

Vadovas smulkiesiems verslininkams

PAVELDAS AGROTURIZME. PRODUKTŲ KRITERIJAI



www.atostogoskaime.lt



Interreg

Latvija–Lietuva

Europos regioninės plėtros fondas



EUROPOS SĄJUNGA

Šis leidinys parengtas įgyvendinant projektą „Agroturizmo produktų vystymas, puoselėjant ūkininkavimo tradicijas Lietuvoje ir Latvijoje“ (LLI-65, Agri-Heritage). Projektą finansuoja 2014–2020 m. Interreg V-A Latvijos ir Lietuvos programa. Už šio leidinio turinį atsako Lietuvos kaimo turizmo asociacija. Jokiomis aplinkybėmis negali būti laikoma, kad jis atspindi Europos Sąjungos nuomonę.

PROJEKTO TIKSLAI

Projekto tikslas – viešinti agroturizmo produktus ir skatinti naujų atsiradimą visoje programos teritorijoje Latvijoje ir Lietuvoje, siekiant išsaugoti kultūros paveldą bei pritraukti daugiau turistų į regionus. Agroturizmo produktai kuriami ir pristatomi sodybose, ūkiuose ir muziejuose, kuriuose puoselėjamos žemės ūkio, žuvininkystės, amatų, maisto produktų gamybos ir perdirbimo tradicijos.

PLANUOJAMI REZULTATAI

- 10 turistinių maršrutų, kurie apima lankomus ūkius ir sodybas, siūlančius agroturizmo produktus (po 50 ūkių ir/ar sodybų Lietuvoje ir Latvijoje);
- parengta metodinė medžiaga smulkiesiems verslininkams (3 knygų rinkinys apie agroturizmo produktų kriterijus, ūkio ar sodybos pritaikymą turistams ir rinkodarą, informaciniai seminarai, produktų akreditavimas);
- agroturizmo produktų rinkodaros kampanija.

Bendras projekto biudžetas yra 235 881 Eur, iš kurių 200 499 Eur finansuojama Europos regioninės plėtros fondo lėšomis.

Programos svetainė: www.latlit.eu

Oficiali ES svetainė: www.europa.eu

Projekto informacija: <http://www.atostogoskaime.lt/agroturizmo-produktu-vystymas-puoselejant-ukininkavimo-tradicijas-latvijoje---lietuvoje>



Projekto partneriai:

Lietuvos kaimo turizmo asociacija
Donelaičio g. 2-202, LT – 44213 Kaunas, Lietuva
administracija@atostogoskaime.lt

FB: Atostogoskaime
www.atostogoskaime.lt

Latvijos kaimo turizmo asociacija „Lauku ceļotājs“
Kalnciema 40, Ryga, Latvija LV-1046
lauku@celotajs.lv

FB: Lauku celotajs
www.celotajs.lv



LIETUVOS KAIMO TURIZMO ASOCIACIJA / 4-5

ĮVADAS / 6-7

KAS YRA AGROTURIZMO PRODUKTAI / 8

BENDRIEJI KRITERIJAI / 9-13

SPECIALIEJI KRITERIJAI / 14-19

AGROTURIZMO PRODUKTŲ PAVYZDŽIAI / 20-47

Ūkio istorija / 22-23

Grūdininkystė / 24-25

Vaistinių žolelių auginimas / 26-27

Daržovių ir vaisių auginimas / 28-29



Žvejyba / 30-31

Maisto gamyba / 32-33

Paukštininkystė / 34-35

Pienininkystė / 36-37

Gyvulininkystė / 38-39

Žirgininkystė / 40-41

Kanapių auginimas / 42-43

Bitininkystė / 44-45

Amatininkystė / 46-67

TRADICIŠKAI ŪKININKAUJANČIŲ ŪKIŲ AKREDITACIJA / 68-78

LIETUVOS KAIMO TURIZMO ASOCIACIJA



LIETUVOS
TURIZMO
RŪMAI



LIETUVOS VERSLO
KONFEDERACIJA



Lietuvos kaimo turizmo asociacija (LKTA) veiklą pradėjo 1997 m. Šiuo metu LKTA vienija beveik 60 proc. viso kaimo turizmo sektoriaus Lietuvoje. Asociacija atstovauja savo narius įvairiose valstybinėse institucijose, užsiima lobistine veikla, siekdama gerinti kaimo turizmo verslo sąlygas Lietuvoje. Aktyviai bendradarbiaudama su kitų šalių panašiomis organizacijomis ir būdama tarptautinės Europos kaimo turizmo federacijos (*Eurogites*), Lietuvos Respublikos Turizmo rūmų, Lietuvos verslo konfederacijos ir Žemės ūkio rūmų nare, Asociacija stengiasi perduoti jų gerąją patirtį savo nariams.

Lietuvos kaimo turizmo asociacija turi klasifikacinę paslaugų kokybės vertinimo sistemą, kurios skiriamasis simbolis – patentuotas LKTA ženklas – žaliame fone esantis gandas. Šį ženklą savo nariams, teikiantiems kaimo turizmo paslaugas, suteikia Asociacijos taryba, įvertinusi sodybos įrengimo ir poilsio kaime paslaugų teikimo lygį. Visos Asociacijos narių sodybos skirstomos į 5 kategorijas, suteikiant joms vieno, dviejų, trijų, keturių ir penkių gandrų ženklus.



Asociacijos narių sodybos pagal jų veiklos pobūdį ir teikiamas paslaugas yra skirstomi į 10 specializacijų - ramaus poilsio, šeimos švenčių, poilsio šeimoms su vaikais, verslo renginių, aktyvaus laisvalaikio, draugiškos gamtai, pažintinio poilsio, kulinarinio paveldo, sveikatingumo ir agroturizmo. Lietuvos kaimo turizmo asociacija aktyviai naudoja įvairias rinkodaros priemones, viešindama narių teikiamas paslaugas, jų siūlomus produktus ir bendrą kaimo turizmą Lietuvoje.

Pagrindinė rinkodaros priemonė:

internetinis puslapis **atostogoskaime.lt** – vienas iš lyderiaujančių kaimo turizmo sodybų paieškos portalų Lietuvoje.

Kulinarinį turizmą kaime Asociacija viešina internetiniame puslapyje **skoniukelias.lt**



LKTA taip pat organizuoja seminarus, konferencijas, ruošia metodines priemones, informacinius leidinius kaimo turizmo veiklos klausimais. Asociacija suteikia galimybę nariams dalyvauti vietinėse ir tarptautinėse parodose, organizuoja gerosios praktikos keliones į užsienį.

Agroturizmo produktai kuriami ir puoselėjami ūkiuose ir sodybose, kuriuose vis dar gyvos ūkininkavimo, maisto gamybos, žvejybos, amatininkystės ar architektūros tradicijos. Lankytojams atvirose ūkiuose ir sodybose siūloma susipažinti su daugelio istorijos laikotarpių, kultūrų ir tautų suformuotu paveldu.

Šiame vadove aptariami agroturizmo produktų, sukurtų puoselėjant tradicijas, kriterijai. Šie agroturizmo produktai dažniausiai yra sukurti ir pateikiami ūkiuose ir sodybose, puoselėjančiuose žemės ūkio, žuvininkystės, amatų, maisto gamybos tradicijas. Tradicinio ūkininkavimo pavyzdžiu gali būti pasakojimas apie dvarams priklausančiuose daržuose atsiradusias prieskonines ar dekoratyvines daržoves. Taip pat istorija apie sovietiniais laikais lietuvių selekcininkų sukurtas agurkų ar pomidorų veisles ar tiesiog istorija apie bulvių atsiradimą Lietuvoje. Taigi, tradicijas puoselėjančio ūkio agroturizmo produktas gali sieti tradicinį ir šiuolaikinį procesus. Tradicijų pateikimas šiuolaikiškai yra dar viena svarbi agroturizmo produkto dalis. Tradicinio agroturizmo esmę galima apibendrinti taip – auginu ar gaminu šiuolaikiškai, bet žinau, kaip tai buvo daroma anksčiau.

Šis vadovas skirtas smulkiesiems verslininkams, kurie yra pasirengę:

- pasiūlyti lankytojams susipažinti su jų ūkyje ar sodyboje puoselėjamu tradiciniu ūkininkavimu bei amatais;
 - įtraukti į savo paslaugų spektrą turizmo pasiūlymus, panaudojant istorinę informaciją.
-

Vadove yra pateikiami bendrieji kriterijai ir penki specialieji kriterijai:

AUGALININKYSTĖ – javai, daržovės, vaisiai ir uogos;

GYVULININKYSTĖ IR PAUKŠTININKYSTĖ – pieninių ir mėsinių galvijų bei naminių paukščių auginimas;

ŽUVININKYSTĖ IR ŽVEJYBA – žuvų auginimas žuvininkystės ūkiuose ir žvejyba jūroje, upėse, ežeruose;

MAISTO GAMYBA – žemdirbystės, gyvulininkystės ir žuvininkystės produkcijos perdirbimas maistui;

AMATININKYSTĖ – medžio, akmens, molio, geležies, tekstilės ir odos apdirbimo, dailieji amatai, juvelyrika, knygrišystė, pynimas ir rišimas.

Kriterijai yra parengti, siekiant įkvėpti smulkiuosius verslininkus kurti įdomius turizmo pasiūlymus iš išteklių, kurie iki šiol nebuvo pasiūlyti turistams, ir kurie nepriskirti esamų sertifikuotų produktų kategorijoms, tokioms kaip Lietuvos tautinio paveldo produktas, ekoturizmo pasiūlymas ir kt. Kiekvienam kriterijui pateikiamas paaiškinimas.

Atskiras skyrius skirtas pavyzdžiams, kuriais remiantis galima sukurti agroturizmo produktą. Tačiau svarbu pabrėžti, kad verslininkų pasiūlymai agroturizmo produktui nėra ribojami, nes lankytojams yra įdomios naujos kūrybiškos idėjos ir pasiūlymai.

Šiame vadove paaiškinama ir agroturizmo produkto akreditacija – kaip ir kokių veiksmų imtis tam, kad ūkis ar sodyba gautų tradicijas puoselėjančio ūkio agroturizmo specializaciją ir galėtų naudoti atpažinimo ženklą – specializacijos piktogramą rinkodarinėje medžiagoje.

Šio vadovo skaitytojams gali būti naudingi ir kiti leidiniai, skirti smulkiesiems verslininkams: „Paveldas agroturizme. Produkto kūrimas“ ir „Paveldas agroturizme. Produkto rinkodara“. Šie vadovai smulkiesiems verslininkams nemokamai patalpinti internetiniame puslapyje **www.atostogoskaime.lt**.



KAS YRA AGROTURIZMO PRODUKTAS

Agroturizmo produktai – tradicijas puoselėjančių lankomų ūkių, sodybų ar muziejų teikiamos paslaugos, supažindinančios lankytojus su istoriniu ar kultūros paveldu. Tai gali būti ūkio, sodybos ar muziejaus pristatymas, ekskursijos ir edukacinės programos, atskleidžiančios ūkininkavimo ir gamybos tradicines ir šiuolaikines veiklas (žuvų rūkymas, duonos kepimas, keramika ir t.t.); produktų degustacijos; produktų ir suvenyrų pardavimas; interaktyvios pramogos ir kitos.





*Bendriejo
agroturizmo
kriterijai*

BENDRIEJI
AGROTURIZMO
KRITERIJAI

1 —

Agroturizmo produktai kaimo turizme apima ir supažindina su ūkininkavimu, gyvulininkyste, žuvininkyste, maisto gamyba ar amatais, kurie yra paveldėti iš vyresnės kartos bei vystomi šiuolaikinėje visuomenėje.

