

NASZA EURO PROW INCJA

ISSN 2083-4063

4/2022

foto: Jerzy Orchnowski

Ląd zimową porą

BIULETYN KRAJOWEJ SIECI OBSZARÓW WIEJSKICH WOJEWÓDZTWA WIELKOPOLSKIEGO



SAMORZĄD
WOJEWÓDZTWA
WIELKOPOLSKIEGO



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.

Instytucja Zarządzająca PROW 2014–2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Publikacja opracowana przez Departament Programów Rozwoju Obszarów Wiejskich Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu. Operacja współfinansowana jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020.



Krzysztof Grabowski

Wicemarszałek Województwa Wielkopolskiego

Szanowni Państwo,

2022 rok obfitował w wiele ważnych dla naszego regionu wydarzeń i inicjatyw. Dzięki środkom Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich, wielkopolska wieś z roku na rok pięknieje. Zachęcamy Państwa do zapoznania się z istotnymi działaniami podejmowanymi przez Samorząd Województwa Wielkopolskiego zmierzającymi do poprawy sytuacji mieszkańców obszarów wiejskich.

W związku z wydłużeniem Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich 2014-2020 o dwa lata, Zarząd Województwa Wielkopolskiego ogłosił w 2022 roku trzy nabory wniosków o przyznanie pomocy. Jeden dotyczył gospodarki wodno-ściekowej, drugi scalania gruntów, ostatni natomiast budowy lub modernizacji dróg lokalnych. Zainteresowanie beneficjentów składaniem wniosków było bardzo duże co potwierdza celowość działań podejmowanych przez samorząd, a także ciągłe potrzeby w zakresie inwestycji w podstawową infrastrukturę techniczną.

W tym wydaniu „Naszej EuroPROWincji” przedstawiamy Państwu ważny z punktu widzenia rozwoju lokalnego pro-

jekt zrealizowany przez „Fundację ze Smakiem” na terenie gminy Brudzew w powiecie tureckim. Nowatorskie podejście do rozwoju produktu lokalnego zaowocowało powstaniem miejsca dla miłośników dobrego jedzenia pn. Inkubator Kuchenny w Krwonach.

Zapraszam również do zapoznania się z relacją z Targów Natura FOOD & beECO, podczas których licznie zgromadzeni zwiedzający mogli poznać bogatą ofertą certyfikowanych produktów ekologicznych. Ciekawym punktem targów, były pokazy live cooking prowadzone przez znanych polskich kucharzy.

Na łamach ostatniego już w tym roku wydania, prezentujemy wyniki konkursu fotograficznego „PROW w obiektywie”. Zainteresowanie konkursem było bardzo duże, a wybór laureatów stanowił spore wyzwanie dla członków Jury.

Wydawca:

Samorząd Województwa Wielkopolskiego
Al. Niepodległości 34
61-714 Poznań



Tekst i opracowanie:

Jednostka Regionalna Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich
Departament Programów Rozwoju Obszarów Wiejskich
Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego
al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań
tel. 61 626 60 00, e-mail: ksow@umww.pl
www.wielkopolskie.ksow.pl, www.dprow.umww.pl

Opracowanie graficzne:

EGD Design
Andrzej Tokarski
www.grafikadlafirm.pl

Druk:

ZAPOL Sobczyk sp.j.

Beneficjenci PROW realizują inwestycje wodno-kanalizacyjne

Zrównoważony rozwój obszarów wiejskich jest silnie uzależniony od jakości podstawowych usług na tych terenach. Wśród nich bardzo ważną rolę odgrywają inwestycje związane z gospodarką wodno-ściekową. Poziom skanalizowania i zwodociągowania obszarów wiejskich w Polsce jest nadal niewystarczający. W pierwszym kwartale 2022 roku Samorząd Województwa Wielkopolskiego ogłosił trzeci w obecnej perspektywie budżetu unijnego nabór wniosków na dofinansowanie operacji tego typu. Do dyspozycji beneficjentów jest aż 145 milionów złotych. Na łamach biuletynu przyglądamy się projektom już zrealizowanym, dla których w ostatnich miesiącach dokonano wypłaty środków.

