



JEDLIŃSK

PRZYSUCHA

PRZITYK

WIENIAWA

WOLANÓW

ZAKRZEW



Projekty zrealizowane przez
LGD „Razem dla Radomki”
w 2018 roku

Produkty tradycyjne i lokalne
Doliny Radomki - w Sieci

Smaki (nie)Zapomniane
- Tradycja kontra nowoczesność:
Koła Gospodyń Wiejskich vs Blogerzy
- Warsztaty kulinarne i szkolenia
e-learningowe

Smaki z Doliny Radomki
Budowa silnej marki produktów
tradycyjnych, regionalnych i lokalnych

Produkty lokalne i tradycyjne
na Zakrzewskiej Ziemi

Edukacja antyśmogowa
w Dolinie Radomki



Lokalna Grupa Działania „Razem dla Radomki”
oraz Partnerzy
Związek Gmin „Radomka”
Stowarzyszenie Aktywności Obywatelskiej „Radomka”
zapraszają na:

FESTYN ANTYŚMOGOWY

pn. Edukacja antyśmogowa
w Dolinie Radomki



Wstęp

Drodzy Czytelnicy!

Przekazujemy w Państwa ręce Biuletyn podsumowujący aktywność Lokalnej Grupy Działania „Razem dla Radomki” w obszarze realizacji zadań publicznych. Aby móc je realizować Stowarzyszenie uczestniczyło w postępowaniach konkursowych dofinansowanych przez Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego.

Realizowane projekty dotyczyły dwóch ważnych obszarów. Pierwszy: Kultura, sztuka, ochrona dóbr kultury i dziedzictwa narodowego. Dziedzictwo kulinarne i tradycje kulinarne stanowią bardzo istotną część naszej tożsamości kulturowej. Niezbędnym jest pielęgnowanie dziedzictwa kulinarnego obszaru w oparciu o produkty tradycyjne i lokalne, które dziś stają się przyczynkiem do rozwoju naszego regionu i jego mieszkańców.

Drugi obszar to: Ekologia i ochrona zwierząt oraz ochrona dziedzictwa przyrodniczego. Problem smogu jest w Polsce na tyle powszechny, że do walki o jego redukcję włączają się kolejne podmioty.

Oprócz działań zapobiegawczych równie ważne są wszelkie akcje edukacyjne oraz monitorujące bieżący stan jakości powietrza. I tutaj Stowarzyszenie „Razem dla Radomki” zainicjowało swoje działania, by móc je kontynuować w kolejnych latach.

Każdy z tych projektów skrywa w sobie konkretne zadania i działania realizowane w jego obszarze. Zapraszamy więc Państwa do zapoznania się z naszymi działaniami. Zachęcamy do ich oceny, a także do inspirowania nas swoimi pomysłami.

Życzymy przyjemnej lektury,

Prezes Zarządu Stowarzyszenia
LGD „Razem dla Radomki”
Cezary Adam Nowek



PROJEKTY

Zrealizowane przez LGD „Razem dla Radomki” w 2018 roku

Projekty, które otrzymały dofinansowanie w ramach konkursu na realizację zadań publicznych w obszarze Kultura, sztuka, ochrona dóbr kultury i dziedzictwa narodowego, zadanie 16 i 17 ogłaszanego przez Zarząd Województwa Mazowieckiego.

Inicjatywy te stanowią kontynuację przez LGD "Razem dla Radomki" kierunku działań w budowaniu silnej marki produktów tradycyjnych i rozwoju dziedzictwa kulinarnego Doliny Radomki.



Projekt, który otrzymał dofinansowanie w ramach konkursu na przeciwdziałanie niskiej emisji, realizację zadania publicznego 18 ekologia i ochrona zwierząt oraz ochrona dziedzictwa przyrodniczego ogłaszanego przez Zarząd Województwa Mazowieckiego. Inicjatywa ta stanowi zapoczątkowanie przez LGD "Razem dla Radomki" kierunku działań mających na celu uświadomienie społeczeństwu zagrożenia dla zdrowia ludzi i środowiska wynikającego z użytkowania przestarzałych palenisk węglowych oraz spalania złych gatunków węgla i odpadów w nieprzystosowanych do tego paleniskach.

„Produkty tradycyjne i lokalne Doliny Radomki - w Sieci”

Dziedzictwo kulinarne i tradycje kulinarne stanowią bardzo istotną część naszej tożsamości kulturowej, w którym niezbędnym aspektem jest pielęgnowanie dziedzictwa kulinarnego obszaru w oparciu o produkty tradycyjne i lokalne, które dziś stają się kluczem do rozwoju naszego regionu i mieszkańców. Dlatego w naszym projekcie podjęliśmy działania mające na celu budowę silnej marki produktów tradycyjnych i lokalnych i rozwoju dziedzictwa kulinarnego Doliny Radomki, ze szczególnym uwzględnieniem członków Sieci Dziedzictwa

W ramach projektu zrealizowaliśmy następujące zadania:

1. Zorganizowaliśmy konkurs związany z produktami tradycyjnymi i lokalnymi.

Konkurs miał otwarty charakter, przedmiotem konkursu była promocja dań/produktów tradycyjnych i lokalnych. Konkurs był zaproszeniem do zaprezentowania produktów tradycyjnych i lokalnych charakteryzujących się wysoką jakością. Uczestnicy konkursu, to potencjalni kandydaci na Członków Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsze. Konkurs miał na celu kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy o tradycjach kuchni regionalnej i lokalnej, pomógł w wyszukaniu dań regionalnych i lokalnych mogących stać się wizytówką obszaru Południowego Mazowsza. Stał się instrumentem służącym do promowania produktów tradycyjnych, lokalnych budujących tożsamość dziedzictwa kulinarnego obszaru. Służy zachowaniu niepowtarzalnych smaków produktów żywnościowych, jak

również wymianie doświadczeń kulinarnych pomiędzy uczestnikami.