Paiškinimas: Agroturizmo produktai apima įvairių istorijos ir kultūros laikotarpių poveikį kaimo gyvenimui ir ūkininkavimui. Iškilų istorinių laikotarpių pavyzdžiais gali būti didelių permainų atnešę viduramžių bei vėlesnių laikmečių dvarų ir žemdirbystės plėtra, agrarinės reformos, žemės ūkio technikos ir žemės ūkio plėtra, ypač nuo XX a. pradžios. Net ir sovietinis periodas paliko tradicijas, kurias galima pateikti kaip agroturizmo produktą, remiantis asmenine ar šeimos patirtimi.

2 —

Tradicinio ūkininkavimo turizmo produktai ir paslaugos turi aiškią koncepciją, pavadinimą ir aprašymą.

Paiškinimas: Aprašomas konkretus tradicijas puoselėjančio ūkio agroturizmo produktas, jo atsiradimas Lietuvoje ir vystymasis skirtingais istoriniais laikotarpiais iki šių laikų. Aprašymas yra trumpas, tačiau pateikia aiškų vaizdą apie tai, ką lankytojai patirs, lankydamiesi ūkį ar sodybą. Agroturizmo produkto pavadinimas yra glaustas, trumpas ir iliustruojantis turinio pasiūlymą.

3 —

Agroturizmo produktai siūlomi bent vienu iš šių būdų:

- **šeimininko ar ūkio/sodybos gido vedama ekskursija;**

Paiškinimas: Ekskursija organizuojama pagal suplanuotą laiką, trukmę, struktūrą, pagal paruoštus pasakojimus ir demonstracijas, išryškinant tradicinio ūkininkavimo aspektus. Ekskursijos pradžioje galima demonstruoti skaidres arba vaizdo įrašą apie ūkį ar sodybą. Turi būti numatyta konkreti ekskursijos kaina grupei (nurodant minimalų ir maksimalų dalyvių skaičių) ar vienam asmeniui (gali būti diferencijuojama ar taikomos nuolaidos skirtingoms amžių grupėms, metų laikams ir t.t.).

● produktų degustacijos;

Paiškinimas: Ūkyje pagamintos produkcijos degustacija vyksta iš anksto paruoštoje vietoje. Tai gali būti patalpa, pavėsinė gamtoje, jei oro sąlygos tam tinkamos. Reikalingi stalai, suolai arba kėdės, šiukšlių dėžės. Prieš degustaciją turi būti galimybė nusiplauti rankas. Jei degustacijoms naudojami vienkartiniai indai, jie turi būti geros kokybės, pageidaujama – iš aplinką tausojančios medžiagos. Degustacija gali būti ekskursijos dalis arba siūloma kaip atskiras produktas. Pabrėžiant tradicinius ir šiuolaikinius aspektus, degustuoti galima pasiūlyti tiek tradiciniu, tiek šiuolaikiniu būdu paruoštą produkciją, išryškinant istorinių veislių ir paruošimo metodų ypatybes.

● gamybos proceso demonstracija;

Paiškinimas: Gamybos procesas turi būti demonstruojamas laikantis higienos ir saugos reikalavimų. Tradiciniai gamybos metodai ir įrankiai gali būti demonstruojami pasitelkus vaizdo įrašus, projekcijas ir kitas vizualines priemones.

● galimybė lankytojams dalyvauti viename iš ūkio darbų;

Paiškinimas: Turi būti laikomasi higienos ir saugos reikalavimų, paaiškinama, kaip elgtis su įrankiais ir instrumentais, kad būtų išvengta sužalojimų. Jei reikia, turi būti naudojamos saugos priemonės, pavyzdžiui, darbo pirštinės, apsauginiai akiniai, specialūs rūbai (pavyzdžiui, einant į bičių avilį ar į fermą). Rekomenduojama, kad palyginimui būtų galimybė išbandyti tiek tradicinį, tiek šiuolaikinį metodą.

● edukacinė programa;

Paiškinimas: Edukacinių programų metu galima parodyti šiandien populiarių produktų gamybai naudojamus tradicinius metodus. Tai gali būti taikoma tiek maisto gamybai, tiek amatininkystei, tiek statybai. Pavyzdžiui, rūkant žuvis gali būti naudojamos tiek žemėje iškastos duobės, tiek medinės rūkyklos, tiek šiuolaikinės metalinės rūkyklos su kaitros reguliavimu.

- ūkio parduotuvė, kurioje parduodama ūkio produkcija ir/ arba suvenyrai;

Paaiškinimas: Rekomenduojama ūkyje ar sodyboje, gaminančioje produkciją pardavimui, įrengti prekių ekspoziciją, pabrėžiant tradicinį ūkininkavimą. Prekių ekspozicija parduotuvę gali paversti vizualiai patrauklesne, taip pat šiuo būdu pirkėjams būtų suteikiama daugiau informacijos apie produktus ir jų istoriją. Produktas arba parduotuvė „su istorija“ yra įdomi ir konkurencinga.

- bet koks kitas novatoriškas ir įdomus būdas pristatyti agroturizmo produktą.

Paaiškinimas: Kiekvienas verslininkas gali pasiūlyti savo patrauklų anksčiau nepaminėtą būdą, kaip lankytojams atskleisti išsaugotas tradicijas, receptus, darbo metodus, veisles, ūkininkavimo tipą ar kitus ypatumus, susijusius su tradiciniu ūkininkavimu.

4

Pateikiant informaciją apie tradicinį ūkininkavimą raštu, žodžiu, audiovizualinėje ar kitokioje medžiagoje, pristatoma produkto kilmė, jo gamybos procesas, atsiradimas Lietuvoje, vystymasis ir šiuolaikinis pritaikymas.

Paaiškinimas: Agroturizmo produkto pasiūlymas yra įdomesnis, jeigu yra galimybė parodyti ne tik vieną konkretų istorijos laikotarpį, bet taip pat atskleisti proceso ar produkto vystymąsi ir tobulėjimą iki šių dienų. Labai svarbus yra aprašymo ar pasakojimo turinys, susietas su vietine istorija, ūkininko šeima ar gimine.

5

Tradicinio ūkininkavimo objektai, pavyzdžiui, darbo įrankiai, amatininkų ir kiti gaminiai, yra išsaugoti ar atnaujinti bei pateikiami geros būklės ir išvaizdos.

Paaiškinimas: Ne visada darbo įrankius ar techniką reikia restauruoti, norint juos parodyti lankytojams. Vis dėlto labai svarbu, kad jie būtų kuo geriau paruošti bei išvalyti, o ekspoziciją būtų galima patogiai apžiūrėti. Rekomenduojama, kad pasakojimai apie eksponuojamus daiktus būtų susiję su asmenine šeimos ar vietos istorija, taip jiems suteikiant išskirtinumo.

6 —

Laikomasi įstatymais nustatytų lankytojų priėmimo saugumo reikalavimų, užtikrinama tinkama infrastruktūra ir inventorius (pvz., aikštelė automobiliams, tualetai lankytojams ir t.t.).

Paiškinimas: Saugos reikalavimai taikomi užtikrinti svečių saugumą lauke ir visose patalpose, kurios naudojamos ekskursijoms. Jei siūlomos degustacijos, reikia laikytis maisto higienos reikalavimų.

7 —

Šeimininkai ir/arba lankytojus priimančias personalas yra apsirengę atitinkamai pagal paveldo produkto temą. Drabužiai yra su ūkio/sodybos veiklą atspindinčiais elementais - ūkio ar sodybos logotipu, šūkiu ir pan.

Paiškinimas: Šis kriterijus yra ypač svarbus priimančias lankytojų grupes. Šeimininko ar svečius priimančio asmens išvaizda palieka profesionalų įspūdį ir pagyvina pasakojimą.

8 —

Rekomenduojama pardavimui pasiūlyti teminius ūkyje/sodyboje pagamintus suvenyrus.

Paiškinimas: Rekomenduojama, kad ant suvenyrų matytųsi ne tik ūkio logotipas ir kontaktinė informacija, bet jie taip pat būtų praktiški ir naudingi.

9 —

Rekomenduojama šeimininkams ir/arba lankytojus priimančiam personalui vesti ekskursijas užsienio kalbomis.

Paiškinimas: Priimančio asmens sugebėjimas bendrauti anglų, vokiečių ar kita užsienio kalba taupo laiką, nes negaistama vertimui. Taip sukuriamas stipresnis kontaktas su lankytojais, kurie turi galimybę tiesiogiai užduoti klausimus šeimininkui. Vertėjas gali nežinoti specifinių tam tikros srities terminų ar pavadinimų.

Jei ūkyje/sodyboje svečiuojasi grupė iš užsienio, o šeimininkas nekalba svečiams suprantama kalba, tuomet rekomenduojama paruošti medžiagą vertėjui su specifiniais terminais, kad neiškiltų vertimo nesusipratimų.

Specialieji kriterijai yra būdingi vienam iš tradicinių žemės ūkio sektorių ar veiklų kaime. Jų tikslas yra atskleisti istorinę raidą: koku laikotarpiu ir koku būdu atkeliavo į Lietuvą tam tikros veislės, darbo metodai ir technika, ir kokią įtaką tai darė vietos ekonominio gyvenimo vystymuisi.



*Speciālieji
agroturizma
kriteriji*

SPECIALIEJI
AGROTURIZMO
KRITERIJAI



AUGALININKYSTĖ

- **Pristatomos tradicinės javų, daržovių, vaisių ir uogų veislės, tradiciškai augintos ar veistos šalyje, regione ar konkrečioje Lietuvos teritorijoje; atskleidžiami jų auginimo metodai ir priemonės, produktai ir plėtra iki šių dienų.**

Paaškinimas: Rekomenduojama lankytojams ūkyje ar sodyboje atskleisti svarbiausius aspektus – veislę, auginimo ir derliaus nuėmimo metodus, įrankius, techniką ir pan. Pavyzdžiui, šiuolaikinės rugių veislės yra ištvėmingesnės, o tuo tarpu tradicinės ruginės duonos kepimui tinka tik senosios rugių veislės. Šis pavyzdys parodo, kodėl yra būtina jas išsaugoti, jei nenorime prarasti tikros ruginės duonos, kaip skanaus ir sveiko maisto. Vertingas selekcininkų darbas ir įvairių kultūrinių augalų auginimo tradicijos gali būti įdomi medžiaga, kuriant agroturizmo produktų pasiūlymus. Kartais atskiros vietovės gali didžiulioti kažkurio kultūrinio augalo auginimo ypatingomis tradicijomis.

- **Lankytojams ūkyje ar sodyboje gali būti paaškinta, koku istoriniu ar kultūriniu laikotarpiu šios veislės, jų auginimo ir perdirbimo metodai atkeliavo į Lietuvą.**

Paaškinimas: Istorinių augalų auginimą galima įdomiai atskleisti pasitelkiant įvairius šalies ar vietos istorijos laikotarpius. Pasakoti reikėtų ne tik apie vieną konkretų augalą, bet ir jo sąsają su ekonomine situacija, žmonių įpročiais, istorinėmis asmenybėmis ar asmenine šeimnininko istorija. Pavyzdžiui, kanapių auginimas ir vartojimas yra plati tema tiek mitybos, tiek kitose srityse, todėl apie tai gali būti paruošta išsami bei įdomi medžiaga.



GYVULININKYSTĖ IR PAUKŠTININKYSTĖ

- **Pristatomos tradicinės naminių gyvulių ir paukščių veislės, tradiciškai augintos ar veistos šalyje, regione ar konkrečioje Lietuvos teritorijoje; atskleidžiami jų auginimo metodai ir priemonės, produktai ir plėtra iki šių dienų.**

Paaiškinimas: Ūkio ar sodybos šeimininkai agroturizmo produktu ne tik pristato tipiškas Lietuvos karvių, žirgų, avių ir kitų naminių gyvūnų veisles, bet ir papasakoja jų istoriją. Galima įvardinti pokyčius, vykusius gyvulininkystėje, paaiškinti, kodėl tradicinės lietuvių veislės pakeistos kitomis.

