

PARTNERSTWO
SOWIOGÓRSKIE



Biuletyn

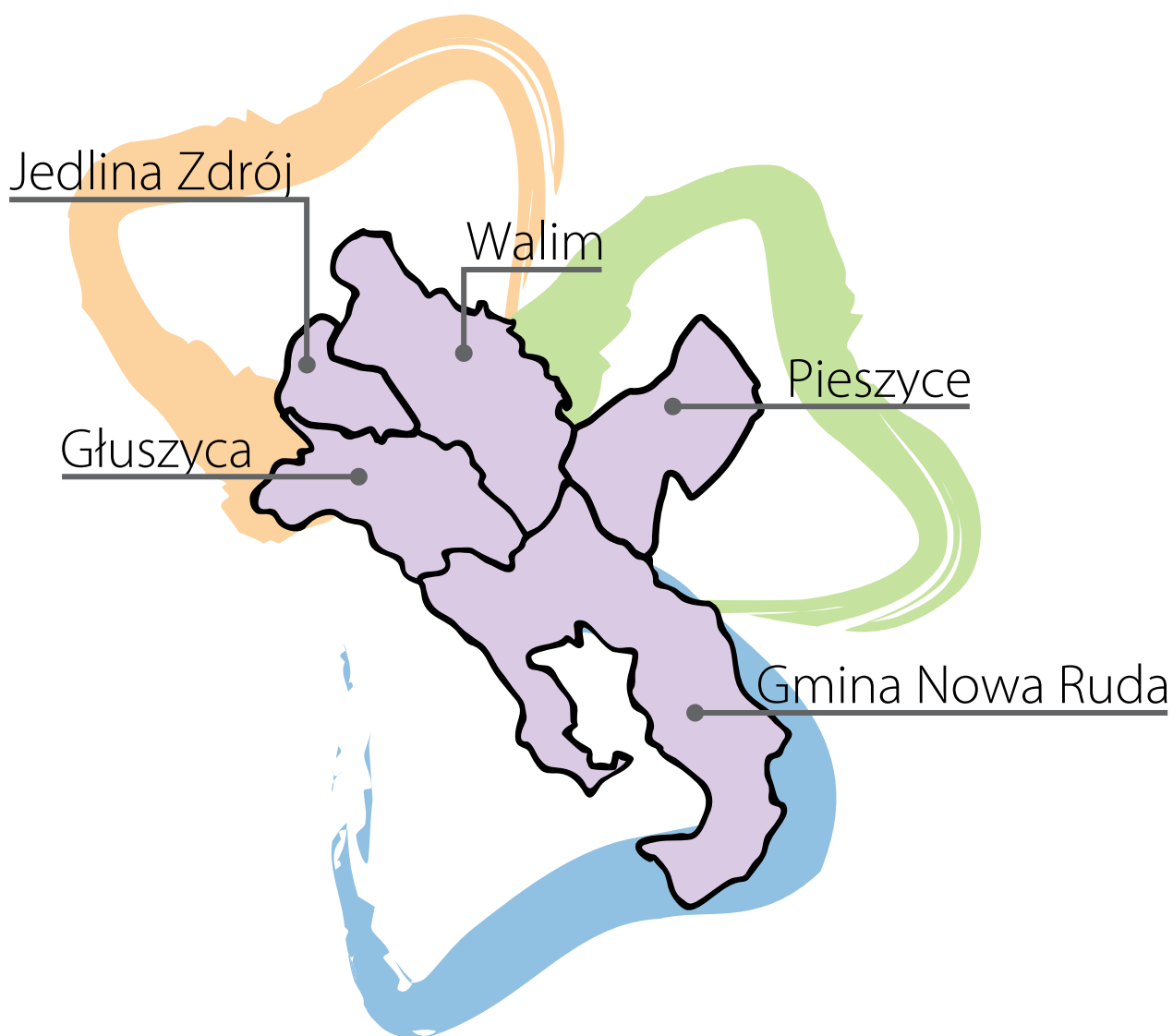
SOWIOGÓRSKI

KWIECIEŃ 2017



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”,
Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Publikacja opracowana przez Lokalną Grupę Działania „Partnerstwo Sowiogórskie”,
współfinansowana jest ze środków Unii Europejskiej w ramach poddziałania 19.4 „Wsparcie na rzecz kosztów bieżących i aktywizacji” PROW 2014-2020.

Obszar objęty Strategią Rozwoju Lokalnego Kierowanego przez Społeczność w ramach Program Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 (LSR)



Słowem wstępu

Lokalna Grupa Działania „Partnerstwo Sowiogórskie” (LGD) z przyjemnością informuje, że od 2017 roku rozpoczyna realizację założeń Strategii Rozwoju Lokalnego Kierowanego przez Społeczność w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020, zwanej w skrócie LSR w zakresie ogłaszania **naborów wniosków o udzielenie wsparcia** na wdrażanie operacji w ramach strategii rozwoju lokalnego kierowanego przez społeczność.

Strategia obejmuje swoim zakresem obszar pięciu gmin: **Głuszycę, Jedlinę-Zdrój, Nową Rudę, Pieszycę oraz Walim** i dla mieszkańców oraz podmiotów z tego właśnie obszaru dedykowane będą środki z EFRROW na realizację ich pomysłów związanych z przedsiębiorczością, turystyką, czy też potencjałem krajobrazowym, turystycznym oraz kulturowym.

W ubiegłym roku zrealizowaliśmy dla Państwa cykl spotkań oraz szkoleń, mających na celu bliższe zapoznanie się z zasadami wsparcia, obowiązującymi przy korzystaniu z Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich w okresie programowania 2014-2020.

Ogłoszenie o pierwszych naborach w LGD „Partnerstwo Sowiogórskie”

Informujemy, że w kwietniu 2017 r. został ogłoszony nabór wniosków o przyznanie pomocy 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 z udziałem środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich, na następujące przedsięwzięcia:

- Budowa, remont, wyposażenie obiektów i miejsc związanych z rozwojem obszaru w oparciu o lokalne zasoby: **1 140 000,00 Zł.**
- Budowa, remont, wyposażenie obiektów i miejsc służących rozwojowi społeczności lokalnej: **760 000,00 Zł.**
- Wspieranie tworzenia nowych podmiotów: **400 000,00 Zł.**

Skrót informacji dla Wnioskodawcy

Co zrobić aby prawidłowo przygotować wniosek o przyznanie pomocy?

