

Nr 1/220
Styczeń 2015 r.
Cena 2,50

ZIEMIA

KOLBUSZOWSKA

W numerze

WYDARZENIA



Pieniądze dla Kolbuszowej na kanalizację
strona 4

WYDARZENIA



Zagrała Wielka Orkiestra Świątecznej Pomocy
strona 3

WYDARZENIA



Koncert Noworoczny
strona 32

ODKRYCIE

W KOLBUSZOWSKIEJ BIBLIOTECE

Podczas przygotowywania zbioru Starodruków Kolbuszowskiej Kolegiaty, na potrzeby digitalizacji, pracownik Miejskiej i Powiatowej Biblioteki Publicznej w Kolbuszowej odkrył najstarszy wolumen z całego zbioru. Dzieło "Canones apostolorum. Veterum conciliorum constitutiones. Decreta pontificum antiquiora. De primatu Romanae ecclesiae. Ex tribus uetustiss. exemplaribus transcripta omnia, quorum catalogum proxima pagina indicat" było złożone w jeden klocek intrologatorski z inną pozycją i dlatego dopiero teraz udało się go odnaleźć. Starydruk został wydany w kwietniu 1525 roku w Moguncji.

Wkrótce na Kolbuszowskiej Bibliotece Cyfrowej zostaną opublikowane pierwsze Starodruki z tej kolekcji.



ZAPROSZENIE



Kolbuszowskie Szkoły
Ponadgimnazjalne



ZAPRASZAJĄ

GIMNAZJALISTÓW



na „AKTYWNA ŚRODĘ”

W programie:

- rozgrywki sportowe
- konkurencje wiedzy
- i coś jeszcze



START: 4 LUTEGO 2015r. (tj. środa)
OD GODZINY 9:00

Hala Sportowo-Widowiskowa
Liceum Ogólnokształcącego w Kolbuszowej

Organizatorzy:

Starosta Kolbuszowski,
Liceum Ogólnokształcące im. Janka Bytnara w Kolbuszowej,
Zespół Szkół Technicznych im. Bohaterów Września 1939 w Kolbuszowej,
Zespół Szkół Agrotechniczno-Ekonomicznych im. Komisji Edukacji Narodowej w Weryni.

Wydarzenia

SIEMA KOLBUSZOWA!

W niedzielę, 11 stycznia, ulicami naszego miasta przeszedł korowód nastolatków obklejonych czerwonymi serduszkami. Młodzież z puszkami można było spotkać także w innych miejscowościach powiatu kolbuszowskiego, m.in.: w Cmolesie, Niwiskach, Kosowach, Trzęsówce i Weryni. To znak, że Wielka Orkiestra Świątecznej Pomocy znów zagrała! Wolontariusze z Liceum Ogólnokształcącego im. Janka Bytnara w Kolbuszowej wyruszyli, aby zbierać pieniądze, już o szóstej rano!

W tym roku Orkiestra wspierała oddziały pediatryczne. Ze środków, które udało się zebrać podczas 23 Finału doposażone zostaną oddziały klinik wyspecjalizowanych w takich dziedzinach jak: onkologia, kardiochirurgia, pulmonologia oraz reumatologia. Po raz kolejny część zebranych pieniędzy ma pomóc w godnej opiece nad seniorami.

Licealna młodzież, jak co roku, ochocho przystąpiła do kwestowania. Wędrowali po okolicy przez cały dzień z charakterystycznymi puszkami. Za każdy zebrany grosz odpowiadali szczerym uśmiechem. Niekiedy usłyszeli od darczyńców miłe słowa zachęty i życzenia dalszej wytrwałości w kwestowaniu. Owa gorliwość została wynagrodzona. Kolbuszowscy wolontariusze zebrali **łącznie 20 403,49 zł**. Warto wyróżnić trzech uczniów, którzy mimo wietrznej pogody dzielnie stali na „posterunku” i pobili rekordy: Monika Korzepsa zebrała 2 573 zł, a Ania Kozubal 2 113 zł, również Artur Szlachetka przekroczył kwotę 2 000.

W czasie przerw w kwestowaniu na wolontariuszy w Sztapie LO czekały miłe panie: Małgorzata Miąso, Krystyna Wilk, Monika Kabała, Wanda Jasińska oraz Szefowa Sztabu Agnieszka Bałchan. Tego dnia nauczycielki nie pytały regulek i wzo-



Kolbuszowianie mali i duzi mają wielkie serce

rów, lecz częstowały herbatą, kawą, kanapkami i słodkościami. Również obecne były panie z Banku Pekao w Kolbuszowej, zajmujące się liczeniem pieniędzy, które jak zawsze świetnie wywiązywały się ze swojego zadania. Dzięki ich skrupulatności i cierpliwości wszystkie puszki zostały przeliczone w niedzielę! Nad bezpieczeństwem młodzieży czuwała Policja i Straż Miejska, dlatego wolontariusze czuli się bezpieczni i kwestowali aż do wieczora.

W Liceum Orkiestra zagrała już w piątek (09.01) na hali sportowo-widowiskowej, gdzie odbyła się coroczna aukcja na

rzecz Wielkiej Orkiestry Świątecznej Pomocy. Dokładnie o godzinie 12:10 młodzież LO zgromadziła się na trybunach hali, by wziąć udział w licytacji gadżetów WOŚP. Wcześniej opróżnili swe skarbonki i wyciągnęli kieszonkowe, by pomóc małym dzieciom i osobom starszym. Kwota uzyskana z licytacji to w przybliżeniu 257 złotych. Hitem okazały się przepyszne babeczki upieczone przez uczennicę Natalię Kolasę. Jak wiadomo, młodzież uwielbia słodycze. Urząd Miejski w Kolbuszowej na licytację przekazał książki regionalne, koszulkę i kubek oraz kilka innych ciekawostek. Aukcję wsparło również Starostwo Powiatowe w Kolbuszowej przekazując na ten cel śliczne kubki i breloki.

Wielka Orkiestra Świątecznej Pomocy jest wielkim przedsięwzięciem, w którym każdy może wziąć udział. Wielu tegorocznych wolontariuszy zadeklarowało swoją obecność również w roku następnym. Jako uczestnicy tej formy pomocy innym możemy śmiało powiedzieć, że atmosfera panująca w naszym zespole była świetna. Dobry nastrój nie opuszczał nikogo, nawet po spędzeniu całego dnia na wietrze. Jako wolontariusze zachęcamy do licytacji internetowych. Wciąż jest wiele dostępnych ciekawych rzeczy do wykupienia. Niech Wielka Orkiestra Świątecznej Pomocy gra cały rok, do końca świata i o jeden dzień dłużej!

BEATA SERAFIN
IZABELLA PIERWOLA



Panie liczyły, liczyły, liczyły, aż naliczyły 20 403,49 zł

BURMISTRZ KOLBUSZOWEJ W TVP RZESZÓW

Na zaproszenie dyrekcji TVP Rzeszów Burmistrz Kolbuszowej Jan Zuba uczestniczył w Spotkaniu Noworocznym, inauguracyjnym Jubileuszowy Rok Telewizji Rzeszów.

Spotkanie odbyło się 15 stycznia br. w studiu TVP w Rzeszowie i było okazją do świętowania rocznic: 55 lat Telewizji na Podkarpaciu, 25 lat ośrodka telewizyjnego w Rzeszowie, 20 lat samodzielnego nadawania TVP Rzeszów.

Na spotkaniu obecni byli: marszałek województwa, prezydent Rzeszowa, wojewoda podkarpacki, szefowie podkarpackich mediów, przedstawiciele wielu instytucji w regionie oraz samorządowcy.

Burmistrz Kolbuszowej Jan Zuba wręczył Dyrektorowi oraz Przewodniczącemu Rady Programowej TVP Rzeszów okolicznościową grawerkę, a także, w imieniu samorządu kolbuszowskiego i mieszkańców Gminy Kolbuszowa, złożył kierownictwu oraz całemu zespołowi redakcyjnemu gratulacje i życzenia z okazji potrójnego jubileuszu.

Podczas uroczystości najlepszym dziennikarzom wręczone zostały nagrody Rady Programowej.



Fot. Tadeusz Poźniak

JAN ZUBA W WOJEWÓDZKIEJ RADZIE RYNKU PRACY

Burmistrz Kolbuszowej Jan Zuba, zarządzeniem Marszałka Województwa Podkarpackiego, został powołany z dniem 29 grudnia 2014 r. do składu Wojewódzkiej Rady Rynku Pracy w Rzeszowie na kadencję 2014-2018. Burmistrz Zuba od wielu lat jest również Wiceprzewodniczącym Powiatowej Rady Zatrudnienia w Kolbuszowej.

Do zadań Wojewódzkiej Rady Rynku Pracy należy m.in. inspirowanie przedsięwzięć zmierzających do pełnego i racjonalnego zatrudnienia w województwie, ocena racjonalności gospodarki środkami Funduszu Pracy, opiniowanie kryteriów podziału środków Funduszu Pracy, składanie wniosków i wydawanie opinii w spr-

wach dotyczących zatrudnienia w województwie.

Burmistrz Kolbuszowej został powołany w skład Rady z ramienia Podkarpackiego Stowarzyszenia Samorządu Terytorialnego.

PIENIĄDZE DLA KOLBUSZOWEJ NA KANALIZACJĘ

Burmistrz Kolbuszowej Jan Zuba podpisał w dniu 15 stycznia br. umowę z Wojewódzkim Funduszem Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Rzeszowie na dofinansowanie realizacji projektu pn. „Porządkowanie gospodarki wodno-ściekowej aglomeracji Kolbuszowa”.

Przedmiotem umowy będzie budowa sieci kanalizacji sanitarnej o długości około 17 km, kanalizacji deszczowej o długości 6,6 km, a także przebudowa oczyszczalni ścieków.

Planowany całkowity koszt realizacji projektu to kwota prawie 12,5 mln zł. Gminie Kolbuszowa udzielone zostanie dofinansowanie w kwocie 6,4 mln złotych.

Projekt obejmuje refundację części kosztów poniesionych na przebudowę kanalizacji w rejonie ul. Krakowskiej i Piłsudskiego oraz budowę kanalizacji sa-

нитарnej w Kolbuszowej Górnej - etap II, przebudowa kanalizacji ogólnospławnej w zlewni ulicy Wojska Polskiego, Matejki, Szopena, Bytnara, Obrońców Pokoju na system kanalizacji rozdzielczej, wymiana i modernizacja węzła higienizacji osadu na oczyszczalni ścieków, zlokalizowanej w Kolbuszowej Dolnej. Termin realizacji inwestycji to rok 2015.

Głównym celem projektu jest usprawnienie systemu oczyszczania ścieków w Kolbuszowej.



Fot. WFOŚiGW w Rzeszowie



INFRASTRUKTURA
I ŚRODOWISKO
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
FUNDUSZ SPÓJNOŚCI



Projekt pn.: „Porządkowanie gospodarki wodno - ściekowej aglomeracji Kolbuszowa” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej z Funduszu Spójności w ramach Programu operacyjnego infrastruktura i Środowisko na lata 2007-2013

INFORMACJA NA TEMAT SPALANIA ODPADÓW

W okresie zimowym, wraz z rozpoczęciem okresu grzewczego, do Referatu Ochrony Środowiska UM i Straży Miejskiej w Kolbuszowej napływa coraz więcej zgłoszeń związanych ze spalaniem odpadów w piecach kaflowych, kuchniach i kotłach centralnego ogrzewania.

Zgodnie z art. 155 ustawy z dnia 14 grudnia 2012 r. (Dz.U. 2013.21) proces taki może być przeprowadzany tylko w spalarniach odpadów. Art. 191 tej samej ustawy nakłada na osobę, która nie stosuje się tego przepisu, odpowiedzialność karną w postaci aresztu (od 5 do 30 dni) lub grzywny (do 5000 zł).

Zabronione jest zatem spalanie i używanie do celów grzewczych wszelkiego rodzaju opakowań plastikowych, folii, makulatury, tektury, gazet, styropianu. Zabronione jest również spalanie elementów z płyt wiórowych, paździerzowych czy pilśniowych, niezależnie od tego, czy są one lakierowane lub okleinowane, czy też nie. Niedozwolone jest ogrzewanie pomieszczeń poprzez spalanie wiór powstających z tych materiałów.

Na terenie Gminy Kolbuszowa egzekwowaniem przestrzegania powyższych

przepisów zajmują się strażnicy miejscy. Posiadają oni stosowne upoważnienia wydane przez Burmistrza Kolbuszowej. Kontrolę pomieszczeń mieszkalnych mogą przeprowadzać w godzinach od 6.00 do 22.00, a pomieszczeń produkcyjnych i gospodarczych przez całą dobę.

Przystępując do kontroli strażnik powinien poinformować właściciela posesji (lub osobę, która go zastępuje) o celu i zakresie kontroli. Na żądanie musi okazać legitymację służbową i upoważnienie do kontroli. Strażnicy mogą sprawdzać tylko i wyłącznie pomieszczenia, gdzie znajdują się piece do spalania paliwa stałego (kotłownie kuchnie, pokoje). W przypadku stwierdzenia, że spalane są niedozwolone substancje sporządzany jest w dwóch egzemplarzach protokół kontroli. Wobec sprawcy wykroczenia strażnik może zastosować pouczenie, nałożyć mandat



karny (w wys. do 500 zł) lub sporządzić wniosek o ukaranie do Sądu Rejonowego. Uniemożliwienie przeprowadzenia kontroli stanowi przestępstwo z art. 225 § 1 k.k. i jest zagrożone karą pozbawienia wolności do lat 3. Informacja o zaistnieniu takiej sytuacji przekazywana jest do Komendy Powiatowej Policji w Kolbuszowej i tam prowadzone są dalsze czynności.

BURMISTRZ KOLBUSZOWEJ INFORMUJE

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

WYWIESZONY ZOSTAŁ

zgodnie z art. 35 ustawy z dnia 21.08.1997 o gospodarce nieruchomościami (t.j. Dz.U. z 2014 r., poz. 518 ze zm.), na okres 21 dni, wykaz nieruchomości gruntowej, położonej w Kolbuszowej, oznaczonej nr ew. działki 2307/2, 2409/4, przeznaczonej do sprzedaży w trybie bezprzetargowym, położonej w Kolbuszowej, oznaczonej nr ew. działki 2011/7, przeznaczonej do sprzedaży w trybie przetargowym oraz położonej w Kupnie, oznaczonej nr ew. 1793/4, w udziale 1/2 część, przeznaczonej do sprzedaży w trybie bezprzetargowym.

BURMISTRZ KOLBUSZOWEJ JAN ZUBA

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

WYWIESZONY ZOSTAŁ

zgodnie z art. 35 ust.1 ustawy o gospodarce nieruchomościami (t.j. Dz.U. z 2014 r., poz. 518 ze zmian.), wykaz nieruchomości, **własności Gminy Kolbuszowa, przeznaczonych do oddania w dzierżawę.**

BURMISTRZ KOLBUSZOWEJ JAN ZUBA

OGŁOSZENIE

Urząd Miejski w Kolbuszowej informuje wszystkich przedsiębiorców posiadających zezwolenia na sprzedaż napojów alkoholowych (łącznie z piwem) o obowiązku wniesienia „opłaty za korzystanie z zezwolenia na sprzedaż napojów alkoholowych na rok 2015”. Roczna opłata wynosi:

- 525 zł na sprzedaż napojów zawierających do 4,5 % alkoholu oraz piwa,
- 525 zł na sprzedaż napojów zawierających od 4,5 % do 18 % alkoholu (z wyjątkiem piwa),
- 2 100 zł na sprzedaż napojów zawierających powyżej 18 % alkoholu.

Opłatę wnosi się w trzech równych ratach w terminach do: 31 stycznia, 31 maja i 30 września.

Każdy przedsiębiorca prowadzący sprzedaż napojów alkoholowych w roku poprzednim winien złożyć do dnia 31 stycznia 2015 r., oświadczenie o wartości sprzedaży alkoholu (brutto) za rok 2014 oddzielnie dla poszczególnych rodzajów napojów alkoholowych, celem naliczenia wielkości opłaty alkoholowej na 2015 r.

Jeżeli sprzedaż przekroczyła :

- 37 500 zł dla napojów alkoholowych do 4,5 % zawartości alkoholu oraz piwa opłata wynosi 1,4 % ogólnej wartości sprzedaży tych napojów w roku poprzednim
- 37 500 zł dla napojów alkoholowych powyżej 4,5 % do 18 % zawartości alkoholu (z wyjątkiem piwa) opłata wynosi 1,4 % ogólnej wartości sprzedaży tych napojów w roku poprzednim,
- 77 000 zł dla napojów alkoholowych powy-

żej 18 % zawartości alkoholu, opłata wynosi 2,7 % ogólnej wartości sprzedaży tych napojów w roku poprzednim.

Nieuiszczenie opłaty oraz niezłożenie pisemnego oświadczenia o wartości sprzedaży napojów alkoholowych w roku 2014 powoduje wygaśnięcie zezwolenia.

Przedsiębiorca, którego zezwolenie wygasło z powodu niezłożenia oświadczenia o wartości sprzedaży napojów alkoholowych, względnie niezapłacenia opłaty alkoholowej może wystąpić z wnioskiem o wydanie nowego zezwolenia po upływie 6 miesięcy od dnia wydania decyzji o wygaśnięciu zezwolenia.

Wyjaśnienia dotyczące powyższych spraw można uzyskać w Urzędzie Miejskim w Kolbuszowej pokój nr 24, II piętro, względnie telefonicznie pod nr 17 2271 333, w. 348.

KONCERT KOŁĘD

W dniu 4 stycznia br., w kościele pw. Św. Brata Alberta, oraz 6 stycznia br., w Kolegiacie pw. Wszystkich Świętych w Kolbuszowej, odbyły się koncerty kołęd w wykonaniu dzieci i młodzieży Społecznego Ogniska Muzycznego oraz Państwowej Szkoły Muzycznej I stopnia w Kolbuszowej.

Program koncertów obejmował oprawę Mszy Świętej oraz koncert najpiękniejszych kołęd i pastorałek, zarówno staropolskich jak i współczesnych, włącznie z najstarszą polską kołędą z 1423 roku. Wystąpiły chóry „Con Agilita”, „Accordare”, Zespół Muzyki Dawnej „Giulivamente” z grupą młodszą, a także orkiestra gitara Państwowej Szkoły Muzycznej.

Pani Aleksandra Niezgodą, Dyrektorką Państwowej Szkoły Muzycznej w Kolbuszowej, składa serdeczne podziękowania gospodarzom koncertów: ks. Janowi Pępkowi, Dziekanowi Dekanatu Kolbuszowa Zachód, proboszczowi parafii p.w. Świętego Brata Alberta, ks. Lucjanowi Szumierzowi, proboszczowi parafii pw. Wszystkich Świętych, a także Janowi Zubie, Burmistrzowi Kolbuszowej, i Markowi Gilowi Zastępcy, Burmistrza Kolbuszowej, za



Koncert Kołęd w Kolegiacie pw. Wszystkich Świętych

wspieranie organizowanych koncertów kołęd i pastorałek.

Tradycyjnie inicjatorem oraz głównym organizatorem koncertu była PSM I ST. w Kolbuszowej.

Patronat nad koncertami objął Burmistrz Kolbuszowej oraz Starosta Kolbuszowski.

ZABAWA KARNAWAŁOWA Z UDZIAŁEM RODZICÓW, „DZIADKÓW” I DZIECI Z PUBLICZNEGO PRZEDSZKOŁA NR 2

W sobotnie popołudnie, w dniu 10 stycznia 2015 r., w Miejskim Domu Kultury w Kolbuszowej, odbył się bal karnawałowy połączony ze zbliżającym się Świętem Babci i Dziadka. Na uroczystość przybyli zaproszeni goście: Poseł na Sejm Zbigniew Chmielowiec, Starosta Powiatu Kolbuszowskiego Józef Kardys, Burmistrz Kolbuszowej Jan Zuba, Przewodniczący Rady Miejskiej Krzysztof Wilk. Salę wypełniło grono wspaniałych „dziadków”, rodziców i rodzeństwa Przedszkolaków.

Dzieci przygotowały tance, piosenki i inscenizacje. Najmłodsza grupa zaprezentowała taniec „Krasnoludki”. „Średniaczki” wykonały współczesny taniec dyskotekowy, a największym aplauzem cieszył się „Polonez” w wykonaniu „Starszaków”. Następnie przedszkolaki przedstawiły wzruszający montaż słowno-muzyczny do baśni: „Dziewczynka z zapalkami” oraz zaśpiewały piosenkę w j. angielskim. Program artystyczny zakończono wierszowanym dialogiem dzieci odgrywających rolę Krzysia i Kubusia, w związku

z udziałem Przedszkola w konkursie: „Kubusiowi Przyjaciele Natury”.