- **Lankytojams ūkyje ar sodyboje gali būti paaiškinta, koku istoriniu ar kultūriniu laikotarpiu šios gyvulių ir paukščių veislės, jų auginimo metodai atkeliavo į Lietuvą.**

Paaiškinimas: Vienas svarbiausių agroturizmo produktų aspektų yra sąsaja su konkrečiais istoriniais laikotarpiais ir įvykiais. Pavyzdžiui, remiantis Lietuvos juodgalvių avių ir žemaitukų arklių pavyzdžiais, gali būti sukurtas įdomus agroturizmo produktas. Galima pasakoti apie veislių formavimosi istoriją, palyginti su kitomis veislėmis ar net papasakoti apie dabartines pastangas, siekiant išsaugoti šias veisles.



ŽUVININKYSTĖ IR ŽVEJYBA

- **Pristatomos** tradicinės jūros, marių, upių ir ežerų žuvų veislės, kurios istoriškai augintos ar žvejosios šalyje, regione ar konkrečioje Lietuvos teritorijoje; atskleidžiami jų auginimo ar žvejybos metodai ir priemonės, produktai ir plėtra iki šių dienų.

Paaiškinimas: Žuvininkystė ir žvejyba yra du skirtingi, bet gyvybingi sektoriai, kurių kiekvienas turi gausias tradicijas ir daug gaminių temų. Agroturizmo produktai gali pasakoti apie žvejybą jūroje, ežeruose ar upėse arba apie tai, kad žuvininkystė prasidėjo dar dvarų laikais, kai dvarų upėse buvo kuriamos tvenkinių sistemos.

- **Paaiškinama, koku istoriniu ar kultūriniu etapu šios žuvų rūšys, jų auginimo ir žvejybos metodai atkeliavo į Lietuvą.**

Paaiškinimas: Tiek žuvininkystė, tiek žvejyba turėjo keletą skirtingų istorijos laikotarpių, kurie galėtų būti įdomaus agroturizmo produkto istorijos pagrindu.



MAISTO GAMYBA

- **Pristatomi** tradiciniai patiekalai, gaminti šalyje, regione ar konkrečioje teritorijoje, jų gaminimo metodai, priemonės bei plėtra iki šių dienų.

Paaiškinimas: Maisto istorija yra tokia turtinga ir įvairi, kad beveik kiekvienas kasdieninis mūsų patiekalas turi savo istoriją. Pavyzdžiui, grūdų košė – senasis lietuvių pagrindinis patiekalas, palyginti neseniai vėl prisimintas kaip sveikas ir skanus šiuolaikinio žmogaus patiekalas. Taip pat geras pavyzdys, kaip baltos ir garšvos iš piktžolių tampa sveika žaliųjų kokteilių sudedamąja dalimi.

- **Paaškinama, koku istoriniu ar kultūriniu laikotarpiu šie patiekalai ir jų gaminimo metodai atkeliavo į Lietuvą.**

Paaškinimas: Norint sukurti gerą agroturizmo produktą, verta pasidomėti istorija ir sužinoti įdomių faktų apie produkto ar jo ingredientų atsiradimą Lietuvoje ar konkrečioje vietovėje, tiek kilmę, tiek ryškiausius vystymosi etapus bei transformacijas šiuolaikiniame gyvenime.



AMATININKYSTĖ

- **Pristatomi tradiciniai Lietuvos, regiono ar konkrečios šalies teritorijos amatai bei rankdarbiai, jų apdirbimo technologijos, įrankiai, produktai ir vystymasis iki šių dienų.**

Paaškinimas: Agroturizmo produktas atskleidžia paveldėtų įgūdžių ir metodų naudojimą. Anksčiau dailidžių, baldžių ar puodžių, siuvėjų, batsiuvių ir kitų amatų meistrų įgūdžiai aprūpino žmones būstu ir rūbais. Šiais laikais šie įgūdžiai vis dar taikomi kuriant praktinius, šiuolaikinio dizaino daiktus, kurie naudojami kasdieniniame gyvenime.

- **Paaškinama, koku istoriniu ar kultūriniu laikotarpiu šie amatai atkeliavo į Lietuvą.**

Paaškinimas: Įvairiais istorijos laikotarpiais besivystančios amatininkystės reikšmė buvo skirtinga. Agroturizmo produkto tikslas yra pabrėžti tiek kilmę, tiek ryškiausius vystymosi etapus bei transformacijas šiuolaikiniame gyvenime.



Ūkio istorija



Grūdininkystė



Vaistinių
žolelių
auginimas



Daržovių
ir vaisių
auginimas



Žvejyba



Maisto gamybą



Paukštininkystė



Pienininkystė



Gyvulininkystė



Žirgininkystė



Kanapių
auginimas



Bitininkystė



Amatininkystė





Tradicinio ūkininkavimo pavyzdžiai

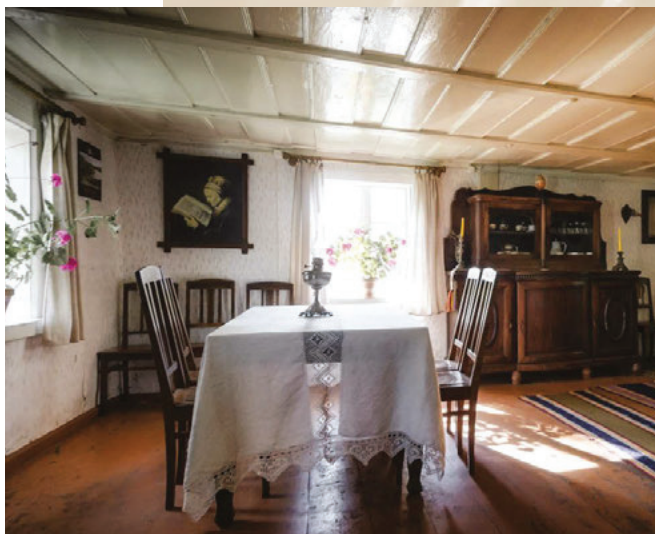
TRADICINIO ŪKININKAVIMO PAVYZDŽIAI

Tradicinis ūkininkavimas ir šimtmečiais besiformavusios grūdinininkystės, vaistinių žolelių auginimo, daržovių ir vaisių auginimo, žvejybos, maisto gamybos, paukštininkystės, pienininkystės, mėsinių galvijų auginimo, žirgininkystės, kanapių auginimo, bitininkystės bei amatininkystės tradicijos yra svarbi šalies nacionalinės kultūros dalis.

Šiame skyriuje pateikiami apibendrinti pavyzdžiai apie ūkius, iki šių dienų išlaikiusius tradicinio ūkininkavimo elementų. Šie pavyzdžiai gali tapti įkvėpimu kitiems verslininkams, kuriantiems agroturizmo pasiūlymą.



▲ „Senosios Gegužinės ūkis“



▲ „Suvalkiečio sodyba“



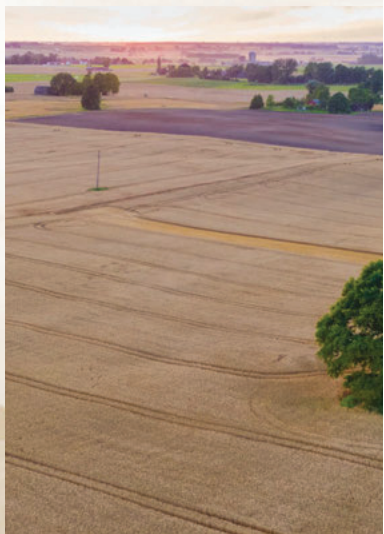
Ūkio istorija

ŪKIO ISTORIJA

Agroturizmo produktu perteikiama informacija apie pokyčius ūkyje ar sodyboje įvairiais istorijos laikotarpiais. Todėl siūloma parodyti lankytojams namus, šeimos ir vietovės istoriją: kaip ši vieta atrodė anksčiau, kas buvo ūkio ar sodybos įkūrėjai, kokie vyko pokyčiai ūkyje ir kas iš paveldo elementų išlikę iki šių dienų.



„Zelbukis“ ▼





Grūdininkystė

GRŪDININKYSTĖ

Grūdininkystė turi šimtmečiais besiklosčiusias auginimo ir perdirbimo tradicijas. Grūdai buvo ir tebėra viena pagrindinių mitybos raciono elementų daugelyje pasaulio šalių. Grūdų auginimas ir šiandien yra viena iš svarbiausių žemės ūkio šakų. Nuo jų priklauso apsirūpinimas pagrindiniais maisto produktais – duona, o kartu ir mėsa, kiaušiniais, kurių gamybos pagrindas – pašariniai grūdai.

Pristatant paveldo agroturizmo produktą - javų auginimo tradicijas, rekomenduojama svečiams pateikti trumpą, patrauklią informaciją su nuotraukomis, kurios atskleistų javų auginimo istoriją ir vystymąsi iki šių dienų. Lankytojams gali būti pasiūlyta susipažinti su įvairiais grūdinais augalais ir jų produktais.

Ūkio ar sodybos svečiams svarbu pasiūlyti kuo daugiau aktyvių pramogų. Pavyzdžiui: atpažinti visų rūšių javus, suteikti galimybę patiems juos susimalti senovinėmis girmomis ar apžiūrėti modernų javų kombainą.





Vaistinių žolelių auginimas

VAISTINIŲ ŽOLELIŲ AUGINIMAS

Žolininkystė – dar viena svarbi tautinio paveldo sritis. Žolininkai renka vaistingus augalus ir ruošia mišinius tradicinėms arbatoms. Derindami džiovintų lapų, žiedų skonį, kvapą ir veikliąsias medžiagas tradiciškai ruošia žolelių užpiltines, nuovirus, senovinius gydomuosius tepalus.

Ūkyje, kuriame auginamos vaistažolės ir kiti vaistiniai augalai, gali būti organizuojamos edukacinės programos apie ekologinio ūkio vaistažolių auginimą, laukinės augmenijos rinkimą, perdirbimą ir realizavimą, vaistažolių naudą ir įtaką žmogaus sveikatai. Svarbų vaidmenį čia atlieka ūkio šeimininkas, supažindindamas svečius su įvairiais vaistiniais augalais.

Pasakojant apie vaistažolių naudą, pravartu pasiūlyti lankytojams degustuoti ir įsigyti ūkio arbatų.





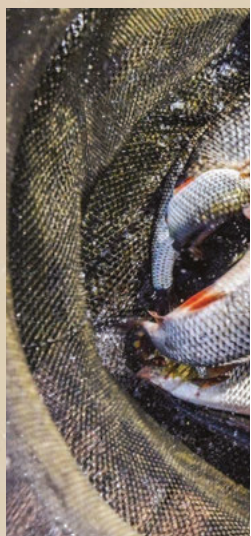
DARŽOVIŲ IR VAISIŲ AUGINIMAS

Kada vaisius ir daržoves pradėta auginti Lietuvos teritorijoje, tiksliai pasakyti negalima, bet jau XIV a. yra randamos pirmosios rašytinės žinios apie Lietuvos sodus. XIX a. II pusėje, panaikinus baudžiavą, sodininkystė ir daržininkystė pradėjo smarkiai plėtotis.

Sodininkystės ir daržininkystės ūkiuose gali būti kuriami patrauklūs agroturizmo produktai. Daržininkystės ūkiai gali ne tik įrengti senovinių ir šiuolaikinių žemės ūkio mašinų ir įrankių ekspoziciją. Ūkiai turi puikią galimybę parengti interaktyvių veiklų, supažindinančių su paveldėtomis tradicijoms ir tikėjimais, pagrįstais gamtos stebėjimu, pavyzdžiui, kada ir kas turėtų būti sėjama ir sodinama.

