Spot gospodyń z Maryniowa najlepszy! strona R5

Puchaczów czwarty w województwie strona R7

TYGODNIK LOKALNY

wspólnota łęczyńska

leczna.24wspólnota.pl

15 - 21 grudnia 2020 r. ▪ nr 50 (264) ▪ cena: 3,99 zł (w tym VAT 5%)

ŁĘCZNA ▪ SPICZYN ▪ LUDWIN ▪ PUCHACZÓW ▪ MILEJÓW ▪ CYCÓW

Ukrainka dostała wyrok za usiłowanie zabójstwa swojej córki

Do końca walczyła o uniewinnienie

STRONA 8

Gotuj na Święta ze Wspólnotą

kilkadziesiąt przepisów naszych gospodyń s. 11-14

prenumerata wspólnoty

zapisy do 20 grudnia na poczcie i u listonosza

Co górnikom pokaże Soboń, a co rządowi Wasil? Prezes Bogdanki w sztabie na Śląsku

Artur Soboń, wiceminister aktywów państwowych

Chodzi o zgodę KE na pomoc publiczną dla górnictwa

Mamy najtańszy węgiel na rynku i tym się bronimy

Artur Wasil, prezes Lubelskiego Węgla Bogdanka

Na 15 grudnia Ministerstwo Aktywów Państwowych zapowiedziało prezentację projektu umowy społecznej dla górnictwa.

STRONA 6

Velijko Nikitović: Wolę polskie święta

Dyrektor sportowy Górnika o serbskich tradycjach

STRONA R3

Biznes z parafią - za działkę pod groby proboszcz oferuje skarpę ze schodami do remontu

Fot. Kamil Kulig

Z kładki nad ul. Lubelskiej wpadamy wprost na ruchliwą ul. Świętoduską - mówi ks. Janusz Rzeźnik

STRONA 3

Wójt Milejowa: Jeśli nie ma się związku z PiS-em, trudno o te środki

Prawie 10,5 mln dla powiatu łęczyńskiego z „tarczy samorządowej", ale tylko dla starostwa i jednej gminy.

Tomasz Suryś, wójt gm. Milejów

STRONA 4

R E K L A M A

edWood
www.edwood.pl

ZATRUDNI:
BRAKARZA
tarcicy i elementów drewna liściastego
Możliwość przyuczenia.

CV proszę przesyłać na adres:
praca@edwood.pl
bądź
ul. Łomaska 86,
21-500 Biała Podlaska

N 1590
ISSN 2450-4416 INDEX 409642
9 772450 441009 50

eprasa.pl 086594b14e

TYGODNIK LOKALNY wspólnota

Redaktor Naczelny
Mateusz Orzechowski

Redaktor prowadzący
Jolanta Chwałczyk
chwalczyk@24wspolnota.pl
leczna@24wspolnota.pl
601 072 277

Dziennikarze
Kamil Kulig
tel.: 530 054 829
kontakt@tubalecznej.pl

Dominik Smagała
smagała@24wspolnota.pl
780 029 990

Marzena Olędzka
oledzka@24wspolnota.pl
tel. 538 431 853

Reklama
Anna Mokrzycka
dyrektor ds. marketingu i reklamy
tel. 691 782 434
mokrzycka@24wspolnota.pl

Adrian Kępa
tel.: 780 029 973
kepa@24wspolnota.pl

Skład
Krzysztof Pałys

Adres redakcji
21-100 Lubartów, ul. Ks. A Szulca 1

Wydawca
Wydawnictwo Wspólnota
Mateusz Orzechowski

Druk
Polska Press o/Poligrafia
Drukarnia Łódź
ul. Skorupki 17/19

Informacja o polityce ochrony danych osobowych Wydawnictwa Wspólnota dostępna jest na naszej stronie internetowej 24wspolnota.pl oraz w siedzibach redakcji.

INFORMATOR

UBEZPIECZENIA

BIURO UBEZPIECZEŃ - ZOFIA OSAK
UL. TARGOWA 14
21-010 ŁĘCZNA
tel. 81 752 0 900; tel. 515 034 328
email; biuro@ubezpieczenie-leczna.pl
www.facebook.com/gamaubezpieczen

KOMINIARZ

USŁUGI KOMINIARSKIE
MONTAŻ WKŁADÓW KOMINOWYCH
tel.506-374-693

POMOC DROGOWA

POMOC DROGOWA 24/7
PUCHACZÓW
TEL. 691 668 724

PRZEGLĄDY STANU TECHNICZNEGO BUDYNKÓW:

Kominiarskie, gazowe, budowlane, elektryczne
502 402 728

KASY I DRUKARKI FISKALNE

KASY I DRUKARKI FISKALNE
SYSTEMY KASOWE, WAGI, METKOWNICE
SPRZEDAŻ, SERWIS
ŁĘCZNA tel. 602-289-687

USŁUGI

Monika Iskra
Łęczna, ul. Braci Wójcickich 15
kontakt@biurospark.pl
Oferujemy kompleksowy zakres usług:
- pomoc w zakładaniu firm,
- księga przychodów i rozchodów,
- księgi handlowe,
- ewidencja ryczałtowa,
- płace i kadry.

KOMPUTERY

NAPRAWA KOMPUTERÓW
Zezulin Pierwszy 81
Facebook: serwis CYBERDELIA
Tel: 669-536-236

Radni w sprawie remontu, który spędza sen z powiek 79-letniej mieszkance Starej Łęcznej

Też będzie bolało - po kamienicy, remont ulic i chodników

Wąskie ulice, stare domostwa, przepastne piwnice - rewitalizacja starych dzielnic tak samo jak jest pożądana, tak daje w kość najbliższym sąsiadom inwestycji. Takich jak ta na Starej Łęcznej, gdzie w miejscu grożącej zawaleniem ruiny powstaje nowa kamienica.

Fot. Kamil Kulig

Krzysztof Matczuk,
przewodniczący Rady Miejskiej w Łęcznej
- Być może już wcześniej należało w konsultacjach z mieszkańcami wypracować inną drogę dla ruchu samochodów obsługujących teren budowy

Radna Marzena Florek
- Moi rodzice borykają się ze szkodami górniczymi, wiem co przeżywają. Wstyd, żeby te panie musiały tu przychodzić, ktoś musi za to odpowiedzieć

Tylko dlaczego kosztem naszych domów - denerwują się sąsiedzi remontu. W tej sprawie Stefania Misiewicz pisała już pod kilka adresów. Interweniowała u policji. Kupiła żółtą kamizelkę i na zimnie stała w niej na drodze, nie wpuszczając pod swój dom ciężkiego sprzętu, o czym pisaliśmy dwa wydania temu. Razem z sąsiadką przyszła na ostatnią sesję Rady Miejskiej w Łęcznej.

Został tylko Rynek II

Miasto rewitalizuje Rynek II i jego otoczenie, czyli tę część Starej Łęcznej, która dotąd leżała odłogiem. W ramach II etapu rewitalizacji łęczyńskiej starówki w ub. roku wybudowano kanalizację i wodociągi, finiszuje budowa kładki nad ul. Lubelską. Rekonstrukcja kamienicy będzie kosztowała 3,2 mln zł. Do końca przyszłego roku rozebraną już ruinę zastąpi piętrowy budynek z poddaszem. Pomieści trzy lokale usługowe przeznaczone na Centrum Działań Społecznych i 12 mieszkań socjalnych.

Rozbiórka ruiny odsłoniła drugi poziom niezinwentaryzowanych piwnic, ale i konieczność znacznego wzmocnienia podłoża, na co w sumie zużyto 660 ton betonu.

Nie moim kosztem

- Samochody z obciążeniem ponad 30 ton jeździły w odległości 60 cm od mojego domu, wszystko się trzęsło, powstały uszkodzenia, ściana pękła, pękł ocieplający ją styropian, dach się podzielił, musiałam wynająć pracownika, kupić rolkę papy, wiadro lepiku, zapłacić za usługę. Po wąziutkiej uliczce pod moim oknem wozili stal zbrojeniową i wszystko chodziło. Prosiłam wszędzie, żeby tędy nie jeździli, tylko szerszą ul. Partyzancką. Burmistrz odpisał, że od stycznia. Pan burmistrz jest inwestorem budowy, buduje mieszkania socjalne, na które ich mieszkańcy nie muszą zapracować. Ja musiałam zapracować na kupno domu, a remontowałam go przy pomocy moich dzieci, nie gminy. Żyję ze skromnej emerytury, a od kiedy ruszyła rozbiórka tej kamienicy ciągle muszę robić jakieś naprawy - opowiada.

Stefania Misiewicz zaznacza, że w razie potrzeby będzie wstrzymywała ruch, jak już to robiła. Przypomina, że ma 79 lat i w pandemii, ze strachu o swój dom, musi uciekać się do takich interwencji. Jest za rewitalizacją starego miasta, ale nie jej kosztem.

Jak szkody górnicze

W poprzednim wydaniu "Wspólnoty" pisaliśmy, że póki co, samochody przestały jeździć obok domu pani Stefanii. Kobieta martwi się jednak, że tylko chwilowo. Dostała od burmistrza odpowiedź, że w styczniu będzie zmiana, pewien etap prac się zakończy i samochody będą podjeżdżać na budowę od strony ul. Partyzanckiej.

- A więc można! - mówiła podczas sesji.

Burmistrz Włodarski tłumaczył, że gmina za pozyskane z UE fundusze rewitalizuje kolejny fragment miasta. Dodał, że przed mieszkańcami jeszcze remont ulic i chodników: - Też będzie bolało.

Radna Marzena Florek apelowała: - Moi rodzice borykają się ze szkodami górniczymi, wiem co przeżywają. Wstyd, żeby te panie musiały tu przychodzić, ktoś musi za to odpowiedzieć.

Radni, pomóżcie!

Pismo od Stefanii Misiewicz wpłynęło do biura Rady Miejskiej 3 grudnia. Przewodniczący rady Krzysztof Matczuk referuje: - Adresatem wcześniejszych był burmistrz, co nie znaczy, że problem zabezpieczenia terenu przy prowadzonej w ramach rewitalizacji budowy był radnym nieznany. Na początku października przedstawił go podczas posiedzenia Komisji Inwestycji jej przewodniczący, Jarosław Łuczyński. Mówił, że okoliczni mieszkańcy mają dużo zastrzeżeń do prowadzonych prac i transportu materiałów za pomocą ciężkiego sprzętu. Alarmują, że ich domy są zagrożone. W odpowiedzi burmistrz wyjaśnił, że wszystkie sygnały mieszkańców są wykonawcy przekazywane, inspektor nadzoru budowlanego nie ma uwag do realizacji tej inwestycji, nie ma możliwości dojazdu od strony ul. Partyzanckiej, a wykonawca w przypadku nieprawidłowości będzie ponosił kary.

Komisja wnioskuje

Przewodniczący Matczuk dodaje, że pani Stefania interweniowała u niego w tej sprawie trzy razy i zamierzała ją przedstawić radnym już na poprzedniej sesji:

- Sytuacja mieszkańców sąsiadujących z tą inwestycją nie jest nam ani obca, ani obojętna. Staraliśmy się szukać rozwiązania drogą formalnych i nieformalnych rozmów z burmistrzem i pracownikami urzędu. Po skierowanym do rady piśmie, sprawie ponownie przyjrzała się na posiedzeniu 10 grudnia Komisja Inwestycji, która postanowiła wystąpić do burmistrza z trzema wnioskami: o zainicjowanie spotkania zainteresowanych stron, a więc inwestora czyli gminy, wykonawcy i pani Misiewicz, o wzmożenie nadzoru inwestorskiego nad prowadzoną inwestycją i o wystąpienie do niezależnej, kompetentnej instytucji o ekspertyzę, czy i jaki wpływ ma ta budowa na nieruchomość pani Misiewicz. Inspektor nadzoru twierdzi, że jest inwestorem budowy nowego budynku i kwestie transportu materiałów, tonażu samochodów i drogi, którą się poruszają, znajdują się po stronie wykonawcy. Komisja uważa, że skoro inwestorem jest gmina, wyraźna sugestia dotycząca drogi, którą wykonawcy mają się przemieszczać, ze względu na ewentualne zagrożenia czy niedogodności dla sąsiadujących z inwestycją mieszkańców, również powinna leżeć w gestii inwestora.