Konkurs został przeprowadzony w pięciu kategoriach: produkty mięsne i rybne, warzywa i owoce, wyroby piekarnicze i cukiernicze, dania gotowe i potrawy, miody, napoje i inne produkty. I miał II etapowy przebieg: w I etapie nastąpiło nadesłanie zgłoszeń i nominacja do konkursu, II etap, to finał, w którym uczestnicy zaprezentowali swoje dania przed Komisją Konkursową i publicznością. Laureatom przyznane zostały pamiątkowe Laury, oraz nagrody rzeczowe w postaci tabletu.

Nagrody główne w postaci Lauru oraz nagrody rzeczowej tabletu zostały przyznane:

- dla produktu Boczek pieczony od Drużdżela z firmy Wędliny Wiejskie Wyrób Piotr Drużdżel i Agnieszka Drużdżel, z Gulina,





- dla produktu Beza a'la Maciejka z musem truskawkowym dla Maciejka Pizzeria& Caffè, z Marianowic,
- dla produktu Krem z pieczonej papryki z Mleczkova dla Restauracji Karo z Mleczkova,
- dla Miodu pszczelego wielokwiatowego z Pasieki Pana Edwarda Pysiaka z Chruślic,
- dla Sera ricotta z serwatki z Gospodarstwa Pani Ludwika Nowak z Wrzosa,

Wyróżnienia zostały przyznane:

- dla produktu Kaszanka gryczana od Drużdżela z firmy Wędliny Wiejskie Wyrób Piotr Drużdżel i Agnieszka Drużdżel z Gulina,
- dla sera Klonowy kołeczek z Gospodarstwa Pani Ludwika Nowak z Wrzosa,
- dla Miodu pszczelego rzepakowego z Pasieki Pana Edwarda Pysiaka z Chruślic.

Wszystkim nagrodzonym serdecznie gratulujemy.

2. Udział w Gali Mistrzów AgroLigi w 2018 roku organizowanej w Ogrodach Pałacu

Prezydenckiego.

W dniu 14.06.2018 r. uczestniczyliśmy wraz z producentami obszaru Doliny Radomki w Gali Mistrzów AgroLigi organizowanej w Ogrodach Pałacu Prezydenckiego. „AgroLiga” docenia i popularyzuje osiągnięcia najlepszych gospodarzy i najlepszych firm działających w branży rolniczej, popularyzując polską, zdrową żywność. Udział członków Sieci i możliwość zaprezentowania swoich wytworów pozwala na kreowanie i rozwój ich marki. Wśród producentów, a jednocześnie Członków Sieci Dziedzictwa Kulinarного „Mazowsze” obecni byli: Gospodarstwo Sadownicze Moniki i Tomasza Bankiewiczów z Komorowa, Piekarnia „WACYN” z Wacyna, Gospodarstwo Rolne Elżbieta i Wojciech Pysiakowie ze Zdziechowa.

3. Udział w Dożynkach Prezydenckich.

Stowarzyszenie Aktywności Obywatelskiej „Radomka”, wraz z partnerem projektu Stowarzyszeniem „Razem dla Radomki” wspólnie z Urzędem Marszałkowskim Województwa Mazowieckiego oraz Muzeum Wsi Radomskiej było gospodarzem stoiska wystawienniczego Mazowsza, promującego producentów, rolników i produkty tradycyjne z

terenu naszych gmin. Stoisko przygotowane pod hasłem „Mazowsze pachnące papryką” znajdowało się w Miasteczku Regionów, w którym swoje zwyczaje, regionalne specjalności i kulturę prezentowało każde z 16 województw. Odwiedziło nas wielu znakomitych gości, europosłów, posłów, przedstawiciele krajowych organizacji rolniczych, na czele z Prezydentem Andrzejem Dudą z małżonką Agatą Kornhauser-Dudą, oraz Ministrem Rolnictwa i Rozwoju Wsi Janem Krzysztofem Ardanowskim, którzy skosztowali przygotowanych przez nas specjałów z „Papryki Przytyckiej”. Obecni na stoisku byli również przedstawiciele samorządów z terenu LGD Wójt gminy Zakrzew Sławomir Białkowski, oraz Wójt gminy Wieniawa Krzysztof Sobczak.

Imprezie towarzyszyło wiele atrakcji, w tym konkurs na najładniejszy wieniec dożynkowy o nagrodę Prezydenta RP. Mazowsze reprezentował wieniec przygotowany przez sołectwo Bartodzieje (gmina Tczów, powiat zwoleński). Dostępny dla wszystkich był Gościniec Prezydencki, a także stoiska promocyjne poszczególnych gmin powiatu tomaszowskiego. W Miasteczku Regionów znalazł się kiermasz tradycyjnych specjałów, stoiska poszczególnych województw i występy zespołów ludowych

Na naszym stoisku goście mogli spróbować potraw przygotowanych z papryki i wielu innych specjałów, posłuchać muzyki wykonywanej przez kapele ludową Zdzisława Kwapińskiego, czy porozmawiać z doradcami rolnymi z Mazowieckiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego, Oddział Radom na temat uprawy warzyw. Na chętnych czekały do spróbowania takie przysmaki jak smalec z papryki, dżem z czerwonej papryki Przytyckiej, kołacz z papryką, klops z papryką, leczko, papryka marynowana, chleb z papryką i wiele innych potraw przygotowanych na bazie papryki.



Zaprezentowaliśmy wyjątkowe wyroby i wiodących producentów z naszego regionu m.in. producentów naturalnie mętnego soku Smaczek z Doliny Radomki Gospodarstwo Sadownicze Moniki i Tomasza Bankiewicz z Komorowa, Piekarnię Wacyń - producentów tradycyjnego i naturalnego pieczywa, miody z Pasieki Murawscy Łukasza Murawskiego, Catering Camelot Pani Elżbiety Bień, która wytwarza dżem z papryki, smalec z papryką i masło z papryką. Pysznym leczem i kołaczem, oraz klopsem z papryką częstowały Panie ze Stowarzyszenia „Wrzosowisko”. Różne odmiany papryki przedstawiły Gospodarstwo Rolnicze Ewy Rogulskiej z Jabłonnej (gmina Przytyk) oraz Gospodarstwo Rolnicze Małgorzaty Hadas z Pogroszyna (gmina Wieniawa).

