

# **Determinanty jakości pracy przewodniczej**



UNIwersytet  
EKONOMICZNY  
WE WROCLAWIU  
1947 - 2022



# **Determinanty jakości pracy przewodniczej**

redakcja naukowa Tomasz Lesiów



Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu  
Wrocław 2021

Recenzent

*Beata Meyer*

Redaktor Wydawnictwa

*Joanna Świrska-Korlub*

Redaktor techniczny i korektor

*Barbara Łopusiewicz*

Skład i łamanie

*Małgorzata Myszowska*

Projekt okładki

*Beata Dębska*

Na okładce wykorzystano zdjęcia z zasobów Adobe Stock  
i zbiorów prywatnych autorów

Publikacja sfinansowana w ramach programu Ministra Edukacji i Nauki  
pod nazwą „Doskonała Nauka” w latach 2021-2022.

Numer umowy DNK/SP/515266/2021, kwota finansowania 17 622 zł

Kopiowanie i powielanie w jakiegokolwiek formie  
wymaga pisemnej zgody Wydawcy

© Copyright by Uniwersytet Ekonomiczny we Wrocławiu  
Wrocław 2021

ISBN 978-83-7695-880-4

Druk i oprawa: TOTEM

## Spis treści

Wprowadzenie .....	7
<b>Część 1. Turysta – aktualne trendy i nowe koncepcje / Tourist – current trends and new concepts</b> .....	11
1. Cechy ekoturystyki w świetle badań literaturowych / Ecotourism characteristics – a literature review ( <i>Katarzyna Barwicka</i> ).....	13
2. Rola przedstawicielstw regionalnych Komisji Europejskiej oraz punktów informacyjnych Unii Europejskiej w kształtowaniu wiedzy o UE wśród obywateli państw członkowskich / The role of regional representations of the European Commission and European Union information points in shaping knowledge about the EU among citizens of the member states ( <i>Aleksandra Klimczyk</i> ).....	19
3. Historia dolnośląskiego leśnictwa. Wybór / History of forestry in Lower Silesia. Selection ( <i>Wojciech Mazur</i> ).....	29
4. Znajomość uwarunkowań kulturowych w doskonaleniu jakości pracy przewodnickiej / Knowledge of cultural conditions in improving the quality of guiding work ( <i>Danuta Lesiów, Tomasz Lesiów</i> ) .....	43
5. Aktywność fundacji „Poland helps Poland” oraz akcja „Mogiłę Pradziada ocal od zapomnienia” w kontekście turystyki wolontariuszy / Activity of the “Poland helps Poland” foundation and the action “Save the Great-grandfather’s grave from oblivion” in the context of volunteer tourism ( <i>Maciej Oziembłowski, Beata Oziembłowska</i> ).....	53
<b>Część 2. Wpływ postępu w zakresie wiedzy o żywieniu i żywności na turystykę / Impact of progress within nutrition knowledge and food on tourism</b> .....	65
6. Naturalne a syntetyczne barwniki w żywności oferowanej turystom / Natural and synthetic dyes in food offered to tourists ( <i>Sylvia Przybylska, Piotr Przybylski</i> ).....	67
7. Przyprawy jako kulinarne pamiątki destynacji turystycznych / Spices as culinary souvenirs of tourist destinations ( <i>Maria Śmiechowska</i> ).....	83
8. Wybrane systemy żywności regionalnej i tradycyjnej w kontekście turystyki / Selected regional and traditional food systems in the context of tourism ( <i>Maciej Oziembłowski, Anna Marietta Salejda</i> ) .....	98

9. Gastronomia uliczna w Polsce / Street food in Poland ( <i>Ewa Czarniecka-Skubina, Michał Wiatrowski</i> ) .....	112
10. Podróż po zdrowie, czyli o popularności diet w turystyce zdrowotnej / A voyage to health, or the popularity of diets in health tourism ( <i>Zuzanna Goluch</i> ) .....	120
<b>Część 3. Turystyka osób o specjalnych potrzebach psychofizycznych / Tourism of people with special psychophysical needs</b> .....	129
11. Badania efektów uprawiania turystyki senioralnej i turystyki dla niepełnosprawnych / Research on the effects of senior and disabled tourism ( <i>Stanisław Francuz</i> ).....	131
12. Widoki zapierające dech w piersiach, czyli pierwsza pomoc turyście w wybranych stanach zagrożenia życia / Breathtaking views – first aid to tourists in certain life-threatening situations ( <i>Jarosław Sowizdraniuk</i> ) ...	141
<b>Część 4. Wiedza o obiektach i trasach turystycznych / Knowledge about tourist facilities and routes</b> .....	151
13. Koncepcja produktu turystycznego „Szlak Księgi Henrykowskiej” / Conception of the tourist product „The Trail of Henryków Book” ( <i>Jerzy Organiściak</i> ) .....	153
14. Atrakcje turystyczne i ciekawostki na Szlaku Piastowskim / Tourist attractions and attractions on the Piast Route ( <i>Andrzej Matysiak</i> ) .....	172
15. Alpy widziane ze Śnieżnika / Alps seen from Śnieżnik ( <i>Witold Papierniak, Krzysztof Strasburger</i> ) .....	179
16. Architektura i sztuka protestancka na Śląsku jako znaczący czynnik wyróżniający region / Protestant architecture and art in Silesia as a significant factor distinguishing the region ( <i>Witold Hermaszewski</i> ) .....	189
17. Barokizacja kościołów gotyckich na Dolnym Śląsku / Baroqueization of gothic churches in Lower Silesia ( <i>Edmund Catus</i> ) .....	202
18. Historyczna ziemia przemyska jako transgraniczny produkt turystyczno-edukacyjny / Historical Przemyśl land as a cross-border tourist and educational product ( <i>Maciej Oziembłowski, Beata Oziembłowska</i> ) .....	214
Zakończenie .....	225
Literatura .....	227
Spis rysunków .....	244
Spis fotografii .....	245
Spis map .....	247
Spis tabel .....	248
Summary .....	249

## Wprowadzenie

Bycie przewodnikiem miejskim, terenowym czy górskim to nie tylko zaszczyt i misja – to także zadanie ciągłego podnoszenia kwalifikacji w bardzo szerokim obszarze wiedzy, co jest procesem bardzo złożonym.

Przewodnik, podobnie jak pracownik naukowy, podlega procesowi nieustającego doskonalenia. Do właściwego wypełniania obowiązków przewodnickich nie jest wystarczające jedynie zdanie egzaminu państwowego (teoretycznego i praktycznego) – należy bowiem nieustannie podnosić swoje kwalifikacje.

Ta właśnie konstatacja była inspiracją do zainicjowania pięć lat temu cyklu konferencji naukowo-turystycznych, którego rezultatem jest niniejsza monografia. Jej celem jest ukazanie różnych aspektów składających się na doskonalenie jakości pracy przewodnickiej.

W zawodzie przewodnika niewątpliwie ważne jest pogłębianie aktualnej wiedzy o architekturze, zabytkach, przebiegu szlaków turystycznych, zasadach poruszania się w obrębie Karkonoskiego Parku Narodowego czy Stołowogórskiego Parku Narodowego, o lokalnym przemyśle, historii regionu i miasta Wrocławia, legendach, ciekawych i atrakcyjnych trasach rowerowych czy tematycznych. Istotne jest także posiadanie wiedzy dotyczącej udzielania pierwszej pomocy. Są to najważniejsze aspekty, które przewodnicy powinni doskonalić. Z pracą przewodników wiąże się również konieczność nabycia wiedzy o żywieniu i technologii żywienia. W ich rękach spoczywa bowiem zdrowie nie tylko ich własne, ale także uczestników wycieczek: dzieci, młodzieży, studentów, osób z niepełnosprawnościami, seniorów. Zatem wiedza o funkcjonowaniu gastronomii i systemów, które gwarantują bezpieczną żywność, jest nie do przecenienia.

I przewodnicy, i organizatorzy ruchu turystycznego podczas wykonywania swojej pracy powinni polecać lub rezerwować restauracje dostosowane do grupy wiekowej turystów. Nie oznacza to, że mają omijać sieci McDonald's i KFC, często stanowiące dla turystów dużą atrakcję, zwłaszcza że proponowane przez nie menu zawiera też zdrowe przekąski lub zestawy posiłków. Seniorom powinni zalecać zatem restaurację z tradycyjnymi daniami, a młodzieży – placówkę gastronomiczną oferującą „szybkie” posiłki (np. w galerii handlowej), oczywiście taką, która przestrzega zasad racjonalnego żywienia konsumentów. Grupy zagraniczne mogą skierować do punktów gastronomicznych oferujących typowe polskie potrawy, a także do miejsc, w których serwowane są dania zbliżone do tradycyjnej kuchni kraju, z którego pochodzi grupa.

Przewodnicy powinni też mieć wiedzę na temat opakowań oraz produktów z tworzyw sztucznych, które często stanowią pamiątki nabywane przez turystów. Powinni oni komunikować podopiecznym, że istnieją systemy RASF (Krajowy System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności – *Rapid Alert System for Food and Feed*) i RAPEX (system wczesnego ostrzegania o niebezpiecznych produktach nieżywnościowych – *Rapid Alert System for Dangerous Non-Food Products*), informujące o niebezpiecznych produktach żywnościowych i nieżywnościowych, służące ostrzeżeniu m.in. przed zakupem produktów niemających oryginalnego znaku CE lub też przed nabywaniem przypraw na bazarach podczas wycieczek do orientalnych państw.

Mając na uwadze oczekiwania turystów zagranicznych dotyczące miłego i aktywnego spędzenia czasu i poznania kraju będącego miejscem destynacji turystycznej, przewodnicy wycieczek zagranicznych powinni znać różnice kulturowe między krajem, z którego pochodzą członkowie grupy, a państwem przez nią odwiedzanym, i starać się nie popełniać pomyłek wynikających z odmienności kultur. Powinni również wiedzieć, czym jest stres, na czym polega manipulacja, umieć rozwiązywać problemy i – podobnie jak menedżerowie – zarządzać nimi w sposób uwzględniający dobro klientów biura zlecającego im wykonanie usługi.

Pogłębiona wiedza na temat Unii Europejskiej, szczególnie prawa turystycznego, jest istotna w pracy przewodników, szczególnie teraz, gdy zawód przewodnika miejskiego i terenowego został uwolniony. Dzięki globalizacji przewodnicy mogą porównać funkcjonowanie turystyki w państwach Unii Europejskiej i pozyskać wiedzę dotyczącą problemów, z jakimi borykają się organizatorzy turystyki np. w Singapurze, Nigerii czy Brazylii.

Przewodnicy powinni zatem mieć wiedzę z bardzo wielu dziedzin. Przemierzając się z jednego miejsca do drugiego, aby wypełnić monotonię związaną z podróżą, powinni dysponować informacjami dotyczącymi rolnictwa (gleb – tego, co się na nich uprawia, hodowli, przemysłu żywnościowego, ogrodnictwa, sadownictwa), leśnictwa (również w aspekcie historycznym), przemysłu szklarskiego i ceramicznego, stref wolnego handlu i dynamicznych zmian związanych z realizacją przez samorządy powiatów i gmin różnych programów i projektów, w tym unijnych. Powinni być również zorientowani w bieżącej polityce i strategiach rozwoju kraju, z czym wiąże się pielęgnowanie tradycji oraz propagowanie wiedzy o produktach regionalnych.

Doskonalenie jakości usług przewodnickich niewątpliwie wymaga ogromnego nakładu pracy. Zaprezentowane w monografii zagadnienia są namiastką tego, co powinni wiedzieć przewodnicy/piloci/organizatorzy ruchu turystycznego, aby profesjonalnie wykonywać swoje obowiązki przekładające się na promocję miasta/regionu/kraju w kontekście ukazywania dziedzictwa kulturowego, miejsc martyrologii, osobliwości przyrodniczych, geologicznych, zabytków na liście UNESCO, regionalnych produktów, gościnności, troski o zdrowie i bezpieczeństwo turystów, tak, aby turyści chcieli wielokrotnie powracać do naszego kraju.

W dobie globalizacji, by być dobrym przewodnikiem, warto znać problemy krajów spoza UE i trendy w nich panujące, ponieważ uczestnicy wycieczek przyjeżdżają do Polski z całego świata. Przewodnik jako ambasador swojego kraju powinien przekazywać turystom informacje w sposób jasny, spójny i logiczny. Musi być też osobą wiarygodną, kompetentną i przekonującą.

Monografia, o czym wspomniano, jest rezultatem wiedzy i doświadczenia pozyskanych w trakcie organizowania pięciu konferencji naukowo-turystycznych w bardzo szerokiej, interdyscyplinarnej formule. Mamy nadzieję, że zostanie ona pozytywnie odebrana przez zarówno samych przewodników/pilotów i organizatorów turystyki, jak i technologów żywności i żywienia, towaroznawców, lekarzy, specjalistów od zarządzania i jakością, psychologów, pedagogów, młodzież pobierającą naukę o turystyce i gastronomii, studentów wyższych uczelni, osoby z niepełnosprawnościami i tych, którzy starają się organizować ruch turystyczny w strukturach UE.

\* \* \*

Monografia powstała dzięki wsparciu JM Rektora Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu prof. Andrzeja Kalety, Marszałka Województwa Dolnośląskiego Cezarego Przybylskiego, Starosty Powiatu Wrocławskiego Romana Potockiego, Prezydenta Miasta Bolesławiec Piotra Romana, Prezesa Oddziału Wrocławskiego PTTK prof. Krystyna Chudoby, Dyrektora Biura Zarządu DOT Rajmunda Papiernika, Przedstawicielstwa Komisji Europejskiej w Polsce, Dyrektora Regionalnej Dyrekcji Lasów Państwowych we Wrocławiu Arkadiusza Wojciechowicza, a także dzięki wsparciu finansowemu Prezesa Zarządu i Dyrektora Naczelnego Grupy Tarczyński SA Jacka Tarczyńskiego oraz Prezesa Stowarzyszenia Inżynierów i Techników Leśnictwa i Drzewnictwa we Wrocławiu Wojciecha Mazura.





CZĘŚĆ **1**

---

**TURYSTA – AKTUALNE TRENDY  
I NOWE KONCEPCJE**

***TOURIST – CURRENT TRENDS  
AND NEW CONCEPTS***



# 1

## Cechy ekoturystyki w świetle badań literaturowych

---

### *Ecotourism characteristics – a literature review*

Katarzyna Barwicka\*

Turystyka w ostatnich dekadach stanowiła jeden z najbardziej dynamicznie rozwijających się sektorów gospodarki (UNWTO, 2018). Aktywność turystyczna poza zmianami w sferze gospodarczej (m.in. generowaniem znaczących przychodów z obsługi ruchu turystycznego) czy społecznej (np. wpisaniem się na stałe w styl życia tzw. społeczeństw zachodnich), wywołała również wiele niepożądanych skutków, czasem wręcz nieodwracalnych, w sferze przyrodniczej. Negatywne następstwa niekontrolowanego wzrostu ruchu turystycznego z coraz większą intensywnością zaczęły się ujawniać w sferze społeczno-kulturowej, przybierając m.in. postać zjawiska określanego w literaturze anglojęzycznej mianem *overtourism* (Dodds i Butler, 2019; Kruczek, 2019).

Niemniej jednak wraz z rozwojem świadomości ekologicznej, powiązanych z niepokojącymi zmianami zachodzącymi w środowisku przyrodniczym na skutek nieprzemyślanej i zbyt ekspansywnej działalności człowieka, podjęto próbę stworzenia koncepcji mającej na celu zmniejszenie śladu ekologicznego oraz ochronę dziedzictwa zarówno przyrodniczego, jak i kulturowego.

Koncepcja ta, zwana ideą rozwoju zrównoważonego, objęła różne sfery gospodarki, w tym również turystykę. Konsekwencją tej idei było powstanie turystyki zrównoważonej, zakładającej takie zaspokajanie potrzeb interesariuszy sfery turystycznej, aby jednocześnie zachować dla przyszłych pokoleń możliwości uprawiania turystyki na podobnym poziomie jakości doświadczenia turystycznego.

Idea turystyki zrównoważonej, szeroko omawiana w literaturze naukowej (m.in. Butowski, 2013; Fisher, 2014; Zaręba, 2010), utworzyła doskonały grunt dla rozwoju ekoturystyki. Ekoturystyka, wywodząc się z koncepcji turystyki zrównoważonej, stanowi formę aktywności turystycznej o wiele bardziej przyjazną środowisku niż konwencjonalna turystyka masowa.

---

\* Akademia Wychowania Fizycznego we Wrocławiu.

## 1.1. Ekoturystyka – ujęcia definicyjne

Ekoturystyka, będąca restrykcyjną formą turystyki zrównoważonej, stanowi narzędzie wdrażania zasad rozwoju zrównoważonego w sferze turystycznej. Björk (2007) zauważa, że prefiks „eko” stanowi nawiązanie do założenia *ecologically sustainable*, oznaczającego realizację koncepcji rozwoju zrównoważonego w odniesieniu do środowiska przyrodniczego i jego elementów składowych.

Choć pierwsze wzmianki na temat ekoturystyki pochodzą sprzed ponad pięćdziesięciu lat (patrz: np. Hetzer, 1965; za: Hetzer (1965), za: Björk (2007)), to do tej pory nie doczekała się ona jednoznacznego ujęcia definicyjnego, które stanowiłoby konsensus między opiniami specjalistów badających to zjawisko. Jak zaznaczył Buckley (2013), zamiast dokonać próby holistycznego ujęcia, badacze opisują ekoturystykę, koncentrując się na jej wybranych aspektach. Przykładowo ekoturystyka rozpatrywana jest w kategorii produktu (turystyka przyrodnicza – *nature-based tourism*), w kategorii rezultatu (turystyka dbająca o ochronę środowiska – *conservation tourism*) czy też w kategorii podstawy zarządzania (turystyka zrównoważona – *sustainable tourism*) lub turystyki odpowiedzialnej (*responsible tourism*) (Buckley, 2013). Branża turystyczna oraz jednostki rządowe często postrzegają ekoturystykę głównie w kategorii produktu turystycznego utożsamianego z turystyką przyrodniczą (Buckley, 2009).

Różnice w interpretacji opisów ekoturystyki można z łatwością dostrzec, śledząc przykłady ekoturystycznych inicjatyw realizowanych na różnych kontynentach. Różnią się one m.in. zarówno sposobami praktycznego wdrażania założeń wynikających z koncepcji rozwoju zrównoważonego, jak i dominacją działań skupionych na wybranych aspektach tworzących filary ekoturystyki.

Obserwacja ta nasuwa wniosek, że istotną kwestią jest nie tyle propozycja ściśle ujętej, uniwersalnej i powszechnie akceptowanej definicji ekoturystyki, ile wyznaczenie kluczowych cech ukazujących jej istotę. Taki opis pozwoli łatwiej zrozumieć omawiane zjawisko, umożliwiając tym samym skuteczną realizację ekoturystyki.

## 1.2. Cechy ekoturystyki

Anglojęzyczna literatura naukowa prezentuje bogaty zbiór prac na temat ekoturystyki i pokrewnych jej zagadnień. W pracach badaczy o różnorodnych specjalizacjach można dostrzec subtelną ewolucję pojęcia ekoturystyki, którą początkowo utożsamiano z turystyką ekologiczną czy też specyficzną odmianą turystyki przyrodniczej (Lindberg, 1991), aż po obecną jej formę, według wielu badaczy wywodzącą się z koncepcji zrównoważonego rozwoju (np. Adamski i Ciapała, 2016; Zaręba, 2010). Jak zauważył Buckley (2009), w latach 1990-2009 pojawiło się ponad trzydzieści publikacji omawiających istotę ekoturystyki. Do tej pory przedstawiono nawet kilka analiz jej ujęć definicyjnych, wśród których najbardziej złożone przeprowadzili m.in. Buckley (1994, 2009, 2013), Björk (2000, 2007), Fennell (2001), Donohoe, Lu

i Wu (2006), Donohoe i Needham (2008), Donohoe i Lu (2009), Conway i Cawley (2016).

Biorąc pod uwagę te liczne wyniki badań, można dostrzec najważniejsze komponenty, które pozwalają na odróżnienie ekoturystyki od innych form turystycznych, nierzadko błędnie z nią utożsamianych.

W celu usystematyzowania obszernej wiedzy i aktualizacji samego pojęcia przeprowadzono analizę kluczowych cech ekoturystyki. Analizie poddano 31 opisów najczęściej przytaczanych w dyskursach naukowych w okresie 1965-2019. W badaniu wykorzystano metodę analizy i krytyki piśmiennictwa. Na tej podstawie wyróżniono następujące cechy kluczowe (Barwicka, 2020):

1. Bazowanie na zasobach przyrodniczych – wymienione m.in. przez takich autorów, jak: Ziffer (1989), Boo (1990), Ceballos-Lascurain (1992), Figgis (1993), Young i Wearing (1993), za: Buckley (2009), Diamantis (2010). Ekoturystyka jest nieodłącznie związana z zasobami przyrodniczymi. Głównym motywem podejmowania podróży ekoturystycznej jest chęć kontaktu ze środowiskiem przyrodniczym, najlepiej w jak najmniej zmienionym stanie. Bazowanie ekoturystyki na zasobach przyrodniczych jest cechą wymienioną w ponad 90% badanych opisów i definicji. Pozwala to dostrzec silną zależność między występowaniem atrakcyjnego środowiska przyrodniczego a możliwościami uprawiania ekoturystyki na danym obszarze. Ekoturystyka nie może być realizowana bez dostępu do dobrze zachowanego środowiska.

2. Edukację (w tym interpretację) – wymienioną m.in. przez takich autorów, jak: Butler (1993), Wight (1994), Prosser (1994), Wallace i Pierce (1996), za: Björk (2000), Diamantis (2010), TIES – The International Ecotourism Society. Ekoturystyka zakłada aktywne poznawanie odwiedzanych miejsc, wykluczając postawę biernego obserwatora, typową dla turysty uprawiającego konwencjonalną turystykę masową. Ceniąc jakość turystycznego doświadczenia, ekoturysta pragnie poszerzyć wiedzę na temat odwiedzanego regionu w zakresie dziedzictwa zarówno przyrodniczego, jak i kulturowego. Nie stroni on również od kontaktu z lokalną społecznością. Pragnąc jak najdokładniej poznać kulturową specyfikę odwiedzanej destynacji, uczy się przynajmniej kilku podstawowych zwrotów w lokalnym języku, a także chętnie angażuje się w codzienne aktywności tubylców – w roli obserwatora lub też uczestnika, np. pomagając przyrządzić tradycyjny (choć dla podróżującego nierzadko egzotyczny) obiad. W ofercie ekoturystycznej działania edukacyjne mogą się odbywać poprzez tzw. interpretację dziedzictwa (szerzej np. u Nowackiego (2005) i Czajkowskiego (2017)). Edukacja w ekoturystyce obejmuje również poszerzanie świadomości ekologicznej, m.in. o rozwiązania przyjazne środowisku możliwe do zastosowania nie tylko w czasie podróży, ale i w życiu codziennym, po powrocie z wyjazdu. Co więcej, działania edukacyjne obejmują nie tylko ekoturystów, ale też pracowników (i przedsiębiorców) uczestniczących w świadczeniu ekoturystycznej oferty.

3. Ochronę zasobów przyrodniczych – wymienioną m.in. przez takich autorów, jak: Page i Dowling (2002), Björk (2007), Gaworecki (2010), Higham (2007),

Dowling (2013), a także przez LT&C – Linking Tourism and Conservation. Jak wspomniano wcześniej, uprawianie ekoturystyki warunkowane jest obecnością cennych zasobów przyrodniczych – im mniej przekształconych działalnością antropogeniczną, tym bardziej atrakcyjnych dla potencjalnego ekoturysty. Ochrona zasobów przyrodniczych jest niezwykle istotnym zadaniem ekoturystyki, gdyż od jakości tych zasobów uzależnione jest jej istnienie. Ochrona ta może się odbywać na wiele sposobów. Ekoturysta może podjąć działania proekologiczne bezpośrednio (np. zbierając odpady znajdujące na szlakach) lub też pośrednio (np. wybierając obiekty noclegowe stosujące politykę przyjazną środowisku).

4. Dbałość o aspekt kulturowy – wymienioną m.in. przez takich autorów, jak: Ayala (1996), Burch (1997), za: Björk (2000), Zaręba (2010), Donohoe (2011), Fletcher (2014). Ekoturystyka to nie tylko dbałość o środowisko przyrodnicze, ale również ochrona zasobów kulturowych. Poznawanie elementów dziedzictwa kulturowego oraz poszanowanie dla tradycji i lokalnie wyznawanych wartości to nieodłączne cechy ekoturystycznego doświadczenia.

5. Korzyści dla lokalnych mieszkańców oraz ich zaangażowanie – wymienione m.in. przez takich autorów, jak Cater (1993), Allcock i in. (1993), Boers i Bosch (1994), Wight (1994), Prosser (1994), Wallace i Pierce (1996), za: Björk (2000). Ekoturystyka wywodzi się z koncepcji rozwoju zrównoważonego, dlatego dbałość o interesy mieszkańców odwiedzanego regionu jest wpisana w zestaw kluczowych zasad tworzących jej istotę. Przy realizacji ekoturystyki zapewnia się dochody, np. przez tworzenie miejsc pracy lub możliwość oferowania własnych usług dla turystów), a także poprawę poziomu życia mieszkańców (np. przez rozbudowę lub modernizację infrastruktury).

6. Imperatyw etyczny – wymieniony m.in. przez takich autorów, jak: Butler (1993), Wight (1994), za: Björk (2000), McLaren (2003), Fennell (1999, 2001, 2008, 2012, 2015), a także przez TIES. Profesor David Fennell (2015), światowej sławy autorytet, jeden z najbardziej rozpoznawalnych badaczy ekoturystyki, stwierdził, że ekoturystyka to przede wszystkim postawa i etyka. Ekoturystyści w swoich działaniach powinni się kierować podstawowymi zasadami etyki z poszanowaniem wierzeń i stylu życia mieszkańców, brać pod uwagę pochodzenie kupowanych produktów (to, czy do ich wytworzenia nie wykorzystano zagrożonych gatunków fauny lub flory), a także uwzględniać charakter atrakcji turystycznych, z których korzystają (np. to, czy do zapewnienia atrakcji turystycznych nie wykorzystuje się zwierząt w sposób wyrządzający im krzywdę).

7. Realizację ekoturystyki z uwzględnieniem zasad zrównoważonego rozwoju (*sustainability*) – wymienioną m.in. przez takich autorów, jak: Ashworth i Goodall (1990), Pigram (1990), Buckley (1991a), Butler i Waldbrook (1991), Farrell i Runyan (1991), za: Buckley (2009), Diamantis (2010). W opinii wielu specjalistów ekoturystyka wywodzi się z koncepcji rozwoju zrównoważonego (m.in. Niezgoda (2008), Zaręba (2010), za: Adamski i Ciapała (2016)). Naturalną konsekwencją tego założenia jest fakt, że wszelkie działania ekoturystyczne muszą być spójne z kon-

cepcją rozwoju zrównoważonego, a więc zakładać dbałość o zapewnienie korzyści wszystkim stronom zaangażowanym w jej realizację, chroniąc równocześnie wykorzystywane w tym celu zasoby (przyrodnicze, kulturowe).

8. Niekonsumpcyjny charakter i niewielki wpływ – wymieniony m.in. przez takich autorów jak: Butler (1993), Cater (1993), Allcock i in. (1993), Boers i Bosch (1994), Wight (1994), Prosser (1994), Wallace i Pierce (1996), za: Björk (2000), Weaver (1998), za: Kozak (2009), a także przez TIES. W ekoturystyce bardzo ważne jest, aby generowany ślad środowiskowy był jak najmniejszy. Nad liczbę atrakcji turystycznych przekłada się jakość doświadczenia turystycznego, dlatego też ekoturystyka przeciwstawna jest nadmiernej konsumpcji, z założenia zwiększając świadomość ekologiczną turysty i skłaniając go do dokonywania bardziej przemyślanych, świadomych wyborów.

9. Małą skalę – wymienioną m.in. przez takich autorów, jak: Western (1993), za: Björk (2000), Harrison (1997), Honey (1999, 2008), Björk (2000, 2007). Ekoturystyka jest turystyką małej skali i w przeciwieństwie do turystyki zrównoważonej nie stanowi alternatywy dla konwencjonalnej turystyki masowej. Przy projektowaniu produktów ekoturystycznych lub opracowywaniu strategii rozwoju destynacji turystycznej konieczne jest uwzględnianie takich wskaźników jak np. pojemność turystyczna w celu korzystnego zarządzania wybranym obszarem w perspektywie długofalowej.

Dzięki wyłonieniu zbioru wskazanych cech kluczowych ekoturystyki można przybliżyć się do stworzenia jej bardziej precyzyjnego opisu (Weaver i Lawton, 2007), co powinno znaleźć przełożenie na bardziej skuteczną realizację założeń teoretycznych w realnych przedsięwzięciach. Co ważne, dzięki temu ułatwione może być zrozumienie jej istoty i planowanie konkretnych działań spełniających te założenia.

### 1.3. Podsumowanie i wnioski

Ekoturystyka to „subkomponent” turystyki zrównoważonej (Epler Wood, b.d.), oznaczający określony sposób podróżowania. Można ją realizować przez różne formy aktywności turystycznej, jeśli opierają się one na zasobach przyrodniczych i przyczyniają się do ich ochrony, dostarczają lokalnym mieszkańcom wymiernych korzyści, chronią dziedzictwo kulturowe, uwzględniają aspekty etyczny i edukacyjny (dostarczają np. wiedzy krajoznawczej, ale również zwiększają świadomość ekologiczną), mają niekonsumpcyjny charakter oraz odbywają się na niewielką skalę z poszanowaniem zasad zrównoważonego rozwoju.

\* \* \*

Ekoturystyka jest specyficzną formą aktywności turystycznej wywodzącą się z turystyki zrównoważonej. W Polsce jest ona wciąż nierzadko błędnie utożsamiana m.in. z turystyką przyrodniczą czy agroturystyką (Adamczyk i Witek, 2006).

Choć ekoturystyka przybiera różne formy i może zawierać takie same elementy jak np. turystyka przyrodnicza czy turystyka wiejska, to nie jest ona z nimi tożsama. Aby wykorzystywać ekoturystykę jako skuteczne narzędzie umożliwiające realizację koncepcji rozwoju zrównoważonego w branży turystycznej, należy odróżniać ją od innych aktywności turystycznych. Opis jej kluczowych cech ułatwia wyznaczenie ram definicyjnych dla ekoturystyki, lepsze zrozumienie jej istoty, a tym samym – zwiększa możliwość zastosowania jej założeń w działaniach praktycznych. Jest to bardzo istotna informacja również ze względu na fakt, że w zależności od m.in. czynników geograficznych, uwarunkowań kulturowych, dostępnych zasobów itp., ekoturystyka może przybierać bardzo zróżnicowane formy (przykład Chumbe Island Coral Park, ARK Armenia Organization, gospodarstwa ekoturystycznego „Artystyka” w Bystrzycy Kłodzkiej). Wspólnym mianownikiem jest jednak zestaw kluczowych komponentów ją opisujących.



# 2

## **Rola przedstawicielstw regionalnych Komisji Europejskiej oraz punktów informacyjnych Unii Europejskiej w kształtowaniu wiedzy o UE wśród obywateli państw członkowskich**

---

### *The role of regional representations of the European Commission and European Union information points in shaping knowledge about the EU among citizens of the member states*

**Aleksandra Klimczyk\***

Unia Europejska, czyli wspólnota 27 demokratycznych państw, odgrywa strategiczną rolę w Europie. Organizacja międzynarodowa ma bardzo rozbudowaną strukturę instytucji, których większość siedzib znajduje się w Brukseli. Dlatego panuje przekonanie, iż jest to nieformalna stolica Unii Europejskiej. Jednakże, aby obywatele mieli możliwość bliższego kontaktu z rozbudowaną strukturą Unii Europejskiej, Komisja Europejska ma swoje delegatury we wszystkich stolicach państw członkowskich oraz w kilku miastach europejskich, których państwa są największymi członkami Wspólnoty. Przedstawicielstwo Komisji Europejskiej oraz Punktu Informacyjnego Unii Europejskiej ma siedzibę w Warszawie, a Przedstawicielstwo Regionalne Komisji Europejskiej oraz Punkt Informacyjny Unii Europejskiej znajduje się we Wrocławiu. Warto zwrócić także uwagę, że istnieją także biura Parlamentu Europejskiego, które także znajdują się w Warszawie oraz we Wrocławiu.

Ważne jest przedstawienie najważniejszych informacji dotyczących Unii Europejskiej oraz roli, jaką odgrywają Przedstawicielstwo Regionalne Komisji Europejskiej oraz Punkt Informacyjny Unii Europejskiej w budowaniu wiedzy o Unii Europejskiej wśród obywateli Polski. Przy analizowaniu ich wpływu na wiedzę obywateli o Unii Europejskiej posłużono się obserwacją zarówno działalności Przedstawicielstwa Regionalnego Komisji Europejskiej, jak i Punktu Informacyjnego Unii Europejskiej we Wrocławiu. Ponadto wykonano analizę dokumentów, które zawierają informacje na temat wydarzeń organizowanych w Domu Europy we Wrocławiu, oraz udziału w eventach wyjazdowych.

---

\* Punkt Informacyjny Unii Europejskiej we Wrocławiu.

## 2.1. Podstawowe informacje dotyczące Unii Europejskiej

Unia Europejska jest organizacją międzynarodową, która funkcjonuje na terenie Europy. Aktualnie zrzesza 27 państw. 31 października 2019 roku Wielka Brytania opuściła struktury europejskie, co było rezultatem referendum z 23 czerwca 2016 roku, w którym większość obywateli (51,89%) tego kraju zagłosowała za opuszczeniem Unii Europejskiej. Kolejnym krokiem, jaki należało wykonać, aby procedura wyjścia państwa członkowskiego z organizacji mogła być oficjalnie spełniona, było poinformowanie o tej decyzji Radę Europejską. Wielka Brytania spełniła ten wymóg 29 marca 2017 roku i tym samym na podstawie art. 50 traktatu z Lizbony rozpoczęła się procedura wyjścia Wielkiej Brytanii z Unii Europejskiej (Europa.eu (i), b.d.).

Polska stała się członkiem Wspólnoty 1 maja 2004 roku, kiedy miało miejsce największe do tej pory rozszerzenie organizacji – do Unii Europejskiej oprócz Polski przystąpiło dziewięć państw: Cypr, Czechy, Estonia, Litwa, Łotwa, Malta, Słowacja, Słowenia, Węgry.

Obecnie pięć krajów kandyduje do Unii Europejskiej. Są to: Albania, Czarnogóra, Macedonia Północna, Serbia oraz Turcja (Europa.eu (e), b.d.).

Unia Europejska ma swoje symbole. Hymnem europejskim jest „Oda do radości”. Flaga Unii Europejskiej składa się z okręgu złożonego z dwunastu złotych gwiazd na błękitnym tle. Gwiazdy są symbolem jedności, solidarności między europejskimi państwami. Unia Europejska obchodzi Dzień Europy, który przypada na 9 maja, w dzień rocznicy podpisania deklaracji Schumana. Unia Europejska wyznaje swoje cele oraz wartości.

Cele Unii Europejskiej to:

- „wspieranie pokoju, wartości UE i dobrobytu obywateli UE,
- zagwarantowanie wolności, bezpieczeństwa i sprawiedliwości w przestrzeni bez granic wewnętrznych,
- promowanie zrównoważonego rozwoju opartego na trwałym wzroście gospodarczym i stabilności cen, na wysoce konkurencyjnej gospodarce rynkowej umożliwiającej pełne zatrudnienie i postęp społeczny oraz na ochronie środowiska,
- zwalczanie wykluczenia społecznego i dyskryminacji,
- wspieranie postępu naukowo-technicznego,
- zwiększanie spójności gospodarczej, społecznej i terytorialnej oraz solidarności między państwami członkowskimi,
- ochrona bogatej różnorodności kulturowej i językowej,
- ustanowienie unii gospodarczej i walutowej, której walutą jest euro” (Europa.eu (a), b.d.).

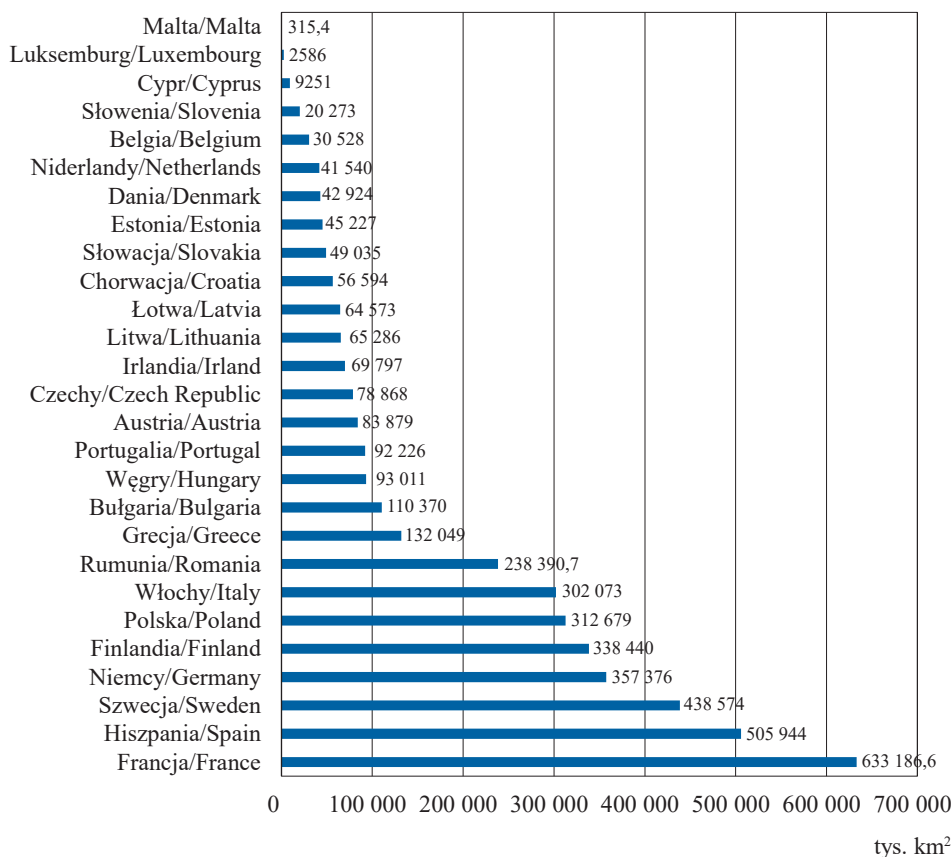
Natomiast wartości Unii Europejskiej stanowią:

- „godność człowieka,
- wolność,
- demokracja,
- równość,

- praworządność,
- prawa człowieka” (Europa.eu (a), b.d.).

Przedstawione cele i wartości stanowią podstawę Unii Europejskiej. Są one zawarte zarówno w traktacie z Lizbony, jak i w Karcie Praw Podstawowych Unii Europejskiej. Warto także podkreślić, że rok 2012 był wyjątkowy dla organizacji, ponieważ otrzymała Pokojową Nagrodę Nobla za działania na rzecz pokoju, pojednania, demokracji oraz praw człowieka na terenie Europy (Europa.eu (a), b.d.).

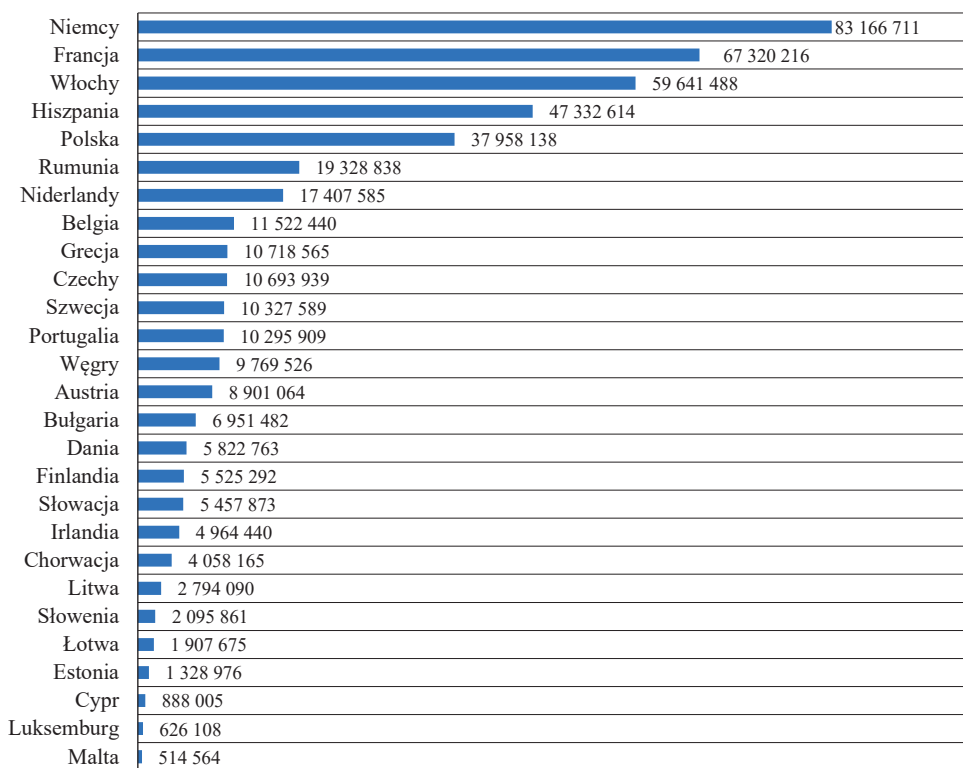
Na rysunkach 2.1 i 2.2 przedstawiono powierzchnię poszczególnych państw członkowskich oraz liczbę ludności krajów należących do Unii Europejskiej.



**Rys. 2.1.** Powierzchnia państw członkowskich Unii Europejskiej

**Fig. 2.1.** The area of the European Union member states

Źródło/Source: (Europa.eu (f), b.d.).



**Rys. 2.2.** Liczba ludności państw członkowskich Unii Europejskiej

**Fig. 2.2.** Population of the Member States of the European Union

Źródło/Source: (Europa.eu (f), b.d.).

Polska zajmuje pozycję szóstą pod względem powierzchni (rys. 2.1), a ze względu na liczbę ludności – pozycję piątą (rys. 2.2). Największym państwem pod względem powierzchni jest Francja, zaś najmniejsza jest Malta. Z kolei pod względem liczby ludności największe są Niemcy, a Malta ma najmniejszą liczbę ludności ze wszystkich państw Unii Europejskiej.

## 2.2. Instytucje w Unii Europejskiej

Unia Europejska ma wiele instytucji i organów. Pierwszą z nich, najbliższą europejskim obywatelom, jest Parlament Europejski. Jest to organ, którego członków wybierają obywatele Unii Europejskiej w bezpośrednich wyborach. Ma kompetencje ustawodawcze, nadzorcze oraz budżetowe. Składa się z 705 posłów, a przewodniczącym jest David-Maria Sassoli. Istnieje od roku 1952 jako Wspólne Zgromadzenie Europejskiej Wspólnoty Węgla i Stali. W 1962 roku tę nazwę zmieniono na Parlament Europejski. Pierwsze bezpośrednie wybory odbyły się w 1979 roku. Oficjalną siedzibą Par-

lamentu Europejskiego jest Strasburg, ale większość prac legislacyjnych odbywa się w Brukseli, gdzie znajdują się komisje parlamentarne czy biura klubów. Z kolei w Luksemburgu znajdują się sekretariat, biblioteka oraz część zaplecza technicznego. Wybory do Parlamentu Europejskiego odbywają się co pięć lat. Posłowie wybrani do Parlamentu Europejskiego zasiadają w grupach politycznych. Dwie największe frakcje w Parlamencie Europejskim to: Europejska Partia Ludowa oraz Postępowy Sojusz Socjalistów i Demokratów (Komisja Europejska, 2014).

Kolejną ważną instytucją w Unii Europejskiej jest Rada Europejska. Głównym zadaniem tej instytucji jest wyznaczanie ogólnego kierunku polityki oraz unijnych priorytetów. Członkami Rady Europejskiej są szefowie państw oraz rządów krajów należących do Unii Europejskiej, przewodniczący tej instytucji oraz przewodniczący Komisji Europejskiej. Przewodniczącym Rady Europejskiej jest Charles Michel, a jej siedziba znajduje się w Brukseli. Spotkania odbywają się co najmniej cztery razy do roku, aby wyznaczyć kierunek rozwoju oraz priorytety Unii Europejskiej. Rada Europejska została utworzona w 1974 roku jako forum nieformalne, zaś status formalny uzyskała w 1992 roku. Traktat z Lizbony nadał Radzie Europejskiej status oficjalnej instytucji Unii Europejskiej (Komisja Europejska, 2014).

Trzecią instytucją unijną jest Rada Unii Europejskiej, która reprezentuje głos rządów krajów do niej należących, przyjmuje unijne akty prawne oraz koordynuje politykę Unii Europejskiej. Członkami tej instytucji są ministrowie z państw członkowskich w zależności od omawianego obszaru polityki. W Radzie obowiązuje prezydencja – każdy kraj sprawuje ją przez sześć miesięcy. Odbywa się to na zasadzie rotacji. Siedziba Rady także znajduje się w Brukseli (Komisja Europejska, 2014). Obecnie prezydencję w Radzie sprawują Niemcy, co będą czynić do 31 grudnia 2020 roku (Komisja Europejska, 2018). Aktualnie grupa składa się z Niemiec, Portugalii oraz ze Słowenii (Internet 9).

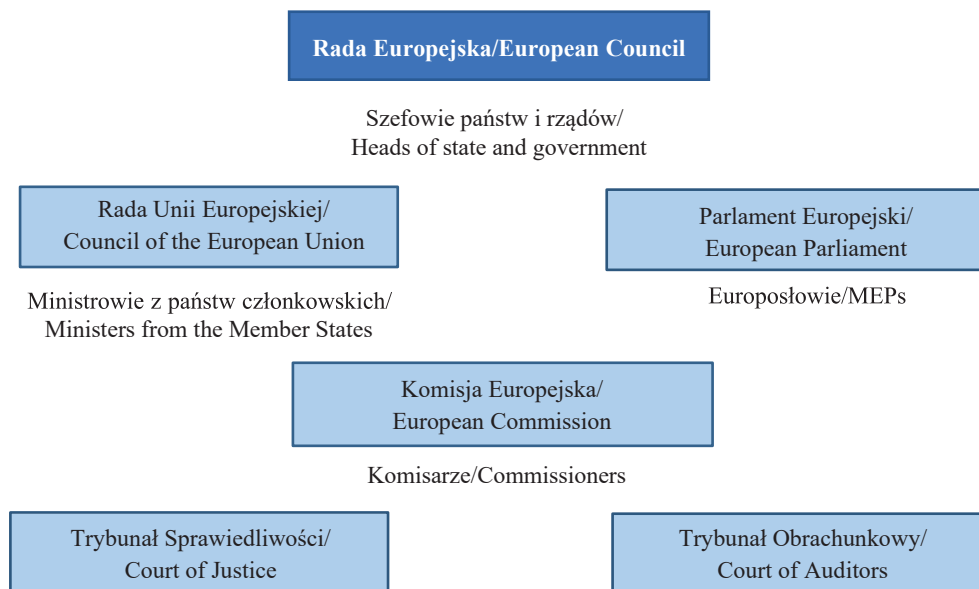
Komisja Europejska wspiera ogólne interesy Unii Europejskiej oraz promuje ją na zewnątrz. Jest organem wykonawczym, który występuje z wnioskami ustawodawczymi, egzekwuje prawo, a także realizuje politykę i wykonuje budżet unijny. Ponadto reprezentuje Unię Europejską na arenie międzynarodowej. Członkami tej instytucji jest Zespół – kolegium komisarzy, składający się po jednym komisarzu z każdego państwa członkowskiego. Przewodniczącą jest obecnie Ursula von der Leyen. Komisja Europejska powstała w 1958 roku, a siedziba znajduje się w Brukseli (Komisja Europejska, 2014).

Unia Europejska ma także swój organ sądowiczy. Jest nim Trybunał Sprawiedliwości Unii Europejskiej. Zadaniem tej instytucji jest zapewnienie jednolitej wykładni prawa Unii Europejskiej we wszystkich państwach członkowskich oraz jego przestrzeganie przez zarówno te kraje, jak i unijne instytucje. W skład Trybunału Sprawiedliwości wchodzi po jednym sędzi z każdego państwa oraz 11 rzeczników generalnych. Natomiast w skład Sądu wchodzi po dwóch sędziów z każdego kraju członkowskiego. Trybunał Sprawiedliwości Unii Europejskiej został założony w 1952 roku, a jego siedziba znajduje się w Luksemburgu (Komisja Europejska, 2014).

Unia Europejska ma również Europejski Bank Centralny, który zarządza wspólną europejską walutą – euro, a także utrzymuje stabilność cen i prowadzi politykę pieniężną i gospodarczą Unii Europejskiej. Prezesem banku jest Christine Lagarde. Członkami są prezesi banków centralnych wszystkich państw Unii Europejskiej, prezes oraz wiceprezes Europejskiego Banku Centralnego. Ta instytucja została powołana w 1998 roku, a jej siedziba znajduje się we Frankfurcie nad Menem (Komisja Europejska, 2014).

Warto także zwrócić uwagę na dwa organy Unii Europejskiej – Europejski Komitet Ekonomiczno-Społeczny oraz Europejski Komitet Regionów. Ten pierwszy, mający siedzibę w Brukseli, jest organem doradczym, który reprezentuje organizacje pracowników i pracodawców, ale także inne grupy interesu. Jego przewodniczącym jest Christa Schweng. Europejski Komitet Ekonomiczno-Społeczny powstał w 1957 roku. W skład tego organu wchodzi 350 członków ze wszystkich państw członkowskich Unii Europejskiej. Z kolei Europejski Komitet Regionów, również mający siedzibę w Brukseli, jest głosem samorządu terytorialnego, którego zadaniem jest reprezentowanie miast i regionów Europy. Powstał w 1994 roku. Jego przewodniczącym jest Apostolos Tzitzikostas. Komitet ma 350 członków; z Polski zasiada w nim 21 osób (Komisja Europejska, 2014).

Na rysunku 2.3 przedstawiono schemat instytucji w Unii Europejskiej.



**Rys. 2.3.** Schemat instytucji

**Fig. 2.3.** Institution diagram

Źródło/Source: opracowanie własne/own study.

### 2.3. Działalność Przedstawicielstwa Komisji Europejskiej w Polsce

Komisja Europejska to jedna z głównych instytucji Unii Europejskiej, która ma za zadanie wspieranie ogólnych interesów Wspólnoty, egzekwowanie prawa unijnego, przekładanie wniosków ustawodawczych, wykonywanie przyjętego unijnego budżetu oraz realizację polityki Unii Europejskiej (Nugent, 2012). Przewodniczącą Komisji Europejskiej jest Ursula von der Leyen, natomiast członkowie to zespół komisarzy – po jednym z każdego państwa należącego do Unii Europejskiej. Siedziba instytucji znajduje się w Brukseli, jednak Komisja Europejska ma swoje delegatury we wszystkich stolicach państw, które należą do Wspólnoty. Ponadto dodatkowo w kilku największych krajach znajdujących się w unijnych strukturach istnieją także przedstawicielstwa regionalne Komisji Europejskiej (Europa.eu (j), b.d.).

W Polsce są dwa przedstawicielstwa Komisji Europejskiej: jedno znajduje się w Warszawie, drugie to Przedstawicielstwo Regionalne Komisji Europejskiej, które mieści się we Wrocławiu. Celem takich delegatur na terenie państwa członkowskiego Unii Europejskiej jest dostarczanie rzetelnych informacji dotyczących Unii Europejskiej zarówno obywatelom, jak i mediom. Drugim istotnym powodem istnienia siedzib Komisji Europejskiej w krajach członkowskich jest przekazywanie do Brukseli informacji o bieżącej sytuacji w państwie, dotyczących kwestii zarówno politycznych, społecznych, jak i gospodarczych.

Struktura Przedstawicielstwa Komisji Europejskiej w Warszawie wygląda następująco:

- Wydział Polityczny.
- Wydział Prasowy.
- Wydział Informacji oraz Komunikacji Społecznej.
- Wydział Informatyczny.
- Wydział Administracyjny.
- Dyrekcja Generalna ds. Tłumaczeń Pisemnych – Biuro Terenowe (Europa.eu (g), b.d.).

Od 2016 roku dyrektorem Przedstawicielstwa Komisji Europejskiej w Warszawie jest dr Marek Prawda. Ponieważ w Polsce funkcjonują dwie delegatury Komisji Europejskiej, istnieje podział na województwa, którymi zajmuje się Warszawa, i na województwa, które są w gestii Wrocławia. Przedstawicielstwo Komisji Europejskiej w Warszawie obsługuje następujące województwa: kujawsko-pomorskie, lubelskie, łódzkie, małopolskie, mazowieckie, podkarpackie, podlaskie, pomorskie, śląskie, świętokrzyskie, warmińsko-mazurskie. Przedstawicielstwo Regionalne Komisji Europejskiej we Wrocławiu zajmuje się bardzo zbliżonymi kwestiami do Przedstawicielstwa Komisji Europejskiej w Warszawie, ale jego działalność obejmuje takie województwa, jak: dolnośląskie, lubuskie, opolskie, wielkopolskie, zachodniopomorskie. Dyrektorem Przedstawicielstwa Regionalnego Komisji Europej-



skiej we Wrocławiu jest Jacek Wasik, który pełni tę funkcję od 2018 roku. Struktura biura we Wrocławiu wygląda następująco:

- specjalistka ds. mediów,
- informacja i komunikacja,
- komunikacja i media,
- sekretariat i administracja (Europa.eu (d), b.d.).

Oba przedstawicielstwa prowadzą szeroką działalność informacyjną, która przybiera różnorakie formy. W każdym biurze odbywają się spotkania ekspertów, na których poruszane są aktualne tematy związane z Unią Europejską, a które są organizowane dla mieszkańców miasta. We Wrocławiu tego rodzaju wydarzenia organizowane są pod nazwą „Z widokiem na...”. Jako przykłady takich wydarzeń można wymienić debatę pn. „Z widokiem na europejski styl życia”, która odbyła się 28 stycznia 2020 roku, „Z widokiem na młodzież”, którą zorganizowano 20 stycznia 2020 roku, czy spotkanie „Z widokiem na nową Komisję Europejską”, które odbyło się 1 października 2019 roku i było poświęcone przesłuchaniu przez Parlament Europejski Janusza Wojciechowskiego, który był polskim kandydatem na komisarza do nowego składu Komisji Europejskiej. Podczas tego wydarzenia na bieżąco było komentowane przesłuchanie Janusza Wojciechowskiego przez ekspertów zaproszonych do Domu Europy we Wrocławiu. W okresie od grudnia 2018 roku do listopada 2019 roku w Domu Europy we Wrocławiu odbyło się 41 wydarzeń, w których łącznie wzięły udział 1623 osoby. Średnio w każdym spotkaniu uczestniczyło 40 osób. Komisja Europejska w Polsce co roku 9 maja organizuje Dzień Europy. We Wrocławiu każdego roku odbywa się piknik europejski, na którym zapewnionych jest wiele atrakcji dla każdej grupy wiekowej. W 2018 roku w Warszawie z okazji Dnia Europy przed budynkiem Przedstawicielstwa Komisji Europejskiej zorganizowano *flash mob* pt. „Ode2Joy Challenge” (Flash mob z okazji Dnia Europy, 2018). Przedstawicielstwo Regionalne Komisji Europejskiej oprócz aktywności prowadzonej we Wrocławiu często wspiera lokalne imprezy, na których rozmawia z mieszkańcami o Unii Europejskiej, zapewnia publikacje, a także organizuje ciekawe konkursy. Przedstawicielstwo Regionalne Komisji Europejskiej we Wrocławiu często jest także patronem honorowym imprez, które odbywają się w tym mieście.

W grudniu 2019 roku Przedstawicielstwo Regionalne Komisji Europejskiej było gościem honorowym na Wrocławskich Targach Dobrych Książek. Wszystkie wydarzenia, które są organizowane przez Komisję Europejską w Polsce, są wyszczególnione na oficjalnej stronie: [https://ec.europa.eu/poland/events\\_pl](https://ec.europa.eu/poland/events_pl). Ponadto Komisja Europejska w Polsce jest także dostępna na Facebooku, Instagramie czy Twitterze.

#### **2.4. Działalność Punktu Informacyjnego Unii Europejskiej**

W każdej stolicy państwa członkowskiego Unii Europejskiej oprócz Przedstawicielstwa Komisji Europejskiej oraz Biura Informacyjnego Parlamentu Europejskiego znajduje się także Punkt Informacyjny Unii Europejskiej. Jego celem jest in-



formowanie obywateli o Unii Europejskiej. Każda osoba, która ma jakiegokolwiek wątpliwości związane ze Wspólnotą, może skorzystać z wiedzy pracowników o zagadnieniach dotyczących Unii. W Punkcie Informacyjnym Unii Europejskiej zainteresowane osoby mogą znaleźć również darmowe publikacje poświęcone organizacji międzynarodowej, które są wydawane przez Urząd Publikacji Unii Europejskiej (<https://op.europa.eu/pl/home>). Siedziba urzędu mieści się w Luksemburgu i jest on organem międzyinstytucjonalnym. Głównym zadaniem Urzędu Publikacji Unii Europejskiej jest wydawanie oraz rozpowszechnianie materiałów w wersji zarówno papierowej, jak i elektronicznej, a także zarządzanie stronami internetowymi, takimi jak: EUR-Lex, Portal Otwartych Danych UE, Publikacje UE, TED (Tenders Electronic Daily), CORDIS (Wspólnotowy Serwis Informacyjny Badań i Rozwoju) (Europa.eu (c), b.d.).

Działalność punktów informacyjnych Unii Europejskiej w Warszawie i we Wrocławiu polega na informowaniu obywateli o Unii Europejskiej i odpowiadaniu na ich pytania związane z tematyką europejską, zadane przez zainteresowanych osobiście, mailowo lub telefonicznie. Pracownicy punktów prowadzą również tzw. lekcje europejskie dla szkół podstawowych oraz ponadpodstawowych, a także szkolenia dotyczące Unii Europejskiej. Omawiane placówki oferują studentom możliwość odbycia praktyk. Punkt Informacyjny Unii Europejskiej we Wrocławiu istnieje od 2011 roku.

Przewodnicy turystyczni powinni mieć podstawowe informacje dotyczące Unii Europejskiej oraz wiedzę na temat funkcji, jaką pełni Przedstawicielstwo Regionalne Komisji Europejskiej we Wrocławiu i Punkt Informacyjny Unii Europejskiej w kształtowaniu wiedzy o Unii Europejskiej. Istnienie takich miejsc w państwie członkowskim Unii Europejskiej daje obywatelom możliwość zdobycia rzetelnych informacji o Unii Europejskiej. Przewodnicy turystyczni mogą zachęcać odwiedzające Wrocław grupy młodzieżowe do wzięcia udziału w warsztatach europejskich i skorzystania z materiałów edukacyjnych, które są oferowane przez Urząd Publikacji Unii Europejskiej.

Organizatorzy ruchu turystycznego mogą wprowadzić do planu wycieczek we Wrocławiu bądź w Warszawie odwiedzenie Punktu Informacyjnego Unii Europejskiej, co może być ciekawym elementem wycieczki, dzięki któremu uczestnicy poszerzą wiedzę. Przy organizacji tego rodzaju wycieczek edukacyjnych wiedza jest niezbędna, aby przygotować grupę do aktywnego w nich uczestniczenia.

Organizowanie różnorodnych debat dotyczących bieżących problemów Unii Europejskiej pozwala ich uczestnikom uzyskać rzetelne informacje i dane. Organizowanie takich debat daje możliwość wymiany poglądów między odbiorcą informacji i ekspertem, a nawet między odbiorcą i odbiorcą. Wrocław, jako jedno z kilku miast europejskich, które nie jest stolicą państwa, może się poszczycić faktem, że funkcjonuje w nim Dom Europy – miejsce, gdzie można zarówno uzyskać aktualne informacje o Unii Europejskiej, jak i poznać historyczne aspekty powstania organizacji międzynarodowej. W czasach, gdy pojawia się tak wiele fake newsów

o Unii Europejskiej, funkcjonowanie w mieście miejsca, do którego można się zgłosić z wątpliwościami, jest bardzo dużym ułatwieniem w szerzeniu zweryfikowanych i rzetelnych informacji. Pracownicy Punktu Informacyjnego Unii Europejskiej we Wrocławiu walczą z dezinformacją dotyczącą Unii Europejskiej przez udzielanie zainteresowanym kompetentnych informacji na jej temat czy polecanie strony internetowej <https://euvsdisinfo.eu> lub dołączenia do grupy „Wojownicy Klawiatury”, której członkowie – wolontariusze – mierzą się z funkcjonującymi w Internecie nieprawdziwymi informacjami dotyczącymi Unii Europejskiej.

## 2.5. Podsumowanie i wnioski

Przedstawicielstwo Regionalne Komisji Europejskiej oraz Punkt Informacyjny Unii Europejskiej we Wrocławiu pozwala na dotarcie do grup turystycznych, przewodników, pilotów oraz mieszkańców z rzetelnymi oraz bieżącymi informacjami dotyczącymi Unii Europejskiej. Dla miasta, w którym znajdują się oba biura, a nie jest stolicą państwa, jest to prestiż i promocja miasta. Główną rolą obu miejsc jest edukacja i dostarczanie rzetelnych informacji o Unii Europejskiej oraz poszerzanie wiedzy odwiedzających je osób.

\* \* \*

Unia Europejska dzięki działalności swoich przedstawicielstw dociera do obywateli państw członkowskich z rzetelnymi informacjami jej dotyczącymi oraz zapobiega szerzeniu dezinformacji w krajach do niej należących. Przedstawicielstwo Regionalne Komisji Europejskiej we Wrocławiu oraz Punkt Informacyjny Unii Europejskiej we Wrocławiu odgrywają ważną rolę w procesie kształtowania wiedzy o Unii Europejskiej przez organizowanie szkoleń, debat czy warsztatów europejskich dla mieszkańców Wrocławia.

# 3

## Historia dolnośląskiego leśnictwa. Wybór

---

### *History of forestry in Lower Silesia. Selection*

Wojciech Mazur\*

Historia narodów, grup etnicznych, miejscowości, a także grup zawodowych składa się z faktów. By opisać minione czasy, ludzie dobierają odpowiednie fakty, dokonując interpretacji historii, i tworzą z nich tzw. prawdy historyczne, które są bliższe legendom, a ich zadaniem jest przedstawienie swojej grupy w sposób pozytywny. Przygotowując prezentację na temat historii dolnośląskiego leśnictwa, autor starał się unikać takich wyborów. Mimo to sam wybór źródeł do prezentacji może być krytykowany, zwłaszcza że z zawodu autor jest leśnikiem, a z zamiłowania – przyrodnikiem, a nie historykiem. Postanowiono jednak dokonać pewnej skróconej analizy rozwoju leśnictwa na Dolnym Śląsku. Wcześniej w dość obszernych monografiach zrobili to Albrecht Milnik, Bernard Konca, Aleksander Leśniczak. Innymi źródłami poświęconymi tej tematyce były tzw. elaboraty planów urządzania lasu, a w szczególności nadleśnictw: Kamienna Góra, Łądek-Zdrój, Szklarska Poręba, Śnieżka, Świeradów, opracowania pracowników Zespołu Ochrony Lasu we Wrocławiu, Wydziału Ochrony Lasu Regionalnej Dyrekcji Lasów Państwowych we Wrocławiu, w tym opracowania własne autora rozdziału.

Niniejsze rozważania podzielono na podrozdziały odwołujące się do wspomnianych książek, zestawień statystycznych i ludzkich historii pozornie ze sobą niezwiązanych, układających się w ciąg zdarzeń, a w konsekwencji – mozaikę zdarzeń opisujących historię dolnośląskich lasów – rozumianych jako krajobrazowy obiekt przyrodniczy na trwale związany z losami ludzi.

W prezentowanym rozdziale przez lasy dolnośląskie rozumie się obszar lasów rosnących w granicach administracyjnych Regionalnej Dyrekcji Lasów Państwowych (RDLP) we Wrocławiu. Takie założenie wydawało się uzasadnione ze względu na aktualny podział administracji leśnej w Polsce, ale jednocześnie zmusiło do zonglowania danymi historycznymi, które dotyczyły obszaru znacznie większego niż powierzchnia RDLP czy też województwa dolnośląskiego. Obecnie dane statystyczne dotyczące powierzchni, wieku oraz zasobności lasów w drewno są zebrane w Banku Danych o Lasach, z którego można wygenerować informacje w układzie województw lub regionalnych dyrekcji. Dane statystyczne zestawiane wewnątrz

---

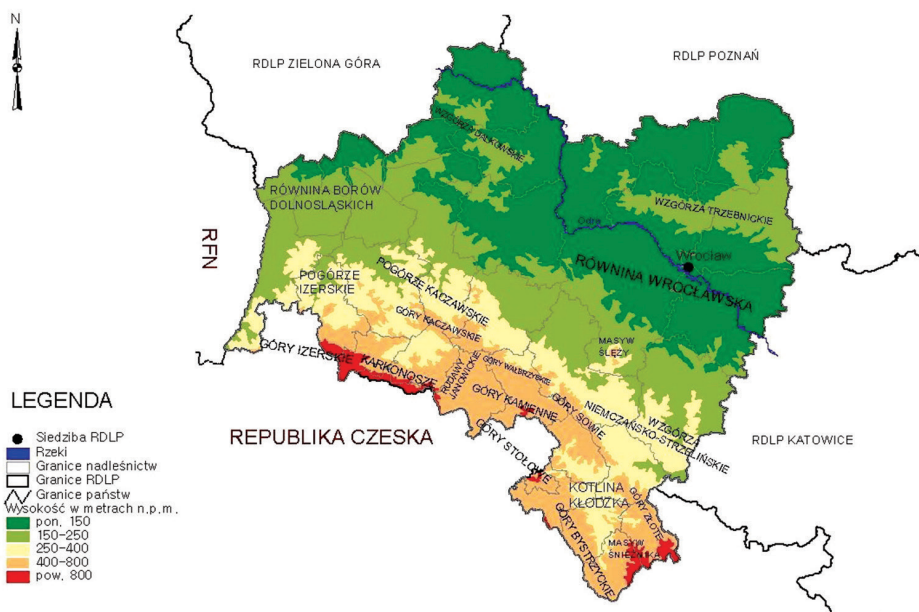
\* Stowarzyszenie Inżynierów i Techników Leśnictwa i Drzewnictwa.

Lasów Państwowych, dotyczące np. wielkości pozyskanego drewna, liczby pożarów, pojawiających się corocznie szkód powodowanych przez czynniki biotyczne lub abiotyczne, zbierane są zgodnie z podziałem powierzchniowym obowiązującym w Lasach Państwowych i nie pokrywają się z granicami podziału administracyjnego kraju. Niemniej starano się, przez dane historyczne i teraźniejsze, niczym reflektorem rozświetlić mroki historii i dzięki powstałemu w ten sposób światłu przyrównać je do teraźniejszości, odpowiadając na pytania:

- Jak zmieniała się lesistość Dolnego Śląska na przestrzeni ok. 200-letniej planowej gospodarki leśnej?
- Jak planowa gospodarka leśna wpłynęła na stan bioróżnorodności dolnośląskich lasów?
- Jakie katastrofy zdarzały się w lasach i czy gospodarka leśna je ograniczyła?

### 3.1. Dane statystyczno-historyczne

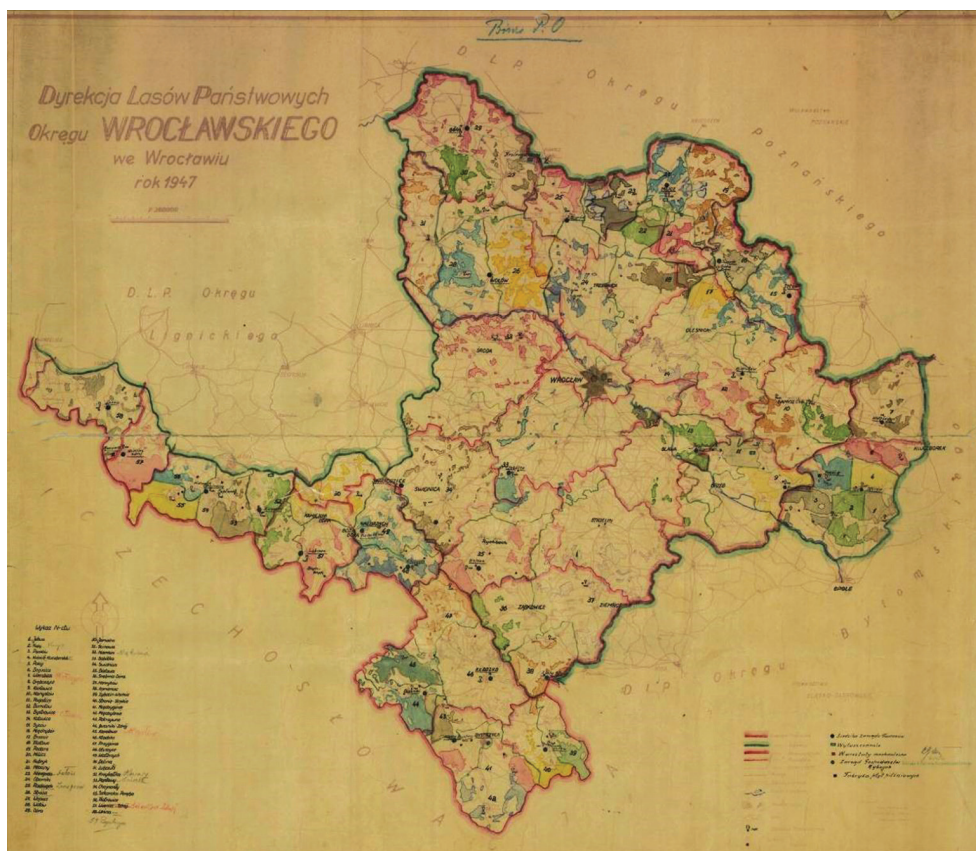
W skład RDLP we Wrocławiu wchodzi 33 nadleśnictwa, które zarządzają lasami na powierzchni 527 187,17 ha, pozostałe 40 566,27 ha to własność prywatna (19 653,97 ha) oraz pozostała własność publiczna (20 912,30 ha, z czego w parkach narodowych – 10 027,14 ha). Zasięg terytorialny RDLP przedstawiono na mapie 3.1.



**Mapa 3.1.** Regionalna Dyrekcja Lasów Państwowych we Wrocławiu. Mapa fizyczna  
**Map 3.1.** Regional Directorate of State Forests in Wrocław. Physical map

Źródło/Source: (Tomalski i Zięba, 2010).

Zasięg terytorialny Regionalnej Dyrekcji Lasów Państwowych we Wrocławiu na przestrzeni lat ulegał zmianie. Granice przedstawione na mapie 3.1 są stałe od połowy lat 50. XX wieku. W okresie tworzenia administracji leśnej na tzw. Ziemiach Odzyskanych granice zasięgów administracyjnych poszczególnych zarządów były różne, co obrazują fot. 3.2 i 3.3 podziału administracyjnego Dyrekcji Lasów Państwowych Okręgu Wrocławskiego we Wrocławiu z lat 1947 i 1955.



**Mapa 3.2.** Mapa podziału administracyjnego Dyrekcji Lasów Państwowych Okręgu Wrocławskiego we Wrocławiu w 1947 roku

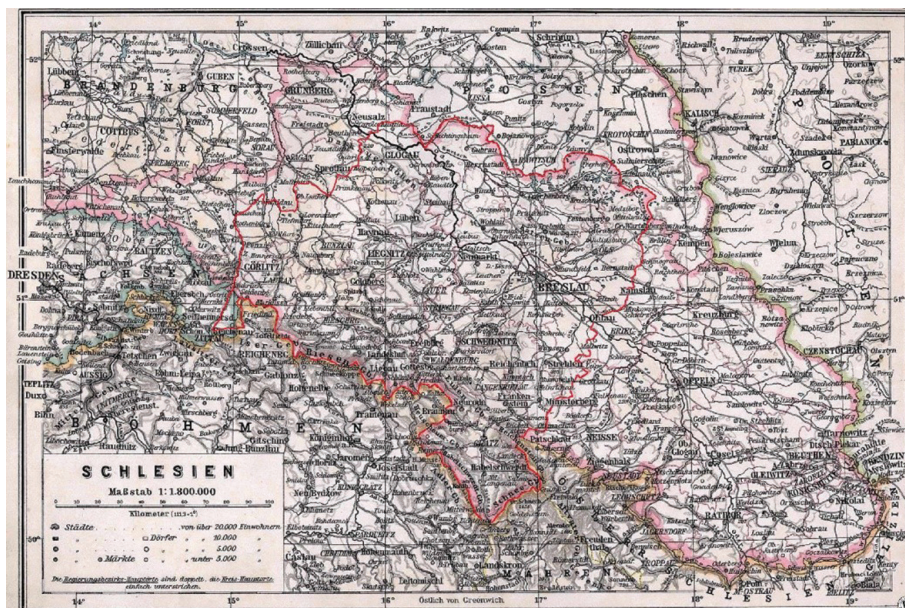
**Map 3.2.** Map of the administrative division of the State Forests Directorate of the Wrocław District in Wrocław in 1947

Źródło/Source: ze zbiorów Archiwum Regionalnej Dyrekcji Lasów Państwowych we Wrocławiu/from the collection of Archive of the Regional Directorate of State Forests in Wrocław.

Z danych archiwalnych wynika, że w 1852 roku leśne okręgi wrocławski i legnicki zajmowały łącznie powierzchnię 2 679 200 ha, z tego lasy porastały powierzchnią 590 378 ha, co stanowiło 22%, w 1867 roku powierzchnia lasu zajmo-







**Mapa 3.4.** Mapa zasięgu administracyjnego lasów Śląska z 1905 roku z dorysowaną granicą województwa dolnośląskiego

**Map 3.4.** Map of the administrative range of forests in Silesia from 1905 with the border of the Dolnośląskie Voivodeship drawn in

Źródło/Source: (e-dolnyslask.info, b.d.).

**Tabela 3.1.** Porównanie leśistości w zasięgach administracyjnych w latach 1852-2019

**Table 3.1.** Comparison of forest cover in administrative ranges in the years 1852-2019

Dane z roku/ Data for the year	Nazwa obszaru/ Area name	Powierzchnia zasięgu administracyjnego (ha)/ Administrative area (ha)	Powierzchnia leśna (ha)/ Forest area (ha)	Lesistość (%)/ Forest cover (%)
1852	Wrocław i Głogów	2 679 200	590 378	22,0
1867	Wrocław i Głogów	2 649 803	767 283	28,9
1914	Wrocław i Legnica	2 649 803	758 384	28,6
1936	Wrocław i Legnica	2 549 803	761 381	29,8
1945	Województwa/Provinces Jeleniogórskie, Legnickie, Wałbrzyskie, Wrocławskie	1 994 674	539 844	27,1
2019	Województwo Dolnośląskie	1 994 674	595 054	29,8

Źródło/Source: opracowanie własne na podstawie/own study based on (Milnik, 2010; Konca i Leśniczak, 2010).

Obecna powierzchnia administracyjna RDLP we Wrocławiu to 1 898 841 ha, z czego powierzchnia leśna, niezależnie od własności, wynosi 567 753 ha, co daje 29,9% lesistości. Porównania zmian powierzchni leśnej (lesistości) w poszczególnych układach administracyjnych Dolnego Śląska przedstawiono w tab. 3.1.

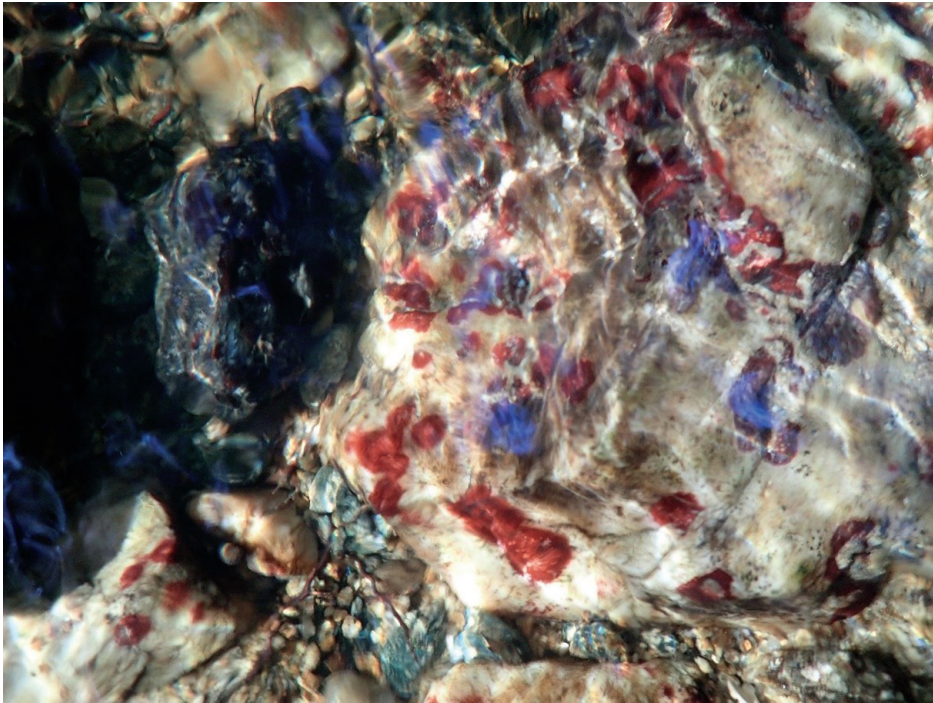
### 3.2. Bioróżnorodność

W niniejszym podrozdziale nie omówiono dokładnie bioróżnorodności w rozumieniu sumy gatunków i ekosystemów istniejących na Dolnym Śląsku. Zamierzeniem autora było jedynie zasygnalizowanie i przytoczenie pewnych faktów, które mogą wskazywać, że w XIX wieku zróżnicowanie gatunkowe na Dolnym Śląsku mogło być niższe od obecnego. Na rynku księgarskim pojawiło się ostatnio sporo literatury popularnonaukowej na temat odkryć przyrodniczych czy biografii popularnych przyrodników, np. Branda Heinricha czy Davida Attenborough. Z lektury prac tych dwóch autorów wynika, że koniec XIX wieku i pierwsza połowa XX wieku to okres spisywania gatunków i ich gremialnego odławiania z natury na potrzeby tworzenia kolekcji muzealnych lub wystawienniczych w ogrodach zoologicznych. Jest to też okres, w którym zaczęto zwracać uwagę na spustoszenia, jakie gospodarka człowieka może poczynić w krajobrazie i przyrodzie ożywionej.

Z historycznych źródeł wynika, że w XIX wieku i na początku XX wieku Dolny Śląsk był ważnym ośrodkiem przemysłowym i rolniczym. Skutkowało to małą dbałością o walory przyrodnicze, na co pod koniec XIX wieku zaczęli zwracać uwagę leśnicy i przyrodnicy, m.in. Wilhelm Wetekamp (1859-1945). 30 marca 1898 roku ten mający wykształcenie nauczycielskie poseł do sejmu Pruskiego wygłosił płomienne przemówienie na temat potrzeby ochrony przyrody i krajobrazu coraz powszechniej niszczonego na Dolnym Śląsku. Mówił w nim o konieczności podjęcia działań w kierunku ochrony roślin, zwierząt i krajobrazu. Był to polityczny zacznik do zmian i powołania 23 października 1907 roku Prowincjonalnego Komitetu Ochrony Przyrody w Prusach. W 1907 roku powołano pierwsze pomniki przyrody – głązy narzutowe, stare drzewa, a również drzewostany, jak np. las sosnowo-świerkowo-jodłowy u źródeł rzeki Chrząstawy. W roku 1909 ochroną objęto Ślężę i północny stok Gór Sowich. Do 1926 roku istniało sześć rezerwatów przyrody. Taka ich liczba utrzymana była do zakończenia II wojny światowej. Były to rezerваты: torfowisko pod Zieleńcem, Mały Śnieżny Kocioł w Karkonoszach, Błyszcz, Ponikwa, Czocha koło Kunic, strumień w masywie Ślęży ze stanowiskiem *Hildenbrandia rivularis* (Milnik, 2010) (stanowisko tego krasnorostu istnieje do dziś i jest chronione jako pomnik przyrody „Krasnorost”) (fot. 3.1).

Wykaz rezerwatów przyrody na Dolnym Śląsku, pozostałe formy przyrody oraz liczbę i powierzchnię stref ochrony gatunkowej zestawiono w tab. 3.2-3.4.





**Fot. 3.1.** *Hildenbrandia rivularis* na chronionym strumieniu masywu Ślęży  
**Photo 3.1.** *Hildenbrandia rivularis* on a protected stream of the Ślęża Massif

Źródło/Source: ze zbiorów własnych autora/from the author's own collection.

**Tabela 3.2.** Wykaz rezerwatów przyrody na Dolnym Śląsku według rodzaju rezerwatu  
**Table 3.2.** List of nature reserves in Lower Silesia by type of reserve

Rodzaj rezerwatu/A kind of reserve	Liczba/Number	Powierzchnia ogółem (ha)/ Total area (ha)
Florystyczny/Floristic	10	359,47
Torfowiskowe/Peat bogs	7	856,04
Przyrody nieożywionej/Inanimate nature	4	113,56
Krajobrazowe/Landscaping	1	2,75
Fałnistyczne/False	4	1581,09
Wodne/Water	2	123,47
Leśne/Forest	39	2818,7
Razem/Summary	67	5855,08

Źródło/Source: opracowanie własne/own study.

**Tabela 3.3.** Pozostałe formy ochrony przyrody**Table 3.3.** Other forms of nature protection

Forma ochrony/Form of protection	Liczba/Number	Powierzchnia (ha)/ Area (ha)
Parki krajobrazowe/Landscape parks*	12	125 347,49
Pomniki przyrody/Monuments of nature*	323	–
Stanowiska dokumentacyjne/Documentation positions*	2	–
Użytki ekologiczne/Ecological lands*	104	1 922,27
Zespoły przyrodniczo-krajobrazowe/Nature and landscape complexes*	11	587,69
Parki narodowe/National parks	2	12 298,71

\* Na terenach administrowanych przez Lasy Państwowe/In the areas administered by the State Forests.

Źródło/Source: opracowanie własne/own study.

**Tabela 3.4.** Liczba i powierzchnia stref ochrony gatunkowej**Table 3.4.** Number and area of species protection zones

Gatunek/Species	Liczba stref/ Number of zones	Powierzchnia stref (ha)/ Area of zones (ha)
Bielik/Bald eagle	47	2406,04
Kania czarna/Black kite	10	436,22
Kania ruda/Red kite	5	178,03
Puchacz/Eagle owl	6	237,57
Bocian czarny/Black stork	30	1133,19
Głuszc/Capercaillie	6	891,34
Cietrzew/Black grouse	13	2369,75
Razem pow. stref/Total area zones	117	6518,95

Źródło/Source: opracowanie własne/own study.

Stan przyrody Dolnego Śląska z okresu przedwojennego był dość opłakany. Po-daje się, że w 1874 roku w okolicach Klikowa zabito ostatniego wilka (Mielnik, 2010); aktualnie populacja szacowana jest na ponad 100 sztuk (kilkanaście watah), w tym jedna wataha żyje w okolicy Oleśnicy Śląskiej.

Populacja bobra europejskiego została zlikwidowana pod koniec XVIII wieku. Ostatnie bobry odstrzelono w 1778 roku nad Odrą w okolicach Brzegu i w 1787 roku nad Nysą Łużycką koło Zgorzelca (Milnik, 2010). Obecnie gatunek ten reprezentowany jest na niemal każdym cieku Dolnego Śląska – to sukces działań Lasów Państwowych, które podjęły się reintrodukcji prowadzonej w latach 1996-2006.

Na Dolny Śląsk przenoszono bobry z województwa podlaskiego. Stanowiska czapli siwej, bociana czarnego i kormorana były znane tylko z kilku stanowisk. Obecnie na Dolnym Śląsku leśnicy borykają się z poważnym zagrożeniem wyginięcia głuszca i cietrzewia.

