



AKTYWNE LOKALNIE

Sieć wsparcia partycypacji kobiet na terenach wiejskich

www.aktywnelokalnie.pl

GAZETKA POWIATOWA CHEŁM NR 2 LUTY 2014

Spółczesność obywatelskie – nasza szansa na rozwój czy teoria oderwana od rzeczywistości?

Definicja: Społeczność obywatelskie – społeczność charakteryzująca się aktywnością i zdolnością do samoorganizacji oraz określania i osiągania wyznaczonych celów bez impulsu ze strony władzy państwowej. Społeczność obywatelskie potrafi działać niezależnie od instytucji państwowych. Niezależność nie musi oznaczać rywalizacji społeczności z władzą, która występuje zazwyczaj w państwach, w których ustrój polityczny jest sprzeczny z wolą większości obywateli (źródło: http://pl.wikipedia.org/wiki/Spo%C5%82eczno%C5%84stwo_obywatelskie)
Sięgając do historii odnajdziemy informacje, że prawdopodobnie terminu tego jako pierwszy użył Arystoteles, później w jego przednowoczesnej formie jako społeczność cywilna posługiwali się nim tacy filozofowie jak Cyceeron, Thomas Hobbes, John Locke, Adam Smith (Teoria uczuć moralnych), Jean-Jacques Rousseau (Kontrakt społeczny) czy Polacy Hugo Kołłątaj, Wincenty Skrzetuski, Hieronim Stroynowski. (źródło: Paweł Stefan Załęski, Neoliberalizm i społeczność obywatelskie, Wydawnictwo Uniwersytetu Mikołaja Kopernika, Toruń 2012)
Śledząc dalej literaturę przedmiotu można zauważyć, że społeczność obywatelskie ma swoje cechy charakterystyczne, a aktywni obywatele, którzy je tworzą, to osoby czerpiące satysfakcję ze swoich działań, wpływających na harmonijny rozwój ich samych i ich otoczenia.

Czy trudno być aktywnym obywatelem? Czy ty jesteś aktywnym obywatelem?

Jeśli odpowiesz twierdząco na jedno z poniższych pytań, to możesz być pewien, że przynajmniej raz nim byłeś. Czy kiedykolwiek:

1. Pomagałeś sąsiadowi w pracach domowych, w pracy w ogrodzie, zrobieniu zakupów etc?
2. Brałeś aktywny udział w kampanii, której celem było dokonanie zmian w Twojej społeczności lokalnej?
3. Zaangażowałeś się w organizację lokalnego wydarzenia?
4. Pracowałeś jako wolontariusz?
5. Byłeś członkiem społecznej grupy np.: organizacji pozarządowej, rady rodziców?

Aktywny obywatel jest dobrze poinformowany, zna swoje prawa i obowiązki, potrafi wyrazić swoje opinie. Jest zaangażowany w życie swojej społeczności lokalnej, współuczestniczy w podejmowaniu decyzji, które go dotyczą. Przyczynia się do tego, by ludziom żyło się lepiej. Bierze sprawy w swoje ręce, aby zmieniać otaczającą go rzeczywistość. Dzięki swojej aktywności i kreatywności przyczynia się do podniesienia jakości życia własnego i swojej społeczności lokalnej.

Z analiz i rozmów z kobietami wynika, że brak jest nie tylko wiedzy na temat zasad partycypacji, konsultacji i społecznej kontroli decyzji; umiejętności prowadzenia dialogu z samorządami, aktywizowania lokalnych społeczności, ale też istnieją bariery wewnętrzne, jak brak wiary w sukces i możliwości czy zewnętrzne jak stereotypy dotyczące kobiet i brak współpracy między kobietami.

Gmina Żmudź postawiła na aktywność i partnerstwo

Rozwój lokalny jest niezbywalnym elementem rozwoju społeczno-gospodarczego kraju, regionu, społeczności lokalnej. Dzięki niemu realizacja interesów indywidualnych i ogólnospołecznych dokonuje się przy wykorzystaniu



lokalnych zasobów i czynników rozwoju.

