

Nr 10/183
Listopad 2011 r.
Cena 2,00

Ziemia

KOLBUSZOWSKA

W numerze

WYDARZENIA



Wywiad ze
Starostą
Kolbuszowskim
Józefem
Kardysiem
strona 3

WYDARZENIA



Obchody
Odzyskania
Niepodległości
strona 17

WYDARZENIA



Urodziny
Fregaty
strona 3

Zarząd RTK im. J.M. Goslara serdecznie
dziękuje wszystkim ofiarodawcom
i uczestnikom kwesty na cmentarz,
podczas której zebrano
9.302,18 zł (w tym 11 euro)

Relacja na stronie 2



KWESTA NA ZABYTKOWE NAGROBKI CMENTARZA

Pięknego jesiennego dnia, 1 listopada, na cmentarzu parafialnym w Kolbuszowej grono członków Regionalnego Towarzystwa Kultury im. Juliana Macieja Goslara wspartych znanymi kolbuszowianami oraz nauczycielami i uczniami gimnazjum nr 2 przeprowadziła zbiórkę pieniędzy. Celem jej był ratunek zabytkowym, a niszczącym nagrobkom kolbuszowskiej nekropolii. Cel zostało osiągnięty – zebrano sumę 9 304 zł, które zostaną przeznaczone na renowację zabytkowej części naszego cmentarza.

Część kolbuszowskiego cmentarza parafialnego wraz z kaplicą grobową Tyszkiewiczów jest wpisana do rejestru zabytków województwa podkarpackiego od ponad roku. Nasze Towarzystwo Kultury przyjęło za cel ochronę i opiekę nad nekropolią, prowadząc zbiórkę pieniędzy. Dziękujemy wszystkim, którzy wzięli udział w kweście, oraz wszystkim, którzy wsparli tą szczytną inicjatywę wrzucając pieniądze do puszek. O postępach w realizacji odnowy kolbuszowskich nagrobków będziemy informować czytelników.

PAWEŁ MICHNO
SEKRETARZ TOWARZYSTWA

W kweście udział wzięli zaproszeni goście, członkowie RTK im. J.M Goslara oraz sympatycy idei rewaloryzacji cmentarza: Poseł na Sejm RP Zbigniew Chmielowiec, Starosta Kolbuszowski Józef Kardyś, Przewodniczący Rady Miejskiej Marek Opaliński, Burmistrz Kolbuszowej Jan Zuba, Zastępca Burmistrza Marek Gil, Prezes Zarządu RTK Andrzej Dominik Jagodziński wraz z małżonką, a także P.T. Barbara Bochniarz, Barbara Kardyś, Janusz Kozłowski, Paweł Michno, Dorian Pik, Marian Piórek, Andrzej Selwa, Zofia Serafin, Jadwiga i Maksymilian Starcowie, Romana Starzec, Maria Starzec, Barbara Szafranec, Marek Ulatowski, Joanna Ziolo. W kweście wzięła również młodzież z Gimnazjum nr 2 w Kolbuszowej: Anna Białek, Justyna Białek, Kinga Bajor, Edyta Drewnicka, Klaudia Chruściel, Zuzanna Rozenbajgier, Katarzyna Marek, Oskar Ozimek, Jadwiga Czachor, Aleksandra Rojek, Sylwia Mazur, Monika Korzępa, Aleksandra Cynar, Karolina Faryniarz, Katarzyna Grabiec, Patrycja Wacht wraz z opiekunami: Dorotą Białek, Anną Januszek, Urszulą Kaczmarczyk, i Jerzym Sitko.



Zdjęcia z kwesty znajdują się również na stronie 35

Autorami wszystkich zdjęć z kwesty są Maria Starzec i Janusz Kozłowski

ZIEMIA
KOLBUSZOWSKA

Miesięcznik społeczno-kulturalny
Wydawca: Regionalne Towarzystwo Kultury
im. Juliana Macieja Goslara w Kolbuszowej

INDEKS: 32616X

ISSN 1232-051X

Redakcja: Barbara Szafranec - redaktor naczelny, Jacek Bardan, Andrzej Jagodziński, Barbara Kardyś, Paweł Michno, Wojciech Mrocza. Stali współpracownicy: Marian Piórek, Janina Olszowy, Jarosław Ragan, Piotr Bujak. Skład - Łukasz Szymański. **Adres redakcji:** ul. Kościuszki 6, 36-100 Kolbuszowa, tel/fax 017/ 22 75 199, e-mail: ziemiakolbuszowska@wp.pl. Strona Internetowa RTK: www.rtk.kolbuszowa.pl.

Przeznacz 1% podatku na działalność statutową Towarzystwa. Nr KRS 0000109497

WYWIAD ZE STAROSTĄ KOLBUSZOWSKIM JÓZEFEM KARDYSIEM.

ZK: Powiat kolbuszowski nie należy do powiatów, które dysponują dużym potencjałem gospodarczym i demograficznym. Jednak w rankingach powiatów na Podkarpaciu znajduje się na bardzo dobrym miejscu. Panie Starosto, proszę o przybliżenie osiągnięć powiatu.

JK: W dniach 11-13 października odbyło się w Warszawie IX Samorządowe Forum Kapitału i finansów pod honorowym patronatem Prezydenta RP Bronisława Komorowskiego. Na forum tym ogłoszono wyniki rankingu samorządów pod względem inwestycji w rozwój infrastruktury technicznej (transport, gospodarka komunalna, gospodarka mieszkaniowa), które to inwestycje są bezpośrednio powiązane z warunkami stwarzanymi przez samorządy dla rozwoju gospodarczego. Do celów rankingu wzięte zostały pod uwagę wydatki wyrażone w cenach stałych z 2010 roku w przeliczeniu na jednego mieszkańca, liczone jako średnia z trzech ostatnich lat.

Ucieszyła nas wysoka pozycja powiatu kolbuszowskiego w tym rankingu. Otóż biorąc pod uwagę lata 2007/2009 nasz powiat był na 10 pozycji w skali kraju (2 miejsce w woj. podkarpackim), natomiast biorąc pod uwagę lata 2008/2010 nasz powiat znalazł się na 13 miejscu (również 2 pozycja w woj. podkarpackim).

Jest to sukces powiatu, nie samorządu powiatowego tylko powiatu, ponieważ na ten sukces złożyły się również samorządy gmin, które udzielały nam pomocy finansowej w celu pokrycia wkładu własnego do wniosków, które składaliśmy do różnych programów. Chcę podkreślić również, że wszystkie wnioski o dofinansowanie, które złożyliśmy jako powiat kolbuszowski zostały pozytywnie rozpatrzone. To bardzo dobrze świadczy o kadrze powiatu zaangażowanej w program inwestycyjny, jak również o zarządzających powiatem, ich kompetencjach i mobilności.

ZK: Jakies sukcesy z ostatniego roku?

JK: Jednym z większych sukcesów jest to, że jako powiat realizujemy, a właściwie kończymy już realizację dwóch programów w ramach „Narodowego Programu Przebudowy Dróg Lokalnych 2008–2011”, tzw. „schetynówek”. Muszę podkreślić, że w skali naszego województwa tych schetynówek było 16, z czego nasz powiat otrzymał 2. Wiemy, że w naszym województwie samych powiatów jest 21 plus 4 miasta na prawach powiatu. Tak więc jest to też nasz wspólny suk-

ces. Chcę podkreślić, że wkład finansowy zabezpieczyły samorządy gmin, przez które drogi przechodzą.

Dużym sukcesem jest rozpoczęcie realizacji przebudowy budynku Centrum Kształcenia Praktycznego w ramach zadania pn: „Utworzenie Centrum Transferu Nowoczesnych Technologii i Kolbuszowskiego Inkubatora Przedsiębiorczości, polegającej na przebudowie segmentu kotłowni węglowej i przyległych pomieszczeń magazynowych na pomieszczenia; sala komputera, sala konferencyjna, pomieszczenia socjalno – gospodarcze i sanitarne oraz pomieszczenia biurowe, które będą służyły nowym przedsiębiorcom, a także stowarzyszeniu NIL.

ZK: Powiat bardzo inwestuje w szkolnictwo średnie, jakie są motywy takiego postępowania?

JK: Priorytetem naszego działania jest stworzenie warunków do wszechstronnego kształcenia młodzieży. Dlatego tak dużo środków inwestujemy w rozwój szkolnictwa średniego, aby przyszłe pokolenia kształciły się na profesjonalnym poziomie. Musimy rozwijać kierunki, po ukończeniu których młodzież znajdzie pracę. Nie jest to łatwe. Wiemy, że dzisiaj bardzo trudno pozyskać do pracy w szkolnictwie fachowców, np. inżyniera budownictwa, gdyż są oni zatrudniani w różnych korporacjach, firmach, które realizują duże inwestycje.

Dlatego należy podkreślić, że to co robimy: samorząd, dyrekcje szkół, kadra pedagogiczna, w zakresie rozwoju kierunków odpowiadających na zapotrzebowanie rynku pracy, jest bardzo cenne. Ci uczniowie mogą pójść na studia wyższe np. architektura, studia inżynierskie, lub podjąć pracę zawodową posiadając już odpowiednie przygotowanie zawodowe.



Pan Starosta zbiera pieniądze na renowację cmentarza

ZK: Polityka państwa zmierza do przerzucenia coraz większej ilości zadań na samorządy, w szczególności jeśli chodzi o służbę zdrowia. Jak pan ocenia kondycję kolbuszowskiego ZOZ-u? Jaka jest linia rozwoju kolbuszowskiego szpitala?

JK: To prawda, że samorządy muszą borykać się z coraz szerszą gamą zadań. Szczególnie dużo problemów, tak jak w całym kraju, związane jest z utrzymaniem na odpowiednim poziomie lecznictwa w ramach ZOZ-ów. W powiecie kolbuszowskim szpital oraz cały ZOZ jest na plusie, nie grożą nam przymusowe przekształcenia, a wręcz przeciwnie, podejmujemy wiele zadań, które poprawiają standard usług.

Na początku 2010 roku były spore trudności z utrzymaniem oddziałów ginekologiczno-położniczego i dziecięcego, ze względu na brak odpowiedniej kadry lekarskiej. Obecnie pozyskano dwóch lekarzy specjalistów ginekologów położników, świetną panią neonatolog i oba te oddziały bardzo dobrze funkcjonują.

Reasumując, w szpitalu funkcjonują 4 podstawowe oddziały i dobrze wyposażona rehabilitacja i nie ma żadnego za-

grożenia związanego z likwidacją czy prywatyzacją kolbuszowskiego ZOZ-u.

Dyrekcja szpitala, we współpracy z samorządem, podejmuje działania zmierzające do modernizacji terenowych ośrodków zdrowia. W ostatnim czasie została np. wykonana termomodernizacja przychodni nr 2 w Kolbuszowej, polegająca m.in. na wymianie okien, dociepleniu ścian, dachu, zmianie systemu grzewczego.

ZK: Istnieje zagrożenie likwidacji kolbuszowskiej prokuratury. Jak pan ocenia politykę władz centralnych, która systematycznie usiłuje likwidować instytucje terenowe?

JK: No cóż, nie mnie oceniać politykę władz w tym zakresie. Prawdą jest, iż zagrożenie likwidacji kolbuszowskiej prokuratury istnieje. Tłumaczono nam, że bar-

dziej ekonomicznie będzie, jeżeli prokuratorzy z małych miejscowości, gdzie na szczęście nie ma tak wielu przestępstw, zostaną przesunięci do struktur wyższych. Podjęliśmy wraz z burmistrzem Janem Zubą wielokierunkowe działania, aby nie dopuścić do marginalizacji powiatu w tym zakresie.

ZK: Czyli jednym słowem powiat kolbuszowski jest za bezpieczny?

JK: Wygląda na to, że tak, i tylko możemy się cieszyć z tego faktu. Natomiast nie bardzo rozumiem te racje ekonomiczne, bo jeżeli zaczniesz się prokuratorom zwracać za dojazdy, przypuścimy do Mielca, a oni będą przecież potrzebni też w kolbuszowskim sądzie – więc ja nie widzę tu oszczędności, a tylko stratę czasu.

ZK: W 2012 roku będzie jubileusz 100-lecia Liceum Ogólnokształcącego. Wiem, że włączył się pan w przygotowania tych obchodów.

JK: Jako organ założycielski ustaliliśmy z Panią Dyrektorem kolbuszowskiego LO, że należy powołać komitet organizacyjny, który przygotowuje tę uroczystość. Oczywiście mogę wejść w skład takiego komitetu jako członek wspierający, mogę również objąć patronatem tę uroczystość. Na pewno samorząd powiatowy dołoży wszelkich starań, aby wspomóc ten komitet w przygotowaniu i realizacji uroczystości związanych z tym jubileuszem.

HUDAKOM „STUKNĘŁO...” TRZY LATA

4 listopada, w piątek, o godz.20, w szynku Galicja w Kolbuszowej, rozpoczęła się niecodzienna wieczornica „U najjaśniejszego Pana za piecem” pod honorowym patronatem Najjaśniejszego Cesarza Franciszka Józefa I. Zebrało się tam wielu zaproszonych gości by uczcić trzecią rocznicę powstania zespołu Hudacy.

Na wstępie P. Jacek Bardan wygłosił referat okolicznościowy pt. „Franciszek Józef I wzorem monarchy dla każdego”, w którym przedstawił oczywisty dla wszystkich obecnych, nacechowany wielką życzliwością stosunek mieszkańców Kolbuszowej do Wielkiego Monarchy.

Życzenia i gratulacje gospodarzom złożyła P. dr Olena Duć-Fajfer – działaczka łemkowska, poetka, która właśnie w tym języku wyrecytowała dla szanownych jubilatów fragmenty swojej poezji.

Następnie p. Jarek Mazur przedstawił wiele radosnych wydarzeń jakie udało się Hudakom przeżyć w ciągu ostatniego roku. A były to m.in. nagranie debiutanckiej płyty, nawiązanie bliskiej współpracy z 5 młodymi pięknymi dziewczynami tworzącymi zespół Dosbajki, nagranie filmu pt. „Jak Hudacy z Lesiakami pod Raniżów w kolbuszowskie strony na muzykę przyjechali”. Występowali również w tym czasie na różnych scenach poczynawszy od kolbuszowskiego skansenu podczas Nocy Muzeów, poprzez różnorodne festiwale, aż po koncerty na Łemkowskiej Wątrze w Zdyni i na Łekowskiej Jesieni Twórczej.

Sto lat jubilatowi oraz inne radosne pioseneczki zaśpiewała najbardziej rockendrolowa formacja na Podkarpaciu Raniżowianie Folk Band. Następnie licznie zgromadzona publiczność miała przyjemność oglądać wspaniały film z Hudakami w rolach głównych. Reżyserem filmu jest p. Jerzy Dynia, który po projekcji podkreślił, iż w Kolbuszowej jest taki klimat, który pozwala na tak wszelkie kulturalne rzeczy pozwalające budować tożsamość narodową i lokalną. Podkreślił, iż nie ma takiej gminy na Podkarpaciu, w której tak bardzo szanuje się folklor i dzięki dużemu wsparciu władz samorządowych gmin Kolbuszowej i Raniżowa i zaangażowaniu wielu ludzi powstał ten film.

W trakcie wieczoru pracownicy MKL wystawili fragmenty przedstawienia „Zielony Gil” w reżyserii Grzegorza Wójcickiego, po czym przyszedł czas na żywiołowy występ Hudaków. W tym roku wraz z zespołem śpiewała prawie cała sala. Widać, że ich muzyka wrosła już w kolbuszowski koloryt.

Uroku muzyce dodały artystycznie wydeklamowane wiersze karpackich poetów w interpretacji Karoliny Serafin, młodzieńki (VI klasa SP Hadykówka) aktorki teatru „Pomyłka, więc proszę mówić dalej”.

Serdecznie gratulujemy artystom i życzymy dalszych sukcesów, a sobie samym – nowych wzruszeń.



ROCZEK Z FREGATĄ

Minął dokładnie rok odkąd kolbuszowska pływalnia Fregata rozpoczęła działalność. Z tej okazji, w dniu 6 listopada br., odbyło się uroczyste podsumowanie roku działalności pływalni, z udziałem Burmistrza Kolbuszowej Jana Zuby, Przewodniczącego Rady Miejskiej Marka Opalińskiego oraz zaproszonych gości.

W podsumowaniu zostały podkreślone najważniejsze wydarzenia, jakie miały miejsce na pływalni m. in:

- Zanotowane ponad 100 000 wejść na pływalnię;
- Przeprowadzenie I Otwartych Mistrzostw w Pływaniu Dzieci i Młodzieży, w których udział wzięło niemal 160 uczestników z 16 szkół z powiatu;
- Otrzymanie Certyfikatu „Basen przyjazny maluchom”;
- Otrzymanie nagrody I-go stopnia oraz tytułu Budowa Roku Podkarpacia 2010;
- Wodny Dzień Dziecka;
- Zawody pomiędzy kolbuszowską sekcją pływacką a sekcją z Głogowa Młp.

To tylko niektóre wydarzenia z życia pływalni.

Po oficjalnej prezentacji był oczywiście urodzinowy tort, po czym goście mieli okazję podziwiać pokazy ratownicze w wykonaniu naszych ratowników, które wypadły naprawdę imponująco.

Rozegrano sztafetę rodzinną o puchar Burmistrza Kolbuszowej, którą wygrała rodzina Szabarkiewiczów, drugie miejsce zajęła rodzina Jezuitów, a trzecie „Delfinki” z sekcji pływackiej.

W Mistrzostwach w zjeździe na czas



Okazały tort dla Fregaty

na dużej zjeździe, udział wzięło 32 uczestników, a najlepszy wynik uzyskał Dawid Migas – 11,91 s, drugie miejsce zajął Dawid Sochacki – 12,70 s., a trzecie Benjamin Wołowicz -12,97 s.

Na końcu odbył się turniej piłki wodnej, w którym walczyły 4 czteroosobowe drużyny. Zwyciężyła drużyna w składzie: Kamil Woźniak, Aleksander Augustyn,

Damian Jędrzejowski, Damian Pyżak.

Zwycięzcy otrzymali nagrody oraz pamiątkowe dyplomy. Nagrody ufundowali Cyclo Centrum Kolbuszowa Mielec, Edu.com Komputery Kolbuszowa, Firma Wielobranżowa KIS w Kolbuszowej. Serdecznie gratulujemy wszystkim uczestnikom i do zobaczenia na kolejnych zawodach, organizowanych przez pływalnię.



FINISZ REALIZACJI PROJEKTU

Miejska i Powiatowa Biblioteka Publiczna w Kolbuszowej zgodnie z podpisaną 10 marca 2011 roku Umową, realizuje projekt zatytułowany „**Rody, miejsca, wydarzenia w dokumentach archiwalnych mieszkańców Ziemi Kolbuszowskiej**”. Celem projektu było zebranie wszelkiego typu pamiątek źródłowych, takich jak: fotografie, mapy katastralne, plany, pocztówki, wspomnienia, pamiętniki, tablice genealogiczne, spisy i wykazy osób itp., będących w posiadaniu osób prywatnych, i zachowanie ich dla przyszłych pokoleń.

Kopie dokumentów cyfrowych, za zgodą ich właścicieli, pozostaną w zbiorach Biblioteki. Dotyczyło to dokumentów, które powstały przed 1989 rokiem. Część została wykorzystana w albumie i tablicach informacyjnych.

Drugim z celów było to, iż osoby dostarczające swoje prywatne zdjęcia do Biblioteki, musiały przeglądać swoje zbiory rodzinne, uporządkować je i opisać.

Obecnie realizowany projekt znajduje się w końcowej fazie. Do drukarni został oddany album zatytułowany: „**Ludzie, budowlę, wydarzenia w fotografii archiwalnej mieszkańców powiatu kolbuszowskiego**”, zawierający ponad 120 starych fotografii rodzinnych.

Na początku grudnia zostanie rozstrzygnięty konkurs na najlepsze zdjęcie archiwalne dostarczone w związku z realizacją projektu. Kończą się również prace związane z przygotowaniem i wydaniem 10 tablic informacyjnych zawierających archiwalne fotografie dotyczące historii: Biblioteki, administracji powiatowej, kościoła i architektury Kolbuszowej.

Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich:

Europa inwestująca w obszary wiejskie.

Publikacja opracowana przez Miejską i Powiatową Bibliotekę Publiczną w Kolbuszowej.

*Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Osi 4 Leader Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013
Instytucja Zarządzająca Programem Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi*

KRONIKA POLICYJNA



4-10-2011

Odpowie za kradzież portfela

O kradzieży policjanci zostali powiadomieni 29 września br. Ze wstępnych informacji wynikało, że około godz. 9.30 sprawca wszedł do niezamkniętego pomieszczenia jednego z zakładów pracy w Cmolasie. Z torebki ukradł portfel z pieniędzmi i kartą bankomatową. Straty oszacowano na 750 zł. W wyniku prowadzonego dochodzenia policjanci zebrali materiał dowodowy, na podstawie którego ustalili, że sprawcą kradzieży jest 47-letni mieszkaniec Stalowej Woli, wielokrotnie notowany za kradzieże. Mężczyzna przyznał się do winy. Z jego wyjaśnień wynika, że pieniądze stracił, a portfel i kartę bankomatową wyrzucił w pobliskim lesie. Za kradzież grozi mu kara pozbawienia wolności do 5 lat.

15-10-2011

Motorowerzysta najechał na mitsubishi

Z wstępnych ustaleń Policji wynika, że kierujący motorowerem 73-letni mieszkaniec Kolbuszowej, przewożący o dwa lata młodszą kobietę, nie zachował bezpiecznego odstępów od jadącego przed nim mitsubishi i gdy ten zatrzymał się, najechał na jego tył. Motorowerzysta i jego pasażerka z obrażeniami ciała trafili do szpitala. Wszyscy uczestnicy zdarzenia byli trzeźwi.

15-10-2011

Amerykańscy policjanci w Kolbuszowej

Detektyw Krzysztof Gil i jego kolega Edward N. Ayorb z wydziału ruchu drogowego Policji Fairfax w stanie Virginia przybyli z wizytą do kolbuszowskiej komendy. Z bliska mogli zobaczyć codzienną pracę policjantów i sprzęt techniczny, jakim dysponuje nasza jednostka. Jak się okazuje, kolbuszowscy funkcjonariusze mają do dyspozycji podobne wyposażenie jak ich amerykańscy koledzy. Policjanci mieli również okazję, by wymienić się doświadczeniami.

24-10-2011

Wypadek w Raniżowie

Policjanci wyjaśniają okoliczności wypadku drogowego, do którego doszło około godz. 1.40 w Raniżowie. 19-letni mieszkaniec gminy Raniżów kierujący audi, na łuku drogi stracił panowanie nad pojazdem, wjechał do rowu, dachował, uderzył w drzewo, po czym częściowo zatrzymał się na jezdni. Gdy kierujący mazdą męż-

czynna zatrzymał się i zaczął pomagać poszkodowanemu, w audi uderzyło bmw. W wypadku ranni zostali: kierowca audi i udzielający mu pomocy mężczyzna. Kierujący bmw, 19-latek oddalił się z miejsca wypadku. Za spowodowanie wypadku oraz ucieczkę z miejsca, grozi mu kara pozbawienia wolności do 5 lat oraz wysoka grzywna.

26-10-2011

Rowerzysta zginął w wypadku

Tragiczne w skutkach zdarzenie miało miejsce na drodze krajowej nr 9 w miejscowości Kolbuszowa Dolna, tuż przed godz. 19. Ze wstępnych ustaleń wynika, że kierujący rowerem wyjechał z parkingu przy sklepie bezpośrednio pod nadjeżdżającego mercedesa sprintera. Obrażenia kierującego jednośladem były na tyle poważne, że pomimo podjętej reanimacji 66-letni mężczyzna zmarł. Na miejscu pracowali policjanci. W obecności prokuratora wykonali szczegółowe oględziny miejsca zdarzenia. Kierujący mercedesem 32-letni mieszkaniec powiatu strzyżowskiego był trzeźwy.

02-11-2011

Akcja policyjna „Znicz 2011” zakończona!

Prawie stu policjantów pracowało na kolbuszowskich drogach podczas akcji policyjnej "Znicz 2011". W tym roku akcja była wyjątkowo długa, rozpoczęła się w piątek, 28 października, i objęła kolejnych 5 dni. Doszło do 4 kolizji drogowych. Policjanci zatrzymali 4 pijanych kierowców. Ruch odbywał się płynnie, policjanci błyskawicznie reagowali na tworzące się zatory ręcznie nimi kierując. Działania Policji ukierunkowane były na zapewnienie bezpieczeństwa w ruchu drogowym. Mieszkańcy oraz osoby przebywające na terenie powiatu zachowywały się bardzo odpowiedzialnie. Kierowcy jeździli ostrożnie i poważnie, wykazywali się cierpliwością i uprzejmością wobec pieszych i innych kierujących. Mniej było przypadków brawury i lekceważenia przepisów. Niestety nadal są osoby, które decydują się wsiadać za kierownicę pod wpływem alkoholu, ryzykując nie tylko swoje zdrowie i życie, ale przede wszystkim życie swoich bliskich i innych użytkowników dróg. Policjanci zatrzymali czterech pijanych kierowców, trzech z nich odpowie za jazdę w stanie nietrzeźwości, a jeden za kierowanie po użyciu alkoholu.

