

Bukowiec, 10 października 2018 r

SEMINARIUM „CZTERY PODEJŚCIA JEDEN CEL”



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

Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

„Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w Ramach schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020”

Instytucja odpowiedzialna za treść Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania Krajna Złotowska, www.krajnazlotowska.pl

Kuchnia regionalna szansą na rozwój przedsiębiorczości na obszarach wiejskich

Bukowiec, 10 października 2018 r

Dorota Sawa
Prezes Zarządu
LGD „Krasnystaw Plus”



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

Materiał opracowany przez Stowarzyszenie LGD „Krasnystaw Plus”

Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Materiał współfinansowany jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Pomocy Technicznej PROW 2014-2020.

Dziedzictwo regionu inspiracją dla przedsiębiorczości

Dziedzictwo regionu to nie tylko jego kultura, historia, tradycje, architektura jak i przyroda, ale to wszystko, co jest specyficzne dla danego miejsca i stanowi wspólną wartość i powód do dumy jego mieszkańców.

Dziedzictwo regionu to także potencjalne źródło dochodu dla mieszkańców obszarów wiejskich, jeśli tylko potrafią oni wykorzystać jego zasoby do prowadzenia biznesu.



*Przedsiębiorstwa lokalne oparte
na dziedzictwie regionu generują
zyski dla aktywnych ludzi z
korzyścią dla całego obszaru*



Rozwój przedsiębiorczości na obszarach wiejskich powinien opierać się o produkty lokalne tj np. .:

- Usługi turystyczne
- Rękodzieło tradycyjne
- produkty spożywcze





„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.
Publikacja opracowana przez Sekretariat Regionalny Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich Województwa Lubelskiego.
Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej
Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

WYDANIE 2017

PROJEKT I SKŁAD GRAFICZNY
GRAFPEER PROJEKT

DRUK
PRZEDSIĘBIORSTWO REKLAMOWO WYDAWNICZE APUS LUBLIN

NARZĄD 2000 EGZ.



CHMIEL

KRASNOSTAWSKI



Lokalna Grupa Działania "Krasnystaw PLUS"

Chmiel to roślina pnąca z rodziny konopio-watych. Pędy wijące się od 4 m do 6 m wysokości, liście 3-5 klapowe, u nasady sercowate, brze-giem ząbkowane. Zarówno szyszki chmielu, jak i gruczoły mają aromatyczny zapach i specy-ficzny gorzki smak. Chmiel charakteryzuje się intensywnym, słodkim zapachem. Najbardziej wyczuwalny jest w trakcie suszenia.

W Polsce największe uprawy chmielu znajdują się na Lubelszczyźnie, gdzie odpowiednie wa-runki, takie jak nasłonecznienie oraz żyzne gleby pozwalają na jego liczną uprawę. Zagłębiem chmielowym jest region Krasnegostawu i okolic, gdzie tradycje uprawy chmielu sięgają począt-ków XX wieku. Na tym terenie w latach 1886-1968 żył Tadeusz Fleszyński, inżynier chmielarstwa, który był jednym z inicjatorów budowy szkoły rolniczej w Krasnymstawie, gdzie później wykła-dał o uprawie chmielu i wykształcił liczną kadre chmielarzy. Chmiel Krasnostawski posiada wiele zastosowań, z których największe ma w przemy-sle browarniczym. Ponadto wykorzystywany jest do wyrobu kosmetyków, leków i likierów, a na-wet jako roślina dekoracyjna w przydomowych ogrodach.

Od 1971 roku w Krasnymstawie odbywa się Ogólnopolskie Święto Chmielarzy i Piwowa-rów pod nazwą „Chmielaki Krasnostawskie”. Podczas Chmielaków organizowane są różne konferencje dotyczące uprawy i rozwoju chmielu, na które zjeżdżają się chmielarze z całego kraju, a także liczne atrakcje takie jak Konkurs Piw.



Lista Produktów Tradycyjnych

Uprzejmie informuję, że dnia 26 sierpnia 2013 r., zgodnie z ustawą z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. 2005 Nr 10, poz. 68 oraz z 2008 r. Nr 171, poz. 1056 i Nr 216, poz. 1368), po przekazaniu wniosku przez Marszałka Województwa Lubelskiego

chmiel krasnostawski

został wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.



