

Magazyn Lokalny

EGZEMPLARZ BEZPŁATNY  
wydanie 21 • marzec 2020  
ISSN: 2391-6907

# Korony Sądeckiej

www.lgdkoronasadecka.pl • stowarzyszenie@lgdkoronasadecka.pl • ul. Papieska 2, 33-395 Chełmiec • tel. 18 414 56 55 • kom. 660 675 601



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”, Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi  
Publikacja opracowana przez: LGD „KORONA SĄDECKA”, współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach działania „Wsparcie dla rozwoju lokalnego w ramach inicjatywy LEADER” PROW 2014-2020

# SPIS TREŚCI

|  |    |
|--|----|
| OD WYDAWCY   | 3  |
| ZMIANA ORGANIZACJI PRACY BIURA   | 4  |
| WAŻNA INFORMACJA DLA BENEFICJENTÓW/GRANTOBIORCÓW   | 4  |
| WNIOSKODAWCY I GRANTOBIORCY PRZESZKOŁENI   | 6  |
| WARSZTAT REFLEKSYJNY LGD „KORONA SĄDECKA”  | 6  |
| NABORY WNIOSKÓW ROZTRZYGNIĘTE  | 6  |
| ŚWIĄTECZNA MAŁOWANKA DLA NAJMŁODSZYCH  | 11 |
| SKORZYSTAJ Z MOBILNEGO PUNKTU INFORMACYJNO-PROMOCYJNEGO LGD „KORONA SĄDECKA”   | 14 |
| ZAGOSPODAROWANIE PODDASZA ŚWIETLICY WIEJSKIEJ W MAŁEJ WSI ORAZ BUDOWA PLACU ZABAW OBOK CENTRUM KULTURALNO-SPOŁECZNEGO W MARCINKOWICACH                     | 14 |
| OFERTA MAŁOPOLSKIEJ AGENCJI ROZWOJU REGIONALNEGO S.A.  | 15 |
| WIELKANOCNE ŚWIĘTOWANIE WE WSIACH KAMIONKA WIELKA I KRÓLOWA POLSKA „OCALIĆ OD ZAPOMNIENIA. WOJENNE I OKUPACYJNE WSPOMNIENIA MIESZKAŃCÓW KAMIONKI WIELKIEJ” | 16 |
| ŻEGNAMY PANIĄ ZOFIĘ MIREK  | 18 |
| MAŁA ALE AKTYWNA – STOWARZYSZENIE MIŁOŚNIKÓW KAMIONKI MAŁEJ  | 19 |
| REKRUTACJA DO PRZEDSZKOLI  | 20 |
| PRZEPISY WIELKANOCNE   | 21 |
| PRZEPISY DLA NAJMŁODSZYCH  | 23 |



## MAGAZYN LOKALNY KORONY SĄDECKIEJ

Wydawca: LGD „KORONA SĄDECKA”

Adres redakcji: ul. Papieska 2, 33-395 Chełmiec

Redaktor naczelny: Magdalena Dąbrowska

Kolegium redakcyjne: Zespół LGD „KORONY SĄDECKIEJ”

Zdjęcia: archiwum LGD „KORONA SĄDECKA”

Wydano: Chełmiec, marzec 2020

Skład, druk: Drukarnia GOLDRUK Wojciech Golachowski

Numer: 21 (marzec 2020) • Nakład: 6000 szt.

*Szanowni Państwo,*

*Święta Wielkanocne w sposób szczególnie związane są z czasem refleksji. W tym roku zyskuje on dodatkowy wymiar. Normalność, tak niedoceniana na co dzień, stała się przez wszystkich niezwykle pożądana.*

*Niniejsze wydanie rozpoczynamy od informacji skierowanej do naszych beneficjentów, gdyż obecna sytuacja może wiązać się z potrzebą wprowadzenia zmian do realizowanych projektów. Tych ostatnich cały czas przybywa. Relacja z przeprowadzonych naborów zapowiada wiele ciekawych inicjatyw ukierunkowanych na rozwój kultury, przedsiębiorczości, turystyki czy promujących postawy proekologiczne.*

*Swoimi sukcesami dzieli się z nami Stowarzyszenie Miłośników Kamionki Małej, a niezawodne Koła Gospodyń Wiejskich zdradzają przepisy na Stół Wielkanocny. Polecamy również ciekawy artykuł przygotowany przez Panią Zofię Pawłowską na temat świątecznych zwyczajów. Wraz z Klubem Seniora z Kamionki Wielkiej zachęcamy do lektury książki „Ocalić od zapomnienia (...)”. A najmłodszych Czytelników zapraszamy do wspólnej zabawy.*

***Jednocześnie życzymy zdrowych, błogosławionych i pełnych miłości Świąt Zmartwychwstania Jezusa Chrystusa. Niech Święta Wielkiej Nocy będą wzorem duchowego wzbogacenia i umocnienia dającego radość, pokój i nadzieję.***

*Zarząd oraz pracownicy  
LGD „KORONA SADECKA”*

# ZMIANA ORGANIZACJI PRACY BIURA

**W** związku z aktualną sytuacją sanitarno-epidemiologiczną informujemy o następujących zmianach w organizacji pracy biura:

■ Zawieszenie doradztwa bezpośredniego w biurze LGD. Możliwość kontaktu poprzez pocztę e-mail: stowarzyszenie@lgdkoronasadecka.pl lub telefonicznego: 660675601.

■ Jednocześnie informujemy, że zaplanowane na najbliższe tygodnie spotkania w sołectwach zostają odwołane.

Na chwilę obecną w biurze LGD dyżurować będzie jeden pracownik, pracujący od poniedziałku do piątku, w godz. 7.30-15.30. Pozostali pracownicy przejdą na system pracy zdalnej.

Ponadto przypominamy, że wszystkie placówki przedszkolne i żłobkowe prowadzone przez LGD „KORONA SĄDECKA” zostały zamknięte.

Pozostałe projekty LGD:

■ Korona Sądecka dla młodych: kontakt poprzez pocztę e-mail: ksdlamlodych@gmail.com lub telefoniczny: 184145658.

■ Odnawialne źródła energii: ozelgdkoronasadecka@gmail.com lub telefoniczny: 184145658.

**Prosimy o ograniczenie odwiedzin LGD, a swoje sprawy zalecamy załatwić drogą elektroniczną (e-mail), telefonicznie lub w przypadku składania dokumentów drogą pocztową.**

## WAŻNA INFORMACJA DLA BENEFICJENTÓW/GRANTOBIORCÓW

Wszystkich Beneficjentów PROW 2014-2020 prosimy o zapoznanie się z komunikatem Departamentu Funduszy Europejskich Urzędu Marszałkowskiego Województwa Małopolskiego.

Jednocześnie informujemy, że zgodnie z § 25 Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 24 września 2015 r. w sprawie szczegółowych warunków i trybu przyznawania pomocy finansowej w ramach poddziałania „Wsparcie na wdrażanie operacji w ramach strategii rozwoju lokalnego kierowanego przez społeczność” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 (Dz. U. z 2019 r. poz. 664 oraz 2023), **istnieje możliwość przywrócenia terminu na wykonanie danej czynności, w przypadku wniesienia prośby w terminie 14 dni od dnia ustąpienia przyczyny uchybienia.**

Powyższe dotyczy zarówno wniosków o przyznanie pomocy, jak i wniosków o płatność.

Stąd prosimy o przeanalizowanie swoich projektów. Jeżeli w obecnej sytuacji zagrożenia epidemiologicznego, nie jesteście Państwo w stanie zrealizować zakresów, dotrzymać terminów itp. należy niezwłocznie (drogą mailową) o tym fakcie poinformować Samorząd Województwa. Adresy e-mail oraz numery telefonów znajdują się w załączonym komunikacie.

W przypadku grantobiorców wszelkie zagrożenia związane z realizacją zadań zgłaszane są do LGD „KORONA SĄDECKA” (stowarzyszenie@lgdkoronasadecka.pl).



**MAŁOPOLSKA**



Krajowa Sieć  
Obszarów Wiejskich



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

Kraków, dnia 16.03.2020 r.

Beneficjencie!

W kontekście obecnego zagrożenia epidemiologicznego w Polsce, poniżej przekazuję stanowisko Departamentu Funduszy Europejskich UMWM w zakresie PROW na lata 2014 – 2020 mające na celu wyjaśnienie sposobu postępowania w związku z wyzwaniem, jakim w najbliższych tygodniach lub miesiącach może być prawidłowe funkcjonowanie Twojego projektu.

Rozumiemy, że epidemia koronawirusa stanowi zdarzenie o znamionach siły wyższej i w związku z tym wymaga bardziej elastycznego podejścia do procesów realizowanych w związku z Twoim projektem oraz obowiązków, jakie nakłada na Ciebie umowa o dofinansowanie projektu. Może ona mieć negatywny wpływ na tempo realizacji zadań, kwalifikowalność wydatków oraz wskaźniki deklarowane na etapie aplikowania przez Ciebie o dofinansowanie ze środków Unii Europejskiej w ramach PROW na lata 2014-2020.

W ramach projektów odwoływanych jest m.in. wiele wizyt zagranicznych i krajowych, udziałów w targach, szkoleń, konferencji oraz zajęć. Może to generować wydatki, których poniesienie jest nieodwracalne.

Jeśli z powodu ryzyka zakażenia koronawirusem **dana forma wsparcia nie będzie mogła się odbyć**, w celu zachowania warunków umowy, należy zawnioskować o przedłużenie terminu realizacji projektu, o ile jest to możliwe w świetle wymogów konkursu.

Jeżeli znajdujesz się **na etapie przed podpisaniem umowy** o dofinansowanie i z przyczyn związanych m.in. z wydaniem decyzji przez podmioty trzecie nie jesteś w stanie w terminie uzupełnić dokumentacji koniecznej do podpisania umowy (np. pozwolenie na budowę) **POINFORMUJ o tym fakcie Samorząd Województwa Małopolskiego** drogą mailową (e-mail: opiekun projektu lub fe.sekretariat@umwm.malopolska.pl).

