

WSPÓŁPRACA PRODUCENTÓW ROLNYCH SPOSOBEM NA ROZWÓJ ROLNICTWA I OBSZARÓW WIEJSKICH

KOBIETY NA WSI - SIŁA WSPÓŁPRACY



KOBIETY Z TERENÓW WIEJSKICH STAWIAJĄ NA INNOWACJE!

Maria Sikorska, Dziennikarka telewizyjna, Stowarzyszenie Liderki Innowacji



**Dofinansowane przez
Unię Europejską**



„Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Planu Strategicznego WPR 2023-2027.
Operacja realizowana przez Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Poznaniu. Instytucja Zarządzająca Planem Strategicznym dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.”

STOWARZYSZENIE LIDERKI INNOWACJI

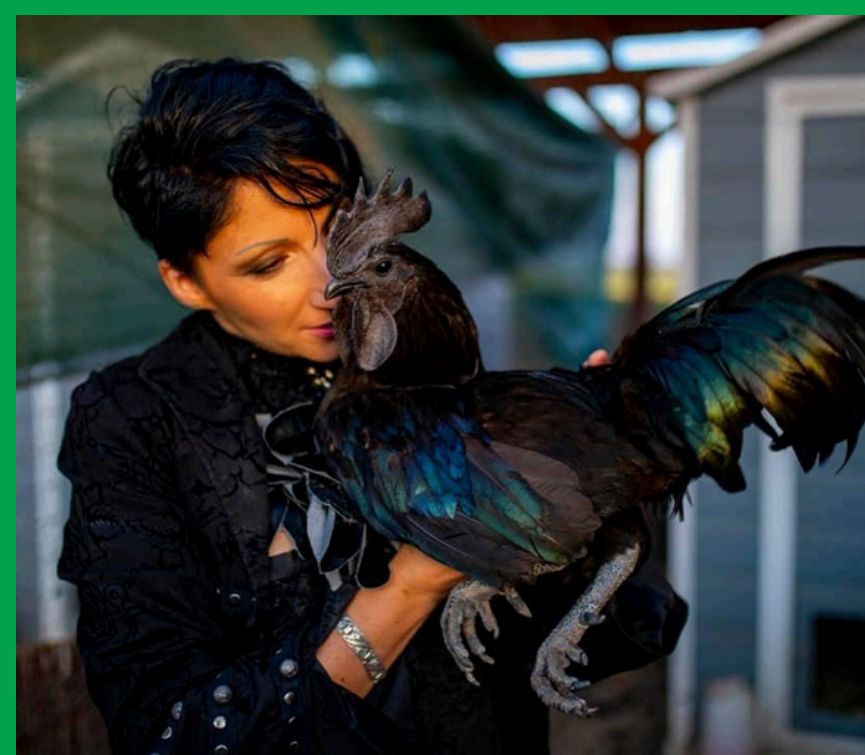


Nasze cele

- Tworzymy dla kobiet platformę wzajemnej inspiracji.
- Dajemy kobietom bazę informacji o najważniejszych szkoleniach, zmianach przepisów i wymogów, naborach, konkursach związanych z ich działalnością, innowacyjnością, zieloną transformacją, rozwojem, budowaniem marki – w ramach specjalnie tworzonego newslettera.
- Promujemy działalności, przedsięwzięcia oraz inicjatywy prowadzone przez kobiety – programy tv, artykuły, w social mediach.
- Integrujemy kobiety w ramach środowisk lokalnych, budujemy społeczność.
- Badamy sytuację kobiet na wsi - pod względem socjologicznym i kulturowym oraz ich zapotrzebowanie w kwestii szkoleń, warsztatów, mentoringu, rozwoju marki osobistej.



REALIZACJA ŻYCIOWYCH PLANÓW I AMBICJI NA WSI I W GOSPODARSTWIE - KOBIETY MOTOREM ZMIAN I POMYSŁÓW NA BIZNES



Kim są Liderki Innowacji?