Zgromadzeni seniorzy otrzymali od swych wnucząt upominki: babcie - efektowne kapelusze z kwiatkiem, a dziadkowie - czarodziejskie okulary z serduszkami. Z takimi gadżetami chętnie przystąpili do wspólnej zabawy, którą poprowadziła pani wodzirej - mama Oliwki - Paulina Paśko-Jadach. Były wspólne zabawy, pąsy, korowody, zabawy z chustą animacyjną, konkurs zagadek z nagrodami oraz rodzinne kołędowanie z udziałem dzieci, rodziców

i dziadków. We współpracy z rodzicami przygotowano niecodzienny poczęstunek: kolorowe kanapeczki, owoce, napoje ciepłe i zimne oraz soki. Rodzice zapewнили również pyszne, samodzielnie wykonane wypieki.

Uroczystość zintegrowała całą społeczność przedszkolną, przyczyniła się do jeszcze lepszego wzajemnego poznania, zacieśniła więzi rodzinne, a występy dzieci i wnucząt dostarczyły emocji, które wzruszyły serca widzów.

OPRAC. PRZEDSZKOLE NR 2



Uroczystość otworzyła Dyrektorka Przedszkola Beata Stefanek



Babcie, Dziadkowie i Rodzice podziwiali swoje pociechy

NAGRODA DLA WŁADYSŁAWA POGODY

We wtorek, 30 grudnia 2014 r., Burmistrz Kolbuszowej Jan Zuba wraz z Dyrektorem Miejskiego Domu Kultury w Kolbuszowej Wiesławem Sitko wręczyli Panu Władysławowi Pogodzie nagrodę Burmistrza Kolbuszowej.

Nagroda została przyznana za zasługi w kultywowaniu tradycyjnej kultury ludowej oraz promocję miasta i gminy Kolbuszowa.

Władysław Pogoda to wybitny twórca muzyki ludowej, śpiewak oraz skrzypek, który folklor lasowiacki rozstawił w Polsce i poza jej granicami.

W grudniu br. Sejmik Województwa Podkarpackiego przyznał Władysławowi Pogodzie honorowe odznaczenie Zasłużony dla Województwa Podkarpackiego.



Szczęśliwy Pan Władysław z żoną i córką

JEDEN ZA WSZYSTKICH – WSZYSCY ZA JEDNEGO

SZLACHETNA PACZKA połączyła niemal 2000 osób z terenu gminy i powiatu!

„Jedynie prawdziwy człowiek uważa potrzeby innego człowieka. Jedynie człowiek wielkiego serca wyciągnie doń pomocną dłoń.”

Wolontariusze SZLACHETNEJ PACZKI, w dniach 13 - 14 grudnia, dostarczyli pomoc do 43 potrzebujących rodzin z terenu gminy i powiatu kolbuszowskiego – osób starszych, samotnych, rodzin wielodzietnych. Dodatkowo 10 rodzin otrzymało pomoc w postaci paczek żywnościowych, zebranych dzięki hojności kolbuszowskich sportowców i chodziarzy.

13 - 14 grudnia to „weekend cudów” kiedy odbył się finał projektu SZLACHETNA PACZKA. Paczki przygotowane przez darczyńców dla konkretnych rodzin dotarły do domów potrzebujących. Żywność, środki czystości, zimowa odzież, przybory szkolne – te rzeczy znalazły się w pudłach. Nie zabrakło też przedmiotów o które szczególnie prosiły rodziny, takie jak meble, lodówki, pralki, węgiel oraz upominki – perfumy, ciepłe pantofle, książka sensacyjna, album, czy strój piłkarski.

W sumie Paczki przygotowywało **prawie 1600 osób** (średnio **37 osób** robiło jedną paczkę). Zaangażowanie w projekt okazało się wydarzeniem społecznym, w które angażują się rodziny, szkoły, grupy przyjaciół. Dla niektórych firm wspólny wybór rodziny i zakupy to coroczny, wyjątkowy rytuał.

Jesteśmy też niezmiernie szczęśliwi. Świat znowu stał się lepszy.

W imieniu obdarowanych rodzin pragniemy przekazać słowa

DZIĘKUJEMY

za otwartość, szczerą, wrażliwość, otwarcie się na potrzeby drugiego człowieka i zaangażowanie w niesienie pomocy, a My, jako Wolontariusze, dziękujemy za wspaniałą współpracę.

Dziękujemy wszystkim Darczyńcom i Dobroczyńcom, którzy otwarli swoje serca dla innych. Dziękujemy za nieocenioną pomoc przy rozwożeniu paczek Panom kierowcom oraz Strzelcom za „męską siłę i wytrwałość” w dźwiganiu ciężkich niekiedy paczek.

Dziękujemy tym, którzy wsparli nasze działania i siły przekazując nam pierogi i pizzę. Z całego serca **DZIĘKUJEMY** i życzymy szczęśliwego Nowego 2015 Roku.

Dziękujemy za Waszą pomoc!
Kolbuszowska Drużyna SuperW

Miłość jest jak akumulator

SZLACHETNA PACZKA ciągle się dzieje. W sercach obdarowanych i radości tych, którzy na nowo odkryli sens dzielenia się z innymi.

SZLACHETNA PACZKA organizowana jest po raz czternasty. W pierwszej edycji projektu grupa studentów z duszpasterstwa akademickiego w Krakowie, kierowana przez ks. Jacka Stryczka (dziś prezesa Stowarzyszenia WIOSNA), obdarowała 30 ubogich rodzin. W 2014 roku projekt organizowany jest w 570 lokalizacjach w całej Polsce. Paczkę po raz pierw-

szy przygotował Papież Franciszek, a po raz kolejny prezydent Bronisław Komorowski z żoną Anną, a także wielu artystów i sportowców. Ludzie zaangażowani w projekt kierują się zasadą „Jeden za wszystkich, wszyscy za jednego”. Wierzą, że postępując zgodnie z nią, sprawiają, że świat zmienia się na lepsze!

W SZLACHETNEJ PACZCE wciąż możesz zrobić coś dobrego, nie tylko na święta – masz wiele możliwości, żeby mądrze pomóc:

- **Wpłać na Paczkę** i spraw, że dotrzymamy do kolejnych rodzin w potrzebie www.szlachetnapaczka.pl/wiecejpaczki

- **Dołącz do Klubu WIOSNA i Przyjaciele** i bądź z Paczką przez cały rok <http://www.szlachetnapaczka.pl/wip>

- **Zostań liderem SZLACHETNEJ PACZKI** i spraw, że projekt będzie działał w twoim mieście www.superw.pl

- Pamiętaj o nas przekazując **1% podatku** – 1% na Paczkę ma moc zmieniania świata na lepsze – KRS 0000050905

- **Wyślij SMS** o treści Paczka na 75465 (koszt 6,15 zł w tym Vat)



PRZEGLĄD WIDOWISK KOŁĘDNICZYCH

W dniu szóstego stycznia Mszą Świątą w intencji kołędników rozpoczął się organizowany w Kolbuszowej od ponad trzydziestu lat Przejście Widowisk Kołędniczych. Według etnografów ludowe wiejskie kołędowanie wydzieliło się ze średniowiecznej tradycji odgrywania jasełek. Ten bożonarodzeniowy zwyczaj, bardzo popularny w XIX w., był kultywowany powszechnie w różnorodnych formach jeszcze w latach 60 – tych XX w. Obecnie jest coraz rzadszy. Miejski Dom Kultury wraz z Muzeum Kultury w Kolbuszowej oraz Wojewódzkim Domem Kultury w Rzeszowie, organizując przegląd, podejmuje od lat starania o zachowanie tej pięknej tradycji.

W tegorocznym przeglądzie uczestniczyło dwanaście zespołów z województwa podkarpackiego i małopolskiego. Przed Mszą Świątą w kościele swoją kołędę przedstawił Zespół Ludowy „Górnicy”, który aktywność twórczą (ponad trzydzieści lat temu) rozpoczął od takiego widowiska. W Archiwum „Górników” można zobaczyć scenariusz, na którym swoją pieczętą przybił cenzor. Próby przedstawienia, które odbywały się w górnińskiej filii MDK, wg relacji członków grupy wydawały się bardzo podejrzane i budziły zainteresowanie MO.

Od sześciu lat spotkania kołędników rozpoczynają się mszą, przed którą, lub po której, jeden zespół prezentuje fragment widowiska. W tym roku padło właśnie na „Górników”, do niedawna jeszcze parafian Kolegiaty p.w. Wszystkich Świętych.

Następnym punktem programu była parada kołędników, którzy, eskortowani przez sympatycznych policjantów i strażników miejskich, w liczbie ponad dwustu osób pomaszzerowali do Miejskiego Domu Kultury. Oprócz postaci trzech króli działo się anioły, diabły, herodowie i dwanaście postaci kostuchy (wśród nich również młodzieniec z zespołu „Zalasowanie” z Zalasowej, który w sposób naganny zachował się przed mszą w kościele).

W Miejskim Domu Kultury, na sali widowiskowej im. Michała Czartoryskiego



Występ „Górników” w Kolbuszowskiej Kolegiacie



Parada kołędników

Nagroda	Nazwa zespołu	Fundator
Złoty Turoń – nagroda główna za najlepsze widowisko	Zespół Kołędniczy z Łazor	Dyrektor Wojewódzkiego Domu Kultury w Rzeszowie
II nagroda	Zespół „Zalasowanie” z Zalasowej	Dyrektor Wojewódzkiego Domu Kultury w Rzeszowie
	Zespół Ludowy „Górnicy” z Kolbuszowej Górnej	Dyrektor Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej
III nagroda	Zespół „Jaciska” z Nowej Wsi	Dyrektor Miejskiego Domu Kultury w Kolbuszowej
	Zespół Folklorystyczny „Folusz” z Giedlarowej	
Wyróżnienia	Zespół „Mali Kołędnicy” z Lubczy	Dyrektor Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej
	Zespół Obrzędowy z Huty Komorowskiej	
	„Wolanie” z Domatkowa	
	Zespół Śpiewaczo-Obrzędowy „Leszczyńska” z Wólki Grodzkiej	Dyrektor Miejskiego Domu Kultury w Kolbuszowej
	Zespół Śpiewaczy „Olszynka” z Biedaczowa	
	Zespół „Lubcoki” z Lubczy	
Nagroda indywidualna – dla wyróżniającej się postaci kołędnika	Zespół „Brzozki” z Brzozy Królewskiej	Dyrektor Miejskiego Domu Kultury w Kolbuszowej
	Grzegorz Rozlazły za postać Dziada w „Kołodzie z kozą” z Giedlarowej	

go (wybitnego animatora poczynań teatralnych), odbyła się dalsza, konkurso- wa część przeglądu. Otwarcia Konkursu dokonali Przewodniczący Sejmiku Województwa Podkarpackiego Bogdan Romaniuk i Burmistrz Kolbuszowej Jan Zuba.

Konkurs przebiegał bardzo sprawnie. Na scenie swoje widowiska prezentowali kolędnicy z Lubczy, Łazor, Biedaczowa, Kolbuszowej Górnej, Brzozy Królewskiej, Domatkowa, Huty Komorowskiej, Nowej Wsi, Zalasowej, Wólki Grodzkiej i Giedlarowej. W odremontowanym domu kultury, w znakomitych warunkach scenicznych, dekoracjach udostępnionych przez muzeum, zespoły czuły się bardzo dobrze. Wszystkie uczestniczące grupy dziękowały za gościnność, a także za kulinarne przysmaki, będące pomysłem mistrzyń garnka i patelni. Jedynym mankamentem była zbyt mała liczba miejsc dla publiczności, która od samego początku szczerze wypełniała salę.

W czasie obrad jury na scenie wystąpiła Kapela Jana Cebuli. Z estrady popłynęły śpiewane wspólnie z publicznością kolędy i wiązanka ludowych pieśni.

Złotego Turonia oraz pozostałe nagrody i wyróżnienia wręczyli szefowie



Wspaniała gra aktorów zachwyciła publiczność

instytucji organizujących przegląd: Marek Jastrzębski - dyrektor Wojewódzkiego Domu Kultury, Jacek Bardan - dyrektor Muzeum Kultury Ludowej i Wiesław Sitko - dyrektor Miejskiego Domu Kultury. Wszystkim kolędnikom należą się gratulacje, ponieważ poziom artystyczny prezentacji był bardzo wysoki, a o zajętych miejscach decydowały niuanse. Poniżej

wyniki konkursu, które bardzo sprawnie ustalili młodzi, kompetentni jurorzy pod przewodnictwem Jolanty Dragan.

W tym miejscu należą się podziękowania dla księdza proboszcza Lucjana Szumierza za pomoc w kultywowaniu pięknych, polskich, wiejskich tradycji, a za wybrzyk niefrasobliwego kolędnika przeprosiny.

OBCHODY ROCZNICY WPROWADZENIA STANU WOJENNEGO

W sobotę, 13 grudnia, upamiętniono rocznicę wprowadzenia stanu wojennego w Polsce.

O godz. 18 w odprawiona została Msza św. w kościele p.w. Św. Brata Alberta w Kolbuszowej w intencji ojczyzny oraz ofiar represji stanu wojennego, która poprzedzona została różańcem fatimskim.

Na Mszy św. obecne były poczty sztandarowe szkół, młodzieży Związku Strzeleckiego „Strzelec”, a także orkiestra oraz chór Państwowej Szkoły Muzycznej I stopnia w Kolbuszowej, które uświetniły uroczystość rocznicową. Po nabożeństwie wszyscy udali się pod pomnik św. Brata Alberta, gdzie zostały złożone wiązanki kwiatów, m.in. przez przedstawicieli: Parlamentu, Sejmiku Województwa Podkarpackiego, Starostwa Powiatowego, Urzędu Miejskiego, Solidarności oraz szkół i kombatantów.



Poczty honorowe podczas uroczystej Mszy

BURMISTRZ KOLBUSZOWEJ INFORMUJE

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

WYWIESZONY ZOSTAŁ

zgodnie z art. 35 ust.1 ustawy o gospodarce nieruchomościami (t.j. Dz.U. z 2014r., poz. 518 ze zmian.), wykaz nieruchomości, **własności Gminy Kolbuszowa, przeznaczonych do oddania** w najem.

BURMISTRZ KOLBUSZOWEJ JAN ZUBA

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

WYWIESZONY ZOSTAŁ

zgodnie z art. 35 ustawy z dnia 21.08.1997 o gospodarce nieruchomościami (t.j. Dz.U. z 2010 r., Nr 102, poz. 651 ze zm.), na okres 21 dni, wykaz nieruchomości gruntowej, położonej w Kolbuszowej przy ulicy Topolowej, oznaczonej nr ew. działki 73/42 i 73/43, przeznaczonej do oddania w użytkowanie wieczyste na okres 99 lat w trybie przetargowym.

BURMISTRZ KOLBUSZOWEJ JAN ZUBA

ZAŚPIEWALI JUŻ PO RAZ CZTERNASTY

16 grudnia 2014 r. odbył XIV Powiatowy Festiwal Piosenki Obcojęzycznej w Widelce, zorganizowany przez Zespół Szkół w Widelce. W tym roku zgromadził wyjątkowo dużą liczbę młodych adeptów sztuki wokalne. Na scenie pojawiło się 7 zespołów muzycznych i 18 solistów z 10 gimnazjów i 3 szkół ponagimnazjalnych naszego powiatu. Tak duża liczba uczestników świadczy o ciągłym zainteresowaniu uczniów i nauczycieli konkursem.

Młodzi piosenkarze mieli za zadanie zaprezentować piosenkę w wybranym języku obcym. Jury, w którym zasiadli: Mirosław Karkut (dyrektor szkoły), Jarosław Mazur (muzyk), Swietłana Jajuga (anglista, inicjator konkursu), Teresa Rząsa (germanista), Renata Peret (romanista), miało trudne zadanie do wykonania. Poziom konkursu był wyjątkowo wysoki. Podobało się wielu wykonawców, jednak jurorzy musieli wziąć pod uwagę nie tylko stronę muzyczną występu, ale i poziom języka obcego. Umiejętne połączenie tych dwóch czynników pozwoliło zdobyć nagrodę.

Grand Prix XIV Powiatowego Konkursu Piosenki Obcojęzycznej w Widelce zdobyły trzy niezwykle utalentowane wokalistki: **Sylwia Hanych** (Gimnazjum im. św. Królowej Jadwigi w Niwiskach), **Karolina Woś** (Gminne Gimnazjum w Ranizowie), **Izabela Kosiorowska** (Gimnazjum im. ks. W. Borowiusza w Cmolasie).

Pozostali nagrodzeni:

Kategoria: zespoły muzyczne:

I miejsce – Sara Furgał i Maciej Draus (Liceum Ogólnokształcące w Kolbuszowej)

II miejsce – zespół w składzie: Patrycja Rembisz, Anna Rembisz, Urszula Grądziel (Gimnazjum w Woli Ranizowskiej)

III miejsce – Katarzyna Krawczyk, Krzysztof Fryc (Liceum Ogólnokształcące w Kolbuszowej)

Wyróżnienie: zespół w składzie: Marcin Pytlak, Mateusz Borawiak, Angelika Pałuszek, Albert Tęcza, Piotr Serafin (Zespół Szkół Agrotechniczno-Ekonomicznych w Weryni)

Kategoria: soliści

I miejsce

– Wiktoria Drewnicka (Gimnazjum nr 2 w Kolbuszowej)

– Klaudia Śpiewak (Liceum Ogólnokształcące w Kolbuszowej)

– Karolina Serafin (Gimnazjum im. ks. W. Borowiusza w Cmolasie)

II miejsce

– Karolina Babiarcz (Zespół Szkół Agrotechniczno-Ekonomicznych w Weryni)

III miejsce

– Aleksandra Drożdż (Gimnazjum nr 2 w Kolbuszowej)

– Marlena Sadecka (Liceum Ogólnokształ-



Na zdjęciu laureatka Grand Prix - Sylwia Hanych z Gimnazjum im. św. Jadwigi Królowej w Niwiskach.

cając w Kolbuszowej)

Wyróżnienia

– Karolina Stadnicka (Gimnazjum nr 1 w Kolbuszowej)

– Patrycja Wawrzonek (Gimnazjum im. św. Królowej Jadwigi w Niwiskach)

Festiwal cieszy się dużą renomą nie tylko dzięki wysokiemu poziomowi, ale i dobrej organizacji oraz atrakcyjnym nagrodami. Tegoroczny konkurs pokazał, iż mamy w powiecie bardzo utalentowaną młodzież. Mamy nadzieję, że następna, jubileuszowa edycja konkursu wyłoni równie ciekawe osobowości.

RENATA PERET, JOANNA SIERACZYŃSKA,
TERESA RZĄSA

Wyrazy głębokiego współczucia

Rodzinie zmarłej

Danuty Cebula

Wieloletniej pracownicy UM w Kolbuszowej

składają

Burmistrz Kolbuszowej
oraz pracownicy Urzędu Miejskiego
w Kolbuszowej

Wyrazy głębokiego współczucia dla

Krzysztofa Sudoła

Pracownika MGOPS w Kolbuszowej

Z powodu śmierci

OJCA

składają

Burmistrz Kolbuszowej
oraz pracownicy Urzędu Miejskiego w Kolbuszowej

Wyrazy głębokiego współczucia

Marii Nowakowskiej

Dyrektorowi Szkoły Podstawowej w Domatkowie

Z powodu śmierci

MATKI

składają

Burmistrz Kolbuszowej oraz
pracownicy Urzędu Miejskiego w Kolbuszowej

Wyrazy głębokiego współczucia

Marii Nowakowskiej

Dyrektorowi Szkoły Podstawowej w Domatkowie

Z powodu śmierci

MATKI

składają

Radni oraz Przewodniczący Rady Miejskiej
w Kolbuszowej

KONKURS BOŻONARODZENIOWY W SZKOLE PODSTAWOWEJ IM. POLSKICH NOBLISTÓW W BUKOWCU

Jak co roku w miesiącu grudniu, w Szkole Podstawowej im. Polskich Noblistów w Bukowcu, odbył się XIV szkolny konkurs plastyczny „Bożonarodzeniowy”, zorganizowany przez Samorząd Uczniowski.

Konkurs obejmował dwie kategorie wiekowe: klasy 0 – III i IV – VI. Jego celem było rozbudzenie kreatywności dziecięcej, podtrzymywanie zwyczaju własnoręcznego wykonywania szopki oraz ozdób świątecznych, kultywowanie tradycji związanych ze świętami Bożego Narodzenia. Konkurs polegał na przygotowaniu i wykonaniu szopki bożonarodzeniowej oraz aniołka – prace przestrzenne. Przy ocenie prac brano pod uwagę: inwencję twórczą dziecka, oryginalność pracy – pomysł, staranność wykonywania.

Na konkurs napłynęło wiele pięknych i oryginalnych prac. Wybór zwycięzców nie był łatwy. Dla laureatów i wyróżnionych organizatorzy przygotowali nagrody rzeczowe, które ufundowali „przyjaciele szkoły”. Wszystkie prace można oglądać na wystawie zorganizowanej w szkole, a uczestnikom konkursu serdecznie dziękujemy.

