

Nr 12/212
Grudzień 2013 r.
Cena 2,50

ZIEMIA

KOLBUSZOWSKA

W numerze

WYDARZENIA



*Miłość do Ojczyzny
silniejsza była od
śmierci*
- wywiad
z Franciszkiem
Batorym
strona 26

WYDARZENIA



Przeгляд
inwestycji
gminnych
i powiatowych
strony 15 i 19

POWIAT



Wolontariusz
Powiatu
Kolbuszow-
skiego
strona 12

Najserdeczniejsze życzenia

Cudownych Świąt

Bożego Narodzenia

Rodzinnego ciepła i wielkiej radości

Pod piękną choinką dużo prezentów

A w Waszych sercach wiele sentymentów

Świąt dających radość, odpoczynek

Oraz nadzieję, że Nowy Rok 2014

będzie szczęśliwszy

Zarząd Regionalnego

Towarzystwa Kultury

im. J.M. Goslara w Kolbuszowej

oraz Redakcja

Ziemi Kolbuszowskiej

**Z okazji Świąt Bożego Narodzenia
oraz nadchodzącego Nowego Roku, składamy
Mieszkańcom
Ziemi Kolbuszowskiej
najserdeczniejsze życzenia zdrowia, pogody
ducha oraz osobistej
i zawodowej pomyślności.
Niech te wyjątkowe święta upłyną
w atmosferze radości, pokoju
oraz wzajemnej życzliwości,
a zbliżający się Nowy Rok 2014
będzie czasem spełnionych
marzeń i oczekiwań.**

**Przewodniczący Rady Miejskiej
Marek Opaliński**

**Burmistrz Kolbuszowej
Jan Zuba**



Społeczny Komitet Wspierania Rozwoju Regionu Kolbuszowskiego pragnie złożyć podziękowania wszystkim mieszkańcom powiatu kolbuszowskiego, którzy wsparli inicjatywę budowy obwodnicy w Kolbuszowej i złożyli swój podpis pod listami poparcia.

Wyrazy wdzięczności kierujemy również do tych Państwa, którzy bezpośrednio zaangażowali się w zbieranie podpisów i przygotowanie tego przedsięwzięcia od strony technicznej.

Wszystkim serdecznie dziękujemy, a z okazji nadchodzących Świąt Bożego Narodzenia życzymy dużo radości, ciepła i niepowtarzalnej rodzinnej atmosfery. Aby nowy, 2014 rok, był wyjątkowym i bardzo spokojnym czasem, w którym zrealizujecie wszystkie swoje osobiste plany i zamierzenia.

Z WYRAZAMI SZACUNKU
SPOŁECZNY KOMITET WSPIERANIA ROZWOJU
REGIONU KOLBUSZOWSKIEGO

Wydarzenia

PO RAZ TRZYNASTY NA WIDELSKIEJ SCENIE

Po raz trzynasty na scenie Wiejskiego Domu Kultury w Widelce zaprezentowali się uczestnicy Powiatowego Festiwalu Piosenki Obcojęzycznej w Widelce. Zgodnie z tradycją wystąpili 6 grudnia, a organizatorzy konkursu - nauczyciele Zespołu Szkół w Widelce zadbali o prawdziwie mikołajkową atmosferę i odwiedziny św. Mikołaja. Jak podkreślił dyrektor szkoły Mirosław Karkut podczas powitania uczniów i opiekunów, w dotarciu na festiwal nie przeszkodziła nawet pogoda i mocno wiejący wiatr, ponieważ siła muzyki jest ogromna.

Do konkursu stanęło 6 zespołów muzycznych i 20 wokalistów z 8 gimnazjów i 3 szkół ponadgimnazjalnych naszego powiatu. Śpiewali piosenkę w wybranym języku obcym. Młodzi wykonawcy najczęściej wybierali piosenki w języku angielskim i francuskim, ale pojawiły się również utwory w języku niemieckim, włoskim i rosyjskim. Jurorzy konkursu podkreślali niezwykle wysoki poziom występów, szczególnie wśród wokalistów.

Werdykt jury był jednomyślny. W XIII Powiatowym Festiwalu Piosenki Obcojęzycznej w Widelce przyznano następujące miejsca:

Kategoria: zespoły wokalne

Grand Prix - nie przyznano

I m. - **duet: Agnieszka Rząsa, Karolina Rząsa** (Liceum Ogólnokształcące im. Janka Bytnara w Kolbuszowej)

I m. - **zespół "Electric diamonds": Beata Posłuszny, Patryk Starzec, Tomasz Michalski** (Gimnazjum nr 1 im. 11 Listopada w Kolbuszowej)

II m. - **zespół: Patrycja Orzech, Kamila Rzucidło, Wiktoria Dudek** (Gimnazjum im. Św. Królowej Jadwigi w Widelce)

II m. - **zespół „Concordia”: Dariusz Pytlak, Marcin Pytlak, Marcin Urban, Piotr Serafin, Andżelika Paluszek** (Zespół Szkół Agrotechniczno-Ekonomicznych w Weryni)



Św Mikołaj przybył na festiwal

III m. - **zespół „Plus pięć”: Natalia Urban, Edyta Maciąg, Izabela Kosiorowska, Seweryn Kosiorowski** (Publiczne Gimnazjum im. Ks. Wojciecha Borowiusza w Cmolasie)

III m. - **duet Anna Chmielowiec, Magdalena Skowrońska** (Liceum Ogólnokształcące im. Janka Bytnara w Kolbuszowej)

Kategoria: soliści

Grand Prix - **Karolina Serafin** (Publiczne Gimnazjum im. Ks. Wojciecha Borowiu-

sza w Cmolasie) oraz **Karolina Mazan** (Liceum Ogólnokształcące im. Janka Bytnara w Kolbuszowej)

I m. - **Bogumiła Kutacha** (Gimnazjum nr 2 im. Jana Pawła II w Kolbuszowej)

I m. - **Sara Furgal** (Gimnazjum nr 1 im. 11 Listopada w Kolbuszowej)

II m. - **Karolina Kwiecień** (Gminne Gimnazjum im. Jana Pawła II w Raniżowie)

II m. - **Sylwia Hanych** (Gimnazjum Publiczne im. Św. Królowej Jadwigi w Niwiskach)

III m. - **Kamila Kobylarz** (Gminne Gimnazjum im. Jana Pawła II w Raniżowie)

III m. - **Agnieszka Serafin** (Publiczne Gimnazjum im. Ks. Wojciecha Borowiusza w Cmolasie)

Wyróżnienia: **Maciej Draus** (Gimnazjum Publiczne im. Św. Królowej Jadwigi w Niwiskich) oraz **Klaudia Śpiewak** (Gimnazjum nr 2 im. Jana Pawła II w Kolbuszowej).

Festiwal był niezwykle udany. Podały się występy uczestników i atmosfera na sali. Mamy nadzieję, że za rok uda nam się spotkać w równie dużym gronie.

RENATA PERET,
TERESA RZĄSA,
JOANNA SIERACZYŃSKA



Laureatka Grand Prix w kategorii solistów

WIZYTA GOŚCI Z ZAGRANICY W ZESPOLE SZKÓŁ SPECJALNYCH W KOLBUSZOWEJ DOLNEJ

Wizyta trwała od 2 do 6 grudnia 2013r. Był to czas cudowny, pełen wrażeń, wzruszeń, a przede wszystkim czas wzajemnego poznania się i dzielenia swoimi doświadczeniami w pracy z osobami niepełnosprawnymi.

Goście reprezentowali szkoły, które wraz z nami biorą udział w projekcie Comenius „Formy działalności artystycznej w rozwoju osób niepełnosprawnych. Są to placówki oświatowe, które przeznaczone są dla uczniów z niepełnosprawnościami w różnym stopniu: Centrul Școlar pentru Educație Incluzivă, Cluj Napoka (Rumunia), Új Esély Oktatási Központ, Edeleny (Węgry), Yaşama Sevinci Özel Eğitim İş Uygulama Merkezi (Turcja), Coleg Gwent Crosskeys Campus (Walia).

W pierwszy dzień wizyty, wraz z panią dyrektorką, uczniami i wszystkimi pracownikami szkoły, powitaliśmy naszych gości chlebem i solą. Następnie przedstawiliśmy program wizyty. Kolejnym punktem była rozmowa na temat systemu oświaty i opieki nad osobami niepełnosprawnymi w każdym kraju. Dyrektorka szkoły Marzena Mytych opowiedziała o funkcjonowaniu naszej szkoły. Nasi zagraniczni partnerzy mieli okazję zobaczyć również dzieci podczas pracy na zajęciach. Po obiedzie wspólnie przygotowaliśmy wystawę prac o tematyce zimowej oraz kartek świątecznych wykonanych przez uczniów każdej ze szkół. Wieczorem odbyła się kolacja osób z zaprzyjaźnionych szkół ze wszystkimi pracownikami naszej szkoły.

W drugim dniu goście poznawali historię Polski poprzez wizytę w Obozie zagłady w Oświęcimiu i Brzezince. Trudno opisać co czuli nasi przyjaciele. Pierwszy raz doświadczyli takich emocji, bo zobaczyli prawdziwą historię na własne oczy. W dalszej części dnia pojechaliśmy do Krakowa, gdzie zwiedzaliśmy najważniejsze części miasta. Świąteczny wystrój wprowadził nas wszystkich w radosną atmosferę.

Kolejny dzień to udział w Olimpiadzie Specjalnej w pływaniu, organizowanej przez naszą szkołę. Nasi partnerzy z wielkim zaciekawieniem oglądali poczynania dzieci, wręczali medale zwycięzcom. Miało też miejsce spotkanie z dyrektorem oddziału PFRON w Rzeszowie Maciejem Szymańskim, który przedstawił formę pomocy osobom niepełnosprawnym w Polsce oraz, wraz z Dyrektorką Marzeną Mytych, zaprosił przedstawicieli zaprzyjaźnionych szkół na Festiwal Filmowy na temat Zespołu Downa, który odbędzie się w marcu na terenie Uniwersytetu Rzeszowskiego. Nasi partnerzy zadawali wiele pytań dotyczących wsparcia dla osób upośledzonych w Polsce. Byli pod wrażeniem organizacji



Uczniowie wraz z gośćmi na korytarzu szkolnym

przedsięwzięcia, a także wyglądu Pływalni krytej „Fregata” w Kolbuszowej. Przy obiedzie odwiedził nas św. Mikołaj i wręczył nam wszystkim prezenty.

Po południu odbyło się wspólne gotowanie pt. „Nasze smaki”. Zadaniem dla każdej szkoły było przygotowanie narodowej potrawy. Nasi przyjaciele z Rumunii przygotowali mamałygę oraz ciasto salami na zimno, panie z Walii wykonały angielskie ciasto. Grupa z Turcji uraczyła nas pikantnymi paluszkami w zielonej sałatce oraz sałatką z makaronem i jogurtem, a koleżanki z Węgier przygotowały narodową zupę gulaszową. My natomiast częstowaliśmy naszych gości pierogami, polskim kurczakiem, sałatką jarzynową, tradycyjnym kompotem, deserem z galaretek i owoców, polskimi krówkami oraz ciastem drożdżowym. Wspólnemu gotowaniu towarzyszyła przyjazna, radosna i miła atmosfera. Ostatnim etapem była wspólna degustacja.

W czwartek odbyło się spotkanie reprezentantów zaprzyjaźnionych szkół z Burmistrzem Kolbuszowej Janem Zubą, podczas którego goście wyrazili swój zachwyt nad urokiem miasta oraz gościnnością jego mieszkańców. Następnie zostali zaproszeni na otwarte zajęcia artystyczne przygotowane przez naszych nauczycieli: Anne Laube (zajęcia plastyczne), Czesława Łopatę (zajęcia muzyczne), Jolantę Lubera (zajęcia taneczne). Nasi przyjaciele byli zachwyceni stosowanymi metodami pracy z dziećmi niepełnosprawnymi oraz wielkim zaangażowaniem naszych uczniów. Wszystkie zajęcia zostały nagrodzone brawami, a uczniowie otrzymali upominki.

Po południu odwiedziliśmy Wytwórnię Ozdób Choinkowych w Nowej Dębie. Nasi goście zobaczyli jak powstają świąteczne bombki, mieli okazję zobaczyć ich różnorodność. Byli zaskoczeni pomysłowością i barwnością tworzonych ozdób.

Piątek był ostatnim dniem pobytu naszych gości w Kolbuszowej. Podczas spotkania w szkole omówiliśmy działania podjęte w Polsce oraz zaplanowaliśmy wizytę na Węgrzech. Niespodzianką był przepyszny tort „Comenius” przygotowany przez panie pracujące w naszej szkole. Nasi goście otrzymali certyfikaty pobytu u nas oraz skromne upominki, a następnie pożegnali się z całą społecznością szkolną. Nie obyło się bez łez.

Każda wizyta to wymiana doświadczeń między nauczycielami w pracy z niepełnosprawnymi, poznawanie krajów partnerskich, ich kultur i języka. Projekt służy również rozwijaniu umiejętności posługiwania się językiem angielskim, który jest językiem komunikacji w projekcie. My cały czas tę umiejętność rozwijamy, ale podczas wizyty i oficjalnych spotkań pomocą w tłumaczeniu służyła nam Karolina Mytych, której chcę bardzo podziękować.

To już drugie wspólne spotkanie. W Rumunii nawiązaliśmy przyjaźnię, które podczas pobytu w Polsce jeszcze bardziej się wzmocniły. Już nie możemy doczekać się kolejnych spotkań. Szkoda, że trzeba tak długo czekać...

KOORDYNATOR JOLANTA LUBERA

„POLSKA I BELGIA CZYTAJĄ TUWIMA”

W piątek 29 listopada br. w galerii Starostwa Powiatowego w Kolbuszowej odbyło się uroczyste rozstrzygnięcie Międzynarodowego Konkursu Plastycznego „Polska i Belgia czytają Tuwima”.

Do konkursu zgłoszono ogółem 456 prac, w tym 18 z Belgii, 369 z Polski oraz 69 z powiatu kolbuszowskiego.

Komisja w składzie: Rafał Fila – przewodniczący komisji, Marek Opaliński, Renata Draus, Aneta Konefał postanowiła przyznać nagrody i wyróżniła prace w następujących kategoriach: Belgia, Polska i powiat kolbuszowski.

W kategorii Belgia komisja przyznała następujące nagrody:

1. Pieter Vanborren lat 6, opiekun Elżbieta Grabiec
2. Jan Hoegaerts lat 4, opiekun Ewelina Konings
3. Olivier Półtorak lat 4, opiekun Ewelina Konings

Wyróżnienie: Hanne Germeys lat 5, opiekun Ewelina Konings

W kategorii Polska komisja przyznała następujące nagrody:

1. Mateusz Chmiel lat 5, opiekun Danuta Dziejcz, Marzanna Koterba, Przecław Maria Górka lat 6, opiekun Halina Krawcowska Wałbrzych
2. Angelika Korzonek lat 4, opiekun Daniela Pastuła, Gorzyczki
3. Zuzanna Zawodnik lat 6, opiekun Joanna Grudzień, Ostrowiec Świętokrzyski
- Katarzyna Borowiec lat 6, opiekun Cecylia Blicharz, Przecław

Wyróżnienia:

- Nadia Borucka lat 5, opiekun Bożena Pieńkowska Trzciana
Igor Groblica lat 6, opiekun Joanna Janas,



Mała laureatka konkursu

Świerczów

W kategorii powiat kolbuszowski komisja przyznała następujące nagrody:

1. Przemysław Fryc lat 5, opiekun Beata Wesołowska, Kolbuszowa Dolna
- Orzech Aleksandra lat 6, opiekun Beata Wesołowska, Kolbuszowa Dolna
- Wiktoria Serafin lat 6, opiekun Bogusława Kobylarz, Domatków
2. Kacper Bernaszuk lat 6, opiekun Danuta Żądło, Werynia
- Wiktoria Bielenda lat 6, opiekun Maria Biestek, Bogusława Bajor, Kupno
- Justyna Niezgodą lat 6, opiekun Krystyna Marcinkowska, Widelka
3. Julia Pastuła lat 3, opiekun Kinga Tokarz Augustyn, Widelka
- Monika Pacyna lat 6, opiekun Lucyna Starzec, Kolbuszowa Górna

Ryszard Kozak lat 5, opiekun Agnieszka Drapała, Małgorzata Bajor, Przedszkole nr 1 Kolbuszowa

Wyróżnienia:

- Hanna Kołodziej lat 6, opiekun Marta Skrzypczak, Elżbieta Michońska
Magda Kuna lat 6, opiekun Jagoda Siwiec, Bukowiec

Nagroda specjalna za pracę wykonaną przez mamę i dziecko: Dawid Piórek lat 3.5, mama: Agnieszka Piórek, nauczyciel: Małgorzata Gniewek

Organizatorem konkursu było Przedszkole Publiczne nr 3 w Kolbuszowej oraz Daskalia - Centrum Polonii w Leuven.



Dzieci wcielały się w role recytując najbardziej znane wiersze Juliana Tuwima

I MIĘDZYGMINNY KONKURS FOTOGRAFICZNY „PIĘKNO MOJEJ OKOLICY”

W dniu 07.11.2013 r., w Centrum Edukacji Ekologicznej w Ostrowach Tuszowskich, odbyło się uroczyste podsumowanie I Międzygminnego Konkursu Fotograficznego „Piękno mojej okolicy”.

Celem konkursu było:

- budzenie wśród dzieci i młodzieży zainteresowania otaczającą przyrodą,
- zachęcanie do odkrywania na nowo miejsc powszechnie znanych,
- dostrzeganie, utrwalanie miejsc ciekawych pod względem walorów przyrodniczych oraz ich promocja poprzez fotografię,
- aktywizacja miłośników fotografii.

