

KATARZYNA WĘGOROWSKA

Uniwersytet Zielonogórski
ORCID: 0000-0001-5851-706X
k.wegorowska@ifp.uz.zgora.pl

Kilka lingwokulturowologicznych uwag o walorach wybranych lubuskich zagród edukacyjnych*

Streszczenie

Przedmiotem artykułu są uwagi dotyczące edukacji regionalnej, która odbywa się w specjalnie przygotowanych do tego celu gospodarstwach agroturystycznych. Autorka refleksji, jako dialektolog-lingwokulturolog, zwraca w nich uwagę na zalety owego przedsięwzięcia, dzięki któremu jego uczestnicy – uczniowie, nauczyciele, studenci, wykładowcy, mieszkańcy miast – poznają walory lubuskiej wsi, lubuskiej fauny i flory, lubuskich kulinariów, różnych przedsięwzięć artystycznych i możliwości tkwiące w szeroko rozumianej ekologii oraz prozdrowotnym trybie życia. Będące przedmiotem szkicu zwerbalizowane oferty edukacyjnych warsztatów dokumentują potencjał lubuskiej wsi oraz inwencję osób, dla których prowadzenie takich jednostek stanowi sposób na życie i niezwykle istotną misję.

Słowa kluczowe: edukacja, agroturystyka, edukacja agroturystyczna, etnoturystyka, wieś, werbalizacja

Wiedza o małej ojczyźnie jest zawsze wiedzą serdeczną, bo swojską.
Świadomość własnych korzeni wzmacnia.

Maria Madejowa¹

* Niniejszy szkic wpisuje się w cykl publikacji poświęconych lingwokulturowologicznemu dziedzictwu ziemi lubuskiej – zob.: K. Węgorowska, *Językowe i kulturowologiczne wyróżniki kresowych kulinariów utrwalone w wybranych regionalnych opracowaniach o Ziemi Lubuskiej*, „Filologia Polska. Roczniki Naukowe Uniwersytetu Zielonogórskiego” 2020, nr 6, s. 141–148; też, *Kamienie Zielonej Góry i przestrzenie Zielonej Góry w edukacji uniwersyteckiej (z dydaktycznych doświadczeń lit(h)olingwistki)*, „Dydaktyka Polonistyczna” 2012, nr 7 (16), s. 253–265; też, *Językowo-kulturowologiczne prawdy o lubuskich miodach (na podstawie wybranych kulinarnych opracowań poświęconych regionalnym specjalom Ziemi Lubuskiej)* [w:] *Wartości językowe i kulturowe*, red. M. Kaczor, P. Kładoczny, Zielona Góra 2022, s. 133–151. Autorka opracowania dziękuje Panu Dyrektorowi Jackowi Urbańskiemu oraz Pani Inspektor Justynie Gray z Lubuskiego Centrum Produktu Regionalnego w Zielonej Górze za zainteresowanie prowadzonymi przez nią lingwokulturowologicznymi badaniami nad dziedzictwem ziemi lubuskiej.

¹ M. Madejowa, *Wprowadzenie* [w:] *Edukacja regionalna na Podtatrzu. Ścieżki i manowce*, red. A. Mlekoć, Nowy Targ 2004, s. 5.

Osoba „zakorzeniona” jest o wiele mniej podatna na wszelkie wpływy,
nowe ideologie i hołduje tradycyjnym wartościom.
Świadomy i autentyczny związek uczuciowy z „małą ojczyzną”
uczy rozumieć i identyfikować się z „wielką ojczyzną”.
Jerzy M. Roszkowski²

We wszechstronnie pojętą/ujętą *edukację* definiowaną jako 1) ‘ogół procesów, których celem jest zmienianie ludzi, przede wszystkim dzieci i młodzieży – stosownie do panujących w danym społeczeństwie ideałów i celów wychowawczych. Obecnie upowszechnia się szerokie rozumienie tego terminu jako oznaczającego ogół procesów oświatowo-wychowawczych; obejmujących kształcenie i wychowanie oraz szeroko pojętą oświatę’³, 2) ‘wychowanie, głównie pod względem umysłowym; wychowanie, wykształcenie, nauka, nauka pewnych umiejętności’ <łac. *educatio, -onis* ‘wychowanie, pielęgnowanie, wykształcenie’>⁴, w tym interdyscyplinarnie rozumianą edukację regionalną⁵, wpisuje się przedsięwzięcie Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Krakowie, które, na zlecenie Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, zainicjowało utworzenie zlokalizowanych na terenie całej Polski gospodarstw edukacyjnych, współtworzących wyróżnioną chrematonimem-ideonimem Ogólnopolską Sieć Zagród Edukacyjnych.

Wieś bowiem dookreślana m.in. jako: 1) ‘zasiedlony odcinek terenu, stanowiący jednostkę osadniczą, której ludność zajmuje się głównie pracą na roli i czerpie z tej pracy podstawy egzystencji, co nadaje pojęciu również znaczenie kategorii ekonomiczno-społecznej’, 2) ‘osada zamieszkała przez ludność, której większość trudni się pracą na roli’, 3) ‘osada rolnicza’, 4) ‘mała miejscowość o charakterze rolniczym’, 4) ‘tereny pozamiejskie, rolnicze, letniskowe’, 5) ‘mała miejscowość, niewielkie skupisko zabudowań mieszkalnych ze specyficznym zagospodarowaniem przestrzeni (chaty, stodoły, obory, domy wzdłuż drogi, otoczone ogródkami, sadami, budynkami gospodarczymi); jej mieszkańcy nazywają się chłopami lub rolnikami, którzy trudnią się rolnictwem, hodowlą, jak również agroturystyką; inaczej zakątek, ustronie, okolica, wioska, miejscowość, osiedle, osada, przysiółek, zaścianek’⁶,

² J.M. Roszkowski, *Regionalizm – ale jaki?* [w:] *Regionalizm – Regiony – Podhale. Materiały z sesji naukowej (Zakopane 4–6 grudnia 1993)*, Zakopane 1995, s. 8.

³ W. Okoń, *Słownik pedagogiczny*, Warszawa 1984, s. 66.

⁴ Definicje przywoływanych oraz interpretowanych w niniejszym szkicu leksemów zostały ustalone i zmodyfikowane na podstawie słowników, a także specjalistycznych opracowań wymienionych w *Bibliografii* zamieszczonej na końcu artykułu.

⁵ Zdaniem Marii Madejowej „odpowiedzialność za realizację regionalnej ścieżki edukacyjnej spoczywa na nauczycielach wielu przedmiotów. W odkrywaniu małej ojczyzny pomocny jest zarówno geograf, jak i historyk, muzyk, jak i plastyk. W praktyce szkolnej nader często dzieje się tak, że na czele zespołu realizującego tę ścieżkę stoi polonista” – M. Madejowa, *Wprowadzenie...*, s. 7–8.

⁶ Zob.: B. Nowowiejski, *Obraz „miasta” i „wsi” w polskich przysłowiach* [w:] *Miasto – przestrzeń zróżnicowana językowo, kulturowo i społecznie 2*, red. M. Świącicka, Bydgoszcz 2008, s. 237–247; H. Pelcowa, *Swój – obcy w językowej przestrzeni miasta a/i wsi* [w:] *Miasto – przestrzeń zróżnicowana językowo, kulturowo lub społecznie 3*, red. M. Świącicka, Bydgoszcz 2011, s. 13–26;

ma swoje wielowymiarowe oblicze. Z jednej strony może być postrzegana jako przestrzeń, gdzie życie jest sielanką pozbawioną pośpiechu, miejskiego zgiełku i nerwowości. Gdzie trawa błyszcząca od porannej rosy, jest świeże mleko i placek drożdżowy, kogut piejący o poranku. Z drugiej strony to miejsce ciężkiej pracy rolnika, uprawiającego ziemię, zapewniającego wyżywienie nie tylko sobie, ale również mieszkańcom miast (s. 3)⁷.

