



Czarnorzecko-Strzyżowska Lokalna Grupa Działania



Korczyna



Wiśniowa



Krościenko Wyżne



Wojaszkówka



Frysztak



Strzyżów

Biuletyn LGD NR 3

EGZEMPLARZ BEZPŁATNY



MAŁY PROJEKT NA SPORTOWO

STR. 10-11

MiniEuro Strzyżów 2012

STR. 6-7



PROWIEŚCI z gmin

STR. 8-9



Zielony piknik z LGD

STR. 17-20



Konkurs ogrodowy rozstrzygnięty



Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich

Europa inwestująca w obszary wiejskie

Publikacja bezpłatna, współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Osi 4 LEADER Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013

Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

ISSN 2084-1620

Imprezy z naszym udziałem

**BYLIŚMY
TAM!**

Tegoroczna wiosna obfitowała w wiele wydarzeń o charakterze promocyjno-kulturalnym bezpośrednio związanych z działalnością Stowarzyszenia Czarnorzecko-Strzyżowska Lokalna Grupa Działania.

Aktywnie uczestniczyliśmy w kilkunastu imprezach we wszystkich gminach należących do obszaru LGD.

Nie zabrakło nas też na imprezach o charakterze regionalnym, organizowanych przez Urząd Marszałkowski Województwa Podkarpackiego.

Poniżej przedstawiamy krótki fotoreportaż z wybranych wydarzeń.

Więcej o poszczególnych imprezach można przeczytać na kolejnych stronach Biuletynu.



Konkurs „Staropolskie strojenie stołu”, Szufnarowa 14.04.2012 r.



Impreza promocyjno-kulturalna „Złoty piknik z LGD”, Rzeszów 27.05.2012 r.



Konkurs „Stół Wielkanocny”, Grodzisko Dolne 15.04.2012 r.



„Nocna Biesiada przy księżce i nie tylko”, Strzyżów 11.05.2012 r.



„Spotkanie w altanie”, Krościenko Wyżne 17.06.2012 r.

Drodzy Czytelnicy!

Oddajemy do Waszych rąk kolejne, tym razem trzecie, wydanie Biuletynu Stowarzyszenia Czarnorzecko-Strzyżowska Lokalna Grupa Działania. Po raz kolejny staraliśmy się maksymalnie urozmaicić zawartość tego numeru. Dlatego znajdują się tu zarówno informacje pozytywne, takie jak np. zestawienia wniosków z ostatnich naborów, terminy planowanych naborów w najbliższym półroczu oraz ostatnie zmiany w przepisach. W numerze nie zabrakło również informacji użytecznych dotyczących m.in. możliwości rejestracji produktów tradycyjnych i regionalnych.

Dlatego też nie przypadkowo ten temat został dość szeroko opisany w naszym wydawnictwie. W ostatnim czasie władze województwa upatrują dużą szansę w rozwoju Tego nurtu działalności społeczności wiejskiej. Nie bez powodu na szczeblu wojewódzkim coraz częściej organizowane są imprezy wystawiennicze promujące zdrową, ekologiczną, a przede wszystkim tradycyjną żywność. W takich imprezach aktywnie uczestniczy również Stowarzyszenie Czarnorzecko-Strzyżowska Lokalna Grupa Działania. O relacjach z tych wydarzeń można przeczytać na poszczególnych stronach Biuletynu. Aby nasi Czytelnicy mogli w pełni poczuć duch poszczególnych imprez, wnieść go do swoich domów i podzielić się z najbliższymi, publikujemy kilka wybranych przepisów kulinarnych.

Ponadto w numerze wprowadziliśmy dwie nowe rubryki: „PROWieści z gmin” i „Ukryci artyści”. Pierwsza jest poświęcona aktualnym informacjom z gmin naszego obszaru, które są bezpośrednio związane z realizacją projektów w ramach PROW. Natomiast druga rubryka opowiada o twórczości artystów z naszego terenu, zwłaszcza takich, którzy nie szukają rozgłosu, ale naszym zdaniem ich prace są warte pokazania. Obydwie rubryki nie powstałyby bez współpracy z gminami i ośrodkami kultury z naszego terenu. Przy tej okazji składamy im za to serdeczne podziękowania.

Sporo uwagi w Biuletynie poświęciliśmy tematowi Konkursu „Najpiękniejszy ogród przydomowy”, który po dwóch udanych edycjach stał się sztandarowym wydarzeniem promocyjnym. Właśnie o przebiegu i laureatach drugiej edycji można przeczytać na łamach naszego pisma.

Zapraszamy do milej lektury i dalszej owocnej współpracy!



Zespół redakcyjny
Biuletynu LGD

SPIS TREŚCI

Wnioskowe szaleństwo	4
Ułatwienia dla beneficjentów	5
PROWieści z gmin	6-7
Zielono, piknikowo, regionalnie	8-9
MiniEuro Strzyżów 2012	10-11
Nowości wydawnicze LGD	12
Ukryci artyści	13
Jubileusze zespołów folklorystycznych z terenu LGD	14
Produkt tradycyjny – wyrób jakościowy	15
Przepisy regionalne	16
Konkurs na najpiękniejszy ogród rozstrzygnięty	17-20

Nabory wniosków w Czarnorzecko-Strzyżowskiej LGD w roku 2012

Wnioskowe szaleństwo

Za nami kolejne nabory wniosków na poszczególne działania. W pierwszych dwóch kwartałach bieżącego roku odbyły się nabory na działania: „Odnowa i rozwój wsi” oraz „Małe projekty”. Podobnie jak w latach poprzednich cieszyły się one dużym zainteresowaniem ze strony beneficjentów, którzy w pełni wykorzystali dostępne środki - łącznie ponad 1,8 mln zł.

DAMIAN KUT

Rok 2012 jest kolejnym, w którym nasza LGD realizuje nabory wniosków w ramach osi 4 LEADER PROW 2007-2013. W bieżącym roku planowane są 4 nabory wniosków, z czego odbyły się dwa: w dniach 8-23 marzec na działanie „Odnowa i rozwój wsi” oraz w dniach 23 kwietnia do 18 maja na działanie „Małe projekty”.

Marcowy nabór na działanie „Odnowa i rozwój wsi” był ostatnim naborem na to działanie w tym okresie programowania. Do Biura LGD wpłynęło 7 wniosków ze wszystkich gmin należących do Czarnorzecko-Strzyżowskiej LGD na łączną kwotę 1 463 975 zł. Wszystkie złożone wnioski okazały się zgodne z LSR oraz zmieściły się w limicie środków, który wynosił 1 464 148 zł. Wnioskodawcami były poszczególne gminy-członkowie LGD oraz Parafia w Gogołowie. Złożone wnioski dotyczyły m. in.: budowy budynku zaplecza sportowego w Iskrzyni, remontu Izby Muzealnej w Krościenku Wyżnym, remontu zabytkowego cmentarza parafialnego w Gogołowie, remontu domów ludowych w Oparówce i Pstrągówce, rozbudowy budynku Gminnego Ośrodka Sportu i Rekreacji we Frysztku.

Na szczególną uwagę zasługuje projekt pod nazwą „Budowa i wyposażenie świetlicy wiejskiej w Godowej” złożony przez Gminę Strzyżów. Operacja przewiduje budowę budynku użyteczności publicznej, stylizowanego na chałupę ekspozycyjną, o powierzchni użytkowej 254 m.kw. Budynek oprócz funkcji ekspozycyjno-dydaktycznej, będzie pełnił również funkcję świetlicy wiejskiej, z której korzystać będą wszyscy mieszkańcy wsi, w tym: KGW, OSP, inne organizacje pozarządowe, młodzież i dzieci.

Budynek powstanie w zespole obiektów szkoły w towarzystwie chałupy wiejskiej stanowiącej załazek mikro skansenu etnograficznego.

W ramach projektu przewiduje się również wyposażenie obiektu m. in. w: lodówkę, zamrażarkę, kuchenkę elektryczną, TV, szafki, regały, stoły i ławy drewniane. Koszty całkowite projektu sięgają 580 000 zł, zaś kwota pomocy z PROW wynosi 465 700 zł.

Dużo wniosków na „Małe”

Majowy nabór na „Małe projekty” również cieszył się dużym zainteresowaniem ze strony Beneficjentów. Do Biura LGD wpłynęło 28 projektów, ze wszystkich gmin z naszego obszaru, na łączną wnioskowaną kwotę pomocy 538 529 zł. W wyniku oceny wniosków przez Radę Decyzyjną Czarnorzecko-Strzyżowskiej LGD, wszystkie uznane zostały za zgodne z lokalną strategią rozwoju jednak tylko 22 z nich zmieściło się w limicie środków, który wynosił 400 000 zł i zostało wybrane do realizacji.