05-11-2011

Dwaj bracia włamali się do przyczepy kempingowej

Policjanci z wydziału kryminalnego kolbuszowskiej Policji ustalili dwóch nieletnich braci, którzy pod koniec października włamali się do przyczepy kempingowej stojącej na działce w Porebach Dymarskich. Młodzi ludzie najpierw zdemolowali przyczepę oraz inne przedmioty znajdujące się na działce letniskowej, po czym ukradli butle gazową, huśtawkę i namiot ze stelażem. Wstępnie straty zniszczonych i skradzionych przedmiotów oszacowano na kwotę 5 tys. złotych. Jak się okazało nie był to jedyny czyn zabroniony popełniony przez braci. Nietelni z terenu budowy drogi Kolbuszowa – Mielec ukradli dwa sygnalizatory świetlne o wartości prawie 150 zł. W domu mieli również ostrą amunicję. Skradzione przedmioty odzyskano. Wczoraj sprawą nieletnich zajął się sąd rodzinny.

07-11-2011

Pijany kierowca przewoził 54 gimnazjalistów

Kilkanaście minut po godz. 7, w miejscowości Krzątka, policjanci ruchu drogowego zatrzymali do kontroli autobus szkolny, który wioził do szkoły 54 gimnazjalistów w wieku od 13 do 15 lat. Kontrolujący stan techniczny autobusu policjanci stwierdzili niesprawny układ kierowniczy. Okazało się, że to niejedyna nieprawidłowość. Badanie stanu trzeźwości kierowcy wykazało 0,88 promila alkoholu w jego organizmie. Wójt Gminy zorganizował dzieciom transport zastępczy. Mężczyzna został zatrzymany w policyjnym areszcie, gdzie oczekuje na przedstawienie zarzutów kierowania w stanie nietrzeźwości. Grozi mu kara pozbawienia wolności do 2 lat, utrata prawo jazdy oraz wysoka grzywna.

Apelujemy, by nie stwarzać społecznego przyzwolenia dla osób, które siadają za kierownicą po spożyciu alkoholu. Reagujmy, gdy widzimy takie sytuacje. Jeśli planujemy spotkanie towarzyskie trzeba pomyśleć, kto będzie prowadził samochód w drodze powrotnej lub następnego dnia. Przypominamy, że osoby które decydują się wsiadać za kierownicę pod wpływem alkoholu, ryzykują nie tylko swoje zdrowie i życie, ale przede wszystkim życie swoich bliskich, pasażerów i innych użytkowników dróg.

BADANIA ETNOGRAFICZNE W POWIECIE ROPCZYCKO-SĘDZISZOWSKIM

Dobiega końca projekt „Źródła kultury ludowej Puszczy Sandomierskiej – ROPCZYCKIE”, który Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej realizuje od kwietnia 2011 r. W ramach prowadzonych wiosną i latem badań terenowych zgromadzono obszerny materiał tekstowy, foniczny i wizualny, o który wzbogaciło się muzealne archiwum.

Pierwszym etapem projektu były dwa obozy etnograficzne w Kamionce (w gm. Ostrów), w których uczestniczyli badacze terenowi (pracownicy muzeów i ośrodków kultury z regionu), a także konsultant merytoryczny, koordynator projektu oraz operator kamery cyfrowej. Badaniami terenowymi została objęta głównie północna część pow. ropczycko-sędziszowskiego. Etnografowie, etnomuzykolog i folklorysta prowadzili wywiady z mieszkańcami 25 miejscowości, między Sędziszowem Małopolskim a Dębicą. W tym miejscu warto podkreślić, że prowadzenie badań terenowych jest w chwili obecnej działaniem bardzo istotnym, gdyż co roku zmniejsza się ilość żyjących, autentycznych przekazicieli tradycyjnej kultury ludowej. Udało się nagrać prawie 100 wywiadów, z których większość została także opracowana i w wersji tekstowej złożona w archiwum: etnograficznym i dokumentacji technicznej. Znalazło się w nim także ok. 2000 zdjęć oraz 10 filmów etnograficznych. Materiał dokumentujący przekrojowo różne zjawiska kultury ludowej z południowego terenu dawnej Puszczy Sandomierskiej obecnie adjustują i oceniają specjaliści z dziedziny etnografii, folklo-

rystyki, etnomuzykologii, językoznawstwa oraz architektury i sztuki ludowej.

Wszystkich zainteresowanych wynikami przeprowadzonych badań terenowych zapraszamy na spotkanie promocyjno – informacyjne, które odbędzie się w dniu 15 grudnia w Parku Etnograficznym MKL. Podczas spotkania zaprezentowane zostaną najciekawsze filmy etnograficzne i nagrania, a także wybrane zdjęcia – najciekawsze materiały zebrane podczas obu obozów naukowych. Przewidziana jest także degustacja regionalnych potraw, przygotowanych przez gospodynie z regionu ropczyckiego.

Warto dodać, że podobnie jak badania terenowe realizowane corocznie, kolejno: w okolicach Leżajska, Niska i Bojanowa, także tegoroczny projekt został dofinanso-



Wywiad z mieszkanką Ocieki, fot. Justyna Niepokój

wany ze środków Ministra Kultury i Dziedzictwa Narodowego w ramach Programu „Dziedzictwo kulturowe”, Priorytet: „Kultura Ludowa”.

**Ministerstwo
Kultury
i Dziedzictwa
Narodowego.**

JUSTYNA NIEPOKÓJ

ZA GÓRAMI, ZA LASAMI... KAUKAZ

W październiku, w sobotnie przedpołudnia, odbyły się niecodzienne zajęcia artystyczne dla dzieci. Były to warsztaty malowania, rysowania, wycinanki i lepienia w glinie, zainspirowane baśniami kaukaskimi.

Projekt „Za górami, za lasami... KAUKAZ”, opracowany przez Stowarzyszenie „Kuźnia”, miał przybliżyć uczestnikom krainę leżącą na pograniczu Europy i Azji. Kaukaskie bajki są bowiem zwierciadłem swoistego mikrokosmosu, zamieszkiwanego przez ponad 60 narodów,

wyrosłego na różnych tradycjach i wśród różnych wyznań, doświadczanego trudami życia w niełatwych warunkach, wśród wysokich gór i pustyni.

W czasie zajęć dzieci poznały elementy geografii i kultury regionu (położenie krainy Kaukaz i jej krajobraz, faunę i florę,

mieszkańców i ich języki, religie, stroje oraz pożywienie), usłyszały 4 bajki, a także stworzyły 4 dzieła plastyczne.

Wprowadzenie do poszczególnych tematów oraz mapę Kaukazu razem z uczestnikami przygotowali członkowie Stowarzyszenia „Kuźnia”. W projekcie wzięli udział nauczyciele z Kolbuszowej – poloniści: Aga-

ta Front oraz Grzegorz Wójcicki, którzy czytali dzieciom bajki, a także plastycy, którzy poprowadzili warsztaty: Urszula Urbanik, Anna Kupczyk, Anna Laube oraz Ewa Kłeczek.

Wszystkie prace, wraz z komentarzem w postaci bajek, można obejrzeć na wystawie powarsztatowej, która została zorganizowana w Miejskiej i Powiatowej Bibliotece Publicznej w Kolbuszowej i uroczyste otwarta w dniu 8 listopada. Gościem specjalnym wernisażu był podróżnik Piotr Pyrcz, który zrelacjonował swoją wyprawę do Gruzji oraz niedawną wspinaczkę na Elbrus – najwyższy szczyt Kaukazu. Ekspozycja czynna będzie do końca miesiąca. Zachęcamy do jej zwiedzania!

Projekt został dofinansowany przez Fundację Edukacja dla Demokracji, operatora programu „Przemiany w Regionie – RITA”, w ramach konkursu „Kierunek: WSCHÓD”.

KATARZYNA DYPA, JUSTYNA NIEPOKÓJ



Warsztaty wycinania dywanów

„KAŻDY KONTAKT Z DRUGIM CZŁOWIEKIEM POZOSTAWIA W DZIECKU SWÓJ ŚLAD...”

Pracując z dziećmi w wieku przedszkolnym nieustannie poszukuję nowych oraz ciekawych metod pracy. Jedną z nich jest metoda ruchu rozwijającego. W maju br. miałam możliwość udziału w szkoleniu pł. „Metoda Ruchu Rozwijającego W. Scherborne”.

Ćwiczenia stosowane w tej metodzie opierają się na doświadczeniach ruchowych, intensywności i ciągłości doświadczeń. Mają one szczególne znaczenie dla rozwoju wszystkich dzieci, a szczególnie dla dzieci z zaburzeniami w sferze ruchowej, emocjonalnej i społecznej. W metodzie ruchu rozwijającego wykorzystuje się dotyk, ruch, ćwiczenia świadomości ciała i przestrzeni oraz wzajemne relacje (relacje „Z”, relacje „Przeciwko”, relacje „Razem”).

Kurs okazał się tzw. „strzałem w dziesiątkę” ponieważ ćwiczenia, metody oraz formy pracy, które wykorzystywane są w tej metodzie bardzo mi się spodobały i dlatego jeszcze pod koniec ubiegłego roku szkolnego przeprowadziłam kilka zajęć tą metodą. Moi wychowankowie bardzo chętnie chcieli wykonywać wszystkie ćwiczenia, które prezentowałam, dlatego postanowiłam zaprezentować nasze zajęcia rodzicom. Współpraca z nimi to nie obowiązek, a przyjemność. Jakakolwiek formę zajęć, akcji, wycieczek czy spotkań przeprowadzamy - zawsze można liczyć na ich udział i wsparcie. Rodzice powinni i wydaje mi się, że są bardzo świadomi swojego znaczenia dla przedszkola, w którym ich dziecko spędza przecież tak wiele czasu. I tym razem Rodzice nie zawiedli. Frekwencja była ogromna i na zaprosze-

nie odpowiedziała większość z nich swoim czynnym udziałem.

Po zapoznaniu z głównymi założeniami metody W. Scherborne przystąpiliśmy do ćwiczeń. Nasi Rodzice spisali się wzorowo - zadbali nawet o odpowiedni ubiór swój oraz swoich pociech. Nie trudno chyba zgadnąć, jaką radość sprawiło dzieciom to, że ich rodzice mogli być z nimi w przedszkolu, że mogli wspólnie ćwiczyć, bawić się swoim ciałem, przytulać.

W dzisiejszych czasach, gdy każdy za czymś pędzi, ciągle gdzieś się spieszy, ważne jest by umieć cieszyć się chwilami spędzonymi z dziećmi, bo one bardzo szybko dorastają. Na zakończenie złożyłam podziękowania Rodzicom za włożone chęci i czas, ale jestem przekonana, że wyraz twarzy dzieci był dla Nich najlepszym podziękowaniem.

A. P.



Rodzice i dzieci bawili się doskonale

PASOWANIE NA CZYTELNIKA

Dnia 07.11.2011 roku, w filii bibliotecznej w Przedborzu, odbyła się uroczystość „Pasowania na czytelnika” uczniów kl. I tutejszej szkoły podstawowej. W tym dniu dzieci, ubrane w odświętne mundurki, wzięły udział w lekcji bibliotecznej poświęconej bajkowym bohaterom. Nowi czytelnicy wspólnie rozwiązywali krzyżówki, zagadki i w grupach układali puzzle o tematyce bajkowej. Następnie klasa I, pod nadzorem pani wychowawczyni Fryderyki Mazur, dała krótki występ artystyczny, który podziwiali rodzice zaproszeni na tą uroczystość do biblioteki.

Po występie odbyło się pasowanie na czytelnika poszczególnych uczniów. Na pamiątkę otrzymali dyplomy, zakładki do książek i słodki upominek. Nowo pasowani czytelnicy zobowiązali się do szanowania książek i przestrzegania regulaminu biblioteki. Po części artystycznej dzieci chętnie wypożyczały książki i razem z rodzicami i panią wychowawczynią udały się na poczęstunek przygotowany w świetlicy bibliotecznej.



Nowo pasowani czytelnicy z dumą prezentują dyplomy

ŚWIĘTO DZIŚ ZIEMNIAKA MAMY!!!

W październiku, przy pięknej i słonecznej pogodzie, dzieci z Przedszkola w Nowej Wsi obchodziły „Święto Pieczonego Ziemniaka”.

Zabawa rozpoczęła się od wykonania portretu głównego bohatera dnia „Pana Ziemniaka”, który okazał się nie lada wyzwaniem, podobnie jak udział w „kartoflanych zawodach”. W doskonałych humorach wszystkie przedszkolaki, wraz z rodzicami, udały się do ogrodu przedszkolnego, gdzie razem rozpalili ognisko, na którym zostały upieczone kielbaski i ziemniaczki. Największą frajdą dla dzieci okazało się pieczenie kielbasek na kiju. Zadanie to wymagało dużej precyzji. Towarzyszyło temu wiele zabawnych i śmiesznych sytuacji.

Ten jesienny dzień, pachnący pieczonym ziemniakiem, na pewno wszyscy będą długo pamiętały, gdyż wrażeń było co nie miara. Dziękujemy wszystkim uczestnikom za udział i zapraszamy za rok!

MARTA SKRZYPCZAK



Samodzielni upieczona kielbaska smakuje najlepiej

NIEZWYKŁE PASOWANIE PIERWSZOKLASISTÓW

Tegoroczne pasowanie pierwszoklasistów ze Szkoły Podstawowej im. Konstytucji 3 Maja w Widelce odbyło się na scenie Teatru „Maska” w Rzeszowie.

Dnia 29.09.2011r., z samego rana, uczniowie wyjechali autobusem szkolnym do Rzeszowa. W tej wyprawie towarzyszyli im: dyrektor szkoły Pan Mirosław Karhut, wychowawczynie Grażyna Cudo, rodzice i rodzeństwo. W planach tego dnia był spektakl teatralny Pt. „Pinokio”, pamiątkowe zdjęcia z aktorami biorącymi udział w przedstawieniu oraz uroczyste ślubowanie. W obecności sztandaru swojej szkoły i osób towarzyszących uczniowie złożyli pierwszą przysięgę. Ślubowali być dobrymi i uczciwymi, strzec honoru i dobrego imienia Szkoły, szanować nauczycieli i rodziców, uczyć się tego, co piękne i kochać swoją Ojczyznę.

Ogromnym ołówkiem, symbolizującym ciężar obowiązków szkolnych, pan dyrektor pasował każdego z nich na ucznia Szkoły Podstawowej w Widelce.

Na pamiątkę tego wydarzenia uczniowie otrzymali dyplomy i pióra ufundowane przez Posła na Sejm Pana Zbigniewa Chmielowca.

Dodatkową atrakcją był udział uczniów i rodziców w lekcji teatralnej. Profesjonalna aktorka zapoznała dzieci z różnymi rodzajami lalek (kukielki, pacynki, marionetki, jawaiki). Chętne dzieci z kukielkami krakowianek zatańczyły „krakowiaczka”, uczyły się opanować marionetki i inne lalki. Zabawom towarzyszy-



Jak to działa? Zastanawiali się gimnazjaliści

ły oklaski i śpiewy.

„Szkoda, że takie lekcje nie mogą być każdego dnia...” tak wspominali uczniowie minione zdarzenia po powrocie do szkoły. To wydarzenie na pewno na długo zostanie w pamięci najmłodszych uczniów, a może zaowocuje miłością do teatru?

Ostatnimi czasy dużym powodzeniem cieszy się klasowy teatrzyk i pacynki. Są już chętni do wzięcia udziału w klasowych zajęciach teatralnych. Życzymy im dużo sukcesów i wytrwałości.

WYCHOWAWCZYNI GRAŻYNA CUDO

OTRZĘSINY GIMNAZJALISTÓW

Dnia 25 października br., w Miejskim Domu Kultury w Kolbuszowej, odbyły się otrzęsiny klas pierwszych Gimnazjum nr 1 im. 11 Listopada w Kolbuszowej. W uroczystości uczestniczyli uczniowie, Dyrekcja, Grono Pedagogiczne, Rodzice, a także zaproszeni goście: Starosta Kolbuszowski Józef Kardyś, Przewodniczący Rady Miejskiej Marek Opaliński, Burmistrz Kolbuszowej Jan Zuba, Dyrektor SP w Kolbuszowej Górnej Krystyna Czochara.

Uczniowie klas II i III oraz przedstawiciele Samorządu Uczniowskiego, jako bogowie na Olimpie, witali pierwszoklasistów w społeczności gimnazjalnej. Nim jednak przyjęli ich do swojej siedziby, Olimpijczy, przetestowali ich odwagę, sprawność oraz inteligencję.

Atena jako pierwsza zadawała trudne pytania grupie śmiałków z klas pierwszych. Demeter wraz z swą córką Korą nakarmiła przewodniczących klas pierwszych pożywną surówką, aby swym wyglądem i siłą dorównali starszym gimnazjalistom. Kolejną przeszkodą jaką musieli pokonać pierwszoklasiści, było wypicie słonej mikstury, którą przygotował dla nich Posejdon. Hermes, najzwinniejszy z bogów, sprawdził tężyznę fizyczną przedstawicieli klas pierwszych. Afrodyta i Hera zaprosiły reprezentantki klas pierwszych do salonu piękności, w którym uczeszały i umalowały przyszłe gimnazjalistki. Amor, jak się okazało, przygotował najtrudniejsze zadanie dla kandydatów do gimnazjum, mieli oni utworzyć posąg miłości i wytrzymać w takiej postawie trzy minuty. Uczniowie mieli nie lada kłopot z pomysłami na posągi, jednak jak później podsumował pan Starosta mają na to trzy lata, aby nadrobić te zaległości. Na znak przyjęcia uczniów do społeczności szkolnej Hefajstos „wypalił” na ich dłoniach napis „gimnazjalista”.



Demeter wraz z swą córką Korą karmiące przewodniczących klas pierwszych pożywną surówką

Pod okiem pani Doroty Rabczak, (opiekunki szkolnego koła teatralnego) oraz wychowawców klas pierwszych (Aldony Ragan, Lucyny Blicharz i Macieja Przybyło), głos zabrala dyrektor ZS nr 1 Ilona Iwaniak, która serdecznie powitała nowych uczniów w murach Gimnazjum oraz wręczyła im certyfikaty, potwierdzające przyjęcie ich do społeczności uczniowskiej Gimnazjum nr 1 im. 11 Listopada w Kolbuszowej. Następnie głos zabrali za-

proszeni goście, którzy gratulowali pierwszoklasistom ich postawy podczas pokonywania przeszkód i życzyli im samych sukcesów podczas trzyletniej edukacji w gimnazjum. Uczniowie otrzymali od Samorządu Uczniowskiego słodkie upominki, a na koniec zaproszono wszystkich na „boski” poczęstunek oraz na wspólną zabawę przy muzyce.

L. Blicharz

SPORT I PASJA PRZEDE WSZYSTKIM

Sport to ich pasja. Marta Potępa – nauczyciel wychowania fizycznego w Zespole Szkół Nr 1 w Kolbuszowej, Klaudia Piękoś – uczennica klasy III gimnazjum. Z trenerem i podopieczną rozmawia Bogumiła Puzio.

- Klaudia, gratuluję sukcesu, zdobyłaś II miejsce na zawodach wojewódzkich w pchnięciu kulą. Masz srebrny medal. Od jak dawna trwa twoja przygoda ze sportem?

- Sport to moja pasja, tak na poważnie to od szóstej klasy szkoły podstawowej. Uprawianie sportu daje mi dużo radości.

- Które dyscypliny uprawiasz?

- Szczególnie interesuję się piłką siatkową i lekkoatletyką. Bardzo chętnie chodzę na treningi, mogę się odprężyć po lekcjach i robić to, co lubię, a także miło spędzać czas.

- Czy sukces przyszedł łatwo?

- Niestety nie, aby zdobyć II miejsce w województwie musiałam bardzo ciężko pracować, wiele godzin ćwiczyłam pod okiem pani trener, za co jestem jej bardzo wdzięczna. Oczywiście bardzo wspierali mnie rodzice, bardzo im za to dziękuję. Pani Marta uwierzyła we mnie, a ja nie chciałam zawieść jej zaufania, dlatego byłam systematyczna w treningach i to zaowocowało sukcesem, zdobyłam srebrny medal.

- Co chciałabyś powiedzieć swoim rówieśnikom?

- Warto uprawiać sport i realizować marzenia. One naprawdę się spełniają. Sport to relaks, radość, a jeśli osiągasz

sukces to możesz góry przenosić, poznasz wiele osób i nie masz czasu na nudę. Trzeba wybrać tę dyscyplinę, w której dobrze się czujesz i doskonalić swoje umiejętności.

- Pani Marto gratuluję sukcesów sportowych, wspomnę, iż tak niedawno rozpoczął się nowy rok szkolny, a już uczniowie gimnazjum mają się czym pochwalić. II miejsce w województwie w pchnięciu kulą, sztafeta 4x100 metrów – IV miejsce w finale wojewódzkim (Klaudia Zientek, Klaudia Korab, Katarzyna Łakomy, Klaudia Siwiec), a także IX miejsce w biegu na 100 metrów – Klaudia Siwiec, XIII miejsce w biegu na 100 metrów – Klaudia Zientek, XIX

miejsce w biegu na 300 metrów – Natalia Czachor.

- Liczna grupa dziewcząt wiele swojego wolnego czasu spędza wraz ze mną na stadionie sportowym. Z całą pewnością mogę stwierdzić, że sport to ich pasja. W dzisiejszych czasach młodzież ma wiele innych atrakcyjnych (niekoniecznie zdrowych) form spędzania wolnego czasu. Dziewczeta wybierają jednak ruch na świeżym powietrzu, zresztą kolbuszowski stadion jest atrakcyjnym obiektem. Muszę dodać, iż rodzice są także pasjonatami sportu, gdyż przywożą je na treningi i cierpliwie czekają aby je odwieźć do domu.

- Czym okupiony jest sukces?

- Ciężką i systematyczną pracą. Od wielu lat społecznie poświęcam swój czas na pracę z młodzieżą. Dziewczeta z naszej szkoły od kilku lat reprezentują powiat kolbuszowski w lidze lekkoatletycznej, zajmując bardzo dobre lokaty, chociaż nie jesteśmy szkołą sportową, czy klubem, który kształci lekkoatletów. Droga do sukcesu nie jest łatwa. Dziewczeta przychodzą na stadion częstokroć po lekcjach i pozostają do godziny 17.00 lub 18.00. Bywały też roczniki dziewcząt, które już w czasie wakacji przychodziły do mnie do domu i wychodziłyśmy na stadion pobiegać. Jest to potwierdzeniem na to, że zarówno ja jak i dziewczeta uprawiamy sport dla przyjemności.

- Co czuje trener, gdy jego podopieczni odnoszą sukcesy?



IV miejsce w finale wojewodzkiem (Klaudia Zientek, Klaudia Korab, Katarzyna Lakomy, Klaudia Siwiec

- Na pewno wielką satysfakcję. Na sukces Klaudii liczyliśmy już po tym, jak na zawodach powiatowych pehnęła kulą na odległość 10,78 m. Nigdy jednak nie mówię dziewczętom wprost, że mają wygrać, czy też że wygrają. Powtarzam, że mają dać z siebie wszystko, co potrafią. Klaudia swój sukces okupiła ciężką pracą, na dodatek dojeżdżała codziennie na treningi, bo mieszka poza Kolbuszową. Nasze wspólne zaangażowanie spowodowało, że mogła stanąć na podium. Staram się w swoją pracę z młodzieżą wkładać serce. Nie zawsze jest to łatwe, ponieważ praca

w szkole do najłatwiejszych nie należy. Jeśli jednak pracuje się z pasją, lubi się młodzież, to można wiele osiągnąć.

- Dziękuję za rozmowę, mam nadzieję, że wielu uczniów nie będzie czekać z założonymi rękoma i zaczną inwestować w siebie, w zdrowy styl życia, bo udowodniłyście, że sport to wiele pozytywnych emocji, a uprawiając go z pasją można spełniać marzenia. Życzę Pani i podopiecznym wielu sukcesów sportowych.