Jeżeli jesteś **na etapie aneksowania umowy lub rozliczania projektu** w razie pytań możesz skontaktować się z zespołem ds. Realizacji Projektów PROW oraz RiM pisząc e-mail na jeden ze wskazanych poniżej adresów e-mailowych lub dzwoniąc pod numer telefonu:

- Pani Ewelina Dziuba – Kierownik Zespołu ds. Realizacji Projektów PROW oraz RiM:  
tel. 662 081 024, e-mail: Ewelina.Dziuba@umwm.malopolska.pl

#### **Wnioski o płatność w ramach poddziałania 19.2 w zakresie podejmowania działalności gospodarczej, rozwijania działalności gospodarczej oraz operacji innych:**

- katarzyna.stawarz@umwm.malopolska.pl
- teresa.baj@umwm.malopolska.pl
- karolina.sulak@umwm.malopolska.pl
- halina.chuchmacz@umwm.malopolska.pl
- katarzyna.swiatek@umwm.malopolska.pl
- katarzyna.ryszka@umwm.malopolska.pl
- ewelina.derebecka@umwm.malopolska.pl

#### **Aneksy w ramach poddziałania 19.2 w zakresie podejmowania działalności gospodarczej, rozwijania działalności gospodarczej oraz operacji innych:**

- aleksandra.lal@umwm.malopolska.pl
- bartlomiej.domagala@umwm.malopolska.pl
- magdalena.kurcab@umwm.malopolska.pl

#### **Wnioski o płatność oraz aneksy w ramach działania 7 Podstawowe usługi i odnowa wsi na obszarach wiejskich:**

- piotr.grabowski@umwm.malopolska.pl
- monika.nowak@umwm.malopolska.pl
- edyta.czech@umwm.malopolska.pl
- katarzyna.piech@umwm.malopolska.pl
- lucyna.migdal@umwm.malopolska.pl

#### **Wnioski o płatność w ramach poddziałania 19.4:**

Proszę o kontakt z opiekunami poszczególnych grup.

Wnioski o płatność w ramach projektów grantowych, projektów współpracy oraz operacji własnych:

- barbara.birger@umwm.malopolska.pl
- anna.baranska@umwm.malopolska.pl

Jeśli znajdujesz się **na etapie rozliczenia projektu bądź rozpoczętych już kontroli** i w związku z np. brakami kadrowymi nie jesteś w stanie terminowo udzielić stosownych wyjaśnień na etapie weryfikacji wniosku o płatność, bądź złożyć w terminie stosownych wniosków, dokumentów lub sprawozdań, **POINFORMUJ o tym fakcie Samorząd Województwa** drogą mailową (e-mail: opiekun projektu lub fe.sekretariat@umwm.malopolska.pl).

W najbliższych tygodniach **nie będziemy realizować kontroli projektów na miejscu**, przygotuj się na konieczność ew. udokumentowania i przekazania dodatkowej dokumentacji, w tym np. fotograficznej w zakresie projektu, by możliwe było płynne rozliczanie Twojego projektu.

# WNIOSKODAWCY I GRANTOBIORCY PRZESZKOLENI

W dniu 30.01.2020 r. w Urzędzie Miejskim w Grybowie odbyło się szkolenie dla wnioskodawców i grantobiorców z zakresu omówienia zasad przyznawania dofinansowania na projekty grantowe i projekty infrastrukturalne, niekomercyjne, ogólnodostępne w ramach podziałania 19.2 „Wsparcie na wdrażanie operacji w ramach strategii rozwoju lokalnego kierowanego przez społeczność” objętego Programem



Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

Uczestnikom zostały przybliżone założenia przedmiotowych działań, warunki udzielenia wsparcia, kryteria



oceny operacji, dokumentacja konkursowa oraz sposób jej uzupełnienia. Wszystkim serdecznie dziękujemy za przybycie.

## Warsztat refleksyjny LGD „KORONA SĄDECKA”

6 lutego br. LGD „KORONA SĄDECKA” przeprowadziła warsztat refleksyjny, którego celem było podsumowanie minionego roku pod względem wdrażania Lokalnej Strategii Rozwoju. W spotkaniu uczestniczyli członkowie LGD, w tym Zarządu i Rady decyzyjnej, pracownicy biura oraz mieszkańcy. Łącznie w warsztacie udział wzięło 14 osób zaangażowanych w debatę na temat procesu wdrażania Lokalnej Strategii Rozwoju LGD „Korona Sądecka”. Warsztat prowadzony był w drodze dyskusji w oparciu o dane gromadzone w ramach monitoringu przez pracowników biura. Uczestnikom dziękujemy za udział oraz zgłoszone uwagi.



## NABORY WNIOSKÓW ROZTRZYGNIĘTE

W dniu 09.03.2020 r. odbyło się posiedzenie Rady dotyczące oceny wniosków w ramach naborów 1/2020 – Budowa lub dostosowanie obiektów kulturalnych, 11/2020/G – Inicjatywy Prośrodowiskowe, 12/2020/G – Promocja przedsiębiorczości, 13/2020/G – Oferta kulturalna, 14/2020/G – Produkt turystyczny. Poniżej prezentujemy Listy wybranych operacji. Wszystkim grantobiorcom i wnioskodawcom dziękujemy za udział w naborze, gratulujemy i życzymy szybkiego podpisania umów o dofinansowanie oraz umów o powierzenie grantu.

# 1/2020 – Budowa lub dostosowanie obiektów kulturalnych



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

## Lista operacji wybranych Nabór wniosków nr 1/2020 Budowa lub dostosowanie obiektów kulturalnych

| Lp. | Imię i nazwisko/<br>Nazwa Wnio-<br>skodawcy | Numer iden-<br>tyfikacyjny<br>producenta | Tytuł operacji  | Data i godzi-<br>na złożenia<br>wniosku | Sygnatura<br>wniosku<br>nadana przez<br>LGD | Wnioskowana<br>kwota pomocy | Zgod-<br>ność<br>z LSR | Liczba uzyska-<br>nych punktów<br>w ramach oceny<br>spełnienia kryte-<br>riów wyboru | Operacja uzyskała<br>minimalną liczbę<br>punktów w ramach<br>oceny spełnienia<br>kryteriów wyboru | Ustalona<br>kwota<br>wsparcia | Forma wsparcia<br>/Intensywność<br>pomocy | Wskazanie czy<br>operacja mieści się<br>w limicie środków<br>podanym w ogło-<br>szeniu do naboru<br>wniosków |
|-----|---|--|---|---|---|-----------------------------|------------------------|--|---|-------------------------------|---|--|
| 1.  | Stowarzyszenie<br>Mystkowanie               | 068736575                                | Modernizacja<br>pomieszczeń Domu<br>Ludowego w Myst-<br>kowie   | 12-02-2020<br>godz. 11:43               | 1/2020/1                                    | 300 000,00 zł               | TAK                    | 8  | TAK   | 300 000,00 zł                 | Refundacja / 100%                         | TAK  |
| 2.  | Gmina Grybów                                | 065025386                                | Zwiększenieostęp-<br>ności do kultury<br>mieszkańców Gminy<br>Grybów poprzez<br>zakup sceny mobilnej<br>wraz z wyposażeniem | 21-02-2020<br>godz. 9:30                | 1/2020/2                                    | 150 166,00                  | TAK                    | 5  | TAK   | 150 166,00 zł                 | Refundacja/<br>63,63%                     | TAK  |

