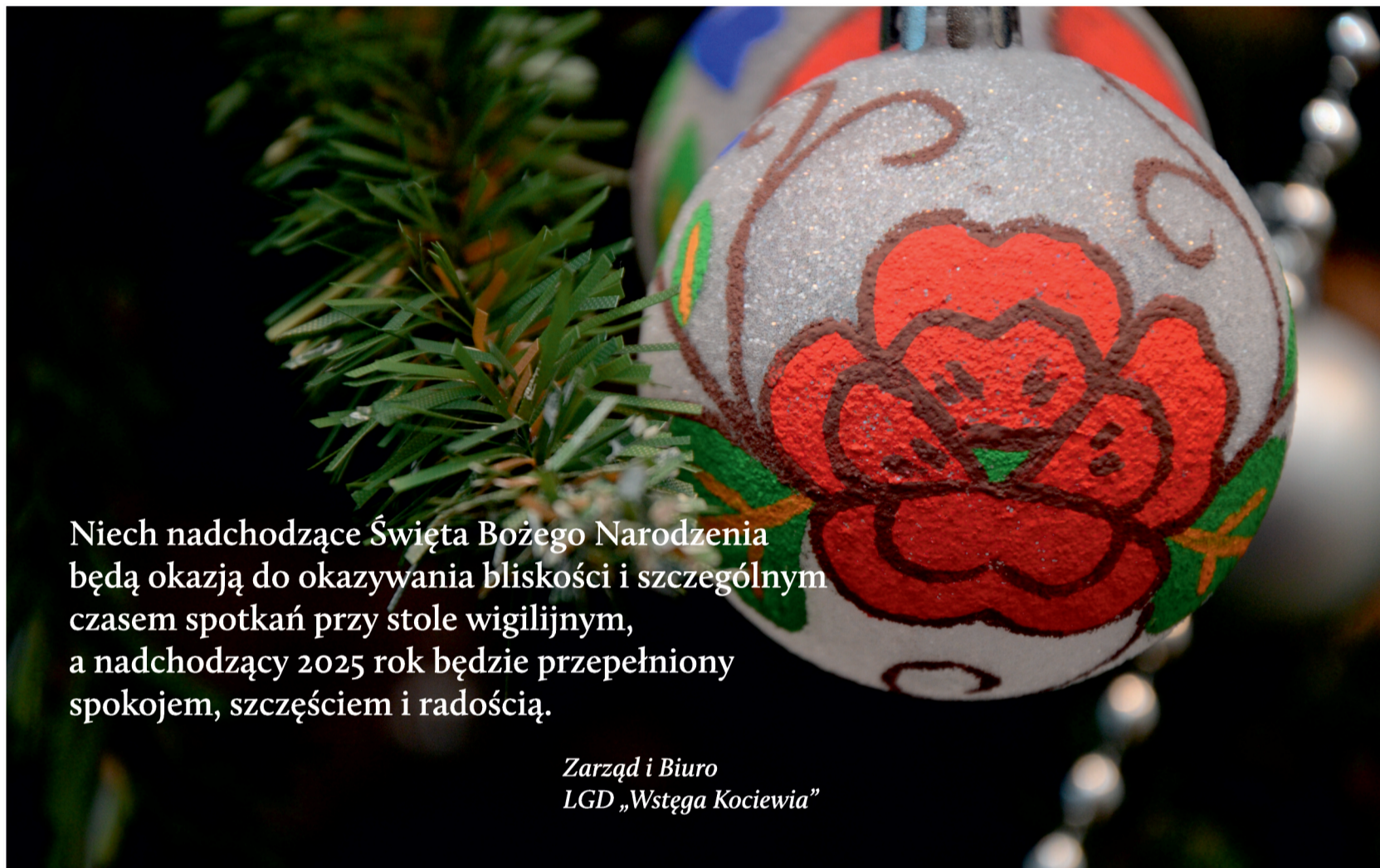


# Biuletyn Stowarzyszenia Lokalna Grupa Działania



nr 17 (2024)



Niech nadchodzące Święta Bożego Narodzenia  
będą okazją do okazywania bliskości i szczególnie  
czasem spotkań przy stole wigilijnym,  
a nadchodzący 2025 rok będzie przepełniony  
spokojem, szczęściem i radością.

Zarząd i Biuro  
LGD „Wstęga Kociewia”