Zrównoważony rozwój jest priorytetem każdej nowoczesnej gminy wśród, których na uwagę zasługuje Gmina Żmudź, która w ostatnim czasie realizuje szereg ciekawych działań

kierowanych do różnych grup społecznych i obejmujących wiele aspektów życia mieszkańców. W Żmudzi tworzy się nowe miejsca pracy, kreuje się aktywną politykę społeczną, poprawia się infrastrukturę społeczną, drogową, techniczną ze szczególnym uwzględnieniem ochrony środowiska, a także rozwoju osobistego mieszkańców.

Nowocześnie wyposażony SDS stworzył szansę na nową jakość życia dla osób niepełnosprawnych w Gminie i jest przykładem doskonale zagospodarowanej infrastruktury.

Dużym problemem w Gminie jest bezrobocie i długotrwałe korzystnie z pomocy społecznej. Receptą tu okazało się nawiązanie partnerskiej współpracy jednostek



www.aktywnelokalnie.pl

Projekt realizowany jest w partnerstwie przez Społeczny Instytut Ekologiczny, Fundację Regionalis oraz Stowarzyszenie Wspierania Aktywności Lokalnej Stella, przy wsparciu Szwajcarii w ramach szwajcarskiego programu współpracy z nowymi krajami członkowskimi Unii Europejskiej



gminnych z organizacjami pozarządowymi działającymi w obszarze pomocy społecznej i rynku pracy:

1. Fundacja Rozwoju Lubelszczyzny, w ramach projektu w partnerstwie z Gminą Żmudź stymulowała utworzenie pierwszej spółdzielni socjalnej „Dębowy las” świadczącej usługi cateringowe oraz budowlane. Spółdzielnia jest szansą na aktywność zawodową dla osób, które z różnych względów dotychczas pozostawały jako bezrobotne. Stwarza też szansę na zagospodarowanie niszy rynkowej pojawiającej się w obszarze zbiorowego żywienia oraz usług cateringowych.



2. Stowarzyszenie Wspierania Aktywności Społecznej Stella w partnerstwie z OPS w Żmudzi oraz PUP w Chełmie realizuje w Gminie programy zatrudnienia socjalnego w ramach Klubu Integracji Społecznej. Uczestnicy KIS podnoszą swoje kwalifikacje zawodowe, zdobywają niezbędną wiedzę z zakresu poruszania się po rynku pracy, nawiązują nowe kontakty społeczne oraz podejmują aktywność społeczną i zawodową w formach proponowanych przez stowarzyszenie.



Dbalność o środowisko naturalne w Gminie została doceniona.

W ramach Międzynarodowej Konferencji ECOFORUM- „Po pierwsze środowisko”, Gmina Żmudź została laureatem konkursu ecoAGRO Samorząd 2013 i zajęła pierwsze miejsce w województwie lubelskim za

innowacyjne proekologiczne ogrzewanie budynków szkół z zasobów ciepła wytwarzanego w Gorzelnicy Żmudź, za właściwą gospodarkę wodno-ściekową, gospodarkę odpadami komunalnymi i azbestem oraz rozwój lokalny rolnictwa. Kolejną inwestycją proekologiczną może być planowana budowa farmy wiatrowej.

Ciekawostką ekologiczną gminy jest Len Złocisty - roślina występująca na terenie Parku Krajobrazowego zlokalizowanego między innymi na obszarze gminy Żmudź. Jest to jedno z największych skupisk tej rośliny w Europie. Z tej okazji w Gminie organizuje się „Święto Lnu Złocistego” - imprezę integrującą lokalną społeczność i promującą walory



przyrodnicze gminy. Stowarzyszenie Przyjaciół Gminy Żmudź to organizacja wspierająca Gminę w kultywowaniu lokalnej tradycji ludowej, dba o promocję dziedzictwa oraz dorobku kulturalnego mieszkańców. Kreuje rozwój nowych form aktywności: Dni Żmudzi, spotkania z tradycją

kulinarną regionu - żmudzkie smaki.