Stowarzyszenie Aktywności Obywatelskiej „Radomka”, wraz z partnerem projektu Stowarzyszeniem „Razem dla Radomki” dziękuje wszystkim organizacjom i osobom fizycznym, którzy przyczynili się także do organizacji stoiska Województwa Mazowieckiego: Gminie Wolanów, Stowarzyszeniu na rzecz rozwoju wsi Bierwce i okolic, Centrum Doradztwa Rolniczego Oddział Radom, Mazowieckiemu Ośrodkowi Doradztwa Rolniczego Oddział Radom oraz obecnym na stoisku wystawcom i podmiotom.

5. Organizacja szkoleń nt. Sieci dziedzictwa Kulinarnego i jej Członków.

W ramach zadania przeprowadzone zostały dwa szkolenia stacjonarne dotyczące przekazania wiedzy nt. Sieci Dziedzictwa Kulinarnego i jej Członków. Jedno ze szkoleń poprzedziło uroczystość rozstrzygnięcia konkursu na najlepsze produkty tradycyjne i lokalne. Szkolenia skierowane były do grupy 2 x min. 20 osób.



„Smaki z Doliny Radomki”

Naszym głównym zadaniem w ramach realizowanego projektu było opracowanie i wydrukowanie publikacji pn. „Smaki z Doliny Radomki”. W publikacji tej zawarliśmy przede wszystkim informacje dotyczące produktów tradycyjnych, regionalnych i lokalnych z Doliny Radomki. Publikacja zawiera informacje dotyczące Doliny Radomki, producentów z tego obszaru i polecanych smaków, które kryją się pod konkretnymi produktami i potrawami.

Nasza publikacja to:

- Prezentacja Doliny Radomki: tu zawarliśmy ogólne informacje dotyczące obszaru Doliny Radomki, oraz tego co dzieje się na jej obszarze w kontekście produktu tradycyjnego, regionalnego i lokalnego i turystyki kulinarnej - oraz czym są takie produkty.
- Produkty tradycyjne i regionalne i lokalne w Dolinie Radomki: tu opisaliśmy producentów tych produktów, oraz zawarliśmy najważniejsze informacje jak uzyskać wpis na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
- Produkt tradycyjny Papryka Przytycka: tu opisaliśmy to co nas wyróżnia poprzez pryzmat produktu tradycyjnego obszaru Doliny Radomki i regionu.
- Szlak Kulinaryny Doliny Radomki - w tej części zawarte zostały informacje na temat producentów produktów lokalnych - członków Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsze z Doliny Radomki, oraz te pretendujące do tej listy, oraz podsumowanie publikacji w kontekście Szlaków kulinarnych i turystyki kulinarnej.

W publikacji zostały opracowane i zamieszczone materiały promujące producentów obszaru Doliny Radomki, m.in.: Motel Sielanka, gdzie podają wspaniałego karpia w śmietanie, Pani Grażyna Połczyńska producentka serów kozich, Gospodarstwo Moniki i Tomasza Bankiewiczów z Komorowa producentów soków Smaczek z Doliny Radomki, Piekarnia WACYN Ewa Brzezińska i Andrzej Karczewski z Wacyna - producenci pieczywa na naturalnych zakwasach, Catering Camelot Elżbieta Bień z Cerekwi producentka dżemu z Papryki Przytyckiej, Pasieka Murawscy Łukasz Murawski z Woli Waclawowskiej producent miodów pszczelich odmianowych, Pałac Domaniowski z miejscowości Konary, Gospodarstwo Rolne Elżbiety i Wojciecha Pysiaków ze Zdziechowa producenci wędlin, Restauracja „Pod Różami” z Jedlni Letnisko i Winnica Wieczorków z miejscowości Borek.



Stowarzyszenie Aktywności Obywatelskiej
„RADOMKA”

MAZOWSZE.
serce Polski



Realizacja zadania publicznego pn. „Smaki z Doliny Radomki”.
Zadanie dofinansowane ze środków budżetu Województwa Mazowieckiego.

Celem naszego projektu była budowa silnej marki produktów tradycyjnych, regionalnych i lokalnych i ich producentów z terenu Doliny Radomki, a w tym upowszechnienie produktów tradycyjnych, regionalnych i lokalnych. Ponadto chcieliśmy zadbać o rozwój dziedzictwa kulinarnego tego terenu, budować silną markę produktów tradycyjnych, w tym w szczególności poprzez budowę silnej marki Szlaku Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Doliny Radomki. Nasz cel osiągnęliśmy dzięki zaplanowanym w projekcie i wykonanym działaniom.

Jest to zaledwie niewielka część produktów odnosząca się do obszaru Doliny Radomki, ale niezwykle ważna mając na uwadze upowszechnianie wiedzy na ich temat rozpoczynając od niewielkich regionów, a wychodząc z nimi coraz dalej poprzez możliwości rozpowszechniania publikacji poprzez internet, poprzez obecność na targach, jarmarkach, dożynkach - imprezach nie tylko o zasięgu lokalnym, ale też ogólnopolskim.

**STOWARZYSZENIE
AKTYWNOŚCI
OBYWATELSKIEJ
"RADOMKA"**

„Produkty lokalne i tradycyjne na Zakrzewskiej Ziemi”

Jarmark „Przez życie z tradycją”, który odbył się w Wieniawie w miesiącu grudniu, był podsumowaniem projektu realizowanego w partnerstwie przez Stowarzyszenie „Razem dla Radomki” i Stowarzyszenie Aktywności Obywatelskiej „Radomka”.

