

Magazyn Lokalny

EGZEMPLARZ BEZPŁATNY

wydanie 9 • marzec 2017

ISSN: 2391-6907

Korona Sądeckiej

www.lgdkoronasadecka.pl • stowarzyszenie@lgdkoronasadecka.pl • ul. Papińska 2, 33-395 Chełmiec • tel. 18 414 56 55 • kom. 660 675 601



Z okazji Świąt Wielkanocnych składamy najserdeczniejsze życzenia:
Świąt zdrowych i pogodnych,
pełnych wiary, nadziei i miłości.
Radosnego, wiosennego nastroju,
serdecznych spotkań w gronie rodziny
i wśród przyjaciół
oraz wesołego Alleluja

Zarząd oraz Pracownicy
LGD „Korona Sądecka”



SPIS TREŚCI

OD WYDAWCY	3
NABORY ZA NAMI	4
CO NOWEGO W LGD?	7
• Zasada konkurencyjności dla Beneficjentów PROW 2014-2020	7
• Granty	8
• Harmonogram realizacji planu komunikacji	10
• Budżet obywatelski	10
TRADYCJA WIELKANOCNA	11
• Staropolska tradycja robienia pisanek	11
• Artystka Ludowa – wywiad z Panią Stanisławą Majda	12
FERIE ZA NAMI	15
POTRAWY NA WIELKANOCNY STÓŁ	16
WYDARZENIA SPOŁECZNO-KULTURALNE NA OBSZARZE LGD	20
PODARUJ 1% PODATKU	21
KĄCIK PRAKTYCZNEJ PANI	okł. III
KONKURS	okł. III
NA WESOŁO	okł. III



MAGAZYN LOKALNY KORONY SĄDECKIEJ

Wydawca: LGD „KORONA SĄDECKA”

Adres redakcji: ul. Papieska 2, 33-395 Chełmiec

Redaktor naczelny: Magdalena Dąbrowska

Kolegium redakcyjne: Zespół LGD „KORONY SĄDECKIEJ”

Zdjęcia: archiwum LGD „KORONA SĄDECKA”

Wydano: Chełmiec, marzec 2017

Skład, druk: Drukarnia GOLDRUK Wojciech Golachowski

Numer: 9 (marzec 2017) • Nakład: 6000 szt.



Drodzy Czytelnicy,

Oddajemy w Państwa ręce pierwszy w tym roku numer Magazynu Lokalnego Korony Sąddeckiej. Zachęcamy do lektury, w ramach której szczególnie polecamy artykuły związane ze Świętami Wielkanocnymi. Część z nich to praktyczne wskazówki, które zapewne ułatwią przygotowanie dekoracji świątecznych. Przed nami kolejne etapy realizacji Lokalnej Strategii Rozwoju. W niniejszym Magazynie prezentujemy wyniki pierwszych zakończonych już naborów. Jednocześnie uspakajamy wszystkich, którzy nie zdążyli zgłosić nam swoich pomysłów. Już wkrótce kolejne konkursy, stąd zachęcamy do zapoznania się z warunkami przyznania wsparcia w ramach projektów grantowych. Zapowiedzi wydarzeń społeczno-kulturalnych, przepisy KGW, kącik praktycznej Pani czy rubryka na wesoło stały się nieodzownym elementem naszego Magazynu. Mamy nadzieję, że każdy znajdzie w nim coś dla siebie.

Zespół LGD

INFORMACJE O PRZEPROWADZONYCH NABORACH

Pierwsze nabory wniosków już za nami. Stąd poniżej prezentujemy ich efekty. Przypominamy, że w dniach 7.11.2016 r. do 6.12.2016 r. LGD „Korona Sądecka” przeprowadziła 4 nabory wniosków w następujących zakresach:

Podejmowanie działalności gospodarczej

W odpowiedzi na nabór wniosków wpłynęło 15 wniosków, z czego pozytywnie ocenionych zostało 14. Niemniej jednak kwota jaką dysponowała LGD pozwoliła na wybór 7 z nich. Pozostałe wnioski znalazły się na liście rezerwowej.

Tabela 1. Wnioski wybrane w ramach zakresu: Podejmowanie działalności gospodarczej

Lp.	Imię i nazwisko /Nazwa Wnioskodawcy	Tytuł operacji	Data i godzina złożenia wniosku	Sygnatura wniosku nadana przez LGD	Wnioskowana kwota pomocy	Liczba uzyskanych punktów w ramach kryteriów wyboru	Wskazanie czy operacja mieści się w limicie dostępnych środków
1	Sławomir Stanisław Ćwik	Rozwój przedsiębiorczości oraz spadek bezrobocia w gminie Chełmiec poprzez założenie zakładu napraw pojazdów samochodowych w Klęczanach wraz z utworzeniem nowych stanowisk pracy	05-12-2016 godz. 13:10	1/2016/7	60 000,00 zł	14	Tak
2	Jakub Mikołaj Płachta	Utworzenie nowego podmiotu gospodarczego pn.: „Eco-Steam” świadczącego innowacyjne mobilne usługi w zakresie czyszczenia i dezynfekcji za pomocą pary wodnej i ozonu	09-11-2016 godz. 10:47	1/2016/2	60 000,00 zł	11	Tak
3	Kasper Łukasz Król	Wsparcie lokalnej przedsiębiorczości poprzez utworzenie nowej działalności gospodarczej pn. SO-DOBLAST	08-11-2016 godz. 10:05	1/2016/1	60 000,00 zł	9	Tak
4	Paweł Bogusław Molek	Utworzenie nowej działalności gospodarczej „rowerowyFUN” w zakresie stworzenia nowej oferty turystyczno-rekreacyjnej na obszarze LGD Korona Sądecka	05-12-2016 godz. 11:40	1/2016/6	60 000,00 zł	9	Tak
5	Andrzej Tokarczyk	Rozpoczęcie i rozwój działalności gospodarczej w zakresie kamieniarstwa budowlanego poprzez zakup specjalistycznych maszyn i urządzeń	02-12-2016 godz. 10:26	1/2016/5	60 000,00 zł	8	Tak
6	Anna Ewa Zawilowicz-Lupa	Utworzenie firmy kosmetycznej w miejscowości Bogusza	5-12-2016 godz. 14:55	1/2016/9	60 000,00 zł	8	Tak
7	Maria Małgorzata Susuł	Wsparcie rozwoju lokalnej przedsiębiorczości poprzez utworzenie nowej działalności gospodarczej świadczącego innowacyjne usługi w zakresie produkcji mebli ze stali pod nazwą „Diamond ArtDesign”	6-12-2016 godz. 14:45	1/2016/14	60 000,00 zł	8	Tak
Razem					420 000,00 zł		

Tabela 2. Lista rezerwowa wniosków w zakresie: Podejmowanie działalności gospodarczej

Lp.	Imię i nazwisko / Nazwa Wnioskodawcy	Tytuł operacji	Data i godzina złożenia wniosku	Sygnatura wniosku nadana przez LGD	Wnioskowana kwota pomocy	Liczba uzyskanych punktów w ramach kryteriów wyboru	Wskaźnik czy operacja mieści się w limicie dostępnych środków
1	Daniel Ireneusz Mandryk	Powstanie nowej działalności na terenie obszaru LGD "Korona Sądecka" w zakresie usług geodezyjnych oraz zakup profesjonalnego sprzętu i urządzeń geodezyjnych	10-11-2016 godz. 12:30	1/2016/3	60 000,00 zł	7	Nie
2	Janina Bochenek	Budowa domku rekreacyjno wypoczynkowego w miejscowości Binczarowa	24-11-2016 godz. 8:45	1/2016/4	60 000,00 zł	7	Nie
3	Jolanta Justyna Świąt	Utworzenie nowego podmiotu gospodarczego o nazwie "Sigma Foto Jolanta Świąt" świadczącego innowacyjne usługi w zakresie kompleksowej usługi fotografowania oraz filmowania	6-12-2016 godz. 9:45	1/2016/10	60 000,00 zł	7	Nie
4	Bartosz Artur Romaniak	Uruchomienie działalności gospodarczej w zakresie usługowego odwadniania terenu pod budowę i obiektów budowlanych	5-12-2016 godz. 14:13	1/2016/8	60 000,00 zł	6	Nie
5	Magdalena Maria Nowak	AUTOLAWETA SZANSĄ NA WYKLUCZENIE SPOŁECZNE	6-12-2016 godz. 14:10	1/2016/12	60 000,00 zł	5	Nie
6	Maria Krajewska	Firma produkcyjno-usługowa wykorzystująca ekoinnowacyjne metody obróbki materiałów	6-12-2016 godz. 14:37	1/2016/13	60 000,00 zł	5	Nie
7	Łukasz Paweł Ząbek	Uruchomienie działalności gospodarczej - naprawa samochodów "AUTOPERFECT" Łukasz Ząbek	6-12-2016 godz. 14:48	1/2016/15	60 000,00 zł	5	Nie

