

Nr 10/210
Październik 2013 r.
Cena 2,50

ZIEMIA

KOLBUSZOWSKA

W numerze

WYDARZENIA



Dzień
Edukacji
Narodowej
strony 2 i 3

RELIGIA



Obraz NMP
Królowej
Świętych z
Parafii
Kolegiackiej
strona 23

POWIAT



Nordic Walking
strona 13

**Kwesta
na renowację
cmentarza**

strona 2



KWESTA NA RENOWACJĘ CMENTARZA

Regionalne Towarzystwo Kultury im. J.M. Gosłara, w porozumieniu z Proboszczem Kolegiaty Kolbuszowskiej p.w. Wszystkich Świętych ks. Lucjanem Szumierzem, będzie prowadziło zbiórkę pieniędzy na renowację cmentarza parafialnego, w szczególności nagrobków wpisanych do rejestru zabytków.

Kwesta odbędzie się w dniu 1 listopada 2013 roku w godzinach od 8:00 do 16:00 przy bramach cmentarza parafialnego.

Kwestować będą zaproszeni goście, członkowie Towarzystwa oraz młodzież szkolna.

Informujemy

Środki zebrane w ostatnich latach zostały przeznaczone na:

- pokrycie części kosztów dokumentacji i renowacji kaplicy grobowej Tyszkiewiczów (14 944,00 zł)
- pokrycie części kosztów utworzenia wirtualnej księgi cmentarnej (7 000,00 zł) - księga dostępna online pod adresem: <http://polski-cmentarz.com/kolbuszowa/grobonet/start.php>
- renowację dwóch nagrobków z końca XIX wieku (10 000,00 zł)

Bardzo prosimy o wsparcie tej inicjatywy

Zarząd RTK



Wydarzenia

DZIEŃ EDUKACJI NARODOWEJ

Ponad 250 pracowników gminnej oświaty świętowało Dzień Edukacji Narodowej. W piątek, 11 października w „Dworku”, odbyło się spotkanie kolbuszowskich nauczycieli z władzami samorządowymi. Tradycyjnie głównym punktem uroczystości było wręczenie wyróżnień najlepszym pedagogom. W tym roku Nagrodę Burmistrza otrzymały 24 osoby.

Uroczystość wręczenia nagród poprzedził występ uczniów Zespołu Szkół Nr 2, który w tym roku był współorganizatorem spotkania. Następnie Burmistrz Kolbuszowej Jan Zuba, Zastępca Burmistrza Marek Gil, Przewodniczący Rady Miejskiej Marek Opaliński oraz V-ce Przewodniczący Józef Fryc uhonorowali nagrodami najlepszych nauczycieli.

Wśród nagrodzonych znaleźli się:

Ilona Iwaniak - Zespół Szkół nr 1 w Kolbuszowej

Magdalena Kadłubiec - Zespół Szkół nr 1 w Kolbuszowej

Barbara Reguła - Zespół Szkół nr 1 w Kolbuszowej

Wioletta Wyka - Zespół Szkół nr 2 w Kolbuszowej

Alicja Pawełek - Zespół Szkół nr 2 w Kolbuszowej

Iwona Wołoszyn - Zespół Szkół nr 2 w Kolbuszowej

Dorota Haptaś - Zespół Szkół nr 2 w Kolbuszowej

Zofia Gil - Szkoła Podstawowa w Kolbuszowej Górnej

Julita Stępień - ZSS w Kolbuszowej Dolnej

Agata Salamon - ZSS w Kolbuszowej Dolnej

Małgorzata Sitko - Szkoła Podstawowa



w Bukowcu

Bożena Salach – Zespół Szkół w Kupnie

Bożena Salach - Szkoła Podstawowa w Weryni

Piotr Duda – Zespół Szkół w Widelce

Dariusz Turtoń - Zespół Szkół w Widelce

Barbara Wiącek - Szkoła Podstawowa w Przedborzu

Dorota Gil - Szkoła Podstawowa w Przedborzu

Danuta Starzec - Szkoła Podstawowa w Domatkowie

Marek Wesołowski - Szkoła Podstawowa w Zarębkach

Marta Skrzypczak - Przedszkole Publicz-

ne nr 2 w Kolbuszowej

Beata Wesołowska - Przedszkole Publiczne w Kolbuszowej Dolnej

Mirosław Kaczmarczyk - Zespół Szkół nr 2 w Kolbuszowej

Ryszard Haptaś - Zespół Oświatowy MiG Kolbuszowa

Ireneusz Kogut - UM Kolbuszowa

Nagrodę Podkarpackiego Kuratora Oświaty otrzymała Marzena Mytych Dyrektor ZSS w Kolbuszowej Dolnej oraz Renata Ożóg Zastępca Dyrektora ZS nr 2.

Gratulujemy!



Nagrodzeni nauczyciele i pracownicy oświaty wraz z władzami miasta

POWIATOWE OBCHODY DNIA EDUKACJI NARODOWEJ

Bycie nauczycielem to nie tylko zawód, ale i powołanie. „Nauczycielem jest ten, kto potrafi z trudnych rzeczy uczynić łatwe” – powiedział Ralph Waldo Emerson, amerykański myśliciel i pisarz XIX wieku. Okazją, by wyrazić wdzięczność za trud i wysiłek, wrażliwość oraz wyrozumiałość stał się dzień 14 października ustanowiony Dniem Komisji Edukacji Narodowej.

Uroczyste obchody tego dnia w naszym powiecie odbyły się 11 października 2013 r. W Domu Weselnym „Biały Dwór” zgromadzili się dyrektorzy, grono pedagogiczne, nauczyciele emerytowani oraz pracownicy oświaty i edukacji z placówek prowadzonych przez Powiat Kolbuszowski.

Wśród gości zaproszonych na uroczystość znaleźli się także: **Proboszcz Kolegiaty Kolbuszowskiej ks. Lucjan Szumierz**, starszy wizytator Kuratorium Oświaty w Rzeszowie **Janina Wojtowska**, Starosta Kolbuszowski **Józef Kardyś** oraz Przewodniczący Rady Powiatu **Mieczysław Burek**.

Wieloletnią tradycją tych spotkań jest wręczanie wyróżnionym nauczycielom i pracownikom oświaty Nagród Starosty Kolbuszowskiego. W tym roku w podziękowaniu za szczególną pracę dydaktyczną i wychowawczą Nagrody Starosty Kolbuszowskiego otrzymali:

Jerzy Adamczyk – nauczyciel zawodu-dział drzewny Centrum Kształcenia Praktycznego w Kolbuszowej;

Izabela Halat-Wójcicka – psycholog Poradni Psychologiczno-Pedagogicznej w Kolbuszowej;

Małgorzata Miąso – nauczyciel historii Liceum Ogólnokształcącego im. Janka Bytnara w Kolbuszowej;

Dariusz Fus – wicedyrektor, nauczyciel informatyki Liceum Ogólnokształcącego im. Janka Bytnara w Kolbuszowej;

Joanna Godzisz – nauczyciel języka angielskiego Zespołu Szkół Agrotechniczno-Ekonomicznych im. Komisji Edukacji Narodowej w Weryni;

Anna Kiwak – nauczyciel języka polskiego Zespołu Szkół Agrotechniczno-Ekonomicznych im. Komisji Edukacji Narodowej w Weryni;



Szacowne grono nagrodzonych pedagogów z zaproszonymi gośćmi



Oklaskom dla wyróżnionych nie było końca

Grażyna Pelka – wicedyrektor, nauczyciel historii i wiedzy o społeczeństwie w Zespole Szkół Technicznych im. Bohaterów Września 1939r. w Kolbuszowej;

Halina Bajor – nauczyciel języka polskiego w Zespole Szkół Technicznych im. Bohaterów Września 1939r. w Kolbuszowej;

Składając wszystkim nagrodzonym życzenia Starosta Kolbuszowski Józef Kardyś zwrócił uwagę na rolę i rangę nauczycielskiego zawodu w kształtowaniu postaw młodego pokolenia.

Podziękował za rzetelną pracę i życzył wytrwałości w dążeniu do wyznaczonych celów, radości z osiągniętych sukcesów jak również życzliwości i zrozumienia tak uczniów jak i całego społeczeństwa.

Dalszą część spotkania, już mniej oficjalną wypełniła żywa i spontaniczna dyskusja na tematy oświatowe. Nie zabrakło również okolicznościowego toastu za zdrowie wszystkich nauczycieli i odśpiewania tradycyjnego „Sto lat”.

AKTYWUJ „E-BOK”

Polskie Górnictwo Naftowe i Gazownictwo S.A., Karpacki Oddział Handlowy w Tarnowie, spełniając oczekiwania swoich Klientów uruchomiło bezpłatną aplikację internetową - Ekologiczne Biuro Obsługi Klienta „e-BOK” wraz z usługą „eko-faktura”. Aplikacja e-BOK jest dostępna przez 24 godz./dobę pod adresem internetowym: www.ebok.pgnig.pl. Korzystając z e-BOK Klienci mają możliwość sprawdzania historii zużycia paliwa gazowego, monitorowania salda na rachunku rozli-

zeniowym, terminu płatności, podawania stanu gazomierza, opłacania faktur za pobrane paliwo gazowe, zmiany danych kontaktowych, wyjaśniania wątpliwości i zgłaszania reklamacji, a w przypadku wyboru usługi „eko-faktura” również podglądu wygenerowanych faktur. Usługa „eko-faktura”, polegająca na zastąpieniu faktur tradycyjnych w formie papierowej fakturami w formie elektronicznej, umożliwia natychmiastowe dostarczenie faktury do Klienta tuż po jej wystawieniu, bez

zwłoki związanej z wysłaniem jej w postaci tradycyjnego listu.



PRZEGLĄD INWESTYCJI GMINNYCH

Trwa realizacja inwestycji w Gminie Kolbuszowa. Oto przegląd najważniejszych zadań.

Nowe place zabaw

Zjeżdżalnie, huśtawki, karuzele i inne atrakcyjne urządzenia zostały przekazane najmłodszym mieszkańcom gminy. Łącznie wybudowanych zostało 5 nowych placów zabaw.

Nowoczesne i bezpieczne place pojawiły się w Bukowcu za budynkiem wielofunkcyjnym, w Domatkowie koło OSP, w Widelce obok przedszkola, w Weryni obok szkoły i w Przedborzu na placu przed budynkiem szkoły.

Koszt inwestycji wyniósł 183 tys. zł. Na realizację zadania MDK otrzymał dofinansowanie z Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013 w wysokości 100 tys. zł. Inwestycja realizowana była przez MDK w Kolbuszowej. Wykonawca: Przedsiębiorstwo Wielobranżowe DESTAR S.C. Chmielów.

Przebudowa kanalizacji na ul. Partyzantów

Końcem lipca zakończyły się prace przy przebudowie kanalizacji ogólnospławnej przy drodze gminnej ul. Partyzantów w Kolbuszowej. Koszt przedsięwzięcia wyniósł ponad 214 tys. zł. Inwestycja polegała na wymianie istniejącej kanalizacji ogólnospławnej na odcinku

210 m. W ramach podziału środków na usuwanie skutków klęsk żywiołowych na tą inwestycję Kolbuszowa otrzymała dofinansowanie w wysokości 171 314 zł. Wykonawcą była Firma Usługowo-Handlowa TELEBUD z Kolbuszowej.

Boisko wielofunkcyjne w Kupnie

Początkiem września zakończyły się prace przy budowie boiska wielofunkcyjne w Kupnie. Boisko jest przystosowane do gry w piłkę ręczną, koszykówkę, siatkówkę i tenisa ziemnego. Koszt inwestycji: 339 320 zł. Dofinansowanie z PROW na lata 2007-2013 – 187 840 zł. Wykonawcą inwestycji było P.P.H.U. Trans-Art Bobrowniki Wielkie.

Termomodernizacja

Trwają prace przy termomodernizacji budynków użyteczności publicznej w gminie Kolbuszowa. Całkowity koszt wykonania prac remontowo-budowlanych w ośmiu gminnych obiektach wyniesie 3 376 469 zł. Ponad 1 600 000 zł dofinansowania gmina otrzymała z Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego na lata 2007 – 2013. Resztę środków pokryje z własnego budżetu. Termomodernizacji poddane zostaną:

budynek Hotelowo-Gastronomicznym przy ul. Wolskiej, Miejski Dom Kultury w Kolbuszowej, budynek byłej szkoły w Nowej Wsi, budynek Remizy OSP w Hucie Przedborskiej, budynek Remizy OSP w Porębach Kupieńskich, budynek Remizy OSP w Zarebkach, Przedszkole Publiczne w Kolbuszowej Dolnej, Szkoła Podstawowa w Zarebkach. Roboty obejmują głównie ocieplenie ścian, wykonanie elewacji, sufitów i stropodachów oraz wymianę okien i drzwi.

Kanalizacja Kolbuszowa Górna

Do końca listopada potrwać prace przy budowie kanalizacji w Kolbuszowej Górnej. Zakres prac obejmuje wybudowanie sieci kanalizacji sanitarnej grawitacyjnej wraz z przyłączami, przekroczeniem drogi krajowej, drogi powiatowej, a także rzeki Nil w jednym miejscu, przekroczenie potoku Górnianka w dwóch miejscach, wybudowanie pompowni (3 kpl.) z rurociągami tłocznymi oraz zasilaniami energetycznymi. Koszt inwestycji wyniesie 2 442 424,39 zł brutto. Wykonawcą jest firma TAD - BUD Sp. z o.o. ze Zbylitowskiej Góry.

J.MAZUR



LASOWIACKIE ZIMIOKI

Występy kapel, kulinarne konkursy i ogłoszenie plebiscytu Super Sołtys to główne atrakcje tegorocznych „Lasowiackich Zimioków”. Impreza odbyła się 22 września na placu przy Centrum Kultury w Kolbuszowej Górnjej.

Impreza plenerowa zainaugurowana została o godz. 15.00 uroczystą Mszą Świętą w Kościele Parafialnym Matki Bożej Wspomożenia Wiernych. Po nabożeństwie nastąpiło oficjalne powitanie zaproszonych gości przez sołtysa Kolbuszowej Górnjej Henryka Chmielowca, wśród których m.in. znaleźli się: Marszałek Województwa Podkarpackiego Władysław Ortyl, Członek Zarządu Województwa Podkarpackiego Bogdan Romaniuk, Burmistrz Kolbuszowej Jan Zuba, Poseł na Sejm RP Zbigniew Chmielowiec, Wicestarosta Wojciech Cebula, Przewodniczący Rady Powiatu Mieczysław Burek, Przewodniczący Rady Miejskiej Marek Opaliński.

Następnie odsłonięto pomnik ziemiaka jako symbolu przywiązania mieszkańców wsi do ziemi i tradycji. Ogłoszono ponadto ogniskowe konkursy „Lesioki warzo”. Koła gospodyń rywalizowały na najlepsze ziemniaczane potrawy. Dla zespołów ludowych przygotowano konkurs na scenkę obyczajową „Lesioki sie swarzo”.

Kolejną atrakcją było rozstrzygnięcie plebiscytu „Super Sołtys”, zorganizowanego przez tygodnik Korso Kolbuszowskie, pod honorowym patronatem Posła na Sejm RP Zbigniewa Chmielowca i Stowarzyszenia Sołtysów Województwa Podkarpackiego. Najwięcej głosów zdobył sołtys Weryni Julian Dragan. Drugie miejsce zajęła sołtys Zarębek Marta Tendera, a trzecie gospodarz Huciny Adam Chlebowski.