Jarmark, to wspólna forma interaktywnego kontaktu, uczestnicy stają się stroną dialogu, tworząc integralny element procesu komunikacyjnego - dlatego są ważną formą promocji produktów tradycyjnych i lokalnych. Istotną ich zaletą jest budowanie relacji przez bezpośrednie doświadczenie, gdyż umożliwiają tworzenie rzeczywistych przeżyć wśród odbiorców.

Wystawcy, którymi byli Gospodarstwo Sadownicze Moniki i Tomasz Bankiewiczów z Komorowa z produktem tradycyjnym sokiem Smaczek z Doliny Radomki, Gospodarstwo Rolne Państwa Pysiaków ze Zdziechowa oferujące cztery produkty tradycyjne: salceson wizytowy, szynkę zdziechowską, zakrzewską kiełbasę jałowcową i wiejską kiełbasę zdziechowską. Swoje pieczywo prezentowała i polecała Piekarnia Wacyń z Wacyń, oferująca różnorodne pieczywo na naturalnych zakwasach. Nie zabrakło także miodów z Pasieki Murawscy Pana Łukasza Murawskiego. Producenci Ci mieli możliwość pozyskiwania bezpośredniej informacji o oczekiwaniach i preferencjach nabywców, ich zjednania i przekonania.

Odbiorcy nie byli tu tylko biernymi obserwatorami, mieli możliwość uczestnictwa i przeżywania, a to wpływa intensywniej na ich reakcje niż inne formy promocji. Elementami jarmarku były nie tylko prezentacje produktów, ale też ich degustacja, dzięki czemu uczestnicy, mogli lepiej poznać walory smakowe oraz odżywcze produktów. Nasz jarmark był imprezą wielopokoleniową, bo uczestnikami byli i seniorzy, i dzieci w wieku szkolnym i panie z Kół Gospodyń Wiejskich i okolicznych stowarzyszeń. Jarmark umożliwił jego uczestnikom aktywny udział, absorbując uwagę wszystkich zainteresowanych stron, którzy stali się uczestnikami dialogu.



Bo jarmark to specyficzna forma promocji produktów lokalnych i tradycyjnych, gdyż często towarzyszy im gwar, krótkie pogawędki, plotki, pozdrowienia. Budowana jest niepowtarzalna atmosfera i swoista więź między sprzedawcą a kupującym.

Uzupełnieniem dla zaprezentowania produktów lokalnych przez przedsiębiorców były dania lokalne przygotowane przez Koło Gospodyń Wiejskich z Wieniawy, oraz Stowarzyszenie na rzecz rozwoju wsi Pogroszyn. Panie przygotowały dla uczestników do degustacji: kopytka ziemniaczano-serowe i kopytka ziemniaczane, bidnoporkę, koreczki, sos grzybowy, kompot owocowy, sałatkę jarzynową i lokalne ciasta, a także: kotleciki mielone paprykowe, kotleciki mielone serowe, ziemniaczano warzywną zapiekankę, klopsa z papryką, sos biały, sałatkę owocową i ciasto.





Uczestnicy mieli okazję próbować wielu smacznych lokalnych dań. Podczas jarmarku czas umilały nam występy zespołu ludowego „Wieniawa”, oraz dziecięcego zespołu „Folkowe nutki”.

Integralną częścią jarmarku, było rozstrzygnięcie konkursu kulinarnego Na najlepszą potrawę lokalną przygotowaną z papryki. Celem konkursu było kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy o tradycjach kuchni regionalnej i lokalnej. Wyszukiwanie potraw mogących stać się wizytówką naszego regionu, promowanie produktu tradycyjnego Papryki Przytyckiej, jak też wymiana doświadczeń kulinarnych, oraz wspieranie lokalnej tożsamości. W ramach konkursu wpłynęło 7 zgłoszeń. Wszystkie zgłoszenia spełniały wymogi formalne i zostały skierowane do drugiego etapu, czyli prezentacji potrawy i oceny przez komisję konkursową. Komisja konkursowa postanowiła przyznać trzy nagrody główne i trzy wyróżnienia w postaci nagród rzeczowych sprzętu AGD.



Nagrody główne zostały przyznane za:

- Paprykowo pomidorowy romans zupa krem Stowarzyszenie Gospodyń Wiejskich „Rykowianki”.

- Pieczone pierogi z farszem paprykowym Dorota Wochniak z Przysuchy.

- Paszтет z bułek i papryki Stowarzyszenie na rzecz rozwoju wsi Pogroszyn.

Wyróżnienia zostały przyznane za:

- Paprykowo dyniową fantazję Elżbieta Niewadzisz z Wieniawy.

- Pyszny sos paprykowy Alicja Kurman z Milejowic.

- Cukiniowe łódeczki z papryką Ilona Dorota Blank z Wieniawy.

Uczestniczkom konkursu serdecznie dziękujemy, za podzielenie się z nami swoimi przepisami i daniami.

Jarmark został poprzedzony konferencją dotyczącą produktów tradycyjnych i lokalnych. Na konferencji zostały przeprowadzone dwie prelekcje. Pierwsza nt. produktów tradycyjnych przygotowana przez Pana Cezarego Adama Nowek i druga nt. produktów lokalnych przygotowana przez Panią Małgorzatę Kopycką. Uczestnicy mieli możliwość zapoznania się z wiedzą dotyczącą roli i znaczenia tych produktów w życiu, żywieniu i możliwościach rozwoju dzięki wytwarzaniu, przetwarzaniu i ich sprzedaży.

Wszystkim uczestnikom serdecznie dziękujemy.



