BARLINEK • BIERZWNIK • BOLESZKOWICE • CHOSZCZNO • DĘBNO • KRZĘCIN • LIPIANY
MYŚLIBÓRZ • NOWOGRÓDEK POMORSKI • PEŁCZYCE • PRZELEWICE • TRZCIŃSKO-ZDRÓJ

WRZESIEŃ 2013
NUMER 7
ISSN 2083-9987

LIDER POJEZIERZA.pl

CZASOPISMO LOKALNEJ GRUPY DZIAŁANIA – STOWARZYSZENIA "LIDER POJEZIERZA"

DZIECI W OBIEKTYWIE

W czasie wakacji w Kołkach dzieci i młodzież uczestniczyły w warsztatach fotograficznych, które zrealizowane zostały w ramach tzw. działań aktywizujących Lidera Pojezierza.

Ich efektem jest nie tylko to, że kilkanaście osób zapoznało się z podstawami sztuki fotografowania. Są też tacy, którzy po raz pierwszy odważyli się na pokazanie swoich zdjęć na wystawie, inni liczą na kontynuację tego szkolenia.

W wakacyjnych warsztatach fotograficznych wzięło udział 14 osób. Całe przedsięwzięcie to projekt współfinansowany przez Stowarzyszenie „Lider Pojezierza" w ramach działań aktywizujących, które kierowane są głównie do środowisk wiejskich. Dlatego właśnie to rada sołecka zaproponowała by takie przedsięwzięcie zorganizować dla dzieci i młodzieży z Kołek. – Głównym celem wspomnianego działania aktywizującego było zorganizowanie warsztatów fotograficznych, podczas których chcieliśmy uczyć nie tylko podstaw fotografii, ale także zachęcić dzieci i młodzież do brania udziału w licznych konkursach fotograficznych, organizowanych zarówno przez Lidera Pojezierza jak i inne instytucje działające w naszym regionie – tłumaczy prowadzący to przedsięwzięcie Łukasz Młynarczyk. Dodaje, że warsztaty służyły także integracji środowiska lokalnego i pomogły w poznawaniu historii wsi oraz ciekawych miejsc. – Nie tylko pokazywałem im jak zrobić zdjęcie, ale dużo mówiłem o historii Kołek, a oni rewanżowali się pokazywaniem ciekawych zakątków, takich małych tajemnic, które tylko im były znane – dodaje. Sołtys Kołek Krzysztof Gromadzki podkreśla, że w środowisku wiejskim każde takie nieszablonowe zajęcia cieszą się dużym zainteresowaniem. – Gdy usłyszeliśmy, że można na takie warsztaty pozyskać środki to natychmiast zdecydowaliśmy się na złożenie wniosku – cieszy go to, że ich pomysł został zaakceptowany i wpisał się w strategię Lidera Pojezierza.

>>> str. 3

Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: **Europa inwestująca w obszary wiejskie**.

Publikacja opracowana przez Lokalną Grupę Działania Stowarzyszenie „Lider Pojezierza"

Publikacja współfinansowana jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Osi 4 – LEADER, Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

NUMER 7
WRZESIEŃ 2013

FELIETON ZZA BIURKA

Norki walking?

Stajemy w miejscu, w którym trzeba wybrać najlepsze z możliwych wyjść. Walka jest nierówna, bo po drugiej stronie stoi...norka. Już tłumaczę. W ostatnim czasie dyskurs w gminach został zdominowany przez temat zakładania ferm norek. Fermy chcą zakładać swoi i obcy, zwyczajni i niezwyczajni, cwani i przedsiębiorczy. Wydaje się, że nagle, ni stąd, ni zowąd, jakieś obce moce wyczarterowały statki kosmiczne, napchały w nie norki i tylko czają się, żeby zrzucić bomby na ziemię. Science-fiction? Nie sądzę. Nie moją rolą jest szukanie źródła tych problemów. Choć nie jest wykluczone, że być może - chwilowo - czujność włodarzy została uśpiona i teraz nie wiadomo, co zrobić z tym „śmierdzącym problemem"? Powtarzając chińskie przysłowie „błąd chwili staje się troską całego życia", nie zazdroszczę tym, których troską jest-nie jest, poszukiwanie wyjścia z tej patowej sytuacji. Czasami zwykli, szarzy ludzie, nie mają wpływu na to, co dzieje się nad nimi - na decyzje, które zapadają często bezwiednie, dziwacznie po prostu. Głębiej nie wnikajmy. Problem w tym, że to oni - „rdzenni" mieszkańcy - zazwyczaj najbardziej na tym cierpią. Problem

jest poważny - ferm norek przybywa. Wraz z nimi opustoszeją siedliska mniejszych zwierząt. Z niezadbanych klatek rozbiegnie się plaga, przy której szczury to potulne przytulanki. Smród zaleje tereny. Obraz iście katastroficzny, ale - znając funkcjonowanie takich ferm w Polsce - nie niemożliwy do osiągnięcia. Za każdą fermą stoi wielki biznes. Zwierzęta futerkowe dalej wiodą prym na rynkach zbytu zagranicznego. Ich interes - nasz problem. Po co zatem dbać o teren, inwestować w rozwój turystyki, budować szlaki piesze i spacerowe, skoro - jeśli nie stawić temu oporu - za chwile węzłowymi punktami na trasie będą kolejne fermy norek. Ujmę to jednoznacznie - uda się pierwszemu „inwestorowi" - następnych to tylko zachęci. Blokować? A czemu nie? Wypędzać? Jestem za. Dziesięcioletnia praca ludzi zniweczona przez grupę pseudobiznesmenów? Realne zagrożenie. I czasami tylko żal bierze, że wsie się ucywilizowały, bo biorąc pod uwagę reymontowski scenariusz, inwestor już dawno siedziałby na taczce z gnojem gnany przez chłopów z cepami, obrzucony zgniłem ziemniakiem...

Pozdrawiam i życzę wytrwałości w walce,

Pani zza biurka

JUŻ WKRÓTCE
KOLEJNE NABORY WNIOSKÓW!

Stowarzyszenie „Lider Pojezierza" planuje na przełomie miesięcy listopad-grudzień, ogłosić piąty już nabór na „Małe projekty" oraz trzeci nabór na działanie 413/312 „Tworzenie i rozwój mikroprzedsiębiorstw". W jesiennych naborach przewidywany limit na „Małe projekty" wyniesie 1.995.179,18 zł, natomiast mikroprzedsiębiorcy będą mieli do podziału 755.179,18 zł. Informacja o terminie rozpoczęcia oraz zakończenia naborów zamieszczona zostanie na stronie internetowej Stowarzyszenia „Lider Pojezierza", Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego oraz Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa. Wszystkie zainteresowane osoby zapraszamy na konsultacje w biurze Stowarzyszenia „Lider Pojezierza" przy ul. Sądowej 8 w Barlinku oraz w punktach konsultacyjnych w każdej gminie z obszaru objętego Lokalną Strategią Rozwoju Pojezierza Myśliborskiego na lata 2009-2015.

Konsultanci gminni oraz pracownicy biura świadczą pomoc w zakresie ogólnych zasad przyznania pomocy na poszczególne działanie oraz sporządzenia wniosku o przyznanie pomocy.

Informacja o godzinach pracy biura oraz pełnienia dyżurów przez konsultantów zamieszczona jest na stronie internetowej Stowarzyszenia „Lider Pojezierza" **www.liderpojezierza.pl**

Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich

Pomorze Zachodnie

Program Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013

LiderPojezierza.pl. Czasopismo Lokalnej Grupy Działania Stowarzyszenie „Lider Pojezierza"
Adres redakcji: Biuro Stowarzyszenia „Lider Pojezierza", ul. Sądowa 8,74-320 Barlinek. Redaktor naczelny: Ireneusz Kostka, z-ca redaktora naczelnego: Ewelina Baj.

PROJEKTY CZAS REALIZOWAĆ

Trzy umowy, które będą realizowane w ramach działania 413 „Wdrażanie lokalnych strategii rozwoju" – „Odnowa i rozwój wsi" zostały podpisane podczas Walnego Zebrania Członków Stowarzyszenia „Lider Pojezierza" dnia 02 września 2013 roku w Barlinku. Kwota dofinansowania z Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013 to ponad 400 tysięcy złotych. W uroczystości ich podpisania udział wziął wicemarszałek Województwa Zachodniopomorskiego Andrzej Jakubowski.

Trzy umowy, które zostały podpisane przez Pana wicemarszałka Andrzeja Jakubowskiego oraz wójtami naszych gmin doskonale pokazują trendy i potrzeby, jakie drzemią na naszym obszarze.

Gminy, które podpisały umowy to:

- gmina Krzęcin z Wójtem Krzysztofem Żuchowskim,
- gmina Boleszkowice z wójtem Januszem Krzywickim
- gmina Bierzwnik z wójtem Władysławem Kowalczykiem.

Umowy będą realizować następujące zadania:

1/ „Zagospodarowanie terenu nad Jeziorem Krzęcińskim w miejscach przeznaczonych do rekreacji i wypoczynku". Beneficjent inwestycji jest Gmina Krzęcin. Wartość projektu to 159.518,22 złotych. Dofinansowanie z PROW na lata 2007-2013 wyniesie 103.751,00 złotych. W ramach projektu zakupione zostaną dwie altany i pomost pływający, wybudowane zostanie miejsce na ognisko, chodniki oraz schody terenowe, dzięki czemu zostaną wyeksponowane walory jeziora krzęcińskiego Realizacja inwestycji ma wpłynąć na wzrost liczby turystów odwiedzających miejscowość.

2/ „Wyposażenie świetlic wiejskich w miejscowościach Chwarszczany, Gudzisz, Boleszkowice, Reczyce, Wysoka, Namyślin znajdujących się na terenie Gminy Boleszkowice", Beneficjent jest Gmina Boleszkowice. Wartość projektu oszacowano na 108.234 złotych, a dofinansowanie z PROW na lata 2007-2013 wyniesie 70.000 złotych. Celem inwestycji jest stworzenie ogólnodostępnych miejsc integracji i aktywizacji, służących zapewnieniu przyjemnego i bezpiecznego spędzania czasu wolnego przez mieszkańców.

3/ „Zagospodarowanie i zainwestowanie parku w miejscowości Bierzwnik – budowa placu zabaw oraz sanitariatów". Beneficjent jest Gmina Bierzwnik. Wartość projektu wynosi 348.131,65 złotych, z czego dofinansowanie z PROW to 227.175 złotych. Celem operacji jest stworzenie mieszkańcom ogólnodostępnego miejsca rekreacji ruchowej poprzez zagospodarowanie parku gminnego w Bierzwniku.

- Cieszę się, że kolejne działania zmieniają oblicze obszarów wiejskich, a wszystko to z myślą o lokalnych społecznościach Pomorza Zachodniego. Tym razem podpisanie umów odbywa się za pośrednictwem inicjatywy podjętej przez Lokalną Grupę Działania Stowarzyszenie „Lider Pojezierza" z Barlinka. Wierzę, że efekty wynikające ze zrealizowanych projektów będą równie zadawalające - podkreślił wicemarszałek Województwa Zachodniopomorskiego Andrzej Jakubowski.

Całkowita wartość trzech realizowanych przedsięwzięć wynosi 883.636,09 złotych. Wsparcie z PROW na lata 2007-2013 to kwota w łącznej wysokości 400.926 złotych.

Prezes Stowarzyszenia Lider Pojezierza Adam Andriaszkiewicz podkreślił, że każda inicjatywa, która będzie rozwijała społeczność naszego obszaru a jednocześnie będzie zgodna z lokalna strategią zostanie dofinasowana, że środków, które ma do dyspozycji Lider Pojezierza.

Poinformował, że dodatkowo zostaną ogłoszone dwa nabory w listopadzie tego roku. Małe projekty na kwotę 1200000,00 zł oraz tworzenie i rozwój mikroprzedsiębiorstw na kwotę 755179,18 zł.

Pod warunkiem, że walne zgromadzenie stowarzyszenia „Lider Pojezierza" na najbliższym nadzwyczajnym walnym zgromadzeniu w dniu 16 września 2013 roku w Lipianach godz. 10.00 zaakceptuje propozycje Zarządu Stowarzyszenia.

C.D. ze str. 1 >>>

Po warsztatach pozostały nie tylko zdjęcia. – Udało się nam załatwić paru sponsorów, więc wszystkich uczestników na każdych zajęciach częstowaliśmy posiłkiem. Otrzymali też sporo gadżetów, a przede wszystkim pozostał im nowy aparat fotograficzny, który podarował Niepubliczny Żłobek „Ancymonek" – mówi Ł. Młynarczyk. Dodaje, że wśród sponsorów tego przedsięwzięcia był też Urząd Miejski w Choszcznie, firma E-CHO oraz Ośrodek Sportowo-Wypoczynkowy w Choszcznie.

A co o warsztatach mówią sami uczestnicy? – Po raz pierwszy w życiu uczestniczyłam w takich zajęciach i nie ukrywam, że to był ciekawy sposób na poznanie podstaw sztuki fotografowania. Mnie jednak cieszy też to, że to przedsięwzięcie kontynuowane będzie w roku szkolnym. Dostaliśmy aparat to trzeba z niego korzystać – mówi Aurelia Majcher. – Mam swój aparat, ale w czasie tych zajęć miałem okazję robić zdjęcia profesjonalnym sprzętem. To dopiero była frajda – dodaje Gustaw Gromadzki. Oprócz Aurelii i Gustawa w warsztatach wzięli udział: Gracjan Cynbor, Sara Lewandowska, Alicja Borowska, Natalia Mielczarek, Nikola Czyżak, Iga Wojtowicz, Agnieszka Drewke, Wiktor Woś, Maja Lewandowska, Nadia Góźdź, Dominik Szymczak i Miłosz Gromadzki.