# 11/2020/G – Inicjatywy prośrodowiskowe



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

## Lista grantobiorców wybranych (dotyczy naboru 11/2020/G – Inicjatywy prośrodowiskowe)

| Lp. | Imię i nazwisko/<br>Nazwa Wnio-<br>skodawcy  | Numer iden-<br>tyfikacyjny<br>producenta | Tytuł operacji  | Data i godzi-<br>na złożenia<br>wniosku | Sygnatura<br>wniosku nadana<br>przez LGD | Wniośko-<br>wana kwota<br>pomocy | Zgodność<br>z warunkami<br>oceny<br>wstępnej | Zgodność<br>z LSR | Liczba uzyska-<br>nych punktów<br>w ramach<br>kryteriów<br>wyboru | Zadanie<br>uzyskało<br>minimalną<br>liczbę punktów<br>określoną<br>w ogłoszeniu<br>o naborze | Ustalona<br>kwota<br>wsparcia | Wskazanie mieści<br>się w limicie<br>środków<br>wskazanych<br>w ogłoszeniu<br>o naborze<br>wniosków | Wnioskodawca<br>jest jednost-<br>ką Sektora<br>Finansów<br>Publicznych |
|-----|--|--|---|---|--|----------------------------------|--|-------------------|---|--|-------------------------------|---|--|
| 1.  | Towarzystwo<br>Miłośników Ka-<br>mionki Wielkiej                                     | 071851986                                | „ŻYC w zgodzie z naturą” - oferta prośrodo-<br>wiskowa dla mieszkańców obszaru LGD  | 20-02-24<br>13:25                       | GR/11/2020/G/5                           | 15 823,00 zł                     | Tak  | Tak               | 13  | Tak  | 15 823,00 zł                  | Tak   | Nie  |
| 2.  | Parafia Rzym-<br>skokatolicka pw.<br>św. Stanisława<br>Kostki w Ni-<br>skowej        | 076019271                                | „Mała pszczola i ja” - warsztaty ekologiczne<br>dla dzieci w wieku przedszkolnym z obszaru<br>LGD „KORONA SĄDECKA”  | 20-02-24<br>14:00                       | GR/11/2020/G/6                           | 30 000,00 zł                     | Tak  | Tak               | 13  | Tak  | 30 000,00 zł                  | Tak   | Nie  |
| 3.  | Gminny Okro-<br>dek Kultury<br>w Chelmcu   | 063189071                                | „Jestem eco” - organizacja warsztatów<br>tematycznych dla dzieci i młodzieży oraz<br>konkursu ekologicznego połączonego<br>z wystawą  | 20-02-21<br>10:05                       | GR/11/2020/G/1                           | 13 678,00 zł                     | Tak  | Tak               | 12  | Tak  | 13 678,00 zł                  | Tak   | Tak  |
| 4.  | Stowarzyszenie<br>Rozwoju Solec-<br>twa Klikmówka                                    | 074785281                                | ZIELONY ZAKĄTEK KLIMKOWKI -<br>organizacja proekologicznego spotkania dla<br>mieszkańców LGD „KORONA SĄDECKA”   | 20-02-21<br>11:00                       | GR/11/2020/G/2                           | 10 315,00 zł                     | Tak  | Tak               | 11  | Tak  | 10 315,00 zł                  | Tak   | Nie  |
| 5.  | Parafia Rzym-<br>skokatolicka pw.<br>św. Katarzyny<br>Aleksandryjskiej<br>w Grybowie | 054803055                                | Środowisko ważna sprawa poznać, chronić<br>to podstawa - organizacja spotkań proeko-<br>logicznych dla dzieci i młodzieży z obszaru<br>LGD Korona Sądecka, utworzenie Kącika<br>Małego Ekologa oraz wycieczka edukacyjna<br>do akwanarium Oceanika w Chrzustach | 20-02-24<br>10:00                       | GR/11/2020/G/3                           | 14 453,00 zł                     | Tak  | Tak               | 10  | Tak  | 14 453,00 zł                  | Tak   | Nie  |
| 6.  | Stowarzyszenie<br>Miłośników Ka-<br>mionki Małej                                     | 076045272                                | Z naturą za pan brat!   | 20-02-24<br>12:45                       | GR/11/2020/G/4                           | 5 485,00 zł                      | Tak  | Tak               | 6   | Tak  | 5 485,00 zł                   | Tak   | Nie  |



# 12/2020/G – Promocja przedsiębiorczości



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

## Lista grantobiorców wybranych (dotyczy naboru 12/2020/G – Inicjatywy prośrodowiskowe)

| Lp. | Imię i nazwisko/Nazwa Wnioskodawcy                            | Numer identyfikacyjny producenta | Tytuł operacji   | Data i godzina złożenia wniosku | Sygnatura wniosku nadana przez LGD | Wnioskowana kwota pomocy | Zgodność z warunkami oceny wstępnej | Zgodność z LSR | Liczba uzyskanych punktów w ramach kryteriów wyboru | Zadanie uzyskało minimalną liczbę punktów określoną w ogłoszeniu o naborze | Ustalona kwota wsparcia | Wskazanie czy zadanie mieści się w limicie środków wskazanych w ogłoszeniu o naborze wniosków | Wnioskodawca jest jednostką Sektora Finansów Publicznych |
|-----|---|----------------------------------|--|---------------------------------|------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|----------------|---|--|-------------------------|---|--|
| 1.  | Fundacja HORY-ZONT360   | 072054165                        | Promocja przedsiębiorczości lokalnej LGD Korona Sąddecka poprzez stworzenie filmu promocyjnego i platformy internetowej                                      | 24-02-20<br>12:30               | GR/12/2020/G/2                     | 29 230,00 zł             | Tak                                 | Tak            | 14  | Tak  | 29 230,00 zł            | Tak   | Nie  |
| 2.  | Gminny Ośrodek Kultury w Chelmcu                              | 063189071                        | Bądźmy przedsiębiorczy - cykl szkoleń tematycznych dla seniorów i młodzieży z obszaru LGD połączonych z wystawą prac i wykładami na temat przedsiębiorczości | 21-02-20<br>14:50               | GR/12/2020/G/1                     | 27 546,00 zł             | Tak                                 | Tak            | 13  | Tak  | 27 546,00 zł            | Tak   | Tak  |
| 3.  | Gminna Biblioteka Publiczna w Kamionce Wielkiej               | 067859022                        | Przedsiębiorczość kluczem sukcesu - promowanie przedsiębiorczości na obszarze LGD  | 24-02-20<br>13:00               | GR/12/2020/G/3                     | 8 053,00 zł              | Tak                                 | Tak            | 12  | Tak  | 8 053,00 zł             | Tak   | Tak  |
| 4.  | Parafia Rzymskokatolicka pw. św. Stanisława Kostki w Niskowej | 076019271                        | Przedsiębiorca rodzina - piłkarz rodzinny dla mieszkańców obszaru LGD "KORONA SĄDECKA"   | 24-02-20<br>13:20               | GR/12/2020/G/4                     | 28 667,00 zł             | Tak                                 | Tak            | 11  | Tak  | 28 667,00 zł            | Tak   | Nie  |
| 5.  | Stowarzyszenie Turystyczna Wiosna Retro                       | 067091080                        | Przedsiębiorcze Koła Gospodyń Wiejskich  | 24-02-20<br>13:55               | GR/12/2020/G/5                     | 30 000,00 zł             | Tak                                 | Tak            | 8   | Tak  | 30 000,00 zł            | Tak   | Nie  |
| 6.  | Stowarzyszenie Rozwoju Sołectwa Klikmówka                     | 074785281                        | Wydanie publikacji o zasobach obszaru LGD „KORONA SĄDECKA” mających wpływ na rozwój lokalnej przedsiębiorczości  | 24-02-20<br>14:35               | GR/12/2020/G/7                     | 30 000,00 zł             | Tak                                 | Tak            | 8   | Tak  | 30 000,00 zł            | Tak   | Nie  |
| 7.  | Stowarzyszenie Aktywni Razem w Chelmcu                        | 068740694                        | Przedsiębiorca i piękna - organizacja cyklu warsztatów tematycznych połączona ze spotkaniami z doradcą zawodowym   | 24-02-20<br>14:10               | GR/12/2020/G/6                     | 28 815,00 zł             | Tak                                 | Tak            | 7   | Tak  | 28 815,00 zł            | Tak   | Nie  |

## 13/2020/G – Oferta kulturalna



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

### Lista zadań ocenionych według kryteriów wyboru grantobiorców (dotyczy naboru 13/2020/G – Oferta kulturalna)

| Lp. | Imię i nazwisko/Nazwa Wnioskodawcy                                     | Numer identyfikacyjny producenta | Tytuł operacji   | Data i godzina złożenia wniosku | Sygnatura wniosku nadana przez LGD | Wnioskowana kwota pomocy | Zgodność z warunkami oceny wstępnej | Zgodność z LSR | Liczba uzyskanych punktów w ramach kryteriów wyboru | Ustalona kwota wsparcia | Wskazanie czy zadanie mieści się w limicie środków wskazanych w ogłoszeniu o naborze wniosków | Wnioskodawca jest jednostką Sektora Finansów Publicznych |
|-----|--|----------------------------------|--|---------------------------------|------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|----------------|---|-------------------------|---|--|
| 1.  | Koło Gospodyń Wiejskich w Siolkowej                                    | 075257034                        | Oferta kulturalna Kola Gospodyń Wiejskich w Siolkowej - doposażenie i utworzenie zespołu regionalnego przy KGW oraz organizacja warsztatów kulinarnych i występu promującego lokalne dziedzictwo ziemi grybowskiej | 20-02-24<br>10:45               | GR/13/2020/G/5                     | 21 550,00 zł             | Tak                                 | Tak            | 13  | 21 550,00 zł            | Tak   | Nie  |
| 2.  | Gminny Ośrodek Kultury w Kamionce Wielkiej                             | 063248711                        | „Doposażenie w stroje Zespołu Regionalnego „Skalmik” oraz koncert kołęd w okresie świątecznym”   | 20-02-21<br>12:25               | GR/13/2020/G/3                     | 17 364,00 zł             | Tak                                 | Tak            | 12  | 17 364,00 zł            | Tak   | Tak  |
| 3.  | Towarzystwo Miłośników Muzyki, Mysłków-Miszalnica                      | 068725086                        | Doposażenie otkiestry dętej w stroje zakończone prezentacją ubioru podczas biesiady przy ognisku mieszkańców obszaru LGD „KORONA SĄDECKA”  | 20-02-19<br>9:30                | GR/13/2020/G/1                     | 30 000,00 zł             | Tak                                 | Tak            | 11  | 30 000,00 zł            | Tak   | Nie  |
| 4.  | Gminny Ośrodek Kultury w Chelmcu                                       | 063189071                        | Zakup strojów ludowych dla zespołów regionalnych obszaru LGD   | 20-02-19<br>12:20               | GR/13/2020/G/2                     | 16 676,00 zł             | Tak                                 | Tak            | 11  | 16 676,00 zł            | Tak   | Tak  |
| 5.  | Koło Gospodyń Wielkich w Kamionce Wielkiej                             | 075165065                        | „Piękno, kultura i tradycja” - doposażenie w stroje ludowe Kola Gospodyń Wiejskich w Kamionce Wielkiej.  | 20-02-24<br>9:30                | GR/13/2020/G/4                     | 8 000,00 zł              | Tak                                 | Tak            | 9   | 8 000,00 zł             | Tak   | Nie  |
| 6.  | Stowarzyszenie Turystyczna Wiosna w Grybowie                           | 067091080                        | Doposażenie Koła Gospodyń Wiejskich z terenu Gminy Grybów w stroje pogórzańskie i lachowskie   | 20-02-24<br>13:20               | GR/13/2020/G/7                     | 30 000,00 zł             | Tak                                 | Tak            | 8   | 30 000,00 zł            | Tak   | Nie  |
| 7.  | Stowarzyszenie Rozwoju Sołectwa Klimkówka                              | 074785281                        | „Korona Sądecka w hołdzie Janowi Pawłowi II”   | 20-02-24<br>13:50               | GR/13/2020/G/8                     | 30 000,00 zł             | Tak                                 | Tak            | 8   | 30 000,00 zł            | Tak   | Nie  |
| 8.  | Parafia Rzymskokatolicka pw. św. Katarzyny Aleksandryjskiej w Grybowie | 054803055                        | „TOTUS TUUS” - koncert organowy dedykowany Janowi Pawłowi II.  | 20-02-24<br>12:55               | GR/13/2020/G/6                     | 16 707,00 zł             | Tak                                 | Tak            | 6   | 16 707,00 zł            | Tak   | Nie  |