Lankytojai gali dalyvauti interaktyvių pramogų turuose, kurių tikslas – išmokyti paprastų lauko darbų, pavyzdžiui, paruošti lysvę, pasėti žirnius, sodinti bulves, atskirti ir išravėti piktžoles. Tokios ekskursijos gali būti įdomios ir naudingos mokinių grupėms ar žmonėms, kurie nori prie savo priemiesčio namo įsirengti nedidelį prieskonių darželį. Tai puiki galimybė populiarinti Lietuvoje išveistas įvairių augalų veisles.

Ūkiai, kurie verčiasi augalininkyste pramoniniu mastu, gali įrengti ekspoziciją, pristatančią įvairias veisles arba konkrečios veislės istoriją.





ŽVEJYBA

Žvejyba, nuo seniausių laikų buvusi ūkinės veiklos sritis, ugdė savitas pajūrio, pamario, paežerių gyventojų tradicijas. Žvejybos verslas įsiskverbė ne tik į jų buitį, bet ir dvasinę kultūrą.

Žvejybos tradicijos gali būti atskleidžiamos pateikiant įvairių laikotarpių nuotraukas – nuo žvejų kooperatyvų iki žvejybinių ūkių tarybiniais laikais. Seni žvejybos įrankiai ir tinklai, kuriuos vis dar naudoja žvejai, gali būti turistų traukos objektu. Istoriją taip pat papildys ir liudijimai apie žuvininkystės produktų gamybą žvejų kaimuose, kuriuose veikė žuvų perdirbimo cechai ar gamyklos. Ekspozicijai tinka įvairūs objektai, pavyzdžiui, žuvų skardinių etiketės ar nuotraukos iš kaimo parduotuvės su lentynose išdėliotais žuvų konservais. Žvejybos paveldui priskiriamos ir žuvies rūkymo tradicijos. Žinoma, bet kuriuo atveju pateikiant kartu su šeimnininko pasakojimais.

Žvejyba



Maisto gamyba



MAISTO GAMYBA

Maisto paveldas priklauso nuo tautos ūkininkavimo tradicijų ir iš kartos į kartą perduodamų receptūrų. Lietuviai nuo seno valgė ruginę duoną, šviežią, sūdytą ir rūkytą mėsą, šviežio ir rauginto pieno produktus, gėrė miežinį alų, vartojo sėmenų aliejų. Pajūrio ir paežerių gyventojai valgė daugiau žuvies.

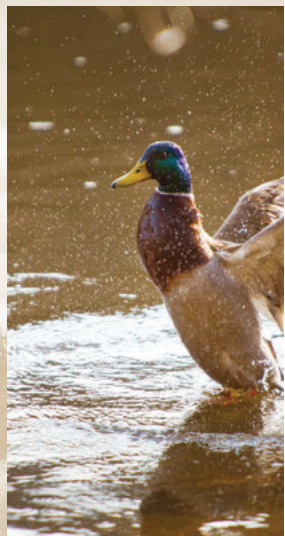
Pastaraisiais metais išaugęs susidomėjimas tradiciniu maistu ir sveika mityba skatina amatininkus atgaivinti maisto ruošimo tradicijas. Malūnininkai atstato senuosius malūnus ir juose mala rupius ruginius ar valcuotus kvietinius miltus. Vis daugiau kepėjų kepa tradicinę ruginę duoną, mielinus pyragus, šakočius, sausainius, lauktuvinius riestainius, meduolius, verda kermošinius saldainius. Mėsaininkai daro skilandžius, sūrininkai – tradicinius sūrius, aludariai - salyklinį alų, vynininkai – vaisių ir uogų vyną. Pajūrio žvejai tradiciniu būdu rūko žuvį, ant atviros liepsnos verda žuvienę. Ūkininkai augina linus ir tradiciniu šaltuoju būdu spaudžia aliejų.

Lankytojams maisto paveldo tradicijos gali būti pristatytos šiuolaikiškai ir patraukliai. Pavyzdžiui, pagrindinis Lietuvos etninės kultūros simbolis – duona – gali vesti lankytojus keliu nuo rugių sėjos iki duonos riekės. Svečiams gaspadinė gali papasakoti apie rugių sėjimą, kūlimą, malimą, duonos raugimą ir užmaišymą. Svečius siūloma supažindinti su senelių duonos kepimo papročiais ir pagerbimo ritualais, šeimos tradicijomis, senoviniais buities rakandais. Siūloma kiekvienam svečiui suteikti nepakartojamą galimybę pačiam suformuoti ir ką tik iškūrentoje duonkepėje krosnyje išsikepti savo duonos kepalėlį.



▲ Sodyba „Kukarskė“

▼ Sodyba „Kukarskė“





Paukštininkystė

PAUKŠTININKYSTĖ

Paukštininkystė Lietuvoje turi galias tradicijas. Istoriniai dokumentai liudija, kad Lietuvos karaliaus nuostatose dvarų valdytojams minima duoklė vištomis ir kiaušiniais, „kurie paliekami mūsų virtuvėms“. Kuriant paveldo agroturizmo produktą paukštininkystės ūkyje, siūloma pristatyti ir vieną iš nykstančių Lietuvos senųjų naminių paukščių veislių - Lietuvos vištinės žąsis, auginamas pūkų, mėsos ir kepenų gamybai.

Paukštininkystės ūkis ar sodyba, kurioje auginami naminiai paukščiai – įvairių veislių vištos, antys, žąsys, kalakutai, putpelės ir kt., šeimininkai gali pasiūlyti apžiūrėti auginamų paukščių ūkį ir įsigyti ūkio produkcijos. Lankytojai gali dalyvauti ir ūkio ar sodybos organizuojamose ekskursijose, edukacinėse programose ar interaktyviose pramogose, tokiose kaip kiaušinių rinkimas, paukščių lesinimas ir pan. Tokios ekskursijos įdomiausios vaikų grupėms.





▼ Augu ūkis





Pienininkystė

PIENININKYSTĖ

Pienininkystės tradicijos mūsų šalyje datuojamos dar antrame tūkstantmetyje prieš mūsų erą. Ilgą laiką bene vieninteliai gyvulių augintojai buvo pavienės šeimos, šeimų ūkiai, dažniausiai augindavę 1-3 karves. Pienininkystė Lietuvoje ypač vystėsi pastaruosius du šimtmečius, per kuriuos pastebėta ūkių stambėjimo tendencija.

Kuriant paveldo agroturizmo produktą pienininkystės ūkyje, siūloma pristatyti gyvulių veisles, tradiciškai augintas ir veistas Lietuvoje: Lietuvos šėmuosius galvijus, Lietuvos baltnugarius galvijus, senojo genotipo Lietuvos juodmargius ir žaluosius galvijus, Lietuvos vietines pienines ožkas.

Pienininkystės ūkyje ekskursijoms galima įrengti nedidelį muziejų, kuriame eksponuojami tradiciniai darbo įrankiai. Ūkyje lankytojai gali apžiūrėti ūkio gyvulius – karves, avis ar ožkas, sužinoti juos dominančių faktų. Privalumas, jei lankytojai gali pamatyti melžimo procesą. Tikėtina, kad didžioji dalis lankytojų bus miestiečiai vaikai, kuriems svarbu parodyti, „iš kur atsiranda pienas“. Ekspozicijos patalpoje galima įrengti ir ūkio parduotuvėlę bei degustacijos erdvę.







Gyvulininkystė

GYVULININKYSTĖ

Kuriant paveldo agroturizmo produktą gyvulininkystės ūkyje, siūloma pristatyti naminių gyvulių veisles, tradiciškai auginamas ir veistas Lietuvoje: senojo genotipo Lietuvos baltąsias kiaules, Lietuvos vietines kiaules, Lietuvos šiuurkščiavilnes avis ir senojo genotipo Lietuvos juodgalves avis.

Gyvulininkystės ūkio lankytojai ekskursijų ar edukacinių programų metu kviečiami apžiūrėti gyvulius tiek fermoje, tiek laukuose ir sužinoti juos dominančių faktų apie jų auginimą bei veisimą. Lankytojams galima pasiūlyti dalyvauti ūkio darbuose. Ūkis ekskursijoms gali įsirengti nedidelį muziejų ir jame eksponuoti tradicinius darbo įrankius. Ekspozicijos patalpoje siūloma įrengti ir ūkio parduotuvėlę bei degustacijos erdvę.



▼ Molainių žirgynas



▲ Aura Lusitani



Žirgininkystė

ŽIRGININKYSTĖ

Lietuvoje, turinčioje galias žirgininkystės tradicijas, žirgai aktyviai panaudojami ir rekreacinės žirgininkystės veiklos srityse – žirgynų lankytojai noriai mokosi jodinėti, jodinėja, dalyvauja žygiuose su žirgais ir pan.

Kuriant paveldo agroturizmo produktą žirgininkystės ūkyje, siūloma pristatyti ir veisles, kurių išskirtiniai paveldimi požymiai yra susiformavę Lietuvoje: žemaitukus, stambiuosius žemaitukus, trakėnus bei Lietuvos sunkiuosius.

Žirgininkystės ūkyje lankytojai gali apžiūrėti žirgus, arklius ar ponius, pamaitinti juos, paglostyti, sužinoti daug įdomių faktų apie jų priežiūrą ir jojimo sportą. Ypač didelės vertės ekskursijoms suteiktą galimybę jodinėti žirgais ar poniais, fotografuoti. Žirgininkystės ūkis ekskursijoms gali įrengti nedidelį muziejų, kuriame būtų eksponuojami tradiciniai darbo įrankiai, įvairi vaizdinė medžiaga. Taip pat galima organizuoti žygius ar gydomąsias stovyklas vaikams bei suaugusiems.



▼ Kęstučio Zinkevičiaus kanapių ūkis





Kanapių auginimas

KANAPIŲ AUGINIMAS

Pluoštinės kanapės Lietuvoje buvo auginamos jau nuo senų senovės. Tai – lietuvių tautinis paveldas, vertinamas visame pasaulyje. 2014 m. pradžioje Lietuvoje atvėrus kelius pluoštinių kanapių auginimui, ši kultūra išgyvena atgimimo amžių. Kanapių, turinčių itin platų pritaikymo spektrą, augintojai stengiasi atskleisti šio augalo įvairiapusio panaudojimo galimybes.

Kanapes auginantis ūkis gali supažindinti lankytojus su kanapių auginimu ir jų panaudojimu. Degustacijos metu galima pristatyti iš kanapių gaminamą produkciją: aliejų, proteiną, miltus, sėklas, lukštentas sėklas, arbatą ir kt. Ekskursijų metu lankytojams galima aprodyti ūkį, auginimo ir apdirbimo įrankius, papasakoti kanapių ūkio istoriją ir kanapių produktų poveikį sveikatai. Rekomenduojama lankytojams pasiūlyti įsigyti produktų ir suvenyrų.

▼ Sodyba „Ievalaukis“



▼ Sodyba „Ievalaukis“





Bitininkystė

BITININKYSTĖ

Bitininkystė Lietuvoje jau daugelį amžių yra vienas iš gyventojus maitinančių užsiėmimų. Vaškas iš Lietuvos eksportuotas jau nuo XIII a. pabaigos. Tad daug tradicijų puoselėjančio bičių ūkio lankymas – įdomus agroturizmo produktas.

Lankytojams galima pasiūlyti aplankyti bičių ūkį ir pamatyti senus bitininkų darbo įrankius, paragauti medaus bei jo produktų. Galimi bitininko vedami įvairūs edukaciniai ir šviečiamieji užsiėmimai, kurių metu iš arčiau susipažįstama su avilių ir bičių gyvenimu, kopinėjamas medus. Ypač rekomenduojamos degustacinės programos, kurių metu ragaujamas medus, bičių duonelė, žiedadulkės ir kiti bičių ar medaus produktai.

Ūkyje, kuriame gaminamas medaus vynas – midus, gali būti organizuojamos pažintinės midaus degustacijos, papasakojant midaus kilmę ir istoriją. Privalumas, jei lankytojams bus suteikta galimybė įsigyti įvairių bičių produktų.





