



Janina Olszowy:
*Owoce pigwy i pigwowca
w Lasowiackiej kuchni*



Ks. Lucjan Szumierz:
*Wywiad z okazji jubileuszu
25-lecia kapłaństwa*



Dr n. med. Jarosław Ragan:
Miód

Nr 9 (264)
Wrzesień 2018
Cena 2,50 zł

ZIEMIA

KOLBUSZOWSKA

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



Miesięcznik powiatowy • Kolbuszowa • Cmolas • Dzikowiec • Majdan Królewski • Niwiska • Raniżów

Narodowe Czytanie „Przedwiośnia”
w Kolbuszowej
Strony 11 i 39

Wspomaganie rozwoju dziecka -
program „ZA ŻYCIEM”,
Strona 23

Uroczyste otwarcie kortów tenisowych
i kompleksu lekkoatletycznego
Strona 26

Powiat Kolbuszowski ma już 20 lat!



POWIAT KOLBUSZOWSKI MA JUŻ 20 LAT!



Wiceprezes ZPP Robert Godek wręczył Staroście Kolbuszowskiemu Statuetkę i tytuł „Samorządowca 20-lecia”



Podziękowania dla Posła RP Zbigniewa Chmielowca.



Pamiątkowe zdjęcie z Ministrem Wiesławem Łyszczką.



Upominek od burmistrza i wójtów powiatu kolbuszowskiego w postaci barwnych panoram.



Byli i obecni starostowie, wicestarostowie i przewodniczący rady.

POWIAT KOLBUSZOWSKI MA JUŻ 20 LAT!

Uroczystym wprowadzeniem sztandaru, odśpiewaniem hymnu narodowego oraz minutą ciszy rozpoczęła się uroczysta sesja Rady Powiatu z okazji 20-lecia Powiatu Kolbuszowskiego. Podczas spotkania padło wiele miłych słów i wyrazów uznania w związku z dynamicznym rozwojem Powiatu Kolbuszowskiego.

W uroczystości udział wzięło kilkadziesiąt osób. Obecny był Poseł RP Zbigniew Chmielowiec, Senator RP Zdzisław Pupa, Minister Wiesław Łyszczek – Główny Inspektor Pracy, Bogdan Romaniuk – Wicemarszałek Województwa Podkarpackiego, Robert Godek – Wiceprezes Związku Powiatów Polskich, Ewa Draus – Radna Sejmiku Województwa Podkarpackiego, Aleksander Kondratiuk – przewodniczący Rady Rejonowej Powiatu Romanowskiego na Ukrainie, insp. Henryk Moskwa – Komendant Wojewódzkiej Policji w Rzeszowie, Jolanta Sawicka – dyrektor Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego w Rzeszowie, księża, Tomasz Czop – dyrektor Wojewódzkiego Urzędu Pracy, burmistrz oraz wójtowie gmin z powiatu kolbuszowskiego, radni I, II, III, IV i V kadencji oraz zaproszeni goście. Sesję poprowadził przewodniczący Rady Powiatu Mieczysław Burek.

Blisko obywatela

Podczas uroczystości Starosta Kolbuszowski Józef Kardys podkreślił, że zamierzeniem reformy administracyjnej sprzed dwudziestu laty było, aby mieszkańcy mogli sami decydować o swoich sprawach i aby władza była jak najbliższej obywatela. Przywołał wielość zadań, jakie zostały zlecone samorządom powiatowym. Zaznaczył, że wiele z nich nie zostało doświadczone, z czego wyniknęła słabość finansowa powiatów. – Jednak mimo że pieniędzy brakuje niemal w każdym zakresie Powiat Kolbuszowski radzi sobie. Z danych, opracowanych przez Związek Powiatów Polskich wynika, że średnio rocznie, powiaty w Polsce przebudowywały ok. siedem kilometrów dróg powiatowych, przy czym w naszym powiecie wynik ten jest niemal trzykrotnie wyższy. W ciągu obecnej kadencji w sumie przebudowaliśmy prawie 73 kilometry dróg powiatowych, średnio rocznie wychodzi ponad 18 km – podał jako przykład Starosta Kolbuszowski.

Dla mieszkańców

Oprócz zadań inwestycyjnych ostatnie dwie dekady były również niezwykle bogate w wydarzenia kulturalne i patriotyczne, ale też pełne ważnych i potrzebnych dla mieszkańców powiatu inwestycji.

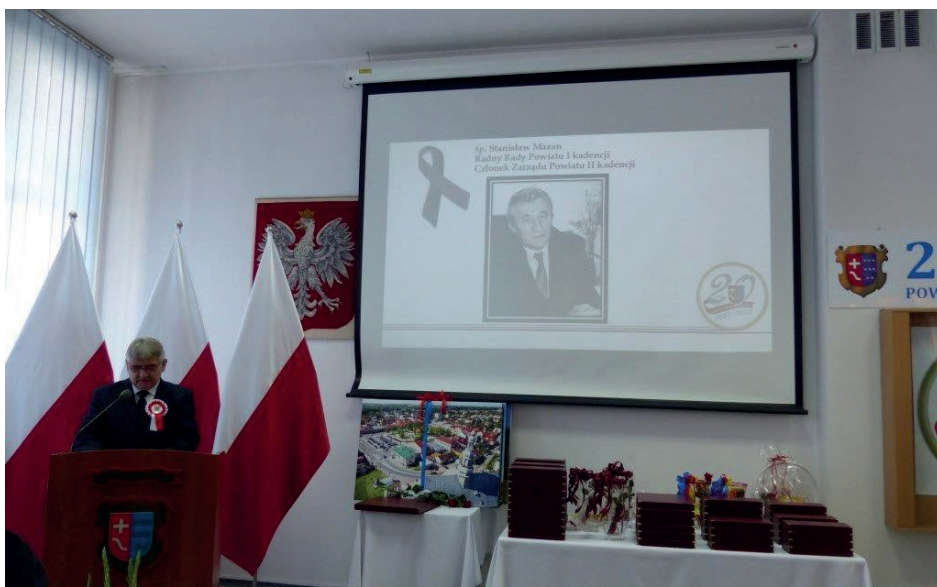
- To czas, w którym wiele milionów zainwestowaliśmy w szkolnictwo ponadgimnazjalne. Utworzyliśmy i oddaliśmy do użytku Regionalne Centrum Nowo-



Minister Wiesław Łyszczek dokonuje wpisu do książki pamiątkowej.
Fot. B. Żarkowska



Odśpiewanie hymnu narodowego.



Uczczenie minutą ciszy zmarłych radnych.

czesnych Technologii Wytwarzania, Kolbuszowski Inkubator Przedsiębiorczości, kompleks boisk sportowych Orlik oraz korty tenisowe znajdujące się przy Zespole Szkół Technicznych w Kolbuszowej, boisko wielofunkcyjne przy Zespole Szkół Agrotechniczno – Ekonomicznych w Weryni, a także kompleks lekkoatletyczny przy Liceum Ogólnokształcącym. Stworzyliśmy naszej młodzieży doskonale warunki do nauki i rozwoju – wskazał Starosta Kolbuszowski. - Co ważne obiekty te są dostępne nie tylko dla uczniów, ale również dla wszystkich mieszkańców Powiatu. Wkrótce natomiast powstanie Otwarta Strefa Aktywności. Będzie to miejsce dla dzieci, dorosłych oraz młodzieży. Znajdzie się tam siłownia plenerowa, plac zabaw oraz strefa relaksu – dodał.

Samorządowiec 20-lecia

Podczas uroczystości wyświetlony został film pokazujący jak zmienił się Powiat Kolbuszowski przez minione 20 lat. Wręczone zostały również podziękowania osobom szczególnie zaangażowanym w rozwój Powiatu Kolbuszowskiego. Specjalne wyróżnienie otrzymał również Starosta Kolbuszowski Józef Kardys. Podczas czwartkowej sesji szef Powiatu otrzymał Honorową Statuetkę i tytuł „Samorządowca 20-lecia”. Wręczył je Robert Godek, Wiceprezes Związku Powiatów Polskich.

– Zarząd ZPP przygotował specjalną nagrodę dla osób, które wyróżniają się w działalności publicznej na szczeblu powiatowym, dla osób, które wniosły twórczy wkład w działalność powiatu. I dzisiaj z wielką przyjemnością w imieniu naszego Zarządu mam zaszczyt wręczyć ten tytuł Staroście Kolbuszowskiemu – powiedział Wiceprezes Robert Godek, po czym zwrócił się do Starosty Kolbuszowskiego. - Drogi kolego starosto. Już dobrych kilka lat razem współpracujemy. Jesteś człowiekiem, który w trudnych sytuacjach potrafi powiedzieć dobitnie co jest prawdą, a co jest kłamstwem. Potrafisz niezwykle ważne rzeczy dla powiatów przygotować i przeprowadzić. Za to dziękuję – dodał.

Dla Niepodległej

Jednym z punktów uroczystej sesji był program artystyczny pt. „20 na 100, czyli Powiat dla Niepodległej”, który przygotowała młodzież z Liceum Ogólnokształcącego z Kolbuszowej pod kierunkiem Wandy Jasińskiej. Młodzież w humorystyczny sposób pokazała zadania, jakimi zajmuje się powiat oraz jednostki w nim funkcjonujące.

BARBARA ŻARKOWSKA



Starosta Kolbuszowski z ks. Ryszardem Dziubą – przyjacielem Powiatu Kolbuszowskiego



Zaproszeni goście.



Program artystyczny w wykonaniu uczniów kolbuszowskiego LO.

SZTANDAR DLA POLICJI W KOLBUSZOWEJ

Policjanci z komendy powiatowej w Kolbuszowej mają swój sztandar. Został on ufundowany przez mieszkańców powiatu kolbuszowskiego w uznaniu za trud codziennej służby. Sztandar nadany został decyzją Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji, a wręczony przez I Zastępcę Komendanta Głównego Policji.

Uroczystości w Kolbuszowej, które odbyły się w dniu 20.09.2018, poprzedziła Msza Święta, której przewodniczył ks. **Jan Wątroba** - Biskup Rzeszowski. Po nabożeństwie wszyscy przeszli na kolbuszowski Rynek, gdzie nastąpiła ceremonia wręczenia sztandaru.

Dowódca uroczystości insp. **Jacek Maślanka** złożył meldunek I Zastępcy Komendanta Głównego Policji nadinsp. **Andrzejowi Szymczykowi**. Potem, przy dźwiękach hymnu państwowego, nastąpiło podniesienie biało-czerwonej flagi.

Komendant Wojewódzki Policji w Rzeszowie insp. **Henryk Moskwa** przywitał zaproszonych gości: parlamentarzystów, władze wojewódzkie i samorządowe, przedstawiciele duchowieństwa, służb mundurowych oraz instytucji i stowarzyszeń, które na co dzień współpracują z Policją, a także licznie obecnych mieszkańców Kolbuszowej.

W przemówieniu Komendant przypominał wydarzenia sprzed stu lat, gdy powołano do życia Policję Państwową, która miała spełniać ważną funkcję jednoczącą całe państwo. Mimo trudności i skromnych środków skutecznie chroniła ład i porządek odradzającego się państwa.

Komendant Moskwa wspominał policjantów, którzy polegali „śmiercią chwalebną”. Wśród nich był posterunkowy Feliks Markiewicz z komendy w Kolbuszowej, który zginął we wrześniu 1933 r. podczas napadu rabunkowego na pocztynion. Przywołał też wspomnienie o ofiarach zbrodni katyńskiej, aspirancie Janie Ozimku i jego synu Stanisławie. Obaj pochodzili z Ziemi Kolbuszowskiej - byli więźniami obozu w Ostaszku, w 1940 r. zostali roz-



Uroczysta Msza Święta

strzelani przez NKWD. Są pochowani na cmentarzu w Miednoje. W maju 2016 r. na kolbuszowskim Rynku zasadzono upamiętniający ich Dąb Pamięci.

Inspektor Henryk Moskwa mówił: „*Współczesna Polska Policja nawiązuje do etosu Policji Państwowej - do służby państwu i społeczeństwu. Sztandar, który dziś zostanie wręczony miejscowej Policji, jest symbolem najwyższych wartości, tradycji oraz honoru i męstwa. Jest wielką nobilitacją, ale i zobowiązaniem do dalszej wyżej służby*”.

Po odczytaniu aktu nadania sztandaru, który podpisał Minister Spraw Wewnętrznych i Administracji, w drzewce sztandaru zostały wbite gwoździe honorowe. W dowód zaangażowania w pracę na rzecz bezpieczeństwa i porządku publicznego, 27 osób zostało zaproszonych do wbicia gwoździ i wpisania się do księgi pamiątkowej. Następnie ks. bp. Jan Wątroba dokonał poświęcenia sztandaru.

Nadinsp. Andrzej Szymczyk, I Zastępca Komendanta Głównego Policji, przekazał sztandar insp. **Stanisławowi Babuli**, Komendantowi Powiatowemu Policji w Kolbuszowej, po czym nastąpiła prezentacja sztandaru.

Wśród zaproszonych gości był Poseł na Sejm RP **Zbigniew Chmielowiec**, który odczytał listy, jakie skierowali do organizatorów Marszałek Sejmu **Marek Kuchciński** i Minister Spraw Wewnętrznych i Administracji **Joachim Brudziński**.

Nadinsp. **Andrzej Szymczyk** skierował swoje słowa również do policjantów i pracowników komendy w Kolbuszowej. Mówił: „*Chciałbym podziękować Wam za codzienną służbę, za codzienny trud wkładany w realizację zadań. To, w jakim miejscu znajduje się dziś Polska Policja, to przede wszystkim Wasza zasługa*”.

Życzenia i gratulacje przekazali również Wojewoda Podkarpacki **Ewa Leniart**, Wicemarszałek Województwa Podkarpackiego **Bogdan Romaniuk** oraz Starosta Kolbuszowski **Józef Kardys**, który przewodniczył Społecznemu Komitetowi Fundacji Sztandaru dla Komendy Powiatowej Policji w Kolbuszowej.

Uroczystość zakończyła defilada Kompanii Honorowej Komendy Wojewódzkiej Policji w Rzeszowie przy akompaniamencie Orkiestry Reprezentacyjnej Komendy Wojewódzkiej Policji w Katowicach.

Dla mieszkańców Kolbuszowej przygotowano liczne atrakcje. Na stoiskach prezentowano policyjny sprzęt i wyposażenie. Niemalże zainteresowanie wzbudzali policjanci na koniach.



Prezentacja Sztandaru

BUDOWA OBWODNICY KOLBUSZOWEJ I WERYNI

Z udziałem parlamentarzystów, władz województwa podkarpackiego i samorządu kolbuszowskiego, przedstawicieli wykonawcy i mieszkańców, wbito łopaty i przekazano plac pod budowę obwodnicy Kolbuszowej i Weryni. Uroczystość miała miejsce w czwartek, 9 sierpnia, w Kolbuszowej, w okolicach mającego powstać wiaduktu.

W inauguracji budowy wzięli udział m.in: posłowie Zbigniew Chmielowiec i Mieczysław Miazga, Wojewoda Podkarpacki Ewa Leniart, Wicemarszałek Województwa Podkarpackiego Bogdan Romaniuk, Przewodniczący Sejmiku Województwa Podkarpackiego Jerzy Cypryś, Radna Sejmiku Ewa Draus, Starosta Kolbuszowski Józef Kardyś, Burmistrz Kolbuszowej Jan Zuba, Dyrektor Podkarpackiego Zarządu Dróg Wojewódzkich Piotr Miąso.

Oficjalne wystąpienia zakończyła wspólna modlitwa i symboliczne wbicie pierwszej łopaty przez zaproszonych gości.

Ponad 6-kilometrowa obwodnica Kolbuszowej i Weryni będzie kontynuacją drogi wojewódzkiej nr 875. Inwestycja, która ma kosztować ponad 52 mln zł, jest dofinansowana z Regionalnego programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego w kwocie ponad 44 mln zł. Prawie 8 mln zł dofinansowania pochodzi z budżetu państwa. Inwestorem jest województwo podkarpackie.

Obwodnica rozpocznie się na istniejącym skrzyżowaniu drogi krajowej nr 9 z drogą wojewódzką nr 875 (ron-



Burmistrz Kolbuszowej Jan Zuba przedstawił założenia inwestycji

do). Ominie od strony północnej zabudowę Kolbuszowej, szczególnie posesje usytuowane przy ul. Sokołowskiej. Następnie przetnie linię kolejową nr 71 Oci-ce – Rzeszów Główny (wiadukt). Odcinek od skrzyżowania z drogą krajową nr 9 poprzez wiadukt nad linią kolejową nr 71 przechodzić będzie przez tereny niezabudowane Kolbuszowej Dolnej. W dalszej części trasa obwodnicy przebiegnie w kierunku północno-wschodnim, mijając kompleks leśny przyległy do Weryni i przetnie drogę gminną w Zarębkach (rondo). Da-

lej przebiegnie przez tereny niezabudowane Zarębek, ominie teren zabudowany w Weryni i stawy hodowlane, usytuowane pomiędzy Werynią i Kolonią Werynia. Po ominięciu zabudowy Kolonii Werynia droga nr 875 biegnie wzdłuż granicy gmin Kolbuszowa i Dzikowiec, omijając po stronie północnej Rejowiec. Obwodnica zostanie włączona w istniejącą trasę drogi wojewódzkiej przed Dzikowcem (w rejonie granicy gmin Kolbuszowa i Dzikowiec).



Symboliczne wbicie pierwszej łopaty przez zaproszonych Gości

BURMISTRZ KOLBUSZOWEJ INFORMUJE

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

ZOSTAŁ WYWIESZONY

zgodnie z art. 35 ust. 1 ustawy o gospodarce nieruchomościami (t.j. z 2016 r., poz. 2147 ze zmian.) wykaz nieruchomości, własności Gminy Kolbuszowa, przeznaczonych do oddania w dzierżawę.

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

ZOSTAŁ WYWIESZONY

zgodnie z art. 35 ust. 1 ustawy o gospodarce nieruchomościami (t.j. z 2016 r., poz. 2147 ze zm.) wykaz nieruchomości, własności Gminy Kolbuszowa, przeznaczonych do oddania w najem.

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

ZOSTAŁ WYWIESZONY

zgodnie z art. 35 ust.1 ustawy o gospodarce nieruchomościami (t.j. z 2018r., poz. 121 ze zm.), wykaz nieruchomości, własności Gminy Kolbuszowa, przeznaczonych do oddania w użyczenie.

BOISKO WIELOFUNKCYJNE W KOLBUSZOWEJ GÓRNEJ

Do koszykówki, siatkówki, piłki ręcznej i tenisa - wielofunkcyjne boisko przy Szkole Podstawowej w Kolbuszowej Górnej to kolejna sportowa inwestycja w naszej gminie. Z boiska będą korzystać nie tylko uczniowie, ale i wszyscy mieszkańcy.

Zadanie realizowane jest w ramach działania „Rozwój szkolnej infrastruktury sportowej na terenie Gminy Kolbuszowa” – „Program rozwoju szkolnej infrastruktury sportowej 2017”. Na jego wykonanie pozyskano prawie 200 tys. zł, ze środków Funduszu Rozwoju Kultury Fizycznej. Łączny koszt wyniesie ponad 400 tys. zł.

Nawierzchnia boiska o wymiarach 44m x 24m, wykonana została z trawy syntetycznej. Do dyspozycji użytkowników będzie boisko do koszykówki, boisko do piłki ręcznej, dwa boiska do siatkówki oraz kort tenisowy. Na placu stanęła trybuna na 100 miejsc. Obiekt został ogrodzony.

Boisko będzie ogólnodostępne dla wszystkich.



PRZEBUDOWA BUDYNKU ADMINISTRACYJNEGO PRZY UL. PIEKARSKIEJ

W czwartek, 9 sierpnia, w Urzędzie Miejskim podpisano umowę z wykonawcą przebudowy budynku administracyjnego przy ul. Piekarskiej - etap I. Inwestycja obejmuje rozbiórkę części budynku od strony północno-zachodniej. W ramach zadania przewidziano:

- roboty rozbiórkowe części budynku przeznaczonej w całości do rozbiórki wraz z demontażem instalacji wewnętrznych,
- wykonanie izolacji wodoszczelnych i termicznych budynku poniżej poziomu terenu,
- wykonanie ściany oporowej przy schodach terenowych,
- wykonanie schodów terenowych i okładzin murków terenowych w miejscu rozebranego budynku,
- wykonanie nawierzchni z kostki brukowej w miejscu rozebranego budynku.

Koszt inwestycji to prawie 150 tys. zł. Zakończenie prac przewidziano w październiku br.



PODPISANIE UMOWY – BUDOWA PARKINGU OBOK URZĘDU MIEJSKIEGO

Kolejnym zadaniem, realizowanym w ramach promesy na usuwanie skutków klęsk żywiołowych, jest budowa parkingu obok Urzędu Miejskiego w Kolbuszowej wraz z infrastrukturą towarzyszącą. W piątek, 7 września, podpisano umowę z wykonawcą. Koszt inwestycji to ponad 300 tys. zł.

