

## Regionalne Rozmaitości – Piknik Rybny w Wieleniu.

<b>SPRAWOZDANIE Z IMPREZY</b> <b>Regionalne Rozmaitości – Piknik Rybny w Wieleniu.</b>	
<b>Data realizacji</b>	21 lipca 2013 roku
<b>Cele operacji</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• promocja informacji o działalności NGR i LGR „Pojezierze Dobiegniewskie”, ich obszarach, członkach i beneficjentach,</li> <li>• promocja regionalnej kultury, historii i tradycji,</li> <li>• propagowanie wiedzy o rybactwie i wędkarstwie,</li> <li>• promocja informacji o możliwościach uzyskania dofinansowania ze środków osi 4 PO RYBY 2007 – 2013,</li> <li>• promocja członków NGR prowadzących działalności gospodarcze, w tym rybackie,</li> <li>• promocja spożycia ryb.</li> </ul>
<b>Partnerzy operacji</b>	Nadnotecka Grupa Rybacka, LGR „Pojezierze Dobiegniewskie”, Miejsko – Gminny Ośrodek Kultury w Wieleniu, Urząd Miejski w Wieleniu, Okręg Nadnotecki Polskiego Związku Wędkarskiego, Koło PZW w Wieleniu, Wieleńskie Towarzystwo Wędkarskie.
<b>Reprezentanci:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• przedstawiciele Zarządu NGR - Prezes NGR Eugeniusz Bogdan, Wiceprezes NGR Lidia Piratań,</li> <li>• przedstawiciele biura NGR - Dyrektor Biura NGR Grażyna Myszkowska, Anna Ligenza,</li> <li>• przedstawiciele LGR Pojezierze Dobiegniewskie,</li> <li>• członkowie NGR prowadzący działalność gospodarczą na obszarze NGR - Okręg Nadnotecki PZW w Pile, Tawerna RYBAJKA z Tarnowa, Spółka IPM z Pestkownicy, Firma ALMAPOL z siedzibą w Trzciance, Gospodarstwo Agroturystyczne Brokowo, Gospodarstwo Rybackie TARNOWO E. Bogdan, Gospodarstwo Rybackie Wojciech Rożek.</li> </ul>
<b>Liczba uczestników</b>	5000 osób* <small>*na podstawie informacji uzyskanych od współorganizatora – MGOK Wieleń</small>
<b>OPIS WYDARZENIA</b>	
Wydarzenie pod nazwą Regionalne Rozmaitości – Piknik Rybny w Wieleniu odbyło się w Wieleniu 21 lipca 2013 roku było bogate we wszelkiego rodzaju atrakcje oraz elementy edukacyjne. Ideą przewodnią tego wydarzenia była promocja obszaru należącego do Nadnoteckiej Grupy Rybackiej.	
<b>Element programu imprezy</b>	<i><b>II Regionalne Mistrzostwa Drużyn Wędkarskich „O ŻŁOTĄ RYBĘ”, Puchar Nadnoteckiej Grupy Rybackiej oraz zawody wędkarskie z udziałem VIP – ów (tj. samorządowców, polityków, działaczy społecznych, przedsiębiorców)</b></i>
<b>Krótki opis wydarzenia</b>	Regionalne Mistrzostwa Drużyn Wędkarskich „O ŻŁOTĄ RYBĘ” na rzece Noteć oraz plebiscyt na „Największą Rybę” odbyły się 21 lipca w Wieleniu na rzece Noteć. Wzięły w nich udział towarzystwa wędkarskie z