BOGUMIŁA PUZIO

TEATRALNE SPOTKANIE Z AUTORKĄ KSIĄŻECZEK DLA DZIECI W PUBLICZNYM PRZEDSZKOLU NR 2 W KOLBUSZOWEJ

Dnia 24.10.2011 r. do naszego przedszkola zostali zaproszeni aktorzy z Krakowa. Gościem honorowym była Bogusława Hodyl - autorka książek dla dzieci, aktorka teatru Strofa z Krakowa. Przed występem pani Bogusława zaprezentowała kilka pozycji książek napisanych przez nią, m.in. „Krowa w centrum Krakowa”, „O czterech porach roku” oraz wiersz o liczbach pt. „Która ważniejsza”.

Te pełne humoru utwory dostarczyły dzieciom wiele radości i zabawy. Dzieci z zainteresowaniem wzięły udział w profesjonalnie przygotowanym przedstawieniu teatralnym pt. „Strach na wróbla”. W rolę wróbla wcieliła się autorka wierszy Bogusława Hodyl.

Roześmiane przedszkolaki na pamiątkę otrzymały drobne upominki, a biblioteczka przedszkolna została doposażona w książeczki autorstwa pani B. Hodyl.

HALINA HARACZ



Przedszkolaki z autorką wierszy Bogusławą Hodyl

III GMINNY KONKURS "ŚLADAMI POLSKICH NOBLISTÓW"

Jest taka cierpienia granica, za którą się uśmiech pogodny zaczyna". (Czesław Miłosz)

W dniu 4 listopada 2011 r., w Szkole Podstawowej im. Polskich Noblistów w Bukowcu, odbył się III Gminny Konkurs „Śladami Polskich Noblistów”. Rok 2011 został ogłoszony rokiem Czesława Miłosza, dlatego też trzecia edycja Gminnego Konkursu poświęcona była życiu i twórczości tego poety.

Do udziału w konkursie zgłosiło swe drużyny 9 szkół z terenu Gminy Kolbuszowa: z Bukowca, Domatkowa, Kolbuszowej Górnej, Kolbuszowej Dolnej, Kupna, Przedborza, Weryni, Widelki, Zarębek. Konkurs obejmował kategorię plastyczną na temat „Wyprawa do lasu” według wiersza Czesława Miłosza (w grupie wiekowej 0-III) oraz kategorię wiedzy dla klas IV-VI (gdzie należało rozwiązać test, krzyżówkę oraz łamigłówki).

Zmaganiom starszych zawodników towarzyszyła miła i przyjazna atmosfera. Efekty ich prac oceniała komisja w składzie: Agata Salamon, Lucyna Urban, Małgorzata Sitko.

Wyniki przedstawiają się następująco:

- I miejsce – drużyna z SP w Bukowcu w składzie: Tomasz Kowalski i Michał Ród, op. Barbara Antosz

- II miejsce – drużyna z SP w Zarębkach w składzie: Martyna Kosiorowska i Arkadiusz Kata, op. Bożena Mazurek

- III miejsce – drużyna z SP w Widelce w składzie: Paweł Dragan i Daniel Węglowski, op. Eugeniusz Lis

Prace plastyczne oceniała komisja w składzie: Jadwiga Siwiec, Halina Krzych, Agnieszka Draus. Wyniki przedstawiają się następująco:

- GRAND PRIX – Irmina Jakubczyk kl. II – SP Bukowiec

W grupie wiekowej 0 – I:

- I miejsce – Oliwia Więclaw – SP Buko-



Nagrodzeni uczestnicy konkursu z opiekunami

wiec

- II miejsce – Julia Lechowska – SP Bukowiec

- III miejsce – Albert Piekarski – SP Przedbórz oraz Gabrysia Pawłowska – SP Bukowiec

- Szczególne wyróżnienie – kl. „0” SP Przedbórz oraz Magdalena Drałus – SP Bukowiec

W grupie wiekowej II – III:

- I miejsce – Dominika Rozmus – SP Kolbuszowa Górna, Anđzelika Surowiec – SP Domatków,

- II miejsce – Sylwia Łakomy – SP Bukowiec, Ludwik Hanicotte – SP Kolbuszowa Górna

- III miejsce – Agata Mazur – Zespół Szkół Specjalnych w Kolbuszowej Dolnej, Mariola Mytych – SP Werynia, Faustyna Kowalska – SP Bukowiec.

Ponadto komisja konkursowa przyznała wyróżnienia dla:

- Magdaleny Wilk z SP w Domatkowie, Karoliny Trojneckiej z SP w Weryni, Eweliny Sitarz z SP w Kolbuszowej Górnej, Justyny Serafin z ZSS w Kolbuszowej Dolnej i Karoliny Lewandowskiej z SP w Przedborzu.

Konkursowe prace zostały wyeksponowane w naszej szkole. Mogli je podziwiać uczestnicy zmagani, ich opiekunowie oraz zaproszeni goście.

Wszyscy uczestnicy zostali nagrodzeni – otrzymali nagrody i dyplomy.

Szkoły biorące udział w konkursie otrzymały specjalnie na tę okoliczność wykonane długopisy, kalendarze na rok 2012 oraz pamiątkowe dyplomy. Ponadto szkoły, które zajęły I, II, III miejsce w teście otrzymały puchary. Fundatorami wszystkich nagród byli: Burmistrz Kolbuszowej – Jan Zuba, Właściciel firmy ISGG – Krzysztof Kluza, Proboszcz parafii w Domatkowie ks. Stanisław Marczewski, Renata Ród i Rada Rodziców Szkoły Podstawowej w Bukowcu. Pyszny poczęstunek dla gości, opiekunów i uczestników przygotowały mamy z Rady Rodziców. Mamy nadzieję, że tegoroczna edycja konkursu „Śladami Polskich Noblistów” była dla wszystkich uczestników wspaniałą przygodą i pozostawiła miłe wrażenia.

Wszystkim serdecznie gratulujemy, dziękujemy za udział i zapraszamy za rok.

M.S.



Poezja Czesława Miłosza nadal fascynuje młodych

„MŁODZI PEWNI WYKWALIFIKOWANI”

Od września br. w ZSA-E w Weryni realizowana jest druga edycja projektu „Młodzi Pewni Wykwalifikowani”. Projekt realizowany jest w ramach działania 9.2 Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki. W projekcie uczestniczy 30 beneficjentów z klas IV technikum w zawodach: technik żywienia i gospodarstwa domowego, technik technologii żywności, technik agrobiznesu, technik handlowiec.

Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, realizowany jest zgodnie z polityką Równości szans kobiet i mężczyzn. Celem projektu jest wzmocnienie atrakcyjności i podniesienie jakości kształcenia zawodowego poprzez dodatkowe zajęcia, ukierunkowane na rozwijanie kluczowych umiejętności zawodowych uczniów technikum w ZSA-E. Realizacja projektu umożliwiła poszerzenie oferty edukacyjnej o dodatkowe zajęcia pozalekcyjne z: gastronomii z obsługą konsumenta, zarządzania i przedsiębiorczości, języka angielskiego zawodowego i biznesowego. Ponadto dla uczniów będą zorganizowane kursy: księgowości, kelnerski i barmański, zakończone egzaminem i zdobyciem świadectwa MEN w języku polskim i angielskim.

Uczestnicy projektu odbędą ponadto 2-tygodniowe praktyki w standaryzowanych zakładach gastronomicznych, firmach i instytucjach rynku pracy, zdobywając cenne referencje pracodawców, a także uczestniczyć będą w 5-dniowym kursie

wyjazdowym pn.: „Rozpaczynam własną działalność agroturystyczną” – gdzie zdobędą uprawnienia do prowadzenia działalności agroturystycznej.

W ramach projektu uczniowie zostaną też zaopatrzeni w zestawy podręczników i przybórów do przedmiotów zawodowych.

Działania te posłużą rozwijaniu zdolności kulinarnych uczniów, umożliwią im wypracowanie własnych portfolio; młodzież technikum ZSA-E wzbogaci umiejętności i predyspozycje zawodowe, zdobędzie dodatkowe kwalifikacje (kelnerskie, barmańskie, w zakresie księgowości i działalności agroturystycznej). Młodzież uzyska też cenne opinie

- referencje pracodawców, zwiększając tym samym szanse na przyszłe zatrudnienie.

MONIKA SERAFIN



Dziewczyny jak widać zadowolone

„MAZURY CUD NATURY”

Mazury nie zostały wybrane do grona 7 cudów świata, ale uczennica III klasy Technikum Hotelarskiego przy Zespole Szkół Technicznych w Kolbuszowej Faustyna Kłos została laureatką III nagrody w Ogólnopolskim Konkursie na prezentację multimedialną o Mazurach.

W dniu 9 listopada 2011 r., w Urzędzie Wojewódzkim w Olsztynie, odbyła się uroczysta Gala, na którą została zaproszona laureatka wraz z nauczycielem, opiekunem nagrodzonej pracy.

W uroczystości wzięli udział Kuratorzy Oświaty z całej Polski, przedstawiciele Ministerstwa Oświaty z Warszawy, władze województwa warmińsko-mazurskiego, lokalne media, zaproszeni goście oraz nagrodzeni uczniowie z całej Polski. Po trudach podróży do Olsztyna Faustyna odebrała dyplom i nagrodę z rąk Warmińsko-Mazurskiego Kuratora Oświaty Grażyny Przasnyckiej.

Otrzymanej nagrody pogratulował uczennicy podkarpacki Wicekurator Oświaty w Rzeszowie Antoni Wydro, który był obecny na uroczystej Gali. Z sukcesu Faustyny cieszyła się cała Rodzina, a zwłaszcza Ciocia Marta, która mieszka w Olsztynie i gościła nas podczas pobytu na tej wspaniałej uroczystości. Mazury to prawdziwy Cud Natury, to dzieło, które stworzyła przyroda i warto przedstawiać ich piękno, jak to zrobiła Faustyna w swojej pracy.



Wicekurator Oświaty w Rzeszowie Antoni Wydro, opiekunka nagrodzonej pracy Elżbieta Gut i laureatka III nagrody Faustyna Kłos

ELŻBIETA GUT – OPIEKUNKA NAGRODZONEJ PRACY

Podróże

Europejskimi szlakami

TURCY – KOCZOWNICZE POCZĄTKI

Współcześni Turcy stanowią mieszankę etniczną różnych plemion koczowniczych z dalekiej Azji oraz ludności zamieszkującej basen Morza Śródziemnego. Według badań antropologów naród ten wywodzi się od plemion koczowniczych zamieszkujących pierwotnie Azję Centralną. Były to ludy pasterskie, które od tysięcy lat przemierzały rozległe stepy Eurazji w poszukiwaniu nowych pastwisk. Aby przetrwać w trudnych warunkach zimowych handlowały z miejscową ludnością, rzadziej osadzały się na stałe w celu rozwinięcia produkcji rolniczej.

Spośród plemion nomadów wyróżniły się ludy, które obecnie znamy pod nazwą Turkmeni. Podbili oni znaczną część Mongolii, dotarli do Anatolii i stworzyli największe w dziejach imperium nomadów. Z czasem nastąpiły ożywione kontakty z Arabami i od IX wieku n.e. zaczęli przejmować kulturę islamską. W ten sposób z ludu koczowniczego Turcy przeszli na osiadły tryb życia i stali się budowniczymi potężnego imperium osmańskiego, podbijając część terenów Półwyspu Arabskiego, Europy oraz północnej Afryki.

Wydawałoby się, że wędrowki dawnych plemion koczowniczych, z których wywodzi się współczesne społeczeństwo Turcji, należą już do historii. Przemierzając kolejne regiony zachodniej części kraju widzimy przede wszystkim nowoczesne miasta, w których spotykamy typową dla krajów Azji mieszankę tradycji z nowoczesnością. Młodzi mieszkańcy coraz częściej przejmują zachodni styl życia, są pracownikami ponadnarodowych korporacji, które mają ogromny wpływ na współczesny obraz państwa.

Dawne oblicze tego fascynującego kraju odkrywamy udając się do części centralnej, pokonując bezkresne równiny, spalone przez słońce góry oraz stepy i półpustynie Wyżyny Anatolijskiej. Są to obszary słabo zaludnione, na pierwszy rzut oka niegościnne, usiane licznymi, przeważnie wygasłymi stożkami wulkanicznymi. Na

tym pustkowiu spotkałem się z niesamowitą gościnnością biednej ludności muzułmańskiej. Bardzo często zdarzało się, że ludzie, na widok objuczonych turystów, wybiegali ze swych chat i zapraszali do środka na tradycyjną turecką herbatę i skromny poczęstunek. To na

tych terenach miałem okazję poznać prawdziwych nomadów, którzy, jak ich przodkowie tysiące lat temu, przemierzali stepy w poszukiwaniu nowych pastwisk. Plemiona te tworzą liczne klany rodzinne, nadal zamieszkują w namiotach, które tradycyjnie szyto z koziej skóry. W porze zimowej ludzie ci powracają z całym dobytkiem do swoich wiosek, niektóre plemiona wędrują na południe i zasiedlają ciepłe wybrzeże śródziemnomorskie. Najbardziej rozpowszechnionym środkiem lokomocji współczesnych nomadów są konie i wozy zaprzęgowe, ale można spotkać również zmotoryzowanych koczowników, którzy są posiadaczami starych samochodów bądź motocykli. Ciekawostką jest, że ludność ta uważa się za tubylcze plemiona Anatolii, które przybyły tu przed wspomnianymi wcześniej Turkmenami. Z mo-



Wizyta w tradycyjnym domu potomków dawnych plemion turkmeńskich

wy i gestów jednej z kobiet wynikało, że ich pierwotne ziemie są systematycznie zabierane przez rząd pod inwestycje drogowe oraz są zagospodarowywane rolniczo, a nieliczne już grupy nomadów nie mają się gdzie podziać.

Łatwo zauważyć typową dla tradycyjnych społeczności organizację codziennego życia. Kobiety zajmują się pozyskiwaniem mleka od zwierząt, wyrabiają masło, sery i kefir, pieką tradycyjne pieczywo w kształcie okrągłych placków. Starsze dzieci opiekują się młodszym rodzeństwem, a mężczyźni dorabiają prawdopodobnie jako najemcy przy zbiorze pszenicy.

Moje zainteresowanie ludami koczowniczymi w Turcji spowodowane zostało przypadkowym spotkaniem kilku klanów rodzinnych we wschodniej Anatolii. Oficjalna nazwa tych plemion to Yoruk. Szacuje się, że w XIX wieku na terenie Azji Mniejszej i Bałkanów było ich setki tysięcy. Prowadzili koczowniczy tryb życia wypasając bydło, owce i kozy, zajmowali się także handlem wymiennym z miejscową ludnością.

Widok tych kilku namiotów, na które natknąłem się przemierzając bezkresne równiny środkowej Turcji jest dla mnie niezapomnianym przeżyciem. Przebywając przez kilka chwil z tymi ludźmi miałem wrażenie, że odkryłem karty dawno już zapomnianej historii najstarszych mieszkańców tych malowniczych terenów.



Tradycyjny środek lokomocji współczesnych koczowników

OGŁOSZENIE O PRZETARGU

Burmistrz Kolbuszowej ogłasza I publiczny przetarg ustny nieograniczony na sprzedaż nieruchomości własności Gminy Kolbuszowa.

Przedmiotem przetargu jest :

1. Niezabudowana nieruchomość gruntu położona w Kolbuszowej Górnej, oznaczona **nr ew. działki 4285/27, o pow. 0.1076 ha, objęta KW TB1K/00021819/0.**

Przedmiotowa nieruchomość zlokalizowana jest w terenach zabudowy mieszkaniowo - usługowej. Teren działki jest płaski, pokryty trawą. Kształt działki regularny, zbliżony do trapezu. Działka zlokalizowana jest w pierwszym rzędzie zabudowy od drogi krajowej Radom – Barwinek, bez urządzonego bezpośrednio zjazdu na działkę z tej drogi. Dojazd do działki jest możliwy z drogi zlokalizowanej wzdłuż wschodniej granicy działki. Dostęp do urządzeń infrastruktury technicznej jest dogodny.

Zgodnie z zapisem w ewidencji gruntów w/w działki stanowią teren rolny.

Teren na którym położona jest nieruchomość nie podlega ustaleniom żadnego obowiązującego miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego. W opracowanym studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego Miasta i Gminy Kolbuszowa przedmiotowa nieruchomość leży na terenie obszaru mieszkalno – usługowym, zabudowa zagrodowa i jednorodzinna oraz usługi towarzyszące – oznaczenie symbolem MR/N. Studium nie jest aktem prawa miejscowego i na jego podstawie nie można ustalić lokalizacji

inwestycji.

Działka wolna jest od obciążeń i zobowiązań wobec osób trzecich.

Cena wywoławcza nieruchomości wynosi: 26 480 zł (brutto)

Wadium wynosi : 5 296 zł

Przetarg odbędzie się w Urzędzie Miejskim w Kolbuszowej przy ul. Obr. Pokoju 21, w sali Nr 1, w dniu 28.12.2011 r. o godzinie 10 - tej.

Warunkiem przystąpienia do przetargu przez osoby fizyczne i prawne jest wpłacenie wadium w pieniądzu najpóźniej na trzy dni przed przetargiem, tj. do dnia 22.12.2011r., na konto bankowe Urzędu Nr 20 9180 0008 2001 0001 7792 0001 w BS Kolbuszowa.

Za datę wpłacenia wadium uważa się wpływ wymaganej kwoty na rachunek bankowy Urzędu Miejskiego w Kolbuszowej .

Wadium zwraca się następnego dnia po zakończeniu przetargu, z wyjątkiem wadium wpłaconego przez uczestnika, który przetarg wygrał z zaliczeniem na poczet ceny nabycia. Cena nabycia nieruchomości nie podlega rozłożeniu na raty. Wadium ulega przepadkowi w razie uchylenia się od zawarcia umowy notarialnej. Dowód wniesienia wadium przez uczestnika przetargu oraz dowód tożsamości podlega przedłożeniu komisji przetargowej przed otwarciem przetargu.

Przetarg prowadzony będzie wg zasad ustalonych w Rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 14 września 2004 r. w sprawie sposobu i trybu przeprowadza-

nia przetargów oraz rokowań na zbycie nieruchomości /Dz.U. Nr 207 poz.2108 ze zm./.

W przypadku, gdy uczestnikiem przetargu jest osoba prawna, osoba upoważniona do reprezentowania uczestnika powinna przedłożyć do wglądu aktualny wypis z Krajowego Rejestru Sądowego, a osoba prowadząca działalność gospodarczą zaś świadectwo o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej.

Jeżeli uczestnik jest reprezentowany przez pełnomocnika, konieczne jest przedłożenie oryginału pełnomocnictwa upoważniającego do działania na każdym etapie postępowania przetargowego.

Zastrzega się prawo odstąpienia od przetargu i jego unieważnienia w uzasadnionych przypadkach.

Sprzedaż w/w nieruchomości następuje na podstawie danych ewidencji gruntów, w związku z tym Urząd Miejski okazuje położenie nieruchomości w terenie bez obowiązku wskazania granic szczegółowych, których wyznaczenie nabywca ponosi na własny koszt.

Nabywca ponosi koszt umowy notarialnej, której zawarcie winno nastąpić w ciągu 21 dni od dnia przetargu.

Szczegółowe informacje o przetargu i jego przedmiocie można uzyskać w Urzędzie Miejskim w Kolbuszowej, w pokoju 15, codziennie w godzinach 8.00 - 15.00 oraz telefonicznie pod nr 17 22-71-333.

BURMISTRZ KOLBUSZOWEJ
JAN ZUBA

OGŁOSZENIE O PRZETARGU

Burmistrz Kolbuszowej ogłasza I publiczny przetarg ustny nieograniczony na sprzedaż nieruchomości, własności Gminy Kolbuszowa.

Przedmiotem przetargu jest:

1. Niezabudowana nieruchomość gruntu położona w Widelce, oznaczona **nr ew. działki 3300/39, o pow. 0.1154 ha, objęta KW TB1K/00021060/4.**

Przedmiotowa nieruchomość zlokalizowana jest w strefie pośredniej wsi Widelka, w otoczeniu nieruchomości zabudowanych budynkami mieszkalnymi. Teren działki lekko pochyły, nieutwardzony i nieogrodzony, pokryty drzewostanem liściastym. Kształt działki regularny wieloboczny. Dojazd do działki odbywa się drogą publiczną utwardzoną, łączącą się

z drogą publiczną o nawierzchni asfaltowej prowadząca przez wieś. Wzdłuż zachodniej, południowej i wschodniej granicy działki znajduje się wysoka skarpa ze spadkiem w kierunku północnym.

Zgodnie z zapisem w ewidencji gruntów w/w działki stanowią teren rolny.

Teren na którym położona jest nieruchomość nie podlega ustaleniom żadnego obowiązującego miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego. W opracowanym studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego Miasta i Gminy Kolbuszowa przedmiotowa nieruchomość leży na terenie obszaru mieszkalno – usługowym, zabudowa zagrodowa i jednorodzinna oraz usługi towarzyszące – oznaczenie symbolem MR/N. Studium nie jest aktem prawa miejscowego i na jego podstawie nie można ustalić lokalizacji

inwestycji.

Działka wolna jest od obciążeń i zobowiązań wobec osób trzecich.

Cena wywoławcza nieruchomości wynosi: 30 668 zł (brutto)

Wadium wynosi : 2 680 zł

Przetarg odbędzie się w Urzędzie Miejskim w Kolbuszowej przy ul. Obr. Pokoju 21, w sali Nr 1, w dniu 28.12.2011 r. o godzinie 10 - tej.

Warunkiem przystąpienia do przetargu przez osoby fizyczne i prawne jest wpłacenie wadium w pieniądzu najpóźniej na trzy dni przed przetargiem, tj. do dnia 22.12.2011 r., na konto bankowe Urzędu Nr 20 9180 0008 2001 0001 7792 0001 w BS Kolbuszowa.

Za datę wpłacenia wadium uważa się wpływ wymaganej kwoty na rachunek bankowy Urzędu Miejskiego w Kolbuszowej.

Wadium zwraca się następnego dnia po zakończeniu przetargu, z wyjątkiem wadium wpłaconego przez uczestnika, który przetarg wygrał z zaliczeniem na poczet ceny nabycia. Cena nabycia nieruchomości nie podlega rozłożeniu na raty. Wadium ulega przepadkowi w razie uchylenia się od zawarcia umowy notarialnej. Dowód wniesienia wadium przez uczestnika przetargu oraz dowód tożsamości podlega przedłożeniu komisji przetargowej przed otwarciem przetargu.

Przetarg prowadzony będzie wg zasad ustalonych w Rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 14 września 2004 r. w sprawie sposobu i trybu przeprowadza-

nia przetargów oraz rokowań na zbycie nieruchomości /Dz.U. Nr 207 poz.2108 ze zm./.

W przypadku, gdy uczestnikiem przetargu jest osoba prawna, osoba upoważniona do reprezentowania uczestnika powinna przedłożyć do wglądu aktualny wypis z Krajowego Rejestru Sądowego, a osoba prowadząca działalność gospodarczą zaś świadectwo o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej.

Jeżeli uczestnik jest reprezentowany przez pełnomocnika, konieczne jest przedłożenie oryginału pełnomocnictwa upoważniającego do działania na każdym etapie postępowania przetargowego.

Zastrzega się prawo odstąpienia od przetargu i jego unieważnienia w uzasadnionych przypadkach.

Sprzedaż w/w nieruchomości następuje na

podstawie danych ewidencji gruntów, w związku z tym Urząd Miejski okazuje położenie nieruchomości w terenie bez obowiązku wskazania granic szczególnych, których wyznaczenie nabywca ponosi na własny koszt.

Nabywca ponosi koszt umowy notarialnej, której zawarcie winno nastąpić w ciągu 21 dni od dnia przetargu.

Szczegółowe informacje o przetargu i jego przedmiocie można uzyskać w Urzędzie Miejskim w Kolbuszowej, w pokoju 15, codziennie w godzinach 8.00 - 15.00 oraz telefonicznie pod nr 17 22-71-333.

BURMISTRZ KOLBUSZOWEJ
JAN ZUBA

BURMISTRZ KOLBUSZOWEJ informuje,

że na tablicy ogłoszeń Urzędu Miejskiego w Kolbuszowej, ul. Obrońców Pokoju 21

WYWIESZONY ZOSTAŁ

zgodnie z art. 35 ustawy z dnia 21.08.1997 r. o gospodarce nieruchomościami (t.j. Dz.U. z 2010 r., Nr 102, poz. 651 ze zm.) wykaz nieruchomości gruntowej, położonej w Kolbuszowej przy ulicy Rzeszowskiej, oznaczonej nr ew. działki 1497/2 oraz nr ew. 2341 położonej przy ulicy 11 – go Listopada, przeznaczonej do sprzedaży w trybie bezprzetargowym na rzecz wieczystego użytkownika.

