

Nasza
Euro

PROW incja

4/2021

Biuletyn Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich Województwa Wielkopolskiego | ISSN 2083-4063



Gorzycko Stare (gm. Międzychód)
fot. Tadeusz Andrzejewski



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,

czas płynie nieubłaganie i zbliżamy się do końca 2021 roku, w którym, po długim okresie epidemicznych ograniczeń, udało się zorganizować odłożone w czasie, niezwykle ważne dla naszego województwa wydarzenia. Jedną z takich uroczystości była finałowa gala konkursu Wielkopolski Rolnik Roku, która odbyła się 2 października 2021 roku w Sali Ziemi MTP w Poznaniu. Miałem wówczas przyjemność osobiście pogratulować rolnikom, laureatom i nominowanym w dwóch ostatnich edycjach tego plebiscytu. Gala została zorganizowana podczas trwających w tym samym czasie Targów Smaki Regionów. Relację z obu wydarzeń prezentujemy na łamach biuletynu „Nasza euroPROWincja”.

Na przełomie września i października 2021 roku na wielkopolskiej ziemi gościliśmy samorządowców z województwa warmińsko-mazurskiego. Celem tej wizyty było przede wszystkim poznanie dobrych praktyk realizacji Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 w naszym regionie.

W tym wydaniu czasopisma nie brakuje również dobrych informacji dla beneficjentów Programu Rozwoju

Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020. W październiku i listopadzie 2021 roku 28 wielkopolskich lokalnych grup działania otrzymało łącznie 17 milionów euro w ramach dodatkowych funduszy, przeznaczonych na wdrażanie strategii rozwoju lokalnego kierowanego przez społeczność oraz na sfinansowanie kosztów bieżących i aktywizacji. Przyznane środki dają grupom możliwość ogłoszenia nowych naborów wniosków, co ma związek z wydłużeniem okresu realizacji PROW 2014–2020 o dwa lata.

Dzięki funduszom przeznaczonym na realizację zadań Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich, Samorząd Województwa Wielkopolskiego zorganizował dwa konkursy: fotograficzny, adresowany do mieszkańców regionu oraz dla kół gospodyń wiejskich. Pod koniec listopada 2021 roku poznaliśmy laureatów i wyróżnionych obu plebiscytów, o czym można przeczytać w biuletynie.

Z okazji nadchodzących Świąt Bożego Narodzenia oraz zbliżającego się Nowego 2022 Roku, życzę Państwu dużo zdrowia, miłych chwil spędzonych w rodzinnym gronie oraz wiary w pomyślną przyszłość.

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:

Adrian Kapuściński

Opracowanie graficzne:

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

Druk:

SIL-VEG-DRUK s.c.

Nowe fundusze na rozwój lokalny

Wielkopolskie LGD otrzymały dodatkowe 17 milionów euro z przeznaczeniem na realizację strategii rozwoju lokalnego kierowanego przez społeczność oraz finansowanie kosztów bieżących i aktywizacji. W związku z wydłużeniem wdrażania Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 o dwuletni okres przejściowy, zwiększony budżet umożliwi ogłoszenie kolejnych naborów wniosków.



Fot.: Adrian Kapuściński

Budżet Stowarzyszenia Lokalna Grupa Działania „Krajna nad Notecią”, funkcjonującego na obszarze powiatu pilskiego, zwiększył się o ponad pół miliona euro. Na zdjęciu od lewej: dyrektor Departamentu PROW UMWW Izabela Mroczek, wicemarszałek województwa Krzysztof Grabowski, wiceprezes zarządu stowarzyszenia Jan Mrotek oraz wiceprezes Ryszard Wolny.

Samorząd Województwa Wielkopolskiego, realizując Program Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020, wdraża inicjatywę LEADER. Jej głównym założeniem jest aktywny udział społeczności lokalnych w podejmowaniu decyzji związanych z dystrybucją środków europejskich w małych ojczyznach. W 2015 roku ich mieszkańcy mieli realny wpływ na stworzenie strategii rozwoju lokalnego kierowanego przez społeczność. Dokumenty te określają najważniejsze potrzeby do zaspokojenia na danym obszarze. Na ich podstawie lokalne grupy działania (LGD) ogłaszają nabory wniosków.

— Środki działania LEADER, skierowane na realizację oddolnych inicjatyw na obszarach wiejskich, to bardzo ważny zastrzyk finansowy dla naszego regionu. Efekty projektów zrealizowanych w latach 2016–2021 są imponujące. Dzięki tym funduszom na obszarach wiejskich w Wielkopolsce powstało dotychczas 730 nowych firm, 397 przedsiębiorstw rozwinęło działalność, beneficjenci zbudowali lub przebudowali 436 obiektów infrastrukturalnych przeznaczonych

na cele turystyczne, rekreacyjne lub kulturalne, a 122 zrealizowane projekty związane były z zachowaniem dziedzictwa lokalnego — podkreśla wicemarszałek województwa Krzysztof Grabowski.