B. ANTOSZ



Laureaci konkursu ze swoimi pracami

XII GMINNY KONKURS TRADYCJI ŚWIĄT BOŻEGO NARODZENIA W SZKOLE PODSTAWOWEJ W DOMATKOWIE

Kultywując piękną polską tradycję Świąt Bożego Narodzenia, 15 grudnia 2014r., w Szkole Podstawowej im. Marii Konopnickiej w Domatkowie, po raz dwunasty został zorganizowany Gminny Konkurs „Tradycje i Zwyczaje Świąt Bożego Narodzenia”.

W bieżącym roku szkolnym przewidziano kilka kategorii, w których uczniowie szkół podstawowych z całej gminy kolbuszowskiej mogli popisać się swoim talentem plastycznym, muzycznym, a także teatralnym. Spośród licznie zgromadzonych uczniów komisje poszczególnych kategorii wyłoniły najlepszych laureatów.

Kategoria jasełka:

I miejsce: SP Kupno

II miejsce: SP Kolbuszowa Górna, SP nr 2, Kolbuszowa, SP Domatków

III miejsce: SP Widelka

Kategoria muzyczna (kl. IV-VI):

I miejsce: Katarzyna Podgórska (SP Kolbuszowa Górna)

II miejsce: Natalia Nowak (SP Zarębki), Agata Potańska (SP Widelka)

III miejsce: Andżelika Surowiec (SP Domatków)

Kategoria muzyczna (kl. 0-III):

I miejsce: Kornelia Plis (SP Widelka), Pa-

trycja Wiącek (SP nr 1 Kolbuszowa)

II miejsce: „Dzwoneczki” (SP nr 1 Kolbuszowa), Gabriela Drapała (SP Domatków), Weronika Kostecka i Milena Szewc (SP nr 1 Kolbuszowa)

III miejsce: Karolina Siwec (SP Domatków)

Kategoria: praca plastyczna (kl. 0-III):

I miejsce: Edyta Ofiara (SP Domatków), Wojciech Kluza (SP Bukowiec), Szymon Mytych (SP Werynia)

II miejsce: Anna Gil (SP Przedbórz), Emilia Żarkowska (SP Werynia), Natalia Rębisz (SP Werynia)



Występ gospodarzy (uczniów SP Domatków) podczas konkursu.

III miejsce: Anna Bajor (SP nr 1 Kolbuszowa), Eliza Siwec (SP Przedbórz), Ewelina Niezgodna (SP Widełka)

Kategoria: praca przestrzenna- szopka:
Grand Prix: Amelia Beblo (SP Kolbuszowa Górna), Bartłomiej Drapała (SP Domatków)

I miejsce: Michał Depa (SP Domatków)

II miejsce: Michał Nowak (SP Bukowiec), Martyna Rzepka (SP Widełka), Wiktoria Rząsa (SP Werynia), Aleksandra Jemioła (SP Domatków)

III miejsce: Weronika Kostecka (SP nr 1 Kolbuszowa), Martyna Margańska (SP nr 1 Kolbuszowa),

Kategoria: praca przestrzenna - stroik:

I miejsce: Karolina Żądło (SP Przedbórz), Radosław Gil (SP Bukowiec),

II miejsce: Wiktoria Śpiewak (SP Przedbórz), Irmina Jakubczyk (SP Bukowiec), Emilia Skóra (SP Przedbórz), Piotr Depa (SP Domatków)

III miejsce: Grzegorz Wilk (SP Domatków), Wiktoria Serafin (SP Domatków), Karolina Ofiara (SP Domatków), Gabriela Pastuła (SP Domatków), Aleksandra Kolanowicz (SP Werynia)



Publiczność była zachwycona

Nagrody specjalne za oryginalne stroiki otrzymali uczniowie: Aleksandra Jemioła, Andżelika Surowiec, Anna Sajdak, Gabriela Drapała (SP Domatków).

Wszystkim uczestnikom konkursu i ich opiekunom serdecznie dziękujemy i zapraszamy na kolejne edycje.

Sponsorom składamy staropolskie „Bóg zapłać”.

KINGA FRODYMA-STOBIERSKA

PRAKTYKA ZAGRANICZNA DLA UCZNIÓW ZST W RAMACH PROGRAMU ERASMUS

Nowy edukacyjny program Erasmus+, finansowany ze środków Unii Europejskiej, realizowany będzie w latach 2014-2020. Jego celem jest przyczynianie się do rozwijania umiejętności zawodowych uczestników, co wpłynie na zwiększenie ich szans na zatrudnienie na krajowym oraz europejskim rynku pracy.

W roku szkolnym 2014/2015 Zespół Szkół Technicznych w Kolbuszowej realizuje projekt unijny pt. „Praktyki europejskie najlepszą drogą rozwoju zawodowego” w ramach programu „Erasmus+”. Projekt, który trwa od 1.09.2014 r. do 31.08.2016 r., opracowany został przez E. Gut, A. Korbecką, B. Twardowską i J. Zwolską. W tym czasie zagraniczne praktyki zawodowe we Włoszech odbędzie 40 uczniów naszej szkoły. Miejscem odbywania stażu zagranicznego będzie Rimini, tj. miejscowość i gmina we Włoszech, w regionie Emilia-Romania, w prowincji Rimini, nad Morzem Adriatyckim. Jest to jedno z najpopularniejszych miast turystyczno-wypoczynkowych nad północnym Adriatykiem. Uczniowie naszej szkoły, podczas wyjazdów integracyjnych, poznają kulturę i tradycję włoską z uwzględnieniem kultury regionalnej San Marino i Wenecji.

Praktyki zagraniczne będą trwać cztery tygodnie i poprzedzone zostaną przygotowaniem językowym, kulturowym i pedagogicznym. Celem projektu jest praktyczne poszerzenie wiedzy, zdobytej przez uczniów w trakcie zajęć szkolnych.

Podczas odbywania stażu młodzież będzie mogła poznać zasady funkcjonowania obiektów hotelarskich różnego rodzaju i kategorii, występujące na terenie Włoch, opanować umiejętności kompleksowej obsługi gościa hotelowego zgodnie z europejskimi standardami obsługi, zapoznać się ze stosowaniem procedur na różnych stanowiskach pracy oraz z technikami pracy obowiązującymi w różnych działach struktury organizacyjnej włoskich obiektów noclegowych i firm komputerowych. Informatycy zapoznają się z organizacją pracy w firmach sektora IT, poznają standardy i topologię systemów informatycznych i programowych elementów składających się na infrastrukturę nowoczesnego systemu informatycznego, zdobędą wiedzę na temat zastosowania protokołu IP, planowania oraz zarządzania ruchem sieciowym, dowiedzą się jak instalować i konfigurować serwer baz danych oraz przystosować go do pracy w sieci.

Uczniowie udoskonalą umiejętności interpersonalne potrzebne na europejskim rynku pracy, nauczą się świadomie planować rozwój własnej ścieżki zawodowej

oraz nabędą umiejętności autoprezentacji przed zagranicznymi pracodawcami, czego rezultatem może być chęć założenia własnej działalności gospodarczej w branży: hotelarskiej lub informatycznej na rynku krajowym lub zagranicznym.

Uczestnicy projektu będą uczyć się też języka włoskiego (2 grupy uczniów po 20 uczestników). Pozwoli to beneficjentom projektu - przyszłym absolwentom na uzyskanie większej mobilności i doświadczenia zawodowego na rynku krajowym i europejskim.

Po powrocie młodzież otrzyma certyfikaty uczestnictwa w zagranicznym stażu Europass Mobilność, które są standardowym dokumentem europejskim poświadczającym szczegółowe informacje dotyczące umiejętności i kompetencji zdobytych na zagranicznym stażu.

B. TWARDOWSKA, J. ZWOLSKA.

WYPOŻYCZAJ W CAŁYM POWIECIE Z JEDNĄ KARTĄ CZYTELNIKA

Od drugiego stycznia 2015 roku Gminne Biblioteki Publiczne w Cmolasie i Raniżowie rozpoczęły elektroniczną ewidencję wypożyczeń w systemie mak+. W tym samym systemie informatycznym ewidencję wypożyczeń, od 2012 roku, prowadzi Miejska i Powiatowa Biblioteka Publiczna w Kolbuszowej.

W związku z tym biblioteki mają dla czytelników niespodziankę – wprowadzono możliwość korzystania z jednej karty bibliotecznej we wszystkich bibliotekach publicznych powiatu kolbuszowskiego, które obecnie wypożyczają elektronicznie. Czytelnik, chcąc korzystać z zasobów nowej biblioteki gminnej czytelnik będzie musiał podpisać Kartę Zobowiązań, aby zaakceptować regulamin danej biblioteki. Samo zakładanie konta (o ile czytelnik zgodził się wcześniej na udostępnianie danych osobowych innym bibliotekom pracującym w systemie MAK+), będzie się sprowadzało tylko do podania numeru PESEL i okazania dowodu tożsamości.

Wszyscy czytelnicy od początku tego roku będą mogli przeglądać swoje wypożyczenia i dokonywać rezerwacji we wszystkich bibliotekach, do których są zapisani w jednym miejscu - poprzez stronę szukam-ksiazki.com.pl. Linki do katalogów konkretnych bibliotek znajdują się na stronie biblioteka.kolbuszowa.pl. Aby korzystać z serwisu musimy się zarejestrować (odnośnik w menu po lewej stronie) podając swój PESEL i numer czytelnika.

Aby całą operację uczynić możliwą kolbuszowska biblioteka przeprowadza akcję wycofywania z obiegu starych (nie plastikowych) kart czytelnika. Wymiana

odbywa się w każdej placówce bibliotecznej w gminie Kolbuszowa i jej koszt wynosi 50 groszy.

ŁUKASZ SZYMAŃSKI



PLAN PRACY PODCZAS FERII ZIMOWYCH 2015 ODDZIAŁ DLA DZIECI I MŁODZIEŻY

Spotkania odbywać się będą od poniedziałku do piątku w godz. 11.00 – 13.00

2 luty (poniedziałek) - Zimowa giełda rozrywki ; Zapoznanie dzieci i młodzieży z programem zajęć. Układanie przepisu na udane ferie. Zabawy integracyjne

3 luty (wtorek) - Kolory, liczby, imiona – zagadki literackie

4 luty (środa) - Kalendarz czterech pór roku – zajęcia plastyczne

5 luty (czwartek) - Zimowa galeria sztuki – zajęcia literacko – plastyczne nawiązujące do tematyki zimowej, inspirowane muzyką i tekstem literackim

6 luty (piątek) - Zimowy omnibus – cykl krzyżówek, zagadek i rebusów

9 luty (poniedziałek) - Ferie z humorem – opowiadanie dowcipów, gry i zabawy.

Portret wzajemny – karykatura

10 luty (wtorek) - Znaki zodiaku – zajęcia plastyczne połączone z konkursem na wykonanie swojego znaku

11 luty (środa) - Zostań Gwiazdą Wszechświata – prezentacja talentów dzieci: śpiew, taniec, hobby

12 luty (czwartek) - Miss i Mister Galaktyki – projektowanie stroju na zabawę karnawałową

13 luty (piątek) - Szaleństwo na całego – zajęcia animacyjno - czytelniczne, zabawy muzyczne - ruchowe, słodki poczęstunek. Zakończenie ferii. Wręczenie dyplomów

Plany pracy w poszczególnych filiach biblioteki znajdują się na stronie internetowej: biblioteka.kolbuszowa.pl



Oddział dla Dzieci i Młodzieży już czeka na pierwsze zajęcia

MIKOŁAJKOWY TURNIEJ PIŁKI SIATKOWEJ O PUCHAR POSŁA ZBIGNIEWA CHMIELOWCA

W dniu 20 grudnia 2014 r. został rozegrany na hali widowiskowo sportowej LO Kolbuszowa Mikołajkowy Turniej Piłki Siatkowej o Puchar Posła na Sejm RP Zbigniewa Chmielowca.

W ceremonii otwarcia Turnieju uczestniczyli Poseł na Sejm na RP Zbigniew Chmielowiec, Burmistrz Kolbuszowej Jan Zuba, V-ce Przewodniczący Rady Miejskiej Józef Fryc, Sołtys Wsi Kupno Adam Przybyło i Dyrektor Zakładu Usług Komunalnych w Kolbuszowej Andrzej Andryś, który wystąpił w podwójnej roli, bo również jako referent do spraw sędziów w/w turnieju piłki siatkowej. Prezentacji gości dokonał Tomasz Łępa, konferansjer imprezy. W słowach skierowanych do zawodników ze strony zaproszonych gości było dużo serdeczności i uznania dla podtrzymywania sportowego stylu życia, szerzenia oraz propagowania gry w piłkę siatkową na terenie gminy i powiatu Kolbuszowskiego.

Patronat medialny nad turniejem objęli: KORSO KOLBUSZOWA, Przemysław Marut, oraz Radio Leliwa, Tomasz Łępa.

Sponsorzy: Poseł na Sejm RP Zbigniew Chmielowiec, Starosta Kolbuszowski Józef Kardyś, Burmistrz Kolbuszowej Jan Zuba, Bank Spółdzielczy w Kolbuszowej, Dyrekcja Zespołu Szkół im. Jana Pawła II w Kupnie, Sołtys Wsi Kupno Adam Przybyło i Rada Sołecka w Kupnie, Bogdan Drożdż – firma transportowa w Kupnie, Marek Hałdaś – produkcja i usługi stolarskie w Kupnie.

W Turnieju Piłki Siatkowej uczestniczyły następujące drużyny:

ADM DREAM TEAM
ADS KOLBUSZOWA GÓRNA
AUTO SERWIS KOLBUSZOWA
EURO OFFICE
LEŚNIK KOLBUSZOWA
OLDBOYS KOLBUSZOWA
SŁOWIKI CMOLAS
UKS KUPNO
UKS PIAST BUKOWIEC
ZNP ODDZIAŁ RZESZÓW

Sędziowie Turnieju:

- Andrzej Andryś, referent do spraw sędziów
- Michał Potępa
- Mariusz Magda
- Przemysław Plizga

Opieka medyczna: Jacek Kret.

Komitet organizacyjny:

- Elżbieta Chmielowiec

- Jacek Kret
- Witold Antosz

W rozgrywkach uczestniczyło około 100 zawodników oraz licznie zgromadzeni kibice, którzy dopingowali swoich faworytów w czasie rozgrywania meczów. Mecze rozgrywane były równolegle na trzech boiskach. Po rozegraniu meczów grupowych została wyłoniona czwórka finalistów, która walczyła o miejsca od 1 do 4 w systemie każdy z każdym. Pozostałe drużyny rozegrały mecze, które zadecydowały o kolejności od 5 do 10.

Kolejność na podium Mikołajkowego Turnieju Piłki Siatkowej:

1. AUTO SERWIS KOLBUSZOWA
2. LEŚNIK KOLBUSZOWA
3. SŁOWIKI CMOLAS
4. UKS KUPNO
5. ZNP ODDZIAŁ RZESZÓW
6. EURO OFFICE
7. OLDBOYS KOLBUSZOWA
8. UKS PIAST BUKOWIEC
9. ADM DREAM TEAM
10. ADS KOLBUSZOWA GÓRNA

Nagrody indywidualne:

Najlepszy broniący: Bartłomiej Urban - UKS KUPNO

Najlepszy zawodnik: Grzegorz Stapor - LEŚNIK KOLBUSZOWA

Najlepszy atakujący: Damian Cudo - AUTO SERWIS KOLBUSZOWA

W ceremonii wręczenia nagród uczestniczyli: Poseł na Sejm RP Zbigniew Chmielowiec, Dyrektor ZS w Kupnie Elżbieta Chmielowiec oraz gość specjalny, zaproszony przez Posła na Sejm RP Zbigniewa Chmielowca, sam Święty Mikołaj, który przyjechał prosto z Laponii i rozdawał prezenty wszystkim uczestnikom spotkania.

gniewa Chmielowca, sam Święty Mikołaj, który przyjechał prosto z Laponii i rozdawał prezenty wszystkim uczestnikom spotkania.

Komitet organizacyjny składa serdeczne podziękowania dla Posła na Sejm RP Zbigniewa Chmielowca za Patronat nad Mikołajkowym Turniejem Piłki Siatkowej, Starosty Kolbuszowskiego wraz z Radą Powiatu za nieodpłatne udostępnienie sali widowiskowo sportowej w LO Kolbuszowa, Burmistrza Kolbuszowej i Rady Miejskiej, V-ce Przewodniczącego Rady Miejskiej Krzysztofa Kluzy za osobiste wsparcie finansowe na rzecz organizacji turnieju, Prezesa i Zarządu Banku Spółdzielczego w Kolbuszowej, Dyrekcji Zespołu Szkół im. Jana Pawła II w Kupnie, Sołtysa i Rady Sołeckiej wsi Kupno, Bogdana Drożdża i Marka Hałdasia, Radnego wsi Kupno Juliana Kłody za finansowe wsparcie na rzecz działalności UKS KUPNO.

Podziękowania za patronat medialny dla gazety Korso Kolbuszowa w osobie Przemysława Maruta, jak również dla Radia Leliwa w osobie Tomasza Łępy.

Podziękowania należą się też wszystkim tym, którzy zadbali o catering w czasie trwania turnieju: Urszuli Niezgoda, Anecie Sobolewskiej, Annie Chudzik, Małgorzacie Antosz, Arturowi Brandysowi, uczennicom i uczniom: Paulinie Zielińskiej, Karolinie Mytych, Arkadiuszowi Borawiakowi, Dominikowi Draus, Danielowi Zielińskiemu, oraz rodzicom tych uczniów.

WDZIĘCZNY KOMITET ORGANIZACYJNY

OPRACOWAŁ: WITOLD ANTOSZ



Nagrodzeni szczęśliwi siatkarze

FOLKLOR RZESZOWIAKÓW – OBRAZ PRZEMIAN – ZAKOŃCZENIE 1. FAZY PROJEKTU

Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej zakończyło w grudniu realizację pierwszej części trzyletniego projektu „Folklor Rzeszowiaków – obraz przemian”. Głównym założeniem całego przedsięwzięcia jest zarejestrowanie jak największej ilości wszelkich przejawów tradycyjnych i współczesnych form folkloru funkcjonujących u Rzeszowiaków – grupy etnograficznej, której obszar skupiony jest wokół trzech ośrodków miejskich: Rzeszowa, Łańcuta i Przeworska. Działania badawcze obejmują także wszelkie zachowane przejawy tradycyjnej kultury, ze szczególnym uwzględnieniem sztuki. Wszystkie te procesy eksploracyjne wpisują się w ochronę niematerialnego dziedzictwa kulturowego.

W roku 2014 przeprowadzono badania terenowe w okolicach Rzeszowa, podczas których pozyskano źródła foniczne, wizualne oraz audio-wizualne. Po obróbce technicznej i przeniesieniu na nośniki cyfrowe materiały zostały opracowane naukowo. Następnie wybitni specjaliści w dziedzinie etnomuzykologii, folklorystyki, językoznawstwa, etnochoreografii, etnografii, sztuki i architektury ludowej zweryfikowali je i poddali adiustacji oraz syntezie.

Spośród wielu znakomitych materiałów na szczególną uwagę zasługuje wywiad z Janem Jurkiem, garncarzem z Pogwizdowa, który w ubiegłym roku został uhonorowany Nagrodą im. Oskara Kolberga. Laureat tego prestiżowego wyróżnienia pochodzi z rodziny, która z dziada pradziada zajmuje się wyrobem naczyń glinianych. Jan Jurek już jako mały chłopiec przychodził do warsztatu ojca i przypatrywał się jego pracy. Będąc w siódmej klasie szkoły podstawowej, rozpoczął naukę garncarstwa od przygotowania dla swego taty gliny do toczenia: *Ojciec robił takie tafle z gli-*

ny, a ja je strugałem. Trzeba było je przetrugać trzy, cztery razy, przygotować do toczenia, wyczyścić z korzonków. Potem sam podejmował próby toczenia. Zaczął od mniejszych form garnuszków i misek oraz doniczek, ponieważ wówczas był na nie największy zbyt. Ich toczenia uczył się bardzo szybko, chociaż nie od razu mi się udawało, ale ja miałem zamiłowanie do tego: jak nie szło, to zaciskałem zęby i dalej próbowałem. Niespełna rok później samodzielnie przygotował swój pierwszy pełny wsad doniczek do pieca. Wypalił je wraz z ojcem, a za uzyskane z ich sprzedaży pieniądze rodzic kupił mu nowe ubranie.

Dziś Jan Jurek jest jednym z najbardziej uznanych garncarzy w kraju. Jego wyroby trafiły do wielu prywatnych kolekcji w Polsce i za granicą. Wzbogacają także liczne ekspozycje muzealne. Z jego działalnością oraz wielu innych znakomitych twórców można zapoznać się w Archiwum Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej, gdzie złożono gruntownie opracowane materiały z badań terenowych.