- Wielkopolskie samorzady lokalne, w tym spółki komunalne, w których udziały mają wyłącznie gminy, złożyły dotychczas 152 wnioski o płatność. Wartość dofinansowania wypłaconego ze środków unijnych wynosi blisko 107 milionów złotych. Wkrótce obejmie wsparciem kolejne ważne dla społeczności lokalnych zadania z zakresu gospodarki wodno-ściekowej – mówi Wicemarszałek Województwa Wielkopolskiego Krzysztof Grabowski.

Jednym z beneficjentów, którzy rozliczyli zakończoną inwestycję jest Gmina Strzałkowo w powiecie słupeckim. Gmina zrealizowała projekt pn. „Budowa sieci kanalizacji sanitarnej i sieci wodociągowej w miejscowości Strzałkowo i miejscowości Wólka oraz wyposażenie Stacji Uzdatniania Wody w miejscowości Skarboszewo”. Uzyskane w ramach PROW na lata 2014-2020 dofinansowanie pozwoliło na wsparcie



Fot.: UMWW

Dofinansowanie ze środków PROW na lata 2014-2020 pozwoliło na wyposażenie Stacji Uzdatniania Wody Skarboszewo w gminie Strzałkowo w filtry pośpieszne z aeratorem i falownikiem.



Fot.: MiG Grabów nad Prosną

Miasto i Gmina Grabów nad Prosną pozyskało środki z PROW 2014-2020 na realizację inwestycji wodno-kanalizacyjnej.

lokalnego rozwoju na obszarze gminy wiejskiej Strzałkowo poprzez uporządkowanie gospodarki wodno-ściekowej na terenie miejscowości Strzałkowo, Wólka i Skarboszewo. Ponadto, w ramach projektu wyposażono Stację Uzdatniania Wody w Skarboszewie w celu zapewnienia dostaw wody o parametrach zgodnych z obowiązującymi normami. Łączna kwota dofinansowania ze środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich wyniosła 947 476,53 zł. Pozyskane dofinansowanie pozwoliło na wybudowanie 3,4 km systemów kanalizacji zbiorczej dla ścieków komunalnych oraz wybudowanie i przebudowanie łącznie blisko 500 metrów sieci wodociągowej.

W położonej w powiecie krotoszyńskim gminie Rozdrażew ukończony został projekt pn. „Budowa kanalizacji sanitarnej oraz przebudowa sieci wodociągowej w miejscowości Dziełlice, gmina Rozdrażew”. Zakres przeprowadzonych prac obejmował wykonywanie robót ziemnych pod kolektory sanitarne i sieć wodociągową. Istotnym etapem przeprowadzonej inwestycji było ułożenie w wykopach rurociągów kanalizacji sanitarnej grawitacyjnej na długości blisko 2 km, a także rurociągu tłoczego z rur na długości blisko 1 km oraz wykonanie 71 przyłączy kanalizacyjnych o długości 400 metrów. Wybudowano także przepompownię ścieków i przebudowano blisko 800 m sieci wodociągowej. Łączna kwota, którą pozyskała Gmina Rozdrażew wyniosła 1 397 832 złotych.

„Budowa sieci kanalizacji sanitarnej z odcinakami przewodów do granic nieruchomości w miejscowości Słomowo” to tytuł inwestycji zrealizowanej na terenie gminy Września przez Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. Kwota

dofinansowania w wysokości 1 666 099,00 zł przeznaczona została na budowę sieci kanalizacji sanitarnej zgodnie z zakresem rzeczowym operacji, który uwzględniał roboty ziemne rozbiórkowe, roboty instalacyjne, roboty drogowe, utwardzenie terenu przy tłoczni, a także usługi geodezyjno-kartograficzne. Dzięki przeprowadzonej inwestycji na terenie gminy Września wybudowano 3,65 km systemów kanalizacji dla ścieków komunalnych.

Miasto i Gmina Grabów nad Prosną w powiecie ostrzeszowskim rozliczyła projekt pn. „Rozbudowa stacji uzdatniania wody w miejscowości Bukownica oraz budowa sieci kanalizacji sanitarnej wraz z przepompownią ścieków w miejscowości Grabów nad Prosną na terenie ulic: St. Janickiego, 3-Maja, Ledóchowskiego”. W ramach tego zadania wybudowano 0,999 km kanalizacji sanitarnej tłocznej i grawitacyjnej wraz z przepompownią ścieków w Grabowie nad Prosną oraz rozbudowano Stację Uzdatniania Wody w Bukownicy o dodatkowy zbiornik magazynujący wodę wraz z armaturą technologiczną, która nadaje wodzie płynącej z kranów takich właściwości, które odpowiadają wyznaczonym normom. Łączna kwota wypłaconych środków z tego tytułu wyniosła 729 165 złotych.