Pierwszym krokiem na pewno powinno być zapoznanie się przez zainteresowanego z kompletną dokumentacją, która na bieżąco zamieszczana jest na naszej stronie internetowej. Wnioskodawca powinien wiedzieć, jakie cele zostały ujęte w Strategii, aby realizując swój pro-

Stworzyliśmy również dla naszych mieszkańców jak również dla wszystkich osób zainteresowanych naszą działalnością – nową, przejrzystą i zawierającą wszystkie niezbędne informacje stronę internetową: www.partnerstwo-sowiogorskie.pl

Wszelkie niezbędne informacje dla Wnioskodawców w zakresie procedur, aktów prawnych, formularzy wniosków jak i samych ogłoszeń o naborach znajdą Państwo w zakładce PROW 2014-2020. W związku ze zmianą dokumentacji wynikającą ze zmiany aktów prawnych oraz przeprowadzonych konsultacji, prosimy o bieżące śledzenie informacji i korzystanie z aktualnych formularzy i stosowanie się do aktualnych kryteriów wyboru i procedur.

Zapraszamy również do współtworzenia strony i przesyłania do nas informacji o regionie mogących zainteresować zarówno turystów odwiedzających nasze okolice - jak również mieszkańców, którzy chcą czynnie uczestniczyć w wydarzeniach organizowanych w rodzimym Gminie bądź w okolicy.

- Rozwój podmiotów gospodarczych: **1 200 000,00 zł.**
- Działania rozwijające potencjał społeczności lokalnych i organizacji pozarządowych oraz edukacja przyrodnicza i klimatyczna: **75 000,00 zł. (granty)**
- Tworzenie i rozwijanie oferty promocyjnej regionu w oparciu o zasoby lokalne Gór Sowich: **75 000,00 zł. (granty)**

Termin składania wniosków: **4 - 18 maja 2017 r.** w godzinach pracy Biura LGD, przy czym w ostatnim dniu przyjmowania wniosków, **tj. 18 maja 2017 r. do godziny 12:00** - w Biurze LGD „Partnerstwa Sowiogórskiego” w Jugowicach, ul. Dworzec PKP 1/3.

jekt mógł się w nie wpisać. Należy pamiętać bowiem, że uzyskując pomoc z danego programu za pośrednictwem LGD – poza założeniami samego programu, Wnioskodawca realizuje przedsięwzięcia ujęte w LSR – bowiem każda operacja (przedsięwzięcie) musi być zgodna z co najmniej jednym celem ogólnym i szczegółowym, który należy we wniosku wskazać:

CEL ogólny 1	Wykorzystanie potencjału krajobrazowego, turystycznego i kulturowego w zrównoważonym i dynamicznym rozwoju obszaru Partnerstwa Sowiogórskiego
	<p>Cs. 1.1. Obszar z zadbaną przestrzenią publiczną o sprawnej infrastrukturze turystycznej, rekreacyjnej i społecznej</p> <p>Przedsięwzięcie 1.1.1 Budowa, remont, wyposażenie obiektów i miejsc związanych z rozwojem obszaru w oparciu o lokalne zasoby</p> <p>Przedsięwzięcie 1.1.2 Budowa, remont, wyposażenie obiektów i miejsc służących rozwojowi społeczności lokalnej</p>
	<p>Cs. 1.2. Obszar atrakcyjny turystycznie - z mocną marką turystyczną Gór Sowich – promocja obszaru</p> <p>Przedsięwzięcie 1.2.1 Tworzenie i rozwijanie oferty promocyjnej regionu w oparciu o zasoby lokalne Gór Sowich</p>
	<p>Cs. 1.3. Wykorzystanie zasobów lokalnych dla zrównoważonego rozwoju innowacyjnej, lokalnej działalności gospodarczej</p> <p>Przedsięwzięcie 1.3.1 Wspieranie tworzenia nowych podmiotów gospodarczych</p> <p>Przedsięwzięcie 1.3.2 Rozwijanie podmiotów gospodarczych</p>
CEL ogólny 2	Wzmocnienie i wykorzystanie potencjału społecznego na rzecz zrównoważonego rozwoju obszaru Partnerstwa Sowiogórskiego
	<p>Cs. 2.1. Rozwój społeczeństwa obywatelskiego i budowanie poczucia lokalnej wspólnoty</p> <p>Przedsięwzięcie 2.1.1 Działania rozwijające potencjał społeczności lokalnych i organizacji oraz edukacja przyrodnicza i klimatyczna</p>
	<p>Cs. 2.2. Włączenie społeczności lokalnej we wdrażanie LSR</p>

Należy się również upewnić, czy dana osoba czy też podmiot może w obecnie znajdującej się sytuacji prawnej skorzystać z pomocy w ramach aktualnie ogłaszanego konkursu. W tym celu Biuro LGD świadczy doradztwo zarówno bezpośrednio jak i przekazuje podstawowe informacje innymi drogami komunikacji, np. telefonicznie bądź e-mailowo.

W jakim zakresie przyznawana jest pomoc w ramach PROW 2014-2020?

Pomoc jest przyznawana na operacje w zakresie:

- 1) wzmocnienia kapitału społecznego, w tym przez podnoszenie wiedzy społeczności lokalnej w zakresie ochrony środowiska i zmian klimatycznych, także z wykorzystaniem rozwiązań innowacyjnych
- 2) rozwoju przedsiębiorczości na obszarze wiejskim objętym LSR przez:
 - a) podejmowanie działalności gospodarczej
 - b) tworzenie lub rozwój inkubatorów przetwórstwa lokalnego produktów rolnych
 - c) rozwijanie działalności gospodarczej
 - d) podnoszenie kompetencji osób realizujących ww. operacje

- 3) wspierania współpracy między podmiotami wykonującymi działalność gospodarczą na obszarach wiejskich objętych LSR:
 - a) w ramach krótkich łańcuchów dostaw
 - b) w zakresie świadczenia usług turystycznych
 - c) w zakresie rozwijania rynków zbytu produktów i usług lokalnych
- 4) rozwoju rynków zbytu produktów i usług lokalnych, z wyłączeniem operacji polegających na budowie lub modernizacji targowisk objętych zakresem wsparcia w ramach działania *Podstawowe usługi i odnowa wsi na obszarach wiejskich*
- 5) zachowania dziedzictwa lokalnego
- 6) budowy lub przebudowy ogólnodostępnej i niekomercyjnej infrastruktury turystycznej lub rekreacyjnej lub kulturalnej
- 7) budowy lub przebudowy publicznych dróg gminnych lub powiatowych
- 8) promowania obszaru objętego LSR, w tym produktów i usług lokalnych

Przez obszar wiejski objęty LSR rozumie się obszar gmin wiejskich, miejsko-wiejskich i miejskich objęty LSR, z wyłączeniem obszaru miast zamieszkiwanych przez więcej niż 20 000 mieszkańców.

