycji” i odtwarza autentyczne dziedzictwo. Tym znakiem często jest oznakowany tradycyjny chleb litewski.
	B kategoria	Odpowiada wymogom stawianym autentycznym produktem, jednak do produkcji zostały wykorzystane współczesne technologie. To nie jest produkt całkowicie autentyczny i odzwierciedlający ówczesne tradycje. Produkcja jest zbliżona do autentycznej. Tym znakiem często jest oznakowany tradycyjny chleb litewski.
	Fundusz dziedzictwa kulinarnego	To wskaźnik jakości produktu. Także pomaga klientom wybrać najlepszy produkt, który odpowiada tradycyjnemu jedzeniu. Tym znakiem często jest oznakowany tradycyjny chleb litewski.
	Chroniona nazwa pochodzenia Gwarantowana tradycyjna specjalność	Znakami tymi oznacza się produkty, które potwierdzają wysoką jakość wyrobów rolno-spożywczych pochodzących z konkretnych regionów, jak i charakteryzujących się tradycyjną metodą produkcji. Na Litwie znakiem Chronione Oznaczenie Geograficzne w 2014 r. został oznakowany Daujėnų domovy chleb.
	Chronione oznaczenie geograficzne	

Źródło: opracowanie własne na podstawie A. ŠIMONĖLIENĖ (2012); ES SKVN/SGN registre iregistruoti Lietuvos produkta.

Omawiając tradycyjny chleb litewski nie można zapominać o jego oznakowaniu. Wiele rzemieślników produkujących chleb zgodnie z dawną technologią uzyskuje znaki jakości (tab. 1) i opatruje nimi własne wyroby. Oznakowanie pomaga klientom nabyć naprawdę jakościowo bardzo dobre produkty, które wyróżniają się nie tylko smakiem, ale i ekologicznością. Dla

turystów natomiast są one wskazówką, która pomaga rozpoznać tradycyjny produkt kulinarny Litwy.

Przyjęte ustawy były ważnym krokiem do ochrony tradycyjnych produktów litewskich, w tym także chleba. Stało się to swoistym bodźcem dla piekarzy, by odtworzyć dawne technologie, jak i przepisy. Natomiast wymogi oznakowania produktów stają się swoistym sposobem kontroli i znakiem jakości, gwarancją, że nabywa się wartościowy produkt dziedzictwa kulinarnego Litwy.

Różnorodność programów edukacyjnych dotyczących produkcji chleba

W ostatnich latach wypiek chleba staje się częstym elementem programów edukacyjnych na Litwie. Podczas warsztatów uczestnicy nie tylko zapoznają się z historią tradycyjnego litewskiego chleba, ale i mają świetną zabawę.

Współcześnie w muzeach lub ich oddziałach odbywa się 15 programów edukacyjnych (tab. 2, rys. 3). Większość z nich trwa od 1 do 1,5 godziny. W trakcie zajęć uczestnicy zapoznają się z historią chleba – od ziarna do bochenka. Ponieważ większość programów odbywa się na terenie muzeów lub należących do nich oddziałów, turyści mają możliwość zapoznania się również ze zbiorami muzealnymi.

Jak wykazała analiza, mimo jednakowego ogólnego tematu, problematyka poszczególnych zajęć jest dość zróżnicowana. W ośmiu programach można uczestniczyć w procesie pieczenia chleba, w pięciu warsztatach – uformować własny bochenek, w trzech programach – mleć ziarna, a w pojedynczych zajęciach – przesiewać mąkę, młócić cepem, rozcierać zboża w żarnach, a także przygotowywać piec do wypieku. W poszczególnych obiektach jest możliwość wybrania tego, jaki chleb będzie się wypiekać (np. w programie „Kretyngańskie wypieki dworskie” uczestnicy mogą wybrać chleb świąteczny, biały lub żytni).