W ramach budowy parkingu przeprowadzone zostaną roboty ziemne, wykonane odwodnienie, podbudowa miejsc parkingowych oraz wykonana jezdnia manewrowa. Na parkingu, o nawierzchni z kostki betonowej, będzie łącznie 34 miejsca parkingowe, w tym dwa dla osób niepełnosprawnych. Termin wykonania zadania to 10 października br.



Powstanie nowoczesny parking obok Urzędu Miejskiego - Burmistrz Jan Zuba podpisał umowę

PROMESA DLA GMINY KOLBUSZOWA

Gmina Kolbuszowa otrzymała promesę na kwotę 600 tys. zł. Dotację przyznano w ramach podziału środków na usuwanie skutków klęsk żywiołowych. Pieniądze zostaną przeznaczone na remonty dróg i przebudowę kanalizacji.

- Dofinansowanie obejmuje zadania:
1. Budowa parkingu obok Urzędu Miejskiego w Kolbuszowej wraz z infrastrukturą towarzyszącą.
 - 2.,,Przebudowa kanalizacji deszczowej fi

300, fi 200 o długości 126,0 m w rejonie ul. J. Pawła II dz. nr ewid. 626/10, 626/7, 625/16 w Kolbuszowej”.

- 3.,,Przebudowa drogi gminnej NR 104038R ul. Warzywna w km 0+000

do 0+138 w Kolbuszowej”.

4. Przebudowa drogi gminnej wewnętrznej dz. nr ewid. 1501 w Kolbuszowej.

OTWARCIE SIŁOWNI PLENEROWEJ W ŚWIERCZOWIE

Gmina Kolbuszowa zakończyła realizację zadania pn. „Modernizacja placu na spotkania integracyjne – budowa mini siłowni w Świerczowie”, dofinansowanego z Budżetu Województwa Podkarpackiego w ramach Podkarpackiego Programu Odnowy Wsi na lata 2017 – 2020 r.

Zakres zadania obejmował:

1. Uporządkowanie placu i przygotowanie go do inwestycji.
2. Montaż nowych urządzeń mini siłowni:
 - biegacz/orbitrek (pylon) – urządzenie poprawia ogólną wydolność organizmu i ruchomość kończyn;
 - ściąganie/wyciskanie (pylon) – urządzenie do wzmacniania mięśni klatki piersiowej oraz barków, pleców i ramion;
 - rower/jeździec (pylon) – urządzenie ogólnorozwojowe, wzmacnia mięśnie kończyn dolnych, górnych i brzucha;
 - ławeczka/prostownik pleców (pylon) – urządzenie do ćwiczeń mięśni grzbietu i brzucha;
3. Ułożenie kostki brukowej wokół budynku Świetlicy.
4. Zasadzenie krzewów i kwiatów celem zagospodarowania terenu placu.

Część zakresu zrealizowana została przez Partnerów projektu: Miejski Dom Kultury w Kolbuszowej, Nadleśnictwo Kolbuszowa, OSP w Świerczowie, Stowarzyszenie Rozwoju Wsi Świerczów oraz Koło Gospodyń Wiejskich w Świerczowie. Partnerzy zaangażowali się w uprzątnięcie



Spoleczność Świerczowa jest bardzo zadowolona z nowej inwestycji

placu przed i po zrealizowaniu inwestycji, zasadzenie kwiatów i krzewów oraz zorganizowanie wydarzenia promocyjnego w dniu 02.09.2018 r. o godzinie 16:00 na placu przy Świetlicy w Świerczowie.

Realizacja zadania przyczyniła się do stworzenia możliwości bezpiecznego i zdrowego spędzania wolnego czasu mieszkańców wsi Świerczów, ale i rów-

nież osób odwiedzających miejscowość. Trening na elementach siłowni plenerowej doskonale wpływa na poprawę kondycji fizycznej, koordynacji ruchowej, poprawia krążenie krwi i wspomaga odporność. Siłownia będzie służyć jeszcze większej integracji mieszkańców oraz zapewni aktywny wypoczynek na świeżym powietrzu.

PODPISANIE UMOWY - PRZEBUDOWA UL. WARZYWNEJ

Do końca września potrwać prace przy przebudowie ul. Warzywnej. W poniedziałek, 3 września, Burmistrz Kolbuszowa Jan Zuba podpisał umowę z wykonawcą, firmą Molter.

Koszt inwestycji to ponad 200 tys. zł. Asfalt zostanie położony na odcinku 138 m. Na realizację zadania gmina otrzymała dotację w ramach podziału środków na usuwanie skutków klęsk żywiołowych.



Burmistrz Kolbuszowej Jan Zuba gratuluje przedstawicielowi firmy Molter

PODPISANIE UMOWY NA PRZEBUDOWĘ STADIONU

W czwartek 23 sierpnia br. w Urzędzie Miejskim w Kolbuszowej została podpisana umowa na przebudowę stadionu miejskiego w Kolbuszowej.

Rozpoczęcie prac przewidziano już w tym miesiącu. Roboty budowlane obejmą przebudowę kompleksu lekkoatletycznego, boiska do piłki nożnej i bieżni, a także budowę zasilania energetycznego, oświetlenia, monitoringu oraz nagłośnienia.

Boisko ma się składać z czterotorowej bieżni i sześciotorowej na „setkę”. Będzie też dostosowane do rzutu młotem, skoku w dal, skoku wzwyż, rzutu oszczepem, rzutu dyskiem, a także do pchnięcia kulą.

W kompleksie pojawi się również skocznia do skoku o tyczce, rów z wodą do biegu z przeszkodami i nowe boisko piłkarskie z nawierzchni z trawy naturalnej.

Inwestycję realizowała będzie firma Gardenia Sport z Warszawy za blisko 5 mln złotych. Na jego budowę Gmina Kolbuszowa zdobyła dotację w kwocie 1,5 mln zł z Ministerstwa Sportu i Turystyki.

Przewidywany termin zakończenia prac to początek 2020 roku.



Fot. <http://www.stadion.kolbuszowa.pl>

ZAGOSPODAROWANIE TERENU WOKÓŁ STAWÓW W WERYNI

W Weryni trwają prace związane z zagospodarowaniem terenu wokół stawów. Roboty rozpoczęły się w lipcu, a planowany termin zakończenia to październik br. W ramach zadania powstanie infrastruktura dla wędkarzy oraz uczestników lekcji przyrodniczych.

Koszt przedsięwzięcia to prawie 330 tys. zł, z czego 200 tys. zł stanowi dofinansowanie w ramach Programu Operacyjnego „Rybnictwo i Morze” na lata 2014-2020.

Wybudowano parking, budynek wiaty służącej celom rekreacyjnym oraz budynek węzła sanitarnego z pomieszczeniem gospodarczym. Kontynuowane są prace przy budowie chodnika. Wytyczono również ścieżkę przyrodniczą, przy której ustawione zostaną tablice informujące o występującej na tym terenie florze i faunie.



Roboty wciąż trwają, ale efekty już są widoczne

URZĄD MIEJSKI W KOLBUSZOWEJ PRZYPOMINA

Wszystkim przedsiębiorcom, posiadającym zezwolenia na handel napojami alkoholowymi, łącznie z piwem, o obowiązku dokonania wpłaty III raty opłaty alkoholowej za 2018 r.

Opłatę należy uiścić w terminie do 30 września 2018 r.

Niedokonanie opłaty powoduje wygaśnięcie zezwolenia.

W przypadku niedokonania opłaty alkoholowej do dnia 30 września 2018 r., zezwolenie wygasa jeżeli przedsiębiorca, z upływem 30 dni od dnia 30 września 2018 r., nie wniesie raty opłaty alkoholowej powiększonej o 30 % opłaty rocznej.

Przedsiębiorca, którego zezwolenie wygasło z powodu niezapłacenia III raty 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 lub telefonicznie pod nr 17 2271 333, wew. 348.

PRZEGLĄD INWESTYCJI DROGOWYCH

Zakończyła się przebudowa jednej z głównych ulic w mieście. W ramach prac na ul. 11 Listopada położona została nowa nawierzchnia asfaltowa. Zmodernizowano infrastrukturę podziemną - przebudowano gazociąg i kanalizację deszczową. Wyremontowano chodniki oraz wybudowano ścieżkę rowerową. Powstało prawie 70 dodatkowych miejsc parkingowych. Wzdłuż ulicy nasadzono nową zieleń. Koszt zadania wyniósł ponad 1,2 mln zł.

Z nowego odcinka chodnika mogą korzystać mieszkańcy Kupna. W ramach zadania został wybudowany odcinek o długości 220 m. Koszt przedsięwzięcia 94 tys. zł.

W sierpniu zakończyły się roboty na ul. Jesionowej. Przebudowa obejmowała: roboty ziemne, wykonanie odwodnienia drogi, ułożenie warstwy z betonu asfaltowego na odcinku 220 m oraz krawężników. Koszt inwestycji to ponad 300 tys. zł.

Przebudowany został również łącznik

ul. S. Krzaklewskiego i ul. Prof. Żytkowskiego w Kolbuszowej. Prace prowadzone były na odcinku 139 m. Koszt zadania to 186 tys. zł.

Do końca września, potrwać prace przy przebudowie ul. Warzywnej. Koszt inwestycji to ponad 200 tys. zł. Asfalt zostanie położony na odcinku 138 m. Na realizację zadania gmina otrzymała dotację w ramach podziału środków na usuwanie skutków klęsk żywiołowych.

Ponad 950 tys. zł. wyniesie rozbudowa ul. Piaskowej oraz przebudowa ul. Krakowskiej. Zakres prac obejmuje: roboty przygotowawcze, roboty ziemne, wykonanie odcinka kanalizacji deszczowej, ułożenie krawężników oraz ułożenie warstwy z betonu asfaltowego. Na ulicy Krakowskiej wyremontowany został odcinek o dł. 500 m., na ul. Piaskowej rozbudowa obejmie odcinek o dł. 200 m.



chodnik w Kupnie



ul. Jesionowa



ul. Krakowska



ul. Piaskowa

Pani

Katarzynie Antos

Pracownikowi Krytej Pływalni „Fregata” w Kolbuszowej

*Wyrazy szczerego żalu i współczucia
z powodu śmierci*

OJCA

składają

*Burmistrz Kolbuszowej i Pracownicy Urzędu
Miejskiego*

Rodzinie zmarłej

Śp. Zofii Biesiadeckiej

*Wieloletniej pracownicy Urzędu Miejskiego
w Kolbuszowej*

Wyrazy szczerego żalu i współczucia

składają

*Burmistrz Kolbuszowej i Pracownicy
Urzędu Miejskiego*

NARODOWE CZYTANIE „PRZEDWIOŚNIA” W KOLBUSZOWEJ

W Roku Jubileuszowym 100- Lecia Odzyskania Niepodległości, podczas VII już Edycji Narodowego Czytania, w sobotę, 8 września, Polacy w kraju i zagranicą czytali „Przedwiośnie” Stefana Żeromskiego. Powieść została wybrana przez internatów i czytelników spośród wielu znamienitych dzieł literatury polskiej.

„Przedwiośnie” to ostatnia powieść Stefana Żeromskiego, która została opublikowana w 1924 roku. Pisarz dokonał w niej bilansu pierwszych lat niepodległości Polski, zwracając uwagę na entuzjazm, chęć odbudowy państwa, ale także na błędy i zaniechania. Książka stanowiła zachętę do wspólnej debaty nad kształtem II Rzeczypospolitej. Do tej pory ukazało się ok. 120 polskich i ponad 10 zagranicznych wydań „Przedwiośnia”. Doczekało się też dwóch ekranizacji (1928, 2001). Inaugurując tegoroczną edycję Narodowego Czytania, Prezydent Andrzej Duda napisał w liście do rodaków: „W literaturze polskiej nie ma lepszego, pełniejszego, celniejszego obrazu tamtych przeżyć niż „Przedwiośnie” Stefana Żeromskiego. Ostatnia powieść wybitnego autora, napisana została na gorąco, pod wrażeniem pierwszego entuzjazmu rodaków, ale też pierwszych rozczarowań; rozstrzygających zwycięstw, ale też brzemiennych w skutki błędów i zaniechań. Wrażliwość artystyczna i czuły „słuch społeczny” pozwoliły pisarzowi nie tylko docenić przełomowe dokonania i osiągnięcia, ale też bezbłędnie rozpoznać zagrożenia oraz przewidzieć ich przyszłe skutki. Wszystko to, co kłębiło się wówczas w duszach Polaków, odnajdujemy w tej książce – testamencie, apologii i przestrodze, którą u schyłku swego życia Żeromski pozostawił II Rzeczypospolitej”.

W tym roku „Przedwiośnie” czytano w 2930 miejscach, m.in. na wodzie w Świnoujściu, pod ziemią w Opatowie, na motocyklach w Kleczewie, na plaży w Rewalu, w środkach komunikacji miejskiej np. w Żorach, Szczecinie i Sochaczewie. Narodowe Czytanie odbywa się w szkołach, przedszkolach, szpitalach, więzieniach, bi-



bliotekach, muzeach i domach opieki społecznej oraz aż 142 teatrach. Czytane było na setki różnych sposobów - we fragmentach, w całości, z podziałem na role, głośno, publicznie, ale też w domowym zaciszu.

Jak co roku Miejska i Powiatowa Biblioteka Publiczna w Kolbuszowej, w partnerstwie z Liceum Ogólnokształcącym im. Janka Bytnara, zorganizowała na Kolbuszowskim Rynku „Narodowe Czytanie”. Zaproszeni goście, reprezentujący różne środowiska świata polityki, kultury i edukacji, czytali wybrane fragmenty powieści. Czytano od godz. 10.00 do godz. 15.00. Narodowe Czytanie rozpoczęły uczennice III klasy LO Karolina Gul i Paulina Kopeć przedstawiając utwory: „Bogurodzica” i „Do matki Polki” Adama Mickiewicza. Utwory te wybrano z „Antologii Niepodległości”, przygotowanej do czytania podczas obchodów jubileuszowego roku. Prezentuje ona powstałe na przestrzeni wielu wieków 44 utwory, zaliczane do kanonu polskiej literatury patriotycznej. Wiersze „Pieśń o domu” Marii Konopnickiej i „Mazowsze” Kamila Krzysztofa Baczyńskiego zaprezentowały uczennice II klasy LO Paulina Ligęza i Małgorzata Urban.

Wybrane fragmenty „Przedwiośnia” czytali kolejno:

- Ks. Lucjan Szumierz, Proboszcz Kolegiaty Kolbuszowskiej,
- Barbara Żarkowska, Starostwo Powiatowe,
- Dorota Frankiewicz, Dyrektor Poradni Psychologiczno-Pedagogicznej w Kolbuszowej,
- Mieczysław Burek, Przewodniczący Rady Powiatu,
- Stanisław Stec, Sekretarz Powiatu,
- Małgorzata Mokrzycka-Kwaśnik, Skarbnik Powiatu,

- Jan Zuba, Burmistrz Kolbuszowej,
- Stanisław Zuber, Skarbnik Kolbuszowej,
- Bożena Jagodzińska, Stowarzyszenie Współpracy z Zagranicą „Kolbuszowa bez granic”,
- Krzysztof Matejek, Sekretarz Kolbuszowej,
- Dorota Rabczak, Dyrektor Szkoły Podstawowej nr 1 w Kolbuszowej,
- Katarzyna Cesarz, Kustosz Muzeum im. Kardynała Adama Kozłowieckiego w Hucie Komorowskiej,
- Grażyna Pełka, Dyrektor Zespołu Szkół Technicznych w Kolbuszowej,
- Dariusz Fus, Dyrektor Liceum Ogólnokształcącego w Kolbuszowej,
- Maria Opalińska, wieloletni emerytowany bibliotekarz Filii w Weryni,
- Zofia Winiarczyk, wieloletni emerytowany bibliotekarz MiPBP w Kolbuszowej,
- Mirosław Kaczmarczyk, wieloletni Dyrektor Zespołu Szkół nr 2 w Kolbuszowej,
- Barbara Szafraniec, Redaktor Naczelna „Ziemi Kolbuszowskiej”,
- Paweł Michno, Prezes Kolbuszowskiego Klubu Turystycznego „Salamandra”,
- Marian Piórek, Wiceprezes Regionalnego Towarzystwa Kultury im. J.M. Gosłara w Kolbuszowej,
- Jerzy Sitko, Dyrektor Szkoły Podstawowej nr 2 w Kolbuszowej,
- Mirosław Karkut, Dyrektor Zespołu Szkół w Widelce,
- Karol Wesołowski, absolwent Uniwersytetu Rzeszowskiego.

Wszystkim osobom czytającym oraz tym, którzy przyczynili się do przeprowadzenia Narodowego Czytania, Miejska i Powiatowa Biblioteka Publiczna w Kolbuszowej serdecznie dziękuje.



BYŁO WSPANIAŁE !!!

W dniach 29-31 sierpnia 2018 r. młodzież Zespołu Szkół Technicznych im. Bohaterów Września 1939 r., wraz z opiekunami, prezentowała walory kuchni włoskiej, hiszpańskiej i niemieckiej, w ramach „Festiwalu historii smaku kuchni zapomnianej i obrazów polskich ogrodów”, w restauracji „Rozłogi”. Organizatorem imprezy byli Państwo Danuta i Andrzej Wesołowscy, których pasją jest nie tylko dobre jedzenie, ale również piękny ogród

Nasi uczniowie od kilku lat wyjeżdżają, w ramach projektów unijnych, na zagraniczne praktyki zawodowe, których celem jest zdobycie międzynarodowego doświadczenia zawodowego, doskonalenie umiejętności językowych oraz rozwój przedsiębiorczości, kreatywności, otwartości na świat. W ostatnich dwóch latach młodzież odbywała praktyki w ramach programu Sokrates+, Nr. Projektu 2016-1-PL01-KA102-025728, „Europejskie praktyki szansą rozwoju osobistego”. Działania te były dofinansowane ze środków Unii Europejskiej, w kwocie 140 496,00 euro.

W terminie od 15.05.2017 do 9.06.2017 na praktykę do hiszpańskiej Malagi udała się pierwsza osiemnastoosobowa grupa – 9 uczniów technik informatyki i 9 uczennic technik hotelarstwa.

Następna grupa uczestników projektu, również 18-to osobowa, w dniach od 29.01.2018 r. do 24.02.2018 r., odbywała w Berlinie praktyki w zawodach: technik budownictwa, technik mechatronik oraz monter robót wykończeniowych w budownictwie.

Kolejna grupa 18 uczniów - informatycy i hotelarki, w dniu 12.05.2018 r. rozpoczęła czterotygodniowe praktyki w Maladze, gdzie w tamtejszych zakładach pracy szlifowali swoje umiejętności zawodowe i językowe.

Uczniowie po pracy i podczas weekendów poznawali niesamowite zabytki kultury andaluzyjskiej i niemieckiej, zwiedzali muzea, poznawali walory smakowe kuchni gospodarzy. Zorganizowany Festiwal stał się okazją do zaprezentowania zdjęć, podzielenia się przez uczniów wrażeniami z odbytych praktyk oraz przygo-



Wspomnienia z Gibraltaru

towania dla zwiedzających różnych smakołyków.

Uczennice technikum hotelarskiego, wraz z opiekunem Anną Piątek, przygotowały dla odwiedzających przysmaki kuchni włoskiej (doświadczenia z poprzednich lat z pobytu w Rimini), hiszpańskiej i niemieckiej. Kuchnia włoska: koreczki składające się z sera mozzarella, pomidorów koktajlowych i bazylii, różne rodzaje serów dojrzewających, salami w różnych smakach. Kuchnia hiszpańska to charakterystyczne dla tego regionu wędliny, szynki dojrzewające czy kielbasa chorizo w różnych odsłonach. Kuchnia niemiecka była reprezentowana przez szarlotkę według przepisu niemieckiego. Na naszym stole nie zabrakło również owoców, które zarówno we Włoszech jak i w Hiszpanii nasi uczniowie mieli serwowane podczas posiłków.

Nasi Goście chętnie rozmawiali

z uczniami i wysłuchiwali ich opowieści o wrażeniach z pobytu w Hiszpanii i w Niemczech. Szczególnie dużym zainteresowaniem cieszyły się wspomnienia o wycieczce na Gibraltar, podczas której prawie bezchmurne niebo pozwoliło nam zobaczyć wybrzeże Maroka w Afryce, zachwycić się słupami Herkulesa, podziwiać okazy roślinności w tamtejszym rezerwacie. Największą jednak frajdę sprawiło nam spotkanie z najsłynniejszymi mieszkańcami Skąły Gibraltarskiej – magotami (wąskonosie małpki), które usilnie próbowały dobrać się do naszych plecaków. Wyczyny małp wywoływały salwy śmiechu (co widać było na prezentowanych zdjęciach). Na pytania dotyczące całej sfery organizacyjnej oraz źródeł finansowania odpowiadały koordynator projektów pani Bożena Twardowska oraz dyrektor szkoły Grażyna Pełka.

Widząc satysfakcję uczniów, ich zaangażowanie (wszak jeszcze trwały wakacje), ich otwarcie oraz umiejętność autoprezentacji, zwiedzający gratulowali szkole realizacji projektów, które na pewno będą procentować w dorosłym życiu młodzieży.

