

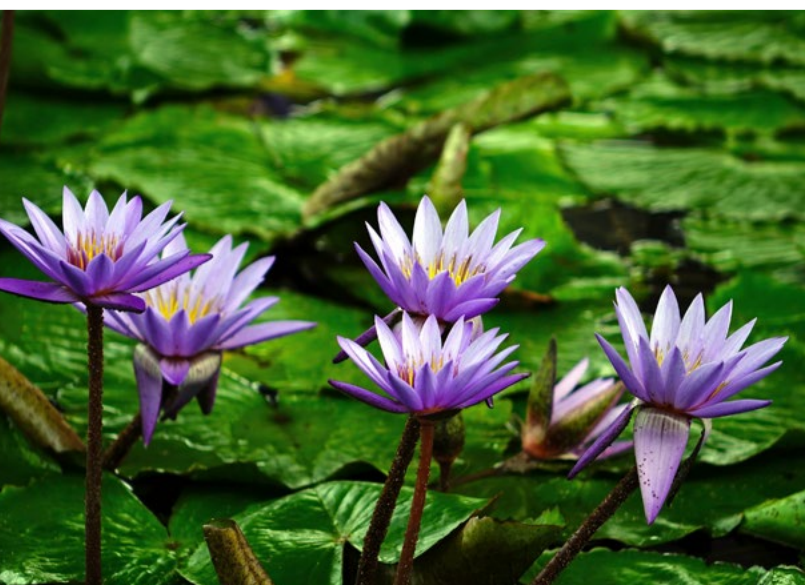
Nasza Euro

nr 3/2017 | ISSN 2083-4063

Biuletyn Krajowej
Sieci Obszarów Wiejskich
Województwa Wielkopolskiego

PROW incja

3



UNIA EUROPEJSKA



Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



SAMORZĄD WOJEWÓDZTWA
WIELKOPOLSKIEGO



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2014-2020

„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.

SPIS TREŚCI

| | |
|--|----|
| Słowo wstępne | 3 |
| Jak rozwija się wielkopolska wieś | 4 |
| Wielkopolska wieś - tradycja i nowoczesność | 7 |
| Niedziela z funduszami unijnymi w Dubinie | 9 |
| Wielkopolska - kraina mlekiem słynąca | 10 |
| Orzechowo planuje przyszłość | 12 |
| VII Festiwal Tradycyjnej Kuchni Wielkopolskiej | 13 |
| Kaczka wizytówką naszego regionu | 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.prow.umww.pl

Teksty:

Adrian Kapuściński
Paweł Kinal

Opracowanie graficzne i druk:

S-SPORT Sp. z o.o.
www.s-print.com.pl



Krzysztof Grabowski

Wicemarszałek Województwa Wielkopolskiego

Szanowni Państwo,

Już od ponad dwóch lat Samorząd Województwa Wielkopolskiego realizuje Program Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020. Do tej pory udało się przeznaczyć ponad 380 milionów złotych na inwestycje oraz inne przedsięwzięcia, które służą poprawie wizerunku wielkopolskiej wsi i podniesieniu standardu życia jej mieszkańcom. Na łamach tego wydania biuletynu „Nasza euroPROWincja” przybliżamy informacje na temat rozdysponowania środków w ramach poszczególnych działań. Dowiedzą się Państwo między innymi w jakim zakresie można uzyskać pomoc za pośrednictwem Lokalnych Grup Działania oraz kiedy planowane są kolejne nabory wniosków.

Województwo Wielkopolskie konsekwentnie wspiera inicjatywy oddolne służące społecznościom wiejskim, a więc przede wszystkim takie, które przyczyniają się do aktywizacji mieszkańców, zwiększają ich kompetencje zawodowe oraz podnoszą wiedzę na temat pozyskiwania funduszy na realizację zadań w swoich małych ojczyznach. Pomocne w tym zakresie są środki, którymi dysponujemy w ramach Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich. Przeznaczamy je na wsparcie projektów Partnerów KSOW, takich jak imprezy plenerowe, konferencje, szkolenia, wyjazdy stu-

dyjne lub publikacje. Dzięki tym pieniądzom udało się w ostatnim czasie zorganizować uroczystość 750-lecia Dubina w powiecie rawickim połączoną z promocją funduszy unijnych, Wielkopolskie Święto Mleka i Powiatu Kolskiego w Kole oraz wystawę rolniczą podczas Dożynek Archidiecezjalno-Wojewódzkich w Gnieźnie. Gmina Miłosław z kolei wykorzystwała europejskie środki w ramach KSOW na pomoc mieszkańcom jednej z wsi położonych na terenie gminy w przygotowaniu planu jej rozwoju do 2030 roku. W ramach projektu „Orzechowo jest nasze” odbył się wyjazd studyjny, przeprowadzono też ankietę oraz konsultacje społeczne.

W tym wydaniu biuletynu „Nasza euroPROWincja” relacjonujemy przebieg VII Festiwalu Tradycyjnej Kuchni Wielkopolskiej zorganizowanego przez Starostwo Powiatowe w Pile oraz władze Gminy Białośliwie. Jest to kolejny przykład imprezy przeprowadzonej przy wsparciu finansowym Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich. Uzupełnienie akcentów kulinarnych podejmowanych na łamach bieżącego numeru czasopisma stanowi przepis na pyszną kaczkę pieczoną z jabłkami, czyli potrawę, za którą KGW Zwola z powiatu średzkiego otrzymało I nagrodę na festiwalu w Pile.

Serdecznie zachęcam do lektury.

Jak rozwija się wielkopolska wieś

Okolo 381 milionów złotych rozdysponował dotychczas Samorząd Województwa Wielkopolskiego ze środków unijnych w ramach PROW 2014-2020. Jacy beneficjenci skorzystali ze wsparcia? Ile pieniędzy przeznaczono na wsparcie przedsiębiorczości? Na łamach biuletynu „Nasza euroPROWincja” podsumujemy dwa pierwsze lata wdrażania programu.