Twórcy owego pomysłu wyznaczyli cztery główne cele zagród edukacyjnych, wśród których znalazły się: 1) podniesienie prestiżu zawodu rolnika, 2) upowszechnienie wiedzy na temat pochodzenia żywności, 3) różnicowanie pozarolniczej działalności na obszarach wiejskich oraz, istotne także w procesie kształcenia etnolingwistycznego, etnoregionalistycznego i dialektologicznego, 4) zachowanie dziedzictwa kulturowego wsi⁸.

Zgodnie z ich zamiarem oferta owych edukacyjnych wiejskich jednostek skierowana jest do wszystkich mieszkańców miast, a głównie do wywodzących się z nich i żyjących w nich, niezbyt często obcujących z szeroko pojętym dziedzictwem polskiej wsi, dzieci i młodzieży.

Według pomysłodawców tego ogólnopolskiego projektu z pragmatycznej interakcji: *odwiedzający* ↔ *rolnicy* ↔ *nauczyciele/wykładowcy* każdy jej uczestnik powinien wynieść coś dla siebie. I tak:

Odwiedzający zagrodę edukacyjną poznają życie na wsi, uczestniczą w pracach gospodarskich, poznają zwierzęta hodowlane, zdrową żywność, ginące zawody. Przetwarzają owoce i warzywa. Uczą się prawidłowych zachowań proekologicznych.

Nauczycielom [w tym polonistom, dialektologom, etnolingwistom, etnoregionalistom, kulturoznawcom – K.W.], wyjazd z dziećmi i młodzieżą na wieś daje ogromne możliwości realizacji atrakcyjnych zajęć praktycznych. Nauka w warunkach gospodarstwa odbywa się według swobodniejszych reguł i zasad niż te, które obowiązują w szkole. Zajęcia na świeżym powietrzu, przestrzeń, otaczająca przyroda sprawiają, że dzieci i młodzież z ogromną łatwością przyswajają przedstawiane wiadomości.

Rolnikom prowadzenie zajęć edukacyjnych w gospodarstwie pozwala na uzyskanie dodatkowych dochodów, przedłużenie sezonu (w gospodarstwach agroturystycznych), promocję produktów

K. Węgorowska, *Wieś w polszczyźnie*, „Kultura Wsi” 2015, nr 4 (1), s. 35–41; B. Żywiecka, *Miejsca i wartości. Zmiany w językowym obrazie przestrzeni we współczesnej polszczyźnie*, Lublin 2007, s. 76–101; *Nowa encyklopedia powszechna PWN*, Warszawa 1997, s. 771.

⁷ Przytoczone w tekście ekscerpty-cytaty zaczerpnięto z opracowania: G. Nowakowska, *Zagrody edukacyjne województwa lubuskiego*, Kalsk 2016. W nawiasach podano numery stron, z których je pozyskano.

⁸ Por. G. Nowakowska, *Zagrody edukacyjne...*, s. 3; D. Galant, *Czy polska wieś ma swoją markę? Diagnoza współczesnej kultury wsi*, „Kultura Wsi” 2016, nr 10 (1), s. 10–14; T. Jędrysiak, *Wiejska turystyka kulturowa*, Warszawa 2010. Jak sugeruje recenzent niniejszej propozycji, problematyka zagród edukacyjnych obejmuje szerszy zakres spraw: aspekty formalno-prawne, projekty dydaktyczne wynikające nie tylko z aktualnego potencjału edukacyjnego gospodarstw, ale również z inicjatyw podejmowanych przez szkoły. Jedną z takich inicjatyw jest, wpisująca się w rolnictwo edukacyjne, *Bocheńska ekologiczna szkoła*, której liderami są Zespół Szkół im. prof. Jana Włodka z Dąbrowicy oraz Zespół Szkół nr 3 im. ks. prof. Józefa Tischnera z Bochni – zob. W. Majcher, *Bocheńska ekologiczna szkoła*, „Kultura Wsi” 2015, nr 6 (3), s. 88–89.

z gospodarstwa, pozyskanie klientów do bezpośrednich zakupów. Daje urozmaicenie codziennego dnia, rozwój osobowy (s. 3).

W to cenne edukacyjno-edukacjonistyczne⁹ przedsięwzięcie wpisują się także wsie i obszary rolnicze ziemi lubuskiej, której zalety, zwerbalizowane przez różnych jej znawców, oddane zostały w nacechowanych afirmatywnie, podobnych, ale nie identycznych, stwierdzeniach typu:

Lubuskie to jeden z pięciu regionów Polski o najniższym zanieczyszczeniu środowiska. Dzięki wspaniałej przyrodzie, na którą składa się sieć malowniczych jezior i rzek oraz piękne lasy pełne grzybów, owoców leśnych i zwierzyny, należy do najatrakcyjniejszych obszarów zachodniej Polski¹⁰.

Jest wiele miejsc na Ziemi Lubuskiej, które warto odwiedzić. Zachęcają do tego niezwykle zyczliwi mieszkańcy, liczne zabytki architektury i unikatowego budownictwa sakralnego. Dla amatorów pieszych wędrówek i rowerowych wycieczek przygotowana jest gęsta sieć szlaków turystycznych, spływy kajakowe, baza ośrodków wypoczynkowych położonych nad licznymi jeziorami z pięknymi pejzażami, lasami bogatymi w runo: jagody, grzyby, borówki, jeżyny¹¹.

Wyjątkowe walory krajoznawcze – pojezierza, lasy i pradoliny – sprawiają, że Ziemia Lubuska jest prawdziwym zapleczem turystyczno-wypoczynkowym. [...] 200 agroturystycznych gospodarstw, stojących otworem dla zainteresowanych poznaniem Lubuskiego, jest najlepszym dowodem na to, że rozwój turystyki lubuszanie traktują z należytą uwagą¹².

Jednak najistotniejszymi, dla niniejszych edukacyjnych rozważań, uwagami są te dotyczące lubuskich *gospodarstw agroturystycznych*, ‘tu: posiadłości wiejskich organizujących wypoczynek mieszkańcom miast’, pełniących równocześnie funkcję *zagród edukacyjnych*, ‘tu: domów wiejskich z podwórzem i zabudowaniami gospodarskimi, których właściciele upowszechniają wiedzę, a tym samym uczą wiedzy o specyfice życia i pracy na wsi’, jak:

Na Ziemi Lubuskiej powstały gospodarstwa agroturystyczne, sytuowane w pobliżu lasu lub w lesie, często w dawnych leśniczówkach czy gajówkach. W takich miejscach gospodarze serwują dania oparte o produkty z lasów i jezior. Dziczyzna, grzyby w różnej postaci, przetwory z leśnych owoców, ryby na sto i więcej sposobów – każdy może spróbować tego, co w innych regionach jest niedostępne¹³.

