



WOJEWÓDZTWO
ŚWIĘTOKRZYSKIE

Turystyka	Sport i zdrowie	Edukacja	Produkty lokalne	Ekologia	Tradycja
-----------	-----------------	----------	------------------	----------	----------

Zaproszenie



*na konferencję podsumowującą
„Szlakiem Kulinarnym Ponidzia i Powiśla”*

Lider projektu	Buska Lokalna Grupa Działania „Słoneczny Lider”
Partnerzy	Stowarzyszenie „G5” Lokalna Grupa Działania „Pierły Ponidzia”
Obszar	Busko-Zdrój, Pacanów, Stopnica, Nowy Korczyn, Solec Zdrój, Wiślica, Skalmierz, Czarnocin, Bejsce, Opatowiec, Bolesław, Gręboszów, Mędrzechów, Olesno
Okres realizacji	01.08.2014 – 31.05.2014
Budżet	286 477,52 zł

TYTUŁ I AKRONIM PROJEKTU WSPÓŁPRACY

Festiwal Smaków (FS)

CEL GŁÓWNY

Zwiększenie atrakcyjności oferty turystycznej na obszarze działania partnerów projektu do momentu zakończenia realizacji projektu poprzez wspólne wypracowanie nowej oferty kulinarnej produktów tradycyjnych i lokalnych na Szlaku Kulinarnym, stanowiącym nowy innowacyjny produkt.

CELE SZCZEGÓŁOWE

1. Wzrost poziomu integracji środowisk działających w sferze turystyki na obszarze LGD partnerów projektu do momentu zakończenia realizacji projektu, mierzony udziałem grup docelowych w przedsięwzięciach integracyjnych tj. udział w cyklicznych kiermaszach.
2. Aktywizacja społeczności lokalnej poprzez: tworzenie sieci sklepików, restauracji - Sieć "Nasze Kulinarne Dziedzictwo".
3. Inicjowanie powstawania lub wprowadzania na rynek produktów i usług opartych na lokalnych zasobach tradycyjnych sektora gospodarki oraz LSR tj. promocja dziedzictwa kulinarnego.

GRUPY DOCELOWE

Organizacje pozarządowe, sektor prywatny (przedsiębiorcy), lokalni liderzy, rodziny rolnicze, lokalni mieszkańcy, turyści.

GŁÓWNE ZADANIA W PROJEKCIE

1. Konkurs na produkty tradycyjne, w ramach którego Kapituła Konkursowa wyłoniła 12 produktów, dla których zostaną opracowane wnioski o wpis na listę produktów tradycyjnych do Urzędu Marszałkowskiego województwa świętokrzyskiego i małopolskiego.
2. Opracowanie wniosków na listę produktów tradycyjnych przez Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach – 11 wniosków.
3. Przygotowanie strony internetowej – zlecenie przygotowania strony oraz przeprowadzenie konkursu na opracowanie logo.
4. Opracowanie i wydanie książki kulinarnej – „Pamiętnik Kulinarny Ponidzia i Powiśla”
5. Oznakowanie Szlaku Kulinarnego – opracowanie i wykonanie tablic oraz znakowanie w terenie.

OPIS PROJEKTU

Na Ponidziu i Powiślu powstał „Szlak Kulinarny” - wyjątkowy produkt turystyczny. Wszyscy odwiedzający okolice, gdzie Nida wpada do Wisły mają okazję skosztować wyjątkowych, tradycyjnych potraw i przy okazji poznać przebogate zasoby produktów czternastu gmin z tych okolic. Szlak Kulinarny Ponidzia i Powiśla jest efektem projektu „Festiwal Smaków”

który realizowały wspólnie Lokalne Grupy Działania „Słoneczny Lider”, „G5” oraz „Perły Ponidzia”.

Efekt współpracy przerósł najśmielsze oczekiwania. Na terenie, gdzie właściwie nie istniało piśmiennictwo na temat lokalnych kulinariów, udało się zidentyfikować produkty, które funkcjonowały w ustnej tradycji. Wiele z odnalezionych potraw przetrwało wśród kobiet, które z matki na córkę przekazywały stare notatniki z przepisami. Na tłustych, wytartych kartkach udało się odczytać przepisy kulinarne, które stały się podstawą „Szlaku Kulinarnego”. Tak właśnie udało się odnaleźć strojnowskie zawijoki z ziemniaków, żabieckie gały, zolipskie pierogi. Potrawy te wyróżniają się swoją historią i smakiem, który nierozdzielnie związany jest z miejscem gdzie się narodził. Chcąc poznać te smaki konieczne trzeba odwiedzić miejscowe gospodynie, które z chęcią przygotują dania, które żywiły wiele poprzednich pokoleń. Dotarcie do tych źródeł ułatwi wydana mapa, która zwieńczy projekt „Festiwalu Smaków”.