Działania w tej małej Gminie można by opisywać bez końca, dlatego też po więcej szczegółów zapraszamy na strony internetowe. Na koniec należałoby dodać, że jest to jedyna gmina w powiecie w której wójtem jest kobieta - Pani Edyta Niezgoda, która skupia wokół siebie całą rzeszę aktywnych mieszkańców

Konwencja z Aarhus

W dniu 25 czerwca 1998 roku w Aarhus w Danii w czasie IV Europejskiej Konferencji Ministrów Ochrony Środowiska podpisano Konwencję o Dostępie do Informacji, Udziale Społeczeństwa w Podejmowaniu Decyzji oraz Dostępie do Sprawiedliwości w Sprawach Dotyczących Środowiska.

W państwach, które ratyfikowały konwencję, weszła ona w życie dnia 30 października 2001 r.

Celem Konwencji jest sprecyzowanie i przełożenie na język wiążących postanowień traktatowych deklaracji politycznych zawartych w przyjętych w 1995 roku przez Ministrów na III Europejskiej Konferencji w Sofii Wytycznych w Sprawie Dostępu do Informacji Dotyczących Środowiska i Udziału Społeczeństwa w Podejmowaniu Decyzji Dotyczących Środowiska.

W naszym kraju Konwencja została opublikowana w maju 2003 r. (Dz. U. Nr 78, poz. 706). Publikacja Konwencji w Dzienniku Ustaw oznacza, iż zgodnie z art. 91 Konstytucji RP - stanowi ona część krajowego porządku prawnego i jest bezpośrednio stosowana.

Konwencja z Aarhus, podobnie jak większość umów międzynarodowych dotyczących praw człowieka, dotyczy przede wszystkim zobowiązań państw wobec swoich własnych obywateli (a ściślej rzecz biorąc społeczeństwa - które nie jest ograniczone w Konwencji z Aarhus tylko do obywateli danego państwa). Składa się ona z konkretnych norm prawnych przyznających społeczeństwu dość jasno określone uprawnienia lub nakładających obowiązki na organy administracji, a tym samym nadających się do bezpośredniego stosowania w krajowym obrocie prawnym, w tym przed sądami. Tak więc np. określone w art. 20 ustawy - Prawo ochrony środowiska powody odmowy udzielenia informacji muszą być, zgodnie z art. 4 ust. 4 in fine Konwencji "interpretowane w sposób zawężający", czy też wymagania odnośnie podania do publicznej wiadomości określone w art. 3 pkt 20) w związku z art. 32 ustawy widziane być muszą w świetle art. 6 ust. 2 Konwencji nakazującym poinformowanie "w sposób właściwy, terminowy i skuteczny".

Aktywny udział przedstawicieli społeczności lokalnej w procesie przygotowania inwestycji poprzez konsultacje społeczne, które dają możliwość wpływania na zakres potencjalnego oddziaływania inwestycji na środowisko, jest jednym z istotnych czynników funkcjonowania demokratycznego państwa. Bez tego uczestnictwa niemożliwe jest zapewnienie przejrzystości procesu inwestycyjnego oraz poszanowania interesów poszczególnych interesariuszy. Istotne jest także wyważenie roli i interesów wszystkich stron, uczestników procesu inwestycyjnego, aby konsultacje społeczne nie prowadziły do blokowania inwestycji, ale pozwalały na zrównoważenie możliwych korzyści i kosztów planowanych inwestycji.

Konwencja z Aarhus została ratyfikowana przez większość państw członkowskich UE, w tym Polskę, co oznacza obowiązek jej wdrożenia do ustawodawstwa w krajach sygnatariuszach.