# 14/2020/G – Produkt turystyczny



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

## Lista grantobiorców wybranych (dotyczy naboru 14/2020/G – Produkty turystyczne)

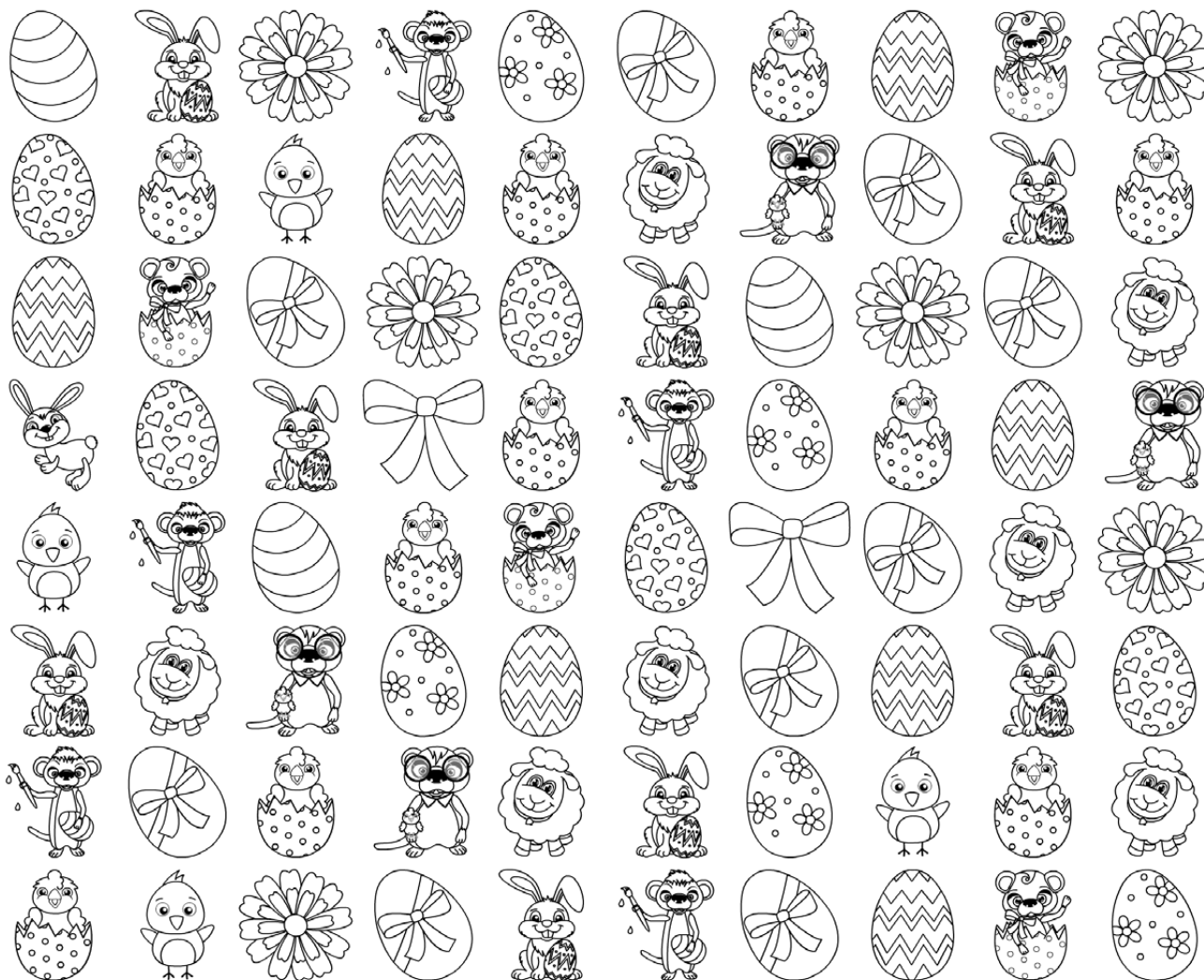
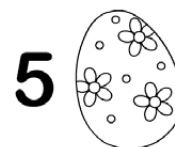
| Lp. | Imię i nazwisko/Nazwa Wnioskodawcy               | Numer identyfikacyjny producenta | Tytuł operacji   | Data i godzina złożenia wniosku | Sygnatura wniosku nadana przez LGD | Wnioskowana kwota pomocy | Zgodność z warunkami oceny wstępnej | Zgodność z LSR | Liczba uzyskanych punktów w ramach kryteriów wyboru | Zadanie uzyskało minimalną liczbę punktów określoną w ogłoszeniu o naborze | Ustalona kwota wsparcia | Wskazanie czy zadanie mieści się w limicie środków wskazanych w ogłoszeniu o naborze wniosków | Wnioskodawca jest Jednostką Sektora Finansów Publicznych |
|-----|--|----------------------------------|--|---------------------------------|------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|----------------|---|--|-------------------------|---|--|
| 1.  | Gminny Ośrodek Kultury w Kamionce Wielkiej       | 063248711                        | „40 lat w Dolinie Kamionki Wielkiej” – zainicjowanie nowego produktu turystycznego”  | 17-02-20<br>11:50               | GR/14/2020/G/2                     | 17 800,00 zł             | Tak                                 | Tak            | 14  | Tak  | 17 800,00 zł            | Tak   | Tak  |
| 2.  | Fundacja Nowa Galicja                            | 071895434                        | Stworzenie Eko-Centrum w m. Piątkowa, Gmina Chelmiec   | 24-02-20<br>12:45               | GR/14/2020/G/4                     | 29 319,00 zł             | Tak                                 | Tak            | 13  | Tak  | 29 319,00 zł            | Tak   | Nie  |
| 3.  | Stowarzyszenie Promocji i Rozwoju Gminy Chelmiec | 064326345                        | Wykreowanie nowego produktu turystycznego - patriotyczne śpiewanie na obszarze LGD "KORONA SĄDECKA"  | 11-02-20<br>14:40               | GR/14/2020/G/1                     | 19 120,00 zł             | Tak                                 | Tak            | 12  | Tak  | 19 120,00 zł            | Tak   | Nie  |
| 4.  | STOWARZYSZENIE STARA BASŃ                        | 075623726                        | Żywe lekcje historii średniowiecza   | 21-02-20<br>13:45               | GR/14/2020/G/3                     | 23 240,00 zł             | Tak                                 | Tak            | 12  | Tak  | 23 240,00 zł            | Tak   | Nie  |
| 5.  | Stowarzyszenie Turystyczna Wieś Retro            | 067091080                        | Wydanie publikacji bazującej na lokalnych potencjalach przyrody, tradycji i kultury obszaru LGD „KORONA SĄDECKA” - wykreowanie nowego produktu turystycznego | 24-02-20<br>14:15               | GR/14/2020/G/5                     | 23 326,00 zł             | Tak                                 | Tak            | 11  | Tak  | 23 326,00 zł            | Nie   | Nie  |

**UWAGA! Jeżeli nie zdążyłeś przygotować wniosku w ramach zakończonych naborów, bądź z nami w kontakcie. Jeszcze w tym półroczu planujemy ogłosić nabór na następujące zakresy tematyczne: „Czas wolny dla dzieci, młodzieży i seniorów” – granty oraz „Podejmowanie działalności gospodarczej” – premie w wysokości 60 tys. zł.**

Znajdź 10 matych pisanek.



# Znajdź i pokoloruj wielkanocne obrazki.



# SKORZYSTAJ Z MOBILNEGO PUNKTU INFORMACYJNO-PROMOCYJNEGO LGD „KORONA SĄDECKA”

**Z**bliżająca się wiosna to dla naszego Mobilnego Punktu Informacyjno –promocyjnego czas pracy i spotkań ze społecznością lokalną. Miesiące od maja do sierpnia cieszą się największym zainteresowaniem korzystania z mobilnego biura czy kuchni, stąd prosimy zainteresowanych o wcześniejszą rezerwację.

Przypomnijmy: Mobilny punkt informacyjno-promocyjny jest bezpłatnie wypożyczany stowarzyszeniom, KGW, fundacjom w celu promocji ich działalności statutowej, produktów i usług lokalnych wykonywanych

przez owe podmioty, na warunkach określonych w Regulaminie.

Jak wypożyczyć :

1. Należy zapoznać się z regulaminem wypożyczenia zamieszczonym na stronie [www.lgdkoronasadecka.pl](http://www.lgdkoronasadecka.pl)
2. Wypełnić Formularz zgłoszeniowy rezerwacji mobilnego punktu (zamieszczony na stronie [www.lgdkoronasadecka.pl](http://www.lgdkoronasadecka.pl)) i dostarczyć do biura LGD
3. Uzyskać potwierdzenie rezerwacji wystawiane przez biuro LGD.



## Zagospodarowanie poddasza Świetlicy Wiejskiej w Małej Wsi oraz budowa placu zabaw obok Centrum Kulturalno-Społecznego w Marcinkowicach

**Z** satysfakcją informujemy, że Gminny Ośrodek Kultury w Chelmcu zakończył projekt, na realizację którego pozyskał dofinansowanie za pośrednictwem LGD „KORONA SĄDECKA”. Plac zabaw w Marcinkowicach oraz zaadaptowane poddasze w świetlicy w Małej Wsi to inwestycje, które z pewnością przyczynią się do poprawy jakości życia mieszkańców naszego obszaru. Szczegółowe informacje na temat korzystania z oddanych do użytku obiektów,

znajdziecie Państwo na stronie internetowej Gminnego Ośrodka Kultury [www.gok.chelmiec.pl](http://www.gok.chelmiec.pl).



