

# Nasza Euro PROW incja

ISSN 2083-4063

4/2019



Biuletyn Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich Województwa Wielkopolskiego



SAMORZĄD WOJEWÓDZTWA  
WIELKOPOLSKIEGO



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

Institucja 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.

# SPIS TREŚCI

Słowo wstępne .....	3
Gdzie powstaną nowe drogi lokalne? .....	4
Wiedza i rozwój przez integrację i rozrywkę .....	6
Unia docenia wielkopolskie tradycje .....	10
Regionalnie, czyli smacznie .....	12
Naturalne produkty na łódzkich targach .....	14
Zupa grzybowa .....	15

## Wydawca:

Samorząd Województwa Wielkopolskiego  
al. Niepodległości 34  
61-714 Poznań



## 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, faks 61 626 60 04  
e-mail: ksow@umww.pl  
www.wielkopolskie.ksow.pl, www.dprow.umww.pl

## Teksty:

Marta Jachimowska,  
Adrian Kapuściński

## Opracowanie graficzne:

S-print s.c.  
www.s-print.com.pl

## Druk:

ZAPOL Sobczyk sp.j.



**Krzysztof Grabowski**

*Wicemarszałek Województwa Wielkopolskiego*

Szanowni Państwo,

mija piąty rok wdrażania Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020. Przez ten czas Samorząd Województwa Wielkopolskiego rozstrzygnął szereg naborów wniosków, przekazując znaczące środki na rozwój terenów wiejskich w naszym regionie. W ostatnim kwartale 2019 roku miałem przyjemność podpisać umowy z beneficjentami Programu, którzy inwestują w poprawę infrastruktury drogowej. Dzięki uzyskanej pomocy na budowę lub modernizację dróg lokalnych, 29 gmin oraz 3 powiaty zrealizują swoje zadania. Wartość podpisanych umów to 30 milionów złotych. Z lektury biuletynu „Nasza euroPROWincja” dowiedzie się Państwo, w jakich miejscowościach powstaną nowe lub zmodernizowane odcinki dróg.

8 listopada 2019 roku Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi ogłosił kolejny konkurs dla partnerów Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich. W przypadku projektów o zasięgu regionalnym, konkurs dotyczy przedsięwzięć, które będą realizowane w 2020 roku. Zachęcam do zapoznania się z artykułem pt. „Wiedza i rozwój przez integrację i rozrywkę”. Piszemy w nim nie tylko o tym, kiedy odbędzie się nabór wniosków oraz jaką pulę środków przeznaczamy na ten cel, ale również prezentujemy wybrane projekty partnerów KSOW z roku 2019.

Zgodnie z wieloletnią tradycją, w listopadzie Województwo Wielkopolskie obchodzi swoje święto w stolicy Unii Europejskiej pn. Dzień św. Marcina w Brukseli. Tym razem, na zaproszenie Samorządu Województwa Wielkopolskiego, znaczącą rolę w promocji naszego regionu odegrała Lokalna Grupa Działania „Solna Dolina” z siedzibą w Kłodawie. Grupa promowała w Belgii dziedzictwo kulinarne i kulturowe Wielkopolski.

Funkcjonująca od 2008 roku Sieć Dziedzictwa Kulinarnego Wielkopolska aktywnie uczestniczy w wydarzeniach, które przyczyniają się do wzrostu popularności zdrowej, tradycyjnej żywności, opartej na lokalnych i naturalnych składnikach. W tym numerze biuletynu „Nasza euroPROWincja” prezentujemy relację z poznańskich Targów Smaki Regionów oraz łódzkich Targów Natura Food. Serdecznie zachęcam do lektury.

Z okazji zbliżających się Świąt Bożego Narodzenia życzę Państwu dużo zdrowia, wytchnienia od codziennych trosk i zadań, a przede wszystkim wielu wspaniałych chwil spędzonych w rodzinnym gronie. Niech ten szczególny czas upłynie w atmosferze miłych i budujących spotkań. Na nadchodzący 2020 rok życzę z kolei spełnienia wszelkich planów i zamierzeń, sukcesów na niwie prywatnej i zawodowej oraz pomyślnej realizacji wielu ciekawych przedsięwzięć służących lokalnym społecznościom.

## Gdzie powstaną nowe drogi lokalne?

**30 milionów złotych z Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich 2014–2020 otrzymają beneficjenci operacji typu „Budowa lub modernizacja dróg lokalnych”. Wicemarszałek Krzysztof Grabowski podpisał 32 umowy z beneficjentami Programu. Przybliżamy informacje o projektach, które zostały objęte dofinansowaniem.**



Źródło: UM WYW

W Urzędzie Gminy Rzgów w powiecie konińskim wicemarszałek Krzysztof Grabowski podpisał umowy z kilkoma beneficjentami Programu. Na realizację inwestycji drogowych Gmina Sompolno pozyskała 2,4 miliona złotych, Gmina Rzgów 1 milion złotych, a gmina Wierzbinek 521 tysięcy złotych.

— 30 milionów złotych to kwota wsparcia, którą przeznaczamy w 2019 roku na budowę lub przebudowę dróg gminnych i powiatowych. Ze wsparcia finansowego w ramach Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich skorzysta 29 wielkopolskich gmin oraz 3 powiaty — mówi wicemarszałek województwa Krzysztof Grabowski.