Tadeusz Krawiec

W TYM NUMERZE

Uwaga, kolejne nabory >>>>>> str. 2
Wywiad z Marcinem Stefaniakiem > s.4
Kampania społeczna „Legalna Żywność Lokalna" >>>>>>>>>>>>>>>> s.5
Kolejne umowy podpisane >>>>> s. 6
Relacja z IV Międzynarodowych Targów Wyrobów Klasztornych >>> s. 7
Protest przeciwko budowie ferm norek >>>>>>>>>>>>>>>>>>> s. 13
Konkurs „Smaki regionów" >>>> s. 14
Piwo w lokalnej kuchni >>>>>> s. 15

a także ciekawe informacje z gmin i wiele, wiele innych.

Zapraszamy do lektury,
Redakcja Gazety Lider Pojezierza

Szanowni Państwo,

jeśli znacie ludzi, którzy są pasjonatami w jakiejś dziedzinie, posiadają niecodzienne, wyjątkowe bądź zupełnie typowe umiejętności i wiedzę, którą chcieliby się podzielić z innymi ludźmi - prosimy o kontakt z naszym biurem. Tworzymy bazę kontaktową osób, które mają to „COŚ" :)

W razie wszelkich pytań prosimy o kontakt z naszym biurem!

NUMER 7
WRZESIEŃ 2013

SATYSFAKCJA I SMAK

Wywiad z Marcinem Stefaniakiem

Prezentujemy wywiad z Marcinem Stefaniakiem – Prezesem Zachodniopomorskiego Oddziału Terenowego Polskiego Stowarzyszenia Piwowarów Domowych, trenerem warsztatów piwowarskich realizowanych w ramach działań aktywizujących Stowarzyszenia „Lider Pojezierza, laureatem prestiżowego Konkursu Piw Domowych Birofilia 2013 w Żywcu, hobbystą, autorem bloga **piwolog.pl**

Lider Pojezierza: Co sprawiło, że zainteresował się Pan właśnie piwem?

Marcin Stefaniak: Bezpośrednią przyczyną było to, że na Polskim rynku brakowało dobrego piwa. W 2009 roku zaczynałem rozważać nad tematem warzenia piwa w domu. W tamtym czasie nie było dobrego piwa więc trzeba było „zakasać rękawy" i wziąć się do roboty.

L.P.: Skąd się Pan dowiadywał o metodach warzenia piwa w domu? Czy ktoś to Panu pokazał? Kto Pana zainspirował?

M.S.: Powiedział mi...internet. Dowiedziałem się stamtąd właśnie, że można warzyć piwo w domu, dowiedziałem się również jak warzyć piwo w domu. Znalazłem fajne fora internetowe, gdzie piwowarzy domowi chętnie dzielą się wiedzą. Czytając je, dowiedziałem się w zasadzie wszystkiego, co potrzeba do tego, aby wystartować.

L.P.: Żeby wystartować, trzeba mieć dużo pieniędzy?

M.S.: Trzeba mieć przede wszystkim dużo chęci i samozaparcia. Ze środkami jest tak, że sprzęt potrzebny do warzenia piwa nie jest jakiś skomplikowany. Część można skompletować rozglądając się „tu i tam", pytając po rodzinie – chociażby garnek. Potrzebny jest duży garnek, taki co najmniej 30 litrowy. I powiedzmy, jeżeli chciałoby się kupić taki garnek to kosztuje powiedzmy 150 złotych. Natomiast nasze babcie czy matki prały pieluchy w takich garnkach i czasem takie właśnie garnkich gdzieś zalegają na strychach i wystarczy popytać rodzinę i garnek może się znaleźć. Co więcej – fermentatory, czyli pojemniki, w których fermentuje piwo. My używamy takich dużych wiader do tzw. „spożywki" - wiader 30 litrowych. Oczywiście można takie wiadro kupić w sklepie piwowarskim za ok. 20 złotych. Można też rozejrzeć się po piekarniach, różnych miejscach, gdzie oferuje się „spożywkę" i dostać takie wiadro za darmo, czy też za symboliczne pięć złotych. Myślę, że żeby zacząć, trzeba wydać ok. 300 złotych. Natomiast – tak jak mówię – Polak jest przedsiębiorczy i potrafi wszystko zorganizować taniej.

L.P.: A półprodukty? Gdzie można je zakupić i w ogóle skąd one się biorą?

M.S.: Mamy masę fajnych sklepów piwowarskich, sklepów internetowych, gdzie można kupić w zasadzie wszystko, co jest potrzebne do warzenia piwa, czyli słody, chmiele, wszelkie dodatki, także właśnie sprzęt, który jest potrzebny do warzenia piwa. Naprawdę, nie ma z tym problemu.

L.P.: A jaki jest koszt uwarzenia jednej porcji?

M.S.: Średnio w domu warzy się warki 20 litrowe. To jest wygodne z tego względu, że po pierwsze – można to udźwignąć, jeżeli trzeba przenieść gar z 20 litrami płynu. A po drugie to jest wystarczające, bo to dwie skrzynki gotowego piwa a to, na własne potrzeby wystarczy. Koszt uwarzenia takiej warki to ok. 50-60 zł.

L.P.: Czyli wychodzi zasadniczo taniej, niż koszt zakupu powiedzmy dwóch skrzynek dobrego piwa w sklepie?

M.S.: Musi wyjść taniej! Dużo taniej, bo po przeliczeniu wychodzi 1,5 zł za butelkę piwa. Więc jest to dużo tańsze niż w sklepie a efekty też są lepsze. Oczywiście należy doliczyć poświęcony czas i własną pracę to już wychodzi troszeczkę inaczej. Jednakże satysfakcja i smak wynagradzają wszystko.

L.P.: Czy popiera Pan takie akcje jak ta dzisiejsza – na Jarmarku Jakubowym – Warsztaty warzenia piwa? Wiem, że brał Pan udział również w warsztatach w Pełczycach. Są to akcje dofinansowywane ze środków Unii Europejskiej – z Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich. Jak taka akcja – Pana zdaniem - może rozwijać obszar wiejski?

M.S.: Ja popieram takie akcje i lubię w nich uczestniczyć. Jestem jak najbardziej „za". A jak mogą rozwijać obszary wiejskie? Dla mnie jest to oczywiste. Jestem człowiekiem z miasta. Jak wybiorę się na wypoczynek do gospodarstwa agroturystycznego to jest to dla mnie oczywiste, że gospodarz powinien poczęstować mnie własnym piwem i tego u nas brakuje. To podstawowy zysk. Druga rzecz jest taka, że jeszcze w XIX wieku każda wioska miała swój własny browar. Teraz wszystko się zcentrealizowało i troszeczkę szkoda, bo chociażby w sąsiednich Niemczech lokalne browary można spotkać w małych miejscowościach i wsiach. W nich warzy się piwo na potrzeby lokalnej społeczności i jako produkt turystyczny. Taki produkt reklamuje miejsce, przyciąga turystów. To super sprawa.

L.P.: Gdzie można Was spotkać?

M.S.: Organizujemy cykliczne warsztaty w Pubie Pivaria w Szczecinie przy ulicy Lelewela 8a. Przed wakacjami robiliśmy również warsztaty w Stargardzie Szczecińskim i mamy nadzieję, że to będzie kontynuowane w Jazz Pub.

L.P.: Wolicie się organizować w dużych ośrodkach miejskich, czy jesteście otwarci również na lokalne społeczności? Zauważamy, że w małych ośrodkach ludzie początkowo podchodzą entuzjastycznie, lecz czasami potem zapał opada. Jakie jest Pana zdanie na ten temat? Dużo osób liczy Wasza grupa?

M.S.: Nasz oddział – mówię o Stowarzyszeniu - liczy ok. 15 osób, lecz co najmniej drugie tyle bierze udział w spotkaniach, warsztatach. Myślę, że osób działających prężnie mamy ok. 30. Jeżeli chodzi o ogół to mamy co najmniej dwa razy więcej.

L.P.: Co trzeba zrobić, żeby przystąpić do Waszego Stowarzyszenia?

M.S.: Zgłosić chęć poprzez naszą stronę internetową www.pspd.pl, opłacić składkę i wpisowe i to wszystko.

Dziękuję za wywiad

Ewelina Baj
Stowarzyszenie „Lider Pojezierza"

polskie stowarzyszenie piwowarów domowych
Oddział Zachodniopomorski

LEGALNA ŻYWNOŚĆ LOKALNA

Stowarzyszenie „Lider Pojezierza" postanowiło włączyć się do Kampanii społecznej „Legalna Żywność Lokalna" zapoczątkowanej przez Fundację Partnerstwo dla Środowiska i Małopolską Izbę Rolniczą. Chcemy być inicjatorami akcji na terenie Województwa Zachodniopomorskiego. W tym celu będziemy namawiać Państwa do podpisania się pod petycją dostępną do pobrania z naszej strony internetowej www.liderpojezierza.pl Polska jest jednym z nielicznych krajów Europy, w których przepisy praktycznie uniemożliwiają sprzedaż żywności przetworzonej w małych gospodarstwach. Inicjatorzy kampanii społecznej Legalna Żywność Lokalna chcą to zmienić. Pod petycją w sprawie legalizacji sprzedaży zagrodowych serów, chleba, konfitur, octu, cydru i nalewek podpisało się już ponad 3,2 osób. Petycję podpisali uczestnicy XXIII Nadzwyczajnego Walnego Zgromadzenia Członków Stowarzyszenia „Lider Pojezierza", Konsultanci gminni i pracownicy Biura. Bądź następny!

Inicjatywa małopolska, sprawa ogólnopolska.

Kampania społeczna Legalna Żywność Lokalna wystartowała w czerwcu. To pierwsza akcja zwracająca uwagę na problem ograniczeń w sprzedaży z pierwszej ręki. Jej organizatorami są Fundacja Partnerstwo dla Środowiska, Małopolska Izba Rolnicza oraz Województwo Małopolskie. Sformułowanie postulatów poprzedzone było szeregiem spotkań z rolnikami, podczas których dyskutowano nad optymalnymi rozwiązaniami prawnymi. Inicjatywę popierają także osoby znane i lubiane, blisko związane z tematyką kulinariów (Robert Makłowicz, Adam Chrząstowski) oraz przedstawiciele środowiska naukowego.

Podstawowym narzędziem kampanii jest petycja na rzecz zmian prawnych, które umożliwią zwiększenie legalnej produkcji i sprzedaży żywności lokalnej z pierwszej ręki, od rolników i innych małych rodzinnych wytwórców żywności. Jest ona głosem tych wszystkich, którzy chcieliby tę sytuację zmienić. Do tej pory petycję poparło ponad 3,2 tysiące osób. Gdy podpisów będzie 30 tysięcy, zostaną one złożone razem z propozycjami zmian w Kancelarii Premiera, Kancelarii Prezydenta, Ministra Zdrowia i Ministra Rolnictwa oraz parlamentarzystów i senatorów.

Co trzeba zmienić?

Obecnie prawo zezwala na sprzedaż bezpośrednią pochodzących z własnych gospodarstw zbóż, warzyw, owoców, grzybów uprawnych, ziół, tuszek drobiowych, zajęczych i króliczych oraz mleka, śmietany, jaj, miodu, ryb. W gospodarstwie legalnie możemy kupić również ślimaki hodowlane i zwierzęta łowne. Jedyne metody przetwarzania, które dozwolone są w zagrodzie bez zakładania działalności gospodarczej to suszenie i kiszenie. Właściciel gospodarstwa agroturystycznego może żywić swoich gości, ale nie wolno mu sprzedać chleba czy konfitur „na wynos".

Inicjatorzy kampanii Legalna Żywność Lokalna postulują, aby rolnik miał prawo limitowanej sprzedaży żywności wyprodukowanej na bazie własnych płodów. Wśród proponowanych ułatwień znalazła się propozycja, aby rolnik mógł szatkować, kroić i myć warzywa. Rzecz wydawałoby się banalna, a jednak teraz nielegalna bez zakładania firmy. Autorzy petycji postulują również, aby dozwolona była produkcja dżemów, konfitur, soków, sałatek warzywnych, zup, przecierów (limit np. 150 kg/tydzień), mak i kasz (7 t/rok) oraz tłoczenie oleju surowego z nasion oleistych (1000 l/rok).

Rolnicy, którzy konsultowali projekt chcą także, aby wprowadzić możliwość legalnego wytwarzania serów twarogowych, serów twardych oraz masła i jogurtów z mleka niepasteryzowanego (maksymalne zużycia mleka do produkcji - 1000 l/tydzień). Ułatwienia powinny dotyczyć również sprzedaży chleba (100 kg/tydzień), surowego mięsa (zwłaszcza jagnięciny i cielęciny) oraz własnych nalewek (500 l/rok), cydrów, octu i wina (np. 2000 l/rok zwolnione z podatku VAT).

Pomysłodawcy kampanii zakładają, że produkcja żywności do sprzedaży z pierwszej ręki powinna być objęta nadzorem instytucji kontrolujących oraz uzyskać zaświadczenia z odpowiedniego laboratorium o terminie ważności i akceptacji technologii produkcji. To bardzo ważny punkt projektu, ponieważ żywność która obecnie jest sprzedawana w szarej strefie, nie podlega żadnej kontroli.

Inicjatorzy dodają również, że wszystkie przepisy dotyczące żywności sprzedawanej z pierwszej ręki należy zebrać w jednym akcie prawnym, napisanym zrozumiałym językiem.

Legalizacją żywności lokalnej zainteresowali się ostatnio politycy. Powstała specjalna podkomisja sejmowa, która pracuje nad zmianami legislacyjnymi dotyczącymi sprzedaży bezpośredniej produktów rolnych. Projekt nowelizacji przepisów, który umożliwiałby zwolnienie z podatku ze sprzedaży produktów wytworzonych na skalę nieprzemysłową we własnym gospodarstwie rolnym (do 7 tys. zł przychodu) przygotowali również senatorowie PO. Projekt ten nie do końca odpowiada potrzebom zgłaszanym przez rolników i konsumentów.

