



Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich



Program Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.”
Projekt opracowany przez Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie o/Kraków
Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Pomocy Technicznej
Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013
– Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Babiniec

forum wymiany dobrych praktyk organizacji pozarządowych działających na obszarach wiejskich

Katalog dobrych praktyk

dziedzictwo kulinarne



dziedzictwo kulturowe



zachowanie tradycyjnego krajobrazu przyrodniczego i bioróżnorodności



aktywność społeczno-kulturalna i sportowo-turystyczna



Kraków 2015



CENTRUM DORADZTWA ROLNICZEGO
W BRWINOWIE ODDZIAŁ W KRAKOWIE



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.”
Projekt opracowany przez Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie o/Kraków
Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Pomocy Technicznej
Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

„Babiniec”

*forum wymiany dobrych praktyk organizacji pozarządowych
działających na obszarach wiejskich*

Katalog dobrych praktyk

Identyfikacja i wybór praktyk oraz redakcja:
dr Leszek Leśniak

Korekta:
Maria Szaszkiwicz

Wydawca:
Centrum Doradztwa Rolniczego
w Brwinowie Oddział w Krakowie
Dyrektor Oddziału
Jarosław Bomba

Publikacja opracowana w związku z projektem „Babiniec” – **forum wymiany dobrych praktyk organizacji pozarządowych działających na obszarach wiejskich**, realizowanym w ramach Planu działania Sekretariatu Centralnego Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich na lata 2014-2015.



Odwiedź portal KSOW - www.ksow.pl
Zostań Partnerem Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich.

© Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi
© Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa FAPA

Kraków, marzec 2015



Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Krakowie
ul. Meiselsa 1, 31-063 Kraków

SPIS TREŚCI

	str.
Wstęp	4
Malowanie chust, decoupage (<i>LGD Stowarzyszenie Rozwoju Orawy w Jablonce</i>)	6
Świetlicowa przyszłość wsi Śniatowa (<i>KGW w Śniatowej</i>)	8
Dolina Pilicy z KGW na Pomorzu (<i>LGD Dolina Pilicy</i>)	10
Akronim DK3R (<i>LGD: Górna Proсна, Szlakiem Granitu, Między Wisłą a Kampinosem</i>)	12
Najpiękniejsze są polskie kwiaty (<i>Stowarzyszenie Gospodyń Wiejskich w Andrychowie</i>)	14
Historia kołami się toczy (<i>Urząd Gminy Gdów</i>)	16
Tańcowała igła z nitką (<i>LGD Blisko Krakowa</i>)	18
Próbowacka dawnych potraw (<i>KGW w Łysinie</i>)	20
Talerz podniebnej rozkoszy (<i>KGW z Wiadrowa</i>)	22
Wesele Żuławskie z XVII wieku (<i>LGD Trzy Krajobrazy</i>)	24
Żur który zrobił furorę (<i>KGW w Kaniewie</i>)	26
Inkubator kuchenny (<i>Stowarzyszenie Produkt Lokalny Nad Białą Przemszą</i>)	28
Rękodzieło łączy pokolenia (<i>KGW w Ładnej</i>)	30
Ekologia i strój ludowy (<i>Stowarzyszenie KGW w Łękawicy</i>)	32
Akademia Tradycji Kociewskich (<i>Kociewskie Forum Kobiet</i>)	34
Teatr Regionalny (<i>Koło Gospodyń Wiejskich oraz Zespół Pieśni i Tańca w Modlnicy</i>)	36
Ziemniak odkopany z pamięci (<i>Krajowe Stowarzyszenie Kobiet Wiejskich Oddział w Wyszeborzu</i>)	38
Chrzan ostry jak jasna cholera (<i>Koło Gospodyń Wiejskich w Lesznowoli</i>)	40
Przedsiębiorcze kobiety (<i>Wielkopolskie Stowarzyszenie Sołtysów</i>)	42
Fantazyjne potrawy KGW (<i>KGW w Kamienicy</i>)	44

WSTĘP

Kobiety na wsi zawsze wyróżniały się aktywnością społeczną. Zakres tej aktywności był różnorodny, w zależności od środowiska i regionu, a także okresu w historii Polski. Był też związany z cyklem prac w gospodarstwie rolnym i powiązany z porami roku.

Dziś coraz większe zainteresowanie środowiskiem kobiet na wsi wykazują władze, instytucje, organizacje pozarządowe. Nowej jakości temu zainteresowaniu nadało wprowadzenie do programów rozwojowych adresowanych do mieszkańców obszarów wiejskich podejścia LEADER. Lokalne Grupy Działania w Kołach Gospodyń Wiejskich dostrzegły ważnego partnera wpływającego na poziom aktywności lokalnych społeczności.

Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie, zwłaszcza Oddział w Krakowie od lat podejmuje inicjatywy wspierające aktywność kobiet na wsi.

Niniejsza prezentacja przykładów działań adresowanych do kobiet, a także aktywności samych kobiet została opracowana w ramach zadania zleconego przez Fundację Programów Pomocy dla Rolnictwa FAPA pod tytułem: **„Babiniec” – forum wymiany dobrych praktyk organizacji pozarządowych działających na obszarach wiejskich.**

Zostały tu opisane przykłady uznane za dobre praktyki w zakresie czterech obszarów tematycznych:

1. produkt lokalny/regionalny (dziedzictwo kulinarne),
2. rękodzieło/tradycyjne rzemiosło/zwyczaje i obrzędy (dziedzictwo kulturowe),
3. uprawy rodzimych odmian owoców, warzyw, kwiatów i ziół (zachowanie tradycyjnego krajobrazu przyrodniczego i bioróżnorodności),
4. aktywność społeczno-kulturalna i sportowo turystyczna.

Warto w tym miejscu powiedzieć, co to takiego dobra praktyka.

Otóż dobra praktyka polega na identyfikacji, udokumentowaniu i zastosowaniu takich sposobów /metod/technik/procedur wykonania określonego działania, które:

- zostało zrealizowane w konkretnej organizacji, charakteryzując się dużą skutecznością i efektywnością,
- posiada znamiona rozwiązania innowacyjnego, nowatorskiego itp.,
- może zostać z sukcesem zastosowane w innych organizacjach.

Oznacza to, że dobra praktyka to uniwersalny proces, technika lub innowacja, pozwalająca na osiągnięcie wyznaczonego celu w sposób skuteczny i efektywny.

Dobrymi praktykami są więc wszelkie przedsięwzięcia cykliczne lub jednorazowe, które:

- pozwalają na skuteczną i efektywną realizację zadań i osiągnięcie celów,
- mają charakterystykę uniwersalności, a przez to powtarzalności, czyli można je zastosować w wielu organizacjach i instytucjach (np. w KGW, LGD).

Istota dobrych praktyk polega zatem na tworzeniu pewnych reguł postępowania, które zastosowane w innym podmiocie przyniosą pozytywne efekty. Aby uznać, że opis przedsięwzięcia jest przykładem dobrej praktyki stosuje się zestaw kryteriów, w oparciu o które dokonuje się weryfikacji przygotowanych opisów. Zastosowane kryteria, w oparciu o które zostały wybrane przykłady do prezentacji odnosiły się do następujących cech:

Innowacyjność, czyli pytanie o to, czy przedsięwzięcie zawiera elementy innowacyjne, czy sama inicjatywa i jej sposób przeprowadzenia był innowacyjny.

Prorozwojowość, czyli pytanie o to, czy inicjatywa wpływa na rozwój społeczno-gospodarczy środowiska, czy posiada zdolność do angażowania do współpracy różnych podmiotów, środowisk i organizacji.

Trwałość, czyli pytanie o to, czy posiada zdolność do zachowania efektów inicjatywy.

Prośrodowiskowość, czyli pytanie o to, czy inicjatywa jest zgodna z zasadami ochrony naturalnego środowiska i zrównoważonego rozwoju obszarów wiejskich.

Uniwersalność, czyli pytanie o to, czy inicjatywa jest możliwa do zastosowania, w zakresie metody, technologii, produktu, usługi w innych organizacjach na innym terenie.

Oczywiście nie chodzi o to, aby każdy opis szczegółowo odnosił się do tych kryteriów, ale by wpisywał się w ogólny „obraz” dobrej praktyki.

Mamy nadzieję, że lektura tu zaprezentowanych przykładów aktywności kobiet i do nich adresowanych będzie interesująca.

Należy tu odnotować źródła przedstawionych opisów, są to:

- ankiety wypełnione przez lokalne grupy działania,
- ankiety wypełnione przez organizacje pozarządowe działające na rzecz kobiet lub zrzeszających kobiety na wsi,
- strony internetowe LGD i KGW oraz portal internetowy: pl.wikipedia.org

Leszek Leśniak

MALOWANIE CHUST, DECOUPAGE...

Lokalna Grupa Działania Stowarzyszenie Rozwoju Orawy w Jabłonce

LGD przygotowało i przeprowadziło warsztaty, które były innowacyjne na tym obszarze, gdyż były to pierwsze tego typu działania dla kobiet z tego obszaru. Ponadto uczestniczki warsztatów nabyły trwałej wiedzy z zakresu rękodzieła ludowego poznając różne techniki dawnego ozdabiania i dekorowania domów.



Projekt polegał na cyklu dziesięciu warsztatów z zakresu rękodzieła ludowego, a jego celem była aktywizacja kobiet z terenów wiejskich.

Każde warsztaty składały się z dwóch modułów. Pierwszy moduł poświęcony był prezentacji Stowarzyszenia Rozwoju Orawy i jego działalności oraz tematyce wdrażania Lokalnej Strategii Rozwoju przez LGD oraz możliwościom otrzymania dofinansowania do kosztów projektów zgłaszanych przez mieszkańców i podmioty z obszaru LGD.



Quilling

(ang. „*nawijać na pióro lub rurkę*”) technika z rodzaju papieroplastyki, (zwana też *papierowym filigranem* czyli *techniką złotniczą* polegająca na *zdobieniu lub wykonywaniu całego przedmiotu z cienkich drucików ułożonych w ażurową siatkę*) służąca do tworzenia ozdób z wąskich pasków papieru zwiniętych w kształt sprężyny spiralnej i odpowiednio uformowanych przez zagniecenie zewnętrznych warstw papieru.

Przygotowane elementy najczęściej naklejane są na zdobioną powierzchnię tak, że powierzchnia paska papieru jest w stosunku do niej prostopadła.

Rzadziej z elementów skleja się samodzielne kompozycje dekoracyjne.

Technika prawdopodobnie wywodzi się z jubilerskiej techniki filigranu.



Źródło: pl.wikipedia.org

Warsztaty były prowadzone na terenie dwóch Gmin tj. w Gminnym Centrum Kultury w Lipnicy Wielkiej oraz w Orawskiej Bibliotece Publicznej w Jabłonce w okresie 2012-2014.

Rezultatem projektu jest zaktywizowanie około 500 kobiet z terenów wiejskich, nabycie umiejętności rękodzielniczych takich jak malowanie chust,

Dekupaż

Decoupage (fr. *découpage* i, *de.ku.paż*) – technika zdobnicza polegająca na przyklejaniu na odpowiednio spreparowaną powierzchnię (*praktycznie każda powierzchnia: drewno, metal, szkło, tkanina, plastik, ceramika*) wzoru wyciętego z papieru lub serwetki papierowej (*technika serwetkowa*).

