



Dunajec-Biała

LOKALNA GRUPA DZIAŁANIA

KWARTALNIK LOKALNEJ GRUPY DZIAŁANIA

EGZEMPLARZ BEZPŁATNY

NR 7 STYCZEŃ-MARZEC 2013



Europejski Fundusz Rolny na rzecz
Rozwoju Obszarów Wiejskich



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

Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach działań „Wdrażanie lokalnych strategii rozwoju”,
„Funkcjonowanie Lokalnej Grupy Działania, nabywanie umiejętności i aktywizacja” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013.
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013
Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Zapraszamy do lektury kolejnego wydania kwartalnika LGD „Dunajec-Biała”. Zamieszczamy w nim relacje z ciekawych wydarzeń oraz zaproszenia na organizowane spotkania i wydarzenia. LGD uczestniczy obecnie w ciekawym projekcie tworzenia Wiosek tematycznych. Odbywają się spotkania i warsztaty. Tworzona jest mapa atrakcji turystycznych i produktów lokalnych. Wszystkich zainteresowanych zapraszamy do kontaktu z biurem LGD.

Zapraszamy również do współpracy w redagowaniu kwartalnika i upowszechnianiu w ten sposób organizowanych wydarzeń turystycznych, sportowych i kulturalnych.

Wszystkim Turystom odwiedzającym nasz region życzymy miłego pobytu na naszym obszarze.

Stanisław Haraf – Prezes Zarządu

Informacja o naborach wniosków

Zarząd oraz Biuro Lokalna Grupa Działania Dunajec-Biała informuje, że w 2013 roku odbędą się ostatnie nabory wniosków w ramach „Wdrażania lokalnej strategii rozwoju”.

Planowane nabory odbędą się pod koniec II kwartału 2013 r. w ramach działań:

- **Małe projekty** (dostępne środki: ok. 250 000,00 zł)
- **Odnowa i rozwój wsi** (dostępne środki: ok. 300 000,00 zł)
- **Różnicowanie w kierunku działalności nierolniczej** (dostępne środki: 130 000,00 zł)

Są to planowane dostępne środki, do czasu ogłoszenia naboru ich wysokość może ulec zmianie. O dokładnych terminach i zmianach będziemy informować na bieżąco.

Już dzisiaj zachęcamy do konsultowania swoich pomysłów na projekty!

Wszelkich informacji udziela biuro LGD Dunajec-Biała: tel. 14 665 37 37, biuro@dunajec-biala.pl, ul. Browarki 7, 32-840 Zakliczyn.

Ponadto informujemy, że 31 stycznia 2013 roku weszły w życie nowe regulacje prawne odnoszące się do działania „Małe projekty”. Główne zmiany dotyczą limitów dofinansowania dla poszczególnych Wnioskodawców, którzy dzięki wprowadzonym zmianom będą mogli ubiegać się o wyższe dotacje na sfinansowanie swoich przedsięwzięć kierowanych do lokalnych społeczności. Zgodnie z nowymi zapisami jeden Wnioskodawca, w perspektywie finansowej 2007–2013, ma możliwość pozyskania dotacji na poziomie 200.000 złotych. Zwiększeniu uległa również wysokość maksymalnej kwoty pomocy przyznawanej na realizację jednego małego projektu, która obecnie wynosi 50.000 złotych.

Szczegółowe zmiany określa Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 24 grudnia 2012 roku zmieniające rozporządzenie w sprawie szczegółowych warunków i trybu przyznawania oraz wypłaty pomocy finansowej w ramach działania „Wdrażanie lokalnych strategii rozwoju” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007–2013.

Informacja o wynikach V naboru wniosków przeprowadzonego w dniach 7-21 grudnia 2012 roku

Lokalna Grupa Działania Dunajec-Biała informuje, że w wyniku przeprowadzonego w dniach 7-21 grudnia 2012 roku naborów na dzień publikacji niniejszego ogłoszenia wybrano do finansowania łącznie 8 operacji spośród 11 jakie wpłynęły do biura LGD.

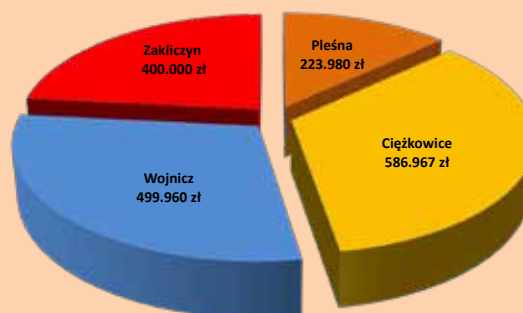
Z dostępnych w ramach działań środków:

1. **„Tworzenie i rozwój mikroprzedsiębiorstw”** (dostępne 648 000 zł wykorzystane 499 960,00 zł) wybrano do finansowania 3 operacje.
2. **„Odnowa i rozwój wsi”** (dostępne 1 230 000 zł wykorzystane 1 210 947,00 zł) wybrano do finansowania 5 operacji.

Wnioski wybrane przez Radę Decyzyjną do finansowania będą sprawdzone przez pracowników Urzędu Marszałkowskiego i Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa pod kątem formalnym i merytorycznym.

Po złożeniu przez Wnioskodawców poprawek (wyjaśnień i uzupełnień) samorząd Województwa Małopolskiego i ARIiMR podpiszą z nimi umowy na dofinansowanie projektów. Od tej chwili osoby fizyczne, organizacje pozarządowe oraz samorządy gminne będą pewne, że jeżeli poprawnie zrealizują i rozliczą projekt, wnioskowana kwota trafi na ich konto. Pieniądze wypłaci Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa.

Poniżej przedstawiamy podział środków z naboru na gminy członkowskie LGD Dunajec-Biała



Przypominamy, że rok 2012 był największym kwotowo rokiem naborów w ramach Lokalnej Strategii Rozwoju LGD Dunajec-Biała.

Na nabory przeznaczono łącznie 3 091 000,00 zł, co w podziale na zadania daje odpowiednio:

- a) Tworzenie i rozwój mikroprzedsiębiorstw - 796 000,00 zł
- b) Różnicowanie w kierunku działalności nierolniczej - 124 000,00 zł
- c) Odnowa i rozwój wsi - 1 970 000,00 zł
- d) Małe projekty - 201 000,00 zł

15 marca 2013 w Zakliczynie odbyły się warsztaty nt. marki regionalnej dla produktu lokalnego w Małopolsce. W warsztatach wzięło udział prawie 30 osób z terenu LGD Dunajec-Biała. W trakcie warsztatów lokalni producenci i rękodzielnicy uzyskali m.in. informacje w zakresie działania „Małe projekty”.

Do końca kwietnia składamy wnioski na certyfikację Fasoli Piękny Jaś z Doliny Dunajca

25 października 2011 roku **fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca / fasola z Doliny Dunajca** została zarejestrowana przez Komisję Europejską jako chroniona nazwa pochodzenia (rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 1073/2011 z dnia 20 października 2011 r.).

Każdy rolnik, który zamierza produkować i sprzedawać fasolę pod nazwą **fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca / fasola z Doliny Dunajca**, powinien zgłosić do Spółdzielni „Dolina Dunajca” chęć ubiegania się o prawo do posługiwania się chronioną nazwą fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca dla fasoli uprawianej w swoim gospodarstwie rolnym do początku kwietnia danego roku kalendarzowego.

Producent powinien również zgłosić się do jednej z dwóch jednostek certyfikujących na podstawie wniosku o certyfikację w celu poddania się kontroli zgodności procesu produkcji oraz cech produktu końcowego ze specyfikacją.

Inspektor jednostki certyfikującej po zarejestrowaniu wniosku o certyfikację przesłanego przez Producenta wykonuje kontrolę na zgodność ze specyfikacją. Pierwszy etap kontroli to sprawdzenie danych przekazanych do Stowarzyszenia. Drugi to kontrola u Producenta, podczas której pobierane są próby produktu. Jednostka certyfikująca przesyła próbki do laboratorium w celu wykonania badań na zgodność z właściwościami opisanymi w specyfikacji. Opłaty za badania wyrobu nie są wliczone w opłatę za proces certyfikacji. Pozytywny wynik kontroli i badań laboratoryjnych upoważnia jednostkę certyfikującą do wydania certyfikatu.

Podczas kontroli u Producenta Inspektor sprawdza:

- dokumentacje

pisemne zobowiązanie Producenta do przestrzegania specyfikacji, rejestr, w którym Producent zapisuje następujące dane: wielkość produkcji, sprzedaży oraz odbiorcę produkcji w danym roku, powierzchni i numery działek, na których są uprawy fasoli.

- obszar geograficzny

obszar uprawy Fasoli „Piękny Jaś” obejmuje gminy leżące w granicach

administracyjnych województwa małopolskiego, w Dolinie Dunajca tj. Gródek nad Dunajcem, znajdujący się w powiecie nowosądeckim, Zakliczyn, Pleśna, Wojnicz, Tarnów, Wietrzychowice, Żabno, Radłów, Wierzchosławice z terenu powiatu tarnow-



skiego, Czchów mieszczący się w granicach powiatu brzeskiego oraz Gręboszów z powiatu dąbrowskiego.