Sprzedaż z pierwszej ręki w Europie.

Polska jest jednym z nielicznych krajów Europy, w których przepisy dotyczące sprzedaży żywności z pierwszej ręki są tak niekorzystne dla rolników i konsumentów. Przetwory wyprodukowane w gospodarstwach są sprzedawane legalnie we Francji, Włoszech i na Węgrzech. Jest to możliwe m.in. dlatego, że przepisy unijne rozgraniczają sezonowe przetwarzanie surowców od ciągłej i zorganizowanej działalności przetwórczej.

We Francji organizowane są tzw. punkty sprzedaży zbiorowej, które pozwalają rolnikom sprzedawać żywność bez uzyskiwania specjalnych pozwoleń. Konsumenci mogą w ten sposób kupić mleko, mięso, jaja, owoce, warzywa, chleb, foie gras, jogurty, sery i dania gotowe do spożycia. We Włoszech można nabyć bezpośrednio od rolnika dżemy, soki, marynaty, konserwy warzywne, chleb oraz przede wszystkim oliwę z oliwek i wino. Podobne regulacje dotyczące sprzedaży bezpośredniej funkcjonują na Węgrzech. W Rumuni drobni przetwórcy mają nieco trudniej niż ich koledzy w krajach starej Unii, ale nawet tam małe gospodarstwa mogą wykorzystywać surowe produkty z ich farm, aby produkować produkty tradycyjne (ser, produkty mięsne lub dżem) i sprzedawać je bezpośrednio klientom, do marketów i na targowiskach.

Natalia Adamska-Golińska

NAJLEPSZY PRODUKT REGIONU

Do tegorocznej XIII edycji konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów" zgłoszono 45 produktów. W kategorii „pochodzenia zwierzęcego" najlepszy okazał się „Udziec wieprzowy wędzony" Ireneusza Junga, właściciela Firmy Handlowo - Usługowej IRGO w Przelewicach. Produkt ten wytwarzany jest tradycyjnymi metodami (bez konserwantów) i wędzony drzewem olchowym.

Konkurs odbywa się dwuetapowo. W pierwszym etapie w czasie finału wojewódzkiego, który odbył się 27 lipca br. podczas Jarmarku Jakubowego w Szczecinie wyłonieni zostali laureaci w czterech kategoriach: produktów pochodzenia roślinnego, zwierzęcego, napojów i produktów mieszanych oraz najlepsze dania i potrawy regionalne i tradycyjne. Drugi etap konkursu to wybór dokonany przez Krajową Kapitułę Konkursu – spośród produktów nominowanych w regionach oraz potraw i dań do prestiżowej nagrody „Perła 2013".

Warto dodać, iż w/w produkt p. Ireneusza Junga w konkursie kulinarnym „Smaki Pojezierza", który odbył się podczas Targów Inicjatyw Lokalnych i Awangardowych TILiA 2013 w Lipianach w kategorii „Produkty regionalne lub tradycyjne pochodzenia zwierzęcego" znalazł się na pierwszym miejscu spośród 35 produktów, a boczek wędzony na trzecim.

Z uzyskanych informacji od p. Junga wynika, że na tym nie zamierza poprzestać, gdyż ma teraz większą motywację do podejmowania kolejnych inicjatyw zmierzających do uzyskania tytułu 'Perły" i wpisu produktu na Listę Produktów Tradycyjnych.

Gratulujemy zwycięstwa i życzymy powodzenia w kolejnych etapach!

Anna Garzyńska

NUMER 7
WRZESIEŃ 2013

UROCZYSTE PODPISANIE UMÓW

Uroczyste podpisanie umów o przyznanie pomocy w ramach działań „Odnowa i Rozwój Wsi" oraz „Małe projekty" podczas XXIII Nadzwyczajnego Walnego Zebrania Członków Stowarzyszenia „Lider Pojezierza".

Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013 wspiera działania sportowo-rekreacyjne i kulturalne. Podczas XXIII Nadzwyczajnego Walnego Zebrania Członków Stowarzyszenia „Lider Pojezierza" w Miejsko-Gminnym Ośrodku Kultury w Lipianach, 16 września 2013 roku odbyło się uroczyste podpisanie umów o przyznanie pomocy. Udział w Zebraniu wziął wicemarszałek Województwa Zachodniopomorskiego Andrzej Jakubowski.

Umowa o przyznanie pomocy w ramach działania „Odnowa i Rozwój Wsi" obejmuje modernizację trybun stadionu miejskiego i urządzenie plaży miejskiej w Lipinach. Umowa o przyznanie pomocy w ramach działania „Małe projekty" dotyczy organizacji wydarzenia „Folklor przywieziony z Kaszub – Lipiańskie spotkania z żywą kulturą ludową Pomorza Zachodniego".

Oba projekty będą realizowane na terenie Gminy Lipiany. Koszt inwestycji sportowo-rekreacyjnej to blisko 279 tysięcy złotych, z czego wsparcie wyniesie ponad 135 tysięcy złotych.

Wnioskodawcą drugiego projektu był Miejsko-Gminny Ośrodek Kultury w Lipianach. Szacunkowy koszt to prawie 35 tysięcy złotych. Dofinansowanie wyniesie ponad 24 tysiące złotych.

Oba projekty były składane za pośrednictwem Stowarzyszenia „Lider Pojezierza". Realizacja projektów odbędzie się w ramach działania 413 „Wdrażanie Lokalnych Strategii Rozwoju" w zakresie „Małych Projektów" oraz „Odnowy i Rozwoju Wsi".

PREZYDENCKIE DOŻYNKI

W dniach 14-15 września w Spale, odbyły się Dożynki Prezydenckie. Tradycyjnie, zebrani świętowali zakończenie zbiorów. Na Dożynkach nie zabrakło również reprezentantów Województwa Zachodniopomorskiego i obszaru Pojezierza Myśliborskiego objętego Lokalną Strategią Rozwoju Stowarzyszenia „Lider Pojezierza". Jak można przeczytać na stronie internetowej Urzędu Marszałkowskiego: „Województwo Zachodniopomorskie wystawiło swoje stoisko promocyjne w ramach Miasteczka Regionów. Prezentowano w nim produkty kulinarne z naszego województwa. Celem prezentacji było przybliżenie osobom odwiedzającym dożynki dziedzictwa kulinarnego Pomorza Zachodniego oraz upowszechnienie wiedzy o tradycyjnych metodach wyrobu produktów. Osoby odwiedzające stoisko miały okazję skosztować m.in. pierników szczeciński, produktów ekologicznych, wyrobów z róży fałdzistolistnej czy konfitury z pomidorów. Długa kolejka odwiedzających ustawiała się po pstrąga wędzonego z gospodarstwa rybackiego „Zielenica" Anny i Łukasza Skowrońskich. Niewątpliwą atrakcją niedzielnego przedpołudnia był pieczony dzik nadziewany kaszą podany w asyście hejnalistów prezentujących sygnały łowieckie. Prezentację dzika oglądał odwiedzający stoisko Województwa Prezydent Rzeczpospolitej Polskiej Bronisław Komorowski, którego w imieniu Zarządu Województwa Zachodniopomorskiego powitał Członek Zarządu Jarosław Rzepa. Natomiast w sobotę stoisko naszego regionu odwiedziła Prezydentowa Anna Komorowska"

Dzik, o którym czytamy, i którego widać na zdjęciach – jak poinformował nas Pan Roman Kawecki, właściciel gospodarstwa agroturystycznego „Zielona Dolina" – został przygotowany według rodzinnej, ponad 200 letniej receptury rodu Kaweckich. Dzika zamówił Urząd Marszałkowski w Szczecinie, aby w szczególny sposób zwrócić uwagę mediów do promowania Województwa Zachodniopomorskiego. Pan Marszałek Olgierd Geblewicz przywitał Prezydenta RP – Bronisława Komorowskiego na stoisku Pomorza Zachodniego a Pan Roman Kawecki – zaprezentował dzika. Pan Prezydent bardzo serdecznie podziękował za wyjątkowe przyjęcie, które zrobiło na nim duże wrażenie. Szczególne wrażenie z pewnością robi asysta trębaczy, która jest nieodzownym elementem oprawy przy podawaniu dzika dla gości. Coś niesamowitego!

3 DNI NA CYSTERSKIM SZLAKU

W tegorocznym sezonie letnim Stowarzyszenie „Lider Pojezierza" wzięło udział w kilkunastu wydarzeniach na naszym obszarze, które warto polecać, i na których nie mogło nas zabraknąć. Jedną z takich imprez były odbywające się w dniach 26-28 lipca 2013 r. „IV Międzynarodowe Targi Wyrobów Klasztornych" - „3 dni na cysterskim szlaku".

Pod niebieskim namiotem „Lidera Pojezierza" można było podziwiać kunszt garncarski Pana Macieja Sałańskiego. Pan Maciej jest z pewnością jedną z tych osób, która przyciąga uwagę. Dużym zainteresowaniem cieszyły się także wyroby wikliniarskie Pana Jarosława Krasińskiego. Panowie prowadzili warsztaty rękodzielnicze dla dzieci i dorosłych odwiedzających Stoisko „Lidera Pojezierza", gdzie uczestnicy mogli nabyć umiejętności, które odkrywają historię i kultywują tradycje rękodzielnicze Polski.

Organizatorami imprezy byli: Urząd Gminy Bierzwnik, Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego, Starostwo Powiatowe w Choszcznie, Ogólnopolskie Stowarzyszenie Gmin Cysterskich, Parafia w Bierzwniku, Gminny Ośrodek Kultury w Bierzwniku, Klosterland Polsko-Niemiecka Sieć Klasztorów oraz Stowarzyszenie Ochrony Dziedzictwa Pocysterskiego w Bierzwniku.

Patronat nad imprezą objęli: Wojewoda Zachodniopomorski, Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego, Starostwo Powiatowe Choszczno oraz media: TVP Szczecin, Gazeta Lubuska, Wiadomości Krzęcińskie, Kurier Szczeciński, Radio Eska, Radio Wawa oraz Radio Plus Szczecin.

Integralną częścią obchodów „3 dni na cysterskim szlaku" był Ogólnopolski Festiwal Szachowy im. Romana Szymoniaka pod nazwą: „Na Leśnej Polanie" rozgrywający się już po raz XIV. Festiwal szachowy rozpoczął się już 24 lipca 2013 r. (w czwartek) w należącym do Nadleśnictwa Bierzwnik ośrodku (w tzw. wigwamie), ale jego zakończenie oraz turniej błyskawiczny i symultana zostały rozegrane w scenerii wzgórza klasztornego.

W turnieju uczestniczyło 30 zawodników. Jeszcze przed rozpoczęciem zmagań szachowych delegacja zawodników złożyła kwiaty na grobie Romana Szymoniaka - pomysłodawcy i organizatora jego pierwszych edycji. Następnie członkowie Stowarzyszenia Woldenberczyków z Dobiegniewa swymi zabytkowymi samochodami wojskowymi przewieźli wszystkich szachistów do WIGWAMU. W imieniu organizatorów oficjalnego otwarcia festiwalu dokonał Włodzimierz Wajda, następnie głos zabrał sędzia główny zawodów Leon Mikosik z Poznania przedstawiając pierwsze kojarzenia. Turniej przeprowadzono systemem szwajcarskim na dystansie 9 rund.

W piątek - 26 lipca 2013 r. - „3 dni na cysterskim szlaku" rozpoczął wieczorny „Turniej Tenisa Stołowego" na hali sportowej w Bierzwniku. Pierwszy dzień imprezy zakończył nocny seans filmowy w parku gminnym, gdzie wyświetlono filmy: „Jasminum" oraz „Jesteś Bogiem".

Istotą drugiego i trzeciego dnia były „IV Międzynarodowe Targi Wyrobów Klasztornych". Na Targi przybyli przedstawiciele klasztorów Kapucynów z Krakowa, Cystersów z Winnik k. Węgorzyna, przedstawiciele Boromeuszek z Trzebnicy, Ortodoksyjny Klasztor Koptyjski oraz Zgromadzenie Sióstr Jezusa Miłosiernego z Nowego Kurowa. Obecna była także przedstawicielka Polsko – Niemieckiej Sieci Klasztorów Klosterland oraz przedstawiciele Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Gmin Cysterskich. Licznie zgromadzili się lokalni wytwórcy miejscowych produktów spożywczych oraz rękodzieła.

Swoje stoiska miały także Panie z Kół Gospodyń Wiejskich z Gminy Bierzwnik pod nazwą „Kawiarnia Letnia Kół Gospodyń Wiejskich" serwując między innymi domowe ciasta i pierogi.

Podczas Targów można było zwiedzić klasztor oraz stanowiska archeologiczne – oprowadzali studenci UAM w Poznaniu. Od godz. 23.00 w sobotę możliwe było również nocne zwiedzanie klasztoru, gdzie zgromadziło się ok. 100 osób.

W sobotnie południe w kapitularzu odbyło się spotkanie pod nazwą „Opowieści klasztorne", podczas którego obecne na Targach klasztornych lub ich przedstawiciele zaprezentowali swą działalność oraz wyroby.

W piwnicy byłego budynku konwersów odbyła się „Biesiada Rycerska" gdzie biesiadnicy mogli skosztować dań przyrządzonych wg cysterskiej, zakonnej receptury.

W trakcie imprezy można było oglądać w kościele wystawę pod nazwą „Szkło piękne i użyteczne" zorganizowaną przez Stowarzyszenie Ochrony Dziedzictwa Pocysterskiego w Bierzwniku.

27 lipca 2013 r. odbył się „Bieg o Puchar OPATA". Trasa tegorocznego biegu wiodła ścieżkami po parku w Bierzwniku. W biegu uczestniczyło około 90 zawodników i zawodniczek. Zawody zostały przeprowadzone w 6 kategoriach wiekowych z podziałem na płeć.