Swoje doświadczenia z w/w praktyk młodzież Zespołu Szkół Technicznych prezentowała również w dniu 9 września 2018 r. podczas „Powiatowego dnia sportu”. Tu również odwiedzający mogli degustować przygotowane przez uczniów smakołyki kuchni innych narodów, a w szczególności hiszpańskiej, włoskiej i niemieckiej.

A. PIĄTEK, B. SZAFRANIEC



Młodzież opowiadała o swoich praktykach zawodowych odbytych w ramach programu Sokrates+

POWSTAJE CYKL PROGRAMÓW TELEWIZYJNYCH O PRZYRODZIE PUSZCZY SANDOMIERSKIEJ

W okolicach Kolbuszowej realizowany jest cykl programów telewizyjnych pod nazwą „Skarby przyrody Puszczy Sandomierskiej”. To wspólne przedsięwzięcie Urzędu Miejskiego w Kolbuszowej, Telewizji Rzeszów oraz niezależnych filmowców, którzy od lat uwieczniają florę i faunę Puszczy. W ramach projektu, dofinansowanego przez Wojewódzki Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Rzeszowie, powstaną cztery programy, które będą pokazywane na antenie telewizyjnej, na stronach internetowych i zostaną wydane na płytach DVD.

Puszcza Sandomierska to jeden z największych i najciekawszych kompleksów leśnych w Polsce. Niewiele jest jednak filmów pokazujących przyrodę Puszczy oraz niezwykłą kulturę i zwyczaje tutejszych mieszkańców. W realizowanych obecnie programach zostanie przedstawiona historia Puszczy, która przed wiekami pokrywała całą Kotlinę Sandomierską. Widzowie będą mieli również okazję zobaczyć najbardziej atrakcyjne miejsca, poznać rzadkie gatunki flory i dowiedzieć się, jakie zwierzęta można zobaczyć wędrując puszczańskimi szlakami.

Programy zostaną wyemitowane pod koniec tego roku.



MUZYKA Z NADZIEJĄ

W niedzielę, 29 sierpnia 2018 r., wrażliwi na muzykę kolbuszowianie mieli możliwość wysłuchania i zobaczenia chrześcijan ze Stanów Zjednoczonych. Wszystko za sprawą Amerykańskiego Chóru Menonitów „Hope Singers”. Menonici to radykalny odłam protestantyzmu, powstały w Holandii, za swój radykalizm nieaprobowany nawet przez Lutera. Bycie menonitą to skrajna skromność codziennego życia, niezwykła pracowitość, absolutny pacyfizm, w ograniczonym zakresie korzystanie ze zdobyczy cywilizacji i życie, w którym najważniejszy jest Bóg i jego przykazania.

Chór, który przyjechał do Kolbuszowej, powstaje za oceanem w ciekawy sposób. Dyrygenci chóru, którymi są obecnie Lloyd Kauffman i Titus Barnhart, angażują zespół w całym kraju, następnie wysyłają partytury i robią zaledwie jedną wspólną próbę. W ten sposób powstały zespół przylatuje do Polski i tutaj odbywa się kilkudniowa intensywna praca nad repertuarem i koncerty. Niezwykle zdyscyplinowanie i pracowitość oraz talenty muzyczne pozwalają grupie osiągnąć bardzo dobry poziom wykonawczy.

Repertuar „Hope Singers” to pieśni kościelne i utwory klasyczne wybitnych kompozytorów światowych; co ciekawe większość programu śpiewana była po polsku (co tym bardziej dziwi że tylko jedna

z wokalistek miała polskie pochodzenie). Chór jest zespołem mieszanym i składa się z osób w różnym wieku. W naszym kraju koncertuje po raz piąty. Ich przodkowie w dawnych wiekach uciekli przed prześladowaniami z Holandii do Polski. Osiedlili się w Gdańsku i okolicy stworzyli żuławskie poldery. Chroniąc się przed prusakami, w poszukiwaniu tolerancji, rozjechali się po świecie (głównie do USA i Kanady). Przyjazd do Polski jest więc dla nich podróżą do korzeni wspólnoty.

Dla niewielkiej grupy miejscowych melomanów pobyt menonitów w Kolbuszowej był rzadką okazją nie tylko wysłuchania świetnej muzyki, ale kontaktu z odmienną kulturą. Usłyszeliśmy tradycyjne pieśni religijne oraz utwory wybit-

nych kompozytorów Felixa Mendelssoona, Bartholdego, Sergiusza Rachmaninowa, Lowell Masona, Wayne Hoopera i wielu innych. Chór śpiewał nie ze sceny, a na poziomie publiczności, często otaczając ją z każdej strony. W kameralnych warunkach i dobrej akustyce Sali Miejskiego Domu Kultury wyszło znakomicie.

Piękne pieśni i niezwykle sympatyczni wykonawcy dostarczyli publiczności wielu artystycznie – duchowych wrażeń i nadziei na lepszy świat. Menonici nie mogą oglądać telewizji, ale mogą używać komórek i komputerów z czego skwapliwie po koncercie korzystali. Byli też zachwyceni tradycyjną polską gościnnością, z jaką zostali przyjęci w Kolbuszowej.



Chór Menonitów „Hope Singers”

DOŻYNKI W BUKOWCU

Dziękując za tegoroczne plony mieszkańcy, rolnicy oraz władze samorządowe uczestniczyli w dniu 19 sierpnia w dożynkach Gminy Kolbuszowa. Tegorocznym gospodarzem dożynkowego świętowania był Bukowiec.

Święto plonów rozpoczęła msza św. odprawiona w intencji rolników w kaplicy w Bukowcu, podczas której nastąpiło poświęcenie chleba oraz wieńców dożynkowych.

Po nabożeństwie zgromadzeni przeszli na plac obok szkoły, gdzie miały miejsce dalsze obchody. Część oficjalną poprzedził występ kapeli Jurka Wrony oraz grupy folklorystycznej seniorów „Ziemia Podkarpacka”.

Wszystkich przybyłych serdecznie przywitała sołtys Bukowca Grażyna Kolańcz.

Starostami tegorocznych Dożynek zostali Grażyna i Jarosław Czaja, którzy zgodnie z tradycją przekazali władzom chleb z tegorocznych zbiorów. Bohenki otrzymali: gospodarz gminy Jan Zuba, poseł Zbigniew Chmielowiec, Prorektor Uniwersytetu Rzeszowskiego Marek Koziorowski, Wicemarszałek Województwa Podkarpackiego Bogdan Romaniuk, Radna Sejmiku Woj. Podkarpackiego Ewa Draus, Starosta Kolbuszowski Józef Kardyś, Przewodniczący Rady Miejskiej w Kolbuszowej Krzysztof Wilk, Zastępca burmistrza Marek Gil, a także proboszcz parafii w Domatkowie ks. Bogdan Janik oraz ks. emeryt Stanisław Marczewski.

Podczas uroczystości poseł Zbigniew Chmielowiec wręczył medale Ministra Rolnictwa „Zasłużony dla Rolnictwa” dla Stanisława Rumaka – rolnika, sołtysa wsi Widelka, Jana Mytych – rolnika, hodowcy drobiu z Nowej Wsi oraz Tadeusza Guziora – rolnika, hodowcy trzody chlewniej z Domatkowa.

Wyróżniono sołectwa pod względem liczby nowo narodzonych mieszkańców. Wzniosłego Bociana otrzymał sołtys Dariusz Tabisz ponieważ największą liczbę urodzeń odnotowano w Świerczowie. Opadłego Bociana otrzymała Nowa Wieś. Konkurs wieńca dożynkowego tradycyjnego wygrał wieńiec z Kolbuszowej Dolnej, a współczesnego wieńca z Kolbuszowej Górnjej.

Dla publiczności zagrał zespół Medium.



10-LECIE LESIAN

26 sierpnia br., w Szkole Podstawowej w Kupnie, Zespół Pieśni i Tańca „Lesianie” obchodził 10 – lecie swojego funkcjonowania.

Gratulacje jubilatów złożyli: w imieniu Zbigniewa Chmielowca Pośła na Sejm RP Prezes Zarządu OSP w Kupnie Roman Ząbczyk, Radna Sejmiku Województwa Podkarpackiego Ewa Draus, w imieniu Józefa Kardysia Starosty Kolbuszowskiego Zastępca Przewodniczącego Rady Powiatu Marek Kuna, a także Burmistrz Kolbuszowej Jan Zuba i Przewodniczący Rady Miejskiej Krzysztof Wilk.

Grupy taneczne oraz kapela zaprezentowały dla publiczności specjalny jubileuszowy program taneczno - muzyczny.

Zespół Lesianie liczy obecnie 13 os. grupy młodszej i 12 os. grupy starszej. Pierwszym kierownikiem kapeli był Paweł Płudowski, a od 7 lat prowadzi ją Agata Kret.

Od 10 lat Lesianie podtrzymują i pielęgnują tradycje lasowiackiego folkloru oraz reprezentują Gminę Kolbuszowa w kraju i poza jego granicami. Jak podkreśla Pani kierownik, jednym z głównych celów ze-



Szacowni Jubilaci

społu jest promowanie pieśni i tańców lasowiackich wśród dzieci i młodzieży.

Szczególne podziękowania za wspieranie zespołu otrzymała Dyrektor Szkoły Podstawowej w Kupnie Elżbieta Chmielowiec, Burmistrz Kolbuszowej Jan Zuba oraz choreograf Piotr Drozd. Podziękowania otrzymali również Józef Jakubczyk,

Proboszcz Parafii w Kupnie Ks. Kazimierz Osak, Sołtys Kupna Mieczysław Plizga, Przewodniczący Rady Miejskiej Krzysztof Wilk, Prezes Fundacji na Rzecz Kultury Fizycznej i Sportu w Kolbuszowej Grzegorz Romaniuk oraz Paweł Płudowski.

40 LAT KOŁA PSZCZELARSKIEGO W KOLBUSZOWEJ

W niedzielę, 26 sierpnia br., pszczelarze z Rejonowego Koła Pszczelarzy z Kolbuszowej obchodzili jubileusz 40-lecia swojego funkcjonowania.

Uroczystość rozpoczęto Mszą św. w Kolegiacie pw. Wszystkich Świętych w Kolbuszowej, której przewodniczył ks. bp Edward Białogłowski, delegat Konferencji Episkopatu Polski – duszpasterz rolników i pszczelarzy. Podczas mszy pszczelarze przekazali na ręce biskupa, ks. Dziekana Kazimierza Osaka oraz Proboszcza ks. Lucjana Szumierza paschał wykonany z własnego wosku pszczelego z pasiek pszczelarzy zrzeszonych w kolbuszowskim kole.

Następnie, na czele orkiestry, pocztów sztandarowych pszczelarzy, zebrani przeszli do Miejskiego Domu Kultury w Kolbuszowej, gdzie odbyły się główne uroczystości jubileuszowe.

Po powitaniu zaproszonych gości przez prezesa koła Jana Gorzelanego, gratulacje oraz życzenia złożyli: Poseł na Sejm PR Zbigniew Chmielowiec, ks. Kazimierz Osak, prezes Zarządu Wojewódzkiego Polskiego Związku Pszczelarzy w Rzeszowie Tadeusz Dylon, Zarządy Kół

Pszczelarskich, Nadleśniczy Nadleśnictwa Kolbuszowa, Starosta Kolbuszowski Józef Kardys, Prezes Fundacji na Rzecz Kultury Fizycznej i Sportu Grzegorz Romaniuk, Burmistrz Kolbuszowej Jan Zuba oraz Przewodniczący Rady Miejskiej Krzysztof Wilk.

Wręczono również nagrody zwycięzcom konkursu plastycznego i fotograficznego „Ludzie i Pszczoły”. Imprezę uświetnił występ Szkoły Muzycznej I stopnia z Niwisk.



Uroczystej Mszy Św. przewodniczył ks. bp Edward Białogłowski



Jan Zuba, Burmistrz Kolbuszowej i Krzysztof Wilk przekazali Jubilatowi stosowny upominek

W HOŁDZIE LEŚNIKOM KOLBUSZOWSZCZYŹNY W 100 ROCZNICĘ ODZYSKANIA NIEPODLEGŁOŚCI

W roku stulecia odzyskania niepodległości pracownicy Nadleśnictwa Kolbuszowa ufundowali kamień, na którym uhonorowali leśników walczących o wolność Polski w tej małej ojczyźnie. Pomysłodawcą i inicjatorem tej uroczystości był Pan Wojciech Mroczka - historyk i miejscowy regionalista. Wielokrotnie w swoich pracach opisywał dzieje tutejszych ziem oraz w szczególności pracę i historię leśników z okolic Kolbuszowej. 11 września 2018 r. pracownicy i licznie zebrani goście oddali cześć tym zasłużonym leśnikom, o których pamięć przetrwała na kartach historii i we wspomnieniach mieszkańców.

Uroczystość składała się z trzech części. Pierwsza poświęcona była posadzeniu żywej pamiątki spotkania - sadzonki pochodzącej z legendarnego dębu, pomnika przyrody „Bartka”, rosnącego w Zagnańsku. W tej podniosłej chwili było z nami wiele osób. Natomiast samego sadzenia dokonała Pani Grażyna Zagrobelna - Dyrektor Regionalnej Dyrekcji Lasów Państwowych w Krośnie, Pan Artur Ilgner - syn Jerzego Ilgnera, leśnika pracującego Lipnicy, w asyście m.in. pomysłodawców uroczystości - Pana Wojciecha Mroczki oraz Jerzego Majki z Muzeum Historycznego w Rzeszowie, emerytów leśników: Kazimierza Krigera i Stanisława Pereta, przedstawicieli władz samorządowych: Ewy Draus i Wojciecha Cebuli oraz ks. dr Pawła Setlaka.

Druga część uroczystości miała na celu odsłonięcie pamiątkowej tablicy z nazwiskami leśników ziemi kolbuszowskiej, zasłużonych w walce o wolność w czasach pierwszej i drugiej wojny światowej oraz powojennych. Pan Wojciech Mroczka w swoim przemówieniu w kilku słowach przybliżył sylwetki każdego z upamiętnionych bohaterów. Pani Dyrektor RDLP w Krośnie Grażyna Zagrobelna zaznaczyła jak niezwykle ważna dla społeczności lokalnych i z punktu widzenia walki z okupantem była praca u podstaw leśników pracujących na tych terenach. Z kolei Pan Artur Ilgner, na podstawie wspomnień i zapisków w pamiątkach rodziców, opowiedział zgromadzonym jak wyglądał udział



Zasadenie żywej pamiątki spotkania - sadzonki z „Bartka”

leśników i ich rodzin w walkach i w działalności konspiracyjnej na rzecz niepodległej Polski. Uroczystego odsłonięcia tablicy dokonali leśnicy, przedstawiciele rodzin upamiętnionych leśniczych i samorządowcy. Okolicznościową modlitwę w intencji zmarłych bohaterów i poświęcenie tablicy dokonał kapelan leśników ks. Ryszard Madej. Spotkanie było też okazją do wręczenia odznaczeń za pracę społeczną na rzecz leśnictwa. Odznakami honorowymi zostali udekorowani: srebrną Robert Róg i Mariusz Kobylarz, za aktywną działalność w Stowarzyszeniu Inżynierów i Techników Leśnictwa i Drzewnictwa oraz złotą odznaką Polskiego Towar-

zystwa Leśnego Kazimierz Samojedny oraz srebrną Andrzej Połuszny. Podczas podsumowania tej części uroczystości, w swoich wypowiedziach zaproszeni goście zwracali wielką uwagę na patriotyczne znaczenie działalności leśników, często nie widoczne dla innych osób.

W trzeciej części uroczystości zebrani na czele z poczem sztandarowym udali się do szkółki leśnej w Świerczowie, gdzie odbyła się ostatnia część obchodów 100-lecia odzyskania niepodległości przez leśników - uroczysta Msza Święta przy kapliczce Matki Bożej Leśnej. Równie ważny podkreślenia był fakt uczczenia dwudziestej rocznicy poświęcenia wybudowanej kapliczki, której pomysłodawcą był ks. dziekan Jan Pępek oraz Kazimierz Kriger. W słowie skierowanym do modlących się ks. Wojciech Mazurek mówił o znaczeniu ziarna w świecie, na ziemi, kraju, regionu i lasu, które jest symbolem budzącego się życia oraz nadziei w realizację wyznaczonych sobie celów.

Wszyscy zebrani w tym dniu mieli okazję na chwilę zadumy oraz zapoznanie się z pięknym fragmentem historii okolic Kolbuszowej. Niech ta odbyta lekcja nie pozwoli na zapomnienie tych często bezimiennych bohaterów.



Pamiątkowa tablica z nazwiskami leśników ziemi kolbuszowskiej

„MAŁA KSIĄŻKA – WIELKI CZŁOWIEK” PROJEKT DLA TRZYŁATKÓW REALIZOWANY W BIBLIOTECE W KOLBUSZOWEJ

Po wielkich sukcesach projektu bookstartowego na oddziałach położniczych w całej Polsce, Instytut Książki rozpoczyna nową odsłonę ogólnopolskiej kampanii „Mała książka – wielki człowiek”. Wyjątkowe Wyprawki Czytelnicze otrzymają nie tylko rodzice nowo narodzonych dzieci w szpitalach, ale także trzylatki, które odwiedzą biblioteki biorące udział w akcji.

Pilotażowy projekt dla trzylatków, realizowany w ramach ogólnopolskiej kampanii „Mała książka - wielki człowiek”, rozpocznie się we wrześniu 2018 roku. Akcja ma zachęcić rodziców do odwiedzania bibliotek i codziennego czytania z dzieckiem. Każdy trzylatek, który przyjdzie do biblioteki, otrzyma w prezencie Wyprawkę Czytelniczą, a w niej: książkę „Pierwsze wiersze dla...” oraz Kartę Małego Czytelnika. Za każdą wizytę w bibliotece, zakończoną wypożyczeniem minimum jednej książki z księgozbioru dziecięcego, Mały Czytelnik otrzyma naklejkę, a po zebraniu dziesięciu zostanie uhonorowany imiennym dyplomem potwierdzającym

jego czytelnicze zainteresowania. W Wyprawce znajdują coś dla siebie także rodzice. „Książką połączeni, czyli o roli czytania w życiu dziecka” to broszura informacyjna, przypominająca o korzyściach wynikających z czytania dzieciom oraz podpowiadająca, skąd czerpać nowe inspiracje czytelnicze. Dzięki akcji dziecko pozna ważne miejsce na czytelniczej mapie dzieciństwa (bibliotekę) i zostanie pełnoprawnym uczestnikiem życia kulturalnego.

Badania wykazują, że dzieci wychowywane wśród książek są bardziej pewne siebie, mają większy niż rówieśnicy zasób słownictwa i dobrze rozwiniętą wyobraźnię. Pożytki z czytania mają także kon-

kretny wymiar materialny: czytające dzieci osiągają sukcesy i zarabiają więcej od tych, które nie czytają.

Nieodłącznym elementem czytania dzieciom w wieku przedszkolnym jest obecność rodzica/opiekuna, który nie tylko wciela się w książkowych bohaterów, ale staje się przewodnikiem w nowej przygodzie przeżywanej wspólnie z dzieckiem, budując tym samym relacje, które z całą pewnością zaowocują w przyszłości.

Wyprawki Czytelnicze dla trzylatków można odebrać w prawie 3 tys. bibliotek na terenie całej Polski. W ramach tegorocznej akcji planujemy rozdać około 100 tys. Wyprawek.

Więcej informacji oraz lista bibliotek biorących udział w projekcie znajduje się na stronie: www.wielki-czlowiek.pl

Kampania społeczna „Mała książka – wielki człowiek” przypomina o korzyściach wynikających ze wspólnego, rodzinnego czytania już od pierwszych miesięcy życia dziecka. Została przygotowana w związku z ogólnopolską akcją, w ramach której młodzi rodzice na oddziałach położniczych otrzymują wyjątkowe Wyprawki Czytelnicze: książkę z wierszami dla dzieci najwybitniejszych polskich poetów oraz broszurę informacyjną o roli czytania w rozwoju młodego człowieka. W 2017 r. w ramach akcji pilotażowej rozpoczętej w grudniu rozdaliśmy 100 tys. Wyprawek Czytelniczych w 360 szpitalach w całej Polsce, a w 2018 r. na nowo narodzone dzieci czeka aż 360 tys. wyprawek.

Projekt nawiązuje do kampanii proczytelniczych realizowanych na całym świecie, a zapoczątkowanych w 1992 r. przez brytyjską fundację BookTrust.

Projekt jest finansowany ze środków Ministerstwa Kultury i Dziedzictwa Narodowego.

Organizator: Instytut Książki
Patronat Honorowy: Rzecznik Praw Dziecka Marek Michalak
Partnerzy: Polska Sekcja IBBY, Fundacja Metropolia Dzieci
Patronat Medialny: Ryms, CzasDzieci.pl
Zainteresowane osoby prosimy o zgłoszenie się do Oddziału dla Dzieci i Młodzieży Miejskiej i Powiatowej Biblioteki Publicznej w Kolbuszowej.