Przebieg procesu produkcji powinien wyglądać następująco:

- fasola wysiewana jest w drugiej lub trzeciej dekadzie kwietnia, po dostatecznym ogrzaniu
- uprawa prowadzona jest w systemie:
 - ◆ podpór tyczkowych rozstaw między rzędami: 90-120 cm, a w rzędzie co 60 cm,
 - ◆ uprawy szpalerowej na konstrukcjach rozstaw w szpalerze wynosi 60-80 cm, a w międzyrzędziu 180-220 cm,
- głębokość siewu wynosi 4-6 cm, od 3 do 5 sztuk nasion w jedno miejsce,
- wykorzystywany jest jeden z dwóch sposobów prowadzenia fasoli:
 - ◆ na pionowych tyczkach (najczęściej jodłowe lub wiklinowe),
 - ◆ na sznurkach podwieszonych do rozciągniętego na słupach drutu.
- posiana fasola to fasola tyzna „Piękny Jaś” zaliczana do fasoli wielokwiatowej (*Phaseolus multiflorus*), fasola zbierana jest metodą dwufazową, na przełomie września i października (20.09 – 15.10),
- dopuszcza się zbiór mechaniczny,
- dosuszanie przeprowadzane jest w naturalny sposób na polu lub gospodarstwie,

- łuskanie, przebieranie i sortowanie nasion fasoli odbywa się ręcznie, można wykonywać omłot za pomocą specjalnie przystosowanych młocarni,
- wymłócone nasiona przechowywane są w workach jutowych przepuszczających powietrze, w pomieszczeniach czystych, suchych, przewiewnych oraz wolnych od szkodników i obcych zapachów,
- fasola objęta Chronioną Nazwą Pochodzenia składowana jest w sposób uniemożliwiający pomieszczenie z innym rodzajem fasoli, jeżeli producent takie uprawia,
- wszystkie podejmowane działania i zabiegi opisane w metodzie produkcji wykonywane są zgodnie z dobrą praktyką rolniczą.
- oznakowanie produktu na zgodność z odpowiednimi rozporządzeniami.

Kontrola podmiotów skupujących i konfekcjonujących:

Pracownik jednostki certyfikującej sprawdza także podmioty skupujące i konfekcjonujące:

- Inspektor sprawdza, czy posiadana przez podmiot fasola to fasola „Piękny Jaś z doliny Dunajca”, której cechy są zgodne z opisem w specyfikacji,
- fasola powinna być składowana w workach przepuszczających powietrze,
- fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca objęta chronioną nazwą pochodzenia powinna być składowana w sposób uniemożliwiający pomieszczenie jej z innym rodzajem fasoli, jeśli jest skupowana.

Podmioty zajmujące się skupem oraz konfekcjonowaniem Fasoli „Piękny Jaś” powinny informować Spółdzielnię „Dolina Dunajca” oraz prowadzić wykaz dostawców, ilości i pochodzenia nasion, a także ich odbiorców i sprzedanej ilości fasoli, również powinny wykazać związek pomiędzy ilością fasoli skupionej i sprzedanej.

W połowie kwietnia planowane jest spotkanie w sprawie Certyfikacji Fasoli Piękny Jaś z Doliny Dunajca - szczegóły na stronie www.dunajecbiala.pl, na której też można pobrać przewodnik po certyfikacji fasoli.

Produkt markowy leży na glebie

O Świącie Fasoli, największej w regionie imprezie promującej produkt lokalny i o powstałym Centrum Muzyki Europejskiej Krzysztofa Pendereckiego z Kazimierzem Dudzikim – dyrektorem Zakliczyńskiego Centrum Kultury, prezesem Stowarzyszenia Promocji i Rozwoju Gminy Zakliczyn Klucz, rozmawia Piotr Firlej - CUT.Travel.Pl. Wywiad przeprowadzono w ramach działalności informacji turystycznej LGD Dunajec-Biała IT.DunajecBiala.Pl.

- Kilka lat temu, w czasie jednego ze spotkań, miałem okazję rozmawiać z Panem na temat turystycznego rozwoju gminy Zakliczyn na bazie wzorców angielskich. Na czym polegały te doświadczenia? Czy taka koncepcja rozwoju turystyki sprawdza się w gminie Zakliczyn?

Kazimierz Dudzik: - Zaczniemy od działań, które podejmowaliśmy w 2000 roku w ramach projektu TOURIN PHARE III. Był to projekt przedakcesyjny, dotyczący rozwoju miejsc związanych z produktem turystycznym. Wtedy powstało Regionalne Centrum Turystyki i Dziedzictwa Kulturowego w Zakliczynie. Zostałem dyrektorem i rozpocząłem działalność, zapożyczając rozwiązania z Wysp Brytyjskich, a konkretnie z modelu heritage centre. Działalność ta polega na budowaniu produktu turystycznego na postawie jakiegoś tradycyjnego miejsca, produktu, czegoś, co jest związane z okolicą. Na przykład w Szkocji, gdzie wyprodukowano whisky, tworzy się whisky; tam, gdzie było jezioro, wymyślono potwora z Loch Ness. U nas nie trzeba było szukać wielkich sensacji. Takim produktem charakterystycznym dla gminy Zakliczyn jest fasola „Piękny Jaś”. Różni się ona od innych fasoli, wymaga dopieszczenia.

W 2000 roku zorganizowaliśmy pierwsze Świąto Fasoli. Okazało się, że był to dobry strzał, ponieważ po kilku latach organizowania tej imprezy, fasola stała się niewątpliwie marką dla Zakliczyna. To największa impreza na Pogórzu, związana z promocją produktu lokalnego. Do dzisiaj odbyło się 13 odsłon tej imprezy.

W 2006 roku fasola „Piękny Jaś” została wpisana na listę produktów tradycyjnych Małopolski, a od dwóch lat jest produktem geograficznie chronionym na rynkach Unii Europejskiej. Jest to zasługa spółdzielni „Dolina Dunajca” i Jerzego Książka, jednego z pomysłodawców Świąta Fasoli. W ślad za tymi pomysłami poszli inni. Uważam, że nie jest to zagrożenie dla Świąta Fasoli w Zakliczynie. Dla przykładu podać można „Fasolowe Żniwa” w gminie Gródek n. Dunajcem. Była kiedyś oferta organizowania imprezy fasolowej w Wietrzychowicach. Świąta fasoli organizowane są też w gminach na Podkarpaciu. I to jest ten pierwszy element związany z tzw. heritage centre, czyli budowaniem produktu turystycznego w oparciu o jakiś produkt, o jakąś markę.

- W dolinie Dunajca jest 11 gmin, które uzyskały prawo do otrzymania certyfikatów na promocję fasoli „Piękny



Jaś”. Już teraz certyfikaty mogą otrzymać rolnicy. Jednak nieliczni ubiegają się o to oznaczenie.

K.D.: - Wchodzimy w kwestię interesującą i taką polską przypadłość. Ja reprezentuję instytucję kultury – Zakliczyńskie Centrum Kultury, wcześniej Regionalne Centrum Kultury i Dziedzictwa Kulturowego i naszym zadaniem jest stworzenie podstaw do tego, żeby ktoś mógł czerpać z tego korzyści, bazując na tzw. dziedzictwie kulturowym. Nikt nie powie, że nie wypromowaliśmy tego produktu, że nie wykreowaliśmy marki. Inna sprawa to umiejętność korzystania z tego. Zakliczyńskie Centrum Kultury nie zajmuje się organizacją rynku zbytu.

Wniosek do Unii Europejskiej złożyła spółdzielnia „Dolina Dunajca” i ona w zasadzie jest gospodarzem i właścicielem certyfikatu. Wiem, że są problemy z otrzymaniem certyfikatu i że firmy, które wzięły się do certyfikowania produktu, nie bardzo wiedzą, jak to zrobić. Są instytucje, które powinny na poważnie zabrać się do wsparcia małych producentów. Trzeba zwrócić uwagę, że fasoli nie produkują gigantyczne, wyspecjalizowane gospodarstwa, tylko rolnicy, którzy dysponują arealem 1, 2, 5 ha.

Muszę tutaj wskazać na instytucje, które w swoim założeniu statutowym mają pomagać rolnikom, czyli ośrodki doradztwa rolniczego, czy w końcu samorząd rolniczy, czyli małopolska służba rolnicza. Nie widać tutaj jakiegoś specjalnego zaangażowania – nad czym boleję, bo myślę, że jak przychodzi do chwaleń się osiągnięciami, to pokazuje się Świąto Fasoli bez względu na to, czy się coś robi, czy nie w tej materii. Ja bym głównie apelował do tych instytucji, aby tych rolników wspierać. Mówiąc brutal-

nie, produkt markowy leży na glebie. Trzeba go podnieść, dobrze opakować i sprzedać.

Zwróćmy uwagę, że nie jesteśmy jedynym regionem, gdzie się uprawia fasolę. W najbliższej okolicy uprawia się ją np. na Szczurowszczyźnie i Dąbrowszczyźnie. Jest jej dużo w Uściu Solnym, ale jeszcze więcej w dolinie Sanu w powiecie hrubieszowskim. Tamte regiony nie mają jednak wypromowanej marki. Tym bardziej należałoby skorzystać z tego produktu, podnieść tę markę z gleby i nie cieszyć się tylko tym, że raz do roku, we wrześniu, odbywa się wielka feta fasolowa w Zakliczynie.

- Jeżeli ktoś był na Świącie Rydza w Wysowej, to widział, jak ciekawie zorganizowana jest prezentacja produktu. Potrawy z rydzów przygotowywane są na scenie, turyści później degustują i oceniają. Myślę, że jest to dobry kierunek.

K.D.: - To ja się zapytam, ile publiczności zgromadziło Świąto Rydza? Jest to pytanie retoryczne. A teraz tak szybko wróć do Świąta Fasoli. Jego sukcesem jest to, że formuła tego święta jest różna. Nie przyjęliśmy jednego schematu. Proszę zwrócić uwagę na fakt, że Świąto Fasoli w 2012 roku było zorganizowane w nowym miejscu, na terenie kompleksu rekreacyjno-sportowego „Kamieniec” i przez dwa dni przewinęło się tu około 10 000 ludzi. Od pewnego czasu filarem tej imprezy jest jarmark produktu lokalnego, na który zapraszamy wystawców, nie tylko tych, którzy produkują potrawy fasolowe, ale np. chleb wypiekany w gospodarstwie agroturystycznym czy sławne skądinąd oscypki. W 2012 roku województwo małopolskie prezentowało stoisko ze wszystkimi produktami regionalnymi Małopolski, nie tylko fasolą, ale kielbasą lisecką, suszoną

śliwką i innymi. Izba Rolnicza częstowała uczestników fasolką, którą przygotowała jedna z członkiń spółdzielni „Dolina Dunajca”. Problem polega na czym innym. Przypominam sobie doskonale, że w 2000, 2001, 2002, 2004 roku w ogóle brakowało na Święcie Fasoli potraw fasolowych. Takim antidotum na to było sprowadzenie przez nas wielkiego kotła i wielkie gotowanie „fasolki po zakliczyńsku” w 2006, 2007 roku, a przy okazji bicie rekordu Polski. To spowodowało, że rozrósł się jarmark produktu lokalnego.