„IV Międzynarodowe Targi Wyrobów Klasztornych" odbyły się na tle szeregu imprez związanych z „3 dniami na szlaku cysterskim". Elementami nawiązującymi do okresu średniowiecza były występy dwóch zespołów muzyki dawnej – młodych flecistek z Drezdenka „Flauto Dolce" i chóru „Canto Choralis" oraz Dagmary Barna i Piotra Fidelusa z Gorzowa.

W pobliżu wzgórza klasztornego rozbili obóz rycerze grupy konnej „Rycerzy Pogranicza", którzy dali pokaz sprawności rycerskiej.

Bezpośrednim nawiązaniem do tradycji cysterskiej była także inscenizacja teatralna pt. „Ku cystersom" przygotowana przez młodzież szkolną, mieszkańców a także członków ekspedycji archeologicznej oraz rycerzy. Przedstawiona została wg scenariusza Ks. Prałata Zygmunta Kraszewskiego, proboszcza Parafii p.w. Matki Boskiej Szkaplerznej w Bierzwniku, wykorzystującego motyw sporu między cystersami z Bierzwnika a cystersami z Recza wokół regulacji wodnych dokonanych przez cystersów w XIV w. - wyreżyserowane przez Panią dr Wiolettę Wojtkiewicz.

Dodatkowymi atrakcjami były warsztaty rękodzielnicze dla dzieci (ceramiczne, wikliniarskie), pokaz tańca oraz warsztatów – popping – w wykonaniu Serafina Lisowskiego ze Szczecina, przejażdżki zabytkowym powozem oraz wozami militarnymi, pokaz motocykli, „MUZYKA.ŚWIATŁO.WODA" – iluminacje świetlne wykonane przez Ochotniczą Straż Pożarną w Bierzwniku, widowiskowy teatr ognia „Ardenti", zabawa taneczna w parku gminnym.

„3 dni na cysterskim szlaku" zakończył „Festyn rodzinny", podczas którego odbyły się występy dzieci i młodzieży: Martyna Żyta, Wiktoria Pałasz, Dobrosława Młot, Kinga Bąk, Zuzanna Kowalska, Anna Kuźniak i Milena Kiełducka oraz koncert lokalnego zespołu „Bierzwniczanki".

Targi zostały zamknięte przez Władysława Kowalczyka Wójta Gminy Bierzwnik, który podziękował wszystkim gościom, uczestnikom i zwiedzającym za przybycie i udział oraz organizatorom i sponsorom za pomoc i współpracę przy organizacji i realizacji „3 dni na cysterskim szlaku" w tym „IV Międzynarodowych Targów Wyrobów Klasztornych".

Trzydniowa impreza zgromadziła liczną publiczność – mieszkańców Gminy Bierzwnik, przebywających w okolicy turystów a także mieszkańców odleglejszych miast.

NUMER 7
WRZESIEŃ 2013

CHOSZCZNO: ***Remont świetlicy w Stradzewie, TILIA 2014 w Choszcznie***

STARA JAK NOWA

Po Zwierzyniu, Sulinie, Piaseczniku i Zamęcinie, także i mieszkańcy Stradzewa doczekali się otwarcia świetlicy. Jej generalny remont kosztował około 350 tys. zł i sfinansowany został ze środków Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich oraz kasy gminy.

- Nic tylko się bawić – sołtys Jacek Szyszka jest pod wrażeniem nowej podłogi. Oprowadzając nas po obiekcie podkreślił, że choć to był tylko remont, to tak naprawdę mają nowy obiekt. Wymieniono nie tylko podłogę, ale także dach, instalację elektryczną, kocioł centralnego ogrzewania, a przede wszystkim cały budynek został ocieplony. Panie z Koła Gospodyń Wiejskich cieszą się zarówno z tego, że mają odrębne pomieszczenie, w którym trzymają kuchenne zastawy, jak i z nowej kuchni. Nikogo nie dziwi fakt, że dzieci najbardziej zachwalają salę komputerową, którą wyposażył Miejsko-Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Choszcznie. – Pracuję tu od niedawna, więc nie mogę mówić o tym, jakie warunki tu kiedyś były, ale mogę zapewnić, że teraz dzieci nie mają prawa do narzekania - mówi Anna Sobierajska, która tu pracuje jako wychowawca w świetlicy środowiskowej. – A jeszcze fajny plac zabaw mamy – mówi Anastazja Fierka, która razem z Amelią Szyszką przygotowywała się do przecięcia wstęgi.

Jednym z pierwszych mieszkańców Stradzewa, którzy zawitali na uroczystość był Tadeusz Schwarz. – Trzeba się trochę zabawić – pokazuje przyniesiony ze sobą koszyk pełen smakołyków i od razu tłumaczy, że otwarcie jest ważne, ale on przyszedł także na zabawę. Chwilę później było już tłoczno. – Cholera, chyba braknie miejsca – zaczął denerwować się sołtys. Do przecięcia wstęgi zaprosił burmistrza Roberta Adamczyka, radnego Bogusława Szymańskiego, szefową KGW Barbarę Basisty, ks. Grzegorza Suchomskiego oraz Kierownik M-GOPS Danielę Lewandowską. - Choć często tu bywałem, to jednak dopiero teraz widzę jak ta podłoga wygląda. Szczerze powiem, że przez chwilę zastanawiałem się nad tym czy przed wejściem nie zdjąć butów – na włodarzu gminy nowa podłoga też zrobiła wrażenie. Chwilę później gospodyniom wręczył 20-litrowy podgrzewany termos, a mówiąc już do wszystkich zebranych podkreślił, że takie przedsięwzięcia zawsze rodzą się w bólu i, że to głównie zasługa radnego B. Szymańskiego, że właśnie w Stradzewie, a nie w innej wiosce zrealizowano taką inwestycję. Wspomniane wyżej Anastazja i Amelka poczuły się szczególnie docenione, bo to one wraz z VIP-ami oficjalnie otwierały świetlicę. Był też okolicznościowy program artystyczny, w którym zaprezentowały się miejscowe gwiazdeczki, a na koniec wspominana już wyżej zabawa. – Szaleliśmy do białego rana i wszystko było super – mówi żona sołtysa Elżbieta Szyszka. A skoro żona tak mówi, to na pewno tak było.

Tadeusz Krawiec

KOLEJNA TILIA BĘDZIE W CHOSZCZNIE

Sołectwo Zamęcin wywalczyło drugie miejsce na lipcowych Targach Inicjatyw Lokalnych i Awangardowych w Lipianach. – Do pełni szczęścia zabrakło jednego punktu – mówi sołtys Marek Żurański. Mimo tego cieszy się, bo w nagrodę otrzymali bon, za który zakupią sadzonki z ogrodu w Przelewicach. Tam też przeszkolą ich jak mają się tymi roślinami opiekować, a na dodatek reprezentacja wsi pojedzie na grupową wycieczkę do tego ogrodu.

Gospodarzem 8. edycji była gmina Lipiany. Podobnie jak w poprzednich imprezach także i tym razem poszczególne gminy przede wszystkim promowały swoje produkty i rękodzielnictwo. Sołectwo Zamęcin reprezentowało Choszczno. Piszemy sołectwo ponieważ tą dość silną ekipą kierował sołtys Marek Żurański, ale tu zdecydowanie należy podkreślić, że główny ciężar tego przedsięwzięcia wzięły na swoje barki panie z Koła Gospodyń Wiejskich w Zamęcinie. A co przygotowano? Wiejski wyszynk pełen mięsnych smakołyków, no oczywiście kuchennych specjałów wspomnianych wyżej pań. W relacji sołtysa usłyszeliśmy, że wędliny znikały ze stołu niczym kamfora, a wśród nagrodzonych produktów regionu znalazł się zamęciński sernik.

Niewątpliwą atrakcją imprezy były zmagania w konkursie „3xS" (Super Sołtys i Sołectwo). Zamęcińska ekipa pod wodzą „Żurka" (red. tak mieszkańcy nazywają swego sołtysa) nieźle spisała się przy wbijaniu gwoździ na czas, przeciąganiu liny, wyścigach rowerów wodnych i kajaków oraz grze w bule. Tu ostatecznie zajęli drugie miejsce i odebrali nagrody, o których napisaliśmy na wstępie tego artykułu. – Całą imprezę należy zaliczyć do wyjątkowo udanych i jestem przekonany, że ci, którzy w niej uczestniczyli, zarówno jako przedstawiciele gmin jak i widzowie, przekonali się, że mamy wiele walorów, którymi możemy promować nasz region – mówi ADAM ANDRIASZKIEWICZ, prezes Lidera Pojezierza, głównego organizatora Targów Inicjatyw Lokalnych i Awangardowych. Tu już zaprasza na przyszłoroczną edycję targów, które odbędą się w... Choszcznie.

Tadeusz Krawiec

CZASOPISMO LOKALNEJ GRUPY DZIAŁANIA
STOWARZYSZENIE „LIDER POJEZIERZA"

CHOSZCZNO: ***Wielofunkcyjne boisko sportowe w Zemęcinie***

BOISKO ROBI WRAŻENIE

27 czerwca w Zamęcinie oddano do użytku wielofunkcyjne boisko sportowe z szatnią oraz plac zabaw. Obydwie inwestycje kosztowały prawie 500 tys. zł i sfinansowane zostały z funduszu Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich oraz kasy gminy.

Po szkołach w Choszcznie, Sławęcinie i Suliszewie także i Zamęcin doczekał się wielofunkcyjnego boiska ze sztuczną nawierzchnią. – Cieszymy się podwójnie ponieważ mamy też nowy plac zabaw – podkreśla dyrektorka zamęcińskiej podstawówki Danuta Stróżyńska-Gryćko. Dariusz Łącki, który w gminie Choszczno nadzoruje wykonanie wszystkich tego typu obiektów twierdzi, że ten jest wyjątkowy. – Nie tylko dlatego, że można tu uprawiać każdą z gier zespołowych. Jest też budynek socjalny z szatnią, toaletą, prysznicem i pomieszczeniem dla instruktora, a sąsiadujący z nim plac zabaw tylko zwiększa jego funkcjonalność – mówi. Uroczyste otwarcie tych dwóch kompleksów rozpoczęła Justyna Gwoździk, która zaprezentowała wiersz, specjalnie napisany na tę okazję. W imieniu młodych sportowców ślubowanie złożył Piotr Bocian, a w imieniu sędziów Sławomir Kolański. W części artystycznej owacyjne przyjęto gimnastyczne popisy Wiktorii Chaj. Na długo zapamięta to wydarzenie najlepszy uczeń Szkoły Podstawowej w Zamęcinie, który razem z burmistrzem Choszczna Robertem Adamczykiem, radnym Jerzym Miładowskim, sołtysem Markiem Żurańskim i dyrektorką D. Stróżyńską-Gryćko przecinali wstęgę oficjalnie otwierającą ten kompleks.

– Teraz w pełni będziecie mogli realizować waszą szkolną ideę promującą zdrowy styl życia – powiedział włodarz miasta. Podkreślił, że oddane do użytku boisko i plac zabaw, a nieco wcześniej świetlica, to także efekt wyjątkowej aktywności społecznej mieszkańców Zamęcina. Tutejszy proboszcz ks. Paweł Grędziak też nie ukrywał, że opisywane kompleksy robią na nim wrażenie, a kibice Pomorzanina Zamęcin otwarcie liczą na to, że boisko przyczyni się do powrotu ich klubu do klasy A.

Tadeusz Krawiec

TARGI „AKTYWNY SENIOR"

11 sierpnia 2013 r. na terenie Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych w Goleniowie odbyły się Wojewódzkie Targi Wielobranżowe „Aktywny Senior". Targi miały charakter wystawienniczo – edukacyjno – kulturalny a ich celem było pokazanie możliwości spędzania czasu wolnego przez osoby starsze. Seniorzy mieli możliwość skorzystania z szerokiej oferty warsztatów oraz wykładów min.: trening uwagi słuchowej, porady kosmetyczki, siłownia, sianoploty, masarze, problemy żywieniowe itp. Podczas gdy część seniorów brała udział w warsztatach i wykładach, na scenie występowały grupy artystyczne seniorów. Z terenu naszej Lokalnej Grupy Działania Stowarzyszenia „Lider Pojezierza", na Targi zgłosiły się następujące grupy seniorów:

1. Zespół śpiewaczy „Retro" działający przy Stowarzyszeniu Zwykłym Kulturalnego Ruchu Seniorów w Barlinku
2. Uniwersytet III Wieku z Barlinka
3. Kapela „Dębniacy" z Dębnowskiego Ośrodka Kultury
4. Chór Srebrny Włos z Dębnowskiego Ośrodka Kultury
5. Zespół Śpiewaczy „Jesienne Róże" działający przy Polskim Związku Emerytów, Rencistów i Inwalidów w Dębnie
6. Zespół tańca terapeutycznego „Babylon" działający przy Uniwersytecie III Wieku w Myśliborzu.

Wśród wystawców z naszego obszaru, swoją ofertę zaproponowali: Pan Roman Kawecki – Właściciel Pensjonatu Agroturystycznego „Zielona Dolina", Pani Zofia Szczygieł prezentująca wyroby koronkarskie oraz Pan Dawid Trzepizor prezentujący produkty rękodzielnicze w tym biżuterię.

Nasi seniorzy zaprezentowali na scenie swoje zdolności muzyczne, wokalne, taneczne a także aktorskie. Swoimi występami znacząco uświetnili zorganizowaną imprezę co widać było po roztańczonej i roześmianej publiczności. Swoją obecnością Targi zaszczycił Pan Ireneusz Kostka - Wiceprezes Stowarzyszenia „Lider Pojezierza", Pan Zbigniew Kitlas -Burmistrz Trzcińska-Zdroju, Pani Honorata Kłosek - Sekretarz Gminy Krzęcin a także Pani Aniela Kołodziej – Przewodnicząca Zarządu Stowarzyszenia Miłośników Dębna.