W odpowiedzi na coraz większe zainteresowanie zdrowym stylem życia i modą na wypoczynek wśród nieskażonej przyrody pręźnie rozwija się w Lubuskiem agroturystyka. [...] Położone wśród zieleni, na skrajach wsi, często w otoczeniu lasów, w pobliżu czystych jezior lubuskie gospodarstwa agroturystyczne zapewniają ciszę i spokój, wypoczynek w przydomowych sadach oraz widoki,

⁹ *Edukacjonizm* ‘przekonanie o dużych możliwościach świadomego, planowanego wychowania człowieka za pomocą właściwie zracjonalizowanych metod’. W pojęcie to wpisują się także czasowniki *edukować* ‘wychowywać, kształcić, uczyć’ i *edukować się* ‘kształcić się, uczyć się’.

¹⁰ I. Byszewska, G. Kurpińska, *Polskie smaki*, Poznań 2012, s. 235.

¹¹ G. Nowakowska, *Zagrody edukacyjne...*, s. 5.

¹² *Lubuskie podróże ze smakiem*, Zielona Góra–Bydgoszcz 2008, s. 34.

¹³ I. Byszewska, G. Kurpińska, *Polskie smaki...*, s. 240.

o jakich w wielkomijskich hotelach można tylko pomarzyć. [...] Gospodarstwa w ofercie skierowanej do turystów podkreślają możliwość grzybobrania, zbiór runa leśnego, wycieczki po urokliwej okolicy – bliższej i dalszej, naukę winiarstwa, łowienie ryb¹⁴.

Warto również odwiedzić zagrody edukacyjne. Prowadzone są przez gospodarzy, którzy chętnie zapraszają gości pod swój dach, przekazują swoją wiedzę i umiejętności. W zagrodach edukacyjnych województwa lubuskiego prowadzone są zajęcia z przetwórstwa płodów rolnych, rękodzieła i twórczości ludowej, dziedzictwa kultury materialnej wsi, produkcji roślinnej, świadomości ekologicznej i konsumenckiej, produkcji zwierzęcej¹⁵.

Przedmiot, a tym samym cel niniejszych rozważań stanowią właśnie zwerbalizowane w przywoływanym powyżej informatorze-folderze-katalogu autorstwa Grażyny Nowakowskiej *Zagrody edukacyjne województwa lubuskiego* (2016) walory sygnowanych – różnymi pod względem grafii – architektonimami¹⁶ siedmiu wybranych lubuskich zagród edukacyjnych reprezentowanych przez: *Gospodarstwo Agroturystyczne „Na Wzgórzu”* (Brody), *Gospodarstwo Agroturystyczne „Stary Młyn”* (Brzeźnica), *Gospodarstwo Agroturystyczne Jolanta Jarmoch* (Czarna), *Gospodarstwo Rolne „Borowiecka Łąka”* (Borowiec), *Gospodarstwo Rolno-Agroturystyczne „Dereniówka”* (Lubiechnia Wielka), *Koziołek Suchodółek w Nowej Zagrodzie* (Suchodół), *„Leśne Zacisze”* (Lipy).

W rekomendacjach niektórych z nich czytamy bowiem, że:

Gospodarstwo położone jest wśród malowniczych lasów Puszczy Rzepińskiej. Właścicielka – Grażyna Dereń to pasjonatka kulinariów, członkini ruchu i organizacji SLOW FOOD, laureatka Ogólnopolskiego Konkursu Farmer Roku i ogólnopolskich konkursów kulinarnych, uhonorowana prestiżową nagrodą „Klucz do Polskiej Spizarni”. Wprowadziła 6 produktów na Ministerialną Listę Produktów Tradycyjnych¹⁷. Gospodyni realizuje także na zlecenie wyjazdowe pokazy kulinarne –

¹⁴ *Lubuskie podróże ze smakiem...*, s. 52.

¹⁵ G. Nowakowska, *Zagrody edukacyjne...*, s. 5.

¹⁶ *Architektonim* – termin zaproponowany przez autorkę publikacji, wprowadzony do językoznawstwa w 2004 roku i stosowany przez nią na określenie onimu, nazwy własnej obiektu architektonicznego utworzonej od *architektura* <niem. *Architektur*, łac. *architectura*, od *architector* ‘budując’ od *architectus* ‘budowniczy’ z gr. *archi-téktōn* ‘nadzorca budowniczych’ od *téktōn* ‘cieśla, budowniczy’> i *onim* <gr. *ónyma* ‘imię’> – zob. K. Węgorowska, *Językowe świadectwa kultury i obyczajowości Kresów Północno-Wschodnich utrwalone we wspomnieniach ich byłych mieszkańców*, Zielona Góra 2004, s. 181.

¹⁷ „Lista Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi – katalog polskich produktów tradycyjnych”. Na listę trafiają tylko produkty i potrawy wyjątkowe: regionalne specjalności mające długą historię, wytwarzane w miejscu swego pochodzenia zgodnie z przekazywanymi z pokolenia na pokolenie recepturami. Wnioski o wpisanie na listę producenci tradycyjnej żywności składają w swoim urzędzie marszałkowskim. Pozytywnie zweryfikowane (z opinią marszałka oraz Izby Gospodarczej), przesyłane są Ministrowi Rolnictwa i jego decyzją produkt zostaje wpisany na listę. Od 2004 roku wpisano na nią ponad 200 produktów (chleby i różne wypieki, wędliny, sery, oleje, nalewki, miody nektarowe i pitne, pierogi, owoce, przetwory spizarniane i wiele innych – uznanych tradycyjnych, polskich specjalności), w większości zgłaszanych i prezentowanych na konkursie «Nasze Kulinarne Dziedzictwo». Okazało się, że przywoływane z przeszłości tradycyjne produkty, technologie i potrawy to prawdziwe skarby, ciągle będące chlubą zarówno dobrego, ambitnego gospodarstwa i kuchni domowej, jak i lokalnej, oryginalnej kuchni restauracyjnej. Mogą wzbogacać ofertę turystyczną i handlową, stać się źródłem wymiernych korzyści i *wizytówką* regionów”

warsztaty: *Kuchnia staropolska; Pieczemy ciasteczka, pierniki, mazurki; Lepimy pierogi; Wypiek bułeczek, rogalików, pączków* (*Gospodarstwo Rolno-Agroturystyczne „Dereniówka”*, s. 23).

Gospodarstwo położone jest w maleńkiej osadzie leśnej. Z trzech stron otoczone jest lasem, a na prowadzenie zajęć przeznaczony jest duży zagospodarowany teren. Stwarza to odpowiedni klimat oraz zapewnia potencjał właściwy do prowadzenia atrakcyjnych zajęć edukacyjnych, kształtujących postawy ekologiczne i konsumenckie, zgodnie z oczekiwaniami nauczycieli przedszkoli i szkół w zakresie uczenia się poprzez działanie. Zajęcia prowadzone są w pobliżu niewielkiej szkółki drzew ozdobnych, ogrodu ziołowego i warzywnika. Niedaleko jest kompostownik oraz niedawno założony sad z drzewkami owocowymi starych odmian. Do dyspozycji dzieci jest plac zabaw, boiska do gier zespołowych i miejsce na ognisko. W trakcie zajęć zwiedzamy duży ogród ozdobny z ciekawymi roślinami, oczkiem wodnym z rybkami i kojcem dla kur zielononózek. Pokazujemy jak dbamy o środowisko, wykorzystując energię słońca do podgrzewania ciepłej wody użytkowej, oczyszczając ścieki w przydomowej oczyszczalni, a także kompostując materiały biodegradowalne. Realizujemy program zgodnie z założeniami dydaktycznymi przedszkoli i szkół, przyjmując zorganizowane grupy od połowy marca do końca czerwca i od września do listopada. W sezonie wakacyjnym nie organizujemy zajęć dla grup, aby nie zakłócać wypoczynku wczasowiczom („*Leśne Zacisze*”, s. 27).

