

ZAPRASZAMY DO NASZEGO BIURA

- z przyjemnością odpowiemy na wszystkie Państwa pytania :)

Kontakt

Stowarzyszenie
Lokalna Grupa Działania
Ziemia Wąbrzeska
ul. Mickiewicza 12/1
87-200 Wąbrzeźno
tel. (56) 687 75 35

Biuro czynne

poniedziałek - piątek

7:15 - 15:15



Strona internetowa

www.lgdwabrzesno.pl

e-mail: biuro@lgdwabrzesno.pl

Zespół redakcyjny

Michalina Balawajder

Maciej Rataj

Monika Zdziebłowska



MIASTO
WĄBRZEŹNO

GMINA
DĘBOWA ŁĄKA

GMINA
KSIĄŻKI

GMINA
RYŃSK

Marzec 2018, nr 19

BIULETYN INFORMACYJNY
Stowarzyszenia Lokalna Grupa Działania
Ziemia Wąbrzeska

ISSN 2544-1612



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju obszarów Wiejskich: Europa Inwestująca w obszary wiejskie”.

Publikacja opracowana przez Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania Ziemia Wąbrzeska, współfinansowana jest ze środków Unii Europejskiej w ramach poddziałania „Koszty bieżące i aktywizacja” w ramach działania „Wsparcie dla rozwoju lokalnego w ramach inicjatywy Leader” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020: Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Warsztat refleksyjny za nami...

28 lutego Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania Ziemia Wąbrzeska zorganizowało warsztat refleksyjny, który miał na celu ocenę procesu wdrażania, efektów oraz zmian w otoczeniu LSR w związku z realizacją Lokalnej Strategii Rozwoju obszaru Ziemi Wąbrzeskiej na lata 2016-2022.

Uczestnikami warsztatu byli: członkowie Zarządu, Komisji Rewizyjnej oraz Rady Programowej. Dodatkowo do udziału zaproszeni zostali przedstawiciele wnioskodawców. Dobór osób wynikał z pełnionych przez nie funkcji i reprezentowania jednego z sektorów: publicznego, społecznego, gospodarczego lub mieszkańców.

W czasie warsztatu zostały omówione następujące zagadnienia:

1. Realizacja finansowa LSR
2. Funkcjonowanie LGD i Biura
3. Sytuacja społeczno-gospodarcza obszaru LGD

Program spotkania, prezentacja multimedialna oraz protokół zawierający wypracowane podczas spotkania wnioski dostępne są na naszej stronie internetowej: www.lgdwabrzesno.pl



Cudze chwalicie, swego nie znacie...

Gotujemy tradycyjnie!

Kontynuujemy naszą wędrówkę śladami dziedzictwa kulinarnego obszaru, na którym działamy. Tym razem prezentujemy przepis na tradycyjną babkę wielkanocną.

****Babka gotowana****

wg przepisu Elżbiety Tomaszewskiej
trenera kulinarnego warsztatów

„Zgotuj bliskim pyszne święta Wielkiej Nocy z LGD!”

Składniki:

- 1 kostka palmy
- 1 szklanka cukru
- 6 jaj
- 1 szklanka mąki krupczatki
- 1 szklanka karto-flanki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 cukier waniliowy
- odrobina olejku waniliowego
- 1 łyżka octu

Sposób przygotowania:

Masło ucieramy z cukrem i cukrem waniliowym na puszystą masę. Do masy stopniowo dodajemy żółtka i dalej ucieramy. Dodajemy składniki suche i ocet, ucieramy. Z białek ubijamy pianę i delikatnie mieszamy z masą. Foremkę do gotowania babki smarujemy tłuszczem i obsypujemy bułką tartą. Wlewamy ciasto, zamykamy i gotujemy około godzinę 15 minut.

Smacznego!





