

Nasze Roztocze



Kwartalnik Lokalnej Grupy Działania „Nasze Roztocze”



Europejski Fundusz Rolny na rzecz
Rozwoju Obszarów Wiejskich



II/2013

Nasze Roztocze

lokalna grupa działania



*Przekazujemy Państwu kolejny numer Kwartalnika
Stowarzyszenia Lokalna Grupa Działania „Nasze Roztocze”*

*W bieżącym wydaniu zamieściliśmy informacje o warsztatach kulinarnych przeprowadzonych
w ramach realizacji projektu współpracy pn. „Gotowanie Atrakcją Regionu”.
W kwartalniku znajduje się także informacja o naborze wniosków, który prowadzony będzie przez
Biuro LGD w II kwartale 2013r. oraz zaproszenie do udziału w III edycji konkursu fotograficznego
„Odkrywamy Nasze Roztocze”*

Życzymy Państwu przyjemnej lektury

Zespół redakcyjny kwartalnika:
Małgorzata Kwaśniak – Redaktor Naczelny
Anna Saba, Monika Małyszko

WARSZTATY KULINARNE



Gotowanie Atrakcją Regionu

„**Gotowanie Atrakcją Regionu**” to nazwa projektu współpracy realizowanego przez dwie Lokalne Grupy Działania „*Nasze Roztocze*” i „*Ziemia Zamojska*” współfinansowanego ze środków pochodzących z Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007 – 2013 w ramach działania „Wdrażanie projektów współpracy”. W październiku ubiegłego roku obie grupy podpisały umowę o wspólnej realizacji projektu, który obejmował organizację warsztatów kulinarnych oraz wydanie przewodnika kulinarnego. Głównym celem projektu jest kultywowanie tradycji kuchni regionalnej oraz aktywizacja mieszkańców w kierunku zachowania dziedzictwa kulinarnego Zamojszczyzny i Rostocza.

W ramach projektu w lutym bieżącego roku w 5 gminach należących do LGD „*Nasze Roztocze*” (Adamów, Józefów, Krasnobród, Zamość, Zwierzyniec) oraz 7 gminach należących do LGD „*Ziemia Zamojska*” (Grabowiec, Komarów-Osada, Łabunie, Miączyn, Sitno, Skierbieszów, Stary Zamość) zorganizowane zostały warsztaty kulinarne. W warsztatach wzięło udział ok. 180 kobiet, które pod czujnym okiem szefa kuchni Pana Adama Kota zgłębiały tajniki tradycyjnej kuchni regionalnej Zamojszczyzny i Rostocza.



Wszystkie zajęcia składały się z części teoretycznej dotyczącej charakterystyki kuchni regionalnej partnerskich LGD oraz części praktycznej obejmującej wspólne przygotowywanie potraw. Podczas warsztatów przyrządzano charakterystyczne dla naszego obszaru przekąski, zupy, dania jarskie i mięsne.



Największym zainteresowaniem wśród uczestników cieszył się cebularz zamojski, rejbak, pieróg gryczany, pierożki z kaszą i serem oraz kapustą kiszoną i soczewicą, zapalanka kartoflana, a także szynka pieczona w cieście chlebowym, kaczka pieczona w miodzie z jabłkami oraz gęś pieczona z kaszą i grzybami.



W ramach warsztatów Panie uczyły się także zasad nakrywania i dekorowania stołu. Każde zajęcie kończyły się degustacją przygotowanych potraw, których zapach i smak szczególnie u młodszych uczestniczek przywoływał czasy beztroskiego dzieciństwa i zapachy potraw z kuchni babci.



W trakcie spotkań udało się przygotować i sfotografować wiele tradycyjnych i smacznych potraw, które wraz ze sposobem przyrządzania znajdują się w przewodniku kulinarnym pn. „Tradycje kulinarne Zamojszczyzny i Rostocza”.



Pierogi z kaszą i serem

Składniki:

Ciasto:

- ✓ 500 g mąki pszennej
- ✓ 250 ml letniego mleka
- ✓ 50 g świeżych drożdży
- ✓ 2 łyżeczki cukru
- ✓ 2 łyżeczki soli
- ✓ 1 duże jajko
- ✓ 1 żółtko
- ✓ 2 łyżki oleju

Farsz

- ✓ 1 szkl. kaszy gryczanej
- ✓ 30 dag sera białego
- ✓ 1 cebula
- ✓ 1 jajko
- ✓ sól, pieprz

Sposób wykonania:

