

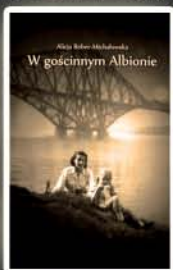
Nr 9/209
Wrzesień 2013 r.
Cena 2,50

ZIEMIA

KOLBUSZOWSKA

W numerze

WYDARZENIA



Nowe
wydawnictwo
Biblioteki
strona 6

KULINARIA



Janina
Olszowy:
*Mniej znane
potrawy
z ryżu*
strona 17

RELIGIA



Ks. Lucjan
Szumierz:
*Ojcostwo -
„Tarcza obron-
na!”*
strona 21

Kolbuszowskie Obchody Rocznic Wrześniowych

Strony 2, 4, 13



UROCZYSTOŚCI ROCZNIC WRZEŚNIOWYCH



KALEJDOSKOP INWESTYCJI GMINNYCH



Budowa kanalizacji w Kolbuszowej Górnej



Budynek Sokola, siedziba Miejskiego Domu Kultury



Przedszkole w Kolbuszowej Dolnej



Szkoła w Zarębkach

Wydarzenia

DOŻYNKI GMINNE 2013

Setki mieszkańców, rolników oraz władze samorządowe i państwowe uczestniczyło 25 sierpnia w uroczystościach dożynkowych Gminy Kolbuszowa. Gospodarzem tegorocznego święta plonów był Przedbórz.

Dożynki rozpoczęło nabożeństwo odprawione w intencji rolników pod przewodnictwem ks. Dziekana Kazimierza Osaka, proboszcza parafii w Przedborzu ks. Józefa Jaworskiego i ks. Ryszarda Kiwaka. Podczas mszy nastąpiło poświęcenie chleba oraz wieńców dożynkowych.

Po nabożeństwie dożynkowy korowód przeszedł na miejscowy stadion, gdzie odbył się dalszy ciąg uroczystości. Sołtys Przedborza Halina Majka, w imieniu organizatorów i mieszkańców wsi, serdecznie przywitała wszystkich zgromadzonych na niedzielnej uroczystości. Zgodnie z tradycją starostwie Ryszard Kamiński i Elżbieta Dziok przekazali poświęcone bochenki przybyłym gościom. Chleb wypieczony z tegorocznego ziarna otrzymał gospodarz gminy Jan Zuba, oraz: ks. Dziekan Kazimierz Osak, posłowie Zbigniew Chmielowiec, Stanisław Ożóg, Jan Bury, Radna Sejmiku Województwa Podkarpackiego Ewa Draus, Starosta Kolbuszowski Józef Kardyś, Przewodniczący Rady Miejskiej w Kolbuszowej Marek Opaliński.

W programie nie zabrakło również prezentacji własnoręcznie wykonanych wieńców dożynkowych oraz występów zespołów folklorystycznych. W tym roku zaprezentowano 16 wieńców. Trzy z nich przygotowane przez tegorocznych gospodarzy otrzymali: burmistrz Kolbuszowej, proboszcz parafii w Przedborzu oraz Halina i Dariusz Ocimek.

Dla dzieci przygotowano dmuchane zjeżdżalnie i trampoliny. Finałem sierpniowego święta była zabawa taneczna. W przyszłym roku dożynki odbędą się w Kupnie.



Poświęcenie chlebów i wieńców dożynkowych przez ks. Dziekana Kazimierza Osaka



Burmistrz Kolbuszowej Jan Zuba dziękuje za wspaniały chleb wypieczony z tegorocznego ziarna



Wieńce dożynkowe prezentowały się wspaniale

KOLBUSZOWA UCZCIŁA DZIEŃ SYBIRAKA

Podobnie jak w całej Polsce, również w Kolbuszowej, odbyły się uroczystości związane z 74 rocznicą napaści Związku Radzieckiego na Polskę oraz Dniem Sybiraka. 18 września o godz. 18 w Kościele pod wezwaniem Św. Brata Alberta odbyła się uroczysta Msza Św. w intencji bohaterów, którzy zginęli w obronie kraju. Podczas nabożeństwa dr Jan Szadkowski wygłosił krótkie przemówienie, w którym przypomniał jak wielkie znaczenie ma pamięć o ofiarach poniesionych za wolność Ojczyzny.

Po nabożeństwie na placu przy kościele odbyła się dalsza część uroczystości. Samorządowcy gminy i powiatu kolbuszowskiego, przedstawiciele środowisk kombatanckich, zaproszeni goście, służby mundurowe, dzieci, młodzież oraz dyrektorzy szkół zbrali się pod pomnikiem Św. Brata Alberta. Biało-czerwone wianki złożyli: Jan Zuba Burmistrz Kolbuszowej, Marek Gil Zastępca, Józef Kardys Starosta Kolbuszowski, Jan Szadkowski Prezes Oddziału Związku Sybiraków w Kolbuszowej, Franciszek Batory, przedstawiciele szkół średnich, Młodzieżowa Rada Miejska oraz harcerze Hufca Kolbuszowa.

Ceremonię uświetniła orkiestra Państwowej Szkoły Muzycznej I st. w Kolbuszowej.

J. MAZUR



Burmistrz Kolbuszowej Jan Zuba oraz jego zastępca Marek Gil składają kwiaty pod pomnikiem Św. Brata Alberta



Uroczysta Msza Św. w intencji bohaterów, którzy zginęli w obronie kraju, została odprawiona w kościele Św. Brata Alberta

„LATO W MIEŚCIE” UCZNIÓW ZESPOŁU SZKÓŁ SPECJALNYCH

Wakacje w mieście mogą być dobrym sposobem na wypoczynek. Przekonali się o tym uczniowie Zespołu Szkół Specjalnych w Kolbuszowej Dolnej. W dniach 2-11 sierpnia uczestniczyli w IV letnim warsztacie projektu „Cztery pory roku wokół nas - zajęcia ekologiczne aktywizujące i rozwijające osoby niepełnosprawne” organizowanym przez Główną Kwaterę Związku Harcerstwa Polskiego w Warszawie ze środków PFRON.

Dziesięcioosobowa grupa uczniów niepełnosprawnych, reprezentująca I Drużynę Harcerską Nieprzetartego Szlaku „Łaziki” z Kolbuszowej, pod opieką wychowawców A. Dragan i M. Lubera, wyruszyła na podbój stolicy. Program warsztatów obejmował zajęcia ekologiczne - w tym: badanie hałasu i natężenia ruchu, badanie zanieczyszczenia wody w mieście, spotkanie z ornitologiem, rejs statkiem po Wiśle. Odbyły się także zajęcia taneczne i plastyczne. Uczniowie uczestniczyli w wycieczkach do centrum miasta, korzystali z komunikacji miejskiej, w tym metra. Podczas zajęć programowych w plenerze uczestnicy zwiedzali: Stare Miasto, Pałac Kultury i Nauki, Muzeum Ziemi, Filtry Warszawskie, Ogród Botaniczny, Centrum Nauki Kopernik, Łazienki Królewskie, ZOO, Stadion Narodowy. Integracja z pozostałymi drużynami odbywała się podczas ognisk harcerskich i dyskotek.

Projekt dał możliwość bezpośredniego poznania rzeczywistości i rozwijania

ciekawości poznawczej uczniów w aglomeracji miejskiej. Podczas 10 - dniowych warsztatów uczniowie niepełnosprawni intelektualnie rozwijali swoje umiejętności społeczne, samoobsługowe oraz zdo-

bywali nowe doświadczenia. Wyjazd był możliwy dzięki wsparciu finansowemu Stowarzyszenia Pomocy Osobom Niepełnosprawnym „Iskierka” w Kolbuszowej Dolnej.



Pamiątkowe zdjęcie ze stolicy

BRETOŃCZYCY W KOLBUSZOWEJ

W ubiegłym roku grupa osób z Kolbuszowej i okolic, w ramach współpracy z zagranicą, odbyła podróż do Ploermel w Bretanii - miasta, z którym podpisaliśmy umowę o współpracy w 1992. Od tego czasu między innymi na przemian, co dwa lata, odbywa się wymiana rodzin. W związku z tym w sierpniu gościliśmy grupę osób z Ploermel i okolic.

Organizowaniem tych przedsięwzięć zajmuje się Komisja Współpracy z Zagranicą przy Burmistrzu Kolbuszowej. W skład komisji wchodzi 13 osób: przewodnicząca Joanna Ziolo, członkowie: Marta Chmielowiec, Marek Gil, Andrzej Jagodziński, Jerzy Jezuit, Jadwiga Krudysz-Starzec, Jadwiga Łakomek, Beata Mierzwa, Andrzej Selwa, Andrzej Sudoł, Elżbieta Syper, Teresa Zuba, Stanisław Zuber. Pobyt zaproszonej grupy wymaga starannego przygotowania programu, a przede wszystkim nawiązania kontaktu z rodzinami, które zechciałyby podjąć się trudu przyjęcia gości u siebie na okres 10 dni. Z tym akurat nie mamy nigdy większych problemów. Tym razem gościny bardzo chętnie udzielili: pp. Matwiejec z Kolbuszowej Górnej, p. Krystyna Styga z Kolbuszowej, pp. Sudołowie z Widelki, pp. Zielińscy z Kolbuszowej, pp. Ziółkowscy z Kolbuszowej, pp. Zubowie z Kolbuszowej. W tym działaniu przyświeca nam wiele celów. Pobyt w rodzinach pozwala zapoznać się z codziennością rodziny polskiej. Program przewiduje zarówno aspekt turystyczny jak i edukacyjny. Kraków, Łańcut, Rzeszów, Sandomierz, Wieliczka - te miejscowości urzekły naszych gości. Auschwitz-Birkenau - wielkie przeżycie, tym bardziej, że byli tu po raz pierwszy. Wizyta w kolbuszowskim skansenie pozwoliła zapoznać naszych gości z architekturą, której podstawą było drewno, podczas gdy w Bretanii jest nią kamień. Byliśmy też w sanktuariach, jakimi są zabytkowe kościoły drewniane



Powitanie Gości

w Cmolasie i Porębach Dymarskich. Bretania jest jedną z krain najbardziej religijnych we Francji. W dalszym ciągu są tam organizowane pielgrzymki do sanktuariów. W związku z tym zaproponowaliśmy naszym gościom udział w parafialnym święcie w Ostrowach Tuszowskich, gdzie zostali serdecznie przyjęci przez ks. Proboszcza. Najbardziej jednak uradowało ich spotkanie z przebywającym tam ks. misjonarzem z Gabonu, który mówił perfekcyjnie językiem francuskim (w Gabonie językiem urzędowym jest francuski). Znalazło się również trochę czasu, aby zwiedzić zakład ozdób choinkowych w Nowej Dębce, gdzie zostali obdarowani bombkami ze swoimi imionami. Wizyta w Zakła-

dzie Wienerberger w Kupnie pozwoliła im zapoznać się z produkcją podstawowego produktu budowlanego, jakim jest cegła. Na pamiątkę otrzymali miniaturowe cegły. W Hucie Komorowskiej zwiedzili Muzeum Kardynała Kozłowieckiego. Wysłuchali koncertu zorganizowanego przez p. dyrektor Aleksandrę Niezgodę. Wieczór pożegnalny odbył się w Świerczowie, na terenie nadleśnictwa, z udziałem gości, rodzin przyjmujących i zaproszonych osób. Wysłuchaliśmy z zacięciem opowieści pracowników nadleśnictwa, z p. Bartłojem Peretem na czele, o pracy leśników. Zwiedziliśmy również Centrum Edukacji Ekologicznej w Świerczowie. Na jutro bardzo wczesnym rankiem goście nasi zostali odwiezieni do Jasionki skąd samolotem, via Warszawa – Paryż, wrócili do Bretanii.

P.S. Rodzinom, które wymieniłam na początku artykułu, osobom towarzyszącym: pp. Marii Bardan, Jadwidze Krudysz-Starzec, Elżbiecie Stadnickiej, Elżbiecie Syper, Teresie Zubie, Aleksandrze Niezgodą, Andrzejowi Jagodzińskiemu, Jerzemu Jezuitowi, Andrzejowi Sudołowi, Krzysztofowi Wilkowi, Andrzejowi Małodobremu, Bartłojowi Peretowi, oraz burmistrzowi Janowi Zubie składam bardzo serdeczne podziękowanie.

JOANNA ZIOŁO
PRZEWODNICZĄCA KOMISJI
WSPÓŁPRACY Z ZAGRANICĄ
PRZY BURMISTRZU KOLBUSZOWEJ



Kolejny raz Bretończycy gościli w Urzędzie Miejskim w Kolbuszowej



Jak w znanej piosence,

*Stajmy, zatem w koło weźmy się za ręce
W ciszy nieobecny myśli swe kierujemy
Byli z nami, żyli, lecz odejść musieli
Taka kolej rzeczy na tej naszej ziemi
Cieszymy się, więc dzisiaj naszą obecnością
Wspomnień się nie bójmy
Niechaj nasze serca wypełnią radością*

*Śpiew, taniec, zabawa zaś to ludzka sprawa
Zbyt krótkie jest życie by go lekceważyć
Rozwiń skrzydła w locie, pozwól sercu marzyć
Nie wróci, co było i co się straciło
Byś na stare lata mógł sobie powiedzieć
Pięknie mi się żyło, słońce mi świeciło*

W dniu 14 września br. na Rozłogach w Kolbuszowej spotkali się byli uczniowie Liceum Ogólnokształcącego – Matura rocznik 1973. Spotkanie po latach trwało do późnych godzin nocnych w atmosferze serdeczności, przyjaźni, wspomnień i opowiadań.

Spotkajmy się, zatem znów za...

