

## 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](http://www.lgdwabrzesno.pl)  
e-mail: [biuro@lgdwabrzesno.pl](mailto:biuro@lgdwabrzesno.pl)

### Zespół redakcyjny

Michalina Balawajder  
Maciej Rataj  
Monika Zdziebłowska



MIASTO  
WĄBRZEŹNO

GMINA  
DĘBOWA ŁĄKA

GMINA  
KSIĄŻKI

GMINA  
RYŃSK

Czerwiec 2018, nr 22

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

## „ABC pozarządowego biznesu” Zapraszamy na szkolenie wyjazdowe!

Zachęcamy lokalnych liderów do wzięcia udziału w szkoleniu wyjazdowym, które odbędzie się dnia 27 czerwca pod hasłem „ABC pozarządowego biznesu - ekonomia społeczna w praktyce”. Szkolenie ma formę wizyty studyjnej do Wioski Mydlarskiej i Parku Linowego, które prowadzone są przez spółdzielnię socjalną „Teodoryk” w Górninie. Projekt LGD jest kolejną inicjatywą na rzecz aktywizacji lokalnej społeczności i rozwoju ekonomii społecznej w regionie.

Nadrzędnym celem szkolenia jest wskazanie dobrych praktyk w zakresie aktywizacji społeczności lokalnej przyczyniających się do poprawy warunków życia na obszarach wiejskich poprzez rozwój ekonomii społecznej w oparciu o funkcjonowanie spółdzielni socjalnej. Spółdzielnia socjalna staje się co raz bardziej rozpoznawalną formą prowadzenia działalności gospodarczej, która łączy aspekty ekonomiczne i społeczne. Stąd też pomysł, aby naszym lokalnym liderom pokazać przykład funkcjonowania takiej właśnie organizacji pozarządowej. Być może wśród naszych mieszkańców zrodzi się pomysł, aby utworzyć wioskę tematyczną lub kolejną spółdzielnię socjalną.

**Projekt adresowany jest do społeczników: radnych, sołtysów, członków organizacji pozarządowych lub podmiotów nieformalnych, którzy aktywnie działają na rzecz rozwoju lokalnych społeczności na terenie Miasta Wąbrzeźna oraz gmin Dębowa Łąka, Książki i Ryńsk.**

Przypomnijmy, że w ubiegłym roku LGD Ziemia Wąbrzeska organizowała podobne szkolenie w Spółdzielniach Socjalnych: „Spizarnia Kujawska” i „Lubiczanka”.

Udział w szkoleniu jest bezpłatny. Osoby zainteresowane udziałem w szkoleniu mogą składać zgłoszenia w terminie 18 - 22 czerwca 2018 r. bezpośrednio w Biurze LGD lub przesłać drogą elektroniczną na adres:

[aktywizacja@lgdwabrzesno.pl](mailto:aktywizacja@lgdwabrzesno.pl)



## Cudze chwalicie, swego nie znacie...

### Gotujemy tradycyjnie!

Kontynuujemy naszą wędrówkę śladami dziedzictwa kulinarnego obszaru, na którym działamy. Tym razem prezentujemy przepis na potrawę sezonową - zupę szczawiową, która od dawna była częstym gościem na chłopskich stołach z terenu Kujaw.

### \*Szczawiówka\*

Produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych województwa kujawsko-pomorskiego

Zerwać dwie garście młodego szczawiu, liście obmyć i drobno posiekać. Około 2 łyżki masła roztopić w rondelku, dodać pokrojone liście szczawiu i przesmażyć. Na porcji rosółowej z kurczaka przygotować wywar z warzywami: marchewką, pietruszką, porem, selerem, przyprawić solą i pieprzem. Do wywaru dodać podsmażony szczaw. Gotować ok. 15 minut. Następnie rozrobić 2-3 łyżki mąki pszennej z 1 szklanką kwaśnej śmietany i zaprawić zupę. Zagotować całość, mieszając. Zupę szczawiową podawać z jajkami ugotowanymi na twardo i ubitymi ziemniakami.



**Smacznego!**

## „O chłopcu i dziewczynie w jaszczurkę i cis zamienionych”

Kto chce słuchać, niech słucha i nadstawia ucha. A co usłyszycie? O szewczyku, co z miłości stracił życie.

Cis ryński nie ma tylu gałęzi, ile lat upłynęło od owych czasów, kiedy po świecie strzygi frygały i wszelakie demony w piecach pomieszkiwały. W tych czasach żył wędrowny czeladnik – Mikołaj Kopytko, który zwiedził prawie wszystko. Dotarł on do jednej krainy nad strumykiem leżącej i Ryńszcz się zowiącej. Mieszkańcy tej wsi mieli w oczach łzy. Zaszedł do karczmy zatem Mikołaj, aby o przyczynie tego posłuchać, a wpraw ryczącego potwora w brzuchu swym kwartą miodu udobrucać.