Do konkursu zostali zaproszeni uczniowie z gminy Cmolas i Majdan Królewski w dwóch kategoriach wiekowych: klasy IV - VI szkoły podstawowej i klasy gimnazjalne.

Na podsumowaniu konkursu wśród zaproszonych gości byli m.in.: wójt gminy Cmolas Eugeniusz Galek, dyrektor Gminnej Biblioteki Publicznej Danuta Zuba, prezes Stowarzyszenia „Ostrowy” z Ostrow Tuszowskich Jarosław Rzeszutek, przewodniczący komisji konkursowej Jan Cichoń, leśniczy Nadleśnictwa Mielec Leszek Magda oraz nauczyciele, którzy czuwali nad uczniami biorącymi udział w konkursie.

Do konkursu zostało zgłoszonych 49 zdjęć: 41 w kategorii kl. IV- VI i 8 zdjęć z gimnazjum. Komisja w składzie: Jan Cichoń - fotograf, Leszek Magda - leśniczy i Kazimiera Warchoł - nauczycielka z SP w Weryni, w dniu 30.10.2013 r. wyłoniła zwycięzców:

Kategoria: klasy IV- VI

I miejsce - Weronika Styga z PSP w Komorowie

II miejsce - Piotr Myszka z ZS w Cmolasie

III miejsce - Łukasz Zięba z PSP w Woli Rusinowskiej



Wynikami konkursu pasjonowały się nie tylko dzieci

Wyróżnienia:

Aleksandra Płaza z PSP w Woli Rusinowskiej

Filip Kosiorowski z ZS w Cmolasie

Agnieszka Kraczkowska z PSP w Hucie Komorowskiej

Mateusz Gołąbek z PSP w Majdanie Królewskim

Patrycja Wyka z PSP w Krzątce

Witold Cyran z SP w Ostrowach Tuszowskich

Kategoria gimnazjum:

I miejsce - Kamil Wiśniewski z ZS w Cmolasie

II miejsce - Katarzyna Sorbal z ZS w Cmolasie

III miejsce - Gabriela Micek z ZS w Cmolasie

Wyróżnienie: Brygida Bujak z ZS w Cmolasie

Poza tym swoje wyróżnienia przyznało również Stowarzyszenie „Ostrowy”. Nagrody trafiły do następujących uczniów:

Bartłomiej Babiarczyk SP w Ostrowach Tuszowskich

Daniel Wit PSP w Woli Rusinowskiej

Oliwia Starzec ZS w Cmolasie

Konrad Jemiolo ZS w Cmolasie

Jakub Grosiak PSP w Woli Rusinowskiej

Specjalną nagrodę za doskonałe uchwycenie walorów przyrody naszej okolicy ufundowało Nadleśnictwo Mielec, a trafiła ona do Aleksandry Wójtowicz z PSP w Woli Rusinowskiej.

Kierownictwo CEE jeszcze raz dziękuje wszystkim uczniom, którzy nadesłali swoje prace na konkurs, a także zaangażowanym nauczycielom.

WIESŁAWA DUDEK



Zwycięzcy konkursu prezentują pamiątkowe dyplomy



NA WŁASNE KONTO - W KUPNIE

„Na Własne Konto” to program edukacji ekonomicznej, skierowany do uczniów gimnazjów z gmin wiejskich i miejsko-wiejskich, którego pomysłodawcą i głównym wykonawcą jest Europejski Fundusz Rozwoju Wsi Polskiej.

Celem programu „Na Własne Konto” jest:

- poszerzanie wiedzy ekonomicznej uczniów,
- kształtowanie podstaw przedsiębiorczości,
- przekazanie umiejętności świadomego planowania własnej ścieżki zawodowej,
- zmniejszenie dysproporcji w znajomości narzędzi finansowych pomiędzy młodzieżą miejską, a młodzieżą pochodzącą z terenów wiejskich.

Program jest realizowany w ramach współpracy Gminy Kolbuszowa z Fundacją „Europejski Fundusz Rozwoju Wsi Polskiej” oraz Fundacją na Rzecz Rozwoju Wsi „Polska Wieś 2000” im. M. Rataja, przy wsparciu finansowym Narodowego Banku Polskiego.

W wyniku tej współpracy uczniowie Gimnazjum im. Jana Pawła II w Kupnie wezmą udział w II edycji Programu Edukacji Ekonomicznej.

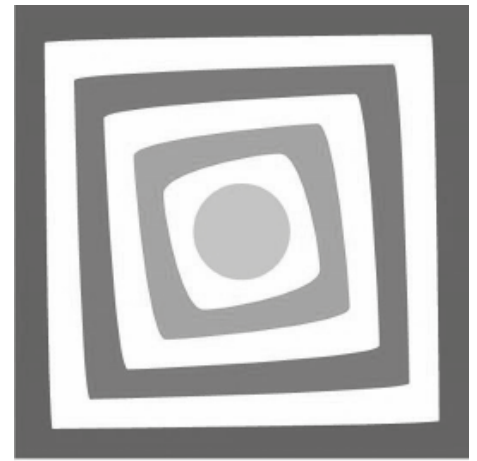
Uczniowie, w trakcie pierwszego tygodnia ferii zimowych, będą uczestniczyć w dodatkowych zajęciach z przedsiębiorczości i ekonomii prowadzonych w parze nauczyciel - student, w formie atrakcyjnych gier i zabaw.

Podczas II semestru uczniowie wykorzystują zdobytą wiedzę w praktyce, przygotowując pracę konkursową - młodzieżową gazetkę ekonomiczną, skierowaną do społeczności lokalnej oraz mini biznes plan jej wydania.

Autorzy najlepszych prac zostaną zaproszeni na finał konkursu do Warszawy, gdzie będą rywalizować o roczne stypendia edukacyjne.



EUROPEJSKI
FUNDUSZ
ROZWOJU WSI POLSKIEJ



NA WŁASNE
KONTO

ŚWIATOWY DZIEŃ RZUCANIA PALENIA W WIDEŁCE

Kilkuset uczniów z Podkarpacia wzięło udział w Światowym Dniu Rzucania Palenia. Podsumowanie akcji „Dziękuję, nie palę!” odbyło się 21 listopada w Zespole Szkół w Widełce. Były antynikotynowe zabawy, konkursy i teatralne scenki. Była to pierwsza tego typu impreza na Podkarpaciu.

O tym, że palenie jest szkodliwe przekonywali nie tylko nauczyciele, lekarze czy władze samorządowe województwa, ale również znani sportowcy. Był wśród nich Krystian Herba, który specjalizuje się w tzw. trialu, Rafał Wilk, dwukrotny mistrz paraolimpijski w handbiku oraz Krzysztof Ignaczak, siatkarz Resovii.

W czwartkowym spotkaniu, prowadzonym przez dyrektora szkoły Mirosława Karkuta, udział wzięli również: Tadeusz Pióro i Bogdan Romaniuk - Członkowie Zarządu woj. Podkarpackiego, Mariola Kiełboń z Kuratorium w Rzeszowie, prof. Kazimierz Ozóg z Uniwersytetu Rzeszowskiego, Łukasz Kuczmarz - Wiceprezes Rzeszowskiego PTTK, Barbara Bochniarz - Sekretarz Kolbuszowej. Organizatorem akcji było Podkarpackie Biuro Prewencji Pierwotnej Nowotworów, na czele z dyrektorem Witoldem Wiśniewskim, zastępcą dyrektora Janem Gawełkiem, Moniką Grądałską-Lampart i Anetą Radziszewską.

Za wykonane plakaty i transparenty, nawiązujące do szkodliwości palenia, wręczono nagrody uczniom oraz nagrodzono szkoły propagujące zdrowy tryb

życia. Dodatkową atrakcją spotkania były występy muzyczne.

J. MAZUR



Takie prezentacje przemawiają do wyobraźni

ŚLADAMI POLSKICH NOBLISTÓW

Tegoroczna, piąta już edycja Gminnego Konkursu „Śladami Polskich Noblistów” odbyła się 27 listopada 2013 r., w Szkole Podstawowej im. Polskich Noblistów w Bukowcu, pod hasłem: „Życ to działać, to rozsiewać po świecie talent, energię, uczucie, pomagać w czasie teraźniejszym pokoleniom przyszłym.” Autorem tych słów jest polski noblista z 1924 r. Władysław Reymont, który otrzymał to wyróżnienie za powieść „Chłopi”. W związku z tym, tematem przewodnim naszego konkursu były: tradycja, obrzędowość i święta liturgiczne związane z czterema porami roku. Uczestnicy mogli zaprezentować się w następujących kategoriach: plastycznej, pracy pisemnej (opowiadanie) i testu wiedzy, połączonego z krzyżówką i łamigłówkami. Bardzo wysoki poziom, jaki zaprezentowali uczestnicy poszczególnych kategorii, sprawił, że komisje oceniające miały niezwykle trudne zadanie. Świadczy to o bardzo dużym zaangażowaniu opiekunów i dzieci w tok przygotowań do naszego konkursu, dlatego chcielibyśmy wszystkim pogratulować i podziękować za tak liczny udział. Do konkursu przystąpiło 9 szkół podstawowych i 6 przedszkoli z terenu Gminy Kolbuszowa.

Konkurs zaszczytliwi swoją obecnością: ks. proboszcz St. Marczewski, poseł na Sejm RP Zbigniew Chmielowiec, starosta kolbuszowski Józef Kardyś, burmistrz Kolbuszowej Jan Zuba, radny Krzysztof Kluza, prezes OSP w Bukowcu Henryk Kołacz, sołtys Bukowca Grażyna Kołacz, dyrektorzy zaprzyjaźnionych szkół – Krystyna Czochara ze szkoły w Kolbuszowej Górnej i Elżbieta Chmielowiec z Zespołu Szkół w Kupnie, Halina Krzych z Filii Powiatowej i Miejskiej Biblioteki Publicznej w Bukowcu, Robert Kaczuba.

Tradycyjnie nie obyło się bez nagród. Było to możliwe dzięki ludziom o dobrych i otwartych na potrzeby innych sercach. Należą do nich: ks. proboszcz Stanisław Marczewski, poseł Zbigniew Chmielowiec, starosta Józef Kardyś, burmistrz Jan Zuba wraz z Prezydium RM, Krzysztof Kluza, Danuta i Dariusz Dębiec, Grażyna Kołacz, Rada Rodziców, Ewa i Robert Kaczuba, Anna i Andrzej Kawa. Żadne słowa nie są w stanie oddać wdzięczności za ich ofiarność. Możemy jedynie powiedzieć skromnie: „dziękujemy”.

Słowa wdzięczności i podziękowania należą się również paniom z Rady Rodziców: Beacie Kuna – Przewodniczącej Rady Rodziców, Małgorzacie Drałus,



Burmistrz Kolbuszowej Jan Zuba wręcza laureatom nagrody

Agnieszce Więclaw, Renacie Ród, Małgorzacie Szalony oraz paniom z Koła Gospodyń Wiejskich: Grażynie Kołacz i Danucie Budzińskiej za przygotowanie poczęstunku - „swojskiego jadła” - dla zaproszonych gości i uczestników konkursu.

Wyniki konkursu w poszczególnych kategoriach przedstawiają się następująco:

KATEGORIA PLASTYCZNA – PRZEDSZKOLA

I miejsce – Igor Kwaśnik – Przedszkole Niepubliczne p. w. Św. Józefa w Kolbuszowej

II miejsce – Natan Tylutki – kl. „0” Szkoła Podstawowa w Zarębkach

II miejsce – Weronika Bajor – kl. „0” Szkoła Podstawowa w Kupnie

II miejsce – Nikola Jemiolo, Martyna Wyka, Hania Kołodziej – praca zbiorowa – Publiczne Przedszkole nr 2 w Kolbuszowej

III miejsce – Magdalena Kuna – kl. „0” Szkoła Podstawowa w Bukowcu

III miejsce – „Talerz pierników” – praca zbiorowa – Niepubliczne Przedszkole Parafialne im. Św. Jana Chrzciciela w Kupnie

III miejsce – „Dożynki” – praca zbiorowa – Niepubliczne Przedszkole Parafialne im. Św. Jana Chrzciciela w Kupnie

WYRÓŻNIENIA:

Maja Kubiś – kl. „0” – Szkoła Podstawowa w Zarębkach

Karol Rusin – Przedszkole Niepubliczne p.w. Św. Józefa w Kolbuszowej

Wiktoria Bielenda – kl. „0” Szkoła Podsta-



Występ dzieci i młodzieży uświetnił podsumowanie konkursu

wowa w Kupnie

Amelia Mazan – kl. „0” Szkoła Podstawowa w Kupnie

Katarzyna Zuber – kl. „0” Szkoła Podstawowa w Bukowcu

KATEGORIA PLASTYCZNA - SZKOŁY PODSTAWOWE KL. I – III

I miejsce Amelia Beblo – Szkoła Podstawowa w Kolbuszowej Górnej

II miejsce Anna Kubiś – Szkoła Podstawowa w Zarębkach

II miejsce Magdalena Drałus – Szkoła Podstawowa w Bukowcu

II miejsce – Kamil Guzior – Szkoła Podstawowa w Domatkowie

III miejsce – Paulina Lubas – Szkoła Podstawowa w Widelce

III miejsce – praca zbiorowa – Oliwia Serafin, Aleksandra Durak, Kamil Nowak, Robert Mokrzycki – Szkoła Podstawowa w Zarębkach

III miejsce – Mateusz Nowak – Szkoła Podstawowa w Bukowcu

SZCZEGÓLNE WYRÓŻNIENIA:

Aleksandra Guzior – Szkoła Podstawowa w Domatkowie

Maksymilian Szalony – Szkoła Podstawowa w Widelce

WYRÓŻNIENIA:

Karolina Siwiec, Wiktoria Zielińska – Szkoła Podstawowa w Domatkowie

Amelia Wilk, Paulina Wilk – Szkoła Podstawowa w Zarębkach

Patryk Michałek, Katarzyna Wasilewska – Szkoła Podstawowa w Widelce

Oliwia Więclaw, Julia Lechowska – Szkoła Podstawowa w Bukowcu

Klaudia Sitarz, Mateusz Augustyn, Karolina Rozmus – Szkoła Podstawowa w Kolbuszowej Górnej



Posel na Sejm RP Zbigniew Chmielowiec wręcza laureatce nagrodę

KATEGORIA OPOWIADANIE

I miejsce – Karolina Misek – Szkoła Podstawowa w Widelce

II miejsce – Patrycja Mazur – Szkoła Podstawowa nr 2 w Kolbuszowej

II miejsce – Julia Rejman – Szkoła Podstawowa w Kupnie

III miejsce – Klaudia Kielb – Szkoła Podstawowa w Przedborzu

WYRÓŻNIENIA:

Wiktoria Hodór – Szkoła Podstawowa nr 2 w Kolbuszowej

Maria Goc – Szkoła Podstawowa nr 2 w Kolbuszowej

Aleksandra Chudzik – Szkoła Podstawowa w Widelce

Konrad Świątek – Szkoła Podstawowa w Domatkowie

Adriana Róg – Szkoła Podstawowa nr 1 w Kolbuszowej

Dominika Orzech – Szkoła Podstawowa nr 1 w Kolbuszowej

KATEGORIA TEST

I miejsce – Szkoła Podstawowa w Widelce

II miejsce - Szkoła Podstawowa w Bukowcu

III miejsce – Szkoła Podstawowa w Przedborzu

Ponadto w kategorii test udział wzięły następujące szkoły: Szkoła Podstawowa w Domatkowie, Szkoła Podstawowa nr 1 w Kolbuszowej, Szkoła Podstawowa nr 2 w Kolbuszowej, Szkoła Podstawowa w Kolbuszowej Górnej, Szkoła Podstawowa w Kupnie, Szkoła Podstawowa w Zarębkach.

Wszystkim uczestnikom i opiekunom tegorocznej edycji konkursu gratulujemy i zapraszamy za rok!

M. S. i L. U.



Uczestnicy konkursu „Śladami Polskich Noblistów” wraz z opiekunami i organizatorami

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. Dz.U. z 2010 r., Nr 102, poz. 651 ze zmian.), wykaz nieruchomości, własności Gminy Kolbuszowa, przeznaczonych do oddania w dzierżawę.

BURMISTRZ KOLBUSZOWEJ
JAN ZUBA

Panu STANISŁAWOWI OLSZÓWKA

Dyrektorowi Zespołu Szkół Agrotechniczno –
Ekonomicznych im. Komisji Edukacji Narodowej w Weryni

wyrazy głębokiego współczucia
z powodu śmierci

MAMY

składają:

Starosta i Zarząd Powiatu, Przewodniczący Rady,
Radni Powiatu Kolbuszowskiego

Panu
IRENEUSZOWI KOGUTOWI

Wyrazy głębokiego współczucia
z powodu śmierci

MAMY

składają

Zarząd RTK im. J.M. Gosłara w Kolbuszowej
Oraz Redakcja Ziemi Kolbuszowskiej

Pani
KATARZYNIĘ CESARZ

Wyrazy głębokiego współczucia
z powodu śmierci

MAMY

składają

Zarząd RTK im. J.M. Gosłara w Kolbuszowej
Oraz Redakcja Ziemi Kolbuszowskiej

Koledze
IRENEUSZOWI KOGUTOWI

Wyrazy głębokiego współczucia
z powodu śmierci

MAMY

składają

Burmistrz Kolbuszowej
i pracownicy Urzędu Miejskiego

Panu IRENEUSZOWI KOGUTOWI
Inspektorowi Oświaty

Wyrazy głębokiego współczucia
z powodu śmierci

MAMY

składają

Przewodniczący i Radni Rady Miejskiej
w Kolbuszowej

Pani
KATARZYNIĘ CESARZ

Wyrazy głębokiego współczucia
z powodu śmierci

MAMY

składają

Burmistrz Kolbuszowej
i pracownicy Urzędu Miejskiego

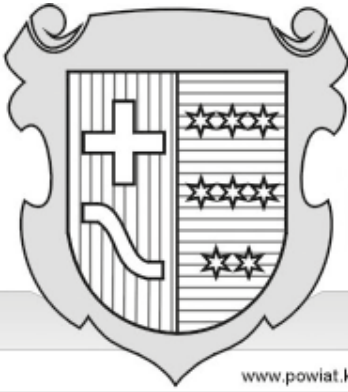
Państwu
lek. med. KRYSZTYNIE WILK-NOGA
oraz lek. MED. ANDRZEJOWI NOGA

wyrazy głębokiego współczucia
z powodu śmierci

MAMY I TEŚCIOWEJ

składają:

Starosta i Zarząd Powiatu, Przewodniczący Rady,
Radni Powiatu Kolbuszowskiego



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

Powiat Kolbuszowski



Tak Bóg umiłował świat,
Że Syna swego jednorodzonego dał,
Aby każdy, kto w Niego wierzy,
Nie zginął, ale miał życie wieczne

J 3, 16



*Z okazji nadchodzących Świąt Bożego Narodzenia
pragniemy złożyć najserdeczniejsze życzenia.
Niech błogosławiąca Boża Dziecina obdarza nadzieją,
miłością i pokojem ducha, a wzajemna życzliwość
przepęlnia rodzinne spotkania przy wigilijnym stole.*

*Życzymy, aby Nowy 2014 Rok był szczęśliwy w osobiste doznania,
Aby był czasem spełniania zamierzeń oraz dążeń zawodowych
i społecznych,*

a także przyniósł wiele satysfakcji z własnych dokonań.