Decoupage klasyczny polega na naklejaniu wzoru z papieru i pokryciu go wieloma warstwami lakieru tak, aby wtopił się całkowicie i nie był wyczuwalny przy dotknięciu. W zamyśle ma on wyglądać jak namalowany.

Słowo decoupage pochodzi od francuskiego czasownika „decouper” – wycinać.



decoupage, quilling, bibułkarstwo, filcowanie, malowanie na szkle tradycyjne świąteczne ozdoby itp.

W listopadzie 2013 roku odbyły się Warsztaty Aktywizujące. Tym razem tematem było „Malowanie chust”, które prowadziła Pani Elżbieta Kowalczyk z Zubrzyicy Górnej. Uczestnicy poznali technikę malowania chust w przepiękne wzory kwiatowe.

Na warsztatach panowała twórcza atmosfera, panie były zaintrygowane i mocno się angażowały w poznawanie nowych technik ozdabiania różnych przedmiotów używanych, w gospodarstwie domowym.

W przeprowadzenie warsztatów wniosły swój wkład panie z Koła Gospodyń Wiejskich w Podwilku, organizując smaczny catering, a także pomagając Lokalnej Grupie Działania w sprawnej organizacji zajęć.



ŚWIETLICOWA PRZYSZŁOŚĆ WSI ŚNIATOWA

Koło Gospodyń Wiejskich w Śniatowej

W maju 2006 r. Koło Gospodyń Wiejskich w Śniatowej przy współudziale mieszkańców sołectwa przystąpiło do konkursu „Nasza Świetlica II” organizowanego przez Fundację Wspomagania Wsi w Warszawie i otrzymało grant w wysokości 19 000,00 zł na realizację projektu edukacyjnego pod nazwą: „Świetlicowa przyszłość wsi Śniatowa”.

Uzyskane z grantu środki zostały przeznaczone na przeprowadzenie remontu starego budynku po szkole podstawowej, aby w nim uruchomić świetlicę i wyposażyc w niezbędne do działalności meble i urządzenia. W ramach grantu zaplanowane zostały środki na prowadzenie działań edukacyjnych z zakresu społecznego.



Świetlica przed remontem i po wykonaniu remontu.

Realizacja projektu rozpoczęła się od przeprowadzenia remontu lokalu w budynku po szkole w Śniatowej. Wymieniono: okna, drzwi, instalację elektryczną, ocieplono ściany watą i styropianem zakupionymi przez pana Jana Wasiaka, położono panele ścienne i gładź gipsową na suficie, wstawiono piec kominkowy.

Prace remontowe zostały wykonane społecznie przez mieszkańców sołectwa oraz firmę budowlaną pana Jana Wasiaka. Z pieniędzy uzyskanych od FWW zakupiono krzesła, stoliki oraz sprzęt komputerowy z wielofunkcyjną drukarką.

Szkoła Podstawowa im. Juliana Tuwima w Paręczewie przekazała dwa komputery. Pani Sławomira Augustyniak oraz Bank Spółdzielczy w Ozorkowie przekazali do naszego Ośrodka biurka, szafki oraz telewizor.

Urząd Gminy zakupił dla naszego Stowarzyszenia wykładzinę i cztery antyramy. Wójt Gminy Parzęczew zapewnił dostęp do Internetu.



Wszystkie prace związane z sadzeniem krzewów i kwiatów wokół terenu naszego ośrodka wykonali mieszkańcy wsi Śniatowa oraz dzieci i młodzież.

W 2008 roku kolejne dofinansowanie z Fundacji Wspomagania Wsi w Warszawie w kwocie 3 000 zł na realizację projektu „Pożyteczne wakacje 2008”.

Celem realizacji projektu było zorganizowanie wypoczynku wakacyjnego dla dzieci i młodzieży wsi Śniatowa w miejscu ich zamieszkania.



Dotacja została wykorzystana na zagospodarowanie terenu wokół Wiejskiego Ośrodka Kultury o pow. ok. 10 000 m², na ukwiecone place gier i zabaw i miejsca zieleni do wypoczynku po dniach pracy na roli. Zajęcia wypoczynkowe i rozrywkowe, organizowane każdego dnia po pracy przy zagospodarowywaniu terenu, a także na zapewnienie dzieciom wyżywienia, w postaci drugiego śniadania podczas zajęć, przygotowanego przez członkinie naszego stowarzyszenia.

Wybudowano wiatę umożliwiającą organizowanie większych imprez.

Realizacja projektu „Świetlicowa przyszłość wsi Śniatowa” przyczyniła się do promocji walorów

kulturalno-rekreacyjnych wsi oraz do podniesienia samooceny osób zamieszkałych na terenach wiejskich poprzez udział w szkoleniach i imprezach organizowanych przez KGW.

Otrzymany grant stał się bodźcem do aktywizacji mieszkańców sołectwa. Członkowie Stowarzyszenia pomalowali cały budynek, w którym dziś mieści się siedziba „Wiejskiego Ośrodka Kultury”. Środki na zakup farby pochodziły z Urzędu Gminy Parzęczew i składek członków Stowarzyszenia.

DOLINA PILICY Z KGW NA POMORZU

Lokalna Grupa Działania „Dolina Pilicy”

Potrzebą realizacji przedsięwzięcia jest promocja dziedzictwa kulturowego – zwyczajów i obrzędów kultury ludowej regionu opoczyńskiego, możliwość zapoznania się z kulturą ludową innych regionów oraz wymiana doświadczeń.

Przedmiotem projektu było zorganizowanie wyjazdu promocyjnego dla przedstawicielek Kół Gospodyń Wiejskich oraz Zespołów Ludowych działających przy KGW z terenu Gminy Mniszków. Obecnie na terenie gminy funkcjonuje pięć Kół Gospodyń Wiejskich tj. Stok, Prucheńsko Duże, „Jedność” z Prucheńska Małego, „Bukowianie” z Bukowca nad Pilicą oraz „Jaworzanie” z Jaworu Koloni.



Przedstawicielki KGW i zespoły artystyczne działające przy KGW w Sobieszewie.

Głównym zadaniem Kół Gospodyń Wiejskich działających w Gminie Mniszków jest prowadzenie działalności kulturalnej, kultywowanie tradycji ludowych naszego regionu, przygotowywanie potraw regionalnych, integrowanie lokalnej społeczności oraz wspieranie mieszkańców w działaniach na rzecz poszczególnych sołectw.

Kobiety z KGW integrują się, wymieniają doświadczeniami, zagospodarowują czas wolny, rozwijają swoje zdolności wokalne i taneczne oraz doskonali umiejętności kulinarne i manualne.



Koła Gospodyń Wiejskich chętnie i z pełnym zaangażowaniem promują gminę na różnych imprezach gminnych i powiatowych m.in. dożynkach gminnych i powiatowych przygotowując wieńce, o różnej symbolice religijnej i współczesnej, z zachowaniem tradycji naszego regionu, organizując występy artystyczne oraz przyrządzając potrawy regionalne.

Kultywują wiejskie tradycje poprzez organizowanie i współorganizowanie imprez kulturalnych i towarzyskich min. andrzejek, ostatków, spotkań opłatkowych, jasełek bożonarodzeniowych, sylwestrów, majówek przy figurkach itp. Koła Gospodyń Wiejskich biorą również czynny udział w różnych festynach, zjazdach KGW np. „Opoczyńskie Jadło Śpiewką Okraszone” oraz konkursach np. konkurs ubijania masła w Lubochni.



Wyjazd promocyjny KGW zorganizowany w ramach projektu odbył się w dniach 25-26 maja 2014 roku do regionu pomorskiego. Koła Gospodyń Wiejskich promowały swoją działalność kulturalną i tradycje ludowe w Sobieszewie na terenie ośrodka wypoczynkowego NEPTUN przedstawiając program muzyczno-artystyczny, w którym prezentowały pieśni i przyśpiewki związane z regionem opoczyńskim.

Korzystając z pobytu w Sobieszewie zostało zorganizowane spotkanie z przedstawicielkami

KGW Suchy Dąbek. Była to wspólna okazja do poznania zwyczajów i tradycji ludowych regionu pomorskiego, nawiązania nowych kontaktów oraz wymiany doświadczeń. W programie wyjazdu promocyjnego było też zwiedzanie Malborka, Gdańska oraz Sopotu.

Atutem tej operacji była promocja kultury ludowej regionu opoczyńskiego. Realizowana operacja adresowana była do Kół Gospodyń Wiejskich oraz Zespołów Ludowych.

W wizycie studyjnej uczestniczyły 52 osoby, przedstawicielki Kół Gospodyń wiejskich oraz towarzyszący im zespół ludowy z obszaru LGD Stowarzyszenie „Dolina Pilicy”.



AKRONIM DK3R

Lokalne Grupy Działania: „Górna Proсна”, „Szlakiem Granitu” oraz „Między Wisłą a Kampinosem”

Przedstawiany tu opis jest przykładem dobrej praktyki zrealizowanego projektu współpracy, czyli takiego, w realizacji którego uczestniczy więcej niż jedna LGD.

Cel główny projektu „Kampinos, Proсна, Granit – Dziedzictwo Kulturowe Trzech Regionów” – akronim DK3R realizowanego przez LGD „Górna Proсна”, Stowarzyszenie LGD „Szlakiem Granitu”, Stowarzyszenie „Między Wisłą a Kampinosem” to zaprezentowanie dziedzictwa kulturowego trzech regionów – Mazowsza, Dolnego Śląska i Opolszczyzny.



Cele szczegółowe to: lepsze poznanie starych zwyczajów i obrządków, kuchni regionalnych, muzyki ludowej i rękodzieła ludowego; zapoznanie szerokiego grona odbiorców z dziedzictwem kulturowym Mazowsza, Dolnego Śląska i Opolszczyzny poprzez organizację „festiwali” oraz opracowanie i wydanie drukiem wspólnej publikacji wraz z płytami DVD oraz organizacja trzech festiwali: kuchni regionalnych, zespołów ludowych, „ludowego bajania” i rękodzieła. W ramach projektu współpracy zostały zorganizowane:



- Festiwal kuchni regionalnych,
- Festiwal zespołów ludowych,
- Festiwal „ludowego bajania” i rękodzieła.

Ponadto przeprowadzono promocję działań objętych projektem, a także została wydana publikacja z płytami DVD.

Działania w projekcie były adresowane głównie do kobiet i organizacji kobiecych, w tym Kół Gospodyń Wiejskich i innych

stowarzyszeń kobiecych – co jest widoczne na prezentowanych zdjęciach.

Współpraca trzech LGD została zainicjowana wspólnym spotkaniem w Czosnowie w styczniu 2012 r. Już wtedy padły pierwsze deklaracje realizacji wspólnej inicjatywy

społeczności trzech LGD woj. mazowieckiego, opolskiego i dolnośląskiego. Kolejne wizyty członków zarządu w ramach przygotowanego projektu współpracy uściśliły kierunek działań, przyczyniły się również do bliższego poznania trzech różnych kulturowo i mentalnie regionów. Dzięki spotkaniom, kontaktom telefonicznym i e-mailowym powstał pomysł projektu „Kampinos, Proсна, Granit – Dziedzictwo Kulturowe Trzech Regionów” DK3R.