- A co wy nie wiecie? Wiedzą wszyscy w świecie, że Belzebub – piekła pan – ma co do wieśniaka córki małżeński plan. Biedna ona! Już zgubiona! – rzecze karczmarz.

- A czy nadobna? – Może uratować zdoła od diabła – potwora?

- Piękne jej imię Meluzyna i ona piękna dziewczyna. Wielu już od czarniego uroku wyswobodzić ją chciało, ino rady nie dało. Ty też nie dasz rady. Nie szukaj lepiej zwady!

- Spróbować, spróbuje, bo żony potrzebuje, coby łachy uprała, jadła, strawy nagotowała.

I szedł szewczyk, a ludzie drogę wskazali i palcem – „wariat” – pokazywali. Doszedł o zmroku, by ujrzeć cudną dziewczę w amoku. A wokół świece, lichtarze rozstawione i baby przerażone, rozmodlone. Co zrobić? Czynieć co, by pokonać całe zło? Baby się zgadały, do staruch chłopca wnet posłały. Starucha, choć stara i brzydka, to miła, na pomoc się zgodziła. Płatków dzikiej róży nazrywać kazała i po żabie ślepią czeladnika wysłała. Po czym miksturę uwarzyła, aby opętana ją wypita.

Belzebub, widząc chwata poczynania, wysłał na ziemię swego poddanego do działania. Diabeł Pieczydło, leń oporny, jak nikomu się nie śniło: Belzebub wykopał go siłą. Ślamazarny Pieczydło córkę młynarza tak brzydką i głupią, jak rzadko się zdarza, miał w ślicznotkę zmienić, aby serce młodziana ku sobie skłoniła, uczucie jego do Meluzyny zniszczyła. Szczotlicha wokół Mikołaja płaśała, ale celu nie zyskała, bo choć piękne były lica, inna w sercu już dziewczica. Dzielnego chłopca niestrudzonego, niestraszne mu sztuczki, demony. Z miksturą za pasem szedł sobie lasem. Jeszcze krwi krople trzy wpuścił do butelki i rosy trzy kropelki. Za bohaterem rogaty Pieczydło kroczy, kulawą nogą ledwie powłóczy. Drogę zagradza, wiatry nań sprowadza. Nic to, już droga skończona, przed oczami młodziana chata postawiona. Już od progu słysząc jęki, panna tam przechodzi męki, lecz wnet do ust flakonik dostała i na oczy przejrzała, wybawiciela spostrzegła i się zakochała. Miłość ta jednak długo nie trwała. Belzebub rozgniewany, że urok zdjęty z damy. Zaklęcia swe odczyniła i szewc się w cis zamienia. Ręce jego – szpilki, i stopy, i skroń, nie dotknie nigdy więcej jego czoła jej dłoń. I ona cierpiąca, rzewnie płakała, słowa jednego próżno czekała z ust w korę zmienionych. Płakała i prosiła o zielone serce, aż w końcu jakaś siła próbę tę spełniła. Lecz nie w drzewo, w jaszczurkę dziewczę zamieniła i dziewczka urodę straciła. I tak od lat już wielu, mój drogi przyjacielu, zaklęta para trwa, on krzak, ona jaszczurka. On w ziemi smutno tkwi, ona roni łzy i z herbu spogląda, a gdzie spadnie jej łza, tam dzika róża zakwita. A kto słowem mym nie daje wiary i nie wierzy w żadne czary, niech o zmroku w ryńskim parku nadstawi ucha i szumnej baśni cisowej słucha.

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

Zapraszamy do udziału w konkursie organizacje pozarządowe działające na obszarze objętym Lokalną Strategią Rozwoju, tj. z Miasta Wąbrzeźna oraz gmin: Dębowa Łąka, Książki i Ryńsk, które mogą zgłaszać **przepisy na produkty lecznicze pochodzenia roślinnego**.

Celem konkursu jest zwrócenie uwagi na bogactwo lokalnej roślinności. Swoiste dziedzictwo kulturowe lokalnych społeczności stanowią produkty lecznicze wytwarzane z roślin. Dlatego też tym razem zachęcamy do udziału w konkursie przede wszystkim organizacje pozarządowe, a szczególnie koła gospodyń wiejskich, aby podzieliły się recepturami na przygotowanie takich specyfików. **Termin konkursu – od 11 czerwca do 30 września jest zbieżny z największą dostępnością kwiatostanów czy owoców, które wykorzystywane są do przygotowania produktów leczniczych.** Dlatego też liczymy, że lokalne organizacje pozarządowe licznie włączą się do udziału w projekcie. Zgłoszone na konkurs przepisy zamierzamy wykorzystać w publikacji.