Dzięki dofinansowaniu powyższych inwestycji ze środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich wzrosła liczba odbiorców korzystających z ulepszonej infrastruktury wodociągowej i kanalizacyjnej, zwiększyła się objętość oczyszczonych ścieków oraz liczba połączeń do wybudowanej i przebudowanej sieci wodociągowej i kanalizacyjnej.

REALIZACJA PROW

W Wielkopolsce powstaną nowe drogi lokalne – trzeci nabór wniosków zakończony

Samorząd Województwa Wielkopolskiego przeznaczył dodatkowe środki na wsparcie gmin i powiatów w zakresie budowy lub modernizacji dróg lokalnych. Fundusze w wysokości ponad 120 milionów złotych pochodzą z Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020. 19 sierpnia 2022 roku Zarząd Województwa ogłosił nabór wniosków, który trwał od 19 września do 3 października 2022 roku.

Już po raz trzeci beneficjenci PROW 2014-2020 mogli skorzystać z możliwości dofinansowania inwestycji drogowych. Dzięki wydłużeniu okresu realizacji PROW 2014-2020, Wielkopolska otrzymała dodatkową alokację środków na ten cel. Do dyspozycji samorządów lokalnych, czyli gmin, powiatów oraz ich związków jest aż 26 milionów euro. Przy obecnym, wysokim kursie europejskiej waluty, wartość pomocy będącej do rozdysponowania wyniesie ponad 120 milionów złotych.

wybudowano lub przebudowano ponad 300 kilometrów dróg. To niezwykle ważne, że w Programie Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 udało się wygospodarować dodatkową pulę środków na tego typu zadania. Potrzeby zgłaszane przez samorządy lokalne w naszym regionie są bowiem wciąż bardzo duże – mówi Wicemarszałek Województwa Wielkopolskiego Krzysztof Grabowski.

Do Samorządu Województwa Wielkopolskiego w ramach zakończonego naboru wniosków na budowę lub modernizację dróg lokalnych wpłynęło 77 wniosków na łączną kwotę ponad 144 mln złotych. O dofinansowanie realizacji projektów drogowych w trzecim naborze wniosków ubiega się obecnie

- *W poprzednich dwóch naborach wniosków wsparcie na realizację projektów drogowych uzyskało 18 powiatów oraz 78 wielkopolskich gmin. Całkowita wartość przyznanego dofinansowania wyniosła 134 miliony złotych. Dzięki temu w naszym regionie*



Źródło: Starostwo Powiatowe w Lesznie

W uroczystym otwarciu przebudowanej drogi powiatowej w miejscowości Krzemieniewo wzięli udział przedstawiciele województwa: wicemarszałek Krzysztof Grabowski oraz radna Zofia Szalczyk i radna Ewa Panowicz.



Przebudowana droga powiatowa Ludomy – Ryczywół na odcinku Ludomy – Gorzewo. Władze powiatu obornickiego pozyskały na inwestycję środki z PROW 2014-2020.

10 powiatów i 66 gmin. Tak duża liczba złożonych wniosków potwierdza konieczność podejmowania dalszych prac zmierzających do poprawy stanu wielkopolskich dróg.

W ramach ogłoszonego naboru każdy z wnioskodawców mógł złożyć tylko jeden wniosek o przyznanie pomocy. Co istotne, limit środków na beneficjenta został zwiększony z 3 do 5 milionów złotych w okresie realizacji PROW. Dzięki temu nawet ci beneficjenci, którzy maksymalnie wykorzystali dostępny limit w ramach wcześniejszych naborów, mają możliwość sfinansowania nowych inwestycji.