Lecz Szlak Kulinarny to nie tylko potrawy, to także produkty, które rodzi ponidziańska i powiślańska ziemia. Ich związek z regionem, który trwa od dziesięcioleci, a często nawet od stuleci stał się podstawą rejestracji na prestiżowej Liście Produktów Tradycyjnych prowadzonej przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Wpis na tą listę otwiera drogę do dalszej unijnej certyfikacji. Dzięki temu takie produkty jak czosnek wójczański, suszona damacha z Ponidzia, skalbmierskie ogórki kiszzone, kielbasa z Pacanowa, kaszanka szarbianka mają szansę konkurować z produktami o uznanej renomie z całej Europy.

Wszyscy, którzy śledzą lokalne kulinaria nie mogli nie zauważyć „Pamiętnika kulinarnego Ponidzia i Powiśla”, który również jest pokłosiem „Festiwalu Smaków. To wyjątkowe wydawnictwo utrwaliło wiele przepisów i informacji o produktach i potrawach funkcjonujących na terenie gmin: Busko Zdrój, Wiślica, Nowy Korczyn, Solec Zdrój, Pacanów, Stopnica, Skalbmierz, Czarnocin, Bejsce, Opatowiec, Gręboszów, Bolesław, Mędrzechów i Olesno. Osoby, które utrwaliły przedstawione w wydawnictwie produkty i potrawy mieli wiele możliwości wielokrotnie zaprezentować szerszemu gronu odbiorców to niezmiernie bogactwo smaków między innymi podczas wyjazdu studyjnego dla dziennikarzy.

Nie pozostaje nic innego jak tylko wybrać się na „Szlak Kulinarny” i pozwolić sobie na odrobinę przyjemności w kontakcie z tradycyjną gastronomią Ponidzia i Powiśla.

OSIĄGNIĘTE EFEKTY

- Osoby zaangażowane na Szlaku Kulinarzym – 47 podmiotów (osoby fizyczne i prawne w tym rolnicy, przedsiębiorcy, organizacje pozarządowe, instytucje).
- Ilość osób w sieci – 46 podmiotów.
- Ilość opinii wydanych przez dziennikarzy i przedstawicieli biur turystycznych po pobycie na naszym Szlaku – 48 opinii.
- Ilość wniosków wpisanych na listę produktów tradycyjnych – 11 wniosków.





czosnek wójczański



kielbasa z pacanowa



skalbmierskie ogórki kiszzone

Turystyka

Sport i zdrowie

Edukacja

Produkty lokalne

Ekologia

Tradycja



Lider projektu

Lokalna Grupa Działania – U ŹRÓDEŁ

Partnerzy

Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Razem na Rzecz Rozwoju
Lokalna Grupa Działania „Kraina Wielkiego Łuku Warty”
Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Wielicka Wieś”

Obszar

Stąporków, Końskie, Ruda Maleniecka, Smyków, Bliżyn, Gowarczów, Żarnów, Białaczów, Paradyż, Działoszyn, Kluki, Kiełczygłów, Konopnica, Osjaków, Pajęczno, Pątnów, Rusiec, Rząśna, Siemkowice, Strzelce wielkie, Szczerców, Wierzchlas, Mirzec, Skarżysko Kościelne, Wieliczka.

Okres realizacji

czerwiec – lipiec 2012 r.

Budżet

320709,50 zł

TYTUŁ I AKRONIM PROJEKTU WSPÓŁPRACY

„Co Kraj To Obyczaj”
CKTO

CEL GŁÓWNY

Zachowanie i promowanie dziedzictwa kulturowego.

CELE SZCZEGÓŁOWE

1. Kultywowanie lokalnych tradycji, obrzędów zwyczajów.
2. Promocja i aktywizacja lokalnych twórców przez organizację festiwalu folklorystycznego.

GRUPY DOCELOWE

Turyści, lokalni mieszkańcy.

GŁÓWNE ZADANIA W PROJEKCIE

Przygotowanie i przeprowadzenie dwóch dni festiwalu folklorystycznego.

Dzień pierwszy w Ruścu – LGD „Kraina Wielkiego Łuku Warty”.