Rozwijanie działalności gospodarczej

W odpowiedzi na nabór wniosków w zakresie rozwijanie działalności gospodarczej wpłynęło 4 wnioski, jednak tylko 1 został wybrany do dofinansowania. Pozostali wnioskodawcy nie spełniali warunków formalnych, bądź nie uzyskali minimalnej liczby punktów określonej w ogłoszeniu o naborze. Zwycięski projekt to:

Tabela 3. Wnioski wybrane w ramach zakresu: Rozwijanie działalności gospodarczej

Lp.	Imię i nazwisko / Nazwa Wnioskodawcy	Tytuł operacji	Data i godzina złożenia wniosku	Sygnatura wniosku nadana przez LGD	Wnioskowana kwota pomocy	Liczba uzyskanych punktów w ramach kryteriów wyboru	Wskaźnik czy operacja mieści się w limicie dostępnych środków
1	Kocemba Urszula, Ośrodek Hipoterapii i Jeździectwa TARA	Poprawa konkurencyjności firmy Kocemba Urszula Ośrodek Hipoterapii i Jeździectwa TARA poprzez budowę lonżownika dla koni	5-12-2016 godz. 9:50	2/2016/1	134 499,91 zł	10	Tak

Tworzenie inkubatorów przetwórstwa lokalnego produktów rolnych

W odpowiedzi na nabór wniosków wpłynęły 2 wnioski – obydwa zostały pozytywnie ocenione, z tym że jeden z nich mieści się w limicie dostępnych środków, drugi natomiast jest na liście rezerwowej. Poniżej prezentujemy listę operacji wybranych:

Tabela 4. Wnioski wybrane w ramach zakresu: Tworzenie inkubatorów przetwórstwa lokalnego produktów rolnych

Lp.	Imię i nazwisko / Nazwa Wnioskodawcy	Tytuł operacji	Data i godzina złożenia wniosku	Sygnatura wniosku nadana przez LGD	Wnioskowana kwota pomocy	Liczba uzyskanych punktów w ramach kryteriów wyboru	Wskazanie czy operacja mieści się w limicie dostępnych środków
1	Przedsiębiorstwo Produkcyjno Usługowe Eleonora Krzyżak	Utworzenie inkubatora przetwórstwa lokalnego produktów rolnych	6.12.2016 godz. 13:30	3/2016/1	488 900,00 zł	9	Tak

Tabela 5. Lista rezerwowa wniosków w zakresie: Tworzenie inkubatorów przetwórstwa lokalnego produktów rolnych

Lp.	Imię i nazwisko / Nazwa Wnioskodawcy	Tytuł operacji	Data i godzina złożenia wniosku	Sygnatura wniosku nadana przez LGD	Wnioskowana kwota pomocy	Liczba uzyskanych punktów w ramach kryteriów wyboru	Wskazanie czy operacja mieści się w limicie dostępnych środków
1	Fundacja Nowa Galicja	Budowa oraz działalność Lokalnego Inkubatora Kuchennego w m.Piątkowa, Gmina Chełmiec	6.12.2016 godz. 14:50	3/2016/2	488 900,00 zł	9	Nie

Infrastruktura turystyczna lub rekreacyjna

W odpowiedzi na nabór wniosków wpłynęły 2 wnioski – obydwa zostały wybrane do dofinansowania. Poniżej prezentujemy listę operacji wybranych:

Tabela 6. Wnioski wybrane w ramach zakresu: Infrastruktura turystyczna lub rekreacyjna

Lp.	Imię i nazwisko / Nazwa Wnioskodawcy	Tytuł operacji	Data i godzina złożenia wniosku	Sygnatura wniosku nadana przez LGD	Wnioskowana kwota pomocy	Liczba uzyskanych punktów w ramach kryteriów wyboru	Wskazanie czy operacja mieści się w limicie dostępnych środków
1	Gmina Chełmiec	Budowa i zakup infrastruktury rekreacyjnej dla turystów oraz mieszkańców obszaru LGD Korona Sądecka	6-12-2016 godz. 14:15	4/2016/1	356 444,06 zł	7	Tak
2	Towarzystwo Miłośników Kamionki Wielkiej	Utworzenie centrum turystyczno-rekreacyjnego na terenie gminy Kamionka Wielka	6-12-2106 godz. 14:49	4/2016/2	274 723,00 zł	5	Tak
Razem					631 167,06 zł		

Obecnie wszystkie wnioski wybrane przez LGD zostały przekazane do Samorządu Województwa Małopolskiego, gdzie podlegać będą dalszej ocenie. Gratulujemy wszystkim wnioskodawcom i życzymy powodzenia w realizacji projektów.

ZASADA KONKURENCYJNOŚCI DLA BENEFICJENTÓW PROW 2014-2020

W celu zapewnienia Wnioskodawcy/Beneficjentowi PROW 2014 – 2020 możliwości wywiązania się z obowiązku wyboru oferty w trybie konkurencyjnym, Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa udostępnia pod adresem www.portalogloszen.arimr.gov.pl. Portal Ogłoszeń ARiMR, na którym Wnioskodawca/Beneficjent działań/poddziałów/typów operacji oraz pomocy technicznej, realizowanych w ramach PROW 2014–2020, jest zobowiązany do zamieszczania zapytań ofertowych na wykonanie usługi lub zakup maszyn, urządzeń, czy innych towarów niezbędnych do wykonywania określonego rodzaju działalności.

Od dnia 18 marca 2017 r. zamieszczenie zapytania ofertowego na Portalu Ogłoszeń ARiMR jest jedynym sposobem pozyskania wykonawcy. Oznacza to, że dotychczasowy tryb wysyłania trzech zapytań ofertowych do wybranych wykonawców/dostawców, został zastąpiony publikacją zapytania ofertowego na Portalu Ogłoszeń ARiMR.

Opublikowanie zapytania ofertowego na Portalu Ogłoszeń ARiMR będzie możliwe po zalogowaniu się loginem i hasłem nadanym przez ARiMR. O uprawnienia do zamieszczania ogłoszeń na Portalu należy wystąpić do biura powiatowego/oddziału regionalnego ARiMR składając Wniosek o nadanie uprawnień do Portalu Ogłoszeń Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa.

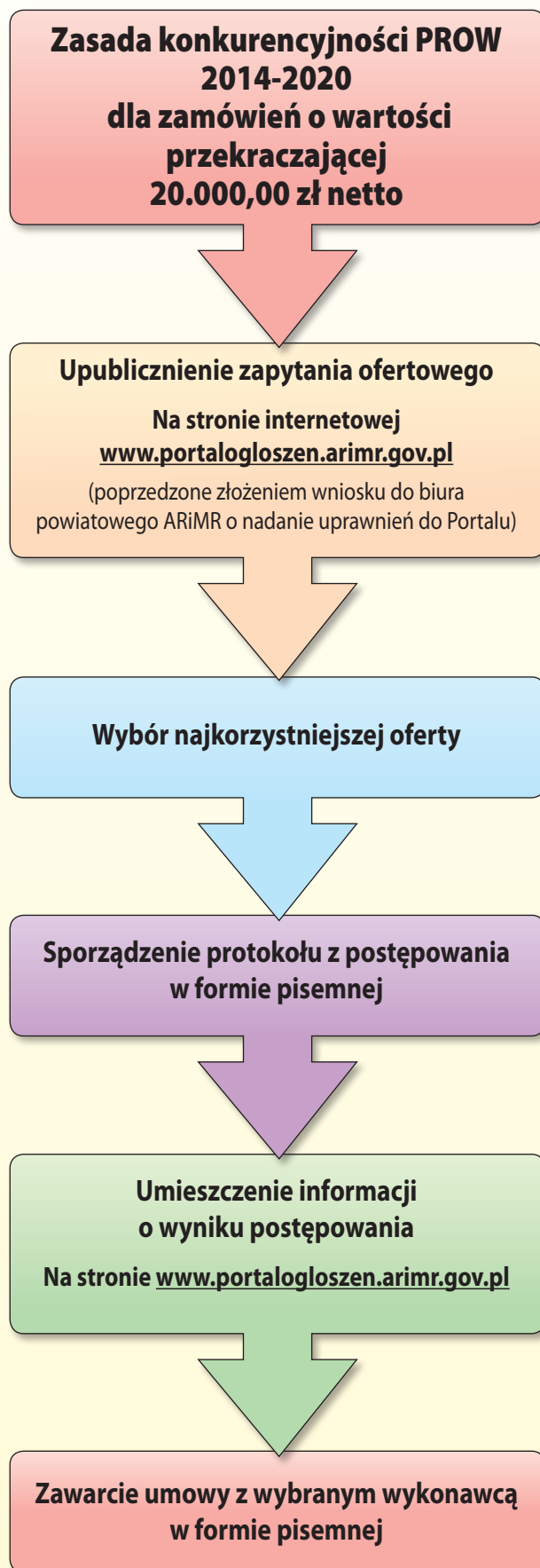
Wniosek do pobrania na stronach: <http://ksow.pl/news/entry/8568-jak-zdobyc-uprawnienia-zamieszczania-ogloszen.html> oraz http://www.arimr.gov.pl/fileadmin/pliki/Portal_Ogloszen/Wniosek_po_nadanie_uprawnien_do_portalu_ogloszen_ARiMR.pdf

Obowiązek stosowania konkurencyjnego trybu wyboru wykonawców dotyczy Wnioskodawców oraz Beneficjentów pomocy i pomocy technicznej, przyznawanej w ramach PROW 2014-2020 w formie refundacji kosztów kwalifikowalnych, tj.:

- Wnioskodawców/Beneficjentów, którzy nie są zobowiązani do stosowania przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych – dla wszystkich zadań ujętych w zestawieniu rzeczowo – finansowym operacji o wartości powyżej 20 tys. zł netto;
- Wnioskodawców/Beneficjentów/podmiotów zobowiązanych do stosowania ustawy Prawo zamówień publicznych – dla wszystkich zadań ujętych w zestawieniu rzeczowo – finansowym operacji o wartości powyżej 20 tys. zł netto i zamówień o wartości poniżej 30 tys. euro oraz dla zamówień wyłączonych spod ustawy o zamówieniach publicznych na podstawie przepisów o zamówieniach sektorowych.

