

SPIS TREŚCI

WSTĘP	9
1. TURYSTYCZNE ZNACZENIE REGIONALNEGO PRODUKTU KULINARNEGO	11
2. POLITYKA REGIONALNA – STRATEGIA ROZWOJU	17
2.1. Definicja i cele polityki regionalnej	19
2.2. Wpływ polityki regionalnej Unii Europejskiej na promocję produktu kulinarnego	19
2.3. Realizacja najważniejszych działań w zakresie polityki regionalnej	23
2.4. Strategia Rozwoju Regionalnego 2010–2020	24
3. PODSTAWOWE ZASADY POZYSKIWANIA REGIONALNEGO PRODUKTU KULINARNEGO	27
3.1. Systemy jakości żywności w UE	29
3.2. Wsparcie finansowe dla producentów wytwarzających produkty regionalne i tradycyjne zarejestrowane jako ChNP, ChOG i GTS	31
4. SMAKI REGIONÓW JAKO KULTUROWE DZIEDZICTWO KULINARNE	35
4.1. Program rozwoju obszarów wiejskich – Pomorskie Smaki	37
4.2. Produkty Tradycyjne i Regionalne	38
4.3. Europejska Sieć Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego	39
5. ORGANIZACJE ZAJMUJĄCE SIĘ PROMOCJĄ PRODUKTÓW REGIONALNYCH	43
6. FORMY PROMOWANIA REGIONALNEJ TRADYCJI KULINARNEJ	49
6.1. Regionalne klastry turystyczne jako czynnik rozwoju	51
6.2. Miejsce usług gastronomicznych w promowaniu regionalnej gastronomii	54
6.3. Jak można promować regionalną tradycję kulinarną	55
7. SPECJALIZACJA ZAKŁADÓW GASTRONOMICZNYCH	59
7.1. Zakłady drobiarskie	61
7.2. Zakłady rybne	62



8. KUCHNIA STAROPOLSKA – PROMOCJA KUCHNI WIEJSKIEJ	65
8.1. Dziczyzna	67
8.2. Pochwała staropolskiej golonki	68
8.3. Kuchenny baran niejedno miał imię	69
8.4. Flaki z aksamitem i ich rodzaje regionalne	70
8.5. Bigosowe szaleństwa kuchni ludowych	71
8.6. Nie mielone a klopsy bywały w kuchni polskiej	73
9. FOLKLORYSTYCZNE ZAKŁADY GASTRONOMICZNE I ICH PROMOCJA ...	75
9.1. Folklor jako „wiedza ludu do zastosowania w gastronomii”	77
9.2. Zakłady folklorystyczne podstawą promocji produktu regionalnego	79
9.2.1. Pojęcie i zakres działania zakładów folklorystycznych	79
9.2.2. Rodzaje zakładów folklorystycznych	80
9.2.3. Asortyment potraw i napojów w zakładach folklorystycznych	81
10. KUCHNIA POLSKA – RYS HISTORYCZNY I WIZERUNEK WSPÓŁCZESNY	85
10.1. Kuchnia dawna	87
10.2. Kuchnia współczesna	92
10.3. Oryginalna kuchnia polska w oczach cudzoziemców	93
11. EUROPEJSKA SIEĆ REGIONALNEGO DZIEDZICTWA KULINARNEGO	97
11.1. Cele organizacyjne w gastronomii	99
11.2. Zasady i kryteria działania praktycznego	100
11.3. Procedura wpisu produktu na Listę Produktów Tradycyjnych Województwa Pomorskiego	101
12. GOŚCINNOŚĆ KULINARNA Z OGRANICZENIAMI	105
12.1. Unikanie rodzajów mięsa w wybranych krajach	107
12.2. Zakazy pokarmowe w różnych kulturach i regionach świata	108
13. PROCEDURY, PRZEPISY I WDRAŻANIE REGIONALNEGO PRODUKTU KULINARNEGO	111
13.1. Co powinny zawierać wnioski w sprawie otrzymania ChNP, ChOG i GTS	113
13.2. Wykaz polskich produktów, które uzyskały oznaczenia unijne (stan na dzień 01.02.2014 r.)	117
13.3. Wykaz 136 produktów tradycyjnych województwa pomorskiego (stan na dzień 01.02.2014 r.)	117
PODSUMOWANIE	121
BIBLIOGRAFIA	123