## Walne Zebranie Członków

*W piątek, 22 listopada br. w Tczewie odbyło się Walne Zebranie Członków Stowarzyszenia. W programie posiedzenia znajdowały się istotne sprawy dla naszej organizacji: zmiany w brzmieniu Statutu oraz wybór członków Rady Programowej na nową kadencję.*

więcej na str. 3

## Na wigilijnym stole...

*Moczka, a może brzad? Co jadło się i nadal jada podczas tradycyjnej wieszery w Wigilię Bożego Narodzenia na Śląsku a co w kociewskich domach? Po raz czternasty w Subkowach odbyło się Sympozjum Kulinarne „O jeściu na Kociewiu”.*

więcej na str. 4



Fundusze Europejskie  
dla Pomorza



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską

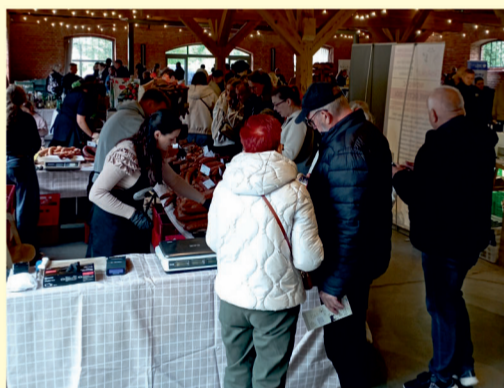


## Dobry Targ naprawdę... dobry!

Jesień to tradycyjny czas organizacji Dobrego Targu w Oklaski Stanisławie, tegoroczna odbyła się 6 października. Wśród rozlicznych stoisk nie brakowało tych z ekowarzywami, przetworami z owoców, kawy palonej, dobrego chleba, wypieków, serów, zakwasów, win a także wędlin, mięs czy wyrobów rękodzielniczych...

Od samego początku LGD „Wstęga Kociewia” wspiera organizatorki tego przedsięwzięcia. To doskonała impreza promująca zarówno obszar naszego działania, a także wpisuje się w trendy lokalnej żywności oferowanej bezpośrednio od producentów i przetwórców.

Było też nasze stoisko wraz informacją turystyczną obsługiwane przez zaprzyjaźnioną Lokalną Organizację Turystyczną KOCIEWIE.



fol. LOT KOCIEWIE

## Kuchnia Pani Krysi

*Karp duszony to idealna propozycja nie tylko na wigilijny stół, ale szczególnie w okresie Świąt Bożego Narodzenia ta szlachetna ryba gości w naszych jadłospisach...*



### składniki:

1 karp (1 ½ kg)  
1 łyżka masła  
sól

### Farsz:

30 dag pieczarek  
3 średnie cebule  
2 łyżki masła  
1 czerstwa bułka  
1/2 szklanki mleka  
2 jaja  
sól, pieprz  
1 łyżka posiekanej pietruszki



Smacznego!

*Kryśka Pietsch*

### Sposób przyrządzenia:

Karpia oczyścić, odciąć głowę, umyć i pokroić w dzwonka. Osolić i układać do żaroodpornego naczynia wysmarowanego masłem.

W dzwonka wkładać farsz wykonany w podany niżej sposób. Bułkę namoczyć w ciepłym mleku, a potem wycisnąć.

Pieczarki i jedną cebulę pomieścić i usmażyć na maśle. Wystudzić.

Pomieścić także wyciśniętą bułkę i wymieszać z pomielonymi pieczarkami z cebulą. Dodać jaja, sól i pieprz oraz posiekaną pietruszkę.

Dzwonka karpia wypełnione farszem przykryć plastrami cebuli i dusić w piekarniku.

fol. Kociewskie Forum Kobiet

## Walne Zebranie Członków

22 listopada br. w Tczewie odbyło się Walne Zebranie Członków Stowarzyszenia. W programie posiedzenia znajdowały się istotne sprawy dla naszej organizacji: zmiany w brzmieniu Statutu oraz wybór członków Rady Programowej na nową kadencję.

Zebrani byli jednogłośnie w sprawach przyjęcia zmian w brzmieniu Statutu LGD, a także Regulaminu Pracy Rady Programowej. Wysłuchali również informacji Zarządu z działalności stowarzyszenia w ostatnim okresie.

- Współpraca z Wami i praca na rzecz społeczności naszego obszaru LGD to był bardzo dobry czas. Poza tym, że ciężko pracowaliśmy oceniając wnioski, nierzadko spierając się na argumenty, to przede wszystkim dobrze się czuliśmy w tym gronie. Będzie mi brakować opowieści Krysi o gotowaniu czy dowcipów Kazika... - mówił w słowach podziękowań Piotr Laniecki, Przewodniczący Rady Programowej mijającej kadencji.



Pierwsze posiedzenie nowej Rady, które zarządzi Prezes odbędzie się na początku roku. Wyberze ono spośród siebie Prezydium Rady, w tym Przewodniczącego, Zastępcę oraz Sekretarza. Prezydium Rady, według nowych procedur oceny i wyboru wniosków, będzie miało ważne role oraz zadania.

- Cieszę się, że jako Walne dokonaliśmy takiego wyboru dochowując wszelkie wymogi dotyczące reprezentacji sektorów i te związane z obszarami gmin objętych strategią - mówił Piotr Kończewski po głosowaniu. - Jestem przekonany, że Rada złożona zarówno z osób doświadczonych w pracy z wnioskami, a także tych, którzy po raz pierwszy zasiadają w organie decyzyjnym spowoduje dobrą atmosferę pracy. Czego szczerze życzę!