- ROLNICZKI
- PRZEDSIĘBIORCZYNIE
- PROMOTORKI ZIELONYCH ZMIAN I TRANSFORMACJI
- TWÓRCZYNIE WIOSEK TEMATYCZNYCH
- TWÓRCZYNIE SMART VILLAGES
- DZIAŁACZKI KGW, LOKALNYCH GRUP DZIAŁANIA
- PRODUCENTKI I PROPAGATORKI PRODUKTÓW REGIONALNYCH, LOKALNYCH
- ARTYSTKI DBAJĄCE O PROMOCJĘ KULTURY LUDOWEJ W NIEKONWENCJONALNY SPOSÓB
- PROWADZĄCE GOSPODARSTWA DEMONSTRACYJNE, EDUKACYJNE, AGROTURYSTYCZNE

WSPÓŁPRACA LIDEREK INNOWACJI

Magdalena Dec

Prowadzi Gościniec u Deców oraz Decową Manufakturę, gdzie powstają wyroby z dziczyzny i tradycyjne przetwory.

Irena Szron

Prowadzi Pałac w Solnikach – miejsce, które jest symbolem sadownictwa, przetwórstwa i rodzinnej tradycji.

Kinga Kowalewska-Koziarska

Winiarka i gospodyni Winnicy Kinga, kobieta, która pokazuje, że lubuska ziemia ma moc rodzenia wyjątkowych win.



WSPÓŁPRACA LIDEREK INNOWACJI

Stworzyły koncepcję **Lubuskiego Stołu**, która opiera się na pokazaniu, że region może być poznawany nie tylko oczami – ale przede wszystkim smakiem, historią miejsca i ludźmi, którzy te smaki tworzą. To ścieżka kulinarna, która łączy tradycję, lokalne produkty, rzemiosło i gościnność. Jej fundamentem są miejsca prowadzone przez kobiety związane z województwem lubuskim sercem i pracą. Każdy punkt na trasie ma własną opowieść i produkt, który stał się jego znakiem rozpoznawczym.

Główne założenia:

- *lokalne składniki;*
- *wykorzystanie produktów rosnących, dojrzewających i wytwarzanych na lubuskiej ziemi: jabłka, wędliny z dziczyzny, sery, miody, warzywa, ryby z jezior, wina i cydry;*
- *rzemieślnicza produkcja;*
- *nacisk na tradycyjne metody, małe wytwórnie, poszanowanie natury i sezonowości, autentyczne doświadczenia;*
- *nie tylko jedzenie, ale też opowieści gospodarzy, zwiedzanie sadów, winnic i manufaktur, warsztaty kulinarne, wspólne stoły, poznawanie historii miejsca.*

WSPÓŁPRACA LIDEREK INNOWACJI

Dr Agnieszka Orzeł

Hodowczyni petarda, wybitny naukowiec i doświadczony hodowca owoców jagodowych, twórczyni nowych odmian malin i jeżyn, które podbijają światowe rynki.

Maria Zdebska

Przeszła długą drogę od finansistki do twórczyni Pierożków Babci Władzi, które już wielokrotnie zwyciężyły na Krakowskim Festiwalu Pierogów i w Małopolskim Festiwalu Smaku. Z jednej strony to kobieta innowacyjna, z drugiej z sukcesami łącząca tradycję z nowoczesnością. W konkursie Rady Kobiet w rolnictwie „Kobiety dla Polskiej Wsi” zwyciężyła w kategorii „Kobieta Przedsiębiorca”.

WSPÓŁPRACA LIDEREK INNOWACJI

Liderki te zostały nagrodzone podczas Branding Ovation - przeglądu marek i projektów marketingowych w branży jagodowej za połączenie ich potencjałów - stworzenie pierogów z malinami i czekoladą jako projekt współpracy dr Berry i Pierožki Babci Władzi. Stworzone przez panie pierogi ze złotą maliną z płatkami róży Hanza zdobyły wyróżnienie na Festiwalu pierogów w Krakowie.