Początkowy limit funduszy, przeznaczonych na realizację strategii rozwoju lokalnego kierowanego przez społeczność, wynosił 74 miliony euro, ale pula ta zwiększyła się w związku z bonusami przyznanymi grupom. W 2021 roku LGD mogły zawnioskować o zwiększenie budżetu w ramach trzeciego już bonusu. Tym razem takie prawo przysługiwało wszystkim 28 grupom, mającym swojego siedziby w województwie wielkopolskim. Lokalne grupy działania otrzymały także więcej środków na finansowanie kosztów bieżących i aktywizacji społeczności. Pula dodatkowych funduszy to aż 17 milionów euro, co przy dzisiejszym, wysokim kursie tej waluty, stanowi równowartość około 80 milionów złotych.

W związku z wydłużeniem realizacji Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 o 24 miesiące,

zwiększony budżet pozwoli lokalnym grupom działania ogłosić kolejne nabory wniosków. Zakres wsparcia został poszerzony o oddolne, lokalne koncepcje rozwoju, zwane „koncepcjami inteligentnych wsi”, obejmujące obszary zamieszkałe przez nie więcej niż 20 tysięcy mieszkańców. Celem opracowania takich koncepcji jest znalezienie efektywnych i niestandardowych metod rozwiązania miejscowych problemów dzięki innowacyjnemu podejściu, opartemu o wykorzystanie nowoczesnych technologii cyfrowych i telekomunikacyjnych. Koncepcje mają służyć pokazaniu lokalnej społeczności płynących z tego korzyści w zakresie poprawy jakości życia, podniesienia jakości usług lokalnych, bezpieczeństwa, poszanowania środowiska i klimatu, rozwiązywania problemów dotyczących niedoinwestowania, starzejącego się społeczeństwa, wyludniania wsi czy niewystarczającej liczby miejsc pracy. Pomoc finansowa na opracowanie takich koncepcji przyznawana będzie w formie grantów o minimalnej wartości 20 tysięcy złotych, przy czym maksymalna kwota przewidziana na wsparcie opracowania pojedynczej koncepcji wyniesie 4 tysiące złotych. W procesie tworzenia koncepcji inteligentnych wsi uczestniczyć będą różne podmioty lokalne na zasadzie partnerstwa.

O wypowiedź na temat realizacji strategii rozwoju lokalnego w kontekście dodatkowych środków otrzymanych na ten cel poprosiliśmy prezesów wielkopolskich lokalnych grup działania.



Grzegorz Grzunka

*Prezes Zarządu Stowarzyszenia
Wrota Wielkopolski*

Stowarzyszenie Wrota Wielkopolski ubiegało się z sukcesem o podwyższenie wysokości środków finansowych w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich, poddziałania

19.2 Wsparcie na wdrażanie operacji w ramach strategii rozwoju lokalnego kierowanego przez społeczność oraz poddziałania 19.4 Wsparcie na rzecz kosztów bieżących i aktywizacji. Dzięki uzyskaniu dodatkowych środków, budżet na wdrażanie Lokalnej Strategii Rozwoju zwiększył się o 508 tysięcy euro, z czego 177 800 euro zamierzamy przeznaczyć na działanie z zakresu podejmowania działalności gospodarczej, co pozwoli wesprzeć 16 przyszłych przedsiębiorców. Z kolei pozostałe 330 200 euro przeznaczymy na budowę infrastruktury kulturalnej, sportowej i rekreacyjnej, co umożliwi dofinansowanie kolejnych 8 projektów. Środki na podejmowanie działalności gospodarczej cieszą się u nas ogromnym zainteresowaniem ze względu na silnie rozwiniętą przedsiębiorczość wśród mieszkańców regionu, a dodatkowe środki z zakresu bu-

dowy infrastruktury zwiększą atrakcyjność i jakość życia na obszarze powiatu kępińskiego.



Franciszek Marszałek

*Burmistrz Krotoszyna
Prezes Zarządu Stowarzyszenia
Lokalna Grupa Działania
„Okno Południowej Wielkopolski”*

LGD „Okno Południowej Wielkopolski” może pochwalić się efektywnym wdrażaniem LSR na lata

2016–2024, na co dowodem są uzyskane już trzykrotnie bonusy, zwiększające pulę środków na ten cel. Dzięki zrealizowanym projektom udało się poprawić bazę niekomercyjnej infrastruktury, stworzyć nowe miejsca pracy i działalności gospodarcze, rozwinąć istniejące firmy oraz zaktywizować lokalne środowiska i organizacje na rzecz wzmocnienia kapitału społecznego i promocji obszaru. Dotychczasowe, jak i nowe środki pozwalają na szerokie wdrażanie założeń strategii obejmujących rozwój obszaru, z wykorzystaniem potencjału gospodarczego i ludzkiego, mające na względzie ochronę środowiska, przeciwdziałanie zmianom klimatu oraz innowacyjność. W ramach kolejnych naborów wniosków, LGD planuje dalej wspierać w szczególności rozwój niekomercyjnej infrastruktury turystycznej, rekreacyjnej lub kulturalnej oraz podejmowanie nowych działalności gospodarczych.



