

PRODUKT LOKALNY

Opracowano w ramach realizacji projektu pn.
„Moja wieś - moje serce”



Unia Europejska



Powiat
Koszaliński



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”
„Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi”
„Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej
„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Program Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020”
Plan operacyjny na rok 2020-2021

Projekt pn. „Moja wieś – moje serce”, umowa nr WPROW-FV/20/2020 z dn. 13.07.2020 r.

Kompleksowa realizacja publikacji:

(opracowanie, skład, redakcja, druk)

DRUKARNIA 13 Michał Migoń

ul. 3 Maja 13, 41-500 Chorzów

Redakcja:

Joanna Lipska

Powiat Koszaliński

Zdjęcia:

Zasoby przekazane przez

lokalnych przedsiębiorców.

Chroma Stock

Wydawca:

Powiat Koszaliński,

w ramach realizacji projektu:

pn. „Moja wieś – moje serce”

Nakład: 500 egz.

ISBN: 978-83-957231-3-1

Egzemplarz bezpłatny

SPIS TREŚCI

Produkty lokalne w powiecie koszalińskim	3
Gospodarstwo Rybackie Dadoń	4
Kopalnia Lawendy	6
Piekarnia GS „Samopomoc Chłopska”	8
Barć Bartczaków	10
Konopiejka.pl Sianów	12
Hortulus	14
Agroturystyka Kantonía	16
Pasieka z Pasją Hawran	18
Karuzela Rękodziela Ratajki	20
Z potrzeby serrra	22
Galeria Trzy Kurki	24
Przystanek Dom - uszyte z pasji	26
Sprzedaż zarobkowa produktów lokalnych	28



Produkty lokalne w powiecie koszalińskim

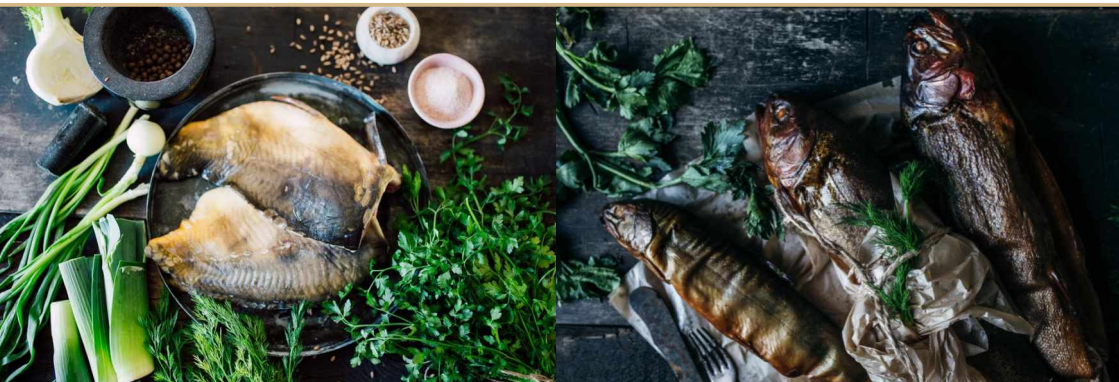
Powiat koszaliński zamieszkuje blisko 70 tys. osób. Wyróżnia się wysokimi walorami przyrodniczymi, krajobrazowymi i kulturowymi. Charakteryzuje go różnorodność obszarów i krajobrazów wiejskich. Dominuje zrównoważone rolnictwo, oparte o rodzinne gospodarstwa rolne, za czym idzie wysoka jakość żywności i produktów lokalnych oraz bogate dziedzictwo kulinarne.

Produkty lokalne stają się dużym wsparciem dla turystyki przyjaznej dla środowiska oraz ważnym narzędziem pobudzania przedsiębiorczości społeczności lokalnych, rozwijania nowych innowacyjnych rynków pracy oraz tworzenia zielonych miejsc pracy.

Tereny wiejskie, na których zachowała się tradycyjna uprawa roli z niskim użyciem środków chemicznych i małymi rodzinnymi gospodarstwami, dysponują dodatkowo bezcennym zapleczem żywieniowym. Zdrowa żywność, coraz częściej poszukiwana przez turystów krajowych i zagranicznych, stanowi bazę dla rozwoju gastronomii turystycznej, w tym też na potrzeby turystyki zrównoważonej. Turyści poszukują różnorodnej zdrowej kuchni i wysokiej jakości produktów lokalnych, tradycyjnych, charakterystycznych dla danego regionu potraw przygotowywanych z produktów pochodzących z małych, lokalnych gospodarstw rolnych, oferowanych w restauracjach, regionalnych karczmach, gospodarstwach agroturystycznych oraz na dożynkach i często organizowanych festynach.

Dużą rolę w wytwarzaniu i promowaniu lokalnych produktów w Powiecie koszalińskim odgrywają Koła Gospodyń Wiejskich, których powstało tutaj prawie 50. Są one wspierane w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich m.in. przez Krajową Sieć Obszarów Wiejskich.

Gospodarstwo Rybackie DADOŃ



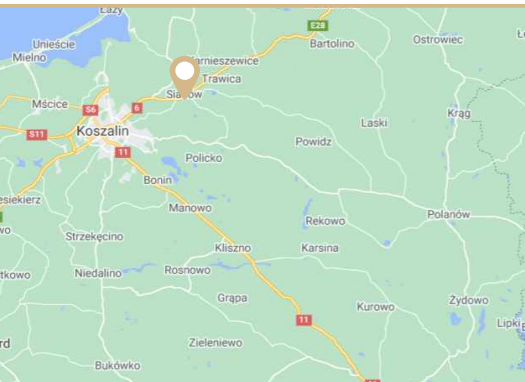
Gospodarstwo Rybackie Dadoń to firma rodzinna. Z tradycją i zasadami. W 1989 roku stworzył ją Jarosław Dadoń, dziś gdy go zabrakło, prowadzeniem firmy – przy wsparciu bliskich i zaufanych pracowników – zajęła się jego córka Emilia wraz z mężem Tomkiem.

Mój tata od zawsze związany był z rybami. Była to jego wielka pasja od dzieciństwa. 30 lat temu, po kilku latach pracy w branży, wtedy jeszcze, na państwowych ośrodkach rybackich, postanowił zbudować stawy rybne. Znalazł miejsce. Sianów pod Koszalinem. Do dziś pamiętam jak przywiózł nas tu z mamą po raz pierwszy. Wakacje, piękna pogoda a my zdziwione bo oprócz kilku dziur w ziemi i fundamentów po starej stróżówce, nie było tam nic więcej. Pamiętam jeszcze rzekę, przepływającą zaraz obok „naszego domu” (to te fundamenty) i pełno dzieci, które się w niej wtedy kąpały. Nie wzięłam słów taty poważnie. Wróciliśmy do swojego starego mieszkania pod Słupskiem i o Sianowie zapomniałam. Aż tu nagle pół roku później, okazuje się że tata mówił całkiem serio. Zmieniam szkołę, mama prace i wyjeżdżamy do Sianowa na stałe. Okazało się, że przez te kilka miesięcy, tata rzeczywiście zbudował ośrodek pozwalający na rozpoczęcie indywidualnej hodowli ryb i małe mieszkanko dla naszej rodziny z marginalną przetwórnia za oknem naszej kuchni.