Znamiennym wyróżnikiem w działaniach tych edukacyjnych zagród-gospodarstw jest zbliżony, ale nie identyczny, komplementarny zakres tematyczny prowadzonych w nich zajęć. W *Gospodarstwie Rolnym „Borowiecka Łąka”* obejmuje on: produkcję roślinną, przetwórstwo płodów rolnych, produkcję zwierzęcą (s. 7), w *Gospodarstwie Rolno-Agroturystycznym „Dereniówka”*: produkcję roślinną, przetwórstwo płodów rolnych, świadomość ekologiczną i konsumencką, dziedzictwo kultury materialnej wsi, tradycyjne zawody, rękodzieło i twórczość ludową (s. 23), w *Koziółku Suchodołku w Nowej Zagrodzie*: przetwórstwo płodów rolnych, świadomość ekologiczną, produkcję zwierzęcą (s. 15), w „*Leśnym Zaciszu*”: przetwórstwo płodów rolnych, produkcję zwierzęcą, świadomość ekologiczną i konsumencką (s. 28), w *Gospodarstwie Agroturystycznym „Na Wzgórzu”*: przetwórstwo płodów rolnych, dziedzictwo kultury materialnej wsi, tradycyjne zawody, rękodzieło i twórczość ludową (s. 31), w *Gospodarstwie Agroturystycznym „Stary Młyn”*: przetwórstwo płodów rolnych, świadomość ekologiczną i konsumencką, zdrowe odżywianie się dzieci, walkę z otyłością, naukę gotowania, ekologię i energię odnawialną (s. 11), w *Gospodarstwie Agroturystycznym Jolanty Jarmoch*: produkcję roślinną, produkcję zwierzęcą, przetwórstwo płodów rolnych, świadomość ekologiczną i konsumencką, dziedzictwo kultury materialnej wsi, tradycyjne zawody, rękodzieło i twórczość ludową (s. 19).

Każde z przywołanych gospodarstw agroturystycznych, będących równocześnie zagrodą edukacyjną, oferuje z kolei bogatą, przez co różnorodną, tematykę realizowanych w niej warsztatów, ‘tu: praktycznych zajęć doskonalących pewne umiejętności’, którą doprecyzowuje bardziej szczegółowy program spotkania.

– B. Ogrodowska, *Tradycje polskiego stołu*, Warszawa 2010, s. 348–349. „W Lubuskiem na Listę Produktów Tradycyjnych – obejmującą 10 różnych kategorii – zostało dotychczas wpisanych 7 produktów” – *Lubuskie podróże ze smakiem...*, s. 8.

Wśród zaproponowanej warsztatowej problematyki dominują prozdrowotne i proekologiczne zagadnienia kulinarne łączące w sobie teorię z praktyką i pragmatyzmem, historię ze współczesnością, predyspozycje intelektualne ze zdolnościami manualnymi, świat ludzi ze światem roślin i zwierząt, jak:

– **Od ziarenka do bochenka:** *Realizacja warsztatów:* Charakterystyka zbóż, rodzaje mąki, tradycyjny wypiek chleba, sprzęt wykorzystywany przez gospodarstwo do wypieku chleba, poznanie zwierząt i warunków ich życia w gospodarstwie, przetwórstwo w zakresie płodów rolnych, edukacja ekologiczna.

W programie: – krótki opis gospodarstwa, omówienie zasad bezpieczeństwa podczas pobytu w gospodarstwie, – rozpoznawanie zbóż po kłosie i ziarnie, – pokaz i omówienie rodzajów mąki, – historia chleba, – pokaz wyrobu ciasta chlebowego na zakwasie, przygotowanie pieca do wypieku, – formowanie ciasta przez uczestników programu, – wypiek chleba, zwiedzanie gospodarstwa, zapoznanie ze zwierzętami, karmienie kóz, – prezentacja wypieków, – poczęstunek – degustacja chleba, kozich serów – podsumowanie wizyty w gospodarstwie (*Gospodarstwo Rolne „Borowiecka Łąka”*, s. 7);

– **Kuchnia regionalna – tradycyjna: kresowa, polska, niemiecka, • Pieczenie ciast, ciasteczek, tortów, • Wyrób pierogów z różnymi rodzajami farszów, • Wypiek swojskiego chleba • Zupy: wiosenna, barszcz ukraiński, rosół z kłuskami rwanymi.** Wybór tematu do uzgodnienia.

Realizacja warsztatów: Przywitanie grupy, zakwaterowanie, zapoznanie z gospodarstwem (oprowadzenie po obejściu, demonstracja nasadzeń, kontakt ze zwierzętami mieszkającymi w gospodarstwie – kury, koty, psy). Przygotowanie uczestników do zajęć warsztatowych: omówienie przepisów BHP, mycie rąk, odzież ochronna. Omówienie składników, przepisów i podanie ich uczestnikom. Podczas warsztatów gospodyni demonstruje przygotowanie potraw, a następnie wykonuje je grupa. Ważnym punktem zajęć jest degustacja i ocena wykonanych dań, wspólne uwagi, wymiana spostrzeżeń i wrażeń; *Cykl: Zdrowie na talerzu.* Tematy prowadzonych warsztatów: • **Potrawy dla wegan, • Potrawy dla wegetarian.** Wybór tematu do uzgodnienia. [...] *Warsztaty:* podział na podgrupy, przygotowanie składników, przygotowanie potraw, degustacja i ocena wykonanych dań (*Gospodarstwo Agroturystyczne „Na Wzgórzu”*, s. 31);

– **Tajemnice kuchni – młodzi odkrywcy zdrowego odżywiania.** *W programie:* – co wiemy o zdrowym odżywianiu, – śniadanie – ważny posiłek dla każdego, – napoje dla dzieci proponowane w sklepach – czy na pewno zdrowe? – zdrowy deser – wspólne wykonanie i degustacja, – organizujemy przyjęcie – sekrety eleganckiego stołu, – warzywa – kolorowy świat – wykonanie sałatki i degustacja, – ogród ziołowy – tajniki smaku i zapachu, – mały ogródek w każdym domu, – ruch to zdrowie – walka z otyłością (*Gospodarstwo Agroturystyczne „Stary Młyn”*, s. 11);

– **Przetwory z jablek i śliwek węgierek, • Śliwki, dynia, jabłka – marmolady, • Sezon ogórkowy czas zajęć – przetwory, • Pieczemy chleb i bułeczki, • Lepimy pierogi i uszka, • Wykopki; Pieczenie ziemniaka; Potrawy z ziemniaków, • Ziemniaki – kartofle – pyry na wiele sposobów, • Zdrowe żywienie – minipizza wykonana przez dzieci, przyprawiana i dekorowana warzywami, • Zupy, sosy, dania jednogarnkowe – łatwo, szybko i przyjemnie, • Ale jaja – potrawy z jaj, • Rzeka mleka i małe co nieco z serem białym, • Makaronowe rękodzieło i nie takie straszne kasze (manna, jęczmienna, gryczana, jaglana), • Mięsiwo na zimno i gorąco – pieczenie, kotlety, zrazy, konserwa domowa (wieprzowina, wołowina), • Robimy wędliny i kielbasę, • Ryby, drób i cielęcina lubią zawsze... dobry klimat, • Ciasta, ciasteczka oraz owocowe szaleństwo z truskawkami w roli głównej, • Pieczemy i dekorujemy: pierniki, mazurki, babeczki.** *Realizacja warsztatów:* Wszystkie warsztaty przygotowujemy są profesjonalnie i rzetelnie, łącznie z omówieniem tematu: zdrowe żywienie, składniki i surowce regionalne. Zajęcia rozpoczynają się powitaniem i krótką prezentacją gospodarstwa. Następnie gospodyni wraz z uczestnikami przygotowuje niezbędne produkty i sprzęty (stolnice, nożyce, fartuch). Omawiane są wszystkie składniki i przepisy. Podczas warsztatów uczestnicy pod bacznym okiem gospodyni przygotowują wybrane wcześniej potrawy. Zajęcia kończą się ich degustacją i oceną (*Gospodarstwo Rolno-Agroturystyczne „Dereniówka”*, s. 23–25);