MME

WYDAWNICTWA BIBLIOTEKI

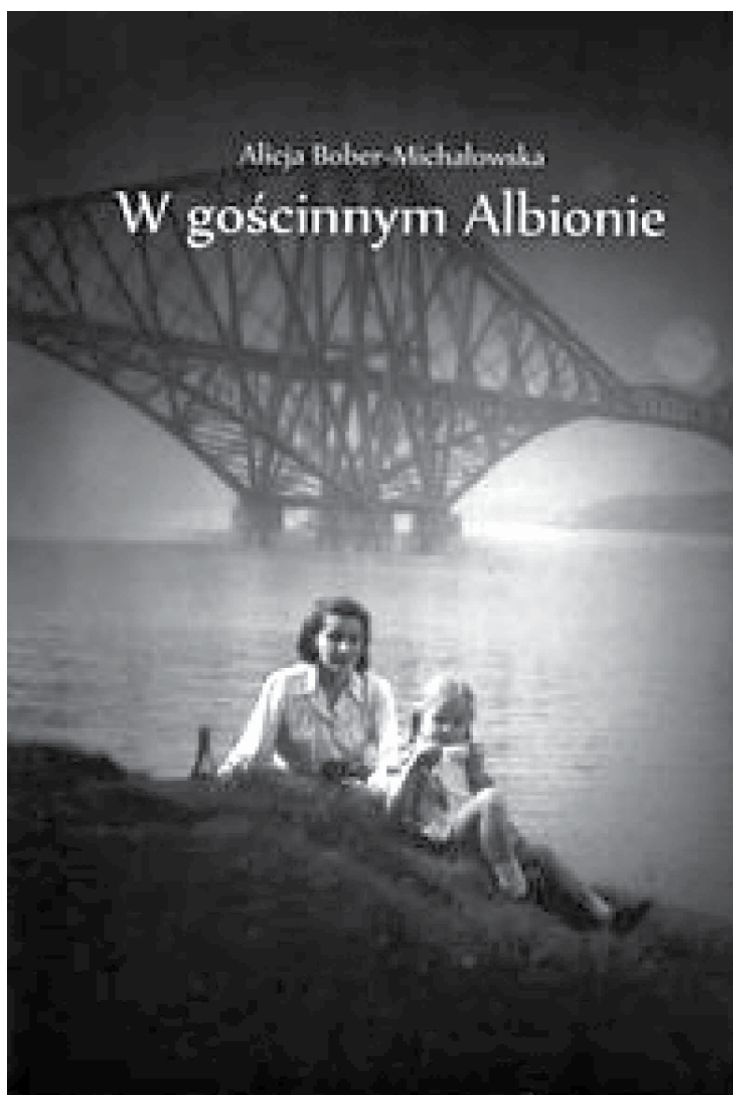
Miejska i Powiatowa Biblioteka Publiczna w Kolbuszowej od wielu lat prowadzi działalność wydawniczą, jest między innymi wydawcą serii *Varia Kolbuszowskie*. Ostatnio w ramach jej ukazał się, już 39 tytuł. Jest to książka Alicji Bober-Michalowskiej, *W gościnnym Albionie*. To trzecia, i niestety ostatnia książka tej Autorki wydana przez kolbuszowską bibliotekę. Alicja Bober-Michalowska zmarła.

Profesor Uniwersytetu Rzeszowskiego dr hab. Adrian Uljasz, w recenzji wydawniczej napisał: *Wspomnienia Alicji Bober - Michalowskiej, opracowane do druku przez Zbigniewa Lenarta i wydane w serii Varia Kolbuszowskie (...) to wartościowe źródło historyczne. Książka zawiera informacje na temat dziejów Polonii w Wielkiej Brytanii w czasie II wojnie światowej i po jej zakończeniu, wzbogacone o relacje z emigracyjnego pobytu autorki na Bliskim Wschodzie, m.in. w Palestynie i Egipcie. Bober-Michalowską cechuje skromność i poczucie odegrania niewielkiej roli w przeżytych wydarzeniach. (...) Autorka prowadzi narrację z dużym talentem literackim. Czasem pojawiają się nawet dialogi. Zasygnalizowane cechy tekstu sprawiają, że książka stanowi wciągającą lekturę tak dla historyków, jak i dla miłośników historii amatorów. Literackość języka nie powoduje zmniejszenia się wartości dokumentacyjnej wspomnień. Za bezcenne uzupełnienie edycji wspomnień należy uznać wstęp Zbigniewa Lenarta poświęcony autorce.*

Zachęcamy do lektury książki, która jest świadectwem losów Polaków żyjącego w trudnych, strasznych czasach. Pokolenia, które stopniowo odchodzi.

Książkę można nabyć w księgarni MiPBP „Pegaz” lub wypożyczyć w bibliotekach.

KB



DOŻYNKOWY PIKNIK EMERYTÓW

W sobotnie popołudnie 17 sierpnia na stadionie w Kolbuszowej odbył się dożynkowy piknik Polskiego Związku Emerytów, Rencistów i Inwalidów – Zarządu Rejonowego w Kolbuszowej.

W spotkaniu udział wzięło kilkudziesięciu miejscowych emerytów. Przybył również Starosta Kolbuszowski Józef Kardyś oraz Burmistrz Kolbuszowej Jan Zuba. Spotkanie prowadziła Przewodnicząca Zarządu Zenona Chodorowska. Dla uczestników oraz zaproszonych gości zorganizowano poczęstunek oraz wspólną zabawę taneczną.



KOLEJNA STULATKA W GMINIE

9 września do grona jubilatów, którzy skończyli 100 lat dołączyła kolejna mieszkanka Kolbuszowej – Helena Bajor. Tę wyjątkową uroczystość świętowała w licznym gronie najbliższych 24 sierpnia.

W dniu urodzin z listem gratulacyjnym, prezentem i bukietem kwiatów jubilatkę odwiedził Marek Opaliński Przewodniczący Rady Miejskiej, Anna Pastuła kierownik USC oraz Jan Zuba Burmistrz Kolbuszowej - *100 lat życia to piękny wiek o szczególnej wartości, którą tworzyły lata doświadczeń codziennego życia. Pragniemy złożyć słowa podziękowania za wszelkie trudy i pracę minionych stu lat oraz za wiedzę i życiową mądrość przekazywaną następnym pokoleniom.*

Jubilatka mimo sędziwego wieku cieszy się dobrym zdrowiem. Od wielu lat nie ma poważniejszych dolegliwości, nie przyjmuje żadnych leków, czyta bez okularów oraz pamięta wszystkie kolędy i modlitwy. Bliscy mówią, że jest cierpliwa, spokojna i pozytywnie nastawiona osobą. Jak twierdzi rodzina długowieczność w przypadku pani Heleny to ruch, ciężka praca oraz geny odziedziczone po



Burmistrz Kolbuszowej Jan Zuba wręcza list gratulacyjny szacownej Jubilatce

matce, która żyła 94 lata.

Pani Helena urodziła się i mieszkała w Domatkowie. Zajmowała się pracą w gospodarstwie oraz wychowywaniem 7 dzieci. Mąż pracował w młynie. Po jego

śmierci w 1965 roku zamieszkała u najmłodszej córki w Kolbuszowej. Dziś jest babcią 54 wnuków i prababcią dla 21 prawnuków.

J. MAZUR

Koleżance

Annie Furmańskiej

pracownicy Miejsko - Gminnego
Ośrodka Pomocy Społecznej w Kolbuszowej

Wyrazy głębokiego współczucia
Z powodu śmierci

OJCA

składają
Burmistrz Kolbuszowej
i pracownicy Urzędu Miejskiego

Koleżance

Marcie SKOWRON

wyrazy głębokiego współczucia
z powodu śmierci

OJCA

składają:
Starosta, Wicestarosta
oraz Pracownicy Starostwa Powiatowego
w Kolbuszowej

PIKNIK NA OGRÓDKACH DZIAŁKOWYCH

W sobotę, 24 sierpnia br., Rodzinne Ogródki Działkowe „Prefabet” w Kolbuszowej, znajdujące się przy ul. Wolskiej, tradycyjnie zorganizowały piknik rodzinny. Impreza dożynkowa działkowców była okazją do podsumowania zebranych zbiorów oraz spotkania w gronie rodzinnym.

Wśród przybyłych znaleźli się między innymi Poseł na Sejm RP Zbigniew Chmielowiec, Burmistrz Kolbuszowej Jan Zuba, Starosta Kolbuszowski Józef Kardyś, Przewodniczący Rady Miejskiej Marek Opaliński, a także Witold Majchrowicz z Okręgowego Podkarpackiego Zarządu Ogródków Działkowych w Rzeszowie.

Podczas imprezy działkowców odwiedziła kolbuszowska maskotka Kolbusia, wręczając wszystkim dzieciom słodycze i drobne upominki.

Ogródki działkowe „Prefabet” zostały założone w 1980 roku, a prezesem od 1994 roku jest Ignacy Wiącek.

A.S.



Dla dzieci to było ważne wydarzenie

STRAŻACY NA BIEŻNI

Jak co roku jednostki OSP działające na terenie miasta i gminy stanęły do rywalizacji w Zawodach Sportowo – Pożarniczych na kolbuszowskim stadionie. W zawodach, które odbyły się 8 września br., udział wzięło ogółem 11 drużyn. Za zajęcie I, II i III miejsca ochotnicy zostali nagrodzeni pucharami i dyplomami.

Zawody dla wszystkich drużyn składały się z dwóch etapów: sztafety i ćwiczeń bojowych, które strażacy wykonywali pod czujnym okiem komisji sędziowskiej. Strażacy z Państwowej Straży Pożarnej oceniali zawodników, którzy zmierzali się z biegiem na 350 m z przeszkodami i zadaniami z użyciem węży strażackich. Sędziowie brali pod uwagę czas i technikę wykonywanych zadań takich jak: dobiegnięcie do miejsca ułożenia sprzętu, zbudowanie linii gaśniczych, uruchomienie motopompy czy przewrócenie pachołków prądem wody.

W tym roku po raz kolejny puchar Burmistrza Kolbuszowej wywalczyli Strażacy z OSP Kolbuszowa Górna. Drugie miejsce przypadło Weryni a trzecie wywalczył zespół z Bukowca. Kolejne miejsca zajęli:

- IV - OSP Przedbórz
- V - OSP Widelka
- VI - OSP Domatków
- VII - OSP Zarębki
- VIII - OSP Kolbuszowa Dolna
- IX - OSP Nowa Wieś
- X - OSP Kupno
- XI - OSP Poręby Kupieńskie



Zwycięska drużyna - Strażacy OSP Kolbuszowa Górna odbiera puchar i gratulacje od Burmistrza Kolbuszowej Jana Zuby oraz Posta RP Zbigniewa Chmielowca

Za zajęcie II, III miejsca strażacy również otrzymali puchary. Zwycięzcom pierwszych 6 miejsc przyznano nagrody pieniężne na doposażenie OSP. Wszystkim jednostkom za udział w zawodach wręczono dyplomy.

Poza mieszkańcami, aby kibicować strażakom przybyli: Poseł RP Zbigniew

Chmielowiec, Burmistrz Kolbuszowej Jan Zuba, Starosta Kolbuszowski Józef Kardyś, Przewodniczący Rady Miejskiej Marek Opaliński, Wiceprzewodniczący Rady Miejskiej Krzysztof Wilk, Zastępca Prezesa Oddziału Powiatowego OSP Tadeusz Serafin.

Kultura

VII „CZWARTEK W MUZEUM”

2 sierpnia br., w Muzeum Kardynała Adama Kozłowieckiego SJ w Hucie Komorowskiej, odbyło się kolejne spotkanie z księdzem misjonarzem. Tym razem uczestnicy „Czwartków w Muzeum” mieli możliwość poznania ks. Wiesława Podgórskiego, który przez cztery lata pracował w Czadzie, a obecnie pełni posługę misyjną w Ekwadorze.

Muzeum w tym dniu odwiedziła grupa z tarnobrzeskiego Domu Pomocy Społecznej. W programie wizyty pensjonariuszy DPS w Tarnobrzegu, oprócz spotkania z ks. Podgórskim, były warsztaty muzyczne prowadzone przez Panią Ewę Śliwińską oraz zwiedzanie wystawy Muzeum.

W spotkaniu uczestniczył także ks. Daniel Koryciński, Dyrektor Papieskich Dzieł Misyjnych Diecezji Sandomierskiej, który wyraził radość z faktu, iż tego typu spotkania odbywają się w miejscu, skąd wywodzi się „Misjonarz Afryki”, jak zwykle się nazywać Kardynała Kozłowieckiego.

Na samym wstępie Pan Dariusz Bździkot, p.o. Dyrektora Muzeum Kardynała Adama Kozłowieckiego SJ w Hucie Komorowskiej, zaznajomił uczestników spotkania z życiem i posługą misyjną Kardynała Adama Kozłowieckiego SJ oraz działalnością Fundacji „Serce bez granic”. Następnie głos zabrał ks. Wiesław Podgórski, który dzielił się z gośćmi swoimi wspomniani, planami, oraz opowiadał jak wygląda życie misjonarza, uzupełniając swoje wypowiedzi wymownymi fotografiami.

Ks. Podgórski dał się poznać, jako kapłan niezwykle charyzmatyczny, pewnie idący za głosem swego powołania. Prowadzi swoją własną stronę internetową



Od lewej ks. Daniel Koryciński - Dyrektor Papieskich Dzieł Misyjnych Diecezji Sandomierskiej; Ks. Wiesław Podgórski; Dariusz Bździkot Sekretarz Zarządu Fundacji „Serce bez granic”.