Kto może się starać o pomoc?

- O pomoc może się ubiegać podmiot będący:

- 1) osobą fizyczną, jeżeli:
 - a) jest obywatelem państwa członkowskiego UE,
 - b) jest pełnoletnia,
 - c) ma miejsce zamieszkania na obszarze wiejskim objętym LSR (gdy nie wykonuje działalności gospodarczej),
 - d) miejsce oznaczone adresem, pod którym wykonuje działalność gospodarczą, wpisanym do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, znajduje się na obszarze wiejskim (gdy osoba wykonuje działalność gospodarczą)
- 2) osobą prawną, z wyłączeniem województwa, jeżeli siedziba lub oddział znajduje się na obszarze wiejskim objętym LSR,
- 3) jednostką organizacyjną nieposiadającą osobowości prawnej, której ustawa przyznaje zdolność prawną, jeżeli siedziba lub oddział znajduje się na obszarze wiejskim objętym LSR. oraz
- 4) gminą, jeżeli jej obszar jest obszarem wiejskim objętym LSR, w ramach której zamierza realizować operację
- 5) powiatem, który nie ma siedziby na obszarze objętym LSR, jeżeli przynajmniej jedna z gmin wchodzących w skład tego powiatu ma siedzibę na obszarze wiejskim objętym LSR

Działania objęte wsparciem:

Działanie	Kwota dofinansowania na jednego beneficjenta	Refundacja/premia	% dofinansowania
Podjęcie działalności gospodarczej	80.000,00 zł	premia	80% + 20% = 100%
Tworzenie lub rozwój inkubatorów	500.000,00 zł	refundacja	63,63% – dot. JST 85% – pozostałe podmioty
Rozwijanie działalności gospodarczej i duże projekty powyżej 50.000,00 zł	300.000,00 zł	refundacja	70%
Granty	5.000,00 zł - 20.000,00 zł	refundacja	100%

**Szczegółowe informacje dotyczące naborów
tzn. Ogłoszenia oraz dokumenty do pobrania znajdują się min. na stronie internetowej
www.partnerstwo-sowiogorskie.pl w zakładce: „Ogłoszenia – nabory wniosków”.**

Dziedzictwo kulturowe

Zachowanie i upowszechnianie kultury naszego regionu jest jednym z ważniejszych celów naszej działalności. Lokalna Grupa Działania „Partnerstwo Sowiogórskie” już od 2009 roku pracuje w tym zakresie oferując Państwu bezpośrednią współpracę zarówno poprzez realizowanie działań w ramach przyznawanej pomocy finansowej – jak również zachęcając Państwa do dzielenia się swoimi pracami i pasjami na łamach wydawanych przez nas publikacji. Również za pomocą tego wydania Biuletynu

Sowiogórskiego chcemy przedstawić talenty mieszkańców, nietuzinkowe osobowości i niegasnącą chęć tworzenia i upiększania naszej codziennej rzeczywistości przez ludzi, którzy bazują swoją działalnością na często zapomnianych tradycjach zarówno tych kulinarnych jak i rzemieślniczych czy rękodzielniczych.

Zapraszamy do lektury jak również do współpracy w odnajdywaniu zapomnianych tradycji naszego regionu.

GŁUSZYCA położona jest w przepięknym obniżeniu Górnej Bystrzycy na wysokości od 420 do 936 m n.p.m. w otoczeniu Gór Sowich, Kamiennych i Wałbrzyskich. Słynie ze wspaniałych górskich panoram, tras Strefy MTB i podziemnych obiektów Riese.

Głuszyca to nie tylko Gmina pełna atrakcji, tajemniczych miejsc i magicznych zakątków – to również kolebka kultury i ludzi z pasją i niekonwencjonalnymi pomysłami.

Lokalne smaki w Gminie Głuszyca

Restauracja „Gościniec Sudecki” słynie z własnych wyrobów wędliniarskich przygotowywanych tradycyjnymi metodami. Serwowane są tu dania znane w Europie, m.in. pizza pieczona na kamieniu. Specjalnością re-

stauracji jest tradycyjna kuchnia polska w wyjątkowym wydaniu oraz dania z dziczyzny takie, jak comber z dzika w sosie myśliwskim, czy gulasz z dzika na ostro z kolorową papryką.



Grzegorz Czepil – od ponad 10 lat propaguje wypiek domowego chleba. W 2009 r. wraz z rodziną osiadł w Głuszyca Górnej, gdzie zainstalował przenośny piec chlebowy, w którym piecze również prosiaki i dziki. Gromadzi tradycyjne przepisy i opracowuje receptury, którymi dzieli się

z przyjaciółmi. Najbardziej znany jest pszenno-żytni wieloziarnisty chleb na zakwasie. W maju 2015 r. w Jadłodajni Finezja przeprowadził warsztaty wypieku chleba w ramach projektu: Tradycje Wypieków w Górach Sowich. Głównym organizatorem była LGD Partnerstwo Sowiogórskie.



Wioletta Olszewska – każdy z nas pamięta babciną piwnicę pełną domowych przetworów. Osobą podtrzymującą tę tradycję jest Pani Wioletta Olszewska, która wytwarza według starodawnych receptur lokalne produkty w postaci przetworów warzywnych i owocowych. Każdy z nich stanowi niepowtarzalny bukiet smaków

i aromatów pochodzących z plonów głuzyckiej ziemi w unikatowych opakowaniach. Czy może być coś lepszego niż lato na talerzu w środku zimy? Pyszny naleśnik z musem jabłkowym lub deser z aromatycznymi, słodkimi truskawkami. A może pachnące curry ogórki lub chrupiąca marynowana papryka?