Maria Siwińska

*Prezes Zarządu
„Między Ludźmi i Jeziorami”*

W związku z otrzymanymi przez LGD „Między Ludźmi i Jeziorami” dodatkowymi środkami, Stowarzyszenie nadal będzie realizować swoje założone cele stra-

tegiej. Wsparcie finansowe przeznaczymy głównie na zadanie pt. „Podejmowanie działalności gospodarczej”, które na terenie naszej lokalnej grupy działania cieszy się bardzo dużym zainteresowaniem. Dzięki tym środkom powstaje wiele nowych firm i jest to szansa rozwoju dla młodych ludzi. Pozostałe fundusze planujemy przeznaczyć na przebudowę niekomercyjnej infrastruktury turystycznej i rekreacyjnej. Obserwujemy, że takie działania przyczyniają się do poprawy atrakcyjności turystycznej naszego regionu, a tym samym tworzą miejsca bardziej dostępne dla turystów i mieszkańców.

Rolnicy z Wielkopolski to najlepsi rolnicy na świecie

Podczas gali finałowej konkursu Wielkopolski Rolnik Roku poznaliśmy nominowanych i laureatów dwóch ostatnich edycji tego plebiscytu. Uroczystość odbyła się 2 października 2021 roku w Sali Ziemi Międzynarodowych Targów Poznańskich. Statuetki Siewcy wręczyli wicemarszałek Krzysztof Grabowski oraz przewodniczący kapituły konkursu, prof. dr hab. Grzegorz Skrzypczak. Organizacja gali została dofinansowana ze środków Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich.



Fot.: Artur Botński

Na zdjęciu przedstawiciele 10 gospodarstw rolnych, nagrodzeni statuetką Siewcy za 2020 rok.

Tegoroczny finał stanowił podsumowanie XIX i XX, jubileuszowej edycji konkursu Wielkopolski Rolnik Roku. Organizację ubiegłorocznej gali uniemożliwiła pandemia koronawirusa, ale w myśl porzekadła „co się odwlecze, to nie uciecze”, 2 października 2021 roku Samorząd Województwa Wielkopolskiego zorganizował uroczystość, w której uczestniczyło blisko tysiąc osób związanych z rolnictwem i wielkopolską wsią. Gospodarzem gali był wicemarszałek województwa Krzysztof Grabowski, który wspólnie z przewodniczącym kapituły konkursu, prof. dr hab. Grzegorzem Skrzypczakiem z Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, wręczył wyróżnienia oraz statuetki Siewcy najlepszym rolnikom roku 2019 oraz 2020. Wyróżnionym rolnikom pogratulował również prezes Wielkopolskiej Izby Rolniczej, Piotr Walkowski.

— *Wielkopolska to region nowoczesny, innowacyjny, z dobrze rozwiniętym rolnictwem. Rolnicy z Wielkopolski mają znaczący udział w krajowej produkcji trzody chlewnej, woł-*

winy, mleka, produkcji różnych płodów rolnych. Wielkopolskie rolnictwo korzysta z nowoczesnych technologii, rozwija się dzięki środkom unijnym, stosuje nowoczesne oraz ekologiczne metody produkcji by trafić do szerokiego grona odbiorców, a także by to, co trafia na nasze stoły, było jak najwyższej jakości. To właśnie w Wielkopolsce rolnicy wytwarzają największą globalną produkcję rolniczą i można ich uznać za najlepszych na świecie — powiedział Wicemarszałek Województwa Wielkopolskiego Krzysztof Grabowski.

Przez dwie dekady do konkursu zgłoszonych zostało ponad 1300 rolników. Statuetkę Siewcy oraz nagrodę finansową, obecnie wynoszącą 10 tysięcy złotych, zdobyło łącznie 195 wielkopolskich rolników. Gospodarstwa nagrodzone w konkursie są wizytówką wielkopolskiego rolnictwa i reprezentują szeroki wachlarz kierunków produkcji rolnej. Odznaczają się przede wszystkim wysokim poziomem produkcji rolniczej, stosowaniem nowoczesnych technologii oraz dobrą organizacją pracy i estetyką gospodarstw.

Laureaci XIX edycji konkursu Wielkopolski Rolnik Roku (2019)

Dagmara i Daniel Skonieczni	Przybyłów	gmina Koło	powiat kolski
Monika i Michał Cholewicy	Siąszyce Trzecie	gmina Rychwał	powiat koniński
Magdalena Najdek	Mnichy	gmina Międzychód	powiat międzychodzki
Grażyna i Paweł Leńscy	Strzyżew	gmina Sieroszewice	powiat ostrowski
Anna i Marek Golanowscy	Kraszewice	gmina Kraszewice	powiat ostrzeszowski
Teresa i Krzysztof Bardeccy	Moraczewo	gmina Rydzyna	powiat leszczyński
Aleksandra i Krzysztof Grzechowie	Zawady	gmina Ryczywół	powiat obornicki
Anna i Tomasz Szwarcowie	Poświętno	gmina Przemęt	powiat wolsztyński
Dorota i Roman Dłudzy	Gniewkowo	gmina Kiszkowo	powiat gnieźnieński
Krzysztof Kaszkowiak	Gorzyce Stare	gmina Międzychód	powiat międzychodzki



Laureaci konkursu Wielkopolski Rolnik Roku wybierani są z grona 20 nominowanych. Wszyscy nominowani otrzymują gratulacje i upominkowy dyplom podczas gali finałowej.