– **W Laboratorium smaku – odżywiamy się zdrowo.** *Realizacja warsztatów:* Przygotowanie domowego masła, kanapek z twarogiem i nowalijkami oraz domowymi konfiturami, degustacja napojów owocowych, ziołowych, warzywnych i herbatek, wysłuchanie legendy o Pustelniczce, pogawędka o zwierzętach żyjących w gospodarstwie, karmienie kóz i owieczek, zabawa w naśladowanie zwierząt, konkurs rysunkowy, rozwiązywanie zagadek o zwierzętach (*Koziołek Suchodołek w Nowej Zagrodzie*, s. 15).

To właśnie zwierzęta, a konkretnie *kozy*, ‘zwierzęta domowe z rodziny pustożórców, ssące, przeżuujące, hodowane w wielu rasach dla mleka, wełny, mięsa, skóry’, są bohaterkami kolejnych „zagrodowych” edukacyjnych przedsięwzięć przygotowywanych przez *Koziołka Suchodołka w Nowej Zagrodzie*:

– **Z wizytą u Kozuchy Kłameczuchy:** *Realizacja warsztatów:* Poznanie zwierząt mieszkających w gospodarstwie i warunków ich życia; zapoznanie z pojęciami koziarnia, dojarnia; poznanie bajki „Kozucha Kłameczucha”; przetwórstwo mleka; wdrażanie pozytywnych zachowań wobec zwierząt; edukacja ekologiczna. *W programie:* – krótki opis gospodarstwa, – omówienie zasad bezpieczeństwa podczas pobytu w gospodarstwie, – zapoznanie z gospodarstwem i zwierzętami, – dzieci poznają bajkę „Kozucha Kłameczucha”, – karmienie kóz – siano ekologiczne, – wiejskie śniadanie przygotowane z produktów wytworzonych w gospodarstwie, – degustacja mleka i serów, – pokaz dojenia kozy, próba dojenia przez uczestników warsztatów, – zabawa z kózkami w kozim przedszkolu, – podsumowanie wizyty – co zapamiętam z pobytu u Kozuchy Kłameczuch? (s. 9)

oraz *Gospodarstwo Rolne „Borowiecka Łąka”*:

– **Od mleka do sera – warsztaty serowarskie:** *Realizacja warsztatów:* Poznanie zwierząt mieszkających w gospodarstwie i warunków ich życia; poznanie pojęć: koziarnia, dojarz, pastwisko, serownia; edukacja w zakresie przetwórstwa mleka – produkcja serów; rozpoznawanie ziół; edukacja ekologiczna. *W programie:* – krótki opis gospodarstwa, omówienie zasad bezpieczeństwa podczas pobytu w gospodarstwie, – zapoznanie z gospodarstwem i zwierzętami, – karmienie kóz – siano ekologiczne, – pokaz i próba dojenia kozy przez uczestników warsztatów, – wiejskie śniadanie przygotowane z produktów wytworzonych w gospodarstwie – degustacja mleka i serów, – warsztaty serowarskie – produkcja sera koziego w zalewie olejowej z ziołami, – wspólne ognisko i podsumowanie wizyty w gospodarstwie (s. 8).

Tematyczno-warsztatowe ciekawostki zawierają z kolei sensualno-organo-leptyczno-pragmatyczne zajęcia poświęcone lubuskim łąkom i rosnącym na nich ziołom, żyjącym na nich zwierzętom i zwierzętom gospodarskim korzystającym z dóbr tych łąk, jak:

– **Ogród pełen smaków i zapachów – uczta na łące.** *W programie:* – przywitanie na łące, – obserwacja życia na łące z lupą – kogo możemy spotkać, – rozpoznajemy rośliny łąkowe, – plecenie wianka z zebranych traw i kwiatów, – zakładanie zielnika, – wykorzystanie znalezionych ziół w kuchni i leczeniu, – przygotowanie naparów i herbatek ziołowych, – siano – pokarm dla zwierząt, skąd się bierze?, – wspólne karmienie zwierząt w zagrodzie, – pożar jako zagrożenie życia na łące (*Gospodarstwo Agroturystyczne „Stary Młyn”*, s. 13),

a także lubuskim ogrodom, *zielnikom* ‘tu: ogrodom z ziołami’ i *domowym zielnikom* ‘tu: ziołom hodowanym w doniczkach na parapetach miejskich mieszkań’, jak:

– **W ogrodzie i zielniku:** *Realizacja warsztatów:* Zajęcia praktyczne „Patrzmy, słuchamy, wachamy, dotykamy działamy” – aktualne prace w ogrodzie i zielniku, rozpoznawanie warzyw i ziół. W „Pracowni małego ogrodnika” – sianie w doniczkach ziół, warzyw lub kwiatów, a na „Poletku

małego ogrodnika” – sadzenie roślinek; ● **Magia ziół:** *Realizacja warsztatów:* Ziołowa apteczka, ogródek na parapecie, lyk natury, sposoby przechowywania ziół, kalendarz zbiorów, kuchnia pełna aromatów, zioła na talerzu, szczypta magii (*Koziołek Suchodolek w Nowej Zagrodzie*, s. 15).

Inny krąg tematyczny reprezentują, wyróżnione heortonimami, warsztaty „pro-święteczne”:

– **Piknik – Powitanie wiosny.** Ze słomy i szmatek dzieci robią marzannę i pala ją. Strzelają z kuszy, przeciągają linę, grają w siatkówkę, uczą się chodzić na szczydlach. Częstowane są plackami ziemniaczanymi lub pieczonymi kielbaskami oraz napojem z kwiatów czarnego bzu; ● **Święto ziemniaka.** *Realizacja warsztatów:* Zwiedzanie zagrody, pokaz starych maszyn rolniczych, zagładanie do wnętrza pustego ula. Dzieci poznają historię wsi i gospodarstwa. Podczas wycieczki na ziemniaczane pole zdobywają wiadomości o warzywie – ziemniaku. W ognisku pieką ziemniaki. Po powrocie wykonują ziemniaczane pieczątki. Warsztaty urozmaicone są zabawami: strzelaniem z kuszy, przeciąganiem liny, nauką chodzenia na szczydlach. Wszyscy zapraszani są na poczęstunek: placki ziemniaczane oraz napój z kwiatów czarnego bzu (*Gospodarstwo Agroturystyczne Jolanta Jarmoch*, s. 20)

oraz spotkania, których motyw przewodni stanowią Boże Narodzenie i Wielkanoc:

– **Pieczenie tradycyjnych ciastek świątecznych, ● Ozdoby bożonarodzeniowe z masy solnej, ● Ozdoby bożonarodzeniowe z siana, ● Malowanie pisanek wielkanocnych, ● Warsztaty – klejenie z gliny.** *Realizacja warsztatów:* Podczas każdego warsztatów prowadzona jest pogadanka o historii wsi i gospodarstwa, dzieci zwiedzają zagrodę, oglądają stare maszyny rolnicze, zagładają do pustego ula oraz zjadają wiejski poczęstunek, np. placki ziemniaczane lub zupę (dyniową, pomidorową, ogórkową – do wyboru) i piją napój z czarnego bzu lub kompot (*Gospodarstwo Agroturystyczne Jolanta Jarmoch*, s. 19).