W 2012 roku brakło również potraw z fasoli, które były sprzedawane. Uważam, że należy odchodzić od tak zwanej „darmówki” na imprezach. I jaki jest u nas na to pomysł? Taki, że zapraszamy tych, którzy mają potrawy fasolowe do zaferowania po to, żeby mogli zarobić godziwie. Oczywiście pilnujemy, żeby nie było astronomicznych cen. Szukamy złotego środka. Myślę, że na razie to dobrze wychodzi, a naszym dużym zmartwieniem jest to, żeby tej fasoli wystarczyło do końca jej święta.

- W czasie ostatniego święta w pewnym momencie zabrakło fasoli. Dlaczego tak się stało?

K.D.: - Zaczęło jej brakować w niedzielę około godziny 14.30, a Święto Fasoli trwało do 17.00, 18.00. Po prostu był duży popyt. Proszę na to też popatrzeć z drugiej strony. Mówimy tym, którzy przygotowują potrawy fasolowe, żeby przygotować ich dużo, bo spodziewamy się wielu osób. Producenci mają obawy i pewnie w jakimś stopniu słuszne, że jeśli przygotowują zbyt dużo, to tracą. I tu właśnie wchodzi ekonomia. Fasola jest droga i można się narazić na straty. Będziemy się starać rozwiązywać ten problem tak, żeby w przyszłości fasoli nie brakło.

Podam przykład z 2006 roku, kiedy pobijaliśmy rekord w ilości ugotowanej „fasoli po zakliczyńsku”. W wielkim kotle przygotowaliśmy 12500 porcji. Zaczęliśmy wydawać o godz. 10.00. Ówczesny burmistrz prawie chciał wyrwać sobie włosy z głowy, kiedy zobaczył kocioł napełniany workami fasoli i wodą. Martwił się, że będzie musiał szukać domów pomocy społecznej, żeby to rozdać, aby się nie zmarnowało. Proszę sobie wyobrazić, że o godz. 15.30 kocioł został wywrócony do góry dnem, co jest udokumentowane zdjęciami, bo fasoli brakło.

- Poprzez to święto, rolnicy mają okazję nauczyć się, że promocja przynosi efekty i tak naprawdę dużo zależy od nich... Gmina Zakliczyn jest coraz bardziej popularna wśród turystów, ma również coraz więcej do zaferowania, a to bardzo dobrze rokuje na przyszłość.

K.D.: - Gmina Zakliczyn jako jedna z nielicznych tworzy produkt turystyczny. Jeśli ktoś 20 lat temu zapytał o gminę Zakliczyn, to kojarzył ją z zamkiem melszyńskim i ewentualnie Zakliczynem jako miasteczkiem średniowiecznym z rynkiem.

Zakliczyn pod względem architektury podobny jest do Cieżkowic, i do Czchowa, czyli nie ma czegoś takiego, co by go w sposób charakterystyczny wyróżniało. Nie miał np. Skamieniałego Miasteczka, nie ma zapory wodnej, jak Czchów, natomiast od 20 lat gmina Zakliczyn robi produkty turystyczne, które ją wyróżniają spośród innych. Pomysł z Jamną zaczęły się w połowie lat 90. Jedno z wielu schronisk turystycznych wybudowanych w latach 80. jako tzw. „południowa obwodnica turystyczna”. Później zmieniły się warunki ekonomiczne i schronisko chyliło się ku upadkowi. Przyjechali dominikanie. W budynku po byłej szkole założyli ośrodek św. Jacka i w tej chwili jest to miejsce chętnie odwiedzane. W ślad za dominikanami przyszedł Uniwersytet im. Adama Mickiewicza i wziął bacówkę. I to nie jest tak, że gmina się ucieszyła, bo ktoś zapłacił i wziął. To był też rozrząd samorządu gminnego, który oddał szkołę za przysłowiową złotówkę dominikanom i bacówkę uni-



wersytetowi. Z miejscowości mało znanej, przez niektórych skazanej na zalesienie, zrobił się fajny, rozpoznawalny ośrodek turystyczny, zrobiła się marka. Inna sprawa, że najprawdopodobniej kryzys wymusił na uniwersytecie decyzję o zwrocie bacówki gminie – to wiadomość z ostatniej chwili. Drugim takim elementem jest Europejskie Centrum Muzyki Krzysztofa Pendereckiego w Lusławicach. Ci, co fascynowali się historią, wiedzieli, że Lusławice to dawny ośrodek ariański. To dwór, który w latach 70. kupił Krzysztof Penderecki, znany dyrygent i kompozytor, i tam postanowił się osiedlić. To jednak nie była atrakcja turystyczna ani marka gminy. Na początku XXI wieku powstał pomysł wybudowania akademii muzycznej, czegoś w rodzaju uniwersytetu. Przypomnę, że Krzysztof Penderecki i Stowarzyszenie Krzysztofa Pendereckiego, które wtedy się zawiązało, mówiło o Światowym Centrum Muzyki, Sportu i Baletu, które miało szkolić wybitnych młodych muzyków, dyrygentów z całego świata. Ostatecznie przybrało to formułę Europejskiego Centrum Muzyki Krzysztofa Pendereckiego. Pan profesor

Krzysztof Penderecki dał bardzo dużo: 5 ha swojej posiadłości, a co najważniejsze – swoje nazwisko, bo to jest nie do przecenienia. Stowarzyszenie zaś pozyskało środki inyjne, do tego dołożyło się jeszcze Ministerstwo Kultury i Dziedzictwa Narodowego oraz województwo małopolskie. Nie było łatwo znaleźć 65 milionów po to, aby wybudować akademię – jak to mówią w Krakowie – na wsi.

Investycja rozpoczęła się 20 sierpnia 2011 roku, dzisiaj mamy salę koncertową z akustyką prawdopodobnie najlepszą w tym kraju, na 650 miejsc. Mamy zaplecze hotelowe dla studentów. Na 5 ha powstał obiekt, którego wszyscy w tym kraju będą zazdrościć Zakliczynowi. Przez 5 lat Europejskie Centrum Muzyki ma zapewnić środki na funkcjonowanie. Jest to instytucja państwowa. Dyrektor – Adam Balas, z którym miałem przyjemność rozmawiać, twierdzi, że to Centrum będzie otwarte dla społeczności lokalnej, nie tylko dla wybitnych muzyków. Jest również projekt związany ze szkołą muzyczną, która już powstała niedaleko Lusławic.

- Czy turyści będą mogli zwiedzić Europejskie Centrum Muzyki?

K.D. - Trzeba zwrócić uwagę, że ludzie z całego świata będą się tutaj kształcić. Jednak część oferty będzie również skierowana na zewnątrz, nie tylko do mieszkańców gminy, ale rejonu krakowskiego i do przybywających turystów. Tutaj będą przyjeżdżać ludzie z całego świata. Nikt nie wymyślił lepszej promocji – od promocji bezpośredniej. Dobrze by było, żeby wszyscy albo większość mówili, że tam jest po prostu fajnie. Zwróćmy uwagę, że na Euro tych ludzi nie było zbyt wiele, ale bardzo ważne jest, że wywieźli dobre zdanie, bo to przyciągnie nowych turystów. I nie chodzi tu tylko o turystów, którzy przyjadą, pooglądają sobie jakieś widoczki, tutaj też chodzi o grę biznesową. Powstaje w Zakliczynie – Zakliczyńska Strefa Aktywności Gospodarczej, o powierzchni 2 ha do zagospodarowania. Gmina doprowadzi w tym roku media, wodociągi, kanalizację, elektrykę. Ta strefa jest mądrze pomyślana, dlatego, że ma formułę gwiazdzystą i może się rozrastać. Nie wszędzie w naszym kraju jest coś takiego, co nazywamy Europejskim Centrum Muzyki. A po drugie – będą przyjeżdżać ludzie z różnych stron świata. Ludzie, którzy mogą zastanowić się, czy przypadkiem tu nie zainwestować. Jeszcze jeden element jest istotny. Tak się złożyło, że prywatny przedsiębiorca wybudował ośrodek – Osadę Wypoczynku i Zdrowia Modrzewiowe Wzgórze w Faściszowej. Na terenie tzw. „Tetmajerówki”, czyli byłej owczarni, wybudował kapitalny kompleks stylizowany na dworek polski. Świadczone są tam usługi rehabilitacyjne, sauny, basen kryty, jest możliwość organizowania wypoczynku, a wokół cisza, las, piękne widoki.

- Dziękuję serdecznie za rozmowę.

Nowy produkt regionalny



Gmina Pleśna zrealizowała Mały projekt pt. „Promowanie terenu LGD Dunajec-Biała poprzez wykonanie pamiątki charakterystycznej dla regionu i udział w targach turystycznych.

Projekt był współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Działania 413 Wdrażanie lokalnych strategii rozwoju, objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007–2013. Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007–2013 – Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Wnioskowana kwota dotacji: 4 520,26 zł, całkowita wartość projektu to 6 838,25 zł.

Celem projektu jest promowanie terenu LGD Dunajec-Biała poprzez wykonanie pamiątki charakterystycznej dla regionu i udział w targach turystycznych.

Budowa Centrum Produktu Lokalnego

Celem powołania i budowy Centrum Produktu Lokalnego jest wpływanie na poprawę jakości życia na obszarach wiejskich przez zaspokojenie potrzeb społecznych i kulturalnych mieszkańców wsi oraz promowanie obszarów wiejskich - zwłaszcza obszaru Lokalnej Grupy Działania Dunajec-Biała.

Głęboko wierzymy, że Centrum Produktu Lokalnego pozwoli na rozwój tożsamości społeczności wiejskiej, zachowanie dziedzictwa kulturowego i specyfiki obszarów wiejskich oraz wpłynie na wzrost atrakcyjności turystycznej i inwestycyjnej obszarów wiejskich.

Centrum Produktu Lokalnego zlokalizowane jest w samym środku zespołu dworsko-parkowego we wsi Rzuchowa (Gmina Pleśna). Rzuchowa to wieś położona na malowniczej trasie Tarnów - Nowy Sącz w południowo-wschodniej części województwa małopolskiego, 10 km za Tarnowem.

