



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

SPRAWOZDANIE Z WIZYTY STUDYJNEJ – NA OBSZARZE LGD KRASNYSTAW PLUS

realizowanej w ramach operacji pt. „Cztery podejścia jeden cel-wypracowanie innowacyjnych mechanizmów współpracy z wykorzystaniem dziedzictwa kulturowego, przyrodniczego i historycznego obszarów LGD”.

Podmiot organizujący wizytę (Lider) Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania Krajna Złotowska, we współpracy z partnerami projektu:

1. Stowarzyszenie "Lokalna Grupa Działania Partnerstwo Kaczawskie"

Instytucja goszcząca / miejsce wizyty: Stowarzyszenie "Lokalna Grupa Działania Krasnystaw Plus”

Termin wizyty: 20-22 sierpnia 2018 r.

Celem wizyty studyjnej jest zbudowanie platformy współpracy - partnerstwa w obszarze działań Lokalnych Grup Działania z wykorzystaniem zasobów lokalnych poprzez nawiązanie współpracy pomiędzy partnerami i wypracowanie innowacyjnych instrumentów poprawiających wdrażanie inicjatyw z zakresu rozwoju obszarów wiejskich.

Charakterystyka grupy biorącej udział w wizycie studyjnej: Członkowie Zarządu LGD Partnerstwo Kaczawskie (Prezes Zarządu LGD oraz Skarbnik LGD), Pracownik LGD Partnerstwo Kaczawskie, Członek Rady LGD Partnerstwo Kaczawskie, członkowie stowarzyszenia LGD Partnerstwo Kaczawskie, lokalny samorząd (Burmistrz), lokalni liderzy, w tym: członkowie/prezysi lokalnych stowarzyszeń, członkinie Koła Gospodyń Wiejskich, rękodzielnicy, artyści.

Przebieg wizyty studyjnej / opis wykonywanych zadań w danym dniu/:

I dzień – 20.08.2018 r.

Nasza wizyta studyjna na ziemi krasnostawskiej rozpoczęła się od powitania przez panią Dorotę Sawę – Prezes Zarządu LGD „Krasnystaw Plus” w niezwyklej regionalnej restauracji „Krasna Chata” w miejscowości Wał. Jest to piękne, klimatyczne miejsce utworzone w oparciu o tradycje ludowe tego regionu, gdzie można nabyć produkty wytworzone pod marką Produkt Lokalny Krasna Chata (m.in. syropy, konfitury). Ponadto w Krasnej Chacie znajduje się punkt informacji turystycznej. Podczas obiadu w tej wspaniałej restauracji, pani Dorota Sawa opowiedziała nam o terenie, o dobrych praktykach, o funkcjonowaniu LGD oraz Krasnej Chaty, a także o planowanych projektach w zakresie produktu lokalnego. Następnie przejechaliśmy do odrestaurowanego Dworku Starościńskiego z historycznym parkiem w Krasnymstawie, który zrobił na nas ogromne wrażenie. Po remoncie budynki tego starościńskiego zespołu dworsko-folwarcznego zostały przeznaczone do użytkowania przez jednostki organizacyjne miasta takie jak: Centrum Integracji Społecznej, Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej oraz Dzienny Dom Pomocy Społecznej. Zrewitalizowany park historyczny stanowi natomiast przestrzeń publiczną z ogólnodostępnymi obiektami, takimi jak siłownia napowietrzna czy plac zabaw. W Dworku odbyło się spotkanie z Sekretarzem Miasta Krasnystaw, panem Krzysztofem Gałanem, który opowiedział nam o aktualnej sytuacji ekonomicznej i gospodarczej miasta, o lokalnych wydarzeniach i imprezach (m.in. Chmielaki - Ogólnopolskie Święto Chmielarzy i Piwowarów), a także o inwestycjach i planach na przyszłość. Po zakwaterowaniu w hotelu Aqua Maestro, przejechaliśmy do miejscowości Siennica Nadolna do Stajni „Adrealina”, gdzie odbyła się kolacja z oprawą muzyczną, z udziałem pani Doroty Sawy, panem Wojciechem Husem – pracownikiem biura LGD Krasnystaw Plus oraz właścicielami Stajni Adrenalina – panią Renatą Świątanowską i Robertem Niewiadomskim.



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

II dzień – 21.08.2018 r.