(<http://padrepodgorski.pl>), na której zamieszcza informacje o sobie, swojej pracy i drodze, jaką przebył: „Historia mojego powołania misyjnego pokrywa się ściśle z moim powołaniem kapłańskim. Jeszcze kiedy studiowałem w Radomiu matematykę pragnąłem wyjechać, jako wolontariusz, by pomagać najbardziej ubogim w Indiach. Ta chęć kierowała moją decyzją wstąpienia do seminarium. Przez cały ten czas pragnąłem gorąco poświęcić się najbardziej potrzebującym. Podczas przygotowań do kapłaństwa byłem w grupie Caritas oraz w Kole Misyjnym. [...] Zaraz po święceniach zgłosiłem się, jako kandydat do wyjazdu na misje i każdego roku ponawiałem tę prośbę. Nie udało się za pierwszym razem, próbowałem ponownie, aż do skutku. Moim zamiarem pier-

wotnym były misje w Amazonii, wśród najdzikszych i najbardziej potrzebujących. Jednak nie tak chciał Bóg. Kiedy spotkałem ks. Grzeška Jeża, przygotowującego się wówczas do wyjazdu do Czadu, zapytałem, jakby mimochodem, czy jest tam bieda i potrzeba pracy. Odpowiedział, że jest to jeden z najbiedniejszych i najmniejbezpieczniejszych krajów na kuli ziemskiej, i to mnie przekonało. Na misjach w Czadzie oraz w Ekwadorze odnalazłem to, czego pragnąłem i szukałem: Siostrę Biedę. Dziękuję Bogu, że taką wyznaczył mi drogę.”

Ks. Podgórski realizuje szereg projektów, obecnie zbiera środki na budowę Centrum Formacji dla Dzieci i Młodzieży w parafii Św. Pawła w Pueblo Nuevo, w prowincji Manabi w Ekwadorze.

Personelowi oddziału chirurgicznego Szpitala Powiatowego im. Jana Pawła II w Kolbuszowej
a w szczególności lek. Andrzejowi Nodze serdeczne podziękowania za fachową medyczną pomoc i opiekę

SKŁADA BYŁA PACJENTKA
ZOFIA NIDENTAL

Podziękowanie

Panu Wójtowi Gminy Dzikowiec Krzysztofowi Klecha,
Księżom: Ks. Proboszczowi dr Piotrowi Setlak,
Ks. Kanonikowi Edwardowi Ożóg, Ks. Pielgrzymowi
Stanisławowi Ziajor i Wszystkim, którzy w tak
bolesnych chwilach dzielili z nami smutek i żal oraz
okazali wiele serca i życzliwości, a także uczestniczyli
we Mszy Św. i Ceremonii Pogrzebowej

ŚP †91 Bronisławy Borkowskiej
w Lipnicy

Rodzinie, Przyjaciółom, Sąsiadom, Znajomym,
Koleżankom i Kolegom za okazaną pomoc,
współczucie i kwiaty, serdeczne podziękowania składa
córka Stanisława i Rodzina

Koleżance
Kazimierze Starzec
wyraży głębokiego współczucia
w związku ze śmiercią
TATY
składają
Dyrektor i pracownicy Miejskiej
i Powiatowej Biblioteki Publicznej
w Kolbuszowej

SZKOŁA Z KLASĄ W KOLBUSZOWEJ DOLNEJ

Certyfikatem dla Zespołu Szkół Specjalnych w Kolbuszowej Dolnej zakończył się udział w ogólnopolskim programie Szkoła z Klasą 2.0.

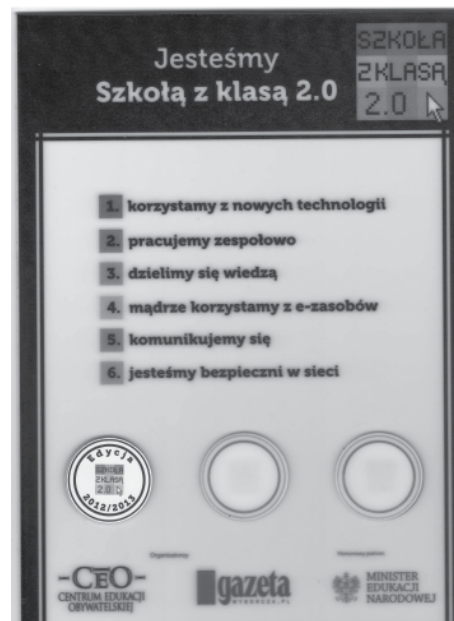
We wrześniu 2012r. Gimnazjum przy Zespole Szkół Specjalnych w Kolbuszowej Dolnej przystąpiło do ogólnopolskiej akcji edukacyjnej, prowadzonej przez Centrum Edukacji Obywatelskiej i Gazetę Wyborczą. Celem programu było zachęcenie do lepszego wykorzystania w uczeniu technologii informacyjno - komunikacyjnej, współpracy pomiędzy nauczycielami i uczniami za pomocą Internetu oraz zebranie przykładów dobrych praktyk. W tym celu zorganizowano warsztaty fotograficzno - filmowe, uczniowie poznawali różnorodne programy, doskonalili umiejętności posługiwania się technologią informacyjno - komunikacyjną, a swoje działania opisywali na platformie internetowej programu.

Uczniowie i nauczyciele prowadzili blogi „Agenci do zadań specjalnych” oraz „Biuro do zadań specjalnych”, za które

młodzi zdobywała trzy odznaki: niebieską, zieloną i blog z pasją. W trakcie realizacji zadań powstało wiele ciekawych praktyk wykorzystujących nowe technologie. Doceniono również pracę nauczycieli, którzy zostali nagrodzeni odznaką „Dobre Praktyki”. Zmodernizowano także stronę internetową szkoły.

Wiele nowych umiejętności zdobyła kadra pedagogiczna i uczniowie podczas realizacji sześciu projektów edukacyjnych. Prace zostały przedstawione podczas Szkolnego Festiwalu Nauki i Techniki zorganizowanego w Zespole Szkół nr 1 w Kolbuszowej. Pokazy te były okazją do zaprezentowania szerszej publiczności dokonań uczniów niepełnosprawnych.

ZESPÓŁ SZKÓŁ SPECJALNYCH



TABLICE INTERAKTYWNE DLA SZKÓŁ

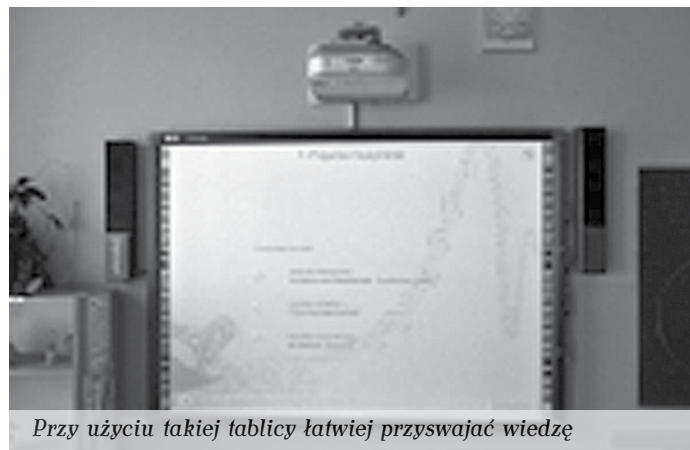
Już od września uczniowie wszystkich szkół wiejskich w gminie Kolbuszowa będą mogli korzystać z 13 nowoczesnych zestawów multimedialnych, które trafiły do tych placówek w ramach projektu „Poprawa jakości kształcenia poprzez wyposażenie oraz rozbudowę infrastruktury edukacyjnej na terenie Gminy Kolbuszowa”.

W skład zainstalowanego zestawu wchodzi tablica interaktywna, projektor krótkoogniskowy, komputer przenośny, zestaw audio oraz oprogramowanie edukacyjne.

Tablica interaktywna, dzięki współpracy z komputerem i projektorem multimedialnym, działa jak duży ekran dotykowy, który może być obsługiwany za pomocą palca lub specjalnego pisaka. Tablice interaktywne umożliwiają wyświetlanie dowolnej zawartości komputera, np.

pliki Microsoft Office, strony WWW, zdjęcia, filmy w dużym formacie. Jednak najważniejszą jej cechą jest pełna interakcja z użytkownikiem. Prowadzący, uczestnik prezentacji, stojąc przy tablicy może obsługiwać dowolny program uruchomiony w komputerze. Na każdym wyświetlonym na tablicy obrazie, zdjęciu, tekście może pisać, notować, zaznaczać, podkreślać.

Zakupione wyposażenie daje nauczycielom możliwość tworzenia prezentacji multimedialnych i prowadzenia interaktywnych zajęć szkolnych.



Przy użyciu takiej tablicy łatwiej przyswajać wiedzę

Koszt przedsięwzięcia to blisko 138 tys. zł. Na realizację zadania gmina otrzymała dofinansowanie ze środków RPO Województwa Podkarpackiego.

Podziękowanie

Panom Doktorom Ordynatorom: Panu dr Andrzejowi Noga, dr Jarosławowi Raganowi, dr Romanowi Wysockiemu i Wszystkim Lekarzom z Oddziału Chirurgii Ogólnej Szpitala Powiatowego w Kolbuszowej im. Jana Pawła II, za ich serdeczność, życzliwość, wspaniałe i trafne decyzje w leczeniu, za wszelkie dobro, gotowe ręce, otwarte serca, a także zawsze i o każdej porze otwarte drzwi na Oddział Chirurgii Szpitala w Kolbuszowej, dla Naszej Ukochanej

Mamy

ŚP Bronisławy Borkowskiej

w czasie różnych chorób, jakie doświadczyła w ostatnich latach, aż do ostatniej chwili Swojego Życia, serdeczne podziękowania składa wdzięczna córka Stanisława i Rodzina

„Otwórzcie drzwi Chrystusowi” Papież Jan Paweł II
 („W Człowieku chorym i cierpiącym widzimy samego ...”)

XI OLIMPIADA KOLBUSZOWA GÓRNA

Wprawdzie z wielkim opóźnieniem chciałam poinformować, że w ostatnią niedzielę lipca odbyła się na „Toskarczówce” XI Olimpiada Kolbuszowa Górna. Szefem olimpiady jest od samego początku Andrzej Smyrski. Obecnie mieszka w Mielcu, ale emocjonalnie związany jest ze swoim miejscem urodzenia – Kolbuszową Górną.

Był zapalany znicz, tańczyły czirlidery. Zaprezentowały się drużyny rodzinne w różnych strojach. Były zawody w siatkówce, kometce, biegi, „ślizgi” po folii w pianie itd....

A poza tym grill: kielbaski, kurczak, karkówka, cukinia, również ciasta i napoje. Nie sposób wyliczyć wszystkich atrakcji. A wieczorem dyskoteka. W imprezie brało udział około 150 osób: rodzina, znajomi, przyjaciele, znajomi przyjaciół

w wieku od 2 do 80 lat; z Polski i zagranicy. Wszyscy bawili się świetnie. Dziękujemy wszystkim, którzy pomagali przy organizacji tej imprezy a w szczególności tobie

Andrzej. Do następnego roku, w ostatnią niedzielę lipca.

I.S.



To wspinała inicjatywa! Gratulujemy!

OGŁOSZENIE O PRZETARGU

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

Przedmiotem przetargu jest:

Niezabudowana nieruchomość gruntowa położona w Widelce, oznaczona nr ew. działki 1480/45, o pow. 0.0590 ha, objęta KW TB1K/00021060/4. Przedmiotowa nieruchomość zlokalizowana jest w Widelce, w strefie peryferyjnej wsi. Teren działki jest płaski, częściowo pokryty trawą. Kształt działki regularny, zbliżony do prostokąta. Dojazd do działki z drogi relacji Widelka – Przewrotne. Nieruchomość posiada dogodny dostęp do urządzeń infrastruktury technicznej (energia, gaz). Zgodnie z zapisem w ewidencji gruntów w/w działka stanowi teren rolny – oznaczony symbolem Ps - IV.

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 działka 1480/45 położona jest na obszarze mieszkaniowo-usługowym; zabudowa zagrodowa i mieszkaniowa, usługi towarzyszące – oznaczenie symbolem MR/N. Studium nie jest aktem prawa miejscowego i na jego podstawie nie można ustalić lokalizacji inwestycji.

Działka jest wolna od obciążeń i zobowiązań wobec osób trzecich.

**Cena wywoławcza nieruchomości wynosi:
13 950 zł (brutto)**

Wadium wynosi: 2 790 zł

Sprzedż przedmiotowej nieruchomości jest zwolniona z podatku VAT w wysokości 23%.

Przetarg odbędzie się w Urzędzie Miejskim w Kolbuszowej przy ul. Obr. Pokoju 21, w sali Nr 1, w dniu 25.10.2013 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 22.10.2013 roku, 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.

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

prowadzania przetargów oraz rokowań na zbycie nieruchomości /Dz.U. z 2004 roku, Nr 207, poz.2108 ze zm./

Dowód wniesienia wadium przez uczestnika przetargu podlega przedłożeniu komisji przetargowej przed otwarciem przetargu oraz dowód tożsamości. 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 notarialnego upoważniającego do działania na każdym etapie postępowania przetargowego.

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

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.

Nabywca ponosi koszt zawarcia umowy notarialnej, której zawarcie winno nastąpić w ciągu 21 dni od dnia przetargu, oraz koszty opłat sądowych.

BURMISTRZ KOLBUSZOWEJ
JAN ZUBA

OGŁOSZENIE O PRZETARGU

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

Przedmiotem przetargu jest:

Niezabudowana nieruchomość gruntowa, położona w Kolbuszowej przy ulicy Żytniej, oznaczona nr ew. działki 1549/95 o pow. 0.0621 ha, objęta KW TB1K/00020697/1.

Przedmiotowa nieruchomość zlokalizowana jest w Kolbuszowej przy ulicy Żytniej, w pośredniej strefie miasta, w obszarze zabudowy usługowej. Teren działki jest płaski, częściowo pokryty trawą. Kształt działki regularny, zbliżony do trapezu.

Nieruchomość posiada dogodny dostęp do urządzeń infrastruktury technicznej.

Zgodnie z zapisem w ewidencji gruntów w/w działka stanowi teren budowlany – oznaczony symbolem Bi.

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 działka 1549/95 położona jest na obszarze oznaczonym symbolem P – obszar produkcyjno-usługowy, przemysł, składy. Studium nie jest aktem prawa miejscowego i na jego podstawie nie można ustalić lokalizacji inwestycji. W dziale III księgi wieczystej KW TB1K/00020697/1 wpisane są służebności gruntowe, które nie dotyczą działki 1549/95.