Warunkiem przyznania pomocy jest m.in. spójność operacji z dokumentem strategicznym oraz wydanie decyzji środowiskowej, jeżeli wymóg ten wynika z obowiązujących przepisów prawa. Wnioski oceniane będą pod kątem spełnienia kryteriów wyboru operacji. Kryteria krajowe, które są jednolite dla wszystkich województw, to m.in. wysokość podstawowego dochodu podatkowego na mieszkańca oraz średnia stopy bezrobocia w powiecie, które zestawione zostaną ze średnią dla województwa. Gminy z niższym dochodem lub wyższą stopą bezrobocia uzyskują większą liczbę punktów. Premiowane będą inwestycje realizowane w gminach, w których gęstość zaludnienia jest równa lub wyższa od średniej wojewódzkiej. Dodatkowe punkty zostaną przyznane, kiedy odcinek drogi objęty inwestycją zapewni bezpośredni dostęp do nieruchomości gruntowej, na której znajduje się lub zostanie wybudowany budynek użyteczności publicznej oraz kiedy odcinek drogi będzie łączył się z drogą wyższej kategorii – bezpośrednio lub przez inny odcinek, o ile nastąpi

poprawa jego parametrów technicznych. Dodatkowy punkt przyznawany będzie inwestycjom powiązanych z tworzeniem pasywnej infrastruktury szerokopasmowej. Istotne zmiany nastąpiły w zakresie regionalnych kryteriów wyboru operacji, których propozycja brzmienia została skonsultowana w naszym województwie z potencjalnymi beneficjentami pomocy.

Dodatkowe punkty przyznawane będą, jeżeli w wyniku operacji nastąpi zmiana nawierzchni drogi z gruntowej na bitumiczną lub kostkową albo z nawierzchni kostkowej na bitumiczną. Wyżej ocenione będą te inwestycje, których realizacja nastąpi z zastosowaniem rozwiązań mających na celu poprawę bezpieczeństwa w ruchu drogowym przez budowę lub przebudowę na całym odcinku objętym operacją albo na części tego odcinka takich elementów jak: przejście dla pieszych, przejazd dla rowerzystów, ścieżka rowerowa lub pieszo-rowerowa, chodnik, progi zwalniające, skrzyżowania, poprzeczne przegrody jezdni wymuszające zmniejszenie prędkości pojazdu, separatory ruchu, wyspy dzielące, urządzenia mające na celu separację ruchu pieszych i pojazdów, urządzenia zabezpieczające ruch pieszych i rowerzystów, grubowarstwowe oznakowania poziome, sygnalizatory wibracyjno-akustyczne, punktowe elementy odbłaskowe. Szansę uzyskania dofinansowania zwiększy także wybudowanie lub przebudowanie drogi na odcinku 1 km lub dłuższym, a także zawniostowanie o co najmniej 1 000 000 zł.

Dofinansowane inwestycje muszą zostać ukończone najpóźniej 30 czerwca 2025 roku.

Inkubator Kuchenny w Krwonach – miejsce stworzone dla miłośników dobrego jedzenia

Inkubator Kuchenny w Krwonach, zlokalizowany na terenie gminy Brudzew to przestrzeń dla lokalnej społeczności oraz społeczności gmin zrzeszonych w LGD Turkowskiej Unii Rozwoju T.U.R., w którym mieszkańcy mogą tworzyć wspiane konfitury, soki, powidła, jak również rozwijać swoją działalność produkcyjną, przetwórczą i sprzedażową.

Projekty realizowane przy udziale środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich często wyróżniają się swoją innowacyjnością. Doskonałym przykładem nowatorskiego podejścia do rozwoju produktu lokalnego jest projekt „Fundacji ze Smakiem”, która działa w gminie Brudzew w powiecie tureckim.

Uroczyste otwarcie Inkubatora Kuchennego Fundacji ze Smakiem odbyło się 8 sierpnia 2019 roku. Fundacja ze Smakiem zainicjowała utworzenie Inkubatora Kuchennego, który zrealizowano w ramach działania „Wsparcie na wdrażanie operacji w ramach strategii rozwoju lokalnego kierowanego przez społeczność” z Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014 – 2020. Kwota pomocy wyniosła 497 356,87 zł.