Wnioskodawcami były przede wszystkim: jednostki gmin (domy kultury, biblioteki), stowarzyszenia, osoby fizyczne (w tym prowadzące działalność gospodarczą). Złożone projekty dotyczyły m. in.: remontu lub wyposażenia budynków/pomieszczeń pełniących funkcję świetlic wiejskich (w Dobrzechowie, Pustynach, Wiśniowej, Komborni, Korczyni, Szufnarowej), utworzenia publicznych punktów dostępu do Internetu (w Bratkówce, Krościenku Wyżnym, Strzyżowie), zakupu strojów dla zespołów ludowych, warsztatów fotograficznych dla dzieci, bazy informacji turystycznej obszaru Czarnorzecko-Strzyżowskiej LGD.

Interesujące pomysły

Na szczególną uwagę zasługuje, najwyżej oceniony przez Radę, projekt pod nazwą „Tradycje ukryte w ludowym rękodzielnictwie – warsztaty ludowego rękodzielnictwa dla mieszkańców Gminy Strzyżów” złożony przez Strzyżowskie Stowarzyszenie Kobiet Wiejskich Gminy Strzyżów. Operacja przewiduje 56 warsztatów dla dzieci, młodzieży i dorosłych, które zorganizowane zostaną w 7 miejscowościach gminy Strzyżów. Weźmie w nich udział ok. 800 osób. Warsztaty, które prowadzone będą przez przeszkolonych członków Stowarzyszenia (praca własna beneficjenta), podzielone zostaną na kilka bloków: filcowanie na sucho, filcowanie na mokro, warsztaty z bibułkarstwa. Przeprowadzone warsztaty przyczynią się do ocalenia sztuki ludowej, jak również wpłyną na kultywowanie tradycji naszego regionu. Koszt całkowity projektu to 17 724 zł (w tym wkład własny beneficjenta 8 000 zł) zaś kwota pomocy z PROW wynosi 9 660 zł.



Zmiany w rozporządzeniu dotyczącym „Wdrażania LSR” Ułatwienia dla beneficjentów

W dniu 5 kwietnia 2012 weszło w życie Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 9 marca 2012 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie szczególnych warunków i trybu przyznawania oraz wypłaty pomocy finansowej w ramach działania „Wdrażanie lokalnych strategii rozwoju” objętego Programem Rozwoju obszarów Wiejskich na lata 2007-2013 (Dz. U. z 2012 r., poz. 302).

DAMIAN KUT

Nowelizacja wprowadziła kilka istotnych zmian, które dotyczą przede wszystkim Beneficjentów działań: „Małe projekty” i „Tworzenie i rozwój mikroprzedsiębiorstw”.

W działaniu MAŁE PROJEKTY (nie-wielkie operacje z maksymalnym dofinansowaniem 25 tys. zł) najważniejsze zmiany dotyczą:

1. refundacji podlegać będzie 80% kosztów kwalifikowanych [wcześniej 70%].
2. pomoc będzie przyznawana osobie fizycznej jeżeli mały projekt jest związany z prowadzoną przez niego działalnością gospodarczą albo z działalnością gospodarczą, którą ten podmiot planuje podjąć, chyba że będzie realizowany wyłącznie w zakresie:
 - rozwijanie aktywności społeczności lokalnej przez: **promocję i organizację lokalnej twórczości kulturalnej, lokalnej przedsiębiorczości lub aktywnego trybu życia, z wyłączeniem remontu i budowy budynków mieszkalnych**
 - promowanie, zachowanie lub oznakowanie lokalnego dziedzictwa kulturowego i historycznego przez **kultywowanie: miejscowych tradycji, obrzędów i zwyczajów, kultywowanie języka regionalnego i gwary, kultywowanie tradycyjnych zawodów i rzemiosła**
3. Zakres pomocy:
 - pkt. 5 wprowadzenie do wyliczenia otrzymuje brzmienie promowanie, zachowanie lub oznakowanie lokalnego dziedzictwa kulturowego i historycznego przez: [dodano: **promowanie i oznakowanie**]
 - pkt. 5 lit. a) brzmi odbudowę, renowację, restaurację albo remont lub oznakowanie



Fot. Andrzej Lapkowski

objektów wpisanych do rejestru zabytków lub objętych ewidencją zabytków, z wyłączeniem budynków mieszkalnych [**dodano: podkreśloną część**]

- w pkt. 5 dodano lit. e) *promocję lokalnego dziedzictwa kulturowego i historycznego* [**nowy zakres pomocy!**]
- w pkt. 5 dodano lit. f) *urządzanie miejsc pamięci związanych z wydarzeniem historycznym, w tym przez budowę, odbudowę, renowację, restaurację albo remont lub oznakowanie obiektów budowlanych i zagospodarowanie terenu wokół nich* [**nowy zakres pomocy!**]

W działaniu TWORZENIE I ROZWÓJ MIKROPRZEDSIĘBIORSTW skierowanym do podmiotów chcących utworzyć bądź rozwinąć małą firmę z maksymalnym dofinansowaniem wynoszącym 300 tys. zł najważniejsze zmiany dotyczą:

- pomoc może być przyznana podmiotom, które ze względu na miejsce zamieszkania albo siedzibę, albo oddział w mieście

położonym na obszarze gminy miejsko-wiejskiej liczącym powyżej 5 tys. mieszkańców, jednak nie wyższa niż 20 tys. mieszkańców.

- w przypadku operacji, związanych z budową, przebudową, remontem połączonym z modernizacją, wyposażeniem lub zagospodarowaniem nieruchomości objętej operacją, miejsce położenia tej nieruchomości może znajdować się również w miejscowości na obszarze gminy miejsko-wiejskiej liczącym powyżej 5 tys. mieszkańców, jednak nie wyższa niż 20 tys. mieszkańców.

Powyższe oznacza, że wnioskodawcami mogą być podmioty z całego obszaru Czarnorzecko-Strzyżowskiej LGD (w tym miasta Strzyżów!).

Dodatkowe informacje na temat naborów można uzyskać w Biurze Czarnorzecko-Strzyżowskiej LGD, ul. Łukasiewicza 10, tel. 17 2764 063 lub na www.lgaleader.pl.

Informujemy, że w II połowie 2012 roku Czarnorzecko-Strzyżowska LGD przewiduje jeszcze 2 nabory wniosków na działania:

- „**Tworzenie i rozwój mikroprzedsiębiorstw**” – III kwartał – pula naboru ok. 890 000 zł.
- „**Małe projekty**” – IV kwartał – pula naboru 458 000 zł.

PROWieści z gmin

„Odnowa i rozwój wsi” w Gminie Strzyżów

Dzięki możliwości pozyskania środków pochodzących z budżetu Unii Europejskiej za pośrednictwem Czarnorzecko-Strzyżowskiej Lokalnej Grupy Działania w ramach Osi 4 Leader PROW na lata 2007-2013 udało się poprawić, wyremontować, a także wybudować kilka elementów infrastruktury technicznej w Gminie Strzyżów.

EWELINA BRODOWSKA

Gmina Strzyżów złożyła wniosek pn. „Budowa oświetlenia ulicznego w miejscowości Żarnowa, Glinik Charzewski i Żyznów”. Operacja ta dotyczyła budowy oświetlenia wzdłuż drogi wojewódzkiej w Żarnowej, Gliniku Charzewskim i Żyznowie. Wybudowane odcinki oświetlenia zdecydowanie poprawiły bezpieczeństwo na tych odcinkach drogi. Całkowity koszt zadania wyniósł: 218 782,87 zł, a dofinansowanie: 133 404,00 zł.

Kultura w nowej szacie

Ponadto Gmina realizowała wniosek pn. „Wykonanie elewacji na budynku Domu Ludowego w Wysokiej Strzyżowskiej”, którego celem jest podniesienie standardu i walorów estetycznych Domu Ludowego spełniającego funkcje społeczno-kulturalne poprzez wykonanie elewacji. Całkowity koszt zadania wyniósł blisko 50 tys. zł, a poziom dofinansowania: 26 636 zł.