Szczególne znaczenie dla realizacji inwestycji w sektorze energii (m.in. kopalni, elektrowni, sieci przesyłowych i gazociągów) nabierają wymogi konwencji z Aarhus z 25.06.1998 r. o dostępie do informacji, udziale społeczeństwa w podejmowaniu decyzji oraz dostępie do sprawiedliwości w sprawach dotyczących środowiska. Jest ona jednym z istotnych narzędzi wpływania przedstawicieli społeczności lokalnej na kierunki i zakres inwestycji środowiskowych, w tym w sektorze energii. Konwencja nie jest nakierowana bezpośrednio na ochronę środowiska, ale na respektowanie prawa człowieka do życia w czystym środowisku, co się wiąże z prawem do uzyskania informacji o inwestycjach potencjalnie wpływających na środowisko. (źródło: <http://cpe.eko.org.pl/aarhus.html>)

Produkt lokalny, regionalny czy tradycyjny

Czy zastanawiamy się dlaczego jest coraz większe zainteresowanie produktem lokalnym, regionalnym, tradycyjnym. Przecież wielu kupujących właśnie takich wyrobów – produkowanych w sposób tradycyjny, ekologiczny, charakteryzujących się jakością, a przede wszystkim niepowtarzalnym smakiem. Szukamy, próbujemy i kupujemy je najczęściej na jarmarkach, dożynkach, festynach czy w sieciach handlowych. A może warto zainteresować się jakie są wymogi, a jakie korzyści z tym związane.

Od czego zacząć?

Myszę, że od terminologii. A więc:

Produkt lokalny – produkowany jest z surowców dostępnych lokalnie, często będący źródłem utrzymania miejscowych wytwórców, ale również sprzyjający ochronie środowiska. Lokalny rodzaj produktu ma charakter uznaniowy, kojarzy się z określonym niewielkim obszarem. Lokalna może być np. odmiana owoców czy rasa zwierząt.

Produkt regionalny – jest to produkt wyprodukowany w określonym regionie. Można powiedzieć – produkt regionalny z Mazowsza, z Lubelszczyzny czy z Podhala. Region – nie zawsze musi być regionem geograficznym – tylko oznacza obszar, z którym związane jest wytwarzanie produktu.

Produkt tradycyjny – wytwarzany jest tradycyjnymi metodami i z tradycyjnych surowców.

W takim produkcie najważniejszy jest skład surowcowy, nie musi być powiązany z regionem.

Warto wiedzieć!

Zgodnie z Ustawą o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych oraz o produktach tradycyjnych do działań związanych z prowadzeniem listy produktów tradycyjnych zobowiązani są Marszałkowie Województwa (Departament Rolnictwa i Środowiska), którzy przyjmują i oceniają wnioski o wpisy produktów oraz Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi – odpowiedzialne za koordynację działań.

Podstawą wpisu na listę produktów tradycyjnych jest tradycja wytwarzania, wynosząca co najmniej 25 lat oraz szczególna i niepowtarzalna jakość związana z metodami produkcji, które gwarantują wyjątkowe cechy i właściwości otrzymanego wyrobu.

Na liście, o ile będzie to uzasadnione tradycją wytwarzania danego wyrobu, mogą pojawić się produkty o identycznych nazwach, które pochodzą z różnych regionów Polski.

Zgłaszane produkty mogą posiadać specyficzny charakter, utożsamiać się z lokalną społecznością. W nazwach produktów mogą być wykorzystane: nazwa regionu, miejsca czy kraju. Zaproponowany produkt musi być elementem dziedzictwa kulturowego.

Aktualnie mieszkańcy Lubelszczyzny coraz chętniej zgłaszają swoje wyroby na Listę Produktów Regionalnych i Tradycyjnych. Ze 114 produktami zajmujemy 4 miejsce w kraju, a kolejne już czekają w kolejce...