Amatininkystė

AMATININKYSTĖ

Lietuviai nuo seno buvo ne tik geri žemdirbiai, gyvulių augintojai, bet ir gabūs amatininkai. Baltų gentys jau I amžiuje naudojo savo darbo įrankius, namų apyvokos dirbinius, ginklus, papuošalus, audinius. Viduramžiais amatai sparčiausiai vystėsi miestuose ir ypač Vilniuje, tapusiame Lietuvos amatininkystės centru. XIII amžiaus pabaigoje – XIV amžiuje amatininkystė atsiskyrė nuo tradicinių verslų ir tapo savarankiška žemės ūkio šaka. Kaimuose iki XX amžiaus pradžios gyvavo namų amatai – iš savo ūkio žaliavų pačių daryti žemės ūkio padargai, audiniai, maisto produktai naudoti šeimos ir ūkio reikmėms. Pagal apdirbamą žaliavą skyrėsi medžio, akmens, molio, geležies, tekstilės, odos apdirbimo amatai. Jų paplitimą sąlygojo atitinkamų dirbinių poreikis, ekonominiai ir socialiniai gyvenimo pokyčiai. Taigi, amatininkystė mūsų šalyje turi labai galias tradicijas, kurios šiandien gali būti panaudojamos įdomiam agroturizmo pasiūlymui sukurti.



MEDŽIO APDIRBIMAS

Lietuvių tradicinė kultūra vadinama medžio kultūra. Iš medžio statyti trobesiai, darytos susisieikimo priemonės, baldai, indai ir rykai, paminklai, drožtos skulptūros. Dailidės, staliai, kubiliai, dievdirbiai, kryždirbiai dirbo paprastais įrankiais – pjūklų, kirviu bei kalnu. Medžio amatininkai visada pasižymėjo universalumu.

Medžio apdirbimo amatai iki šiol yra vyraujantys. Dailidės stato kiekvienam regionui būdingus naujus arba perstato senuosius trobesius tradiciškai suręsdami sienas, išlaikydami tradicinę konstrukciją ir puošmenis, pamaryje gyvenantys meistrai tęsia laivų statymo tradiciją. Stogdengiai senosiomis technologijomis dengia stogus nendrėmis, šiaudais, skiedromis. Staliai daro tradicinius baldus – lovas, suolus, apkaustytas ar daugiaspalve tapyba puoštas skrynias; jiems talkina baldų margintojai. Kubiliai duobia iš medžio kamieno arba sudeda iš šulelių statines, kubillukus, sviestamušes, duonkubilius. Kryždirbiai atstato sunykusius senuosius ir kuria naujus kryžius, stogastulpius, koplytėles, koplytstulpius, skulptūras. Kai kurie drožia liaudiškų personažų kaukes, namų apyvokos daiktus, šaukštus, dubenėlius, cukrines, druskines, lazdas, prieverpstes, žaislus. Muzikos instrumentų meistrai daro ragus, būgnus, dambrelius, kankles.

Medžio apdirbimo amatai gyvi iki šiol. Pristatant paveldo agroturizmo produktą, dirbtuvėse, ūkiuose ar sodybose siūloma organizuoti įvairias dirbinių ekspozicijas, seminarus, edukacines programas, rodyti istorinius ar edukacinius filmus, supažindinančius su medžio apdirbimo amatu. Tačiau visų svarbiausia – pasiūlyti lankytojams patiem savo rankomis prisiliesti prie medžio apdirbimo proceso. Prie viso to reikėtų nepamiršti lankytojams pasiūlyti įsigyti meistrų jau pagamintų medžio dirbinių.



Vadovas smulkesiems verslinininkams



▼ „Molio virtuvė“



MOLIO APDIRBIMAS

Molio apdirbimo amatai yra vieni iš seniausių. Dėl plastiškumo ir atsparumo ugniai molis tiko indams lipdyti ar žiesti, todėl plačiausiai naudotas puodžių. Jau XIII amžiaus gyvenvietėse veikė puodžių dirbtuvės. Prie didelių statybų steigtose plytinėse plytininkai darydavo konstrukcines ir apdailos plytas, čerpes. XV—XVII amžiuje dvaruose koklininkai darydavo puošnius glazūruotus koklius.

Puodininkystė neprarado reikšmės iki šių dienų, nes tebėra paklausūs ąsočiai, dubenys, aguontrynės, puodynės, lauknešėliai, keptuvės. Žiedėjai žiedžia juos iš vieno molio gniužulo ant besisukančio žiedimo rato, lipdytojai lipdo iš molio voleliu ar gniužulėliu. Kad dirbiniai būtų stiprūs, atsparūs temperatūrai ir nepralaidūs skysčiams, amatininkai taiko nuo priešistorinių laikų žinomas juodosios ir raugo keramikos technologijas — išdegtus dar laiko dūmuose (juodoji keramika), mirko miltų ar daržovių rauge (raugo keramika) arba glazūruoja. Kai kurie lipdytojai lipdo paukštelių, gyvūnėlių, raitelių figūrėlių pavidalo švilpynes ir puošia jas faktūriniais, įrėžtais ar įspaustais ornamentais. Yra puodžių, kurie viduramžių puodžių naudotomis koklių darymo technologijomis rekonstruoja plytas, čerpes, koklius. Dirbinius puošia išraižydami senuosius baltiškų simbolius, augalinius ar gyvūninius ornamentus ant glazūra ar angobu padengto paviršiaus arba prilipindami reljefinius papuošimus.

Senosios keramikos amato tradicijos šiandien gali būti panaudojamos ir modernių produktų gamybai. Jaunoji keramikų karta, naudodama senovinius metodus, šiandien rankomis kuria įvairaus dizaino ir šiuolaikiniam gyvenimui pritaikytus funkcionalius gaminius.

Pristatant paveldo agroturizmo produktus, lankytojams gali būti suteikta galimybė dalyvauti įdomiuose edukaciniuose užsiėmimuose: sužinoti molio kelią - pamatyti, kaip molį lipdo ir krosnyse dega molio meistrai, iš arti apžiūrėti skirtingas krosnis ar pamatyti keramikos darbų parodą. Ypatingai patrauklus pasiūlymas lankytojams būtų – galimybė patiems nusilipdyti molio dirbinį ar įsigyti meistrų jau pagamintų dirbinių ir suvenyrų.



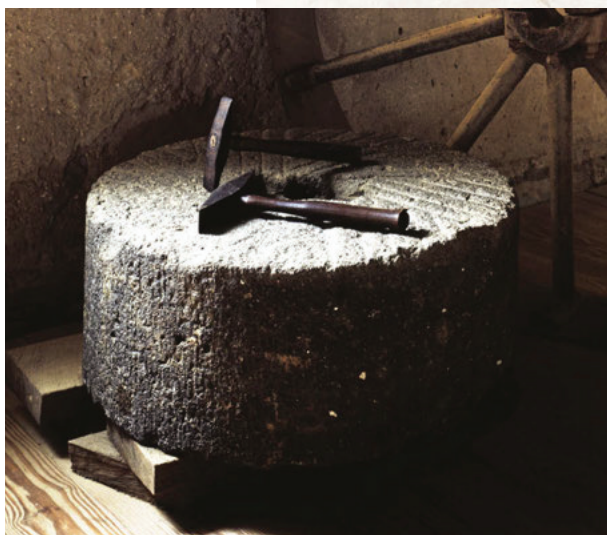


Geležies apdirbimas

GELEŽIES APDIRBIMAS

Kalvystė nuo seno buvo paklausus ir gerbiamas amatas. Jau I-ame tūkstantmetyje prie kiekvienos didesnės gyvenvietės būdavo kalvė. Iš vietinės balų rūdos gaunama geležis naudota svarbiausiems dirbiniams – ginklams, žemdirbystės padargams kalti. Daugiau įvairesnių dirbinių pradėta daryti XIX amžiaus antroje pusėje, kai paplito juostomis ir luitais parduodama įvežtinė geležis. Tik įkaitinta geležis tampa plastiška, todėl būtiniausias kalvės įrenginys — žaizdras su dumplėmis ir priekalas su kūjais. Ant priekalo plokštindami, lankstydami, sukdami, jungdami replėmis laikomą geležį kalviai kaldavo pasagas, vinis, spynas, raktus, apkaustus, darbo įrankius valstiečiams ir amatininkams. Gabesni darydavo žemės ūkio mašinas, kūrybiškesni imdavosi meninės kalvystės ar juvelyrikos. Gausiausia meninės kalvystės sritis – kryžiai ir paminklų viršūnės. Iš suvirintų, sukniedytų, įvairių atskirų, detalių suformuotos kryžiaus ar saulutės pavidalo viršūnės puošdavo koplytstulpius, stogastulpius, koplytėles, kapinių, šventorių vartus.

Šiandieniniai kalviai kala vyrius, apkaustus, tvoras. Meniškiausi dirbiniai tebėra tradicinių paminklų viršūnės, sukurtos laikantis tradicinių kalimo ir jungimo technologijų, puošybos būdų. Pristatant paveldo agroturizmo produktus, rekomenduojama lankytojams siūlyti edukacines programas, kurių metu jie patys prisiliestų prie geležies apdirbimo proceso ir susipažintų su kalvių senoviniais įrankiais. Taip pat gali būti suteikiama galimybė nusifotografuoti su kalvių atributais, aplankyti dirbinių parodą, įsigyti meistrų pagamintų dirbinių ar suvenyrų.



Akmens apdirbimas

AKMENS APDIRBIMAS

Akmens apdirbimo amatai susiję su geležies paplitimu ir kalvystės išsivystymu. Nors akmenų laukuose netrūko, tačiau juos skaldyti, tašyti, gręžti, gludinti primityviais akmeniniais įrankiais buvo nelengva. Akmenskaldžiai skaldydavo akmenis trobesių, tiltų statybai, pamatams, grindiniams, tvoroms mūryti. Girniai tašydavo ir aštrindavo girnapuses. Akmentašiai šaunamųjų ginklų kalyklose tašydavo akmeninius sviedinius. XVIII amžiaus pabaigoje – XIX amžiaus pradžioje atsiradus tobulesniems geležiniams akmens apdorojimo įrankiams akmuo pradėtas naudoti ne tik statybose. Pavieniai akmenkaliai užsiimdavo menine akmenkalyste, kuri dėl vyraujančios medinės kryždirbystės buvo retas reiškinys. Iš parinktų savo gyvenamoje apylinkėje natūralios formos neskeltų akmenų pagal medinių paminklų ir skulptūrų pavyzdžius jie tašydavo koplytėles, koplytstulpius, kryžius ir skulptūras.

Šiandien nedaugelis akmens apdirbimo amatininkų tęsia akmenkalių skulptorių patirtį ir kala skulptūras sodyboms ir miestelių erdvėms puošti. Šio amato pažinimas gali tapti įdomia pramoga. Pristatant agroturizmo produktą, gali būti rengiamos parodos, organizuojami edukaciniai užsiėmimai, įdomiai pateikiama kalvystės istorija. Lankytojai gali apžiūrėti meistrų darbus ir išgirsti pasakojimų apie akmenkalystės istoriją.