	<p>gmin należących do Nadnoteckiej Grupy Rybackiej i nie tylko. W przypadku Mistrzostw Drużyn Wędkarskich sześciuosobowa drużyna w swoim składzie musiała mieć co najmniej dwie osoby poniżej 18 roku życia i kobietę. Sędziom Głównym zawodów był Pan Zbigniew Gogoliński. Najlepsze branie miało Koło PZW Trzcianka, którego wyższość uznać musiały kolejno: Koło Miejsko-Gminne Krzyż Wlkp., Koło PZW Wielen, dwie ekipy Wieleńskiego Towarzystwa Wędkarskiego i Koło PZW Człopa. Zwycięska drużyna otrzymała statuetkę „ZŁOTEJ RYBY”, a pozostałe ekipy, które zajęły miejsca na tzw. podium otrzymały nagrody (tj. za każde miejsce, sześć równych zestawów akcesoriów wędkarskich). Dodatkowo wędkarz, który wagowo złowił największą ilość ryb zdobył Puchar Nadnoteckiej Grupy Rybackiej.</p> <p>Zasady udziału w plebiscycie na „Największą Rybę” także były bardzo proste. Mogła w nim wziąć udział osoba pełnoletnia, która swoją „kandydatkę” złowiła na obszarze gmin należących do Nadnoteckiej Grupy Rybackiej (tj. Wielenia, Krzyża Wlkp., Drawska, Człopy, Szydłowa, Wałcza lub Trzcianki). Przy zgłoszeniu należało sporządzić stosowną dokumentację ryby. Oprócz zdjęcia, należało przedstawić kilka informacji na jej temat. tj. „imię kandydatki”, gatunek, długość oraz uzasadnienie zgłoszenia do plebiscytu. Głosowanie oraz rozstrzygnięcie plebiscytu nastąpiło podczas „Regionalnych różnaitości” na korcie miejskim, gdzie odbyła się wystawa fotograficzna „kandydatek”. Zwycięzca plebiscytu otrzymał markowy kołowrotek oraz Puchar Prezesa Zarządu Okręgu Nadnoteckiego PZW w Pile.</p> <p>Odbyły się także zawody wędkarskie z udziałem VIP – ów. Tutaj o tytuł najlepszego rywalizowali samorządowcy, wśród których zwyciężył burmistrz Wielenia Pan Zbigniew Stochaj.</p> <p>Na zakończenie Regionalnych Mistrzostw odbyło się także wspólne grillowanie, kiedy to uczestnicy zawodów mogli przyrządzić złowioną rybkę wg. własnych sprawdzonych sposobów i upiec na grillu.</p>
<p><b>W jaki sposób element imprezy przyczynił się do realizacji celu projektu?</b></p>	<p>Realizacja zawodów wędkarskich w sposób bezpośredni przyczyniła się do osiągnięcia celu operacji jakim jest propagowanie wiedzy o wędkarstwie oraz promocja spożycia ryb. Wspólne wędkowanie na rzece Noteć szczególnie dla najmłodszych członków poszczególnych grup było okazją do zapoznania się z różnymi technikami wędkarskimi stosowanymi przez tych, którzy realizują swoją pasję już od lat. Realizacja tego wydarzenia pozwoliła także na zapoznanie się ze sprzętem wędkarskim. Nagrody, które otrzymali zwycięzcy były także bezpośrednio związane z wędkarstwem, gdyż w wielu przypadkach były to wysokiej klasy wędkę, kołowrotki i inne akcesoria wędkarskie.</p> <p>Element wspólnego grillowania niewątpliwie przyczynił się do realizacji celu operacji jakim była popularyzacja spożycia ryb.</p>

<p><b>Dokumentacja fotograficzna</b></p>	
<p><b>Element programu imprezy</b></p>	<p><i>Rodzinne Zawody Wędkarskie oraz Wesoły Turniej z Rybką</i></p>
<p><b>Krótki opis wydarzenia</b></p>	<p>Na popularnej "Marcinówce" odbyły się Rodzinne Zawody Wędkarskie i "Wesoły Turniej z Rybką", adresowane do rodzin - osób z różnych grup wiekowych (tzn. rodziców z dziećmi, dziadków z wnukami). Tutaj także na najlepszych czekały nagrody, a uczestnicy otrzymali pamiątkowe medale. Familijne zmagania uświetnił występ teatru szczudlarzy "Z głową w chmurach".</p>
<p><b>W jaki sposób element imprezy przyczynił się do realizacji celu projektu?</b></p>	<p>Realizacja rodzinnych zawodów wędkarskich w sposób bezpośredni przyczyniła się do osiągnięcia celu operacji jakim jest propagowanie wiedzy o wędkarstwie oraz promocja spożycia ryb. Ponadto realizacja tego elementu przyczyniła się także do uzyskania wartości dodanej operacji jaką jest integracja osób w różnym wieku.</p>