Centrum Produktu Lokalnego w Rzuchowej to jedna z atrakcji regionu, która sąsiadować będzie z parkiem dworskim i ogródkiem edukacyjnym. Powstaje ono w miejscu, w którym od XIII wieku wytwarzano produkty lokalne.

W ramach projektu powstanie nowoczesny, ale wpisujący się w krajobraz budynek o powierzchni użytkowej około 313 m. kw., który będzie pełnił funkcje centrum kultury ludowej i turystyki.

Wewnątrz znajdzie się sala konferencyjno-szkoleniowa na 60 osób i dwie

mniejsze salki zdolne pomieścić odpowiednio 30 i 15 osób - razem 105 osób. Mają się tam odbywać wystawy, degustacje, warsztaty, prelekcje, lekcje z prezentacjami multimedialnymi, projekcje filmów, konferencje, festiwale, spotkania tematyczne, kursy zdrowego gotowania i wiele innych.

W jednym z pomieszczeń zaplanowano urządzenie studia kuchennego na potrzeby promocji produktów lokalnych poprzez programy kulinarne. W Centrum Produktu Lokalnego znajdzie się też informacja na temat produktów lokalnych.

Przedsięwzięcie inwestycyjne jest realizowane w ramach dofinansowania projektu „Budowa Centrum Produktu Lokalnego w miejscowości Rzuchowa” współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Rolnego na Rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich w ramach PROW 2007 – 2013 Oś 4 LEADER ze środków LGD Dunajec-Biała. Kwota dofinansowania wynikająca z umowy to 276 020,00 zł

Liczymy na to, że Centrum Produktu Lokalnego stanie się prawdziwym centrum turystyki, także kulinarnej, jedną z ikon turystycznych regionu.

Centrum Produktu Lokalnego będzie otwarte na wszystkie osoby i podmioty wytwarzające produkt lokalny w tym żywność wysokiej jakości zwłaszcza z terenu LGD Dunajec-Biała. Centrum będzie też współpracować ze szkołami oraz uczelniami wyższymi kształcącymi na kierunkach rolniczych.





Wieża widokowa w Bruśniku

Wieża widokowa – kolejna atrakcja turystyczna – już w te wakacje ma stanąć w miejscowości Bruśnik. Z tego miejsca rozciąga się interesująca panorama na Ciężkowice i Pogórze. Samorząd Ciężkowic podpisał już umowę na realizację przedmiotowej inwestycji ze środków Lokalnej Grupy Działania Dunajec-Biała.

z platformą widokową o łącznej powierzchni zabudowy 15,00 m², na działce 44/4 w miejscowości Bruśnik gm. Ciężkowice o łącznej pow. 1063 m². Projektowana wieża będzie usytuowana w północno-zachodniej części działki.

Projektuje się również dojścia do wieży widokowej powierzchnią utwardzoną oraz

Dane wielkościowe projektowanej inwestycji

Długość wieży widokowej	- 8,20 m
Szerokość wieży widokowej	- 8,20 m
Szerokość elewacji frontowej wieży	- 8,20 m
Wysokość wieży do kalenicy	- 23,00 m
Wysokość od poziomu gruntu do okapu dachu	- 21,05 m
Dach kopertowy o nachyleniu	25°
Powierzchnia zabudowy wieży	- 1,96m ²
Powierzchnia użytkowa wieży	- 112,19 m ²
Kubatura wieży widokowej	- 336,61 m ³

Z miejsca, w którym stanie wieża widokowa, rozciąga się panorama Ciężkowic i Pogórze, a po powstaniu wieży widokowej miejsce to będzie cieszyć się jeszcze większym zainteresowaniem turystów – mówi Stanisław Haraf, Prezes LGD Dunajec-Biała.

Obiekt stanowiący przedmiot opracowania to wieża widokowa wolno stojąca

wyskarpowanie terenu i nadsypanie w celu wyrównania powierzchni pod wieżą.

Wieża widokowa wykonana będzie w konstrukcji mieszanej stalowo-drewnianej. Podstawa w osiach słupów 7,50 x 7,50 m, w zwieńczeniu 4,50 x 4,50 m. Dach z poszyciem drewnianym pokryty gontem bitumicznym. Poszycie podestów widokowych deskami drewnianymi. Balustrada



w konstrukcji stalowo-drewnianej. Schody stalowe ze stopnicami drewnianymi. Fundamenty, jako stopy żelbetowe wylwane usztywnione podwalinami. Projektuje się wypoziomowanie istniejącego spadku terenu oraz wyskarpowanie go i nadsypanie.

„Babski Comber” dla lokalnych liderów



7 lutego 2013 Lokalna Grupa Działania Dunajec-Biała wraz z Kołem Gospodyń Wiejskich w Jastrzębi zorganizowała warsztaty dla lokalnych liderów pt „Babski Comber”. Warsztaty odbyły się w Domu Kultury w Jastrzębi (Gmina Ciężkowice) i miały charakter szkoleniowo-informacyjny. Warsztaty cieszyły się dużym zainteresowaniem mieszkańców, a udział w nich wzięło ponad 100 osób.

Lokalna Grupa Działania Dunajec-Biała zagłębiem żywności wysokiej jakości

Małopolski regionalny PROW na lata 2007-2013 w ramach Osi 4 LEADER za pośrednictwem Lokalnej Grupy Działania Dunajec-Biała zapewnia fundusze potrzebne na budowę nowej grupy konsumpcjo-producentckiej prowadzącej promocję i sprzedaż żywności wysokiej jakości w postaci „paczki od rolnika” która ma siedzibę na terenie gminy Pleśna. Grupa ta powstała w celu umocnienia reputacji LGD Dunajec-Biała jako miejsca wytwarzania wysokiej jakości produktów żywnościowych, a jej członkami jest już ponad 20 producentów z całego obszaru LGD Dunajec-Biała.

Wytwarzają oni produkty żywnościowe wysokiej jakości tj. produkty rolnictwa ekologicznego, produkty tradycyjne itp., których wybór jest bardzo wysoki. Grupa prowadzi sprzedaż paczkową polegającą na sprzedaży bezpośredniej, a stowarzyszenie pełni funkcję pośrednika pomiędzy producentem i klientem, zajmując się utrzymaniem wzajemnego kontaktu i szeroko rozumianą promocją.

Pakowanie zamówionych produktów odbywa się w gospodarstwach rolnych, które dysponują własnymi opa-

kowaniami i etykietami – wspólnymi dla wszystkich producentów.

Nazwa produktu pozostaje własnością rolnika go wytwarzającego – jest to dodatkowa zachęta dla rolników, którym zależy na utrzymaniu dobrego wizerunku i marki.

Grupa odgrywa rolę pośrednika przyjmującego zamówienia od klientów i zapewniając kierowców, którzy dostarczają paczki. W najbliższym czasie zmianie ulegnie system sprzedaży na bardziej motywujący także kierowców do starań – otrzymają oni zapłatę od każdej dostarczonej paczki, więc w ich interesie będzie leżało zwiększenie sprzedaży w regionie. Mogą to osiągnąć, reklamując produkty w sąsiedztwie. Każde ogniwo w łańcuchu – od producenta po dostawcę – ma własny udział w sukcesie działalności, co zachęca do zwiększenia sprzedaży i utrzymania wysokiej jakości.

Należy dodać, że Polacy chcą jeść ekologicznie. Jak pisze Forbes, rocznie sprzedaż eko-



logicznych produktów zwiększa się o ponad 20 procent. Do 2015 roku rynek żywności ekologicznej będzie wart 700 mln zł, wobec obecnych 450 mln zł. Rynek zdrowej żywności jest jednym z najszybciej rozwijających się w Polsce. Tak wynika z danych Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Badania TNS dla Organic Farma Zdrowia wskazują, że już ponad milion Polaków (4 proc.) regularnie kupuje żywność ekologiczną, a 26 proc. zaopatruje się w nią nieregularnie, ale deklaruje, że chce kupować ją częściej.

Celem Grupy jest zdobycie min 10% tego rynku z pozycją absolutnego lidera w segmencie sprzedaży bezpośredniej do końca 2015 roku.

Grupa jest otwarta na wszystkich rolników wytwarzających produkty tradycyjne, żywność ekologiczną i inne produkty wysokiej jakości.

Kontakt tel. Barbara Zych 603 99 56 10
Więcej informacji można uzyskać na stronie internetowej: www.odrolnika.pl lub www.paczkaodrolnika.pl

Procedury barierą

Wymogi formalne stawiane beneficjentom opracowującym wnioski do dofinansowania są niekiedy barierą trudną do pokonania. Widać to na przykładzie kilku stowarzyszeń, których ubiegłoroczne projekty nie uzyskały wsparcia właśnie z przyczyn formalnych. Ale są i takie, jak Stowarzyszenie Koło Gospodyń „Wróblowianki”, które radzą sobie całkiem nieźle.

Dzięki wsparciu finansowemu z programu LEADER (Małe projekty) Stowarzyszenie Koło Gospodyń „Wróblowianki”

zrealizowało dwa projekty pozwalające kultywować lokalną tradycję wśród mieszkańców obszaru LSR LGD Dunajec-Biała.

Wyposażenie części gastronomicznej świetlicy wiejskiej w miejscowości Wróblowice

Z pomocą unijnej dotacji w wysokości 10 169,67 zł Panie z Koła Gospodyń „Wróblowianki” wyposażyły świetlicę wiejską w Wróblowicach w sprzęt gastronomiczny. Celem operacji było zapewnie-

nie warunków dla wspierania lokalnych inicjatyw społecznych oraz aktywizacja i integracja społeczności lokalnych na obszarze wiejskim poprzez stworzenie zaplecza kuchennego w świetlicy wiejskiej w miejscowości Wróblowice, a także rozwój nowych zainteresowań z dziedziny kulinarnej wśród mieszkańców wsi Wróblowice oraz możliwość spędzania wspólnie wolnego czasu.

