

# NASZ *Region*

Nr 7-8 (78-79) / 2013

Świętokrzyski Informator Samorządowy ISSN 1897-4546

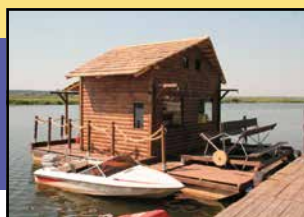
gazeta bezpłatna



Powiat Staszowski zaprasza  
na Dożynki Wojewódzkie



Młyn przepłynie pól Polski.  
Będzie promował Świętokrzyskie



Sok Sad Sandomierski  
podbija rynki



Podróż szlakiem dziedzictwa kulinarnego  
regionu świętokrzyskiego



**PROGRAM  
REGIONALNY**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



WOJEWÓDZTWO  
ŚWIĘTOKRZYSKIE

**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI FUNDUSZ  
ROZWOJU REGIONALNEGO



*... dla rozwoju Województwa Świętokrzyskiego...*

*Dożynki to czas radości i dziękczynienia za szczęśliwe zbiory darów ziemi.*

*Wszystkim rolnikom dziękujemy za ich ciężką, często niedocenianą pracę. Przyjmijcie, wyrazy szacunku i wdzięczności, a także życzenia wielu sił i cierpliwości w niełatwej pracy na roli.*

*Niech chleb, który jest symbolem rolniczego trudu, urodzaju i dobrobytu gości na naszych stołach, niech nie zabraknie go w żadnym polskim domu.*



Tadeusz Kowalczyk

Przewodniczący Sejmiku  
Województwa Świętokrzyskiego



Adam Jarubas

Marszałek  
Województwa Świętokrzyskiego

## Rolnicze święto w Bogorii

Uroczysta msza święta, konkurs wieńców dożynkowych, folkowe widowisko regionalne „Świętokrzyskie granie”, pokaz Kieleckiego Szwadronu Kawalerii oraz liczne występy artystyczne towarzyszyć będą XIII Świętokrzyskim Dożynom Wojewódzkim. Tegoroczne święto plonów obchodzimy 8 września 2013 r. w Bogorii w powiecie staszowskim. Organizatorami Dożynek Wojewódzkich są: Marszałek Województwa Świętokrzyskiego, Prezes Świętokrzyskiej Izby Rolniczej, Starosta Staszowski i Wójt Gminy Bogoria.

Rolnicze świętowanie rozpocznie o godz. 11.45 przemarsz gości dożynkowych w uroczystym korowodzie do Sanktuarium Matki Bożej Pocieszenia w Bogorii. O godz. 12.00 odbędzie się uroczysta dożynkowa msza święta w intencji świętokrzyskich rolników. Poświęcone zostaną również najpiękniejsze wieńce ze świętokrzyskich powiatów.

Po nabożeństwie, korowód dożynkowy przejdzie na teren Kompleksu Sportowo-Rekreacyjnego Zespołu Szkół Ogólnokształcących w Bogorii, gdzie odbędzie się część obrzędowa święta plonów. Tradycyjnie, Starostowie Dożynek, którymi będą **Małgorzata Nogajczyk** z Rę-



Zgodnie z tradycją dożynkowe wieńce zostaną ośpiewane

bową, gmina Kije oraz **Konrad Lipiński** z Małej Wsi w gminie Bogoria wręczą Gospodarzowi Dożynek - Marszałkowi Woje-

wództwa - bochen chleba upieczonego z mąki pochodzącej z ostatnich zbiorów. Odbędą się także prezentacje „ośpiewania”

i „obtańczenia” wieńców dożynkowych, przygotowanych przez poszczególne powiaty. W programie dożynkowym przygotowanym przez Wojewódzki Dom Kultury im. Józefa Piłsudskiego w Kielcach wezmą udział reprezentacyjne kapele i zespoły śpiewacze ze świętokrzyskich powiatów. Odbędzie się folkowe widowisko regionalne „Świętokrzyskie granie”, podczas którego zaprezentuje się m.in. Zespół Pieśni i Tańca KIELCE i Zespół „Uśmiech” z Wojewódzkiego Domu Kultury w Kielcach oraz program estradowy „Gospodarski Gościniec” z udziałem zespołów „Diabliki” z GOK w Nowej Słupi oraz Klubu 4H z Ożarowa.



Uczestnicy dożynkowego święta będą mogli podziwiać także jedną z najlepszych młodzieżowych orkiestr dętych w Polsce - OSP Mykanów. Towarzyszyć jej będzie grupa Mażorettek, która zaprezentuje układy choreograficzne do muzyki granej przez orkiestrę. W jej wykonaniu usłyszymy różne gatunki muzyki - od rozrywkowej po klasyczną. Rolnicze świętowanie

uświetni również pokaz Kieleckiego Szwadronu Kawalerii im. 13 Pułku Ułanów Wileńskich.

Gwiazdą wieczoru będzie zespół Baciary z Podhala. Dożynkowe świętowanie zakończy pokaz sztucznych ogni oraz zabawa ludowa z zespołem „Standard”.

Ogłoszone zostaną także wyniki konkursu „Piękna i bezpieczna zagroda, przyjazna dla

środowiska”. Dowiemy się również, który świętokrzyski powiat przygotował najpiękniejszy wieniec dożynkowy. Dożynkom towarzyszyć będzie wystawa produktów rolnych, maszyn i urządzeń do produkcji rolnej.

- Dla gminy Bogoria to szczególne wyróżnienie, że jesteśmy gospodarzami i współorganizatorami tegorocznych Świętokrzyskich Dożynek Wo-

jewódzkich. Mamy nadzieję, że ich program będzie atrakcyjny dla każdego uczestnika. Zapraszamy do gościnnej Bogorii, na pewno spotkacie się tu Państwo z serdeczną atmosferą dożynkowego święta - zachęca **Zofia-Ligia Janda**, dyrektor Gminnego Ośrodka Kultury w Bogorii.

**Małgorzata Niewczas-Sochacka,**  
**Ewa Michałowska**

## Starościna Dożynek Małgorzata Nogajczyk z Rębowa w gmina Kije

Od 2000 roku wraz z mężem Andrzejem prowadzi gospodarstwo rolne, które przejęli po rodzicach. Wtedy liczyło ono 16 ha. Systematycznie powiększali areal i obecnie posiadają 70 ha gruntów własnych i 80 ha dzierżawy, głównie są to gleby 4 i 5 klasy. Gospodarstwo ukierunkowane jest na produkcję roślinną; uprawę zboża, rzepaku, roślin strączkowych. Współpracują z Centralą Nasienną w Kielcach, z którą mają podpisaną umowę kontraktacyjną. W prowadzeniu gospodarstwa pomagają dzieci – córka Anna, która jest nauczycielką oraz syn Dominik, który postanowił swoją przyszłość związać z rodzinnym gospodarstwem.

Rozwój gospodarstwa nie byłby możliwy bez funduszy



unijnych. Dzięki środkom z SARPARD-u, SPO, PROW i kredytom preferencyjnym na zakup ziemi, gospodarstwo zostało powiększone i wyposażone w maszyny i urządzenia do produkcji rolnej, zmodernizowano budynki, utwardzono place,

zamontowano instalację solarną. Przekłada się to na bardzo efektywną i wydajną pracę, gdyż przy tak dużej powierzchni i skali produkcji nie ma potrzeby zatrudniania dodatkowych osób, wszystkie prace wykonywane są przez domowników.

Pani Małgorzata drugą kadencję jest członkiem Rady Powiatowej Świętokrzyskiej Izby Rolniczej Powiatu Pińczowskiego, członkiem Zarządu Powiatowego PSL w Pińczowie oraz członkiem Powiatowej Rady Zatrudnienia.

Systematycznie uczestniczy w szkoleniach organizowanych przez ŚODR, ARIMR i Świętokrzyską Izbę Rolniczą. Zdobyta tam wiedzę wykorzystuje w prowadzeniu własnego gospodarstwa, a także pomaga innym rolnikom, chcącym korzystać z funduszy unijnych.

Pani Małgorzata aktywnie uczestniczy w życiu gminy i powiatu. W wolnych chwilach lubi czytać; interesuje się także biologią i polityką. Uważa, że w życiu najważniejsza jest rodzina.

## Starosta Dożynek Konrad Lipiński z Małej Wsi w gminie Bogoria

Wspólnie z żoną Marią od 20 lat prowadzi ekologiczne gospodarstwo rolne. Na 12 hektarach gruntu, które przejął po rodzicach uprawia zioła, owoce i warzywa.

14 lat temu, ich gospodarstwo uzyskało status gospodarstwa ekologicznego. Może się pochwalić również Certyfikatem Zgodności Produkcji Ekologicznej, potwierdzającym, że produkowane surowce wytwarzane są wyłącznie metodami ekologicznymi, a produkcja, przetwarzanie i obrót poddawane są stałej kontroli.

W pracy w gospodarstwie, panu Konradowi pomagają dzieci – córka Katarzyna i syn Piotr, który w przyszłości chciałby kontynuować rodzinne tradycje.



Gospodarstwo wyposażone jest w nowoczesne maszyny, m.in. kosiarkę do zbioru ziół, ciągnik, pługi oraz opielacze aktywne. Pan Konrad w tym roku planuje skorzystać ze środków

pomocowych na zakup nowych urządzeń gospodarczych oraz deszczowni, korzysta też z pomocy ARIMR.

Przez wiele lat pracy w gospodarstwie zdobył ogromną

wiedzę w zakresie ekologii. Dzieli się nią prowadząc szkolenia na temat upraw ekologicznych w Świętokrzyskim Ośrodku Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach, w jego oddziale w Staszowie oraz Technikum Rolniczym w Sichowie. Chętnie też przyjmuje praktykantów, którzy podczas stażu mogą wiele nauczyć się i dowiedzieć o uprawach ekologicznych. Sam gospodarz również uczestniczy w szkoleniach organizowanych m.in. przez Świętokrzyską Izbę Rolniczą oraz ARIMR, a zdobyta tam wiedzę wykorzystuje w prowadzeniu i unowocześnianiu własnego gospodarstwa.

Jego największą pasją jest praca, szukanie nowoczesnych rozwiązań rolniczych, tworzenie nowych upraw ekologicznych.

## Bogata historia, ekologiczne gospodarstwa i serdeczni mieszkańcy

Tegoroczne obchody Wojewódzkiego Święta Plonów odbędą się w Bogorii. Ta niewielka miejscowość leży w północnej części malowniczego powiatu staszowskiego. Ziemia Staszowska to region mocno osadzony w polskiej historii, o bogatej tradycji, w związku z tym bardzo ciekawy turystycznie. Wspaniałe zabytki architektury, miejsca kultu religijnego, atrakcje przyrodnicze. Tysiące gości corocznie przyciąga Zalew Chańcza, wyjątkowe imprezy plenerowe oraz ... bogate w grzyby lasy, które pokrywają około 32 % powierzchni powiatu.

Powiat Staszowski zajmuje powierzchnię prawie tysiąca km kw. Na jego terenie znajduje się 8 gmin: Staszów, Połaniec, Osiek, Bogoria, Łubnice, Oleśnica, Rytwiany i Szydłów. Ziemia Staszowska wchodzi w skład krainy geograficznej, zwanej Niecką Nidziańską, w Paśmie Wygielzowskim. Przez jej teren przepływa niezwykle malownicza rzeka Czarna. To na jej korycie, w miejscowości Chańcza utworzono zalew, który kusi turystów walorami rekreacyjnymi.

### Rolnicza ziemia

Od szeregu stuleci, powiat staszowski był regionem rolniczym z drobnym przemysłem opartym głównie na warsztatach rzemieślniczych. Obecnie na terenie powiatu funkcjonują zaledwie dwa duże zakłady pracy: Elektrownia Połaniec i Kopalnia Siarki „Siarkopol”.

Powiat posiada zróżnicowane warunki do produkcji rolniczej. Obszar użytków rolnych stanowi 60% ogólnej powierzchni powiatu. Najlepsze gleby występują na terenach nadwiślańskich. Tutejsi rolnicy uprawiają przede wszystkim zboża i buraki cukrowe. Zajmują się również produkcją trzody chlewnej, głównie w gminie Łubnice oraz hodowlą bydła mlecznego w gminie Bogoria.

W wyniku zmian strukturalnych w tym sektorze gospodarki w ostatnich latach, nastąpił szybki rozwój upraw warzyw, głównie szklarniowych. I tak np. w Beszowej w gminie Łubnice na powierzchni 1 ha **Renata i Krzysztof Podsiadło** prowadzą nowoczesne gospodarstwo ogrodnicze, specjalizujące się w uprawie ogórka szklarniowego.



*Zespół Pałacowy w Kurozwękach jest chętnie odwiedzany przez turystów*

W produkcji owoców przoduje natomiast gmina Szydłów, gdzie warunki klimatyczno - glebowe sprzyjają temu rodzajowi działalności. Powierzchnia tamtejszych sadów, głównie śliwkowych, wynosi aktualnie 935 ha, a roczne zbiory tych owoców, to ponad 14 tys. ton.

### Ekologicznie w gospodarstwach

W powiecie staszowskim funkcjonuje ponad sto dwadzieścia ekologicznych gospodarstw. Dużą w tym zasługą pracowników Powiatowego Zespołu Doradczego ŚODR w Staszowie, którzy służą pomocą rolnikom w przekształcaniu tradycyjnych gospodarstw w ekologiczne oraz wspierają w pozyskiwaniu dotacji. W regionie staszowskim dominują gospodarstwa typowo sadownicze. Są też uprawy ziołowe.

Na plantacjach bez chemii uprawiane są m.in. tymianek, melisa czy mięta pieprzowa.

Największą, 12-hektarową, plantacją w powiecie staszowskim może pochwalić się Konrad Lipiński z Małej Wsi z gminy Bogoria, którą od 15 lat prowadzi wspólnie z żoną Marią. Uprawiają przede wszystkim

skim może pochwalić się Konrad Lipiński z Małej Wsi z gminy Bogoria, którą od 15 lat prowadzi wspólnie z żoną Marią. Uprawiają przede wszystkim



*Gospodarstwo ekologiczne Konrada i Marii Lipińskich z Małej Wsi w gminie Bogoria*



śliwki, maliny, porzeczki i wiśnie, fasolę szparagową, marchew i buraczki. Dużą część ekologicznej produkcji stanowią zioła takie jak tymianek, bazylija, oregano, jarmuż i szczypiorek.

Jako jedyny w województwie świętokrzyskim w sposób ekologiczny uprawia szparagi **Sławomir Suchojad** z Korytnicy, gm. Szydłów. W 2000 roku posadził pierwsze karpy szparaga na powierzchni 2 ha i systematycznie zwiększał areał tej uprawy dochodząc do 10 ha.