TYMIANEK Z FAJSŁAWIC



Gmina Fajstawice
Gminne Koło Aktywnych Kobiet w Fajstawicach i Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju Gminy Fajstawice

Mocno rozgałęziona krzewina z rodziny wargowych. Ze zdrewniałych, czterokanciastych łodyg wyrastają zielone pędy z naprzeciwległe ułożonymi drobnymi wąskimi listkami, owłosionymi od spodu i podwiniętymi na brzegach. W kątach górnych liści wyrastają małe kwiaty zebrane w kwiatostany główkowate lub wdyłżone i przerywane.

Tymianek charakteryzuje się gorzkawym, pikantnym smakiem i intensywnym orzeźwiającym ziołowym zapachem wynikającym z zawartości olejku tymolowego. Cała roślina wydaje silną, aromatyczną woń.

Praktyka potwierdziła, że obok walorów sensorycznych ziela posiadają również właściwości konserwujące, które hamują rozwój chorobotwórczej mikroflory w potrawach. Propozycje kulinarne z wykorzystaniem tymianku, zawarte w wielu publikacjach obejmują głównie wywary, w których gotowano mięsa, duszone dania z ptactwa wodnego a także sosy oraz bejce do macerowania i konserwowania różnego rodzaju mięs. Najważniejszym elementem odróżniającym tymianek z Fajstawic od podobnych wyrobów są panujące w gminie Fajstawice specyficzne warunki klimatyczne. Ponadto do dnia dzisiejszego tymianek uprawiany jest metodami tradycyjnymi w sposób ekstensywny bez użycia nowoczesnych intensywnych metod produkcji oraz dużej ilości oprysków i nawozów.



Lista Produktów Tradycyjnych

Uprzejmie informuję, że dnia 12 czerwca 2013 r., zgodnie z ustawą z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. 2005 Nr 10, poz. 68 oraz z 2008 r. Nr 171, poz. 1056 i Nr 216, poz. 1364), po przekazaniu wniosku przez Marszałka Województwa Lubelskiego

tymianek z Fajstawic

został wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

PODZIAŁOWANIE
Paweł Włoch



GOLASY IZBICKIE



Gmina Izbica
Restauracja Koncertowa s.c.
oraz Gminna Biblioteka Publiczna w Izbicy

Składniki

- 1 szklanka kaszy gryczanej surowej
- ½ kg ziemniaków
- 3 łyżki masła
- 2 szklanki wody
- sól
- cukier
- ½ kg białego sera
- 2 jaja
- świeże liście chrzanowe

Wykonanie

Ziemniaki obrać, zalać zimną wodą i ugotować na sypko. Po ugotowaniu do utuczonych, gorących ziemniaków dołożyć masło i wyspać surową kaszę gryczaną. Pozostawić na wolnym ogniu, ciągle mieszając.

Zdjąć z ognia po 10 minutach, przestudzić i dołożyć pokruszony biały ser oraz jajka i przyprawy. Wymieszać dokładnie, następnie zawijać we wcześniej umyte liście chrzanowe.

Tak przygotowane golasy układać na blaszce posmarowanej 1 łyżką masła i piec w piekarniku w temp. 130-140°C ok. ½ godziny.



Lista Produktów Tradycyjnych

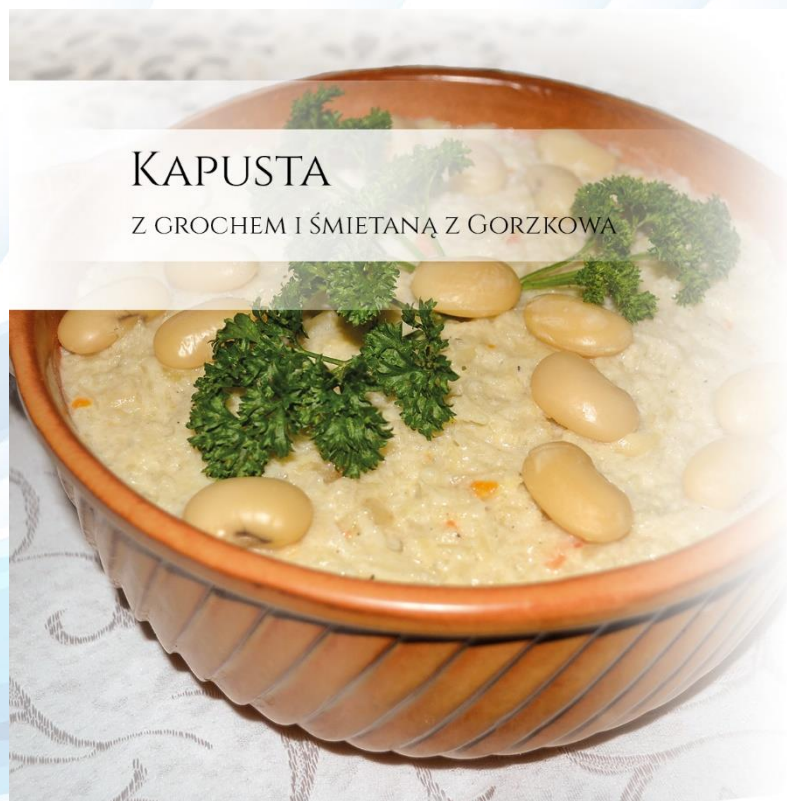
Uprażmie informuję, że dnia 16 czerwca 2015 r., zgodnie z ustawą z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. 2005 Nr 30, poz. 68 oraz z 2008 r. Nr 171, poz. 1056 i Nr 216, poz. 1368), po przekazaniu wniosku przez Marszałka Województwa Lubelskiego