Promocja i organizacja lokalnej twórczości poprzez zakup sprzętu nagłośnieniowego dla młodzieżowego zespołu muzycznego działającego w świetlicy wiejskiej w miejscowości Wróblowice

Dzięki kwocie 13 268,50 zł dofinansowania Koła Gospodyń „Wróblowianki” zakupiło sprzęt nagłośnieniowy dla młodzieżowego zespołu muzycznego działającego w świetlicy wiejskiej. Realizacja tego projektu przyczyniła się do zwiększenia aktywności zarówno dzieci jak i młodzieży oraz dorosłych, do wspólnego spędzania czasu w ramach zajęć organizowanych przez Koło Gospodyń „Wróblowianki”. Zespół muzyczny jest obecnie wyposażony w profesjonalny sprzęt i przygotowujący do występów muzycznych dla wszystkich mieszkańców Wróblowic i okolic.



Absolutorium dla zarządu

11 marca odbyło się Walne Zebranie Członków Lokalnej Grupy Działania Dunajec-Biała. W porządku obrad znalazło się m.in. sprawozdanie z działalności Zarządu, Komisji Rewizyjnej i Rady Decyzyjnej stowarzyszenia. Członkowie LGD udzielili również zarządowi absolutorium za ubiegły rok.

W trakcie zebrania omówiono propozycje zmian w Lokalnej Strategii Rozwoju LGD Dunajec-Biała oraz wyniki ewaluacji. Dokonano również zmiany wysokości diety dla członków Rady Decyzyjnej, która teraz wynosi odpowiednio 250,00 zł dla członka Rady, 400,00 zł dla sekretarza Rady i 500,00 zł dla Przewodniczącego Rady. Dieta przysługuje za ocenę wniosków w ramach danego naboru.

Wybrano również kierunki działań dla LGD Dunajec-Biała, które zostały przyjęte odrębną uchwałą. Członkowie LGD zmienili wysokości składki członkowskiej dla przedsiębiorców, składka obecnie wynosi 15 zł na rok i należy ją wpłacać do końca marca lub w ciągu miesiąca od daty przyjęcia do LGD.

Biuro LGD Dunajec-Biała

ul. Browarki 7
32-840 Zakliczyn
tel. 14 665 37 37
tel. kom 600 130 106

Numery wewnętrzne:
Sekretariat – 21
Kierownik Biura – 22
fax – 24
www.dunajecbiala.pl

Godziny pracy: pn. 7.45 – 15.45,
wt. 7.45 – 15.45, śr. 7.45 – 15.45,
cz. 7.45 – 15.45, pt. 7.45 – 15.45

Kierownik Biura: Jan Czaja
e-mail: jan.czaja@dunajecbiala.pl

Specjalista ds. projektu
Stanisław Haraf

Specjalista ds. wdrażania LSR
Katarzyna Wyka
e-mail: katarzyna.wyka@dunajecbiala.pl

Sekretariat: Urszula Żabińska
e-mail: biuro@dunajecbiala.pl

Międzynarodowe, krajowe i wirtualne targi turystyczne

Lokalna Organizacja Turystyczna „Tarnowska Organizacja Turystyczna” zrealizowała Mały projekt pt. „Udział w międzynarodowych, krajowych i wirtualnych targach turystycznych oraz opracowanie publikacji, a przez to promocja terenu LGD Dunajec-Biała.”

Projekt był współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Działania 413 Wdrażanie lokalnych strategii rozwoju, objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007–2013. Instytucją Zarządzającą Programem Rozwoju Obszarów

Wiejskich na lata 2007–2013 – Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Wnioskowana kwota dotacji: 22 750,27 zł, całkowita wartość projektu to 34 355,62 zł.

Celem projektu jest promocja gmin Ciężkowice, Pleśna, Wojnicz i Zakliczyn. W ramach realizacji operacji wykonano następujące zadania: Wydano 4 publikacje promocyjne oraz promowano obszar LGD na międzynarodowych i krajowych targach turystycznych w kraju (liczba odwiedzających ok 60 000 osób i na targach online).



Niezwykłe odkrycie na terenie LGD Dunajec-Biała

Groch sprzed 8 tysięcy lat wykopano w Zakliczynie pod Tarnowem. Wszystko wskazuje na to, że znalezisko to przodek fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca - wpisanej na listę produktów tradycyjnych Małopolski.

„Jasiek” wykopany został w glinianych naczyńkach przez naukowców z Krakowa i Niemiec, którzy prowadzili wykopiska na terenie miejscowości Gwoździec w powiecie tarnowskim. Ze znaleziska cieszą się lokalni producenci fasoli z Zakliczyna. Archeolodzy, którzy wykopali „Jasia” to naukowcy z Instytutu Archeologii Uniwersytetu Jagiellońskiego w Krakowie oraz Ruhr Universität

w Bochum (Niemcy). Prowadzą tam swoje badanie już od kilku miesięcy, teraz musieli je przerwać z powodu niekorzystnej pogody - na teren wykopaliśk wrócą w sierpniu.

Ziemia zakliczyńska cieszy się sporym zainteresowaniem archeologów, jedno z pierwszych prac wykopaliśkowych były już prowadzone na tych terenach w 1987 roku. W wyniku dotychczasowych badań odkryto kilkadziesiąt śladów ludzkiej obecności od epoki kamienia po okres średniowiecza. Prace prowadzone na terenie Brzozowej, Janowic, Wróblowic, Melsztyna oraz Zakliczyna pozwoliły na wydobycie m.in. narzędzi oraz glinianych naczyń.

Z wypowiedzi osób związanych z programem LEADER – Krzysztof Kwatera

1. Dyrektoriaty przypominają, czym jest RLKS/CLLD i przypominają zapis z WRS, że „Kraje Członkowskie powinny promować rozwój lokalny i subregionalny, szczególnie poprzez RLKS/CLLD ...”.
2. W ramach LEADER+ w Irlandii Północnej 11 LGD stworzyło 14,5 tys. miejsc pracy. Podano przykład waliskiej LGD, która dziś zatrudnia 50 osób personelu [podobnie jak wiele LGD w Irlandii – dopisek KK]. W ciągu 17 lat LGD pozyskała na rozwój swojego obszaru 50 milionów Euro z różnych funduszy, tworząc 500 miejsc pracy, 90 nowych firm, 30 nowych firm żywnościowych i ponad 100 nowych produktów żywnościowych.
3. Oczekuje się, że Kraje Członkowskie zaprojektują elastyczne ramy prawne i pozwolą LGD samym wybrać, czy chcą realizować LSR w oparciu o jeden fundusz, czy kilka oraz jakie cele i działania znajdują się w LSR [czyli nie tak jak zapisano w Założeniach Umowy, że określą to instytucje przygotowujące programy operacyjne - KK].
4. Przypomina się o zapisach w art. 5 projektu rozporządzenia o WRS w sprawie utworzenia partnerstwa dla określenia Umowy Partnerstwa i programów operacyjnych.
5. Przypomina się, że zarówno Komisja jak i ETO wskazują że sensem RLKS/CLLD jest swoboda w zawarciu w LSR odpowiedzi na lokalne potrzeby, choć zwraca się uwagę na potrzebę spójności ze strategiami krajowymi, regionalnymi i subregionalnymi.
6. Innowacyjność rozumiana jest jako coś nowego na danym terenie.
7. By LGD działała dobrze, jej budżet powinien wynosić co najmniej 3 mln Euro.
8. Minimum to dwóch pracowników. Zwykle personel LGD liczy 4-5 osób.
9. Jest ważne, aby w miastach średniej wielkości, stanowiących o spójności obszaru LGD, ale na tyle dużych, że nie mają możliwości korzystania z EFRROW, można było skorzystać z EFRR i EFS i w ten sposób włączyć te miasta do LSR.
10. LGD może być instytucją pośredniczącą i sama dokonywać pełnej oceny wniosków. Obok siebie zestawiono przykłady procedur oceny wniosków w Polsce i w Irlandii. [W Irlandii LGD nie tylko podpisują umowy, ale wypłacają środki w ramach płatności – środki te przysyłane są z Agencji Płatniczej w ciągu trzech tygodni – KK].
11. Zwrócono uwagę, że gdy ocena w instytucji pośredniczącej poza LGD trwa miesiącami, nawet ponad rok powoduje to szkodliwy efekt dla celów podejścia LEADER.
12. Zaleca się uproszczenie procedur i kontroli dla małych projektów, kosztów bieżących i kosztów animacji.
13. Zaleca się zastosowania wcześniejszych płatności, szczególnie dla małych firm i organizacji pozarządowych.
14. Propozycja dwustopniowego wyboru LGD, szczególnie nowych.
15. LGD nie powinny konkurować pomiędzy sobą, ale o jak najlepszą jakość LSR. [kolejny przykład, że nie ma żadnych powodów, aby podejście nie było realizowane na wszystkich obszarach wiejskich, a może i miejskich – KK]. Wg oceny jakości LSR powinien być konstruowany budżet LSR. Ostateczny budżet powinien być przedmiotem negocjacji LGD z podmiotem wybierającym LGD do realizacji LSR.
16. Przynajmniej dwóch ekspertów powinno oceniać LSR i potem się spotkać, aby przedyskutować swoje oceny [w województwach, gdzie jest mniej niż 20 LGD, ale i w tych większych nie ma problemu, aby więcej niż dwie osoby przeczytały wszystkie LSR i następnie się spotkały; na pewno nie ma zalecenia dla złego rozwiązania, że dwie osoby oceniają, a jak ich ocena jest zbieżna to LSR jest dobrze oceniona - KK].
17. Planowana jest poprawka w obecnym programie, aby umożliwić wsparcie dla przygotowania LSR na lata 2014-2020 w okresie przejściowym.
18. Sugerowana jest lista kosztów negatywnych niż kwalifikowanych.
19. W przypadku CLLD powinien się unikać ścisłych linii demarkacyjnych, bo w przeciwnym wypadku zawęzi to możliwość finansowania ważnych lokalnie działań. Podano, że w przypadku strategii jednofunduszowej, powinno się zaoferować cały zakres tego funduszu [brzmi nieźle, ale nawet dla mnie, zwolennika szerokiego zakresu dla LGD, jest zbyt śmiało – np. cały zakres EFRROW?].
20. Niejasność budzą w tym samym pkt. - 8.3.2 także zapisy sugerujące, że nawet gdy LSR jest jednofunduszowa i finansowana tylko z EFRROW, to przy określonych warunkach np. wpisywania się projektu w LSR i PROW, powinien on być sfinansowany, nawet gdy zakres projektu należy do EFS.
21. LGD może składać projekty do siebie.
22. Projekty mogą być wybierane przez LGD na zasadach jak pozostałe projekty lub przez Instytucję Zarządzającą, ale zaznaczono, że ten drugi sposób jest wyjątkiem od zasady oddolności. Ponadto wskazano, że w drugim przypadku procedury oparte na konkursach muszą zapewnić stałą dostępność LGD do projektów (ocena w ciągu 4 miesięcy, konkursy 3-4 razy w roku), ale i tak zwrócono uwagę, że procedury konkursowe mogą zniechęcić partnerów do współpracy [to absolutna racja, podobnie jak to, że konkursy na dofinansowanie projektów muszą być jak najczęściej; rzadko organizowane konkursy przez LGD jak u nas, czyli często raz w roku dla danej grupy beneficjentów jest demotywująca; w Irlandii Rada spotyka się 11 razy w roku].
23. Zawarto propozycję kryteriów wyboru LGD tj. zaangażowanie społeczności w opracowanie LSR, odzwierciedlenie w LSR lokalnych potrzeb, spójność planu działań z celami, logiczność i racjonalność budżetu, komplementarność z innymi strategiami, szczególnie innych LGD oraz z działaniami innych partnerstw, a także działań z innych funduszy, doświadczenie i potencjał administracyjny LGD, skład partnerstwa pod kątem realizacji LSR, środki na działania animacyjne, klarowność procedur, wielkość LGD pod kątem wystarczającej masy krytycznej [może nie wszystko dokładnie tak, bo kryteria zbudowane są de facto w formie pytań – KK].

