

NEWSLETTER

S T O W A R Z Y S Z E N I A
" R E G I O N B E S K I D Y "

nr 2/2022



Interreg
Polska-Słowacja

Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego



@MarkaBeskidy

#beskidytravel

www.euroregion-beskidy.pl

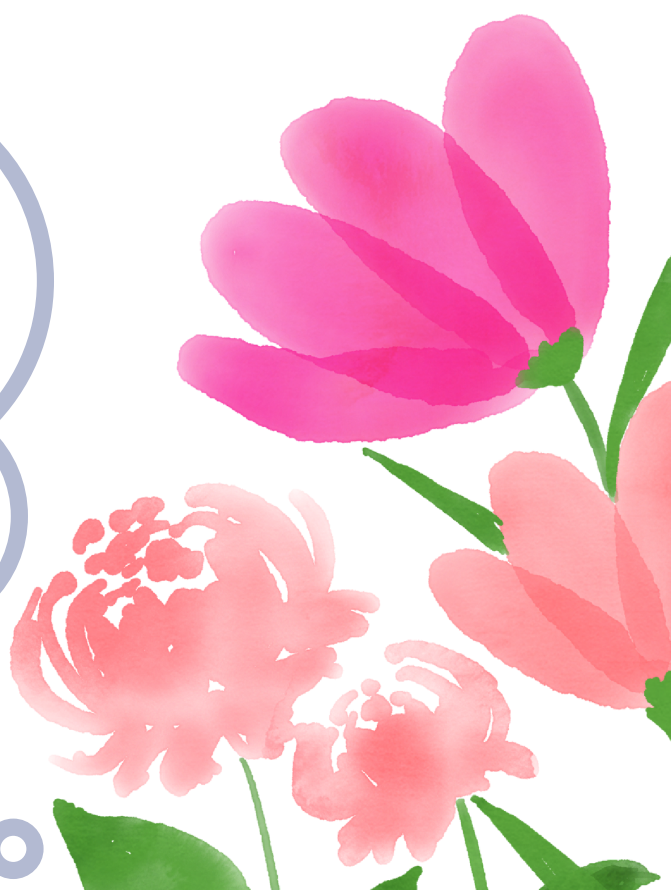
ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

PRACOWNICY PROGRAMU INTERREG V-A PL-SK
2014-2020 SĄ DOSTĘPNI POD NR
tel. 33 488 89 24-25 oraz + 48 503 109 544.

Iwona Duława: i.dulawa@euroregion-beskidy.pl

Natalia Lesińska: n.lesinska@euroregion-beskidy.pl

Beata Barańska: b.baranska@euroregion-beskidy.pl



ROCZNE SPRAWOZDANIE Z REALIZACJI PROGRAMU - ZATWIERDZONE



17.06.2022 r. Komisja Europejska zatwierdziła **roczne sprawozdanie z realizacji Programu INTERREG V-A Polska-Słowacja 2014-2020 za rok 2021.**

Zapraszamy Państwa do odwiedzenia strony Programu w celu zapoznania się z dokumentem:
<https://pl.plsk.eu/-/sprawozdanie-z-realizacji-programu-za-rok-20-2>

PODSUMOWANIE NABORÓW W 1 i 3 OSI PRIORYTETOWEJ PROGRAMU

W dniu 10.06.2022 r. odbyło się **XI Posiedzenie Komitetu ds. Mikroprojektów** Programu INTERREG V-A POLSKA-SŁOWACJA 2014-2020. Głównym tematem posiedzenia było zatwierdzenie wniosków o dofinansowanie mikroprojektów złożonych w ramach VIII, IX oraz X naboru wniosków o dofinansowanie mikroprojektów w ramach 1 i 3 osi priorytetowej programu. W ramach naborów dla 1 osi priorytetowej zatwierdzono do dofinansowania **8 projektów na łączną kwotę 233 657,59 EUR** a 3 osi priorytetowej **5 projektów na łączną kwotę 94 289,44 EUR** z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego.





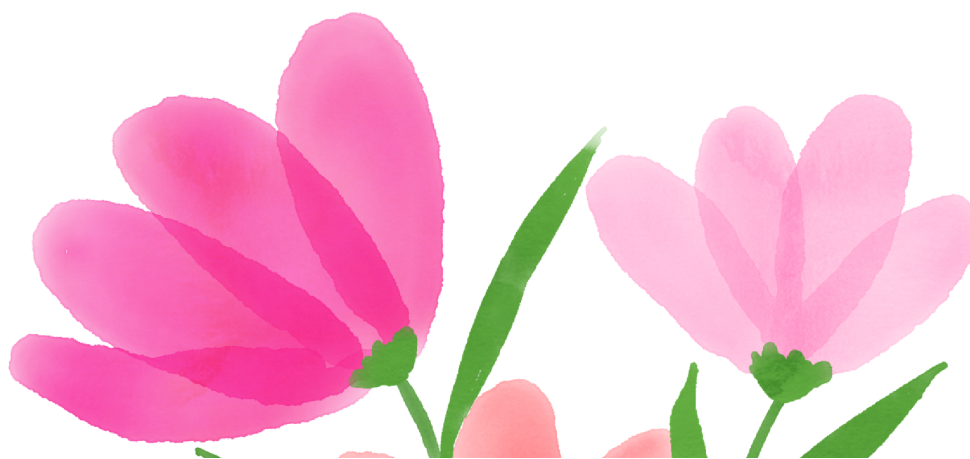
DZIAŁANIA GRUPY ROBOCZEJ ds. Funduszu Małych Projektów

1-2 czerwca 2022 r. w Spiskiej Nowej Wsi na Słowacji odbyło się posiedzenie grupy roboczej ds. Funduszy Małych Projektów podczas, którego omówiono pierwsze części przygotowywanego podręcznika programu Interreg Polska-Słowacja na lata 2021-2027.