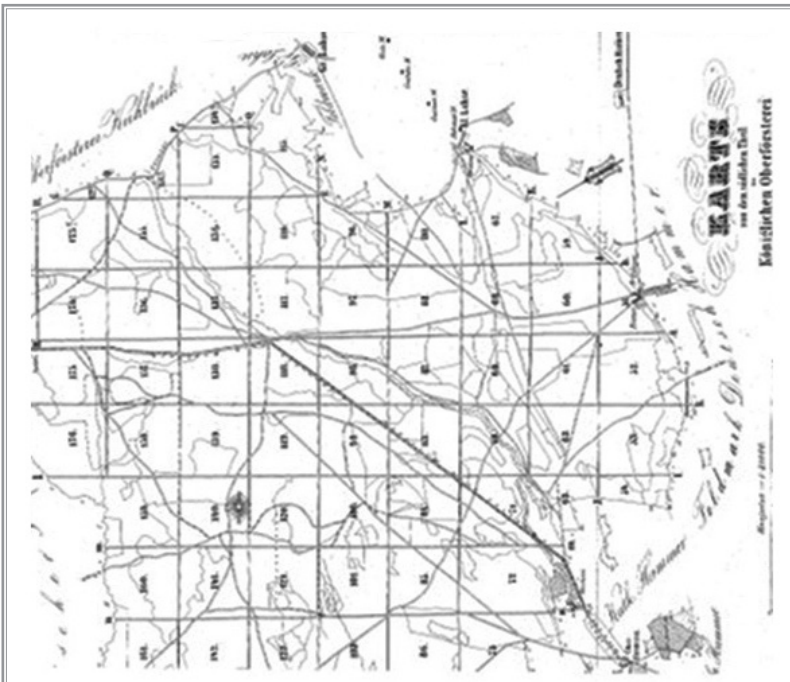
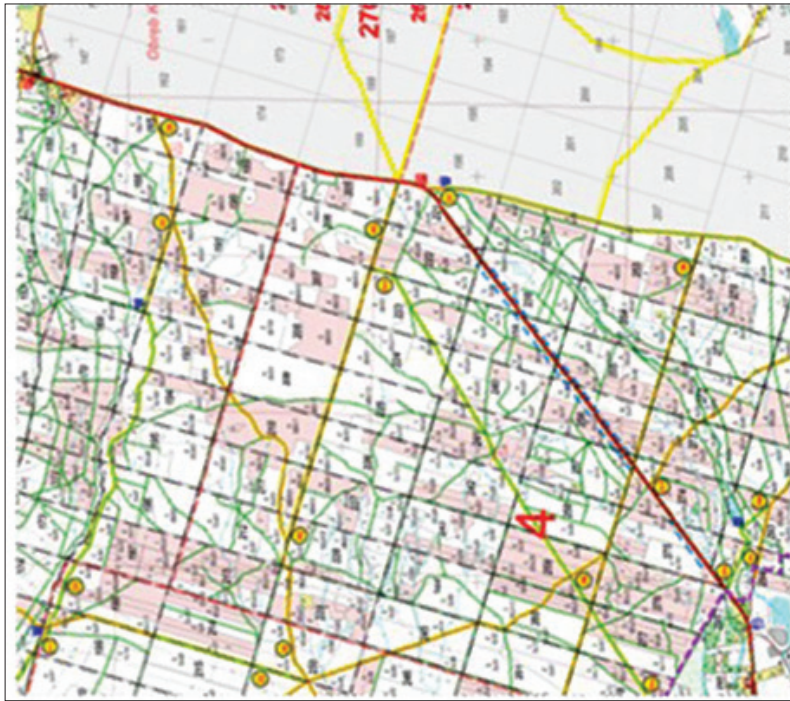
Aktualnie liczbę cietrzewi w dolnośląskiej części Borów Dolnośląskich szacuje się na ok. 30 osobników, a głuszca – na 120. W 1869 roku w zasięgu terytorialnym obecnej RDLP liczebność kogutów cietrzewia wynosiła 72 szt., a kogutów głuszca – 131 szt. W 1873 roku pogłowie głuszca w Borach Dolnośląskich określono na 213 kogutów i 623 kury (Milnik, 2010). Liczebności te dowodzą, że ówczesna populacja głuszca w Borach Dolnośląskich była stabilna. Czynną ochronę głuszca i cietrzewia pilotuje Janusz Kobielski, nadleśniczy nadleśnictwa Ruszów.

### 3.3. Planowanie gospodarki leśnej i powołanie do życia „trwałość gospodarki leśnej”

Po wojnach śląskich w latach 1740-1763 Śląsk trafił we władanie Prus. Mimo działań podjętych przez króla Prus Fryderyka II mających na celu ochronę lasów przed zniszczeniem podczas powojennej odbudowy Śląska podlegały one eksploatacji i dewastacji. Działaniami zapobiegającymi ich niszczeniu miały być mechanizmy finansowe – polityka kredytowa tzw. *Schlesische Landschaft*. Polegała ona m.in. na udzielaniu kredytów pod zastaw lasów. Teoretycznie pozwalało to na kontrolowanie przez króla wycinek prowadzonych przez właścicieli leśnych. W okresie tym zarządzano również katalogowanie lasów. W latach 1764-1790 powstały pierwsze mapy leśne, pojawiły się pierwsze oceny stanu lasów oraz przepisy dotyczące prowadzenia trwałej gospodarki leśnej. Przyjęto wówczas zasady podziału powierzchniowego lasów polegające na dzieleniu lasu na tzw. oddziały, które parcelowano na pododdziały. Utrzymały się one do dziś. Często przyjęty XIX-wieczny podział powierzchniowy jest zauważalny na mapach współczesnych (mapa 3.5).

2 grudnia 1750 roku wydano w Berlinie „Zasady użytkowania lasów regulujące gospodarkę drewnem, wypas i prowadzenie łowiectwa na suwerennym terytorium księstwa śląskiego oraz hrabstwa Glatz (kłodzkiego)”, które sześć lat później, tj. 19 kwietnia 1756 roku, uzupełniono i nadano im tytuł „Nowe poprawione i uzupełnione zasady użytkowania lasów regulujące wykorzystanie drewna, wypas i gospodarkę łowiecką”. Dokument ten miał za zadanie uregulowanie sposobu pozyskiwania drewna w lasach wszystkich własności.

Kompletny spis obszarów leśnych Borów Dolnośląskich zakończono w 1823 roku, co Pruskie Towarzystwo Leśne w roku 1859 upamiętniło obeliskiem (fot. 3.2). Ten pamiątkowy kamień był jeszcze w 2015 roku w miejscu jego posadowienia. Obecnie nie można go odnaleźć.



**Mapa 3.5.** Fragmenty map leśnych okolic Milicza z lat 1849 i 2016; podział przestrzenny jest wyraźnie zachowany  
**Map 3.5.** Fragments of forest maps of the vicinity of Milicz from 1849 and 2016, the spatial division is clearly preserved

Źródło/Source: (Milińsk, 2010).





**Fot. 3.2.** Pamiątkowy obelisk z 1859 roku wzniesiony na pamiątkę zakończenia spisu leśnego Borów Dolnośląskich

**Photo 3.12.** A memorial obelisk from 1859 erected to commemorate the end of the forest census of Bory Dolnośląskie

Źródło/Source: (Milnik, 2010).

### 3.4. Kalendarium leśnych katastrof

#### Pożary

XIX w.:

1870 – dwa kłęskowe pożary – 500 i 447 ha, nadleśnictwo Przemków,

1877 – pożar kłęskowy – 600 ha – nadleśnictwo Przemków,

1882 – pożar kłęskowy – 750 ha – nadleśnictwo Przemków,

1904 – największy pożar na Dolnym Śląsku – 4559 ha – nadleśnictwa Przemków (4210 ha), Chocianów (133 ha), Bolesławiec (103 ha).

XX w.:

1960 – pożar kłęskowy – 800 ha – nadleśnictwo Chocianów,

1983 – pożar kłęskowy – 1382 ha – nadleśnictwo Chocianów,

1989 – pożar kłęskowy – 141 ha – nadleśnictwo Chocianów,

1990 – pożar kłęskowy 1122 ha – nadleśnictwo Chocianów,

1992 – 500 ha – nadleśnictw Oborniki Śląskie (350 ha) i Wołów (150 ha).

**Wiatr**

XIX w.:

1868 – 7 i 11 listopada – Wzgórza Kłodzkie – ponad 250 tys. m<sup>3</sup>.

XX w.:

1902 – Ołdrzychowice Kłodzkie, Puszcza Zgorzelecka – 167 tys. m<sup>3</sup>,

1909 – 13 i 17 listopada – Puszcza Zgorzelecka i Wzgórza Kłodzkie – 211,5 tys. m<sup>3</sup>,

1918 – 7 listopada i 29 grudnia – Puszcza Zgorzelecka – 240 tys. m<sup>3</sup>,

1921 – listopad-grudzień – Wzgórza Kłodzkie – 285 tys. m<sup>3</sup>,

1922 – 15 sierpnia – Wzgórza Kłodzkie – 85 tys. m<sup>3</sup>,

1930 – 27 października – Wzgórza Kłodzkie – 450 tys. m<sup>3</sup>.

XXI w.:

2007 – 18-19 stycznia – huragan Cyryl – 1684 tys. m<sup>3</sup>,

2008 – 29 lutego – huragan Emma – nadleśnictwo Kamienna Góra – 50 tys. m<sup>3</sup>,

2009 – 23 lipca – uszkodzone zostają drzewostany na pow. 1927 ha w nadleśnictwach: Wołów – 345 tys. m<sup>3</sup>, Legnica – 220 tys. m<sup>3</sup>, Żmigród – 78 tys. m<sup>3</sup>, Milicz – 25 tys. m<sup>3</sup>.

**Susza**

2015 – 7350 ha,

2016 – 36 366 ha,

2017 – 12 682 ha,

2018 – 20 700 ha,

2019 – 31 851 ha.

**Powódzie**

1997-1998 – kłęskowe powódzie na Dolnym Śląsku (zalaniu uległo 20 tys. ha lasów, wycięto 93 tys. m<sup>3</sup> posusz, wylesiono 902 ha lasów; straty oszacowano na 102 mln zł).

**Kłęska ekologiczna w Sudetach**

W latach 80. XX w. na terenie gór i Pogórza Sudeckiego na skutek kwaśnych deszczy zapoczątkowana została choroba spiralna lasu, która w latach 1977-1981 doprowadziła do kłęski ekologicznej. W jej wyniku zrębami zupełnymi pozyskano 2118 tys. m<sup>3</sup> drewna, wycinając las z powierzchni 13,3 tys. ha. Ogólna wielkość cięć sanitarnych w Sudetach z przyczyn kłęski osiągnęła 11 mln m<sup>3</sup> lasów. Całość wyciętych lasów ostatecznie odnowiono, a zakończenie usuwania skutków kłęski zakończono w 1996 roku.

Dane źródłowe dotyczące gospodarki leśnej z przed II wojny światowej przez długie lata pozostawały rozproszone. W jednolitą całość zebrał je Milnik (2010) w opracowaniu pt. „Kraj jak liść dębu”. Opracowanie to jest na tyle dokładne i przej-

rzyste, że dało możliwości porównywania danych statystycznych zawartych w tym opracowaniu z danymi będącymi w zasobach Regionalnej Dyrekcji Lasów Państwowych we Wrocławiu. Na podstawie tych porównań można stwierdzić, że ilość lasów na Dolnym Śląsku była najniższa po okresie wojen śląskich i wynosiła zaledwie 22%, a także po II wojnie światowej, kiedy wynosiła 27,1%. Aktualnie lesistość wynosi 29,9%; jest taka sama jak w 1936 roku i jest najwyższa od 200 lat.

Stan zasobów przyrodniczych chroniony jest obecnie w wielu formach, a liczba gatunków rzadkich w XIX wieku jest obecnie w dobrym i bardzo dobrym stanie zachowania, z wyjątkiem populacji cietrzewia i głuszca.

Katastrofy przyrodnicze wywoływane czynnikami abiotycznymi, takimi jak: wiatr, powódź, pożary, niezmiennie dotyczą lasy Dolnego Śląska. Z tych czynników faktorem najbardziej zależnym od ludzi są pożary. Ponad 95% z nich powstaje na skutek podpażeń i nieostrożnego obchodzenia się z ogniem. Powierzchnia pożarów zmniejsza się na skutek lepszego ich wykrywania i używania do ich gaszenia samolotów. Ostatnimi laty na niespotykaną skalę obserwuje się w dolnośląskich lasach szkody powodowane przez brak wody. Efektem suszy są gradacyjne wystąpienia korników powodujących obumieranie ok. 1 mln m<sup>3</sup> drzew rocznie.

Należy stwierdzić, że zapoczątkowane jeszcze przez pruskich urzędników idee zachowania trwałości lasu i wprowadzone później koncepcje powiązania gospodarki leśnej z ochroną krajobrazu uzyskały status ustawowych rozwiązań, które gwarantują prowadzenie gospodarki leśnej z poszanowaniem walorów przyrodniczych.

### 3.5. Podsumowanie i wnioski

Podstawę pracy przewodnickiej powinno stanowić przyswojenie przedstawionej w dalszym wywodzie wiedzy na temat historii lasów na Dolnym Śląsku – schematu, który w trakcie pracy z różnymi grupami turystycznymi można poszerzać o liczne, cenne informacje zawarte w opracowaniu. Istotna wydaje się informacja, że planowa, oparta na podstawach naukowych gospodarka leśna w Europie trwa ok. 200 lat, a jej kolebką jest Dolny Śląsk. To tu rozpoczęto pierwsze tzw. spisy leśne, których celem było opisanie stanu majątkowego lasów będących we władaniu możnowładców, lokalnych samorządów, dóbr kościelnych. Na Dolnym Śląsku król Prus Fryderyk II wprowadził ograniczenia w eksploatacji lasów, m.in. w tym celu zakładając instytucję kredytową tzw. *Schlesische Landschaft*, i wprowadził zasadę trwałości zagospodarowania lasu. Propagowane przez niego idee w udoskonalonej formie funkcjonują do dziś i przejęte zostały w całej Europie. Wspomniane przedsięwzięcia na Dolnym Śląsku były efektem procesu odbudowy zniszczeń po wojnach śląskich (które z przerwami trwały od roku 1740 do roku 1763). W końcu to dzięki wrocławianinowi Wilhelmowi Wetekampowi w sposób instytucjonalny zainteresowano się ochroną przyrody, co dało podwaliny do stworzenia 23 października 1907 roku na Dolnym Śląsku pierwszego w Prusach urzędu ds. ochrony przyrody – prowincjonalnego centrum dla ochrony pomników przyrody. W roku 1945, po zakończeniu

II wojny światowej, lasy Dolnego Śląska przeszły pod administrację Lasów Państwowych i rozpoczął się proces tworzenia struktur administracyjnych, ponownego opisu lasów i ich odnawiania ze zniszczeń wojennych.

Historia lasów Dolnego Śląska to również ciąg różnego rodzaju katastrof związanych z anomaliami klimatycznymi, pożarami i pojawieniem się gradacji owadów liściożernych, wskutek czego zmieniała się lesistość Dolnego Śląska na przestrzeni ok. 200-letniej planowej gospodarki leśnej.

\* \* \*

Dokładne i wiarygodne opisanie rozwoju leśnictwa i lesistości Dolnego Śląska jest niezwykle trudne, co wynika z aspektów historycznych oraz małej dostępności do danych źródłowych. Najprecyzyjniejszą metodyką określenia lesistości na przestrzeni XIX i początku XXI w. powinna być analiza map, które od początku XIX w. charakteryzowały się dużą dokładnością.

Bioróżnorodność Dolnego Śląska opisywana w analizowanych opracowaniach za pomocą ilości i dostępności zwierzyny łownej oraz obecnie chronionych ptaków (czapla siwa, bielik) lub ssaków (wilk, bóbr) wskazuje, że bioróżnorodność tych grup zwierząt znacznie się poprawiła. Jest to skutkiem zmiany podejścia ludzi do świata przyrody i docenieniu jej walorów, co poskutkowało powołaniem do życia różnych form ochrony przyrody.

Planową gospodarkę leśną na Dolnym Śląsku rozpoczęto pod koniec XVIII w., mimo to planowane działania gospodarcze w lasach weryfikowane są zjawiskami klęskowymi często pojawiającymi się w dolnośląskich lasach.



# 4

## Znajomość uwarunkowań kulturowych w doskonaleniu jakości pracy przewodnickiej

---

### *Knowledge of cultural conditions in improving the quality of guiding work*

Danuta Lesiów, Tomasz Lesiów\*

Metodyka prowadzenia wycieczek jest ważnym ogniwem w osiągnięciu satysfakcji przez zarówno uczestników wycieczki, jak i przewodnika. Ogólne jej zasady poznaje się na kursie przewodnickim, następnie weryfikuje się je w trakcie realizacji wycieczek stażowych i praktycznego egzaminu. Potem przewodnicy muszą podejmować własne inicjatywy mające na celu doskonalenie kwalifikacji nie tylko merytorycznych, ale także związanych z obsługą grup oraz klientów indywidualnych. Na zebraniach przewodnickich rzadko poświęca się temu zagadnieniu czas, wychodząc z niesłusznego założenia, że nabyte na kursie umiejętności i uprawnienia są wystarczające do wykonywania pracy przewodnickiej.

Przewodnicy pracują z grupami nie tylko krajowymi, o różnym przekroju społecznym i zawodowym, ale także zagranicznymi, w pracy z którymi szczególnie ważne są różnice kulturowe między państwem destynacji turystycznej a państwem, z którego grupa pochodzi. Przewodnicy powinni dopasować swój przekaz do specyfiki grupy. Brak wiedzy przewodnika dotyczącej różnic kulturowych między kulturą obowiązującą w jego kraju a odległym kulturowo miejscem pochodzenia uczestników grupy może spowodować tak duży dyskomfort uczestników wycieczki, że przełoży się on na ograniczenie liczby zleceń dla danego przewodnika, a tym samym na jego finanse.

Jeżeli chodzi o podnoszenie swoich kwalifikacji, to niekiedy przewodnicy dzielą się doświadczeniem między sobą, jednak, jak do tej pory, nie ma forum, na którym na bieżąco można wymienić spostrzeżenia i uwagi, a tym sposobem podwyższać swoje kompetencje. Autorzy rozdziału postanowili założyć takie forum i, bazując na swoim kilkunastoletnim doświadczeniu, przedstawić różne sytuacje z pracy z grupami japońskimi. W dostępnej literaturze akcent położony jest na umiejętności komunikacji w biznesie w przypadku kontrahentów z Japonii, co jest cenne, ale nie

---

\* Uniwersytet Ekonomiczny we Wrocławiu.

wyczerpuje złożoności tematu pracy z grupami przyjazdowymi z Japonii (Flejterska, Gracz i Rosa, 2010; Rosa, Ostrowska, Słupińska i Gracz, 2018).

W celu uwypuklenia różnic kulturowych pominięto zróżnicowania ze względu na wiek oraz wykształcenie uczestników wycieczek czy kwalifikacje zawodowe z uprawnieniami językowymi przewodników w posługiwaniu się językiem japońskim. Skupiono się na sytuacji, w której język angielski jest bazą porozumiewania się japońskiego pilota i polskiego przewodnika. Najpierw omówiono rolę kierowcy, następnie współpracę pilota z przewodnikiem, a na końcu przytoczono kilka przykładów dotyczących powtarzających się sytuacji, w których istotną rolę wydaje się odgrywać „japońskość” grupy.

W tym miejscu warto powiedzieć kilka słów na temat tożsamości Japończyków i ich przekonania o ich wyjątkowości. Japończycy są dumni ze swojej odrębności, z japońskiego pochodzenia, a nawet z tego, że obcokrajowcy nie są w stanie pojąć ich narodowej specyfiki. Można zaryzykować twierdzenie, że uważają się za lepszych rasowo i kulturowo. Są przekonani, że ich język jest jednym z najtrudniejszych na świecie, choć obiektywnie tak nie jest. Prawdą jest natomiast, że ze względu na niuansę jest on trudny do zrozumienia dla kogoś, kto nie wychował się w Japonii. Inne przejawy przekonania o ich wyjątkowości dotyczą upodobań kulinarnych – żaden naród na świecie nie ma tak wyjątkowych i wysublimowanych upodobań kulinarnych. Nawet japoński śnieg jest na tyle wyjątkowy, że nikt na świecie nie potrafi wyprodukować nart, które nadają się do jeżdżenia po nim. Biorąc to pod uwagę (a przykładów jest znacznie więcej), staje się jasne, że aby turyści japońscy czuli się u nas dobrze, nie musimy się starać pokazywać, że ich rozumiemy, skoro są dumni z tego, że obcy nie jest w stanie tego zrobić. Na pewno należy okazywać im szacunek, co przecież jest standardem w kontaktach międzyludzkich, warto jednak też zauważać ich odrębność, która jest dla nich tak ważna.

Japońscy turyści są postrzegani jako turyści idealni. W jednym z badań zostali uznani przez europejskich hotelarzy za najlepszych turystów na świecie. „Nad drugimi w rankingu Amerykanami mieli aż 35% przewagi. Gdziekolwiek pojadą, zachowują się cichutko i spokojnie, dbanie o czystość mają wrodzone, grzeczności można by się od nich uczyć” (Tomański, 2011).

### **Rola kierowcy**

Kierowca powinien starać się sprostać wymaganiom i oczekiwaniom grupy oraz współpracować z przewodnikiem. Choć jego praca ogranicza się do wykonywania określonych zadań, ma on wpływ na metodykę prowadzenia wycieczek przez przewodnika. Kierowcy są bowiem odpowiedzialni za bezpieczeństwo przejazdu, terminy dotarcia do określonych miejsc, uwzględnianie postojów, zapewnienie klientom wody butelkowanej. Ważną funkcją kierowcy jest też nawiązywanie (podtrzymywanie) kontaktu z uczestnikami wycieczek. Z wieloletniego doświadczenia w pracy przewodnickiej wynika, że kierowcy wycieczek słabo znają język angielski, ale starają się zrozumieć oczekiwania pilota wycieczki i grupy.

## 4.1. Współpraca polskiego przewodnika z japońskim pilotem

### Komunikacja

Podstawą porozumiewania pilota zagranicznego z przewodnikiem jest język angielski. W Polsce jest tylko kilku przewodników z uprawnieniami językowymi w języku japońskim. Praca przewodnika polega na przekazaniu informacji bezpośrednio tour liderowi grupy japońskiej, który przez mikrofon i nadajnik przekazuje je klientom wyposażonym w niewielkie odbiorniki i słuchawki. Zatem grupa może być fizycznie rozproszona, może wykonywać zdjęcia, słuchając jednocześnie tego, co mówi przewodnik. Taka forma przekazu nie zakłóca pracy innym przewodnikom. Kilka lat temu znajomość języka angielskiego przez pilotów japońskich była mniej niż średnia. Stanowiło to problem, gdyż przewodnik polski, który chciał przekazać grupie jak najwięcej informacji, musiał je selekcjonować, używając przy tym jak najprostszyc form językowych. Ponieważ liczba grup japońskich stale wzrasta, kwalifikacje językowe tour liderów i ich obycie w Polsce, wynikające z wielokrotnych przyjazdów do naszego kraju, znacznie się poprawiły. Obecnie przewodnik ma większe możliwości i jest dużo lepiej rozumiany przez uczestników japońskojęzycznych wycieczek.

### Miejsce w autokarze

Przewodnicy przyzwyczajeni są do miejsca obok kierowcy. Zwykle pilot japoński prosi, aby siąść obok niego, bo to ułatwia komunikację. Kierowcy zazwyczaj mają GPS-y i są dobrze przygotowani do trasy. Nieco gorzej jest z poruszaniem się po miejscowościach – tu na pewno pomoc przewodnika jest niezastąpiona. Przewodnicy, siedząc bezpośrednio za kierowcą, są w stanie wypełnić to zadanie skutecznie.

Przed rozpoczęciem wycieczki warto ustalić z tour liderem, czy przewodnik może pokazać grupie interesujące miejsca znajdujące się na trasie dojazdowej do docelowej destynacji. Jest to zasadne, ponieważ po wyruszeniu wycieczki autokarem z hotelu piloci japońscy zazwyczaj przekazują klientom informacje o programie wycieczki, o Polsce, co czynią w trakcie mijania cennych obiektów, których turyści już nie będą mieli możliwości zobaczyć. Przewodnik musi wtedy poczekać na swoją kolej, aby zaprezentować grupie to, co uczestnicy wycieczki mogą jeszcze zobaczyć. Podczas pokonywania trasy autokarem piloci japońscy nie tylko przekazują grupie informacje o mijanym regionie, o zabytkach, różnicach kulturowych, ale często starają się uprzyjemnić klientom czas podróży. Podczas podróży, gdy pilot wycieczki zakończy swoją prezentację, przewodnik musi umiejętnie przekazać turystom informacje z jego punktu widzenia ważne i ułatwiające zrozumienie różnic dotyczących historii czy architektury, np. podłoża walk religijnych w Europie w XVII w. Pilot, gdy już może zabrać głos, tłumaczy na język japoński przekazane przez przewodnika treści.

W ostatnich kilku latach dostępna wiedza na temat kraju, regionu i zabytków została pogłębiona dzięki informacjom podawanym na stronach internetowych i zapiskom z podróży poczynionym przez pilotów. Piloci są dobrze przygotowani do swojej pracy: dysponują tekstami i mapkami przygotowanymi w języku japońskim, które udostępniają grupie. Zdarza się, że klienci za pośrednictwem pilota zadają przewodnikowi pytania. Ponieważ nauka jest dla Japończyków bardzo ważna, wiele pytań dotyczy tego obszaru. Przewodnik musi być zatem przygotowany do udzielenia odpowiedzi na pytania o model studiowania w Polsce, prawa i obowiązki studentów, o program Erasmus+. Japońscy turyści raczej nie pytają o sprawy polityczne.

### Szczegółowy plan przedsięwzięcia

Biura turystyczne Tumlare lub Quoni przekazują przewodnikowi i pilotowi szczegółowy program imprezy. Piloci japońscy, zwłaszcza nowicjusze, są bardzo skrupulatni i zapisują najdrobniejsze informacje, np. kiedy grupa wyjechała, o której godzinie dojechała do punktu X, ile trwał lunch. Wynika to z zasady *kaizen*, o której będzie mowa w dalszych rozważaniach. Japończycy są wzorem, jeśli chodzi o punktualność, i często denerwują się, gdy są jakiegokolwiek opóźnienia (*Jak zachowywać się przy Japończykach*, b.d).

Przewodnik nie ma problemów dopóty, dopóki program jest realizowany w czasie zgodnie z planem, a kierowca punktualnie co do minuty stawia się po odbiór grupy w umówionym miejscu. Jeśli jednak pojawiają się odstępstwa od planu, przewodnik musi zachować zimną krew. Potwierdzają to doświadczenia autorów rozdziału. Podczas jednej z wycieczek na godzinę 14.00 zaplanowano zwiedzanie Muzeum Ceramiki w Bolesławcu. Jednak na autostradzie A4 był korek, w związku z czym, w porozumieniu kierowcą, postanowiono dotrzeć do Bolesławca trasą zastępczą. Częściowo się to udało, jednakże autokar powrócił na już udrożnioną autostradę – ta sytuacja obrazuje przeświadczenie Japończyków o tym, że jeśli coś zostało zaplanowane, to plan należy zrealizować. Na miejsce udało się dotrzeć o 14.45, tuż przed zamknięciem muzeum. W 15 minut grupa zapoznała się z jego zbiorami. W takich nieoczekiwanych sytuacjach przewodnik musi się szczególnie zatroszczyć o grupę. Niekiedy konieczne jest negocjowanie sztywnych godzin w programie, a przewodnik musi pomóc przesunąć godzinę posiłku w restauracji, godzinę wejścia do zaplanowanych na trasie obiektów. Powinien zatem zawsze pozyskać numery telefonów komórkowych do pracowników obiektów, których zwiedzanie zaplanowano. W programie wycieczki wprowadzicie podane są numery telefonów stacjonarnych do restauracji czy obiektów turystycznych, ale połączenia z nimi nie zawsze udaje się zrealizować.

### Program wycieczki a toalety

Niestety nie wszystkie zabytki umieszczone na liście UNESCO, które zwiedzają Japończycy, chociaż łatwo dostępne, są wyposażone w odpowiednią infrastrukturę. Mowa tutaj o kościołach: Kościele Pokoju w Jaworze i Kościele Pokoju w Świdnicy.

W Jaworze obok kościoła znajduje się toaleta publiczna, jednakże dojście do niej (co zajmuje 10 minut) przez ruchliwe rondo jest niebezpieczne. W Świdnicy w muzeum są toalety, a jeśli jest ono zamknięte, turyści muszą korzystać z toalet znajdujących się w pobliskiej kawiarence. Czasami przewodnicy, aby zagwarantować grupie dostęp do sanitariatów, korzystają ze stacji benzynowych, ale zdarza się, że jedna z toalet jest zamknięta lub nie spełnia standardów czystości. O ile w przypadku małej grupy postój przeznaczony na skorzystanie z toalety nie zajmuje dużo czasu, o tyle większa liczba uczestników wycieczki może wymagać więcej czasu i powodować duże opóźnienie. Przywiązanie Japończyków do doskonałej organizacji podczas wycieczek i konieczności realizacji planu oddaje następująca anegdota: współautor rozdziału, pracując jako przewodnik, został skrytykowany przez zagranicznego pilota mającego do niego pretensje i oceniającego go jako mało profesjonalnego po tym, gdy na życzenie grupy autokar zatrzymał się przed przypadkową stacją benzynową i okazało się, że nie był to dobry wybór.

Japończycy w Europie są o wiele bardziej podatni na szok kulturowy niż Europejczycy w Azji. Jest to związane zarówno z homogenicznością społeczeństwa japońskiego, jak i jego wyizolowaniem oraz przekonaniem, że obowiązujące w nim zwyczaje, standardy i zasady jako wzorcowe powinny obowiązywać wszędzie. Japończyków rażą brudne ulice, brak należytej obsługi w restauracjach i hotelach, brakuje im usług w zachowaniu ludzi i zwyczaju przeproszania obowiązujących w ich kulturze.

Aby opisać, jak mogą się czuć turyści z Japonii korzystający z polskich toalet, warto przedstawić standard obowiązujący w ich kraju. Otóż w Japonii czystość jest bardzo istotna. Korzystanie z papieru toaletowego jest postrzegane jako brak zachowania należytej higieny, z czego wynika popularność tzw. toalet kucanych lub washletów, będących połączeniem muszli klozetowej i bidetu. „W przeszłości toalety w Japonii nosiły nazwę *kawaya*, czyli domek nad rzeką. Kiedyś budowano je bezpośrednio na strumieniach i korzystano z naturalnego nurtu wody. (...) Muszla klozetowa zwykle wygląda jak zdjęty ze ściany bidet położony na podłodze (...). Słuczka ma dwa tryby spłukiwania – mały i duży – różniące się ilością przepływającej wody. Często mała słuczka uruchamiana jest do zagłuszania krępujących odgłosów i stanowi pierwowzór *otohime*, czyli „księżniczki dźwięku” (Tomański, 2011). Ponieważ Japończycy używali zbyt dużo wody służącej jedynie zagłuszeniu odgłosów, w celach oszczędnościowych skonstruowano urządzenie, które nie zużywa wody, a jedynie imituje dźwięk spuszczonej wody – właśnie ono jest nazywane księżniczką dźwięku.

Ze względu na bardzo małe powierzchnie mieszkań, zatłoczone warunki życia w japońskich miastach i brak w mieszkaniach Japończyków pomieszczeń zamykanych od wewnątrz toaleta jest miejscem, gdzie można choć odpocząć, zachowując prywatność. W zamożnych japońskich domach montowane są ubikacje mierzące tętno, szacujące poziom tkanki tłuszczowej czy pobierające próbkę moczu i sprawdzające poziom cukru i czerwonych krwinek, a następnie przesyłające wyniki do elektronicznych kartotek w szpitalach, dzięki czemu możliwe jest zdalne monitorowanie stanu zdrowia pacjentów.

### **Materiały pomocnicze przewodnika**

Przewodnik powinien dysponować aktualnymi mapami i informacjami na temat zwiedzanych obiektów i innych atrakcji turystycznych, które można pokazać grupie na trasie zwiedzania. Dobrą praktyką jest uprzednie wydrukowanie zdjęć interesujących obiektów. Takie rozwiązanie zaproponował lokalny przewodnik z uprawnieniami w języku polskim, który podczas zwiedzania Parku Mużakowskiego (Łęknica) pokazywał turystom album ze zdjęciami dawnych właścicieli i zmian w posiadłości i architekturze parku. Dzięki przygotowaniu własnych materiałów przewodnik może z wyprzedzeniem poinformować japońskiego pilota o tym, co grupa zobaczy. Działanie takie ułatwia również przetłumaczenie na język angielski, a potem na japoński informacji dotyczących często skomplikowanych koligacji rodzinnych czy zmian historycznych związanych z przynależnością regionu do różnych państw i właścicieli. Podczas pracy przewodnickiej należy pamiętać, że wszystkie informacje należy podawać grupie w maksymalnym uproszczeniu.

W niektórych obiektach (np. Kościele Pokoju w Świdnicy i Kościele Pokoju w Jaworze) grupa słucha z płyty objaśnień w języku japońskim. Przewodnik może podać turystom dodatkowe informacje, znajdując się wewnątrz czy na zewnątrz obiektu, a także zaprowadzić grupę do miejsca, z którego roztacza się ładny widok, skąd klienci mogą zrobić zdjęcia, może też odpowiadać na dodatkowe pytania.

Opieka przewodnika nad grupą nie polega jedynie na przygotowaniu dla niej materiałów pomocniczych na temat zwiedzanych obiektów, ale także na pomocy praktycznej np. podczas zakupów: ogromnie pomocne będzie wejście z grupą do supermarketu, pokazanie jej typowo polskich produktów, objaśnienie informacji podanych na ich etykietach, wskazanie kantoru czy sklepu, w którym można kupić upominki (np. sukienkę dla wnuczki). Przewodnik zawsze powinien postawić się w sytuacji odwrotnej i pomyśleć, jakby się czuł, gdyby zwiedzał Japonię. Im bardziej egzotyczny, oddalony przestrzennie i kulturowo kraj, tym pomoc przewodnika jest cenniejsza i bardziej pożądana.

### **Posiłki**

Podobno najprostsza droga do serca człowieka prowadzi przez jego żołądek. W Japonii to przysłowie ma brzmienie: *Hana Yori dango*, czyli „ciasteczko lepsze od



kwiatka”. Japończycy przywiązują dużą wagę do sposobu podania jedzenia. Kuchnia japońska jest bardzo zróżnicowana. Wśród Japończyków popularna jest tzw. turystyka kulinarna, mająca na celu spróbowanie lokalnych przysmaków. W Japonii jedzenie powinno być podane w sposób zachęcający, apetyczny. Nie ma znaczenia, czy mamy do czynienia z małą przekąską, ciasteczką czy dużym posiłkiem – danie jest dopracowane w najmniejszych detalach. W kuchni japońskiej używa się świeżych składników, a przyprawy mają podkreślać, a nie tłumić smak potraw. Naczelną zasadę kulinarną oddaje stwierdzenie: „rób z jedzeniem jak najmniej (jeśli masz surową rybę, po prostu ją zjedz)”. Japończycy podczas posiłków posługują się pałeczkami. Nie używają gęstych dressingów, nie polewają potraw tłuszczem. „Japończycy nigdy nie jedzą na stojąco, nawet gdy wybierają się na lody” (Davis, 2006). Potrawy w japońskich restauracjach są drogie. Trzeba za nie zapłacić trzy razy tyle, ile płaci się w restauracjach w krajach zachodnich. Na ulicy, gdzie można zjeść dobre i świeże potrawy, jedzenie jest znacznie tańsze. Japończycy lubią potrawy smażone, smażone w głębokim oleju, dania z garnka, gotowane, różnorodne dania z makaronem. Chętnie jedzą ryby, małże, zapiekanki, potrawy z tofu (ser sojowy), szaszłyki z kurczaka i warzyw, pędy bambusa, smażone kulki ryżowe, sushi (surową rybę zawiniętą w ryż i wodorosty) i sashimi (surową rybę i owoce morza, bez ryżu). Lubią też pieczoną wieprzowinę. Kluski jedzą najczęściej z mięsem i wodorostami.

Obcokrajowcy poznają polską kuchnię przez skosztowanie bigosu, gołąbków, barszczu z uszkami, pierogów, schabowego z ziemniakami i kapustą czy szarlotki na ciepło z lodami i bitą śmietaną. Te polskie dania, stanowiące dla Japończyków kulinarne odmienności, są przez nich pozytywnie przyjmowane i konsumowane ze smakiem. Często grupy japońskie życzą sobie, aby podczas wycieczki w menu znajdowały się ryba i gotowane warzywa. Zwykle pilot japoński, przewodnik i kierowca, którzy niekiedy uczestniczą w posiłku, spożywają go przy oddzielnym stoliku. Japoński pilot pomaga w tym czasie kelnerom w zamówieniu i rozdzieleniu napojów zamawianych przez klientów na własną rękę.

## Transfery

Często się zdarza, że japońska grupa przylatuje do Wrocławia po 17.00, a w hotelu jest po 18.00. Do obowiązków przewodnika nie należy zaproponowanie pilotowi japońskiemu możliwości wspólnego wieczornego wyjścia na Stare Miasto. Niemniej jednak warto to zrobić, ponieważ dzięki temu klienci nie będą wieczorem spędzać czasu w pokojach. Czasami tour liderzy, będąc po raz kolejny we Wrocławiu, sami organizują takie wyjścia. Zawsze najważniejsza jest dobra komunikacja – przewodnik powinien rozmawiać z pilotem czy tour liderem, przewidując i zaspokajając potrzeby grupy.

W rozdziale wspomniano o metodzie *kaizen*, czyli procesie doskonalenia siebie lub procesów metodą drobnych kroków (Kraśniński, 2014, 2017). Z obserwacji autorów nie wynika, żeby podczas wycieczek metoda ta była panaceum na wszystko.

Piloci japońscy, jak nadmieniono, skrupulatnie wszystko zapisują – być może dążą w ten sposób do perfekcji. Jednakże *kaizen* dotyczy głównie pracy zespołowej. To przez współpracę z zespołem można wprowadzać małe poprawki doskonalące proces. Trudno jednak mówić o zespole, jeśli przewodnik i kierowca mają w zakresie swoich kompetencji lepsze lub gorsze wykonanie usługi czy zadania, a ich opinia na temat rozplanowania przejazdów czy posiłków nie jest uwzględniana. Są jedynie wykonawcami ustaleń biura zagranicznego i biura pośredniczącego w kraju docelowym. Trudno uznać za prawidłowe rozplanowanie wycieczki dwudniowej, jeśli w jednym dniu grupa jedzie z Wrocławia do Bolesławca (przejazd zajmuje 1,5 godziny), zwiedza miasto i manufakturę ceramiki, wraca do Wrocławia, a w drugim dniu ta sama grupa tą samą trasą jedzie do Parku Mużakowskiego i w drodze powrotnej zwiedza Kościół Pokoju w Świdnicy, niepotrzebnie pokonując dwa razy tę samą drogę. Ponadto biura turystyczne nie informują przewodników o raportach pilotów i ocenie ich pracy, chyba że coś pójdzie nie tak. Zatem słaba komunikacja lub jej brak utrudnia proces samodoskonalenia się przewodników (Papierniak i Lesiów, 2018).

## 4.2. Wykreowanie sylwetki tour lidera i klienta

Klienci najczęściej nie nawiązują rozmowy z przewodnikiem ze względu na słabą znajomość angielskiego. Można domniemywać, że wynika to z ich przekonania o tym, że skoro nie mogą być doskonali, duma nakazuje im milczeć. Są nadzwyczaj zdyscyplinowani i uważnie słuchają tego, co mówi pilot. Wydają się przyjmować wszystko z zachwytem i entuzjazmem. Tak są wychowani. W autokarze podczas dłuższych przejazdów najczęściej zasypiają.

Piloci z pasją przekazują grupom informacje pozyskane samodzielnie lub od przewodnika. Czasami są nadgorliwi i mało elastyczni i wywierają wpływ na przewodnika, aby ten przesuwał godziny posiłków czy wejścia do obiektu. Przewodnik powinien być w tym względzie tolerancyjny i starać się tak rozwiązać problem, aby pilot japoński sam wycofał się ze swoich pomysłów. Uzyskanie tego efektu wymaga jednak dyplomacji. Mówienie wprost jest w kulturze japońskiej źle widziane. Japończycy zwykle tego nie czynią, aby nikogo nie urazić, i oczekują tego od innych. Pożądane są delikatność i częste przeproszanie. Japończycy mają wyjątkowe upodobanie do przeproszania. Skądinąd, może to wynikać z tego, że duża populacja skupiona na ograniczonym obszarze musiała postawić na pielęgnowanie form harmonijnego współżycia, aby przetrwać. Faktem jest, że pewne formy, jak na przykład wspomniane przeproszanie, czasem mogą wydawać się przesadzone, a nawet karykaturalne. Japończycy jednak traktują przeproszanie bardzo poważnie. „Chrześcijanie niejako wymigują się od ponoszenia odpowiedzialności, praktykując spowiedź przy konfesjonale” (*Istotne różnice...*, 2018; Tomański, 2011), natomiast Japończycy uważają za niestosowne tłumaczenie się z winy i usprawiedliwianie swojego błędu. „Akt samoukarania się zawsze był przez nich traktowany z sympatią i podziwem”



(Tomański, 2011). Dlatego, gdy przewodnik popełni błąd i jest tego świadomy, zyska w oczach grupy, jeżeli przyzna się do potknięcia, weźmie jego ciężar na siebie, a także szczerze i najlepiej po wielokroć przeprosi.

Warto się trzymać programu, bo on, jak wspomniano, musi być zrealizowany. Japończycy, jeśli przewodnik zdobędzie ich zaufanie, pomimo trudności językowych zadają mu pytania, są bowiem bardzo ciekawi wszystkiego. Interesuje ich nawet to, czy to, co owocuje na drzewie, nadaje się do jedzenia. To spostrzeżenie doskonale oddaje następująca anegdota: autor rozdziału podczas jednej z wycieczek kupił w piekarni chleb, po czym został otoczony przez grupę. Japończycy dotykali chleb przez plastikowe opakowanie, ważyli go w dłoniach – widać było, bardzo chcieli go skosztować. Autor kupił zatem drugi bochenek, a uprzednio nabyty przekazał pilotce, która w autokarze dała każdemu kromkę do spróbowania. Wydaje się, że ta ciekawość wyróżnia Japończyków.

Można się spotkać ze stwierdzeniem, że priorytetem turysty japońskiego jest robienie jak największej liczby zdjęć. Rzeczywiście Japończycy dysponują bardzo dobrym sprzętem i wykonują dużo zdjęć. Można im to ułatwić, np. zatrzymując się przy atrakcyjnych wizualnie obiektach w tzw. złotych godzinach, a więc w porach najbardziej dogodnych do robienia zdjęć. Przewodnik powinien też doprowadzić grupę do najlepszych punktów widokowych, co członkom grupy da poczucie, że priorytetem przewodnika jest to, aby mieli najlepszy obraz obiektu, krajobrazu, zwiedzanej części Polski. Robienie przez pilota zdjęć klientom na tle obiektów jest dla Japończyków ważne. Często są oni bardzo usatysfakcjonowani, jeśli do zdjęcia dołączą przewodnik i kierowca. Warto pamiętać o jednym z japońskich przesądów – Japończycy wierzą bowiem, że osoba, która jest pośrodku zdjęcia, wkrótce umrze i spotka ją wiele cierpienia. Należy zatem unikać ustawiania do zdjęcia nieparzystej liczby osób. Przewodnik musi poświęcić trochę czasu, jaki mógłby przeznaczyć na przekazanie grupie informacji, na wykonanie zdjęcia grupowego, np. na tle wrocławskiego ratusza czy innego cennego obiektu.

Japończycy na ogół nie okazują swoich uczuć, smutku czy radości. Jest to pozostałość po okresie panowania samurajów. Japończycy przybrali maski ludzi bez emocji, pozwalając sobie na prawdziwe przeżywanie emocji jedynie w głębi siebie. Powściągliwość i opanowanie oraz umiejętność wyłączenia reakcji emocjonalnych pozwoliły im na harmonijną współpracę i budowanie zamiast niszczenia i ciągłych sporów.

Japończycy, śmiejąc się, zazwyczaj zatykają usta dłonią, aby nie pokazywać zębów, ponieważ biel zębów pokazywanych w uśmiechu kojarzy się im z kośćmi zmarłych. Z szacunku do nieżyjących zasłaniają więc usta. Jednak z obserwacji autora wynika, że gdy się z Japończykami spędzi więcej czasu, stają się mniej formalni i zachowawczy. Być może wychodzą z założenia, że aby uzewnętrznić uczucia, trzeba kogoś lepiej poznać. Dotyczy to okazywania emocji pozytywnych, co jest bardziej akceptowalne. Japończycy, gdy chcą się o coś dopytać, często używają kombinacji słów japońskich, angielskich, a nawet polskich. Są wrażliwi na piękno.

Może ta fascynacja pięknem zmusza ich do robienia zdjęć? Wzajemny szacunek uczestników wycieczki do pilota, kierowcy, przewodnika i do siebie nawzajem jest bardzo widoczny. Raczej nie patrzą drugiemu człowiekowi w oczy (*Jak zachowywać się przy Japończykach*, b.d.). Podczas zwiedzania trzymają się razem, co wynika z tego, że człowiek jest istotą stadną. Funkcjonowanie w grupie ma jeszcze jeden wymiar: od dziecka Japończycy uczą się wymuszać zajmowanie się nimi przez kogoś starszego lub ważniejszego. Co więcej, w wieku dorosłym staje się to podstawą budowania relacji zależności (*amae*). Z definicji *amae* wynika, że gdy ktoś prosi o przysługę, może chodzić nie o nią, lecz o to, że osoba o nią prosząca chce wytworzyć więź z osobą przysługę oddającą. Wedle tej koncepcji proszeni o pomoc powinni poczuć się dowartościowani, ponieważ ktoś inny wybiera właśnie ich do wykonania jakiegoś zadania (Tomański, 2011). Mając do czynienia z Japończykami, nie należy się zatem obawiać proszenia ich o nawet dużą przysługę. W Japońskiej kulturze istnieje bowiem pierwiastek nakazujący ludziom czerpanie przyjemności z tego, że są proszeni o jakąś uprzejmość. Jest to dla nich dowód zaufania i sympatii.

### 4.3. Podsumowanie i wnioski

Należy stwierdzić, że specyfika grupy i uwarunkowania kulturowe grup zagranicznych są ogromnie istotne, jeśli przewodnik chce wykonać należycie swoje zadania. Doświadczenie przewodnika jest ważne, jednakże powinien on stale doskonalić swoje kwalifikacje. Przedstawione metodyczne przykłady postępowania z grupami japońskimi i zrozumienie uwarunkowań kulturowych w kontekście klientów z Japonii ma nie tylko pomóc innym przewodnikom pracującym z tymi grupami w niepopelnianiu niepotrzebnych błędów, ale też zachęcić innych do próby stworzenia modelu klienta i tour lidera w przypadku innych grup zagranicznych. Dzięki prawidłowej obsłudze grup turystycznych będzie można promować rozwój turystyki w mieście i regionie, a co najważniejsze – zachęcić klientów do ponownego przyjazdu do Polski.

\* \* \*

W prowadzeniu grup zagranicznych, oprócz wiedzy fachowej przewodnika, ważna jest znajomość obyczajów i kultury danego kraju, pozwalająca na uniknięcie niepotrzebnych błędów. Ponadto właściwa współpraca zagranicznego tour lidera z przewodnikiem, biorąca pod uwagę wzajemne uwarunkowania kulturowe, jest warunkiem dobrze wykonanej usługi przewodnickiej

# 5

## **Aktywność fundacji „Poland helps Poland” oraz akcja „Mogilę Pradziada ocal od zapomnienia” w kontekście turystyki wolontariuszy**

---

### *Activity of the “Poland helps Poland” foundation and the action “Save the Great-grandfather’s grave from oblivion” in the context of volunteer tourism*

**Maciej Oziębłowski\*, Beata Oziębłowska\*\***

Kryteria podziału ruchu turystycznego nie są ustalone w sposób jednoznaczny, niemniej można dokonać próby jego uszczegółowienia ze względu na cel podróży. Według Kurka (2008) na podstawie motywacji wyjazdów można wyodrębnić takie rodzaje ruchu turystycznego, jak: turystyka poznawcza, wypoczynkowa, biznesowa, religijna/pielgrzymkowa, kwalifikowana, zdrowotna, tranzytowa, przygraniczna. W ramach turystyki poznawczej autor wymienia turystykę krajoznawczą, przyrodniczą, kulturową, miejską, etniczną, kulinarną, edukacyjną oraz tzw. turystykę inną, do której zalicza turystykę festiwalową, usługową, zawodową, osób trzeciego wieku, fanoturystykę, wolontariuszy, do miejsc tragedii (tanatoturystykę), kosmiczną, militarną i przemysłową. Według przedstawionego podziału turystyka wolontariuszy znajduje się dopiero na trzecim etapie klasyfikacji – jako stosunkowo rzadka i nie do końca zdefiniowana, zwłaszcza w polskich warunkach.

W związku z tym podjęto się próby scharakteryzowania turystyki wolontariuszy na przykładzie dwóch skrajnych (jeśli chodzi o liczbę uczestników) aktywności związanych z okazjonalnymi wyprawami pojedynczych osób do wioski Poland na wyspę Kiritimati, wchodzącą w skład państwa Kiribati położonego na Oceanie Spokojnym, oraz z wyjazdami wielu grup na dawne polskie Kresy Wschodnie w ramach akcji „Mogilę Pradziada ocal od zapomnienia”. Przedstawiono również cele statutowe fundacji „Poland helps Poland” oraz „Studio Wschód”.

---

\* Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu.

\*\* Zespół Szkół Gastronomicznych we Wrocławiu.

## 5.1. Turystyka wolontariuszy

Turystyka wolontariuszy może dotyczyć osób biorących udział w zorganizowanych wyjazdach, podczas których ochotniczo angażują się w działania wpływające na poprawę sytuacji określonych grup społecznych lub na rzecz przywrócenia miejscowych ekosystemów, ewentualnie ze względu na chęć pomocy w badaniach społecznych lub środowiskowych na danym obszarze (Berbeka, 2012; Wearing, 2002). Turystyka wolontariuszy może być też określona jako podróżowanie z wolontariatem, które łączy w sobie poznawanie świata i wypoczynek oraz podejmowanie bezinteresownej pracy na rzecz odwiedzanej społeczności (Cymańska-Garbowska i Steblik-Właźlak, 2013). Większość definicji związanych z turystyką wolontariuszy koncentruje się na jej trzech głównych aspektach, tj. społecznym, środowiskowym i badawczym (Berbeka, 2012). Wolontariat rozumiany jako nieodpłatne, świadome i dobrowolne działanie na rzecz innych osób lub organizacji wykracza poza związki rodzinne, koleżeńskie i przyjacielskie. Może mieć zasięg lokalny (w miejscu zamieszkania), przez co nie jest związany z turystyką wolontariuszy, zasięg krajowy albo zagraniczny – krótkoterminowy, do 6 miesięcy, oraz długoterminowy, do 12 miesięcy (Cymańska-Garbowska i Steblik-Właźlak, 2013).

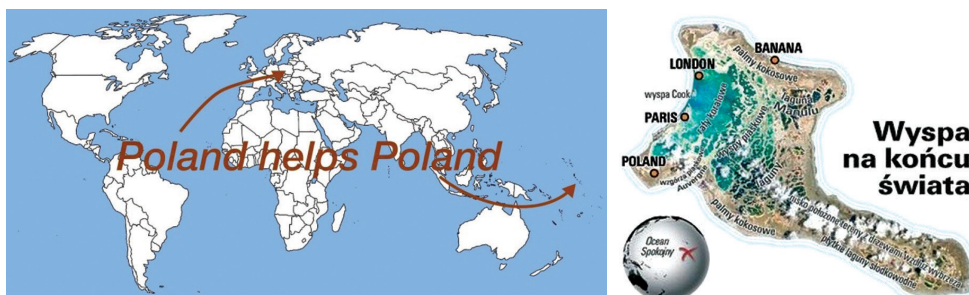
Indywidualna motywacja osoby angażującej się w turystykę wolontariuszy może być bardzo różna. Według Mustonena (2008) decyzja uczestnictwa w tego typu wyjeździe może być wypadkową czterech aspektów: altruizmu, egoizmu, akceptacji życia w grupie oraz indywidualizmu. W zależności od indywidualnych predyspozycji i wyborów (jako dualizmy osobnicze i społeczne) cele wyjazdów w ramach turystyki wolontariuszy mogą być lepiej lub gorzej dopasowane do oczekiwań poszczególnych uczestników. Wyjazdy znacząco różnią się, jeśli chodzi o ich misje i cele. Jedne mają charakter turystyczny i cechują się niewielkim akcentem pracy użytkowej na rzecz dobra określonej składowej destynacji, inne – odwrotnie. Mogą być realizowane przez bardzo różne zbiorowości: młodych ludzi, osoby dojrzałe, rodziny z dziećmi, niewykwalifikowanych pracowników fizycznych, studentów lub profesjonalistów (Berbeka, 2012).

Wydaje się, że turystyka wolontariuszy zaczyna odgrywać w Polsce coraz większą rolę, co może być związane z pełniejszym zrozumieniem przez uczestników jej znaczenia, które ogniskuje się na kilku obszarach, takich jak (Cymańska-Garbowska i Steblik-Właźlak, 2013):

- łączenie poznawania historii, geografii i kultury określonego obszaru geograficznego z wysiłkiem, jaki jest wkładany na rzecz odwiedzanego środowiska i jego mieszkańców,
- oferowanie szerszego zakresu doświadczeń,
- wykraczanie poza ramy tradycyjnych form podróży,
- symbioza wynikająca z działań wolontariuszy oraz instytucji i organizacji pozarządowych organizujących wyjazd (lub przyjmujących na miejscu wolontariuszy zagranicznych).

## 5.2. Aktywność fundacji „Poland helps Poland”

Doktor Dariusz Zdziech z Krakowa od wielu lat zajmuje się badaniem historii regionu Australii i Oceanii oraz polskich śladów w tamtym regionie. W czasie badań dotyczących Pacyfiku i krajów tam położonych znalazł informacje dotyczące wioski Poland położonej na wyspie Kiritimati wchodzącej w skład państwa Kiribati i postanowił uzyskać więcej informacji na temat tej miejscowości. Znane były wtedy podstawowe fakty: to, że wyspa została odkryta przez cywilizację białego człowieka na Boże Narodzenie 1777 roku dzięki wyprawie kapitana Cooka. Od tego czasu wyspa ta znana jest również pod nazwą Wyspa Bożego Narodzenia (niezależnie od bardziej znanej wyspy o tej samej nazwie, będącej australijskim terytorium zależnym położonym na Oceanie Indyjskim na południe od Jawy). Miejscowa nazwa Kiritimati oznacza Boże Narodzenie, gdyż w miejscowym języku „ti” wymawia się jako „s”, stąd Kirimas (Zdziech, 2020). Wyspa w roku 1888 stała się częścią Korony Brytyjskiej. Od 1979 roku wchodzi w skład niepodległego państwa Kiribati. Powierzchnia tego kraju wynosi 811 km<sup>2</sup> i obejmuje ona 33 wyspy koralowe rozsiane na przestrzeni około 3800 km wokół równika (fot. 5.1). Terytorium państwa jako jedyne na świecie znajduje się na półkulach zarówno północnej i południowej, jak i zachodniej oraz wschodniej.



**Fot. 5.1.** Położenie wyspy Kiritimati na mapie świata oraz mapka Kiritimati z zaznaczoną miejscowością Poland

**Photo 5.1.** Location of the Kiritimati island on the world map and the map of Kiritimati with marked village Poland

Źródło/Source: (Poland helps Poland, 2020b).

Brak zadowalających informacji o samej wiosce Poland skłonił dr. Zdziecha do badań terenowych finansowanych z własnych środków. Zastanawiająca była przede wszystkim nazwa wioski. W 2012 roku znana była tylko historia Stanisława Pełczyńskiego (z amerykańskiego statku przewożącego kopre), który trafił w latach 30. XX w. na wyspę, gdy jej mieszkańcy mieli problemy z nawadnianiem plantacji palmowych. Stanisław miał im pomóc w rozwiązaniu tego problemu i dlatego na

część kraju jego pochodzenia wioska miała otrzymać nazwę „Poland”. Oprócz tego zbudowany kościół uzyskał patrona pod wezwaniem św. Stanisława, zaś zatokę w lagunie nazwano Zatoką Świętego Stanisława. Gdy dr Zdziech po raz pierwszy pojechał w 2012 roku do wioski Poland, natrafił na książkę francuskiego misjonarza, który w latach 1915-1916 dzierżawił wyspę. Jest w niej mowa o zarządcy o nazwisku Malinowski. Być może to było powodem nadania wiosce jej nazwy? Trudno w tej chwili jednoznacznie rozstrzygnąć tę kwestię, ale być może badania na ten temat prowadzone w ramach przyszłego projektu badawczego umożliwią na nią odpowiedź – o ile uda się pozyskać odpowiednie finansowanie (Poland helps Poland, 2020a).

Dr Zdziech był w wiosce Poland jeszcze dwukrotnie – w latach 2013 i 2015 – po zarejestrowaniu w tym samym roku fundacji „Poland helps Poland”. Podczas wyjazdów przewiózł w plecaku podstawowy sprzęt medyczny: ciśnieniomierz, nebulizator, plecak termiczny, leki, obrazy św. Stanisława i Jana Pawła II, plecaki, książki oraz filmy DVD dla dzieci. W 2015 roku dzięki aktywności fundacji „Poland helps Poland” zawieziono tablet z wgranymi aplikacjami do nauki *offline* języka angielskiego, matematyki i chemii. Taki dobór przedmiotów, które zostały dostarczone do wioski Poland, wynikał z wcześniejszego rozeznania potrzeb zgłoszonych przez samych jej mieszkańców.

Dr Zdziech sam, a potem przy współpracy z fundacją „Poland helps Poland” próbował nagłośnić w mediach temat pomocy mieszkańcom wioski Poland. Rezultatem było kilka publikacji medialnych, które do dzisiaj można odnaleźć w Internecie. W 2016 roku wioskę odwiedził misjonarz z Redemptoris Mater z Bostonu. Dzięki aktywności fundacji w wiosce Poland byli Jan Preisner i Bogna Wiesner. W kwietniu 2018 oraz w lipcu 2018 roku na miejscu pojawiła się ekipa statku kapitana Henryka Wolskiego, jak również przybył do niej Michał Ankowski z Kiribati Club. W trakcie tych wyjazdów finansowanych we własnym zakresie przez odwiedzających dowieziono do szkoły drukarkę atramentową, rzutnik multimedialny, netbook, listwę przepięciową oraz dokonano przeglądu stomatologicznego wszystkich dzieci w szkole w Poland (Poland helps Poland, 2020b).

Z braku wystarczających funduszy fundacja „Poland helps Poland” nie finansuje wyjazdów na Kiritimati, niemniej pomaga w koordynacji takich przedsięwzięć i w miarę możliwości finansuje zakup potrzebnych przedmiotów dla mieszkańców wioski. Dzięki pomocy osób chcących wyjechać do tej osady nad Pacyfikiem możliwy jest najtańszy transport darów na wyspę. Koszty nadania samych darów z Polski są nieporównywalnie wyższe, zazwyczaj przekraczają one wartość darów. Przelot na wyspę Kiritimati jest najtańszy (ale niestety nie jest tani) z przesiadką na Hawajach. Lot stamtąd do miejscowości Suva na Fidżi ma międzyrządowanie właśnie na Kiritimati. Trasa powrotna jest możliwa (zazwyczaj w odstępach jednego tygodnia) również dzięki samolotowi lecącemu z Fidżi na Hawaje. Wolontariusze mogą połączyć pobyt wypoczynkowy na Hawajach z pomocą mieszkańcom wioski Poland na Kiritimati, aczkolwiek muszą się liczyć z wysokimi kosztami transportu wynoszącymi na trasie Warszawa-Kiritimati-Warszawa około 9000 zł. Do tego dochodzą



albo komercyjne ceny noclegu w miejscowości Tabwakea, albo koszty innej formy noclegu na wyspie, a także koszty żywienia i ubezpieczenia.

Z informacji uzyskanych od samych mieszkańców Poland wynika, że potrzebują oni na miejscu pomocy takich osób, jak lekarz, inżynier („złota ręczka”), dobry nauczyciel języka angielskiego, misjonarz. Przydałby się również jakiś pojazd mechaniczny do przewozu osób i przedmiotów w ramach wyspy do dalej położonych miejscowości, takich jak Tabwakea czy London, gdyż najbliższa wioska Paris jest już niezamieszkała od kilkadziesiąt lat. Jeżeli poziom wody nie umożliwi przejazdu skrótem do głównych miejscowości wyspy (fot. 5.2), należy wybrać trasę okrężną. Pociuszające jest to, że ostatnimi laty liczba ludności Poland powoli wzrasta. Wcześniej wioskę zamieszkiwało około 400 osób, teraz wszystkich mieszkańców jest ok. pięciuset. Zwiększenie liczby ludności jest możliwe głównie dzięki palmom kokosowym, z których produkuje się kopre, a z zajęcia tego utrzymuje się spora liczba mieszkańców (fot. 5.3).



**Fot. 5.2.** Lokalna droga, która jest okresowo zalewana wodą morską (Kiritimati w okolicy Poland)  
**Photo 5.2.** A local road that is periodically flooded with sea water (Kiritimati near Poland)

Źródło/Source: (Poland helps Poland, 2020b).

Pomoc mieszkańcom Poland jest bardzo potrzebna. Wyjaśnia to również dr Zdziech (2020) w swoim opracowaniu: „Bieda Kiribati jako kraju jest powszechnie znana na Pacyfiku, stąd pomoc rządów Australii, Nowej Zelandii, Tajwanu, Japonii oraz USA. Niestety środki te toną najczęściej w głównych miejscowościach wyspy, rzadko docierając do najmniejszej wioski leżącej na drugim końcu wyspy. Wioska Poland to prawdziwy koniec świata. Kiribati dla Europy to koniec świata. Od stolicy Kiribati do wyspy Kiritimati jest daleko jak na koniec świata. Niestety na wyspie Kiritimati to wioska Poland leży na końcu świata”.



**Fot. 5.3.** Pozyskiwanie kokosów na kopre  
**Photo 5.3.** A preparation of coconuts for dill

Źródło/Source: (Poland helps Poland, 2020b).

Docelowo w razie pozyskania odpowiednich osób oraz finansów planowane jest wybudowanie w wiosce Poland Domu Polskiego dla mieszkańców oraz przyjeżdżających tam wolontariuszy z wykorzystaniem polskiego *know-how* i lokalnych materiałów. Innym celem jest opracowanie na podstawie lokalnych zasobów i surowców takich zajęć dla mieszkańców Poland (fot. 5.4), aby mieli dodatkowe źródło dochodu (według zasady mówiącej, że lepiej dać ludziom wędkę aniżeli rybę).



**Fot. 5.4.** Mieszkańcy wioski Poland uznający biało-czerwone barwy za swoje  
**Photo 5.4.** The inhabitants of the village Poland treat the white and red colors as theirs

Źródło/Source: (Poland helps Poland, 2020b).



Dodatkowo w planach są badania naukowe dotyczące tamtejszego środowiska oraz sposobu odżywiania się, który obecnie pozostawia wiele do życzenia, jak również wybrania najlepszego źródła pozyskiwania energii w kontekście lokalnych realiów klimatycznych, geograficznych i surowcowych. Wszystkie cele działania fundacji, w wielu obszarach jeszcze nawet niezapoczątkowane ze względów finansowych, znajdują się we wpisie w KRS i brzmią one następująco:

- niesienie pomocy dla mieszkańców obszaru Pacyfiku ze szczególnym uwzględnieniem osady Poland na wyspie Kiritimati w państwie Kiribati,
- budowanie świadomości i szerzenie informacji o obszarze Pacyfiku ze szczególnym uwzględnieniem osady Poland wśród Polaków w Polsce i poza granicami Polski,
- promowanie polskich producentów oraz produktów w obszarze Pacyfiku poprzez rozwój osady Poland z wykorzystaniem polskich produktów, ze wsparciem polskich producentów, polskiej nauki, polskich innowacji,
- rozwój wiedzy i informacji na temat obszaru Pacyfiku oraz osady Poland, prowadzenie i wspieranie badań naukowych dotyczących Poland,
- poprawa warunków życia w Poland,
- działalność charytatywna na rzecz mieszkańców obszaru Pacyfiku i osady Poland oraz promocja sztuki.

Nad realizacją celów statutowych czuwa zarząd fundacji, którego członkami są: Dariusz Zdziech (prezes, fundator), Wojciech Górecki (członek zarządu, fundator), Maciej Oziembłowski (członek zarządu, koordynator badań naukowych) oraz Kamila Ciok (członek zarządu). Nad pracą zarządu funkcję kontrolną sprawuje rada fundacji. Siedzibą fundacji jest miasto Kraków.

Podsumowując działalność fundacji w kontekście turystyki wolontariuszy, można stwierdzić, że ze względów finansowych jest ona realizowana przez niewielką liczbę bardzo zdeterminowanych osób, które mogą sobie pozwolić na samofinansowanie takich wyjazdów. Z pewnością wyjazd taki, ze względu na przesiadkę na Hawajach, nie jest wyjazdem wyłącznie ukierunkowanym na pomoc mieszkańcom Poland, ale łączy silny walor poznawczy i być może wypoczynkowy w innych miejscach poza Kiritimati. Niemniej jednak motywacje osób chcących wyjechać do wioski Poland – nawet tylko ze względu na przewóz darów dla jej mieszkańców – należy ocenić pozytywnie, gdyż po powrocie do kraju osoby te stają się niejako ambasadorami idei pomocy Poland, co skutkować może poszerzeniem liczby wolontariuszy wyjeżdżających na Kiritimati lub wspierających finansowo fundację w realizacji jej celów statutowych.

Kontakt potencjalnych wolontariuszy zarówno chcących pomóc w kraju, jak i mogących na własny koszt wyjechać na Kiritimati jest możliwy poprzez stronę internetową fundacji <http://poland-helps-poland.pl> i e-mail: [fundacja@poland-helps-poland.pl](mailto:fundacja@poland-helps-poland.pl) lub przez jej profil na Facebooku „Poland-helps-Poland”. Osoby chcące finansowo wesprzeć działania statutowe fundacji „Poland helps Poland” (KRS 0000572379, NIP: 9452186309) mogą to uczynić, wpłacając dowolną kwotę na konto: 02 1600 1198 1841 4065 9000 0001.

### **5.3. Akcja „Mogilę Pradziada ocal od zapomnienia” w ramach działalności Fundacji „Studio Wschód”**

Akcję „Mogilę Pradziada ocal od zapomnienia” zapoczątkowała redaktor TVP Oddział Wrocław Grażyna Orłowska-Sondej. Telewizja wrocławska od kilkunastu lat zajmowała się kresowymi nekropoliami. Udało się dzięki temu zapobiec likwidacji ogromnego zabytkowego cmentarza w Kołomyi na Pokuciu (obecnie Ukraina). Przez kolejne lata remontowano cmentarze w Drohobyczu, Bohorodyczynie, Tuligłowach, Podhajcach, Moczulance na Wołyniu, w Berdyczowie, Lubarze, Żytomierzu, Brzeżanach. W celu wsparcia tych działań utworzono fundację „Studio Wschód”. Od 2009 roku akcja „Mogilę Pradziada ocal od zapomnienia” odbywa się w ramach działalności tej fundacji i pod patronatem Dolnośląskiego Kuratorium Oświaty.

Cele statutowe fundacji „Studio Wschód” są następujące:

1. Organizacja i opieka nad akcją „Mogilę Pradziada ocal od zapomnienia”, w ramach której polska młodzież ratuje narodowe cmentarze położone za wschodnią granicą.

2. Wybudowanie i prowadzenie Domu Spotkań z Kresami w Straszowicach (gmina Wołów).

3. Umożliwianie powrotu do Polski repatriantów, w szczególności z Ukrainy, Białorusi, Rosji, Kazachstanu, Mołdawii, Litwy, Estonii i Łotwy.

4. Opieka nad repatriantami na terenie Polski – zapewnienie im zakwaterowania, wyżywienia, opieki lekarskiej i prawnej.

5. Popularyzowanie wiedzy o Kresach, o ich historii, szczególnie wśród uczniów i studentów, organizowanie spotkań z udziałem znawców kultury kresowej.

6. Pomoc Polakom mieszkającym za wschodnią granicą na Wschodzie, w szczególności na Ukrainie, Białorusi, Litwie, w Rosji, Mołdawii, Kazachstanie, Mołdawii, Estonii i na Łotwie – pomoc materialna, paczki żywnościowe, lekarstwa.

7. Opieka nad młodzieżą zza wschodniej granicy – pomoc materialna, stypendia dla najzdolniejszych, promowanie młodzieżowych zespołów popularyzujących na Wschodzie polską kulturę.

8. Opieka nad młodzieżą zza wschodniej granicy studiującą w Polsce.

9. Współpraca i współdziałanie ze środowiskami i z organizacjami kresowymi działającymi na terenie całego kraju.

10. Organizacja sentymentalnych wypraw i wycieczek na Wschód dla dawnych mieszkańców Kresów i ich potomków.

11. Pozyskiwanie funduszy umożliwiających realizację celów statutowych.

Uczestnicy wyjazdów na główną coroczną letnią akcją „Mogilę Pradziada ocal od zapomnienia” nie do końca odpowiadają teoretycznym opisom uczestników turystyki wolontariuszy (zwłaszcza w zachodnich realiach), gdyż cel wyjazdu jest raczej nietypowy. Przy pracach porządkowych i rekonstrukcjach nagrobków na polskich kresowych cmentarzach pracują każdego roku uczniowie i nauczyciele dolnośląskich szkół (w tym Zespołu Szkół Gastronomicznych (ZSG) we Wrocławiu). W ten sposób spę-

dzają aktywnie 10 dni wakacji w lipcu (fot. 5.5 i 5.6). Podstawowym celem wyjazdu jest porządkowanie i renowacja kresowych nekropolii, ale również spotkania z rodakami, poznawanie historii i kultury Kresów (fot. 5.7). Młodzi wolontariusze uczestniczą przynajmniej w jednej wycieczce podczas całego pobytu (fot. 5.8). W ciągu roku szkolnego i akademickiego zbierają symboliczne złotówki na Kresy, kwestują przy parafiach i na cmentarzach w Dniu Wszystkich Świętych i Dniu Zadusznym, zbierają żywność i przygotowują paczki świąteczne dla Polaków z Kresów.



**Fot. 5.5.** Porządkowanie cmentarza w Laszkach Murowanych koło Chyrowa w 2017 roku (obecna Ukraina)

**Photo 5.5.** Cleaning up the cemetery in Laszki Murowane near Chyrów in 2017 (present-day Ukraine)

Fot./Photo: Beata Oziębłowska.

W ostatnich latach w letniej akcji uczestniczyło ok. 1000-1500 wolontariuszy, w ciągu roku znacznie więcej uczniów dolnośląskich szkół wspiera dzieło przez zbiórki zniczy, symbolicznych złotówek czy darów rzeczowych dla rodaków z Kresów. Wielkiej społecznej akcji patronuje Dolnośląski Urząd Marszałkowski we Wrocławiu, Dolnośląski Kurator Oświaty oraz Prezydent Rzeczypospolitej Polskiej. Patronat medialny nad akcją objęła Telewizja Polonia.

Wśród grobów, które są zdewastowane i zapomniane, znajdują się mogiły dziadów i pradziadów młodych mieszkańców Dolnego Śląska. Wielu młodych ludzi o tym nie wie lub tego nie pamięta. Takiej wiedzy nie przekazały im rodziny. Dzięki wyjazdom na Kresy poznają historię swego rodu, a tym samym dzieje swojego narodu, przeżywają swoistą lekcję patriotyzmu.





**Fot. 5.6.** Praca uczniów ZSG przy renowacji pomnika żołnierzy Żelaznej Brygady w Pasiecznej (obecna Ukraina)

**Photo 5.6.** The work of students of the Wrocław Gastronomic School on the renovation of the monument to the soldiers of the Iron Brigade in Pasieczna (present-day Ukraine)

Fot./Photo: Beata Oziębłowska.



**Fot. 5.7.** Spotkanie uczniów ZSG z dyrektką szkoły w Laszkach Murowanych koło Chyrowa (obecna Ukraina)

**Photo 5.7.** Meeting of students of the Wrocław Gastronomic School with the school management in Laszki Murowane near Chyrów (today's Ukraine)

Fot./Photo: Beata Oziębłowska.



**Fot. 5.8.** Cmentarz Obrońców Lwowa. Wycieczka edukacyjna uczniów ZSG do Lwowa  
**Photo 5.8.** Cemetery of the Defenders of Lwów. Educational trip of students of the Wrocław Gastronomic School to Lwów

Fot./Photo: Beata Oziębłowska.

Adresatami projektu fundacji są uczniowie wszystkich szkół w regionie, młodzi ludzie, których przodkowie wywodzą się z Kresów, ale również ich nauczyciele i wychowawcy. Po zakończeniu II wojny światowej na Dolny Śląsk przyjechało z za wschodniej granicy ponad milion Polaków. Pozostawili oni domy i groby swoich bliskich poza nowo wytyczonymi granicami Polski.

Przy okazji wyjazdów wakacyjnych dolnośląskiej młodzieży w celu porządkowania polskich nekropoli na Wschodzie, młodzi ludzie poznają również kulturę i historię przedwojennych polskich Kresów oraz atrakcje turystyczne.

Reportaż dotyczący letniej akcji z 2019 roku na Kresach Południowo-Wschodnich (obecnie Ukraina) można znaleźć na stronie internetowej <https://www.youtube.com/watch?v=yEy-xsPb0cc&t=344s>.

#### **5.4. Podsumowanie i wnioski**

Przedstawiona w pracy turystyka wolontariuszy odbywająca się w ramach działalności fundacji „Poland helps Poland” jest zupełnie inna niż realizowana w przypadku akcji „Mogiłę Pradziada ocal od zapomnienia”. W pierwszym przypadku mamy do czynienia z okazjonalnymi wyjazdami pojedynczych osób, w drugim zaś – z niemalże masowymi, realizowanymi corocznie (poza rokiem 2020 ze względu na pandemię koronawirusa). Przyczyną takiego stanu rzeczy są przede wszystkim względy finansowe związane z położeniem geograficznym docelowych destynacji. Motywacje osób biorących udział w wyjazdach na dawne Kresy i wyjeżdżających na daleką wyspę Kiritimati są jednak podobne i związane w dużej mierze z postawami altruistycznymi. Aktywności i wyjazdy takie należy popierać, gdyż oprócz celów zrealizowanych na miejscu, pomagają one budować bardziej świadome i chętne do udzielania pomocy społeczeństwo.



## CZEŚĆ 2

---

### **WPLYW POSTĘPU W ZAKRESIE WIEDZY O ŻYWIENIU I ŻYWNOŚCI NA TURYSTYKĘ**

### ***IMPACT OF PROGRESS WITHIN NUTRITION KNOWLEDGE AND FOOD ON TOURISM***



# 6

## Naturalne a syntetyczne barwniki w żywności oferowanej turystom

---

### *Natural and synthetic dyes in food offered to tourists*

Sylwia Przybylska\*, Piotr Przybylski\*\*

Barwa jest ważnym atrybutem żywności i często stanowi główne kryterium jej wyboru. Atrakcyjny kolor kojarzony jest zawsze z dobrą jakością, podczas gdy niewłaściwe zabarwienie wskazuje na pogorszenie cech sensorycznych produktu i oznacza brak jego akceptacji przez konsumenta. Dlatego, aby sprostać oczekiwaniom współczesnego turysty, rynek krajowy oferuje szeroki asortyment wyrobów spożywczych, w których zachowanie właściwej barwy ma istotne znaczenie. Tak jak w przyrodzie, tak również w żywności barwa powinna spełniać taką samą funkcję, a więc wabić konsumenta oraz ułatwiać identyfikację produktu. Wynika z tego waga dodawanych do żywności barwników naturalnych i syntetycznych, których podstawowym celem jest podniesienie jej walorów estetycznych i wykreowanie barwy wyrobu zgodnie z oczekiwaniami konsumenta (Sen i in., 2019). Zarówno jedne, jak i drugie są szeroko stosowane w przemyśle spożywczym. Wchodzą w skład m.in.: aromatyzowanych napojów bezalkoholowych, wyrobów cukierniczych i piekarskich, lodów, sosów, ryb wędzonych, past rybnych oraz koncentratów w proszku, które są powszechnie preferowane także w diecie turysty. Biorąc jednak pod uwagę aspekt zdrowotny barwników, należy zauważyć, że w ostatnim czasie narastają kontrowersje wokół stosowania w żywności barwników syntetycznych (Wierzejska, 2014). Ich obecność w produktach według przekonań konsumentów jest istotnym i względnie nowym zagrożeniem dla zdrowia, tym bardziej, że stanowią one integralną część coraz większej liczby artykułów spożywczych.

Na problemy związane ze szkodliwym wpływem barwników dodawanych do żywności zwracano uwagę już w XIV wieku, zakazując barwienia produktów substancjami niejednokrotnie trującymi (miedź, ołów), mającymi sugerować ich bardziej luksusowe pochodzenie (Burrows, 2009).

Aktualnie w Polsce stosowanie substancji barwiących w żywności reguluje Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. z póź-

---

\* Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie.

\*\* Zespół Szkół nr 6 im. Mikołaja Reja w Szczecinie.

niejszymi zmianami (Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1129/2011 z 11 listopada..., 2011) oraz Rozporządzenie Ministra Zdrowia z 2010 r. (Dz. U. Nr 232, poz. 1525, 22.11.2010). Nad ochroną zdrowia konsumentów, a zwłaszcza nad bezpieczeństwem stosowania substancji barwiących w produktach spożywczych, czuwa natomiast Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) (Krzyśko-Łupicka, Kręcidło i Kręcidło, 2016).

Wychodząc z założenia, że w żywności oferowanej turystom wykorzystanie barwników można oceniać zarówno pozytywnie, jak i negatywnie, porównano je w aspekcie nie tylko ich właściwości technologicznych, ale i wpływu na zdrowie człowieka.

## 6.1. Barwniki spożywcze dopuszczone do żywności w Polsce

Jedną z podstawowych grup powszechnie stosowanych dodatków do żywności, obok substancji smakowo-zapachowych, są barwniki spożywcze. Zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego 1333/2008 barwnikami spożywczymi są „substancje nadające lub przywracające żywności barwę, obejmujące naturalne składniki żywności i naturalne źródła, które w normalnych warunkach ani nie są same spożywane jako żywność ani nie są stosowane jako typowe składniki żywności”.

Barwniki obecnie dopuszczone do żywności w Polsce i w krajach UE, których działanie nie ma negatywnego wpływu na zdrowie konsumenta, oznaczone są na liście dodatków symbolami od E100 do E199. W zależności od ich pochodzenia do barwienia produktów stosuje się: organiczne barwniki naturalne, organiczne barwniki syntetyczne: sztuczne i identyczne z naturalnymi oraz nieorganiczne (tab. 6.1).

**Tabela 6.1.** Podział barwników spożywczych

**Table 6.1.** Classification of natural dyes

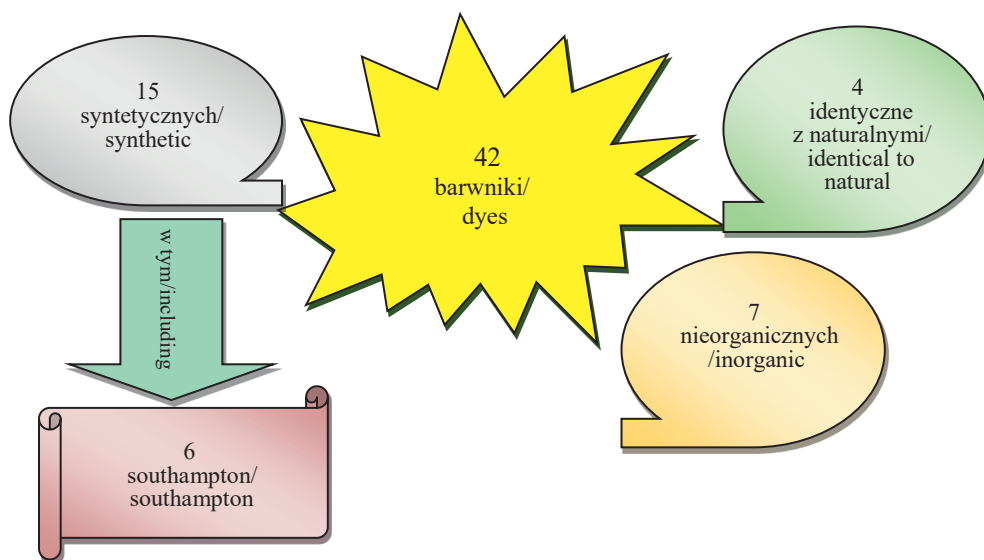
Rodzaje barwników/ Types of dyes	Opis/Description
Naturalne/Natural	wytwarzane przez żywe organizmy (roślinny, zwierzęta, drobnoustroje) oraz substancje barwne niewystępujące w świeżych produktach, ale powstające w wyniku przemian i interakcji bezbarwnych składników żywności, w czasie obróbki technologicznej/produced by living organisms (plants, animals, microorganisms) and colored substances not present in fresh products, but resulting from the changes and interaction of colorless food ingredients during technological processing
Identyczne z naturalnymi/ Identical to natural	otrzymywane w procesie syntezy, identyczne ze związkami chemicznymi występującymi w przyrodzie/obtained in the synthesis process, identical to chemical compounds found in nature
Syntetyczne/Synthetic	otrzymywane w procesie syntezy najczęściej przez wprowadzenie do cząsteczki barwnika grup sulfonowych lub karboksylowych, nie występują w przyrodzie/obtained in the synthesis process, most often by introducing sulfonicocarboxyl groups into the dye molecule, do not occur in nature
Nieorganiczne/ Inorganic	metale i ich sole, tlenki i wodorotlenki/metals and their salts, oxides and hydroxides

Źródło/Source: (Bora, Das, Bhattacharyya i Baroah, 2019; Krępska, Lasoń-Rydel i Jagiełło, 2015; Parmar i Phutela, 2015).

Przyjmuje się, że wymienione barwniki mogą być dodawane do żywności w następujących celach:

- przywrócenia oryginalnie występującej barwy, która została utracona wskutek przetwarzania i przechowywania,
- zwiększenia intensyfikacji barwy naturalnie występującej,
- uatrakcyjnienia produktu, który bez działania wywołanego ich stosowaniem wydawać się może nieapetyczny,
- zapewnienia standardowej i powtarzalnej barwy poszczególnym partiom produktu (Galaffu i in., 2015; Janiszewska-Turak i in., 2016).

Ogólnie Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. dopuszcza do żywności łącznie 42 barwniki (rys. 6.1).



**Rys. 6.1.** Barwniki dopuszczone do żywności w Polsce zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z 2010 r.

**Fig. 6.1.** Dyes approved for food in Poland in accordance with the Regulation of the Minister of Health, 2010

Źródło/Source: opracowanie własne na podstawie/own elaboration based on (Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada..., 2010).

Listę substancji barwiących niemających negatywnego wpływu na zdrowie, stosowanych do żywności zgodnie z wytycznymi Rozporządzenia Ministra Zdrowia 2010 r., przedstawiono w tab. 6.2.

**Tabela 6.2.** Barwniki stosowane w żywności według Rozporządzenia Ministra Zdrowia z 2010 r.**Table 6.2.** Food dyes according to the Regulation of the Minister of Health, 2010

<b>Barwniki/Dyes</b>			
<b>Naturalne/natural</b>	<b>syntetyczne/synthetic</b>	<b>identyczne z naturalnymi/ identical to natural</b>	<b>nieorganiczne/inorganic</b>
1	2	3	4
Kurkumina/Curcumin E 100	tartrazyna/tartrazine E 102	ryboflawina/ryboflavin E 101	węglan wapnia/ calcium carbonate E 170
Koszenila/Cochineal E 120	żółcień chinolinowa/ quinoline yellow E 104	beta-apo-8'-karotenal/ beta-apo-8'-carotenal E 160e	dwutlenek tytanu/titanium dioxide E 171
Chlorofile i chlorofiliny/ Chlorophylls and chlorophyllins E 140	żółcień pomarańczowa FCF/sunset yellow FCF E 110	ester etylowy kwasu beta-apo-8'- -karotenowego/ethyl ester beta-apo-8'-acid carotenal E 160f	tlenki żelaza i wodorotlenki żelaza/iron oxides and iron hydroxides E 173
Kompleksy miedziowe chlorofili i chlorofilin/ Copper complexes chlorophylls and chlorophyllins E 141	azorubina/azorubine E 122	kantaksantyna/ canthaxanthin E 161 g	glin/aluminum E 173
Karmel/Caramel E 150a	amarant/amaranth E 123		srebro/silver E 174
Karmel siarczynowy/ Sulphite caramel E 150b	czerwień koszenilowa A/ cochineal red A E 124		złoto/gold E 175
Karmel amoniakalny/ Ammonia caramel E 150c	erytrozyna/erythrosine E 127		czerwień litolowa BK/ lithol red BK E 180
Karmel amoniakalno- -siarczynowy/Ammonia- sulphite caramel E 150d	czerwień Allura AC/ Allura red AC E 129		
Węgiel roślinny/ Vegetable carbon E 153	błękit patentowy V/ patent blue E 131		
Karoteny/Carotenes E 160a	indygotyna/indygo carmine E 132		



1	2	3	4
Annato, biksyna, norbiksyna/Annatto, bixin, norbixin E 160b	błękit brylantowy FCF/ brilliant blue FCF E 133		
Ekstrakt z papryki kapsantyna, kapsorubina/ Paprika extract, capsanthin, capsorubin E 160c	zieleń S/green S E 142		
Likopen/Lycopene E 160d	czerń brylantowa BN/ brilliant black BN E 151		
Luteina/Lutein E 161b	brąz FK/bronze FK E 154		
Czerwień buraczana, betanina/beetroot red, betanin E 162	brąz HT/bronze HT E 155		
Antocyjany/Anthocyanins E 163			

Źródło/Source: opracowanie własne na podstawie/own study based on (Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada..., 2010).