Jan Jurek z Pogwizdowa, badania terenowe w Rzeszowskiem. Fot. W Dragan

Kolejne obozy naukowe odbędą się w latach 2015-2016 i obejmą okolice Przeworska i Łańcuta.

OPRAC. GRZEGORZ WÓJCICKI

Ministerstwo
Kultury
i Dziedzictwa
Narodowego.

Dofinansowano ze środków
Ministra Kultury i Dziedzictwa Narodowego

WYWIAD Z KAMIŁEM SELWĄ ABSOLWENTEM ZESPOŁU SZKÓŁ TECHNICZNYCH W KOLBUSZOWEJ

ZK: W jakim kierunku kształcił się Pan w naszej szkole?

KS: Kształciłem się na kierunku technik mechanik.

ZK: Czy wiązał Pan przyszłość z wybranym wówczas zawodem?

KS: Oczywiście wiązałem przyszłość z wybranym zawodem ponieważ wydawał mi się interesujący. Ale większą wagę przywiązywałem do sportu, który towarzyszy mi do dzisiaj.

ZK: Co najmilej wspomina Pan ze szkolnych lat?

KS: Najmilej wspominam znajom-

ych i moją klasę, z którą nigdy się nie nudziłem, oraz atmosferę jaka panowała w szkole.

ZK: Już jakiś czas minął od ukończenia szkoły, wiele więzi zanika. A jak jest w przypadku Pana klasy? Czy nadal utrzymujecie kontakt?

KS: Tak utrzymujemy ze sobą kontakt. Organizujemy wiele imprez, na które chętnie wszyscy przychodzą i miło wspominają lata spędzone w szkole.

ZK: No właśnie - czy mile wspomina Pan naszą szkołę?

KS: Bardzo mile wspominam szkołę,

nauczyła mnie wielu ciekawych rzeczy, które przydają mi się w życiu codziennym.

ZK: Jakie uczucia towarzyszyły Panu opuszczając szkolne mury? Była to radość czy może raczej strach przed wkroczeniem w dorosłe życie?

KS: W moim przypadku była to radość ponieważ wiedziałem co będę robił w dalszym życiu i nie bałem się co będzie dalej.

ZK: Jak się potoczyły Pana dalsze losy po ukończeniu szkoły?

KS: Od ukończeniu szkoły do chwili

obecnej pracuję jako mechanik na obrabiarkach sterowanych numerycznie oraz trenuję i walczę zawodowo w MMA.

ZK: Od kiedy Pan zaczął trenować MMA?

KS: Sporty walki w profesjonalnym klubie trenuję od 17 roku życia. Wcześniej trenowałem tylko w domu, na własnej siłowni. Na początku zacząłem walczyć amatorsko - stoczyłem 17 walk (wynik 15 - 2). W wieku 18 lat zacząłem walczyć zawodowo - stoczyłem dotąd 10 walk (6 - 4) walcząc w Polsce oraz zagranicą.

ZK: Gdzie Pan trenuje MMA?

KS: Trenuję w klubie Spartakus Rzeszów.

ZK: Ma Pan już jakieś osiągnięcia w tym sporcie?

KS: Tak, mam 4 złote medale i 1 brązowy. Zdobyłem Mistrzostwo Południowej Polski, Mazowsza oraz dwukrotnie Małopolski. Teraz przeszedłem na zawodowstwo i nie zdobywam medali, ale walcząc zarabiam pieniądze.

ZK: Czy odbył Pan służbę wojskową i jak Pan wspomina te lata?

KS: Nie odbywałem służby wojskowej, ale w szkole uczęszczałem na dodatkowe zajęcia wojskowe gdzie wyjeżdżaliśmy na różne poligony szlifować wiedzę wojskową oraz własną kondycję.

ZK: Należał Pan, a może należy Pan do jakiej organizacji pozarządowych ?

KS: Tak kiedy chodziłem do ZST Kolbuszowa należałem do Związku Strzeleckiego „Strzelec».

ZK: Czym się Pan zajmuje obecnie? Czy jest Pan zadowolony ze swej pracy?

KS: Tak jestem zadowolony ze swojej pracy zawodowej, ale większą satysfakcję odnoszę w sporcie.

ZK: Jakie są Pana zainteresowania, pasje? Może ma Pan jakieś marzenia, którymi zechciałby się Pan z nami podzielić?

KS: Chciałbym kiedyś zawalczyć w najlepszej organizacji na świecie, jaką jest UFC.

OBWIESZCZENIE

Stosownie do art. 49 Kodeksu postępowania administracyjnego (tekst jednolity: Dz. U. z 2013 r., poz. 267 ze zmianami), w związku z art. 11d ust. 5 ustawy z dnia 10 kwietnia 2003 r. o szczególnych zasadach przygotowania i realizacji inwestycji w zakresie dróg publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2013 r., poz. 687 ze zmianami)

STAROSTA KOLBUSZOWSKI

ZAWIADAMIA

o wszczęciu postępowania administracyjnego

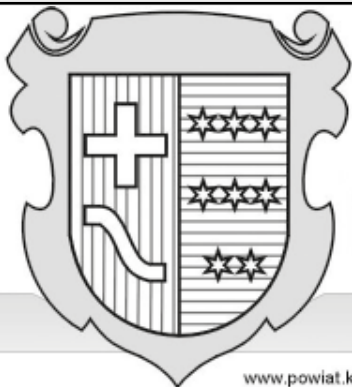
znak: AB.6747.1.1.2014

na wniosek Burmistrza Kolbuszowej, z dnia 18.12.2014 r. w sprawie wydania decyzji o zezwoleniu na realizację inwestycji drogowej p.n.:

„Budowa drogi dojazdowej do oczyszczalni ścieków w Świerczowie” oraz przebudowa istniejącej infrastruktury elektroenergetycznej, wodociągu, gazociągu, kanalizacji sanitarnej, kabla światłowodu w jednostce ewidencyjnej Kolbuszowa, powiat kolbuszowski,

- 1) na działkach wchodzących pod inwestycję w obrębie Świerczów (położonych w liniach rozgraniczających teren inwestycji):
 - działka w całości wchodząca pod inwestycję: 209,
 - działki dzielone pod inwestycję: 206/1 (206/5, 206/6), 206/2 (206/7, 206/8), 206/3 (206/9, 206/10), 206/4 (206/11, 206/12), 197 (197/1, 197/2), 196 (196/1, 196/2), 195 (195/1, 195/2), 194 (194/1, 194/2), 208 (208/1, 208/2), 210/1 (210/3, 210/4), 210/2 (210/5, 210/6), 214 (214/1, 214/2)
- 2) na działkach wchodzących pod inwestycję w obrębie Kolbuszowa Dolna (położonych w liniach rozgraniczających teren inwestycji):
 - działki w całości wchodzące pod inwestycję: 565, 72, 73, 5/5,
 - działki dzielone pod inwestycję: 68 (68/1, 68/2, 68/3), 69 (69/1, 69/2), 71 (71/1, 71/2), 6 (6/1, 6/2), 7 (7/1, 7/2), 8 (8/1, 8/2), 9 (9/1, 9/2), 10 (10/1, 10/2), 11 (11/1, 11/2), 12/6 (12/8, 12/9), 12/7 (12/10, 12/11), 13/1 (13/5, 13/6), 13/2 (13/3, 13/4), 14 (14/1, 14/2), 566/3 (566/11, 566/12), 566/4 (566/13, 566/14), 567/1 (567/8, 567/9), 568/6 (568/7, 568/8), 569 (569/1, 569/2), 570/1 (570/3, 570/4), 571 (571/1, 571/2), 572 (572/1, 572/2), 573/7 (573/9, 573/10), 573/8 (573/11, 573/12), 573/2 (573/13, 573/14), 574/1 (574/3, 574/4), 575 (575/1, 575/2)
 - (w nawiasach wskazano działki po podziale. Ponadto wytłuszczoną czcionką zaznaczono działki powstałe w wyniku podziału przeznaczone pod inwestycję i przechodzące na własność inwestora).
- 3) działki położone w terenie niezabudowanym do realizacji inwestycji (czasowe zajęcia):
 - a) w obrębie Świerczów: 209, 206/5, 206/6, 206/7, 206/8, 206/9, 206/10, 206/11, 197/1, 197/2, 196/1, 195/1, 194/1, 194/2, 208/1, 208/2, 210/3, 210/4, 210/5,
 - b) w obrębie Kolbuszowa Dolna: 565, 68/1, 68/2, 69/1, 69/2, 71/2, 73, 5/5, 6/1, 7/1, 7/2, 8/1, 8/2, 9/1, 9/2, 10/1, 11/1, 12/8, 12/10, 13/5, 13/3, 14/1, 14/2, 568/7, 572/1, 574/3, 574/4, 575/1, 575/2.

Zainteresowani mogą w terminie 14 dni od daty ogłoszenia obwieszczenia zapoznać się z dokumentami złożonymi przez wnioskodawcę, w poniedziałki od 8⁰⁰ do 16⁰⁰, zaś w pozostałe dni pracy Urzędu w godz. 7³⁰ – 15³⁰ w Wydziale Architektury i Budownictwa Starostwa Powiatowego – Kolbuszowa, ul. 11 Listopada nr 10, pokój 311 i w tym terminie złożyć swoje wnioski i zastrzeżenia.



INFORMACJE POWIATOWE

POWIAT ■ RADA ■ STAROSTWO

www.powiat.kolbuszowski.pl

e-mail: b.zarkowska@kolbuszowski.pl

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

„SZLACHETNA PACZKA” OD STAROSTWA TRAFIŁA JUŻ DO RODZINY!

Paczki, przygotowane przez pracowników Starostwa Powiatowego w Kolbuszowej i radnych Rady Powiatu, zostały dostarczone do rodziny. Pani Maria nie kryła wzruszenia gdy je odbierała.

Paczki ze Starostwa Powiatowego do magazynu „Szlachetnej Paczki” w Kolbuszowej zostały zawiezione w połowie grudnia. Stamtąd wolontariuszka przekazała je wybranej, potrzebującej pomocy rodzinie z powiatu kolbuszowskiego. W paczkach znalazła się m.in. żywność, ubrania, obuwie, kosmetyki, pościel oraz pieluszki dla dzieci.

Jak zareagowała rodzina na świąteczny podarek od Starostwa i radnych?

Relacja wolontariuszki ze spotkania z rodziną podczas wręczenia paczki:

„Pani Maria zaniemówiła widząc kolejne paczki – „Jeszcze następne? Aż tyle? Jestem w szoku...” Mama trzyma na rękach bliźniaki i nie może uwierzyć, że ktoś tak hojnie obdarzył jej rodzinę. „Ci darczyńcy to chyba jacyś święci. W życiu się nie spodziewaliśmy, że ktoś w ogóle na nas popatrzy” - dodaje. Arek szybko przynosi nożyczki i rozcina kolejne paczki. Zawsty-

dzona Madzia chowa się za mamą, widząc tyle prezentów. Po chwili podchodzi i pomaga bratu w otwieraniu paczek. Ucieszeni pokazują mamie zajętej bliźniakami kolejne podarunki. „Jej... nawet ten mikser jest... Naprawdę jest wszystko o czym mówiłyśmy... Nie wiem co mam powiedzieć” - wzruszyła się pani Maria.”

Słowa podziękowania do nas skierowała również obdarowana rodzina

Rysunek z wielkim „DZIĘKUJĘ” oraz listem trafił do nas w poniedziałek, 22 grudnia. W liście obdarowana przez nas rodzina dziękuje za radość, jaką świątecz-



ne paczki sprawiły, szczególnie, dzieciom. – W życiu nie widziałam moich dzieci tak zadowolonych i szczęśliwych. (...) Sama bym odkładała zakup potrzebnych rzeczy na późniejszy czas – pisze w liście obdarowana, życząc wszystkim darczyńcom dużo zdrowia i radości.

Opr. B. ŻARKOWSKA

WNIOSEK PEŁNY USŁUG MEDYCZNYCH

Powiat Kolbuszowski stara się o 24,4 mln zł. Jeżeli pieniądze udałoby się pozyskać, w powiecie powstałoby m.in. Poradnia Leczenia Uzależnień, uruchomiony zostałby także Oddział Geriatryczny i Paliacyjny. Starania o fundusze odbywają się w ramach wspólnego projektu, w którym uczestniczy również Powiat Ropczycko – Sędziszowski i Powiat Strzyżowski.

W sumie cały projekt, w którym uczestniczą trzy powiaty, opiewa na 61,5 mln zł. Ma on przede wszystkim na celu uzupełnienie usług medycznych, których na terenie województwa podkarpackiego brakuje lub są dostępne w niewielkim stopniu. Wniosek został już złożony do Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego 2014 – 2020.

Co we wniosku?

W naszym powiecie, w ramach wniosku, ma być rozwijana infrastruktura oddziałów geriatrycznych.

- Chcielibyśmy m.in. wybudować kompleks dla osób starszych w postaci

Oddziału Geriatrycznego i Paliacyjnego oraz Zakładu Opiekuńczo – Leczniczego o profilu ogólnym wraz z Ośrodkiem Specjalistycznej Opieki dla pacjentów z chorobą Alzheimera i punktem wsparcia dla tych rodzin – mówi **Józef Kardyś, starosta kolbuszowski**. Wniosek ten obejmuje także budowę zespołu bloków operacyjnych, utworzenie Oddziału Urologicznego oraz Oddziału Diennej Rehabilitacji Kardiologicznej.

Co jeszcze?

We wniosku znajduje się również modernizacja gabinetów lekarskich i pomieszczeń diagnostyczno – pomocniczych Przychodni nr 1 i Specjalistycznej w Kol-

buszowej oraz budowa windy przy Przychodni nr 2 w Kolbuszowej. W planach jest także modernizacja Oddziału Nefrologii i Dializoterapii oraz rozbudowa pomieszczeń Działu Rentgenodiagnostyki. Ponadto wszystkie trzy powiaty będą uczestniczyć w utworzeniu Regionalnego Centrum Diagnostyki i Profilaktyki w zakresie wczesnego wykrywania chorób nowotworowych.

B. ŻARKOWSKA

ŚWIĄTECZNA SESJA W STAROSTWIE

„Gdy się Chrystus rodzi...” – słowa kolędy pobrzmiwały w Starostwie Powiatowym w Kolbuszowej, we wtorek (23 grudnia). W świąteczny nastrój radnych Rady Powiatu oraz zaproszonych gości wprowadzili kolędnicy z gminy Majdan Królewski.

Kolędnicy ze śpiewem rozpoczęli uroczystą część sesji Rady Powiatu, podczas której przedstawili widowisko kolędnicze pt. „Kolęda z Herodem”. Grupę kolędniczą, która odwiedziła Starostwo Powiatowe we wtorkowe przedpołudnie, tworzyły panie z Koła Gospodyń „Dworzanki” z Huty Komorowskiej oraz mieszkańcy gminy Majdan Królewski. Ich występ muzycznie okraszała Kapela z Huty Komorowskiej.

W kulturze lasowiackiej

Scenariusz do przedstawienia opracował Paweł Płudowski - kapelmistrz Kapeli z Huty. Kolędnicy do występu przygotowywali się już od dłuższego czasu. Próby odbywały się w Szkole Podstawowej w Hucie Komorowskiej oraz Gminnym Ośrodku Kultury w Majdanie Królewskim. Był to czas wzmożonej pracy, zarówno dla reżysera jak i całej załogi. Wszystko po to, aby wernie oddać klimat Świąt Bożego Narodzenia w kulturze lasowiackiej - obrzędem, zwyczajem, mową, pieśnią, muzyką oraz strojem.

- Praca nad przygotowaniem przedstawienia połączyła mieszkańców gminy Majdan Królewski w ciekawych zajęciach artystycznych i pokazała wielkie bogactwo i piękno naszej kultury lasowiackiej – mówi Małgorzata Kamińska, dyrektorka SP w Hucie Komorowskiej.

Oplątek

Po występie kolędników z gminy Majdan Królewski, obecni na uroczystej sesji Rady Powiatu połamali się wspólnie oplątkiem, który pobłogosławił ks. Kazimierz Osak - Dziekan Dekanatu Kolbuszowa Wschód. W uroczystej sesji uczestniczyły m.in.: władze powiatu kolbuszowskiego – starosta kolbuszowski Józef



Wizyta kolędników z gminy Majdan Królewski w Starostwie Powiatowym. Fot. B. Żarkowska

Kardyś wraz z zastępcą Wojciechem Cebulą, poseł RP Zbigniew Chmielowiec, władze gmin z powiatu kolbuszowskiego, przedstawiciele Sejmiku Województwa Podkarpackiego oraz zaproszeni goście.

B. ŻARKOWSKA

SPOTKANIE Z DYREKTORAMI SZKÓŁ

Dopłaty do biletów miesięcznych, atrakcyjne kierunki kształcenia, nowoczesne pracownie i wysokiej klasy sprzęt, różnorodne kółka zainteresowań oraz wykwalifikowana kadra – to tylko niektóre z czynników, które mają zachęcić młodzież gimnazjalną do wyboru szkół ponadgimnazjalnych w powiecie kolbuszowskim. O tym, co jeszcze można zrobić w tym kierunku oraz jakie działania podjąć, dyskutowali dyrektorzy szkół: gimnazjalnych, ponadgimnazjalnych oraz władze powiatu kolbuszowskiego podczas spotkania w Zespole Szkół Technicznych (10 grudnia).

Spotkanie z dyrektorami szkół zostało zorganizowane z inicjatywy starosty kolbuszowskiego Józefa Kardysia. Obecni rozmawiali o sytuacji oświaty w powiecie kolbuszowskim oraz przyszłym naborze do szkół ponadgimnazjalnych. Starosta kolbuszowski poinformował zebranych, że rok 2015 będzie rokiem trudnym dla oświaty. - Liczba uczniów z roku na rok jest coraz mniejsza – zauważył starosta. Co więcej, z grona uczniów klas trzecich gimnazjów, szkoły średnie, znajdujące się w powiecie kolbuszowskim, wybiera mniej więcej tylko połowa. Ten trend utrzymuje się już od dłuższego czasu. – Dlatego musimy wspólnie zastanowić się, co możemy zrobić, aby zatrzymać młodzież w naszych szkołach – apelował do zebranych starosta Józef Kardyś.

Działania

Władze Powiatu Kolbuszowskiego od kilku już lat prowadzą różne działania, skierowane do rodziców i młodzieży gimnazjalnej, aby zachęcić ją do wyboru szkół średnich, znajdujących się w naszym powiecie. – Co

roku odwiedzamy wszystkie gimnazja w powiecie, spotykamy się z uczniami i ich rodzicami, przedstawiamy ofertę edukacyjną szkół. Pokazujemy jakie zmiany zaszły w tych placówkach – podawał jako przykład szef powiatu. – Ponadto od kilku już lat dla uczniów klas pierwszych oferujemy dopłaty do biletów miesięcznych oraz pokrywamy koszty zajęć na basenie, realizowanych w ramach lekcji wychowania fizycznego – dodał starosta.

Oferta

Również dyrekcje szkół ponadgimnazjalnych czynią starania, aby urozmaicić ofertę edukacyjną swoich placówek. W Liceum Ogólnokształcącym, na przykład, dyrekcja uruchomiła dla uczniów warsztaty teatralne, które prowadzi Grzegorz Wójcicki. – Młodzież jest z nich bardzo zadowolona – mówił na spotkaniu dyrektor LO Dariusz Fus. Jego zdaniem warsztaty mogą być impulsem dla tych, którzy chcą rozwijać swoje zainteresowania właśnie w tym kierunku. Kolbuszowskie liceum, idąc z duchem czasu, stara się także pozyskiwać pieniądze na sprzęt multi-

medialny, np. na tablice interaktywne. W planach dyrekcji LO jest również utworzenie przy szkole lekkoatletycznego kompleksu sportowego.

Praktyki

Na środowym spotkaniu oferty swoich placówek przedstawili także dyrektorzy Zespołu Szkół Technicznych, Zespołu Szkół Agrotechniczno – Ekonomicznych oraz Centrum Kształcenia Praktycznego. Dyrektorzy tych szkół poinformowali, że zarówno uczniowie ZST jak ZSAE mają możliwość odbywania praktyk zawodowych w renomowanych firmach w kraju i na świecie. Jest to możliwe dzięki uczestnictwu obydwu szkół w projekcie Erasmus +. Z kolei, jak informował dyrektor Centrum Kształcenia Praktycznego Krzysztof Stępień, w nowych pracowniach Regionalnego Centrum Nowoczesnych Technologii Wytwarzania, wyposażonych w wysokiej klasy urządzenia, uczniowie mają możliwość zdobywania praktycznej wiedzy i umiejętności.