### Ekoturystyka

Gospodarstwa ekologiczne i wytwarzana w nich żywność przyciąga turystów. Wszyscy doskonale pamiętamy czasy, kiedy w rolnictwie nie stosowano chemii, a wszystko, co wyprodukowała wieś, było zdrowe. Dziś możliwość delektowania się smacznymi warzywami, owocami, ziołami czy mięsami mamy w całym powiecie staszowskim.

Warto wspomnieć o ponad pięćdziesięciu gospodarstwach agroturystycznych, z których 28 zrzeszonych jest w „Stowarzyszeniu Gospodarstw Gościńnych nad Zalewem Chańcza”. To wymarzone miejsca na odpoczynek. Ich główne walory to przede wszystkim czyste wody rzeki Czarnej i zalewu o powierzchni 340 ha, lasy bogate w runo, wspaniałe tereny rekreacyjne z możliwością nauki jazdy konnej w korytnickich stadninach.

Wśród najprężniej działających gospodarstw powiatu staszowskiego na uwagę zasługują



Gmina Bogoria z lotu ptaka

gospodarstwa **Krystyny Kubackiej** i **Krystyny Lebody** z Korytnicy oraz **Teresy Michalskiej** z Katuszowa, które pod swoim dachem goszczą turystów już od ponad 15 lat, oferując pobyt w tradycyjnym wiejskim gospodarstwie. Turyści mogą tu delektować się posiłkami przyrządzanymi z własnych produktów, ciszą i spokojem oraz poznawać kulturę regionalną.

Turystyka kwitnie przede wszystkim nad zalewem Chańcza, w domkach otoczonych pięknymi krajobrazami. Posesje państwa **Piotrowiczów** posiadają miejsca na grilla, huśtawki i piaskownice dla dzieci, czy miejsca do gry w piłkę. Swobodny dostęp do plaży, zjazd dla sprzętu wodnego, możliwość korzystania z bogactwa otaczającego lasu - to atuty tego miejsca. Okolice zachęca



W Sanktuarium Matki Boskiej Pocieszenia w Bogorii odbędzie się uroczysta msza święta dożynkowa

także do spacerów i wycieczek rowerowych.

### Zajrzyj tu choćby na chwilę...

Zarówno latem jak i zimą atrakcyjne okolice i liczne zabytki przyciągające wielu zwiedzających. W ciągu kilku ostatnich lat Zespół Pałacowy w Kurozwękach stał się jedną z najciekawszych atrakcji regionu. Głównie za sprawą Jana Marcina Popieła – przedstawiciela rodu ostatnich przedwojennych właścicieli Kurozwęk, który odkupił pałac od państwa w 1991 r. i na mocy decyzji rodzinnej prowadzi tam z powodzeniem działalność gospodarczo-turystyczno-hotelarską. Jeden dzień może nie wystarczyć na zwiedzenie pałacu, przejażdżkę westernowym wozem po łąkach, na których pasą się bizona, zaprzyjaźnienie się ze strusiami, lamami czy kucykiem

szetlandzkim w mini zoo, czy naukę jazdy konnej. Po pięknym zamku z 2 poł. XIV wieku, oprowadza przewodnik opowiadając o historii obiektu i zamieszkujących go rodach. Nie lada atrakcją jest jedyna w Polsce hodowla bizonów amerykańskich. Zimą w Kurozwękach można pojeździć na quadach i zorganizować kulig z ogniskiem. Latem – zgubić się w największym i jednym w Polsce labiryncie z konopi włóknistej.

Na szlaku wędrówek po Ziemi Staszowskiej i okolicach obowiązkowo powinna znaleźć się także Pustelnia Złotego Lasu - pokamedulski kompleks klasztorny w Rytwianach z prawie 400 – letnią przeszłością. To niezwykle obiekt wśród wielu perełek architektonicznych i historycznych Staszowszczyzny.

**Ewa Michałowska**



Zalew Chańcza to wymarzone miejsce na odpoczynek

# Modernizować i wspierać

Ekologia to przyszłość, a kluczem do sukcesu jest kooperacja i zrzeszanie się w grupy producenckie. O szansach i zagrożeniach, możliwościach i barierach rozwoju oraz o tym, jak zmienia się świętokrzyskie rolnictwo w rozmowie z Piotrem Żołądkiem, członkiem Zarządu Województwa Świętokrzyskiego.

- W nowej strategii województwa rozdział poświęcony rolnictwu nosi tytuł: „Konkurencyjne rolnictwo i atrakcyjne do zamieszkania obszary wiejskie”. Konkurencyjne rolnictwo, czyli w przypadku świętokrzyskiego jakie?

**Piotr Żołądek:** - Przede wszystkim ciągle modernizowane, uowocześniane. Z wydajnymi, towarowymi gospodarstwami rolnymi osiągającymi zyski i silnymi grupami producentów rolnych i grupami producentów owoców i warzyw. To rolnictwo powiązane ze sferą nauki i wspierane badaniami naukowymi. Wypiecjalizowane w produkcji żywności ekologicznej. Wspierane – myślę tu głównie o ochronie gruntów rolnych I i II klasy bonitacyjnej przed wyłączeniem ich z produkcji rolnej i wsparciu produkcji biomasy na cele energetyczne.

- Idziemy w tym kierunku? Jaka jest specyfika świętokrzyskiego rolnictwa?

**Piotr Żołądek:** - Wiele zmian w tym względzie wywołały przedakcesyjne programy pomocowe, a następnie przystąpienie Polski do UE i wprowadzenie narzędzi Wspólnej Polityki Rolnej. Wymienione działania spowodowały zintensyfikowanie procesu modernizacji i specjalizacji gospodarstw rolnych szczególnie w rejonach o dobrych glebach i intensywnej produkcji rolniczej, przy jednoczesnej likwidacji nierentownych małych gospodarstw. Choć te małe nadal u nas dominują. Średnia powierzchnia ogólna gospodarstwa rolnego w 2010 r. wyniosła 4,59 ha i była większa od tej z 2002 r. o 0,42 ha. Świętokrzyscy rolnicy rezygnują z produkcji zwierzęcej, utrzymuje się tendencja spadkowa pogłowia wszystkich gatunków zwierząt hodowlanych. Stejgemy głównie zboża - udział zbóż w strukturze zasiewów w niektórych rejonach sięga nawet 80%. Nie brak problemów: niewykorzystany duży potencjał w zakresie produkcji pasz na użytkach zielonych, brak uprawy roślin alternatywnych wobec wypadających ze struktury zasiewów roślin okopowych, tytoniu i roślin pastewnych. Z kolei alternatywą dla małych gospodarstw rolnych stają się gospodarstwa agroturystyczne, które nierentownym gospodarstwom dają dodatkowe źródło dochodu.

- Grup producentów rolnych, o których Pan wspominał, a które zwiększałyby konkurencyjność nie ma u nas dużo. Pod tym wzglę-

dem znajdujemy się dopiero na 15. miejscu w kraju.

**Piotr Żołądek:** - W rejestrze Marszałka Województwa Świętokrzyskiego figuruje 18 grup producentów rolnych. Ale świadomość rolników o potrzebie zrzeszania się w grupy producenckie z roku na rok jednak wzrasta. Dostrzegają oni w takim działaniu szansę na rozwój i lepszą przyszłość. Grupy umożliwiają skrócenie czasu dostaw żywności, co wpływa korzystnie na agrologistykę, a to dla wielu firm bardzo ważny argument w podejmowaniu decyzji o współpracy z kontrahentem. Rolnik indywidualny musi sam starać się sprostać wymogom sieci handlowych, rynku i szukać chętnych, którzy kupiliby jego produkty. Sprzedając je osobno, nie ma siły przebicia i jest narażony na otrzymanie niewielkiej zapłaty za towar. Tymczasem zyski, jakie czerpią pośrednicy, powinny być przechwytywane przez producentów. Sukces bardzo trudno odnieść w pojedynkę, a wspólne działanie nie wyklucza przecież istnienia własnych interesów. Grupy producenckie to szansa na obniżenie kosztów produkcji, zwiększenie przeciętnych rozmiarów gospodarstw, a przede wszystkim na lepsze jutro. Działalność w grupie zapewnia rolnikom korzystną pozycję wobec innych podmiotów, utrzymanie rodzinnego charakteru gospodarstwa, a dzięki łączeniu małych kapitałów, możliwość dokonywania nowych inwestycji.

- Dlaczego więc rolnicy nie chcą się łączyć w grupy?

**Piotr Żołądek:** - Czynnikiem opóźniającym powstanie grup jest wiele – małe możliwości finansowe rolników, brak umiejętności w prowadzeniu działalności handlowej w warunkach rynkowych, niezrozumienie zasad gospodarki rynkowej czy wymogów. Niewiele grup producentów dysponuje własnym majątkiem, a jego posiadanie jest nieodzowne, by skutecznie działać na rynku. Dotyczy to szczególnie grup, które muszą produkt w specjalny sposób przygotować do handlu (np. grup producentów ziemniaków). Wielu rolników nie docenia plusów takiej działalności – duża partia towarów na rynku, standaryzowana dostawa produktów, wyższa cena, umowy wieloletnie. W Polsce działa już ok. 1000 grup producentów rolnych. Mimo tego większość rolników nadal pozostaje niezrzeszona. Tymczasem

w państwach starej Unii Europejskiej 30 tys. spółdzielni rolniczych zrzesza 600 tys. gospodarzy. Do spółdzielni należą niemal wszyscy farmerzy w Niemczech i we Francji. Dla porównania - w kraju do grup i spółdzielni należy 10 proc. rolników i 15 proc. ogrodników.

- Szansą dla świętokrzyskich rolników może być produkcja ekologiczna. Już dziś jesteśmy czołowym producentem warzyw ekologicznych...

**Piotr Żołądek:** - Tak. I to mimo niewielkiego globalnego udziału w powierzchni upraw ekologicznych w Polsce. 19,5% produkcji krajowej, to ekologiczne warzywa ze świętokrzyskich upraw. Możliwości rozwoju rolnictwa ekologicznego w województwie świętokrzyskim są znaczne. Potwierdzeniem tego jest liczba gospodarstw ekologicznych działających na terenie naszego regionu - na koniec 2012 roku było ich 1365. I choć barier rozwoju jest dużo - rozdrobnienie gospodarstw, niezorganizowanie producentów, stale wzrastające wymogi w stosunku do producentów żywności ekologicznej przy jednocześnie spadających cenach hurtowych za wyprodukowaną żywność, to w społeczeństwie rozwija się świadomość ekologicznej żywności, a to z kolei powoduje zwiększone zainteresowanie ekologicznym sposobem życia. Ekologia w uprawach to przyszłość.

- A odnawialne źródła energii? Jakie są perspektywy ich rozwoju?

**Piotr Żołądek:** - Dysponujemy dużym potencjałem w zakresie odnawialnych źródeł energii. O ile energia wód przepływających oraz retencyjowanych jak również energia geotermalna nie są imponujące, to pozostałe odnawialne źródła energii mają szansę stać się znaczącymi w gospodarce województwa. Dużą szansą dla rozwoju energetyki odnawialnej widzę w energii słonecznej. Jest to jedno z najczystszych źródeł energii i do tego za darmo, nie licząc kosztów instalacji do jej pozyskania. W ciągu jednego roku na 1 m<sup>2</sup> naszego regionu słońce emituje ponad 1000 kWh energii. To olbrzymia porcja. W skali roku na nasze województwo słońce wysłał prawie 12 mln GWh. Dla uźmysłowienia skali powiem, że w 2012 r. całkowita produkcja energii elektrycznej w Polsce wyniosła niespełna 160 (to nie pomyłka) tys. GWh! Zauważalne jest ogromne zainteresowanie inwe-



Piotr Żołądek

storów tą dziedziną produkcji energii. Aktualnie w naszym województwie prowadzonych jest na różnych etapach realizacji kilkanaście budów farm fotowoltaicznych. Bez przesady można powiedzieć, że w ciągu kilku najbliższych lat moc zainstalowana w farmach solarnych w naszym regionie może osiągnąć poziom 50 MW.

- Agroenergetyka też ma taki potencjał?

**Piotr Żołądek:** - Z przeprowadzonych przez Departament Rozwoju Obszarów Wiejski i Środowiska naszego Urzędu Marszałkowskiego analiz wynika, że nasz region posiada olbrzymi potencjał do rozwoju agroenergetyki. Dzięki wykorzystaniu gruntów ornych i trwałych użytków zielonych bez uszczerbku dla produkcji żywności możemy wyprodukować rocznie: ponad 650 mln m<sup>3</sup> biogazu równoważnego dla gazu ziemnego, prawie 1,8 mln litrów biodiesla i blisko 40 mln litrów biometanolu. Ponadto do zagospodarowania pozostaje połowa słomy, jaką pozyskujemy przy produkcji zbóż czy też rzepaków, czyli około 500 tys. ton. Wielkość ta jest równoważna dla około 200 – 250 tys. ton węgla kamiennego. Wykorzystanie 30% potencjału całego rolnictwa naszego województwa na cele energetyczne zaspokoiliby 20-25% całkowitego zapotrzebowania, (przemysł, potrzeby komunalne oraz zapotrzebowanie gospodarstw domowych), na energię województwa świętokrzyskiego w ciągu roku.

- Dziękuję za rozmowę.

Anna Rdzanek-Kapsa



# Dofinansowanie inwestycji wodno-ściekowych w ramach PROW 2007-2013

Ponad 6,5 mln zł z puli Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013 trafi do świętokrzyskich samorządów na realizację inwestycji z zakresu gospodarki wodno-ściekowej i odnawialnych źródeł energii. Środki kierowane są w szczególności do najmniejszych miejscowości w tych rejonach województwa, które ze względu na rozdrobnienie gospodarstw domowych nie mają szans na pomoc z Regionalnego Programu Operacyjnego czy Funduszu Spójności. W uroczystości podpisania umów uczestniczył Piotr Żołądek, członek Zarządu Województwa.

Badania ankietowe Świętokrzyskiego Biura Rozwoju Regionalnego, sondujące potrzeby gmin pod przyszły okres finansowy pokazały, że gospodarka wodno-ściekowa jest tą kategorią infrastruktury wiejskiej, w której potrzeby finansowe gmin są ciągle bardzo duże. – Szacowane zapotrzebowanie to około 700 mln zł – mówi **Piotr Żołądek**, członek Zarządu Województwa Świętokrzyskiego – ze zwodociągowaniem świętokrzyskie gminy radzą sobie całkiem dobrze, ma je 93% miejscowości, gorzej jest z kanalizacją, takie inwestycje ma za sobą około 53% gmin.

Zarząd Województwa podpisuje właśnie umowy na realizację ostatnich 7 inwestycji, wyczerpując tym samym listę rankingową z 2011 roku, na której znalazło się łącznie 68 operacji. 158 umów podpisanych z samorządami opieka łącznie na kwotę blisko 202 mln zł. To ok. 85% alokacji przypadającej



*Piotr Żołądek z gospodarzami gmin, którzy podpisali umowy na dofinansowanie inwestycji wodno-ściekowych*

na województwo. – Podpisaliśmy umowę na budowę 205 przydomowych oczyszczalni ścieków, tym samym uda nam się skanalizować pięć wiosek. Dla gminy jest to ogromna ulga i nieoceniona pomoc – mówi **Marek Kaczmarek**, wójt Gminy Tuczępy.



