



eKSpresOWy przegląd wydarzeń

Sołectwo jest jednostką pomocniczą gmin wiejskich. Od 2009 roku może dysponować funduszem sołeckim. Organem uchwałodawczym w sołectwie jest zebranie wiejskie, a wykonawczym – sołtys. O tym, jak sołectwo może współpracować z Krajową Siecią Obszarów Wiejskich – dziś w eKSpresOWym przeglądzie wydarzeń.

Trzy krótkie pytania...

do sołtys wsi Opypy¹

Mai Winiarskiej-Czajkowskiej

Pani wieś pięknieje z dnia na dzień, a sołectwo wygrywa różne konkursy i plebiscyty.

Jaką ma Pani receptę na sprawnie rozwijające się sołectwo?

Przede wszystkim zaangażowanie wszystkich mieszkańców w życie wsi. Mocny lider jest w stanie pociągnąć za sobą innych – daje dobry przykład, pokazuje możliwości. Mieszkańcy chętnie sami wychodzą wówczas z inicjatywą. Wspólnie wymyślamy, co można dla naszej wsi zrobić.

Czy w realizacji takich planów pomocne są propozycje Krajowej Sieci Obszarów

Wiejskich, takie jak ostatnia wizyta studyjna na Opolszczyźnie?

Dzięki niej mogliśmy zobaczyć, jak przebiega współpraca wójtów i burmistrzów z sołtysami oraz jak można wspólnie korzystać z funduszy. Poznaliśmy gminne konwenty sołtysów, którzy spotykają się raz na kwartał i wspólnie decydują o tym, co dla gminy i poszczególnych sołectw jest najważniejsze. Na Mazowszu nie mamy takich konwentów, a moim zdaniem byłby to dobry krok do pełnego włączenia się sołectw w życie gmin. Poznajemy więc doświadczenia kolegów z innych regionów, podpatrujemy rozwiązania. Obserwowaliśmy na przykład wsie, które tak jak moja, nie mają żadnej infrastruktury społecznej typu świetlica, a mimo wszystko nie zaspiają gruszek w popiele i starają się działać – m.in. odnowili staw, wymyślili wieś tematyczną, eksponując charakterystyczne cechy swojej

Newsletter

ZA NAMI

Od 12 do 14 września grupa sołtysów z Mazowsza uczestniczyła w wizycie studyjnej „Z funduszem sołeckim ku odno-



Kwiaty posadzone w rynnach. W ten sposób mieszkańcy Chudoby, znani z zamiłowania do dekarstwa, upiększają dachy swoich domów

wie wsi”, organizowanej przez Krajowe Stowarzyszenie Sołtysów i Samorząd Województwa Mazowieckiego. Mazowieccy sołtysi odwiedzili m.in. wioskę dekarzy w Chudobie², a także wzięli udział w konferencji nt. możliwości finansowania rozwoju wsi ze środków unijnych, funduszu sołeckiego i innych źródeł wsparcia. Ważnym tematem było także tworzenie wsi tematycznych i angażowanie społeczności wiejskiej w kształtowanie i upiększanie ich małych ojczyzn. Osiągnięcia województwa mazowieckiego zaprezen-

mięscowości. Te doświadczenia chcemy przenosić do nas.

Czy w Waszej gminie jest fundusz sołeczki i co z niego realizujecie u siebie we wsi?

Mamy fundusz sołeczki od początku jego istnienia. Zrobiliśmy z niego dwie polany – paprociową i różaną. Są to miejsca w planerze, przeznaczone do spotkań i integracji i, mimo że nie wystarczyło na wszystkie plany pieniędzy z funduszu, to pospolitym ruszeniem i własnymi siłami skończyliśmy oba te projekty. Największym marzeniem natomiast jest budowa świetlicy, ale na to nie wystarczy środków z funduszu sołeckiego. Ważna jest też renowacja stawu jako miejsca rekreacji i wypoczynku. Oby nam się udało.

¹ Wieś położona w powiecie grodziskim.

towali: Maja Winiarska-Czajkowska (sołtys wsi Opypy w powiecie grodziskim), Grażyna Więch (sołtys wsi Ossów w powiecie wołomińskim) i Sławomir Pietraszek (sołtys wsi Chlebna w powiecie grodziskim).