Program Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 realizowany jest od drugiej połowy 2015 roku. Przez ten czas rozstrzygnięto szereg konkursów, w wyniku których podpisano łącznie prawie 700 umów z beneficjentami.



Źródło: UG Gizzałki

Uroczyste otwarcie drogi gminnej Krzyżówka-Białobłoty w gminie Gizzałki. Droga powstała dzięki dofinansowaniu z PROW 2014-2020 w kwocie 1,4 miliona złotych.

- Do końca sierpnia 2017 roku zakontraktowaliśmy w sumie około 381 milionów złotych w ramach obecnego Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich. Kwota ta obejmuje wsparcie inwestycji w drogi lokalne, gospodarkę wodno-ściekową, scalanie gruntów oraz dofinansowanie projektów wynikających z realizacji lokalnych strategii rozwoju, w tym w dużej mierze wsparcie przedsiębiorczości na terenach wiejskich. Fundusze unijne realnie zmieniają oblicze wielkopolskiej wsi – mówi Wicemarszałek Województwa Krzysztof Grabowski.

Pierwsza pula unijnego dofinansowania przeznaczona została na tzw. wsparcie przygotowawcze dla Lokalnych Grup Działania. Podstawowym zadaniem, przed którym stanęły Lokalne Grupy Działania w obecnej perspektywie programowej było opracowanie strategii rozwoju lokalnego kierowanego przez społeczność. Strategie określają najważniejsze kierunki wymagające wsparcia finansowego, takie jak: turystyka, zachowanie dziedzic-

stwa kulturowego, czy rozwój przedsiębiorczości. Lokalne Strategie Rozwoju trzydziestu jeden LGD, w tym dwóch grup rybackich, zostały pozytywnie ocenione przez Samorząd Województwa Wielkopolskiego. W maju 2016 roku Wicemarszałek Krzysztof Grabowski podpisał z grupami umowy ramowe na realizację strategii na łączną kwotę około 320 milionów złotych. Dzięki tym środkom LGD od drugiej połowy 2016 roku ogłaszają nabory wniosków, dokonują wstępnej oceny aplikacji oraz tworzą listy rankingowe operacji wybranych do dofinansowania. Wnioski trafiają następnie do Urzędu Marszałkowskiego, gdzie zostają poddane dalszej ocenie. W siedzibie urzędu sukcesywnie podpisywane są umowy z beneficjentami.



Źródło: Zasoby UMWW

Dzięki środkom przeznaczonym na rozwój lokalny, kierowany przez społeczność, w wielkopolskich wsiach powstają obiekty użyteczności publicznej, takie jak place zabaw (na zdjęciu plac w Miejskiej Górze zbudowany ze środków PROW 2007-2013) ...

W ramach konkursów przeprowadzonych do tej pory, Lokalne Grupy Działania przekazały do końca sierpnia do siedziby Samorządu Województwa 1204 wnioski. Z beneficjentami podpisano już 404 umowy na łączną kwotę ponad 40 milionów złotych. Pieniądze przeznaczane są m.in. na podejmowanie i rozwijanie działalności gospodarczej, budowę lub przebudowę ogólnodostępnej i niekomercyjnej infrastruktury, zachowanie dziedzictwa lokalnego oraz budowę lub przebudowę dróg publicznych.

REALIZACJA PROW

Lokalne Grupy Działania ogłaszają kolejne nabory zgodnie z harmonogramami zamieszczonymi na swoich stronach internetowych. Warto śledzić je na bieżąco i korzystać z możliwości uzyskania pomocy finansowej.

O pomoc finansową na podejmowanie działalności gospodarczej mogą ubiegać się pełnoletnie osoby fizyczne zamieszkujące obszary wiejskie, które nie są ubezpieczone w KRUS. Warunkiem uzyskania wsparcia jest utrzymanie działalności przez okres co najmniej dwóch lat. Pomoc przyznawana jest w formie zryczałtowanej premii, co oznacza, że beneficjent uzyskuje środki przed poniesieniem kosztów związanych z rozpoczęciem działalności.

Pieniądze na rozwijanie działalności gospodarczej skierowane są do mikroprzedsiębiorstw oraz małych firm, które prowadziły swoją działalność przez co najmniej 365 dni w okresie trzech lat przed złożeniem wniosku. Środki finansowe można otrzymać m.in. na wykonanie robot budowlanych, zakup maszyn i sprzętu, pokrycie kosztów oprogramowania komputerowego, najmu lub dzierżawy wyposażenia, maszyn i nieruchomości, czy też na zakup środków transportu. Uzyskanie dofinansowania na rozwój przedsiębiorczości wiąże się z koniecznością zatrudnienia co najmniej jednego pracownika oraz utrzymanie stanu zatrudnienia przez okres minimum trzech lat. Wsparcie przyznaje się w formie refundacji, w wysokości do 70% kosztów kwalifikowalnych.



Źródło: Zasoby UMWW

... boiska sportowe (na zdjęciu boisko w Radliczycach, na powstanie którego gmina Szczytniki otrzymała dofinansowanie w poprzedniej perspektywie finansowej) ...

- Wysokość pomocy finansowej zależy od limitów ustalonych w LSR. Na podejmowanie działalności gospodarczej można uzyskać do 100 tysięcy złotych, z kolei na rozwijanie działalności maksymalnie 300 tysięcy złotych. Dotychczas podpisaliśmy 252 umowy z przedsiębiorcami na łączną kwotę prawie 25 milionów złotych – mówi Izabela Mroczek, Dyrektor Departamentu PROW UMWW.