W północnej Wielkopolsce inwestycje drogowe zrealizuje Gmina Białośliwie, która dzięki dofinansowaniu na kwotę 204 300 zł przebuduje drogę w miejscowości Dębówko Nowe oraz zbuduje parking. Gmina Łobżenica zmodernizuje drogę łączącą Łobżenicę z Kościerzynem Małym. Na to zadanie pozyskała 1 142 655 zł. Przebudowana zostanie również droga w Rudniczu w gminie Wągrowiec, dofinansowana w wysokości 404 069 zł. Inwestycję polegającą na budowie drogi gminnej w Kuźnicy Czarnkowskiej (ulice: Różana, Poczтовая, Parkowa, Akacyjowa) zrealizuje Gmina Czarnków. Zadanie zostanie wykonane w systemie zaprojektuj-wybuduj przy wsparciu ze środków europejskich w kwocie 1 169 455 zł. Przebudowy doczeka się ul. Polna w Lubaszcu. W ramach zadania dofinansowanego w wysokości 1 145 809 zł Gmina Lubasz wykona również odwodnienie.

We wschodniej części regionu środki z PROW 2014–2020 o wartości 2 431 244 zł pozyskała Gmina Sompolno, która przebuduje ul. Warszawską w Sompolnie oraz drogę w Sompolinku. 1 907 192 zł otrzymała Gmina Dobra na przebudowę drogi gminnej Długa Wieś – Dobra. Gmina i Miasto Tuliszków pobuduje drogę Ogorzelczyn — Osada Leśna Ogorzelczyn — Grzymiszew. Podpisana umowa na to zadanie przewiduje pomoc w kwocie 1 332 656 zł. W gminie Rychwał dofinansowanie o wartości 1 302 983 zł przeznaczone zostanie na budowę drogi w miejscowości Złotkowy oraz drogi Wola Rychwalska — Rychwał (Sokolów). Przebudowę ulic W. Szymborskiej i Cz. Miłosza zaplanowała Gmina Rzgów, uzyskując na ten cel 1 022 912 zł. Gmina Grodziec przeznaczy 782 772 zł na modernizację drogi w Janowie. 521 873 zł trafi do Gminy Wierzbinek na budowę drogi gminnej wraz ze ścieżką w Wierzbinku. Gmina Kłodawa, dzięki dofinansowaniu na kwotę 385 407 zł, przebuduje z kolei drogę w miejscowości Głogowa. Beneficjentami PROW 2014–2020 są również dwie gminy z powiatu wrzesińskiego. Gmina Nekla, która uzyskała pomoc w wysokości 352 810 zł, pobuduje drogi na ulicach Jana

Pawła II oraz Nekielskiej w Nekielce, natomiast Gmina i Miasto Pyzdry zmodernizuje drogę w miejscowości Tłoczyna. Kwota przyznana na ten cel to 330 780 zł.

Źródło: UMWW



W Dobrej w powiecie tureckim podpisana została umowa na przebudowę drogi gminnej Długa Wieś — Dobra. Wartość zadania to prawie 3 miliony złotych, a dofinansowanie z PROW 2014–2020 dla Gminy Dobra wynosi blisko 2 miliony złotych.

W powiecie gnieźnieńskim inwestycje drogowe zrealizują Gmina Kiszkowo oraz Gmina Łubowo. Pierwsza przeznaczy dofinansowanie w wysokości 951 919 zł na przebudowę drogi Sławno — Głębokie, druga uzyskała 415 719 zł na przebudowę drogi gminnej dojazdowej do gruntów rolnych w miejscowości Myślęcín. Gmina Czempin wykorzysta 1 389 469 zł na przebudowę drogi w Piechaninie, z kolei Gminie Lwówek przyznano dofinansowanie w wysokości 673 860 zł z przeznaczeniem na przebudowę drogi gminnej w miejscowości Konin w kierunku Zgierzynki (do drogi krajowej 92). W gronie beneficjentów Programu znalazła się Gmina Duszniki, która uzyskała 372 540 zł na przebudowę drogi gminnej ul. Leśna w Niewierzu.

1 463 111 zł to kwota pomocy przyznanej Gminie Granowo na przebudowę dróg wylotowych na osiedlu mieszkaniowym

w Granowie, obejmujących ulice Lipową, Dębową i Kasztanową. Drogę na odcinku ul. Borek w miejscowości Wielichowo-Wieś przebuduje Gmina Wielichowo, która otrzymała 503 886 zł. Dzięki wsparciu w kwocie 686 210 zł rozbudowana zostanie ul. Hubala w Miejskiej Górcie, natomiast w pobliskim Pakosławiu przebudowana będzie droga gminna w Chojnie. Na realizację tego zadania przyznano Gminie Pakosław 41 913 zł.

W południowej Wielkopolsce środki trafiły do Gminy i Miasta Nowe Skalmierzyce, która pozyskała 1 364 976 zł na budowę drogi gminnej ul. Słoneczna w Fabianowie. 1 048 091 zł otrzymała Gmina Przygodzice. Dzięki dofinansowaniu przebudowana zostanie droga Chynowa (Jany) — Przygodziczki (Klady). Gmina Lisków przyznane fundusze w kwocie 577 113 zł przeznaczy na przebudowę drogi Małgów, Małgów-Kolonia. Gmina Czermin zrealizuje inwestycję drogową w Broniszewicach. Na to zadanie otrzymała 259 000 zł. Dofinansowanie w wysokości 239 393 zł spożytkuje również Gmina Żerków, która przebuduje drogę w Dobieszczyniu.