*Wsparcie z PROW otrzymała także gmina Tuczępy*

Wsparcie z PROW można było otrzymać na zadania polegające na: zaopatrzeniu w wodę oraz odprowadzaniu i oczyszczaniu ścieków, tworzeniu systemu zbioru, segregacji i wywozu odpadów komunalnych, wytworzeniu lub dystrybucji energii ze źródeł odnawialnych, budowie, przebudowie, remoncie i wyposażeniu targowiska stałego oraz tworzeniu i umożliwianiu dostępu do infrastruktury szerokopasmowej Internetu lub modernizacji takiej infrastruktury.

Najwięcej, bo aż 128 umów zostało podpisanych na realizację zadań z zakresu gospodarki wodno-ściekowej, 14 dotyczy gospodarowania odpadami, 11 – targowisk stałych i tylko 5 odnawialnych źródeł energii. Jedną z takich inwestycji prowadzi Gmina Strawczyn, która rozbudowuje instalację solarną na terenie Centrum Sportowo-Rekreacyjnego OLIMPIC w Straw-

czynku. – Chodzi dokładnie o pływalnię. Myślę, że w okresie letnim dla jej obsługi nie będziemy potrzebowali korzystać z dodatkowych źródeł energii, jedynie z energii słonecznej – mówi **Tadeusz Tkaczyk**, wójt Gminy Strawczyn.

Piotr Żołądek zapowiedział, że jeszcze w sierpniu Zarząd Województwa ogłosi nowy nabór wniosków o przyznanie pomocy w ramach działania „Podstawowe usługi dla gospodarki i ludności wiejskiej”. – Uzyskaliśmy dodatkowe środki z ministerstwa rolnictwa w wysokości 12 mln zł. Będziemy mogli wesprzeć zadania, do których samorządy są już przygotowane, które są w fazie zakończonych projektów i pozwoleń. Dodatkowe środki z przesunięć pomiędzy województwami powinny pojawić się również na początku przyszłego roku.

**Anna Rdzanek-Kapsa**

**BLOGOSFERA** Adam Jarubas, Marszałek Województwa Świętokrzyskiego

## Chylę czoła przed rolnikami

Zaczyna się czas rolnicze- go świętowania – od połowy sierpnia dożynkowe uroczystości odbywają się w gminach, powiatach, parafiach, a nawet w niektórych sołectwach. Tłumy gości na tych uroczystościach wyraźnie pokazują, że dożynkowe świętowanie przeżywa swój renesans. To już nie tylko okazja do spotkań dla starszych mieszkańców – na dożynkach widać całe rodziny i wielu gości spoza lokalnych społeczności. Cieszy mnie to przywiązanie do tradycji i kultury ludowej, bo pokazuje ono, jak silna jest w naszym kraju tożsamość chłopska.

Widać to nie tylko przy okazji świętowania dożynek, ale także podczas spotkań tematycznych w Muzeum Wsi Kieleckiej - w skansenie w Tokarni. Dla



wielu osób te spotkania z tradycją i kulturą ludową to pierwszy krok na drodze „powrotu do korzeni”, poszukiwania swoich źródeł. Chciałbym, aby jednym z elementów tego powrotu stała się „Księga słowa chłopskiego”. To na razie tylko pomysł,

a chodzi o stworzenie księgi, w której swoje miejsce znalazłyby chłopskie zapiski, listy, epitafia – cała piśmiennicza część kultury wiejskiej. Ten element naszego dziedzictwa kulturowego warto – choćby poprzez takie wydawnictwo – zachować dla potomnych.

Nasz świętokrzyski rodak, wybitny pisarz Wiesław Myśliwski (notabene tak wspaniale operujący w swych książkach językiem wsi), zwykł mówić „wszyscy jesteśmy ze wsi”. I w tym znaczeniu wszyscy jesteśmy ambasadorami naszej tradycji, tego, co przez lata sprawdzało się w szeroko pojętej kulturze chłopskiej, będącej przecież nieodłącznym elementem naszej kultury narodowej. Kultura polskiej wsi jest bardziej

związana z obrzędowością, ze światem przyrody, z religią, ale to nie oznacza, że jest gorsza.

Sierpień i początek września to czas, gdy i w regionie, i w całej Polsce celebруем uroczystości związane ze świętem plonów. Podsumowujemy efekty ciężkiej pracy rolników i oddajemy honor tym, którzy na roli gospodarują. Chylę czoła przed rolnikami, przed trudem ich całorocznej pracy, tak bardzo uzależnionej od sił natury. I jakże niestety często z tą niszczącą siłą przyrody przegrywającej. Tym bardziej dziękuję rolnikom za ich wytrwałość, która - mimo wielu przeciwności - każe im trwać przy ziemi. Nawet jeśli bilans zysków i strat z poprzedniego roku nie zawsze jest korzystny.

## W grupie łatwiej

W dobie wolnego rynku pojedynczym, drobnym producentom rolnym coraz trudniej jest sprostać rosnącym wymaganiom. W walce konkurencyjnej, która trwa na rynku, dużym podmiotom łatwiej utrzymać mocną pozycję i uzyskać przewagę. Grupy producentów rolnych, które począwszy od 2003 roku zaczęły zawiązywać się w województwie świętokrzyskim, okazały się krokiem we właściwym kierunku na drodze do zwiększenia dochodowości gospodarstw. Stabilny rynek, przewidywane ceny wyprodukowanych towarów, łatwiejszy dostęp do odbiorców to elementy, które ułatwiają życie i gwarantują rolnikom spokojny sen.

W dzisiejszych czasach producenci, którzy chcą zachować znaczącą pozycję na rynku muszą dostosować swoje produkty do wymagań odbiorców. Konsumenty wymagają od wytwarzanych produktów rolnych coraz wyższych walorów zdrowotnych, smakowych i estetycznych. Aby sprostać wymienionym wymaganiom, producenci muszą zadbać o należyłą ilość wytwarzanych produktów, asortyment, jakość, odpowiednie opakowanie, terminowość dostaw i dotrzymanie warunków umowy. Rozwiązaniem ułatwiającym

producentom dostosowanie swojej produkcji do wzrastającej konkurencji i wymagań rynku może być podjęcie współpracy między sobą oraz organizowanie się w grupy producentów rolnych. Są one podstawowym elementem struktury zorganizowanego rynku produktów rolnych, prowadzącym do większej stabilizacji cen, równowagi podaży – popytowej, wprowadzenia norm i standardów, a także, co bardzo ważne – do zmniejszenia liczby ogniw pośrednich w handlu, budowania trwałych powiązań rynkowych,

dostosowania produkcji rolniczej do wymogów rynku.

Wspólne działania ułatwiają również dostęp do zewnętrznych źródeł finansowania, do informacji rynkowej i naukowej, pozwalają na lepsze wykorzystanie umiejętności i doświadczenia zawodowego rolnika. Co ważne, działając w grupie, rolnicy nie konkurują ze sobą o odbiorcę, a „walkę” zastępują współpracą i wymianą doświadczeń w celu doskonalenia produkcji surowca.

W ramach akcji promujących tworzenie grup producentów, or-

ganizowane są wyjazdy m.in. na Targi Fruit Logistica w Berlinie, Targi Agro w Kijowie czy Agrokomplex na Słowacji. Uczestnictwo w tego typu imprezach pozwala producentom nawiązać nowe kontakty handlowe, zakupić nowoczesne maszyny i wymienić doświadczenia między sobą.

### Korzyści uczestnictwa w grupach producenckich:

- silniejsza pozycja na rynku
- obniżenie kosztów produkcji
- efektywniejsze planowanie kosztów produkcji
- wspólne inwestowanie
- ograniczenie liczby pośredników
- możliwość uzyskania wsparcia finansowego

Aktualnie do Rejestru Marszałka Województwa Świętokrzyskiego wpisanych jest 34 grup: 18 grup producentów rolnych, 16 grup producentów owoców i warzywa, z czego 5 grup zrealizowało już swoje plany dochodzenia do uznania i stały się uznanymi organizacjami producentów. Ich wykaz dostępny jest na stronie internetowej Urzędu Marszałkowskiego [www.sejmik.kielce.pl](http://www.sejmik.kielce.pl)





# Naturalny, pyszny, zdrowy!

Nie zawiera dodatku wody, dodatku cukrów, konserwantów, ani barwników. Jak zapewnia producent – można się od niego uzależnić. Sok Sad Sandomierski - niewykluczone, że stanie się wkrótce naszym sztandarowym produktem eksportowym.

W 100% naturalny sok wyciśnięty ze świeżych jabłek, produkowany przy użyciu nowoczesnej, rzadko jeszcze w Polsce stosowanej technologii tłoczenia na zimno ze świeżych owoców podbija lokalny rynek.

- Opinie klientów są bardzo pozytywne. Wynika to z tego, że nawyki żywieniowe Polaków zmieniają się. Ludzie naprawdę zwracają uwagę na to, co jedzą i piją. I chcą, by było to najwyższej jakości – mówi **Sebastian Kozakiewicz**, dyrektor działu sprzedaży spółki Sad Sandomierski - a nasze soki wytwarzane są niemal tak, jak domowe kompoty. Po wyciśnięciu, sok jabłkowy jest jedynie lekko pasteryzowany, aby nadać mu trwałość, ale jednocześnie zachowuje niemal wszystkie witaminy i składniki odżywcze świeżego jabłka.

Pakowany w trzylitrowe opakowania BAG-IN-BOX trafia na sklepowe półki. To właśnie opakowanie, które składa się z kartonu i schowanego wewnątrz elastycznego pojemnika z zaworkiem sprawia, że po otwarciu sok zachowuje świeżość przez następne dwa tygodnie. Takiego naturalnie mętnego, jabłkowego soku powinniśmy – zdaniem naukowców – wypijać jedną lub dwie szklanki dziennie. Wspomaga bowiem ogólną odporność organizmu, obniża po-



Sok Sad Sandomierski jest dostępny w sieci PSS Spolem

ziom cholesterolu w organizmie, zapobiega nowotworom i starzeniu się. Takich właściwości nie ma żaden klarowny sok.

- Dystrybuujemy nasz produkt na całe województwo, największą sprzedaż notujemy w Kielcach. Soki dostępne są we wszystkich sklepach PSS Spolem. Świętą sprzedaż mamy też w Sandomierzu, zapewne za sprawą turystów. Nie bez znaczenie jest też pewnie sama nazwa soku – mówi Sebastian Kozakiewicz.

Niewykluczone, że sok Sad Sandomierski stanie się wkrótce naszym sztandarowym produktem eksportowym. Znają go już Libijczycy, do których trafiły właśnie 2 kontenery soków, czyli 15 tysięcy kartonów. Sok „przetwał” pomyślnie miesięczną podróż i kupcom smakował. Kolejne transporty pojedą na Ukrainę i do Stanów Zjednoczonych. Firma właśnie przygotowuje specjalne opakowania, odpowiadające wymogom tamtejszych rynków.

Jednocześnie rozszerza się rynek wewnętrzny. Sandomierskie soki można już kupić w Krakowie i Warszawie, a wkrótce także w Gdańsku. Kwitnie sprzedaż przez Internet. Tą drogą kupują soki głównie indywidualni klienci. Sprzedaż drogą elektroniczną to w tej chwili – jak szacuje Sebastian Kozakiewicz – około 20% ogólnej sprzedaży. Ale zainteresowanie jest coraz większe.

W regionie Sandomierza Sad Sandomierski jest jedyną firmą produkującą sok na skalę przemysłową. Za swoją działalność jest doceniana i nagradzana. Została laure-

atem konkursu AgroLiga 2013 w kategorii „Firma”, który organizuje Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach.

Na razie produkuje jedynie sok jabłkowy, ale testowane są już inne połączenia: jabłko – czarna porzeczka, jabłko – aronia i jabłko – aronia – malina. Być może wkrótce zobaczymy je na sklepowych półkach. – Najszybciej pewnie sok wiśniowy, ze względu na porę roku – zapewnia Sebastian Kozakiewicz – pracujemy też nad różnymi wariantami opakowań, chcemy przygotować mniejsze, bardziej poręczne kartony, pewnie będziemy też przelewać soki do szklanych butelek.

W Europie Zachodniej i w Stanach Zjednoczonych już od kilku lat wzrasta zainteresowanie napojami mętnymi. W Niemczech 20-25 proc., a w Japonii nawet 80 proc. wszystkich przetworów jabłkowych spożywanych jest w postaci soków naturalnie mętnych. Ta zdrowa moda dociera też do nas.

Anna Rdzanek-Kapsa



## Pięknie i bezpiecznie w zagrodzie

Znamy już laureatów powiatowego etapu konkursu „Piękna i bezpieczna zagroda – przyjazna środowisku”, który po raz piętnasty zorganizowała Świętokrzyska Izba Rolnicza. Zwycięskie gospodarstwo poznamy podczas Dożynek Wojewódzkich, które 8 września odbędą się w Bogorii. Konkurs miał na celu mobilizację mieszkańców do dbałości o ochronę środowiska naturalnego świętokrzyskiej wsi, utrzymania porządku, czystości i bezpieczeństwa w gospodarstwie. Miał być także zachętą do podejmowania działań zmierzających do poprawy estetyki oraz warunków higieniczno - sanitarnych zagród wiejskich. Przedsięwzięciu patronował marszałek Adam Jarubas.

Konkurs przebiega w trzech etapach: gminnym, powiatowym i wojewódzkim. Do reprezentowania powiatów w etapie wojewódzkim konkursu, starostwa powiatowe wytypowały poniższe gospodarstwa:

Powiat	Imię i nazwisko	Adres zamieszkania	Gmina
Buski	Kornelia Sosnowska	Skotniki Górne 15	Wiślica
Jędrzejowski	Agnieszka Musiał	Rembiechowa 54	Oksa
Kazimierski	Agnieszka Majka	Kocina 87	Opatowiec
Kielecki	Bogusław Piotrowski	Łosień 42	Piekoszków
Konecki	Monika i Józef Metrycki	Momocicha	Radoszyce
Opatowski	Zbigniew Mucha	Rzuchów 11	Sadowie
Ostrowiecki	Joanna i Jacek Woch	Wólka Wojnowska 62	Ćmielów
Pińczowski	Lech Jacha	Biskupice 23	Złota
Sandomierski	Monika i Rafał Kędziora	Rożki 11	Obrazów
Skarżyski	Zofia Okła	Nowy Odrowążek 1	Bliżyn
Starachowicki	Anna i Piotr Kawalec	Malcówki 30	Mirzec
Staszowski	Waldemar Kieras	Zalesie 68	Łubnice
Włoszczowski	Anna i Krzysztof Bugaj	Chlevice	Moskorzew

Uroczyste ogłoszenie wyników konkursu i wręczenie nagród odbędzie się podczas Dożynek Wojewódzkich.

