



**DOLNY  
ŚLĄSK**



**DOLNOŚLĄSKA**  
SIEĆ PARTNERSTW LGD



Krajowa Sieć  
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”  
Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020**

## **Operacja pn.:**

# **„Dobre przykłady realizacji wielofunduszowych RLKS-ów jako źródło wiedzy i doświadczeń w rozwoju międzyterytorialnej współpracy pomiędzy lokalnymi grupami działania”**

której celem jest: *poszerzenie i upowszechnienie wiedzy przez przedstawicieli lokalnych grup działania z Dolnego Śląska w zakresie wdrażania i realizacji wielofunduszowego RLKS, w kontekście dotychczasowych doświadczeń LGD i nowych priorytetowych kierunków wyznaczonych przez KE takich jak: ochrona klimatu, nowe technologie, Smart Village* współfinansowana jest ze środków Unii Europejskiej w ramach działania KSOW Działanie 4 – Szkolenia i działania na rzecz tworzenia sieci kontaktów dla Lokalnych Grup Działania (LGD), tym zapewnienie pomocy technicznej w zakresie współpracy międzyterytorialnej i międzynarodowej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.



# Gospodarstwo Sadownicze Alina Paluch i córka

**rodzinnie-lokalnie-innowacyjnie-odpowiedzialnie**

**JUSTYNA PALUCH**  
**Klimczyce-Kolonia, 2020**

# PLAN PREZENTACJI

- **O nas**

  - Gospodarstwo sadownicze

  - Sklep

  - Inkubator

- **Dlaczego Inkubator:**

  - Dlaczego tutaj, dlaczego teraz, dlaczego my

  - Stan przygotowań

  - Możliwości współpracy

- **Inne projekty:**

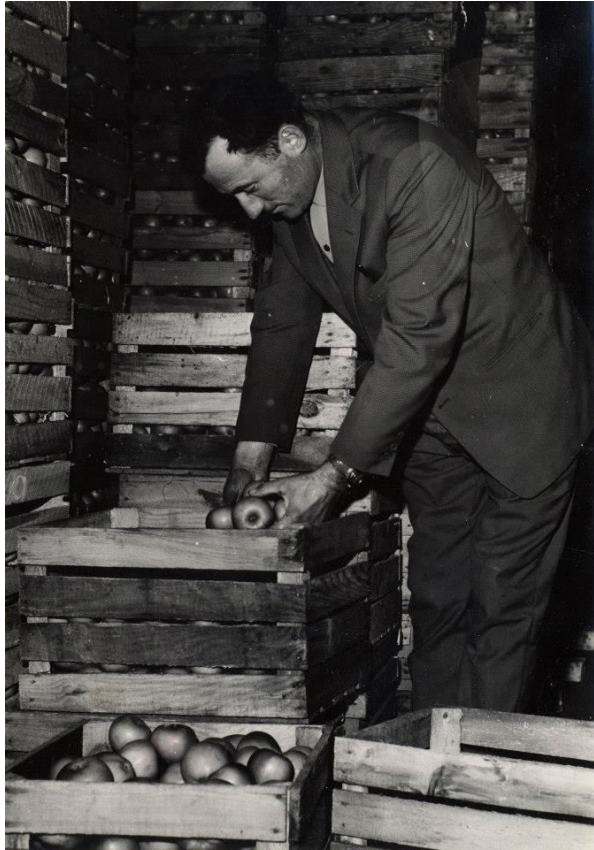
  - Naturalnie nad Bugiem - sieć współpracy lokalnych przedsiębiorców

  - Lokalna Organizacja Turystyczna „LOT nad Bugiem”





# O nas - HISTORIA





# O nas - SAD



Dokładamy wszelkich starań, by owoce produkowane w naszym gospodarstwie wyróżniały się **wysoką jakością**. Zabiegi pielęgnacyjne i ochronne wykonywane są zgodnie z **Integrowaną ochroną roślin**, co znaczy, że korzystamy w sposób zrównoważony z dostępnych metod ochrony.

Nasze gospodarstwo jest wpisane do **Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej** w zakresie: **produkcja pierwotna/podstawowa żywności pochodzenia roślinnego – uprawa jabłek**.

Posiadamy certyfikat **Integrowanej produkcji**.

# ALINA: *Sad to jest przygoda*



„Ulubiona pora roku? Zdecydowanie jesień. Bardzo przyjemnie jest obserwować zbiory. Uwielbiam kosztować pierwszych jabłek prosto z drzewa. Sad to jest taka niesamowita przygoda. Co roku wszystko się zmienia i jeszcze nigdy nie było dwóch takich samych lat. Każdego roku jabłonie inaczej plonują, inaczej owocują, inna jest pogoda, inaczej się sprzedaje. To jest zawsze taki fristajl”



# 2014

## MARZEC



## MAJ



## SIERPIEŃ





# O nas - TŁOCZNIJA SOKÓW

W 2011 roku rozpoczęliśmy produkcję **soków, które tłoczmy z owoców i warzyw**, bez dodatku wody, cukru i konserwantów. Sok poddawany jest łagodnej pasteryzacji, pakowany jest w systemie BiB (Bag in Box – worek w kartonie).

Profesjonalny sprzęt, wykwalifikowany zespół i bardzo wysokie standardy na każdym etapie procesu produkcji pozwalają nam tłoczyć sok, który wyróżnia się smakiem i jakością. Sok produkowany z naszych jabłek sprzedawany jest pod marką Samo Jabłko.



# O nas - TŁOCZNIA SOKÓW

Tłocznia soków wpisana jest do Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie prowadzenia działalności produkcji soków owocowych tłoczonych pasteryzowanych z surowców (głównie jabłek) pochodzących z własnego gospodarstwa sadowniczego oraz usługowego tłoczenia soków innych producentów owoców.

W tłoczni wdrożony jest system HACCP (System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli).