Danuta Jabłońska, instruktor świetlicy wiejskiej w Sierpnicy wykonuje prace metodą de coupache'u. Powstają niecodzienne świeczniki, serwetniki, wazony. Z małych kawałków kolorowego papieru tworzy także ob-

razy, ilustrujące cztery pory roku. Prace są przeznaczane na licytację i wspierają konto fundacji pomagającej chorym na nowotwory.



Siostry Zofia Sokolnicka i Stanisława Skowrońska z Kołca spędzają wolne chwile na tworzeniu ozdób świątecznych i okolicznościowych. Dla znajomych przygoto-

wują m.in. dekoracje stołów na rodzinne imprezy. – *Ręczne wykonywanie ozdób z tasiemek czy też na szydełku to czas wyciszenia i relaksu* – dodają zgodnie panie.



Jedlina-Zdrój

wśród lasów i wzgórz

Jedlina-Zdrój jest uzdrowiskiem, położonym w przepięknej dolinie. Zewsząd otaczają ją lasy i wzgórza, dzięki czemu panuje tu łagodny klimat. Obecnie stawia się tu przede wszystkim na aktywność, a ilość atrakcji sprawia, że warto przyjechać na cały dzień. Wokół miasta rozciąga się wiele szlaków turystycznych, które zachęcają do spacerów, jazdy rowerami oraz uprawiania nordic walking.

Akademia Rękodzieła funkcjonuje w Centrum Kultury w Jedlinie-Zdroju od 8 lat. Zajęcia, w których udział biorą panie z Jedliny-Zdroju, Głuszycy, Wałbrzycha, a także przebywający w uzdrowisku kuracjusze prowadzi Pani Ewa Kokoszka z Wałbrzycha.

Uczestnicy warsztatów poznają różnorodne techniki rękodzieła. Pierwsze zajęcia poświęcone były haftowi wstążeczkowemu, a z czasem dochodziły nowe, np.:

- haft przestrzenny – wyszywanie kwiatów 3D,
- filcowanie wełny czesankowej na mokro i na sucho – powstawały obrazy z motywami kwiatów, pejzaże, broszki, korale, torebki,
- scrapbooking – kartki okolicznościowe, zaproszenia,
- decoupage – dekorowanie przedmiotów, zwłaszcza ozdób świątecznych,
- quilling – ozdoby z paseczków papieru,
- pergamano – wytłaczanie wzorów na pergaminie,
- reading – ozdoby, biżuteria i wyszywanie obrazów koralikami,
- wiklina papierowa – recykling, ozdoby z papierowych rurek
- krepina – ozdobne bukiety z bibuły.



Dolnośląski Festiwal Zupy w Jedlinie-Zdroju to duże wydarzenie kulturalno-kulinarne i turystyczne. Unikalny w swojej formie, wzbogacony o elementy rękodzielnicze i wyroby regionalne, Dolnośląski Festiwal Zupy został doceniony przez Dolnośląską Organizację Turystyczną, która przyznała imprezie Certyfikat Najciekawszej Atrakcji Turystycznej Dolnego Śląska w kategorii – Wydarzenie lub Impreza.

Głównym założeniem imprezy jest promocja miasta, regionu oraz restauracji i gospodarstw agroturystycznych prowadzących działalność gastronomiczną. Waż-

ne prace powstają z materiałów najwyższej jakości, które uczestniczki warsztatów kupują za własne pieniądze.

Akademia Rękodzieła to przykład integracji społecznej, aktywizacji oraz doskonalenia własnych umiejętności. Spotkania wzbogacają intelektualnie i artystycznie. Pozwalają oderwać się na chwilę od codzienności i przenieść do lat dzieciństwa i młodości, bo przecież Panie kultywują tradycje dawnego rękodzieła, ale w nowym wymiarze.

Uczestniczki zajęć są bardzo kreatywne. Wielokrotnie prezentowały swoje prace na wystawach rękodzieła, m.in. w Centrum Kultury w Jedlinie-Zdroju, na dolnośląskich przeglądach rękodzieła w Dzierżonowie, Mioszowie, Wałbrzychu oraz w Starych Bogaczowicach. Zdobyły wiele nagród.

Działalność Akademii Rękodzieła to nie tylko hobby, promowanie rękodzieła, to również promocja Jedliny-Zdroju.



na także jest integracja środowiska związanego z bazą gastronomiczną. To impreza, podczas której bardzo często poznajemy nieznaną zupę, nowe smaki, przyprawy i dodatki do zup. Wymieniamy doświadczenia, przepisy, materiały promocyjne, reklamowe.

Poza konkursem w imprezie bierze udział Stowarzyszenie Miłośników Jedliny-Zdroju, które przygotowuje 300-400 litrów zupy i częstuje nią publiczność.

Organizacja festiwalu w dużym stopniu przyczynia się do promocji miasta i biorących udział w imprezie

restauracji i gospodarstw agroturystycznych. Na Dolnośląski Festiwal Zupy przyjeżdżają mieszkańcy innych miast by posmakować zup, kupić oryginalne przedmioty oraz produkty własnego wyrobu, które przygotowują i sprzedają, np. gospodynie z gospodarstw agroturystycznych, także tych biorących udział w konkursie.

Festiwal ma charakter konkursowy i rozgrywany jest w dwóch kategoriach. Jedną z nich jest dla restauracji, pensjonatów, zajazdów i gospodarstw agroturystycznych,

w drugiej kategorii biorą udział osoby indywidualne. Wszyscy uczestnicy muszą przygotować określoną w regulaminie ilość zupy, którą częstują publiczność. W osobnym naczyniu oddają do biura festiwalowego litr zupy wraz z przepisem.

W konkursie na najlepszą zupę przyznawane są Złote, Srebrne i Brązowe Wazy, wczasy zagraniczne oraz nagrody rzeczowe.