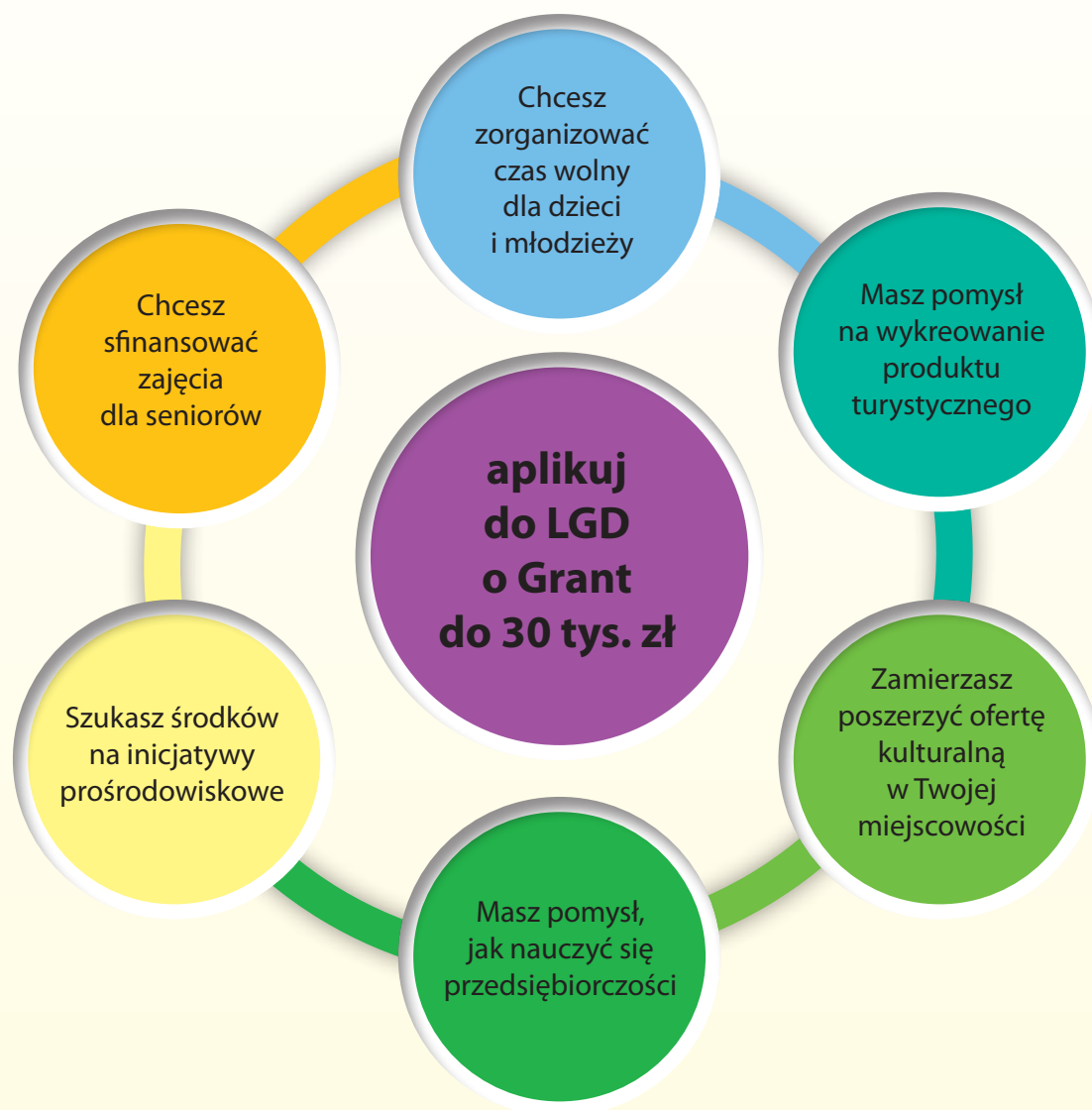
Jednocześnie informujemy, iż Beneficjenci realizujący projekty w ramach „Podejmowania działalności gospodarczej” **nie są zobowiązani** do stosowania w/w zasady.

Źródło: <http://www.arimr.gov.pl/>



INFORMACJA O GRANTACH

Oprócz dużych projektów infrastrukturalnych, LGD w ramach realizacji Lokalnej Strategii Rozwoju wspierać będzie mniejsze, ale równie wartościowe inicjatywy. Mowa o tzw. GRANTACH.



W 2017 roku przewiduje się realizację kilku projektów grantowych z następujących zakresów:

- Oferta kulturalna (kwota środków w ramach naboru: 300.000 zł);
- Czas wolny dla dzieci, młodzieży i seniorów (kwota środków w ramach naboru: 100.000 zł);
- Promocja przedsiębiorczości (kwota środków w ramach naboru: 120.000 zł);
- Produkty turystyczne (kwota środków w ramach naboru: 60.000 zł);
- Inicjatywy prośrodowiskowe (kwota środków w ramach naboru: 60.000 zł).

W ramach projektów grantowych realizowane są cele ogólne określone w LSR: 1. *Rozwój i promowanie przedsiębiorczości*; 2. *Rozwój turystyki, kultury i rekreacji na obszarze LGD*; 3. *Rozwój wysokiej jakości przestrzeni do życia*, i przypisane im cele szczegółowe oraz przedsięwzięcia.

KTO MOŻE BYĆ WNIOSKODAWCĄ W RAMACH GRANTÓW:

Wnioskodawcą grantu może być:

- 1) osoba fizyczna, jeżeli:
 - a) jest obywatelem państwa członkowskiego Unii Europejskiej,
 - b) jest pełnoletnia,
 - c) ma miejsce zamieszkania na obszarze wiejskim objętym LSR,
 - d) nie wykonuje działalność gospodarczej i nie zgłasza zamiaru jej wykonywania.
- 2) osoba prawna, z wyłączeniem województwa, jeżeli siedziba tej osoby lub jej oddziału znajduje się na obszarze wiejskim objętym LSR,
- 3) jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej, której ustawa przyznaje zdolność prawną, je-

żeli siedziba tej jednostki lub jej oddziału znajduje się na obszarze wiejskim objętym LSR.

- 4) gmina (lub powiat), która nie ma siedziby na obszarze LGD, ale obszar gminy (lub powiatu) jest objęty LSR.

Wymogi formalne

1. Pomoc jest przyznawana podmiotowi, który spełnił wymogi dotyczące wnioskodawców wymienione wcześniej i któremu został nadany numer identyfikacyjny w trybie przepisów o krajowym systemie ewidencji producentów, ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności i jeżeli koszty kwalifikowalne operacji nie są współfinansowane z innych środków publicznych.
2. Operacja, która obejmuje koszty inwestycyjne, zakłada realizację inwestycji na obszarze wiejskim objętym LSR (z wyjątkiem obiektu liniowego określonego w Rozporządzeniu LSR).
3. Inwestycje w ramach operacji będą realizowane na nieruchomości będącej własnością lub współwłasnością podmiotu ubiegającego się o przyznanie pomocy lub podmiot ten posiada prawo do dysponowania nieruchomością na cele określone we wniosku o przyznanie pomocy co najmniej przez okres realizacji operacji.

Kategorie kosztów podlegających finansowaniu

Koszty kwalifikowalne w przypadku grantów obejmują koszty:

- 1) ogólne, (stanowiące max. 10% pozostałych kosztów kwalifikowalnych),
 - 2) zakupu robót budowlanych lub usług,
 - 3) zakupu lub rozwoju oprogramowania komputerowego oraz zakupu patentów, licencji lub wynagrodzeń za przeniesienie autorskich praw majątkowych lub znaków towarowych,
 - 4) najmu lub dzierżawy maszyn, wyposażenia lub nieruchomości,
 - 5) zakupu nowych maszyn lub wyposażenia, a w przypadku operacji w zakresie zachowania dziedzictwa lokalnego – również używanych maszyn lub wyposażenia, stanowiące eksponaty,
 - 6) zakupu rzeczy innych niż wymienione w pkt 5, w tym materiałów,
 - 7) podatku od towarów i usług (VAT), (o ile nie może zostać odzyskany inaczej).
- które są uzasadnione zakresem operacji, niezbędne do osiągnięcia jej celu oraz racjonalne.