Źródło: Zasoby UMWW

... wiaty rekreacyjne (na zdjęciu wiat w Mościenicach w gminie Kórnik, wybudowana dzięki realizacji Lokalnych Strategii Rozwoju w latach 2007-2013).

Jednostki samorządu terytorialnego, fundacje i stowarzyszenia uzyskują z kolei środki na realizację przede wszystkim takich zadań jak budowa lub przebudowa ogólnodostępnej infrastruktury turystycznej, rekreacyjnej lub kulturalnej, m.in. placów zabaw, boisk, skateparków, ścieżek rowerowych, świetlic wiejskich oraz wiat rekreacyjnych. Pieniądze pochodzące z unijnego dofinansowania w ramach realizacji lokalnych strategii rozwoju trafiają też na renowację zabytków oraz realizację projektów grantowych.

Dzięki PROW na lata 2014-2020 w Wielkopolsce budowane i modernizowane są odcinki dróg lokalnych. W sierpniu 2016 r. gminy i powiaty zawarły z Samorządem Województwa 150 umów na łączną kwotę około 130 milionów złotych. 42 inwestycje zostały już zakończone, a realizujący je beneficjenci złożyli wnioski o płatność. Do końca roku do użytku oddanych zostanie kolejnych kilkadziesiąt dróg. Dofinansowanie ze środków europejskich przyczyni się do powstania lub zmodernizowania około 270 km dróg lokalnych na terenach wiejskich.

REALIZACJA PROW

Co najmniej 50 gmin i zakładów gospodarki komunalnej skorzysta z pomocy finansowej przeznaczonej na wsparcie inwestycji w gospodarkę wodno-ściekową. W czerwcu i lipcu 2017 r. Wicemarszałek Krzysztof Grabowski podpisał 57 umów z beneficjentami. Łączna wartość dofinansowania to około 72 miliony złotych. Pieniądze zostaną wykorzystane na budowę lub przebudowę sieci wodociągowych i kanalizacyjnych, oczyszczalni ścieków, stacji uzdatniania wody, a także przydomowych oczyszczalni ścieków.

Powiat pleszewski, korzystając z unijnych środków w ramach PROW 2014-2020, przeprowadza kolejny etap prac scaleniowych na terenie gminy Chocz. Umowa na zadanie pt. „Scalanie gruntów obiektu „Kwileń” – obręb Kwileń, gmina Chocz, powiat pleszewski” została podpisana 29 marca 2017 r. Na jej podstawie powiat pleszewski uzyska 2,5 miliona złotych refundacji w związku z przeprowadzonymi pracami, które doprowadzą do scalenia około 1000 działek należących do 78 gospodarstw.

Obecnie trwa weryfikacja wniosków o dofinansowanie inwestycji w targowiska lub obiekty budowlane przeznaczone na cele promocji lokalnych produktów. W ramach naboru wniosków, przeprowadzonego w kwietniu tego roku, do oceny samorządu przedstawiono 19 projektów. Do końca tego roku podpisane zostaną umowy z beneficjentami. Na wsparcie inwestycji w targowiska Województwo Wielkopolskie przeznaczy około 25 milionów złotych.

- Czekamy na wejście w życie rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi określającego warunki konkursów w zakresie ochrony zabytków i budownictwa tradycyjnego, inwestycji w obiekty pełniące funkcje kulturalne oraz kształtowanie przestrzeni publicznej. Przewidujemy, że nabory wniosków odbędą się na początku 2018 r. Wielkopolscy beneficjenci PROW będą mogli skorzystać z puli środków wynoszącej ponad 20 milionów złotych – podsumowuje Izabela Mroczek, Dyrektor Departamentu Programów Rozwoju Obszarów Wiejskich w Urzędzie Marszałkowskim w Poznaniu.



Fundusze europejskie w ramach podejścia LEADER mogą być wykorzystywane na renowację zabytków (na zdjęciu zabytkowy pałac w Miłosławiu, którego wieża została odrestaurowana w ramach PROW 2007-2013).

Zródło: Zasoby UMWW



Do końca sierpnia 2017 r. podpisane zostały już 404 umowy na realizację projektów wpisujących się w Lokalne Strategie Rozwoju opracowane przez Lokalne Grupy Działania. Na zdjęciu przedstawiciele gminy Wierzbinek – Wójt Paweł Szczepankiewicz i Księgowa Finansowa Anna Puskiewicz wspólnie z Wicemarszałkiem Województwa Wielkopolskiego Krzysztofem Grabowskim oraz Dyrektorem Departamentu PROW UMWW Izabelą Mroczek.

Zródło: Zasoby UMWW

Wielkopolska wieś - tradycja i nowoczesność

27 sierpnia 2017 r. w Gnieźnie odbyły się XIX Wojewódzko-Archidiecezjalne Dożynki Wielkopolskie. Wydarzeniu towarzyszyła wystawa rolnicza pod hasłem „Wielkopolska wieś – tradycja i nowoczesność” zorganizowana przez Wielkopolską Izbę Rolniczą przy współudziale Samorządu Województwa Wielkopolskiego. Wystawa zgromadziła ponad 50 firm i instytucji związanych z rolnictwem i rozwojem obszarów wiejskich. Przedsięwzięcie połączone było m.in. z festynem rodzinnym pn. „Wielkopolskie Dni Energii 2017” oraz finałem wojewódzkim konkursu „Nasze kulinarne dziedzictwo – Smaki Regionów”.



fol. Adrian Kapuściński

Otwarcie wystawy rolniczej pt. „Wielkopolska wieś - tradycja i nowoczesność” zorganizowanej podczas XIX Wojewódzko-Archidiecezjalnych Dożynek Wielkopolskich w Gnieźnie.