Organizatorami Konkursu są: Świętokrzyska Izba Rolnicza w Kielcach, Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach, samorządy powiatowe i samorządy gminne we współpracy z Departamentem Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska Urzędu

Marszałkowskiego, Wydziałem Ochrony Środowiska i Rolnictwa Świętokrzyskiego Urzędu Wojewódzkiego, Państwową Inspekcją Pracy - Okręgowy Inspektorat Pracy w Kielcach, Kasą Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego - Oddziały w Kielcach i Opatowie, stowarzyszeniami agroturystycznymi i związkami ekologicznymi, kołami gospodyń wiejskich.

M.N.



Podczas ubiegłorocznej edycji konkursu „Piękna i bezpieczna zagroda” zwyciężyło gospodarstwo państwa Sylwi i Janusza Majewskich z Ostrowca Świętokrzyskiego

# Nietypowa lekcja o zbożach

Było wiele radości i zachwyków. A upał i palące słońce wcale nie ostudziły zapału dzieci z Integracyjnego Przedszkola Samorządowego numer 27 w Kielcach, które w ramach akcji „Cztery pory roku na wsi” zorganizowanej przez Urząd Marszałkowski w Kielcach uczestniczyły w żniwach i obserwowały, jak wypieka się chleb w piekarni. – Wiedza wynikająca z obcowania z naturą, uczy człowieka pokory - podkreślał Piotr Żołądek, członek Zarządu Województwa, który ze Sławomirem Neugebauerem, dyrektorem Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska Urzędu Marszałkowskiego towarzyszył dzieciom podczas akcji.

Gospodarstwo rolne w Sędziszowie i piekarnia w Jędrzejowie były kolejnymi miejscowościami na mapie akcji edukacyjnej „Cztery pory roku na wsi”. Ma ona pokazać dzieciom z miasta, skąd faktycznie bierze się to co znają ze sklepów, czyli owoce, warzywa, mleko itd. - Sugerowaliśmy się tym, że dzisiaj młodemu pokoleniu, dzieciom, młodzieży, a nawet czasem dorosłym brakuje tej podstawowej wiedzy, obycia i obcowania z naturą – tłumaczył ideę akcji **Piotr Żołądek**. Jak dodał, lato to żniwa, stąd temat wycieczki „Zboża”.

Przedszkolaki w gospodarstwie Stanisława Kota w Sędziszowie obserwowały pracę kombajnu, a trójka dzieci nawet siadła za jego kierownicą. Olgierd nie krył słów zachwyty i z wypiekami na twarzy opowiadał później, jak jechał ogromną maszyną. – Takie akcje są bardzo potrzebne. Bo młodzież odwraca się od rolnictwa. Warto wpajać, uczyć dzieci pewnych rzeczy od małego – stwierdził

**Stanisław Kot**. Gospodarstwo prowadzi od 14 lat i zajmuje się głównie siewem zbóż: pszenicy i kukurydzy. Dzieci na pamiątkę otrzymały „dyplomy żniwiarzy”.

Dzieci odwiedziły także działającą od 70 lat piekarnię w Jędrzejowie, gdzie obserwowały proces wyrobu, a później wypieku chleba.

- To niesamowicie atrakcyjna akcja i myślę, że bardzo pożyteczna – podkreśliła **Anita Wiączek**, dyrektor przedszkola. Jej zdaniem, dzieci należy edukować od najmłodszych lat, a to, że mogą przejść po polu, wejść do piekarni, a nawet samodzielnie wyjąć bułki z pieca, sprawiło im wielką radość.

Piotr Żołądek przypomniał, że akcja edukacyjna będzie kontynuowana jesienią. Wówczas w ramach bloku tematycznego „Warzywa” dzieci odwiedzą świętokrzyskie uprawy. Natomiast w trakcie kolejnej wycieczki dowiedzą się, jak powstają produkty mleczne.

**Anna Mazur-Kałuża**



**Wydawca:** Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego,  
25-516 Kielce, aleja IX Wieków Kielc 3  
**Biuro Obsługi Interesanta**, tel. 41 342 15 30,  
e-mail: [obsługa.interessantow@sejmik.kielce.pl](mailto:obsługa.interessantow@sejmik.kielce.pl)

**Redakcja:** Biuro Komunikacji Społecznej, tel. 41 343 90 37  
[www.sejmik.kielce.pl](http://www.sejmik.kielce.pl) e-mail: [nasz.region@sejmik.kielce.pl](mailto:nasz.region@sejmik.kielce.pl)

**Redaktor Naczelny:** Marian Kolas

**Redaguje zespół:** Małgorzata Niewczas-Sochacka,  
Robert Siwiec, Iwona Sinkiewicz, Agata Pęk

**Skład i druk:** Digital Art Studio [www.digitalartstudio.pl](http://www.digitalartstudio.pl)

## Smacznie, lokalnie i naturalnie

Nie od dziś ubolewamy nad faktem, że polski rynek żywności zdominowany jest przez żywność przemysłową produkowaną na masową skalę. Do jej rozkwitu doprowadziły nie tylko warunki ekonomiczno-społeczne panujące w naszym kraju, zwiększające zapotrzebowanie na tanią żywność, ale także słaba świadomość konsumentów na temat walorów odżywczych żywności wysokiej jakości, do której należą produkty lokalne, regionalne, tradycyjne i ekologiczne.

W województwie świętokrzyskim, tak bogatym w lokalne kulinarne tradycje, tendencja jest podobna. Aby jednak rozwijać świadomość mieszkańców regionu w zakresie jakości produktów spożywczych, Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego podejmuje starania służące promocji i szerzeniu informacji na temat walorów prozdrowotnych i proekologicznych naturalnej żywności produkowanej lokalnie. Świetnym narzędziem do realizacji tego zadania okazuje się członkostwo regionu Świętokrzyskiego w Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne (ESRDK). Tworzona w jej ramach na terenie województwa Sieć Dziedzictwa Kulinarne Świętokrzyskie cieszy się wśród mieszkańców regionu oraz turystów coraz większym zainteresowaniem. Co jest równie ważne, jej znak firmowy i hasło „Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie” coraz częściej pojawiają się w lokalnych mediach. Coraz częściej również zdarza się, że imprezy plenerowe o charakterze regionalnym lub o mniejszym zasięgu, uatrakcyjnia się, zapraszając na nie członków Sieci, by kusili uczestników swoimi wyrobami. A mamy się czym w Sieci pochwalić. Należy do niej już 68 podmiotów, a wielu z nich to producenci przysmaków wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych lub restauracje i gospodarstwa agroturystyczne, w których zakosztować można wpisanych na Listę potraw. Spośród 58 pozycji figurujących na LPT województwa świętokrzyskiego, w Sieci dostępnych jest aż 34. Można tu też znaleźć 6 spośród 11 produktów uhonorowanych znakiem „Jakość Tradycja”, a w tegorocznym finale regionalnym konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” wśród finalistów



Hotel „Dwór Dwikozy” - tam można skosztować regionalnych dań

znalazło się też kilku członków Sieci. Korzyści, jakie aktywni członkowie odnoszą z promocji prowadzonej przez Samorząd Województwa Świętokrzyskiego, niejednokrotnie zachęcają innych przedsiębiorców do ubiegania się o przynależność do tej grupy, która powoli zyskuje miano prestiżowej.

Obecność członków Sieci na wielu lokalnych imprezach, takich jak jarmarki, konkursy czy dożynki sprawia, że coraz szersza rzesza mieszkańców regionu zaczyna doceniać to, co nasze - świętokrzyskie. Kiedy na horyzoncie pojawia się buncok strzałkowski, włoska mozzarella odchodzi w zapomnienie, a wino z Winnicy Plochockich zazwyczaj zostawia na twarzach degustujących wyraz podwójnego zaskoczenia. Po pierwsze faktem, że jest produkowane w Świętokrzyskiem, a po drugie – niezwykłym bukietem zapachowym i smakowym. Przy takich okazjach stoiska oznaczone znakiem Dziedzictwa Kulinarne oblegane są nie tylko przez starszych konsumentów, u których zapach chleba na zakwasie i wiejskiej kielbasy przywołuje wspomnienia z czasów dzieciństwa. Niejednokrotnie smaki te potrafią zachwycić także i przedstawicieli młodszego pokolenia, które wyrosło w zupełnej nieświadomości rodzimych tradycji kulinarnych.

Na szczęście wieści o tych skarbach rozchodzą się szybko i potrafią zawędrować daleko.

Poszukując produktów regionalnych w sklepach należy pamiętać, że nie wszystkie z nich dostępne są „od ręki”. Brak konserwantów w większości z nich postrzegany przez konsumenta jako ogromna zaleta, czyni je produktami krótkotrwałymi, a więc niemalże zmarłą dla właścicieli sklepów, którzy mogliby je sprzedawać, ale obawiają się strat, więc rezygnują z ich sprzedaży. Wyzwanie to podjęli mimo przeszkód właściciele trzech sklepów, które należą do Sieci: **Bio-Bojek** w Ostrowcu Świętokrzyskim oraz **AŻE** i **Tygiel Smaków** w Kielcach. Ich ogromne zaangażowanie oraz chęć dzielenia się wiedzą na temat sprzedawanych produktów przyczynia

się do rozwoju świadomości konsumentów w zakresie walorów żywności naturalnej.

Poza ekspansją liczbową i medialną, Sieć rozwija się także od środka. Zacieśnianie współpracy między podmiotami członkowskimi jest coraz bardziej wyraźne i owocuje zwiększeniem dostępności produkowanej w regionie żywności oraz wzbogacaniem oferty sklepów z lokalną żywnością. Wizyty studyjne w innych regionach należących do Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne organizowane dla członków naszej Sieci inspirować ich do wdrażania nowych pomysłów w swoich zakładach i gospodarstwach, przyczyniając się w ten sposób do ich rozwoju. Mobilizuje ich również do jeszcze większej dbałości o ideę Sieci, którą streścić można w trzech słowach: „Smacznie, lokalnie i naturalnie”.

Zapraszamy czytelników miesięcznika „Nasz Region” do wyruszenia w podróż szlakiem dziedzictwa kulinarnego regionu świętokrzyskiego i do zapoznania się z ofertą podmiotów członkowskich Sieci na stronie [www.sejmik.kielce.pl](http://www.sejmik.kielce.pl) w zakładce Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie.

**Barbara Kubiec-Govender**  
Departament Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska  
Urzędu Marszałkowskiego



Tygiel Smaków w Kielcach



# Wiem, więc dbam!

Jaka jest świadomość ekologiczna Polaków? Co roku na to pytanie próbuje odpowiedzieć w swoich badaniach Ministerstwo Środowiska. Wnioski z nich płyną bardzo ciekawe. Ale chyba najważniejszym jest ten, że zdaniem badanych za to, jaki jest stan środowiska naturalnego odpowiada w głównej mierze każdy z nas, indywidualnie. A to już fantastyczny punkt wyjścia.

Z roku na rok ze świadomością ekologiczną Polaków jest lepiej, ale nie są to milowe kroki. Weźmy śmieci – uważamy je za największy problem środowiska naturalnego. Segreguje je regularnie 44% badanych, ale wskaźnik ten nie drgnął od kilku lat.

Albo wypalanie traw – wiemy, że jest prawnie zabronione, że niszczy miejsca lęgowe wielu gatunków ptaków, obniża wartość plonów o 5-8%, a mimo to jest prawdziwą plagą. W 2012 roku, tylko w województwie świętokrzyskim, strażacy zanotowali 6 175 takich przypadków, w których konieczna była ich interwencja.

Z naszą wiedzą ekologiczną nie jest najlepiej. W przytaczanych badaniach, co dziesiąta osoba nie znała i nie rozumiała

żadnego z pojęć: „zmiany klimatu”, „GMO”, „efektywność energetyczna”, „zielona gospodarka”, „sieć Natura 2000”, czy „CSR”.

A skąd w ogóle czerpiemy wiedzę ekologiczną? Głównie z mediów - telewizji i Internetu. Tylko 7% respondentów wskazało szkoły i kampanie społeczne. Tymczasem o kształtowanie postaw i zachowań ekologicznych najbardziej, zdaniem badanych, powinna dbać właśnie szkoła.

Z danych Departamentu Obszarów Wiejskich i Środowiska Urzędu Marszałkowskiego Województwa Świętokrzyskiego, który koordynuje działania w zakresie programów edukacji ekologicznej, z roku na rok rośnie liczba szkół, które czynnie włączają się



*Problematyka ekologiczna cieszy się wśród dzieci coraz większym zainteresowaniem, o czym świadczy ich liczny udział w konkursach poświęconych tej problematyce*

w proces edukacji ekologicznej. W 2012 roku, różnego rodzaju akcje, konkursy, prelekcje czy festyny związane z tą tematyką, zorganizowało ponad 440 z nich.

Oprócz szkół, ważnymi partnerami w zakresie działań na rzecz ekologii w regionie są organizacje pozarządowe i samorządy. Ich zaangażowanie przynosi wymierne efekty, badania pokazują na przykład, że odpady częściej segregują mieszkańcy wsi oraz ci, którzy zauważają działania gminy w zakresie gospodarowania odpadami, choćby kampanie informacyjne.

Samorząd Województwa wspiera inicjatywy proekologiczne merytorycznie i finansowo. Tylko w 2012 roku, na wsparcie zadań publicznych z zakresu ekologii, ochrony zwierząt i dziedzictwa przyrodniczego, przeznaczony ponad 200 tys. zł.

Na wiele spraw dotyczących środowiska naturalnego Polacy patrzą podobnie, niezależnie od cech społecznych i demograficznych. Pozytywnie wyróżniają się osoby z wyższym wykształceniem. Generalnie – im więcej wiemy, tym bardziej dbamy o to, co nas otacza.