Limit pomocy

Maksymalna kwota wsparcia w okresie wdrażania Lokalnej Strategii Rozwoju 2014-2020, przypadająca na 1 grantobiorcę wynosi 100.000 zł.

Wysokość grantu

- max. 30 000,00 zł, co stanowi 80% kosztów kwalifikowalnych
- 20% środków własnych – wkład finansowy

- min. wartość zadania realizowana w ramach grantu nie może być mniejsza niż 5 tys. zł, natomiast max. nie może być większa niż 50 tys. zł.

UWAGA: Grant wypłacany jest w formie REFUNDACJI po zrealizowaniu projektu.

Etapy procesu ubiegania się i rozliczenia z dofinansowania

Proces ubiegania się i rozliczenia z dofinansowania został szczegółowo przedstawiony w dokumentach o nazwie: Procedura oceny i wyboru grantobiorców oraz oceny realizacji projektu grantowego, a także w Regulaminie Rady LGD „Korona Sądecka”, dostępnych w biurze LGD oraz na stronie internetowej LGD.

Terminy naborów wniosków o powierzenie grantów przedstawione są w Harmonogramie naborów. 14 dni przed rozpoczęciem naboru, LGD publikuje ogłoszenie na swojej stronie internetowej. Po tym okresie rozpoczyna się nabór wniosków, który trwa 14 – 30 dni. Po zamknięciu naboru rozpoczyna się proces wyboru operacji do finansowania. Ocena wniosków o powierzenie grantów i wybór operacji do finansowania przeprowadzane są przez Radę LGD.

Kryteria oceny grantobiorców

- Oddolny charakter projektów – max. 3 pkt;
- Zintegrowanie podmiotów lub zasobów – max. 2 pkt;
- Innowacyjność – max. 3 pkt;
- Wysokość wkładu własnego – max. 1 pkt;
- Pozytywny wpływ na środowisko i łagodzenie zmian klimatu w zakresie kształtowania postaw – max. 2 pkt;
- Realizacja potrzeb lokalnej społeczności przy jednoczesnym wykorzystaniu lokalnych potencjałów – max. 2 pkt;
- Korzystanie z doradztwa indywidualnego w LGD „Korona Sadecka” – max. 1 pkt;
- Miejsce zamieszkania/siedziba wnioskodawcy – max. 3 pkt;
- Wielkość miejscowości – max. 1 pkt.

Zachęcamy do zapoznania się ze szczegółowym opisem Kryteriów oceny grantobiorców i zadań objętych wnioskami o przyznanie grantu. Dokumenty znajdują się również na stronie LGD – www.lgdkoronasadecka.pl oraz w wersji papierowej w Biurze LGD.

Minimalna liczba punktów, której uzyskanie jest warunkiem wyboru operacji wynosi: 3 pkt.

Szczegółowe informacje wraz z dokumentami są dostępne w Biurze LGD oraz na naszej stronie internetowej pod adresem: <http://lgdkoronasadecka.pl/>



HARMONOGRAM REALIZACJI PLANU KOMUNIKACJI

LGD „Korona Sądecka” realizując Lokalną Strategię Rozwoju wdraża w życie Plan Komunikacji, który jest narzędziem nie tylko przekazu informacji od LGD do odbiorców, ale przede wszystkim narzędziem pozyskiwania informacji zwrotnej od społeczności lokalnej. LGD tworzy harmonogram realizacji planu komunikacji, stąd poniżej przedstawiamy działania planowane do realizacji w 2017 roku, zapraszając tym samym do współpracy:

- w miesiącu wrzesień planujemy cykl spotkań z młodzieżą gimnazjalną (Gimnazjum w Białej Niz-

nej, Florynce, Ptaszkowej, Trzetrzewinie, Mszalnicy i Mystkowie),
■ nasze stowarzyszenie jak co roku weźmie udział w imprezach lokalnych w gminach naszego obszaru, mianowicie będziemy gościć wraz ze swoim stoiskiem w Stróżach na „Biesiadzie u Bartnika”, w Kamionce Wielkiej na „Lecie w Dolinie Kamionki”, w Chełmcu na „Imieninach Gminy Chełmec” oraz w Grybowie na „Jesieni Grybowskiej”,

- weźmiemy udział w Targach Turystyki Weekendowej, Park Śląski w Chorzowie, by skutecznie promować obszar LGD „Korony Sądeckiej”,

- planowane są również spotkania informacyjne w sołectwach, gdzie pragniemy poinformować Państwa o działaniach prowadzonych przez nasze stowarzyszenie, w tym o planowanych naborach (sierpień/wrzesień),

- ponadto będziemy prowadzić cykl działań promocyjnych naboru, stąd już teraz zapraszamy do współpracy zwłaszcza potencjalnych wnioskodawców. Wszystkie nasze działania można będzie śledzić na naszej stronie internetowej, facebooku oraz na stronach gmin obszaru LGD.



BUDŻET OBYWATELSKI

W dniu 1 grudnia 2016 roku Lokalna Grupa Działania Korona Sądecka podpisała umowę z Województwem Małopolskim na realizację zadania publicznego pn: „Aktywni seniorzy”.

Wybór LGD Korona Sądecka do realizacji zadania jest rezultatem złożenia oferty w ramach otwartego konkursu ofert na realizację zadań publicznych Województwa Małopolskiego z obszaru pomocy społecznej.

Projekt skierowany jest dla osób 55+ zamieszkujących obszar trzynastu miejscowości Gminy Chełmec: Boguszowa, Dąbrowa, Januszowa, Klimkówka, Kurów, Librantowa, Naściszowa, Paszyn, Piątkowa, Ubiad, Wielogłowy, Wielopole, Wola Kurowska.

Do udziału w projekcie zrekrutowanych zostanie 435 osób z tej grupy. W ramach wzmocnienia integracji międzypokoleniowej, do projektu zaprosimy także co najmniej 20 osób w wieku poniżej 18 roku życia, któ-

rzy wezmą udział w m.in.: organizacji spotkania tanecznego czy spotkania ze specjalistami w dziedzinie zdrowia.

Głównym celem zadania jest integracja wewnątrzpokoleniowa osób w wieku 55+, wzmocnienie świadomości zdrowotnej oraz budowanie więzi międzypokoleniowej na terenie Gminy Chełmec.

W ramach zadania realizowane będą następujące działania:

1. Spotkania ze specjalistami w dziedzinie zdrowia (dietetyk, rehabilitant i diabetolog)
2. Wykonanie badań z zakresu wykrywania cukrzycy
3. Organizacja wyjazdów na basen
4. Organizacja pieszych wędrówek połączona ze zwiedzaniem i rekreacją
5. Taniec jako forma aktywności ruchowej

Zrealizowane działania wprowadzą trwałe zmiany wśród uczestników

projektu w zakresie wiedzy i świadomości w tematyce edukacji zdrowotnej, kulturalnej, integracji wewnątrz i międzypokoleniowej. Wiedza ta będzie stosowana w praktyce i będzie mogła być przekazywana innym członkom lokalnej społeczności. Realizacja zadania poprzez opisane działania przyczyni się do złagodzenia negatywnych skutków izolacji osób 55+ oraz złagodzenia negatywnego wpływu prowadzenia życia pozbawionego aktywności ruchowej. Nawiązane zostaną więzi wewnątrz i międzypokoleniowej poprzez wspólną realizację działań projektowych.

Termin realizacji projektu: Grudzień 2016 – Październik 2017.

„Zadanie jest finansowane z budżetu Województwa Małopolskiego w ramach I edycji Budżetu Obywatelskiego Województwa Małopolskiego”

STAROPOLSKA TRADYCJA ROBIENIA PISANEK



Któż z nas czekając na Święta Wielkanocne nie przygotowuje pisanek? Zwyczaj malowania jajek na Wielkanoc wywodzi się jeszcze z tradycji przedchrześcijańskich. Jajko w kulturze ludowej pełniło rolę talizmanu, zabezpieczającego przed złem. W pogańskich wierzeniach było ono symbolem sił witalnych, zdrowia, życia, miłości i płodności, które mogą być dalej przekazywane. Pisanki zostały także włączone do elementów symboliki wielkanocnej. Oznaczają one rodzącą się do życia przyrodę i nadzieję, jaką czerpią chrześcijanie z wiary w zmartwychwstanie Chrystusa. Legenda głosi, że święta Magdalena idąc w niedzielę wielkanocną do grobu Chrystusa, po drodze nakupiła jajek na posiłek dla Apostołów. Po spotkaniu zmartwychwstałego Chrystusa spostrzegła, że nawet jajka, które niosła, z radości zmieniły kolor, stały się czerwone i do dziś na pamiątkę tego zdarzenia ludzie malują jajka na Wielkanoc.