„Edukacja antysmogowa w Dolinie Radomki”

Projekt, który otrzymał dofinansowanie w ramach konkursu na realizację zadania publicznego 18) ekologia i ochrona zwierząt oraz ochrona dziedzictwa przyrodniczego ogłaszanego przez Zarząd Województwa Mazowieckiego. Inicjatywa ta stanowi zapoczątkowanie przez LGD "Razem dla Radomki" kierunku działań mających na celu uświadomienie społeczeństwu zagrożenia dla zdrowia ludzi i środowiska wynikającego z użytkowania przestarzałych palenisk węglowych oraz spalania złych gatunków węgla i odpadów w nieprzystosowanych do tego paleniskach. Jednym z największych zagrożeń dla środowiska i zdrowia ludzkiego są zanieczyszczenia (odpady) pochodzące ze źródeł indywidualnych domów i mieszkań.

Zwiększająca się produkcja dóbr konsumpcyjnych oraz postęp techniczny sprawiają, że powstają coraz większe ilości odpadów, co staje się poważnym problemem gospodarczym i środowiskowym. Ciemny, gęsty dym z komina, a czasem nieprzyjemny, duszący zapach to znak, że ktoś w pobliżu pali w piecu śmieciami i przy okazji nas podtruwa. Wiele osób postrzega spalanie śmieci w domowych piecach za tanią, łatwo osiągalną i niekłopotliwą metodę pozbywania się odpadów. Nie bez znaczenia jest więc edukacja społeczeństwa w zakresie zagrożeń, jakie wiążą się z niską emisją oraz korzyści, które można uzyskać, dzięki szeroko pojętym działaniom antysmogowym. Właśnie taki cel przyświecał nam przy realizacji projektu.

W dniu 16 października 2018 r. w Szkole Podstawowej w Bieliszce odbył się Festyn antysmogowy, realizowany w ramach zadania publicznego „Edukacja antysmogowa w Dolinie Radomki”.

Celem realizowanego projektu było uświadomienie społeczeństwu zagrożenia dla zdrowia ludzi i środowiska wynikającego z użytkowania przestarzałych palenisk węglowych oraz spalania złych gatunków węgla i odpadów w nieprzystosowanych do tego paleniskach. Jednym z największych zagrożeń dla środowiska i zdrowia ludzkiego są zanieczyszczenia (odpady) pochodzące ze źródeł indywidualnych domów i mieszkań. Dlatego w ramach projektu przeprowadzone zostały działania edukacyjne podnoszące świadomość ekologiczną mieszkańców. Działania edukacyjne dotyczące przede wszystkim dzieci. Dzieci to nasza inwestycja w przyszłość, która ma również bezpośrednie przełożenie na osoby dorosłe: ich rodziców, dziadków, rodzeństwo, sąsiadów, rodzinę.

Szkoła Podstawowa w Bieliszce użyczyła swoich gościnnych progów, by inicjatywa ta mogła się odbyć. Budynek szkoły to nowoczesny kompleksowy obiekt, wyposażony w przestronne sale, zaplecze edukacyjne i sportowe, Szkoła została oddana do użytku w 2017 roku, jest wyposażona w ogrzewanie gazowe, do którego zastosowano nowoczesne kotły piątej generacji, system oświetlenia typu led, w szkole zastosowano nowoczesny sprzęt elektroniczny i elektryczny, sprawą oczywistą jest tu segregowanie odpadów. Szkoła sama w sobie jest przykładem jak wpływać na poprawę jakości naszego powietrza i

przeciwdziałać niskiej emisji.



Podczas festynu przeprowadzona została prelekcja dotycząca szkodliwości niskiej emisji i działań mających na celu poprawę jakości powietrza - przedstawione zostały założenia uchwały nr 162/17 w sprawie wprowadzenia na obszarze województwa mazowieckiego ograniczeń i zakazów w zakresie eksploatacji instalacji, w których następuje spalanie paliw, (Dz. Urz. Woj. Maz. Z 27.10.2017 r., poz. 9600) tzw. „uchwały antysmogowej”.

Punktem kulminacyjnym festynu było rozstrzygnięcie szeroko zakrojonego konkursu dotyczącego tematyki antysmogowej. Konkurs skierowany został do dzieci szkół podstawowych z terenu powiatów radomskiego i przysuskiego. Celem konkursu było podniesienie świadomości uczniów w zakresie przyczyn i skutków problemu zanieczyszczenia powietrza, zrozumienie potrzeby podejmowania działań antysmogowych, identyfikacja źródeł zanieczyszczenia powietrza, kształtowanie aktywnych postaw proekologicznych, upowszechnianie wśród dzieci i młodzieży znajomości zagadnień ekologicznych, w tym antysmogowych i inspirowanie do aktywności twórczej.



„Edukacja antysmogowa w Dolinie Radomki”

Projekt, który otrzymał dofinansowanie w ramach konkursu na realizację zadania publicznego 18) ekologia i ochrona zwierząt oraz ochrona dziedzictwa przyrodniczego ogłaszane przez Zarząd Województwa Mazowieckiego. Inicjatywa ta stanowi zapoczątkowanie przez LGD "Razem dla Radomki" kierunku działań mających na celu uświadomienie społeczeństwu zagrożenia dla zdrowia ludzi i środowiska wynikającego z użytkowania przestarzałych palenisk węglowych oraz spalania złych gatunków węgla i odpadów w nieprzystosowanych do tego paleniskach. Jednym z największych zagrożeń dla środowiska i zdrowia ludzkiego są zanieczyszczenia (odpady) pochodzące ze źródeł indywidualnych domów i mieszkań.

Zwiększająca się produkcja dóbr konsumpcyjnych oraz postęp techniczny sprawiają, że powstają coraz większe ilości odpadów, co staje się poważnym problemem gospodarczym i środowiskowym. Ciemny, gęsty dym z komina, a czasem nieprzyjemny, duszący zapach to znak, że ktoś w pobliżu pali w piecu śmieciami i przy okazji nas podtruwa. Wiele osób postrzega spalanie śmieci w domowych piecach za tanią, łatwo osiągalną i niekłopotliwą metodę pozbywania się odpadów. Nie bez znaczenia jest więc edukacja społeczeństwa w zakresie zagrożeń, jakie wiążą się z niską emisją oraz korzyści, które można uzyskać, dzięki szeroko pojętym działaniom antysmogowym. Właśnie taki cel przyświecał nam przy realizacji projektu.