Wioski tematyczne są doskonałym sposobem na ożywienie gospodarki wiejskiej poprzez promocję lokalnych zasobów. W dzisiejszym wydaniu zaprezentujemy ofertę wioski „Biegun zimna i sera”

Idea założenia wioski tematycznej narodziła się na początku 2009 roku. Była ona skutkiem szkoleń, w których uczestniczyliśmy. Po wielu spotkaniach członków Stowarzyszenia „Macierzanka” wyłoniła się grupa chętnych, która „otworzy” swoje domy, aby przyjmować gości w celu pokazania całego procesu wyrobu serów podpuszczkowych. To zupełnie nowe założenie! Stara tradycja robienia serów i masła przekazywana z dziada pradziada ma stać się tematem przewodnim oferty edukacyjnej i turystycznej. Celem działań wioski staje się zadanie istotne: podtrzymanie, przypomnienie i popularyzacja dziedzictwa historycznego północno-wschodniego skrawka Polski.

Bazując na tym, co „stare” i ważne wyłonił się tytuł wioski „**Biegun zimna i sera**”. Od wieków Suwalszczyzna w Polsce uchodzi za biegun zimną, a okolice Wiżajn w szczególności! Gmina położona na wysoczyźnie rowelskiej (298m n.p.m.) ma swój mikroklimat, co już zostało wykorzystane do zbudowania elektrowni wiatrowej. A zatem kolejnym celem wioski tematycznej jest zwiększenie atrakcyjności turystycznej naszego regionu poprzez dodanie warsztatów mleczarskich, w których będą mogli uczestniczyć nie tylko uczniowie, ale i turyści.

Tworzymy nową ofertę edukacyjną, która oprócz dwu w/w celów będzie promować zdrową żywność i zdrowy, aktywny tryb życia. Dlatego każdy uczestnik w naszej wiosce nie tylko zrobi ser i masło, posmakuje maślanek, twarogu, zacierek, ale również uczestniczyć będzie w grze terenowej, w dawnych zabawach podwórkowych i przejażdżce wozem.

Dane kontaktowe

Stowarzyszenie Macierzanka

tel. 516 107 004

biuro@serywizajny.org.pl



źródło: http://www.fir.org.pl/?f=podlaska_wies_tematyczna

Zmiana przepisów dotyczących konkurencyjnego trybu wyboru wykonawców!

21 lutego 2018 r. weszły w życie przepisy Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14 lutego 2018 r. w sprawie wyboru wykonawców zadań ujętych w zestawieniu rzeczowo-finansowym operacji oraz warunków dokonywania zmniejszeń kwot pomocy oraz pomocy technicznej.

Najważniejsze zmiany wprowadzane w przepisach dotyczących konkurencyjnego trybu wyboru wykonawców dotyczą:

- **zwiększenia progu, od jakiego obowiązują zasady konkurencyjności z 20 tys. zł do 30 tys. euro**
- umożliwienia ustalania jednego kryterium oceny ofert - cena lub koszty - tzn. nie ma już obowiązku oceny ofert na podstawie dwóch kryteriów tj. ceny i drugie kryteriów,
- braku obowiązku obligatoryjnego przedłużenia terminu składania ofert w przypadku zmiany zapytania ofertowego (obowiązek taki zaistnieje tylko przy zmianie istotnej),
- braku minimalnego terminu, o jaki należy przedłużyć termin składania ofert (dotychczas obowiązek przedłużenia terminu o co najmniej 3/7 dni),
- doprecyzowania, iż w toku badania i oceny ofert beneficjent może żądać od wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert (przy czym niedopuszczalne jest prowadzenie między beneficjentem a wykonawcą negocjacji dotyczących złożonej oferty oraz dokonywanie jakiegokolwiek zmiany w jej treści),
- określenia warunków dotyczących wezwania do złożenia ofert dodatkowych, jeżeli złożono dwie lub więcej ofert o takiej samej najniższej cenie lub o takim samym najniższym koszcie,
- dodania dodatkowego elementu do protokołu z postępowania w sprawie wyboru przez beneficjenta wykonawcy danego zadania ujętego w zestawieniu rzeczowo-finansowym operacji (wykaz ofert)

Przypominamy, że do stosowania konkurencyjnego trybu wyboru wykonawców zobowiązani są Wnioskodawcy/Beneficjenci pomocy przyznanej w ramach PROW w formie refundacji kosztów kwalifikowalnych.