## 6.2. Barwniki naturalne a syntetyczne w żywności – właściwości technologiczne i wpływ na zdrowie

Związki barwiące pochodzenia naturalnego otrzymuje się głównie w wyniku stosowania procesów fizycznych, np.: ekstrakcji surowców roślinnych (liści, kwiatów, korzeni, owoców) i zwierzęcych (takich, jak tkanka mięśniowa, krew), a także w procesach enzymatycznych czy mikrobiologicznych. W ten sposób uzyskuje się preparaty barwiące izoprenoidowe (karotenoidy), porfiryne (chlorofile), flawonoidowe (antocyjany), betalainowe (betainy), chinoidowe (koszenila) oraz żółty barwnik ostryżu długiego – kurkuminę (Czerwińska, 2010; Dłużewska i Gasik, 2009). W przeciwieństwie do barwników syntetycznych mają one słabszą siłę barwienia, są bardziej wrażliwe na działanie czynników utleniających, podwyższoną temperaturę, zmiany pH, a ich produkcja jest droższa (Kucharska i Grabka, 2010). Pomimo tych wad są bardziej pożądane w żywności, ponieważ konsumenci ufają bezpieczeństwu ich stosowania.

Barwniki syntetyczne uzyskane na drodze chemicznej modyfikacji stanowią natomiast zróżnicowaną grupę związków chemicznych, do których należą barwniki: azowe, indygoide, chinolinowe i triarylometanowe (Gasik i Mitek, 2007). Wyróż-

nią się one silnymi właściwościami barwiącymi, możliwością uzyskania szerokiego spektrum barw oraz stabilnością przy zmianach pH (Janiak, 2006). Związki te są również łatwiejsze w użyciu oraz wydajniejsze niż barwniki naturalne, a więc tańsze w produkcji. Biorąc pod uwagę aspekt ekonomiczny, należy zauważyć, że pomimo szkodliwości barwników syntetycznych większość producentów żywności preferuje ich wykorzystanie.

Z barwników syntetycznych przemysł spożywczy najczęściej stosuje barwniki azowe, do których należą m.in.: tartrazyna, żółcień pomarańczowa, azorubina, amarant, czerwien koszenilowa, czern brylantowa i brąz HT (Krzyśko-Łupicka, Kręcidło i Kręcidło, 2016). Dodanie ich do żywności pozwala uzyskać szeroką gamę kolorów – od żółtego (tartrazyna), przez pomarańczowy, czerwony (amarant), aż do brązowego. Mimo że jest to grupa barwników tanich i łatwiejszych w użyciu niż naturalne substancje barwiące, należy mieć na uwadze, że łatwo mogą one wytrącać się w żywności w wyniku czynników redukujących, takich jak: wielocukry, kwas askorbinowy, aldehydy i ketony. Natomiast z barwników indygooidowych dopuszczona do żywności indygotyna pozwala nadać produktom barwę niebieską, która jest słabo odporna na blaknięcie pod wpływem światła w porównaniu z barwnikami azowymi (Harasym i Bogacz-Radomska, 2016).

Jak wynika z rys. 6.1, w Polsce do stosowania w żywności dopuszczonych jest 15 związków syntetycznych, w tym sześć z grupy „Southampton” (tartrazyna (E 102), żółcień chinolinowa (E 104), żółcień pomarańczowa FCF (E 110), azorubina (E 122), czerwien koszenilowa A (E 124) oraz czerwien Allura AC (E 129) (Białecka-Florjańczyk, 2018). Badania przez McCann i in. przeprowadzone w roku 2007 wykazały na przykładzie dwóch grup dzieci – 3-letnich oraz 8- i 9-letnich, że obecność w pożywieniu wspomnianych barwników z grupy „Southampton” przyczyniła się do wystąpienia u nich impulsywności, nadpobudliwości ruchowej i zaburzeń koncentracji. Dlatego w krajach Unii Europejskiej, w tym w Polsce, zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 istnieje obowiązek umieszczania ostrzeżenia „może mieć szkodliwy wpływ na aktywność i skupienie uwagi u dzieci” na etykietach artykułów spożywczych zawierających którykolwiek z tych sześciu barwników. Bogatym źródłem wymienionych barwników w pożywieniu dzieci i dorosłych, w tym i turystów, są przede wszystkim napoje o fantazyjnych kolorach oraz wyroby cukiernicze (karmelki, gumy do żucia, lizaki, drażetki, żelki), a także lody. Dlatego ze względu na aspekt zdrowotny i bezpieczeństwo konsumenta Rozporządzenie Ministra Zdrowia (Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada..., 2010) ustala dopuszczalny limit ilości barwników z grupy „Southampton”, jaka powinna być m.in. w aromatyzowanych napojach bezalkoholowych i wyrobach cukierniczych (tab. 63).

Mimo że od kilku lat zwiększa się tendencja do ograniczania stosowania barwników syntetycznych wynikająca z doniesień o szkodliwości niektórych z nich, najczęściej technologicznie dla większości producentów wciąż są one niezbędne. Przykładem może być żółcień chinolinowa E 104 stosowana w postaci proszku

**Tabela 6.3.** Dopuszczalna zawartość barwników z grupy „Southampton” w aromatyzowanych napojach bezalkoholowych i wyrobach cukierniczych

**Table 6.3.** Maximum content of colors of the “Southampton” group in flavored soft drinks and confectionery

Środek spożywczy/ Foodstuff	Suma barwników: E 102, E 104, E 110, E 122, E 124, E 129/The sum of dyes: E 102, E 104, E 110, E 122, E 124, E 129	Maksymalny poziom każdego z barwników: E 110, E 122, E 124/The maximum level of everyone of dyes: E 110, E 122, E 124
Aromatyzowane napoje bezalkoholowe/Flavored drinks non-alcoholic	100 mg/L	50 mg/L
Wyroby cukiernicze/ Confectionery	300 mg/kg	50 mg/kg

Źródło/Source: (Gajda-Wyrębek, Jarecka, Kuźma i Beresińska, 2011).

lub granulek o barwie zielonkawożółtej. Jako barwnik substancja ta odporna jest na działanie światła, kwasów, temperatury i  $\text{SO}_2$ , co stwarza możliwość uzyskania trwałej barwy. W przemyśle używana jest m.in. do barwienia napoi o smaku cytrynowym, do nadzień cukierniczych, kremów, galaretek, gum do żucia oraz przetworów rybnych (König, 2015; Rutkowski i in., 2007). Natomiast azorubina E 122 stosowana jest w celu uzyskania barwy malinowej w mieszaninie z E124 (czerwień koszenilowa) i barwy truskawkowej z E 110 (żółcień pomarańczowa) w napojach, owocach kandyzowanych, a także jogurtach smakowych, lodach, deserach i słodyczach. Wykorzystywana sama w postaci proszku lub granulatu do żywności daje jej barwę od ciemnoczerwonej do jasnobrązowej. Sam barwnik wykazuje duże spektrum trwałości na światło, a także na temperaturę  $< 105^\circ\text{C}$  i dużą stabilność w zakresie pH 5-8 (Rutkowski i in., 2007). Właściwości indygotyny E 132 w porównaniu z azorubina E 122 wiążą się z niższą odpornością na wysoką temperaturę i działanie światła. W żywności substancja ta tworzy barwę od jasno- do ciemnoniebieskiej. Powszechnie stosowana jest w barwieniu deserów mlecznych, drażetek, ciastek, żelków, galaretek i napoi (Harasym i Bogacz-Radomska, 2016). Do uzyskania zielonego zabarwienia produktów spożywczych producenci żywności sięgają z kolei po syntetyczną zieleń SE 142, która jest odporna na temperaturę, kwasy, zasady i  $\text{SO}_2$ , ale bardziej wrażliwa na światło. Barwnik dodawany jest m.in. do napojów alkoholowych i bezalkoholowych, cukierków, lizaków, nadzień owocowych i lodów (Rutkowski i in., 2007; Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada..., 2010). Brąz HT 155, który nadaje barwę wyrobom od jasno- do ciemnobrązowej, stosowany jest do zarówno wyrobów czekoladopodobnych, jak i (podobnie jak wcześniej omówione barwniki) – do lodów, deserów, napoi i jogurtów. Należy on do barwników odpornych na światło i temperaturę, ale jest wrażliwy na kwasy, zasady i  $\text{SO}_2$  (Harasym i Bogacz-Radomska, 2016).

Omawiając szkodliwość barwników syntetycznych dla zdrowia człowieka, należy podkreślić, że tartrazyna, która jest cytrynowo-żółtym barwnikiem powszechnie używanym w napojach w proszku, esencjach owocowych i miodzie, może wykazywać działanie hepatotoksyczne i cytotoksyczne (Amin, Abdeli Abd, 2010; Poul, Jarry i Elhkimi Poul, 2009). Skutkiem jej udziału w produktach występującym u dzieci mogą być zaburzenia w skupieniu uwagi i pokrzywka, a u osób dorosłych egzema i migreny (Lok, Chung, Benzies Woo, 2011). Dlatego współczynnik ADI (maksymalne dzienne pobranie) nie powinien być wyższy od 7,5 mg/kg m.c. (Harasym i Bogacz-Radowska, 2016). Żółcień chinolowa może powodować alergie, astmę a w skrajnych przypadkach – wstrząs anafilaktyczny oraz nadaktywność u dzieci, wykazuje też ona potencjalne działanie kancerogenne (Shahabadi i Maghsudi, 2013). Podobnie alergicznie na organizm działają również żółcień pomarańczowa E 110, barwnik powszechnie stosowany w produkcji żelków, gum do żucia, galaretek, którego ADI wynosi 2,5 mg/kg m.c., amarant E 123, używany głównie do barwienia ikry (ADI 0,5 mg/kg m.c.), czerwień Allura Ac E 129, dodawana do galaretek, koncentratów w proszku, której ADI to 7 mg/kg m.c (Harasym i Bogacz-Radowska, 2016; König, 2015). Natomiast inny czerwony barwnik – erytrozyna E 127 – stosowana w owocach kandyzowanych, zwłaszcza w wiśniach koktajlowych, a także osłonkach kiełbas, może nie tylko powodować alergie, ale i upośledzać funkcje tarczycy (König, 2015). Ustalony ADI dla tego barwnika kształtuje się na dosyć niskim poziomie – 0,1 mg/kg m.c. W związku z wciąż rosnącymi obawami o zdrowie konsumenta wynikającymi ze spożywania barwników syntetycznych, którym przypisuje się mocne działanie alergiczne, a także efekt kancerogeny, obserwuje się wzrostowy trend do zastępowania ich barwnikami naturalnymi.

Z dozwolonych barwników naturalnych największe zastosowanie w żywności mają: karotenoidy, antocyjany, betanina, karmel naturalny, koszenila i kurkumina, które poza profilowaniem barwy produktów spożywczych ze względu na swoją bioaktywność wykazują również właściwości prozdrowotne (Solymosi, Latruffe, Morant-Manceau i Schoefs, 2015). Stanowią one ważną grupę dodatków i mają opinię bezpiecznych i wartościowych. Wśród nich potencjalne znaczenie dla przemysłu, wynikające z efektywności barwienia żywności i aspektu zdrowotnego, mają barwniki karotenoidowe. Wykazują one różne barwy – od żółtej, przez pomarańczową, na czerwonej skończywszy. Bogatym ich źródłem w stanie naturalnym są warzywa (marchew, pomidory, papryka, dynia) oraz owoce (morele, arbuz, brzoskwinie, papaja) i kwiaty wielu roślin (nagietek, mniszek lekarski). Z naturalnych barwników karotenoidowych otrzymywanych na skalę przemysłową do barwienia żywności przemysł stosuje: karoteny ( $\beta$ -karoten i  $\alpha$ -karoten E 160a i likopen E 160d), annato E 160b, kapsantyna, kapsorubina E 160c (ekstrakt z papryki) i ksantofile (luteina E 161b) (Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada..., 2010). Pod względem budowy karotenoidy są związkami polienowymi złożonymi z jednostek izoprenowych. W stanie naturalnym występują głównie w formie trans. Pod wpływem światła, temperatury, kwasów następuje częściowa ich konfiguracja do formy cis,

co prowadzi do wyjaśnienia barwy żywności i obniżenia jej jakości (Grysczyńska, Grysczyńska i Opala, 2011). W przeciwieństwie do innych naturalnych barwników takich jak antocyjany, chlorofile czy betanina, karotenoidy uznawane są za stosunkowo trwałe związki odporne na ogrzewanie (pasteryzację, a nawet sterylizację) oraz szeroki zakres zmian pH (od 3 do 7). Ich wadą jest podatność na utlenianie inicjowane udziałem światła, tlenu, jonów metali, głównie miedzi i żelaza, oraz obecnością oksydaz (Delgado-Vargas i Paredes-López, 2003).

Pomimo swojej wrażliwości na wspomniane czynniki należą do barwników powszechnie wykorzystywanych w modyfikowaniu barwy produktów spożywczych. Barwnik annatto E 160b otrzymywany jest przez ekstrakcję wodną lub olejową z nasion drzewa tropikalnego *Bixa orellana* L., którego zasadniczym związkami kolorującymi jest biksyna w postaci izomeru 9-cis. W czasie ekstrakcji w środowisku zasadowym, wskutek zmydlenia, powstaje natomiast norbiksyna. Oba związki różnią się barwą: biksyna tworzy zabarwienie pomarańczowo-żółte, a norbiksyna – pomarańczowo-czerwone. Ponadto wykazują odporność na podwyższoną temperaturę i światło, są wrażliwe na utlenianie i niestabilne w środowisku kwaśnym. Przyjmuje się, że barwnik annatto może wchodzić w reakcje z różnymi składnikami żywności, m.in. tworzy trwałe kompleksy z białkami mleka, co wykorzystywane jest w barwieniu serów czy pieczywa w wyniku interakcji z glutenem. W przemyśle annatto produkowane jest w różnych postaciach jako barwnik rozpuszczalny w oleju – zawiesina mikrokryształów biksyny w oleju, rozpuszczalny w wodzie – roztwór wodny (norbiksyna) – czy odporny na działanie kwasów – emulsja rozpuszczalna w kwaśnym środowisku przy pH w zakresie 2-7 (Rutkowski i in., 2007). W żywności annatto stosowane jest m.in. do barwienia serów, przekąsek, ryb wędzonych, napoi, lodów, wyrobów piekarniczych i płatków zbożowych, a więc tych produktów, które konsumuje każdy turysta. Duże znaczenie w profilowaniu barwy wyrobów ma również mieszanina karotenów E 160a, otrzymywana z marchwi ( $\beta$ -karoten) i oleju palmowego ( $\alpha$ -karoten), która zawiera 85%  $\beta$ -karotenu i 15%  $\alpha$ -karotenu. Są to barwniki pomarańczowo-żółte, nierozpuszczalne w wodzie, lecz w tłuszczach (Rutkowski i in., 2007). Są odporne na wysoką temperaturę i zmiany pH (3-7), a także podatne na utlenianie. Wykorzystywane są przez przemysł spożywczy do barwienia produktów piekarniczych, past rybnych, nadzień cukierniczych, deserów, napoi bezalkoholowych, serków homogenizowanych i słodyczy (Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada ..., 2010). W profilowaniu czerwonej barwy żywności duże znaczenie ma likopen E 160d pozyskiwany ze skórek pomidora. W odróżnieniu od większości karotenoidów ma strukturę liniową. Zawiera 13 wiązań podwójnych, z czego 11 sprzężonych tworzy układ efektywnie usuwający wolne rodniki (Mendez, Vera Chavez i Carrillo, 2011; Rao i Agarwal, 1999). W świeżych pomidorach z polskich upraw zawartość likopenu wynosi od 1,21 do 6,43 mg/100 g produktu (Wawrzyniak, Marciniak i Rajewska, 2005). Źródłem barwnika bardziej zasobnym w likopen od świeżych pomidorów są ich produkty (tab. 6.4).

**Tabela 6.4.** Zawartość likopenu w produktach pomidorowych**Table 6.4.** Lycopene content in tomato products

Produkt/Product	Zawartość likopenu/Lycopene content [mg/100 g]
Sok pomidorowy/Tomato juice	5-7
Suszone pomidory/Dried tomatoes	46,5
Sos pomidorowy/Tomato sauce	6,2
Koncentrat pomidorowy/Tomato concentrate	54
Ketchup/Ketchup	13,4
Pomidory gotowane/Boiled tomatoes	3,7

Źródło/Source: (Colle, Lemmens i Van Buggenhout, 2010).

W przemyśle spożywczym likopen jako naturalny barwnik dodawany jest między innymi do owoców kandyzowanych, wyrobów mięsnych, lodów, serów topionych, past rybnych oraz chipsów ziemniaczanych (Skiepmo, Chwastowska-Siwiecka i Kondratowicz, 2015). Przyjmuje się, że związek ten jest odporny na obróbkę termiczną, taką jak: gotowanie w wodzie i na parze, ogrzewanie mikrofalowe oraz duszenie. Jego straty w przypadku oddziaływania ciepła są mniejsze niż przy dostępie światła i tlenu (Przybylska i Felisiak, 2012). Ponadto badania dowodzą, że właściwości barwiące likopenu mogą być wykorzystywane również w produkcji niskotłuszczowych kiełbas gotowanych, pasztecików, hamburgerów, mortadeli, kiełbas fermentowanych i surowych wędlin, stanowiących doskonałe uzupełnienie turystycznych posiłków.

Innym przykładem barwnika karotenoidowego, ale z grupy ksantofili, jest luteina E 161b. Na skalę przemysłową pozyskiwana jest z liści *Tagetes erecta* lub lucerny. Żywności nadaje barwę od żółtej po pomarańczową (Becerra i in., 2020). Jest odporna na działanie światła, temperatury, zmiany pH środowiska oraz SO<sub>2</sub>, słabiej – na utlenianie i drobnoustroje. Naturalnie luteina jest nierozpuszczalna w wodzie, natomiast rozpuszcza się dobrze w olejach (Rutkowski i in., 2007). Ze względu na swoje właściwości barwiące stosowana jest do wielu produktów, które przedstawia tab. 6.5.

Duże zainteresowanie w barwieniu żywności, obok karotenoidów, mają antocyjany E 163 odpowiedzialne za czerwoną, fioletową i niebieską barwę owoców, warzyw i kwiatów. Należą do grupy flawonoidów i są pochodnymi kationu flawyliowego. W produktach naturalnych występują głównie w postaci mono-, di- i triglikozydów (Piątkowska, Kopeć i Leszczyńska, 2011). Należą one do barwników stosunkowo nietrwałych. Ich wadą jest duża wrażliwość na zmiany pH, działanie czynników utleniających, SO<sub>2</sub>. Są podatne na wysoką temperaturę i powyżej 80°C brunatnieją, a także na obecność jonów metali (Zn, Fe, Al). Należą do barwników rozpuszczalnych w wodzie, a nie w oleju. Do żywności dodawane są w formie proszku, cieczy, pasty lub granulatu. W zależności od wartości pH mogą barwić produkty



na czerwono  $\text{pH} < 3,5$ , w  $\text{pH} 4-6$  – na fioletowo-czerwono, w  $\text{pH} > 7$  – na niebiesko (Rutkowski i in., 2007). Dzięki możliwości uzyskania tych kolorów stosowane są między innymi do barwienia cukierków, napoi owocowych, nadzień cukierniczych, jogurtów, galaretek, deserów mlecznych, napoi alkoholowych i bezalkoholowych (Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada..., 2010).

**Tabela 6.5.** Środki spożywcze, do których może być stosowana luteina oraz jej dawka maksymalna  
**Table 6.5.** Foodstuffs for which it can be used and its maximum dose

Środek spożywczy/Foodstuffs	Maksymalna dawka/ Maximum dose [mg/kg]
Kandyzowane owoce i warzywa/Candied fruits and vegetables	200
Wyroby cukiernicze/Confectionery	300
Dekoracje i powłoki/Decorations and coatings	500
Pieczywo cukiernicze/Confectionery bread	200
Lody spożywcze/Ice cream	150
Aromatyzowane sery topione/Flavored processed cheeses	100
Sosy/Sauces	500
Musztarda/Mustard	300
Pasty rybne/Fish pastes	100
Suche, smakowe, ziemniaczane, zbożowe lub skrobiowe wyroby typu sneksy/ Dry, flavored, potato, cereal or starch snacks:	
• ekstrudowane lub ekspandowane smakowe wyroby typu sneksy/extruded or expanded flavor products like sneks	200
• inne smakowe wyroby typu sneksy i orzechy w polewach smakowych/other flavored snacks and nuts in flavored coatings	100

Źródło/Source: (Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada..., 2010).

Betalainy, w przeciwieństwie do barwników antocyjanowych, jako barwniki naturalne mają mniejszy zasięg występowania w przyrodzie. Głównym ich źródłem są burak ćwikłowy i grzyby z rodzaju *Amanita* i *Hygrocybe* (Georgiev, Ilieva, Bley i Pavlov, 2008; Miguel, 2018). W grupie tych barwników wyróżnia się czerwono-fioletowe betaniny i żółte betaksantyny. Podstawowe znaczenie dla przemysłu spożywczego jako substancja koloryzująca żywność ma betanina E 162. Na skalę przemysłową otrzymywana jest ona z soku buraka ćwikłowego (*Beta vulgaris* v. *rubra*) po usunięciu z niego cukrów, białek i soli. Przyjmuje się, że betanina ma barwę czerwono-purpurową i charakteryzuje się większą siłą barwienia niż antocyjany (Delgado-Vargas i Paredes-López, 2003). Ton jej barwy zależy od stosunku zawartości barwników czerwonych do żółtych oraz  $\text{pH}$  środowiska. Przy dużej zawartości barwników żółtych barwa zmienia się w kierunku brunatnej (Choo, 2018). Przy  $\text{pH} < 3$  ma barwę czerwono-fioletową, purpurowo-czerwoną – w  $\text{pH} 3-6,5$ , a nie-

biesko-fioletową – w pH 6,5-8. Powyżej pH 8,5 następuje degradacja barwy (Rutkowski i in., 2003). Najbardziej stabilna barwa występuje w zakresie pH 4-6. Barwnik jest wrażliwy na podwyższoną temperaturę, światło oraz czynniki utleniające. Wykazuje niską stabilność w środowisku kwaśnym, szczególnie podczas ogrzewania, dlatego najczęściej stosowany jest do barwienia produktów mało kwaśnych i o krótkim czasie ogrzewania (Miguel, 2018). Może być stosowany do produktów na zasadzie *quantum satis*, co z języka łacińskiego oznacza „w ilości dostatecznie dużej, wystarczającej, ile potrzeba” (Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada ..., 2010). W przemyśle żywnościowym używany jest jako baza do koncentratów spożywczych (barszcz czerwony), do sosów, napoi, przetworów pomidorowych, lodów, kielbas nietrwałych drobno rozdrobnionych, serków homogenizowanych i topionych, chłodzonych i mrożonych produktów garmazeryjnych, które stanowią nieodłączny element w komponowaniu posiłków turystycznych.

Ważne znaczenie w kształtowaniu zielonej barwy produktów spożywczych mają naturalne barwniki chlorofilowe E 140(i), chlorofiliny E 140(ii) oraz ich kompleksy miedziowe (E 141(i), E 141(ii)). Chlorofile to barwniki występujące w roślinach, algach i w bakteriach fotosyntetyzujących (np. sinicach). Należą do związków porfiryńowych. W komórkach roślin lądowych obecne są tylko dwa chlorofile – „a” i „b” – różniące się jedynie podstawnikiem w pozycji 3. W niebiesko-zielonym chlorofilu „a” to grupa metylowa, a w zielono-żółtym chlorofilu „b” to grupa formylowa. Oba związki odgrywają bardzo ważną rolę w procesie fotosyntezy (Solymosi i in., 2015).

Chlorofil E 140(i) jako barwnik pozyskiwany jest przez ekstrakcję rozpuszczalnikami z materiału roślinnego, głównie szpinaku i pokrzywy. Ma barwę oliwkowo-zieloną. Nie rozpuszcza się w wodzie, jest natomiast rozpuszczalny w oleju. Zaliczany jest do najmniej stabilnych barwników naturalnych. Jest mało odporny na zmiany pH, szczególnie w środowisku kwaśnym, a także wrażliwy na działanie światła, temperatury i utlenianie. Jest stosowany w przemyśle spożywczym do barwienia napoi, galaretek, gum do żucia, lodów, w koncentraty zup, serach topionych i twardych (ziołowych) (Rutkowski i in., 2007; Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada..., 2010).

W wyniku hydrolizy alkalicznej i odczepienia fitolu z chlorofili otrzymuje się chlorofiliny E 140(ii), które w porównaniu z nim mają intensywniejsze, czysto zielone zabarwienie. Przyjmuje się, że są dostatecznie odporne na światło, ale słabo – na kwasy i podwyższoną temperaturę. Jednak w porównaniu z chlorofilem są trwalsze i rozpuszczają się w wodzie. W celu zwiększenia stabilności obu barwników stosuje się w przemyśle wymianę jonów  $Mg^{2+}$  na jony  $Cu^{2+}$ . Otrzymuje się w ten sposób chlorofile miedziowe E 141(i) i chlorofiliny miedziowe E 141(ii) dopuszczone do barwienia żywności (Delgado-Vargas i Paredes-López, 2003).

Obecność wolnych jonów miedziowych nie może przekraczać 200 ppm. Kompleks miedziowy chlorofilu E 141(i) ma barwę oliwkowo-zieloną, a kompleks chlorofiliny E 141(ii) – niebieskawo-zieloną. Ponadto wykazują one dobrą odporność na działanie światła, podwyższoną temperaturę, zmiany pH i utlenianie. Są stosowane

do barwienia makaronów, wyrobów cukierniczych, przetworów warzywnych, zup i produktów mlecznych (Rutkowski i in., 2007).

Dużą przydatność technologiczną w profilowaniu barwy żywności ma również kurkumina E 100 pozyskiwana z kłączy uprawianej w Azji i Ameryce Południowej rośliny *Curcuma domestica* L. Z bulw tej rośliny sporządza się m.in. curry, znaną mieszanekę przypraw (Kumar i Sakhyja, 2013). Kurkumina nadaje barwę żywności od cytrynowej przez intensywnie żółtą. Jest barwnikiem dobrze rozpuszczalnym w oleju, alkoholach i w kwasie octowym. Nie rozpuszcza się w wodzie. Jest odporna na ogrzewanie <math><120^{\circ}\text{C}</math> oraz działanie kwasów (stabilna w pH 2,5-6,5), słabo – na światło, wrażliwa na  $\text{SO}_2$  (Delgado-Vargas i Paredes-López, 2003). W barwieniu żywności stosowana jest w postaci olejku (3-5% kurkuminy), oleożywicy (37-55% kurkuminy) i wyizolowanej kurkuminy w formie proszku. Najczęściej wykorzystuje się ją do takich produktów, jak: konserwy warzywne (cukinia, ogórki, cebulka marynowana), musztarda, koncentraty obiadowe, produkty mleczne, sosy i pasty rybne.

Spośród substancji barwiących duże znaczenie ma także koszenila E 120, która jest jedynym barwnikiem pochodzenia zwierzęcego. Na skalę przemysłową pozyskiwana jest z wysuszonych, zmielonych pancrzyków samiczek pluskwiaków *Dactylopius coccus cacti*, hodowanych na kaktusach w Ameryce Środkowej (Krzyśko-Łupicka, Kręcidło i Kręcidło, 2016; Rutkowski i in., 2007). Żywności nadaje barwę w różnych odcieniach czerwieni. Jest odporna na działanie światła, temperatury (<math><150^{\circ}\text{C}</math>), utlenienie,  $\text{SO}_2$  i jest stabilna w środowisku kwaśnym. Znajduje zastosowanie do barwienia wyrobów piekarskich i cukierniczych, koncentratów obiadowych, nadzień cukierniczych, jogurtów smakowych i terminizowanych, deserów mlecznych w celu nadania barwy truskawki i wiśni, a także w napojach alkoholowych i bezalkoholowych oraz w przemyśle mięsnym (Delgado-Vargas i Paredes-López, 2003).

Barwniki naturalne, w odróżnieniu od swoich syntetycznych odpowiedników, uznawane są za bezpieczne i przyjazne dla zdrowia konsumenta. Co ważniejsze, w stanie naturalnym, w jakim występują w surowcach, wykazują właściwości prozdrowotne. Najnowsze badania medyczne potwierdzają pozytywny wpływ barwników naturalnych na zdrowie i ogólne samopoczucie człowieka. Przykładem są barwniki karotenoidowe, a wśród nich m.in. likopen uznawany za jeden z najsilniejszych przeciwutleniaczy w tej grupie substancji barwnych czy  $\beta$ -karoten wykazujący wysoką aktywność prowitaminy A. Dla porównania  $\alpha$ -karoten wykazuje aktywność niższą o 50%, a  $\gamma$ -karoten – o 70% (Oszmiański i Sożyński, 2001). Dzięki tej właściwości  $\beta$ -karoten ma istotny wpływ na funkcjonowanie organizmu człowieka. Uczestniczy on m.in. w procesach widzenia, wspomaga system immunologiczny, przyspiesza regenerację i gojenie ran, uśmierza stany zapalne, chroni skórę przed promieniowaniem UV i opóźnia procesy starzenia (Krinsky i Johnson, 2005; Szterk i Lewicki, 2007). Wykazuje również własności antyoksydacyjne wobec wolnych rodników i tlenu singletowego (Błaszczuk i Sroka, 2013). Ponadto ma działanie przeciwnowotworowe, zmniejsza liczbę komórek nowotworowych w organizmie

oraz wpływa ochronnie na lipoproteiny o niskiej gęstości, zapobiegając zmianom miazdżycowym (Burri, 1997; Guz, Dziaman i Szpila, 2007).

Z kolei likopen (czerwony barwnik pomidorów) wykazuje dużą efektywność w usuwaniu tlenu singletowego, która jest dwukrotnie większa niż  $\beta$ -karotenu i 10 razy wyższa niż  $\alpha$ -tokoferolu (Krinsky i Johnson, 2005). Korzystne właściwości likopenu są podkreślane także w aspekcie chorób nowotworowych. Przez zapobieganie utlenianiu lipidów, frakcji LDL, białek i DNA chroni przed karcynogenezą i aterogenezą (Böhm, 2012; Przybylska, 2020). Obniża również ryzyko zachorowania na raka prostaty, płuc, piersi, nowotwory układu pokarmowego oraz białaczkę (Salman, Bergman, Djaldetti i Bessler, 2007). Niezwykle istotną grupą chorób, w których prewencji i terapii likopen odgrywa ważną rolę, są choroby sercowo-naczyniowe (CVD) (Cheng i in., 2017). Ochronne działanie likopenu na układ krążenia wynika z charakteru antyoksydacyjnego i ze zdolności modulowania metabolizmu cholesterolu (Sesso, Buring, Norkus i Gaziano, 2004). Zapobiega on utlenianiu frakcji LDL cholesterolu i obniża jego ogólny poziom (Hamułka i Wawrzyniak, 2004). Ponadto najnowsze badania epidemiologiczne wskazują na jego neuroprotektoryjne właściwości w zapobieganiu chorobie Alzheimera oraz w jej opóźnianiu (Cho, Shin, Kimi Lee, 2018; Hwang, Lim i Kim, 2017).

Luteina posiada działanie ochronne na tkanki oka przed szkodliwym wpływem światła widzialnego stanowiąc naturalny żółty filtr przeciwsłoneczny. Światło słoneczne powoduje generowanie reaktywnych form tlenu, co z kolei prowadzi do fotooksydacyjnego uszkodzenia tkanek oka (Bone i Landrum, 1988; Krinsky, 2002). W badaniach wykazano, że luteina i zeaksantyna są skuteczniejszymi filtrami niż  $\beta$ -karoten i likopen. Różnica ta wynika z faktu, że luteina i zeaksantyna wbudowywane są do błon lipidowych w większych ilościach. Znaczenie ma również ich orientacja wewnątrz błon lipidowych. Ksantofile skupiają się w poprzek błon lipidowych, natomiast karoteny zostają wewnątrz hydrofobowego rdzenia błony (Bone i Landrum, 2001). Luteina, stanowiąc filtr pochłaniający światło, obniża aberrację chromatyczną oraz chroni przed fotochemicznym uszkodzeniem czopki, pręciki, nabłonek barwnikowy i naczynia włosowate siatkówki oraz plamkę żółtą (Krinsky, 2002; Panova i in., 2017). Ta właściwość ma znaczenie w zapobieganiu oraz leczeniu wielu chorób oka, takich jak zwyrodnienie plamki żółtej, zwyrodnienie barwnikowe siatkówki oraz zaćma (katarakta). Barwnik odgrywa również istotną rolę w zapobieganiu chorobom układu sercowo-naczyniowego (Gammone, Riccioni i D'Orazio, 2015). Ksantofile wpływają korzystnie na stan naczyń krwionośnych, zapobiegając utlenianiu lipidów, głównie LDL.

Betanina (czerwień buraczana) uznawana jest również za substancję o silnych właściwościach przeciwutleniających. Ponadto wykazuje działanie przeciwzapalne oraz przeciwnowotworowe (Kapadia i Rao, 2012; Neelwarne i Halagur-Sowbhagya, 2012). Ogranicza głównie wzrost linii komórkowych nowotworów piersi, żołądka, jelita, ośrodkowego układu nerwowego oraz płuc (Reddy, Alexander-Lindo i Nair, 2005).

Duże bezpieczeństwo stosowania i działanie prozdrowotne mają również barwniki antocyjanowe. Wykazują one właściwości antyoksydacyjne, przeciwzapalne i antynowotworowe (Fimognari, 2012). Ze względu na wielokierunkową aktywność biologiczną uważane są za czynnik opóźniający rozwój choroby wieńcowej, arteriosklerozy i innych schorzeń powodowanych przez stres oksydacyjny (He i Giusti, 2010). Koncentraty uzyskane z wyłoków winogron, czarnej porzeczki, czarnego bzu i aronii są wykorzystywane do produkcji nie tylko barwników spożywczych, ale także nutraceutyków, czyli dodatków prozdrowotnych i bioaktywnych składników żywności.

Barwnik kurkumina to substancja wysoce bioaktywna, która od dawna była używana w medycynie Dalekiego Wschodu do leczenia zaburzeń układu trawiennego, schorzeń wątroby oraz jako środek wspomagający gojenie się ran. Obecnie badania naukowe potwierdzają jej wielokierunkowe działanie terapeutyczne. Pozytywnie wpływa ona na organizm, co jest wynikiem jej właściwości przeciwzapalnych, antyoksydacyjnych i przeciwnowotworowych. Kurkumina ponadto poprawia funkcjonowanie mózgu i jest potencjalnym związkiem zapobiegającym chorobom Alzheimera i Parkinsona (Przybylska, 2017). Opóźnia proces starzenia się, obniża poziom cholesterolu, hamuje agregację płytek krwi, zapobiega zawałowi mięśnia sercowego, hamuje objawy wywołane cukrzycą typu II i reumatoidalne zapalenie stawów. Przyjmuje się również, że podawanie kurkuminy może być przydatne w łagodzeniu zaburzeń alergicznych, takich jak alergia pokarmowa, atopowe zapalenie skóry i astma (Kurup i Barrios, 2008).

### 6.3. Podsumowanie i wnioski

Barwa jest ważnym elementem, który oddziałuje na psychikę człowieka. Wiedzą o tym przewodnicy turystyczni, którzy wolą oprowadzać grupy w dni słoneczne, kiedy zwłaszcza w drugiej połowie dnia, obserwujemy ciepłe barwy. Przez to obiekty czy krajobrazy pozytywnie utrwalają się w pamięci. Barwa ma wpływ na wiele aspektów naszego życia, także na percepcję żywności, a w konsekwencji oddziałuje na decyzje zakupowe i apetyt. Barwniki spożywcze stosowane do żywności w postaci związków zarówno naturalnych, jak i syntetycznych uważa się za niezbędne w profilowaniu barwy odpowiedzialnej za jej jakość. Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi (Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada..., 2010) dopuszcza do żywności 15 syntetycznych i 16 naturalnych barwników różniących się właściwościami technologicznymi, zastosowaniem, a także wpływem na zdrowie konsumenta. Jednak ze względu na naturalne źródła pozyskiwania i właściwości prozdrowotne, barwniki naturalne, w odróżnieniu od swoich syntetycznych odpowiedników, uważane są za bezpieczne. Mimo to producenci żywności chętniej wykorzystują barwniki syntetyczne, które są tańsze, bardziej stabilne i odporne na czynniki fizykochemiczne niż barwniki naturalne. Stosowanie większości z nich, szczególnie z grupy „Southampton”, może wpływać niekorzystnie na zdrowie czło-

wieka i wywoływać reakcje alergiczne, astmę, bóle głowy, a u dzieci dodatkowo być przyczyną nadpobudliwości. Spośród szerokiego asortymentu żywności oferowanej w turystyce duże znaczenie, ze względu na aktywność biologiczną barwników, mają produkty barwione naturalnie, a nie syntetycznie, przede wszystkim z użyciem kolorantów z grupy „Southampton”, które budzą wiele kontrowersji i zagrażają zdrowiu turysty.

Dlatego ważnymi, aczkolwiek pomijanymi elementami jest wzbudzanie świadomości konsumenckiej i popularyzacja wiedzy na temat barwników w żywności, w tym oferowanej w turystyce.

\* \* \*

Przedstawione w rozdziale informacje dotyczące barwników spożywczych stosowanych do żywności w Polsce mają za zadanie zwiększyć wiedzę turysty, pomagając mu w wyborze produktów, które są bezpieczne pod względem zarówno żywieniowym, jak i zdrowotnym.



# 7

## Przyprawy jako kulinarne pamiątki destynacji turystycznych

---

### *Spices as culinary souvenirs of tourist destinations*

Maria Śmiechowska\*

W ostatnich kilkudziesięciu latach nastąpił znaczny rozwój turystyki, zwłaszcza turystyki międzynarodowej. Turystyka w wielu krajach i rejonach świata stanowi ważny sektor gospodarki. Dotyczy to zwłaszcza terenów słabo rozwiniętych, w których turystyka jest często jedynym źródłem dochodu i daje miejsca pracy miejscowej ludności. Ponadto turystyka promuje bezpośrednio i pośrednio inne branże gospodarcze, takie jak transport, hotelarstwo czy handel detaliczny (Brida, Gómez i Segarra, 2020). Z badań takich autorów, jak Li, Jin i Shi (2018), wynika, że głównymi celami turystyki przyjazdowej są „wypoczynek, rekreacja i wakacje”, które stanowią niemal 52% wszystkich przyjazdów turystów z zagranicy, „odwiedzanie przyjaciół i krewnych, zdrowie i religia”, które dotyczą około 27% celów wyjazdów, oraz cele „biznesowy i profesjonalny”, stanowiące przyczynę 14% wyjazdów turystycznych.

Wydaje się, że w tych oddziaływaniach na różne sektory gospodarki nie wymieniono branży gastronomicznej, a przecież turysta, prócz noclegu, potrzebuje pożywienia. Z punktu widzenia hierarchii potrzeb człowieka to właśnie potrzeba konsumpcji jest stawiana na pierwszym miejscu (Neubauer i Martskvishvili, 2018). Ostatnio na ten aspekt rozwoju sektora gospodarki zwraca uwagę wielu badaczy tego problemu (Bertan, 2020; Forleo i Benedetto, 2020; Pavlidis i Markantonatou, 2020). Ponadto gastronomia wyzwała i rozwija przedsiębiorczość społeczną, a zainteresowanie tą dziedziną przedsiębiorczości wzrosło w ostatnich latach ze względu na ciągłe pojawianie się nowych przedsięwzięć mających na celu zaspokojenie potrzeb społecznych, zwłaszcza w okresie kryzysu gospodarczego (Navarro-Dols i González-Pernía, 2020; Saebi, Foss i Linder, 2019).

Jak wynika z badań, turyści nie tylko mają potrzebę odżywiania, lecz także – przynajmniej dla części z nich – istotne są warunki tej konsumpcji, otoczenie, jakość posiłków, sposób ich podawania, jakość obsługi, ceny posiłków i wiele innych czyn-

---

\* Uniwersytet Morski w Gdyni.

ników, które wpływają na stopień zadowolenia konsumenta z usługi żywieniowej (Seyitoğlu i Ivanov, 2020).

Podczas wyjazdów turyści dokonują zakupu pamiątek, które często są produktami żywnościowymi. Turyści powracający z egzotycznych destynacji pragną odтворzyć smaki i aromaty potraw, których próbowali podczas podróży, kupują zatem produkty i przyprawy, a także naczynia i akcesoria kulinarne.

Wykorzystując dane z różnych źródeł oraz wyniki badań własnych, zwrócono uwagę na zagrożenia, na jakie narażeni są turyści podczas zakupu i konsumpcji przypraw.

### **7.1. Żywność i przyprawy jako pamiątki z destynacji turystycznych**

Istotnym elementem wyjazdu turystycznego jest zakup pamiątek, które są nie tylko ważne dla turystów, ale także odgrywają ważną rolę w rozwoju branży turystycznej. Można powiedzieć, że branża pamiątkarska jest dla rozwoju turystyki tak samo ważna jak hotelarska, gastronomiczna czy transportowa. Dla turysty pamiątki stanowią wartość dodaną do wyjazdu turystycznego i przedmiot, z którego posiadania czerpią satysfakcję. Zakupy różnego rodzaju pamiątek dokonywane przez turystów od niedawna stały się również przedmiotem badań. Jin, Moscardo i Murphy (2017) podjęli próbę krytycznej analizy literatury dotyczącej zakupów turystycznych i jej całościowej syntezy.

W rozdziale dokonano prezentacji definicji zakupów turystycznych i klasyfikacji tych zakupów. Pamiątki turystyczne mogą mieć wartość sentymentalną, są również dowodem odbytych podróży i jako prezenty mogą być przekazane rodzinie lub znajomym lub być zachętą do powtórnej podróży do danego miejsca. W tym kontekście pamiątki turystyczne wpisują się w szczególną formę marketingu – tzw. marketingu szeptanego, mogąc zachęcać do odbycia podróży (Lai, Hitchcock, Lu i Liu, 2018).

Turyści najczęściej dokonują zakupu odzieży, przedmiotów kolekcjonerskich, dzieł sztuki i rzemiosła, najróżniejszych drobiazgów (długopisy, breloczki, nalepki), biżuterii oraz żywności (Sthapit, 2018). Według Bryły (2015) żywność często uważana jest za idealny produkt do zobrazowania określonej kultury i oddania charakteru miejsca. Jedzenie, które turyści konsumują w miejscu destynacji turystycznej, nie tylko zaspokaja ich głód, ale przeplata się z tożsamością tego miejsca. Z badań przeprowadzonych przez Buczkowską (2014) wynika, że polscy turyści, nabywając pamiątki dla siebie, najchętniej kupują słodczyce (64%), alkohol (52%), przyprawy (44%), herbatę (44%), owoce w różnych formach (40%), kawę, sery i olej (każdy 32%), miód (28%), bakalie i orzechy (24%), suszone warzywa (20%). Jako prezenty dla innych chętnie kupują zaś alkohol (83%), słodczyce (71%), przyprawy i herbatę (42%), lokalne owoce (33%), zioła (33%), kawę (29%), orzechy i bakalie (29%), miód (25%), sery (25%), olej (21%).

Suhartanto, Dean, Sosianika i Suhaeni (2018) wykazali istnienie pięciu wymiarów pamiątek spożywczych. Są nimi: marka i opakowanie, wyjątkowość, jakość żywności, autentyczność oraz smak i wartość. Autentyczność kulinarna jest najczęściej kojarzona z wykorzystaniem lokalnych surowców i ma silne związki z historią, tradycjami, lokalnością, kulturą i odmiennością, może też wpływać na zamiar turystów ponownego odwiedzenia określonego miejsca (Özdemir i Seyitoğlu, 2017). Do tych wymiarów autentyczności kulinarnych Chaney i Ryan (2012) dodają jeszcze jeden – etniczność. Opierając się na wydarzeniu, jakim jest Światowy Szczyt Smakoszy w Singapurze, przedstawiają Singapur jako wielki tygiel etniczny, w którym obok siebie działają kuchnie perankanańska (*nonya*), muzułmańska, indyjska, chińska i malajska, mieszające się tak swobodnie, że uznaje się je za należące do jednej grupy. Dania tych kuchni są charakterystyczne i wyraźne dzięki użytym składnikom i przyprawom. Singapur nie ogranicza się jedynie do turystyki kulinarnej w wymiarze azjatyckim, ale rozwija się dzięki współpracy z szefami kuchni wyróżnionymi gwiazdkami Michelina i szefami kuchni Masterchef, ekspertami winiarskimi i celebrytami. Kraje, których produkty są regularnie prezentowane na Szczycie Smakoszy w Singapurze, to Francja (wędliny, sery, trufle i wino), Norwegia (*snorre foods* – łosoś i homar), Włochy (wino, drobne towary i sery), Szkocja (whisky), Japonia (wołowina *kobe*) i Malezja (durian).

Również w Europie nie brakuje wydarzeń związanych z żywnością i żywieniem na wielką skalę. Ich przykładami są Festiwal Piwa (Oktoberfest) w Monachium, The Gouda Cheese Market, Targi Spożywcze BIOFACH w Norymberdze, Cambremer Festival Normandy, Slow Fish Festival Genoa, Austrian Honey Festival Hermagor, Copenhagen Cooking. Festiwale gromadzą zwykle lokalnych producentów żywności, ale dzięki odpowiedniemu marketingowi mogą przyciągać nie tylko miejscową ludność, ale i turystów z odległych krajów. W literaturze efekty tych przedsięwzięć są najczęściej badane pod kątem rozwoju regionalnego, efektów gospodarczych i przedsiębiorczości społecznej. Bardzo rzadko prowadzone są zaś badania nad znaczeniem turystyki związanej z żywnością i żywieniem i jej wpływem na uczestników. Organ, Koenig-Lewis, Palmer i Probert (2015) przeprowadzili badania podczas dziesięciu związanych z żywnością festiwali w Walii. Dotyczyły one oceny wcześniejszego zainteresowania odwiedzających lokalną żywnością, ich zaangażowania podczas festiwalu, emocji, jakie przeżywali, wynikających z nich zamiarów zakupu żywności, a także zachowania turystów analizowanego sześć miesięcy po ich uczestnictwie w wydarzeniu. Wyniki wskazują, że zaangażowanie i pozytywne emocje na festiwalu są dobrymi prognostykami zmiany zachowań związanych z kupowaniem i konsumpcją żywności. Uczestnicy festiwali chętnie degustowali potrawy i napoje, a następnie dokonywali ich zakupów. Najpopularniejszym produktem był ser – prawie 50% respondentów wymieniło go jako nabywany produkt. Innymi lokalnymi produktami chętnie kupowanymi na festiwalach żywności były chutney i dżemy, piwo i cydr, mięso, ryby, ciasta i jajka. Turyści przybywający z daleka na festiwale nie mogą potraw zabierać do domu, mogą je jedynie konsumować na miejscu.

Aby w domowej kuchni przyrządzić identyczne potrawy, nabywają więc ich trwałe składniki lub przetwory.

Niestety w literaturze przedmiotu jest niewiele szczegółowych badań na temat pamiątek kulinarnych. Według Lin i Mao (2015) wiele miejsc turystycznych na świecie ma określone specjały kulinarne, które najlepiej odzwierciedlają ich wyjątkową tożsamość. Listę najczęściej nabywanych pamiątek kulinarnych zaprezentowano w tab. 7.1.

**Tabela 7.1.** Pamiątki kulinarne z różnych stron świata  
**Table 7.1.** Culinary souvenirs from around the world

Kontynent/ Continent	Kraj/Country	Pamiątki kulinarne/Culinary souvenirs
1	2	3
Azja/Asia	Tajwan/Taiwan	tajskie przyprawy (m.in. sos rybny), ciasto ananasowe/Thai spices (including fish sauce), pineapple cake
	Chiny/China	herbata, ciasteczka, przyprawy, wino ryżowe, sos sojowy, suszone grzyby <i>shiitake</i> i inne, <i>bonito</i> /tea, cookies, spices, rice wine, soy sauce, dried shiitake mushrooms and others, bonito
	Indie/India	herbata, czarna sól, przyprawy/tea, black salt, spices
	Tajlandia/Thailand	sos curry, ostre pasty do mięs i ryb na grilla, sosy rybny i krewetkowy/curry sauce, spicy grilled meat and fish pastes, fish and shrimp sauces
	Korea/Korea	<i>kimchi</i> , <i>jeotgal</i> – owoce morza w soli, <i>doenjang</i> (pasta ze sfermentowanej soi)/kimchi, <i>jeotgal</i> – seafood in salt, doenjang (fermented soybean paste)
	Japonia/Japan	herbata, sake, suszone wodorosty/tea, sake, dried seaweed
Europa/ Europe	Francja – Dijon/France – Dijon	wino burgundzkie, pierniki, sery, cukierki anyżowe, musztardy/burgundy wine, gingerbread, cheeses, anise candies, mustards
	Francja/France	<i>foie gras</i> , przyprawy/foie gras, spices
	Francja – Prowansja/ France – Provence	lawenda, przyprawy, musztarda, zioła/lavender, spices, mustard, herbs
	Włochy – Capri/Italy – Capri	cukier cytrynowy/lemon sugar
	Włochy – Sycylia/Italy – Sicily	sycylijska sól morską, miód, przyprawy/Sicilian sea salt, honey, spices
	Włochy – Toskania/Italy – Tuscany	oliwa truflowa, ocet balsamiczny/truffle oil, balsamic vinegar
	Irlandia/Ireland	piwo Guinness, cydr/Guinness beer, cider

1	2	3
	Wielka Brytania/United Kingdom	herbata, alkohole (whisky, cydr), sos Worcestershire/tea, alcohol (whiskey, cider), Worcestershire sauce
	Wielka Brytania – Szkocja/ UK – Scotland	haggis/haggis
	Wielka Brytania – Bakewell (Derbyshire)/UK Britain – Bakewell (Derbyshire)	tarta z Bakewell/Bakewell tart
	Wielka Brytania – Stilton (Cambridgeshire)	sery pleśniowe/blue cheeses
	Niderlandy/Netherlands	sery/cheeses
	Belgia/Belgium	piwo, sosy majonezowe/beer, mayonnaise sauces
	Norwegia/Norway	ryby i przetwory rybne (łosoś, śledź)/fish and fish preserves (salmon, herring)
	Węgry/Hungary	salami, papryka, tokaj/salami, peppers, tokay wine
	Niemcy/Germany	szara sól z Alzacji, piwo, zioła/Alsace gray salt, beer, herbs
	Finlandia/Finland	czekoladki Fazera, przetwory z mięsa renifera, solona lukrecja/Fazer chocolates, reindeer meat preserves, salted licorice
	Grecja/Greece	alkohole (wina, metaxa, ouzo), miód tymiankowy, rodzyнки, baklava/alcohol (wines, Metaxa, Ouzo), thyme honey, raisins, baklava
Ameryka/ America	Kostaryka, Hawaje, Kolumbia, Peru, Meksyk, Kuba/Costa Rica, Hawaii, Colombia, Peru, Mexico, Cuba	kawa, rum, tequila, przyprawy/coffee, rum, tequila, spices
Ameryka/ America	Kanada/Canada	syrop klonowy, whiskey/maple syrup, whiskey
	USA/USA	słodyczne, sosy/sweets, sauces
Afryka	Kenia/Kenya	herbata, kawa/tea, coffee
	Maroko/Morocco	olej arganowy, szafran, harisa/argan oil, saffron, harissa
	RPA/South Africa	wina, przyprawy/wine, spices
	Zanzibar/Zanzibar	przyprawy (głównie korzenne)/spices (mainly spices)

Źródło/Source: opracowanie własne na podstawie/own elaboration based on (Cohen i Avieli, 2004; Ellis, Park, Sangkyun i Yeoman, 2018; Horng i Tsai, 2010; Lin i Mao, 2015; Oktay i Sadikoglu, 2018; Sims, 2009; Sthapit, 2018).

Rola i znaczenie żywności jako pamiątek z turystycznych podróży rzadko były przedmiotem dyskusji w literaturze. W porównaniu z rękodziełami i wyrobami rzemieślniczymi, takimi jak kubki, koszulki, pamiątkowe naklejki i breloczki do kluczy, żywność jest ściślej związana z lokalnym terenem, geografiją, klimatem i historycznym tłem atrakcji turystycznych. Specjały i pamiątki żywnościowe są powiązane

z lokalnymi branżami, takimi jak rolnictwo, leśnictwo, rybołówstwo i mleczarstwo. W krajach słynących z gastronomii lokalna żywność i napoje są zawsze główną atrakcją dla turystów. Produkty spożywcze mogą stanowić część kuchni regionalnej i mogą być powiązane z tożsamością obszaru turystycznego. Dlatego nie jest wykluczone, że rozwój lokalnych produktów spożywczych może przyciągnąć turystów, promować dany kierunek i zwiększać konsumpcję.

Sthapit (2018), prowadząc badania dotyczące zakupu prezentów przez turystów odwiedzających Rovaniemi w Finlandii, zauważył, że turyści spośród produktów żywnościowych chętnie dokonują zakupu wyrobów czekoladowych Fazera, gdyż jest to oryginalny wyrób fiński. Z badania autora wynikało, że turyści jako pamiątki traktują rzeczy wyjątkowe i charakterystyczne dla miejsca pobytu.

Sims (2009) wymienił zainteresowanie turysty lokalną żywnością i jej wpływ na turystykę na trzech poziomach: po pierwsze, zwiększona konsumpcja lokalnej żywności przez turystów wspiera lokalną gospodarkę, o drugie, kupowanie lokalnych produktów ogranicza ślad węglowy, po trzecie, promowanie lokalnych produktów żywnościowych jest jednym ze sposobów na wyróżnienie miejsca docelowego na tle konkurencji i przyciągnięcie stałego strumienia odwiedzających.

Kulinarium niektórych państw afrykańskich, składniki używane do przygotowania potraw oraz dodawane przyprawy spowodowały, iż z nałożenia wpływów wielu kultur powstała niezwykła kuchnia. Ta wielokulturowość widoczna jest np. w RPA, gdzie obserwujemy wpływy kulinarne Indii i Pakistanu, Niemiec, Holandii, a nawet Francji, która przez pewien okres sprawowała rządy w Południowej Afryce. Wiele składników afrykańskiej kuchni przybyło tam wraz z odkrywcami i badaczami lub łowcami niewolników (Oktay i Sadıkoğlu, 2018).

Należy jednak pamiętać, że wiele pamiątek stanowiących produkty spożywcze, które turyści chcieliby przywieźć do domu jako prezenty, jest objętych zakazem przewozu. Dotyczy to np. mięsa, którego przewóz przez granicę jest zabroniony w takich krajach, jak: Niemcy, Wielka Brytania, USA, Szwajcaria. Zakaz przywozu produktów mlecznych i miodu obowiązuje w Nowej Zelandii i Szwajcarii, a przywożenie materiału pochodzenia roślinnego jest zakazane np. w Australii i Nowej Zelandii. Na ogół dozwolone jest wwożenie żywności przetworzonej, prócz wyrobów alkoholowych, w wielu krajach obowiązują bowiem ograniczenia dotyczące ilości przywożonego alkoholu.

### 7.3. Przyprawy jako pamiątki turystyczne

Czym są przyprawy i co wyróżnia je spośród innych produktów żywnościowych? W literaturze przedmiotu istnieje wiele definicji przypraw. Większość naukowców określa przyprawy jako produkty pochodzenia roślinnego (Embuscado, 2015). Śmiechowska, Newerli-Guz i Dmowski (2003) zwrócili uwagę na istotne różnice między ziołami a ziołami przyprawowymi. Według tych autorów przyprawy to produkty najczęściej pochodzenia roślinnego dodawane do potraw i przetworów



głównie w celu poprawy ich właściwości sensorycznych. Z kolei zioła stosowane w leczeniu są to rośliny, których główne zadanie polega na oddziaływaniu na organizm. Są z reguły stosowane w większych ilościach niż przyprawy oraz podlegają nadzorowi takiemu, jak wszystkie związki i produkty lecznicze. Wyróżnić można także zioła przyprawowe, których działanie jest dwukierunkowe – oddziałują one zarówno na organizm człowieka, jak i poprawiają właściwości sensoryczne potraw i przetworów. Tego typu produkty nie są traktowane jak leki, ale są produktami żywnościowymi i podlegają takiej samej kontroli jak wszystkie produkty żywnościowe.

Przyprawy mogą również posiadać dodatkowe właściwości, np. oddziaływać pozytywnie na organizm człowieka i działać konserwująco na żywność (Martínez-Graciá i in., 2015).

Przyprawy mogą być jednoskładnikowe albo stanowić mieszaniny roślin i innych składników. W mieszankach przyprawowych można wyodrębnić dwie grupy: tzw. *blends* i *seasoning*. Mieszanki typu *blends* składają się wyłącznie z ziół i przypraw dobranych w odpowiedni sposób. Tego typu wymagania spełniają np. zioła prowansalskie, które należą do najstarszych w Europie mieszanek przyprawowych o zdefiniowanym składzie (Newerli-Guz i Śmiechowska, 2006). Drugą grupą są mieszanki *seasoning*, w których skład, obok części roślin, wchodzi inne składniki, jak: sól, glutaminian sodu, kwas cytrynowy i inne (Newerli-Guz, 2018).

Czarnecka-Skubina (2016) dzieli środki przyprawowe na cztery główne grupy: przyprawy, mieszanki przyprawowe, koncentraty przyprawowe oraz produkty przyprawowe. Z kolei *Codex alimentarius* wyodrębnia substancje dodawane do żywności w celu wzmocnienia aromatu i smaku i zalicza do nich sole, przyprawy, zupy, sosy, sałatki i produkty białkowe. Są one klasyfikowane jako sól i substytuty soli, zioła, przyprawy, octy, musztardy, zupy i buliony, sosy i podobne produkty, sałatki, pasty do kanapek, drożdże i podobne produkty, przyprawy na bazie soi oraz produkty białkowe ze źródeł innych niż soja. Pojęcie przypraw jest więc szersze, ponieważ obejmuje nie tylko przyprawy, takie jak rośliny i/lub ich części, ale także sól, kostki bulionowe, sos sojowy, sos rybny lub keczup, używane w celu poprawy smakowości (García-Casal, Peña-Rosas i Gómez-Malavé, 2016).

Przyprawy mogą być produkowane w różnych postaciach. Najczęściej są to:

- przyprawy sypkie o różnym stopniu rozdrobnienia – cięte, łamane, proszki,
- przyprawy w postaci płynnej i emulsyjnej oraz w formie płynnych ekstraktów,
- przyprawy w postaci past i suchych ekstraktów.

Rozwój turystyki, w tym także turystyki kulinarnej, która wprawdzie stanowi tylko niewielki procent celów wyjazdów turystycznych, ale cieszy się rosnącym zainteresowaniem, spowodował, że zainteresowanie żywnością innych rejonów świata, w tym przyprawami, wzrosło (Czarnecka-Skubina i Głuchowski, 2018; Ellis i in., 2018). Między innymi spowodowało to rozwój gastronomii i pojawienie się lokali z kuchnią chińską, tajską, koreańską, turecką, gruzińską, włoską, hiszpańską czy francuską. Zainteresowanie kuchniami innych narodów, regionów i potrawami z różnych stron świata jest również wynikiem migracji ludzi, którzy przemieszczając się, przenoszą także swoją kulturę i zachowania żywieniowe (Fusco i in., 2015).

W tabeli 7.2 przedstawiono przyprawy, które są uprawiane lub zbierane ze stanu naturalnego i są charakterystyczne dla tych krajów.

**Tabela 7.2.** Wybrane przyprawy pochodzące z różnych stron świata

**Table 7.2.** Selected spices from all over the world

Kontynent/ Continent	Kraj/Country	Przyprawa/Spice
1	2	3
Afryka/ Africa	Egipt/Egypt	kumin, kolendra, koper, mięta, bazylia, rozmaryn, kozieradka/cumin, coriander, dill, mint, basil, rosemary, fenugreek
	Maroko/Morocco	pieprz, kumin, imbir, papryka, szafran, mięta bazylia, oregano, szalwia, tymianek, rozmaryn, czarnuszka, pieprz cayenne, chili, kolendra, harissa/pepper seeds, cumin, ginger, peppers, saffron, mint, basil, oregano, sage, thyme, rosemary, black cumine, cayenne pepper, chili, coriander, hariss
	Nigeria/Nigeria	anona, <i>Monodora myristica</i> (substytut gałki muszkatołowej), pieprz <i>guineense</i> (pieprz Ashanti), <i>Aframomum citratum</i> – ziarno raję, curry liść ( <i>Murraya koenigii</i> ), bazylia, bazylia eugenolowa ( <i>Ocimum gratissimum</i> ), imbir, oskór etiopski – odpowiednik pieprzu ( <i>Xylopię aethiopicę</i> ), kurkuma/anona, <i>Monodora myristica</i> (nutmeg substitute), <i>guineense pepper</i> (Ashanti pepper), <i>Aframomum citratum</i> – paradise seed, curry leaf ( <i>Murraya koenigii</i> ), basil, eugenol basil ( <i>Ocimum gratissimum</i> ), ginger, <i>Xylopię aethiopicę</i> – pepper substitute, turmeric
	RPA/RSA	kolendra, ostra papryka, sól, pieprz czarny, anyż (badian), czosnek/coriander, hot peppers, salt, black pepper, anise (badian), garlic
	Zanzibar/Zanzibar	kardamon, cynamon, czarny pieprz, kurkuma, imbir, czosnek, chili, kminek, trawa cytrynowa, wanilia, goździki, kolendra/cardamom, cinnamon, black pepper, turmeric, ginger, garlic, chili, cumin, lemon grass, vanilla, cloves, coriander
	Zjednoczone Emiraty Arabskie/ United Arab Emirates	bazylia, szalwia, oregano, mięta, tymianek/basil, sage, oregano, mint, thyme
Ameryka/ America	Kostaryka, Hawaje, Kolumbia, Peru/Costarica, Hawaia, Columbia, Peru	sosy ostre, sosy chili, papryka, sosy – papryka z dodatkiem owoców/hot sauces, chili sauces, peppers, pepper sauces with fruits
	Meksyk, Kuba/Mexico, Cuba	wanilia, ekstrakt wanilii, chili, ostre sosy paprykowe/vanilla, vanilla extract, chili, hot pepper sauces

1	2	3
Azja/Asia	Bangladesz/Bangladesh	wawrzyn szlachetny (laur), kardamon, chili zielone, chili czerwone, cynamon, goździki, kolendra nasiona, liście kolendry, kumin, fenkuł, kozieradka, imbir, gałka muszkatołowa, gorczyca, pieprz czarny, owoce tamaryndowca/laurel, cardamom, green chili, red chili, cinnamon, cloves, coriander seeds, coriander leaves, cumin, fennel, fenugreek, ginger, nutmeg, mustard seeds, black pepper, tamarind fruits
	Chiny/China	cynamon, kasja (odpowiednik cynamonu), pieprzowce chińskie żółte, zielone i czerwone, papryka czerwona/cinnamon, cassia (cinnamon substitute), Chinese peppercorns: yellow, green and red, red peppers
	Indie/India	kumin, kardamon, chili, cynamon, kasja, goździki, kolendra, curry (liście), fenkuł, kozieradka, owoce tamaryndowca malabarskiego ( <i>cambogia</i> ), imbir, palczatka cytrynowa (trawa cytrynowa), gorczyca biała i czarna, gałka muszkatołowa, maca, pandan, czarny pieprz, anyż, kurkuma/cumin, cardamom, chili, cinnamon, cassia, cloves, coriander, curry leaves, fennel, fenugreek, Malabar tamarind ( <i>cambogia</i> ), ginger, lemon grass, mustard seeds: white and black, nutmeg, pandan, black pepper, anise, turmeric
	Tajlandia/Thailand	sosy rybne, sosy sojowe/fish sauces, soy sauce
	Korea/Korea	sosy rybne, sosy sojowe/fish sauces, soy sauce
	Japonia/Japan	sól morską, wasabi, ocet ryżowy/sea salt, wasabi, rice vinegar
	Nepal/Nepal	przyprawy ziołowe/herbal spices
	Sri Lanka/Sri Lanka	kardamon, chili, cynamon, goździki, kolendra, kumin, curry (liście), fenkuł, kozieradka, owoce tamaryndowca malabarskiego, imbir, palczatka cytrynowa (trawa cytrynowa), gorczyca (nasiona białej i czarnej gorzycy), gałka muszkatołowa, pandan, pieprz czarny, owoce tamaryndowca, kurkuma/cardamom, chili, cinnamon, cloves, coriander, cumin, curry leaves, fennel, fenugreek, Malabar tamarind ( <i>cambogia</i> ), ginger, lemon grass, mustard seeds: white and black, nutmeg, pandan, black pepper, tamarind, turmeric
Europa/ Europe	Francja/France	bazylia, cząber, rozmaryn, tymianek, majeranek, oregano, mięta, szalwia, estragon, trybula, pietruszka, <i>bouquet garni</i> /basil, savory, rosemary, thyme, marjoram, oregano, mint, sage, tarragon, chervil, parsley, bouquet garni

Tabela 7.2, cd.

1	2	3
	Włochy/Italy	bazylia, oregano, pietruszka, wawrzyn (laur), ocet balsamiczny, cząber, tymianek, rozmaryn, majeranek, sumak/basil, oregano, parsley, laurel, balsamic vinegar, savory, thyme, rosemary, marjoram, sumach
	Hiszpania/Spain	papryka, szafran/peppers, saffron
	Węgry/Hungary	papryka ostra, papryka słodka/hot peppers, sweet peppers
	Grecja/Greece	anyż, oregano, tymianek, rozmaryn/anise, oregano, thyme, rosemary
	Turcja/Turkey	czarnuszka nasiona, bazylia, tymianek, pieprz czarny, mięta, sumak, kolendra, kumin, anyż, tymianek, oregano, majeranek, estragon, gorczyca, szafran, wawrzyn (laur)/fenugreek, basil, thyme, black pepper, mint, sumach, coriander, cumin, anise, oregano, marjoram, tarragon, mustard seeds, saffron, laurel

Źródło/Source: opracowanie własne na podstawie/own elaboration based on (Asowata-Ayodele, Afolayan i Otunola, 2016; Dghaim, Al Khatib, Rasool i Khan, 2015; D'Souza, Chavannavar, Kanchanashri i Niveditha, 2017; Dubey, 2017; Ene-Obong, Onuha, Aburime i Mbah, 2018; Gudade i in., 2015; Malhotra, 2016; Moawad i in., 2015; Olife i Onwualu, 2013; Parveen i in., 2014; Thomas i Sanil, 2019; Wassef, 2004; Yikmiş, Sağlam i Yetim, 2017).

Spośród nazw przypraw zamieszczonych w tab. 7.2 uwagę zwracają tak wyjątkowe przyprawy, jak sumak, szafran, kumin czy bardzo egzotyczne sosy z kuchni tajskiej czy karaibskiej. Nic więc dziwnego, że turyści dokonują ich zakupu. Warto im jednak zwrócić uwagę, aby dokonywali zakupu autentycznych przypraw, by były bezpieczne dla życia i zdrowia.

#### 7.4. Zagrożenia związane z zakupem i konsumpcją przypraw

Wiele prac poświęcono znaczeniu przypraw nie tylko w kształtowaniu smakowości potraw i ich znaczeniu w technologii żywności, ale również ich walorom zdrowotnym (Jiang, 2019; Kudelka i Kosowska, 2008; Sachan, Kumar, Kumari i Singh, 2018; Srinivasan, 2017).

Rośliny zielne oraz surowiec przyprawowy może stanowić zagrożenie dla życia i zdrowia konsumentów, co wynika z różnych przyczyn – zarówno naturalnych, związanych z aspektami toksykologicznymi roślin, jak i zagrożeń, które mogą powstać w trakcie procesów technologicznych, gastronomicznych, kulinarnych lub podczas przechowywania przypraw.

Zagrożenia dla życia i zdrowia związane z przyprawami wykazano w analizie zdarzeń o charakterze epidemicznym, które zostały przeprowadzone przez Van Do-

ren i in. (2013). W przeglądzie tym zidentyfikowano 14 ognisk chorób przypisywanych spożyciu przypraw zanieczyszczonych patogenami w latach 1973-2010. Kraje zgłaszające ogniska to Kanada, Dania, Anglia i Walia, Francja, Niemcy, Nowa Zelandia, Norwegia, Serbia i Stany Zjednoczone. Czynnikiem sprawczym w 10 przypadkach były patogeny *Salmonella enterica* i w czterech przypadkach – *Bacillus* spp. Przyprawami odpowiedzialnymi za wystąpienie tych zdarzeń były: czarny pieprz (*Piper nigrum*), czerwona papryka (*Capsicum* spp.), biały pieprz, curry (mieszanka), nasiona anyżu (*Pimpinella anisum*), nasiona kopru (*Foeniculum vulgare*), kurkuma (*Curcuma longa*) oraz mieszanki przypraw. Zdarzenia epidemiczne wywołane spożyciem tych przypraw dotyczyły przypraw pochodzących z Brazylii, Chin, Indii, Malezji, Ameryki Południowej, Turcji oraz Wietnamu. Te incydenty są tak niepokojące, że przyprawy importowane ze wspomnianych regionów powinny być objęte nadzorem i kontrolą jakości i bezpieczeństwa. Niestety nie we wszystkich przypadkach udało się ustalić, gdzie w łańcuchu dostaw nastąpiło zanieczyszczenie przypraw. Analizując dostępne źródła, autorzy zwrócili również uwagę, że nie wszystkie zdarzenia o charakterze epidemicznym są zgłaszane do organów sanitarnych.

Sytuacja dotycząca czystości mikrobiologicznej przypraw i obecności w nich innych zanieczyszczeń nie uległa poprawie. W konsekwencji FDA w 2013 r. wydała projekt profilu ryzyka *FDA risk profile: Pathogens and filth in spices*, który ma na celu poprawę jakości przypraw. Takie działania, zmierzające do podniesienia jakości i bezpieczeństwa przypraw, są uzasadnione w świetle raportów RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) w kategorii żywności „zioła i przyprawy”. Ze szczegółowej analizy strony tej organizacji wynika, że od 1 stycznia 2015 roku do 31 stycznia 2019 roku zanotowano 799 powiadomień alarmowych, powiadomień informacyjnych i powiadomień o odrzuceniu na granicy produktów w kategorii żywności „zioła i przyprawy” (*RASFF-EC-Notifications list*, b.d.).

Do najbardziej zanieczyszczonych przypraw aflatoksyną B1 należą chili oraz mieszanki rozmaitych przypraw, głównie z krajów azjatyckich. Powiadomień tego dotyczących w latach 2015-2019 odnotowano w bazie RASFF aż 220. Ponad 200 przypadków powiadomień odnotowano z powodu obecności *Salmonella* spp. w różnych przyprawach i mieszankach. Zwraca uwagę kilkadziesiąt powiadomień z powodu obecności *Salmonella* spp. w czarnym pieprzu z Brazylii. Problem zanieczyszczenia mikrobiologicznego żywności, w tym ziół i przypraw, jest przedmiotem rozważań wielu autorów (Banach i in., 2016; Romagnoli, Menna, Gruppioni i Bergamini, 2007; Thanushree i in., 2019).

Badania prowadzone w wielu krajach i rejonach świata wskazują na silne zanieczyszczenie ziół i przypraw chorobotwórczą mikroflorą i ich skażenie mikotoksynami. Takie badania przeprowadzono w Maroku, gdzie stwierdzono zanieczyszczenie pieprzu czarnego, imbiru, czerwonej papryki i kminku aflatoksyną B1. Maroko jest popularnym kierunkiem destynacji turystycznej i miejscem, gdzie turyści chętnie dokonują zakupu przypraw (Zinedine i in., 2006). Podobne badania przeprowadzono w Bangladeszu, gdzie stwierdzono obecność bakterii z grupy coli, pleśni i drożdży w papryce czerwonej, kurkumie i kolendrze (Parveen i in., 2014).

Wśród krajów uprawiających i eksportujących przyprawy wysokie miejsce zajmują Indie, nazywane krainą przypraw. Badania, które przeprowadzili Banerjee i Sarkar (2003), wykazały, że ponad 50% próbek przypraw, takich jak: ajmud, anyż, kumin, pieprz czarny, pieprz czarny mielony, kardamon, cynamon, goździki, kolendra, kozieradka, imbir, gorczyca, chili czerwone, cynamon tamala, kurkuma, zawierały tlenowe bakterie mezofilne na niedozwolonym poziomie ( $> 10^6$  jtk  $g^{-1}$ ), a w 97% próbek stwierdzono obecność pleśni.

Wysoki poziom skażenia patogenami i toksynami stwierdzono w przyprawach używanych w Turcji do potraw mięsnych i zbożowych. Obecność *Salmonella* spp. stwierdzono w 34% próbek przypraw, *S. aureus* – w 80% próbek, *L. monocytogenes* – w 5-8% próbek, *E. coli* O157:H7 – w 8-20% próbek, *B. cereus* – w 40% próbek (Cagri-Mehmetoglu, 2018).

Badając przyczyny wysokiego zanieczyszczenia przypraw w Beninie w Afryce, zauważono, że przetwarzanie surowców przyprawowych często odbywa się w bardzo niehigienicznych warunkach sprzyjających potencjalnemu zanieczyszczeniu pod względem zarówno mikrobiologicznym, jak i toksykologicznym. Materiały opakowaniowe składają się głównie z prymitywnych pojemników, które mogą być również źródłem zanieczyszczenia. Zaobserwowane praktyki higieniczne wskazują, że istnieje pilna potrzeba podniesienia poziomu technologii przetwarzania i przechowywania przypraw w celu ustalenia wpływu przetwórstwa na jakość produktów końcowych powszechnie spożywanych w krajach afrykańskich. Zapewni to poprawę jakości mikrobiologicznej, fizykochemicznej i toksykologicznej przypraw (Akpo-Djèntonin i in., 2016).

Turyści często nabywają pamiętki kulinarne na bazarach czy ulicznych stoiskach, gdzie przyprawy są przygotowywane w warunkach, które niejednokrotnie nie są w stanie zabezpieczać produktu przed możliwością zanieczyszczenia czy skażenia. Często przyprawy są już zanieczyszczone w początkowym etapie łańcucha, np. w uprawie.

Badanie, które przeprowadzili Mörtl i in. (2018), wykazało, że pestycydy stosowane w ochronie papryki czerwonej wpłynęły na zawartość substancji bioaktywnych i zawartość barwnika w przyprawie z niej wykonanej. Wyniki wskazały również zanieczyszczenie papryki środkami ochrony roślin nawet poza okresami karencji. To doświadczenie wskazuje, że intensywne stosowanie pestycydów wpływa nie tylko na poziom pozostałości pestycydów w warzywach, ale także na pogorszenie ich składu.

Kolejnym zagrożeniem dla turystów jest możliwość wystąpienia różnego rodzaju odczynów alergicznych po spożyciu żywności zawierającej różnego rodzaju przyprawy. Turysta najczęściej nie ma wiedzy o tym, jakie składniki i przyprawy zostały wykorzystane do przyrządzenia posiłku. Objawy alergii czy nietolerancji mogą pojawić się natychmiast lub być przesunięte w czasie. Jedną z takich substancji jest glutaminian sodu, często stosowany w kuchniach azjatyckich, odpowiedzialny za powstawanie charakterystycznego smaku bulionowego. Wywołuje on niektóre reakcje alergiczne – tzw. syndrom chińskiej kuchni, objawiające się pieczeniem w jamie



ustnej, swędzeniem skóry, niekiedy zmianami atopowymi i wzmożoną potliwością (Jinap i Hajeb, 2010; Wang, Zhou i Liu, 2020).

Szacunki dotyczące częstości występowania alergii pokarmowej różnią się w zależności od wieku, lokalizacji geograficznej i metodologii badania, ale ogólny wniosek jest taki, że choroba ta jest powszechna, a częstość jej występowania rośnie (Sicherer i Sampson, 2018). Niektóre szacunki sugerują, że dotyczy ona nawet 10% niektórych populacji (Lopes i Sicherer, 2020). Najczęstszymi alergenami pokarmowymi są orzeszki ziemne, orzechy, mleko krowie, jajo kurze, ryby, skorupiaki, pszenica, soja i przyprawy (Protasiewicz i Iwaniak, 2014; Sicherer i Sampson, 2018).

Turysta bardzo często dokonuje zakupu ziół, nie znając składu ich mieszanki. Dodatkowo bariera językowa powoduje, że turysta nie jest w stanie ustalić, jakie rośliny lub inne nieroślinne składniki znajdują się w mieszance przypraw. Duże znaczenie dla jakości przypraw ma proces suszenia i komponowania mieszanek przyprawowych, podczas którego nie w pełni jest usuwany pyłek roślin i włoski je okrywające, które mają charakter drażniący i mogą wywoływać odczyny alergenne mogące mieć poważne skutki dla konsumenta.

Zywnienie podczas wyjazdów turystycznych może mieć bardzo zróżnicowany charakter. Jeśli turysta przebywa na wyjeździe pobytowym, podczas którego ma zapewnione pełne wyżywienie, to z reguły ma możliwość pozyskania informacji o alergenach pokarmowych występujących w posiłkach – takie informacje mogą się znajdować przy każdym daniu znajdującym się w bufecie szwedzkim lub mogą być podane w karcie dań. Takich możliwości z reguły nie ma turysta żywiący się w barach ulicznych (Wen i Lee, 2020).

Kolejnym zagrożeniem dotyczącym dokonywania przez turystów zakupu żywności, w tym przypraw, może być nieautentyczność przypraw i ich zafałszowanie. Przyprawy, zwłaszcza mocno rozdrobnione, mające postać sproszkowaną, są produktem łatwym do sfałszowania: część ich bardzo drogich składników można zastąpić dużo tańszymi odpowiednikami. Turysta nie jest w stanie zidentyfikować takiego oszustwa, ponieważ jego wykrycie niejednokrotnie wymaga zaangażowania bardzo skomplikowanego aparatu badawczego (Kucharska-Ambrożej i Karpinska, 2020; Silvis i in., 2019; Wadood i in., 2020). Turyści w momencie zakupu przyprawy czy produktu spożywczego najczęściej nie zastanawiają się, czy są one autentyczne.

Innym przykładem oszustwa jest zmiana składu ceniowej mieszanki przypraw, jaką są zioła prowansalskie. Badania przeprowadzone przez Newerli-Guz (2016) wykazały, że zioła prowansalskie różnych producentów dostępne na polskim rynku miały odmienny skład. Podstawowymi ziołami wchodzącymi w skład tej mieszanki są tymianek, rozmaryn, bazylika i cząber. Inne zioła, jak majeranek, oregano, mięta, szaflwia czy estragon, nie były stałymi składnikami omawianej mieszanki przypraw. Takie zafałszowanie składu mieszanki wpływa na smakowitość potraw. W badaniu konsumenckim wykazano, że najwyżej zostały ocenione zioła prowansalskie o tradycyjnym składzie, co dowodzi o pamięci sensorycznej konsumentów, którzy mają zakodowany smak autentycznych ziół.

Na konsumentach robią wrażenie jedynie spektakularne wydarzenia związane z fałszowaniem żywności, jak incydent fałszowania koniny przez dodanie do niej mięsa wołowego, oszustwa spirytusowe w Republice Czeskiej, fałszowanie hiszpańskiej oliwy i austriackich win (Kendall i in., 2019).

Obecnie kraje, których źródłem dochodu jest rolnictwo i turystyka, mają nowe poważne problemy. Z jednej strony są to zmiany klimatyczne, które prowadzą do spadku produkcji rolnej, w tym ziół i przypraw, zaś z drugiej jest to epidemia Covid-19, która znacząco wpłynęła na spadek ruchu turystycznego (Duda-Chodak i in., 2020; Malhorta, 2016; Sigala, 2020; Uğur i Akbiyik, 2020).

#### **7.4. Podsumowanie i wnioski**

W ostatnich kilkudziesięciu latach nastąpił znaczny rozwój turystyki, zwłaszcza turystyki międzynarodowej. Turystyka w wielu krajach i rejonach świata stanowi ważny sektor gospodarki. W okresie szybkiego rozwoju turystyki ta branża zanotowała duże zmiany i przeobrażenia polegające m.in. na powstaniu różnych form turystyki, w tym turystyki kulinarnej. Turystyka jest branżą, która w wielu krajach stanowi znaczące źródło dochodu narodowego.

Dla organizatorów wyjazdów turystycznych i tour operatorów bardzo istotne jest zadowolenie turysty z odbytej podróży, ponieważ w przyszłości może on podjąć decyzję o kolejnym wyjeździe oraz zachęcić swoją rodzinę i znajomych do podróżowania. Zadowolenie turysty z odbytej podróży/wycieczki objawia się także zakupem pamiątek i prezentów. Wśród nich znaczące miejsce zajmują produkty spożywcze. Turyści najczęściej kupują utrwalone produkty spożywcze, alkohole i przyprawy, co wynika m.in. z ograniczeń obowiązujących w transporcie lotniczym.

Nabywane przez turystów przyprawy o słabej jakości mogą być groźne dla ich życia i zdrowia. Wśród zagrożeń związanych z konsumpcją przypraw niespełniających standardów jakości wymienia się przede wszystkim zagrożenia mikrobiologiczne i zanieczyszczenia związkami chemicznymi, w tym pestycydami. Kolejnymi zagrożeniami dla zdrowia i życia mogą być zafałszowania składu mieszanek przyprawowych lub zastąpienie bardzo drogich składników ich mniej wartościowymi odpowiednikami. Ponadto zakup produktów przyprawowych o nieznanym składzie może być przyczyną wystąpienia alergii, nietolerancji i zaburzeń pokarmowych.

Konieczne staje się budowanie świadomości turystów i wskazywanie im właściwych miejsc zakupu pamiątek, w tym szczególnie będących produktami spożywczymi. Zadanie to spoczywa przede wszystkim na organizatorach wyjazdów turystycznych, pilotach wycieczek, lokalnych przewodnikach, rezydentach i przedstawicielach biur podróży. Aby sprostać temu wyzwaniu, należy wiedzieć, jakie produkty żywnościowe są najczęściej kupowane przez turystów. Niestety wyników badań poświęconych temu zagadnieniu opublikowano niewiele. Edukacja w tym zakresie jest ważna i potrzebna, bowiem istotne jest, by turyści nabywali produkty bezpieczne pod względem jakościowym i autentyczne, a nie produkty podrobione.

\* \* \*

W tym kontekście należy stwierdzić, że turysta powinien z rozwagą kupować produkty spożywcze, w tym przyprawy, i unikać ich zakupu w miejscach niegwarantujących zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności. Niezbędna jest edukacja pilotów wycieczek, rezydentów i przedstawicieli biur podróży dotycząca bezpieczeństwa żywności i żywienia. Wspomniane osoby powinny zwrócić szczególną uwagę na przyprawy, ponieważ rośnie zainteresowanie turystów tą grupą produktów spożywczych.

# 8

## Wybrane systemy żywności regionalnej i tradycyjnej w kontekście turystyki

---

### *Selected regional and traditional food systems in the context of tourism*

Maciej Oziębłowski\*, Anna Marietta Salejda\*

System ochrony i promocji wyrobów regionalnych i tradycyjnych jest jednym z ważniejszych czynników wpływających na prawidłowe relacje między konsumentem a producentem. Wolny rynek produktów żywnościowych nie w pełni wzmacnia pozycję produktów o najwyższej jakości, co wynika z samego jego mechanizmu, kiedy cena produktu ma bardzo istotną rolę, zwłaszcza w społeczeństwach, w których siła nabywczą konsumentów jest niższa. Natomiast w wysoko rozwiniętych krajach zachodnich od bardzo wielu lat można zaobserwować odwrót znaczącej części konsumentów od żywności masowo produkowanej na rzecz produktów lokalnych, regionalnych, tradycyjnych, ekologicznych, czyli w świadomości społecznej bardziej naturalnych, smaczniejszych i zdrowszych. W Polsce trend taki, zwłaszcza w ostatnich dziesięciu latach, również jest coraz bardziej widoczny.

Producenci zauważyli to przeorientowanie części konsumentów i starają się takie zapotrzebowanie w lepszy lub gorszy sposób zaspokoić. Część określeń, takich jak „tradycyjny”, „regionalny”, „ekologiczny”, ma już swoje umocowanie w aktach prawnych (Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1151/2012..., 2012; Rozporządzenie Rady (WE) nr 834/2007..., 2007) i nie można ich używać w sposób dowolny, ale by obejść te obostrzenia. Niektórzy producenci, nie chcąc starać się o odpowiednie znaki zarezerwowane dla takiej żywności, stosują nazwy swoich produktów kojarzące się z tradycyjnym sposobem wytwarzania, np. kielbasa prababci, powidła dziadka, nalewka babuni. Dlatego też świadomy konsument powinien nie tylko zwracać uwagę na nazwę produktu, okres jego przydatności do spożycia czy opakowanie stylizowane na tradycyjne, ale przede wszystkim na skład produktu – to, czy surowce są takiej jakości i w takiej ilości, jakiej klient oczekuje, czy nie ma w produkcie nadmiernej ilości konserwantów i polepszaczy służących zazwyczaj tylko przedłużeniu trwałości i polepszeniu wybranych właściwości pro-

---

\* Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu.

duktu, a niekoniecznie sprzyjających dobremu zdrowiu konsumenta. Jedną z metod polepszenia rozpoznawalności produktów żywnościowych charakteryzujących się tzw. wysoką i gwarantowaną jakością jest system znakowania żywności regionalnej i tradycyjnej, jak również ekologicznej. Systemy żywności regionalnej i tradycyjnej wpływają również na wzmocnienie marki regionalnej oraz pośrednio – narodowej (Kotarski, 2018).