W dniu 16 października 2018 r. w Szkole Podstawowej w Bieliszce odbył się Festyn antysmogowy, realizowany w ramach zadania publicznego „Edukacja antysmogowa w Dolinie Radomki”.

Celem realizowanego projektu było uświadomienie społeczeństwu zagrożenia dla zdrowia ludzi i środowiska wynikającego z użytkowania przestarzałych palenisk węglowych oraz spalania złych gatunków węgla i odpadów w nieprzystosowanych do tego paleniskach. Jednym z największych zagrożeń dla środowiska i zdrowia ludzkiego są zanieczyszczenia (odpady) pochodzące ze źródeł indywidualnych domów i mieszkań. Dlatego w ramach projektu przeprowadzone zostały działania edukacyjne podnoszące świadomość ekologiczną mieszkańców. Działania edukacyjne dotyczące przede wszystkim dzieci. Dzieci to nasza inwestycja w przyszłość, która ma również bezpośrednie przełożenie na osoby dorosłe: ich rodziców, dziadków, rodzeństwo, sąsiadów, rodzinę.



„Edukacja antysmogowa w Dolinie Radomki”

Szkoła Podstawowa w Bieliszce użyczyła swoich gościnnych progów, by inicjatywa ta mogła się odbyć. Budynek szkoły to nowoczesny kompleksowy obiekt, wyposażony w przestronne sale, zaplecze edukacyjne i sportowe. Szkoła została oddana do użytku w 2017 roku, jest wyposażona w ogrzewanie gazowe, do którego zastosowano nowoczesne kotły piątej generacji, system oświetlenia typu led, w szkole zastosowano nowoczesny sprzęt elektroniczny i elektryczny, sprawą oczywistą jest tu segregowanie odpadów. Szkoła sama w sobie jest przykładem jak wpływać na poprawę jakości naszego powietrza i przeciwdziałać niskiej emisji.

Podczas festynu przeprowadzona została prelekcja dotycząca szkodliwości niskiej emisji i działań mających na celu poprawę jakości powietrza - przedstawione zostały założenia uchwały nr 162/17 w sprawie wprowadzenia na obszarze województwa mazowieckiego ograniczeń i zakazów w zakresie eksploatacji instalacji, w których następuje spalanie paliw, (Dz. Urz. Woj. Maz. Z 27.10.2017 r., poz. 9600) tzw. „uchwały antysmogowej”.

Punktem kulminacyjnym festynu było rozstrzygnięcie szeroko zakrojonego konkursu dotyczącego tematyki antysmogowej. Konkurs skierowany został do dzieci szkół podstawowych z terenu powiatów radomskiego i przysuskiego. Celem konkursu było podniesienie świadomości uczniów w zakresie przyczyn i skutków problemu zanieczyszczenia powietrza, zrozumienie potrzeby podejmowania działań antysmogowych, identyfikacja źródeł zanieczyszczenia powietrza, kształtowanie aktywnych postaw proekologicznych, upowszechnianie wśród dzieci i młodzieży znajomości zagadnień ekologicznych, w tym antysmogowych i inspirowanie do aktywności twórczej.

Konkurs ekologiczno-edukacyjny przeprowadzony został w czterech kategoriach:

1. Praca plastyczna o tematyce antysmogowej, w której nagrodzeni zostali:

- I miejsce Blanka Podgórska PSP Bielicha
- II miejsce Julia Sodel PSP Wieniawa
- III miejsce Olga Orłowska PSP Wolanów
- IV miejsce Igor Matraszek PSP Bielicha
- V miejsce Amelia Gawin PSP Wieniawa
- VI miejsce Mikołaj Odzimek PSP Przytyk

2. Hasło antysmogowe, w którym nagrodzeni zostali:

- I miejsce Julia Pańczyńska PSP Wieniawa
- II miejsce Olga Woźniak PSP Skrzyżno

- III miejsce Mateusz Pysiak PSP Bielicha
- IV miejsce Wiktor Machnio PSP Bielicha
- V miejsce Łukasz Sadowski PSP Wolanów
- VI miejsce Julia Gut PSP Stare Zawady

3. Piosenka o tematyce antysmogowej, w której nagrodzeni zostali:

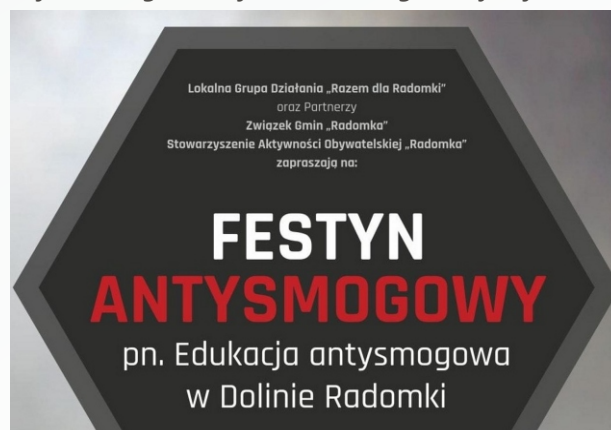
- I miejsce Hanna Podkańska PSP Bielicha
- II miejsce Milena Sławińska PSP Wolanów
- III miejsce Magdalena Czyżewska PSP Wieniawa
- IV miejsce Mateusz Kaleta PSP Wolanów
- V miejsce Franek Kilianek PSP Skrzyżno
- VI miejsce Adrianna Błaszczuk PSP Przytyk

4. Wiersz o tematyce antysmogowej, w którym nagrodzeni zostali:

- I miejsce Kinga Barszcz PSP Przytyk
- II miejsce Patrycja Sadowska PSP Bielicha
- III miejsce Kinga Górnik PSP Stare Zawady
- IV miejsce Oskar Pełka PSP Wieniawa
- V miejsce Bartosz Bocheński PSP Przytyk
- VI miejsce Kinga Piecyk PSP Skrzyżno

Zwycięzcy zostali nagrodzeni tabletami, oraz smartwatchami. Każdy uczestnik konkursu otrzymał nagrodę indywidualną, oraz dyplom. Ponadto Związek Gmin „Radomka” ufundował dla każdego uczestnika festynu czujnik czadu.