Fot.: Adrian Kapuściński

Laureaci XX edycji konkursu Wielkopolski Rolnik Roku (2020)

Grażyna i Jan Noskowsy	Brzezie	gmina Pleszew	powiat pleszewski
Urszula i Krzysztof Słowińscy	Ląd	gmina Łądek	powiat słupecki
Adam Warnke	Gajewo	gmina Czarnków	powiat czarnkowsko-trzcianiecki
Remigiusz i Katarzyna Ostrowiczowie	Bukownica	gmina Grabów nad Prosną	powiat ostrzeszowski
Sławomir Dobrowolski, Leszek Dobrowolski	Mochy	gmina Przemęt	powiat wolsztyński
Piotr Lis	Ocięż	gmina Nowe Skalmierzyce	powiat ostrowski
Grzegorz i Katarzyna Naparty	Parcholewo	gmina Oborniki	powiat obornicki
Joanna i Mirosław Szymczakowie	Sulęcín	gmina Pleszew	powiat pleszewski
Maria i Sławomir Rudniccy	Baby	gmina Odolanów	powiat ostrowski
Jan i Wioletta Szmidtowie	Biskupie	gmina Ślesin	powiat koniński

Chętnie dzielimy się doświadczeniem

Dwudziestoosobowa grupa samorządowców z województwa warmińsko-mazurskiego, na przełomie września i października 2021 roku, odwiedziła Wielkopolskę, aby zapoznać się z przykładami projektów zrealizowanych w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 w południowej części naszego regionu. Goście spędzili również czas w Poznaniu, uczestnicząc w Targach Smaki Regionów oraz jubileuszowej gali Wielkopolski Rolnik Roku.



Fot.: Adrian Kapuściński

W Pałacu Książąt Radziwiłłów w Antoninie delegacja województwa warmińsko-mazurskiego spotkała się z wicemarszałkiem Krzysztofem Grabowskim oraz radną województwa Joanną Król-Trąbką.

Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich ułatwia wymianę wiedzy i doświadczeń związanych z rozwojem obszarów wiejskich w Polsce. Dowodem na to jest współpraca między regionami, która przybiera formę m.in. wzajemnych wizyty studyjnych. Cel tych spotkań to przede wszystkim poznanie przykładów dobrze zrealizowanych zadań w poszczególnych województwach, przy wsparciu ze środków unijnych w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020.

— Jesienią 2019 roku grupa samorządowców z województwa wielkopolskiego miała okazję zapoznać się z dobrymi praktykami Programu na obszarze województwa warmińsko-mazurskiego. Zaprosiłem wówczas gospodarzy, aby w ramach rewizyty odwiedzili nasz region i porównali efekty wdrażanych działań w gminach wiejskich województwa wielkopolskiego z efektami, które mogą zaobserwować na swoim terenie — mówi wicemarszałek województwa Krzysztof Grabowski.

Okres pandemii uniemożliwił zorganizowanie takiego wyjazdu w 2020 roku, ale okazja ku temu zrodziła się na przełomie września i października 2021 roku. Termin wizyty, zaproponowany przez Województwo Wielkopolskie, był nieprzypadkowy, ponieważ w programie, poza tematyką związaną z realizacją PROW 2014–2020, uwzględniono obecność delegacji na Targach Smaki Regionów oraz jubileuszowej gali konkursu Wielkopolski Rolnik Roku.

Dwa dni wcześniej dwudziestoosobowa grupa samorządowców z Warmii i Mazur, z członkiem zarządu województwa Sylwią Jaskulską na czele, odwiedziła południową część naszego regionu. We współpracy z samorządami gminnymi, lokalnymi grupami działania oraz producentami zrzeszonymi w Sieci Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolska, Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu przygotował atrakcyjny program wizyty studyjnej. Goście poznali historię tłoczni soków TeSO Izabela Płonka w miejscowości Kolonia Kokanin w gminie Żelazków, gdzie mogli również posmakować świeżo wytoczonych soków. Zapoznali się z efektami realizacji PROW 2014–2020 w gminach Lisków, Dobra, Przygodzice oraz Mikstat. Wizyta w Mikstacie była też okazją do zaprezentowania tradycji związanych ze świętym Rochem, patronem miasta oraz przypadającym na 16 sierpnia odpustem ku jego czci, w trakcie którego celebrowany jest obrzęd święcenia zwierząt.