Sukces firmy to w 100% zasługa mojego taty. Jego konsekwencji w dążeniu do celu, poświęceniu, bardzo ciężkiej pracy ale również dzięki jego podejściu do ludzi. Tata zawsze traktował innych z wielkim szacunkiem, co pozwoliło mu na zabudowanie zaufanej, oddanej kadry i listy lojalnych kontrahentów. Firmę prowadzimy zgodnie z Jego zasadami.

A zasady prowadzenia tego typu gospodarstwa są bardzo surowe. Ryba pochodzi, przede wszystkim, z naszej własnej hodowli. karmiona jest najlepszej jakości karmą, bez soi czy GMO. Żyje w komfortowych warunkach. Jakość jest naszym priorytetem. Tutaj nie



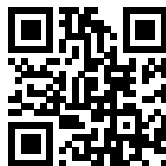
Gospodarstwo Rybackie DADOŃ

Emilia Dadoń

ul. Strzelecka 12

76-004 Sianów

Tel.: 733 346 500



ma wyjątków. Najlepszy dowód na jakość naszej ryby to rzesza oddanych lokalnych klientów z Koszalina, Sianowa i okolic jak również w Warszawie czy Katowicach gdzie kilka lat temu rozpoczęliśmy stacjonarną sprzedaż naszych produktów na Bio Bazarze, co czynimy z wielką radością do dziś.

Mimo że zajmujemy się handlem na całą Europę, klient detaliczny jest dla nas bardzo ważny. To dla niego kilka lat temu zaczęliśmy tworzyć nasze drobne przetwory i sprzedawać je wyłącznie w naszych małych firmowych punktach. Tak powstały nasze „słoiczki”, bazujące na sprawdzonych przepisach mojej rodziny. W ten sposób podawało się rybę u nas w domu odkąd pamiętam. Teraz możemy poczęstować tymi smakami wszystkich chętnych wielbicieli ryb. Pojawiła się pstrąg „na surowo”, w zalewie octowej, w pomidorach. Mamy też zupełną rybą no i oczywiście kawior z pstrąga, na który wszyscy czekają bo jest dostępny każdego roku tylko przez krótki okres. Zazwyczaj od października do lutego. W naszej ofercie znajdziecie przede wszystkim pstrąga tęczowego i źródłanego ale również jesiotra, tołpygę czy karpia. Wiele osób, próbując naszego karpia, przekonało się do tej ryby. A to dlatego, że utrzymywany jest w czystych, bieżących wodach. Dzięki temu nie ma „bagnistego” smaku, z którym niekiedy karp się kojarzy.

Nasza firma, niegdyś jednoosobowa, zatrudnia teraz ponad 30 pracowników. Większość osób to ludzie zatrudnieni jeszcze przez moją tatę czyli ich Szeryfa – jak go zawsze nazywali. Jesteśmy bardzo wdzięczni, że gdy zabrakło taty, oni z nami zostali. To prawdziwa rodzinna firma.



Kopalnia Lawendy



Lawenda to roślina o wyjątkowych właściwościach zdrowotnych, która znalazła zastosowanie nie tylko w ziołolecznictwie, lecz także – ze względu na swój piękny zapach – w kosmetyce. Lawendę wykorzystuje się także w gospodarstwie domowym. Kwiaty lawendy zawierają garbniki, triterpeny, kumaryny, fitosterole, antocyjany, kwasy organiczne i sole mineralne. Jednak najcenniejszym składnikiem kwiatów lawendy jest olejek eteryczny. Substancje zawarte w kwiatach lawendy są pomocne przy problemach z układem trawiennym. Poleca się je stosować na przykład w postaci naparów w przypadku bólów brzucha, przy dolegliwościach trawiennych, wzdęciach i kolce jelitowej.

Olejek lawendowy stosuje się w stanach napięcia nerwowego i uczucia niepokoju, gdyż wykazuje działanie uspokajające. Osobom chcącym się pozbyć napięciowego lub migrenowego bólu głowy radzi się posmarować skronie kropelką olejku lawendowego.

Z kolei osoby mające problemy z zasypianiem, powinny włożyć suszone kwiaty lawendy do płóciennego woreczka i trzymać go przy poduszce. Warto wiedzieć, że taki woreczek włożony do szafy to sprawdzony sposób na mole.

Olejek lawendowy można stosować nie tylko na uspokojenie, lecz także w przypadku zmęczenia i znużenia, by się pobudzić. Wówczas wystarczy na przykład spryskać skórę wodą toaletową przygotowaną na bazie lawendy. Sam olejek można wcierać skórę, by przyspieszyć regenerację naskórka, np. po ugryzieniu komarów, przy trądziku. Natomiast wtarty w skórę przy chorobie reumatycznej, zadziała przeciwbólowo. Olejek można używać zewnętrznie także do płukania jamy ustnej i gardła przy stanach zapalnych.

Z naszych upraw wykonujemy olejek lawendowy, destylat i woreczki z suszonymi kwiatami lawendy. Sezonowo można u nas nabyć również świeże kwiaty oraz sadzonki. Zapraszamy.





Kopalnia Lawendy

Robert Płatek
Tel.: 694 689 076
Kępiny, Żydowo



„Tradycyjne Wypieki”



„Tradycyjne Wypieki”

Piekarnia Gminnej Spółdzielni Samopomoc Chłopska w Sianowie powstała w 1965 roku. Produkty do dziś wypieka się w starych piecach ceramicznych. Codziennie wychodzą z nich niezmiennie rumiane, delikatne bochenki chleba, z chrupiącą skórką. Zdrowie pieczywo powstaje wedle tradycyjnych, staropolskich receptur, wyłącznie z naturalnych składników i bez sztucznych dodatków. Chleb produkowany jest na zakwasie żytnim. Pieczę nad produkcją sprawuje mistrz piekarnictwa Tadeusz Banaśkiewicz.

Produkujemy również pyszne ciastka, ciasta, torty i inne wyroby cukiernicze.

Mimo trudnej sytuacji na rynku piekarniczym, wypieku pieczywa głęboko mrożonego w marketach staramy się utrzymać swoją pozycję na rynku lokalnym.

Zapraszamy do naszej piekarni dzieci i młodzież aby zobaczyły jak wygląda produkcja pieczywa, organizujemy warsztaty dla dzieci.





Piekarnia Gminna Spółdzielnia „Samopomoc Chłopska”

ul. Mickiewicza 1-3
76-004 Sianów
Tel.: 94 318 52 12
gs_sch20@wp.pl



Barć Bartczaków



Gospodarstwo pasieczne Barć Bartczaków znajduje się w gminie Polanów, obręb Rosocha. W większości są to tereny ekologiczne, skąd pszczołki pozyskują miód.