Drożdże uciarty z cukrem, zalewamy połową mleka i zostawiamy w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Dodajemy zaczyn drożdżowy do mąki, dolewamy pozostałe mleko, wbijamy jajko, żółtko, wysypujemy sól i zagatujemy ciasto. Następnie dodajemy olej i całość dokładnie wyrubamy. Ciasto przekładamy do miski i zostawiamy do wyrośnięcia na ok. 1 godzinę. W osolonej wodzie gotujemy kaszę. Do odcieczonej kaszy dodajemy podsmażoną cebulę, ser, jajko i dokładnie mieszamy. Farsz doprawiamy solą i pieprzem. Z ciasta formujemy kuleczki wielkości jajka, rozgniatamy i nakładamy farsz. Pierogi zawijamy i dokładnie skleamy. Następnie układamy na posmarowanej tłuszczem blaszce i smarujemy roztrzepanym jajkiem. Czekamy 20 min. do podrośnięcia. Pieczemy w temperaturze 180 stopni na złoty kolor (ok. 20 min.).

Pierogi z kapustą i soczewicą

Składniki:

Ciasto jak na pierogi
z kaszą i serem

Farsz

- ✓ 30 dag soczewicy zielonej
- ✓ 15 dag kapusty kiszzonej
- ✓ 1 duża cebula
- ✓ 2 ząbki czosnku
- ✓ 2 łyżki oleju
- ✓ sól, pieprz

Sposób wykonania:

Przygotujemy ciasto drożdżowe według przepisu, jak na pierogi z kaszą i serem. Gdy ciasto wyrasta przygotowujemy farsz. W osolonej wodzie gotujemy soczewicę. Kapustę kiszoną kroimy i gotujemy do miękkości. Na patelni podsmażamy pokrojoną w drobną kostkę cebulę i posiekany czosnek, dodajemy odcieczonej kapustę i krótko podsmażamy. Ugniatamy soczewicę, mieszamy z kapustą i doprawiamy solą oraz pieprzem. Z ciasta formujemy kuleczki wielkości jajka, rozgniatamy i nakładamy farsz. Następnie dokładnie zawijamy i skleamy. Pierogi układamy na posmarowanej tłuszczem blaszce, smarujemy roztrzepanym jajkiem i czekamy ok. 20 min do podrośnięcia. Możemy posypać kminkiem lub gruboziarnistą solą. Pieczemy ok. 20 minut w temperaturze 180 stopni na złoty kolor.



Karkówka pieczona w ziołach z grzybami leśnymi

Składniki:

- ✓ 2 kg karkówki
- ✓ 50 dag grzybów świeżych lub mrożonych
- ✓ 6 ząbków czosnku
- ✓ 1 cebula
- ✓ 1 łyżka mąki
- ✓ 1 łyżka masła
- ✓ tymianek, bazylija, świeży rozmaryn
- ✓ sól, świeżo zmielony pieprz
- ✓ łyżka oleju

Sposób wykonania:

Karkówkę szpikujemy czosnkiem, nacieramy przyprawami i pozostawiamy na noc w lodówce. Następnego dnia wkładamy mięso do piekarnika i pieczemy ok. 2 godzin w temperaturze 180 stopni. W połowie pieczenia dodajemy podsmażone na oleju grzyby z cebulą. Z sosu, który wytopił się podczas pieczenia robimy sos i zagęszczamy go zasmażką przygotowaną z mąki i masła. Upieczony karczek kroimy w plasty i polewamy sosem.



Szyńka pieczona w oleście szlacheckim

Składniki:

- ✓ 1,2 kg szynki wieprzowej
- ✓ 3 ząbki czosnku
- ✓ po sporęj szczyptę zmielonego pieprzu czarnego i zielenego
- ✓ świeży rozmaryn, majeranek, estragon
- ✓ łyżeczka soli
- ✓ 2 łyżki oleju
- ✓ 1/2 kg mąki pszennej
- ✓ 1 jajko
- ✓ 1,5 szklanki letniej wody
- ✓ 20 g drożdży
- ✓ 4 łyżki oleju
- ✓ łyżeczka cukru i soli

Sposób wykonania:

Szynkę nacieramy pieprzem ziołowym i czarnym, świeżymi ziołami oraz czosnkiem rozartym z solą. Następnie owijamy ciasno folią spożywczą i pozostawiamy na kilka godzin w lodówce. Do naczynia przesiewamy mąkę i sól. W środku robimy zagłębienie, wkruszamy drożdże, posypujemy cukrem i wlewamy szklankę letniej wody. Gdy rozzym wyrosło dodajemy jajko, resztę wody oraz olej i wyrubamy ciasto. Następnie odstawiamy je do wyróżnienia. Gdy ciasto podwoi swoją objętość, ponownie je zagniatamy i na posypanej mąką stolnicę rozwałkowujemy na placki grubości ok. 3 cm (placki można posypać ziołami). Mięso układamy na placku, zawijamy ciastem dokładnie zlepiając jego brzegi, a następnie układamy na blacie wyłożonej pergaminem zlepianiem do dołu. Pieczemy w temperaturze 180 stopni przez ok. 1,5 godziny.