W Polsce występuje kilka odmian barwnych jaj. Różnymi metodami w różnych regionach Polski można zdobić jajka wielkanocne, które w zależności od techniki zdobienia noszą różne nazwy, mianowicie:

- oklejanki – to przyozdobione siłowiem, płatkami bzu, skrawkami kolorowego, błyszczącego papieru lub tkaniny jajka,
- nalepianki – powstają przez ozdabianie skorupki jajka różnobarwnymi wycinankami z papieru.
W wielu rejonach południowej i południowo-wschodniej Polski zachowała się tradycyjna forma zdobienia pisanek. Pojawiają się na nich motywy pochodzące z przyrody. W okolicach Krakowa i Łowicza wciąż popularne są nalepianki i oklejanki. Królują na nich kwiaty i koguty. Na Mazowszu, w okolicach Warszawy, najpopularniejsze są z kolei klasyczne pisanki ozdabiane naturalnym barwnikiem. W cebuli i łupinach orzecha farbuje się także jajka na Kaszubach. Na Opolszczyźnie, Kurpiach, Lubelszczyźnie i Białostocczyźnie królują pisanki jednobarwne, przy których malowaniu wykorzystuje się zrywany później воск, pozostawiający na jajku niezabarwiony rysunek. Rejon Białegostoku jest także znany z pisanek wielobarwnych. Воск jest z nich zdejmowany stopniowo, a po kolejnych barwieniach pojawiają się na nich nowe kolory. Przyjęło się, iż każdy z kolorów coś oznacza, mianowicie: fiolet i niebieski symbolizują koniec postu, czyli żałoby. Odcienie takie, jak żółty, zielony i różowy to radość ze zmartwychwstania, a czerwien to krew, którą Chrystus przelał na krzyżu.
- kraszanki – powstają przez gotowanie jajka w kolorowych barwnikach, które nadają skorupce koloru. Dawniej były to naturalne barwniki: łupiny cebuli (kolor czerwono-żółty), sok z buraka (kolor czerwony), płatki kwiatu bławatka (kolor niebieski) czy łupiny orzecha włoskiego (kolor czarny). Do każdego wywaru roślinnego dla utrwalenia barwy dodaje się nieco octu,
- pisanki – wyróżniają się różnobarwnymi deseniami. Pisanki robi się przez rysowanie na skorupce wzorów gorącym roztopionym woskiem, a następnie zanurza jajka w barwniku. Do rysowania używa się szpilek, igieł, słomek i drewniek,



W związku ze zbliżającymi się świętami Wielkanocnymi, poniżej pragniemy zaprezentować Państwu kilka sposobów na barwne zdobienia jajek Wielkanocnych:

- 1) **Jajka z listkami** – wystarczy ułożyć na jajkach listki np. pietruszki, zawinąć w pończochę i włożyć do barwnika (można wykorzystać naturalne barwniki opisane wyżej),
- 2) **Pisanki owijane gumką** – wystarczy dowolnie owinąć ugotowane jajko gumką recepturką i włożyć do barwnika. Zamiast gumki można użyć także kawałka dętki od roweru pociętej na różnej grubości paski. Wówczas wzorki będą ciekawsze,
- 3) **Pisanki oklejone kwiatkami** – takie pisankowe oklejanki wyglądają bardzo efektownie. Papierowe kwiatki wytniesz za pomocą dziurkacza kreatywnego (do kupienia w sklepie papierniczym). Wystarczy gęsto przykleić je bezbarwnym klejem do zabarwione-

go wcześniej jajka i pozostawić do wyschnięcia,

4) **Pisanki malowane woskiem krok po kroku:**

- a) Należy zakupić wosk – najprostszym sposobem jest kupienie świeczki z wosku pszczelego, gdyż zwykła świeczka parafinowa niestety nie da nam żadnego sensownego efektu,
- b) Przygotowujemy ołówek (nie plastikowy, gdyż może się roztopić w gorącym wosku) lub kredkę. Wbijamy w gumkę (lub po prostu w rysik, jeśli ołówek nie ma gumki) szpilkę o okrągłej główce (im większa główka, tym grubsze będziemy malować kreski z wosku). Szpilkę wbijamy tak, żeby się nie przesuwiała i nie wypadła,
- c) Przygotowujemy metalowe pudełko, na przykład puszkę po tuńczyku (oczywiście dokładnie umytą). Na niewielkim ogniu stapiamy w niej wosk,

- d) Surowe jajka myjemy wacikiem nasączonym w occie i odtłuszczamy za pomocą papierowego ręcznika. Trzymając ołówek w ręce, maczamy główkę szpilki w wosku (wosk powinien być cały czas na tyle mocno zagrany, żebyśmy mogli bez problemu malować jajko, ale jednocześnie nie może nam za mocno parować) i malujemy wzorki według własnego uznania,
- e) Cebulowe łupiny wkładamy do garnka z zimną wodą i gotujemy aż do wrzenia. Odcedzamy, dodajemy sól i ocet, a następnie dokładamy pomalowane jajka. Gotujemy, aż skorupka jajek zbrązowieje (ok. 15-25 minut). W ten sposób nie będzie trzeba zeskrobywać wosku. Na koniec delikatnie nacieramy pisanki szmatką lekko posmarowaną masłem – będą pięknie błyszcząć w koszyku.

Źródło:

http://www.diablak.zawoja.pl/4_2003/10.html

<http://historia.org.pl/2013/03/23/na-poczatku-bylo-jajko-czyli-o-wielkanocnej-tradycji-robienia-pisane/>

<http://historia.org.pl/2013/03/23/na-poczatku-bylo-jajko-czyli-o-wielkanocnej-tradycji-robienia-pisane/>

<http://polki.pl/wielkanoc/tradycja,wielkanocne-jaja-pisanki,10000287,artykul.html>

<http://warszawa.naszemiasto.pl/artykul/pisanki-kraszanki-a-nawet-byczki-o-tradycji-zdobienia-jajek,3323323,artgal,t,id,tm.html>

<http://www.rmfm24.pl/raporty/raport-swieta/najnowsze-fakty-kraszanki-pisanki-oklejanki-wszystko-o-zdobieniu-wielkanocny,nId,949763>

<http://polki.pl/rodzina/dziecko,szybkie-i-latwe-pisanki-5-super-pomyslów,10081476,artykul.html>

<http://dorota.in/pisanki-wielkanocne-malowane-woskiem/>

ARTYSTKA LUDOWA – wywiad z Panią Stanisławą Majdą



W związku ze zbliżającymi się Świętami Wielkanocnymi LGD „Korona Sądecka” w dniu 14 lutego 2017 roku przeprowadziła wywiad z jedną z najbardziej rozpoznawalnych artystek ludowych Gminy Chełmiec – Panią Stanisławą Majdą z domu Bodziony. Pani Stanisława jest osobą kultywującą tradycje lachowskie poprzez palmiarstwo oraz bibułkarstwo, jest laureatką wielu konkursów na najładniejsze palmy wielkanocne. Od 1996 roku bierze czynny udział w życiu kulturalnym gminy Chełmiec, współdziałając z Gminnym Ośrodkiem Kultury w Chełmcu. Od



2002 roku rozwinęła się jej współpraca z M.C.K Sokół w Nowym Sączu. Pani Stanisława aktywnie wspiera działania charytatywne oraz uczestniczy w różnych wydarzeniach kulturowych, jest zapraszana na liczne pokazy, wystawy, warsztaty, konkursy, kiermasze ludowe. Chętnie prowadzi warsztaty oraz pokazy rękodzieła. Jest członkiem Stowarzyszenia Twórców Ludowych oddział w Nowym Sączu, Sądeckiego Stowarzyszenia Regionalnego w Nowym Sączu, Społeczno-Kulturowego Towarzystwa „Sądeczanin” oraz Szlaku Rzemiosła w Krakowie.

Pani Stanisława zgodziła się uchylić rąbek tajemnicy związany z tworzeniem „dzieł sztuki” wychodzących z pracy jej rąk, w związku w powyższym gorąco Państwa zachęcamy do zapoznania się z treścią tej rozmowy.

Serdecznie Panią witamy i dziękujemy za możliwość spotkania. W imieniu wszystkich mieszkańców terenu LGD pragniemy wyrazić głęboki podziw dla Pani rękodzieł. Skąd u Pani wzięła się ta pasja?

– Pasję do tworzenia palm wielkanocnych wyniosłam z domu rodzinnego, gdzie od najmłodszych lat przyglądałam się rodzicom wykonującym takie palmy. Pamiętam, że już jako dziecko wiedziałam, że do zrobienia palmy wielkanocnej potrzebna jest wiklina, baze, kitki – to ta trawa ozdza-

biająca palmę, bukszpan oraz kwiatki. Typowo lachowskie palmy mają dużo kwitków, bo u innych jest np. więcej bukszpanu.

Z czego się składa palma wielkanocna?

– Przede wszystkim musi być zyrtyka czyli drewniany pal z jodły, bądź dużego świerka, który trzeba wysuszyć. Dzięki niemu palma się nie złamie, nie zwinie. Tą zyrtykę owijają się wikliną, do konkursu musi być związana wityką wiklinową, co należy do zadań mojego męża (uśmiech Pani Stanisławy). Całą resztę robię już sama, sama trzymam palmę, sama układam, sama stroję. Najpierw daję bazie, kitki, bukszpan a następnie kwiatki. Układam od góry do dołu wianuszkiem. Żeby było ładniej, od góry daję większe kwiatki, mniejsze niżej, aby ta palma wyszła równo, bo zyrtyka jest u dołu grubsza. Dodaje się również wstążki robione z bibuły, kiedyś były one jedwabne co znaczyło, że palma jest bogata, ale teraz raczej każdy daje z bibuły.