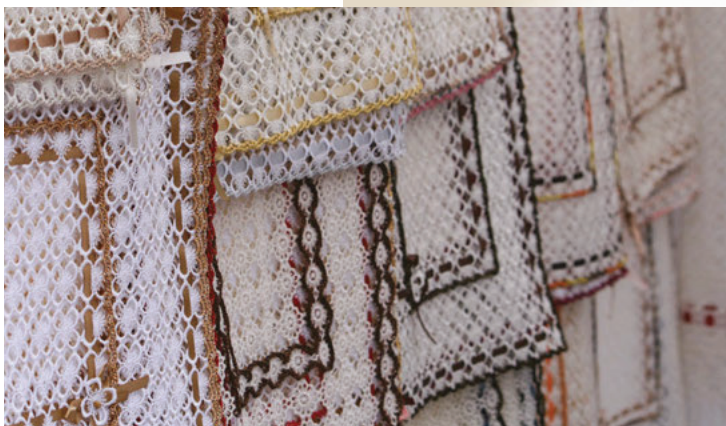
Juvelyrika

JUVELYRIKA

Papuošalai visada buvo neatskiriama aprangos dalis. Jau senovės baltų papuošalai pasižymėjo gausa, formų ir ornamentų įvairove, funkcionalumu, meistrišku apdirbimu. Seniausi papuošalai buvo gintariniai. Iš apgludintų, apdrožtų ir ornamentais puoštų gintaro gabaliukų daryti pakabukai, iš vamzdelinių ar rutulinių gabaliukų verti karoliai. Gintaras derintas su stiklu, emale, žalvariu, sidabru. Nuo pirmųjų mūsų eros amžių paplito liedinti ir kaldinti žalvariniai, o vėliau – ir sidabriniai kaklo papuošalai, krūtinės apvaros, antkaklės, apyrankės. XV amžiuje Vilniuje įsikūrusiame auksakalių ceche daryti ne tik papuošalai, bet ir liturginiai indai, knygų, paveikslų, baldų aptaisai.

Laikydami tradicijų, šiandieniniai juvelyrų veria gintarų vėrinius, kurie iki šiol yra svarbi tautinio kostiumo dalis. Kiti senosiomis žalvario ir sidabro apdirbimo technologijomis rekonstruoja baltų seges, kaklo ir krūtinės papuošalus, apyrankes. Šie dirbiniai eksponuojami parodose, dirbtuvėse gali būti organizuojamos gamybos proceso demonstracijos. Lankytojams gali būti suteikiama galimybė įsigyti juvelyrinių dirbinių bei dalyvauti amatininko vedamoje ekskursijoje, edukacinėje programoje.





Tekstilės apdirbimas

TEKSTILĖS APDIRBIMAS

Audimas – labiausiai išstobulintas amatas. 1579 m. Vilniuje įsteigtas drobės cechas garsėjo iš vietinių linų austa drobe. Esant didelei audinių paklausai, dvarų atkočiai XVII amžiaus pabaigoje telkėsi į audimo manufaktūras. Lygiagrečiai klestėjo ir namudinis audimas. Sparčiai plečiantis audimo amatui, gausėjo ir tekstilės žaliavų paruošimo amatininkų – karšėjų, verpėjų, dažytojų. Jų paruoštus verpalus naudojo mezgėjai ir nérėjai. Siuvėjai siuvo aprangą, siuvinėtojos siuvinėjo jų detales ir interjero audinius, vėlėjai vėlė milą, veltinius.

Liaudiško audimo tradicijas tęsiančios audėjos audžia audinius tautiniams kostiumams ir interjerui bei juostas, kurios populiarios kaip dovana ar lietuviškas suvenyras. Siuvinėtojos siuvinėja tautinio kostiumo dalis, interjero audinius. Siuvėjos pagal etnografinių sričių drabužių sukirpimo ypatumus siuva tautinius kostiumus. Skiautininkės iš įvairiaspalvių audinių skiautelių siuva kilimėlius, užtiesalus, antklodes, skudurines lėles. Mezgėjos mezga raštuotas pirštines, kojines, kepurėles ir riešines, kurios šiandien daugelio mūvimos ne tik kaip lietuviško tautinio kostiumo dalis, bet kaip kasdienė aprangos detalė. Atgaivintas ir veltinių vėlimo amatas.

Pristatant agroturizmo produktą, lankytojams gali būti pasakojama apie tekstilės amatų vystymąsi, demonstruojami gamybos procesai. Amatininkams rekomenduojama organizuoti edukacinius užsiėmimus, suteikiant galimybę lankytojams pamatyti bei išbandyti darbo įrankius.

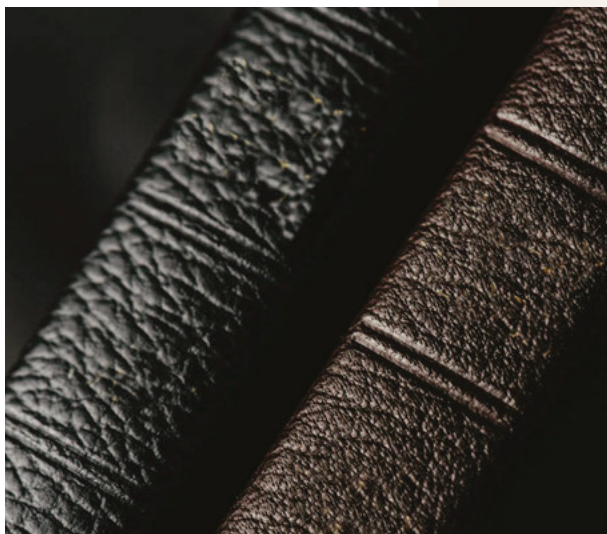


Odos apdirbimas

ODOS APDIRBIMAS

Odininkystės ištakos siekia akmens amžių. Iš odos daryti krepšiai, diržai. 1542 metais Vilniuje įkurtame odminių ceche susibūrę odminiai specializuodavosi – vieni išdirbdavo prastesnes, kiti brangesnes spalvotas ar baltas odas, tretį jas ornamentuodavo. XV–XVI amžiais kiekviename kaime, dvare, miestelyje buvo odžių, kurių atitinkamai išdirbtą naminių gyvulių odą naudojo pakinktininkai, batsiuviai, siuvėjai, knygrišiai. Plečiantis odininkystei kūrėsi odos apdirbimo įmonės. Odos apdirbimo amatininkų ir jų dirbinių paklausa mieste ir kaime skyrėsi. Kaime daugiausia buvo kailinių siuvėjų ir pakinktininkų. Pastarasis amatas XX amžiaus pradžioje pradėjo nykti, nes ėmė plisti pirktiniai pakinktai. Batsiuviai telkėsi miesteliuose, nes kaime odiniai batai tik XX amžiaus pradžioje pradėjo keisti pagrindinį valstiečių apavą – nagines.

Nedaug amatininkų tęsia senąsias odininkystės tradicijas. Pavieniai jų tradiciniu būdu raukia nagines, kurios laikomos tautinio kostiumo dalimi. Kai kurie odininkai rekonstruoja viduramžiais miestiečių dėvėtus batus ir pusbačius. Atgaivinama ir meninė knygrišystė. Odos apdirbimo amatininkai, siekiantys atgaivinti senąsias tradicijas ir atskleisti jas lankytojams, gali pakviesti besidominčius į dirbtuves šio amato išmėginti patiems. Taip pat galima papasakoti vieno iš odos dirbinių, pavyzdžiui batų atsiradimo istoriją, konkrečios šeimos istoriją arba legendą. Rekomenduojama lankytojams pasiūlyti įsigyti odžiaus pagamintų suvenyrų ar dirbinių.



Knygrišystė

KNYGRIŠYSTĖ

Knygos įrišimo amatas Lietuvoje turi senas tradicijas. Jo pradininkai buvo vienuoliai, kurie XIII amžiuje vienuolynų knygų nurašinėjimo ir apipavidalinimo dirbtuvėse skriptoriumuose įrišdavo liturgines knygas. XIV-XV amžiais LDK valdovų, didikų knygas ir valstybinės reikšmės dokumentus įrišdavo miesto amatininkai knygrišiai. XV amžiaus pradžioje pasirodė meniškai įrištos knygos. Knygrišiai menininkai knygų viršelius dengdavo šilku, aksomu, aptraukdavo pergamentu, oda, puošdavo paaukuotais įspaudais, herbais, monogramomis, puošniais auksakalių darbo užsegimais, žalvario, sidabro apkaustais. Pradėjus spausdinti knygas, didėjo ir knygų tiražai, todėl reikėjo daugiau knygrišių. XVI amžiuje buvo įkurti pirmieji knygrišių cechai. Lietuvos knygrišiai amato paslapčių mokė ir kitų šalių knygrišius. XIX amžiuje knygrišystės amatas sunyko, nes spaustuvėse atsirado knygų įrišimo mašinos. Meninis retų, reprezentacinių knygų įrišimas atgijo XX amžiuje. Po Pirmojo pasaulinio karo Vilniuje, Kaune ir kituose miestuose veikė keliasdešimt knygrišystės dirbtuvių.

Šiandieniniai knygrišiai restauratoriai kuria XV–XVII amžių knygų įrišimų analogus ir tobulina meninį knygos įrišimą. Knygos įrišimo amatas gali tapti įdomiu agroturizmo produktu šiandieniniam vartotojui. Lankytojams gali būti pasiūlyta apsilankyti senovinių knygų ekspozicijoje, papasakota knygrišystės atsiradimo istorija, tradicijos bei pagrindiniai įrišimo principai. Rekomenduojama suteikti galimybę lankytojams paliesti, pavartyti knygas. Esant galimybei, lankytojams galima pasiūlyti įsigyti įrištų knygų ar kitų suvenyrų.



Pynimas ir rišimas

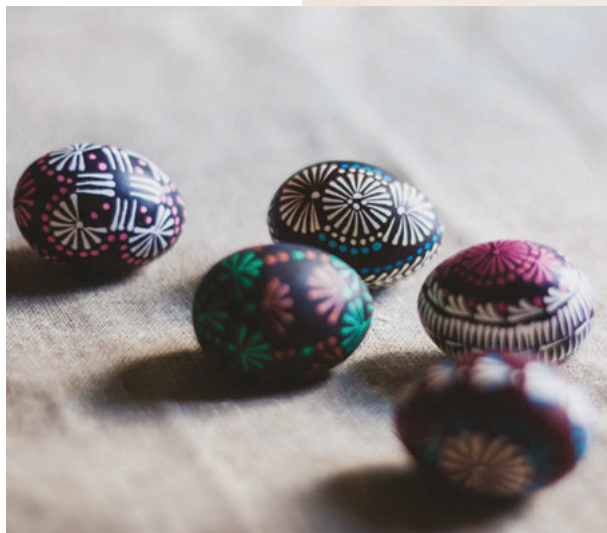
PYNIMAS IR RIŠIMAS

Pynimui nuo seno naudotos lanksčios vytelės, eglių ar pušų šaknelės, balanės, lazdynų plėšos, karnos ir tošies juostos, nendrės, meldai, šiaudų pluošteliai. Pinti namų apyvokos rykai, krepšiai, lopšiai, baldai. Pynimo tradicijas tęsiantys šiandieniniai pynėjai iš vytelių, balanų ir šiaudų pina įvairius krepšelius, pintines ir kraiteles smulkmenoms, iš šiaudinių pynių siuva skrybėles.

Šiaudai naudoti ne tik buities daiktams pinti, bet ir šiaudinukams verti ir rišti. Iš sukarpytų ir suvertų rugių, kviečių ar avižių šiaudelių būdavo rišami sodai, girliandos, įvairiakampės žvaigždės gerosioms patalpoms papuošti; iš ilgų šiaudų pinamos juostelės ir iš jų daromi varpeliai, paukšteliai, žmogučiai Kalėdų eglutei. Tradiciją tęsiančios šiaudinukų rišėjos iš lygintų ir apvalių šiaudų riša patalpų papuošalus, pina dėžutes, krepšelius, skrybėles.

Tebetėjama ir verbų rišimo tradicija. Verbos pagrindą sudaranti lazdyno vytelė aprišama natūralių ar dažytų gėlių žiedais, samanomis, bruknienojais, javų varpomis, išdėliotais apsukui ir išilgai lazdelės taip, kad sudarytų įvairiaspalvius raštus. Verbos iki šių dienų yra neatskiriama Kaziuko mugės dalis ir interjero puošmena, suvenyras.