# OFERTA MAŁOPOLSKIEJ AGENCJI ROZWOJU REGIONALNEGO S.A.

## Małopolska Agencja Rozwoju Regionalnego S.A. zaprasza do udziału w projektach:

1. **DORADZTWO W OBSZARZE HR – „Lider HR – zarządzanie zespołem wielopokoleniowym”** – finansowanym ze środków EFS w ramach pomocy de minimis.

Działania w projekcie są ukierunkowane na:

- zmniejszenie rotacji pracowników i kosztów z nią związanych,
- rozwój kadry menadżerskiej,
- zwiększenie motywacji pracowników,
- poprawę atmosfery i efektywności pracy,
- ograniczenie konfliktów międzypokoleniowych,

W Projekcie mogą wziąć udział Pracodawcy zatrudniający więcej niż 9 pracowników z terenu województwa małopolskiego oraz ich pracownicy.

**Udział w projekcie jest całkowicie bezpłatny!**

2. **DOFINANSOWANIE USŁUG ROZWOJOWYCH – „Bony Sukcesu”** – projekt doradczy, dający możliwość skorzystania ze specjalistycznego doradztwa realizowanego przez zewnętrzne firmy w zakresie np.:

- Zarządzania,
- Marketingu,
- Opracowania specjalistycznych dokumentów i procedur, itp.

3. **AKTYWIZACJA ZAWODOWA – „Dobry Czas na Adaptację Do Zmian”** – projekt dla Pracodawców i Pracowników, ma na celu podniesienie kwalifikacji zawodowych oraz aktywizację zawodową osób pozostających bez pracy lub odchodzących z rolnictwa, dzięki szkoleniom specjalistycznym, stażom zawodowym oraz innym formom wsparcia dostosowanym do indywidualnych potrzeb.

4. **FINANSOWANIE DZIAŁALNOŚCI** – konkurencyjne pożyczki:

- od 10 tys. do 900 tys. zł dla firm działających nie dłużej niż 2 lata – na inwestycje w początkowej fazie biznesu,
- od 10 tys. do 1 mln zł dla mikro, małych i średnich przedsiębiorców na wydatki związane z prowadzeniem i rozwojem działalności gospodarczej,
- od 100 tys. do 3,2 mln zł na modernizację energetyczną wielorodzinnych budynków mieszkaniowych – dla Spółdzielni, Wspólnot Mieszkaniowych, Towarzystw Budownictwa Społecznego oraz JST w zakresie budynków komunalnych.

5. **DORADZTWO KOMERCYJNE** – zindywidualizowane usługi doradcze w zakresie zakładania działalności gospodarczej, prowadzenia biznesu, pozyskiwania zewnętrznych źródeł finansowania, opracowania strategii w zakresie zdobywania rynków zagranicznych, optymalizacji kosztowej, rekrutacji, itp.

**DANE KONTAKTOWE:**  
**Małopolska Agencja Rozwoju Regionalnego SA**  
**Departament Wsparcia Przedsiębiorczości**

Punkt Informacyjny w Nowym Sączu  
33-300 Nowy Sącz,  
ul. Zielona 27  
tel. +48 728 937 443, 12 617 99 81  
[www.marr.pl](http://www.marr.pl)

Punkt Informacyjny w Tarnowie  
ul. Słoneczna 28-30,  
33-100 Tarnów  
tel. +48 531 000 587  
[www.marr.pl](http://www.marr.pl)

# WIELKANOCNE ŚWIĘTOWANIE WE WSIACH KAMIONKA WIELKA I KRÓLOWA POLSKA

*Wstał Pan Jezus z martwych  
Po trzydniowej męce  
Chodzi po wsi naszej  
Z chorągiewką w ręce,  
Powiewa nią, wyśpiewuje  
Swoją Alleluję.*

/Jan Kasprowicz/

Święta Wielkanocne ustanowione na cześć Męki Zmartwychwstania Pańskiego, to w tradycji chrześcijańskiej najważniejsze święta w roku. Obchodzone są wczesną wiosną, ustalone przez Sobór Nicejski zwołany w IV w. n. e. przez Konstantego Wielkiego.

Wielkanoc w kościele katolickim poprzedzona jest 40 – dniowym postem podczas, którego nasi przodkowie uważali, że należy ściśle pościć, czyli odmówić sobie jedzenia, modlić się i oddawać biednym jałmużnę. Post rozpoczyna się od Środy Popielcowej, każdy parafianin w tym dniu, powinien być na mszy świętej, podczas której kapłan posypuje głowy wiernych popiołem i wypowiada słowa: „Prochem jesteś i w proch się obrócisz”. Obrzęd ten wprowadził papież Urban II w 1901 roku.

Przed Wielkim Postem na terenie naszych wsi, babcie lub mamy przekazywały tradycje świąt i tak przed Środą Popielcową należało garnki „żelaznioki”, miski, garnuszki, łyżki wyszorować popiołem drzewnym, chodziło głównie o to, aby na tych naczyniach nie pozostała kropla tłuszczu. W tych czystych garnkach gospodynie mogły



gotować postne dania przez całe czterdzieści dni.

W tym czasie nikt nie spożywał mięsa, ani wędliny. Dawniej ściślej przestrzegano posty niż dzisiaj, chociaż w dużym stopniu zależało to od zamożności rodziny, u nas gospodynie w poście nie używały żadnego tłuszczu poza olejem lnianym. W czasie postu gospodynie zważały na „suche dni” – najczęściej to były piątek i sobota, w tych dniach również obowiązywał ścisły post.

Obowiązkiem gospodyni domu w tym czasie było obrządzenie gospodarstwa wcześniej, by każdego dnia cała rodzina po wieczery mogła się wspólnie, głośno modlić. Wszyscy domownicy kłękali, rozważali mękę Chrystusa, po czym śpiewali pieśni Wielkopostne, a na koniec – „Dobra noc”.

W okresie Wielkiego Postu w kościele odbywały się rekolekcje. Oprócz tego w każdy piątek i niedzielę parafianie mogą brać udział w Drodze Krzyżowej, zaś w niedzielę w Gorzkich Żalach. Nabożeństwa te mówią o dziele odkupienia Chrystusa, które zgłębiamy poprzez rozważanie jego męki na krzyżu.

Wielki Post dla naszych mieszkańców był i jest czasem wyciszenia, zwrócenia większej uwagi na wartości duchowe. Obecnie w tym pędzie życia potrzebny jest moment zatrzymania się i zastanowienia nad własnym życiem i postępowaniem.

Wszystkie niedziele miały swoje nazwy. Najważniejsza i najbardziej uroczysta jest Niedziela Palmowa, czasem zwana Kwietną, Różczkową lub Wierzbną. Ustanowiona na pamiątkę wjazdu Jezusa do Jerozolimy. W Polsce Niedziela ta obchodzona jest od średniowiecza, zgodnie z obrzędem katolickim wierni przynoszą do kościoła palmy, którym przypisuje się magiczną moc, palmy są kolorowo przystrojone i połączone z gałązkami



wierzbowymi – „kolkami”, które są symbolem odradzającego się życia.

Z tych palm i bazi, gospodarz robił krzyżyki, które wcześniej rano w drugi dzień świąt wbijał na skraju pola, co miało gwarantować dobry urodzaj i pomyślne zbiory. Wieszano krzyżyki przy wejściu do obory, aby uchronić zwierzęta od uroku, a zapewnić im zdrowie, krowom mleczność. Zaś zatknięty za obraz w domu miał strzec dom od pożaru. Krzyżyki gospodarze robili w Wielkim Tygodniu.

Ostatni tydzień Wielkiego Postu jest szczególnie ważny dla wiernych. W Wielki Czwartek do południa nie ma mszy świętej, ponieważ jest tylko jedna Msza Wieczery Pańskiej, która przenosi nas do wiecznika. Chrystus gromadzi się tam ze swoimi uczniami, ustanawia sakrament kapłaństwa oraz Eucharystię. Potem wierni towarzyszą Jezusowi w Ogroju poprzez adorację, a w kościołach buduje się ciemnice, będące symbolem więzienia.

Wielki Piątek to ważny dzień, rodzice często w tym dniu nie jedli nic, pili tylko wodę, dzieci mogły jeść trzy razy dziennie, dwa razy lekko i jeden do syta. Na śniadanie i kolację kromka chleba z czarną kawą, na obiad dwa pieczone ziemniaki. W tym dniu Jezus Chrystus został ukrzyżowany, chociaż nie znamy właściwie dokładnej daty. Ewangelie św. Łukasza, Mateusza i Marka podają, że miało ono miejsce następnego dnia po święcie Paschy.



Według Ewangelii św. Jana – w sam dzień paschalny. W kościele w tym dniu nie ma mszy świętej, ale jest adoracja krzyża, modlitwy i Komunia Święta. Dawniej od Piątku po Rezurekcję w Niedzielę grobu Pana Jezusa pilnowała straż, tylko w czasie adoracji byli to kawalerowie ubrani w strażackie mundury. Dzisiaj grób adorują lektorzy i ministranci. Dawniej wierni modlili się do późnych godzin nocnych, obecnie krócej.

W Wielką Sobotę od rana do popołudnia, niesiemy do kościoła koszyczek ze święconką. Zwyczaj ten przywędrował do Polski z zachodniej Europy około XII wieku. Wtedy święcenie odbywało się w domach, ponieważ należało poświęcić wszystko co miało być na stole Wielkanocnym. Później pokarmy święcono na wolnym powietrzu pod krzyżami lub na wyznaczonych placach. Dopiero od XVIII wieku święcono tylko wybrane potrawy, a to: chleb, jajka, kielbasę, chrzan, masło, ser biały, baranka i babkę święteczną.