Najbardziej znanym programem edukacyjnym dotyczącym chleba są warsztaty w Muzeum Konia. Jednak na stronie internetowej placówki możemy zapoznać się tylko z krótkim jego opisem. Należy podkreślić, że jest to jedyny program, który jest dostępny w języku angielskim. Innym programem, który jest bardzo popularny wśród różnych grup wiekowych jest „Droga chleba do stołu”. Realizowany jest on w Muzeum Regionalnym

Tabela 2. Programy edukacyjne w muzeach i ich oddziałach na Litwie

Muzeum	Program	Autentyczność wystroju	Powiazanie z tradycjami	Możliwość uczestnictwa	Dodatkowe atrakcje	Język programu	Czas trwania (w godz.)	Grupa docelowa
Muzeum Konia (rej. onikszański)	Chleb powszechni	++	+	+	+	Lit, ang.	3	Młodzież i dorośli
Historyczne Muzeum Małej Litwy	Szlak chleba	-	-	+	-	Lit.	1-1,5	Uczniowie klas 2-6
Centrum Rzemieślnicze w Muzeum Kretyngi	Kretyngańskie wypieki dworskie	+	+	+	+	Lit.	1-1,5	Młodzież i dorośli
Muzeum Regionalne w Poswołu	Szlak chleba	-	+	-	+	Lit.		Młodzież
Muzeum Regionalne w Prenach	Droga chleba do stołu	+	+++	++	++	Lit.	2,5	Młodzież i dorośli
Muzeum Regionalne w Prenach	Wartości litewskiej kultury etnicznej i ich miejsce w edukacji	+	+++	+	+	Lit.		Młodzież szkolna i pedagodzy
Regionalne Muzeum Historyczne w Rosienie	Chleb w litewskich gospodarstwach domowych	-	-	-	+	Lit.		Uczniowie
Skansen w Rum-szyszkach	„Chleb nie z wiatrem przychodzi”	++		+	+	Lit.	1	Uczniowie klas podstawowych
Skansen w Rum-szyszkach	„Pracowity chleb robi, a leniwy biedę hoduje”	++	+	++	+	Lit.	2	Dzieci i dorośli
Žaliūkių Gospodarstwo Młynarskie w Szawłach Oddział Muzeum Aušra	Wypiekanie chleba	++		++		Lit.	1-1,5	Uczniowie
Muzeum w Szyłokarczmie	Wypiekanie chleba		+		+	Lit.	1,5	Uczniowie
Užugirio Muzeum	Szlak chleba		+			Lit.	1-1,5	Uczniowie
Muzeum Zanawyków	Szlak chleba			+	+	Lit.	1	Przedszkolaki i uczniowie klas podstawowych
Muzeum w Kupiszkach Centrum Rzemieślnicze Uoginių	„Izba A. Petrauskasa – chlebem pachnie”	+	+	+		Lit.	2,5	Niewskazana
Muzeum Vladasa Statkevičiaus w Szyłele	Szlak chleba				+	Lit.		Uczniowie klas 1-6

Źródło: opracowanie własne.



Źródło: opracowanie własne

w Prenach od 2005 r. W zajęciach udział biorą zarówno uczniowie i pedagodzy, jak i turyści⁶. Wielkim plusem tych programów jest możliwość aktywnego udziału w procesie produkcji chleba. Dzięki temu uczestnicy nie tylko zapoznają się z procesem wytwarzania pieczywa, ale także zdobywają wiedzę o miejscu chleba w obyczajach i tradycjach litewskich⁷.

Programy edukacyjne dotyczące tradycyjnego chleba litewskiego prowadzą również różne przedsiębiorstwa (piekarze, gospodarstwa turystyki wiejskiej, rolnicy i inni), jak i organizacje pozarządowe (np. społeczności lokalne) (rys. 4). Trzeba zaznaczyć jednak, że te podmioty więcej uwagi poświęcają promocji swoich produktów (np. prezentacja programu). Dość często zdarza się, że programy edukacyjne stają się częścią pakietów turystycz-

⁶ Organizatorem programu zależy na ciągłym udoskonalaniu produktu. Dlatego na swej stronie internetowej umieścili zakładkę „Listy chlebowe”, gdzie uczestnicy mogą wpisywać swoje refleksje, propozycje i rekomendacje.

⁷ <http://www.prienumuziejus.lt>; *Prienu krašto muziejus. Edukacinės programos*.

nych lub występują razem z innymi atrakcjami (np. degustacje). Grupą docelową tych zajęć są nie tylko uczniowie⁸ i młodzież, ale także dorośli⁹.