**Anna Rdzanek-Kapsa**



## Piotr Żołądek, członek Zarządu Województwa Świętokrzyskiego:



Departament Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska od wielu lat koordynuje działania w zakresie edukacji ekologicznej, współpracując przy tym ze szkołami, lokalnymi samorządami i organizacjami pozarządowymi. Tę współpracę oceniam bardzo wysoko. Musimy sobie zdawać sprawę, że jeśli chodzi o ekologię, to jesteśmy właściwie na początku drogi. Jeszcze niedawno kompletnie nie wiedzieliśmy, na czym działania proekologiczne polegają. Ogromna tu rola szkół – właśnie tam, na najwcześniejszych etapach nauki, powinniśmy przyzwyczajając dzieci do pewnych zachowań. Samorząd Województwa inicjuje i wspiera wszelkie inicjatywy mające na celu zwiększanie świadomości ekologicznej. Są to szkolenia, seminaria i konferencje naukowe, a także konkursy dla dzieci i młodzieży. Ważnymi partnerami są dla nas Liga Ochrony Przyrody w Kielcach, Zespół Świętokrzyskich i Nadnidziańskich Parków Krajobrazowych, Ośrodek Edukacyjny Świętokrzyskiego Parku Narodowego, czy Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach. Wspólnie udaje się przeprowadzić wiele inicjatyw związanych z promowaniem, na przykład, idei zrównoważonego rozwoju, pomocy zwierzętom, czy selektywnej zbiórki surowców wtórnych. Dla zwiększenia przepływu informacji Departament Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska wydaje ofertę programową

pt. „Edukacja ekologiczna w województwie świętokrzyskim”. Jest to wykaz konkretnych propozycji poszczególnych podmiotów, które realizują projekty edukacyjne dla lokalnych społeczności. Z roku na rok publikacja ta cieszy się coraz większą popularnością, a świadczy o tym ilość zawartych w niej propozycji. W 2013 roku oferty nadeszły wszystkie powiaty, gminy i liczące się organizacje ekologiczne.

## Lokalnie z pasją

Działają lokalnie na rzecz rozwoju obszarów wiejskich, aktywizują i integrują mieszkańców gmin, dbają o poprawę jakości życia mieszkańców – tak pokrótce można scharakteryzować działalność dwóch Lokalnych Grup Działania „Białe Ługi” oraz „Dorzecze Wisły”, które działają na terenie powiatu staszowskiego.

Lokalne Grupy Działania to rodzaj partnerstwa terytorialnego tworzonego zwykle na obszarach wiejskich, zrzeszającego przedstawicieli lokalnych organizacji (z sektora publicznego, prywatnego i pozarządowego) oraz mieszkańców danego obszaru wyznaczonego granicą gmin członkowskich.

Lokalna Grupa Działania „Białe Ługi” powstała w 2006 roku. Początkowym celem stowarzyszenia była promocja i rozwój Ziemi Daleszycko - Rakowskiej. Obecnie skupia 94 członków, przedstawicieli sektora gospodarczego, społecznego i publicznego, działających na terenie ośmiu gmin: Chmielnika, Daleszyc, Gnojna, Pierzchnicy, Rakowa, Staszowa, Szydłowa oraz Bogorii.

Stowarzyszenie realizuje założenia Lokalnej Strategii Rozwoju w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich. - Strategia obejmuje dwa cele ogólne: „LGD Białe Ługi regionem atrakcyjnym turystycznie” oraz „Najlepsze produkty i aktywności lokalne w LGD Białe Ługi”, które realizowane są poprzez nabory wniosków dotyczące szeregu przedsięwzięć skierowanych do poszczególnych beneficjentów - osób fizycznych, rolników, przedsiębiorców, organizacji pozarządowych, instytucji kultury oraz samorządów – informuje prezes stowarzyszenia **Zdzisław Pniewski**. - W wyniku konkursu na realizację dodatkowych zadań w ramach LSR, Lokalna Grupa Działania Białe Ługi, otrzymała w 2012 roku dodatkowe 3 mln zł; kwota nowego budżetu LGD Białe Ługi na realizację Lokalnej Strategii Rozwoju w latach 2009-2015 wynosi obecnie ponad 15 mln zł – dodaje pan prezes.

Ze środków finansowych w ramach realizowanej Strategii korzystały organizacje pozarządowe, osoby fizyczne, jak również samorządy. Do listopada 2012 roku zostało podpisanych 139 umów na realizację przedsięwzięć, opiewających na łączną kwotę ok. 4,7 mln zł.



*Biesiada Łubnicka i I Międzynarodowy Plener Rzeźbiarsko-Fotograficzny*

LGD „Białe Ługi” to grupa ludzi działających z pasją, która stara się pobudzić aktywność lokalnej społeczności. – Dzięki sprawnemu pozyskiwaniu środków udało nam się przeprowadzić szereg szkoleń oraz warsztatów. W Bogorii utworzyliśmy kilka kawiarenek internetowych, modernizujemy świetlice oraz kompleksy sportowe. Chcemy zintegrować lokalną społeczność, staramy się stworzyć tym ludziom miejsca, gdzie mogliby się spotykać i robić coś wspólnie. Przy Staszowskim Ośrodku Kultury udało nam się utworzyć bractwo rycerskie i zespół tańca dawnego, grupę Polskich Drużyn Strzeleckich oraz sekcję bębniarską. W Szydłowie powstał zespół wokально-muzyczny, zakupione zostały także stroje z epoki dla Szydłowskiego Bractwa Rycerskiego, które stało się wizytówką regionu – wymienia Zdzisław Pniewski.

Stowarzyszenie prowadzi zakrojone na szeroką skalę działania promocyjne. Grupa bierze udział w różnego rodzaju uroczystościach gminnych. Pracownicy udostępniają materiały promujące walory agroturystyczne czy dziedzictwo kulturowe gmin. - Chcemy przede wszystkim promować nasz region jako miejsce atrakcyjne turystycznie oraz wspierać najlepsze produkty i aktywność lokalną na naszym terenie – mówi prezes LGD „Białe Ługi”. Ciekawym pomysłem na lokalną promocję jest konkurs na „Złotą Borówkę”, którego organizatorem jest Lokalna Organizacja Turystyczna „Czym Chata Bogata”. Jego celem jest stworzenie silnej, lokalnej marki dla pro-



duktów i działań, które promują południowo-wschodnią część województwa świętokrzyskiego. Do udziału w nim mogą zgłaszać się podmioty działające na terenie Lokalnej Grupy Działania „Białe Ługi”. Znak złotej borówki został zarezerwowany w biurze patentowym, a zwycięzcy konkursu mogą się nim posługiwać do promocji swoich produktów.

Prezes Zdzisław Pniewski podkreśla, że działania promocyjne to priorytet LGD „Białe Ługi”. Dotychczas wydano kilkanaście publikacji prezentujących bazę noclegową i gastronomiczną oraz atrakcje turystyczne obszaru. Ostatnim z tego typu przedsięwzięciem jest realizowany właśnie „Szlak przygody” - unikatowy w skali kraju projekt współpracy sześciu LGD województwa świętokrzyskiego. Obejmuje 850 km i 100 oznakowanych atrakcji.



*Dziki Zachód w Kurozwękach*



Szlak prowadzi po największych atrakcjach województwa świętokrzyskiego, podzielonych na sześć krain tematycznych, co ułatwia turystom wybór trasy najlepiej dopasowanej do własnych oczekiwań. Jednak rozbudowana oferta spędzania wolnego czasu to niejedyna korzyść dla turystów, którzy będą przemierzać ten obszar. Podróżnik wybierze miejsca, które będą dla niego najbardziej interesujące, ale co ważne, za odwiedzenie każdego z nich otrzyma punkty. Dzięki programowi lojalnościowemu zebrane punkty pozwolą np. obniżyć koszty pobytu turystyczno-rekreacyjnego, zyskać darmowy nocleg lub skorzystać z dodatkowych atrakcji. - W ostatnim czasie w każdej Krainie na Szlaku Przygody zostały ustawione tablice informacyjne. „Kraina Kultur”, która biegnie przez obszar LGD „Białe Ługi”, została oznaczona 13 małymi tablicami

oraz 3 dużymi, zlokalizowanymi przy największych atrakcjach związanych z wielokulturowością naszego region. Na terenie powiatu staszowskiego oznakowane zostały: Synagoga w Szydłowie, Zespół Pałacowy w Kurozwękach, Pałac Kollątów w Wiśniowej, Kościoły Św. Bartłomieja i Ducha Świętego w Staszowie, Kościół Przemienienia Pańskiego w Wiśniowej Poduchownej, Kaplica Kościoła Parafialnego w Koniemłotach – dawny Zbór ewangelicko-reformowany w Sielcu oraz Sanktuarium Matki Boskiej Bogoryjskiej w Bogorii – informuje pan prezes.

Świętokrzyski Szlak Przygody zainteresował Komisję Europejską jako przykład skutecznego wykorzystania funduszy unijnych na wsi. Projekt został zgłoszony ze względu na wykorzystany innowacyjny program lojalnościowy. Szlak finansowany jest ze środków Unii Eu-



ropejskiej w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013.

Kolejną działającą na rzecz rozwoju powiatu staszowskiego organizacją jest Lokalna Grupa Działania - Dorzecze Wisły, która powstała w 2008 roku i działa m.in. na terenie gmin: Połaniec, Osiek, Łubnice, Oleśnica, Rytwiany i Tuczępy. LGD za cel stawia poprawę atrakcyjności gmin jako miejsca do prowadzenia działalności gospodarczej czy miejsca zamieszkania oraz aktywizacji i rozwoju współpracy społeczeństwa lokalnego. - Gminy sąsiadują ze sobą, obszar działalności jest spójny terytorialnie, łączą nas tradycje kulturowe i przyrodnicze, a także chęć do współpracy oraz wspólny pomysł na rozwój. „Dorzecze Wisły” działając na rzecz rozwoju obszarów wiejskich, uwzględnia ochronę oraz promocję środowiska naturalnego, krajobrazu i zasobów historyczno - kulturowych, rozwój turystyki oraz popularyzację i rozwój produkcji wyrobów regionalnych. Chcemy poprawić jakość życia na obszarach wiejskich i różnicować gospodarkę wiejską na obszarze gmin - członków LGD - mówi prezes **Aneta Matusiewicz**.

Długofalowym celem grupy jest również rozwijanie i ugruntowanie poczucia identyfikacji mieszkańców z własnymi miejscowościami. Zachęcenie społeczności do aktywnego udziału w inicjatywach realizowanych przez LGD, a turystów do korzystania z walorów i uroków przyrodniczo-kulturowych, jak również atrakcji położonych na jego obszarze. - Dzięki funduszom z Programu LEADER+ beneficjenci z obszaru z Lokalnej Grupy Działania – Dorzecze Wisły uzyskali pomoc m.in. na dofinansowanie imprez kulturalnych czy sportowo-rekreacyjnych. Wydano szereg przewodników i publikacji związanych z kultywowaniem tradycji

w każdym z poszczególnych regionów – informuje Aneta Matusiewicz. - Powstały wirtualne spacerki po gminach, za pomocą których za pośrednictwem komputera można zwiedzić najciekawsze zakątki i atrakcje gmin będących członkami LGD. Beneficjenci uzyskiwali również wsparcie finansowe na wyposażenie obiektów kulturalnych pełniących funkcje społeczno-kulturalne, zakup sprzętów nagłaśniających, oświetleniowych, sprzętu muzycznego. Na terenach gmin członkowskich organizowane były cykliczne imprezy kulturalne, warsztaty i szkolenia dla dzieci i młodzieży, a także seniorów, warsztaty plenerowe oraz rzeźbiarskie – wylicza pani prezes.

W najbliższym czasie grupa planuje profesjonalne uruchomienie spływu kajakowego na rzece Czarnej w miejscowości Rytwiany-Połaniec. - Spływy kajakowe są doskonałym pomysłem na aktywne spędzenie wolnego czasu. Kajak to łódka niezwykle prosta w obsłudze, więc nawet niewprawny pływak szybko nauczy się zasad kierowania kajakiem - zapewnia pani Aneta. Trasa zostanie oznakowana, powstanie również publikacja oraz strona internetowa promująca szlak wodny.

Jak podkreślają prezesi obu Lokalnych Grup Działania wszystkie informacje na temat poszczególnych działań, a także naborów wniosków można uzyskać na stronach internetowych stowarzyszeń ([www.bialelugi.pl](http://www.bialelugi.pl) i [www.dorzeczewisly.pl](http://www.dorzeczewisly.pl)) oraz w siedzibach biur.

**Karolina Zatorska**



Biesiada Pierogowa 2011

#### Lokalna Grupa Działania „Białe Ługi”

Plac Staszica 6  
26-021 Daleszyce  
tel/fax: 41/307-20-11  
lub 41/307-26-44  
kom. 500-726-612  
e-mail: [biuro@bialelugi.pl](mailto:biuro@bialelugi.pl)

#### Lokalna Grupa Działania - Dorzecze Wisły

ul. Ruszczańska 27 pok. 110  
28-230 Połaniec  
tel. 15 8650 216,  
fax 15 8650 216  
email: [biuro@dorzeczewisly.pl](mailto:biuro@dorzeczewisly.pl)

# Góry Świętokrzyskie naszą przyszłością

– program wykorzystania potencjału regionu

na rzecz jego aktywizacji i rozwoju



Poprawa jakości życia mieszkańców regionu Gór Świętokrzyskich przy wzroście jego atrakcyjności, przy wykorzystaniu zasobów lokalnych i aktywności mieszkańców to główny cel programu.

Program „Góry Świętokrzyskie naszą przyszłością” realizowany jest w ramach Szwajcarsko-Polskiego Programu Współpracy, w partnerstwie pomiędzy Fundacją Ośrodek Promowania i Wspierania Przedsiębiorczości Rolnej w Sandomierzu będącą Instytucją Realizującą oraz Województwem Świętokrzyskim jako Partner Projektu.



Realizacja programu „Góry Świętokrzyskie naszą przyszłością” rozpoczęła się 3 października 2011 roku, a zakończy się 30 września 2016 roku.

Program jest prowadzony w województwie świętokrzyskim, w obrębie Gór Świętokrzyskich. Program ma charakter pod-regionalny obejmując swym zasięgiem powiaty: kielecki, opatowski, ostrowiecki i sandomierski (wyłączone miasta: Kielce i Ostrowiec Świętokrzyski) i skupia się na wykorzystaniu lokalnych zasobów: pracy, zasobów kulturowych i przyrodniczych oraz innych walorów regionu.

**Program „Góry Świętokrzyskie naszą przyszłością” składa się z czterech Podprogramów:**

**Identyfikacja zasobów lokalnych**, którego celem jest upowszechnienie potencjału rozpoznanych zasobów lokalnych dla rozwoju aktywności gospodarczej i społecznej regionu Gór Świętokrzyskich. Efektem realizacji projektu „Identyfikacja zasobów lokalnych” jest opracowanie „Spis rzeczy ważnych. Katalog zasobów regionu Gór Świętokrzyskich”. Opisanie w katalogu zasoby wskazują na niezaprzeczalne bogactwo tradycji, autentyczność i piękno tego regionu. Podstawę dokonania wyboru zasobów opisanych w katalogu stanowiły zebrane dane. W ramach

projektu dokonano przeglądu literatury przedmiotu oraz zasobów muzeów, posiadających w swych kolekcjach zbiory i archiwalia związane z regionem objętym realizacją Programu, a także przeprowadzono badania terenowe.