Na Styku Kultur

Lokalna Grupa Działania Dunajec-Biała kolejny rok z rządu uczestniczyła w Międzynarodowych Targach Miast i Regionów „Na Styku Kultur”, które odbyły się w dniach 22-24 lutego 2013 roku w Łodzi

W ramach stoiska powiatu tarnowskiego i Tarnowskiego Centrum Informacji podczas tegorocznej, 19 już edycji łódzkich targów prezentowaliśmy swoją ofertę wraz z innymi 120 wystawcami z Polski i zagranicy. Wśród wystawców prym wiodły samorządy oraz lokalne organizacje turystyczne i lokalne grupy działania. Swoje oferty prezentowały także liczne biura podróży, ośrodki SPA, hotele. Bardzo szeroką ofertę wypoczynku na wsi i bogactwo lokalnych wyrobów prezentowały także licznie obecne na targach stowarzyszenia gospodarstw agroturystycznych. Targom towarzyszyły konferencje branżowe, prezentacje i spotkania.

Na stoisku można było otrzymać liczne materiały promocyjne i informacyjne na temat oferty turystycznej naszego terenu, możliwości spędzania wolnego czasu w sposób aktywny oraz spokojnego wypoczynku na tarnowskiej wsi. W ramach stoiska powiatu tarnowskiego Lokalną Grupę Działania Dunajec-Biała reprezentowała Anna Różak - członek LGD i właścicielka gospodarstwa agroturystycznego w gminie Zakliczyn. Lokalna Grupa Działania Dunajec-Biała w tym roku uczestniczyć będzie jeszcze w kilku najważniejszych krajowych imprezach targowych.



Kolejne pięć produktów dołączy do Listy Produktów Tradycyjnych

Do Listy Produktów Tradycyjnych dołączą niebawem kolejne małopolskie produkty. Rada ds. Produktów Tradycyjnych pod przewodnictwem wicemarszałka Wojciecha Kozaka oceniła pozytywnie wnioski LGD Dunajec-Biała o wpis na listę: dżemu z płatków róż, masła rzuchockiego, wołowiny z krowy czerwono-białej, wina domowego rzuchockiego oraz ogórków kiszonych w studni. Na Liście Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi znajduje się już 66 tradycyjnych produktów z Małopolski.



Dżem z płatków róż

Płatki róż zebrane w słoneczny dzień ucierane są tradycyjnie w glinianej makutrze pałką drewnianą z dodatkiem cukru i kwasku cytrynowego. Do produkcji wykorzystuje się świeżo zebrane płatki kwiatu róży jadalnej (zwana też różą cukrową). Mówi się, że róża przeznaczona na dżem jest różą cukrową, a nie ozdobną, dekoracyjną czy pnącą. Ma intensywny różowy kolor i bardzo przyjemnie pachnie, a co najważniejsze, jest jadalna. Dżem od wielu wieków ma tradycyjne zastosowanie przy wypieku pączków, ciast, ciasteczek oraz służy do smarowania pieczywa i dekoracji cukierniczych.

Masło rzuchockie

Tradycja wyrabiania masła rzuchockiego sięga ponad 60 lat. Wyrabiane jest cały czas w ten sam sposób, bez używania urządzeń mechanicznych. Masło wyrabiane jest z śmietany od krów rasy czerwono-białej, co ma bardzo duży wpływ na smak i jakość masła. Mleko to ma inne parametry

try i zawartość tłuszczu i to jest podstawą w wytwarzaniu masła rzuchockiego. Tradycyjnie wyrabiane posiada specyficzny smak, co wyróżnia go od innego masła, jest lekko kwaskowe i ma zapach śmietany.

Wołowina z krowy czerwono-białej

Surowcem jest mięso z krowy/bydła rasy czerwono-białej hodowane na terenie Małopolski zgodnie z tradycją (wypasana na łąkach) i utrzymywana w kierunku użytkowości mleczno-mięsnej. Duże znaczenie na jakość mięsa ma sposób karmienia jak i rodzaj pasz (własne z małych rodzinnych gospodarstw rolnych produkowanych w myśl zasad rolnictwa ekologicznego) a także specyfika terenu, co kształtuje mięśnie krowy (górzyste tereny kształtują umięśnienie krowy). Bydło to stanowi zaledwie niewielką część z 6% populacji krów czerwono-białych hodowanych w Polsce. Liczba krów tej rasy jest tak niewielka, że może zostać uznana za rasę zagrożoną. Bydło to cechuje się dwustronnym typem użytkowym, tj. mięsno-mlecznym. Potrawy przygotowane z tego mięsa mają bardzo delikatny smak, szerokie zastosowanie w gastronomii przy przygotowywaniu najlepszych dań. Największa liczba gospodarstw i zwierząt zlokalizowana jest w województwie małopolskim gdzie występują najlepsze warunki do hodowli tej rasy krów.

Wino domowe rzuchockie

Wino, którego produkcja sięga początku XX wieku. Lekko kwaśny smak i łagodny zapach stanowią o jego specyficznym charakterze, natomiast barwa zależy od warunków atmosferycznych, które panują w trakcie dojrzewania oraz od nasłonecznienia uprawy.

Ogórki kiszone w studni

Kiszenie ogórków w studni ma ponad 25-letnią tradycję. Beczkę z ogórkami zatapia się w studni, przeznaczonej tylko do tego celu, na około 2 miesiące. Ogórki wyróżnia też sposób uprawy - bez użycia nawozów sztucznych i oprysków.

Źródło: www.fundusze.malopolska.pl

Akademia lokalnych liderów sołeckich

19 marca 2013 w Wojniczu odbyła się zorganizowana przez LGD Dunajec-Biała „Akademia lokalnych liderów sołeckich”.

Akademia skierowana była do sołtysów i członków rad sołeckich z terenu gmin: Ciężkowice, Pleśna, Wojnicz i Zakliczyn.

Celem głównym warsztatów był wzrost aktywności i umiejętności animowania społeczności wiejskiej u sołtysów i członków rad sołeckich oraz poprawa umiejętności aktywizowania mieszkańców i podstawowe zasady aktywizacji mieszkańców a także wzrost wiedzy na temat możliwości pozyskiwania funduszy na aktywną działalność w życiu publicznym, promocji sołectwa w tym m.in. poprzez produkt lokalny.

W projekcie udział wzięła około połowa z 63 sołtysów lub członków Rad sołeckich z terenu LGD Dunajec-Biała.

Dla przypomnienia jest to:

Gmina Pleśna 11 sołectw

Dąbrówka Szczepanowska, Janowice, Lichwin, Łowczówek, Lubinka, Pleśna, Rychwałd, Rzuchowa, Świebodzin, Szczepanowice, Woźniczna

Gmina Wojnicz 15 sołectw

Wojnicz, Biadoliny Radłowskie, Dębina Łętowska, Dębina Zakrzowska, Grabno, Isep, Łopoń, Łukanowice, Miłówka, Olszyny, Rudka, Sukmanie, Wielka Wieś, Więckowice, Zakrzów

Gmina Ciężkowice 13 sołectw

Bogoniowice, Ostrusza, Bruśnik, Siekierzyna, Jastrzębia, Ciężkowice, Falkowa, Tursko, Kipszna, Kąsna Górna, Kąsna Dolna, Zborowice, Pławna

Gmina Zakliczyn 24 sołectw

Borowa, Bieśnik, Charzewice, Dzierżaniny, Faliszewice, Faściszowa, Filipowice, Gwoździec, Jamna, Kończyska, Luślawice, Melsztyn, Olszowa, Paleśnica, Roztoka, Ruda Kameralna, Słona, Stróże, Wesołów, Wola Stróska, Wróblowice, Zakliczyn, Zawada Lancokorońska, Zdonia

Wojnickie kukiełki

...Wojnickie kukiełki, przysmaczek dla dzieciak
Na boku esiki, a na środku kwiatek...

(Stanisław Jachowicz)

Wiersz Stanisława Jachowicza nie tylko zainspirował niegdyś do działania Joannę Ludwę, która próbowała wskrzesić dawną świetność wojnickich kukiełek, promując je podczas Święta Fasoli, niestety później wszystko jakby zamilkło, a szkoda. Jak dotąd, Wojnicz nie miał rozpoznawalnego produktu lokalnego, a wojnickie kukiełki znakomicie wpisują się w projekt „Paczki od rolnika”.