W Parzynie w gminie Kobyła Góra uczestnicy wyjazdu studyjnego obejrżeli z kolei obserwatorium astronomiczne, będące jednym z miejsc objętych dofinansowaniem w ramach inicjatywy LEADER, realizowanej przy udziale Ostrzeszowskiej Lokalnej Grupy Działania. W programie

wizyty uwzględnione zostały również miejsca, którymi Wielkopolska może poszczycić się w kontekście dbałości o dziedzictwo historyczne. Delegacja z Warmii i Mazur zwiedziła Zamek w Gołuchowie, należący do Muzeum Narodowego w Poznaniu. W jednej z sal odbyła się prezentacja przygotowana przez Stowarzyszenie „Wspólnie dla Przyszłości” – lokalną grupę działania, funkcjonującą na terenie powiatu pleszewskiego. Goście mogli również podziwiać pięknie odrestaurowany Pałac Myśliwski Książąt Radziwiłłów w Antoninie w gminie Przygodzice. Obiekt słynie m.in. z tego, że na zaproszenie księcia Antoniego Radziwiłła przebywał w nim Fryderyk Chopin. Na pamiątkę tego wydarzenia przed pałacem znajduje się pomnik kompozytora. Po okresie świetności budynek popadł w niemal kompletną ruinę, ale w drugiej połowie lat 70. dwudziestego wieku, dzięki staraniom Jerzego Waldorffa, został wyremontowany. Obecnie pałac stanowi własność Centrum Kultury i Sztuki w Kaliszu, instytucji należącej do Samorządu Województwa Wielkopolskiego. Corocznie, we wrześniu, odbywają się w nim koncerty fortepianowe w ramach Międzynarodowego Festiwalu „Chopin w barwach jesieni”.

Wizyta studyjna stworzyła możliwość przedyskutowania refleksji i doświadczeń płynących z realizacji Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 w obu regionach. W spotkaniach z przedstawicielami województwa warmińsko-mazurskiego uczestniczyli m.in. wice-marszałek województwa Krzysztof Grabowski, radna województwa Joanna Król-Trąbka, dyrektor Departamentu Programów Rozwoju Obszarów Wiejskich UMWW Izabela Mroczek oraz samorządowcy z południowej Wielkopolski.



Fot.: Adrian Kapuściński

Wizyta w obserwatorium astronomicznym w Parzynie wzbudziła duże zainteresowanie samorządowców z województwa warmińsko-mazurskiego.



Fot.: Adrian Kapuściński

Program wizyty studyjnej obejmował prezentację działalności członków Sieci Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolska. Goście odwiedzili Tłocznnię Soków Owocowych „TeSO” Izabela Płonka w Kolonii Kokanin w gminie Żelazków.

Smaki Regionów wypełniły hale Międzynarodowych Targów Poznańskich

Od 2 do 4 października 2021 roku wielbiciele tradycyjnej polskiej kuchni mogli spróbować potraw i produktów charakterystycznych dla różnych zakątków naszego kraju. Do Poznania przyjechało 190 wystawców z całej Polski: producentów mięsa, wędlin, serów, pieczywa, słodkich wypieków, soków, nalewek, miodów czy innych przetworów. Najlepsi zostali wyróżnieni Medalem Targów Smaki Regionów. Podczas imprezy odbył się także ogólnopolski finał konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”.



Fot.: Bartosz Zalas

Wielkopolskie stoisko było bardzo chętnie odwiedzane przez gości targowych, którzy mogli zapoznać się z ofertą 29 członków Sieci Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolska.

Sztuka kulinarna jest jednym z nieodłącznych elementów tożsamości narodowej, kształtowanej na przestrzeni wieków. Pierwsze wzmianki na temat potraw serwowanych na staropolskich stołach można odnaleźć już w XIV-wiecznych kronikach Galla Anonima. Znaczący wpływ na różnorodność dań serwowanych na stołach w poszczególnych regionach Polski mają złożone losy naszego państwa, będącego przez 123 lata pod okupacją trzech mocarstw. Historia polskiej gastronomii warta jest upowszechniania, warto również identyfikować smaki i odkrywać zapomniane już niemal potrawy. Taka postawa wpisuje się w dbałość o dziedzictwo kulinarne, do której dużą uwagę przywiązuje Samorząd Województwa Wielkopolskiego, bowiem od wielu lat współtworzy jedną z największych imprez kulinarnych w kraju i aktywnie w niej uczestniczy. Targi Smaki Regionów, bo o nich oczywiście mowa, odbywają się w pierwszych dniach jesieni na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich.

W tegorocznej edycji, która trwała od 2 do 4 października, zaprezentowało się 190 wystawców – producentów tradycyjnej i ekologicznej żywności, wyrabianej według dawnych receptur. Zwiedzający mogli skosztować i zakupić soki, nalewki, wędliny, sery, miody, rozmaite przetwory, ryby i specjalności kulinarne, na co dzień trudno dostępne w sklepach.

— *Targi Smaki Regionów cieszą się coraz większą rozpoznawalnością i popularnością. W tym roku na wielkopolskim stoisku zaprezentowało się 29 lokalnych producentów, przetwórców i restauratorów należących do Sieci Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolska* — mówi wicemarszałek województwa Krzysztof Grabowski.

Wydarzeniu towarzyszyło wiele atrakcji. Jedną z nich był pokaz kulinarny przygotowany przez gościa specjalnego, Łukasza Konika – szefa kuchni, specjalizującego się w daniach kuchni molekularnej, szerzej znanego z roli jurora telewizyjnego programu MasterChef Junior. Goście

odwiedzający targi mogli też skorzystać z bogatej oferty warsztatów kulinarnych, a także gier i zabaw poświęconych ekologii i tematowi zdrowego odżywiania.