Warto podkreślić, że rolnicy, piekarze i gospodarstwa agroturystyczne prowadzące programy edukacyjne z reguły posiadają także oznaczenia, które gwarantują wysoką jakość produktów (tab. 3). Stwarzają więc uczestnikom nie tylko okazję do zapoznania się z procesem pieczenia chleba, ale także możliwość zakupu wyrobów piekarniczych. Podmioty posiadające certyfikowane produkty poświęcają również więcej uwagi autentyczności miejsca, gdzie odbywa się program. Częściej podkreślany jest też związek chleba z obyczajami, a także ekologiczność produktu. W tym miejscu warto wspomnieć o programie „Piecze się, piecze się cudowny chleb”, podczas którego gospodyni opowiada wielowiekową historię chleba, a także dzieli się z uczestnikami przepisem, który jest w jej rodzinie już od ponad 100 lat (również on jest wpisany na listę dziedzictwa narodowego)¹⁰.

Od roku 2002 realizowany jest oryginalny program „Pieczenie chleba domowego zgodnie z dawnymi tradycjami i inne dawne rzemiosła”. Jego wyjątkowość polega na tym, że chleb pieką mężczyźni¹¹. Ten program można nabyć jako osobny produkt lub też połączyć z odpoczynkiem w tym gospodarstwie agroturystycznym. Warto również wspomnieć o programach edukacyjnych, które są organizowane w gospodarstwie agroturystycznym „Dalgedū sodyba”, które znajduje się w rejonie trockim. Właśnie tu oprócz tradycyjnego programu dotyczącego wypiekania chleba, organizowane są specjalne warsztaty dla młodych dziewczyn – „Chleb panny młodej”¹².

⁸ UAB Vėjų fejā organizuje obóz „Žemyna”. Częścią programu jest także „Szlak Žyta”. W drewnianym domu został wybudowany piec chlebowy, w którym uczestnicy obozu wedle dawnych technologii pieką chleb. Więcej informacji: <http://www.vejufeja.lt>; *Stovyklos Pratikimų kaimė*.

⁹ Na dworze w Pakruojusi do osób dorosłych adresowany jest program „W gościach u młynarza”. Jego celem jest zapoznanie uczestników z produkcją chleba. Więcej informacji: <http://www.pakruojo-dvaras.lt>; *Pakruojo dvaras: Scvečiuose pas Malūnininką*.

¹⁰ <http://ringaudai.eu>; *Edukacinė programa „Kepa kepa stebuklinga duona...”*.

¹¹ Piekarze wielką uwagę przywiązują do procesu pieczenia chleba. W piecu palą zawsze brzoźowym drewnem, natomiast popiół wymiatają sosnową miotłą. Wszystkie narzędzia wykorzystywane do wypieku zostały zrobione według dawnych tradycji i technologii. Wszystko to robi się, aby mieć lepszy zakwas i jakość chleba. Zgodnie z tradycją, na każdym wypieczonym bochenku czynią znak krzyża. Więcej informacji: <http://www.vilnijosvartai.lt>.

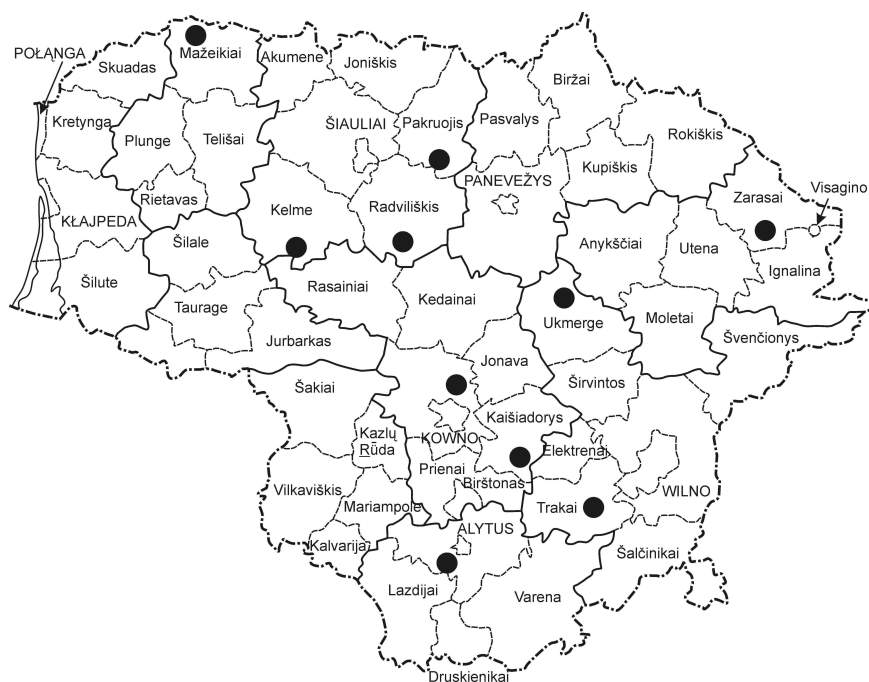
¹² Program przeznaczony dla wieczorów panieńskich. Przyszła panna młoda powinna, zgodnie z dawnymi obyczajami, wykazać się swoimi zdolnościami i przygotowaniem do życia małżeńskiego, w tym do prowadzenia gospodarstwa domowego. Więcej informacji: <http://www.dalgedusodyba.lt>.