BURMISTRZ KOLBUSZOWEJ JAN ZUBA

Wszystkim, którzy uczestniczyli
w ostatniej drodze zmarłej

ŚP. ZOFII BIESIADECKIEJ

serdeczne podziękowania
składają córki z rodziną

NIANIA

POSZUKUJE PRACY

TEL: 792-473-377



Wyrazy głębokiego współczucia
rodzinie zmarłego

Lek. med.

MIECZYŚŁAWA KRAKOWSKIEGO

Wieloletniego Ordynatora Oddziału Ginekologii Kolbuszowskiego Szpitala

składają

Burmistrz Kolbuszowej
oraz pracownicy Urzędu Miejskiego



Wyrazy głębokiego współczucia
rodzinie zmarłego

Lek. med.

MIECZYŚŁAWA KRAKOWSKIEGO

Wieloletniego Ordynatora Oddziału Ginekologii Kolbuszowskiego Szpitala

składają

Przewodniczący Rady
oraz Radni Rady Miejskiej w Kolbuszowej



W związku ze śmiercią

Lek. med. MIECZYŚŁAWA KRAKOWSKIEGO

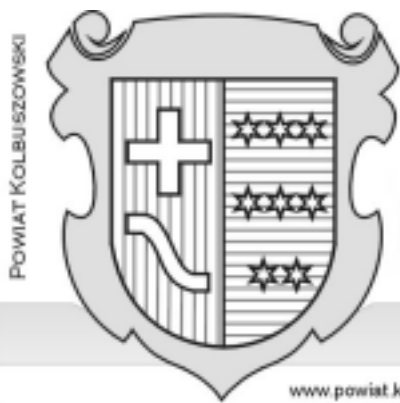
Byłego Ordynatora Oddziału Ginekologiczno-Położniczego SP ZOZ w Kolbuszowej

wyrazy najgłębszego żalu i współczucia

Żonie, dzieciom i najbliższej rodzinie zmarłego

składają

Starosta, Zarząd Powiatu, Przewodniczący Rady i Radni Powiatu Kolbuszowskiego
oraz Pracownicy Starostwa Powiatowego w Kolbuszowej



INFORMACJE POWIATOWE

POWIAT ■ RADA ■ STAROSTWO

www.powiat.kolbuszowski.pl

e-mail: informacja@kolbuszowski.pl

tel. +48 (17) 22 75 880, fax +48 (17) 22 71 52

OBCHODY ODZYSKANIA NIEPODLEGŁOŚCI

*„Dzisiaj wielka jest rocznica
11 listopada
Tym, co zmarli za Ojczyznę,
hold wdzięczności Polska składa”*

Wielu mieszkańców Powiatu Kolbuszowskiego uczestniczyło w uroczystościach związanych z obchodzoną w tym roku 93 rocznicą odzyskania niepodległości przez Polskę.

Tegoroczne obchody święta odzyskania przez Polskę niepodległości, po 123 latach niewoli, rozpoczęły się w Kolbuszowej już 10 listopada uroczystą akademią zorganizowaną w Miejskim Domu Kultury. Złożenie kwiatów na kolbuszowskim rynku oraz modlitwa i Msza Św. w intencji poległych za Ojczyznę oraz mieszkańców powiatu kolbuszowskiego były drugą częścią obchodów.

Dnia 10 listopada, w Miejskim Domu Kultury w Kolbuszowej, w obchody Święta Niepodległości wpisany był okolicznościowy referat w wykonaniu uczniów z Zespołu Szkół Nr 1 w Kolbuszowej oraz nauczycielki Pani Doroty Rabczak. Młodzież przypominała uczestnikom uroczystości, że to dzięki patriotycznym sercom naszych przajców zostały uratowane nasze narodowe, najcenniejsze wartości. Przyszła bowiem wolność i musimy sobie uświadomić, jaką spuściznę pozostawili nam po sobie i jaką cenę za to zapłacili. A nie było to łatwe, bo niewola trwała 123 lata, przez tak długi okres zaborcy próbowali narzucić Polakom swoją kulturę, język, obyczaje, religię, co w wielu wypadkach skutkowało często rozstaniem się z Ojczyzną.

W nastrój tamtych czasów wprowadził słuchaczy koncert w wykonaniu zespołów Państwowej Szkoły Muzycznej I st. w Kolbuszowej: Chóru „Accordare”, Zespołu Muzyki Dawnej „Giulivamente” oraz Orkiestry przy szkole muzycznej. Koncert, jak zwykle z wdziękiem i brawurowo, poprowadziła Aleksandra Niezgodna. Rozpoczął go Chór „Accordare”. To wspaniałe dla ucha wystąpienie wywarło wrażenie na słuchaczach, wprowadziło klimat do dalszej części koncertu, który zakończyło brawurowe wykonanie przez orkiestrę „Marszu I Brygady”. Muzyka poważna przypominała słuchaczom o Polakach, którzy oddali swe życie za Ojczyznę i o licznych mogiłach rozsianych po świecie. W nutach muzyki współczesnej można było usłyszeć radość świętowania i nadzieję na lepsze jutro.

Następnego dnia, dokładnie w 93 rocznicę odzyskania przez Polskę niepodległości, tradycyjnie już kolbuszowskimi ulicami przeszła Orkiestra Dęta Miejskiego Domu Kultury w Kolbuszowej. Na kolbuszowskim rynku, po wspólnej modlitwie, którą poprowadził Ks. Kapelan Ryszard Kiwak, władze państwowe i samorządowe, Komen-



Przedstawiciele władz samorządowych na czele ze Starostą Kolbuszowskim Józefem Kardysiem składają kwiaty. Fot. A. Stec

Straży i Policji, Zarząd Powiatowego i Gminnego Oddziału Ochotniczych Straży Pożarnych, dyrektorzy, nauczyciele i uczniowie kolbuszowskich szkół ponadgimnazjalnych, gimnazjalnych i szkół podstawowych, kombatancki, reprezentanci Światowego Związku Żołnierzy AK oraz Związku Sybiraków, strzelcy z 6-ego Plutonu Jednostki Strzeleckiej oraz harcerze z Hufca ZHP jak również przedstawiciele rozmaitych instytucji, stowarzyszeń i organizacji złożyli kwiaty na grobach Powstańców Listopadowych, Styczniowych, Ks. L. Ruczki - Ojca Sybiraków i Legionistów.

W Kolegiacie p.w. Wszystkich Świętych odprawiona została uroczysta Msza św. w intencji Ojczyzny oraz mieszkańców powiatu kolbuszowskiego pod przewodnictwem ks. kan. Kazimierza Osaka – Dziekana Dekanatu Kolbuszowskiego.

Święto Niepodległości jest najważniejszym polskim świętem narodowym, upamiętniającym odzyskanie przez Polskę państwowości w 1918 roku, po 123 latach zaborów.



Uczestnicy uroczystości związanymi z obchodami Odzyskania Niepodległości przez Polskę na cmentarzu parafialnym. Fot. A. Stec

danci Powiatowej

ST. BRYG. JAN ZIOBRO ZOSTAŁ NOWYM ZASTĘPCĄ PODKARPACKIEGO KOMENDANTA WOJEWÓDZKIEGO PSP

St. bryg. Jan Ziobro został nowym zastępcą Podkarpackiego Komendanta Wojewódzkiego PSP. Do tej pory pełnił służbę na stanowisku Komendanta Powiatowego PSP w Kolbuszowej.

St. bryg. Jan Ziobro – urodził się 22 listopada 1963 roku w Rzeszowie.

Strażakiem jest od 28 lat. W roku 1983 rozpoczął naukę w Szkole Chorażych Pożarnictwa w Krakowie. Pierwszy stopień oficerski oraz tytuł inżyniera pożarnictwa otrzymał po ukończeniu Szkoły Głównej Służby Pożarniczej w roku 1991. W 1994 ukończył studia podyplomowe z zakresu „Bezpieczeństwo systemów człowiek, technika, środowisko – działanie w sytuacjach dużego zagrożenia” na Politechnice Warszawskiej. W 1998 roku rozpoczął studia magisterskie w Szkole Głównej Służby Pożarniczej w Warszawie, które ukończył w 2000 r.

Pracę zawodową rozpoczął w roku 1985 w Komendzie Rejonowej Straży Pożarnych w Ropczycach na stanowisku instruktora ds. operacyjnych. W latach 1988-1992 pracował w Zakładowej Zawodowej Straży Pożarniej WSK PZL Rzeszów jako instruktor ds. operacyjnych, a później komendant. W 1992 roku został zastępcą dowódcy JRG PSP Nr 2 w Rzeszowie. W swojej pożarniczej karierze był dowódcą JRG PSP Nr 1 w Rzeszowie, a także starszym oficerem, zastępcą naczelnika, a później naczelnikiem wydziału operacyjnego KW PSP w Rzeszowie.

W latach 2002-2011 był komendantem PSP w Dębicy, Rzeszowie oraz Kolbuszowej.

St. bryg. Jan Ziobro dowodził pododdziałami ratowniczymi Państwowej Straży Pożarnej oraz pracami sztabów podczas dużych akcji ratowniczych i ćwiczeń w kraju i za granicą, m. in.:

- 1992r – pożar w Kuźni Raciborskiej – dowódca kompanii,
- powódzie na Podkarpaciu od 1997 do 2011 r.,
- powódzie na Węgrzech 2000 r., Ukraina Zakarpacie 2001 r., Czechach 2002 r.,
- pożary magazynu podziemnego gazu w Wierchowicach koło Wrocławia oraz terminala przeladunkowego w Chałupkach Medycznych koło Przemyśla w 2002r.

Ćwiczenia międzynarodowe:

- „TRANS-CARPATHIA 2000” Ukraina Użgorod,
- „PSTRAŻE 2007”,
- „COOperation 2008”
- „EU CARPATHEX 2011”

Jako doświadczony oficer został włączony do prac Polsko – Ukraińskiej Komisji ds. Bezpieczeństwa Wód Granicznych.



St. bryg. Jan Ziobro został nowym zastępcą Podkarpackiego Komendanta Wojewódzkiego PSP. Fot. Archiwum

W ciągu niemal trzech dekad wzorowej służby został odznaczony m.in.: Krzyżem Zasługi Za Dzielność, Brązowym Krzyżem Zasługi, Srebrnym Medalem za Długoletnią Służbę, Srebrnym Medalem za Zasługi Dla Obronności, Złotą Odznaką za Zasługi dla Ochrony Przeciwopozarowej oraz Złotym Znakiem Związku Ochotniczych Straży Pożarnych RP.

STYPENDIA STAROSTY KOLBUSZOWSKIEGO ROZDANE

Na XI Sesji IV Kadencji Rady Powiatu w Kolbuszowej, w dniu 20 października 2011r., wręczono Stypendia Starosty Kolbuszowskiego za wybitne osiągnięcia w roku szkolnym 2011/2012. Otrzymało je jedenastu uczniów. W tym roku wśród stypendystów znaleźli się uczniowie Liceum Ogólnokształcącego, Zespołu Szkół Technicznych w Kolbuszowej oraz Zespołu Szkół Agrotechniczno-Ekonomicznych w Weryni. Stypendyści otrzymali po 1.100 zł.

Uczniowie odebrali pamiątkowe dyplomy z rąk Starosty Kolbuszowskiego **Józefa Kardysia i Przewodniczącego Rady Powiatu Mieczysława Burek.**

Stypendyści musieli wykazać się wysoką średnią ocen - co najmniej 4,75 - wzorowym zachowaniem, wybitnymi osiągnięciami naukowymi. Wielu z nagrodzonych było laureatami, uczestnikami finału międzynarodowej, krajowej olimpiady przedmiotowej, ogólnopolskiego konkursu wiedzy lub laureatem finału wojewódzkiej olimpiady przedmiotowej czy wojewódzkiego konkursu wiedzy.

Liceum Ogólnokształcące im. Janka Bytnara w Kolbuszowej

Karolina Łucja Zuba

- Średnia ocen uzyskanych w wyniku klasyfikacji za rok szkolny 2010/2011 – **5,54**
- Osiągnięcia:*
- Wyróżnienie w Wojewódzkim Konkursie Literackim „Książka do której powracam”,
- II miejsce w Powiatowym Konkursie Fotograficznym,
- Praca na rzecz klasy, pomoc innym w nauce, wysoka kultura osobista i wzorowe wypełnianie obowiązków szkolnych.

Karolina Fieluba

- Średnia ocen uzyskanych w wyniku klasyfikacji za rok szkolny 2010/2011 – **5,40**
- Osiągnięcia:*
- Udział w II etapie Olimpiady Wiedzy o Prawie
- Udział w Ogólnopolskim Konkursie Fi-

zycznym „EUREKA”

- Udział w Konkursie Fizycznym „Lwiątko”
- Udział w Konkursie Test Matematyka Plus Oxford,
- Udział w Międzynarodowym Konkursie „Kangur Matematyczny”,
- Udział w Podkarpackim Konkursie Matematycznym im. Franciszka Leji,
- Udział w Szkolnym Konkursie Matematycznym π Mat,
- Kreatywna, zorganizowana i systematyczna, zdyscyplinowana, odpowiedzialna i aktywna, udziela się społecznie jako wolontariuszka, pomaga innym w nauce, cechuje ją bardzo wysoka kultura osobista.

Sławomir Sudak

- Średnia ocen uzyskanych w wyniku klasyfikacji za rok szkolny 2009/2010 – **5,40**

Osiągnięcia:

- Uzyskanie tytułu taon w Międzynarodowym Konkursie Fizycznym „Lwiątko 2011”,
- Wyróżnienie w Ogólnopolskim Konkursie Fizycznym „EUREKA”,
- Uzyskanie I miejsca w XXI edycji Turnieju Wiedzy o Historii Regionu im. Haliny Dudzińskiej,
- Udział w finale wojewódzkim XXVI Olimpiady Wiedzy Ekologicznej,
- Udział w II etapie Olimpiady „O Diamentowy Indeks AGH” z fizyki,
- Uzyskanie 84 punktów na 100 możliwych w 14 edycji „Test matematyka Plus” organizowanym przez Oxford,
- Indywidualny program nauki z fizyki i astronomii,
- Uczeń bardzo zdolny, sumienny, uczynny, aktywnie działa jako wolontariusz, często reprezentował szkołę w Poczcie sztandarowym na uroczystościach szkolnych i środowiskowych, cechuje go bardzo wysoka kultura osobista.

Karol Piotr Kabała

- Średnia ocen uzyskanych w wyniku klasyfikacji za rok szkolny 2010/2011 – **5,15**

Osiągnięcia:

- Wyróżnienie w Ogólnopolskim Konkursie Fizycznym „EUREKA”,
- Wyróżnienie w Ogólnopolskim Konkursie Chemicznym „Alchemik”,
- Udział w etapie rejonowym Podkarpackiego Konkursu Matematycznego im. F. Leji,
- Wyróżnienie w Powiatowym Konkursie Wiedzy o Parlamencie RP i Samorządzie Lokalnym,
- Praca na rzecz szkoły (członek poczty sztandarowego), klasy i środowiska (m.in. organizowanie marszów na orientację), pomoc innym w nauce, wysoka kultura osobista i wzorowe wypełnianie obowiązków szkolnych, wysoka frekwencja.

Kinga Hodór

- Średnia ocen uzyskanych w wyniku klasyfikacji 2010/2011 – **5,13**

Osiągnięcia:

- Nagroda Grand Prix w Konkursie Wiedzy o Bretanii i Francji,
- II miejsce w Powiatowym Konkursie Poezji Obcojęzycznej,
- IV miejsce w Powiatowym Konkursie Wiedzy o Irlandii,
- I miejsce w szkolnym Konkursie Wiedzy o Krajach Frankofońskich,
- I miejsce w szkolnym konkursie „Fraszka o książce”,
- Obowiązkowa, pracowita, zdyscyplinowana i odpowiedzialna, aktywnie uczestniczyła w projekcie „Comenius”, zaangażowana w życie klasy, pomaga innym w nauce, cechuje ją wysoka kultura osobista.



Pamiątkowe zdjęcie Stypendystów i Dyrekcji szkół wraz ze Starostą Kolbuszowskim Józefem Kardysiem. Fot. A. Stec

**Zespół Szkół Technicznych
im. Bohaterów Września 1939 r.
w Kolbuszowej**

Marzena Surowiec

Uczennica osiąga bardzo dobre wyniki w nauce, średnia ocen: **5,11** i wzorowe zachowanie. Aktywnie uczestniczy w życiu szkoły i w pracach na rzecz Samorządu Uczniowskiego – pełniła funkcję sekretarza. Chętnie angażuje się w prace na rzecz szkoły. Jest osobą ambitną, kulturalną, angażuje się w wiele konkursów o zasięgu szkolnym i powiatowym osiągając miejsca punktowane:

- I miejsce w Powiatowym Konkursie Wiedzy o Irlandii (w języku angielskim)
 - I miejsce w Powiatowym Konkursie Wiedzy o HIV i AIDS,
 - III miejsce w Powiatowym Konkursie o lasach,
 - I miejsce w szkolnym konkursie języka angielskiego,
 - III miejsce w szkolnym konkursie „Kolekcja sukni wieczorowych”
- Bierze udział w zajęciach z wolontariatu, aktywnie działa w Szkolnym Kole CARITAS – prowadzi kronikę SKC. Godnie reprezentuje szkołę w uroczystościach nie tylko szkolnych, ale również powiatowych.

Ewelina Maria Kwaśnik

Uczennica uzyskała średnią ocen: **4,84** i wzorowe zachowanie.

- Jest osobą bardzo koleżeńską, godnie reprezentującą swoją klasę i szkołę. Brała udział w konkursach i olimpiadach o zasięgu ogólnopolskim, wojewódzkim, powiatowym i szkolnym, plasując się w gronie laureatów:
- II miejsce na szczeblu ogólnopolskim konkursu pn. „Mój las”,
 - I miejsce na szczeblu wojewódzkim w Ogólnopolskim Konkursie pn. „Mój las”,

- II miejsce w Wojewódzkim Konkursie Energetycznym,
 - Wyróżnienie w okręgowym Konkursie Geologiczno – Środowiskowym pn. „Kamienie archiwum Ziemi”,
 - III miejsce w powiatowym konkursie na stroik świąteczny,
 - wyróżnienie w konkursie historycznym na Powiatowym Sejmiku Uczniowskim,
 - I miejsce w Szkolnym Konkursie Języka Francuskiego.
- Godnie reprezentuje szkołę w uroczystościach powiatowych i szkolnych.

Aneta Kawa

Uczennica osiąga bardzo dobre wyniki w nauce, średnia ocen: **4,78** i wzorowe zachowanie. Aktywnie uczestniczy w życiu szkoły i w pracach na rzecz Samorządu Uczniowskiego. Jest osobą ambitną, kulturalną, angażuje się w wiele konkursów o zasięgu szkolnym i powiatowym:

- konkurs historyczny na Powiatowym Sejmiku Uczniowskim,
 - powiatowy konkurs na prezentację multimedialną „Zdrowie na talerzu”,
 - Konkurs Wiedzy o HIV i AIDS,
 - Wyróżnienie w konkursie powiatowym pn. „Wigilia i święta w moim hotelu, restauracji, gospodarstwie agroturystycznym”,
 - wyróżnienie za plakat w Powiatowym Konkursie „Zdrowie na talerzu”.
- Godnie reprezentuje szkołę w uroczystościach nie tylko szkolnych, ale również powiatowych.

**Zespół Szkół Agrotechniczno
– Ekonomicznych
im. Komisji Edukacji Narodowej
w Weryni**

Bernadetta Ziętek

Uczennica uzyskała świadectwo promocyjne z wyróżnieniem, uzyskując przy tym średnią ocen **5,0** i 100% frekwencję. Uczennica odznacza się wzorową posta-

wą, angażuje się w życie klasy i szkoły. Uczestniczy w projekcie: „Młodzieżowe uniwersytety Matematyczne”. W roku szkolnym 2010/11 brała udział w I Powiatowej Olimpiadzie Wiedzy o HIV/AIDS, IV Powiatowym Konkursie Poezji i Prozy Obcojęzycznej, Szkolnym Konkursie Ortograficznym oraz szkolnych zawodach sportowych w piłkę siatkową.

Weronika Wioletta Salach

Uczennica uzyskała świadectwo promocyjne z wyróżnieniem, uzyskując przy tym średnią **5,0**. Uczennica odznacza się

wzorową postawą, angażuje się w życie klasy i szkoły. Jest w roku szkolnym 2010/11 laureatką I miejsca w Międzynarodowym Konkursie „Young People In European Forests – Młodzież w lasach Europy” (w klasyfikacji regionalnej) i Gminnym Konkursie Wiedzy o Teatrze „Wiem wszystko o Teatrze”. Ponadto uczestniczyła w konkursach: Powiatowym Konkursie Wiedzy o Francji i Bretanii, Powiatowym Konkursie o Francji i Krajach Frankońskich, Podkarpackim Konkursie Matematycznym im. F. Leji oraz Olimpiadzie Ekologicznej.

Agnieszka Joanna Skomra

Uczennica uzyskała świadectwo promocyjne z wyróżnieniem, uzyskując przy tym średnią **5,21**. Uczennica odznacza się wzorową postawą, angażuje się w życie klasy i szkoły. W roku szkolnym 2010/11 pełniła funkcję przewodniczącej Samorządu Uczniowskiego. W roku szkolnym 2010/11 brała udział w konkursach: Wiedzy o Finansach Europejskich i Wiedzy o Bankach. Uczestniczyła w projekcie e-twinning z j. angielskiego.

WOLONTARIUSZ POWIATU KOLBUSZOWSKIEGO 2011

W dniu 20 października 2011r., podczas obrad XI Sesji IV Kadencji Rady Powiatu w Kolbuszowej, ogłoszono wyniki Powiatowego Konkursu o tytuł „Wolontariusz Powiatu Kolbuszowskiego 2011”. Nominowanych do tego tytułu zostało 6 osób.

OSOBY NOMINOWANE:

Stanisława Mycek

Instytucja zgłaszająca kandydatkę: Gminy Ośrodek Pomocy Społecznej w Niwiskach

Kierownik: Barbara Czachor

Roman Jaskuła

Instytucja zgłaszająca kandydata: Stowarzyszenie Rozwoju Wsi Mazury

Prezes Zarządu: Jan Rzeszutek

Daniel Jabłoński

Instytucja zgłaszająca kandydata: Miejski Dom Kultury w Kolbuszowej

Dyrektor MDK: Wiesław Sitko

Łukasz Bis

Instytucja zgłaszająca kandydata: Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju Oświaty, Kultury, Sportu w Raniżowie

Prezes Zarządu: Marian Indyk

Aneta Konefał

Instytucja zgłaszająca kandydatkę: Stowarzyszenie na Rzecz Wspierania Rozwoju Dzieci i Młodzieży „Trójka”

Prezes Zarządu: Danuta Kulig

Stanisław Kosiorowski

Instytucja zgłaszająca kandydata: Oddział Powiatowy Związku Ochotniczych Straży Pożarnych Rzeczypospolitej Polskiej w Kolbuszowej

Prezes Zarządu: Ryszard Skowron

Kapituła przyznała wszystkim zakwalifikowanym do konkursu tytuł „Nominowany do tytułu Wolontariusza Powiatu Kolbuszowskiego”.

Kapituła Konkursowa przyznała jednomyślnie tytuł „Wolontariusza Powiatu Kolbuszowskiego w 2011r.” **Panu Stanisławowi Kosiorowskiemu z Nowej Wsi.**

Wręczenia statuetek dokonali: Starosta Kolbuszowski Józef Kardyś wraz z Przewodniczącym Rady Powiatu Mieczysławem Burek.

Wolontariusz Powiatu Kolbuszowskiego 2011r. Stanisław Kosiorowski


jest człowiekiem, który całe swoje dorosłe życie poświęca ochronie przeciwpożarowej. Dla niego działalność jednostek ochotniczych straży pożarnych jest bardzo ważna. Interesuje się działalnością wszystkich jednostek z terenu powiatu kolbuszowskiego i jest jedynym strażnikiem ochotnikiem, które zna te jednostki. Stara się pomagać w realizacji zadań statutowych jednostek oraz Zarządów Gminnych. To co wykonuje, wykonuje z pasją i przekonaniem, że bezinteresownie pomaga innym. Lubi ład i porządek. Jest wolontariuszem zdyscyplinowanym i nie lubi nierzetelności. Niejednokrotnie swoją wizytę w jednostce rozpoczynał od przeglądu czystości i wyposażenia. Chce, aby społeczność widziała zasługi jednostek, a także poszczególnych drużyn, którzy wyróżniają się pracą społeczną. Dąży do wyróżnienia osób szczególnie zasłużonych czy to dla jednostki, gminy czy też powiatu. Posiada umiejętności rozwiązywania konfliktów pomiędzy druhami. Jest to osoba powszechnie szanowana i lubiana.