Rozdanie „złoty zimioków” poprzedził występ folkowej Hadry. Imprezę zakończyła zabawa taneczna.

J. MAZUR



GRZYBOBRANIE – ŚMIECIOBRANIE

Pogoda sprzyja wyprawom na grzyby do lasu. Prosimy by zabierając ze sobą przekąski i soki na grzybobranie opakowania po nich nie wyrzucać do lasu. Ich miejsce jest w koszu na śmieci.

Zachęcamy wszystkich by przyłączyć się do akcji „Grzybobranie - Śmieciobranie” zapoczątkowanej przez Leśniczego Janusza Posłusznego z Leśnictwa Nowa Wieś.

Kochani Grzybiarze. Nie chcemy być zbierali śmieci po innych grzybiarzach. Damy sobie z nimi radę - jeśli nie będzie ich przybywać.

LEŚNICZY Z NADLEŚNICTWA KOLBUSZOWA



INSTYTUT BIOTECHNOLOGII STOSOWANEJ I NAUK PODSTAWOWYCH W WERYNI OTRZYMAŁ KATEGORIĘ NAUKOWĄ A

Na podstawie przeprowadzonej oceny Komitet Ewaluacji Jednostek Naukowych (KEJN) przeprowadził kompleksową ocenę jakości naukowej lub badawczo-rozwojowej jednostek naukowych zgodnie z przepisami rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego i nadał dla Instytutu Biotechnologii Stosowanej i Nauk Podstawowych w Weryni kategorię A.

Ocenę przeprowadzono na podstawie informacji o efektach działalności naukowej i badawczo-rozwojowej przedstawionych przez jednostki naukowe. W ramach przeprowadzonej oceny, Zespoły Ewaluacji przyznały jednostkom naukowym odrębne oceny punktowe za osiągnięcia w ramach każdego z czterech kryteriów określonych w rozporządzeniu:

- 1) osiągnięcia naukowe i twórcze;
- 2) potencjał naukowy;
- 3) materialne efekty działalności naukowej;

4) pozostałe efekty działalności naukowej.

Po zasięgnięciu opinii Zespołów Ewaluacji, komisje KEJN podjęły uchwały w sprawie proponowanych kategorii naukowych dla poszczególnych jednostek naukowych i przekazały te propozycje Przewodniczącemu KEJN, który skierował wniosek w tej sprawie do Ministra.



NOWY SEZON W KLUBIE TRZECIEGO WIEKU

Istniejący przy Miejskiej i Powiatowej Bibliotece Publicznej w Kolbuszowej Klub Trzeciego Wieku wznowił po letniej przerwie swą działalność.

Członkowie Klubu spotykają się raz w miesiącu, w sali odczytowej biblioteki o godzinie 16.00, w drugi czwartek każdego miesiąca. Program spotkań jest ustalany podczas dyskusji członków klubu. Odbywają się: prelekcje, wykłady, warsztaty z historii, literatury, muzyki, spotkania z interesującymi ludźmi.

10 października odbyło się pierwsze spotkanie nowego sezonu. Prelekcję i prezentację multimedialną zatytułowaną *Kolbuszowski Wrzesień 1939 roku* zaprezentował Andrzej Jagodziński, który do jej przygotowania wykorzystał zbiory ikonograficzne biblioteki. Uczestnicy spotkania mogli zobaczyć zdjęcia Kolbuszowej z pierwszych miesięcy wojny ze zbiorów: Karola Grodeckiego i Haliny Dudzińskiej. Dla niektórych uczestników spotkania była to podróż w trudne czasy ich dzieciństwa.

Przewodnicząca Klubu Zenona Chodorowska oraz Miejska i Powiatowa Biblioteka Publiczna bardzo serdecznie zaprasza chętnych do wzięcia udziału w interesujących spotkaniach.

HALINA KRZYCH



Andrzej Jagodziński podczas prelekcji „Kolbuszowski Wrzesień 1939 r.”



Szacowne grono Klubu Trzeciego Wieku



PROJEKT WSPÓŁFINANSOWANY
PRZEZ SZWAJCARIĘ
W RAMACH SZWAJCARSKIEGO PROGRAMU
WSPÓŁPRACY Z NOWYMI KRAJAMI
CZŁONKOWSKIMI UNII EUROPEJSKIEJ

„POPULARYZACJA SMAKÓW KOLBUSZOWSZCZYZNY”

Stowarzyszenia Lokalna Grupa Działania „Siedlisko” oraz Miejski Dom Kultury w Kolbuszowej informują o rozpoczęciu realizacji projektu pn. „Popularyzacja smaków Kolbuszowszczyzny”, realizowanego ze środków FUNDUSZU PROMOCJI PRODUKTU REGIONALNEGO/TRADYCYJNEGO/EKOLOGICZNEGO - NGO, JST, w ramach szwajcarskiego programu współpracy z nowymi krajami członkowskimi Unii Europejskiej

Projekt adresowany jest do Kół Gospodyń Wiejskich z terenu gmin: **Dzikowiec, Kolbuszowa, Majdan Królewski, Raniszów.**

W ramach projektu zostaną zorganizowane warsztaty kulinarne z produktu regionalnego, tradycyjnego (cykl 8 spotkań), których celem jest promocja i popularyzacja zanikających potraw i tradycji kulinarnych na obszarze LGD.

W następstwie warsztatów powstanie publikacja kulinarna, której promocja odbędzie się podczas wydarzenia kulturalno - promocyjnego.

Termin składania deklaracji uczestnictwa: do 30 października 2013r.

Miejsce składania deklaracji:

Osobiście: **Biuro Stowarzyszenia Lokalna Grupa Działania „Siedlisko”** (biuro projektu), ul. Kościuszki 6 lokal 2/4, 36-100 Kolbuszowa, tel./fax 17 227 14 49

w godzinach: poniedziałek od 8.00 do 16.00, wtorek - piątek: od 7.30 do 15.30

Za pomocą poczty elektronicznej (decyduje data wpływu do biura LGD) na adres: biuro@lgdsiedlisko.kolbuszowa.pl, w tytule należy napisać „projekt szwajcarski”.

Kwota wsparcia w ramach projektu:

18 000,00 PLN, tj. 5297,23 CHF

Całkowita wartość projektu:

25 993,97 PLN

Z pośród ośmiu zgłoszonych KGW do udziału w projekcie - w opcji „*potrafię i pokażę*” (jedno spotkanie warsztatowe pod przewodnictwem tej grupy), zostanie w drodze konkursu wyłonione cztery zespoły, które zaprezentują potrawy regionalne podczas „Dni Kolbuszowej 2014”.

Serdecznie zachęcamy wszystkie Panie do uczestnictwa w warsztatach kulinarnych. Udział w projekcie jest bezpłatny.

Więcej informacji na stronie internetowej: www.lgdsiedlisko.kolbuszowa.pl

Poznaj i zachowaj od zapomnienia naszą dobrą kuchnię regionalną.



WYCIECZKA DZIECI Z PRZEDSZKOLA NR 2 W KOLBUSZOWEJ DO NADLEŚNICTWA W ŚWIERCZOWIE

W piątek, 13 września 2013 r., grupa Starszaków z Przedszkola nr 2 w Kolbuszowej, na zaproszenie pana Starosty Józefa Kardysia, pojechała autobusem na wycieczkę do Nadleśnictwa w Świerczowie. Na początku dzieci udały się do Centrum Edukacji Ekologicznej, gdzie pani mgr inż. Natalia Wrona opowiedziała o zwierzętach i roślinności występującej na terenie powiatu kolbuszowskiego. Dzięki dioramie dzieci mogły zobaczyć m.in. jelenia szlachetnego, bobra europejskiego, kunę, wydrę, dziką, odyńca czy też czaplę białą oraz puchacza zwyczajnego. Pani Natalia opisała wszystkie warstwy lasu, jego funkcje, a także omówiła zasady zachowania się w lesie. Przedszkolaki dowiedziały się jakie gatunki zwierząt i ptaków są pod ochroną, jaki tryb życia prowadzą, a także miały możliwość wysłuchania i odgadywania ich odgłosów.

Następnie dzieci zostały zaproszone na wycieczkę po lesie, gdzie zobaczy-

ły szkółkę leśną, przechowałnię sadzonek oraz zieloną klasę. Atrakcją było również podziwianie ryb w stawie. W czasie spaceru przedszkolaki obserwowały przyrodę i zbierały leśne skarby.

Na zakończenie wycieczki pan Staro-

sta zaprosił wszystkich na pieczoną kiełbaskę oraz napoje i każdego obdarował drobnym upominkiem. Wszyscy w doskonałych humorach, pełni wrażeń powrócili do przedszkola.

MARTA SKRZYPCZAK



INAUGURACJA VI EDYCJI DNI KARDYNAŁA ADAMA KOZŁOWIECKIEGO SJ

28 września br. przypadła szósta rocznica śmierci Kardynała Adama Kozłowieckiego SJ. Jak co roku, Fundacja im. Księdza Kardynała Adama Kozłowieckiego „Serce bez granic”, przy współpracy z Diecezją Sandomierską, zainaugurowała kolejną – już szóstą – edycję Dni Kardynała Adama Kozłowieckiego SJ.

Inaugurację rozpoczęła Msza św. polowa przy Muzeum w Hucie Komorowskiej, która zgromadziła ponad sześćset osób z terenu całego województwa oraz zaproszonych gości z całej Polski, wśród których obecni byli: **Marszałek Województwa Podkarpackiego Władysław Ortyl, Członkowie Zarządu Województwa Podkarpackiego: Tadeusz Pióro i Bogdan Romaniuk, Poseł na Sejm RP Killion Munyama z małżonką, Marszałek Sejmu V kadencji Marek Jurek z małżonką, Sekretarz i Delegat ds. Misjonarzy przy komisji Episkopatu Polski ds. Misji o. Kazimierz Szymczycha, Senator RP Zdzisław Pupa, Senator V kadencji RP Mieczysław Maziarz, były Ambasador Polski w Zimbabwe Jan Wieliński, była Konsul RP w Monachium Elżbieta Sobótka, I Sekretarz w Departamencie Afryki i Bliskiego Wschodu Ministerstwa Spraw Zagranicznych Andrzej Morstin, reprezentant Instytutu Kulturoznawstwa Wydziału Filozofii KUL ks. dr Grzegorz Baran, delegacja z Niemiec na czele z Panią Niną Kozłowską reprezentującą Muzeum Polskie w Rapperswilu i Panią Genowefą Bialkovski, Poseł na Sejm RP IV i V kadencji Leszek Murzyn, twórcy filmu o Kardynale Kozłowieckim Julita i Rafał Wiczyńscy, kuzyn bł. ks. Jerzego Popiełuszki Ryszard Popiełuszko, Wicestarosta Kolbuszowski Wojciech Cebula, Przewodniczący Rady Powiatu Kolbuszowskiego Mieczysław Burek, Wójt Gminy Majdan Królewski Jerzy Wilk, Dyrektor PFRON Oddział Rzeszów Maciej Szymański, Dyrektor Poczty Polskiej Oddział Rzeszów Ryszard Król, artysta pochodzący z Kongo Ricky Lion.**

Mszy św. przewodniczył **Ordynariusz Diecezji Sandomierskiej Bp Krzysztof Nitkiewicz**. Homilię wygłosił Prodziekan stalowowolskiego wydziału KUL **ks. prof. dr hab. Roman Sieroń**. Nawiązując do osoby Kardynała Kozłowieckiego, ks. Sieroń skupił się na przede wszystkim na jego niegasnącym oddaniu potrzebom Afryki, Zambii i tamtejszych ludzi, ukazując go jako niezłomnego kapłana, który po ponad pięciu latach spędzonych w nazistowskich obozach zagłady, poświęcił całe swoje życie służbie najuboższym.

Po Mszy św. nastąpiło otwarcie alejek parkowych, których odbudowa została dofinansowana ze środków unijnych pozyskanych z Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich w kwocie 364 tys. zł. Wartość projektu to ok. 830 tys. zł. Zadanie zostało także dofinansowane z budżetu jednostek samorządu terytorialnego: Województwa Podkarpackiego w kwocie 280 tys. zł, Powiatu Kolbuszowskiego – 100 tys. zł, Gminy Majdan Królewski – 80 tys. zł. Wykonawcą zadania była Firma Budowlana „SKOBUD” z siedzibą w Tarnobrzegu.

Otwarcie alejek poprzedziło błogosławieństwo i modlitwa. Następnie dokonano uroczystego przecięcia wstęgi, w którym udział wzięli: **Ordynariusz Diecezji Sandomierskiej Bp Krzysztof Nitkiewicz**, bratanica Kardynała Kozłowieckiego **s. Oktawia Kozłowiecka**, były Prowincjał Prowincji Polski Południowej Towarzystwa Jezusowego **ks. dr Bogusław Steczek SJ**, Marszałek Województwa Podkarpackiego **Władysław Ortyl**, Członek Zarządu Województwa Podkarpackiego i Fundator Fundacji „Serce bez granic” **Bogdan Romaniuk**, Wicestarosta Kolbuszowski **Wojciech Cebula**, Wójt Gminy Majdan Królewski **Jerzy Wilk**, p.o. Dyrektora Muzeum Kardynała Adama Kozłowieckiego SJ **Dariusz Bździkot**, Prezes Zarządu Firmy Budowlanej „SKOBUD” **Stefan Skowron**.

Dalsze uroczystości były kontynuowane w Publicznym Gimnazjum Nr 1 w Majdanie Królewskim, gdzie odbyła się konferencja, którą poprzedziła część artystyczna w wykonaniu młodych, utalentowanych artystów: śpiewaczki **Katarzyny Liszcz**, skrzypaczki **Magdaleny Kolcz**, pianistki **Anety Czach** oraz **Chóru „Cantata”**.

Podczas konferencji wręczono m.in. Statuetkę „Serce bez granic” im. Kardynała Kozłowieckiego. W tym roku laureatem Statuetki został **ks. prał. Wacław Kuflewski** – misjonarz, inicjator powołania i pierwszy Dyrektor Centrum Formacji Misyjnej w Warszawie.

Jak co roku, odbyły się także wykłady. Swoje prelekcje wygłosili: wiceprzewodniczący Stowarzyszenia Bibliotekistów Polskich i kierownik Katedry Teologii Biblijnej Nowego Testamentu

w Instytucie Nauk Biblijnych KUL **ks. prof. dr hab. Henryk Witczyk**, pracownik naukowy Akademii Ignatianum w Krakowie **ks. dr Stanisław Cieślak SJ** – autor publikacji z zakresu historii i duchowości Towarzystwa Jezusowego. Ks. Witczyk wygłosił wykład pt. „Owoce głoszenia Ewangelii narodom (Mt 28, 19-20)”, natomiast ks. Cieślak: „Kardynał Adam Kozłowiecki SJ – Misjonarz Afryki”.

W dniu 29 września br., podczas inauguracji VI edycji Dni Kardynała Kozłowieckiego – w uhonorowaniu za wieloletnią przyjaźń, pomoc i oddanie Fundacji w realizacji jej celów statutowych – włączono do Rady Programowej Fundacji: **dr hab. Killiona Munyame** oraz **Macieja Szymańskiego**. Akty powołania wręczał nowo nominowanym Ordynariusz Diecezji Sandomierskiej Bp Krzysztof Nitkiewicz.