Wsparcie z PROW 2014–2020 pozwoli także na modernizację trzech odcinków dróg powiatowych. Powiat Jarociński pozyskał 3 miliony złotych na przebudowę drogi powiatowej Hilarów — Wola Książęca, Powiat Kościański 1 375 000 zł na przebudowę drogi powiatowej prowadzącej do miejscowości Srocko Wielkie, natomiast Powiat Nowotomyski 891 144 zł na przebudowę pasa drogowego Łomnica — Nowy Dwór.

Źródło: UMWW



7 października 2019 roku w Granowie w powiecie grodziskim podpisano dwie umowy z PROW 2014–2020 na budowę lub modernizację dróg lokalnych. Dofinansowanie w wysokości prawie 1,5 miliona złotych przeznaczone będzie na przebudowę dróg wylotowych na osiedlu mieszkaniowym w Granowie przy ul. Lipowej, Dębowej i Kasztanowej. Druga umowa podpisana przez Gminę Wielichowo dotyczy dofinansowania na kwotę ponad pół miliona złotych, z przeznaczeniem na przebudowę drogi w Wielichowie Wsi

## Wiedza i rozwój przez integrację i rozrywkę

W 2019 roku partnerzy Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich zrealizowali 29 projektów o łącznej wartości 600 tysięcy złotych. Wśród inicjatyw znalazły się imprezy plenerowe, targi, warsztaty i szkolenia. W tym wydaniu biuletynu przybliżamy niektóre z nich. Informujemy też o nowym konkursie dla partnerów KSOW, dotyczącym operacji zaplanowanych na 2020 rok. Nabór wniosków w siedzibie Urzędu Marszałkowskiego w Poznaniu potrwa od 9 grudnia 2019 roku do 17 stycznia 2020 roku. Pula dostępnych środków wynosi 872 tysiące złotych.



Źródło: Fundacja Rodziny Duda im. Maksymiliana Duda

Warsztaty z rękodziela cieszyły się popularnością wśród uczestników. Chętni mogli samodzielnie wykonać np. naczynia z gliny.

— Z roku na rok rośnie zainteresowanie udziałem w naborach organizowanych w ramach Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich. Aby móc zawnioskować o dofinansowanie przedsięwzięcia, należy zarejestrować się w bazie partnerów KSOW na stronie [www.ksow.pl](http://www.ksow.pl). Partnerem KSOW mogą zostać zarówno wszelkiego rodzaju instytucje publiczne, prywatne, organizacje pozarządowe, uczelnie, ale też osoby fizyczne. Pomoc finansową można uzyskać na realizację zadań o charakterze nieinwestycyjnym, adresowanych do mieszkańców obszarów wiejskich — mówi wicemarszałek województwa Krzysztof Grabowski.

Wśród 29 projektów zakończonych w 2019 roku znalazło się 12 imprez plenerowych i wystawienniczych. Zaletą tego typu wydarzeń jest ich otwarty charakter, umożliwiający udział szerokiego grona uczestników, w tym również całych rodzin. Projekty partnerów KSOW wyróżnia jednak to, że poprzez zabawę aktywizują mieszkańców oraz gości, angażując ich do działań przyczyniających się do rozwoju

obszarów wiejskich. Proces ten odbywa się m.in. za sprawą organizowanych punktów informacyjnych, w których można zaczerpnąć wiedzy na temat możliwości uzyskania dofinansowania z Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020, sposobów skutecznej promocji produktu lokalnego, realizacji wspólnych przedsięwzięć we współpracy z organizacjami działającymi w najbliższym lub nieco dalszym otoczeniu i wielu innych zagadnień istotnych dla poprawy jakości życia na wsi.

Jednym z ciekawych przykładów imprez plenerowych zorganizowanych przez partnerów KSOW w 2019 roku jest Letni Festiwal Familijny Smaków i Rękodziela Wielkopolski w Pakosławiu. Wydarzenie, zainicjowane przez Fundację Rodziny Duda im. Maksymiliana Duda, odbyło się 22 czerwca i było adresowane do mieszkańców południowej części regionu. Jego motywy przewodnie stanowiły: bogactwo kulinarne i kulturowe województwa wielkopolskiego, a także kształtowanie postaw proekologicznych i prozdrowotnych.

— *Naszym celem było zainteresowanie jak największego grona osób zrównoważonym rozwojem obszarów wiejskich, a więc takim rozwojem, który nie niesie za sobą negatywnych konsekwencji dla środowiska naturalnego oraz dla zdrowia mieszkańców. Stąd duży nacisk na edukację i promocję właściwych postaw* — mówi Wojciech Duda, prezes fundacji.

Na stoiskach wystawienniczych zaprezentowali się lokalni producenci żywności tradycyjnej oraz rękodzielnicy. Nie zabrakło też konkursów oraz warsztatów, do udziału w których zachęcana była licznie przybyła społeczność lokalna. Organizatorzy przygotowali warsztaty rękodzielnicze dla dzieci i dorosłych, warsztaty nadruku na ekotorbach edukacyjnych, warsztaty Eco Design metodą „Do It Yourself”, a także warsztaty kulinarne pt. „Zdrowe odżywianie”, wzbogacone o pogadankę teoretyczną na temat zasad odpowiedniego komponowania posiłków w taki sposób, aby miały dobry wpływ na nasz organizm.