Od wielu dziesięcioleci społecznie pełnił funkcję Komendanta Miejsko Gminnego Związku Ochotniczych Straży Pożarnych do roku 2006. Ponadto od 1998 roku do 2011 sprawował społecznie funkcję członka Zarządu Wojewódzkiego Związku OSP RP w Kolbuszowej. Corocznie



Wręczenia statuetki „Wolontariusz Powiatu Kolbuszowskiego 2011r.” Stanisławowi Kosiorowskiemu dokonuje Starosta Kolbuszowski Józef Kardyś wraz z Przewodniczącym Rady Powiatu Mieczysławem Burek. Fot. A. Stec

uczestniczy w wielu ważnych zebraniach jednostek, a ponadto bierze udział we wszystkich posiedzeniach Zarządów Gminnych. Stara się pomagać w realizacji zadań statutowych jednostek oraz Zarządów Gminnych. Propaguje wśród społeczeństwa, szczególnie wśród młodzieży, ideę działalności społecznej, służącej ogółowi i środowisku, a także istotę ochrony przeciwpożarowej. Aktywnie wspomaga działania zmierzające do podnoszenia kwalifikacji strażaków ochotników. Czyni zabiegi związane z zakupem nowego sprzętu i wyposażenia dla jednostek OSP. Jest ambasadorem nowych pomysłów w zakresie realizacji statutowych zadań z wykorzystaniem nowych technik.



**INFORMACJE
POWIATOWE**

POWIAT • WSI • SZKOLNICTWO

Osoba do kontaktu: Anna Stec
Wydział Promocji i Kultury Powiatu
Kolbuszowskiego tel. (17) 74 45 730
e-mail: informacje@kolbuszowski.pl

Kulinaria

BRUKSELKA

W przeciwieństwie do jarmużu, który jest najstarszym warzywem wśród kapustnych, to obok kalafiora brukselka jest najnowszą formą botaniczną w tej rodzinie. Uprawiana w Belgii od stuleci, gdzie powstała i skąd wzięła nazwę (od stolicy Brukseli). Do tej pory najbardziej rozpowszechniona w Europie Zachodniej i w Stanach Zjednoczonych. W kuchni polskiej nie jest doceniana tak, jak na to zasługuje.

Kapusta brukselska, potocznie zwana brukselką, to jedno z niewielu warzyw, które także w czasie zimy trafiają na nasze stoły wprost z pól i ogrodów. Do jej zbiorów przystępuje się późną jesienią, kiedy główeczki są twarde, a najlepiej po pierwszych silnych przymrozkach. Wówczas brukselka w znacznej mierze traci charakterystyczną dla niej goryczkę. Zbiór można przeprowadzać kilkakrotnie, zaczynając od dołu łodygi tej rośliny. Górne główeczki będą się jeszcze kształtowały i dorastały. Kapustę brukselską, tak jak jarmuż czy pory, można wykopać i zadołować w osłoniętym miejscu, przedłużając w ten sposób zbiór na zimowe miesiące. To niebanalne w wyglądzie warzywo wyrasta na ok. od 60 cm do 1 m wysokości i na całej długości pędu, w miejscach gdzie wyrastały liście tworzy małe, zbite główki kapustek, które owijają się spiralnie i ciasno jedno przy drugiej wzdłuż grubego pędu. Na zdrowej roślinie powinno być tych główeczek od 45-70 szt. czasami nawet do 90. Wierzchołek łodygi zakończony jest pióropuszem szerokich łopatkowych liści, tworzących jakby parasol. Roślina ta wyglądem przypomina kolumienki, które wyrastając ponad śniegiem zdobią warzywniki swoją urodą. Brukselka należy do warzyw słabo chłonących zanieczyszczenia gleby i powietrza (azotany, azotyny, metale ciężkie) - to cenna zaleta. Poza tym jest niskokaloryczna, a zawiera najwięcej z kapustnych białka. Ma wyjątkowo dużo wit. C (100 - gramowa porcja brukselki pokrywa dzienne zapotrzebowanie dorosłego człowieka na tę witaminę). Bogata jest również w wit. A i sporo witamin z grupy B, B1, B2. Posiada również składniki mineralne takiej jak: fosfor, żelazo, magnez, siarkę, potas, wapń. Obok tych niewątpliwie cennych walorów, ma też swoje wady żywieniowe - jest niestety kwasotwórcza, zresztą jako jedyna wśród kapustnych. Jednak zaletami odżywczymi rekompensuje ten feler. Wszak kwasotwórcze jest również pieczywo białe, różnobarwne ciasta, a przecież nikt się ich nie wyrzeka. Drugą wadą tego warzywa powodującą niechęć do jego przyrządzania jest to, że wymaga wiele pracy przy obróbce wstępnej, zabiera sporo czasu, przy tym daje duży procent odpadów. Stąd chyba

brak ochoty do przygotowywania potraw z brukselki tak przez gospodynie, jak również przez pracowników zakładów gastronomicznych. Co prawda obecnie w handlu jest brukselka mrożona po wstępnej obróbce, ale z tego właśnie powodu odpowiednio droższa, zapewnia jednak szybkie jej przyrządzenie. W Polsce kapustę brukselską jadaemy raczej rzadko i właściwie w jednej postaci; ugotowaną i podawaną z roztopionym masłem i zrumienioną tartą bułką. A okazuje się, że można z niej wyczarować wiele smacznych, oryginalnych potraw podawanych na zimno i na gorąco. Przygotowując dania z brukselki powinniśmy pamiętać, aby nie gotować jej za długo, bo podczas niewłaściwej obróbki termicznej tracimy żywą zieleń listków, które zmieniają się w niezbyt przyjemny dla oczu wygląd zgnięzielony. Poza tym podczas długiego gotowania do tzw. miękkości uwalniają się z kapustki związki siarki, których woń nie jest przyjemna, bo przypomina zapach zgniętych jajek i to chyba też kolejny powód pomijania w naszym menu brukselki. Jest kilka sposobów obróbki termicznej tego warzywa, bo obok gotowania możemy ją smażyć, zapiekać, dusić, a także podawać w postaci surówek i dodatku do zimnych warzyw.

Zupa krem z brukselki

½ kg brukselki, 2 marchewki, ½ selera, 1 pietruszka, 1 cebula, 1 por.

Warzywa, oprócz brukselki, ugotować wraz np. z żeberkami (ok. 40 dag) lub innym mięsem z kością, ostatecznie na kostce bulionowej. Oczyszczoną brukselkę przekroić na krzyż wzdłuż główki, aby szybciej się ugotowała do miękkości w osolonej z dodatkiem cukru wodzie. Po ugotowaniu odcedzić i przetrzeć przez perlonowe sitko lub zmiksować wraz z ugotowanymi warzywami. Przygotować zasmażkę z jednej łyżki masła lub margaryny i jednej łyżki mąki pszennej, następnie zasmażkę rozprowadzić wywarem i zagotować wraz z przetartymi warzywami. Następnie wymieszać 1-2 żółtka z ¼ szkl. śmietanki. Doprawić do smaku solą, cukrem i lekko podgrzać (nie zagotowywać). Podawać z grzankami lub groszkiem ptysiowym.



Janina Olszowy

Brukselka pod beszamelem

½ kg brukselki, 20 dag kalafiora, 2-3 obgotowanych ziemniaków, można dodać resztki mięsa, wędliny, boczku wg uznania (ok. 30 dag).

Brukselkę gotować w osolonej z dodatkiem cukru (ok. 1 łyżka) wodzie, ok. 5-7 min. odcedzić, wyłożyć do żaroodpornego naczynia, pomiędzy główki brukselki ułożyć plastry (dość grube) ziemniaków, różyczki kalafiora, ewentualnie mięso lub wędliny. Przygotować sos beszamel, wymieszać go z 2 żółtkami, sokiem z cytryny (1 łyżka) oraz 1 łyżką tartego żółtego sera, wymieszać i zalać brukselkę wraz z dodatkami. Po wierzchu posypać tartym żółtym serem i zapiec na złoty kolor ok. 30 min. w temp. 170⁰-180⁰C.

Potrąwka z brukselką

1 kg brukselki, ½ kg marchewki, ½ kg mięsa wieprzowego (np. łopatki, karkówki, biodrówki z kością), 2 l. wody i 1/3 szkl. koncentratu pomidorowego, 1-2 ząbki czosnku, 1 płaska łyżka mąki pszennej, 2-3 łyżki śmietany lub jogurtu, 1 pęczek koperku, 2 marchewki, pół selera, 1 pietruszka, 1 cebula, przyprawy do smaku: sól, pieprz, papryka słodka i ostra, tymianek, oregano.

Ugotować mięso z warzywami w lekko osolonej wodzie ok. 30 min. Miękkie mięso wyjąć z wywaru i ostudzić. Odcedzić wywar z warzyw. Marchewki oczyścić, umyć i oskrobać, pokroić w cienkie talarki, dodać do wywaru wraz z brukselką i gotować. Mięso pokroić w kostkę i przełożyć do wywaru z brukselką. Doprawić potrawkę do smaku, dodać przeciśnięty przez praskę lub starty na tarce czosnek, wymieszać i gotować jeszcze ok. 15-20 min. Koncentrat wymieszać ze śmietaną i mąką, zagotować, przed podaniem posypać koperkiem.

Brukselka w sosie śmietankowo-serowym

½ kg brukselki, 2 plastry żółtego sera ok. 5 dag, ziołowy serek topiony (1 kostka lub 2 trójkąciki), 1 szkl. śmietanki kremówki, 1 łyżka mąki, kilka listków bazylii lub 1 łyżeczka suszonej bazylii, pieprz, sól, cukier do smaku.

Brukselkę ugotować w osolonej wodzie, odcedzić. Oddzielnie zagotować pół szkl. wody, zestawić z ognia, wlać śmietankę, uprzednio wymieszaną z mąką i solą, wrzucić serki: żółty i topiony i na wolnym ogniu zagotować, bez przerwy mieszając. Sos przyprawić solą, pieprzem, cukrem i połączyć na półmisku lub w salaterce brukselkę, posypać bazylią.

Brukselka duszona z marchewką

50 dag brukselki, 1 duża cebula, 2 marchewki, 1-2 łyżki oleju, 1 łyżka majeranku, sól, cukier do smaku.

Brukselkę oczyszczoną ugotować na półmiętko ok. 7 min. Cebulę drobno posiekać, marchew obrać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach i razem z cebulą podsmażyć na oleju. Gdy warzywa zmiękną, dodać ugotowaną brukselkę, majeranek, sól, cukier, wymieszać i dusić pod przykryciem jeszcze ok. 10 min. Podawać z ziemniakami jako samodzielne danie lub jako dodatek do mięs.

Brukselka w sosie paprykowym

1 kg brukselki, 2 cebule, 35 dag kielbasy tołuńskiej lub podwawelskiej, 1-2 ząbki czosnku, 2 łyżki masła lub margaryny, 1½ szkl. bulionu (może być z kostki bulionowej), 1 łyżka mąki ziemniaczanej, 1/3 szkl. śmietany, 1 łyżka słodkiej papryki mielonej, szczypta papryki ostrej, sól, cukier do smaku. (Jeżeli dysponujemy świeżą papryką można ją dodać do sosu, 1 okazałą paprykę pokroić w makaronik i dodać do sosu.)

Brukselkę oczyścić, umyć, większe główki naciąć na krzyż, aby mogła się równomiernie ugotować. Cebulę i czosnek drobno posiekać, kielbasę obrać z osłonki i pokroić w talarki. Tłuszcz rozgrzać w garnku i zeszklić w nim cebulę, dodać czosnek, kielbasę, brukselkę uprzednio obgotowaną w osolonej wodzie, wlać gorący bulion i wszystkie składniki zagotować, odstawić i trzymać na małym ogniu jeszcze ok. 20 min. Następnie rozbełtać śmietanę z papryką w proszku i mąką ziemniaczaną. Zagęścić nią sos, dodać ewentualnie paprykę świeżą pokrojoną w makaronik, jeszcze raz zagotować. Doprawić solą, cukrem, ostrą papryką. Potrawę podawać z ziemniakami całymi tzw. „ziemniakami z wody”.

Ponieważ ziemniaki wpływają korzystnie (odkwaszająco) na równowagę kwasowo-kwasową organizmu, stanowią świetny dodatek do dań z brukselki.

Brukselka marynowana

1 kg drobnych główek brukselki, ¾ szkl. octu 10% lub 1 szkl. octu owocowego, 1½ łyżki soli, 3-4 łyżki cukru, ½ łyżeczki gorczycy, kilka ziarenek zmiążdżonego pieprzu, kilka ziarenek zmiążdżonego ziela angielskiego.

Wybrać możliwie najmniejsze główeczki brukselki, oczyścić, umyć (można je pokroić na połówki lub pozostawić w całości). Przygotowaną brukselkę włożyć do wrzącej wody i obgotować 2-3 min. w odkrytym naczyniu, następnie odcedzić, przelać zimną wodą, osączyć. Włożyć do wyparzonej gorącej słoików i od razu zalać gorącą zalewą przygotowaną z 1 l wody zagotowanej z octem, solą, cukrem, gorczyczą, pieprzem i zielem angielskim. Słoiki zamknąć i pasteryzować w temp. 90°C przez 25 min. Wyjąć z wody, ostudzić. Przechowywać w chłodnym, ciemnym pomieszczeniu. Wykorzystywać jako dodatek do sałatek i jako element dekoracyjny do potraw.

Brukselka w cieście

75 dag świeżej brukselki, 1 cebula, sól, pieprz, sok z połowy cytryny, 1 szkl. białego wina, 1 jajko, 4 kopiate łyżki mąki, pół łyżeczki cukru, 1 łyżka oleju, ½ l oleju lub innego tłuszczu do smażenia.

Brukselkę oczyścić umyć i osączyć. Cebulę obrać i pokroić w kostkę, włożyć wraz z brukselką do rondla, wlać ¼ szkl. wody, posypać solą i pieprzem. Dusić pod przykryciem ok. 15min. Odcedzić, dodać sok z cytryny i wystudzić.

Ciasto: Wino (może być również jasne piwo) wymieszać z żółtkiem, cukrem i olejem. Dodać mąkę. Białko ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę i dodać do ciasta. Ostudzoną brukselkę zanurzać w cieście i piec w temp. 180°C w gorącej kąpielii tłuszczowej na złoty kolor. Podawać z sosem pomidorowym lub zieloną sałatą.

Brukselka z sosem „winogref” do pieczenia wieprzowej

75 dag brukselki, przyprawy ziołowe, 6 łyżek octu np. jabłkowego, 4 łyżki oleju, 1 łyżeczka musztardy, sól, pieprz, cukier do smaku, 60-70 dag pieczeni wieprzowej, sól, mielony kminek, 2 łyżki rumu, pieprz, łyżka oleju.

Oczyszczoną brukselkę dusić ok. 10-15 min z ¼ szkl. wody i przyprawami ziołowymi (wg uznania). Następnie starannie osączyć. W salaterce wymieszać musztardę z cukrem, dodać olej, ocet, sól, pieprz. Do przygotowanego sosu włożyć letnią brukselkę i odstawić przynajmniej na 1 godzinę. Cebulę obrać, pokroić w cieniutkie plasterki i dodać do brukselki. Pieczeń wieprzową zabejcować solą, pieprzem, kminem i rumem, posmarować olejem i piec w temp. 200°C ok. 1 godz. Następnie pokroić w plastry i podawać z brukselką i ziemniakami.

Brukselkowa surówka

30 dag brukselki, 1 cebula, 1 jabłko, kilka slipek suszonych, kopiatka łyżka suszonej żu-

rawiny, ½ szklanki śmietany, 1 łyżka musztardy, sól, cukier, pieprz oraz kilka kawałków marynowanej dyni lub marynowanej papryki.

Brukselkę oczyścić ze zwiędłych listków, starannie umyć i osączyć z wody. Następnie pokroić w makaronik lub ósemki. Cebulę obrać i pokroić w drobną kostkę, wymieszać z brukselką, posypać cukrem i odstawić (1 łyżka cukru). Jabłko obrać i pokroić w makaronik, wymieszać ze śmietaną. Śliwki wymyć, namoczyć, osączyć i pokroić w paseczki. Wszystkie składniki połączyć, dodać musztardę, sól, pieprz, wymieszać starannie. Przybrać kawałkami marynowanej dyni lub papryki, posypać żurawiną uprzednio wypłukaną i osączoną.

Sałotka jarzynowa z brukselką

1 ćwiartka główki włoskiej kapusty, 10-15 brukselki, 1 marchew, 1 ogórek kwaszony, 2-3 jajka (ugotowane na twardo), sok z 1 cytryny, 2-3 łyżki oleju z pestek winogron lub słonecznikowego. Do smaku: sól, cukier pieprz.

Kapustę oczyścić, opłukać i ugotować (może być z rosółu), drobno pokroić. Brukselki oczyścić, umyć, osączyć i pokroić na ósemki. Marchew umyć, obrać i zetrzeć na tarce. Jajka obrać i pokroić w kostkę. Wszystkie składniki wymieszać. Przyprawić do smaku sokiem z cytryny, olejem, solą, cukrem i pieprzem. Podawać do potraw mącznych np. do leniwych pierogów, krolek ziemniaczanych.

Brukselka z makaronem

50 dag brukselki, ½ opakowania makaronu (najlepiej wstążki), 2 łyżki oleju lub oliwy, ćwierć szklanki jogurtu lub śmietany 12%, 4 łyżki gęstej śmietany 18%, pół pęczka koperku, sól, cukier, pieprz do smaku.

Brukselkę oczyścić, starannie umyć, pokroić na ćwiartki i ugotować 2-3 min. w wodzie osolonej z dodatkiem cukru. Odcedzić. Jogurt połączyć ze śmietaną i posiekanym koperkiem, doprawić solą, pieprzem. Makaron ugotować na półtwardo (8 min.). Odcedzić przełożyć do naczynia z ugotowaną brukselką, dodać oliwę, wymieszać, połączyć sosem koperkowo-jogurtowym. Wszystkie składniki jeszcze raz wymieszać. Podawać na ogrzanych talerzach jako samodzielne danie lub ze sznycelkami z drobiu.

Sprostowanie

W poprzednim numerze zaistniał błąd: Jarmuż jest odporny na niskie temperatury nawet do -20°C, a nie do -200°C jak błędnie podaliśmy. Za pomyłkę autorkę tekstu i czytelników przepraszamy.

Historia

BARWY KOLBUSZOWSKIEJ JESIENI

Jadąc do Kolbuszowej na Wszystkich Świętych (najważniejsze święto jesienią) wspominam sobie barwy kolbuszowskiej jesieni, a to nie tylko barwy, ale i zapachy, smaki, które utkwiły gdzieś w mojej świadomości i pamięci. Jest piękna pogoda i prześliczna trasa przez Puszcę Kozienicką, Sandomierz, Nową Dębę do Kolbuszowej, to stymuluje moją pamięć i wspomnienia, wystarczy zapamiętać to, o czym się myśli. Pamiętam trzy jesienne domowe święta, pierwsze było związane z nastawianiem domowego wina, drugie z kiszeniem kapusty, trzecie to palenie ognisk z pieczeniem ziemniaków. Do dwóch pierwszych świąt należało się dobrze przygotować, zatem zaczynało się od wielkich porządków i wysprzątania domu, co kończyło się kąpielą wszystkich domowników w piątek, tuż przed sobotnimi „obzędami”. Po pieczeniu kartofli odwrotnie, później musiała być kąpiel i wielkie pranie ubrań, tak były przesiąknięte dymem z ogniska. Czasem nie pomyślcie, że takie kąpiele były tylko raz w roku jesienią, bo w moim domu były co tydzień, w piątek, w wielkiej balii, a czasami w olbrzymiej blaszanej wannie. Wszyscy kąpali się w jednej wodzie, z dolewaniem wrzątku, od najmłodszego na najstarszym kończąc. Byłem najmłodszy to miałem najfajniej, sami przyznacie. Nie chodziło tu o oszczędność wody, lecz o możliwości dogrzania jej na gorącej kuchni w wielkim garnku do gotowania bielizny. Oczywiście kąpiel odbywała się w wielkiej kuchni, natomiast mniejsze, codzienne, w sieni, bo łazienki nie było. W tym czasie w kuchni pachniały prawdziwki suszące się na drewnianych kijkach, nabite jak szaszłyki, a w sieni później pachniało jeszcze kapustą i bulgocącym winem.

Zacznę od nastawiania wina. Mój Ojciec robił bardzo dobre wina, w dość dużej ilości, z jabłek, porzeczek, winogron, a nawet z agrestu – z agrestu wychodziło mu wino musujące, prawie szampan. Owoce te mieliśmy w ogrodzie, czasem braliśmy od sąsiadów lub kupowaliśmy gdzieś na wsi. Lubilem jeździć na winobranie, bo zwykle zrywałem winogrona gdzieś wysoko na dachu i jadłem je do woli, a sporo mogłem ich zjeść w młodości - tego gospodarze nie przewidywali.

Po operacji zbierania owoców, ich czyszczeniu, odszypułkowaniu i przebraniu, była kąpiel wszystkich uczestników winobrania i w czystej kuchni przygotowywanie zacieru. Uczestniczyłem zarówno w czyszczeniu owoców, też najładniejsze podjadając, jak i w wyciskaniu miąższu przeznaczoną do tego celu maszynką. Kręcenie tą maszynką należało do Ojca, ja podawałem oczyszczone owoce i wymieniałem miski z zacierem. Po wykręceniu wszystkich owoców, tak, aby sokiem można było wypełnić dużą butlę na wino, ojciec najpierw precedzał wykręcony miąższ przez sito, a następnie pozostałe na sicie resztki wykręcał w lnianym worczku. Miał niezwykłą siłę, chyba ani kropla soku w tych wykręconych resztkach nie pozostawała.

Sok wlewał do butli, dodając odpowiednie proporcje cukru i drożdży winnych, wstawiał korek z rurką napełnioną wodą, zapewniającą fermentację i wino było już nastawione. Nie podaję proporcji, jakie mój Ojciec stosował, bo każdy winiarz ma swoje i o tę recepturę nie jest trudno. Według ogólnych zasad dla podwyższenia zawartości etanolu w gotowym winie o 1% trzeba do 100 l nastawu dodać około 1,7 kg cukru. Nie należy jednak dosładzać więcej jak 2kg, a w wyjątkowo niekorzystnych rocznikach 4 kg cukru,



Ach te wspomnienia

lub odpowiednią ilością koncentratu grobowego albo miodu, na 100 l nastawu. Daje to w gotowym winie białym 11,5-12,5%, a w czerwonym 12,5-14% alkoholu, pod warunkiem, że cały cukier podczas fermentacji ulegnie przemianom na alkohol. Ojciec robił wina półwytrawne, czasami trochę słodsze, takie dla kobiet, ale dosładzał je później, po fermentacji podstawowej. Wino przyjemnie sobie w kuchni bulgotało i jeszcze raz przez lniane ściereczki było czyszczone z szumów, aż proces fermentacji całkiem ustał, a wino było przejrzyste. Po jakimś czasie, po degustacji młodego wina przez Ojca, z uczestnictwem wujów z rodu Winiarskich, wino jeszcze „dochodziło” aż do zniknięcia fermentacji i trafiało do butelek. Było wówczas opisane i przez długi czas przechowywane w pozycji leżącej. Skoro Wujowie i moja Matka byli z Winiarskich to i proceder ten, który Ojciec uprawiał, ma chyba znamiona legalnego, jakby na to nie patrzeć. Zresztą obecne przepisy

już zezwalają na domowy wyrób win, bo takowe już wcześniej były potrzebne. W owych czasach tak Ojciec tłumaczył to co robił: „przepisy nie zezwalają na handel winem, a ja pieniędzy za wino od nikogo nie biorę. Nic w przepisach nie ma o handlu wymiennym, zatem robię to legalnie. Ponadto moja żona jest z Winiarskich, to takie są nasze prawa dziedziczne, wara komuś od tego.”