Browar Jedlinka – jest częścią zespołu pałacowo-hotelowego położonego w Jedlinie-Zdroju. W ofercie ma cztery rodzaje piw i charakterystyczne dla karczmy piwnej dania z grilla oraz pizzę z pieca. Budynek browaru stoi w sąsiedztwie starego browaru i składa się z browaru z ogródkiem piwnym, restauracji przybrowarnianej oraz hostelu na pierwszym piętrze z 60 miejscami w pokojach 2 i 3 osobowych. Takie interesujące połączenie browa-

ru, restauracji i pokoi dla gości możecie Państwo często spotkać na przykład w Bawarii (*Gaststätte*). Browar jest częścią zespołu składającego się z XIX-wiecznego pałacu neoklasycystycznego oraz atrakcyjnie położonego na skraju lasu trzygwiazdkowego hotelu.

Nie musisz wracać do domu!! Posmakuj piwa, a noc spędź w Hostelu nad browarem.



Gmina Nowa Ruda

aktywna gmina

W Gminie Nowa Ruda, pomimo różnorodności kulturowej i niejednorodnych tradycji, przywiezionych z różnych stron Europy, mieszkańcy łączą się, aby podtrzymać pamięć o zakorzenionych w ich rodzinach obyczajach. W 16 wsiach należących do gminy, funkcjonuje aż 11 Kół Gospodyń Wiejskich. Łącznie w zespołach śpiewa ponad 100 członkiń i członków, bo Panowie również włączają się aktywnie w działanie kół.

Przewodniczącą Kół Gospodyń Wiejskich w Gminie Nowa Ruda jest Pani Anna Ściegaj. Stoi na czele Stowarzyszenia Inicjatywa Lokalna Na Rzecz Rozwoju Gminy Nowa Ruda czwarty rok, ale należy do koła już od 22 lat. Na początku, jako młoda kobieta, uczyła się od starszych koleżanek, jak przygotowywać potrawy, dekoracje świąteczne i wieńce dożynkowe. Teraz Pani Ania jest także głową Koła Gospodyń Wiejskich w Jugowie.

Formacja działa nieprzerwanie od 1964 roku. Obecnie, 11 pań i 3 panów, spotyka się na próbach w sali „Jugowianka”. Tam również przygotowują dania, ozdoby i szyją dla siebie regionalne stroje. W swoją pracę wkładają dużo serca, czego dowodem jest najcenniejsze wyróżnienie – Puchar Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi za „Tradycyjny Stół Polski”, wręczony przez Wojciecha Olejniczaka podczas VIII Spotkań Tradycji Wielkanocnych 2005 r. w Łądku Zdroju. Zespół „Jugowianki” niejednokrotnie zajmuje czołowe miejsca w przeglądach pieśni ludowych, religijnych i patriotycznych, a także konkursach kulinarnych. Specjalnością zespołu jest pstrąg przygotowywany po mistrzowsku na kilka sposobów.

Wiele serca w pracę na rzecz Koła wkłada m.in. Pan Tadeusz Grzesiak. Dobry duch formacji, zawsze jest pełen energii i pomysłów, wykonuje dla koła ozdoby, głównie z drewna. Wizytówką jego domu jest nietuzinkowa drewniana skrzynka pocztowa w kształcie głowy Liczyrzepy, którą niedawno wystrugał. Korespondencję wyciąga się spod kapelusza. Nowym pomysłem Pana Tadeusza jest przygrywanie zespołowi na scenie, na własnoręcznie wykonanym instrumencie, który przykuwa wszystkich uwagę – tarze.

Równie aktywne są „Woliborzanki”. Zespół nie jest liczny, bo tworzy go tylko pięć osób. Jednak energią i sercem wkładanym w działanie koła mógłby konkurować z niejednym, o wiele liczniejszym. Być może dzieje się tak dlatego, że napędzany jest przez dwie siły. Pierwszą z nich jest 20 członkiń honorowych, które służą doświadczeniem, radą i wspierają zespół, a drugą – Pani Honorata Kleimann, od 30 lat przewodnicząca koła.

Nie zawsze jednak tak było. Pomimo że KGW w Woliborzu zostało założone już w 1959 r., przez wiele lat nie funkcjonowało. Reaktywowane zostało po wieloletniej przerwie w 1981 r. Ubiór panie szyją same. – Strój zespołu bardziej zbliżony jest do Kresów, skąd pochodzi większość naszych rodziców – twierdzi Pani Honorata z zespołu „Woliborzanki” i dodaje, że ich muzyk ubrany jest w oryginalny strój kresowy.

Obecnie próby odbywają się w „Sali Myśliwskiej”. Tu panie przygotowują się do dożynek, tradycji bożonarodzeniowych, wielkanocnych i występów. W konkursach zdobywają wysokie miejsca i nagrody. Największą dumą zespołu jest zdobyty dwukrotnie „Puchar Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi” oraz piąty w kraju tytuł „Gospodyni Roku”. Panie cieszy także dwukrotna prezentacja w „Radio Wrocław”, a w dorobku Przewodniczącej Pani Honoraty Kleimann, znajdują się odznaka „Zasłużony dla Rolnictwa” oraz Brązowy, Srebrny i Złoty Krzyż Zasługi, najwyższe odznaczenia krajowe, przyznawane za ofiarną działalność publiczną i charytatywną.



Anna Ściegaj z Wicemarszałek Ewą Mańkowską na wystawie Stołów Bożonarodzeniowych we Wrocławiu



Kabaretk Luśka w wykonaniu KGW Wolibórz



KGW Jugów



Skrzynka na listy Pana Tadeusza Grzesika



Stół Wielkanocny KGW Wolibórz i oryginalne jajka w zalewie



Zespół podczas próby i najcenniejsze wyróżnienia KGW Jugów

Zespół wyróżnia pogodne podejście do życia i duże poczucie humoru. Jedną z członkiń, Pani Maria Pec, podczas występów na scenie potrafi zagwizdać tak głośno, że podrywa cały tłum ludzi z krzesel – do tańca. Panie znane są także z kabaretowej scenki, którą same przygotowały. Po sukcesie „Luśki”, już szykują się do kolejnego numeru.