Z wigilijną radością i opłatkiem

*Przewodniczący Rady
Powiatu Kolbuszowskiego
Mieczysław Burek*

*Starosta Kolbuszowski
Józef Kardys*



SZLACHETNIE OBDAROWANI

Pracownicy Starostwa Powiatowego w Kolbuszowej oraz Radni Powiatu Kolbuszowskiego po raz kolejny włączyli się do akcji Szlachetna Paczka 2013. Tym razem prezentami wsparli dwie rodziny z terenu powiatu kolbuszowskiego.

Paczki zawierały najbardziej potrzebne tym rodzinom rzeczy: artykuły żywnościowe, słodycze, odzież, obuwie, zabawki, artykuły gospodarstwa domowego, przybory szkolne, książki oraz środki czystości.

W sobotę, 7 grudnia 2013 r., paczki trafiły do rodziny. Urzędnicy wierzą, że skompletowane w kolbuszowskim Starostwie dary pomogą rodzinie urządzić w tym roku wspaniałe święta.

Działania na rzecz zrobienia komuś potrzebującemu przyjemności i pomocy, zwłaszcza w okresie świątecznym, daje wiele satysfakcji.



WOLONTARIUSZ POWIATU KOLBUSZOWSKIEGO 2013 WYBRANY!

„Człowiek jest wielki nie przez to, co posiada, lecz przez to, kim jest; nie przez to, co ma, lecz przez to, czym dzieli się z innymi.” Jan Paweł II

W dniu 28 listopada 2013 r., podczas obrad XXXV Sesji IV Kadencji Rady Powiatu, oficjalnie ogłoszono rozstrzygnięcie IV Powiatowego Konkursu o tytuł *Wolontariusza Powiatu Kolbuszowskiego 2013*. W tym roku nominowane były 3 osoby:

Pani Stanisława Borkowska z Lipnicy
Organizacja/instytucja zgłaszająca: mieszkańcy gmin: Kolbuszowa, Raniżów, Dzikowiec

Pani Krystyna Styga z Kolbuszowej
Instytucja zgłaszająca: Burmistrz Kolbuszowej

Pani Maria Strzępa z Niwisk
Instytucja zgłaszająca: Kierownik Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Niwiskach



Wszystkie Panie nominowane do tytułu *Wolontariusz Powiatu Kolbuszowskiego* otrzymały pamiątkowe statuetki oraz bukiety kwiatów

Kapituła konkursowej, w skład której weszli: Przewodniczący Rady Powiatu Mieczysław Burek, Przewodnicząca Komisji Promocji Rozwoju Gospodarczego, Edukacji, Kultury, Sportu i Turystyki Agata Świętek, Dyrektor Poradni Psychologiczno-Pedagogicznej w Kolbuszowej Elżbieta Mikołajczyk oraz pracownik Starostwa Powiatowego w Kolbuszowej Joanna Marut-Kapusta, przewodniczył Starosta Kolbuszowski Józef Kardyś. Jednogłośnie postanowiono przyznać zaszczytny tytuł *Wolontariusza Powiatu Kolbuszowskiego 2013* pani **Marii Strzępie**. Pozostałym kandydatom nadano tytuł *Nominowany do tytułu Wolontariusza Powiatu Kolbuszowskiego 2013*.

Laureatki konkursu otrzymały z rąk Starosty Kolbuszowskiego Józefa Kardyśa pamiątkowe dyplomy, statuetki, nagrody oraz kwiaty. Oklaskom nie było końca, pojawiły się łzy wzruszenia oraz wiele słów uznania odnośnie szlachetnej działalności wszystkich trzech pań.

Poniżej prezentujemy sylwetki wszystkich nominowanych do tytułu *Wolontariusz Powiatu Kolbuszowskiego*.

Wolontariusz Powiatu Kolbuszowskiego 2013 Maria Strzępa - Pani Maria jest osobą wrażliwą na ludzką krzywdę. Potrafi wnikliwie obserwować środowisko, w którym mieszka i działa jako członek Caritas.

Potrafi dostrzec wokół siebie ludzi potrzebujących, samotnych, bezradnych, cierpiących i chorych. Natychmiast reaguje na krzywdę ludzką organizując pomoc, czy to sama, czy przy współpracy z ośrodkiem pomocy społecznej lub możliwymi środkami jakimi dysponuje Caritas. Jest osobą spokojnego usposobienia, życzliwą, serdeczną, przyjazną, zawsze uśmiechniętą, kontaktową i otwartą. Umiejętnie wczuwa się w sytuację i doznania drugiego człowieka, dowodem czego są wypowiedzi licznych osób, którym pomaga, kierowane do pracowników socjalnych i innych osób. Bardzo chętnie i bezinteresownie pomaga ludziom potrzebującym pomocy i podej-

mując szereg działań współdziała z innymi osobami, z różnymi instytucjami w celu udzielenia wsparcia.

Opis realizowanych działań:

Kieruje Parafialnym Zespołem Caritas w Niwiskach (organizuje pomoc pieniężną dla ubogich, chorych, samotnych i cierpiących),

pomoc na rzecz niepełnosprawnych, zwłaszcza niepełnosprawnych dzieci (corocznie czyni starania w celu pozyskania środków finansowych i organizowania zajęć rekreacyjnych na basenie w Cmolasie, organizuje spotkania integracyjne dla niepełnosprawnych dzieci, np. jazda konna w Stadninie Koni w Słocinie koło Rzeszowa, wycieczki, ogniska integracyjne),

podejmuje szereg indywidualnych działań na rzecz osób potrzebujących, np. zbiórka darów dla potrzebujących,

wsparcie dla rodziny, która stanęła przed zagrożeniem utraty dorobku życia i w efekcie udzielonej pomocy została zwolniona z zajęcia komorniczego,

pomoc pogorzelncom w odbudowie domu oraz zapewnieniu opieki i rehabilitacji.

pomoc w sporządzaniu wniosków w celu pozyskania świadczeń socjalnych, wniosków o uzyskanie renty w tym renty specjalnej, emerytury i innych świadczeń wypłacanych przez KRUS, ZUS, PUP, zajmuje się dystrybucją darów dla ubogich i chorych,

przewodniczy organizacji spotkań świątecznych dla osób samotnych z terenu Gminy Niwiska oraz świątecznej pomocy żywnościowej, mobilizuje środowiska lokalne do samopomocy w rozwiązywaniu problemów społecznych.

Na pracę wolontarystyczną przeznaczają 2 godziny dziennie, tj. 14 godzin tygodniowo. Wolontariuszem jest od 19 lat.

Stanisława Borkowska jest niezwykle osobą – życzliwa, uczciwa, bezinteres-



Starosta Kolbuszowski Józef Kardys składa gratulacje Pani Marii Strzypie - Wolontariuszowi Powiatu Kolbuszowskiego 2013

sonna, skromna i bardzo pracowita. Już w szkole podstawowej wyróżniała się chęcią niesienia pomocy uczniom słabszym i pokrzywdzonym, aktywnie działała w Samorządzie Szkolnym, PCK, SKO i szkolnej bibliotece. Charakteryzuje się silną wolą, uczciwością, przedsiębiorczością, a przede wszystkim skromnością. Nigdy nie chwali się swoimi czynami, zawsze natomiast niesie pomoc potrzebującym. Zachowuje się bardzo kulturalnie, a dzięki swojej wrażliwości dba o to, by nie zranić drugiego człowieka.

Pani Stanisława kieruje się zasadą, że życie wówczas ma sens i jest prawdziwą radością, jeżeli służy się pomocą dla innych. Opis realizowanych działań:

wieloletnia pomoc rodakom we Francji znajdującym się w trudnej sytuacji (pomoc w znalezieniu pracy, mieszkania), wykupywanie lekarstw osobom chorym mającym trudności z dostępem do leków, w rodzinnej miejscowości – Lipnicy, również pomagała osobom znajdującym się w trudnej sytuacji materialnej lub których spotkała jakaś tragedia, angażowanie się w lokalne przedsięwzięcia – upamiętnienie żołnierzy AK, wmurowanie tablic poświęconych 90 roczni-

cy odzyskania niepodległości, czy upamiętnienia tych lipniczan, którzy ponieśli śmierć z rąk niemieckiego okupanta. Wolontariuszem jest od roku 1986.

Krystyna Styga - jest nauczycielem techniki i informatyki w Gimnazjum Zespołu Szkół nr 2 w Kolbuszowej. Jest osobą niezwykle zaangażowaną w swoją pracę zawodową, jak również w organizację różnorodnych akcji na potrzeby osób potrzebujących pomocy. Otwarta, wrażliwa na krzywdę ludzką, lubiąca ludzi, współczująca im, wczuwająca się w ich potrzeby. Doskonały organizator, szczególnie pod względem logistycznym, różnorodnych akcji charytatywnych.

Opis realizowanych działań:

organizacja różnorodnych akcji z młodzieżą (zbieranie nakrętek na zakup sprzętów dla inwalidów), współpraca ze szkolnym kołem Caritas (zbiórki, kwesty na dożywianie dzieci), współpraca z Fundacją Rozwoju „Serce” w Kolbuszowej (zbiórki żywności), tegoroczny lider akcji „Szlachetna Paczka” na terenie Powiatu Kolbuszowskiego (zachęcenie innych młodych osób do współpracy, uzyskanie informacji o najbardziej potrzebujących rodzinach z terenu powiatu kolbuszowskiego, następnie znalezienie darczyńców chętnych do przygotowania paczek dla rodzin.).

Wolontariuszem jest od 10 lat.

Naszą intencją jest, aby tytuł „**Wolontariusz Powiatu Kolbuszowskiego**”, przyznawany każdego roku, począwszy od roku 2010, stał się prestiżowym wyróżnieniem honorującym wolontariuszy podejmujących bezinteresowną aktywność na terenie powiatu kolbuszowskiego, na rzecz jego mieszkańców. Tegorocznemu zwycięzcy konkursu oraz wszystkim nominowanym bardzo serdecznie gratulujemy i podpisujemy się pod słowami, że warto pomagać!



Pamiątkowe zdjęcie organizatorów wraz z laureatami

VIII POWIATOWY KONKURS WIEDZY O OCHRONIE PRZYRODY NA TERENIE POWIATU KOLBUSZOWSKIEGO

Jaka jest największa rzeka powiatu kolbuszowskiego, kto sprawuje nadzór nad Parkiem Narodowym, co to jest korytarz ekologiczny – to przykłady pytań, z którymi zmagali się uczniowie szkół gimnazjalnych oraz ponadgimnazjalnych biorący udział w VIII Powiatowym Konkursie Wiedzy o Ochronie Przyrody na Terenie Powiatu Kolbuszowskiego, którego organizatorem było Starostwo Powiatowe w Kolbuszowej oraz Nadleśnictwo Kolbuszowa.

Konkurs odbył się 5 grudnia 2013 r. w Auli 220 Starostwa Powiatowego, jego oficjalne rozpoczęcie nastąpiło o godzinie 9.00. Udział w nim wzięło 24 uczniów z 8 szkół gimnazjalnych oraz 10 uczniów z 2 szkół ponadgimnazjalnych. Uczestnicy mieli 1,5 godziny na rozwiązanie testów przygotowanych przez pracowników Nadleśnictwa, które następnie oceniała Komisja Konkursowa w składzie: przewodniczący Komisji – Bartłomiej Peret - Nadleśniczy Nadleśnictwa Kolbuszowa, Tomasz Czyżewski - pracownik Nadleśnictwa Kolbuszowa, Sylwia Chudzik - pracownik Wydziału Ochrony Środowiska, Rolnictwa, Leśnictwa i Ochrony Przyrody oraz Anna Burek i Joanna Marut-Kapusta - pracownicy Wydziału Organizacyjnego ds. Promocji i Kultury Powiatu Kolbuszowskiego.

Około godziny 11.45 Starosta Kolbuszowski Józef Kardyś i Nadleśniczy Nadleśnictwa Kolbuszowa Bartłomiej Peret uroczyście wręczyli nagrody oraz pamiątkowe dyplomy.

W kategorii szkół gimnazjalnych nagrodzonych zostało 5 najlepszych osób:

I miejsce – Kacper Szkodziński (Zespół Szkół w Cmolasie)

II miejsce – Sylwia Wilk (Zespół Szkół w Dzikowcu im. ks. Prałata Stanisława Suchoła)

III miejsce – Andrzej Kasica (Zespół Szkół



Uczestnicy konkursu rozpoczęli pisanie tekstu sprawdzającego ich wiedzę z zakresu ochrony przyrody na terenie powiatu kolbuszowskiego

w Dzikowcu im. ks. Prałata Stanisława Suchoła)

IV miejsce – Jolanta Wilk (Zespół Szkół w Trzęsówce)

V miejsce – Kacper Sito (Zespół Szkół nr 1 w Kolbuszowej).

Laureatami w kategorii szkół ponadgimnazjalnych zostali:

I miejsce – Weronika Salach (ZSA-E w Weryni)

II miejsce – Kamil Drzał (ZSA-E w Weryni)

III miejsce – Beata Paluszek (ZSA-E w Weryni).

I miejsce dla DRUŻYNY za najlepszy wynik w kategorii szkół gimnazjalnych otrzymał Zespół Szkół w Dzikowcu.

I miejsce dla DRUŻYNY za najlepszy wynik w kategorii szkół ponadgimnazjalnych otrzymał ZSA-E w Weryni.

Zwycięzcom oraz wszystkim uczestnikom serdecznie gratulujemy rozległej wiedzy, gdyż tegoroczne pytania wcale nie były łatwe.

Po uroczystym wręczeniu nagród Starosta Kolbuszowski złożył podziękowania nauczycielom, którzy przygotowali swoich podopiecznych do konkursu oraz Bartłomiejowi Peretowi, Nadleśniczemu Nadleśnictwa Kolbuszowa i Adamowi Orlewskiemu, Specjaliście ds. Zagospodarowania Lasu, za pomoc w zorganizowaniu konkursu.

Za rok kolejna, już IX edycja konkursu, który cieszy się niesłabnącym powodzeniem wśród młodzieży. Zamysłem organizatorów jest nie tylko wyłonienie najlepiej przygotowanych uczniów z zakresu wiedzy o ochronie przyrody, ale przede wszystkim kształtowanie świadomości przyrodniczej oraz wypracowanie wrażliwości społecznej wśród młodzieży szkolnej.



Nagrody Laureatom wręczyli Starosta Kolbuszowski Józef Kardyś oraz Nadleśniczy Nadleśnictwa Kolbuszowa Bartłomiej Peret.



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



NAJWAŻNIEJSZE INWESTYCJE ZREALIZOWANE PRZEZ POWIAT KOLBUSZOWSKI W 2013 ROKU

■ 1. Moje boisko – Orlik 2012. Całkowita wartość zadania 1 216 166,45 zł. w tym dofinansowanie z Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podkarpackiego 333 000,00 zł, dofinansowanie z budżetu państwa 500 000,00 zł, środki własne Powiatu Kolbuszowskiego 383 166,45 zł.



■ 2. Centrum Transferu Nowoczesnych Technologii Wytwarzania i Kolbuszowski Inkubator Przedsiębiorczości. Całkowita wartość zadania 1 639 426,29 zł. w tym dofinansowanie z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego – 1 275 636,80 zł, środki własne Powiatu Kolbuszowskiego 225 526,73 zł.



■ 3. Regionalne Centrum Transferu Nowoczesnych Technologii Wytwarzania – powiat kolbuszowski. Całkowita wartość zadania 7 131 855,35 zł, w tym dofinansowanie z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego 5 842 305,54 zł, środki własne Powiatu Kolbuszowskiego 1 030 995,10 zł.



■ 4. Zakup samochodu ratowniczo-gaśniczego z napędem 4x4 uterenowionym z funkcją ograniczania skażeń dla Powiatowej Państwowej Staży Pożarnej w Kolbuszowej.

Całkowity koszt zrealizowanego zadania wyniósł 624 780,00 zł. Poniesione nakłady inwestycyjne zostały sfinansowane z następujących źródeł: dotacja z WFOŚiGW-73 100,00 zł, dotacja z NFOŚiGW-400 000,00 zł, dotacja Gminy Kolbuszowa-100 000,00 zł, dotacja Gminy Dzikowiec-10 000,00 zł, środki własne Powiatu-41 680,00 zł.