Dobra rada:
Po upieczeniu szynkę przykrywamy wilgotną ściereczką by ciasto nie było suche.

WALNE ZEBRANIE CZŁONKÓW STOWARZYSZENIA

W poniedziałek 25 lutego 2013 roku w sali konferencyjnej Urzędu Gminy Zamość odbyło się Walne Zebranie Członków Stowarzyszenia Lokalna Grupa Działania „Nasze Roztocze”. Zebranie poświęcone było podsumowaniu działalności Stowarzyszenia w 2012r.

Podjęto uchwały w sprawie zatwierdzenia sprawozdania z działalności Zarządu i Rady LGD, sprawozdania finansowego Stowarzyszenia oraz udzielenia absolutorium Zarządowi LGD za 2012r. Uczestnicy Walnego Zebrania pozytywnie zaopiniowali również zmiany w Lokalnej Strategii Rozwoju, Limitach środków na działania Osi 4 oraz Harmonogramie przewidywanych terminów podawania do publicznej wiadomości informacji o możliwości składania wniosków o przyznanie pomocy w ramach działania 4.1/413 Wdrażanie lokalnych strategii rozwoju. Dodatkowo przyjęto zmiany w statucie Stowarzyszenia oraz Lokalnych Kryteriach Wyboru dla działania Małe projekty.

Omówiony został plan pracy Stowarzyszenia na 2013 rok, który spotkał się z akceptacją zebranych. Szczególnym zainteresowaniem cieszyły się pomysły udziału LGD w tragach turystycznych oraz informacje związane z projektami współpracy realizowanymi z innymi LGD z województwa lubelskiego.

Informujemy, iż zgodnie z Uchwałą Walnego Zebrania Członków Stowarzyszenia uległ zmianie harmonogram naboru wniosków w ramach wdrażania Lokalnej Strategii Rozwoju LGD „Nasze Roztocze”. Zgodnie z zapisami zawartymi w aktualnym harmonogramie w II kwartale 2013r. przeprowadzony zostanie ostatni nabór wniosków o przyznanie pomocy w ramach działań „Różnicowanie w kierunku działalności nierolniczej”, „Odnowa i rozwój wsi” oraz „Małe projekty”. Wnioski o dofinansowanie w ramach działania „Tworzenie i rozwój mikroprzedsiębiorstw” będzie można składać w III kwartale 2013r. i będzie to ostatni nabór wniosków dla tego działania.

Harmonogram przewidywanych terminów podania do publicznej wiadomości informacji o możliwości składania wniosków o przyznanie pomocy w ramach Wdrażania lokalnej strategii rozwoju LGD „Nasze Roztocze” wraz z alokacją finansową

Lp.			2013			
			I	II	III	IV
1.	Operacje spełniające warunki przyznania pomocy dla działania:	Różnicowanie w kierunku działalności nierolniczej		187 429,50		
2.		Tworzenie i rozwój mikroprzedsiębiorstw			78 076,00	
3.		Odnowa i rozwój wsi		128 451,27		
4.	Małe projekty			477 778,16		



I NABÓR WNIOSKÓW W 2013 ROKU

Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Nasze Roztocze”

informuje o I naborze w 2013 r. wniosków o przyznanie pomocy

ogłaszanym w ramach działania 4.1/413 - „Wdrażanie lokalnych strategii rozwoju”
w zakresie operacji, które odpowiadają warunkom przyznania pomocy w ramach działań:

„Odnowa i rozwój wsi” limit dostępnych środków **128 451,27 zł**

„Małe projekty” limit dostępnych środków **477 778,16 zł**

„Różnicowanie w kierunku działalności nierolniczej” limit dostępnych środków **187 429,50 zł**

1/ Termin składania wniosków:

od 22 kwietnia 2013r. do 17 maja 2013r.

2/ Miejsce składania wniosków: *Biuro Stowarzyszenia Lokalna Grupa Działania „Nasze Roztocze”,
Zamość, ul. Peowiaków 92, II piętro, pokój nr 32.*

3/ Tryb składania wniosków: wnioski o przyznanie pomocy należy składać w wersji papierowej i elektronicznej bezpośrednio w siedzibie Biura Stowarzyszenia od poniedziałku do piątku w godzinach od 7.30 do 15.30. Termin składania wniosków upływa w dniu 17 maja 2012r. o godz. 15.30.