Współpraca 3 LGD polegała na wymianie doświadczeń w realizacji lokalnych strategii rozwoju, promowaniu przedsięwzięć na swoim terenie; opracowaniu projektu „Kampinos, Proсна, Granit – Dziedzictwo Kulturowe Trzech Regionów DK3R”; kultywowaniu tradycji ludowej regionów Opolszczyzny, Mazowsza i Dolnego Śląska poprzez: Festiwal Zespołów Ludowych, w którym zaprezentowano

tradycyjne stroje ludowe, muzykę i pieśni regionalne, co przyczyniło się do poznania zwyczajów ludowych trzech regionów. Festiwal Kuchni Regionalnych, poprzez przygotowanie i prezentację dań kuchni regionalnej Mazowsza, Opolszczyzny i Dolnego Śląska, przyczynił się do zapoznania uczestników z przepisami charakterystycznymi dla danego regionu, a także posłużył do zebrania przepisów receptur potraw, które zostały wykorzystane w publikacji dotyczącej kuchni regionalnej.

Festiwal „Ludowego Bajania i Rękodzieła” polegał na prezentacji starych obyczajów, związanych z „Ludowym Bajaniem”, między innymi legend, opowieści i podań ludowych, a także na zaprezentowaniu rękodzieła ludowego trzech regionów, co przyczyniło się do budowania więzi wewnątrz społeczności objętych oddziaływaniem trzech lokalnych grup działania, jak również do wzajemnego poznania i lepszego zrozumienia różnic kulturowych charakterystycznych dla trzech regionów Polski.



NAJPIĘKNIEJSZE SĄ POLSKIE KWIATY

Stowarzyszenie Gospodyń Wiejskich w Andrychowie

Inspiracją dla stworzenia konkursu była również piękna, wielowiekowa tradycja obchodzenia przez Gospodynie Święta Wniebowzięcia Najświętszej Maryi Panny, czy też Święta Zaśnięcia Maryi, albo też Uroczystości Matki Boskiej Zielnej.



Gospodynie wspólnie postanowiły zorganizować tematyczny konkurs rękodzieła ludowego poświęcony sztuce wykonywania bukietów oraz wiedzy o tradycji – w tym: wiedzy o gatunkach, własnościach leczniczych i zastosowaniu większości święconych podczas tego szczególnego święta roślin i ziół.

Jednym z ważniejszych celów organizowania Konkursu Bukietów Maryjnych jest również dokumentowanie tego co rośnie w danym regionie. Na fotografiach i w opisie bukietów możemy potem, po latach dokładnie prześledzić jaka w danym miejscu występowała roślinność, czy gatunki te przetrwały. Bioróżnorodność powinna być naszą siłą. Aby jednak była nam użyteczna – potrzeba umiejętności rozpoznania poszczególnych gatunków ziół i kwiatów. Wzbogacimy w ten sposób naszą wiedzę o świecie i naszych małych ojczyznach.

Przedstawicielki KGW Targanice Dolne

Porównując bukiety z różnych rejonów Polski można zauważyć jakie rośliny rosną w najbliższym otoczeniu gospodarstw. To bardzo potrzebna wiedza. Konkurs bukietów zielnych jest niezwykle wdzięcznym konkursem. Aby w nim uczestniczyć nie trzeba wielkich wydatków finansowych. Pomysły podsuwa nam sama Natura. Duża ilość nieużytków sprawia, że w wielu miejscach gminy, powiatu – rośnie wiele różnego rodzaju roślin. Często nie zdajemy sobie sprawy z faktu posiadania w najbliższym otoczeniu wielu ciekawych i pożytecznych dla człowieka ziół. Konkurs ma podwójne znaczenie – estetyczne i religijne, ale też edukacyjne.



Przedstawicielki KGW Mucharz



Celem Stowarzyszenia jest powrót do tradycji. Przypomnienie zasad tworzenia bukietów zielnych – jak mają być robione, jakie zioła mają zawierać, co powinno się w nich znaleźć. Konkurs Bukietów Zielnych organizowany przez SGW w Andrychowie skierowany jest do członkiń Stowarzyszenia.

Przed konkursem został zorganizowany kurs. Na konkurs przygotowuje się wyłącznie bukiety zielne z kwiatów i ziół. Kurs zorganizowano w ramach programu Mecenat Małopolski 2014. Program skierowany jest dla sześciu Gospodyń i sześciu młodych dziewcząt. Ma na celu łączenie pokoleń oraz przekazanie wiedzy oraz pasji tworzenia tego rodzaju bukietów.

Żeby zrobić bukiet zielny i dać go pod ocenę jury – trzeba znać zioła rosnące w naszym otoczeniu. Trzeba wiedzieć, które z nich służą człowiekowi. Nie mogą być to zioła kupione – lecz takie, które rosną u nas w ogrodach i na łąkach.

Okazuje się, że w różnych regionach kraju robi się różne bukiety. Np. na Podhalu nie robi się dożynkowych wieńcy – bo nie ma z czego – tam zboże przecież nie rośnie. Robi się natomiast piękne bukiety i wiązanki dożynkowe z owsa.

Konkurs Bukietów Zielnych to konkurs – święto kobiet. Bukiety zielne robią przecież Gospodynie. Mówi się, że palmę powinien zrobić mężczyzna, a kobieta – bukiet zielny. Czy w obecnych czasach nadal tak jest? Legenda mówi, że dawniej bukiety zielne wsadzano na pole kapusty – bukiet miał się tam znaleźć przez okres 3 dni. Wierzono, że wtedy nic kapuście nie zaszkodzi i będzie miała duże plony. Później bukiet umieszczano na poddaszu, albo za obrazem. Z bukietu sukcesywnie pobierano zioła w razie potrzeby.



Źródło: www.sgw.andrychow.pl opracowano na podstawie artykułu pana Jarosława Skupnia

HISTORIA KOŁAMI SIĘ TOCZY

Urząd Gminy Gdów



Koła Gospodyń Wiejskich działają na terenie gminy Gdów od pół wieku. Obecnie na 28 istniejących kół aż 23 są aktywne. Należą do nich nie tylko babcie i mamy, ale również córki i wnuczki. W sumie w KGW zrzeszonych jest około 500 członkiń. Koła posiadają pełną samodzielność w działaniu. Rolę inspiratora, koordynatora i organizatora różnych zadań pełni Gminna Rada KGW, której przewodniczącą jest Maria Mleczeko.



Członkinie KGW uczą, że aktywność społeczna i bezinteresowna praca na rzecz swojego środowiska daje prawdziwą satysfakcję. Działania KGW mają na celu polepszenie warunków życia na wsi, pogłębianie wiedzy o regionie, kultywowanie i promowanie kultury oraz tradycji ludowej.



Dzięki zachowanym kronikom i archiwalnym zdjęciom panie z kół gospodyń ocaliły od zapomnienia historie o tym, jak żyli i gospodarzyli nasi przodkowie. Działalność KGW w ostatnim 50-leciu została opisana w książce pt.: „Historia Kołami się toczy”.



Koła posiadają 150 kompletnych strojów ludowych. Ich zakup sfinansowano ze środków własnych lub uzyskanych w ramach ofert składanych przez Gminny Związek Rolników, Kółek i Organizacji Rolniczych w Gdowie. Pozyskane środki pochodzą z: Gminy Gdów, Starostwa Powiatowego w Wieliczce, Urzędu Wojewódzkiego w Krakowie oraz Urzędu Marszałkowskiego Województwa Małopolskiego.



Panie z KGW promują lokalną kulturę i obyczaje podczas konkursów i uroczystości zarówno gminnych, wojewódzkich jak i ogólnopolskich. Występując w regionalnych strojach, śpiewając pieśni ludowe i prezentując tradycyjne potrawy przyczyniają się do zachowania swojego dziedzictwa.

Szczególnie istotnym elementem życia społecznego wsi jest kultura kulinarna. Przepisy na tradycyjne potrawy mają nie tylko wartość konsumpcyjną, ale i historyczną. Członkinie KGW były współautorkami książki kucharskiej pt.: „**Tradycja zaczarowana w potrawach regionu wielickiego. PRZYgdowskie SMAKI**” wydanej pod koniec 2009 roku.

Publikacja ta zawiera przepisy na tradycyjne potrawy z regionu, znane tu od dziesięcioleci i przekazywane z pokolenia na pokolenie. W książce można znaleźć opisy dań, które są smaczne i zdrowe i tanie. W ramach środków pozyskanych z Urzędu Marszałkowskiego, w szkołach na terenie gminy Gdów, prowadzone były warsztaty kulinarne, podczas których panie z KGW uczyły dzieci przyrządzać tradycyjne potrawy wedle zawartych w książce przepisów.

„Historia kołami się toczy”

Publikacja ta przybliży historię i działalność 22 Kół Gospodyń Wiejskich z terenu gminy Gdów. Zawiera ona archiwalne zdjęcia, a także fotografie prezentujące rękodzieło Pań z KGW. Jest to już trzecia książka poświęcona kołom gospodyń.

Pierwszą zatytułowano „Kobieta sercem wsi”. Kolejną: „Tradycja zaczarowana w potrawach regionu wielickiego.

PRZYgdowskieSmaki”, wydana w 2009 roku, stanowi zbiór przepisów na tradycyjne potrawy.



Nigdzie w Polsce nie ma ich aż tylu, o 50-letniej tradycji KGW, co w gminie Gdów. Działania pań z KGW są bezinteresowne i mają na celu polepszenie warunków życia na wsi, pogłębianie wiedzy o regionie, kultywowanie i promowanie kultury oraz tradycji ludowej. Koła czynią to poprzez udział w konkursach i uroczystościach zarówno gminnych, wojewódzkich jak i ogólnopolskich. Prezentują się wówczas w strojach ludowych (obecnie KGW posiadają 150 kompletów), serwują tradycyjne potrawy i śpiewają regionalne pieśni.

Książkę zredagowała pani Barbara Rotter-Stankiewicz. Na promocji książki powiedziała, że: *podczas tworzenia tekstów miała okazję poznać osobiście wiele gospodyń i poznać niemal wszystkie zakamarki gminy. Zaznaczyła, że to dzięki kronikom i archiwalnym zdjęciom dostarczonym przez Panie z KGW, mogła spisać historię ich wieloletniej działalności.*

Na podstawie informacji ze strony: <http://www.gdow.pl/>

TAŃCOWAŁA IGLA Z NITKĄ...

Lokalna Grupa Działania Blisko Krakowa

Celem szkolenia pn. „Tańcowała igła z nitką... czyli zimowe haftowanie blisko Krakowa” była promocja i zachowanie lokalnych tradycji i zwyczajów oraz integracja społeczności lokalnej w związku z wspólnymi tematami związanymi z zachowaniem tradycji lokalnych w kontekście rękodzieła tradycyjnego (haftu krakowskiego, frywolitki i szydełka).

Realizacja projektu polegała na przeprowadzeniu teoretyczno-praktycznego szkolenia, dotyczącego haftu krakowskiego, frywolitki oraz szydełkowania. Szkolenie przewidziane było dla 3 grup osób, dla każdej grupy na jeden rodzaj haftu poświęcono trzy spotkania. Łącznie wzięło udział 40 osób, w tym w szczególności z KGW oraz innych organizacji działających w obszarze zachowania i promocji kultury lokalnej na obszarze działania LGD Blisko Krakowa.

Na pierwszym spotkaniu dotyczącym danego rodzaju haftu (haft krakowski, frywolitka, szydełko) prezentowany był wykład o historii i o technice haftu. Następnie odbywał się praktyczny warsztat wykonywania danego rodzaju haftu, podczas którego uczestniczki szkolenia m. in. Z KGW, dzieliły się swoimi doświadczeniami związanymi z rękodziełem artystycznym.