■ 5. Zwiększenie zasobów wyposażenia powiatowego magazynu przeciwpożarowego. Całkowity koszt zrealizowanego zadania wyniósł 38 880,00 zł. Poniesione nakłady inwestycyjne zostały sfinansowane z następujących źródeł: dotacja z WFOŚiGW – 19 440,00 zł, środki własne Powiatu – 19 440,00 zł.



■ 6. Zwiększenie sprzętu do prowadzenia działań ratowniczych Powiatowej Państwowej Staży Pożarnej w Kolbuszowej. Całkowity koszt zrealizowanego zadania wyniósł 21 265,20 zł. Poniesione nakłady inwestycyjne zostały sfinansowane z następujących źródeł: dotacja z WFOŚiGW – 14 885,64 zł, środki własne Powiatu – 6 379,56 zł.



NAJWAŻNIEJSZE INWESTYCJE ZREALIZOWANE

7. Przebudowa drogi powiatowej Nr 1 325 R Blizna – Leszcze – Przedbórz – Poręby Kupieńskie w km 3+692 – 4+832 w miejscowości Leszcze. Długość zmodernizowanego odcinka wynosi 1 140 mb. Wartość zadania 386 706,19 zł. Wkład finansowy Gminy Niwiska – 193 400,00 zł.



8. Przebudowa drogi powiatowej Nr 1 218 R Kolbuszowa Dolna – Kopcie w km 3+526 – 4+895 w miejscowości Mechowiec. Długość zmodernizowanego odcinka wynosi 1 369 mb. Wartość zadania 451 547,29 zł. Wkład finansowy Gminy Dzikowiec – 100 000,00 zł.



9. Remont drogi powiatowej Nr 1 224 R Kosowy – Trzęsówka – Cmolas w km 0+000 – 1+652 w miejscowości Kosowy. Długość zmodernizowanego odcinka wynosi 1 652 mb. Wartość zadania 397 227,21 zł. Wkład finansowy Gminy Cmolas – 100 000,00 zł, Gmina Niwiska – 80 000,00 zł.



10. Budowa chodnika dla pieszych przy drodze powiatowej Nr 1 212 R Lipnica – Dzikowiec – Widelka w km 4+281 – 4+536 w miejscowości Górny Dzikowiec. Długość wybudowanego chodnika wynosi 255 mb. Wartość zadania 119 825,00 zł. – wkład finansowy Gminy Dzikowiec.



11. Budowa chodnika dla pieszych przy drodze powiatowej Nr 1 222 R Jagodnik-Cmolas-Mechowiec-Dzikowiec w km 13+021 – 13+413 w miejscowości Dolny Dzikowiec. Długość wybudowanego chodnika wynosi 392 mb. Wartość zadania 172 466,00 zł. – wkład finansowy Gminy Dzikowiec.



12. Budowa chodnika dla pieszych przy drodze powiatowej Nr 1 176 R Tuszyna – Niwiska – Kolbuszowa w km 11+395 – 11+525 w miejscowości Niwiska. Długość wybudowanego chodnika wynosi 130 mb. Wartość zadania 41 085,20 zł. – wkład finansowy Gminy Niwiska.



PRZEZ POWIAT KOLBUSZOWSKI W 2013 ROKU



■ 13. Remont drogi powiatowej Nr 1204R Majdan Królewski – Kopicie – Lipnica – Raniszów – Głogów Małopolski od km 7+856 do km 16+775 i od km 17+766 do 18+543 w miejscowościach Wola Rusinowska, Kopicie i Lipnica. Długość zmodernizowanego odcinka wynosi 9 696 mb. Wartość zadania 2 657 893,84 zł. Wkład finansowy Gminy Dziadowiec – 1 243 629,39 zł.



W miejscowości Lipnica.



W miejscowości Wola Rusinowska.



W miejscowości Lipnica w kierunku Kopicie.



W miejscowości Lipnica w kierunku Woli Raniszowskiej.



W miejscowości Kopicie.

■ 14. Remont drogi powiatowej Nr 1 140 R Tuszów – Sarnów – Ostrowy Baranowskie w km 14+960 – 19+210 w miejscowości Ostrowy Baranowskie. Długość zmodernizowanego odcinka wynosi 4 250 mb. Wartość zadania 1 062 442,95 zł. Wkład finansowy Gminy Cmolas – 160 215,00 zł.



■ 15. Przebudowa drogi powiatowej Nr 1 220 R Wielkie Pole – Poręby Dymarskie – Mechowiec w km 4+057 – 4+639 w miejscowości Poręby Dymarskie. Długość zmodernizowanego odcinka wynosi 582 mb. Wartość zadania 139 784,48 zł. Wkład finansowy Gminy Cmolas – 139 785,00 zł.



■ 16. Przebudowa drogi powiatowej Nr 1 229 R Niwiska – Huta Przedborska w km 0+013 – 0+824 w miejscowości Niwiska. Długość zmodernizowanego odcinka wynosi 811 mb. Wartość zadania 188 945,63 zł. Wkład finansowy Gminy Niwiska – 94 500,00 zł.





NAJWAŻNIEJSZE INWESTYCJE ZREALIZOWANE PRZEZ POWIAT KOLBUSZOWSKI W 2013 ROKU

■ 17. Budowa chodnika dla pieszych przy drodze powiatowej Nr 1 233 R Spie – Krzątka w km 0+000 – 0+515 w miejscowości Spie. Długość wybudowanego chodnika wynosi 533 mb. Prawostronny chodnik – 447 mb., lewostronny – 86 mb. Wartość zadania 187 708,46 zł – wkład finansowy Gminy Dzikowiec.



■ 18. Przebudowa mostu w ciągu drogi powiatowej Nr 1 206 R Wola Raniżowska przez wieś w miejscowości Wola Raniżowska. Wartość zadania 88 974,51 zł.



■ 19. Przebudowa mostu w ciągu drogi powiatowej Nr 1 218 R Kolbuszowa Dolna – Kopcie w km 3+425 w miejscowości Zarębki wraz z przebudową dojazdów. Wartość zadania 731 840,65 zł.



■ 20. Dotacja dla SP ZOZ w Kolbuszowej na zakup sprzętu urologicznego oraz aparatu USG z głowicą i przystawką dla przyszłego pododdziału urologii w ramach oddziału chirurgii ogólnej w wysokości 500 000,00 zł.

■ 21. Dotacja dla SP ZOZ w Kolbuszowej na zakup ambulansu sanitarnego wraz z wyposażeniem w wysokości 320 000,00 zł.

■ 22. Dobudowa szybu windowego do istniejącego budynku Przychodni Rejonowej Nr 1 wraz z przebudową schodów zewnętrznych i zadania wejścia do budynku. Wartość zadania 231 040,28 zł w tym środki pozyskane przez Powiat Kolbuszowski z PFRON – 77 500,52 zł.



■ 23. Zakup samochodu do przewozu uczestników WTZ w Kolbuszowej.

Wartość zadania 115 556,29 zł, w tym środki finansowe pozyskane przez Po-

wiat Kolbuszowski z PFRON – 62 030,63 zł. Dotacja Gminy Dzikowiec-4 000,00 zł, dotacja Gminy Niwiska -2 000,00 zł, dotacja Gminy Cmolas-1 000,00 zł, dotacja Gminy Kolbuszowa -2 000,00 zł, dotacja Powiatu Kolbuszowskiego -4 000,00 zł.



PRZEGLĄD INWESTYCJI GMINNYCH

Termomodernizacja

Zakończono prace przy termomodernizacji 6 budynków użyteczności publicznej w gminie Kolbuszowa. Termomodernizacji poddane zostały: budynek Hotelowo-Gastronomiczny przy ul. Wolskiej, budynek Remizy OSP w Hucie Przedborskiej, budynek Remizy OSP w Porębach Kupieńskich, budynek Remizy OSP w Zarębkach, Przedszkole Publiczne w Kolbuszowej Dolnej, Szkoła Podstawowa w Zarębkach.

Trwają prace przy termomodernizacji budynków Miejskiego Dom Kultury w Kolbuszowej oraz budynku byłej szkoły w Nowej Wsi.

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 Gmina Kolbuszowa z własnego budżetu.



Budynek remizy OSP w Hucie Przedborskiej



Budynek remizy OSP w Porębach Kupieńskich



Budynek OSP w Zarębkach



Budynek przedszkola w Kolbuszowej Dolnej



Budynek Szkoły w Zarębkach



Budynek MDK w Kolbuszowej



PRZEGLĄD INWESTYCJI GMINNYCH



Budynek Hotelowo-Gastronomiczny przy ul Wolskiej.



Budynek byłej szkoły w Nowej Wsi

Nowe place zabaw

Dla najmłodszych mieszkańców gminy zostało wybudowanych 5 nowych placów zabaw. Zjeżdżalnie, huśtawki, karuzele i inne atrakcyjne urządzenia 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.



Plac zabaw w Widelce

Boisko wielofunkcyjne w Kupnie

W okresie wakacyjnym zakończyły się prace przy budowie boiska wielofunkcyjnego 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.



Boisko wielofunkcyjne w Kupnie



PRZEGLĄD INWESTYCJI GMINNYCH

Oświetlenie uliczne

W połowie czerwca br. trzy miejscowości Gminy Kolbuszowa zyskały nowe oświetlenie. Kilkanaście latarni ulicznych zamontowanych zostało w Nowej Wsi, Kolbuszowej Dolnej i Widelce. Na realizację inwestycji gmina otrzymała 50 240 zł dofinansowania z Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013. Całkowity koszt budowy linii oświetleniowych wyniósł 77 244 zł. W Nowej Wsi 13 latarni stanęło przy drodze powiatowej prowadzącej do Domatkowa, w Kolbuszowej Dolnej 11 słupów od krajowej 9 w kierunku Zarębek (do przejazdu kolejowego), w Widelce 6 słupów w przysiółku Majdan.



Nowe oświetlenie uliczne

Kanalizacja Kolbuszowa Górna

Zakończono prace przy I etapie budowie kanalizacji w Kolbuszowej Górnej. Zakres prac objął wybudowanie sieci kanalizacji sanitarnej grawitacyjnej wraz z przyłączami, przekroczeniem drogi krajowej, drogi powiatowej, a także rzeki Nil i potoku Górnianka, wybudowanie pompowni (3 kpl.) z rurociągami tłocznymi oraz z zasileniami energetycznymi. Koszt inwestycji wyniósł 2 442 424,39 zł brutto.



Budowa kanalizacji w Kolbuszowej Górnej

Przebudowa kanalizacji na ul. Partyzantów

Zakończono prace przy przebudowie kanalizacji ogólnospławnej przy drodze gminnej ul. Partyzantów w Kolbuszowej. Koszt przedsięwzięcia to ponad 214 tys. zł. Przebudowa polegała na wymianie istniejącej kanalizacji ogólnospławnej na odcinku 210 m. W ramach podziału środków na usuwanie skutków klęsk żywiołowych Kolbuszowa otrzymała dofinansowanie w wysokości 171 314 zł.



Budowa kanalizacji na ul. Partyzantów



PRZEGLĄD INWESTYCJI GMINNYCH

Przebudowa drogi w Zarębkach

W ramach przebudowy drogi gminnej w Zarębkach wykonano chodnik na długości 798 m. Koszt inwestycji wyniósł 384 411 zł. Na realizację zadania gmina otrzymała dofinansowanie w kwocie 249 216 zł.

Remont drogi Werynia – Kolonia

W ramach prac drogowych wyremontowany został 336 metrowy odcinek drogi Werynia - Kolonia na odcinku od drogi wojewódzkiej w stronę uniwersytetu. Koszt inwestycji 59 884,27 zł.

Przebudowa drogi w Porębach Kupieńskich

W ramach prac drogowych przebudowany został 200 metrowy odcinek drogi gminnej Poręba Kupieńskie - Budy Głogowskie. Koszt inwestycji 59 425,61 zł.

Budowa miejsc parkingowych przy ul. Jana Pawła II

W ramach prac drogowych przy ul. Jana Pawła II wybudowano dodatkowo 10 miejsc parkingowych. Koszt inwestycji 35 974,43 zł.

Remont dróg wewnętrznych

W ramach prac wykonano remont drogi wewnętrznej do gruntów rolnych - przedłużenie ul. Krakowskiej (obręb Nowa Wieś), na odcinku 400 metrów. Koszt inwestycji 45 957,85 zł, dofinansowanie z Terenowego Funduszu Ochrony Gruntów rolnych 38 298,21 zł. Remont drogi wewnętrznej do gruntów rolnych w Świerczowie. Koszt inwestycji



Przebudowana droga gminna w Zarębkach

21 242,15 zł, dofinansowanie z Terenowego Funduszu Ochrony Gruntów rolnych 17 701,79 zł.

Uzbrojenie Terenów Inwestycyjnych przy ul. Św. Brata Alberta, ul. Topolowej w Kolbuszowej

W ramach inwestycji Uzbrojenie Terenów Inwestycyjnych przy ul. Św. Brata Alberta, ul. Topolowej w Kolbuszowej wykonano następujące prace: rozbudowa dróg gminnych: ul. Św. Brata Alberta, ul. Topolowej, ul. Błonie, budowa infrastruktury w postaci budowy sieci wodociągowej, kanalizacji sanitarnej i kanalizacji deszczowej, oświetlenia ulicznego oraz kanalizacji teletechnicznej. Koszt inwestycji 4 456 417,22 zł. Dofinansowanie z RPO WP - 3 228 306,99 zł. Inwestycja realizowana w latach 2012-2013

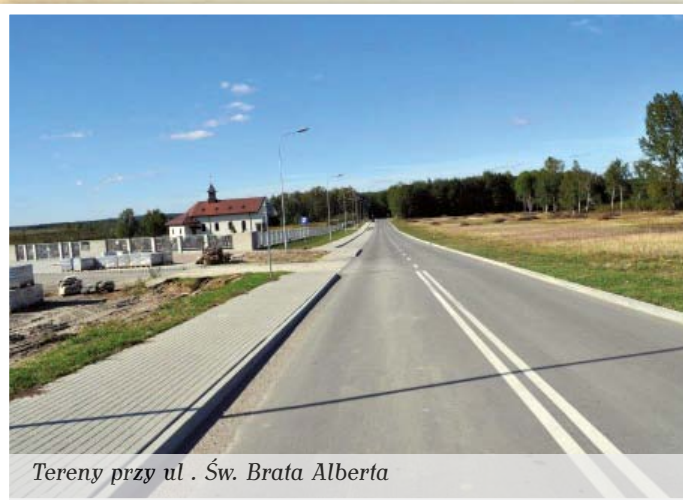
Budowa sieci wodociągowej, kanalizacji sanitarnej II etap na terenach przy ul. Św. Brata Alberta w Kolbuszowej. Koszt inwestycji 76 199,52 zł.

Rozpoczęte inwestycje

Rozbudowa budynku usługowego hotelowo - gastronomicznego przy ul. Wolskiej 2 w Kolbuszowej o część usługową - roboty wykończeniowe i instalacyjne. Koszt inwestycji 1 164 917,85 zł.

Montaż ogniw fotowoltaicznych na dachu pływalni Fregata w Gminie Kolbuszowa wraz z instalacjami towarzyszącymi. Koszt inwestycji 182 536,06 zł.

Systematyczne wykonywanie czynności eksploatacyjnych i konserwacyjnych urządzeń oświetlenia drogowego na terenie Gminy Kolbuszowa w następujących miejscowościach: Bukowiec, Domatków, Huta Przedborska, Kłapówka, Kolbuszowa, Kolbuszowa Dolna, Kolbuszowa Górna, Kupno, Nowa Wieś, Poręba Kupieńskie, Przedbórz, Świerczów, Werynia, Widelka i Zarębki. Koszt inwestycji 240 496,32 zł.



Tereny przy ul. Św. Brata Alberta



Przebudowana droga gminna Poręba Kupieńskie - Budy Głogowskie

WIGILIJNA I ŚWIĄTECZNA TRADYCJA SPOTKAŃ PRZY BOŻONARODZENIOWYM STOLE

Jest coś takiego w tych dorocznych, świątecznych przygotowaniach, co pomnaża bogactwo duszy - i to jest istota Świąt Bożego Narodzenia. Niech te „Godnie” – jak nazywali te święta nasi przodkowie – postarajmy się spędzić godnie. Warto wyhamować w życiowym pędzie, zadbać o bliskich, pomyśleć o czym marzą i próbować te marzenia spełnić. Ponieważ świąteczny czas, choć niezwykły, szybko minie. Zróbmy zatem wszystko, by spędzić go jak najpiękniej wśród rodzinnego grona i przyjaciół. Rodzinna wigilia to jedna z ostatnich tradycji, jakie z takim pietyzmem pielęgnujemy. Bądźmy wierni tradycji, to ona daje nam tożsamość. Jak powiedziała psycholog społeczny Hanna Hamer „Tradycja to najważniejsze treści kulturowe scalające społeczność i organizujące życie, zatem pomagające żyć. Tradycja pomaga poczuć więź z innymi ludźmi. Uczestniczenie w tradycyjnych obrzędach pomaga także w poczuciu dumy z własnych korzeni.”

Nic na świecie tak nie pachnie jak polska wigilia. Niepowtarzalny zapach korzennych przypraw, gotowanej kapusty, grzybów, grochu, maku, gotowanych suszonych owoców, smażonych ryb, kasz. Zapachy i smak wigilijnych potraw są swojskie, bo przygotowane z tego, co urosło w lesie, w polu, w sadzie, w ogrodzie i w wodzie.

Co prawda w każdym domu są dania wigilijne charakterystyczne dla danej rodziny, regionu naszego kraju. Jednak niezależnie od tych różnic, łączy nas wszystkich wielowiekowa tradycja uroczystej postnej wieczerzy, przed którą, obecnie już z wyboru, zachowujemy post. Tylko wówczas bowiem smak postnego jadła jest jedyny w swoim rodzaju, bo każda potrawa na wigilijnym stole jest symbolem prostoty polskiej kuchni.