W uroczystym otwarciu gnieźnieńskiej wystawy rolniczej uczestniczyli m.in. Marszałek Województwa Wielkopolskiego Marek Woźniak, Wicemarszałek Krzysztof Grabowski, Starosta Gnieźnieński Beata Tarczyńska, Prezydent Gniezna Tomasz Budasz, Prezes Wielkopolskiej Izby Rolniczej Piotr Walkowski oraz starostowie dożynek – Anna Frankiewicz z Pyszczyńska (gmina Gniezno) i Zbigniew Stajkowski z Kłecka.

- Jednym z elementów tradycji, którą wypracowaliśmy sobie przez lata, jest prezentacja dorobku wielkopolskiej wsi. Myślę, że ta wystawa stanowi doskonałą okazję, aby zapoznać się z tym, czym wielkopolska wieś żyje i jakie ma dokonania w postaci regionalnych produktów i różnych inicjatyw społecznych. To również szansa na poznanie oferty instytucji, które są gotowe polskiej i wielkopolskiej wsi pomagać oraz wspierać w wielu zadaniach – powiedział Marek Woźniak, Marszałek Województwa Wielkopolskiego.

Wśród wystawców znalazły się m.in. spółdzielnie rolnicze, firmy branży spożywczej, koła gospodyń wiejskich, gospodarstwa agroturystyczne, banki oferujące usługi dla rolnictwa, instytucje wspierające i obsługujące rolników. Nie zabrakło również punktów informacyjnych Lokalnej Grupy Działania „Trakt Piastów”, Wojewódzkiego Związku Pszczelarzy w Poznaniu, Starostwa Powiatowego w Gnieźnie, Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu i wielu innych instytucji zaangażowanych w działalność na obszarach wiejskich.

Urząd Marszałkowski w Poznaniu przygotował stoiska promujące Sieć Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolska, która tego dnia była reprezentowana przez firmy SemCo SGNiP Krystyna Just, FRANKFOOD Sp. z o.o. oraz Spółdzielnię Mleczarską Udziałowców w Strzałkowie, czyli podmioty zrzeszone w sieci. Wiedzą na temat wykorzystania środków unijnych dzielili się pracownicy Departamentu Programów Rozwoju Obszarów Wiejskich. W punkcie informacyjnym można było zapoznać się z publikacjami poświęconymi wielkopolskiej wsi.

WYDARZENIA



fol. Adrian Kapuściński

Nagrody w konkursie plastycznym pn. „Chroniąc planetę stawiamy na OZE” wręczyli Marszałek Województwa Wielkopolskiego Marek Woźniak, Wicemarszałek Krzysztof Grabowski oraz Wiceprezes Wojewódzkiego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej Marek Baumgart. Laureaci otrzymali rowery wyposażone w ładowarkę do urządzeń elektrycznych.

Przedstawiciele Wielkopolskiej Agencji Zarządzania Energią starali się przekonać uczestników, że warto inwestować w odnawialne źródła energii i dbać o środowisko nawet poprzez drobne działania, takie jak oszczędzanie wody, czy pozyskiwanie energii elektrycznej wytworzonej przez własne mięśnie. W ramach kolejnej edycji Wielkopolskich Dni Energii odbył się festyn dla dzieci i młodzieży, podczas którego poznaliśmy laureatów wojewódzkiego konkursu plastycznego pn. „Chroniąc planetę stawiamy na OZE”.

- Konkurs skierowany był do uczniów klas IV-VI szkół podstawowych położonych na terenie województwa wielkopolskiego. Wspólnie z Marszałkiem Markiem Woźniakiem oraz Wiceprezesem Wojewódzkiego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej Markiem Baumgartem miałem przyjemność wręczyć laureatom dyplomy oraz rowery wyposażone w ładowarkę do urządzeń elektrycznych. W ten sposób staramy się promować zieloną energię i zwracać uwagę na potrzebę stopniowego odchodzenia od energetyki konwencjonalnej – mówi Wicemarszałek Krzysztof Grabowski.



fol. Adrian Kapuściński

Wielkopolska stawia na odnawialne źródła energii. Można się było o tym przekonać odwiedzając stoisko Wielkopolskiej Agencji Zarządzania Energią. Na zdjęciu Prezes WAZE Andrzej Bobrowski oraz pracownicy agencji.

Zwycięzcami konkursu zostali Hubert Skoczylas (klasa V, uczeń Zespołu Szkół w Perzowie, subregion kaliski), Gabriela Wojciechowska (klasa IV, uczennica Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Żychlinie, subregion koniński), Jagoda Zimna (klasa IV, uczennica Szkoły Podstawowej im. Armii Krajowej w Kaczkowie z siedzibą w Rojęczynie, subregion leszczyński), Magdalena Lisiecka (klasa IV, uczennica Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Łeknie, subregion pilski) oraz Paulina Bukczyńska (klasa VI, uczennica Szkoły Podstawowej nr 2 w Kórniku im. Teofili z Działyńskich Szotłdrskiej – Potulickiej, subregion poznański).

Podczas wystawy rolniczej nagrodzeni zostali laureaci wojewódzkiego etapu krajowego konkursu „Nasze kulinarne dziedzictwo – Smaki Regionów”. Do tegorocznej edycji zgłoszonych zostało 45 produktów spożywczych w takich kategoriach jak produkty i przetwory mięsne, produkty mleczne, miody, produkty zbożowe, napoje regionalne, napoje alkoholowe oraz inne produkty regionalne. Równoległe na scenie odbył się konkurs na najlepszą potrawę regionalną. Jego uczestnicy musieli zaprezentować sposób przyrządzenia dań, które były następnie degustowane i oceniane przez komisję.



fol. Adrian Kapuściński

Jacke Nowicki, właściciel firmy „Nowicki Naturalnie” odbiera gratulację oraz dyplom z rąk Wicemarszałka Krzysztofa Grabowskiego za zajęcie pierwszego miejsca w wojewódzkim finale konkursu „Nasze kulinarne dziedzictwo - Smaki Regionów” w kategorii produkty pochodzenia zwierzęcego.