Targi „Aktywny Senior" cieszyły się ogromnym zainteresowaniem nie tylko osób starszych, bowiem ich oferta wzbudziła zainteresowanie ogółu licznie odwiedzających – bez względu na wiek. Cieszymy się, że mogliśmy współtworzyć tak interesujący projekt, który bezsprzecznie odpowiada na potrzeby mieszkańców naszego regionu.

NUMER 7
WRZESIEŃ 2013

RUSTYKALNIE, TEATRALNIE I MUZYCZNIE

W tradycji naszego miasta początek lipca wyznacza najważniejsze w kalendarzu imprez wydarzenie kulturalne, które swoim zasięgiem obejmuje cały kraj, a niekiedy wychodzi poza jego granice i na dębnowskiej scenie pojawiają się wówczas zespoły z zagranicy. Już po raz siedemnasty do Dębna zjechały, w dniach od 4 do 7 lipca, teatry z Polic, Głogówka, Szczecina, Gryfina, Kostrzyna, Kędzierzyna-Koźla, Stargardu Szczecińskiego, Połczyna Zdroju i Kołobrzegu, by pokazać swoje spektakle mieszkańcom miasta oraz uczestniczyć w warsztatach prowadzonych przez wyjątkowych specjalistów i artystów w osobach: Jacek Hałas – tańce wiejskie, Aleksandra Samotjagina (z Rosji) – pieśni rosyjskie, Jacek Zawadzki – warsztat aktorski i Małgorzata Lorenc – taniec współczesny. Gośćmi zagranicznymi XVII Triady Teatralnej (Rustykalnej) były w tym roku głównie zespoły – zespół tańca ludowego „Izvoras" z Floresti w Mołdawii, uczniowie z Kurska oraz zespół pieśni „Pavet'e" z Woroneża w Rosji. W ciągu trzech dni Triady zobaczyliśmy 17 przedstawień i koncertów, z czego Gwiazdy Triady zaprezentowały najwyższy poziom artystyczny i wykonawczy, jaki amatorów wprawia w niekłamany podziw. Młodzież z Mołdawii w swojej składance tańców pasterskich i narodowych zaskakiwała nas synchronizacją układów, precyzją wykonania i nieosiągalnym dla Polaków tempem – dech aż zapierało oglądanie ich, a oni schodzili ze sceny z uśmiechem i niezbyt zgrzani. Ten koncert Dębnowski Ośrodek Kultury zaserwował nam na inaugurację tegorocznej Triady, która po raz drugi w historii tej imprezy odbyła się w plenerze, nad jeziorem, gdzie ustawiono scenę, a przed nią bele słomy oraz krzesełka dla wrażliwych i ładnie ubranych widzów. Honoru zaproszonych gości (których było bardzo niewielu) bronił sam Burmistrz, Piotr Downar i to on miał, wespół z innymi uczestnikami, wydoić krowę, co wykonał ze znawstwem i dzięki temu otrzymał symboliczny, prawdziwy bochenek chleba.

Po inauguracji wróciliśmy do domu kultury na spektakl w reż. Damiana Smykowskiego „SALIGIA", zrealizowany przez nową grupę z Dębna „Septem". Mroczny, w konwencji teatru plastycznego obraz o siedmiu grzechach głównych był raczej malarską wizją ludzkich, powszechnych zachowań, w których dominowała erotyczna warstwa postrzegania człowieczych grzechów, podparta psychodeliczną muzyką i wszechobecną czernią. Pomysł świetny, ale braki warsztatowe niektórych wykonawców zakłócały odbiór, a tym samym prawdę w kilku scenach. Teatr Uhuru z Gryfina, prowadzony przez Janusza Janiszewskiego, wrócił do swojego stylu improwizacji (pozornej) na zadany przez reżysera temat w przedstawieniu „Do trzech razy sztuka, czyli tryptyk apokaliptyczny o końcu świata". Takim spektaklem, ten zaprzyjaźniony z Dębnem teatr, zaczynał swoją działalność, toteż banalny temat (o relacji widz aktor w teatrze) nie jest tylko warsztatową etiudą adeptów, ale poważną dyskusją z widzami, czy warto do teatru chodzić, doznawać emocji różnych, albo grać w teatrze jeżeli się nie ma nic na codzień do powiedzenia ludziom. Z tym dylematem zostaliśmy aż do przedstawienia pierwszej Gwiazdy Triady – Jacka Zawadzkiego, który w ubiegłym roku nas urzekł monodramem „Moskwa Pietuszki", a w tym roku stworzył scenariusz i wyreżyserował spektakl „Haŋtio". Przejmująca swoją surowością, prawdą przekazu i prostotą formy opowieść o człowieku pracującym w skupie makulatury każe się zastanowić nad umiejętnością przechodzenia przez życie z celem, sensownie i z bagażem wartościowych wspomnień, bez względu na treść i uwarunkowania społeczne. Jacek wbił niejednego widza w krzesło na widowni i został w nas na kolejny rok.

W sobotę prezentacje zaczął DOK-owski Teatr KOD z prapremierowym przedstawieniem „O sierotkach", którego losy nie były pewne do ostatniej godziny. Opinię o tej premierze można przeczytać w recenzji pani Ani Witt, więc od razu przechodzę do kolejnego gościa Triady, który zadomowił się w Dębnie i przywozi coraz dojrzalsze spektakle taneczne. Mowa o Teatrze Tańca „Figiel" z Połczyna Zdroju prowadzonego przez Małgorzatę Lorenc, która stworzyła choreografię do bardzo budującego i z lekkością zatańczonego „Pragnienia". Teatr Cokolwiek z Kędzierzyna-Koźla nie przywiózł zgłoszonego spektaklu, ale za to duet dziewczęcy pokazał statyczny wprawdzie, ale za to emocjonalnie zagrany spektakl „Okno" gatunkowo graniczący z thrillerem, a zrealizowany przez Waldka Lankaufa. „Droga pani Heleno" w reż. Tatiany Malinowskiej-Tyszkiewicz (Teatr Nie ma ze Szczecina) przypomniał niejednemu z widzów, że załatwianie własnych spraw różnymi nieuczciwymi sposobami, nie zawsze jest etyczne i może doprowadzić do tragedii. Aktorzy Teatru Nie ma bardzo przekonywująco zagrali postaci wprost z naszego życia. Natomiast przesłanie spektaklu „Kawałki" w wykonaniu aktorek z „Krzywej sceny" ze Stargardu Szczecińskiego nie daje się w żaden sposób jasno sformułować. Przedstawienie oparte na fragmentach niespójnych ze sobą dialogów, gęsto okraszonych nieuzasadnioną choreografią nie stworzyło jasnej opowieści. Na chwilę oderwaliśmy się od teatralnych obrazów, by posłuchać i obejrzeć zaproszonych do Dębna, w ramach programu partnerstwa miast, zdolnych muzycznie i tanecznie uczniów gimnazjum z Kurska. Nie był to wprawdzie mistrzowski popis, ale wrażenie zrobiła 12 letnia dziewczynka śpiewająca ludowe pieśni, w ludowym stroju. Na zakończenie dnia Waldek Lankauf z Grupą „Chłopcy Pana Janka" dość energetycznie próbowali rozbawić umęczoną już publiczność farsą „Idiota wg Muzy Pawłowej".

Trzeci dzień Triady zaczął się od rozbijania jurty Rodziny Hałasów, co udało się dokonać tuż przed przedstawieniem debiutującego u nas Teatru DAmm z Kostrzyna, który pokazał spektakl „My, to nic pewnego" w reż. Justyny Streichsbier. Przejmująca historia Bernardy Alba i jej córek stęsknionych miłości i walczących między sobą o jednego mężczyznę, zrobiona ze smakiem i zagrana z klasą, świetnie zaistniała w programie, jako przykład mądrze czytanej klasyki. Zupełnie odmienny, kolorowy, miejscami lalkowy spektakl zaprezentował Teatr Kontakt z Kołobrzegu. „Kruchość motyli" w reż. Marty Paradeckiej, to obrazki z dzieciństwa, w których widać wyraźne pęknięcia wypełnione ludzką zawiścią, niezrozumieniem, samotnością i cynizmem.

Tyle o gościach z różnych stron kraju, bo teraz kolejna Gwiazda Triady – Rodzina Hałasów, która przywiozła do Dębna pięknie nastrojony, zagrany z lekkością i humorem, zagrany w jurcie spektakl „Zegar bije". Tworzywem były pieśni dziadowskie, które Jacek umiejętnie wplótł w rytm codziennego życia starej polskiej wielodzietnej rodziny. Rodziny patriarchalnej, gdzie córka ojcu myje nogi po pracy, a synowie podają wyczyszczone ubrania i buty, natomiast żona częstuje ciastem. Ojciec śpiewa, a dzieci po kolei włączają się do rodzinnej orkiestry z przejęciem i zgodnie z nakazem tradycji. Do tego jeszcze obrazy malowane na płótnach przedstawiające człowieka, upływ czasu i tworzące mit bycia w swoim świecie z najbliższymi. Niezapomniane doznania!

Jacek Hałas rozpoczął też pokazy warsztatowe przygotowane z uczestnikami tegorocznej Triady. Były to korowody, tańce w parach, trójkach i zabawy taneczne do żywej muzyki granej przez Alicję i Jacka. Po nich grupa tańca współczesnego (prowadzona przez Małgosię Lorenc) zaprezentowała rustykalny obrazek z pannami wiejskimi (jedną z nich był Bartek Wilniewicz) walczącymi o prymat piękności. Po harcach na trawie przed DOK-iem przenieśliśmy się do sali widowiskowej. Tutaj Jacek Zawadzki, ze swoją dość liczą ekipą warsztatową, zaprezentował zabawne wprawki dykcyjne, czyli łamacze języka polskiego. Na koniec długo wyczekiwany koncert zespołu folklorystycznego z Woroneża - „Pave't'e", prowadzonego przez Aleksandrę Samotjaginę, który wcale nie był koncertem, a przedstawieniem. Oto, na początku, zobaczyliśmy pięknie wystrojonych uczestników pasterki (4 kobiety, 4 mężczyzn i dwoje dzieci) z prawosławnej cerkwi, którzy weszli ze świecami i kolędą, bardzo podobną do naszej „Dzisiaj w Betlejem". Złożyli sobie i nam życzenia świąteczne, a następnie śpiewając pokazali tradycje noworoczne, zimowe, wiosenne i związane z letnimi pracami w polu. Wszystko na co najmniej 6 głosów, lekko, bez mikrofonów i ujmując głęboko za serce. Mimo prowadzonej w języku rosyjskim narracji, młodzież reagowała żywo na żarty śpiewaków, klaskała i krzyczała z zachwytu. W ciągu tego godzinnego widowiska publiczność słuchała Aleksandry ze skupieniem i próbowała się włączyć do ich radosnego śpiewania. Na koniec śpiewaczka zaprosiła swoją grupę warsztatową na scenę, z którą stworzyli wielki, międzynarodowy chór cieszący się ze wspólnego śpiewu i z tej chwili bycia ze sobą i dla ludzi, siedzących przed sceną. Takiej energii zgromadzonej w sali DOK-u jeszcze nigdy nie było. Takich śpiewaków jeszcze Dębno nie widziało i nie zobaczy, bo tego w telewizji nie pokazują, a my dotykaliśmy tych dźwięków i kolorowych, ciepłych ludzi z Woroneża.

I jak zakończyć taką relację, która nie powstałaby, gdyby nie przyjechali do naszego miasta tak wartościowi i zdolni ludzie nie tylko z Polski. Gdyby Michał Cholewiński i wspaniali pracownicy domu kultury nie dbali o ich wypoczynek, pracę, wyżywienie i pokazy koncertów czy spektakli. Gdyby nie pomagali im wolontariusze tacy, jak Ola czy Dawid. Gdyby sponsorzy i Gmina Dębno nie dali trochę pieniędzy. Gdyby grupa mieszkańców Dębna, okolic, Gorzowa i innych miejscowości nie ceniła wysiłku organizatorów i kunsztu wykonawców. Gdyby nie było Triady nikt w Polsce i za granicą nie wiedziałby, jaką perłą kulturalną jest małe miasteczko na zachodzie Polski. Chylę czoła przed tymi instytucjami i wszystkimi LUDŹMI.

Anatol Wierzchowski
fot. DOK, A. Czuchrowska, wan

Projekt „XVII Triada Teatralna – Rustykalna oraz interkulturowe warsztaty ludowe" został zrealizowany w ramach działania 413 „Wdrażanie lokalnych strategii rozwoju" objętego PROW na lata 2007- 2013.

DĘBNO: ***Sekcja Bibułkarstwa i Plecionkarstwa na TILiA 2013, Rewitalizacja parku w Warnicach***

BIBUŁKARZE Z DĘBNA

Sekcja Bibułkarstwa i Plecionkarstwa z Dębna została zaproszona przez Stowarzyszenie Lider Pojezierza do udziału w tegorocznych Targach Inicjatyw Lokalnych i Awangardowych, które 15 czerwca odbyły się w Lipianach. Atmosfera pikniku, połączonego z prezentacjami zespołów artystycznych z 12 gmin, należących do Lidera, oraz z promocją rękodzieła i wyrobów regionalnych, sprzyjała poznawaniu nie tylko dorobku kulturowego naszego regionu, ale i spotkaniom z samorządowcami, twórcami czy rzemieślnikami. Pomysłowa inicjatywa, jeszcze nie doceniana przez społeczności, którym obca jest tradycja dobrego sąsiedztwa i rekreacji, ma szansę rozwijać się, jeżeli po sąsiedzku będziemy zauważać co dobrego i wartościowego możemy „sprzedać" nie tylko znajomym, ale i światu. Nie chodzi tylko o produkty, ale głównie o inicjatywę, ideę, albo zjawisko kulturowe. Pełni kompleksów, zahamowań, albo zwykłego ludzkiego zainteresowania ludźmi, którzy coś umieją, coś wyrabiają, coś tworzą nie dorównamy społecznościom ze ściany wschodniej, góralom, Kaszubom czy organizacjom bieszczadzkim. Oni tam żyją takimi imprezami, spotkaniami, inicjatywami. Oni tam eksponują każdą tradycję, każde rękodzieło, wiele produktów i potraw regionalnych, swoje tradycyjne stroje, śpiewy, tańce, a nawet zabawy dziecięce. TILiA ma być właśnie takim forum, taką estradą, takim warsztatem, a nawet takim podwórkiem bogatego gospodarza, na którym dzieje się wiele i wielu sąsiadów ma czas na to, by pogwarzyć, pooglądać, nauczyć się nowego i zabrać do domu nie ulotkę, a kawał boczku ze smakiem, garnek dla kobiety, kwiata z bibuły dla teściowej, albo słodkie wypieki dla dzieciaków. Niestety, takiej swojskiej atmosfery jeszcze brakuje. I tu – moim zdaniem - główną winę ponoszą samorządy, które nie promują tej imprezy w swoich gminach zbyt ekspansywnie, nie angażują rękodzielników, twórców czy rzemieślników w proces przygotowywania gminnej prezentacji, a polegają widać na swoich urzędnikach, którzy oddelegowują znanych sobie lub wybitnie znajomych powinowatych reprezentantów. Skutek jest zawsze mizerny.