Haft krakowski

(krakowiacy zachodni) bazuje na hafcie ażurowym (angielskim), posiada dużo dziurek, ale nie dużych rozmiarów, toledo, posiada również wpływ orientu to tzw. cebulka turecka. Typowa zapaska krakowska ma ok. dwóch do trzech tysięcy dziurek różnej wielkości. Motywy haftu krakowskiego to motywy kwiatowe, roślinne, układane i dobierane przez hafciarki. Hafty krakowskie – reprezentują region krakowski i jego okolice. Każda wieś, obecnie dzielnice miasta Krakowa i jego okolic posiadała własne, bardzo bogate wzornictwo do tego stopnia, że stroje były rodzajem dowodów osobistych czy paszportów, które z daleka informowały o pochodzeniu osób. Najsłynniejsze hafciarki pochodziły z Gminy Skawina.

Koronka

Podobno autorem pierwszej koronki był ... Pająk. Legenda mówi, że młoda belgijska tkaczka wkładając rano swój czarny fartuch roboczy, zobaczyła rozpiętą na nim misterną siateczkę, którą w ciągu nocy wysnuł pająk. Delikatny wzór pajęczyny zachwyił młodą robotnicę, postanowiła utkać coś równie pięknego i delikatnego z nici.

Koronka to rodzaj ażurowej tkaniny powstałej ze splecionych nici, wykonanej ręcznie różnymi technikami, przy pomocy specjalnych narzędzi, m.in. klocków, szydełka, czółenka. Służy głównie do dekorowania strojów i sporządzania bielizny stołowej. Ze względu na technikę wykonania można wyróżnić szereg rodzajów koronek, np. koronki klockowe, szydełkowe, igielkowe, siatkowe, teneryfy i tzw. frywolitki.



W wyniku przeprowadzonego projektu nastąpił wzrost wiedzy mieszkańców na temat tradycyjnych form rękodzieła, a także wzrost jakości życia mieszkańców poprzez stworzenie warunków do integracji społeczności lokalnej. Atrakcyjność szkolenia spowodowała wzrost liczby osób korzystających ze szkoleń organizowanych na terenie działania LGD.

Prezentacja dorobku szkolenia miała miejsce w Dworcu Dzieduszyckich w Radziszowie, gdzie odbył się pokaz, podczas którego zostały pokazane hafty (krakowski, richelieu, krzyżykowy, łańcuszek, koralikowy) i koronki (klockowa, teneryfowa, frywolitkowa, igiełkowa, szydełkowa). Pokaz przeprowadziło Stowarzyszenie LUD-ART, które



przygotowało również wystawę prezentującą wykonane przez nich hafty i koronki. Poza prezentacją i wystawą pokaz miał na celu zachęcenie uczestników do wzięcia udziału w bezpłatnych kursach dotyczących technik wykonywania prezentowanych haftów i koronek. Po zakończonym pokazie członkowie Stowarzyszenia „Nasz Radziszów” zaprosili uczestników do zwiedzenia Dworu.

PRÓBOWACKA DAWNYCH POTRAW

Koło Gospodyń Wiejskich w Łysinie

Ponad 50-letnią działalność KGW w Łysinie, kształtowały potrzeby małej społeczności. Okres od 1961 do 1981 r. charakteryzował się uczestniczeniem w różnego rodzaju kursach, dzięki którym nabywano nowe umiejętności pozwalające na wprowadzanie do uprawy zarówno w polu jak i ogrodzie przydomowym wielu nowości, co przekładało się na znaczącą poprawę standardu życia.



Organizowano spotkania z okazji Dnia Kobiet, Dnia Matki, Dziecka, a zimą zabawy taneczne dla całej wsi. Lata osiemdziesiąte ubiegłego wieku – to czas prac społecznych na rzecz wsi (budowa szkoły, budynku OSP, drogi z Okrajnika do Łysiny, kiosku spożywczego), udział w pogadankach prowadzonych przez Doradztwo Rolne oraz konkursach, w efekcie czego zwiększono plony zbóż oraz powiększono pogłowie trzody chlewnej i ptactwa domowego. Zaczęto organizować dla mieszkańców wsi wycieczki krajoznawcze, często były do miejsc sakralnych. Nadal co roku organizowano: Dzień Kobiet, Matki, wprowadzono do corocznego kalendarza imprezy dla dzieci – Dzień Dziecka, Nauczyciela, spotkania ze Świętym Mikołajem, zabawy przy choince, a dla dorosłych Dzień Seniora, Andrzejki oraz wieczery opłatkowe z przedstawieniami jasełkowymi w wykonaniu dzieci.



Członkinie brały czynny udział w dorocznych gminnych dożynkach, turniejach wiosek, konkursach wieńców dożynkowych, tradycyjnych potraw, itp. Lata 90. to zaczynające się zmiany w całym kraju. W Łysinie pojawiają się pierwsi osadnicy. Zofia Biegun, która w tym okresie przewodniczy Kołu – daje upust swoim zdolnościom literackim i twórczym, organizując od roku 2000 spotkania mające na celu integrację rdzennych mieszkańców wsi z nowymi osadnikami.



W roku 1999 zostaje opracowana przez Zofię Biegun Historia Łysiny, a także spisane i opisane, stojące w różnych miejscach wsi kapliczki, w ilości 12 sztuk.

W 2008 roku, KGW otwiera pierwszą w gminie Izbę Regionalną, w której dziś można zobaczyć, ponad 170 eksponatów, wszystkie skatalogowane. Pochodzą z Łysiny, a także ościennych wsi.

Grane są przedstawienia pokazujące dawne obyczaje jak: przyśpiewki weselne, praca rolnika od wiosny do jesieni, stare zwyczaje, próbowacka dawnych potraw, wystawy twórczości ludowej, święto ziemniaka z degustacją i wiele innych. Na jedną z takich biesiad przygotowano aż 43 potrawy. Spotkania upiększane są piosenkami i okolicznościowymi wierszami, w większości układanymi przez Przewodniczącą Koła. Wszystkie te imprezy cieszą się ogromnym zainteresowaniem mieszkańców wsi, osadników i przypadkowych turystów.

Na jubileusz 50-lecia Koła, zostały zakupione

materiały, panie szyją i haftują nowo zaprojektowane stroje. Na kaftanach wyszywane są błękitne kwiatki jako symbol uprawianego tu jeszcze w latach pięćdziesiątych lnu, stylizowana lilia i słońce. Wszystko wykończone jest specjalnym ścięciem w formie litery Ł jak Łysina.



W 2012 r. – Koło Gospodyń Wiejskich w oparciu o własne zdjęcia – wydało swój pierwszy kalendarz.

Chociaż Koło liczy obecnie tylko 12 członkiń – działa prężnie. Zawsze może liczyć na pomoc ze strony Urzędu Gminy, a także na strażaków z OSP Łysina, z którymi wspólnie organizuje niektóre imprezy.

źródło: www.kgwysina.pl

TALERZ PODNIEBNEJ ROZKOSZY

Koło Gospodyń Wiejskich z Wiadrowa

Paszowice to miejscowość w której organizowane jest co roku Święto Pierogów. Dlatego też od kilku lat nazywana jest „Dolnośląską stolicą pierogów”.



W imprezie uczestniczyło ponad siedem tysięcy mieszkańców Dolnego Śląska, gości z innych regionów kraju i z partnerskiego Rapotina w Czechach.

Na imprezie można było spróbować, oprócz tradycyjnych pierogów ruskich, z kapustą i grzybami, wiele innych rodzajów pierogów, wśród których znalazły się pierogi z malinami, jagodami, pierogi z płuckami, pierogi ze szpinakiem, oscypkowe, z kaszą gryczaną a także pierogi z jabłkami, serowo-miodowe, czy prawdziwy hit

z kaszą, miętą i boczkiem. Kolejki do stoisk z przysmakami były kilkumetrowe, a przepyszne pierogi rozeszły się w mig.

KGW z Wiadrowa wzięło udział w 6. Święcie Pierogów przygotowując własne stoisko z pierogami (ruskie, z kapustą i grzybami). Oprócz nich Wiadrowianie mieli jeszcze w ofercie pierogi smażone w głębokim tłuszczu oraz ciasta domowe gospodyń wiejskich. Pierogi ze stoiska Wiadrowian rozeszły się w szybkim tempie, podobnie jak i ciasto. KGW Wiadrów wzięło udział w dwóch konkursach, tj. konkursie lepienia pierogów na czas, w którym otrzymali wyróżnienie



oraz w drugim konkursie na najlepsze pierogi, w którym KGW Wiadrów zdobyło 6 miejsce za „Talerz podniebnej rozkoszy”.

Podczas programu artystycznego zaprezentował się zespół folklorystyczny „Wiadrowianie”, który zaśpiewał najbardziej znane i lubiane piosenki biesiadne i ludowe ze swojego repertuaru. Oprócz zespołu z Wiadrowa wystąpiły jeszcze inne zespoły folklorystyczne i ludowe.



Na scenie zaprezentował się także, powstały niedawno, Kabaret Gwiazd Estrady KGW Wiadrów, którego program przygotowała Łucja Niedźwiecka. Na scenie wszyscy występujący wcielili się w znane gwiazdy polskiej muzyki. Wśród osób grających w przedstawieniu znaleźli się: Krzysztof Krawczyk z chórkim (Grażyna Jakimowicz), Maryla Rodowicz, którą zagrała Mirosława Kaim, Zbigniew Wodecki w towarzystwie Pszczółki Mai (Mirosław i Urszula Majkut), Karin Stanek, w którą wcieliła się Elżbieta Sadowska i inni. Za swój występ Kabaret gwiazd Estrady KGW Wiadrów otrzymał dyplom uznania. Występ kabaretowy Wiadrowian odbywał się na przemian z występami tanecznymi grupy „Metamorfoza” z Wolbromka.



WESELE ŻUŁAWSKIE Z XVII WIEKU

Lokalna Grupa Działania „Trzy Krajobrazy”

Spektakl teatralny Wesele Żuławskie z XVII wieku przygotowany i realizowany przez LGD „Trzy Krajobrazy” to przedsięwzięcie artystyczne, ale także edukacyjne, w realizacji którego uczestniczą również panie z Koł Gospodyń Wiejskich należących do LGD.

W samym spektaklu, co widać na zdjęciach kobiety „grają” liczne role.



