

Zespół Szkół Ekonomiczno-Hotelarskich
im. Emilii Gierczak w Kołobrzegu

Kołobrzeg i okolice na talerzu i w podróży

Raport z realizacji innowacji pedagogicznej

Smaki regionu – dziedzictwo kulinarne i turystyczne

Autorki innowacji:

Sabina Krawczyk • Karolina Staszewska • Joanna Zendran

Rok szkolny 2025/2026

Spis treści

Spis treści	2
Wstęp	3
Dziedzictwo kulinarne regionu kołobrzeskiego	4
Warsztaty z Kołami Gospodyń Wiejskich	4
Podsumowanie – pierogi symbolem regionu	7
Turystyczne oblicze powiatu kołobrzeskiego	8
Kołobrzeg – miasto z tysiącletnią historią	8
Szlaki turystyczne i aktywny wypoczynek	8
Miejsca, które warto zobaczyć	8
Aktywne formy promocji regionu kołobrzeskiego	10
Gonitwa Łososiowa w Dygowie	10
Noc Świętojańska w Rościęcinie	11
Dożynki w Drzonowie	11
Jarmark Solny i Historyczny Targ Solny w Kołobrzegu	12
Festiwal Zupy Grzybowej w Grzybowie	12
Inne wydarzenia	12
Podsumowanie części turystycznej	13
Zakończenie	14
Podziękowania	15

Wstęp

Autorkami innowacji pedagogicznej są: **Sabina Krawczyk** – nauczycielka przedmiotów gastronomicznych, **Karolina Staszewska** – nauczycielka przedmiotów turystycznych oraz **Joanna Zendran** – nauczycielka przedmiotów turystycznych.

Innowacja była realizowana w Zespole Szkół Ekonomiczno-Hotelarskich im. Emilii Gierczak w Kołobrzegu oraz podczas zajęć i wydarzeń organizowanych we współpracy z lokalnymi partnerami, w szczególności z Kołami Gospodyń Wiejskich działającymi na terenie powiatu kołobrzeskiego: Kołem Gospodyń Wiejskich z Rusowa, Kołem Gospodyń Wiejskich z Czernina oraz Kołem Gospodyń Wiejskich „Kasztelanki” z Budzistowa.

Adresatami innowacji są uczniowie klas kształcących się w zawodach: technik żywienia i usług gastronomicznych oraz technik organizacji turystyki. Działania skierowane są do młodzieży zainteresowanej rozwijaniem umiejętności kulinarnych, poznawaniem tradycji regionalnych oraz promocją dziedzictwa kulinarnego i turystycznego regionu.

Projekt był realizowany w roku szkolnym 2025/2026. W tym czasie odbył się cykl warsztatów, spotkań, zajęć praktycznych oraz działań promujących walory kulinarne i turystyczne.

Dziedzictwo kulinarne regionu kołobrzeskiego

Powiat kołobrzeski posiada bogate dziedzictwo kulinarne, które kształtowało się przez wiele lat pod wpływem tradycji rybackich, rolniczych oraz kultury mieszkańców Pomorza Zachodniego. Położenie nad Morzem Bałtyckim sprawiło, że szczególne miejsce w regionalnej kuchni zajmują ryby morskie, takie jak dorsz, śledź, flądra czy łosoś. Są one podstawą wielu tradycyjnych potraw przygotowywanych zarówno w gospodarstwach domowych, jak i lokalnych restauracjach.

Ważnym elementem dziedzictwa kulinarnego regionu są przepisy przekazywane z pokolenia na pokolenie przez mieszkańców oraz członkinie Kół Gospodyń Wiejskich. Dzięki ich działalności zachowywane są tradycyjne receptury oraz promowane lokalne produkty i zwyczaje kulinarne. Do popularnych potraw regionu należą różnego rodzaju zupy rybne, ryby wędzone, śledzie w różnych marynatkach, pasztety rybne oraz regionalne wypieki.

Istotną rolę w kultywowaniu tradycji kulinarnych odgrywają lokalne wydarzenia, festyny, konkursy kulinarne oraz warsztaty organizowane przez Kół Gospodyń Wiejskich. Działania te sprzyjają integracji społeczności lokalnej oraz popularyzacji wiedzy na temat historii i kultury regionu.

Warsztaty z Kółami Gospodyń Wiejskich

W ramach realizacji innowacji pedagogicznej odbył się cykl spotkań uczniów klas gastronomicznych z przedstawicielkami Kół Gospodyń Wiejskich. Celem przedsięwzięcia było poznawanie lokalnych tradycji kulinarnych, integracja międzypokoleniowa oraz rozwijanie praktycznych umiejętności zawodowych młodzieży.