Na zakończenie, w związku ze zbliżającym się otwarciem wystawy „Z otwartymi dłońmi” w Muzeum Narodowym w Lusace, obecny na uroczystościach **Adam Spala**, Prezes Fabryki Porcelany AS Ćmielów, przekazał Fundacji zastawę wykonaną z porcelany, która jeszcze w październiku br. zostanie przekazana Prezydentowi Zambii podczas uroczystego otwarcia ekspozycji poświęconej Kardynałowi Kozłowieckiemu w Zambii.

Za pomoc w organizacji uroczystości Fundacja im. Księdza Kardynała Adama Kozłowieckiego „Serce bez granic” dziękuje:

- Urzędowi Marszałkowskiemu Województwa Podkarpackiego, partnerowi przedsięwzięcia
- ks. Danielowi Korycińskiemu, Dyrektorowi Papieskich Dzieł Misyjnych Diecezji Sandomierskiej
- Gminie Majdan Królewski
- Dyrekcji, Gronu Pedagogicznemu i Uczniom Publicznego Gimnazjum Nr 1 w Majdanie Królewskim
- Zarządowi Ochotniczej Straży Pożarnej w Hucie Komorowskiej
- Restauracji „Dębiana”
- Pani Jolancie Augustyn
- Wolontariuszom

IV WOJEWÓDZKI MARSZ TERENOWY

W Szkole Specjalnej w Kolbuszowej Dolnej nie można się nudzić: ledwo rozpoczął się rok szkolny, a za nami już kolejna impreza. 26 września odbył się IV Wojewódzki Marsz Terenowy, organizowany przez Zespół Szkół Specjalnych w Kolbuszowej Dolnej (głównymi odpowiedzialnymi za jego przebieg i organizację byli nauczyciele Paweł Żądło i Janusz Mytych).

Swój udział w imprezie zgłosiły drużyny z placówek kształcenia specjalnego z Brzozowa, Frysztaka, Strzyżowa, Ropczyc, Mielca, Tarnobrzega, Rzeszowa i oczywiście z Kolbuszowej Dolnej. Po raz pierwszy w tym roku wystartowały również drużyny ze Środowiskowego Domu Samopomocy z Kolbuszowej i Woli Raniżowskiej oraz Warsztatów Terapii Zajęciowej w Kolbuszowej.

Bazą marszu było Gospodarstwo Agroturystyczne „Borek” pana Jana Jemiolo w Nowej Wsi, a trasa przebiegała przez lasy Nadleśnictwa Kolbuszowa. Każda grupa, pokonując jak najszybciej wyznaczoną trasę, miała po drodze jeszcze do zaliczenia zadania rozmieszczone na 8 przystankach. Za każde zadanie przyznawano odpowiednią ilość punktów. Tak więc na wynik końcowy sumował się czas pokonania trasy oraz ilość punktów zebrana na kolejnych przystankach.

Wszyscy uczestnicy włożyli wiele wysiłku, aby pokonać około 6 kilometrową trasę i jak najlepiej wykonać postawione przed nimi zadania. Jednak najwięcej punktów w najkrótszym czasie uzyskali:

w kategorii szkół gimnazjalnych:

ZSS Unicef Rzeszów
SOSW Brzozów

ZSS Tarnobrzeg
SOSW Strzyżów
SOSW Frysztak
ZSS Kolbuszowa
Dolna

w kategorii szkół ponadgimnazjalnych:

ZSS Tarnobrzeg
SOSW Mielec
SOSW Brzozów
SOSW Ropczyce
ZSS Unicef Rzeszów
SOSW Frysztak
ZSS Kolbuszowa
Dolna

w kategorii stowarzyszeń

ŚDS Wola Raniżowska
WTZ Kolbuszowa
ŚDS Kolbuszowa

Po trudach marszu na wszystkich uczestników i ich opiekunów czekał poczęstunek. Następnie ogłoszono wyniki, wręczono dyplomy i puchary. Tym samym IV Wojewódzki Marsz Terenowy został zakończony.

Marsz był nie tylko rywalizacją poszczególnych drużyn, ale przede wszyst-

kim dał możliwość spotkania się z kolegami z innych placówek, miłego i aktywnego spędzenia czasu.

Szczególne podziękowania chcieliśmy złożyć na ręce pana Jana Jemiolo za bezpłatne udostępnienie Gospodarstwa Agroturystycznego „Borek” oraz panu nadleśniczemu Bartłomiejowi Peretowi i leśniczemu Nowej Wsi panu Januszowi Posłusznemu za zezwolenie na przejście przez tereny leśne nadleśnictwa Kolbuszowa.

ZSS KOLBUSZOWA DOLNA



„TRÓJKA” RATUJE KASZTANOWCE

Pięciolatki z Przedszkola Publicznego nr 3 w Kolbuszowej wzięły udział w 7 edycji ogólnopolskiej akcji grabienia liści kasztanowców, zaatakowanych przez szrotówkę. Akcja „Pomóżmy kasztanowcom” organizowana jest przez Fundację Nasza Ziemia we współpracy z Kancelarią Prezydenta RP oraz Lasami Państwowymi. Jest to program ochrony kasztanowców i edukacji ekologicznej. Inicjuje on i wspiera lokalne inicjatywy mające na celu ochronę kasztanowców oraz kształtowanie szacunku wobec drzew. Popularyzowanie wiedzy na temat ochrony kasztanowców przed szrotówką kasztanowcowiaczkiem w przedszkolu nr 3 odbywa się poprzez zajęcia praktyczne w terenie, zajęcia plastyczne, teatralne, konkursy. Dzieci uroczyście objęły opiekę nad kasztanowcem rosnącym na placu przedszkolnym i nadały mu imię Felek. Zgrabione liście trafiły do utylizacji. Na maj 2013 planowany jest happening: „Kolbuszowskie

kasztanowce mają głos”. Koordynatorem akcji na terenie placówki jest nauczycielka Aneta Konefał.



Przedszkolaki chętnie chcą ratować przyrodę

ROK BŁ. EDMUNDA BOJANOWSKIEGO

Decyzją Konferencji Episkopatu Polski – od listopada 2013 r. do listopada 2014 r. – Kościół w Polsce będzie obchodził rok bł. Edmunda Bojanowskiego z okazji 200-lecia jego urodzin.

Edmund Bojanowski urodził się 14 listopada 1814 r. w Grabonogu koło Gostynina, w poznańskim. Od urodzenia był dzieckiem wątłym i słabowitym. Gdy miał cztery lata zachorował tak poważnie, że lekarze byli bezradni. Nie pomagały żadne lekarstwa. Pewnego wieczoru dziecko nie dawało już znaku życia. Pełna bólu matka zwróciła się wtedy z wielką ufnością do Matki Boskiej Bolesnej z kościoła świętogórskiego, z prośbą o uzdrowienie chłopca. Ta ufna i gorąca modlitwa została wysłuchana. Gdy wróciła do pokoju, gdzie leżało dziecko, zastała je radosne, jakby obudzone ze snu. Z wdzięczności za to cudowne uzdrowienie ofiarowała do kościoła srebrne wotum - mały, promienisty trójkąt, a na nim wyryte oko Boskiej Opatrzności. Jest ono tam przechowywane do dziś. Edmund często słyszał z ust matki o łasce doznanej za przyczyną Najświętszej Maryi Panny, toteż przez całe życie odznaczał się gorącym do Niej nabożeństwem.

Wątle zdrowie było dla Edmunda niemal przez całe życie przeszkodą w osiągnięciu zamierzonych celów. Już w młodości nie pozwoliło mu na normalne pobieranie nauki w szkołach. Zmuszony był kształcić się w domu, pod kierunkiem prywatnych nauczycieli. Główny kierunek jego nauce nadał ks. Jan Siwicki, gorliwy kapłan i gorący patriota, w latach 1827-1833 wikariusz w Dubinie, który odkrył uzdolnienia chłopca i zachęcał go do systematycznej nauki. Rozpalał też w młodym Bojanowskim uczucia miłości do wiary katolickiej i do ojczyzny. Edmund wykazywał szczególne zdolności w przedmiotach humanistycznych. Rozczytywał się w utworach mistrzów romantyzmu, a zwłaszcza w poezji Adama Mickiewicza.

Poważna choroba uniemożliwiła mu ukończenie studiów filozoficznych, które podjął na uniwersytetach we Wrocławiu i w Berlinie. Po intensywnej kuracji zamieszkał w rodzinnej miejscowości. Choć wykazywał zainteresowania literackie, jego głównym charyzmatem okazała się praca społeczna i charytatywna. Zakładał czytelnie dla ludu, rozpowszechniając dobre czasopisma, by w ten sposób pomagać ubogiej młodzieży w zdobywaniu wykształcenia. Dał się poznać jako człowiek wielkiej wytrwałości i dobroci serca. Wielokrotnie był zapraszany do uczestnictwa w stowarzyszeniach niosących pomoc ubogim. Podczas epidemii



cholery w 1849 r. poświęcił się służbie zarażonym. Będąc człowiekiem głęboko religijnym i praktykującym, na każdego człowieka, a zwłaszcza na biedne dziecko, patrzył przez pryzmat miłości do Boga. Mimo słabego zdrowia robił wszystko, by nieść pomoc zaniedbanemu ludowi wiejskiemu przez organizowanie ochronek dla dzieci i opieki nad chorymi, troszcząc się jednocześnie o podniesienie moralności dorosłych. Choć był człowiekiem świeckim, 3 maja 1850 r. założył zgromadzenie zakonne Sióstr Służebniczek Maryi Niepokalanej. Problemy zdrowotne uniemożliwiły mu realizację marzeń o kapłaństwie, chociaż podejmował próby studiów seminaryjnych.

Dla otoczenia był zawsze przykładem heroicznej wiary, prostoty, miłości i ufności w Bożą Opatrzność. Już za życia przez wielu ludzi uznawany był za człowieka świątobliwego. Doczesne życie zakończył 7 sierpnia 1871 r. na plebani w Górcie Duchownej. W poczet błogosławionych został zaliczony 13 czerwca 1999 r. przez Jana Pawła II.

Jako, że bł. Edmund jest założycielem Zgromadzenia Sióstr Służebniczek, które prowadzą ochronkę w Kolbuszowej, również i ta placówka pragnie aktywnie włączyć się w obchodzenie roku swojego twórcy. Dlatego już 3 października odbyły się warsztaty poetycko-plastyczne z udziałem rodziców. Zgromadzeni mieli możliwość zapoznania się z historią życia błogosławionego, a także jego koncepcją pedagogiczną.

Jednym z niezwykle istotnych elementów wychowania Bojanowski widział wychowanie estetyczne. Podkreślał, że to

ochronka ma być „przybytkiem wychowania estetycznego”, które powinno być realizowane poprzez muzykę i śpiew, pląsy i taniec, udział dzieci w małych formach teatralnych, a także poprzez wypowiedanie się w różnych formach plastycznych.

Realizując te cele, nauczycielki p. Anna Zawisza i s. Beata Nieć zaprosiły rodziców do wspólnej zabawy i pracy w oparciu o twórczość poetów tworzących w okresie życia bł. E. Bojanowskiego. Dzieci i rodzice najpierw wspólnie śpiewali i tańczyli przy „Tańcach lednickich”, a potem oglądali inscenizację w wykonaniu dzieci w oparciu o wiersz Stanisława Jachowicza „Chory kotek”. Po wrażeniach teatralnych, dostarczonych przez dzieci, przyszedł czas na rodziców, którzy recytowali wiersze A. Fredry „Paweł i Gawęł” oraz A. Mickiewicza „Powrót taty”. Do tych wierszy, w dalszej części warsztatów, dzieci wspólnie z rodzicami rysowały ilustracje.

Tego typu spotkania służą wzmocnieniu więzi emocjonalnej z rodziną, a wychowanie w rodzinie wg E. Bojanowskiego znajduje się w samym centrum wychowania i stanowi jego podstawę. Dziś, kiedy rodzina jest tak mocno atakowana, choćby poprzez ideologię gender, różnego rodzaju „mętne” nurty, jest to szczególnie ważne i wymagające troski zarówno ze strony Kościoła, ochronki jak i wychowawców i samych rodziców.

INTEGRACJA POD ŻAGLAMI

W dniach 16-18 września uczniowie Zespołu Szkół Specjalnych w Kolbuszowej Dolnej oraz podopieczni Stowarzyszenia Pomocy Dzieciom i Młodzieży Sprawnej Inaczej w Trzebowniku wyjechali nad Solinę w ramach programu „Integracja pod żaglami”. Projekt został opracowany przez prezesa w/w Stowarzyszenia panią Teresę Tomaka i współfinansowany przez PFRON. Młodzież podczas pobytu na WZW Jawor poznała podstawy żeglarsstwa i miała możliwość wspólnego pływania łodzią. W trakcie rejsu statkiem zwiedziła zalew Soliński, poznając historię budowania zapory. Punktem programu była również wycieczka do miejscowości Myczkowce, gdzie młodzież zwiedziła Centrum Kultury Ekumenicznej oraz mini ZOO. Wieczory upływały na wspólnym śpiewaniu pieśni żeglarskich oraz integrowaniu się podczas dyskoteki.

ZSS W KOLBUSZOWEJ DOLNEJ



Pływanie to fajna zabawa

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, oznaczonej nr ew. działki 1189/18, 1189/20, 1189/25, 1928/13, oraz położonej w Widelce, oznaczonej nr ew. działki 33300/64, przeznaczonych do sprzedaży w trybie bezprzetargowym, i nr ew. działki 918 położonej w Weryni, przeznaczonej do sprzedaży w trybie przetargowym.

BURMISTRZ KOLBUSZOWEJ
JAN ZUBA

INFORMACJA DLA MIESZKAŃCÓW KOLBUSZOWEJ

W związku rozpoczętym sezonem grzewczym przypominamy, że spalanie w piecach i kotłowniach odpadów, a w szczególności plastikowych i foliowych opakowań, jest zabronione i stanowi wykroczenie z art. 71 ustawy z dnia 27 kwietnia 2001 r. o odpadach /Dz.U. z 2010 r., Nr 185, poz. 1243 z późn. zm./ i jest zagrożone karą grzywny w wysokości od 20 zł do 5000 zł albo karą aresztu w wymiarze od 5 do 30 dni. Zwracamy uwagę na to, że w chwili obecnej, zgodnie ze znowelizowaną ustawą o utrzymaniu czystości i porządku na terenie gmin, opłata za odbiór odpadów jest stała i nie zależy od tego jaka ich ilość jest oddawana. Zatem ich spalanie nie ma żadnego uzasadnienia ekonomicznego.

Ponadto informujemy, że zgodnie z art. 31 ust. 7 ustawy z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach /Dz.U. z 2013 r., Nr 21/ dopuszczalne jest spalanie na działce odpadów roślinnych powstałych na niej w sposób naturalny. Proces ten nie może jednak naruszać przepisów innych ustaw, w tym np. przepisów przeciwpożarowych, przepisów o tzw. dobrym sąsiedztwie z kodeksu cywilnego czy stwarzać zagrożenia dla bezpieczeństwa ruchu drogowego.

Ustawa o utrzymaniu czystości i porządku na terenie gmin i regulamin utrzymania czystości i porządku na terenie Gminy Kolbuszowa dopuszcza także gromadzenie odpadów biodegradowalnych, a więc również roślinnych, w kompostownikach.

BURMISTRZ KOLBUSZOWEJ

INFORMUJE,

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

ZOSTAŁ WYWIESZONY

zgodnie z art. 35 ust.1 ustawy o gospodarce nieruchomościami (t.j. z 2010r. Dz.U. Nr 102, poz. 651 ze zmian.) wykaz nieruchomości własności Gminy Kolbuszowa, przeznaczonych do oddania w dzierżawę.