Kompetencje manualne uczestników tych przedsięwzięć mogą być także rozwijane podczas zajęć z rękodzieła ludowego i artystycznego, których tematy koncentrują się wokół takich umiejętności, jak:

– **Szydełkowanie, ● Robótki na drutach, ● Wyszywanie: haft krzyżykowy, richelieu, płaski.** Wybór tematu do uzgodnienia. [...] *Warsztaty:* w zależności od zakresu tematycznego zajęć – przedstawienie różnych materiałów (wełny, nici, płótna itp.), wzorów i narzędzi (druty, szydełko, igły, cążki, tamborki – rozmiary, kształty). Wybór wzoru przez grupę lub uczestnika. Omówienie i pokaz sposobu wykonania. Każdy uczestnik przystępuje do wykonania swojej robótki przy ciągłym nadzorze i doradztwie organizatora warsztatów. Na zakończenie następuje podsumowanie zajęć, wymiana uwag, spostrzeżeń i wrażeń. Uczestnicy zabierają ze sobą wykonane prace. Organizator warsztatów zapewnia wszystkie niezbędne materiały i narzędzia (*Gospodarstwo Agroturystyczne „Na Wzgórze”*, s. 32–33).

Kompetencje ekologiczne i prozdrowotne, inicjujące prawidłowe kontakty z otaczającym nas światem, to edukacyjna dominanta spotkań:

– **W lesie:** *Realizacja warsztatów:* spacer do lasu, drogowskazy w lesie, rozpoznawanie darów lasu, zagadki przyrodnicze, gry i zabawy o tematyce leśnej, działania ekologiczne w gospodarstwie (*Koziołek Suchodolek w Nowej Zagrodzie*, s. 16); ● Środowisko naturalne oraz umiejętne korzystanie z zasobów przyrody, gatunki lasotwórcze, rozpoznawanie gatunków drzew, budowa i przebudowa lasu, ● Co każdy z nas może zrobić, aby chronić środowisko?, ● Barlinecko-Gorzowski Park Krajobrazowy – flora, fauna, wzmocnianie bioróżnorodności i poprzez introdukcję, ● Ekologia w domu i zagrodzie, ● Produkcja roślinna – historia: demonstracja zabytkowych przyrządów do zbioru zbóż (sierp, kosa), młocki – cep, do mielenia zboża – żarna. Pokaz ziaren zbóż chlebowych, kasz, płatków, nasion oleistych do wzbogacania produktów piekarniczych, ● Warzywnik – warsztaty: sianie, sadze-

nie, ● Ogród ziołowy – rozpoznanie smakiem i zapachem ziół, ich rola i wykorzystanie, ● Pospolite chwasty produktami o dużym znaczeniu leczniczym, ● Zdrowo jesz, zdrowo żyjesz – żywność lekiem XXI wieku, ● Zdrowa żywność i jej przetwarzanie, warsztaty: kiszenie, wysmażanie musów, marmolad, powideł. Przetworzone produkty zbierane są przez dzieci, ● Zdrowa kuchnia domowa – warsztaty: przygotowanie napojów, surówek, sałatek, bułek, kanapek, ciasteczek – degustacja i ocena porównawcza („*Leśne Zacisze*”, s. 28);

– **Słońce, woda i wiatr bogate w prąd – energia odnawialna.** *W programie:* – prąd elektryczny – co to takiego? – energia odnawialna jako niewyczerpalne i czyste źródła, – pokaz odnawialnych źródeł energii: wiatrak, panel słoneczny i elektrownia wodna, – po kablu do gniazdka – sieć energetyczna, – inne nośniki energii – baterie, akumulatory, – pożeracze energii, – dlaczego należy oszczędzać energię?; ● **Świat młodego ekologa w domu i zagrodzie.** *W programie:* – odpady – skąd się biorą, jak nie zanieczyszczać środowiska i nauka segregacji, – odpady szkodliwe – baterie i stare telefony – jak je przechowywać i gdzie utylizować? – odpady organiczne w domu i zagrodzie: kompost, karmienie zwierząt i ptaków, – oszczędzanie wody i prądu – wpływ na środowisko, – zieleń i zwierzęta – rola w przyrodzie, – jesteśmy przyjaciółmi przyrody (*Gospodarstwo Agroturystyczne „Stary Młyn*”, s. 12).

Cechą owych wszystkich, zwerbalizowanych i zwizualizowanych (dokumentacja fotograficzna) w przytaczanym opracowaniu, działań, odbywających się w lubuskich zagrodach edukacyjnych, jest także ich integracyjność, międzypokoleniowość, ponadpokoleniowość, gdyż skierowane są one do wszystkich, którzy chcą w nich uczestniczyć. Fakt ten potwierdzają zbliżone, ale nie identyczne zapisy typu:

Oferta skierowana jest do: – wszystkich w wieku od 1 do 100 lat, kochających wieś i otaczającą przyrodę, preferujących zdrowe odżywianie, – dzieci w wieku przedszkolnym, dzieci z klas I–III szkoły podstawowej (*Gospodarstwo Rolne „Borowiecka Łąka*”, s. 7–9); – dzieci w wieku przedszkolnym, – dzieci w wieku szkolnym, – młodzieży, – osób dorosłych (*Gospodarstwo Rolno-Agroturystyczne „Dereniówka*”, s. 25); – dzieci w wieku przedszkolnym, dzieci w wieku szkolnym (szkoła podstawowa), – młodzieży w wieku szkolnym (gimnazjum, szkoła średnia, studenci), – osób dorosłych (*Gospodarstwo Agroturystyczne „Na Wzgórzu*”, s. 33); – starszych grup przedszkolnych, – dzieci z klas I–IV (*Koziołek Suchodolek w Nowej Zagrodzie*, s. 17); – dzieci w wieku przedszkolnym, – dzieci ze szkół podstawowych (*Gospodarstwo Agroturystyczne „Stary Młyn*”, s. 11, 13; *Gospodarstwo Agroturystyczne Jolanta Jarmoch*, s. 21); – dzieci ze szkół podstawowych – klasy I–III (*Gospodarstwo Agroturystyczne „Stary Młyn*”, s. 12); – dzieci w wieku przedszkolnym, – dzieci ze szkół podstawowych, – podopiecznych zakładów terapii zajęciowej („*Leśne Zacisze*”, s. 29).

W rekomendacjach tych zróżnicowany jest, a tym samym dostosowany do potrzeb i możliwości uczestników:

Czas trwania zajęć: – pobyt krótki 3–4 godziny, – pobyt krótki 4–5 godzin (*Gospodarstwo Rolne „Borowiecka Łąka*”, s. 7–9); – pobyt krótki 2–4 godziny, – pobyt z noclegiem (*Gospodarstwo Rolno-Agroturystyczne „Dereniówka*”, s. 25); – program krótkich wizyt 1–3 godziny, – program wizyt całodziennych bez noclegu, pobyt kilkudniowy z noclegiem (*Gospodarstwo Agroturystyczne „Na Wzgórzu*”, s. 33); – pobyt krótki 3–4 godziny (*Gospodarstwo Agroturystyczne „Stary Młyn*”, s. 11, 13; *Gospodarstwo Agroturystyczne Jolanta Jarmoch*, s. 21); – pobyt krótki 3–7 godzin („*Leśne Zacisze*”, s. 29); – pobyty krótki (*Koziołek Suchodolek w Nowej Zagrodzie*, s. 17).