Podczas warsztatów członkinie Kół Gospodyń Wiejskich dzieliły się swoją wiedzą, doświadczeniem oraz sprawdzonymi recepturami przekazywanymi z pokolenia na pokolenie. Uczniowie wspólnie z zaproszonymi gośćmi przygotowywali różnorodne potrawy regionalne i tradycyjne, poznając tajniki ich wykonania oraz sposoby podawania.

Spotkania przebiegały w atmosferze współpracy, wzajemnego szacunku i zaangażowania. Młodzież miała okazję doskonalić umiejętności kulinarne, rozwijać kreatywność oraz poszerzać wiedzę na temat dziedzictwa kulinarnego regionu.

KGW Rusowo – pierogi z miętą i topinamburem

W naszej szkole odbyły się spotkania z przedstawicielkami Koła Gospodyń Wiejskich z Rusowa, które poprowadziły warsztaty kulinarne dla uczniów klasy gastronomicznej. Wspólnie przygotowano pierogi z miętą i topinamburem – danie inspirowane lokalną tradycją i regionalnymi produktami.



Zdjęcie 1. Najtrudniejsza część tworzenia pierogów - lepienie (fot. S. Krawczyk)

Uczniowie aktywnie uczestniczyli w każdym etapie pracy. Odmierzali składniki, zagniatali ciasto, wałkowali je, a następnie formowali pierogi z przygotowanym farszem. Pod okiem gospodyń wiejskich dbali o dokładność i estetykę wykonania, a na końcu samodzielnie gotowali gotowe pierogi.



Zdjęcie 2. Cebula. Niezbędny składnik wielu regionalnych potraw (fot. S. Krawczyk)

KGW Rusowo – potrawa z belony

W marcu odbyło się drugie spotkanie z przedstawicielkami Koła Gospodyń Wiejskich z Rusowa. W ramach zajęć praktycznych uczniowie wspólnie z gospodyniami wiejskimi przygotowywali potrawę z ryby belony, znanej jako „turkusowy wędrowiec”.



Zdjęcie 3. Smażenie belony pod czujnym okiem pań z KGW Rusowo (fot. S. Krawczyk)

Podczas spotkania uczestnicy aktywnie współpracowali na każdym etapie pracy – od przygotowania składników, poprzez obróbkę ryby, aż po końcowe przygotowanie potrawy. Spotkanie było cennym doświadczeniem, które pozwoliło uczniom rozwijać umiejętności praktyczne oraz pogłębiać wiedzę na temat regionalnej kuchni i lokalnych produktów.

KGW Budzistowo – paprykarz z dorsza na kaszy jaglanej

Koło Gospodyń Wiejskich z Budzistowa zorganizowało kolejne spotkanie warsztatowe z udziałem uczniów. Tym razem wspólnie przygotowano paprykarz z dorsza na kaszy jaglanej – potrawę będącą połączeniem tradycyjnych smaków z nowoczesnym podejściem do kuchni regionalnej.



Zdjęcie 4. Paprykarz z dorsza. Poezja lokalnego smaku (fot. S. Krawczyk)

Spotkanie pokazało, że lokalna kuchnia może być inspiracją do tworzenia nowych, ciekawych kompozycji smakowych łączących tradycję z nowoczesnością, a współpraca międzypokoleniowa ma dużą wartość edukacyjną.

KGW Drzonowo – tradycja pierogów

W ramach realizacji innowacji pedagogicznej uczniowie uczestniczyli w spotkaniu z członkiniami Koła Gospodyń Wiejskich w Drzonowie. Podczas wizyty przedstawicielki koła opowiedziały o swojej działalności, podejmowanych inicjatywach oraz roli, jaką KGW odgrywa w życiu lokalnej społeczności.

Szczególną uwagę poświęcono dziedzictwu kulinarnemu – gospodynie podkreśliły, że potrawą najbardziej kojarzoną z Drzonowem są pierogi przygotowywane w wielu różnych wariantach, zarówno na słono, jak i na słodko.

Podsumowanie – pierogi symbolem regionu

Podczas wszystkich spotkań z Kołami Gospodyń Wiejskich z terenu powiatu kołobrzeskiego podkreślano, że najbardziej charakterystyczną i najczęściej przygotowywaną potrawą regionalną są pierogi w różnych odmianach. Wypowiedzi przedstawicieli KGW były zgodne – pierogi stanowią podstawę lokalnej kuchni domowej oraz ważny element tradycji kulinarnej przekazywanej z pokolenia na pokolenie.