Zwycięską potrawą wybrano ozorki wieprzowe na konfiturze cebulowo-porczkowej z kluseczkami szarymi z nutą chrzanu oraz chłodnik porczkowy autorstwa szefa kuchni restauracji „P jak Pysznie”. Danie to zostało nominowane do nagrody „Perły 2017” przyznawanej podczas finału krajowego konkursu odbywającego się w ramach tegorocznych targów Smaki Regionów.

Organizacja wystawy rolniczej podczas tegorocznych Dożynek Archidiecezjalno-Wojewódzkich była możliwa dzięki dofinansowaniu, które Wielkopolska Izba Rolnicza uzyskała ze środków unijnych w ramach Planu Operacyjnego Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich w roku 2017.

Niedziela z funduszami unijnymi w Dubinie

2 lipca 2017 r. mieszkańcy Dubina, wsi położonej w gminie Jutrosin w powiecie rawickim, świętowali 750-lecie swojej miejscowości. Z tej okazji Dubin gościł parlamentarzystów, samorządowców, przedstawicieli stanu duchownego oraz organizacji zaangażowanych w rozwój obszarów wiejskich. Jubileusz uczczono mszą świętą, odsłonięciem pamiątkowego kamienia oraz imprezą plenerową, której motywem przewodnim było pokazanie zmian, jakie zaistniały w miejscowości dzięki funduszom unijnym pochodzącym z Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.



foto. H. Dmyterko, portal Rawicz24.pl

Pamiątkowy kamień będzie przypominał mieszkańcom Dubina o wielowiekowej historii tego miejsca.

Wydarzenie pn. „Niedziela z Funduszami unijnymi w aspekcie 750-lecia Dubina” objęte zostało patronatem Marszałka Województwa Wielkopolskiego Marka Woźniaka i dofinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich PROW 2014-2020. O wsparcie finansowe przedsięwzięcia wystąpiła do samorządu województwa Sołtys wsi Mirosława Antkowiak.

- Nasza miejscowość może pochwalić się wielowiekową historią, pięknymi krajobrazami oraz dużą aktywnością obywatelską mieszkańców – podkreśliła gospodyni uroczystości.

W ramach obchodów jubileuszowych organizatorzy przygotowali pięć konkursów o tematyce unijnej, skierowanych do uczniów lokalnych szkół oraz rodzin zamieszkujących Dubin. Uczestnicy mieli szansę wykazać się wiedzą na temat miejscowych zabytków odrestaurowanych dzięki funduszom europejskim, a także wyrazić swoje pomysły odnośnie rozwoju lokalnej turystyki przy wykorzystaniu unijnych środków. Konkurencje wymagały nie tylko kreatywności, ale również umiejętności technicznych i plastycznych.

Na laureatów konkursów podczas imprezy czekały atrakcyjne nagrody rzeczowe, które wręczyli Wicemarszałek Województwa Wielkopolskiego Krzysztof Grabowski, Starosta Rawicki Adam Sperzyński, Prezes LGD „Gościnną Wielkopolska” Marian Poślednik oraz Sołtys Dubina Mirosława Antkowiak.



Laureaci konkursów wspólnie z Sołtys Mirosławą Antkowiak, Starostą Rawickim Adamem Sperzyńskim, Wicemarszałkiem Krzysztofem Grabowskim oraz Senatorem RP i zarazem Prezesem LGD „Gościnną Wielkopolska” Marianem Poślednikiem.

foto. D. Miltzarek-Bortnowska

WYDARZENIA

- Fundusze Europejskie są motorem napędowym wielu przedsięwzięć realizowanych w naszym województwie. Wydarzenia, takie jak dzisiejsze, pokazują jak wiele udało się już zrobić, dzięki zaangażowaniu środków z Unii Europejskiej – powiedział Wicemarszałek Krzysztof Grabowski.

Poza bogatą w atrakcje ofertą, uczestnicy mogli zasięgnąć wiedzy w punktach informacyjnych przygotowanych przez Departament Programów Rozwoju Obszarów Wiejskich Urzędu Marszałkowskiego w Poznaniu, Wielkopolską Agencję Zarządzania Energią, Wielkopolską Izbę Rolniczą oraz Lokalną Grupę Działania „Gościnna Wielkopolska”. Nie zabrakło również akcentów o charakterze kulinarnym. LGD „Gościnna Wielkopolska” we współpracy z Urzędem Marszałkowskim przygotowała bowiem stół z produktami regionalnymi i tradycyjnymi potrawami znanymi w tych stronach Wielkopolski.



Podczas wydarzenia promowana była tradycyjna kuchnia wielkopolska.

foto: H. Dmytenko, portal Rawicz24.pl

Wielkopolska - kraina mlekiem słynąca

OSM Koło wspólnie z władzami powiatu kolskiego promuje branżę mleczarską naszego regionu. 26 sierpnia 2017 r. w Kole odbyła się kolejna edycja Wielkopolskiego Święta Mleka i Powiatu Kolskiego. Uroczystość, objęta patronatem honorowym Marszałka Województwa Marka Woźniaka, zorganizowana została przez Okręgową Spółdzielnię Mleczarską w Kole oraz Starostwo Powiatowe w Kole.



Przy stoiskach wielkopolskich mleczarzy odbywała się degustacja smacznych przetworów mlecznych.