WSPÓŁPRACA LIDEREK INNOWACJI

Danuta Majchrzak

Twórczyni "Hortensjowego ogrodu"
z gospodarstwa ogrodniczego
z Chrzastawy w woj. łódzkim.

Elżbieta Konturek

Pierwsza w Polsce dystrybutorka
mielonych wiórków z rogów i kopyt

Łączą siły i wspólnie propagują tworzenie
naturalnych ogrodów.



WSPÓŁPRACA LIDEREK INNOWACJI

Lucyna Ligocka Kohut

Promotorka koronki koniakowskiej,
twórczyni Centrum Koronki Koniakowskiej.
Dzięki Lucynie, 1 czerwca 2017 roku tradycja
wytwarzania koronki koniakowskiej została
wpisana na Krajową Listę Niematerialnego
Dziedzictwa Kulturowego.

Agnieszka Baxter

Twórczyni Muzeum Śliwki, producentka
śliwki szydłowskiej.



WSPÓŁPRACA LIDEREK INNOWACJI

Projekt stanowi kompleksową koncepcję materiałów promocyjnych łączących dziedzictwo rzemieślnicze regionu Koniakowa z lokalną tradycją sadowniczą, reprezentowaną przez markę Muzeum Śliwki. Opracowanie obejmuje spójną identyfikację wizualną oraz treści edukacyjno-promocyjne prezentowane w formie dwustronnej karty oraz wizualizacji głównego motywu graficznego. Centralnym elementem projektu jest koronka koniakowska – unikatowe, ręcznie wykonywane szydełkowe rękodzieło, będące symbolem lokalnej tożsamości kulturowej i dziedzictwa niematerialnego. Motyw koronki pełni funkcję zarówno dekoracyjną, jak i narracyjną – buduje skojarzenia z precyzją, tradycją oraz kobiecą pracą i przekazywaniem wiedzy międzypokoleniowej.



Maria Zdebska i ...liofilizowane pierożki!

Maria Zdebska przeszła długą drogę od finansistki do twórczyni Pierożków Babci Władzi z Trzciany, które już wielokrotnie zwyciężyły na Krakowskim Festiwalu Pierogów i w Małopolskim Festiwalu Smaku. Z sukcesami łączy tradycję z nowoczesnością. W konkursie Rady Kobiet w rolnictwie „Kobiety dla Polskiej Wsi” zwyciężyła w kategorii „Kobieta Przedsiębiorca”. Stawia również na innowacje. Wydawałoby się, że na temat pierogów zostało powiedziane już wszystko, ale nie dla niej. Stworzyła Góralskie Chrupanki - liofilizowane pierożki inspirowane tradycją Podhala - z myślą o szybkim, pysznym i naturalnym posiłku w każdych warunkach. Każdy kolor pierożka oznacza inne, wyraziste nadzienie – od baraniny i oscypka po leśne grzyby, owoce czy górski twarożek. Produkt powstaje z naturalnych składników od lokalnych dostawców, bez konserwantów i sztucznych dodatków. Dzięki procesowi liofilizacji pierożki zachowują intensywny smak, aromat oraz długi termin przydatności, pozostając wyjątkowo kruche i lekkie.



Matki pstrąga ojcowskiego

Magdalena Węgiel i Agnieszka Sendor - mama i córka, stworzyły nietypowy duet, który zaprowadził je na szczyt. Niespodziewanie dla siebie, stały się naturalnym przedłużeniem historii pstrąga potokowego w Ojcowskim Parku Narodowym. Zdobyły tytuł Innowacyjnych rolniczek Unii Europejskiej. Z sukcesem udało się im przywrócić świetność hodowli naturalnego mieszkańca Jury i rzeki Prądnik, a także stworzyć wspaniałe miejsce do wypoczynku i doznań kulinarnych

„Kiedy kobieta decyduje się
mówić prawdę o swoim życiu,
zaczyna zmieniać świat.”

Audre Lorde



Katarzyna Czuba-Kowal

Dawniej chciała ze wsi uciec. Dopiero po wyjeździe do Szwajcarii zrozumiała, że to właśnie w terenach wiejskich tkwi potencjał, który można wykorzystać. Wygrana w konkursie... krowa, stała się dla niej impulsem do działania. Katarzyna Czuba-Kowal to nie tylko laureatka Agroligi, ale także swoista wizytówka polskich rolniczek. Podniosła rodzinne gospodarstwo z ruiny do tego stopnia, że otrzymało wiele nagród w konkursach na najlepsze gospodarstwo agroturystyczne czy „Perełka ziemi kłodzkiej”. To również wielokrotna zdobywczyni Podkowy Biznesu.

Anna Kuśmierczak-Kuceł – urodzona w woderach

Wyrosta w gospodarstwie rybackim na Roztoczu. Na pewnym etapie życia zamarzyła jej się jednak praca w branży kosmetycznej. Gdy osiągnęła w niej sukces, okazało się, że wezwwała ją...woda. Zatem skniła do stawów i ryb. Anna Kuśmierczak-Kuceł z powodzeniem podbija sektor rybacki. Jej gospodarstwo rybackie Bełżec okazało się najlepsze w kraju w jednej z edycji konkursu Agroliga. Ma także swoją misję – dąży do tego, by Polacy jedli karpie nie tylko od święta. Przy gospodarstwie rybackim stworzyła karcznię, gdzie karp serwowany jest w różnych odstonach. Czego można tam spróbować? Karpburgera, sushi z karpia surowego i wędzonego oraz pierogów z mięsem karpia. Te potrawy zdobyły nagrodę przyznawaną przez Polska Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego „Pertę”.



Anna Sitek, czyli...lawendę się je!

Na malowniczej Jurze Krakowsko–Częstochowskiej, wśród wapiennych wzgórz i starych sadów, dojrzewa lawenda lekarska – roślina o niezwykłym aromacie, smaku i sile. To właśnie tutaj, w Lavendziarni Stoki, Anna Sitek stworzyła miejsce, gdzie miłość do natury przerodziła się w sposób na życie. Z małej, rodzinnej plantacji powstało gospodarstwo, które dziś znane jest z rzemieślniczej produkcji ekologicznych przetworów spożywczych z lawendy – syropów, octów, lemoniady lawendowej czy konfitur. Rolniczka udowadnia, że lawenda ma szansę stać się w Polsce pełnoprawnym surowcem rolniczym i kulinarnym.





Magdalena Lewandowska, czyli owce na Mazowszu- i to z sukcesem!

Mówi o sobie, że jest rolniczką od zadań specjalnych. Nie ma góralskich korzeni, nie planowała pracy na roli, a jednak dziś z pasją hoduje owce i tworzy wyjątkowe sery na płaskich łąkach centralnej Polski. Magdalena Lewandowska udowadnia, że serowarska rewolucja może mieć miejsce daleko od Tatr – i że nawet 4-hektarowe gospodarstwo może stać się centrum kulinarnej przygody. Przypadkowa decyzja zmieniła jej życie. Z sukcesem prowadzi gospodarstwo i zagrodę edukacyjną. Swoim doświadczeniem dzieli się nie tylko z gośćmi z Polski, ale także nawet z przedstawicielami z Kirgistanu i Azerbejdżanu. Jest członkiem zarządu Stowarzyszenia Serowarów Farmerskich i Zagrodowych.



Małgorzata Buczek – kobieta juhas i baca

Urodziła się w Ochotnicy Górnej i choć kiedyś planowała z niej wyjechać, góry nigdy nie pozwoliły jej odejść. Dziś jest certyfikowanym juhasem i bacą – jedną z nielicznych kobiet, które z werwą wkroczyły do świata zarezerwowanego niegdyś wyłącznie dla mężczyzn. Wraz z mężem prowadzi bacówkę, pielęgnując dawne zwyczaje i wytwarzając sery chronione unijnymi certyfikatami. Jej historia to opowieść o przeznaczeniu, kobiecej sile i miłości, która splata się z codziennym życiem na górskich halach.



Iwona Wiśniewska, czyli jak kobieta potrafi ożywić wieś

Jajko to symbol nowego życia, odrodzenia i niekończących się możliwości. W Jajkowie, popegeerowskiej kujawsko-pomorskiej wsi, stało się nie tylko kulinarną inspiracją, ale i fundamentem przemiany całej wsi. Jak będąca przez lata w letargu niewielka miejscowość zmieniła się w tętniącą życiem wioskę, gdzie Wielkanoc trwa przez cały rok? Powstała tam wieś z motywem przewodnim - wioska początku życia. W tym roku to miejsce odwiedziła w czasie przedświątecznym rekordowa liczba osób. Kto uskrzydlił tę wieś? Właśnie ona!



Emilia Sznajder – kiszonkowny potentat z Doliny Baryczy

Dorastała w rolniczej rodzinie z kiszonkową pasją, ale przekornie wybrała dla siebie zawód finansisty. Po latach w korporacjach, okazało się, że tylko wieś i gospodarstwo, pozwalają jej żyć pełną piersią. Z dala od rodzinnego domu, zrozumiała również, że miała pod nosem skarb, którego nie doceniała – najlepszą kapustę kiszoną, jaką jadła. Wróciła na wieś – zadbała o utrzymanie tradycji kiszenia, rodzinnej marki i postawiła na nowatorskie podejście do gospodarowania. Jej kiszonki z Doliny Baryczy podbiły polski rynek.



Barbara Majoch

Uprawa imbiru w Polsce? Wydaje się to niemożliwe, a jednak! Wszystko w ramach projektu „Współpraca” oraz dzięki innowacyjnym działaniom – połączeniu sił agropresiębiorczyń, rolników, naukowców i brokerów innowacji. Barbara Majoch jest w trakcie wdrażania nowej technologii wytwarzania klarowanych napojów z imbiru, ponieważ wykorzystywana do tej pory technologia produkcji soku z imbirem sprawia, że jest on mętny. Spowodowane jest to wytrącaniem się skrobi i białek, które powodują osad na dnie butelki. Obecnie współpracuje z rolnikami z Indii.



Kamila Kasperska i jej zielona wizja przyszłości podziwiana przez świat

Stworzyła w województwie lubuskim nietypowe gospodarstwo ekologiczne z pięknym przydomowym ogrodem. Działa w zgodzie z naturą i z taką pasją, że stała się wzorem dla innych. Otrzymała nagrodę w międzynarodowym konkursie Rural Inspiration Awards (RIA) 2021: „Nasza wiejska przyszłość” w kategorii „Popular Vote”. Internauci zdecydowali, że to właśnie ich zielona wizja przyszłości może być inspiracją dla innych. Promuje samowystarczalność, zero waste, dbałość o bioróżnorodność. Jej gospodarstwo jest w Krajowej Sieci Gospodarstw Demonstracyjnych.



Małgorzata Oparka

Małgorzata Oparka żadnych wyzwań się nie boi. Wprost przeciwnie – cały czas stawia na nowatorskie rozwiązania i działania. To kobieta, która najpierw była jedną z pierwszych polskich rolniczek, która podjęła się w Polsce prowadzenia gospodarstwa opiekuńczego. Teraz prowadzi otwarty punkt integracji oraz mieszkanie treningowe dla osób niepełnosprawnych intelektualnie. Mogą one być alternatywą dla niewystarczającej liczby placówek opiekuńczych, wysokich kosztów zapewnienia opieki osobom niepełnosprawnym intelektualnie, a dla samych podopiecznych po prostu szansą na samodzielne życie.

**„Nie ma limitu tego, co my,
kobiety, możemy osiągnąć.”**

Michelle Obama

Pewność, odwaga i determinacja
sprawiają, że coraz częściej to
właśnie kobiety wiejskie stają się
liderkami zmian, inicjatorkami
projektów lokalnych i
twórczyniami innowacyjnych
rozwiązań. Działajcie z pasją i
odwagą! Jesteście bohaterkami
swojego życia!

ZAREJESTRUJ SIĘ!