Dziesięć lat temu pewna pani zapytała się mnie i męża czy nasze nazwisko BARTCZAK ma swoje korzenie związane z bartnictwem, pszczołami. Zainspirowało nas to do przemyśleń, rozmów i działania. Tak zaczęła się nasza miłość do pszczół. Najpierw 10 uli. Teraz pasieczymy na 100 ulach. Tereny na których pracują nasze pszczoły charakteryzują się przeogromną bioróżnorodnością roślinną. Największym naszym pożytkiem jest miód gryczany, pozyskiwany z upraw ekologicznych.

Nasze miody są najwyższej jakości, nastawieni jesteśmy tylko na zaspokojenie wyrafinowanych potrzeb smakowych naszych klientów. Kto raz spróbuje wraca do nas. Posiadamy miody rodzajowe: rzepakowy, faceliowy, lipowy, gryczany. Na potrzeby klienta dodajemy pyłek lub propolis.

Ponadto wytwarzamy dodatkowe produkty korzystając z darów naszych pszczółek. Są to nalewki propolisowe, mydełka propolisowo - miodowe, mazidła propolisowe, syropy propolisowo - sosnowe na bazie miodu, pomadki miodowe itp.





Barć Bartczaków

Krystyna i Grzegorz Bartczak
Rosocha 4, 76-010 Polanów
Tel.: 785 790 216



Naszymi produktami rozławiamy nasz rejon powiatu koszalińskiego poprzez udział w festynach, jarmarkach, imprezach masowych, współpracujemy z gminą Polanów, KOWR – Polska Smakuje.
Pszczoły to nasza miłość już na zawsze. Kto raz pokocha te stworzenia to odkochać się nie może.





Konopię siewną w Polsce uprawia się w większości dla przemysłu włókienniczego. Roślina ta ma jednak szerokie zastosowanie w medycynie. Jest ona bogata w CBD (głównie w suszu z kwiatów konopi), który działa na receptory kannabinoidowe ciała i mózgu. Ma działanie przede wszystkim uspokajające, rozluźniające, a także przeciwzapalne. Konopia działa jako środek na wzmocnienie osłabionego organizmu na przykład po chorobie, ale także działają uspokajająco na zaburzenia nerwowe, padaczkę, histerię i mogą być środkiem nasennym.

Konopiejkę stworzyliśmy razem z Pawłem Gurdakiem. Nasza przygoda z konopią zaczęła się na Folk Film festiwal w alei smaków w Sianowie. Wtedy właśnie wyszliśmy z pierogami konopnymi, a było to 5 lat temu.

Obecnie działam lokalnie jako konopiejka.pl Sianów.

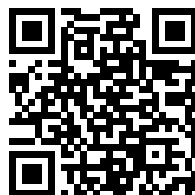
W mojej ofercie mam ciasteczka, ciasta, babeczki, pieczywo, nutellę, pierogi, trufle, mleko, susz konopny, a także kremy. Wszystko z konopi. Staram się pokazać walory smakowe i zdrowotne konopi siewnej. Zapraszam Państwa na moje stoisko na lokalnych imprezach i festynach. Możecie również moje produkty zakupić na stronie **konopiejka.pl**





Konopiejka.pl

Halina Ostrowska
ul. Dworcowa 15b, 76-004 Sianów
Tel.: 730 594 444



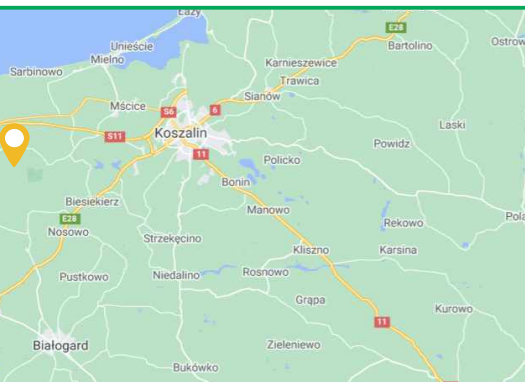


Ogrody Hortulus w Dobrzycy to kompleks ogrodów pokazowych tworzonych już od ponad 25 lat z miłości do natury i z potrzeby dzielenia się tym, co piękne z innymi. Ogrody Hortulus to unikatowe miejsce wypoczynku, rozrywki oraz edukacji przyrodniczej. Kompleks składa się z dwóch zespołów ogrodowych o odmiennym charakterze - Ogrodów Tematycznych Hortulus oraz Ogrodów Hortulus Spectabilis. Zespoły ogrodowe, oddalone są od siebie o 2 km, a między nimi znajduje się teren Szkółki Roślin Ozdobnych Hortulus w którym uprawiamy i oferujemy w stałej sprzedaży kilka tysięcy gatunków i odmian roślin do ogrodu w najwyższej jakości. W sprzedaży posiadamy również rzadkie gatunki roślin pochodzące z innych szkółek europejskich. Mogą Państwo zaopatrzyć się u nas w rośliny i krzewy ozdobne, byliny oraz rośliny cebulowe. Amatorzy kwiatów domowych i roślin pokojowych też z pewnością znajdą coś dla siebie. Wśród bogatej oferty Centrum Ogrodniczego Hortulus proponujemy między innymi: byliny do założen ogrodów angielskich, ogrodów skalnych, rośliny do oczek wodnych, drzewa alejowe i pokrojowe.

W asortymencie naszego sklepu znajdują się również: świerki, sosny, jodły, pnącza, wrzosi, wrzośce, rododendrony i azalie, rośliny egzotyczne, trawy oraz krzewy ozdobne, liczne gatunki ziół i przypraw, kwiaty rabatowe oraz cebulowe, krzewy żywopłotowe i rośliny zimozielone.

Nasi pracownicy z zamiłowaniem botanicznym udzielą wszystkim Klientom fachowej porady i pomocy w wyborze najlepszych roślin do domu, ogrodu i nie tylko.



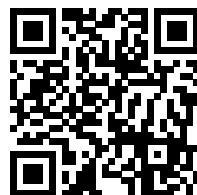


Hortulus

Dobrzyca 76, 76-038

Tel.: +48 602 610 041

biuro@hortulus.com.pl

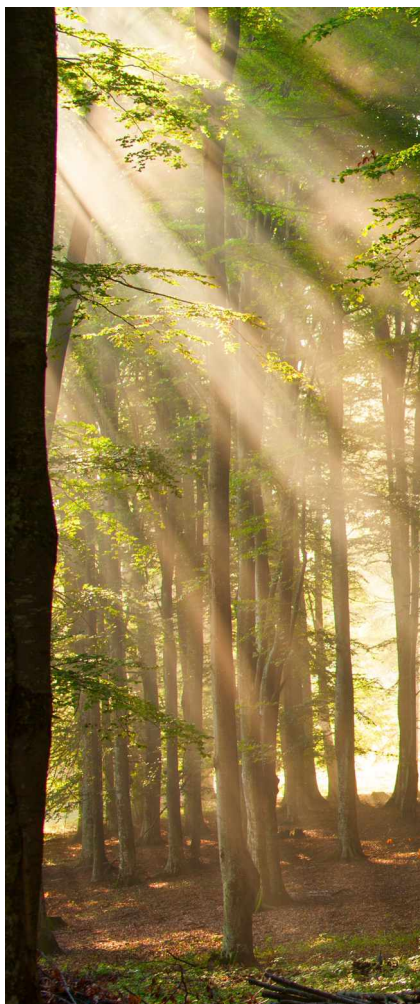




Od 2011 roku prowadzimy gospodarstwo agroturystyczne o wysokim standardzie, otoczone przepięknymi lasami i jeziorami lobeliowymi, w odległości 50 km od morza.