Stąd każda pani domu stara się przygotować tradycyjnie postnik, bo w ten szczególny wieczór wracają wspomnienia najpiękniejszych wigilii z dzieciństwa.

W pozostałe dni świąteczne, obok tradycyjnych wypieków na te święta jak makowce, pierniki, różnorodne ciastka, gospodynie przygotowują zazwyczaj potrawy wg własnego uznania i życzeń domowników na uroczyste obiady, kolacje podczas świątecznych spotkań przy stole i wspólnym śpiewaniu i słuchaniu kolęd.

A oto kilka przepisów na stół wigilijny i świąteczny, wraz z serdecznymi życzeniami świąteczno – noworocznymi, aby każdy z nas w zdrowiu i radości spędził święta, a w nadchodzącym Nowym Roku zdrowia i samych dobrych dni.

Znakomity śledź w chrzanie

8 filetów śledziowych solonych, 1-2 pory (ok. 30 dag), 3-4 czerwone cebule, 4 marchewki, 15 plasterków chrzanu, 2 liście

laurowe, łyżeczka gorczycy, po 1 łyżeczce ziaren białego i czarnego pieprzu, 1 szkl. octu winnego lub jabłkowego, 2 niepełne szkl. cukru.

Do garnka wlać półtorej szkl. wody, wsypać cukier i pozostawić na małym ogniu, mieszać aż cukier się rozpuści. Płyn ostudzić, dodać ocet. Warzywa oczyścić, umyć i pokroić w plasterki. Filety wymoczyć przez 3-4 godz. często zmieniając wodę. Następnie pokroić w dość duże kawałki i wymieszać z warzywami, chrzanem i przyprawami. Zalać marynatą i odstawić najmniej na 12 godz. Podawać jako wigilijną przystawkę.

Groch z kapustą

Pół kg kiszzonej kapusty, 1 szkl. suszonego grochu, 3 ziemniaki, 1 cebula, mały listek laurowy, 1 łyżeczka kminku, 2-3 łyżki oleju, sól, pieprz.

Groch zalać 3 szklankami wody zimnej i odstawić na 12 godz. (najlepiej na noc). Następnego dnia ugotować w tej samej wodzie, w której się moczył. Dodać sól i pieprz (odłożyć 2-3 łyżki ugotowanych ziaren grochu), pozostały rozetrzeć i przetrzeć przez sitko lub zmiksować. Kapustę pokroić, ugotować, obrane ziemniaki ugotować i utłuc. Cebulę posiekać i zeszklić na oleju. Do ugotowanej miękkiej kapusty dodać przetarty groch, ziemniaki, przyprawy. Wymieszać, doprawić do smaku solą, pieprzem i kminkiem i zagotować.

Na uroczysty świąteczny obiad: schab po lasowiacku w sosie własnym grzybo-wo-śmietanowym

2 kg schabu bez kości, 8 dag suszonych grzybków, 5-6 ziaren jałowca, suszony tymianek (1 łyżeczka), pół łyżeczki ziaren pieprzu, 2-3 listki laurowe, 1 szkl. śmietany, 1 łyżka mąki, sól do smaku, 1 łyżka

miodu spadziowego, lampka wina białego. 5 dag grzybów zalać wodą i odstawić na noc. W moździerzu (ewentualnie w młynku do kawy) utłuc 3 dag grzybów, tymianek, jałowiec. Natrzeć opłukane mięso, oprószyć solą, pieprzem i pokruszonymi liśćmi laurowymi. Odstawić na 2-3 godziny w chłodne miejsce. Następnie ułożyć w natłuszczonej brytfance. Wstawić do piekarnika uprzednio nagrzanego do 200°C i piec 10 min. Po tym czasie zmniejszyć temperaturę do 180°C i piec jeszcze 80 min. W trakcie pieczenia mięso skrapiać winem wymieszonym z miodem oraz wytworzonym sosem. Grzyby ugotować w wodzie, w której się moczyły. Odcedzić wywar i odstawić, a grzyby pokroić w paseczki. Gotowe mięso wyjąć z brytfanny, sos precedzić. W rondelku zeszklić na maśle (1 łyżka) 1 cebulę, dodać grzyby, chwilę razem przesmażyć. Zalać wywarem z pieczeni i wywarem z grzybów, zagotować. Podprawić śmietaną wymieszaną z mąką i jeszcze raz zagotować. Podawać wraz z pieczenią.

Wigilijne gołąbki z włoskiej kapusty

1 główka włoskiej kapusty, 1 kg ziemniaków, 5 cebul, 2 czerstwe bułki (najlepiej kajzerki), 1 szkl. kaszy gryczanej, pół szkl. oleju, 2 szkl. wywaru z warzyw, sól, pieprz. Z kapusty wyciąć głąb. Włożyć główkę do wrzącej wody i obgotować, odsączyć, ostudzić. Zdjąć liście, zmiażdżyć tłuczkiem ich nerwy lub delikatnie ściąć ostrym nożem. Namoczyć w gorącej wodzie kajzerki. Obrac ziemniaki i zetrzeć na tarce o małych oczkach (soku nie odciskać, nie odlewać). Obrane z łusek 3 cebule zetrzeć na tarce o dużych oczkach, 2 cebule drobno posiekać i zeszklić na oleju. Kaszę sparzyć, odcedzić i zemleć wraz z niewykorzystanymi liśćmi kapusty. Wymieszać



Janina Olszowy

starte ziemniaki z cebulą, kaszą i odcisniętymi bułkami. Przyprawić do smaku solą i pieprzem (nadzienie powinno być dość rzadkie). Przyprawiony farsz nakładać na liście i formować gołąbki. Układać ciasno w rondlu, zalać wrzącym jarzynowym bulionem i dusić w piekarniku rozgrzanym do 180°C ok. półtorej godziny. Podawać z sosem grzybowym.

Karkówka pieczona w piwie

Półtora kg karkówki bez kości, pół szkl. oleju, 1 łyżeczka mielonej papryki słodkiej, pół łyżeczki papryki ostrej, 4-5 ząbków czosnku, 3 cm korzenia imbiru (lub 1 łyżeczka suszonego imbiru), szczypta pieprzu, 1 łyżka gorczycy, 1 łyżeczka majeranku, 1 szkl. piwa jasnego, sól, 1 łyżka miodu spadziowego.

Karkówkę umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem, natrzeć solą (najlepiej gruboziarnistą, np. morską). Czosnek obrać, zetrzeć na tarce lub przecisnąć przez praskę. Imbir obrać, zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Olej wymieszać z mieloną papryką, czosnkiem, imbirem, pieprzem. Marynatą posmarować mięso i odłożyć na noc do chłodnego miejsca. Gorczycę utłuc w moździerzu (lub zemleć w młynku do kawy). Mięso natrzeć gorczycą i majerankiem, odłożyć w chłodne miejsce na 2-3 godziny. Karkówkę uformować i obwiązać lnianą nicią lub cienkim sznurkiem. W brytfannie rozgrzać 2 łyżki oleju i obsmażyć karkówkę ze wszystkich stron na rumiano. Następnie zalać ją piwem, wstawić do piekarnika rozgrzanego do 180°C. Piec ok. półtorej godziny, co jakiś czas podlewać mięso utworzonym sosem. Upieczoną karkówkę ostudzić, pokroić w plastry i ułożyć na półmisku, podgrzać i podawać z sosem wytworzonym podczas pieczenia (sos przetrzeć przez sito lub zmiksować). Serwować z ziemniakami, ryżem, kaszą oraz surówkami wg własnego uznania. Tak przyrządzoną karkówkę można również podawać na zimno jako wędlinę z sałatami bądź surówkami i pieczywem.

Świąteczne wypieki

Wyśmienity keks na białkach

1 szkl. białek, pół kostki masła (10 dag), niepełna szkl. mąki pszennej, ¼ szkl. cukru pudru, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, 1 kopiata łyżka rodzynek, 1 kopiata łyżka orzechów włoskich drobno pokrojonych, 1 łyżka posiekanych migdałów, po 6 szt. suszonych śliwek i moreli pokrojonych w paseczki, 1 łyżka suszonej żurawiny, 1 łyżka masła do wysmarowania formy i 1 łyżka mąki ziemniaczanej do opróśnięcia formy. Masło rozpuścić, ubić pianę z białek, dodawać stopniowo cukier i jeszcze przez

chwilę ubijać. Następnie dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i delikatnie wymieszać, dodać powoli ciepłe masło, bakalie (oprószone mąką) i jeszcze raz delikatnie wymieszać. Ciasto przełożyć do formy keksowej wysmarowanej masłem i oprószonej mąką ziemniaczaną. Piec ok. 35 min. w temp. 180°C.

Uwaga – ponieważ ciasto keksowe nie lubi wstrząsów, należy je bardzo delikatnie wstawić do piekarnika.

Ciasto drożdżowe z wody – zawijaniec makowo-orzechowy

3 szkl. mąki, 20 dag masła (kostka), 2 łyżki cukru, pół szkl. mleka, 2 jajka, 5 dag drożdży, szczypta soli.

Drożdże rozetrzeć z łyżką cukru i zalać letnim mlekiem, wsypać 2 łyżki mąki uprzednio przesianej, wymieszać. Pozostałą mąkę przesiać na stolnicę, dodać rozbełtane ze szczyptą soli jajka, pozostały cukier, miękkie masło, rozpuszczone drożdże, zagnieść ciasto i wyrobić. Do garnka wlać do połowy letnią wodę, włożyć ciasto, a po 10 minutach sprawdzić, czy ciasto się podniosło od dna. Wtedy je wyjąć, oprószyć mąką i ponownie zagnieść.

Masa makowa: wcześniej, najlepiej w przeddzień, opłukać 2 szkl. maku, zalać wrzącą wodą, zagotować, odstawić do ostygnięcia, następnie wyłożyć na gęste sitko i dokładnie odsączyć. Na drugi dzień osuszony mak zemleć trzykrotnie w maszynce, dodać stopione pół kostki masła, 1-2 łyżki oleju, 3 łyżki miodu płynnego (lipowy, akacjowy lub sztuczny), 2 roztrzepane jajka, posiekane orzechy włoskie lub laskowe, rodzynki, skórkę pomarańczową itp. oraz kilka kropel aromatu migdałowego.

Przygotowane ciasto podzielić na dwie części, każdą rozwałkować, posmarować masłem (2 łyżki), oprószyć mąką, rozsmarować masę makową, zwinąć rolady, przełożyć je do wyłożonej papierem formy do pieczenia (najlepiej do dwóch keksówek). Obie formy wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C i piec ok. 50-60 min. Sprawdzić patyczkiem czy środek jest suchy. Wyjąć z piekarnika i dowolnie udekorować lukrem, polewą bądź posypać cukrem pudrem.

Ciastka – śniegowe kule migdałowe

Pół szkl. płatków migdałowych, 1 szkl. miękkiego masła, 1 łyżeczka cukru wanilinowego, półtorej szkl. cukru pudru, 2 i pół szkl. mąki, szczypta soli.

Na patelni rozsypać migdałowe płatki i uprażyć (można uprażyć płatki na blasze w piekarniku, 5-6 min. w temp 180°C).

Po przestudzeniu płatki zemleć. Masło utrzeć na pianę i stopniowo dodawać cukier puder z cukrem wanilinowym. Mąkę wymieszać z solą, migdałami i dodawać

po łyżce do masłanej masy, ucierając lub miksując na niskich obrotach. Z przygotowanego ciasta utoczyć w dłoniach kulki wielkości orzecha włoskiego, układać je na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Piec 15 min. w temp 160°C. Po wyjęciu z piekarnika zostawić na blaszce 2-3 minuty, a następnie przenieść na stolnicę lub kratkę. Otoczyć w cukrze pudrze (2-3 łyżki).

Ciasteczka orzechowe

30 dag mąki pszennej, 1 kostka masła (ewentualnie margaryny), 7-8 dag zmielonych orzechów, szczypta soli.

Składniki połączyć na stolnicy, do mąki zetrzeć na tarce o dużych oczkach dobrze schłodzone masło, dodać szczyptę soli, zmielone orzechy (5 dag) i zagnieść ciasto na jednolitą masę. 2-3 dag orzechów posiekać. Stolnicę podsypać mąką i rozsypać na niej orzechy. Na tym rozwałkować ciasto (dzięki temu orzechy równomiernie pokryją ciasteczka). Wykrawać foremką i przełożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 190°C i piec 12-15 minut.

Dwukolorowy orzechowiec

25 dag miękkiego masła, 1 szkl. cukru, 1 op. cukru wanilinowego, 4-5 jajek, 25 dag zmielonych orzechów (włoskich lub laskowych), 2 łyżki kakao, półtorej szkl. mąki pszennej, 3 łyżeczki proszku do pieczenia, 1 kieliszek winiaku lub koniaku.

Masło utrzeć z cukrem i cukrem wanilinowym na puszysty krem, dodać żółtka, zmielone orzechy oraz przesianą i wymieszaną z proszkiem do pieczenia mąkę - dosypując ją do masy stopniowo ucierać ciasto, następnie dodać alkohol i pianę z białek ubitą na sztywno. 1/3 ciasta odłożyć, a do pozostałej reszty dodać kakao i delikatnie wymieszać. Na blachę wyłożoną papierem do pieczenia przełożyć ciasto kakaowe, wyrównać powierzchnię i na nią wyłożyć łyżką ciasto jasne. Orzechowiec piec ok. 1 godz. w temp 180°C.

Orzechowiec po przestudzeniu polukrować i posypać posiekanymi migdałami.

Lukier: 3 łyżki cukru pudru, 2 łyżki cytryny, 1 łyżka wrzącej wody. Cukier puder utrzeć z sokiem z cytryny i łyżką wrzącej wody. Lekko polukrować i posypać posiekanymi migdałami i orzechami.

Pierniczki świąteczne

50 dag mąki pszennej, niepełna szkl. miodu (najlepiej pół na pół sztuczny i pszczeli), 15 dag masła, 20 dag cukru pudru (1 szkl.), 1 jajko, 1 żółtko, 1 kopiata łyżeczka sody oczyszczonej, 2 łyżki przyprawy do piernika.

Miód i masło podgrzać na tyle tylko, aby się rozpuściły, następnie ostudzić. Na stol-

nicy przesiać mąkę wymieszaną z soda oczyszczoną, przyprawą do piernika i cukrem pudrem. W kopczyku wyrobić dołek i wlać do niego miód z masłem, rozbełtane jajko z żółtkiem i zagnieść ciasto, które powinno być gładkie i lśniące. Następnie rozwałkować je na grubość pół centymetra i formami wykrawać ciastka, które układać na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia (lub wysmarowanej masłem i oprószonej mąką ziemniaczaną). Piec ok. 10 min w temp. 180°C. Po wyjęciu z piekarnika polukrować.

Lukier: 5 dag cukru, 1 łyżeczka soku z cytryny, 15 dag cukru pudru, 5-6 kropel olejku migdałowego. Cukier zalać dwoma łyżkami wody i zagotować. Dodać sok z cytryny i olejek migdałowy, gorący syrop wlać powoli do miski z cukrem pudrem,

ucierać drewnianą łyżką lub mieszać mikserem na „małych obrotach”, aż utworzy się jednolita masa. Ciepłym lukrem poleać ostudzone pierniczki, które przechowywać w zamkniętym słoju lub metalowym pojemniku. Pierniczków można nie lukrować. Tak przygotowane ciasteczka najlepiej są po 3-4 dniach.

Bardzo łatwe w wykonaniu ciasteczka kruche drożdżowe z orzechami lub migdałami

Pół kg mąki pszennej, 25 dag masła, 4 żółtka, 3 łyżki gęstej śmietany, 3 dag drożdży, otarta skórka ze starannie wyszorowanej i sparzonej cytryny lub pomarańczy, rozbełtane jajko do smarowania, cukier kryształ gruby do posypania, wymieszany z posiekanyymi orzechami lub migdałami.

Drożdże wymieszać ze śmietaną, dodać do przesianej na stolnicy mąki. Do tego dodać starte na tarce o dużych oczkach dobrze schłodzone masło oraz żółtka i otartą skórkę cytryny. Wszystko posiekać nożem i szybko zagnieść, podzielić na 4 części. Włożyć je do lodówki, najmniej na 2 godziny. Wyjmować z lodówki po jednej ćwiartce ciasta. Rozwałkować na grubość 2-3 mm i wykrawać foremką ciastka, wierzch smarować rozmaconym białkiem, posmarowaną stronę maczać w nałożonym na talerzu cukrze z orzechami lub migdałami. Układać na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i piec w temp. 190°C do lekkiego zarumienienia.

Podróże

Europejskimi szlakami z Piotrem Bujakiem.

LIZBONA – SYMBOL POTĘGI KOLONIALNEJ PORTUGALII

Stolica Portugalii należy niewątpliwie do najciekawszych stolic Starego Kontynentu. Jest najbardziej na zachód wysuniętym miastem w kontynentalnej części Europy, ale prawdziwy urok zawdzięcza malowniczoemu położeniu na siedmiu stromych wzgórzach. Aby zrozumieć miasto należy zagłębić się w jego historię, która sięga czasów rzymskich. Duży wpływ na kulturę tej starej osady i całego Półwyspu Iberyjskiego miała inwazja Maurów z Afryki północnej na te tereny. Zajęli oni Lizbonę w XIII wieku i władali miastem przez cztery kolejne stulecia. Dalszy

okres rozwoju wiąże się z upadkiem wpływów islamu i rozkwitem kultury chrześcijańskiej. W XIII wieku Lizbona stała się stolicą Portugalii i powstał tu jeden z najstarszych uniwersytetów na świecie, którego założycielem był prekursor żeglarstwa Henryk Żeglarz. Stare dzielnice do dziś rozciągają się nad szerokim, przypominającym zatokę morską, ujściem rzeki Tag. W dzielnicy Belem znajduje się jeden z najciekawszych portów świata, gdzie w XV wieku narodziła się era Wielkich Odkryć Geograficznych. To stąd wyruszyli na podbój świata wielcy portugalscy

zdobycy, między innymi Vasco da Gama i Bartolomeu Dias. Za prawdziwy symbol morskiej potęgi państwa uchodzi wieża Belem, która w czasach jego świetności była strażnicą lizbońskiego portu, stała się także punktem orientacyjnym dla wracających do ojczyzny żeglarzy. Zdobycze kolonialne przyczyniły się do rozwoju królestwa, a Lizbona stała się pierwszą stolicą imperium kolonialnego.