Wieczorem w sobotę następuje liturgia paschalna, a w naszym kościele jest też procesja rezurekcyjna. Dawniej w Niedzielę Wielkanocną rano o godzinie 5:30 rozlegało się bicie dzwonów, które oznaczało zakończenie Wielkiego Postu i wzywało na Rezurekcję.

Ważne w tym czasie były symbole i zwyczaje świąteczne; święcone jajko to słowiański symbol życia, płodności, miłości i siły sprowadzony do Polski w XII wieku. Dzielenie się jajkiem to typowo polski zwyczaj, nie ma go w innych krajach. Baranek jest symbolem Chrystusa, zwany agnuskiem. Nasze babcie piekły baranka z ciasta w specjalnej formie. Święcono go i całe święta dekorował stoły świąteczne. Dziś mamy baranki z cukru lub z czekolady. Z cukru mają też czerwony sztandar, który jest symbolem zwycięstwa i tryumfu Zmartwychwstałego Jezusa.

Jedną z ważnych tradycji było robienie kwiatów z bibuły do ozdabiania obrazów w domach oraz strojenie przydrożnych krzyży i kapliczek. Często bielono ściany izb, aby święta przeżyć uroczyście.

Po przyjściu z kościoła do domu ze święconym pokarmem w koszycz-

ku, należało obejść trzykrotnie dom mieszkalny, aby pobłogosławić domowników.

Święconego nie wolno było spożywać. Dopiero po Rezurekcji, czyli porannej niedzielnej mszy wszyscy zasiadali do stołu.

Piętki święconego chleba pozostawiało się na wypadek burz i dużych wyładowań atmosferycznych, wtedy spalało się na oknie kawałek suchego chleba, który powstrzymywał pioruny.

Zakładało się też wydmuszki z jajek na gałęzie owocowych drzew, miały one lepiej rodić owoce. Jajka do święconego gotowano w łupinach cebuli, aby nabrały koloru, gdyż w tamtych czasach nie robiono pisanek.

W pierwszy dzień Wielkanocy kawalerowie, czasami z pannami smażyli jajecznicę na ognisku, a później płatali figle. Noc tę nazywano kiedyś diabelską, a to dlatego, że różne przedmioty przemieszczały się na inne miejsce. Okazywało się też, że sąsiad sąsiadowi zapchał komin, brony zawiesił na drzewie, wóz na dachu stodoły. Zdarzało się też, że wypychano ze słomy i ubierano dziada i dziadówkę, i podwożono na taczkach pod dom. Czasami żarty te były śmiechu warte, a czasami sprawiały wiele kłopotu.

Radosnym zwyczajem był lany poniedziałek zwany śmigusem – dyngusem. Pierwszy człon tej nazwy wywodzi się z polskiego zwyczaju, smagania dziewcząt gałązkami wierzby lub jałowca. Dyngus – określenie to przybyło z Niemiec, koloniści z tego kraju wprowadzili zwyczaj Dingus, czyli okup. Znaczyło to, że dziewczęta, na które w tym dniu czekali chłopcy z wiadrami wody, mogły się wykupić.

Przed laty na naszym terenie zwyczaj ten był rozpowszechniony, często kawalerowie czyhali na dziewczęta z kubłami wody i oblewali je od stóp do głów. Dziewczęta uznawały to za dobrą zabawę i wspólnie się oblewali, wszyscy zmoczeni byli jak z potopu. Dzisiaj ten zwyczaj zanika.

Ogromne znaczenie dla gospodarzy w tym czasie miały przysłowia, przekazywano je następnym pokoleniom. Gospodarze bacznie obserwowali przyrodę, bowiem z nią związane



przysłowia w styczniu, lutym, marcu, kwietniu miały zapewnić dobre plony i szczęśliwy rok. Dla przykładu:

- Makary jasny cały rok krasny.
- Gdy słońce przyświeca na Jana Dobrego, można oczekiwać lata pogodnego.
- Na Pawła pogoda będzie zboża uroda.
- Gdy w Gromniczną mróz, składaj sianie, szykuj wóz.
- Gdy luty z mrozami i burzliwy, rok będzie ciepły i urodziwy.
- Dwudziesty drugi luty nam pokazuje czy zima potrwa, czy ustępuje.
- Piętnasty zapowiada jaka na Wielkanoc pogoda się nada.
- Gdy na dzwony Wielkanocne pada, suchy rok nam zapowiada.
- Gdy dwudziestego piątego pada, rzadkie żyta zapowiada.
- Słońce marcowe owocom niezdrowe.
- Kwiecień, gdy deszczem plecie, maj wystoi w kwiecie.
- Kwiecień co deszczem rosi, wiele owoców przynosi.
- Ciepłe deszcze w kwiecień, rokuja pogodną jesień.
- Gdy w końcu kwietnia deszcz porosi, błogosławieństwo na cały rok polom przynosi.

*Zofia Pawłowska  
Członek Towarzystwa  
Miłośników Kamionki Wielkiej*

# „OCALIĆ OD ZAPOMNIENIA. WOJENNE I OKUPACYJNE WSPOMNIENIA MIESZKAŃCÓW KAMIONKI WIELKIEJ”

O tym jak ważna jest pamięć o historii naszej ojczyzny nie trzeba chyba nikogo przekonywać. Warto szczególnie pielęgnować pamięć o naszej lokalnej przeszłości. W trosce o zachowanie historii naszych przodków powstała książka „Ocalić od zapomnienia. Wojenne i okupacyjne wspomnienia mieszkańców Kamionki Wielkiej”. Pomysłodawcą powstania publikacji zawierającej wspomnienia z okresu II wojny światowej i niemieckiej okupacji najstarszych mieszkańców Kamionki Wielkiej był aktywny Klub Seniora pod przewodnictwem Zofii Pawłowskiej, działający przy Gminnej Bibliotece Publicznej. Książka powstała dzięki wsparciu finansowemu Wójta Gminy oraz życzliwym sponsorom.

Książka jest hołdem dla tych, którzy przeżyli koszmar II wojny światowej. Pomysł ostateczny zrodził się z okazji 100 rocznicy Odzyskania Niepodległości przez Polskę i udało się na zebranie faktów historycznych, dzięki

relacji świadków wydarzeń wojennego czasu, które pozostaną na zawsze dla przyszłych pokoleń.

Książka liczy 283 strony. Składa się z czterech rozdziałów. Pierwszy powstał z miłości do Kamionki Wielkiej, którą wyraził w swoich zbiorach Edward Patla. Drugi rozdział stanowi zbiór świadectw 38 osób, których dzieciństwo lub młodość przypadło na straszny czas wojny i niemieckiej okupacji. Trzeci rozdział kończy się tęsknotą za wsią, wyrażoną w poezji Janiny Pilarskiej z domu Michalik, jednej z byłych mieszkanek wsi, którą rodzice po wojnie wywieźli na Ziemię Odzyskane, ale serce pozostawiła na zawsze w rodzinnej wsi. Czwarty rozdział odnosi się do sztandaru Stronnictwa Ludowego ufundowanego w 1936 roku przez 145 rodzin z terenu Gminy Kamionki Wielkiej. Publikacja okraszona rysunkami Jadwigi Stachowicz i zdjęciami autorstwa Łukasza Klimka, który zajmował się również



stroną graficzną publikacji. Redaktorem technicznym jest Leszek Migrała.

Dzieło to daje wspaniałą okazję do zagłębienia się w minione wydarzenia poparte świadectwem osób, które przeżyły tamte czasy.

Książkę nadal można otrzymać w siedzibie Gminnej Biblioteki Publicznej w Kamionce Wielkiej lub wypożyczyć również w każdej filii bibliotecznej.

**Anna Ziobrowska**  
Dyrektor Gminnej Biblioteki  
Publicznej w Kamionce Wielkiej

## ŻEGNAMY PANIĄ ZOFIĘ MIREK

Nikt tak nie dba o zachowanie lokalnego dziedzictwa, jak twórcy ludowi. Ich zapał i pasja, którą z sukcesem zarażają innych, sprawia, że odświeżamy takie wyrażenia jak „poczucie przynależności do małej ojczyzny” czy „tożsamość lokalna”. Tradycyjnie w naszym Magazynie prezentujemy wywiady z twórcami, przeprowadzane przez pracowników LGD w 2019 r. Poniższy ma szczególną wartość. W ostatnim czasie z wielkim smutkiem przyjęliśmy wiadomość o śmierci Pani Zofii Mirek – Twórczyni ludowej z Piątkowej. Pani Zofio dziękujemy.

Pani Zofia przygodę z malarstwem rozpoczęła w Stowarzyszeniu Sztuk Pięknych w Nowym Sączu, gdzie trafiła dzięki koleżankom uczestniczącym



w wystawach, a następnie rozpoczęła współpracę z Powiatem. Swoją twórczość opierała głównie o zawody gińące, takie jak: malowanie na szkle, materialne czy na pilśniach, ale także dekorowanie bombek oraz jajek wiel-

kanocnych. Z zapałem odzwierciedlała różne rzeczy na rysunku. Początkowo chętnie pomagała swoim dzieciom w malowaniu, a z biegiem czasu po przejściu na emeryturę mogła się tej pasji bardziej poświęcić.



Artystka malowała na różnych materiałach, ale głównie na szkle. Na wstępie przygotowywała szkło poprzez jego wyczyszczenie, a kolejno malowała na nim specjalnym pisakiem rysunek. Malowanie farbami rozpoczynała od najmniejszej jednostki w rysunku (np. usta, rączki, włosy), a kończyła nałożeniem podkładu jako tło. Używała do tego farby akrylowej bądź olejnej.