Tabela 3. Programy edukacyjne organizowane przez przedsiębiorstwa i organizacje pozarządowe

Program	Miejsce	Organizator	Autentyczność wystroju	Możliwość uczestnictwa	Powiązanie z tradycjami	Dodatkowe atrakcje	Język programu	Grupa docelowa
[1]	[2]	[3]	[4]	[5]	[6]	[7]	[8]	[9]
„Szlak żyta”	Rej. koszedarski	Obóz dziecięcy „Žemyna” Spółka akcyjna typu zamkniętego	+	+	++	+	Lit.	Uczniowie
„W gościach u młynarza”	Rej. pokrojski	Spółka akcyjna typu zamkniętego	+	+	+	+	Lit.	Dorośli
„Piecze się, piecze się cudowny chleb”	Rej. kowieński	Gospodarstwo Pypliai	+	++	+	+	Lit.	Nie wskazano
„Pieczenie chleba domowego zgodnie z dawnymi tradycjami i inne dawne rzemiosła”	Rej. wilkomiński	Gospodarstwo turystyki wiejskiej	+	++	++	+	Lit.	Dzieci i dorośli
Pieczenie dzukiskiego chleba domowego	Rej. trocki	Kaimo turizmo sodyba „Dalgedū sodyba”	+	++	+	–	Lit.	Dzieci i dorośli
Chleb panny młodej	Rej. trocki	Gospodarstwo turystyki wiejskiej „Dalgedū sodyba”	+	++	+	+	Lit.	Dziewczyny
Mój bochenek	Poniewież	Mała wspólnota	+	+	–	–	Lit.	Przedszkola i szkoły podstawowe
Droga chleba do stołu	Olita	Alovės wspólnota lokalna „Susiedai”	++	++	++	+	Lit.	Dzieci i dorośli
„...jeszcze pieką chleb na Žmudzi”	Rej. kielmski	Wspólnota lokalna Kruetekli	++	+++	++	+	Lit.	Dzieci i dorośli

[1]	[2]	[3]	[4]	[5]	[6]	[7]	[8]	[9]
Szlak chleba	Rej. możejski	Centrum Kultury Urvikis	-	+	+		Lit.	Dzieci
„Wypiekanie żytniego chleba“	Rej. pokrojski	Lokalna grupa działania „Pakruojė rajono partnerystė“	+	+	+	+	Lit.	Dzieci i dorośli
Program wypiekania chleba	Troki	Asocjacja trockiej ziemi jej kultury i rzemiosł	+	++	+	+	Lit., ang., ros., franc.	Dzieci i dorośli
Šlyninkos młyn wodny	Rej. jezioroski	Przedsiębiorstwo	-	+	+	+	Lit.	Dzieci i dorośli

Źródło: opracowanie własne.



Rysunek 4. Miejsca organizowania programów edukacyjnych przez różne przedsiębiorstwa na Litwie

Źródło: opracowanie własne

Nie tylko przedsiębiorstwa komercyjne, ale także lokalne wspólnoty przygotowują i realizują programy dotyczące tradycyjnego litewskiego

chleba. To właśnie głównie one rekonstruuja charakterystyczne dla ich terenu tradycje i obyczaje, a także techniki pieczenia chleba. Tego typu programy pomagają młodemu pokoleniu, a także wszystkim zainteresowanym poznać i nauczyć się tradycyjnego rzemiosła, jak również pogłębić wiedzę o swoich obyczajach. Często takie programy powstają przy współpracy z placówkami muzealnymi (np. teatralizowana wycieczka, którą organizuje Alovės wspólnota lokalna „Susiedai”)¹³.

Niestety, większość opisanych programów odbywa się wyłącznie w języku litewskim, nie jest więc dostępna dla cudzoziemców. Wyjątek stanowią warsztaty w rejonie trockim (dostępne też w języku angielskim, rosyjskim i francuskim)¹⁴ oraz w Muzeum Konia.