golasy izbickie

zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

[Signature]
Ryszard Białobłocki
Marszałek Województwa Lubelskiego





KAPUSTA

Z GROCHEM I ŚMIETANĄ Z GORZKOWA

Gmina Gorzków
Zespół Kulinaryny z Gorzkowa

Składniki

- 3 średnie białe kapusty
- 1 kg grochu
- 1 l śmietany
- 3 cebule
- 3 łyżki mąki
- 1 kostka masła
- 1 liść laurowy
- sól
- pieprz
- cukier
- woda

Wykonanie

Kapustę białą poszatkować, następnie zalać małą ilością wody, zagotować, dodać liść laurowy, posolić i gotować do miękkości. Groch namoczyć na noc i następnego dnia ugotować, odcedzić, a następnie rozdrobnić na gładką masę przy pomocy wałka. Groch dodać do kapusty. Cebulę obrać, pokroić w kostkę, udusić na maśle i dodać do kapusty. Z masła i mąki zrobić jasną zasmażkę i podprawić nią kapustę. Następnie dolać śmietanę, chwilę pogotować, doprawić do smaku solą, pieprzem i cukrem.



Lista Produktów Tradycyjnych

Uprezjmo informuje, że dnia 15 lipca 2014 r., zgodnie z ustawą z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. 2005 Nr 70, poz. 68 oraz z 2008 r. Nr 171, poz. 1036 i 2012, poz. 1368), po przekazaniu wniosku przez Marszałka Województwa Lubelskiego

Kapusta z grochem i śmietaną z Gorzkowa

została wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

MINISTER
Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Alicja Szwed





PIEROGI

Z BOBEM I MIĘSEM Z DOBRYNIOWA

Gmina Fajstawice
Gminne Koło Aktywnych Kobiet w Fajstawicach i Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju Gminy Fajstawice

Składniki

- 50 dag fasoli
- 30 dag ziemniaków
- 15 dag słoniny
- 75 dag mąki pszennej typu 450
- cebula
- ciepła woda

Fasola i ziemniaki - przekręcone przez maszynkę
Słonina - roztopiona ze skwarkami i cebulką
Ciepła woda - uzupełniać ile potrzeba aby ciasto było elastyczne

Wykonanie

Do ugotowanej i przekręconej przez maszynkę czerwonej fasoli i ziemniaków dodać tłuszcz, sól, pieprz, majeranek. Składniki wymieszać tak aby powstał z nich farsz. Z mąki i wody zagnieść ciasto, następnie ciasto rozwałkować, podzielić na porcje, nałożyć farsz i ulepić pierogi. Pierogi gotować w osolonej wodzie. Potrawę podajemy ze skwarkami.

Pierogi gotowano na wsi od dawnych czasów, przepis przekazywany był z pokolenia na pokolenie. Potrawa przygotowywana była w okresie jesienno-zimowym, kiedy gospodynie miały więcej czasu.