W zależności od miejscowości i rodzinnych receptur pierogi przygotowywane są w wielu wariantach – zarówno na słono, jak i na słodko. Potrawa ta została wskazana przez wszystkie Koła Gospodyń Wiejskich jako kulinarny znak rozpoznawczy regionu.



Zdjęcie 5. Efekt współpracy z KGW Rusowo. Było smacznie! (fot. S. Krawczyk)

Turystyczne oblicze powiatu kołobrzeskiego

Historia, przyroda i aktywny wypoczynek

Powiat kołobrzeski posiada bogate dziedzictwo turystyczne, wynikające przede wszystkim z jego położenia nad Morzem Bałtyckim oraz wieloletniej tradycji uzdrowskiej i wypoczynkowej. Region ten od lat przyciąga turystów walorami przyrodniczymi, klimatycznymi oraz rozbudowaną infrastrukturą turystyczną.

Kołobrzeg – miasto z tysiącletnią historią

Najważniejszym ośrodkiem powiatu jest Kołobrzeg – miasto o ponad tysiącletniej historii, którego początki związane były z pozyskiwaniem soli, handlem i działalnością portową. Spacerując po mieście, warto odwiedzić gotycką Bazylikę Konkatedralną Wniebowzięcia Najświętszej Maryi Panny, kołobrzeską latarnię morską, zabytkowy port oraz molo.

Istotnym elementem oferty turystycznej są także muzea. Muzeum Oręża Polskiego prezentuje jedną z największych w kraju kolekcji militariów oraz przybliża historię walk o Kołobrzeg. W mieście znajdują się również ekspozycje poświęcone historii portu, rybołówstwa oraz tradycjom uzdrowskim.

Szlaki turystyczne i aktywny wypoczynek

Powiat kołobrzeski jest atrakcyjnym kierunkiem dla miłośników turystyki rowerowej i pieszej. Przez jego teren przebiega nadmorski odcinek międzynarodowej trasy rowerowej R-10, prowadzącej wzdłuż wybrzeża Morza Bałtyckiego.

Wśród tras pieszych warto wymienić:

- Pomorską Drogę św. Jakuba
- Szlak Solny – przypominający o historycznym znaczeniu warzelnictwa soli
- Spływy kajakowe rzeką Parsętą

Miłośnicy przyrody znajdą tutaj wiele interesujących miejsc, takich jak Ekopark Wschodni z charakterystycznymi słonymi łąkami i terenami podmokłymi będącymi ostoją licznych gatunków ptaków.

Miejsca, które warto zobaczyć

Park podworski w Rusowie



Zdjęcie 6. Park podworski w Rusowie (fot. U.G. Ustronie Morskie)

Park podworski w Rusowie to historyczny park krajobrazowy związany z dawnym zespołem dworskim. Stanowi on przykład zabytkowego założenia parkowego typowego dla dawnych majątków ziemskich na Pomorzu. W parku można spotkać stare, okazałe drzewa tworzące malowniczy krajobraz.

Kościół św. Jana Chrzciciela w Budzistowie

Kościół św. Jana Chrzciciela w Budzistowie to niewielka, zabytkowa świątynia o dużej wartości historycznej i kulturowej. Jest jednym z najstarszych obiektów sakralnych w okolicach Kołobrzegu. Świątynia wyróżnia się prostą, tradycyjną architekturą charakterystyczną dla dawnych kościołów wiejskich Pomorza.



Zdjęcie 7. Kościół p.w. Św. Jana Chrzciciela w Budzistowie (fot. K. Staszewska)

Aktywne formy promocji regionu kołobrzeskiego

Ostatnie lata to okres intensywnego rozwoju wydarzeń kulturalnych i działań promujących lokalne dziedzictwo. W Kołobrzegu oraz okolicznych miejscowościach regularnie odbywają się festyny, jarmarki i wydarzenia plenerowe łączące tradycję, kulturę oraz lokalną kuchnię.

Gonitwa łososiowa w Dygowie

Gonitwa łososiowa to cykliczne wydarzenie sportowo-rekreacyjne organizowane w ramach „Biesiady łososiowej”. Impreza łączy sport, rekreację oraz promocję lokalnego dziedzictwa regionu nad Parsętą. Gonitwa ma charakter triathlonu i składa się z trzech konkurencji: jazdy rowerem terenowym, spływu kajakowego rzeką Parsętą oraz biegu terenowego.



