

Działaj Lokalnie - podsumowanie projektów

written by Mariusz Chruściel | 26 lutego 2024



23 lutego w Darłowskim Centrum Wolontariatu odbyło się Podsumowanie działań lokalnych, prezentacja projektów oraz wymiana doświadczeń. Wśród gości spotkania członkowie stowarzyszenia, przedstawiciele organizacji realizujących projekty w ramach Działaj Lokalnie 2023 oraz przedstawiciele gmin. W tym roku nie zabrakło miejsca również na gratulacje i wyróżnienia skierowane od wójta gminy Malechowo Radosława Nowakowskiego dla grantobiorców z regionu gminy Malechowo.

Podczas spotkania swoje projekty prezentowali:

1. Koło Gospodyń Wiejskich w Malechowie – Projekt “Lawendowy zawrót głowy w Malechowie”
2. Koło Gospodyń Wiejskich Zieleniczanki w Zielenicy – Projekt “Biblioteczka plenerowa “Poczytajmy dzieciom””
3. Koło Gospodyń Wiejskich w Malechówku – Projekt “Rozbudowa terenu rekreacyjnego w Malechówku”,
4. Koło Gospodyń wiejskich w Malechówku udzieliło osobowości Sołectwu Gorzyca, które zrealizowało projekt “Zróbmy coś razem, czyli międzypokoleniowy miks”
5. Klub Sportowy Arkadia Malechowo zrealizowali projekt “Rewitalizacja trybun boiska w

Malechowie”

6. Stowarzyszenie dla Ziemi Malechowskiej zrealizowało projekt “Przez żołądek do historii – zachowanie tradycji kulinarnych najstarszych mieszkańców gminy Malechowo”,
7. Stowarzyszenie Mieszkańców na Rzecz Rozwoju Wsi Bobrowiczki zrealizowało projekt “Ukwieczone Bobrowiczki”
8. Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju Wsi Rzyszczewo i Rzyszczewko – Projekt “Integracja w Krainie Róż Różanego Rzyszczewa”
9. Koło gospodyń Wiejskich “AKSAMITKI” we Wszędzieniu, które zrealizowało projekt “Wszędzień – Słoneczna Wieś”.

Gratulujemy wszystkim realizacji projektów i mamy nadzieję że zaangażowanie społeczne przełoży się na integrację w powiecie sławieńskim, a zadowolenie z efektów na kolejne inicjatywy, w kolejnych latach naszej współpracy.

Darłowskie Centrum Wolontariatu

ZAPRASZAMY
NA KOLEJNĄ EDYCJĘ
DZIAŁAJ LOKALNIE
DARŁOWO 2024

POLSKO-AMERYKAŃSKA
FUNDACJA WOLNOŚCI



POLISH-AMERICAN
FREEDOM FOUNDATION



AKADEMIA ROZWOJU
FILANTROPII W POLSCE



Darłowskie
Centrum
Wolontariatu



WYZWALAM

ŁECZ

ENERGIĘ!

















Dziadła lokalnie



Kremowa zupa z cukinii

Przepis według Kola Gospodni Wiejskich w Mielczowie

Składniki:

- 800 g cukinii
- 1 cebula
- 1 szklanka czosnku
- 0,5 l bulionu warzywnego
- 2 łyżki masła
- 1 kawałek sera topionego CHEDDAR
- 3 plasterki sera topionego
- sól
- pieprz

Przygotowanie:

1. Nalewamy wodę do kupy podmażyć w garnku pokrojone cukinie i
- przełożyć przez proszek czosnek.
2. Dodać pokrojony w drobne kostki cebulę i przelać do garnka. Dodać
- przygotowany bulion warzywny i gotować ok. 20 min pod przykryciem
- na wolnym ogniu.
3. Na koniec gotowania dodać masło i serki topione, doprawić solą i
- pieprzem.
4. Ciepłą zupę podawać z grzankami z masłem czosnkowym.

Od autorki:

Do zupy idealnie pasuje bugetka z masłem czosnkowym oraz grzanki, przysmaki. Z przepisu skorzystało Kolo Gospodni Wiejskich w Mielczowie. Po raz pierwszy podawano ją na stoisku KGW Mielczowo w trakcie Dni Gminnych w Mielczowie w 2023 r.