WYSTAWA MALARSKA DOMINIKA ROGA

Miejska i Powiatowa Biblioteka Publiczna w Kolbuszowej miała przyjemność przez dwa tygodnie prezentować twórczość malarską młodego artysty pochodzącego z Nowej Wsi. Wystawę obrazów Dominika Roga można było zobaczyć w Czytelni im. dr Kazimierza Skowrońskiego między 3 a 14 września 2018 roku.

Dominik Róg jest absolwentem Liceum Plastycznego w Rzeszowie, które ukończył w 2017 roku uzyskując tytuł zawodowy Plastyk - kowalstwo artystyczne i metaloplastyka. Obecnie jest studentem drugiego roku na Wydziale Sztuki Uniwersytetu Pedagogicznego im. Komisji Edukacji Narodowej w Krakowie.

Jak mówi sam o sobie – „Sztuką interesuję się praktycznie od najmłodszych lat. Będąc jeszcze w szkole podstawowej regularnie uczęszczałem na dodatkowe zajęcia plastyczne i brałem udział w konkursach plastycznych. Uczestniczyłem także w kilku edycjach Międzynarodowego Plenaru Malarskiego w Kolbuszowej. To właśnie podczas wakacyjnych zajęć z artystami, zafascynowany ich dziełami, podjąłem ostateczną decyzję o rozpoczęciu nauki w Liceum Plastycznym”.

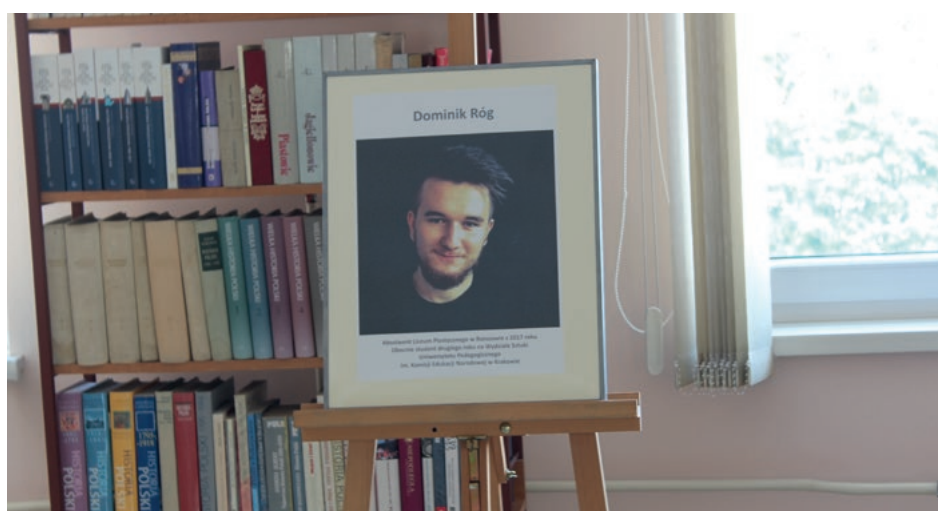
Wśród wielu jego obrazów można rozpoznać znajome miejsca czy budynki, jak choćby widok Pałacu w Kurozwękach lub Rynku w Sandomierzu. Znacznie bliższe jego sercu oraz odbiorcy miejsca związane z tradycją i kulturą Kolbuszowszczyzny także przykują spojrzenia widza.

Charakteryzując swoją twórczość stwierdza – „W swoich obrazach staram się przedstawić nie tyle miejsce, co atmosferę w nim panującą. Nie są to więc ukazania fotorealistyczne, ale bardziej swobodne, mocno skupione na kolorze. Inspiruje mnie dorobek artystyczny impresjonistów, ekspresjonistów, czy polskich kolorystów jak np. Jan Szancenbach. Ogromny wpływ na moje malarstwo ma również twórczość rzeszowskiego artysty Andrzeja Korca, który był moim nauczycielem rysunku i malarstwa przez całe cztery lata w Liceum Plastycznym”.

Jak większość osób posiadających wrażliwość na sztukę, również Dominik ma wykraczające poza farby i pędzle upodobania. Oprócz malarstwa interesuje się również animacją artystyczną, fotografią, plakatem. Pasjonuje go także sztuka interaktywna, w której to od odbiorcy zależy końcowy kształt dzieła.

Jak podsumowuje – „W swoich działaniach artystycznych często próbuję zwrócić uwagę odbiorcy na jakiś problem czy zjawisko. Staram się, aby widz oglądając moje prace przystanął przy nich na moment i zastanowił się nad płynącym z nich przekazem”

MJ



Panu

Mieczysławowi Skowronowi

Dyrektorowi Pionu Wodno- Kanalizacyjnego
ZGKiM w Kolbuszowej

Wyrazy szczerego żalu i współczucia
z powodu śmierci

OJCA

składają

Burmistrz Kolbuszowej i Pracownicy
Urzędu Miejskiego

Panu

Mieczysławowi Skowronowi

Dyrektorowi Pionu Wodno- Kanalizacyjnego
ZGKiM w Kolbuszowej

Wyrazy szczerego żalu i współczucia
z powodu śmierci

OJCA

składają

Przewodniczący oraz Radni Rady Miejskiej
w Kolbuszowej

„ROBIN HOOD” - SPEKTAKL POD GWIAZDAMI

Kilkaset osób miało okazję obejrzyć niedzielny spektakl pod gwiazdami. Interaktywne przedstawienie „Robin Hood” było atrakcją zarówno dla młodszych, jak i starszych mieszkańców. Wydarzenie zorganizowano 9 września, na placu kolbuszowskiego liceum.

Bohaterów zagraли wolontariusze amatorzy. Na scenie zobaczyliśmy: Sylwię Mytych, Pawła Świdra, Grzegorza Serafina, Magdę Jerzuchowską, Karola Wesołowskiego, Katarzynę Bojdę-Kulig, Rafała Zubę oraz Jakuba Stąpora. Autorski scenariusz przygotowały Katarzyna Bojda-Kulig i Małgorzata Lubera.

Spektakl poprzedził koncert uczniów LO oraz podopiecznych stowarzyszenia „Iskierka”. Kolejnym punktem imprezy był recital Norberta Tomaki i Patryka Jaszczaka. Dla dzieci przygotowano strefę animacji i zabaw.

Niedzielne wydarzenie było okazją do uczczenia 5-lecia działalności Stowarzyszenia Pomocy Osobom Niepełnosprawnym w Kolbuszowej Dolnej „Iskierka”. Podczas części oficjalnej na ręce prezesa stowarzyszenia Stanisława Sybickiego złożono życzenia i podziękowania.

Imprezie towarzyszyła zbiórka pieniędzy na wsparcie i rehabilitację osób niepełnosprawnych.



Mimo, że aktorami byli wolontariusze to spektakl był niesamowity

KONCERT PSALMÓW DAWIDOWYCH

Już po raz drugi Kolbuszowa gościła wybitnych artystów w ramach koncertu Psalmów Dawidowych. Wspaniała polska i żydowska muzyka zgromadziła 22 sierpnia br. tłumy mieszkańców Kolbuszowej oraz okolic.

Festiwal Psalmów Dawidowych jest hołdem dla Polaków ratujących Żydów w czasie II Wojny Światowej, a wzorem takiego postępowania jest Rodzina Ulmów z Markowej. Głównymi adresatami festiwalu są odznaczeni medalem Sprawiedliwi Wśród Narodów Świata i ich rodziny.

Podczas koncertu wystąpili światowej sławy kantorzy żydowscy Shulem Lemmer i Yaakov Lemmer, przy akompaniowaniu pianisty Menachem Bistowskiego. W drugiej części wystąpili: Andrzej Lampert, Mieczysław Szcześniak, Dariusz Malejonek, Lidia Pospieszalska, Agnieszka Cudzych, Agnieszka Musiał i Katarzyna Bogusz pod batutą Marcina Pospieszalskiego. Repertuar muzyczny był ubogaczony recytacją psalmów dawidowych przez Igora Michalskiego.

W tym roku festiwal składał się z trzech koncertów. Artyści wystąpili w Filharmonii Podkarpackiej w Rzeszowie (21.08), w Kolbuszowej na stadionie sportowym (22.08) oraz w synagodze w Łańcucie (23.08).



Wybitni artyści sceny polskiej zawitali do Kolbuszowej

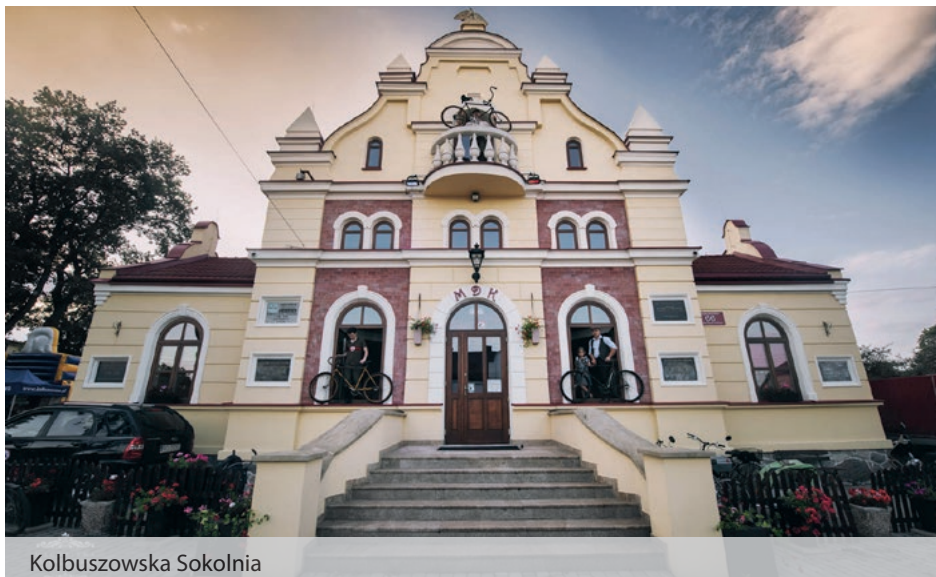
STO DZIESIĘĆ LAT POD SKRZYDŁAMI SOKOŁA

Kolbuszowska Sokolnia została oddana do użytku 15 sierpnia 1908 roku. Budynek wybudowany został i wyposażony staraniem miejscowej drużyny Polskiego Towarzystwa Gimnastycznego „Sokół” w Kolbuszowej. Pieniądze na budowę pochodziły z darowizn, zbiórek publicznych organizowanych przez druhową przy okazji różnych wydarzeń pokazów i zabaw. Największymi darczyńcami byli: Honorowy prezes drużyny Janusz hr. Tyszkiewicz i wiceprezes Józef Buczek. Pierwszy to właściciel majątku Werynia, drugi to bogaty przedsiębiorca „wżeniony” w kolbuszowską aptekarską rodzinę Bembenów. Jeden dał dachówkę i cegłę, drugi wykonał kamienne fundamenty i zakupił wapno do murowania. Większość prac budowlanych wykonali druhowie samodzielnie.

Polskie Towarzystwo Gimnastyczne „Sokół” w Kolbuszowej powstało na początku 1903 roku, prawdopodobnie na fali rosnącego patriotyzmu w związane z obchodami 50 rocznicy wybuchu Powstania Styczniowego (wśród założycieli był Józef Rechul, dziadek Janka Bytnara). Powstała drużyna zaczęła prężnie działać. W roku następnym zakupiła (od Michała Siedmiograj, również członka Sokola) parcelę pod budowę swojego gniazda. Miejsce znajdowało się prawie na końcu (ówczesnej) ulicy Pańskiej, obok secesyjnej willi Siedmiograjów, a domem w stylu zakopiańskim sędziego sądu powiatowego. Budowa trwała zaledwie 3 lata, obiekt ogrodzono parkanem, obok wybudowano kort tenisowy, boisko do siatkówki, kręgielnie, zorganizowano bibliotekę. Na poświęcenie wybrano dzień święta popularnie nazywanego „Matki Boskiej Zielnej”. Oprócz oficjalnych uroczystości wszyscy mieszkańcy zostali zaproszeni przez hrabiego Tyszkiewicza na zabawę do parku Werynia.

Wybudowany obiekt służy mieszkańcom Kolbuszowej już 110 lat i jest ciągle niezastąpionym centrum społeczno – kulturalnego życia miasta.

W dniach 14 i 15 sierpnia 2018 roku Miejski Dom Kultury, który ma swoją siedzibę w dawnej Sokolni, zorganizował dwudniową imprezę pt. „Festyn pod Sokołem”. Impreza miała na celu zainteresowanie mieszkańców zabawą na dobrym poziomie oraz zainteresowanie historią. W interesujący sposób odnosiła się do rocznicy Stulecia Odzyskania Niepod-



Kolbuszowska Sokolnia

ległości.

We wtorek, 14 sierpnia, wydarzeniem była wystawa fotografii zatytułowanej „Artyści obiektywem Magdaleny Małaczyńskiej”. Fotografik, która jest jednocześnie plastykiem, od kilku lat specjalizuje się w portretowaniu ludzi kultury. Dokumentuje ważniejsze wydarzenia odbywające się w kolbuszowskiej instytucji. Wykonuje zdjęcia artystów do wydawnictw płytowych i książkowych, co w wydatny sposób podnosi ich atrakcyjność. Fotografie, które są portretami oddającymi artystę w kontekście dziedziny sztuki, którą uprawia, są doceniane zarówno przez amatorów jak i wielkie gwiazdy sceny. Od kilku lat Magdalena Małaczyńska pasjonuje się jazzem, co wyraźnie zaznaczone jest na jej drugiej już wystawie w Galerii pod Trąba-

mi i Bębniem Miejskiego Domu Kultury w Kolbuszowej.

Drugim atrakcyjnym elementem wieczoru był koncert Waldemara Rychłego z zespołem. Koncert jak w dawnym przedwojennym „Kinoteatrze Jutrzenka” Osiniaków (który mieścił się w Sokolni do 1939 roku). Wówczas grano na żywo (taperowano) do niemych filmów. Tym razem mieliśmy okazję wybrać się w podróż do dawnych kresów Polski. Akcja filmu niemego, nakręconego na podstawie noweli Stefana Żeromskiego, tam właśnie się dzieje w kontekście tworzenia się naszego państwa w 1918 roku. Zespół zilustrował film autorską muzyką, inspirowaną melodiami kresów, zaczerpniętą ze zbiorów Oskara Kolberga. Publiczność, która zaszczyliła obydwie wydarzenia, była zachwycona. Wybrane przysmaki sztuki kulinarnej dawnego pogranicza przygotowała Janina Olszowy z koleżankami. Barszcz ukraiński, sękacz i gołąbki (kresowe) były bardzo smaczne i dopełniły klimatu tego wieczoru.

15 sierpnia organizatorzy nawiązali do tradycji zabaw ogrodowych, które odbywały przy budynku Sokolni (od początku do lat pięćdziesiątych ub. wieku). „Festyn pod Sokołem” rozpoczął się o godzinie 16.00 od akcentu historycznego za sprawą retro cyklistów z Lublina i Kolbuszowej. Nasze miasto reprezentował Marcin Kamiński z kolekcją zabytkowych rowerów, z Lublina przyjechało trzech pasjonatów i pasjonatka starych bicykli ze swoimi uni-



Dyrektor MDK Wiesław Sitko gratuluje autorce wystawy Magdaleny Małaczyńskiej

kalnymi pojazdami. Najstarszy z nich pamiętał czasy początków Sokolni i pochodził z 1915 roku, a biorąc pod uwagę jego stan jeszcze długo po odzyskaniu niepodległości służył właścicielom. Solidność tych dawnych pojazdów jest imponująca, niektóre z nich posiadają jeszcze oryginalne ogumienie. Przez blisko dwie godziny miłośnicy starych rowerów bawili publiczność, organizując konkursy i zabawy. Chętnie pozowali do zdjęć, ubrani zgodnie z modą czasów, z których pochodziły rowery. O swojej zbierackiej pasji ciekawie opowiadali, wykazując się dużą wiedzą historyczną i retro techniczną.

Równo o godzinie 18:00 na scenie pojawił się najmłodszy kolbuszowski zespół, który na scenie debiutował zaledwie kilka miesięcy temu, Kapela Jana Boronia, niestety bez lidera, który uległ kontuzji. Grałi żywo, aż publiczność, mimo wczesnej pory, ruszyła w tany. Atmosferę dobrej lasowiackiej zabawy przeniosła dalej renomowana Kapela Jurka Wrony. Do tańca poprowadzili tancerze z Ziemi Podkarpacskiej. Na finał potańcówki na 110 fajerek zagrał zespół folkowy „Lasowiacy Hulacy”. Wokalista zespołu, Roman Dublański, to prawdziwy showman i wodzirej gwarantujący wesołą zabawę. Kolbuszowianie pamiętają wokalistę z dawnych stadionowych festynów. Oryginalnie wyglądający muzyk, z doświadczeniem gry w amerykańskich klubach z polskimi gwiazdami muzyki rozrywkowej, dodaje koloru wy-



Nie zabrakło też muzyki

stępowi „Hulaków”.

Duża porcja ruchu, jaką dostarcza taniec, powoduje, że chce się jeść. O podniebienia zadbały KGW Jarzębinki z Weryni i Zespół Ludowy „Górnicy” z Kolbuszowej Górnej. Była pyszna „pamuła” i kapusta „zimiocana”, drożdżówka z dżemem z mirabelek, prozioki, chleb ze smalcem i ogórkami. Wszystko palce lizać, co też uczyniła publiczność z nieukrywanym smakiem.

Zabawa taneczna z zespołem rozrywkowym „Medium” trwała prawie do północy. Tancerze hulali, szczerze wypełnia-

jąc zadaszoną podłogę. Zespół grał absolutnie na żywo, oprócz bardzo dobrego wokalu Edyty Wiącek usłyszeliśmy też innych członków kapeli. W krótkich przerwach grał Dj z Radia Leliwa. Było klimatycznie, było radośnie, a przy tym mnóstwo dobrej polskiej muzyki!

Większość z nas przybyła do Kolbuszowej w różnym czasie. Dla bycia mieszczanami w pełnym znaczeniu tego słowa potrzebna jest jednak integracja z jej historią i kulturą, do czego okazję w sposób lekki, łatwy i przyjemny stworzyła wszystkim najstarsza instytucja kulturalna miasta.

SKANSEN OTWORZY MŁYNY

Muzeum przystąpiło do realizacji dwuletniego projektu pn. „Dawny przemysł wiejski – młynarstwo. Siła wiatru i wody. Modernizacja wystawy stałej”.

Nadrzędnym celem zadania jest udoskonalenie ekspozycji prezentującej tradycyjne młynarstwo. Mąka i przetwory zbożowe (np. chleb, kasze) były podstawą żywienia społeczności wiejskiej, a wiatrak czy młyn wodny był stałym elementem krajobrazu dawnej wsi. Dlatego ta gałąź przemysłu wiejskiego ma specjalne znaczenie w prezentacjach muzealnych realizowanych w skansenach, które posiadają w swoich zbiorach zabytkowe młyny wodne i wietrzne – obiekty znikające bezpowrotnie z krajobrazu współczesnej wsi.

W parku etnograficznym znajduje się osiem ekspozycji nieruchomych służących do tradycyjnego przetwórstwa zbóż: młyn wodny z Żołyni Dolnej, wiatraki koźlaki z Zarębek, Trzęsówki, Trzęsówki-Kłodzin i Markowej, wiatraki holendry z Padwi i Zarównia oraz wiatrak paltrak z Rudy. Pięć z nich zostanie poddanych zabiegom konserwatorskim i działaniom modernizacyjnym, a następnie w dwóch

zostaną zorganizowane wystawy multimedialne – w młynie z Żołyni Dolnej ekspozycja młynarstwa wodnego, a w wiatraku z Trzęsówki – młynarstwa wiatrowego.

Zrealizowanie projektu umożliwi zwiedzającym zapoznanie się z historią młynarstwa i jego ogromnego znaczenia w codziennym życiu dawnej wsi. Z kolei poszerzona oferta wystawiennicza podniesie walory edukacyjne i estetyczne kolbuszowskiego skansenu.

Projekt dofinansowano ze środków Ministra Kultury i Dziedzictwa Narodowego.

SZCZEGÓŁY: WWW.MUZEUMKOLBUSZOWA.PL

KONTAKT: WOJCIECH DRAGAN
TEL. 17 227 10 71

E-MAIL: PARKETNOGRAFICZNY@MUZEUMKOLBUSZOWA.PL



JAK PAMIĘTAM...

29 i 30 września Muzeum zaprasza na wydarzenie organizowane w ramach kampanii „60+Kultura”, w której centrum znajdują się seniorzy i której patronuje Minister Kultury i Dziedzictwa Narodowego.

W skansenie najintensywniej dawne czasy będą wspomniane w niedzielę. Między godz. 11.00 a 17.00 odbędą się międzypokoleniowe spotkania w jednej z zagród, przy kuchni oraz na wystawie „Z rodziną najlepiej wychodzi się na zdjęciach”.

Pracownicy Muzeum będą prowadzić rozmowy z seniorami, a ci odmalują przed nami panoramę dawnych czasów i obyczajów. W tym roku wypytają naszych rozmówców o to, jak przed laty przyozdabiano się wnętrza izby z okazji świąt i jakie były obrzędy towarzyszące weselu.