Działka jest wolna od zobowiązań wobec osób trzecich.

Przez działkę przebiega linia kablowa nN 2xY-AKY4x35mm² oraz śN 15kV, która została sfinansowana z projektu p.n.: „Uzbrojenie terenów inwestycyjnych przy ulicy Sokołowskiej w Kolbuszowej, która to linia stanowi własność Gminy Kolbuszowa i nie jest przedmiotem sprzedaży.

Na przedmiotowej działce znajduje się linia kablowa, w związku z powyższym nabywca działki 1549/95 zobowiązuje się do nieodpłatnego ustanowienia w umowie sprzedaży na rzecz Gminy Kolbuszowa na części działki 1549/95 służebności przesyłu, tj. dla pasa gruntu o **długości około 30 m** i szerokości ok. 4.0 m, zgodnie z załącznikiem graficznym.

Nabywca działki 1549/95 zezwoli nieodpłatnie Gminie Kolbuszowa oraz podmiotom działającym na jej zlecenie, wejść i zająć część działki w zakresie niezbędnym do wykonania czynności i robót w celu przebudowy, modernizacji, wymiany, naprawy, konserwacji oraz kontroli linii kablowej.

Nabywca działki 1549/95 zobowiązuje się do prze-

strzegania wymogów związanych z ustanowieniem strefy kontrolnej tj. pasa gruntu o długości ok. 30.0 m i szerokości 2.0 m wzdłuż linii kablowej, a w szczególności do:

- nie dokonywania nasadzeń drzew i krzewów,
- nie składowania materiałów budowlanych, sypkich,
- nie lokalizowania innych obiektów utrudniających dostęp do linii kablowej,
- nie dokonywania znaczącej zmiany niwelacji terenu.

Skrajem działki 1549/95 przebiega linia gazowa.

Pierwszy przetarg na sprzedaż działki 1549/95 odbył się w dniu 09.08.2013 roku.

**Cena wywoławcza nieruchomości wynosi:
27 560 zł (netto)**

Wadium wynosi: 5512 zł

Sprzedaż przedmiotowej nieruchomości podlega opodatkowaniu podatkiem VAT w wysokości 23%.

Przetarg odbędzie się w Urzędzie Miejskim w Kolbuszowej, przy ul. Obr. Pokoju 21, w sali Nr 1, w dniu 24.10. 2013 r., o godzinie 11 - tej.

Warunkiem przystąpienia do przetargu przez osoby fizyczne i prawne jest wpłacenie wadium w pieniądzu najpóźniej na trzy dni przed przetargiem, tj. do dnia 21.10.2013 roku, 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.

Przetarg prowadzony będzie wg zasad ustalonych

w Rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 14 września 2004 r. w sprawie sposobu i trybu przeprowadzania przetargów oraz rokowań na zbycie nieruchomości /Dz.U. z 2004 r., Nr 207, poz.2108 ze zm./

Dowód wniesienia wadium przez uczestnika przetargu podlega przedłożeniu komisji przetargowej przed otwarciem przetargu oraz dowód tożsamości. 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 notarialnego upoważniającego do działania na każdym etapie postępowania przetargowego.

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.

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

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

Nabywca ponosi koszt zawarcia umowy notarialnej, której zawarcie winno nastąpić w ciągu 21 dni od dnia przetargu, oraz koszty opłat sądowych.

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 o gospodarce nieruchomościami (t.j. Dz.U. z 2010 r., Nr 102, poz. 651 ze zm.), wykaz nieruchomości, własności Gminy Kolbuszowa, przeznaczonych do oddania w dzierżawę.

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 o gospodarce nieruchomościami (t.j. Dz.U. z 2010 r., Nr 102, poz. 651 ze zm.), na okres 21 dni, wykaz nieruchomości gruntowej położonej w Kolbuszowej przy ulicy Św. Brata Alberta, oznaczonej nr ew. działki 2394 i 2395 przeznaczonej do oddania w użytkowanie wieczyste na okres 99 lat w trybie przetargowym.

BURMISTRZ KOLBUSZOWEJ
JAN ZUBA

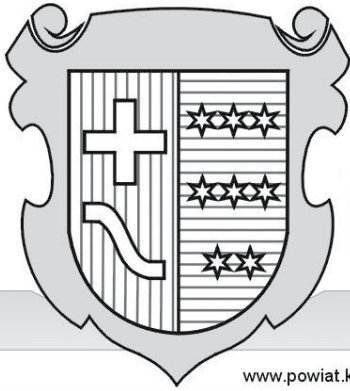
BURMISTRZ KOLBUSZOWEJ informuje,

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

WYWIESZONY ZOSTAŁ

zgodnie z art. 35 ustawy o gospodarce nieruchomościami (t.j. Dz.U. z 2010r., Nr 102, poz. 651 ze zm.), wykaz nieruchomości, własności Gminy Kolbuszowa, przeznaczonych do oddania w najem.

BURMISTRZ KOLBUSZOWEJ
JAN ZUBA



INFORMACJE POWIATOWE

POWIAT ■ RADA ■ STAROSTWO

www.powiat.kolbuszowski.pl

e-mail: informacje@kolbuszowski.pl

tel. +48 (17) 22 75 880, fax +48 (17) 22 71 523

UROCZYSTOŚCI ROCZNIC WRZEŚNIOWYCH

Dzień 9 września 2013 r. stał się okazją do wspólnego przeżywania, wyrażenia patriotycznej postawy oraz złożenia hołdu uczestnikom dwóch ważnych wydarzeń, które rozegrały się na terenie Kolbuszowej i Powiatu Kolbuszowskiego podczas II wojny światowej – bitwy o Kolbuszową oraz akcji Burza w Obwodzie AK Kolbuszowa.

Uroczystości rozpoczęły się o godzinie 11.45 na terenie Zespołu Szkół Technicznych im. Bohaterów Września 1939 roku. Udział w nich wzięli m.in.: Poseł na Sejm RP Zbigniew Chmielowiec, Dziekan Dekanatu Kolbuszowa Wschód - Ks. kan. Kazimierz Osak, Wicedziekan Dekanatu Kolbuszowa Wschód Ks. Lucjan Szumierz, Wojskowy Komendant Uzupelnień w Mielcu pplk Mirosław Ciesielski, Starosta Kolbuszowski Józef Kardys, Wicestarosta Kolbuszowski Wojciech Cebula, Przewodniczący Rady Powiatu Mieczysław Burek, Burmistrz Kolbuszowej Jan Zuba, Wójt Gminy Niwiska Elżbieta Wróbel, Wójt Gminy Majdan Królewski Jerzy Wilk, Przedstawiciele Związku Kombatanów Rzeczypospolitej Polskiej i Byłych Więźniów Politycznych Koło Kolbuszowa, Przedstawiciele Związku Żołnierzy Armii Krajowej i Sybiraków, Przedstawiciele Zarządu Zrzeszenia Wolność i Niezawisłość, Kierowników Służb Inspekcji, Straży, Policji, Sądu oraz Prokuratury,

Strzelcy, Harcerze, delegacje pocztów sztandarowych, przedstawiciele instytucji kultury, partii, organizacji społeczno-politycznych i szkół z terenu powiatu kolbuszowskiego oraz przedsiębiorcy.

Po uroczystym odegraniu hymnu narodowego Dyrektor ZST Ryszard Zieliński przywitał zaproszonych gości i zaprosił do wysłuchania montażu słowno-muzycznego w wykonaniu uczniów szkoły pod opieką Grażyny Pełki i Barbary Szafraniec. Kolejny punkt Obchodów Wrześniowych stanowiły wystąpienia Posła na Sejm RP Zbigniewa Chmielowca, Starosty Kolbuszowskiego Józefa Kardysia oraz Burmistrza Kolbuszowej Jana Zuby. Swoje słowa skierowali głównie do



Delegacje składają kwiaty pod pomnikiem na rynku kolbuszowskim

młodzieży, wskazując na wielką wagę patriotycznego wychowania, pielęgnowania pamięci o przeszłości narodu i manifestowania uczuć względem Ojczyzny. Ksiądz kanonik Kazimierz Osak, podczas swojego przemówienia, odwołując się nie tylko do wydarzeń z przeszłości, ale i toczącego się aktualnie konfliktu w Syrii - wskazywał na wolność, jako jedną z najwyższych wartości, zachęcając za Ojcem Świętym Franciszkiem, do modlitwy za kraj pogrążony w chaosie.

Następnie delegacje złożyły kwiaty przed tablicami pamiątkowymi przy Zespole Szkół Technicznych, po czym uczestnicy obchodów, na czele z orkiestrą Miejskiego Domu Kultury, przemaszewali kolbuszowskimi ulicami (Jana Pawła II, Obrońców Pokoju, Plac Wolności i Narutowicza) udając się na cmentarz. Wspólną modlitwę nad grobami poległych żołnierzy poprowadził ks. Lucjan Szumierz, złożono wiązanki kwiatów i udano się na Rynek Kolbuszowski, który stanowił ostatni punkt uroczystości. W tym miejscu, przed pomnikiem poświęconym „Żołnierzom i bohaterom walczącym i poległym za wolność i suwerenność Ojczyzny”, złożono kwiaty i uroczystość zakończono Obchody Wrześniowe.



PRACE NA DROGACH – C.D.

Investycje na drogach powiatowych w 2013 r.

Pogoda sprzyja wszelkim robotom drogowym. Powiat Kolbuszowski realizuje liczne zadania remontowe na drogach, które znacząco poprawią ważne dla mieszkańców szlaki komunikacyjne. Należy zaznaczyć, że inwestycje finansowane są przez Gminy: Cmolasy, Dzikowiec, Niwiska, Powiat Kolbuszowski oraz dotacje z Ministerstwa Transportu, Turystyki i Gospodarki Morskiej oraz Ministerstwa Administracji i Cyfryzacji.

Poniżej przedstawiamy przegląd wybranych remontów dróg realizowanych na terenie naszego powiatu.

W trakcie jest remont drogi powiatowej Nr 1 204 R Majdan Królewski – Kopcie – Lipnica – Raniżów – Głogów Małopolski. W ramach remontu wykonano już nawierzchnię asfaltową na długości 9,7 km, w trakcie zaś są prace przy budowie chodników w miejscowościach Lipnica i Kopcie. W sumie wykonanych zostanie 1,5 km chodnika. Inwestycja realizowana jest w ramach Narodowego Programu Przebudowy Dróg Lokalnych, tzw. „schetynówka”. Wartość zadania to: 2 657 893,84 zł. Zakończono remont drogi powiatowej nr 1 140 R Tuszów – Sarnów – Ostrowy Baranowskie w miejscowości Ostrowy Baranowskie. Długość zmodernizowanego odcinka to 4,2 km. W ramach inwestycji wykonano nawierzchnię asfaltową i utwardzono pobocza drogi. Wartość zadania to kwota: 1 062 442,95 zł. Inwestycję zrealizowano z dotacji Ministerstwa Spraw Wewnętrznych i Administracji na usuwanie skutków klęsk żywiołowych.

W realizacji jest budowa chodnika dla pieszych w miejscowości Górny Dzikowiec na odcinku 213 mb.

Wykonano chodnik dla pieszych w miejscowości Dolny Dzikowiec (od kościoła parafialnego w kierunku Mechowca) na odcinku 209 mb.

Planowana jest budowa chodnika dla pieszych w miejscowości Spie, na odcinku od



W trakcie jest remont drogi powiatowej Nr 1 204 R Majdan Królewski - Kopcie - Lipnica - Raniżów - Głogów Małopolski. W ramach remontu wykonano już nawierzchnię asfaltową na długości 9,7 km.

kościół parafialnego w kierunku szkoły, o długości 515 mb.

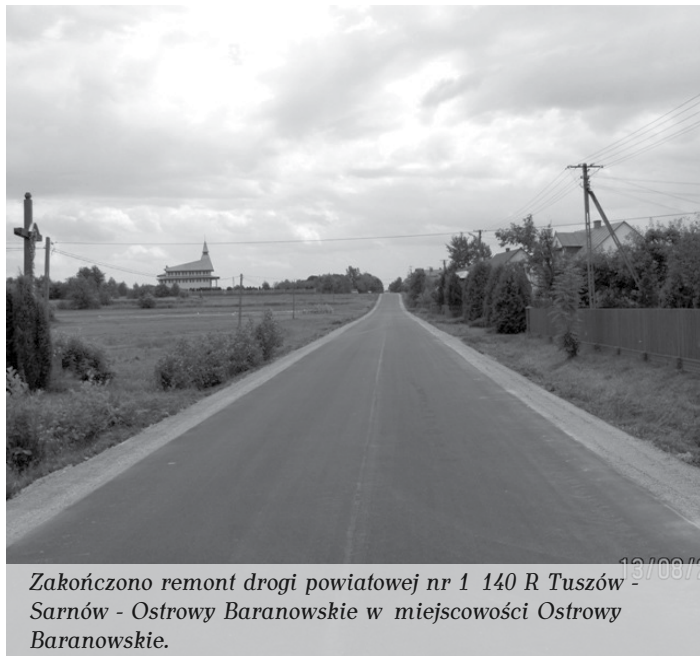
W trakcie wykonania jest budowa chodnika w miejscowości Niwiska, przy drodze powiatowej nr 1 176 R Tuszyna – Niwiska - Kolbuszowa. Długość wykonanego chodnika to 230 mb.

Budowa chodników w całości finansowana jest przez gminy, tj. Gminę Dzikowiec i Gminę Niwiska. Powiat zaś opracował

dokumentację projektową niezbędną do realizacji zadań.

Wyremontowany zostanie most w Woli Raniżowskiej. Rozstrzygnięto przetarg i wybrano firmę, która przeprowadzi gruntowny remont mostu. Planowane zakończenie to koniec września. Koszt remontu to kwota 88 974,00 zł.