Wszystkim nagrodzonym serdecznie gratulujemy.



ZADBAJMY O CZYSTE POWIETRZE w Dolinie Radomki

fol. Robert Bębenek

KALENDARZ 2019

STYCZEŃ							LUTY							MARZEC							KWIECIEŃ							MAJ							CZERWIEC											
Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	Sb	Nd	Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	Sb	Nd	Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	Sb	Nd	Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	Sb	Nd	Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	Sb	Nd	Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	Sb	Nd					
1	2	3	4	5	6					1	2	3					1	2	3		1	2	3	4	5	6	7					1	2	3	4	5								1	2	
7	8	9	10	11	12	13	4	5	6	7	8	9	10	4	5	6	7	8	9	10	8	9	10	11	12	13	14		6	7	8	9	10	11	12		3	4	5	6	7	8	9			
14	15	16	17	18	19	20	11	12	13	14	15	16	17	11	12	13	14	15	16	17	15	16	17	18	19	20	21		13	14	15	16	17	18	19		10	11	12	13	14	15	16			
21	22	23	24	25	26	27	18	19	20	21	22	23	24	18	19	20	21	22	23	24	22	23	24	25	26	27	28		20	21	22	23	24	25	26		17	18	19	20	21	22	23			
28	29	30	31				25	26	27	28				25	26	27	28	29	30	31	29	30							27	28	29	30	31				24	25	26	27	28	29	30			

LIPIEC							SIERPIEŃ							WRZESIEŃ							PAŹDZIERNIK							LISTOPAD							GRUDZIEŃ									
Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	Sb	Nd	Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	Sb	Nd	Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	Sb	Nd	Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	Sb	Nd	Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	Sb	Nd	Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	Sb	Nd			
1	2	3	4	5	6	7				1	2	3	4						1		1	2	3	4	5	6					1	2	3								1	2		
8	9	10	11	12	13	14	5	6	7	8	9	10	11	2	3	4	5	6	7	8	7	8	9	10	11	12	13		4	5	6	7	8	9	10		2	3	4	5	6	7	8	
15	16	17	18	19	20	21	12	13	14	15	16	17	18	9	10	11	12	13	14	15	14	15	16	17	18	19	20		11	12	13	14	15	16	17		9	10	11	12	13	14	15	
22	23	24	25	26	27	28	19	20	21	22	23	24	25	16	17	18	19	20	21	22	21	22	23	24	25	26	27		18	19	20	21	22	23	24		16	17	18	19	20	21	22	
29	30	31					26	27	28	29	30	31		23	24	25	26	27	28	29	28	29	30	31					25	26	27	28	29	30			23	24	25	26	27	28	29	

Dbaj o zdrowie dzieci – **nie pal** w piecu śmieci

Jeśli ogrzewasz dom kotłem tradycyjnym stosuj się do kilku zasad:

- kupuj tylko certyfikowane paliwa z wiarygodnych źródeł
- przeprowadzaj regularne czyszczenie urządzeń grzewczych
- stosuj paliwa odpowiednie do rodzaju urządzeń grzewczych
- przeprowadzaj regularne czyszczenie przewodów kominowych
- dbaj o stan instalacji spalania
- pal efektywnie – prawidłowe spalanie to bezdymne spalanie

Czym nie mogą palić w piecu:

- odpadami węglowymi tj. mułami, flotami i pyłami węglowymi
- odpadami z gumy
- plastikowymi torbami i butelkami
- bateriami
- ubraniami
- płytami wiórowymi

SMAKI (NIE)ZAPOMNIANE

Tradycyjna Kuchnia Mazowska od strony naukowej w Radomiu i w Przysusze



Celem projektu Smaki (nie)Zapomniane była promocja dziedzictwa Kulinarnego obszaru Doliny Radomki, osiągnięta poprzez realizację szeregu zajęć warsztatowych z zakresu Tradycyjnej Kuchni Mazowsza. Składały się na nie: warsztaty produkcji serów podpuszczkowych, szkolenia e-learningowe, a także realizacja spotkań szkoleniowo-warsztatowych z zakresu Kuchni Tradycyjnej od strony naukowej - połączona z warsztatami kulinarnymi. To wszystko połączone zostało ze szkoleniami tematycznymi o „Roli produktów tradycyjnych w rozwoju obszarów wiejskich” oraz „Produktów kulinarnych Szlaku Doliny Radomki”. Pokazaliśmy możliwości kreowania przedsiębiorczych postaw, uzmysławiając że produkcja żywności w oparciu o tradycyjne produkty regionalne, zdrową żywność może stanowić sposób na dodatkowe źródło dochodu wśród mieszkańców obszarów wiejskich i miejsko-wiejskich.

W ramach projektu zrealizowaliśmy następujące zadania:

1. Warsztaty kulinarne i szkolenia e-learningowe

Zorganizowany został cykl 5 spotkań warsztatów kulinarnych. Prowadzony przez Panią Elżbietę Bień z Cateringu Camelot. Pani Elżbieta wpisana została w 2017 roku na listę Członków Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsze za produkcję wyjątkowej potrawy Dżemu z Papryki Przytyckiej. Pani Elżbieta Bień - poprowadziła warsztaty związane z zaprezentowaniem dziedzictwa kulinarnego Mazowsza przez przygotowania tradycyjnych potraw. Pokazała jak tworzyć nowe przepisy przy użyciu produktów lokalnych, regionalnych czy też tradycyjnych. Warsztaty miały nie tylko charakter pokazowy, ale czynnej pracy, gdzie przygotowano stanowiska pracy dla uczestników spotkań. Przeprowadzone szkolenia zorganizowane zostały w dniach 3, 9, 11 października w Bierwcach, oraz w dniu 23.10.2018 r. w Pogroszynie, oraz w dniu 25.10.2018 r. w Wieniawie. Uruchomione zostały ponadto na platformie elearningowej Stowarzyszenia "Razem dla Radomki" szkolenia w zakresie: (Rola produktów w rozwoju obszarów wiejskich, Produkty tradycyjne i lokalne w systemie żywności

wysokiej jakości, Marketing i budowa silnej marki produktów

tradycyjnych, Wykorzystanie dziedzictwa kulinarnego w turystyce wiejskiej i agroturystyce, Papryka Przytycka produktem tradycyjnym).