Samo  
Jabtko

# Spróbuj Soku

naturalnego z nadbużańskiego Podlasia

bez dodatku wody • bez dodatku cukru  
bez konserwantów • pasteryzowanego • tłoczonego

## Dostępne smaki

Przez cały rok dostępny jest 100 % sok jabłkowy.  
Sezonowo dostępne są soki z dodatkiem innych **owoców, warzyw i przypraw:**

### Z dodatkiem owoców



gruszek



porzeczek  
czarnych



porzeczek  
czerwonych



truskawek



aronii



malin

### Z dodatkiem warzyw



buraka



marchwi



pietruszki



selera



dyni



rabarbaru

### Z dodatkiem przypraw



cynamonu



mięty



imbiru

Producent:



Klimczyce - Kolonia 11, 08-220 Sarnaki  
tel.: 603 105 699 / 603 085 374  
mail: samojabtko@samojabtko.pl, www.samojabtko.pl  
fb/SamoJabtko



Gospodarstwo Sadownicze  
Alina Paluch i córka



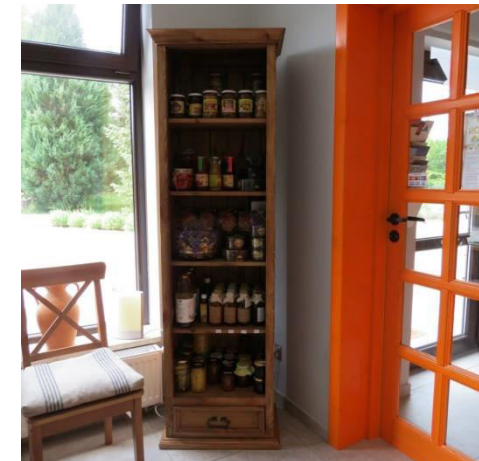


# O nas - SKLEP I PIJALNIA SOKÓW

- Produkty lokalne i uczciwe
- Producenci znani z imienia i nazwiska
- Sklep stacjonarny i internetowy



# O nas - SKLEP I PIJALNIA SOKÓW





# NINA: *Róbcie, róbcie, tak samo, ale dwa razy szybciej*





# O nas - DZIAŁALNOŚĆ EDUKACYJNA I SPOŁECZNA

- Wycieczki dzieci i młodzieży
- Wizyty studyjne rolników, urzędników



# Szkolenia, edukacja cd.





*JUSTYNA: Kierujemy się zdrowym rozsądkiem i uczciwością wobec siebie, klientów, pracowników oraz środowiska naturalnego w którym żyjemy*





# Dotacje pozyskane w latach 2009-2017

2009 **Modernizacja Gospodarstw Rolnych** (kwota pomocy **68 227, 50 zł**, zakup sprzętu sadowniczego)

2012 **Przywracanie potencjału produkcji rolnej zniszczonego w wyniku wystąpienia klęsk żywiołowych oraz wprowadzenie odpowiednich działań zapobiegawczych** (kwota pomocy **90 939,60 zł**, zakup materiału szkółkarskiego oraz sprzętu sadowniczego)

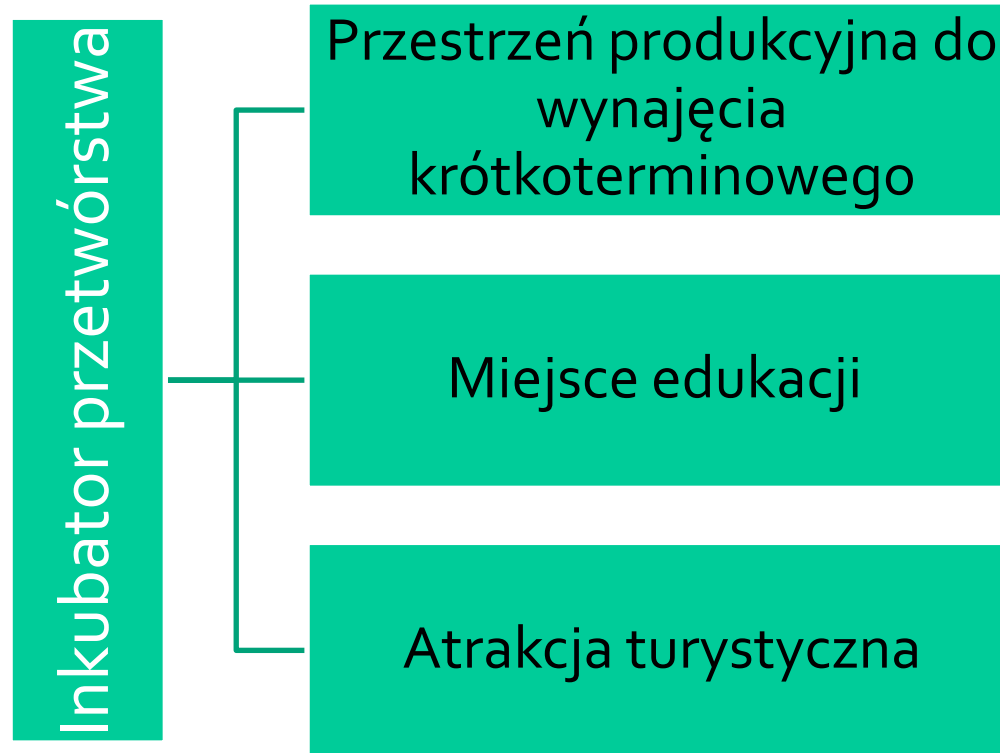
2012 **Różnicowanie w kierunku działalności nierolniczej** (kwota pomocy **100 000 zł**, zakup linii do tłoczenia soków)

2014 **Tworzenie i rozwój mikroprzedsiębiorstw** (kwota pomocy **200 000 zł**, budowa sklepu, zakup samochodu chłodni, zagospodarowanie terenu)

2015 **Przywracanie potencjału produkcji rolnej zniszczonego w wyniku wystąpienia klęsk żywiołowych oraz wprowadzenie odpowiednich działań zapobiegawczych** (kwota pomocy **209 060,40 zł**, zakup sprzętu sadowniczego oraz remont przechowalni owoców)

2017 **Tworzenie i rozwój inkubatorów przetwórstwa lokalnego** (kwota pomocy **500 000 zł**, budowa i wyposażenie inkubatora przetwórstwa rolno-spożywczego)

# Dlaczego Inkubator – CO TO TAKIEGO?





# PRZESTRZEŃ PRODUKCYJNA DO WYNAJĘCIA KRÓTKOTERMINOWEGO

## UŻYTKOWNICY:

1. ROLNICY, DOMOWNICY ROLNIKÓW zagospodarowujący nadwyżki produkcyjne
2. POCZĄTKUJĄCY PRZEDSIĘBIORCY, planujący/początkujący działalność związaną z przetwórstwem
3. EKSPERCI KULINARNI prowadzący warsztaty
4. PODMIOTY EKONOMII SPOŁECZNEJ

# MIEJSCE EDUKACJI

## UŻYTKOWNICY:

1. INSTYTUCJE I ORGANIZACJE ZAJMUJĄCE SIĘ ROZWOJEM WSI, promujące przetwórstwo i przedsiębiorczość wiejską (ODR, LGD, FAPA, FDPA i in.) organizujące szkolenia, wyjazdy studyjne dla rolników i urzędników;
2. INSTYTUCJE I ORGANIZACJE ZAJMUJĄCE SIĘ PROMOCJĄ PRZEDSIĘBIORCZOŚCI, AKTYWIZACJĄ ZAWODOWĄ I SPOŁECZNAJĄ (urzędy pracy, ośrodki pomocy społecznej, fundacje) organizujące kursy zawodowe
3. Jednostki edukacyjne organizujące warsztaty dla dzieci i młodzieży