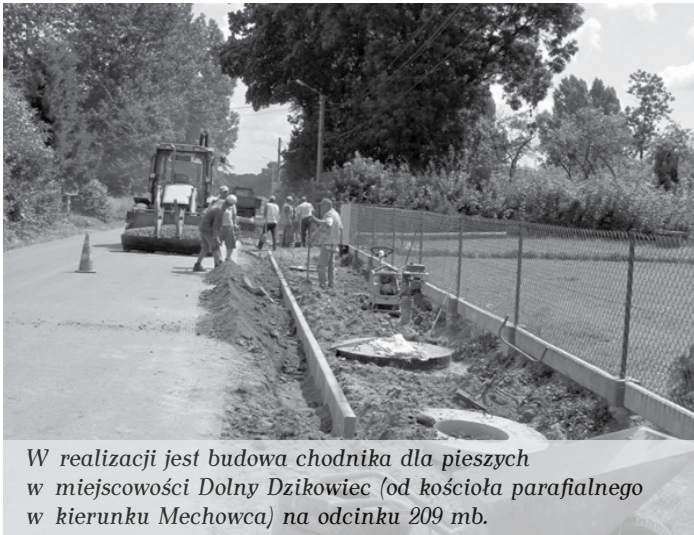
Przystąpiono już do budowy mostu w miejscowości Zarebki. W ramach in-



Zakończono remont drogi powiatowej nr 1 140 R Tuszów - Sarnów - Ostrowy Baranowskie w miejscowości Ostrowy Baranowskie.



W realizacji jest budowa chodnika dla pieszych w miejscowości Górny Dzikowiec na odcinku 213 mb.



W realizacji jest budowa chodnika dla pieszych w miejscowości Dolny Dzikowiec (od kościoła parafialnego w kierunku Mechowca) na odcinku 209 mb.



W trakcie realizacji są prace przy budowie chodnika w miejscowości Lipnica.

westyacji, oprócz budowy nowego mostu, prostowania odcinka drogi dojazdowej do mostu, wykonana zostanie również nowa nawierzchnia drogi Kolbuszowa Dolna-Kopcie na długości 1,4 km. Inwestycja realizowana jest z udziałem środków 10% rezerwy Ministerstwa Transportu, Budownictwa i Gospodarki Morskiej. Planowane zakończenie inwestycji to koniec października br.

Ponadto na przełomie sierpnia i września powiat przystąpi do przebudowy następujących odcinków dróg powiatowych:

Mechowiec - Poręby Dymarskie (w miejscowości Poręby Dymarskie) o długości 582 mb.

Niwiska - Huta Przedborska o długości 811 mb.

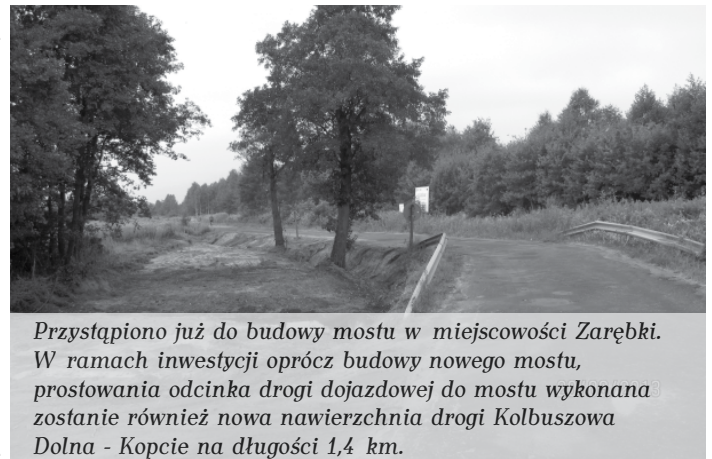
Leszcze - Huta Przedborska o długości 1,1 km.

Kosowy - Trzęsówka - Cmolasy o długości 1,5 km.

Otwarto oferty na realizację w/w zadań, Oferty są w trakcie oceny.

Łącznie w 2013 roku nową nawierzchnię asfaltową otrzymają drogi powiatowe na łącznej długości 21 km i wybudowane zostaną chodniki na łącznej długości ok. 2,7 km w miejscowościach Dzikowiec, Lipnica, Spie i Niwiska.

wościach Dzikowiec, Lipnica, Spie i Niwiska.



Przystąpiono już do budowy mostu w miejscowości Zarębki. W ramach inwestycji oprócz budowy nowego mostu, prostowania odcinka drogi dojazdowej do mostu wykonana zostanie również nowa nawierzchnia drogi Kolbuszowa Dolna - Kopcie na długości 1,4 km.

WYBIERAMY WOLONTARIUSZA POWIATU KOLBUSZOWSKIEGO

Starostwo Powiatowe w Kolbuszowej ogłasza IV edycję konkursu na „Wolontariusza Powiatu Kolbuszowskiego”. Honorowy patronat nad Konkursem sprawuje Starosta Kolbuszowski.

Intencją organizatorów jest to, aby tytuł „Wolontariusz Powiatu Kolbuszowskiego” stał się prestiżowym wyróżnieniem honorującym wolontariuszy podejmujących bezinteresowną aktywność na terenie powiatu kolbuszowskiego na rzecz mieszkańców, przyznawanym każdego roku, począwszy od roku 2010.

Prawo do zgłaszania kandydatów do Konkursu pn. „Wolontariusz Powiatu Kolbuszowskiego” przysługuje:

- co najmniej 10 mieszkańcom danej gminy lub powiatu,
- każdej organizacji pozarządowej działającej na rzecz mieszkańców,
- każdej instytucji publicznej działającej na terenie gminy/powiatu na rzecz mieszkańców.

Każdej organizacji, instytucji, grupie osób zgłaszających przysługuje prawo zgłoszenia 1 kandydata. Zgłaszający mieszkańcy lub organizacje / instytucje przygotowują nominację na specjalnym formularzu wniosku nominacyjnego, do-

stępnym na stronie www.powiat.kolbuszowski.pl.

Podstawowym kryterium nominowania kandydatów do Konkursu jest **definicja wolontariatu** zawarta w Ustawie



IV Powiatowy Konkurs o tytuł „Wolontariusza Powiatu Kolbuszowskiego” 2013 rok

z dnia 24 kwietnia 2003 r. o działalności pożytku publicznego i o wolontariacie (Dz.U. nr 96, poz.873 z późn. zm.), według której **wolontariat to: „bezpłatne, świadome i dobrowolne działanie na rzecz innych osób oraz instytucji, wykraczające poza więzi rodzinno – koleżeńsko - przyjacielskie”**, oraz **definicja wolontariusza** sformułowana przez Sieć Centrów Wolontariatu, według której wolontariusz to: **„każda osoba fizyczna, która dobrowolnie, ochotniczo i bez wynagrodzenia wykonuje świadczenia na rzecz organizacji, instytucji i osób indywidualnych, wykraczając poza więzi koleżeńsko-rodzinne.”**

Każdą nominowaną osobę należy zgłosić wypełniając dla niej oddzielny formularz zgłoszeniowy. W przypadku zgło-

szenia kandydata przez uprawnioną grupę mieszkańców należy do formularza zgłoszeniowego dołączyć listę poparcia, zawierającą następujące dane osób zgłaszających: **imię i nazwisko, PESEL, adres zamieszkania, podpis.**

Wnioski nominacyjne należy składać w sekretariacie Starostwa Powiatowego w Kolbuszowej w terminie do 31 października 2013 r.

UWAGA! Organizatorzy nie przyjmują zgłoszeń laureata z roku 2012.

Szczególny regulamin na stronie powiatu kolbuszowskiego www.powiat.kolbuszowski.pl

Koledze
Lesławowi Wąsikowi

wyrazy głębokiego
współczucia
z powodu śmierci

MATKI

składają:

Starosta, Wicestarosta
oraz Pracownicy Starostwa
Powiatowego w Kolbuszowej

DARY MIESZKAŃCÓW KOMOROWA I WOLI RUSINOWSKIEJ

1 września 2013 r., w Majdanie Królewskim, odbyło się jedno z najpiękniejszych świąt rolniczych narodu polskiego – Święto Plonów, podczas którego na ręce Starosty Kolbuszowskiego Pana Józefa Kardysia oraz Skarbnika Powiatu Pani Małgorzaty Mokrzyckiej-Kwaśnik przekazane zostały najważniejsze atrybuty uroczystości dożynkowych – wieńce dożynkowe.

Wieniec stanowi symbol plodów ziemi oraz jest wyrazem podziękowania Bogu za dar urodzaju i dobrej pogody podczas zbiorów. Zwany jest także plonem, gdyż uosabia wszystkie zebrane plony i urodzaj.

Ofiarowane wieńce wykonane zostały ze zbóż, kwiatów, traw, ziół oraz kiści czerwonej jarzębiny, a swym kształtem przypominają łódź rybacką oraz dzwon. Te niezwykle pomysłowo i w mistrzowski

sposób wykonane kompozycje można podziwiać na I piętrze w budynku Starostwa Powiatowego w Kolbuszowej.



1 września 2013 roku w Majdanie Królewskim odbyło się jedno z najpiękniejszych świąt rolniczych narodu polskiego – Święto Plonów, podczas którego na ręce Starosty Kolbuszowskiego Pana Józefa Kardysia oraz Skarbnika Powiatu Pani Małgorzaty Mokrzyckiej-Kwaśnik przekazane zostały najważniejsze atrybuty uroczystości dożynkowych – wieńce dożynkowe.



INFORMACJE
POWIATOWE

POWIAT • RADA • STAROSTWO

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

MNIEJ ZNANE POTRAWY Z RYŻU

Ryż obok pszenicy i kukurydzy uchodzi za jedno z najważniejszych zbóż na świecie. Ta najbielsza i najdelikatniejsza z kasz jest wysoko ceniona w kuchniach niemal wszystkich narodów, również w naszym kraju. Czym chleb jest dla Europejczyka, tym ryż jest dla Azjaty. W języku chińskim i japońskim słowo określające ryż określa jednocześnie jedzenie. Nic więc dziwnego, że w tych krajach nie ma posiłku, w którym nie byłoby ryżu.

Kuchnia indyjska również od wieków spożywa potrawy, których bazą jest powszechnie uznawany ryż. Ryż to pożywienie jednej trzeciej wszystkich ludzi na świecie. Stąd nic dziwnego, że produkcja ryżu zajmuje drugie miejsce po produkcji pszenicy. To zboże uprawiane jest od ponad 5000 lat. Legenda głosi w jaki sposób i gdzie wyrosła trawa pełna ziarna. Dawno, dawno temu na wyspie Jawie czczony tam Bóg Siwa zakochał się w pięknej dziewczynie i poprosił by została jego żoną. Ona obdarzona urodą, mądrością i dobrocią postawiła warunek – „Bóg musi dać ludziom takie pożywienie, którego by im nigdy nie zabrakło”. Ponieważ ani Bóg ani jego słudzy nie mogli sobie poradzić z tak kłopotliwym życzeniem, Siwa rozgniewany butą dziewczyny i swoją bezradnością postanowił ją zniewolić. W owych czasach po takiej hańbie niewinne dziewczęta szybko umierały, umarła więc i ukochana Boga Siwy. Przez czterdzieści dni Siwa zalewał gorącymi łzami rozpaczy jej grób. Z tych gorących łez wkrótce powstała wielka kałuża wokół grobu, z której wyrosła dziwna, podobna do trawy roślina pełna ziarna, podobna do trawy roślina pełna ziarna, Bóg przestał płakać, ziarno porozdawał ludziom, by je dalej rozmnażali, zaś roślinę tę nazwał „pari”. Na Jawie nazwa ta przetrwała do dziś. W taki oto sposób według starej legendy narodził się ryż, który jest niezwykle szanowany przez ludność nie tylko Jawy ale i całego wschodu, i jako dar Boga i jako dar codzienny. Przysłowie chińskie mówi „Z głodnym podziel się ryżem, nieszczęśliwemu udzieli serca”.

Ryż z gorących łez wyrósł i do dziś wymaga gorąca i czasowego nawodnienia, by dorosnąć i wydać delikatne ziarno, które zawiera wartościowe białko, błonnik, niewielkie ilości wit. B1, B6, B12, PP, a nawet wit. E. Co prawda ma mniej wapnia i żelaza niż inne zboża, niewiele soli mineralnych, ale za to „w najlepszym gatunku” (mangan, cynk, kobalt, fluor). Ta niewielka ich ilość jest w pewnym stopniu jego zaletą, bowiem ryż mogą jeść najczęściej chorzy, kleik z ryżu jest lekkostrawny. Dla zdrowych ludzi, zwłaszcza w starszym wieku, jest ważny w jadłospie-

cie codziennym, ponieważ obniża poziom cholesterolu we krwi. Poza tym ma szerokie zastosowanie w różnych dietach (przeciwbiegunkowej, w zaburzeniach krążenia i innych).

Ryż wykazuje zadziwiające właściwości asymilacyjne, bowiem godzi się niemal ze wszystkimi smakami i aromatami. Jest dodatkiem wielu zup, z powodzeniem zastępuje ziemniaki, makaron. Często jest podstawą samodzielnych dań tak słonych jak i słodkich. Z ryżu można wypiekać ciasteczka, placki, a nawet torty. Służy z powodzeniem do wyrobu wina, wódek takich jak arak czy słynna sake. Poza tym mączka ryżowa jest składnikiem pudru, również używana jest do krochmalenia kołnierzyków, serwet, obrusów i innych części garderoby wymagających śnieżnobiałego usztywnienia. Ze słomy ryżowej wyrabiana jest bardzo poszukiwana bibułka do papierosów.

W Polsce ryż znany był już w kuchni królewskiej Jagiellonów. Na wielkopańskich stołach podawano „na deser przy-smak z włoskim rodowodem – kaszę ryżową mocno przyprawioną szafranem”.

W powszechnym użyciu ryż był mniej u nas znany, ponieważ nie było ludności polskiej stać ma kaszę z importu. Dlatego w kuchni naszych prababć królowały nasze rodzime kasze. Dziś ryż jest nie tylko łatwo dostępny, ale w cenie również nie odbiega od naszych kasz.

