

Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa Inwestująca w obszary wiejskie. Ulotka opracowana przez Lokalną Grupę Działania „Partnerstwo na Jurze”, finansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach działania Funkcjonowanie Lokalnej Grupy Działania, nabywane na Jurze” w ramach realizacji Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007 - 2013

Patronat Honorowy: Marek Sowa - Marszałek Województwa Małopolskiego



Małopolska



Honorowy Patronat nad imprezą objelli:



www.mindp.pl

ul. Podzamcze 1, 32-551 Babice

Zamek Lipowiec

Muzeum - Nadwiślański Park Etnograficzny w Wygierzowie

Partner:

LOKALNA GRUPA DZIAŁANIA „PARTNERSTWO NA JURZE”



www.partnerstwoonajurze.pl

e-mail: biuro@partnerstwoonajurze.pl

tel.kom.: 795 456 259

tel.: 32 720 65 02, fax: 32 720 65 01

ul. Kocho 3, 32-500 Chrzanów

„Partnerstwo na Jurze”

Lokalna Grupa Działania

Organizator:

## Lokalna Grupa Działania

### „Partnerstwo w Jurze”

Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Partnerstwo na Jurze” jest partnerstwem trójsektorowym składającym się z przedstawicieli sektora publicznego, gospodarczego i społecznego z gmin Alwernia, Babice, Chrzanów, Libiąż i Trzebinia (łącznie około 100 podmiotów).

Celem Stowarzyszenia jako LGD są działania wpływające na rzecz zrównoważonego rozwoju obszarów wiejskich, wykorzystanie potencjału terenów wiejskich, aktywizacja i współpraca lokalnych środowisk, a także poprawa konkurencyjności jako miejsca zamieszkania i prowadzenia działalności ekonomicznej przez mieszkańców tych terenów oraz potencjalnych przedsiębiorców.

Ze środków przeznaczonych na rozwój obszaru LGD „Partnerstwo na Jurze” mogą skorzystać różni Beneficjenci - osoby fizyczne, osoby prawne, gminy, organizacje pozarządowe, spółki, spółdzielnie czy parafie, w ramach następujących działań:

1. Różnicowanie w kierunku działalności nierolniczej, dofinansowanie do 50% wartości projektu
2. Tworzenie i rozwój mikroprzedsiębiorstw, dofinansowanie do 50% wartości projektu
3. Odnowa i rozwój wsi, dofinansowanie do 80% wartości projektu
4. Małe projekty, max 25 tys. zł, dofinansowanie do 70% wartości projektu

LGD „Partnerstwo na Jurze” prowadzi biuro, którego zadaniem jest pomoc beneficjentom w efektywnym pozyskiwaniu środków unijnych. W trakcie ogłaszanych naborów wsparciem są również zewnętrzni doradcy.

Każdego roku LGD ogłasza nabory wniosków na w/w działania. W latach 2010-2011 LGD „Partnerstwo na Jurze” ogłosiło 3 nabory o dofinansowanie w ramach których złożone zostały 54 wnioski w następujących działaniach: Małe projekty – 37, Odnowa i rozwój wsi – 15, Tworzenie i rozwój mikroprzedsiębiorstw – 1, Różnicowanie w kierunku działalności nierolniczej – 1.

Informacje o terminach kolejnych naborów znajdziecie Państwo na stronie [www.partnerstwoonajurze.pl](http://www.partnerstwoonajurze.pl)

LGD „Partnerstwo na Jurze” dotacjami wspierać będzie realizację pomysłów dotyczących celów ogólnych:

- I. Waloryzacja i wykorzystanie zasobów przyrodniczych i kulturowych w kierunku zrównoważonego rozwoju regionu.
- II. Poprawa jakości życia, w tym warunków zatrudnienia.

Oraz celów szczegółowych:

1. „Wzrost świadomości ekologicznej, działania na rzecz komplementarnej ochrony środowiska naturalnego oraz jego racjonalnego zagospodarowania”
2. „Zachowanie i wykorzystanie dziedzictwa historycznego i kulturowego obszaru LGD”
3. „Wzmocnienie potencjału gospodarczego i społecznego obszaru LGD dzięki wykorzystaniu lokalnych zasobów, w tym produktów lokalnych oraz aktywności ekonomicznej i społecznej mieszkańców”
4. „Podniesienie jakości usług związanych z zagospodarowaniem czasu wolnego, w szczególności rozwój różnych form turystyki i rekreacji”

## Ziemniaki po cabańsku - produktem tradycyjnym!

17 stycznia 2011 r. Rada ds. Produktów Tradycyjnych przyjęła na Krajową Listę Produktów Tradycyjnych pochodzące z powiatu chrzanowskiego „ziemniaki po cabańsku”.