BURMISTRZ KOLBUSZOWEJ
JAN ZUBA

BURMISTRZ KOLBUSZOWEJ

INFORMUJE,

że istnieje obowiązek umieszczenia w miejscu widocznym na budynku tablicy z nadanym numerem.

Dostosowanie się do ww. obowiązku pozwoli w łatwiejszy sposób na identyfikację nieruchomości.

W przypadku nie zastosowania się do niniejszego obowiązku będą podejmowane czynności w celu jego wyegzekwowania.

Z poważaniem
BURMISTRZ KOLBUSZOWEJ
JAN ZUBA

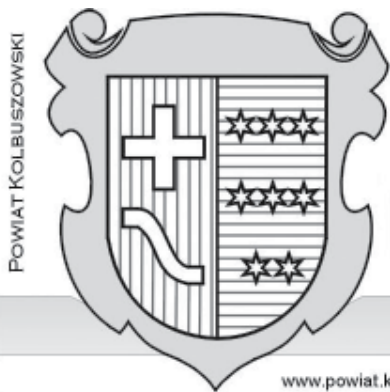
Państwu
Barbarze
i Jerzemu Miroś

wyrazy głębokiego
współczucia

z powodu śmierci syna

MARCINA

składają
Burmistrz Kolbuszowej
i pracownicy Urzędu
Miejskiego



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

NORDIC WALKING

Widok miłośników spacerów z kijkami staje się coraz powszechniejszy. Nordic walking, bo tak nazywa się ta forma aktywności fizycznej, szczególnie popularny jest wśród mieszkańców powiatu kolbuszowskiego.

W Kolbuszowej powstał specjalny **Klub Nordic Walking**, który zrzesza entuzjastów tego sportu, polegającego na specjalnej technice chodzenia przy użyciu dwóch kijków.

W bieżącym miesiącu odbył się **Puchar Polski Nordic Walking w Hajnówce**. Był to już szósty z kolei zorganizowany Puchar Polski w tym sezonie. Wcześniej zawody odbyły się w Kolbuszowej, Polanicy Zdrój, Świdniku, Pakości i Osielisku.

Drużyna z powiatu kolbuszowskiego bardzo aktywnie i licznie uczestniczyła w poszczególnych Pucharach Polski przywożąc ze sobą sporą ilość trofeów. Nie inaczej było w Hajnówce. Grupa z terenu naszego powiatu wyruszyła na zawody z nadzieją na zdobycie kolejnych pucharów.

Zawodnicy mieli do dyspozycji trasy na dystansach: 5, 10 i 20 kilometrów, które przebiegały po pięknych ścieżkach Puszczy Białowieskiej. W zawodach wystartowały 433 osoby w wieku od 7 do 75 lat. Każdy z uczestników po dotarciu na metę otrzymał medal, zaś te osoby, które uzyskały najlepsze wyniki zdobyły puchary.

Grupa z terenu powiatu kolbuszowskiego była bezkonkurencyjna. Siedem osób z lokalnego Klubu Nordic Walking stanęło na podium. Wśród najlepszych znaleźli się: **P. Aneta Cetnarska, P. Alicja Dziuba, P. Agnieszka Szalwa-Niezgoda, P. Krystyna Styga, P. Aleksandra Trętowicz, P. Stanisława Margańska** oraz **P. Janusz Szuba**.

Zwycięzcom serdecznie gratulujemy i życzymy powodzenia w kolejnych zawodach Pucharu Polski, które odbędą się w Gdańsku.



Zwycięska kolbuszowska drużyna

ZŁOTE GODY W POWIECIE KOLBUSZOWSKIM

W gminach powiatu kolbuszowskiego ostatnie miesiące obfitują w uroczystości związane z uhonorowaniem par Jubilatów, którzy przeżyli ponad pięćdziesiąt lat w związkach małżeńskich. Uroczystości te odbyły się już w gminie Niwiska oraz gminie Raniszów, kolejną uroczystość w dniu 15 października organizuje gmina Dzikowiec.

Uroczyste spotkania w gminie Niwiska i gminie Raniszów rozpoczęły się Mszą Świętą w intencji Szanownych Jubilatów. Następnie zaproszeni goście, organizatorzy oraz pary małżeńskie z gminy Niwiska udały się do Dworku Hupki, zaś oficjalna uroczystość w Raniszowie odbyła się w Urzędzie Gminy.

W podniosłych wydarzeniach udział wzięli: Poseł na Sejm RP Zbigniew Chmielowiec, Proboszczowie Parafii z Niwisk i Raniszowa, Starosta Kolbuszowski Józef Kardyś, Wicestarosta Kolbuszowski Wojciech Cebula, Wójtowie Gmin: Elżbieta Wróbel - Wójt Gminy Niwiska oraz Daniel Fila - Wójt Gminy Raniszów, Przewodniczący Rad Gmin, małżonkowie oraz ich rodziny.

Podczas spotkania dostojni Jubilaci zostali uhonorowani medalami za Długoletnie Pożycie Małżeńskie przyznanymi przez Prezydenta Rzeczypospolitej Polskiej. Usłyszeli wiele słów uznania i pochwał ze strony zaproszonych gości, a także otrzymali z rąk Wójtów Gmin oraz Starosty Kolbuszowskiego piękne bukiety kwiatów oraz okolicznościowe dyplomy i upominki.

Uroczystości o takiej randze i takim charakterze nie mogą się obyć bez pięknej scenerii i godnego anturażu. Oprawę muzyczną w Niwiskach zapewnił zespół Lesianie z Kupna, zaś w Raniszowie czas umiała Kapela Raniszowianie.



Uczestnicy Złotych Godów w Raniszowie

Złote Gody to jubileusz, za sprawą którego patrzymy na dostojnych Jubilatów z podziwem i szacunkiem, którzy mimo różnych przeciwności losu dotrzymali danego sobie przyrzeczenia. Miłość jest daniem, nie braniem, budowaniem, nie niszczeniem, cierpliwym znoszeniem i wiernym dzieleniem każdego sukcesu i każdego smutku.

Lista osób odznaczonych „Medalami za długoletnie pożycie małżeńskie” z terenu Gminy Niwiska:

1. Amelia i Ryszard Ptak z Niwisk,
2. Maria i Bolesław Koba z Przyłęka,
3. Danuta i Mieczysław Piechota z Przy-

- łęka,
4. Zofia i Jan Pyra z Przyłęka,
5. Anna i Alfons Motyl z Siedlanki,
6. Kazimiera i Władysław Nawalany z Huciny,
7. Czesława i Stanisław Strzępka z Huciny,
8. Stanisława i Michał Szczęch z Trześni,
9. Stefania i Kazimierz Sokalski z Trześni,
10. Józefa i Aleksander Cwanek z Zapola,
11. Stefania i Franciszek Żądło z Leszcz.

Lista osób odznaczonych „Medalami za długoletnie pożycie małżeńskie” z terenu Gminy Raniszów:

1. Józefa i Władysław Drelich z Woli Raniszowskiej,
2. Genowefa i Stefan Jaskuła z Mazur,
3. Jadwiga i Józef Ślusarczyk z Raniszowa,
4. Józefa i Jan Sondej ze Staniszewskiego,
5. Józefa i Józef Piekarcz z Raniszowa,
6. Genowefa i Tadeusz Grochala ze Staniszewskiego,
7. Stanisława i Kazimierz Cisko z Raniszowa,
8. Zofia i Antoni Sałek z Woli Raniszowskiej,
9. Bronisława i Wojciech Panek z Woli Raniszowskiej,
10. Anna i Roman Kazior z Zielonki,
11. Maria i Teodor Rodzeń z Zielonki,
12. Anna o Józef Błądek z Zielonki,
13. Maria i Władysław Sączawa z Korczowisk,
14. Maria i Władysław Jeż z Raniszowa,
15. Zofia i Józef Kocha z Raniszowa.



fot. Urząd Gminy Niwiska

WIRTUALNE ZWIEDZANIE

Zwiedzaj swój powiat kolbuszowski i nie tylko. Zobacz miejsca, których jeszcze nie znasz.

Wirtualne wycieczki to zbiór zdjęć panoramicznych połączonych w tematyczny ciąg. Przejścia między kadrami umożliwiają tzw. hotspoty – interaktywne elementy interfejsu, którym posługuje się oglądający. Interfejs może zawierać elementy o różnorodnym zastosowaniu m.in.: przyciski przesuwania, przybliżania i oddalania obrazu, mapę lokalizacji oraz szczegółowe opisy wraz z zagnieżdżony-

mi zdjęciami oraz muzyką.

Dzięki narzędziom programistycznym oraz starannie dobranej treści informacyjnej wirtualna wycieczka staje się nieocenionym kompendium wiedzy na temat określonej lokalizacji, pokazując walory turystyczne, zabytki, piękno krajobrazów czy nawet osiągnięcia inwestycyjne.



Zapraszamy do wirtualnego zwiedzania powiatu kolbuszowskiego: www.powiat.kolbuszowski.pl

GMINNE DOŻYŃKI 2013

„ Za chleb powszedni, dziękujemy Ci, Boże, Ojczy Nasz!”

W minioną niedzielę, 1 września 2013 r. Gmina Majdan Królewski dziękowała za tegoroczne plony. Gminne Święto Plonów tradycyjnie już od wielu lat, ma charakter religijno-ludowy. Dlatego jak co roku, uroczystości dożynkowe rozpoczęły się Mszą Św. odprawioną w kościele parafialnym p.w. Św. Bartłomieja w Majdanie Królewskim, przez Dziekana Dekanatu Ranizowskiego Ks. Stanisława Jagustyna, Proboszcza Parafii Majdan Królewski Ks. Romana Dyląga, Proboszcza Parafii w Woli Rusinowskiej Ks. Mieczysława Marszałka oraz goszczącego w Parafii naszego rodaka Ks. Stanisława Kopcia.



Gospodarzy Gminnych Dożynek, grupy wieńcowe oraz przybyłych gości powitał Proboszcz Parafii, kierując szczególne podziękowanie do sołectw za zaangażowanie, podtrzymywanie uświęconej tradycją kultury oraz dziękczynienie Bogu za chleb. Starostowie Dożynek Małgorzata Mokrzycka - Kwaśnik z Woli Rusinowskiej oraz Henryk Hałka z Huty Komorowskiej w imieniu wszystkich

rolników poprosili o modlitwę i błogosławieństwo w pracy na roli. W Homilii Proboszcz podkreślił wyjątkową rolę, utrudzonych pracą na roli rolników. „...Jeśli Pan domu nie zbuduje, na próżno trudziliby się ludzie pracy na roli...” (Ps 127,1). Dlatego żniwa i wieńczące je dożynki mają zgoła wymiar sakralny. Zawierają pewien rodzaj celebracji, wyrażającej wielkie wyznanie wiary w Tego, który jest

Stwórcą, który sprawia, że ziemia uprawiana przez rolnika staje się urodzajna i wydaje plony.”

Po wspólnej modlitwie, korowód dożynkowy przeszedł na plac targowy, gdzie miały miejsce ludowe obrzędy towarzyszące tradycji dożynkowej. Po raz pierwszy Gminne Dożynki odbyły się na nowo wybudowanym targowisku „Mój Rynek”, co jeszcze bardziej podkreśliło ich wyjątkowość.



kowy charakter. Poświęcenia tego szczególnego miejsca dla lokalnej społeczności dopełnił proboszcz majdańskiej Parafii.

Uroczystego otwarcia Gminnych Dożynek dokonał Wójt Gminy Majdan Królewski Jerzy Wilk, witając mieszkańców Gminy Majdan Królewski oraz przybyłych gości. Podkreślił obecność Beaty Szydło z Prawa i Sprawiedliwości goszczącej w tym dniu na Podkarpaciu, Posła na Sejm RP Zbigniewa Chmielowca, Marszałka Województwa Podkarpackiego Władysława Ortyła, byłego Wicemarszałka Zygmunta Cholewińskiego, Starostę Powiatu Kolbuszowskiego Józefa Kardysia oraz Wicestarostę Wojciecha Cebulę.

W wystąpieniu Wójt Gminy zwrócił uwagę na jakość polskich produktów, które są efektem ciężkiej pracy rolników. Zachęcał do lokalnej solidarności, która powinna przekładać się na zaopatrywanie w rodzime dary polskiej ziemi. Takie zachowanie będzie największym wyrazem podziękowania dla rolników. Gospodarz Gminy podkreślił rodzimą tradycję, tożsamość i siłę wsi, opartą na trwałych więzach lokalnych, odporną na trendy miejskie i postępującą globalizację.

Za kultywowanie lokalnych tradycji i za wkład w rozwój Gminy, Wójt skierował podziękowania do Koła Gospodyń Wiejskich, Gminnego Ośrodka

Kultury, który cieszy się już 50 –leciem swojego istnienia oraz wszystkim mieszkańcom i przybyłym gościom. Samorząd gminy Majdan Królewski reprezentowali również Przewodniczący Rady Gminy Majdan Królewski Bogusław Godek, Zastępca Wójta Janina Wójtowicz oraz Skarbnik Gminy Małgorzata Letniowska.

Występy Przedszkolaków, Kapeli Ludowej z Huty Komorowskiej, Zespołu Allegro, Mażorettek, Radosnej Biesiady, Koncert zespołu ABBA STARS, Zespołu Groove, Zespołu Profil zapewniły wspólną i radosną zabawę.

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 kandydatur 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, dostępnym na stronie www.powiat.kolbuszowski.pl.

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



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

Koledze
Lesławowi Wąsikowi
*wyrazi głębokiego współczucia
z powodu śmierci*
MATKI
składają:
Starosta, Wicestarosta
oraz Pracownicy Starostwa Powiatowego
w Kolbuszowej



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

DRÓB NA NASZYM STOLE CZĘŚĆ II

JESIENNE PTACTWO HODOWLANE W NASZEJ KUCHNI.

„Na św. Marcina przysmakiem gęsiną, kaczki i perliczki, w Boże Narodzenie indyki, indyczki”

Drobiem nazwane jest ptactwo domowe hodowlane oraz ptactwo dzikie. Dzieli się je na grzebiące: kury, indyki, perliczki i pływające: gęsi, kaczki. Do ptactwa dzikiego należą bażanty, kuropatwy, dzikie kaczki, dzikie gęsi.

Kury, gęsi, kaczki oraz indyki istnieją tak dawno jak ludzka cywilizacja. Najdawniej, bo ponad 3000 lat p.n.e. udomowiono gęsi i kaczki, a przeszło 2500 lat p.n.e. kury. Perliczki jadalni już starożytni Grecy i Rzymianie, zaś indyki Indianie, bo do Europy indyki trafiły za sprawą Krzysztofa Kolumba dopiero w XVI w.

Mięso drobiu jest przede wszystkim źródłem pełnowartościowego białka, składników mineralnych takich jak: żelazo, fosfor i cynk (które wspomagają kości), sód, potas, magnez, śladowo wapń oraz witaminy B₁, B₂, niewielkie ilości wit. C i PP.

Pod względem strawności i przyswajalności mięso drobiu przewyższa mięso zwierząt rzeźnych. Podobno tłuszcz drobiu, tak jak tłuszcz ryb morskich, obniża poziom cholesterolu we krwi. Poza tym zawiera więcej tak zwanych substancji wyciągowych, które nadają smak i zapach wywarom i bulionom.