Salatka z groszkiem i szynką.

1 szklanka ugotowanego ryżu, 1 puszka konserwowego groszku, 20 dag chudej szynki, 1 strąk czerwonej papryki, 3 łyżki posiekanych orzechów włoskich, 3 łyżki rodzynek, 1 łyżka posiekanej natki pietruszki, 1 łyżka posiekanego koperku, 3 łyżki soku z cytryny, 6 łyżek oleju lub oliwy, sól, pieprz, cukier do smaku, 3 małe pomidorki. Ugotowany ryż skropić sokiem z cytryny i odstawić na 20 minut. Paprykę i szynkę pokroić w „makaronik”. Rodzynek sparzyć i osączyć, groszek osączyć z zalewy. Połączyć wszystkie składniki salatkę, dopra-



Janina Olszowy

wić solą, pieprzem i cukrem. Połączyć olejem, wymieszać i wstawić do lodówki, żeby się mocno schłodziła. Przed podaniem udekorować pomidorkami i gałązeczками majeranku.

Risotto po grecku, znakomite gorące danie na uroczystą kolację.

1 szklanka długo ziarnistego ryżu, 1 duża cebula, 2-3 ząbki czosnku, 10-15 dag pieczarek, 3 łyżki koncentratu pomidorowego, 4 łyżki masła, 2-3 łyżki rodzynek, 15 dag kielbasy wieprzowej, pół puszki konserwowego groszku, mały strączek ostrej papryczki, sól, pieprz, 2 szklanki bulionu.

W rondelku o grubym dnie stopić połowę masła, zeszklić na nim drobno pokrojoną cebulę i roztarty z solą czosnek, chwilę smażyć a następnie dodać pokrojone w plasterki pieczarki (starannie umyte i obrane) i kielbasę pokrojoną w półkrawki. Razem smażyć 3-5 minut a następnie wrzucić starannie wypłukany i osączony ryż, smażyć jeszcze 3-4 minuty, ciągle mieszając. Na małej patelni stopić pozostałe masło, do którego wrzucić opłukane i osączone rodzynek, smażyć chwilę (2-3 minuty) i przełożyć do ryżu razem z koncentratem pomidorowym oraz 1 szklanką gorącego bulionu. Wszystkie składniki dokładnie wymieszać i gotować aż ryż wchłonie płyn. Doprawić solą, pieprzem, wlać pozostały bulion, przykryć i gotować na małym ogniu ok. 20 min. Gdy ryż wchłonie cały płyn dodać drobniutko posiekaną ostrą papryczkę i zielony groszek, wymieszać i podawać jako samodzielne danie.

Ryż z kapustą i boczkiem

3 szklanki ugotowanego ryżu (na sypko), 2 łyżki oleju, 25 dag chudego wędzonego boczku, 1 duża cebula, 2 ząbki czosnku, ćwierć główki białej kapusty (średnia główka), po jednym strąku czerwonej i zielonej papryki, 2 łyżki masła, pół szklanki bulionu, pieprz, sól do smaku.

W rondlu o grubym dnie rozgrzać olej i zeszklić na nim drobno posiekaną cebulę oraz pokrojony w cienkie paski boczek. Chwilę przysmażyć mieszając. Następnie dodać starte na tarce o drobnych oczkach 2 ząbki czosnku i oczyszczoną pokrojoną w paseczki paprykę oraz poszatkowaną kapustę, oprószyć pieprzem i mieszając smażyć 5-6 min. Dodać ugotowany ryż, wymieszać i smażyć jeszcze 3-4 min, a następnie wlać gorący bulion, przykryć i podgrzewać na małym ogniu jeszcze 6-10 min.

Ryż z rybą wędzoną

1 szklanka ryżu, 3 szklanki mleka, 40 dag wędzonej ryby (śledź, makrela), 4 łyżki masła, 10 dag rodzynek, 10 dag suszonych moreli, 5 dag suszonych śliwek (bez pestek), 1 jajko, 2 łyżki mąki, szczypta kurkumy, 1 kieliszek białego wytrawnego wina (może być czysta wódka rozcieńczona wodą).

Suszone owoce zalać winem lub wódką i odstawić na pół godziny. Umyty i osączony ryż rzucić do dwóch litrów wrzącej wody i gotować 5 min. Odcedzić, przełożyć do rondla o grubym dnie, zalać gorącym mlekiem i gotować na małym ogniu aż ryż wchłonie mleko. Pod koniec dodać odrobinę kurkumy (jeszcze lepiej szafranu).

Obraną ze skóry i ości rybę podzielić na kawałki, obsmażyć na 1 łyżce stopionego masła, przykryć i dusić na małym ogniu ok. 6-7 min. Z jajka, 1 łyżki wody i mąki rozrobić rzadkie ciasto (jak na naleśniki). W rondlu o grubym dnie stopić łyżkę masła, wlać ciasto, równo rozprowadzić po dnie, włożyć ryż, który polać pozostałym stopionym masłem. Obłożyć uduszonymi owocami i rybą. Naczynie przykryć i podgrzewać na małym ogniu ok 7-8 min. Podawać z zieloną sałatą lub sałatką z pomidorów.

Znakomite kotleciki ryżowe z mięsem drobiowym.

2 szklanki ugotowanego ryżu, 10 dag suszonych śliwek, 1 filet z kurczaka lub 20 dag piersi z indyka, 1 jajko, sól i pieprz, szczypta imbiru, olej do smażenia, tarta bułka wymieszana z 2 łyżkami startych orzechów włoskich.

Oplukane, namoczone na noc śliwki ugotować, odcedzić i zemleć w maszynce wraz z mięsem, wymieszać z ugotowanym ryżem, dodać sól, pieprz, imbir, jajko. Masę starannie wyrobić. Formować niewielkie kotlety, obtoczyć je w tartej bułce i smażyć na rozgrzanym tłuszczu z obu stron na złoty kolor. Podawać z zieloną sałatką, surówka z marchewki.

Kurczak faszerowany ryżem na uroczyste przyjęcie

1 kurczak (ok 1,5kg), 2/3 szklanki długo ziarnistego brązowego ryżu, 10 dag wędzonej szynki, po 5 dag serc i wątróbek z kurczaka, 10 dag pieczarek, 1 cebula, 1 jajko, 3 łyżki masła, sól, pieprz i szczypta pieprzu cayenne, mały kieliszek wódki, (najlepiej koniaku), 1 łyżka soku z cytryny, 1 łyżka oliwy lub oleju, półtorej szklanki bulionu.

Kurczaka starannie umyć z zewnątrz i wewnątrz. Skropić sokiem z cytryny, natrzeć wewnątrz i zewnątrz solą i pieprzem, pozostawić na 1 godzinę w chłodnym miejscu. W rondlu rozgrzać olej i zeszklić na nim drobno pokrojoną cebulę, dodać łyżkę masła oraz umyty i osączony ryż i stale mieszając smażyć ok. 5 min. Następnie dolać gorący bulion, przykryć i gotować ok. 15 min.

W rondelku stopić łyżkę masła, dodać pokrojone w paski pieczarki, pokrojone serca i wątróbki i smażyć przez chwilę na ostrym ogniu stale mieszając. Po czym dodać pokrojoną w kostkę szynkę, oprószyć solą, pieprzem cayenne, skropić alkoholem, przykryć i dusić na niewielkim ogniu ok. 5 min. Lekko przestudzić, dodać do ryżu, dokładnie wymieszać z jajkiem. Przygotowanym farszem nadziać kurczaka, zaszyć, włożyć w żaroodpornym naczyniu lub brytfannie nasmarowanej masłem, polać stopionym masłem kurczaka i wstawić do piekarnika nagrzanego do 220°C i piec 60-70min, od czasu do czasu skrapiać wodą i polewać wytworzonym sosem. Podawać z zieloną sałatką, marchewką z groszkiem.

Risotto ze szpinakiem

50 dag świeżego lub mrożonego szpinaku, 1 cebula, 1 ząbek czosnku, 1 łyżka masła, 2 łyżki oliwy lub oleju, 15 dag pieczarek, 25 dag ryżu, 1l bulionu warzywnego, sól, pieprz, pół szklanki startego parmezanu.

Szpinak umyć, oderwać ogonki, liście osuszyć, posiekać. Cebulę i czosnek obrać, drobno posiekać. W rondlu o grubym dnie rozgrzać masło i olej, dodać cebulę z czosnkiem i podsmażyć przez 5 min., mieszając.

Oczyszczone pieczarki pokroić w duże cząstki, dodać do cebuli i smażyć kolejne 5 min. Następnie dodać liście szpinaku i smażyć 4 min. Dodać ryż, wszystkie składniki wymieszać by ziarenka ryżu otoczyły się tłuszczem i smażyć 3 min. Po tym czasie wlać do risotta tyle bulionu, żeby pokrył ryż. Mieszać aż wchłonie płyn, po czym wlać kolejną porcję bulionu, naczynie przykryć i dusić risotto na małym ogniu ok 30 min. aż ryż zmięknie, ale po-

zostanie „al dente”.

Doprawić risotto solą, pieprzem, naczynie z potrawą zdjąć z ognia i odstawić przykryte na 5min. Po czym wymieszać z parmezanem i od razu podawać z sałatką z pomidorów lub inną ulubioną surówką.

Ryż z fasolą

25 dag ryżu, 1 mała cebula, 2 ząbki czosnku, 2 łyżki oleju lub oliwy, 1 żółta papryka, po 1 łyżeczce świeżego lub suszonego oregano i tymianku, 1 łyżeczka mielonego ziela angielskiego, 25 dag pomidorów bez skórki, 25 dag czerwonej fasoli (może być fasola z puszki 1l), do smaku sól, sos tabasco, 1 łyżka posiekanej natki pietruszki lub świeżej kolendry, 8 szt. cebulek dymki.

Cebulę i czosnek obrać, drobnutko posiekać. Rozgrzać w rondlu tłuszcz, dodać cebulę z czosnkiem i zeszklić. Umyć, oczyścić paprykę, miąższ pokroić w duże paski. Dymkę wyplukać wraz z łodyżkami, drobno posiekać, po czym dodać do rondla wraz z pokrojonymi pomidorami (mogą być pomidory z puszki wraz z zalewą).

Wszystkie składniki wymieszać aby się połączyły. Dodać wyplukany i osączony ryż, wymieszać, następnie dodać bulion i zagotować, przykryć i dusić na małym ogniu ok. 18 min aż ryż będzie miękki i wchłonie cały płyn. Fasolę ugotować, względnie wykorzystać fasolę z puszki, którą należy odsączyć z zalewy, lekko opłukać i delikatnie wmieszać do potrawy. Naczynie przykryć i podgrzewać ok. 8 min aż ryż będzie miękki i wchłonie cały płyn. Kolendrę lub pietruszkę wmieszać do ryżu delikatnie widelcem, dodać do smaku kilka kropki sosu tabasco.

Ryż szafranowy z ananase – wykwintny dodatek do pieczonego drobiu i cielęciny

1 szklanka ryżu (najlepiej długo ziarnistego), 1 puszka ananasa, 1 szklanka wody, szczypta szafranu (lub kurkumy), 1 łyżka masła, sól do smaku.

Ananasa osączyć, sok zagotować z wodą względnie z bulionem, solą i szafranem (kurkumą). Wrzucić umyty i osączony ryż, wymieszać, przykryć i gotować na małym ogniu ok. 20 min. Ananasa pokroić w drobną kostkę, dokładnie wymieszać z ryżem i masłem. Wstawić na 4-5 min. do nagrzanego piekarnika. Podawać do mięsa białego.

Ryż na deser – Tort ryżowy

1 szklanka ryżu (najlepiej krótko ziarnisty), 10 dag masła, 4 jajka, 10 dag cukru, 5 dag mąki, 5 dag drobno posiekanych migdałów, 2 łyżki cukru pudru, pół łyżeczki soli, pół

szklanki bitej śmietany, 1 łyżka masła, 40 dag brzoskwini z puszki, 4 krążki ananasa z puszki, 4 szklanki mleka, laska wanilii, 1 łyżeczka otartej skórki z cytryny, łyżeczka mąki.

Ryż wypłukać, osączyć i gotować w dużej ilości wody 5 min., odcedzić. Zagotować mleko z wanilią i skórką cytryny, wrzucić osączony ryż i gotować na małym ogniu na pół przykryty przez 20-25 min. aż ryż wchłonie mleko, następnie przestudzić. Masło utrzeć z cukrem i cały czas ucierając dodawać stopniowo żółtka, migdały i przesianą mąkę. 3 białka z dodatkiem szczypty soli ubić na sztywną pianę. Brzoskwinie lub morele osączyć z zalewy i pokroić w drobną kostkę. Ryż połączyć z maślaną masą, brzoskwiniami i ubitą pianą z białek, delikatnie ale dokładnie wymieszać. Tortownicę wysmarować masłem, lekko oprószyć mąką, wyłożyć ryżowym ciastem, wstawić do piekarnika rozgrzanego do temp 200°C i piec ok. 1 godzinę. Po upieczeniu lekko przestudzić w formie, po czym wyłożyć na okrągły półmisek. Zimny tort posypać cukrem pu-

drem, udekorować bitą śmietaną i pokrojonymi w trójkąci ananasami ewentualnie brzoskwiniami czy morelami.

Ryżowa zapiekanka z jabłkami

1 szklanka ryżu, 3 szklanki mleka, 1 opakowanie cukru wanilinowego, 4 duże jabłka (antonówki, reneta), 2 łyżki masła, 9 łyżek cukru, 2 jajka, 1 kieliszek wódki lub koniaku, 1 łyżeczka soku z cytryny, 1 łyżeczka skórki otartej z cytryny, pół łyżeczki soli.