Zdjęcie 8. Wójt Gminy Dygowo zaprasza na Biesiadę! (fot. U.G. Dygowo)

Wydarzeniu towarzyszy „Biesiada łososiowa”, podczas której odbywają się zawody wędkarskie oraz degustacje regionalnych potraw, w tym tradycyjnej zupy łososiowej. Dzięki temu wydarzenie łączy aktywność fizyczną z elementami kultury i gastronomii regionu.

Noc Świętojańska w Rościence

Noc Świętojańska to lokalne wydarzenie o charakterze kulturalno-rekreacyjnym, nawiązujące do tradycyjnych obrzędów związanych z letnim przesileniem. Impreza organizowana jest w duchu dawnych zwyczajów ludowych, które od wieków były obecne w kulturze słowiańskiej. Podczas wydarzenia odbywają się spotkania integracyjne mieszkańców, wspólne ogniska, występy artystyczne oraz elementy folkloru.



Zdjęcie 9. Uczestnicy świętojańskiego korowodu w Rościence (fot. K. Staszewska)

Dożynki w Drzonowie

Dożynki w Drzonowie to tradycyjne święto plonów, organizowane na zakończenie prac polowych. Podczas dożynek odbywają się uroczyste obrzędy związane z podziękowaniem za zebrane plony, korwód dożynkowy oraz prezentacja wieńców przygotowanych przez mieszkańców i Koła Gospodyń Wiejskich. Szczególną rolę odgrywa Koło Gospodyń Wiejskich w Drzonowie, które prezentuje tradycyjne dania regionalne.

Jarmark Solny i Historyczny Targ Solny w Kołobrzegu

Jarmark Solny to cykliczne wydarzenie plenerowe organizowane w sezonie letnim w centrum miasta. Nawiązuje do tradycji dawnych jarmarków kupieckich. Na stoiskach można znaleźć rękodzieło, ceramikę, wyroby z drewna, miody, przetwory oraz lokalne i regionalne specjały kulinarne.



Zdjęcie 10. Historyczny Targ Solny w pobliżu Baszty Lontowej (fot. OK! Kołobrzeg)

Uzupełnieniem jest Historyczny Targ Solny, podczas którego prezentowane są potrawy inspirowane kuchnią średniowieczną i tradycyjną – zupy rybne, podplomyki, kasze z ziołami, śledzie, sery oraz miody. Wydarzenie łączy gastronomię z historią i rzemiosłem.

Festiwal Zupy Grzybowej w Grzybowie

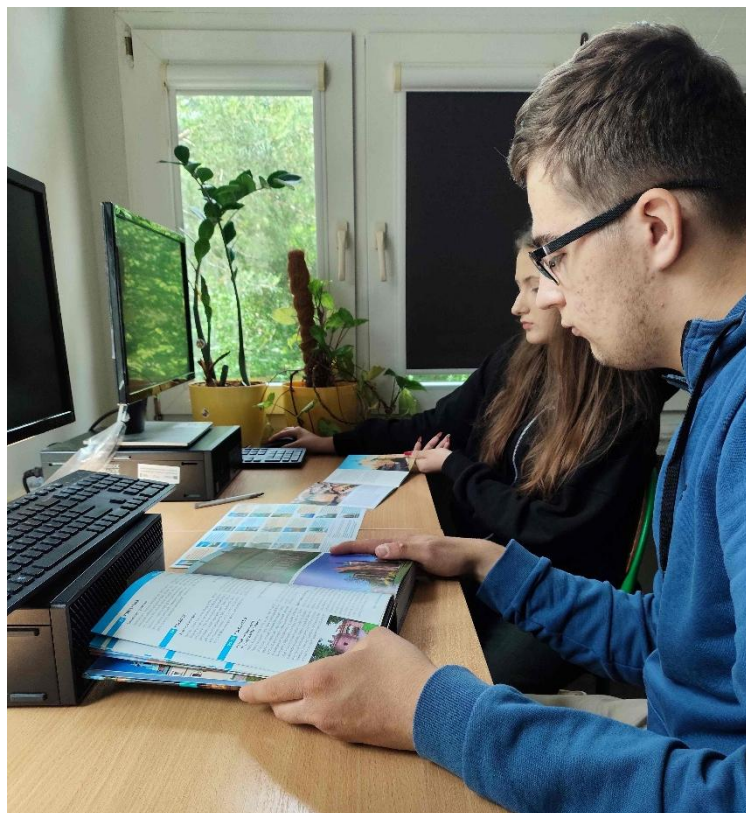
Jednym z najbardziej charakterystycznych wydarzeń jest Festiwal Zupy Grzybowej organizowany w Grzybowie. W 2024 roku odbyła się jego trzynasta edycja. Wydarzenie obejmowało wspólne gotowanie wielkiej zupy, degustacje, pokazy kulinarne, stoiska z regionalnymi potrawami oraz jarmark lokalnego rękodzieła.