**Dokumentacja  
fotograficzna**



<b>Element programu imprezy</b>	<b>II Nadnotecki Festiwal Rybny</b>
<b>Krótki opis wydarzenia</b>	<p>Sztandarowym wydarzeniem tego dnia była kolejna edycja Nadnoteckiego Festiwalu Rybnego Jest to impreza wystawiennicza promująca rybołówstwo, przetwórstwo rybne i tradycje rybackie. Zaprezentowali się w niej członkowie NGR, w tym producenci z branży rybackiej i agroturystycznej. Wszyscy zainteresowani mogli odwiedzić wspólne stoisko wystawiennicze dwóch grup rybackich, które dzięki podpisanej umowie o współpracy mogły być współfinansującymi i współorganizatorami tej imprezy. Nadnotecka Grupa Rybacka oraz Lokalna Grupa Rybacka Pojezierze Dobiegniewskie na stoisku wystawienniczym prezentowały materiały promocyjno – reklamowe dotyczące samych grup, jak i różnego rodzaju foldery, mapy i przewodniki turystyczne o obszarach na których działają. Prezentowane były także filmy promocyjne dotyczące NGR, nowopowstałej Mariny w Drawsku, opisujące jesiotra, czy też prezentujące sposób filetowania i skórowania ryb. Pracownicy biur udzielali informacji o możliwości uzyskania dofinansowania z osi 4 Programu Operacyjnego Ryby 2007 – 2013.</p> <p>Wśród wystawców ze strony NGR znaleźli się także:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Okręg Nadnotecki PZW w Pile, który był jednym z Partnerów i sponsorów imprezy. ON PZW na swoim stoisku prezentował szereg artykułów promocyjno – reklamowych dotyczących obszaru działania oraz ufundował wiele nagród.</li> <li>• Tawerna Rybajka z Tarnowa, która promowała i sprzedawała przetwory z pstrąga (m. in. pstrąg po piracku, pstrąg w zalewie słodko – winnej, pstrąg smażony w zalewie korzenno – pomidorowej),</li> <li>• Spółka IPM, która promowała Rezydencję nad jeziorem Pestkownica oraz przygotowała wyśmienity poczęstunek w postaci zupy rybnej i kanapek - oczywiście z pastami rybnymi,</li> <li>• Firma Almapol z siedzibą w Trzciance prezentowała wyroby kolagenowe ze skóry tołpygi oraz kawę i herbatę marki „Oregano Gold”,</li> <li>• prezentowało się także Gospodarstwo Agroturystyczne Brokovo,</li> <li>• Gospodarstwo Rybackie TARNOWO E. Bogdan przygotowało degustację przepysznego wędzonego pstrąga, którego skosztować mieli możliwość chyba wszyscy uczestnicy Rozmaitości. Odbyła się też wystawa kilkunastoletnich jesiotrów, które przez całą imprezę pływały w specjalnym basenie dla ryb i ze względu na swój wiek oraz ogromne rozmiary stanowiły wielką atrakcję dla uczestników Pikniku. Największym zainteresowaniem cieszyły się jednak ryby znajdujące się w kolejnym basenie przygotowanym przez Gospodarstwo Rybackie TARNOWO. Były to pstrągi, które najmłodszy uczestnicy Pikniku mogli odławiać rączkami. Wydarzenie to było niewątpliwą atrakcją nie tylko dla dzieci, ale i dla dorosłych, gdyż złowione rybki można było zabrać do domu i przyrządzić z nich wyśmienitą kolację dla całej rodziny.</li> <li>• Gospodarstwo Rybackie Wojciecha Rożka prezentowało natomiast pokazy szycia sieci rybackich oraz wystawę sprzętu rybackiego. Pan Rożek przeprowadził także 30 minutowy pokaz patroszenia i filetowania karpia. Cenne wskazówki licznie obserwujący pokaz uczestnicy Pikniku wykorzystają na pewno tuż przed kolejną Wigilią Bożego Narodzenia.</li> </ul>
<b>W jaki sposób element</b>	Uczestnictwo grup oraz ich przedstawicieli i członków w Nadnoteckim Festiwalu Rybnym przyczyniło się do realizacji wszystkich założonych