Stanisława Paryz pokaże, jak wykonywało się lasowiackie wycinanki z półpergaminy i kwiaty z bibuły, a Zofia Dąbrowska przypomni weselne pieśni obrzędowe. Panie z Koła Gospodyń Wiejskich z Krzemienicy koło Łańcuta będą częstować regionalnymi przysmakami.

Nasi goście będą mieli także okazję obejrzeć etnoperformans weselny pt.



„Tam, gdzie jeszcze pieją koguty”, który łączy w sobie przekaz o dawnych ludowych zwyczajach ze sztuką teatralną. Widowisko zostanie wykonane przez Anetę Pepaś-Skowron wraz z grupą sympatyków z Miejskiego Ośrodka Kultury w Dynowie.

W ciągu tych dwóch dni wstęp do skansenu dla seniorów wynosi 1 zł.

SZCZEGÓLY: WWW.MUZEUMKOLBUSZOWA.PL

KONTAKT: AGATA FRONT

TEL. 17 227 12 96, WEW. 35

E-MAIL: PROMOCJA@MUZEUMKOLBUSZOWA.PL

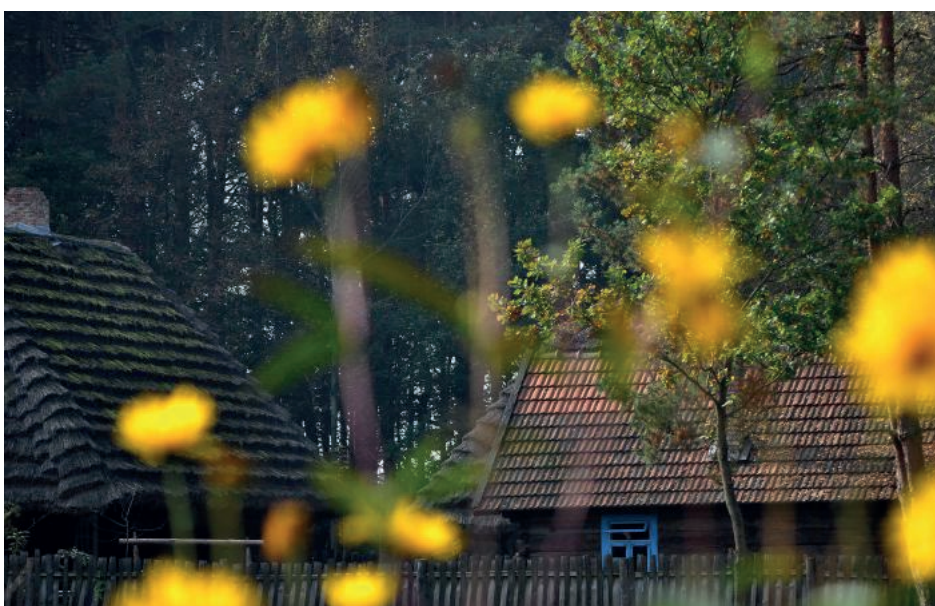
WEEKEND ZA PÓŁ CENY!

Od 5 do 7 października Muzeum zaprasza na spacer po skansenowskiej wsi w promocyjnych cenach biletów!

Muzeum włączyło się w ogólnopolską akcję „Polska zobacz więcej – weekend za pół ceny”, organizowaną przez Polską Organizację Turystyczną. W ramach tego przedsięwzięcia w weekend 5 – 7 października ceny biletów wyniosą 5 zł – bilet normalny, 3,50 zł – bilet ulgowy oraz 14 zł – bilet rodzinny.

Skansen to jedno z najlepszych miejsc na rodzinne spacery!

AGATA FRONT



Pani

Teresie Skrzyneckiej-Skowron

Powiatowemu Inspektorowi Nadzoru Budowlanego

wyrazy głębokiego współczucia
z powodu śmierci

TEŚCIA

Składają
pracownicy

Powiatowego Inspektoratu
Nadzoru Budowlanego w Kolbuszowej

Mł. bryg. Jackowi Nicie

Komendantowi Powiatowemu

Państwowej Straży Pożarnej w Kolbuszowej

wyrazy głębokiego współczucia
z powodu śmierci

SZWAGRA

składają:

Starosta, Zarząd Powiatu,
Przewodniczący Rady
oraz Radni Powiatu Kolbuszowskiego

„ZA ŻYCIEM”

Poradnia Psychologiczno-Pedagogiczna w Kolbuszowej, w ramach Programu Rządowego „ZA ŻYCIEM”, pełni funkcję wiodącego Ośrodka Koordynacyjno-Rehabilitacyjno-Opiekuńczego w powiecie kolbuszowskim.

O Ośrodku i wczesnym wspomaganiu rozwoju rozmawiamy z pracownikami poradni Marzeną Selwą - pedagogiem i oligofrenopedagogiem oraz Agnieszką Poczekałą - psychologiem. Obie panie ukończyły również studia podyplomowe w zakresie Wczesnego Wspomagania Rozwoju.

Jaka jest rola Ośrodka Koordynacyjno-Rehabilitacyjno-Opiekuńczego?

Ośrodki te utworzone zostały w kraju w ramach programu kompleksowego wsparcia dla rodzin „Za życiem”. Podstawę do tego dała uchwała Rady Ministrów, podjęta na podstawie ustawy z dnia 4 listopada 2016 r. o wsparciu kobiet w ciąży i rodzin „Za życiem”.

Głównym zadaniem Ośrodka jest udzielanie kompleksowego wsparcia terapeutycznego rodzinom z dziećmi od chwili wykrycia zagrożenia niepełnosprawnością oraz rodzinom z dziećmi z już zdiagnozowaną niepełnosprawnością, ze szczególnym uwzględnieniem dzieci w wieku od 0 do 3 lat.

Nasz ośrodek oferuje wsparcie:

- psychologów;
- pedagogów;
- neurologopedy;
- surdologopedy;
- oligofrenopedagogów;
- tyflog pedagoga;
- specjalisty ds. autyzmu.
- fizjoterapeuty

Ośrodek pracuje przez cały rok, również w wakacje. Ponadto w poradni został utworzony Punkt Konsultacyjny, działający jeden raz w miesiącu. Terminy dostępne są na stronie: www.poradnia.kolbuszowa.pl

Zajęcia, konsultacje, różnego rodzaju terapie są bezpłatne.

Ilość przyznanych godzin wsparcia dla dziecka wynika bezpośrednio z potrzeb dziecka i jego rodziny.

Po to, aby móc prowadzić specjalistyczne zajęcia, poradnia zakupiła w ramach dotacji celowej nowoczesny sprzęt terapeutyczno-edukacyjny. Dostaliśmy od Pana Starosty dodatkowy pokój na parterze i powstała piękna Sala Doświadczania Świata (na zdjęciu). Dysponujemy również specjalistycznymi testami oceniającymi rozwój psychoruchowy dziecka już od pierwszych miesięcy życia.

Kwalifikacja do zajęć następuje po rozmowie wstępnej oraz analizie dokumentacji medycznej.

Program jest finansowany z budżetu państwa i będzie realizowany w latach 2017-2021.

Co to jest WWRD?

Wczesne Wspomaganie Rozwoju Dziecka to zintegrowane działania profilaktyczne, diagnostyczne, pedagogiczne, psychologiczne, rehabilitacyjne i medyczne mające na celu stymulowanie funkcji odpowiedzialnych za rozwój psychomotoryczny i komunikację małego dziecka. Działania te obejmują także pomoc i wsparcie udzielane rodzicom i rodzinie w celu nabycia umiejętności postępowania z dzieckiem.

Co jest celem WWRD?

Pobudzanie i stymulowanie ruchowe, poznawczego, emocjonalnego i społecznego rozwoju dziecka od chwili wykrycia u niego niepełnosprawności do czasu podjęcia nauki w szkole. Celem oddziaływać jest odpowiednie dobranie ćwiczeń do jego indywidualnych potrzeb; zapobieganie nieprawidłowościom rozwojowym oraz kompleksowa profilaktyka niepełnosprawności. To także rozwijanie umiejętności życiowych, porozumiewania się, radzenia sobie z emocjami. Udział w zajęciach jest etapem przygotowującym dzieci do podjęcia nauki w szkole.

Metody i treści zajęć dobierane są indywidualnie:

- terapeuta pracuje z dzieckiem indywidualnie, na zajęciach obecny może być rodzic (gdy tego wymaga terapia);
- praca terapeutów omawiana jest z rodzicami;

dzicami;

- uwzględniane są preferencje dziecka, jego zainteresowania oraz ulubione formy aktywności.

Wczesnym wspomaganie rozwoju w ramach programu „ZA ŻYCIEM”, mogą być objęte dzieci:

- mieszkające na terenie powiatu kolbuszowskiego,
- dzieci ze zdiagnozowaną niepełnosprawnością lub dzieci zagrożone niepełnosprawnością.

Co powinno zaniepokoić rodziców w rozwoju ich dziecka?

- opóźnienie rozwoju ruchowego np. dziecko nie utrzymuje i nie kontroluje ruchów głowy, nie wyciąga rąk do zabawki, nie siada, nie chodzi w przewidywanym normami czasie,
- brak rozwoju mowy w drugim roku życia,
- brak adekwatnej reakcji na proste polecenia słowne,
- brak dzielenia się z rodzicami tym, co je zainteresowało, nie szukanie pocieszenia u rodziców, unikanie patrzenia na drugą osobę,
- brak naśladowania prostych czynności,
- brak umiejętności bawienia się zabawkami zgodnie z ich przeznaczeniem, nadmierna niechęć do zmian (np. uparczywa zabawa jedną zabawką, wymuszanie spacerów tą samą trasą, przesadne przywiązanie do stałości w ułożeniu zabawek),
- nadmierna wrażliwość na bodźce doty-



Sala terapeutyczna

kowe (np. przeszkadzające metki, faktura ubrania, niechęć do obcinania paznokci i mycia głowy) lub mniejsza reakcja na ból (np. sprawianie wrażenia, jakby dziecko nie odczuwało bólu, gdy się zrani lub uderzy),

- nieprawidłowa reakcja na dźwięki otoczenia (np. zatykanie uszu, brak reakcji na intensywne dźwięki),
- problemy z jedzeniem, jedzenie tylko kilku wybranych potraw, niechęć do próbowania nowych smaków, sięganie po produkty niejadalne,
- trudności ze snem, niespokojny sen, zbyt mała lub zbyt duża ilość snu, trudności z zasypianiem,
- nadpobudliwość, nadruchliwość, słaba koncentracja, szybkie nudzenie się jedną aktywnością, drażliwość, zbyt duża potrzeba bycia w ruchu,
- bierność, brak ciekawości, małe zainteresowanie otoczeniem, męczliwość, apatia,
- niezgrabność ruchowa, poziom samodzielności nieadekwatny do wieku dziecka, wolne uczenie się lub unikanie nowych aktywności ruchowych.

Kogo i na jakich zasadach może obejmować wczesne wspomaganie rozwoju?

Wczesnym wspomaganie rozwoju może zostać objęte każde dziecko od chwili wykrycia niepełnosprawności do czasu podjęcia przez nie nauki w szkole podstawowej,

- mieszkające na terenie powiatu kolbuszowskiego,
- dzieci ze wszystkimi problemami rozwojowymi, a w szczególności z deficytami ruchowymi, z uszkodzonym słuchem, z uszkodzonym wzrokiem, z niepełnosprawnością ruchową, z nie-



Ćwiczenia w ramach WWRD

pełnosprawnością intelektualną, z zaburzeniami ze spektrum autyzmu, zespołami genetycznymi (np.: Zespół Downa).

Wymienione nieprawidłowości mogą występować również w postaci złożonej, tzw. „sprzężonej” czyli występuje więcej niż jedna niepełnosprawność.

Gdzie powinni udać się rodzice aby uzyskać pomoc?

Rodziców zainteresowanych udzieleniem bezpłatnego wsparcia dla ich dzieci w Ośrodku Koordynacyjno-Rehabilitacyjno-Opiekuńczym prosimy o kontakt bezpośrednio do poradni lub telefonicznie:

Poradnia Psychologiczno-Pedagogiczna
ul. 11 Listopada 10, 36-100 Kolbuszowa
telefon: 17 2271 156 lub 691 920 909

Co ze WWR po zakończeniu projektu?

Poradnia prowadzi Wczesne Wspomaganie również w ramach zadań własnych. Mamy pod opieką dzieci, które nie są w projekcie i od lat realizują u nas wczesną interwencję. Poprzez udział w projekcie możemy objąć wsparciem większą liczbę dzieci. Gdy on się zakończy, Wczesne Wspomaganie Rozwoju będzie prowadzone nadal.

MARZENA SELWA
AGNIESZKA ANNA POCZEKAJO

Sport

MECZ SOKÓŁ KOLBUSZOWA DOLNA Z KORONĄ RZESZÓW

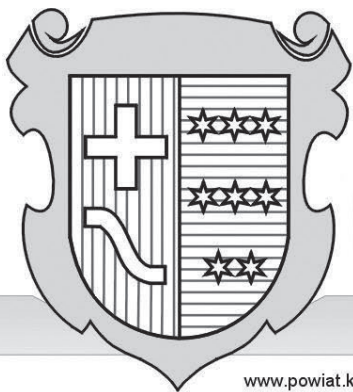
W sobotę, 11 sierpnia, na stadionie w Kolbuszowej, Sokół Kolbuszowa Dolna zmierzył się Koroną Rzeszów. Mecz obejrzały dziesiątki kibiców. Drużyna z Kolbuszowej debiutowała na poziomie IV ligi podkarpackiej. W meczu padło aż sześć bramek. Pojedynek zakończył się remisem 3:3.

Przed meczem drużyna Sokoła otrzymała pamiątkowe puchary za awans do IV ligi od Burmistrza Kolbuszowej, Podkarpackiego ZPN i Podokręgu Piłki Nożnej w Dębicy. Wicemarszałek Bogdan Romaniuk oraz Prezes Fundacji na rzecz Kultury Fizycznej i Sportu Grzegorz Romaniuk wręczyli obu drużynom puchary za awans. Piłki przekazał Sekretarz Kolbuszowej Krzysztof Matejek.



Szczęśliwi zwycięzcy

POWIAT KOLBUSZOWSKI



INFORMACJE POWIATOWE

POWIAT ▪ RADA ▪ STAROSTWO

www.powiat.kolbuszowski.pl

e-mail: promocja@kolbuszowski.pl

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

Drodzy Mieszkańcy Powiatu Kolbuszowskiego!

W tym roku obchodzimy 20-lecie istnienia Powiatu Kolbuszowskiego. Uroczystość ta jest doniosłym wydarzeniem dla całej lokalnej społeczności. Z założenia Samorząd Powiatowy powstał po to, aby być jak najbliżej mieszkańców, jego spraw i problemów. Powiat miał wykonywać zadania o charakterze ponadgminnym. Jego istota miała się zasadzać na znajomości danego terenu oraz jego specyfiki.

Dzisiaj, po 20 latach istnienia tego Samorządu, możemy śmiało powiedzieć, że dotychczasowa działalność powiatów potwierdziła celowość ich powstania. Niestety jednak do dzisiaj nie powstała ustawa traktująca o tym, by budżet powiatów opierał się na dochodach własnych, a szkoda, ponieważ dzięki temu powiaty miałyby zapewnione źródło dochodów niezależnie od rozstrzygnięć administracji rządowej. Wówczas można byłoby elastycznie kształtować strukturę dochodów.

Powstanie powiatów umożliwiło mieszkańcom załatwianie wielu spraw, związanych m.in. z wydawaniem: pozwoleń na budowę, praw jazdy i dowodów rejestracyjnych, wypisów i wyrysów z ewidencji gruntów i budynków, spraw związanych z orzekaniem o niepełnosprawności, organizacją pieczy zastępczej oraz wielu innych, bez pokonywania dziesiątków kilometrów.

Walka o to, aby siedziba Powiatu mieściła się w Kolbuszowej nie była łatwa. Jednak znalazło się grono osób, którzy podjęli szereg działań, po to by służyć ludziom. Przez lata wyznaczaliśmy sobie wiele ambitnych celów, stawialiśmy przed sobą wiele wyzwań, które dzięki osobom zaprzyjaźnionym z naszym powiatem udało się zrealizować.

W imieniu własnym, Zarządu Powiatu oraz Rady Powiatu w Kolbuszowej, w tym miejscu, pragnę podziękować wszystkim samorządowcom kolejnych kadencji za to, że swoją pracę traktowali jako zaszczytne powołanie, służbę i swoistą misję, którą należało wypełniać w sposób uczciwy i odpowiedzialny. Dzięki czemu mogliśmy w zgodzie realizować zaplanowane zadania.

Szczególnie dziękuję wszystkim mieszkańcom Powiatu Kolbuszowskiego za obdarzenie nas zaufaniem, dzięki któremu mieliśmy siły, by działać. Dziękuję za każde dobre słowo, które mobilizowało nas do podejmowania nowych wyzwań oraz za konstruktywną krytykę, która pozwalała poprawiać błędy i jeszcze lepiej pracować dla Was.

Z poważaniem

Starosta Kolbuszowski
Jacek Karczyński



UROCZYSTE OTWARCIE KORTÓW TENISOWYCH I KOMPLEKSU LEKKOATLETYCZNEGO!

W niedzielę, 9 września, podczas Powiatowego Dnia Sportu, oficjalnie otwarte zostały korty tenisowe, mieszczące się przy Zespole Szkół Technicznych. Biało-czerwona wstęga została również przecięta przy kompleksie lekkoatletycznym, znajdującym się na terenie Liceum Ogólnokształcącego.

- Dzisiaj do dyspozycji uczniów i mieszkańców naszego powiatu oddajemy kompleks lekkoatletyczny, na którym znajduje się: boisko do piłki nożnej, dwie bieżnie, skocznia do skoku w dal oraz rzutnia do pchnięcia kulą – mówił podczas niedzielnego otwarcia Starosta Kolbuszowski Józef Kardyś.

- Oddajemy również dwa korty tenisowe. Obydwa te obiekty służyć będą nie tylko uczniom podczas zajęć wychowania fizycznego, ale również naszym mieszkańcom i wszystkim miłośnikom aktywnego wypoczynku – zaznaczył szef Powiatu.

Pasje sportowe

W uroczystym otwarciu kompleksu lekkoatletycznego oraz kortów tenisowych uczestniczyła Renata Szczęch, Wiceminister Spraw Wewnętrznych i Administracji oraz Jarosław Stawiarski, Wiceminister Sportu i Turystyki. Obecny był również Poseł RP Zbigniew Chmielowiec, przedstawiciel Marszałka Województwa Podkarpackiego Maciej Szumny, Starosta Kolbuszowski Józef Kardyś, władze gminne oraz zaproszeni goście. – My-



Uroczyste otwarcie kompleksu lekkoatletycznego. Fot. B. Żarkowska

ślę, że ten obiekt będzie rozwijał w was pasje sportowe, i że wasze sukcesy będą coraz większe – mówiła podczas niedzielnego otwarcia Renata Szczęch, wiceminister MSWiA. Z kolei Wiceminister Sportu i Turystyki Jarosław Stawiarski podkreślał, że teraz młodzież będzie mogła ćwiczyć w bardzo dobrych warunkach. – Będziecie mogli uprawiać sport, który w XXI

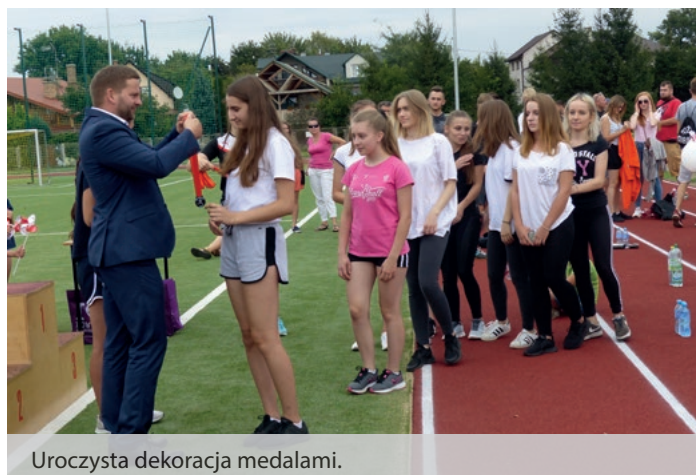
wieku powinien odgrywać coraz większą rolę – powiedział. Zaznaczył, że zgodnie z zapowiedzią premiera RP infrastruktura sportowa będzie w dalszym ciągu dofinansowywana.

Nowoczesna baza sportowa

Nowy kompleks lekkoatletyczny, znajdujący się przy kolbuszowskim li-



Biegi dziecięce i młodzieżowe.



Uroczysta dekoracja medalami.



Wręczenie pucharów zwycięzcom biegów przez Wiceminister Renatę Szczęch.