A czy wikliną obkłada się cały pień?

Dawniej obkładało się cały pień, ale ze względu na to że wtedy palma była bardzo ciężka teraz się od tego odchodzi. Jak teraz na palmie jest dużo kwiatków, wianek przy wianku to tam nie owijam wikliną, owijam bardziej na dole.

Od kiedy rozpoczynają się przygotowania do zrobienia takiej palmy?

– Ponieważ robię więcej palm w tym momencie przygotowuję już sobie kwiatki z bibuły. Przeróżne to są kwiatki: maki, habry, słoneczniki, stokrotki, malwy, różyczki, narcyzy, żonkile, krokusy itd, jaki mi wyjdzie spod ręki. Zyrtykę się ma najczęściej z poprzedniego roku, gorzej jak palma gdzieś jest zabrana to trzeba wtedy sobie załatwić. Po wiklinę chodzi się dużo wcześniej, na wiosnę kiedy wiklina puści młode gałązki to te się ucinają, musi być świeża. Jeśli chodzi o kitki to ucinają się je pod koniec sierpnia, początek września i się suszy.

Jaką największą palmę udało się Pani zrobić?

Były to palmy ośmiometrowe, gdzie trzeba było skrócić zyrtyki bo nie było jednej takiej dużej. Na taką palmę wchodziło ok. 700-800 kwiatków. Teraz robię już takie do 4 m, bo nie ma kto nieść tej większej, ale marzy mi się zrobić palmę do Nowego Sącza taką do 20 m tylko muszą połączyć siły z siostrą.

Wiemy również, iż kolejnym Pani zamiłowaniem w działalności artystycznej jest wyrób kwiatów z bibuły czy używa Pani jakiegoś szablonu?

Kocham bibułkarstwo, nie mam żadnych szablonów. Wszystko robię z pamięci, idę popatrzeć na kwiatka



i próbuję robić. Cały czas poszukuję nowych wzorów, między innymi robię: malwy, słoneczniki, róże, kwiaty bzu, kwiat jabłoni i wiśni, maki, habry, stokrotki, kłosy zboża, gwiazdy betlejemskie i wiele innych.

Czy pisanki również Pani wykonuje?

Tak, pisanki robię z krempliny albo z kwiatków. Krempliny zwijam na małeńkie sznureczki, cieniutkie jak nitka i tą krempliną robię wzory lachowskie na jajkach. Przyglądnę się strojom po-

degrodzkiej kobiet i mężczyzn i przekładam te wzory na jajka. Inaczej robię pisanki z kwiatków, obkładam takie styropianowe jajka kwiatkami i pięknie to wychodzi. Ponadto szydełkiem robię serwety, obrusy, motylki, aniołki, ale na to już mam mało czasu.

Otrzymała Pani bardzo wiele nagród, czy jakaś szczególnie zapadła Pani w pamięć?

Wszystkie nagrody dają mi ogromną satysfakcję oraz motywację do dalszego działania. Największym odznacze-

niem dla mnie była ta ostatnia nagroda z 2014 roku – Nagroda II Plebiscytu Społeczno-Kulturowego Towarzystwa „Sądeczanin” w Kategorii Osoba, gdyż to społeczeństwo mnie wybrało. Największy sentyment mam jednak do girlandy, którą wykonałam dla Ojca Świętego Jana Pawła II w 2004 roku. Zespół Promyczki z Nowego Sącza zawiązał moją girlandę Ojcu Świętemu i widać było jak Papież sprawdzał palcami czy ona jest żywa czy sztuczna. Także ja nie byłam u Ojca Świętego, ale były moje kwiatki. Ważnym wydarzeniem również była w 2005 roku wystawa i pokaz w Lyon-Francja. Wyjazd ten był organizowany przez Marszałka Województwa Małopolskiego, a dotyczył starych zaginionych zawodów, gdzie ja byłam przedstawicielem zawodu bibułkarstwa. W 2010 roku otrzymałam nagrodę za całokształt pracy twórczej przyznanej przez Ministerstwo Kultury i Dziedzictwa Narodowego w Warszawie.

Jak widać jest Pani osobą niezwykle aktywną zawodowo, wykonującą w życiu to co kocha. Gratulujemy Pani tej pasji i życzymy dalszych sukcesów. Bardzo dziękujemy za rozmowę oraz za poświęcony czas.

Dziękuję.



FERIE ZA NAMI

W dniach od 30 stycznia 2017 roku do 12 lutego 2017 roku trwały ferie dla uczniów szkół w województwie małopolskim. Młode osoby na różne sposoby korzystały z wolnego czasu. LGD „Ko-

rona Sądecka” ogłosiła konkurs facebookowy AKTYWNE FERIE, w ramach którego dzieci i młodzież za pomocą fotografii mogły zaprezentować swój wypoczynek. Oto kilka z nich:



SMAKI KORONY SADECKIEJ – WIELKANOC 2017

Potrawy według przepisów Rozalii Broda – KGW Kąclowa

Mięsny torcik z jajkami

Składniki:

- 1 kg mięsa mielonego wieprzowego
- 30 dag mrożonych blatów francuskiego ciasta
- 1/2 stołka marynowanej papryki
- 3 cebule
- 1 pęczek natli pietruszki i szczypiorku
- 2 jajka
- 3 łyżki butki tartej
- 2 łyżki musztardy
- Sól, pieprz, słodka papryka

Wykonanie:

Ciasto rozwałkować, wyłożyć na formę o średnicy 24 cm i zagiąć brzegi.

Do mielonego mięsa dodać drobno pokrojoną paprykę, cebulę, natkę pietruszki, szczypiorek, butkę tartą, jajka, doprawić do smaku musztardą i słodką papryką. Tak przygotowanym farszem wypełnić formę z ciastem. Piec 50 min. W temperaturze 200°C. Po upieczeniu wyłożyć na półmisek, udekorować potówkami jajek i rzeżuchą. Dla dodania smaku do ułożonych na cieście potówek jajek można natoczyć pikantnego farszu.

Zupa wielkanocna (Święconka)

Składniki:

- 25 dag mięsa wieprzowego bez kości
- 25 dag wędzonych żeberek
- 25 dag chudego boczku /najlepiej swojskiego/
- 225 dag kielbasy wiejskiej /swojskiej/
- 25 dag włośzczyzny
- 1 litr wody
- 1 litr serwatki
- 5 jajek
- 25 dag sera białego
- 1 duży chrzan
- Sól, czosnek

Wykonanie:

Z mięsa, włośzczyzny i wody ugotować wywar. Po ugotowaniu precedzić. Ugotowane mięso pokroić, włożyć na powrót do wywaru, dodać serwatkę, pokrojoną w kostkę kielbasę, ser biały, boczek, żeberka, również pokrojone w kostkę jajka, starty na tarce chrzan, czosnek i sól do smaku. Chwilę pogotować. Tak przygotowaną zupą zalewamy na talerzu pokrojony w kostkę chleb.

Łza słońca (rolada)

Składniki:

- 6 jajek
- 150 g cukru
- 160 g mąki
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 15 dag mielonych orzechów
- Kieliszek rumu /alkoholu/
- 80 ml mleka
- 25 dag masła
- 25 dag cukru pudru
- 6 owoców kiwi
- 2 banany
- Wiórka białej czekolady
- Polewa czekoladowa





Wykonanie:

Białka ubić na sztywno, dodać cukier ciągle ubijając. Do sztywnych białek dodać żółtka, następnie mąkę z proszkiem do pieczenia i wymieszać. Tak przygotowane ciasto biszkoptowe piec w temp. 180°C. Po wyjęciu ciasta z piekarnika placek zwinąć w roladę.

Masa (krem orzechowy):

Masto z pudrem ubić na pulchną masę dodać do niej sparzone mlekiem orzechy i kieliszek rumu /alkoholu/.

Przygotowany wcześniej biszkopt rozwinąć, posmarować kremem orzechowym, na środku ułożyć obrane kiwi i banany obok siebie. Roladę ponownie zwinąć, połączyć po wierzchu polewą czekoladową i udekorować według uznania.

Przepisy KGW Klęczany

Sałatka

4 średnie zagotowane buraczki, 1 kwaszowate jabłko, 3 kawałki ananasa z puszkli, szczypta soli i pieprzu

Sos: 3-4 łyżki śmietany, 2 łyżki majonezu, 1 łyżka ostrej musztardy

Obrane buraczki i jabłko zetrzeć na dużych oczkach, ananas pokroić w drobną kostkę i połączyć ze sobą. Składniki sosu dokładnie połączyć i wymieszać z sałatką.

