

Zaczęło się od jabłkowej „Małgolady”

Rozliczasz projekty – przyjdź na konferencję

W sali konferencyjnej w hotelu Delfin w Białej Podlaskiej 18 listopada br. odbędzie się bezpłatna konferencja pt. „Rozliczanie projektów realizowanych z PO KL”. Jej organizatorem jest Lubelska Fundacja Rozwoju, która zaprasza przedstawicieli ośrodków pomocy społecznej, rynku pracy, administracji samorządowej i publicznej, fundacji, stowarzyszeń oraz podmiotów integracji społecznej. Konferencja odbędzie się w ramach projektu „Ekonomia społeczna łącznikiem celów gospodarczych z misją społeczną”. Udział w niej należy zgłosić do 13 listopada w biurze LFR w Białej Podlaskiej, ul. Warszawska 14, tel. 083 344 06 25. Uczestnicy konferencji otrzymają materiały szkoleniowe i poczęstunek.

AA

■ Pierwsze przetwory, które zapachniały w kuchni domu dla bezdomnych w podopatowskim Zochcinie, prowadzonym od dwunastu lat przez siostrę Małgorzatę Chmielewską, szefową Fundacji Domy Wspólnoty Chleb Życia, zostały usmażone z jabłek rosnących pod oknami domu.

Jabłkowa „Małgolada” stała się początkiem coraz lepiej prosperującego przedsięwzięcia, w którym pracę znajduje dziś nawet 40 osób z okolic Zochciana.

Spizarnia prababuni

– Wkrótce po tym, jak w Zochcinie ruszył nasz dom dla bezdomnych, zaczęli do nas przychodzić mieszkańcy okolicznych wsi prosząc o chleb i żywność. Ale nie za darmo – chcieli pracować. Nie bardzo wiedziałam jak to rozwiązać. Patrząc na leżące pod drzewami jabłka zaproponowałam, aby zrobić z nich przetwory. Usmażyliśmy je według starych, domowych przepisów – bez chemii, konserwantów itd. Sprzedawałam je później na różnych konferen-

cjach, a dochód przekazywałam kobietom, które je przygotowały. Szybko okazało się, że te dzemy i ogórki kiszzone mają ogromne powodzenie. Tak narodził się pomysł na „Spizarkę prababuni” – wspomina s. Małgorzata.

Dzisiaj „Spizarka” to już mała fabryczka, w której z owoców i warzyw wyhodowanych w należącym do fundacji gospodarstwie albo zakupionych od rolników wytwarza się całkiem bogaty zestaw przetworów, w tym ser jabłeczny i sławna już konfitura z jarzębiny na miodzie. – Wyroby są produkowane wyłącznie tradycyjnymi metodami, według starych receptur, na piecu opalonym drewnem. Przetwory utrwalamy termicznie pasteryzującą – podkreśla Ewa Sękuł, pracownica przetworni. – Mamy stałych odbiorców i własny sklep w Warszawie. Ostatnio zaczęliśmy produkować oleje tłoczone na zimno.

Komoda prababuni

Zwiewne zasłony, rozszywane koronkami obrusy i elegancka, pościel, a także niezwykle stylowa bielizna nocna. Wszystko w stylu retro, uszyte wyłącznie z naturalnych płócien i batystów, bez domieszki sztucznych włókien. Wyszukane, niebanalne, bardzo stylowe.

– Chcemy, aby nasze wyroby przenosiły odbiorców do innej epoki, żeby panie, które ubiorą



W „Spizarce prababuni” wytwarza się według starych receptur całkiem bogaty zestaw przetworów

się w naszą bieliznę albo nakryją stół koronkowym obrusem poczuły się jak Zosia z „Pana Tadeusza” – opowiada Tamara Smajkiewicz, która projektuje szwalniczy asortyment w stylu dworskowym.

– Komoda to nasz kolejny pomysł, aby dać kobietom pracę – wyjaśnia siostra Małgorzata. – Trudno jest konkurować z tanią, chińską konfekcją, dlatego musieliśmy znaleźć jakąś niszę, wymyślić coś, czego inni nie robią. Pomysł okazał się trafiony.

W szwalni pracuje Ewa Majkut. – Dojeżdżam do pracy z Ożarowa. Wcześniej przez 5 lat szukałam pracy. Znalazienie tej pracy to błogosławieństwo. To, co szyjemy, znajduje klientów i to nas bardzo cieszy.

Meble tylko z drewna

Klientów znajdują również meble produkowane ręcznie i tylko z litego drewna w sto-

larni działającej pod egidą fundacji.

– Wyrabiamy meble na indywidualne zamówienie, ale także szkolimy ludzi. To ważne, bo wychodzą od nas nie jako bezrobotni, ale ze świadectwem pracy i z papierami świadczącymi o zdobytych kwalifikacjach – mówi szef stolarni Zbigniew Krzysztofowicz.

A siostra Małgorzata wspominając początki stolarni uśmiecha się: Kupiłam dwie czy trzy chińskie wiertarki, bo tylko na takie było nas stać. W piwnicy jednego z budynków panowie zaczęli wyrabiać psie budy. Dzisiaj mamy tu całą halę produkcyjną.

Jak podkreśla siostra, wszystkie składające się na to przedsięwzięcie elementy: przetwornia, szwalnia i stolarnia działają według zasad ekonomii społecznej. Pracują tu ludzie bezdomni i bezrobotni, a zysk ze sprzedaży

produktu nie może przekroczyć wartości wkładu.

– Myślę, że najważniejsza jest promocja człowieka poprzez pracę. To, że szkolimy tu ludzi – w różnych kursach wzięło udział ponad 300 osób – i to, że dajemy świadectwa pracy tak, aby ci ludzie nie szli do innych pracodawców prosto z pośredniaka albo z ulicy, tylko z dokumentem potwierdzającym, że już pracowali – podkreśla siostra Małgorzata. Ma kolejne pomysły na rozwijanie zocheńskiego przedsięwzięcia. Obok już działającego przedszkola, planuje uruchomienie świetlicy z kawiarenką internetową.

ANNA AUGUSTOWSKA

W PRASIE, RADIU, TELEWIZJI

Programy poświęcone zagadnieniom ekonomii społecznej można co tydzień oglądać w Telewizji Lublin we wtorek o godz. 18.15. Można też słuchać nas w Radiu Lublin w każdy czwartek w godz. 21–22, a także czytać co poniedziałek w Dzienniku Wschodnim.

Patroni medialni



PROJEKT WSPÓLFINANSOWANY PRZEZ UNIĘ EUROPEJSKĄ W RAMACH EUROPEJSKIEGO FUNDUSZU SPOŁECZNEGO



PROJEKT POTRAFISZ REALIZOWANY JEST PRZEZ FUNDACJĘ FUGA MUNDI Z LUBLINA

FUNDACJA FUGA MUNDI
Organizacja Pożytku Publicznego
nr KRS 0000106416

ul. Hutnicza 20B, 20-218 Lublin, tel. (81) 534 2601