Przemówienie Wiceministra Jarosława Stawiarskiego.

ceum, powstał dzięki staraniom władz Samorządu Powiatu Kolbuszowskiego oraz Posła RP Zbigniewa Chmielowca. – Naszym zamierzeniem było stworzenie nowoczesnej bazy sportowej, która byłaby dostępna dla uczniów oraz mieszkańców naszego powiatu – podkreśla Starosta Kolbuszowski. - Dlatego złożyliśmy wnioski do Ministra Sportu i Turystyki o dofinansowanie budowy kompleksu lekkoatletycznego, kortów tenisowych oraz otwartej strefy aktywności, na której znajdzie się plac zabaw dla najmłodszych oraz siłownia plenerowa. Na wszystkie te zadania otrzymaliśmy dofinansowanie – infor-

muje szef Powiatu. W sumie środki materialne na wymienione zadania wyniosły 780 700 zł, przy czym Powiat Kolbuszowski z własnego budżetu wyłożył 895 496 zł.

Aktywnie, słonecznie i kolorowo

W niedzielnych uroczystościach sportowych wzięło udział wielu mieszkańców naszego powiatu. Punktem głównym Powiatowego Dnia Sportu był bieg na 10 kilometrów nauczycieli Podkarpacia. Dzieci i młodzież z kolei brały udział w biegach na znacznie mniejszym dystansie. Miłośnicy piłki nożnej rozgrywali mecz, sympatycy tenisa wzięli do ręki rakiety, zaś

miłośnicy kijków wyruszyli w pięciokilometrową trasę. Chętni z kolei oglądali pokaz karate, a VIP-y uczestniczyli w specjalnie przygotowanym dla nich biegu na dystansie 600 metrów. Najmłodszy zaś mogli poszaleć na dmuchanych zjeżdżalniach oraz wziąć udział w biegu przedszkolaka. Było kolorowo, słonecznie i na pewno bardzo aktywnie. Organizatorem Powiatowego Dnia Sportu było Starostwo Powiatowe w Kolbuszowej oraz Zespół Szkół Technicznych.

BARBARA ŻARKOWSKA



Pamiątkowe zdjęcie.



Poświęcenie kortów tenisowych.



Bieg nauczycieli Podkarpacia na 10 km.



Miłośnicy kijków wyruszyli w trasę.



Podczas Powiatowego Dnia Sportu można było liczyć na słodki poczęstunek.



Bieg VIP-ów odbywał się na dystansie 600 m.

GRATULACJE DLA POLICJANTA Z KOLBUSZOWSKIEJ KOMENDY

- Dowiedziony przez Pana profesjonalizm, natychmiastowa reakcja oraz chęć niesienia pomocy godne są najwyższego uznania i stanowią wzór do naśladowania – takie słowa skierował do sierż. szt. Arkadiusza Wilka Starosta Kolbuszowski Józef Kardyś podczas sesji Rady Powiatu w Kolbuszowej (30 sierpnia).

Starosta Kolbuszowski podziękował policjantowi z kolbuszowskiej KPP za bohaterski czyn oraz budowanie wzorowej postawy prawdziwego obywatela i razem policjanta, którego służba i gotowość do działania przejawia się nie tylko w pracy. Słowa uznania, jakie popłynęły w kierunku sierż. szt. Arkadiusza Wilka, są wynikiem jego zachowania podczas wakacyjnego pobytu w Turcji. Policjant, będąc na urlopie, wraz z rodziną i znajomymi wypoczywał w jednym z wakacyjnych kurortów, w rejonie miejscowości Konakli. Funkcjonariusz, pływając w basenie, zauważył odwrócone dmuchane koło ratunkowe, które unosiło się na wodzie. Jego obawy wzbudził fakt, że obok koła nie było żadnej osoby.

Policjant zaczął się rozglądać i kilkanaście metrów dalej zauważył pod lustrem wody dziecko. Bez wahania podpły-

nął do dziewczynki i wyciągnął ją z basenu na brzeg, gdzie przybiegła jej matka. Na szczęście, dzięki szybkiej reakcji policjanta, dziewczynka nie potrzebowała pomocy medycznej. Dziecko miało około 4 lat. Matka dziewczynki serdecznie podziękowała policjantowi za pomoc.

Z postawy i natychmiastowej reakcji policjanta dumny jest Komendant KPP w Kolbuszowej insp. Stanisław Babula, który wraz z I Zastępcą Komendanta Wojewódzkiego Policji w Rzeszowie insp. Zbigniewem Sową zło-



Pamiątkowe zdjęcie.

żyli sierż. szt. gratulacje i przekazali słowa uznania.

Barbara Żarkowska

POWIAT KOLBUSZOWSKI BĘDZIE DOPLACAŁ DO BILETÓW MIESIĘCZNYCH!

Wychodząc naprzeciw uczniom i ich rodzicom Samorząd Powiatu Kolbuszowskiego, również w tym roku szkolnym, będzie dopłacał do biletów miesięcznych. Z tego rodzaju pomocy korzysta 65 procent uczniów uczęszczających do naszych szkół średnich.

Już czwarty rok z rzędu Powiat Kolbuszowski dopłaca do biletów miesięcznych uczniom szkół średnich, znajdujących się w naszym powiecie. Na wsparcie mogą liczyć uczniowie klas I, II, III oraz IV. Największą dopłatę, w wysokości 50 proc. ceny biletu miesięcznego, otrzymają uczniowie klas I, natomiast na 30-procentową bonifikatę mogą liczyć uczniowie klas II, III i IV. Stosowną uchwałę w sprawie wysokości dotacji do biletów miesięcznych podjęli radni Rady Powiatu podczas sierpniowej sesji.

Wsparcie

Jak tłumaczy Starosta Kolbuszowski Józef Kardyś, celem lokalnego programu, przyjętego przez radnych powiatowych, jest wyrównywanie szans edukacyjnych poprzez pomoc materialną sprzyjającą kontynuowaniu nauki w szkołach średnich prowadzonych przez Samorząd Powiatu Kolbuszowskiego. – Wielu naszych uczniów dojeżdża z różnych zakątków powiatu, dopłacając do biletów miesięcznych chcemy ich wspomóc, a jednocześnie zachęcić do nauki w naszych szkołach – wyjaśnia szef Powiatu.

Strzał w dziesiątkę!

Rozwiązanie polegające na refundacji części kosztów związanych z dojazdem do szkoły okazało się bardzo dobrym posunięciem. Z tej formy pomocy korzysta grubo ponad połowa dojeżdżających uczniów. Niewątpliwie to nie tylko zachęta do wyboru naszych szkół średnich przez młodzież, ale również częściowe odciążenie domowego budżetu.

BARBARA ŻARKOWSKA

Uchwałę w sprawie wysokości dotacji do biletów miesięcznych radni Rady Powiatu w Kolbuszowej podjęli podczas sierpniowej sesji. Fot. B. Żarkowska



Wydział Promocji
i Kultury Powiatu
Kolbuszowskiego
Barbara Żarkowska
tel. (17) 74 45 730

b.zarkowska@kolbuszowski.pl

Kulinaria

OWOCE PIGWY I PIGWOWCA
W LASOWIACKIEJ KUCHNI

Pigwa to jedno z najstarszych drzew owocowych wykorzystywanych przez człowieka, znana od tysięcy lat. Jest to wieloletnie drzewo z rodziny różowatych. Starożytni Grecy poświęcili owoce pigwy bogini miłości – Afrodycie, bowiem uważali go za afrodyzjak.

Pigwa bardzo często bywa mylona z pigwowcem. Pigwę łatwo rozpoznać po dużych śnieżnobiałych lub blad różowych kwiatach i dużych owocach w kształcie jabłka lub gruszki. Skórka owoców pigwy zazwyczaj pokryta jest aksamitnym meshkiem (tzw. kunter), który łatwo daje się zetrzeć szorstką ściereczką. Pigwa jest drzewem, pigwowiec zaś to popularny w Polsce krzew, który w zależności od odmiany wyrasta do różnej wysokości. Kwiaty pigwowca są mniejsze i kolorowe o barwach: różowej, łososiowej, pomarańczowej, amarantowej, czerwonej. Owoce pigwowca są również różnych kształtów, zabarwienia i wielkości, są bardziej lub mniej aromatyczne, pachnące różą, cytryną, jabłkami. Owoce twarde, kwaśne, nazywane „polskimi cytrynami”, dojrzewają na przełomie września i października. Zrywane po pierwszych przymrozkach są najsmaczniejsze i odpowiednie na przetwory. Skórka owoców pigwowca jest gładka. Te aromatyczne, twarde, bardzo kwaśne owoce to bogactwo witamin i składników mineralnych, pektyny, od skórki do pestek zawierają więcej witaminy C niż cytryna, poza tym bogate są w witaminy B1, B2, PP i karotenoidy. Owoce pigwy i pigwowca zawierają 71% wody, a pozostałe 29% stanowią węglowodany, białka, tłuszcze oraz składniki mineralne: magnez, fosfor, wapń, potas, żelazo, miedź, siarka, bar, nikiel, tytan, glin, mangan, przy tym olejki eteryczne.

Owoce pigwy zawierają wiele antyoksydantów, które niszczą wolne rodniki, a tym samym zmniejszają ryzyko wystąpienia nowotworu. Poza tym korzystnie wpływają na pracę wątroby, stąd polecane są osobom zażywającym leki. Wykazują również działanie uspokajające, obniżają poziom glukozy oraz złego cholesterolu. Pigwy zawierają największą ilość pektyn wśród wszystkich owoców. Ważne jest to, że pigwa nie przyswaja zanieczyszczeń cywilizacyjnych.

W medycynie ludowej od dawna stosowano okłady wodne z wyciągu nasion pigwy w leczeniu zapalenia spojówek, uczuciu piasku w oczach, przemęczeniu i podrażnieniu oczu. Okłady takie są wskazane dla osób długotrwale patrzących w ekran telewizora lub komputera.

Pigwa korzystnie wpływa na układ pokarmowy, oczyszcza, wzmacnia ape-

tyt, wspomaga leczenie biegunki, niestrawności, zgagi, nieżytu żołądka. Sok z pigwy pobudza trawienie i przyspiesza przemianę materii. Ponadto wyniki najnowszych badań świadczą o tym, że olej z nasion pigwy i pigwowca jest bogaty w prozdrowotne składniki.

Kurczak lub perliczka z nadzieniem z pigwy lub pigwowca

1 tuszka kurczaka lub perliczki, pół kg owoców pigwy lub pigwowca, 1 łyżeczka cynamonu, 2-3 rozrżnięte goździki, pół łyżeczki galki muszkatołowej, kilka listków melisy, 1 łyżka cukru, 1 łyżka oleju, 1 łyżeczka soli. Tuszki umyć, oczyścić, osuszyć papierowym ręcznikiem i natrzeć solą. Owoce pigwy umyć, obrać, wydrążyć gniazda nasienne, pokroić na kawałki, a następnie wymieszać z cukrem i korzeniami. Kurczaka lub perliczkę nadziać przygotowanymi owocami, dokładnie zaszyć, uformować skrzydełka i nóżki, posmarować tuszkę olejem, umieścić w żaroodpornym naczyniu lub brytfannie piersią do góry, podlać wrzątkiem (pół szklanki) i wstawić do piekarnika nagrzanego do 250°C. Po 10 min. pieczenia zmniejszyć temperaturę do 180°C. Podlewając wytworzonym sosem piec ok. 1 godz. aż kurczak będzie miękki i nabierze złocistego koloru. Podawać na półmisku, polanego sosem i przybranego listkami melisy. Jako dodatek mogą być ziemniaki, ryż, makaron, kasze wg uznania, zielona sałata lub sałatka z pomidorów.

Kapuśniak z kapusty pekińskiej zakwaszony pigwą

Pół główki kapusty pekińskiej, 2 marchewki, 2 pietruszki, pół selera, 1 cebula, ¼ kostki masła, 2 owoce pigwowca lub 1 owoc pigwy, 1 łyżka mąki, pół szklanki śmietanki, 1 łyżka drobno posiekanej natki pietruszki, sól do smaku, 2 średnie ziemniaki.

Obraną i oczyszczoną kapustę poszatковать, warzywa oczyścić, opłukać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach, cebulę obrać i pokroić w piórka, ziemniaki obrać i pokroić w kostkę. W rondlu rozpuścić masło, dodać rozdrobnioną cebulę i zeszklić, następnie dodać rozdrobnione marchew, pietruszkę, seler i dusić pod przykryciem 10 min. od czasu do czasu mieszając. Warzywa przełożyć do garnka, dodać pokrojone



Janina Olszowy

w kostkę ziemniaki i poszatkową kapustę pekińską, zalać wrzącą wodą (5 szklanek) i gotować około 15-20 min. Owoce pigwy umyć i zetrzeć na tarce o drobnych oczkach, dodać do gotującej się zupy, zagotować. Sprawdzić kwasowość kapuśniaku, doprawić do smaku solą, mąkę rozetrzeć z 2-3 łyżkami letniej wody, dodać śmietankę i zahartować gorącą zupą, następnie wlać do zupy i zagotować. Posypać natką pietruszki, można również wyrównać smak miodem lub cukrem wg uznania.

Strucla drożdżowa z nadzieniem z pigwy i gruszek

Pół kilograma owoców pigwowca lub pigwy, 1 ½ szklanki soku jabłkowego, 10 dag cukru, 40 dag gruszek, 1 łyżeczka cynamonu, 5 dag rodzynek, 1 łyżka masła, 1 szklanka mielonych orzechów włoskich. Ciasto drożdżowe: 2 i pół szklanki mąki, 3 jajka, pół kostki masła, 1 szklanka mleka, 1 szklanka cukru, 5-6 dag drożdży, cukier waniliowy, pół łyżeczki soli.

Pigwy umyć, osuszyć i obrać, pokroić w ćwiartki lub ósemki. Usunąć gniazda nasienne i pokroić w drobną kosteczkę, następnie wymieszać w garnku z sokiem jabłkowym, cukrem, cynamonem i skórką z cytryny. Wszystko razem gotować ok. 15 min. na wolnym ogniu. W tym czasie obrać gruszki, pokroić w ćwiartki, oczyścić z nasiennych gniazd i pokroić w cienkie plasterki. Rozdrobnione gruszki dodać do pigwy i razem gotować około 3-5 min. Garnek z pigwą i gruszkami zestawić z ognia, dodać opłukane i osuszone rodzyнки, owocową masę lekko ochłodzić. Przygotować drożdżowe ciasto. Drożdże rozetrzeć z łyżeczką cukru i rozrobić letnim mlekiem, wlać do przesianej mąki, rozmieszać i pozostawić na chwilę, dodać następnie cukier, rozbełtane jajka i wyrobić ciasto ręką, którą maczać w roztopionym i ciepłym maśle, aż ciasto nie będzie się kleić do rąk i miski. Na podsypanej mąką stolnicy rozwałkować ciasto na placek o grubości 2 cm. Placek posmarować roztrzepanym białkiem, rozsypać starte orzechy włoskie i na nich rozłożyć pigwowe nadzienie. Placek zwinąć w roladę i ułożyć w keksówce wyłożonej pa-

pierem do pieczenia złożeniem do dołu. Ciasto posmarować roztopionym masłem i nakłuć patyczkiem w kilku miejscach. Odstawić w ciepłe do wyrośnięcia. Piec w temp. 200°C przez 5 min., a następnie zmniejszyć temperaturę i piec jeszcze 40-45 min. do zrumienienia. Po wyjęciu z piekarnika struclę posypać cukrem pudrem lub polukrować.

Konfitura z pigwowca

1 kg owoców pigwowca, 75 dag cukru, 2 niepełne szklanki wody.

Owoce pigwowca starannie umyć, przełować i wyciąć gniazda nasienne (nie wyrzucać pestek). Pestki zasypać cukrem, dodać wodę i ugotować lekki syrop, który należy przelać przez sitko do garnka z grubym dnem. Do syropu wrzucić pokrojone w kostkę owoce pigwowca, zagotować na małym ogniu. Konfitury nie należy mieszać tylko lekko potrząsać garnkiem. Po 5 min. gotowania odstawić z ognia, a następnego dnia czynność powtórzyć trzy razy. Po ostatnim gotowaniu gorącą konfiturę przełożyć do wyparzonych gorących słoiczek, szczelnie zakręcić i ustawić dnem do góry.

Pigwy w słodkiej marynacie

1 kg pigwy lub pigwowca, 1 kg cukru, 1 szklanka octu owocowego (jabłkowy, winogronowy, balsamiczny).

Zerwane końcem września owoce pigwy lub pigwowca rozłożyć na tacach i przechowywać w pokojowej temperaturze przez tydzień. Przed przygotowaniem marynaty owoce umyć, osuszyć i obrać cienutko ze skórki, przekroić na pół, wydrążyć gniazda nasienne i pokroić w części o grubości ok. pół cm. Od razu po pokrojeniu wrzucić do wrzącej wody na ok. 3-5 min., po czym odcedzić. Z cukru (70 dag) i octu ugotować syrop. Do wrzącego syropu włożyć odcedzone owoce, doprowadzić do wrzenia i pozostawić w stanie powolnego wrzenia przez 3 min., odstawić z ognia na 10-15 min. i ponownie wolno doprowadzić do wrzenia, dodać pozostały cukier i gotować na słabym ogniu. Od czasu do czasu zestawiać z ognia i wstrząsać rondlem z przyrządzoną pigwą. Gotować w ten sposób, aż owoce staną się szkliste, wówczas przełożyć gorącą marynatę do małych słoiczek, starannie umytych i wyparzonych. Szczelnie zakręcić i ustawić do góry dnem, słoiczki można przykryć kocykiem lub kilkakrotnie złożonym ręcznikiem. Pigwowa marynata jest wybornym dodatkiem do białych mięs, paszтетów, ryb.

Dżem pigwowy

1 kg pigwy, 60 dag cukru, 1 l wody.

Owoce umyć, zalać wodą i gotować. Gdy

zmiękną przestudzić i połowę owoców obrać ze skórki, usunąć gniazda nasienne i pokroić w kostkę. Drugą część przetrzeć przez sito, można je przedtem rozdrobnić blenderem. Do przetartej masy dodać cukier, a kiedy się rozpuści włożyć pokrojone w kostkę pigwy i razem smażyć do zgęstnienia. Gdy kropla spuszczone na talerzyk nie rozplywa się, dżem przełożyć do słoików, natychmiast szczelnie zamknąć, odwrócić do góry dnem (dla pewności można na sucho w piekarniku pasteryzować w temp. najwyżej 100°C ok. 20 min., po czym zakrętki dokręcić i odstawić do ostygnięcia).

Galaretka z pigwy

1 kg pigwy lub pigwowca, 1 kg cukru, 2 l wody.

Owoce pigwy lub pigwowca umyć, wytrzeć ściereczką i przekroić na ćwiartki nie obierając, pozostawiając komory nasienne. Zalać w rondlu wodą i gotować aż owoce zmiękną. Wówczas przełożyć je do lnianego woreczka lub na metrową gazę, ewentualnie płótno tetry (nieużywaną pieluchę), rozpiąć na czterech nogach stołka odwróconego blatem do spodu i zostawić na noc. Pod spód wstawić naczynie, do którego będzie ściekał sok. Odmierzyć sok i na 1 l soku dać 1 kg cukru. Zamieszać i smażyć na wolnym ogniu. Gdy kropla galaretki spuszczone na spodek nie rozplywa się, wtedy przekładać do małych słoiczek do pełna, starannie zakręcić nakrętki, odwrócić do góry dnem i przykryć kocykiem. Z pozostałego przecieru można przesmażyć marmoladę lub dodać do owoców, które zawierają niewielką ilość pektyn.

Pigwa z rumem – znakomita do herbaty, jako dodatek do masy, kremów

1 kg pigwy, 80 dag cukru, 1 szklanka wody, sok i skórka otarta z 1 cytryny, 5 dag rodzynek, 1 szklanka rumu.

Owoce pigwy umyć, osuszyć i pokroić w kostkę, usuwając pestki. Rozdrobnione owoce pigwy wrzucić do wrzącej wody zagotowanej z cukrem, sokiem i skórką z cytryny. Gotować około 5 min. Odstawić do wystudzenia. Zimną masę wymieszać z rumem i rozłożyć do słoiczek. Szczelnie zamknąć.

Nalewka – pigwówka

1 kg owoców pigwowca, pół kg cukru, pół szklanki miodu lipowego, pół litra spirytusu, pół litra wódki, otarta skórka z ¼ pomarańczy.

Owoce pigwowca umyć, osuszyć, przekroić na pół i wyciąć gniazda nasienne, a połówki owoców pokroić w plasterki. Włożyć w słoju przesypując cukrem i dodając miód. Słój szczelnie zakręcić i wystawić

w nasłonecznione miejsce na 3-4 dni. Po tym czasie zalać owoce alkoholem, dodać skórkę cytrynową. Po miesiącu lub dwóch zlać przez filtr do kawy i przelać do butelek przefiltrowaną nalewkę, odstawić przynajmniej na pół roku w chłodne miejsce.

Syrop z pigwowca

1 kg owoców pigwowca, 80 dag cukru.

Owoce pigwowca starannie umyć, sparzyć, osuszyć i pokroić w drobne kawałki (bez komór nasiennych). Zasypać cukrem i odstawić na 24 godz. Kiedy puszcza sok zlać przez gazę do małych słoiczek, szczelnie zakręcić i pasteryzować 15-20 min. w temp. 100°C.