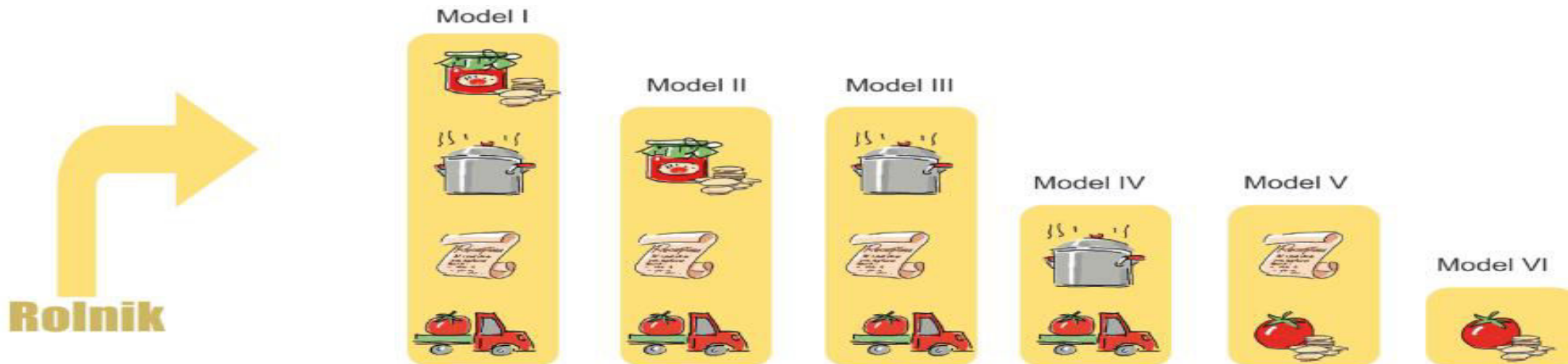
# ATRAKCJA TURYSTYCZNA

## UŻYTKOWNICY:

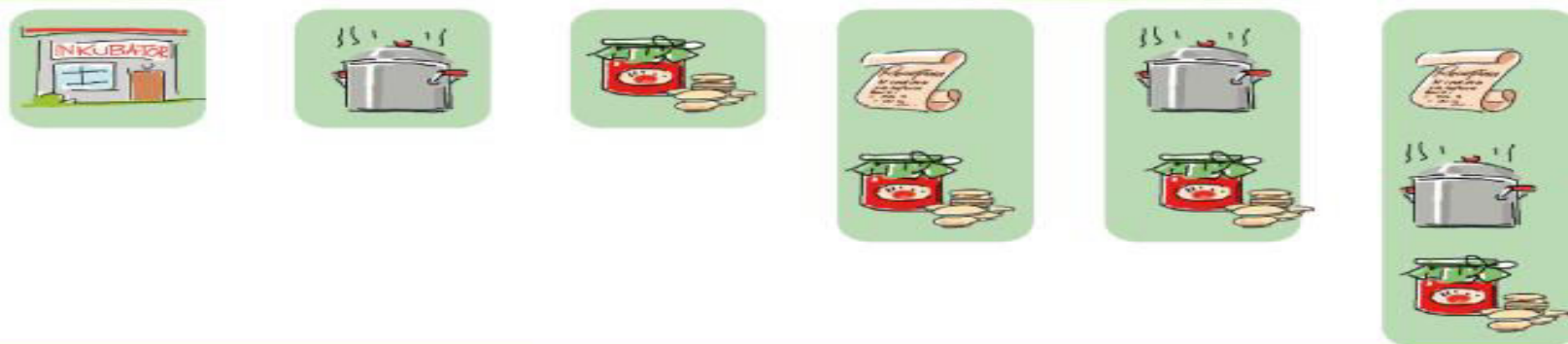
1. TURYSŃCI, biorący udział w warsztatach kulinarnych, kolacjach z produktami lokalnymi
2. PRZEDSIĘBIORCY Z BRANŻY TURYSTYCZNEJ, chcący uatrakcyjnić pobyt turystom spędzającym czas na terenie Podlasia Nadbużańskiego
3. SAMORZĄDY, ORGANIZACJE TURYSTYCZNE, zajmujące się promocją regionu (szlaki kulinarne, turystyka gastronomiczna)

# MOŻLIWOŚCI DZIAŁANIA INKUBATORA

(źródło: Inkubator kuchenny poradnik tworzenia i funkcjonowania)



**Inkubator**



dostarcza surowiec	posiada recepturę	przetwarza produkt	sprzedaje surowiec	sprzedaje produkt	udostępnia infrastrukturę
--------------------	-------------------	--------------------	--------------------	-------------------	---------------------------



# Dlaczego tutaj?

ROLNICZY CHARAKTER REGIONU, większość gospodarstw stanowią gospodarstwa małe i średnie

- Brak sadowniczej, ogrodniczej grupy producenckiej usprawniającej sprzedaż
- Duża odległość od miast, które stanowiłyby znaczący rynek zbytu
- Mało uprzemysłowiony region, tzw. zielone płuca Polski

REGION TURYSTYCZNY, wzrastające zainteresowanie Podlasiem Nadbużańskim

- Tzw. letnicy spędzający pół roku nad Bugiem
- Coraz bardziej atrakcyjna baza turystyczna

# Dlaczego teraz?

1. Wzrastające zainteresowanie żywnością małą przetworzoną, skracanie drogi od pola do stołu, od wideł do widelca
2. Liberalizujące się prawo dotyczące produkcji i sprzedaży żywności przez rolników (Ustawa o rolniczym handlu detalicznym obowiązująca od stycznia 2017)
3. Położenie nacisku w Programie Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 na tzw. małe przetwórstwo

# Dlaczego my?

1. Doświadczenie i wykształcenie zarówno w obszarze sadownictwa, małego przetwórstwa, jak i zarządzania
2. Infrastruktura
3. Zrealizowanie kilku innowacyjnych projektów inwestycyjnych
4. Chęć dzielenia się wiedzą i dalszego rozwoju w obszarze edukacji i promocji przedsiębiorczości wiejskiej



