INFORMACJA O WYNIKACH KONSULTACJI

projektu Uchwały w sprawie przyjęcia Programu Współpracy Gminy Pszczółki z organizacjami pozarządowymi oraz podmiotami, o których mowa w art. 3 ust. 3 ustawy z dnia 24 kwietnia 2003 r. o działalności pożytku publicznego i o wolontariacie (t.j. Dz.U. z 2018 r. poz. 450) na rok 2019.

Konsultacje zostały przeprowadzone w okresie 05.09.2018 r. – 19.09.2018 r. na podstawie Zarządzenia Wójta Gminy Pszczółki nr 60/18 z dnia 04.09.2018 roku w sprawie: przeprowadzenia konsultacji społecznych Rocznego Programu Współpracy Gminy Pszczółki z organizacjami pozarządowymi oraz podmiotami, o których mowa w art. 3 ust.3 ustawy z dnia 24 kwietnia 2003r. o działalności pożytku publicznego i o wolontariacie (t.j. Dz.U. z 2018 r. poz. 450) na rok 2019.

Projekt „Programu" został umieszczony na stronie internetowej Gminy Pszczółki w Biuletynie Informacji Publicznej oraz na tablicy ogłoszeń Urzędu Gminy. Uwagi i opinie można było składać w formie pisemnej na formularzu stanowiącym załącznik do zarządzenia.

W wyżej wymienionym okresie nie wniesiono uwag.

Z up. Wójta

Sekretarz Gminy Pszczółki

/-/ Marta Dorobek

Pszczółki, 24.09.2018 r.

Aleksandra Feliksiak

Insp. ds. promocji

Kadry

w/m

W związku ze zmianą nazwiska (poprzednie Kowalczyk) na Feliksiak, proszę o zgłoszenie zmiany w danych do ZUS.

Załączniki:

1. Odpis skrócony aktu małżeństwa

Miód pszczółkowski

Produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych w dniu 2007-08-29 W kategorii Miody W województwie woj. pomorskim

Wygląd:

Po wybraniu miód jest gęstą, lepką cieczą. Po pewnym czasie przybiera formę stałą, składającą się z drobnych kryształków. Miód pszczółkowski ma barwę od jasnożółtej (miód majowy), przez złocistą (miód czerwcowy) do herbaciano-bursztynowej (miód lipcowy). W fazie ciekłej jest półprzeźroczysty, w fazie stałej tę przeźroczystość traci.

Kształt:

Przybiera kształt pojemników, do których jest przelewany.

Rozmiar:

Rozprowadzany w słoikach głównie o wielkości od 0,5 do 1,25 kg.

Barwa:

Miód płynny jest półprzeźroczysty i posiada barwę:

Konsystencja:

Miód dojrzały, świeżo po odwirowaniu z plastrów, tzw. patoka, jest gęstą, lepką cieczą. Około 40 dni od wybrania miód przechodzi w fazę stałą, krystalizuje, tworząc tzw. krupiec. Miód pszczółkowski majowy cechuje się miękką konsystencją, łatwo się rozsmarowuje i posiada wyczuwalne drobne kryształki. Natomiast miód lipcowy posiada konsystencję stosunkowo twardszą.

Smak:

Zapach przyjemny, słodki, kwiatowy. Smak łagodny, słodki z różnym posmakiem w zależności od terminu zbioru i pożytku, z którego pochodzi. Miód pszczółkowski majowy cechuje się intensywnym, zdecydowanie słodkim smakiem i zapachem. Miód czerwcowy posiada delikatniejszy słodki, kwiatowy smak i zapach. Miód lipcowy charakteryzuje się smakiem najbardziej wyrazistym, ostrzejszym.

Dodatkowe Informacje:

Miód pszczółkowski jest bardzo wartościowym produktem odżywczym. Ponadto w związku z tym, że zawiera inhibinę – substancję powstrzymującą rozwój bakterii, cechują go również walory lecznicze. Do niedawna uważany był głównie za

lekarstwo. Wykorzystywany jest przy leczeniu chorób serca, układu oddechowego i pokarmowego.

Tradycja:

Pierwsza wzmianka na temat miejscowości Pszczółki, ówcześnie wsi Psolcicz, pochodzi z 1307 roku, dlatego też tę datę uznano za symboliczny rok powstania Pszczółek. Już pierwsze zapiski wiążą wieś z zakonem Cystersów z Oliwy, który słynął z hodowli pszczół i produkcji miodu. W kronikach, które znajdują się w archiwum przy Katedrze Pelplińskiej, pochodzących z lat 1590, 1649 i 1780 wymieniona została wieś Pszczółki przynależna do parafii w Miłobądzu. Zapiski na ten temat pochodzą z wizytacji biskupów i dotyczą m.in. płatności tzw. dziesięciny, która była płacona w płodach rolnych, w tym również miodzie.