W dawnej polskiej kuchni jesień to czas, kiedy kończyły się kogutki, które stanowiły podstawę niedzielnego obiadu. W związku z tym gospodynie wykorzystywały mięso z tzw. jesiennego ptactwa, „żywego magazynu” świeżego mięsa. Nasze prababie nie dysponowały urządzeniami chłodniczymi, stąd aż do świąt Bożego Narodzenia – kiedy to w gospodarstwach odbywało się przedświąteczne świniobicie – na niedzielne obiady i nie tylko przyrządzano „drób jesienny” - gęsi, kaczki, indyki, a niekiedy perliczki. Dziś nie musimy w naszym domowym menu stosować sezonowości przygotowywania potraw, bowiem w handlu dostępne są w ciągu całego roku tuszki kurczaków, kaczek, gęsi, indyków bądź też gotowych, wyporcjowanych części w/w drobiu. Jednak warto sięgać do tradycji naszych przodków i na Wszystkich Świętych upiec indyka lub gęś na św. Marcina, zaś na Andrzeja - kaczkę z jabłkami.

- Drób gotuje się z włoszczyzną i przyprawami (na 1 kg mięsa z kością 10 dag włoszczyzny, 2 l wody). Czas gotowania zależy od wieku ptaka i wielkości tuszki. Miękość mięsa najlepiej sprawdzić na udku.
- Dusić drób należy po wcześniejszym podzieleniu tuszki na porcje, obsmażeniu na rumiano lub pomijając ten zabieg (dietetycznie). Mięso podlega się wrzącą wodą dodając warzywa i przyprawy. Zamiast wody z przyprawami można dodać wywar z mięsa lub kostkę rosółową. Po zakończeniu duszenia doprawić do smaku dodając produkty wg uznania (pomidory, groszek, paprykę, kapustę, itp.).
- Pieczenie drobiu: przygotowaną tuszkę piec początkowo w wysokiej temperaturze, ok. 250°C, aż do zarumienienia, następnie należy obniżyć temperaturę do ok 160°C. Tuszkę przed pieczeniem należy posmarować tłuszczem (olejem lub śmietanką), podczas pieczenia polewać od czasu do czasu wytworzonym sosem. Można również piec pod przykryciem w naczyniu ogniotrwałym żeliwnym lub kamionce. Czas pieczenia zależy od wagi tuszki, przyjmuje się 1 godz. na 1 kg mięsa.
- Do smażenia przeznaczają się części drobiu dobrze umięśnione (piersi, uduka). Smażyć należy cieńsze płyty na tłuszczu (olej, smalec, klarowane masło) rozgrzanym do takiej temperatury aby się nie palił. Do smażenia nie używać masła lub margaryny. Masło można dodać do usmażonego (gorącego) mięsa na parę chwil przed końcem smażenia.

Przysmak z gęsi na św. Marcina

1 kg piersi gęsi, 2-3 jabłka, 2 połówki gruszek z kompotu, 10 dag śliwek, 1 cytryna, 1 szkl. bulionu drobiowego, 1 kieliszek wódki (np. żubrówki), 2 łyżki oleju, 1 liść laurowy, 2 łyżki marynowanych cebulek, 2 łyżki maki, 2 ząbki czosnku, gałka muszkatołowa, cynamon, jagody jałowca, 2 ziarna ziela angielskiego, sól, pieprz.

Mięso natrzeć solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Skropić sokiem z cytryny i odstawić do chłodu na 3-4 godz. Po tym czasie pokroić w poprzek włókien w 2 cm plastry, każdy oprószyć mąką. Pokrojony



Janina Olszowy

czasem podsmażyć na oleju, wyjąć i wyrzucić, a na oleju zarumienić plastry mięsa.

Przełożyć do rondla, zalać bulionem, dodać liść laurowy, ziele angielskie, pieprz, jagody jałowca (5 szt.). Przykryć i dusić przez pół godz. Jabłka umyć, usunąć gniazda nasienne, pokroić w ósemki, śliwki i gruszki pokroić w ćwiartki. Owoce skropić wódką, lekko oprószyć cynamonem i dodać razem z cebulkami do duszącej się gęsinie. Dusić jeszcze przez 10 min. Podawać z kaszą gryczaną lub ziemniakami z wody, albo z pieczywem.

Gęś faszerowana kaszą tatarską

1 tuszka gęsi (ok. 3 kg), 30 dag kaszy tatarskiej (gryczanej lub krakowskiej), podroby z gęsi, 2 jajka, 5 dag masła, koperek i natka pietruszki (po 1 łyżce), 5 dag grzybów suszonych, włoszczyzna 20 dag, sól.

Tuszkę starannie umyć, odciąć skrzydła i szyję (bez skóry). Natrzeć solą na zewnątrz i wewnątrz, odstawić. Szyję, skrzydła, podroby, włoszczyznę oraz umyte suszone grzyby zalać 1,5 l wody, dodać sól i gotować do miękkości. Wszystkie składniki odcedzić i wystudzić. Następnie pokroić w drobną kostkę (mięso uprzednio oddzielić od kości). Pokrojone składniki wrzucić do wywaru, dodać masło, zgotować, dodać wymytą kaszę i gotować na małym ogniu. Po ugotowaniu kaszę wystudzić, dodać drobno pokrojoną zieleninę, doprawić do smaku solą (ewentualnie pieprzem), wymieszać. Tak przygotowanym farszem nadziać wnętrze tuszki oraz skórkę szyi, zaszyć, ułożyć w naczyniu żaroodpornym (najlepiej w „gęsiarce”), obłożyć wyjętym z tuszki tłuszczem i piec wolno, ok. 3 godz., polewając od czasu do czasu wytworzonym sosem.

Tak przygotowaną gęś wyporcjować z kaszą i podawać z buraczkami.

Gęś w sosie pieczarkowym

Półówka niedużej gęsi, 25 dag włoszczyzny (bez kapusty włoskiej), sól.

Sos: 20 dag pieczarek, 1 nieduża cebula, pół szkl. śmietany, 1 łyżka masła, sól, cukier, pieprz, 1 łyżeczka mąki.

Oczyszczoną umytą półtuszkę gęsi włożyć do garnka z wrzącą wodą i gotować. Po 20-25 min. dodać oczyszczoną i opłukaną włoszczyznę, gotować razem do miękkości mięsa. Mięso wyjąć z wywaru i podzielić na porcje. Warzywa odcedzić.

Sos: umyć pieczarki, obrać, pokroić w paseczki. Cebulę oczyścić i posiekać w drobną kostkę, przesmażyć na maśle, dodać pokrojone pieczarki, pół szklanki wywaru i dusić wszystkie składniki do miękkości. Dodać śmietanę rozbełtaną z mąką i solą. Doprawić do smaku solą, cukrem i pieprzem. Podzieloną na porcje gęś ułożyć na półmisku i polać gorącym sosem (część sosu można podać w sosjerce). Półmisek udekorować liśćmi sałaty, jarmużu, częściami pomidorów i czerwonej papryki.

Do gęsi w sosie najlepszym dodatkiem są kluski kładzione, kasza krakowska lub ziemniaki oraz surówka z warzyw mieszanych.

Gęś duszona z kapustą i jabłkami

Pół gęsi, 1 łyżka mąki, 1 łyżka smalcu, 50 dag kapusty białej lub włoskiej, 40 dag jabłek kwaśnych, 2 łyżki stopionej słoniny ze skwarkami, 1 łyżka mąki, sól, cukier do smaku.

Sprawioną półtuszkę gęsi podzielić na 4 porcje, oprószyć solą i mąką, obsmażyć na złoty kolor na smalcu (względnie sklarowanym maśle), przełożyć do rondla i dusić pod przykryciem na małym ogniu.

Kapustę oczyścić, poszatковать i włożyć do garnka, zalać wrzącą wodą (tak, aby tylko pokryła kapustę) lekko posolić i gotować do miękkości. Do ugotowanej kapusty dodać starte na tarce o dużych oczkach jabłka i chwilę gotować, następnie dodać do kapusty zasmażkę przygotowaną na stopionej słoninie i wraz ze skwarkami połączyć z kapustą i jabłkami. Mieszając zagotować. Gdy gęsiną będzie miękka, kapustę przełożyć do rondla z mięsem, doprawić do smaku i gorącą potrawę wyłożyć na półmisek.

Podawać z ziemniakami z wody i posiekanym koperkiem.

Znakomite duszone udka z indyka

2 udka z indyka, 10 dag pieczarek, 1 duża cebula, 1 kopiata łyżka klarowanego masła lub oleju, 1 łyżka mąki, sól, pieprz.

Z oczyszczonych, umytych udek indyka wyciąć ścięgna, mięso ostrożnie oddzielić

od kości i podzielić każde udko (wzdłuż) na 2 części. Następnie delikatnie rozbić mięso tłuczkiem na cienkie płyty i posolić. Pieczarki umyć, osączyć z wody, obrać ze skórki kapelusze i pokroić w cienkie paseczki. Obraną cebulę rozdrobnić w drobną kosteczkę i razem z pieczarkami podsmażyć (najlepiej na maśle). Następnie farsz posolić, dodać pieprzu do smaku, wymieszać.

Na każdy płat mięsa udka układać farsz pieczarkowo cebulowy, płat dokładnie zwinąć w rulonik, obwiązać bawełnianą lub lnianą nicią, obtoczyć w mące, obsmażyć na oleju na złoty kolor, przełożyć do rondelka, skropić wodą, przykryć i dusić na małym ogniu do miękkości. Z miękkich ruloników zdjąć nici, ułożyć na ogrzanim półmisku, polać wytworzonym podczas duszenia sosem.

Podawać z kluskami śląskimi, kopytkami lub kaszą gryczaną ugotowaną na sypko oraz z surówką z czerwonej kapusty z dodatkiem jabłka i cebuli.

Potrąwka z kaczki w sosie grzybowym

1 kaczka, 25 dag włoszczyzny, sól.

Sos: 2 dag grzybów suszonych, 1 średnia cebula, 1 łyżka mąki pszennej, 1 łyżka masła, pieprz, sól do smaku.

Kaczkę sprawić, opłukać, odciać skrzydła i szyję. Wstawić do wrzącej osolonej wody i gotować. Kiedy kaczka jest na pół miękka dodać oczyszczoną włoszczyznę i gotować na wolnym ogniu do miękkości. Przyrządzić sos: Dokładnie umyte grzyby namoczyć, a następnie gotować w tej samej wodzie, w której się moczyły do miękkości. Cebulę obrać, pokroić w drobną kostkę, zarumienić na złoty kolor na maśle. Dodać mąkę i ogrzewać do momentu uzyskania ciemnozłotego koloru. Otrzymaną zasmażkę rozprosząć zimnym wywarem z grzybów, zagotować, rozdrobnić blenderem lub przetrzeć przez sitko perlonowe. Połączyć z posiekanymi grzybami i doprawić do smaku. Zamiast sosu grzybowego zasmażanego można przyrządzić sos podprawiony zaprawką z mąki i śmietany. Wówczas mąkę należy rozprosząć wywarem z grzybów, wlać do sosu, zagotować, połączyć ze śmietaną. Ugotowaną do miękkości kaczkę wyjąć z wywaru podzielić na 6 porcji ułożyć na półmisku i zalać sosem.

Podawać z dodatkiem kaszy, makaronu i surówkami wg własnego upodobania. Schłodzony rosół z kaczki można przelać do woreczków na lód, wstawić do zamrażalnika i wykorzystywać przy przygotowywaniu zup, sosów.

Kaczka pieczona z kiszoną kapustą i jabłkami

1 kaczka, sól, pieprz mielony, słodka papryka w proszku, 60 dag kiszonej kapusty, 4 winne jabłka, 4-5 ziaren pieprzu, 2 liście laurowe, wywar z drobiu (np. skrzydełka, szyja, podróbki).

Oczyszczoną, starannie umytą z zewnątrz i wewnątrz kaczkę włożyć do osolonej wrzącej wody i gotować 15-20 min. Następnie wyjąć z rosółu, osuszyć, natrzeć solą, pieprzem, oprószyć sproszkowaną papryką. Kiszoną kapustę wymieszać z obranymi jabłkami i startymi na tarce o dużych oczkach. Półowę kapusty ułożyć na dnie brytfanny, zaś pozostałą częścią kapusty nafaszerować kaczkę. Do brytfanny włożyć ziarenka pieprzu, liście laurowe i nafaszerowaną kapustą kaczkę. Podlać wywarem z gotowania kaczki i piec w nagrzanym do 200° C piekarniku, polewając wytworzonym sosem, zaś jeżeli woda by zbyt wyparowała dodać wywaru, żeby kapusta się nie przypaliła. Podawać z ziemniakami z wody.

Piersi indyjskie nadziewane

Dwa filety z indyka, 1 łyżka masła, 10 dag wędzonej słoniny lub boczku, sól, 2 łyżki smalcu lub oleju, wywar z drobiu (może być kostka rosółowa), sok z 1 cytryny.

Nadzienie: 3 bułki (najlepiej „kajzerki”), pół szkl. mleka, 2 jajka, 10 dag szynki, sól, pieprz czarny mielony, szczypta gałki muszkatołowej, bułka tarta.

Mięso starannie umyć, osuszyć, z piersi wyjąć kości, a mięso rozkładać na szerokie płyty, pobić lekko tłuczkiem, skropić sokiem z cytryny i pozostawić na pół godziny. Następnie skropić roztopionym masłem, posypać drobno pokrojoną w kosteczkę słoniną (boczek), osolić, rozsmarować nadzienie i zwinąć w rulon. Rulon zawiązać mocną nitką, obsmażyć na rozgrzanym tłuszczu ze wszystkich stron, podlać wywarem i upiec w piekarniku nagrzanym do 200°C.

Nadzienie do rolady z indyka. Pokrojone bułki sparzyć gorącym mlekiem, dodać żółtka, roztopione masło, posiekaną szynkę, doprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową do smaku. Wymieszać i delikatnie połączyć ze sztywną pianą z dwóch białek.

Rozsmarować na płacie piersi indyka i zrolować.

Zapiekanka z mięsa drobiu i ziemniaków

1,5 kg ziemniaków, pół szklanka mleka, 1 łyżka masła, 1-2 jajka.

Nadzienie: 30-40 dag (pozostałości) mię-

sa z drobiu gotowanego lub pieczonego (kura, kaczka, gęś, indyk), pół czarstwej bułki, 1 łyżka masła, 1 duża cebula, 1 biało, pieprz, sól do smaku, 1 łyżka tartego chrzanu.

Przygotować nadzienie: bułkę namoczyć w gorącej wodzie, odcisnąć. Cebulę obrać, pokroić w drobną kostkę i zrumienić na złoty kolor. Mięso zemleć w maszynce wraz z bułką. Do mięsnej masy dodać zrumienioną cebulę, sól, pieprz i wymieszać. Do ugotowanych ziemniaków dodać mleko, tłuszcz i jajka (pozostawić białko z jednego jajka) i utłuc lub rozgnieść w prasce do ziemniaków. Purée ziemniaczane podzielić na dwie części. Jedną część włożyć na dno wysmarowanej tłuszczem i oprószonej tartą bułką brytfanny, na masę ziemniaczaną rozłożyć równomiernie mię-

sne nadzienie, które posmarować białkiem, a następnie przykryć drugą częścią purée. Powierzchnię wygładzić i skropić tłuszczem (roztopionym masłem lub margaryną). Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200°C i piec ok. 30 min. aż wierzchnia część się zarumieni.

Po wyjęciu z piekarnika zapiekanekę pokroić na równe porcje, każdą porcję posypać tartym chrzanem i podawać z dodatkiem surówki lub ze śmietaną na liściach sałaty.