Inicjatywę uczynienia z kukiełek produktu lokalnego przejął zatem Jacek Filipek, który zamierza starać się o rejestrację kukiełki jako produktu lokalnego.

Mamy nadzieję, że tym razem na pewno się uda, a wojnickie kukiełki będą sławne na całą okolicę i przyciągną swym smakiem niejednego turystę.

Historia wojnickich kukiełek sięga roku 1971 kiedy to Koło PTTK im. Seweryna Goszczyńskiego w Wojniczu postanowiło wskrzesić starą bo XIX wieczną tradycję wypieku ciasta zwanego kukiełkami.

Pomysłodawcą wznowienia tego wypieku był ks. Jan Królikiewicz, który postanowił zdobyć przepis i rozślawić go na całą okolicę.

1 kg mąki pszennej,
½ l mleka (w tym połowa wody),
12 dkg masła lub margaryny,
2 dkg soli,
1g czarnuszki lub kminku (lepszą czarnuszką),
12 dkg cukru,
1 jajko,
1,3 gałki muszkatolowej,
Drożdże.

Wykonanie:

1/3 mąki rozczynić z mlekiem, wodą i drożdżami. Gdy rozczyn „ruszy się”, posolić, dać czarnuszkę, gałkę muszkatolową, cukier, jajko, resztę mąki i tłuszcz w płynie. Wyrabiać ciasto, aby było gęste, a gdy znacznie odstawać od ręki, postawić w ciepłym miejscu (25 stopni) do powtórnego rośnięcia. Gdy ciasto dostatecznie wyrośnie formować kukiełki, biorąc 12 dkg ciasta na jedną kukiełkę. Układamy



kukiełki na blasze posypanej mąką i pozostawiamy na ¾ godz. dla wyrośnięcia. Przed wstawieniem do pieca smarujemy piwem i pieczemy ok. 45 minut. Po upieczeniu każda kukiełka powinna ważyć 10 dkg. Ozdobienie „esikami” i kwiatkami pozostawia się pomysłowości wypiekającego.

/I. Filipek/

Sprzątanie Kisieliny

To dalszy ciąg akcji zorganizowanej przez harcerzy z Biadoliny Radłowskich, zainicjowaną przez Lokalną Grupę Działania Dunajec-Biała trzy lata temu. Nasi ochotnicy zapoczątkowali sprzątanie koryta rzeki, które polegało m.in. na zbieraniu odpadów, ewidencjonowaniu miejsc zagrożonych zanieczyszczeniami, rejestracji i dokumentacji prac. Drużyna posiada bardzo bogate archiwum zdjęć

wykonanych przez harcerzy, przedstawiających piękno rzeki Kisieliny, jej wygląd po wielkiej wodzie oraz lokalizację wysypisk śmieci i zlewni ścieków. Harcerze zapowiedzieli, że akcja sprzątania śmieci płynących w Kisielinie nadal będzie trwała.

Jacek Filipek

PROGRAM LEADER



Program LEADER jest jedną z bardziej znanych unijnych inicjatyw dotyczących rozwoju obszarów wiejskich. Swoim zasięgiem obejmuje on działania zmierzające do poprawy warunków życia i gospodarowania wśród społeczności lokalnych zamieszkujących te obszary. Akronim LEADER pochodzi z francuskiego (Liaison Entre Actions de Développement de l'Économie Rurale) i z grubsza może być przetłumaczony jako „partnerstwo w ramach działań na rzecz rozwoju obszarów wiejskich”.

Inicjatywa Programu LEADER została zainaugurowana w 1991 roku w ramach pierwszej edycji Programu tzw. LEADER I. Aktualnie LEADER na lata 2007-2013 obejmuje swoim działaniem pokaźną część Unii Europejskiej.

Celem programu jest pobudzenie i stymulacja przedsiębiorczości wśród przedstawicieli społeczności lokalnych. Istotne są przy tym dwa fundamentalne dla istoty Programu założenia.

Pierwsze, że działanie w jego ramach ma charakter oddolny. Jest podejmowane i realizowane przez samą społeczność. A więc, że to mieszkańcy biorą, dosłownie, sprawy w swoje ręce. Niejako w opozycji do działań kreowanych administracyjnie. Działanie to ma dodatkowo innowacyjny charakter. Opiera się na promowaniu nowatorskich inicjatyw oraz działań służących rozwiązaniu tradycyjnych problemów w nowoczesny i oryginalny sposób, z zastosowaniem innowacyjnych technologii.

Drugim istotnym aspektem programu jest tzw. zintegrowane podejście. W praktyce sprowadzające się do działania opartego na szerokiej i skoordynowanej współpracy podmiotów. Współpraca ta ma niezwykle istotne znaczenie i stanowi o istocie Programu. Należy tu bowiem podkreślić, że Program Leader został stworzony jako narzędzie mające służyć rozwojowi społeczno-gospodarczemu całego lokalnego obszaru, w myśl właściwej dla danego regionu Lokalnej Strategii Rozwoju (LSR), a nie tylko pojedynczych podmiotów. Program ma zatem wymiar kompleksowy. Wspiera rozwój oparty na współpracy. Dlatego błędne jest myślenie, z jakim

często spotykamy się u wnioskodawców, że jest to kolejny fundusz dofinansowywany indywidualne projekty oderwane od LSR. Program nie rozpatrzy zatem podań o zakup koparki lub ciężarówki, jeśli ich przeznaczenie nie będzie służyć rozwojowi lokalnego obszaru jako całości. Należy zrozumieć, że działanie w ramach programu musi mieć spójny charakter. Należy działać razem. Zilustrujmy to przykładem: Projekt budowy szlaku turystycznego. Samorząd buduje szlak, parkingi, wieżę widokową i ścieżkę rowerową. Lokalna Grupa Działania zajmuje się promocją. Uczestniczy w targach turystycznych, nawiązuje współpracę z biurami podróży, zajmuje się reklamą itp. Ale żeby szlak w pełni pracował i ściągał turystów, potrzebna jest jeszcze infrastruktura turystyczna. Zakwaterowanie, bary, restauracje, wypożyczalnia sprzętu turystycznego, sklep z pamiątkami etc. Tzw. mała infrastruktura lub małe projekty. W oparciu o środki programu budują ją mieszkańcy. I to na tym właśnie polega zintegrowane podejście. Że wszyscy uczestniczący w programie współdziałają, pracują komplementarnie. I w ostatecznym rozrachunku suma tych wszystkich działań scala się w konkretny, dobrze opracowany produkt. Produkt służący rozwojowi całego regionu, a nie tylko poszczególnych grup.

Przykładem jest teren naszej Lokalnej Grupy Działania Dunajec-Biała, który według przyjętej Lokalnej Strategii Rozwoju opracowanej na podstawie specyfiki terenu, staramy się rozwijać jako zagłębie turystyczne i zdrowej żywności.

Mechanizm funkcjonowania Programu opiera się o trzy charakterystyczne, wspomniane powyżej elementy:

1. Obszar działania,
2. Lokalna Strategia Rozwoju (LSR) uwzględniająca specyfikę i potrzeby danego obszaru,
3. Lokalna Grupa Działania odpowiedzialna za wdrażanie LSR.

Zarządzanie Programem jest skomplikowane. Obejmuje wiele szczebli administracji publicznej. Komisja Europejska określa ogólną strategię rozwoju, wyznacza ramy formalno-prawne działania, a także dostarcza znakomitej większości publicznych funduszy. Administracje krajowe i samorządowe dookreślają wyznaczone przez KE ramy formalno-prawne o przepisy miejscowego prawa i z jego tytułu mogą żądać spełnienia dodatkowych wymogów od podmiotów ubiegających się o granty w ramach programu. Rząd i samorząd są również źródłem środków z tym, że w mniejszym niż UE stopniu. Na najniższym szczeblu, a zarazem najbliższym podmiotu wykonawczego, czyli grup społecznych znajduje się Lokalna Grupa Działania. Zadaniem jej jest określenie kierunków rozwoju obszaru, w którym działa, zarządzanie programem i funduszami na szczeblu lokalnym, dystrybucja przyznanych środków, wsparcie mieszkańców w procesie ubiegania się o granty, selekcja i opiniowanie wniosków.

Można wyszczególnić kilka przykładów zrealizowanych projektów:

Projekt lokalnego radia w gminie Minden – Lbbecke w Niemczech, stworzenie centrum spotkań w miejscowości Gandra w Portugalii jako przykłady projektów obliczonych na podniesienie jakości życia mieszkańców. Powołanie spółdzielni producentów żywności i opracowanie strategii marketingowej w Sjuharad w Szwecji jako przykład projektu wspierającego lokalny rynek.

Podsumowując:

Praktyka udowadnia, że program LEADER jest skutecznym narzędziem rozwiązywania tradycyjnych i tych bardziej współczesnych problemów wsi. Na przestrzeni lat swojego funkcjonowania program ten wymiennie przyczynił się do poprawy jakości życia wielu mieszkańców UE. Wiele zrealizowanych w jego ramach projektów zakończyło się sukcesem. Sprzyjało to nie tylko beneficjentom, ale równocześnie podnosiło gospodarczą atrakcyjność całego regionu. Na zakończenie, myślę warto tu jeszcze raz podkreślić, że zasadniczym atutem Programu jest nakierowanie na innowacyjne i spójnie prowadzone przedsięwzięcia. Te bowiem przyczyniają się do rozwoju w sposób najbardziej dynamiczny na przekór stosunkowo ograniczonego budżetu, jakim dysponuje Program. Udowadnia to, że przede wszystkim liczy się dobry pomysł i prężna inicjatywa. Umysławia również, że tak naprawdę najcenniejszym z kapitałów jest kapitał ludzki.