Podsumowanie

Na Litwie zachowały się nie tylko autentyczne przepisy wypieku pieczywa, które różnią się w zależności od regionu etnograficznego, ale również rzemieślnicy nadal potrafią piec chleb zgodnie z pradawnymi technologiami. Baza prawna Litwy stworzyła dobre podstawy do ochrony tego dziedzictwa kulinarnego, a stosowane oznakowanie pomaga turystom wybrać produkt wysokiej jakości.

Tradycyjny chleb litewski jest świetnym sposobem poznawania wyjątkowości i archaiczności kultury litewskiej. Może być także wykorzystywany do pogłębiania wiedzy w zależności od wieku i płci uczestników (program i tradycje wieczorów panieńskich). Jednak, jak wykazała analiza stron internetowych opisujących programy edukacyjne, istnieje jeszcze wiele problemów, które ograniczają popularność tego produktu nie tylko wśród turystów krajowych, ale i zagranicznych. Jeden z najważniejszych to słaba dostępność informacji. Większość stron jest dostępnych jedynie w języku litewskim. Rzadko kiedy można odnaleźć informacje w języku angielskim. Poza tym informacje, które udostępniają muzea są mało atrakcyjne i bardzo często nie odzwierciedlają wyjątkowości produktu. Ale problem ten dotyczy też innych popularnych programów edukacyjnych (np. w Muzeum Ko-

¹³ Wycieczka odbywa się w autentycznym XIX-wiecznym domu chłopskim. Także ten program dostosowany jest do różnych grup wiekowych. Uczestników zachęca się nie tylko do obserwacji, ale i czynnego udziału tylko w procesie pieczenia oraz obrzędach rytualnych. Więcej informacji: <http://www.alytus-tourism.lt>; *Alytaus kraštas: Edukacinės programos*.

¹⁴ <http://trakukrastas.lt>; *Duonelės kepimo edukacinė programa*.

nia). Trochę lepiej prezentują się informacje podawane przez przedsiębiorców oraz wspólnoty lokalne, które wykazują większe zaangażowanie w promocję swoich produktów.

Odrębny problem stanowi fakt, że większość tych ciekawych programów edukacyjnych przeznaczonych jest dla wycieczek szkolnych i innych grup zorganizowanych, a prawie niedostępna dla indywidualnie podróżujących turystów. Niestety, tylko nieliczne z nich przeznaczone są dla turystów zagranicznych (jedynie dwa programy z 30).

Podsumowując należy stwierdzić, że programy edukacyjne dotyczące chleba to jeszcze mało wykorzystany produkt, który jednak przy odpowiednim działaniu marketingowym może w znaczący sposób przyczynić się do popularyzacji turystyki kulinarnej na Litwie.

BIBLIOGRAFIA

- CHUANG H.T., 2009, *The rise of culinary tourism and its transformation of food cultures: the national cuisine of Taiwan*, „The Copenhagen Journal of Asian Studies”, 27(2).
- DALE N. F., RITCHIE B. W., KEATING B. W., 2003, *Understanding constraints and their impact on school excursion tourism*, „Tourism Analysis”, 17.
- DALE N.F., 2013, *Destination choice by school excursion groups in Australia: Understanding the factors that influence preference*, Doctoral thesis, Wyd. University Of Canberra.
- DUNDULIENĖ P., 2007., *Duona Lietuvių buityje ir papročiuose*, Wyd. Mokslo ir enciklopedijų leidybos institutas.
- ES SKVN/SGN registre įregistruoti Lietuvos produktai, <http://www.zum.lt/index.php?-929640411>; 17.06.2015.
- FERENC M., 2003, *Czasy nowożytne*, [w:] A. Chwalba (red.) *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych*, Wyd. PWN, Warszawa.
- GEĖBORA A.K., 2014, *Podróże w aspekcie ich funkcji i wartości pedagogicznych*, „International Letters of Social and Humanistic Sciences”, 28. <http://www.scipress.com/ILSHS.28>; 15.06.2015.
- HORNG J.S., TSAI C.T., 2012, *Culinary tourism strategic development. “Asia-Pacific perspective, International journal of tourism research”*, 14.
- KORCZAK L., 2003, *Wieki średnie*, [w:] A. Chwalba (red.) *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych*, Wyd. PWN, Warszawa. *Kulinarinio paveldo fondas*, <https://kulinarijospaveldofondas.wordpress.com>.
- LAKICEVIC M.A., ŽAREVAC A.M., PANTIC A.N., 2012, *Gastronomic festivals in rural regions of Serbia*, „Megatrend Review”, 9(1).
- LERTPUTTARAK S., 2012, *The relationship between destination image, food image, and revisiting Pattaya, Thailand*. *International Journal of Business and Management*, 7(5).
- LOPEZ X.A.A., MARTIN B. G., 2006, *Tourism and quality agro-food products: an opportunity for the Spanish countryside*, „Tijdschrift voor economische en sociale geografie”. 97(2).
- LR Tautinio paveldo produkto įstatymas, 2008 m. sausio 1, nr X – 1207, http://www.zum.lt/documents/tautunio_paveldo_skyrius/Lietuvos%20respublikos%20Tautinio%20paveldo%20produkto%20%20istatymas.pdf; 10.06.2015 r.