Lista Produktów Tradycyjnych

Uprzejmie informuję, że dnia 2 lipca 2014 r., zgodnie z ustawą z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. 2005 Nr 30, poz. 68 oraz z 2008 r. Nr 171, poz. 1036 i Nr 216, poz. 1368), po przekazaniu wniosku przez Marszałka Województwa Lubelskiego

pierogi z czerwoną fasolą

zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Województwo Lubelskie
Marszałek Województwa Lubelskiego





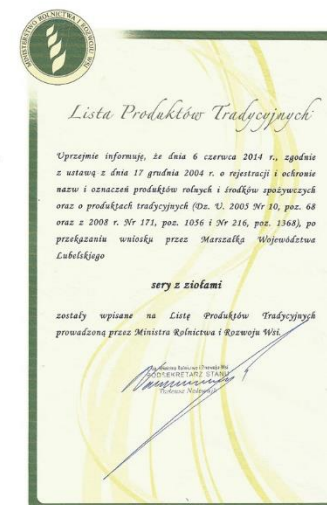
Gmina Krasnystaw
Gospodarstwo Ekologiczne Doroty i Jerzego Moń
Krupe

Składniki

- 10 l mleka
- 2 kropkle podpuszczki
- zioła
- sól

Wykonanie

Ciepłe mleko zakropić podpuszczką. Czekać ok. 30-40 min aż powstanie galaretowaty skrzep. Następnie skrzep rozdrobnić. Kiedy wydzieli się serwatka dodać zioła i przelać do foremek. Skrzep odcedzić ok. 8-12h, po odsączeniu ser nacierać solą lub włożyć do solanki (1kg soli na 5l wody). Czas solenia zależy od tego jak stony ser chcemy otrzymać.



SMAKI ZIEMI KRASNOSTAWSKIEJ

Przykłady z Folderu Promującego
Dziedzictwo Kulinarne Regionu
Krasnostawskiego



Przykłady z Folderu Promującego Dziedzictwo Kulinarne Regionu Krasnostawskiego

GMINA FAJSŁAWICE



Centrum Edukacji Zielarskiej
„Tymiankowy Smak Fajslawic”
Grażyna Grzegorzczak

PIECZEŃ ZIOŁOWA

Składniki

- 1 kg mięsa mielonego
- 1 szklanka mleka
- sól, pieprz
- tymianek, oregano, cząber

Wykonanie

Składniki wymieszać przelozżyć do blaszki keksówki wysypanej bułką tartą. Piec w temperaturze 180°C około 1 godz. Podawać na gorąco z sosem koperkowym lub chrzanowym.

Gminne Kolo Aktywnych Kobiet w Fajslawicach
Krystyna Brzozowska

KARKÓWKA DUSZONA W ZIOŁACH

Składniki

- 1 kg karkówki pokrojonej w plastry
- olej do smażenia

Marynata:

- 2 jajka
- 1 łyżka majonezu
- 2 łyżeczki musztardy
- 1 łyżka młki ziemniaczanej (czubata)
- tymianek, sól, pieprz

26

GMINA GORZKÓW



Zespół Kulinaryny z Gorkowa

KŁĘBUSZKI MIĘSNE

Składniki

- 60 dag topatki mielonej
- 2-3 łyżki bułki tartej
- 2 jajka
- 1 mała cebula
- natka pietruszki
- sól, pieprz, pieprz ziołowy
- czosnek granulowany,
- Vegeta
- gotowe ciasto francuskie
- jajko do posmarowania kulek

Wykonanie



Cebulę pokroić w drobną kostkę i chwilę smażyć. Zdjąć z ognia i wystudzić. Mięso mielone przelozżyć do miski; dodać jajko, bułkę tartą, usmażoną cebulę z marchewką, natkę pietruszki, przyprawy i dokładnie wymieszać. Mięso podzielić na równe porcje i formować kulki (na jedną kulkę około 10dag farszu).

Ciasto francuskie pociąć w cienkie paseczki. Paskami ciasta owinąć mięsne kulki. Całość posmarować jajkiem. Włożyć do nagrzanego piekarnika do 200°C i piec około 30-35 minut. Ciasto należy piec do momentu, aż nabierze złotego koloru.