W grudniu członkinie koła reprezentowały Gminę Nowa Ruda na jarmarku bożonarodzeniowym w niemieckim mieście partnerskim Castrop-Rauxel. Jak twierdzą, największą popularnością cieszyły się bigos, pierogi i barszcz. Burmistrz miasta partnerskiego wielokrotnie

korzystał ze stoiska, zachwalając woliborską kuchnię. Jednak najbardziej oryginalnym przepisem, a zarazem najpilniej strzeżoną tajemnicą Pani Honoraty, jest sposób, w jaki przygotowuje jajka w zalewie winnej. Wyglądające z pozoru jak zwykłe jaja w skorupkach, zaskakują smakiem każdego, kto spróbuje ich po raz pierwszy. Ale tajemnicy nie zdradzamy i zapraszamy do skosztowania tego oryginalnego dania, jak i innych smakowitości podczas *XX Spotkań Tradycji Stołów Wielkanocnych Ziemi Kłodzkiej*, których współorganizatorem jest w tym roku Gmina Nowa Ruda.

Filet z pstrąga z kurkami

Składniki:

3 filety z pstrąga
 ½ kg kurek grzybów
 1 cebula
 2 łyżki otartego żółtego sera
 Koperek 1 pęczek
 Olej
 Sól i pieprz

Do osolonej wody dodajemy kilka gałązek kopru i przez około 2-3 minuty gotujemy w niej filet rybny z pstrąga. Oddzielnie gotujemy oczyszczone grzyby kurki. Po ugotowaniu odczujemy i oblewamy zimną wodą. Na patelni, na oleju szklimy cebulę pokrojoną w piórka, dodajemy pokrojone w ćwiartki lub paski grzyby i dusimy 10-15 minut.

Na talerzu układamy filet z pstrąga, a na wierzch kładziemy grzyby – posypujemy koperkiem i startym żółtym serem. *Smacznego!*

Przepis od Koła Gospodyń Wiejskich z Jugowa



KGW Wolibórz podczas świątecznego jarmarku w Castrop-Rauxel



KGW Wolibórz

Odwiedzając Gminę Pieszycy w naszych głowach rodzi się obraz Gór Sowich, ścieżek turystycznych, a także lasów i górskich potoków. Niejednokrotnie szukamy inspiracji do wędrówek, noclegów, jak również tych związanych z podróżami kulinarnymi. W naszym regionie o każdej porze roku można spróbować słodko-gorzkich specjałów.

Malinowy smak Gór Sowich

Marząc o chwili wytchnienia i odpoczynku od zgiełku miasta, przy tym o skosztowaniu wyjątkowych przetworów owocowych zachęcamy do odwiedzenia Halinówki – Twojego Miejsca w Górach Sowich. Dom wypoczynkowy wraz z plantacją malin ekologicznych położony jest na jednej z polan w Rościszowie, gdzie z każdej strony otaczają go lasy, a i widoki na góry zapierają dech w piersi.

Na terenie gospodarstwa znajduje się plantacja malin, z których smaczne i zdrowe przetwory można

skosztować na miejscu. Soki, dżemy i suszone maliny są źródłem wielu witamin i smaczną przekąską nie tylko latem. Ich wyjątkowe właściwości docenią szczególnie Ci, którym przydarzyło się zmarznąć zimą. Nic bowiem nie rozgrzewa tak słodko i skutecznie, jak sok z bogatych w witaminy malin z Halinówki. Właściciele prowadzą również sprzedaż swoich wyrobów, które można nabyć bezpośrednio w gospodarstwie. Wszystkie z najwyższej klasy owoców, uprawiane zgodnie z wytycznymi rolnictwa ekologicznego.

Pasieka pod Wielką Sową

Wyjątkowe miejsce, w którym tradycja pszczelarstwa istnieje od czterech pokoleń, a miód w Piskorzowie powstaje z pasją, o czym świadczą mogą liczne rodzinne tytuły Mistrzów Pszczelarskich. Państwo Nowochodźcy dokładają wszelkich starań, by zarówno stali klienci, jak i ci, którzy odwiedzają Gminę Pieszycy po raz pierwszy zapamiętali ich produkty na długo i chętnie do nich wracali. Są one w pełni naturalne, nie zawierają konserwantów, sztucznych polepszaczy i barwników, pochodzą z własnej pasieki, która jest pod stałym nadzorem weterynaryjnym. Pasieka pod Wielką Sową posiada bogatą ofertę produktów, która uzależniona jest od sezonowości kwitnie-

nia roślin i od posiadanych przez gospodarzy zapasów. W Piskorzowie nabyć można miody odmianowe, takie jak: miód rzepakowy, wielokwiatowo – akacjowy, lipowy, faceliowy czy gryczany, jak również miody z naturalnymi dodatkami, w tym: z propolisem i pyłkiem kwiatowym, z sosną, z cynamonem, z imbirem, z melisą i pokrzywą. Miód ma właściwości lecznicze, antybakteryjne i odtruwające, do tego pomaga zwalczyć przeziębienie, zwiększa odporność, leczy drogi oddechowe.

Po dniu spędzonym w Górach Sowich, nic tak dobrze nie wpłynie na nasze samopoczucie, jak gorąca herbata z miodem.



Odrobina goryczki dla koneserów piwa

Z zapisków dawnych piwowarów spod Gór Sowich udało się właścicielom restauracji „Retro” w Pieszcach odnaleźć recepturę, z której utworzyli dla koneserów piwa rzemieślniczego Pieszyckiego Fulla. Jest to trunek pasteryzowany, niefiltrowany, a jego zmętnienie oraz osad są naturalną cechą.

Rękodzieło lekarstwem na wszystko

Anna Siekierka, mieszkanka sołectwa Piskorzów od trzech lat zajmuje się rękodzielnictwem. Wykonuje dekoracje świąteczne, stroiki, opaski i gumki do włosów, a także z wielką pasją szyje skarpetkowe koty, które cieszą się ogromnym zainteresowaniem wśród najmłodszych. Jej prace można podziwiać przy okazji jarmarków,

Haft krzyżykowy ma we krwi

Justyna Krzysiak zamiłowanie do prac manualnych wssąła wraz z mlekiem matki, która to zaraziła ją swoją pasją czyli haftem krzyżykowym. W domu rodzinnym Justyny Krzysiak można zobaczyć wiele prac, które przedstawiają znane miejsca w Polsce i na świecie, a także portrety popularnych osób, jak i kopie fotografii rodzinnych przeniesionych na płótno. – *Przed trzydziestoma laty w mojej mamie pasję do haftu zaszczepiła siostra, która jako pierwsza tworzyła te niemałe arcydzieła. W Polsce w latach 80-tych ciężko było zdobyć wzory, płótna czy nici – relacjonuje Justyna Krzysiak. Muszę dodać, że wzory były wielkości zdjęcia do dowodu, a obraz po wyszyciu miał*

Gdzie można spróbować lokalnych smaków?