Sałatka chrzanowa

2 sztuki fileta z kurczaka, 5 jajek, 30 dag sera żółtego, 1 puszkla kukurydzy konserwowej, 1 stoik cebulki marynowanej, 1 mały stoik chrzanu, 1 mały stoik majonezu, 1 mały jogurt naturalny, szczypiorek, sól, pieprz

Filety z kurczaka udusić z przyprawami i pokroić w kostkę. Jajka pokroić, ser zetrzeć na tarce na grubych oczkach. Chrzan wymieszać z majonezem i jogurtem, dodać resztę składników, wymieszać, posypać szczypiorkiem.

Sernik na kruchym spodzie

Ciasto: 2 szklanki mąki, 1/2 szklanki cukru pudru, 1/2 kostki margaryny, 3 żółtka, 2 łyżki śmietany, szczypta soli. Wszystkie składniki włożyć do misli, połączyć ze sobą, zawinąć w folię aluminiową i odstawić na godzinę do lodówki. Blaszke posmarować tłuszczem, ciasto rozwałkować, włożyć do formy, ponakłować widelcem w kilku miejscach i podpiec przez 10 minut w temperaturze 180°C.

Masa serowa: 1 kg sera białego, 15 dag margaryny, 1 szklanka cukru, 8-10 jajek, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 1 łyżka budyniu waniliowego. Zcieramy żółtka z cukrem i margaryną, dokładamy budyń wymieszany z łyżeczką proszku do pieczenia. Twaróg zcieramy na gładką masę i łączymy z masą jajeczną. Białka ubijamy ze szczyptą soli i delikatnie łączymy z masą serową. Wkładamy na podpieczone ciasto i pieczemy ok. 1 godzinę w temperaturze 180°C. Po wystudzeniu połączyć polewą czekoladową lub posypać cukrem pudrem.

Mazurek pomarańczowy

Ciasto: 2 szklanki mąki, 1/2 szklanki cukru pudru, 20 dag margaryny, 3 żółtka, 2 łyżki śmietany. Wszystkie składniki połączyć ze sobą i odstawić na 1 godzinę do lodówki. Po tym czasie rozwałkować na wymiar blaszki, z resztek zrobić wateczek i obłożyć dookoła ciasta, ponakłować widelcem i upiec przez ok. 20 minut w temperaturze 180°C.

Ciasto pieczemy 1-2 dni wcześniej.

Masa pomarańczowa:

4 pomarańcze, półtora szklanki cukru, sok z cytryny. Umyte pomarańcze trzemy na tarce z dużymi oczkami lub pokroić w drobną kostkę. Wlewamy do płaskiego rondla i gotujemy cały czas mieszając. Po 5 min. Dodajemy cukier i sok z cytryny dalej gotując. Masa będzie gotowa wtedy gdy wylana łyżeczka masy na zimny talerzyk zacznie tężeć jak galaretka. Gotową masę (gorącą) powoli wlewamy na upieczone ciasto. Na górze ozdabiamy połówkami migdałów.



Baba drożdżowa

3 szklanki mąki, 3/4 szklanki cukru, 5 żółtek, 1 jajko, 1/2 kostki masła, 1 szklanka mleka, 5 dag drożdży, zapach – skórka otarta z pomarańczy.

Rozpuszczamy drożdże z łyżką cukru, łyżką mleka i łyżką mąki – odstawiamy do wyrośnięcia. Tymczasem utrzeć jajka z cukrem. Do miski wsypać mąkę, dodać drożdże, utarte jajka, roztopioną margarynę lub masło i zapach. Wyrobić ciasto do gładkości i odstawić w ciepłe miejsce. Gdy podwoi swoją objętość lekko wyrobić i wyłożyć do 3/4 wysokości wysmarowanej i posypanej bułką tartą foremki, odstawić aby podrosło. Wstawić do piekarnika ustawionego na 170°C i upiec. Po wystudzeniu polać lukrem lub posypać cukrem pudrem.

Żurek na serwatce

1 litr serwatki, 1/2 litra rosółu, 4 plastry szynki, 4 plastry boczku, 3 łyżki śmietany, 1 łyżka mąki, 1 łyżka świeżego startego chrzanu, jajko na twardo. Boczek i szynkę pokroić w kostkę, boczek podsmażyć i dodać razem z szynką do rosółu, zagotować. Do gotującego się rosółu wlać serwatkę, doprawić solą do smaku, podprawić śmietaną wymieszaną z mąką, zagotować i dodać utarty chrzan. Podawać z jajkiem.



Babka piaskowa

25 dag cukru pudru, 6 jajek, 12 dag mąki tortowej, 13 dag mąki ziemniaczanej, 25 dag masła, i proszek do pieczenia, 2 łyżki kakao, 1/2 cytryny

Masło utrzeć z cukrem pudrem i żółtkami, mąki wymieszać z proszkiem dodać do utartych żółtek, z białek ubić pianę i połączyć razem. Ciasto podzielić, do denej wcisnąć sok z cytryny, a do drugiej wsypać kakao i wymieszać Ciasto wyłożyć do formy i piec 45 minut.





Krucze babeczki Wielkanocne

Składniki: 40 dkg mąki krupczatki, 13 dkg cukru pudru, 1 kostka masła, ½ łyżeczki proszku do pieczenia, 1 jajko, 1 żółtko

Składniki zagnieść razem i wyrobić ciasto. Foremki wyklejamy ciastem. Pieczemy ok. 20 min w temperaturze 160–180°C. Wypełnić według uznania np. kajmakiem z bakaliami, masą budyniową lub bitą śmietaną.

Święconka Mystkowska

Składniki: 2 l serwatki, 1/2 kg żeberek wieprzowych, 1/2 kg kiełbasy swojskiej, świeży chrzan, pieprz do smaku

Żeberka zalewamy serwatką, dodajemy korzeń chrzanu i gotujemy. Miękkie żeberka wyciągamy i obieramy kości. Kiełbasę pokrojoną w plastry wkładamy do serwatki razem z mięsem z żeberek. Chwilę gotujemy. Doprawiamy. Jeśli serwatka jest za kwaśna rozpuszczamy ją wodą. Podajemy z ugotowanym na twardo jajkiem. Można posypać jeszcze drobno startym chrzaniem



Paszтет z królika

1,5 – 2 kg królika, 50 dkg podgardla wieprzowego, 2 butli kajzerki, 4 jajka, 1 cebula, 50 dkg wątróbki drobiowej, sól, pieprz, liść laurowy, gałka muszkatołowa, ziele angielskie, przyprawa do pasztetu

Do mięsa królika dodać ziele angielskie (ok. 10 ziaren), 5 listków laurowych. Gotować do miękkości, później ostudzić i obrać z kości. Podgardle podsmażyć na patelni. Wątróbkę parzyć ok. 30 min, nie gotować. Cebulę pokrojoną w plastry przypiec na suchej patelni (bez tłuszczu), 2 butli namoczyć w wywarze, w którym gotował się królik. Mięso z królika, podgardle, wątróbkę, cebulę, odcisnięte butli zemleć w maszynce na gęstym sitku. Do zmielonej masy dodać jaja, sól, pieprz, gałkę muszkatołową oraz przyprawę do pasztetu i wszystko razem wymieszać. Następnie formy do pasztetu smarujemy olejem i nakładamy do nich masę. Zwilżoną łyżką wyrównujemy powierzchnię pasztetu. Pieczemy w temperaturze 180°C przez godzinę.



WYDARZENIA SPOŁECZNO-KULTURALNE NA OBSZARZE LGD

ZAPROSZENIE NA IMPREZY LOKALNE

W związku z planowanymi wydarzeniami społeczno - kulturalnymi na obszarze LGD „Korona Sądecka”, w imieniu ich Organizatorów pragniemy serdecznie wszystkich zaprosić do wzięcia udziału w poniższych imprezach.

Gmina Chelmiec:

- Jarmark Wielkanocny w dniach 31.03.2017 – 02.04.2017
- XXIII Gminny Przegląd Palm Wielkanocnych 10 – 11.04.2017
- Gminny Przegląd Młodych Muzyków maj/czerwiec 2017
- Gminny Dzień Dziecka w dniu 27.05.2017

Wszystkie szczegóły powyższych imprez znajdziecie Państwo na stronie gok.chelmiec.pl.

Gmina Kamionka Wielka:

- W miesiącu kwietniu 2017 roku w Gminnym Ośrodku Kultury w Kamionce Wielkiej planowane są wydarzenia: Gminny Konkurs Plastyczny i wystawa pokonkursowa; pokaz ozdób wielkanocnych dla dzieci; Gminny Konkurs Recytatorski.
- W miesiącu maju 2017 roku w Gminnym Ośrodku Kultury w Kamionce Wielkiej planowany jest Dzień Rodzica (koncert wokalny) oraz wydarzenie Robimy upominek dla mamy i taty (pokaz dla dzieci).
- W miesiącu czerwcu 2017 roku w Zespole Szkół Podstawowo -Gimnazjalnych w Mystkowie odbędzie się Prezentacja Artystyczna Szkół oraz Dzień Dziecka w Gminnym Ośrodku Kultury w Kamionce Wielkiej.