Naszym gościom serwujemy tradycyjną domową kuchnię opartą na produktach z własnej, naturalnej hodowli i uprawy. Potwierdzeniem wysokiej jakości i wyjątkowości Kantonii jest zajęcie II miejsca w konkursie "Zielone Lato" w roku 2018 i roku 2020 na najlepszą agroturystykę w województwie zachodniopomorskim.

Gwarantujemy wspaniałą kuchnię z wykorzystaniem własnych owoców, warzyw, przetworów, nalewek i miodu. Naszą specjalnością są potrawy z dziczyzny i innych „darów lasu”. Na terenie naszego gospodarstwa znajduje się 6-cio hektarowa ekologiczna plantacja maliny - nasze „Malinowe królestwo” z którego przetworzone płody trafiają na stoły gości. Miód z własnej pasieki, nalewki na owocach starych odmian drzew i krzewów tworzone wg receptur naszych dziadków. Nasze lokalne produkty są naszym dużym atutem i znaczącą atrakcją dla naszych Gości.





Agroturystyka Kanton

IWONA I MAREK GŁOMBICCY

Tel.: 605 205 831

mail: glombicka@op.pl

Cybulino 19, 76-020 Bobolice



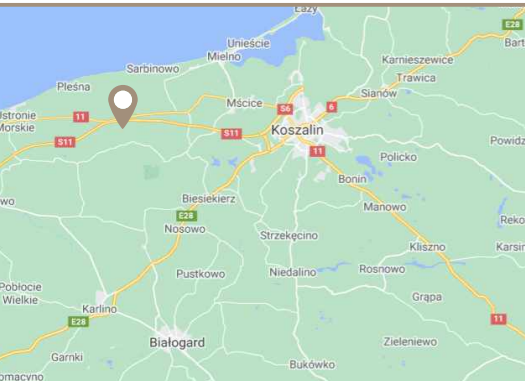
Pasieka z Pasją Hawran



Od pokoleń najwyższej jakości miody nierozgrzewane

Cześć! Nazywam się Paweł Hawran, jestem właścicielem rodzinnej pasieki „Pasieka z Pasją Hawran”. Na sukces marki składa się wiele czynników. Za fundamentalny należy uznać wieloletnią, rodzinną tradycję. To w rodzinie - najważniejszej wartości zawierają się doświadczenie, umiejętność przekazania fachu, czy sumienna i długotrwała praktyka pszczelarska. Dzięki tym cechom Pasieka z Pasją zdołała nie tyle przetrwać, ile sukcesywnie prosperować od czasów dwudziestolecia międzywojennego.

Przez cały rok dążymy do przeniesienia osobistej troski o rodzinę na pszczoły. Pracując z owadami, mając na uwadze ich trudną naturę i zmieniające się potrzeby. O trudnościach i sukcesach odnoszonych w swojej pracy mamy okazję opowiadać przy okazji jarmarków, targów zdrowej żywności i szkół. W tych ostatnich opowiadamy o swojej pasji uczniom. Stosowana wiedza - kolejny fundamentalny filar sukcesu pasieki - pochodzi z różnych źródeł. Są to studia rolnicze, jedyne w Polsce technikum pszczelarskie, wieloletnie praktyki odbywane w Austrii i Luksemburgu, czy nauka płynąca z codziennej, nieustającej praktyki. Uważnie obserwujemy nie tylko swoje pszczoły, lecz także poczynania innych pszczelarzy. Dzięki temu, gdy zanotujemy błędy wśród innych, wyciągamy z nich wnioski dla siebie. Codzienne wyzwania i nieprzewidywalność pracy w pasiece są chlebem powszednim w trosce o pszczoły. Między innymi dlatego na bieżąco konsultujemy swoje kroki z Powiatowym Lekarzem Weterynarii. Przyszłym Klientów z tego miejsca chcemy zaprosić do rozsmakowania się w owocach wieloletniej, wytężonej pracy największego skarbu, jakim jest natura. Dlaczego należy wybierać miody nierozgrzewane? Nierozgrzewanie miodu zapewnia przetrwanie wszystkim jego żywym elementom, a jak wiadomo, powyżej temperatury 40 stopni Celsjusza wszystko co żywe ginie. W 2018r. uzyskaliśmy patent na numerze 230135, na maszynę własnego autorstwa za pomocą, której tłoczmy na zimno skrzystalizowany miód do słoików. Zastosowanie takiego rozwiązania rozluźnia miód do miękkiej struktury nie pozbawiając go cennych właściwości zdrowotnych, a także smakowych.



Pasieka z Pasją

Paweł Hawran

Tel.: 661532463

Miłogoszcz 1/2, 76-038 Miłogoszcz

www.pasiekazpasja.pl



Nie jest on standaryzowany, przez co jest niepowtarzalny. Nasz miód jest wybierany przez świadomych Klientów, których ilość stale rośnie z powodu coraz to większej uwagi poświęcanej zdrowemu żywieniu. Wierzymy, że jesteśmy jedyni w Polsce, którzy propagują nierozgrzewane miody-tłoczone na zimno, na taką skalę.

Zapraszamy serdecznie do naszego sklepu - www.pasiekazpasja.pl



Karuzela Rękodzieła Ratajki



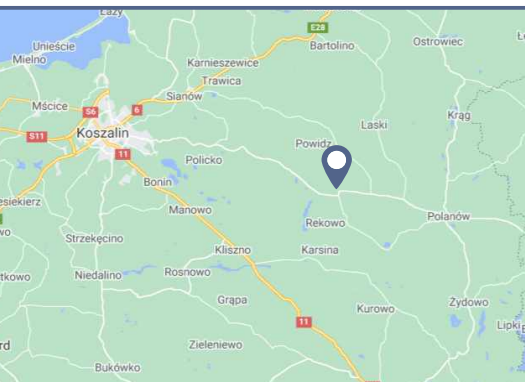
W otoczeniu lasów i łąk , z miłości i pasji do tego co daje nam matka natura.

