



Tam jeździmy na kolonie

RANKING Gdzie najchętniej wysyłamy na kolonie nasze dzieci? Na podstawie rankingu koszalińskiego biura podróży Masz Wakacje, wiemy jakie są najpopularniejsze kierunki letnich wyjazdów.

Artur Kostecki
artur.kostecki@gk24.pl

Należący do biura podróży Masz Wakacje serwis kolonienet.net jest jednym z największych w kraju portali, gdzie można znaleźć informacje o zorganizowanym wypoczynku dzieci i młodzieży. Przy okazji prac serwisowych okazało się, że 50 najpopularniejszych kolonii użytkowników oglądali ponad 250 tys. razy! Na tej podstawie przygotowano ranking najpopularniejszych kierunków podróży.

– W oparciu o te dane przyznaliśmy Złote Urwisy 2012 biura podróży Masz Wakacje w kategoriach: za najlepsze kolonie nad morzem, zagranicznej kolonii, najpopularniejszej ogólnie, aktywnej, a dodatkowo najlepszego obozu konnego – jako najczęściej poszukiwanej kategorii i debiutu roku, czyli najpopularniejszego z nowych programów

– mówi Krzysztof Tuz, współwłaściciel biura. – Docelowo chcemy przyznawać Złote Urwisy corocznie i dodać jeszcze kategorię dla klientów, którzy będą mogli głosować na najlepszą ich zdaniem kolonię ubiegłego roku.

Gdzie zatem najchętniej wysyłamy młodych ludzi na wypoczynek? Najpopularniejszą kolonią serwisu została Akademia Młodego Agent w Kulce na Mazurach. Najchętniej odwiedzanym obozem konnym został ten organizowany w Runowie koło Lęborka. Nad morze najchętniej jeździmy na kolonie do Dąbek. Jeśli obóz zagraniczny to w Lloret de Mar w Hiszpanii. Najlepsze wakacje dla najmłodszych według użytkowników serwisu zapewnia propozycja Odjazdowe wakacje w Giewartowie. Za najbardziej udany debiut uznano obóz wędrowny Poloniny w Bieszczadach. ■



Dużym powodzeniem wśród klientów cieszą się wyjazdy tematyczne. Na zdjęciu kolonie dla najmłodszych w Giewartowie.

Fot. archiwum Sun-Sport

Powalcz o 6 tysięcy złotych i działaj

DOTACJE Na terenie powiatu sławieńskiego ruszyła siódma edycja programu grantowego „Działaj lokalnie”. Wnioski należy składać do końca maja.

Program „Działaj Lokalnie” wspiera projekty, które inicjują współpracę mieszkańców na rzecz dobra wspólnego. Jest on prowadzony z myślą o organizacjach pozarządowych oraz grupach nieformalnych, które podejmują wspólny wysiłek, aby w ich społecznościach żyło się lepiej. W ramach konkursu przewidziane jest przyznanie dotacji do 6.000 złotych na projekty, które: zakładają współdziałanie mieszkańców, dzięki któremu możliwe jest osiągnięcie celów o charakterze dobrej współpracy; wynikają

z konkretnych potrzeb danej społeczności; mają jasno określony cel, dobrze zaplanowane działania; mierzone rezultaty i rozsądne koszty realizacji; przewidują takie działania, które będą kierowane do określonej grupy odbiorców, a jednocześnie będą służyć całej społeczności; będą realizowane wspólnymi siłami mieszkańców i instytucji życia lokalnego – samorządów, przedsiębiorców i organizacji społecznych; będą umiejętnie i w sposób przemyślany angażowały zasoby lokalne – naturalne, społeczne,

ludzkie i finansowe, będą realizowane między 1 lipca 2013 a 28 lutym 2014.

Program adresowany jest do: organizacji pozarządowych posiadających osobowość prawną (tj. fundacji, stowarzyszeń, oddziałów Caritas zarejestrowanych w KRS lub uczniowskich klubów sportowych zarejestrowanych w ewidencji starosty powiatowego w Sławnie), z wyłączeniem fundacji skarbu państwa i ich oddziałów, spółdzielni socjalnych i mieszkaniowych, stowarzyszeń samorządów lokalnych, Lokalnych Grup Działania i

Lokalnych Grup Rybackich, Lokalnych Organizacji Turystycznych.