**imprezy  
przyczynił się  
do realizacji  
celu projektu?**

celów szczegółowych operacji.  
Dzięki stoisku wystawienniczemu grup rybackich zrealizowano cel, którym była promocja informacji o działalności NGR i LGR „Pojezierze Dobiegniewskie”, ich obszarach, członkach i beneficjentach. Bezpośrednie rozmowy pracowników LGR-ów z osobami zainteresowanymi uzyskaniem wsparcia ze środków UE doprowadziło do rozpropagowania informacji o możliwościach uzyskania dofinansowania ze środków osi 4 PO RYBY 2007 – 2013 wśród wielu uczestników imprezy. Wszystkie firmy uczestniczące w Festiwalu propagowały także regionalną kulturę, historię i tradycję. Obecne na imprezie gospodarstwa rybackie oraz ON PZW przekazywały wiedzę o rybactwie i wędkarstwie. Przygotowane pokazy sprzętu rybackiego, szycia sieci oraz filetowania ryb miały ogromny wpływ na poszerzenie wiedzy o rybactwie, jego historii oraz technikach filetowania stosowanych przez specjalistów z tej dziedziny. Wystawy jesiotra i odłowy pstrąga pozwoliły uczestnikom imprezy na bezpośredni kontakt z rybami, a osoby obsługujące te stanowiska przekazywały wszystkim zainteresowanym swoją wiedzę o tych gatunkach ryb. Przygotowane degustacje miały ogromny wpływ na popularyzację spożycia ryb w przeróżnych jej formach, tj. wędzonej, w postaci past, zupy rybnej czy ryby w zalewach. Uczestnictwo członków NGR w imprezie w charakterze wystawców pozwoliło im na prezentację swoich działalności szerokiemu gronu jej uczestników. Przyczyniło się to w sposób bezpośredni do promocji ich działalności na obszarach należących do NGR.

**Dokumentacja  
fotograficzna**

*Stoisko wystawiennicze NGR i LGR Pojezierze Dobiegniewskie*





*Stoiska wystawiennicze członków NGR*



**Dokumentacja fotograficzna**





*Pokazy sprzętu rybackiego, filetowania ryb i szycia sieci rybackich*

**Dokumentacja fotograficzna**







*Wystawa jesiotrów należących do Gospodarstwa Rybackiego RYBA z Oleśnicy oraz odłowu pstrąga przez dzieci*