Nowy wygląd w ramach dofinansowania z funduszy unijnych pozyskał też budynek Ochotniczej Straży Pożarnej w miejscowości Tropie, który pełni funkcje społeczno-kulturalne, co wpłynie na poprawę walorów estetycznych miejscowości, a także na aktywizację społeczno-kulturalną. Zadanie wyceniono na kwotę ponad 300 tys. zł., a dofinansowanie wyniosło 187 301 zł.

Ponadto z funduszy w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich skorzystała Parafia Rzymsko-Katolicka pod wezwaniem Niepokalanego Poczęcia Najświętszej Maryi Panny i Bożego Ciała w Strzyżowie, która w ramach złożonego wniosku dokończyła budowę ogrodzenia wokół Kościoła Filialnego w Brzeżance. Inwestycja kosztowa



Fot. Archiwum



łała ponad 38 tys. zł., a jej dofinansowanie 28 499 zł.

Celem operacji jest kultywowanie obszarów o szczególnym znaczeniu dla zaspokojenia potrzeb mieszkańców oraz sprzyjających

nawiązywaniu kontaktów społecznych poprzez dokończenie budowy ogrodzenia wokół Kościoła Filialnego w Brzeżance.

Rozliczenie ww. operacji nastąpiło do końca maja. ■

PROWieści z gmin

Szlakiem krościeńskich dębów



Wspólne zdjęcie pod dębem Aleksandrem

W Krościenku Wyżnym znajduje się wiele drzew – pomników przyrody, które warto zobaczyć. Kilka z nich ma nawet swoje imiona, które pozwalają pochylić się nad przeszłością i przypomnieć o osobach bądź wydarzeniach sprzed lat. Redakcja gazetki szkolnej „Kleks” trasę tą nazwała „Literackim szlakiem drzew”.

ANITA FAL

Jednym z takich dębów jest „Wincenty”. Stoi w parku leśnym „Dębina”, nad stawem, tuż obok parkingu. Drzewo osiąga 535 cm obwodu i jest pomnikiem przyrody. Jest najgrubszym drzewem na terenie lasów Nadleśnictwa Dukla. Imię nadano mu na wniosek Stowarzyszenia Kulturalnego „Dębina”. Upamiętnia pobyt w krościeńskim dworze Wincentego Pola - znanego poety, patrioty, powstańca, geografa żyjącego w I połowie XIX wieku.

Kolejnym wartym obejrzenia drzewem jest dąb „Jan”. Jego obwód wynosi 530 cm. Znajduje się on niedaleko oficyny dworskiej, wzdłuż brzegów rzeki Wisłok. Imię „Jan” nosi na pamiątkę poety Jana Szelca, który urodził się w Krościenku Wyżnym.

Tuż za nim doskonale prezentuje się dąb „Aleksander”, który swoje imię zawdzięcza dramatopisarzowi z XIX w. – Aleksandrowi Fredrze. Bywał on częstym gościem krościeńskiego dworu, odwiedzając swoją siostrę Cecylię. Tu również odbyła się jego uroczysta weselna. „Aleksander” znalazł się w finałowej jedenastce w konkursie „Drzewo roku 2012”.

Niedawno Gmina Krościenko Wyżne złożyła wniosek na „Małe projekty”, który pozwoli zabezpieczyć drzewa przed degradacją oraz oczyścić teren wokół nich. Pozwoli to na przedłużenie żywotności drzew pomnikowych, dzięki czemu będą mogły one jeszcze długo budzić zachwyt i podziw wśród kolejnych pokoleń miejscowej ludności jak również turystów odwiedzających naszą gminę. ■



Dąb Wincenty

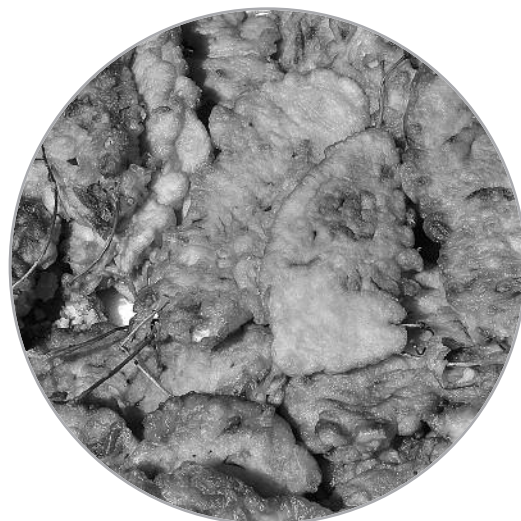


Dąb Aleksander po renowacji

Tradycyjne jadło na medal

Zielono, piknikowo, regionalnie

W dobie fast food'ów, „kebabowni” i innych przekąsek mocno zakonserwowanych, ale podawanych niemal w mgnieniu oka, jadło tradycyjne staje się prawdziwym rarytasem. Większość mieszkańców miast już nie pamięta, jak smakuje prawdziwe wiejskie masło lub świeżo uwędzona szyneczka. Dlatego imprezy z udziałem Kół Gospodyń Wiejskich, serwujących potrawy tradycyjne, cieszą się ogromnym zainteresowaniem „mieszczuchów”. W tym roku wyjątkową okazję na dopieszczenie swoich kubków smakowych mieli rzeszowianie. Samorząd Województwa Podkarpackiego zainicjował nowe przedsięwzięcie pod nazwą „Zielony Piknik z LGD”, dedykowane Lokalnym Grupom Działania.



ANDRZEJ ŁAPKOWSKI

Na kilka godzin Rynek rzeszowski ożył i przypominał czasy sprzed wieków, kiedy gromadzili się tu liczni kupcy, rolnicy i rzemieślnicy ze swoimi wyrobami. Ustawione rzędami stoliki i namioty zostały udekorowane tradycyjnymi wyrobami ze słomy, drewna, bibuły, filcu i innych naturalnych składników.

W gąszczu tłumów zwiedzających stoiska można było zobaczyć prawdziwe koło garncarskie, przy którym można było przyglądać się powstawaniu przeróżnych wyrobów z gliny. I co najważniejsze: każdy z wystawców przywiózł ze sobą smaki wsi, czyli tradycyjne potrawy charakterystyczne dla terenu, z którego pochodzą. Całość uświetniły występy zespołów śpiewaczych. A gdy milkły już ostatnie oklaski po występach, słychać było odgłosy uderzenia młotów kowala.

Prezentacja dorobku

Piknik miał miejsce 27 maja br. W trakcie imprezy odbyły się konkursy z nagrodami w trzech kategoriach: konkurs na najlepszy produkt tradycyjny zarejestrowany (lub będący w trakcie rejestracji) na liście Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, konkurs na regionalny produkt żywnościowy, charakterystyczny dla obszaru wchodzącego w skład LGD oraz konkurs na lokalny dorobek artystyczny (rzemieślnicy, ludowi twórcy, rękodzieło).

Palce lizać

Koło Gospodyń Wiejskich z Szufnarowej (Gmina Wiśniowa) zaprezentowały m.in.: paszteciki, prozioki, smalec z ziołami, ciasteczka formowane, sernik tradycyjny - na kopie jaj, ciasto z truskawkami, ciasto z rabarbarem, oponki, gomółki, kotleciki jarosza, chleb z otrębami i ziarnami dyni, „kiszoki” zeszłoroczne, chleb domowy, masło domowe;

Szufnarowski przednówek akacjowy (przepis na weselo)

Jest to „rarytasowa” potrawa szczególnie dla dzieci za dobre sprawowanie lub z okazji I Komunii Św., zastępująca słodczy lub inne normalne ciasto.

Skład (dla gromadki

10-osobowej):

- * 8 „gości” ok. 1 kg mąki, najlepiej najbielszej
- * 4 jajka „kurzące” lub 2 „indyczące” (byleby nie zaparczołki)
- * kapkę wody źródlanej
- * troszkę cukru lub miodu
- * kwitnące kiście akacjowe prosto z drzewa
- *iskrę tłuszczu.

Przygotowanie:

Z mąki, wody, jajek i cukru przygotować lejące ciasto (masę naleśnikową). Świeże grona kwitnącej akacji koniecznie z łodyżką zanurzyć w cieście trzymając za nią. Położyć na rozgrzanym tłuszczu i smażyć do lekko złocistego koloru. Najlepiej, gdyby tłuszcz był pochodzenia roślinnego. Gdy smażyliśmy na stopionej świńskiej szpicy, smak gotowej potrawy może trącić boczkami.