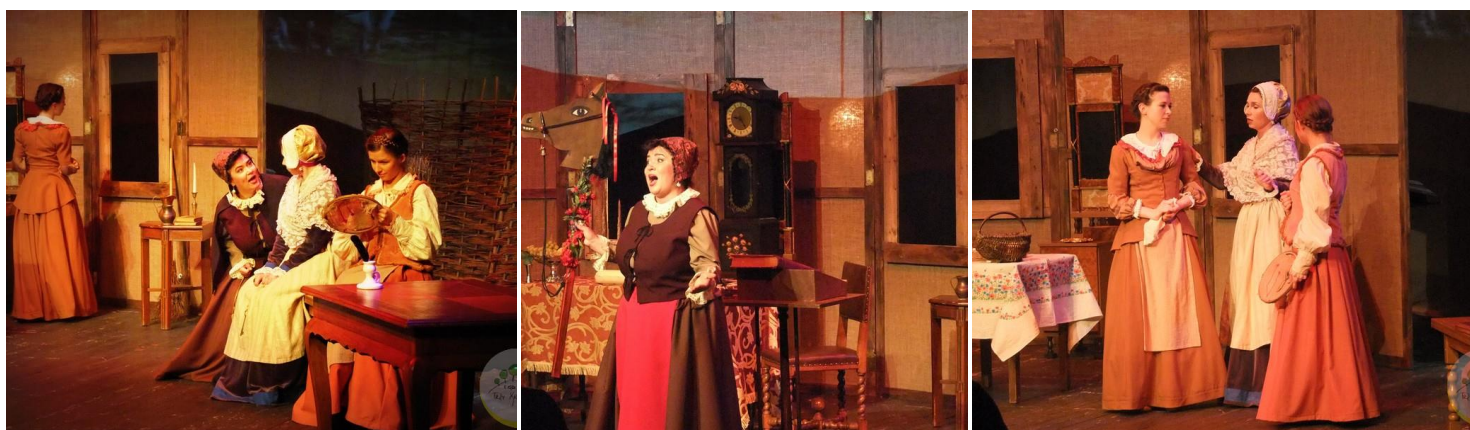
Pasjonat, całym sercem oddany tej sprawie, pan Roman Grzyb opowiada – *celem przedsięwzięcia, jakim jest spektakl, trwający półtorej godziny wraz z poczęstunkiem, to promocja i prezentacja dziedzictwa kulturowego, obyczajów i kultury Żuław Gdańskich, wzmożenie poczucia tożsamości z regionem*. Spektakl został nakręcony, fragmenty i spoty prezentowane są na You Tube oraz stronie internetowej www.trzykrajobrazy.pl.

Spektakl wystawiany był m.in. w Teatrze Wybrzeże w Gdańsku, Centrum św. Jana w Gdańsku, Off De BICZ w Sopocie, Galerii EL w Elblągu, Faktorii w Pruszczu Gdańskim. Ponadto zostały wystawione inscenizacje oparte na scenariuszu w ruinach XIV-wiecznego kościoła w Steblewie.

Rezultaty przedsięwzięcia to przede wszystkim promocja dziedzictwa kulturowego poprzez sam spektakl oraz jego pochodne: Żywe Lekcje Historii oparte na fragmentach spektaklu dla dzieci i młodzieży, inscenizacje oparte na scenariuszu historycznym; zaangażowanie partnerów z różnych sektorów; promocja produktów regionalnych (po spektaklach Koła Gospodyń Wiejskich przygotowywały regionalne produkty spożywcze); zainspirowane spektaklem wyprodukowanym przez LGD. Organizacje pozarządowe promują region poprzez np. uszycie strojów (Koło Gospodyń Wiejskich uszyło stroje, w których panie prezentują się na różnego rodzaju wydarzeniach i jarmarkach, promując dziedzictwo kulturowe) przygotowywanie produktów regionalnych (opracowanie książki kucharskiej z przepisami żuławskimi).



Sam spektakl oraz inscenizacje obejrzało około 2000 osób, a fragmenty spektaklu umieszczone na You Tube obejrzało około 5500 osób. W ankiecie ewaluacyjnej bardzo duży procent respondentów potwierdziło wzrost poczucia tożsamości z regionem. Stroje, muzyka, pomysł jest i będzie wykorzystywany przez LGD do promocji dziedzictwa kulturowego w różnych formach (wystawy zdjęć, inscenizacje, wieczory żuławskie, izba). LGD planuje o włączeniu tego elementu jako części zintegrowanego produktu turystycznego w przyszłości.



ŻUR KTÓRY ZROBIŁ FURORE

Koło Gospodyń Wiejskich w Kaniewie

W przeszłości Koła Gospodyń Wiejskich zajmowały się organizowaniem różnorodnych kursów dla pań, zabaw tanecznych imprez plenerowych jak na przykład dożynki. Szkolenia z zakresu prowadzenie kuchni, pieczenia ciast, organizowanie degustacji i poczęstunków przy okazji różnych imprez, tak w przeszłości jak i współcześnie nie było i nie jest obce paniom z KGW.



Kilka lat temu Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Zarzeczewie zorganizował pokaz i degustację potraw regionalnych. Panie z Koła Gospodyń Wiejskich w Kaniewie ugotowały na ten pokaz żur kujawski, który zrobił furorę. Tak zaczęła się przygoda pań z potrawami regionalnymi. Przygoda, która trwa do dziś. Panie z KGW zapraszane są na festyny, jarmarki świąteczne i pokazy świątecznych stołów, gdzie prezentują dawno zapomniane smaczne i zdrowe potrawy.



Dzięki staraniom Koła zostały zarejestrowane w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi takie potrawy jak: żur kujawski, zupa kwas, mazurek orzechowy czy amoniaczki. Panie zawsze prezentując potrawy występują w pięknych kujawskich strojach. Ich potrawy smakują, o czym świadczą liczne nagrody i wyróżnienia.

Na Kujawach od lat krąży legenda przekazywana z pokolenia na pokolenie, która głosi, że pewna biedna kobieta chciała ugotować obiad, jednak jedyne co jej pozostało w domu to resztkę żytniej mąki w garnku. Wlała więc do niego wodę i pozostawiła przy piecu, będąc pewną, że nic i tak z tego nie przygotuje do zjedzenia. Wychodząc na pole w poszukiwaniu czegokolwiek, co mogłoby posłużyć jako posiłek dla niej i męża zapomniała zupełnie o owym naczyniu z mąką i wodą, więc po powrocie zaskoczyła ją woń unosząca się w izbie. Zapach był słodko-kwaśny, jednak bardzo przyjemny dla zmysłów, dlatego kobieta zdecydowała się dodać do garnka znalezione na polu ziemniaki, skórkę słoniny wiszącą nad kuchnią i spróbowała tego co stworzyła ze znikomych składników. Okazało się, że smak był niesamowity, a powstała zupa bardzo sycąca. Postanowiła poczęstować męża tym co przygotowała, będąc pewną, że i jemu to zasmakuje. Nie myliła się. Mąż zachwycony nową potrawą opowiadał potem w okolicy, że żona ugotowała mu tak pyszne danie, że ciągle je „żor”. Z czasem nazwę nowej zupy przemieniono na „żur” i w ten sposób powstała znana nam wszystkim zupa, goszcząca w domach Kujawiaków do dziś.

Teraz żurek goszczący w naszych domach przygotowywany jest tylko podczas szczególnych uroczystości oraz Świąt Wielkanocnych, razem z białą kielbasą, wędzonką oraz jajkami i nadal pełni rolę ulubionej zupy Kujawian.



Amoniaczki

To słodkie drobne ciasteczka, najczęściej o kształcie rąbu i karbowanych brzegach z posypką cukrową. Bardzo ważnym surowcem do ich wypieku jest mąka, od jakości której zależy m.in. kruchość amoniaczków – obecnie najczęściej stosuje się to tego celu krupczatkę. Dawniej do przygotowania ciasta używano również mąki ziemniaczanej, którą w dzisiejszych czasach zastąpiono budyniem śmietankowym. Pozostałe składniki to: kwaśna śmietana, masło, cukier, jaja i oczywiście – jak sama nazwa wskazuje – amoniak. Do wykrawania ciasteczek stosowane jest najczęściej radełko, czyli tradycyjny przyrząd używany w kuchni kujawskiej, który krawędziom ciastek nadaje odpowiednio karbowany kształt.

Puszyste, lekko słone placki na sodzie o brązowo-złocistej barwie wypiekane są na Kujawach od kilkadziesiąt lat. W zależności od regionu nazywa się je też m.in. sodziakami, spuchlinami lub byncami.

Te cukierniczo-gastronomiczne produkty swego czasu stanowiły codzienne pożywienie kujawiaków i jadano je na śniadanie, obiad i kolację. Istotnym składnikiem do przygotowania placków jest soda dodawana w celu spulchnienia ciasta, jakie otrzymywano z mąki i zsiadłego mleka z dodatkiem soli oraz cukru. Placki pieczono na patelni, aż do uzyskania złocistego koloru i podawano np. ze śmietaną, cukrem pudrem, powidłami.

źródło: <http://www.piekarnie24.pl>



INKUBATOR KUCHENNY

Stowarzyszenie „Produkt Lokalny Nad Białą Przemszą”

Inkubator kuchenny Produktu Lokalnego Nad Białą Przemszą® ma służyć głównie promocji, upowszechnieniu i sprzedaży produktów lokalnych z terenu LGD Nad Białą Przemszą.



Zanim jednak powstał inkubator, Lokalna Grupa Działania Nad Białą Przemszą prowadziła działania w zakresie kreowania i promocji produktu lokalnego. Wśród wykreowanych produktów jest produkt o nazwie *Czar Pustyni* i wiąże się z Pustynią Błędowską.

Czar Pustyni jest produkowany domowym sposobem od pokoleń. Początkowo, ze względu na państwowy zakaz produkcji alkoholu w warunkach domowych, napój ten

produkowano w lasach otaczających Pustynię Błędowską. W lesie łatwiej było się ukryć, często można było również zmieniać lokalizację co zapewniało większe bezpieczeństwo przed wykryciem przez organy ścigania, które stosowały wysokie kary. Podczas destylacji naczynie z zacierem ustawiano na ognisku opalonym zebrany chrustem.

Stowarzyszenie „Produkt Lokalny Nad Białą Przemszą” zostało powołane w celu popularyzacji i komercjalizacji produktów lokalnych z obszaru działania LGD „Nad Białą Przemszą. Dzięki dotacji otrzymanej w ramach Małych Projektów stowarzyszenie zorganizowało imprezę plenerową pn. Czar Pustyni. Festiwal miał na celu promocję walorów turystycznych największej i jedynej naturalnej pustyni w Europie.



Podczas imprezy lokalni producenci – Koła Gospodyń Wiejskich na specjalnie przygotowanych stoiskach promocyjnych prezentowały swój dorobek artystyczny i kulinarny. Przedstawiciele Stowarzyszenia „Produkt Lokalny Nad Białą Przemszą” na mobilnym stoisku promocyjnym podawali do degustacji potrawy posiadające certyfikat Produktu Lokalnego „Nad Białą Przemszą” tj. smalec jurajski gotowany, gołąbki łobzowskie w sosie biało-przemszańskim, kręciółki imbramowskie. Odbył się również pokaz kulinarny podczas którego przygotowano danie z jagnięciny (z owcy olkuskiej).



Zarówno sprzedaż jak i degustacja lokalnych produktów odbywała w każdy weekend sezonu letniego. Stoisko to ulokowane zostało na Wzgórzu Czubatka (punkt widokowy na Pustynię Błędownską) dzięki czemu turyści z Małopolski i Śląska mogli poznawać najpopularniejsze smaki naszego regionu.



W związku z tym, iż przedstawiciele Stowarzyszenia zauważyli bardzo duże zainteresowanie lokalnych producentów, głównie pań z KGW wytwarzaniem, promocją oraz sprzedażą lokalnych produktów, zarząd podjął decyzję o otwarciu pierwszego w powiecie olkuskim inkubatora kuchennego, który jest odpowiedzią na brak odpowiedniego zaplecza kuchennego, z którego mogłyby korzystać panie z lokalnych KGW w celu przygotowywania swoich specjalów.



Uruchomienie inkubatora było niezbędne, ponieważ większość z tych produktów to produkty żywnościowe klasyfikowane jako żywność przetworzona, która może być dopuszczona do handlu tylko w momencie, gdy zostanie wyprodukowana w odpowiednich warunkach, w których są zachowane wymagania sanitarno-epidemiologiczne.