Drugi dzień naszego wyjazdu rozpoczęliśmy od miejscowości Kolonie Niemienice, gdzie mieści się stajnia „Pasja”. Właścicielka obiektu, pani Monika Smalira oprowadziła nas zarówno po stajni, jak i po terenie, na którym mieści się m.in. 4,5-hektarowa plantacja aronii. Stajnia „Pasja” to znakomity przykład finansowania z środków unijnych. Następnie przejechaliśmy do Krasnegostawu do Centrum Edukacji Zawodowej i Aktywizacji, gdzie odbyły się ciekawe warsztaty kulinarne – pieczenie cebularzy lubelskich. Warsztaty przeprowadzili państwo Elżbieta i Jerzy Wójcikowie, restauratorzy z Lublina. Mieliśmy tam okazję spotkać się z panem Wiesławem Podgórskim, Prezesem Stowarzyszenia Centrum Edukacji Zawodowej i Aktywizacji, który opowiedział nam o swojej działalności oraz o drodze sięgania po środki unijne i realizacji projektów. Zaprezentowanie nam Centrum Edukacji Zawodowej i Aktywizacji to naprawdę świetny przykład dobrych praktyk oraz zaprezentowanie sposobu realizacji projektów w ramach PROW. Dodać należy, że w ramach tego Stowarzyszenia działa Spółdzielnia Socjalna „Własne Kąty”, świadcząca usługi gastronomiczne. Sami mogliśmy się przekonać jak świetne są to usługi, jedząc bardzo smaczny obiad przygotowany przez panią z tej właśnie spółdzielni. Kolejny punkt programu dnia stanowiła wizyta w Gospodarstwie Ekologicznym państwa Doroty i Jerzego Moniów w miejscowości Krupie. W ramach gospodarstwa prowadzona jest lokalna serownia, gdzie pani Dorota wytwarza wspaniałe sery. Właściciele obiektu opowiedzieli naszej grupie o swojej działalności, o powstaniu gospodarstwa, o tradycji i rodzajach wytwarzanego sera. Na koniec odbyła się degustacja serów. W drodze powrotnej do hotelu zatrzymaliśmy się jeszcze w Krasnymstawie, aby odwiedzić Muzeum Regionalne, Ogród Biblijny św. Jana Pawła II, Kościół pw. Św. Franciszka Ksawerego oraz rynek. Drugiego dnia udaliśmy się również do kompleksu wyciągów narciarskich z „Gościńcem na stoku” we wsi Bobliwo, jako przykład finansowania z środków PROW. Właścicielem obiektu jest pan Wiesław Paluch, który oprowadził nas zarówno po gościńcu, jak i po ciekawie zagospodarowanym terenie. Stok w Bobliwie jest najdłuższym stokiem narciarskim w województwie lubelskim – 650 m. Przy stoku znajduje się wypożyczalnia sprzętu narciarskiego oraz szkoła narciarska. Wieczorem odbyła się kolacja w Krasnej Chacie z degustacją potraw lokalnych, m.in. żurek z białym serem, golasy, zielone pierogi oraz lokalnie wytwarzany syrop z mięty.

III dzień – 22.08.2018 r.

Trzeci dzień rozpoczęliśmy bardzo ciekawą wizytą w Wiejskim Domu Kultury w Małochwieju Małym, który został zmodernizowany w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich. Przywitały nas tam przemile panie ze Stowarzyszenia Mieszkańców Małochwieja Małego „Rodzinne gniazdo”, które oprowadziły nas po Domie Kultury, opowiedziały o historii tego miejsca i historii samej miejscowości, a także o zrealizowanych i planowanych projektach. W obiekcie utworzono Izbę Regionalną z dawnymi przedmiotami użytku codziennego: meble, żelazko, ubrania, piec, garnki, zastawa stołowa. Podziwiać mogliśmy też bardzo stare zdjęcia, m.in. z dożynek wiejskich od 1949r. Następnie udaliśmy się do powstającego Centrum Promocji Produktu Lokalnego, gdzie również mieścić się będzie Inkubator Przetwórstwa Lokalnego oraz siedziba LGD Krasnystaw Plus. Ostatnim wydarzeniem w ramach naszej wizyty studyjnej było spotkanie z Wójtem Gminy Fajslawice, panem Tadeuszem Chruścielem oraz z przedstawicielkami Stowarzyszenia Aktywnych Kobiet z Fajslawic oraz Stowarzyszenia na rzecz rozwoju Gminy Fajslawice. Pan Wójt opowiedział nam o lokalnych działaniach i inwestycjach, a panie ze Stowarzyszeń przeprowadziły warsztaty mieszanek ziołowych – „Zielniki fajslawskie”. Uczestnicy mieli możliwość skomponowania przypraw i stworzenia swojej własnej przyprawy: np. „przyprawa zamiast soli” czy „przyprawa do drobiu”. Warto dodać, że w Gminie Fajslawice producenci od ponad 20 lat uprawiają zioła na powierzchni około 800 ha. Największe uprawy zajmują - tymianek, melisa, cząber, oregano i szaflwia. Po podsumowaniu wizyty i pożegnaniu wyruszyliśmy w drogę powrotną.



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

Wizyta studyjna na obszarze LGD Krasnystaw Plus stanowiła dla wszystkich uczestników z terenu Partnerstwa Kaczawskiego wspaniałe doświadczenie. Poznaliśmy aktywnych, przedsiębiorczych i pomysłowych ludzi, od których wiele się dowiedzieliśmy i nauczyliśmy. Nasza wizyta została bardzo starannie zaplanowana i zorganizowana przez biuro LGD Krasnystaw Plus z panią Prezes Dorotą Sawą na czele. Wizyta kojarzyć się nam będzie z niesamowitą kuchnią regionalną tego obszaru, a także z życzliwością i wieloma pomysłami.

Podczas całej wizyty była wykonywana dokumentacja fotograficzna.