Pani Zofia w swoich pracach przedstawiała najczęściej wizerunki świętych, czyli głównym tematem prac było sacrum. Ponadto rysowała naturę, kwiaty i krajobrazy.

Twórczyni ludowa wystawiała swoje prace w całej Małopolsce (m.in. w Krakowie na Cypeliadzie). Jej prace można oglądać również w Muzeum Etnograficznym w Krakowie oraz w Warszawie. Jako współorganizatorka z Powiatu przygotowywała

wystawy w Civitas Christiana, a ze Stowarzyszeniem Twórców odbywała podróże zagraniczne do Brukseli, Włoch gdzie również pozostawiła trochę obrazów. W konkurach w Nowym Targu otrzymała II nagrodę za Drogi Krzyżową oraz w Myślenicach II nagrodę za Pana Jezusa w Adoracji Aniołów. Aktualnie większość prac artystki zgromadzonych jest w Piątkowej, gdzie znajduje się mały drewniany domek w którym Pani Zofia utworzyła swoją małą galerię i z tej galerii była najbardziej dumna.

Pani Zofia z zaangażowaniem włączyła się w promowanie artystycznego kunsztu wśród dzieci i młodzieży. Przeprowadzała w gminie Chelmeć warsztaty dla dzieci, chętnie uczyła je trudnej sztuki malowania na szkle. Kształcenie i uczenie młodych uważała za najbardziej potrzebne, aby nie zapomnieli o tradycji i swoich korzeniach.



*A przecież nie cały umieram,  
to co we mnie  
niezniszczalne trwa*

(Jan Paweł II, Tryptyk rzymski)

## MAŁA ALE AKTYWNA – STOWARZYSZENIE MIŁOŚNIKÓW KAMIONKI MAŁEJ

Ostatnie miesiące w Kamionce Małej były bogate w wydarzenia. Od 19 listopada do 17 grudnia odbywały się warsztaty świąteczne pt "I Eko Święta". Uczestnicy wykonywali ozdoby z ceramiki, kalendarze adwentowe, piekli pierniki, przygotowywali kartki z życzeniami dla seniorów i wykonywali stroiki z darów lasu. Aby propagować postawy ekologiczne, do naszych prac używaliśmy materiałów naturalnych lub pochodzących z recyklingu.

Ponieważ świąteczne zajęcia cieszyły się ogromnym zainteresowaniem nie tylko najmłodszych ale także rodziców na Ferie 2020 przygotowaliśmy trzy spotkania:





„Karnawał z Bajką” na którym dzięki współpracy z Gminną Biblioteką Publiczną w Kamionce Wielkiej promowaliśmy czytanie książek.

„Choinka dla zwierząt” poprowadzone przez leśniczych z Nadleśnictwa Nawojowa. Wiedzę teoretyczną mogliśmy od razu wykorzystać w praktyce na wycieczce do lasu. Spotkanie zakończyło przygotowanie choinki dla leśnych zwierząt i ognisko.

„Klucz do średniowiecza” to podróż w czasie w którą zabrali nas rekonstruktorzy historycznymi z Chorągwi Mazowieckiej Księcia Janusza. Była to prezentacja średniowiecznych

replik przedmiotów codziennego użytku, uzbrojenia rycerskiego, broni średniowiecznej oraz strojów.

Aby choć na chwilę oderwać Panię z Kamionki Małej od codziennych obowiązków zorganizowaliśmy dla nich kolację w Resto&Bankiet Florencja i 7 marca obchodziłyśmy Dzień Kobiet. Spotkanie miało przesłanie "Zadbaj o siebie" a zaproszone panie prezes Sądeckiego Stowarzyszenia Amazonek i Stowarzyszenia Europa Donna opowiedziały co zrobić aby jak najdłużej cieszyć się zdrowiem a jeśli nie uda nam się uniknąć choroby gdzie szukać wsparcia.

Inicjatorem wszystkich spotkań jest Stowarzyszenie Miłośników Kamionki Małej. Ponieważ cieszyły się one bardzo dużym zainteresowaniem jest to dla nas motywacją aby organizować kolejne. Więcej informacji na stronie [www.kamionkamala.pl](http://www.kamionkamala.pl).

Serdecznie dziękujemy partnerom i sponsorom którzy wspierają nasze działania.

**Barbara Pogwizd**  
**Stowarzyszenie Miłośników**  
**Kamionki Małej**



## REKRUTACJA DO PRZEDSZKOLI

### Przedłużona rekrutacja do Przedszkoli LGD „KORONA SĄDECKA”

**W** związku z pandemią koronawirusa w Polsce i utrudnieniami związanymi z bezpośrednią rekrutacją do naszych przedszkoli informuję, iż rekrutacja do Przedszkola Integracyjnego „Bajkowa Kraina” w Biczycach Dolnych oraz Przedszkola Integracyjnego „Kraina Przygód” w Paszynie zostanie przedłużona do dnia **30.04.2020 r. do godz. 15.00**. Dbając o bezpieczeństwo wspólne zachęcamy Państwa do korzystania z dokumentacji rekrutacyjnej w trybie online.

Ze strony [www.lgdkoronasadecka.pl](http://www.lgdkoronasadecka.pl) można pobrać wniosek rekrutacyjny do wybranego przez siebie przedszkola, wypełnić go, zapisać w formacie pdf, a następnie przesłać na adres e-mailowy: [przedszkolebiczycedolne@gmail.com](mailto:przedszkolebiczycedolne@gmail.com).

Jesteśmy z Państwem w kontakcie. Zapraszamy do wspólnej przygody z przedszkolem.



# ŚWIĄTECZNE PRZEPISY KGW

## ZIOŁOWY CHLEBEK DO ODRYWANIA

KGW Ptaszkowa

### Składniki:

#### Ciasto:

- 40g drożdży
- 3/4 szklanki ciepłego mleka 1/2 szklanki ciepłej wody
- 600g mąki
- 1 jajko
- 1/2 łyżeczki cukru
- 1 łyżeczka soli
- 4 łyżki oliwy z oliwek

#### Masello:

- 120g masła
- 3 łyżki posiekanego koperku lub szczypiorku
- 3 łyżki posiekanej natli pietruszki
- 3 łyżki posiekanej bazylii (może być suszona)
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka soli

#### WYKONANIE:

Masello: Czosnek obrać, przecisnąć przez praszkę i dodać do masła. Następnie dodać zioła, sól i zmiksować (lub dobrze rozetrzeć).



Ciasto: Drożdże rozkruszyć w misce dodać wodę, mleko, 1 łyżkę mąki, cukier wymieszać i zostawić pod przykryciem na 15 minut.

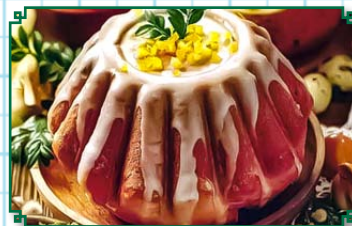
Po 15 minutach dodajemy mąkę z solą, wbijamy jajko - mieszamy i dodajemy oliwę z oliwek. Wyrabiamy gładkie i elastyczne ciasto. Dzielimy je na 3 części, każdą cienko rozwałkować na prostokąt posmarować masłem na całej powierzchni i pociąć na 4-5 pasów. Każdy pas zwinąć w harmonijkę i ułożyć obok siebie w tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia i odstawiamy w ciepłe miejsce pod przykryciem na 15 minut. Po tym czasie ciasto wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec 30 minut.

## CYTRYNOWA BABKA Z LUKREM

KGW Ptaszkowa

### Składniki:

- 6 jajek
- 250 g masła + do posmarowania
- Skórka i sok z jednej cytryny
- 1,5 łyżki cukru waniliowego
- 200 g mąki pszennej tortowej
- 120 g mąki ziemniaczanej
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 200 g cukru
- Kandyzowana skórka z pomarańczy
- Lukier



Wykonanie: Formę na babkę (sr. ok. 24 cm) natłuszczamy. Masło roztopiamy, mieszamy z soliem i skórka z cytryny. Jajka miksujemy z cukrem i cukrem waniliowym na puszystą masę. Mąkę pszenną mieszamy z ziemniaczaną i proszkiem do pieczenia. Porcjami dodajemy jajka. Wlewamy masło, miksujemy aż powstanie jednolite ciasto o konsystencji budyniu. Ciasto wlewamy do formy. Pieczemy ok. 45 min. w 170°C, studzimy. Dekorujemy lukrem i kandyzowaną skórka.

## BABKA WANILIOWO-CZEKOLADOWA

KGW Ptaszkowa

### Składniki:

#### Babka:

- 4 jajka
- 1 szkl. Cukru
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego lub łyżeczka cukru waniliowego
- 1/2 szkl. Mąki ziemniaczanej
- 1 szkl. Mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 250 g margaryny
- 2 łyżki kakao

#### Polewa kakaowa:

- 100 g śmietanki 30 %
- 100 g gorzkiej czekolady

#### Wykonanie

Babka: jajka ubijamy z cukrem na puch. Zmniejszamy obroty miksera i stopniowo dodajemy przesiane mąki i proszek do pieczenia. Margarynę roztopiamy i wlewamy gorącą cienkim strumieniem do masy jajecznej, cały czas ubijając. Ciasto dzielimy na pół. Do jednej części dodajemy kakao, dokładnie mieszamy. Formę na babkę smarujemy tłuszczem, posypujemy bułką tartą. Wlewamy na przemian ciasto jasne i ciemne. Babkę wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 170°C. Pieczemy ok. 50 min. do suchego patyczka.

Polewa czekoladowa: śmietankę podgrzewamy, zdejmujemy z ognia i dodajemy potamaną czekoladę. Odstawiamy na chwilę, a następnie mieszamy do rozpuszczenia czekolady. Polewą dekorujemy babkę. Odstawiamy do wystygnięcia.