Jest to potrawa o niebanalnym smaku, do której wykorzystać można pozostałości po pieczonym drobiu.

Serca drobiowe w pikantnym sosie

30 dag świeżych lub mrożonych serc dro-

biowych, sól, pieprz, 1 duża cebula, 10 dag wędzonego boczku, pół laurowego liścia, szczypta tymianku, pół szklanki czerwonego wina, 1 kostka sosu do pieczenia, 1 łyżka posiekanej zielonej pietruszki, 1 łyżeczka musztardy, 1 łyżka keczupu pomidorowego, sól, pieprz.

Serca starannie umyć, oczyścić, pokroić w drobną kostkę, posypać solą i pieprzem. Cebulę obrać i pokroić w kosteczkę, boczek pokroić w paski i podsmażyć, dodać do boczku cebulę i serca, obsmażyć, dodać listek laurowy, tymianek i czerwone wino. Dusić na małym ogniu około 40 min., dodać kostkę pieczeniową wymieszaną z 3/4 szkl. wody, wlać do serc i zagotować. Doprawić musztardą, keczupem i posypać zieleniną. Podawać z ryżem i marynowanymi warzywami.

ORZECH Z CERTYFIKATAMI POZNAJ DOBRĄ ŻYWNOSĆ

Zakład Przetwórstwa Owocowo - Warzywnego „ORZECH” Sp. z o.o. z siedzibą w Kolbuszowej z prawdziwą przyjemnością informuje, że podczas Targów POLAGRA FOOD, dn. 23-26.09.2013r., nasz Zakład otrzymał przedłużenie certyfikatów Poznaj Dobrą Żywność na kolejne 3 lata dla następujących produktów:

- sos do spaghetti,
- buraczki marynowane plastry,
- sałatka warzywna królewska,
- sos słodko - kwaśny,
- pieczarka marynowana.

Uroczystego wręczenia certyfikatów, na ręce prezesa Wacława Orzecha, dokonał podczas gali Stanisław Kalemba, Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Zofia Szalaczyk Podsekretarz Stanu tegoż ministerstwa.

Znak przyznawany jest wyrobom, które spełniają najwyższe kryteria opracowane przez działające przy Ministrze Rolnictwa i Rozwoju Wsi Kolegium Naukowe do spraw Jakości Produktów Żywnościowych. W jego skład wchodzi wybitni profesoria i naukowcy z dziedziny żywienia, uprawy roślin, hodowli zwierząt oraz prawa. Kolegium, po zaopiniowaniu wniosku przez Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, przedkłada Ministrowi rekomendacje produktów do wyróżnienia znakiem PDŻ.

Przyznany znak potwierdza, iż nasz produkt odznaczają bardzo wysoką jakością. Nasz Zakład stara się o przedłużenie ważności certyfikatów dla kilku innych produktów, które już ten znak posiadają i co zobowiązuje nas do stałego monitorowania i podnoszenia jakości naszych produktów.

Z POWAŻANIEM
WACŁAW ORZECH



ZAKŁAD PRZETWÓRSTWA OWOCOWO-WARZYWNEGO SP. Z O.O.



36-100 Kolbuszowa, ul. Rzeszowska nr 7
REGON:690398784 NIP:814-10-62-734
SĄD REJONOWY w Rzeszowie KRS0000174428
Wysokość kapitału zakładowego:1161000,00zł
Wysokość kapitału wpłaconego:1161000,00zł

tel. (0-17) 22-74-783, (017) 17 250 28 92 fax: (017) 22-77-150
e-mail: biuro@orzech.com.pl , orzech@orzech.com.pl Internet: <http://www.orzech.com.pl>

Podróże

Europejskimi szlakami.

NA KRAŃCACH KONTYNENTU.

W każdym regionie świata znajdują się miejsca, które stanowią jakąś umowną granicę geograficzną. Może to być granica kulturowa, religijna, zasięg występowania różnych gatunków roślin czy oddziaływania określonego klimatu. Duże zainteresowanie wzbudzają miejsca stanowiące najbardziej wysunięte punkty w obrębie granic danego kraju czy kontynentu. W przypadku Polski są to szczyty górskie, zakola rzek czy przylądek Rozewie na wybrzeżu Morza Bałtyckiego. Szczególnie w czasach historycznych ważną rolę militarną i gospodarczą odgrywały strategicznie położone nadmorskie klify, niektóre z nich kryją w sobie jakąś magię i tajemniczość. Spośród wielu takich miejsc w Europie warto zwrócić uwagę na trzy przylądki, które uważane są za krańce naszego kontynentu.

Na zachodzie, w obrębie malowniczych klifów portugalskiego wybrzeża, widnieje przylądek Roca (Cabo de Roca), który wznosi się 144 metry nad poziomem Atlantyku. Do momentu odkrycia przez Kolumba Ameryki, w świadomości Europejczyków miejsce to było prawdziwym końcem świata. Na betonowej tabliczce do dziś widnieje tam napis, który mówi: „Tutaj ... gdzie kończy się ziemia, a zaczyna morze...”. Cabo da Roca znajduje się w parku narodowym, gdzie oprócz malowniczego wybrzeża ochronie podlegają egzotyczne rośliny tworzące kolorowe mury wokół przylądka. W obrębie wybrzeża widoczne są ślady działania kilkudziesięciometrowej wysokości fali tsunami, która była skutkiem gigantycznego trzęsienia Ziemi. Miało to miejsce w połowie XVIII wieku i z tego okresu pochodzi zabytkowa latarnia morska, gdzie znajduje się punkt informacji turystycznej.

Na Półwyspie Iberyjskim, nieopodal Gibraltaru, leży najbardziej na południe wysunięte miasto na kontynencie europejskim – Tarifa. Typowy hiszpański klimat osady przeplata się tu z marokańską egzotyką, co zapewne wynika ze wspólnych dziejów historii pogranicza Europy i Afryki. Na południowym cyplu miasta znajduje się przylądek Marroqui, który jest najdalej na południe wysuniętym punktem kontynentalnej części Europy, oddziela wody



Taryfa. Widok na Cabo Marroqui - najdalej na południe wysunięty przylądek kontynentalnej części Europy

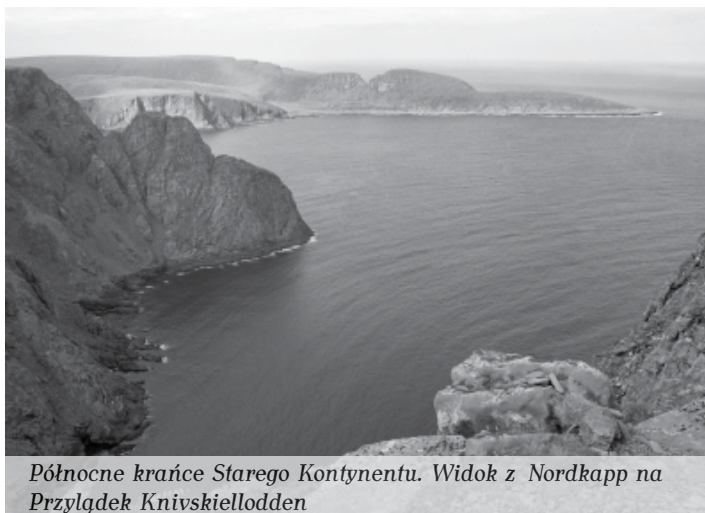
Morza Śródziemnego i Oceanu Atlantyckiego. Z uwagi na nazwę geograficzną cieśniny między kontynentami oraz niezwykły wygląd słynnej skały, Gibraltar błędnie utożsamiany jest z granicą między tymi dwoma akwenami. Warto wspomnieć, że ta słynna brytyjska enklawa nie leży w najwęższym miejscu Cieśniny Gibraltarskiej, to właśnie z hiszpańskiej Tarify jest najbliższe do Afryki. Odległość ta wynosi niespełna 15 kilometrów.

Za północny kraniec naszego kontynentu powszechnie przyjmuje się Nordkapp, mimo, że pobliski Knivskiellodden jest o ponad kilometr dalej wysunięty w kierunku bieguna. Swą niezbitą popularnością skalisty Nordkapp zawdzięcza malowniczym widokom na okoliczne fiordy i klify Morza Barentsa, które osiągają wy-

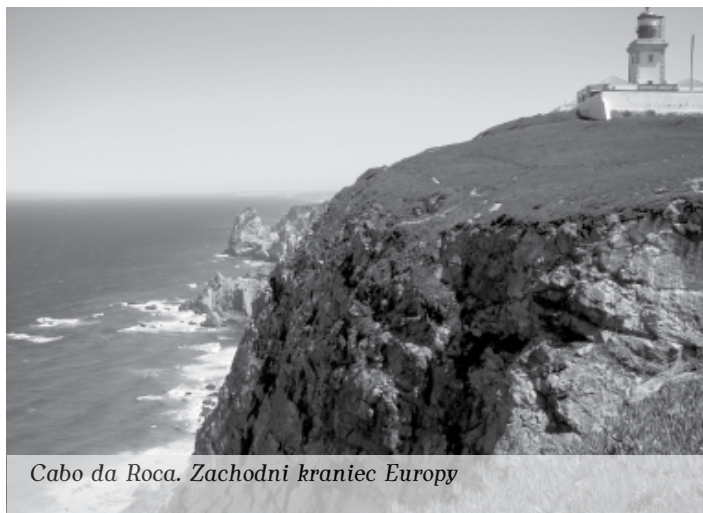
sokość 300 metrów. Warto podkreślić, że obydwa przylądki leżą na wyspie, więc uznanie ich za skrajne punkty kontynentalnej Europy jest błędne.

Można by mnożyć przykłady miejsc na Ziemi, które tworzą jakieś symboliczne czy komercyjne granice. Najwięcej kontrowersji do dziś wzbudza wytyczenie jednolitej, uznanej przez wszystkie państwa granicy między Europą i Azją, w wielu zakątkach świata toczą się spory terytorialne najczęściej na terenach przygranicznych. Być może szczególne znaczenie większości obszarów kresowych wynika z tego, że od zawsze związane były z burzliwymi wydarzeniami historycznymi, które niejednokrotnie decydowały o losach całych narodów.

PIOTR BUJAK



Północne krańce Starego Kontynentu. Widok z Nordkapp na Przylądek Knivskiellodden



Cabo da Roca. Zachodni kraniec Europy

ODLEŻYNY / DECUBITUS/

Odleżyna to owrzodzenie martwicze skóry, tkanki podskórnej, a nawet mięśni i kości, przeważnie wtórnie zakażone, które powstaje wskutek długotrwałego ucisku i związanego z nim niedokrwienia tkanek. Odleżyna może wytworzyć się również w obrębie błony śluzowej.

Czynniki ryzyka:

- Unieruchomienie w łóżku. Powstają w miejscach pokrywających wystające kostne części ciała /kość krzyżowa, krętarz większy kości udowych, a u chorych siedzących paraplegią - guzy kulszowe/.
- Ucisk sondy żołądkowej na nozdrza, kącik ust, przelyk.
- Podeszły wiek chorego, miejscowe zwiększenie wilgotności spowodowane m.in. potem, moczem, kałem, współistniejące choroby /cukrzyca, nowotwór, choroby układu nerwowego/, śpiączka, obrzęki.

Klasyfikacja. Objawy:

I stopień - przekrwienie w obrębie nieuszkodzonej skóry właściwej szybko ustępujące po usunięciu ucisku.

II stopień - otarcie, pęcherz lub powierzchowna nadżerka.

III stopień - owrzodzenie obejmujące skórę, tkankę podskórną, dochodzące do powięzi. Dno owrzodzenia jest zakażone, często cuchnącą tkanką martwiczą.

IV stopień - owrzodzenie przekracza powięź, niszczy mięśnie, w dnie owrzodzenia widoczne są ścięgna, torebki stawowe, kości.

Odleżyna jest przeważnie większa niż zmiana widoczna na skórze.

Zapobieganie:

W przypadku wystąpienia zaczerwienienia lub zasinienia skóry miejsce to trzeba chronić od ucisku i nie dopuszczać do leżenia chorego w wilgotnej lub mokrej pościeli. Częste /co 2-3 godziny/ zmienianie pozycji unieruchomionych chorych z uwzględnieniem w miarę możliwości również pozycji na brzuchu. Unikanie układania chorych w pozycji uciskającej krętarze większe i inne wyniosłości kostne. Układanie przewlekle chorych na materacach pneumatycznych, wodnych lub gąbkowych o zmiennej sile ucisku. Stosowanie łóżek obrotowych, trapezów umożliwiających choremu leżącemu poruszanie się oraz unoszenie ciała do pozycji siedzącej, ochraniaczy kości krzyżowej, pięt i łokci. Unikanie wszelkich nierówności, załamań, szwów lub zgrubień pościeli, które zwiększają miejscowy ucisk na tkanke. Mycie chorych ciepłą wodą i łagodnymi mydlami. Nawilżanie zbyt suchej skóry kremami. Stosowanie diety zawierającej odpowiednią ilość białka, kalorii, witamin, elektrolitów i płynów.

Usunięcie czynnika wywołującego odleżynę, jakim jest ucisk, i utrzymanie higieny to podstawowe metody zapobiegania odleżynom.



Dr n. med. Jarosław Ragan

Leczenie:

Najważniejsza jest profilaktyka odleżyn. Odleżyny I stopnia - poza usunięciem oddziaływania ucisku nie wymagają leczenia. Odleżyny II stopnia - opatrunki /szczególnie skuteczne są opatrunki hydrożelowe/. Odleżyny III i IV stopnia - ranę oczyszcza się, stosując preparaty enzymatyczne lub wycinając tkanki martwicze oraz kieszenie podskórne. Zabiegi te często muszą być powtarzane, mogą doprowadzić do wygojenia odleżyny pod warunkiem usunięcia czynnika uciskającego i przestrzegania zasad profilaktyki odleżyn. Jeśli jednak metody te zawodzą, odleżynę szeroko wycina się wraz z dnem i pokrywa powstały ubytek płatem skórno-powięziowym lub skórno-mięśniowym.

Leczenie odleżyn może być skuteczne tylko pod warunkiem usunięcia czynników sprzyjających ich powstaniu.

DR N. MED. JAROSŁAW RAGAN

ZOSTAŃ DAWCĄ SZPIKU KOSTNEGO!

Kto może zostać dawcą? - Zarejestrować może się każdy zdrowy człowiek pomiędzy 18. a 50. rokiem życia, ważący minimum 50 kg (bez dużej nadwagi). Rejestracja polega na pobraniu 4 ml krwi i zajmuje tylko chwilę. Na podstawie pobranej krwi zostaną określone cechy zgodności antygenowej, a jeśli okaże się, że kod genetyczny dawcy zgadza się z kodem genetycznym chorego, wtedy dochodzi do przeszczepu. Wszyscy, którzy chcą się zarejestrować powinni mieć ze sobą dokument tożsamości z nr PESEL.

Liczy się każda osoba, która weźmie udział w akcji. Nigdy nie wiadomo, kto okaże się tym, który może uratować komuś życie.

Dla zdrowego dawcy oddanie szpiku nie wiąże się praktycznie z żadnym

poważniejszym ryzykiem.