Konieczne konsultacje

Pytany o opinię na temat skali sygnalizowanych zniszczeń przewodniczący Matczuk mówi: - Przypatrywałem się dokładnie zdjęciom, które obrazują zaistniałe szkody. Ze względu na bardzo bliskie sąsiedztwo budowy jeździ tamtędy ciężki sprzęt, który powoduje drgania terenu. Tymczasem to budynki stare, o charakterystycznych głębokich piwnicach, gdzie rezonans dodatkowo się wzmaga. Trwa to wszystko już od ponad dwóch miesięcy, od momentu rozpoczęcia inwestycji, czyli wyburzenia budynku, a następnie wywożenia gruzu.

Rzeczywiście, po realizacji kolejnych etapów, otwiera się perspektywa, że samochody i ciężki sprzęt budowlany będą mogły wjeżdżać na teren budowy z innej strony.

Przewodniczący Matczuk dodaje: - Być może już wcześniej należało w konsultacjach z mieszkańcami wypracować inną drogę dla ruchu samochodów obsługujących teren budowy, a z pewnością poinformować mieszkańców o ewentualnych skutkach prowadzonej inwestycji. Tym bardziej, że ta budowa to dopiero początek prac związanych z rewitalizacją Rynku II. Przed nami budowa dróg i chodników, podczas której te uciążliwości mogą się okazać jeszcze większe.

Jolanta Chwałczyk

LICZBA TYGODNIA

22 proc. - o tyle za rządów starosty Krzysztofa Niewiadomskiego wzrosło zatrudnienie w starostwie.

CYTAT TYGODNIA

- To skandal, żeby w tym ruchliwym miejscu nie było strefy dla pieszych

- tak o ul. Świętoduskiej mówi ks. Janusz Rzeźnik. Czytaj na s. 3.

Za Niewiadomskiego zatrudnienie wzrosło o 22 proc.

W ciągu swoich rządów starosta zatrudnił 19 pracowników.

Kiedy Krzysztof Niewiadomski z PiS objął rządy w powiecie łęczyńskim, w starostwie było 85,5 etatów (26 listopada 2018 r.). O tego czasu starosta zatrudnił już 19 pracowników, przez co zatrudnienie w starostwie wzrosło o 22 proc.

Z kolei za rządów burmistrza Leszka Włodarskiego liczba pracowników w łęczyńskim ratuszu zmalała. - W listopadzie 2019 r. zatrudnionych w urzędzie było 91 pracowników, a obecnie jest 87 - informuje rzecznik Urzędu Miejskiego w Łęcznej, Grzegorz Kuczyński.

Opozycja krytykowała Niewiadomskiego m.in. za to, że w wydziale promocji, kultury i turystyki pracuje teraz pięć osób, podczas gdy w łęczyńskim ratuszu za promocję odpowiada jedna osoba. Tę komórkę starostwa opozycja nazywa „wydziałem propagandy".

Dlaczego za rządów Niewiadomskiego zatrudnienie w starostwie wzrosło o 22 proc. i o ile zwiększyło to miesięczne wydatki na wynagrodzenia i składki ZUS ponoszone przez powiat? – zapytaliśmy o to starostę.

Jednak do czasu oddania tego wydania do druku, nie otrzymaliśmy odpowiedzi.

W trybie dostępu do informacji publicznej zapytaliśmy również o to, jak wyglądało zatrudnienie w jednostkach podległych powiatowi 26 listopada 2018 r. i tego dnia br.

Kamil Kulig

eprasa.pl 086594b14e

Na Świętoduskiej postawić progi czy szlaban? - nad tym zastanawiają się radni miejscy

Skarpa za działkę pod cmentarz

ŁĘCZNA: Proboszcz parafii pw. św. Marii Magdaleny chce wymienić się z miastem na działki, aby powiększyć cmentarz parafialny.

Ks. Janusz Rzeźnik, proboszcz parafii pw. św. Marii Magdaleny w Łęcznej, wspólnie z radą parafialną wystosował pismo do łęczyńskiego ratusza, w którym wnioskuje o dwie sprawy.

Po pierwsze, chodzi o ulicę Świętoduską, przy której stoi kościół. Ksiądz i parafianie wnioskują o zamknięcie wyjazdu ze Świętoduskiej na Lubelską.

- Powstała kładka, ale wchodzi w bardzo nieciekawe ruchliwe miejsce, nie ma też porządnych schodów, by zejść ze skarpy na ul. Lubelską. Wystarczy postać chwilę przy kościele i zobaczyć, co tu się dzieje, jest tu przedszkole, przejście do parku. Dwa ciągi piesze łączą się i wchodzą w to miejsce. To skandal, żeby nie było tu strefy dla pieszych – uważa ks. Janusz Rzeźnik.

Z nowo wybudowanej kładki nad ul. Lubelskiej wpadamy wprost na ruchliwą ulicę Świętoduską - mówi ks. Janusz Rzeźnik

Co na to miasto? - Jeszcze ostatecznego stanowiska nie zajęliśmy odnośnie do pisma. Trwają spotkania i dyskusje w komisjach stałych Rady Miejskiej w Łęcznej. Nie wypracowano jeszcze wniosków końcowych – informuje burmistrz Leszek Włodarski.

- Najprostszym rozwiązaniem, nieingerującym aż w tak dużym stopniu w organizację ruchu, jakim miałoby być zamknięcie ulicy, jest montaż progów zwalniających. Na komisji pojawił się wniosek montażu progów na ul. Świętoduskiej i zabezpieczenie zejścia z kładki bezpośrednio na ulicę barierką ochronną – dodaje.

„To nie fanaberia proboszcza"

Drugim wnioskiem proboszcza i jego parafian jest propozycja wymiany działek. Parafia chciałaby oddać ratuszowi skarpę, na której miasto zbudowałoby schody w zamian za działkę w okolicach dworca między centrum handlowym a cmentarzem parafialnym, którym zarządza parafia pw. św. Marii Magdaleny.

Ks. Janusz Rzeźnik chciałby dzięki temu powiększyć tę nekropolię, na której nie ma już miejsc do pochówku.

- Cmentarz na tej działce jest w planie miasta, więc to nie fanaberia proboszcza, tylko zdrowy rozsądek i odpowiedź na potrzeby wielu mieszkańców osiedli Bobrowniki i Niepodległości, którzy chcieliby tu chować swoich bliskich – kończy ks. Rzeźnik.

Miasto jeszcze nie odpowiedziało proboszczowi w tej sprawie.

Kamil Kulig

Leszek Włodarski
burmistrz
Najprostszym rozwiązaniem jest montaż progów zwalniających

Ks. Janusz Rzeźnik
proboszcz parafii Św. Marii Magdaleny
To skandal, żeby w tym ruchliwym miejscu nie było strefy dla pieszych

Ulica Polna do remontu

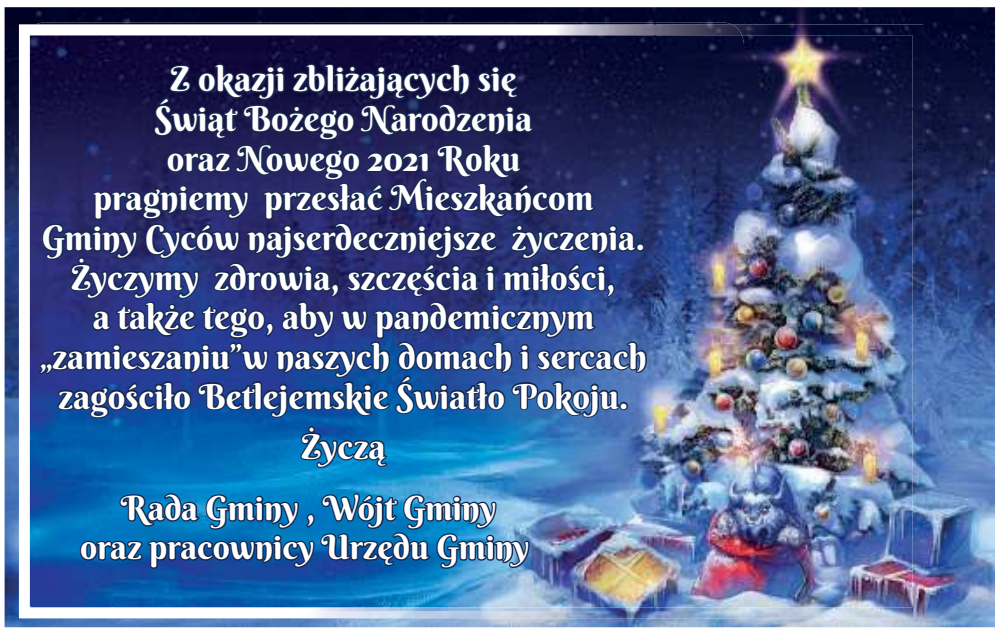
2 mln deficytu będzie miał przyszłoroczny budżet powiatu łęczyńskiego. Na 2021 r. powiat zaplanował trzy duże inwestycje drogowe.

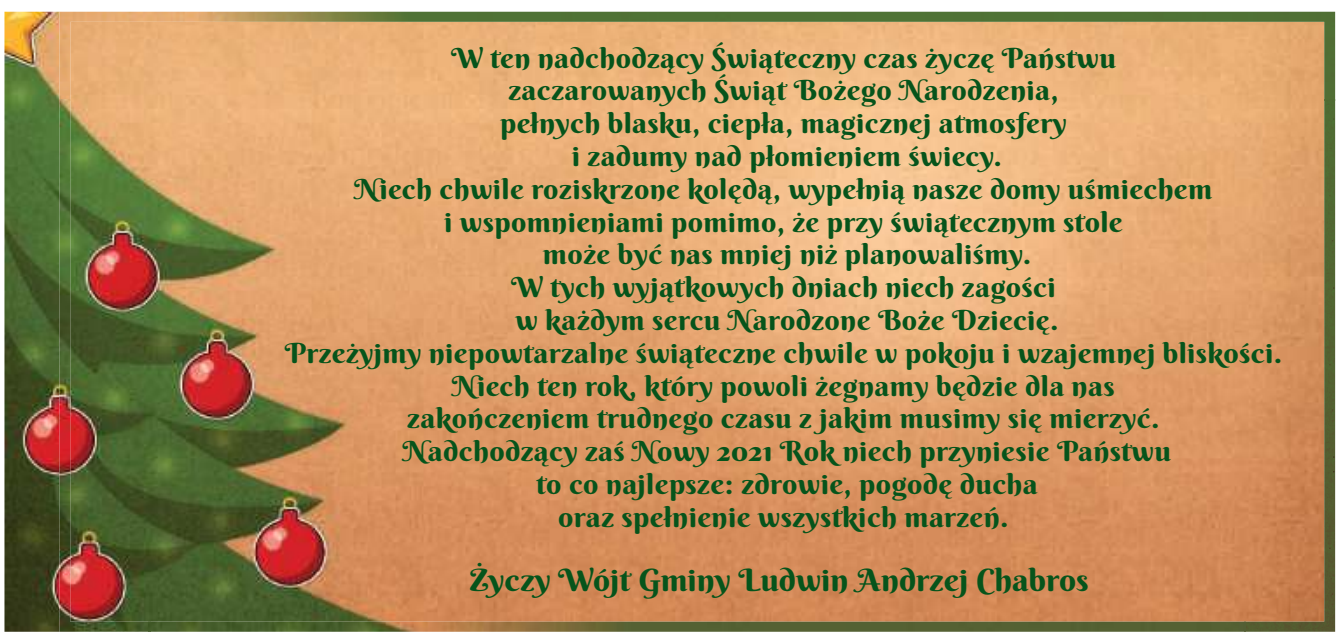
Budżet powiatu łęczyńskiego na 2021 r. przewiduje 74 mln zł dochodów i 76 mln zł wydatków, z których najwięcej pochłonie oświata - prawie 19 mln zł. Jak napisano w uchwale budżetowej, 2 mln deficytu pokryją „przychody pochodzące z niewykorzystanych środków pieniężnych na rachunku bieżącym budżetu związane z realizacją zadań podlegających szczególnym zasadom rozliczenia i finansowane z udziałem środków Unii Europejskiej".

Największe inwestycje powiatu na 2021 r. to przebudowy dróg:
- w Starościcach - 5,3 mln zł,
- Dąbrowa - Kaniwola (wraz z przebudową ścieżki rowerowej) - 4,9 mln zł,
- ul. Polnej w Łęcznej - 2,8 mln zł.