W rozdziale omówiono najważniejsze i coraz bardziej rozpoznawalne w Polsce systemy żywności regionalnej i tradycyjnej, które mogą przyczynić się do wykreowania jeszcze lepszego lokalnego produktu turystycznego wzmacniającego równocześnie markę regionu.

### 8.1. Marka regionu

Marka regionu zależy od wielu czynników, takich jak m.in.: atrakcyjność geograficzna (krajoznawcza, turystyczna), siła kulturowa (liczba i jakość instytucji kultury i atrakcyjność okresowych lub cyklicznych wydarzeń kulturalnych), pozycja ekonomiczna, infrastruktura drogowa, kolejowa, lotnicza, gościnność mieszkańców, atrakcyjność lokalnej kuchni czy też ponadregionalna rozpoznawalność poszczególnych marek regionalnych. W zależności od źródła literaturowego pojęcie „marka regionalna” może być rozumiane inaczej.

Według jednego z ujęć (Zdon-Korzeniowska, 2012) marka regionalna rozumiana może być jako marka produktu regionalnego, a więc produktu tradycyjnie wytwarzanego w danym regionie z wykorzystaniem zasobów i dziedzictwa danego regionu i będącego w ścisłym związku z jego tożsamością. Są to najczęściej produkty żywnościowe, jak np. oscypek, bryndza podhalańska, ale również włókiennicze (np. koronki koniakowskie) czy inne produkty (np. podhalańska ciupaga) oraz regionalne produkty turystyczne (np. Szlak Architektury Drewnianej, Kraina w Kratę).

Marka miejsca (czyli marka danego regionu) nie pozostaje więc bez związku z markami produktów regionalnych czy oferowanych w danym regionie. Produkty te promują bowiem dany region, współtworzą jego ofertę i mogą być z powodzeniem wykorzystane w procesie budowy marki regionu. Znane na rynku krajowym czy zagranicznym produkty regionalne, wyeksponowane za pomocą silnego symbolu, identyfikowane i utożsamiane z danym regionem, doskonale promują dany obszar wśród turystów i potencjalnych klientów (Zdon-Korzeniowska, 2012).

Niektóre polskie regiony w swoich kampaniach reklamowych odwołują się wprost do odniesień i skojarzeń sensoryczno-żywnościowych, czego przykładem mogą być takie hasła, jak: „Lubelskie – smakuj życie” czy też „Małopolskie. Smak najlepszego”. Znajomość wybranych systemów żywności regionalnej i tradycyjnej pozwala branży turystycznej lepiej wykorzystać poszczególne wydarzenia kulinarne i lokalną żywność (czy też gotowe dania) do uatrakcyjnienia produktu turystycznego, co bezpośrednio wpływa na wzmocnienie marki regionu, do którego przyjeżdżają goście.

## 8.2. Jakościowe systemy żywności regionalnej, tradycyjnej i ekologicznej

Stosunkowo niewielka część konsumentów ma możliwość bezpośredniego zaopatrywania się w surowce czy produkty spożywcze od zaprzyjaźnionych i sprawdzonych dostawców, do których mają zaufanie i o których wiedzą, że ich towar jest z upraw i hodowli ekologicznej lub tradycyjnej, wolny od niepotrzebnych konserwantów i spełniający ich indywidualne konsumenckie oczekiwania. Zdecydowanie większa część konsumentów nie ma czasu, wiedzy lub chęci zaopatrywać się w ten sposób, dlatego też właśnie ta grupa nabywców, jeśli chce kupować w sieci detalicznej żywność rzeczywiście ekologiczną, regionalną i tradycyjną, musi zwracać większą uwagę na treść etykiet i urzędowe znaki graficzne kupowanych produktów.

Dla takich konsumentów stworzono systemy jakości żywności ekologicznej, tradycyjnej i regionalnej, które można podzielić na systemy unijne i krajowe.

Unia Europejska dla grupy interesujących nas surowców i produktów stworzyła dwa podstawowe systemy wyróżniania, promocji i ochrony tego rodzaju płodów rolnych i żywności. Są nimi: unijny system ochrony dla produktów regionalnych i tradycyjnych (PDO, PGI, TSG) i unijny system dla produktów rolnictwa ekologicznego.

W Polsce funkcjonuje obecnie pięć krajowych systemów jakości uznanych przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, w tym dwa odnoszące się do interesującej nas tematyki: krajowy system ochrony i promocji dla produktów tradycyjnych „Jakość Tradycja”, a także krajowy system „Integrowana Produkcja”.

## 8.3. Europejski system żywności regionalnej i tradycyjnej

W odniesieniu do unijnego systemu żywności regionalnej i tradycyjnej obowiązuje obecnie Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1151/2012..., 2012), w którym wyróżnione zostały dwie główne kategorie produktów:

- produkty regionalne znanego pochodzenia,
- produkty tradycyjne.

Trzecią dopuszczoną kategorią produktów jako „określenie jakościowe stosowane fakultatywnie” są: produkty górskie, produkty rolnictwa wyspiarskiego, produkty z mojego gospodarstwa.

Pierwowzorem unijnego systemu był francuski pomysł z pierwszej połowy XX wieku mający wyróżniać produkty ze względu na ich wysoką jakość związaną z cechami regionu, co określane jest słowem *terroir* odzwierciedlającym unikalność obszaru wynikającą z klimatu, gleby, ukształtowania terenu i typu roślinności. Ta wielowiekowa tradycja spowodowała, że kraje Europy Zachodniej wyżej cenią produkty, których jakość związana jest z regionem, aniżeli produkty, których jakość oparta



jest wyłącznie na tradycyjnym sposobie wytwarzania. Obecnie chronione mogą być wszystkie produkty pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz piwo. Wina i napoje spirytusowe mogą być chronione za pomocą innych systemów i obecnie znajdują się poza systemem żywności regionalnej i tradycyjnej (Oziębłowski, 2009).

#### 8.4. Produkty regionalne w systemie europejskim

Dla produktów regionalnych w unijnym systemie przewidziano dwie kategorie (rys. 8.1). Są to:

- Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP, ang. PDO) – logo czerwono-żółte,
- Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG, ang. PGI) – logo granatowo-żółte.



**Rys. 8.1.** Znaki graficzne w angielskiej i polskiej wersji językowej odnoszące się do produktów regionalnych w systemie europejskim – Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP/PDO) i Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG/PGI) – oraz do produktów tradycyjnych – Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS/TSG)

**Fig. 8.1.** Graphic symbols in the English and Polish language versions referring to regional products in the European system – Protected Designation of Origin (PDO) and Protected Geographical Indication (PGI) – and to traditional products – Traditional Specialty Guaranteed (TSG)

Źródło/Source: (Oziębłowski, 2009).

W przypadku ChNP wszystkie fazy wytwarzania i przygotowywania produktu muszą mieć miejsce na ściśle określonym w specyfikacji obszarze geograficznym. Pierwszym polskim produktem zarejestrowanym jako produkt regionalny (ChNP) miał być oscypek, ale ze względu na protest Słowacji rejestracja się wydłużyła i został on zarejestrowany 14 lutego 2008 roku jako drugi polski produkt po bryndzy podhalańskiej (12 czerwca 2007 roku).

Produkty regionalne ChOG jakość swoją zawdzięczają również określonemu obszarowi geograficznemu, a są to nie tylko cechy klimatu, odmiany roślin czy rasy zwierząt, ale również umiejętności producentów niezbędne do wytworzenia produktu końcowego, niemniej jednak związek tego produktu z regionem jest nieco słabszy, aniżeli to ma miejsce w przypadku wyrobu ze znakiem ChNP. Znak ChOG (PGI) mogą otrzymać produkty, których przynajmniej jedna faza wytwarzania ma miejsce na danym obszarze (Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1151/2012..., 2012). Przykładem jest trzeci polski produkt regionalny zarejestrowany w UE (31 marca 2008 roku) – miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich. Producenci z województwa opolskiego jeżdżą z ulami na pożytek w rejon Borów Dolno-

śląskich, zaś pozostałe czynności przy produkcji i przygotowaniu miodu odbywają się już na terenie województwa opolskiego. W przypadku oscypka i innych produktów z oznaczeniem ChNP (PDO) wszystkie czynności – od pozyskania surowca do przygotowania do sprzedaży – odbywają się na jednym obszarze geograficznym.

Obecnie Polska ma zarejestrowane w UE 34 produkty regionalne (24 ChOG i 10 ChNP), podczas gdy kilkakrotnie mniejsza od Polski Republika Czeska ma ich niewiele mniej, bo 29 (23 ChOG i 6 ChNP). Warto zwrócić uwagę na stosunkowo niską dynamikę rejestracji nowych polskich produktów regionalnych. W ciągu ostatnich czterech lat zarejestrowano tylko pięć produktów regionalnych. Osobiste doświadczenia autorów rozdziału z przygotowywanymi specyfikacjami dla kołacza śląskiego (zarejestrowanego w UE 27 lipca 2011 roku) oraz dla krupnioków śląskich (zarejestrowanych 21 czerwca 2016 roku) wskazują na nazbyt formalną politykę organu krajowego (tj. Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi) w procesie rejestracji, co opisano również w monografii dotyczącej wad i zalet unijnego systemu żywności regionalnej i tradycyjnej (Pinto de Araújo i in., 2019). Ogólna liczba zarejestrowanych produktów regionalnych ChNP/ChOG w UE według rejestru eAmbrosia (2020), która zastąpiła wcześniejszą bazę danych DOOR aktualizowaną do końca 2019 roku (DOOR 2020) i stanu na dzień 18 grudnia 2020 roku, wynosi 1441, w tym 658 są zarejestrowane jako ChNP/PDO, a 783 – jako ChOG/PGI. W tabeli 8.1 podano spis polskich produktów regionalnych zarejestrowanych w europejskim systemie jako „Chroniona Nazwa Pochodzenia”.

**Tabela 8.1.** Spis polskich produktów regionalnych zarejestrowanych w europejskim systemie jako „Chroniona Nazwa Pochodzenia”

**Table 8.1.** List of Polish regional products registered in the European system as “Protected Designation of Origin”

Lp.	Nazwa produktu regionalnego (ChNP)/ Name of the regional product (PDO)	Data uzyskania statusu/ Date of obtaining the status
1	bryndza podhalańska	12 czerwca 2007
2	oscypek	14 lutego 2008
3	redykołka	1 grudnia 2009
4	wiśnia nadwiślanka	16 grudnia 2009
5	podkarpacki miód spadziowy	7 sierpnia 2010
6	karp zatorski	20 maja 2011
7	fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca/ fasola z Doliny Dunajca	25 października 2011
8	fasola wrzawska	13 stycznia 2012
9	miód z Sejneńszczyzny (wspólny z Litwą)	31 stycznia 2012
10	miód spadziowy z Beskidu Wyspowego	5 sierpnia 2020

Źródło/Source: (eAmbrosia, 2020).

W tabeli 8.2 przedstawiono wszystkie polskie produkty regionalne w europejskim systemie „Chronione Oznaczenie Geograficzne”.

**Tabela 8.2.** Spis polskich produktów regionalnych zarejestrowanych w europejskim systemie jako „Chronione Oznaczenie Geograficzne”

**Table 8.2.** List of Polish regional products registered in the European system as “Protected Geographical Indication”

Lp.	Nazwa produktu regionalnego (ChOG)/ Name of the regional product (PGI)	Data uzyskania statusu/ Date of obtaining the status
1	miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich	3 maja 2008
2	rogał świętomarciński	31 sierpnia 2008
3	wielkopolski ser smażony	21 kwietnia 2009
4	andruty kaliskie	22 kwietnia 2009
5	truskawka kaszubska (kaszëbskô malëna)	28 listopada 2009
6	fasola korczyńska	13 lipca 2010
7	miód kurpiowski	13 lipca 2010
8	suska sechłońska	9 października 2010
9	kielbasa lisiecka	13 października 2010
10	obwarzanek krakowski	30 października 2010
11	śliwka szydłowska	30 października 2010
12	jabłka łuckie	5 listopada 2010
13	chleb prądnicki	12 marca 2011
14	miód drahimski	16 czerwca 2011
15	kołacz śląski (kołocz śląski)	27 lipca 2011
16	jabłka grójeckie	5 października 2011
17	ser koryciński swojski	10 sierpnia 2012
18	jagnięcina podhalańska	11 października 2012
19	cebularz lubelski	5 sierpnia 2014
20	krupnioki śląskie	21 czerwca 2016
21	kielbasa biała parzona wielkopolska	7 lipca 2017
22	kielbasa piaszczańska	21 listopada 2017
23	czosnek galicyjski	27 sierpnia 2018
24	podpiwek kujawski	12 maja 2020

Źródło/Source: (eAmbrosia, 2020).

Na mapie 8.1 przedstawiono propozycję trasy turystycznej związanej z polskimi produktami regionalnymi w europejskim systemie „Chronione Oznaczenie Geograficzne” (z zaznaczonym przybliżonym położeniem historycznego Dolnego Śląska) według broszury elektronicznej „Szlakiem dobrego smaku” w ramach programu popularyzującego polskie produkty regionalne i tradycyjne pt. „Trzy Znaki Smaku”

realizowanego w latach 2013-2016. Żywność regionalna i tradycyjna może być brana pod uwagę przy tworzeniu określonych produktów turystycznych typowych dla wybranych regionów Polski. Warto zwrócić uwagę, że województwo dolnośląskie oprócz miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich od 2016 roku posiada również swój potencjalnie drugi produkt regionalny – krupnioki śląskie, które mogą być wytwarzane nie tylko na terenie województw opolskiego i śląskiego, ale również w dolnośląskiej gminie Dziadowa Kłoda nieopodal Sycowa.



**Mapa 8.1.** Propozycja trasy turystycznej związanej z polskimi produktami regionalnymi w europejskim systemie „Chronione Oznaczenie Geograficzne” na tle historycznego Dolnego Śląska  
**Map 8.1.** Proposition of a tourist route related to Polish regional products in the European system “Protected Geographical Indication” against the background of the historical Lower Silesia

Źródło/Source: (Trzy Znaki Smaku, 2015).

## 8.5. Produkty tradycyjne w systemie europejskim

W przypadku produktów z oznaczeniem GTS wyodrębnione są nie tylko klasycznie rozumiane produkty spożywcze, ale również m.in. dania gotowe, zupy, napoje z ekstraktów roślinnych, czekolada, lody. Pojęcie „gwarantowana tradycyjna specjalność” (GTS) rozumiane jest jako tradycyjny produkt rolny lub środek spożywczy uznany ze

względu na jego specyficzny charakter. W tym kontekście za produkt tradycyjny uważa się taki produkt, który jest w użyciu na rynku w sposób udokumentowany przez minimum 30 lat, zaś jego specyficzny charakter w sposób wyraźny odróżnia go od innych podobnych produktów należących do tej samej kategorii (Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1151/2012..., 2012). Zatem produkty ze znakiem GTS muszą być wytwarzane z tradycyjnych surowców, według tradycyjnej, przekazywanej z pokolenia na pokolenie receptury lub tradycyjnymi metodami od co najmniej 30 lat. W Europie zarejestrowane są obecnie 64 tradycyjne produkty, w tym 10 polskich produktów ma ten znak, z czego cztery to miody pitne, co prezentuje tab. 8.3.

**Tabela 8.3.** Spis polskich produktów tradycyjnych zarejestrowanych w europejskim systemie jako „Gwarantowana Tradycyjna Specjalność”

**Table 8.3.** List of Polish traditional products registered in the European system as “Traditional Speciality Guaranteed”

Lp.	Nazwa produktu regionalnego (GTS)/ Name of the traditional product (TSG)	Data uzyskania statusu/ Date of obtaining the status
1	półtorak staropolski tradycyjny	29 lipca 2007
2	dwójniak staropolski tradycyjny	29 lipca 2007
3	trójniak staropolski tradycyjny	29 lipca 2007
4	czwórniak staropolski tradycyjny	29 lipca 2007
5	olej rydzowy tradycyjny	16 czerwca 2009
6	pierekaczewnik	30 czerwca 2009
7	kielbasa myśliwska staropolska	19 kwietnia 2011
8	kielbasa jałowcowa staropolska	19 kwietnia 2011
9	kabanosy staropolskie	20 października 2011
10	kielbasa krakowska sucha staropolska	27 sierpnia 2018

Źródło/Source: (eAmbrosia, 2020).

Dla Polski ważne jest utrzymanie unijnego systemu żywności tradycyjnej ze względu na możliwość rejestracji produktów powstałych kiedyś, np. na dawnych polskich Kresach Wschodnich, co nie byłoby możliwe przy rejestracji produktów jako regionalnych ze względu na zmianę granic państwowych po II wojnie światowej. Przykładowo pierekaczewnik jako danie kuchni tatarskiej mógł być zarejestrowany jako produkt tradycyjny Podlasia, mimo że jego nazwa pochodzi z obszarów leżących poza wschodnią granicą Polski.

## 8.6. Polski system „Jakość Tradycja”

Na szczególną uwagę zasługuje krajowy system „Jakość Tradycja”, który służy wyróżnianiu i promocji tradycyjnych produktów żywnościowych wysokiej jakości. System ten opracowany został przez Polską Izbę Produktów Regionalnych i Lokal-



nych w Warszawie. Decyzją Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 12 czerwca 2007 roku uznano go za krajowy system jakości żywności, który ma służyć wyróżnieniu produktów żywnościowych wysokiej jakości z uwzględnieniem produktów tradycyjnych. Przed dopuszczeniem produktu do uczestnictwa w tymże systemie podlega on weryfikacji zgodnie z Regulaminem Znak, który został przyjęty przez Urząd Patentowy RP, a wcześniej zatwierdzony przez Radę, Zarząd Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego oraz Związek Województw RP (Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego, 2020).

Produkty wyróżniane znakiem „Tradycja Jakość” muszą spełniać określone wymagania. Surowce muszą być naturalne – muszą pochodzić z gospodarstw ekologicznych lub gospodarstw o systemie produkcji stosujących Dobrą Praktykę Rolniczą i Dobrą Praktykę Hodowlaną z wyłączeniem GMO. Surowce użyte do produkcji muszą być w pełni identyfikowalne (*traceability*), zaś produkty muszą się charakteryzować tradycyjnym składem lub tradycyjnym sposobem wytwarzania, szczególną jakością wynikającą z ich tradycyjnego charakteru (lub wyrażającą ich tradycyjny charakter) oraz szczególną jakością lub reputacją odróżniającą ją od produktów należących do tej samej kategorii. Za tradycyjny skład, tradycyjny sposób wytwarzania czy tradycyjny charakter uważa się takie, które posiadają co najmniej 50-letni rodowód (dwa pokolenia), zaś za tradycyjne rasy i odmiany uważa się te, które użytkowano przed 1956 rokiem (Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego, 2020).

Celem przyznawania znaku „Tradycja Jakość” jest wyróżnianie na rynku produktów wytworzonych z naturalnych surowców i produkowanych tradycyjnymi metodami. Produkty takie mają nie tylko specyficzne i charakterystyczne cechy, ale również są produkowane w sposób umożliwiający monitorowanie pochodzenia surowców użytych do produkcji oraz monitorowanie odbiorców pośrednich produktu.



**Rys. 8.2.** Znak graficzny polskiego systemu „Jakość Tradycja”

**Fig. 8.2.** The graphic symbol of the Polish system “Quality Tradition”

Źródło/Source: (Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego, 2020).



Nadzór nad procesem produkcji sprawują jednostki certyfikujące akredytowane zgodnie z normą PN-EN 45011 i upoważnione przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Producenci dokładnie określają zatem skład produktu, sposób wytwarzania i procedury kontroli. Po akceptacji kapituły znaku produkt uzyskuje prawo używania znaku „Jakość Tradycja” (rys. 8.2). Wspomniana wcześniej 50-letnia tradycja wytwarzania produktu nie dotyczy konkretnego producenta, a ogólnego wykazania istnienia takiej tradycji w regionie. Warto zwrócić uwagę, że jest to okres o 20 lat dłuższy niż w systemie unijnym GTS. W systemie według stanu na 14 grudnia 2020 roku zarejestrowanych jest 318 produktów, najwięcej z województw: łódzkiego (64), mazowieckiego (44), wielkopolskiego (43), podkarpackiego (23), świętokrzyskiego (23) i lubelskiego (22).

### 8.7. Inne jakościowe systemy żywności

W przypadku unijnego systemu dla rolnictwa **ekologicznego** (rys. 8.3) wszystkie produkty oznaczone tym znakiem muszą pochodzić z certyfikowanych gospodarstw rolnych, zaś minimum 95% składników produktu musi być wytworzonych metodami ekologicznymi. Wykluczone jest stosowanie nawozów syntetycznych, chemicznych środków ochrony roślin, dodatków paszowych i organizmów modyfikowanych genetycznie (GMO) (Rozporządzenie Rady (WE) nr 834/2007..., 2007).



**Rys. 8.3.** Znak graficzny produktów ekologicznych w systemie europejskim  
**Fig. 8.3.** Graphic symbol for organic products in the European system

Źródło/Source: (Oziębłowski, 2009).

W systemie krajowym „**Integrowana Produkcja**” (rys. 8.4) produkcja artykułów oparta jest na wykorzystaniu w sposób zrównoważony postępu technicznego i biologicznego w uprawie, ochronie roślin i nawożeniu ze zwróceniem szczególnej uwagi na ochronę środowiska i zdrowie ludzi.

Innymi polskimi systemami, aczkolwiek nieodnoszącymi się wprost do żywności regionalnej i tradycyjnej, są systemy **QMP** (Quality Meat Program – dotyczący



**Rys. 8.4.** Znak graficzny „Integrowana Produkcja” w systemie polskim

**Fig. 8.4.** “Integrated Production” graphic symbol in the Polish system

Źródło/Source: (PIORiN, 2020).

wołowiny), **PQS** (Pork Quality System – dotyczący wieprzowiny), **QAFP** (System Gwarantowanej Jakości Żywności – Quality Assurance for Food Products – dotyczący produktów mięsnych).

Stosunkowo nowym programem i systemem jakościowym, działającym od 2016 roku, powstałym na Uniwersytecie Przyrodniczym we Wrocławiu jest „**Zielona Dolina Żywności i Zdrowia**”. W ramach systemu ma m.in. miejsce certyfikacja produktów żywnościowych o wysokiej jakości. Procesowi certyfikacji mogą podlegać nie tylko produkty lokalne, ale również usługi z obszarów edukacji, turystyki, zdrowia, wydarzenia (np. jarmarki lub targi żywności tradycyjnej). Do realizacji programu, którego pełna nazwa brzmi „Dolny Śląsk. Zielona Dolina Żywności i Zdrowia”, powołana została spółka „Dolnośląska Zielona Dolina sp. z o.o.” (Zielona Dolina, b.d.). W systemie zarejestrowanych jest obecnie ponad 30 certyfikowanych produktów, które mają prawo do znakowania swoich wyrobów znakiem „Zielona Dolina” (rys. 8.5). Wręczanie certyfikatów „Zielona Dolina” odbywa się raz na kilka miesięcy, zazwyczaj podczas wydarzeń związanych z żywnością regionalną i tradycyjną (fot. 8.1).



**Rys. 8.5.** Znak graficzny programu „Dolny Śląsk. Zielona Dolina Żywności i Zdrowia”

jako element nazwy programu oraz logo umieszczane na produktach

**Fig. 8.5.** The graphic symbol of the program “Lower Silesia. Green Valley of Food and Health” as part of the program name and logo to be placed on the products

Źródło/Source: (Zielona Dolina, b.d.).



**Fot. 8.1.** Wręczanie certyfikatów „Zielona Dolina” podczas 4. edycji „Święta Sera i Wina. Spotkania Regionów” obok pałacu Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu-Pawłowicach w dniu 23 września 2018 roku

**Photo 8.1.** Awarding the “Green Valley” certificates during the 4th edition of the „Cheese and Wine Festival. Meetings of Regions” next to the palace of the Wrocław University of Life Sciences in Wrocław-Pawłowice on 23/09/2018

Fot./Photo: Maciej Oziębłowski.

## 8.8. Promocyjne systemy żywności

Istnieją również systemy żywności, które można określić bardziej promocyjnymi niż typowo jakościowymi. Ich głównym celem jest promocja poszczególnych produktów oraz producentów. Zazwyczaj łatwiej uzyskać znak systemu promocyjnego, co może być pierwszym krokiem do uzyskania w późniejszym czasie określonego certyfikatu jakościowego.

Ciekawą inicjatywą jest **lista produktów tradycyjnych** prowadzona przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, mająca na celu skatalogowanie charakterystycznych tradycyjnych produktów żywnościowych oraz potraw z terenu wszystkich szesnastu województw. Spośród tychże produktów możliwe jest późniejsze wytypowanie kandydatów do wpisu np. na europejską listę produktów regionalnych lub tradycyjnych.

Innym systemem wspomagającym produkty regionalne i tradycyjne jest **Europejska Sieć Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne** (rys. 8.6), której idea została wcielona w życie w południowo-wschodniej Skanii (w Szwecji) i na duńskiej wyspie Bornholm w 1995 roku. Projekt ten spotkał się z dużym zainteresowaniem przedsiębiorców i władz samorządowych regionów – założycieli. Idea znalazła wkrótce zainteresowanie również i w innych regionach, co poskutkowało tym, że od wiosny 1998 roku sieć zaczęła powiększać się o nowych członków (Europejska Sieć Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne, b.d.). Obecnie do Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne należą regiony z różnych części Europy (głównie z państw leżących nad Bałtykiem) realizujące działania, które mają na celu promocję i poprawę jakości regionalnej żywności oraz wzmocnienie regionalnej tożsamości. Według stanu z 18 grudnia 2020 roku sieć zrzesza różne podmioty (restauracje, sklepy farmerskie, producentów żywności) z 44 regionów (z 13 państw), w tym z 11 polskich województw (dolnośląskie, kujawsko-pomorskie, lubuskie, mazowieckie, małopolskie, opolskie, świętokrzyskie, pomorskie, warmińsko-mazurskie, wielkopolskie, zachodniopomorskie). System jest głównie promocyjny, ale ma elementy jakościowe.



**Rys. 8.6.** Znak graficzny międzynarodowej Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne w wariantcie dolnośląskim  
**Fig. 8.6.** Graphic symbol of the international “European Network of Regional Culinary Heritage” in the Lower Silesian variant

Źródło/Source: (Europejska Sieć Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne, b.d.).

Podobnym systemem jest szlak kulinarny „**Smaki Dolnego Śląska**” utworzony kilka lat temu przez Dolnośląską Organizację Turystyczną. Twórcy systemu podają na swojej stronie internetowej (Smaki Dolnego Śląska, b.d.), że szlak to właściwie „zbiór rozrzuconych w regionie punktów, które turyści mogą w dowolny sposób wybierać i łączyć, układając programy wycieczek”. Według stanu z 18 grudnia 2020 roku członkami systemu są 62 podmioty (restauracje, hotele, producenci żywności). Działania w ramach systemu polegają nie tylko na koordynacji działań organizacyjnych członków szlaku kulinarnego, ale również na działalności popularyzatorskiej zarówno w Internecie, jak i przez tradycyjną działalność wydawniczą (foldery, mapy, książki). Znak graficzny tego systemu przedstawiono na rys. 8.7.



**Rys. 8.7.** Znak graficzny szlaku kulinarnego „Smaki Dolnego Śląska”

**Fig. 8.7.** Graphic sign of the culinary trail “Tastes of Lower Silesia”

Źródło/Source: (Smaki Dolnego Śląska, b.d.).

## 8.9. Podsumowanie i wnioski

W pracy przewodnickiej ważne wydaje się poznanie europejskich i polskich systemów żywności regionalnej i tradycyjnej na tle innych systemów odnoszących się do tzw. żywności o wysokiej jakości. Różne systemy produktów regionalnych i tradycyjnych wspierają produkcję żywności o wysokiej jakości przez jej identyfikację oraz ochronę. Systemy te ułatwiają konsumentom dotarcie do rzetelnych informacji na temat jakości tych produktów i w sposób wielofunkcyjny stymulują rozwój obszarów wiejskich przez dywersyfikację zatrudnienia, ochronę dziedzictwa kulturowego, kreowanie i wzmacnianie marki lokalnej oraz zwiększenie dochodów wytwórców żywności lokalnej i tradycyjnej, jak również przedsiębiorców z nimi współpracujących. Kreowanie marki regionalnej powinno być w coraz większym stopniu oparte na certyfikowanej żywności regionalnej i tradycyjnej.

Ważna jest też znajomość polskich produktów regionalnych i w europejskich systemach, takich jak „Chroniona Nazwa Pochodzenia”, „Chronione Oznaczenie Geograficzne”, „Gwarantowana Tradycyjna Specjalność”. Wszystkie wymienione systemy ułatwiają zbudowanie prawidłowych relacji między świadomymi konsumentami a producentami tego rodzaju żywności. Systemy żywności regionalnej i tradycyjnej mogą również być użytecznym narzędziem dla branży turystycznej, dzięki któremu produkt turystyczny może się stać jeszcze bardziej atrakcyjny dla turystów i innych osób odwiedzających dany region, co wpłynie ostatecznie na jego lepszą rozpoznawalność i budowanie tzw. marki regionu.

\* \* \*

Nowe produkty turystyczne, w zależności od specyfiki regionu, powinny uwzględniać turystykę kulinarną opierającą się głównie na żywności regionalnej i tradycyjnej w kontekście zarówno jej sprzedaży, jak i ukazania jej historii, sposobów wytwarzania oraz zdrowotności.



# 9

## Gastronomia uliczna w Polsce

---

### *Street food in Poland*

Ewa Czarniecka-Skubina\*, Michał Wiatrowski\*

Gastronomia uliczna (*street food*) to sprzedaż żywności i napojów na ulicy lub w innych miejscach publicznych, na przykład w parkach, centrach handlowych, dużych skupiskach miejsc pracy, podczas różnego rodzaju imprez masowych. Cechuje ją sprzedaż żywności gotowej do natychmiastowego lub późniejszego spożycia bez konieczności poddawania jej kolejnym procesom technologicznym, obróbce wstępnej i cieplnej. Za gastronomię uliczną uznaje się również świeże warzywa i owoce niesprzedawane w sklepach, lecz na bazarach albo przy drodze (WHO, 1996; Tinker, 2003). Charakterystyczną cechą gastronomii mobilnej jest przygotowywanie dań na bieżąco, w obecności klienta, klienci mogą więc obserwować proces wytwarzania potraw.

Żywność oferowana w placówkach *street food* jest dostępna w państwach zarówno rozwijających się, jak i rozwiniętych. Współcześnie najbardziej popularne są one w Azji, Afryce i Ameryce Łacińskiej, gdzie stanowią ważną część kultury i często są jedynym sposobem uzyskania ciepłego posiłku. Do gastronomii mobilnej można zaliczyć odnalezione w starożytnej Grecji ślady sprzedaży prostych posiłków na rynku – agorze (Kaufman, 2006). Na fakty sprzedaży posiłków i napojów na ulicach i w publicznych łaźniach w Pompejach (Freedman, 2007) oraz w 1200 r. n.e. w Chinach (Higman, 2011) wskazują źródła historyczne. *Street food* był przeznaczony dla biedoty, ale również możni za pośrednictwem służby kupowali tego rodzaju posiłki.

Znana obecnie forma gastronomii mobilnej, tzw. *food trucki*, powstała w Stanach Zjednoczonych w 1866 roku. Była ona wykorzystywana przez ranczerów i do żywienia robotników fabryk. W latach 50. XX wieku stanowiły one formę mobilnych stołówek, zatwierdzonych i wykorzystywanych przez armię USA w bazach wojskowych. W dalszej kolejności w gastrofurgonetkach zaczęto sprzedawać hot dogi i lody (Oporska, 2014).

Proces urbanizacji uwypuklił praktyczność, oszczędność czasu i szybkość w przygotowywaniu potraw w gastronomii mobilnej ze względu na rozwój segmentu żywności ze szczególnym uwzględnieniem usług gastronomicznych poza domem.

---

\* Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.



*Street food* stał się światowym, modnym trendem spowodowanym brakiem czasu na przygotowanie posiłków, sezonowością, temperaturą, wzrostem liczby sprzedawców i wzrostem dochodów konsumentów w różnych krajach (Calloni, 2013; Guigone, 2004; Lucan i in., 2014). Gastronomia mobilna w Europie nie jest jeszcze tak bardzo popularna jak na innych kontynentach. Staje się jednak częścią wielu lokalnych tradycji kulinarnych (Cardoso, dos Santos i Silva, 2009; Czarniecka-Skubina, Trafiałek, Wiatrowski i Głuchowski, 2018; Kowalczyk, 2014). Jak podaje Dobrosławski (2017), w Wielkiej Brytanii było zarejestrowanych ponad 5 tys. food trucków, w Niemczech – 4,5 tys., a we Francji – 3 tys.

Należy podkreślić, że gastronomia mobilna dobrze wpisuje się w nowe formy marketingu. Fenomen *street food* łączy się z kulturą, otoczeniem i aspektem etnicznym lokalnych mieszkańców. Uważa się, że ma pozytywny wpływ na lokalne gospodarki i regionalny ekosystem. Wynika to z faktu, że jest to żywność tradycyjna, wytworzona z miejscowych surowców. Odgrywa ona istotną rolę w zaspokajaniu potrzeb mieszkańców miast i wielu miejscowości krajów rozwijających się. Jest ona też alternatywą dla postępującej globalizacji i narzędziem do socjalizacji turystów i rdzennych mieszkańców (Iriguler i Ozturk, 2016; Privitera i Nesci, 2015). Żywność i posiłki są częścią kultury, produkcji, prezentacji i konsumpcji niektórych produktów spożywczych na ulicy, dostarczającą informacji na temat stylu życia lokalnej ludności. *Street food* pozwala to turystom budować relacje społeczne, wzmacniać więzi społeczne (Calloni, 2013), zmniejszyć dystans między producentami a konsumentami, wzmocnić bezpośrednie relacje i związek z otoczeniem (Privitera i Nesci, 2015). Większość dań oferowanych przez *street food* jest typowa dla tradycyjnej kuchni kraju czy regionu, ale wraz z globalizacją na rynku gastronomii mobilnej zaczynają się pojawiać na całym świecie znane przekąski, takie jak: frytki, kebaby, hot dogi.

*Street food* staje się również coraz bardziej popularny w Polsce. Interesujące wydają się więc następujące kwestie: jakiego rodzaju formy on przyjmuje, jaki jest rynek gastronomii mobilnej, czy żywność sprzedawana w gastronomii ulicznej może stanowić dobrą alternatywę dla turystów.

## 9.1. Gastronomia mobilna w Polsce

W Polsce gastronomia mobilna miała swoje początki już w czasach przed II wojną światową i po niej. Na bazarach, targach ze stoisk stacjonarnych i na kółkach sprzedawano w słoikach flaki, bigos oraz pyzy. W okresie PRL, w latach 50., popularne w całej Polsce były saturatory (dwukołowe wózki) z wodą sodową, którą klienci pili ze szklanek musztardówek, a w późniejszym czasie – z jednorazowych kubków. Nad polskim morzem zaś produkty spożywcze sprzedawali plażowi handlarze, zachęcający klientów do zakupu oryginalnymi okrzykami. Można ich spotkać nad polskim morzem również obecnie – zmienił się tylko asortyment, jakim handlują: kiedyś były to lody Bambino, dzisiaj są to piwo, paluszki, kukurydza, popcorn, rogaliki. W latach 80. jako przejaw rozwoju gospodarczego w przyczepach kempingowych

typu Niewiadów sprzedawano z kolei polskie hot-dogi, czyli bułkę z pieczarkami, oraz hamburgery z dużą ilością białej kapusty, kiełbasą, określane obecnie jako „kultowe” zapiekanki na bułce z pieczarkami i serem serwowane z ketchupem (Czarniecka-Skubina i Wiatrowski, 2018). Jak podaje Ponimirski (2013), w latach 80. pojawiły się pierwsze food trucki, w których sprzedawano kureczaki z różną.

Według szacunkowych danych (bo oficjalnych nie ma) w 2011 roku było w Polsce 11 food trucków, w roku 2012 – 30, w roku 2013 – 80, w roku 2014 – 150, w roku 2015 – 300, w roku 2016 – 650 (Dobrosławski, 2017). Dane Food Truck Portal wskazują, że w 2014 roku było 150 punktów mobilnej gastronomii, głównie food trucków (133) (Food Truck Portal, 2018a, 2018b). Global Food Service podaje, że w 2016 roku po polskich drogach przemieszczało się 300 zarejestrowanych food trucków (Dominiak, 2016). Food trucki to jednak tylko jedna z form gastronomii ulicznej, do której zalicza się też kioski, stoiska, wózki, rowery itp. „Dziennik Gazeta Prawna” podał, że w latach 2012-2017 w Polsce zarejestrowano 4,7 tys. ruchomych placówek gastronomicznych, ale też wyrejestrowano 3,4 tys. takich placówek, więc konkurencja jest duża.

Większość z food trucków znajduje się w Warszawie, na Śląsku (Katowice, Gliwice), na Pomorzu, w Trójmieście i we Wrocławiu. Następnie są wymieniane takie miasta, jak: Poznań, Łódź, Kraków, Szczecin, Olsztyn. Wśród lokalizacji gastronomii mobilnej są też mniejsze miasta – Augustów, Bydgoszcz, Łomża i inne (Food Truck Portal, 2018a, 2018b; Portal Spożywczy, b.d.). Zlokalizowane są zwykle w ruchliwych miejscach miasta, blisko uczelni, miejsc pracy, atrakcji turystycznych, na głównych ulicach i placach miast, w sąsiedztwie dworców kolejowych i autobusowych, portu, miejsc handlowych. Są to lokalizacje często odwiedzane przez zarówno mieszkańców, jak i turystów (Kowalczyk, 2014). Organizowane są również imprezy cykliczne związane z tzw. zlotami food trucków – „Żarcie na Kółkach” w Warszawie, ogólnopolski „Street Food Polska”, „Łódź Street Food Festival”, „Festiwal Smaków Food Trucków” w Trójmieście, „Wielka Szama” na Stadionie w Poznaniu, „Wege Festiwal Food Trucków”, „Rynek Smaków” w Katowicach, „Food Trucki pod Wieżą Szybu Prezydent” w Chorzowie, „Zlot Food Trucków” w Zabrze, „Street Food Polska Festival” w Tarnowie, „Festiwal Smaków Food Trucków” w Chojnicach, „Festiwal Smaków Food Trucków” w Lesznie, „Festiwal Smaków Food Trucków” w Ostrołęce, „Wrocławscy Ulicozercy – Kosmiczna Podróż po Smakach”, „Food Truck Festival” w Bydgoszczy, „Food Truck Show Jelenia Góra”, „Festiwal Food Trucków” w Koszalinie (Czarniecka-Skubina i Wiatrowski, 2018; Food Truck Portal, 2018a; Stasiak, 2015). Innymi miejscami, w których dominuje gastronomia mobilna, są nocne markety czy inspirowane azjatyckimi nocnymi targami z żywnością. Są one domeną większych miast i stosunkowo nowym zjawiskiem. Gastronomia miesza się tam z muzyką i różnymi eventami, a każde tego rodzaju wydarzenie ma inny charakter (Czarniecka-Skubina i Wiatrowski, 2018).

Według szacunków wydatki na posiłki sprzedawane w food truckach będą rosły o 30% rocznie (Dominiak, 2016). Na podstawie danych MAKRO Cash & Carry (Raport „Polska na Talerzu”, 2015-2019) przeprowadzonych na grupie 1000 konsu-

mentów można stwierdzić wzrost zainteresowania klientów korzystaniem z gastronomii mobilnej z 8% w 2015 roku do 21% w 2019 roku. W coraz większej liczbie polskich miast organizowane są festiwale food trucków. O wzroście zapotrzebowania na żywność sprzedawaną w ten sposób może świadczyć fakt, że MAKRO Polska przygotowało w swoich halach specjalne strefy żywności z przeznaczeniem do food trucków.

Częstotliwość korzystania z usług *street food* przez polskich konsumentów ( $n = 500$ ) jest różna: najczęściej korzystano z tych usług 2-3 razy w miesiącu (28%), raz w tygodniu (17%), raz w miesiącu i raz na 2-3 miesiące (po 15%). Częściej czynili to mężczyźni, osoby w wieku 19-30 lat i osoby o bardzo dobrej sytuacji majątkowej (Wiatrowski, 2018). Podobnie wskazywał Stasiak (2015). Ponad 40% badanych korzystało z usług *street food* sporadycznie, tj. 2-3 razy w miesiącu (ok. 13%), raz w miesiącu (ok. 15%), raz na 2-3 miesiące (ok. 19%). Około 46% ankietowanych osób zadeklarowało, że zazwyczaj nie korzysta z tego typu placówek (Stasiak, 2015).

W ofercie gastronomii mobilnej znajdują się takie dania, jak: burgery, kanapki, gofry, lody, zapiekanki, tosty, ale też: kiełbasa, frytki, hot-dogi, naleśniki, pizza, owoce morza i ryby, ziemniaki, makarony, bajgle. Mniej licznie reprezentowane są kuchnie włoskie, polska, azjatycka, meksykańska i niemiecka (Food Truck Portal, 2018a, 2018b). Według Kowalczyka (2014) globalizacja sprawia, że oprócz polskich dań, takich jak pierogi i naleśniki, w gastronomii ulicznej znajdziemy dania z całego świata, inspirowane kuchniami etnicznymi, azjatyckimi, amerykańskimi i etnicznymi. Potrawy kuchni azjatyckiej (chińskiej, wietnamskiej i indyjskiej), a także meksykańskiej w Polsce są serwowane w wersji mniej ostrej niż w ich wersji oryginalnej, ponieważ zostały one dostosowane do gustów kulinarnych Polaków. Do typowych tradycyjnych dań polskiego *street food* należą zapiekanki, szaszłyki, obwarzanki, precle, lody i zapiekanki. Obecnie zapiekanka to już nie tylko bułka z pieczarkami i serem, a produkty inspirowane światową kuchnią z przeznaczeniem dla osób spożywających mięso i wegetarian (Rolek, b.d.). Oferowane w polskich food truckach dania nawiązują często do trendu kulinarnego *slow fast food*, będącego modą na posiłki tanie, proste, zdrowe, naturalne, świeże, przygotowane w domowy sposób, a nie masowo. Placówki oferujące żywność wpisującą się w ten trend w nazwach umieszczają słowo *slow*, np. Burger & Co. Homemade Slow Fast Food, Cheeseburger Slow Food Diners, KrakoSLOW Grill by Pavel Portoyan, Serwus Slow Food Bus, Slow2Go, Slow Burger, Street Slow Food, SweetChilli – Slow Food Gyros. Klientami tego typu obiektów są głównie młodzi ludzie (Szkudlarek-Śmiechowicz, 2016).

W badaniach przeprowadzonych wśród polskich konsumentów ( $n = 500$ ) wykazano, że do dań najczęściej kupowanych w gastronomii ulicznej należały burgery (32,4%), kebaby (26,2%), lody (17,8%), rzadziej kupowano frytki belgijskie, kanapki, inne, zapiekanki, naleśniki, hot dogi (1-6%) (Wiatrowski, 2018). Natomiast w badaniach przeprowadzonych na zlecenie MAKRO Cash & Carry polscy konsumenci

( $n = 1000$ ) w placówkach specjalizujących się w *street food* najczęściej wybierali kebaby (50%). Spożywały je głównie osoby w wieku 19-24 lata. Popularne były także burgery (13%), które regularnie poza domem spożywają głównie osoby w wieku 35-49 lat. Dość znaczny odsetek badanych kupował również hot dogi (10%), zapiekanki (8%) i kanapki (6%), popularne zwłaszcza wśród osób w wieku 15-18 lat (Raport „Polska na Talerzu 2015”, 2015-2019).

## 9.2. Oferta gastronomii ulicznej w Polsce – badania własne

Przedmiotem badań było 150 obiektów gastronomii ulicznej w Polsce na terenie siedmiu wybranych miast: Warszawy (80), Krakowa (15), Poznania (5), Gdańska (5), Łodzi (23), Nadarzyn (15), Krasnegostawu (7). Do analizy wybrano ofertę food trucków. Badano lokalizację, liczbę zatrudnionych pracowników, liczbę miejsc konsumenckich, jeśli są dostępne, ofertę, ceny dań i napojów, godziny otwarcia i sezonowość pracy placówki. W tabeli 9.1 przedstawiono najważniejsze dane.

Wykazano, że wśród obiektów ( $n = 150$ ), które zostały poddane ocenie, tylko 31 zajmowało stałe miejsce przez cały rok, pozostałe funkcjonowały sezonowo od wiosny do jesieni. Większość, ze względu na swoją mobilność, uczestniczyła w zlotach food trucków i zmieniała miejsca postoju. Liczba zatrudnionych w food trucku osób była uzależniona głównie od wielkości obiektu oraz specyfiki oferowanych dań. Im bardziej skomplikowane i pracochłonne było przygotowanie potrawy, tym liczba pracowników była większa. Jako najkorzystniejsze oceniono zatrudnienie trzech osób: jednej przyjmującej zlecenia i pobierającej należność i dwóch pracowników przygotowujących i wydających dania i napoje. Ograniczeniem w zatrudnieniu większej liczby osób była przestrzeń food trucka. W większości tych obiektów nie podawano godzin otwarcia. W czasie imprez food trucki były otwarte od rozpoczęcia imprezy do jej zakończenia. Funkcjonujące w miastach na stałe, w zależności od asortymentu, były otwarte od 8.00 do 22.00, ale biorące udział w tzw. nocnych marketach pracowały również w nocy.

Z analizy danych podanych w tab. 9.1 wynika, że oferowany w food truckach asortyment jest duży. W 42 mobilnych placówkach gastronomicznych (52,5%) klientom proponowano burgery. Większość miała w ofercie również frytki i sporadycznie hot dogi. Dość popularna była kuchnia chińska – taką ofertę miało 11 food trucków, proponujących głównie dania z makaronów oraz azjatyckie pierożki. W niektórych zakładach oferowano kanapki z bułki *banh mi*. Popularne były również potrawy kuchni meksykańskiej, takie jak *burrito*, *chili con carne*, *tacos*, *quesadillas*. Niektóre food trucki w ofercie miały wyłącznie frytki, w tym frytki belgijskie. Pod nazwą „inne” w tab. 9.1 znajdują się food trucki, w których można kupić potrawy kuchni narodowych: portugalskiej, żydowskiej, słoweńskiej, greckiej, kolumbijskiej, francuskiej, węgierskiej, oraz produkty, takie jak: gofry, lody, donuty, owoce w czekoladzie, pizzę, naleśniki, bajgle, dania wegańskie, owoce morza, skrzydełka kurczaka. Oferta dań polskiej kuchni wydaje się mało interesująca dla właścicieli food

**Tabela 9.1.** Charakterystyka food trucków**Table 9.1.** Characteristics of food trucks

Dane/Data	Liczba/ Number (n)	Rodzaj oferty/Type of offer	Liczba/ Number (n)	Zakres cen dań i napojów/ Range of prices of meals and drinks	Liczba/ Number (n)
Liczba miejsc konsumenckich/ Number of consumer seats		burgery/burgers	42	Napoje bezalkoholowe/ Non-alcoholic beverages	
Brak/None	104	inne/other	41	2-5 zł	60
1-2	10	dania kuchni polskiej, w tym zapiekanki/Polish cuisine dishes, including zapiekanki	9	6-10 zł	51
3-4	20	pizza/placki/pizza/pancakes	5	>10 zł	8
Więcej/More	16	frytki, w tym belgijskie/ French fries, including Belgian	11	brak napojów/ no beverages	31
Liczba pracowników/ Number of employees		dania z grilla/grilled dishes	3	Dania/Dishes	
1	42	hot dogi/hot dogs	3	5-15 zł	36
2	62	kebaby/kebabs	3	16-25 zł	102
3	35	ciasta, w tym churros/pastries, including churros	3	26-50 zł	12
4	9	potrawy z kielbasy/sausage dishes	2		
5	2	sushi/sushi	2		
		kuchnia chińska/Chinese cuisine	12		
		kuchnia meksykańska/ Mexican cuisine	9		
		kuchnia międzynarodowa/ international cuisine	3		
		kuchnia włoska/Italian cuisine	2		

Źródło/Source: opracowane własne/own study.

trucków – tylko 9 food trucków proponowało ją klientom, z czego cztery placówki oferowały zapiekanki typowe dla polskiej gastronomii mobilnej. Ceny dań w food truckach mieściły się w przedziale 5-50 zł i zależały od sprzedawanego asortymentu (tab. 9.1). W znacznej liczbie obiektów ( $n = 31$ ) nie można było kupić napojów,

co znacznie obniżało zainteresowanie klientów ofertą. Do najdroższych dań należały potrawy przygotowane z owoców morza, cała pizza, sushi czy niektóre burgery. Ceny napojów mieściły się w przedziale 2-10 zł. Wyższe ceny, przekraczające 10 zł, dotyczyły cydru, lemoniad czy napojów markowych producentów.

### 9.3. Podsumowanie i wnioski

Na podstawie badań własnych i informacji literaturowych można określić perspektywy rozwoju *street food* w Polsce.

Wydaje się, że polskiej gastronomii ulicznej brakuje integracyjności z wizerunkiem miasta i ze społecznością miejską. Turyści, przyjeżdżając do Polski, w nielicznych obiektach gastronomii ulicznej znajdują dania typowo polskie czy regionalne, które świadczyłyby o kulturze kulinarnej naszego kraju. W ofercie tych punktów dominują produkty globalne – frytki i burgery. Tylko w niektórych miastach są wydzielone strefy mogące się kojarzyć wyłącznie z produktami *street food*. Jak wskazują autorzy pracy (Wiatrowski, Ołubiec-Opatowska i Czarniecka-Skubina, 2019), *street food* może być elementem turystyki kulinarnej i nawiązywania kontaktów społecznych. Konsument nabywający żywność na ulicy może łatwo nawiązać kontakt ze sprzedawcą i uzyskać wszelkie informacje na temat produktu, a także wybrać dodatki, które mu najbardziej odpowiadają.

Polski *street food* na razie nie jest dobrze rozwiniętym sektorem usług gastronomicznych i ze swoją ofertą nie wpisuje się w turystykę kulinarną. Może być raczej tanią i szybką alternatywą żywieniową dla turystów. Oferta polskiej gastronomii ulicznej nie daje turystom możliwości poznania naszej kultury żywieniowej i kuchni regionalnej.

Współczesna gastronomia uliczna, zwłaszcza w Europie, w tym także w Polsce, to nie tylko źródło pozyskiwania żywności – to także moda na tani, szybko przygotowany pożywny posiłek, dostosowany do wymagań klienta. Ze względu na łatwość i koszty wejścia na rynek z szeroką gamą produktów i usług *street food* ograniczone jest ryzyko inwestycyjne. Łatwo można określić ceny produktów bez konieczności badań marketingowych i uwzględniania cen konkurencji rynkowej, zaś ofertę w gastronomii mobilnej można łatwo zmienić i szybko dostosować do potrzeb konsumentów. Jest to szczególnie istotne, ponieważ rynek usług żywieniowych dynamicznie się zmienia, czego przykładem jest zwiększenie się liczby wegan (Gerhardt i in., 2019).

Jedzenie na ulicy konsumenci oceniają jako bardziej wygodne niż wyjście do restauracji. Duża popularność opisywanej formy świadczenia usług gastronomicznych w Polsce sprawia, że segment ten na pewno będzie się rozwijał. Dzięki niskim cenom, kreatywności, łatwej dostępności, oferta *street food* staje się bardzo atrakcyjna dla klientów – zwłaszcza że dla Polaków cena wciąż jest jednym z najważniejszych czynników warunkujących wybór lokalu gastronomicznego. Przewodnicy i organizatorzy ruchu turystycznego mogą *street food* traktować jako uzupełnienie



tego, o czym informują klientów krajowych i zagranicznych w trakcie rutynowego zwiedzania, zapewniając im niezapomniane doznania smakowe kuchni regionalnej i wzbudzając w nich chęć powrotu do naszego kraju.

\* \* \*

Interesujące i ważne z punktu widzenia rozwoju turystyki w Polsce byłoby promowanie oferty kuchni polskiej, a w szczególności kuchni regionalnej w gastronomii ulicznej, w tym w food truckach. Taka oferta ma istotne znaczenie w miejscach licznie odwiedzanych przez turystów, a przy zwykle napiętym harmonogramie zwiedzania pozwala turystom na szybkie zaspokojenie głodu.

# 10

## Podróż po zdrowie, czyli o popularności diet w turystyce zdrowotnej

---

### *A voyage to health, or the popularity of diets in health tourism*

Zuzanna Goluch\*

Zdaniem Lechickiej-Kostuch i Wierzbickiej (2002) współczesny człowiek staje się „obywatelem świata” bardziej niż w poprzednich epokach historycznych, a cały świat staje się „ojczyzną każdego człowieka”. W turystyce ważne aspekty stanowią nie tylko poznawanie świata, ale również regeneracja sił fizycznych i psychicznych. To właśnie turystyka może skutecznie wspomagać procesy zarówno rozpoczętego leczenia, jak i zapobiegania chorobom, których przyczyną były stres, niska aktywność fizyczna i/lub nieracjonalna dieta. Obecnie zwracanie uwagi przez turystę/kuracjusza na dietę podczas wypoczynku stało się elementem turystyki zdrowotnej (Lobowiecki-Vikuk, 2018). Istnieje wiele definicji turystyki zdrowotnej (Kulykovets, Czeczotko, Kudlińska-Chylak i Górska-Warsewicz, 2018). Według World Tourism Organization obejmuje ona te rodzaje turystyki, które jako podstawową motywację mają wkład w zdrowie fizyczne, psychiczne i/lub duchowe poprzez działania medyczne i oparte na zdrowiu. W pojęciu turystyki zdrowotnej zawierają się także turystyka *wellness* i turystyka medyczna (UNWTO, 2018).

Pojęcie „dieta” pochodzi z języka greckiego – jego źródłosłów stanowi *diaita*, oznaczające styl życia, a w szczególności sposób odżywiania z określeniem jakości i ilości pokarmów. Dieta ma znaczenie lecznicze i profilaktyczne. W znaczeniu leczniczym celem postępowania dietetycznego jest dostarczenie niezbędnych składników pokarmowych dostosowanych do możliwości trawienia, wchłaniania i metabolizowania przez zmieniony chorobowo organizm. Jest to modyfikacja racjonalnego sposobu żywienia ludzi zdrowych. Modyfikacja sposobu żywienia u chorych polega na ograniczeniu bądź zwiększeniu jednego składnika lub ich większej liczby w dziennej racji pokarmowej i uwzględnieniu szczegółowych zaleceń dotyczących stosowanych technik kulinarnych (Ciborowska i Rudnicka, 2019). Stosowany powszechnie w nauce o żywieniu termin „dieta” ma różne znaczenia. Dieta może być zatem:

---

\* Uniwersytet Ekonomiczny we Wrocławiu.

- zwyczajna (naturalna, podstawowa), określana także terminem „żywienie”, oznacza ona powszechny w danej społeczności sposób zaspokajania potrzeb pokarmowych z wykorzystaniem dostępnych środków żywnościowych (potraw, produktów);
- lecznicza, rozumiana jako żywienie, w którym z przyczyn zdrowotnych dokonuje się celowej modyfikacji pod względem podaży jednego składnika odżywczego lub większej liczby takich składników i/lub pod względem konsumpcji, przymusowo eliminując z jadłospisu określone produkty;
- alternatywna, określająca sposób żywienia, który charakteryzuje się świadomą rezygnacją z niektórych pokarmów (np. produktów mięsnych wśród wegetarian) i metod przygotowania ich do spożycia; w przypadku eliminacji określonych grup produktów ze względu na występowanie alergii pokarmowej lub nietolerancji pokarmowych nazywana jest eliminacyjną;
- doświadczalna, polegająca na specjalnym skomponowaniu pożywienia opartym zwłaszcza na półocyszczonych lub czystych składnikach odżywczych (np. skrobi, witaminach, solach mineralnych); wykorzystywana jest w badaniach prowadzonych na zwierzętach albo z udziałem ludzi – wolontariuszy (Gawęcki, 2017).

Ruch i odpowiednia dieta stanowią elementy produktu turystyki zdrowotnej, jaką są m.in. turnusy lecznicze, leczniczo-rewitalizujące, rehabilitacyjne, rehabilitacyjno-wypoczynkowe, odchudzające, a także i pobyty sanatoryjne. Zarówno w kraju, jak i na świecie dynamicznie rozwijają się ośrodki wypoczynkowe (hotele, pensjonaty, uzdrowiska, sanatoria) oferujące tego typu produkty. Ich nieodłącznym elementem jest zapewnienie wypoczywającym osobom odpowiedniego do ich potrzeb żywienia.

Rola przewodnika w tym względzie jest podwójna. Polega ona bowiem na oprowadzaniu wycieczek organizowanych dla kuracjuszy, podczas którego przewodnicy mogą także zachęcać potencjalnych klientów do skorzystania z bogatej regionalnej oferty regenerującej siłę i zdrowie. Przewodnicy i organizatorzy ruchu turystycznego powinni zatem dobrze znać najbardziej popularne diety lecznicze, odchudzające i alternatywne oferowane przez ośrodki wypoczynkowe w kraju/regionie.

### 10.1. Diety lecznicze w uzdrowiskach

Turystyka medyczna jest rodzajem działalności turystycznej, w ramach której wykorzystuje się zasoby medyczne i usługi lecznicze (zarówno inwazyjne, jak i nieinwazyjne). Może obejmować diagnozę schorzenia, leczenie, profilaktykę i rehabilitację (UNWTO, 2018).

Dieta lecznicza (zdrowotna) stanowi medycznie uzasadnioną modyfikację diety podstawowej, dostosowaną pod względem jakościowym i ilościowym do potrzeb i niedomagań chorego (Pachocka, 2012). Aby była skuteczna, powinna być stosowana przez turystę/kuracjusza również w czasie wypoczynku.

Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 23 lipca 2013 r. w sprawie świadczeń gwarantowanych z zakresu lecznictwa uzdrowiskowego (Rozporządzenie Ministra Zdrowia w sprawie świadczeń gwarantowanych z zakresu lecznictwa uzdrowiskowego z dnia 23 lipca..., 2013) świadczenia uzdrowiskowe obejmują:

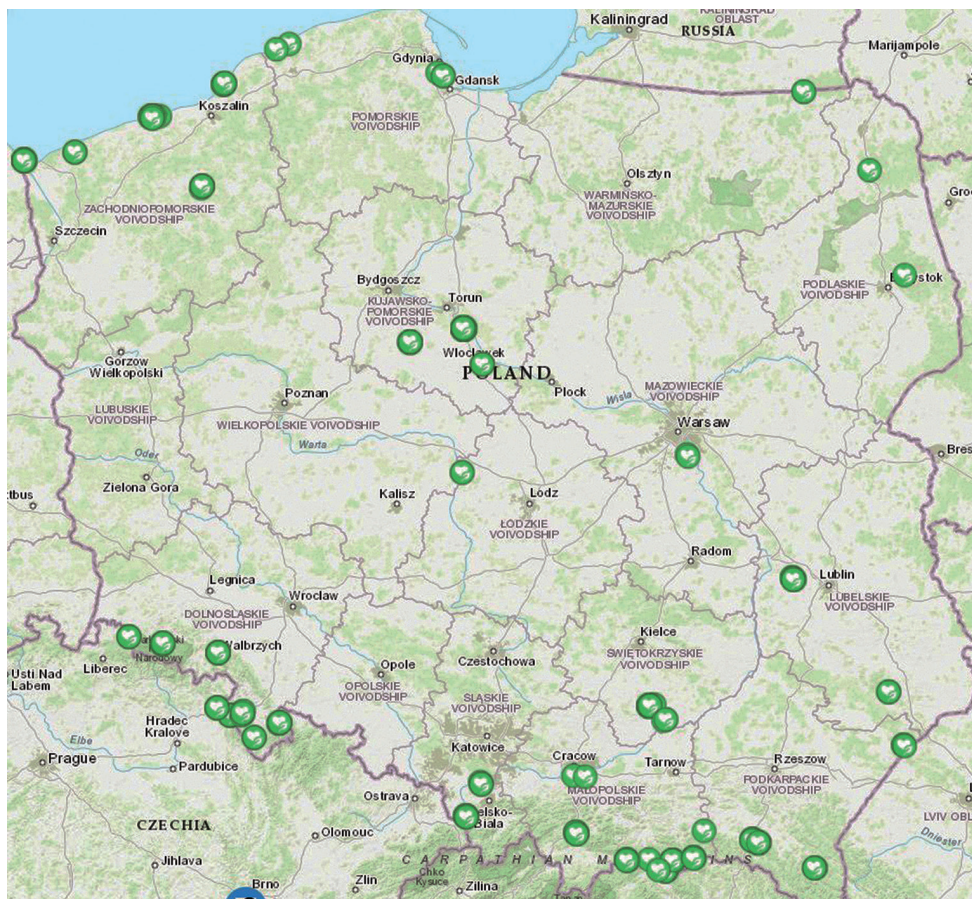
- leczenie szpitalne dzieci w wieku od 3 do 18 lat,
- uzdrowiskowe leczenie sanatoryjne dzieci w wieku od 7 do 18 lat,
- uzdrowiskowe leczenie sanatoryjne dzieci w wieku od 3 do 6 lat pod opieką dorosłych,
- uzdrowiskowe leczenie szpitalne dorosłych,
- uzdrowiskowe leczenie sanatoryjne dorosłych,
- uzdrowiskową rehabilitację dla dorosłych w szpitalu uzdrowiskowym,
- uzdrowiskową rehabilitację dla dorosłych w sanatorium uzdrowiskowym,
- uzdrowiskowe leczenie ambulatoryjne dorosłych i dzieci.

Największą grupę osób korzystającą w ciągu całego roku z diet leczniczych w uzdrowiskach i sanatoriach stanowią seniorzy ze względu na występującą u nich wielochorobowość i wielolekowość (Górna, 2015; Śniadek, 2007). Jak wynika z raportu GUS, w końcu 2018 roku działalność leczniczą w Polsce prowadziło 271 zakładów lecznictwa uzdrowiskowego, które w ciągu roku przyjęły 838,5 tys. kuracjuszy (GUS, 2019). Natomiast w końcu 2019 roku nadal funkcjonowało 271 zakładów lecznictwa uzdrowiskowego, które w ciągu roku przyjęły 858,0 tys. kuracjuszy, w tym 782,1 tys. leczonych stacjonarnie. W 34 stacjonarnych zakładach rehabilitacji leczniczej opieką medyczną objęto 73,9 tys. pacjentów. Obserwowano wzrost liczby kuracjuszy o 2,3% (GUS, 2020).

Biorąc pod uwagę rozmieszczenie uzdrowisk w kraju w 2020 roku zaprezentowane na mapie Narodowego Funduszu Zdrowia, można stwierdzić, że największe ich występowanie obejmuje północy centralny i południowy obszar kraju (mapa 10.1).

Każdy świadczeniodawca udzielający świadczenia uzdrowiskowe w ramach umowy z Narodowym Funduszem Zdrowia ma obowiązek zatrudniać specjalistę do spraw żywienia i dietetyki posiadającego kwalifikacje określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 20 lipca 2011 r. w sprawie kwalifikacji wymaganych od pracowników na poszczególnych rodzajach stanowisk pracy w podmiotach leczniczych niebędących przedsiębiorcami (Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 20 lipca..., 2011). Pacjentowi skierowanemu na leczenie uzdrowiskowe lekarz uzdrowiskowy zaleca odpowiednią dietę, biorąc pod uwagę jego stan zdrowia, współistniejące choroby i przeprowadzony wywiad żywieniowy. Nad całością żywienia oraz jego prawidłowością w zakładzie żywienia zbiorowego czuwa dietetyk zatrudniony w zakładzie uzdrowiskowym.

Do diet leczniczych stosowanych w wybranych jednostkach chorobowych w ośrodkach uzdrowiskowych zalicza się diety: łatwo strawną (z ograniczeniem zawartości tłuszczu, substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego), niskoenergetyczną, z ograniczaniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, niskochole-



Mapa 10.1. Mapa uzdrowisk w Polsce w 2020 roku

Map 10.1. Map of medicinal spas in Poland in 2020

Źródło/Source: (ArcGIS, b.d).

sterolową, wysokobiałkową, niskobiałkową czy też eliminującą składniki nietolerowane przez organizm (Pachocka, 2012).

Dieta eliminacyjna skierowana jest do osób, które mają już zdiagnozowane alergie lub nietolerancje pokarmowe, i opiera się na stałym lub okresowym wykluczeniu z jadłospisu źle tolerowanych składników pokarmowych, zastępując je składnikami o równoważnych wartościach odżywczych. Alergia jest niepożądaną reakcją na spożytą żywność, ściśle związaną z występowaniem w organizmie swoistych przeciwciał (IgE) (Rychlik i Marszałek, 2013). Do silnych alergenów pokarmowych mających zdolność do uczulania nawet już w trakcie ich spożywania należą: mleko krowie, jaja, orzechy ziemne i drzewne, ryby, skorupiaki, mięczaki, zboża zawierające gluten oraz soja, seler, sezam, gorczyca, łubin i siarczany (II). Z danych Europej-



skiej Akademii Alergii i Immunologii Klinicznej (European Academy of Allergy and Clinical Immunology – EAACI) wynika, że alergia pokarmowa dotyka ok. 17 mln Europejczyków, z których 8% jest zagrożonych wystąpieniem ostrej, zagrażającej życiu reakcji anafilaktycznej (EAACI, 2017). Dlatego osoba wrażliwa na produkty alergizujące świadomie stosuje dietę eliminacyjną, również podczas wypoczynku, co jest istotne dla zarówno osób dorosłych, jak i dzieci.

U niektórych dzieci i osób dorosłych może być zdiagnozowana niealergiczna nadwrażliwość pokarmowa objawiająca się niepożądaną reakcją organizmu na składniki żywności, w którą nie jest zaangażowany system immunologiczny. Reakcja ta dotyczy niemożliwości trawienia i/lub wchłaniania niektórych składników pożywienia. Jej objawy mogą występować z opóźnieniem, nawet od kilku godzin do kilku dni, dlatego często nie są kojarzone ze spożytą uprzednio żywnością (Rychlik i Marszałek, 2015). Do niealergicznych nietolerancji pokarmowych zalicza się m.in. celiakię, nadwrażliwość na laktozę czy galaktozemię. Również zespół jelita nadwrażliwego (*Irritable Bowel Syndrome* – IBS) jest związany głównie ze spożyciem produktów ulegających fermentacji zawartych w słabo wchłaniających się węglowodanach, takich jak: laktoza, fruktoza, fruktany, sorbitol i inne alkohole cukrowe, które określa się jako fermentujące oligodisacharydy, monosacharydy i poliole (*Fermentable Oligosaccharides, Disaccharides, Monosaccharides and Polyols* – FODMAPs). Dlatego osoby ze stwierdzonymi nadwrażliwościami poszukują ośrodków wypoczynkowych oferujących diety eliminacyjne (Jarocka-Cyrta i Przybyłowicz, 2015). Niestety informacji o takiej ofercie nie gromadzi Narodowy Fundusz Zdrowia, turysta jest zatem zmuszony samodzielnie pozyskać te informacje.

## 10.2. Diety alternatywne

W społeczeństwie istnieją zdrowe osoby, które świadomie rezygnują ze stosowania niektórych rodzajów pokarmów (produktów np. wegetarianie rezygnują z produktów mięsnych), sposobów przygotowania ich do spożycia lub wprowadzeniem modyfikacji proporcji makroskładników w diecie. Ich sposób żywienia, odmienny od tradycyjnego (podstawowego), określa się jako dietę alternatywną (Gertig i Gawecki, 2020). Do najpopularniejszych diet alternatywnych zalicza się różne odmiany wegetarianizmu, makrobiotykę, diety niskowęglowodanowe, wysokotłuszczowe i wysokobiałkowe (Reguła, 2013).

Wiele ośrodków wypoczynkowych (w tym SPA) zlokalizowanych zarówno w górach, jak i nad morzem oferuje menu dla osób stosujących różne odmiany wegetarianizmu, w tym dla wegan. Dodatkowo w ramach pobytu oferują możliwość zakupu ekoproduktów do pielęgnacji ciała oraz aktywności fizycznej na łonie natury, np. jazdę konną, jogę, kąpiele w jeziorze lub basenie, pływanie kajakiem, jazdę rowerami wodnymi i pływanie łódkami (SaraPisze.pl, b.d.).

Znaczna liczba ośrodków wypoczynkowych, hoteli, pensjonatów oferuje diety warzywno-owocowe jako bardzo efektywny sposób oczyszczania oraz odmładzania



organizmu, a także leczenia chorób cywilizacyjnych powodowanych niezdrowym trybem życia i odżywianiem.

W jednym z nadmorskich ośrodków wypoczynkowych proponowana jest dieta zwana kuracją życia według doktora Dejneki jako dieta oczyszczająco-odkwaszająco-odchudzająca. Jest to modyfikacja diety warzywno-owocowej powstała na podstawie diety „Jedz zgodnie ze swoją grupą krwi” Petera D’Adamo. Dieta ta wykorzystuje to, że niektóre warzywa i owoce działają odkwaszająco na organizm, a jednocześnie dostarczają witamin, składników mineralnych i błonnika. Polega ona na „przestawieniu” organizmu z żywienia egzogenne na żywienie endogenne, co zmusza organizm do zużycia nagromadzonej tkanki tłuszczowej, zwyrodniałych białek i cholesterolu. Proponowana dieta działa, jak wspomniano, odtruwająco, oczyszczająco i odchudzająco. Po zakończeniu kuracji stopniowo wprowadza się produkty według zaleceń diety Petera J. D’Adamo „Jedz zgodnie ze swoją grupą krwi”. Osoby, które decydują się na taką kurację, najczęściej wybierają pobyty 7-dniowe ze względu na aktywność zawodową.

Innymi popularnymi dietami są diety śródziemnomorska i DASH. Dieta śródziemnomorska znana kiedyś tylko w krajach basenu Morza Śródziemnego obecnie jest najbardziej propagowanym modelem żywienia zarówno w profilaktyce, jak i terapii chorób dietozależnych na świecie ze względu na potwierdzone klinicznie korzyści dla zdrowia (Romagnolo i Selmin, 2017). Zakłada ona duże spożycie oliwy z oliwek, a małe – tłuszczów pochodzenia zwierzęcego, spożycie dużej ilości warzyw i owoców, produktów zbożowych, nasion roślin strączkowych, średnie spożycie produktów mlecznych, alkoholu (głównie wina) i ryb oraz małe spożycie mięsa i produktów mięsnych (Malikowska i Grabańska-Martyńska, 2016; Mizgier, Jeszka i Jarząbek-Bielecka, 2010).

Dieta DASH propagowana jest jako pełnowartościowa i skuteczna we wspomaganie leczenia wielu schorzeń, a jej głównym założeniem jest zmiana nawyków żywieniowych osób cierpiących na nadwagę, nadciśnienie tętnicze, hipercholesterolemię oraz hiperlipidemię (Soltani, Arablou, Jayedi i Salehi-Abargouei, 2020). Zakłada ona spożywanie co najmniej 4-5 posiłków dziennie, które powinny zawierać owoce i warzywa, najlepiej w formie nieprzetworzonej, produkty zbożowe oraz nabiałowe niskotłuszczowe. Osoby stosujące tę dietę powinny ponadto spożywać w większych ilościach orzechy i ryby oraz minimum 1500 cm<sup>3</sup> wody na dobę. Całkowita podaż soli w diecie nie powinna przekraczać 6 g na dobę. W diecie należy ograniczyć spożywanie alkoholu i palenie tytoniu (Kazimierski i Reguła, 2017).

### 10.3. Diety odchudzające

Spośród diet najczęściej oferowanych w krajowych ośrodkach wypoczynkowych na turnusach odchudzających wymienia się diety: niskokaloryczną, dietę niskowęglowodanową, dr Ewy Dąbrowskiej (post leczniczy), post na płynach, post Daniela, dietę strukturalną dr Bardadyna (post leczniczy), Montignaca czy też głodówki zdrowotne.

Założeniem diety niskokalorycznej (1000-1500 kcal na dobę) jest spożycie mniejszej ilości energii, niż wynika to z dziennego zapotrzebowania (ujemny bilans energetyczny) określonego normami (Jarosz, Rychlik, Stoś i Charzewska, 2020) odpowiednio dla płci, wieku, stanu fizjologicznego i rodzaju aktywności fizycznej. Niektóre ośrodki wypoczynkowe oferują diety z niższą wartością energetyczną wynoszącą 200-800 kcal, w których zbilansowanie składników odżywczych nie jest możliwe. Do takich diet należą post leczniczy według dr Ewy Dąbrowskiej i półgłodówka lecznicza dr Bardadyna.

Dieta dr Ewy Dąbrowskiej jest formą postu leczniczego, charakteryzującego się czasowym powstrzymaniem od spożywania pokarmów pochodzenia zwierzęcego oraz produktów wysoce przetworzonych, a spożywaniem ograniczonych porcji wybranych warzyw oraz niewielkiej ilości dozwolonych owoców (Instytut Promocji Zdrowia..., b.d.). Głównym założeniem tej diety jest uruchomienie odżywiania wewnętrznego, tzw. autofagii. Według autorki diety proces ten polega na trawieniu przez organizm komórek obumarłych bądź uszkodzonych elementów ich struktury poprzez ograniczenie odżywiania zewnętrznego. Dzięki temu organizm „pozbywa się” uszkodzonych komórek, złogów tłuszczu trzewnego czy też blaszek miażdżycowych z żył. Dieta ta dostarcza zaledwie 600-800 kcal/dobę (Dąbrowska, 2019).

Post Daniela jest tzw. półgłodówką leczniczą, której głównym założeniem jest stopniowe, naturalne odtrucie i odkwaszenie organizmu oraz dostarczenie mu niezbędnych mikroelementów i witamin.

Płynny post leczniczy dr Bardadyna (dieta strukturalna) to połączenie unikalnego programu ćwiczeń i treningów relaksacyjnych będących podstawą szybkiej poprawy stanu zdrowia, wzmocnienia odporności, regeneracji, odzyskania równowagi emocjonalnej oraz redukcji masy ciała. Jest to niskokaloryczna dieta oczyszczająca i lecznicza oparta na warzywach, owocach i ziarnach spożywanych w postaci świeżych naturalnych koktajli, zup kremów oraz soków warzywnych i owocowych (Bardadyn, 2018). Dieta zawiera najbardziej wartościowe pod względem odżywczym produkty wegańskie. Jest określana jako post, gdyż równocześnie ze wzmocnieniem sił witalnych przywraca równowagę psychiczną i emocjonalną. Dzienna wartość energetyczna płynnego postu leczniczego wynosi 900 kcal. Dieta ta dostępna jest także w wersjach wegetariańskiej, bezglutenowej oraz wegetariańsko-bezglutenowej (Dr Bardadyn, b.d.).

Pozytywnym aspektem turnusów jedno- lub dwutygodniowych z opisanymi postami leczniczymi, w efekcie których następuje redukcja masy ciała, jest włączenie aktywności fizycznej (poranny rozruch w formie gimnastyki, *nordic walking*, *aqua aerobic*) i indywidualnych ćwiczeń w salach fitness i/lub siłowni, często pod opieką trenera personalnego lub instruktora fitness. Ich celem jest zachęcenie wypoczywającego do kontynuacji aktywności fizycznej po powrocie do codziennego życia, tak aby stała się ona jego stałym prozdrowotnym elementem. Wpisuje się to w najnowsze rekomendacje WHO dotyczące wykonywania aerobowej aktywności fizycznej o średniej intensywności (lub co najmniej 75-150 minut aerobowej aktywności

o dużej intensywności) przez osoby dorosłe, nawet z chorobami przewlekłymi przez 150-300 minut tygodniowo (WHO, 2020).

Często nieodłącznym elementem takich turnusów są organizowane przez dietetyków dla kuracjuszy prelekcje dotyczące zasad racjonalnego żywienia, nauka czytania informacji umieszczonych na opakowaniach produktów spożywczych, a nawet kulinarne warsztaty żywieniowe, podczas których można się nauczyć samodzielnego wykonywania napojów (soków, *smoothies*, koktajli) oraz potraw, dzięki czemu możliwe będą kontynuacja przyjętego modelu żywienia po powrocie do codziennego życia i utrzymanie zredukowanej masy ciała. Niestety koszt takiego 2-tygodniowego turnusu, dodatkowo połączonego z opieką lekarską/dietetyczną i fizjoterapeutyczną, odnową biologiczną (*aerobic, callanetics, step reebok, cardio fitness*, zumba, siłownia, sauna, solarium, masaże specjalistyczne), hydroterapią, zabiegami fizykoterapeutycznymi, basenem i psychoterapią, często przekracza 5000 zł w pokoju jednoosobowym. Jeszcze droższe są usługi określane mianem *wellness*, zapewniające turyście/kuracjuszowi, dzięki oferowanej opiece i zabiegom, stan dobrego samopoczucia i równowagi psychicznej (Dąbrowska, Janoś-Kresło i Lubowiecki-Vikuk, 2019). Turystyka *wellness* jest rodzajem działalności turystycznej, której celem jest poprawa i zrównoważenie wszystkich aspektów życia ludzkiego, w tym fizycznego, psychicznego, emocjonalnego, zawodowego, intelektualnego i duchowego (UNWTO, 2018).

#### 10.4. Podsumowanie i wnioski

Można zauważyć, że w ostatnich latach obserwuje się dynamiczny rozwój ruchu turystycznego (turystyki zdrowotnej) połączonego z oferowanymi przez ośrodki wypoczynkowe różnymi dietami. Są to diety zarówno lecznicze, odchudzające, jak i alternatywne. Korzystanie z diet leczniczych (w tym z eliminacyjnych) umożliwia profilaktykę żywieniową i kontynuację stosowanej dietoterapii również podczas wypoczynku. Popularne staje się też korzystanie z turnusów odchudzających połączonych z aktywnością fizyczną, odnową biologiczną i psychoterapią. Ponadto osoby stosujące w codziennym życiu alternatywne diety (np. odmiany wegetarianizmu, makrobiotykę) mogą skorzystać z takiego sposobu żywienia w wielu ośrodkach wypoczynkowych.

W poszukiwaniu miejsc wypoczynku połączonego z dietami warto zapoznać się zarówno z ofertami biur turystycznych, informacjami zawartymi na stronie NFZ, jak i z informacjami na stronach internetowych ośrodków. *Informacje o ośrodkach sanatoryjnych/rehabilitacyjnych i wypoczynkowych oferujących w ramach swoich usług diety lecznicze, alternatywne i odchudzające powinny być ogólnodostępne.*

Należy jednak zwrócić uwagę, że o ile diety lecznicze stosowane w profilaktyce lub terapii chorób mogą przynosić długotrwały efekt zachowania lub poprawy zdrowia, o tyle diety odchudzające dają efekt krótkotrwały, gdyż często są monotonne, restrykcyjne i niezbilansowane. Ponadto nie uczą prawidłowych nawyków żywie-

niowych. Często zredukowana masa ciała kuracjusza wraca do wagi sprzed turnusu odchudzającego, a nawet się zwiększa (efekt jo-jo), co powoduje, że w kolejnym roku kuracjusz wraca do tego samego ośrodka lub poszukuje nowej diety dającej bardziej spektakularne efekty, rozregulowując swój metabolizm. Dlatego zasadne jest dokładne zapoznanie się z ofertami kilku ośrodków i wybranie takiego, który w podobnej cenie oferuje zarówno opiekę lekarską, dietetyczną, fizjoterapeutyczną, trenerską, jak i psychologiczną. Tylko holistycznie zaopiekowany turysta/kuracjusz ma szansę na uzyskanie równowagi psychosomatycznej. *W razie konieczności stosowania przez turystę w codziennym życiu diet leczniczych zasadne jest ich kontynuowanie również podczas wypoczynku w rekomendowanych ośrodkach.*

\* \* \*

W turystyce medycznej ważna jest rola przewodnika, który powinien umieć umiejętnie połączyć informacje o zabytkach regionu, jego historii i wielu atrakcjach z wiedzą na temat oferty wypoczynkowej, rehabilitacyjnej uzdrowisk, w tym stosowanych diet. Dzięki temu nie tylko wykaże się erudycją, ale również podczas rozmowy z uczestnikami wycieczki będzie umiał udzielić odpowiedzi na pytania turystów związane z tematyką zdrowotną i sposobami utrzymania sprawności fizycznej.

CZEŚĆ 3

---

**TURYSTYKA OSÓB  
O SPECJALNYCH POTRZEBACH  
PSYCHOFIZYCZNYCH**

***TOURISM OF PEOPLE  
WITH SPECIAL PSYCHOPHYSICAL NEEDS***





## **Badania efektów uprawiania turystyki senioralnej i turystyki dla niepełnosprawnych**

### *Research on the effects of senior and disabled tourism*

**Stanisław Francuz\***

Według szacunków ONZ i Światowej Organizacji Zdrowia na świecie jest ok. 34% osób w wieku senioralnym (liczba ta stale się zwiększa, na skutek czego następuje starzenie się społeczeństw) oraz ok. 15% osób z niepełnosprawnościami.

Według Narodowego Spisu Powszechnego w Polsce w 2015 roku żyło 14,2% osób z niepełnosprawnością – stanowi to ok. 5,5 mln kobiet i mężczyzn w różnym wieku, żyjących w różnym środowisku (miejskim, wiejskim), często będących w trudnej sytuacji materialnej – oraz ok. 28% populacji w wieku 60+. Często osoby w wieku senioralnym ze względu na różne dolegliwości chorobowe, słabszą motorykę, obniżoną sprawność psychofizyczną (cukrzyca, nowotwory, astma, niewydolność układu krążenia) są wliczane do grupy osób z niepełnosprawnościami.

Mimo różnych dysfunkcji seniorzy i osoby z niepełnosprawnościami w dalszym ciągu pracują, prowadzą aktywny tryb życia, udzielają się społecznie i podróżują.

W Polsce i w wielu państwach na świecie, zwłaszcza w krajach cywilizacji zachodniej, osoby z niepełnosprawnościami mają takie same prawa jak obywatele sprawni. Wdrożenie polityki równości w Unii Europejskiej i przyjęcie przepisów antydyskryminacyjnych przez państwa członkowskie, w tym Polskę, pozwala na szybszą likwidację barier i dostosowanie usług, w tym także usług turystycznych, do tej grupy odbiorców różnorodnych. W Polsce gwarantują to Konstytucja RP (art. 69) oraz Karta Praw Osób Niepełnosprawnych z 1997 roku. Zadanie to realizowane jest przez trzy podstawowe obszary funkcjonowania, które stanowią: zabezpieczenie egzystencji, przysposobienie do pracy i funkcjonowania społecznego. Wiele działań i projektów skierowanych do seniorów realizowanych jest przez samorządy lokalne i NGO-sy.

Aktywność seniorów i osób z niepełnosprawnościami w turystyce to trend widoczny od ok. 25 lat. Działania na ich rzecz zostały zapisane w wojewódzkich strategiach, a dzięki powołaniu funduszu PFRON w Polsce działania władz centralnych

---

\* Dolnośląska Szkoła Wyższa we Wrocławiu.

i samorządowych skupiły się na szerokiej pomocy globalnej. Wprowadzono m.in. ułatwienia architektoniczne, pomoc materialną, szkolenia, finansowanie informacji skierowanej do osób z niepełnosprawnościami i seniorów.

Tematyką związaną z turystyką seniorów i osób z niepełnosprawnościami zajmowało się wielu badaczy w Polsce i za granicą. Ograniczenia i możliwości rozwoju turystyki osób niepełnosprawnych badała Skalska (2004). Badania nad dostępnością obiektów turystycznych dla osób z niepełnosprawnością ruchową na Dolnym Śląsku prowadziła Góralewicz-Drozdowska (2010), modele turystyki i turystyki aktywnej osób z niepełnosprawnościami były przedmiotem rozważań S. Toczek-Werner (2011) i Leśniak-Johann (2011). Duda-Sajfert i Zajączkowski (2011) badali aktywność turystyczną osób niepełnosprawnych we Wrocławiu. O barierach ograniczających udział w turystyce osób z uszkodzonym słuchem pisała Zajadacz (2005, 2008). Zagadnienia znaczenia turystyki w życiu osób z niepełnosprawnościami poruszała Śledzińska (2008), zaś tematykę organizowania i realizowania przedsięwzięć turystycznych podejmowali także w *Vademecum organizatora turystyki niepełnosprawnych* Grabowski, Milewska i Stasiak (2007). Stan badań nad turystyką osób niepełnosprawnych w Polsce przedstawili Wyrzykowski i Marak (2011), natomiast stan i warunki turystyki niepełnosprawnych mieszkańców Dolnego Śląska – Klementowski i in. (Klementowski, Marak i Wyrzykowski, 2011).