Podczas festiwalu można było wygrać również atrakcyjne nagrody. Laureaci konkursu kulinarnego, zorganizowanego w trakcie uroczystości, otrzymali sprzęt, który zdecydowanie ułatwia pracę w kuchni: sokowirówkę, robot kuchenny oraz wolnowar. Na uczestników czekał też poczęstunek w formie zdrowych muffinów oraz sałatek owocowych. Wydarzenie było zatem doskonałą okazją do promowania zdrowego stylu życia, aktywnego wypoczynku, ale także promocji postaw ekologicznych związanych z ochroną środowiska, przeciwdziałaniem zmianom klimatu i adaptacją

do nich. W imprezie wzięło udział około 500 osób z terenu powiatów rawickiego, gostyńskiego, krotoszyńskiego i leszczyńskiego. W realizację przedsięwzięcia zaangażowani byli również Lokalna Grupa Działania Stowarzyszenie „Gościnną Wielkopolska” z siedzibą w Pępowie oraz Gmina Pakosław.

Gmina Lisków w powiecie kaliskim, jako aktywny partner Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich, postawiła na powrót do korzeni, które sprawiły, że Lisków rozpoznawalny jest nie tylko w Wielkopolsce. To za sprawą działalności ks. Wacława Blizińskiego, ówczesnego proboszcza tamtejszej parafii, który zapisał się w historii jako aktywny działacz ludowy i społecznik. Kapłan wślawił się między innymi swoimi staraniami o pobudzenie ludności wiejskiej do pracy społecznej i wydzwignięcia jej z ubóstwa i zacofania. Dzięki niemu powstała pralnia ludowa, piekarnia, spółdzielnia mleczarska, a także szkoła rolniczo-handlowa. W gminie stworzył warsztaty zawodowe, uczył czytania i pisania w języku polskim, zarządzania i dbania o gospodarstwa. W wyniku działalności ks. Blizińskiego Lisków bardzo szybko stał się miejscowością stawianą za wzór i chętnie odwiedzaną przez tych, którzy chcieli podpatrzeć zastosowane tu rozwiązania. W 1925 roku z inicjatywy duchownego zorganizowano wystawę rolniczą o zasięgu europejskim pt. „Wieś Polska Lisków”. Wzięło w niej udział około 40 tysięcy osób, na czele z kaliszaniec Stanisławem Wojciechowskim – ówczesnym Prezydentem Rzeczypospolitej Polskiej oraz Władysławem Grabskim – Premierem i Ministrem Skarbu. Po-



Źródło: Gmina Lisków

W III Targach „Praca i kultura wsi” w Liskowie uczestniczył Wicemarszałek Województwa Wielkopolskiego Krzysztof Grabowski, którego podczas oficjalnego otwarcia powitała Maria Krawiec, wójt gminy Lisków

## PARTNERZY KSOW

dobna wystawa miała miejsce w Liskowie ponownie w roku 1937. Jej uczestnikiem był m.in. prezydent Ignacy Mościcki.

Na początku drugiej dekady XXI wieku nastąpił powrót do tradycji organizacji wystaw w Liskowie. Pierwsza, pn. „Praca i kultura wsi”, odbyła się w czerwcu 2012 roku dzięki dofinansowaniu ze środków europejskich w ramach Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2007–2013. Kolejna, zorganizowana w sierpniu 2016 roku, nabrała znaczącego wymiaru z uwagi na fakt, że towarzyszyła obchodom Diecezjalno-Wojewódzkich Dożynek Wielkopolskich w Liskowie. Miejscowość odwiedziło wówczas wielu znamienitych gości, wśród których znaleźli się parlamentarzyści, posłowie do Parlamentu Europejskiego, a także przedstawiciele Zarządu Województwa Wielkopolskiego, wielu samorządów lokalnych oraz instytucji związanych z rozwojem rolnictwa i obszarów wiejskich w Wielkopolsce.

Dzięki środkom pochodzącym z Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich, 16 czerwca 2019 roku zorganizowano III Targi „Praca i kultura wsi” w Liskowie. Swoje produkty i usługi zaprezentowało 32 wystawców, przyciągając około 600 odwiedzających. W gronie wystawców znaleźli się producenci roślin użytkowych i ozdobnych. Pojawiły się stoiska promujące życie na wsi, troskę o zdrowie, estetykę gospodarstw

oraz ergonomię pracy rolnika. Nie zabrakło też tematów związanych z odnawialnymi źródłami energii.

— *III Targom „Praca i kultura wsi” towarzyszyła wystawa fotografii pod nazwą „Lisków wczoraj i dziś”, która podkreśliła skalę zmian, jakie dokonały się na przestrzeni lat na terenie gminy. Zorganizowaliśmy też konkurs na najciekawszą aranżację stoiska targowego. Jego zwycięzcy otrzymali atrakcyjne nagrody rzeczowe* — mówi wójt gminy Lisków, Maria Krawiec.

Od kilku lat skutecznie o środki przeznaczone dla partnerów KSOW zabiega Gmina Dąbie, która stawia na promocję hodowli i przetwórstwa ogórka. 6 sierpnia 2019 roku na boisku sportowym w Karszewie odbyła się impreza plenerowa pn. „Dzień Ogórka”. Organizatorem wydarzenia była Gmina Dąbie, która zaprosiła do współpracy Starostwo Powiatowe w Kole, Wielkopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Poznaniu oraz Przedsiębiorstwo Przemysłowo-Handlowe „Ogórecki” Krzysztof Górecki.

— *Dzień Ogórka to impreza szkoleniowo-wystawiennicza, która daje możliwość wypromowania ogórka jako produktu lokalnego, poznania jego wartości odżywczych, warunków i sposobu uprawy, ochrony przed szkodnikami i przydatności do przetwórstwa* — mówi burmistrz Dąbia Tomasz Ludwicki.