Owoce można wykorzystać do przygotowania tzw. męskiej nalewki - wytrawnej. Zalać rozdrobnione pozostałe owoce pigwowca wymieszonym alkoholem: 1 szklanka spirytusu i 2 szklanki wódki, odstawić na miesiąc, po tym czasie zlać do butelek.

Pigwówka inaczej

1 kg owoców pigwy, pół kg owoców pigwowca, pół kg cukru, 2 szklanki wody, pół litra spirytusu, 3 szklanki wódki.

Owoce pigwy i pigwowca starannie umyć w ciepłej wodzie, osuszyć, wytrzeć ściereczką, pokroić w ćwiartki, usunąć komory nasienne. Z cukru i wody ugotować syrop. Do wrzącego syropu wrzucić pokrojone owoce pigwy i pigwowca zagotować i odstawić. Czynność tę powtórzyć jeszcze 2 razy. Następnie do wystudzonej pigwy dodać alkohol, zamknąć szczelnie słoje lub gąsiorek i odstawić na 4-5 tygodni. Po tym czasie nalew przefiltrować (można wg uznania dosłodzić lub dodać miód - najlepiej akacjowy lub lipowy). Rozlać nalewkę do butelek, odstawić w ciemne chłodne miejsce na 2-3 miesiące. Im dłużej nalewka stoi, tym nabiera lepszych walorów zapachowo-smakowych.

Pigwowa nalewka z whisky

1 kg owoców pigwy (nie pigwowca), pół kg cukru, sok i skórka z 1 cytryny, 5 dag rodzynek, 1 litr whisky.

Owoce pigwy lub pigwowca przetrzeć ściereczką, umyć, obrać, usunąć gniazda nasienne i pokroić w małe kawałki. Zagotować 1 szklankę wody i wsypać pół kg cukru (mniej na wytrawną nalewkę), stale mieszając dodać sok z cytryny i skórkę cytrynową (bez białego miąższu). Do gotującego się syropu wkładać kawałki pigwy i gotować na małym ogniu przez 5 min. Dodać opłukane rodzyнки i gotować jeszcze 5 min. Po ostygnięciu przelać do słoja lub gąsiorka, wlać whisky, zamknąć i odstawić na 4 tygodnie. Po tym czasie zlać do butelek i szczelnie zamknąć. Odstawić

na 6 tygodni. Owoce można użyć do ciast lub podać do kawy.

Pigwocówka korzenna

2,5 kg owoców pigwowca, 30 dag cukru, pół szklanki miodu (lipowy, akacjowy, wrzosowy, nawłociowy), 5 dag rodzynek, 2 kawałki cynamonu, 6 goździków, 2 ziarenka ziela angielskiego, 2 gwiazdki anyżu,

pół litra spirytusu, 1 litr wódki.

Owoce pigwowca umyć w ciepłej wodzie, osuszyć, pokroić na małe kawałki nie obierając i nie usuwając gniazd nasennych. Zalać je 2 szklankami wrzącej wody, dodać cukier i korzenie. Gotować na dużym ogniu 5 min., po tym czasie wlać 6 szklanek wody zmniejszyć ogień do minimum i gotować jeszcze 2 godziny. Po

zdjęciu z ognia ostudzić i przecedzić przez sito wyłożone gazą. Otrzymany płyn wymieszać z alkoholem, rozlać do butelek i odstawić w ciemne chłodne miejsce na 6 miesięcy, a najlepiej na rok, wtedy pigwocówka nabiera znakomitego aromatu i smaku.

Ogród

„JAGODA KAMCZACKA” CZY JADALNE ODMIANY SUCHODRZEWU

Jagoda kamczacka – to dwie odmiany botaniczne: suchodrzew siny (łac. *Lonicera caerulea var. edulis*) i suchodrzew kamczacki (łac. *Lonicera caerulea var. kamtschatica*). Jagoda kamczacka jest owocem o wysokiej wartości odżywczej. Dostarcza wielu substancji o właściwościach antyoksydacyjnych, które chronią organizm przed rozwojem różnych chorób przewlekłych. Jej lecznicze i prozdrowotne właściwości wykorzystywane są przede wszystkim w krajach Azji Północno-Wschodniej. Oferowane na rynku odmiany jagody kamczackiej wywodzą się zarówno od suchodrzewu jadalnego, jak i od suchodrzewu kamczackiego. Odmiany pochodzące od tego pierwszego gatunku mają krzewy ze wzniesionymi pędami, dorastającymi do 2 m wysokości, i błyszczące liście. Owoce odmian suchodrzewu jadalnego są mniejsze od owoców suchodrzewu kamczackiego, ale krzewy są bardzo plenne. Odmiany pochodzące od suchodrzewu siniego dorastają do 1,5 – 2 m wysokości, mają pokrój wzniesiony, a owoce są kwaśno-słodkie i opadają po dojzeniu. Odmiany pochodzące od suchodrzewu kamczackiego są niższe (1,2 – 1,5 m wysokości), są bardziej rozłożyste, a ich owoce są słodsze i bardziej utrzymują się na krzewie.

Jagoda kamczacka to roślina długowieczna, łatwa w uprawie. Wegetację rozpoczyna bardzo wcześnie, a już na początku marca pojawiają się pąki kwiatowe. Owoce jagody kamczackiej można zbierać najwcześniej ze wszystkich uprawianych roślin owocowych (nawet przed pierwszymi truskawkami).

Kremowożółte kwiaty jagody kamczackiej rozwijają się w kwietniu. Są miododajne i lekko pachną. Jagoda kamczacka jest rośliną obcopolną, do dobrego zapylenia i owocowania potrzebuje obecności innej odmiany. Dlatego poleca się sadzenie obok siebie dwóch odmian kwitnących w tym samym czasie.

Owoce jagody kamczackiej to fioletowogranatowe, wydłużone, pokryte woskowym nalotem jagody, które mają różny kształt w zależności od odmiany. Są soczyste, smaczne, kwaśno-słodkie, z lekko wyczuwalną goryczką. Jagoda kamczacka zaczyna owocować już w drugim roku po posadzeniu. Owoce dojrzewają nierównomiernie, dlatego należy je zbierać często, w miarę dojrzewania. **Jagoda kamczacka** najlepiej rośnie na stanowisku słonecznym. Można ją też posadzić w miejscu lekko zacienionym. Urośnie prawie na każdej glebie, ale najlepsze jest podłoże żyzne, umiarkowanie wilgotne, o odczynie lekko kwaśnym (pH 5,5 – 6). Krzewy jagody kamczackiej są wytrzymałe na suszę i silny mróz (do -35 st. C). Kwiaty wytrzymują przymrozki nawet do -6 st. C. Krzewy jagody kamczackiej najlepiej sadzić jesienią lub wiosną. Przed posadzeniem ziemię należy dobrze nawieźć kompostem lub obornikiem (10 – 15 kg na roślinę) i przekopać z wierzchnią warstwą gleby. Krzewy sadi się w odległości 1 – 1,5 m od siebie. Ziemię wokół roślin dobrze jest wyściółkować, na przykład drobną

korą lub przekompostowanymi trocinami. Cięcie krzewów przeprowadza się dopiero od 4 – 5 roku po posadzeniu – jest to cięcie prześwietlające, przy którym należy usunąć pędy najstarsze i połamane oraz nadmiar pędów drobnych. Krzewy **jagody kamczackiej** należy podlewać wiosną, gdy opady są niewielkie, a także podczas wzrostu zawiązków owoców oraz ich dojrzewania.

Po posadzeniu, od momentu przyjęcia się roślin do końca czerwca, można zasilić krzewy wieloskładnikowym nawozem mineralnym dla borówki wysokiej. Jagoda kamczacka nie wymaga stosowania środków ochrony, ponieważ nie jest atakowana przez choroby roślin i szkodniki.

Jedną z najwcześniej dojrzewających odmian „**Wojtek**” jest niezawodna w plonowaniu, dlatego polecana jest do nasadzeń w ogrodach i na plantacjach. Nieprzycinane krzewy dorastają do wysokości 1,6 m i średnicy około 2 m. Powinny być sadzone w rozstawie 2 x 3 m. Z jednego krzewu tej odmiany udaje się zbierać nawet do 5 kilogramów owoców.

Owocująca odmiana „**Wojtek**”

„**Jolanta**” jest z kolei odmianą o silnym wzroście, jej krzewy dorastają do 2 metrów wysokości, pędy mają miotlasty pokrój. Owoce dojrzewają około 10 dni po owocach odmiany „**Wojtek**”. „**Jolanta**” jest bardzo dobrym zapylaczem na plantacjach dla odmiany „**Wojtek**”.

Owoce jadalnych odmian suchodrzewu, dzięki swoim właściwościom prozdrowotnym, będą się cieszyły coraz większym zainteresowaniem. Owoce te nadają się przy tym bardzo dobrze do produkcji soków, dżemów, nalewek i win, mrożone stanowią także cenny dodatek do deserów lodowych.

DOROTA I ROBERT MARKUSIEWICZ
SZKÓŁKA DRZEW I KRZEWÓW
KOLBUSZOWA, UL. ZIELONA 27



Owocująca odmiana „**Wojtek**”

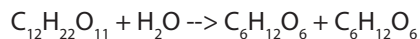
MIÓD

produkt naturalny z dużym wpływem na nasze (dobre) zdrowie

Miód – słodki produkt spożywczy, w warunkach naturalnych wytwarzany głównie przez pszczoły właściwe (miód pszczeli) oraz nieliczne inne błonkówki, m.in. osy z podrodziny Polistinae (*Brachygastra*, *Polistes* i *Polybia*), poprzez przetwarzanie nektaru kwiatowego roślin miódodajnych, a także niektórych wydzielin występujących na liściach drzew iglastych. Miód pszczeli różni się składem od miodu wytwarzanego przez inne owady. Osy pobierają nektar także z roślin trujących dla człowieka, dlatego wytwarzany przez nie miód nierzadko jest przyczyną ciężkich zatrąć.

Powstawanie miodu pszczelego

Miód produkują pszczoły, znosząc do ula nektar kwiatowy lub spadź. Pod wpływem enzymów i kwasu mrówkowego (HCOOH) sacharoza przekształca się w przewodzie pokarmowym pszczoły w glukozę i fruktozę, których mieszaninę potocznie zwie się cukrem inwertowanym. Zachodzi reakcja:



Aby wytworzyć 1 kg miodu, pszczoły muszą przysiąść około 4 miliony razy na kwiatach lub liściach, przy czym jedna pszczoła w ciągu całego swojego życia produkuje mniej więcej jedną łyżeczkę miodu. W zależności od gatunku rośliny (pożytku), z której pszczoły zebrały pyłek, miody różnią się od siebie konsystencją, barwą, zapachem i smakiem. Od tej ciężkiej pracy wykonywanej przez pszczoły pochodzi powiedzenie: *Pracowity jak pszczoła*.

Krystalizacja jest zjawiskiem naturalnym, zachodzącym w każdym naturalnym miodzie. Czas krystalizacji jest różny dla różnych miodów i zależy głównie od pożytku, z jakiego miód został wyprodukowany, oraz od stopnia dojrzałości miodu. Krystalizacja miodu nie zmienia jego składu, a co za tym idzie właściwości odżywczych.

Z uwagi na stopień krystalizacji dojrzałego miodu wyróżnia się miód w stanie płynnym (patoka) oraz skryształizowany (krupiec).

W 100 gramach miodu znaleźć można około 304 kalorii. Choć prawdziwy miód ma sporo kalorii, to jednak jest słodszy. W praktyce oznacza to, że można go użyć mniej. Ponadto ilość kalorii w miodzie nie

powinna nikogo odstraszać od tego produktu, ponieważ jest on ceniony głównie za właściwości zdrowotne. Warto więc mimo wszystko zastąpić cukier miodem.

W miodzie spotykamy 180 składników należących do różnych grup chemicznych. W miodzie są: aminokwasy i białka, flawonoidy i fenylokwasy, kwasy organiczne, glukany, olejki eteryczne, sacharydy (w tym przede wszystkim fruktozę), witaminy (PP, B2, A), żelazo, wapń, magnez, fosfor, antyoksydanty - witamina C, E, enzymy - katalaza, peroksydaza, oraz substancje bakteriobójcze czyli kwas glukonowy i lizyna.

Na pytanie, który miód jest najlepszy, odpowiedź jest trudna. Miody mają właściwości zależne od odmiany. Najbardziej aktywne są miody gryczane i spadziowe. Aby wszystkie składniki zachowały swoją wartość i nie uległy rozkładowi, należy przechowywać miód w suchym, zacienionym i chłodnym miejscu, o temperaturze 10 – 18 stopni i o wilgotności do 60%.

Podstawowe rodzaje miodu to:

Miód manuka jest jednym z droższych na rynku. Jednak w ostatnim czasie o miodzie manuka stało się bardzo głośno. Miody manuka są regionalnym produktem w Nowej Zelandii. Miody manuka zawdzięczają swoje właściwości obecności aktywnego składnika o nazwie Metylglyoxal (tzw. MGO). To właśnie dzięki niemu miody manuka posiadają swoje cudowne właściwości.

Miód spadziowy jest produkowany ze spadzi. Najczęściej miód spadziowy jest stosowany w chorobach układu oddechowego.

Miód gryczany jest bardzo charakterystyczny. Już nasze babcie korzystały z prozdrowotnych właściwości miodu gryczanego. Miód gryczany ma kolor mocnej herbaty i charakterystyczny kwaśny smak, który nie każdemu odpowiada.

Miód rzepakowy ma charakterystyczny zapach. Ponadto miód rzepakowy bardzo szybko ulega krystalizacji, przez co staje się jasny i kremowy.

Miód z mniszka można zrobić samemu w domu. Jest on bardzo zdrowy, zawiera wiele witamin i minerałów, dlatego miód z mniszka jest często nazywany płynnym złotem.

Miód akacjowy jest płynny oraz ma słodki zapach i smak. Miód akacjowy jest



Dr n. med. Jarosław Ragan

często stosowany jako słodzik, ponieważ zawiera dużo cukrów prostych.

Miód nawłociowy jest jeszcze mało popularny w Polsce. Miód nawłociowy jest wytwarzany z nawłoci pospolitej. Zawiera ona kwercyтынę i rutynę.

Miód lipowy jest uznawany za najsmaczniejszy. W składzie miodu lipowego można znaleźć m.in. olejki eteryczne i flawonoidy. W miodzie lipowym najwięcej jest jednak węglowodanów, czyli glukozy i fruktozy. Z tego względu miód lipowy ma szerokie zastosowanie w leczeniu chorób.

Miód wrzosowy ma wiele leczniczych właściwości. Z właściwości miodu wrzosowego można skorzystać np. w czasie grypy. Ponadto miód wrzosowy jest również wykorzystywany w kosmetyce.

Miód pitny to rodzaj alkoholu. Miód pitny jest produkowany na bazie miodu naturalnego, który przekształca się w alkohol w procesie fermentacji.

Zastosowanie zdrowotne miodu

W chorobach serca i naczyń krwionośnych

Zawarte w miodzie cukry proste (glukoza i fruktoza), mikroelementy i enzymy działają na mięsień sercowy tonizująco, stymulująco i odżywczo. Potwierdzeniem leczniczego wpływu miodu na mięsień sercowy było odkrycie w nim czynnika glikutyłowego, który kieruje gospodarką węglowodanowo-tłuszczową w mięśniu sercowym. Stosuje się go w zaburzeniach rytmu serca, nerwicy, zapaleniu mięśnia sercowego, duszniczy bolesnej.

Nadciśnienie

Do naparu przygotowanego z jednej łyżki owoców dzikiej róży i 2 szklanki wody dodać jedną łyżkę miodu lipowego (20 g) i pić po 1/2 szklanki trzy razy dziennie.

Oslabienie mięśnia sercowego

Do jednej szklanki przegotowanego i ostudzonego mleka dodać jedną łyżkę miodu rzepakowego. Pić 2-3 szklanki dziennie.

Miód w chorobach przewodu pokarmowego

W leczeniu chorób przewodu pokarmowego stosuje się naturalny miód pszczeli i jego wodne roztwory (miód rozpuszczony w przegotowanej i rozpuszczonej wodzie), jak również preparaty miodowe w postaci naparów i odwarów ziół z dodatkiem miodu. Najlepiej przygotowywać je 12 godzin przed spożyciem, wtedy miód działa najskuteczniej. Miód jest cennym środkiem dietetycznym w chorobie żołądka i dwunastnicy. Przy chorobie wrzodowej żołądka należy podawać choremu miód na dwie godziny przed posiłkami lub trzy godziny po nich. Picie ciepłego roztworu miodu przyspiesza jego wchłanianie, nie drażni jelit i obniża kwasowość. Zimny roztwór miodu podwyższa kwasowość, wstrzymuje ruchy żołądka i podrażnia żołądek i jelita. Napój z miodu i cytryny poprawia przemianę materii i jest doskonałym płynem odżywiającym kolor skóry, poprawiającym wygląd cery, szczególnie chorym na wątrobę.

Brak apetytu u dzieci, choroby żołądka

Zmiksować półtorej szklanki mleka, dwie łyżki miodu mniszkowego, dwie łyżki twarogu, trzy łyżki malin lub truskawek. Napój mleczno-owocowy z miodem pić rano.

Nieżyt błony śluzowej żołądka i dwunastnicy

Do szklanki zsiadłego mleka dodać łyżeczkę zmielonego siemienia lnianego, jedną łyżeczkę miodu. Wypić na drugie śniadanie.

Robaki jelitowe, witalność organizmu, prostata

Dokładnie rozetrzeć z miodem około 30-150 gramów obranych nasion dyni. Zjedzoną papkę popić szklanką mleka.

Awitaminoza, osłabienie

Jedna łyżka miodu, jedna łyżka oleju słonecznikowego, jeden ząbek czosnku, szczypta pieprzu i soli, łyżeczka soku z cytryny - wymieszać i stosować jako polewę do surówek.

Miód w chorobach skóry mięśni i stawów

Miód przyspiesza gojenie się ran, oparzeń i odmrożeń oraz zabezpiecza je przed zakażeniem bakteryjnym. Powoduje lepsze odżywianie tkanek i zwiększa ilość leukocytów i glukozy. Oczyszcza rany z elementów martwiczych i produktów metabolicznych. Wykazuje właściwości przeciwbólowe, przeciwzapalne i regenerujące.

Oparzenie, podskórne wybroczyny, wrzody, czyraki, trudne gojące się rany, trądzik, liszaje

Jedną łyżeczkę ziela krwawnika pospolitego zaparzyć szklanką wrzątku w termosie około 15 minut. Przecedzić i osłodzić jedną łyżką miodu. Stosować zewnętrznie (w formie kompresów, kąpieeli i okładów) i wewnętrznie (pić 2-3 razy dziennie po ½ szklanki).

Zapalenie stawów

Kawałek płótna posmarować jedną łyżką miodu gryczanego, przyłożyć na chore stawy i owinąć flanelą. Okład zmieniać co 3 godziny.

Miód w chorobach układu moczowego i płciowego

Działanie moczopędne miodu spowodowało jego zastosowanie w leczeniu dróg moczowych i pęcherza. W chorobach nerek zalecana jest herbata z dzikiej róży z miodem. W przypadku piasku nerkowego można stosować oliwę z oliwek i sok cytrynowy z miodem. Miód z dodatkiem pyłku kwiatowego stosuje się w stanach zapalnych przyrostowych gruczołu krokowego u mężczyzn - **prostata**. Najbardziej skutecznymi miodami w leczeniu chorób kobiecych są miody leśne i lipowe (bardzo pomocne są kąpiele w 30% roztworach miodu).

Miód w chorobach układu nerwowego

Stosuje się go w leczeniu różnego rodzaju nerwic, nadmiernej pobudliwości, depresji i załamań nerwowych. Wskazany jest dla cierpiących na **bezsennność** (zalecane 1-2 łyżeczki miodu rozcieńczonego z wodą) i choroby nerwowopochodne (250-300 gramów miodu dziennie).

Miód w chorobach narządu wzroku

Stosowany jest do leczenia ostrych zapaleń spojówek i rogówki. W chorobach oczu stosuje się płyn do płukania sporządzony z 1/4 litra wody i 1 łyżeczki miodu. Roztwór ten należy gotować przez 5 minut.

Miód w kosmetyce

Używany był już od czasów starożytnych przez osoby dbające o ładną, gładką cerę. Dzięki swoim właściwościom znalazł szerokie zastosowanie w kosmetyce (wchodzi w skład toników, maseczek miodowych, mleczek i płynów). Miód w kąpieeli miodowej odpręża i rozluźnia, uelastycznia, hartuje, odtruwa i odżywia skórę.

Maseczka dla każdej cery

Utrzeć jedno żółtko z łyżeczką miodu i łyżeczką mąki ziemniaczanej, nałożyć na skórę twarzy i szyi. Po 15 minutach zmyć ciepłą wodą.

Miód jako afrodyzjak

Egipski afrodyzjak - Po usunięciu skórki oraz pestek z dwóch granatów, zmiksować owoce z jedną łyżką wody różanej, 300 ml wody mrożonej, sokiem z ½ cytryny i łyżką miodu. Pić przez kilka dni (afrodyzjak pobudzający, wzmacniający).