**Dokumentacja  
fotograficzna**

<p><b>Dokumentacja fotograficzna</b></p>	<p style="text-align: center;"><i>Degustacje</i></p>  
<p><b>Element programu imprezy</b></p>	<p style="text-align: center;"><i>Kuchnia Kurońia – Wielkopolski Smak Ryby</i></p>
<p><b>Krótki opis wydarzenia</b></p>	<p>Bardzo dużym zainteresowaniem cieszył się blok "Kuchnia Kurońia - Wielkopolski Smak Ryby", podczas którego Jan Kuroń - wnuk nieżyjącego Jacka Kurońia - wraz z asystentami przyrządził potrawy z ryb, wśród których były zupa rybna i gazpacho. Prezentacja kulinarna była połączona z degustacją wśród publiczności 200 porcji przygotowanej zupy. Jan Kuroń przyrządzał potrawę wspólnie z seniorami i harcerzami biorącymi udział w wydarzeniu.</p>
<p><b>W jaki sposób element imprezy przyczynił się do realizacji celu projektu?</b></p>	<p>Plenerowe gotowanie zupy rybnej, a następnie jej degustacja wśród publiczności niewątpliwie przyczyniła się do osiągnięcia celu operacji jakim była popularyzacja spożycia ryb w regionie NGR. Wspólne gotowanie seniorów i młodzieży przyczyniło się do osiągnięcia wartości dodanej przedsięwzięcia polegającej na budowaniu kultury społeczeństwa otwartego na wszystkie grupy wiekowe, co było gwarancją powodzenia również i tej operacji.</p>

<p><b>Dokumentacja fotograficzna</b></p>	
<p><b>Element programu imprezy</b></p>	<p><i>XXXII Jarmark Wieleński i VIII Targi Kultury i Sztuki</i></p>
<p><b>Krótki opis wydarzenia</b></p>	<p>Festiwalowi towarzyszyły XXXII Jarmark Wieleński oraz VII Targi Kultury i Sztuki, prezentujące dorobek lokalnych twórców i kolekcjonerów. Jarmark Wieleński to jedno z najstarszych wydarzeń handlowych w Wielkopolsce północnej.</p>
<p><b>W jaki sposób element imprezy przyczynił się do realizacji celu projektu?</b></p>	<p>Realizacja Jarmarku i Targów pozwoliła lokalnym twórcom na zaprezentowanie swoich umiejętności i wyrobów wszystkim uczestnikom imprezy. Prezentowane były obrazy rzeźby, artykuły Art deco i in. Pozwoliło to na realizację celu operacji jakim była promocja regionalnej kultury i tradycji.</p>
<p><b>Dokumentacja fotograficzna</b></p>	

<b>Element programu imprezy</b>	<b><i>IV Charytatywny Turniej Wiedzy o Regionie</i></b>
<b>Krótki opis wydarzenia</b>	Jak co roku, także i teraz nie mogło zabraknąć Charytatywnego Turnieju Wiedzy o Regionie. Organizatorzy jego IV edycji postawili sobie za cel pomoc 5-letniej Marcie Banach z Dzierżążna Małego, która od kilku miesięcy walczy z chorobą nowotworową.
<b>W jaki sposób element imprezy przyczynił się do realizacji celu projektu?</b>	Realizacja tego elementu przyczyniła się do poszerzenia wiedzy o działalności NGR oraz o jej obszarze, gdyż w Turnieju zadawane pytania związane były z działalnością NGR, zagadnieniami ekologicznymi oraz historią regionu.
<b>Dokumentacja fotograficzna</b>	
<b>Element programu imprezy</b>	<b><i>wydarzenia artystyczne</i></b>
<b>Krótki opis wydarzenia</b>	Część artystyczny zainaugurował występ wieleńskiej orkiestry dętej. Następnie miało miejsce wręczenie dyplomów, pucharów i nagród najlepszym w zawodach wędkarskich, turnieju piłkarskim oraz w lotach gołębi. Po godzinie 19.00 publiczność rozbawił kabaret "Paka", a później wystąpiła gwiazda imprezy - Kamil Bednarek z zespołem.
<b>W jaki sposób element imprezy przyczynił się do realizacji celu projektu?</b>	Wymienione powyżej wydarzenia artystyczne były także bardzo ważnymi elementami dodatkowymi całej imprezy. Umieszczenie ich w programie gwarantowało uczestnictwo w imprezie osób w szerokim przedziale wiekowym, co następnie stwarzało możliwości do przekazania im wiedzy i informacji na temat Nadnoteckiej Grupy Rybackiej, co było głównym celem realizacji tego zadania.

**Dokumentacja  
fotograficzna**