W przypadku pobrania komórek krwiotwórczych z krwi obwodowej metodą aferezy (obecnie jest to metoda dominująca, 78,5% pobrań w Polsce wśród dawców niespokrewnionych) głównym ryzykiem jest pęknięcie żyły, do której wkłuta jest igła i powstanie siniaka. Bezpośrednio po zabiegu dawca może wrócić do domu i podjąć normalną aktywność. W przypadku pobierania szpiku z talerza kości biodrowej – metoda stosowana zdecydowanie rzadziej – możliwe powikłania związane są ze znieczuleniem ogólnym, i są to najczęściej ból gardła, chrypka, nudności, senność utrzymująca się kilka godzin po zabiegu. Możliwy jest także ból w miejscu pobrania, który utrzymywać się może przez kilka dni – jego nasilenie

można porównać do solidnego siniaka. Po pobraniu szpiku z talerza kości biodrowej dawca zostaje w szpitalu do następnego dnia po zabiegu.

Całkowita regeneracja szpiku dawcy następuje zwykle po 3-4 tygodniach. W tym czasie dawca ma nieco obniżoną odporność na zakażenia (tzn. wzrasta ryzyko złapania kataru lub grypy od osoby chorej, ale nie oznacza to, że katar nas zabije ;-)) oraz nieznacznie zmniejszoną wydolność fizyczną (tzn. jeśli ktoś wcześniej bez problemu wchodził na czwarte piętro, to po pobraniu przez kilka dni może być nieco zasapany już na piętrze trzecim).

Prawdopodobieństwo zostania faktycznym dawcą jest niewielkie. Jak pokazują statystyki, 5 na 100 zarejestrowanych osób zostaje dawcą. Na zostanie dawcą

wcześniej niż w przeciągu 10 lat wyższe szanse mają osoby młode. 1% z nich zostaje faktycznym dawcą w ciągu pierwszego roku od rejestracji.

Dla Ciebie to tylko chwila - dla chorego całe życie. 12 ml twojej krwi może odmienić ludzki los. Szpik zostaje pobrany od Ciebie dopiero wtedy, gdy okaże się, że ktoś potrzebuje szpiku takiego jak Twój!!

Gdzie można zgłosić się, aby zostać dawcą szpiku kostnego?

Najbliższe placówki mieszczą się w Rzeszowie i Mielcu:

Regionalne Centrum Krwiodawstwa i Krwiolecznictwa w Rzeszowie, ul. Wierzbowa 14, od poniedziałku do piątku

w godz. 7 – 13.30, tel. 17 867 20 33.

Oddział terenowy Regionalnego Centrum Krwiodawstwa i Krwiolecznictwa w Mielcu, ul. Żeromskiego 17, od poniedziałku do piątku w godz. 7 – 11.30, tel. 17 583 69 52.

We wrześniu br. Zbigniew Sanocki, Burmistrz Gminy Jedlicze, dowiedział się, że choruje na ostrą białaczkę szpikową. Teraz leży w szpitalu i walczy z chorobą. Życie może uratować mu przeszczep szpiku. Dlatego ruszamy z akcją szukania dawcy. Białaczka to podstępna choroba, w każdej chwili może ujawnić się u każdego z nas, niezależnie od wieku, statusu czy płci. W Polsce co godzinę stawiana jest

komuś diagnoza: nowotwór krwi, czyli białaczka. Wierzmy, że dzięki naszej akcji uda nam się znaleźć dawcę szpiku dla Zbigniewa oraz dawców dla innych chorych osób.

Koordinatorami akcji są:

Monika Cisoń-Gierula **tel: 881 951 612**,
Grzegorz Wieczorek **tel: 698 168 518**,
którzy zbierają dane osób chcących zostać potencjalnymi dawcami .

Ponadto dawcy mogą codziennie zgłaszać się również w innych punktach:

Krosno, Szpital Wojewódzki, ul. Korczyńska 57 tel: 13 420 10 50 (od 7.00 do 12.00)
Jasło, Szpital Specjalistyczny, ul. Lwowska 22, tel: 13 445 84 68 (od 7.30 do 11.00)

SENSACYJNY GOŚĆ W BIBLIOTECE

11 października, w samo południe, gościem naszej biblioteki był Sławomir Koper. Historyk, autor bestsellerów o sensacyjnym życiu elit i wielkich postaciach czasów minionych od starożytności po PRL.

W swoich publikacjach autor przedstawia historię w kontekście życia prywatnego i codziennego oraz obyczajowości charakterystycznej dla danej epoki. Wychodzi z założenia „że życie prywatne, z jego wszystkimi składnikami jest istotną częścią biografii każdego człowieka. A polityk czy artysta ukazany ”w szlafroku i kapciach” zyskuje tylko na autentyczności.” Spotkanie, w którym wzięli udział członkowie klubu DKK, licealiści i mieszkańcy miasta odbyło się dzięki współpracy z Instytutem Książki, w ramach Dyskusyjnych Klubów Książki oraz pani Małgorzacie Augustyn z Wojewódzkiej i Miejskiej Biblioteki Publicznej w Rzeszowie - Koordynatorowi Wojewódzkiemu Klubów na Podkarpaciu.



Religia

„BOGURODZICA DZIEWICA, BOGIEM
SŁAWIENA MARYJA”

Któż z nas nie pamięta tej najdawniejszej pieśni ojczystej - poezji średniowiecza, składającej się z prośb modlitewnych zanoszonych do Bożej Rodzicielki, która u swego Syna wyprasza nam potrzebne łaski. Jakże ta pieśń ciągle rozbrzmiewa w historii, którą na nowo odkrywamy, a która związana jest z naszą Ojczyzną. W tym roku została wydana książka ks. Sławomira Zycha i Bartosza Walickiego, która przedstawia nam fakty zapomniane, a które ukazują dzieje parafii Kolbuszowskiej w czasach staropolskich. Okazuje się, że Kolbuszowianie i mieszkańcy okolicznych miejscowości przychodzili do świątyni, która stała się Sanktuarium Najświętszej Maryi Panny Niepokalanej. Miejszem szczególnej modlitwy, zanoszonych prośb i podziękowań, które przybliżały wiernych do Chrystusa i pozwalały uzyskać pewność dobrze obranej drogi prowadzącej do Chwały Nieba. Kult Wszystkich Świętych, propagowany w Kolbuszowskiej wspólnocie, pozwalał dostrzec Tę, która jako pierwsza z pośród ludzi, z ciałem i du-

szą została wzięta do nieba. Dzięki wspomnianej książce otrzymujemy kolejny zapis naszych dziejów zapomnianych, ale jakże bliskich, bo zasianych w naszych sercach przez praojców. Czytamy: „W czasach staropolskich parafia kolbuszowska stanowiła ważny ośrodek kultu maryjnego. Podobnie jak w kilku niedalekich miejscowościach istniało tu lokalne sanktuarium, oddziałujące na okoliczne osady położone na skraju Puszczy Sandomierskiej. Rangę sanktuarium posiadała świątynia parafialna pw. Wszystkich Świętych. Cześć odbierał tu obraz Matki Bożej Niepokalanie Poczętej. Tytuł wizerunku, jako łaskami słynącego, zapisano m.in. w sprawozdaniu wizytacyjnym z roku 1748. O rozbudowanym kulcie świadczyły dobitnie liczne wota, otaczające nie tylko sam łaskawy obraz, lecz również inne wizerunki. Dostrzegając rangę parafii kolbuszowskiej oraz ważną rolę, jaką ten ośrodek religijny pełnił w regionie, w roku 1751 bp A. S. Załuski erygował w Kolbuszowej prepozyturę. Przy świątyni parafialnej funkcjonowało ko-



Ks. Lucjan Szumierz

legium mansjonarskie, które stanowiło kapitułę mniejszą. (...) Sanktuarium maryjne w Kolbuszowej posiadało cechy parafialne. Nie było ono związane z żadnym zgromadzeniem zakonnym, a jego kustoszami byli miejscowi proboszczowie. Kolbuszowskie sanktuarium maryjne funkcjonowało do końca okresu staropolskiego. Niestety, później kult Najświętszej Maryi Panny zanikł. Okres ten – w wymiarze ogólnonarodowym – zbiegł się z rozbiorami Rzeczypospolitej. Niebagatelne znaczenie miało ogólne rozluźnienie religijne, które wynikało z polityki germanizacyjnej. Towarzystwo temu józefińskie ograni-



W roku 1957 wymalowany Wielki Ołtarz przedstawiał Najświętszą Maryję Pannę jako Królową Świętych

czenia odprawiania procesji, uczestnictwa w pielgrzymkach i organizowania okazałych nabożeństw. „Reformy józefińskie” zaborczych władz austriackich okazały się ciosem dla rozwoju lokalnych ośrodków kultu maryjnego na Kolbuszowszczyźnie, jednak szczególnie cześć dla Najświętszej Maryi Panny przetrwała w tradycji ludowej. Na przeszkodzie w odbudowaniu sanktuarium w drugiej połowie XIX stulecia stało tragiczne zniszczenie obrazu Niepokalanej podczas pożaru kościoła w roku 1852.”

Jak czytamy w Kronice parafialnej, w roku 1848 proboszczem w Kolbuszowej zostaje ks. Ludwik Ruczka, profesor prawa kanonicznego i historii kościelnej w Seminarium Duchownym w Tarnowie. Energiczny ten kapłan, jako proboszcz kolbuszowski, a dziekan mielecki, dwukrotnie był wybierany na posła do Rady Państwa, a raz na Sejm Krajowy, jak również został mianowany prałatem Jego Świątobliwości. W czasie jego pasterzowania, 2 października 1852 r. po północy, wybuchł z nieostrożności pożar w domu żydowskim w Rynku i rozszerzył się, ogarniając dach kościoła Farnego, a po dwóch godzinach doszczętnie zniszczył cały kościół. Ołtarz wielki Wszystkich Świętych i Matki Bożej Niepokalanej oraz ołtarz św. Anny, organy i wewnętrzne ozdoby pochłonął ogień. Udało się uratować trzy ołtarze pod sklepieniami w kaplicach. Groby fundatorów i patronów zostały otwarte, a nagie mury



Budowa nowego kościoła w latach 1929-1933

sterczące ku niebu świadczyły, że nie są już przybytkiem Pana Najwyższego. Budynki plebańskie i wikariuszowskie zostały ocalone dzięki poświęceniu ludzi, którzy z okolicznych wiosek ruszyli na ratunek. Nieszczęście pobudziło wszystkich do tak wielkiej ofiarności, że, mimo przykrej pory roku, wspólnymi siłami po sześciu tygodniach zaczęto odprawiać nabożeństwa. P. Konstantyn Rucki - kolator i właściciel Kolbuszowej, Jerzy hr. Tyszkiewicz - właściciel Weryni, baron Maksymilian Brunicki - właściciel Kupna i Porąb, Kazimierz hr. Starzyński - właściciel Góry Ropczyckiej, p. Michałowski - właściciel

Witkowic, p. Wąsowiczowa - właścicielka Przedborza - ofiarowali materiał, a gminy na każde wezwanie dawały furmanki, robotnika i pieniądze. Niestety nie przywrócono kościołowi jego wcześniejszej świetności. Około roku 1890 hr. Tyszkiewicz zamówił we Wiedniu kopię obrazu autorstwa hiszpańskiego barokowego malarza Bartolomé Estebana Murilla, namalowanego w 2 poł. XVII w., a dziś znajdującego się w zbiorach Muzeum Prado w Madrycie. Kopia obrazu została namalowana przez Tadeusza Rybkowskiego i w roku 1892 przekazana do Kolbuszowej. Obraz przedstawia Matkę Bożą w biało-niebieskiej



Ks. Antoni Dunajewski



Ks. Ludwik Ruczka

sukni ze skrzyżowanymi na piersiach dłońmi. U jej stóp zarys obróconego półksiężyca. Postać świętej unosi się na tle nieba, z którego wylaniają się aniołowie. Obraz wydaje się przybliżać nam dwie prawdy, ogłoszone jako dogmaty w Kościele katolickim: Niepokalane Poczęcie i Wniebowzięcie Matki Bożej.

Cztery lata później umiera ks. Ludwik Ruczka.

Musiały to być trudne czasy dla parafii Kolbuszowskiej. Dźwigając się pogorzelska trzeba było powoli wyposażać kościół w ławki, witraże, organy, sprzęt liturgiczny. Dopiero 15 kwietnia 1929 r., kiedy proboszczem zostaje ks. Antoni Dunajecki, były proboszcz z Brzezin, dekanat Wielopolski, jak wspomina kronika parafialna, powraca myśl budowy wielkiego ołtarza. Zaraz po swym przybyciu, widząc że parafia jest zbyt rozległa, i że wierni nie mogą zadośćuczynić swym obowiązkom względem Boga z powodu zbyt dalekiego oddalenia od kościoła parafialnego, nowy proboszcz postanawia wybudować w Przedborzu osobny kościół. Otóż, za gorącymi słowami zachęty z jego ust, lud miejscowy wybudował drewnianą świątynię, której poświęcenia dokonał ks. Dunajecki 1 września 1929 r. Probostwo w Przedborzu utworzono z probostwa w Kolbuszowej. Następnej niedzieli po poświęceniu kościoła w Przedborzu, tj. 8 września 1929 r., odbyła się pierwsza jubileuszowa procesja z kościoła w Kolbuszowej do kościoła w Przedborzu. Do parafii Przedbórz należy, oprócz Przedborza, również Huta Przedborska. Ale

mimo oddzielenia przed dziesięć laty Kupna oraz obecnie Przedborza z tutejszej parafii, i tak kolbuszowska świątynia była za szczupła dla wielotysięcznej parafii. Nadto sklepienie zostało już na tyle uszkodzone, że zachodziła obawa zawalenia. Widząc to gorliwy duszpasterz zabrał się do budowy nowego kościoła. Zaraz więc, bo już w pierwszym roku swego pasterzowania, po porozumieniu się z Komitetem Parafialnym, zabrał się do dzieła. Lud pobożny i ofiarny, odczuwając palącą potrzebę obszerniejszej świątyni, poruszony nadto gorącymi słowami zachęty przez swego pasterza, ofiarował ostatni grosz na wzniesienie Domu

Bożego, jak również swoją bezinteresowną pracę przy rozmaitego rodzaju robotach i przy zwożeniu piasku i cegły. Powoli zaczęto burzyć mury i zakładać nowe fundamenty. Podczas tej pracy

stwierdzono, na podstawie odkrytych fundamentów prezbiterium, że kościół kolbuszowski był trzykrotnie rozszerzany. W ciągu trzech lat stanął nowy zupełnie kościół, który zaprojektował p. Bronisław Wiktor, architekt ze Lwowa, budowę zaś przeprowadzał p. Bolesław Osiniak, obywatel kolbuszowski.

Kościół obecny posiada trzy nawy i dwie kaplice. W nawie głównej, w prezbiterium, znajduje się 6 dużych, artystycznie wykonanych witraży. Po wybudowaniu kościoła, w latach 1930-1933 r., przystąpiono do budowy nowego wielkiego ołtarza. Z powodu wybuchu wojny i dewaluacji zdołano tylko zbudować menzę i stopnie z czerwonego kamienia trembowelskiego. Dokonał tego p. Janik z Rzeszowa.

Po wojnie, w roku 1954, za czasów probostwa ks. Józefa Fryza, przystąpiono do malowania kościoła. Wykonywali je artyści malarze: Tadeusz Jęczmieński i Jan Januszewski, pomogli im artyści z Warszawy Handke i Chrzan. W roku 1954 wymalowano prezbiterium, w którym znalazły się postacie dwunastu apostołów. W 1955 wymalowano nawę główną, która przedstawiała sceny z życia Najświętszej Maryi Pan-



Odrestaurowany XIX-wieczny wizerunek Niepokalanej Maryi



Odnowiony wizerunek w Wielkim Ołtarzu w Kolegiacie Wszystkich Świętych w Kolbuszowej

ny. W 1956 wymalowano nawy boczne i kaplice; w pracy tej pomagali dodatkowo wyżej wymienionym artystom artyści Tadeusz Łakomski z żoną i Paweł Mitka. Łakomscy wymalowali kopuły, które przedstawiają: jedna miłosierdzie Pana Jezusa, a druga dzieje objawień Najświętszej Maryi Panny.