Należy jednak pamiętać że:

- nie spożywamy więcej niż 200 g miodu na dobę (nadmiar fruktozy może spowodować stłuszczenie wątroby),
- najlepiej służy nam gdy spożywamy go w godzinach popołudniowych,
- nie podajemy miodu do spożywania dzieciom do 1 roku życia.

DR N. MED. JAROSŁAW RAGAN



POJEZIERZE LITEWSKIE. KRAJOBRAZ UKSZTAŁTOWANY PRZEZ LODOWIEC I HISTORIĘ DWÓCH NARODÓW.

Planując letnie wyjazdy na wypoczynek często wybieramy egzotyczne miejsca, gdzie warunki klimatyczne gwarantują nam słoneczną i ciepłą pogodę. Idealne pod tym względem są kraje śródziemnomorskie z pięknymi nadmorskimi plażami i, co najważniejsze, czystą, ciepłą wodą. Wyjazd nad Morze Bałtyckie lub pojezierza północnej Polski dla wielu z nas może okazać się nieudany z powodu kapryśnej letniej pogody. Warto jednak zaryzykować i odwiedzić nie tylko północną część naszego kraju, ale również regiony północnej Europy. Dla osób lubiących przemieszczać się i spędzać czas aktywnie, bezcenne są tu wyjątkowo długie letnie dni oraz zjawisko tzw. „białych nocy”.

Jadąc na północ naszego kontynentu warto zwrócić uwagę na wyjątkowy w skali Europy region, jakim jest Pojezierze Litewskie, w skład którego na terenie Polski wchodzi: Puszcza Romnicka i Puszcza Augustowska oraz Pojezierze Suwalskie. Z rozległymi borami Puszczy Augustowskiej sąsiaduje malownicze jezioro Wigry z licznymi półwyspami i zatorfionymi zatokami. Walory przyrodnicze i krajobrazowe jeziora oraz przyległych obszarów przesądziły o utworzeniu Wigerskiego Parku Narodowego. Dalej na północy wyrastają wysokie wzgórza morenowe, pomiędzy którymi kryją się niewielkie jeziora „oczka wytopiskowe” oraz liczne polodowcowe głazy narzutowe. Lasy ustępują tu miejsca rozległym łąkom, dzięki którym można poczuć się niemal jak na górskich halach. Zwana suwalską Fudżijamą Góra Cisowa oraz liczne formy akumulacji lodowcowej pozwalają spojrzeć z wysokości na najgłębsze w Polsce jezioro Hańcza.

Rozległe sielskie krajobrazy z pasącymi się końmi i rozrzuconymi gdzieniegdzie gospodarstwami znajdują kontynuację na Litwie, gdzie często na przestrzeni wielu kilometrów trudno spotkać człowieka. Ten fragment pogranicza Polski i Litwy przypomina nam o wspólnych dziejach historii dwóch narodów. W wielu miejscach zachowały się ślady dawnej Rzeczypospolitej w postaci zabytków, a ludność polska do dziś posługuje się językiem swoich przodków, w którym słyszymy charakterystyczne kresowe brzmienie.

Po obu stronach granicy dominują skromne gospodarstwa, porozrzucane po zielonych wzgórzach, połączone siecią polnych dróg. Najbardziej utkwił mi w pamięci odcinek drogi szutrowej cią-

gnący się ponad 20 kilometrów wzdłuż Niemna. Niemal zupełny brak cywilizacji, szeroka dolina, częściowo porośnięta lasem. Ze wszystkich stron rozchodziły się dźwięki ptactwa wodnego, a na licznych zabagnionych łąkach żerowały niezliczone ilości bocianów. To są chwile, których nie da się opisać, żadne zdjęcie czy film

nie są w stanie oddać tej rzeczywistości. Być może podobna sceneria stanowiła tło wielu wydarzeń historycznych na kresach dawnej Rzeczypospolitej, niewątpliwie była też źródłem inspiracji twórczych naszych wielkich rodaków.

PIOTR BUJAK



Góra Cisowa zwana jest często Fudżijamą suwalszczyzny



Z rozległymi borami Puszczy Augustowskiej sąsiaduje malownicze jezioro Wigry z licznymi półwyspami i zatorfionymi zatokami



Zespół klasztorny bernardynów w Cytowianach jest jednym z największych i najciekawszych zabytków architektury sakralnej XVII-XVIII wieku na Litwie



Rodzinie

wyrazy głębokiego współczucia z powodu śmierci

śp. Józefy Wielgosz

wieloletniego członka RTK

składają:

Zarząd Regionalnego Towarzystwa Kultury im. J. M. Gosłara
oraz Redakcja „Ziemi Kolbuszowskiej”



Pani Teresie Skrzyneckiej-Skowron

Powiatowemu Inspektorowi Nadzoru Budowlanego

oraz

Panu Mieczysławowi Skowronowi

Dyrektorowi Zakładu Wodno-Kanalizacyjnego

wyrazy głębokiego współczucia z powodu śmierci

TEŚCIA i OJCA

składają:

Dyrektor oraz pracownicy Miejskiej i Powiatowej Biblioteki Publicznej w Kolbuszowej



Pani Teresie Skrzyneckiej-Skowron

Powiatowemu Inspektorowi Nadzoru Budowlanego

oraz

Panu Mieczysławowi Skowronowi

Dyrektorowi Zakładu Wodno-Kanalizacyjnego

wyrazy głębokiego współczucia z powodu śmierci

TEŚCIA i OJCA

składają:

Starosta, Zarząd Powiatu, Przewodniczący Rady, Radni Powiatu Kolbuszowskiego
oraz pracownicy Starostwa Powiatowego

ZIEMIA
KOLBUSZOWSKA

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

INDEKS: 32616X ISSN 1232-051X

Redakcja: Barbara Szafranec - redaktor naczelny, Jacek Bardan, Andrzej Jagodziński, Barbara Kardys, Paweł Michno, Wojciech Mrocza.
Stali współpracownicy: Marian Piórek, Janina Olszowy, Jarosław Ragan, Piotr Bujak, ks. Lucjan Szumierz. Skład: ŁSz.
Adres redakcji: ul. Piłsudskiego 7, 36-100 Kolbuszowa, tel/fax: 017/ 22 70 222, e-mail: ziemiakolbuszowska@wp.pl. Strona Internetowa RTK: rtk.kolbuszowa.pl

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

Religia

WYWIAD Z KS. LUCJANEM SZUMIERZEM, PROBOSZCZEM KOLBUSZOWSKIEJ KOLEGIATY, Z OKAZJI JUBILEUSZU 25 LECIA KAPŁAŃSTWA

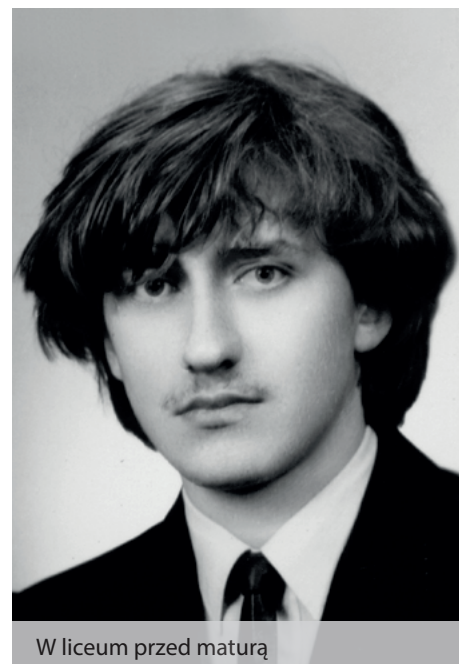
Ziemia Kolbuszowska: Składamy serdeczne gratulacje z okazji tak znamienitego Jubileuszu 25-lecia kapłaństwa. Jak wiemy, decyzję o wstąpieniu do seminarium Ksiądz podjął po ukończeniu pierwszego roku studiów na weterynarii, a nie, jak większość, zaraz po maturze. Może mógłby Ksiądz przybliżyć naszym czytelnikom swoją drogę do kapłaństwa?

Ks. Lucjan Szumierz: Sprawa studiów jest złożona. Kilka lat przed maturą miałem różne myśli i wizje myśląc o swojej przyszłości. Chciałem być leśnikiem, weterynarzem, księdzem, pilotem... Kiedy w domu przyznałem się, że może bym poszedł do Seminarium, mój drogi tato podzielił się tą wiadomością z sąsiadami i, na dwa lata przed maturą, wielu znajomych mówiło mi, że cieszą się, że będą mieli znajomego księdza. Tak bardzo mi to ciążyło, że w tym czasie poczułem się zobligowany, że muszę iść do seminarium. Dlatego jako młody gniewny odbiłem w drugą stronę, mówiłem - ja muszę być księdzem? - na pewno nie, ja będę weterynarzem! I tak, chcąc zrobić wszystkim na złość, poszedłem na Akademię Rolniczo-Techniczną do Olsztyna. Dostałem się i uznałem, że może to moja droga. Od początku jednak źle się tam czułem, nie na swoim miejscu. Po kilku miesiącach zrozumiałem, że robiąc innym na złość najbardziej krzywdzę siebie. Załatwiłem sobie urlop zdrowotny

i wróciłem do pierwotnej gorliwości, do najsilniejszego pragnienia. Urlop zdrowotny ochronił mnie przed obowiązkową służbą wojskową, a od następnego roku byłem już w Wyższym Seminarium Duchownym w Przemyślu. W Seminarium przez 6 lat rozeznawałem, czy to jest właściwa droga czy nie.

ZK: Każde działanie Księdza jest realizowane z wielkim zaangażowaniem. Czy również w młodości poświęcał Ksiądz swój czas wielu pasjom?

Ks. Lucjan Szumierz: Moje pasje i zainteresowania budziły się i kształtowały się przez całe dzieciństwo i młodość. Już w przedszkolu lubiłem recytować wiersze, moja wychowawczyni, Pani Irenka, pomagała mi przyswajając sobie różne teksty. W szkole podstawowej zbierałem włoskie i niemieckie obrazki ze świętymi i umieszczałem je jak znaczki w klaserze. Brałem udział w konkursach religijnych. W 5 klasie poszedłem do szkoły sportowej z myślą by trenować koszykówkę, jeździłem na różne obozy sportowe i turnieje. Należałem do Harcerstwa, gdzie zdobyłem patent zastępowego. W LO przestawiłem się i wybrałem klasę matematyczno-fizyczną, aby rozwijać tego typu zdolności. Przez cały ten czas, mając szpulowy magnetofon „czteroscieżkowy”, razem z mamą w wolnych chwilach śpiewaliśmy i nagrywaliśmy różne patriotyczne piosenki. Mówię to, bo dla mnie nagrywanie w domu,



W liceum przed maturą

w czasach kiedy trzeba było za wszystkim stać w kolejce, to było szczególne wyróżnienie i możliwość. Od szkoły średniej uczyłem się piec różne placki, robiłem z mleka w proszku dobrą - na tamte czasy - czekoladę, która robiła furorę w szkole.

ZK: Z wielkim uznaniem Ziemia Kolbuszowska obserwuje zabiegi Księdza o przywrócenie i zachowanie dziedzictwa historycznego Kolegiaty i społeczności kolbuszowskiej. Dlaczego wg. Księdza, jest to ważne dla integracji środowiska?

Ks. Lucjan Szumierz: Myślę, że człowiek bez przeszłości jest bardzo ubogi. Przypomina roślinę bez korzeni. Nasza historia parafii Kolegiackiej i całej społeczności kolbuszowskiej jest bardzo bogata, są jeszcze różne źródła, które zachowały się do dnia dzisiejszego, dlatego warto je ratować i upowszechniać, choćby przez wydawanie książek o proboszczach i parafii, przez renowację starych zabytkowych kielichów, obrazów i figur, feretronów itp. Mamy piękne postacie, zupełnie zapomniane, które tak wiele zrobiły dla całej naszej społeczności, choćby w okresie wojny ratowały Żydów, organizowały pomoc dla przesiedleńców, kuchnie dla ubogich, angażowały się w walkę podziemną, w funkcjonowanie tajnego nauczania, które kończyło się maturą.

Parafia nasza miała wielkie szczęście do dobrych proboszczów. Dlatego uznałem, że warto pokazać i przypomnieć ich historię. Zresztą to, że kolbuszowianie są



Praca magisterska w seminarium

tak wrażliwi na sprawy duchowe (dużo osób korzysta z sakramentów), to też owoc ich pracy, ich zaangażowania. Widząc tak piękny przykład chciałbym choć trochę ich naśladować. O tych dziejach, o tych ludziach nie wolno nam zapomnieć.

Gdzie mamy uczyć się właściwych postaw, umiłowania ojczyzny, odpowiedzialności za siebie nawzajem, za wiarę, za tradycję i kulturę. Widząc przykład minionych wieków łatwiej nam budzić w sobie te pozytywne pragnienia. Zresztą zawsze wydawało mi się, że człowiek jest istotą pociąganą przez pragnienia - dobre i złe. Ważne by do tych złych nabierać dystansu, a dobre w sobie pomnażać i rozwijać.

ZK: Wiemy, że ma Ksiądz doskonały kontakt z młodzieżą. Często obecnie młodzież postrzegana jest jako pokolenie bezideowe, pokolenie Internetu. Jak Ksiądz ocenia współczesną młodzież?

Ks. Lucjan Szumierz: Młodzież, jak mówił papież Jan Paweł II, jest naszą nadzieją. Wydaje mi się, że dawniej, mimo że było biedniej, nasza młodość była bardzo otwarta na świat. Różne obozy, ogniska, koła zainteresowań, osoby z wiosek, trudna praca przy gospodarstwie itp. Dzisiaj młodzi ludzie bombardowani są od dzieciństwa tyloma różnymi możliwościami, że życia nie starczyło by, aby wszystkiego spróbować, dodatkowo Internet, który uczynił świat małym. Jak zna się różne języki to człowiek, dzięki komunikatorom, może być wszędzie – mimo to wszystko wydaje mi się, że upadają więzi międzyludzkie, ludzie młodzi skarżą się na samotność, nie umieją rozmawiać o ważnych sprawach „face to face” (twarzą w twarz). Boją się przyjaźni. U progu życia są zmęczeni życiem – to straszne, ale może to tylko moja subiektywna ocena?



Błogosławieństwo po Mszy Prymicyjnej - Staromieście

ZK: Srebrny Jubileusz to czas pierwszych podsumowań. Co uważa Ksiądz za swój największy sukces, a czego nie udało się jeszcze zrealizować? Jakie są plany na kolejne 25 lat?

Ks. Lucjan Szumierz: Pytanie niełatwe. Bo moje plany, bardziej marzenia, dotyczą kilku ważnych spraw, których sam nie jestem w stanie zrealizować. Mój największy sukces tych 25 lat kapłańskiego życia - to organizowanie przez 11 lat w diecezji turnusów wakacyjnych dla dzieci i młodzieży zrzeszonej w Liturgicznej Służbie Ołtarza, opracowanie materiałów dla tych turnusów i kursów, powołanie kadry, czyli grupy animatorów i ceremoniarzy, którzy wspólnie z księżmi i klerykami oraz nauczycielami poprowadzili te zajęcia i czuli się za nie odpowiedzialni. Wiel-

kie przedsięwzięcie, które co roku skupiało ponad 1000 dzieci i młodzieży. O porażkach z racji jubileuszu nie wypada pisać, ale każdy je doświadcza, wszak uczymy się też na błędach.

Przed nami wielkie remonty. Mam nadzieję, że podołamy. Trudnością w naszej parafii jest to, że wszystko objęte jest ochroną konserwatorską. A więc, jeśli wymieniamy blachę na kościele, to musimy mieć zgodę konserwatora, cały program prac, pełną dokumentację i zezwolenia ze starostwa, a jeśli korzystamy z dotacji to jeszcze mamy różne dodatkowe warunki wynikające z programu. Są parafie, które takie rzeczy robią tylko na zgłoszenie do starostwa, bez wielkich ograniczeń. My mamy przez konserwatora z góry ustalone, jaka blacha może być na kościele i jak ma być położona. I tak ze wszystkim. Żeby na wikarówce można było zrobić łazienkę, u każdego wikarego musieliśmy zmieniać plan zagospodarowania przestrzennego, bo wcześniejsze zapisy na to nie pozwalały. Trzeba wykonać remont budynku dawnej katechetówki, otynkować budynki, które z zewnątrz przypominają „Straszny Dwór”. Ważnym jest też, by zagospodarować tereny przykościelne oraz nad Nilem, aby mogły służyć całej społeczności, stając się wizytówką Kolbuszowej. Można robić wiele rzeczy poza miastem, bo tam łatwiej, mam nadzieję, że promenada wzdłuż Nilu, amfiteatr za pomnikiem, miejsce, gdzie nie jeżdżą samochody, gdzie można usiąść i przeczytać książkę, w spokoju pospacerować itp., jest trafionym i bardzo oczekiwanym pomysłem.

ZK: Kieruje Ksiądz kolbuszowską parafią od 8 lat. To wiele problemów gospodarczych, administracyjnych, ale nade wszystko duchowych. Jak udaje



Śpiewem chwalmy Pana - z późniejszym księdzem Witoldem Trawką SI

się Księdzu to wszystko łączyć?

Ks. Lucjan Szumierz: Powiem, że nigdy się nad tym nie zastanawiałem, jak się coś zepsuje szukam osoby która umie to naprawić, a są takie osoby i Bogu za nie dziękuję. Jak mam przedstawić koncepcję zagospodarowania jakiegoś terenu czy remontu budynku - to jeżdżę i szukam inżynierów, architektów, którzy pomogliby mi w tej sprawie. Wszystkie te sprawy omawiamy z Radą Parafialną - to też grupa osób, która rozumie potrzeby parafii i jej uwarunkowania. Jeśli idzie o sprawy duchowe - mam wspaniałych współpracowników, księży wikariuszy, którzy mi pomagają, a czasem wystarczy tylko im nie przeszkadzać, bo sami mają wiele pomysłów, by uatrakcyjnić nasze przepowiadanie.

ZK: Homilie Księdza, śpiew, modlitwy na cmentarzu, przy pomnikach trafiają do uczuć patriotycznych parafian, w szczególności do młodzieży. Jaki powinien być w ocenie Księdza współczesny patriotyzm?

Ks. Lucjan Szumierz: Współczesny patriotyzm - nie mylić z nowoczesnym patriotyzmem, którego uważam nie ma, a pojęcie propagowane na siłę przez niektórych przybiera postać karykatury prawdziwego patriotyzmu. Patriotyzm współczesny powinien wyrastać z miłości i szacunku do Boga, ojczyzny, rodziny, kultury, historii i ziemi, z której wyrastamy. Słowa, że dla Ojczyzny, czyli dla sióstr i braci, trzeba nauczyć się żyć - mnie przekonują. Przyzwyczajaliśmy się myśleć, że tylko ofiara z życia, poniesiona dla odzyskania niepodległości, jest wyrazem patriotyzmu. Dzisiaj, kiedy od wielu lat żyjemy w warunkach pokoju i ojczyzna nasza cieszy się wolnością, jeśli ktoś umie dla Niej żyć, uczciwie pracować, angażować się w jej rozwój - to właśnie jest współczesny patriotyzm.

Pozwólcie, że na koniec pomogę sobie słowami mojego przewodnika młodości, Świętego Jana Pawła II: „Kiedy przybywam do Ojczyzny, pierwszym słowem, wypowiedzianym w milczeniu i na klęczkach, jest pocałunek tej ziemi: ojczystej ziemi. Idąc za wzorem Pawła VI, czynię tak na początku każdej wizyty duszpasterskiej przez cześć dla samego Stwórcy oraz dla synów i córek ziemi, do której przybywam. Pocałunek złożony na ziemi polskiej ma jednak dla mnie sens szczególny. Jest to jakby pocałunek złożony na rękach matki - albowiem Ojczyzna jest naszą matką ziemską. Polska jest matką szczególną. Niełatwe są jej dzieje, zwłaszcza na przestrzeni ostatnich stuleci. Jest matką, która wiele przecierpiała i wciąż na nowo cierpi. Dlatego też ma prawo do miłości szczególnej.”



Święcenia diakonatu



Rekolekcje wakacyjne LSO



Rzeszów 1991 r. Komunia święta z rąk Ojca Św. Jana Pawła II



NARODOWE CZYTANIE „PRZEDWIOŚNIA”





Do Państwa dyspozycji:

DOLNA KONDYGNACJA: Neopunkt - AGD, RTV, Skutery, Komputery, Cyfrowy Polsat, „Kora” – Pościel, Ręczniki, Usługi Foto.

Krawiectwo – Szycie na miarę, przeróbki, dodatki krawieckie.

PARTER: Art. Spożywcze, Stoisko monopolowe, Chemia Gospodarcza, Kantor Wymiany Walut, Bankomat, Apteka, Kawa z ekspresu, Hot –Dogi.

I PIĘTRO: Biżuteria, Centrum Chińskie.

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

ZAPRASZAMY

MODERNIZACJA I ADAPTACJA BUDYNKU DAWNEJ SYNAGOGI