28



Przykłady z Folderu Promującego Dziedzictwo Kulinarne Regionu Krasnostawskiego

	<p>GMINA LOPIENNIK GÓRNY</p> <p>Anna Sawa, Lopiennik Dolny DROŻDŻÓWKI Z JABŁKAMI</p> <hr/> <p>Składniki</p> <p>Ciasto</p> <ul style="list-style-type: none">• 1 kg mąki pszennej• 10 dag drożdży• 1½ szklanki mleka• ½ szklanki oleju• 3 żółtka• 1 jajko• 1 szklanka cukru kryształu• szczypta soli <p>Nadzienie</p> <ul style="list-style-type: none">• 1 kg jabłek antonówek• 1 szklanka cukru• 1 łyżeczka cynamonu <p>Wykonanie</p> <p>Z drożdży, dwóch łyżek mleka, łyżki cukru, łyżki mąki przygotować rozczyń. Po wyrośnięciu rozczyń połączyć go z pozostałymi składnikami. Wyrabiać ciasto ręką do momentu aż będzie odklejało się od dłoni. Odstawić do wyrośnięcia. Następnie ciasto należy podzielić na części w zależności jakiej wielkości mają być drożdżówki. Każdą z części ciasta rozwałkować na placek, dodać nadzienie, skleić i pozostawić do wyrośnięcia. Po wyrośnięciu posmarować jajkiem i piec w piekarniku około 40 minut.</p> <p>Wykonanie nadzienia</p> <p>Jabłka obrać i zetrzeć na tarce następnie wymieszać z cukrem i cynamonem.</p> <p>44</p>	<p>GMINA RUDNIK</p> <p>Koło Gospodyń Wiejskich w Płonce CZUBARETKI</p> <hr/> <p>Składniki</p> <p>Ciasto</p> <ul style="list-style-type: none">• 6 szklanek mąki pszennej• 6 jaj• 1 kg twarogu• po łyżce soli i cukru• 2 łyżeczki octu lub spirytusu• 2 łyżeczki sody <p>Farsz</p> <ul style="list-style-type: none">• 1 kg pieczarek• 2 cebule, pieprz do smaku• 2 łyżeczki przyprawy Maggi• 1 litr oleju <p>Wykonanie</p> <p>Wszystkie składniki ciasta wymieszać i wyrobić ciasto. Pieczarki zetrzeć na tarce, cebulę pokroić w drobną kostkę. Podsmażyć na patelni, doprawić do smaku. Ciasto rozwałkować, szklanką wycinać koła, nałożyć farsz, widelcem ścisnąć brzegi. Smażyć na głębokim tłuszczu. Można podawać z farszem z owoców lub farszem mięsny.</p>  <p>Smaki Jesieni 2016</p>
--	---	--



Przykłady z Folderu Promującego Dziedzictwo Kulinarne Regionu Krashnostawskiego

GMINA ŁOPIENNIK GÓRNY



Koło Gospodyń Wiejskich
Dobryniów nad Wieprzem

PASZTET

Składniki

- 75 dag mięsa wieprzowego – karkówka
- 50 dag wątroby
- 20 dag słoniny
- 10 dag cebuli
- 3 jaja
- 20 dag bułki czerstwej
- sól, pieprz
- liść bobkowy
- 2 dag smalcu
- 1 dag bułki tartej

Wykonanie

W dużym rondlu rozpuścić część smalcu, następnie włożyć mięso razem ze słoniną, cebulą i przyprawami oraz dolać trochę wody. Dusić aż mięso będzie miękkie. W czasie duszenia dolewać po kilka łyżek wrzącej wody, by nie dopuścić do przypalenia się mięsa i cebuli. Po ok. ½ godziny wyjąć wątrobę, po godzinie karkówkę, mięso odsaczyć. Do sosu dodać czerstwą bułkę żeby rozmiękać. Mięso ze wszystkimi dodatkami i rozmiętą bułką zmielić trzykrotnie. Do zmielonego mięsa dodać 3 jaja, sól, pieprz i dobrze wymieszać. Masę włożyć do formy posmarowanej smalcem. Piec ok. 1 godziny.

42

GMINA ŻÓŁKIEWKA

Koło Gospodyń Wiejskich Poperczyn

CIASTO PIERNIKOWO - JABŁKOWE

Składniki

- 3 jajka
- ½ szklanki cukru
- 1 ½ szklanki mąki pszennej
- 1 szklanka oleju
- ½ łyżeczki cynamonu
- ½ łyżeczki sody
- 1 łyżka kakao
- 3 jabłka
- orzechy i rodzynki po łyżce

Wykonanie

Żółtka ucierać z cukrem kryształem, dodając kolejno olej, mąkę, cynamon, sodę i kakao. Z białek ubić pianę dodać do ciasta, wsypać jabłka pokrojone w kostkę. Piec w blaszce keksówce ok. 50 min.