Od zawsze kocham zioła. Towarzyszyły mi one od najmłodszych lat a miłość do nich przekazała mi mama. Z czasem, kiedy miłość do ziół i wiedza o nich i ich wykorzystaniu w medycynie oraz kosmetyce stawały się coraz większe , wraz z mężem postanowiliśmy stworzyć miejsce pełne pasji i wiedzy o rękodzielniczych ziołowych remediach i botanicznych kosmetykach.

Karuzela Rękodzieła Ratajki to także wspólna przestrzeń dla zielarzy praktyków, gdzie organizujemy warsztaty i szkolenia .

Ziołolecznictwo to dla nas radość z alchemicznych przemian. To radość tworzenia produktów z roślin, które nas otaczają. Pozyskujemy zioła rosnące dziko, z miejsc dalekich od cywilizacji i korzystamy z ich dobrodziejstw. Ratajskie łąki i lasy to doskonale wyposażone „laboratorium”.

Wykorzystujemy potencjał i moc roślin do tworzenia zdrowych ziołowych produktów. Dla zdrowia i urody. Dla małych i dużych, młodszych i starszych. Życie pełne ziół, w zgodzie z naturą, jest czymś znanym od zawsze. Dawniej ludzie wiedzieli jak wykorzystać zioła nie wiedząc nic o substancjach czynnych w nich zawartych. Dziś analizujemy je i identyfikujemy, a badania potwierdzają to, co o działaniu roślin wiedziały nasze babki. Dlatego dziś czynimy z nich niezwykle remedia na codzienne dolegliwości, oddając w Państwa ręce naturalne produkty



Karuzela Rękodzieła

Natalia Janczyszyn

Ratajki 5

Tel.: 537 000 455

karuzelaratajki@gmail.com



z naszych łąk.
Upowszechniamy naszą wiedzę
zielarską i chcemy by zawsze
była żywa jej tradycja. Ziołowe
żniwa trwają u nas od
wczesnej wiosny do późnej
jesieni a gama naszych
produktów jest zmienna
i zależna od darów natury.
Z tego czym poczęstują nas
nasze łąki i lasy tworzymy
kremy, olejki, nalewki,
mieszanki ziołowe itp. Ta
zmienność i jej cykle pokazują
nam co w danym roku
będziemy tworzyć.

Zielarz
fitoterapeuta

Natalia
Janczyszyn



Z potrzeby serrra



Z potrzeby zdrowego jedzenia i chęci dzielenia się tym z innymi - dlatego powstała serowarnia. Jest to mała lokalna serowarnia produkująca nabiał farmerski - sery podpuszczkowe świeże i dojrzewające, sery pleśniowe, jogurty, kefiry, pasty serowe.

Wytwarzamy nabiał ze świeżego mleka, są to produkty o możliwie najkrótszym składzie, nie ma w nich żadnych sztucznych dodatków, barwników, konserwantów. Są naturalne, zdrowe i świeże.

Z potrzeby działania lokalnego - Aby zwrócić uwagę jak ważne jest działanie lokalne ale również żeby zaznaczyć przynależność do regionu, wszystkie produkty otrzymały swoją nazwę pochodzącą od nazw miejscowości w powiecie koszalińskim np. ser „Barnin” (wieś Barnin), „Gąska” (wieś Gąski), ser „Pleśny” (wieś Pleśna), pasta

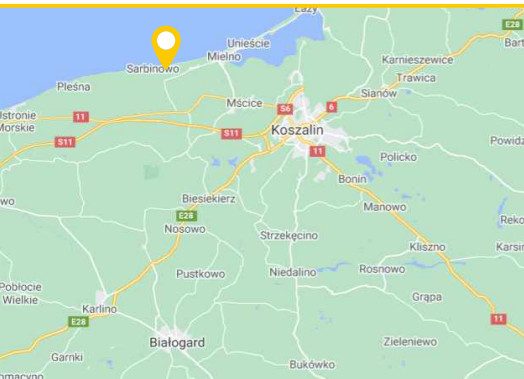
serowa „Uliszki” (wieś Uliszki), maślanka „Zagajna” (wieś Zagaje), „Małe Dobre” (wieś Małe Dobre) - kulki serowe w oleju, masło Sarbinowskie (wieś Sarbinowo), serek Dobrzycki (wieś Dobrzyca) itp. Moje działania zostały docenione podczas II edycji konkursu „Rolniczki gwarancją innowacyjności w polskich gospodarstwach”, organizowanego przez Zachodniopomorską Izbę Rolniczą, zajęłam wówczas II miejsce reprezentując województwo zachodniopomorskie.

Z potrzeby ochrony środowiska - W serowarni nie używam opakowań plastikowych, wszystkie produkty są pakowane w szklane zwrotne słoiki i butelki lub są pakowane w papier po to by chronić planetę i realnie przyczynić się do redukcji plastiku.

Z potrzeby pasji - Serowarstwem zajmuję się stosunkowo niedawno bo od 6 lat ale jest to moja największa życiowa pasja, to jest to co kocham. Pomimo tego, że jest to ciężka praca niezmiennie daje mi ogromną satysfakcję.

Pozdrawiam
mgr inż. Magdalena Baranowska





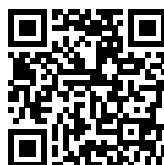
Z potrzeby serra

Magdalena Baranowska

ul. Bursztynowa 15, 76-034 Sarbinowo

Tel.: 608 002 003

zpotrzebyserra@wp.pl





Moja pracownia powstała w 2013 r. Chociaż mam wykształcenie pedagogiczne, od zawsze zatopiona byłam w świat sztuki. Jako dziecko uczęszczałam do szkoły muzycznej i do dziś doskonale grę na pianinie. Mając zaledwie 8 lat, zaczęłam szyć na starej napędzanej mechanicznie maszynie do szycia mojego dziadka. Wielkim wyczynem było wówczas wynalezienie skrawków materiału, z których potem powstawały samodzielnie zaprojektowane i wykonane maskotki – przytulanki.

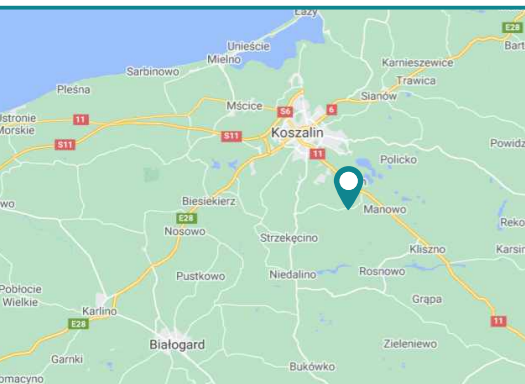
Ponieważ moja siostra uczęszczała do Liceum Sztuk Plastycznych, a potem studiowała na Akademii Sztuk Pięknych, nie raz byłam zaangażowana w jej projekty. Sztuki plastyczne i muzyka oddziaływały na nas nieustannie.