Dokładnie umyty i osączony ryż gotować przez 5 min w dużej ilości wody, osączyć na sitku. Przełożyć do rondla o grubym dnie, zalać gorącym mlekiem, dodać sól i otartą skórkę z cytryny. Gotować na pół przykryty pokrywką, na małym ogniu ok. 25 min., aż ryż wchłonie cały płyn. Obrane jabłka pokroić, posypać łyżką cukru i skropić sokiem z cytryny. Na patelni stopić łyżkę masła, włożyć jabłka i smażyć na niewielkim ogniu ok. 10min. Zdjąć z ognia, skropić koniakiem, 6 łyżek cukru utrzeć z 1 łyżką masła i 2 żółtkami, następnie dokładnie wymieszać z ryżem. Żaro-

odporną formę wysmarować masłem, włożyć ryż, przykryć usmażonymi jabłkami. Ubić na sztywno pianę z białek, pod koniec ubijania dodać 2 łyżki cukru. Pianę ułożyć na jabłkach, formę wstawić do piekarnika na 10 min. Ryż podawać na ciepło. W ten sposób można przygotować ryż z gruszkami, brzoskwiniami czy śliwkami.

Warto wiedzieć, że:

Ryż w czasie gotowania zwiększa swoją objętość trzykrotnie, ze szklanki suchego ryżu otrzymujemy 3 szklanki gotowanego. Aby ryż był biały należy do gotowania dodać 1 łyżkę soku z cytryny, aby ryż się nie sklejał w czasie gotowania należy go bardzo starannie wypłukać. Ryż solimy pod koniec gotowania (w kuchni chińskiej i wietnamskiej ryż w ogóle się nie soli). Ryż przeznaczony do zimnych sałatek zaleca się skropić sokiem z cytryny, posypać solą, wymieszać i odstawić na pół godziny w chłodnym miejscu.

JANINA OLSZOWY

Wspomnienie

WDZIĘCZNE WSPOMNIENIE

Ks. prałat Henryk Florek (15 I 1914 – 24 IX 1994) proboszcz parafii Przedbórz k. Kolbuszowej (wpierw diecezji tarnowskiej, obecnie rzeszowskiej).

Material „Wdzięczne wspomnienie” zamieszczony był w „Ziemi Kolbuszowskiej” (lipiec – sierpień 1995).

Ks. proboszcz Henryk Florek to jedna z pięknych postaci, jakie dotąd spotkałem. Czulem respekt, był mi autorytetem przez cały czas jego czterdziestoletniej posługi w rodzinnej parafii.

Głęboko zapadło mi w pamięć jedno z pierwszych spotkań – na wakacjach po maturze. Kiedy „z powodu nieznamości języka łacińskiego” (niezapomniane słowa listownego powiadomienia) nie zostałem przyjęty do Wyższego Seminarium Duchownego w Tarnowie, ks. Proboszcz zaprosił do siebie i zatrzymał długo w nocy, aż zostały napisane podania do czterech seminariów, których adresy posiadał. „Będziesz na pewno przyjęty” – mówił.

Ciekawie opowiadał o świecie flory, o pszczelarstwie, czytał i powoływał się na pisma, książki, interesował się życiem bieżącym, żył sprawami Kościoła, modlił się, nad niejednym ubolewał.

Cieszył się moim pójściem do Seminarium Duchownego. Ofiarował zaraz mszałik, słownik kościelny ks. Jougana. Był mi nieraz spowiednikiem. Jako klerykowi zaproponował wyszukanie napisu na poprzeczną belkę w drewnianym koście-

le; i był napis: „Dla Niego żyć, z Tobą Gościć”. Powierzył wakacyjną pracę z ministrantami. Organizował uroczystość prymicyjną. Kiedyś wszystkim z towarzyszącej mi grupy liturgicznej przekazał obrazki z wypisanymi odręcznie słowami.

Osobiście dowiedziałem się, że należał do Rycerstwa Niepokalanej, że budowę nowej świątyni polecał od początku Otto Schimkowi, pochowanemu w Machowej koło Pilzna. Po śmierci Mamy powiedział mi, że – jak mówiła – pragnęła stale zamawiać Msze św. na dzień urodzin i imienin syna – księdza.

W czasie ostatnich wakacji z zaciekawieniem czytał podany kolejny numer Karty „Magnificat”, a kiedy powiedziałem, że następny przywiozę po urlopie, w sierpniu, rzekł: „nie wiem, co wtedy ze mną będzie”. Było jeszcze jedno spotkanie przy łóżku, a potem otrzymałem czarny tele-

gram...

Jako najstarszy z grupy kapłanów pochodzącej z naszej rodzinnej parafii pragnę powiedzieć – także od śp. ks. Władysława Sitki, ks. Jana Pasa i ks. Stanisława Saja – jak na pogrzebie 27 września 1994 roku w obecności ks. bp. Edwarda Białogłowskiego, nowego proboszcza parafii Adama Samela i wielu zgromadzonych: za wszelkie dobro, którego wszyscy doświadczyliśmy, za piękny przykład Ks. Proboszcza, Bóg zapłać – niebem !

KS. JAN WOJCIESZEK



Ks. Henryk Florek – w środku po prawej – w czasie uroczystości prymicyjnej ks. Wojcieszka, 16 czerwca 1963.

BÓL PLECÓW

Ból pleców jest powszechnie stwierdzoną nieprawidłowością, często o samo ograniczającym się charakterze. Trzeba być uważnym – istnieje możliwość groźnych przyczyn.

Kluczowe elementy wywiadu chorobowego:

1) początek dolegliwości: często nagły, związany z urazem, czy stopniowy?
2) czy występują zaburzenia ruchowe lub czuciowe?

3) czy stwierdza się zaburzenia czynności pęcherza moczowego bądź jelit?

Ból nasilający się podczas poruszania i ustępujący w spoczynku ma często charakter mechaniczny. Jeśli ból nasila się w spoczynku należy rozważyć zapalną przyczynę bólu.

Badanie fizykalne:

1) Pacjent w pozycji stojącej, kończyny wyprostowane – ocena zakresu ruchów i ich jedностajności podczas zgięcia do przodu / na boki.

2) Ocena obecności ubytków neurologicznych: zaburzenia czucia w okolicy okołoodbytnicznej, objawy uszkodzenia górnego i dolnego neuronu ruchowego w obrębie kończyn dolnych.

3) Objawy choroby ogólnoustrojowej, sugerujące nowotwór.

Podrażnienia korzeni grzbietowych wywołuje dolegliwości bólowe w odpowiednich dermatomach, nasilające się podczas kaszlu oraz zginania do przodu. Objaw Lasègue'a jest dodatni, jeśli podczas unoszenia wyprostowanej kończyny dolnej występują dolegliwości bólowe w obrębie pośladka (pleców) drugiej kończyny i unoszenie ograniczone jest do < 45°. Objawy sugerują wypadanie krążka międzykręgowego w odcinku lędźwiowym, który podrażnia korzenie nerwów (powtarzalność testu między badaczami jest niska, nie ma „złotego standardu” wskazującego patologię).

Stany nagłe neurochirurgiczne:

Ostry ucisk na ogon koński: naprzemienny lub obustronny ból korzeniowy w obrębie kończyn dolnych, znieczulenie o typie „siodła tureckiego” (tj. obustronnie dookoła odbytu) oraz zaburzenia czynności pęcherza moczowego czy jelit.

Ostry ucisk na rdzeń kręgowy: obustronny ból, objawy uszkodzenia dolnego neuronu ruchowego na poziomie ucisku, objawy uszkodzenia górnego neuronu ruchowego i zaburzenia czucia poniżej ucisku, zaburzenia czynności zwieraczy. Przyczyny

(niektóre dotyczą obydwu rodzajów ucisku): przerzuty do kości, szpiczak mnogi, guzy rdzenia kręgowego lub przykręgosłupowe, gruźlica, ropnie.

Natychmiastowe leczenie zapobiega nieodwracalnym uszkodzeniom: w przypadku wypadania krążka międzykręgowego wykonuje się laminectomię, dekompresję w przypadku ropnia, radioterapię w guzach.

Badania dodatkowe:

MRI, czyli rezonans magnetyczny, jest najlepszą metodą uwidocznienia ucisku rdzenia, miel opatii, nowotworów rdzenia kręgowego, torbieli, krwotoków i ropni.

Przyczyny. Wiek wskazuje na najbardziej prawdopodobne przyczyny:

- 15-30 r. ż.: wypadanie krążka międzykręgowego, urazy, złamania, zeszywnienie zapalne stawów kręgosłupa, kręgozmyk, ciąża
- 30-50 r. ż.: choroba zwyrodnieniowa stawów kręgosłupa, wypadanie krążka międzykręgowego, nowotwory (płuc, piersi, tarczycy, nerek, gruczołu krokowego)
- >50 r. ż.: choroba zwyrodnieniowa kręgosłupa, osteoporoza, choroba Pageta, nowotwory, szpiczak, zwężenie kanału lędźwiowego / stenoza zachyłka boczno-kręgosłupa
- rzadsze przyczyny: guzy ogona końskiego, zakażenia rdzenia kręgowego, gruźlica

Leczenie:

Bóle kręgosłupa wywołane różnymi przyczynami wymagają różnych metod leczenia. Zazwyczaj nie stwierdza się żadnej przyczyny, terapia ma charakter empiryczny. Należy unikać czynników nasilających dolegliwości, zlecić fizjoterapię lub leczenie manualne. Leczenie przeciwbólowe i próba radzenia sobie z czynnościami dnia codziennego jest lepsza niż leżenie w łóżku (>3 dni leżenia rzadko są usprawiedliwione; często zaleca się twarde materace, ale w rzeczywistości lepsze są materace typu pośredniego) lub fizjoterapia. U części pacjentów skuteczne są wstrzyknięcia nadtworówkowe bądź w okolice krążka międzykręgowego i korzeni nerwowych oraz leczenie operacyjne: fenestracja, stabilizacja lub laminectomia.



Dr n. med. Jarosław Ragan

Objawy mogące wskazywać na groźne przyczyny bólu pleców:

- młody (<20 r. ż.) lub starszy (>55 r. ż.) wiek
- silny gwałtowny uraz
- naprzemienna rwa kulszowa
- obustronna rwa kulszowa
- utrata masy ciała
- osłabienie kończyn dolnych
- gorączka o niejasnej przyczynie
- ogólnoustrojowe przyjmowanie steroidów
- postępujący, ciągły, niezwiązany z ruchem ból
- zły stan ogólny, nadużywanie leków, HIV+
- bolesne ruchy kręgosłupa we wszystkich kierunkach
- zlokalizowana tkliwość kości
- ubytki neurologiczne na więcej niż jednym poziomie
- ból lub tkliwość kręgosłupa piersiowego
- obustronne objawy ucisku korzeni nerwowych
- nowotwór w wywiadzie

Pamiętajmy jednak, że najczęstszą przyczyną bólów pleców są zmiany przeciążeniowe (nadmierny wysiłek fizyczny, długie siedzenie w pozycji wymuszonej, długa jazda samochodem itp.) oraz zmiany zwyrodnieniowe stawów kręgosłupa. Coraz częściej bóle te są spowodowane złym użytkowaniem klimatyzacji zarówno w samochodzie jak i w naszych domach, sklepach. Przy długo trwającym bólu konieczna jest konsultacja neurologiczna.

DR N. MED. JAROSŁAW RAGAN

OJCOSTWO - „TARCZA OBRONNA!”

Czy kryzys moralny nie pociąga za sobą kryzysu gospodarczego? Jeśli nieuczciwość staje się sposobem na życie, zaczyna się akceptować wszystko to co Biblia nazywa obrzydliwością, grzechem, to w relacjach społecznych tworzy się dżungla zachowań, które muszą przenikać do wszystkich dziedzin życia człowieka. Myślę, że nie podlega dyskusji - kryzys moralny uderza przede wszystkim w rodzinę. Od kilku lat mówi się coraz głośniejszą o kryzysie ojcostwa, o nieobecnych ojcu. Możemy podać tu wiele przykładów:

- Separacja czy rozwód (ojciec jest ale opuszcza rodzinę lub jest z niej eksmitowany)
- Zaginięcie czy śmierć
- Sztuczne zapłodnienia samotnej kobiety z tzw. banku nasienia
- Ojciec alkoholik, narkoman, lekoman czy uzależniony od gier hazardowych lub innych używek
- Nieumiejący okazać uczuć

To tylko kilka przykładów ojcowskiej nieobecności.

Czy zdajemy sobie sprawę jak bardzo różnią się między sobą wymienione przykłady?

Zupełnie inny wpływ na kobietę i dziecko ma utrata męża i ojca z racji wypadku, choroby i naturalnej śmierci, a zupełnie inny, gdy ojciec odchodzi z domu po długotrwałym rozkładzie życia rodzinnego. Dzieci, które dorastają bez ojca, który odszedł przez przedwczesną śmierć, przeżywają wielki ból po stracie drugiej połowy siebie ale po czasie mogą wyidealizować sobie obraz zmarłego ojca, co w przyszłości może mieć wielki wpływ na ich życie. U chłopców idealny ojciec może rodzić kompleks niższości, a dziewczęta pragną by ich przyszły mąż był taki sam jak utracony ojciec. Potrzebny jest wtedy żywy kontakt z innymi mężczyznami, jak np. wujek, dziadek, by obraz ojca nie był jedynym tak silnym obrazem wzorca bliskiego mężczyzny.

Natomiast ojciec, który porzuca rodzinę, odchodzi zakładając inną, ma negatywne zabarwienie i w relacji do żony i do dzieci. Przekonuje to ich, że są niepotrzebni, że są bez wartości, że pozostawienie ich było nieuchronną koniecznością, gdyż tylko stwarzali ciągle problemy. Uczucia dziecka w takiej sytuacji mogą być skrajnie różne - od żalu i tęsknoty do nienawiści i satysfakcji, że ojca już nie ma. Zostając z mamą dziecko powinno mieć dostęp do ojca, jeśli sobie tego życzy.