Jak co roku, zorganizowany został konkurs o Medal Targów Smaki Regionów, do którego zgłoszono aż 88 produktów. W gronie nagrodzonych znaleźli się wystawcy z Wielkopolski. Medale otrzymali: Spółdzielnia Mleczarska Września za Gzik wrzesiński, Browar Gzub z miejscowości Annapole w gminie Środa Wielkopolska za Piwo rzemieślnicze filtrowane, niepasteryzowane oraz firma SemCo ze Śmiłowa w gminie Szamotuły za Olej dyniowy.

Równolegle z Targami Smaki Regionów odbyło się uroczyste wręczenie Perły 2021 – nagród w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”, zorganizowanym przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego, w partnerstwie ze Związkiem Województw Rzeczypospolitej Polskiej. Perły trafiły m.in. do producentów, kół gospodyń wiejskich oraz restauratorów z województwa wielkopolskiego. Tym zaszczytnym wyróżnieniem uhonorowano Spółdzielnię Mleczarską Września za Serek śmietankowy ręcznie wyrabiany, firmę SemCo za Olej z nasion wiesiołka, Grupę dla Rybna Wielkiego za Smalec z mięsem z piekarnika, Allium Spółdzielnię Rolników Grupę Producentów Warzyw z siedzibą w Śliwnikach w gminie Nowe Skalmierzyce za Szparagi marynowane, Barbarę Wawrzyniak Żółty Parasol z Ruskowa Pierwszego w gminie Kościelec za Miód wielokwiatowy, Manufakturę Rodzinną Jakub Buszko ze Stanisławowa w gminie Września za Chleb żółwienicki „Krzyca”, Koło Gospodyń Wiejskich w Kurnatowicach w gminie Kwilcz za Pyrowiankę i Kaczkę nadziewaną z pyzami oraz Stowarzyszenie Tradycja i Regionalność, Piotr Klejna ze Skrzatusza w gminie Szydłowo za przywrócenie i promowanie kapłona w potrawach Rosół polski z ryżem

na kapłonie à la Stanisław Leszczyński oraz Kapłon pieczony na słodko w szafranie (przepis tradycyjny z 1683 roku).

Krajowa kapituła konkursu wybrała również laureatów „Klucza do Polskiej Spiżarni” – nagrody przyznawanej osobom szczególnie zasłużonym w regionie we wspieraniu kulinarnego dziedzictwa, promocji i budowy rynku produktów regionalnych, lokalnych i tradycyjnych. W 2021 roku nagrodę otrzymali radna województwa Zofia Szalczyk oraz właściciel Gospodarstwa Agroturystycznego „Karczma Kaliska” Janusz Nowak. To jednak nie koniec wyróżnień i odznaczeń. Wicemarszałek województwa Krzysztof Grabowski wraz z radną Zofią Szalczyk wręczyli odznaki honorowe „Za zasługi dla województwa wielkopolskiego” Polskiej Izbie Produktu Regionalnego i Lokalnego, prezesowi zarządu Izabelli Byśzewskiej, wiceprezesowi zarządu Janowi Zwolińskiemu oraz pełnomocnicze zarządu Grażynie Kurpińskiej.

Na zakończenie imprezy targowej odbyła się uroczystość przyjęcia do Sieci Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolska dziewięciu nowych członków. Sieć powiększyła się o Gospodarstwo Rolne Wiesław Wojtczak z miejscowości Psary w gminie Sieroszewice, Manufakturę Łagowski Dawid Łagowski z Lubonia, zajmującą się przetwórstwem warzyw i owoców, Winnicę Edison z Przeźmierowa w gminie Tarnowo Podgórne, Winnicę Vera ze Skulska, tłocznię olejów NATURINI Izabela Lesiak-Skorupska, mającą siedzibę w Poznaniu i zakład produkcyjny w Kościanie, Okręgową Spółdzielnię Mleczarską Jarocin, piekarnię Kromka Joanny Heler ze Swarzędza, firmę MIODY SUSZKA INSPIRACJE z podpoznańskiej Mosiny, a także Pałac w Wąsowie w gminie Kuślin. Certyfikaty członkostwa w Sieci wręczyli wicemarszałek Krzysztof Grabowski, europejski koordynator Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne Niclas Fjellström oraz dyrektor Departamentu Rolnictwa i Rozwoju Wsi UMWW Damiana Nowak.



Podczas Targów Smaki Regionów wicemarszałek województwa Krzysztof Grabowski oraz europejski koordynator Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne Niclas Fjellström wręczyli certyfikaty nowym członkom Sieci Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolska. Do Sieci przystąpiło 9 firm, reprezentujących branżę spożywczą i gastronomiczną.

Fot.: Bartosz Zalas

Aktywne koła gospodyń wiejskich w Wielkopolsce

27 listopada 2021 roku w Kołaczkowie w powiecie wrzesińskim odbył się finał konkursu zorganizowanego przez Samorząd Województwa Wielkopolskiego. Nagrody w formie pieniężnej, przyznane 10 laureatom oraz 10 wyróżnionym – kołom gospodyń wiejskich, ufundowane zostały ze środków Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich.



Fot.: Monika Zdziennicka

Podczas finałowej gali konkursu w Kołaczkowie zaprezentowało się 20 kół gospodyń wiejskich z Wielkopolski.