Ponieważ dębnowscy urzędnicy nie znają naszej twórczości musieliśmy reprezentować w Lipianach organizatora, który na nasze zgłoszenie zareagował z radością. Nie mieliśmy wprawdzie zapewnionego transportu czy wyszynku, ale dostaliśmy namiot i gadżety Lidera Pojezierza, któremu bardzo dziękujemy za zaproszenie. Dzięki uczestnictwu w TILiA 2013 swoje umiejętności członkowie Sekcji pokazali już w Myśliborzu, Cychrach i Bierzwniku, a czekają nas warsztaty w Lipianach, Pełczycach i Myśliborzu. Uczestnikami wystawy w Lipianach byli: Maria Brążkowska, Krystyna Stankiewicz i Anatol Wierzchowski.

Anatol Wierzchowski

REWITALIZACJA ZABYTKOWEGO PARKU

W lipcu zakończyła się rewitalizacja zabytkowego parku w Warnicach. Powstały nowe alejki i miejsca rekreacji. Zadanie kosztowało około 280 tys. złotych i dofinansowane zostało ze środków Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich.

Park w Warnicach obejmuje obszar około 3 ha. Na jego terenie dominują lipy, dęby, jesiony, wiązy, kasztanowce i graby. Teraz te okazy drzew można podziwiać spacerując nowymi alejkami. Doskonałym miejscem odpoczynku jest duża drewniana altana z ławkami. Na miejscu rozpadającej się dawnej lodowni powstał kamienny taras widokowy. W parku można również aktywnie spędzić czas. Dzieci mogą skorzystać z placu zabaw. Wyznaczono też boisko do gry w siatkówkę plażową. Cały teren rekreacyjny został ogrodzony drewnianym płotkiem. Ponadto w parku zamontowano ławki, stojaki na rowery, tablice, kosze na odpady i ławy piknikowe. Przeprowadzono także renowację murku kamiennego.

Całkowity koszt inwestycji wyniósł około 280 tys. złotych. Wykonawcą zadania było Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej Sp. z o.o. z Myśliborza.

Inwestycja została wsparta w ramach projektu „Rozbudowa obiektów kulturalnych i rewitalizacja centrów wsi w Gminie Dębno" z działania „Odnowa i rozwój wsi" objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013.

Emilia Jenda

NUMER 7
WRZESIEŃ 2013

STARA-NOWA PLAŻA

Dzięki tej inwestycji uporządkowano i zagospodarowano na nowo teren przy jeziorze Bierzwnik tj. nadbrzeże wraz z okalającymi go skarpami oraz polem biwakowym i caravaningowym a także zapleczem gastronomicznym.

Plaży w Ostromecku przywrócono dawną świetność przede wszystkim dzięki lokalnym sponsorom i przychylności władz.

Na uroczystość otwarcia plaży Ostromęcko zostało zaproszonych 100 gości m.in.: nadleśniczy nadleśnictwa Bierzwnik Jan Rurek, ks. prałat Zygmunt Kraszewski, przedstawiciele władz lokalnych z wójtem gminy Władysławem Kowalczykiem na czele, Starosta Choszczeński Lesław Śliżewski, burmistrz Dobiegniewa Tadeusz Bednarczuk, prezes Zachodniopomorskiego Zrzeszenia LZS w Szczecinie Tomasz Maciejewski, prezes Północnej Izby Gospodarczej, reprezentowany przez panią Anetę Sieradzką, wiceprezes Stowarzyszenia „Lider Pojezierza" Ireneusz Kostka, prezes zarządu okręgu PZW w Szczecinie, prezes zarządu LGR „Partnerstwo Jezior", koordynator programów regionalnych stowarzyszenia Parafiada, dyrektor gimnazjum w Bierzwniku Tadeusz Butyński, dyrektor GOK w Bierzwniku Barbara Ignaczak, dyrektor banku GBS w Bierzwniku, a także mieszkańcy gminy i turyści. Imprezę rozpoczęto od przywitania wszystkich gości oraz uroczystego przecięcia wstęgi wraz z odsłonięciem tablic pamiątkowych, na których umieszczeni zostali wszyscy sponsorzy oraz przyjaciele Klubu Sportowego MULKS Bierzwnik, którzy przyczynili się do zaistnienia na nowo plaży w Ostromęcku. Organizatorzy zapewnili moc atrakcji zarówno dla dzieci jak i dla dorosłych. Szaleństwa na placu zabaw oraz boisku do piłki plażowej, pływanie motorówką Ochotniczej Straży Pożarnej z Dobiegniewa, muzyka na żywo i wspólne grillowanie. Zadowoleni byli zarówno miłośnicy błogiego leniuchowania, jak i aktywnego wypoczynku, którzy mieli okazję wziąć udział m.in. w duathlonie oraz triathlonie, do którego tor został przygotowany także dzięki uprzejmości BOSCH SERVICE, który zaopatrzył imprezę w banery reklamowe i bramę mety z logiem firmy, będącej jednym ze sponsorów. Wieczorem zaś czas wszystkim uczestnikom imprezy umilał koncert zespołu „Nexoo", zaproszony przez Panią Barbarę Ignaczak dyrektor Gminnego Ośrodka Kultury w Bierzwniku. Wszyscy uczestnicy imprezy bawili się w przyjaznej atmosferze do późnych godzin wieczornych.

Tak oto gmina Bierzwnik zyskała starą-nową plażę, do której odwiedzenia serdecznie zachęcamy.

Stowarzyszenie „Lider Pojezierza" zaprasza do pozyskania środków z programu Leader, małe projekty to szansa na dalszy rozwój tego uroczego miejsca.

Zobaczymy się podczas naboru. Koordynatorem naszym w gminie Bierzwnik jest Dorota Kamieniecka i wiceprezes Stowarzyszenia Ireneusz Kostka jest również do Waszej dyspozycji.

Przyjaciele Ziemi Bierzwnieckiej.

TRENER NA MEDAL!

Dnia 29.08.13 r. zakończył się „XXII Turniej wakacyjny o Puchar Lata Lipiany 2013". Turniej był organizowany w ramach działań aktywizujących Stowarzyszenia „Lider Pojezierza". Patronat nad imprezą objął Burmistrz Lipian Krzysztof Boguszewski. Udział w Turnieju brały dzieci w wieku od 8 do 13 lat. Uczestnicy zostali podzieleni na dwie drużyny – młodszych i starszych. Dzieciaki licznie przybywały na Boisko Orlik w Lipianach.

Trenerem i stałym prowadzącym Turnieju był Pan Jan Rola. Jest to człowiek nietuzinkowy i jedyny w swoim rodzaju. Pan Jan jest długoletnim działaczem sportowym, laureatem Gali Sławnych i Zasłużonych Ludzi Sportu Ziemi Pyrzyckiej, Honorowym Obywatelem Lipian, odznaczonym Krzyżem Kawalerskim Orderu Odrodzenia Polski. Pan Jan od ponad 55 lat (sic!) prowadzi aktywną działalność sportową – najpierw jako zawodnik, potem jako trener i wychowawca kilku pokoleń młodzieży z Lipian i okolic. Jest to człowiek w podeszłym wieku i od wielu lat mógłby prowadzić spokojne życie emeryta, gdyby nie fakt, że jest urodzonym społecznikiem. Po zakończeniu swojej pracy zawodowej jako trenera seniorów piłkarzy Lipiańskiego Klubu Sportowego STAL Lipiany, oddał się pracy z najmłodszymi, tzw. trampkarzami.

W tym roku Pan Jan Rola, już po raz dwudziesty drugi podjął się organizacji Turnieju wakacyjnego. Biorą w nim udział nie tylko te dzieci, których nie stać na wyjazd wakacyjny. Są to dzieci ze wsi i miasta a także te odwiedzające swoje rodziny w Lipianach. Dla Pana Jana liczy się gra oparta na zasadach fair-play. Lipiany są małym miasteczkiem, w którym warto organizować takie wydarzenia dla dzieci. Im ich więcej - tym większa ilość dzieci może aktywnie, zdrowo i pożytecznie spędzić swój wolny czas. Pan Jan, wychowany „w innej epoce", swoją postawą odciąga od komputerów pokazując najmłodszym, że warto wyjść z domu, spotkać się z kolegami, by „pokopać piłkę". Robi to doskonale od ponad 50 lat. W sportowym duchu wychował dwa pokolenia. Aktualnie w jego rozgrywkach biorą udział wnuki tych dzieci, z którymi zaczynał działalność jako trener i wychowawca. Jego postawa jest godna szacunku i najwyższych wyróżnień a pomimo tego Pan Jan jest człowiekiem niezwykle skromnym. Co roku odbywa „pielgrzymkę" po prywatnych przedsiębiorcach - sklepach, bankach i urzędach i wszędzie szuka pomocy rzeczowej i finansowej dla swoich dzieci. Za swoją długoletnią pracę społeczną w sporcie otrzymał ostatnio medal 90-lecia PZPN. Mógłby spocząć na laurach, lecz nie poddaje się w swojej działalności i dalej walczy o dzieci. Jest prawdziwym pasjonatem. W tym roku do organizacji Turnieju przyczyniło się Stowarzyszenie „Lider Pojezierza" wspierając działalność Pana Jana w ramach Działań aktywizujących. Jesteśmy dumni, że mogliśmy wspomóc działalność Pana Jana Roli.

Turniej nie odbyłby się, gdyby nie nieoceniona pomoc osób - wnioskodawców i stałych pomocników Trenera - Pana Tomasza Jurkiewicza i Mariusza Wróblewskiego. Stroną formalną projektu zajęła się Pani Ewelina Baj.

Panie Janie - życzymy powodzenia i kolejnych turniejów!

Stowarzyszenie „Lider Pojezierza"

CZASOPISMO LOKALNEJ GRUPY DZIAŁANIA
STOWARZYSZENIE „LIDER POJEZIERZA"

PROTEST W SPRAWIE NOREK

Barlinek, 20 sierpnia 2013 r.

Słowo sprzeciwu w sprawie budowy ferm norek na obszarze objętym Lokalną Strategią Rozwoju Pojezierza Myśliborskiego

Stowarzyszenie „Lider Pojezierza" zgłasza swój stanowczy sprzeciw w sprawie budowy ferm norek na obszarze objętym Lokalną Strategią Rozwoju. Stowarzyszenie „Lider Pojezierza" jednoczy 94 członków, w tym 12 gmin w czterech powiatach województwa zachodniopomorskiego (tj. gmin Barlinek, Bierzwnik, Boleszkowice, Choszczno, Dębno, Krzęcin, Lipiany, Myślibórz, Nowogródek Pomorski, Pełczyce, Przelewice, Trzcińsko-Zdrój).

Zgodnie z treścią Lokalnej Strategii Rozwoju, celem działania Stowarzyszenia „Lider Pojezierza" jest rozwój terenów wiejskich zgodnie z zasadami Inicjatywy Wspólnotowej LEADER.

Lokalna Grupa Działania obejmuje swoją aktywnością teren gmin, z których większość leży na Pojezierzu Myśliborskim. Jest to obszar bardzo atrakcyjny przyrodniczo i kulturowo: lesisty i jeziorny, z bogatym dziedzictwem historycznym i interesującą społecznością lokalną o różnorodnym pochodzeniu. Obszar położony jest stosunkowo niedaleko trzech dużych aglomeracji: szczecińskiej, berlińskiej i poznańskiej, dla których stanowić może interesujące zaplecze turystyczne i rekreacyjne. Zasoby przyrodnicze i kulturowe Pojezierza Myśliborskiego są wielką wartością – o ich wyjątkowości zadecyduje jednak innowacyjność i pomysłowość ich wykorzystania. Las, jezioro, rzeka, zabytki przyrodnicze i architektoniczne, pamięć o związanych z miejscem postaciach i wydarzeniach są znakomitym punktem wyjścia dla różnorodnych przedsięwzięć gospodarczych i kulturowych. W uruchamianiu i podtrzymywaniu tego procesu widzi swoje zadanie Lokalna Grupa Działania – Stowarzyszenie „Lider Pojezierza", która tak określa swoją misję: Przekształcenie Pojezierza Myśliborskiego w region uczący się, wykorzystujący w sposób innowacyjny zasoby naturalne i kulturowe dla rozwijania gospodarki opartej na wiedzy.