Pristatant paveldo agroturizmo produktus, lankytojams galima pasakoti apie pynimo ir rišimo amatą, tradicijas, pagrindinius principus bei pasiūlyti patiems nusipinti krepšėlį ar susirišti verbą. Rekomenduojama organizuoti temines edukacines programas, atsižvelgiant į metų laiką ir artėjančias šventes. Po renginio ar susitikimo lankytojams rekomenduojama suteikti galimybę įsigyti suvenyrų ar meno dirbinių.



Dailieji amatai

DAILIEJI AMATAI

Medžio raižiniai – popieriuje atspausti paveikslai nuo raižinio lentos su išraižytu reljefiniu piešiniu – XIX amžiuje buvo populiarius Žemaitijoje. Raižinių tematika dažniausiai religinė, kartais socialinė ar moralinė. Šiandieniniai raižytojai laikosi tradicinės tematikos ir stilistikos – kompozicijos centre vaizduojamas personažas ir aplink jį išdėstytos detalės ir ornamentai sudaro darnią visumą.

Pirmieji karpiniai - iš popieriaus karpytos langų, spintelių užuolaidėlės, lempų gaubtai – kaimo buityje paplito XIX amžiaus pabaigoje, o XX amžiaus viduryje išsiplėtojo iki sudėtingų dekoratyvių kompozicijų. Šiandieniniai karpytojai yra išlaikę tradicinį karpymo būdą, ornamentiką ir kompoziciją.

Margučių dažymas ir marginimas įvairiais raštais susijęs su Velykų švente. Nuo seno dažoma natūraliais augaliniais dažais ir marginama raštus išskutinėjant aštriu įrankiu arba išrašant vašku. Iki šių dienų išlikusi gyva margučių marginimo tradicija išugdė šiandieninius margučių margintojus, kurie kuria meniškus, originalių raštų ir kompozicijų margučius.

Dailieji amatai gyvi išliko iki mūsų dienų. Lankytojams galima siūlyti edukacinius kiaušinių marginimo ar karpymo užsiėmimus, kurie ypač populiarius vaikų tarpe. Tokie užsiėmimai gali būti organizuojami ir darbo kolektyvams, moksleivių grupėms ar pavieniams keliautojams, ypatingai prieš didžiąsias metų šventes. Rekomenduojama po susitikimų ar renginių pasiūlyti įsigyti suvenyrų bei meninių dirbinių.



Ramus poilsis



Pažintinis poilsis



Aktyvus
laisvalaikis



Poilsis su šeima



Kulinarinis
paveldas



Gamtą tausojanti
sodyba



Sveikatingumo
sodyba



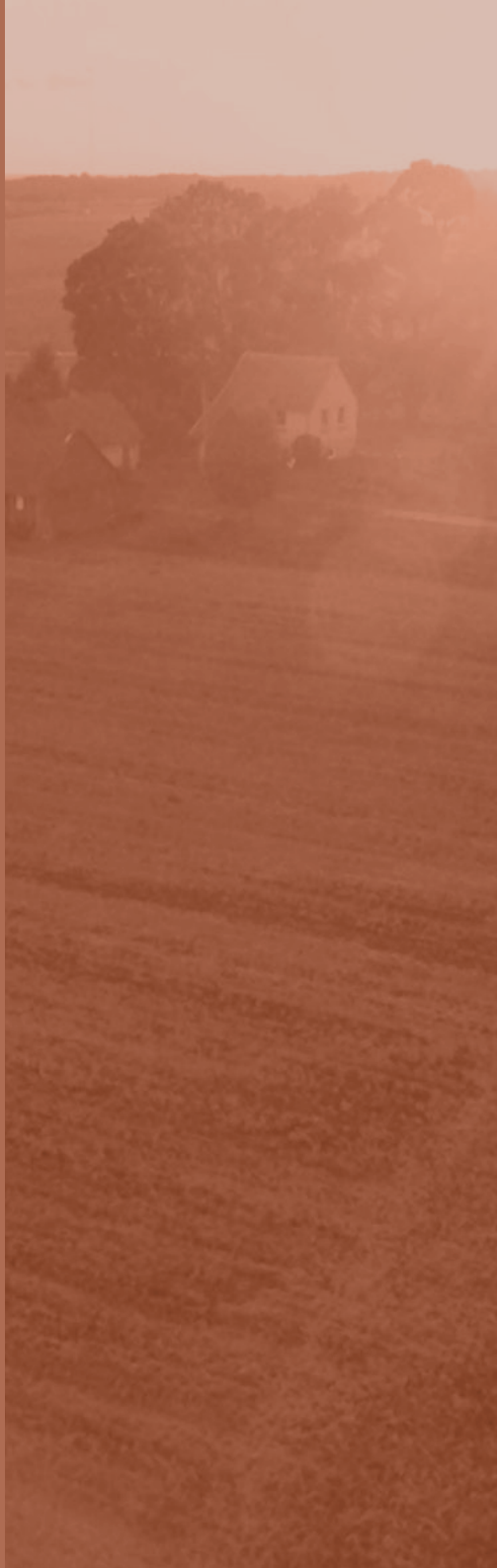
Šeimos šventės



Verslo renginiai



Agroturizmas



*Tradiciškai
ūkininkaujančių
ūkių
akreditavimas*

TRADICIŠKAI
ŪKININKAUJANČIŲ
ŪKIŲ AKREDITAVIMAS

ĮGYVENDINAMO PROJEKTO „AGROTURIZMO PRODUKTŲ VYSTYMAS, PUOSELĖJANT ŪKININKAVIMO TRADICIJAS LATVIJOJE - LIETUVOJE“ (TOLIAU – PROJEKTO) REZULTATAS – AKREDITUOTI ŪKIAI IR SODYBOS, ATITINKANTYS ŠIAME VADOVE PATEIKTUS KRITERIJUS.

- Akreditaciją vykdo Lietuvos kaimo turizmo asociacijos administracija, kuri įvertina, kaip laikomasi agroturizmo produkto kriterijų.
- Akreditacija yra nemokama.
- Akredituojami tradicijas puoselėjantys sodybos ir ūkiai, turintys turizmo pasiūlymą lankytojams.
- Akredituotiems ūkiams yra suteikiamas Lankomo ūkio ženklas.

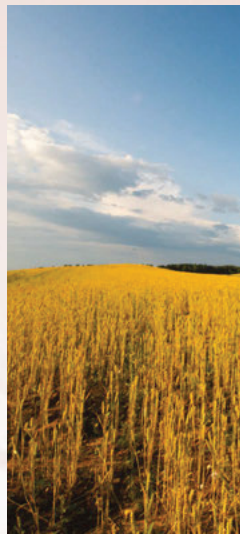


Svetainėje ***atostogoskaime.lt***

tradicijas puoselėjančio ūkio ar sodybos agroturizmo produktas žymimas piktograma.

Piktogramos tikslas – informuoti lankytojus apie agroturizmo produkto pasiūlymą.

Piktograma klientams padeda lengviau orientuotis tarp įvairių pasiūlymų ir atrasti juos dominančių laisvalaikio vietų.





- Akreditacijos metu gali būti nustatoma ir lankomo ūkio specializacija. Specializacijos leidžia klientams pagal savo specifinius interesus išsirinkti konkrečius juos dominančius ūkius ar sodybas. Pavyzdžiui, tai gali būti kulinarinį paveldą, amatus puoselėjanti ar sveikatingumo sodyba ir kt. Norint pasiekti konkrečią tikslinę auditoriją, specializacija turi būti nuosekliai naudojama ūkio ar sodybos komunikacijoje.

Specializacija

- Svetainėje ***atostogoskaime.lt*** nurodyta 10 skirtingų specializacijų: **Ramus poilsis, Pažintinis poilsis, Aktyvus laisvalaikis, Poilsis su šeima, Kulinarinis paveldas, Gamtą tausojanti sodyba, Sveikatingumo sodyba, Šeimos šventės, Verslo renginiai, Agroturizmas.**
- Ūkiai ir sodybos gali turėti ir kelias specializacijas. Pavyzdžiui, jei ūkyje ar sodyboje galima paskanauti tradicinių patiekalų, galima nurodyti, kad yra galimybė susipažinti su vietovės kulinariniu paveldu. Šalia to gali būti sukuriama Aktyvaus poilsio paslauga, pavyzdžiui, plaukimas baidarėmis ar orientacinės varžybos miške.





Kaip gauti akreditaciją

KAIP GAUTI AKREDITACIJĄ

- Ūkis ar sodyba, norintys gauti Lankomo ūkio akreditaciją, turi pateikti prašymą Lietuvos kaimo turizmo asociacijai (toliau – asociacijai).
- Asociacija, gavusi prašymą ir patikrinusi ūkio ar sodybos atitikimą agroturizmo produkto kriterijams, sukuria ūkio ar sodybos profilį atostogoskaime.lt internetinėje svetainėje ir įtraukia ūkį ar sodybą į duomenų bazę.
- Ūkio ar sodybos informacija nemokamai skelbiama **atostogoskaime.lt** svetainėje Projekto laikotarpiu. Akredituoti ūkiai ar sodybos, patenkantys į **atostogoskaime.lt** svetainę, yra žymimi Lankomo ūkio ženklų.



Ūkis ar sodyba, pildydami prašymą, viešinimui turi pateikti šiuos duomenis:

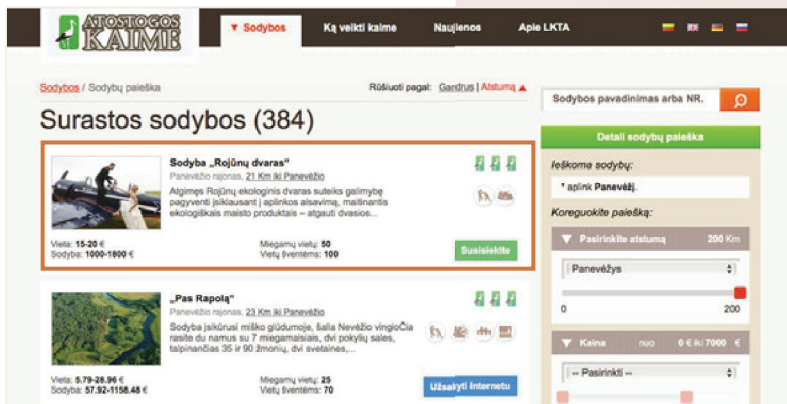
- 1/ Ūkio/sodybos pavadinimą;
- 2/ Tikslų vietos adresą;
- 3/ GPS koordinates ir, jei reikia, papildomą atvykimo į ūkį/sodybą paaiškinimą (tekstu);
- 4/ Kontaktinį telefono numerį;
- 5/ Kontaktinį el. pašto adresą;
- 6/ Internetinės svetainės adresą, jei turima;
- 7/ Jei teikiama apgyvendinimo paslauga – apgyvendinimo vietos ar visos sodybos kainas (nuo – iki);
- 8/ Nurodyti savo ūkiui/sodybai pasirinktas maksimaliai 4 specializacijas iš dešimties: Ramus poilsis, Pažintinis poilsis, Aktyvus laisvalaikis, Poilsis su šeima, Kulinarinis paveldas, Gamtą tausojanti sodyba, Sveikatingumo sodyba, Šeimos šventės, Verslo renginiai, Agroturizmas;
- 9/ Bent 5 kokybiškas nuotraukas;
- 10/ Patrauklų ūkio/sodybos aprašymą;
- 11/ Agroturizmo produkto aprašymą. Pasiūlymas turi atitikti agroturizmo produkto kriterijus.