- LR Žemės ūkio ministro įsakymas Dėl tradicinių amatų klasifikacijos aprašo ir tradicinių amatų klasifikacijos patvirtinimo, 2008 m. rugšėjo 1 d. Nr. 3D-481, <http://www.infolex.lt/ta/85263>; 10.06.2015.
- LUNIN E.A. 2009, *Socerschenstvovaniye upravleniya obrazovatelnim turizmom v RF. Avtoreferat disertacij*, Wyd. Sankt- Peterburgskij universitet.
- MARTINAITIS M., 2009, *Kasdines mūsu dūnas dūka mē šiandī*, „Etninė kultūra“, 8.
- RITCHIE B.W. et al., 2003, *Managing Educational Tourism*, „Aspects of Tourism“, 10.
- RUDZKIENĖ V., SKRODENTYĖ R., 2012, *Tautinio paveldo produktų vertė, rinkodara ir plėtros kryptys*, „Žemės ūkio mokslai“, 19.
- ŠIMONELIENĖ A., 2012, *Inovacijos iš praeities: Lietuvos kulinarinis paveldas, produktai, klasifikacija, ženklinimas bei gamybos perspektyvos*, <http://www.vartotojai.lt/index.php?id=7650>; 17.06.2015.
- SIMS R., 2009, *Food, place and authenticity: local food and the sustainable tourism experience*, „Journal of Sustainable Tourism“, 17(3).
- STALKER N., 2009, *The globalization of macrobiotics as culinary tourism and culinary nostalgia*, „Asian Medicine“, 5.
- STEWART J. W., BRAMBLE L., ZIRALDO D., 2008, *Key challenges in wine and culinary tourism with practical recommendations*, „International Journal of Contemporary Hospitality Management“, 3(20).
- TASHLAI I., IVANOV S., 2014, *Educational tourism – the case of Eastern European students: driving forces, consequences, and effects on the tourism industry*, „Tourism Today (Forthcoming)“ <http://ssrn.com/abstract=2585897>; 17.06.2015 r.
- TUROS L., 2001, *Wprowadzenie do wiedzy o turystyce edukacyjnej*, Wyd. Ypsilon, Warszawa.
- ŽUROMSKAITĖ B., LEIŠIENĖ N., 2014, *Możliwości rozwoju turystyki kulinarnej na Żmudzi*, „Turystyka i Rozwój Regionalny“, 1.

Źródła internetowe

- <http://www.prienumuziejus.lt/lt/informacija-lankytojams/edukacines-programos>.
- <http://www.vejufeja.lt/stovyklas-pratkn-kaime>.
- <http://www.pakruojis-dvaras.lt/sve%C4%8Diuose-pas-mal%C5%ABninink%C4%85>.
- <http://ringaudai.eu/Ringaudai/Svietimas-laisvalaikis/Edukacine-programa-Kepa-kepa-stebuklinga-duona>.
- <http://www.vilnijosvartai.lt/locations/listing/?id=421>.
- <http://www.dalgedusodyba.lt/lt/pasiulymai/27-jaunamart%C4%97s-duonel%C4%97s-kepi-mas>.
- <http://www.alytus-tourism.lt/lt/ekskursijos-ir-marsrutai/edukacines-programos/aloves-amatu-kiemelis?tpl=print>.
- <http://trakukrastas.lt/tradiciniu-amatu-centras/edukacines-programos/35-duoneles-kepimo-edukacine-programa>.