Rezultaty jakie zostały osiągnięte to przede wszystkim wzrost rozpoznawalności produktów lokalnych „Nad Białą Przemszą” wśród mieszkańców Małopolski, a co najważniejsze zaktywizowanie kobiet, członkiń KGW na obszarze działania LGD.

Otwarcie pierwszego w powiecie olkuskim inkubatora kuchennego umożliwiło lokalnym producentom przygotowywanie potraw według tradycyjnych przepisów zgodnie z wymogami SANEPID.

REKODZIEŁO ŁĄCZY POKOLENIA

Koło Gospodyń Wiejskich w Ładnej

Koło Gospodyń Wiejskich w Ładnej działa już od 2007 roku i zrzesza 25 kobiet aktywnych zawodowo oraz emerytek. Panie z koła zrealizowały kilka projektów m.in. zorganizowały warsztaty kulinarne, zakupiły komputer, napisały książkę kucharską. Współpracują także z KGW w Woli Rzędzińskiej, które w tym roku będzie obchodzić 100 lat swojej działalności.



Cele KGW są szczytne i odnoszą się do tak istotnych kwestii jak: obrona praw, reprezentowanie interesów, działanie na rzecz poprawy sytuacji społeczno-zawodowej kobiet z terenu gminy Skrzyszów i ich rodzin. Jako zadania stawiają sobie panie inicjowanie i podejmowanie działań na rzecz poprawy warunków życia i pracy kobiet, podnoszenie statusu społecznego kobiet, ich wiedzy prawnej, ekonomicznej i zawodowej, prowadzenie w środowisku kobiet wiejskich działalności upowszechniającej postęp w wiejskich gospodarstwach domowych i rolnictwie oraz organizowanie kobiet do działalności na rzecz poprawy warunków społeczno-bytowych, rozwoju różnych form społecznych, a także rozwój przedsiębiorczości wśród kobiet, zwiększanie udziału kobiet w modernizacji Gminy Skrzyszów. Praktycznym wymiarem realizacji tych celów był projekt zatytułowany „Rękodzieło łączy pokolenia”. Czyli organizacja warsztatów śpiewu, rzemiosła i rękodzieła artystycznego.

Celem projektu było kultywowanie tradycji śpiewu ludowego, rzemiosła i rękodzieła artystycznego oraz stworzenie warunków do aktywnego udziału w życiu kulturalnym Lokalnej Grupy Działania – Zielony Pierścień Tarnowa.



Projekt polegał na zorganizowaniu i przeprowadzeniu warsztatów haftu regionalnego dla 15 uczestników. Celem było nabycie umiejętności pozwalających na odtworzenie stroju



ludowego krakowiaków wschodnich. Projekt zakłada odtworzenie i ozdobienie haftem regionalnym pięciu kompletów strojów, które stały się własnością Koła Gospodyń Wiejskich w Ładnej i służą promocji lokalnego folkloru, stanowiąc atrakcję turystyczną podczas organizowanych dożynek oraz jarmarków i występów. A także zorganizowanie i przeprowadzenie warsztatów ze śpiewu ludowego dla 20 uczestników. Celem warsztatów było poznanie tradycyjnych pieśni ludowych,

umilających dawniej pracę hafciarek. Kolejnym elementem projektu było zorganizowanie i przeprowadzenie warsztatów ekologicznych technik rękodzielniczych dla 30 pań. W trakcie warsztatów uczestniczki, wykorzystując naturalne i ekologiczne surowce jak np. owcza wełna, glina, drewno i papier, poznały współczesne techniki (m. in. obróbki wełny, zdobienia przedmiotów, wykonywania ozdób), które umożliwią w przyszłości wykonywanie samodzielnie ozdób, uzyskując dodatkowe źródło dochodu.

Co istotne, podjęcie i zrealizowanie projektu umożliwiło integrację pań działających w strukturach KGW oraz osób niezrzeszonych a mieszkających na terenie Gminy Skrzyszów.

EKOLOGIA I STRÓJ LUDOWY

Stowarzyszenie Koło Gospodyń Wiejskich w Łękawicy

Członkinie Stowarzyszenia KGW w Łękawicy postanowiły odbudować tradycje chodzenia w stroju ludowym. Po konsultacjach z paniami seniorkami napisały projekt. Ich marzeniem była możliwość posiadania stroju ludowego łękawskiego. Stowarzyszenie KGW urzeczywistniło ten pomysł poprzez realizację projektu „Cykl warsztatów ekologiczno-krawieckich oraz zakup strojów ludowych dla SKGW w Łękawicy”. Operacja współfinansowana była ze środków Unii Europejskiej w ramach działania „Wdrażanie lokalnych strategii rozwoju – małe projekty Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013”.

Głównym celem działań było podniesienie jakości życia mieszkańców Łękawicy, organizację szkoleń oraz kultywowanie dziedzictwa poprzez odtworzenie stroju ludowego.

Zadania realizowane podczas inicjatywy można podzielić na dwie grupy. Do pierwszej zaliczyć można działalność edukacyjną polegającą na podniesieniu świadomości ekologicznej uczestników warsztatów oraz działalność w sferze kultury fizycznej i odżywiania.

Drugi zakres obejmował ochronę zasobów kulturowych Gminy Stryszów poprzez rozpowszechnienie stroju regionalnego oraz podtrzymywanie i upowszechnianie tradycji noszenia stroju ludowego.



Projekt zakładał przeprowadzenie cyklu szkoleń ekologiczno-krawieckich. Podczas szkoleń ekologicznych poruszano tematy związane z segregacją śmieci, ekologicznym odżywianiem oraz dbałością o własne zdrowie. Zorganizowano cztery spotkania o tematyce ekologicznej dla 22 osób. Uczestnicy nabyli umiejętności projektowania działań proekologicznych, np. zbiórki surowców wtórnych (baterii, plastikowych nakrętek), racjonalnego gospodarowania wodą, segregacji odpadów, świadomych zakupów oraz szkodliwości spalania śmieci.

Drugi etap obejmował prace wolontariusza „badającego” wygląd stroju ludowego okolic Łękawicy. Wygląd stroju został skonsultowany z mieszkańcami regionu poprzez pracowników GOK w Stryszowie. Kolejnym etapem była organizacja czterech warsztatów krawieckich dla 20 osób. Podczas których zostały uszyte elementy stroju tj. spódnice i bluzki. Uczestnicy mieli okazję pod okiem instruktorki nabyć praktyczne umiejętności projektowania i szycia. Uszycie gorsetów zlecono miejscowej artystce ludowej Pani Janinie Olszówka.

Trzecim końcowym etapem realizacji projektu była organizacja imprezy, w trakcie której odbyła się uroczystość podsumowująca projekt. Pierwszą część stanowiła uroczysta msza święta, drugą otwarta impreza w budynku OSP Łękawicy. Na imprezie zostały zaprezentowane stroje regionalne łękawskie. Uczestniczyło w niej ponad sto osób. Wszyscy mogli degustować regionalne potrawy przygotowane przez same członkinie

SKGW oraz bawić się przy dźwiękach miejscowego zespołu muzycznego. Biesiada przyczyniła się do odnowienia więzi sąsiedzkich mieszkańców wsi Łękawica.



Po zakończeniu realizacji projektu, Stowarzyszenie KGW może kultywować wizję życia wiejskiego – chodzenia w stroju ludowym, oraz podtrzymywać tradycję pielgrzymowania do sanktuarium Maryjnego w Kalwarii Zebrzydowskiej. Dotychczasowy brak stroju ludowego nie pozwalał im czynnie uczestniczyć w tych uroczystościach. W ramach projektu powstało 10 sztuk kompletnych strojów damskich oraz jeden męski.

Jako rezultaty projektu można wskazać: udział 20 osób w warsztatach szycia, udział 22 osób w szkoleniu ekologicznym, udział ok. 100 osób w imprezie promocyjnej, a także wpływ tych osób na otoczenie poprzez przekazywanie zdobytej wiedzy.

AKADEMIA TRADYCJI KOCIEWSKICH

Kociewskie Forum Kobiet

Stowarzyszenie Kociewskie Forum Kobiet z siedzibą w Lignowach Szlacheckich, to nowa organizacja powstała w 2006 roku. Skupia w swoich szeregach przedstawicielki KGW powiatu tczewskiego, wspiera ich inicjatywy oraz reprezentuje interesy w kontaktach z innymi organizacjami oraz z administracją samorządową.

Celem Stowarzyszenia jest aktywizacja i integracja mieszkańców, dbałość o kulturę, tradycje i dziedzictwo kulturowe oraz szerzenie kultury kulinarnej.



W 2013 roku Kociewskie Forum Kobiet zrealizowało projekt zatytułowany „Akademia Tradycji Kociewskich”. Uczestniczkami projektu było 40 kobiet z gmin: Gniew, Morzeszczyn, Pelplin i Subkowy. Projekt był finansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.

Celem projektu było poszerzenie wiedzy i wzrost kompetencji kobiet, niezbędnych do budowania lokalnego produktu turystycznego.

Na realizację projektu składały się między innymi zajęcia warsztatowe na temat równości szans kobiet i mężczyzn, warsztaty kulinarne oraz opracowanie

książeczki kulinarnej „Nieznane skarby kulinarne Kociewia”, a także zajęcia z koronkarstwa i haftu kociewskiego, z decupage, malowania na szkle i ceramice, z aranżacji stołu i dekoracji potraw, z florystyki i wystroju wnętrza, na temat zakładania i prowadzenia firmy w formie spółdzielni socjalnej.

W ramach projektu została opracowana i wydana książeczka kucharska „Nieznane skarby kulinarne Kociewia”.





Jednym z działań w projekcie była Akademia Kulinarna, w jej ramach prowadzono edukację na temat zwyczajów w kuchni regionalnej i kurs przetwórstwa zbóż z wykorzystaniem produktów lokalnych. Na warsztatach kulinarnych panie uzyskały wiedzę i nabyły umiejętności potrzebne podczas organizacji przyjęć okolicznościowych w stylu kociewskim.

Warsztaty rozpoczęły się więc przygotowaniem

I dania obiadowego – zupy. Następne zajęcia dotyczyły II dania obiadowego i surówek. Na kolejnych przyrządzano desery. Spośród dawnych potraw deser szpajza zwany popularnie leguminą, cieszył się dużym zainteresowaniem wszystkich grup warsztatowych. Panie same przyznały, że kiedyś bez tego deseru nie mógł zakończyć się żaden uroczysty obiad w rodzinie, na przyjęciach weselnych czy komunijnych.



Kolejne warsztaty dotyczyły ciast i dekoracji cukierniczych, następnie zakąsek i sałatek. Warsztaty zakończono samodzielnym wykonaniem dowolnego wypieku lub potrawy.

„Akademia Tradycji Kociewskich” to jedno z wielu przedsięwzięć Stowarzyszenia. Na przykład Kociewskie Forum Kobiet i Biuro Powiatowego Ośrodka Doradztwa

Rolniczego w Tczewie od kilku lat zapraszają Koła Gospodyń Wiejskich z powiatu tczewskiego do udziału w Powiatowym Przeglądzie pod nazwą „Stół Bożonarodzeniowy na Kociewiu”, który przyczynia się do pielęgnowania dziedzictwa kulinarnego Kociewia.



Służy również pobudzeniu aktywności społeczeństwa lokalnego, kultywowaniu tradycji i zwyczajów związanych ze świętami Bożego Narodzenia.