Gmina Grybów:

- W dniu 09 kwietnia 2017 roku w miejscowościach: Binczarowa, Cieniawa, Florynka, Gródek, Kąclowa, Krużłowa Wyzna, Polna, Ptaszkowa i Stara Wieś odbędzie się Gminny Konkurs Palm Wielkanocnych. Filie Gminnego Ośrodka Kultury w miejscowościach opisanych wyżej wraz z parafiami organizują konkursy na najładniejszą palmę.
- W maju 2017 roku w miejscowości Ptaszkowa będzie miała miejsce impreza rodzinna mająca charakter festynu połączonego z występami zespołów artystycznych, degustacją potraw, konkursami, zabawą, sztucznymi ogniami. Organizator Parafialny Klub Sportowy „Jaworze” w Ptaszkowej.
- W czerwcu 2017 roku w Grybowie odbędą się Miejsko-Gminne Zawody Sportowo-Pożarnicze. Drużyny strażaków ratowników z Ochotniczych Straży Pożarnych Gminy i Miasta zmagają się w następujących konkurencjach: musztra, sztafeta oraz ćwiczenie bojowe. W zawodach biorą udział męskie i kobiece drużyny pożarnicze. Najlepsze drużyny z każdej grupy stratuja później w zawodach powiatowych.

Miasto Grybów:

- 01 maja 2017 roku w Grybowie będzie miała miejsce Majówka w Parku miejskim, gdzie będzie można uczestniczyć w występach artystycznych, programach dla dzieci oraz dyskotecce.
- 03 maja 2017 roku w Grybowie odbędą się uroczyste obchody święta 3-go maja/ Msza Święta za ojczyznę, uroczystości pod pomnikiem Ofiar Faszyzmu w Parku Miejskim.
- 01 czerwca 2017 roku na Orliku grybowskim zaplanowano Dzień Dziecka - impreza plenerowa dla dzieci, konkursy, gry, plac zabaw.
- 24 czerwca 2017 roku w Parku Miejskim w Grybowie zaplanowano V Hard Fest Grybów czyli koncerty muzyki rockowej dla młodzieży – impreza ta jest uzależniona od pozyskania środków od sponsorów.



**ZAPRASZAM
DO WSPÓLNEJ PRZYGODY:)**

**PODARUJ PROSZĘ
1% SWOJEGO PODATKU
NA RATUNEK DLA MOJEJ NÓŻKI:)**

KRS 0000037904, 19752 Legutko Bianka

POMOŻESZ MI?

Mam na imię Bianka.

Moja historia rozpoczęła się 27 lutego 2011 roku, kiedy przyszłam na świat w szpitalu, w Nowym Sączu, a wada mojej nóżki była ogromnym zaskoczeniem dla mamy i taty.

Urodziłam się z lewą nóżką krótszą o 9 cm, brakiem kości strzałkowej, zniekształconą stópką w ustawieniu końsko-szpotawym i 4 paluszkami. Chodzenie jest dla mnie wielkim wysiłkiem i często bolesnym wyzwaniem. Mogę się poruszać tylko w specjalnej ortezie i „magicznym” buciku, który robiony jest specjalnie dla mnie.

Jestem już po dwóch skomplikowanych i bardzo kosztownych operacjach w prywatnej klinice, w Poznaniu, ponieważ czas oczekiwania na NFZ jest zbyt długi, a moja nóżka nie ma siły, żeby dłużej czekać na pomoc. Od 22 czerwca 2015 roku z mojej „dzielnej” nóżki wychodzą 22 druty, bo nóżka uwięziona jest w Aparacie Illizarowa, który wydłuża podudzie o 5,5 cm. Nóżka często bardzo boli, jednak rodzice wspierają i dopingują mnie do walki!)

We wrześniu 2016 r. czeka mnie rekonstrukcja kolana, a kolejno II etap wydłużania uda. Dopóki rosnę, skrót pogłębia się, a więc co dwa lata będę uwięziona w „specjalnym złomku”, żeby kiedyś w końcu dogonić prawą nóżkę.

Ratowanie mojej nóżki jest ogromnym wydatkiem dla rodziców. Średni koszt jednej operacji to 20 tys zł, a częste wyjazdy kontrolne do Poznania, buciki, rehabilitacja też sporo kosztują. Dzięki ofiarności wielu dobrych ludzi mam szansę kiedyś spełnić swoje największe marzenie: **„BIEGAĆ BOSO NA RÓWNYCH NÓŻKACH PO PLAŻY”** :)

Serdecznie Dziękuję:
Bianka Legutko:)

Darowizny prosimy kierować na konto:
FUNDACJA DZIECIOM „ZDAŹYĆ Z POMOCĄ”
ul Łomiańska 5, 01-685 Warszawa
Bank BPH SA

15 1060 0076 0000 3310 0018 2615

Tytułem: 19752 Legutko Bianka
- darowizna na pomoc i ochroną zdrowia.



Bianka Legutko
Marcinkowice 57
33-393 Marcinkowice
Kontakt:
Anna Legutko
tel. 662057575
Marcin Legutko
tel. 501678707

KĄCIK PRAKTYCZNEJ PANI

- Tłuste plamy – posyp plamę warstwą rozdrobnionej kredy, pozostaw na 5 minut, aby kreda wsiąknęła tłuszcz i odkurz. Następnie przetrzyj plamę wilgotną ścierką, aby pozbyć się resztek kredy i gotowe.
- Sierść zwierząt na tapicerce – gumową rękawiczką namoczoną w wodzie przetrzyj zabrudzoną powierzchnię miejsce po miejscu, co chwilę płuczając rękawiczkę ponownie. Na koniec odkurz zebraną sierść i gotowe.
- Czyszczenie chromowanych powierzchni – włóż cytrynę do kuchenki mikrofalowej na 10 sekund, przetrzyj ją na pół i zanurz w soli. Następnie pocieraj zabrudzoną powierzchnię i przepłucz ciepłą wodą. Wytrzyj do sucha i gotowe.
- Czyszczenie zabawek do kąpielii – umieść wszystkie zabawki do kąpielii w wiadrze, a następnie wypełnij je ciepłą wodą i dodaj 1 szklanek octu. Niech zabawki moczą się w wodzie z octem przez godzinę, a następnie przemyj je czystą wodą i pozwól im wyschnąć przed ponownym użyciem.

Źródło: http://tipy.interia.pl/arttykul_24861,szybkie-triki-ktore-ulatwia-ci-porzadki,3.html
http://tipy.interia.pl/arttykul_27529,miejsca-w-lazience-ktore-najczesciej-nie-sa-odpowiednio-wyczyszczone,2.html

UWAGA KONKURS FACEBOOKOWY



- 1) Twój koszyk Wielkanocny – zrób zdjęcie
- 2) Polub nas na Facebooku
- 3) Wyślij wykonane zdjęcie na adres:
stowarzyszenie@lgdkoronasadecka.pl
- 4) Zagłosuj na najciekawsze/najfajniejsze zdjęcie poprzez kliknięcie „Lubię to” na facebooku LGD

Trzech właścicieli nadesłanych fotografii o największej liczbie polubień otrzyma gadżety promocyjne LGD (torby, plecaki, puzzle, gry itp). **Konkurs trwa do 25 kwietnia!**

Każdy uczestnik konkursu wyraża jednocześnie zgodę na przetwarzanie jego danych osobowych i wizerunku na potrzeby realizacji przez LGD „Korona Sądecka” działania 19 – Wsparcie dla rozwoju lokalnego w ramach inicjatywy LEADER (RLKS – rozwój lokalny kierowany przez społeczność).

NA WESOŁO



Idzie blondynka do pizzerii i mówi:
– Kelner, Kelner!
– Słucham.
– Pizzę poproszę.
– Pokroić na sześć, czy na dwanaście kawałków?
– Wie pan co... dwunastu to ja chyba nie zjem...



Sekretarka odbiera telefon:
– Niestety szef jest na naradzie, ale jeśli ma pan bardzo pilną sprawę, to go obudzę.



Jedzie dresiarz BMW i nagle łapie gumę. Wysiada więc i zaczyna naprawiać. Po krótkim czasie podjeżdża drugi dresiarz Mercedeselem.
– Co robisz?
– Odkręcam koło.
Na to dresiarz z Mercedesa bierze kamień, rzuca go w szybę i mówi:
– To ja biorę radio.



– Moja żona zaczęła walkę z cellulitem. Je więcej, żeby skóra się napięła.



Mały Jasiu skacze, żeby zadzwonić domofonem, lecz jego niski wzrost mu na to nie pozwala.

Temu wszystkiemu przygląda się policjant.

Podchodzi do chłopca i wciska za niego guzik w domofonie.

– I co teraz? – pyta policjant.

– Teraz trzeba uciekać, panie policjancie.

Źródło:

<http://kawaly.tja.pl/w-restauracji>

<http://kawaly.tja.pl/rozmowy-telefoniczne>

<http://kawaly.tja.pl/o-zlodziejach>

<http://kawaly.tja.pl/o-policjantach>

<http://www.dowcipy.jeja.pl/>



 Dołącz do nas
na facebooku

Zapraszamy
do współpracy

www.lgdkoronasadecka.pl • stowarzyszenie@lgdkoronasadecka.pl • ul. Papieska 2, 33-395 Chełmiec • tel. 18 414 56 55 • kom. 660 675 601