2. Zmagania kulinarne: Tradycja kontra nowoczesność: Koła Gospodyń Wiejskich vs Blogerzy

Etapem realizowanego projektu „Smaki (Nie)zapomniane” było zorganizowanie zmagania kulinarnego, gdzie rywalizowały dwie drużyny. Jedną z nich, przygotowywała dania u boku Pani Sylwii Malinowskiej, finalistki programu MasterChef, a druga skupiona była wokół mieszkanki Bierwec i członkini zespołu Biesiada Bierwiecka. Obydwie drużyny przygotowały przepyszne tradycyjne mazowieckie potrawy. Mogliśmy spróbować szczupaka na maśle, ogniataczy, polewki piwnej i sernika z koziego sera. Przepisy na te dania opublikowane zostały w przygotowanej publikacji.



SMAKI (NIE)ZAPOMNIANE

Tradycyjna Kuchnia Mazowska
od strony naukowej w Radomiu i w Przysusze



1. Warsztaty i szkolenia kulinarno-edukacyjne

W dniach 15 i 16 listopada 2018 r. Stowarzyszenie „Razem dla Radomki” zorganizowało w Zespole Szkół Spożywczych i Hotelarskich w Radomiu, oraz w Zespole Szkół nr 2. im Ludwika Skowry w Przysusze szkolenia i warsztaty kulinarne. Spotkania podzielone zostały na część teoretyczną, podczas której przedstawione zostały tematy dotyczące Tradycyjnej Kuchni Mazowsza i Produktów Tradycyjnych od strony naukowej, ich roli w rozwoju obszarów wiejskich, oraz prezentacji Szlaku Kulinarnej Doliny Radomki. Szkolenia połączone zostały z warsztatami, podczas których „nasi kucharze” przygotowali to co tradycyjne i najlepsze: Parzybrodę, Zrazy po białobrzescu i Radomiankę. Spotkania prowadzone były przez Panią Dorotę Teterycz, pracownika naukowego Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie. Podczas spotkań przeprowadzone zostały również przez Pana Arkadiusza Ostrowskiego szkolenia w zakresie tematycznym: „Produkty kulinarne Szlaku Doliny Radomki” i „Rola produktów tradycyjnych w rozwoju obszarów wiejskich”.



4. Opracowanie publikacji (e-book) i wydruk wydawnictwa Smaki (Nie)Zapomniane.

W ramach realizacji projektu przygotowany został e-book i publikacja pn. "Smaki (nie)Zapomniane". Dziedzictwo kulinarne to nasze wielkie bogactwo, o którym nie możemy zapomnieć. Publikacja ta stanowi odpowiedź na coraz bardziej rosnące zapotrzebowanie, dotyczące wykazania najciekawszych regionalnych i lokalnych dań/ przepisów które gościły na stołach naszych przodków, a które dziś starają się nam przygotowywać często Koła Gospodyń Wiejskich, czy mieszkańcy obszarów wiejskich. Dzięki niej poznajemy jak przygotować np. „bidno porkę” czy „pażybrodę”.



Mazowsze.
serce Polski



Publikacja opracowana została w ramach zadania publicznego „Smaki (Nie)Zapomniane” dofinansowanego ze środków budżetu Województwa Mazowieckiego

Smaki z Doliny Radomki



GMINA
JEDLIŃSK



GMINA
PRZYSUCHA



GMINA
PRZTYK



GMINA
WIENIAWA



GMINA
WOLANÓW



GMINA
ZAKRZEW



SZLAK KULINARNY DOLINY RADOMKI



JEDLIŃSK



PRZYSUCHA



PRZTYK



WIENIAWA

Gmina Wolanów
w składzie powiatu radomskiego

WOLANÓW



ZAKRZEW

PRZEWODNIK KULINARNY PRODUKTU TRADYCYJNEGO PAPRYKI!

markowego produktu obszaru LGD Razem dla Radomki





Stowarzyszenie LGD "Razem dla Radomki"

Biuro Stowarzyszenia

Janiszew, ul. Zielona 127
26-652 Zakrzew

Biuro czynne w godzinach:

Poniedziałek 9.00-17.00
Wtorek – Piątek 8.00-16.00

Adresy e-mail:

zarzad@razemdlaradomki.pl
lgd@razemdlaradomki.pl
promocja@razemdlaradomki.pl

Strony www:

www.razemdlaradomki.pl
www.wdolinieradomki.pl
www.innowacyjnaradomka.pl
www.paprykaprzytycka.pl
www.elearning-szkolenia.eu
www.facebook.com/LGD.RazemDlaRadomki
www.multicel.koronakrakowa.pl



Biuletyn Lokalnej Grupy Działania „Razem dla Radomki”

Zespół redakcyjny:

Cezary Adam Nowek
Arkadiusz Ostrowski
Małgorzata Kopycka
Radosław Nowek



Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.
Publikacja Stowarzyszenia LGD "Razem dla Radomki" współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach poddziałania 19.4 „Wsparcie na rzecz kosztów bieżących i aktywizacji”; w ramach działania "Wsparcie dla rozwoju lokalnego w ramach inicjatywy LEADER" objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020: Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.