Dziś, w mojej domowej pracowni, powstają różne realizacje. Od lat powstają tu kolekcje szytych aniołów - tild. Używając gliny, staram się opowiadać rozmaite historie - przekazane przez teksturę, kształt, kolor. Większość moich prac wynika z połączenia mojej miłości do rzeźbienia i malowania ludzkiej postaci. Uwielbiam łączyć media - na przykład tkaninę z ceramiką. Inspiruje mnie głównie natura, ale także inne dziedziny sztuki i designu. Wierzę, że Bóg jest największym artystą i możemy czerpać inspirację z nieograniczonych i niezgłębianych kolorów i kształtów w świecie przyrody.

Cieszę się, że tu gdzie mieszkam, z dala od zgiełku miasta i wszechogarniającego hałasu, mogę zatopić się w świecie sztuki, inspiracji i wyobraźni...

Zapraszam Cię do mojego świata,

Kamila Łukawska



Malarstwo i ceramika

Pracownia Pozytywnego Tworzenia

Kamila Łukawska

76-015 Cewlino, ul. Sosnowa 29

Tel.: 510097731

www.trzykurki.pl



Radosnych Świąt
Bożego Narodzenia

Przystanek Dom - uszyte z pasji



Pani Agnieszka jest pełną pasji mieszkanką Niekłonic. Na co dzień pracując jako nauczycielka w jednej z koszańskich szkół podstawowych, odkryła w sobie pasję do szeroko pojętego rękodzieła. Z miłości do dzieci oraz tworzenia, Pani Agnieszka stworzyła „Przystanek Dom”, markę, pod którą oddała się projektowaniu oraz własnoręcznemu wykonywaniu maskotek dla najmłodszych. W kolekcji Pani Agnieszki można znaleźć przeróżne postacie - baleriny, lalki, krasnale, misie, liski oraz króliczki - wszystkie wykonane z dbałością o najdrobniejsze szczegóły ze starannie wyselekcjonowanych materiałów przyjaznych dla dzieci oraz środowiska. Przepiękne kolory oraz unikatowe tkaniny i wzory to tylko niektóre z walorów estetycznych tych niepowtarzalnych maskotek. Każda z uszytych przez Panią Agnieszkę zabawek jest jedyna w swoim rodzaju. Jak sama twierdzi, każdej z nich oddaje część swojego serca. W przygodzie, jaką jest tworzenie przytulanek, od lat towarzyszy Pani Agnieszce jej stara maszyna do szycia - łucznik z 1985 roku. Humorystycznie dodaje, że czas już na nową, lecz nie jest w stanie rozstać się ze starym przyjacielem. Artystka twierdzi, że największą radość sprawia jej tworzenie spersonalizowanych projektów na zamówienie - wyszywanie dziecięcych imion na bluzeczkach oraz sukienkach ożywia je i nadaje osobistego charakteru.



Osoby zainteresowane zakupem maskotek Pani Agnieszki mogą skontaktować się z nią poprzez media społecznościowe:
www.instagram.com/przystanek.dom/
www.facebook.com/Przystanek.Dom.Handmade/





Przystanek Dom

Agnieszka Kapuścińska
e-mail: agabrassica@wp.pl
Tel.: 509 983 633



Sprzedaż zarobkowa produktów lokalnych bez konieczności rejestracji działalności gospodarczej

Rolniczy Handel Detaliczny oraz **sprzedaż bezpośrednia** są mechanizmami ułatwiającymi zbycie produkcji wytworzonej w gospodarstwie rolnym. Trzeba jednak zwrócić uwagę, że są między obiema formami sprzedaży różnice, a w związku z tym inne zasady funkcjonowania na rynkach sprzedaży produktów pochodzenia rolniczego.

Sprzedaż bezpośrednia

W odróżnieniu od rolniczego handlu detalicznego, **sprzedaż bezpośrednia dotyczy wyłącznie nieprzetworzonych produktów pochodzenia zwierzęcego**. Producent dokonuje bezpośrednich dostaw do konsumentów końcowych lub do lokalnych zakładów detalicznych bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego. Pojęcie „rolniczy handel detaliczny” jest szersze od „sprzedaży bezpośredniej”, ponieważ dotyczy każdego rodzaju żywności, tj. pochodzenia zwierzęcego i niezwierzęcego, nieprzetworzonej i przetworzonej. **Rolniczy handel detaliczny** uwzględnia również produkcję oraz przetwarzanie żywności, np. produkcja serów, masła, jogurtów, wędlin, wędzonych ryb, dżemów, marynat, pieczywa (co nie jest możliwe w przypadku ww. sprzedaży bezpośredniej) i jej **sprzedaż wyłącznie konsumentom końcowym**, np. w gospodarstwie lub na targu.

Pierwszą rzeczą, którą rolnik powinien załatwić przed podjęciem sprzedaży bezpośredniej, jest zarejestrowanie tej działalności u powiatowego lekarza weterynarii. Polega to na uzyskaniu wpisu do prowadzonego przez niego rejestru zakładów oraz spełnienie wymagań obowiązujących przy jej prowadzeniu. Rolnik we wniosku podaje takie informacje, jak imię, nazwisko, miejsce zamieszkania i adres, numer identyfikacyjny w ewidencji gospodarstw rolnych albo NIP lub numer w KRS, określenie rodzaju i zakresu działalności. W przypadku pszczelarzy wymagane jest też oświadczenie potwierdzające utrzymywanie pszczół (jeśli nie podlegają obowiązkowi wpisu, np. do KRS).

W sprzedaży bezpośredniej rolnik może handlować wyłącznie produktami pochodzenia zwierzęcego.

Do produktów tych zaliczyć można:

- tusze lub podroby drobiowe kur, kaczek, gęsi, indyków, przepiórek, perliczek, warto też wiedzieć, że produkcja indyków w gospodarstwie nie może przekraczać 2500 sztuk indyków i 10 000 sztuk innego drobiu,
- tusze lub podroby zajęczaków, np. królików, nutrii, których produkcja nie przekracza 5000 sztuk rocznie,
- mleko surowe, siara lub surowa śmietana, do sprzedaży dopuszcza się mleko pozyskane od zwierząt gospodarskich, np. krowie, kozie, owcze,
- jaja od drobiu lub ptaków bezgrzebieniowych (np. kur, przepiórek, strusi),
- produkty pszczele nieprzetworzone (tj. miód, pyłek pszczeli, pierzga, mleczko pszczele),
- tusze lub podroby zwierzęcy łownej,

z owoców i warzyw, pieczywo...) konsumentowi końcowemu oraz do zakładów prowadzących handel detaliczny, czyli sklepów, restauracji i stołówek z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego.