O pieniądze mogą walczyć także grupy nieformalne, w których imieniu wniosek złoży organizacja pozarządowa (jak wyżej) lub jedna z następujących instytucji publicznych: przedszkole publiczne, szkoła publiczna, instytucja kultury, biblioteka publiczna, ośrodek pomocy społecznej, jednostki samorządu terytorialnego, Lokalne Grupy Działania, Lokalne Grupy Rybackie i Lokalne Organizacje Turystyczne.

Do konkursu można składać nieograniczoną liczbę wniosków (zarówno przez wnioskodawców, jak i realizatorów), jednak jeden realizator będzie mógł dostać dofinansowanie na realizację najwyżej jednego projektu.

„Działaj Lokalnie VII” to Program Polsko-Amerykańskiej Fundacji Wolności realizowany przez Akademię Rozwoju Filantropii w Polsce przy współpracy z Darłowskim Centrum Wolontariatu, samorządami lokalnymi oraz współfinansowany z funduszy lokalnych darczyńców

– firm zaangażowanych społecznie.

Wnioski należy składać poprzez generator wniosków dostępny na stronie www.dzialajlokalnie.pl lub pobrać ze strony www.wolontariat.com.pl, wypełnić i odesłać e-mailem na adres ldarlowo@wolontariat.com.pl do 31 maja.

Dodatkowych informacji udziela Ośrodek Działaj Lokalnie: Darłowskie Centrum Wolontariatu, ul. Królowej Jadwigi 3, 76-150 Darłowo, tel. 781 830 005 lub 516 080 326 ldarlowo@wolontariat.com.pl (NAG)

Szparagi na razie są dość drogie, ale jakościowo znakomite

TARG – Pierwsze szparagi są dość drogie, ale jakościowo lepsze niż w zeszłym roku – zapewniał nas wczoraj Waldemar Matejek, który od ponad 10 lat handluje na targu w Koszalinie tym warzywem.



Waldemar Matejek sprzedaje na targi zielone i białe szparagi.

Fot. Radosław Koleśnik

– To nie jest mój wymysł, ale spostrzeżenie właścicieli plantacji spod Polczyna Zdroju, skąd zawsze przywożę szparagi – kontynuował sprzedawca. – Uprzednio przez 2-3 tygodnie szparagi były wewnątrz dziurawe, bo korzenie przemarzły, gdyż w zimie nie było śniegu. Tym razem korzenie leżały pod śnieżną pierzynką i mróz im nie zaszkodził, dlatego szparagi są bardzo soczyste i smaczne.

Urodzaj na plantacji zapaści się dobry, jednak wszystko zależy od aury. Szparagi są bardzo wrażliwe na temperaturę i jeśli będzie ciepło, bez drastycznych

skoków temperatury, za tydzień zbiór będzie większy, a ceny – niższe. Obecnie zielone szparagi kosztują 8 zł, podobnie jak grube białe. Drobniejsze szparagi sprzedawca wycenił na 6 i 5 zł, a te ostatnie nadają się tylko na zupę. Ponadto można kupić końcówki szparagów na wagę po 15 zł. I właśnie wielu klientów wybiera taką opcję.

– Szparagi są świeżutkie, bo wczoraj były cięte, a dziś są na rynku – kontynuował sprzedawca. – Końcówki czubków szybko schną i trzeba je obcinać przed gotowaniem, a szparagi obrać, o czym jeszcze niekiedy klienci nie pamiętają i mają

pretensje do jakości. Po czym poznać, że szparagi są świeże? Wystarczy je potrząść i jeśli puszczą, to właśnie są świeże. Niemcy, którzy u mnie czasem kupują, tak właśnie badają jakość szparagów.

Waldemar Matejek powiedział nam, że coraz rzadziej się zdarza, by klienci nie wiedzieli, jak gotować to warzywo. A jeszcze parę lat temu niemal każdy pytał o przepis. – Wzrosła świadomość dzięki publikacjom w „Głosie Koszalińskim”, a internet też się przyczynił do spopularyzowania szparagów – stwierdził nasz rozmówca.

(KON)