Kategorie produktów do wpisu: produkty mleczne, produkty mięsne, produkty rybołówstwa, warzywa i owoce, wyroby piekarnicze i cukiernicze, oleje i tłuszcze, miody, gotowe dania i potrawy, napoje, inne

Przykłady produktów tradycyjnych województwa lubelskiego:

baleron nadwieprzański, cebularz lubelski, chleb ludwiński żytni, kapusta kwaszona kraśnicka, miód fasolowy, olej święteczny roztockański, parowańce z kaszą jaglaną, pieróg biłgorajski, sękacz podlaski, zawijas nasutowski.

Wszystkich Państwa gorąco zachęcamy do korzystania z możliwości, jakie daje nam prawodawstwo polskie i unijne w zakresie wpisywania, rejestrowania, rozpowszechniania i promocji naszych regionalnych oraz tradycyjnych produktów. O sukcesie produktu lokalnego i tradycyjnego – decydują ludzie, środowisko, przyroda regionu skąd pochodzi. Produkt tradycyjny – o czym należy pamiętać – wymaga dobrych narzędzi promocji oraz ambasadorów, którzy będą przekazańnikiem informacji.

Warto wykorzystać tradycje, a przez to promować chełmskie oraz stworzyć innowacyjny system wartościowania produktów w oparciu o miejsce ich wytwarzania.

Smakosz swegojadła

Alicja Nawrocka

Wykreujmy nasze produkty lokalne

Przeglądając publikacje wydawane w gminach powiatu chełmskiego można zauważyć, że sztuka kulinarna kwitnie. Jarmarki, festyny, kiermasze są pełne produktów i potraw tradycyjnych, lokalnych i regionalnych. Dlaczego do tej pory na liście lubelskich produktów tradycyjnych nie ma przedstawicieli powiatu chełmskiego? Nie mamy kandydatów? Zachęcamy aktywnych mieszkańców Chełmszczyzny do zainteresowania się tematem.



A oto przykłady oryginalnych receptur na produkty, które niejednokrotnie zdobywały laury w konkursach.

Babka ziemniaczana

(autor: Alina Konopska, Dubienka)

Składniki: 1,5 kg ziemniaków, 3 jaja, 2 duże cebule, 15 dag wędzonego boczk, 1 łyżeczka soli, pieprz, 1 łyżka mąki, 4-5

łyżek słodkiej śmietanki, tłuszcz do wysmarowania formy, różne zioła według uznania.

Wykonanie: Boczek podsmażyć na patelni razem z drobno pokrojoną cebulą. Obrane ziemniaki zetrzeć na drobnej tarce. Wszystkie składniki razem wymieszać do uzyskania jednolitej masy. Masę przełożyć do formy, polać słodką śmietanką. Piec bez przykrycia ok 1,5 godz. w temp. 150 st, aż wierzch nabierze chrupkości, a środek się zetnie.

Buraczarz

(autorka: Elżbieta Tomasiak, Teresin gm. Biaopole)

Składniki: 2 buraki cukrowe, 2 łyżki miodu naturalnego, 2 szkl. mąki (lub więcej), pół margaryny, 3 żółtka, 1 łyżeczka sody.

Wykonanie: Obrane buraki ugotować w 2 litrach wody i zetrzeć na tarce tak aby powstało ok 2 szklanek masy o konsystencji ciasta na placki. Buraki są ugotowane gdy syrop jest brązowy. Do ciepłej masy dodać miód, rozpuszczoną margarynę i pozostałe składniki. Wyrobić ciasto na stolnicy i upiec w temp 180 st. około 40 minut.



Nalewka Soltysa (soltysowej) KGW w Białopolu

Składniki: 1,5 kg dojrzałych owoców czarnego bzu, 1 kg cukru, sok z cytryny, cynamon, pół laski wanilii, 3 goździki, pół litra białego wina wytrawnego, 1 litr spirytusu.