KGW SZUFNAROWA



Fot. Andrzej Łapkowski, Grzegorz Tomaszewski

Pamula glinicka

(Produkt regionalny z listy Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi)

Wygląd: Płyn ze świeżych lub gotowanych owoców.

Kształt i wielkość: W zależności od użytego naczynia.

Konsystencja: Płyn o konsystencji gęstej śmietany.

Smak i zapach: Smak suszonych owoców, słodko-kwaśny.

Barwa: Gęsty płyn przypominający kolorem suszone śliwki.

Pamulą nazywana była zupa z suszonych owoców, którą gotowano w okolicach Strzyżowa w czasie okupacji i zaraz po wojnie. W niektórych domach taką pamulę jada się do dnia dzisiejszego, co potwierdzają wywiady etnograficzne przeprowadzone z mieszkańcami wsi Glinik Zaborowski (powiat Strzyżowski). Według nich do wykonania pamuły glinickiej potrzebne są suszone śliwki, gruszki, i jabłka – „twardo słodzie”, „krążka”, „bukówka” oraz „szara i złota reneta”. W zależności od tego, jakie owoce rosły koło domu, takie się suszyło, a gdy były już ususzone, stały w wielkich workach i brało się dwie garście śliwek, gruszek, trochę jabłek. Wszystkie owoce razem namaczało się wieczorem, żeby były miękkie, a rano nastawiało się w garnku i gotowało. Później wszystko razem rozcierało się porządnie „łotewką”, następnie przecierało się przez durszlak i dodawało do smaku cukier. Na koniec podbijano się mąką i słodką śmietaną w celu zagęszczenia zupy. Pamula glinicka w okresie jesienno-zimowym była jednym z głównych dań.

KGW GLINIK ZABOROWSKI

Nagrody i wyróżnienia

Tym razem Czarnorzecko-Strzyżowską LGD zaprezentowała mocna ekipa: dwa Koła Gospodyń Wiejskich: z Glinika Zaborowskiego (gm. Strzyżów) i Szufnarowej (gm. Wiśniowa) oraz twórcy ludowi: Maria Zięba z Kożuchowa z wyrobami ze słomy i Dorota Rzeźnikiewicz-Stawarz – znana koronkarka z miejscowości Tropie. Prezentacja odbyła się przy akompaniamencie Kapeli „Jany” z Niebylcza.

Pierwsze KGW zajęło III miejsce w kategorii na najlepszą potrawę tradycyjną, za którą uznana została „Pamula glinicka”. Smakowity i pożywny napój z gęstą konsystencją i ponad wiekowa tradycja. Gotowany jest

z suszu i ma słodko-kwaśny smak. Mocne schłodzona Pamula doskonale smakuje w upalne dni.

Pozostali uczestnicy otrzymali wyróżnienie. Komisji szczególnie przypadła do gustu potrawa z Szufnarowej: szufnarowski przednówek akacjowy. Z mąki, wody, jajek i cukru przygotowuje się lejące ciasto (masę naleśnikową). Świeże grona kwitnącej akacji koniecznie z łyżką należy zanurzyć w cieście trzymając za nią. Położyć na rozgrzanym tłuszczu i smażyć do lekko złocistego koloru.

Panie prezentujące swoje rękodzieła zostały wyróżnione dyplomami i drobnym sprzętem AGD.

nalewki: aroniowa, „dojna krowa”, „kukulczana”.

Oprócz innych potraw regionalnych KGW z Glinika Zaborowskiego natomiast zaprezentowało trzy swoje potrawy będące produktami tradycyjnymi i znajdującymi się na liście Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi: pamula, bryt fon oraz gomółki.

Impreza umożliwiła prezentację potencjału funkcjonujących na obszarze LGD podmiotów czy organizacji m.in. stowarzyszeń, zrzeszeń rękodzielników i rzemieślników, producentów tradycyjnej żywności ekologicznej oraz Kół Gospodyń Wiejskich.

Mały projekt na sportowo

MiniEuro Strzyżów 2012

„...Strzyżów oszalał, meksykańska fala...” tak parafrazując hit ostatnich miesięcy można w dwóch słowach opisać to, co się działo w gminie Strzyżów na początku czerwca. A wszystko za sprawą organizowanego turnieju piłki nożnej „Mini Euro”. Zorganizowanie międzynarodowych zmagani piłkarskich to pomysł władz gminy, który dodatkowo został ujęty w Małym projekcie w ramach PROW.

ANDRZEJ ŁAPKOWSKI

W dniach 8-11 czerwca 2012 r. na boiskach gminy Strzyżów rozegrano turniej piłkarski MiniEuro 2012. Były to Międzynarodowe zawody miast partnerskich, w których wystąpiły m.in. zespoły: Tišno (Chorwacja), Bognacavallo (Włochy), Gorodok (Ukraina), Svidnik (Słowacja), Medzev (Słowacja), Nagycenk (Węgry), Starty Poddvorov (Czechy) i gospodarze. Mecze rozegrano na stadionach w Strzyżowie, Dobrzechowie, Grodzisku i Wysokiej Strzyżowskiej.

Aby dodać większych emocji zmaganiom sportowym każda z 16 drużyn występujących w zawodach „reprezentuje” barwy narodowe zespołów piłkarskich biorących udział w odbywających się w tym samym czasie Mistrzostwach Europy „Euro 2012”. Dla uczestników

i kibiców po wyczerpujących meczach przygotowano również imprezy towarzyszące futbolowym zmaganiom m.in. zabawy przy muzyce oraz wspólne oglądanie piłkarskich pojedynków na telebimie na placu Domu Kultury w Strzyżowie.

Ogrom emocji

Trzydniowe zmagania dostarczyły ogrom pozytywnych emocji zarówno zawodnikom, jak też kibicom. Piłkarze zarówno ci starsi, jak też ci młodszy, mimo że są tylko amatorami, pokazali wysoki poziom gry. Chociaż ostatni mecz finałowy stanął pod znakiem zapytania, kiedy nad Strzyżowem kilkakrotnie w krótkim czasie przeszły potężne ulewy, to decyzją organizatorów rozgrywki przeniesiono na sztuczną murawę boiska w Godowej.

Ostatecznie na podium stanęły drużyny Chorwacji, Włoch i Grecji (reprezentowane przez mieszkańców Strzyżowa, Frysztaka i Dobrzechowa). Drużyna Polski składająca się m.in. z reprezentantów urzędu gminy Strzyżów znalazła się tuż poza podium.

Niestety intensywne opady nie pozwoliły na rozegranie meczów wśród juniorów. O wyniku pierwszych dwóch miejsc zadecydował los. W grupie juniorów pierwsze



Mecz finałowy Chorwacja – Włochy zakończył się z wynikiem 5:1



Pogoda nie dopisała w ostatnim dniu turnieju, ale i młodszy, i starsi piłkarze walczyli do końca



Niemal każdy mecz rozgrywany na jednym w czterech stadionach wywoływał falę emocji zarówno wśród zawodników, jak też kibiców



Fot. Andrzej Lapkowski

miejsce zajęli uczniowie z Zespołu Szkół w Konieczkowej w koszulkach Irlandii. Srebrne medale powędrowały do drużyny Hiszpanii, w barwy której ubrani byli uczniowie z Miejskiego Zespołu Szkół w Strzyżowie, natomiast trzecie miejsce zdobyła drużyna reprezentująca Holandię, czyli uczniowie Szkoły Podstawowej nr 2 w Wysokiej Strzyżowskiej.

Drużyna grająca w barwach Polski, którą stanowili uczniowie IV klasy o profilu sportowym Szkoły Podstawowej we Frysztku

(opiekun Leszek Jędrzyk), nie zajęła znaczącego miejsca, jednakże na uznanie zasługuje fakt, że byli to najmłodszy uczestnicy turnieju.

Warto podkreślić, że zorganizowanie Turnieju Piłki Nożnej „MiniEuro Strzyżów 2012” było możliwe dzięki wnioskowi złożonemu w ramach działania „Małe projekty” za pośrednictwem Stowarzyszenia Czarnorzecko-Strzyżowska Lokalna Grupa Działania. Jest jednym z najciekawszych i oryginalnych projektów, który za pewne zasługuje na miano dobrych praktyk. ■



Nowości wydawnicze LGD

Ocalić od zapomnienia

Biuro LGD wydało publikację promującą walory turystyczne, historyczne, przyrodnicze i kulturalne pt. „Dziedzictwo obszaru Czarnorzecko-Strzyżowska Lokalna Grupa Działania”.