Ważnym edukacyjnym elementem są też, będące odpowiednikami staropolskiego *gościńca*, ‘podarunku przywiezionego z podróży’, upominki-niespodzianki przygotowane przez organizatorów owych spotkań, o których wiadomo, że:

Każde dziecko wyjeżdża z pocztówką z naszego gospodarstwa, a opiekunowie otrzymują mapy okolicy z informacjami o ciekawostkach („*Leśne Zacisze*”, s. 29); Każdy uczestnik warsztatów wyjeżdża z podarunkiem (*Gospodarstwo Rolno-Agroturystyczne „Dereniówka*”, s. 25); Na zakończenie następuje [...] wręczenie drobnych upominków. [...] Każdy uczestnik warsztatów otrzymuje drobny upominek. (*Gospodarstwo Agroturystyczne „Na Wzgórzu*”, s. 31, 32); Każdy z uczestników otrzyma mały upominek (*Koziołek Suchodolek w Nowej Zagrodzie*, s. 17).

Pełnią one funkcję nagrody-pamiątki przypominającej uczestnictwo w grupowym przedsięwzięciu.

Jak wynika z powyższych rozważań, świadomie inkrustowanych starannie wyekscerpowanymi przykładami – werbalnymi „danymi językowymi”¹⁸, zagrody edukacyjne województwa lubuskiego to istotne ogniwa w promowaniu wiedzy z zakresu rodzimego rolnictwa, ekologii, zdrowego stylu życia, tradycji, kultury regionu.

Ich edukacyjno-edukacjonistycznego charakteru dowodzą też, utrwalone w polecającym, a tym samym zachwalającym je informatorze-folderze-katalogu *Zagrody edukacyjne województwa lubuskiego* (2016), pojedyncze wyrazy i komponowane formy językowe typu: *zagroda edukacyjna, zagrody edukacyjne, edukacja, edukacja ekologiczna, edukacja w zakresie przetwórstwa mleka, nauka, nauka gotowania, nauka chodzenia na szrudlach, zajęcia, zajęcia edukacyjne, zajęcia warsztatowe, atrakcyjne zajęcia praktyczne, zajęcia z produkcji roślinnej, zajęcia z produkcji zwierzęcej, zajęcia z przetwórstwa płodów rolnych, zajęcia z dziedzictwa kultury materialnej wsi, zajęcia z rękodziela i twórczości ludowej, zajęcia ze świadomości ekologicznej i konsumenckiej, atrakcyjne zajęcia edukacyjne kształtujące postawy ekologiczne i konsumenckie, praktyczne zajęcia doskonalące pewne umiejętności, prowadzenie zajęć, prowadzenie zajęć edukacyjnych, prowadzenie atrakcyjnych zajęć edukacyjnych, organizujemy zajęcia, podsumowanie zajęć, warsztaty, warsztaty serowarskie, realizacja warsztatów, umiejętności, przekazywać umiejętności, przedstawianie wiadomości, przyswajanie wiadomości, zdobywanie wiadomości, wiedza, przekazywać wiedzę, uczą się, uczenie się poprzez działanie, zachowania proekologiczne, rozwój osobowy, realizujemy program, patrzymy, słuchamy, wączamy, dotykamy i działamy, obserwacja, oprowadzanie, wycieczka, rozpoznawanie, omówienie, omówienie tematu, pokaz, pokaz i omówienie, omówienie i pokaz sposobu wykonania, pogawędka, formowanie, karmienie, wypiek, pieczenie, wspólne wykonanie, lepimy, lepimy pierogi, pieczemy i dekorujemy, pieczemy ciasteczka, pierniki, mazurki, pokazujemy, poznanie, poznajemy, poznają, zapoznanie, przetwarzają, robimy, uczestniczą, zwiedzanie, zwiedzamy,*

¹⁸ Według Stanisława Gajdy „lingwistyka była i będzie nauką empiryczną. Nie może istnieć bez danych językowych, ale te dane to nie tylko fakty o charakterze zewnętrznym (materiał językowy), lecz także – jak w lingwistyce kognitywnej – struktury wiedzy. Charakterystyka języka wymaga sięgnięcia do myślenia, odwołania do kontekstu społecznego i kulturowego. I na odwrót – w miarę pełna eksplikacja tych ostatnich nie jest możliwa bez przywoływania języka” – S. Gajda, *Język – językoznawstwo – polonistyka* [w:] *Polonistyka w przebudowie*, t. 1: *Literatura – wiedza o języku – wiedza o kulturze – edukacja*, red. M. Czermińska, Kraków 2005, s. 34.

przygotowanie naparów i herbatek ziołowych, wysmażanie musów, marmolad, powidel, kiszenie, sianie, sadzenie, sianie, sadzenie, plecenie wianka, zakładanie zielnika, demonstracja nasadzeń, ocena, ocena porównawcza, degustacja i ocena, wymiana spostrzeżeń i wrażeń, wymiana uwag, spostrzeżeń i wrażeń

Poprzez odbywające się tam pogawędki m.in. o znajdujących się na nich zabudowaniach (*koziarni, kozim przedszkolu, serowarni*), zamieszkujących je zwierzętach (*kozach, kózkach, owieczkach, kurach, kurach zielononózkach, kotach, psach*), hodowanych w nich roślinach (*truskawkach, czarnym bzie, ziemniakach – pyrach – kartoflach*), dawnych sprzętach rolniczych (*cepie, kosie, sierpie, żarnach*), akcesoriach wykorzystywanych podczas warsztatów (*fartuchach, nożycach, stolnicy; welnie, niciach, płótnie; drutach, szydełku, igłach, czqkach, tamborkach*), niektórych zastosowanych i przygotowanych produktach spożywczych oraz potrawach (*kaszach: mannie, jęczmiennej, jaglanej, gryczanej; mięsach: cielęcinnie, wieprzowinie, wołowinie; pieczeni, kotletach, zrazach, konserwie domowej; rybach; białych serach, twarożku z nowalijkami, zakwasie, chlebie na zakwasie, barszczu ukraińskim, rosole z kluskami rwanymi, zupie wiosennej; marmoladzie; piernikach, mazurkach, babeczkach*) oraz *dojarzu, pastwisku, ulu, marzannie, szczudłach*, a także przypominanie lokalnych bajek, jak *Kozucha Kłamczucha*, czy lokalnych legend, jak *Pustelniczka*, jednostki te stoją również na straży mówionej/oralnej odmiany polszczyzny.

W dobie alienacji i dominacji Internetu/internetu zagrody te wpływają ponadto pozytywnie na intelektualny i artystyczno-manualny rozwój osób reprezentujących różne generacje. Kształcą, wychowują, bawią, integrują, rozwijają, niwelują bariery, uczą szacunku do ludzi, wsi, pracy, zwierząt, roślin i szeroko pojętej natury, kształtują nawyki bezpieczeństwa, higieny i *savoir vivre*'u. Dzięki krzewionym w nich ponadczasowym wartościom są swoistymi oświatowymi „kagankami” lokalnych małych ojczyzn, w których dobra kultury symbolicznej/duchowej nieustannie współistnieją z dobrami kultury materialnej, gdyż, jak słusznie zauważa Roch Sulima:

1) Wieś jest wciąż pożądanym nośnikiem przeczuwanych czy też poświadczonych wartości. 2) Wieś, kultura chłopska jest wartością aktywną także dla dzisiejszego Europejczyka, który ma do wyboru: intelektualną „podróż”, chciałoby się powiedzieć, na nieodległy słowiański Wschód, albo sztuczne hodowanie własnej „inności” w postaci awangard, subkultur, postmodernizmów. 3) Wieś w swojej postaci figuralnej okazuje się wartością niezbywalną, jest wciąż aktywnym biegunem aksjomatycznym w unifikującej się gwałtownie kulturze polskiej, a dzięki swoistym procesom mityzacji – tym biegunem na długo jeszcze zapewne pozostanie¹⁹.