Dlatego też przyłączamy się do wszelakich podmiotów i instytucji sprzeciwiających się budowom ferm norek na terenie objętym Lokalną Strategią Rozwoju. Emisja szkodliwych substancji z ferm norek jest nie tylko wysoce szkodliwa dla środowiska, ale uciążliwa dla ludzi, działająca niekorzystnie na organizm człowieka. Jesteśmy przerażeni faktem, że zagraniczni inwestorzy chcą budować i sukcesywnie budują swoje fermy w Polsce. Protesty naszych gmin członkowskich, m. in. Przelewic i Lipian oraz aktywny opór mieszkańców siedlisk, w pobliżu których mają powstać trujące fermy zmuszają nas do wyrażenia opinii w tej sprawie. Przyłączamy się do protestujących, albowiem jesteśmy pewni, że fermy norek nie mają ŻADNEGO pozytywnego wpływu na rozwój obszarów wiejskich, o który dbamy od przeszło 7 lat, w który inwestujemy ogromne pokłady sił społecznych i finansowych wykorzystując programy pomocowe: Program Rozwoju Obszarów Wiejskich, inicjatywę LEADER, angażując Europejski Fundusz Rolny na Rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich a także Krajową Sieć Obszarów Wiejskich. Uważamy, że zagraniczne obostrzenia prawne i polskie luki w prawie umożliwiające obcym inwestorom prowadzenie tego typu działalności nie mogą sprawiać, że szkodliwa działalność powinna mieć miejsce w naszym kraju. Wręcz przeciwnie – należy powziąć wszelkie środki zmierzające do zablokowania tego typu inwestycji. Polska jest krajem rozwijającym się a dbałość o unikatowe w skali świata środowisko przyrodnicze powinno być nadrzędnym celem wszystkich samorządów a także Rządu Rzeczypospolitej Polskiej. Budowy ferm norek na naszym obszarze drastycznie obniżą atrakcyjność turystyczną regionu, czego doskonałym przykładem może być planowanie inwestycji budowy fermy norek amerykańskich w pobliżu perełki i dumy naszego regionu – Ogrodu Dendrologicznego w Przelewicach. Oczywistym i niezaprzeczalnym faktem jest, że ulokowanie cuchnącej inwestycji obok ogrodu i obszaru Natura 2000 praktycznie wyeliminuje ruch turystyczny w tym regionie, negatywnie wpłynie na nastroje wśród mieszkańców i zaprzepaści potencjał krajoznawczy tej części obszaru objętego Lokalną Strategią Rozwoju Pojezierza Myśliborskiego a także innych części, w których planuje się ulokowanie tego typu inwestycji.

Prosimy wszystkie możliwe instytucje o zabranie głosu w tej sprawie – tylko wspólny protest może zmienić plany niekorzystnych zmian w naszym regionie.

Stowarzyszenie „Lider Pojezierza"

PYSZNOŚCI Z OBSZARU LIDERA POJEZIERZA

Z końcem lipca na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi został wpisany kolejny produkt z Pomorza Zachodniego: „Miody z Lasu Świętej Marii". To produkt nr 20 z regionu województwa zachodniopomorskiego na liście ministerstwa.

We wtorek 3 września 2013 roku, z producentami produktów w obecności mediów spotkał się członek Zarządu Jarosław Rzepa.

Na obszarze działania Lidera Pojezierza mamy już trzy produkty tradycyjne i wszystkie produkty to miody.

1. Miody Przelewickie
2. Miody z „Lasu Świętej Marii"
3. Miody „Puszczy Barlineckiej"

O swoim produkcie opowiedział nam ich producent. Janusz Matyjasik z Nadleśnictwa Bierzwnik przedstawił historię „Miodów z Lasu Świętej Marii" – Tradycja wytwarzania miodów w gminie Bierzwnik ma już ponad 700 lat, bo pochodzi z końca XIII wieku i wywodzi się z opactwa cysterskiego, które tam miało swoje miejsce. Metody produkcji praktycznie pozostały takie same.

Poniżej opis nowo wpisanego produktu:

„Miody z Lasu Świętej Marii"

Historia wytwarzania Miodów z Lasu Świętej Marii ma ponad 700-letnią tradycję: „Pod koniec XIII wieku powstało zaś opactwo w Bierzwniku..." (1Opactwa Cysterskie na Pomorzu, Zarys dziejów i kultury, Andrzej Marek Wyrwa, Patria Polonorum Księgarnia Św. Wojciecha 1999). Sama nazwa produktu wywodzi się bezpośrednio z j. łacińskiego - Silve Sancte Marie, w tłumaczeniu na j. polski znaczy - Las Świętej Marii. Nazwa ta, oraz później zamiennie stosowana Marienwalde (Las Świętej Marii, Las Maryi), obejmowała całość obszaru zajmowanego przez opactwo cysterskie „Nazwa, jaką cystersi nadali swemu klasztorowi – Marienwalde – łączyła w sobie cechy właścicieli, tj. zakonników, których patronką była święta Maria, z drugiej strony, szczególne cechy okolicy, gdzie występowały liczne lasy... Po raz pierwszy dokumenty odnotowały nazwę Marienwalde w 1293 roku" (2Klasztory cysterskie w Bierzwniku, Pełczycach i Reczu,Grzegorz Jacek Brzustowicz, Choszczno 1995) Z chwilą faktycznego przybycia na te tereny cystersów, rozpoczęli oni samodzielną gospodarkę (m.in. hodowlę pszczół), tak by zgodnie z regułą zakonu utrzymać się z pracy własnych rąk:„...Wokół klasztoru zakładano... pasieki"(2) Pszczelarstwem, jako jedną ze znaczących gałęzi gospodarki zajmowali się nie tylko cystersi, ale także okoliczna ludność, która była zobowiązana dostarczać go klasztorowi w postaci daniny: „W określone dni w roku okoliczna ludność przynosiła do klasztoru daniny. ...od 1470 r. w miodzie z barci w Lesie Pluskocińskim"(2). W XVI w., w wyniku sekularyzacji i kasacji opactwa bierzwnickiego powstał nowy twór administracyjny – urząd i domena, która w swojej nazwie dalej zawierała człon - Marienwalde (Las Świętej Marii, Las Maryi). Zmiany administracyjne nie wpłynęły na hodowlę pszczół. Przez kolejne trzy wieki okoliczna ludność dalej zajmowała się wytwarzaniem miodu. Burzliwe losy II wojny światowej i związane z nią migracje ludności nie miały na szczęście wpływu na kontynuację ponad 700-letniej tradycji wytwarzania miodu w tym regionie. Wytwarzaniem tego produktu zaczęli zajmować się indywidualni mieszkańcy. Obecnie na terenie gminy Bierzwnik wytwarzaniem produktu pn. Miody z Lasu Świętej Marii zajmują się pszczelarze pochodzący z miejscowości: Bierzwnik, Pławno i Płoszkowo. W ciągu tych prawie 70-ciu lat (licząc od roku 1945) surowce wykorzystywane do wytwarzania produktu pn. Miody z Lasu Świętej Marii pochodzą z terenów gminy Bierzwnik. W zależności od gatunku występuje miód: gryczany, faceliowy, lipowy, akacjowy, spadziowy.

Produkt tradycyjny fot. Sebastian Wołosz

Gratulujemy Januszu.

I.K.

NUMER 7
WRZESIEŃ 2013

SMAKI REGIONÓW

NASZE PRODUKTY NIE MAJĄ SOBIE RÓWNYCH!

Produkty z naszego regionu zdobyły pierwsze miejsca w konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów. Gratulujemy Ireneuszowi Jungowi z Przelewic, Państwu Kołosowskim z Barlinka oraz naszym wyróżnionym Kopystkom z Pełczyc!

27 lipca 2013r. w Szczecinie odbyła się kolejna edycja konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów. Głównym celem konkursu była identyfikacja regionalnych produktów i potraw, a także zachęcanie mieszkańców do poszukiwania alternatywnych źródeł dochodu. Organizatorem krajowym konkursu była Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego. Finał regionalny konkursu zorganizował Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego i Zachodniopomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach, przy współpracy z Książnicą Pomorską. Do konkursu zakwalifikowano 45 produktów oraz 5 potraw. Po burzliwych obradach jury uhonorowało w poszczególnych kategoriach i podkategoriach następujące zachodniopomorskie przysmaki:

PRODUKTY:

I Kategoria produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego:

- I nagroda - udziec wędzony wieprzowy, Ireneusz Jung (podkategoria produkty i przetwory mięsne);
- I nagroda - pstrąg wędzony, Anna Skowrońska (podkategoria produkty i przetwory z ryb);
- I nagroda – ser biały kozi, Iwona i Ryszard Długosz (podkategoria produkty mleczne);
- I nagroda – miód wielokwiatowy – bukiet leśny, Maria i Jan Kołosowscy (podkategoria miody);
- Wyróżnienia otrzymał: domowy smalec z mięsem (Justyna Urbanowicz) oraz nektarowo-spadziowy miód wielokwiatowy (Jan Olszański).

II Kategoria produkty regionalne pochodzenia roślinnego :

- I nagroda – konfitura szczecińska z szarej gruszki, Bożena i Ryszard Jaszczowscy (podkategoria przetwory owocowe);
- I nagroda – zachodniopomorskie grzyby suszone, Kazimiera Kula (podkategoria przetwory warzywne);
- I nagroda – chleb gwdowski „żytni", Lech Szlaz (podkategoria produkty zbożowe);
- I nagroda – piernik mojej ciotki, Elżbieta Kuczma (podkategoria wyroby cukiernicze);
- Wyróżnienia otrzymała: galaretka z czerwonych porzeczek (Irena Śmiałek) oraz chleb Lorenca (Jan Tabiński);
- Wyróżnienia otrzymały: pierożki kresowe (Nadia Ciasnocha) oraz pierogi z soczewicy zielonej (KOPYSTKI – grupa osób z warsztatów kulinarnych działająca przy M-GOK w Pełczycach).

III Kategoria napoje regionalne:

- I nagroda – sok naturalny burak-jabłko, Magdalena Piekarz (podkategoria napoje bezalkoholowe);
- I nagroda – nalewka czeremchowa, Kazimiera Kula (podkategoria napoje alkoholowe);
- Wyróżnienia otrzymała: herbata z lipy drobnolistnej (Andrzej Przywecki) oraz likier z czarnego bzu (Teresa Zauliczna);

IV Kategoria inne produkty regionalne/mieszane:

- I nagroda – zroślak, Justyna Urbanowicz;

POTRAWY, czyli gastronomia:

- I miejsce - przystawka: budyń z grzybów danie główne: sarnina duszona z cebulą i suszoną dynią (Folwark Biernów-Park, Krystyna i Andrzej Hapka)
- II miejsce - przystawka: uznamska zupa rybna danie główne: dorsz na torciku z grillowanych warzyw w sosie winno – maślanym (Restauracja DUNE, Andrzej Waleczko, Karolina Szyrocka)
- III miejsce - przystawka: moskalik bałtycki z musem ziemniaczano – chrzanowym danie główne: schab z dzika podany na kurkach z sosem aromatyzowanym pędami sosny oraz puree z selera (Restauracja Park-Hotel, Tomasz Madera, Ernest Łuczyszyn).

Nominacje do nagrody Perła 2013 otrzymały:

1. Jeziorowy ogórek kiszony, MGOK w Kaliszu Pomorskim;
2. Nalewka na owocach z czarnego bzu, Bożena i Ryszar Jaszczowscy;
3. Karp po dzwonowsku, F.B.H.U. Modehpolmo ze Szczecina;
4. Grzyby marynowane z szyszką, Krystyna i Andrzej Hapka;
5. Budyń z grzybów oraz sarnina duszona z cebulą i suszoną dynią, Folwark Biernów-Park, Krystyna i Andrzej Hapka;
6. Uznamska zupa rybna i dorsz na torciku z grillowanych warzyw w sosie winno – maślanym, restauracja DUNE, Andrzej Waleczko, Karolina Szyrocka.

Wyżej wymienione produkty i potrawy (nominowane) będą rywalizowały o nagrodę Perła 2013 podczas drugiego etapu konkursu, który odbędzie się we wrześniu br. podczas targów Polagra Food - Smaki Regionów w Poznaniu. Wszystkie nagrodzone zachodniopomorskie przysmaki oprócz dyplomów, uhonorowane zostały także nagrodami rzeczowymi, które wręczali: Jarosław Rzepa Członek Zarządu Województwa Zachodniopomorskiego, Beata Radziszewska Przewodnicząca Komisji Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich Sejmiku Województwa Zachodniopomorskiego, Ewelina Gielmuda Kierownik Działu Przedsiębiorczości Wiejskiego Gospodarstwa Domowego i Agroturystyki z Zachodniopomorskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach, Leszek Płonka Starszy Cechu Rzemiosł Spożywczych w Szczecinie, Paweł Szynkaruk Dyrektor Naczelny Polskiej Żeglugi Morskiej, Danuta Lebioda p. o. Dyrektora Biura Zachodniopomorskiej Izby Rolniczej oraz Tadeusz Jarzębak Prezes Okręgowego Zarządu Polskiego Związku Działkowców w Szczecinie. Cennymi nagrodami rzeczowymi konkurs wsparli także: Agencja Rynku Rolnego Oddział Terenowy w Szczecinie, Stacja Doświadczalna Oceny Odmian w Szczecinie Dąbiu oraz Międzynarodowe Targi Szczecińskie. Zwycięzcom i uczestnikom gratulujemy!

źródło: www.wzp.pl

CZASOPISMO LOKALNEJ GRUPY DZIAŁANIA
STOWARZYSZENIE „LIDER POJEZIERZA"

POMORSKA KUCHNIA PIWNA

Piwo dawniej i dziś gościło na stołach, nie tylko w kuflu czy butelce, ale również jako dodatek do wielu potraw. Tak również było w dawnej kuchni pomorskiej.