Kamil Kulig

Ż Y C Z E N I A





Prawie 10,5 mln dla powiatu łęczyńskiego z „tarczy samorządowej", ale tylko dla starostwa i jednej gminy

Wójt Milejowa: „Jeśli nie ma się związku z PiS-em, trudno o te środki"

10,450 mln zł otrzymał powiat łęczyński z ostatniego rozdania „tarczy samorządowej", czyli Funduszu Inwestycji Lokalnych. 732 tys. zł trafiło do gminy Ludwin. Pozostałe gminy nie dostały ani grosza. A chodzi o wsparcie wobec koronawirusowych strat.

To pomoc rządu m.in. dla samorządów, które ucierpiały z powodu pandemii. Zamrożenie gospodarki wpłynęło znacznie na budżet samorządów, chociażby przez zmniejszenie udziału w podatku dla samorządów. Im mniej pracy mają mieszkańcy, tym mniej środków wpada do budżetu gmin, miast i powiatów.

Aż 10,450 otrzymał rządzony przez PiS powiat łęczyński. Poniżej lista zadań, które zrealizuje starostwo za przyznane środki:

450 tys. zł - utworzenie i wyposażenie Dziennego Domu Seniora w Jaszczowie

- przebudowa i rozbudowa budynku po byłym szpitalu w Jaszczowie: wymiana stolarki okiennej i drzwiowej, wymiana posadzek, podłóg wykonanie instalacji elektrycznych, wykonanie instalacji wewnętrznych sanitarnych wody zimnej, ciepłej, cyrkulacji, wykonanie instalacji kanalizacji sanitarnej, instalacji c.o. wyposażenie DDS+.

1,5 mln zł - wyposażenie Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego w Jaszczowie

Zakup wyposażenia do nowego budynku dla ok. 50 osób.

2 mln zł - utworzenie Powiatowego Zakładu Aktywności Zawodowej w Jaszczowie świadczącego usługi pralnicze

Przebudowa budynku poprzez wymianę pokrycia dachowego, wymiana stolarki okiennej i drzwiowej, wymiana posadzek, wykonanie izolacji cieplnej ścian zewnętrznych, montaż instalacji: elektrycznej, gazowej, odgromowej, teletechnicznej, sanitarnej, instalacji c.o. wymiana oświetlenia na LED oraz instalacja PV.

2 mln zł - rozbudowa i przebudowa wraz z termomodernizacją budynku dawnego Progobeksu, gdzie mieści się m.in. urząd skarbowy

Inwestycja będą polegać dobudowaniu windy dla osób niepełnosprawnych na zewnątrz budynku, modernizacja stropodachu, docieplenie podłogi na gruncie i ścian przyziemia, modernizacja ścian wykonanych z okładziny typu plaster pszczeli i ścian szczytowych, wymiana drzwi zewnętrznych i okien oraz starych opraw na żarówki energooszczędne typu LED.

4,5 mln zł - Zakup i przebudowa nieruchomości al. Jana Pawła II (obecnie należący do Orange, gdzie mieści się poczta)

30 czerwca br., tuż przed wyborami prezydenckimi pod łęczyńskim starostwem. Premier Mateusz Morawiecki wręcza wicestaroście Michałowi Pelczarskiemu czek z pierwszej puli środków z Funduszu Inwestycji Lokalnych. Takie czeki otrzymali wtedy wszyscy nasi wójtowie i burmistrz. W poprzednim rozdaniu gminy otrzymały środki proporcjonalnie do kwoty swoich inwestycji, stąd najwięcej dostał Milejów. W czasie swojego przemówienia w Łęcznej premier obiecał także kolejne fundusze

Zakup budynku biurowego na ogrodzonym terenie – budynek czterokondygnacyjny podpiwniczony o powierzchni użytkowej 3426,85 mkw., pomocniczy 205,77 mkw., wyposażony w instalację elektryczną, wodno-kanalizacyjną oraz ogrzewany z sieci miejskiej. Utwardzony teren z miejscami postojowymi. Przebudowa budynku na bursę szkolną dla ZS Górniczych i ZS w Łęcznej oraz dla LO MS Górnika Łęczna.

Gmina Ludwin otrzymała 352,8 tys. zł na przebudowę drogi gminnej w Zezulinie Niższym oraz 380 tys. zł na dokończenie rekultywacji składowiska odpadów w Dratowie.

Łęczna chciała remontować szkołę

O środki ubiegały się także inne samorządu z powiatu łęczyńskiego, np. gmina Milejów złożyła wnioski na 23 projekty, ale nie dostała ani grosza.

Z kolei Urząd Miejski w Łęcznej wnioskował o przebudowę i docieplenie budynku Szkoły Podstawowej nr 4 w Łęcznej z oddziałami integracyjnymi.

- Projekt wpisywał się w cele rządowego programu. Bardzo się cieszymy, że pieniądze dostało starostwo i będą realizowane inwestycje w powiecie łęczyńskim. Jednocześnie jest nam smutno, bo mieliśmy dobry projekt, a nie został doceniony – ubolewa rzecznik łęczyńskiego ratusza, Grzegorz Kuczyński.

- Zastanawiające jest to, że bardzo duże pieniądze dostały miasta, gdzie rządzi PiS, a pozostałe zostały pominięte. Brakuje dzisiaj klarownych kryteriów, nie wiem, na jakiej podstawie komisja przyznała pieniądze. Nie da się tego zweryfikować – dodaje.

Kamil Kulig

Fot. Jolanta Chwaszczyk

Tomasz Suryś
wójt gm. Milejów

MAM MIESZANE UCZUCIA

Trzeba to wyraźnie powiedzieć: jeśli nie ma się wyraźnego związku z PiS-em, to trudno otrzymać te środki. Kryteria były nieprzejrzyste, bo czym różni się droga w gminie Milejów od drogi w gminie Ludwin? Nie wiem, dlaczego nasza gmina, która pozyskała 120 mln zł na swoje inwestycje, nie uzyskała tego wsparcia. Tymczasem w wyborach parlamentarnych mieszkańcy naszej gminy opowiedzieli się za PiS, więc to wygląda tak, jakbym to ja był jedyną przeszkodą. Z drugiej strony mam mieszane uczucia, bo też cieszę się z inwestycji powiatowych w gminie Milejów na terenie dawnego szpitala w Jaszczowie

Nożownik spod sklepu z zarzutem usiłowania zabójstwa

- Podejrzanemu postawiono zarzut usiłowania zabójstwa warunkach recydywy. Ma bogatą kartotekę, wcześnie był już kilkakrotnie karany za przestępstwa przeciwko życiu i zdrowiu.

Nie przyznał się, odmówił składania wyjaśnień - mówi prokurator Krzysztof Maryńczak z Prokuratury Rejonowej w Lubartowie. Do zdarzenia doszło w nocy 5/6 grudnia. Przed sklepem przy ul. Słowackiego w Lubartowie 46-letni mieszkaniec gminy Lubartów został kilkakrotnie ugodzony nożem w klatkę piersiową i brzuch przez 35-letniego mieszkańca tej samej gminy. Sprawca ataku był znany ofierze, ranny mężczyzna podał przybyłym na miejsce policjantom adres nożownika. Funkcjonariusze podczas rozmowy z mieszkańcami domu usłyszeli, że ktoś chodzi po dachu. Ukrył się tam sprawca ataku, który został zatrzymany przez policję.

- 8 grudnia sąd zastosował areszt tymczasowy na trzy miesiące - mówi prokurator Maryńczak. Szczegółów dotyczących okoliczności zdarzenia nie podaje ze względu na dobro śledztwa. Ustalane są motywy ataku nożownika, biegły musi się wypowiedzieć na temat obrażeń ofiary ataku. Według st. sierż. Jagody Stanickiej przyczyną konfliktu między mężczyznami prawdopodobnie była kobieta.

Marcin Kusyk

ZNAJDŹ PRACĘ ZE WSPÓLNOTĄ (PUP LUBARTÓW)

Stanowisko	Lokalizacja	Pracodawca	Zarobki, rodzaj umowy
kompletowanie towaru, obsługa wózka widłowego	Lubartów	kontakt przez PUP	od 18,3 zł za 1 godz., umowa zlecenie
kucharz kuchni orientalnej	Lubartów	kontakt przez PUP	od 2600 zł, umowa o pracę
piekarz	Kamionka	kontakt przez PUP	od 2600 zł, umowa o pracę
pracownik fizyczny magazynu chłodni	Lubartów	AgroLubartów sp. z o.o.	od 2600 zł, umowa o pracę
robotnik budowlany	Skrobów	Firma Remontowo-Budowlana Ikar Anna Piliszko	od 2600 zł, umowa o pracę
pozostali piekarze, cukiernicy i pokrewni	Ostrów Lubelski	Masarnia z Ubojnią Tadeusz Harasim	od 2600 zł, umowa o pracę
monter/ składacz okien	Jeziorzany	Wójcicki Grzegorz FUH Balkon System	od 2600 zł, umowa o pracę

ZNAJDŹ PRACĘ ZE WSPÓLNOTĄ (PUP ŁĘCZNA)

Stanowisko	Lokalizacja	Pracodawca	Zarobki, rodzaj umowy
pomocnik ślusarza	Zezulin Niższy	kontakt przez PUP	od 2600 zł, umowa o pracę
robotnik ekipy remontowo-budowlanej na powierzchni	Bogdanka	MR Bogdanka Sp. z o.o.	od 2800 zł, umowa o pracę
podinspektor ds. promocji, kultury i turystyki	Łęczna	Starostwo Powiatowe w Łęcznej	od 3000 zł, umowa o pracę
naczelnik wydziału promocji, kultury i turystyki	Łęczna	Starostwo Powiatowe w Łęcznej	od 4500 zł, umowa o pracę
rehabilitant	Janowica	Polskie Stowarzyszenie na Rzecz Osób z Niepełnosprawnością Intelektualną - koło w Łęcznej	od 2800 zł, umowa o pracę
pracownik ochrony	Stefanów	Arma Sp. z o.o.	od 2600 zł + dodatek za pracę w domu, umowa o pracę
fryzjer (1/2 etatu)	Łęczna	Sekrety Piękna - Karolina Porębska	od 1300 zł, umowa o pracę

eprasa.pl 086594b14e

Szopkarz, po którego ziemiaństwo posłało sanie do Łęcznej

Jego szopka była tak popularna, że musiał założyć zeszyt, gdzie wpisywał datę, godzinę i miejsce występów. Chodził po Łęcznej w mundurze weterana z 1863 roku, z fajką w zębach i kasku strażackim na głowie.

Na święta Centrum Kultury przypomina Bronisława Michała Muszyńskiego - ostatniego szopkarza Łęcznej. Muszyński kultywował tradycję chodzenia z własnoręcznie wykonaną szopką w latach 1925-1940. Krótki film o tej barwnej postaci przygotowany przez pracowników Centrum Kultury będzie miał swoją premierę w piątek, 18 grudnia, na kanałach online CK.

Film przygotowali: Mariusz Bartniczuk, Paweł Brodzisz, Tomasz Gładosz i Marek Wojciechowski.

jch

Kadr z filmu - instruktorzy z CK, Tomasz Gładosz i Marek Wojciechowski

Bronisław Michał Muszyński na fot. ze zbiorów Towarzystw Przyjaciół Ziemi Łęczyńskiej

Są szkoły, gdzie stacjonarnie uczy się jeden uczeń

W ub. tygodniu informowaliśmy, że 10 uczniów Szkoły Podstawowej nr 2 w Łęcznej i jedno dziecko ze szkoły „czwórki" przychodzi do szkół, by korzystać ze szkolnych laptopów i łączyć się zdalnie z nauczycielami. Także w Zespole Szkół w Cycowie stacjonarnie uczy się jeden uczeń.

Minister nauki zezwolił na prowadzenie zajęć w szkołach w przypadku, gdy rodzice nie mają warunków do zorganizowania zdalnej nauki.

W Cycowie - jeden uczeń

Zbigniew Rutkowski, dyrektor Zespołu Szkół w Cycowie referuje: - Rodzice zgłosili się do nas z prośbą i choć w myśl rozporządzenia nie przysługuje im taka pomoc ze strony szkoły, bo są w stanie zapewnić opiekę dziecku poprzez wspólne zamieszkiwanie z dziadkami, ale żeby odciążyć dziadków i wyjść naprzeciw potrzebie i oczekiwaniom rodziców, postanowiliśmy, że dziecko na czas zajęć będzie przywożone do szkoły. I jest. Te zajęcia odbywają się w szkole. Natomiast pozostali uczniowie uczeni są online, w domach.