Zgotuj bliskim pyszne święta Wielkiej Nocy z LGD!

Choć Święta Wielkiej Nocy dopiero za miesiąc to już dziś zapraszamy do udziału w bezpłatnych warsztatach kulinarnych o tematyce świątecznej.

Warsztaty będą odbywać się w dniach od 12 do 23 marca i są adresowane do mieszkańców z Miasta Wąbrzeźno i gmin: Dębowa Łąka, Książki oraz Ryńsk. Zajęcia poprowadzi Elżbieta Tomaszewska, trener kulinarny, na co dzień właścicielka firmy gastronomicznej „COOK WITH ELA”.

Uczestnicy warsztatów wspólnie przygotowują klasyczne potrawy wielkanocne: babkę, żurek na zakwasie oraz faszzerowane jajka po staropolsku.

Zajęcia poprzedzi spotkanie informacyjne w zakresie możliwości ubiegania się o wsparcie na podejmowanie działalności gospodarczej lub rozwój istniejących już przedsiębiorstw.

Harmonogram warsztatów kulinarnych

12.03.2018 r., godz. 15.30 → Urząd Gminy w Dębowej Łące

13.03.2018 r., godz. 16.00 → Wąbrzeski Dom Kultury

14.03.2018 r., godz. 15.30 → świetlica wiejska w Wielkim Pułkowie

15.03.2018 r., godz. 15.30 → świetlica wiejska w Czystochlebiu

19.03.2018 r., godz. 15.30 → świetlica wiejska w Wałyczku

20.03.2018 r., godz. 15.30 → świetlica wiejska w Ryńsku

21.03.2018 r., godz. 15.30 → Gminny Ośrodek Kultury w Książkach

22.03.2018 r., godz. 15.30 → świetlica wiejska w Łopatkach

Informacje o tym, czy zostały wolne miejsca na warsztaty można uzyskać pod nr tel.: 530-367-882.

Historia zaklęta w legendach...

„Legendy Podzamcza”

Legenda głosi, iż istnieje skarb, ukryty na dnie jeziora...

Było to w dawnych czasach. Żyła wówczas w Wąbrzeźnie pewna bogata panna, w jej szkatułach było pełno monet, klejnotów i biżuterii. Wielu rycerzy chciało zdobyć jej rękę, ale ona odrzucała po kolei wszystkich zalotników. Wreszcie przybył z daleką młodzieniec, na widok którego serce panny zabiło mocniej - tego jednego była gotowa poślubić. Ale rycerz rzekł jej: „Nie chcę cię za żonę, jako pannę posażną, żeby nikt nie powiedział, że poślubiłem nie ciebie, a twoje skarby. Jeśli wezmę cię jako biedną, wszyscy będą wiedzieć, że czynię to z miłości”. Cóż miała czynić zakochana? Wzięła wszystkie swoje kosztowności, stanęła nad brzegiem jeziora, u stóp zamku wąbrzeskiego i wrzuciła wszystko do wody.

Wesele panny i rycerza było huczne, żyli długo i szczęśliwie. A skarby? Powiadają niektórzy, że spoczywają na dnie Jeziora Zamkowego do dziś, że gdy słońce zbliża się ku zachodowi, widać na tafli wody mieniące się złoto – i nie jest to odbicie słońca, ale blask klejnotów owej panny.



Źródło: „Wąbrzeźno i Syke w legendzie”, zebrał i opracował Paweł Becker, Wąbrzeźno 2010