Grupa Robocza rozmawiała na temat działań kwalifikowalnych oraz beneficjentów, którzy są uprawnieni do uzyskania dofinansowania ze środków programu. Ustalono, że w podręczniku powinny znaleźć się zapisy dotyczące działań niekwalifikowalnych oraz omówiono kwestie narzędzi pozwalających na uwzględnienie partycypacji społecznej w projektach.

Aktualizacja załącznika nr 8.2 Podręcznika beneficjenta dla beneficjentów po stronie Słowackiej

Zaktualizowano załącznik nr **8.2 Podręcznika beneficjenta** dla Programu Interreg Polska-Słowacja 2014-2020 **dotyczący zamówień publicznych dla beneficjentów po stronie Słowackiej** dostępny na stronie Programu <https://www.partnerskadohoda.gov.sk/zakladne-dokumenty/>. Nowy dokument obowiązuje **od dnia 17.06.2022 r.**



CO NOWEGO W MIKROPROJEKTACH?



Mikroprojekt "Odpocznij w Beskidach"

Lokalna Organizacja Turystyczna "Beskidy"

Zdrużenie Regiön Beskydy Žyľina

W ramach mikroprojektu **"Odpocznij w Beskidach"** realizowanego przez **Lokalną Organizację Turystyczną "Beskidy"** oraz **Zdrużenie Regiön Beskydy** ze Słowacji powstały jedyne w swoim rodzaju, indywidualnie zaprojektowane dla każdej lokalizacji **ławeczki - miejsca odpoczynku** dla turystów przemierzających szlaki turystyczne polsko-słowackiego pogranicza. Ławeczki zlokalizowane są w atrakcyjnych widokowo miejscach i mają wpłynąć na wzrost zainteresowania pograniczem polsko-słowackim i ofertą marki Beskidy. Ławeczki wraz z niezapomnianymi widokami i uśmiechniętymi turystami wprost zachęcają do uwiecznienia na fotografii. Zapraszamy do śledzenia mediów społecznościowych Lokalnej Organizacji Turystycznej "Beskidy", gdzie jeszcze w te wakacje pojawią się informacje m. in. dotyczące konkursu związanego z powstałymi ławeczkami i mikroprojektem: szczegóły [@lot.beskidy / https://pl-pl.facebook.com/lot.beskidy/](https://pl-pl.facebook.com/lot.beskidy/).

Na zdjęciu: Ławeczka zlokalizowana w Kamieniołomie w Gminie Kozy ... idealne miejsce na spacer !



fot. Grzegorz Pędzimąż
źródło: LOT "Beskidy"

Mikroprojekt "Od tradycji po zawód. Szkolenie z zakresu koronki koniakowskiej"

Fundacja Koronki Koniakowskie

Regionálna rozvojová agentúra Kysuce

W ramach mikroprojektu **"Od tradycji po zawód. Szkolenie z zakresu koronki koniakowskiej"** realizowanego przez **Fundację Koronki Koniakowskie** oraz **Agencję Rozwoju Regionalnego Kysuce** ze Słowacji stworzono atrakcyjną ofertę edukacyjną - szkolenia podnoszące kwalifikacje mieszkańców pogranicza polsko-słowackiego ściśle związane z bogactwem kulturowym pogranicza. W ramach projektu przeprowadzono cykl szkoleń z zakresu koronki koniakowskiej obejmujących część praktyczną (nauka heklowania i nauka różnych motywów koronki koniakowskiej) oraz teoretyczną (historia i technika). W ramach kursu zaplanowano dodatkowe wykłady z zakresu poruszania się w świecie mediów społecznościowych oraz obsługi klienta.



Czy wiesz, że...?

Heklowanie z Koniakowa to sposób szydełkowania, który nie jest stosowany w żadnym innym miejscu na świecie.

Największa Koronka Koniakowska Świata ma 5 metrów średnicy i składa się z ponad 8 tysięcy motywów, stanowiących całość serwety, które układają się w 20 rzędów. Do jej powstania zużyto ponad 50 km nici bawełnianych!

Koronczarska tradycja z Koniakowa sięga początków XX w. i stanowi element bogactwa kulturowego pogranicza polsko-słowackiego. W 2017 r. tradycja została wpisana na **Krajową Listę Niematerialnego Dziedzictwa Kulturowego**.

Mikroprojekt "Nasze dziedzictwo kulinarne - łączymy smaki pogranicza"

Stowarzyszenie Lokalna Grupa Rybacka

Bielska Kraina

Miestna akčná skupina Terchovská Dolina

W ramach mikroprojektu **"Nasze dziedzictwo kulinarne - łączymy smaki pogranicza"** realizowanego przez **Stowarzyszenie Lokalna Grupa Rybacka Bielska Kraina** oraz **Miestna akčná skupina Terchovská Dolina** ze Słowacji zorganizowano trzydniową wizytę studyjną połączoną z warsztatami kulinarnymi "Smaki pogranicza" i konkursem kulinarnym po stronie polskiej oraz słowackiej. W ramach projektu powstał produkt w postaci książki kulinarnej "Nasze dziedzictwo kulinarne - łączymy smaki pogranicza" prezentującej potrawy przygotowane i prezentowane podczas warsztatów kulinarnych. Wydanie książki ma na celu m. in. przyczynienie się do rozpropagowania dziedzictwa kulinarnego obszaru pogranicza polsko-słowackiego.

Jeżeli poczują Państwo, że mają ochotę na regionalne danie, przekazujemy link do publikacji z przepisami:

<http://www.bielskakraina.pl/download/Nasze%20dziedzictwo%20kulinarne%201.pdf>

Zachęcamy do korzystania z lokalnych przepisów!