Dyrektor Rutkowski dodaje, że gdy oboje rodzice pracują, a szkoła jest duża i funkcjonuje w niej świetlica, jest to możliwe: - Trzeba mieć oczywiście świadomość, że zajęcia z tym uczniem nie mogą być prowadzone przez nauczyciela stale uczącego w jego klasie, bo w tej chwili ten nauczyciel prowadzi zajęcia z całą klasą. Uczeń ma lekcje w świetlicy z nauczycielem, który ma kwalifikacje do nauczania kl. I-III.

Nie było więcej podobnych próśb. Jedna z babć zgłosiła za to problem z brakiem sprzętu dla wnuków: - Wypożyczyliśmy laptop i internet, wnuki zajęcia odbywają w domu.

Od początku „zdalki", jak uczniowie mówią o zdalnym nauczaniu, w pierwszej fazie szkoła wypożyczyła im 120 laptopów, ostatnio - ponad 30.

W Łęcznej 11 uczniów wróciło do szkół

Dziesięciu uczniów Szkoły Podstawowej nr 2 w Łęcznej i jedno dziecko z „czwórki" przychodzi do swoich szkół, aby korzystać ze szkolnych laptopów i łączyć się zdalnie z nauczycielami. Stworzono im taką możliwość, bo ich rodzice nie mają warunków do zorganizowania zdalnej nauki, ponieważ w ich domach brakuje komputerów dla całego rodzeństwa.

Jak poinformowała „Wspólnotę" Dorota Makara, naczelnik wydziału obsługi szkół i placówek oświatowych Starostwa Powiatowego w Łęcznej do szkół prowadzonych przez powiat nie wpłynął ani jeden podobny wniosek, chociaż wszystkie placówki są na to przygotowane.

Jednak do szkół wrócili niedawno uczniowie szkół przygotowujących do zawodu. Dzięki rozporządzeniu ministra edukacji i nauki z 24 listopada stacjonarnie w szkołach organizowane są dla nich zajęcia praktyczne. Lekcje teoretyczne nadal prowadzone są zdalnie.

Dodajmy, że z racji charakteru placówek wszystkie zajęcia w Ośrodku Rewalidacyjno- Wychowawczym w Łęcznej oraz Młodzieżowym Ośrodku Wychowawczym odbywają się stacjonarnie.

jch, kk

STRAŻACY W AKCJI

Pali się! Uwaga na pożary sadzy w kominie!

O początku grudnia mieliśmy w powiecie łęczyńskim już trzy pożary sadzy w kominie.

W dniach 4-10 grudnia do Komendy Powiatowej Państwowej Straży Pożarnej w Łęcznej wpłynęło 12 zgłoszeń o czterech pożarach i ośmiu miejscowych zagrożeniach. Strażacy jeździli do pożarów sadzy w kominie, piwnicy w bloku i dachu budynku mieszkalnego.

Trzykrotnie usuwali połamane drzewa i konary, zabezpieczali oderwaną blachę na dachu budynku mieszkalnego, dwukrotnie pomagali pogotowiu - przy transporcie chorego i zabezpieczeniu lądowiska LPR oraz policji przy otwarciu mieszkania.

Kanapa w ogniu

4 grudnia kilka minut przed godz. 9 zaalarmowani o silnym zadymieniu w bloku przy ul. Spacerowej w Łęcznej wysłali tam zastępy straży pożarnej z KP PSP w Łęcznej oraz z OSP Łęczna.

Na klatce schodowej i w piwnicy zastali duże zadymienie. Ratownicy w aparatach ochrony dróg oddechowych weszli do piwnicy, z której wydobywał się dym i ugasili płonce sprzęty - kanapę i regał. Wynieśli je na zewnątrz, oddymili i przewietrzyli klatkę schodową i piwnicę. Pomiary na obecność gazów niebezpiecznych, nie wykazały zagrożenia. Akcja trwała 57 minut, wzięło w niej udział 11 ratowników z trzech zastępów straży oraz policja.

Spłonęła więźba w Piasecznie

W Mikołajki, 6 grudnia po godz. 14 pięć zastępów straży w sile 26 ratowników gasiło pożar w domu w Piasecznie, gm. Ludwin.

Na akcję pojechali ratownicy z KP PSP w Łęcznej oraz OSP Rogóźno, Ludwin i Piaseczno. Po ugaszeniu więźby dachowej dwoma prądami wody, strażacy częściowo rozebrali pokrycie dachu i więźbę. Tlące się elementy usunęli na zewnątrz i przelewali wodą. Akcja trwała 1 godz. 37 minut.

jch

Spichlerz urządzony

Stary spichlerz gotów do nowej roli. Wybudowany w 1883 roku, przekształcany został w om dziennego pobytu dla 60 podopiecznych Środowiskowego Domu Samopomocy.

Zakończył się ostatni etap dostosowania spichlerza na potrzeby ŚDS. Został wyposażony w sprzęt o łącznej wartości ponad 212 tys. złotych.

- Roboty budowlane zakończyły się już w pierwszym kwartale tego roku, po czym rozpoczęto realizację dostaw wyposażenia - wylicza Grzegorz Kuczyński, rzecznik Urzędu Miejskiego w Łęcznej. - Od marca do połowy listopada do spichlerza przyjechało wyposażenie o łącznej wartości ponad 212 tys. złotych. Jest potrzebne do rehabilitacji i prowadzenia zajęć dla podopiecznych ŚDS.

W ramach projektu „Przebudowa budynku spichlerza w Podzamczu na potrzeby Środowiskowego Domu Samopomocy" zakupiono m.in. laptopy z oprogramowaniem, wyposażenie zaplecza kuchennego, sprzęt AGD, sprzęt do rehabilitacji i ćwiczeń fizycznych, wyposażenie mieszkań treningowych, meble, stoły robocze, szafy szatniowe i ubraniowe, regały magazynowe.

Fot.UM Łęczna

Fot.UM Łęczna

Projekt został zrealizowany ze środków własnych gminy Łęczna i następujących źródeł: dofinansowania z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w wysokości 2,5 mln złotych, dofinansowanie z budżetu państwa - 461 tys. zł, dofinansowania z Państwowego Funduszu Rehabilitacji Osób Niepełnosprawnych w wysokości 540 tys. złotych.

jch

eprasa.pl 086594b14e

Co górnikom pokaże Soboń, a co rządowi prezes Wasil? Szef Bogdanki w sztabie na Śląsku

Na Śląsk, na spotkanie górniczego sztabu rządowo -związkowego zaproszony został prezes Artur Wasil. Ministerstwo Aktywów Państwowych już dwa miesiące temu zapowiedziało, że pokaże tam dziś (15 grudnia) projekt umowy społecznej dla górnictwa.

- Z wykorzystaniem m.in. rekomendacji wypracowanych przez pracujące w górniczych spółkach zespoły robocze – mówił w miniony czwartek przed senacką Komisją Nadzwyczajną ds. Klimatu Artur Soboń, wiceminister w MAP i pełnomocnik rządu ds. transformacji energetyki i górnictwa.

Wyjaśnił członkom komisji senackiej

Odpowiadał na ich pytania o perspektywę podpisania umowy. Przypomniał, że jej opracowanie uzgodniono w porozumieniu dotyczącym transformacji górnictwa. Zostało podpisane 25 września przez przedstawicieli śląskich związków zawodowych i delegację rządową.

- Umowa zostanie przedstawiona Komisji Europejskiej i jest niezbędna w celu uzyskania zgody na udzielenie pomocy publicznej - mówił we czwartek Soboń.

Wyjaśniał, że nie liczy na jej podpisanie, gdyż komitet będący sygnatariuszem porozumienia - jeśli chodzi o stronę społeczną - reprezentował część środowiska górniczego. Uściślił, że poza Polską Grupą Górnicza, nie było przedstawicieli innych spółek, które powinny znaleźć się w tej umowie. Podobnie jak samorządy, dla których transformacja terenów górniczych ma kluczowe znaczenie z punktu widzenia społeczno-gospodarczego.

Na Śląsku Bogdankę reprezentować miał dziś szef kopalni, Artur Wasil.

Nie odpowiedział związkowcom z Bogdanki

Artur Soboń do dziś nie odpowiedział związkowcom z Bogdanki na wysłane do niego w połowie listopada pismo. Do dziś obejść się muszą jedynie ustnymi zapewnieniami, że Bogdanka będzie fedrować najdłużej z polskich kopalń, a górnicy będą mogli skorzystać z tych samych osłon socjalnych co koledzy ze Śląska.

Związkowcy pytali pełnomocnika Sobonia: „Jaką drogę restrukturyzacji rząd wyznacza Bogdance? Czy górnicy z Bogdanki - jak ich koledzy ze Śląska - mają zagwarantowaną pracę do emerytury, urlop górniczy, odprawę? Jakie skutki transformacji przewiduje rząd na Lubelszczyźnie? Będzie budowa elektrowni na zgazowany węgiel w Starej Wsi?”.

Związkowcy zastanawiali się, czy zapowiadana redukcja zużycia węgla poprzez energetykę i konieczność konkurowania z cenami węgla kopalń śląskich - objętymi dotacjami Skarbu Państwa - może spowodować konieczność zmniejszenia wydobycia, redukcji jego kosztów, a co za tym idzie - zmiany organizacji pracy i zwolnienia pracowników.

Czy szef Bogdanki przywiezie ze Śląska jakieś odpowiedzi na te pytania? Wczoraj też miało się okazać, czy LW Bogdanka i Grupa Tauron nie będą tematem kolejnego, osobnego spotkania.

W Bogdance, jak we wszystkich spółkach węglowych, pracowały trzy zespoły robocze: ds. geologiczno-technologicznych, ds. likwidacji majątku po kopalniach i ds. społecznych, zajmujący się sytuacją pracowników. Miały wypracować założenia do przygotowywanej przez MAP umowy społecznej związanej z wygaszaniem górnictwa węgla kamiennego w Polsce.
Dane ze wszystkich spółek miały być przekazane do MAP do końca listopada br.

Jolanta Chwałczyk

ROZMOWA Z ARTUREM WASILEM, PREZESEM LW BOGDANKA

Nie traktujmy końca górnictwa tak, jakby się miał zdarzyć jutro

W Z jakimi oczekiwaniami wybiera się Pan na Śląsk?
- To raczej ode mnie oczekuje się tam przedstawienia rezultatów prac zespołów roboczych z Bogdanki. Ja liczę, że zapoznam się z efektami prac innych zespołów, oczekuję dyskusji na temat ewentualnych nowych okoliczności, które się pojawiają. Przede wszystkim jednak jadę tam zaprezentować pracę trzech naszych zespołów.

W Można jakoś pokrótce ująć wnioski po tych trwających dwa miesiące negocjacjach?
- Mówiąc krótko, Bogdanka zamierza nadal być liderem efektywnościowym polskiego górnictwa.

W A jak - jako szef spółki - reaguje Pan na niepokoje związane z brakiem jakichkolwiek zapisów na temat Bogdanki w porozumieniu z 26 września?
- Rozumiem obawy związane z odczuciem, że coś, co nas dotyczy dzieje się bez nas. Uważam jednak, że nie będzie takiej możliwości, aby Bogdanki w takim porozumieniu nie było.

W Jak skomentuje Pan obawy o ewentualne naciski na zmniejszanie wydobycia, za czym poszłaby redukcja zatrudnienia?
- Absolutnie, nie jest to w naszym interesie, aby zmniejszać produkcję.

W A jeśli zmniejszanie przez Bogdankę wydobycia będzie w interesie np. Polskiej Grupy Górniczej?
- My kierujemy się interesem Bogdanki. Mamy najtańszy węgiel na rynku i tym się bronimy.

W Plany dotyczące Ostrowa i k-6, k-7 nadal są brane pod uwagę?
- Pole Ostrów, w obszarach najbardziej przyległych do obszaru Puchaczów V, zaczniemy eksploatować w trzecim kwartale przyszłego roku. Wydobycie węgla z obszaru k-6, k-7 planujemy w roku 2024. Tak więc te koncesje będą realizowane.

W Sięgniecie po węgiel koksujący, wpisany przez KE na listę surowców strategicznych, widząc w tym szansę dla Bogdanki?
- Węgiel koksujący to ciekawa perspektywa, którą trzeba rozważać.

W Wierzy Pan w to co mówi, czy mówi Pan tak jak szef kopalni w ciężkich czasach powinien?
- Jestem przekonany, że w zmieniającym się świecie i otoczeniu oraz wobec zmian związanych z miejscem węgla energetycznego w miksie, musimy szukać jakichś alternatyw. I szukamy. Wkrótce zaprezentujemy strategię na najbliższe lata, w której pokażemy pewne ciekawe rozwiązania.

W Jakie?
- Wszystko w swoim czasie.