ANNA BĘŁCH

Broszura współfinansowana ze środków UE w ramach Osi 4 LEADER, PROW 2007-2013, wydana staraniem Czarnorzecko-Strzyżowskiej LGD zawiera najważniejsze zasoby, które mają przybliżyć mieszkańcom informacje o zachowanym dziedzictwie obszaru działania LGD.

Dzięki powyższemu wydawnictwu wiele działań na rzecz kultury, wydarzeń historycznych, począwszy od czasów wojennych do współczesności zostało zapisane i nie ulegnie zapomnieniu. W publikacji zamieszczono informacje o miejscach godnych odwiedzenia, poznania ich wartości przyrodniczych i historycznych. Poznanie tych miejsc jest doskonałą propozycją na zagospodarowanie czasu wolnego.

Będąca owocem współpracy Biura LGD z Urzędami Gmin i Ośrodkami Kultury broszura ukazuje przekrojowo niekiedy owiany tajemnicą potencjał gospodarczy, turystyczny i kulturalny tego obszaru.

Ze słowa wstępnego

„Położenie LGD na terenie Czarnorzecko-Strzyżowskiego Parku Krajobrazowego sprawiło, że stał się on ważnym elementem promocji tej ziemi. Z obszarem tym łączą się stare legendy, tragicznie zapisane karty historii, które pozostawiły po sobie ślady w działalności ludzkiej i rozwoju tego terenu. Zachowano wiele budowli, ubiorów czy też innych pamiątek dostępnych w lokalnych muzeach i izbach pamięci.

W niniejszej publikacji znajdziecie Państwo interesujące informacje na temat przyrody, krajobrazu, historii i turystyki wraz z atrakcyjnymi zdjęciami. Publikacja ta ma służyć promocji tutejszego dziedzictwa, ukazać piękno okolicy i stać się interesującą wizytówką jej mieszkańców.

Kształtowanie w społeczeństwie właściwego stosunku do dziedzictwa kulturowego i przyrodniczego, podnoszenie świadomości na temat dziedzictwa kulturowego Polski, kształtowanego przez wieki w ścisłych relacjach z kulturą Zachodu, ale posiadającego tradycje, tożsamość i specyficzne cechy staje się niezwykle ważne szczególnie od chwili wejścia Polski do Unii Europejskiej.

Atutem obszaru Czarnorzecko-Strzyżowskiej LGD są niespotykane w żadnym innym miejscu nie tylko Polski, ale i Europy walory przyrodniczo-kulturowe i tworzona w oparciu o nie infrastruktura turystyczna, przyciągająca turystów krajowych i zagranicznych.

Istniejące warunki przyrodniczo-krajobrazowe, posiadane zabytki kultury, a także podejmowane działania zmierzające do rozwoju odpowiedniej infrastruktury w wymiernym stopniu zmieniają

charakter gminy z typowo rolniczego na gminę o charakterze rolniczo-turystycznym. Mogą oni skorzystać z wypoczynku na łonie nieskażonej przyrody w licznych gospodarstwach agroturystycznych na terenie gmin, gdyż ta dziedzina turystyki rozwija się tam, gdzie występuje na nią samoistne zapotrzebowanie, czyli wokół obiektów opisanych w niniejszej publikacji.”

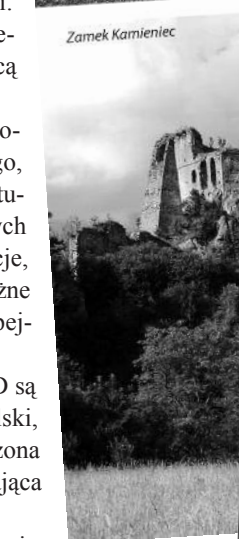
Gdzie otrzymać publikację?

Ta szczególna pozycja wydawnicza ułatwiająca podróżowanie po naszym terenie jest dostępna bezpłatnie w Biurze LGD, w urzędach gmin oraz na stoiskach promocyjno-informacyjnych podczas imprez, w których uczestniczymy.

Zapraszamy do zapoznania się z naszym opracowaniem i naocznego przekonania się o pięknie tego terenu.



Dwór w Komborni



Zamek Kamieniec



GMINA FRYSZTAK

www.frysztok.pl

GMINA FRYSZTAK

GMINA FRYSZTAK

Powierzchnia: 91 km²

Ludność: 10 706 mieszkańców

Dane teleadresowe:

38-130 Frysztak, ul. W. Blajera 20

tel. (17) 277 79 03, fax (17) 277 79 20

e-mail: ug@frysztak.pl

www: http://www.frysztak.pl



Dziedzictwo obszaru Stowarzyszenia Czarnorzecko-Strzyżowska Lokalna Grupa Działania



Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich

Europa inwestująca w obszary wiejskie

Publikacja bezpłatna, współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Osi 4 LEADER

Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013

Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Ukryci artyści

Pragniemy przedstawić naszym Czytelnikom życiorysy dwóch artystek, które aktywnie działają w swoich środowiskach i czasami pojawiają się na scenie regionalnej. Jednak ich wrodzona skromność nie pozwala im ujawniać się i promować, jak to robi wielu twórców. Tymczasem naszym zdaniem pasje, którym poświęcają część swojego życia, są godne zaprezentowania szerokiej publiczności.



Maria Zięba

75-letnia mieszkanka Kożuchowa, gmina Wiśniowa. Od 2005 roku wykonująca zwierzęta z siana.

Jej działalność artystyczna zaczęła się przypadkowo. Wśród znajomych zasłyszała, że można robić zwierzęta ze słomy. Po zaprzestaniu prowadzenia gospodarstwa rolnego pozostały jej duże zasoby siana i stąd zrodził się pomysł wykorzystania go do wykonywania zwierząt. Jej pierwszym dziełem była wiewiórka, później były misie. Te ostatnie cieszą się dużą popularnością wśród pszczelarzy, którzy wykorzystują je, jako figurki reklamowe działalności pszczelarskiej.

Wraz z rosnącym zachwytem nad Jej dziełami wśród rodziny i znajomych, w głowie Pani Marii rodziły się nowe pomysły na coraz większe i trudniejsze do wykonania zwierzęta. Maria Zięba nie korzysta z gotowych wzorów. Wykonując swoje dzieła, do każdego zwierzątka podchodzi bardzo indywidualnie tworząc najpierw w swojej wyobraźni jego obraz, a następnie planuje jak je wykonać i z jakich materiałów. W swojej twórczości wykorzystuje takie materiały jak: siano, sznurki, drut, patyki.

Maria swoje dzieła prezentowała głównie na terenie gminy Wiśniowa, Strzyżów a także na innych terenach woj. podkarpackiego. Ze względu na delikatność figur, jak przyznaje sama artystka, rzadko bierze udział w wystawach, gdyż transport bardzo im szkodzi. Chętnie natomiast opowiada i prezentuje je w swoim gospodarstwie. Pomimo wieku artystyczna działalność pozwala jej zachować pogodę ducha, gdyż praca ta sprawia jej wiele radości.

– Moją działalność można porównać do rzeźbiarza, jednak w wersji odwróconej – żartuje Maria Zięba. – Rzeźbiarz tworząc dzieło ma bryłę, z której aby powstało właściwe dzieło musi tą bryłę okroić. Ja natomiast muszę dokładać materiał, aby moje prace jak najbardziej przypominały żywe zwierzęta – dodaje.

Anna Belch



Krystyna Pólchłopek



Mieszkanka Pustyn w Gminie Krościenko Wyżne. Jej pasją są robótki ręczne. Wykonuje je następującymi technikami m.in. haft, filcowanie, koronkarstwo czy szydełkowanie.

Już od szkoły podstawowej fascynowała się robótkami

ręcznymi,

a pierwsze ściegi szydełkiem pokazała jej koleżanka ze szkolnej ławy. Później swą wiedzę pogłębiała z ukazujących się w tym czasie czasopism „Przyjaciółka” i „Gospodyni”. Jak wspomina, jej pierwszą samodzielną pracą była kamizelka z łączonych elementów.

Później przyszedł czas na haft krzyżykowy. Pierwszym dziełem jakie wykonała była ozdobna poduszka, wyszywana wełną, której wzór sama zaprojektowała. Ten rodzaj haftu okazał się niezwykle wciągający i spod ręki Krystyny Pólchłopek wyszło kilkadziesiąt takich obrazów! Ich tematyka jest różnorodna – od tych przedstawiających pejzaże, kwiaty, tygrysa po portret Matki Bożej czy modlące się dziecko. Ten ostatni, jak wspomina, powstał specjalnie dla wnuczka.



