

Działaj lokalnie...

Data publikacji: 5.10.2011 12:00

W całej Polsce jest ich 330, w województwie śląskim 15. Chodzi o lokalne grupy działania. W Jaworzu mieszkańcy mieli okazję przekonać się, co to jest LGD Ziemia Bielska, czym się zajmuje, jakie ma priorytety. A że najlepsza droga do serca wiedzie przez żołądek, nie mogło zabraknąć części kulinarnej...

Lokalne grupy działania istnieją w całej Europie. Ich celem jest integracja mieszkańców obszarów wiejskich, podniesienie jakości życia poza miastem. Mają na to duże pieniądze. – **Nasze stowarzyszenie skupia osiem gmin powiatu bielskiego. Zamieszkuje je łącznie nieco ponad 100 tysięcy osób. Kwota, którą dysponujemy, jest liczona od jednego mieszkańca. Mamy więc 148 złotych na osobę. Do 2015 roku dysponujemy budżetem w wysokości 14 milionów złotych** – wyjaśniła Katarzyna Szlosek, kierownik biura LGD Ziemia Bielska.

Stowarzyszenie z jednej strony rozdziela pieniądze unijne pomiędzy mniejsze podmioty, z drugiej samo je wydaje, na przykład na takie projekty, jak „Działanie na polanie”. Na terenie „Gościńca Szumnego” w Jaworzu można było wziąć udział w warsztatach lepienia z gliny, filcowania, malowaniu mapy LGD Ziemia Bielska, ale też skosztować potraw z jednego garnka, przygotowanych przez poszczególne gminy. Niektóre potrawy zaskakiwały. Gospodynie z Międzyrzecza Dolnego serwowały na przykład gulasz. Skąd się wziął w powiecie bielskim? – **Trafił do nas tak, jak na tereny całej Polski** – odpowiedziała nieco filozoficznie Genowefa Kopeć z Koła Gospodyń Wiejskich. – **To naprawdę nasza sztandarowa potrawa** – gulasz serwujemy przy okazji różnego rodzaju spotkań, zebrań wiejskich. Tuż obok, w Ligocie należącej do gminy Czechowice-Dziedzice, na stołach króluje już bardziej śląska potrawa.

– **Rosół z kluseczkami wątrobianymi oraz makaronem. Jest z nim więcej pracy, niż z normalnym, ale za to smak też jest lepszy** – przyznała Małgorzata Kwaśniak, prezes Towarzystwa Miłośników Ligoty. W sposób oryginalny przeprowadzono wybór najsmaczniejszej potrawy. Uczestnicy degustacji plastikową miseczkę wbijali na pal przyporządkowany danej gminie. Pierwsze miejsce zajął gulasz ziemniaczany z Jaworza, drugie grochówka wojskowa z Pisarzowic, a trzecie duszonki z Kóz. – **Chcemy nie tylko dobrze się bawić, integrować, ale i pokazać, że jesteśmy oryginalni** – skwitowała Szlosek. Mieszkańcom smakowało. Na miejscu gościło także wielu pacjentów Beskidzkiego Zespołu Leczniczko-Rehabilitacyjnego. – **W sanatorium jestem na diecie. Teraz mogę się wyżyć kulinarnie** – powiedziała bez ogródek jedna z pacjentek.

wot