W Po wyroku na górnictwo trudno wierzyć w perspektywę dla branży czy w fachu postrzeganego jako ginący...
- Zdaję sobie sprawę z tego, że można nie wierzyć. Ja akurat wierzę, że Bogdanka będzie trwała. Jestem również zdania, że nie tyle zawód górnika, ale wydobycie węgla energetycznego ma charakter schyłkowy. Tu rzeczywiście będzie spadać zapotrzebowanie. Jednak rok 2049 to przecież dość odległa perspektywa, nie traktujmy więc tego tak, jakby się miało zdarzyć jutro.

Zapowiadają, że wyjdą na tory. Chcą budowy kładki

Część mieszkańców osiedla Królów Polskich i alei Zwycięstwa ma dość oczekiwania na budowę kładki nad torami. Zapowiadają, że zablokują tory, żeby do decydentów dotarło żądanie budowy przejścia.

Starania o budowę kładki nad torami na wysokości alei Zwycięstwa trwają już od wielu lat.

- Nie mamy możliwości przejścia przez tory, by móc bezpośrednio dotrzeć do lekarza czy na targ, musimy iść naokoło. Idziemy ulicą Klonową w stronę Lipowej i następnie wzdłuż Lipowej - skarżyli się mieszkańcy alei Zwycięstwa w rozmowie ze „Wspólnotą”.

Pisali petycje do władz PKP, prosili miasto o pomoc. Według PKP budowa w tamtym rejonie przejścia w poziomie jest niemożliwa, dlatego rozwiązaniem może być tylko kładka nad torami. W jednym z oddziałów PKP była już nawet kładka, która mogłaby trafić do Lubartowa. Miasto zarezerwowało w budżecie na 2017 r. 300 tys. zł na wkład własny w budowę przejścia. Minęły lata, a kładki ciągle nie ma.

Będzie blokada torów?

Część mieszkańców Lubartowa żyjących w pobliżu torów traci już cierpliwość. Wystosowali kolejną petycję do PKP.

„Realizacja budowy kładki została wstrzymana z niezrozumiałych dla nas przyczyn we wrześniu 2017 r. (było już wydane pozwolenie na budowę!!). Spotkało się to z ogromną dezaprobatą mieszkańców. Nieformalne przejście przez tory kolejowe funkcjonowało w tym miejscu od czasów kolei carskiej, aż do chwili obecnej. Aktualnie wzmożony ruch kolejowy to uniemożliwia” - piszą.

Podnoszą, że tory kolejowe dzielą w sztuczny sposób miasto na dwie części, a brak kładki stanowi ogromną uciążliwość dla ruchu pieszego mieszkańców – szczególnie dla dzieci i osób starszych. „My mieszkańcy jesteśmy bardzo zdeterminowani i poczynimy wszystko, aby kładka wreszcie powstała – z blokadą torów włącznie.

Oczekujemy na szybkie wznowienie realizacji kładki. Dalsza zwłoka pogorszy i tak już nadszarpnięty wizerunek PKP i doprowadzi do protestów” - podnoszą. W internecie zwołują chętnych do potencjalnej blokady torów kolejowych.

Starosta rozmawia z koleją o kładce

Radny Piotr Kusyk, który od kilku lat zabiega o budowę kładki, zapewnia, że ciągle trwają rozmowy z koleją. - Budowa kładki to inwestycja warta 2 mln zł. Miasto zarezerwowało pieniądze w budżecie na 2017 r., wykupiło grunty, było już pozwolenie na budowę, ale ktoś na kolei podjął decyzję, że w 2017 r. tej kładki nie będzie. Ciągle staramy się o jej powstanie. Zwracaliśmy się do marszałka województwa lubelskiego, posłów, starosty.

Pani starosta stara się dotrzeć do osób, które w Warszawie podejmują decyzje. Są jednak różne spółki PKP, jedna zajmuje się nieruchomościami, inna torami, inna inwestycjami, dotarcie do właściwych osób jest trudne. Marszałek województwa pytał, czy powiat ma jakieś wnioski do budżetu, pani starosta ujęła kładkę - mówi radny.

Starania o budowę kładki kontynuują też władze miasta.- Ten temat jest nam znany. Wspólnie z panią starostą i samorządem powiatowym podjęliśmy już pewne działania, dzięki którym mamy nadzieję uda się rozwiązać ten ważny z punktu widzenia mieszkańców problem – mówi Krzysztof Paśnik, burmistrz Lubartowa.

Marcin Kusyk

Firlej szuka kierownika promocji. Zgłosiła się była dyrektor LOK

Zamiana miejsc na stołkach od kultury?

Małgorzata Gryglicka-Szczepaniak, była dyrektor Lubartowskiego Ośrodka Kultury, zgłosiła się na stanowisko kierownika Referatu Promocji, Turystyki i Kultury w Urzędzie Gminy w Firleju. Wcześniej pracował na tym stanowisku Adam Kościańczuk, obecny dyrektor LOK.

Małgorzata Gryglicka-Szczepaniak w LOK pracowała 28 lat. Kadencja skończyła się w sierpniu 2020 r. Ogłoszono konkurs. Na stanowisko dyrektora LOK kandydowali m.in. Małgorzata Gryglicka-Szczepaniak, Adam Kościańczuk, poprzednio m.in. kierownik działu edukacji w Muzeum Zamoyskich w Kozłówce i pracownik Urzędu Gminy w Firleju zajmujący się promocją tej gminy. Wygrał Adam Kościańczuk. Małgorzata Gryglicka-Szczepaniak nie została zatrudniona w LOK na innym stanowisku, znalazła pracę w Wojewódzkim Ośrodku Kultury w Lublinie jako kierownik do spraw kadrowych, promocji i ewaluacji. Urząd Gminy w Firleju ogłosił konkurs na stanowisko kierownika Referatu Promocji, Turystyki i Kultury. Na Biuletynie Informacji Publicznej podał już listę kandydatów. Małgorzata Gryglicka-Szczepaniak jest wymieniona jako jedyna osoba spełniająca formalne wymagania, pozwalające na przystąpienie do konkursu.

Marcin Kusyk

R E K L A M A
ambit
internet
telewizja
telefon
Lubartów, ul. Księdza Szulca 7
tel. (81)8543763

eprasa.pl 086594b14e

Mieszkaniec Puław: ZUS zaniżył mi rentę

Mieszkaniec Puław od 12 lat walczy z ZUS-em o wypłatę rekompensaty za źle jego zdaniem wyliczoną wysokość renty. - Przez ten czas straciłem ok. 70 tys. zł plus odsetki - mówi 75-latek.

Pan Władysław już od 12 lat walczy z ZUS-em o to, aby ten ponownie przeliczył mu wysokość renty

Władysław Kowalski urodził się pod Karczmiskami w powiecie opolskim. Od wielu lat mieszka w Puławach. Z wykształcenia jest budowlańcem. - Budowałem m.in. bloki przy ul. Gościńczyk, punktowce przy ul. Leśnej, przy Piaskowej - opowiada pan Władysław. Po latach zaczął dawać o sobie znać kręgosłup. Mieszkaniec Puław próbował się leczyć. Jednak kolejne terapie nie przynosiły oczekiwanego efektu. Lekarz zasugerował mu przejście na rentę.

Zagubiona legitymacja i pomyłka w dokumentach

W 1985 roku puławianin złożył do ZUS wniosek o przyznanie tego świadczenia. Obliczono je ze wskaźnikiem wymiaru podstawy 140,70 procent. Jak czytamy w dokumentach, do ustalenia podstawy wymiaru renty ZUS przyjął trzy lata kalendarzowe (1980 - 1982), 22 lata, 10 okresów składkowych i dwa lata dwa miesiące okresu brakującego do pełnych 25 lat. - Później, w 1992 roku, miałem obliczone z innych lat, bo w międzyczasie zgubiłem legitymację ubezpieczeniową. Wtedy nie wiedziałem, że poprzednie zarobki z lat 70. były wyższe. W 2008 roku przy przeprowadzce odnalazła się legitymacja i od razu złożyłem wniosek o przeliczenie. Dostałem odmowę - opowiada pan Władysław, który uznał, że ze względu na zmianę zarobków, które powinny być teraz wzięte pod uwagę do obliczenia podstawy wymiaru renty, ten został źle obliczony. Co ciekawe, jak się potem okazało, w dokumentach z ZUS-u informujących o przyznaniu renty wpisano błędny wskaźnik wymiaru podstawy świadczenia. Jednak kolejnym pismem z 1994 roku instytucja poinformowała, że była to omyłka pisarska, a wspomniany wskaźnik wynosi 106,71 proc. W wydanej w 1992 r. decyzji błędnie wpisano także kwotę bazową, ale mimo to wysokość świadczenia została zdaniem ZUS dobrze wyliczona. Od decyzji odmownej ZUS-u, który nie chciał mieszkańcowi Puław ponownie przeliczyć wysokości renty, pan Władysław odwołał się do sądu. W czerwcu 2008 r. sąd uznał, że mężczyzna nie ma racji, a ZUS prawidłowo obliczył wysokość renty, uwzględniając jednocześnie waloryzację świadczenia po 1 marca 2008 r. Wyrok podtrzymał Sąd Apelacyjny.- W 1994 r. sami przyznali się, że była pomyłka w dokumentach. Ale sąd w ogóle na to nie reagował - opowiada puławianin i dodaje:

- Jeżeli w 1992 r. przed wejściem w życie ustawy o ubezpieczeniach społecznych ktoś miał już przyznaną rentę czy emeryturę i jeżeli w którychś latach miał lepsze zarobki, to ma prawo do przeliczenia renty, byleby zmieścić się w 12 latach od daty pierwszego przeliczenia, czyli w moim przypadku było to w 1985 roku, więc można wziąć pod uwagę np. rok 1974.

Sądowa batalia

Sprawa jeszcze kilka razy trafiała do sądu. Wszystkie wyroki były niekorzystne dla pana Władysława. W lipcu tego roku 75-latek złożył do sądu kolejny pozew przeciwko ZUS-owi, w którym ponownie wskazuje korzystniejsze dla siebie wskaźniki wymiaru podstawy świadczenia.Puławianin uważa, że przez 12 lat miesięcznie tracił ok. 500 zł.

- W sumie to ok. 70 tys. zł plus ustawowe odsetki - wylicza mieszkaniec Puław.

ZUS obstaje przy swoim

O stanowisko w sprawie zapytaliśmy także lubelski ZUS. - Sąd już kilkoma prawomocnymi wyrokami bezdyskusyjnie potwierdził, że w 2008 roku ZUS prawidłowo wyliczył wysokość renty pana Władysława (a dwa lata później emerytury) i że te wyliczenia są najkorzystniejszymi z możliwych w jego przypadku - wyjaśnia Małgorzata Korba, regionalny rzecznik ZUS w województwie lubelskim i dodaje:

- Od 2010 roku klient pobiera emeryturę obliczoną z 20 najkorzystniejszych lat kalendarzowych wybranych z całego okresu jego zatrudnienia. Mimo to złożył kolejne odwołanie w dokładnie tej samej sprawie, chociaż sąd już wcześniej rozstrzygnął, że nie ma racji. Nie ma żadnych podstaw prawnych, żeby obliczyć świadczenie pana Władysława w sposób, który on sam zaproponował. Przed rokiem 2008 pan Władysław pobierał zbyt wysoką rentę z uwagi na pomyłkę pracownika. Nie musiał jednak zwracać nadwyżki świadczenia. Po wykryciu błędu zgodnie z przepisami ustaliliśmy prawidłową wysokość renty. Klient wielokrotnie zwracał się do ZUS o wyjaśnienia w sprawie swoich świadczeń i za każdym razem otrzymywał szczegółową odpowiedź.

Marta Pietroń

K A M P A N I A I N F O R M A C Y J N A

Liczą się konkrety,

CZYLI PLAN DLA PRACY I ROZWOJU

Pandemia COVID-19 odmieniła świat, jaki znaliśmy. Zmieniła nie tylko to, jak funkcjonujemy w społeczeństwie, ale także wpłynęła na gospodarkę. Sprawiła też, że wszyscy musimy się nauczyć, jak w niej funkcjonować. Dlatego, wychodząc naprzeciw tym potrzebom, wicepremier Jarosław Gowin przygotował Plan dla Pracy i Rozwoju.

Ten plan powstał, bo Polacy – pracownicy i firmy – muszą znowu poczuć się bezpiecznie. A zatem potrzebują nie ogólnych wizji, idei czy strategii, ale planu konkretnego i pewnego, rozpisanego na działania i terminy. Dzięki niemu warunki prowadzenia działalności gospodarczej staną się przewidywalne.