Fot. Andrzej Łapkowski

O wysokich umiejętnościach Krystyny Pólchłopek świadczy fakt, że prezentowała swoje prace na Międzynarodowym Konkursie Koronki Klockowej w Bobowej, w którym miała okazję zaprezentować swoje umiejętności na tle koronczarek z całej Europy.

Zaprezentowała również swoje umiejętności na Wojewódzkim Konkursie Wielkanocnym w Grodzisku Dolnym, gdzie swoimi dziełami reprezentowała Stowarzyszenie Czarnorzecko-Strzyżowska Lokalna Grupa Działania otrzymując specjalne wyróżnienie za ozdoby oraz Koszyk Wielkanocny.

– Szydełkowania nauczyłam się w szkole podstawowej, na drutach od mamy, haftu krzyżykowego z czasopism – wylicza Krystyna Pólchłopek. – Wykonuję koronki szydełkowe, klockowe, frywolitkowe, renesansowe. Na szydełku robię kwiaty, koszyki, anioły, zwierzątka, torebki i odzież. Haftem krzyżykowym wykonuję obrazy. Cały czas uczę się nowych technik i pogłębam umiejętności uczestnicząc w warsztatach i kursach. Chociaż jestem osobą bardzo zajęta bo prowadzę działalność gospodarczą, to znajduję czas na chwilę relaksu przy moim hobby. Jest ono dla mnie odskocznią od rzeczywistości dnia codziennego w krainę piękna i fantazji, która koi i wycisza po trudach dnia – podkreśla artystka.

Andrzej Łapkowski

Jubileusze zespołów folklorystycznych z terenu LGD

Dwa pokolenia artystów

Stanowiący swoistą wizytówkę Strzyżowa Zespół Pieśni i Tańca „Kłosowianie” w tym roku obchodził pięciolecie swego istnienia. Od początku swego powstania funkcjonuje przy strzyżowskim Domu Kultury „Sokół”. Początkowo tworzyło go 18 osób, doświadczonych miłośników folkloru, którzy z tańcem ludowym związani byli od lat 60. i pracują zespołem do dziś.

ANNA BĘŁCH

Założycielem zespołu jest Czesława Szlachta-Pytka, która śpiewa i tańczy z „Kłosowianami” po dzień dzisiejszy. Grupa wykorzystuje dorobek Stefana Kłosowicza - nieżyjącego już ludowego muzyka, regionalisty i choreografa. Zespół wykonuje pieśni i tańce z okolic Rzeszowa i Strzyżowa.

ZPiT w swojej działalności nie tylko wzbogaca repertuar m.in. o kołędy, pastoralki i pieśni patriotyczne, ale także w swoje szeregi wciąga młode pokolenie. Poszerzając swój wachlarz umiejętności taneczno-wokalnych, a także teatralnych zespół pracuje pod okiem choreografa Anny Proksy-Lenart oraz od niedawna nowego akompaniatora, instruktora i kierownika muzycznego - Kazimierza Tokarskiego.

Zespół ma na swoim koncie liczne występy na Podkarpaciu i w innych zakątkach Polski a także trzykrotnie występował na Litwie. Jest laureatem III miejsca i wyróżnienia w Przeglądzie Kapel Ludowych „Do korzeni” organizowanego przez Rzeszowski Dom Kultury filia



„Słocina” i Stowarzyszenie Ziemi Słocińskiej. Liczący dziś ok. 40 osób zespół odnoszący sukcesy odczuwa jednak niedosyt w swoim składzie i poszukuje obecnie chętnych artystów do utworzenia kapeli ludowej – głównie skrzypków, klarncistów i basistów.

O wyjątkowości zespołu może świadczyć dziś współdziałanie dwóch pokoleń artystów, „zapaleńców” do folkloru. Korzystanie z doświadczeń starszego pokolenia sprzyja poznawaniu regionalnych przyśpiewek, tańców i zwyczajów ludowych przez młodych artystów, którzy wnoszą do zespołu energię i świeże spojrzenie na sceniczne występy. ■

Półtorej dekady na scenie

W połowie maja w Domu Kultury w Odrzykoniu odbyła się uroczystość z okazji 15-lecia powstania i działalności Zespołu Śpiewaczego „Odrzykonianki”. W tym czasie zespół zapisał się złotymi zgłoskami, a właściwie nutkami, w życiu społecznym nie tylko Odrzykonia, ale też gminy Wojaszówka, powiatu krośnieńskiego i całego regionu.



W ciągu kilkunastu lat istnienia „Odrzykonianki” brały udział w wielu przeglądach i konkursach, otrzymując liczne nagrody i wyróżnienia. Wieloletnia aktywność artystyczna i działania w zakresie kultywowania regionalnych tradycji, obyczajów i śpiewu zasługują na najwyższy szacunek i uznanie. Założycielką oraz wieloletnim kierownikiem zespołu była Maria Rysz, w tej chwili funkcję kierownika obejmuje Genowefa Malska.

Wspólne świętowanie

W obchodach jubileuszu udział wzięli przedstawiciele władz samorządowych i oczywiście przyjaciele „Odrzykonianek”. Do obchodów jubileuszu aktywnie włączyły się zaproszone zespoły, które przygotowały wspaniałe występy artystyczne. Na scenie zakręlowały pieśni i muzyka ludowa w wykonaniu Zespołów Śpiewających „Wietrzniarki” z Wietrzna i „Przybówianki” z Przybówki oraz Zespołu Śpiewaczego – Obrzędowego „Równianie” z Równego, który dodatkowo przedstawił widowisko obrzędowe pt. „Kiszenie kapusty”.

Na zakończenie zgromadzeni uczestnicy uroczystości wysłuchali programu artystycznego z okazji Dnia Matki i 1. rocznicy beatyfikacji Jana Pawła II w wykonaniu Zespołu Śpiewaczego „Odrzykonianki”.

GOKiR Wojaszówka

Rejestracja nazw produktów regionalnych i tradycyjnych

Produkt tradycyjny – wyrób jakościowy



W chwili obecnej na Podkarpaciu jest zarejestrowanych 106 produktów tradycyjnych są wśród nich produkty mleczne i mięsne, wyroby piekarnicze i cukiernicze, gotowe dania i potrawy, jak też napoje. Na terenie działania Stowarzyszenia Czarnorzecko-Strzyżowska LGD mamy trzy zarejestrowane produkty. Wspomniana przy okazji „Zielonego pikniku z LGD” Pamuła glinicka oraz pochodzące z tego samego terenu: brytfon i gomółki. Dla tych podmiotów, które chciałyby zarejestrować swoje produkty i dania, jako tradycyjne poniżej podajemy kilka praktycznych rad.

System ochrony i promocji wyrobów regionalnych i tradycyjnych jest jednym z najważniejszych czynników wpływających na zrównoważony rozwój obszarów wiejskich i realizację założeń II filaru Wspólnej Polityki Rolnej. Przyczynia się on do zróżnicowania zatrudnienia na obszarach wiejskich tworząc na wsi pozarolnicze źródła utrzymania oraz zwiększa dochody producentów rolnych.

Ma to ogromne znaczenie, w szczególności dla obszarów odległych lub obszarów o niekorzystnych warunkach gospodarowania (ONW) gdyż zapobiega wyludnianiu się tych terenów. Za sprawą systemu ochrony i promocji produktów regionalnych i tradycyjnych chroni się także dziedzictwo kulturowe wsi, co w dużym stopniu przyczynia się do zwiększenia atrakcyjności terenów wiejskich i rozwoju agroturystyki i turystyki wiejskiej.

Realizowana w Unii Europejskiej polityka jakości daje także pewność konsumentom, że kupują oni żywność bardzo wysokiej jakości, która jednocześnie charakteryzuje się wyjątkową,

tradycyjną metodą produkcji. Ze względu na dużą różnorodność produktów wprowadzanych na rynek konsumenci oczekują ponadto jasnych i wyczerpujących informacji na temat jakości i pochodzenia produktu rolnego lub artykułu spożywczego. Identyfikację i wybór poszczególnych wyrobów ułatwiają oznaczenia geograficzne, nazwy pochodzenia oraz gwarantowane tradycyjne specjalności.

O rejestrację nazw produktów na liście Komisji Europejskiej mogą występować grupy producentów, jak również indywidualni producenci.