Svetainėje **atostogoskaime.lt** pateikiama ūkio ar sodybos informacija:

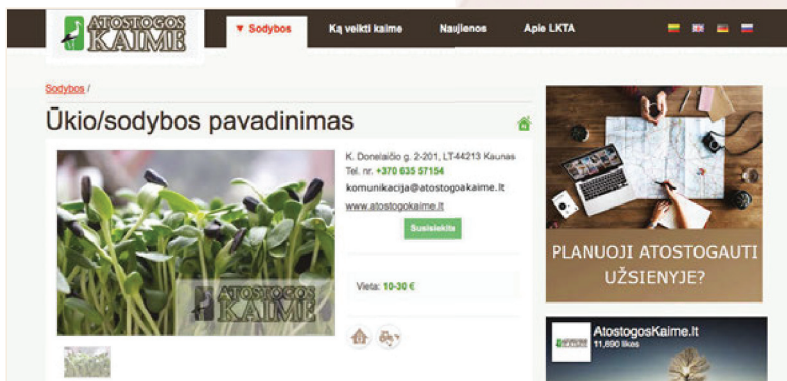
1

Bendrame sodybų ir ūkių sąrašo matoma ši informacija: ūkio ar sodybos pavadinimas, nuotrauka, atstumas iki artimiausio miesto (pagal pateiktas GPS koordinates), apgyvendinimo vietos kaina (nuo – iki), trumpas agroturizmo produkto aprašymas. Taip pat pateikiami specializacijos ir Lankomo ūkio ženklas.



2

Ūkio ar sodybos profilio viršuje matoma pagrindinė kontaktinė informacija: vietos adresas, tel. nr., el. pašto adresas, internetinės svetainės adresas (jei turima), apgyvendinimo kaina, nuotraukų galerija bei specializacijų piktogramos.



Žemiau pateikiamas išsamus ūkio ar sodybos aprašymas bei agroturizmo produkto pasiūlymas. Po pagrindine informacija yra atvaizduojamas bendras Lietuvos žemėlapis, kuriame nurodytas tikslus ūkio ar sodybos vietos taškas, nustatytas pagal GPS koordinates. Tai suteikia lankytojams galimybę atvykti tiksliai į ūkio ar sodybos vietą.

▲ Apie sodybą

Čia pateikiamas trumpas patrauklus aprašymas apie ūkį ar sodybą ir agroturizmo produktą.

Pateikiama informacija ką ūkyje ar sodyboje galima pamatyti, veikti, kokios edukacijos ar užsiėmimai organizuojami.

Papasakojama agroturizmo produkto istorija, paremta tradiciniu ūkininkavimu ir asmenine šeiminingo patirtimi. Gali būti atskleista šeiminingo šėimos istorija, susijusi su agroturizmo produkto tradicijų praešimu.

Būtinai pateikiama informacija apie lankymo laiką ir galimybes. Parašoma, ar vietoje galima įsigyti ūkio produktų.

Jei prieš atvykstant į ūkį ar sodybą būtina pranešti, tai turi būti paminėta šiame tekste, nurodant kontaktus.

Informacija

Polisio zonos teritorija: 3 ha

▲ Kaip mus rasti?

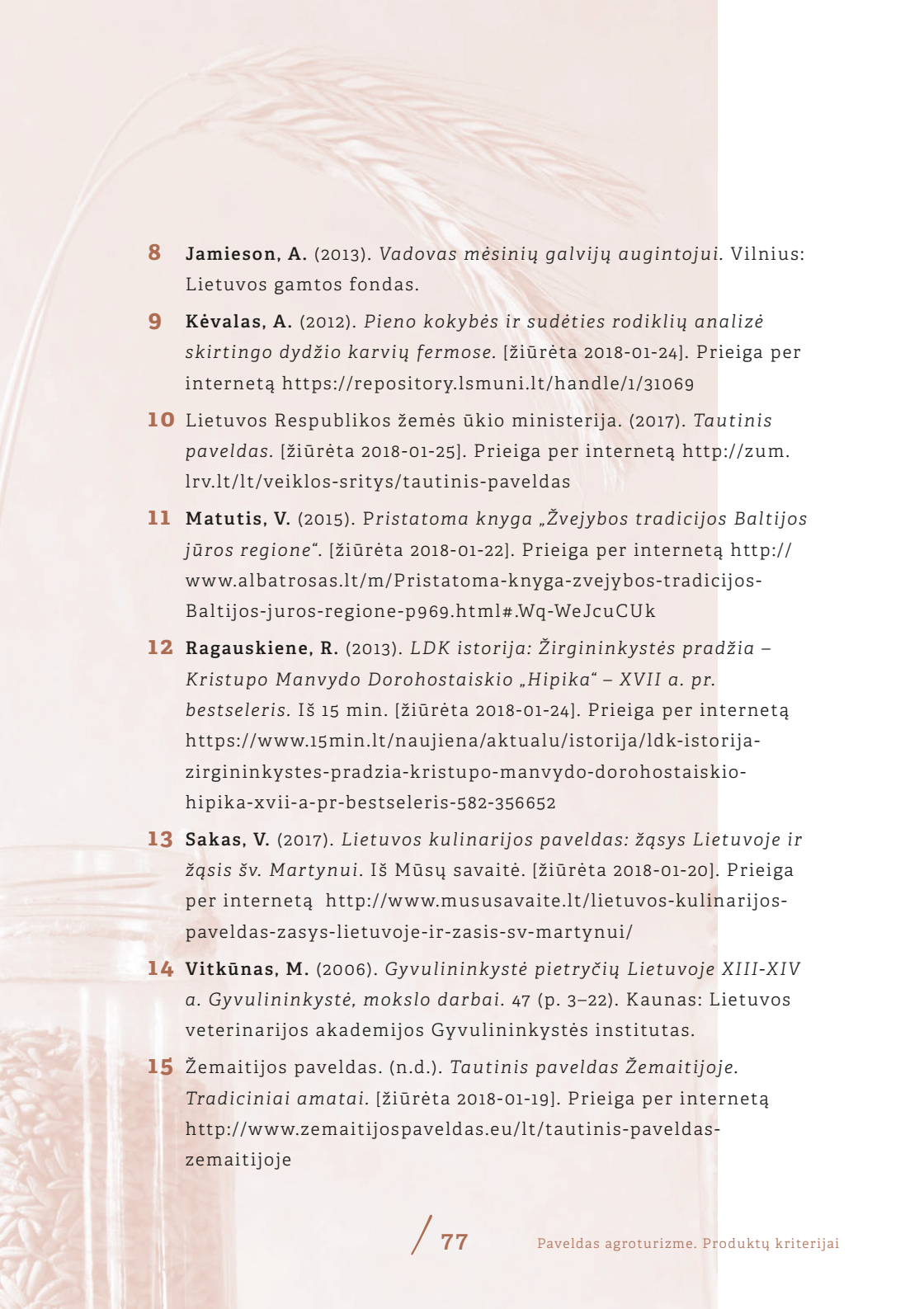
Papildoma atvykimo informacija

Sodybos koordinatės: 54.898027° 23.925435°

Literatūra

LITERATŪRA

- 1** Arklio muziejus. (n.d.). *Amatai*. [žiūrėta 2018-01-24]. Prieiga per internetą <http://arkliomuziejus.lt/mokome/amatai>
- 2** Aukštaitijos nacionalinis parkas. (n.d.). *Tradiciniai verslai ir amatai*. [žiūrėta 2018-01-22]. Prieiga per internetą http://restore.anp.lt/index.php?option=com_content&task=view&id=14&Itemid=12
- 3** **Binkienė, R.** (2007). *Grūdų ūkio konkurencingumą lemiantys veiksniai*. [žiūrėta 2018-01-17]. Prieiga per internetą http://jaunasis-mokslininkas.asu.lt/smk_2007/ekonomika/Binkiene_Ruta.pdf
- 4** **Bobinas, Č.** (2008). *Lietuvos sodininkystės ir daržininkystės instituto mokslinė veikla 1938–2008 m. Lietuvos sodininkystės ir daržininkystės instituto ir Lietuvos žemės ūkio universiteto mokslo darbai. Sodininkystė ir daržininkystė*. 27(3). [žiūrėta 2018-01-23]. Prieiga per internetą <http://www.lsdil.lt/straipsniai/27-31.pdf>
- 5** **Bogužas, V. Arvasas, J. ir Šniauka, P.** (2013). *Žemdirbystė: vadovėlis*. Kaunas: Aleksandro Stulginskio universitetas.
- 6** **Dubniekienė, V. ir Lazauskaitė, E.** (2013). *Lietuvos tautinis paveldas. Tradiciniai amatai*. Vilnius: Lietuvos nacionalinis muziejus.
- 7** **Gebert, M.** (2010). *Žirgininkystės technologijų plėtros valdymo monitoringas vilniaus valstybiniame žirgyne*. [žiūrėta 2018-01-16]. Prieiga per internetą https://www.google.com/url?sa=t&rc=t=j&q=&esrc=s&source=web&cd=2&ved=0ahUKEwj9uq6_qYzaAhWBjSwKHTHACcgQFggsMAE&url=http%3A%2F%2Ftalpykla.elaba.lt%2Felaba-fedora%2Fobjects%2Felaba%3A1792480%2Fdatastreams%2FATTACHMENT_1792486%2Fcontent&usg=AOvVaw2HKWq12iJmJTcsBfYxp9MV

- 
- 8 Jamieson, A.** (2013). *Vadovas mėsinių galvijų augintojui*. Vilnius: Lietuvos gamtos fondas.
- 9 Kėvalas, A.** (2012). *Pieno kokybės ir sudėties rodiklių analizė skirtingo dydžio karvių fermose*. [žiūrėta 2018-01-24]. Prieiga per internetą <https://repository.lsmuni.lt/handle/1/31069>
- 10** Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija. (2017). *Tautinis paveldas*. [žiūrėta 2018-01-25]. Prieiga per internetą <http://zum.lrv.lt/lt/veiklos-sritys/tautinis-paveldas>
- 11 Matutis, V.** (2015). *Pristatoma knyga „Žvejybos tradicijos Baltijos jūros regione“*. [žiūrėta 2018-01-22]. Prieiga per internetą <http://www.albatrosas.lt/m/Pristatoma-knyga-zvejybos-tradicijos-Baltijos-juros-regione-p969.html#.Wq-WeJcuCUk>
- 12 Ragauskienė, R.** (2013). *LDK istorija: Žirgininkystės pradžia – Kristupo Manvydo Dorohostaiskio „Hipika“ – XVII a. pr. bestseleris*. Iš 15 min. [žiūrėta 2018-01-24]. Prieiga per internetą <https://www.15min.lt/naujiena/aktualu/istorija/ldk-istorija-zirgininkystes-pradzia-kristupo-manvydo-dorohostaiskio-hipika-xvii-a-pr-bestseleris-582-356652>
- 13 Sakas, V.** (2017). *Lietuvos kulinarijos paveldas: žqsys Lietuvoje ir žqsis šv. Martynui*. Iš Mūsų savaitė. [žiūrėta 2018-01-20]. Prieiga per internetą <http://www.mususavaite.lt/lietuvos-kulinarijos-paveldas-zasys-lietuvoje-ir-zasis-sv-martynui/>
- 14 Vitkūnas, M.** (2006). *Gyvulininkystė pietryčių Lietuvoje XIII-XIV a. Gyvulininkystė, mokslo darbai*. 47 (p. 3–22). Kaunas: Lietuvos veterinarijos akademijos Gyvulininkystės institutas.
- 15** Žemaitijos paveldas. (n.d.). *Tautinis paveldas Žemaitijoje. Tradiciniai amatai*. [žiūrėta 2018-01-19]. Prieiga per internetą <http://www.zemaitijospaveldas.eu/lt/tautinis-paveldas-zemaitijoje>

atostogoskaime.lt

Lietuvos kaimo turizmo asociacija
Donelaičio g. 2-202, LT – 44213 Kaunas, Lietuva
administracija@atostogoskaime.lt

FB: Atostogoskaime

www.atostogoskaime.lt



Interreg

Latvija-Lietuva

Europos regioninės plėtros fondas



EUROPOS SĄJUNGA



LIETUVOS
KAIMO TURIZMO
ASOCIACIJA

*Daveldas
agroturizme.
Produktų
kriterijai*