**W ramach PP Edukacja wdrażane są następujące projekty:**

**Firma marzeń** - edukacja pozalekcyjna w zakresie przedsiębiorczości z wykorzystaniem zasobów lokalnych w szkołach ponadgimnazjalnych. Celem projektu jest kształtowanie postaw przedsiębiorczych wśród młodzieży z obszarów wiejskich. Podczas szkolenia młodzież szkolna zdobędzie wiedzę w zakresie uruchamiania i prowadzenia działalności gospodarczej. Projekt realizowany będzie przez OPP w Sandomierzu, który posiada własny, innowacyjny program szkolenia. Realizacja: 1.07.2014 – 31.03.2016.

**Świętokrzyska Akademia Biznesu** – Projekt przewiduje utworzenie centrum kształcenia o dobrej renomie, które umożliwi przedsiębiorcom podnoszenie kwalifikacji i rozwój umiejętności przedsiębiorczych. Realizowany będzie przy wsparciu konsultantów z Aarhus Business College w Danii. Opracowany zostanie program i metodyka nauczania, odbędą się szkolenia dla trenerów. Zrealizowany zostanie jeden cykl studiów dla 15 przedsiębiorców. Realizacja: 1.01.2013 – 1.12.2014.

**Otwieramy własną firmę**, którego celem jest przygotowanie zainteresowanych do uruchomienia własnej firmy. W każdym z czterech powiatów odbędą się 3 szkolenia dla osób zainteresowanych uruchomieniem działalności gospodarczej nt. wyboru formy prawnej, sposobu opodatkowania, a także przygotowania biznes planu przedsięwzięcia. Ukończenie szkolenia jest jednym z kryteriów w procedurze ubiegania się o dotację inwestycyjną na otwarcie własnej firmy w ramach działania „Rozwój Lokalny” Realizacja: 1.10.2012 – 31.12.2014.

**Szkolenia Liderów**. Projekt jest adresowany do osób aktywnie uczestniczących w życiu społecznym środowisk lokalnych: liderów wiejskich i przedstawicieli organizacji po-



Konferencja inauguracyjna Świętokrzyską Kuźnię Smaków

zarządowych (Lokalne Grupy Działania, stowarzyszenia, koła gospodyń, grupy nieformalne). W 2012r. przeprowadzono I cykl szkoleń, kolejna edycja nastąpi w IV kwartale 2013r. W czasie szkoleń zostaną rozwinięte umiejętności liderские, umiejętności praktyczne w zakresie zarządzania przedsięwzięciami oraz w zakresie zachowania i wykorzystania zasobów lokalnych. Udział w szkoleniach pozwoli na integrację środowiska i podejmowanie działań w zakresie tworzenia partnerstw lokalnych.

W ramach podprogramu **Rozwój Lokalny** będą przyznawane dotacje dla uruchamiających działalność, organizacji pozarządowych oraz dotacje dla MMSP. W marcu 2013r. odbył się nabór wniosków na dotacje dla osób uruchamiających działalność oraz dla organizacji pozarządowych. Kolejne edycje przewidziano na lata 2014-2015. Istniejące firmy będą mogły ubiegać się o dotację inwestycyjną na rozwój swojej działalności. W sumie dotacje rozwojowe otrzyma co najmniej 60 MMSP.

Nabór wniosków prowadzony będzie w 3 turach: w IV kwartale 2013, IV kwartale 2014 i IV kwartale 2015.

Łączna kwota przewidziana na dotacje w ramach podprogramu Rozwój Lokalny wynosi 11 749 155,55 zł.

W roku 2013 zainicjowano projekt pn. **Świętokrzyska Kuźnia Smaków**. Realizowany jest przez Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego na podstawie umowy

zawartej z Województwem Świętokrzyskim. W lipcu przeprowadzono w każdym z 4 powiatów konferencje inauguracyjne Świętokrzyską Kuźnię Smaków. W ramach projektu organizowane będą również szkolenia, seminaria wyjazdowe, opracowane i wydane zostanie zbiór potraw regionalnych oraz opracowanych zostanie 12 wniosków na Listę Produktów Tradycyjnych. Ważnym elementem tego przedsięwzięcia będzie wytyczenie sieci ciekawostek kulinarnych regionu w formie szlaku „Świętokrzyska Kuźnia Smaków”, a także promocja projektu w mediach i lokalnej prasie.

### Budżet programu

Wartość całkowita programu to **7.040.278 CHF**

Otrzymane dofinansowanie ze strony szwajcarskiej wynosi 6.722.265,00 CHF.

Pozostałe środki to wkład własny Ośrodka Promowania i Wspierania Przedsiębiorczości Rolnej oraz Województwa Świętokrzyskiego.

Wszelkie niezbędne informacje dotyczące programu „Góry Świętokrzyskie Naszą Przyszłością” można znaleźć na stronie internetowej [www.swietokrzyskieswiss.pl](http://www.swietokrzyskieswiss.pl)

Oprac. Wojciech Buliński  
Departament  
Rozwoju Obszarów  
Wiejskich i Środowiska  
Urzędu Marszałkowskiego





# Najlepsze okazy zwierząt prezentowały się w Modliszewicach

Po raz kolejny Modliszewice gościły najlepszych hodowców zwierząt gospodarskich z całego województwa świętokrzyskiego. Świętokrzyska Wystawa Zwierząt Hodowlanych od ośmiu lat towarzyszy Dniu Otwartych Drzwi ŚODR. Najlepsze okazy bydła mlecznego i mięsnego, trzody chlewnej, owiec i kóz, a także mniejszych zwierząt, takich jak króliki, gołębie, drób ozdobny, gęsi, kapłony, szynszyle czy ślimaki, można było zobaczyć na ringach, wybiegach i stoiskach. Na wystawie można było podziwiać blisko 300 okazów zwierząt.

Od kilku lat wystawy są okazją do zainteresowania rolników hodowlą zwierząt i służą promocji produkcji mięsa. Tegoroczną edycję przedsięwzięcia współfinansowały trzy fundusze: Fundusz Promocji Mleka, Fundusz Promocji Mięsa Wołowego oraz Fundusz Promocji mięsa Wieprzowego.

To, co mogliśmy zobaczyć na ringach było wynikiem zarówno prac hodowców, jak i starań hodowców. Efekty tych starań szczególnie były widoczne w prezentowanym podczas wystawy bydłem mlecznym. W 7 kategoriach wystawowych pokazano tym razem 35 sztuk krów i jałówek. W tym roku aż w czterech kategoriach wygrały zwierzęta pochodzące z gospodarstwa Michała Matuszczyka w Modliszewicach. Główne trofeum wystawy, tzw. superczempion, trafił również do pana Michała, a zdobyła je krowa w I laktacji o imieniu Klara 111.

Dopełnieniem prezentacji była mlecznego na wystawie był Konkurs Młodego Hodowcy sponsorowany przez MChIRZ. Odwiedzający wystawę mogli zobaczyć, z jaką troską najmłodsze pokolenie hodowców (dzieci i wnuki) zajmowało się swoimi



Główne trofeum wystawy trafiło do Michała Matuszczyka właściciela krowy o imieniu Klara 111

„podopiecznymi”, doglądając je, karmiąc i pielęgnując.

Swoją obecność na wystawie zaznaczyli również hodowcy bydła mięsnego, świń i owiec. Ci pierwsi wystawili 9 sztuk bydła rasy hereford, drudzy 33 sztuki trzody chlewnej, a owczarze 18 owiec w 6 kategoriach wystawowych. Poszczególne federacje oraz związki na swoich stoiskach promowały produkcję mięs i zapraszały gości do degustacji wołowiny, wieprzowiny oraz jagnięciny.

Ostatnią grupą zwierząt ocenianą na wystawie były króliki. Ponad 100 sztuk różnych ras królików przywieziono w tym roku do Modliszewic, wystawiając je w trzech kategoriach. Te małe zwierzęta cieszyły się szczególnym zainteresowaniem zwiedzających, a część z nich trafiła prosto z wystawy do nowych miłośników i sympatyków tej hodowli.

Dziś część najmłodszego pokolenia Polaków zwierzęta gospodarskie widziała jedynie na fotografiach lub w telewizji, cieszy więc fakt, że wśród zwiedzających wystawę można było spotkać osoby z małymi dziećmi, które z zainteresowaniem oglądały m.in. kozę z przychowkiem, szynszyle, ptactwo ozdobne (kurki i koguciki różnych ras, w tym kapłony), prawie 100 sztuk gołębi, a nawet ślimaki hodowlane.

Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego zaprasza do Modliszewic na wystawę w przyszłym roku.

oprac. Grażyna Bukowska,  
ŚODR Modliszewice

## Wyniki VIII Świętokrzyskiej Wystawy Zwierząt Hodowlanych – zwycięzcy czempioni

### Bydło mleczne

- w kategorii „Jałówka młodsza rasy polskiej holsztyńsko-fryzyskiej”  
Hodowca: Michał Matuszczyk, Modliszewice

### Bydło mięsne

- w kategorii „Krowa z cielęciem rasy Hereford”  
Hodowca: Jadwiga Borek, Skarżysko Kościelne

### Trzoda chlewna

- w kategorii „Knr rasy Polskiej Białej Zwisłouchej”  
Knr nr kat. 8 FLOREK Z GRODZONOWIC  
Hodowca: Alfred Łach, Grodzonowice

### Owce

- w kategorii „Owca przystępka rasy Czarnogłówka”  
Hodowca: Adam Partyka, Wólka Milanowska

### Króliki

- czempion w kategorii „Królik mały”  
Hodowca: Michał Chrzanowski, Gawrony  
- Czempion w kategorii „Królik średni”  
Hodowca: Mieczysław Wijaczka, Fatków  
- czempion w kategorii „Królik duży”  
Hodowca Włodzimierz Światoń, Modliszewice  
Puchar dla najlepszego „Młodego Królika”  
Hodowca: Sylwester Klimek, Klimontówek

### Zwycięzca w kategorii „Królik”

Hodowca: Tomasz Górka, Skrzelczyce

## Sponsorzy i współorganizatorzy Wystawy Zwierząt

- Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego
- Agencja Rynku Rolnego
- Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich
- związki hodowców zwierząt:
  - Polska Federacja Hodowców Bydła i Producentów Mleka
  - Świętokrzyski Związek Hodowców Bydła
  - Polski Związek Hodowców i Producentów Bydła Mięsnego
  - Polski Związek Hodowców i Producentów Trzody Chlewnej „Polsus”
  - Mazowieckie Centrum Hodowli i Rozrodu Zwierząt Sp. z o.o. w Łowiczu
  - Świętokrzyski Związek Hodowców Owiec i Kóz
  - Świętokrzyskie Stowarzyszenie Hodowców Królików i Drobno Inwentarza
  - Kielecki Związek Hodowców Gołębi Rasowych i Drobiu Ozdobnego
- Bank Gospodarki Żywnościowej (BGŻ)
- Bank Spółdzielczy w Kielcach

## Z owocami do Warszawy, ze zbożem do Włocławka

O rejsie Pływającego Młyna Wodnego z Nowego Korczyna do Włocławka oraz o happeningach bardziej przemawiających do wyobraźni niż apele polityków, z Adamem Jarubasem, Marszałkiem Województwa Świętokrzyskiego, rozmawia Iwona Sinkiewicz.

- **Panie Marszałku, popłynię Pan Młynem Wodnym do Włocławka?**

**Adam Jarubas, Marszałek Województwa Świętokrzyskiego:** - Chyba brakuje mi umiejętności i uprawnień z zakresu żeglugi śródlądowej. Ale jako pasażer, kto wie... Może chociaż krótki odcinek od wodowania w mojej rodzinnej gminie Nowy Korczyn do Połańca? Cały rejs obsługiwać będzie czteroosobowa załoga złożona z członków Klubu Wodniackiego Kon Tiki – to wodniacy z prawdziwego zdarzenia, zaprawieni w tego typu wyprawach.

- **Skąd pomysł na budowę i rejs Pływającego Młyna Wodnego?**

- Kiedyś takie młyny wodne pływały po Nidzie i Wiśle, dobijając do brzegów i świadcząc młynarskie usługi. Chcemy ożywić tamten czas i mało znaną tradycję. Polska była niegdyś potężnym producentem i eksporterem zboża wysyłanego Wisłą do Gdańska, skąd importowali je kupcy z całej Europy. Nasz rejs ma zatem odwołać się także do okresu naszej eksportowej potęgi.

W pomysł zaangażowały się trzy instytucje: Muzeum Wsi Kieleckiej, Klub Wodniacki KON-TIKI z Pińczowa oraz Ośrodek Kulturalno-Historyczny (Pałac Wielopolskich) w Chrobry. Członkowie KON – TIKI wybudowali replikę XIX-wiecznego Pływającego Młyna Wodnego instalując w młynie żarna napędzane kołem wodnym. Młyn wyruszy w rejs do Włocławka. Będzie cumować do brzegów Wisły m.in. w Sandomierzu, Kazimierzu Dolnym, Warszawie i Płocku. We wszystkich tych miejscach przewidziane są eventy promujące region



Adam Jarubas

świętokrzyski – będzie głośno, barwnie i... smacznie, bo będziemy serwować specjalty kuchni świętokrzyskiej.

- **Rejs Młynem Wodnym to nie pierwsza taka nietypowa akcja promocyjna organizowana w Świętokrzyskiem. W ubiegłym roku tratwę płynęły do Warszawy owoce i warzywa od świętokrzyskich rolników. Tegoroczna to pójście „za ciosem”?**

- Poprzez ubiegłoroczną akcję „Od rolnika do pośrednika 3000 procent znika” gospodarze z Ponidzia próbowali zwrócić uwagę na drastyczne różnice między cenami skupu płodów rolnych, a wysokością cen tych produktów w sklepach. Rolnicy postanowili wybudować tratwę. A jak postanowili – tak zrobili. Na tratwę zładowali owoce i warzywa, i popłynęli z nimi Wisłą z Nowego Korczyna do Warszawy.

- **Happening zamiast protestu?**

- Akcji nadano charakter happeningu z nadzieją, że taka

inna od wszystkich - forma, pozwoli skuteczniej nagłośnić problem. Taki barwny happening często bardziej przemawia do masowej wyobraźni (myślę o decydentach, konsumentach i producentach), niż apele polityków czy samorządowców. A przecież ze „znikaniem dochodów” rolnicy - nie tylko z Ponidzia - borykają się od lat. W ostatnich latach te nożyce cenowe są wyjątkowo szeroko rozwarte, bo też ceny owoców i warzyw w sklepach są naprawdę wysokie. W ubiegłym roku, gdy organizowaliśmy akcję „Od rolnika do pośrednika 3000 procent znika” rolnicy w skupie za kilogram ziemniaków dostawali 10 groszy! Zarobek ze sprzedaży nie pokrywał nawet kosztów paliwa potrzebnego do ich wykopania kartofli i dowiezienia ich do skupu. A co dopiero mówić o jakimś zysku!