B. ŻARKOWSKA

PLANY, PRACA I PRIORYTETY V KADENCJI RADY POWIATU

Przewodniczący Rady Powiatu Kolbuszowskiego Mieczysław Burek mówi o planach, wyzwaniach i priorytetach, stojących przed radnymi V kadencji Rady Powiatu.

Za nami IV kadencja Rady Powiatu Kolbuszowskiego. Proszę w kilku słowach podsumować jaka ona była?

- Z pewnością była to bardzo pracowita kadencja. W tym czasie odremontowanych zostało kilkanaście kilometrów dróg powiatowych, przebudowanych zostało również kilka mostów. Do użytku oddany został kompleks boisk sportowych Orlik przy Zespole Szkół Technicznych w Kolbuszowej, boisko wielofunkcyjne przy Zespole Szkół Agrotechniczno - Ekonomicznych w Weryni, Regionalne Centrum Transferu Nowoczesnych Technologii Wytwarzania czy Kolbuszowski Inkubator Przedsiębiorczości. Wiele środków finansowych zostało także zainwestowanych w służbę zdrowia.

Jak układała się współpraca z radnymi?

- Współpraca przebiegała w sposób zadowalający. Radni do sesji zawsze byli merytorycznie przygotowani. Doświadczenie w ich pracy społecznej, a także niejednokrotnie doświadczenia z ich pracy zawodowej skutkowało wysokim poziomem obrad. Oczywiście czasami dochodziło do ożywionych dyskusji, jednak w większości spraw udawało nam się uzyskiwać kompromis. Chcę dodać, że wiele spraw przez radnych jest szczegółowo omawiana na komisjach. Tam pada dużo pytań, wyjaśniane są wszelkie wątpliwości. W tym miejscu muszę zaznaczyć, że w pracach poszczególnych komisji uczestniczą również pracownicy poszczególnych wydziałów Starostwa, którzy w kompetentny i wyczerpujący sposób, w związku z bardzo dobrą znajomością omawianych spraw, udzielają odpowiedzi i wyjaśniają różne kwestie. Nam, radnym, ułatwia to podejmowanie odpowiednich decyzji.

Tymczasem rozpoczęła się V kadencja Rady Powiatu w Kolbuszowej. Jakie wyzwania stoją przed nową Radą? Z jakimi problemami przyjdzie się jej zmierzyć?

- Obecna kadencja zapowiada się jako trudna. Przed nami ciężka praca, zarówno w zakresie zadań związanych ze służbą zdrowia, szkolnictwem jak i infrastrukturą drogową. Jeśli chodzi o służbę zdrowia, to wiele w tej kwestii już zostało zrobione, mam tu na myśli inwestycje szpitalne czy remont ośrodków zdrowia. Jednak do

2016 roku należy przygotować szpital do wymogów unijnych pod względem urbanistycznym i kadrowym, uwzględniając specjalizację poszczególnych oddziałów. To należy zrobić dla dobra pacjentów naszego powiatu, a jednocześnie musimy też pamiętać, że szpital to jeden z największych zakładów pracy w powiecie i ta kwestia ważna jest nie tylko dla pracowników, a także ich rodzin. Kolejnym problemem, z którym musimy się zmierzyć w tej kadencji, to kwestia szkolnictwa ponadgimnazjalnego. W chwili obecnej jest to bolączka wielu samorządów i my też musimy podjąć się tego tematu. Corocznie zmniejsza się liczba młodzieży uczącej się w naszych szkołach. Jest to wynik dużego niżu demograficznego, który pociąga za sobą zwiększające się koszty utrzymania szkół i absorpcję dodatkowych środków własnych Powiatu. Natomiast, jeśli chodzi o drogi powiatowe, to będą one modernizowane w miarę pozyskiwanych funduszy. Mamy ponad 300 kilometrów dróg powiatowych, z własnych środków nie sposób ich wszystkich odremontować. Są też koszty utrzymania zimowego i letniego dróg, stąd zabiegi Zarządu oraz pana Starosty o dofinansowanie z innych źródeł, aby jakość naszych dróg ciągle się poprawiała i każdy mógł czuć się bezpiecznie na drodze.

Za nami już dwie sesje, podczas których wybrani zostali przewodniczący i członkowie poszczególnych komisji, działających przy Radzie. Jak Pan ocenia składy osobowe tych komisji?

- Jestem zadowolony ze składu poszczególnych komisji. Muszę w tym miejscu dodać, że wszyscy radni obecnej kadencji to osoby z dużym doświadczeniem, zarówno w pracy samorządowej jak i społecznej. Są to osoby kompetentne i mające odpowiednie predyspozycje do pełnienia funkcji radnego powiatowego. Natomiast przewodniczący poszczególnych komisji to radni znający się na poszczególnych zagadnieniach wprost proporcjonalnie do pełnienia funkcji.

Jedno z ostatnich pytań dotyczy umieszczania nagrań z obrad sesji Rady Powiatu oraz projektów uchwał w Internecie. Czy w tej kadencji będzie taka możliwość?

- W naszym codziennym życiu, tak jak



o w pracach Rady, nieuniknione jest stosowanie elektroniki. W obecnej chwili już stosujemy elektroniczne nagrywanie sesji, które ułatwiają sporządzanie protokołu z poprzedniej sesji. Protokoły, po przyjęciu przez radnych, są dostępne w Starostwie Powiatowym, w godzinach pracy urzędu. Wzorem innych urzędów i bazując na ich doświadczeniu rozważamy możliwość i przygotowujemy się technicznie do publikacji nagrań na stronie internetowej. Natomiast uchwały, po przyjęciu przez Radę Powiatu, są zamieszczane na stronie internetowej. Uważam, że wszelkie materiały jakie otrzymują radni, również mieszkańcy powiatu kolbuszowskiego powinni mieć do wglądu. Bo tak naprawdę to my, radni, nie uchwalamy uchwał dla siebie, tylko dla lokalnej społeczności i każdy może na bieżąco interesować się tym nad czym pracują radni, a także wnieść coś nowego, jeżeli to przysłuży się społeczeństwu.

Na koniec proszę powiedzieć kilka słów o sobie.

- Mam czworo dzieci oraz wyrozumiałą i kochającą żonę. Moja rodzina jest dla mnie motywacją i siłą do tego, co robię na co dzień. Zajmuję się także działalnością społeczną. W ostatnim czasie z Banku Żywności sprowadziłem i rozdysponowałem wśród mieszkańców gminy Raniżów około 40 ton owoców i warzyw. W okresie przedświątecznym wspólnie z Oazą, działającą przy parafii Raniżów, zorganizowaliśmy zbiórkę żywności wraz dowozem dla najbardziej potrzebujących rodzin wielodzietnych z gminy Raniżów. Jestem również koordynatorem społecznym w Niepublicznym Przedszkolu „Ognisko”, mieszczącym się w Domu Parafialnym w Raniżowie. Tu też jest ogrom pracy. Masa różnych problemów, które trzeba samemu rozwiązywać, aby dzieci czuły się bezpiecznie, a pracownikom dobrze się pracowało. Dochodzi do tego praca radnego, kontakt z wyborcami. Ludzie mają różne problemy, które, jeżeli jest to w mojej mocy, staram się rozwiązywać - to też pochłania dużo czasu.

RADA POWIATU KOLBUSZOWSKIEGO W PEŁNYM SKŁADZIE

Rada Powiatu Kolbuszowskiego V kadencji już pracuje pełną parą. Na grudniowej sesji uroczyste ślubowanie złożył Mirosław Karkut. Poniżej publikujemy skład całej Rady Powiatu V kadencji, Zarządu Powiatu oraz poszczególnych komisji, działających przy Radzie.

Skład Rady Powiatu Kolbuszowskiego:

1. Burek Mieczysław - przewodniczący Rady
2. Cebula Wojciech
3. Hopek Marian - wiceprzewodniczący Rady
4. Kardys Józef
5. Karkut Mirosław
6. Kopeć Stanisław
7. Kuna Marek
8. Maziarz Mieczysław
9. Ofiara Zbigniew
10. Ozga Karol
11. Prymon Józef
12. Ragan Jarosław
13. Romaniuk Grzegorz - wiceprzewodniczący Rady
14. Sochacki Krzysztof
15. Sukiennik Ryszard
16. Wiącek Jan
17. Wilk Emil
18. Wojdyło Henryk
19. Wojnas Barbara

Skład Zarządu

Powiatu Kolbuszowskiego:

Józef Kardys - przewodniczący
Wojciech Cebula - zastępca przewodniczącego
Członkowie: Ryszard Sukiennik, Henryk Wojdyło oraz Józef Prymon.

Komisje działające przy Radzie Powiatu

Komisji, działających przy Radzie Powiatu Kolbuszowskiego, w sumie jest pięć. Każda z nich ma inny zakres obowiązków. Jedna zajmuje się finansami, kolejna sportem i oświatą, jeszcze inna za swoje priorytety uznaje sprawy związane z rolnictwem i ochroną środowiska. Jest także komisja zajmująca się zdrowiem i sprawami społecznymi oraz komisja rewizyjna, która m.in. czuwa nad prawidłową realizacją budżetu (bardziej szczegółowe informacje dotyczące zakresu zadań poszczególnych komisji poniżej).

Komisja Rewizyjna

Zakres najważniejszych zadań:

- opiniuje wykonanie budżetu Powiatu i występuje do Rady Powiatu w sprawie udzielenia lub nieudzielenia Zarządowi absolutorium
- opiniuje wnioski o odwołanie Zarządu Powiatu lub poszczególnych jego członków
- wykonuje inne czynności kontrolne zlecone przez Radę Powiatu

Skład komisji:

Przewodniczący - **Krzysztof Sochacki**

Zbigniew Ofiara - zastępca przewodniczącego

Jarosław Ragan - sekretarz

Członkowie:

Mieczysław Maziarz
Emil Wilk

Komisja Gospodarki Mieniem i Finansów

Zakres najważniejszych zadań:

- opiniuje sprawy gospodarowania mieniem Powiatu
- bierze udział w przygotowywaniu projektu budżetu Powiatu i ustalaniu wysokości podatków i opłat w granicach określonych ustawami
- zajmuje się zagadnieniami z zakresu transportu, komunikacji lokalnej oraz stanem dróg powiatowych

Skład komisji:

Przewodniczący - **Barbara Wojnas**

Członkowie:

Józef Prymon
Marian Hopek
Henryk Wojdyło
Zbigniew Ofiara
Grzegorz Romaniuk
Emil Wilk

Komisja Promocji, Edukacji, Kultury, Sportu i Turystyki

Zakres najważniejszych zadań:

- opiniuje i opracowuje inicjatywy gospodarcze Powiatu
- opracowuje propozycje współpracy z innymi powiatami
- zajmuje się upowszechnianiem i rozwojem sportu i turystyki
- promuje działalność kulturalną i ochrony dóbr kultury

Skład komisji:

Przewodniczący - **Jan Wiącek**

Członkowie:

Marek Kuna
Barbara Wojnas
Józef Prymon
Karol Ozga
Ryszard Sukiennik
Mirosław Karkut

Komisja Rolnictwa, Ochrony Środowiska, Bezpieczeństwa i Porządku Publicznego

Zakres najważniejszych zadań:

- analizuje stan ochrony środowiska naturalnego w Powiecie
- zajmuje się zagadnieniami z zakresu gospodarki wodnej, leśnictwa i rolnictwa
- analizuje stan bezpieczeństwa i porządku na terenie Powiatu

Skład komisji:

Przewodniczący - **Stanisław Kopeć**

Członkowie:

Krzysztof Sochacki
Ryszard Sukiennik
Marek Kuna
Karol Ozga
Grzegorz Romaniuk
Marian Hopek

Komisja Zdrowia, Pomocy Rodzinie i Spraw Społecznych

Zakres najważniejszych zadań:

- zajmuje się zagadnieniami z zakresu pomocy rodzinie i przeciwdziałania patologiom życia rodzinnego
- zajmuje się sprawami związanymi z bezrobociem i działalnością na rzecz aktywizacji lokalnego rynku pracy

Skład komisji:

Przewodniczący - **Jarosław Ragan**

Członkowie:

Jan Wiącek
Mieczysław Maziarz
Henryk Wojdyło
Stanisław Kopeć
Mirosław Karkut



Osoba do kontaktu: Barbara Żarkowska
Wydział Promocji i Kultury Powiatu
Kolbuszowskiego tel. (17) 74 45 730
e-mail: b.zarkowska@kolbuszowski.pl

POŻYWNE ROZGRZEWAJĄCE CIASTKA I DANIA NA TOWARZYSKIE KARNAWAŁOWE SPOTKANIA

Zapusty to czas kulinarnej rozpusty. Karnawał to czas zabaw, balów, ale obecnie najczęściej organizowane są spotkania towarzyskie, tzw. „domówki”. Planując przyjęcie warto pamiętać, że zimowe miesiące niekoniecznie muszą oznaczać ciężkostrawną kuchnię. To prawda, że zima to czas na krzepiące dania, które rozgrzewają w długie zimowe wieczory. Stąd o tej porze roku dużą popularnością cieszą się gulasze, zapiekanki i potrawy duszone, pełne sezonowych warzyw korzeniowych. Są to chętnie spożywane gorące dania, tak w codziennym menu, jak i uświetniające menu podczas uroczystych przyjęć towarzyskich. Karnawał w tym roku jest krótki, spieszmy się zatem z przygotowaniem potraw z nowych przepisów i tych tradycyjnych. Tradycyjne są również karnawałowe ciasta smażone, bez których nie można się obejść, a do nich należą pączki, chrusty, faworki, racuchy. To prawda, że dziś można je kupić gotowe, jednak nie równają się one z tymi, które zrobimy według przekazywanych z pokolenia na pokolenie przepisów. Niech aromatyczne pączki, puszyste, pachnące różą, kruchy chrust, racuchy z owocami będą rozpustą dla łasuchów, żeby było po czym pościć.

Serowa zapiekanka z warzywami i boczkiem

1 kalafior (pół kg), brokuły (pół kg), 1 marchewka, 1 ząbek czosnku, sól, 15-20 dag boczku, 2 marchewki, czarny pieprz, 1 łyżka oleju, 15 dag sera żółtego (cheddar lub inny wg uznania), 3 szkl. bulionu warzywnego, masło do wysmarowania naczynia, 1 łyżka cukru.

Kalafiora i brokuły podzielić na różyczki, umyć i obgotować w wodzie z dodatkiem cukru. Osączyć na sitku i przelać zimną wodą, odstawić do osączenia. Czosnek obrać i drobno posiekać. Marchew obrać i pokroić w kostkę, a boczek na małe kawałki. Piekarnik nagrzać do temp. 220 °C. Naczynie żaroodporne dokładnie wysmarować masłem.

Na patelni rozgrzać oliwę lub olej, włożyć boczek i smażyć ok. 5 min., aż będzie chrupki, następnie dodać czosnek z marchewką, doprawić solą, pieprzem i smażyć przez 3 min., cały czas mieszając, aż czosnek lekko się zarumieni.

Do natłuszczonego naczynia włożyć różyczki kalafiora i brokuła, marchewkę z boczkiem i zalać składniki bulionem wa-

rzywnym. Zetrzeć ser na tarce o dużych oczkach i posypać nim potrawę. Zapiekać 15 min. na złoty kolor.

Gorącą zapiekankę podawać z lodową sałatą, polaną sosem winegret, oraz z dodatkiem frytek.

Rozgrzewająca zupa czosnkowa – antygrypowa, wyjątkowo pożywna

2 główki czosnku, pół kg pieczarek, 1 łyżka masła, 1 l mleka 2%, 2 szkl. śmietanki (co najmniej 18%), 1 łyżeczka vegety, sól, pieprz, cukier do smaku, pół łyżeczki zmielonej gałki muszkatołowej, 6 kromek bagietki, 1 łyżka startego żółtego sera.

Główki czosnku podzielić na ząbki i obrać z łuski. Ząbki przekroić na pół i wrzucić na 2-3 minuty do niewielkiej ilości wrzątku. Odląć wodę, a następnie zalać świeżym wrzątkiem, zagotować, odcedzić. Pieczarki umyć, obrać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach, roztopić masło i przesmażyć rozdrobnione pieczarki. Następnie czosnek wraz z pieczarkami zalać mlekiem i śmietanką, gotować na małym ogniu ok. 20 min., mieszać i pilnować, żeby mleko nie wykypiało, dodać Vegetę, startą gałkę muszkatołową, sól, pieprz i odrobinę cukru, w celu wyróżnienia smaku. Kromki bagietki opiec w piekarniku. Zupę ugotowaną zmiksować.

Podawać w miseczkach lub bulionówkach. Na wierzchu każdej porcji zupy ułożyć kromkę bagietki i posypać startym serem i posiekany koperkciem.

Karnawałowy gulasz wieprzowy

1 kg mięsa wieprzowego (łopatka, karczek lub szynka), pół kostki masła, 2 cebule, 5 ząbków czosnku, 2 łyżki przecieru (lub 2 pomidory), 1 łyżka mąki, 1 łyżka cukru trzcinowego, 2 liście laurowe, 2 łyżki posiekanej natki pietruszki, pieprz, sól, 1 łyżeczka ostrej papryki.

Cebulę i czosnek obrać, drobno posiekać, pomidory pokroić w plastry. Na patelni rozgrzać masło (najlepiej klarowane), włożyć cebulę, czosnek i zeszklić na tłuszczu. Mięso umyć, osuszyć, pokroić w kostkę, posolić. Dodać do cebulki i czosnku. Smażyć razem, aż mięso lekko się zarumieni. Na koniec wrzucić przecier pomidorowy lub plastry pomidorów. Mąkę wymieszać z małą ilością wody i dodać do gulaszu, wymieszać, dodać liście laurowe, paprykę w proszku i gotować na małym ogniu, aż mięso będzie miękkie. Doprawić solą,



Janina Olszowy

pieprzem i brązowym cukrem trzcinowym. Posypać posiekaną natką i podawać z pieczywem lub kaszą gryczaną lub jaglaną.

Wołowina z suszonymi śliwkami i orzechami na karnawałową kolację

1 kg wołowiny na gulasz, 1 duża cebula, 2 ząbki czosnku, 3-4 łyżki oleju słonecznikowego lub sojowego, 2 łyżeczki brązowego cukru, 3/4 szkl. białego wytrawnego wina, 20 dag suszonych śliwek bez pestek, 5 dag orzechów włoskich lub laskowych, 1 łyżka koncentratu pomidorowego, niepełna szklanka bulionu mięsnego, 1 łyżeczka papryki w proszku, półtorej łyżki mąki, płaska łyżka soli, szczypta pieprzu czarnego.

Mięso umyć, oczyścić z widocznego tłuszczu i pokroić w kawałki 5-centymetrowe. Obrać i pokroić w plastry cebulę oraz posiekać czosnek. Piekarnik nagrzać do 150 °C. Do foliowego woreczka wsypać mąkę, sól, pieprz. Wkładać wołowinę w dwóch partiach i potrząsać woreczkiem, żeby równomiernie obtoczyć w mące. Na patelni rozgrzać olej i zrumienić mięso na ostrym ogniu, następnie mięso przełożyć na talerz wyłożony papierowym ręcznikiem. Na patelnię wlać 2 łyżki oleju i na rozgrzany dodać cebulę z czosnkiem. Przesmażyć delikatnie, następnie posypać je brązowym cukrem i smażyć, aż się ładnie przyrumienią. Wlać wino i gotować ok. 2 min., po czym dodać koncentrat pomidorowy, bulion, paprykę oraz wcześniej namoczone śliwki, wymieszać i zagotować. Mięso przełożyć do rondla, zalać sosem ze śliwkami, przykryć i zapiekać ok. 2,5 godz. w piekarniku w temp. 150 °C. Orzechy posiekać, uprażyć na suchej patelni i posypać nimi gulasz przed podaniem.

Gulasz podawać z pieczywem lub z dodatkiem ryżu, bądź kaszy gryczanej, jęczmiennej, albo z makaronem „rurki”, „muszelki” oraz surówkami wg własnego uznania. Tę potrawę można przechowy-

wać 3 dni w lodówce lub 3 miesiące w zamrażalniku. I jest jak znalazł dla niespodziewanych gości.

Pikantny kurczak z curry i migdałami

1 cebula, 2 cm świeżego imbiru, 2 łyżki oleju lub oliwy, mielona kolendra i kmin rzymski (po dwie łyżeczki), mielony kardamon i kurkuma (po 1 łyżeczkę), 10 dag migdałów, 2 ząbki czosnku, 1 puszka krojonych pomidorów lub 1 łyżka przecieru, pół łyżki cukru, sól, pieprz, 4 pojedyncze piersi kurczaka bez skóry i kostek, 2 łyżki gęstej śmietany, natka pietruszki.