Bibliografia

- Byszewska I., Kurpińska G., *Polskie smaki*, Poznań 2012.
Gajda S., *Język – językoznawstwo – polonistyka* [w:] *Polonistyka w przebudowie*, t. 1: *Literatura – wiedza o języku – wiedza o kulturze – polonistyka*, red. M. Czermińska, Kraków 2005.

¹⁹ R. Sulima, *Głos tradycji*, Warszawa 2001, s. 50 i 53.

- Galant D., *Czy polska wieś ma swoją markę? Diagnoza współczesnej kultury wsi*, „Kultura Wsi” 2016, nr 10 (3).
- Ilustrowany słownik języka polskiego*, red. E. Sobol, Warszawa 2004.
- Inny słownik języka polskiego*, red. M. Bańko, t. 1–2, Warszawa 2000.
- Jędrusiak T., *Wiejska turystyka kulturowa*, Warszawa 2010.
- Lubuskie podróże ze smakiem*, Zielona Góra–Bydgoszcz 2008.
- Madejowa M., *Wprowadzenie [w:] Edukacja regionalna na Podtatrzu. Ścieżki i manowce*, red. A. Mlekodaj, Nowy Targ 2004.
- Majcher W., *Bocheńska ekologiczna szkoła*, „Kultura Wsi” 2015, nr 6 (3).
- Nowa encyklopedia powszechna PWN*, t. 6, Warszawa 1997.
- Nowakowska G., *Zagrody edukacyjne województwa lubuskiego*, Kalsk 2016.
- Nowowiejski B., *Obraz „miasta” i „wsi” w polskich przysłowiach [w:] Miasto – przestrzeń zróżnicowana językowo, kulturowo i społecznie 2*, red. M. Świącicka, Bydgoszcz 2008.
- Ogrodowska B., *Tradycje polskiego stołu*, Warszawa 2010.
- Okoń W., *Słownik pedagogiczny*, Warszawa 1984.
- Pelcowa H., *Swój – obcy w językowej przestrzeni miasta a/i wsi [w:] Miasto – przestrzeń zróżnicowana językowo, kulturowo i społecznie 3*, red. M. Świącicka, Bydgoszcz 2011.
- Roszkowski J.M., *Regionalizm – ale jaki? [w:] Regionalizm – Regiony – Podhale. Materiały z sesji naukowej (Zakopane 4–6 grudnia 1993)*, Zakopane 1995.
- Słownik języka polskiego*, red. W. Doroszewski, t. 1–3, Warszawa 1988–1989.
- Sulima R., *Głos tradycji*, Warszawa 2001.
- Węgorowska K., *Językowe i kulturologiczne wyróżniki kresowych kulinariów utrwalone w wybranych regionalnych opracowaniach o Ziemi Lubuskiej*, „Filologia Polska. Roczniki Naukowe Uniwersytetu Zielonogórskiego” 2020, nr 6.
- Węgorowska K., *Językowe świadectwa kultury i obyczajowości Kresów Północno-Wschodnich utrwalone we wspomnieniach ich byłych mieszkańców*, Zielona Góra 2004.
- Węgorowska K., *Językowo-kulturologiczne prawdy o lubuskich miodach (na podstawie wybranych, kulinarnych opracowań poświęconych regionalnym specjalom Ziemi Lubuskiej) [w:] Wartości językowe i kulturowe*, red. M. Kaczor, P. Kładoczny, Zielona Góra 2022, s. 133–151.
- Węgorowska K., *Kamienie Zielonej Góry i przestrzenie Zielonej Góry w edukacji uniwersyteckiej (z dydaktycznych doświadczeń lit(h)olingwistki)*, „Dydaktyka Polonistyczna” 2021, nr 7 (16).
- Węgorowska K., *Wieś w polszczyźnie*, „Kultura Wsi” 2015, nr 4 (1).

Some linguistic remarks on the values of selected Lubuskie educational homesteads

Abstract

The paper comments on regional education which takes place in agrotourism farms especially prepared for this purpose. The author, as a dialectologist-linguistic-culturalist, draws attention to the advantages of this undertaking as a result of which its participants - students, teachers, and city dwellers - become acquainted with the values of Lubuskie's countryside, its fauna and flora, cuisine, various artistic endeavours, and opportunities found in the widely understood ecology and a pro-healthy lifestyle.

The verbalised offers of educational workshops document the potential of the Lubuskie countryside and the inventiveness of its people, for whom running such units is a way of life and an extremely important mission.

Keywords: education, agrotourism, agrotourism education, ethnotourism, village, verbalization

Katarzyna Węgorowska, profesor Uniwersytetu Zielonogórskiego; lingwokulturolog, miłośniczka polszczyzny, sztuki, kultury tradycyjnej; twórczyni i kierownik finansowanej ze swoich prywatnych środków Pracowni Języka i Kultury Ludowej Uniwersytetu Zielonogórskiego; inicjatorka i redaktor naukowa cyklu *Studia Kresowe*; recenzent naukowa serii *Rzemiosło artystyczne i wzornictwo w Polsce. Biżuteria w Polsce* wydawanej staraniem Toruńskiego Oddziału Stowarzyszenia Historyków Sztuki; autorka monografii: *Słownictwo wileńskie na Pomorzu Zachodnim* (2000); *Językowe świadectwa kultury i obyczajowości Kresów Północno-Wschodnich utrwalone we wspomnieniach ich byłych mieszkańców* (2004); *Kamienie i klejnoty w języku, kulturze, sztuce* (2012); *Złoczowskie peregrynacje. Językowe, literackie, kulturowe, historyczne refleksje o poetyckim „Wspomnieniu” Antoniego Pająka* (2012); *Chryzantema, harfa, łodzik, wenus... W stronę konch(i)olingwistyki. Rzecz o muszlach w polszczyźnie* (2013); *Z szuflady lingwokulturologa. Rzeczy językowo-kulturowe o gwarowo-dialektalnym skarbcu polskiej kultury, dziedzictwie dawnych i współczesnych bartników, swoich i obcych w jednej z barłineckich baśni, oraz przewrotnych rusalkach* (2018); *Od Gorgony do Kolberga. Świat koralu/koralowców w polszczyźnie. Rzecz lit(h)olingwistyczno-kulturowa* (2019); *Książki piękne*)(*Książki po(u)żyteczne. Ilustracje i dekoracje książkowe znakami języka, kultury, sztuki. Rzecz lingwistyczno-kulturowa o artystycznych komponentach ubogających również moje monografie książkowe* (w druku); *Biżuteria w języku, kulturze, sztuce. Rzecz leksykalno-kulturowa* (w druku). Zainteresowania naukowe koncentruje wokół, stworzonej przez siebie, lit(h)olingwistyki (a w jej obrębie ambronimii, gemmonimii, gliptonimii, tezauronimii) oraz konch(i)olingwistyki. Obecnie bada językowe wyróżniki prawdziwej oraz sztucznej biżuterii.