Problemem znanym w praktyce pedagogicznej, lecz jeszcze słabo rozpoznany w badaniach naukowych, jest wpływ turystyki, przestrzeni przyrodniczej, rekreacji i wypoczynku na zmianę samoświadomości, mentalności seniorów i osób niepełnosprawnych, pozytywną zmianę psychiki (likwidacja barier mentalnych, przełamywanie nieufności, oporów i uprzedzeń) w ujęciu pedagogicznym – normalizacji, inkluzji i empowermentu (wzmocnienia, samostanowienia). W literaturze przedmiotu problematyka normalizacji środowiska społecznego seniorów i osób niepełnosprawnych i inkluzji tej grupy np. przez sport była poruszana w pracy (Niedbalski, 2016). Pewne i bezpieczne punkty odniesienia są bardzo istotne szczególnie dla osób niepełnosprawnych (Sztompka, 2005). Wszelkie zmiany i wahania wymagają poznania rzeczywistości, przystosowań i kompromisów (Doroba 2010; Ossowski, 1999). Zjawisko alienacji może prowadzić do osłabienia więzi, kontaktów i do depresji. Według dyskursu adaptacyjnego współcześnie ludzie zdrowi także mają problem z nadążaniem za zmianami i przystosowaniem się do nich. W przypadku osób niepełnosprawnych proces ten musi zostać jeszcze bardziej zintensyfikowany.

Konieczne jest urzeczywistnianie koncepcji empowermentu (Kruk-Lasocka i Antosz, 2018), szeroko pojętego wsparcia, dającego możliwość pełnej realizacji idei normalizacji życiowej i zdefiniowanej w jej ramach integracji społecznej. Jej brak może doprowadzić do marginalizacji i ekskluzji społecznej danej grupy.

## 11.1. Dynamika współczesnego świata a idea normalizacji i inkluzji

Współczesny człowiek staje przed ogromnym wyzwaniem nieustającej adaptacji do zmieniających się warunków życia. Codziennosc bowiem uwikłana jest w gwałtowne i nieprzerwanie dokonujące się fluktuacje społeczno-kulturowe, ekonomiczne, technologiczne. Dynamika tych zmian jest bardzo duża. Nie jest już płaszczyzną zdefiniowaną, zastaną – *constans*, ale tworzoną wciąż na nowo, modyfikowaną i redefiniowaną. Obecnie utracono bezpieczne i pewne punkty podparcia, co jest mocno odczuwane w odniesieniu do seniorów, a szczególnie osób z niepełnosprawnościami. Periodyczne wahania są dla nich wyjątkowo trudne, a niepewność sytuacji wymaga wciąż nowych i szybko dezaktualizujących się przystosowań do zmieniających się sytuacji, a także poszukiwania w życiu kompromisów i konsensusu. Wszystko to wzmacnia ich poczucie alienacji i wszechogarniającej samotności prowadzącej do depresji, zachowań eskapistycznych (iluzji, fantazji, ucieczki od rzeczywistości) oraz osłabienia więzi i kontaktów międzyludzkich.

Z zadaniem nieustającej konieczności adaptacji do otaczającego świata (zwłaszcza w dobie pandemii) nie radzą sobie często osoby zdrowe, dysponujące całym arsenałem sprawnych – z medycznego punktu widzenia – zmysłów i struktur poznawczych, zaś seniorzy i osoby niepełnosprawne zmuszone są do jeszcze intensywniejszej pracy. Jest to swoista walka o dotrzymanie tempa świata, zrozumienie dla siebie i swoich potrzeb. Ta batalia nie może być wygrana w pojedynkę, bez urzeczywistnienia idei adaptacji, inkluzji i empowermentu, szeroko pojętego wsparcia stającego się przyczynkiem do pełnej realizacji idei normalizacji życiowej i zdefiniowanej w jej ramach integracji społecznej i samostanowienia. Taki rodzaj inkluzji społecznej można uzyskać przez uprawianie różnych form turystyki.

Można stwierdzić, że turystyka może nie tylko pomagać w samostanowieniu seniorów i osób z niepełnosprawnościami, ale także mieć daleko idące pozytywne konsekwencje społeczne, socjologiczne i psychiczne. W warunkach dążenia do realizacji normalizacji życiowej seniorów i osób niepełnosprawnych idea integracji społecznej i inkluzji nabiera szczególnego znaczenia i przybiera na sile, ale przychodzi także z ogromnym trudem.

Istotna jest świadomość pewnych społecznych i cywilizacyjnych dążeń integracyjnych czy normalizacyjnych, których urzeczywistnianie w dobie kultury rywalizacji i „wielkich egoizmów i konsumpcjonizmu społecznego” jest drogą bardzo trudną.

Omawianemu zagadnieniu poświęca się coraz więcej uwagi. Ciągłe też toczą się dyskusje o tym, jak sprawić, by coraz mniej barier i przeszkód napotykali na swojej drodze seniorzy i osoby niepełnosprawne, a także co uczynić, by zapewnić im jak najszerszy udział w życiu społecznym i szeroki rozwój m.in. przez turystykę.

W tym kontekście turystyka i rekreacja stają się tematem szczególnie aktualnym, tym bardziej że coraz więcej osób należących do omawianej grupy społecznej

decyduje się na aktywne i świadome spędzanie czasu wolnego w plenerze (wyjście do parku, lasu, w góry, nad jezioro, nad rzekę). Turystyka przybiera dla nich różne formy – od najprostszych, bezkosztowych (spacery, jazda na rowerze, wędrowki z kijkami) po bardziej wymagające i zorganizowane, jak turystyka górską, wodną, objazdowa, zagraniczna.

## 11.2. Badania własne

W latach 2016-2019 podczas 22 wyjazdów zorganizowanych przez autora rozdziału przeprowadzono badania, obserwacje i wywiady swobodne na grupie ok. 120 seniorów i niepełnosprawnych. I tak:

- w roku 2016 odbyły się 4 wyjazdy krajowe i 2 zagraniczne,
- w roku 2017 zorganizowano 8 wyjazdów krajowych i 1 wyjazd zagraniczny,
- w roku 2018 odbyło się 6 wyjazdów krajowych i zorganizowano 2 wyjazdy zagraniczne,
- w roku 2019 – odbyły się 4 wyjazdy krajowe.

Destynacjami turystycznymi były takie kraje, jak: Polska (Dolny Śląsk), Czechy, Austria, Niemcy (Saksonia), Szwecja, Dania, Norwegia (fot. 11.1 i 11.2).



**Fot. 11.1.** Wycieczka do Wiednia, która zapoczątkowała cykl wyjazdów z grupą seniorów  
**Photo 11.1.** The trip to Vienna which started a series of trips with a group of seniors

Źródło/Source: ze zbiorów własnych autora/from the author's own collection.



**Fot. 11.2.** Grupa seniorów na promie do Szwecji  
**Photo 11.2.** A group of seniors on the ferry to Sweden

Źródło/Source: ze zbiorów własnych autora/from the author's own collection.

### **Charakterystyka grupy**

W skład grupy wchodziły osoby w wieku od 18 do 80 lat, o różnych schorzeniach (motoryczne, poruszające się na wózkach, poruszające się o kulach), niewidome, osoby z cukrzycą, osoby po operacjach (choroby wieńcowe, sercowe, po udarach), osoby po przejściach (np. utracie najbliższych), chorujące na inne schorzenia, a także seniorzy w wieku 60+.

### **Analiza wpływu turystyki na osoby w wieku senioralnym i osoby niepełnosprawne**

Podkreślając prozdrowotną rolę turystyki w rehabilitacji i utrzymaniu dobrego zdrowia fizycznego i psychicznego, należy zwrócić uwagę na możliwość połączenia przyjemnego z pożytecznym: seniorzy oraz osoby niepełnosprawne, uczestnicząc w różnorodnych aktywnościach turystycznych – wyjazdach, spotkaniach, rekreacji – wskazywały przede wszystkim na zdrowotny charakter wyjazdów.

Liczne wędrowki po górach, mimo że nie były zalecone bezpośrednio przez lekarzy, spełniały formułę prozdrowotną. Kontakt z przyrodą, pobyt na świeżym powietrzu były traktowane przez grupę jako forma rehabilitacji i odnowy sił witalnych, aktywizacja umysłu i ciała. Kolejnym ważnym aspektem wyjazdów wskazywanym przez ich



uczestników była możliwość dobrej zabawy w grupie. Dotyczyła ona zarówno konwersacji toczących się w autokarze w trakcie przejazdów, jak i wspólnych spotkań na terenie ośrodków noclegowych (wieczorków przy ognisku, spotkań tanecznych oraz klubów dyskusyjnych). Ten punkt programów wyjazdów, a także integracja i włączenie społeczne poprzez spotkania na szlaku, stał się obowiązkowy również w programie kolejnych wyjazdów zorganizowanych przez autora. Jako kolejne pozytywne aspekty wyjazdów turystycznych badani wskazywali aspekty poznawczy i kulturowy, w tym religijny (turystyka pielgrzymkowa). Z czasem nabierał on dla uczestników wycieczek jeszcze większego znaczenia. Uczestnicy kolejnych wyjazdów motywowali się wzajemnie do podróży, a autora rozdziału prosili o informacje dotyczące programu zwiedzania, chcieli się bowiem przygotować do wyjazdu, świadomie poznawać nowe miejsca i zdobyć podstawową wiedzę o przyszłej destynacji.

Dla uczestników szczególnie ważne były więzi społeczne i przyjaźnie nawiązane w grupie, która już się знаła podczas następnych wyjazdów. Kolejnym spotkaniom i powitaniom towarzyszyły ogromne emocje, wręcz celebracja, a smutek i żły – pożegnaniom i oczekiwaniu na następny wyjazd (fot. 11.3).



**Fot. 11.3.** W winnicy województwie lubuskim

**Photo 11.3.** In the vineyard of Lubuskie Voivodeship

Źródło/Source: ze zbiorów własnych autora/from the author's own collection.

Można stwierdzić, że dla uczestników wyjazdów turystycznych stanowiły one mocną inkluzję społeczną, a wręcz samostanowienie. Mogli dzięki nim poczuć się pełnoprawnymi członkami społeczeństwa (inkluzja), a ponadto udowodnili, że potrafią sobie poradzić w nawet najbardziej trudnych warunkach, likwidując bariery mentalne, przełamując nieufność, opory i uprzedzenia, wciąż jeszcze towarzyszące



pozostałej części społeczności (niwelacja stereotypów względem zarówno siebie, jak i otoczenia). Idea inkluzji społecznej dała im szansę na samostanowienie w społeczeństwie. Mamy zatem do czynienia ze sprzężeniem zwrotnym – z jednej strony turystyka seniorów i osób niepełnosprawnych wymaga pozytywnych postaw społecznych, z drugiej sama je do pewnego stopnia generuje.

### Zagrożenia w uprawianiu turystyki

Uczestnicy wyjazdów wskazywali na zagrożenia towarzyszące im podczas wyjazdów i na spotkaniach powyjazdowych. Na wycieczkach napotykali bariery terenowe, architektoniczne, urbanistyczne (liczne schody, brak podjazdów do obiektów zwiedzanych), brak toalet dla osób z niepełnosprawnościami. Wiele osób wskazywało na bariery finansowe (wysokość opłaty za wyjazd znajduje się powyżej minimum socjalnego, konieczne jest też poniesienie przez osoby starsze i niepełnosprawne dodatkowych kosztów leczenia). Ze względów finansowych nie wszyscy uczestnicy mogli sobie zatem pozwolić na to, by wziąć udział we wszystkich kolejnych zorganizowanych wycieczkach (niektórzy zdecydowali się na co drugą lub co trzecią wycieczkę) (fot. 11.4-11.7). Wiele osób podejmowało dodatkowe zatrudnienie, aby pokryć koszty kolejnej wycieczki za granicę.

Uczestnicy wycieczek, wymieniając swoje obawy, wskazywali na strach przed izolacją społeczną, samotnością, fobiami społecznymi, stereotypami w postrzeganiu seniorów i niepełnosprawnych.



**Fot. 11.4.** Arboretum w Wojsławicach

**Photo 11.4.** Arboretum in Wojsławice

Źródło/Source: ze zbiorów własnych autora/from the author's own collection.



**Fot. 11.5.** Podziemia Osówki

**Photo 11.5.** Underground Osówka

Źródło/Source: ze zbiorów własnych autora/from the author's own collection.



**Fot. 11.6.** Na Tourtecu w Jeleniej Górze

**Photo 11.6.** On Tourtec in Jelenia Góra

Źródło/Source: ze zbiorów własnych autora/from the author's own collection.



**Fot. 11.7.** W opactwie cystersów w Henrykowie  
**Photo 11.7.** In the Cistercian Abbey in Henryków

Źródło/Source: ze zbiorów własnych autora/from the author's own collection.

### 11.3. Podsumowanie i wnioski

Ogólne spostrzeżenia z przeprowadzonych badań są następujące:

- Dla wielu osób z grupy uczestniczącej w wyjazdach wycieczki były pierwszymi osobistymi kontaktami z innymi niepełnosprawnymi i seniorami. Były także szansą na nawiązanie przyjaźni, więzi społecznych, które później przekładały się na relacje powyjazdowe.
- Oprócz aktywnego korzystania z dóbr kultury, przyrody, spełniania marzeń w realnym świecie i na szlaku wyjazdu były doskonałą formą edukacji i przystosowania do wymogów życia społecznego (poznania zasad, reguł, technik funkcjonowania i zachowania podczas uprawiania turystyki).
- Podczas wyjazdów dostrzeżono, jak skomplikowane, czasochłonne i wymagające wielostronnych oddziaływań jest znoszenie barier psychologicznych, społecznych, prawnych i architektonicznych nie tylko przez niepełnosprawnych, ale i przez uczestniczących w wycieczkach sprawnych seniorów. Towarzyszyły temu rozterki związane z tym, jak się należy zachować względem innych, jak się powinno postępować, aby nikogo nie urazić, lecz pomóc.
- Wyjazdy zmieniały stereotypowy sposób postrzegania osób niepełnosprawnych przez osoby sprawne. Zwiększyła się dzięki nim świadomość społeczna niepełnosprawnych, którzy dzięki udziałowi w turystyce wyjazdowej stawali się bardziej wolni, świadomi tej wolności i możliwości łamania barier. Dzięki uprawianiu turystyki wyjazdowej następowała integracja społeczna niepełnosprawnych,

można powiedzieć – ich inkluzja społeczna. Pokazała ona niepełnosprawnym możliwości normalizacji życia i samostanowienia w społeczeństwie.

\* \* \*

Aktywne uczestniczenie w turystyce wyjazdowej grup senioralnych i z niepełnosprawnością stwarza warunki do nawiązania przyjaźni, relacji społecznych. Jest także formą edukacji i przystosowania się do wymogów życia społecznego, a równocześnie działaniem nastawionym na znoszenie barier psychologicznych, społecznych, prawnych i architektonicznych nie tylko wśród niepełnosprawnych, ale także wśród sprawnych seniorów.



# 12

## **Widoki zapierające dech w piersiach, czyli pierwsza pomoc turyście w wybranych stanach zagrożenia życia**

---

### *Breathtaking views – first aid to tourists in certain life-threatening situations*

**Jarosław Sowizdraniuk\***

Udzielanie pierwszej pomocy stanowi nie tyle obowiązek, ile przywilej, z którego warto skorzystać. W sytuacjach kryzysowych udzielający pierwszej pomocy może zapobiec niekorzystnym dla poszkodowanego konsekwencjom zdrowotnym, może bezpośrednio wpłynąć na poprawę jego stanu zdrowia, a w momencie zatrzymania pracy serca – przywrócić człowieka do życia. Choć brzmi to jak magia, może być udziałem każdej osoby, która zdobędzie wiedzę i umiejętności w zakresie udzielania pierwszej pomocy.

W niniejszym rozdziale przytoczone zostaną aktualne procedury ratowania życia przez świadków zdarzenia, w tym przede wszystkim przewodników, pilotów i organizatorów wycieczek. Usystematyzowanie wiedzy dotyczącej udzielania pierwszej pomocy oparto na opisie postępowania w wybranych sytuacjach nagłego zagrożenia zdrowotnego.

### **12.1. Zatrzymanie oddechu**

Każdego roku w Europie dochodzi do 350-700 tys. nagłych zatrzymań krążenia. Szanse chorego na przeżycie maleją o 10-12% z każdą minutą niepodjęcia działań ratowniczych (Perkins i in., 2015). W Polsce mediana czasu dotarcia służb ratunkowych oscyluje w granicach 8 minut dla miast powyżej 10 tys. ludności i 15 minut poza miastem (Ustawa z dnia 8 września..., 2006). Oznacza to, że w standardowych warunkach poleganie wyłącznie na zespołach ratownictwa medycznego w sytuacji, gdy poszkodowany przestał oddychać, statystycznie daje kilkunastoprocentowe szanse na przeżycie lub oznacza pewną śmierć. Jednak rozpoczęcie uciskania klatki piersiowej połączone

---

\* Uniwersytet Medyczny we Wrocławiu.

ze zautomatyzowaną defibrylacją zewnętrzną w ciągu 3-5 minut od zatrzymania pracy serca może skutkować powrotem czynności życiowych nawet u 50-70% chorych.

Nadrzędnym celem udzielania pierwszej pomocy jest wykonywanie procedur, zapewniając sobie, poszkodowanemu i świadkom zdarzenia odpowiedni poziom bezpieczeństwa. Zauważywszy osobę, która leży na ziemi lub osunęła się na nią, należy wziąć pod uwagę:

- bezpieczeństwo miejsca zdarzenia – zagrożenie stanowi obecność pożaru, możliwość wybuchu, ruch uliczny, osoby trzecie, które są agresywne, pies poszkodowanego, który broni dostępu do swojego opiekuna, obecność tlenu węgla;
- bezpieczeństwo własne – założenie rękawiczek jednorazowych lub worka na dłonie, aby zapobiec zakażeniom, w sytuacji pandemii – utrzymywanie dystansu oraz używanie maseczek zakrywających usta i nos poszkodowanego i ratownika; zaktualizowane wytyczne Europejskiej Rady Resuscytacji nakazują wręcz zakrycie rękami lub elementami garderoby twarzy poszkodowanego w czasie uciskania klatki piersiowej (Nolan i in., 2020);
- bezpieczeństwo poszkodowanego – wezwanie służb ratowniczych przez zgłoszenie na numer alarmowy (ze wskazaniem w sytuacji zagrożenia konieczności obecności pogotowia ratunkowego, straży pożarnej, policji, pogotowia gazowego itp.), a także wstrzymanie ruchu ulicznego czy przeniesienie poszkodowanego w bezpieczne miejsce;
- bezpieczeństwo świadków zdarzenia – ostrzeżenie osób znajdujących się w strefie zagrożenia, np. pożarem czy atakiem nożownika.

Po zapewnieniu bezpieczeństwa należy podejść do poszkodowanego i sprawdzić jego reakcję na dwa bodźce: dotyk i głos. Najlepiej wykonać to przez potrząśnięcie ramion czy nóg poszkodowanego oraz głośne wyrażenie komunikatu werbalnego. Jeśli osoba nieprzytomna nie zareaguje na żaden z nich, udzielający pomocy musi sprawdzić funkcje życiowe poszkodowanego. Standardowo należy odchylić jego głowę przy użyciu dłoni położonej na czole oraz palców umieszczonych na żuchwie poszkodowanego. Następnie ratownik winien pochylić się nad twarzą chorego, zbliżając policzek do jego ust, i w ciągu nie więcej niż 10 sekund powinien poszukać obecności ruchów klatki piersiowej, ruchu powietrza na swoim policzku oraz dźwięków oddychania chorego. W sytuacji epidemicznej należy skupić się jedynie na ocenie ruchów klatki piersiowej, zachowując maksymalnie możliwy w ocenie dystans (około 1,5 m).

Stwierdzenie braku oddechu powinno uruchomić równocześnie wezwanie służb ratunkowych i rozpoczęcie uciśnięć klatki piersiowej poszkodowanego. Z numerem alarmowym 112 może połączyć się wyznaczony przez ratownika świadek zdarzenia. Udzielający pomocy w pojedynkę w trakcie udzielania pomocy może wykorzystać tryb głośnomówiący swojego telefonu. Dwie najważniejsze informacje, które należy przekazać operatorowi ratunkowemu, dotyczą tego:

- co się stało – należy rzeczowo opisać zdarzenie, wskazać, czy wezwanie dotyczy osoby dorosłej czy dziecka, podkreślić, że poszkodowany nie oddycha i że udzielana jest pierwsza pomoc;



- gdzie potrzebna jest pomoc – konieczne jest wskazanie konkretnego adresu, lokalizacji (nazwy) sklepu w galerii handlowej, punktu orientacyjnego w parku, pokoju w hotelu, numeru i kilometra na drodze międzymiastowej.

Uciskanie klatki piersiowej odbywa się w pozycji klęczącej ratownika znajdującego się z boku poszkodowanego. Polega ono na mocnym uciskaniu środka klatki piersiowej w tempie około 2 uciśnień na sekundę. Klatka piersiowa ograniczona jest obojczykami od góry i łukami żebrowymi od dołu (tam, gdzie w palpacji ręka wpada w miękkie części ciała). Na środku klatki piersiowej, na mostku, należy położyć podstawę jednej dłoni, na nią podstawę drugiej dłoni i prostując ręce w łokciach, należy uciskać klatkę piersiową w tempie 100-120 razy na minutę na głębokość 5-6 cm. Siła nacisku z pewnością spowoduje uszkodzenie części chrzęstnych łączących mostek z żebrami, może doprowadzić do połamania żeber i mostka. Jednakże stanowi akceptowalne ryzyko względem korzyści, jakie może przynieść resuscytacja, czyli ożywienie człowieka. Uciskanie klatki piersiowej prowadzi się bez zbędnych przerw do momentu przejścia działań przez służby ratunkowe, powrotu funkcji życiowych poszkodowanego, zmęczenia ratującego (może nastąpić konieczność zmiany uciskającego maksymalnie co 2 minuty w celu zapewnienia wysokiej jakości resuscytacji) oraz pojawienia się zagrożenia (np. pożaru).

Początkowo w trakcie zatrzymania oddechu u osób dorosłych serce poszkodowanego w zdecydowanej większości wykazuje cechy zaburzeń rytmu, zwanych migotaniem komór, i częstoskurcze komorowe bez tętna (76% przypadków) (Perkins i in., 2015). Wówczas serce, zamiast się kurczyć, trzęsie się, co uniemożliwia pompowanie krwi w naczyniach krwionośnych. Jedynym skutecznym postępowaniem w tej sytuacji jest wykonanie defibrylacji, czyli zatrzymania nieprawidłowej pracy serca przy użyciu impulsu elektrycznego, oraz wtórnie przywrócenie prawidłowego funkcjonowania serca i przepływu krwi do narządów.

W związku z tym w czasie prowadzenia działań ratowniczych należy niezwłocznie zapewnić sobie dostęp do zautomatyzowanego defibrylatora zewnętrznego (*Automated External Defibrillator* – AED). Jest to urządzenie, które wydaje komunikaty głosowe osobom ratującym, a co najważniejsze, po podłączeniu do pacjenta za pomocą specjalnych elektrod, samoczynnie ocenia zapis elektrycznej pracy serca i podejmuje autonomiczną decyzję o konieczności wyładowania elektrycznego. Użytkownik postępuje zgodnie z komunikatami głosowymi, podłącza elektrody na klatkę piersiową i inicjuje defibrylację przez naciśnięcie odpowiedniego przycisku. Do skutecznej defibrylacji niezbędne jest podłączenie elektrod, które nakleja się na odsłoniętą klatkę piersiową poszkodowanego: jedną elektrodę umieszcza się pod prawym obojczykiem, wzdłuż prawej krawędzi mostka, a drugą elektrodę – na boku poszkodowanego, kilka centymetrów pod lewą pachą.

U pacjentów, których klatka piersiowa jest mokra (wyciągnięci z wody, oblani herbatą, spoceni), należy przed przyklejeniem elektrod wytrzeć klatkę piersiową. Osoby z nadmiernym owłosieniem klatki piersiowej powinny mieć wygolone miejsca na elektrody w celu zwiększenia przylegania elektrod i tym samym większej

efektywności dostarczanego prądu. Elektrody defibrylatora nie mogą być przyklejane na plastrach z lekami, na kolczykach czy stymulatorze serca – należy o 5-8 cm odsunąć elektrodę od wymienionych elementów.

Największe korzyści przyniesie poszkodowanemu niezwłoczne rozpoczęcie uciskania klatki piersiowej oraz wykonanie defibrylacji do maksymalnie 5. minuty od zatrzymania oddechu. Stąd powinno położyć się nacisk na powszechny dostęp do defibrylacji. AED można znaleźć w miejscach publicznych, galeriach handlowych, kinach, teatrach, lotniskach, dworcach kolejowych, pociągach, autobusach czy przychodniach. AED powinien być umieszczony w takich miejscach, aby był zapewniony do niego całodobowy dostęp tak, żeby osoby udzielające pomocy mogły do niego dotrzeć w ciągu kilku minut od miejsca zdarzenia.

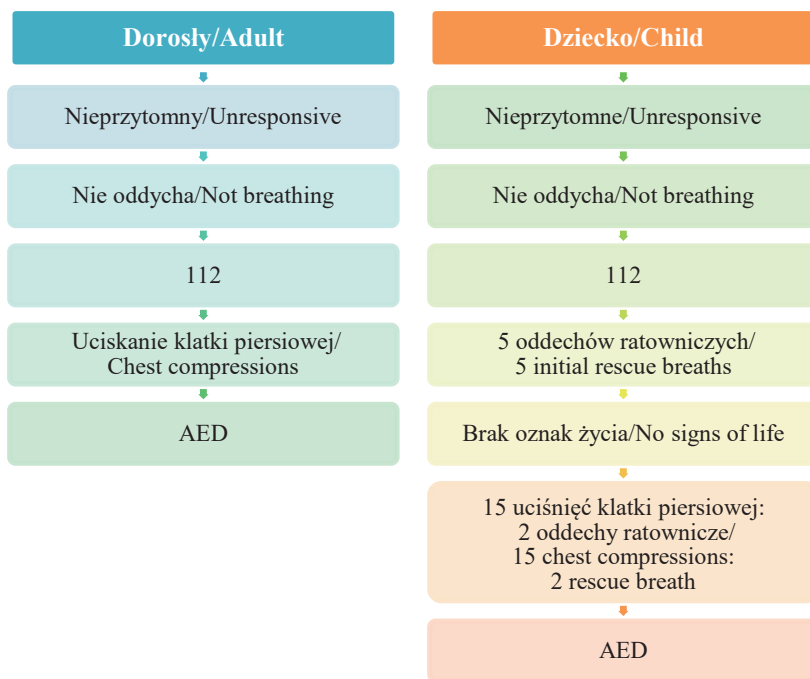
Ważne jest, aby nie tylko w czasie pandemii, ale także w czasie standardowego postępowania, zrezygnować z wykonywania oddechów ratowniczych u osób dorosłych. Jak wspomniano wcześniej, w czasie zatrzymania krążenia to głównie serce potrzebuje pomocy. Literatura przedmiotu wskazuje na brak skuteczności metody usta-usta, w której podaje się mniej tlenu – około 16% w porównaniu z 21% O<sub>2</sub> zawartymi w powietrzu, które chory – jak przy pracy miechu kowalskiego – zaciąga sam w czasie uciśnięć klatki piersiowej. Dodatkowo w metodzie usta-usta w poszkodowanego wdmuchuje się CO<sub>2</sub>, którego człowiek nieoddychający ma i tak za dużo. Dodatkowo przerwy w uciskaniu klatki piersiowej na wdechy ratownicze powodują zatrzymanie przepływu krwi przez mózg i narządy. Dlatego uciskanie klatki piersiowej powinno być prowadzone nieprzerwanie.

Resuscytacja u dzieci nieco różni się od postępowania u dorosłych. Głównymi przyczynami zatrzymań pracy serca u dzieci są pierwotne zaburzenia elektryczne (związane z chorobami przewodzenia elektrycznego w sercu), wady w budowie lub uszkodzenia mięśnia sercowego, przedawkowanie leków, uduszenie i tonięcie (Atkins, 2012). Natychmiastowe udzielenie pierwszej pomocy, w tym oddechy ratunkowe, uciskanie klatki piersiowej i wykonanie defibrylacji, skutkuje nawet trzykrotnie wyższą przeżywalnością w porównaniu z sytuacją niepodjęcia udzielenia pierwszej pomocy i oczekiwaniem na działanie służb ratunkowych (Fuchs i Kannankeril, 2018).

Kluczową zmianą w patofizjologii zatrzymań krążenia u dzieci są przyczyny, które statystycznie mają głównie podłoże oddechowe. Gdy zatem rozpozna się, że dziecko nie oddycha, należy niezwłocznie wykonać pięć oddechów ratowniczych, a następnie prowadzić resuscytację krążeniowo-oddechową w stosunku 15 uciśnięć klatki piersiowej do dwóch oddechów ratunkowych. Uciśnięcia należy wykonywać w tempie 100-120 razy na minutę na głębokość 1/3 wysokości klatki piersiowej dziecka (około 5 cm u dzieci i 4 cm u niemowląt). Oddechy wykonuje się przez objęcie ustami ust dziecka (nosa i ust u niemowląt) i spokojnym wdmuchiwanym powietrza przy odchyłonej głowie dziecka aż do momentu uniesienia się klatki piersiowej ratowanego.

Głównym elementem wpływającym na przeżywalność dzieci jest szybkie rozpoczęcie resuscytacji krążeniowo-oddechowej. Niemniej jednak należy rozważyć uży-

cie AED u dzieci, szczególnie w przypadku kardiologicznej przeszłości chorobowej dziecka. AED mogą być używane u dzieci powyżej 1. roku życia.



**Rys. 12.1.** Podstawowe zabiegi resuscytacyjne u dorosłych i u dzieci według wytycznych 2015 Europejskiej Rady Resuscytacji

**Fig. 12.1.** Basic Life Support for adults and children – European Resuscitation Council Guidelines 2015

Źródło/Source: opracowanie własne/own study.

Na rysunku 12.1 przedstawiono podstawowe zabiegi resuscytacyjne u dorosłych i u dzieci według wytycznych 2015 Europejskiej Rady Resuscytacji.

## 12.2. Spadek poziomu cukru we krwi

Osoby chorujące na cukrzycę zagrożone są nagłym wzrostem lub spadkiem poziomu cukru w organizmie. Druga wymieniona sytuacja jest zdecydowanie bardziej niebezpieczna, gdyż rozwija się dynamicznie, a jej patomechanizm szybko doprowadza do zaburzeń świadomości i śpiączki oraz stanowi stan bezpośredniego zagrożenia życia.

Objawy hipoglikemii (spadku poziomu cukru we krwi), które mogą się pojawić w sytuacji spadku poziomu cukru we krwi, to (Wilk, 2015):

- niepokój,
- drażliwość, nerwowość,
- osłabienie,
- bladość powłok,
- wzmożona potliwość,
- zaburzenia rytmu serca,
- zaburzenia orientacji, mowy, koordynacji ruchów,
- splątanie,
- drgawki,
- śpiączka.

Są to elementy, które mogą towarzyszyć wielu stanom zagrożenia zdrowia. Właściwe jest więc poszukiwanie identyfikatorów medycznych świadczących o chorobie. Mogą być to opaski lub biżuteria, które zawierają informacje o cukrzycy i konieczności udzielenia pomocy. Osoby z hipoglikemią przez swoje zachowanie mogą sprawiać wrażenie osób pod wpływem środków odurzających lub osób z zaburzeniami psychicznymi. Niestety wpływa to negatywnie na odsetek osób, które udzielają pomocy. Niezmiernie istotne jest zatem, aby prowadzić działania edukacyjne uświadamiające społeczeństwo.

Udzielanie pomocy osobie z hipoglikemią zaczyna się, jak zawsze, od zapewnienia bezpieczeństwa, w tym wsparcia psychicznego dla chorego, który może być nerwowy, a nawet agresywny. Udzielający pomocy powinien potwierdzić obecność oddechu u osób nieprzytomnych i niezwłocznie wezwać służby ratunkowe. Warto potwierdzić swoje przypuszczenia spadku poziomu cukru we krwi przez pomiar glikemii przy pomocy glukometru – urządzenia, które przy pomocy testu paskowego określa poziom cukru we krwi włosniczkowej. Hipoglikemię rozpoznaje się przy wskazaniach glukometru poniżej 70 mg/dl (3,9 mmol/l).

W przypadku niedocukrzenia należy spożyć węglowodany (cukry) proste zawierające 10-20 g glukozy. Może to być cukier płynny w saszetkach albo tabletki z glukozą (produkty dostępne w aptekach). Można również zjeść owoc albo dżem czy miód, wypić sok owocowy czy słodzony napój gazowany. W wyborze produktów istotny jest indeks glikemiczny (IG), który określa odpowiedź wzrostu poziomu cukru we krwi na przestrzeni 120 minut po spożyciu danego produktu. Na tej podstawie warto rozważyć produkty o wysokim IG, takie jak daktyle suszone, chipsy, białe pieczywo, naleśniki czy pieczone ziemniaki. Słabsze efekty przyniosą produkty, które na pierwszy rzut oka są bardziej słodkie, czyli batony czy czekolady.

Poszkodowani, u których uzyska się poprawę stanu zdrowia, powinni zjeść wysokoenergetyczny posiłek oraz kontrolować poziom cukru we krwi. W udzielaniu pierwszej pomocy cukrzykom nie zaleca się podawania leków stosowanych w cukrzycy przez osoby bez odpowiedniego przeszkolenia.

### 12.3. Napad drgawkowy

Przez napad drgawkowy rozumie się mimowolne skurcze mięśni szkieletowych wywołane nieprawidłowymi wyładowaniami neuronów kory ruchowej. Drgawki mogą być wynikiem chorób przewlekłych, np. padaczki i guza mózgu, ale również urazu, udaru mózgu, niedotlenienia, zatrucia alkoholem lub lekami, zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu, gorączki (zwłaszcza u dzieci), a nawet efektem nagłego czynnika stresowego. Utożsamianie napadu drgawkowego z padaczką jest zatem niewłaściwe.

Widok osoby w stanie napadu drgawkowego jest często przerażający dla osób postronnych. Konwulsje, mimowolne oddanie moczu, piana na ustach, dziwaczne dźwięki – to elementy, które stanowią barierę w udzielaniu pomocy. Udzielona pomoc jednak bezpośrednio ograniczy skutki napadu i pozwoli na szybszy powrót chorego do zdrowia czy zapobiegnie zatrzymaniu krążenia (Anwar i in., 2020).

Tym razem bezpieczeństwo nakierowane jest głównie na poszkodowanego. Zadaniem ratownika jest oczyszczenie miejsca zdarzenia z ostrych przedmiotów, które mogą zagrozić poszkodowanemu w czasie napadu drgawkowemu. Powinno dołączyć się do tego asekurację głowy chorego, podkładając pod nią coś miękkiego lub swoje ręce, aby zapobiec uderzeniu głowy pacjenta o podłoże.

W czasie napadu drgawkowego nie wolno wkładać niczego do ust poszkodowanego, gdyż grozi to uduszeniem, zadławieniem lub uszkodzeniem zębów. Informacje związane z ryzykiem odgryzienia języka i uduszenia należy traktować jako mit.

Napad trwa zwykle nie więcej niż 5 minut. Po tym czasie najczęściej poszkodowany zapada w głęboki sen, gdyż stracił wiele energii i jego mózg potrzebuje regeneracji. Co ważne, świadomość chorego będzie powracała stopniowo. Po otwarciu oczu chorzy są zwykle zdezorientowani, nieświadomi miejsca ani czasu. Należy więc unikać nadmiaru pytań i złożonych wypowiedzi. Doskonale sprawdzi się wsparcie psychologiczne, dotyk czy zapewnienie go o byciu bezpiecznym.

Wezwanie służb ratunkowych powinno nastąpić każdorazowo, gdy poszkodowany ma pierwszy atak drgawek w życiu, oraz w sytuacji, gdy pacjent nie jest znany osobom udzielającym pomocy. Jeżeli poszkodowany ma zdiagnozowaną chorobę, której objawem są napady drgawkowe, nie ma potrzeby wzywania zespołu ratownictwa medycznego. Wyjątkiem są sytuacje, gdy napad trwa dłużej niż 15 minut lub występują trzy napady z rzędu.

Napad drgawkowy może pojawić się w okresie okołoresuscytacyjnym. Należy więc zwracać bacznie uwagę na funkcje życiowe chorego oraz być gotowym do niezwłocznego prowadzenia resuscytacji.

### 12.4. Reakcja uczuleniowa

Ostra reakcja uczuleniowa, czyli anafilaksja, jest stanem zagrażającym życiu, a osoby uczulone pozostają w przewlekłym, wysokim ryzyku wystąpienia ciężkiej reakcji alergicznej. Badania z Wielkiej Brytanii (Poowuttikul i Seth, 2019) pokazują

wzrost liczby hospitalizacji z powodu anafilaksji w ciągu ostatnich dwóch dekad, a występowanie epizodów ciężkiej reakcji uczuleniowej szacuje się na 0,3%, co statystycznie oznacza, że w każdym tramwaju może znajdować się jedna osoba, która doświadczy anafilaksji.

Kluczowe czynniki wywołujące anafilaksję obejmują żywność, leki i użądlenia owadów. Wyzwalacze anafilaksji różnią się w zależności od wieku i płci; istnieją różnice w zależności od czynników geograficznych lub nawyków żywieniowych. Na przykład jedzenie jest najczęstszą przyczyną anafilaksji u dzieci, a jad owadów i leki głównie powodują anafilaksję u dorosłych.

Przy kaskadowym działaniu wielu mediatorów pojawiają się w anafilaksji natychmiastowe efekty kliniczne, takie jak: skurcz oskrzeli, obrzęk krtani, skurcze mięśni gładkich, zwiększone wydzielanie śluzu w drogach oddechowych, rozszerzenie naczyń krwionośnych i ich zwiększona przepuszczalność (co skutkuje powstawaniem obrzęków i obniżeniem ciśnienia tętniczego krwi, prowadząc bezpośrednio do zagrożenia życia). Objawy anafilaksji pojawiają się nawet w ciągu kilku sekund lub minut po kontakcie z alergenem.

Pod względem funkcji życiowych najpoważniejsze są objawy ze strony układu oddechowego (chrypka, kaszel, świszczący oddech, szybki i skrócony oddech) oraz objawy sercowo-naczyniowe (niskie ciśnienie tętnicze krwi, przyspieszona praca serca, zaburzenia rytmu serca).

Po rozpoznaniu anafilaksji (pozyskaniu informacji o przyjęciu leku, spożyciu alergenu czy użądleniu owada) wczesne podawanie adrenaliny jest niezbędne do efektywnego leczenia (Pravettoni i Incorvaia, 2016). Co ważne, lek należy podawać nawet u pacjentów z początkowymi objawami charakterystycznymi dla reakcji alergicznych, ponieważ nigdy nie można wykluczyć szybkiego przejścia poszkodowanego we wstrząs anafilaktyczny, czyli w stan bezpośrednio prowadzący do śmierci. Adrenalina wywołuje zwężenie naczyń obwodowych, zatrzymując spadek ciśnienia krwi i zmniejszając obrzęk błony śluzowej. Podnosi ona ciśnienie krwi przez bezpośrednie działanie na mięsień sercowy. Powoduje rozkurcz mięśni gładkich w oskrzelach. Adrenalina zmniejsza także uwalnianie mediatorów zapalnych. Stanowi więc lek, który działa na wielu płaszczyznach reakcji alergicznej organizmu, ograniczając jej rozwój lub całkowicie ją zatrzymując.

W przypadku anafilaksji adrenalinę należy podać domięśniowo w przednio-boczną część uda przy pomocy autostrzykawki (*Epinephrine Autoinjector* – EAI). Podaż, w zależności od stanu poszkodowanego, można powtórzyć po co najmniej pięciu minutach. Dawka leku jest dostosowana do wieku chorego, różna dla osób dorosłych i dzieci. Należy podkreślić, że użycie EAI jest całkowicie bezpieczne i nie wymaga wcześniejszego przygotowania.

W aktualnym stanie prawnym adrenalina może być przyjęta jedynie przez osobę, której lek został przepisany na receptę. Jednakże Światowa Organizacja Alergologiczna podkreśla w swoich zaleceniach leczenia anafilaksji konieczność dostosowania przepisów lokalnych, aby umożliwić użycie EAI przez osoby postronne.



W praktyce powinien powstać program powszechnego dostępu do autostrzykawkęk z adrenaliną na wzór programu dostępności defibrylatorów.

Warto zaznaczyć, że każda osoba, która doznała reakcji uczuleniowej, powinna być wyposażona w EAI przez lekarza podstawowej lub specjalistycznej opieki zdrowotnej. Pacjenci zawsze powinni mieć przy sobie autostrzykawkę (Sirin Kose i in., 2020). Niestety wiele osób, którym przepisano ten lek, zostawia go w domu lub samochodzie, trzymając go w domowej lodówce, często błędnie rozumiejąc zapisy ulotki.

Cardona i in. (2017) zauważają, że działania niepożądane adrenaliny w anafilaksji dotyczą mniej niż jednego na pięciu pacjentów i są zwykle łagodne oraz przemijające. Dlatego w sytuacjach nagłych, takich jak anafilaksja, ograniczenie podawania adrenaliny ze względu na potencjalne działania niepożądane nie byłoby zasadniczo uzasadnione. Najczęściej obserwowanymi działaniami niepożądanymi były drżenia, kołatania serca i lęk, występujące w 22% przypadków.

W razie braku dostępności EAI w ramach pierwszej pomocy należy szybko powiadomić służby ratunkowe o zdarzeniu. Dopuszczane i celowe jest podanie leków przeciwhistaminowych, dostępnych bez recepty (cetryzyna, loratadyna, feksofenadyna itp.), które zapobiegają rozwojowi reakcji alergicznej. Warunkiem jest możliwość połknięcia przez pacjenta tabletki, co w przypadku obrzęku języka lub gardła może stanowić zagrożenie zadławieniem.

## 12.5. Podsumowanie i wnioski

Chorzy będący w stanie nagłego zagrożenia życia największą pomoc mogą uzyskać od osób będących świadkami zdarzenia. Bariery związane z udzielaniem pierwszej pomocy najczęściej związane są z brakiem wiedzy. Na podstawie objawów opisuje się stany zagrożenia i odpowiednie algorytmy udzielania pierwszej pomocy w zatrzymaniu oddechu, spadku cukru we krwi, napadzie drgawkowym i anafilaksji. Treści opierające się na aktualnej wiedzy medycznej mają na celu usystematyzowanie postępowania i podkreślenie rangi osób udzielających pierwszej pomocy.

Postępując według przyjętych procedur ratowniczych, bezpośrednio zapobiega się zatrzymaniu krążenia, pogorszeniu stanu chorych oraz w znaczący sposób wpływa na poprawę jakości życia poszkodowanych.

Informacje przedstawione w niniejszym rozdziale powinny stanowić zachętę do zdobywania wiedzy o udzielaniu pierwszej pomocy oraz do uczestnictwa w szkoleniach praktycznych, które kształtują reakcje w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego. Przewodnicy i piloci wycieczek, którzy ukończyli stosowne szkolenia pierwszej pomocy, powinni aktualizować swoją wiedzę i doskonalić umiejętności co dwa lata.

Należy podkreślić, że przewodnik lub pilot wycieczek jest pierwszą, a często jedyną osobą mogącą udzielić pierwszej pomocy turystom, za których ponosi odpowiedzialność. Do jego zadań należy powiadomienie służb ratowniczych o za-

istniałym zdarzeniu oraz podjęcie działań mających na celu ograniczenie skutków zdrowotnych, w tym uciskania klatki piersiowej, podaży glukozy, pomocy w czasie drgawek czy reakcji uczuleniowej. Jego działanie jest kluczowe dla przeżycia poszkodowanych i ograniczenia strat zdrowotnych, a jego postawa poprawi poczucie bezpieczeństwa i komfort pozostałych uczestników wycieczki.

\* \* \*

Literatura przedmiotu obszernie opisuje zagadnienia związane z udzielaniem pierwszej pomocy, a etapy postępowania z poszkodowanymi i chorymi są klarowne i mocno osadzone w dowodach naukowych. Mimo to większość badań wskazuje na niski poziom świadomości i stosowania zaleceń przez świadków zdarzenia. Dlatego głównymi obszarami, które wymagają interwencji, są:

- Podniesienie świadomości dotyczącej udzielania pierwszej pomocy wśród przewodników, gdyż jej szybkie podjęcie przez świadków zdarzenia skutkuje zwiększeniem przeżywalności chorych oraz zmniejszeniem negatywnych konsekwencji zdrowotnych.
- Podniesienie poziomu wiedzy przewodników o zasadach udzielania pierwszej pomocy. W celu uzyskania zadowalających efektów w ratowaniu życia należy dołożyć wszelkich starań, aby przewodnicy byli systematycznie szkoleni praktycznie w zakresie udzielania pierwszej pomocy, co powinno się odbywać nie rzadziej niż raz na dwa lata.

# CZĘŚĆ 4

---

## **WIEDZA O OBIEKTACH I TRASACH TURYSTYCZNYCH**

### ***KNOWLEDGE ABOUT TOURIST FACILITIES AND ROUTES***



# 13

## Koncepcja produktu turystycznego „Szlak Księgi Henrykowskiej”

---

### *Conception of the tourist product “The Trail of Henryków Book”*

Jerzy Organiściak\*

Pomysłem autora niniejszych rozważań jest utworzenie, w związku z powołaniem do życia Parku Kulturowego „Opactwo Cystersów w Henrykowie”, produktu turystycznego pod nazwą „Szlak Księgi Henrykowskiej”. Celem przedsięwzięcia będzie przygotowanie pakietu atrakcji turystycznych oraz usług z nimi związanych i wystawienie ich do sprzedaży na rynku usług turystycznych. Spowoduje to większy napływ turystów do Henrykowa i powiatu ząbkowickiego, co przełoży się na zwiększone dochody usługodawców i powstanie nowych miejsc pracy w turystyce w tym słabym gospodarczo regionie.

### **13.1. Księga henrykowska jako źródło do poznania najstarszych dziejów Śląska**

Koniec wieku XII i pierwsza połowa wieku XIII na Śląsku to okres szybkiego rozwoju gospodarczego i społecznego, co było zasługą rządzących piastowskich książąt śląskich, a także w dużej mierze zakonu cystersów, sprowadzonych na Śląsk w 1163 roku. Właśnie ten okres w historii cystersów można nazwać złotym wiekiem ich ekspansji w Europie, w tym na ziemiach polskich. Tak też było w południowej części Dolnego Śląska, gdzie z inicjatywy kanonika wrocławskiego Mikołaja Polaninowicza, notariusza księcia śląskiego Henryka Brodatego, w 1222 roku powołano do życia nową osadę klasztorną, którą na cześć książęcego syna nazwano Henrykowem. Jak to było w zwyczaju, fundator uposażył nowe zgromadzenie swoimi prywatnymi ziemiami otrzymanymi za wierną służbę dla księcia oraz osobiście zakupionymi, położonymi nad górną Oławą. 28 maja 1228 roku do Henrykowa (fot. 13.1) przybyła pierwsza grupa zakonników z domu macierzystego w Lubiążu, z opatem Henrykiem na czele. Opactwo henrykowskie musiało się na początek zadowolić skromnym

---

\* Usługi Szkoleniowe i Turystyczne Jerzy Organiściak.

uposażeniem pochodzącym z włości kanonika Mikołaja, uzupełnionym nadaniami księcia Henryka Brodatego, które obejmowało tylko trzy wsie i cztery posiadłości leśne. Z czasem posiadłości klasztoru rozrastały się, a zakonnicy zbudowali pierwszy kościół i zabudowania klasztorne. Proces ten został nagle przerwany najazdem mongolskim w 1241 roku i kompletnym zniszczeniem opactwa.



**Fot. 13.1.** Opactwo cystersów w Henrykowie według Wernera

**Photo 13.1.** Cistercian Abbey in Henryków by Werner

Źródło/Source: ze zbiorów własnych autora/from the author's own collection.

Państwo piastowskie, zbudowane wielkim wysiłkiem książąt wrocławskich – Henryka Brodatego i Henryka Pobożnego, nagle się rozpadło. W tych warunkach zaczęła postępować anarchia, a święte prawo własności zaczęto podawać w wątpliwość, kwestionując także wcześniejsze nadania klasztoru henrykowskiego. W związku z tym przełożeni klasztoru postanowili jak najdokładniej opisać dzieje jego założenia i stopniowego uposażania na podstawie zarówno posiadanych dokumentów, jak i zeznań żyjących jeszcze świadków, udowadniając w ten sposób swoje roszczenia. Tak powstała Księga henrykowska (*Lieber Foundationis Claustri Sancte Marie Virgins in Heinrichow – Księga założenia klasztoru świętej Marii Dziewicy w Henrykowie*), która stanowi punkt wyjścia do dalszych rozważań na temat jej wykorzystania w praktyce edukacyjno-turystycznej.

Z punktu widzenia miłośnika historii należy stwierdzić, że najważniejszą wartością Księgi henrykowskiej (Grodecki, 1990) są wiadomości dotyczące nazw miejscowych i osobowych tam występujących. Tak więc wczytując się w lekturę, krąży-

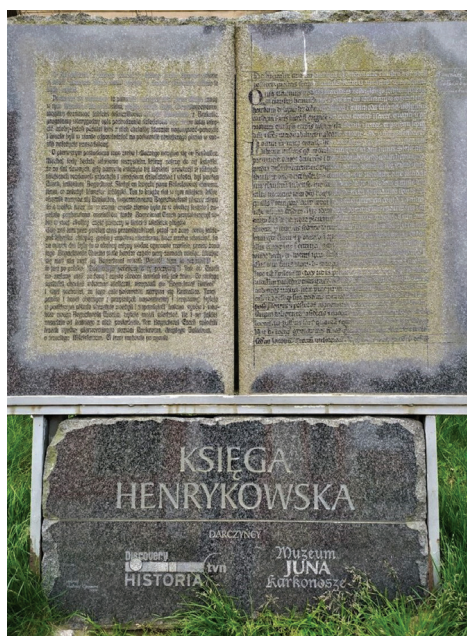


my po ziemi śląskiej w XIII w. wśród swojsko brzmiących nazw wiosek, grodów, rzek, łąk i lasów. Zapisano w niej około 120 nazw miejscowych, podano informacje o mieszkańcach (od wieśniaków po biskupów wrocławskich), ich imiona, przydomki i pochodzenie. Trzeba też podkreślić jej wyjątkowy styl pisarski – niezwykle barwny, co sytuuje ją wśród pierwszych utworów literackich z okresu średniowiecza na ziemiach polskich.

### 13.2. Księga henrykowska jako swoisty przewodnik turystyczny

Mająca charakter dokumentu historycznego Księga henrykowska podaje wiele polskich nazw miejscowości, najczęściej położonych blisko klasztoru, dzisiaj znajdujących się w powiatach ząbkowickim i strzelińskim, nazwy miejsc (np. rzek) i nazwiska rycerzy i chłopów. Wspomniano w niej m.in.: Bobolice, Brukalice, Budzów, Cienkowice, Ciepłowody, Czesławice, Henryków, Jagielno, Kobyla Głowa, Muszkowice, Raczyce, Skalice, Wadochowice, Witostowice. W księdze wymieniono też nazwy miejscowości, o które nie toczył się spór, takie jak: Osina, Ziębice, Ząbkowice, Kalinowice, Koziniec, Krzelków, Kubice, Lubnów, Głęboka, Bardo, Byczeń, a także nazwy gór Koziakrzępy, nazwy rzek – Budzówka, lasów – Bukowina, Schampa, postaci rycerzy – Gniewko, Dzierżko, Moyko, Jan z Osiny, czy imiona chłopów – Boguchwał, Seruch. Księga nie podaje opisów miejscowości, lecz dowodzi, że w połowie XIII w. one istniały i miały swojego właściciela lub dzierżawcę. Sam fakt ich podania w średniowiecznym źródle oraz to, że większość z tych miejscowości aż do 1810 roku znajdowała się w rękach cysterskich, powoduje, że studiując Księgę henrykowską, odbywamy swoistą wycieczkę w przeszłość.

Księga henrykowska (fot. 13.2) może stanowić swoisty przewodnik turystyczny po pięknym i urozmaiconym krajobrazowo Przedgórzu Sudeckim, prowadzący do miejsc znanych od kilkuset lat i istniejących do dzisiaj, dając niezwykłą okazję wniknięcia w ich historię i porównania ich niegdysiejszego wyglądu z obecnym.



**Fot. 13.2.** Księga henrykowska – pomnik na dziedzińcu klasztornym

**Photo 13.2.** Book of Henryków – monument in the monastery courtyard

Źródło/Source: ze zbiorów własnych autora/from the author's own collection.

### 13.3. Produkt turystyczny „Szlak Księgi Henrykowskiej”

Pojęcie „produkt turystyczny” jest w literaturze różnie interpretowane. Wedle jednego z najwybitniejszych znawców marketingu – Curtisa (1968) – produkt turystyczny „To różne towary i usługi oferowane przez przedsiębiorstwa przemysłu turystycznego i znajdujące swego nabywcę na rynku”. Medlik (1995), wybitny uczoney angielski, stwierdza, że produkt turystyczny to wszystko to, co turyści kupują. Oczywiście jest znacznie więcej ujęć produktu turystycznego. Reasumując, można stwierdzić, że produkt turystyczny jest zbiorem zarówno dóbr, jak i usług nabywanych przez turystów oraz walorów turystycznych, z których korzystają, a które są dla nich szczególnie przedmiotem zainteresowania. Walory te stanowią właściwy cel wyjazdów turystów i są atrakcją przyciągającą ich do określonego miejsca. Pojęcie produktu turystycznego jest, jak widać, dosyć złożone i wielowątkowe.

Wyróżnia się wiele kategorii produktu turystycznego na podstawie charakterystycznych elementów wyrażających jego istotę (Medlik, 1995). Są nimi:

- usługa,
- impreza,
- miejsce,
- obiekt,
- szlak,
- wydarzenie,
- rzecz.

Rozpatrując omawiany produkt turystyczny, należy stwierdzić, że byłby on specyficznym przypadkiem składającym się z wielu powiązanych ze sobą miejsc lub obiektów. Byłby zatem produktem turystycznym należącym do kategorii „szlak kulturowy” (Rohrscheidt, 2010), którego elementy łączą Księga henrykowska i dawne opactwo cystersów w Henrykowie. Aby będący atrakcją turystyczną Szlak Księgi Henrykowskiej stał się produktem turystycznym, musi zostać skomercjalizowany, czyli przygotowany w postaci całościowej lub częściowej oferty, i zaprezentowany turystom jako produkt, który można kupić. Warto zaznaczyć, że w Polsce jest wiele szlaków kulturowych, np. Szlak Orlich Gniazd, Szlak Piastowski, Szlak Bursztynowy, Szlak Architektury Drewnianej Śląska, Szlak Zamków Piastowskich. Nie wszystkie one jednak należą do kategorii produktów turystycznych.

25 czerwca 2020 roku Rada Miejska w Ziębicach podjęła uchwałę o utworzeniu Parku Kulturowego „Opactwo Cystersów w Henrykowie” (Uchwała nr 197/VIII/2020...). Jego celem jest ochrona wyjątkowego dziedzictwa kulturowego i przyrodniczego związanego z dawnym opactwem cysterskim. Innym elementem tego dziedzictwa kulturowego jest wyjątkowy manuskrypt – Księga henrykowska, będąca kroniką średniowiecznego klasztoru, która ze względu na swoją wyjątkowość historycznojęzykową i powiązanie z historią Dolnego Śląska została wpisana na Międzynarodową Listę Pamięci Świata UNESCO. Produkt turystyczny „Szlak Księgi Henrykowskiej” miałby za zadanie promocję opactwa henrykowskiego

i zwiększenie liczby przyjazdów turystycznych do Henrykowa i okolicznych gmin, a także sprzedaż skojarzonych z nim usług turystycznych.

W zamyśle inicjatorów Szlak Księgi Henrykowskiej ma być krajoznawczym szlakiem rowerowym, połączonym ze zlokalizowaną na nim infrastrukturą turystyczną. Można będzie go zwiedzać pieszo, ale ze względu na spore odległości będzie to przedsięwzięcie czasochłonne. Na szlak będą się składać cztery trasy rowerowe leżące na terenie takich gmin powiatu ząbkowickiego, jak: Ziębice, Ciepłowody, Stoszowice i Ząbkowice Śląskie. Trasy te, już wytyczone przez autora rozdziału, przebiegają przez miejsca opisane w Księdze henrykowskiej – przez wsie, lasy, doliny rzeczne, drogi powiatowe, gminne i leśne. Przebieg tras pokrywa się w większości z funkcjonującymi szlakami rowerowymi. Na przejazd każdą z nich potrzebny jest jeden dzień. Na trasach znajdują się wiaty turystyczne umożliwiające odpoczynek. Szlak Księgi Henrykowskiej jest ubogo zagospodarowany turystycznie – działają na nim tylko nieliczne punkty gastronomiczne. W ostatnich latach w kilku miejscowościach powstały zagrody edukacyjne i one będą uzupełniały sieć punktów gastronomicznych, w których można będzie odpocząć po trudach jazdy i wziąć udział w organizowanych warsztatach. Należy wspomnieć, że nie wszystkie miejscowości, przez które przebiega szlak, są opisane w Księdze henrykowskiej, ale wszystkie miały w przeszłości związek z posiadłościami cysterskimi, w tym z opactwem cystersów w Henrykowie.

Jak już wspomniano na szlak składają się cztery trasy. Opisano je w dalszej części rozważań.

Trasa nr 1. *Dookoła Henrykowa* (mapa 13.1).



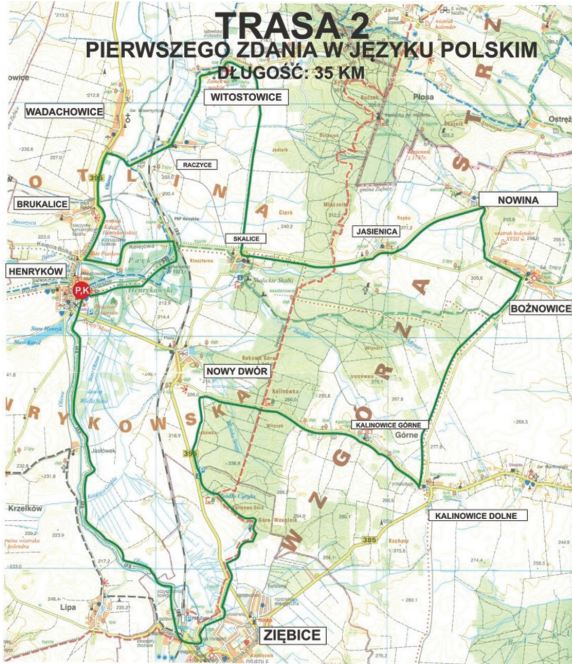
**Mapa 13.1.** Mapa trasy nr 1: Henryków–Skalice–Nowy Dwór–Krzelków–Muszkowice–Stary Henryków–Henryków

**Map 13.1.** Map of route no. 1: Henryków–Skalice–Nowy Dwór–Krzelków–Muszkowice–Stary Henryków–Henryków

Źródło/Source: ze zbiorów własnych autora/from the author's own collection.



Trasa nr 2. *Trasa pierwszego zdania w języku polskim* (mapa 13.2).



**Mapa 13.2.** Mapa trasy nr 2: Henryków–Brukalice–Witostowice–Skalice–Jasienica–Nowina–Brukalice–Kalinowice Górne–Nowy Dwór–Ziębice–Henryków  
**Map 13.2.** Map of route no. 2: Henryków–Brukalice–Witostowice–Skalice–Jasienica–Nowina–Brukalice–Kalinowice Górne–Nowy Dwór–Ziębice–Henryków

Źródło/Source: ze zbiorów własnych autora/from the author's own collection.

Trasa nr 3. *Dookoła Lasu Bukowina* (mapa 13.3).

**Mapa 13.3.** Mapa trasy nr 3: Henryków–Muskowice–Piotrowice Polskie–Baldwinowice–Kobyla Głowa–Ciepłowody–Cienkowice–Czesławice–Henryków

**Map 13.3.** Map of route no. 3: Henryków–Muskowice–Piotrowice Polskie–Baldwinowice–Kobyla Głowa–Ciepłowody–Cienkowice–Czesławice–Henryków

Źródło/Source: ze zbiorów własnych autora/from the author's own collection.



Trasa nr 4. *Wokół lasów Budzyna i Rudno* (mapa 13.4).



**Mapa 13.4.** Mapa trasy nr 4: Ząbkowice Śląskie–Tarnów–Kolonia Budzów–Budzów–Rudnica–Lutomierz–Stoszowice–Olbrachcice Wielkie–Zwrócona–Bobolice–Ząbkowice Śląskie  
**Map 13.4.** Map of route 4: Ząbkowice Śląskie–Tarnów–Kolonia Budzów–Budzów–Rudnica–Lutomierz–Stoszowice–Olbrachcice Wielkie–Zwrócona–Bobolice–Ząbkowice Śląskie

Źródło/Source: ze zbiorów własnych autora/from the author's own collection.

### 13.4. Organizacja produktu turystycznego „Szlak Księgi Henrykowskiej” i zarządzanie nim

**Obszar, którego będzie dotyczyć produkt turystyczny**, stanowi część Przedgórza Sudeckiego, będąca geoparkiem Przedgórza Sudeckiego (fot. 13.3). W jego skład wchodzi następujące mikroregiony: Kotlina Henrykowska, Dolina Oławy, Wzgórze Strzebińskie, Wzgórze Dobrzeńskie, Obniżenie Ząbkowic, Masyw Grochowej (Masyw Brzeźnicy), Obniżenie Stoszowic, Wzgórze Szklarskie, dolina Małej Ślęzy. Główne miasta tego obszaru to Ząbkowice i Ziębice, położone w powiecie ząbkowickim. Na tym obszarze utworzono rezerwat przyrody Muszkowicki Las Bukowy (Las Bukowy – Bukowina).

**Zarządzającym i koordynatorem szlaku** jest Park Kulturowy „Opactwo Cystersów w Henrykowie” i Centrum Informacji Turystycznej i Promocji.

**Grupę docelową klientów (turystów)** produktu stanowią osoby dorosłe, miłośnicy turystyki kulturowej i wycieczek rowerowych, młodzież szkolna (odwiedzająca lokalizację w ramach tzw. zielonych szkół), turyści indywidualni oraz wycieczki zorganizowane i grupy szkolne.



**Fot. 13.3.** Geopark Przedgórze Sudeckiego, Masyw Brzeźnicy i Obniżenie Stoszowic  
**Photo 13.3.** Geopark of Sudeten Foreland, Brzeznica Massif and Stoszowice Depression

Źródło/Source: ze zbiorów własnych autora/from the author's own collection.

Na szlaku są aktualnie dostępne następujące **usługi**:

- Noclegowe – można z nich skorzystać w bazie noclegowej w Ziębicach, Ząbkowicach Śląskich oraz w gospodarstwach agroturystycznych, kwaterach prywatnych i pensjonatach w Henrykowie, Nowinie, Ciepłowodach, Krzelkowie, Kolonii Budzów, Brzeźnicy.
- Gastronomiczne – baza gastronomiczna na szlaku jest słabo rozwinięta. Restauracje i bary znajdują się w niewielkiej liczbie miejscowości (Ziębice, Ząbkowice, Henryków). Usługi małej gastronomii będą świadczyć także gospodarstwa agroturystyczne i zagrody edukacyjne w Lutomerzu (słynące z produkcji serów z Gór Sowich), Krzelkowie (Bochenkowa Zagroda), Baldwinowicach (Lawendowy Dwór), Nowinie (Gospodarstwo Ekologiczne Katarzyny Trawińskiej), Ciepłowodach (Malinowy Dwór Malinowskich), Kolonii Budzów (Folwark Leszczynówka), Bobolicach (pałac w Bobolicach – Fundacja Pałac Bobolice).
- Przewodnickie – dla grup zorganizowanych i osób fizycznych; usługi te świadczą przewodnicy sudeccy z Koła Przewodników Sudeckich i Terenowych w Ząbkowicach Śląskich oraz przewodnicy turystyki kolarskiej PTTK. W obiektach, takich jak: pałac i kościół w Bobolicach, zamek w Witostowicach, pałac w Stoszowicach, pałac w Kalinowicach Górnych, usługi przewodnickie zapewnią właściciele obiektów.
- Przewozowe – świadczą je lokalne biura turystyczne i przewozowe wyposażone w odpowiedni tabor.



**Obiekty na szlaku** (Grygorcewicz i Organiściak, 2015) (zabytki, muzea, parki zabytkowe, pomniki, pomniki przyrody):

Trasa nr 1:

- Henryków (dawne opactwo cysterskie, zabytkowy park, początek szlaku),
- Skalice (kaplica mszalna, układ wsi klasztornej, Skalickie Skałki (obiekt geoturystyczny),
- Nowy Dwór (kapliczki),
- Krzelków (kościół parafialny św. Jadwigi Śląskiej, dwór),
- Stary Henryków (kościół św. Marcina).

Trasa nr 2:

- Henryków,
- Brukalice (pomnik pierwszego zdania w języku polskim),
- Witostowice (zamek na wodzie z XVI i XIX w.),
- Nowina (folwark, wapiennik cysterski),
- Bożnowice (kościół św. Trójcy),
- Kalinowice Górne (dwór z XVIII i XX w.),
- źródło Cyryła (lasek miejski w Ziębicach),
- Ziębice (miejski pałac opatów henrykowskich, kościół św. Jerzego z XIV w., Muzeum Sprzętów Gospodarstwa Domowego).

Trasa nr 3:

- Henryków,
- Muszkowice (kalwaria i kaplica św. Anny, rezerwat Muszkowicki Las Bukowy),
- Piotrowice Polskie (zabytkowa kuźnia, kościół Matki Boskiej Bolesnej),
- Baldwinowice (zabytkowa kuźnia),
- Sieroszów (kościół św. Michała Archanioła, dawny pałac opacki i zabytkowy park),
- Kobyla Głowa (kościół św. Jana Pawła II),
- Ciepłowody (ruiny zamku, kościół św. Wawrzyńca),
- Cienkowice (kapliczki),
- Czesławice (folwark pocysterski).

Trasa nr 4:

- Ząbkowice Śląskie (miejski dwór cysterski),
- Tarnów (kościół św. Marii Magdaleny),
- góra Grochowiec (serpentytyny, perydotyty, magnezyty),
- Nowy Grochów (chromity, kapliczki na drodze pielgrzymkowej do Barda),
- Budzów (kościół św. Wawrzyńca z XIII w., pałac pocysterski z XVIII w.),
- Rudnica (ruiny pałacu, kościół św. Michała Archanioła),
- Lutomierz (kościół MB Częstochowskiej, zabudowania dawnego folwarku),

- Stoszowice (kościół św. Barbary z XIV w., pałac na wodzie z XVI i XIX w. i folwark),
- Olbrachcice Wielkie (kościół św. Floriana i Józefa z XVI i XIX w.),
- Zwrócona (kościół św. Piotra i Pawła z XIII, XVI i XVIII w.),
- Bobolice (kościół Matki Boskiej Bolesnej z XV i XVIII w., pałac z XVI i XIX w.).

#### **Dobra materialne związane z produktem turystycznym:**

- Przewodniki, wydawnictwa:
  - *Księga henrykowska*,
  - S. Jastrzębski, *Wzgórza Strzelińskie – przewodnik krajoznawczy*,
  - J. Organiściak, *Szlak cysterski na Ziemi Żąbkowickiej*,
  - R. Soldek, *Opactwo Henrykowskie*,
  - A. Dudek, *Cystersi na Dolnym Śląsku, zeszyt 2*,
  - E. Jońca, *Obszary chronione i zabytki przyrodnicze w woj. wałbrzyskim*,
  - K. Pawłowski, *Dzieje Ciepłowod*,
  - A. Paczos, *Henryków*,
  - M. i S. Kurzyp, *Krótki przewodnik po Sanktuarium Matki Boskiej Bolesnej w Bobolicach*,
  - B. Czechowicz, *Kaplice w d. Księstwie Ziębickim*.
- Mapy turystyczne:
  - Ziemia Żąbkowicka,
  - Przedgórze Sudeckie,
  - Gmina Ziębice,
  - Gmina Żąbkowice Śląskie,
  - Wzgórza Strzelińskie,
  - Wzgórza Niemczańsko-Strzelińskie.

**Do wydarzeń kulturalnych i imprez związanych z produktem turystycznym należą Święto Henrykowa organizowane na terenie klasztoru Księgi henrykowskiej.**

### **13.5. Szlak Księgi Henrykowskiej dzisiaj**

Jak już wspomniano, Szlak Księgi Henrykowskiej jako produkt turystyczny jest pomysłem, który dopiero będzie zrealizowany. Jednak już dzisiaj możemy się wybrać na wycieczkę rowerową tym szlakiem. Nie jest on jeszcze zaznaczony na mapach turystycznych, ale po zapoznaniu się z niniejszym tekstem i zamieszczonymi w nim mapkami, dysponując mapą turystyczną gminy Ziębice lub mapą turystyczną Wzgórz Strzelińskich bądź Przedgórze Sudeckiego, z łatwością można odszukać odpowiednie trasy i obiekty w terenie. Na trasach istnieją również wszystkie wskazane w rozdziale obiekty zabytkowe, przyrodnicze oraz większość zagospodarowania turystycznego. Do Henrykowa można przyjechać rowerem, pociągiem lub samochodem. Początek trasy stanowi dziedziniec opactwa cystersów.

W dalszej części rozważań przedstawiono krótki przewodnik po szlaku (Organiściak, 2012).

Trasa nr 1. **Dookoła Henrykowa** (patrz mapka 1): Henryków–Skalice–Nowy Dwór–Krzelków–Muszkowice–Czesławice–Stary Henryków–Henryków.

Długość trasy – ok. 14 km. Czas przejazdu ze zwiedzaniem obiektów i odpoczynkami – ok. 5 godz.

Na początek należy wybrać szlak rowerowy oznaczony kolorem czerwonym, tzw. cysterski, rozpoczynający się na placu Cystersów. Trasa prowadzi przez zabytkowy park przyklasztorny ukształtowany ostatecznie w końcu XIX w. jako park krajobrazowy (fot. 13.4), w kierunku wsi Skalice wspomnianej w Księdze henrykowskiej i będącej w posiadaniu klasztoru od XIII wieku do 1810 roku. We wsi znajduje się kaplica z początku XIX w. pod wezwaniem św. Wawrzyńca. Tuż za wsią można zobaczyć ciekawe gnejsowe skałki rozciągające się wzdłuż potoku Zuzanka. Przy skałkach znajduje się wiata rowerowa, w której można odpocząć. Następnie podróż rowerową należy kontynuować drogą lokalną do wsi Nowy Dwór (również opisaną w Księdze henrykowskiej). Na trasie można zobaczyć zadbaną kapliczkę. Przez wieś prowadzi droga wojewódzka nr 395 i zaraz za nią, minawszy przydrożny krzyż, należy skręcić w prawo, w drogę gruntową prowadzącą do Krzelkowa przez dolinę rzeki Oławy, z której rozciągają się malownicze widoki na Wysoczyznę Ziębicką i pofałdowany teren niewielkich wzgórz zajętych przez uprawy rolnicze. Po przecięciu niewielkiego potoku – Starej Oławy, która zasilala w wodę znajdujący się kiedyś nieopodal Wielki Staw należący do cystersów, mijając po drodze główne koryto Oławy, dojeżdża się do Krzelkowa, mijając po drodze folwark Jaskówek. W Krzelkowie



Fot. 13.4. Park przyklasztorny w Henrykowie

Photo 13.4. Henryków Monastery Park

Źródło/Source: ze zbiorów własnych autora/from the author's own collection.

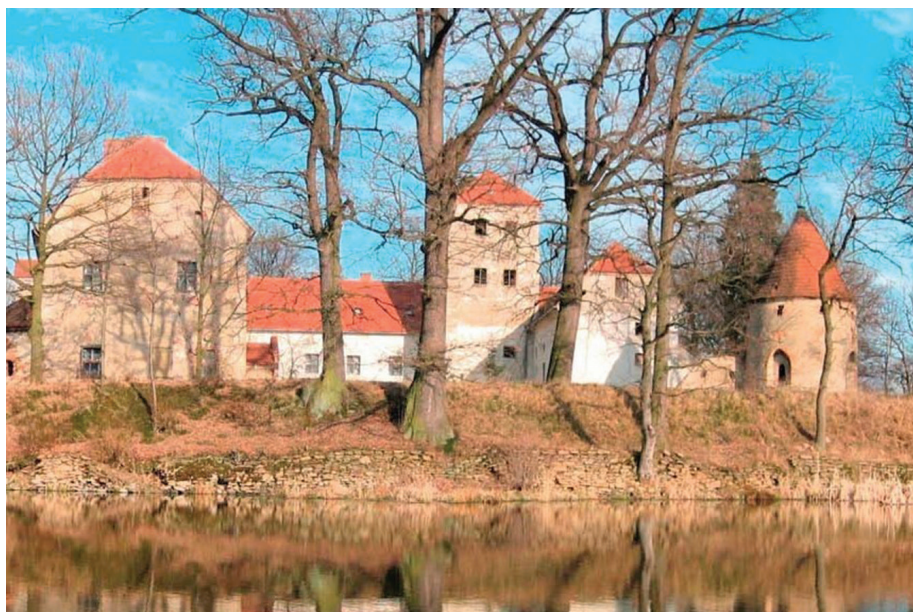
warto zwiedzić bardzo interesujący pocysterski kościół św. Jadwigi Śląskiej mający ciekawe barokowe wyposażenie. Tutaj też można odwiedzić Bochenkową Zagrodę – minizoo (Krzelków 35, tel. 697 743 969). Dalej trasa prowadzi drogą gruntową, urozmaiconym, pagórkowatym terenem do Muszkowic, kolejnej wsi pocysterskiej. Tutaj, na skraju Lasu Bukowego, warto zwiedzić piękną, pocysterską kalwarię z kaplicą św. Anny z początku XVIII w. Tuż za nią, w dolinie Zamecznego Potoku, znajduje się rezerwat przyrody Muszkowicki Las Bukowy, w którym ochronie podlegają fragmenty naturalnego lasu bukowego i mieszanego z ciekawymi okazami roślin. Dalej trasa prowadzi w kierunku wsi Czesławice przez dolinę potoku Złotnik. Przed wsią należy skręcić w lewo w gruntową drogę prowadzącą do Starego Henrykowa. To wiekowa wieś cysterska z pięknym gotycko-barokowym kościołem św. Marcina, mającym wspaniałe, barokowe wnętrza. Ze Starego Henrykowa szlakiem rowerowym zielonym po około 15 minutach dociera się do Henrykowa, gdzie pętla wycieczki się zamyka.

Trasa nr 2. *Trasa pierwszego zdania w języku polskim* (patrz mapa 13.2): Henryków–Brukalice–Witostowice–Skalice–Jasienica–Nowina–Bożnowice–Kalinowice Górne–Ziębice–Henryków.

Długość trasy – ok. 35 km. Czas przejazdu ze zwiedzaniem obiektów i odpoczynkami – ok. 8 godz.

Początek trasy znajduje się na placu Cystersów, skąd czerwony szlak rowerowy prowadzi do ulicy Kolejowej przez park przyklasztorny. Tutaj należy skręcić w lewo i wrócić do centrum Henrykowa, do skrzyżowania z ulicą Henryka Brodatego. Po skręceniu w prawo wjeżdża się na drogę wojewódzką nr 395 i po około jednym kilometrze dojeżdża się do pomnika Księgi henrykowskiej. To właśnie z Brukalicami jest związane pierwsze zdanie napisane po polsku: „Daj, ac, ja pobruszę, a ty poczytaj”. Na drodze prowadzącej w kierunku Strzelina, na granicy z wsią Wadachowice, należy skręcić w prawo w drogę asfaltową do Raczyc. Po skręceniu w lewo, po około 15 minutach jazdy, dociera się do Witostowic. W centrum tej wsi znajduje się zamek nawodny z XIV i XIX w. z zachowanymi fragmentami fos i obwarowań, a także zabudowaniami wokół dziedzińca, dzisiaj będący własnością prywatną (można go zatem obejrzeć jedynie z zewnątrz) (fot. 13.5). Zamek graniczy z wielkim folwarkiem. Był niegdyś centrum dóbr cysterskich. Następnie trasa prowadzi w górę wsi. Po około 500 metrach w pobliżu krzyża należy skręcić w prawo w drogę betonową prowadzącą na południe w kierunku wsi Skalice. Z drogi rozciągają się piękne widoki na Wzgórza Strzelińskie i rozległą Dolinę Oławy. Po około 20 minutach dojeżdża się do wsi Skalice, gdzie znajduje się ciekawa kaplica z początku XIX w. pod wezwaniem św. Wawrzyńca, a tuż za wsią znajdują się gnejsowe skałki rozciągające się wzdłuż potoku Zuzanka. Następnie należy powrócić na drogę asfaltową prowadzącą w kierunku wsi Jasienica. We wsi należy skręcić w lewo do miejscowości Nowina, gdzie znajduje się gospodarstwo ekologiczne Katarzyny Trawińskiej (Nowina 6, tel. 74 810 26 87), w którym można odpocząć. Stamtąd za znakami szlaku niebieskiego można podjechać na skraj lasu, gdzie znajduje się wapiennik





**Fot. 13.5.** Zamek nawodny w Witostowicach

**Photo 13.5.** Water castle in Witostowice

Źródło/Source: ze zbiorów własnych autora/from the author's own collection.

postawiony przez cystersów w 1797 roku. Z Nowiny około 3-kilometrowa trasa prowadzi do wsi Bożnowice, również wymienianej na kartach Księgi Henrykowskiej, gdzie przy wjeździe znajduje się ciekawy wiatrak typu holenderskiego z XVIII w., przebudowany na budynek mieszkalny. We wsi znajduje się pocysterski kościół św. Trójcy z XVIII w. mający ciekawe barokowe wyposażenie, otoczony murem obronnym ze strzelnicami. Z Bożnowic prowadzi malownicza droga widokowa do Kalinowic Dolnych. Na początku wsi należy skręcić w prawo w kierunku Kalinowic Górnych. Po drodze znajdują się obszerne zabudowania dawnego folwarku i pałacu będącego w trakcie odbudowy. Jego sympatyczni, młodzi gospodarze zapraszają turystów do wypoczynku i zwiedzenia tego miejsca (Fundacja Ratowania Dworu Kalinowice Górne, tel. 601 705 223). Dalej malownicza trasa prowadzi przez Wzgórza Strzelińskie w kierunku Nowego Dworu. Na granicy lasu należy przeciąć gruntową drogę biegnącą z Nowego Dworu w kierunku Ziębic i skręcić w lewo – ta droga prowadzi do źródła Cyryla położonego w ziębickim lasku miejskim. Jest ono owiane legendami, między innymi o początkach miasta (co miało nastąpić jeszcze w czasach Bolesława Chrobrego), a w źródle tym chrzczono pogan. W jego pobliżu założono słowiański gród Sambice. Przy źródle należy się skierować w kierunku Ziębic, zgodnie z przebiegiem czerwonego szlaku pieszego. Jeśli zamiarem turysty nie jest zwiedzanie miasta, należy się kierować znakami czerwonymi do dworca kolejowe-

go, z którego rowerowym szlakiem zielonym ER 8, jadąc około sześciu kilometrów wzdłuż Oławy, dotrze się z powrotem do Henrykowa.

Trasa nr 3. ***Dookoła Lasu Bukowina*** (patrz mapa 13.3): Henryków–Czesławice–Cienkowice–Ciepłowody–Kobyła Głowa–Kolonia Bobolice–Sieroszów–Baldwinowice–Piotrowice Polskie–Las Bukowy–Muszkowice–Henryków.

Długość trasy – ok. 33 km. Czas przejazdu ze zwiedzaniem – ok. 8 godz.

Trasa rozpoczyna się na placu Cystersów. Należy się kierować do bramy głównej do ulicy Henryka Brodatego, a stamtąd ulicą Polną – w kierunku Muszkowic. Zielony szlak rowerowy prowadzi przez Muszkowice – wieś leżącą na skraju Bukowego Lasu, gdzie warto zwiedzić pocysterską kalwarię z kaplicą św. Anny z początku XVIII w. oraz znajdujący się nieopodal rezerwat przyrody Muszkowicki Las Bukowy. Za znakami zielonymi należy się skierować w kierunku Piotrowic Polskich, do krzyża znajdującego się na rozdrożu. Tutaj szlak skręca w lewo, należy jednak jechać prosto, zjeżdżając z drogi asfaltowej i nieoznakowaną drogą gruntową poruszać się do Cienkowic wzdłuż krawędzi lasu (około dwóch kilometrów do skrzyżowania z drogą Ząbkowice Śląskie–Strzelin). Tuż przy drodze znajduje się karczma Biesiadny Dwór, gdzie można odpocząć. Dalej trasa prowadzi ulicą Kolejową w kierunku centrum Ciepłowód. Po drodze znajduje się dawny budynek stacyjny Ząbkowickiej Kolei Powiatowej oraz Urząd Gminy. W centrum wsi na placu Mickiewicza warto odwiedzić Gminny Ośrodek Kultury i Promocji, gdzie znajduje się ciekawa izba muzealna poświęcona historii i kulturze tego regionu. Dalej szlakiem zielonym należy się kierować przez wieś Ciepłowody. W Księdze henrykowskiej wspomniano, że za czasów Słowian wybijały w niej ciepłe źródła (stąd jej nazwa). W pobliżu szkoły i kościoła Niepokalanego Poczęcia NPM znajdują się ruiny niewielkiego zamku stojącego w miejscu dawnego słowiańskiego grodu, przebudowanego w XVI w. na renesansowy pałac otoczony fosą. Dzisiaj jest to własność prywatna, niestety w stanie ruiny. Na cmentarzu w pobliżu kościoła znajduje się ciekawe lapidarium poświęcone dawnym niemieckim mieszkańcom Ciepłowód, w którym zobaczyć można pomnik Pojednania. Przez Ciepłowody trasa prowadzi do wsi Kobyła Głowa, której nazwa jest wzmiankowana w Księdze henrykowskiej. We wsi można zobaczyć kościół filialny św. Jana Pawła II z dobrze zachowanym starym cmentarzem, na którym znajdują się nagrobki zasłużonej dla miejscowości rodziny Tschirsky-Boegendorf. Z Kobyłej Głowy szlakiem zielonym droga prowadzi w kierunku Kolonii Bobolice. Po drodze przejeżdża się przez fragment Lasu Kałuża. Jego dawna nazwa, *Kalesche*, przetrwała do XX w. W lesie tym ma źródło rzeka Śleza – symbol Dolnego Śląska. Dalej polną drogą i żółtym szlakiem rowerowym należy się kierować do Cierniowej Kopy. Około 300 metrów od szlaku na południe znajduje się wielki, granitowy krzyż pojednania – niemy świadek dawnego wymiaru sprawiedliwości. Po przejechaniu około trzech kilometrów dociera się do drogi powiatowej Ząbkowice Śląski–Ziębice, gdzie należy skręcić w lewo, kierując się do Sieroszowa. Na początku wsi, za ceglany murem, znajduje się dawny pałac opatów henrykowskich z początku





**Fot. 13.6.** Ambona łodziowa z Sieroszowa

**Photo 13.6.** Boat pulpit from Sieroszów

Źródło/Source: ze zbiorów własnych autora/from the author's own collection.

XVIII w. będący siedzibą grangii cysterskiej (aktualnie w odbudowie). Pałac otoczony jest zabytkowym, nieco zaniedbanym parkiem krajobrazowym. Dalsza trasa prowadzi do kościoła św. Michała Archanioła z połowy XVIII w., w którym znajduje się ciekawe wyposażenie wnętrza, w tym unikalna ambona łodziowa z początku XVIII w., jedna z czterech tego typu na Dolnym Śląsku (fot. 13.6). Następnie należy podążać do wsi Baldwinowice, w której znajduje się Rancho Lavender (więcej informacji o tym miejscu można znaleźć na stronie [www.rancho-lavender](http://www.rancho-lavender)), a z Baldwinowic czerwonym szlakiem rowerowym – do Piotrowic Polskich. Wieś ta od XIV w. należała do cystersów henrykowskich. Zobaczyć w niej można budynek kuźni z XIX w. oraz niewielki pocysterski kościół Matki Boskiej Bolesnej z XVIII w. Szlakiem czerwonym należy się kierować do Bukowego Lasu, jedyne na tym terenie fragmentu Puszczy Śląskiej, wspomnianego w Księdze henrykowskiej jako Las Bukowina. W lesie w dolinie potoku Złotnik (po lewej stronie drogi) znajduje się pięć stanowisk archeologicznych z 36 kurhanami datowanymi na okres od epoki brązu do wczesnego średniowiecza. W lesie tym jest wiele drzew będących pomnikami przyrody, szczególnie starych dębów i buków. Malownicza droga leśna prowadzi do Czesławic i dalej do Henrykowa, gdzie trasa się kończy.

Trasa nr 4. **Dookoła lasu Budzyń i lasu Rudno** (patrz mapa 13.4): Ząbkowice Śląskie–Tarnów–Kolonia Grochów–Kolonia Budzów–Budzów–Rudnica–Lutomierz–Stoszowice–Olbrachcice Wielkie–Zwrocław–Bobolice–Ząbkowice Śląskie.

Długość trasy – ok. 39 km. Czas przejazdu ze zwiedzaniem i odpoczynkami – ok. 9 godz.