Wino bowiem było robione przez mojego Ojca głównie w jednym celu, było swoistym wymiennikiem w rzeźni, masarni, piekarni, mleczarni i przy innych okazjach. Do tego, im trudniejsze czasy, tym twardsza to była waluta. Tak wprost proporcjonalnie do czasów, w stanie wojennym i w okresie kartek - najtwardsza. Z tego, co pamiętam to najbardziej smakował mi uzyskiwany w ten sposób żółty ser z mleczarni, taki jeszcze nie do końca dojrzały, białawy, którego w sklepie się nie kupi. Oczywiście, także wówczas jak nam czegoś zabrakło w domu, to Ojciec

uruchamiał wyjście awaryjne, brał butelkę (butelki) i jechał gdzie trzeba, załatwiający zwykle sprawę z obustronnym zadowoleniem – tak to było. Ani Ojciec, ani mój brat, ani ja z tych zasobów nie korzystaliśmy, co za dziwna rodzina. Chyba raz tylko wzięłem parę butelek na ognisko z kolegami i miałem kłopot, bo musiałem ich doholować do domu, a to nie było łatwe i do tego czułem się jak idiota, do tej pory tę wyprawę pamiętam.

Jak wracaliśmy z ogniska, przy płocie swojego domu, napatoczyła się znajoma dziewczyna, i to z tych, które mi się podobały, totalny pech, jak zwykle. Do tego jeden z największych żeglujących ulicą śpiewaków dość łamiącym się głosem zaczął ją zagadywać. Jakby to była piaszczysta droga, a nie asfalt, to chyba zakopałbym się po szyję w piachu, tak mi było wówczas głupio. Musiał to być zabawny widok, zapewne to pamięta, ja jeden i trzech rozśpiewanych i rozhuśtanych dryblasów, bo jeden wcześniej odpadł – zespół jak w kabarecie. Z tego powodu takich akcji już nie powtarzałem, umywałem od tego ręce. Zresztą koledzy z mojego najbliższego otoczenia również nie nadużywali trunków, to był sporadyczny wypadek, jakies inne czasy od późniejszych były, a może tylko mi się tak wydaje?

Harcerze wówczas jeszcze nie pili, może czasem trochę piwa na zakończenie organizacji obozowiska – nic więcej. Bardziej chyba byłem zainteresowany pustymi butelkami, które spieniężałem, a tylko jesienią, takie typowe od wina, gromadziłem we wiadomym celu dla Ojca. W innym wypadku, przy takich zapasach, z jakich mogłem bez jakichkolwiek problemów korzystać stałbym się bez trudu alkohikiem. Ojciec też nie nadużywał alkoholu, chyba że przez kogoś był poczęstowany, a na niejedno weselisko był przecież zapraszany z powodu swojego pięknego głosu i umiejętności śpiewania. To chyba wszystko przez te rodowe legendy, z jastrzębiem w tle, o których wcześniej napisałem.

Drugie jesienne święto to kisenie kapusty. Zaczynało się od zakupu główek przez Matkę na kolbuszowskim targu, świetnie to umiała załatwić, gospodarze do domu przywozili. Kapusta wędrowała na ceratę do ciemnej sieni na tak zwane wybielanie na 3-4 dni, w temperaturze 15-17 stopni Celsjusza. Chodziło o doprowadzenie do zaniku chlorofilu i pozbycie się związków siarkowych, likwidując w ten sposób przykry zapach kiszzonej kapusty i goryczkowaty jej smak. W związku z tym, że kapusty się nie myło, po tych czterech dniach należało ją obrać z zewnętrznych liści oraz przyciąć podstawę głąba. Odpady te trafiały do królików, które rów-

niez hodowaliśmy – króliki były bardzo zadowolone.

Kolejny ruch, tak jak już wcześniej komunikowałem, to wielkie sprzątanie domu, kąpiel wszystkich domowników i przystąpienie do szatkowania kapusty, bo beczka już dawno była wyparzona wrzątkiem i przygotowana do użycia. Bardzo lubiłem te kąpiele w dużej wannie, była ode mnie dwa razy większa, a gorąca woda mnie w niej unosiła, prawie jak latem na stawach. Kto wówczas myślał o basenie kąpielowym w Kolbuszowej, takim jak teraz? Na taki luksus tylko było nas stać, jak kąpiel. Nawet nie wiem czy w Rzeszowie był jakiś kryty i podgrzewany basen. Jedynie od brata słyszałem, że w takim basenie w sanatorium pływał, jak sobie rękę złamał, kto by w to teraz uwierzył?

Po kąpeli, a Ojciec musiał być najlepiej wyszorowany, pora na szatkowanie kapusty w wielkiej szatkownicy. Bym zapomniał, z przekrojonej na pół główki Ojciec wykrawał głąby, niektóre jedliśmy – były bardzo smaczne, a niektóre trafiały do szatkowania, podobno były bardzo wartościowe. Kapusta była też sukcesywnie układana w beczce, począwszy od paru liści na dnie beczki, stanowiących podkład, dalej warstwa drobno posiekanej kapusty, jej zapas był w szafliku obok. Należało tę warstwę posypać solą, kminkiem i liśćmi laurowymi. W dolnej warstwie umieszczaliśmy też zimowe odmiany jabłek, później smakowite były, takie soczyste i kwaśne.

Było kilka sposobów ugniatania kapusty, elegancki tłuczkiem i mniej elegancki nogami, specjalistą od ugniatania nogami był mój Ojciec, robił to ze śpiewem, jak pamiętam, wiejskie przyśpiewki śpiewał. Może myślał: „jak wiejskie przyśpiewki zanuć, to i kapusta będzie lepsza, taka swojska, najlepsza?” Znał ich wiele i nie wszystkie były dla dzieci, ale nie kazał wychodzić lub uszy zatykać. Matka tylko czasem zwracała uwagę, co ty Michaś sobie myślisz i o dzieciach zapominasz. Ogólnie panował nastrój swojski, wiejski i radosny, zgodnie z pradawnymi zwyczajami. Ojciec ugniatł warstwę po warstwie, aż sok i sól na powierzchni się ukazywały. Po jakimś czasie beczka się zapełniała. Należało ją przetoczyć do cieplejszej części sieni, kapustę nakryć lnianą ściereczką lub gazą z wierzchu i we wrzątku wyszorowanym ryżową szczotką kamieniem przygnieść. Kilka takich kamieni spoczywało na zapas koło studni czekając na swoją kolej.

Beczka była tak odstawiona na dwa dni i wówczas wbijało się w kapustę w paru miejscach wcześniej wymyty kij od szczotki, dla ulotnienia się gazów zbierających się pomiędzy warstwami kapusty. Oczywiście znowu na wierzch wyprana

wcześniej gaza i umyty kamień były układane, a kapusta się pieniała i czasem sok z pianą z beczki wyciekały. Teraz kapusta przez ponad dwa tygodnie dochodziła do stanu ukwaszenia i była gotowa do spożycia.

Do przykrycia kapusty stosowało się u nas zamiennie, lniane ściereczki i w kilka warstw zszytą gazę, podobny efekt w zastosowaniu i łatwe były do wyprania, gotowane w wodzie z mydłem. Takie wielkie pranie bez pralki to kolejny ceremoniał w moim domu. W jesiennym praniu przed świętami uczestniczyła praczka, nie pomnę jej nazwiska, mieszkała na ulicy Piekarskiej. Cały dzień takie wielkie pranie jej zajmowało, później suszenie na strychu, maglowanie i prasowanie jeszcze nas czekało, oczywiście głównie Matkę.

Trzecie święto, to Święto Ziemniaka, nie wiem czy takie znacie, jest organizowane w Kolbuszowej Górnej jesienią, tuż po wykopkach. Muszę kiedyś przyjechać na Święto Zimniaka tam organizowane, aby jeszcze raz poczuć prawdziwe kolbuszowskie ognisko i zjeść obsypane węglami gorące ziemniaki, prosto z ogniska, lekko posolone, nie muszą być z masłem – ot proste marzenia. Takie ognisko powodowało, że zapomniałem trud związany z wykopkami, bo rodzice mieli zwykle poletko ziemniaków w ogrodzie i było przy tym trochę roboty, ale ogniska później palone trud ten rekompensowały. Cała sztuka pieczenia ziemniaków polegała na wypaleniu żaru i zagrzebaniu głęboko w popiele odpowiednio dobranych, niewielkich ziemniaków. Jak robiłem ognisko przy domu, to ostatnią turę ziemniaków pozostawiałem w popiele na noc, zasypując popioł z ziemniakami warstwą ziemi. Rano były na śniadanie z masłem lekko posolonym i mlekiem, jak znalazł. Nawet jak się czasem trochę skórka przypaliła, to i tak środek był przepyszny, ich smak i zapach dotąd pamiętam.

Wszystkich Świętych, to były największe uroczystości tuż przed zimą, zamykały one jesień, później pojawiał się śnieg. Jeździliśmy na rowerach z Ojcem do lasu po gałęzie jodłowe i robiliśmy wieńce na wszystkie rodzinne groby, Ojciec świetnie spinał gałęzie drutem, pięknie formując wieńce. Do tego były przez niego robione różyczki z serwetek i bibułki nasączone w wosku oraz lampiony. Ojciec bardzo dbał o wszystkie groby i lubił robić te ozdoby. Lampiony do dziś pamiętam, takie sześciokątne lub okrągłe, kolorowe harmonijki. Lubiałem z nimi chodzić na cmentarz, świeczki podgrzewały mi ręce. Nie było tyle ozdób na groby jak teraz i na świeczki należało wymyśleć osłony, po to były właśnie te lampiony, teraz

podobne z pergaminu sprzedają Chińczycy. Przy grobach też było więcej roboty, bo nie zawsze były kryte płytą i należało chwasty wypielić. Tak sobie myślę, że to święto jest najważniejsze dla wszystkich rodziców, bo tak jak swoje dzieci nauczysz, to tak na swoim grobie będziesz miał. W mojej rodzinie te nauki są bardzo szanowane i to nie z przymusu, lecz z dobrych chęci, myślę, że w przyszłości i za nasze groby nie będziemy się musieli wstydić. To jedna z najważniejszych nauk, jakie swym dzieciom nieustannie świadczymy, przez przykład i osobistą praktykę. Jakoś nisko cenię sobie rodziców i ich dzieci, którzy nie uznają tych zasad w swoich rodzinach, niestety takie rodziny też znam. Sami sobie przecież krzywdę robią i będą za to ukarani, szybciej niż przypuszczają, bo takie są moje obserwacje, niestety dość liczne. Nawet ostatnio w Kolbuszowej słyszałem od kilkunastoletniej dziewczynki, „że nie poszła posprzątać grobu u cioci, bo wujek nie dał jej za to pieniędzy”, a jej matka się temu z aprobatą przysłuchiwała...

Te jesienne wspomnienia mają też swoje odbicie i w moim domu, jaki z żoną Danutą stworzyliśmy. W moim domu parę razy wino też robiłem, nawet się udało, ale żona była niezadowolona, czym się ja zajmuję i kto to wypije. Bardzo niezadowolona była jak mi się destylacja nie udało i ogień z garnka buchnął, no cóż w tej dziedzinie nie jestem orłem. Teraz żona winogrona i inne owoce w galaretki zamienia, też mi ich nie wolno nadużywać, choć są dobre, co za niesprawiedliwe ży-

cie. Jak masz, to nie wolno, jak nie masz, to możesz! To dopiero niesprawiedliwość, o której się za mało mówi. Kapustę kiszoną Teść mi przygotowuje w wekach i dużych słoikach, taki warszawski zwyczaj, jest całkiem, całkiem, nie mogę narzekać, ale nie taka jak w moim domu w Kolbuszowej. Wprawdzie na działce beczkę jedną mam, ale jest tak stara, że nie nadaje się do eksperymentowania, może kiedyś jak mój teść w słojach będę kapustę kisił, kto wie? Ale gdzieś w Internecie widziałem, że jakaś firma beczkami dębowymi handluje, może o taką się postaram, ale gdzie taką kapustę postawię, chyba sąsiedzi na to nie pozwolą. Całe szczęście, że ogórki takie jak kolbuszowskie Teść robi, a żona małosolne, jakby na targu w Kolbuszowej były kupowane. Pamiętam, że urywaliśmy się po nie z Bolkiem Wójcickim na dużej przerwie, nie zawsze na czas wracając, bo Bolek znał wszystkich gospodarzy i wiedział, u którego warto je kupić. Były super, zresztą surowe ogórki też nam smakowały, nawet ze skórką, wówczas nic nam nie przeszkadzało, nie to, co teraz, wszystko mogliśmy, ale nie zawsze starczało pieniędzy.

Tak, niewątpliwie zapachy jesieni to dla mnie owa kapusta i bukiet win wszelakich, ale i ognisko, w którym kartofle się prażą, a nad nim kolby kukurydzy. Zapach dymu z ogniska jest najintensywniejszy, ale jeszcze jeden się przez ten dym przebija, to zapach suszonych prawdziwków. Oprócz tego wszystkie barwy jesieni wspominam i bukiety liści, takie, jakie tylko w parku pałacowym w Weryni można

pozierać. Widzę też kolorowe zagajniki na skraju lasu pełne grzybów. Kiedyś w takim niewielkim zagajniku tyle prawdziwków nazbieraliśmy z naszym sąsiadem Wiackiem, że nie mieściły się w bagażniku samochodu osobowego Simca, mieliśmy jeszcze kosze na kolanach. Pamiętam ile w tym niewielkim zagajniku było prawdziwków, jedno koło drugiego, same dorodne i nie robaczywe, na kolanach je zbieraliśmy. Wracaliśmy z bukowego lasu z niewielkim zbiorem, a tu masz, zagajnik pełen grzybów. Wiacek poszedł nogi wyprostować i nagle patrzy, a on pomiędzy krzakami się czołga i coś krzyczy – znalazł właśnie owe prawdziwki i nas powiadał. Jesień to także dojrzałe słoneczniki i orzechy włoskie oraz laskowe. Piękna jest taka jesień w Kolbuszowej i właśnie takie złote dni wspominam. Jednak najpiękniejszy widok, jaki znam, to park pałacowy w Weryni, jesienią mam jego najpiękniejsze zdjęcia, do których często powracam, bo tam też są i moje kolbuszowskie korzenie, bo bez Weryni nie byłoby przecież nigdy Kolbuszowej. Jeszcze tylko mogą z takimi jesiennymi zdjęciami konkurować widoki kościółka na cmentarzu w Kolbuszowej i oświetlony cmentarz z kościołem Wszystkich Świętych w tle, mam takie zdjęcia, które sobie bardzo cenię, dodaję je w załączeniu, może będą też zamieszczone.

WSPOMINAŁ
ADAM JAN SKOWROŃSKI

WSPOMNIENIA O KOBIECIACH Z KOLBUSZOWEJ (Cz. II)

Oczywiście w tych kolejnych opisach bohaterstwa kobiet nie jestem obiektywny, bo to najbliższa moja rodzina, moja Matka i Babka. Jednak przykłady ważne dla rozważań, jakie wcześniej podjąłem, bo zadaniem kobiet nie jest walka zbrojna, lecz rodzenie dzieci i opieka nad nimi, podczas gdy mężczyźni walczą. Przynajmniej takie kiedyś były zasady życia w polskim społeczeństwie zakorzenione, może teraz to się zmieniło? Ale nie chodzi mi w tym wypadku o emancypację Kobiet.

Anna Winiarska, moja Matka, daleka jest od tych wzorców bohaterstwa kobiet walczących w AK, ale dla mnie jest i pozostanie bohaterka, pomimo tradycyjnego obrazu okupacyjnych handlarzy, jaki znam np. z filmu „Zakazane Piosenki”. Tam nie uwzględniono, że handlujący robili to, aby sami przeżyć i pomagali, choć za pieniądze tym, którzy tego sami nie potrafili zrobić. Moja Matka handlowała masłem po to, aby utrzymać dwójkę dzieci, kiedy Ojciec wyruszył do II Armii WP. W AK go nie chciano, pomimo, że był instruktorem w „Strzelcu” Piłsudskiego, bo miał Matkę Niemkę – bano się takich powiązań, o których wiedziano. Na początku w II Armii WP przyjmowano wszyst-

kich, Matkę Niemkę dopiero zaważono pod koniec wojny i przez co Ojca nie awansowano na oficera, ale podczas walk nikomu to nie przeszkadzało, takie jest życie.

Podczas okupacji Matka była pozostawiona sama z dwójką dzieci i Teściową. Cały dom na głowie, a przez ulicę u Rzepków niemiecka siedziba. Obie kobiety nie przepadały za sobą, moja babka Anna von Russ nie podobała się też Niemcom – twierdząc uparcie, że jest Polką. Przychodzili do naszej studni codziennie, bo zbadałi, że mamy w niej najlepszą w okolicy wodę. Sytuacja powiedzmy niecodzienna. Matka prowadziła w tym czasie warsztat krawiecki zatrudniając kilka kuzynek i do

tego potajemnie handlowała masłem. Dziewczęta urzędowały od ulicy na w randzie, w głębi Matka, a od tyłu domu moja Babka. Niemcy przychodzili i po wodę do studni i do zakładu krawieckiego zamawiając stroje dla żon, córek i pewno kochanek. Nigdy ponoć z ich strony nie było żadnych problemów, tak twierdziła Matka.

Moja Matka była doskonałą krawcową, uczyła zawodu wiele krewnych, utrzymywała się niby z szycia, a jednak bardziej z handlu, choć klientelę miała stałą. Co mnie w jej opowieściach bulwersowało, lepiej wspominała Niemców niż Rosjan. Czasem nawet o Niemcach lepiej się wyrażała niż o niektórych sąsia-

dach, bo niestety byli i tacy, co donosili do Niemców, że zajmuje się handlem, o czym Oni ją uprzedzali: „Pani Haniu dziś Pani będzie kontrolowana, bo mamy na Panią donos”. Ot takie zawilości losu i małomiasteczkowe doświadczenia, może to było z zazdrości, że potrafiła odnaleźć się w tej nowej sytuacji lepiej niż inni.

Jednak nie o tym chciałem napisać, bo nigdy donosiciele nie brakowało i nie brakuje. Chciałem napisać, że ta niezwykła zaradność mojej Matki podczas okupacji nosi znamiona bohaterstwa, bo była wbrew jej naturze, to jedynie wojna ją do tego zmusiła i walka o przeżycie dla siebie i dzieci. Podczas okupacji moja Matka była całkiem inną kobietą, potrafiła wówczas zorganizować warsztat krawiecki i zajmować się równocześnie zakazanym handlem, wiele ryzykując. Potrafiła dotrzeć z towarami do Mielca, Rzeszowa, Lublina, a nawet Krakowa, zawieźć tam masło i przywieźć materiały. Zenka i Maryli pilnowały wówczas kuzynki, niewiele od nich starsze, dopatrywała Babka. Taki handlowy wypad na piechotę, furmankami i ewentualnie pociągami trwał wówczas kilka dni, a Ona tego się podejmowała, pomimo dużego ryzyka. To trochę inny obraz i cel, w jakim to robili handlujący wówczas ludzie, jaki się zwykle widzi się na filmach wojennych, handel po to, aby przeżyć, wbrew wszystkim i wszystkiemu, z czym się spotykamy. Myślę, że właśnie wojna i pozostawienie kobiety z dwójką dzieci wyzwoliło w niej taką energię, bo nigdy później już taka nie była. Po powrocie Ojca z frontu zajmowała się później tylko domem, nigdy nie wyruszając nawet do Rzeszowa, bo to było dla niej za daleko.

Matka wówczas uznała, że nie potrafi tak dużego warsztatu krawieckiego prowadzić i handlem też nie potrafi się zająć, zajęła się tylko rodziną. Nawet nie chciała kiosku na werandzie poprowadzić, czego Ojciec chciał się podjąć. Od wojny do końca swojego życia samodzielnie raz tylko wyjechała do innego miasta, do Warszawy w 1969 roku, aby odwiedzić dwóch synów mnie i Zenka. To był największy jej powojenny wyczyn, na który się zdobyła, co zresztą wielce sobie cenię. W okupację tylko potrzeba zapewnienia bytu dwójce dzieci mogła jej dać taką siłę i to było właśnie jej bohaterstwem, przemogła samą siebie.

Oczywiście po wojnie nadal była świetna krawcową, ale szła tylko dla znajomych. Na kolbuszowskim targowisku wszystkim swym siostram i szwagierkom kupowała też masło, bo wiadomo jak Hania kupi to będzie najlepsze i najtańsze. Te czasy to już pamiętam, pamiętam też jak się ożywiała targując cenę, zapewne

nikt w tym Jej nie dorównał. Nigdy to jednak nie powróciło już na taką skalę, jak było w najtrudniejszym jej okresie życia, podczas okupacji.

Moja Babka Anna von Russ. Niemcy na początku wojny, jak chcieli zabrać meble do swojej siedziby u Rzepków natrafili na opór Babki, zbesztali ich w ich rodzimym języku tak, że stoły i krzesła z rąk im powypadały, ale i tak je zabrali, bo taki mieli rozkaz. Babka później udawała, że nie zna ich języka i to dość skutecznie, niby nie słysząc. Zresztą faszystów uważała za hołotę niemiecką, a z taką się nie zadawała. Ponadto zawsze czuła się Polką, choć zapisy w księgach, co innego mówiły. Drwiła też z tych, co aby zbliżyć się do Niemców różne nieprawdziwe historie rodzinne sobie dopisywali i volkslisty podpisywali, a szczególnie nie znosiła donosiciele, o których też się czasem słyszało. Ona te ekwilibrystyki dostrzegała sama twierdząc, że jest Polką na żadne listy proponowane przez Niemców się nie zapisywała, wolała biedę i niedostatek niż sprzeniewierzenie się temu, co uznała za słuszne.

W 1945 roku jak po moją Babkę przyjechali bracia i chcieli ją zabrać na Zachód, też nie chciała i to z tego samego powodu, bo czuła się Polką. Sąsiedzi tylko i krewni mówili, „że to Niemka”, nie wiem jak to wszystko pogodzić. Dla mnie jej czyny i słowa też były bohaterskie, ale w obu tych wypadkach nie jestem oczywiście obiektywny, choć się bardzo staram. Jako jej najważniejszy czyn bohaterski podczas okupacji uważam jej poświęcenie, dla synowej wówczas jak nocą do drzwi kolbami załomotali dwaj Rosjanie. Niewiele osób na taki czyn by się zdecydowało, dała szansę swojej niezbyt lubianej synowej mojej Matce, odciągając od niej niebezpieczeństwo. Tak jak ptak kulejąc, i świergocąc odciąga niebezpieczeństwo od swojego gniazda i swoich piskląt, które zadecydują o sensie jego istnienia i przetrwania, takie są przecież uniwersalne prawa przyrody, dla mnie najważniejsze. Dzięki temu prawdopodobnie mogłem się później urodzić, bo Matka przeżyła ten trudny okres, o którym niewiele mówiła.

Babciu i Dziadku, wiem o Was tak wiele, choć nigdy Was nie poznałem, a mam tylko po Was dwie ramki z drzewa wydłubane pięknie przez Dziadka i garść zdjęć, ale także trochę opowiedzianych przez mojego Ojca i krewnych wspomnień. Babciu jestem zawzięty tak jak i Ty, odziedziczyłem to po Tobie. Mówi się, że geny dziedziczy się jednak najbardziej w drugim pokoleniu, to prawda, bo widzę to po moich dwóch synach. Jeden

ciepły, miły, rodzinny humanista, taka przylepa, tak jak jego imiennik Pradziadek – to Michał. Wojtek pozornie oschły ekonomista, z zewnątrz skorupa, a w środku wulkan – to właśnie Ty. Tak jak i Ty miał wiele wyborów w życiu, bo oficjalnie pracuje w Brukseli, a cały czas przylatuje do swojego gniazda w Polsce, nie wyobraża sobie życia poza krajem – jest taki jak i Ty. Jest Polakiem i nie ma dla niego życia na obczyźnie. Michał też zawsze miał wybór, w Polsce lub za granicą, lecz nigdy nawet nie pomyślał o wyjeździe z Polski – to mają zdecydowanie po Tobie.

Po napisaniu tego tekstu zastanawiam się, jakie są wymiary bohaterstwa kobiet w czasie okupacji i w czym się wyrażają? Ustawmy taką równowagę podpartą w jednym punkcie. Na jednym końcu dajmy bohaterstwo, macierzyństwo, opiekę nad bliskimi i pomoc innym; na drugim donosicielstwo, zabójstwo, zdradę... Ustawmy „wagi” tak, aby równowagę ustabilizować. Zobaczmy wówczas ile zależy od okoliczności analizowanych zdarzeń, ich interpretacji i wzajemnych zależności, jak trudno wówczas zawyrokować, co jest bohaterstwem, a co nim nie jest! Jak łatwo kogoś osądzać, choć trudniej samego siebie, bo w swoim oku belki nie dostrzeżesz, choć w innych źrenicach żdźbło ci przeszkadza, ale to uniwersalna prawda, o której warto pamiętać. Dlatego nie będę w te moje subiektywne analizy się zgłębiać, zróbcie to sami.