Zródło: OSM Koło

Wielkopolskie Święto Mleka i Powiatu Kolskiego to największa w regionie impreza poświęcona tematyce mleczarskiej. W tegorocznym wydarzeniu udział wzięło dziewięć wielkopolskich firm mleczarskich, które przygotowały stoiska promocyjne. Poza gospodarzem – OSM Koło, swoją ofertę zaprezentowały Spółdzielnia Mleczarska „Lazur” ze Skalmierzyc, Średzka Spółdzielnia Mleczarska „Jana”, Spółdzielnia Mleczarska Udziałowców „Strzałkowo”, OSM „Top-Tomyśl” z Nowego Tomyśla, Spółdzielnia Mleczarska z Wrześni, OSM Rawicz, OSM Jarocin oraz Spółdzielnia Mleczarska z Gostynia. Odwiedzający mogli skosztować smacznego i zdrowych wyrobów, a także dowiedzieć się jaką drogę pokonuje mleko oraz jakim procesom jest poddawane zanim trafi na sklepowe półki. W ramach wydarzenia odbyło się sympozjum, którego prelegentem był m.in. Wicemarszałek Krzysztof Grabowski.

- Branża mleczarska zajmuje ważne miejsce w gospodarce naszego regionu. Produkty wielkopolskich mleczarń odznaczają się wysoką jakością, która doceniana jest nie tylko w Polsce, ale również poza granicami kraju. Potwierdzeniem tej jakości jest znak Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolska przyznawany zdrowym i tradycyjnym produktom regionalnym. Eksport wyrobów mlecznych zyskuje coraz bardziej na znaczeniu - powiedział Krzysztof Grabowski.

Organizatorzy w programie uwzględnili nie tylko propozycje ściśle związane z przemysłem mleczarskim, ale również zadbał o możliwość uzyskania informacji ważnych dla społeczności wiejskiej naszego regionu.



Zródło: OSM Koło

Województwo Wielkopolskie podczas wydarzenia reprezentował Wicemarszałek Krzysztof Grabowski. Na zdjęciu w towarzystwie Karola Maca – Wiceprezesa Zarządu Krajowego Związku Młodzieży Wiejskiej, Prezesa OSM Koło Czesława Cieślaka oraz Starosty Kolskiego Wiençysława Oblizajka.

- Podczas Wielkopolskiego Święta Mleka i Powiatu Kolskiego staramy się też popularyzować wiedzę na temat Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020, możliwości pozyskiwania środków za pośrednictwem Lokalnych Grup Działania, odnawialnych źródeł energii, cyfryzacji oraz wielu innych kwestii, mających wpływ na codzienne życie mieszkańców wielkopolskiej wsi. Ściśle współpracujemy w tym zakresie z władzami powiatu kolskiego – podkreślił Prezes OSM Koło Czesław Cieślak, który w samorządzie województwa pełni również funkcję Przewodniczącego Komisji Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Program uroczystości uzupełniały konkursy, zabawy plastyczne dla dzieci, pokazy wyrabiania masła oraz wykłady na temat zdrowego odżywiania na bazie produktów mlecznych. Wydarzenie zostało dofinansowane ze środków europejskich w ramach Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich PROW 2014-2020.



Zródło: OSM Koło

Organizatorzy przygotowali dla uczestników rozmaite atrakcje związane z mlekiem. Dużym zainteresowaniem cieszył się pokaz i warsztaty dojenia krowy.

Orzechowo planuje przyszłość

Mieszkańcy Orzechowa, wsi położonej w gminie Miłosław w powiecie wrzesińskim, postanowili wziąć sprawy w swoje ręce i stworzyć plan rozwoju miejscowości do 2030 roku. Mają w tym pomóc ankieta, spotkania warsztatowe oraz wyjazd studyjny, zorganizowane w ramach projektu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich.



Mieszkańcy Orzechowa podczas wizyty studyjnej w Południowo-Zachodniej Wielkopolsce.

Zródło: Gmina Miłosław

5 sierpnia 2017 r. dwudziestoosobowa grupa Orzechowian wybrała się w podróż do południowo-zachodnich zakątków Wielkopolski, aby zainspirować się przykładami miejsc, w których aktywnie wykorzystywane są możliwości dofinansowania przedsięwzięć ze środków zewnętrznych. Trasa wizyty studyjnej przebiegała przez gminy Piaski, Domachowo i Krobia w powiecie gostyńskim oraz Miejska Górka w powiecie rawickim. Orzechowianie mieli okazję porozmawiać z przedstawicielami odwiedzanych miejscowości, zapoznać się z celami ich działania, osiągnięciami, a także z niełatwym procesem osiągania założonych rezultatów.

Dzięki projektowi pn. „Orzechowo jest nasze” mieszkańcy Orzechowa mieli również szansę wypowiedzieć się w kwestiach kluczowych dla rozwoju swojej małej ojczyzny. Gmina Miłosław – organizator przedsięwzięcia udostępniła za pośrednictwem prasy lokalnej oraz gminnej strony internetowej ankietę skierowaną do Orzechowian. Ankieta zawierała sześć pytań dotyczących życia społecznego w miejscowości, potencjalnych inwestycji i najważniejszych potrzeb mieszkańców. Jedno z pytań związane było z przyszłością zbudowanego w latach 70. ośrodka „Relaks”. Obecnie jego teren należy do Powiatu Wrzesińskiego. W miesiącach wakacyjnych czynny jest basen, natomiast pozostała część nie jest dostępna dla mieszkańców.

Na pytanie czy należy przywrócić dawne funkcje tego ośrodka wraz z przystanią kajakową i udostępnić mieszkańcom Orzechowa, zdecydowana większość respon-

dentów odpowiedziała twierdząco. Z ankiet wynika, że Orzechowianie widzą potrzebę zbudowania ścieżki rowerowej łączącej m.in. Orzechowo i Czeszewo, a także ścieżek pieszych, umożliwiających jazdę na rolkach. Uważają również, że należy zwiększyć ilość miejsc w działającym obecnie przedszkolu oraz utworzyć żłobek. Często wskazywaną propozycją było utworzenie klubu lub świetlicy dla dzieci w wieku przedszkolnym. Zdaniem ankietowanych powinno się zwiększyć wsparcie dla rodzin osób starszych i niepełnosprawnych oraz rozszerzyć opiekę domową.