Lokalne smaki i wyroby rękodzielniczków możecie poznać podczas wielu wydarzeń w Gminie Pieszycy. Najlepszą

Turyści odwiedzający Gminę Pieszycy, którzy chcą poczuć powiew historii pieszyckiego piwowarstwa z XVIII w. powinni skosztować lokalnego browaru „Retro” – potwornie chmielonego w typie ALE, który dostępny jest w restauracji „Retro”.

targów czy imprez okolicznościowych organizowanych w Gminie Pieszycy. Jak sama mówi, rękodzieło stało się jej sposobem na życie. Inspiracje czerpie z Internetu, jednak zawsze dodaje do prac „coś od siebie”. Marzy o otwarciu sklepu z własnoręcznie stworzonym asortymentem, który stanie się w przyszłości wizytówką naszej gminy.

wymiar 100 cm na 120 cm. Do wyszywania potrzebne były lupa i dobre światło. Mama każdą wolną chwilę poświęcała wyszywaniu. Zanim pojawiły się gotowe, kolorowe płótna, wyszycie jednego obrazu zajmowało około roku. Natomiast tych dostępnych dzisiaj między 2 a 5 miesięcy, w zależności od wielkości. Później po kolei zarażały się tą pasją ciotki, kuzynki, ja zaczęłam jako dwunastolatka. W domu Państwa Krzysiak znajduje się blisko dwieście prac, część z nich została ofiarowana znajomym na całym świecie. Natomiast sama Halina Lenkiewicz, mama Justyny, nauczyła wiele osób wyszywać, nie tylko z Rościszowa, ale i spoza miejscowości.

jednak okazją do tego są cyklicznie organizowane jarmarki – Wielkonocny i Bożonarodzeniowy, które tuż przed świętami odbywają się w pieszyckim Centrum Kultury.



W malowniczym zakątku Dolnego Śląska, w sercu Sudetów, w otoczeniu pięknych lasów z bogatą florą i fauną, położona jest gmina Walim. Kraina ta, pełna tajemnic i atrakcji turystycznych, posiada idealne warunki do uprawiania całorocznej turystyki i aktywnego wypoczynku.

Na terenie naszej gminy bowiem, oprócz wielu niezwykłych miejsc takich jak: Zamek Grodno w Zagórzcu Śląskim, Sztolnie Walimskie, Jezioro Bystrzyckie wraz z zabytkową zaporą wodną, urokliwe kościoły i stare cmentarze, mamy także liczne szlaki piesze i trasy rowerowe, wyciągi narciarskie oraz miejsca do kąpieli. Nasza Kraina sowiogórskich tajemnic obfituje także w szereg cyklicznych wydarzeń o charakterze kulturalno-rekreacyjnym, których głównym zadaniem jest kultywowanie tradycji, integracja społeczeństwa oraz promocja naszej gminy poza jej granicami. Spośród wydarzeń w niezwykle bogatym kalendarzu na szczególną uwagę zasługują te, dzięki którym nasze lokalne smaki, przekazywane z „dziada pradziada” mają szansę przetrwania w obecnym świecie. Spośród nich należy wyróżnić:

Wielkanocne Tradycje Kulinarne w Górach Sowich – jest to konkurs kulinarny, którego celem jest kultywowanie i propagowanie wiedzy o tradycjach świątecznych, wymiana doświadczeń i przepisów kulinarnych, a także pobudzenie aktywności społecznej i popularyzacja kultury polskiej, a także tradycji ludowej. Impreza ta,

w trakcie której stoły zostają suto zastawione potrawami, niewątpliwie kojarzącymi się z Wielkanocą – słodkimi babami i mazurkami, jajami w różnym wydaniu, pasztetami, galantynami oraz drobiem faszerowanym i pieczoną wieprzowiną - na stałe wpisała się już w kalendarz wydarzeń kulturalnych gminy Walim.



Festiwal Gulaszu – zapach gotujących się w bograczach gulaszy przyciąga do walimskiego Parku Jordanowskiego wielu smakoszy i miłośników tej wyśmienitej potrawy. Choć gulasz nie jest naszą narodową potrawą, nasi mieszkańcy podejmując co roku wyzwanie przygotowania najsmakowszej potrawy z „nutą regionalnych smaków, sprawiają że festiwal ten staje się sposobnością do kultywowania naszych lokalnych tradycji kulinarnych. Corocznie uczestnicy konkursu na najsmaczniejszy gulasz żwawo uwijali się przy swoich kociołkach, aby na godzinę 16.00 potrawy były gotowe. Wtedy też następuje smakowanie, przez uczestników, a także przez jury wszystkich gulaszy. Festiwal jest również spo-

sobnością do skosztowania potrawy serwowanej przez grupę przyjaciół z Węgier, przygotowującą tradycyjny gulasz węgierski oraz zasmakowania wyjątkowego gulaszu Wójta Gminy Walim. To również okazja do miłego spędzenia czasu w gronie rodzinnym i udziału w wydarzeniu obfitującym w wiele zaskakujących atrakcji.



Festiwal Przetwórstwa Domowego – to wydarzenie kulinarne, organizowane w odpowiedzi na spustoszenie, jakie czyni postęp techniczny i zabieganie życia codziennego w naszej kuchni. W zapomnienie odchodzą przepisy naszych dziadków, a przygotowanie, czy też przechowanie żywności bez elektryczności wydaje się niemożliwe. Festiwal ten ma na celu popularyzację i promocję domowe-

go, naturalnego przetwórstwa oraz tradycji wytwarzania regionalnych przysmaków według zachowanych receptur sprzed pokoleń. Wśród licznych atrakcji na festiwalu nigdy nie brakuje m.in.: warsztatów wędzenia boczku i wyrabiania kiełbasy, przygotowywania klusek śląskich oraz nauki budowania ekologicznych i niezawodnych wędzarni, będących marzeniem każdego działkowicza.