Początek trasy znajduje się przy Alei Niepodległości na parkingu za dworcem PKP, gdzie bezpłatnie można zostawić samochód. Przez miasto należy się kierować ulicami Kolejową, Legnicką, Daleką (obok plac targowy), gdzie trzeba wjechać na niebieski szlak rowerowy. Dalej trasa prowadzi ulicą Ignacego Daszyńskiego do skrzyżowania z ulicą Robotniczą – tutaj należy skręcić w prawo. Po około 400 metrach dojeżdża się do nasypu dawnej Ząbkowickiej Kolei Powiatowej. Nasypem tym należy się poruszać wzdłuż szlaku niebieskiego, do skrzyżowania z drogą powiatową Tarnów–Olbrachcice Wielkie, a następnie skręcić w lewo i kierować się do wsi Tarnów. Tarnów jest jedną z najstarszych wsi w okolicy. Została ona założona na początku XIII w. jako wieś klasztorna i rycerska. Znajdują się w niej dwa wielkie folwarki, kościół św. Marii Magdaleny z XVII w. oraz klasycystyczny pałac z początku XIX wieku. We wsi i na jej obrzeżach można zobaczyć liczne kapliczki. Należy kontynuować przejazd wzdłuż szlaku niebieskiego malowniczą drogą przez Masyw Brzeźnicy, będący fragmentem Przedgórze Sudeckiego. Masyw ten występuje w Księżce henrykowskiej pod nazwą *Koziehrepty* jako przedmiot sporu granicznego o Las Budzyń. Wzdłuż drogi widoczne są liczne wyrobiska dawnych kopalni manganu, który tutaj został po raz pierwszy opisany, a także serpentynitu, chryzoprazu oraz chromitów. Wśród wyrobisk znajdują się też nasypy dawnych fortów ziemnych z początku XIX w. wybudowanych podczas wojen napoleońskich, związanych z pruskim systemem obronnym Twierdzy Srebrna Góra. Po około dwóch kilometrach dojeżdża się do przełączki z malowniczą kapliczką słupową znajdującą się przy dawnej drodze pątniczej do Sanktuarium Maryjnego w Bardzie. Tutaj znajduje się przecięcie z zielonym pieszym szlakiem turystycznym z Ząbkowic Śląskich do Srebrnej Góry. Rozpościerają się stąd piękne widoki na Góry Bardzkie, Złote i Jesioniki. Dalej trasa prowadzi czerwonym szlakiem rowerowym w kierunku Mikołajowa, a droga wiedzie obok Leśniczówki Tarnów, skąd znowu można podziwiać piękny widok na Góry Bardzkie. Dalej trasa prowadzi przez łagodny podjazd na Przełęcz Mikołajowską, gdzie należy skręcić w prawo i skierować się na drogę prowadzącą przez Kolonię Budzów. Na końcu drogi znajduje się Folwark Leszczynówka (tel. 695 575 055) – gospodarstwo jeździeckie, w którym można odpocząć i zjeść posiłek. Znakami czerwonymi należy jechać w kierunku Budzowa. Po około trzech kilometrach, po wjeździe na nasyp dawnej Ząbkowickiej Kolei Powiatowej, należy opuścić szlak czerwony, skręcając w lewo w kierunku Srebrnej Góry – jest to dobry punkt widokowy na miasteczko, Góry Sowie, Przełęcz Srebrną, Twierdzę Srebrna Góra i Góry Bardzkie. Po przejechaniu około kilometra, na wysokości wieży kościoła i cmentarza, należy skręcić w prawo i utwardzoną drogą gruntową dojechać do centrum Budzowa. Wieś ta była założona przez cystersów z Henrykowa w pierwszej

połowie XIII w. i jest ona wspomniana na kartach Księgi Henrykowskiej. We wsi można zobaczyć zabytkowy gotycki kościół św. Wawrzyńca z przełomu XIII i XIV w. mający barokowe wnętrza, otoczony wysokim, kamiennym murem z bramą. W murze znajduje się pięć kamiennych krzyży pojednania wmurowanych tutaj ponownie w końcu XIX w. Obok kościoła znajduje się budynek dawnego pałacu opackiego z końca XVII w. z zabytkowym kartuszem herbowym umieszczonym nad wejściem (dzisiaj jest to budynek gimnazjum.) Dalej trasa prowadzi drogą nr 385 przez Budzów do skrzyżowania z drogą do Kolonii Rudnica, gdzie należy skręcić w lewo. Z drogi można podziwiać piękne widoki na Góry Sowie, Wzgórza Bielawskie i dolinę rzeki Jadcowa. Teren ten w czasach cysterskich na początku XIII w. był zalesiony i stanowił obszar Lasu Rudno. Po około 30 minutach dojeżdża się do wsi Rudnica, w której znajdują się ruiny pałacu z przełomu XVI i XVIII w., otoczone zabytkowym, lecz zaniedbanym parkiem. We wsi można zobaczyć skromny klasycystyczny kościół św. Michała Archanioła z barokowym wyposażeniem. Z Rudnicy szosą w kierunku Stoszowic należy jechać do wsi Lutomierz, gdzie w zabudowaniach dawnego folwarku znajdują się znany w okolicy sklep ze zdrową żywnością oraz serownia (Sery Lutomierskie), prowadzona przez Malwinę Pasternak (tel. 661 783 435). Obok zabudowań dawnego folwarku jest skromny kościół Matki Bożej Częstochowskiej z ciekawymi epitafiami rycerskimi wmurowanymi w ściany kościoła. Z Lutomierza drogą powiatową należy się udać w kierunku Stoszowic – siedziby gminy, także wzmiankowanej w Księdze Henrykowskiej. We wsi znajdują się barokowy kościół św. Barbary z ciekawym XVIII-wiecznym wyposażeniem oraz dwór – pałac otoczony fosą i zabytkowym parkiem, pochodzący z XVI, XVIII i XIX w. W świetlicy wiejskiej można zwiedzić izbę muzealną. Ze Stoszowic trasa prowadzi do Olbrachcic Wielkich. Po drodze znajdują się dawny młyn oraz samotne gospodarstwo. To dawna kolonia Winnica (*Weinackerei*), która w XIX w. była niewielkim uzdrowiskiem z żelazistymi wodami mineralnymi. Wieś Olbrachcice Wielkie leży w dolinie rzeki Jadcowa. Była ona zasiedlona w XIII w. Od tego czasu stanowiła własność cysterek trzebnickich. Z tego okresu zachował się istotnie przebudowany kamienny dwór – wieża mieszkalna (w centrum wsi, koło świetlicy wiejskiej). We wsi, obok sklepu i świetlicy wiejskiej, można zobaczyć kamienny krzyż pojednania – wodowskaz, a także skromny gotycki kościół parafialny św. Floriana i św. Józefa. Mieszkańcy tej wsi to potomkowie Kresowian przybyłych tutaj ze wsi Święty Józef z okolic Kołomyi. Dalej trasa prowadzi na północ. Należy przekroczyć drogę nr 382 Ząbkowice Śląskie–Dzierżoniów, drogą gruntową utwardzoną zmierzając w kierunku wsi Zwrócona. Należy minąć tory kolejowe (uwaga: znajduje się tu przejazd bez zapór) i następnie wjechać na drogę powiatową Brodziszów–Zwrócona. Po skręceniu w prawo i przejechaniu około kilometra znajduje się wieś Zwrócona. Jest to najstarsza wieś w rejonie Ząbkowic (jej powstanie jest datowane na drugą połowę XII w.), będąca własnością kapituły wrocławskiej. Można w niej zwiedzić bardzo interesujący kościół gotycki św. Piotra i Pawła mający cenne wyposażenie barokowe. Przed murem otaczającym kościół znajduje się krzyż pojednania. Na plebanii proboszcza



**Fot. 13.7.** Sanktuarium Matki Boskiej Bolesnej w Bobolicach

**Photo 13.7.** The Sanctuary of Our Lady of Sorrows in Bobolice

Źródło/Source: ze zbiorów własnych autora/from the author's own collection.

Krzysztofa Ziobrowskiego znajduje się ciekawa izba muzealna. Ze Zwróconej trasa prowadzi dawną drogą pielgrzymkową na wschód, przekraczając drogę krajową nr 8, do Bobolic. Wieś ta jest wymieniona w Księdze henrykowskiej jako przedmiot sporu. Znajduje się w niej piękny kościół pielgrzymkowy Matki Boskiej Bolesnej z XV w. z cennym wyposażeniem rokokowym, udostępniony do zwiedzania po uprzednim zgłoszeniu (fot. 13.7). Kościół należy do parafii w Zwróconej (tel. 748 157 751, 534 670 176). Z kościoła trasa prowadzi w kierunku Ząbkowic Śląskich przez wieś, obok otoczonego parkiem krajobrazowym zabytkowego pałacu z XVI, XVIII i XIX w. Pałac ten jest siedzibą Fundacji Zespół Pałacowo-Parkowy Pałac Bobolice. Aktualnie są w nim prowadzone prace renowacyjne. Jest on udostępniony do zwiedzania po uprzednim zgłoszeniu takiej chęci (e-mail: zpp.bobolice@gmail.com). Z Braszowic należy jechać jeszcze 4 kilometry do Ząbkowic Śląskich, gdzie trasa wycieczki się kończy.

### 13.6. Podsumowanie i wnioski

W rozdziale zaprezentowano informacje dotyczące koncepcji utworzenia nowego produktu turystycznego pod nazwą „Szlak Księżi Henrykowskiej”, na który składać się będą cztery trasy rowerowe przebiegające przez miejsca opisane w Księdze henrykowskiej, znajdujące się na terenie powiatu ząbkowickiego.

Rozwój omawianego produktu turystycznego zależeć będzie od komercjalizacji poszczególnych usług turystycznych, a więc usług noclegowych, gastronomicznych, przewodnickich, wypożyczenia rowerów i stworzenia wycenionej oferty zwiedzania szlaku dla osób indywidualnych oraz grup turystycznych. Ważnym elementem rozwoju szlaku będą jego promocja i reklama, które są istotnym składnikiem działań rynkowych. Ważną kwestią dla powodzenia całego przedsięwzięcia będzie zbudowanie jego marki, co uczyni go rozpoznawalnym wśród innych, podobnych produktów. Aby szlak stał się produktem turystycznym, wymagane będzie podjęcie wielu działań: wykonanie szczegółowego projektu tras, uzyskanie odpowiednich zgód, ustanowienie osoby nim zarządzającej – koordynatora szlaku, porozumienie z podmiotami gospodarczymi już działającymi w miejscowościach, przez które będzie przebiegał szlak, ustalenie szczegółowego planu przedsięwzięć i zagwarantowanie budżetu, który pozwoli oznakować go w terenie.

\* \* \*

W 2021 roku podmiot zarządzający szlakiem kulturowym – Opactwo Cystersów w Henrykowie – Fundacja Klasztor Księgi Henrykowskiej w Henrykowie – powinien zorganizować centrum informacji turystycznej i promocji. Powinno się ono zająć kwestiami związanymi z promocją tego miejsca i jego propagowaniem.

W roku 2021 podmiot zarządzający powinien wykonać szczegółową, skomercjalizowaną ofertę zwiedzania Szlaku Księgi Henrykowskiej przez turystów. Oferta winna zawierać, obok informacji krajoznawczych, także opis usług turystycznych dostępnych na szlaku i być wystawiona do sprzedaży na następny sezon turystyczny 2022.

Powstanie szlaku zapewne wywoła zwiększone zainteresowanie turystów zarówno Henrykowem, jak i jego okolicami wzmiankowanymi w Księdze henrykowskiej.



# 14

## Atrakcje turystyczne i ciekawostki na Szlaku Piastowskim

---

### *Tourist attractions and attractions on the Piast Route*

Andrzej Matysiak\*

W rozdziale przedstawiono nową formę usług przewodnickich, którą jest wykorzystanie prezentacji multimedialnej (slajdów) jako formy przekazu słownego popartej formą wizualną.

Na podstawie przekazu multimedialnego przewodnik PTTK może sporządzić indywidualny program imprezy turystycznej w zależności od czasu przeznaczanego na imprezę, bazy noclegowej, logistyki, dostępności do obiektów, ale przede wszystkim gustów, preferencji i oczekiwań turystów.

Do sporządzenia opisanej w rozdziale prezentacji wykorzystano zdjęcia wykonane przez autora podczas wyjazdów turystycznych organizowanych po Szlaku Piastowskim, zdjęcia pozyskane od kolegów przewodników turystycznych PTTK ze Strzelna (materiały Damiana Rybaka) oraz Gniezna (materiały Sławomira Rajtajczaka), a także informacje ze stron internetowych. Dodatkowo posłużono się materiałami sporządzonymi jako informacje dołączone do ekspozycji muzealnych, informacjami z folderów i broszur z centrów informacji turystycznych, dostępnych opracowań przewodników turystycznych oraz książek popularyzatorskich i opracowań naukowych (wydawnictwa i materiały CIT, wydawnictwa wewnętrzne PTTK). W rozdziale przedstawiono obserwacje autora poczynione podczas zwiedzania opisanych miejsc i obiektów.

### 14.1. Poruszana problematyka

Przygotowując program każdej imprezy, należy uwzględnić wiele aspektów dotyczących obsługiwanego klienta (turysty) – jego oczekiwania, poziom wykształcenia, czas przeznaczony na zwiedzanie, zainteresowania.

---

\* Polskie Towarzystwo Turystyczno-Krajoznawcze Oddział w Kaliszu, Koło Przewodników Miejskich i Terenowych im. Adama Chodyńskiego w Kaliszu.



Bazując na prezentacji, można przygotować pokaz dla różnych grup turystów zwiedzających i zainteresowanych omawianą tematyką. Dzięki prezentacji przewodnicy mogą przygotować ofertę skierowaną do osób o różnym poziomie wykształcenia, różnych preferencjach, gustach i oczekiwaniach, zaś zleceniodawcami mogą być grupy zorganizowane, osoby indywidualne, przede wszystkim dzieci i młodzież ze wszystkich poziomów nauczania z województw wielkopolskiego i kujawsko-pomorskiego, na których funkcjonuje Szlak Piastowski. Prezentacja może być wykorzystana przez nauczycieli szkół podstawowych i średnich jako materiał uzupełniający proces dydaktyczny dystrybuowany przez jednostki i instytucje, którym podlega system szkolnictwa (ministerstwa, starostwa powiatowe, kuratoria oświaty itp.). Ma ona na celu wywołanie zaciekawienia omawianą tematyką. Dodatkowo mogą z niej korzystać regionalne i krajowe centra informacji turystycznej lub inne jednostki działające w branży turystycznej, wykorzystując ją do promocji oraz ukazania możliwości i form zwiedzania Szlaku Piastowskiego przez stosowanie linków i odsyłaczy.

Dzięki przygotowywaniu prezentacji historycznych zwiększa się poczucie tożsamości kulturowej mieszkańców obszaru, ukierunkowuje się krajoznawstwo, określa przestrzeń realizacji „ożywiania historii”, tematyzuje się turystykę kulturową.

Uwzględniając potrzeby klienta (turysty), należy mu zaproponować trasy: archeologiczną, monastyczną, początków chrześcijaństwa, biograficzną Piastów, mitów i legend słowiańskich i piastowskich, dam piastowskich, wojen Piastów z Krzyżakami. Przygotowane pakiety usługi turystycznej pozwolą na przedstawienie wydarzeń historycznych (wprowadzenia chrześcijaństwa, walki o władzę, wojen z Krzyżakami), omówienie postaci historycznych Mieszka I, Bolesława Chrobrego, Bolesława Krzywoustego, Mieszka III Starego, Bolesława Pobożnego, ks. Jolanty, królowej Jadwigi Bolesławówny, Władysława Łokietka, Kazimierza III Wielkiego.

Biografia Piastów przedstawiona inaczej – przez wybranie i zaprezentowanie turyście kluczowych i najciekawszych faktów – okaże się tak interesująca, że może być przez niego postrzegana jako polski odpowiednik serialowej „Gry o tron”.

Autor żywi nadzieję, że opisane w rozdziale fakty historyczne poszerzą wiedzę i ugruntują tożsamość narodową czytelników, licząc na to, że dostrzegą oni, iż historia jest tylko przedśmiankiem i wstępem do NAUKI przez wielkie N.

## 14.2. Określenie „Szlak Piastowski”

Omawiana prezentacja multimedialna na poszczególnych slajdach obrazuje zagadnienia związane ze Szlakiem Piastowskim. Przedstawia zmiany na szlaku, jakie dokonały się w ostatnich latach (usunięto z niego obiekty z tzw. pierwszego szlaku, niezwiązane tematycznie z panowaniem Piastów). Jednakże należy wspomnieć, że z przyczyn finansowych, organizacyjnych i logistycznych wiele obiektów zostało poza jego strukturą organizacyjną. W Polsce przyjęto, że Szlak Piastowski dotyczy

wyłącznie obiektów w województwach wielkopolskim i kujawsko-pomorskim, chociaż obiekty z tego okresu występują w całej Polsce.

### 14.3. Ciekawostki i atrakcje turystyczne na Szlaku Piastowskim

W kościołach znajdujących się na Szlaku Piastowskim, dzięki przeprowadzonym pracom archeologicznym i wykopaliskowym, dokonano odkryć, które poszerzają i wzbogacają naszą dotychczasową wiedzę o początkach państwa polskiego, często stawiając znaki zapytania co do naszej historii oraz wywracając ją do góry nogami. W dalszej części rozdziału opisano wybrane, najciekawsze z nich.

W kościele pw. św. Jerzego w Gnieźnie odkryto pochówki zmarłych z X w. oraz pozostałości wczesnopiastowskiego grodu sprzed X wieku. Przypuszcza się, że jest to miejsce spoczynku Pięciu Braci Męczenników. Również w Gnieźnie, ale w katedrze św. Wojciecha odsłonięto kolorowe polichromie gotyckie z XII w. (Rola, 2005), zaś usytuowane w bocznej nawie same Drzwi Gnieźnieńskie są dziełem sztuki romańskiej na skalę europejską (*Szlak piastowski. Przewodnik*, 2019). Ich fragment, przedstawiający motyw lwa, został umieszczony na polskim banknocie o nominale dwudziestu złotych (fot. 14.1).



**Fot. 14.1.** Drzwi Gnieźnieńskie i wygląd banknotu dwudziestozłotowego  
**Photo 14.1.** The Gniezno Doors and the appearance of the PLN 20.00 banknote

Źródło/Source: ze zbiorów własnych autora/from the author's own collection.

Na przykładzie kościoła franciszkanów w Gnieźnie w prezentacji ukazano zmiany historyczne w nim zachodzące na przestrzeni dziejów. W średniowieczu mieścił się w tym kościele klasztor franciszkanów (męski) i klasztor klarysek (żeński). W prezentacji przedstawiono wygląd zewnętrzny świątyni z XIX w. i jego stan obecny. Ukazano także przekrój poprzeczny nawy kościoła franciszkanów i oratorium klarysek, stan sprzed przebudowy w latach 1930-1932 (rysunek S. Cybichowskiego). Dla zwiedzających najciekawsza wydaje się historia pochówku błogosławionej Jolanty, patronki Wielkopolski. W materiale można zobaczyć nagrobek błogosławionej Jolanty pierwotnie znajdujący się w dolnej części oratorium klarysek (rysunek z 1867 roku), jego obecny wygląd i zmianę jego położenia. Ciekawostką jest umieszczenie przy grobie flag narodowych Polski i Węgier. Dodatkowe zdjęcia pokazują górną kondygnację oratorium klarysek oraz dawny ołtarz w kaplicy klarysek. Zamieszczone w prezentacji zdjęcia są unikatowe, dzisiaj są prawie niedostępne dla osób zwiedzających obiekt (materiały otrzymane od przewodnika PTTK z Gniezna Sławomira Ratajczaka).

Na południowym wschodzie województwa wielkopolskiego w miejscowościach Kościelec koło Kalisza i Kotłowie zachowały się kościoły romańskie z absydą i znakami runicznymi z XII w. Rzeźba w kamieniu znajdująca się na znaku runicznym w Kotłowie prezentuje wyobrażenie lwa, wielbłąda, węża oraz diabła. W środku świątyni można zobaczyć najlepiej zachowane w Polsce pozostałości ołtarzy bocznych. Natomiast świątynia w Kościelcu była świadkiem wojen bratobójczych między Zbigniewem a Bolesławem Krzywoustym. Ciekawostką jest, że w pobliskim Słuszkowie w latach 30. XX w. i w roku 2020 znaleziony został skarb z XII w. uznawany przez archeologów za jedno z najcenniejszych ostatnich odkryć w Polsce.

Kościół i klasztor pocysterski w Łądzie nad Wartą jest obiektem, w którym odkryto unikatowe freski z XIII w. (Kaczyńska i Kaczyński, 2010). Dla tego zakonu i świątyni Mieszko III Stary ufundował złotą patenę – dzieło sztuki romańskiej o europejskim znaczeniu. Wygląd pateny uwieczniony został przez Jana Matejkę w *Poczcie królów i książąt Polski* – znajduje się na piersi Mieszka III Starego (Hulawa i Wojturski, 2019; Iwańczuk, 2012; Nowak, 2019; Trąba i Krzyżanowski, 2014). Źródła historyczne podają, że miejscem śmierci i pochówku arcybiskupa gnieźnieńskiego Jarosława Bogorii Skotnickiego są mury klasztoru. Oratorium św. Jakuba, zdobione polichromią, jest jednym z najcenniejszych zabytków gotyckiego malarstwa w Polsce (wykonany ok. 1370 roku) (Nowak, 2019).

Obiekty sakralne w Strzelnie – kościół św. Trójcy i kościół Najświętszej Maryi Panny, rotunda św. Prokopa – zawierają znaki runiczne na elementach z kamienia, m.in. swastykę (fot. 14.2) (Kaczyńska i Kaczyński, 2008). Przy rotundzie św. Prokopa odkryto przypuszczalne miejsce usytuowania pieca będącego elementem centralnego ogrzewania. W jej wnętrzu, na wysokości ok. 0,5 metra od podłogi, odkryto kanał doprowadzający ciepłe powietrze. Jest to najstarszy, datowany na 1220 rok, znany w Polsce system ogrzewania, a przecież na lekcjach historii uczono, że to zakon krzyżacki wprowadził ten system w zamkach budowanych w XIII-XIV w.

(najlepiej znany przykład stanowi zamek krzyżacki w Malborku) (Pizuński, 2018). Jedno z wykonanych w XIX w. zdjęć wykorzystanych w prezentacji przedstawia niedostępne wejście do podziemi kościoła św. Prokopa (materiały otrzymane od Damiana Rybaka – przewodnika PTTK ze Strzelna).



**Fot. 14.2.** Rotunda św. Prokopa, kanały od centralnego ogrzewania, wejście do podziemi świątyni  
**Photo 14.2.** The Rotunda of St. Prokop, central heating ducts, entrance to the church basement

Źródło/Source: ze zbiorów Damiana Rybaka/from Damian' Rybak collection.

W dokumentach historycznych dotyczących miejscowości Krzyżowniki (Wielkopolska, powiat kępiński, gmina Rychtal) odnotowano, że została ona założona przez Zakon Rycerzy Najświętszej Maryi Panny (Krzyżaków) w XIII w. (materiały otrzymane od księdza proboszcza z Krzyżownik).

Miasto i zamek z XIV w. Koźmin Wielkopolski były siedzibą wojewody poznańskiego Maćka Borkowica skazanego na śmierć głodową za udział w spisku przeciwko władzy królewskiej przez króla Kazimierza III Wielkiego (Dąbrowski, 2007). Wyrok zapadł na zamku królewskim w Kaliszu, a wykonano go na zamku królewskim w Olsztynie. Do naszych czasów pozostały fragmenty zamku z XIV w. Sam Maćko Borkowic uwieczniony zaś został w filmie polskim z 1976 roku pt. „Kazimierz Wielki” (w jego postać wcielił się Wiesław Gołas).

Na podstawie przeprowadzonych prac i badań archeologicznych historycy i archeolodzy uznają, że miejscem chrztu Mieszka I w 966 roku jest Ostrów Lednicki (Koper, 2013). Dowodzi tego wygląd i umiejscowienie mis chrzcielnych w palatium z kościołem (Łęcki, 2016) (fot. 14.3).

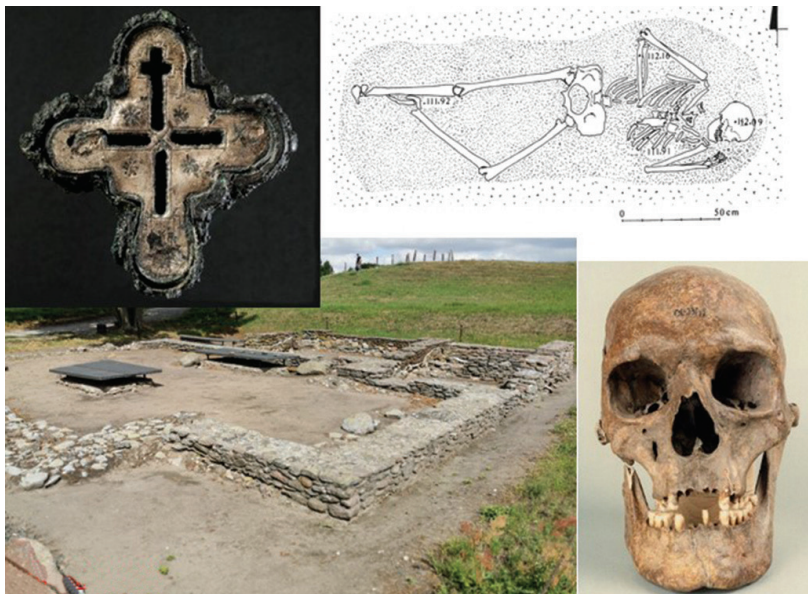




**Fot. 14.3.** Ostrów Lednicki – palatium, misy chrzcielne

**Photo 14.3.** Ostrów Lednicki – palatium, baptismal bowls

Źródło/Source: ze zbiorów Sławomira Ratajczaka/Sławomir Ratajczak photographs.



**Fot. 14.4.** Ostrów Lednicki – stauroteka, kobieta gigantka

**Photo 14.4.** Ostrów Lednicki – stauroteka, a giant woman

Źródło/Source: ze zbiorów Sławomira Ratajczaka/Sławomir Ratajczak photographs.

Na małej wyspie na jeziorze lednickim, z lewej strony historycznego mostu, odkryto punkt poboru opłat książęcych. Pozostałości bali na dnie jeziora ukazują miejsca wybudowania mostów (Nowak, 2019). Jedna z rycin przedstawia wielkość i głębokość wybudowanego mostu łączącego brzegi jeziora z wyspą (Kaczyńska i Kaczyński, 2008). Płetwonurkowie znaleźli na dnie jeziora unikatowy miecz z X w. W Ostrowie Lednickim w kościele na terenie grodziska odkryto zaś staurotekę relikwiarza (jednego z dwóch w Polsce) z relikwiami drzewa krzyża świętego (Nowak, 2019) – to dar Ottona III ofiarowany w czasie zjazdu gnieźnieńskiego w 1000 roku (rys. 4). Ponadto odnaleziono tam kości gigantki – kobiety mającej 215 cm wzrostu, zmarłej w wieku 25-30 lat (fot. 14.4). Schorzenia psychiczne i niepełnosprawność intelektualna były przyczyną zachowania jej przy życiu i otoczenia jej opieką. Dzisiaj naukowcy wyjaśnili sposób jej pochówku oraz to, dlaczego ciało było ułożone na osi wschód–zachód, udowodnili także, że przyczyną jej śmierci była choroba o nazwie gigantyzm.

#### 14.4. Podsumowanie i wnioski

Korzyści związane z przygotowaniem autorskiej prezentacji multimedialnej są następujące:

- Podniesienie jakości pracy przewodnickiej, zaciekawienie słuchaczy materiałem, pokazanie go w niekonwencjonalny sposób, zmotywowanie uczestników wycieczki do rozpoczęcia aktywnej formy wypoczynku, wytworzenie w słuchaczach chęci poznania Szlaku Piastowskiego, jednego z najstarszych szlaków turystycznych w Polsce.
- Wzrost aktywizacji turystów zainteresowanych omawianą tematyką i uzyskanie możliwości jej porównania z innymi regionami i krainami historycznymi Polski.
- Wprowadzenie nowych form zwiedzania, co aktywizuje region, przyczynia się do zwiększenia jego atrakcyjności i unikatowości, popularyzuje go i zwiększa jego rozpoznawalność, powoduje wzrost zatrudnienia w sektorze turystyki, zwiększa dochody osiągnięte z turystyki w regionie przez muzea, hotele, przewodników turystycznych, gastronomię.



# 15

## Alpy widziane ze Śnieżnika

---

### *Alps seen from Śnieżnik*

Witold Papierniak\*, Krzysztof Strasburger\*

Atmosfera ziemiska nie jest ośrodkiem optycznie jednorodnym, przez co światło nie rozchodzi się w niej po liniach prostych. Występuje zjawisko refrakcji i dzięki temu widnokrąg znajduje się dalej, niż wynikałoby to z prostej geometrii. Niektóre dalekie góry mogą być widoczne tylko dzięki temu zjawisku. Można nazwać je widocznością pozahoryzontową. W artykule opisano widok ze Śnieżnika (Sudety Wschodnie) na Alpy, jaki można było zaobserwować 2 stycznia roku 2020, i potwierdzono, że faktycznie tak było, mimo silnych zniekształceń optycznych. Takie zjawiska możliwe są w czasie zimowych inwersji temperatury.

### 15.1. Położenie punktu obserwacji i jego możliwości widokowe

Śnieżnik (1426 m n.p.m.) to najwyższy szczyt polskich Sudetów Wschodnich. Znajduje się on w Masywie Śnieżnika (mezoregion geograficzny), w południowo-wschodniej części ziemi kłodzkiej. Przez jego wierzchołek przebiega granica państwowa z Republiką Czeską i zbiegają się tu granice trzech krain historycznych: Hrabstwa Kłodzkiego, Czech i Moraw. Najbliższe miejscowości, z których na Śnieżnik prowadzą szlaki turystyczne, to Międzygórze i Kletno, a najbliższe leżące miasta to: Stronie Śląskie, Bystrzyca Kłodzka i Międzylesie. Możliwości widokowe tej góry znane są od dawna: z lat 1787-1788 pochodzą najstarsze rysunki widoków (Staffa, 1993). Pierwszy znany opis panoramy umieszczono w roku 1905 na tarasie wieży widokowej, która zbudowana w latach 1895-1899 stała do roku 1973 na szczycie Śnieżnika (Dziedzic, 2013). W polskiej literaturze pierwszy rysunek panoramy pojawił się w pracy Martynowskiego i Mazurskiego (1978), a szczegółowe jej opisy na zdjęciach fotograficznych podali Papierniak i Żukowski (2010a, 2010, 2010bc). Dotyczyły one szczytów odległych do 130 km i wyłącznie z terenu Sudetów. Podano wówczas (Papierniak i Żukowski, 2010b) listę kierunków (kątowny), w których należy wypatrywać jeszcze odleglejszych pasm górskich, nawet na obszarze dalszych państw. Szczególnie interesujące były tu dwa przedziały kątowny:

---

\* Politechnika Wrocławska, Studenckie Koło Przewodników Sudeckich.

- a) 133°-158° – gdzie widoczne są słowackie Karpaty,
- b) 194°-198° – kierunek na austriackie Alpy.

Karpaty udało się sfotografować 4 grudnia 2016 (Strasburger, 2018). Najdalejszymi punktami były wówczas Kl'ak w Małej Fatrze (wys. – 1352 m, odległość – 187,9 km), Stražov w Górach Strażowskich (wys. – 1213 m, odległość – 181,5 km) oraz Inovec w Górach Inowieckich (słow. Považský Inovec, wys. – 1042 m, odległość 181,1 km). Należy dodać, że Tatry nie mogą być widoczne ze Śnieżnika, gdyż kierunek na nie przecina część Wysokiego Jesionika z górą Pradziad (1492 m).

Pozostawał jeszcze kierunek alpejski. Teoretycznie możliwy do zaobserwowania jest tu masyw Schneeberg położony ok. 65 km na południowy zachód od Wiednia, o wysokości swoich głównych kulminacji wynoszących 2076 m (Klosterwappen) i 2061 m (Keiserstein). To najbardziej wysunięty na północny wschód masyw w Alpach, przekraczający wysokość 2000 m. Ponieważ w języku niemieckim Śnieżnik też nosi nazwę Schneeberg, zatem zobaczylibyśmy Śnieżnik (wiedeński) również ze Śnieżnika (kłodzkiego). Jednak odległość między nimi jest tym razem wyjątkowo duża – przekracza 280 km i dlatego musiały tu jeszcze mieć miejsce szczególnie korzystne warunki pogodowe. Pojawiły się one 2 stycznia 2020 roku.

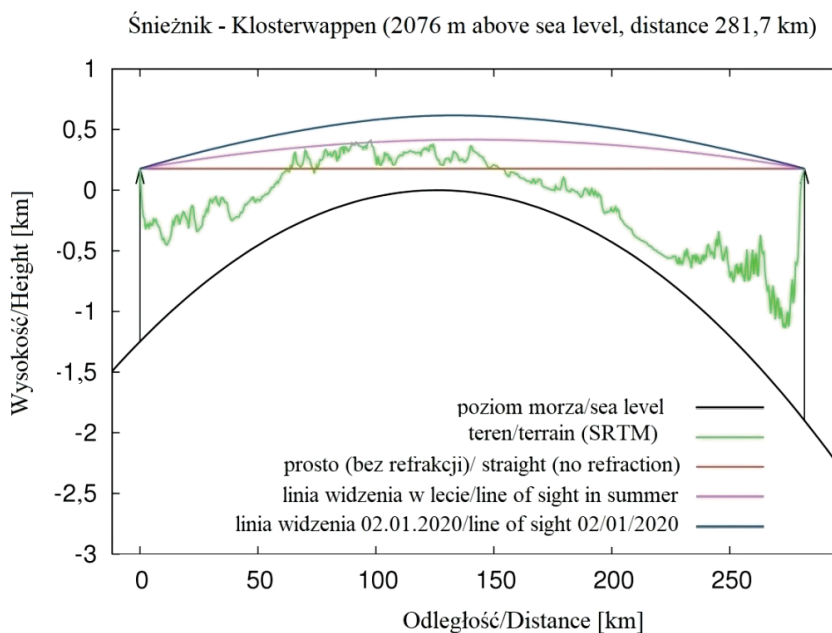
## 15.2. Specyfika dalekich obserwacji w górach

W Sudetach i Karpatach dalekie obserwacje, powyżej 200 km, mają miejsce późną jesienią lub zimą. Wtedy to, w warunkach pogodnego wyżu, na stosunkowo niewielkich wysokościach pojawia się warstwa inwersyjna, w której temperatura rośnie z wysokością. Jest to związane z wypromieniowaniem energii z gruntu i osiadaniem wyższych warstw powietrza, które dla dalekich obserwacji powinno być jednocześnie czyste i suche. Takie cechy ma powietrze pochodzenia północnoatlantyckiego lub arktycznego. Jeśli bowiem napływa ono z kierunków południowych, to z reguły niesie dużo wilgoci, a kontynentalne, ze wschodu, będzie zapyłone. Widzialność w pogodne dni zwykle nie przekracza 50-70 km. Podczas ciepłych pór roku bywa jeszcze mniejsza.

W zimnym powietrzu poniżej warstwy inwersyjnej pojawia się mgła, gromadząca wilgoć oraz zanieczyszczenia tworzące smog. Widzialność w takim morzu mgieł jest bardzo ograniczona, zatem dalekie obserwacje są możliwe wtedy, gdy znajduje się ono nisko, a obserwator – wyżej. W warstwie inwersyjnej nasila się refrakcja atmosferyczna, powodująca zakrzywienie promieni światła w niejednorodnym optycznie powietrzu. Znają ją astronomowie i geodeci. Dzięki temu widnokrąg odsuwa się, a pozorne pozycje odległych gór przesuwają się w górę. Symulacje komputerowe (rys. 15.1) pokazują, że bez inwersji w dni z temperaturą na nizinach powyżej 10°C masyw Schneeberg byłby całkowicie schowany za krzywizną Ziemi, a w dni chłodniejsze widoczne będą tylko jego najwyższe, szczytowe partie, ale pod warunkiem doskonałej przejrzystości powietrza nad wzgórzami położonymi na północny zachód od Brna i to do samego poziomu gruntu. Linie widzenia pomiędzy

szczytami Śnieżnika i Klosterwappen (rys. 15.1) w warunkach typowych (różowa linia) i w inwersyjnych (niebieska linia) biegną bowiem na różnych wysokościach. Dla porównania: w atmosferze jednorodnej optycznie światło rozchodziłoby się po linii prostej (linia czerwona). O ile bliżej byłby wtedy horyzont w górach! Na rysunku 15.1 to zaledwie 60-65 km. Dzięki dodatkowej refrakcji możemy tu mówić o widoczności pozahoryzontowej – zwiększyła ona zasięg widzenia 3- lub nawet 4-krotnie.

Odpowiednie warunki miały miejsce 2 stycznia 2020 roku. Spowodował je wyż szybko przemieszczający się na wschód przez Czechy, Morawy i Słowację. Na zaledwie jedną dobę napłynęło czyste i suche powietrze, a na wysokości 500-600 m n.p.m. doszło do inwersji. Tego dnia udało się zaobserwować Alpy nie tylko ze Śnieżnika, ale także z Pradziada w Wysokim Jesioniku i z Ostredoka w Wielkiej Fatrze (Dalekie Obserwacje.eu, b.d). Na Śnieżniku Alpy stały się widoczne tuż przed zachodem słońca. Widoczny był nie tylko oczekiwany Schneeberg, lecz także sąsiedni, odleglejszy o około 10 km masyw Rax, z kolejnym dwutysięcznikiem Heukuppe.

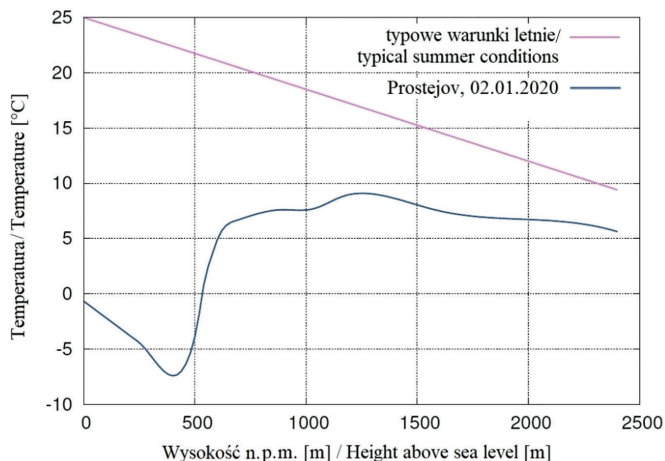


**Rys. 15.1.** Profil terenu na linii Śnieżnik–Klosterwappen oraz linie widzenia\*

**Fig. 15.1.** Terrain profile on the Śnieżnik–Klosterwappen line and line of sight\*

\* Skala pionowa jest znacznie powiększona. Kształt terenu otrzymany na podstawie danych SRTM/The vertical scale is greatly enlarged. The shape of the terrain obtained on the basis of SRTM.

Źródło/Source: opracowanie własne na podstawie/own study based on (Jarwis, Reuter, Nelson i Guevara, 2008; Shuttle Radar Topography Mission, b.d.).

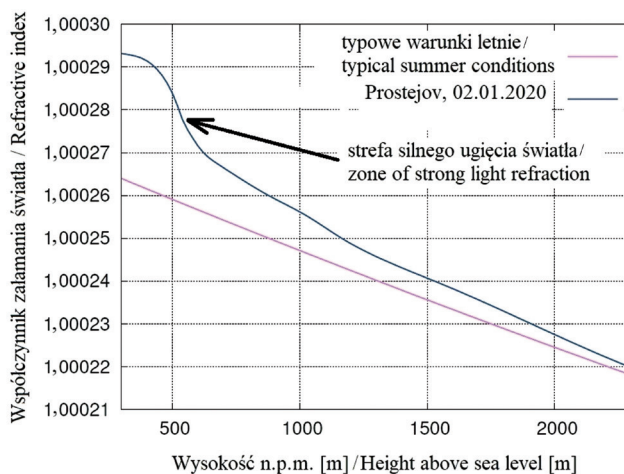


**Rys. 15.2.** Pionowy profil temperatury powietrza\*

**Fig. 15.2.** Vertical air temperature profile\*

\* Dane uzyskane z pomiaru meteorologicznego w Prostejovie (najbliżej trasy Śnieżnik–Klosterwappen) i dostępne przez stronę uniwersytetu Wyoming. Typowe warunki letnie to temperatura  $+25^{\circ}\text{C}$  i jej spadek  $0,65^{\circ}\text{C}/100\text{ m}$  wysokości/Data obtained from the meteorological survey in Prostejov (closest to the Śnieżnik – Klosterwappen route) and available through the website of the University of Wyoming. Typical summer conditions are the temperature of  $+25^{\circ}\text{C}$  and its decrease of  $0.65^{\circ}\text{C}/100\text{ m}$  altitude.

Źródło/Source: opracowanie własne na podstawie/own study based on (University of Wyoming, b.d.).



**Rys. 15.3.** Zmiana współczynnika załamania światła w powietrzu w zależności od wysokości n.p.m. dla rejonu Prostejova

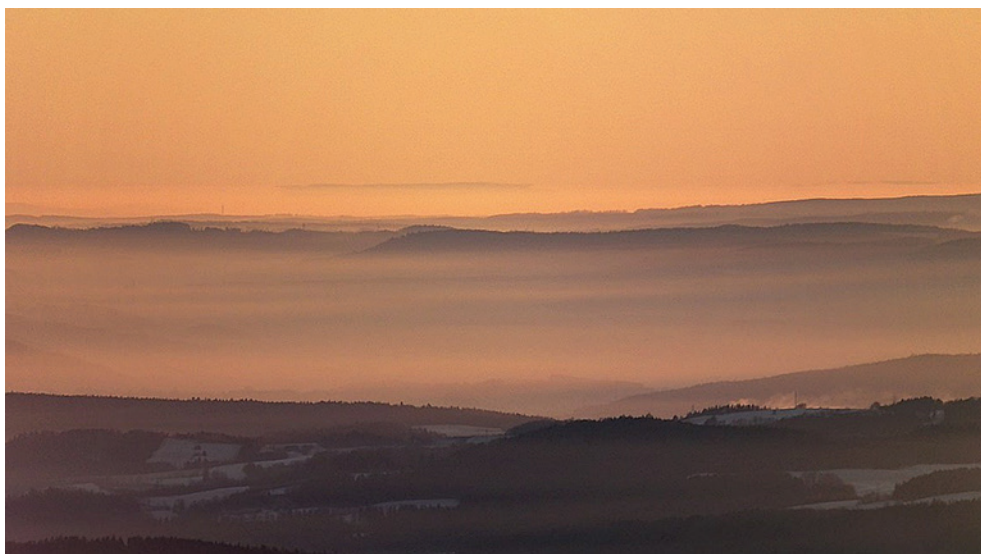
**Fig. 15.3.** The change of the refractive index in the air depending on the height above sea level for the Prostejov region

Źródło/Source: opracowanie własne/own study.

Na rysunku 15.2 pokazano, jak zmieniała się wraz z wysokością temperatura powietrza w dniu obserwacji. Jak widać, na wysokościach 400-600 m n.p.m. miała miejsce silna jej inwersja. Wynikającą z niej zmianę współczynnika załamania światła (obliczoną na podstawie pionowego rozkładu temperatury i ciśnienia) przedstawiono na rys. 15.3. Zmiany dotyczą dopiero 4-5 miejsca po przecinku, one jednak odpowiadają za silniejsze niż zwykle zakrzywienie toru promieni światła i tak dalekie obserwacje.

### 15.3. Jak to wyglądało w rzeczywistości?

Na fotografii 15.1 zaprezentowano widok ze Śnieżnika na Alpy 2 stycznia 2020 roku, tuż przed zachodem słońca o godzinie 15.51.



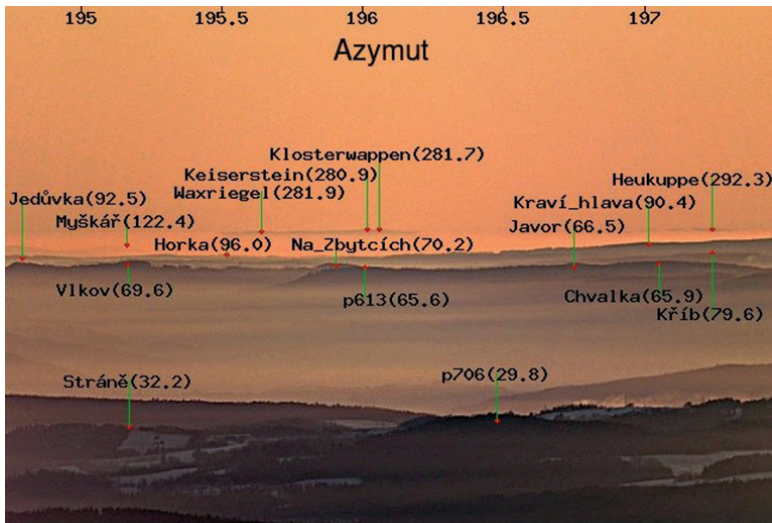
**Fot. 15.1.** Widok ze Śnieżnika na Alpy 2 stycznia 2020 roku o godzinie 15.51

**Photo 15.1.** View from Śnieżnik on the Alps on January 2, 2020 at 15.51

Źródło/Source: opracowanie własne/own study, fot./photo K. Strasburger.

Obraz Alp jest silnie zniekształcony optycznie. Dwutysięczne szczyty o stromych zboczach wyglądają jak prawie płaskie wzgórza. Taka może być cena odległego widoku, wspomaganego nietypowo silną refrakcją atmosferyczną. Zarejestrowane na zdjęciach kształty tak bardzo różnią się od widzianych z bliska, że budziły wątpliwości co do prawidłowej identyfikacji. Dlatego zostały zweryfikowane obliczeniami linii widzenia i pozornych pozycji szczytów (fot. 15.2), z zależnością temperatury i ciśnienia od wysokości według dostępnych pomiarów (rys. 15.1-15.3). Wykluczyło to możliwość pomylenia wzgórz koło Morawskiego Krumlova (Lesonický les, 377 m n.p.m.) z Alpami. Ponadto porównano rozciągniętą w pionie foto-



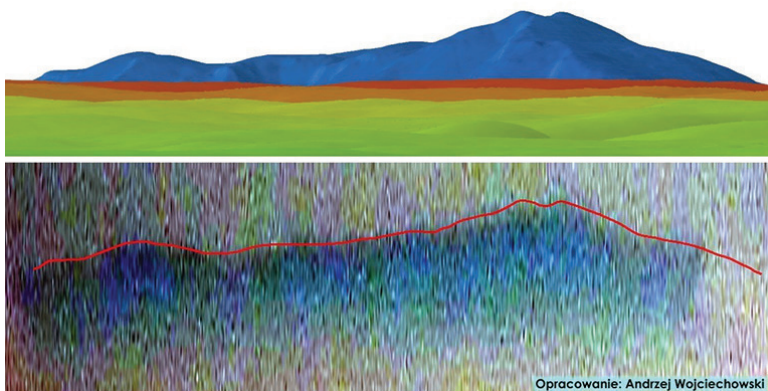


**Fot. 15.2.** Opis widoku z fot. 15.1\*

**Photo 15.2.** Description of the view in photo 15.1\*

\* Liczby w nawiasach oznaczają odległości ze Śnieżnika w km. Obliczono je na podstawie współrzędnych geograficznych odczytanych na [mapy.cz.portal](http://mapy.cz/portal) / The numbers in parentheses represent the distances from Śnieżnik in km. They were calculated based on geographic coordinates read on the [mapy.cz portal](http://mapy.cz/portal).

Źródło/Source: opracowanie własne/own study, fot./photo K. Strasburger.



**Rys. 15.4.** Wirtualny widok ze Śnieżnika na szczytowe partie masywu Schneeberg oraz profil tego masywu (czerwona linia) nałożony na fragment fot. 15.1\*

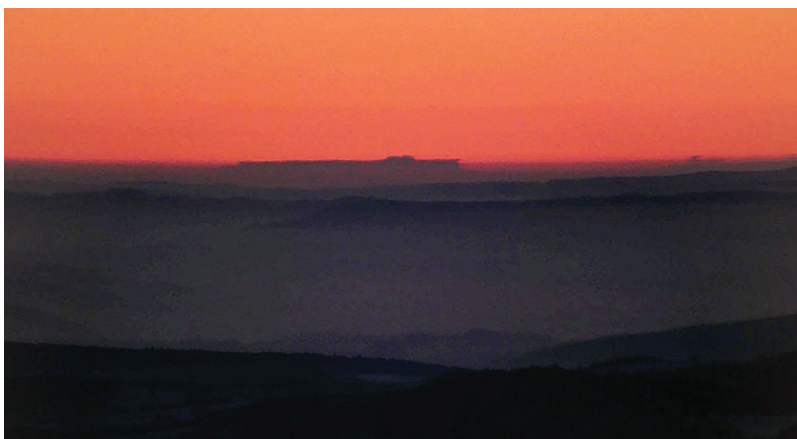
**Fig. 15.4.** Virtual view from Śnieżnik on the top parts of the Schneeberg Massif and the profile of this massif (red line) superimposed on the fragment of the photo 15.1\*

\* Zwiększono jego kontrast i rozciągnięto w pionie / Its contrast was increased and stretched vertically.

Źródło/Source: materiały A. Wojciechowskiego/materials of A. Wojciechowski.



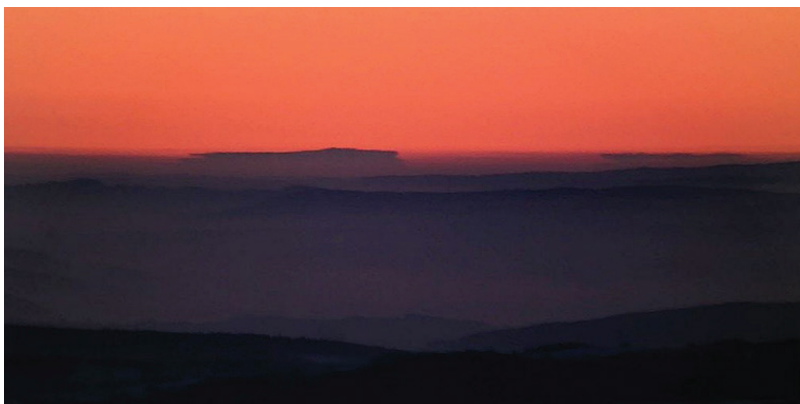
grafię 15.1 z profilem najwyższych partii masywu Schneeberg utworzonym przez program rysujący wirtualne krajobrazy (Ulrich Deuschle, 2018). Okazało się, że dobrze do siebie pasują (rys. 15.4). Podczas około półgodzinnej obserwacji widziany kształt alpejskich masywów ulegał zmianom wraz ze spadkiem temperatury po zachodzie słońca (fot. 15.3 i 15.4).



**Fot. 15.3.** Masyw Schneeberg 24 minuty po zachodzie słońca 2 stycznia 2020 roku

**Photo 15.3.** Schneeberg Massif 24 minutes after sunset on January 2, 2020

Fot./Photo: K. Strasburger.



**Fot. 15.4.** Masyw Schneeberg 28 minut po zachodzie słońca 2 stycznia 2020 roku\*

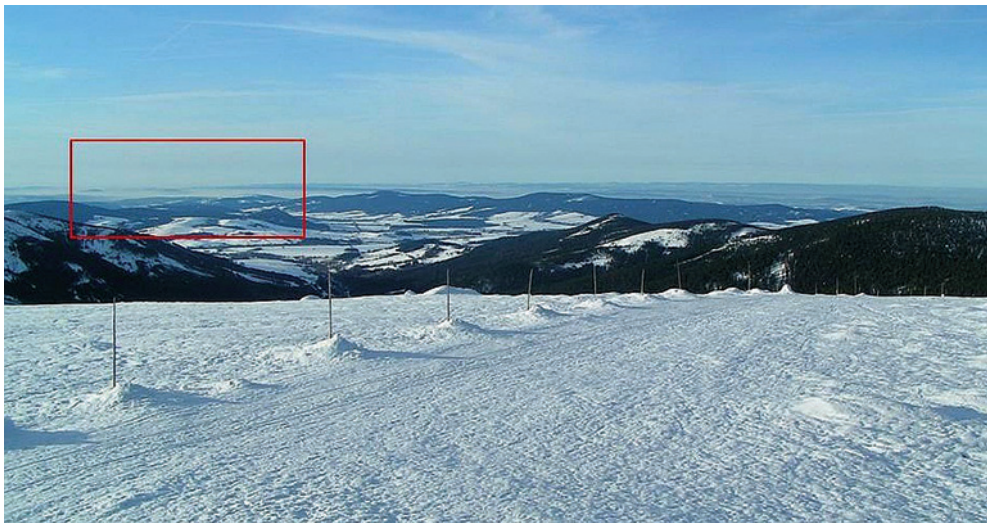
\* Na prawo od niego bardziej zamazany na horyzoncie kolejny alpejski masyw Rax z kulminacją Heukuppe opisaną na fot. 15.2.

**Photo 15.4.** Schneeberg Massif 28 minutes after sunset on January 2, 2020. To the right of it, more blurred on the horizon, another alpine Rax Massif with the culmination of Heukuppe described in photo 15.2.

Fot./Photo: K. Strasburger.

## 15.4. Jak na Śnieżniku znaleźć kierunek alpejski?

Aby znaleźć kierunek na Alpy, będąc na Śnieżniku, nie trzeba stać na samym wierzchołku góry, wystarczy 20-30 m od niego. Należy patrzeć na południe z lekkim odchyleniem na zachód. Bliskim punktem orientacyjnym jest Ścieżka w Chmurach (Stezka v Oblacích). To ogromny i poplątany pomost odległy o 6,5 km, zbudowany w roku 2015, pod szczytem Slamníka, przy górnej stacji wyciągu krzesełkowego z Horní Moravy. Na prawo od tego miejsca dostrzeżemy klasztor na zboczu Mariánského kopca, górujący nad miastem Kralupy (fot. 15.5 i 15.6) i oddalony o 15 km. Kierunek alpejski znajduje się między tymi punktami. Pasma wzgórz od Vlkova (wysokość – 599 m, rys. 5.15) w prawo należy do Wyżyny Switawskiej. Przez miasto Svitavy prowadzi dojazd z Kłodzka, przez Brno do Wiednia. Jeszcze dalej znajdują się wyżyny: Drahańska i Górnoswratecka (Jedůvka, wysokość – 484 m). Prawie zawsze, nawet w dni z pogodą sprzyjającą dalekim widokom, zamykają one horyzont. W zakresie kątów azymutu 193-197° są tam niskie wzgórza, nieprzekraczające 500 m n.p.m. Podczas inwersji obszar ten na ogół pozostaje spowity mgłą. 2 stycznia 2020 roku warunki były jednak wyjątkowe i nad wschodnim krańcem Wyżyny Górnoswrateckiej udało się dostrzec alpejskie masywy.

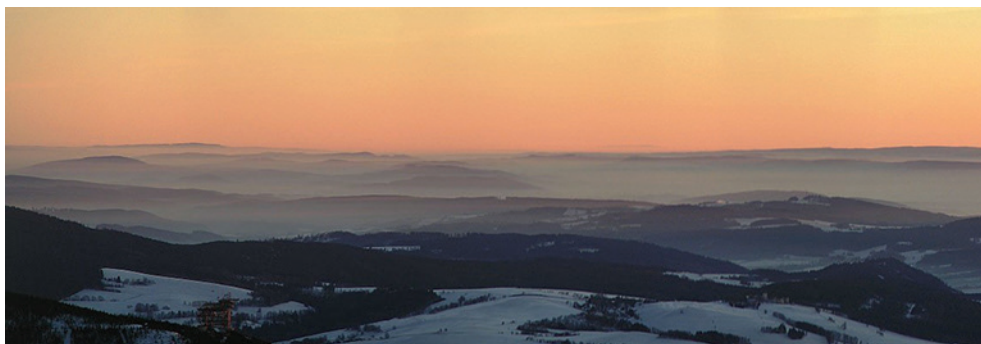


**Fot. 15.5.** Widok spod wierzchołka Śnieżnika na dolinę Morawy 16 lutego 2019 roku\*

**Photo 15.5.** View from the top of Śnieżnik on the Morava valley on February 16, 2019

\* Obszar w ramce pokazano w powiększeniu na fot. 15.6 / The framed area is shown enlarged in photo 15.6.

Źródło/Source: opracowanie własne/own study, fot./photo K. Strasburger.



**Fot. 15.6.** Fragment z ramki na fot. 15.5 z 2 stycznia 2020 roku\*

**Photo 15.6.** A fragment from the box in photo 15.5 on January 2, 2020\*

\* Środkową część zaprezentowano w kolejnym powiększeniu na fot. 15.1 i 15.2 / Its middle part in the next enlargement is in photos 15.1 and 15.2.

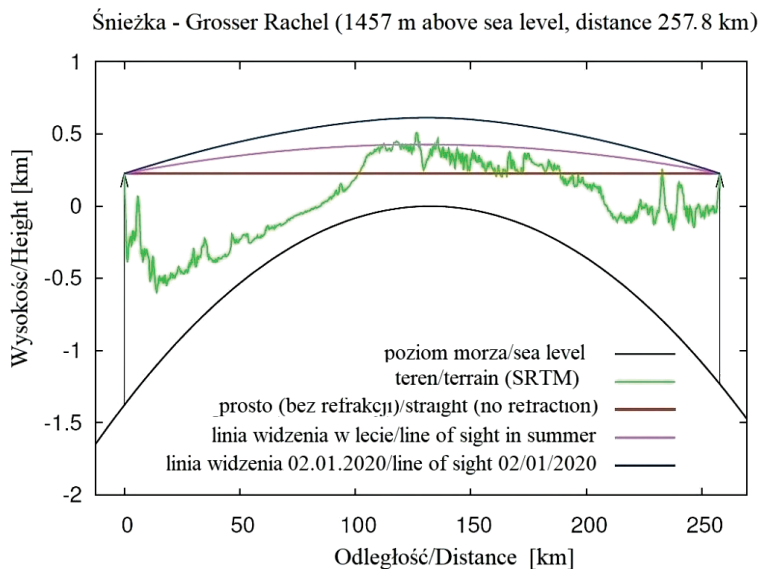
Fot./Photo: K. Strasburger.

## 15.5. Podsumowanie i wnioski

Opisane w rozdziale zdjęcia prezentujące widok z Alp z 2 stycznia 2020 roku to pierwsza udokumentowana obserwacja tych gór z terytorium Polski. Materiał ten z szerszym niż na fot. 15.2 opisem panoramy ukazał się w czasopiśmie „Sudety” (Strasburger, Papierniak i Wojciechowski, 2020). Jeszcze w styczniu 2020 roku część fotografii zamieszczono na stronie internetowej (*Alpy ze Śnieżnika! Most wanted!*, b.d.). Wywiad z autorem zdjęć wydrukowała „Gazeta Wyborcza” (Dzikowska, 2020), a wzmianka o tym znalazła się też w Wikipedii pod hasłem „Śnieżnik” (Śnieżnik, b.d.).

Śnieżnik, dzięki tej obserwacji, stał się najbardziej widokową górą w polskich Sudetach, zaś Austria jest czwartym krajem, który można spod jego wierzchołka zobaczyć. Pod tym względem konkurować z nim mogą w Sudetach tylko Pradziad i inne kulminacje Wysokiego Jesionika w Czechach, z których wielokrotnie obserwowano więcej pasm karpackich niewidocznych ze Śnieżnika, w tym Tatry. W Karkonoszach nie można zobaczyć tak odległych widoków. Ze Śnieżki widziano najwyższe szczyty Rudaw – odległe o 200 km Fichtelberg i Klinovec, a spod Wielkiego Szyszaka – Boubín i Vysoký stolec w Szumawie (odległość – 243 km). Obliczenia wskazują, że ze Śnieżki można dostrzec Grosser Rachel – drugi co do wysokości szczyt Szumawy (odległość – 257,8 km, rys. 15.5). To zadanie na przyszłość. Warto też prowadzić obserwacje z Gór Sowich: 2 stycznia 2020 roku z Kalenicy widoczne były Klimczok i Skrzyczne w Beskidzie Śląskim (odległość – do 206 km). Należy zatem uważnie przyglądać się horyzontowi, bo czasem pojawiają się na nim niespodzianki.

Widok ze Śnieżnika na Alpy, niemożliwy do zaobserwowania w lecie przy normalnej refrakcji, można nazwać widocznością pozahoryzontową. Jak wyjaśniono



**Rys. 15.5.** Profil terenu na linii Śnieżka – Grosser Rachel oraz linie widzenia\*

**Fig. 15.5.** The terrain profile on the Śnieżka – Grosser Rachel line and the line of sight\*

\* Skala pionowa jest znacznie powiększona. Kształt terenu otrzymany na podstawie danych SRTM / The vertical scale is greatly enlarged. The shape of the terrain obtained on the basis of SRTM data.

Źródło: opracowanie własne na podstawie/own study based on (Jarvis i in., 2008).

w podrozdziale 15.2, jest to możliwe tylko zimą. Ponowny udokumentowany widok ze Śnieżnika na Alpy miał miejsce dopiero rok i miesiąc później – rano 15 lutego 2021 roku (*Alpy ze Śnieżnika! Most wanted!*, b.d). Ujrzenie opisanej w rozdziale panoramy jest zatem wydarzeniem wyjątkowym i rzadkim.

Przewodnik górski w swojej pracy przede wszystkim odpowiada za bezpieczeństwo powierzonej mu grupy turystów, a dopiero w dalszej kolejności spełnia ich życzenia. Opis panoramy z punktu widokowego jest jednym z nich. Nie każdy z uczestników wycieczki może być jednak zainteresowany dokładnym objaśnianiem oglądanego pejzażu – można przecież cieszyć się górskim widokiem dla samego jego piękna i nie wnikać w szczegóły co do nazewnictwa pasm i szczytów oraz odległości. Przewodnik musi mieć jednakże niezbędną wiedzę na wypadek, gdyby w grupie były bardziej zainteresowane i dociekliwe osoby. Chcąc spełnić ich wymagania, powinien być odpowiednio merytorycznie przygotowany. Dlatego opisywanie panoram górskich i jego metodyka wchodzi w zakres szkoleń kandydatów na przewodników (Papierniak, 2016). Uświadomienie turystom, że zasięg widoczności z punktu, w którym się znajdują, przekracza aż 200 km, powinno zrobić na nich wrażenie i podnieść poziom ich zadowolenia.

# 16

## Architektura i sztuka protestancka na Śląsku jako znaczący czynnik wyróżniający region

---

### *Protestant architecture and art in Silesia as a significant factor distinguishing the region*

Witold Hermaszewski\*

W chwili nadejścia reformacji na Śląsku było ok. 1500 kościołów, a struktura osadnicza była już utrwalona. W miastach parcele pod kościoły i klasztory już dawno wykorzystano. Zapewne dlatego wyznawcy Lutra zbudowali bardzo mało świątyń w skali regionu. Od roku 1517 do roku 1618 nowe kościoły pojawiały się najczęściej we wsiach górniczych zakładanych po odkryciu bogatych złóż. Wobec znacznego wzrostu liczby ludności działalność luteranów skupiła się na nowym wyposażeniu wnętrza kościołów i na zwiększeniu w nich liczby miejsc (Harasimowicz, 1986). Powstawały drewniane i murowane empory zarówno w miastach, jak i na wsiach, czasami też dobudowywano dodatkową nawę.

Cennym przykładem zmian w świątyni wiejskiej w czasach reformacji jest niewielki kościół zamkowy w Świnach k. Bolkowa (fot. 16.1). Zachowało się w nim jednostylowe, niemal kompletne, wyposażenie renesansowe z licznymi inskrypcjami (Czerner, Rozpędowski 1960). Motywem przewodnim dekoracji są maureski na parapetach empor, ławach i na wielkiej łoży kolatorskiej typu skrzyżniowego. Wszystkie ławy są malowane, a w nawie przy ich bokach zachowały się składane dostawki (fot. 16.1c). Podobnych zabytków przetrwało w Polsce niezwykle mało.

Szczególnie ciekawa jest przebudowa miejskiego kościoła św. Jadwigi w Gryfowie Śląskim (fot. 16.2). Z inicjatywy Schaffgotschów wymieniono jego wyposażenie (Harasimowicz, 1986). Powstały wielokondygnacyjny i wieloskrzydłowy ołtarz o bogatym programie ideowym, chrzcielnica i wielkie pełnoplastyczne epitafium rodzinne. Całe sklepienie nawy głównej udekorowano w technice sgraffitowej z licznymi postaciami, a nawet wizerunkiem diabła. Takich obszernych dekoracji sgraffitowych wewnątrz budowli nie spotyka się nigdzie w Polsce.

---

\* Studenckie Koło Przewodników Sudeckich.





a)



b)



c)



d)

**Fot. 16.1.** Świny. Kościół św. Mikołaja: a) widok zewnętrzny, b) prezbiterium, c) ławy dla wiernych ok. roku 1570, d) łoża kolatorska z okresu 1593-1600

**Photo 16.1.** Świny, St. Nicholas Church a) the external view b) a presbytery c) pews dated of 1570 d) a collar's lodge from the period of 1593-1600

Źródło/Source: ze zbiorów własnych autora/from the author's own collection.

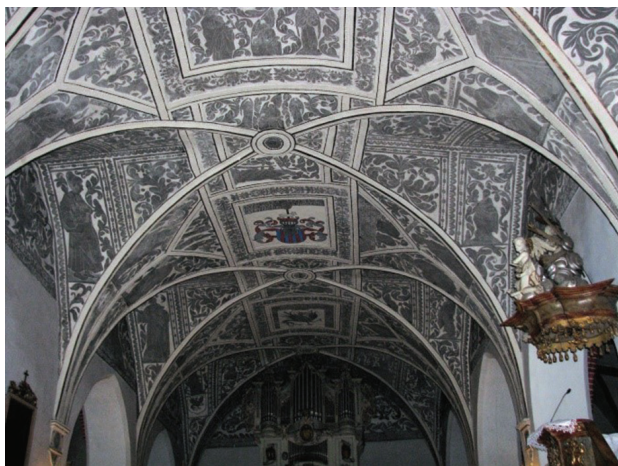
W XVI w. napływ taniego złota, srebra i innych metali z Ameryki Południowej i Ameryki Północnej spowodował upadek wielu śląskich kopalń, a okoliczne miejscowości górnicze przeżywały regres. W ich świątyniach zachowało się niejednokrotnie wyposażenie z XVI w., bo nie było środków na jego wymianę.

W architekturze nowo powstałych kościołów nie nastąpiła zasadnicza zmiana w kształtowaniu wnętrza (Harasimowicz, 1986). Najważniejsze dla wyznawców Lutra było Słowo Boże, więc głoszący je pastor musiał być dobrze słyszalny i widzialny. Nowe budowle zazwyczaj nie miały prezbiterium, a wewnątrz było jednonawowe. Przy większej przestrzeni łatwiej było wykonać strop niż sklepienia. Na Śląsku zachowało się sporo dekorowanych w XVI w. stropów drewnianych. Można prześledzić na-





a)



b)



c)



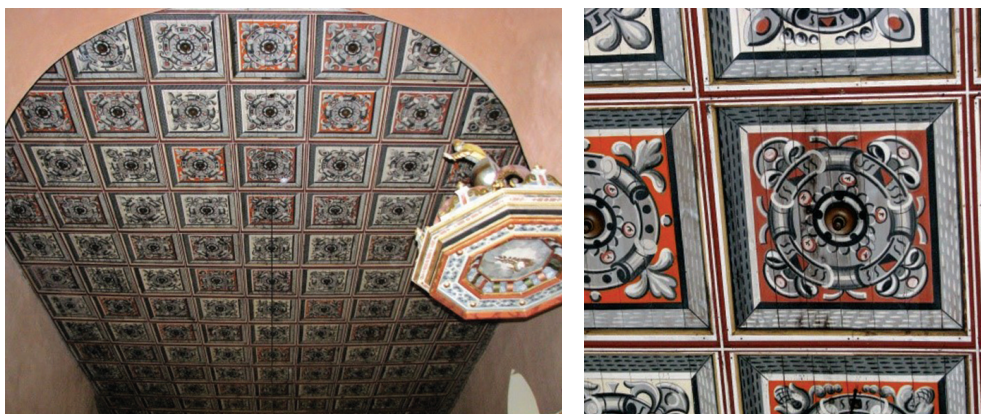
d)

**Fot. 16.2.** Gryfów Śląski. Kościół św. Jadwigi Śląskiej: a) ołtarz wieloskrzydłowy, b) sklepienie nawy głównej, c) wizerunek diabła na sklepieniu, d) epitafium rodzinne Schaffgotschów

**Photo 16.2.** Gryfów Śląski. Church of St. Jadwiga of Silesia: a) a multi-wing altar, b) a vault of the central nave, c) an image of the devil from the vault, d) the Schaffgotsch family epitaph

Źródło/Source: ze zbiorów własnych autora/from the author's own collection.

wet ich rozwój – od malowanych gwiazd na niebie na początku XVI w. po niebiański ogród przedstawiany u schyłku XVI w. w formie wielobarwnych bogatych rozwiniętych kwiatów (fot. 16. 3). Większa część lat XVI w. to okres renesansu. Stosowane wówczas stropy kasetonowe przyjęły się powszechnie w dekoracji wnętrz kościelnych.



a)

b)

**Fot. 16.3.** Stara Kamienica (Pogórze Izerskie), kościół Ścięcia św. Jana Chrzciciela:

a) niebiański ogród na kasetonowym stropie nawy głównej, b) różniące się od siebie płyciny stropu

**Photo 16.3.** Stara Kamienica (Jizera Foothills), Church of St. John the Baptist's Beheading,

a) a coffer ceiling of the main nave, which mainly depicts the Heavenly Garden, b) ceiling panels, which are all different

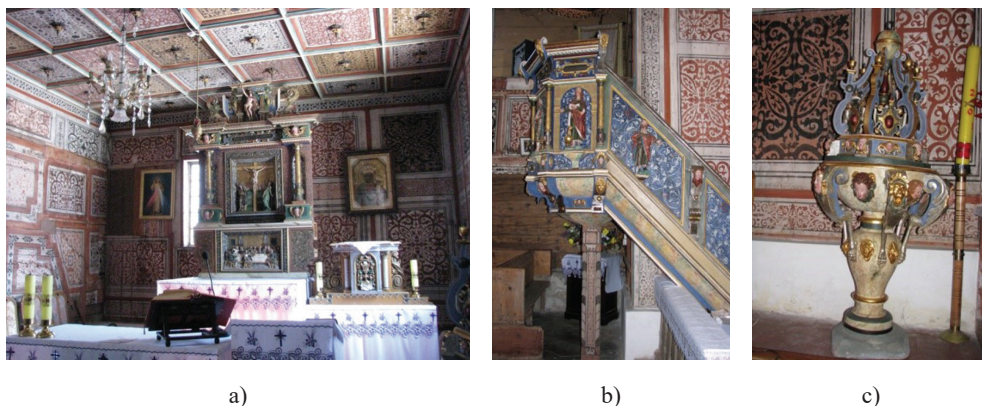
Źródło/Source: ze zbiorów własnych autora/from the author's own collection.

Wyposażenie wnętrz kościelnych miało mieć charakter trójdzwięku liturgicznego. Składały się na nie: jeden ołtarz, jedna ambona i chrzcielnica (fot. 16.4) (Harasimowicz, 1986). Wielkie świątynie miejskie miały niekiedy 30-40 gotyckich ołtarzy szafowych. Najczęściej rozdawano je biednym wiejskim parafiom. Śląscy protestanci nie byli obrazoburcami – czasami pozostawiali dla siebie nawet ołtarze o tematyce maryjnej.

XVI w. był na Śląsku okresem rozwoju i pokoju, lecz czasami ogarniały go tzw. trwogi tureckie. Liczba ludności powiększała się i społeczeństwo się bogaciło. W tym wieku powstało bardzo wiele nowych dzieł sztuki, jak ołtarze, ambony czy chrzcielnice. Na masową skalę pojawiły się nagrobki rycerskie oraz epitafia szlacheckie i mieszczańskie. Na początku XVII w. zaczęły się odradzać snycerstwo i produkcja ołtarzy szafowych. Pracujący na Śląsku artyści korzystali ze wzorów renesansu niderlandzkiego i włoskiego.

W XIV w. większość księstw śląskich przeszła we władanie Habsburgów. Cesarze starali się ograniczać wpływy reformacji w całej monarchii. W 1618 roku doprowadziło to do buntu i wybuchu wojny 30-letniej. W jej okresie nastąpiło wiele zniszczeń, doszło do licznych grabieży, głodu i epidemii. Ludność Śląska znacznie zubożała, a jej liczba się zmniejszyła. Do wojny 30-letniej Śląsk liczył 1,56 mln mieszkańców. Wojna przyniosła katastrofalne rezultaty. Wskutek chorób, głodu, a w mniejszym stopniu bezpośrednich walk ubyło 25-30% ludności. Zniknęły całe wsie, a niektóre bogate miasta stały się mało znaczące, niemal wymarłe. Ubytek ludności był nieproporcjonalny w różnych miejscach. Na przykład w 1618 roku





**Fot. 16.4.** Rybnica Leśna (Góry Suche). Kościół św. Jadwigi z zachowanym wyposażeniem tzw. trójdzwięku liturgicznego: a) prezbiterium z ołtarzem, b) ambona, c) chrzcielnica

**Photo 16.4.** Rybnica Leśna (Suche Mountains). The Church of St. Jadwiga. The single-style decoration of the liturgical triad has been preserved: a) presbytery with an altar, b) a pulpit, c) a baptismal font

Źródło/Source: ze zbiorów własnych autora/from the author's own collection.

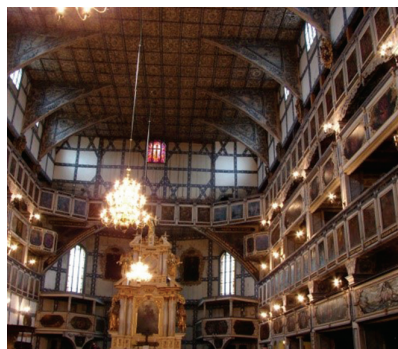
Jawor miał 1500 mieszkańców, a w 1648 roku zamieszkiwało go tylko 30 osób. Do tego region poniósł straty materialne. Działalność artystyczna zamarła niemal zupełnie, z wyjątkiem fundacji katolickich klasztorów. Pokój westfalski kończący tę wojnę wytworzył bardzo skomplikowaną sytuację wyznaniową. Usankcjonowano zasadę „czyja władza, tego religia”. Większość księstw śląskich podlegała bezpośrednio Koronie Cesarskiej i w nich bezwzględnie zapanował katolicyzm. Formalnie wprowadzono, co prawda, wolność wyznania, ale nie oznaczało to wolności kultu. W księstwach rządzonych przez ewangelickich władców – Piastów (legnickie, brzeskie, wołowskie) i książąt wirtemburskich (oleśnickie), a także we Wrocławiu (rządzonym przez ewangelicką radę miejską) – panowała tolerancja wyznaniowa. Na te tereny luteranie przyjeżdżali na nabożeństwa. Stan ten trwał do czasu wygaśnięcia dynastii Piastów legnicko-brzeskich (w roku 1675).

Po 1650 roku luteranom na ziemiach cesarskich odebrano wszystkie kościoły protestanckie. Wyznawcom Lutra zezwolono na budowę trzech kościołów pokoju (w Głogowie, Jaworze i Świdnicy). Przetrwały dwa: w Jaworze i Świdnicy. Są one wpisane pod jednym zapisem na listę UNESCO. Te świątynie nadal należą do ewangelików.

## 16.1. Formy protestanckich budowli sakralnych

### Kościoły pokoju

Są to unikalne w skali światowej zabytki (fot. 16.5 i 16.6). Zamiarem urzędników cesarskich miały być one byle jakie i brzydkie (Kalinowski, 1986). Według ich wymagań musiały być postawione w ciągu roku i zbudowane z nietrwałych materiałów.

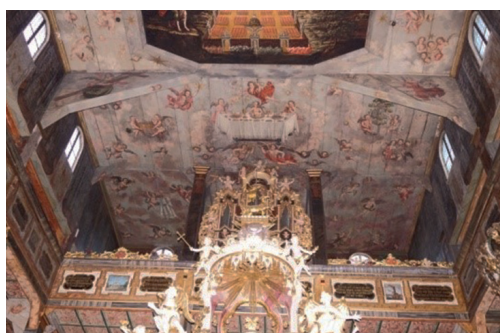
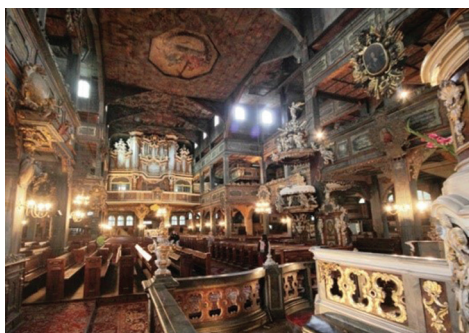


**Fot. 16.5.** Kościół Pokoju w Jaworze  
**Photo 16.5.** Church of Peace in Jawor

Źródło/Source: ze zbiorów własnych autora/from the author's own collection.

**Fot. 16.6.** Kościół Pokoju w Świdnicy  
**Photo 16.6.** Church of Peace in Świdnica

Źródło/Source: ze zbiorów własnych autora/from the author's own collection.



Tymczasem ich wnętrza do dzisiaj imponują bogactwem barokowego malarstwa i rzeźby. Jako szczególną ich cechą wyróżnić można współistnienie sztuki ludowej i cechowej, co było skutkiem braku dobrych artystów na Śląsku zaraz po wojnie 30-letniej. Aż trudno uwierzyć, że mogły pomieścić 6000 wiernych, z czego aż 3000 były to miejsca siedzące (Banaś, 1971). Zdumienie budzi, że nie mają one fundamentów. Zastosowana konstrukcja szachulcowa, opierająca się na słupach i kratownicach z belek drewnianych, pozwoliła wznieść wysoką świątynię o wielkiej pojemności. Są to unikatowe na świecie rozwiązania przestrzenne. Ich walory potwierdza wspomniany wpis na listę UNESCO.

### **Kościóły uciezkowe i kościoły graniczne**

Protestanci uciekali także za granicę na swe nabożeństwa (stąd określenie „kościóły uciezkowe”) lub nawet budowali poza granicami nowe świątynie „na surowym korzeniu” (to kościoły graniczne) (Banaś, 1971). Powstawały one w wymienionych tolerancyjnych księstwach, a także na Łużycach, w Saksonii, Brandenburgii i Wielkopolsce. Protestanci z obszarów ziem cesarskich byli pozbawieni swoich kościołów. Wspierali finansowo rozbudowę świątyń na kościoły uciezkowe znajdujące się poza miejscem ich zamieszkania. W rezultacie dekoracje tych świątyń były niejednokrotnie bogatsze niż w kościołach protestanckich w sąsiednich wsiach.

Kościóły uciezkowe jako budowle istniały już przed wojną 30-letnią; często ich rodowód sięgał średniowiecza. Ich liczbę szacowano na ponad 95. Późniejsze przebudowy tak zatarły w wielu z nich cechy przestrzenne, że przypominały one bardziej kościoły graniczne. Przebudowa polegała na wyburzeniu 2-3 starych ścian i powiększeniu wnętrza. W nawie zakładano 2-4 kondygnacje drewnianych empor, które miały za zadanie pomieścić jak największą liczbę wiernych. Aby zapewnić lepszą komunikację z otoczeniem, dobudowywano liczne klatki schodowe z wyjściami na zewnątrz. Bardzo szeroką nawę z konieczności nakrywano drewnianym stropem. W ścianach umieszczano duże, bezstylowe okna mające na celu skuteczne oświetlenie wnętrza. W efekcie bryła kościoła była niejednorodna, rzadko można było dostrzec w niej średniowieczny rodowód. Najważniejszym kryterium przebudowy kościoła uciezkowego była bowiem pojemność wnętrza.

Cechy kościoła uciezkowego ma świątynia w Krzywej cechująca się dość nieciekawą, bezkształtną bryłą, z przewagą konstrukcji szkieletowej. W malowniczym wnętrzu znajdują się 2-3 kondygnacje empor. Nie widać tu resztek murów gotycko-renesansowych. Innymi dobrymi przykładami takich budowli są również obiekty w Pielgrzymce (fot. 16.7) i Nowej Wsi Grodzickiej – niedawno odrestaurowane. Można też wymienić kościół w Świeciu na Pogórzu Izerskim (fot. 16.8) i w Giebułtowiu – niestety dewastacja tej drugiej świątyni po 1963 roku zatarła wiele jej cech pierwotnych.





a)



b)



c)



d)

**Fot. 16.7.** Kościół uciezkowy w Pielgrzymce pod Złotoryją\*: a) widok zewnętrzny, b) romański portal z drugiej ćwierci XIII w., c-d) wnętrze nawy z emporami

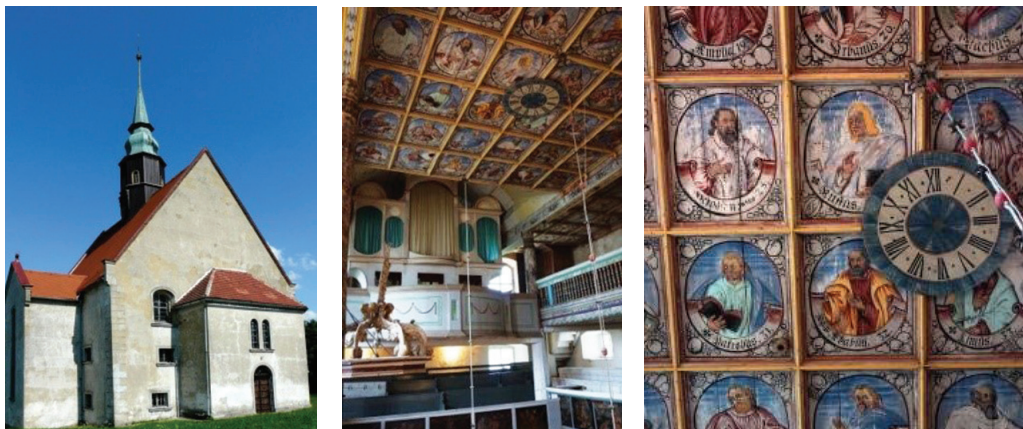
\* Pierwotny mały romański kościół wiejski przebudowano na świątynię dla ok. 3000 wiernych.

**Photo 16.7.** The escape church in the town of Pielgrzymka near Złotoryja\*: a) an external view, b) a romanseque portal from the late 13th century, c-d) the nterior of the nave with galleries

\* The original small Romanesque village church was converted into a temple for about 3,000 people.

Źródło/Source: fot. 16.7a i 16.7b – ze źródeł własnych autora, fot. 16.7c i 16.7d – fot. W. Papierniak/photo 16.7a and 16.7b – from the author's own collection, photo 16.7c and 16.7 d – photo by W. Papierniak





**Fot. 16.8.** Kościół ucieczkowy w Świeciu na Pogórzu Izerskim  
**Photo 16.8.** The escape church in Świecie at Jizera foothills

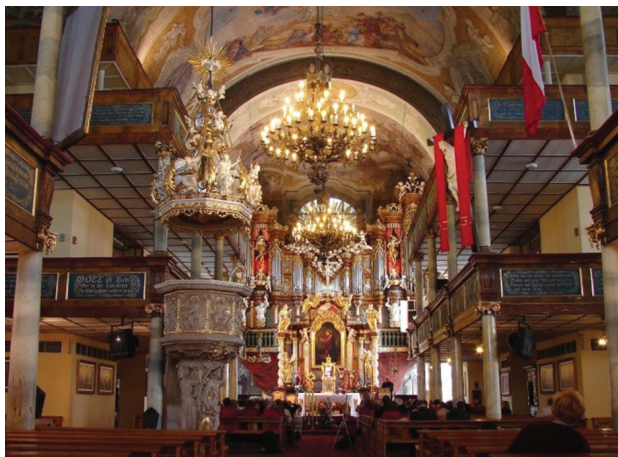
Fot./Photo: J. Jaworski.

### Kościół graniczne

Na terenach Łużyc, Brandenburgii i Polski oraz protestanckich księstw piastowskich na Śląsku zaraz za granicą z ziemiami należącymi do cesarza występowano o pozwolenie na budowę nowych kościołów (Banaś, 1971). Miały one służyć miejscowej społeczności, ale głównie współwyznawcom niemającym na ziemiach cesarskich swojej świątyni. Jeżeli miejscowa gmina zapewniała utrzymanie pastora, organisty i samego obiektu, to wydawano zezwolenie. Takie kościoły powstawały jako nowe i nazwano je potem kościołami granicznymi. Na terenie obecnej Polski znajdują się one w miejscowościach: Trzmielów (8 km na wschód od Chocianowa), Biedrzychowie (koło Gryfowa Śląskiego) i Pogorzeliska (3 km na północ od Chocianowa).

### Kościół łaski

Zmiana w sytuacji protestantów nastąpiła w roku 1707 w wyniku konwencji w Altranstädt, kończącej tzw. wojnę północną. Cesarz zgodził się na częściowe ustępstwa (Kalinowski, 1986). Do księstw ze swobodą kultu ewangelickiego dołączono ziębickie, obiecano zwrócić protestantom 121 kościołów objętych wcześniej redukcją i zezwolono na nabożeństwa w domach prywatnych – tam, gdzie nie było świątyni (Herzig, Ruchniewicz i Ruchniewicz, 2012). Wydano też zgodę na budowę sześciu kościołów łaski (w Koźuchowie, Żaganii, Miliczu, Cieszynie, Jeleniej Górze, Kamiennej Górze) (fot. 16.9). Świątynie te (powstałe na skutek łaski cesarza) budowano z różnych materiałów, więc już mogły być trwałe. Niektóre wznoszono w konstrukcji szachulcowej z drewna, gliny i cegły. Ich główną funkcją było zapewnienie



**Fot. 16.9.** Kościół Łaski Bożej w Jeleniej Górze  
**Photo 16.9.** The Church of Grace in Jelenia Góra

Źródło/Source: fot. 16.9a i 16.9b – ze zbiorów własnych autora, fot. 16.9c i 16.9d – fot. W. Papierniak/photo 16.7c and 16.7d – from the author's own collection, photo 16.7c and 16.7 d – photo by W. Papierniak.

jak największej liczby miejsc dla wiernych, z czego wynikała budowa 2-3 kondygnacji empor.