Dla mnie to te cztery kobiety, o których napisałem są bohaterkami, choć w różnym wymiarze. Każda z tych kobiet wypowiadała się swoimi czynami o tym, bacząc na cel, dla jakiego to czyni i sytuację, w jakiej się znalazła. Występowały przeciw czemuś, z czym się nie zgadzały, wbrew własnemu dobru i bezpieczeństwu, a nawet przekonaniom, lub dla kogoś najbliższego w owym czasie. To dla mnie właśnie jest bohaterstwem, do którego nie trzeba ani wojny, ani okupacji, można to zrobić od zaraz. Zastanówcie się nad tym, co napisałem, bo ma to chyba szersze i bardziej uniwersalne znaczenie i wymiar nawet szerszy niż to wskazałem, każdy czas ma swoich bohaterów, lecz nie spieszymy się w ocenie, poczekajmy na dalsze skutki ich czynów, a mogą być całkiem odmienne od tych, które teraz oceniamy.

ADAM SKOWROŃSKI

WERYŃSKIE RODY

Cześć 2 Maczkowie

Nazwisko „Maczek” pochodzi; 1/ od podstawy „macz-” 2/ od czas. „maczać”; 3/ od rzecz. „mak”, „maczek” – mały mak; 4/ od imienia „Matthias”. O tym mianie był znany Stanisław Maczek – gen. WP, dowódca 10 bryg. Kawalerii, której oddziały przemieszczały się we wrześniu 1939 r. (wojna obronna) m.in. przez Kolbuszowę.

Józef Maczek pochodził z Sokolnik (Galicja – Ukraina), jego synowie: 1/ ogładacz zwłok; 2/ kował we wsi Werynia. Było trzech braci; dwóch osiedliło się w Weryni, a jeden w Hadykówce. Antoni Maczek wykupił parcelę przy drodze u Michalskich (dzisiaj mieszkają Kardysio i Mazurowie – po Henryku, wnuczku A. Maczka).

Lata 1883 – 1911

Linia – Józef Maczek + Klara Kaznowski; i ich dzieci: Antoni Maczek (faber ferii – kował) + 1/ Walentyna z d. Mazurkiewicz c/ Antoniego Mazurkiewicza i Tekli z Maciejowskich; i ich dzieci: 1/ Teofil Czesław (1892 – 1914), 2/ Bronisław (ur. 1895 r.); + 2/ Katarzyna z d. Kosiorowska; i ich dzieci: 3/ Maria (1901 – 1974) + Franciszek Lis z Weryni, 4/ Jadwiga (ur. 1907 r.) + Stanisław Mazur z Weryni; 5/ Helena (ur. 1909 r.).

Antoni Maczek ur. 1909 r., jako 18 letni chłopiec uczy się u majstra szewskiego Ludwika Burka w Kolbuszowej Dolnej w latach 1923 – 1927, a opiekunką jego była Zofia Biesiadecka – gospodyni domowa z Kolbuszowej Dolnej.

Rodzinne opowiadki

1/ Jakub Lenart był z wykształcenia

ogrodnikiem, emigrował do USA i Kanady. Po powrocie z niej pracował przez 18 lat we dworze u hrabiów Tyszkiewiczów (Janusza i Jerzego) w Weryni. Dwa lata przed możliwością przejścia na emeryturę został zwolniony i podjął samodzielną pracę w ogrodnictwie w Kolbuszowej (przy obecnej ulicy ks. L. Ruczki) na wydzierżawionej arendzie dawnego pałacu – zamku Lubomirskich (gdzie obecnie gospodarują Zielińscy). Jego syn Stanisław osiadł na gospodarstwie wykupionym w Weryni, zajmował się uprawą i hodowlą, a dodatkowo ogrodnictwem.

2/ Rodzina Lenartów od kilku pokoleń związana była z weryńskim dworem Tyszkiewiczów, z takimi rodzinami, jak: Maczkowie, Błatowie, Ryłowie - mieszkający na „Górcy Weryńskiej” obok dworu, i Mazanowie.

3/ Jeden z rodziny Maczków wybudował obok domu kapliczkę, zlokalizowaną obok drogi (Werynia – Dzikowiec). Opowiadka rodzinna, przekazywana z pokolenia na pokolenie głosi, że obiecał on, iż po swojej śmierci będzie odwiedzał K. B. I tak się stało! Duch w czasie snu przychodził do niej i przyciskał ją pierzyną, uniemożliwiając jej oddychanie. Podczas odbywającej się w kaplicy majówki zapalali świece i mimo ich zagaszenia oraz zamknięcia drzwi, nadal się one świeciły. Wiele razy na podwórzu otwierały się same drzwi stodoły, a działo się to przy głośnym szczekaniu psa. Mówili nawet, że zwierzę to wyczuwało obecność tego ducha.

4/ Podczas słynnych zrzutów (czerwiec 1944 r.) na łąkach Kłapówki i Widelki w ręce dowództwa kolbuszowskiego AK (Obwód „Kefir”) dostawały się także dolary na pomoc doraźną dla partyzantów.



Marian Piórek

Kasjerem był G. B., brat kpt. J. B. – ostatniego dowódcy Obwodu (2.09.1944 – 02.01.1945). Pieniądze miały być przechowywane w zabudowaniach dworskich. Pod koniec lipca 1944 r. G. B. ginie na trasie Hadykówka – Majdan Królewski, w drodze do Tarnobrzegu (Grębów), jadąc rowerem po brakującą część radiostacji dla dowództwa AK. W kilka tygodni później informacja ta dociera do kolbuszowskiego UB. Następuje bardzo dotkliwa rewizja w gospodarstwie B., której celem było m.in. znalezienie dolarów. Nie znaleziono ich, ale zabrano wiele cennych rzeczy. Po wielu tygodniach (według relacji naocznych świadków) wtajemniczeni z kierownictwa AK odnajdują pieniądze w dworskiej szopie, niestety okazało się, że banknoty dolarowe zostały zniszczone przez myszy! Większa część miała przepaść! Dolary były przekazywane w dalszym ciągu z USA na pomoc dla represjonowanych rodzin, m. in. dla tych, z których członków, jako uczestników kolbuszowskiej konspiracji, NKWD i UB wysłało „na Sybir” (200 dolarów na rodzinę). Do niedawna jeszcze sprawa ta budziła w środowisku kombatanckim wiele emocji i nie została do dzisiaj wyjaśniona w wydanych już publikacjach!

MARIAN PIÓREK

Zdrowie

KRWAWIENIA Z PRZEWODU POKARMOWEGO

Definicja. Krwawienia z przewodu pokarmowego charakteryzujące się wynaczynieniem krwi do światła przewodu pokarmowego. Krwawienia z górnego odcinka przewodu pokarmowego to takie, których źródła obejmują przełyk, żołądek oraz dwunastnicę, natomiast wszystkie krwawienia poniżej dotyczą dolnego odcinka przewodu pokarmowego. Krwawienia utajone (bez widocznej krwi w stolcu) można potwierdzić metodami laboratoryjnymi.

Epidemiologia. Krwawienia z górnego odcinka przewodu pokarmowego są najczęstszymi stanami nagłymi w gastroenterologii i stanowią ok. 80-85% wszystkich krwawień z przewodu pokarmowego, pozostałe 15-20% dotyczą osób hospitalizowanych z powodu krwawienia z dolnego odcinka pokarmowego. Zapadalność na krwawienia z górnego odcinka przewodu pokarmowego wynosi ok. 50-170/100 tys. rocznie (około 40 do 50 pacjentów w na-



Dr n. med. Jarosław Ragan

szym szpitalu w ciągu roku), śmiertelność w przebiegu ostrych krwawień z górnego odcinka przewodu pokarmowego wynosi 6-11%. Około 25% pacjentów z krwawieniami z górnego odcinka przewodu pokarmowego ma ponad 80 lat. Krwawienia z dolnego odcinka przewodu dotyczą 20-27/100 tys. osób rocznie, śmiertelność sięga 4-10%.

Przyczyny krwawienia z górnego odcinka przewodu pokarmowego

Najczęściej są to:

- wrzód dwunastnicy lub wrzód żołądka (ok. 50-75% wszystkich krwawień)
- zapalenie nadżerkowe (krwotoczne) błony śluzowej, zwykle w następstwie stosowania niesteroidowych leków przeciwzapalnych, poalkoholowe, spowodowane stresem (ok. 10-20%)
- żylaki przełyku i żołądka, najczęściej w przebiegu nadciśnienia wrotnego w marskości wątroby (ok. 10%)
- zespół Mallory'ego-Weissa (pęknięcia błony śluzowej przełyku w okolicy wpustu po gwałtownych wymiotach)
- owrzodzenia przełyku wklajające chorobę refluksową.

Rzadziej są to:

- zapalenia błony śluzowej przełyku
- nowotwory przełyku lub żołądka
- malformacje naczyniowe spowodowane rozszerzeniem naczyń w części odźwiernikowej żołądka u chorych z marskością wątroby
- urazy przełyku
- tętniaki (aorty, tętnicy śledzionowej, tętnicy trzustkowo-dwunastniczej)
- koagulopatie, małopłytkowość.

Najważniejsze czynniki sprzyjające wystąpieniu krwawienia:

- wiek powyżej 50 lat
- przebyte krwawienia z wrzodu żołądka lub dwunastnicy
- zakażenie *Helicobacter pylori*
- skaza krwotoczna (naczyniowa, osoczoowa, płytkowa)
- leki przeciwkrzepliwne
- leki wrzodotwórcze (np. niesteroidowe

leki przeciwzapalne).

Przyczyny krwawienia z dolnego odcinka przewodu pokarmowego

Najczęstsze to:

- uchyłkowość jelita grubego (ok. 45% masywnych krwawień)
- żylaki odbytu (ok. 20% masywnych krwawień)
- nowotwory i polipy jelita grubego (ok. 9% masywnych krwawień)
- nieswoiste zapalenia jelit, infekcyjne zapalenia jelit
- niedokrwienie jelit
- leki (niesteroidowe leki przeciwzapalne, doustne preparaty potasu).

Rzadziej to:

- krwawienia po polipektomii endoskopowej
- szczeliny odbytu i owrzodzenia odbytnicy
- endometrioza, popromienne zapalenia jelita grubego
- małopłytkowość, koagulopatie, zapalenie naczyń.

OBRAZ KLINICZNY

Krwawienia ostre

Krwawienia z górnego odcinka przewodu pokarmowego

Charakterystyczne objawy:

- uporczywe lub okresowo występujące wymioty krwią
- wymioty treścią fusowatą w następstwie przemiany hemoglobiny do hematyny pod wpływem kwasu solnego
- smoliste stolce spowodowane obecnością >100ml krwi w przewodzie pokarmowym >12h
- stolce zmieszane ze świeżą krwią w przebiegu masywnych krwawień.

Czasami występują dolegliwości bólowe:

- ból w nadbrzuszu, uogólniony ból brzucha, ból za mostkiem sugerujący charakter wieńcowy.

Bezobjawowe kliniczne lub typowe objawy utraty krwi:

- bladeść, osłabienie, zawroty głowy, wzmożona potliwość, pragnienie, hipoto-

nia, przyspieszona czynność serca, omdlenie, wstrząs.

Krwawienia z dolnego odcinka przewodu pokarmowego

Charakterystyczne objawy:

- ciemnoczerwone lub smoliste stolce z domieszką krwi
- stolce jasnoczerwone, krwiste (źródło krwawienia w odbycie lub odbytnicy).

Krwawienia przewlekłe

Krew utajona w stolcu, niedokrwistość, postępujące osłabienie.

Badania diagnostyczne:

a/ badania laboratoryjne – morfologia krwi, stężenie żelaza, kał na krew utajoną, próby wątrobowe i nerkowe i oczywiście grupa krwi.

b/ badanie per rectum (badaniem przez odbyt można stwierdzić obecność świeżej krwi lub czarnego stolca).

c/ endoskopia górnego i dolnego odcinka przewodu pokarmowego

Leczenie:

W chwili obecnej zasadą jest leczenie zachowawcze, zwłaszcza, że trakcie endoskopii przewodu pokarmowego możemy stosować zabiegi zatrzymujące krwawienie z przewodu pokarmowego (może to być ostrzykiwanie lekami obkurczającymi naczynia krwionośne, elektrokoagulacja, koagulacja argonową lub zakładanie opasek na żylaki przełyku). Leczenie operacyjne podejmowane jest najczęściej w chwili następnego nawrotu krwawienia z przewodu pokarmowego. Statystyka jest jednak nieubłagana - operacyjne leczenie krwawień to niestety 30 do 50% zgonów. Coraz większy wybór leków działających leczniczo na wrzody przewodu pokarmowego, możliwość endoskopowego (nawet kilkukrotnego) tamowania krwawień daje nadzieję na coraz lepsze zachowawcze leczenie krwawień z przewodu pokarmowego.

DR N. MED. JAROSŁAW RAGAN

Religia

KILKA SŁÓW O WOLNOŚCI

Nielatwe są dzieje naszego Narodu.

Pamiętamy, jak w 1983r. Jan Paweł II, na Jasnej Górze, mówił do młodzieży:

„Może czasem zazdrościmy Francuzom, Niemcom czy Amerykanom, że ich imię nie jest związane z takim kosztem historii, że o wiele łatwiej są wolni, podczas gdy nasza polska wolność tak dużo kosztuje.”

Pierwsza odezwa nowo mianowanego przez Radę Regencyjną wodza, Brygadiera Józefa Piłsudskiego, 12 listopada, a więc dzień po ogłoszeniu niepodległości, wzywała między innymi do wolności sferze uczuć i w sferze ducha zniewalanego przez tyle lat na różne sposoby:

„Okupacja w Polsce przestaje istnieć.



Ks. Lucjan Szumierz

Żołnierze niemieccy opuszczają nasza ojczyznę. Rozumiem rozgoryczenie, jakie we wszystkich kołach społeczeństwa obudziły rządy okupantów. Pragnę jednak, abyśmy nie dali się porwać uczuciom gniewu i zemsty.(...)

Obywatele! Wzywam was wszystkich do zachowania zimnej krwi, do równowagi i spokoju, jaki powinien panować w narodzie, pewnym swej wielkiej i świetnej przyszłości."

Z perspektywy czasu możemy powiedzieć: Kiedyś trzeba było bronić granic, które pozwalały narodom żyć obok siebie. Granice, które zarysowywały piękną odmienność języka i różnych tradycji. Dziś, kiedy granice państw są ustalone, wydaje się, że trzeba bronić innych granic. Myślimy tu o wolności, która wyznacza nam granice i obszary, których nie wolno nam podeptać, o wolności wewnętrznej, którą tak łatwo stracić .

Wolność wypływa zawsze z miłości:

Po pierwsze - z miłości do Boga (tam gdzie kończy się wiara w Boga, tam zaczyna się wiara we wszystko, wszystko staje się podmiotem i przedmiotem ubóstwienia przez człowieka, a na pierwszym miejscu ubóstwiona zostaje wolność, potraktowana jako samowola - która w ostateczności prowadzi do zniewolenia. Przywołajmy tu słowa z księgi Mądrości:

„Głupi już z natury są wszyscy ludzie, którzy nie poznali Boga: z dóbr widzialnych nie zdołali poznać Tego, który jest, patrząc na dzieła nie poznali Twórcy, lecz ogień, wiatr, powietrze chyże, gwiazdy dokoła, wodę burzliwą lub światła niebieskie uznali za bóstwa, które rządzą światem.” „Bo z wielkości i piękna stworzeń poznaje się przez podobieństwo ich Stwórcę.”

Czy my dzisiaj umiemy kochać Boga?

W 2012 roku kończy się kalendarz Majów. Wykorzystują to media, jak również środowiska, które odrzucają Boga, i po raz kolejny, choć po raz pierwszy na tak szeroką skalę, wprowadzają wielu ludzi w zbiorowy lęk przed końcem świata. Powtórzmy - tam gdzie kończy się wiara w Boga zaczyna się wiara we wszystko, nawet w przepowiednie Oriona, wróżki Laury, tym bardziej w powszechny katastrofizm. A przecież w ewangelii napisano, że gdy przyjdzie dzień Syna Człowieczego mamy, jak Noe czy Lot, być przygotowani na przyjęcie Pana – już dzisiaj mamy go przyjąć jako jedyne Zbawiciela.

Po drugie - z miłości do człowieka, do każdego człowieka, także tego, który myśli inaczej ode mnie, który ze mnie szy-

dzi i drwi. Miłość ta każe mi być za niego odpowiedzialnym, zobowiązuje mnie do oddzielenia jego postępowania, nauczania, od jego osoby. Miłość ta każe mi to jego postępowanie czy nauczanie oceniać, jeśli trzeba nawet potępić, nieraz uznać za bluźniercze czy skierowane przeciwko człowiekowi, a nawet narodowi, ale miłość ta pozwala mi tę osobę szanować i zawsze widzieć w niej obraz Boga, modlić się za nią.

Tak sobie myślę, że gdyby w historii świata znaleźli się ludzie, którzy umieliby ocenić faszyzm czy komunizm kiedy się rodził, i umieliby zabrać głos, obnażyć jego naturę kiedy zyskiwał zwolenników, może Hitler czy Stalin nigdy nie doszli by do władzy.

Niestety polityka była zawsze sztuką kompromisu, często niestety także kompromisu w złym. A przecież kompromis ma zawsze służyć dobru człowieka, a przez to i dobru całej ludzkości.

Po trzecie - z miłości do siebie samego. Z miłości, która pozwala mi popatrzeć na siebie oczami Boga, który do końca nas umiłował, swoje życie ofiarował by nas ratować.

Możemy odwrócić to nasze stwierdzenie wolność wypływa z miłości, ale prawdziwa miłość do wolności prowadzi. Nie bójmy się więc prawdziwe kochać!!!

Dzisiaj, obchodząc kolejną rocznicę odzyskania niepodległości, warto zastanowić się czy my nie sprzedajemy naszej wolności.

Kard. G. Danneels – prymas Belgii czytany o to, jak Polska może ustrzec się losu zlaicyzowanej i pogańskiej Europy Zachodniej mówi: Sekularyzacja (czyli zewszwiecczenie) poprzez praktyczny konsumpcjonizm (pogoń za używaniem, człowiek wiele chce brać, niewiele dając w zamian) jest nawet bardziej niebezpieczna od teoretycznego, komunistycznego ateizmu. Wy przeżyliście już ów teoretyczny i komunistyczny ateizm, ale !!! Musicie uważać, aby nie paść ofiarą demonów bogacenia się. Bogactwo bowiem generuje pełną pychy i zarozumiałości samowystarczalność. A to właśnie, pyszne poczucie samowystarczalności; jest największym niebezpieczeństwem dla chrześcijanina i jego wolności”.

O jakim zagrożeniu chce przekonać na Kard. G. Danneels?

W pierwotnej formie "konsumować" oznaczało zniszczyć, obrabować, podbić. Jest to słowo nasycone przemocą i aż do końca wieku XX miało wyłącznie negatywne odniesienia. (...) Przemiana kon-

sumpcji, od zła do cnoty, jest jednym z najważniejszych, choć najmniej zbadanych, spośród fenomenów XX w.

Zjawisko masowej konsumpcji nie wystąpiło spontanicznie, ani nie było nieuchronnym produktem ubocznym nienasyconej ludzkiej konsumpcji. Wręcz przeciwnie. „Na przełomie stuleci ekonomiści zauważyli, że większość ludzi pracy wolała zarabiać tylko tyle, by zaspokoić swoje podstawowe potrzeby i nieliczne luksusy, zaś bardziej ceniła czas wolny od pracy niż dodatkowy dochód osiągnięty dzięki tzw. nadgodzinom. (...) Jednak w miarę wzrostu produkcji biznesmeni szukali rozpaczliwie nowych sposobów dokonania zmian w psychice ludzkiej, aby przyciągnąć ich do "nowej ekonomicznej ewangelii konsumpcji". Do świadomości przeciętnego człowieka coraz mocniej dociera fakt, że podstawowym skutkiem wzrostu gospodarczego powinna być wzrastająca jakość życia.

A przecież na jakość życia - oprócz poziomu konsumpcji materialnej, zaspokajającej podstawowe potrzeby - składają się m.in.: stan środowiska naturalnego, zdrowie ludzkie, zdrowie rodziny, poziom i dostępność wykształcenia, bezpieczeństwo publiczne, zatrudnienie, aktywność obywatelska, sprawiedliwość społeczna - te elementy, które zawsze decydowały o odczuwaniu szczęścia, satysfakcji z życia.

Konsumpcjonizm prowadzi też do dylematów związanych z przyszłym rozwojem społecznym. Nie bardzo wiadomo, jak nakłonić wyznawców maksymalnej konsumpcji tu i teraz, by inwestowali na rzecz następnych pokoleń, by płacili wyższe podatki, które zostaną przeznaczone na badania podstawowe czy ochronę środowiska. Wyrzeczenie się na rzecz publicznego dobra, zbiorowy wysiłek, wymaga bowiem całkiem innego uzasadnienia niż osobisty interes. (fragment: „Konsumpcja z ograniczoną odpowiedzialnością”)

Czy i dzisiaj nie trzeba by wrócić do sprawdzonych wzorców, do idei i cnót, które daje nam Ewangelia, które zbudowane były na Bożych przykazaniach?

Wiele dziś mówi się o naszej Ojczyźnie: dobrze i źle, lecz mało dla niej się robi! A gdy już się coś robi - to najchętniej dla siebie! A Ojczyzna? A cóż to takiego, pytamy, skoro cały świat to jedna wielka ojczyzna ludzi?

Dlaczego dziś tak trudno kochać swoją Ojczyznę – zwaną z imienia, żyć w niej i dla niej pracować?

Zofia Bobik w swoim wierszu tak to ujęła:

*Próbowałam podnieść z ziemi
Zablocone sztandary,
Na których widniał napis
Wykonany złotymi literami
„Bóg, Honor, Ojczyzna”.*

Próbowałam ukazać

Młodemu pokoleniu

Ich moc i sens historyczny

Oraz piękno życia

W imię patriotyzmu.

*Nagle zrozumiałam, że dorośli
Nie wiedzą, co to Honor,
Zgubili w pośpiechu Ojczyznę,
A wszystko dlatego,
Że podjęli z Bogiem wojnę.*

Tak! Stracili honor, bo niepotrzebny:
nie ogrzeje, nie nakarmi czy nie przyodzieje
i nie robi się na nim interesu.

Zgubili Ojczyznę, bo wstyd się przyznać
do swoich korzeni: rodziny, domu,

Boga. Nie warto, bo to nienowocześnie!

Czy można budować dziś nową Ojczyznę
bez Boga i bez poszanowania Jego praw?

Pewnie można! Są tacy którzy by tak
chcieli.

Ale czy warto? Czy warto walczyć
z Bogiem - przekonało się już wielu „wielkich”
tego świata: cesarzy rzymskich,
wielkich królów średniowiecza i dyktatorów
XIX i XX w. Okryli się hańbą i niesławą.
Ale najgorsze jest to, że przez nich
cierpiały miliony niewinnych ludzi. To
cierpienie woła dziś do nas, byśmy nie
zapomnieli.

Dlatego na koniec powtórzę za Janem
Pawłem II:

*I dlatego – zanim stąd odejdę, proszę
was, abyście całe to duchowe dziedzictwo,*

*któremu na imię „Polska” raz jeszcze
przyjęli z wiarą, nadzieją i miłością – taką,
jaką zaszczerpiał w nas Chrystus na chrzcie
świętym. Abyście nigdy nie zwątpili i nie
znużyli się i nie zniechęcili. Abyście nie
podcinali sami tych korzeni, z których
wyrastamy. Proszę was: Abyście mieli
ufność nawet wbrew każdej słabości,
abyście szukali zawsze duchowej mocy
u Tego, u którego tyle pokoleń ojców
naszych i matek ją znajdowało. Abyście
od Niego nigdy nie odstępili. Abyście
nigdy nie utracili tej wolności ducha,
do której on „wyzwał” człowieka. Abyście
nigdy nie wzgardzili tą Miłością, która
jest „największa”, która się wyraziła
przez krzyż, a bez której życie ludzkie
nie ma ani korzenia ani sensu.*

KS. LUCJAN SZUMIERZ

TO BYŁY PIĘKNE, NIEZAPOMNIANE DNI

W niedzielę, 13 listopada br. wieczorem, w Zespole Szkół Technicznych w Kolbuszowej, zakończyły się Rekolekcje Ewangelizacyjne. Trwały 3 dni. Zorganizował je Krąg Rodzin Domowego Kościoła, będący rodzinną gałęzią Ruchu Światło-Życie.