W ramach projektu dofinansowano szereg prac modernizacyjnych związanych m.in. z instalacją wodociągową, elektryczną i kanalizacyjną oraz remont toalety i piwnicy. Zakupiono także niezbędne wyposażenie Inkubatora, na które składały się meble do sali wystawowo-sprzedażowej oraz biura, laptop z oprogramowaniem i kserokoparkę.

Działania Inkubatora koncentrują się na wspieraniu obszarów wiejskich i ich mieszkańców oraz krzewieniu idei życia w zgodzie z naturą. Inkubator Kuchenny oferuje m.in. wynajmowanie na godziny pomieszczeń i wyposażenia kuchni, doradztwo - głównie w zakresie przetwórstwa rolno- spożywczego i gastronomii, pozyskiwania środków na rozwój działalności przetwórczej, znakowania żywności, sprzedaż produktów,



Źródło: Fundacja ze Smakiem

12.10.2021r przestrzeń Inkubatora Kuchennego w Krwonach wypełnił wyjątkowy zapach prawdziwego chleba, za sprawą wizyty pań z Koła Gospodyń Wiejskich. Zaproszeni goście poznali tajniki wypieku chleba na zakwasie a także tłoczenia soku jabłkowego.



Źródło: Fundacja ze Smakiem

Dzieci ze Szkoły Podstawowej w Brudzewie uczestniczyły w warsztatach dotyczących przygotowania wyśmienitej pizzy.

a także organizację szkoleń i warsztatów dla rolników i domowników z obszarów LGD. Konfitury i powidła oparte na starych recepturach, zawierające niebanalne połączenie smaków, soki, herbaty owocowe i ziołowe, chipsy owocowe i warzywne, liofilizowane owoce, kiszonki i przeciery - to tylko niektóre z produktów oferowanych przez wyśmienite kucharki.

Wszystkie produkty można kupić w słoiczkach z gwarancją ich walorów zarówno smakowych, jak i zdrowotnych. Część powstałych w wyniku przetworzenia produktów oferowana jest przez rolników, a pozostała część sprzedawana jest w ich imieniu przez Inkubator Kuchenny. Inkubator ekspozuje produkty w miejscu wytworzenia, w specjalnie przeznaczonym do tego celu pomieszczeniu z ekspozycją i ladą. Ponadto sprzedaż odbywa się poprzez strony internetowe w porozumieniu z innymi podmiotami, w tym także LGD i Spółdzielnią Socjalną „Powróćisz tu”. W procesie sprzedaży wykorzystywane są lokalne kanały dystrybucji, czyli lokalni przedsiębiorcy działający w branży gastronomicznej i hotelar-

skiej oraz sklepy ze zdrową żywnością. Produkty Inkubatora można znaleźć także w sklepach wielkopowierzchniowych na stoiskach ze zdrową żywnością oraz na festiwalach smaku i targach żywnościowych.

Dzięki powstaniu Inkubatora, Krwony, zyskały cenne miejsce do spotkań i prowadzenia warsztatów. Inkubator kuchenny promuje przetwarzanie produktów ekologicznych o wysokiej jakości, rozwija nowe przedsięwzięcia gospodarcze, inicjuje powstawanie nowatorskich lokalnych produktów, takich jak naturalne konfitury, powidła, kiszonki, pasteryzowane soki owocowe i warzywne, jak również chleby na zakwasie. W ten sposób wytworzone produkty stają się wizytówką regionu oraz angażują mieszkańców w rozwój lokalnej przedsiębiorczości.

Inkubator, to także ważny punkt na mapie powiatu tureckiego, ponieważ dzięki organizacji warsztatów kulinarnych pozwala aktywizować wiele grup społecznych, dzieci, młodzież, koła gospodyń wiejskich oraz placówki edukacyjne.

Targi natura FOOD & beECO wypełniły Łódzką Atlas Arenę

W dniach 16 – 18 września 2022 r. w Łódzkiej Atlas Arenie odbyło się największe wydarzenie branży produktów ekologicznych i naturalnych w Polsce – Targi natura FOOD & beECO. Z tej okazji około 150 producentów i wystawców przedstawiło gościom wydarzenia szeroką ofertę obejmującą branżę rolniczą, tekstylną, kosmetyczną oraz spożywczą. Na odwiedzających targi czekał największy wybór produktów certyfikowanych, naturalnych, regionalnych i tradycyjnych. Oprócz możliwości poznania najlepszych marek bioproduktów i ekożywności w trakcie Targów nie zabrakło pokazów live cooking, konferencji, szkoleń oraz spotkań branżowych.