Latem 2012 roku rolnicy z Ponidzia pokonali 400 kilometrów rejs, zawijając po drodze m.in. do Połańca, Sandomierza,

Solca nad Wisłą i Dębina. Spotykali się z przedstawicielami miejscowych władz i z dziennikarzami. A w Warszawie, gdzie już samochodami dojechali kolejni producenci rolni z owocami, warzywami, specjalami regionalnej kuchni, wszystko rozeszło się jak świeże bułeczki.

Akcja była barwna i głośna, a na jej zakończenie nasza delegacja była z wizytą u ministra rolnictwa, by już całkiem poważnie porozmawiać o rozwiązaniach, które poprawią opłacalność produkcji rolnej.

Ale ta akcja miała też zmobilizować do działania samych rolników. Bo rozwiązaniem jest tworzenie grup producentów rolnych. W grupie rolnik będzie silniejszy. A tylko silniejszy może twardo negocjować ceny z pośrednikami. Grupa może też bezpośrednio zająć się sprzedażą płodów, omijając w ten sposób niepotrzebnego pośrednika.

- **Dziękuję za rozmowę.**

Iwona Sinkiewicz



# Młyn przepłynię pól Polski i wypromuje nasz region

Przystosowana do obecnych warunków, replika XIX-wiecznego młyna pływającego, zwanego niegdyś bździelem, wyruszy w wyjątkowy, ponad 500-kilometrowy rejs Wisłą, podczas którego odwiedzi kilkanaście polskich miast, promując województwo świętokrzyskie i przypominając historię polskiej wsi sprzed ponad 100 lat. Akcji patronują marszałek Adam Jarubas i Czesław Siekierski, poseł do Parlamentu Europejskiego.

Jednym z pomysłodawców projektu był **Adam Ochwanowski**, który następnie został koordynatorem projektu po tym, jak reaktywowany w ubiegłym roku Klub Wodny Kon-tiki z Pińczowa wygrał przetarg, ogłoszony przez Muzeum Wsi Kieleckiej.

- Tym rejsiem chcemy promować nasze województwo, akcja już zyskuje duży rozgłos medialny i myślę, że tak będzie również podczas naszych przystanków – mówi **Adam Ochwanowski**.

Budowa młyna rozpoczęła się w maju. Zadanie, stojące przed budującymi nie było łatwe, a czasu było mało.

- Budowę tego młyna wewnątrz naszego klubu nazwaliśmy „Kon-tiki Challenge 2013” bowiem to było dla nas prawdziwe wyzwanie - mówi **Piotr Siemiński**, prezes Klubu Wodnego Kon-Tiki z Pińczowa i przypomina o tym, że również dla klubu jest to niezwykle ważna akcja, biorąc pod uwagę jego niedawną reaktywację. - Niegdyś klub był znany w całej Polsce, potem zaczął jednak podupadać, tak jak zbiornik w Pińczowie. Reaktywaliśmy go pod koniec ubiegłego roku. Dla nas to szansa pokazania, że pasja, chęci i pomysł są w stanie zdziałać wiele w krótkim czasie. Ten rejs będzie więc również promocją naszego klubu – kontynuuje Siemiński.

Młyn jest umieszczony na platformie o wymiarach 8 x 6 metra. Posiada własny napęd oraz koło wodne, którego energia posługuje do zmielenia ziarna. W głównym pomieszczeniu młyna znajdują się będą żarna do mielenia, a na górze będzie pokład sypialny i magazyn na mąkę. Na zewnątrz młyna znajduje się kocioł młyński,



Replika XIX-wiecznego młyna pływającego

a po drugiej stronie jest miejsce na ławkę. Mimo, że będzie to replika starodawnego młyna, to nie zabraknie nowoczesnej technologii, która ułatwi życie podróżującej młynem załogi oraz zapewni wysoki poziom bezpieczeństwa.

- Przy budowie wykorzystaliśmy materiały źródłowe, zdjęcia, opisy, ale jednocześnie musieliśmy spełniać wszystkie wymogi prawne dziś obowiązujące, których niegdyś nie było. Przed wiekiem łatwiejsza była również sama podróż po Wiśle, której poziom był wyższy. W rejsie będą uczestniczyły stale 3 lub 4 osoby, a maksymalnie na pokład może wejść 12 osób – mówi Siemiński.

17 sierpnia młyn zostanie udostępniony wszystkim chętnym i każdy będzie mógł poznać jego funkcjonalność. Dzień później podczas pikniku rodzinnego, uczestnicy rejsu będą częstować gości chlebem wypieczonym z mąki zmielonej w pływającym młynie.

- Następnie wypłyniemy w rejs, który niestety musiał zo-

stać skrócony. Początkowo planowaliśmy dotrzeć do Gdańska, ale w związku z remontem przeprawy we Włocławku to właśnie tam będziemy musieli go zakończyć. Nadal jednak będzie to bardzo długa trasa, licząca ponad 500 kilometrów – wyjaśnia Piotr Siemiński.

Podczas rejsu młyn zawita do 12 miast, a najważniejsze wizyty będą miały miejsce w Sandomierzu i Warszawie. Uczestnicy będą promować nasz region i przypominać jego bogatą historię związaną z młynarstwem. Niektórzy będą mogli kosztować chleba wypieczonego ze zmielonej mąki. Organizatorzy liczą, że akcja będzie miała duży aspekt promocyjny i zakończy się sukcesem, choć i tak są już powody do radości.

- Jesteśmy zadowoleni z efektów naszej pracy, wykonanej w tak krótkim terminie. Muszę podziękować tym wszystkim, którzy nam pomogli, a przede wszystkim chcę podziękować Marcinowi Wilczyńskiemu i Maciejowi Nowackiemu, bez których ten projekt by się nie udał,

a sam młyn nie powstałaby. Dziękuję również pozostałym członkom naszego klubu, naszym sponsorom, partnerom i patronom – dodaje Siemiński.

Do Włocławka młyn dotrze na przełomie sierpnia i września, ale na tym jego misja się nie skończy. Po zakończeniu rejsu zostanie on rozebrany i przewieziony do Skansenu Muzeum Wsi Kieleckiej w Tokarni i po złożeniu i zwodowaniu na Czarnej Nidzie, będzie jedną z nowych atrakcji muzeum.

- To będzie dla nas bardzo ważny eksponat, szczególnie, że nasz skansen jest liderem jeżeli chodzi o pokazywanie młynarstwa i różnych jego form. Mamy już 5 wiatraków różnych typów i dwa młyny wodne, czyli tzw. wodniaki lub bździele, jak się je określało dawniej. Tradycje młynarstwa wodnego są w naszym regionie bardzo bogate więc na pewno taki obiekt będzie promowany podczas naszych większych imprez – powiedziała **Beata Ryń** z Muzeum Wsi Kieleckiej.

**Mateusz Cieśliski**

## Gospodarstwa agroturystyczne zapraszają

Tradycyjna, smaczna kuchnia, czysta woda, wspaniałe tereny rekreacyjne oraz możliwość bliskiego kontaktu z naturą to bez wątpienia główne walory naszych świętokrzyskich gospodarstw agroturystycznych. Gościnni gospodarze oferują posiłki z produktów pochodzących z ich własnych zasobów, dbają o należyty wypoczynek turystów i zapewniają im szereg dodatkowych atrakcji. W województwie jest ich ponad 500, najwięcej na terenie powiatu kieleckiego – w rejonie Gór Świętokrzyskich.

Czyste powietrze, ciszę i spokój z dala od zgiełku miejskiego znaleźć można wybierając się do gospodarstw agroturystycznych w naszym województwie. Zwolennicy aktywnego wypoczynku piękno Ziemi Świętokrzyskiej mogą poznawać przemierzając szlaki rowerowe, nie będą się także nudzić miłośnicy jazdy konnej. Obfitość otaczających lasów zachęca do grzybobrania, zbierania jagód, jeżyn czy borówki. Natomiast czyste rzeki oraz liczne zbiorniki wodne to prawdziwy raj dla amatorów kąpiei i uprawiania sportów wodnych oraz miłośników wędkowania.

Podczas pobytu w Świętokrzyskiem, agrowczasowicze mogą także poznać bogactwo walorów turystycznych naszego regionu. Odwiedzić Święty Krzyż, liczne zabytkowe obiekty w Sandomierzu, przejechać się Ciuchcią Express Pondzie czy spotkać z prehistorycznymi gadami w Bałtowie.

W regionie świętokrzyskim według rozeznania przeprowadzonego na koniec 2012 r. przez Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach na turystów czeka 512 gospodarstw agroturystycznych, które dysponują 4835 miejscami noclegowymi w 1777 pokojach przy domach gospodarzy. Najwięcej gospodarstw – 289 – znajduje się w powiecie kieleckim, który jest powierzchniowo największy i wyjątkowo bogaty w atrakcje turystyczne. Kuszą niepowtarzalnym krajobrazem, proponują zdrowe i smaczne potrawy, spokój, a także - co bardzo ważne - niewygórowane ceny.

### Dla każdego coś dobrego...

Gospodarstwa oferują wypoczynek rodzinom z małymi



*W Korzenniu agrowczasowicze mogą korzystać z bogactwa stawów rybnych*

dziećmi, inne nastawiają się na obsługę zorganizowanych grup pragnących w spokoju i blisko natury odbyć szkolenie czy jubileusz firmy, jeszcze inne przygotowują szeroką ofertę dla wędkarzy albo amatorów wiejskiej i oryginalnej kuchni.

Niewątpliwie to, co wyróżnia świętokrzyskie gospodarstwa od funkcjonujących w innych częściach kraju to właśnie szeroka gama niepowtarzalnych, nierzadko zapomnianych przysmaków regionalnej kuchni. Doskonałym przykładem może tu być gospodarstwo

jabłka, wiśnie, śliwy, grusze, maliny i aronie, a także orkisz, pszenicę płaskurkę, jęczmień, owies czarny, amaranty, proso, grykę, lucernę i wykę oraz dynię i szczypiorek. Turystom oferujemy odpoczynek w ciszy i spokoju połączony z dobrą regionalną kuchnią przygotowaną ze świeżych i ekologicznych produktów oraz spaniem na materacach i poduszkach wypełnionych łuską orkiszową – mówi **Elżbieta Chara**, która wspólnie z mężem Bogdanem prowadzi ekologiczne gospodarstwo agroturystyczne „EKORAB”.

Właściciele gospodarstwa zapraszają także na spotkania pod hasłem „Zielona wieś”, podczas których młodzież może zapoznać się z tradycyjną uprawą z udziałem konia, poznać wiele starych maszyn i urządzeń rolnych, a także zwyczaje i tradycje wsi świętokrzyskiej. Gospodarstwo Charów było wielokrotnie nagradzane w różnych prestiżowych rankingach i plebiscytach. „EKORAB” zdobył na przykład I nagrodę w konkursie „Najlepsza Oferta Wypoczynku na Wsi” oraz IV miejsce w ogólnokrajowym konkursie na najlepsze gospodarstwo ekologiczne organizowanym przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Gospodarstwa agroturystyczne przygotowały także ofertę dla wędkarzy. Z myślą o nich przygotowane zostały łowiska oraz zacienione starorzeczka. Jednym z nich jest 37-hektarowe gospodarstwo agroturystyczne w Korzenniu położone na malowniczej skarpie nad rzeką Czarną Staszowską w gminie Raków.

- Odwiedzający nas turyści mogą korzystać z ogromnych stawów rybnych, pełnych kar-

„EKORAB” w Jasieniu w gminie Staszów, które zachęca turystów do przyjazdu właśnie regionalną kuchnią, opartą na własnych produktach rolnictwa ekologicznego.

- Nasi goście mogą zobaczyć, jak wypieka się chleb, robi masło, ser, przetwory z warzyw i owoców. Mąka z naszego orkisz, znana pod nazwą czerkieska mąka orkiszowa wpisana została na Listę Produktów Tradycyjnych i wykorzystywana jest do wypieku domowego pieczywa. Na ponad 16 hektarach uprawiamy m.in.



pi i okoni. Można je łowić z roweru wodnego oraz kajaka. Goście mogą korzystać także z basenu i kortu tenisowego. W gospodarstwie serwujemy potrawy i produkty z ekologicznych surowców, pochodzące z własnych upraw, w tym produkty wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych Województwa Świętokrzyskiego – mówi **Zdzisław Pniewski**, właściciel gospodarstwa agroturystycznego „Korzyna” w Korzennie.

Wielu gospodarzy idąc z duchem czasu postanowiło poszerzyć swoją ofertę i skierować ją do większych, zorganizowanych grup, np. związanych z biznesem. Gospodarstwa na wyposażeniu posiadają sale komputerowe i nowoczesne urządzenia biurowe, a zorganizowanie szkolenia, narady, czy mniej oficjalnego spotkania nie stanowi najmniejszego problemu.

#### Promocja gospodarstw agroturystycznych

Od dawna wiadomo, że aby produkt stał się znany i cenio-



*W gospodarstwie „EKORAB” skosztować można pieczywa wypiekanego z czerkieskiej mąki orkiszowej, wpisanej na listę Produktów Tradycyjnych*

ny należy włożyć wiele pracy w jego promocję. Dlatego właściciele gospodarstw agroturystycznych robią wszystko, by wiedza na temat proponowanych przez nich atrakcji była jak najszerza. Zawiązana w 2002 roku Świętokrzyska Federacja

Agroturystyki i Turystyki Wiejskiej „Ziemia Świętokrzyska”, która jest dobrowolnym związkiem stowarzyszeń agroturystycznych województwa świętokrzyskiego postawiła sobie właśnie takie zadanie. W jej skład wchodzi 10 stowarzyszeń

agroturystycznych oraz Świętokrzyska Izba Rolnicza.

- Naszym głównym celem jest promocja, prowadzimy ją głównie poprzez upowszechnianie wizerunku regionu jako atrakcyjnego turystycznie pod względem kulturowym i przyrodniczym, współpracę z mediami, wydawanie publikacji i materiałów promocyjnych, a także uczestnictwo w targach i wystawach – informuje **Zdzisław Pniewski**, prezes Świętokrzyskiej Federacji Agroturystyki i Turystyki Wiejskiej „Ziemia Świętokrzyska”.

Właściciele gospodarstw agroturystycznych naszego regionu skutecznie wspierają samorządy wszystkich szczebli, a także świętokrzyskie instytucje działające w obszarze rolnictwa. Świetną inicjatywą promocyjną jest niewątpliwie Świętokrzyski Jarmark Agroturystyczny organizowany corocznie przez Urząd Marszałkowski i Muzeum Wsi Kieleckiej w Skansenie w Tokarni, a także coroczny konkurs „Piękne i bezpieczne gospodarstwo agroturystyczne”.