Od blisko 150 lat kobiety zamieszkujące obszary wiejskie integrują się w ramach dobrowolnych, samorządnych i niezależnych organizacji, zwanych kołami gospodyń wiejskich. Dbają o to, aby tradycje, obrzędy, sztuka ludowa i inne elementy folkloru, a także dawne przepisy kulinarne, przekazywane z pokolenia na pokolenie, nie uległy zapomnieniu. Trudno wyobrazić sobie uroczystości dożynkowe, obchody dni gmin, jarmarki i festiwale wiejskie bez obecności kół, które przygotowują na te okazje lokalne przysmaki i tradycyjne wyroby rękodzielnicze.

— *Samorząd Województwa Wielkopolskiego, organizując wydarzenia plenerowe, a także uczestnicząc w targach i wystawach krajowych oraz zagranicznych, regularnie zaprasza do współpracy przedstawicielki KGW. Koła biorą również udział w konkursach, przede wszystkim tych o tematyce kulinarnej, jak „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”, którego finał krajowy organizowany jest rokrocznie w hali Międzynarodowych Targów Poznańskich* — mówi wicemarszałek Krzysztof Grabowski.

W tym roku Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu wyszedł z inicjatywą zorganizowania konkursu pt. „Aktywne koła gospodyń wiejskich w Wielkopolsce”. Jego celem było przede wszystkim wyróżnienie i wspieranie działań podejmowanych przez KGW w regionie, ale również promocja dziedzictwa kulturowego i kulinarnego. Konkurs podzielony został na dwa etapy. Pierwszy, do którego zgłosiło się 60 KGW, polegał na zaprezentowaniu koła w formie opisowej, m.in. w zakresie działalności, aktywności, dostępności w mediach społecznościowych, szczególnych osiągnięć oraz sukcesów w pozyskiwaniu środków zewnętrznych. Jury konkursu wyłoniło 20 kół z największą liczbą punktów, które zakwalifikowały się do drugiego etapu. W gronie tym znalazły się: „Dziarskie Babki” z Dzierżążenka w gminie Złotów, KGW z Ruska w gminie Jaraczewo, „Kołaczkowianki” z Kołaczkowa, KGW z Grabowa Królew-

skiego w gminie Kołaczkowo, KGW z Chojęcina w gminie Bralin, KGW z Imielna w gminie Zagórów, „Aktywne Brodniczanki” z Brodnicy, KGW z Rudzicy w gminie Kramsk, „Marianki” z Marianowa w gminie Kawęczyn, „Włościanki” z Białośliwia, KGW z Dębówka Starego w gminie Białośliwie, KGW ze Szczepidła w gminie Krzymów, KGW z Rośla i Rzuchowa w gminie Dąbie, KGW z Nowej Wsi Ujskiej w gminie Ujście, KGW z Brodziszewa w gminie Szamotuły, Stowarzyszenie Rozwoju Koła Gospodyń Wiejskich i Sołectwa Tokary w gminie Ślesin, KGW z Kurnatowic w gminie Kwilcz, KGW z Cichej Góry w gminie Nowy Tomyśl oraz KGW z Porwit w gminie Opatówek. Finałowym zadaniem, przed którym stanęły wyłonione koła gospodyń wiejskich, było przygotowanie wypieku w formie słodkiej lub słonej w postaci nawiązującej swoim wyglądem do logo Sieci Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolska. Na tej podstawie jury wyłoniło 10 laureatów oraz 10 wyróżnionych kół, którym przyznano nagrody finansowe w równej wysokości 2500 złotych. Nagrody ufundowane zostały ze środków Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich.

Poznaliśmy laureatów konkursu fotograficznego

25 listopada 2021 roku Zarząd Województwa Wielkopolskiego przyjął uchwałę zatwierdzającą wyniki konkursu „PROW w obiektywie – druga edycja”, zorganizowanego po raz kolejny przez Jednostkę Regionalną Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich w Województwie Wielkopolskim. Nagrodami w konkursie są vouchery do sklepu fotograficznego.



Zwycięskie zdjęcie w kategorii „Infrastruktura dofinansowana z Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich”, autorstwa Piotra Tomasza Mańczaka, wykonane zostało w miejscowości Dęba w gminie Lubasz w powiecie czarnkowsko-trzcianeckim. Obiekt na fotografii zrewitalizowano dzięki środkom Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007–2013 w ramach działania „Odnowa i rozwój wsi”.

Celem konkursu była przede wszystkim promocja Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020, ale również programu realizowanego w latach 2007–2013, poprzez pokazanie efektów dofinansowanych z tych programów zadań. Dodatkowo chciano podkreślić rolę dziedzictwa kulturowego, kulinarnego i turystyki wiejskiej w rozwoju naszego regionu. Konkurs zorganizowany został w pięciu kategoriach tematycznych: „Infrastruktura dofinansowana z PROW”, „Wielkopolska z lotu ptaka”, „Jak Wielkopoleanie dbają o tradycję?”, „Turystyka na obszarach wiejskich” oraz „Wielkopolska na talerzu”. Do tegorocznej edycji zgłoszono aż 196 prac, z których 172 spełniły wymogi regulaminu.