Dzień drugi w Sielpi – ”LGD – U ŹRÓDEŁ”

OPIS PROJEKTU

Projekt polegał na zorganizowaniu 2-dniowego festiwalu folklorystycznego angażującego zespoły ludowe, rękodzielników, artystów, koła gospodyń wiejskich oraz stowarzyszenia z 4 partnerskich LGD-ów. Jednym z założeń projektu było pokazanie mieszkańcom i turystom odwiedzającym w tym czasie obszar, podobieństw i różnic w tańcu, śpiewie, obrzędach i muzyce na poziomie międzyregionalnym; festiwal miał ukazać odrębność i różnorodność folkloru charakterystycznego dla terytoriów partnerów. Festiwal uświetniły gościnne występy zespołów ze Słowenii. W Ruścu była tzw. „Scena rozśpiewana”, natomiast w Sielpi była „Scena rozgadana” czyli pokazy obrzędów ludowych. Występom scenicznym towarzyszyły tzw. ”Wioski rękodzielnicze” wystawy twórców ludowych oraz stoiska typu „Karczma”, gdzie można było skosztować potraw charakterystycznych dla danego regionu. Po zakończeniu festiwalu powstał film oraz folder opisujący wszystkich uczestników festiwalu.

OSIĄGNIĘTE EFEKTY

- liczba zespołów zaangażowanych do udziału w festiwalu – 20
- Liczba lokalnych twórców wystawiających swoje prace na festiwalu – 26.







Turystyka	Sport i zdrowie	Edukacja	Produkty lokalne	Ekologia	Tradycja
------------------	------------------------	-----------------	-------------------------	-----------------	-----------------



Lider projektu	Lokalna Grupa Działania – U ŹRÓDEŁ
Partnerzy	Lokalna Grupa Działania „Region Włoszczowski”
Obszar	Stąporków, Końskie, Ruda Maleniecka, Smyków, Bliżyn, Gowarczów, Żarnów, Białaczów, Paradyż, Gidel, Koniecpol, Kluczewsko, Moskorzew, Radków, Secemin, Włoszczowa oraz Żytno
Okres realizacji	Lipiec – październik 2014 r.
Budżet	172 864,91 zł

TYTUŁ I AKRONIM PROJEKTU WSPÓŁPRACY

„Aktywna Turystyka i Wypoczynek”

AKTiW

CEL GŁÓWNY

Podniesienie atrakcyjności obszarów LGD Partnerów poprzez poszerzenie i promocję oferty turystycznej.

CELE SZCZEGÓŁOWE

1. Utworzenie i wypromowanie innowacyjnych produktów turystycznych – Nordic Walking Park-ów umożliwiających uprawianie turystyki aktywnej.
2. Wykorzystanie walorów środowiskowych do zaspokojenia potrzeb rekreacyjno-sportowych mieszkańców obszarów wiejskich.

GRUPY DOCELOWE

Turyści, lokalni mieszkańcy, osoby w każdym wieku.

GŁÓWNE ZADANIA W PROJEKCIE

Wytyczenie, oznakowanie 3 Tras do Nordic Walking na terenie LGD Włoszczowa oraz 2 Parków na terenie LGD U ŹRÓDEŁ.

OPIS PROJEKTU

Projekt składał się z 4 etapów. W I etapie Partnerzy zakupili drobne upominki dla osób mających wziąć udział w inauguracji parków oraz umieścili informacje o tym wydarzeniu w lokalnej prasie. W II etapie przygotowano dokumentację dla 3 Parków do Nordic Walking na terenie LGD „Region Włoszczowski” w miejscowościach Kluczewsko, Włoszczowa i Żytno oraz 2 Parków na terenie „LGD – U ŹRÓDEŁ” w gminie Bliżyn i Ruda Maleniecka. W III etapie dokonano oznakowania tych parków oraz dokonano certyfikacji i tu należy dodać, iż Parki te są pierwszymi Parkami Nordic Walking w województwie świętokrzyskim, a dzięki certyfikacji są jedynymi na naszym terenie, które pozwalają na przeprowadzanie oficjalnych zawodów pod patronatem Polskiej Federacji Nordic Walking. Każdy z Parków składa się z trzech tras o różnej długości i stopniu trudności. W IV etapie dokonano uroczystych otwarć parków pod czujnym okiem wykwalifikowanych instruktorów NWP połączonych z nauką technik marszowych.

OSIĄGNIĘTE EFEKTY

Powstało 5 certyfikowanych Nordic Walking Park-ów. Projekt w nowatorski sposób wniósł podejście do sposobu wykorzystania posiadanych lokalnych zasobów przyrodniczych na obszarach partnerskich LGD poprzez rozwój turystyki aktywnej na bazie Nordic Walking Park-ów.