Źródło: Gmina Dąbie

Podczas imprezy pn. „Dzień Ogórka” zorganizowany został pokaz carvingu, czyli sztuki ręcznego rzeźbienia w owocach i warzywach. Do udziału w nim zaproszeni zostali również najmłodsi.

W programie imprezy znalazło się wiele atrakcji z ogórkiem w roli głównej. Popularnością wśród uczestników cieszyły się konkursy: „Na najdziwniejszy kształt ogórka”, „Na największy ogórek gruntowy”, „Najciekawszą kompozycję – stroik z ogórków”, „Najciekawszą rymowankę – ogórczanekę” czy też „Quiz wiedzy o ogórku”. Ponadto zorganizowany został pokaz carvingu, czyli sztuki ręcznego rzeźbienia w owocach i warzywach. Instruktorzy podczas show na scenie, jak również na własnym stoisku, przedstawili efektywną umiejętność dekorowania potraw.

Stoisko wystawiennicze pod nazwą „Produkt lokalny – krótkie łańcuchy dostaw” przygotował WODR w Poznaniu, we współpracy ze Spółdzielnią Socjalną „Ale Smacznie”. Uczestnicy imprezy mogli skosztować tradycyjnych wędlin, pasztetów, kompotów i przetworów ogórkowych. Ponadto na stoiskach promujących produkty rolnictwa ekologicznego można było zapoznać się z metodą produkcji warzyw i ziół oraz poznać ich właściwości zdrowotne.

W ramach imprezy przygotowano również stoiska lokalnych twórców ludowych, którzy przedstawili swoją bogatą ofertę rękodzielniczą. Można było podziwiać rzeźby, wyroby ze słomy i siana, obrazy oraz misternie tkane serwety i obrusy. Nie zabrakło tradycyjnie na tę okazję gotowanej zupy ogórkowej oraz chleba ze smalcem i ogórkiem małosolnym.

Promocji odnawialnych źródeł energii służył projekt zrealizowany przez Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Poznaniu, we współpracy ze Stowarzyszeniem Edukacji Rolniczej i Leśnej EUROPEA Polska oraz z Lubelskim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego w Końskowoli.

Uczestnicy szkoleń zorganizowanych w ramach projektu pn. „Odnawialne źródła energii OZE szansą na poprawę jakości powietrza” zostali zapoznani z tematem budownictwa energooszczędnego, czyli wykorzystania odnawialnych źródeł energii w celu optymalizacji kosztów zużycia energii. Zaprezentowano im realizowane w Wielkopolsce działania i programy wspierające ochronę powietrza oraz wskazano zalety wykorzystania instalacji fotowoltaicznych, montowanych na dachach budynków. Organizatorzy zadbali również o to, aby szkolenia miały walor praktyczny. W tym celu uczyli obsługi pirometru, czyli przyrządu służącego do bezdotykowego pomiaru temperatury, pokazując możliwości jego wykorzystania w pracy doradczej. Pirometr, który otrzymał każdy z uczestników szkolenia, ułatwia szybkie podjęcie decyzji o przystąpieniu do prac termomodernizacyjnych budynków, jak również sprawdzenie wykonanej termoizolacji po realizacji inwestycji.

Kontynuacją i uzupełnieniem przeprowadzonych szkoleń był wyjazd studyjny do województwa lubelskiego. Lubelszczyzna jest jednym z krajowych liderów w walce ze złą jakością powietrza oraz regionem efektywnie wykorzystującym środki unijne na poprawę jego jakości. Uczestnicy odwiedzili m.in. biogazownię Rolniczą w Zaścianku oraz innowacyjną biogazownię wieżową, przystosowaną do utylizacji produktów żywnościowych w Siedliszczkach na terenie gminy Piaski

W ramach projektu zorganizowany został również konkurs wiedzy o odnawialnych źródłach energii „OZE dla czystego powietrza”, skierowany do uczniów szkół rolniczych i leśnych z terenu województwa wielkopolskiego. Wydano też publikację „Poradnik OZE”, która trafiła do rolników w Wielkopolsce.



Zajęcia szkoleniowe zorganizowane przez Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Poznaniu zawierały także elementy praktyczne, w których uczestnicy brali czynny udział.

Źródło: CDR Poznań

## Unia docenia wielkopolskie tradycje

Już po raz dziesiąty w Brukseli zorganizowany został Dzień św. Marcina – wydarzenie promujące Wielkopolskę w Europie.



Fot. KobusArt

Jednym z uczestników tegorocznego Dnia św. Marcina w Brukseli był Artur Orzechowski – ambasador RP w Królestwie Belgii.

Tegoroczna edycja brukselskiej uroczystości zgromadziła około 600 gości, w tym posłów do Parlamentu Europejskiego, przedstawicieli Komisji Europejskiej, Europejskiego Komitetu Regionów oraz korpusu dyplomatycznego. Wśród nich znaleźli się m.in. Artur Orzechowski – ambasador RP w Królestwie Belgii oraz Leszek Miller – poseł do Parlamentu Europejskiego z regionu Wielkopolski. W wydarzeniu uczestniczyli również przedstawiciele polskich samorządów, reprezentanci biur regionalnych, międzynarodowych organizacji i stowarzyszeń oraz Wielkopolanie mieszkający w stolicy Belgii.