Cebulę obrać i posiekać w drobną kostkę. Imbir obrać i zetrzeć na tarce. Rozgrzać tłuszcz na patelni i zrumienić na niej migdały, uprzednio zblanszowane i obrane ze skórki. Po zrumienieniu przełożyć na talerz, a na patelnię wrzucić kmin, kolendrę, kardamon i kurkumę, wymieszać i smażyć przez 1 min. Odłożyć łyżkę migdałów do dekoracji, a pozostałe zmiksować na jednolitą masę wraz z przyprawami i dodatkiem pół szkl. wody. Czosnek obrać i zmiażdżyć. Na patelni rozgrzać pozostały tłuszcz i podsmażyć na nim cebulę, czosnek i imbir do zrumienienia, wmieszać pomidory lub przecier, masę migdałową, cukier, pieprz i sól.

W żaroodpornym naczyniu ułożyć w pojedynczej warstwie piersi kurczaka, nałożyć na nie przyrządzony sos i przykryć pokrywą. Nagrząć piekarnik do temp. 190 °C i piec ok. 4 min. Przed podaniem do sosu dodać śmietanę i udekorować zielenią. Podawać z zieloną sałatą lub surówką z pomidorów.

Znakomita zapiekanka z kaszy jaglanej z kurczakiem

4-6 udek kurczaka, pół kg kaszy jaglanej, 1 duża biała cebula, 15 dag suszonych moreli, 2 łyżki rodzynek, 1 łyżeczka startego imbiru (lub pół łyżeczki imbiru w proszku), 1 łyżka masła, pieprz, sól, olej, 1 szkl. mleka, 1 szkl. wody.

Udka umyć, dokładnie osuszyć w papierowym ręczniku, natrzeć solą i pieprzem. Morele i rodzyunki umyć i osuszyć. Obrać i drobno posiekać cebulę, przesmażyć ją na oleju, dodać do rodzynek, drobno pokrojone morele i imbir. Udka ułożyć w naczyniu, dodać podsmażone składniki i wlać tyle gorącej wody, by zakryła mięso. Przykryć naczynie pokrywą i dusić ok. 30 min.

Kaszę wypłukać, osączyć i parzyć wrzątkiem i osączyć, zalać szklanką wody, solą wymieszaną ze szklanką mleka, dodać 1 łyżeczkę masła i ugotować kaszę na półtwardo (ok. 15 min.). Naczynie żaroodporne wysmarować pozostałym masłem, ułożyć warstwę kaszy, na której rozłożyć udka wraz z sosem. Potrawę przykryć,

wstawić do piekarnika nagrzanego do 160 °C, piec ok. 20-25 min.

Zapiekankę podawać z surówkami.

Zapiekanka z siekanego mięsa – niebanalne w smaku kotleciki

1½ kg mięsa wieprzowego - karkówka z kością lub tylne golonki, 1 łyżka soli, 2 liście laurowe, 2 listki szalwii, 1 łyżeczka pieprzu, niepełne trzy szklanki mąki kukurydzianej, klarowane masło.

W garnku zagotować 3 l wody, włożyć mięso, dodać sól, liść laurowy i szalwię. Gotować na małym ogniu, ok. 2-ch godzin. Mięso wyjąć, oddzielić od kości i drobno posiekać. Wywar przecedzić, zebrać tłuszcz z powierzchni. Do garnka wlać 2 l wywaru, dodać rozdrobnione mięso i pieprz, zagotować. Pozostały wywar połączyć z 2 szklankami mąki kukurydzianej, przelać do garnka z mięsem i nieprzerwanie mieszać, aż potrawa zgęstnieje. Przykryć garnek pokrywą i na małym ogniu gotować jeszcze 25 min., po czym doprawić do smaku. Potrawę przełożyć do dwóch podłużnych form i odstawić do chłodu. Zastygłą masę pokroić w 2 cm plastry, obsypać je pozostałą mąką i obsmażyć je na rozgrzanym na patelni maśle klarowanym.

Podawać z surówką z pomidorów lub z ogórkami kiszonymi, bądź z sałatą.

Karnawałowe słodkości

Pączki inaczej - bez jaj

3 szkl. mąki, 5 dag drożdży, 2 łyżki stopionego masła, szczypta soli, 3 szkl. oleju.

Syrop: 3 szkl. cukru, 2 łyżki soku z cytryny, otarta skórka z cytryny.

Drożdże rozpuścić w ciepłej wodzie z łyżeczką cukru. Do rozczyntu dodać masło i sól. Zagnieść ciasto z przesianej mąki. Zagniatą aż ciasto będzie elastyczne (w razie potrzeby dodawać po łyżeczce ciepłej wody). Ciasto oprószyć mąką, przykryć i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

Syrop: Do garnka wlać 3 filiżanki wody, wsypać cukier i gotować, powoli aż zrobi się syrop, tak ok. 15 min., po tym czasie dodać sok z cytryny i otartą skórkę cytrynową. Syrop wystudzić. Z podrośniętego ciasta uformować kuleczki wielkości piłeczki pingpongowej, smażyć partiami w gorącym oleju, na złoto. Osączyć z tłuszczu na papierowym ręczniku i wkładać do zimnego syropu, by nasiąkły i nabrały słodko - winnego smaku. (Są to pączki dla osób, które mają alergię na jajka, mleko).

Staropolskie pączki z konfiturą

50 dag mąki pszennej, 5 dag drożdży, 5 łyżek cukru, 5 żółtek, 4 łyżki masła, 1 szkl.

mleka, 2 łyżki spirytusu, szczypta soli, skórka otarta z cytryny, pół kg smalcu, pół szkl. cukru pudru, konfitura z róży lub wiśniowa.

Drożdże wymieszać z 1 łyżką cukru, dodać łyżkę mąki i pół szkl. letniego mleka. Utrzeć żółtka z cukrem „na puch”. Do miski przesiać mąkę, dodać wyrośnięte drożdże, żółtka utarte z cukrem, skórką cytrynową, pozostałe mleko i szczyptę soli. Wyrobić ciasto, aż zacznie odstawać od ręki, wówczas dodać rozpuszczone letnie masło i spirytus. Wyrobić i pozostawić do wyrośnięcia. Ciasto powinno być dość rzadkie i delikatne. Wyrośnięte ciasto rozciągnąć na obsypanej mąką stolnicy i szklanką wykrawać krążki, które rozplaszczają na dłoni maczanej w mące. W środek placka nakładać pół łyżeczki konfitury i złączyć palcami brzeg w jednym miejscu. Tym złączeniem kłaść pączki na obsypanej mąką stolnicy lub ściereczce, aby podrosły, nakryć delikatnie drugą ściereczką. Kiedy podrosną, smażyć na rozgrzanym tłuszczem, uprzednio sprawdzić jego temperaturę, wrzucając kawałek ciasta, które powinno się zarumienić.

Włożone do gorącego tłuszczu pączki należy smażyć pod przykryciem, a dopiero po przewróceniu ich na drugą stronę za pomocą długiego widelca lub patyczka smażyć bez przykrycia. Wyjmować na papierowy ręcznik, obsypać przez sitko cukrem pudrem.

Pączki z ziemniakami – oszczędne

1 kg mąki pszennej, 1 kg ziemniaków, 2 jajka, 2 białka, pół szkl. cukru, 10 dag drożdży, cukier waniliowy, cukier puder, olej do smażenia.

Ziemniaki obrać i ugotować. Po ostudzeniu zemleć lub przetrzeć przez sitko, albo w prasce do ziemniaków. Wymieszać z pozostałymi składnikami, wyrobić ciasto i formować pączki wielkości piłeczek pingpongowych. Smażyć w głębokim tłuszczu. Po odsączeniu na papierowym ręczniku, pączki oprószyć cukrem pudrem.

Chrust z jogurtem

3 szklanki mąki pszennej, pół szkl. jogurtu naturalnego typu greckiego, 2 jajka, 1 łyżka cukru pudru, 1 łyżeczka masła, 1 łyżka spirytusu, sól, 1 kg smalcu, cukier puder.

Jajka utrzeć z cukrem pudrem i szczyptą soli na puszystą masę, stale miksując dodać jogurt. Do miski przesiać mąkę, dodać wiórki masła oraz masę jajeczną i spirytus. Zagnieść ciasto, wyrobić na gładkie ciasto, a następnie wybijać go wałkiem, aż pojawią się pęcherzyki powietrza. Ciasto zawinąć w folię i włożyć do lodówki na 1 godz. Oziębione ciasto, rozwałkować na jak najcieńszy placek, wykrawać nożem lub ra-
dełkiem paski o szer. 3 cm, dł. 8-10 cm.

W środku każdego paska zrobić wzdłuż nacięcie i przełożyć jeden koniec, tak by utworzył się węzeł. Smażyć z obu stron na złoty kolor. Obsypać cukrem pudrem.

Pączki na tłusty czwartek - wyjątkowo wystawne

Pół kg mąki, 8 dag cukru, 1 łyżka cukru do zaczynu drożdżowego, 8 żółtek, 1 szkl. słodkiej śmietanki, 1/3 szkl. mleka, cukier waniliowy, 6 dag drożdży, 15 dag masła, szczypta soli, 1 kieliszek spirytusu lub rumu, smalec do smażenia, konfitura z róży lub wiśniowa, albo marmoladowa. Przygotować zaczyn z drożdży, 10 dag mąki, cukru i ciepłego mleka. Odstawić w ciepłe miejsce. Kiedy ciasto wyrośnie, dodać pozostałą, uprzednio przesianą mąkę, utarte z cukrem żółtka, lekko podgrzaną śmietanką, cukier waniliowy, roztopione letnie masło i alkohol. Dokładnie wyrobić ciasto - ma odchodzić od miski i nie kleić się do rąk (powinno być dość luźne). Ciasto ponownie odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Nabierać łyżką niewielkie porcje, formować kulki, nakładać do środka po pół łyżeczki konfitur

i zalepiać. Układać na posypanej stolnicy „zlepianiem”, w dół i znów pozostawić do wyrośnięcia - pączki powinny zwiększyć dwukrotnie objętość. Omieść pędzelkiem z mąki i smażyć po kilka w szerokim rondlu. Tłuszcz powinien być wrzący i ma go być tyle, by pączki w nim pływały. Smażyć najpierw pod przykryciem, a po odwróceniu na drugą stronę - bez przykrycia. Wykładać na złożony na kilka warstw papierowy ręcznik. Jeszcze gorące oprószyć cukrem pudrem lub polukrować.

Lukier:

1 szkl. cukru pudru, 4 łyżki soku z cytryny, 1 łyżka gorącej wody, 5 dag smażonej skórki pomarańczowej.

Cukier z sokiem z cytryny i wodą utrzeć na lukier. Posmarować lukrem pączki i posypać posiekaną skórką pomarańczową, odstawić do wystygnięcia i stężenia lukru.

Chrust staropolski

40 dag mąki pszennej, 1 łyżeczka cukru, 4 dag masła, 8 żółtek, 2 łyżki gęstej śmietany 18 %, 1 kieliszek spirytusu, 1 l oleju do smażenia, 2 jajka, cukier puder i cukier waniliowy do posypania.

Całe jajka rozkłócić i ubić na pianę. Mąkę przesiać przez sitko, dodać cukier, masło, żółtka, ubite jajka, śmietanę i alkohol. Zagnieść ciasto, wybijać wałkiem, odstawić do chłodu na 1 godz. Rozwałkować partiami ciasto na cieniutki placek, rozwałkowane kroić nożem lub radełkiem w paski, szer. 3 cm, dł. 10 cm. Nacinać pasek wzdłuż i przełożyć jeden koniec, aby utworzyć węzeł. W rondlu rozgrzać olej i do gorącego wkładać gotowy chrust. Smażyć z obu stron na złoty kolor. Wyjmować na papierowe ręczniki lub serwetki, aby odsączyć z tłuszczu. Jeszcze ciepłe obsypać cukrem pudrem wymieszanym z cukrem waniliowym.

Z tego ciasta można przygotować róże karnawałowe - wykrawać krążki szklanką, literatką i kieliszkiem, ponacinać brzegi krążków w pięciu miejscach, nakładać jeden krążek na drugi, najmniejszy na wierzchu. Każdy krążek przycisnąć w środku palcem. Wrzucać do rozgrzanego tłuszczu i smażyć. Po wyjęciu oprószyć cukrem, a we wgłębienie w środku róży włożyć konfiturę.

JANINA OLSZOWY

PRZYSZŁOŚĆ RODZI SIĘ DZIŚ...

- W roku 2015 planujemy otwarcie kolejnego Supermarketu o powierzchni 700 mkw w Dzikowcu. Poza tym zamierzamy wziąć udział w targach w Azerbejdżanie, Nowym Jorku oraz Anuga w Koloni. Jeśli chodzi o inwestycje to czekamy na środki z nowego budżetu UE. Chcemy unowocześnić park maszynowy, powiększyć flotę transportową, mocno uderzyć w eksport oraz wzmocnić i rozbudować bazę przedstawicieli handlowych na rynku handlu detalicznego - mówi Waław Orzech, prezes zarządu ZPOW Orzech.

ZPOW Orzech zamierza zwiększać udział w rynku krajowym oraz zaistnieć na nowych rynkach zagranicznych tj. Bliższego Wschodu oraz Kaukazu.

- Rozbudowaliśmy dział eksportu, pozyskaliśmy nowych klientów, cały czas prowadzimy obiecujące rozmowy. Nasze produkty są dostępne m.in. w USA, Australii, Mongolii, Izraelu i krajach UE. Walczymy o Amerykę Południową i Bliski Wschód - mówi Waław Orzech.

W 2014 r. założenia inwestycyjne firmy zostały zrealizowane. Poprzez optymalizację kosztów oraz zmodernizowanie parku maszynowego wynik finansowy ZPOW Orzech będzie na koniec 2014 r. lepszy niż w 2013 r. - Na chwilę obecną mamy jeszcze około 30 proc. wolnych mocy produkcyjnych, które po modernizacji zakładu mogą znacznie wzrosnąć. Chcemy je niezwłocznie zagospodarować - dodaje.

Zdaniem prezesa rynek dań gotowych jest perspektywiczny. - W 2013 roku wprowadziliśmy w tym segmencie pięć nowych produktów. Są to produkty zasmażane oraz leczo pieczarkowe, trwają też prace technologiczne nad kolejnymi - mówi Waław Orzech.

- Planujemy wchodzić w nowe kategorie produktowe, obecnie trwają prace laboratoryjno - technologiczne oraz badania rynkowe, a przewidywany termin wprowadzenia nowości to sierpień/wrzesień przyszłego roku. Produkujemy również marki własne, jest to mały procent w stosunku do lat ubiegłych z uwagi na to, iż na tym się nie zarabia. My mamy dobry produkt i chcemy go promować pod marką „Orzech», aby umocnić swoją pozycję na rynkach kraju i zagranicy - dodaje prezes. Firma planuje rozwijać się organicznie i poprzez akwizycję. Zarząd prowadzi obecnie w tej chwili rozmowy z trzema partnerami.

Czy embargo wpłynęło na działalność ZPOW Orzech? - Rynek rosyjski nigdy nie był dla nas

priorytetem, jest bardzo niestabilny i nie można na nim polegać. Chcielibyśmy z Rosją współpracować, ale traktujemy to raczej jako dodatek, grant do obrotu - dodaje prezes.

Zakład Przetwórstwa Owocowo-Warzywnego Orzech Sp. z o. o. w Kolbuszowej zajmuje się produkcją przetworów ze świeżych owoców i warzyw. Oprócz przetwórnictwa, ZPOW Orzech posiada sieć delikatesów firmowych «Orzech».

Z.P.O.W. „Orzech” Sp. z o.o.
36-100 Kolbuszowa
Ul. Rzeszowska 7



Waław Orzech, właściciel Zakładów Przetwórstwa Owocowo-Warzywnego Orzech z Kolbuszowej

Religia

BOŻE NARODZENIE DOKONUJE SIĘ
KAŻDEGO DNIA...

„W owym czasie wyszło rozporządzenie Cezara Augusta, żeby przeprowadzić spis ludności w całym państwie. Pierwszy ten spis odbył się wówczas, gdy wielkorządcą Syrii był Kwiryniusz. Wybierali się więc wszyscy, aby się dać zapisać, każdy do swego miasta. Udał się także Józef z Galilei, z miasta Nazaret, do Judei, do miasta Dawidowego, zwanego Betlejem, ponieważ pochodził z domu i rodu Dawida, żeby się dać zapisać z poślubioną sobie Maryją, która była brzemienna...”

Wszyscy bardzo dobrze znamy ten opis z Ewangelii według św. Łukasza.

Powraca on do nas co roku, jak kolejne pory roku. Czytamy go przy stole wigilijnym, wcześniej wypatrując pierwszej gwiazdy - symbolu tej, której pojawienie się zwiastowało Jego przyjście.

Uruchamiając wyobraźnię, na kilka chwil przenosimy się w odległy i tajemniczy świat Palestyny, gdzie dokonały się te najważniejsze wydarzenia w dziejach ludzkości. Niełatwo nam, ludziom współczesnym, dobrze je zinterpretować, gdyż świat kultury semickiej jest nam obcy, a na pewno bardzo doległy. Dlatego odwołujemy się do różnych komentarzy, które dają nam wiedzę na temat życia i obyczajów ówczesnych mieszkańców Palestyny, sięgamy też do współczesnych odkryć archeologicznych - one również rzucają nieraz nowe światło na te odległe wydarzenia.

Trzeba się do nich odwołać, gdy się próbuje odpowiedzieć na pytania dotyczące miejsca i okoliczności tego niezwykłego narodzenia zapowiadanego Mesjasza.

Z kart Ewangelii dowiadujemy się, że bezpośrednim powodem podróży Józefa i Maryi z Nazaretu do Betlejem był spis ludności. Wszyscy udawali się do swoich miejscowości rodzinnych. Także Józef - pochodzący z rodu i domu Dawida - udał się do Betlejem, miasta Dawidowego. Ten królewski niegdyś ród, w czasach Jezusa mocno podupadł i pod względem stanu posiadania zrównał się z najuboższymi. Z Nazaretu do Betlejem, położonego 9 kilometrów od Jerozolimy, **było około 150 kilometrów.**

Droga nie była łatwa - w ówczesnej Palestynie drogi nie były wybrukowane (jak to miało już miejsce w państwie rzymskim), a jedynym środkiem lokomocji mógł być osioł lub wielbłąd. Zważywszy na powyższe trudności i odległość, a także na stan Maryi, droga musiała zająć im od czterech do pięciu dni.

Święty Łukasz na oznaczenie miejsca, gdzie zatrzymywali się podróżni, użył greckiego słowa, które można przetłumaczyć na język polski jako „gospoda”. Jednak mylił się ten, kto sądziłby, że była to gospoda

w dzisiejszym tego słowa znaczeniu, zajazd, w którym można znaleźć cichy kąt dla siebie i posiłek, a dla swojego osiołka lub wielbłąda schronienie i trochę siana. Palestyńska gospoda to niewielki plac pod gołym niebem, otoczony dość wysokim murem, w którym znajdowało się tylko jedno wejście.

Wewnątrz, wzdłuż jednego lub kilku boków muru, ciągnął się zadaszony ganek, który mógł być miejscami obmurowany, tworząc w ten sposób większe lub mniejsze pomieszczenia dla podróżnych. Na odkrytym środku placu zostawiano zwierzęta.

Gdy brakło miejsca, podróżni byli zmuszeni układać się do snu pomiędzy zwierzętami.

W tym zbiorowisku ludzi i zwierząt stłoczonych razem, podróżni, oprócz tego że spali, omawiali interesy, odprawiali modły, śpiewali, a także spożywali posiłki i... załatwiali swoje potrzeby fizjologiczne... Łatwo więc sobie wyobrazić warunki sanitarne panujące w takim miejscu.

Czy więc tylko o zwykły brak miejsca chodziło ewangelicście Łukaszowi, kiedy pisał, że nie było **dla nich miejsca** w gospodzie? Gdyby Łukasz chciał tylko zaznaczyć, że w tym schronisku - gospodzie nie było już miejsca, to powiedziałby po prostu, że „nie było miejsca”, a tymczasem Łukasz podkreśla: „dla nich”, mając na uwadze specyficzne okoliczności, w jakich się znajdowali. Nie mogła być to zwykła drobiazgowość, zwłaszcza że Józef miał w Betlejem przynajmniej dalekich krewnych lub znajomych, których mógł prosić o gościnę.

Chodziło tu o coś więcej. Z przedstawionego opisu gospody palestyńskiej łatwo odgadnąć, co miał na myśli Łukasz: „*nie było dla nich miejsca*” należy zrozumieć jako: „*nie było to odpowiednie miejsce dla nich*” ze względu na stan błogosławiony w jakim znajdowała się Maryja.

Co więc było robić...?

W górzystej okolicy Betlejem można znaleźć wiele skalnych grot, które w tamtych czasach służyły pasterzom i ich trzodom za schronienie w chłodne zimowe noce. Nie powinna więc dziwić wzmianka o ułożeniu Dziecięcia w żłobie. Po uprzątnięciu i odpowiednim przygotowaniu, taka grota-schron doskonale nadawała się na narodziny Mesjasza.