W czasach kryzysu należy przede wszystkim zapewnić byt polskim rodzinom i przetrwanie polskim firmom. Praca jest tym, co łączy pracowników i pracodawców. Wszystkie działania mają służyć więc i jednym, i drugim. Kryzys i pandemia kiedyś miną i dlatego należy myśleć o przyszłości – o jak najszybszym powrocie gospodarki na ścieżkę szybkiego wzrostu. Nie można wyłącznie pomagać tu i teraz, ale w ramach planu kłaść fundamenty pod przyszłość. Dlatego liczą się konkrety.

FIRMA
BEZPOŚREDNIA POMOC

Przygotowany plan zawiera działania pogrupowane w trzech obszarach.

Pierwszy z nich to bezpośrednia pomoc. Na tarczę branżową oraz na kontynuację tarczy finansowej PFR przeznaczone zostanie ok. 40 mld zł. Pomoc ta obejmuje zwolnienia z ZUS, postojowe dla małych firm, dopłatę do 2 tys. zł z Funduszu Gwarantowanych Świadczeń Pracowniczych, dotację do 5 tys. zł dla mikro i małych firm, możliwość umorzenia w 100% subwencji z Polskiego Funduszu Rozwoju, dofinansowanie do 70% kosztów stałych, a także wieloletnie korzystnie oprocentowane kredyty inwestycyjne udzielane przez Polski Fundusz Rozwoju i gwarantowane przez Bank Gospodarstwa Krajowego.

NOWY KIERUNEK

Drugi obszar to nowy kierunek, czyli pakiet działań wspierających firmy zmuszone do transformacji i dostosowania się do zmienionych potrzeb rynku. Dotyczy to także osób dotkniętych bezrobociem. Do takich działań należy program „Pierwszy biznes", czyli nisko oprocentowane pożyczki i dotacje na uruchomienie działalności gospodarczej. Oferta obejmuje program „Nowy Start", czyli warsztaty i szkolenia eksperckie, ułatwiające ponowne rozpoczęcie działalności gospodarczej w rzeczywistości post-covidowej. Przedsiębiorcy mogą również skorzystać z „Polityki Nowej Szansy", czyli środków na restrukturyzację firm mających kłopot z płynnością.

Przygotowany plan zawiera działania pogrupowane w trzech obszarach

IMPULS ROZWOJOWY

Trzeci obszar to impuls dla rozwoju. To tarcza prawna, czyli ustawy deregulacyjne, a także cyfryzacja gospodarki polegająca na przeniesieniu wszystkich procedur do sieci. Ten obszar to nowe prawo zamówień publicznych – zdecydowanie uproszczone, ale też np. dające możliwość stosowania w zamówieniach publicznych zaliczki. Kolejnym elementem z tego obszaru jest krajowy plan odbudowy, będący kompleksowym programem reform i projektów strategicznych, którego celem jest wzmocnienie odporności społecznej i gospodarczej oraz budowa potencjału polskiej gospodarki. Przygotowany został także pakiet na rzecz mieszkalnictwa, a w nim między innymi 1,5 mld zł jako wsparcie w budowie mieszkań dla gmin, czy ustawa mieszkanie za grunt. Oprócz tych rozwiązań powstaje nowa polityka przemysłowa, czyli przemyślany pakiet impulsów rozwojowych dla branż wnoszących największą wartość dodaną w eksporcie. Wreszcie, przeznaczonych zostało 8 mld zł z Narodowego Centrum Badań i Rozwoju oraz Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości. Środki te przeznaczone są dla firm na osiągnięcie nowych przewag konkurencyjnych na rynkach światowych. Przewidziana jest między innymi ulga na robotyzację.

Plan jest otwarty oraz elastyczny i będzie sukcesywnie uzupełniany wraz z realizacją kolejnych przedsięwzięć. Powstaje on w dialogu z pracodawcami i związkami zawodowymi. Warto poznać szczegóły!

PLAN DLA PRACY I ROZWOJU
PRACA • ROZWÓJ • BEZPIECZEŃSTWO

Szczegóły znajdują się na stronie
LiczaSieKonkrety.gov.pl

Pokrzywdzony został w sposób brutalny uduszony, a wcześniej był bity, uderzany narzędziem, połamano mu żebra

Oskarżony o zabójstwo starosty chciał uniewinnienia. Dostał jeszcze wyższą karę

POW. LUBARTOWSKI: Nie 13, a 15 lat za kratami ma spędzić Andrzej R. - to wyrok Sądu Apelacyjnego w Lublinie, który zaostrzył karę orzeczoną przez sąd pierwszej instancji. Mężczyzna odpowiadał za zabójstwo byłego starosty świdnickiego w miejscowości Głębokie (gm. Uścimów).

W grudniu 2018 roku - Sąd Okręgowy w Lublinie uznał Andrzeja R. za winnego zabójstwa 70-letniego Wiesława J., w przeszłości pierwszego starosty świdnickiego. Według ustaleń śledczych pokrzywdzony został zaatakowany tępym przedmiotem. Napastnik bił go w okolice głowy, szyi. Dusił. Zadawał ciosy nożem. Do zbrodni doszło w czerwcu 2017 roku w miejscowości Głębokie, w gminie Uścimów. 57-latek został skazany na 13 lat pozbawienia wolności.

Chciał uniewinnienia. Zaostrzyli mu karę

Zarówno obrońcy mężczyzny, jak i prokurator oraz oskarżyciel posiłkowy (syn ofiary) odwołali się od tego wyroku do sądu drugiej instancji. Adwokaci Andrzeja R. domagali się uniewinnienia oskarżonego, sam 57-latek od początku nie przyznawał się do popełnienia zbrodni. Druga strona oczekiwała zaostrzenia kary do 25 lat pozbawienia wolności.

W czwartek, 10 grudnia, Sąd Apelacyjny w Lublinie odrzucił argumenty obrony, jednocześnie przyjmując częściowo wniosek prokuratora i oskarżyciela posiłkowego. W efekcie karę dla Andrzeja R. podwyższono do 15 lat pozbawienia wolności. Oskarżonego nie było w sali sądowej podczas ogłaszania wyroku.

Wyrok jest prawomocny. Można się od niego odwołać jedynie do Sądu Najwyższego.

Sąd: to mogło być upicie dysforyczne

Do zbrodni doszło w nocy z 17 na 18 czerwca 2017 roku na działce w miejscowości Głębokie (gm. Uścimów), należącej do oskarżonego. Andrzej R., pochodzący z powiatu radzyńskiego przedsiębiorca ze Świdnika, zorganizował w swoim domku letniskowym imprezę, na której zjawili się trzej jego koledzy. Mężczyźni mieli opijać przyjście na świat wnuka Andrzeja R. Wśród biesiadników był Wiesław J.

- Mężczyźni spożyli bardzo dużą ilość alkoholu, sam oskarżony przyznał, że wypił 0,7 l mocnego alkoholu. Jeszcze po godz. 9.00 kolejnego dnia miał w organizmie ponad 1,5 promila alkoholu - wyjaśniała okoliczności sędzia Grażyna Jakubowska.

Obrońcy podkreślali, że Andrzej R. nie miał motywu, by zabić bliskiego kolegę.

- Nie znaczy to nawet w przypadku osób, które pozostawały w przyjacielskich relacjach, że spożyty alkohol nie spowoduje reakcji agresji, nerwowości. Z opinii psychiatryczno-psychologicznej wynika, że oskarżony mógł wprawić się w stan upicia dysforycznego, wywołującego agresywne zachowanie, nawet jeśli nigdy wcześniej nie przejawiał takiego zachowania - powiedziała sędzia Grażyna Jakubowska.

Fot.Archiwum

Adwokaci Andrzeja R. domagali się uniewinnienia oskarżonego, sam 57-latek od początku nie przyznawał się do popełnienia zbrodni

Grażyna Jakubowska
sędzia SA w Lublinie
- Sprawca nie jest na tyle zdemoralizowaną jednostką, że zasługuje na karę 25 lat pozbawienia wolności

Z zeznań uczestników imprezy, którzy opuścili działkę wcześniej - ostatecznie zostali na niej tylko 57-letni gospodarz i Wiesław J., wynika, że Andrzej R. zachowywał się tego wieczora niespokojnie.

- Około godz. 21 wziął sekator i zaczął ścinać drzewka. Był dziwnie pobudzony. Potem zaczął krzyczeć do jednego z kolegów, gdy temu zależało, by współbiesiadnicy ściszyli rozmowę, bo odbierał telefon. Gdy jeden z gości chciał się pożegnać z gospodarzem, ten zaczął być agresywny, nawet „leciał z rękoma". To już był taki stan upojenia alkoholowego - podkreśliła sędzia.

„Leży nieżywy człowiek, przyjedź"

Obrońcy wskazywali, że sprawcą mogła być osoba trzecia, która wtargnęła na działkę, zamordowała 70-latka i uciekła.

- Skoro tak, to jakie są dowody na to, że taka osoba tam była? Nie ma żadnych dowodów - skwitowała Grażyna Jakubowska.

Zwrócono także uwagę na zachowanie mężczyzny w poranek po zbrodni.

- Czy normalne jest, że w takich okolicznościach przesuwa leżące ciało kilka metrów dalej w zakrzaczenie. Normalną reakcją, nawet pomimo szoku i bycia w stanie nietrzeźwości, jest zadzwonienie po policję lub pogotowie, na widok człowieka tak pobitego, że nie rozpoznaje się w nim wieloletniego przyjaciela. Dopiero później wykonał telefony, ale do kolegów. Mówił: „leży nieżywy człowiek, przyjedź" - przekazała ustalenia przedstawicieli wymiaru sprawiedliwości sędzia.

Krwawe dowody

Linię obrony adwokaci Andrzeja R. oparli jednak przede wszystkim na podważaniu kompetencji biegłego medycyny sądowej, chodzi m.in. o plamy znalezione na odzieży oskarżonego. Dowodzili, że krew mogła wydobywać się z ciała denata, gdy ten był przeciągany z jednego miejsca na drugie przez Andrzeja R. To właśnie wtedy odzież oskarżonego miała się zabrudzić, a nie w czasie ataku na Wiesława J., na który wskazywali śledczy. Sędziowie byli innego zdania.

- Plamy na spodniach powstały w sposób aktywny, nie przez otarcie. Po rozbryzgu krwi po silnym uderzeniu - podkreśliła sędzia Grażyna Jakubowska.

Ślady krwi Wiesława J. znaleziono na wewnętrznej stronie kurtki przeciwdeszczowej Andrzeja R., na włączniku światła w kuchni, pokrętłach przy kranie i w okolicach umywalki. Oprócz spodni, krew znaleziono też na bluzie, skarpetach i butach Andrzeja R. Według sędziów sprawca umył dokładnie nóż i ręce, pozbywając się z nich śladów krwi.

Nie jest aż tak zdemoralizowany

Sędziowie nie przychylili się do wniosku prokuratora i rodziny zamordowanego, którzy domagali się dla Andrzeja R. 25 lat pozbawienia wolności.

- Nikt nie neguje, że pokrzywdzony został w sposób brutalny uduszony, a wcześniej był bity, uderzany narzędziem, połamano mu żebra. Sprawca nie jest jednak na tyle zdemoralizowaną jednostką, że zasługuje na karę 25 lat pozbawienia wolności - uzasadniała sędzia Grażyna Jakubowska.

Dominik Smagała

- Nie ma podstaw, by uznać, że było to działanie pod wpływem porodu - uznali sędziowie z Sądu Apelacyjnego w Lublinie

Ukrainka dostała wyrok za usiłowanie zabójstwa swojej córki

Osiem lat pozbawienia wolności - to kara dla Nadii K. za usiłowanie zabójstwa swojego nowonarodzonego dziecka. Sąd Apelacyjny w Lublinie utrzymał wyrok sądu pierwszej instancji. Ukrainka przekonywała, że jest niewinna.