W ramach RHD możliwa jest produkcja i sprzedaż konsumentom końcowym produktów zwierzęcych i „złożonych”:

- mleka surowego i siary,
- surowej śmietany,
- jaj od drobiu i od ptaków bezgrzebieniowych,
- produktów pszczelich nieprzetworzonych,
- produktów rybołówstwa/ przetworzonych produktów rybołówstwa,
- żywych ślimaków lądowych,
- świeżego mięsa,
- produktów mięsnych (np. szynki, pasztety, kielbasy),
- produktów mlecznych (np. ser, jogurt, masło),
- produktów jajecznych,
- gotowych posiłków (potrawy) z produktów pochodzenia zwierzęcego,
- wyrobów garmażeryjnych stanowiących produkty złożone (np. pierogi z mięsem, serem, gołąbki, sałatki warzywno-mięsne).

W ramach RHD możliwa jest również produkcja i sprzedaż konsumentom końcowym produktów niezwierzęcych:

- surowców roślinnych,
- przetworów z owoców i warzyw (np. soki owocowe, dżemy, owoce suszone, kiszonki, marynaty i soki warzywne),
- przetworów zbożowych (np. mąki, kasze, płatki, otręby),
- pieczywa, pieczywa cukierniczego, ciast i ciastek,
- przypraw,
- koncentratów spożywczych,
- olejów,
- gotowych posiłków (potraw) (np. niemięsne pierogi, kopytka i kluski śląskie, knedle z owocami, placki ziemniaczane),
- napoi bezalkoholowych.

Podmiot prowadzący RHD ma obowiązek prowadzenia i przechowywania dokumentacji umożliwiającej określenie ilości żywności zbywanej rocznie w ramach takiego handlu, odrębnie za każdy rok kalendarzowy.

Poza priorytetowym wymogiem jakim jest zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności ustawa wprowadza:

- obowiązek dokumentowania ilości zbywanej żywności.

Dokumentacja musi zawierać następujące informacje:

- numer kolejnego wpisu,
- datę zbycia żywności,

- ilość i rodzaj zbywanej żywności;

- nakaz oznakowania miejsca sprzedaży. W każdym miejscu zbywania żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego umieszcza się w sposób czytelny i widoczny dla konsumenta napis „rolniczy handel detaliczny”, który uwzględnia imię i nazwisko albo nazwę i siedzibę podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny; adres miejsca prowadzenia produkcji żywności oraz weterynaryjny numer identyfikacyjny podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny (w przypadku żywności pochodzenia zwierzęcego i żywności złożonej);
- zakaz wykorzystywania do produkcji mięsa zwierząt kopytnych pozyskanego z uboju dokonanego poza rzeźnią zatwierdzoną przez powiatowego lekarza weterynarii (np. z uboju w celu produkcji mięsa na własny użytek);
- brak konieczności sporządzania projektu technologicznego przez podmioty zamierzające prowadzić działalność w zakresie rolniczego handlu detalicznego produktami pochodzenia zwierzęcego lub żywnością złożoną. Wymagania higieniczne określone w rozporządzeniu nr 852/2004 powinny być stosowane w sposób elastyczny, biorąc pod uwagę zakres prowadzonej działalności, wielkość zakładu i jego specyfikę. Przepisy te przewidują między innymi, że w przypadku gdy produkcja prowadzona jest przy wykorzystaniu pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne, np. przy wykorzystaniu sprzętu i urządzeń gospodarstwa domowego w kuchni domowej, obowiązują uproszczone wymagania higieniczne. Są to wymagania podstawowe, określające wymogi ogólne, pozostawiające dużą swobodę w ich spełnianiu – określają kryteria, które muszą być spełnione, aby został osiągnięty cel, jakim jest bezpieczeństwo żywności.

Dodatkowe informacje:

- Żywność sprzedawana w ramach rolniczego handlu detalicznego musi spełniać wymagania w zakresie oznakowania, stosownie do przepisów określonych w rozporządzeniu nr 1169/2011, rozporządzeniu w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych oraz rozporządzeniu w sprawie szczegółowego zakresu i sposobu znakowania niektórych grup i rodzajów artykułów rolno-spożywczych kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej.
- W zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych należy zwrócić uwagę na konieczność spełnienia szczegółowych wymagań w przypadku produktów takich jak soki, nektary owocowe, dżemy, galaretki, konfitury itp. przetwory owocowe, miody, ziemniaki, które zostały określone w przepisach odpowiednich rozporządzeń Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

W kontekście przepisów podatkowych kryteria obejmują:

- **zwolnienie przychodów ze sprzedaży** przetworzonych w sposób inny niż przemysłowy produktów roślinnych i zwierzęcych, z wyłączeniem przetworzonych produktów roślinnych i zwierzęcych uzyskanych w ramach działów specjalnych produkcji rolnej oraz produktów opodatkowanych podatkiem akcyzowym, **do kwoty 40 000 zł rocznie**, w ilościach nieprzekraczających maksymalnych limitów określonych w rozporządzeniu, powyżej limitu 40 000 zł podatnik może opodatkować 2% ryczałtem od przychodów ewidencjonowanych, pod warunkiem dokonania stosownego oświadczenia do urzędu skarbowego,

- produkty rybołówstwa,
- żywe ślimaki lądowe.

Sprzedaż bezpośrednią prowadzi się w miejscu produkcji, czyli w gospodarstwie rolnym, pasiece, ze statków, na targowiskach. Sprzedaż bezpośrednia może być również dokonywana w formie dostaw do zakładów prowadzących handel detaliczny bezpośrednio zaopatrujący konsumenta końcowego. Są to np. sklepy, restauracje, stołówki.

Sprzedaż bezpośrednią można prowadzić w województwie, w którym prowadzona jest produkcja i w województwach ościennych. Wyjątkiem jest sprzedaż podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszów, wtedy można handlować na terenie całego kraju. Trzeba pamiętać, że poza limitem sprzedaży znajdują się tylko produkty rybołówstwa i produkty pszczele nieprzetworzone.

Rolniczy Handel Detaliczny

Prowadzący gospodarstwa rodzinne mogą rozpocząć działalność w ramach rolniczego handlu detalicznego (RHD) po uprzedniej rejestracji. W tym celu należy złożyć odpowiedni wniosek do:

- **Powiatowego Inspektoratu Weterynarii** – produkty pochodzenia zwierzęcego i żywności złożonej (zawierającej jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego), ul. Połczyńska 68, 75-816 Koszalin, piwkoszalin.bip.gov.pl;
- **Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej** – produkty pochodzenia niezwierzęcego, ul. Zwycięstwa 136, 75-613 Koszalin, pssekoszalin.pis.gov.pl;
- **Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych** – nadzór nad jakością handlową żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego, ul. Andersa 34, 75-950 Koszalin, www.gospodarz.pl/instytucje/wojewodzkie-inspektoraty-inspekcji-handlowej/delegatura-wojewodzkiego-inspektoratu-inspekcji-handlowej-w-koszalinie.html.
-

Wnioski te należy złożyć przed rozpoczęciem planowanej działalności. Szczegółowe informacje na temat rejestracji rolniczego handlu detalicznego można uzyskać u właściwego ze względu na siedzibę zakładu lub w miejscu prowadzenia działalności Powiatowego Inspektoratu Weterynarii lub Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej.