Festiwal sera – to cykliczne wydarzenie przyciąga do Dzieńmorowic w gminie Walim, rzeszę smakoszy sera. Wszyscy, którzy 15 sierpnia przybywają do Karczmy Góralskiej, mają okazję wypróbowania oraz zakupu róż-

norodnych rodzajów sera wyrabianych tradycyjną, staropolską metodą, aczkolwiek niejednokrotnie z dodatkiem nuty nowoczesności. W czasie trwania imprezy corocznie odbywa się również konkurs na najlepszy ser oraz najlepszą potrawę z sera. Wielkim wzięciem cieszy się także zupa serowa serwowana przez Wójta Gminy Adama Hausmana. Festiwal jest także okazją do zakupu produktów pszczelich, miodu, wina, różnego rodzaju przetworów, oraz wyrobów rękodzieła artystycznego.



Kultywowanie tradycyjnych smaków lokalnych w gminie Walim nie odbywa się wyłącznie za pomocą wydarzeń kulturalnych, związanych z tematyką kulinarną. Pielęgnują ją także nasi lokalni twórcy/wytwórcy, rzemieślnicy, którzy pracując w swoich domowych zaciszach, dążą do tego, aby kolejne pokolenia, mogły poznać nasze regionalne i naturalne wyroby kulinarne. Wśród propagatorów lokalnych smaków na szczególną uwagę zasługują m.in.:

Łukasz Bogdański zajmujący się produkcją Naturalnych Olejów spożywczych, wytwarzanych tradycyjną metodą tłoczenia na zimno, która pozwala na pozyskanie pełni dobrodziejstw drzemiących w naturze. Do produkcji olejów wykorzystuje wyłącznie najwyższej jakości polskie ziarna i zioła. W gamie produktów „Miramar” znajdują się: Naturalny Olej lniany, Naturalny Olej rzepakowy, Naturalny Olej słonecznikowy, Naturalny Olej z wiesiołka, Naturalny Olej z ostropestu, Naturalny Olej z czarnuszki, Naturalny Olej kokosowy oraz produkty sypkie: Siemię lniane, len mielony, nasiona ostrope-

stu oraz ostropest mielony. Od 2015 roku firma rozpoczęła również sprzedaż Naturalnego Oleju lnianego oraz makucho lnianego, jako produktu paszowego, kierowane do hodowców koni.



Malwina Myślińska, która gotowanie ma „we krwi”. Od najmłodszych lat poznawała tajniki kuchni i przyglądała się jak wygląda codzienna praca w restauracji Zajazdu Hubert. Uwielbia piec ciasta – rodzinna tradycja zobowiązuje. Piekaczem i cukiernikiem był jej dziadek i jest jej ojciec. Jej specjalnością są tradycyjne owocowe tarty. Pasją natomiast jest odkrywanie dawnych, zapomnianych przepisów

kuchni polskiej i pokazywanie, że dziś sprawdzają się równie dobrze, jak w czasach, gdy je wymyślono. Stawia na popularyzację i promocję domowego przetwórstwa oraz tradycji wytwarzania regionalnych przysmaków według zachowanych receptur sprzed pokoleń. W czasach, gdy przygotowanie i przechowanie żywności bez elektryczności wydaje się niemożliwe, gdy posiłki przygotowuje się



w pośpiechu, albo co gorsza kupuje gotowe przetworzone dania, namawia do zatrzymania się na chwilę i wspólnego, rodzinnego gotowania.

Jacek Wójcik, fascynat piwa, domowy piwowar, który prowadząc wspólnie z żoną gospodarstwo agroturystyczne, realizuje swoje pasje poprzez gotowanie oraz warzenie piwa tradycyjnymi, domowymi sposobami. Jak sam podkreśla „chce propagować idee domowego, swojskiego jedzenia i spotkań towarzyskich”.



Zapraszamy do Gminy Walim – Krainy sowiogórskich tajemnic, do odkrywania jej piękna, sekretów i osobliwości, a tym samym poznawania jej lokalnych smaków i tradycji.

Harmonogram planowanych naborów wniosków o udzielenie wsparcia na wdrażanie operacji w ramach strategii rozwoju lokalnego kierowanego przez społeczność

Poddziałanie: „Wsparcie na wdrażanie operacji w ramach strategii rozwoju lokalnego kierowanego przez społeczność”		
rok naboru	półrocze	fundusz/zakres tematyczny/planowana alokacja
		EFROW
2017	I	<ul style="list-style-type: none"> Budowa, remont, wyposażenie obiektów i miejsc związanych z rozwojem obszaru w oparciu o lokalne zasoby 1 140 000,00 ZŁ. Budowa, remont, wyposażenie obiektów i miejsc służących rozwojowi społeczności lokalnej 760 000,00 ZŁ. Wspieranie tworzenia nowych podmiotów 400 000,00 ZŁ. Rozwój podmiotów gospodarczych 1 200 000,00 ZŁ. Działania rozwijające potencjał społeczności lokalnych i organizacji pozarządowych oraz edukacja przyrodnicza i klimatyczna 75 000,00 ZŁ. (granty) Tworzenie i rozwijanie oferty promocyjnej regionu w oparciu o zasoby lokalne Gór Sowich 75 000,00 ZŁ. (granty)
	II	<ul style="list-style-type: none"> Wspieranie tworzenia nowych podmiotów 400 000,00 ZŁ. Rozwój podmiotów gospodarczych 1 000 000,00 ZŁ. Budowa, remont, wyposażenie obiektów i miejsc związanych z rozwojem obszaru w oparciu o lokalne zasoby 100 000,00 ZŁ. (granty) Budowa, remont, wyposażenie obiektów i miejsc służących rozwojowi społeczności lokalnej 100 000,00 ZŁ (granty)
2018	I	<ul style="list-style-type: none"> Działania rozwijające potencjał społeczności lokalnych i organizacji pozarządowych oraz edukacja przyrodnicza i klimatyczna 75 000,00 ZŁ (granty) Tworzenie i rozwijanie oferty promocyjnej regionu w oparciu o zasoby lokalne Gór Sowich 75 000,00 ZŁ (granty)
	II	-----