# Stan przygotowań

2014-2016 intensywne zbieranie doświadczeń (szkolenia, wyjazdy studyjne)

listopad-grudzień 2016 Napisanie biznesplanu, poprzedzone przygotowaniem projektu technologicznego, architektonicznego oraz zawarciem porozumień z potencjalnymi klientami inkubatora

styczeń 2017 Uzyskanie pozwolenia na budowę

luty 2017 Złożenie wniosku do LGD,

31 października 2017 podpisanie umowy w Urzędzie Marszałkowskim

Luty 2018 rozpoczęcie budowy

Październik 2020 zakończenie budowy

# Podpisanie umowy – 31.10.2017





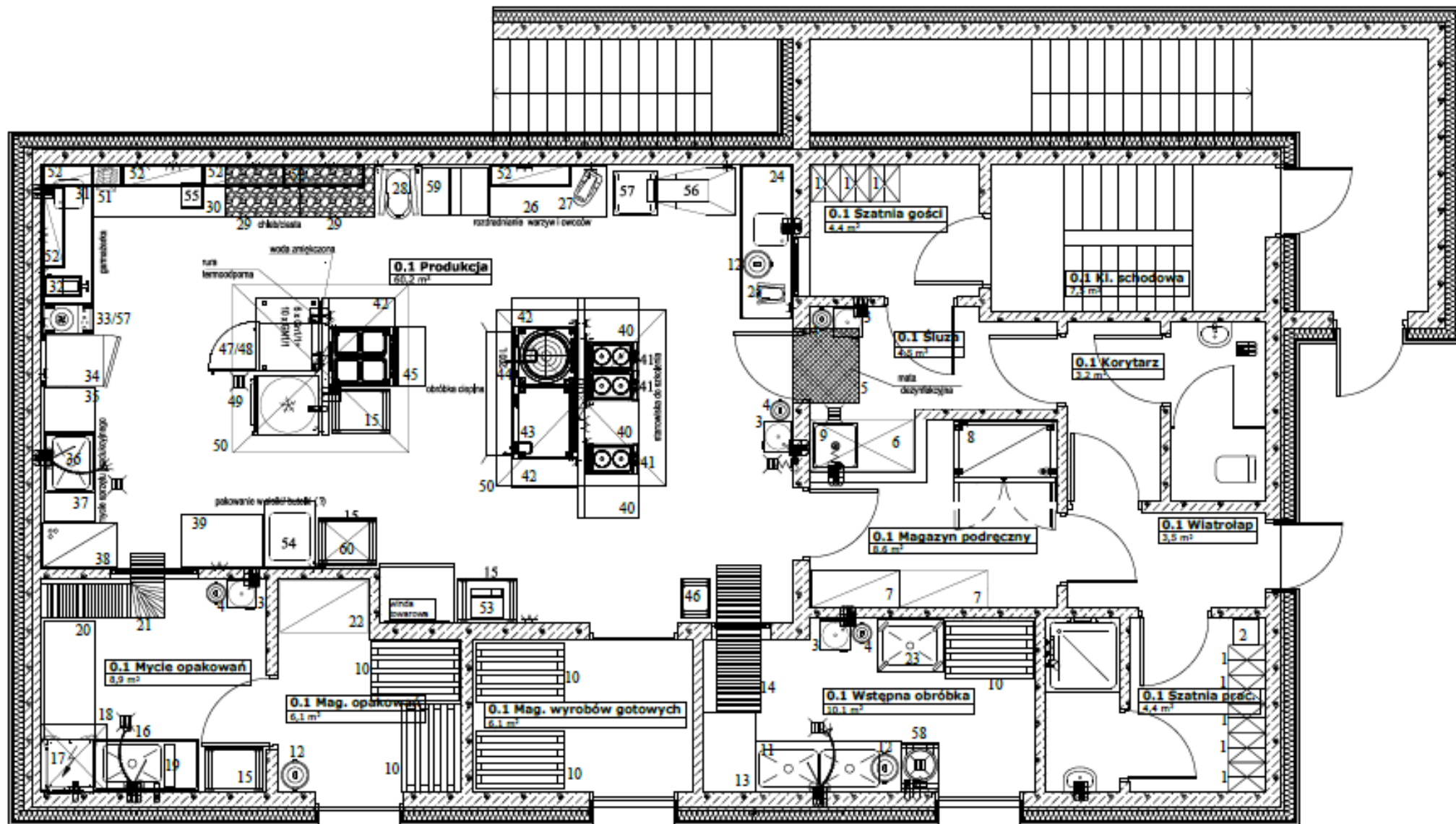




# Odkrywanie drzemiącego potencjału











# Możliwości współpracy

1. rolnicy, koła gospodyń wiejskich, przedsiębiorcy – korzystanie z infrastruktury inkubatora oraz udział w szkoleniach organizowanych w inkubatorze, wspólna sprzedaż
2. Urzędy Pracy, Ośrodki Pomocy Społecznej, organizacje zajmujące się aktywizacją zawodową – realizowanie kursów, szkoleń zawodowych odpowiadających potrzebom lokalnego rynku pracy
3. Ośrodki Doradztwa Rolniczego, organizacje zajmujące się przedsiębiorczością wiejską – realizowanie warsztatów, szkoleń teoretyczno-praktycznych z obszaru małego przetwórstwa, prawa żywnościowego
4. Inspekcje Sanitarne i Weterynaryjne – realizowanie warsztatów z dobrych praktyk higienicznych, sanitarnych, systemów bezpieczeństwa i jakości w produkcji żywności
5. Starostwo Powiatowe – promocja powiatu
6. Jednostki edukacyjne – realizowanie warsztatów, kursów dla dzieci i młodzieży



# Śniadania na trawie





# Plany na najbliższą przyszłość



18-5-23

# Sieć współpracy lokalnych przedsiębiorców

Tytuł operacji:

Tworzenie sieci wzajemnej współpracy w ramach krótkich łańcuchów dostaw produktów i usług lokalnych



# Sieć współpracy lokalnych przedsiębiorców

Grupa 15 przedsiębiorców:

- producenci żywności – kiszka ziemniaczana, piwo, soki tłoczone, wędliny, zioła, przyprawy, sękacze, mrowiska, wino, sery
- właściciele restauracji i pensjonatów
- właściciele sklepów z lokalną żywnością
- przedsiębiorcy świadczący usługi turystyczne

broVca  
Polish craft brewery



PENSJONAT  
★ ★  
CEZAR



Winnica  
KOROL





# Sieć współpracy cd.

## - Główne zadania:

- Utworzenie wspólnego znaku towarowego oraz rozwój działań kooperacyjnych
- Wspólna promocja prowadzonych działalności gospodarczych oraz Doliny Bugu

## - Motywy realizacji:

- Brak efektywnych narzędzi kompleksowo ujmujących ofertę produktów i usług z Doliny Bugu
- Rozwijająca się turystyka gastronomiczna
- Brak spójnej promocji regionu (utrudniający podział administracyjny)


## - Budżet projektu: 72 tys. złotych (dotacja 50 tys. złotych)

## - Stan prac: umowa podpisana 18.01.2018; realizacja luty-lipiec 2018; rozliczenie wrzesień 2018

SIEMIATYCZE - Region

www.podlasie24.pl/siemiatycze/region/lokalne-firmy-stawiaja-na-wspolprace-24119.html

SIEMIATYCZE



**Lokalne firmy stawiają na współpracę**  
2018-02-15 09:20:48 Aktualizacja: 09:59

15 przedsiębiorców działających na terenie Stowarzyszenia Lokalna Grupa Działania - Tygiel Doliny Bugu w czwartek, 18 stycznia podpisało umowę z przedstawicielami Zarządu Województwa Podlaskiego na stworzenie sieci wzajemnej współpracy.