## PROSTY I SZYBKI CHLEBUŚ

### Składniki:

- 1,8 kg mąki
- 10 dag drożdży
- 1 duża łyżka soli
- Mleko, woda (tak, żeby razem było ok. 4 szklanek)
- Nasiona (słonecznika, dynia, czarnuszka, sezam, lminek)

### Wykonanie:

Do miski przesiać mąkę; mąka może być pszenna chlebowa lub inne pszenne (graham, tortowa, krupczatka, jęka mamy), może być również żytnia. Sporządzić rozczyn (w litrowym garnuszku – ma

go być mniejsze pół): drożdże rozrobić z mąką, wodą lub mlekiem, rozczyn powinien mieć gęstość śmietany i ma go wyrosnąć drugie tyle. Do mąki dodać sól, rozczyn, mleko i/lub wodę (mleko i/lub woda powinny być ciepłe). Ciasto dobrze wyrobić aby odchodziło od miski i ręki. Po wyrobieniu ciasta dodać wg uznania nasiona, dobrze wymieszać. Ciasto przykryć ściereczką, zostawić do wyrośnięcia, ma podwoić swoją objętość. Dwie wąskie, chlebowe brytfanki wysmarować stoniną lub innym tłuszczem, wyłożyć ciasto, zostawić do podrośnięcia. Piec 60 min w 180°C. Gorący chlebek z piekarnika posmarować po wierzchu stoniną.

## PISANKA Z CIASTA

*Koło Gospodyń Wiejskich Kamionka Wielka*

### Składniki:

- Po 8 dag mąki pszennej i ziemniaczanej,
- 3 jajka,
- ½ szklanki cukru,
- 1 opakowanie cukru waniliowego,
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia,
- 2 łyżki gorącej wody,
- 5 dag masła

### Poncz:

- 1/3 szklanki wody,
- łyżka cukru,
- kieliszek spirytusu

### Na masę:

- 1 budyń czekoladowy,
- ½ litra mleka, 2 łyżki cukru,
- 3/4 szklanki kremówki,
- 1 opakowanie cukru waniliowego,
- 2 łyżki żelatyny

### Wykonanie:

Jajka ubić z wodą, dodać cukier i cukier waniliowy. Dwa rodzaje mąki wymieszać z proszkiem do pieczenia, przesiać, dodawać do masy jajecznej, ciągle ucierając. Przygotowane ciasto przełożyć do formy wyłożonej papierem do pieczenia i piec 25 minut w 190°C. Po wyjęciu ciasta z piekarnika, pozostawić aby ostygło, a później wyciąć je w kształcie jajka. Czas, kiedy ciasto się piecze, można wykorzystać na zrobienie masy. Budyń ugotować na mleku z dodatkiem cukru i ostudzić. Śmietankę ubić z cukrem waniliowym, ucierać dodając po łyżce budyń, następnie potążyć z rozpuszczoną i ostudzoną żelatyną. Biszkopt nasączyć ponczem, posmarować masą czekoladową.

## MAZUREK KRÓWKA

*Koło Gospodyń Wiejskich Kamionka Wielka*

### Składniki:

Ciasto kruche

- 30 dag krupczatki,
- 20 dag masła,
- 10 dag cukru pudru,
- 3 żółtka

Krówka

- Puszka mleka skondensowanego (może być słodzone),
- 30 dag cukru (jeżeli mleko jest niesłodzone)
- 5-10 masła,
- bakalie

### Wykonanie:

Składniki ciasta szybko zagnieść i wstawić na 2 godziny do lodówki. Potem rozłożyć na blasze i piec około 10-15 min. w temp 180°C. Mleko gotować do zgęstnienia (najlepiej wstawić garnek z mlekiem do większego naczynia z gotującą się wodą – nie przypali się). Pod koniec gotowania dodać masło i bakalie. Wylać na ciasto i zostawić w chłodnym miejscu do zastygnięcia.

## ORANŻADA

*Koło Gospodyń Wiejskich Kamionka Wielka*

### Składniki:

- 6 pomarańczy
- 4 cytryny
- 3 l wody
- 1 kg cukru

### Wykonanie:

Wymyć i sparzyć 6 pomarańczy i 4 cytryny, wycisnąć z nich sok. Zagotować z trzema litrami wody 1 kg cukru, dołożyć przy tym trochę skórki cytrynowej dla zapachu. Po ostudzeniu syropu, dodać sok z cytryn i pomarańczy i wymieszać. Oranżadę podaje się z lodem i kawałkami pomarańczy.

## SERNIK Z KOKOSEM

Stowarzyszenie Koło Gospodyń Na Rzecz Wspierania I Rozwoju Wsi Marcinkowice

### Składniki:

#### Ciasto:

- 30 dkg mąki,
- 10 dkg margaryny,
- 10 dkg cukru pudru,
- 1 łyżka smalcu,
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia,
- 1 całe jajko,
- 2 żółtka

#### Masa serowa:

- 1 kg sera,
- 1 szklanka cukru,
- 3 szklanki mleka,
- 0,5 szklanki oleju,
- 4 żółtka,
- 2 jajka,
- 1 opak. cukru waniliowego,
- 1 budyń śmietankowy

#### Masa z białek:

- $\frac{3}{4}$  szklanki cukru,
- 6 białek,
- 20 dkg wiórek kokosowych,
- szczypta soli



### Wykonanie:

Wszystkie składniki na ciasto kruche łączymy i zagniatamy. Blaszkę o średnicy około 39x25 smarujemy i oprószamy bułką tartą. Ciasto walcujemy i wkładamy na blaszkę.

Ser dwa razy mielimy. Dodajemy pozostałe składniki i całość dokładnie mieszamy aż do powstania gładkiej i jednolitej masy. Masę serową wlewamy na przygotowane ciasto i piecemy w temp. 160-170 °C przez 45-50 minut. Po upieczeniu, na wierzch sernika rozprowadzamy masę z białek i wkładamy do piekarnika jeszcze na 20 minut.

Pianę ubijamy, dokładnie stopniowo cukier, miksujemy. Na koniec dodajemy kokos mieszając łyżką, wkładamy na ciasto.

## PRZEPISY DLA NAJMŁODSZYCH

Tym razem przepisy również dla naszych milusińskich. Są łatwe w przygotowaniu niemniej jednak wymagają nadzoru lub małej pomocy dorosłego. Życzymy wspaniałej zabawy i smacznych wypieków.

### ŚNIADANIOWA PIZZA

#### Składniki:

##### Ciasto:

- 1 jajo
- Szczypta soli
- $\frac{3}{4}$  szkl. mleka
- 1 szkl. mąki pszennej
- 1 płaska łyżeczka cukru
- $\frac{1}{4}$  łyżeczka sody
- $\frac{1}{2}$  łyżeczka proszku do pieczenia
- Olej do smażenia

##### Farsz:

- 1 pomidor
- 3 łyżki sera kanapkowego naturalnego
- 2 jajka
- Kawałek szynki
- 1 łyżka kwaśnej śmietany
- Sól i pieprz do smaku
- 1 łyżeczka masła
- Opcjonalnie: 2 łyżki startego parmezanu i natka pietruszki



### Wykonanie:

Składniki na ciasto dokładnie wymieszaj (możesz użyć miksera). Następnie na rozgrzanej patelni usmaż małe placuszki. Pomidor pokrój w kostkę, połącz z serem kanapkowym, posól i popieprz. Jajka wymieszaj ze śmietaną i przypraw solą oraz pieprzem. Szynkę drobno pokrój, podsmaż na maśle, dodaj jajka i smaż, aż się zetną. Na gotowe placuszki wykładaj pastę z pomidorów, na nie usmażone jajka, a na wierzchu posyp parmezanem i natką pietruszki.

### PLACKI OWSIANO-JOGURTOWE Z TRUSKAWKAMI

#### Składniki:

- 3 czubate łyżki płatków owsianych
- 1 mały kubeczek jogurtu naturalnego
- 2 jajka
- 1 czubata łyżka masła roztopionego
- 2 płaskie łyżki cukru + odrobina dodatłkowo
- $\frac{1}{2}$  łyżeczki proszku do pieczenia
- Około 100 g mąki pszennej
- Kilka pokrojonych truskawek + truskawki do dekoracji
- Dodatłkowo cukier puder lub syrop klonowy



### Wykonanie:

Płatki zalej jogurtem, wymieszaj i odstaw na 15 minut. Dodaj jajka, masło i cukier, wymieszaj. Wsyp do, asy mąkę z proszkiem do pieczenia. Masa powinna być dość gęsta. Na rozgrzaną patelnię nakładaj porcję ciasta (1  $\frac{1}{2}$  łyżki na placel) i smaż placiki 4 minuty z jednej strony. Następnie na wierzchu utóź truskawki, oprósz cukrem i przetóź placiki na drugą stronę. Smaż 1-2 minut. Gotowe placiki udekoruj truskawkami, posyp cukrem pudrem lub polej syropem klonowym.

### CIASTEczKA PRABACI

#### Składniki:

- 3 szkl. mąki krupczatki
- 1 kostka margaryny
- 2 łyżki gęstej śmietany
- $\frac{1}{2}$  szkl. Cukru pudru
- 2 cukry waniliowe

### Wykonanie:

Z podanych składników zarabiaj ciasto a następnie chłóź w lodówce 30 min. Po wyjęciu z lodówki rozwałkuj i wycinaj foremkami. Piecz w nagrzanym piekarniku ok. 15 min.



*Korona Sadecka*

LOKALNA GRUPA DZIAŁANIA

 Dołącz do nas  
na facebooku

Zapraszamy  
do współpracy

ww.lgdkoronasadecka.pl • stowarzyszenie@lgdkoronasadecka.pl • ul. Papieska 2, 33-395 Chełmiec • tel. 18 414 56 55 • kom. 660 675 601

## OWCA