W przypadku ubiegania się o oznaczenie: Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (TSG) wnioskującym musi być grupa, a nie pojedynczy producent. Procedura rejestracji produktów składa się z 2 etapów: krajowy i europejski.

W krajowym etapie polski producent wypełnia specjalny formularz wniosku, w którym opisuje swój produkt, surowce z jakich

się on składa, metodę jego wytwarzania, a także uzasadnia przyznanie któregoś z 3 oznaczeń. Następnie wysyła do Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Ministerstwo może poprosić producenta o uzupełnienie wniosku, bądź wyjaśnienie jakiejś kwestii. Następnie Ministerstwo wysyła wniosek do Komisji Europejskiej, a ta wnikliwie sprawdza jeszcze raz wniosek i podejmuje decyzję o nadaniu oznaczenia, na którą ma czas 6 miesięcy. Wnioski bywają odrzucane bądź kierowane do uzupełnienia, co wydłuża obowiązujący Komisję czas na podjęcie decyzji o opublikowaniu danego produktu w Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich.

Kiedy produkt znajdzie się w tym dokumencie, inne kraje członkowskie Unii Europejskiej mogą zgłaszać zastrzeżenia lub sprzeciw do nadania oznaczenia danemu produktowi. Jeśli w ciągu kolejnych 6 miesięcy nikt nie zgłosi uwag, produkt wpisywany jest na listę rejestracyjną. Koszt związany ze złożeniem wniosku do Ministerstwa, a następnie wysłaniem go do Komisji to 300 złotych, które wpłaca się na konto Ministerstwa w momencie składania wniosku.

O rejestrację nazw mogą ubiegać się grupy producentów wytwarzających ten sam produkt. Producenci, którzy ubiegają się o rejestrację nazwy w unijnym systemie ochrony nazw geograficznych i tradycyjnych produktów rolnych ze środków spożywczych muszą sporządzić specyfikację. Specyfikacja ta zawiera: nazwę produktu, opis produktu zawierający informacje o surowcach, cechach fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych oraz organoleptycznych, opis metody produkcji, informacje dotyczące struktury kontroli, wymogi w zakresie etykietowania.



Źródło:

MRiRW, Wrota Podkarpackie

Przepisy kulinarne

Tradycyjne smaki na Twoim stole

PIEROGI Z ZIEMNIAKAMI, SEREM, BOCZKIEM I MIĘTĄ.Ciasto:

- 40 dkg mąki pszennej
- 1 jajko
- ¼ szklanki wody mineralnej gazowanej
- ¼ szklanka mleka
- 2 łyżki oliwy
- sól do smaku

Farsz:

- 50 dkg ziemniaków
- 25 dkg boczku
- ½ kg sera białego
- 3 cebule
- 1 łyżka
- sól, pieprz
- natka pokrojona mięty

Sposób przyrządzenia:

Mąkę przesiać i wymieszać z odrobiną soli. Mleko wymieszać z wodą mineralną. Składniki ciasta wrzucamy do malaksera, i mieszamy na wysokich obrotach. Po 2 min wyjmujemy doskonale wyrobione ciasto. Wyrabianie ręczne jest bardziej pracochłonne. Na stolnicy mieszamy wszystkie składniki ciasta do momentu aż będzie ono „odstawało” od dłoni.

Ziemniaki obrać, ugotować w osolonej wodzie, przecisnąć przez praskę lub zmielić w maszynce do mięsa. Cebulę obrać, pokroić w drobną kostkę. Na patelni rozgrzać olej, dodać połowę pokrojonego w kostkę boczku, smażyć aż zacznie się rumienić, dodać cebulę, smażyć kilka minut aż ta lekko się zezłości. Z patelni odlać całość płynnego tłuszczu, cebulkę i skwarki boczku dodać do ziemniaków. Przyprawić pikantnie, wymieszać. Z rozwałkowanego ciasta wykrawamy zgrabne krążki, nadziewamy przygotowanym wcześniej farszem, zlepimy brzegi, karbujemy je palcami. Tak przygotowane pierogi rozkładamy na wyłożonej ściereczką tacy. Gdy są zrobione wszystkie, gotujemy, wrzucając na wrzącą, osoloną wodę. Od chwili, gdy wypłyną na powierzchnię, gotujemy przez 5-6 min (czas gotowania zależy od wielkości pierogów). Ugotowane pierogi wyłożyć na półmisek, polać wytopionym boczkiem.

Halina Dziadosz – KGW Wysoka Strzyżowska Góra

**ROLADKI WOŁOWE ZAWIJANE
– NADZIEWANE RÓŻNYMI SMAKAMI****ROLADKI I:**

- 4 plastry wołowiny na zrazy
- 4 plastry surowego boczku
- 1 papryka czerwona
- 1 por – biała część
- 20 dkg sera żółtego
- natka pietruszki

Wykonanie: Plastry mięsa rozbić tłuczkiem, oprószyć solą i pieprzem posypać natką pietruszki. Paprykę umyć, usunąć gniazda nasienne, pokroić w paski, ser żółty pokroić w słupki. Por przekroić wzdłuż i sparzyć, natkę pietruszki posiekać. Na każdy plaster mięsa położyć plaster boczku, obłożyć porem, papryką i żółtym serem. Ciasto zwinąć i spiąć wykałaczką lub owinąć bawełnianą nitką.

ROLADKI II

- 5 plastrów wołowiny na zrazy
- 10 szt. pieczarek,
- 2 marchewki,
- 1 cebula,
- sól, pieprz,
- 3 łyżki masła,

Wykonanie: Plastry mięsa rozbić tłuczkiem, oprószyć solą i pieprzem. Cebulę zeszklić na maśle, dodać drobno pokrojone pieczarki, smażyć na małym ogniu, aż sok odparuje. Marchewkę pokroić w słupki podsmażyć na tłuszczu do miękkości. Farsz równomiernie rozłożyć na mięsie, a marchewkę wzdłuż mięsa zawinąć.

ROLADKI III

- 4 plastry wołowiny na zrazy,
- 4 plastry boczku,
- 1 cebula,
- 1 łyżka musztardy,
- 1 ogórek kiszony,
- 1 papryka,
- sól, pieprz,
- olej do smażenia.

Wykonanie: Plastry mięsa rozbić tłuczkiem, oprószyć solą i pieprzem, cebulę pokroić w piórka i zeszklić na tłuszczu. Boczek pokroić w cienkie plastry, paprykę i ogórek pokroić w słupki. Płaty mięsa posmarować musztardą położyć boczek, ogórek, paprykę i cebulę. Zwinąć w roladki.

ROLADKI IV

- 4 plastry wołowiny
- 50 dkg wieprzowiny mielonej,
- 1 cebula,
- 2 marchewki,
- sól, pieprz,
- 1 jajko.

Wykonanie: Plastry mięsa rozbić tłuczkiem, mięso mielone wymieszać z jajkiem solą i pieprzem. Cebulę pokroić w piórka, podsmażyć na tłuszczu, marchewkę pokroić w słupki i też podsmażyć na tłuszczu. Na plasterkach mięsa ułożyć mięso mielone, cebulkę i marchewkę. Zwinąć roladki, spiąć wykałaczką. Wszystkie zrazy mocno obrumienić na rozgrzanym oleju, przełożyć do rondla podlać bulionem, posolić i dusić pod przykryciem.

Halina Turoń – KGW Bonarówka

WYTNIJ I ZACHOWAJ!



**ZNAMY JUŻ
ZWYCIĘZCÓW
W KONKURSIE!**



„NAJPIĘKNIEJSZY OGRÓD PRZYDOMOWY” – II EDYCJA

Po raz kolejny mieszkańcy gmin należących do obszaru, który swym działaniem obejmuje Stowarzyszenie Czarnorzecko-Strzyżowska Lokalna Grupa Działania zachwycili swoimi przydomowymi ogrodami. Wysoki poziom tegorocznych zgłoszeń i ogrom pracy właścicieli zgłoszonych ogrodów podkreślił również nasz ekspert.

ELŻBIETA FAJARA

Ubiegłoroczna edycja konkursu cieszyła się ogromnym zainteresowaniem, o czym świadczył chociażby fakt ilości zgłoszonych ogrodów, a było ich 32! Potrzebę i konieczność powtórzenia konkursu wyrazili też laureaci ubiegłorocznej edycji podczas spotkania podsumowującego. I tak też się stało!

Liczne zgłoszenia

Od początku kwietnia do 8 czerwca 2012 roku Biuro Stowarzyszenia LGD przyjmowało zgłoszenia do II edycji Konkursu „Najpiękniejszy ogród przydomowy”.