Przez wiele stuleci było to najbogatsze miasto na Starym Kontynencie. W połowie XVIII wieku potężne trzęsienie ziemi zniszczyło większą część Lizbo-



Wieża Belem jest jedną z największych atrakcji stolicy Portugalii

ny. Przetrwiała jedynie dzielnica centralna oraz historyczny port w Belem. Stare centrum jest miejscem, w którym można poczuć klimat dawnych czasów. Usytuowane na stromych stokach wąskie, brukowane, często ślepo zakończone uliczki tworzą system labiryntów, a panujący tam gwar przypomina typowy arabski jarmark. Stare kamienice wyłożone są najczęściej niebiesko-białymi kafelkami, a wszystkie detale zdobiące elewacje nawiązują do dawnego stylu mauretańskiego. Rolę taksówek dla turystów pełnią tu żółte tramwaje, które wspinają się wąskimi uliczkami i docierają do najciekawszych zabytków miasta.

Można śmiało powiedzieć, że Lizbona jest nie tylko symbolem dawnej potęgi kolonialnej Portugalii, ale może uchodzić za „pomnik” tamtych czasów. Miasto jest zlepkiem wielu różnych kultur z całego świata. W kontaktach z ludźmi bardzo często wyczuwałem dużą otwartość i spontaniczność, można powiedzieć, że jest to naród potrafiący cieszyć się życiem. Dobra kuchnia, oparta na owocach morza, muzyka, śpiew i taniec oraz umiłowanie aktywnego wypoczynku stanowi charakterystyczną cechę potomków dawnej potęgi kolonialnej.

Na koniec warto wspomnieć o bardzo nowoczesnej, futurystycznej dzielnicy zwanej Parkiem Narodów, która powstała w miejscu opuszczonego portu na potrzeby wystawy Expo 98. Jedną z atrakcji jest tu wieża Vasco da Gamy oraz biegnąca wzdłuż Tagu kolejka linowa. Szklane budowle, stalowe konstrukcje i nowoczesne centrum handlowe mogą stanowić symbol współczesnej „ekspansji kolonialnej”, którą nazywamy globalizacja.

PIOTR BUJAK



Najstarszą dzielnicą miasta jest Alfama, która nazywana jest duszą Lizbony.



Park Narodów jest najnowszą dzielnicą Lizbony. W tle widoczna widokowa wieża Vasco da Gamy.

TEST O ŻYWNOŚCI. POLSKA SMAKUJE

Szanowni Państwo,

Uprzejmie informujemy, że Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi podjęło współpracę z Telewizją Polską S.A. przy realizacji **Wielkiego Testu o Żywności. Polska Smakuje**, w którym będą promowane produkty z certyfikatem Poznaj Dobrą Żywność. Emisja realizowanego programu odbędzie się na żywo w Programie 1 TVP S.A., w dniu **16 grudnia 2013r. o godz. 20.25.**

„Wielki Test” to interaktywne widowisko rozrywkowe, z mocnym przekazem edukacyjnym, które cieszy się dużą popularnością wśród widzów. Uczestnicy oraz widzowie będą mieli możliwość sprawdzenia swojej wiedzy o żywności.

Program daje możliwość przedstawienia informacji o produktach żywnościowych uczestniczących w krajowych i międzynarodowych systemach jakości żywności, w tym również produktów wyróżnionych znakiem Poznaj Dobrą Żywność.

Z.P.O.W. „Orzech” posiada 13 produktów wyróżnionych znakiem Poznaj Dobrą Żywność:

- Ogórek konserwowy
- Papryka marynowana
- Powidło śliwkowe
- Pieczarka marynowana
- Sos słodko - kwaśny
- Sos do spaghetti
- Buraczki marynowane plastry
- Sałatka wielowarzywna Królewska
- Kapusta kwaszona

- Kapusta kwaszona z pieczarkami
- Sałatka nadwiślicka z czerwonej kapusty z jabłkiem
- Sałatka nadwiślicka z czerwonej kapusty z żurawiną
- Sałatka warzywna grecka

Zachęcamy Państwa do oglądania „Wielkiego Testu o Żywności. Polska Smakuje”.

Z POWAŻANIEM
WAĆLAW ORZECH

Zdrowie

ZAKAŻENIA BAKTERYJNE (CZEŚĆ II)

Zakażenia skóry i przylegających tkanek gdzie dominującą rolę odgrywają gronkowce i paciorkowce.

1. **Zastrzał (panaritium)** - jest to ostry proces zapalny, rozwijający się na dłoniowej powierzchni palców ręki.

Etiopatogeneza – przyczyną są przeważnie gronkowce, wnikające do tkanek w miejscach uszkodzeń ciągłości skóry. Proces zapalny może być ograniczony do skóry lub rozprzestrzeniać się na tkankę podskórną, ścięgna, kości i stawy.

a. **Zastrzał skórny** - to zbiornik ropy umiejscowiony pod powierzchnią warstwą zrogowaciałego naskórka. Objawy to pulsujący, silny ból, nasilający się nocami. Leczenie to usunięcie naskórka uniesionego przez ropę.

b. **Zastrzał podskórny** - przeważnie umiejscowiony jest w obrębie jednego paliczka. Naciek zapalny obejmuje cały obwód palca i towarzyszy mu silny pulsujący ból, nasilający się po opuszczeniu ręki. Powikłaniem jest ropień klepsydrowaty (czyli podwójna jama ropnia połączona cienkim kanałem), zapalenie stawów, kości, pochewek stawowych. Leczenie to nacięcie w znieczuleniu skóry w miejscu największej bolesności, opróżnienie ropnia, dren, antybiotyki.

c. **Zastrzał ścięgniasty** - proces zapalny toczy się w obrębie pochewki ścięgna. Zakażenie przeważnie przechodzi z sąsiadujących tkanek. Ból nasilający się przy każdym ruchu palca. Objawy - szerzenie się procesu zapalnego na śródreżce - gorączka, bolesność, zaczerwienie skóry i obrzęk grzbietu ręki. Leczenie to nacięcie tkanek do pochewki ścięgna, antybiotyki i unieruchomienie ręki.

d. **Zastrzał kostny, zastrzał stawowy** - są to powikłania nieprawidłowego leczenia poprzednio opisanych zastrzałów. Objawy to ból, obrzęk, zaczerwienie skóry palca lub ręki, zwiększenie temperatury całego ciała, dreszcze. Często na skórze pojawia się przetoka ropna. Ruchomość palca lub ręki jest ograniczona. W rozpoznaniu

ważne jest Rtg (w celu wykluczenia zapalenia kości). Leczenie to otwarcie w znieczuleniu zbiorników ropy, wycięcie martwiczych tkanek, drenaż, antybiotyki unieruchomienie ręki.

2. **Zapalenie gruczołów potowych pachy (hydradenitis suppurativa)** - są to guzy zapalne ropiejące i bliznowaciejące, umiejscowione w dole pachowym.

Etiologia to zakażenie gronkowcami wnikającymi przez przewód wyprowadzający gruczołu potowego. Zapaleniu sprzyja nadmierne pocenie się, nieprzestrzeganie higieny osobistej, cukrzyca.

Objawy - początkowo pojawia się niebolesny guzek w tkance podskórnej, później tworzy się odczyn zapalny i wyczuwa się chelbotanie, pojawiają się ból, dreszcze, gorączka. Mogą wytwarzać się przetoki i bliznowacenie. W różnicowaniu bierzemy pod uwagę:

- czyraka (charakteryzuje się czopem martwiczym i szybszym przebiegiem)

- przerzuty raka piersi do węzłów chłonnych pachy (są one niebolesne).

Leczenie w początkowym okresie zachowawcze, czyli zgolenie włosów, okłady z płynu antyseptycznego (np. Octenisept). Jeśli utworzą się ropnie to konieczne jest ich nacięcie.

3. **Zapalenie naczyń i węzłów chłonnych (lymphangitis)** - punktem wyjścia zakażenia może być nawet niewielkie uszkodzenie skóry, ale też czyrak, zastrzał, zanokcica lub ropień.

Objawy - na skórze, przeważnie na przyśrodkowej powierzchni kończyny widoczna jest czerwona bolesna smuga szerokości kilku milimetrów, przebiegająca od miejsca zakażenia do powiększonych, bolesnych węzłów chłonnych.

Przebieg - zapalenie może rozszerzyć się na okoliczne tkanki, powodując powstanie nacieku zapalnego.



Dr n. med. Jarosław Ragan

Różnicowanie - z przerzutami nowotworowymi i chorobami układu krwiotwórczego, które jednak powodują niebolesne powiększenie węzłów chłonnych. Leczenie to odnalezienie i odpowiednie wyleczenie ogniska wnikania drobnoustrojów, unieruchomienie kończyny, okłady wysychające, antybiotyki. W przypadku zropienia węzła chłonnego (objaw chelbotanie) - nacięcie i drenaż.

4. **Róża (erysipelas)** - ostra zakaźna choroba skóry wywołana przez paciorkowce. Wrotami zakażenia są powłoki, ale często brak wyraźnego uszkodzenia ciągłości skóry. Zakażenie może szerzyć się drogami chłonnymi (róża wędrująca).

Objawy - nagły początek i szybki przebieg, wysoka gorączka do 40 – 41 stopni, obrzęk i zaczerwienienie skóry, wyraźnie odgraniczenie od otoczenia - zmiany są zwykle umiejscowione na kończynach dolnych lub na twarzy. W przebiegu choroby może dojść do martwicy i zgorzeli twarzy. Leczenie zachowawcze. Kończynę należy unieruchomić. Lekiem z wyboru są duże dawki penicyliny lub leków penicylinopochodnych. Jeżeli chory jest uczulony na penicylinę, to trzeba wykonać posiew krwi i badanie wrażliwości paciorkowców na inne antybiotyki. Leczenie antybiotykami powinno trwać co najmniej 10 dni.

DR N. MED. JAROSŁAW RAGAN

CZEKOLADA

Ponieważ naturalnych produktów w naszym pożywieniu jest coraz mniej, pozwalam sobie rekomendować do spożywania czekoladę, która, jedzona w rozsądnych ilościach, dobrze służy naszemu zdrowiu.

CZEKOLADA - jest to wyrób cukierniczy sporządzany z miazgi kakaowej, tłuszczu kakaowego (masło kakaowe), środka słodzącego, czasami innych dodatków.

Według historyków czekolada jest dziełem Olmeków – ludu mezoamerykańskiego, który wyginął około 400 lat przed na-

rodzeniem Chrystusa. Tradycję produkcji czekolady kontynuowali potem Majowie i Aztekowie. Ludy te piły czekoladę nie na słodko ale na ostro, np. z dużym dodatkiem chili lub innych ostrych przypraw. Rozpowszechnienie czekolady zawdzięczamy Ludwikowi XIV, który na swoim

dworze zatrudnił specjalistów od serwowania kawy i czekolady, za nim zrobili to inni. W końcu XVII wieku we Włoszech, Francji i Anglii pojawiły się pierwsze kawiarnie, w Polsce pierwsza powstała w latach 20 XVIII wieku, za króla Augusta II Sasa. W tym czasie czekolada była znaczą-

co droższa od kawy, a ponadto nie dawała intensywnej, pobudzającej mocy. Dlatego szybko w Europie to kawa stała się ważniejszym trunkiem, a czekolada, którą najpierw pito, a potem także jedzono, została jedynie rodzajem deseru i wyrafinowanej przyjemności. Pierwsza tabliczka czekolady pojawiła się w Europie w 1839 roku, wyprodukowana przez firmę Jordan-Timaeus, a pierwsza bombonierka w 1867 roku. Kawiarnie od początku budziły negatywne emocje władców, ponieważ były miejscami spotkań. W tych kawiarniach ostatecznie wybuchną wszystkie istotne nowoczesne rewolucje Europy Zachodniej - seksualne, obyczajowe, literackie.

Czekolada ma wysoką wartość energetyczną – 100 gramów czekolady to 500 do 700 kilokalorii. Zawiera substancje pozytywnie wpływające na nasz organizm. Głównie jest to magnez i wapń oraz sporo miedzi, która przeciwdziała chorobom układu sercowo-naczyniowego. Jest bogata

również w żelazo - mikroelement odgrywający kluczową rolę w produkcji czerwonych krwinek. W czekoladzie są również witaminy B6, B2, B3, B12, A i E oraz tłuszcz roślinny, który eliminuje zły cholesterol. Teobromina znajdująca się w czekoladzie, pobudza pracę nerek i stymuluje układ nerwowy, zaś flawonoidy zwiększają odporność na infekcje.

Czekolada wpływa na wzrost poziomu serotoniny i endorfiny w mózgu, co znacząco pobudza nasz organizm. Hormony te, nazywane hormonami szczęścia, przeciwdziałają depresji oraz zmniejszają zapadalność człowieka na choroby nerwowe, w tym schizofrenię. Czekolada pomaga nam zwalczać stres i wywołuje poczucie tzw. dobrostanu.

Smakołyk ten podwyższa poziom cukru w krwi, dlatego jest wykorzystywany przez osoby wykonujące czynności wymagające dużego wysiłku fizycznego (np. żołnierze, astronauta, alpiniści). Czekola-

dy nie powinny jeść osoby chorujące na niewydolność nerek, nadciśnienie tętnicze i przede wszystkim na cukrzycę.

Czekolada jest szkodliwa dla wielu zwierząt. Organizmy koni, psów, kotów i papug nie są zdolne do metabolizmu teobrominy i dlatego spożycie przez nich czekolady może powodować u nich drgawki, zawał serca, krwotok wewnętrzny, a nawet śmierć.

Czy czekolada psuje zęby? Okazuje się, że nie. Co więcej - zawarte w niej kakao posiada substancje bakteriobójcze. Ze wszystkich dostępnych słodczy gorzka czekolada nie ma wpływu na stan uzębienia. Nie jest też udowodnione, aby czekolada wpływała na cerę. Potwierdzone to jest badaniami potwierdzonymi przez Amerykańską Akademię Dermatologii.

Smacznego.

DR N. MED. JAROSŁAW RAGAN

MIŁOŚĆ DO OJCZYZNY SILNIEJSZA BYŁA OD ŚMIERCI...

WYWIAD Z PROF. FRANCISZKIEM BATORYM - 10.12.2013

- *Panie Profesorze, przez wiele lat pańska rodzina i Pan osobiście byliście, można powiedzieć, Kustoszami pamięci o braciach. Jeden z Pańskich braci zginął w czasie akcji „Burza” i okoliczności jego śmierci, do dnia dzisiejszego nie są do końca wyjaśnione. Drugi został zamordowany z wyroku komunistów polskich. Od lat '90 ubiegłego stulecia to się stopniowo zaczęło zmieniać, rolę Kustoszy pamięci o Nich i przywracania Ich pamięci zaczynają pełnić instytucje państwowe i samorządowe. Szkołę Podstawową w Weryni nazwano imieniem majora Józefa Batorego, również w Kolbuszowej nazwano Jego imieniem rondo. Odslonięty został też pomnik płk Łukasza Cieplińskiego i sześciu członków IV Zarządu Głównego Zrzeszenia Wolność i Niezawisłość. Jak Pan z rodziną przechowywaliście przez te lata pamięć o Braciach?*

Chciałbym powiedzieć, że od samego początku, od chwili osądzenia i skazania członków IV Zarządu Głównego Zrzeszenia Wolność i Niezawisłość, wśród których był mój brat Józef, przyświecała mi taka myśl: odnaleźć szczątki brata, dokonać pochówku. Może byłam pod wpływem literatury starożytnej, a konkretnie „Antygony” Sofoklesa. Odnaleźć i pochować.

Przy pomocy ludzi dobrej woli, przy pomocy żołnierzy 21 Brygady Strzelców Podhalańskich w Rzeszowie udało się już 17 września 1994 roku dokonać symbolicznego pochówku obydwu bra-



ci: Józefa, członka IV Zarządu Głównego Zrzeszenia Wolność i Niezawisłość oraz Augusta, który zginął w czasie akcji „Burza”, można by powiedzieć, że na linii frontu. Nie wiadomo dokładnie gdzie - gdzieś pomiędzy Majdanem Królewskim a Tarnobrzegiem. Tam właśnie, zgodnie z rozkazem, został skierowany, by dostarczyć część do uszkodzonej radiostacji oddziału tarnobrzeskiego Armii Krajowej. W obstawie, wraz z bratem Augustem, pojechał Teodor Mytych, młody żołnierz Armii Krajowej. W okolicach Majdanu Królewskiego natknęli się na niemieckie patrole. Teodora Mytycha zatrzymano, a brat przedarł się i pojechał dalej w stronę Tarnobrzega i od tego czasu ślad po nim zaginął. Trzeba wiedzieć, że w Nowej Dębie przecież było wówczas dużo Niemców, bo były tam niemieckie magazyny wojskowe. Można przypuszczać, że tam właśnie zginął brat August.