W czasie różnego rodzaju targów czy wystaw rolniczych coraz większym zainteresowaniem cieszą się stoiska, na których lokalni producenci oferują syropy, wyciągi, olejki, wyciśnięte soki czy nalewki. Stąd też pomysł, aby wykorzystać produkty lecznicze jako przewodni temat konkursu. Poprzez taką inicjatywę z jednej strony pragniemy podnieść świadomość społeczną w zakresie wykorzystania naturalnych produktów o działaniu prozdrowotnym, natomiast z drugiej umożliwiamy promocję lokalnym organizacjom, szczególnie kołom gospodyń wiejskich.

**Na organizacje, które wezmą udział w konkursie czekają nagrody – artykuły gospodarstwa domowego, o łącznej wartości 3 000,00 zł.** Regulamin konkursu dostępny jest na stronie: [lgdwabrzezo.pl](http://lgdwabrzezo.pl).



## Mostek w Wąbrzeźnie oddany do użytku!

W piątek 22 czerwca o godz. 13:00 odbyło się uroczyste otwarcie mostku na Jeziorze Zamkowym w Wąbrzeźnie. Rozbiórka starego i budowa nowego mostku na Jeziorze Zamkowym w Wąbrzeźnie objęta była projektem Miasta Wąbrzeźno, które pozyskał na ten cel fundusze unijne w ramach konkursu nr 3/2017 z zakresu *Budowy lub przebudowy ogólnodostępnej i niekomercyjnej infrastruktury turystycznej lub rekreacyjnej* dla przedsięwzięcia – *Dostosowanie infrastruktury do potrzeb rekreacji i turystyki*. Wniosek został złożony do Biura Stowarzyszenia Lokalna Grupa Działania Ziemia Wąbrzeska w odpowiedzi na ogłoszony nabór, następnie wybrany do realizacji przez Radę Programową i przekazany do Urzędu Marszałkowskiego jako Instytucji Zarządzającej. Odpowiadający na potrzeby mieszkańców **projekt „Rozebranie istniejącego i budowa nowego mostu drewnianego dla pieszych na Jeziorze Zamkowym w Wąbrzeźnie” – pozyskał wsparcie finansowe w wysokości 509 135,00 zł.** w ramach poddziałania 19.2 „Wsparcie na wdrażanie operacji w ramach strategii rozwoju lokalnego kierowanego przez społeczność” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.



*Wioski tematyczne są doskonałym sposobem na ożywienie gospodarki wiejskiej poprzez promocję lokalnych zasobów. W dzisiejszym wydaniu przeniesiemy się do miejsca, które swoją genezę zawdzięcza lokalnej historii.*

Misją Fundacji „Zamek Dybów i Gród Nieszawa” jest ratowanie dziedzictwa Zamku Dybowskiego, którego ruiny wciąż dumnie wznoszą się nad lewym brzegiem Wisły w Toruniu. Głównym celem działania ustanowionej w grudniu 2015 r. Fundacji jest ochrona i restauracja obiektów historycznych oraz pielęgnowanie i krzewienie świadomości historycznej i patriotycznej.

Położony w centrum miasta, 25 minut pieszo do toruńskiej starówki Zamek Dybów jest jedynym zabytkowym miejscem w Toruniu usytuowanym w otoczeniu rezerwatu przyrody „Kępa Bazarowa” bezpośrednio nad Wisłą. 20 tys. m<sup>2</sup> idealnych do czynnej rekreacji oraz różnorodnej aktywności w dziedzinie kultury, sportu i przede wszystkim historii. Losy obiektu są ściśle związane z historią Torunia i panującym na tym terenie Krzyżakami.

Fundacja z przyjemnością podejmuje się organizacji eventów firmowych i wydarzeń promujących działalność na Zamku Dybowskim w Toruniu, imprez integracyjnych dla pracowników, szkoleń z zakresu rozwoju osobistego oraz warsztatów budowania zespołów i kreowania liderów, wizyt studyjnych rozwijających kwalifikacje zawodowe, konferencji, kongresów i targów, spotkań biznesowych wymagających dyskrecji, ciszy i spokoju. W ofercie również: zwiedzanie Zamku Dybowskiego i lewobrzeżnego Torunia, żywe lekcje historii, turnieje i pokazy walk rycerskich, zajęcia w szkole fechtunku, gry i zabawy terenowe, plenery i wystawy malarskie i fotograficzne, warsztaty rękodzieła, uroczystości rodzinne: wesela, sesje ślubne, pikniki urodzinowe, itp.

Podczas organizowanych rejsów po Wiśle uczestnicy mogą obcować zarówno z zabytkami jak i malowniczą przyrodą. Każda przygoda na łodzi umilana jest przez flisaków, którzy z wielką chęcią opowiadają gościom o swoim niezwykle ciekawym zawodzie, historii Wisły i żyjących w niej do dziś stworzeniach, a także o lokalnej przyrodzie, która jest nieodzownym elementem rejsów wiślanych.

### Dane kontaktowe

Toruń, ul. Dybowska 10-12

tel. 537 370 730

<http://www.dybow-nieszawa.org.pl/>

[sekretariat@dybow-nieszawa.org.pl](mailto:sekretariat@dybow-nieszawa.org.pl)