Targi natura FOOD od 15 lat niezmiennie pozostają najważniejszą imprezą branżową rynku ekologicznego w Polsce. Wydarzenie, oprócz stworzenia możliwości zaprezentowania firmom, swoich towarów wytworzonych na podstawie naturalnych składników, promuje idee produkcji ekologicznej oraz jej korzystnego wpływu na środowisko. Poprzez liczne spotkania, a także zaangażowanie samych wystawców goście wydarzenia dowiedzieli się o praktykach produkcyjnych najkorzystniejszych z punktu widzenia środowiska i klimatu, zachowania wysokiego stopnia różnorodności biologicznej, ochrony zasobów naturalnych oraz norm dotyczących dobrostanu zwierząt. Taka postawa wpisuje się w politykę proekologiczną Samorządu Województwa Wielkopolskie-

go, który przygotował stoisko we współpracy z wytwórcami zrzeszonymi w Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Wielkopolska.

W tegorocznej edycji targów, która trwała od 16 do 18 września zaprezentowało się 150 producentów i wystawców z kraju i za granicą. Zwiedzający mogli skosztować oraz zakupić m.in. orzechy, suszone owoce, ziarna, zebrane w lasach i gospodarstwach ekologicznych mieszanki ziołowe, organiczne herbaty, powidła, konfitury, przetwory wytwarzane z lokalnych warzyw i owoców, zimnotłoczone, nieoczyszczone i nierafinowane oleje, sery, chleby i wypieki, wina, nalewki i alkohole kraftowe, ponadto mogli wybierać z szerokiej oferty kosmetyków i artykułów higienicznych, środków czystości, suplementów diety oraz ubioru. Wydarzeniu towarzyszyły liczne atrakcje.



Fot.: UMWW

Goście zainteresowani ofertą Wytwórni Lodów Młynarczyk z Leszna na Targach natura FOOD & beECO.



Fot.: Natura FOOD

Pokaz kulinarny cieszył się sporym zainteresowaniem wśród gości targowych.

Goście uczestniczyli w pokazach kulinarnych przeprowadzonych przez Stowarzyszenia Polska Ekologia oraz Organic school, konferencji przybliżającej zagadnienia związane z prowadzeniem i zakładaniem własnej działalności kulinarniej oraz w spotkaniu poszerzającym świadomość na temat jakości i sposobów wykorzystania produktów mięsnych oraz promujących zdrowe nawyki żywieniowe.

Na targach natura FOOD & beECO nie mogło zabraknąć Województwa Wielkopolskiego. Wielkopolscy wystawcy we współpracy z Samorządem Województwa, zorganizowali stoisko wystawiennicze, na którym promowali szeroką ofertę rodzimych produktów ekologicznych i naturalnych. Swoje wyroby zaprezentowali członkowie Sieci Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolska: tłocznia olejów SemCO, producent miodów Miody Noteckie, Wytwórnia Lodów Młynarczyk słynąca z lodów niezawierających konserwantów wytworzonych na bazie śmietany, jajek i mleka, Miody Suszka i Winnica VERA. Obecność Województwa Wielkopolskiego dzięki zaangażowaniu zaproszonych do współpracy lokalnych producentów,

którzy z wielką chęcią opowiadali o prowadzonej działalności, przyczyniła się do wymiany wiedzy pomiędzy podmiotami uczestniczącymi w rozwoju obszarów wiejskich oraz promocji integracji życia na wsi z uwzględnieniem nowych metod produkcji i sprzedaży.

Równolegle z targami odbywał się konkurs zorganizowany dla wystawców biorących udział w wydarzeniu wraz z uroczystym wręczeniem Medali Targów natura FOOD & beECO. Jest to jedna z najbardziej rozpoznawalnych w Polsce nagród przyznawana produktom ekologicznym. Prestiżowe wyróżnienie przyznawane w 8 kategoriach m.in. dla produktów naturalnych, regionalnych i ekologicznych cieszy się wysokim poważaniem zarówno wśród odbiorców targów, jak i przedstawicieli branży. Z uwagi na skład kapituły konkursowej, którą stanowili przedstawiciele środowisk naukowych, jednostki certyfikujące, organizacje branżowe oraz dziennikarze prasy fachowej, medale stały się symbolem najwyższej jakości i stanowią dużą wartość dla zwycięskich producentów.