Ocena i wybór projektów

W okresie objętym sprawozdaniem Rada Decyzyjna przeprowadziła ocenę i wybór projektów do finansowania w ramach następujących działań:

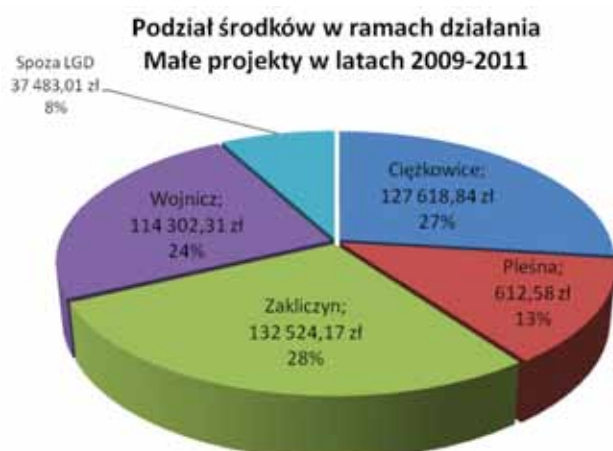
- ◆ małe projekty: 21 projektów o łącznej wartości 599 453,98 zł
- ◆ tworzenie i rozwój mikroprzedsiębiorstw: 4 projekty o łącznej wartości 368 382,00 zł
- ◆ odnowa i rozwój wsi – 4 projekty o łącznej wartości 1 672 242,41 zł.
- ◆ różnicowanie w kierunku działalności nierolniczej – 3 projekty o wartości 267 741,00 zł

Rada spotykała się 5 razy w dniach: 1 sierpnia 2012, 13 sierpnia 2012, 5 września 2012 (w ramach pierwszego naboru wniosków),

5 września 2012, 14 września 2012 (w ramach drugiego naboru wniosków).

Podział środków w ramach obszaru objętego LSR LGD Dunajec-Biała.

Rada Decyzyjna przeanalizowała podział środków w ramach działania „Odnowa i rozwój wsi” oraz „Małe projekty”. Dane obejmują wnioski, na które zostały podpisane umowy w Urzędzie Marszałkowskim Województwa Małopolskiego i które zostały już rozliczone lub znajdują się na etapie realizacji.



Podział środków w ramach obszaru objętego LSR LGD Dunajec-Biała

4.1/413 - Wdrażanie lokalnych strategii rozwoju					
Lata realizacji	Operacje spełniające warunki przyznania pomocy dla działań:				Razem 4.1/413
	Różnicowanie w kierunku działalności nierolniczej	Tworzenie i rozwój mikroprzedsiębiorstw	Odnowa i rozwój wsi	Małe projekty	
1	2	3	4	5	6
2008-2009			133542,00	51378,27	184920,27
2010		31737,00	414358,77	65932,04	512027,81
2011			753283,00	356230,60	1109513,60
2012	124000,00	796000,00	1970000,00	201000,00	3091000,00
2013	128263,00		307076,55	245638,77	680978,32
2014					
2015					
2008-2015	252263,00	827737,00	3578260,32	920179,68	5578440,00

Tabela budżetu w podziale na działania i lata, w których prowadzone są nabory



Pradzieje Zakliczyna i okolic

Archeologiczne dzieje gminy Zakliczyn mają już pewną historię. Badania archeologiczne metodą powierzchniową polegającą na poszukiwaniach śladów prehistorycznych osiedli na zaoranych polach wiosną i jesienią, archeolodzy przeprowadzili w latach 1987-1990. Ekipa złożona z Jerzego Okońskiego, Andrzeja Szpunara i Grzegorza Tracza przebadła cały teren miejscowości, jak i przyległych. W latach 2006-2012 weryfikacyjne badania powierzchniowe przeprowadzone zostały w ramach międzynarodowego projektu naukowego, prowadzonego przez prof. Pawła Valde-Nowa (Uniwersytet Jagielloński, Kraków) i prof. Tobiasza Kienlina (Ruhr-Universitaet, Bochum).

W wyniku dotychczasowych badań odkryto kilkadziesiąt stanowisk archeologicznych, czyli śladów ludzkiej obecności od epoki kamienia po okres średniowiecza.

Pojedyncze znaleziska z epoki kamienia w postaci fragmentów krzemieni noszących ślady ludzkiej działalności znaleziono w okolicach Zakliczyna na kilku stanowiskach archeologicznych. Ze schyłku epoki kamienia – z czasów neolitu (od poł. VI tysiąclecia p.n.e. do poł. III tysiąclecia p.n.e.) pochodzą znaleziska pojedynczych fragmentów naczyń glinianych i narzędzi krzemienych, w tym kamienny toporek, znaleziony w Brzozowej, pełniący być może funkcję reprezentacyjną.

Na obszarze wsi Gwoździec stwierdzono w wyniku badań wykopaliskowych w latach 1997-2001 pozostałości osady, należącej do „pierwszych rolników” (druga połowa VI tysiąclecia p.n.e.). Ludność ta zamieszkiwała podłużne zbudowane z drewnianych pali domostwa i zajmowała

się hodowlą zwierząt (przede wszystkim bydła) i uprawą roli na okalających zagrody poletkach (uprawiano zboże i rośliny strączkowe). Ówczesną dietę uzupełniało zbieractwo dziko rosnących roślin i łowiectwo. W okalających ówczesne wioski lasach wypasano bydło.

Z kolejnego okresu pradziejów – epoki brązu w wyniku badań powierzchniowych udało się zidentyfikować cały szereg osad.

Pod koniec XIV w. p.n.e. w okolicach obniżenia Zakliczyńskiego pojawiło się



odmienne kulturowo osadnictwo, związane z tzw. kulturą pól popielnicowych.

Niewielkie rodziny zamieszkiwały osady składające się z 30-100 mieszkańców. Ludność uprawiała przyległe do gospodarstw pola (uprawiano głównie zboże oraz rośliny strączkowe, m.in. fasole Piękny Jaś, soczewicę) oraz hodowała trzodę, małe przeżuwacze (owce, kozy) i konie, rozpowszechniona była także produkcja mleczarska (pewien rodzaj naczyń interpretuje się jako sitka, na których z serwatki wytwarzano ser). Na stanowiskach osadowych, na całym obszarze zasięgu tej

kultury często znajdowane są płaskie gliniane, okrągłe przedmioty, z jednej strony zdobione motywem odciśniętej plecionki, których funkcja bywa interpretowana jako rodzaj podkładek, na których pieczono/suszono ówczesny rodzaj chleba. Tego typu gliniane talerze zostały znalezione także podczas badań na terenie całej gminy Zakliczyn. Ponadto mieszkańcy położonych nad Dunajcem osad trudnili się tkactwem (w Janowicach poświadczono są pozostałości zniszczonego warsztatu tkackiego).

Kolejna epoka archeologiczna zwana „okresem wpływów rzymskich” – kiedy południowe ziemie Polski zajęte były przez plemiona kultury przeworskiej prowadzące ożywione kontakty z Cesarstwem Rzymskim – reprezentowana jest na omawianym terenie w postaci kilku osad, gdzie w trakcie badań powierzchniowych zebrano z wyoranych śladów po domach kilkadziesiąt fragmentów naczyń datowanych na lata 200-400 rok naszej ery.

Stosunkowo licznie reprezentowane są też znaleziska z okresu wczesnego średniowiecza, które identyfikujemy z pojawieniem się w dolinie Dunajca plemion słowiańskich. Obok słynnego grodziska w Zawadzie Lanckorońskiej, badanego wykopaliskowo bardzo wcześnie, bo już w latach 1938-39 (badania wykopaliskowe prowadzili R.Jamka i G.Leńczyk), a następnie w latach 1967 przez prof. M. Cabalską i w latach 90-tych pod kierownictwem prof. J. Poleskiego (Uniwersytet Jagielloński, Kraków) z terenu Zakliczyna pochodzi kilka znalezisk – zarówno śladów po dość dużych osadach oraz śladów osadnictwa słowiańskiego w postaci kilku fragmentów naczyń.

Powstają wioski tematyczne

Znane są już ostateczne wyniki konkursu dla LGD! Do udziału w realizowanym projekcie zakwalifikowane zostały następujące LGD:

- ◆ Lokalna Grupa Działania „Partnerstwo na Jurze” - miejscowości: Dulowa, Bolęcín, Zagórze
- ◆ Lokalna Grupa Działania „Dunajec-Biała” - miejscowości: Gwoździec, Ruda Kameralna
- ◆ Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Przyjazna Ziemia Limanowska” - miejscowość Kostrza

Projekt „Miejscowości tematyczne w Małopolsce” jest inicjatywą partnerską realizowaną przez Fundację Biuro

Inicjatyw Społecznych, Elbląskie Stowarzyszenie Wspierania Inicjatyw Poza-rządowych ESWIP oraz Małopolską Sieć LGD. Zaplanowane w projekcie działania będą prowadzone od 1 sierpnia 2012 r. do 31 października 2014 r.

Głównym celem projektu jest poprawa aktywności społecznej i zwiększenie potencjału zatrudnieniowego mieszkańców obszarów wiejskich zagrożonych wykluczeniem społecznym poprzez upowszechnienie i stworzenie warunków do zastosowania modelu miejscowości tematycznej.

Cel główny zostanie osiągnięty dzięki realizacji następujących celów szczególnych:

- ◆ Poprawa dostępu do informacji nt. modelu miejscowości tematycznej wśród użytkowników
- ◆ Poprawa dostępu do informacji nt. modelu miejscowości tematycznej wśród odbiorców
- ◆ Zwiększenie poziomu wiedzy i umiejętności zastosowania modelu miejscowości tematycznej wśród użytkowników modelu
- ◆ Zwiększenie poziomu wiedzy i umiejętności zastosowania modelu miejscowości tematycznej wśród odbiorców modelu
- ◆ Zwiększenie poziomu integracji i zaangażowania odbiorców i użytkowników z 6 środowisk w włączanie do praktyki modelu miejscowości tematycznej



Dunajec-Biała

LOKALNA GRUPA DZIAŁANIA

Strona internetowa LGD Dunajec Biała

<http://www.dunajecbiala.pl/>

Wydawca: Lokalna Grupa Działania Dunajec-Biała

ul. Browarki 7

32-840 Zakliczyn

tel: +48 14 665 37 37

tel. kom. 600 130 106

e-mail: biuro@dunajecbiala.pl