Przekonać możemy się o tym mi.n. z lektury wydanej 2 lata temu „Pomorskiej książki kucharskiej" autorstwa Grażyny Zaremby-Szuby, która zgromadziła tam dawne przepisy szczecińskie, stargardzkie i kołobrzeskie odnalezione w przedwojennych książkach, takich jak Pommersches Kochbuch, czy Stargarder Kochbuch. Wśród nich nie brakuje oczywiście dań z dodatkiem piwa. Dlaczego napój ten był tak popularnym składnikiem? Jak podpowiada autorka, do lat 40. XX w. na ogół każde miasteczko miało swój browar, a na wsiach niemal w każdej zagrodzie warzono piwo. Przykładem jest tu odtworzone niedawno przez pracowników Muzeum Kultury Ludowej Pomorza lokalne piwo z miejscowości Swołowo koło Słupska. Nie dziwi więc fakt, że piwo trafiało tak często do lokalnych receptur kulinarnych. – Potrawy miejskie różniły się jednak znacznie od wiejskich – tłumaczy Zaremba-Szuba. – Kuchnia wiejska była bardzo prosta. Nadodrzanie lubili jeść suto i tłusto, co pozwalało im przetrwać trudne warunki klimatyczne. Miejska kuchnia natomiast od początku była trochę inna, z ambicjami. Dominowała tam raczej moda na francuskie, lżejsze smaki. Jedzono np. młode pędy chmielu, podobnie jak szparagi. Dawni mieszkańcy Pomorza dodawali najczęściej piwa do zup, ryb i różnego rodzaju mięs. Można tu wymienić np. nadziewane żeberka wieprzowe „Rugard". Wykrawa się w nich kieszenie i nadziewa masą powstałą z połączenia piwa, jabłek, śliwek, bułki tartej, mąki i przypraw. Bardzo popularne były również zupy piwne. Zaremba-Szuba odnalazła m.in. przepis na bardzo ciekawą zupę z piwa i chleba. Dania i zupy piwne, choć po wojnie straciły ogromnie na swej popularności, nie zniknęły całkowicie z regionalnej kuchni. Jest rok 1974. W Mistrzostwach Świata w RFN Polska zdobywa brązowy medal, rząd wprowadza podwyżki cen alkoholu, benzyny oraz marż gastronomicznych, a restauracja Herbowa w Lipianach (powiat pyrzycki) otrzymuje Srebrną Patelnię w konkursie Światowida – na szczeblu wojewódzkim – za tzw. zupę piwną „Zaczynaj". Nazwa zupy została zainspirowana lokalnym piwem „Zaczynaj", które warzone było w Lipianach jeszcze przed wojną. Choć sama zupa jest tradycyjnym polskim przepisem na zupę piwną, to w wykonaniu załogi Herbowej zasłużyła sobie nawet na pisemną pochwałę ówczesnego zarządu WSS Społem w Szczecinie. – Wyrażamy nadzieję, że przekazany dyplom uznania dla załogi produkcyjnej stanowić będzie bodziec i gwarancję dalszej, stałej, dobrej jakości produkcji tradycyjnych potraw kuchni polskiej – czytamy w pochwale. Przepis na zupę przekazała ówczesna kucharka restauracji Herbowa. Dziś zupy tej można jeszcze spróbować w prowadzonej przez jej syna karczmie w leżących pobliżu Lipian Renicach. Świadczy to o tym, że – pomimo burzliwych losów tych ziem – buduje się nowa tradycja kulinarna. Miejmy nadzieję, że nigdy nie zabraknie w niej miejsca na piwo.

Maciej Piaszczyński

PIWNE PRZEPISY

Zupa piwna z chlebem

Do jej sporządzenia potrzebujemy litr jasnego piwa pszenicznego, 200 g okrojonego ze skórek chleba (najlepiej na zakwasie), szczypty zmielonego kminku, 50 g masła i łyżeczkę cukru. Zgodnie z zaleceniami, chleb należy namoczyć w piwie, następnie dodać kminek i masło. Zupę należy na wolnym ogniu gotować, a następnie dodać skarmelizowany na patelni cukier i przetrzeć przez sito. Gotową można podawać z wymoczonym wcześniej w mleku i pokrojonym w kostkę śledziem.

Zupa piwna „Zaczynaj"

Do przygotowania zupy „Zaczynaj" potrzebujemy pół litra piwa, 2 żółtka, 2 łyżki cukru, 5 goździków. Najpierw zagotowujemy piwo z goździkami i odlewamy około 50 ml. Następnie ucieramy żółtka z cukrem i dodajemy stopniowo do odlanej części wywaru. Łączymy go z gotującym się piwem. 15 dag twarogu kroimy w kostkę, nakładamy na talerz i nalewamy zupę.

UWAGA KONKURS!

NUMER 7
WRZESIEŃ 2013

DZIENNIK Z WARSZTATÓW MŁODYCH DZIENNIKARZY

Warsztaty Młodych Dziennikarzy. Panel Polski. Choszczno-Lipiany-Myślibórz

Niedziela

Pochmurny poranek pierwszego lipca. Kowno, Akademija. Powoli zjeżdżające się samochody, młode zaspane, ale ciekawskie twarze, czekające na nowe doznania i podróże. Pierwszy przystanek: granica polsko-litewska. Wszyscy przesiedliśmy się do busa zamówionego przez partnerów projektu. Do pierwszego celu podróży, czyli Choszczna, czekała jeszcze długa droga. Byliśmy w drodze aż czternaście godzin. Była ona bardzo urozmaicona. Poszukiwaliśmy Mc Donalds'a. Po przybyciu do Choszczna zapoznaliśmy się z programem warsztatów i uczniami z Polski. Wieczorna rozmowa z koleżankami z pokoju, omówienie wrażeń i przemyślenia w rodzaju - co będzie dalej, co nam przyniesie ta wspaniała podróż - przeniosła nas do świata snów.

Rosita Grigaite

Poniedziałek

Dzisiaj wstał piękny i słoneczny dzień. Przez otwarte okno obudził mnie delikatny powiew powietrza. Wszyscy poczuli się jak prawdziwi uczestnicy warsztatów. Rano poszliśmy na wykłady, po południu na plażę. No, ale po kolei. Wykłady bardzo się spodobały, było ciekawie i wesoło. Prowadziliśmy dyskusje i wyjaśnialiśmy sobie wszystko. Nasz wykładowca, Artur Ratuszyński, zrobił na mnie ogromne wrażenie. Szczególnie utkwiło mi w pamięci to, że sam próbował rozmawiać i wszystko tłumaczyć w języku angielskim. Omówiliśmy wiele ważnych spraw: artykuł przewodni w gazecie, tytuły, podstawowe rodzaje dziennikarstwa, takie jak: wywiad, reportaż, komentarz, recenzja. Sądzę, że to wszystko naprawdę mi się przyda. Po południu poszliśmy na plażę. Nie pamiętam, kiedy ostatni raz widziałam taki zadbany i spokojny zakątek. Czułam się po prostu połączona z naturą. Widok był po prostu czarujący. Odcienie błękitu na niebie, lekkie fale wody, gorące promienie słońca. Wszystko to zmusza do rozmyślań o: życiu, świecie, miłości, ludziach, przyjaźni i o naszych bohaterach. Mimo że jestem tu dopiero jeden dzień, ale ciągle myślę o S. Dariusie i S. Girenasie. Jestem pod wrażeniem szacunku Polaków do naszych bohaterów. Naprawdę, nie na darmo mówi się, że łączy nas wspólna historia. Czasami te moje przemyślenia zostawały przerwane przez zupełnie nowe osoby w moim życiu, z którymi już zdążyłam się zaprzyjaźnić. To uczniowie z Polski i Litwy, z którymi razem uczestniczymy w warsztatach, nauczyciele, bez których nie poradzilibyśmy sobie. Tak więc, tym razem moje rozważania przerwała propozycja gry w siatkówkę w wodzie. To była wyjątkowa sytuacja. Pierwszy raz w życiu kąpałam się w ubraniu (niestety, nie z własnej woli). Rejs statkiem otworzył widoki na niesamowitą dal. Czułam się niczym ptak niesiony przez wiatr, który swym spojrzeniem ogarnia cały świat. Zwieńczeniem dnia był niezwykły wieczór spędzony z naszym tłumaczem Piotrem, który przyniósł ze sobą gitarę, grał i śpiewał. Oczywiście, wtórowaliśmy mu. Nieważne, w jakim języku brzmiała piosenka: polskim, litewskim czy angielskim. Ważne było to, że wszyscy tego wieczoru byliśmy razem, każdy ze swoimi myślami i swoimi uczuciami.

Sonata Pleskytė

Harmonogram Konsultacji Gminnych

Lp.	Gmina	Imię i nazwisko Konsultanta	tel. / e-mail	Miejsce i termin przyjmowania Beneficjentów	
1.	Barlinek	Biuro Stowarzyszenia „Lider Pojezierza"	95-746-03-60 **lgd@liderpojezierza.pl**	Biuro Stowarzyszenia ul. Sądowa 8, Barlinek	od poniedziałku do piątku 07:30-15:30
2.	Bierzwnik	Dorota Kamieniecka	784-335-918 **konsultantbierzwnik@o2.pl**	Urząd Gminy Bierzwnik	czwartek 15:00-17:00
3.	Boleszkowice	Krzysztof Fira	95-760-61-24 **kfira.boleszkowice@gmail.com**	Urząd Gminy w Boleszkowicach	środa 13:30-15:30
4.	Choszczno	Małgorzata Bartoszek	95-765-93-24 **mbartoszek.choszczno@gmail.com**	Urząd Miejski w Choszcznie, pok. nr 27	poniedziałek 15:30-17:30
5.	Dębno	Marta Wojciechowska	601-806-626 **specjalista@liderpojezierza.pl**	Urząd Miejski w Dębnie, pok. nr 6	czwartek, piątek 7:00-15:00
6.	Krzęcin	Ireneusz Kostka	607-066-677 **wiceprezes@liderpojezierza.pl**	Ul. Miodowa 2 Krzęcin	poniedziałek 17:00-19:00
7.	Lipiany	Ewelina Baj	691-466-626 **promocja@liderpojezierza.pl**	Miejska i Gminna Biblioteka Publiczna w Lipianach	poniedziałek 08:00-16:00
8.	Myślibórz	Piotr Rygiel	508-053-756 **piotrrygiel@hotmail.com**	Myśliborskie Centrum Biznesu przy ul. 1-go Maja 19	czwartek 12:00-14:00
9.	Nowogródek Pomorski	Anna Filipiak	95-747-17-11 **filianna@wp.pl**	Biblioteka Gminna w Karsku	wtorek 16:00-18:00
10.	Pełczyce	Elżbieta Kozioł	95-768-50-77 **elakoziolek@poczta.onet.pl** **gci@pelczyce.pl**	Urząd Miasta Pełczyce	wtorek 15:00-17:00
11.	Przelewice	Dawid Trzepizor	91-564-30-80 **info@ogrodprzelewice.pl**	Pałac Ogrodu Dendrologicznego w Przelewicach	wtorek 14:00-16:00
12.	Trzcińsko-Zdrój	Róża Ryczańczyk	606-452-317 **gogolander.trzcinsko@gmail.com**	Urząd Miejski w Trzcińsku - Zdroju, sala obrad na I piętrze	poniedziałek 16:00 – 18:00

ZAPROSZENIE DO WSPÓŁPRACY „GAZETY LIDERA POJEZIERZA" ZE SPOŁECZNYMI REDAKTORAMI.

Drodzy Czytelnicy,

Stowarzyszenie „Lider Pojezierza" chce złożyć Wam propozycję współpracy. I tylko od Was zależy, czy z niej skorzystacie i jaki będzie jej zakres. Co proponujemy? Jeśli jesteście kreatywni i otwarci na otaczającą Was rzeczywistość, w której coś ciekawego się dzieje, to chwyćcie za długopisy, pióra czy klawiatury Waszych komputerów i piszcie do nas! Jeśli macie jakąś pasję, znacie ciekawych ludzi czy też ich inicjatywy lub organizujecie coś, czym warto podzielić się z innymi – to spotkajmy się na łamach „lider pojezierza.pl". Niech będzie to nasza wspólna „Gazeta". Kogo szukamy? Ciebie – możesz być przedstawicielem młodego pokolenia lub posiadać już spore doświadczenie i bagaż życiowy, ale być młodym duchem. Dla najbardziej aktywnych i chętnych do współpracy mamy jeszcze dodatkową szansę w postaci możliwości zakwalifikowania się na Warsztaty Dziennikarskie, prowadzone przez profesjonalistów z „Kuriera Szczecińskiego". Otwórz szeroko okna swojej codzienności na to, co z wiosną przychodzi – nowe i interesujące możliwości. Serdecznie zapraszamy!

Redakcja

Godziny otwarcia Biura:
Od poniedziałku do piątku
w godzinach 7:30 – 15:30

Nasza Siedziba:
ul. Niepodległości 20
74-320 Barlinek
NIP: 597-165-90-98
REGON: 320188898
KRS: 0000252730

Prezes:
Adam Andriaszkiewicz
e-mail: **prezes@liderpojezierza.pl**

Nasze Biuro:
Czynne od poniedziałku do piątku
w godzinach 7:30-15:00
ul. Sądowa 8
74-320 Barlinek
tel./fax +48 957460-360

Pracownicy biura:

Ireneusz Kostka (dyrektor biura)
tel. 607 066 677
e-mail: **wiceprezes@liderpojezierza.pl**

Sylwia Kotkowska-Rzeppa (kierownik)
tel./faks: +48 957460-360
tel. kom. 661 066 600
e-mail: **kierownik@liderpojezierza.pl**

Specjalista ds. obsługi administracyjno - księgowej:
Katarzyna Węgierska
tel./faks +48 957460-360
kom. kom. 663 405 360
e-mail: **lgd@liderpojezierza.pl**

Specjalista ds. organizacji szkoleń, konferencji oraz promocji:
Ewelina Baj
tel./faks +48 957460-360
tel. kom.: 691 466 626
e-mail: **promocja@liderpojezierza.pl**

Specjalista ds. koordynowania projektów:
Marta Wojciechowska
tel./faks +48 951460-360
tel. kom.: 601 806 626
e-mail: **specjalista@liderpojezierza.pl**