Zapewniała przede wszystkim **intymność i spokój**, tak potrzebne Matce i Dziecięciu.

Nadawała się do adoracji, z którą niebawem przyszli pasterze - ci najbiedniejsi, pogardzani przez Żydów, ciężko pracujący prości ludzie, którym ten Mały Król przyniósł



Ks. Lucjan Szumierz

światło nadziei.

Zaiste, osobliwy to dwór dla Boskiego Króla, którego pałacem była stajnia, którego świętę stanowili pasterze, cieśla i uboga Matka, łożo - żłób, a ubranie to skromne pieluchy...

W czasach Chrystusa w Palestynie pasterze należeli do najniższej klasy społecznej będącej w ogólnej pogardzie. Mieli na ogół złą opinię. Uważani byli za ludzi nieuczciwych i złodziei. W sądzie nie mogli zeznawać w żadnej sprawie, bo ich świadectwa nie brano pod uwagę. Nie związani z żadną synagogą, z żadną wspólnotą wiernych, pędzili życie tułaczę, często nie zakładając żadnej rodziny.

To właśnie dla pogardzanych judejskich pasterzy rozjaśniła się noc betlejemską. Oni, jako pierwsi, zostają zaproszeni przez posłańców z nieba do spotkania z Mesjaszem. Jako pierwsi oddają chwałę Bogu - Człowiekowi. Ich ubóstwo, prostota sprawia, iż spontanicznie, bez oporów, bez rozpraw teologicznych i bez wątpliwości zginają kolana przed Panem nieba i ziemi leżącym w żłobie w stajni. Oni jako pierwsi otwierają i przecierają drogę następnym, którzy chcą oddać hołd narodzonemu Mesjaszowi.

Pasterze rozpoczynają całą serię spotkań Chrystusa z ubogimi, z chorymi, nieszczęśliwymi, cierpiącymi, wzgardzonymi, z ludźmi zniewolonymi mocą złego ducha, z grzesznikami, z celnikami.

Uznając nasze ubóstwo, słabość, nasz grzech, nasze zniewolenia i my stawajmy przed Jezusem z pokorą w szeregu ubogich i pogardzanych pasterzy. Razem z nimi oddajmy Jezusowi pokłon. Pomyślmy o najtrudniejszych momentach naszego życia, kiedy nasze życie w jakiś sposób było zagrożone, kiedy czuliśmy się źle. Przywołajmy je tylko po to, aby głębiej doświadczyć, że Jezus przyszedł właśnie do nas. Przez to narodzenie z nami się jednoczy.

Trudne, bolesne i upokarzające doświadczenia ludzkiego życia **są szczególnym miejscem Narodzenia Jezusa.** One przekonują nas najpełniej o potrzebie otwarcia się na Tajemnicę Bożego Narodzenia.

Historia

TRADYCJE I ZWYCZAJE ŚWIĄT BOŻEGO NARODZENIA

Boże Narodzenie jest jednym z najbardziej ciepłych i rodzinnych świąt. Liczne tradycje i nieodzowne symbole wprowadzają nas w magiczny nastrój, który towarzyszy nam jeszcze długo po świętach. Kultuwując piękną polską tradycję Świąt Bożego Narodzenia, kilka lat temu, w Szkole Podstawowej im. Marii Konopnickiej w Domatkowie, zrodził się pomysł zorganizowania Gminnego Konkursu „Tradycje i Zwyczaje Świąt Bożego Narodzenia”. 15 grudnia 2014r. odbyła się dwunasta edycja tego konkursu.

Z tej okazji chcielibyśmy przypomnieć najważniejsze bożonarodzeniowe obyczaje z Domatkowa.



Uczniowie SP w Domatkowie przedstawiający dawne zwyczaje bożonarodzeniowe podczas gminnego konkursu w naszej szkole, 2002r.

DAWNE TRADYCJE I ZWYCZAJE DOMATKOWIAN

W warunkach puszczańskich ukształtowała się oryginalna kultura materialna i duchowa. We wsi Domatków przetrwała ona w prawie nieziennej formie do połowy lat pięćdziesiątych XX wieku. Piastunami i stróżami starej tradycji byli dziadkowie. Kiedy oni wymierali, młodzi unowocześniali zwyczaje. Mimo zmian kulturowych, niektóre elementy tradycji przetrwały we wsi do dnia dzisiejszego. Mieszkańcy wsi to w przeszłości chłopi. Orientowali się w czasie nie według nazw miesięcy i dni tygodnia, lecz podług kościelnych świąt rocznych i imion świętych zawartych w kalendarzu.¹ Wszystkie obrzędy Roku Liturgicznego wiązali ściśle z tym, co stanowiło treść i sens ich życia, z pracą na roli. Wszystkie zwyczaje wprowadzone w święta kościelne miały swoje źródło w życiu „Świętej Ziemi, Karmicielki”, którą traktowano jako istotę żywą, kogoś w rodzaju ojca czy matki.²

Rok, zgodnie z polską tradycją, rozpoczynano z początkiem Adwentu, a nie z rokiem kalendarzowym 1 stycznia.³

Adwent

Od pierwszej niedzieli Adwentu, jak wymagały tego przepisy liturgiczne, nie urządzano wesel i zabaw, i przestrzegano postu.⁴ Mieszkańcy Domatkowa w Adwencie rezygnowali w piątki ze spożywania tłuszczyków zwierzęcych. Potrawy maszczono olejem lnianym. Nie było potrzeby rezygnowania z mięsa, ponieważ spożywano go tylko w okresie wielkich świąt (w niektórych domach aż do połowy lat pięćdziesiątych XX wieku). W okresie Adwentu duża grupa mężczyzn rezygnowała z picia wódki (całkowita abstynencja) i palenia papierosów. Ten zwyczaj przetrwał do dnia dzisiejszego. W piątki, w Adwencie, jadłospis większości Domatkowian, wg Marii Draus, jeszcze w latach 1950-1955 był następujący:

Śniadanie - zalewajka (gotowane na wodzie ziemniaki zalewało się zakwasem z żytniej mąki i mlekiem)

Obiad - kapusta ziemniaczana (z ziemniaków zakwaszanych z grochem), chleb bez masła z cebulą

Kolacja - ziemniaki z maślanką lub kwaśnym mlekiem.

Każdy rodzaj potrawy maszczono na lnianym oleju cebulą.

Mieszkańcy codziennie spożywali dużą ilość ziemniaków, z których przyrządzano wiele potraw. W ten sposób ograniczano ilość zjadanego chleba.

Na Mszę św., tzw. roratnią, która rozpoczynała się w kościele w Kolbuszowej o godz. 6⁰⁰ (rano), wierni szli najczęściej pieszo. Niektórzy wstawali nawet o 2⁰⁰ w nocy, obrządzali inwentarz i około 4⁰⁰ wychodzili. Jeżeli była dobra sanna jeżdżono saniami. Do sań, dla utrzymania ciepła nóg, wkładano rozgrzane cegły. Wieczorem cegły te wkładano do pieca, pod tzw. kuchnię, na której gotowano kolację. Wyciągano je rano. Problem stanowił koń, którego trzeba było pilnować, aby się nie spłoszył i nakryć na czas postoju ciepłą derką, żeby nie przemarzł.

Okres Adwentu i jego zakończenia „wiliji” był czasem wróżb odnośnie urodzajów w nowym roku. Do dnia dzisiejszego mieszkańcy wsi zwracają szczególną uwagę na dni od św. Łucji do „wiliji”, czyli od 13 do 24 grudnia. Są to dni meteorologicznej wróżby na przyszły rok.⁵ Jaka pogoda w danym dniu, taki będzie kolejny miesiąc przyszłego roku (mroźny, słotny, mglisty, deszczowy, zimny, ciepły, słoneczny).

W dzień św. Łucji zrywano z drzewa owocowego z wiśni gałązki, wstawiano je do słoika z wodą i trzymano w ciepłej izbie. Jeżeli na Boże Narodzenie na gałązkach rozwinęły się kwiaty i kwitły (liści nie było), oznaczało to dla danego gospodarstwa dobry, urodzajny rok. Zofia Serafin do dnia dzisiejszego przestrzega tego zwyczaju.

1 Zob. S. Świrko, Rok płaci – rok traci, Poznań 1990, s. 13-14

2 F. Kotula, Z Sandomierskiej Puszczy, Kraków 1994, s. 15

3 Por. Z. Gloger, rok polski w życiu, tradycji pieśni, Kraków b.r.w., s. 1

4 Por. A. Zadrożyńska, Powtarzać czas początku, Warszawa 1985, s. 48

5 Zob. H. Szymanderska, Polska Wigilia, Warszawa 1988, s. 10

Wigilia

Punktem kulminacyjnym przeżyć adwentowych była i jest wigilia Uroczystości Bożego Narodzenia. Dzień ten, do dnia dzisiejszego, jest we wsi przepowiednią na cały rok. Każde zdarzenie w tym dniu stanowi podstawę do wróżb. Wszyscy domownicy wstają rano i przez cały dzień, aż do wieczora, pracują. Wobec siebie są mili i życzliwi, ponieważ jaki jest dzień wigilijny, takie będą wszystkie dni nadchodzącego roku.

Tradycyjnie w wigilię Bożego Narodzenia zachowany jest post ścisły.⁶

W wigilię nie pożyczano i nie wydawano z domu. Wierzono, że kto w ten dzień coś z domu wydaje, ten niczego się nie dorobi. Tylko mężczyźni i chłopcy w wigilię mogli odwiedzać sąsiadów. Wizyta mężczyzny, pierwszego gościa, zapewniała domownikom przez cały rok zdrowie i dostatek. Zdarzało się, że zazdrosne kobiety specjalnie szły z wizytą do sąsiadki, aby przynieść ze sobą nieszczęście i chorobę. Jeżeli je zauważono, zamykano drzwi i nie wpuszczano do środka domu. W wigilię z rana, jak wspomina W. Paduch, odbywały się postrzyżyny mężczyzn i chłopców.⁷

Zadania

W dzień wigilijny wszyscy domownicy mieli podzielone zdania. Gospodarz zajęty był pracami w gospodarstwie. Karmił bydło, porządkował oborę i obejście. Na Boże Narodzenie i św. Szczepana przygotowywał pokarm dla zwierząt oraz opał, ponieważ w święta nie wolno było pracować. Wszystko, co było potrzebne podczas świąt w domu, należało wnieść przed wigilią. Powszechnie wierzono, że jak ktoś coś wnieśli po wieczery, myszy zjedzą wszystko w domu i komorze (spiżarnia). Gospodarz również przygotowywał tzw. Kolędę, tj. snop zboża i wiązkę siana. Przeznaczony na wigilię snop zboża, najczęściej żyta, zawieszano w czasie zwózki z pola w stodole pod belką.⁸

Starsi chłopcy wczesnym rankiem szli do lasu i przynosili choinki. Duże drzewko, najczęściej sięgające sufitu, umieszczano w oknie w białej izbie (o ile taka była).

Choinkę ubierały dzieci. Symbolizowała dobrobyt w gospodarstwie, dlatego musiała błyszczeć i kolorować od ozdób. Najpierw umocowywano jabłka i orzechy. Następnie zawieszano dużą ilość pieczonych ciasteczek o różnorodnych kształtach oraz aniołki i krakowianki, wykonane z wydmuszek jaj, bibulek i waty. Ubraną choinkę przyozdabiano długim, zrobionym ze słomy i kolorowego papieru łańcuchem. Strojenie kończono przypięciem świeczek.

Zwyczaj stawiania choinki został wprowadzony w naszym regionie tuż przed I wojną światową. Stojąca choinka wypierała z domów wcześniejszą wigilijną dekorację tzw. jodełkę. Był to zawieszony u pułapu (sufitu) wierzchołek sosny lub świerka, obwieszony jabłkami, orzechami i innymi ozdobami.

W Domatkowie jeszcze po II wojnie światowej, funkcjonowały obydwa zwyczaje. W jednych domach choinkę stawiano, w innych wieszano. Zależało to od wielkości budynku mieszkalnego, który składał się z jednej lub dwu izb mieszkalnych, komory i sieni. Właściciele dwu izb choinkę stawiali, a mieszkańcy jednej wieszali. Byli i tacy, którzy oprócz drzewka stojącego zawieszali u powały „świat”, zwany pajakiem. Był to słomiany krąg, rodzaj ażurowej kuli ze słomy. Od kręgu, we wszystkich kierunkach, rozchodziły się kolorowe łańcuchy z bibuły (stąd nazwa pajak).⁹ „Świat” we wsi można było spotkać jeszcze początkiem lat pięćdziesiątych XX wieku. Wykonanie pajaka było bardzo pracochłonne i nie każda gospodyni potrafiła go zrobić. W wyplataniu „świata” wyspecjalizowała się Maria Początek i sprzedawała swój wyrób mieszkańcom.¹⁰

Gospodyni wraz ze starszymi dziewczętami od samego rana przygotowywała „pośnik” – tak nazywano kolację wigilijną, ponieważ składała się z potraw postnych. Na „pośnik” obowiązkowo gotowano dwanaście, a najmniej dziesięć potraw, ze wszystkich płodów pola, sadu, ogrodu, lasu i wody.¹¹ Gdyby które opuszczono, nie obrodziły by w roku przyszłym. Każdą potrawę maszczono cebulą smażoną na lnianym oleju.

Pośnik przygotowywano w białej izbie (o ile taka była), którą używano tylko w czasie większych uroczystości. Na środku pomieszczenia ustawiano stół i przykrywano go czystym, białym, lnianym obrusem. Wokół stołu ustawiano ławy i stołki, a w czasach późniejszych krzesła. Na stole układano tylko łyżki. Jedno miejsce przy stole zostawiano wolne. Przeznaczone ono było dla tego, kto nie mógł przybyć, dla niespodziewanego gościa lub jako pamięć o tych, którzy odeszli do Pana.

Przed wieczerną wigilijną domownicy myli się dokładnie, aby zabezpieczyć się od „bolaków” (wrzodów) i odświętnie ubierali. Oczekiwano zaproszonych gości. Zapraszano rodzinę, sąsiadów i tych co mieszkali samotnie.¹²

Do wieczery zasiadano, gdy na niebie ukazała się pierwsza gwiazdka, którą wypatrywały dzieci. Przestrzegano tego zwyczaju na pamiątkę pojawienia się gwiazdy betlejemskiej nad stajenką, w chwili w której Zbawiciel zstąpił na Ziemię.¹³ Wtedy to gospodarz wchodził z kolędą (snopkiem żyta i wiązką siana) do domu. „Niech będzie pochwalony” mówił, a gospodyni odpowiadała „Witajże gospodarzu”. Kładł kolędę pod stołem (siano), a zboże stawiał w rogu (lub rogach) izby. W niektórych domach część słomy roztrzęsano na podłodze, aby podczas wieczery mieszkanie przypominało miejsce narodzin Chrystusa.

Gospodyni brała garść siana, kładła na środku stołu na obrusie, w niektórych domach pod obrusem, na nim opłatki i bochenek chleba. Wszyscy klękali. Gospodyni lub gospodarz rozpoczynali wieczerną wspólną modlitwą. Powszechnie odmawiano pacierz. Po modlitwie następował najważniejszy moment wieczery, łamanie się opłatkiem. Gospodarz pierwszy brał opłatek, przełamywał się nim z gospodynią, a potem każdy z obecnych musiał ułamać w drugiego kawałek opłatka i zarazem podać mu swój do ułamania. Wie-

6 Zob. H. Szymanderska, Polska Wigilia, Warszawa 1988, s. 10

7 Relacja ustna Władysława Paducha

8 Relacja ustna Marii Drafus

9 Por. J. Smosarski, Oblicza świąt, Warszawa 1990, s. 15

10 Relacja ustna Zofii Sajdak

11 Por. H. Szymanderska, Polska Wigilia, Warszawa 1988, s. 15

12 Relacja ustna Marii Drafus

13 Por. J. Wysocki, Adwent i Boże Narodzenie, Olsztyn 1994, s. 70

rzono, że kto opłatkiem się z innym przełamie, ten przez cały rok będzie mógł się dzielić chlebem. Łamiąc się opłatkiem składano sobie życzenia.¹⁴

„Każde słowo skierowane do innych było świątecznym darem. Jako dar życzenia musiały być najlepsze, aby zapewnić adresatowi dobrą przyszłość”¹⁵

W wigilijny wieczór wybaczano sobie urazy, zapominano wyrządzone krzywdy, godzono się ze sąsiadami.

Po złożeniu życzeń, w niektórych domach, jak u państwa Marii i Józefa Drałusów, gospodyni każdemu uczestnikowi pośnika podawała ćwiartkę jabłka ze słowami „Jedz, aby jabłek nie zabrakło przez cały rok”. Zwyczaj ten jest wspomnieniem naszych pierwszych rodziców – Adama i Ewy.

Następnie krojono bochenek chleba (gospodarz lub gospodyni) i rozdawano każdemu po kromce mówiąc:

„Jedz chleb z każdą wagą
i rób co ci każą”.

Gospodyni przynosiła w glinianej, pięknie zdobionej misce potrawy. Stawiała ją na środku stołu na opłatku. Jeżeli opłatek przykleił się do dna miski, wróżyło to dobry urodzaj z tego, z czego ugotowana była potrawa. Wszyscy uczestnicy wieczerzy jedli z jednej miski. Nie korzystano z talerzy. Jeść należało dużo, aby głód nie dokuczał w nadchodzącym roku. Po pierwszej potrawie gospodyni wносиła kolejną.

Wieczera wigilijna miała charakter uroczysty i poważny, ale wesoły. Nikomu, oprócz gospodyni nie wolno było wstać od stołu przed zakończeniem wieczerzy, ponieważ wierzono, że kto we „wiliję” od stołu odejdzie, ten nie doczeka następnej.

Pani Maria Drałus podawała potrawy w następującej kolejności:

- pamuła (zupa owocowa ze suszonych śliwek lub gruszek)
- ziemniaki z żurem (biały barszcz z suszonymi grzybami wprowadzono na stół w latach sześćdziesiątych XX wieku).
- kapusta kwaśna z żółtym grochem
- kasze gotowane na wodzie na sypko (gryczana z tarki, jaglana z prosa i jęczmienna z jęczmienia)
- grochy gotowane na wodzie na sypko (biały piechotny oraz czerwony tzw. amerykański)
- pierogi (z kapusty i z owoców, najczęściej jabłek lub suszonych gruszek). Nie robiono pierogów z sera, ponieważ nabiał nie był postny.
- ryba smażona. Ryby były podstawą wigilijnej wieczerzy w dworach szlacheckich. Na stołach chłopskich pojawiały się wyjątkowo. Ich kupno zależało od zamożności gospodarstwa.

W czasie jedzenia przestrzegano mnóstwa zwyczajów, które miały zapewnić urodzaje, a przez to bogaty, dostatni rok. W czasie jedzenia ziemniaków, aby ziemniaki obrodziły, uderzano się lekko łyżkami w czoło mówiąc „wiążcie się ziemniaczki, wiążcie”. Podczas spożywania kapusty ściskano sobie wzajemnie głowy, aby przyszłe główki kapusty były bardzo twarde. Przy jedzeniu grochu targano się wzajemnie za włosy, by groch obrodził, a przy kaszach, podnoszono sobie włosy do góry, aby tak wysoko wyrosły proso czy tatarka.

Po skończonej wieczerzy, pastuch domowy zbierał nie myte łyżki i wiązał je słomą, aby mu się krowy w czasie pasienia nie rozchodziły.

Nikt nie wstawał od stołu. Wszyscy siedzieli i bardzo długo śpiewali kolędy i pastoralki.

Po wieczerzy odbywały się wróżby odnośnie urodzaju i zamażpójścia. Gospodarz i uczestnicy wigilii, brali do ręki źdźbła ze stojącego w rogu snopa i silnym rozmachem rzucali na powieszzone na ścianach obrazy świętych. Ile ździebeł pozostawało za obrazami, tyle kop zboża stanęło w przyszłym roku na gruncie gospodarza. Ździebeł spadłych na podłogę nikt nie zmiatał, lecz pozostawiały aż do św. Szczepana.¹⁶

W domu państwa Paduchów obrzęd ten wyglądał nieco inaczej. Źdźbła zboża lub słomy (bo nie zawsze przynoszono snop zboża) silnym rozmachem rzucano pod tragarz (belka powalowa). Ile ździebeł wbiło się w szpary powały, tyle kop zboża miał zebrać gospodarz w przyszłym roku. Radość była tym większa, im więcej kop wbito. Kopy czyli wbite źdźbła pozostawały aż do Nowego Roku.¹⁷

Po biciu kop odbywało się „bicie drzew”. Wychodzono do sadu i potrząsano drzewem budząc je na urodzaj. Gospodarz uderzał w drzewa obuchem siekiery (nie ostrzem) i groził drzewom pytając „Będziesz rodziło czy nie będziesz rodziło?”. Domownicy, najczęściej dzieci, w imieniu drzewa przyrzekali „Będę rodzić nie trzeba ścinać”. Gospodarz wtedy obwijał drzewo „na urodzaj” powrosem ze słomy wigilijnej.