Projekt zakłada stworzenie sieci przedsiębiorców i producentów lokalnych, którzy będą nawzajem promować swoje usługi bądź produkty, wspólnie opracują znak towarowy i system promocji pozwalający na zwiększenie rozpoznawalności i dochodu wszystkich znajdujących się w sieci. Wśród przedsiębiorców są właściciele restauracji, gospodarstw agroturystycznych, lokalni producenci wina i piwa, wytwórcy regionalnych wędlin, serów i kiszek ziemniaczanej oraz

poniedziałek - piątek  
godz.: 8.12

FUNDACJA Świętych Joachima i Anny

SIEMIATYCZE  
-2°C  
-5°C  
czwartek, 15 lutego

Siemiatycze  
Luty 2018


Pon	Wt	Śr	Czw	Pią	So	Nd
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18

Sięć wzajemnej współpr

https://www.wrotopodlasia.pl/pl/samorzadz/samorzadz/siec-wzajemnej-wspolpracy-wypromuje-lokalnych-przedsiębiorców-2.html

**Sieć wzajemnej współpracy wypromuje lokalnych przedsiębiorców**

W czwartek, 18 stycznia br., w sali konferencyjnej Zespołu Szkół w Drohiczynie piętnastu przedsiębiorców działających na terenie Stowarzyszenia „Lokalna Grupa Działania - Tygiel Doliny Bugu” zawarło umowy z przedstawicielami Zarządu Województwa Podlaskiego na stworzenie sieci wzajemnej współpracy. Projekt finansowany jest w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich 2014-2020 w ramach poddziałania 19.2 „Wsparcie na wdrażanie operacji w ramach strategii rozwoju lokalnego kierowanego przez społeczność”. Wartość projektu to 72 tys. zł, a kwota dotacji: 50 tys. zł.



W wiadomości

- Sejny: Burmistrz szuka oszczędności i zaczyna od siebie - sprzedał służbowy samochód
- Tadeusz Truskolaski Samorządowym Menedżerem Regionu 2014
- Komitet Społeczny "Ratujemy Zwierzyniec" nie odpuszcza władzom miasta
- Ostatni dzień rekrutacji do przedszkoli
- Białystok: Od czerwca znizki dla najstarszych mieszkańców miasta - radni wprowadził Kartę Aktywnego Seniora
- Lomża: Wieża ciśnień będzie zabytkiem?
- Białystok: Od 24 marca można składać wnioski o przyjęcie do przedszkola
- Białystok - Gmina na 5!
- Będzie kolejna Strefa Uspokojonego Ruchu
- Białystok: 51 przebieg dla pieszych zostanie doświetlonych

więcej >


Z myślą o lecie i turystach

siemiatycze.com.pl/drohiczyn/6579-z-mysla-o-lecie-i-turystach-siec-wspolpracy.html

Aktualności - Drohiczyn  
04 lutego 2018 20:13

**Z myślą o lecie i turystach - sieć współpracy**

W minionym sezonie wakacyjnym Podlasie było jednym z 10 miejsc w Polsce, które National Geographic zarekomendował jako idealne na urlop.



Jedynka "Głosu Siemiatycz"

Wark truck - czyli gdzie i jak znaleźć pracę?

Pracę szukaną przez Kuriera Podlaski

Informacje praktyczne

Diżurny aptek  
Rozkład MKS linia 2  
Rozkład PKS PKP BUSY  
Rozkład jazdy PKP BUS do Warszawy  
Gdzie spać


Lokalna Grupa Działania

www.wspolczesna.pl/turystyka/regiona/lokalna-grupa-dzialania-tygiel-doliny-bugu-drohiczyn-15-przedsiębiorców-będzie-wspólnie-promować-siebie-i-region

**WSPOLCZESNA.pl** Przejdź do Serwisu + Region Promocja! Prenumerata 1+1 gratis SPRAWDŹ SZCZEGÓŁY

**Lokalna Grupa Działania - Tygiel Doliny Bugu. Drohiczyn. 15 przedsiębiorców będzie wspólnie promować siebie i region**

(zadza) 27 stycznia 2018 11:30



TEST: Słownik gwary sokólskiej. Czy znasz te słowa? [...]

PYTANIE 1/1: Co to jest adzenie?

Buty

Ubranie

Worek

Następne pytanie >

**Najnowsze wiadomości**

21:00 Siostry Mancewicz na wyjątkowej premierze kolekcji biżuterii [ZDJĘCIA]

20:45 Strażnik i przemysłowcy czekają na proces

19:55 Żubr wpadł we wnyki. Pomoc przyszła na czas (zdjęcia)

19:53 Magazyn Sportowy24: sportowców przysięgi

# Sieć współpracy cd.

1. Logo
2. Torby papierowe (7500 szt.)
3. Naklejki informacyjne (15 000 szt.)
4. Karty partnerskie (172 500 szt.)
5. Tablice na karty (stacjonarne, mobilne) (23 szt.)
6. Tablice z mapami (32 szt.)
7. Breloki (5750 szt.)
8. Kolorowanki (15 000 szt.)
9. Mapy papierowe (15 000 szt.)
10. Strona www