**Agata Pęk**

# Burocorz bogoryjski

## – słodki przysmak z gminy Bogoria

Wygląda jak chleb, a smakuje jak słodka bułka. Burocorz bogoryjski to unikatowy przysmak z buraków cukrowych. W styczniu 2013 r. został wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Gospodynie wytwarzają go według tradycyjnych metod bez stosowania żadnych polepszaczy, żadnych środków konserwujących. „Buraki gotowane musiały być. Starte albo ugniecione, mąka dobra, pszenna. Do tego jaję i drożdże. Piec musiał być nagrany. Skórka to była chrupiąca, wypieczona, najlepsza. A pachniał burakami i był bardzo, bardzo dobry”. Burocorz pieczony był w piecu chlebowym, opalanym drewnem sosnowym, co powodowało odparowywanie wody z ciasta i nadawało mu charakterystyczny smak oraz pięciodniową świeżość.



Nazwa burocorz bogoryjski pochodzi od głównego składnika, czyli buraków cukrowych. Nawiązuje również do

nazwy gminy znanej niegdyś z uprawy buraków. W czasie wojny i tuż po niej stanowił podstawę pożywienia rodzin wiejskich. Traktowany był zarówno jako potrawa obiadowa, jak również słodki dodatek. Szczególnie chętnie zjadały go dzieci i takim słodkim wspomnieniem dzieciństwa pozostał w pamięci najstarszych mieszkańców Bogorii. Obecnie burocorza piecze się tylko okazjonalnie, ale nie może go zabraknąć na żadnych uroczystościach gminnych.

## „Tam, gdzie pszczoła żyć nie będzie, nie będzie mógł żyć człowiek”

Kłopoty z pogodą, deszczowa wiosna w okresie kwitnienia akacji, mało spadzi i spadek pogłowia w pasiekach po długiej i wyczerpującej dla pszczoł zimie – tego roku świętokrzyscy pszczelarze nie zaliczają do zbyt udanych. – Problemy są różne, ale to trzeba kochać, żeby to robić, to ciężki zawód. Chyba nie ma takiego, który by powiedział, że na temat pszczoł wie wszystko, bo one ciągle zaskakują – mówi Waldemar Słupik, pszczelarz z Kazimierzy Małej.

### Od bartnictwa do pasiek wędrownych

Z Ziemią Świętokrzyską, a dokładnie z Wąchockiem, związany jest najstarszy zachowany polski dokument dotyczący pszczelarstwa. Pochodzi z 1179 roku i dotyczy nadania zakonowi cystersów uprawnień do „dziania barci” w drzewach na terenie otaczających lasów. Inne podobne dokumenty datowane są dopiero na XV-XVI wiek. Tak naprawdę pszczelarstwo jest stare jak historia człowieka, który bardzo szybko nauczył się najpierw wykradać pszczolom miód, a następnie zaczął je hodować w wydrążonych przez siebie dziuplach drzewnych, czyli barciach.

W województwie świętokrzyskim pszczelarstwem zajmuje się obecnie około 1360 pszczelarzy i pszczelarek, zrzeszonych w Świętokrzyskim Związku Pszczelarzy w 32 kolach. Liczba niezrzeszonych pszczelarzy może się wahać od kilkudziesięciu do czterystu osób. Na naszym terenie żyje około 55 tys. rodzin pszczelich, co daje województwu 11 miejsce w kraju. Prawie 100 pasiek to pasieki wędrownie. By utrzymać stan liczebny pasiek, trzeba je powiększać co roku, bo trzeba się liczyć ze stratami w czasie zimy. Hodowcy z województwa świętokrzyskiego korzystają z materiału zarodowego z pasieki w Brześciu, która oferuje matki pszczoły in-seminowanej rasy ukraińska i rasy kaukaskiej.

Wiele zmieniło się w pszczelarstwie na przestrzeni ostatnich kilkudziesięciu lat. Inne jest środowisko, w jakim funkcjonują pszczoły, warunki w rolnictwie, a to wymusza zmiany w sposobie gospodarowania w pasiekach. Ci, którzy utrzymują się z hodowli pszczoł, odchodzą od tradycyjnych metod na rzecz gospodarki wędrownej. By uzyskać dużą ilość miodu, przewożą ule w różne miejsca, czasem na spore odległości, gdzie akurat na większym obszarze kwitną akacje, lipy, wrzose czy gryka, albo tam, gdzie pojawia się spadz. Dziś większość średnich i dużych pasiek, które zajmują się zawodowo produkcją miodu, wytwarza miód odmianowy. – Ja jeszcze do dziś pamiętam pięknie ukwiecone łąki, pola, łąki, miedze, na których rosły wspaniałe pachnące zioła. Miody dawniej były bardzo aromatyczne, wielokwiatowe, miały zupełnie inny smak. Dziś jest inaczej, są wielkie monokulturowe uprawy – mówi **Waldemar Słupik** prowadzący pasiekę Prawdziwe Miody, która należy do sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie. Tradycyjne metody stosują pszczelarze pasjonaci, dla których pasieka nie jest głównym źródłem utrzymania, a takich hodowców w województwie świętokrzyskim, mających poniżej 100-150 rodzin pszczelich, jest zdecydowana większość. Pasiek zawodowych, powyżej 150 rodzin pszczelich, jest u nas 9 i przypada na nie 4 procent rodzin pszczelich.

Właśnie w dużych pasiekach pszczelarze najchętniej korzystają z nowych technologii, które pozwalają zwiększyć produkcję przy jednoczesnym ograni-



czeniu kosztów. Nowe techniki umożliwiają na przykład monitorowanie występowania spadzi w określonym rejonie. Nie da się przewidzieć gdzie, kiedy i w jakiej ilości spadz się pojawi, to kwestia przypadku. Dlatego zamiast przewozić całą pasiekę do lasu, wystarczy zawieźć jeden ul z wagą i czujnikiem, który prześle pszczelarzowi informację, gdy ul nagle zacznie przybierać na wadze. To oznacza, że rozpoczyna się tzw. wziętek spadziowy i trzeba natychmiast przewieźć tam dużą pasiekę. Taka nowoczesna technika jest jednak wykorzystywana na razie tylko przez kilku pszczelarzy w Polsce.

### Trzeba zwiększać „napszczelenie”

Według raportu za 2012 rok, przygotowanego przez Instytut Ogrodnictwa Oddział Pszczelnictwa w Puławach, tzw. wskaźnik napszczelenia w województwie świętokrzyskim, czyli liczba rodzin pszczelich przypadająca na 1 km kw., wynosi 4,74. Dla porównania średnia dla krajów Unii Europejskiej to 3,2, a średnia dla Polski – 4,1. W naszym kraju najbardziej napszczelone jest województwo małopolskie

(7,5), a najmniej podlaskie (1,62). Nie wypadamy na tym tle najgorzej, ale niewątpliwie dla dalszego rozwoju świętokrzyskiego pszczelarstwa konieczne jest zintensyfikowanie produkcji i wspieranie gospodarki wędrownej.

W kontekście dalszego rozwoju pszczelarstwa niepokoić może również to, że tylko dziesięć procent świętokrzyskich pszczelarzy jest poniżej 35 roku życia. Stefan Nachyła stara się być jednak optymistą i zachęca młodych: – Znam przypadki, że dziadek przekazuje pasiekę wnuczkowi, a ten z zaangażowaniem błyskawicznie ją rozwija; czasem rodzina nie miała tradycji pszczelarskich, nagle ktoś zostaje „nawiedzony”, wchodzi w pszczelarstwo i dość szybko zostaje dużym pszczelarzem.

### Polski miód najpewniejszy

Są różne odmiany, w zależności od tego z jakich kwiatów pszczoły zebrały surowiec. Jedni cenią goryczkę i swoisty zapach miodu gryczanego, inni lekko piekący smak miodu lipowego. Łagodnie w smaku



są miody rzepakowe i akacjowe. Za najbardziej wartościowy uchodzi miód spadziowy, ciemny, brązowo-zielonkawy, o zapachu żywicy i igliwia. Wszystkie odmiany są dla człowieka bezcennym źródłem naturalnych składników odżywczych, regenerujących, są zalecane osobom osłabionym, wspomagają leczenie wielu chorób, zalecane m. in. przy przeziębieniach i w okresie rekonwalescencji.

Stare powiedzenie, że łyżka dziegiu psuje beczkę miodu jest prawdziwe, więc pszczelarz na każdym etapie produkcji musi uważać, żeby nie zepsuć pracy pszczół na przykład przez zbyt wczesne odebranie niedojrzałego miodu, niewłaściwe przechowywanie w wilgotnych, otwartych naczyniach, podgrzewanie czy nieumiejętne zwalczanie warrozy, pasożytniczej choroby pszczół.

– Problem polega na tym, że większość konsumentów szuka miodu płynnego, takiego jaki jest w hipermarketach, importowanego z Chin, Ukrainy, Argentyny, gdzie często niska cena i słaba jakość idą w parze. Natomiast wszystkie prawdziwe



miody krystalizują po pewnym czasie, a ten proces jest poprzedzony mętnieniem – wyjaśnia Waldemar Stupik z pasieki Prawdziwe Miody. – Pszczelarz polski, w sytuacji rynku zalewanego przez tani miód importowany, często ma problem, chcąc sprzedać słoik dobrego miodu. Prawdziwy miód w temperaturze pokojowej powinien układać się w stożek podczas przelewania – dodaje.

Niewątpliwie pasieki należą do Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie gwarantu-

ją wysoką jakość miodu. Pasieka rodzinna Prawdziwe Miody z Kazimierzy Małej słynie szczególnie z miodu akacjowego, który otrzymał „Perłę 2012”. Gospodarstwo ekologiczne i pasieczne Zabawa w Skroniowie, gm. Jędrzejów, wytwarza wiele odmian, ale największą dumą jest świętokrzyski miód spadziowy wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych. W miodach spadziowych specjalizuje się również pasieka Napękowski Miody z Napękowa w gm. Bieliny. Z kolei Gospodarstwo Pasieczne Ryś w Mąchocicach Kapitulnych, gm. Masłów, wyróżnia się wyjątkowym przywiązaniem do tradycji – są tu rzadko spotykane w Polsce słomiane ule oraz barcie zamieszkałe przez pszczoły.

#### Unijna pomoc na pszczoły

Pszczelarze korzystają z Krajowego Programu Wsparcia Pszczelarstwa w Polsce zatwierdzonego przez Komisję Europejską. W ramach mechanizmu Wspólnej Polityki Rolnej „Wsparcie rynku produktów pszczelich” program ten realizuje Agencja Rynku Rolnego. Gospodarstwa pasieczne mogą ubiegać się o tę pomoc za pośrednictwem związków pszczelarskich, a także branżowych stowarzyszeń, zrzeszeń, spółdzielni czy grup producenckich. Częściową refundację kosztów można uzyskać w zakresie zwalczania chorób pszczół, polepszenia warunków produkcji i poprawy jakości miodu. Można te pieniądze wydać m. in. na sprzęt pszczelarski, leki, urządzenia la-

boratoryjne, analizy jakości miodu czy zakup pszczół. – Młodzi pszczelarze mają dziś możliwości w zakresie szybkiego rozwijania swoich pasiek. Można dostać nawet kilkadziesiąt tysięcy zł. To jest duży zastrzyk, aby rozbudować pasiekę i jej zaplecze, pracownię pszczelarską, kupić sprzęt, miodarkę, dobre ule – mówi Stefan Nachyła. Polscy producenci miodu jednocześnie od kilku lat postulują wprowadzenie dopłat bezpośrednich do rodzin pszczelich na wzór krajów unijnych.

#### Trzeba zahamować wymieranie pszczół

Problemem, który spędza sen z powiek pszczelarzom jest stosowanie chemicznych środków ochrony roślin w rolnictwie. Powoduje to masowe wymieranie pszczół na dużych obszarach, głównie USA i Europie. Hodowcy cieszą się, że Komisja Europejska zrobiła ostatnio pierwsze kroki w kierunku ograniczenia najbardziej szkodliwych czynników, wycofując ze sprzedaży już cztery rodzaje pestycydów. Wszystkie zakazy wejdą w życie z początkiem 2014 roku.

Jak mówi Stefan Nachyła, problem przyczyn wymierania pszczół jest złożony i czasem bardzo trudno wyjaśnić, dlaczego pszczoły giną na jakimś terenie. Czynniki mikrośrodowiskowe mogą być przeróżne. W województwie świętokrzyskim przeważają małe gospodarstwa i chemia nie jest stosowana na tak dużą skalę, jak w Unii Europejskiej, ale w niektórych rejonach, gdzie trudno utrzymać pszczelarzom stan pogłowia, może ona być jedną z przyczyn zwiększonej śmiertelności pszczół. Może się do niej przyczynić zła jakość pokarmu, którym dokarmia się pszczoły zimą.

Zahamowanie wymierania pszczół jest priorytetem nie tylko ze względu na produkcję miodu i innych produktów pszczelich. Albert Einstein powiedział, że kiedy wymrą pszczoły, zostanie nam cztery lata życia. Od ich pracy związanej z zapylaniem roślin zależy bowiem światowa produkcja żywności.

Joanna Majewska

## Świętokrzyskie przysmaki na Dożynkach Prezydenckich

Tradycyjnych, regionalnych potraw ze Świętokrzyskiego będą mogli poprobować goście tegorocznych Dożynek Prezydenckich, które 14 – 15 września odbędą się w Spale. Zaprezentowany tam zostanie dorobek naszego regionu w zakresie produkcji żywności naturalnej oraz produktów regionalnych i tradycyjnych pochodzących od członków Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie.



# XIII ŚWIĘTOKRZYSKIE DOŻYNKI WOJEWÓDZKIE

8 WRZEŚNIA 2013  
BOGORIA



## PROGRAM:

- 11.45** Przemarsz delegacji dożynkowych do Sanktuarium Matki Bożej Pocieszenia w Bogorii
- 12.00** Uroczysta Msza Święta dożynkowa
- 13.15** Procesja i poświęcenie powiatowych wieńców dożynkowych
- 13.30** Przemarsz korowodu dożynkowego na miejsce obrzędu
- 13.45** Obrzęd dożynkowy
- Kompleks Sportowo-Rekreacyjny ZSO w Bogorii
- 15.30** „Świętokrzyskie granie” folkowe widowisko regionalne
- 17.45** Koncert Młodzieżowej Orkiestry Dętej OSP Mykanów wraz z Mażoretkami
- 18.15** Pokaz Kieleckiego Szwadronu Kawalerii im. 13. Pułku Ułanów Wileńskich
- 18.30** „Gospodarski Gościniec” - widowisko regionalne
- 20.00** „W folkowych rytmach”
- Gwiazda wieczoru Zespół „Baciary” z Podhala
  - Pokaz sztucznych ogni
  - Zabawa ludowa z Zespołem „Standard”

**DOŻYNKOM TOWARZYSZYĆ BĘDĄ: WYSTAWA PŁODÓW ROLNYCH,  
MASZYN I URZĄDZEŃ DO PRODUKCJI ROLNEJ**



Dożynki dofinansowane z budżetu województwa świętokrzyskiego.  
Konkurs wieńców dożynkowych sfinansowany z KSOW.



Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.  
Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Pomocy Technicznej  
Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013.  
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013  
Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi