Program wyjazdu studyjnego

**„Zioła jako alternatywa dla ekologicznego gospodarstwa rolnego”**

**6 października – 10 października 2025 r.**

**Grecja, okolice Thessaloniki (Region: Centralna Macedonia)**

**Dzień I — 6 października 2025 r. (poniedziałek)**

* **8:00** – Zbiórka uczestników w Minikowie woj. kujawsko-pomorskie i przejazd autokarem na lotnisko Warszawa Modlin/Chopina
* **14:10**- Lot Warszawa Modlin/Chopina - Saloniki
* **17:25**- Lądowanie w Salonikach
* **19:00** - Przejazd autokarem z Portu lotniczego Saloniki-Macedonia do hotelu
* **19:30**- Kolacja w hotelu
* **20:00**- Spotkanie z pilotem. Przedstawienie programu wyjazdu studyjnego, omówienie celu wyjazdu
* **20:25**- Wykład opiekuna merytorycznego Christos Markopulos w języku polskim dot. rozwiązań greckich rolników w ramach Wspólnej Polityki Rolnej
* **20:55** czas wolny

**Dzień II — 7 października 2025 r. (wtorek)**

* **8:00** - Śniadanie w hotelu
* **8:40**- Wyjazd do miejscowości Monopigado, 36 km, ok 1,0 godz.
* **10:00**- Wizyta w ekologicznej Plantacji ziół Greco w miejscowości Monopigado (m.in. szałwia, rozmaryn, tymianek, oregano, gojnik) – omówienie uprawy ziół, zastosowania, właściwości . Plantacja ziół Greco eksportuje zioła do Polski, posiada duże doświadczenie oraz współpracuje z Uniwersytetem Arystotelesa w Grecji. Na plantacji prowadzone są różne metody uprawy ziół.
* Serwis kawowy na terenie obiektu.
* **12:00** - Wizyta w naturalnej suszarni ziół Greco w miejscowości Monopigado. Omówienie zasady działania suszarni.
* **12:40** - Wizyta w ekologicznej winiarni Moschopolis w miejscowości Monopigado, której członkami są pracownicy Uniwersytetu Arystotelesa. Przedstawienie i omówienie uprawy winorośli, procesu przygotowania wina. Winnica należy do Spółdzielni zrzeszającej lokalnych producentów wina. Uprawa winorośli prowadzona jest w systemie rolnictwa ekologicznego. Pokazanie uczestnikom wyjazdu studyjnego możliwości odnalezienia się na rynku małych gospodarstw zajmujących się przetwórstwem własnych płodów rolnych. Przedstawienie uczestnikom połączenia tradycji z innowacją technologią stosowaną w winiarni ekologicznej. Poczęstunek i degustacja wina ekologicznego.
* **14:40**- Obiad w tradycyjnej greckiej tawernie w Monopigado
* **16:20** Serwis kawowy i degustacja herbat ziołowych z plantacji ziół Greco na terenie obiektu.
* **17:30** - Wykład opiekuna merytorycznego Christos Markopulos w języku polskim pn. „Greckie zioła i oliwa z oliwek – produkty i wykorzystanie w codziennym życiu”.
* **18:20** - Powrót do hotelu
* **19:30**- Kolacja w hotelu lub tradycyjnej greckiej tawernie
* **21:00**- Czas wolny

**Dzień III —8 października 2025 r. (środa)**

* **8:00** - Śniadanie w hotelu
* **9:00** - Wyjazd do miejscowości Aridea, 100 km
* **11:00 –** Wizyta w gospodarstwie ekologicznym, które należy do kooperatywy zrzeszającej greckich rolników. Uprawa ekologicznych owoców i warzyw (plantacja brzoskwini, moreli, kasztanowiec jadalny). Spotkanie z członkami Kooperatywy ALMOPIA, zwiedzanie kooperatywy. Degustacja i serwis kawowy w obiekcie.
* **13:00** – Zwiedzanie geotermalnych źródeł i ich wpływ na mikroekonomię – Lutropolis
* **14:30** – Obiad w tradycyjnej greckiej tawernie
* **15:40 -** Serwis kawowy na terenie obiektu.
* **16:00** – Ktima Vioma: wizyta w ekologicznej plantacji sadzonek ziół i roślin ekologicznych. Zapoznanie uczestników z procesem produkcji przez właściciela obiektu.
* **17:00** – Powrót do hotelu
* **19:30** – Kolacja w hotelu lub tradycyjnej greckiej tawernie.
* **20:30** – Wykład opiekuna merytorycznego dotyczący geotermii, przykłady wykorzystania jej w greckim rolnictwie
* **21:00** – czas wolny

**Dzień IV — 9 października 2025 r. (czwartek)**

* **8:00** - Śniadanie w hotelu
* **9:00** – Wyjazd do miejscowości Nigrita w Serres
* **11:30 -** Wizyta w firmie bio spirulina Nigrita w Serres – produkcja organicznej spiruliny, oraz plantacji konopnej i trend z produktami z konopii. Omówienie historii firmy, zapoznanie się z procesem produkcji. Zapoznanie uczestników z właściwościami i sposobem zastosowania Bio Spiruliny, której produkty są na rynku polskim. Firma wykorzystuje najnowocześniejsze stawy wodne do uprawy Spiruliny przy optymalnym wykorzystaniu naturalnej energii geotermalnej danego miejsca.
* **12:00** - Serwis kawowy
* **12:30** – Produkcja olejków konopnych z ekologicznej plantacji konopi.
* **13:30** - Obiad w tawernie
* **14:30 - 16:00** - Wizyta w certyfikowanej ekologicznej tłoczarni oliwy z oliwek tłoczonej na zimno oraz plantacji oliwek „Giannouchidis”. Zapoznanie uczestników z uprawą i metodą produkcji oliwy z oliwek, degustacja oliwy, oliwek i innych produktów wytwarzanych na bazie oliwek.
* Serwis kawowy na terenie obiektu.
* **18: 00** - Powrót do hotelu
* **19:00** - Kolacja w hotelu lub tradycyjnej greckiej tawernie.
* **20:00** - Czas wolny

**Dzień V — 10 października 2025 r. (czwartek)**

* **9:00** - Śniadanie w hotelu i wymeldowanie
* **10:00** - Wyjazd do Departamentu Rozwoju Rolnictwa i Kontroli w Salonikach i spotkanie z urzędnikami
* **11:00** - Zwiedzanie miasta Salonik z opiekunem merytorycznym
* **11:45** - Lunch i Serwis kawowy.
* **13:55** - Lot do Polski
* **15:15** - Powrót do Polski - Warszawa
* **16:00** - Przejazd autokarem z Warszawy do Minikowa woj. kujawsko-pomorskie.
* **20:00** - Zakończenie wyjazdu studyjnego.