**Naturalnie**  
nad Bugiem

*pożycz gościnności*

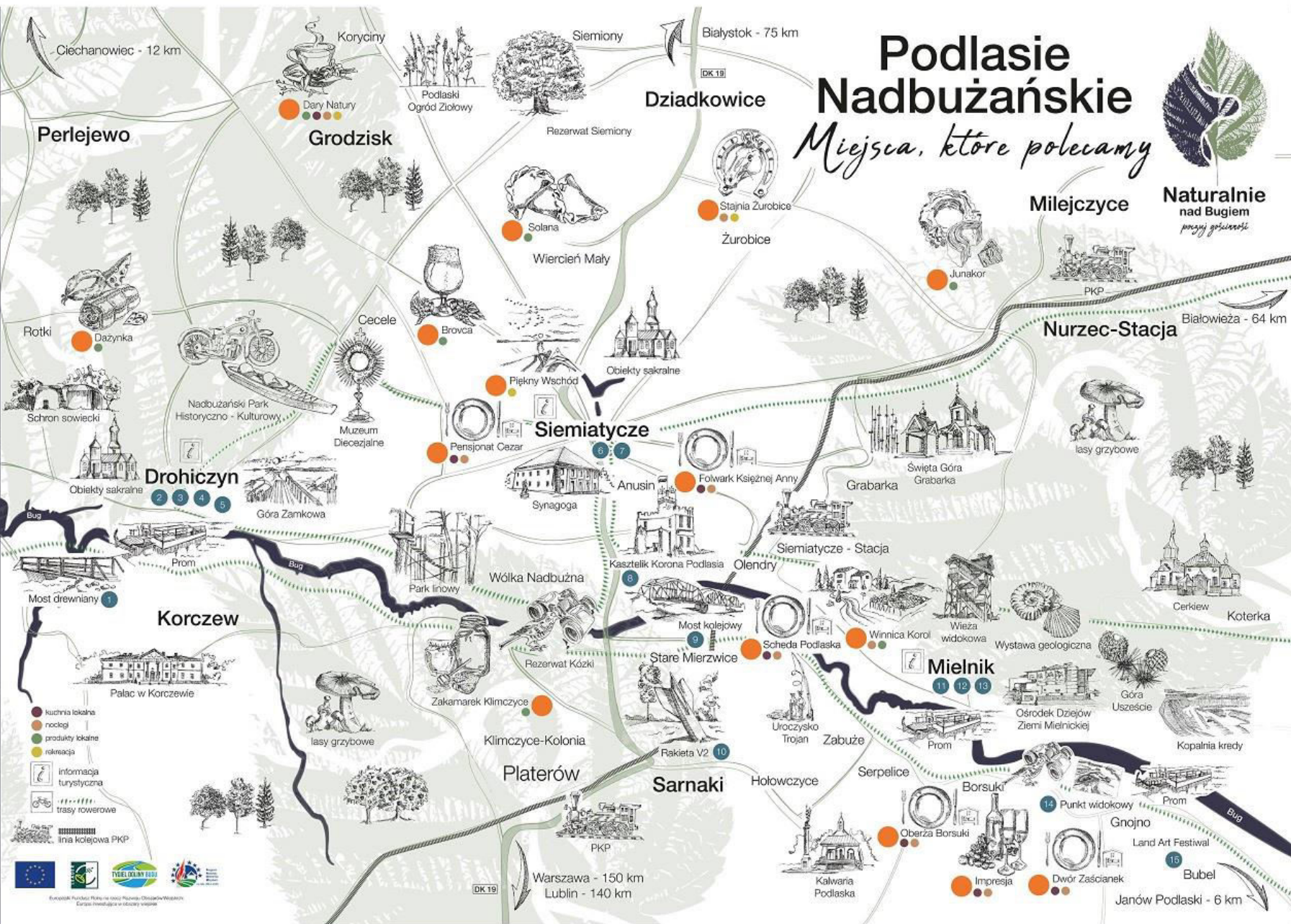


# Podlasie Nadbużańskie

## Miejsca, które polecamy



**Naturalnie nad Bugiem**  
poczuj gościnność



- Poczuj gościnność:**
- brovca**  
Polski szlafki browary
- Dary Natury**  
Browca  
browar lokalny  
Cecora 73  
17-300 Siemiatycze
- Dary Natury**  
producent ekologicznej żywności, jedzenia, nocegi, w czołowej Zielony Zakątek  
Koryciny 75  
17-315 Grodzisk
- Dążyńska**  
producent wędlin i serów  
Rosa 1  
17-312 Drohiczyń
- Dwór Zaścianek**  
dłowska kuchnia, nocegi  
Borsuki 1B  
08-221 Sarnaki
- Folwark Księżnej Anny**  
autorska restauracja kuchnia, nocegi  
Anusin 95  
17-300 Siemiatycze
- Impresja**  
sklepo z winami, nocegi  
Borsuki 11B  
08-221 Sarnaki
- Junsakor**  
producent sekcacji i mrowisk  
ul. Parkowa 4  
17-332 Milejczyce
- Oberza Borsuki**  
dłowska kuchnia, nocegi  
Borsuki 45  
08-221 Sarnaki
- Pensjonat Cezar**  
regionalna kuchnia, nocegi  
ul. Adama Mickiewicza 10  
17-300 Siemiatycze
- Piękny Wschód**  
wypożyczalnia sprzętu wodnego,  
bar nad zalewem  
ul. Słowiańska 17  
17-300 Siemiatycze
- Scheda Podlaska**  
komfortowe apartamenty, lokalna kuchnia  
Mierzycze-Kolonia 2  
08-220 Sarnaki
- Solana**  
producent kaszy ziemniaczanej i pierogów  
Wiercień Mały 5  
17-300 Siemiatycze
- Stajnia i Pensjonat Żurobice**  
bazna konia, nocegi  
Żurobice 5B  
17-306 Dziadkowiec
- Winnica Korol**  
wina lokalne, nocegi  
ul. Popławy 9  
17-207 Mielnik
- Zakamarek Klimczyce**  
sklepo z lokalną żywnością  
Klimczyce-Kolonia 11  
08-220 Sarnaki
- Nasze wskazówki:**
- 1 | **Drewniany most** - alternatywna trasa Korczew-Drohiczyń (goły na promie jest kolejka)
- 2 | **Drohiczyń - Nadbużański Park Historyczno-Kulturowy** - Muzeum Kajakarstwa, Muzeum Regionalne, wystawa motocykli
- 3 | **Drohiczyń - obiekty sakralne i historyczne** - szczegółowe informacje w parafie IT
- 4 | **Drohiczyń - Góra Zamkowa** - punkt widokowy, w okolicy jeden ze schronów Błęsińskiego Rezerwatu Unesco "Lima Młotowa"
- 5 | **Drohiczyń - Muzeum Diecezjalne** - bogate zbiory sakralne i historyczne
- 6 | **Siemiatycze** - dawna synagoga
- 7 | **Siemiatycze** - obiekty sakralne i historyczne - szczegółowe informacje w parafie IT
- 8 | **Oleńdy** - Kasztelek Korona Podlasia - prywatny, wypoczynkowy obiekt (bezpośredni kontakt tel. 509 733 190)
- 9 | **Most Fronzów-Oleńdy** - zapłyty miejscowych jak traffic
- 10 | **Sarnaki** - historia V2 - zapłyty miejscowych
- 11 | **Mielnik** - wystawa geologiczna - prywatne zbiory, chętna współpracę z edukacyjnymi (wzajemniejszy kontakt tel. 503 847 040)
- 12 | **Mielnik** - Ośrodek Dziejów Ziemi Mielnickiej - wystawa rzeźby, malarstwa, fotografii, punkt IT
- 13 | **Mielnik** - Góra Uszeście
- 14 | **Borsuki** - punkt widokowy
- 15 | **Land Art Festiwal** - zapłyty miejscowych jak dojechać