Inne wydarzenia

- Leśny Zavrót Głowy w Rusowie – gra terenowa w parku podworskim
- Street Food Festival w Kołobrzegu – pokazy kulinarnych trendów nad Bałtykiem
- Kołobrzesckie Święto Morza – nawiązanie do tradycji morskich i rybołówstwa

Podsumowanie części turystycznej

Powiat kołobrzeski to region, którego siła tkwi w różnorodności. Wielowiekowa historia, nadmorski krajobraz, bogactwo przyrody oraz tradycje rybackie i kulinarne tworzą wyjątkową przestrzeń do odkrywania i poznawania Pomorza Zachodniego. To miejsce, w którym historia spotyka się z nowoczesną ofertą turystyczną, a lokalne smaki są naturalnym dopełnieniem podróży.



Zdjęcie 11. Uczniowie technikum organizacji turystyki podczas pracy nad projektem (fot. K. Staszewska)

Współczesna turystyka w powiecie kołobrzeskim nie ogranicza się jedynie do wypoczynku na plaży. Liczne szlaki piesze i rowerowe, zabytki, muzea, wydarzenia kulturalne oraz festiwale kulinarne sprawiają, że region pozostaje atrakcyjny przez cały rok.

„Smaki regionu – dziedzictwo kulinarne i turystyczne”

doskonale oddaje charakter powiatu kołobrzeskiego. To właśnie poprzez smaki, zapachy, spotkania z lokalnymi producentami i poznawanie historii miejsca turystyki mogą doświadczyć prawdziwego charakteru regionu.

Zakończenie

Realizacja innowacji pedagogicznej pozwoliła uczniom poszerzyć wiedzę dotyczącą dziedzictwa kulinarnego i kulturowego powiatu kołobrzeskiego oraz poznać jego walory turystyczne. Dzięki udziałowi w spotkaniach z Kołami Gospodyń Wiejskich, wycieczkach oraz analizie lokalnych wydarzeń uczniowie mieli możliwość bezpośredniego kontaktu z tradycją regionu i jej współczesnymi formami promocji.

Sz szczególnie cennym doświadczeniem było poznanie lokalnych potraw, w tym tradycyjnych pierogów przygotowywanych w różnych wariantach, a także udział w wydarzeniach łączących gastronomię, kulturę i turystykę. Uczniowie mogli dostrzec, jak ważną rolę w budowaniu tożsamości regionalnej odgrywają Koła Gospodyń Wiejskich oraz lokalne inicjatywy społeczne.

Innowacja przyczyniła się do rozwijania zainteresowań uczniów, kształtowania postaw otwartości na kulturę regionu oraz wzmocnienia więzi ze środowiskiem lokalnym. Jednocześnie pokazała, że tradycja i nowoczesność mogą wzajemnie się uzupełniać, tworząc atrakcyjną ofertę edukacyjną i turystyczną.

Podziękowania

Składamy serdeczne podziękowania Kołom Gospodyń Wiejskich z Rusowa, Czernina, Budzistowa, Drzonowie, Przećmina i Charzyna za życzliwe przyjęcie oraz aktywny udział w realizacji innowacji pedagogicznej.

Dziękujemy za poświęcony czas, otwartość oraz gotowość do dzielenia się wiedzą na temat tradycji lokalnych, dziedzictwa kulturalnego i kulinarnego regionu. Szczególne wyrazy wdzięczności kierujemy za przekazane opowieści o historii miejscowości, działalności Kół Gospodyń Wiejskich oraz za prezentacje regionalnych potraw, w tym tradycyjnych pierogów w różnych wariantach.

Państwa zaangażowanie, gościnność i pasja w pielęgnowaniu lokalnych tradycji stanowią cenne wsparcie w procesie edukacji młodzieży.

Autorki innowacji pedagogicznej:

Sabina Krawczyk

Karolina Staszewska

Joanna Zendran

Kołobrzeg, rok szkolny 2025/2026