Jedną z atrakcji wieczoru były rogałe świętomarcińskie, wypiekane na miejscu przez cukierników z Suchego Lasu. Są one pierwszym produktem z naszego regionu wpisanym do unijnego rejestru produktów o Chronionym Oznaczeniu Geograficznym, a w środowisku belgijskim rozpoznawalnym symbolem Wielkopolski.

Wydarzenie uświetniła Lokalna Grupa Działania „Solna Dolina” z siedzibą w Kłodawie, która na zaproszenie Samorządu Województwa Wielkopolskiego zaprezentowała wielkopolskie

specjały w siedzibie Biura Informacyjnego Województwa Wielkopolskiego w Brukseli. Stowarzyszenie pochodzi z powiatu kolskiego i aktywnie uczestniczy w rozwoju obszarów wiejskich na swoim terenie. Działa na obszarze gmin Chodów, Dąbie, Grzegorzew, Kłodawa, Przedecz i Olszówka.

Wśród przysmaków zaprezentowanych przez przedstawicieli LGD znalazła się m.in. gęsiina faszzerowana, pierogi z kapustą i grzybami, pyry z gzikem czy chleb wypiekany staropolską metodą, podawany ze smalcem i ogórkiem. Goście wielkopolskiego wieczoru mogli skosztować również tradycyjnych wędlin, serów, nalewek, piwa oraz innych specjałów naszej kuchni.

— *Inicjatywa organizacji Dnia św. Marcina sprawia, że Wielkopolska staje się coraz bardziej rozpoznawalna w stolicy Unii Europejskiej, a pieczone na miejscu przez cukierników rogałe zyskują wielkie grono międzynarodowych fanów. Prezentacja produktów regionalnych to jedna z form promocji województwa wielkopolskiego w Europie* — powiedziała Izabela Górczyca, dyrektor Biura Informacyjnego Województwa Wielkopolskiego w Brukseli.



Źródło: UMWW

Wśród przysmaków zaprezentowanych przez przedstawicieli LGD znalazły się m.in. tradycyjne wędliny, sery, nalewki, piwa oraz inne specjały kuchni wielkopolskiej.

Oprócz kulinarnych akcentów, podczas uroczystości zaprezentowano nasz region również od strony artystycznej. Akcenty kulturalne zapewniła Interdyscyplinarna Grupa Teatralna „Asocjacja 2006”, która przedstawiła etiudę parateatralną o postaci i życiu św. Marcina, a w wyjątkowy nastrój parady świętomarcinińskiej wprowadzili goście poznańscy szrudlarze. Degustacji produktów towarzyszyła z kolei oprawa muzyczna w wykonaniu zespołów The Raisins oraz Pierwszej Poznańskiej Niesymfonicznej Orkiestry Ukulele.

Pobyt w stolicy Unii Europejskiej pozwolił Wielkopolanom poznać siedzibę władz UE. Program obejmował m.in. spotkanie z Ewą Kopacz – posłanką do Parlamentu Europej-

skiego. Podsumowaniem wizyty w Belgii był natomiast wyjazd studyjny do farmy owiec Schaapskooi w miejscowości Kasterlee. W tym miejscu realizowany jest projekt w ramach podejścia LEADER, objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020. Przedstawiciele „Solnej Doliny” mieli okazję do nawiązania kontaktów z belgijską LGD, a także wymiany wiedzy i doświadczeń związanych z rozwojem lokalnym kierowanym przez społeczność w obu krajach. Organizacja wyjazdu do Belgii była możliwa dzięki współfinansowaniu ze środków Unii Europejskiej w ramach realizacji Planu Operacyjnego Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich.



Źródło: UMWW

Jednym z punktów wizyty delegacji z Wielkopolski było zwiedzanie siedziby Parlamentu Europejskiego.

# Regionalnie, czyli smacznie

**W dniach 28–30 września 2019 roku na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich odbyła się kolejna edycja Targów Smaki Regionów. Na odwiedzających czekały niezliczone atrakcje: pokazy kulinarne znanych gwiazd, wykłady, warsztaty, konkursy, ale przede wszystkim możliwość degustacji zdrowej, regionalnej żywności. W ramach wydarzenia wręczone zostały Medale Targów Smaki Regionów oraz kulinarne Perły 2019.**



Źródło: www.smaki-regionow.pl

Targi Smaki Regionów 2019 przyciągnęły rekordową liczbę odwiedzających. W wydarzeniu wzięło udział ponad 30 000 osób.

Targi Smaki Regionów to wydarzenie wypełnione oryginalną i smaczną żywnością, adresowane do osób o wyszukanych gustach smakowych i przykładających dużą uwagę do jakości spożywanych produktów. To również impreza dla świadomych konsumentów, poszukujących produktów ekologicznych, potwierdzonych certyfikatami jakości.

Tegoroczna edycja była rekordowa pod względem frekwencji. Wydarzenie odwiedziło ponad 30 tysięcy osób, a w ekspozycji targowej uczestniczyło 220 przedstawicieli lokalnych producentów ze wszystkich województw. Impreza miała zasięg nie tylko ogólnokrajowy, ale również międzynarodowy. To za sprawą obecności gości z Mołdawii i Chorwacji, reprezentujących regiony współpracujące z Wielkopolską. Wspólnie z nimi Samorząd Województwa Wielkopolskiego przygotował największe stoisko na tegorocznych targach, zajmujące powierzchnię aż 350 m<sup>2</sup>. Wszyscy amatorzy żywności opartej na tradycyjnych recepturach mogli spróbować m.in. pysznych wędlin, serów, miodów, wyrobów piekarniczych oraz przetworów owocowo-warzywnych.