Wykonanie: Owoce bzu dokładnie przebrać, umyć i osączyć. Zasypać cukrem w dużym garnku, dodać sok z cytryny, cynamon, goździki i wanilię, dolać 2 litry wody i wino. Garnek postawić na ogniu i zagotować. Po przestudzeniu odfiltrować, dodać spirytus i dokładnie wymieszać. Przełożyć do ciemnych butelek i odstawić na 2

miesiące w ciemne i chłodne miejsce.

Buleczki z fasolą i makiem (przepis z wydawnictwa „Sawińskie Smaki” Stare sawińskie smaki.

Składniki: ciasto drożdżowe: 1 kg mąki, 10 dag drożdży, 0,5 szkl. cukru, 2 szkl. mleka, 0,5 kostki margaryny, szczypta soli, cukier waniliowy, 4 jaja; nadzienie: 1 kg drobnej fasoli, 20dag maku, 1 szkl. cukru pudru.

Wykonanie: Z podanych składników wyrabiamy tradycyjne ciasto drożdżowe, odstawiamy do wyrośnięcia. Fasolę dzień wcześniej moczymy, gotujemy do miękkości; mak gotujemy w roztworze wodno-mlecznym 1:1) Zarówno mak jak i fasolę mielimy maszynką o małych oczkach, dodajemy cukier puder i wyrabiamy na gładką masę.



Wyrośnięte ciasto drożdżowe, wałkujemy na stolnicy nadziewamy masą fasolowo-makową formując buleczki. Odstawiamy na chwilę do wyrośnięcia, przed upieczeniem smarujemy rozmaconym jajem. Pieczemy ok 40 min w 180 st, do złotego koloru.

Miód wielokwiatowy (Janusz Olszacki Żmudź) Hodowla pszczoł to zajęcie dla pracowitych, odważnych, potrafiących zachować spokój. To sposób na słodkie życie w godzie z naturą, ponieważ najlepszym miejscem dla pasieki jest sąsiedztwo z sadem owocowym, drzewami nektarodajnymi (lipa, akacja), polami rzepak lub gryki.

Pierwszym zbieranym miodem jest rzepakowy, bo właśnie żółte kwiaty rzepaku kwitną najwcześniej. Potem przychodzi czas na lipy, akacje, maliny, wrzosy itp.. Uzyskujemy z nich poszczególne gatunki miodu, w tym uznany przez smakoszy wielokwiatowy, ale też lipowy, wrzosowy, gryczany, fasolowy.



Koła Gospodyń Wiejskich

Koło gospodyń wiejskich – dobrowolna, samorządna i niezależna społeczno-zawodowa organizacja kobieca działająca głównie na terenach wiejskich, będąca jednym z rodzajów społeczno-zawodowych organizacji rolników.



fot. Stoisko KGW Dubienka

Pierwsze na ziemiach polskich koło gospodyń wiejskich założyła w 1877 roku we wsi Janisławice działaczka socjalistyczna Filipina Płaskowicka, aczkolwiek podobna organizacja pod nazwą „Towarzystwo Gospodyń” działała już od 1866 roku we wsi Piaseczno na Pomorzu Gdańskim

Koła gospodyń wiejskich bronią praw, reprezentują interesy i działają na rzecz poprawy sytuacji społeczno-zawodowej kobiet wiejskich oraz ich rodzin. Ich działalność koncentruje się na pięciu aspektach: pomocy rodzinom wiejskim w wychowaniu, kształceniu i organizacji wypoczynku dzieci i młodzieży, działaniu na rzecz ochrony zdrowia i zabezpieczenia socjalnego rodzin wiejskich, rozwijaniu przedsiębiorczości kobiet, racjonalizowaniu wiejskiego gospodarstwa domowego i zwiększaniu uczestnictwa mieszkańców wsi w dziedzinie kultury i kultywowaniu folkloru. (źródło: http://pl.wikipedia.org/wiki/Koło_gospodyń_wiejskich)