Ostatnią grupę tego zjawiska stanowią sytuacje gdzie ojciec jest obecny ale nie wywiązuje się ze swych obowiązków, ciągle jest poza domem: wyjazdy, delegacje, lub wkraść się w jego życie alkohol, jest uzależniony od różnych używek i nie można na nim polegać - umówi się i nie przyjdzie, ma wybrać dziecko z przedszkola ale zapomni, bo koledzy - alkohol tak go zaabsorbował, że zapomniał czy nie był w stanie tego zadania wypełnić.

Czasem są ojcowie, którzy wstydzą się własnych dzieci i żony, zatrzymali się na etapie młodości, gdzie wszystko musi być oryginalne, zaakceptowane przez kolegów, podporządkowane grupie, a jeśli dochodzi do konfrontacji i różnicy interesów to rodzina zawsze przegrywa, ważniejsi są koledzy. Wśród nieobecnych są i tacy, którym wmówiono, że uczucia to oznaka słabości, nie umieją przytulić swych dzieci, pocałować, poświęcić im swój cenny czas, uważają że jak dziecku da się palec to weźmie rękę, więc przyjmują postawę wielkiej obojętności i oddzielenia od najbliższych; to jest rezygnacja z ważnego sposobu komunikacji ze swoim dzieckiem. Nieraz dziecko tak wychowane po latach napisze, że wie iż tato był człowiekiem wrażliwym bo z taką czułością odnosił się do ich psa czy kota. Są i tacy mężowie, którzy po pracy uciekają do garażu, w jakieś własne hobby, czy zamykają się niewolniczo oglądając telewizor, byleby tylko nie poświęcić czasu swoim najbliższym.

Można jeszcze mówić o sytuacji najbardziej bolesnej, skrajnej, kiedy ktoś w niewłaściwy sposób wypełnia zadania ojcowskie. Myślmy tu o wypadkach okrucieństwa, tyranii, nienawiści do żony czy dzieci, różnych zbrodni czy wynaturzeń. Rodzina staje się wtedy ofiarą i zakładnikiem chorej sytuacji. Od takiej osoby trzeba rodzinę izolować i bronić, by zachowania niemoralne, złe, nie utrwały się w osobach krzywdzonych.

Rzadko, ale czasem zachodzi sytuacja ojca nieistniejącego. Okazuje się, że nawet ojciec niewydolny może posłużyć do wychowania pozytywnego na zasadzie kontrastu – „muszę postępować inaczej niż mój ojciec”. Natomiast nieistniejący ojciec w ogóle nie może stać się miejscem odniesienia, jest to luka w rozwoju dziecka.

Kiedyś czytałem list napisany przez dziewczynę, która zwraca się do redaktora jednej z gazet z prośbą: „Proszę mi pomóc zrozumieć moją mamę, ponieważ ja chcę wiedzieć kto jest moim ojcem, a ona



Ks. Lucjan Szumierz

to przede mną ukrywa. ...Mam wrażenie że brakuje mi połowy samej siebie”.

Moglibyśmy powiedzieć, że istnieją dwa korzenie niezbędne dla równowagi duchowej dorastającej osoby - macierzyński i ojcowski.

- Nieobecność ojca ma wpływ na cztery główne dziedziny rozwoju dziecka:
- Na rozwój intelektualny
- Na rozwój moralny
- Na rozwój płciowy
- Na rozwój społeczny

Im wcześniej dziecko zostanie pozabawione ojca, mając przekonanie, że to jego obecność do tego się przyczyniła, nosząc w sobie wyimaginowane poczucie winy, tym trudniej będzie mu odnaleźć się w każdym środowisku, także w szkole. Taki człowiek często będzie szukał przyjaźni niewolniczych, dawał się manipulować grupie. Uzależnienie od rówieśników spowodowane będzie lękiem przed kolejnym odrzuceniem. Sięganie po alkohol czy narkotyki będzie buntem przeciwko rzeczywistości, której nie rozumie, a często obroną przed lękiem i trudnymi sytuacjami. Ojciec, w przekonaniu dziecka, reprezentuje siłę i moc, chroni przed niebezpieczeństwami. Brak tej tarczy ochronnej rodzi w dziecku nieustanne poczucie zagrożenia i niepewności w kontaktach z innymi. Może wywoływać to agresję i skłonność do przestępczości.

Oczywiście są to duże uproszczenia w przedstawieniu złożoności tego zagadnienia, nie mniej mam nadzieję, że jeden wniosek będzie dla nas jasny i oczywisty - ojciec ma do spełnienia ważną rolę w rodzinie, oby tylko chciał ją dostrzec i wypełnić. Bo ojcostwo biologiczne jest ważne, ale wydaje się ważniejszym ojcostwo duchowe.

Napisze jedna dziewczyna: „Kiedy miałam trzy lata mój ojciec odszedł z tego świata. Gdy skończyłam 7 lat mama ponownie wyszła za mąż, a mnie spotkało największe szczęście na świecie; mo-

głam sobie sama wybrać drugiego tatę. Po tym, jak mama i obecny tata przez jakiś czas chodzili ze sobą, powiedziałam mamie - to właśnie ten, bierzmy go. Mój tata był zawsze dumny ze swojej rodziny, która dwa lata później powiększyła się jeszcze o moją młodszą siostrę. Wszyscy zazdrościli mamie, że ma męża i ojca dzieci, który cieszy się i jest dumny kiedy może gdzieś wyjechać czy pójść z rodziną.

Niestety, tuż przed dniem moich siedemnastych urodzin, tata zachorował. Wrócił ze szpitala z twarzą zalaną łzami. Wtedy zrozumieliśmy, że jest śmiertelnie chory, stwierdzono raka trzustki. Nigdy wcześniej nie widziałam żeby płakał, zawsze uważał że łzy są oznaką słabości, teraz jednak nie chciał ich powstrzymać. Przez cały pobyt w szpitalu nigdy się nie skarżył, ukrywał cierpienie, nie chciał abyśmy cierpiały, bo wiedział jak wielkie męki sprawiało nam patrzeć na jego ból. Nadszedł w końcu dla niego czas odej-

ścia. Tamtej nocy zadzwonił telefon, tacie znacznie się pogorszyło. Kilka dni później opuścił nas na zawsze. Jedną z najtrudniejszych nauk, jakie powinnyśmy wyciągnąć ze śmierci jest wniosek, że życie musi toczyć się dalej. Tata nalegał abyśmy nigdy nie przestawały żyć. Troszczył się o nas i był z nas dumny aż do końca. A jego ostatnie życzenie? – żeby go pochowano z fotografią rodziny w kieszeni."

Na pewno kryzys ojcostwa wpływa z kryzysu małżeństwa. Największe szczęście, największy prezent jaki możemy dać dziecku to miłość do żony, to szacunek do matki, która urodziła dzieci. „Pewien człowiek miał siedmioro dzieci. Po trzydziestu latach małżeństwa jego żona poważnie zachorowała. Miała raka mózgu. Oznaczało to, że chwilami nie mogła wyraźnie myśleć. Dziwne uczucie skłaniało ją nieraz do ucieczki z domu. Dlatego mąż musiał dniami i nocami opiekować się nią. Gdy choroba się rozwinęła, z trudnością mogła

chodzić i rozmawiać. Mąż musiał pomagać jej we wszystkim, musiał ją karmić, myć, ubierać. Trwało to kilka lat. Gdy jego przyjaciele radzili mu oddać żonę do zakładu opieki nieuleczalnie chorych stanowczo się nie zgadzał mówiąc: „Ona jest moją żoną i matką siedmiorga naszych dzieci. Nie mogę jej oddać do domu opieki.” Krótko przed śmiercią odwiedził ją w szpitalu ksiądz. Tego dnia mogła powiedzieć kilka słów. Oto co powiedziała: Kiedy będzie ksiądz mówił o małżeństwie, niech powie, że teraz mój mąż kocha mnie tak samo jak wtedy, gdy byłam panną młodą”.

Kryzys małżeństwa jest często spowodowany kryzysem miłości. Pomyślmy co niszczy lub co zniszczyło w tobie zdolność do kochania?

Czy nie jest prawdą, że dobry ojciec to również dobry mąż, dobry kolega, dobry chrześcijanin...!!!

Ks. LUCJAN SZUMIERZ

Sport

OTWARCIE BOISKA WIELOFUNKCYJNEGO W KUPNIE

W niedzielę 15 września boisko wielofunkcyjne znajdujące się przy Zespole Szkół w Kupnie zostało oficjalnie oddane do użytku. W tym dniu 5-lecie obchodził również Zespół Pieśni Tańca Lesianie.

Uroczystości rozpoczęła Msza Św. odprawiona w kościele p.w. Św. Jana Chrzciciela w Kupnie. W oficjalnym otwarciu boiska uczestniczyli między innymi: Zbigniew Chmielowiec Poseł na Sejm RP, Bogdan Romaniuk Członek Zarządu Woj. Podkarpackiego, Ewa Draus Radna Sejmiku Wojewódzkiego, Jan Zuba Burmistrz Kolbuszowej, Marek Opaliński Przewodniczący Rady Miejskiej, v-ce przewodniczący Krzysztof Wilk, Józef Jakubczyk Radny Rady Miejskiej, Adam Przybyło sołtys Kupna, były sołtys Stanisław Filipowicz oraz dyrektor szkoły Elżbieta Chmielowiec.

Poświęcenie boiska przez Ks. Dziekana Kazimierza Osaka poprzedziły podziękowania dyrektor szkoły za realizację inwestycji.

Boisko jest przystosowane do gry w piłkę ręczną, koszykówkę, siatkówkę i tenisa ziemnego. Koszt jego budowy wyniósł 339 000 zł, z czego 187 841 zł zostało pozyskane przez LGD Siedlisko. Pierwsze gole strzelili kolbuszowscy samorządowcy. Boisko testowali również uczniowie.

Popołudnie wypełnione było gratulacjami dla Zespołu Pieśni Tańca Lesianie. Z okazji jubileuszu Lesianie wielokrotnie występowali na scenie oraz przedstawili specjalnie przygotowane widowisko Wesele Kupieńskie.

J. MAZUR



Księgarnia Pegaz poleca

**PRZEKAŻ 1% PODATKU
NA RZECZ**

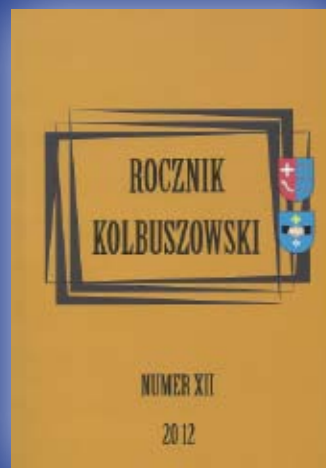
**REGIONALNEGO
TOWARZYSTWA KULTURY
IM. J. M. GOŚLARA
W KOLBUSZOWEJ**

KRS: 0000109497

NR. KONTA BANKOWEGO:

21-9180-0008-2001-0000-0039-0001

**Zebrane środki zostaną wydane
na wydawnictwa regionalne**



Najnowszy, 12 numer Rocznika Kolbuszowskiego

Wydawca: Regionalne Towarzystwo Kultury im. J.M. Gosłara

przy wsparciu MiPBP w Kolbuszowej

Cena: 30 zł

Nakład: ograniczony

**profesjonalne videofilmowanie i fotografowanie wszelkich uroczystości
wykonywanie zdjęć amatorskich: cyfrowych i z filmów
prze grywanie 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**



**Ziemia
KOLBUSZOWSKA**

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

INDEKS: 32616X

ISSN 1232-051X

Redakcja: Barbara Szafraniec - redaktor naczelny, Jacek Bardan, Andrzej Jagodziński, Barbara Kardyś, Paweł Michno, Wojciech Mroczka. 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

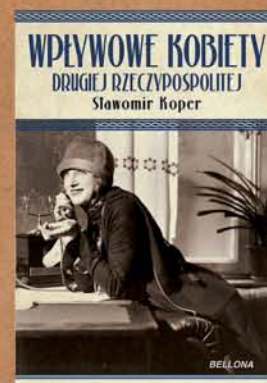
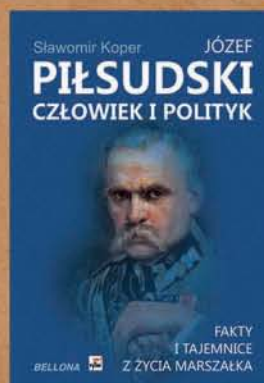
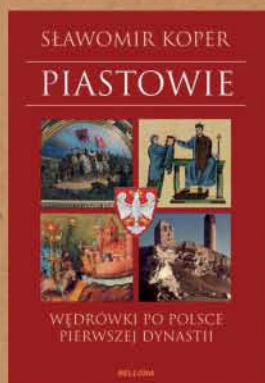
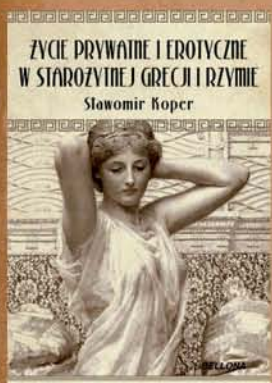
Miejska i Powiatowa Biblioteka Publiczna w Kolbuszowej

zaprasza na spotkanie autorskie

z pisarzem Sławomirem Koperem

Sala Odczytowa MiPBP w Kolbuszowej

11 października 2013 r. godz. 12⁰⁰



SŁAWOMIR KOPER (ur. 1963), historyk, absolwent Wydziału Historycznego Uniwersytetu Warszawskiego. Autor m.in.: Tajemnic i sensacji świata antycznego, Miłości, seksu i polityki w starożytnej Grecji i Rzymie, Śladami pierwszych Piastów, Wędrowki po Polsce piastowskiej, Spaceru po Lwowie, Życia prywatnego elit II Rzeczypospolitej. Aktualnie specjalizuje się w okresie międzywojennym dziejów Polski i historii polskiej obyczajowości XIX stulecia. W swoich książkach stara się pokazać historię z ludzką twarzą; ważne osobistości w dziejach naszego kraju w życiu codziennym, nie unikając drażliwych tematów.



DKK

dyskusyjny klub książki