Walne Zebranie Członków dokonało również wyboru w wyniku wyborów tajnych Członków Rady Programowej LGD „Wstęga Kociewia” na kadencję 2024-2029:

**Michał Ciecholewski**  
**Anna Czyżewska**  
**Karol Drywa**  
**Małgorzata Gądek**  
**Krystyna Gierszewska**  
**Krzysztof Grzesiak**  
**Piotr Laniecki**  
**Artur Rajkowski**  
**Krzysztof Urban**  
**Mariusz Wiórek**  
**Agata Żuraw**  
**Ewelina Mróz**

Po spotkaniu Zebrani smakowali słodkich wyrobów przygotowanych przez Pracownię Cukierniczą Słodkie Czary Mary - beneficjenta środków PROW na podejmowanie działalności gospodarczej

fot. Magdalena Tkaczyk, Krzysztof Adamczyk



## Szkolimy się...

Intensywnie przygotowujemy się do przyszłorocznych naborów oraz oceny wniosków.

- W nowej perspektywie finansowej większość procesów związanych z obsługą wniosków będzie realizowana elektronicznie - podkreślał podczas spotkania Prezes Piotr Kończewski - Dotyczyć to będzie zarówno pracy Biura, jak i Rady Programowej. Również beneficjenci czy wnioskodawcy składać będą wnioski i dokumenty w systemach elektronicznych.

Członkowie Rady Programowej, Zarządu i pracownicy Biura mieli okazję zapoznać się z systemem OMIKRON podczas szkolenia, które odbyło się w biurze LGD. Przedstawiciel firmy informatycznej zaprezentował podstawowe funkcjonalności nowego narzędzia za pośrednictwem którego obsługiwać będziemy nabory, oceniać wnioski i komunikować się z Radą oraz wnioskodawcami.



## Na wigilijnym stole...

*Moczka, a może brzad? Co jadało się i nadal jada podczas tradycyjnej wieczerzy w Wigilię Bożego Narodzenia na Śląsku a co w kociewskich domach? Po raz czternasty w Subkowach odbyło się Sympozjum Kulinarne „O jeściu na Kociewiu”.*



Spotkanie rozpoczęło się od odśpiewania hymnu kociewskiego i projekcji filmu „Na Kociewiu rok cały - Boże Narodzenie”.

Był też czas na opowiadki w świątecznym klimacie. Magdalena Olszewska-Gibas rozmawiała z kociewską regionalistką Marią Pająkowską-Kensik oraz Anitą Syrek - przewodniczącą KGW Czyżowice śląskiej Gminy Gorzyce. Panie dużo mówiły o kociewskich i śląskich tradycjach adwentu, pielęgnowanych do dziś zwyczajach wieczerzy wigilijnej, zwłaszcza tych kulinarnych. Zarówno na Śląsku, jak i u nas wigilię kończą podarunki, które na Kociewiu przynosi Gwiazdor, w Śląskiem zaś Dzieciątko.



Uczestnicy wydarzenia dowiedzieli się, że śląska „pieczka” to kociewski „brzad” oraz mogli posmakować śląskich tradycyjnych potraw wigilijnych: „moczki” i „makówek”. Częstowano kapustą z grzybami, zupą grzybową i smażonym karpem, klopsikami rybnymi, śledziami w śmietanie, piernikami przekładanymi marmoladą, były też śląskie ciasteczka i sztrucla makowa. Z kolei na kociewskim stole królowały pierogi z kapustą i grzybami, karp smażony, śledzie po kociewsku, barszcz z uszkami, śledzie z cebulką. Były też nasze tradycyjne fefernuszki kociewskie, kompot z brzadu, serniki, kolorowe pierniczki, makowce i sztruclę makowe oraz swojski chleb.



W części artystycznej wystąpił zespół śpiewaczy Białogłósy. Wręczono również nagrody laureatom konkursu plastycznego „Najpiękniejsza kartka Bożonarodzeniowa”.

Podziękowania za przygotowanie potraw na stoły trafiły do młodzieży z Zespołu Szkół Ekonomicznych z Tczewa, Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego ze Swarzędza a także Pań z KGW Czyżowice oraz KRiKGW Śliwiny.

Organizatorem spotkania jest Kociewskie Forum Kobiet ze wsparciem Powiatu Tczewskiego, Gminy Subkowy oraz wielu innych podmiotów, w tym również Lokalnej Grupy Działania „Wstęga Kociewia”. W tym roku wydarzenie współfinansowane było przez Samorząd Województwa Pomorskiego a Patronatem Honorowym objął Mieczysław Struk Marszałek Województwa Pomorskiego.



*fol. Kociewskie Forum Kobiet*

**Przypominamy, że w I kwartale 2025 r. startujemy z realizacją nowej Lokalnej Strategii Rozwoju naszego obszaru - już dziś zapraszamy na Konferencję Otwarcia w marcu przyszłego roku.**

## Zapraszamy do nas!

Biuro LGD „Wstęga Kociewia”  
ul. kard. St. Wyszyńskiego 3/1, 83-110 Tczew  
godziny otwarcia: od poniedziałku do piątku w godz. 8.00-16.00  
tel. 58 562 71 43  
lgd@wstega-kociewia.pl    www.wstega-kociewia.pl

pracownicy: Magda Paruch, Piotr Kończewski