Fot. Gospodynie z Dubienki

Koła Gospodyń Wiejskich działają w niemal każdej gminie naszego powiatu. Dla zrzeszonych w nich kobiet często jest to jedna z pierwszych form aktywności społecznej. Jednymi z „młodszych” kół są, te które od 2009 roku powstają w Gminie Dubienka. Wszystko zaczęło się od wsi Rogatka gdzie powstało KGW liczące 12 kobiet. Wspólnych spotkań, pogaduszek, przygotowań do konkursów i imprez kulinarnych paniom z Rogatki pozazdrościły koleżanki z ościennych miejscowości. W 2011 roku jak grzyby po deszczu w gminie Dubienka zaczęły wyrastać nowe KGW. Dzisiaj funkcjonują KGW w Rogatce, w Uchańce, w Siedliszczu i Dubience. Wszystkie organizacje są pełne aktywnych pań, prześcigają się w pomysłach na działalność i skupiają wokół swoich inicjatyw coraz więcej mieszkańców. Ciekawostką jest swoista specjalizacja w działaniu. Koło w Rogatce stawia na sztukę kulinarną, odświeża i udoskonala receptury, z powodzeniem bierze udział w konkursach kulinarnych. Wśród nagrodzonych potraw Koła należy wymienić nalewki, ciasta oraz potrawy drobiowe.

Koło w Uchańce za priorytet przyjęło działania na rzecz organizacji imprez kulturalnych ze szczególnym uwzględnieniem dzieci, młodzieży i rodziny. W kalendarzu imprez organizowanych przez Koło od kilku lat znajdują się między innymi: Dzień Dziecka, Dzień Babcy i Dziadka, Zabawy Andrzejkowe, Karnawałowe, Sylwestrowe dla całych rodzin. Prężnie działa również Teatrzyk Kukielkowy Jaś i Małgosia. KGW w Dubience zasłynęło organizacją „Święta Placka” – imprezy plenerowej promującej popularne danie z ziemniaków. Placki obok popisowego tarcucha nadbużańskiego stały się symbolem aktywnych pań w Dubience. Poza popisami kulinarnymi Koło może pochwalić się rękodziełem wytwarzanym podczas babskich spotkań. Na szczególną uwagę zasługują przede wszystkim misternie haftowane obrusy i zydeltkowane serwetki. A jeśli dodamy że na spotkaniach można spróbować własnych wyrobów kulinarnych, oryginalnych nalewek z łątków dzikiej róży czy czarnego bzu, to już nie zdziwi fakt, że do Koła należą ponad 25 pań..



Fot. Festiwal pokoleń 2013

Koło w Siedliszczu jako główny cel postawiło sobie kultywowanie kultury ludowej i regionalnej, pokazanie młodemu pokoleniu ducha tolerancji, patriotyzmu, tradycji i wartości w życiu. W działalności Koła położono nacisk na promocję sztuki ludowej. Organizowane są spotkania ze znanymi ludźmi – artystami, pisarzami. Działa Zespół Śpiewaków Ludowych „Zza rzeki”. Sztuka kulinarna również nie jest obca paniom z Siedliszcza, których pieczony w piecu chleb był doceniany w regionalnych konkursach.

Obserwując rozwój Kół Gospodyń Wiejskich można zauważyć, że z jednej strony, są one pierwszym krokiem pozwalającym być aktywną, z drugiej zaś są wstępem do coraz to większych wyzwań jakie stają przed kobietami. Dzisiaj kobieta powinna być aktywna nie tylko na polu rodzinnym i zawodowym. Coraz częściej oczekuje się, że kobiety zaczną pełnić różne role społeczne. Stąd coraz więcej kobiet – sołtysów, kobiet – radnych. KGW są doskonałym wstępem do budowy społeczeństwa obywatelskiego, uczą jak być aktywną i czerpać z tego satysfakcję.



fot. Stoisko KGW Siedliszcze