Kolbuszowianie, i nie tylko, mogli uczestniczyć w tych niecodziennych rekolekcjach, pełnych przeżyć we wspólnocie. Przeżyć tych dostarczyli prowadzący: ks. Bogdan Kwiecień i Małżonkowie Barbara i Tadeusz Kędziorowie z diecezji tarnowskiej, oraz pary animatorskie z Rzeszowa, Sokołowa i Raniżowa. W rekolekcjach wzięło udział łącznie 120 osób z różnych miejscowości: Ropeczyce, Rzeszów, Zaczernie, Stobierna, Majdan Królewski, Kamień, Wyżne, Werynia, Dodatków, Kolbuszowa Górna, Kolbuszowa.

Rozpoczęcie rekolekcji, które zaszczylicili swoją obecnością Kanclerz Kurii Diecezjalnej w Rzeszowie ks. Jerzy Buczek oraz Proboszcz parafii pw. Wszystkich Świętych w Kolbuszowej ks. Lucjan Szumierz, odbyło się w piątek, 11 listopada, o godz. 17. W jego trakcie nastąpiło zawiązanie wspólnoty i została wygłoszona konferencja I Prawa Życia Duchowego - „Bóg miłuje cię i ma wobec ciebie wspólny plan”. Następnie, w 8 grupach, rozważano urywki Pisma Świętego związane z tematem konferencji. O godz. 20:30 rozpoczęła się Eucharystia w Kolegiacie, podczas której ksiądz rekolekcyjista wygłosił konferencję pt. „Światło - Życie”. Eucharystia zakończyła pierwszy dzień rekolekcji.

Drugi dzień rozpoczął się o 8:00 Jutrzną, na której została wygłoszona konferencja pt. „Nowy Człowiek”. Po przerwie na kawę, herbatkę i smaczne drożdżówki uczestnicy rekolekcji mogli wysłuchać konferencji na temat II Prawa Życia Du-



chowego pt. „Człowiek jest grzeszny, oddzielony od Boga i o własnych siłach nie może poznać Boga i Jego miłości, ani zrealizować w swoim życiu Jego planu”. Po tej konferencji odbyły się spotkania w grupach, by uczestnicy, pod przewodnictwem animatorów, mogli ugruntować sobie treści usłyszanej konferencji odpowiednimi fragmentami Pisma Świętego. W południe wszyscy udali się do Kolegiaty na Eucharystię, podczas której mogli wysłuchać konferencji pt. „Nowa Wspólnota”. Po przerwie, w trakcie której uczestnicy mogli zjeść smaczny bigos, porozmawiać, wy-

mienić swoje przeżycia, o godz. 15:00 rozpoczęła się konferencja na temat III Prawa Życia Duchowego pt. „Jedynie Jezus Chrystus może usunąć tę przeszkodę, którą jest grzech, tylko przez Niego możemy poznać i przeżyć Bożą Miłość”. Temat ten również został pogłębiony w trakcie rozmów w grupach. Wieczorną część wypełniła Szkoła Modlitwy, kolacja i pogodny wieczór, na którym, pod przewodnictwem Diakonii muzycznej, uczestnicy rekolekcji mogli pośpiewać, pośmiać się, zrelaksować. Dzień zakończył się Modlitwą Wstawienniczą, na której zostało wy-

rażonych wiele intencji, z którymi uczestnicy przyszli na rekolekcje by je tu „omodlić”. Wiele osób w tych intencjach podjęło zobowiązania modlitewne.

W niedzielny poranek rekolekcje zaczęły się o 8:00 Jutrznia i konferencją na temat IV Prawa Życia Duchowego pt. „Dopiero wtedy, gdy osobiście przyjmimy przez wiarę Jezusa jako naszego Pana i Zbawiciela, możemy doświadczyć Bożej Miłości”. Na spotkaniu w grupach odbyło się dzielenie się ewangelią, po czym organizatorzy zaprosili wszystkich na kawę, herbatkę i drożdżówki. Kolejnym punktem programu była konferencja pt. „Nowa Kultura”. O 12:00 wszyscy uczestnicy rekolekcji uczestniczyli w parafialnej Eucharystii, po której udali się do budynku szkoły na obiad. Ostatnim punktem rekolekcji były świadectwa uczestników rekolekcji, podziękowania prowadzącym, animatorom, sponsorom i wszystkim uczestnikom rekolekcji za wzięcie w nich udziału. Rekolekcje zakończyła wspólna agapa - uczta miłości, pyszne ciasta, herbata, kawa i dziękowanie sobie nawzajem za prze-

żyte wspólnie piękne i niezapomniane dni rekolekcyjne, dni przeżyte w atmosferze miłości i wzajemnej życzliwości.

A tą drogą chcemy podziękować wszystkim, którzy w jakikolwiek sposób przyczynili się, by te rekolekcje doszły do skutku i by zostały przeprowadzone.

Dziękujemy bardzo sponsorom za pomoc rzeczową i finansową w przeprowadzeniu tych rekolekcji. Szczególnie podziękowania należą się Dyrekcji Zespołu Szkół Technicznych w Kolbuszowej za udostępnienie szkoły, młodzieży tej szkoły, która pomagała w rekolekcjach oraz młodzieży z Gimnazjum nr 1 w Kolbuszowej.

Teraz świadectwo pary małżeńskiej uczestniczącej w rekolekcjach:

„Rekolekcje były dla nas dużym przeżyciem. Uświadomiły nam co w życiu jest najważniejsze, co decyduje o szczęściu: że po Panu Bogu na pierwszym miejscu powinna być rodzina, później praca zawodowa, hobby.

Zmotywowały nas do wprowadzenia zmian i do pracy nad samym sobą. Pomo-

gły zrozumieć na nowo, że miłość małżeńska i jedność są bardzo ważne, i że koniecznie trzeba pielęgnować tę miłość i dokładać wszelkich starań, by być dla siebie darem, a nie ciężarem. Dostaliśmy dokładne wskazówki jak o tę miłość zadbać, jednym słowem dostaliśmy receptę na szczęśliwe małżeństwo. Wzrosła też nasza świadomość tego, że wzajemne szanowanie się przynosi owoce w wychowaniu dzieci i nie trzeba lękać się o ich jakość życia, a zarazem o ich przyszłość.

Zrozumieliśmy co mamy robić, żeby nasze starania przyniosły efekty, a marzenia się zrealizowały. Nie żałujemy ani jednej chwili spędzonej na rekolekcjach. Zostały „naładowane nasze akumulatory” i pragnienie, by wiele zmienić. Na pewno od tych rekolekcji zaczął się nowy rozdział naszego życia małżeńskiego, rodzinnego i duchowego.

Jesteśmy wdzięczni organizatorom za zorganizowanie tych rekolekcji”.

GENOWEFA I EUGENIUSZ MENDON

W 100. ROCZNICĘ URODZIN KARDYNAŁA

W dniu 20 listopada została otwarta w nowo otwartym Muzeum w Hucie Komorowskiej wystawa pt. "Ksiądz Kardynał Adam Kozłowiecki SJ 1911-2011". Wystawę otworzył Biskup Edward Frankowski – Prezes Fundacji im. Ks. Kardynała Adama Kozłowieckiego wraz z Wiceprezesem Fundacji Bogdanem Romaniukiem, który jest równocześnie Dyrektorem muzeum. Podczas otwarcia głos zabrali Biskup Edward Frankowski, Wójt Gminy Majdan Królewski Jerzy Wilk, Sekretarz Fundacji Dariusz Bździkot, Przewodniczący Rady Powiatu Mieczysław Burek oraz przedsiębiorca Andrzej Bajor prezes firmy KAZEX. Na otwarciu nie zabrakło członków zarządu fundacji i mieszkańców Huty Komorowskie. Podczas otwarcia, w podziemiach muzeum można było również oglądnąć zwiastun filmu o Kardynale Kozłowieckim Państwa Wieczyńskich i zasmakować regionalnych wypieków. Wystawa została zrealizowana przez Diecezję Sandomierską przy wsparciu Finansowym Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podkarpackiego i współpracy z Fundacją im. Ks. Kardynała Adama Kozłowieckiego, „Serce bez Granic”. Wystawa upamiętnia życie i dzieło Adama Kozłowieckiego, więźnia obozów koncentracyjnych w Auschwitz i Dachau, misjonarza Zambii. Pierwszego arcybiskupa metropolity Lusaki Kardynała, odznaczono Krzyżem Wielkim Odrodzenia Pol-



Otwarcie wystawy. Zdjęcie Witold Cesarz

ski za wybitne zasługi w pracy misyjnej, działalność na rzecz ludzi potrzebujących pomocy oraz za patriotyczną postawę rozślawiającą imię Polski w świecie. Jest to spotkanie z człowiekiem, kochającym świat i ludzi, wielkim misjonarzem – obrońcą praw człowieka i orędownikiem niepodległości narodów Afryki, człowiekiem prostym i serdecznym, promieniującym dobrocią i życzliwością. Wystawa jest swoistą podróżą przez kolejne etapy

życia i działalności Kozłowieckiego. Przewodnikiem po wystawie jest sam misjonarz i cytaty wybrane spośród kilkudziesięciu tysięcy listów napisanych przez Kardynała.

Wystawa czynna będzie do końca stycznia 2012r. Serdecznie zapraszamy do muzeum oraz na stronę Fundacji im. Ks. Kardynała Adama Kozłowieckiego SJ SERCE BEZ GRANIC.

Przyroda

PIELĘGNACJA ROŚLIN DONICZKOWYCH W OKRESIE JESIENNO-ZIMOWYM

Okres jesienno zimowy jest najtrudniejszym do przetrwania dla kwiatów domowych. Zgodnie z naturalnymi wymaganiami roślin, powinny one w tym okresie wejść w stan spoczynku. Aby im to umożliwić, powinniśmy obniżyć temperaturę w pomieszczeniach, w których przebywają rośliny, ograniczyć ich podlewanie i zrezygnować z nawożenia. Zapewnienie roślinom odpowiednich warunków może okazać się jednak dosyć trudne. Jeżeli nie możemy zapewnić roślinom najbardziej odpowiednich dla nich warunków, powinniśmy spróbować pomóc im przetrwać ten okres. Ważnym elementem będzie tu uzyskanie równowagi pomiędzy czynnikami mającymi wpływ na kondycję roślin.

Pierwszym takim czynnikiem jest światło. W okresie jesienno-zimowymi ilość światła docierająca do naszych mieszkań staje się znacznie mniejsza, niż w sezonie letnim. Może się ona okazać niewystarczająca dla wielu roślin pokojowych. Konsekwencją będzie utrata liści, a nawet zamieranie całej rośliny. Najmniej odporne na niedobory światła są rośliny o liściach jasnych i pstrych. Aby zapewnić roślinom jak najwięcej światła, warto umieścić je w okolicy okna. Lepiej oświetlone są pomieszczenia z oknami od strony południowo-wschodniej, może więc się zdarzyć iż rośliny trzeba będzie przenieść. Wiele promieni słonecznych zabierają firanki. Dla dobra roślin, warto okna całkowicie odsłonić. Czynnikiem utrudniającym docieranie światła do rośliny może być również kurz osadzający się na liściach, dlatego też ważne jest, aby od-

kurzyć rośliny w okresie jesiennym. Rośliny, które możemy przenieść, odkurzamy w łazience, stosując prysznic z letniej wody. Liście większych roślin, których nie możemy przenieść, przecieramy wilgotną, miękką szmatką. Liści pokrytych włoskami, kutnerem, czy też woskowym nalotem, nie wolno przecierać ani szmatką ani gąbką.

Kolejnym czynnikiem, na jaki musimy zwrócić uwagę, jest temperatura. Aby zachować proporcje pomiędzy czynnikami wpływającymi na kondycję roślin, konieczne jest, wraz ze zmniejszeniem ilości docierającego do roślin światła, obniżenie temperatury powietrza w pomieszczeniach, w których przebywają rośliny. Jeżeli nie możemy przenieść roślin do chłodniejszych pomieszczeń, pewnym rozwiązaniem okaże się umieszczenie roślin w okolicy okien lub na parapetach, gdyż dzięki nieszczelnościom występującym w oknach, w tych okolicach będzie nieco chłodniej, o ile pod oknem nie znajduje się kaloryfer. Należy jednak pamiętać, iż nagłe ochłodzenia, do których może dojść podczas otwierania okna w celu przewietrzenia, mogą roślinom zaszkodzić. Dlatego też na czas wietrzenia rośliny odsuwamy od otwieranego okna.

Następnym czynnikiem, który powinniśmy regulować, jest woda. W okresie jesienno-zimowym zapotrzebowanie roślin na wodę maleje, należy zatem ograniczyć podlewanie roślin. Rośliny podlewamy nie częściej jak raz na dwa tygodnie, dopiero gdy ziemia jest sucha, pamiętając iż w tym okresie nadmiar wody bywa bar-

dziej szkodliwy, niż jej niedostatek. Dobrze jest również zwrócić uwagę na wilgotność powietrza, nie tylko ze względu na zdrowie roślin, ale również i nasze własne. Tutaj mogą pomóc elektryczne nawilżacze powietrza, pojemniki wieszane na kaloryferach lub chociaż wilgotny ręcznik położony na kaloryferze. Dobrym pomysłem jest ustawianie doniczek z roślinami na szerokich, płaskich podstawkach wypełnionych drobnymi kamyczkami. Do podstawek nalewa się wodę, która następnie będzie z nich parować. Wielu roślinom będzie też sprzyjać spryskiwanie liści rozproszoną wodą. Nawilżanie szczególnie jest ważne na początku okresu grzewczego, gdyż z czasem rośliny nieco przywykną do bardziej suchego powietrza. Wiele gatunków uprawianych w naszych domach, szczególnie rośliny o pochodzeniu tropikalnym będzie mogło w ten sposób przetrwać zimę. Pamiętajmy jednak, iż niektóre rośliny bezwzględnie muszą przejść okres spoczynku i będziemy musieli przenieść je do chłodniejszych pomieszczeń, podlewać sporadycznie i w ogóle nie nawozić. Takiego traktowania wymagają min. fuksje i pelargonie.
Opracowano na podstawie: Zbigniew Pindel, Kwiaty w mieszkaniu jesienią i zimą, Działkowiec, nr 11/03, oraz Christopher Brickell, Wielka Encyklopedia Ogrodnictwa, Muza SA, Warszawa 1994.

DOROTA I ROBERT MARKUSIEWICZ
SZKOŁKA DRZEW I KRZEWÓW
36-100 KOLBUSZOWA, UL. ZIELONA 27

„TWARDE” DROGI LEŚNE W NADLEŚNICTWIE KOLBUSZOWA

Znaczną kwotę pozyskało w tym roku Nadleśnictwo Kolbuszowa na inwestycje drogowe. Efektem tego jest ponad 22 km duktów pożarowych, które zapewnią dojazd jednostek ochrony przeciwpożarowej w przypadku wystąpienia pożaru w lesie. Poruszanie się pojazdów gaśniczych po nieprzystosowanych drogach było bardzo ograniczone oraz przyczyniało się do powstawania wielu uszkodzeń cennych i nowoczesnych maszyn. Drogi przebudowywano na gruntowe zagęszczone tłuczniem oraz na twarde z masą bitumiczną.

Celem nadrzędnym jest właściwe zabezpieczenie przeciwpożarowe terenów leśnych, a także poprawa jakości transportu leśnego. Przewoźnicy i osoby kupujące drewno wywożąc surowiec z lasu nie będą się już martwić, że ugrzęzną w rozmytych, błotnistych szlakach - co często miało miejsce po ulewnych deszczach.

Na części przebudowanych dróg, po

których wiodą trasy ścieżek przyrodniczych, zostały ustawione rogatki leśne ograniczające wjazdy do lasu osób postronnych. Pamiętajmy wybierając się do lasu, że samochód nie jest tworem natury i zabronione jest poruszanie się nim po terenach leśnych, a najlepiej wygląda na parkingu leśnym. Drogi te służą mającym w celu prowadzenia wielofunkcyj-

nej, trwałej gospodarki leśnej, a nie niebezpiecznym wyścigom organizowanym przez miłośników rajdów. Przebudowa dróg leśnych służyć ma bezpieczeństwu, więc powinniśmy zachować rozsądek - dla dobra lasu i jego mieszkańców.

- Na surowe kary narażają się ci, którzy przyjdzie do głowy popisywać się rajdami po leśnych drogach quadami czy

motocyklami – przypomina Mariusz Kobylarz Komendant Posterunku Straży Leśnej w Nadleśnictwie Kolbuszowa.

My leśnicy, prowadząc zrównoważoną gospodarkę leśną na terenach leśnych dawnej Puszczy Sandomierskiej największe zadowolenie mamy z tego, że w 2011 roku, który ogłoszony został przez Organizację Narodów Zjednoczonych Międzynarodowym Rokiem Lasów, mogliśmy zrobić coś dobrego dla lokalnej społeczności. Poprawiając stan istniejącej infrastruktury drogowej realizować możemy główne hasło Międzynarodowego Roku Lasów - „Lasy dla ludzi”.

NATALIA WRONA



Asfaltowa droga pożarowa w leśnictwie Nowa Wieś

Sport

PODKARPACIE GÓRĄ

W dniu 12 listopada br., w Głubczycach woj. Opolskie, odbył się Krajowy Turniej Juniorów Młodszych i Seniorów w badmintonie. Nasze województwo reprezentowały dwa kluby: UKS Orbitęk Straszęcin oraz UKS Start Widelka. Oba te kluby zaprezentowały bardzo dobry poziom, zdobywając w sumie na konto Podkarpacia 11 medali.

UKS Start Widelka reprezentowany był przez dwie zawodniczki: Katarzynę Kutachę i Aleksandrę Białek, obie grające w kategorii Junior Młodszy. I tym razem reprezentantki gminy kolbuszowa nie zawiodły na turnieju zdobywając trzy medale.

Katarzyna Kutacha w grze pojedynczej wywalczyła złoty medal, Aleksandra Białek zdobyła brązowy medal. Obie dziewczyny w grze podwójnej zdobyły brązowy medal. Po grze podwójnej naszych reprezentantek pozostał jednak pewien niedosyt, liczyliśmy na drugie lub pierwsze miejsce, jednak nasze oczekiwania przekreślone zostały przez bardzo dobrze dysponowane reprezentantki UKS – u Orbitęk Straszęcin (woj. podkarpackie) Magdalenę Machnik i Agnieszkę Szyszczak.

Mamy nadzieję, że zwyczajka formy przyjdzie na Drużynowe Mistrzostwa Polski Juniorów Młodszych, które odbędą się już w grudniu oraz na Ogólnopolską Olimpiadę Młodzieży.

Wyniki:

I miejsce gra pojedyncza dziewcząt Katarzyna Kutacha
III miejsce gra pojedyncza dziewcząt Aleksandra Białek
III miejsce gra podwójna dziewcząt Katarzyna Kutacha – Aleksandra Białek



TURNIEJOWE ZMAGANIA OLDBOYS

W III Turnieju Halowej Piłki Nożnej Oldboys z okazji Święta Odzyskania Niepodległości w Kolbuszowej zwyciężyła Wisłoka Dębica. 12 listopada 2011 r. drużyny z Dębicy, Mielca i Kolbuszowej przez zmagania piłkarskie uczciły Święto Odzyskania Niepodległości.

Pokonując wszystkich przeciwników, faworyt z Dębicy odniósł pewne zwycięstwo. Warto jednak nadmienić, że zwycięstwa drużynie dębickiej nie przyszły łatwo. Obie drużyny z Kolbuszowej uległy Wisłocie tylko jedną bramką, a ostateczne wyniki były otwarte do końca meczów. O dalszej kolejności zadecydowała mała tabela, utworzona dla pozostałych drużyn, uwzględniająca tylko wyniki pomiędzy zainteresowanymi drużynami. Przy równej liczbie zdobytych punktów korzystniejszy bilans bramek i drugie miejsce w turnieju zajęła drużyna Oldboys Biznes Kolbuszowa, wyprzedzając Drużynę Oldboys Mielec i Oldboys Samorząd.

Wszystkie drużyny grały fair play. Sędziowie podczas całego turnieju pokazali tylko dwie żółte kartki. Sławomir Żądło z Oldboys Biznes został wybrany najlepszym bramkarzem turnieju. Reprezentant Wisłoki Dariusz Łoch został najlepszym strzelcem, który umieścił piłkę w bramce pięć razy. Zwycięzcy otrzymali okazałe puchary.

Turniej odbył się dzięki wielkiemu zaangażowaniu Kazimierza Wiącka, który jest pomysłodawcą i głównym organizatorem turnieju. Świętowanie Dnia Odzyskania Niepodległości na sportowo w Kolbuszowej stało się już tradycją. Już dziś zapraszamy na turniej za rok.

W przygotowanie i przeprowadzenie turnieju zaangażowało się wiele osób: Jan Fryc – prezes Fundacji na Rzecz Kultury Fizycznej i Sportu, Witold Węgrzyn – właściciel Piekarni, Daniel Jakubowski – kierownik Warsztatów Terapii Zajęciowej, drużyna Oldboys Kolbuszowa, Łukasz Kosiorowski, Włodzimierz Koźmic i Woj-



ciech Ligęza. Organizatorzy pragną wszystkim serdecznie podziękować.

Drużyny kolbuszowskie wystąpiły w składach:

Oldboys Biznes: J. Książek, M. Hałdaś, K. Mitura, A. Wlazło, M. Marecki, G. Romaniuk, M. Mokrzycki, S. Żądło, G. Lenart, R. Szczęch.

Oldboys Samorząd: M. Franczyk, W. Cesarz, J. Bielak, R. Mokrzycki, R. Trętowicz, M. Puzio, R. Stadnicki, J. Żebrowski, B. Cieśla, D. Jakubowski.

Wyniki meczów:

Oldboys Samorząd Kolbuszowa - Oldboys Mielec 5 : 3

Oldboys Biznes Kolbuszowa – Oldboys

Wisłoka Dębica 0 : 1

Oldboys Samorząd Kolbuszowa - Old-

boys Wisłoka Dębica 2 : 3

Oldboys Biznes Kolbuszowa – Oldboys

Mielec 2 : 4

Oldboys Mielec - Oldboys Wisłoka Dębica 3 : 7

Oldboys Samorząd Kolbuszowa - Oldboys Biznes Kolbuszowa 1 : 5

Tabela końcowa:

1. Oldboys Wisłoka Dębica

2. Oldboys Biznes Kolbuszowa

3. Oldboys Mielec

4. Oldboys Samorząd Kolbuszowa

WITOLD CESARZ





NIEPUBLICZNY ZAKŁAD OPIEKI ZDROWOTNEJ HOMED

Zapraszamy do gabinetów prywatnych

Gabinet Ginekologiczno-Położniczy
lek.med. Jadwiga Homa
specjalista ginekologii i położnictwa

Gabinet Urologiczny
lek.med. Michał Szczygielski
specjalista urologii

Badanie USG płodu : - 4D
- genetyczne

W uzasadnionych przypadkach refundacja NFZ

NZOZ HOMED - Głogów Małopolski
Ul. Paderewskiego 14
(Os.Niwa - naprzeciw kościoła)
36-060 Głogów Młp.
Informacja i rejestracja : tel. 17 717 60 42 , 17 741 14 01

profesjonalne videofilmowanie i fotografowanie wszelkich uroczystości
wykonywanie zdjęć amatorskich: cyfrowych i z filmów
przegrywanie kaset VIDEO na DVD

NISKIE CENY!

Jan Cichoń

STUDIO FOTO-VIDEO

Zapraszamy do korzystania z naszych usług!

36-100 Kolbuszowa, ul. Wojska Polskiego 10
tel. 017/ 22 71 687, tel. kom. 0 692 550 382



CENTRUM HANDLOWE

ORZECH 

ul.11 listopada 3, 36-100 Kolbuszowa

Do Państwa dyspozycji:

DOLNA KONDYGNACJA: Neonet - AGD,RTV, Skutery, Komputery, Cyfrowy Polsat „Kora” – Pościel, Ręczniki, Art. Elektryczne – Oświetlenie, Lampy, Usługi Foto i wynajem limuzyn ślubnych, Stoisko Monopolowe.

Krawiectwo – Szycie na miarę, przeróbki, dodatki krawieckie.

PARTER: Art. Spożywcze , Chemia Gospodarcza, Kantor Wymiany Walut, Bankomat, Apteka

I PIĘTRO: Odzież Damska i Męska, Bielizna, Obuwie, Zabawki, Kosmetyki, Pamiątki Okolicznościowe, Rozlewnia Perfum, Art. Szkolne i Papiernicze, Biżuteria, Art. Różne – Wszystko po 5,99zł.

II PIĘTRO : Centrum Medyczne PROMEDICA , Kompleksowe usługi z zakresu medycyny i stomatologii , Lekarze Specjaliści , Stomatologia, Medycyna Pracy , Rehabilitacja , Laboratorium, USG , Leczenie bezpłatne – Umowa z NFZ., Ubezpieczenia Generali,

ZAPRASZAMY NA UDANE ZAKUPY

www.sklepy.orzech.com.pl