Koło Gospodyń Wiejskich w Chłaniewie

RURKI DROŻDZOWE

Składniki

- 1 kostka margaryny
- 2 łyżki smalcu
- 4 żółtka
- ½ szklanki śmietany
- 2 dag drożdży
- powidła śliwkowe
- cukier puder

Wykonanie

Mąkę rozetrzeć z drożdżami i dodać margarynę, żółtka, śmietanę i smalec. Zagnieść ciasto, rozwałkować na 2-3 części. Smarować powidłami śliwkowymi. Upieczone obtoczyć cukrem pudrem.



43



Produkty lokalne – regionalne - tradycyjne

wprowadza się na rynek i promuje m.in. poprzez:

- inkubatory przetwórstwa lokalnego
- sieci sprzedaży
- galerie produktów
- targi lokalne, regionalne, kiermasze
- prowadzenie szkoleń dla producentów i promotorów produktów lokalnych



Działania LGD Krasnystaw PLUS ukierunkowane na rozwój przedsiębiorczości w oparciu o przetwórstwo lokalne w Powiecie Krasnostawskim



Utworzenie Inkubatora Przetwórstwa Lokalnego, Centrum Promocji Produktu Lokalnego z tradycyjnym targowiskiem w miejscowości Boniewo k/ Fajstawic w powiecie krasnostawskim planowane zakończenie prac w 2019 r.



Działania LGD Krasnystaw PLUS ukierunkowane na rozwój przedsiębiorczości w powiecie Krasnostawskim

Utworzenie i Wprowadzenie na rynek marki lokalnej „Krasna Chata”



Cel utworzenia lokalnej marki: Głównym celem utworzenia wspólnej marki dla wielu produktów i usług jest rozwój lokalnej gospodarki w szczególności rozwój sektorów współpracujących ze sobą czyli małych przetwórci i gospodarstw rolnych oraz usług gastronomicznych i turystycznych a także lepsza identyfikowalność obszaru wśród potencjalnych turystów i klientów.

Cele komplementarne:

1. Promocja obszaru LGD
2. Utworzenie bazy do podejmowania kolejnych działań przyczyniających się do rozwoju regionu (np. szlaki kulinarne, półki z regionalną żywnością itp.)
3. Zachowanie dziedzictwa kulinarnego obszaru
4. Poprawy swojego zdrowia, dzięki zwiększeniu spożycia naturalnej żywności wiadomego pochodzenia
5. Tworzenie nowych miejsc pracy.





Lokalna Grupa Działania „Krasnystaw PLUS” jest wyłącznym właścicielem oraz zarządzającym znakiem towarowym / logo Krasna Chata. Celem stosowania jednolitego logo jest promocja produktów lokalnych (wytrobów bądź usług) pochodzących z obszaru objętego Lokalną Strategią Rozwoju tj miasta Krasnystaw oraz gmin: Łopiennik Górny, Krasnystaw, Żółkiewka, Fajstowice, Izbica, Siennica Różana, Rudnik, Gorzków, Kraśniczyn. Znak towarowy / logo udostępniany jest **bezpłatnie** wg. zasad określonych niniejszym regulaminem.

Znak ten jest potwierdzeniem, że receptura produktu inspirowana jest lokalną historią lub dziedzictwem przyrodniczo – kulturowym oraz produkowany nie masowo, przy użyciu naturalnych surowców. Same produkty oraz ich składniki są w pełni identyfikowalne, a ich wyjątkowy smak zawdzięczają warunkom przyrodniczym oraz tradycji terenu. Natomiast usługi świadczone są w oparciu o lokalne tradycje, historię i kulturę z zapewnieniem wysokiej jakości obsługi.



Seminarium, Bukowiec 10.10.2018
„Cztery podejścia jeden cel”



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

Seminarium, Bukowiec 10.10.2018
„Cztery podejścia jeden cel”



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

Działania LGD Krasnystaw PLUS ukierunkowane na rozwój przedsiębiorczości

Utworzenie sieci współpracy z Lokalnymi Grupami Działania Województwa Lubelskiego w obszarze produktów lokalnych celem wsparcia podmiotów z obszarów wiejskich w zakresie krótkich łańcuchów żywnościowych lub rynków lokalnych.

Projekt współpracy: Gala Produktu Lokalnego
ECO GALA - Targi Ekologicznej Żywności w Lublinie



Dziękuję za uwagę.



Dorota Sawa
Prezes Zarządu
LGD Krasnystaw Plus