— Na wielkopolskim stoisku zaprezentowało się ponad trzydziestu lokalnych producentów, przetwórców i restauratorów zrzeszonych w Sieci Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolska. Podczas Targów Smaki Regionów miałem przyjemność wręczyć certyfikaty ośmiu nowym członkom sieci. Do tego prestiżowego grona, promującego pod wspólną marką naszą regionalną kuchnię, należy już 115 podmiotów — mówi Krzysztof Grabowski, Wicemarszałek Województwa Wielkopolskiego.

Nowymi członkami Sieci Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolska zostali: Zakład Mięsny Konarczak sp. j. z Pogorzeli, Winnica Lipka Wielka z gminy Lwówek, Browar Bojanowo, Mateusz Sikora – rolnik indywidualny Pasięka Sikora z Opałenicy, Gospodarstwo Rolne Renata i Jarosław Gumuła z Nowego Tomyśla, Linie w Ogniu – kuchnia historyczna Obiekt Rolny Linie Marek Grądzki z gminy Lwówek oraz Folwark Wąsowo Żrebięcarnia w gminie Nowy Tomyśl.

Podczas targów przyznane zostały Medale Smaków Regionów. To wyjątkowe wyróżnienie, którego zadaniem jest promować lokalne produkty oraz propagować ideę

zdrowej, tradycyjnej żywności. W tym roku kapituła konkursowa oceniła 65 zgłoszonych produktów w dwóch kategoriach: produkty pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Przyznano 20 medali oraz trzy wyróżnienia.

W gronie laureatów konkursu o Medal Smaków Regionów 2019 znalazła się Spółdzielnia Mleczarska Udziałowców w Strzałkowie, którą wyróżniono za Jogurt Śmietankowy Wiejski. Rozstrzygnięto także XIX edycję ogólnopolskiego Konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”. Statuetki „Perły”, przyznawane w plebiscycie organizowanym przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego, trafiły w tym roku m.in. do Spółdzielni Mleczarskiej z Wrześni za „Gzik wrzesiński”, Małgorzaty Lempki za „Mus z gruszki cukrówki” oraz do Zbigniewa Lisińskiego za „Miód akacjowy noteckie miody”. Piotr Borowski, prezes Spółdzielni Mleczarskiej Udziałowców w Strzałkowie, został wyróżniony „Kluczem do Polskiej Spiżarni” – nagrodą przyznaną osobom szczególnie zasłużonym dla ochrony dziedzictwa kulinarnego i rozwoju rynku produktów regionalnych i tradycyjnych.

Międzynarodowe Targi Poznańskie stały się również areną zmagania kulinarnych, prowadzonych przez koła gospodyń wiejskich w ramach konkursu „Bitwa Regionów”. Pierwsze miejsce wywalczyło KGW w Gorzykowie (woj. wielkopolskie). Panie z Gorzykowa wykonały nadzianą roladę z kaczki w towarzystwie młodej kapusty. Drugie miejsce w tej

konkurencji zajęło KGW „Ach, te baby” w Kłaninie (woj. zachodniopomorskie) za gołąbki z rybką w lesie w dwóch smakach, a trzecie KGW „Luba” w Lubajnach (woj. warmińsko-mazurskie) za lubę mazurską, czyli roladę ziemniaczaną z sosem kurkowym.

Tegoroczna edycja Targów Smaki Regionów była wyjątkowa dzięki obecności wielu gwiazd medialnej sceny kulinarnej, które cieszą się autorytetem i popularnością. Swoje zdolności kucharskie prezentowali m.in.: Ola Nguyen i Laurentiu „Lorek” Zediu – zwyciężczyni i zdobywca drugiego miejsca w programie MasterChef 2018, a także Tadeusz Muller – prowadzący program w TVN Style „Z gruntu zdrowo”.

Podczas imprezy nie zabrakło również wielu ciekawych atrakcji, które umilały czas i animowały do zabaw całej rodziny. Chętni mogli uczestniczyć m.in. w warsztatach owocowo-warzywnych, przygotowanych przez stowarzyszenie „Polska Ekologia”. Ponadto organizatorzy zaprosili wystawców Festiwalu Azjatyckiego. Ci serwowali wyszukane potrawy z Chin, Japonii i Tajlandii. Stałym elementem programu, który pojawiał się każdego dnia, było kino kulinarne. Ekspozycje Smaków Regionów odwiedzały również grupy szkolne i przedszkolne, dzięki czemu targi zyskały wymiar edukacyjny i pokazały, że przez zabawę można skutecznie uczyć najmłodszych zasad zdrowego odżywiania.



Źródło: [www.smaki-regionow.pl](http://www.smaki-regionow.pl)

Smaki Regionów to impreza dla świadomych konsumentów, poszukujących produktów ekologicznych, potwierdzonych certyfikatami jakości. Wiele z nich można skosztować na miejscu.

# Naturalne produkty na łódzkich targach

Osiem firm spożywczych z województwa wielkopolskiego zaprezentowało swoją ofertę produktową podczas XII Międzynarodowych Targów Żywności Ekologicznej i Naturalnej NATURA FOOD w Łodzi, które odbyły się w dniach 18–20 października 2019 roku. Udział Wielkopolan w imprezie był możliwy dzięki dofinansowaniu ze środków Pomocy Technicznej PROW 2014–2020 w ramach Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich.