źródło: www.forumkobiet.org.pl

Karbónada z kapustą (kociewski schabowy)

70 dag schabu wieprzowego koniecznie z kością, 2 jaja, 2 łyżki mąki, ¼ szklanki tartej bułki, sól, pieprz, smalec do smażenia. Schab pokroić w plastry, tak aby każdy miał kostkę żebrową. Uklepać tłuczkiem na desce i z obu stron posypać solą i pieprzem. Obtoczyć w mące, roztrzepanym jajku i tartej bułce.

Dobrze palcami przycisnąć panierunek i kłaść na patelnię z rozgrzanym smalcem. Usmażyć z obu stron na rumiano. Ułożyć na półmisku i połać tłuszczem od smażenia. Karbónadę podaje się ze szmurowaną kapustą (duszona świeża kapusta na wędzonce) i zrumienioną zasmażką wykonaną z mąki, boczku i cebuli.



źródło: www.forumkobiet.org.pl

TEATR REGIONALNY

Koło Gospodyń Wiejskich oraz Zespół Pieśni i Tańca w Modlnicy

Historia zespołu ludowego w Modlnicy sięga lat 40. XX wieku. Natomiast Koło Gospodyń Wiejskich w Modlnicy powstało w 1961 roku i liczyło ok. 20 osób. Koło oprócz statutowej działalności (szkolenia, gotowanie, prelekcje itp.) zajmowało się również działalnością kulturalną. Do KGW dołączyła grupa młodzieży z Modlnicy, z której powstał Zespół Pieśni i Tańca. Zespołem opiekował się ówczesny kierownik Szkoły Józef Lachner. Od tego czasu należy datować powstanie obecnego Zespołu. Członkinie aktualnie działającego zespołu były również członkami zespołu w 1961 roku.



Koło Gospodyń Wiejskich wraz z Zespołem, który nie posiadał nazwy, zajmuje się tak działalnością społeczną jak i kulturalną. Uczestniczy i organizuje wiele imprez kulturalnych (folklorystycznych) na terenie nie tylko miejscowości i parafii, ale również na terenie całego kraju. Często podopieczni Józefa Lachnera prezentują folklor podkrakowski przed kamerami telewizyjnymi oraz w słuchowiskach radiowych. Jest też zapraszany na okolicznościowe imprezy do

Stolicy. Zespołem również interesuje się Teatr Regionalny (Ludowy) zapraszając go na swoje sceny. Ta współpraca trwa do dnia dzisiejszego.

Od samego początku Zespół jest członkiem Teatru Regionalnego. Teatr Regionalny w Krakowie zainaugurował działalność w 1968 roku widowiskiem pt. „Psoty Pucheroków” w Teatrze Rozmaitości i prowadzi ją do chwili obecnej. Swoją pozycję wśród scen krakowskich Teatr Regionalny ugruntował widowiskiem „Wiązanka kwiatów polskich”, w którym wystąpiły zespoły z dawnych powiatów: nowotarskiego, nowosądeckiego, tarnowskiego i żywieckiego.



Pucheroki to zwyczaj obchodzony w Niedzielę Palmową w Krakowie i okolicach. Zwyczaj ten wywodzi się z dawnych kwest żaków krakowskich. Zakaz chodzenia „na pueri” został wydany w roku 1780 i wówczas przejęli go chłopcy z podkrakowskich wsi. Wczesnym rankiem w *Palmową Niedzielę* przebrani chłopcy chodzą po domach. Ubrani w kozuchy odwrócone futrem na wierzch, na głowach noszą wysokie, stożkowate czapki z kolorowej bibuły, twarze smolą sadzą. W pasie przewiązani są powróstłami. W jednej ręce mają koszyk z sieczką, w drugiej – drewniany młotek z długą rękojeścią, oplecioną bibułą.



Teatr Regionalny jest placówką otwartą. Nie miał i nie ma stałego zespołu wykonawców. W widowiskach teatru biorą udział zespoły amatorskie. Nie posiadał i nie posiada własnej sali widowiskowej. Przedstawienia odbywają się w plenerze i na scenach teatrów krakowskich.

W okresie od 2011 do 2014 roku Zespół wystawił scenki teatralne pt: Piłkarze, Kiszenie kapusty, Wojciech w Ameryce, Smerfy, Dziady, Zemsta, Czarownice, Jak z Zagórza wzięła się Modlnica, Słowianie. Co roku przygotowuje szopkę Krakowską.



Zespół od początku swojego istnienia uczestniczy w wielu konkursach, imprezach, pokazach nie tylko śpiewaczych, prezentując śpiewki, pieśni, ale również obrzędy, skecze, uzyskując wiele nagród i wyróżnień. Poza działalnością folklorystyczną członkowie Zespołu tworzą chór kościelny, śpiewają na uroczystościach religijnych.

Od początku istnienia „Zespół Modlnicanie” korzysta z bogatych zbiorów Józefa Lachnera – Kierownika muzycznego Zespołu, który zebrał pieśni ludowe z Modlnicy i okolic powiatu krakowskiego – podobnie jak to czynił Oskar Kolberg i Józef Konopka. Pieśni te zostały wydane w formie śpiewnika przez Teatr Regionalny i Józefa Lachnera.

Aktualnie to właśnie w Modlnicy znajduje się nieformalna siedziba Teatru Regionalnego, a panie z KGW kontynuują działalność upowszechniającą tradycje amatorskiego ruchu artystycznego podkrakowskiej wsi.

ZIEMNIAK ODKOPANY Z PAMIĘCI

Krajowe Stowarzyszenie Kobiet Wiejskich Oddział w Wyszeborzu

Wyszebórz to malowniczo położona, otoczona licznymi jeziorami wieś popegeerowska z dobrze zachowanym pałacem i starym parkiem. Członkinie stowarzyszenia oraz zaangażowany w jego działania lokalny lider i pasjonat – pan Zbigniew Trojanowski odkryli jeszcze jeden skarb tego miejsca – ziemniaka Wyszoborskiego.

Jeszcze przed wybuchem II wojny światowej istniała w Wyszeborzu (dawna nazwa Wyszobórz) Stacja Hodowli Ziemniaka (Kartoffelversuchstation in Wisbuhr-1918). W stacji była prowadzona hodowla ziemniaków na bardzo wysokim poziomie. W roku 1945 cała hodowla, w tym wielu odmian ziemniaków, została przekazana w ręce Nad całością prac dwaj polscy naukowcy: i dr Stanisław Lipiński. pierwsze odmiany ziemniaka których był także ziemniak kilkanaście lat królował on



rozpoczęta hodowla m.in. wyszoborskiego, polskich hodowców. hodowlanych czuwal prof. Kazimierz Roguski W 1954 r. wyhodowano z Wyszeborza, wśród wyszoborski. Przez na polskich stołach.

Był bardzo smaczny, a przy tym miał bardzo małe wymagania co do uprawy. W początkowych latach był odporny na wiele chorób. Uprawiany na terenie całego kraju szybko zyskał miano odmiany uniwersalnej. Był znakomity do konsumpcji, doskonale nadawał się także na paszę dla zwierząt i był również niezastąpiony w produkcji skrobi. Dzięki dużej

znakomicie plonował,



zawartości skrobi, ziemniak wyszoborski, jako pierwsza polska odmiana, był eksportowany do wielu krajów pod nazwą eksportową WIS (w żargonie polskich hodowców zwany „wiza”). Produkcja ziemniaka wyszoborskiego, zaliczanego do superelity, odmiany późnej, utrzymywała się przez 25 lat do roku 1976.

W Rejestrze Odmian Oryginalnych ziemniak wyszoborski figurował przez 23 lata do roku 1978, kiedy to na skutek ekspansji nowszych odmian został z niego skreślony. Ponowny powrót ziemniaka wyszoborskiego nastąpił w roku 2005, czyli w 50. rocznicę jego wyhodowania. Inicjatorem i zarazem beneficjentem dwóch projektów na odnowienie „Wyszoborskiego” było Krajowe Stowarzyszenie Kobiet Wiejskich Koło w Wyszoborzu. Ziemniaki tej odmiany sadi się do odpowiednio przygotowanej gleby, najlepiej po wiosennych przymrozkach. Zbiór ziemniaków odbywa się w trzeciej dekadzie września do drugiej dekady października.

Wyszoborski powrócił nie tylko na pola Wyszoborza, ale jest też często prezentowany na targach, kiermaszach, festynach, jarmarkach, podczas których królują potrawy z niego przygotowane m.in. placki ziemniaczane, pierogi, sałatki, chleb wyszoborski z ziemniakami, sernik ziemniaczany, ziemniaki faszerowane szpinakiem i boczkiem oraz wiele, wiele innych.

Krajowe Stowarzyszenie Kobiet Wiejskich – Koło w Wyszoborzu zrealizowało projekt zatytułowany: **Odnowienie uprawy i produkcji ziemniaka odmiany „Wyszoborski”.**



Celem projektu było przywrócenie tradycyjnej, związanej z historią wsi odmiany ziemniaka „Wyszoborski”. Biorący udział w projekcie mieszkańcy Wyszoborza zwrócili się do Zakładu Nasiennictwa o odtworzenie tego wydajnego i odpornego na choroby gatunku ziemniaka, a następnie obsadzili nim wyznaczone i specjalnie przygotowane działki. Przywrócenie zapomnianego gatunku stało się głównym elementem promocji regionu, przez co, z czasem, na co liczą realizatorki projektu, stanie się dodatkowym

źródłem dochodu mieszkańców a także pomoże im w pielęgnowaniu historii miejscowości.

W Stowarzyszeniu trwają debaty na temat powołania spółdzielni socjalnej. Jednocześnie rozważane jest podjęcie inicjatywy tworzenia projektu wioski tematycznej, ze względu na możliwości dalszej promocji ziemniaka wyszoborskiego, a co za tym by poszło zaktywizowanie większej liczby mieszkańców do rozwoju różnych form przedsiębiorczości z wykorzystaniem potencjału jaki niesie uprawa i przetwórstwo ziemniaka. Nazwa – temat wioski na pewno byłby związany z uprawą ziemniaka wyszoborskiego.

CHRZAN OSTRY JAK JASNA CHÓLERA

Koło Gospodyń Wiejskich w Lesznowoli

Koło Gospodyń Wiejskich Lesznowola powstało w 2009 roku, a od marca 2012 roku działa, jako stowarzyszenie. Jak wspominają, zaczynały w małym, czteroosobowym składzie. Obecnie koło liczy około 25 osób. Należą do niego przede wszystkim mieszkanki Lesznowoli, ale również Mirowic, Maciejowic, Kośmina czy Dużego Dołu. Są to młode kobiety w wieku od 20 do 40 lat, aktywne zawodowo, żony, matki, a łączy je przyjaźń oraz chęć działania, zrobienia czegoś dla środowiska lokalnego.



Na początku były to luźne spotkania. Po prostu chciały się lepiej poznać, nie ograniczać się do zajęć domowych. Potrzebna była jakaś forma integracji. Część z nich sprowadziła się do Lesznowoli z Warszawy. *Nazwa wzięła się od naszego pierwszego wspólnego zdjęcia w strojach ludowych. Wzorowałyśmy się na starej fotografii KGW ze Lwowa. Wtedy ktoś z mieszkańców wsi nazwał nas Kołem Gospodyń Wiejskich i tak już zostało.*

Rejestrując Stowarzyszenie w KRS panie zapisały wśród celów między innymi, że będą prowadzić działalność wspomagającą rozwój wspólnot i społeczności lokalnych, dążyć do rozwoju wsi Lesznowola przy współpracy z organami administracji państwowej, samorządami oraz innymi instytucjami w celu poprawy warunków życia, upowszechniać kulturę fizyczną i sport, a także podejmować działania podtrzymujące tradycję narodową oraz tradycję regionalną, pielęgnowanie polskości, wzmacnianie tożsamości lokalnej oraz rozwoju świadomości narodowej, obywatelskiej i kulturowej.