39-latka została uznana za winną próby zabójstwa swojego nowo narodzonego dziecka przez sąd pierwszej instancji. Kobieta urodziła córkę w pracowniczej toalecie, po czym włożyła dziecko do śmietnika. Noworodka udało się uratować dzięki interwencji innych pracowników zakładu. Do Sądu Apelacyjnego w Lublinie trafił wniosek od obrońcy Ukrainki. - Adwokat w jej imieniu kwestionuje winę, czyli całość wyroku i domaga się uniewinnienia. Z wyjaśnień oskarżonej wynika, że linia obrony Nadii K. opiera się na stwierdzeniu, że oskarżona nie miała zamiaru zabić dziecka, a po prostu odłożyła je na chwilę do kosza na śmieci. Ewentualnie obrońca wnioskuje o przyjęcie innej kwalifikacji czynu, czyli nieudzielenie pomocy człowiekowi znajdującemu się w położeniu grożącym bezpośrednim niebezpieczeństwem utraty życia albo ciężkiego uszczerbku na zdrowiu - wymienia sędzia Barbara du Chateau, rzecznik prasowy SA w Lublinie. Prawomocny wyrok w tej sprawie zapadł 14 grudnia. Sąd drugiej instancji utrzymał w mocy orzeczenie Sądu Okręgowego w Lublinie.

Fot.Archiwum

Linia obrony Nadii K. opierała się na stwierdzeniu, że oskarżona nie miała zamiaru zabić dziecka, a po prostu odłożyła je na chwilę do kosza na śmieci

- Sąd Okręgowy precyzyjnie dokładnie opisał okoliczności zdarzenia. Wskazał, dlaczego uznał, że oskarżona miała zamiar zabójstwa. Trudno inaczej logicznie wytłumaczyć zachowanie oskarżonej w tej sytuacji. Nie ma też podstaw, by uznać, że było to działanie pod wpływem porodu. Kara jest sprawiedliwa, wszak było to usiłowanie dokonania najpoważniejszej zbrodni - uzasadnił sędzia Jacek Michalski.

Przyjechała w ciąży

Do Polski 39-latka przyjechała w czerwcu 2018 roku, razem z siostrą, była wówczas w ósmym miesiącu ciąży. Ukrainki znalazły pracę sezonową w zakładzie chłodniczym w Milejowie. Mieszkały w przyzakładowym hotelu pracowniczym.

Nadia K. przyznała, że o ciąży powiedziała wyłącznie ojcu dziecka. Mężczyzna mieszka na Ukrainie.

25 lipca 2018 roku Nadia K. rozpoczęła pracę o godz. 18. Nieco ponad godzinę później poszła do toalety, bo zaczęły jej doskwierać bóle brzucha. To był początek porodu. W kabinie jednego z sanitariatów znalazła ją siostra, która od razu zaalarmowała inne pracowniczki zakładu. Za chwilę okazało się, że było już wówczas po porodzie - jedna z pracowniczek znalazła noworodka w koszu na śmieci, znajdującym się w kabinie, w której urodziła 38-latka.

Dziecko nie wydawało dźwięków, nie oddychało. Dziewczynka wraz ze swoją matką została przetransportowana do szpitala w Świdniku.

- Mało było miejsca w kabinie toalety, trudno się było nawet tam odwrócić. Włożyłam dziecko do kosza, bo nie chciałam kłaść go na podłodze. Widziałam, że dziecko oddychało, gdy je odkładałam do kosza. Miałam ze sobą nożyczki, odcięłam nimi pępowinę - wyjaśniała w sądzie Nadia K. - Zamierzałam zabrać dziecko do hotelu pracowniczego - zapewniała.Dziecko Nadii K. po kilku miesiącach opuściło szpital.

Dominik Smagała

eprasa.pl 086594b14e

Rodzice postawili na pomniku upominki z okazji Mikołajek

Hiena cmentarna okrada z zabawek grób małego Frania

Monika Siwiak z Łukowa jest zbulwersowana i zrozpaczona. - Ludzie bez sumienia - mówi.

Mały Franek nie żyje od 3,5 roku. Chłopczyk zginął śmiercią tragiczną w lipcu 2017 roku. Miał trzy latka. To był cios dla rodziny. Mama Frania do dziś nie może się pogodzić z utratą ukochanego synka.

- Codziennie dwa razy jestem na jego grobie - mówi w rozmowie ze Wspólnotą. To nowy pomnik przy głównej alei cmentarza parafialnego im. św. Rocha w Łukowie. W środę przed południem mama zniosła na grób syna porcelanowego kota i św. Mikołaja.

- Przed godz. 15, kiedy poszłam drugi raz, już ich nie było - mówi zbulwersowana pani Monika. Swój żal wyładowała w mediach społecznościowych.

- Czy w ogóle jest się jeszcze człowiekiem, czy już tylko cmentarną hieną bez sumienia i współczucia dla osób zachowujących pamięć o tej bezbronnej istocie, która musiała przedwcześnie odejść? - pyta.

Jak tłumaczy, śmierć dziecka to dla każdego rodzica traumatyczne przeżycie. - Jak niewiele trzeba mieć wyobraźni i empatii w sobie, aby okradać takie miejsce? - dodaje.

Upominki, które mama nosi na grób syna, są symbolem pamięci i tęsknoty.

- Tym razem ktoś ukradł Mikołaja na patyku, to był prezent dla Frania na mikołajki i glinianego kotka, którego dostał na Dzień Dziecka - mówi pani Monika.

Giną kwiaty, znicze i wiązanki

Pod jej postem szybko pojawiły się komentarze. Niestety. Kradzieże na cmentarzu w Łukowie to prawdziwa plaga. - U moich rodziców nagminnie giną znicze, wiązanki czy żywe kwiaty... Brak słów. Nawet przyklejanie do grobu, czy podpisywanie nie odstrasza złodziei - pisze pani Edyta.

- W sezonie zimowym także wkłady ze zniczy znikają... Przykre to... Ale cóż... Człowieczeństwo, empatia, współczucie i szacunek dla tych, co już nie ma wśród nas, to wartości dla wielu, wielu naszych bliźnich niemające żadnego znaczenia - dodaje pan Krzysztof.

Upominki, które mama nosi na grób syna, są symbolem pamięci i tęsknoty. - Tym razem ktoś ukradł Mikołaja na patyku, to był prezent dla Frania na mikołajki, i glinianego kotka, którego dostał na Dzień Dziecka - mówi pani Monika

- Też miałam podobne incydenty, z grobu dziecka notorycznie ginęły kwiaty - zauważa pani Maria.

To smutne nie jest. Jest oburzające. Z grobu mojego Daniela giną kwiaty - wtrąca pani Ula.

Pytanie do złodzieja

Ks. Andrzej Kieliszek, proboszcz parafii pw. Krzyża Św., która administruje cmentarzem, przyznaje, że od kiedy jest proboszczem (2,5 roku), nie było zgłoszeń, że ktoś okradał groby.

- Każda kradzież jest grzechem, szczególnie napiętnowana jest kradzież rzeczy poświęconych czy świętych. Jeśli coś zostało położone na cmentarzu, na grobie, to się należy szczególny szacunek temu miejscu - komentuje duchowny.

Pani Monika przyznaje, że zdecydowała się nagłośnić sprawę, bo ma nadzieję, że może, jak to mówi, podły człowiek, mimo wszystko poczuje wyrzuty sumienia i zwróci Franiowi jego prezenty. - Mamy Adwent. Święta za pasem, czy będziesz w stanie przełamać się opłatkiem? - pyta złodzieja.

Łukasz Prusak

Ks. Andrzej Kieliszek
proboszcz parafii pw. Krzyża Św., która administruje cmentarzem:

Z POGRANICZA ŚWIĘTOKRADZTWA

Jestem 2,5 roku proboszczem i do tej pory nie było zgłoszeń, że ktoś okradał groby. Nikt się do mnie na to nie skarżył. Natomiast w nocy każdy ma dostęp do cmentarza, w dzień są dwaj pracownicy na terenie cmentarza, ale wiadomo, że nie upilnują każdego grobu. Każda kradzież jest grzechem, szczególnie napiętnowana jest kradzież rzeczy poświęconych czy świętych. Jeśli coś zostało położone na cmentarzu, na grobie, to się należy szczególny szacunek temu miejscu. Kradzież na cmentarzu jest z pogranicza świętokradztwa.

Asp. sztab. Marcin Józwik
policja w Łukowie

Częstsze patrole

Ostatnimi czasy nie otrzymujmy zgłoszeń o kradzieżach na cmentarzu. Nie mniej jednak biorąc wydarzenia, o które pyta Wspólnota w rejonie łukowskich cmentarzy będą się częściej pojawiać nasze patrole.

Zmarł Wojciech Zabłocki mąż aktorki Aliny Janowskiej ze „Złotopolskich", znany szermierz związany z Lubartowem

Dziewięciokrotny mistrz świata w szermierce, architekt, autor książek, malarz, mąż aktorki Aliny Janowskiej - tak we wspomnieniach pośmiertnych opisywany jest Wojciech Zabłocki. Na ogół pomija się jednak fakt, że przez dwa lata przyszły olimpijczyk mieszkał w Lubartowie.

Prof. dr hab. Wojciech Zabłocki zmarł 6 grudnia w wieku 90 lat. Był trzykrotnym medalistą Igrzysk Olimpijskich (drużynowo Melbourne 1956, Rzym 1960, indywidualnie Tokio 1964). Był dziewięciokrotnym medalistą świata w szermierce. Zabłocki był cenionym architektem, specjalizującym się w obiektach sportowych. Za piękno zaklęte w architekturze został uhonorowany Orderem Ecce Homo. Był odznaczony Krzyżem Oficerskim Orderu Odrodzenia Polski i Krzyżem Komandorskim Orderu Odrodzenia Polski. Był wykładowcą w Instytucie Architektury Politechniki Łódzkiej i na Wydziale Architektury Wyższej Szkoły Ekologii i Zarządzania w Warszawie. Był mężem Aliny Janowskiej (znana zwłaszcza z seriali „Wojna Domowa" i „Złotopolscy"), aktorki teatralnej, filmowej i telewizyjnej, uczestniczki powstania warszawskiego. Był harcerzem i kronikarzem II Drużyny Harcerskiej im. Tadeusza Kościuszki w Lubartowie.

Wojciech Zabłocki na zjeździe Lubartowskich Żaków i Harcerzy w Firleju 31 sierpnia 2012 r. - w środku, w harcerskim mundurze. Z prawej Czesław Romański

Harcerz w Lubartowie

"Z Lubartowem łączyły mnie więzy rodzinne. Z miastem tym przez wiele lat byłem związany ze swoją mamą, Eugenią z domu Rogatko. Razem z nią przyjechałem do Lubartowa po powstaniu warszawskim. Mieszkaliśmy tam w latach 1944-1946. Najpierw chodziłem do miejscowego państwowego gimnazjum, a później do liceum ogólnokształcącego. Równocześnie należałem do II Lubartowskiej Drużyny Harcerskiej im. Tadeusza Kościuszki: byłem jej kronikarzem. Na pierwszy obóz wyjechałem w lipcu 1946 r. do Kozłówki. Pod koniec 1946 r. opuściłem Lubartów, wyjeżdżając do Katowic. Po raz drugi odwiedziłem Lubartów będąc zaproszony na Zlot Żaków i Harcerzy w Firleju" - napisał Zabłocki we wspomnieniu o Lubartowie. Pan Wojciech z dużym sentymentem wracał do swoich młodzieńczych lat, oglądając akwarele związane z lubartowskim targiem, które namalował w 1946 r. obserwując go z okien mieszkania dziadków. Ekspozycja 34 akwareli miała miejsce w Muzeum Regionalnym w Lubartowie. Przedstawiały krajobrazy, architekturę i martwą naturę.

Twórca projektu pomnika

Na zaproszenie Komitetu Budowy Pomnika Armii Krajowej był w Lubartowie w 2016 r. Wówczas to przedstawił własny projekt pomnika burmistrzowi i komitetowi. Obraz architektoniczny tego pomnika przedstawiał IV rozbiór Polski przez dwa systemy totalitarne - hitlerowski i sowiecki. Jego projekt nie został przyjęty do realizacji. Był osobowością wyjątkowo uzdolnioną, a przy tym skromną. Dał się poznać jako światowej klasy szablista i powszechnie ceniony architekt. Napisał wiele ciekawych książek, np. „Szablą i piórkiem", „Cięcia prawdziwą szablą", „Szable świata". Drogi Wojtku, na zawsze pozostaniesz w naszej pamięci, a poprzez Twoje kroniki będziesz kimś ważnym i niezastąpionym w żakowskiej i harcerskiej społeczności Lubartowa. Żegnamy Cię trzykrotnym harcerskim hasłem: Czuwaj! Czuwaj! Czuwaj!

Czesław Romański

eprasa.pl 086594b14e

SKANDAL! Nagi urzędnik załatwiał się na klatce schodowej

OPOLE LUBELSKIE: Taki popis dał opolski urzędnik. Interweniowała policja. 35-latek miał odpowiadać za nieobyczajny wybryk. Ostatecznie ukarany został mandatem.