Jak mówiłem moim pragnieniem było dokonanie godnego pochówku obu braci, osobiście zabiegałem o to wszędzie gdzie tylko mogłem. Niestety, żadnych informacji ani pamiątek po bracie i jednym i drugim nie dało się uzyskać, wręcz władze komunistyczne, co do udzielenia informacji o bracie Józefie, dały mi odpowiedź ustną, że „ewidencja chowanych zmarłych nie była prowadzona, a pamiątek nie dawano”. Przynajmniej, dzięki usilnym staraniom, udało się we wrześniu 1994 roku doprowadzić do symbolicznego pogrzebu obu braci. Cóż się w urnach znajdowało? W urnie żołnierza Armii Krajowej Augusta Batorego i w urnie majora Józefa Batorego była ziemia pozyskiwana z domniemanych miejsc ich pochówku. A więc, co do brata Augusta - z cmentarza w okolicach Majdanu Królewskiego, Alfredówki, Tarnobrzega. Co do brata Józefa - z miejsca domniemanego pochówku w Warszawie, czyli przede wszystkim z terenu Parafii Św. Katarzyny na Służewie (tam z cmentarza została pobrana ziemia w towarzystwie bardzo zaangażowanego proboszcza tej parafii, ks. Józefa Maja). Następnie, z pomocą moich przyjaciół, udało mi się pozyskać ziemię z innych prawdopodobnych miejsc pochówku



w Warszawie. Pogrzeb był godny, z honorami wojskowymi.

Dzisiaj, już po 64 latach, nadal mam marzenie, by odnaleźć faktyczne szczątki nie tylko brata Józefa, ale i jego współtowarzyszy z Zarządu Głównego Zrzeszenia Wolność i Niezawisłość. Spotykam się, można powiedzieć dość często, z panem Kamińskim, Prezesem Instytutu Pamięci Narodowej z Warszawy. Spotkałem się już trzykrotnie z panem prof. Krzysztofem Szwaagrzykiem, pod którego przewodnictwem i kuratelą odbywają się ekshumacje szczątków na Cmentarzu Powązkowskim, na tak zwanej „Łączce”. Tak i jeden jak i drugi z wymienionych znacznych panów, wyrazili się tak: „Panie Franciszku, niech pan będzie pełen nadziei, my brata Józefa szczątki znajdziemy”. Skoro oni, fachowcy z tej dziedziny, mają taką głęboką nadzieję i robią wszystko, by tych wszystkich Żołnierzy Wyklętych szczątki wydobyć, to ja również mam taką nadzieję, że wcześniej czy później uda się rzeczywiście znaleźć i dokonać pogrzebu tych szczątków, i żyję tą nadzieją.

Zresztą jestem członkiem takiej instytucji, która działając przy Marszałku Województwa Podkarpackiego, zajmuje się takimi właśnie sprawami. Jest to Podkarpacka Rada ds. Kombatantów i Osób Represjonowanych, do spraw wszystkich, których historia okresu

komunistycznego chciała unicestwić, wymazać z pamięci narodowej, a teraz działaniem tejsze komisji jest działalność chwalebna, odnaleźć, uczcić i przywrócić, pozyskać dla wypełnienia tych płam białych, które jeszcze są. Mam tą nadzieję, że uda się dzięki wszystkim wymienionym tutaj przeze mnie znacym osobom, które nie ustają w tych działaniach, jak również dzięki Podkarpackiej Radzie ds. Kombatantów i Osób Represjonowanych przy Marszałku Województwa Podkarpackiego, której jestem członkiem, doczekać się czasu wtórnego i rzeczywistego pochówku tychże bohaterów narodowych.

Ale proszę Pana, ja ilekroć mówię o tym, ilekroć spotykam się z młodzieżą szkół Podkarpacia, ja nie zawężam tematu do brata mojego jednego czy drugiego, ale staram się dotrzeć do świadomości gimnazjalistów, licealistów i młodzieży akademickiej by przez Żołnierzy Wyklętych rozumieć każdorazowo szeroką rzeszę tysięcy tych, którym marzyła się Polska wolna, suwerenna, demokratyczna, niepodległa i którzy mają prawo do tego, by powrócić do Panteonu narodowej pamięci. Ja myślę, że to jest zadanie wielkie, ale potrzebne. Trzeba uzupełnić ogromne luki zaniedbań przez dziesięciolecia okresu Polski Ludowej i tworzyć historię w oparciu o prawdę. Ludzie tak pięknie mówią o ideałach wyzwolenia, często spotykamy stwierdzenia, że prawda może nas wyzwolić, właśnie tej prawdzie służymy, tę prawdę wydobywamy, jako świadkowie historii dzielimy się nią z najmłodszymi Polakami. To jest bardzo istotne, to jest zadanie, któremu warto i należy się poświęcić, zwłaszcza, że ciąży na mnie moralne zobowiązanie.

Przecież ja poznałem wszystkich członków IV Zarządu Głównego Zrze-

Serdecznie dziękuję Władzom Samorządowym Powiatu Kolbuszowskiego i Gminy Kolbuszowa za ufundowanie popiersia Majora Józefa Batorego do pomnika Żołnierzy Wyklętych w Rzeszowie.

Franciszek Batory



szczenia Wolność i Niezawisłość. Poznałem na procesie, słuchałem ich wypowiedzi, patrzyłem na to wszystko, co działo się na tym ostatnim etapie dokonywania na nich zbrodni, bo tak trzeba powiedzieć, że sam osąd ich na tym sfingowanym procesie, który w jednym z artykułów nazwałem „zbrodnią Kainową”, był ostatnim etapem ich ziemskiego życia. Proszę mi wierzyć, że z pamięci mojej nie można wymazać heroicznej postawy tych ludzi. Oni wszyscy byli oficerami Armii Polskiej, brali udział czynny w obronie Ojczyzny w 1939 roku. W czasie okupacji stanęli do walki konspiracyjnej, oddali wszystko co mieli najdroższego - życie. Na tablicy pamiątkowej w Szkole Podstawowej im. Majora Józefa Batorego w Weryni widnieje takie motto: „Miłość do Ojczyzny silniejsza była od śmierci”. Głębię tego krótkiego stwierdzenia w całej zupełności może potwierdzić ich postawa na procesie. Proszę mi wierzyć, widziałem to w ich wypowiedziach, w ich zachowaniu. Miałem wówczas już 21 lat, byłem studentem I roku studiów historycznych. Chłonałem to jak gąbka. Pamiętam szczegóły procesu do dnia dzisiejszego.

Proszę pana, miałem szczęście słyszeć wiele wspaniałych wypowiedzi podsądnych, bo tak sąd nazywał członków IV Zarządu Głównego Zrzeszenia Wolność i Niezawisłość. Jako młody człowiek byłem pełen podziwu dla ich godnej postawy, którą utrzymywali, mimo tak straszliwych ataków prokuratora podpułkownika Jerzego Tramera, mimo układnych zachowań pułkownika Aleksandra Wareckiego, który realizował każde żądanie prokuratora i przerywał wypowiedzi podsądnych i odbierał im głos mówiąc: „Oskarżony mówi nie na temat”.

Tak przerwano również przepiękne wystąpienie głównego oskarżonego Prezesa Zarządu WiN, czyli pułkownika Łukasza Ciepłińskiego, wypowiedź, w której chciał przedstawić jak to się stało, że on, Oficer Wojska Polskiego, w taki, a nie inny sposób służył Ojczyźnie i Polsce, oraz to kto uformował jego wnętrze, że jest takim a nie innym człowiekiem. Proszę sobie wyobrazić, tego nie mógł wytrzymać człowiek o ogromnej agresji, jakim był podpułkownik Jerzy Tramer. Wstał, nie pozwolił długo mówić i zawołał „żądam odebrania głosu oskarżonemu”. I tak było w stosunku do innych oskarżonych, nie wolno było, proszę mi wierzyć, powiedzieć coś innego, niż to co zostało wydobyte potwornymi metodami śledztwa. Widać było wówczas, że pułkownik Łukasz Ciepłiński szybko zorientował się, że oni będą uśmierceni, że ten cały proces jest fikcją.



- Czyli mieli świadomość, że wyrok nie zapadnie na sali sądowej, tylko już wcześniej został podjęty...

Czy wyrok zapadł na sali sądowej... Proszę pana, a jak można było inaczej odebrać obecność na sali sądowej w Polskim sądzie, w pięć lat po wojnie, dwóch wysokich rangą oficerów Armii Czerwonej?

- Panie Profesorze, 17 ubiegłego miesiąca (listopada) miała miejsce podniosła uroczystość odsłonięcia pomnika pomnik płk Łukasza Ciepłińskiego i sześciu członków IV Zarządu Głównego Zrzeszenia Wolność i Niezawisłość, którzy zostali razem z nim zamordowani. Jak Pan to przeżył, szczególnie homilię ks. Sondej...

Każda uroczystość tego typu zmusza obecnych ludzi do pewnych refleksji. A proszę sobie wyobrazić do jakich refleksji zmusza mnie, który nie tylko interesuję się tymi zagadnieniami, ale wśród tych, którzy życie ofiarowali za wolność, suwerenność i niepodległość Polski jest także mój brat. Są to uczucia głębokie, ale proszę zważyć dla mnie głęboko przykre, bo przed oczyma stają wszyscy na żywo, tak jakby byli, a ja sobie wciąż przypominam w jaki sposób oni zostali potraktowani przez sąd wojskowy, niby polski. Z drugiej strony, tak sobie myślę, dzięki ci Boże, że po tylu dziesiątkach lat zostają przywołani, wymieniani z imienia i nazwiska, że coraz więcej o nich wiemy, że coraz to więcej ludzi podejmuje tą tematykę, że młodzież, o dziwo (tu pragnę zwrócić uwagę na to, mam powód by o tym mówić), młodzież gimnazjalna, licealna i akademicka interesuje się tym. Może to jest głód wiedzy, a może te nasze spotkania, nie tylko moje, ale innych

świadków historii, są jednak dobrze przyjmowane przez tę młodzież, są rozumiane. Na potwierdzenie tego mogę powiedzieć, że młodzież pyta o różne sprawy. Ja myślę, że praca w tym kierunku idzie, przepraszam za wyrażenie, w dobrym kierunku.

Co do uroczystości, wypowiedzi na ten temat nie jest łatwo udzielić, gdyby się polegało na tych skromnych, nie za szerokich, ale jednak wzmiankach w prasie o tej uroczystości, to jak było może każdy sobie wyczytać. Dla mnie była to wzniosła, piękna uroczystość, jej wymiary wykraczały bardzo daleko poza uroczystość wojewódzką, i chwala i organizatorom i tym, którzy do tego doprowadzili. Przede wszystkim chciałem tu podziękować Społecznemu Komitetowi Budowy Pomnika poświęconego właśnie pułkownikowi Łukaszowi Cieplińskiemu z IV Zarządu Głównego Zrzeszenia Wolność i Niezawisłość oraz Żołnierzom Wyklętym. Na dole cokołu głównej postaci - pułkownika Łukasza Cieplińskiego - widnieje napis: „Żołnierzom Wyklętym”. Takich żołnierzy wyklętych były setki tysięcy, a takich elit polskich, wychowanych w okresie międzywojennym, takich jak członkowie Zarządu Zrzeszenia Wolność i Nie-



zawisłość były także setki i tysiące, czego dowodem jest, że w okresie najcięższego okresu stalinizmu w Polsce, tacy oficerowie byli wyciągani z sił obronnych Polski, z marynarki, z lotnictwa, z wojsk lądowych, fingowano im procesy i skazywano na wieloletnie wyroki więzienia lub likwidowano. Podkreślam by młodzież, by współcześni dojrzały ludzie rozumieli, że mówiąc o reprezentantach, mówiąc o takich po-

staciach jak np. generał Fieldorf Nil, jak rotmistrz Witold Pilecki (wspaniali bohaterowie mogący stanowić wzorzec Europy i świata, jak Ojczyźnie służyć), że takich ludzi w Polsce było bardzo dużo i cześć ich pamięci. Wracając do Wielkiej uroczystości, jedni mówią, że nie można zawłaszczać jakiegoś ogólnego dobra i ideału, że powinni uczestniczyć w tym wszystkie orientacje polityczne, a więc ludzie którzy je tworzą. Że może więcej powinno się powiedzieć o podwładnych Łukasza Cieplińskiego niżeli powiedziano, ale ja myślę, że mają rację te osoby, które mówią, to może to zrekompensuje ten kompleks, ten pomnik, kiedy czynna już będzie pełna instalacja, to co tam zamierzano, że można będzie przycisnąć guzik, że można będzie wysłuchać multimedialnych wiadomości tam umieszczonych. Wtedy to będzie żywy pomnik, jakby szkoła, jakby instytucja - choć będzie kompleksem pomników, a będzie można usłyszeć, dowiedzieć się więcej.

Co do koncertu... trudno mi powiedzieć... Oczywiście że zasłyszania mogę tylko powiedzieć, bo ja dostałem taką przypadłość, że część uroczystości przeżyłem w karetce pogotowia, a na koncercie byłem tylko do tego czasu, kiedy w 10 minut po odebraniu nominacji Ministra Obrony Narodowej w stosunku do mojego brata, majora Józefa Batorego, musiałem opuścić salę i zostałem podwieziony służbowym samochodem Urzędu Marszałkowskiego do hotelu, gdzie po prostu odpocząłem i ból minął i jakoś mogłem jeszcze z rodziną spotkać się w restauracji na obiedzie. Szkoda bardzo, że nie mogłem być na całym koncercie.

Dziękujemy za rozmowę



SENS WIGILII

Wieczera Wigilijna dla nas Polaków chyba zawsze kojarzy się z domem, ze wspólnotą, do której człowiek dorosły wcześniej czy później tęskni. Mimo że czasem składane życzenia były trochę wymuszone, mimo że przed tym wydarzeniem każdy miał więcej obowiązków, więcej trzeba było się natrudzić, to sama wigilia i uczestnictwo w Pasterce to szczególnie czas, na który zawsze się z utęsknieniem czekało. Żal przychodził gdy te świąteczne dni mijały tak szybko. W pierwszy dzień świąt najczęściej przebywało się w domu, a w drugi dzień wyjeżdżało się do rodziny.

Przed kilkoma laty w Polsce wielu ludzi poczuło się dwuznacznie gdy pojawiła się opinia, że Wigilia Bożego Narodzenia nie musi być dniem pokutnym i że nie powinno się tego dnia pościć. Oczywiście księża przypominali, że post warto zachować ze względu na tradycję.

Przyglądnijmy się co przemawia za pokutnym charakterem tego radosnego, adwentowego oczekiwania.

Tradycja teologiczna nadaje podobne znaczenie Wigilii Bożego Narodzenia jak Wigilii Paschalnej.

Tak jak przed zmartwychwstaniem Chrystus, syn Boży, doświadczył **kenozy** (uniżenia i ogołocenia) przez Krzyż, cierpienie i śmierć, tak Narodzenie oznacza dla Boga również przyjęcie stanu **kenozy**, czyli uniżenia. Chrystus, który zstąpił na ziemię w postaci człowieka, przyjął wszelkie ograniczenia z tym związane. Jego życie ziemskie od samego początku było drogą ku Krzyżowi. Dopiero przez Krzyż osiągnął zmartwychwstanie.

Wigilia, nosząc znamiona pokuty, pozwala dostrzec Boga, który się uniaża dla nas i dla naszego zbawienia.

Poza tym, patrząc historycznie, Adwent mówi o tęsknocie oczekiwania Narodu Wybranego na przyjście Mesjasza i o licznych cierpieniach tego Narodu, wyczekującego wykupienia z niewoli.

W Polsce wieczera wigilijna była zawsze w tradycji postna, czyli bezmięsną, bez tłuszczów zwierzęcych, bo stawała uczestników na progu owego przejścia z Adwentu (oczekiwania) do Narodzenia (przyjścia). Czas rozpoczęcia wieczery odbywał się według miejscowego zwyczaju, najczęściej o zmroku, po ukazaniu się pierwszej gwiazdy.

Na czas wieczery wigilijnej wyłączyliśmy telewizory i radia.

Oplątek, chleb, którego używamy tylko w Polsce, symbolizuje Chrystusa, który przyjmując jako Syn Boży kruchą postać ludzką, w tym ciele ofiarował siebie dla naszego odkupienia. Dzięki temu kruchemu i śmiertelnemu „przybraniu” mógł nas odkupić i przyjąć cierpienie, gdyż w swym ciele pokonał władzę Szatana

nad ludzkim ciałem, śmiercią i grzechem.

Dzielenie się opłatkiem jest zawsze połączone z życzeniami, przeprosinami i wybaczeniem sobie, co jest znakiem przyjęcia Chrystusa i Jego postawy wobec tych, którzy względem Niego zawiniли: Heroda oraz prześladowców w Wielki Piątek.

Powszechnie w Polsce przed Wigilią ludzie wierzący przystępują najpierw do sakramentu spowiedzi, by potem móc bez udawanej życzliwości złożyć życzenia najbliższemu. Są rodziny, gdzie uczta wigilijna jest poprzedzona wzajemną prośbą małżonków o wybaczenie win, celem rozpoczęcia okresu Bożego Narodzenia z Bożym błogosławieństwem.

Sama uczta wigilijna ma również inne elementy religijne, nawiązujące do uczty paschalnej żydowskiej, łącząc w ten sposób dwie paschy (dwa przejścia). Św. Ireneusz tak wyjaśniał mistyczny charakter obu przejść (a właściwie - przejść): „*Po to Bóg przeszedł w człowieka, by człowiek mógł przejść w Boga*”.

Dlatego w katolickich domach wieczera wigilijna rozpoczynana jest od zapalenia świecy i lektury fragmentu Ewangelii, wyjaśniającego sens gromadzenia się przy stole wigilijnym i choince.

W domach pobożnych Żydów uczta paschalna rozpoczynała się właśnie od **haggady**, pobożnej opowieści głowy rodu, wyjaśniającej jej sens.