Ponadto mazowiecka KSOW i jej partnerzy byli obecni na Międzynarodowych Targach Turystycznych TT Warsaw (27 września – Warszawa); VII Jesiennym Jarmarku „Od pola do stołu” (30 września – Płońsk, Poświętne); Targach „Smaki Regionów (6-9 października – Poznań) oraz X Warszawskim Świątce Chleba (7 października – Warszawa).

PRZED NAMI

Zapraszamy do obejrzenia cyklu programów telewizyjnych na temat mazowieckiej wsi i rolnictwa. Audycje o Programie Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013 oraz inwestycjach z niego realizowanych, Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich i jej propozycjach, a także najświeższych wiadomościach z naszego regionu już od października br. na antenie TVP Warszawa.

WIESZ – ROZUMIESZ

Fundusz sołeczki – środki wyodrębnione z budżetu gminy, zagwarantowane na realizację przedsięwzięć służących poprawie życia mieszkańców. Jego podstawą prawną jest ustawa o funduszu sołeckim z 20 lutego 2009 r. Aby sołectwo otrzymało pieniądze, rada gminy musi podjąć uchwałę o wyodrębnieniu funduszu sołeckiego do 31 marca r. poprzedzającego ten, w którym wydatkowane zostaną środki (na przykład: uchwałę o wyodrębnieniu funduszu sołeckiego na rok 2011 trzeba było podjąć do 31 marca roku 2010). Kwota przypadająca na dane sołectwo obliczana jest na podstawie wzoru przedstawionego w ustawie. Więcej o funduszach sołeckich m.in. na www.funduszesoleckie.pl oraz www.funduszesoleckie.eu.



Piotr Marzec i Marcin Rzońca
Sekretariat Regionalny
Krajowej Sieci
Obszarów Wiejskich

² Wieś w powiecie kluczborskim województwa opolskiego. Jej mieszkańcy znani są z upodobania do dekarstwa. Chudobskie dachy domów to prawdziwe dzieła sztuki; nawet kwiaty, zamiast w tradycyjnych doniczkach, sadzone są w rynnach przydachowych.

Smaki Mazowsza 2012

Dzięki regionalnemu etapowi konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”, możemy poznać, jak niezwykle są mazowieckie tradycje kulinarne. Tegoroczne najlepsze smaki Mazowsza ogłoszono podczas VII edycji Jesiennego Jarmarku „Od pola do stołu” w płońskim oddziale MODR. Kucharze, których potrawy zyskały uznanie, rywalizowali na targach w Poznaniu o nagrodę „Perła 2012”.

Tegoroczne poznańskie Targi Smaki Regionów przyniosły producentom z Mazowsza wyjątkowy plon nagród i wyróżnień. Krzysztof Kowalski za produkt „Słoneczny olej lniany” otrzymał Złoty Medal Targów Smaki Regionów. Po raz pierwszy przedstawiciel Mazowsza, Zbigniew Szymański prezes Kurpiowsko-Mazowieckiego Związku Pszczelarzy w Ostrołęce, odebrał honorową nagrodę „Klucz do Polskiej Spizarni”, którą przyznano za szczególne zasługi na polu popularyzacji miodów kurpiowskich i uzyskanie pierwszego na Mazowszu unijnego znaku „Chronione Oznaczenie Geograficzne” dla miodu kurpiowskiego. Zapraszamy do zapoznania się z laureatami regionalnego etapu konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” oraz zdobywcami „Perła 2012”.



**Członek Zarządu
Województwa
Mazowieckiego
Janina Ewa
Orzełowska**

Produkt tradycyjny i lokalny odgrywa coraz większe znaczenie w rozwoju naszego regionu.

Rosnące zainteresowanie konsumentów produktami niszowymi, wytwarzanymi według starych receptur, przy użyciu naturalnych surowców i bez dodatku środków chemicznych skłania mieszkańców do działania i pochwalenia się tym, co naturalne i zdrowe. Dlatego coraz więcej lokalnych producentów uczestniczy w targach i wystawach, prezentując swoje wyroby. Bywa, że są to produkty, których smak znany z dzieciństwa lub przypominają nam stare przepisy używane w naszych domach. Udział w konkursach organizowanych lub współorganizowanych przez Samorząd Województwa Mazowieckiego daje szansę na zaistnienie na kulinarnej mapie Mazowsza. Stale rosnące zainteresowanie tymi projektami jest najlepszym dowodem na potrzebę przypomnienia naszej tradycji kulinarnej.

Produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego



Fot. Izabella Byszewska

Produkty i przetwory mięsne

Szynka dębowa z Tynki, producent: Martyna Częściak z Żulina, pow. węgrowski



Fot. Izabella Byszewska

Produkty i przetwory z ryb

Szczupak z Orzyca faszerowany w galarecie, producent: Elżbieta Kaczorek z Nowego Sielca, pow. makowski



Fot. Izabella Byszewska

Produkty mleczne

Ser ziemny z Kornicy, producent: Anna Szpura ze Starej Kornicy, pow. łosicki



Fot. Izabella Byszewska

Produkty mleczne

Twaróg półtłusty wiejski, producent: Tomasz Rachocki z Turzy Małej, pow. mławski



Fot. Izabella Byszewska

Miody

Miód wielokwiatowy łąkowy z Kornicy, producent: Pasięka „Mała pszczołka” Anna Szpura ze Starej Kornicy, pow. łosicki

Inne produkty mieszane



Fot. Izabella Byszewska

Placki z buraka cukrowego, producent: Maria Paradowska ze Stowarzyszenia Kobiet Gminy Załuski ze Szczytna, pow. płoński



Fot. Izabella Byszewska

Nagrodę „Perła 2012” zdobyła kielbasa mazowiecka podsuszana, producent: SURAZ-POL Zakład Przetwórstwa Mięsnego Paweł Surazyński z Regimina, pow. ciechanowski



Produkty regionalne pochodzenia roślinnego

Fot. Izabella Byrszewska



Przetwory warzywne

Pierogi z soczewicą, producent: Małgorzata Moryc z Borku, pow. kozienski

Fot. Izabella Byrszewska



Oleje

Słoneczny olej lniany, producent: Gospodarstwo Produkcyjno-Handlowo-Usługowe Krzysztof Kowalski z Winnik, pow. nowodworski
Złoty Medal Targów Smaki Regionów 2012

Fot. Izabella Byrszewska



Wyroby cukiernicze

Sypana szarlotka małańska, producent: Gospodarstwo Agroturystyczne „Uroczy Zakątek” Hanna Magrzyk z Przewozu, pow. ostrowski

Napoje regionalne

Fot. arch. MODR



Napoje bezalkoholowe

Sok jabłkowy – „Smaczek z Doliny Radomki”, producent: Gospodarstwo sadownicze Moniki Bankiewicz z Komorowa, pow. przysuski

Fot. Halina Nałęcz



Napoje alkoholowe

Nalewka ziołowa, producent: Marita Nałęcz z Ludwinowa Żegrzyńskiego, pow. legionowski

Fot. Elwira Kasprzak



Napoje alkoholowe

Piwo Ciechan Miodowe, producent: BROWAR CIECHAN Sp. z o.o. z Ciechanowa, Irmina Ochenkowska, nagroda „Perła 2012”

Gastronomia

Fot. Halina Szymanderska



Fot. arch. C&C



Fot. arch. ARR



Fot. Halina Szymanderska



Fot. Artur Kallisiak



Fot. arch. ARR



I miejsce – zupa porowa z wklądką, karkówka w sosie grzybowym z kluskami z dziurką, producent: Stowarzyszenie Wspólnota Lokalna Powiatu Legionowskiego z Legionowa (Anna Gajewska, Teresa Krzaczkowska, Hanna Chmielewska, Elżbieta Bodio)

II miejsce – rosół z pulardy z makaronem radziwiłłowskim, kapton luzowany nadziewany farszem, producent: Gospodarstwo Rolne Wioletta i Dariusza Marcinowskich z Radziwiłłowa Mazowieckiego, pow. żyrdowski

III miejsce oraz nagroda „Perła 2012” – zupa opieńkowa, gołąbki z kaszą gryczaną w żurku, producent: Adrianna i Jacek Machnaczowie z Gąsiorowa, pow. pułtowski