Źródło: UMWW

Na stoisku przygotowanym przez Wielkopolskę odwiedzający mogli skosztować pysznych serów, chrupiących suszonych owoców, naturalnych wędlin i pieczywa oraz domowych pikli.

Tegoroczna edycja była już dwunastą w historii łódzkich targów. Wzięło w niej udział 362 wystawców z Polski i całego świata. Swój asortyment prezentowały firmy m.in. z Korei Południowej, Palestyny, Szwecji, Grecji, Wielkiej Brytanii, Łotwy, Litwy, Czech czy Niemiec. W gronie tym znalazło się osiem firm z Wielkopolski, należących do Sieci Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolska: Escapada Wędzarnia Barbarka z Gminy Konińskie, chodzieska Serowarnia Capri, Piekarnia Ekologiczna Aga Bagietka z Dopiewa, Zakład Produkcji Spożywczej i Handlu Frąckowiak sp. j. z Granowa, zajmujący się produkcją serów smażonych, Przedsiębiorstwo Produkcji Spożywczej „FRYKAS” sp. z o.o. z Kościana, MICROFOOD SA z Ostrzeszowa – producent chrupiących owoców suszonych, sprzedawanych pod marką Puffin, Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kole oraz Spółdzielnia Mleczarska Września.

— Od 2008 roku Samorząd Województwa Wielkopolskiego konsekwentnie stawia na promowanie marki dziedzictwa kulinarne. Poszukując zdrowych, regionalnych produktów, warto szukać na etykiecie charakterystycznej białej czapki kucharskiej na niebieskim tle — mówi Mateusz Sieradzki, koordynator Sieci Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolska.

Wydarzenie poświęcone ekologicznej żywności oraz trendom zdrowego stylu życia cieszyło się dużym zainteresowaniem. Targi w ciągu trzech dni odwiedziło ponad 12 tysięcy osób. Była to okazja do poznania nowych firm i ich oferty, w której często znajdują się produkty niszowe, niedostępne na co dzień w sklepach sieciowych.

W trakcie wydarzenia zorganizowano konkurs o złoty medal targów, do którego zgłoszone zostały także produkty z naszego regionu. W kategorii „produkt tradycyjny” były to szparagi konserwowe całe z Przedsiębiorstwa Produkcji Spożywczej „FRYKAS” sp. z o.o., gzik wrzeński ze Spółdzielni Mleczarskiej Września oraz serek wiejski 6%, wytwarzany przez Okręgową Spółdzielnię Mleczarską w Kole. Z kolei w kategorii „produkt specjalnego przeznaczenia żywieniowego”, Wielkopolskę reprezentował ser smażony z wapniem z Zakładu Produkcji Spożywczej i Handlu Frąckowiak sp. j.

Dla przedsiębiorców organizatorzy targów uruchomili specjalną platformę spotkań B2B. Z kolei z myślą o pasjonatach ekologicznej i naturalnej kuchni, wegetarianach, weganach, alergikach oraz osobach będących na dietach eliminacyjnych, zaprezentowano całkowicie odmienioną strefę pokazów kulinarnych, której gościem specjalnym był popularny kucharz Karol Okrasa.

# Wigilijna zupa grzybowa

**Zupa grzybowa jest jednym z dań pojawiających się na wielkopolskim stole podczas wieczerzy wigilijnej. To potrawa niezwykle aromatyczna, wyrazista i sycąca. Najczęściej serwowana z łazankami, choć w niektórych regionach również z ziemniakami lub grzankami.**

## Składniki:

- 100 g suszonych grzybów
- 130 g obranej marchewki
- 65 g obranego korzenia pietruszki
- 60 g obranego korzenia selera
- 60 g obranej cebuli
- 3 średnie ząbki czosnku
- 4 ziela angielskie
- 2 liście laurowe
- sól, pieprz czarny
- natka pietruszki
- 2 łyżki masła klarowanego

## Zaprawka:

- 2 czubate łyżki mąki pszennej
- 2 czubate łyżki kwaśnej śmietany 18%

## Przygotowanie:

Suszone grzyby zalewamy zimną wodą i zostawiamy na kilka godzin. Następnie, w tej samej wodzie, gotujemy je do miękkości. Odszumowujemy od razu po zagotowaniu. Potem odcedzamy grzyby, zostawiając ok. 2 łyżek, a resztę wykorzystujemy do dań wigilijnych. Wszystkie warzywa obieramy, kroimy w większe słupki i wrzucamy do wywaru z grzybów. Dolewamy wody i wykonujemy zaprawkę. Mieszamy dokładnie śmietanę z mąką. Dolewamy gorącego wywaru i znów mieszamy. Gotujemy zupę, dodajemy przyprawy do smaku. Pozostawione wcześniej 2 łyżki grzybów drobno kroimy i przesmażamy na maśle razem z posiekaną cebulką. Wyciskamy czosnek, wlewamy zaprawkę, dodajemy przesmażone grzyby i lekko zagotowujemy. Przed podaniem posypujemy posiekaną natką pietruszki. Podajemy z łazankami, ziemniakami lub grzankami.



**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, faks 61 626 60 04  
e-mail: ksow@umww.pl

[www.wielkopolskie.ksow.pl](http://www.wielkopolskie.ksow.pl) | [www.dprow.umww.pl](http://www.dprow.umww.pl)

Publikacja bezpłatna



**SAMORZĄD WOJEWÓDZTWA  
WIELKOPOLSKIEGO**