W roku 1957 zakończono malowanie kościoła – wymalowano wielki ołtarz. Ze względu na trudne czasy musiał zostać odłożony na później pomysł wybudowania wielkiego Ołtarza. Ołtarz przedstawiał Najświętszą Maryję Pannę jako królową świętych. Niestety mało-

widła te nie przetrwały do naszych czasów.

Dopiero były proboszcz ks. Jan Gut spełnił nadzieje i pragnienia parafian. **Dzisiaj cieszymy się pięknym ołtarzem, do którego powraca XIX – wieczny wizerunek Niepokalanej Maryi**, odrestaurowany, przeniesiony z kaplicy grobowej Tyszkiewiczów, będzie przypominał dawne czasy, gdy lud wierny gromadził się przy swojej Pani i Królowej. Przyjmijmy go jako dar otrzymany od pokolenia naszych przojców. Niech pomaga nam zgłębiać tajemnice Bożego Odkupienia.

Niech Matka Stworzyciela i nasza Matka, Królowa Wszystkich Świętych, a zarazem Ucieczka grzeszników, inaczej mówiąc Matka wszystkich grzeszników, Pani Niepokalana, Panna wierna, uzdrawiająca chorych i pocieszająca strapiionych, stanie się i dzisiaj dla nas przewodniczką, byśmy umieli odkrywać Dobrą Nowinę, Słowo Życia, które stało się ciałem i zamieszkało między nami.

KS. LUCJAN SZUMIERZ

Sport

BADMINTONIŚCI Z WIDEŁKI NA SZKOLENIU W DANII

Nasi brązowi medaliści Indywidualnych Mistrzostw Polski w badmintonie: Paweł Kopański i Konrad Płoch, wraz z trenerem Piotrem Surowcem, mieli niecodzienną okazję wyjazdu do Danii. Reprezentanci „Startu Widełka” uczestniczyli w treningach w dwóch klubach sportowych w miejscowości Bolderslev oraz Aabenraa, a także mogli zmierzyć się z zawodnikami duńskimi podczas dwudniowego Krajowego Turnieju w Danii.

Pobyt zaczął się 24 sierpnia, a zakończył się 1 września. Głównym celem naszego wyjazdu było podniesienie poziomu sportowego, zapoznanie się ze sposobami szkolenia młodzieży, wymianą doświadczeń, oraz nawiązanie nowych znajomości i współpracy. Trzeba zaznaczyć na wstępie, iż Dania jest poza zasięgiem krajów europejskich w badmintonie. Badminton w tym kraju jest dyscypliną narodową – obok piłki nożnej i piłki ręcznej. Wiele krajów europejskich próbuje powielić system szkolenia oraz wzbogacać swój warsztat trenerski korzystając z wypracowanych i sprawdzonych wzorców duńskich. Stąd też nasz wyjazd do tego kraju.

Nasz dziewięciodniowy pobyt w Danii obfitował w wiele atrakcji. W pierwszym dniu zwiedziliśmy fiord w Aabenraa, kolejny dzień to całonocny pobyt w miasteczku rozrywki LEGOLAND, mieliśmy także okazję pojechać na wycieczkę na wyspę Rumo nad Morzem Północnym. W ciągu całego pobytu uczestniczyliśmy w pięciu treningach, każdy z nich prowadzony był przez innego trenera. Przekazywali nam oni cenne uwagi dotyczące dalszej pracy. Byli także pozytywnie zaskoczeni poziomem wyszkolenia, co znalazło potwierdzenie w turnieju MASTERS rangi krajowej, organizowanym przez Aabenraa Badminton Club - „**Puchar Viking Ice Cream**”, w którym Konrad Płoch wywalczył dwa brązowe medale. W grze pojedynczej wygrał z pierwszą rakieta turnieju, natomiast w grze podwójnej stanął na podium razem z duńskim zawodnikiem Madsem Peterem Laursenem z miejscowości Kolding, z którym zagrał w parze. W obu grach Konrad nie był rozstawiony, przez



co musiał stoczyć pojedynki z najlepszymi z turnieju. Oficjalne wyniki oraz zdjęcia z Pucharu można zobaczyć na stronie www.aabenraabadminton.dk.

W ramach odnowy biologicznej mieliśmy okazję uczestniczenia w zajęciach Aqua Zumby pod fachowym okiem trenerki pani Klaudii Błaszczyszyn-Asmussen, a zarazem organizatorki naszego pobytu w Danii.

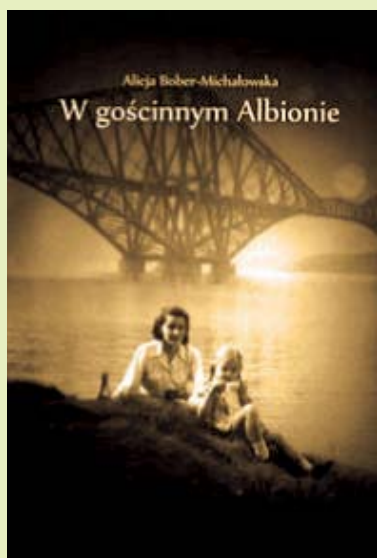
Wyjazd doszedł do skutku dzięki pomocy finansowej jaką otrzymaliśmy od: pana Burmistrza Gminy Kolbuszowa, Firmy RETOS z Kolbuszowej, Fundacji Serce pani Ewy Nowak, Firmy SOLBET. Do realizacji wyjazdu przyczynił się także pan Grzegorz Romaniuk, pan Krzysztof Kwaśny oraz pan Zbigniew Michoń. W tym miejscu Zarząd UKS Start Widełka wraz z rodzicami zawodników chciałby bardzo podziękować za uzyskaną pomoc, a szczególnie pani Klaudii Błaszczyszyn –

Asmussen, która cały pobyt przygotowała logistycznie, zapewniła noclegi, treningi, transport, możliwość uczestnictwa w turnieju. Dzięki jej zaangażowaniu mogliśmy także poznawać Danię, jej obyczaje, bliżej zapoznać się z trenerami i zawodnikami, uczestniczyć w życiu codziennym rodziny duńsko-polskiej, zwiedzić LEGOLAND, miasteczko Aabenraa, wyspę Rumo, Morze Północne oraz udzielić wywiadu do gazety lokalnej. Chłopcy nawiązali bliższy kontakt z rówieśnikami uprawiającymi badminton, przy okazji szlifowali swój język angielski. Nawiązane znajomości są początkiem naszej współpracy, którą mamy nadzieję podtrzymywać w przyszłości i przy okazji, poprzez sport, dawać naszej młodzieży szansę uczestnictwa w życiu międzynarodowej badmintonowej rodziny.

PS

Księgarnia Pegaz

poleca



Alicja Bober-Michałowska,
W gościnnym Albionie

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

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



Ziemia
KOLBUSZOWSKA

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

INDEKS: 32616X

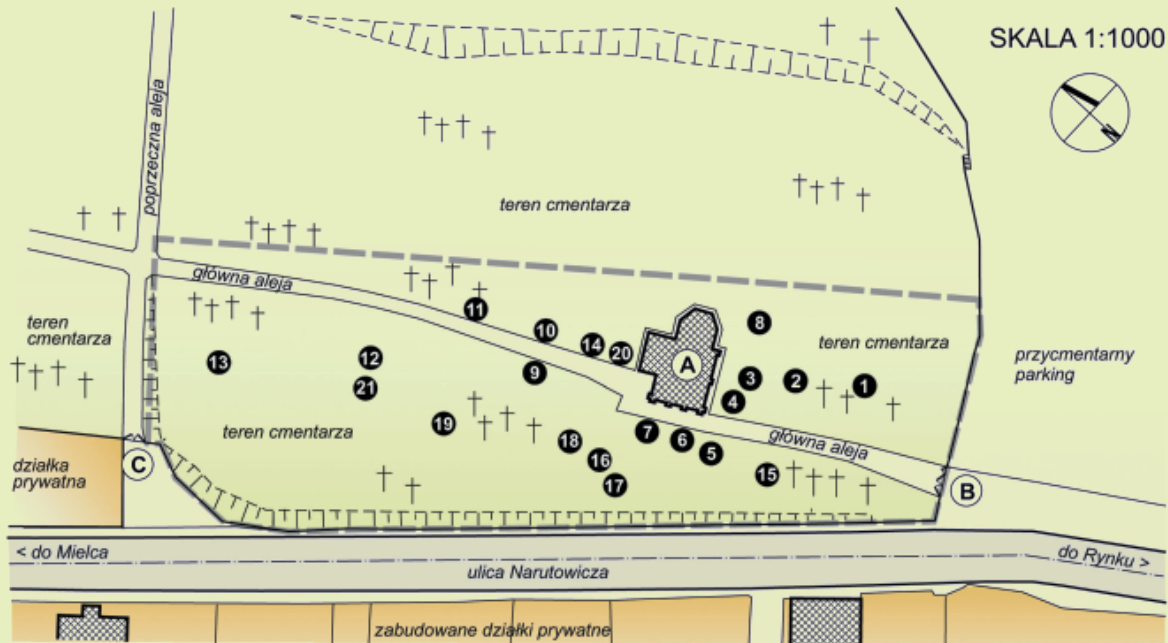
ISSN 1232-051X

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

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

Mapka i wykaz nagrobków podlegających ochronie konserwatorskiej, zgrupowanych na cmentarzu parafialnym w Kolbuszowej, przy ulicy Narutowicza.

(wg załącznika nr 2 do dec. Państwowego Wojewódzkiego Konserwatora Zabytków z 13.06.2010 r. o wpisaniu kaplicy cmentarnej Tyszkiewiczów i części cmentarza do rejestru zabytków L.dz.UOZ-4-4148/2010)



LEGENDA

- zabytkowe nagrobki
- ▭ granica ochrony konserwatorskiej
- Ⓐ kaplica grobowa Tyszkiewiczów
- Ⓑ główna brama cmentarza
- Ⓒ boczna brama cmentarza

- 1. Nagrobek: M. Zdulski + 1905 r.**, kamienny, prostopadłościenny cokół ujęty po bokach półkolumnkami, zakończony półkoliście, zwieńczony krzyżem.
- 2. Nagrobek: S. Szymczyk +1929 r.**, kamienny, na kilkustopniowym postumencie, zróżnicowanym proporcjami, ustawiony cokół o formie nawiązującej do obelisku. Na awersie płaskorzeźba krzyża i głowa Chrystusa w koronie cierniowej, wkomponowana w tondo. W dolnej części dekoracyjne liternictwo tekstu inskrypcyjnego.
- 3. Nagrobek: H. Koziółowa +1930 r.**, kamienny. Na kilkustopniowym postumencie cokół o formie obelisku. Na awersie płaskorzeźba głowy Chrystusa w koronie cierniowej. Poniżej dekoracyjnie porzeźbione liternictwo tekstu inskrypcyjnego.
- 4. Nagrobek: ks. Fr. Mikłasiński +1928 r.**, kamienny. Cokół z regularnych ciosów kamiennych, na nim ustawiona rzeźba, przedstawiająca Chrystusa, obok krzyż.
- 5. Nagrobek NN**, kamienny w formie prostopadłościanu, ujęty górą i dołem profilowanym gzymsem, zwieńczony trójkątnymi szczytami, przykrytymi dwuspadowymi daszkami.
- 6. Nagrobek M. Bzowskiej, 1815**, kamienny, prostopadłościenny cokół, zwężający się górą, zamknięty półkoliście, powyżej tablicy inskrypcyjnej, okrągła wnęka z płaskorzeźbą półpostaci Anioła, zwieńczony krzyżem.
- 7. Nagrobek A. Puckiej z hr Dembińskich**, kamienny cokół w formie prostopadłościanu. Tablica inskrypcyjna ujęta dekoracyjnym detalem o charakterze neo-

gotyckim, wypracowanym w kamieniu, syg. E. Stehlik w Krakowie.

8. Nagrobek: S.J. Januszewscy +1857, +1928, kamienny, w formie obelisku na kilkustopniowym postumencie. W górnej części awersu płaskorzeźba głowy Chrystusa, poniżej dekoracyjne płaskorzeźbione liternictwo tekstu inskrypcyjnego, syg. T. Janik Rzeszów.

9. Nagrobek: L. Kaczmarski +1923, kamienny. Na kilkustopniowym postumencie cokół w formie wąskiego prostopadłościanu zakończonego trójkątnie. Tablica inskrypcyjna o analogicznym kształcie. Na postumencie umieszczona rzeźba przedstawiająca kobietę żalobnicę.

10. Nagrobek: S. Wyka +1934, kamienny. Na cokole rzeźba Anioła z wkomponowaną tablicą inskrypcyjną, przesłaniającą dolną część rzeźby.

11. Nagrobek: W. Dyakowski +1917, kamienny. Na niskim cokole krzyż imitujący nieokorowany pień drzewa i kłęząca przy nim kobietę, obejmującą krzyż.

12. Nagrobek kamienny: wysoki, prostopadłościenny cokół zwieńczony krzyżem, z dekoracyjnie zakończonymi ramionami. (Franciszek Ruczka *1771 +1858 i jego syn Antoni Dutkiewicz *1806 +1861, brat i bratanek ks. Ruczki – proboszcza; wg inskrypcji odczytanej przez P. Michno w 2000 r.)

13. Nagrobek: Magdowa, kamienny, w formie kapliczki, dekorowanej po bokach sterczykami. kamienny krzyż utracony.

14. Nagrobek: Ciepeliowski +1930.

U węzłowi obramienia ustawiona ukosnie prostokątna płyta z płaskorzeźbą głowy Chrystusa w tondzie, poniżej dekoracyjny motyw kwiatowy podrzeźbiony.

15. Nagrobek z k. XIX w., wtórnie użyty dla Gorzkowskich +1958, +1957, S. S. Boicetta +1970, Deców +2001. Kamienny, prostopadłościenny cokół zamknięty łukiem ostrym. Na nim ustawiony mniejszy o analogicznej formie, zwieńczony kamiennym krzyżem z wizerunkiem Chrystusa Ukrzyżowanego.

16. Nagrobek Lityńskich +1863, 1866, kamienny. Prostopadłościenny cokół zakończony profilowanym półkolistym łukiem, z akroterionami w narożach, zwieńczony krzyżem.

17. Nagrobek Białków +1865, +1892, kamienny cokół zwieńczony ozdobnym gzymsem. Część środkowa cokołu wyższa zakończona dwuspadowym daszkiem, krzyż utracony.

18. Nagrobek O. Tomankównej +1927, kamienny, niski cokół, na nim umieszczona rzeźba przedstawiająca putto, trzymające gałązkę kwiatową.

19. Nagrobek: J. Buczek +1923 (powstańca styczniowy) w formie kamiennego obelisku.

20. Nagrobek: L.L. Seeligerów +1910, +1914, w formie obelisku z czarnego granitu.

21. Nagrobek: Fr. Brąglewicz + 1932, kamienny, w formie obelisku. Na awersie w górnej części płaskorzeźba głowy Chrystusa, niżej stylizowany tekst inskrypcji wkomponowany w prostokątną płycinę.