W bogatej Jeleniej Górze zatrudniono zdolnych architektów, malarzy i rzeźbiarzy (Różycka i Rozpędowski, 1975). Zapewne doszło do rywalizacji między protestantami a katolikami na polu artystycznym.

Wyposażenie kościoła Łaski Bożej w Kamiennej Górze przewieziono po roku 1945 do Warszawy (do kościoła garnizonowego), a świątyni z Milicza – do katedry w Poznaniu. Świadczy to o ich wysokim poziomie artystycznym.

### **Domy modlitwy**

W chwili najazdu Prus na Śląsk w grudniu 1740 roku król Fryderyk II ogłosił się wyzwolicielem uciskanych protestantów. Nie odebrał jednak katolikom kościołów poprotestanckich używanych przez nich od 90 lat (nie chciał zrazić do siebie katolików), ale zezwolił protestantom na budowę własnych domów modlitwy (niem. *Bethaus*) – najczęściej bardzo skromnych, surowych, wzniesionych w taniej, lecz o niezbyt trwałej konstrukcji szkieletowej. Na terenie Śląska wzniesiono ich kilkadziesiąt. Później (po koniec XVIII i XIX w.) w miejsce niektórych wybudowano bardziej okazałe świątynie (dotyczy to przede wszystkim miast).

## **16.2. Kościoły protestanckie po zajęciu Śląska przez Prusy**

Lata wojen śląskich toczonych między Prusami a Austrią (1740-1763) przyniosły ludności Śląska znaczne straty materialne. Król Prus ogłosił się wyzwolicielem



**Fot. 16.10.** Syców. Kościół św. Apostołów Jana i Piotra 1787-1789\*

\* Projekt K.G. Langnhansa. Na zewnątrz prostokąt z wieżą, wewnątrz plan elipsy z kopułą. Dookoła bieżą dwie kondygnacje empor. Całość jest bardzo dobrze oświetlona.

**Photo 16.10.** Syców. The Church of St. Apostles: John and Peter dated 1787-1789.

Designed by K. G. Langnhans. Outside, a rectangle with a tower, inside an ellipse plan with a dome. There are two storeys of galleries around. The interior is very well lit up.

Źródło/Source: ze zbiorów własnych autora/from the author's own collection.

uciskanych protestantów, ale sam nie przywiązywał większej wagi do religii. Długotrwałe wojny spowodowały duży spadek zleceń budowlanych i artystycznych. Wywołało to emigrację budowniczych i artystów, głównie do Wielkopolski i innych dzielnic Rzeczypospolitej (Kalinowski, 1986). Śląska sztuka przeżywała regres, zwłaszcza przed pokojem w Hubertzburgu w 1763 roku. Budowniczymi byli głównie architekci pruscy. Pod koniec XVIII w. zbudowano kilkanaście kościołów w stylu klasycystycznym, z których wiele należy ocenić jako udane. Projektantem najlepszych – w Sycowie (fot. 16.10), Dzierżoniowie, Wałbrzychu oraz Rawiczu – był K.G. Langhans (architekt Bramy Brandenburskiej w Berlinie). Kościołem Maryi Matki Kościoła w Dzierżoniowie zachwycał się w listach John Quincy Adams, późniejszy prezydent USA.

### 16.3. Wyposażenie i dekoracje kościołów protestanckich

W kościołach śląskich zachowało się szczególnie dużo zabytków związanych z czasami reformacji. Przetrwało wiele ołtarzy, ambon, chrzcielnic i rzeźby nagrobnej z XVI w. Szczególnie ciekawa jest sztuka protestancka z czasów po 1648 roku, będąca typową sztuką diaspory. Stosowane w niej rozwiązania architektoniczne i plastyczne są nietypowe lub zupełnie wyjątkowe w skali europejskiej. To świadectwo heroizmu i sprytu protestantów wobec szykan urzędników cesarskich.

Katolicycy parafianie w zagrabionych protestantom świątyniach byli nieliczni. Ich finanse wystarczały z trudem na konserwacje dachów i rynien. Wobec braku środków wyposażenie w kościołach było niemożliwe, pomimo zmiany stylu w sztuce.

W rezultacie do dziś w kościołach katolickich, zwłaszcza na śląskich wsiach, przechowało się bardzo wiele zabytków z czasów reformacji.

We wnętrzach protestanckich świątyń budowano empory. Te drewniane miały 2-3 kondygnacje, a na ich parapetach ukazywano sceny biblijne. Po 1945 roku dość często katolicycy użytkownicy tych świątyń rozbierali empory, pozostawiając tylko jedną, tę pod organami. Pierwotnie szczelnie wypełniały one wnętrze, tworząc ciekawą kompozycję plastyczną. Pomimo licznych strat zachowało się sporo takich zabytków o dużej randze artystycznej.

W kościołach wiejskich dla szlachty powstawały wystawne łoże kolatorskie. Ozdabiano je często herbami właścicieli, co miało potwierdzać wiekowość rodu i prawo do wykonywania rządów feudalnych. Na terenie innych dzielnic Polski rzadko budowano podobne i tak bogate świątynie.

Na masową skalę wykonywano półplastyczne rzeźby nagrobne rycerskie i mieszczańskie. Powszechne były nagrobne rzeźby pełnoplastyczne. W omawianym regionie tworzono znacznie więcej półplastycznych rzeźb niż w Małopolsce i Wielkopolsce. Imponujące są wielkie zbiorowe nagrobki rodzinne i ich epitafia. Na Śląsku występują one częściej niż w innych rejonach Polski.

W XVI w. powstały w większości kościołów ambony renesansowe, a potem manierystyczne. Przetrwały one głównie w kościołach wiejskich. Katalog takich zabytków obejmuje 114 pozycji (Pokora, 1982) (fot. 16.11).



**Fot. 16.11.** Dzierżonów. Kościół św. Jerzego. Ambona manierystyczna z 1609 roku\*

\* Jej twórcami byli snycerz Jan Hesse z Ząbkowic oraz malarze Ambroży i Henryk Huberich z Dzierżonowa. Bogaty program ideowy, misterne zdobienia, oraz duża liczba figur świadczą o wysokim poziomie artystów.

**Photo 16.11.** Dzierżonów. The St. George Church. The mannerist pulpit from 1609\*

\* It was made by the woodcarver Jan Hesse from Ząbkowice and painters Ambroży and Henryk Huberich from Dzierżonów. A rich ideological programme, intricate decorations and a large number of figures prove exceptional talent of artists.

Źródło/Source: ze zbiorów własnych autora/from the author's own collection.



W miastach budowano empory mieszczańskie, które dekorowano obrazami biblijnymi umieszczonymi na parapetach. Czasami nawiązywały one do cechów rzemieślniczych, dla których były przeznaczone. Podobne empory, lecz nie tak okazałe, zobaczyć można na Pomorzu. W wielkich kościołach miejskich powstawały bardzo duże ołtarze o rozbudowanym programie ideowym. Ich fundatorami prawie zawsze była szlachta. Na tak dużą skalę mają one niewiele odpowiedników w innych rejonach Polski.

Do 1945 roku w jednej wsi najczęściej funkcjonowały dwa kościoły, szczególnie na obszarze Sudetów Zachodnich. Protestanci i katolicy żyli bowiem ze sobą w pełnej zgodzie. W 1945 roku zaczęła tu napływać ludność niemal w 100% katolicka. Nowi mieszkańcy zajmowali na ogół tylko kościół katolicki, chyba że ewangelicki był w znacznie lepszym stanie. Świątynie protestanckie we wsiach pozostawiono na łaskę losu (choć czasem adaptowano je na magazyny, domy mieszkalne, sklepy, a nawet hotele). Niestety pozostawione bez opieki, w surowym klimacie, szybko popadały w ruinę. Na przestrzeni ostatnich 75 lat większość z nich całkowicie zniknęła. Te, które przetrwały, są świadectwem kultury i sztuki protestanckiej o formie znacznie innej od barokowych lub klasycystycznych kościołów w innych rejonach Polski.

#### 16.4. Podsumowanie i wnioski

Rozdział jest skierowany do przewodników, zwłaszcza oprowadzających grupy zagraniczne, które mają problemy ze zrozumieniem uwarunkowań historycznych przynależności Śląska do różnych państw, wpływu religii na wieloletnie wojny na tym terenie i godzenia w obrębie jednego państwa interesów różnych grup społecznych o odmiennych wyznaniach.

Przewodnicy powinni zaakcentować dwie fazy tych zmian. Po 1517 roku, kiedy 80% ludności Śląska przeszło na luteranizm, zmieniono wyposażenia kościołów na odpowiadające duchowi protestantyzmu. Po wojnie 30-letniej i po 1675 roku odebrano protestantom wszystkie świątynie. Wobec cesarskich szykan zwolennicy Lutra tworzyli typową sztukę diaspory, zupełnie różną od sztuki dominującej w innych częściach Polski i Europy. Niemniej jednak protestanci uzyskali prawo budowy kościołów, tzw. kościołów pokoju i kościołów łaski.

Na Dolnym Śląsku przetrwało bardzo dużo zabytków architektury i wyposażenia kościelnego z czasów reformacji – od sztuki ludowej po wysokiej klasy sztukę cechową. Znacznie różnią się one od sztuki sąsiednich regionów. Te unikalne rozwiązania konstrukcyjne i różnice artystyczne stanowią duży walor regionu, z czego nie zdają sobie sprawy turyści polscy i zagraniczni. Przewodnicy podczas wizytowania tych budowli, przedstawiając tło historyczno-religijne, ułatwiają turystom zrozumienie kontekstu historycznego, kultowego i religijnego oraz warunków, w jakich powstały oglądane przez nich zabytki.



## Barokizacja kościołów gotyckich na Dolnym Śląsku

---

### *Baroqueization of gothic churches in Lower Silesia*

Edmund Calus\*

Epoka baroku jest uważana za bardzo wartościowy okres charakteryzujący się stylem, który rządził się własnymi kryteriami piękna. Jest to główny kierunek w kulturze europejskiej. Barokową sztukę datuje się na lata 1590-1770. Najbardziej typowy i pełny styl barokowy występował przede wszystkim w krajach ultrakatolickich, takich jak: Włochy (państwo kościelne, Wielkie Księstwo Toskanii i Florencja jako stolica), Hiszpania, Niemcy, Austria (będąca pod panowaniem monarchii habsburskiej), Czechy (Śląsk należący do Korony Czeskiej).

Początki architektury i sztuki baroku sięgają roku 1590 i związane są z Rzymem, stolicą świata katolickiego, i z włoskim kręgiem artystów. Wybitnymi, wszechstronnymi twórcami baroku byli: Gianlorenco Bernini (1598-1680) – rzeźbiarz, architekt, malarz i poeta, Francesco Borromini (1599-1667) – znakomity architekt, Giacomo della Porta (1540-1604) oraz Jacop Barozzi da Vignola – budowniczości Kościoła Najświętszego Imienia Jezus powstałego w latach 1568-1584 na zamówienie zakonu jezuitów. Autorem elewacji tego kościoła jest Porta. Świątynia stanowi prototyp wielu barokowych kościołów jezuickich znajdujących się na terenie całej Europy (w tym również w Polsce, na Śląsku). Wśród twórców baroku należy wymienić także innych artystów, takich jak: Caravaggio (właściwie: Michelangelo Merisi, 1573-1610) – malarz działający w Rzymie, Neapolu, na Malcie i Sycylii, a także Annibale Carracci (1560-1609) – znany malarz, rysownik, grafik i freskant. Znaczącym ośrodkiem malarstwa epoki był Amsterdam, gdzie działał wielki holenderski malarz, rysownik i grafik – Rembrandt (właściwie: Rembrandt Harmenszoon van Rijn, 1606-1669), pozostający pod silnym wpływem szkoły włoskiego malarstwa. Jednakże największy spośród wszystkich malarzy baroku okazał się Flamandczyk Peter Paul Rubens (1577-1640), który niemal całą trzecią dekadę swego życia spędził we Włoszech. Wymienieni artyści wywarli wyraźny wpływ na innych twórców działających na terenie Korony Czeskiej.

Dla przemian w sztuce (po okresie renesansu i manieryzmu) można dość ściśle podać ramy czasowe w Europie Środkowej – ustają wówczas działania wojny 30-let-

---

\* Klub Przewodników Dolnośląskich i Sudeckich Oddziału Wrocławskiego PTTK.

niej (rok 1648), okres ten kończy się panowaniem Habsburgów i zakończeniem tzw. wojen śląskich (rok 1763). Sztuka baroku w znacznej mierze była podporządkowana religii. Stanowiła odzwierciedlenie ówczesnych tendencji religijno-filozoficznych reprezentowanych przez zakony jezuitów oraz dominikanów, a w wielu miejscowościach Dolnego Śląska – przez cystersów. Okres baroku odzwierciedlał też ducha kontrreformacji i impulsy płynące z Rzymu, Wiednia i Pragi – stanowił wyraz ruchu reformy i odnowy moralnej w ramach Kościoła katolickiego dążącego do odrodzenia i wzmocnienia w walce z protestanckimi nurtami. W budowlach barokowych zachwyca różnorodność i finezyjność form rzeźbiarskich i malarskich (Grajewski i Tomaszewski, 2006).

### 17.1. Opis sytuacji na Dolnym Śląsku

Należy podkreślić, że w baroku nastąpił największy rozkwit sztuki i kultury na całym Śląsku. W latach 1648-1763, między zakończeniem wojny 30-letniej a ostatecznym oddzieleniem się po trzech wojnach śląskich (1740-1763) większej części Śląska od monarchii habsburskiej, na tym terenie powstało ponad 100 nowych barokowych kościołów, kilkadziesiąt nowych budynków klasztornych o niekiedy monumentalnych rozmiarach (np. klasztor cystersów w Lubiążu), około 200 nowych barokowych pałaców zarówno w miastach, jak i poza nimi. Licznie powstawały wówczas także mieszczańskie kamienice i różnego rodzaju budynki użyteczności publicznej: sierocińce, więzienia czy szpitale. Podczas wojny 30-letniej (1618-1648), która gospodarczo zniszczyła Śląsk, nastąpiło zubożenie i wyludnienie regionu, a tym samym doszło do upadku sztuki i życia kulturalnego. Po wojnie nastąpił rozwój gospodarczy Śląska wynikający z jego korzystnego położenia geograficznego na przecięciu europejskich szlaków handlowych prowadzących z zachodu na wschód i z południa na północ. Ten okres pokoju i dynamiczny rozwój gospodarczy regionu sprawiły, iż powstały na nim korzystne warunki materialne do rozwoju sztuki i na Śląsk chętnie przybywali artyści z zewnątrz. Styl baroku na Dolnym Śląsku pojawił się później niż w innych krajach europejskich i związany był z kontrreformacją (tzw. barok jezuicki i cysterski). Pozostając pod przemożnym wpływem katolickiego ośrodka dworskiego w Wiedniu i w Pradze, odnowiono i wyremontowano w tym duchu, czyli z zasadami nowego stylu, istniejące obiekty sakralne (kościół) lub wybudowano nowe – dotyczy to przede wszystkim budynków klasztornych powstałych w miejsce zniszczonych przez działania wojenne.

Kościół barokowe (klasztorne) cechują monumentalizm, dynamizm, bogactwo dekoracji i form ornamentalnych. Istotne znaczenie ma wielkość i wygląd budowli, czyli ich oddziaływanie na zewnątrz. Fasady świątyni nadawano wyszukaną formę z bogactwem elementów dekoracyjnych. Jej pofalowana powierzchnia (tzw. wygięcie elewacji) jest ukształtowana symetrycznie i rozdzielona kolumnami lub filarami. Kolejne kondygnacje łączyły łagodne łuki lub wymyślne woluty przypominające kształtem ślimacze muszle. We wnękach umieszczano figury ważnych świętych.

Sakralne budowle barokowe to kościoły o szerokiej nawie krytej kolebkowym sklepieniem z lunetami okiennymi. Zamiast bocznych naw (typowych dla kościołów gotyckich) mają one wspaniale wyposażone kaplice (kaplica św. Jadwigi w Trzebnicy, Mauzoleum Piastów w kościele św. Jana w Legnicy i kaplice św. Elżbiety i Bożego Ciała w katedrze wrocławskiej) (Grajewski i Tomaszewski, 2006).

Nowy typ budowli odpowiadał na potrzeby nauczania (często nawracania) wiernych – dominowały w nich monumentalny ołtarz główny, na którym koncentrowała się uwaga wiernych, oraz ambona umieszczona w szerokiej nawie, z której kaznodzieja głosił płomienne kazania i widział zgromadzone tłumy, porywając je sztuką oratorską. Ponadto tak ukształtowana świątynia zapewniała w niewielkich, wydzielonych kaplicach miejsca do grupowej modlitwy zakonnej oraz do modlitwy indywidualnej, samodzielnej (prywatnej) i kultu własnych świętych. Wnętrza omawianych budowli charakteryzują się różnorodnością form dekoracyjnych, które są wyraźnie widoczne w barwnych (często złotych) elementach sztukaterii, a także bogactwem form malarskich (obrazów).

W malarstwie barokowym dominują wielkowymiarowe płótna przedstawiające sceny z życia Jezusa, obrazy Madonny i indywidualne lub grupowe obrazy prezentujące świętych.

Zgodnie z barokowymi trendami przebudowywano budowle gotyckie, malowidłami ściennymi, obrazami, innymi zdobniczymi elementami i figurami świętych wypełniając puste przestrzenie, gołe ściany i filary. Decydowano się też na budowę nowych obiektów (kościółów i klasztorów, np. w Legnickim Polu, we Wrocławiu, w Brzegu, Krzeszowie, Lubiążu, Henrykowie, Kłodzku, Świdnicy i Trzebnicy). Gminom protestanckim zezwolono na budowę tzw. kościołów pokoju (w Świdnicy, Jaworze, Głogowie), a po roku 1709 – także kościołów łaski (m.in. w Jeleniej Górze, Kamiennej Górze), które są też utrzymane w bogatym barokowym stylu.

Z miast śląskich Wrocław stanowił ważny ośrodek artystyczny (dwór biskupa Franciszka Ludwika z Palatynatu-Neuburg, 1664-1732). Ważną rolę kulturową odegrały bogate klasztory (opactwa cysterskie) i działające w nich warsztaty artystyczne (Lubiąż, Krzeszów) i ośrodki jezuickie (Nysa, Kłodzko, Świdnica). W drugiej połowie XVII w. twórcy artystyczni z tych ośrodków zainicjowali nowy styl i wywarli wpływ na artystów (rzeźbiarzy i malarzy) pracujących we Wrocławiu (Kalinowski, 1986).

Należy podkreślić stosowanie w baroku nowych technik malarskich, do których należało malarstwo iluzjonistyczne. Dzięki niemu obiorca, patrząc na malowidła ścienne, miał wrażenie, że stoi przed drzwiami lub oknem z rozległym widokiem. Do najlepszych dzieł okresu baroku należą pełne widowiskowych walorów malowidła sufitowe zaprojektowane tak, by ich odbiorca tracił poczucie granicy między ścianą a sklepieniem. Niebiosa namalowano w taki sposób, dzięki któremu wydają się sphywać wprost do wnętrza, zaś uskrzydłone postacie (Bóg Ojciec, Syn Boży, Maria, aniołowie) – szybować w powietrzu, wznosząc się lub zstępując na ziemię. Barokowe malowidła często ukazują monarchów, arystokratów lub osobistości ko-

ścielne. Olśniewający nieboskłon i szybujące po nim postacie dają odbiorcom poczucie optymizmu i radości życia, stanowiących centralne wartości baroku.

Ważnymi elementami barokowego stylu są też charakterystyczne wieże kościelne i finezyjne drzwi wejściowe. Najwybitniejszym malarzem śląskiego baroku był M. Willmann (1630-1706) pozostający pod wpływem baroku flamandzkiego i włoskiego. Do głównych jego dzieł należą obrazy (półtonda) „Sąd nad Chrystusem” i „Ukrzyżowanie Chrystusa”, znajdujące się w kościele w Henrykowie, obrazy w kościele opackim w Krzeszowie („Drzewo genealogiczne Chrystusa”), freski w kościele św. Józefa („Gloria coelestis”, „Narodziny Dzieciątka”, „Pokłon pastery”) (Kozieł, 2013). Innymi malarzami, których warto wspomnieć, byli: Cosmas Damian Asam (autor fresków z 1733 roku znajdujących się w kościele benedyktyńskim w Legnickim Polu), Feliks Anton Scheffler (1701-1760, autor malowideł w budynku Uniwersytetu Wrocławskiego, w klasztorach w Kłodzku, Lubiążu, Krzeszowie i kościele w Trzebnicy), a także Christian F. Bentum (1690-1757?, autor obrazów w klasztorze w Lubiążu i w kościele w Trzebnicy) (Dziurła, 1993).

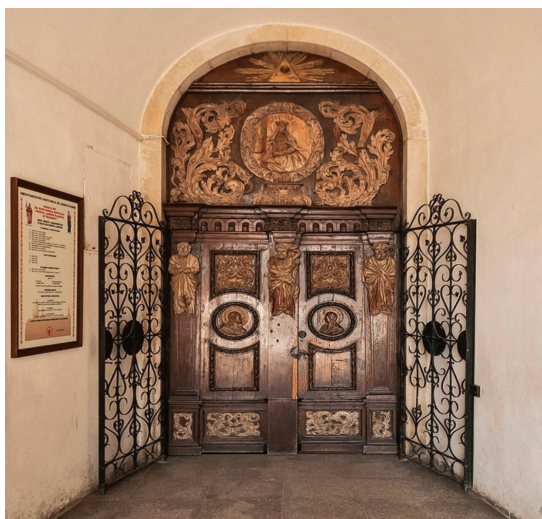
Wysoki poziom osiągnęła barokowa rzeźba – szczególnym artyzmem cechując się wykonane z wielkim pietyzmem figury świętych. Grupę wybitnych rzeźbiarzy reprezentuje m.in. świdniczanin J.L. Weber (autor rzeźby „Niebiańska orkiestra” i ambony w kościele w Świdnicy, dzieł w kaplicy bł. Czesława we Wrocławiu), Tomasz Weissfeldt (autor m.in. stalli w kościele henrykowskim, cyklu 14 świętych wspomoczeni w pocysterskim kościele w Kamieńcu Ząbkowickim), Franz J. Mangoldt (autor rzeźb klasztornych w Lubiążu czy w kościele w Trzebnicy).

Z okresu baroku pochodzi większość rzeźb św. Jana Nepomucena (charakterystycznych dla śląskiego pejzażu, znamionujących silne wpływy warsztatu czeskiego) i św. Floriana (co wynikało z rozpowszechnienia się kultu tego krakowskiego świętego). Znane są także typowe dla barokowego stylu przedmioty śląskiego rękodziela artystycznego (złote i srebrne relikwiarze, monstrancje, misternie ornamentowane tabernakula, ozdobne kraty oraz dekoracyjne okucia i zamki).

## **17.2. Bazylika pod wezwaniem św. Jadwigi i św. Bartłomieja w Trzebnicy**

Bazylika poklasztorna w Trzebnicy – pierwsza budowla gotycka, którą ufundował Henryk Brodaty (1165?-1238) – powstała w okresie 1208-1219. Początkowe prace nad jej renowacją zaczęła w roku 1676 Krystyna Pawłowska.

Barokizacja (modernizacja) świątyni nastąpiła w dwóch głównych etapach. Pierwszy etap przypadł na lata 1680-1685. W 1680 roku papież Innocenty XI ustanowił Dzień św. Jadwigi jako święto powszechne w całym Kościele katolickim. Zakonnice (cysterki) zainicjowały wówczas prace artystyczne w kościele odpowiadające duchowi nowej epoki, mające na celu ożywienie ruchu pielgrzymkowego i umocnienie katolicyzmu w rejonie. Wcześniej powstał cykl obrazów „Legenda/Życie świętej Jadwigi” (ok. roku 1670) i powstały nowe drzwi wejściowe (fot. 17.1).



**Fot. 17.1.** Drzwi wejściowe do kościoła św. Bartłomieja i św. Jadwigi w Trzebnicy  
**Photo 17.1.** Entrance door to the post-Cistercian church of St. Bartholomew and St. Hedwig in Trzebnica

Źródło/Source: (Polska.org, 2013).

Celem pracy było wyeksponowanie miejsca spoczynku św. Jadwigi i nowe zaaranżowanie wielkiej kaplicy. W związku z tym krakowski rzeźbiarz Marcin Bielawski w roku 1680 wykonał wspaniały sarkofag z czarnego dębickiego i różowego paczółtowickiego marmuru, przedstawiający rzeźbę świętej, przykryty baldachimem wspartym na 14 kolumnach (fot. 17.2).



**Fot. 17.2.** Sarkofag św. Jadwigi w Trzebnicy

**Phot. 17.2.** Sarcophagus in the chapel of St. Hedwig in the basilica in Trzebnica

Źródło/Source: (Turystyka Kulturowa. Portal Popularny, b.d.).

W roku 1685 kaplicę wyposażono w ozdobną ambonę (w płycinach rzeźby ewangelistów) i kilka innych elementów (epitafia zakonnic). Drugi etap barokizacji kościoła przypadł na okres 1730-1760. Zgodnie z wymogami stylu skonstruowano nowy ołtarz główny bazyliki (1745) i ołtarz w kaplicy św. Jadwigi (1730) oraz boczne ołtarze (16 w bazylice i pięć w kaplicy św. Jadwigi) w stylu dojrzałego baroku,



zbudowano monumentalną finezyjną ambonę (1745) w bazylice, zamówiono także wiele mniejszych prac, m.in. chrzcielnicę. Do ich wykonania zaproszono czołowych artystów Śląska. Główne prace rzeźbiarskie (ołtarz główny bazyliki, ambonę, postacie (rzeźby) św. Jadwigi i św. Elżbiety u wejścia do prezbiterium) wykonał w okresie 1739-1745 Franz Joseph Mangoldt. Na kompozycję ołtarza składają się rzeźby Doktorów Kościoła: św. Bartłomieja, św. Jana Chrzciciela, św. Jana Ewangelisty i św. Judy Tadeusza. Wysoką artystyczną klasę reprezentuje ambona z Chrystusem jako sędzią na globie ziemskim na tle Trójcy Świętej, na jej obramowaniu znajdują się symboliczne putta: wiara (kielich), nadzieja (kotwica) i miłość (serce) (Maciejewska, 2017). Oprócz tych drewnianych figur Mangoldt wykonał alabastrową figurę św. Jadwigi, którą umieszczono na sarkofagu świętej. Poprzednią rzeźbę dłuta Bielawskiego przeniesiono do kaplicy św. Jana Chrzciciela, ustawiając ją w miejscu pierwotnego pochówku świętej (1243-1269). Z warsztatu Mangoldta pochodzi też jeden z bocznych ołtarzy bazyliki. W tym okresie w kaplicy św. Jadwigi, przy sarkofagu, umieszczono duże epitafium księżnej legnicko-brzeskiej Karoliny (zm. 24.12.1707). Należy wymienić dwa ciekawe obrazy w ołtarzach bocznych autorstwa Michała Willmanna – „Męczeństwo św. Bartłomieja” i „Śmierć św. Krystyny”.

Liczne obrazy barokowe wykonał w latach 1747-1748 dla bazyliki Christian Philipp van Bentum (1690-1757?), autor obu obrazów ołtarza głównego („Wniebowzięcie NMP” i „Trójca Święta”), dwóch obrazów bocznych w prezbiterium („Gertruda – opatka” i „Śmierć św. Jadwigi”) oraz malowidła „Śmierć św. Benedykta” umieszczonego w jednym z bocznych ołtarzy kaplicy św. Jadwigi. Dwa obrazy (św. Anny i św. Józefa) w ołtarzach bocznych tej kaplicy namalował Feliks A. Scheffler (1701-1760). W tym okresie podjęto też prace poza kościołem, a w roku 1738 ustawiono przed nim 10-metrową barokową kolumnę przedstawiającą Jana Nepomucena.

Po przywróceniu świątyni świętości zakonnice postanowiły wyburzyć stare budynki klasztorne i rozpoczęły budowę większego, nowego zespołu gmachów (o wymiarach 115 × 88 m) zaprojektowanych przez wrocławskiego architekta Jana J. Kalkbrennera, mających fasadę w stylu barokowym (fot. 17.3). Prace trwały od roku 1697 do roku 1726. Portal północny ma wartościowe figury



**Fot. 17.3.** Barokowy plac kościelny w Trzebnicy  
**Photo 17.3.** Baroque church square in Trzebnica

Źródło/Source: (PolskaNiezwykla.pl, b.d.).

Matki Boskiej z Dzieciątkiem, św. Jadwigi, św. Anny, św. Humbeliny i św. Scholastyki (Kaczyńska i Kaczyński, 2010).

Już po zakończeniu głównych prac barokowej aranżacji kościoła, w 1780 podjęto decyzję o budowie dużej wieży (68 m) kościelnej w miejscu dawnego, romańskiego wejścia od strony zachodniej z hełmem w formie mitry książęcej i prace ukończono w 1785 – był to ostatni akord śląskiego baroku.

### **17.3. Kościół Wniebowzięcia NMP i św. Jana Chrzciciela w Henrykowie**

Kompleks pocysterski w Henrykowie – kościół Wniebowzięcia NMP i św. Jana Chrzciciela – został ufundowany przez Henryka Brodatego w 1228 roku. Po zniszczeniach wojny 30-letniej rozpoczęto gruntowną przebudowę (barokizację) tej trójnawowej świątyni o sklepieniu krzyżowo-żebrowym. Trwała ona wiele lat (1648-1722). Prace dotyczące wystroju barokowego datuje się na okres 1681-1698. Dobudowane do prezbiterium dwie późnogotyckie kaplice otrzymały wspinały barokowy wystrój (ok. 1687 roku), a kaplica Marii Magdaleny z płytami nagrobnymi Bolka II Ziębickiego (zm. w 1341 roku) i jego żony Juty (zm. w 1342 roku) (tzw. Mauzoleum Piastów Ziębickich) otrzymała barokowe wnętrze później (około roku 1760). Wieża wybudowana w roku 1608 otrzymała wreszcie nowy barokowy hełm (1680). W latach 1681-1884 powstał nowy monumentalny ołtarz główny (dzieło Georga Schroettera), wykonano ołtarze boczne, ambonę i wiele innych prac we wnętrzu kościoła, a także rozpoczęto prace przy renesansowych stallach (1685-1698). W ołtarzu głównym (w jego środkowej części) umieszczono wielkowymiarowy obraz „Boże Narodzenie według św. Bernarda” (540 × 270 cm; 1700 rok) pędzla Michaela Willmanna (fot. 17.4). Po bokach znajdują się rzeźby: św. Piotra, św. Jana Chrzciciela, św. Benedykta, św. Bernarda, św. Jana Ewangelisty i św. Pawła. Powyżej jest płótno „Chrystus – zbawca świata” (310 × 210 cm), a obok – figura św. Jadwigi i jej męża Henryka I Brodatego. Szczyt ołtarza wieńczy postać św. Michała Archanioła. Prace te wykonał rzeźbiarz (snycerz) Maciej Steinl. Oprócz obrazów M. Willmanna w ołtarzu głównym i w nawach bocznych stanowią one najcenniejsze elementy wyposażenia. Należy wspomnieć, że autorami wielu innych obrazów są Jan Liška i Józef Kretschmer. Stalle są bogato zdobione akantem i muszlami. Są zdobione także figurami świętych, papieży i kardynałów (dodanymi w 1709 roku). Można wśród nich rozpoznać postacie św. Grzegorza (papieża), św. Hieronima, św. Euzebiusza, św. Benedykta i św. Bernarda. Szczególne wrażenie robią płaskorzeźby na tzw. zapleckach, tematycznie nawiązujące do krzeszowskiej księgi pasyjnej (sceny z życia Chrystusa) (Kaczyńska i Kaczyński, 2010) (fot. 17.4 i 17.5).

Ambonę (z ok. 1690 roku) wsparto na postaciach dwóch aniołów trzymających kartusze herbowe Henrykowa i Zirc. Na koszu znajdują się sceny z życia Chrystusa, św. Piotra i św. Pawła. Druga para aniołów wspiera baldachim z postacią Chrystusa wyłaniającego się z obłoków ku prorokom i apostołom. Wartościowe są prospekt



**Fot. 17.4.** Stalle i ołtarz główny w kościele pocysterskim w Henrykowie

**Photo 17.4.** Stalls and the main altar in the post-Cistercian church in Henryków

Źródło/Source: (dlaStudenta.pl, 2018).



**Fot. 17.5.** Stalle henrykowskie – finezyjne detale

**Photo 17.5.** Choir stalls and their fine details

Źródło/Source: (Polska.org, 2006).



organowy z około 1660 roku oraz ławy i konfesjonały. Na ścianach zawieszono liczne obrazy, w nawach bocznych korpusu umieszczono zaś dzieła namalowane w latach 1676-1698 przez Michaela Willmanna – „Ukrzyżowanie”, „Sądzenie Chrystusa” (345 × 530 cm), „Pokłon Trzech Króli”, „Chrystus uzdrawiający” oraz „Chrystus i Maria Magdalena” (345 × 530 cm, 1704 rok). Obrazy malowane przez Jana Krzysztofa Liszkę oglądać można na filarach transeptu: dwa przedstawiają zwiastowanie, dwa – archaniołów, a trzy umieszczono z grupą ukazującą „Ukrzyżowanie” (Kozieł, 2013).

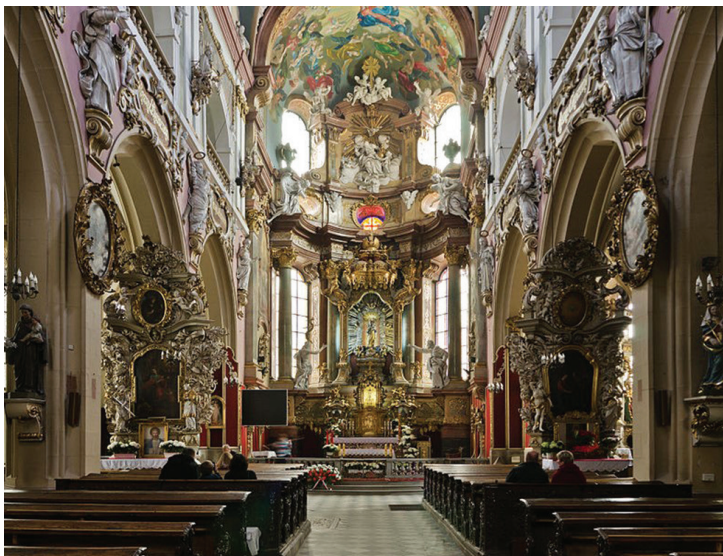
Nowy barokowy budynek klasztorny (według zasad cysterskich) z wykorzystaniem dawnych średniowiecznych murów zbudowano w okresie 1681-1702. Otrzymał on bogaty wystrój wnętrza, które niestety po likwidacji zakonu (1810) zostało zdewastowane. Powstały w tym okresie kolumna Trójcy św. (1698) i studnia św. Józefa (1696), znajdujące się na dziedzińcu, oraz figura św. Jana Nepomucena (1789), znajdująca się przed wjazdem bocznym. Przy bramie górnej (główniej) stoją figury świętych zakonu cystersów: św. Benedykta i św. Bernarda (1701). Wzniesiono też potrzebne budynki administracyjne i gospodarcze oraz spichlerz klasztorny (1724).

#### 17.4. Kolegiata pw. Wniebowzięcia NMP w Kłodzku

Budowę obecnego kościoła rozpoczęli joannicy w 1344 roku z inicjatywy arcybiskupa Arnosza z Pardubic. Prace trwały do około 1550 roku. Pierwotnie obiekt był budowlą gotycką z trójnawową bazyliką z emporami o siedmiu przeszłach, trzech apsydach i bez transeptu.

Odbudowę i jednocześnie modernizację świątyni w stylu barokowym prowadzili jezuita, którzy przejęli kościół w 1624 roku. Wykonano wtedy wiele prac mających na celu barokizację świątyni: nadbudowano empory, podwyższono nawy boczne, gotyckie sklepienia ozdobiono sztukaterią, wykonano nową posadzkę, a w miejsce kaplicy św. Anny powstała kaplica zmarłych. Około roku 1693 wykonano polichromię na ścianach nawy głównej (jej autorem był Karol Dankwart (C. Tanquart) z Nysy). W tym czasie powstały też ambona i konfesjonały – dzieła zdolnego rzeźbiarza Michała Klahra (1693-1742). W 1723 roku kościół wzbogacił się o nowe organy, które zbudował jezuita z Pragi A. Streit. Instrument posiada wspaniały prospekt z orkiestrą anielską. W okresie 1727-1729 przebudowano prezbiterium w stylu dojrzałego baroku i wzniesiono obecny ołtarz główny. Wyremontowano też okna i przebudowano sklepienie, które ozdobiono iluzjonistyczną polichromią (1728-1729). Ołtarz główny zaprojektował wrocławski jezuita Krzysztof Tausch (fot. 17.6).

W ołtarzu pod baldachimem stoi bogato zdobiona symbolami ewangelistów i rzeźbami aniołów gotycka, rzeźbiona w drewnie cedrowym figura „Kłodzka Madonna” z połowy XV w. Nad baldachimem znajduje się attyka (gloria) z Panem Bogiem i gołębicą Ducha Św. na szczycie. Po obu stronach ołtarza usytuowane są rzeźby: św. Jana Chrzyciela (z lewej) i św. Piotra (z prawej). Cały wystrój rzeźbiarski



**Fot. 17.6.** Ołtarz w kolegiacie Wniebowzięcia NMP w Kłodzku

**Photo 17.6.** Main altar in the collegiate church of the Assumption of the Blessed Virgin Mary in Kłodzko

Źródło/Source: (Kościół Wniebowzięcia NMP, b.d.).

wyszedł spod ręki J.A. Siegwitza. Kamienne balaski wykonano w 1696 roku. Ponadto przebudowano kaplicę zmarłych oraz ukończono dach dużej zakrystii, wzniesiono też nową sygnaturkę (1732), a w 1783 roku dokończono wieże.

Najwyższą kondygnację nawy głównej zdobią barokowe gzymsy i pilastry. Między otworami empor znajdują się popiersia 14 patronów/wspomożycieli Kłodzka autorstwa F.K. Veita, a nad nimi – malowidła wykonane przez Karola Dankwarta ilustrujące hymn „Salve Regina” (1693). Na filarach, w bogatych owalnych ramach, widnieją obrazy pierwszych świętych zakonu jezuitów, w tym Polaków: Stanisława Kostki i Melchiora Grodzieckiego, które umieszczono w nawie głównej około 1694 roku. Między przesłami stoją stiukowe figury 12 apostołów (z 1680 roku). Podkreślić należy bogaty wystrój ołtarzy bocznych w nawach północnej i południowej: pw. św. Ignacego Loyoli (1712-1713, autorstwa Michaela Koesslera) i św. Franciszka Ksawerego (1739, autorstwa Pacaka, H. Richtera).

Inne małe ołtarze, np. nawiedzenia, zaprojektowano w oprawie z bujnej wici akantu (ok. 1730 roku). Autorem trzeciego ołtarza (wniebowzięcia Najświętszej Maryi Panny, 1725 rok) jest Michael Klahr starszy. W kościele znajdują się także inne dzieła tego artysty: ambona z bramką (1717), prospekt organowy z orkiestrą anielską (1725) i konfesjonały (1720). Podstawę ambony stanowi figura św. Pawła z księgą i wieloboczny ornamentowany kosz i figury ojców Kościoła. Jest ona otoczona finezyjną metalową kratą (fot. 17.7).





**Fot. 17.7.** Finezjna ambona w kolegiacie Wniebowzięcia NMP w Kłodzku

**Photo 17.7.** Fine artistic pulpit in the collegiate church of the Assumption of the Blessed Virgin Mary in Kłodzko

Źródło/Source: (Polska.org, 2016).

Baldachim, ukształtowany jako góra Tabor, prezentuje przemienienie Pańskie – z Chrystusem oraz Mojżeszem i Eliaszem po bokach, apostołami u stóp i symbolami ewangelistów u podstawy. Kompozycja kazalnicy i jej program ideowy wyrażają ideę rozpowszechniania Słowa Bożego. Wieloboczny korpus wspiera się na postaci św. Pawła z księgą. Kosz ambony zdobią figury czterech doktorów Kościoła: św. Hieronima, św. Augustyna, św. Grzegorza, św. Ambrożego. W balustradę schodów wmontowano płyciny – to reliefy – sceny z życia proroków: Ezechiela, Izajasza, Jeremiasza i Daniela.

Ponadto warto wspomnieć renesansową chrzcielnicę (1517), liczne rzeźby figuralne z okresu baroku (apostołowie, święci, czternastu wspomóżycieli) autorstwa C.S. Flackera, Michaela Klahra starszego i nieznanymi rzeźbiarzami z jego warsztatu.

Przedstawienie przez autora opisanych w rozdziale obiektów ma pomóc opracować i zasugerować wielu agencjom turystycznym, gminnym ośrodkom informacji turystycznej i kołom przewodnickim intensywniejsze promowanie tych miejscowości, rozszerzenie programu zwiedzania Dolnego Śląska o barokowe budowle i pomniki, a także lepszą prezentację tych zabytków mających wysoką rangę artystyczną i ponadregionalne znaczenie.

Sztuka baroku, jak każdy okres historii, stanowiła odzwierciedlenie sytuacji polityczno-gospodarczej, napięć społeczno-religijnych (wpływ państwa osmańskiego), ówczesnych tendencji religijno-filozoficznych i nurtu kontrreformacji płynących

z Rzymu i Wiednia oraz Pragi. Była wyrazem ruchu reformy i odnowy moralnej w ramach Kościoła katolickiego dążącego do odrodzenia i wzmocnienia w walce z protestanckimi ruchami. W baroku powstały też większe lub mniejsze budynki pałacowe będące siedzibą szlachty śląskiej, mające typowy dla okresu wystrój wnętrz.

Artyści barokowi działali przeważnie na potrzeby Kościoła – szczególnie na Śląsku – wykorzystując klasyczną tematykę religijną (motywy maryjne, męczeństwo świętych). Zawarte w ich dziełach malarskich i rzeźbiarskich emocje i zastosowane przez nich ekspresyjne formy wyrazu są przykładem wysokiego kunsztu i zdolności artystycznych. W dziedzinie architektury wykorzystywano doświadczenia budowlane z przeszłości – stosowano kolumny, trójkątne frontony oraz łuki. Styl okresu baroku charakteryzował się doskonałym poczuciem dramatyzmu i ruchu, które artyści pokazywali przez łagodne skrzywienia i dynamiczne współgranie masy i przestrzeni. Świątynie barokowe z powodu ograniczeń lokalizacyjnych były szerokie i krótkie, ale miały dobrze widoczne, wyeksponowane ołtarz i kazalnicę. Boczne nawy miały kształt niewielkich kaplic. W bryle kościoła dominowały fasada, wieże i ozdobna kopuła. Fasadzie świątyni nadawano wyszukaną formę (Krzeszów, Wambierzyce). Jej powierzchnia często bywała pofalowana, rozdzielona kolumnami i filarami. Kolejne kondygnacje łączyły łagodne łuki, ornamenty w formie liści akantu lub wymyślne woluty imitujące ślimacze muszle. We wnękach umieszczano figury świętych znajdujących się w pozach pełnych ekspresji. Wnętrza budowli charakteryzowały się bogatą, kolorową ornamentyką – ołtarze i ich wielkowymiarowe obrazy, ambony, figury świętych w dynamicznych pozach do dziś wywierają głębokie wrażenie na zwiedzających (kościół jezuitki we Wrocławiu, Brzegu, Świdnicy; poklasztorne, np. w Krzeszowie, Trzebnicy, Henrykowie, Kamieńcu, Mauzoleum Piastów w Legnicy).

We wszystkich swych przejawach barok zachowywał bogactwo detali oraz przepych lub stwarzał jego iluzję i tym samym przytłaczał swoją dekoracyjnością. Miał dzięki tym formom służyć pokrzepieniu serca i duszy, a odwołując się do Ewangelii – przypominać o życiu wiecznym.

### 17.5. Podsumowanie i wnioski

Przedstawione obiekty (dawne kościoły przyklasztorne) w Trzebnicy, Henrykowie i Kłodzku są ważnymi miejscami kultu religijnego i posiadają wysoką rangę artystyczną z okresu baroku śląskiego. Przystudiowanie prezentowanego materiału powinno w sposób kompleksowy (choć ograniczony ze względów formalnych) przedstawić różne warsztaty i znakomitych artystów działających na terenie Dolnego Śląska. Dzięki temu przewodnicy, wykonując swoją pracę, będą mogli się odwoływać do znanych turystom zabytków. Ponadto prezentacja tych budowli ma na celu ponadregionalne propagowanie turystyczne zarówno tych obiektów, jak i miejscowości, w których się one znajdują.

# 18

## Historyczna ziemia przemyska jako transgraniczny produkt turystyczno-edukacyjny

---

### *Historical Przemysł Land as a cross-border tourist and educational product*

Maciej Oziębłowski\*, Beata Oziębłowska\*\*

W ostatnich latach wielu turystów krajowych i zagranicznych wybiera polskie destynacje jako cel swoich podróży. Szczególnie atrakcyjne miejsca przyciągają turystów swoim położeniem geograficznym, zabytkami, dobrami kultury, pięknem przyrody, a coraz częściej ciekawą historią regionalną oraz lokalnymi kulinariami – czy to gotowymi daniami, czy też wyjątkowymi produktami spożywczymi oraz nieprzetworzonymi surowcami (np. wyjątkowym smakiem jabłek starych odmian). W dobie silnej konkurencji między poszczególnymi regionami szczególnie ważne jest znalezienie interesujących, często niszowych, rzadkich produktów turystycznych, które mogłyby być zachętą dla wymagającego turysty do tego, by przyjechał do danego miejsca, spędził w nim czas i przez dokonane w nim zakupy wzmocnił je ekonomicznie.

Województwo podkarpackie, w związku z ukończeniem kilka lat temu budowy autostrady A4, jest znacznie łatwiej dostępne, zwłaszcza z obszaru województw, przez które ta autostrada przebiega, tj. z województw dolnośląskiego, opolskiego, śląskiego oraz małopolskiego. Około 15 kilometrów na południe od tej autostrady (niedaleko granicy z Ukrainą) znajduje się miasto Przemysł – pięknie położone nad Sanem i Wiarem, u stóp Karpat, mające wiele zabytków, zwłaszcza sakralnych i militarnych. Te świadczą o bogatej historii i ważnej roli miasta zwanego również małym Lwowem (Fac i Kicman, 2019).

Przemysł może być traktowany jako baza wypadowa do zwiedzania Pogórza Przemyskiego (Kryciński, 2014), pobliskich Bieszczad (Luboński, 2020), ale również do wyjazdów na stronę ukraińską, np. do Lwowa. Przemysł jest również dobrze skomunikowany kolejowo bezpośrednimi połączeniami z wieloma polskimi miastami, w tym z Wrocławiem, a także z miastami leżącymi poza granicami Polski (np. z Wiedniem, Grazem, Berlinem, Lwowem, Kijowem i Odessą). Przez dworzec w Przemysłu przewija się rocznie więcej podróżnych niż przez podrzeszowskie lotnisko w Jasionce (Portal Przemyski, 2020).

---

\* Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu, \*\* Zespół Szkół Gastronomicznych we Wrocławiu.

Pandemia koronawirusa trwająca w Polsce od marca 2020 roku bardzo ograniczyła zagraniczny ruch turystyczny. Nie wiadomo, w jakim stopniu w najbliższym czasie zjawisko to obniży wpływy w turystyce krajowej. Wydaje się, że kosztem wyjazdów grupowych coraz ważniejszą rolę mogą odgrywać indywidualne wyjazdy rodzinne odbywające się z wykorzystaniem komunikacji kolejowej lub prywatnego transportu samochodowego. Zatem ważne jest przygotowanie nowych produktów turystycznych dla polskich regionów. Produkty niszowe mogłyby spowodować wzrost konkurencyjności regionów. Dużym zainteresowaniem wśród części turystów cieszą się historia regionalna oraz miejscowa kuchnia. Na podstawie tych dwóch aspektów można zaproponować w odniesieniu do Przemysła i jego regionu utworzenie nowego produktu turystyczno-edukacyjnego mającego nazwę „Historyczna Ziemia Przemyska”, który promowałby ciekawe miejsca (aczkolwiek nie zawsze rozumiane jako istniejące materialne zabytki) z punktu widzenia historycznego i kulinarnego. Jest kwestią otwartą to, czy projekt przybrałby formalnie postać szlaku historycznego, czy też zostałby opracowany w innej postaci. Obydwa rozwiązania przyczyniłyby się również do wzmocnienia marki Przemysła i innych miejscowości dawnej ziemi przemyskiej (Kotarski, 2018).

Celem rozdziału jest przedstawienie nowego produktu turystyczno-edukacyjnego promowanego pod nazwą „Historyczna Ziemia Przemyska”, który w najbliższych latach mógłby być upowszechniony w Przemyslu i jego okolicy, włączając w kolejnych etapach również tereny leżące na Ukrainie (co mogłoby się odbywać w ramach współpracy transgranicznej). Produkt ten mógłby dodatkowo wzmacniać markę Przemysła i miejscowości leżących na terenie historycznej ziemi przemyskiej, co w długofalowej perspektywie wpływałoby pozytywnie na obszar również w aspekcie ekonomicznym przez wzrost ruchu turystycznego, a także dodatnio oddziaływałoby na rozwój sektora rolno-spożywczego w ramach historycznej turystyki kulinarnej realizowanej przez certyfikację żywności regionalnej i tradycyjnej.

### **18.1. Rys historyczny, położenie i podział administracyjny ziemi przemyskiej**

Historyczna ziemia przemyska, razem z ziemiami lwowską, sanocką, halicką i chełmską, w czasach I Rzeczypospolitej wchodziła w skład województwa ruskiego. Ostateczny kształt granic ziemi przemyskiej uformował się zasadniczo do wieku XVI i praktycznie w niezmienionej postaci przetrwał do I rozbioru w 1772 roku. Historyczna ziemia przemyska rozciągała się od okolic Rzeszowa i Leżajska na północnym zachodzie do okolic Stryja, Sławska i Wołosianki na południowym wschodzie. Obecnie północno-zachodnia część tego obszaru pozostała w Polsce, zaś jego część południowo-wschodnia należy do Ukrainy. Po stronie polskiej w skład dawnej ziemi przemyskiej wchodzi m.in. Pogórze Przemyskie, które rozciąga się na południe od Przemysła i obejmuje cenne przyrodniczo lasy oraz krajobrazy rolne.

Ziemia przemyska dzieliła się na cztery powiaty – największy przemyski oraz samborski, stryjski i najmniejszy – drohobycki. Dawny powiat przemyski w około 80% pozostał w obecnych granicach Polski. Ważniejsze miejscowości tego powiatu po ukraińskiej stronie to Niżankowice, Dobromil, Chyrów, Mościska, Sądowa Wisznia, Nowe Miasto, Stara Sól oraz Laszki Murowane (koło Chyrowa). Wśród miejscowości należących do powiatu samborskiego, znajdującego się niemalże w całości po stronie ukraińskiej, oprócz Sambora, wymienić można Turkę oraz Stare Miasto (obecnie Stary Sambor). W powiecie stryjskim, oprócz miejscowości Stryj, najbardziej znane jest Skole, zaś w powiecie drohobyckim, oprócz Drohobycza, warto wspomnieć o Boryslawiu. Obydwa powiaty w całości znajdują się na terenie obecnego państwa ukraińskiego.

## 18.2. Pojęcie produktu turystycznego

Pojęcie „produkt turystyczny” może być różnie rozumiane. Jedną z zaproponowanych definicji jest określenie produktu turystycznego jako „zintegrowanego układu oczekiwań, korzyści i wrażeń, tworzących unikalną kompozycję trzech podróży: wyobrażonej, rzeczywistej i zapamiętanej” (Kaczmarek i in., 2002). Autorzy tej definicji zwracają uwagę, że pomimo nazwy „produkt” w rzeczywistości realizuje on również w warstwie psychologicznej marzenia klienta – konsumenta. Mamy zatem do czynienia z zaspokajaniem potrzeb, które są trudne do jednoznacznego zdefiniowania. Według Kaczmarka i in. (2002) wszystkie poziomy postrzegania produktu turystycznego podzielić można na dwie zasadnicze kategorie. Pierwsza z nich to tzw. poziomy rzeczywiste, czyli produkt rzeczywisty, poszerzony i potencjalny. Drugą kategorię stanowią tzw. poziomy psychologiczne, wśród których wyróżnia się istotę produktu, produkt oczekiwany i produkt psychologiczny. Wymiary tej kategorii mierzone są zazwyczaj charakterem odczuć, poziomem emocji, trafnością wyobrażeń.

Biorąc pod uwagę charakter produktów turystycznych, można wyróżnić ich dwie zasadnicze grupy. Pierwsza to produkty proste, drugą zaś tworzą produkty złożone z mniejszej lub większej liczby produktów prostych. Do produktów turystycznych prostych zaliczyć można usługę, rzecz, obiekt, wydarzenie, zaś produkty turystyczne złożone składają się z produktów prostych, których producentami czy organizatorami mogą być zarówno podmioty gospodarcze (touroperatorzy), jak i instytucje *non profit* (samorządy lokalne, organizacje pozarządowe). W powszechnej opinii istnieje jeszcze produkt turystyczny postrzegany jako impreza – rozumiany jako zestaw kilku usług lub usług i dóbr materialnych (rzeczy), oferowanych przez touroperatorów najczęściej w postaci pakietu turystycznego. Przykładami tego typu produktów mogą być: wycieczki, wczasy, rajdy (Kaczmarek i in., 2002).

W niniejszym rozdziale autorzy, pisząc o produkcie turystyczno-edukacyjnym, mają na myśli szczególnie dużą rolę rzetelnej edukacji opierającej się na źródłach naukowych. Pierwszymi odbiorcami takiej edukacji powinni być piloci wycieczek i lokalni przewodnicy, a także wszystkie zainteresowane osoby pracujące przy ob-



śludze ruchu turystycznego. Często tylko dzięki nim turyści dowiadują się o faktach związanych z historią regionu lub dotyczących właściwości produktów spożywczych oferowanych do sprzedaży lub serwowanych w lokalnych restauracjach lub barach. Istotne jest umożliwienie szczególnie turystom indywidualnego pozyskania rzetelnej i sprawdzonej wiedzy zarówno przed wyjazdem, jak i w miejscu docelowym, a także po powrocie do domu, np. dzięki wykorzystaniu materiałów edukacyjnych umieszczonych na specjalnie utworzonych stronach internetowych i przez moderowane przez ekspertów wpisy w mediach społecznościowych.

### **18.3. Marka „Historyczna Ziemia Przemyska” jako złożony produkt turystyczny**

W przypadku ziemi przemyskiej można wskazać potencjał takiej marki w odniesieniu nie tylko do wymiaru geograficznego, ale i wzmocnionego aspektu historycznego. Czym jest zaś sama marka regionu? To pojęcie (również niejednoznaczne), które z biegiem czasu ewoluowało. Według klasycznego podejścia biznesowego marka to konkretny byt rynkowy (konkretna rzecz, konkretne miejsce, kraj, produkt, usługa, firma, instytucja, osoba czy wydarzenie), wyróżniający się wśród konkurencji subiektywnie postrzeganą i ocenianą jakością (Kotarski, 2018). Ciekawą definicję, powstałą na podstawie analizy historycznej dotyczącej istoty i ewolucji pojęcia marki, zaproponowały Halina Szulce i Karolina Janiszewska, definiując markę jako prawnie chroniony instrument, który wyróżnia się od konkurentów przez system identyfikacji, budujący relacje i związki z klientem, bazując na jej unikatowości, będącej połączeniem wartości funkcjonalnych oraz wartości dodanych (Szulce i Janiszewska, 2006).

W ostatnich kilkunastu latach można zaobserwować, że w budowę marki włączyły się także poszczególne kraje, regiony i miasta, uważając, że współcześnie markę narodową czy regionalną można traktować jak produkt (Kotarski, 2018). Jednostki te bazują na fakcie, że ich tożsamość i wizerunek były budowane od wielu lat czy nawet wieków niejako „przy okazji”, bez świadomości, że to działania z zakresu marketingu czy też *public relations* (Kotarski, 2013). Obecnie, jak podkreślają praktycy z dziedziny branding, marki są obecne również poza światem biznesu. Istnieją marki *non for profit*, coraz częściej podejmuje się też próby tworzenia marek konkretnych miejsc. Powstają miasta marki, regiony marki czy nawet kraje marki (Kotarski, 2018).

W powszechnej świadomości pojęcia typu „ziemia przemyska”, „ziemia sanocka”, „ziemia chełmska” postrzegane są najczęściej jako proste skojarzenie stolicy danej ziemi wraz z bliżej niesprecyzowanym obszarem geograficznym leżącym w sąsiedztwie miasta stołecznego. W przypadku ziemi przemyskiej można rozumieć to pojęcie jako obszar powiatu przemyskiego ziemskiego o obszarze prawie 1214 km<sup>2</sup> i liczbie mieszkańców wynoszącej około 74 000. W skład współczesnego powiatu ziemskiego przemyskiego wchodzią wiejskie gminy: Bircza, Dubiecko,

Fredropol, Krasiczyn, Krzywca, Medyka, Orły, Przemyśl, Stubno, Żurawica. Jeśli do powiatu przemyskiego doda się samo miasto Przemyśl na prawach powiatu (o obszarze 46 km<sup>2</sup> z ponad 60 000 mieszkańcami), to powstanie obszar o powierzchni około 1260 km<sup>2</sup> zamieszkały przez około 134 000 osób. W porównaniu z dzisiejszym obszarem Przemyśla i jego powiatu historyczna ziemia przemyska zajmowałaby przeszło dziesięciokrotnie większy obszar – ok. 13 446 km<sup>2</sup>, czyli zasięg oddziaływania Przemyśla w kategoriach obszarowych był nieporównywalnie większy. Nawet w porównaniu z dawnym województwem przemyskim istniejącym w latach 1975-1998, mającym powierzchnię 4437 km<sup>2</sup>, dawna ziemia przemyska była przeszło trzykrotnie większa.

Wzmocnienie marki zarówno Przemyśla, jak i ziemi przemyskiej mogłoby mieć miejsce dzięki bardziej dynamicznemu odniesieniu do bogatej historii tego regionu, również kulinarnej. W tym celu można promować markę „Historyczna Ziemia Przemyska” sięgającą geograficznie dużo dalej niż dzisiejszy powiat przemyski, włączając w jej granice również obszary znajdujące się poza obecnymi granicami Polski. Działania takie można rozbić na dwa etapy – pierwszy, dotyczący tylko obszaru historycznej ziemi przemyskiej leżącego po polskiej stronie, oraz drugi, realizowany przy współpracy z partnerem ukraińskim, dotyczący obszaru dawnych trzech powiatów historycznej ziemi przemyskiej, tj. samborskiego, stryjskiego oraz drohobyckiego.

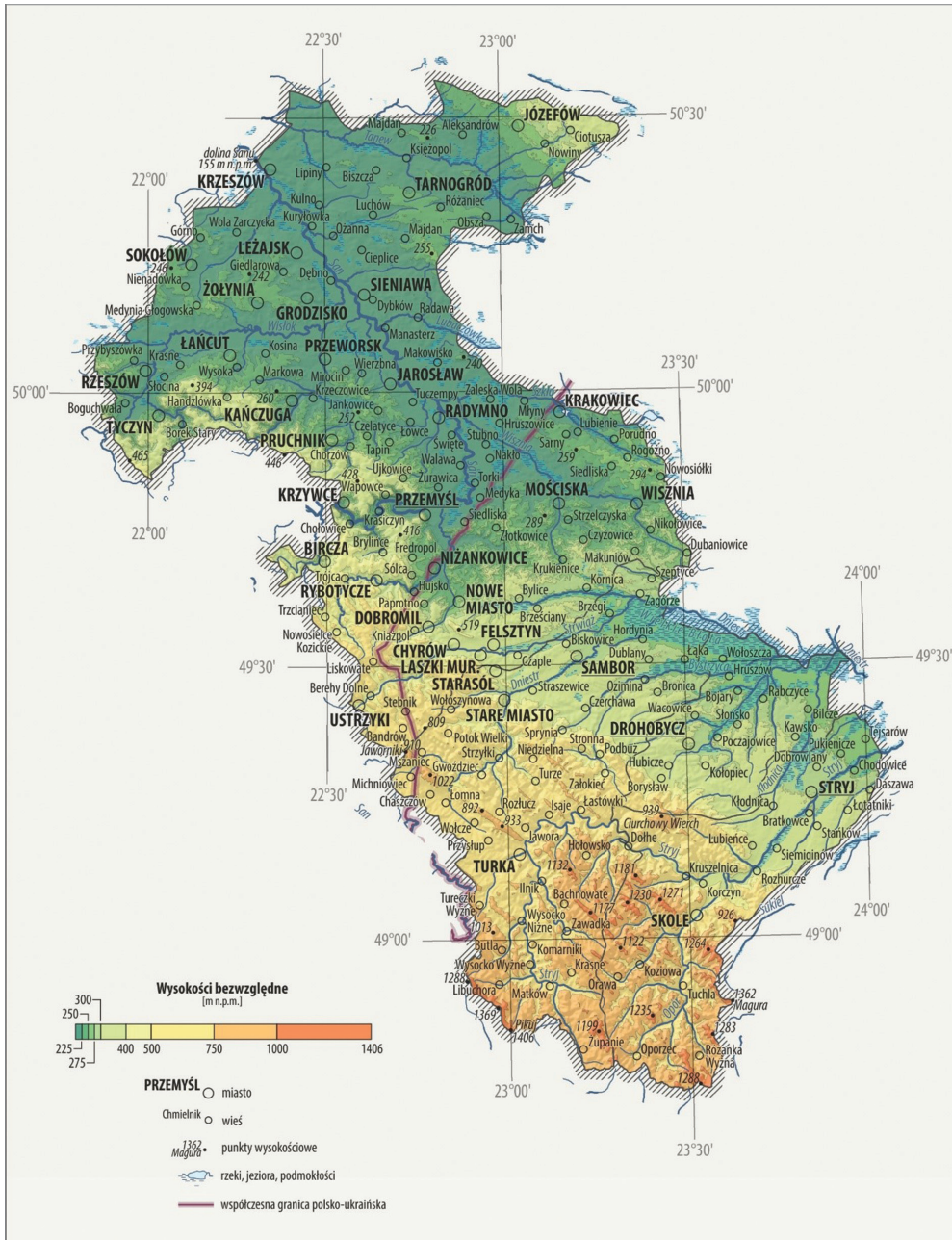
Zgodnie z wieloaspektowym rozumieniem prostego produktu turystycznego, ujmowanego jako usługa, rzecz, obiekt czy wydarzenie, w odniesieniu do nowej marki „Historyczna Ziemia Przemyska” można by – według propozycji Kaczmarka i in. (2002) – dokonać następującego podziału produktu turystycznego według różnych aspektów (z uszczegółowieniem w kierunku historycznej ziemi przemyskiej i modyfikacjami własnymi):

- Historyczna ziemia przemyska w aspekcie usługi turystycznej. Pod tym działaniem należy rozumieć usługę turystyczną, np. hotelarską, gastronomiczną, transportową i przewodnicką, podczas realizacji której wyeksponowane byłyby pogłębione aspekty historyczne. Szczególną rolę miałoby tutaj odegrać przewodnicy i piloci grup turystycznych. W miejscach noclegowych wyeksponowane mogłyby być profesjonalne mapy historyczne ziemi przemyskiej autorstwa dr. Marcina J. Sobiecha (2020), ukazujące m.in. jej ukształtowanie fizyczne (fot. 18.1) i podział administracyjny (fot. 18.2). Podczas świadczenia usług gastronomicznych właściciele poszczególnych lokali mogliby niektóre potrawy przygotować w sposób tradycyjny z wykorzystaniem regionalnych surowców. Przygotowanie takich dań, stylizowanych na historyczne, wymagałoby współpracy gastronomów z ekspertami żywności regionalnej i tradycyjnej, historykami czy etnografami, co miałoby na celu uzyskanie stosownych certyfikatów jakościowych i promocyjnych.
- Historyczna ziemia przemyska w aspekcie rzeczy. Z działaniem tym należy powiązać głównie dobra materialne, np. przewodniki i mapy turystyczne, sprzęt

turystyczny, pamiątki, aczkolwiek mogą to być również różnego rodzaju aktywności i gadzety multimedialne, np. multimedialne plany miast, przewodniki po muzeach i zabytkowych obiektach, prezentacje dotyczące historycznej ziemi przemyskiej na nośnikach elektronicznych, strony www oraz profile i wpisy w mediach społecznościowych poświęcone ziemi przemyskiej.

- Historyczna ziemia przemyska w aspekcie obiektów. Działania mające na celu takie ujęcie miejsca powiązane są z zespołem największych atrakcji i z usługami towarzyszącymi, skupionymi w jednym miejscu (obiekcie), czego przykładem mogą być np. Muzeum Narodowe Ziemi Przemyskiej, a także liczne zabytki sakralne i świeckie (fot. 18.1), w tym militarne, atrakcje przyrodnicze, ale też wybrane miejsca noclegowe, hotele, centra konferencyjne czy nawet hale widowiskowo-sportowe. Pamiątki materialne w Przemyśle z czasów Habsburgów będą w najbliższych czasach dużą zachętą dla turystów, szczególnie zagranicznych, w tym austriackich, którzy mogą licznie dotrzeć do miasta bezpośrednio koleją przeżywającą w Europie swój renesans. Niemniej jednak ważne jest, aby Przemyśl w swojej ofercie turystycznej nie profilował się wyłącznie na czasy zaboru austriackiego. Brak oferty wzmacniającej wagę wcześniejszych wieków oraz okresu międzywojennego w historii miasta mógłby bowiem stworzyć wrażenie, że wszystko, co ciekawe w Przemyśle, miasto zawdzięcza czasom Habsburgów, co byłoby nieprawdą.
- Historyczna ziemia przemyska w aspekcie wydarzeń. Działania zmierzające do zaprezentowania regionu w tym ujęciu charakteryzować się powinny dużą spójnością tematyczną, organizacyjną oraz konkretnym umiejscowieniem w czasie i przestrzeni. Typowa dla tego produktu jest niecodziennosc, wyjątkowość, niekiedy także cykliczność, np. pokazy, prezentacje, wystawy, festiwale filmowe, muzyczne, imprezy sportowe. Produkt turystyczny będący wydarzeniem może egzystować samodzielnie, może też być częścią składową produktu turystycznego jako imprezy lub produktu turystycznego ujmowanego jako miejsce. Przykładem takich wydarzeń mogą być m.in. cykliczne imprezy organizowane przez Arboretum Bolestraszyce, w tym Festiwal Derenia (fot. 18.2).

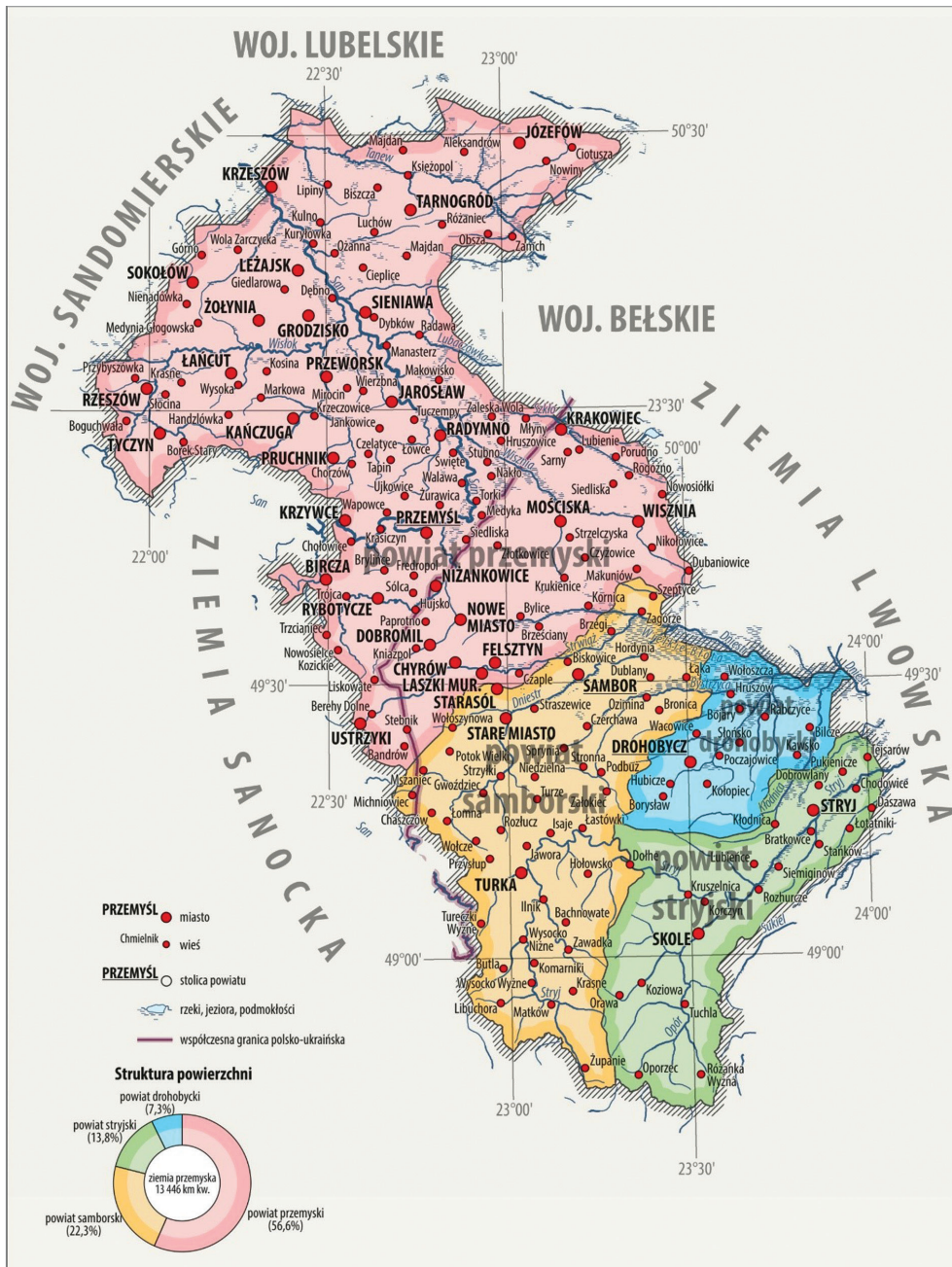
W Przemyśle od wielu lat podejmowane są próby uatrakcyjnienia miasta i regionu poprzez nowe produkty turystyczne odnoszące się nie tylko do bogatej historii tego obszaru. Oprócz renowacji zabytków czy tworzenia miejsc rekreacji (m.in. stoku narciarskiego) wydawane są (m.in. przez Urząd Miasta Przemyśla) liczne broszury i książki (Czerba i in., 2019; Fac i Kicman, 2019; Idzikowski, 2019; Miszczak, 2018, 2019). Turysta przyjeżdżający do Przemyśla w pierwszej kolejności ma szansę zauważyć odniesienia do czasów austriackiej monarchii habsburskiej, uwidaczniające się czy to w postaci pomnika, żywych rekonstruktorów oraz trasy turystycznej zorganizowanej śladami wojaka Szwejka, czy też w postaci licznych fortów obronnych Twierdzy Przemyśl rozsianych w samym mieście (pierścień wewnętrzny) lub jego w okolicy (pierścień zewnętrzny – *notabene* w ponad 90% leżący w granicach Polski). Innym coraz popularniejszym odniesieniem historycznym, oprócz starówki



**Mapa 18.1.** Ukształtowanie powierzchni terenu ziemi przemyskiej w granicach z XVI-XVIII w.  
**Map 18.1.** The topography of Przemysl Land within the boundaries of the 16th-18th centuries

Źródło/Source: (Sobiech, 2020).





Mapa 18.2. Podział administracyjny ziemi przemyskiej w granicach z XVI-XVIII w.

Map 18.2. Administrative division of the Przemysł Land within the boundaries of the 16th-18th centuries

Źródło/Source: (Sobiech, 2020).





**Fot. 18.1.** Fragment Starego Miasta w Przemyślu widziany z wieży zegarowej  
**Photo 18.1.** A fragment of the Old Town of Przemyśl seen from the Clock Tower

Fot. Maciej Oziębłowski/photo Maciej Oziębłowski.



**Fot. 18.2.** Wystawa owoców starych odmian jabłoni w ramach Festiwalu Derenia w Arboretum Bolestraszyce koło Przemyśla

**Photo 18.2.** An exhibition of fruit of old apple varieties as part of the Dogwood Festival at Arboretum Bolestraszyce near Przemyśl

Fot./Photo: Maciej Oziębłowski.

z licznymi kościołami, są bunkry linii Mołotowa budowane w latach 1939-1941, kiedy Przemysł był miastem granicznym podzielonym pomiędzy dwóch okupantów – niemieckiego i sowieckiego.

Obecnie ważne jest, aby w kilkuletniej perspektywie działania podejmowane w Przemysłu i pobliskich miejscowościach były spójne i skoordynowane. Być może idea projektu „Historyczna Ziemia Przemyska” może być podzielona na kilka etapów realizowanych najpierw na terenie Przemysła, potem na obszarze powiatu przemyskiego ziemskiego, później na terenie innych dzisiejszych polskich powiatów wchodzących w wiekach XVI-XVIII w skład ziemi przemyskiej oraz na końcu na wybranych miejscach leżących na Ukrainie (być może odbywających się w ramach projektów transgranicznych). W tym kontekście istotna jest budowa przejścia drogowego Malhowice–Niżankowice (fot. 18.3). Elementy składowe projektu mogą być podzielone na historyczne oraz kulinarno-żywnościowe. Te drugie mogłyby się odnosić do historycznych receptur dzięki certyfikacji żywności regionalnej i tradycyjnej w systemach jakościowych oraz promocyjnych. Takim etapem (w ramach turystyki kulinarnej) wpisującym się w szerszy projekt pod nazwą „Historyczna Ziemia Przemyska” może być próba utworzenia lokalnych szlaków kulinarnych: „Smaki Przemysła”, „Smaki Birczy”, „Smaki Łańcuta”, „Smaki Przeworska”, a także czerpiąc z tradycji miejscowości znajdujących się obecnie po ukraińskiej stronie – „Smaki Niżankowice”, „Smaki Dobromila”, „Laszeckie Smaki”. Działania te musiałyby być finansowane m.in. przez różne projekty i programy miejskie, samorządowe, krajowe lub unijne, a także wspierane bezpośrednio przez zainteresowane samorządy.



**Fot. 18.3.** Zakończona w grudniu 2020 roku przebudowa drogi nr 885 (Przemysł–Malhowice)\*

**Photo 18.3.** The reconstruction of road No. 885 (Przemysł–Malhowice), completed in December 2020

\* Widok tuż przed granicą polsko-ukraińską, gdzie ma powstać przejście drogowe Malhowice–Niżankowice / View just before the Polish-Ukrainian border, where the Malhowice–Niżankowice road crossing is to be built.

Źródło/Source: domena publiczna/public domain.

## 18.5. Podsumowanie i wnioski

Wydaje się, że potencjał Przemyśla i historycznej ziemi przemyskiej w najbliższych latach może być zwiększony przez coraz wyraźniejsze zaznaczenie skomplikowanej historii miasta z czasów nie tylko zaboru austriackiego, ale i II Rzeczypospolitej oraz okresu jeszcze wcześniejszego – I Rzeczypospolitej.

Ważną rolę w uatrakcyjnieniu turystycznym Przemyśla i obszaru jego historycznej ziemi odgrywać będą nie tylko historia, ale również turystyka kulinarna opierająca się na certyfikowanej żywności regionalnej i tradycyjnej wytworzonej m.in. z wykorzystaniem historycznych receptur i metod.

Głównym problemem może być współpraca i koordynacja działań w ramach współczesnych jednostek administracji samorządowej – chodzi przede wszystkim o chęć współpracy między poszczególnymi miastami na prawach powiatu oraz powiatami ziemskimi.

Budowane przejście graniczne Malhowice–Niżankowice może się przyczynić do łatwiejszej dostępności ukraińskiej części ziemi przemyskiej dla polskich turystów, a także ożywić typowy ruch turystyczny w drugą stronę.

\* \* \*

Wspólne transgraniczne projekty polsko-ukraińskie mogą się przyczynić do zwiększenia liczby i atrakcyjności produktów turystyczno-edukacyjnych ze szczególnym uwzględnieniem aspektów historycznych i kulinarnych związanych z ziemią przemyską czasów przedrozbiorowych.

## Zakończenie

Celem monografii było przedstawienie wielowymiarowego (teoretycznego, empirycznego i aplikacyjnego) obrazu determinant pracy przewodnika turystycznego. Zaprezentowane w niej zagadnienia mogą być użyteczne nie tylko dla przewodników turystycznych, ale również dla:

- organizatorów imprez turystycznych, dla których mogą stanowić cenną wskazówkę przy projektowaniu imprez turystycznych,
- organizacji turystycznych (lokalnych), dla których mogą stanowić ważny materiał ilustrujący możliwości wykorzystania wiedzy krajoznawczej przewodników turystycznych,
- pracowników gastronomii, hoteli i muzeów, urzędników, władz lokalnych, turystów krajowych, a w perspektywie także zagranicznych (kolejne monografie w języku angielskim), którzy dzięki pozyskaniu wiedzy zawartej w monografii będą mogli doskonalić swoje kompetencje w pracy zawodowej i w życiu prywatnym.

Monografia ta powstała na bazie referatów z V Konferencji Naukowo-Turystycznej zorganizowanej w 2020 roku. Dotyczy ona wyjątkowo aktualnych i istotnych zagadnień związanych z pracą przewodników turystycznych, stanowiących jeden z elementów obsługi ruchu turystycznego, ze szczególnym uwzględnieniem najnowszych obserwowanych w niej tendencji.

Tematyka opracowania wkomponowuje się w strategię i misję Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu przez rozwijanie i doskonalenie kompetencji pracowników związanych z organizacją ruchu turystycznego, powiązanie badań naukowych w zakresie turystyki z praktyką, współpracę z władzami miasta, powiatu i regionu.

W prezentowanej monografii zawarto zróżnicowane tematycznie rozważania, mając na uwadze wieloaspektowy proces, jakim jest doskonalenie jakości pracy przewodnickiej.

Przewodnik posiadający certyfikowane uprawnienia powinien doskonalić swoje kompetencje w obszarach będących przedmiotem niniejszej monografii. Są nimi:

1. Pozyskanie wiedzy o ekoturystyce, o Unii Europejskiej, historii leśnictwa na Dolnym Śląsku, uwarunkowaniach kulturowych w obsłudze grup japońskich jako modelu, na podstawie którego można te uwarunkowania odnieść do turystów przybywających do Polski z innych państw, oraz działaniu fundacji „Poland helps Poland”.

2. Powiększanie wiedzy dotyczącej naturalnych i syntetycznych barwników w żywności oferowanej turystom, przypraw będących kulinarnymi pamiątkami z wyjazdów zagranicznych, wybranych systemów żywności regionalnej i tradycyjnej, gastronomii ulicznej oraz popularności diet w turystyce zdrowotnej, a także uświadomienie wpływu posiadania tej wiedzy przez przewodników na jakość turystyki.

3. Umiejętności udzielenia pierwszej pomocy turystyce w sytuacjach zagrażających jego zdrowiu i życiu.

4. Wymagania wobec przewodników i ich predyspozycje niezbędne do oprowadzania grup o specjalnych potrzebach psychofizycznych, w tym seniorów i osób z niepełnosprawnościami.

5. Pogłębienie wiedzy o obiektach i trasach turystycznych, np. o Szlaku Piastowskim, Szlaku Księżki Henrykowskiej, o widoku Alp ze Śnieżnika, architekturze i sztuce protestanckiej na Śląsku, barokizacji kościołów gotyckich na Dolnym Śląsku, ziemi przemyskiej jako transgranicznym produkcie turystyczno-edukacyjnym.

Ich znajomość jest niezbędna do tego, by zapewnić prawidłową obsługę grup turystycznych i klientów indywidualnych. Ponadto przewodnik powinien promować turystycznie miasto, region, kraj, współpracować z władzami regionu, szkolić się na zebraniach kół i klubów przewodnickich, czynnie uczestniczyć (jako wykładowca i egzaminator) w kursach przewodnickich na nowych adeptów przewodnictwa oraz łączyć swoją wiedzę z wiedzą i doświadczeniem kadry naukowej z polskich uniwersytetów o różnym profilu.

Trudno wymienić wszystkie atuty zamieszczonych w monografii rozdziałów. Najważniejszym z nich jest to, że treści prezentowane w niniejszej książce podnoszą kompetencje przewodników, co jest potrzebne, wartościowe i niezbędne w pracy przewodnickiej.

Jak wcześniej wspomniano, tematy monografii były prezentowane na V Konferencji Naukowo-Turystycznej. Wcześniejsze edycje konferencji umożliwiły wypracowanie i dookreślenie obszarów szczególnie ważnych w pracy przewodnickiej. Niniejsza monografia powstała jako rezultat tej konferencji i stanowi początek cyklu prac o tematyce turystycznej, zaś pasja i zaangażowanie autorów przygotowujących referaty gwarantują, że kolejne monografie będą równie interesujące i inspirujące.

Cykliczność prowadzonych na Uniwersytecie Ekonomicznym we Wrocławiu konferencji pozwoli na dalsze pogłębienie wiedzy w nakreślonych obszarach, a także na identyfikację nowych trendów w ruchu turystycznym.



## Bibliografia

- Adamczyk, J. i Witek, L. (2006). Problemy rozwoju ekoturystyki w warunkach integracji europejskiej na przykładzie południowo-wschodniej Polski. *Studia i Prace Kolegium Zarządzania i Finansów, Zeszyt Naukowy*, (67), 122-135.
- Adamski, P. i Ciapała, S. (2016). Turystyka przyrodnicza, ekoturystyka i turystyka zrównoważona – problemy klasyfikacyjne. *Folia Turistica*, (40), 9-26.
- Akpo-Djènontin, D. O. O., Anihouvi, V. B., Vissoh, V. P., Gbaguidi, F. i Soumanou, M. (2016). Processing, storage methods and quality attributes of spices and aromatic herbs in the local merchandising chain in Benin. *African Journal of Agricultural Research*, 11(37), 3537-3547.
- Alpy ze Śnieżnika! Most wanted!* (b.d.). Pobrano 28 grudnia 2020 z <https://dalekieobserwacje.eu/alpy-ze-snieznika-most-wanted>
- Amin, K. A., Abdel, H. H. i Abd, E. A. H. (2010). Effect of food azo dyes tartrazine and carmoisine on biochemical parameters related to renal, hepatic function and oxidative stress biomarkers in young male rats. *Food Chemistry Toxicology*, (48), 2994-2999.
- Anwar, H., Khan, Q., Nadeem, N. i in. (2020). Epileptic seizures. *Discoveries*, 8(2), 110.
- ArcGIS. (b.d.). Pobrano 23 czerwca 2021 z <https://mownfz.maps.arcgis.com/apps/webappviewer/index.html?id=30040211099d4c31a39460d6135b69ca>
- Aowata-Ayodele, A. M., Afolayan, A. J. i Otunola, G. A. (2016). Ethnobotanical survey of culinary herbs and spices used in the traditional medicinal system of Nkonkobe Municipality, Eastern Cape, South Africa. *South African Journal of Botany*, 104, 69-75.
- Atkins, D. (2012). Cardiac arrest in children and young adults. *Circulation*, (126), 1325-1327.
- Banach, J. L., Stratakou, I., van der Fels-Klerx, H. J., den Besten, H. M. W. i Zwietering, M. H. (2016). European alerting and monitoring data as inputs for the risk assessment of microbiological and chemical hazards in spices and herbs. *Food Control*, 69, 237-249.
- Banaś, P. (1971). Studia nad śląską sztuką protestancką 2 poł. XVII wieku. *Roczniki Sztuki Śląskiej* (t. VIII).
- Banerjee, M. i Sarkar, P. K. (2003). Microbiological quality of some retail spices in India. *Food Research International*, 36, 469-474.
- Bardadyn, M., (2018). *Kody młodości*. Poznań: Wydawnictwo Rebis.
- Barwicka, K. (2020). *Idea kultury ekoturystycznej a świadomość ekologiczna uczestników turystyki*. Rozprawa doktorska. Akademia Wychowania Fizycznego we Wrocławiu, Wrocław.
- Becerra, M. O., Contrerasa, L. M., Loa, M. H., Díazb, J. M. i Herrera, G. C. (2020). Lutein as a functional food ingredient: Stability and bioavailability. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, (66), 1-12.
- Berbeka, J. (2012). Turystyka wolontariuszy na świecie – istota i znaczenie, dokument elektroniczny. Pobrano 2 wrzesień 2019 z [https://www.researchgate.net/publication/311702799\\_Turystyka\\_wolontariuszy\\_na\\_swiecie\\_-\\_istota\\_i\\_znaczenie](https://www.researchgate.net/publication/311702799_Turystyka_wolontariuszy_na_swiecie_-_istota_i_znaczenie)
- Bertan, S. (2020). Impact of restaurants in the development of gastronomic tourism. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21, 100232.
- Björk, P. (2000). Ecotourism from a conceptual perspective: an extended definition of a unique tourism form. *International Journal of Tourism Research*, 2(3), 189-202.