Potrzeba obecności pediatry uznana została za najważniejszą w odpowiedzi na pytanie o ofertę służby zdrowia. Z kolei najczęściej wskazywanym rodzajem usług niezbędnych w Orzechowie były drobne naprawy domowego sprzętu AGD i RTV oraz serwis rowerowy. Odpowiadający uznali także, że należy przywrócić osobowe połączenia kolejowe, wydłużyć czas pracy promu, utwardzić nawierzchnie ulic i zbudować chodniki. W kontekście przyszłości obiektu „Relaks”, istotna jest, powtarzająca się wiele razy, propozycja zbudowania przystani kajakowej na Warcie.

Wyniki ankiety zostały przedyskutowane podczas wrzesińskich spotkań, w trakcie których pod kierunkiem trenera dwudziestoosobowa grupa Orzechowian pracowała nad stworzeniem planu rozwoju Orzechowa na najbliższych kilkanaście lat. Projekt „Orzechowo jest nasze” został dofinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich PROW 2014-2020.

VII Festiwal Tradycyjnej Kuchni Wielkopolskiej

9 września 2017 r. w Pile odbył się VII Festiwal Tradycyjnej Kuchni Wielkopolskiej. Wydarzenie, objęte honorowym patronatem Marka Woźniaka Marszałka Województwa Wielkopolskiego, zostało zorganizowane przez Powiat Pilski. Motywem przewodnim Festiwalu zrealizowanego w formie targów był konkurs kulinarny. Udział w zawodach na najlepszą potrawę Wielkopolski wzięło dwanaście Kół Gospodyń Wiejskich. Każde z nich przygotowało własne stoisko, na którym panie prezentowały potrawy konkursowe oraz zachęcały do degustacji tradycyjnych przysmaków.



foto. Paweł Kinał
Członkinie Koła Gospodyń Wiejskich w Oporzynie (powiat wągrowiecki) witają gości festiwalu chlebem ze smalcem.

VII Festiwal Tradycyjnej Kuchni Wielkopolskiej zorganizowany został na stadionie pilskiej „Gwardii”. Gości przybyłych na to wydarzenie przywitani jego organizatorzy: Starostowie Eligiusz Komarowski oraz Stefan Piechocki, Wójt Białośliwia Krzysztof Rutkowski oraz Irena Bartoszek z KGW „Włośnianki” Białośliwie, które triumfowało w ubiegłorocznej edycji konkursu. Słowa gratulacji dla osób odpowiedzialnych za przygotowanie przedsięwzięcia skierował patron honorowy wydarzenia, Marszałek Województwa Wielkopolskiego Marek Woźniak.

- Z przyjemnością pragnę przekazać wszystkim Organizatorom i Uczestnikom dzisiejszego wydarzenia, wraz z serdecznymi pozdrowieniami, słowa podziękowania za pielegnowanie i promowanie wartościowego dziedzictwa naszego regionu. Festiwal Tradycyjnej Kuchni Wielkopolskiej jest czasem spotkania osób, które łączy pasja gotowania, wyrażana także podczas konkursu kulinarnego, zapewniającego wiele emocji zarówno jego uczestnikom, jak i publiczności oraz pozwalającego na wyeksponowanie osiągnięć powiatów – napisał w liście Marszałek Marek Woźniak.

Centralny punkt pilskiej uroczystości stanowił konkurs kulinarny. Potrawy, które zostały poddane ocenie to m. in. „kaczka po rzychowsku w sosie winno-wiśniowym z kłuchami na łąchu”, „zrazy zawijane Joli”, „pierś z kaczki, smażona z jabłkami, z pieczonymi ziemniakami i młodą kapustą” oraz „wielkopolska postna zupa grzybowa z lanymi kłuszczkami”.

- Jury pod uwagę brało przede wszystkim powiązanie dań z regionem, pochodzenie surowców, historyczne odniesienia potraw oraz to czy przepisy na te potrawy są nadal powszechnie stosowane. Oczywiście niezwykle istotny był smak i zapach potraw oraz dodatki – podsumowała przewodnicząca komisji konkursowej Aleksandra Swulińska-Katulska.

W kategorii „Wielkopolskie Słodkości” I miejsce zajęło Koło Gospodyń Wiejskich w Sarbii za „ciasto babci Rózi”. Za najlepsze danie w kategorii „najlepsza potrawa tradycyjnej kuchni wielkopolskiej” uznano „kaczkę nadziewaną jabłkami, pyzy, buraczki na zimno, dodatkowo czernina bez krwi” przygotowane przez Panie z KGW w Zwoli, zapewniając Powiatowi Średzkiemu prawo do organizowania Festiwalu w przyszłym roku.

WYDARZENIA



fol. Hubert Adamczyk, Starostwo Powiatowe w Pile

Laureaci VII Festiwalu Tradycyjnej Kuchni Wielkopolskiej w Pile.

Tego dnia nie brakowało rozmaitych przysmaków charakterystycznych dla naszego regionu, serwowanych przez cały dzień na stoiskach. Nad stadionem unosił się zapach grillowanej dzicyzny. Nieopodal sceny głównej znajdowało się stoisko zaaranżowane przez Gminę Białośliwie oraz zeszłoroczne zwyciężczynie konkursu z Koła Gospodyń Wiejskich „Włościanki”. Zaprezentowano przy nim potrawy przyrządzone na bazie lokalnych i tradycyjnych owoców regionu Gminy Białośliwie. Goście mogli degustować pyszne soki jabłkowe oraz ciasta ze śliwkami. „Włościanki” zorganizowały też pokaz przyrządzania powideł ze śliwek, używając do tego celu specjalnego kotła z paleniskiem. Otoczenie przyozdobiono dziełami lokalnych artystów, a przedstawicielki KGW ubrane były w regionalne stroje. Osoby odwiedzające stoisko otrzymały materiały promujące strony, z których pochodzą „Włościanki”.