— *Porównując obie edycje konkursu „PROW w obiektywie”, zauważamy rosnące zainteresowanie uczestnictwem wśród mieszkańców województwa wielkopolskiego. Zgłaszane prace wyróżniają się też coraz większą estetyką i dbałością o to, aby kadr zdjęcia przyciągał uwagę* — mówi dyrektor Departamentu PROW UMWW Izabela Mroczek, przewodnicząca jury konkursu.

Na łamach biuletynu „Nasza euroPROWincja” publikować będziemy informacje na temat zwycięskich zdjęć w poszczególnych kategoriach tematycznych oraz ich autorów. W tym wydaniu przybliżamy wyniki w kategorii „Infrastruktura dofinansowana z Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich”. Pierwsze miejsce zdobyła praca Piotra Tomasza Mańczaka pt. „Wichrowe wzgórze”, wykonana w miejscowości Dęba w gminie Lubasz (powiat czarnkowsko-trzcianecki), drugie miejsce przypadło w udziale Małgorzacie Waleńskej, autorce zdjęcia zatytułowanego „Franciszek”, przedstawiającego wiatrak w Pępowie w powiecie gostyńskim, odnowiony dzięki funduszom z PROW 2014–2020. Autorem zdjęcia, które uzyskało trzecie miejsce, jest Dawid Sucharski. Zgłoszona przez niego praca pt. „Centrum Żelazków” przedstawia fontannę w Żelazkowie w powiecie kaliskim, zbudowaną w ramach projektu wspartego środkami unijnymi z PROW 2014–2020. Wyróżnienie w tej kategorii otrzymał Damian Michałek za fotografię obiektu wypoczynkowego Olandia, na terenie którego wykonany został projekt objęty dofinansowaniem w ramach PROW 2007–2013.

Rogal świętomarciński

Tradycyjnie wypiekany z okazji przypadającego 11 listopada Dnia Świętego Marcina, jest jedną z wizytówek Poznania. Powstaje z ciasta półfrancuskiego, z nadzieniem z białego maku, aromatu migdałowego oraz bakalii. Od 19 listopada 2008 roku szczyli się znakiem produktu o Chronionej Nazwie Pochodzenia w Unii Europejskiej. Prawdziwy rogal świętomarciński może zatem być wytwarzany tylko w Poznaniu i w wyznaczonych powiatach Wielkopolski. Lista cukierni posiadających certyfikat uprawniający do wypiekania tych rogali liczy obecnie 94 pozycje.

Do przygotowania ciasta:

- 2–2,5 szklanki mąki,
- 1 jajko,
- 15 g drożdży,
- 2 łyżki cukru,
- ½ szklanki ciepłego mleka,
- 2 łyżki oleju,
- 1 płaska łyżeczka soli,
- około 120 g margaryny do przekładania.

Do przygotowania masy:

- ½ szklanki białego maku,
- ½ szklanki okruszków biszkoptowych,
- ½ szklanki cukru,
- 60 g orzechów włoskich,
- 60 g rodzynek,
- 80 g margaryny,
- 1 jajko,
- aromat migdałowy.

Podane składniki są na 6–7 rogali.

Sposób przygotowania:

Aby przygotować ciasto, najpierw przesiewamy mąkę. Następnie do ciepłego mleka dodajemy drożdże oraz odrobinę cukru, soli i mąki. Całość pozostawiamy na kilka minut, a potem łączymy z resztą mąki, uzupełniając roztrzepanym jajkiem. Wszystko mieszamy, aż powstanie jednolita, gęsta masa, do której dodajemy olej. Teraz wyrabiamy ciasto i pozostawiamy je w lodówce na kilka godzin. Po tym czasie ciasto rozwałkowujemy, smarujemy margaryną, składamy na trzy części, sklejamy brzegi i ponownie rozwałkowujemy. Robimy tak jeszcze kilka razy, by uzyskać około 12–16 warstw i znów odkładamy ciasto do lodówki, najlepiej na noc.

Do przygotowania masy należy na początku opłukać mak wodą, a następnie zaparzyć go i odstawić na godzinę. Odsączony mak dwukrotnie mielimy, dodajemy do niego cukier, drobno pokrojone orzechy, rodzyнки, roztopioną margarynę i roztrzepane jajko. Wszystko dokładnie mieszamy, wzbogacając aromatem migdałowym.

W ostatnim etapie cienko rozwałkowujemy ciasto i kroimy je na wydłużone trójkąty. Z pomocą rękawa cukierniczego nakładamy masę makową, zawijamy najszerszy koniec jeden raz, nacinamy go i zawijamy rogal tak, by to rozcięcie rozeszło się na boki. Dalej zwijamy w stronę wierzchołka, a końcówki zakręcamy do środka. Tak przygotowane rogale układamy na blachę i smarujemy roztrzepanym jajkiem z wodą. Wypiekamy przez 30–35 minut, przy temperaturze 180–190°C. Po upieczeniu rogale odstawiamy do wystygnięcia. Następnie lukrujemy i posypujemy orzechami włoskimi.



Zdjęcie autorstwa Arkadiusza Maciosa, wyróżnione w konkursie „PROW w obiektywie – druga edycja”.

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

Publikacja bezpłatna



**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.