Panie wydają kartki świąteczne, biorą udział w imprezach plenerowych, podczas, których prowadzą warsztaty z decoupage'u, tworzą piękne, ekologiczne meble z europalet, jeżdżą na off-roady (sport motorowy polegający na jeźdźeniu samochodem terenowym po nieutwardzonych drogach).



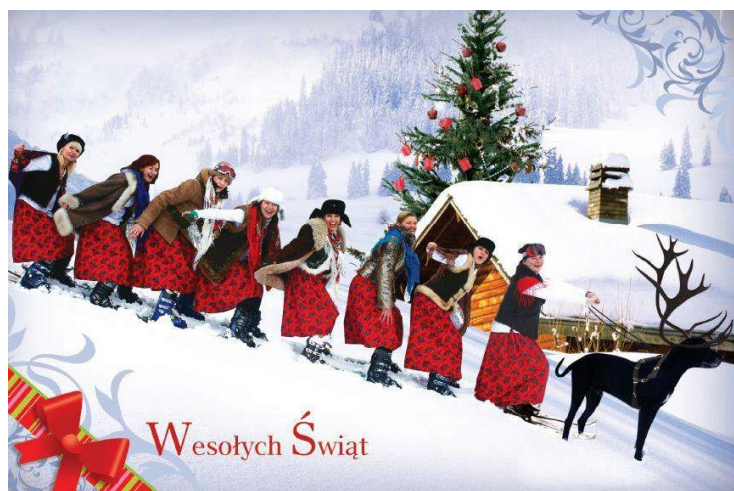
Promują także zdrowy tryb życia tańcząc zumbę, pływając kajakami, uprawiając wakeboarding czyli połączenie nart wodnych, snowboardingu i surfingu.

Oprócz tego panie zasłynęły ostatnio w jednej ze stacji telewizyjnych produkcją... lesznowskiego chrzanu, jak mówią gospodynie: „*Nasz chrzanik jest idealny do pasztetów, żurów, golonki, pieczonych kielbas i sosów.*



Chrzan ostry jak jasna cholera”. Należy dodać, że chrzan zyskał liczne grono fanów.

Kobiety chcą pokazać, że można zrobić coś ciekawego, dobrze się przy tym bawiąc. Są pełne energii i radości życia, zapału i entuzjazmu, mają wiele pomysłów. Wspólnie



wydały już pięć kartek świątecznych, kalendarz ze swoimi fotografiami oraz kolejną kartkę. Jedno ze zdjęć „gospodyń” wygrało konkurs fotograficzny, w którym nagrodą była wycieczka do Londynu. Miały sesje zdjęciowe w zaprojektowanych i uszytych przez siebie strojach, podczas spływu kajakowego, na rowerach, zimą na nartach, a także w dworku w Lesznowoli. Kobiety stworzyły swój profil na portalu społecznościowym facebook, gdzie można

m.in. obejrzeć galerie ich zdjęć. Od niedawna mają również własną stronę internetową, z której pochodzą informacje i zdjęcia w niniejszym opisie.

Członkinie stowarzyszenia starają się podtrzymywać polskie tradycje. Przed świętami zdobią wspólnie jaja, robią palmy wielkanocne, różne potrawy, dzielą się przepisami. Umawiają się na wspólne kolędowanie.

Czy jest możliwe, aby nowoczesnością łączyła się z tradycją? Panie z Koła Gospodyń Wiejskich w Lesznowoli udowodniły swą aktywnością, niesamowitymi pokładami energii oraz nieco szalonymi pomysłami, że tak!



PRZEDSIĘBIORCZE KOBIETY

Wielkopolskie Stowarzyszenie Sołtysów

Wielkopolskie Stowarzyszenie Sołtysów było inicjatorem projektu pn.: „Aktywne kobiety wielkopolskich wsi” współfinansowanego ze środków Ministerstwa Pracy i Polityki Społecznej w ramach Programu Operacyjnego Funduszu Inicjatyw Obywatelskich. Projekt miał na celu wzrost udziału i roli kobiet wiejskich w życiu społeczno-ekonomicznym lokalnych społeczności poprzez pozyskiwanie wiedzy i wzrost świadomości przez adresatki projektu w zakresie: stereotypów płci, tradycyjnych ról kobiet w rodzinie i w społeczeństwie oraz barier ograniczających uczestnictwo kobiet w rynku pracy czy edukacji.

Szczegółowe cele projektu obejmowały: wzrost wiedzy kobiet na temat nowoczesnych ról w społeczeństwie, wzrost aktywności społecznej kobiet wiejskich poprzez promocję i zaangażowanie w wolontariat, wzrost aktywności zawodowej kobiet wiejskich poprzez aktywizację w kierunku przedsiębiorczości w zakresie agroturystyki, promocję równouprawnienia kobiet w dostępie do rynku pracy, edukacji i uczestnictwa w życiu społecznym i ekonomicznym, wzrost świadomości społeczności wiejskich na temat roli i pozycji kobiet w społeczeństwie oraz przejawów dyskryminacji.



W ramach projektu, Stowarzyszenie „Solna Dolina” było współorganizatorem warsztatów nt.: „Gospodarstwo Agroturystyczne jako forma przedsiębiorczości kobiet”. Zajęcia przeprowadzono w Gminnym Ośrodku Kultury w Kłodawie. Tematyka warsztatów poświęcona była promocji przedsiębiorczości kobiet wiejskich w zakresie zakładania i prowadzenia gospodarstwa agroturystycznego. Warsztaty skierowane były do kobiet pracujących i nie pracujących działaczek lokalnych organizacji, szczególnie kół gospodyń wiejskich, lokalnych grup działania, małych wiejskich stowarzyszeń, nieformalnych organizacji, sołtyszek oraz innych przedstawicielek społeczności wiejskich i małych miast.



Podczas trzydniowego spotkania omówiono podstawy, kryteria podziału i rodzaje turystyki, produkt turystyczny, znaczenie turystyki i bariery występujące w rozwoju turystyki, omówiono agroturystykę w Polsce, podstawy prawne związane z funkcjonowaniem gospodarstwa agroturystycznego, system kategoryzacji wiejskiej bazy noclegowej, planowanie całorocznej oferty gospodarstwa agroturystycznego, a także tworzenie produktu agroturystycznego, omówiono marketing usług agroturystycznych, biznes planu dla działalności agroturystycznej oraz źródła finansowania działalności agroturystycznej.



Szkolenia skierowane do kobiet pracujących i nie pracujących działaczek lokalnych organizacji, szczególnie kół gospodyń wiejskich, małych wiejskich stowarzyszeń, nieformalnych organizacji, sołtysek oraz innych przedstawicielek społeczności wiejskich i małych miast. Przedsięwzięcie przyczyniło się do mobilizacji i zachęcenia kobiet z terenów wiejskich do większego uczestnictwa w życiu lokalnych społeczności poprzez wolontariat oraz zapoznanie z narzędziami i przykładami działań, które zmierzają w kierunku rozwoju przedsiębiorczości.

Ważną informacją jest fakt, iż na terenie całego województwa wielkopolskiego przeprowadzone zostało 15 szkoleń, a na terenie działania LGD Dolina Noteci udało się przygotować aż 4 i przeszkolić około 80 uczestniczek. Projekt wzmocnił potencjał wielkopolskich organizacji pozarządowych oraz wzmocnił partnerstwa pomiędzy organizacjami pozarządowymi i jednostkami samorządu lokalnego.

FANTAZYJNE POTRAWY KGW

Koło Gospodyń Wiejskich w Kamienicy

Koło Gospodyń Wiejskich z Kamienicy co roku bierze udział w różnego rodzaju konkursach i imprezach promujących dziedzictwo kulinarne.

Tym razem Panie należące do KGW w Kamienicy odwiedziły Łosiów podczas trwających tam Międzynarodowych Targów Ogrodniczych „Wiosna Kwiatów”. W ramach imprezy odbył się konkurs pn. „Kurczak w domu i szkole nie tylko w rosole” zorganizowany przez Krajową Federację Hodowców Drobiu i Producentów Jaj z Torunia oraz Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Łosiovie. Projekt w głównej mierze skierowany był do stołówek, właścicieli lokali gastronomicznych, kół gospodyń wiejskich, a także firm cateringowych.



Koło z Kamienicy zaprezentowało fantazyjną potrawę z kurczaka – roladę serowo-szpinakową z pierśią z kurczaka. Komisja konkursowa, w skład której wchodził między innymi Tomasz Jakubiak, szef kuchni i prowadzący program „Jakubiak w sezonie”, w telewizji Kuchnia +, oraz członkowie prezydium Krajowej Federacji Hodowców Drobiu i Producentów Jaj – Stanisław Olszewski i Jerzy Chłodnicki, miała ciężki orzech do zgryzienia przy wyłanianiu laureatów konkursu.

Mimo licznego grona uczestników konkursu doceniono Panie z Kamienicy za ich smakowitą potrawę w kategorii – śniadania, którą nagrodzono II miejscem. Wszyscy uczestnicy konkursu dostali nagrody ufundowane przez Fundusz Promocji Mięsa Drobiowego.

Koło Gospodyń uczestniczyło już w tym roku w imprezach związanych z popularyzacją tradycji i dań regionalnych. Panie zaprezentowały np. „Potrawę z kurczaka z elementem wojskowym” w Jednostce Wojskowej w Brzegu podczas 15. Biesiady Wielkanocnej oraz 3 potrawy wielkanocne podczas Konkursu „Wielkanocny produkt kulinarny” organizowanym przez Nyskie Księstwo Jezior i Gór na Zamku w Otmuchowie.

Należą się słowa uznania dla Koła Gospodyń Wiejskich z Kamienicy, których działalność cały czas zdobywa uznanie wśród miłośników i znawców dziedzictwa kulinarnego regionu.



Oto przepis na roladę serowo-szpinakową z piersią z kurczaka wg Koła Gospodyń Wiejskich z Kamienicy:

Składniki:

- 30 dag żółtego sera tartego na grubych oczkach,
- 4 jaja,
- 1 szklanka majonezu,
- 20 dag szpinaku,
- 35 dag piersi z kurczaka,
- sól, pieprz, czosnek.

Przygotowanie: do startego sera, wbijamy jaja i mieszamy z majonezem, dzielimy na 2 części. Do jednej części dodajemy uduszony, mielony szpinak z czosnkiem. Masę pierwszą wlewamy na wyłożoną pergaminem blachę pieczemy ok. 20minut. Następnie tak samo pieczemy drugą część ze szpinakiem.

Mięso myjemy, osuszamy, przekrawamy w poprzek na pół, rozbijamy i doprawiamy solą, pieprzem.

Gorące upieczone placki wkładamy jedno na drugie, na wierzch układamy mięso i zwijamy roladę. Następnie zapiekamy w piekarniku na 30 min. w temperaturze 180^o. Wyciągamy z piekarnika, zostawiamy do wystygnięcia i kroimy na porcje.