U katolików po owej biblijnej opowieści rozpoczyna się modlitwa za żywych i zmarłych z rodziny oraz prośba o błogosławieństwo Boże dla całej rodziny oraz śpiew kolęd jako modlitwa rodziny. Dopiero w tym kontekście dzielenie się opłatkiem nabiera pełnego znaczenia.

Wieczera wigilijna ma więc w sobie coś sakralnego.

Do tej małej wspólnoty odnoszą się słowa Chrystusa: „*Gdzie dwaj albo trzej zebrani są w imię moje, tam ja jestem wśród nich*”. Dlatego wśród spożywających posiłek powinna być żywa świadomość obecności Chrystusa. Tym bardziej, że ostatni Sobór rodzinę chrześcijańską nazwał *Ecclesia domestica* - Kościołem



Ks. Lucjan Szumierz

domowym (rodzinnym). Dlatego w czasie wieczery wigilijnej obecność Chrystusa zaakcentujemy wspólną modlitwą, odczytaniem fragmentu Ewangelii i zapaleniem świecy lub świateł na choince pamiętając, że Chrystus jest światłością.

Widzimy więc, że utrzymanie charakteru pokutnego dnia Wigilii Bożego Narodzenia ma głębokie uzasadnienie teologiczne i bogatą tradycję duchową.

W ten wieczór rodzina doświadcza, że jest **małym Kościołem domowym**:

- ojciec i matka składają życzenia,
- prowadzą modlitwę,
- błogosławią dzieci,
- rozdzielają pożywienie i prezenty.

Jest też wiele innych symbolicznych obyczajów typowo polskich, np.:

- liczba potraw,
- puste nakrycie,
- przynoszenie sianka wraz z pojawieniem się pierwszej gwiazdki,
- słodzenie opłatka miodem,
- białość opłatka, gest dzielenia się nim.

Istnieją jeszcze inne symbole łączące tajemnicę radości Narodzenia z Odkupieniem:

Sianko na stole ma przypominać okoliczności, w jakich przyszedł Zbawiciel na świat: ubóstwo, odrzucenie przez ludzi.

Niektóre kolędy przypominają o tym, że nowo narodzone Dziecię spotkało odrzucenie i prześladowanie jako pierwsze - tajemnica Krzyża była więc wpisana już w sam początek ziemskiej obecności Zbawiciela.

Choinka natomiast jest symbolicznym przypomnieniem drzewa rajskiego, od którego wzięło początek władanie Szatana nad rodzajem ludzkim, i drzewa Krzyża Świętego, na którym Chrystus

go pokonał i wykupił nas z jego niewoli, nadając nam nie tylko stan wolności, ale i godność dzieci Bożych. Choinka mówi o pewnej dwubiegunowości raju, gdyż przypomina raj jako stan szczęśliwości przed upadkiem prarodzców i raj „po”, który zamienił się w krainę łez i cierpienia. Z drugiej strony **drzewko** przypomina nam stan odzyskanego szczęścia po Zmartwychwstaniu Chrystusa i Zesłaniu Ducha Świętego.

Punktem kulminacyjnym Wigilii jest jednak **Pasterka**, zwana też Mszą Światła lub Mszą Pasterzy. Skąd te nazwy?

- Anioł objawił początek panowania światła, którym jest Bóg.
- Pośród nocy śpiewają aniołowie.
- Odzywa się niebo na ziemi.
- Milknie brzęk broni i hałas diabli.

- Rozpoczyna się epoka pokoju.
- Gwiazda Betlejemka, symbolizująca światło i mądrość Bożą, prowadzi Mędrców ze Wschodu.
- Widzą wśród ciał niebieskich gwiazdę, która świeci najjaśniej i nie należy do dotychczasowych konstelacji.
- Oznacza to, że oddawanie światła Chrystusowi dotyka nie tylko serc ludzkich, ale i całego kosmosu.
- „Wyjęci z pod prawa” pasterze składają hołd dziecięciu.

Wigilia jest od początku do końca nabożeństwem czuwania, które kończy się Pasterką, nabożeństwem otwarcia się na przychodzącego do nas Boga, który z mi-

łości do człowieka chce pokazać nam jak żyć, jak kochać życie, jak dzielić się swym życiem, jak z życia uczynić dar, ofiarę, która dołączona do ofiary Chrystusa stanie się drogą umiłowania Miłości Wcielonej. Nie rezygnujemy z tradycji, które pomagają nam zrozumieć wartość Daru, jaki wyraża się w tajemnicy Narodzenia Pańskiego. Nie rezygnujemy także z postu wigilijnego, bo jest on szansą by zjednoczyć się ze Świętą Rodziną, która w momencie przyjścia na świat Zbawiciela doznawała odrzucenia, a przez to upokorzenia.

*Z Okazji Świąt Narodzenia Pańskiego życzę wszystkim, by odnaleźli swoją drogę do Betlejem. Niech Boża Dzieci-
na umacnia nas i nam błogosławi w Nowym Roku.*

ZARZĄD WOJEWÓDZTWA PODKARPACKIEGO INFORMUJE

o możliwości składania wniosków o przyznanie pomocy w ramach działania „Wdrażanie lokalnych strategii rozwoju”, objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013, w zakresie operacji, które odpowiadają warunkom przyznania pomocy w ramach działania „Odnowa i rozwój wsi” za pośrednictwem Stowarzyszenia Lokalna Grupa Działania „Siedlisko”, działającego na terenie gmin: Dzikowiec, Kolbuszowa, Majdan Królewski, Raniżów

I. Termin składania wniosków: od 30.12.2013 r. do 27.01.2014 r.

II. Miejsce składania wniosków: Biuro Stowarzyszenia Lokalna Grupa Działania „Siedlisko”, ul. Kościuszki 6 lokal 2/4 w godzinach: poniedziałek od 8.00 do 16.00, wtorek do piątek: od 7.30 do 15.30

III. Tryb składania wniosków: kompletny wniosek wraz z wymaganymi załącznikami należy składać *bezpośrednio w terminie i miejscu* określonym w niniejszym ogłoszeniu.

IV. Na stronie internetowej Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podkarpackiego www.prow.podkarpackie.pl oraz na stronie Stowarzyszenia Lokalna Grupa Działania „Siedlisko” pod adresem: www.lgdsiedlisko.kolbuszowa.pl zamieszczone są:

- wzór formularza wniosku o przyznanie pomocy w ramach działania 413 Wdrażanie lokalnych strategii rozwoju dla działania „Odnowa i rozwój wsi”;

- kryteria wyboru operacji, które zostały określone w Lokalnej Strategii Rozwoju (LSR) w ramach działania „Odnowa i rozwój wsi”, w tym kryteria lokalne, na podstawie których ocenia się uzasadnienie realizacji

operacji w ramach LSR,

- wykaz dokumentów niezbędnych do weryfikacji spełnienia kryteriów wyboru dla działania „Odnowa i rozwój wsi”.

V. Limit dostępnych środków na operacje z zakresu działania „Odnowa i rozwój wsi” w 2013 r. wynosi **620 824,90 zł** (słownie: sześćset dwadzieścia tysięcy osiemset dwadzieścia cztery złote 90/100).

VI. Tematyczny zakres operacji w ramach naboru dotyczy:

- budowy, przebudowy, remontu lub wyposażenia budynków pełniących funkcje rekreacyjne, sportowe i społeczno-kulturalne, w tym świetlic i domów kultury, z wyłączeniem szkół, przedszkoli i żłobków;

- budowy, przebudowy lub remontu przeznaczonych do użytku publicznego ścieżek rowerowych, szlaków pieszych, placów zabaw, miejsc rekreacji oraz obiektów sportowych, z wyłączeniem sal sportowych przeznaczonych wyłącznie dla szkół lub przedszkoli;

- związanych z kształtowaniem obszarów o szczególnym znaczeniu dla zaspokojenia potrzeb mieszkańców, sprzyjających nawiązywaniu kontaktów społecznych, ze względu na ich położenie oraz cechy funkcjonalno-

-przestrzenne, w szczególności poprzez odnawianie lub budowę placów parkingowych, chodników lub oświetlenia ulicznego;

- odnawiania elewacji zewnętrznych i dachów w budynkach architektury sakralnej wpisanych do rejestru zabytków lub objętych wojewódzką ewidencją zabytków i odnawiania cmentarzy wpisanych do rejestru zabytków.

VII. Minimalne wymagania, których spełnianie jest niezbędne do wyboru projektu przez LGD to:

- uzyskanie pozytywnej oceny zgodności projektu z Lokalną Strategią Rozwoju (zakresem tematycznym naboru), w tym spełnienie kryterium nr 3, uzasadniającego realizację operacji w ramach LSR;

- uzyskanie co najmniej 10 pkt. w ocenie punktowej według lokalnych kryteriów wyboru.

VIII. Szczegółowe informacje dotyczące naboru można uzyskać w siedzibie Stowarzyszenia Lokalna Grupa Działania „Siedlisko”, ul. Kościuszki 6 lokal 2/4 w godzinach: poniedziałek od 8.00 – 16.00, wtorek - piątek od 7.30 do 15.30 oraz pod numerem telefonu 17 2271 449, kom. 533 271 449.



Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Program Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013

Sport

KONRAD PŁOCH NA KONSULTACJI SZKOLENIOWEJ KADRY NARODOWEJ MŁODZIKÓW I JUNIORÓW MŁODSZYCH

W ubiegłym tygodniu, w Białymstoku (woj. Podlaskie), odbyła się konsultacja szkoleniowa Kadry Narodowej Młodzików i Juniorów Młodszych. Z naszego województwa powołanie na „kadrę” otrzymał Tymoteusz Malik UKS Trójka Tarnobrzeg oraz Konrad Płoch UKS Start Widełka, przedstawiciel ziemi kolbuszowskiej. W trzydniowym zgrupowaniu młodzików wzięło udział ośmiu chłopców i osiem

dziewcząt. Była to wyselekcjonowana grupa najlepszych zawodników, którzy w przyszłości mają reprezentować Polskę na najważniejszych imprezach w Europie. Trenerem prowadzącym był pan Jacek Hankiewicz, aktualny Trener Kadry Narodowej Seniorów. Jego celem jest szkolenie najbardziej utalentowanych młodych zawodników, którzy w przyszłości będą stanowić trzon Polskiego badmintona. Cieszy fakt, iż nasz

zawodnik Konrad Płoch jest w pierwszej czwórce chłopców branych pod uwagę do reprezentacji naszego kraju na Drużynowe Mistrzostwach Europy w badmintonie, które odbędą się w lutym w Szwajcarii. Po trzydniowej konsultacji otrzymaliśmy wskazówki nad czym trzeba popracować w klubach, poza tym aktualnie powołana młodzież będzie miała wspólne konsultacje oraz letni obóz sportowy.



OGÓLNOPOLSKI TURNIEJ JUNIORÓW MŁODSZYCH I MŁODZIKÓW

W sobotę, 16 listopada, w Ropczycach, odbył się Ogólnopolski Turniej Juniorów Młodszych i Młodzików w badmintonie. Brali w nim udział zawodnicy UKS Start Widełka: Paweł Kopański, Kamil Płoch, Urszula Rumak, Szymon Maciąg, Konrad Płoch i Krzysztof Płoch.

Bardzo dobrze zaprezentował się nasz młody zawodnik Szymon Maciąg, który rywalizował ze starszymi zawodnikami, a mimo to potrafił nawiązać z nimi walkę. Udało mu się, razem z Jessicą Orzechowicz (UKS Mix Team Tarnowiec), zająć V miejsce w grze mieszanej młodzików.

W kategorii junior młodszy Paweł Kopański, Kamil Płoch i Urszula Rumak zajęli III miejsca w grach pojedynczych. Ponadto Paweł, w parze z Patrykiem Kopciem (MKS Stal Nowa Dęba) uplasował się na drugiej pozycji w deblu, a para Urszula Rumak/Kamil Płoch zajęła II miejsce w grze mieszanej.

Najlepiej spisali się nasi młodzicy - Konrad i Krzysztof Płoch - wygrywając turniej w deblu. Poza tym Konrad zajął pierwsze miejsce w grze mieszanej w parze z Natalią Róg (MKS Stal Nowa Dęba) i drugie miejsce w grze pojedynczej, przegrywając w finale z Tymoteuszem Malikiem (UKS Trójka Tarnobrzeg).

Zawodnicy z Widełki na pewno mogą uznać ten turniej za udany.

URSZULA RUMAK



U honorowani zawodnicy Start Widełki

MITYNG OLIMPIAD SPECJALNYCH

W dniu 4 grudnia 2013 roku Zespół Szkół Specjalnych w Kolbuszowej Dolnej, we współpracy z Oddziałem Regionalnym Olimpiad Specjalnych Polska Podkarpackie, Gminą Kolbuszowa oraz Starostwem Powiatowym, zorganizował XII Podkarpacki Mityng Pływacki Olimpiad Specjalnych – Kolbuszowa 2013.

Zawody odbyły się na obiekcie pływalni krytej „Fregata” w Kolbuszowej. W tym roku w imprezie wzięło udział 15 klubów reprezentujących następujące placówki kształcenia specjalnego z całego Podkarpacia: SOSW Ropczyce, SOSW Rudnik nad Sanem, SOSW Mrowla, SOSW Strzyżów, SOSW Krosno, ZSS Stalowa Wola, ZSS Tarnobrzeg, SOSW Przemyśl, SOSW Lesko, SOSW Leżajsk, ZSS Dębica, SOSW Mielec, ZS „UNICEF” Rzeszów, SOSW Jarosław oraz ZSS Kolbuszowa Dolna - łącznie 88 zawodników.

Po oficjalnym wprowadzeniu ekip poszczególnych placówek, uroczystym wyciągnięciu flagi Olimpiad Specjalnych z wody, odegraniu hymnu, zawodnicy głośno wypowiedzieli słowa przysięgi „Pragnę zwyciężyć, lecz jeśli nie będę mógł zwyciężyć niech będę dzielny w swym wysiłku”. Następnie dyrektor Zespołu Szkół Specjalnych Marzena Mytych powitała serdecznie uczestników, ich opiekunów i trenerów oraz zaproszonych gości na czele z Zastępcą Burmistrza Kolbuszowej Markiem Gilem, Starostą Kolbuszowskim Józefem Kardysiem, Członkiem Zarządu Województwa Podkarpackiego Bogdanem Romaniukiem, Dyrektorem PFRON Maciejem Szymańskim, Inspektorem Oświaty w Kolbuszowej Ireneuszem Kogutem oraz Dyrektorem PPP w Kolbuszowej Elżbietą Mikołajczyk. Po



uroczystym otwarciu olimpiady, zawodnicy rozpoczęli zaciętą rywalizację i zgodnie ze złożoną przysięgą dawali z siebie wszystko.

Olimpijczycy startowali w następujących kategoriach:

- 25 m styl dowolny
- 50 m styl dowolny
- 25 m styl grzbietowy
- 50 m styl grzbietowy
- 25 m styl klasyczny
- 15 m chód po dnie
- 25 m z pomocą sprzętu pływającego
- 15 m z pomocą sprzętu pływającego
- 10 m pływanie z asystą
- 15 m pływanie bez asysty

oraz Węgier, których, w ramach programu Comenius, gościli gospodarze zawodów. Wreszcie po trzecie - startujących odwiedził Św. Mikołaj, który wręczył im prezenty i robił z nimi pamiątkowe zdjęcia.

Organizatorzy stanęli na wysokości zadania, a to wszystko dzięki naszym władzom, sponsorom i innym osobom, bez których niemożliwe byłoby zorganizowanie tej imprezy, a którym serdecznie dziękuję. Byli to m.in.:

- pan Jan Stobierski - Piekarnia Staropolska w Świerczowie
- pan Waław Orzech - Firma „Orzech”
- pan Mieczysław Gawel - Restauracje Mc Donald's
- pan Krzysztof Matejek - Dyrektor Pływalni Krytej Fregata w Kolbuszowej
- ratownicy z tejże pływalni, którzy czuwali nad bezpieczeństwem zawodników
- zaprzyjaźnieni nauczyciele z okolicznych szkół, którzy zapewnili opiekę sędziowską mityngu
- wolontariusze - uczniowie LO w Kolbuszowej.

Zwycięzcy poszczególnych grup nie kryli swojego szczęścia ze zdobytych medali, wywołując niejednokrotnie wzruszenie u pozostałych osób, które widziały, jak dużym wysiłkiem były one okupione.

Tegoroczne zawody były wyjątkowe z wielu powodów: pierwszym jest największa jak dotąd frekwencja klubów i uczestników. Kolejnym jest to, iż podczas Olimpiady gościliśmy na basenie zagranicznych gości, którzy obserwowali zmagania zawodników, a na koniec wręczyli im medale i plakietki. Byli to nauczyciele szkół z Turcji, Walii, Rumuni

Dziękujemy również instytucjom, które objęły patronatem nasze zawody:

- Podkarpacki Urząd Wojewódzki w Rzeszowie
- Urząd Marszałkowski Województwa Podkarpackiego
- Telewizja Polska Rzeszów
- Radio Rzeszów
- Korso Kolbuszowskie.

Jeszcze raz dziękujemy wszystkim, którzy nas wspomogli i czekamy z niecierpliwością na przyszłoroczny Mityng.

PAWEŁ ŻADŁO



10.jpg

„Już słycać kołędy,
Już pachnie świętami...
Syn Boży się rodzi,
By zamieszkać z nami.”

Z okazji Świąt Bożego Narodzenia
życzę, by miłość i radość płynąca z betlejemskiej stajenki
wypełniała nasze serca i domy,
a nadchodzący nowy 2014 rok był czasem pokoju
oraz realizacji osobistych i zawodowych planów.

Posel na Sejm RP
Zbigniew Chmielowiec

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 Goslara 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