Na w/w listę wpisywany jest produkt, którego jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji od co najmniej 25 lat. Produkt ubiegający się o taki wpis powinien ponadto stanowić element tożsamości społeczności lokalnej i należeć do dziedzictwa kulturowego regionu, z którego pochodzi.

Info ze strony Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi - [www.minrol.gov.pl](http://www.minrol.gov.pl)

### „Ziemniaki po cabańsku”

#### Składniki na 8-litrowy garnek:

- 10 kg ziemniaków
- 1 kg cebuli
- 0,5 kg marchewki
- 2 kg kielbasy
- 1 kg surowego wędzonego boczku
- nać pietruszki
- pieprz
- sól
- ewentualnie burak do smaku



Przykładowa receptura zaproponowana przez Koła Gospodyń Wiejskich z powiatu chrzanowskiego.

**Sposób przygotowania:** Na dno garnka kładziemy skórę z boczku. Następnie układamy warstwami: ziemniaki pocięte w kilkucentymetrowe kostki, kilka plasterków marchewki, poszatkowaną nać pietruszki, plasterki kielbasy i boczku, plasterki cebuli, sól i pieprz. Całą operację powtarzamy aż garnek się wypełni. Produkty uszczelniamy liściem kapusty, mocno dociskamy, nakrywamy darniem lub pokrywką. Wstawiamy na ogień. Czas pieczenia - na wycucie. Po upieczeniu wyrzucamy wszystko z garnka do większego naczynia i serwujemy na liściu kapusty. Jemy z dzidką.

Życzymy Smacznego!

### Historia i pochodzenie produktu:

Cabanie to potomkowie ludności napływowej, która osiedliła się na ziemi chrzanowskiej w okresie najazdów tatarskich w XIII wieku. Ci pierwotni byli pasterzami (czabani) pilnującymi zwierząt potrzebnych do wyżywienia wielkich armii tatarskich najeżdżających Europę od wschodu. Po nagłej śmierci przywódcy chana tatarskiego, armia wycofała się, a część pasterzy pozostała na ziemiach podbijanych, stając się właścicielami wielkich stad bydła. Podstawową potrawą przygotowywaną przez doglądających stada pasterzy były **pieczone ziemniaki z warzywami**. Było to proste danie przyrządzane w okresie tzw. „wykopek”.

Na przestrzeni lat sposób przyrządzania potrawy uległ zmianie – począwszy od wymiany garnka glinianego na bardziej wytrzymały i dostępny – żeliwny, po sposób podawania potrawy z tradycyjnego – na liściach kapusty, na współczesny. Zmieniła się także nazwa potrawy z ziemniaków pieczonych na **ziemniaki po cabańsku**, jednakże jej smak oraz zapach pozostał niezmienny.

Sposób przyrządzania potrawy stanowi swego rodzaju obrzęd, w którym zadaniem kobiet jest przygotowywanie składników potrawy, a zadaniem mężczyzn dopilnowanie, aby była właściwie upieczona. Potrawę można podawać z kubkiem kwaśnego mleka, maślanek, kefiru, bądź ogórkiem kiszonym. Niedługo serwowano ją z podpiwką.

Od wczesnej wiosny do późnej jesieni w powiecie chrzanowskim trwa pieczenie ziemniaków. W ogródkach przydomowych, na działkach. Można tam spotkać rodowitych chrzanowian – cabanów przygotowujących tę tradycyjną lokalną potrawę.

## Program

## PROGRAM:

12:00	Rozpoczęcie imprezy, powitanie zaproszonych gości oraz wszystkich przybyłych
12:15 - 12:45	Występ Młodzieżowego Zespołu Tańca i Pieśni „Małopolanie”
12:45 - 13:00	Przedstawienie zasad konkursu kulinarnego dla Kół Gospodyń Wiejskich oraz Restauratorów, przedstawienie Jury Kulinarnego
13:00 - 13:30	Występ Teatru Ludowego „Tradycja” z Okleśnej
13:30 - 14:00	Występ Zespołu Pieśni i Tańca „Krakowiacek” z Grojca
14:00 - 14:30	Występ Teatru Ludowego „Tradycja” z Okleśnej oraz Młodzieżowego Zespołu Tańca i Pieśni „Małopolanie”
14:30 - 15:00	Ogłoszenie wyników Konkursów Kulinarnych oraz wręczenie nagród
15:00 - 16:00	Biesiada ludowa w wykonaniu artystów Estrady Beskidzkiej
16:00	Mistrz Opery - Wolfgang Amadeus Mozart - koncert w ramach XXI Międzynarodowego Festiwalu Muzyki Kameralnej i Organowej w Wygierzowie-Lipowcu