Podczas VII Festiwalu Tradycyjnej Kuchni Wielkopolskiej w Pile zaprezentowało się blisko 60 wystawców z Wielkopolski i okolic. Oferta nie kończyła się jedynie na akcentach kulinarnych. Wśród wystawców można było spotkać m. in. Polski Związek Działkowców, czy też stoiska prezentujące produkty z ceramiki, rzeźby z drewna oraz wyroby kowalskie. Ponadto uczestnicy festiwalu mieli okazję poszerzyć własną wiedzę korzystając z punktów informacyjnych



fol. Paweł Kinał

Na najmłodszych również czekały rozmaite atrakcje. Na zdjęciu warsztaty wytwarzania przedmiotów ceramicznych.

Nadnoteckiej Grupy Rybackiej, Wojewódzkiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego, Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, Wielkopolskiej Izby Rolniczej, Regionalnej Dyrekcji Lasów Państwowych oraz wielu innych instytucji działających na rzecz rozwoju obszarów wiejskich.

Dla gości wydarzenia zorganizowano serię wykładów tematycznych. Dyrektor biura Lokalnej Grupy Działania „Krajna nad Notecią” Grzegorz Supron wypowiedział się na temat polityki rozwoju obszarów wiejskich oraz przetwórstwa w kontekście małego przedsiębiorstwa, natomiast dr inż. Aleksandra Swulińska – Katulska z Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu szczegółowo omówiła tematykę zdrowego odżywiania z wykorzystaniem produktów lokalnych.



fol. Hubert Adamczyk, Starostwo Powiatowe w Pile

Starosta Piłski Eligiusz Komarowski oraz Wicestarosta Stefan Piechocki wręczają bon zwyciężczynom konkursu na najlepszą potrawę VII Festiwalu Tradycyjnej Kuchni Wielkopolskiej – przedstawicielkom KGW w Zwoli (powiat średzki).

Organizatorzy nie zapomnieli również o najmłodszych. Przygotowali dla nich m.in warsztaty artystyczne, nad którymi czuwała Powiatowa i Miejska Biblioteka Publiczna w Pile. Dzieci miały okazję do zaprezentowania swoich umiejętności w malowaniu, rysowaniu oraz wycinaniu w papierze. Warsztaty wyrobów ceramicznych umożliwiły młodym uczestnikom imprezy własnoręczne wykonanie prostych przedmiotów z gliny. Z podobną inicjatywą wyszła Regionalna Dyrekcja Lasów Państwowych organizując przy swoim punkcie informacyjnym miejsce zabaw.

Przez cały czas trwania festiwalu na scenie odbywały się występy artystyczne. Pokazy taneczne zaprezentowały Panie z „Zespołu Tanecznego SENIORITY” oraz „Teatru Tańca BALANS, CASION Piła”. Oprawę muzyczną zapewniły z kolei kapele „Kombinatorzy z Budzyna”, „NO TO CYK” ze Złotowa oraz zespoły „2MAGIC” i „ZAJEFAJNI”.

Organizacja festiwalu została dofinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich PROW 2014-2020.

Kaczka wizytówką naszego regionu

Prezentujemy przepis na potrawę zaprezentowaną podczas VII Festiwalu Tradycyjnej Kuchni Wielkopolskiej w Pile, którego autorkami są Panie z Koła Gospodyń Wiejskich w Zwoli.

KACZKA NADZIEWANA JABŁKAMI PODANA TRADYCYJNIE Z PYZAMI ORAZ BURACZKAMI NA ZIMNO



Zródło: <http://paletasmaku.blogspot.com/2011/11/pieczona-kaczka-faszerowana-jablkami-1.html>

SKŁADNIKI:

- 0,5 kg mąki
- 1 szklanka mleka
- 2 jajka
- 0,5 kostki drożdży
- sól, pieprz
- cukier
- majeranek
- kilka ząbków czosnku
- 4 jabłka (szare renety)
- 1 cebulka
- ziele angielskie
- liść laurowy

KACZKA NADZIEWANA JABŁKAMI

Sprawioną kaczkę, opłukać, wysuszyć. Natrzeć solą, pieprzem, majerankiem oraz czosnkiem. Odstawić na 2-3 godziny w chłodne miejsce. Przygotować 2-3 jabłka, najlepiej szarą renetę, pokroić na ćwiartki ze skórką i włożyć do środka zaprawionej kaczki, zaszyć nicią lub pospinać wykałaczkami. Tak przygotowaną kaczkę włożyć do brytfanki i piec w piekarniku w temperaturze 150°C przez około 150 minut.

TRADYCYJNE PYZY

Przygotować rozczyń z drożdży z solą, cukru i mleka, odstawić do wyrośnięcia. Do miseczki wsypać mąkę i dodać całe jajka i resztę mleka oraz wyrośnięty rozczyń. Następnie wyrabiamy ciasto, formujemy rozwałkowane ciasto i wykrawamy szklanką. Odstawiamy do wyrośnięcia. Gotujemy wodę w garnku do wrzenia i parujemy przygotowane pyzy na sitku.

BURACZKI NA ZIMNO

Buraki ugotować z dodatkiem soli, cukru, octu, ziela angielskiego, liścia laurowego, kilku ząbków czosnku. Po przestudzeniu zetrzeć na dużych oczkach. Dodać utarte jabłko i posiekaną cebulkę. Doprawić kminkiem i oliwą. Ewentualnie doprawić solą, cukrem lub kwaskiem w zależności od upodobań.

**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.prow.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.