- Björk, P. (2007). Definition paradoxes: from concept to definition. W: J. Higham (red.), *Eco-tourism: competing and conflicting school of thoughts* (s. 23-45). London & New York: Routledge Taylor & Francis Group.
- Białecka-Florjańczyk, E., Soborowska, N. i Kundys, A. (2018). Barwniki spożywcze w produktach dla dzieci na podstawie deklaracji producentów. *Żywność. Nauka. Technologia. Jakość*, 25, (1(114)), 163-176.
- Błaszczuk, U. i Sroka, P. (2013). Mikrobiologiczna produkcja karotenoidów. *Przemysł Spożywczy*, 67(5), 32-35.
- Bone, R. A., Landrum, J. T., Fernandez, L. i Tarsis, S. L. (1988). Analysis of macular pigment by HPLC: Retinal distribution and age study. *Investigative Ophthalmology and Visual Science*, (29), 843-849.
- Bora, P., Das, P., Bhattacharyya, R. i Barooah, M. S. (2019). Biocolour: The natural way of colouring food. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 8(3), 3663-3668.
- Böhm, V. (2012). Lycopene and heart health. *Molecular Nutrition and Food Research*, 56(2), 296-303.
- Brida, J. G., Gómez, D. M. i Segarra, V. (2020). On the empirical relationship between tourism and economic growth. *Tourism Management*, 81, 104131.
- Bryła, P. (2015). The role of appeals to tradition in origin food marketing. A survey among Polish consumers. *Appetite*, 91, 302-310.
- Buckley, R. (1994). A framework for ecotourism. *Annals of Tourism Research*, 21(3), 661-669.
- Buckley, R. (2009). Ecotourism: principles and practices. *CABI International*, 34-116.
- Buckley, R. (2013). Defining ecotourism: Consensus on core, disagreement on detail. W: R. Ballantyne, J. Packer (red.), *International Handbook on Ecotourism* (s. 1-2, 9-14). Edward Elgar Publishing, UK and USA.
- Buczowska, K. (2014). Local food and beverage products as important tourist souvenirs. *Turystyka Kulturowa*, 1, 47-58.
- Burri, B. J. (1997). Beta-carotene and human health: a review of current research. *Nutrition Research*, 17, 547-580.
- Burrows, A. (2009). Palette of our palates: A brief history of food color ring and its regulation. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, (8), 394-408.
- Butowski, L. (2013). Długookresowy model turystyki zrównoważonej. *Zeszyty Naukowe Uczelni Vistula*, (32/2013), *Ekonomia*, (III), 5-28.
- Cagri-Mehmetoglu, A. (2018). Food safety challenges associated with traditional foods of Turkey. *Food Science and Technology*, 38(1), 1-12.
- Calloni, M. (2013). *Street food on the move: A socio-philosophical approach*. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, (93), 3406-3413.
- Cardona, V., Ferré-Ybarz, L., Guilarte, M. i in. (2017). Safety of adrenaline use in anaphylaxis: A multicentre register. *International Archives of Allergy and Immunology*, 173(3), 171-177.
- Cardoso, R. C. V., dos Santos, S. M. C. i Silva, E. O. (2009). *Street food and intervention: Strategies and proposals to the developing world*. *Ciencia Saude Coletiva*, 14(4), 1215-1224.
- Cardoso, R. D. C. V., Companio, M. i Marras, S. R. (red.). (2014). *Street food: Culture, economy, health and governance*. Routledge.
- Chaney, S. i Ryan, C., (2012). Analyzing the evolution of Singapore's World Gourmet Summit: An example of gastronomic tourism. *International Journal of Hospitality Management*, 31, 309-318.
- Cheng, H. M., Koutsidis, G., Lodge, J. K., Ashor, A., Siervo, M. i Lara, J. (2017). Tomato and lycopene supplementation and cardiovascular risk factors: a systematic review and metaanalysis. *Atherosclerosis*, (257), 100-108.
- Cho, K. S., Shin, M., Kim, S. i Lee, S. B. (2018). Recent advances in studies on the therapeutic potential of dietary carotenoids in neurodegenerative diseases. *Oxidative Medicine and Cellular Longevity*, (3), 1-13.
- Choo, W. S. (2018). Betalains: Application in functional foods. W: J. M. Mérillon, K. G. Ramawat (eds.), *Bioactive molecules in food* (s. 1-28). International Publishing, AG.

- Ciborowska, H. i Rudnicka, A. (2019). *Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka*. Warszawa: PZWL.
- Cohen, E. i Avieli, N. (2004). Food in tourism. Attraction and impediment. *Annals of Tourism Research*, 31(4), 755-778.
- Colle, I., Lemmens, L. i Van Buggenhout, S. (2010). Effect of thermal processing on the degradation, isomerization, and bioaccessibility of lycopene in tomato pul, *Journal of Food Science*, (75), 735-759.
- Conway, T. i Cawley, M. (2016). Defining ecotourism: Evidence of provider perspectives from an emerging area. *Journal of Ecotourism*, 15(2), 122-138.
- Courtis, M. H. (1968). *Marketing techniques for the tourism industry*. Travel World: London.
- Cymańska-Garbowska, B. i Steblik-Właźlak, B. (2013). *Turystyka. Tom I. Podstawy turystyki*. Warszawa: Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Wydawnictwo REA.
- Czarniecka-Skubina, E. (red.). (2016). *Technologia gastronomiczna*. Warszawa: Wydawnictwo SGGW.
- Czarniecka-Skubina, E. i Głuchowski, A. (2018). Turystyka gastronomiczna – fakty i mity. *Nauki Inżynierskie i Technologie*, 1(28), 23-31.
- Czarniecka-Skubina, E., Trafiałek J., Wiatrowski, M. i Głuchowski, A. (2018). An evaluation of the hygiene practices of European street food vendors and a preliminary estimation of food safety for consumers, conducted in Paris. *Journal of Food Protection*, 81(10), 1614-1621.
- Czarniecka-Skubina, E. i Wiatrowski, M. (2018). Street food w Polsce. *Przegląd Gastronomiczny*, LXXII(10), 10-13.
- Czajkowski, S. (2017). Interpretacja dziedzictwa jako innowacyjny sposób popularyzacji dziejów ludności ziemi dzisiejszego powiatu słupskiego. *Przegląd Zachodniopomorski*, 32(03), 153-165.
- Czerba, A., Górniak, W., Hop, D., Kmiotek, B., Kunysz, P., Łapka, B., Polaczek, J., Sadowy, J., Sarkady, A., Wojnarowski, M., Zajac, I., Zajac, T., Gremaska, A. i Jucha, P. (2019). *Przemysł – to wszystko musisz zobaczyć*. Przemysł: Urząd Miejski w Przemysłu.
- Czerner, O. i Rozpędowski, J. (1960). *Bolków i Świny* (seria: Śląsk w Zabytkach Sztuki). Ossolineum.
- Czerwińska, D. (2010). Wykorzystanie barwników spożywczych w przetworach owocowo-warzywnych. *Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny*, (11-12), 38-40.
- Davis M. (red.). (2006). *Japonia. Podróże marzeń*. Warszawa: Biblioteka Gazety Wyborczej.
- Dalekie Obserwacje.eu. (b.d). Pobrano 11 grudnia 2020 z <http://dalekieobserwacje.eu>
- Dąbrowska, A., Janoś-Kresło, M. i Lubowiecki-Vikuk, A. (2019). *Styl życia wellness a zachowania osób starszych na rynku usług prozdrowotnych. Zdrowie i style życia: wyzwania ekonomiczne i społeczne*. Wrocław: E-Wydawnictwo. Prawnicza i Ekonomiczna Biblioteka Cyfrowa.
- Dąbrowska, E. (2019). *Dieta dr Ewy Dąbrowskiej®. Fenomen samouzdrawiającego się organizmu. Jak działa post warzywno-owocowy*. Kraków: WAM.
- Dąbrowski, J. (2007). *Kazimierz Wielki twórca korony Królestwa Polskiego*. Kraków: Universitas.
- Delgado-Vargas, F. i Paredes-López, O. (2003). *Natural colorants for food and nutraceutical uses*. London, New York, Washington, D.C.: CRP PRESS, Boca Raton.
- Dghaim, R., Al Khatib, S., Rasool, H. i Khan, M. A. (2015). Determination of heavy metals concentration in traditional herbs commonly consumed in the United Arab Emirates. *Journal of Environmental and Public Health*, 4, 1-6.
- Diamantis, D. (2010). The concept of ecotourism: Evolution and trends. *Current Issues in Tourism*, 2(2), 93-122.
- dlaStudenta.pl. (2018). *Klasztor Księgi Henrykowskiej*. Pobrano 15 stycznia 2021 z <https://nz.dlastudenta.pl/wydarzenie/naszym-zdaniem,klasztor-ksiegi-henrykowskiej,167976,1447270.html>
- Dłużewska, E. i Gasik, A. (2009). Barwniki do żywności – trudności z ich doбором i stosowaniem. *Przemysł Spożywczy*, (5), 10-14.
- Dobrosławski, P. (2017). Moda na food trucki. Food trucki – analiza nowego rynkowego trendu. *Fleet. Samochody Użytkowe* (wydanie specjalne), 42-43.

- Dodds, R. i Butler, R. (red.). (2019). Overtourism. Issues, realities and solutions. *De Gruyter Studies in Tourism*.
- Dominiak, I. (2016). *Food truck, czyli piekło na kółkach*. Pobrano z 24 stycznia 2017 z <http://www.newsweek.pl/styl-zycia/food-truck-jak-zalozyc-przepisy-zarobki,artykuly,367284,1.html>
- Donohoe, H. M. (2011). Defining culturally sensitive ecotourism. *Current Issues in Tourism*, 14(1), 27-45.
- Donohoe, H. M. i Lu, X. (2009). Universal tenets or diametrical differences? An analysis of ecotourism definitions from China and abroad. *International Journal of Tourism Research*, (11), 357-372.
- Donohoe, H. M., Lu, X.-L. i Wu, C.-Y. (2006). Conceptualizing ecotourism from a distinct criteria approach by using content analysis. *Acta Ecologica Sinica*, 26(4), 1213-1220.
- Donohoe, H. M. i Needham, R. D. (2008). Internet-based ecotourism marketing: Evaluating Canadian sensitivity to ecotourism tenets. *Journal of Ecotourism*, 7(1), 15-43.
- DOOR (2020). Pobrano 6 grudnia 2020 z <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html?locale=pl>
- Doroba, M. (2010). Normalizacja, integracja i inkluzja społeczna w życiu osób niepełnosprawnych. Możliwości i ograniczenia. *Szkola Specjalna*, (LXXI), 1(252), 5-19.
- Dr Bardadyn. (b.d). *Dieta strukturalna*. Pobrano 21 czerwca 2021 z <https://dietastrukturalna.pl/dieta-strukturalna.php>
- D'Souza, S. P., Chavannavar, S. V., Kanchanashri, B. i Niveditha, S. B. (2017). Pharmaceutical perspectives of spices and condiments as alternative antimicrobial remedy. *Journal of Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine*, 22(4), 1002-1010.
- Dubey, S. (2017). Indian spices and their medicinal value. *Indian Journal of Pharmaceutical Education and Research*, 51(3), S330-S332.
- Duda-Chodak, A., Łukasiewicz, M., Zięć, G., Florkiewicz, A. i Filipiak-Florkiewicz, A. (2020). Covid-19 pandemic and food: present knowledge, risks, consumers fears and safety. *Trends in Food Science & Technology*, 105, 145-160.
- Duda-Seifert, M. i Zajączkowski, J. (2011). Accessibility of Wrocław tourist attractions for people with physical disabilities. *Tourism Role in the Regional Economy*, 3, 30-49.
- Dziedzic, M. (2013). *Kłodzkie Towarzystwo Górskie 1881-1945*. Wrocław: Quaestio.
- Dzikowska, J. (2020, 7 lutego). Rekordowo piękny widok. *Gazeta Wyborcza* (tygodnik Wrocław), 6-7.
- Dziurla, H. (1993). *Aula Leopoldina*, Wrocław: Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego.
- eAmbrosia. (2020). *Rejestr chronionych oznaczeń geograficznych UE*. Pobrano 18 grudnia 2020 z <https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/#>
- e-dolnyslask.info. (b.d.). *Mapa Śląska 1905*. Pobrano z <https://e-dolnyslask.info/wp-content/uploads/2019/02/mapa-slaska-1905-mini.jpg>
- EAACI. (2017). *Food allergy and anaphylaxis public declaration*. Pobrano 23 czerwca 2021 z <http://dgaki.de/wp-content/uploads/2014/04/FoodAllergyAnaphylaxisPublicDeclarationCombined.pdf>
- Ecotourism.org. (b.d). *Ecotourism definition*. Pobrano 2 grudnia 2020 z <https://ecotourism.org/what-is-ecotourism/>
- Ellis, A., Park, E., Sangkyun, K. i Yeoman, I. (2018). What is food tourism? *Tourism Management*, 68, 250-263.
- Embuscado, M. E. (2015). Spices and herbs: Natural sources of antioxidants – a mini review. *Journal of Functional Foods*, 18, 811-819.
- Ene-Obong, H., Onuha, N., Aburime, L. i Mbah, O. (2018). Chemical composition and antioxidant activities of some indigenous spices consumed in Nigeria. *Food Chemistry*, 238, 58-64.
- Epler Wood, M. (b.d.). *Ecotourism: Principles, practices and policies for sustainability*. UNEP. Pobrano 2 grudnia 2020 z [http://wedocs.unep.org/bitstream/handle/20.500.11822/9045/-Ecotourism\\_%20%20Principles,%20Practices%20and%20Policies%20for%20Sustainability-2002518.pdf?sequence=2](http://wedocs.unep.org/bitstream/handle/20.500.11822/9045/-Ecotourism_%20%20Principles,%20Practices%20and%20Policies%20for%20Sustainability-2002518.pdf?sequence=2)

- Europa.eu (a). (b.d.). Pobrano 20 czerwca 2021 z [https://europa.eu/european-union/about-eu/eu-in-brief\\_pl](https://europa.eu/european-union/about-eu/eu-in-brief_pl)
- Europa.eu (b). (b.d.). Pobrano 20 czerwca 2021 z [https://europa.eu/european-union/about-eu/history/2010-today/2012/eu-nobel\\_pl](https://europa.eu/european-union/about-eu/history/2010-today/2012/eu-nobel_pl)
- Europa.eu (c). (b.d.). Pobrano 20 czerwca 2021 z <https://op.europa.eu/pl/web/about-us/who-we-are>
- Europa.eu (d). (b.d.) Pobrano 20 czerwca 2021 z [https://ec.europa.eu/poland/about-us/contact-wroclaw\\_pl](https://ec.europa.eu/poland/about-us/contact-wroclaw_pl)
- Europa.eu (e). (b.d.). Pobrano 20 czerwca 2021 z [https://europa.eu/european-union/about-eu/countries\\_pl](https://europa.eu/european-union/about-eu/countries_pl) (dostępne 21.09.2020).
- Europa.eu (f). (b.d.). Pobrano 20 czerwca 2021 z [https://europa.eu/european-union/about-eu/figures/living\\_pl#tab-1-0](https://europa.eu/european-union/about-eu/figures/living_pl#tab-1-0)
- Europa.eu (g). (b.d.). Pobrano 20 czerwca 2021 z [https://ec.europa.eu/poland/about-us/contact\\_pl](https://ec.europa.eu/poland/about-us/contact_pl)
- Europa.eu (h). (b.d.). Pobrano 20 czerwca 2021 z [https://europa.eu/european-union/about-eu/institutions-bodies/european-commission\\_pl](https://europa.eu/european-union/about-eu/institutions-bodies/european-commission_pl)
- Europa.eu (i). (b.d.). Pobrano 20 czerwca 2021 z <https://www.consilium.europa.eu/pl/policies/eu-uk-after-referendum/>
- Europa.eu (j). (b.d.). Pobrano 28 czerwca 2021 z [https://ec.europa.eu/info/about-european-commission/contact/representations-member-states\\_pl](https://ec.europa.eu/info/about-european-commission/contact/representations-member-states_pl)
- Europejska Sieć Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne. (b.d.). Pobrano 21 grudnia 2020 z <http://www.culinary-heritage.com>
- Fac, L. i Kicman, K. (2019). *Przewodnik po Przemysłu*. Przemysł: Urząd Miejski w Przemysłu.
- FDA risk profile: Pathogens and filth in spices*. (2013). Center for Food Safety and Applied Nutrition Food and Drug Administration U.S. Department of Health and Human Services.
- Fennell, D. A. (1999). *Ecotourism: An introduction*. Routledge, 17-37.
- Fennell, D. A. (2001). A content analysis of ecotourism definitions. *Current Issues in Tourism*, 4(5), 403-421.
- Fennell, D. A. (2008). *Ecotourism* (Third edition). Routledge, 17-46.
- Fennell, D. A. (2012). *Tourism and animal ethics*. London, New York: Routledge Taylor & Francis Group.
- Fennell, D. A. (2015). *Ecotourism* (Fourth edition). Routledge Taylor & Francis Group.
- Fimognari, C. (2012). Antitumor effects of anthocyanins: Focus on apoptosis. W: M. Diederich, K. Noworyta (Eds.), *Natural compounds as inducers of cell death* (s. 49-68). Netherlands: Springer.
- Fisher, A. (2014). *Sustainable tourism. From mass tourism towards eco-tourism*. Haupt Verlag, Bern.
- Flash mob z okazji Dnia Europy. (2018, 11 maja) [Plik wideo]. Pobrane 21 września 2020 z <https://www.youtube.com/watch?v=Xdo8FOMDCnI>
- Flejterska, E., Gracz, L. i Rosa, G. (2010). *Komunikacja międzykulturowa w biznesie*. Szczecin: Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Szczecińskiego.
- Fletcher, R. (2014). *Romancing the wild: cultural dimensions of ecotourism*. Duke University Press.
- Food Truck Portal. (2018a). Pobrano 3 września 2018 z <http://www.foodtruckportal.pl/polskie-food-trucki-w-liczbach/>
- Food Truck Portal. (2018b). Pobrano 3 września 2018 z <http://www.foodtruckportal.pl/dane-food-truckow>
- Forleo, M. B. I Benedetto, G. (2020). Creative cities of gastronomy: Towards relationship between city and countryside. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 22, 100247.
- Freedman, P. (2007). *The history of taste*. California Studies in Food and Culture.
- Fuchs, S. i Kannankeril, P. (2018). Out-of-hospital cardiac arrest due to ventricular fibrillation in children – a call to action. *Heart Rhythm*, 15(1), 122-123.
- Fundacja Poland helps Poland. (2020a). Pobrano 21 grudnia 2020 z <https://poland-helps-poland.pl>
- Fundacja Poland helps Poland. (2020b). [Profil Facebook]. Pobrano 21 grudnia 2020 z <https://www.facebook.com/media/set/?vanity=1481883795390859&set=a.1507037662875472>



- Fusco, V., den Besten, H. M. W. Logrieco, A. F., Rodriguez, F. P., Skandamis, P. N., Stessl, B. i Teixeira, P. (2015). Food safety aspects on ethnic foods: Toxicological and microbial risks. *Current Opinion in Food Science*, 6, 24-32.
- Gajda-Wyrębek, J., Jarecka, J., Kuźma, K. i Beresińska, M. (2011). Zawartość barwników mających szkodliwy wpływ na aktywność i skupienie u dzieci w wybranych środkach spożywczych. *Bromatologia i Chemia Toksykologiczna*, XLIV(3), 760-767.
- Galaffu, N., Bortlik, K. i Michel, M. (2015). An industry perspective on natural food colour stability. *Food Science, Technology and Nutrition*, (279), 91-130.
- Gammone, M. A., Riccioni, G. i D'Orazio, N. (2015). Carotenoids: Potential allies of cardiovascular health? *Journal of Food and Nutrition Research*, (59), 1-11.
- García-Casal, M. N., Peña-Rosas, J. P. i Gómez-Malavé, H. (2016). Sauces, spices, and condiments: Definitions, potential benefits, consumption patterns, and global markets. *Annals of the New York Academy of Sciences*, 1379, 3-16.
- Gasik, A. i Mitek, M. (2007). Syntetyczne barwniki organiczne w technologii żywności. *Przemysł Spożywczy*, (8), 48-54.
- Gawęcki, J. (2017). *Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu*. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN.
- Gaworecki, W. W. (2010). *Turystyka* (wyd. VI zmienione). Warszawa: Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne.
- Georgiev, V., Ilieva, M., Bley, T. i Pavlov, A. (2008). Betalain production in plant in-vitro systems. *Acta Physiologiae Plantarum*, (30), 581-593.
- Gerhardt, C., Ziemben, F., Warschun, M., Suhlmann G., Donnan D. i Kuhnle, H. (2019). *How will cultured meat and meat alternatives disrupt the agricultural and food industry?* Atkearney.
- Gertig, H. i Gawęcki, J. (2020). *Żywność człowieka. Słownik terminologiczny*. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN.
- Góralewicz-Drozdowska, M. (2010). Dostępność wybranych obiektów turystycznych Dolnego Śląska dla osób niepełnosprawnych ruchowo. *Turyzm*, (20/1).
- Górna, J. (2015). Preferencje i aktywność turystyczna Polaków w wieku 50+. *Prace Naukowe Akademii i im. Jana Długosza w Częstochowie*, XIV(1), 153-166.
- Grabowski, J., Milewska, M. i Stasiak, A. (2007). *Vademecum organizatora turystyki niepełnosprawnych*. Łódź: Wydawnictwo Wyższej Szkoły Turystyki i Hotelarstwa w Łodzi.
- Grajewski, G. i Tomaszewski, A. (2006). *Śląsk – zabytki sztuki w Polsce*. Warszawa: Krajowy Ośrodek Badań i Dokumentacji Zabytków.
- Grodecki, R. (1990). *Księga henrykowska*. Wrocław: Muzeum Archidiecezjalne we Wrocławiu.
- Grygorcewicz, B. i Organiściak, J. (2015). *Ziemia Żąbkowicka – przewodnik historyczno-turystyczny*. Ziębice: LGD Qwsi.
- Gryszczyńska, A., Gryszczyńska, B. i Opala, B. (2011). Karotenoid – naturalne źródła, biosynteza, wpływ na organizm. *Postępy Fitoterapii*, (2), 127-143.
- Gudade, B. A., Babu, S., Deka, T. N., Vijayan, A. K. i Chhetri, P. (2015). Spices biodiversity and their ethnomedicinal uses by Tribal community of Sikkim, India. *International Journal of Plant Research*, 28(1), 141-145.
- Guigone, A. (2004). La cucina di strada: Con una breve etnografia dello street food Genovese. (The cuisine of the road: A brief ethnography of Genovese street food). *Mneme-Revista de Humanidades*, 3(9), 32-43.
- GUS. (2019). *Działalność lecznicza zakładów lecznictwa uzdrowiskowego i stacjonarnych zakładów rehabilitacji leczniczej w 2018 r.* Warszawa: Główny Urząd Statystyczny.
- GUS. (2020). *Działalność lecznicza zakładów lecznictwa uzdrowiskowego i stacjonarnych zakładów rehabilitacji leczniczej w 2019 r.* Warszawa: Główny Urząd Statystyczny.
- Guz, J., Dziaman, T. i Szpila, A. (2007). Czy witaminy antyoksydacyjne mają wpływ na proces karcynogenezy? *Postępy Higieny i Medycyny Doświadczalnej*, (61), 185-198.

- Hamułka, J. i Wawrzyniak, A. (2004). *Likopen i luteina – rola prozdrowotna i ich zawartość w produktach*. Warszawa: SGGW.
- Harasym, J. i Bogacz-Radomska, L. (2016). Barwniki w żywności – historia wykorzystania, obecne źródła i perspektywy. W: M. Maciąg, F. Polakowski (red.), *Postęp cywilizacyjny – stan obecny i perspektywy* (s. 89-105). Lublin: WNT.
- Harasimowicz, J. (1986). Treści i funkcje ideowe śląskiej reformacji (1520-1650). *Acta Universitatis Wratislaviensis*, (819), *Historia Sztuki*, (II).
- Harrison, D. (1997). Ecotourism in the south Pacific: The case of Fiji. *World Eco Tour '97. Abstracts Volume. Biosfera*, (75).
- He, J. i Giusti, M. M. (2010). Anthocyanins: natural colorants with health-promoting properties. *Annual Review of Food Science and Technology*, (1), 163-187.
- Herzig, A., Ruchniewicz, K. i Ruchniewicz, M. (2012). *Śląsk i jego dzieje*. Wrocław: Via Nova.
- Higman, B. W. (2011). *How food made history*. Wiley-Blackwell.
- Highan, J. (2007). Ecotourism: Competing and conflicting schools of thought. W: J. Highan (ed.), *Critical issues in ecotourism. Understanding a complete tourism phenomenon* (s. 1-19). Routledge.
- Historia parafii ewangelickiej w Kamiennej Górze. Muzeum Tkactwa w Kamiennej Górze. Projekt „Konserwacja zbiorów Muzeum Tkactwa Dolnośląskiego w Kamiennej Górze” nr PL-06-F1-3-1D1508-ERN.
- Honey, M. (2008). *Ecotourism and sustainable development. Who owns paradise?* Island Press, USA.
- Hornig, J. S. i Tsai, C. T. (2010). Government websites for promoting East Asian culinary tourism: A cross-national analysis. *Tourism Management*, 31(1), 74-85.
- Hrabyk, P. (1921). *Ziemia przemyska i lwowska. Szkic historyczno-geograficzny z mapą* (odbitka z rocznika III Towarzystwa Przyjaciół Nauk w Przemyśle). Przemysł.
- Hulawa, E. i Wojturski, G. (2019). *Poczet królów polskich Jana Matejki*. Wrocław: Muzeum Narodowe we Wrocławiu.
- Hwang, S., Lim, J. M. i Kim, H. (2017). *Inhibitory effect of lycopene on amyloid-b-induced apoptosis in neuronal cells*. *Nutrients*, (9), 883-898.
- Idzikowski, T. (2019). *Twierdza Przemysł*. Przemysł: Urząd Miejski w Przemyśle.
- Instytut Promocji Zdrowia Ewa & Krzysztof Dąbrowscy sp. j. (b.d). Pobrano 21 czerwca 2021 z <https://ewadabrowska.pl/dieta-warzywno-owocowa/#fenomen-diety>
- IPBES. (b.d.). Pobrano 100 grudnia 2020 z <https://www.ipbes.net/news/Media-Release-Global-Assessment>
- Iriguler, F. i Ozturk, B. (2016). *Street food as a gastronomic tool in Turkey* (International Gastronomic Tourism Congress Proceedings 2016, s. 49-64).
- Istotne różnice między Japonią a Zachodem*. (2018). Pobrano 22 grudnia 2020 z <https://jezykinietakie-obce.pl/najwieksze-roznice-miedzy-japonia-a-zachodem>
- Iwańczuk, W. (2012). *Poczet królów i książąt polskich*. Warszawa: Buchmann.
- Jak zachowywać się przy Japończykach?* (b.d). [Wpis na blogu]. Pobrano 22 grudnia 2020 z <https://arigatou-japonia.blogspot.com/2019/07/jak-zachowywac-sie-przy-japonczykach.html>
- Janiak, J. (2006). Syntetyczne barwniki spożywcze jako dodatki do żywności. *Przemysł Spożywczy*, (5), 22-24.
- Janiszewska-Turak, E., Pisarska, A. i Królczyk, J. B. (2016). Natural food pigments application in food products. *Nauka Przyroda Technologie*, 4(10), 1-13.
- Jarocka-Cyrta, E. i Przybyłowicz, K. E. (2015). Rola FODMAP w zaburzeniach czynnościowych przewodu pokarmowego. Część 2. Dieta z ograniczeniem FODMAP. Założenia, efekty kliniczne, niepożądane następstwa. *Standardy Medyczne/Pediatrics*, (12), 89-94.
- Jarosz, M., Rychlik, E., Stoś, K. i Charzewska, J. (2020). *Normy żywienia dla populacji Polski i ich wykorzystanie*. Warszawa: Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny.
- Jarvis, A., Reuter, H. I., Nelson, A. i Guevara, E. (2008). Hole-filled SRTM for the globe. Version 4, available from the CGIAR-CSI SRTM 90m Database. Pobrano 10 grudnia 2020 z <http://srtm.csi.cgiar.org>

- Jin, H., Moscardo, G. i Murphy, L. (2017). Making sense of tourist shopping research: A critical review. *Tourism Management*, 62, 120-134.
- Jinag, T. A. (2019). Health benefits of culinary herbs and spices. *Journal of AOAC International*, 102(2), 395-411.
- Jinap, S. i Hajeb, P. (2010). Glutamate. Its applications in food and contribution to health. *Appetite*, 55, 1010.
- Jinap, S., Iqbal, S. Z. i Selwam, R. M. P. (2015). Effect of selected local spices marinades on the reduction of heterocyclic amines in grilled beef (satay). *LWT – Food Science and Technology*, 63, 919-926.
- Kaczmarek, J., Stasiak, A. i Włodarczyk, B. (2002). Produkt turystyczny. *Turystyka i Hotelarstwo*, (1), 33-54.
- Kaczyńska, I. i Kaczyński, T. (2008). *Szlakiem piastowskim. Przewodnik turystyczny*. Warszawa: Muza SA.
- Kaczyńska, I. i Kaczyński, T. (2010). *Cystersi w Polsce* (Wydanie I). Warszawa: Muza SA.
- Kalinowski, K. (1977). *Architektura doby baroku na Śląsku*. Warszawa: PWN.
- Kalinowski, K. (1986). *Rzeźba barokowa na Śląsku*. Warszawa: PWN.
- Kapadia, G. J. i Rao, G. S. (2012). Anticancer effects of red beet pigments. W: N. Bhargyalakshmi (red.), *Red beet biotechnology* (s. 125-154). Boston: Springer US.
- Kaufman, C. K. (2006). *Cooking in ancient civilizations* (The Greenwood Press Daily Life Through History Series: Cooking Up History). Greenwood.
- Kazimierski, M. i Reguła, J. (2017). Ocena skuteczności interwencji żywieniowej opartej na zaleceniach diety DASH u osób z zaburzeniami lipidowymi. *Forum Zaburzeń Metabolicznych*, 8(3), 97-102.
- Kendall, H., Clarck, B., Rhymer, C., Kuznesof, S., Hajslova, J., Tomaniova, M., Brereton, P. i Frewer, L. (2019). A systematic review of consumer perceptions of food fraud and authenticity: A European perspective. *Trends in Food Science & Technology*, 94, 79-90.
- Klementowski, K., Marak, J. i Wyrzykowski, J. (2015). *Stan i warunki turystyki niepełnosprawnych mieszkańców Dolnego Śląsk*. Wrocław: Wyższa Szkoła Handlowa.
- Kołodziejczak, A. i Zajadacz, A. (2008). *Dostępność infrastruktury i informacji turystycznej warunkiem poznawania obiektów krajoznawczych Wielkopolski przez osoby niepełnosprawne*. W: A. Stasiak (red.), *Rola krajoznawstwa i turystyki w życiu osób niepełnosprawnych* (s. 193-202). Warszawa: PTTK.
- Komisja Europejska. (2014). *Zrozumieć politykę Unii Europejskiej. Jak działa Unia Europejska. Przewodnik po instytucjach europejskich*. Urząd Publikacji Unii Europejskiej.
- Komisja Europejska. (2018). *Europa w 12 lekcjach*. Urząd Publikacji Unii Europejskiej.
- Konca, W. B. i Leśniczak, B. A. (2010). *Historia leśnictwa na Dolnym Śląsku 1945-2010* (maszynopis). Wrocław.
- Koper, S. (2013). *Piastowie wędrowki po Polsce pierwszej dynastii*. Warszawa: Bellona.
- Kościół Wniebowzięcia NMP. (b.d.) [jpg]. W: *Wikipedia*. Pobrano 15 stycznia 2020 z [https://pl.wikipedia.org/wiki/Plik:2014\\_K%C5%82odzko,\\_ko%C5%9Bci%C3%B3%C5%82\\_Wniebowzi%C4%99cia\\_NMP\\_06.jpg](https://pl.wikipedia.org/wiki/Plik:2014_K%C5%82odzko,_ko%C5%9Bci%C3%B3%C5%82_Wniebowzi%C4%99cia_NMP_06.jpg)
- Kotarski, H. (2013). Historia jako element budowy marki i promocji miasta. W: K. Malicki (red.), *Marka i promocja jednostek terytorialnych: Dylematy i wyzwania współczesności* (s. 33). Rzeszów: Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego.
- Kotarski, H. (2018). Marka narodowa i regionalna jako branding miejsca. *Pogranicze. Studia Społeczne*, (33), 65-80.
- Kowalczyk, A. (2014). Od street food do food districts – usługi gastronomiczne i turystyka kulinarna w przestrzeni miasta. *Turystyka Kulturowa*, (9), 6-31.
- Kozak, M. W. (2009). *Turystyka i polityka turystyczna a rozwój. Między starym a nowym paradygmatem*. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe Scholar.

- Kozieł, A. (2013). *Michael Willmann i jego malarska pracownia*. Wrocław: Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego.
- König, J. (2015). Food colour additives of synthetic origin. W: M.J. Scooter (Ed.), *Colour additives for foods and beverages* (s. 35-60). Cambridge: Woodhead Publishing.
- Kraśniński, M. (2014). *Kulturowe uwarunkowania wykorzystania japońskich koncepcji, metod i technik zarządzania*. Wrocław: Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego. Pobrano 23 grudnia 2020 z [http://www.krasinski.ue.wroc.pl/wp-content/uploads/2019/02/Krasinski\\_Kult\\_uwarun.pdf](http://www.krasinski.ue.wroc.pl/wp-content/uploads/2019/02/Krasinski_Kult_uwarun.pdf)
- Kraśniński, M. (2017). *System kaizen w budowaniu trwałej przewagi konkurencyjnej*. Wrocław: Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego.
- Krause, A. (2004). *Człowiek niepełnosprawny wobec przeobrażeń społecznych*. Kraków: Oficyna Wydawnicza Impuls.
- Krępska, M., Lasoń-Rydel, M. i Jagiełło, J. (2015). Barwniki spożywcze i ich wpływ na organizm człowieka. *Technologia i Jakość Wýrobów*, (60), 83-90.
- Krinsky, N. I. (2002). Possible biologic mechanism for a protective role of xanthophyllis. *Journal of Nutrition*, (132), 540-542.
- Krinsky, N. I. i Johnson, E. J. (2005). Carotenoid actions and their relation to health and disease. *Molecular Aspects of Medicine*, 26(60), 459-516.
- Kruczek, Z. (2019). Sposoby przeciwdziałania negatywnym skutkom overtourismu w atrakcjach i destinacjach turystycznych. *Annales Universitatis Mariae Curie-Skłodowska, sectio B–Geographia, Geologia, Mineralogia et Petrographia*, 74(2019), 45-57.
- Kruk-Lasocka, J. i Antosz, W. (2018). *Koszula i krawat. Obrazki wylaniającej się dorosłości*. Kraków: Oficyna Wydawnicza „Impuls”.
- Kryciński, S. (2014). *Przemysł i Pogórze Przemyskie. Przewodnik*. Pruszków: Rewasz.
- Krzyśko-Łupicka, T., Kręcidło, M. i Kręcidło, Ł. (2016). Barwniki w żywności a zdrowie konsumentów. *Kosmos*, 65(4), 543-552.
- Kucharska, M. i Grabka, J. (2010). A review of chromatographic methods for determination of synthetic food dyes. *Talanta*, 80(3), 1045-1051.
- Kucharska-Ambrożej, K. i Karpinska, J. (2020). The application of spectroscopic techniques in combination with chemometrics for detection adulteration of some herbs and spices. *Microchemical Journal*, 153, 104278.
- Kudelka, W. i Kosowska, A. (2008). Składniki przypraw i ziół przyprawowych determinujące ich funkcjonalne właściwości oraz ich rola w żywieniu człowieka i zapobieganiu chorobom. *Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Ekonomicznego w Krakowie*, 781, 83-111.
- Kulykovets, O., Czeczotko, M., Kudlińska-Chylak, A. i Górską-Warsewicz, H. (2018). Współczesne narzędzia promocji turystyki uzdrowiskowej. *Zeszyty Naukowe Turystyka i Rekreacja*, 21(10), 19-43.
- Kumar, N. i Sakhya, S. K. (2013). Ethnopharmacological properties of *Curcuma longa*: A review. *International Journal of Pharmaceutical Sciences and Research*, (4), 103-112.
- Kurek, W. (2008). *Turystyka*. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN.
- Kurup, V. P. i Barrios, Ch. S. (2008). Immunomodulatory effects of curcumin in allergy. *Molecular Nutritio Food Research*, 52(9), 1031-1039.
- Lai, I. K. W., Hitchcock, M., Lu, D. i Liu, Y. (2018). The influence of word of mouth on tourism destination choice: Tourist–resident relationship and safety perception among Mainland Chinese tourists visiting Macau. *Sustainability*, 10, 2114.
- Lechicka-Kostuch, M. i Wierzbicka, B. (2002). Nowe produkty na rynku usług turystycznych a idea zdrowego stylu życia. *Zeszyty Naukowe Wyższej Szkoły Administracji i Biznesu w Gdyni*, (4), 217-229.
- Li, K. X., Jin, M. i Shi, W. (2018). Tourism as an important impetus to promoting economic growth: A critical review. *Tourism Management Perspectives*, 26, 135-142.
- Lin, L. i Mao, P. -C. (2015). Food for memories and culture – a content analysis study of food specialties and souvenirs. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 22,19-29.

- Lindberg, K. (1991). *Policies for maximizing nature tourism's ecological and economic benefits*. Washington, DC: World Resources Institute.
- Linking Tourism & Conservation Society. (b.d.). Pobrano 2 grudnia 2020 z <https://www.ltandc.org/why-ltc>
- Lok, K. Y. W., Chung, Y. W., Benzie, I. F. F. i Woo, J. (2011). Synthetic colourings of some snack foods consumed by primary school children aged 8-9 years in Hong Kong, *Food Additives and Contaminants*, (4), 162-167.
- Lopes, J. P. i Sicherer, S. H. (2020). Food allergy: Epidemiology, pathogenesis, diagnosis, prevention, and treatment. *Current Opinion in Immunology*, 66, 57-64.
- Luboński, P. (red.). (2020). *Bieszczady. Przewodnik dla prawdziwego turysty*. Pruszków: Rewasz.
- Lubowiecki-Vikuk, A. (2018). Trendy w turystyce zdrowotnej i aktywnej. *Biuletyn Komitetu Przemysłowego Zagospodarowania Kraju Polskiej Akademii Nauk*, (269), 9-26.
- Lucan, S. C., Maroko, A. R., Burnol J., Varona M., Torrents L. i Schechter C. B. (2014). Mobile food vendors in urban neighborhoods – implications for diet and diet-related health by weather and season. *Health Place*, (27), 171-175.
- Łęcki, W. (2016). *Szlak piastowski. Przewodnik*. Poznań: Wydawnictwo Poznańskie.
- Maciejewska, B. (2017). *Spacerownik Dolnośląski*. Warszawa: Agora SA.
- Malhotra, S. K. (2016). Research and development of seed spices for enhancement of productivity and profitability in the era of climate change. *Indian Journal of Arecanut, Spices & Medicinal Plants*, 18(1), 3-18.
- Malikowska, K. i Grabańska-Martyńska, K. (2016). Historia diety śródziemnomorskiej w prewencji chorób układu krążenia. *Acta Medicorum Polonorum*, 6(1), 41-49.
- Martínez-Graciá, C. González-Bermúdez, C. A., Cabellero-Valcárcel, A. M., Santaella-Pascual, M. i Frontela-Saseta, C. (2015). Use of herbs and spices for food preservation: advantages and limitations. *Current Opinion in Food Science*, 6, 38-43.
- Martynowski, Z. i Mazurski, K. R. (1978). *Sudety, ziemia kłodzka i Góry Opawskie*. Warszawa: Wydawnictwo Sport i Turystyka.
- Mazowiecki Oddział Wojewódzki NFZ. (b.d.). Pobrano 14 grudnia 2020 z <https://mownfz.maps.arcgis.com/apps/webappviewer/index.html?id=30040211099d4c31a39460d6135b69ca>
- McCann, D., Barrett, A., Cooper, A., Crumpler, D., Dalen, L., Grimshaw, K., Kitchin, E., Lok, K., Porteous, L., Prince, E., Sonuga-Barke, E., Warner, J. O. i Stevenson, J. (2007). Food additives and hyperactive behaviour in 3-year-old and 8/9-year-old children in the community: A randomised, double-blinded, placebo-controlled trial. *Lancet*, 370(9598), 1560-1567.
- McLaren, D. (2003). *Rethinking tourism and ecotravel* (II ed.). Kumarian Press.
- Medlik, S. (1995). *Leksykon podróży, turystyki i hotelarstwa*. Warszawa: PWN.
- Mendez, I., Vera, A. M., Chavez, J. L. i Carrillo, J. C. (2011). Quality of fruits in Mexican tomato (*Lycopersicon esculentum* Mill.) Landraces. *Revista de la Facultad de Química Farmaceutica*, 1(1), 26-32.
- Mielnik, A. (2010). *Plan urządzenia lasu Nadleśnictwa Milicz na lata 2016-2025*. Brzeg: Biuro Urządzenia Lasu i Geodezji Leśnej w Brzegu.
- Miguel, M. G. (2018). Betalains in Some Species of the Amaranthaceae Family: A Review. *Antioxidants*, (7), 1-33.
- Milnik, A. (2010). *Kraj jak liść dębu. Eberswalde* (maszynopis).
- Miszczak, J. (2018). *Przemysł*. Przemysł: Urząd Miejski w Przemysłu.
- Miszczak, J. (2019). *Przemysł – turystyczne serce wschodu*. Przemysł: Urząd Miejski w Przemysłu.
- Mizgier, M., Jeszka, J. i Jarząbek-Bielecka, G. (2010). Rola diety śródziemnomorskiej w zapobieganiu nadwadze i otyłości, niektórym chorobom dietozależnym oraz jej wpływ na długość życia. *Nowiny Lekarskie*, 79(6), 451-454.



- Moawad, S. A., El-Ghorab, A. H., Hassan, M., Nour-Eldin, H. i El-Gharabli, M. M. (2015). Chemical and microbiological characterization of Egyptian cultivars for some spices and herbs commonly exported abroad. *Food and Nutrition Sciences*, 6, 643-659.
- Mörrtl, M., Klátyik, S., Molnár, H., Tömösközi-Farkas, R., Adányi, N. i Székács, A. (2018). The effect of intensive chemical plant protection on the quality of spice paprika. *Journal of Food Composition and Analysis*, 67, 141-148.
- Mp.pl. (2015). *Hipoglikemia – objawy i leczenie*. Pobrano 10 grudnia 2020 z [https://www.mp.pl/insulino-terapia/powiklania\\_insulino-terapii/hipoglikemia/114932,hipoglikemia-objawy-i-leczenie](https://www.mp.pl/insulino-terapia/powiklania_insulino-terapii/hipoglikemia/114932,hipoglikemia-objawy-i-leczenie)
- Mustonen, P. (2007). Volunteer tourism-altruism or mere tourism? *Anatolia: An International Journal of Tourism and Hospitality Research*, 18(1).
- Navarro-Dols, J. i González-Pernía, J. L. (2020). Gastronomy as a real agent of social change. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21, 100240.
- Neelwarne, B., Halagur, B. (2012). Red beet biotechnology: An overview. W: B. Neelwane (red.), *Red beet biotechnology* (s. 1-43). Boston, US: Springer.
- Neubauer, A. C. i Martskvishvili, K. (2018). Creativity and intelligence: A link to different levels of human needs hierarchy. *Heliyon*, 4(5), e00623.
- Newerli-Guz, J. (2011). Zachowanie konsumentów na rynku mieszanek przyprawowych na przykładzie ziół prowansalskich. *Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu*, 206, 170-176.
- Newerli-Guz, J. (2016). Innowacje na rynku przypraw i produktów przyprawowych. *Marketing i Zarządzanie*, 3(44), 361-369.
- Newerli-Guz, J. (2018). Towaroznawcze i konsumenckie aspekty jakości przypraw. Gdynia: Wydawnictwo Akademii Morskiej w Gdyni.
- Newerli-Guz, J. i Śmiechowska, M. (2006). Zachowanie konsumentów na rynku mieszanek przyprawowych. *Handel Wewnętrzny. Marketing. Rynek. Przedsiębiorstwo, Instytut Rynku Wewnętrznego i Konsumpcji SGGW*, 6, 106-110.
- Niezbalski, J. (2016). Aktywizowanie przez sport jako sposób inkluzji oraz integracji społecznej osób niepełnosprawnych. *Acta Universitatis Lodzianensis, Folia Sociologica*, (56).
- Nolan, J., Monsieurs, K., Bossaert, L. i in. (2020). European Resuscitation Council COVID-19 guidelines executive summary. *Resuscitation*, (153), 45-55.
- Nowacki, M. (2005). Interpretacja dziedzictwa w pracy przewodnika i pilota wycieczek (Materiały z II Forum Pilotażu i Przewodnictwa, 14-15 października, s. 67-80). Warszawa: Wydawnictwo Proksenia.
- Nowak, A. (red.). (2019). *Poczet władców Polski*. Białystok: Firma Księgarska Olesiejuk.
- Nugent, N. (2012). *Unia Europejska. Władza i potęga*. Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego.
- Oktaş, S. i Sadıkoğlu, S. (2018). The gastronomic cultures' impact on the African cuisine. *Journal of Ethnic Foods*, 5, 140-146.
- Olife, I. C. i Onwualu, A. P. (2013). Status assessment of spice resources in Nigeria. *Journal of Biology, Agriculture and Healthcare*, 5(9), 12-19.
- Oporńska, A. (2014). „Szef”: food truck, czyli kultura ulicznego jedzenia. Pobrano 12 sierpnia 2019 z <http://learningfromhollywood.pl/szef-food-truck-czyli-kultura-ulicznego-jedzenia>
- Organ, K., Koenig-Lewis, N., Palmer, A. i Probert, J. (2015). Festivals as agents for behaviour change: A study of food festival engagement and subsequent food choices. *Tourism Management*, 48, 84-99.
- Organiściak, J. (2012). *Szlak cysterski na ziemi ząbkowickiej*. Ząbkowice Śląskie: Lokalna Organizacja Turystyczna Ziemi Ząbkowickiej.
- Ossowski, R. (1999). *Wychowanie dzieci niesprawnych sensorycznie*. W: I. Obuchowska (red.), *Dziecko niepełnosprawne w rodzinie*, (s. 316-348).
- Oszmiański, J. i Sożyński, J. (2001). *Przewodnik do ćwiczeń z technologii przetwórstwa owoców i warzyw*. Wrocław: Wydawnictwo Akademii Rolniczej we Wrocławiu.

- Oziembłowski, M. (2009). Produkty regionalne i tradycyjne w aspekcie bezpieczeństwa żywności. W: T. Trziszka (red.), *Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności* (s. 329-345). Wrocław: Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu.
- Özdemir, B. i Seyitoğlu, F., (2017). A conceptual study of gastronomical quests of tourists: Authenticity or safety and comfort? *Tourism Management Perspectives*, 23, 1-7.
- Pachocka, L. (2012). *Leczenie dietetyczne chorób. Praktyczny poradnik dietetyki*. Warszawa: Ministerstwo Zdrowia.
- Page, S. J. i Dowling, R. K. (2002). *Ecotourism (Themes in tourism)*. Prentice Hall.
- Panova, I. G., Yakovleva, M. A., Tatikolov, A. S., Kononikhin, A. S., Feldman, T. B., Poltavtseva, R. A. i Ostrovsky, M. A. (2017). Lutein and its oxidized forms in eye structures throughout prenatal human development. *Experimental Eye Research*, (160), 31-37.
- Papierniak, W. i Lesiów, T. (2018). *Doskonalenie jakości pracy przewodniczej, współpraca przewodnika z biurem turystycznym* (Materiały III Konferencji Naukowo-Turystycznej, s. 1-7). Wrocław.
- Papierniak, W. i Żukowski, R. (2010a). Karkonosze widziane ze Śnieżnika. *Sudety*, 106(1), 6-9.
- Papierniak, W. i Żukowski, R. (2010b). Zimowa panorama ze Śnieżnika. *Sudety*, 107(2), 6-11.
- Papierniak, W. i Żukowski, R. (2010c). Sudety Zachodnie i Góry Suche widziane ze Śnieżnika. *Sudety*, 108(3), 6-7.
- Parmar, M. i Phutela, G. (2015). Biocolors: The new generation additives. *International Journal of Current Microbiology and Applied Science*, 4(7), 688-694.
- Parveen, S., Das S., Begum, A., Sultana, N., Hoque, M. M. i Ahmad, I. (2014). Microbiological quality assessment of three selected spices in Bangladesh. *International Food Research Journal*, 21(4), 1327-1330.
- Pavlidis, G. i Markantonatou, S. (2020). Gastronomic tourism in Greece and beyond: A thorough review. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21, 100229.
- Perkins, G., Handley, A., Koster, R. i in. (2015). European Resuscitation Council Guidelines for Resuscitation 2015, Section 2. Adult basic life support and automated external defibrillation. *Resuscitation*, 95, 81-99.
- Piątkowska, E., Kopeć, A. i Leszczyńska, T. (2011). Antocyjany – charakterystyka, występowanie i oddziaływanie na organizm człowieka, *Żywność. Nauka. Technologia. Jakość*, 4(77), 24-35.
- Pinto de Araújo, J. P., Carolino, N., Cassandro, M., Cerqueira, J. L., Cobalchini, F., Dokuzlu, S., Guldass, M., Kilar, J., Kilar, M., Krawczyk, W., Oziembłowski, M., Pais, J. M. M., Paraponiak, P. i Salejda, A. M. (2019). *Wady i zalety systemowych rozwiązań wytwarzania, certyfikacji i dystrybucji produktów o CHNP, CHOG i GTS w krajach UE*. Rzeszów: Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego. Pobrano 18 grudnia 2020 z [http://www.izoo.krakow.pl/zalaczniki/aktualnosci/content/Monografia\\_Wady\\_i\\_zalety\\_2019.pdf](http://www.izoo.krakow.pl/zalaczniki/aktualnosci/content/Monografia_Wady_i_zalety_2019.pdf)
- PIORiN. (2020). Pobrano z <https://piorin.gov.pl/integrowana-produkcja/>
- Pizuński, P. (2018). *Krzyżacy państwo, życie codzienne, armia*. Kraków: Wydawnictwo Arena.
- Pokora, J. (1982). *Sztuka w służbie reformacji. Śląskie ambony 1550-1650*. Warszawa: PWN.
- Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego. (2020). *Opis systemu „Jakość Tradycja”*. Pobrano 18 grudnia 2020 z <http://www.produktyregionalne.pl>
- Polska.org. (2006). Pobrano 15 stycznia 2021 z <https://polska-org.pl/870575,foto.html>
- Polska.org. (2013). Pobrano 15 stycznia 2021 z <https://polska-org.pl/3855059,foto.html?idEntity=511345>
- Polska.org. (2016). Pobrano 15 stycznia 2021 z <https://polska-org.pl/6147786,foto.html?idEntity=4008945>
- PolskaNiezwykla.pl. (b.d.). *Trzebnica. Sanktuarium Świętej Jadwigi*. Pobrano 15 stycznia 2021 z <http://www.polskaniezwykla.pl/web/place/6336,trzebnica-sanktuarium-swietej-jadwigi.html>
- Ponimirski, P. (2013). Rewolucja foodtrucków. *Restauracja. Pismo Biznesu Gastronomicznego*, 6, 30-33.
- Poowuttikul, P. i Seth, D. (2019). Anaphylaxis in children and adolescents. *Pediatric Clinics of North America*, 66(5), 995-1005.

- Portal Przemyski. (2020, 21 grudnia). *Koleją na kresy Habsburgów. Brytyjski dziennik pisze o Przemysłu*. Pobrano 22 grudnia 2020 z <https://www.portalprzemyski.pl/koleja-na-kresy-habsburgow-brytyjski-dziennik-pisze-o-przemyslu/>
- Portal Spożywczy. (b.d.). Pobrano 12 września 2020 z <https://www.portalspozywczy.pl/horeca/wiadomosci/mobilna-gastronomia-najszybciej-rosnacym-sektorem-branzy,148262.htm>
- Poul, M., Jarry, G., Elhkim, M. O. i Poul, J. M. (2009). Lack of genotoxic effect of food dyes amaranth, sunset yellow and tartrazine and their metabolites in the gut micronucleus assay in mice. *Food and Chemical Toxicology*, (47), 443-448.
- Pravettoni, V. i Incorvaia, C. (2016). Diagnosis of exercise-induced anaphylaxis: current insights. *Journal of Asthma Allergy*, (9), 191-198.
- Privitera, D. i Nesci, F. S. (2015). Globalization vs. local. The role of street food in the urban food system. *Procedia Economics and Finance*, (22), 716-722.
- Protasiewicz, M. i Iwaniak, A. (2014). Alergie pokarmowe i alergen w żywności. *Bromatologia i Chemia Toksykologiczna, XLVII* (2), 237-242.
- Przybylska, S. (2017). Kurkumina – bioaktywny związek o wielokierunkowym działaniu prozdrowotnym. *Polish Journal of Nutrition*, 1(07), 43-53.
- Przybylska, S. (2020). Lycopene – a bioactive carotenoid offering multiple healthbenefits: A review. *International Journal of Food Science and Technology*, (55), 11-32.
- Przybylska, S. i Felisiak, K. (2012). Effect of selected additives on colour changes and lycopene content in pasteurized tomato pulps after storage, *Towaroznawcze Problemy Jakości*, (1), 113-124.
- Rao, A. V. i Agarwal, S. (1999). Role of lycopene as antioxidant carotenoid in the prevention of chronic diseases: A review. *Nutrition Research*, (19), 305-323.
- Rada Europejska. (b.d). Pobrano 21 września 2029 z <https://www.consilium.europa.eu/pl/council-eu/presidency-council-eu/#>
- Raport „Polska na Talerzu 2015”. (2015). Raport firmy MAKRO Cash & Carry.
- Raport „Polska na Talerzu 2016”. (2016). Raport firmy MAKRO Cash & Carry.
- Raport „Polska na Talerzu 2017”. (2017). Raport firmy MAKRO Cash & Carry.
- Raport „Polska na Talerzu 2018”. (2018). Raport firmy MAKRO Cash & Carry.
- Raport „Polska na Talerzu 2019”. (2019). Raport firmy MAKRO Cash & Carry.
- RASFF-EC-Notifications list*. (b.d.). Pobrano z [https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/?event=notifications List &StartRow=1](https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/?event=notifications+List&StartRow=1)
- Reddy, M. K., Alexander-Lindo, R. L. i Nair, M. G. (2005). Relative inhibition of lipid peroxidation, cyclooxygenase enzymes, and human tumor cell proliferation by natural food colors. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, (53), 9268-9273.
- Reguła, J. (2013). Charakterystyka i ocena wybranych diet alternatywnych. *Forum Zaburzeń Metabolicznych*, 4(3), 115-121.
- Rohrscheidt, M. A. (2010). *Regionalne szlaki tematyczne. Idea, potencjał, organizacja*. Kraków: Proksenia.
- Rola, Z. (2005). *Tajemnice katedry gnieźnieńskiej* (Wydanie IV). Poznań: Wydawnictwo Kurpisz.
- Rolek, B. (b.d.). *Eastern European street food*. Pobrano 6 marca 2018 z <http://easturopeanfood.about.com/od/crossculturalmaincourses/tp/street-food.htm>
- Romagnoli, B., Menna, V., Gruppioni, N. i Bergamini, C. (2007). Aflatoxin in spices, aromatic herbs, herb-teas and medicinal plants marketed in Italy. *Food Control*, 18, 697-701.
- Romagnolo, D. F. i Selmin, O. I. (2017). Mediterranean diet and prevention of chronic diseases. *Nutrition Today*, 52(5), 208-222.
- Rosa, G., Ostrowska, I., Stupińska, K. i Gracz, L. (2018). *Komunikacja międzykulturowa w biznesie*. Kraków: edu-Libri.
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. nr 232, poz. 1525)

- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 20 lipca 2011 r. w sprawie kwalifikacji wymaganych od pracowników na poszczególnych rodzajach stanowisk pracy w podmiotach leczniczych niebędących przedsiębiorcami (Dz. U. nr 151, poz. 896)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia w sprawie świadczeń gwarantowanych z zakresu lecznictwa uzdrowiskowego z dnia 23 lipca 2013 r. (Dz. U. z 2013 r., poz. 931)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
- Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1129/2011 z dnia 11 listopada 2011 r. zmieniające załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 poprzez ustanowienie unijnego wykazu dodatków do żywności
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych
- Rozporządzenie Rady (WE) nr 834/2007 z dnia 28 czerwca 2007 r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych
- Różycka, E. i Rozpędowski, J. (1975). *Jelenia Góra* (seria: Śląsk w Zabytkach Sztuki). Ossolineum.
- Rychlik, U. i Marszałek, A. (2013). Nietolerancja laktozy – współczesny stan wiedzy. *Diagnostyka Laboratoryjna*, 49(1), 71-73.
- Przedwojenna mapa Dolnego Śląska*. (2019). Pobrano 15 stycznia 2020 z <https://e-dolnyslask.info/przedwojenna-mapa-dolnego-slaska/>
- Rutkowski, A., Gwiazda, S. i Dąbrowski, K. (2003). *Kompendium dodatków do żywności*. Konin.
- Sachan, A. K., Kumar, S., Kumari, K. i Singh, D. (2018). Medicinal uses of spices used in or traditional culture: World wide. *Journal of Medicinal Plants Studies*, 6(3), 116-122.
- Saebi, T., Foss, N. J. i Linder, S. (2019). Social entrepreneurship research: Past achievements and future promises. *Journal of Management*, 45(1), 70-95.
- Salman, H., Bergman, M., Djaldetti, M. i Bessler, H. (2007). Lycopene affects proliferation and apoptosis of four malignant cell lines. *Biomedicine and Pharmacotherapy*, (61), 366-369.
- Sen, T., Barrow, C. J. i Kumar, D. S. (2019). Microbial pigments in the food industry – challenges and the way forward. *Frontiers in Nutrition*, (6), 7-20.
- Sesso, H. D., Buring, J. E., Norkus, E. P. i Gaziano, J. M. (2004). Plasma lycopene Rother carotenoids and retinol and the risk of cardiovascular disease in wome. *American Journal of Clinical Nutrition*, (79), 47-53.
- Seyitoğlu, F. i Ivanov, S. (2020). A conceptual study of the strategic role of gastronomy in tourism destinations. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21, 100230.
- Shahabadi, N. i Maghsudi, M. (2013). Gel electrophoresis and DNA interaction studies of the food colorant quinoline yellow. *Dyes Pigments*, (96), 377-382.
- Shuttle Radar Topography Mission. (b.d.). W: *Wikipedia*. Pobrano 28 grudnia 2020 z [http://pl.wikipedia.org/wiki/Shuttle\\_Radar\\_Topography\\_Mission](http://pl.wikipedia.org/wiki/Shuttle_Radar_Topography_Mission)
- Sicherer, S. H. i Sampson, H. A. (2018). Food allergy: A review and update on epidemiology, pathogenesis, diagnosis, prevention, and management. *Journal of Allergy and Clinical Immunology*, 141(1), 41-58.
- Sigala, M., (2020). Tourism and COVID-19: Impacts and implications for advancing and resetting industry and research. *Journal of Business Research*, 117, 312-321.
- Silvis, I. C. J., Luning, P. A., Kloosa, N., Jansen, M. i van Ruth, S. M. (2019). Similarities and differences of the volatile profiles of six spices explored by Proton Transfer Reaction Mass Spectrometry. *Food Chemistry*, 271, 318-327.
- Sims, R. (2009). Food, place and authenticity: Local food and the sustainable tourism experience. *Journal of Sustainable Tourism*, 17(3), 321-336.
- Sirin Kose, S., Asilsoy, S., Tezcan, D. i in. (2020). Is there an optimal training interval to improve the correct use of adrenaline auto-injectors? *International Archives of Allergy and Immunology*, 181(2), 136-140.

- Skalska, T. (2004). *Turystyka osób niepełnosprawnych: ograniczenia i możliwości rozwoju*. Warszawa: Wyższa Szkoła Hotelarstwa, Gastronomii i Turystyki.
- Skiepmo, N., Chwastowska-Siwińska, I. i Kondratowicz, J. (2015). Właściwości likopenu i jego wykorzystanie do produkcji żywności funkcjonalnej. *Żywność. Nauka. Technologia. Jakość*, 6(103), 20-32.
- Smaki Dolnego Śląska – szlak kulinarny*. (b.d.). Pobrano 18 grudnia 2020 z <http://smakidolnegoslaska.pl>
- Sobiech, M. J. (2020). *Kartografia historyczna*. Pobrano z [www.regionyhistoryczne.exgeo.pl](http://www.regionyhistoryczne.exgeo.pl)
- Soltani, S., Arablou, T., Jayedi, A. i Salehi-Abargouei, A. (2020). Adherence to the dietary approaches to stop hypertension (DASH) diet in relation to all-cause and cause-specific mortality: A systematic review and dose-response meta-analysis of prospective cohort studies. *Nutrition Journal*, 19(1), 37.
- Solymosi, K., Latruffe, N., Morant-Manceau, A. i Schoefs, B. (2015). Food colour additives of natural origin. W: M.J. Scooter (Ed.), *Colour additives for foods and beverages* (s. 3-34). Cambridge: Woodhead Publishing.
- Srinivasan, K. (2017). Antimutagenic and cancer preventive potential of culinary spices and their bioactive compounds. *Pharma Nutrition*, 5, 89-102.
- Staffa, M. (red.). (1993). Hasło: Śnieżnik. W: *Słownik geografii turystycznej Sudetów* (t. 15 *Masyw Śnieżnika i Góry Bialskie*).
- Stasiak, A. (2015). Gastronomia jako atrakcja turystyczna Łodzi. *Turyzm*, 25(2), 77-90.
- Sthapit, E. (2018). The more the merrier: Souvenir shopping, the absence of choice overload and preferred attributes. *Tourism Management Perspectives*, 26, 126-134.
- Strasburger, K. (2018). Widok na Karpaty ze Śnieżnika. *Sudety*, 168(1), 20-21.
- Strasburger, K., Papierniak, W. i Wojciechowski, A. (2020). Alpy widziane ze Śnieżnika. *Sudety*, 174(3), 18-21.
- Suhartanto, D., Dean, D., Sosianika, A. i Suhaeni, T. (2018). Food souvenirs and their influence on tourist satisfaction and behavioural intentions. *European Journal of Tourism Research*, 18, 133-145.
- Szkudlarek-Śmiechowicz, E. (2016). Kulinarny trend slow food fast a nazwy własne stacjonarnych i mobilnych barów szybkiej obsługi (tzw. *food trucków*). *Rozprawy Komisji Językowej ŁTN*, (LXII), 167-180.
- Ślask piastowski. Przewodnik*. (2019). Jelenia Góra: Galileos.
- Szterk, A. i Lewicki, P. P. (2007). Karotenoidy i ich funkcje biologiczne. *Przemysł Spożywczy*, (7), 32-34.
- Szulce, H. i Janiszewska, K. (2006). *Zarządzanie marką Poznań*. Poznań: Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej w Poznaniu.
- Sztopka, P. (2005). Kultura zaufania. W: *Socjologia – analiza społeczeństwa*. Warszawa: Wydawnictwo Znak.
- Śledzińska, J. (2010). Rozwój turystyki na rzecz osób z różnymi niepełnosprawnościami w Polskim Towarzystwie Turystyczno-Krajoznawczym. W: Z. Młynarczyk, A. Zajadacz (red.), *Uwarunkowania i plany rozwoju turystyki* (t. VII. *Aspekty społeczne: ruch turystyczny, turystyka osób niepełnosprawnych, turystyka zdrowotna, przestrzeń turystyczna w świadomości społecznej*).
- Śmiechowska, M., Newerli-Guz, J. i Dmowski, P. (2003). *Przyprawy*. W: P. Przybyłowski (red.), *Towaroznawstwo produktów spożywczych. Cz. I*. Gdynia: Wydawnictwo Akademii Morskiej w Gdyni.
- Śniadek, J. (2007). Konsumpcja turystyczna polskich seniorów na tle globalnych tendencji w turystyce. *Gerontologia Polska*, (15), 1-2, 21-30.
- Śnieżnik. (b.d.). W: *Wikipedia*. Pobrano 28 grudnia 2020 z [https://pl.wikipedia.org/wiki/Śnieżnik-\(góra\)](https://pl.wikipedia.org/wiki/Śnieżnik-(góra))
- Thanushree, M. P., Sailendri, D., Yoha, K. S., Moses, J. A. i Anandharamakrishnan, C. (2019). Mycotoxin contamination in food: An exposition on spices. *Trends in Food Science & Technology*, 93, 69-80.
- Thomas, L. i Sanil, P. C. (2019). Competitiveness in spice export trade from India: A review. *Journal of Spices and Aromatic Crops*, 28(1), 1-19.



- Tinker, I. (2003). Street foods: Traditional microenterprise in a modernizing world. *International Journal of Politics, Culture, and Society*, 16, 331-349.
- Toczek-Werner, S. (2005, 2011). *Podstawy rekreacji i turystyki*. Wrocław: Wydawnictwo AWF.
- Tomalski, L. i Zięba, M. (2010). *Opracowanie na potrzeby RDLP we Wrocławiu*.
- Tomański, R. (2011). *Tatami kontra krzesła. O Japończykach i Japonii*. Warszawa: Warszawskie Wydawnictwo Literackie Muza SA.
- Tourism highlights*. (b.d.). Pobrano 1 grudnia 2020 z <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284421152>
- Trąba, M. i Krzyżanowski, L. (2014). *Poczet królów i księży polskich*. Warszawa: Wydawnictwo Szkolne PWN, PHW Fenix.
- Trzy Znaki Smaku.pl. (b.d.). *Szlakiem dobrego smaku*. Pobrano 11 maja 2015 z <http://www.trzyznaki-smaku.pl>
- Turystyka Kulturowa. Portal Popularyzacyjny. (b.d.). Pobrano 15 stycznia 2021 z <http://www.turystykakulturowa.eu/?id=place&nr=88&txt=9>
- Uchwała nr 197/VIII/2020 w sprawie utworzenia parku kulturowego pod nazwą Park Kulturowy Opactwo Cystersów w Henrykowie
- Uğur, N. G. i Akbiyik, A. (2020). Impacts of COVID-19 on global tourism industry: A cross-regional comparison. *Tourism Management Perspectives*, 36, 100744.
- University of Wyoming. (b.d.). Pobrano 28 grudnia 2020 z <http://weather.uwyo.edu/upperair/sounding.html>
- UNWTO. (2018). *Exploring health tourism – executive summary. World Tourism Organization and European Travel Commission (ETC)*. Madrid. Pobrano 23 czerwca z <https://doi.org/10.18111/978928442030.8>
- Ustawa z dnia 8 września 2006 roku o Państwowym Ratownictwie Medycznym (Dz. U. z 2006 r. Nr 191, poz. 1410 ze zm.).
- Ulrich Deuschle. (2018). Pobrano 28 grudnia 2020 z <http://www.udeuschle.de>
- Van Doren, J. M., Neil, K. P., Parish, M., Gieraltowski, L., Gould, H. i Gombas, K. L. (2013). Foodborne illness outbreaks from microbial contaminants in spices, 1973-2010. *Food Microbiology*, 36, 456-464.
- Wadood, S. A., Boli, G., Xiaowen, Z., Hussain, I. i Yimin, W. (2020). Recent development in the application of analytical techniques for the traceability and authenticity of food of plant origin. *Microchemical Journal*, 152, 104295.
- Wang, W., Zhou, X. i Liu, Y. (2020). Characterization and evaluation of umami taste: A review. *Trends in Analytical Chemistry*, 127, 115876.
- Wassef, H. H. (2004). Food habits of the Egyptians: Newly emerging trends. *Eastern Mediterranean Health Journal*, 10(6), 898-915.
- Wawrzyniak, A., Marciniak, A. i Rajewska, J. (2005). Lycopene content of selected foods available on the Polish market and estimation on its intake. *Polish Journal of Food and Nutrition Science*, 14/55(2), 195-200.
- Wearing, S. (2002). *Volunteer tourism: Experiences that make a difference*. Cambridge, MA, USA: CABI Publishing.
- Wegetariańskie i wegańskie noclegi w Polsce*. Pobrano 23 czerwca 2021 z <https://sarapisze.pl/lifestyle/2018/04/wegetarianskie-i-weganske-noclegi,11292>
- Wen, H. i Lee, Y. M. (2020). Effects of message framing on food allergy communication: A cross-sectional study of restaurant customers with food allergies. *International Journal of Hospitality Management*, 89, 102401.
- WHO. (1996). *World Health Organization. Essential safety requirements for street-vended foods*. Food Safety Unit, Division of Food and Nutrition, WHO/FNU/FOS/96. Pobrano 2 września 2020 z [http://www.who.int/foodsafety/publications/fs\\_management/en/streetvend.pdf](http://www.who.int/foodsafety/publications/fs_management/en/streetvend.pdf)

- WHO. (2020). *WHO guidelines on physical activity and sedentary behaviour*. World Health Organization. Licence: CC BY-NC-SA 3.0 IGO.
- Wiatrowski, M. (2018). *Opinia konsumentów na temat wybranych placówek street food a oferowana jakość usług* (Praca magisterska). Warszawa: SGGW.
- Wiatrowski, M., Ołubiec-Opatowska, E. i Czarniecka-Skubina, E. (2019). Street food jako element turystyki kulinarnej. W: P. Dominik, *Turystyka kulinarna pokoleń* (s. 159-176). Warszawa: Akademia Finansów i Biznesu Vistula.
- Wierzejska, R. (2014). Substancje dodatkowe stosowane w Polsce. *Przemysł Spożywczy*, (68), 8-10.
- Wilk, U. (2015). *Hipoglikemia – objawy i leczenie*. Pobrano 10 grudnia 2020 z <http://www.mp.pl>
- Wioska Tematyczna.pl. (b.d.). Pobrano 15 stycznia 2021 z <https://www.wioska-tematyczna.pl>
- Wyrzykowski, J. i Marak, J. (red.). (2011). *Tourism role in the regional economy. Social, health-related, economic and spatial conditions of disabled people's tourism development*. Wrocław: University of Business in Wrocław.
- Yıkıms, S., Sağlam, K. i Yetim, A. (2017). The examination of spices used in the Ottoman palace cuisine. *Journal of Human Sciences*, 14(1), 1000-1016.
- Zaręba, D. (2010). *Ekoturystyka*. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN.
- Zdon-Korzeniowska, M. (2012). Budowa marki regionalnej na wybranych przykładach województw Polski. *Prace Komisji Geografii Przemysłu*, (19), 130-141.
- Zdziech, D. (2020). *Początki badań wioski Poland na Pacyfiku, cz. I* (Materiał niepublikowany).
- Zielona Dolina. (b.d.). Pobrano 18 grudnia 2020 z <http://zielonadolina.biz>
- Zinedine, A., Brera, C., Elakhdari, S., Catano, C., Debegnach, F., Angelini, S., De Santis, B., Faid, M., Benlemlih, M., Minardi, V. i Miraglia, M. (2006). Natural occurrence of mycotoxins in cereals and spices commercialized in Morocco. *Food Control*, 17, 868-874.

## Spis rysunków

2.1.	Powierzchnia państw członkowskich Unii Europejskiej.....	21
2.2.	Liczba ludności państw członkowskich Unii Europejskiej.....	22
2.3.	Schemat instytucji .....	24
6.1.	Barwniki dopuszczone do żywności w Polsce zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z 2010 r.....	69
8.1.	Znaki graficzne w angielskiej i polskiej wersji językowej odnoszące się do produktów regionalnych w systemie europejskim – Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP/PDO) i Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG/PGI) – oraz do produktów tradycyjnych – Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS/TSG).....	101
8.2.	Znak graficzny polskiego systemu „Jakość Tradycja”.....	106
8.3.	Znak graficzny produktów ekologicznych w systemie europejskim.....	107
8.4.	Znak graficzny „Integrowana Produkcja” w systemie polskim .....	108
8.5.	Znak graficzny programu „Dolny Śląsk. Zielona Dolina Żywności i Zdrowia” jako element nazwy programu oraz logo umieszczane na produktach.....	108
8.6.	Znak graficzny międzynarodowej Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne w wariantach dolnośląskim .....	110
8.7.	Znak graficzny szlaku kulinarnego „Smaki Dolnego Śląska”.....	111
12.1.	Podstawowe zabiegi resuscytacyjne u dorosłych i u dzieci według wytycznych 2015 Europejskiej Rady Resuscytacji .....	145
15.2.	Pionowy profil temperatury powietrza .....	182
15.3.	Zmiana współczynnika załamania światła w powietrzu w zależności od wysokości n.p.m. dla rejonu Prostejova.....	182
15.4.	Wirtualny widok ze Śnieżnika na szczytowe partie masywu Schneeberg oraz profil tego masywu (czerwona linia) nałożony na fragment fot. 15.1 .....	184
15.5.	Profil terenu na linii Śnieżka – Grosser Rachel oraz linie widzenia .....	188

## Spis fotografii

3.1.	<i>Hildenbrandia rivularis</i> na chronionym strumieniu masywu Ślęzy .....	35
3.2.	Pamiętkowy obelisk z 1859 roku wzniesiony na pamiątkę zakończenia spisu leśnego Borów Dolnośląskich .....	39
5.1.	Położenie wyspy Kiritimati na mapie świata oraz mapka Kiritimati z zaznaczoną miejscowością Poland .....	55
5.2.	Lokalna droga, która jest okresowo zalewana wodą morską (Kiritimati w okolicy Poland).....	57
5.3.	Pozyskiwanie kokosów na kopkę .....	58
5.4.	Mieszkańcy wioski Poland uznający biało-czerwone barwy za swoje .....	58
5.5.	Porządkowanie cmentarza w Laszkach Murowanych koło Chyrowa w 2017 roku (obecna Ukraina) .....	61
5.6.	Praca uczniów ZSG przy renowacji pomnika żołnierzy Żelaznej Brygady w Pasiecznej (obecna Ukraina) .....	62
5.7.	Spotkanie uczniów ZSG z dyrekcją szkoły w Laszkach Murowanych koło Chyrowa (obecna Ukraina) .....	62
5.8.	Cmentarz Obrońców Lwowa. Wycieczka edukacyjna uczniów ZSG do Lwowa .....	63
8.1.	Wręczanie certyfikatów „Zielona Dolina” podczas 4. edycji „Święta Sera i Wina. Spotkania Regionów” obok pałacu Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu-Pawłowicach w dniu 23 września 2018 roku .....	109
11.1.	Wycieczka do Wiednia, która zapoczątkowała cykl wyjazdów z grupą seniorów .....	134
11.2.	Grupa seniorów na promie do Szwecji.....	135
11.3.	W winnicy województwie lubuskim .....	136
11.4.	Arboretum w Wojsławicach .....	137
11.5.	Podziemia Osówki .....	138
11.6.	Na Tourtecu w Jeleniej Górze .....	138
11.7.	W opactwie cystersów w Henrykowie .....	139
13.1.	Opactwo cystersów w Henrykowie według Wenera.....	154
13.2.	Księga henrykowska – pomnik na dziedzińcu klasztornym .....	155
13.3.	Geopark Przedgórze Sudeckiego, Masyw Brzeźnicy i Obniżenie Stoszowic.....	160
13.4.	Park przyklasztorny w Henrykowie .....	163
13.5.	Zamek nawodny w Witostowicach.....	165
13.6.	Ambona łodziowa z Sieroszowa .....	167
13.7.	Sanktuarium Matki Boskiej Bolesnej w Bobolicach.....	170
14.1.	Drzwi Gnieźnieńskie i wygląd banknotu dwudziestozłotowego .....	174
14.2.	Rotunda św. Prokopa, kanały od centralnego ogrzewania, wejście do podziemi świątyni .....	176
14.3.	Ostrów Lednicki – palatium, misy chrzcielne .....	177
14.4.	Ostrów Lednicki – stauroteka, kobieta gigantka .....	177
15.1.	Widok ze Śnieżnika na Alpy 2 stycznia 2020 roku o godzinie 15.51 .....	183
15.2.	Opis widoku z fot. 15.1 .....	184
15.3.	Masyw Schneeberg 24 minuty po zachodzie słońca 2 stycznia 2020 roku.....	185

15.4.	Masyw Schneeberg 28 minut po zachodzie słońca 2 stycznia 2020 roku.....	185
15.5.	Widok spod wierzchołka Śnieżnika na dolinę Morawy 16 lutego 2019 roku .....	186
15.6.	Fragment z ramki na fot. 15.5 z 2 stycznia 2020 roku .....	187
16.1.	Świny. Kościół św. Mikołaja: a) widok zewnętrzny, b) prezbiterium, c) ławy dla wier- nych ok. roku 1570, d) loża kolatorska z okresu 1593-1600 .....	190
16.2.	Gryfów Śląski. Kościół św. Jadwigi Śląskiej: a) ołtarz wieloskrzydłowy, b) sklepienie nawy głównej, c) wizerunek diabła na sklepieniu, d) epitafium rodzinne Schaffgots- chów .....	191
16.3.	Stara Kamienica (Pogórze Izerskie), kościół Ścięcia św. Jana Chrzciciela: a) niebiański ogród na kasetonowym stropie nawy głównej, b) różniące się od siebie płyciny stropu	192
16.4.	Rybnica Leśna (Góry Suche). Kościół św. Jadwigi z zachowanym wyposażeniem tzw. trójdźwięku liturgicznego: a) prezbiterium z ołtarzem, b) ambona, c) chrzcielnica .....	193
16.5.	Kościół Pokoju w Jaworze .....	194
16.6.	Kościół Pokoju w Świdnicy .....	194
16.7.	Kościół ucieczkowy w Pielgrzymce pod Złotoryją: a) widok zewnętrzny, b) romański portal z drugiej ćwierci XIII w., c-d) wnętrze nawy z emporami .....	196
16.8.	Kościół ucieczkowy w Świeciu na Pogórzu Izerskim .....	197
16.9.	Kościół Łaski Bożej w Jeleniej Górze .....	198
16.10.	Syców. Kościół św. Apostołów Jana i Piotra 1787-1789 .....	199
16.11.	Dzierżoniów. Kościół św. Jerzego. Ambona manierystyczna z 1609 roku.....	200
17.1.	Drzwi wejściowe do kościoła św. Bartłomieja i św. Jadwigi w Trzebnicy .....	206
17.2.	Sarkofag św. Jadwigi w Trzebnicy .....	206
17.3.	Barokowy plac kościelny w Trzebnicy .....	207
17.4.	Stalle i ołtarz główny w kościele pocysterskim w Henrykowie.....	209
17.5.	Stalle henrykowskie – finezyjne detale .....	209
17.6.	Ołtarz w kolegiacie Wniebowzięcia NMP w Kłodzku.....	211
17.7.	Finezyjna ambona w kolegiacie Wniebowzięcia NMP w Kłodzku .....	212
18.1.	Fragment Starego Miasta w Przemyślu widziany z wieży zegarowej .....	222
18.2.	Wystawa owoców starych odmian jabłoni w ramach Festiwalu Derenia w Arboretum Bolestraszyce koło Przemyśla .....	222
18.3.	Zakończona w grudniu 2020 roku przebudowa drogi nr 885 (Przemyśl–Malhowice)....	223



## Spis map

3.1.	Regionalna Dyrekcja Lasów Państwowych we Wrocławiu. Mapa fizyczna.....	30
3.2.	Mapa podziału administracyjnego Dyrekcji Lasów Państwowych Okręgu Wrocławskiego we Wrocławiu w 1947 roku .....	31
3.3.	Mapa zasięgu administracyjnego Wrocławskiego Okręgu Lasów Państwowych we Wrocławiu (1955 rok, z naniesionymi etatami użytków rębnych i przedrębnych dla rejonów LP).....	32
3.4.	Mapa zasięgu administracyjnego lasów Śląska z 1905 roku z dorysowaną granicą województwa dolnośląskiego.....	33
3.5.	Fragmenty map leśnych okolic Milicza z lat 1849 i 2016; podział przestrzenny jest wyraźnie zachowany .....	38
8.1.	Propozycja trasy turystycznej związanej z polskimi produktami regionalnymi w europejskim systemie „Chronione Oznaczenie Geograficzne” na tle historycznego Dolnego Śląska.....	104
10.1.	Mapa uzdrowisk w Polsce w 2020 roku.....	123
13.1.	Mapka trasy nr 1: Henryków–Skalice–Nowy Dwór–Krzelków Muszkowice–Stary Henryków–Henryków .....	157
13.2.	Mapka trasy nr 2: Henryków–Brukalice–Witostowice–Skalice–Jasienica–Nowina–Brukalice–Kalinowice Górne–Nowy Dwór–Ziębice–Henryków .....	158
13.3.	Mapka trasy nr 3: Henryków–Muszkowice–Piotrowice Polskie–Baldwinowice–Kobyła Głowa–Ciepłowody–Cienkowice–Czesławice–Henryków.....	158
13.4.	Mapka trasy nr 4: Ząbkowice Śląskie–Tarnów–Kolonia Budzów–Budzów–Rudnica–Lutomierz–Stoszowice–Olbrachcice Wielkie–Zwrocław–Bobolice–Ząbkowice Śląskie.....	159
18.1.	Ukształtowanie powierzchni terenu ziemi przemyskiej w granicach z XVI-XVIII w. ...	220
18.2.	Podział administracyjny ziemi przemyskiej w granicach z XVI-XVIII w. ....	221

## Spis tabel

3.1.	Porównanie lesistości w zasięgach administracyjnych w latach 1852-2019 .....	33
3.2.	Wykaz rezerwatów przyrody na Dolnym Śląsku według rodzaju rezerwatu.....	35
3.3.	Pozostałe formy ochrony przyrody .....	36
3.4.	Liczba i powierzchnia stref ochrony gatunkowej.....	36
6.1.	Podział barwników spożywczych .....	68
6.2.	Barwniki stosowane w żywności według Rozporządzenia Ministra Zdrowia z 2010 r.	70
6.3.	Dopuszczalna zawartość barwników z grupy „Southampton” w aromatyzowanych napojach bezalkoholowych i wyrobach cukierniczych.....	73
6.4.	Zawartość likopenu w produktach pomidorowych .....	76
6.5.	Środki spożywcze, do których może być stosowana luteina oraz jej dawka maksymalna	77
7.1.	Pamiętki kulinarne z różnych stron świata.....	86
7.2.	Wybrane przyprawy pochodzące z różnych stron świata.....	90
8.1.	Spis polskich produktów regionalnych zarejestrowanych w europejskim systemie jako „Chroniona Nazwa Pochodzenia” .....	102
8.2.	Spis polskich produktów regionalnych zarejestrowanych w europejskim systemie jako „Chronione Oznaczenie Geograficzne”.....	103
8.3.	Spis polskich produktów tradycyjnych zarejestrowanych w europejskim systemie jako „Gwarantowana Tradycyjna Specjalność” .....	105
9.1.	Charakterystyka food trucków .....	116

# Determinants of qualities of guide work

## Summary

The monograph, consisting of five chapters, which is the material result of the 5th Scientific and Tourism Conference held online in 2020, contains various thematic works. This variation is due to the complex, multi-faceted process of the guide quality improvement. A certified guide, no matter whether urban, off-road, or mountain, should improve his/her skills in the areas which are mentioned below: to provide adequate services to tourist groups and individual clients, promote the city, region, and the whole country as a tourist destination, cooperate with the regional authorities, train at meetings of the Guiding Circles and Clubs, actively participate as a lecturer and an examiner in guiding courses for new guiding adepts, and combine his/her knowledge with that of the academic staff of universities of various profiles from all over Poland.

The monograph focuses on the following issues:

1. Acquiring knowledge about ecotourism, the European Union, the history of forestry in Lower Silesia, and cultural conditions in Japanese groups' service, as a model to relate these conditions to tourists coming to Poland from other countries and the operation of the foundation "Poland helps Poland."

2. The impact of advances in nutrition and food knowledge on tourism quality. Knowledge of natural and synthetic dyes in food, condiments offered to tourists as culinary souvenirs of foreign trips, selected regional and traditional food systems, street food, and the popularity of diets in health tourism.

3. Skills of giving first aid to tourists in life and health-threatening situations.

4. Coping with guiding individuals, groups with special psychophysical needs, including seniors and people with disabilities.

5. Improving knowledge of tourist facilities and routes, e.g. "The Piast Route," "The Route of the Book of Henrykowska," the panorama from Śnieżnik towards the Alps, architecture and Protestant art in Silesia, Baroqueism of Gothic churches in Lower Silesia and the Przemyśl Land as a cross-border tourist and educational product.

Continuous improvement of guiding competencies is needed, valuable, and necessary.