Powszechnie wierzono, że w noc wigilijną zwierzęta ludzką mową, ale zrozumieć je może jedynie człowiek bez grzechu. Ponieważ najmniej grzeszne są dzieci, dlatego one brały spod stołu wigilijnego garść siana, pozostałe części opłatków i szły do obory. Siano z opłatkiem dawały do zjedzenia zwierzętom i nadsluchiwały czy mówią.

Starsze dziewczęta wybiegały na drogę i nadsluchiwały, w której części wsi szczeka pies. Oznaczało to, że z tamtej strony przyjdzie przyszły mąż. Pani Zofia twierdzi, że ta wróżba w jej życiu się spełniła.

Na pasterkę do kościoła w Kolbuszowej wychodzono około 22⁰⁰. Wszyscy szli razem, gromadnie. Po drodze opowiadano co komu we wróżbie wypadło, co się wydarzyło w ciągu dnia.

Opisany obrzęd wigilijny u Państwa Józefa i Marii Drałusów przetrwał aż do 1979 r. Pan Józef przestrzegał tradycji Ojców i nie pozwalał na wprowadzanie zmian. Dopiero po śmierci męża – wspomina żona Maria – dzieci zwyczaje wigilijne unowocześniły.

Boże Narodzenie

Było to i jest, wielkie, radosne święto, spędzane tylko w gronie rodzinnym.

Rano, wszyscy domownicy myli się w zimnej wodzie, do której wkładano garść wigilijnego siana oraz kilka monet. Myjąc się dotykano ręką siana i monety, żeby być zdrowy i silnym jak kruszec, z którego zrobiono monetę i żeby się pieniądze człowieka trzymały.

14 Relacja ustna Marii Drałus

15 A. Zadrożyńska, Powtarzać czas początku, Warszawa 1985, s. 62

16 Relacja ustna Marii Drałus

17 Relacja ustna Marii Paduch

Następnie zasiadano do uroczystego, świątecznego śniadania. Spożywano bułkę z pszennej mąki z masłem, którą pieczono specjalnie na święta oraz kawę zbożową z mlekiem.

Po śniadaniu udawano się do kościoła w Kolbuszowej. Udział we Mszy św. był jedynym obowiązkiem tego dnia. Nie wykonywano żadnych prac, za wyjątkiem przygotowywania pokarmów oraz karmienia zwierząt domowych.

Obiad tego dnia był szczególnie uroczysty i nietypowy. Tylko parę razy w roku, w czasie największych świąt (aż do połowy lat pięćdziesiątych) na stół podawano:

- rosół z ziemniakami (bogatsi gospodarze zabijali na święta świniaka, a biedniejsi kury)
- ziemniaki z mięsem i kiszoną kapustą.

W Boże Narodzenie nie odwiedzało się krewnych i sąsiadów. Odpoczywano w domach, rozmawiano, śpiewano godzinami kolędy i pastorałki.¹⁸

Drugi dzień świąt poświęcony jest świętemu **Szczepanowi**.

Na pamiątkę ukamienowania św. Szczepana odbywało się bicie owsem.¹⁹ Wczesnym rankiem chłopcy w wieku od 8 – 12 lat, odwiedzali domy bliższych i dalszych sąsiadów. Wchodzili do mieszkania, śpiewali kolędy i rzucali po mieszkaniu oraz w domowników owsem. Otrzymywali za to kolędę w postaci drobnych monet. Zwyczaj ten przetrwał we wsi do dnia dzisiejszego.

W tym samym czasie (rano), przychodzili kawalerowie, tzw. śmieciarze, do panien. Sprawdzali, czy będą z nich dobre gospodynie. Jeżeli w domu zastawali śmiecie, gospodarz musiał to okupić wódką. Zawsze w każdym domu zastawano śmiecie, ponieważ kawaler wchodząc do mieszkania, ukradkiem rzucał przyniesioną w kieszeniach sieczkę.

W kościele, w św. Szczepana, w czasie sumy święcono owies. Po wyjściu z kościoła, kawalerowie „bili owsem” młode panienki, szczególnie te, które im się najbardziej podobały. Gospodarze natomiast święcony owies zanosili do domu i przechowywali do wiosny. Dodawali go do siewu wierząc, że „gdzie św. Szczepan z owsem, ucieknie diabeł z ostem” (chwastem niszczący zasiewy).

Od drugiego dnia Świąt Bożego Narodzenia rozpoczynał się okres odwiedzin sąsiedzkich oraz publicznego kolędowania. Od domu do domu szli kolędnicy z gwiazdą (mali chłopcy), z szopką (młodzież) oraz przebierańcy (nawet dorośli). Śpiewali kolędy, składali życzenia i domagali się podarków.

Nowy Rok

Wczesnym rankiem, w Nowy Rok, witał domowników śpiew „szczodroczków”. Ten piękny zwyczaj dzisiaj jest tylko wspomnieniem. Dziewczynki w wieku od 8 do 12 lat, odwiedzały dom po domu i składały życzenia. Przed drzwiami wejściowymi domu mieszkalnego lub w sieni (korytarz) śpiewały następującą piosenkę:

*„Szczodroczki, koloczki, powiadali nom,
Sliczno pani, grzeczno pani,
dajże i tyż nom.
Jak nie docie, szczodroczka, koloczka,
dajcie chleba krom,
zapłaci Wom Pan Bóg z nieba
i ten święty Jon.
Pan Jezus się narodził, narodził,
po szczodroczkach też chodził, też chodził,
a my też go witali, witali,
pod kolanka chwyтали, chwyтали.
A witajże Panie nasz, Panie nasz,
Po szczodroczkach chodzić czas, chodzić czas.”*

Gospodyni wpuszczała je do środka. Wchodząc chwaliły Boga i składały życzenia:

*„Na szczęście, na ten Nowy Rok,
żeby wom się darzyła kapusta i groch,
pszenica jak rękawica,
a na piecu dzieci kupica.”*

Za życzenia gospodyni obdarowywała je „szczodrokami” czy na specjalnie Nowy Rok wypiekanymi bułeczkami z pszennej mąki. W bogatszych domach otrzymywano również pieniądze.

Dzień Nowego Roku zobowiązywał wiernych do uczestnictwa we Mszy świętej, a gospodynie do przygotowania świątecznego śniadania i obiadu.

Po Nowym Roku wynoszono z mieszkania siano i słomę wigilijną i dawano do zjedzenia bydłu.²⁰

Trzech Króli

W Uroczystość Objawienia Pańskiego mieszkańcy Domatkowa święcili w czasie Mszy św. w Kolbuszowej mirrę, kadzidło, złoto oraz kredę. Dary Trzech Mędrców kupowano podczas pobytu na odpuszcie w Leżajsku lub w Sędziszowie, w klasztorze Kapucynów.

18 Relacja ustna Marii Drafus

19 Por. O. Kolberg, Dzieła wszystkie, Tarnowskie – Rzeszowskie, Poznań 1967 s. 67

20 Relacja ustna Marii Paduch

Po powrocie z kościoła, kadzidłem wykadzono mieszkania oraz bydło w stajni, chroniąc w ten sposób siebie i dobytek od chorób. Gospodarz, przy udziale całej rodziny, kreślił z powagą na futrynie lub drzwiach wejściowych napis chroniący przed złymi duchami, inicjały Trzech Mędrców (K+M+B) Kacper, Melchior i Baltazar oraz datę.

Święto Epifanii kończyło okres świąteczny, lecz dawało początek zapustom, zwanym dzisiaj karnawalem, które trwają do Środy Popielcowej. W czasie zapustów organizowano kuligi i potańcówki, które nasilały się w tzw. tłustym tygodniu. Od tłustego czwartku do wtorku do północy, gromadzono się wieczorami w domach i urządzano potańcówki. Sądzono, że tym, którzy tańczą w tłusty tydzień, obrodzą obficie ziemniaki i konopie:

„Były potańcówki,

Żeby urosły Jonówki” (gatunek ziemniaków)

We wtorek, przed Środą Popielcową, obowiązywała specjalna kolacja – jajecznicą.

Święto Matki Boskiej Gromnicznej

Akcentem powagi w okresie zapustów było Święto Ofiarowania Pańskiego, który kończy zwyczajowo pojmowany okres Bożego Narodzenia. W tym dniu, przynoszono do kościoła świecę – gromnicę, obowiązkowo wykonaną z pszczelego wosku. Ozdabiano ją wiankiem zieleniny i wstążkami. Po przyjściu z kościoła, płomykiem gromnicy, zaznaczono w mieszkaniu, na środkowej belce oraz na okopie drzwi od izby, krzyż, aby „złe” nie miało dostępu do domu. Gromnicę kładzono na honorowym miejscu, najczęściej za obrazem.

Zapalano ją w wyjątkowych okolicznościach. W chwili śmierci, wkładano ją w dłonie umierającego, by wyprosić dla niego wstawiennictwo Matki Bożej i obecność Zbawiciela. Gromnicę zapalano również w czasie burz czyli gromów (stąd jej nazwa) dla uniknięcia uderzeń pioruna. Zapaloną gromnicę stawiano w oknie.²¹

OPRACOWAŁA MARIA NOWAKOWSKA NA PODSTAWIE PRACY MAGISTERSKIEJ GRAŻYNY BRANDYS
„KSZTAŁTOWANIE SIĘ OŚRODKA RELIGIJNEGO I PARAFII W DOMATKOWIE”, 1999R.

Zdjęcia z konkursów „Tradycje i zwyczaje Świąt Bożego Narodzenia” i spotkań opłatkowych w różnych latach:



O ZASŁUŻONYM POLICJANCIE Z KOLBUSZOWEJ

Z inicjatywy warszawianina, naszego kolbuszowskiego rodaka, dr Adama Jana Skowrońskiego odnaleziono i odkryte zostały akta (Centralne Archiwum Wojskowe w W-wie) dotyczące Leona Ozimka zam. w Kolbuszowej, ul Tyszkiewiczów 27 (w okresie II RP).

Urodził się 7 czerwca 1897 r. w Kolbuszowej Dolnej, woj. lwowskie. Był synem Józefa i Antoniny z d. Gawel. Służbę pełnił w Policji Państwowej w stopniu przodownika oraz piastował stanowisko sekretarza Komendy Powiatowej Policji Państwowej w Kolbuszowej. Związek małżeński zawarł w Kolbuszowej 24 czerwca 1922 r. z Marią Gumińską. Z małżeństwa tego zrodziło się dwoje dzieci: syn Józef i córka Teresa.

Leon Ozimek ukończył tylko 3 klasy gimnazjalne w 1914 r., gdyż wybuchła wojna światowa. Jako uczeń należał do I Drużyny Skautowej im. Tadeusza Kościuszki przy Polskim Towarzystwie Gimnastycznym „Sokół” w Kolbuszowej, w okresie od 22 maja 1912 do 20 września 1914 r. Jako czynny harcerz był jego aktywnym członkiem z bronią, w stopniu wywiadowcy, i służbę tę pełnił posiadając tytuły zastępowego i przybocznego drużynowego. Brał udział we wszystkich ćwiczeniach z drużynami polowymi „sokolimi” w takich miejscowościach, jak: Czarna k/ Dębicy, Nowa Wieś, Widelka, Sokółów, Głogów; w wycieczkach: Sandomierz, Mielec, Przecław, Ocieka, Chorzełów, Padew Narodowa, Baranów, Dzików k. Tarnobrzega, Tarnobrzeg, Leżajsk, Kraków i w wielu innych miejscowościach; w zlocie drużyn polowych sokolich i skautowskich

we Lwowie – lipiec 1913 r. Ćwiczenia te odbywały się pod dowództwem Józefa Piłsudskiego. W lipcu 1914 r. uczestniczył w kursie instruktorów w Sokolem k/ Stanisławowa. Kurs ten nie został ukończony z powodu wybuchu pierwszej wojny światowej.

Po powrocie do Kolbuszowej pracował w Komisji Zasiłkowej, gdzie od wystawionych kwitów na zasiłki pobierał, wraz z innymi, kwoty pieniężne, które przekazywał miejscowemu Komitetowi, a ten wysyłał do Krakowa do Komendy Legionów Polskich w celu zasilenia kasy legionowej. Po godzinach swojej pracy, jako czynny skaut, udzielał pomocy rannym, których przywożono z terenu walk pod Kraśnikiem wraz z miejscowymi lekarzami (dyżur, bandażowanie i mycie ran itp.).

W czerwcu 1915 r. został pobrany do armii austriackiej i powołany został do 40 p. p. i w tym oddziale służył w okresie od 15.10.1915 do połowy września 1916 r., po czym został przeniesiony do 3 p. artylerii fortecznej do Budapesztu, gdzie pełnił służbę do rozłamu politycznego byłej monarchii austro-węgierskiej. W latach 1917 – 1918 brał udział w walkach na froncie rosyjskim i włoskim. Jako żołnierz został awansowany do stopnia plutonowego. Po powrocie z Włoch, 18 listopada 1918 r., pozostał w domu opiekując się swoją matką.

1 stycznia 1919 r. wstąpił ochotniczo do byłej Polskiej Żandarmerii Krajowej, po czym przeszedł automatycznie od 1 grudnia 1919 r. do służby w Policji Państwowej, którą pełnił do wybuchu drugiej wojny światowej.

Odnaczony został: medalem za wojnę 1918-1921 i medalem X-lecia Odzyskania Niepodległości.

Prawdziwość jego działalności niepodległościowej przed pierwszą wojną światową potwierdzili oświadczeniami następujący świadkowie: Stanisław Koczoń – nauczyciel Szkoły Powszechnej w Rzeszowie, Henryk Augustynowicz – leśniczy w Niwiskich, Wacław Osiniak – przedsiębiorca Spółki Autobusowej w Kolbuszowej i wielu innych. Na dowód tej pracy niepodległościowej w harcerstwie przedstawione zostały następujące dokumenty:

- Odpis orzeczenia weryfikacyjnego wydane-go przez Komisję Weryfikacyjną Koła Harcerzy z czasów walk o niepodległość;
- Odpis zaświadczenia wydane-go przez Towarzystwo Gimnastyczne „Sokół” w Kolbuszowej;
- Odpis legitymacji skautowskiej, wydanej przez I Drużynę Skautową im. T. Kościuszki w Polskim Towarzystwie Gimnastycznym „Sokół” w Kolbuszowej;
- Odpis podania wniesionego do Dowództwa Okręgu Korpusu Nr VI we Lwowie;
- Komunikat nr 2 Koła Harcerzy z czasów walk o Niepodległość przy Zarządzie Okręgowym ZHP w Krakowie.

O takich ludziach i ich czynach warto pisać i pamiętać!

MARIAN PIÓREK

Sport

PUCHAR DLA „SOKOŁA”

Tradycyjnie już, po raz piętnasty, rozegrano Noworoczny Mecz o Puchar Burmistrza Kolbuszowej pomiędzy MUKS Sokół Kolbuszowa Dolna a KKS Kolbuszowianka Kolbuszowa.

W Nowy Rok, punktualnie o godz. 12, na stadionie sportowym przy ul. Wolskiej, rozpoczęło się spotkanie, które, po wyrównanej i emocjonującej walce wygrała drużyna z Kolbuszowej Dolnej wynikiem 3:2.

Bramki dla „Sokoła” zdobył Tomasz Warzocha, natomiast dla „Kolbuszowianki” Dariusz Wróblewski oraz Mateusz Kozioł.

Puchar kapitanowi zwycięskiej drużynie wręczył Burmistrz Kolbuszowej Jan Zuba, natomiast statuetka dla strzelca pierwszej bramki w 2015 roku, ufundowana przez Posła na Sejm RP Zbigniewa

Chmielowca powędrowała w ręce Tomasa Warzochy.

Mecz, który już na stałe wpisał się

w kalendarz imprez sportowych, był również okazją do złożenia noworocznych życzeń.



Burmistrz Kolbuszowej Jan Zuba wręcza Puchar kapitanowi drużyny z Kolbuszowej Dolnej

WIGILIJNE SPOTKANIE NA KOLBUSZOWSKIM RYNKU

Msza Święta w kolbuszowskiej Kolegiacie zainaugurowała miejską Wigilię. Tegoroczne spotkanie odbyło się 21 grudnia na rynku. Uroczystość zorganizowana została po raz trzeci z myślą o najuboższych i samotnych mieszkańcach.

Spotkanie rozpoczęło się od życzeń złożonych przez Burmistrza Kolbuszowej Jana Zubę, Posła na Sejm RP Zbigniewa Chmielowca, Przewodniczącego Sejmi-ku Woj. Podkarpackiego Bogdana Roma-niuka, Przewodniczącego RM Krzysztofa Wilka oraz Starosty Kolbuszowskiego Jó-zefa Kardysia. Wspólną modlitwę popro-wadził ks. Proboszcz Lucjan Szumierz.

Na wszystkich przybyłych czekały tradycyjne potrawy. Na wigilijnym stole znalazły się pierogi, barszcz biały, barszcz czerwony z uszkami, kapusta z grzybami. Atrakcją dla najmłodszych była zagroda z żywymi zwierzętami. Na rynku poja-wił się również Św. Mikołaj oraz Mikołaj z trzema pomocnikami na koniach.

O świąteczny nastrój zadbali uczniowie Zespołu Szkół Specjalnych w Kolbuszowej Dolnej, Środowiskowy Dom Samopomocy, Centrum Psychiatrii Anima, Chór przy kościele Św. Brata Alberta.

Burmistrz Kolbuszowej serdecznie dziękuje wszystkim, którzy przyczynili się do zorganizowania tego spotkania, a są nimi:

Urząd Miejski, Proboszcz Kolegiaty ks. Lucjan Szumierz, Miejski Dom Kultury, Fundacja na Rzecz Kultury Fizycznej i Sportu, Zarządy Osiedli Nr 1, 2, 3, Spółdzielnia Socjalna „Smak”, KGW z Nowej Wsi, Kolbuszowej Górnej i Domatkowa, Miejsko-Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej, Zespół Szkół Specjalnych w Kolbuszowej Dolnej, Warsztaty Terapii Zajęciowej, Środowiskowy Dom Samopomocy, Fundacja „Serce”, Centrum Psychiatrii Anima, Caritas, Akcja Katolicka, Kolbuszowskie Koło Kobiet, Grupa folklorystyczna seniorów „Ziemia Kolbuszowska”, Restauracja „Galicja”, Restauracja Kebab Black Jack, Bistro Soprano Marcin Szypuła, Spółdzielnia Zaopatrzenia i Zbytu Samopomoc Chłopska, Piekarnie - Józefa Magdy, Jana Stobierskiego, Witolda Węgrzyna, Zakład Usług Komunalnych, Zakład Ciepłownictwa i Administracji Zasobem Mieszkaniowym, Zakład Wodno-Kanalizacyjny, Polski Komitet Pomocy Społecznej, Polski Związek Emerytów, Rencistów i Inwalidów, Chór przy kościele Św. Brata Alberta, Św. Mikołaj i Mikołajki na koniach.



Radość dawania jest wielka



Burmistrz Kolbuszowej Jan Zuba i Przewodniczący Rady Miejskiej Krzysztof Wilk złożyli zebranych świąteczne życzenia



Barszcz, pierogi i kapusta cieszyły się dużym zainteresowaniem

KONCERT NOWOROCZNY

Kilkuset mieszkańców Kolbuszowej wysłuchało w niedzielę 18 stycznia Koncertu Noworocznego. W tym roku dla publiczności wystąpiły Orkiestra Miejskiego Domu Kultury w Kolbuszowej oraz Ropczycka Orkiestra Dęta.

Wieczorny koncert otworzył Jan Zuba Burmistrz Kolbuszowej oraz Krzysztof Wilk Przewodniczący Rady Miejskiej, którzy serdecznie przywitani mieszkańcy oraz zaproszonych gości m.in. ks. Bp Edwarda Białogłowskiego, Zbigniewa Chmielowca Posła na Sejm RP, Bogdana Romaniuka Przewodniczącego Sejmiku Woj. Podkarpackiego, Józefa Kardysia Starostę Kolbuszowskiego, ks. Dziekana Jana Pępka. Nie zabrakło również dyrektorów instytucji, szkół, przedszkoli oraz samorządowców z terenu gminy i powiatu kolbuszowskiego.

Podczas koncertu zabrzmiały kolędy oraz muzyka klasyczna i rozrywkowa. Umiejętności wokalne zaprezentowali soliści obu orkiestr. Wystąpiły również Maria Lenart i Katarzyna Liszcz. Wraz z muzykami z Ropczyc wystąpił zespół tańeczny. Na zakończenie wręczono kwiaty solistom oraz dyrygentom Krzysztofowi Kłodzie z orkiestry MDK oraz Edwardowi Guzikowi z Ropczyckiej Orkiestry Dętej.