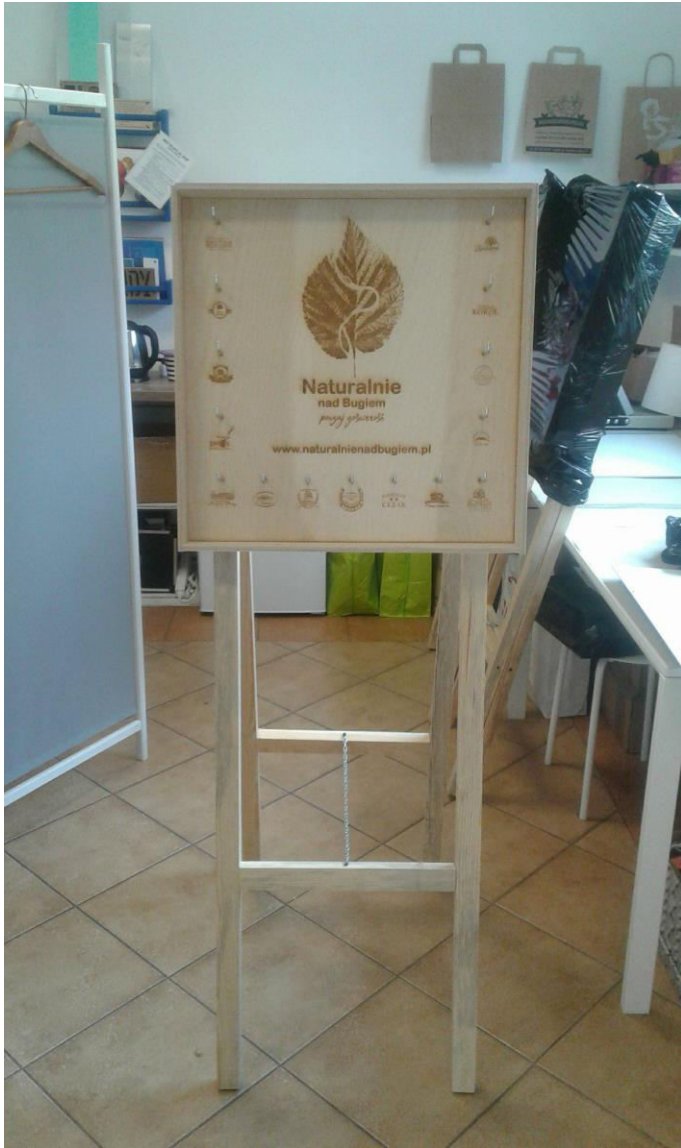


Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich  
Europejski Fundusz Regionalny











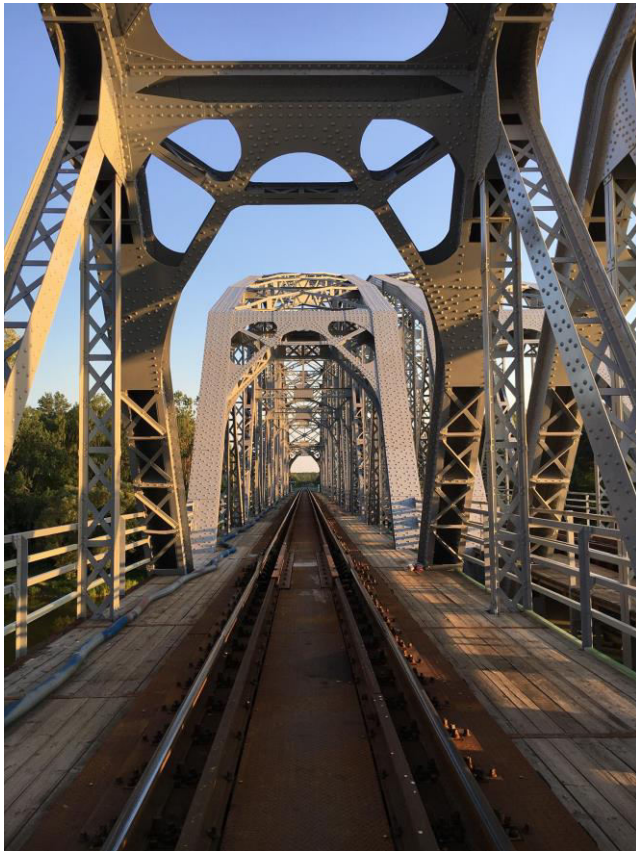








# Lokalna Organizacja Turystyczna „LOT nad Bugiem”



Współpraca samorządów, przedsiębiorców, organizacji pozarządowych, rolników (łącznie ok. 80 podmiotów)

Zebranie założycielskie 26.06.2018





# Lokalna Organizacja Turystyczna – działania 2018-2020



1. Pozyskanie pieniędzy na utworzenie punktów IT – uruchomienie czerwiec 2020 (dotacje w sumie ok. 25 tys. zł)
2. Promocja w blogosferze (ok. 20 tys. zł)



# Lokalna Organizacja Turystyczna – działania 2018-2019

3. Projekt Edukacja lokalna na Podlasiu Nadbużańskim

(ok. 20 tys. zł)

4. Projekt zdjęć w oknach synagogi w Milejczycach (5 tys. zł)

5. Szlakiem jabłkowym wyjazd studyjny do Austrii (ok. 60 tys. zł)

6. Produkt lokalny szansą na rozwój Podlasia Nadbużańskiego

(ok. 25 tys. zł)

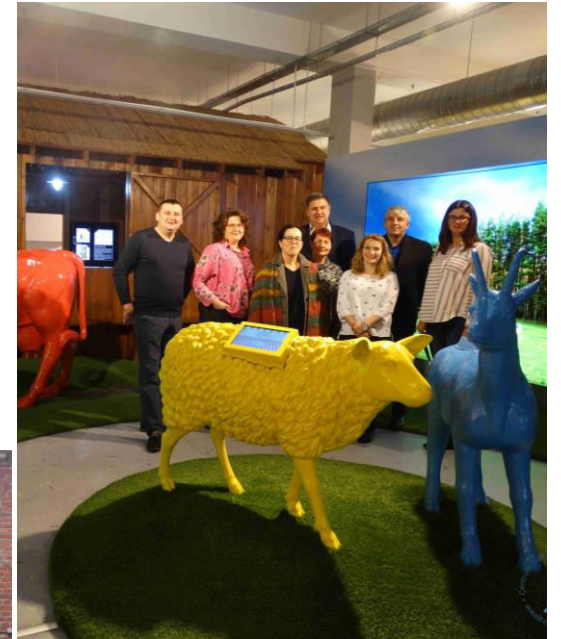
7. Dary Nadbużańskich Lasów (5 tys. zł)

8. Podnoszenie wiedzy wśród

podmiotów świadczących usługi

turystyczne (10 tys. zł)

18-5-23





# Lokalna Organizacja Turystyczna – działania 2018-2020



9. Kolacje tematyczne
10. Organizacja wizyt prasowych we współpracy z POT dla dziennikarzy z Czech, Słowacji i Ukrainy
11. Integracja branży turystycznej, spotkania robocze i szkoleniowe



18-5-23



# Lokalna Organizacja Turystyczna – kolacje tematyczne



## Kolacje tematyczne jesień 2019 - INFORMATOR

## Kolacje tematyczne jesień 2019 - INFORMATOR

**05.10**

(sobota)

> Liczba miejsc: 100  
> Koszt: 40 zł/os.

### **Zamkowa** Kolacja Ukraińska

W restauracji będą podawane dania w formie stołu szwedzkiego. Cena kolacji zawiera jedzenie, wodę i kompot (inne napoje i alkohol dodatkowo płatne).

Dodatkowe atrakcje: dania będą przygotowywać kucharze z Ukrainy, w tle będzie muzyka ukraińska.

> ORGANIZATOR: Restauracja Zamkowa, Teresa Nazarczuk,  
> INFORMACJA: tel. 503 054 250, 502 382 731, e-mail: zamkowa@drohiczyn.nazwa.pl

Miejsce:

Restauracja Zamkowa  
ul. J.J. Kraszewskiego 16,  
17-312 Drohiczyn

Czas trwania:

18.00 - 23.00

Udział Płatny

Konieczność Zgłoszeń

**19.10**

(sobota)

> Liczba miejsc: 40  
> Koszt: 120 zł/os

### **Dwór** Kolacja Dary Lasu

> ORGANIZATOR: Dwór Zaścianek, Zbigniew Aftanuk,  
> INFORMACJA: tel. 509 221 813, e-mail: zascianek@home.pl

Miejsce:

Dwór Zaścianek  
Borsuki 1B,  
08-220 Samaki

Czas trwania:

18.00 - 22.00

Udział Płatny

Konieczność Zgłoszeń

**26.10**

(sobota)

> Liczba miejsc: 14  
> Koszt: 150 zł./os

### **Impresja** Kolacja Szampańskie Podlasie

Miejsce: klimatyczna piwnica pod tradycyjnym drewnianym dworkiem, przy rozpalonym kominku

Menu serwowane po kolei:

- aperitif z francuskim szpanem, wytrawny keks z lososiem,
  - francuska zupa cebulowa na białym winie, z grzankami i serem carskim,
  - wolowina w czerwonym winie z ziemniakami z wody lub uda z kaczki confits z pieczonymi ziemniakami i chutneyem gruszkowym oraz konfitura z agrestoporczejki,
  - deska francuskich serów z lokalnym akcentem oraz salata z sosem winegret,
  - deser creme brûlée.
- Wszystkie dania są przez nas wykonywane z lokalnych produktów. Podczas kolacji podawane są oprócz szampauna 3 różne wina dopasowane do menu. Prowadzone jest także, przez Francuza z Szpaniami, mini szkolenie na temat sztuki podawania i degustacji wina.

Dodatkowe atrakcje: pokaz otwierania szampauna szablą, degustacja win i opowieści o winie w trakcie kolacji, zabawa z poszukiwaniem aromatów w winie.

> ORGANIZATOR: Impresja, Joanna Philippe,  
> INFORMACJA: tel. 696 970 724, 692 199 377, e-mail: biuro@impresja.home.pl

Miejsce:

Impresja  
Borsuki 11b,  
08-221 Samaki

Czas trwania:

19.00 - 22.00

Udział Płatny

Konieczność Zgłoszeń

**09.11**

(sobota)

> Liczba miejsc: 30  
> Koszt: 100 zł/os.

### **Zakamarek** Kolacja Dyniowa wegetariańsko-wegańska

Kolacja będzie podawana w formie stołu szwedzkiego. W menu przewidziano dynie butternut, danie hokkaido, dynie blue ballet, dynie makararownowe oraz kabaczki. Dodatkowo atrakcje: tańce i śpiew.

> ORGANIZATOR: Zakamarek Klimczyce, Justyna Paluch,  
> INFORMACJA: tel. 603 105 699, e-mail: samojabko@samojabko.pl

Miejsce:

Zakamarek Klimczyce  
Klimczyce – Kolonia 11b,  
08-220 Samaki

Czas trwania:

19.00 - 23.00

Udział Płatny

Konieczność Zgłoszeń

**16.11**

(czwartek)

> Liczba miejsc: 50  
> Koszt: 90 zł/os

### **Zaborek** Kolacja z Ziemniakiem

W restauracji będziemy podawać dania serwowane. W skład dania wchodzi: zupa, danie ziemniaczane, deser, woda lub kompot. Dodatkowo za będzie można zamówić kiełbaski samogomu z Puszczy Białowieskiej (dodatkowo płatne 9 zł.)

- Menu:
- przystawki ziemniaczane: sałatka ziemniaczana z rybą, placki ziemniaczane ze śledziem, pieczone, faszerowane kartofle na cztery smaki,
  - dania ciepłe: micha ziemniaczana przysmaków (kartacze, kluski podlaskie, pyzy, cepeliny), zapiekanka ziemniaczana z karkówką i sosem grzybowym, baba ziemniaczana z sosem kurkowy, pierogi szlacheckie, pierogi, zagulby,
  - deser: kisiel z żurawiną.
- Dodatkowo przygotowany będzie stółik dla dzieci z atrakcją – stółik z możliwością samodzielnego zrobienia ziemniaczanej pieczątki.

> ORGANIZATOR: Pensjonat „Uroczysko Zaborek”, Katarzyna Okoń Szczepaniak,  
> INFORMACJA: tel. 83 341 30 68; e-mail: pensjonat@zaborek.com.pl

Miejsce:

Pensjonat „Uroczysko Zaborek”  
ul. Kolonia 28,  
21-505 Janów Podlaski

Czas trwania:

18.00 - 23.00

Udział Płatny

Konieczność Zgłoszeń

**23.11**

(sobota)

> Liczba miejsc: 60  
> Koszt: 129 zł/os.

### **Zaborek** Kolacja z Gęsią

W restauracji będą podawane dania w formie bufetu. Dodatkowe atrakcje: D'j z karaoke.

> ORGANIZATOR: Dwór w Zabuziu, Łukasz Zaniak,  
> INFORMACJA: tel. 83 359 87 25, 570 905 309, e-mail: zabuzedwor@zabuzedwor.pl

Miejsce:

Dwór w Zabuziu  
Zabuże 40,  
08-220 Samaki

Czas trwania:

19.00 - 24.00

Udział Płatny

Konieczność Zgłoszeń



# Zapraszamy do kontaktu:

- [www.samojablko.pl](http://www.samojablko.pl)
- [www.gospodarstwo.samojablko.pl](http://www.gospodarstwo.samojablko.pl)
- [www.zakamarek-klimczyce.pl](http://www.zakamarek-klimczyce.pl)
- [Facebook.com/samojablko](https://www.facebook.com/samojablko)
- [Facebook.com/zakamarek.klimczyce](https://www.facebook.com/zakamarek.klimczyce)