W Konkursie udział wzięli mieszkańcy sześciu gmin z terenu C-S LGD: Strzyżów (6), Wiśniowa (3), Frysztak (6), Wojaszówka (2), Korczyn (1) i Krościenko Wyżne (1).

Łącznie zgłoszono 19 ogrodów, które zostały poddane ocenie w dniu 14.06.2012 r. przez Komisję Konkursową na podstawie prezentacji stworzonej z nadesłanych zdjęć i opisów ogrodów w zakresie kryteriów konkursowych (roślinność rodzimego pochodzenia, układ przestrzenny ogrodu, kompozycję, dekoracyjność i pomysłowość, małą architekturę ogrodową oraz estetykę części mieszkalnej, gospodarczej i rekreacyjnej przylegającej do ogrodu) i skali punktowej zawartej w regulaminie. Wybrane zostało 13 ogrodów, które przeszły do następnego etapu oceny. W skład Komisji weszli: Izabela Lampart – Specjalista Architektury Ogrodnictwa z Rzeszowa, przedstawiciele Biura LGD oraz reprezentanci poszczególnych gmin z obszaru LGD.

Trudny wybór

W dniu 21.06.2012 r. Komisja Konkursowa odwiedziła 6 ogrodów, które w pierwszym etapie uzyskały najwięcej punktów. ▶

Dokończenie ze str. 17

Wśród nich należało wybrać trzech zwycięzców i ulokować na odpowiednich pozycjach. W trakcie wyjazdu terenowego wszyscy członkowie komisji podkreślali, że wybór nie należy do łatwych, gdyż wszystkie ogrody poddawane ocenie są na wysokim poziomie.

Każdy z odwiedzanych ogrodów wyróżniał się czymś innym, czymś niepowtarzalnym. Widać było indywidualność, ogrom pracy i zaangażowanie



gażowanie włożone ze strony właścicieli. W niektórych przypadkach decydującym czynnikiem była kompozycja ogrodu, w innym różnorodność roślin, w kolejnym mnogość kompozycji kwiatowych czy samodzielne wykonanie elementów architektury ogrodowej. Komisja miała nie lada problem zdecydować, który jest najpiękniejszy.

Jednak po długich i burzliwych obradach Komisja wyłoniła zwycięzców:

I miejsce - Józef i Krystyna Majewscy z Frysztaka (Gmina Frysztak).

Kilka słów od Specjalisty Architektury Ogrodnictwa: *Ogród bardzo zadbane. Elementy małej architektury ogrodowej takie jak ławka, huśtawka, pergola, altanka, studnia, drewnitnia, drewniane donice, są umiejętnie wkomponowane w otoczenie. Wydzielone rabaty bylinowe oraz klomby obsadzone roślinami iglastymi, pięknie eksponują się na tle wypielegnowanego trawnika.*

Państwo Majewscy za zajęcie I miejsca otrzymali nagrodę w postaci trzyfunkcyjnej kosiarki spalinowej.

Na II miejscu uplasowała się Bernadeta Wilisowska z Gogolowa (Gmina Frysztak).

Wg oceny naszego eksperta *„widać było, że ogród tworzony był etapowo przez co nasadzenia są przemyślane, duża różnorodność gatunkowa, dominują rośliny iglaste. Rabaty oddzielone od trawnika murkiem z kamienia, obsypane korą. Brukowany placik obsadzono jednorocznymi kwiatami”.*

Laureatka z drugiej lokaty otrzymała w nagrodę przydatny sprzęt ogrodowy: dmuchawę do liści.

III miejsce zajęli Małgorzata i Jarosław Turoń z Glinika Zaborowskiego (Gmina Strzyżów).

Werdykt Specjalisty w tym przypadku brzmiał: *Zadbane przemyślany ogród podzielony na strefy. Ta najbardziej efektywna, reprezentacyjna, znajduje się w najbliższym otoczeniu budynku, gdzie zaobserwować można podwyższoną rabatę bylinową w towarzystwie roślin iglastych oraz niedużych drzew. Całość otoczona jest kamiennym murem oporowym co wzmacnia efekt wizualny. W ogrodzie umieszczono altankę, a wzdłuż alejki zamontowano oświetlenie.*

Państwo Turoń za zajęcie III miejsca otrzymali w nagrodę mięką ciśnieńową.

Wyróżnienia w postaci nożyc akumulatorem otrzymują: Natalia Wajda - Lubla, Halina Turoń - Bonarówka, Maria Marszałek - Krościenko Wyżne, Czesława Pawlik - Glinik Dolny, Bogusława i Józef Wajda - Kalembina, Ewa Jamrogowicz - Cieszyna, Elżbieta i Mariusz Jaworsey - Markuszowa, Grzegorz Tomczyk - Glinik Chrzewski, Małgorzata Zarucka - Strzyżów, Zofia Moskal - Odrzykoń.

Wszystkim właścicielom ogrodów, którzy nadesłali swoje zgłoszenia, serdecznie dziękujemy za udział. Zwycięzcom i wyróżnionym gratulujemy pomysłów, zapału do pracy i w imieniu Zarządu Stowarzyszenia i Pracowników Biura życzymy dalszych sukcesów!

Wydawca:

Biuro Stowarzyszenia Czarnorzecko-Strzyżowska Lokalna Grupa Działania,
ul. Przecławczyka 5, 38-100 Strzyżów, tel. (17) 276 46 03

Redaktor naczelny: Andrzej Łapkowski

Redaktor prowadzący wydanie: Andrzej Łapkowski

Kolegium redakcyjne: Jerzy Moskwa, Anna Belch, Damian Kut

Skład: Tomasz Świętoniowski

Druk: Drukarnia RM-Printer

Kontakt: kierownik@lgdleader.itl.pl

Redakcja zastrzega sobie prawo skracania i adiustacji publikowanych tekstów oraz korespondencji, a także opatrywania ich własnymi tytułami.

Nakład: 800 egzemplarzy
EGZEMPLARZ BEZPŁATNY



Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich
Europa inwestująca w obszary wiejskie
Publikacja bezpłatna, współfinansowana ze środków Unii Europejskiej
w ramach Osi 4 LEADER

Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013
Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi
ISSN 2084-1620



*Józef i Krystyna Majewscy z Frysztaka
– laureaci I miejsca*

Fot. Andrzej Lapkowski



*Bernadeta Wilisowska z Gogołowa
– II miejsce w konkursie*



*Małgorzata i Jarosław
Turoń z Glinika
Charzewskiego
– zdobywcy III miejsca*



*Natalia Wajda
z Lubli – wyróżnienie*



*Wyróżnienie dla Haliny
Turoń z Bonarówki*

*Grzegorz Tómczyk
z Glinika Charzewskiego
– wyróżnienie*



*Maria Marszałek z Krościenka
Wyznego – wyróżnienie*



*Zofia Moskal
z Odrzykonii
– wyróżnienie*



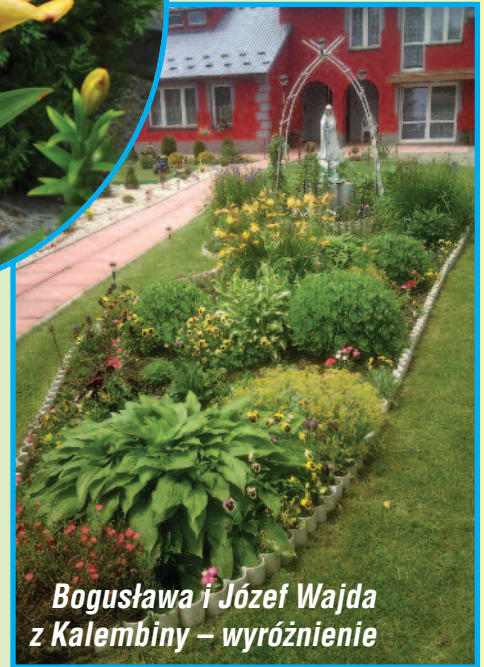
*Elżbieta i Mariusz Jaworscy
z Markuszowej – wyróżnienie*



*Ewa Jamrogowicz
z Cieszyny
– wyróżnienie*



*Bogusława i Józef Wajda
z Kalembiny – wyróżnienie*



*Małgorzata Zarucka ze Strzyżowa
– wyróżnienie*



*Czesława Pawlik z Glinika Dolnego
– wyróżnienie*