4/ Wzory formularzy wniosków wraz z instrukcjami wypełniania oraz załącznikami znajdują się na stronie internetowej Stowarzyszenia Lokalna Grupa Działania „Nasze Roztocze” www.lgdnaszeroztocze.pl, w zakładce „Nabory wniosków” na stronie Urzędu Marszałkowskiego Województwa Lubelskiego www.prow.lubelskie.pl w zakładce „Nabory wniosków” oraz na stronie Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa www.arimr.gov.pl

5/ Kryteria wyboru operacji dla poszczególnych działań oraz dodatkowe dokumenty niezbędne do weryfikacji spełnienia kryteriów wyboru określanych w LSR zamieszczone zostały na stronie internetowej Stowarzyszenia www.lgdnaszeroztocze.pl w zakładce „Nabory wniosków”.

6/ Minimalne wymagania, których spełnienie jest niezbędne do wyboru operacji:

- dla działania „Odnowa i rozwój wsi” 15 punktów w ramach oceny wg lokalnych kryteriów wyboru;
- dla działania „Małe projekty” 16 punktów w ramach oceny wg lokalnych kryteriów wyboru;
- dla działania „Różnicowanie w kierunku działalności nierolniczej” 10 punktów w ramach oceny wg lokalnych

Szczegółowe informacje dla zainteresowanych uzyskaniem dofinansowania znajdują się w „ Poradniku dla beneficjenta LGD „ Nasze Roztocze” umieszczonym na stronie internetowej www.lgdnaszeroztocze.pl w zakładce **Nabory wniosków**

III EDYCJA KONKURSU FOTOGRAFICZNEGO „ODKRYWAMY NASZE ROZTOCZE”



W II kwartale 2013 roku Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Nasze Roztocze” organizuje III edycję konkursu fotograficznego „Odkrywamy Nasze Roztocze”. Konkurs skierowany jest do uczniów szkół podstawowych, zamieszkałych na obszarze gmin Adamów, Józefów, Krasnobród, Zamość i Zwierzyniec. Celem konkursu jest ukazanie piękna i różnorodności przyrody, krajobrazu oraz architektury obszaru LGD „Nasze Roztocze”, promocja projektów realizowanych w ramach wdrażania LSR oraz rozwijanie wśród dzieci i młodzieży zainteresowań przyrodą i historią ich najbliższego otoczenia. Dla zwycięzców konkursu oraz jego uczestników przewidziane są nagrody rzeczowe m.in. cyfrowy aparat fotograficzny, przenośny odtwarzacz mp3, mikrowieża z cyfrowym radiem, pilotem oraz odtwarzaczem płyt CD, plecaki na notebooka oraz drobne upominki. Zgłoszenie udziału w konkursie następuje poprzez złożenie pracy konkursowej na płycie CD lub DVD wraz z wypełnionym formularzem zgłoszeniowym w Biurze Stowarzyszenia w terminie od 13.05.2013r. do 14.06.2013r. od poniedziałku do piątku w godzinach 7:30 – 15:30.

Rozstrzygnięcie konkursu i wręczenie nagród uczestnikom nastąpi w dniu 21.06.2013r. Szczegółowy regulamin konkursu oraz formularz zgłoszeniowy zostanie zamieszczony na stronie internetowej Stowarzyszenia www.lgdnaszeroztocze.pl w zakładce „Konkurs fotograficzny” oraz będzie dostępny w Biurze Stowarzyszenia w Zamościu przy ul. Peowiaków 92.



NABORY OGŁASZANE PRZEZ AGENCJĘ RESTRUKTURYZACJI I MODERNIZACJI ROLNICTWA

Informujemy, iż **Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa** ogłosiła nabór wniosków dla działania „Tworzenie i rozwój mikroprzedsiębiorstw” w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007–2013.

Nabór wniosków o przyznanie pomocy w ramach tego działania zostanie przeprowadzony **od 15 do 26 kwietnia 2013 r. w 15 województwach, z wyjątkiem woj. wielkopolskiego.**

Szczegółowe informacje o naborze wniosków można znaleźć na stronie internetowej Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa www.arimr.gov.pl

Nasze Roztocze

lokalna grupa działania



Biuro Lokalnej Grupy Działania „Nasze Roztocze”

ul. Peowiaków 92, 22-400 Zamość

tel./faks (84) 639 29 66 tel. kom. 510 203 858

e-mail: roztocze@lgdnaszeroztocze.pl

www.lgdnaszeroztocze.pl



Europejski Fundusz Rolny na rzecz
Rozwoju Obszarów Wiejskich



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2007-2013