### Jako dodatkowe, ale szalenie „atrakcyjne ATRAKCJE” polecamy:

- Prezentacje i degustacje „ZIEMNIAKA PO CABAŃSKU” (i nie tylko) przygotowane przez KOŁA GOSPODYŃ WIEJSKICH Powiatu Chrzanowskiego!
- Zabawy i konkursy dla dzieci i dorosłych – NA POWAŻNIE I NA WESOŁO!
- Pokazy oraz warsztaty RZEMIOSŁA I RĘKODZIELNICTWA przygotowane przez twórców i artystów w scenografii wygierzowskiego skansenu.
- KULINARNE POTYCZKI Restauratorów oraz Kół Gospodyń Wiejskich w ramach konkursu „PrzySmaki Chrzanolandii”

#### Muzeum – Nadwiślański Park Etnograficzny i Zamek Lipowiec

Nadwiślański Park Etnograficzny w Wygierzowie jest skansenem regionalnym, obrazującym kulturę ludową Krakowiaków zachodnich. Park Etnograficzny usytuowano u podnóża średniowiecznego zamku Lipowiec, zachowanego w stanie stałej ruiny, w bezpośrednim sąsiedztwie rezerwatu buczny karpackiej. Od 1 stycznia 2007 r., skansen i zamek jest instytucją kultury Samorządu Województwa Małopolskiego, powstałą poprzez wydzielenie ze struktur Muzeum w Chrzanowie. Obecnie skansen zajmuje ponad 5 hektarów powierzchni o zróżnicowanej rzeźbie terenu, na którym zgromadzono 25 obiektów budownictwa drewnianego oraz liczne przykłady małej architektury. Wśród malowniczego terenu znajdują się: dwór, zagrody chłopskie z sadami i przydomowymi ogródkami, obiekty związane z wiejską produkcją rzemieślniczą, kościół z dzwoniczą i plebanią, a także zespół małomiasteczkowy. Poza codziennym udostępnianiem skansenu, w zabytkowych wnętrzach prowadzone są zajęcia warsztatowe, odbywają się koncerty muzyki kameralnej a w plenerach imprezy folklorystyczne.



W WYGIERZOWIE

## Teren Skansenu w Wygierzowie

# Chrzanolandia

zaprasza na...











„Już nadchodzi Dzień Św. Tekli, bedziemy w Wygierzowie ziemniaczyska piekli”

# Ziemniaczysko pod Lipowcem










11 września 2011



## OBIEKTY SKANSENU

-  Scena główna
-  PrzySmaki Chrzanolandii - Restauratorzy
-  PrzySmaki Chrzanolandii - Koła Gospodyń Wiejskich
-  Pokaz pieczenia „Ziemniaków po cabańsku”
-  Zabawy dla dzieci i dorosłych „Ziemniakowe konkursy”
-  Zabawy dla dzieci
-  Malowanie twarzy „Maffelka”
-  Punkt informacyjny

## RZEMIEŚLNICY

-  Zielarka
-  Wikliniarz
-  Tkanie na krosnach
-  Przędka
-  Czerpanie papieru
-  Struganie grabi
-  Lanie świec woskowych
-  Garncarz
-  Szycie koszyków z korzenia sosny



1. Dom podmiejski z Chrzanowa
2. Dom małomiasteczkowy z Alwerni
3. Karczma z Minogi
4. Studnia z Aleksandrowic
5. Spichlerz z Kościelca
6. Chałupa sołtysia z Przegini Duchowej
7. Spichlerz z Giebułtowa
8. Olejarnia z Dąbrowy Szlacheckiej
9. Kuźnia z Liszek
10. Chałupa z Podolsza
11. Stodoła z Przepiszowa
12. Chałupa z Przepiszowa
13. Stodoła z Kaszowa
14. Chałupa z Kaszowa
15. Chałupa z Płazy
16. Chałupa z Rozkochowa
17. Stodoła z Regulic
18. Młyn z Sadka
19. Okół ze Staniątek
20. Stodoła ze Staniątek
21. Kościół z Ryczowa
22. Dzwonnica z Nowej Góry
23. Dwór z Drogini
24. Plebania z Benczyna
25. Spichlerz plebański z Tenczynka