Poznaliśmy laureatów konkursu fotograficznego

21 października 2022 roku Zarząd Województwa Wielkopolskiego podjął uchwałę w sprawie zatwierdzenia wyników konkursu fotograficznego „PROW w obiektywie – trzecia edycja”. Celem konkursu była promocja Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020, Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013 oraz zwiększenie wiedzy mieszkańców województwa wielkopolskiego na temat efektów tych programów, a także promocja dziedzictwa kulturowego i kulinarnego regionu oraz turystyki wiejskiej. Laureatom oraz wyróżnionym ufundowano nagrody w postaci voucherów do sklepu fotograficznego. Wszystkie nagrodzone prace można obejrzeć na stronach internetowych www.dprow.umww.pl oraz www.wielkopolskie.ksow.pl.



„Piknik po wielkopolsku”, autorka: Anna Józwiak

Zdjęcia, które zdobyły pierwsze miejsca w poszczególnych kategoriach:



„Dolina Baryczy w okolicach Odolanowa”, autor: Piotr Gołębnik



„Pępowo nocą”, autorka: Małgorzata Waleńska



„Bitwa napoleońska”, autor: Jerzy Kościjanczuk



„Dwór”, autor: Marek Roemer

Faworki z karpia

Święta Bożego Narodzenia to czas, w którym oprócz podniosłej i rodzinnej atmosfery towarzyszą nam pyszne wigilijne dania. W tym numerze polecamy Państwu przepis na karpia w zupełnie nowej odsłonie. Chrupiące kawałki tej najpopularniejszej świątecznej ryby w nowy sposób zaskoczą rodzinę i gości podczas świątecznego spotkania. Faworki z karpia doskonale smakują z dodatkiem sosu chrzanowego.

SKŁADNIKI:

Ryba

- płaty karpia – 3-4 szt.
- mleko – 600 ml
- czosnek – 4-5 ząbków
- mąka pszenna – 5 łyżek
- sól
- pieprz
- olej do smażenia

Sos

- jajka – 6 szt.
- chrzan – 4 łyżki
- szczypiorek – 2 łyżki

Dodatkowo

- cytryna – 1 szt.

WYKONANIE:

Jajka gotujemy na twardo, obieramy i oddzielamy żółtka od białek. Żółtka dokładnie rozgniatamy, łączymy z chrzaniem i drobno posiekanym szczypiorkiem. Sos przekładamy do małej miseczki i zaczynamy przygotowywać karpia.

Pozbawione skóry płaty karpia moczmy całą noc w mleku z dodatkiem plasterków czosnku. Odsączone z zalewy filety dokładnie osuszamy ręcznikiem papierowym i kroimy na szerokie paski. Na środku każdego kawałka robimy niewielkie nacięcie, poprzez które będziemy przekładać filet, tworząc kształt znanego nam faworka. Tak przygotowanego karpia delikatnie obtaczamy w niewielkiej ilości mąki i smażymy na głębokim, mocno rozgrzanym oleju na złoty kolor. Po usmażeniu faworki układamy na ręczniku papierowym, aby odsączyć nadmiar tłuszczu.

Faworki doprawiamy do smaku solą oraz pieprzem, układamy na talerzu i dekorujemy plasterkami cytryny. Gotowe danie serwujemy razem z sosem chrzanowym.



Źródło: www.nietylkopasta.pl/faworki-z-karpia/

Faworki z karpia.



Jednostka Regionalna Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich
Departament Programów Rozwoju Obszarów Wiejskich
Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego

al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań
tel. 61 626 60 00, e-mail: ksow@umww.pl
www.wielkopolskie.ksow.pl, www.dprow.umww.pl

PUBLIKACJA BEZPŁATNA



SAMORZĄD
WOJEWÓDZTWA
WIELKOPOLSKIEGO



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.

Inytucja Zarządzająca PROW 2014–2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Publikacja opracowana przez Departament Programów Rozwoju Obszarów Wiejskich Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu. Operacja współfinansowana jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020.