Rolniczy handel detaliczny to jedna z form handlu detalicznego, w ramach którego możliwe jest m.in. przetwórstwo i zbywanie wytworzonej żywności konsumentom końcowym. Warunkiem jest, aby taka żywność pochodziła w całości lub części z własnej uprawy, hodowli lub chowu, a **sprzedaż musi odbywać się z zachowaniem limitów wskazanych w rozporządzeniu oraz limitu przychodów z takiej sprzedaży do kwoty 40 000 zł, o ile producent chce korzystać z preferencji podatkowych.**

W ramach RHD możliwe jest zbywanie surowców (produktów produkcji pierwotnej) oraz żywności przetworzonej (produkty mięsne, produkty mleczne, produkty złożone, przetwory

- sposób dokumentowania sprzedaży,
- zakaz zatrudniania osób na podstawie umów o pracę, umów zlecenia, umów o dzieło oraz innych umów o podobnym charakterze (wyjątki – ubój zwierząt rzeźnych i obróbka poubojowa tych zwierząt, w tym również rozbiór, podział i klasyfikacja mięsa, przemiał zbóż, wytlóczenie oleju lub soku oraz sprzedaż podczas wystaw, festynów, targów).

Sprzedaż może następować wyłącznie w miejscach:

- w których produkty zostały wytworzone (np. w gospodarstwie) lub
- przeznaczonych do prowadzenia handlu (np. targowisko).

Zbywanie żywności do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego odbywa się, jeżeli zakłady te są zlokalizowane na obszarze województwa, w którym ma miejsce prowadzenie produkcji tej żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego lub na obszarach powiatów lub miast stanowiących siedzibę wojewody lub sejmiku województwa, sąsiadujących z tym województwem. Ilość produktów roślinnych lub zwierzęcych pochodzących z własnej uprawy, hodowli lub chowu, użytych do produkcji danego produktu stanowi co najmniej 50% tego produktu, z wyłączeniem wody (za produkt roślinny pochodzący z własnej uprawy uważa się również mąkę, kaszę, płatki, otręby, oleje i soki wytworzone z surowców pochodzących z własnej uprawy). Prowadzona jest ewidencja sprzedaży żywności odrębnie za każdy rok podatkowy, która zawiera co najmniej: numer kolejnego wpisu, datę uzyskania przychodu, kwotę przychodu, przychód narastająco od początku roku oraz rodzaj i ilość przetworzonych produktów. Dienne przychody muszą być ewidencjonowane w dniu sprzedaży.



CZYM JEST KSOW?

**Operacja realizowana przez Partnera KSOW – Powiat Koszaliński,
w ramach otrzymanego wsparcia ze środków KSOW.**

Chcesz być Partnerem KSOW? = ZAREJSTRUJ SIĘ!

Formularz zgłoszeniowy dla podmiotów zainteresowanych współpracą w ramach Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich znajduje się na stronie: <http://ksow.pl/ksow/formularz-zgloszeniowy.html>

Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich, działająca zgodnie z Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020, zapewnia kontynuację działań sieci, utworzonej w ramach PROW na lata 2007-2013 i realizację jej nowych celów. KSOW ma charakter otwarty. Uczestnikami Sieci mogą być wszystkie podmioty zaangażowane w rozwój obszarów wiejskich. Udział partnerów w Sieci zapewnia jednostka centralna (na poziomie krajowym) oraz jednostki regionalne, wojewódzkie grupy robocze i Grupa Robocza ds. KSOW na poziomie krajowym.

Cele Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich (zgodne z PROW 2014-2020):

1. Zwiększenie udziału zainteresowanych stron we wdrażaniu inicjatyw na rzecz rozwoju obszarów wiejskich;
2. Podniesienie jakości wdrażania PROW;
3. Informowanie społeczeństwa i potencjalnych beneficjentów o polityce rozwoju obszarów wiejskich i możliwościach finansowania;
4. Wspieranie innowacji w rolnictwie, produkcji żywności, leśnictwie i na obszarach wiejskich,
5. Aktywizacja mieszkańców wsi na rzecz podejmowania inicjatyw w zakresie rozwoju obszarów wiejskich, w tym kreowania miejsc pracy na terenach wiejskich.

Działania Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich (zgodne z PROW 2014-2020):

1. Rozpowszechnianie informacji na temat wyników monitoringu i oceny realizacji działań na rzecz rozwoju obszarów wiejskich w perspektywie finansowej 2014-2020;
2. Zapewnienie działań sieciujących dla doradców i służb wspierających wdrażanie innowacji na obszarach wiejskich;
3. Gromadzenie przykładów operacji realizujących poszczególne priorytety Programu;
4. Zapewnienie szkoleń i sieciowania lokalnych grup działania, w tym pomoc techniczna w zakresie współpracy międzyterytorialnej i transnarodowej;
5. Poszukiwanie partnerów KSOW do współpracy w ramach działania „Współpraca”, o którym mowa w art. 3 ust.1 pkt. 13 ustawy o wspieraniu rozwoju obszarów wiejskich z udziałem środków EFRROW w ramach PROW na lata 2014-2020 oraz ułatwianie tej współpracy.
6. Ułatwianie wymiany wiedzy tematycznej i analitycznej pomiędzy podmiotami uczestniczącymi w rozwoju obszarów wiejskich oraz wymiana i rozpowszechnianie rezultatów;
7. Współpraca z Europejską Siecią na Rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich (ESROW).
8. Plan Komunikacyjny obejmujący działania informacyjne dotyczące warunków i trybu przyznawania pomocy w ramach PROW 2014-2020, w tym dla potencjalnych beneficjentów w zakresie praktycznej wiedzy i umiejętności o sposobie przygotowywania wniosków, biznesplanów oraz dla beneficjentów w zakresie przygotowania wniosków o płatność. Plan będzie zawierał również działania informacyjne w zakresie upowszechniania oraz rezultatów Programu i wkładu Wspólnoty w jego realizację. Plan uwzględni cele i działania określone w Strategii komunikacji IZ oraz wyznacza podział zadań pomiędzy IZ i KSOW. Jasno określone są grupy docelowe działań komunikacyjnych, do których adresowane są poszczególne rodzaje planowanych działań;
9. Prowadzenie działań na rzecz promowania współpracy w sektorze rolnym i realizacji przez rolników wspólnych inwestycji.



Biuro projektu
Starostwo Powiatowe w Koszalinie
ul. Raclawicka 13
75-620 Koszalin
tel. 94 714 01 75
www.powiat.koszalin.pl



Odwiedź portal KSOW – www.ksow.pl
Zostań Partnerem Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich



Unia Europejska



**Pomorze
Zachodnie**



**Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich**



**Powiat
Koszański**



**Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich**

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”
„Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi”
„Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej
„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Program Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020”
Plan operacyjny na rok 2020-2021
Projekt pn. „Moja wieś – moje serce”, umowa nr WPROW-FV/20/2020 z dn. 13.07.2020 r.