„To było obrzydliwe"

Tego nieobyczajnego wybryku dopuścił się urzędnik Starostwa Powiatowego w Opolu Lubelskim. Całe zdarzenie miało miejsce w Mikołajki, 6 grudnia. Policja nie informowała o nim mediów. Sygnał o tym, co wydarzyło się na ulicy Kościuszki otrzymaliśmy od naszych Czytelników. Jak twierdzili, w Opolu Lubelskim, o sprawie huczy od kilku dni.

- To było najzupełniej w świecie obrzydliwe. Nagi urzędnik wpadł na klatkę schodową i załatwiał się. Ktoś zadzwonił po policję. Przyjechali, ale go nie zabrali. Zabrał go ojciec, który przywiózł synowi też ubrania – relacjonuje Czytelniczka, której trudno zrozumieć również zachowanie policji.

- Każdego innego policjanci by zwinęli do radiowozu i zawieźli na „dołek". A tego nie, bo to urzędnik? Czy nie chcieli wąchać smrodu w radiowozie? – pyta zbulwersowana.

Załatwił się

Gdy zwróciliśmy się z oficjalnym zapytaniem, opolska policja potwierdziła nam, że takie zdarzenie miało miejsce 6 grudnia, we wczesnych godzinach porannych.

- Dyżurny otrzymał zgłoszenie o godz. 6.47 o tym, że na klatce schodowej jednej z posesji w Opolu Lubelskim nagi mężczyzna załatwił potrzeby fizjologiczne – informuje asp. szt. Edyta Żur, rzecznik prasowy Komendy Powiatowej Policji w Opolu Lubelskim.

Na miejsce skierowany został dwuosobowy patrol. Policjanci potwierdzili informacje ze zgłoszenia.

- Z ustalonych okoliczności wynikało, że stan mężczyzny spowodowany był upojeniem alkoholowym. Funkcjonariusze przekazali mężczyznę pod opiekę osoby najbliższej oraz sporządzili wobec niego wniosek o ukaranie – podawała we piątek rzeczniczka.

Urzędnik alkomatem nie był badany. Policja twierdzi, że nie było takiej potrzeby. Od mężczyzny czuć było wyraźną woń alkoholu.

- Gdyby to było istotne dla jakiegoś przestępstwa to byłby osadzony i przebadany. A tak po co? – pyta retorycznie rzeczniczka i wyjaśnia dlaczego, mężczyzna nie był przesłuchany od razu. Przesłuchania nie można przeprowadzić, gdy podejrzany jest nietrzeźwy. Może się odbyć dopiero, gdy wytrzeźwieje.

Z policyjnych ustaleń wynika również, że sprawca rozpoczął sprzątanie nieczystości jeszcze w obecności funkcjonariuszy.

Urzędnik nie stanie jednak przed sądem, choć załatwianie potrzeby fizjologicznej w miejscu publicznym, jest wykroczeniem. Za nieobyczajny wybryk ostatecznie został ukarany mandatem. O tym policja poinformowała nas w poniedziałek, 14 grudnia. Decyzja zapadła po przesłuchaniu 35-latka.

- W związku z tym, że wina sprawcy i okoliczności nie budzą wątpliwości i nie podlegały kwestionowaniu, prowadzący zdecydował o zakończeniu całego postępowania manatem karnym – tłumaczy asp. Żur.

W jakiej wysokości? Tego rzeczniczka nie potrafiła nam w poniedziałek powiedzieć.

Starosta nie wie

35-latek tegoroczne Mikołajki zapamięta do końca życia, bo o tym jak się zachował trudno będzie mu szybko zapomnieć.

Jego nieobyczajny wybryk w najlepszym świetle nie stawia urzędu Starostwa Powiatowego w Opolu Lubelskim. 35-latek pracuje tu od kilku lat. Po incydencie przez tydzień nieobecny był w pracy. Przebywał na zwolnieniu lekarskim.

W poniedziałek zadzwoniliśmy do urzędnika z prośbą o komentarz do nieobyczajnego wybryku. Nie mógł rozmawiać, bo jak twierdził obsługiwał petentów. Obiecał, że oddzwoni. Ale do momentu zamknięcia tego wydania nie zrobił tego.

Jego pracodawca sprawy komentować nie chce. Starosta pytany, czy będzie żądał wyjaśnień od podwładnego, odpowiada, że nie wie.

- Usłyszałem o tym w piątek. Ale nie znam szczegółów tej sprawy, dlatego trudno mi się do niej odnosić – mówi Dariusz Piotrowski, starosta opolski.

Agnieszka Ciekot

Dariusz Piotrowski,
starosta opolski
- Usłyszałem o tym w piątek. Ale nie znam szczegółów tej sprawy, dlatego trudno mi się do tego odnosić

asp. szt. Edyta Żur
rzecznik KPP w Opolu Lubelskim
- Stan mężczyzny spowodowany był upojeniem alkoholowym. Funkcjonariusze przekazali mężczyznę pod opiekę osoby najbliższej oraz sporządzili wobec niego wniosek o ukaranie

Art. 140. Kodeksu wykroczeń - Nieobyczajny wybryk
Kto publicznie dopuszcza się nieobyczajnego wybryku, podlega karze aresztu, ograniczenia wolności, grzywny do 1500 złotych albo karze nagany.

Pieszy śmiertelnie potrącony w Zadolu

Ofiara to 59-latek z gminy Opole Lubelskie. Kierująca audi nie zdążyła wyhamować. Była trzeźwa.

Do tragedii doszło w nocy z niedzieli na poniedziałek we wsi Zadole. Policję powiadomiła sprawczyni, 44-latka z gminy Opole lubelskie, która jechała z Zadola w kierunku Kluczkowic.

- Pomimo, że 59-latek był ubrany w kamizelkę odblaskową, kierująca audi jadąc przez zamglone okolice, nie zdołała wyhamować. Według jej relacji pieszy miał iść środkiem jezdni – informuje asp. szt. Edyta Żur, rzecznik prasowy Komendy Powiatowej Policji w Opolu Lubelskim.

Pieszy na skutek doznanych obrażeń zmarł na miejscu. Kierująca audi była trzeźwa.

(ac)

Spot gospodyń z Maryniowa najlepszy!

Kapusta latała z rąk do rąk, a pokrywka od garnka... prosto w kamerę

„My o figury dbamy, dlatego przez cały rok zdrowe produkty wybieramy" – tak do wybierania żywności prosto od lokalnych rolników zachęcają panie z Koła Gospodyń Wiejskich w Maryniowie (gm. Milejów).

Ich 30-sekundowy filmik wygrał konkurs na spot promujący żywność oznaczoną znakiem „Produkt polski". W konkursie zorganizowanym przez lubelski oddział Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa wzięło udział 15 kół gospodyń z całego województwa.

Spot pań z Maryniowa został wyemitowany w ostatnią sobotę na antenie TVP3 Lublin.

Kamil Kulig

Kłusownik zatrzymany z narkotykami

27-latek wpadł podczas organizowania nielegalnego polowania. Policjanci znaleźli przy nim strzelbę, naboje i susz konopi indyjskich.

Mieszkaniec gminy Józefów nad Wisłą zatrzymany został w miniony piątek. Policjanci dostali cynk i pojechali do wskazanego lasu. Na skraju napotkali zaparkowane audi, a w środku siedzącego 27-latka.

- Mężczyzna oświadczył policjantom, że zamierzał polować na dziką zwierzynę. W audi miał nielegalną strzelbę, naboje oraz susz konopi – informuje asp. szt. Edyta Żur, rzecznik prasowy opolskiej policji.

Badania narkotestem potwierdziły, że są to narkotyki.

- Jak się okazało susz konopi indyjskich pochodzi z rośliny, którą mężczyzna własnoręcznie uprawiał – dodaje.

Po przeszukaniu jego mieszkania, poza „samoróbką" strzelby policjanci znaleźli w sumie 46 nabojów oraz 376 gramów marihuany. Właściciel został zatrzymany. W niedzielę sąd zdecydował o jego tymczasowym aresztowaniu.

Mieszkaniec gminy Józefów nad Wisłą odpowie zarówno za uprawę konopi i posiadanie środków odurzających, jak również za próbę nielegalnego polowania przy użyciu broni palnej i amunicji, na którą nie posiadał zezwolenia.

(ac)

W SKRÓCIE Z LUBLINA

Lublin24.pl

Nie mógł ustać na nogach

37-letni mieszkaniec Lublina prowadził samochód, choć nie był w stanie stać na nogach. Jechał renaultem scenikiem al. Kraśnicką w Lublinie od krawężnika do krawężnika.

Gwałtownie przyspieszał jadąc prawym pasem, aby po zmianie pasa na lewy nagle zwolnić i jechać z prędkością 20 km/h.

Zauważył go policjant, który korzystając, że kierowca zatrzymał się przed światłami, podbiegł do jego auta i przez otwartą szybę wyciągnął kluczyki ze stacyjki. Kierowca miał 2,5 promila alkoholu we krwi.

Pijany uderzył w bariery energochłonne

Jadący drogą ekspresową 33-latek stracił panowanie nad pojazdem i uderzył w bariery energochłonne.

Warunki atmosferyczne były trudne, ale badanie alkomatem wykazało ponad 1,5 promila alkoholu w organizmie. 33-latkowi zatrzymano prawo jazdy.

eprasa.pl 086594b14e

Gotuj na Święta ze Wspólnotą

Strucla makowa

Krystyna Furtak z Baranowa
- Przepis na struclę w mojej rodzinie jest od zawsze. Kiedyś piekło się ją w piecu chlebowym

Składniki ciasta na 3 porcje:
1 kg mąki
10 dag drożdży
0,5 litra mleka
1 szklanka cukru
4 żółtka
1/2 margaryny
3 łyżki oleju
szczypta soli
cukier waniliowy
bakalie wg uznania

Wykonanie:
Drożdże rozpuścić w mleku z cukrem. Margarynę rozpuścić i ostudzić. Potem wszystko wymieszać i zagnieść ciasto.

Nadzienie makowe:
0,5 kg maku
1 szklanka cukru pudru
1 budyń lub 1 łyżka mąki ziemniaczanej
2 jajka

Wykonanie:
Mak ugotować i zmielić. Składniki na farsz wymieszać. Przygotowane wcześniej ciasto podzielić na trzy części. Każdą rozwałkować, smarować farszem makowym i zawijać. Wierzch posmarować żółtkiem i piec.

Racuszki drożdżowe z wmakiem

Wiesława Kowalczyk z Baranowa
- Tradycja przygotowywania racuchów sięga lat 70. ubiegłego wieku. To sprawdzony przepis mojej teściowej, która nauczyła się je robić od swojej mamy. Na Wigilii w naszym domu nie może ich zabraknąć razem z kompotem z suszu, podobnie jak kapusty z grzybami z grochem i suszonymi śliwkami

Składniki na ciasto:
1 kg mąki pszennej
10 dag drożdży
3 żółtka
ok. 3/4 litra mleka
1 łyżka cukru
szczypta soli

Wykonanie:
Drożdże rozpuścić w mleku z cukrem. To wymieszać z mąką, z żółtkami i zagnieść ciasto. Odstawić do wyrośnięcia.

Składniki na farsz makowy:
0,5 kg maku
1 szklanka cukru pudru
1 budyń lub 1 łyżka mąki ziemniaczanej
2 jajka
1 łyżka dżemu z czarnej porzeczki

Wykonanie:
Mak ugotować i zemleć. Składniki na farsz wymieszać. Z ciasta formować kulki, nadziewać farszem i smażyć na rozgrzanym oleju.

Kluski parzone z makiem

Przepis pani Teresy Kucharczyk z Opola Lubelskiego

Składniki na ciasto:
1 szklanka wody
20 dkg masła
20 dkg mąki pszennej
5 jaj
1/3 łyżeczki soli

Masa makowa:
15 dag maku zmielonego
½ paczki rodzynek
¼ paczki skórki pomarańczowej
3 łyżki cukru
3 łyżki miodu
zapach migdałowy
orzechy włoskie

Wykonanie:
Wodę wlewamy do garnka, dodajemy masło i sól, całość zagotowujemy. Do gotującego się rozczynu na ciasto dodajemy stopniowo mąkę, ciągle mieszając. Gdy ciasto zacznie odchodzić od łyżki, zdejmujemy garnek z ognia i studzimy go.
Następnie miksujemy i dodajemy po jednym jajku. Tak przygotowane ciasto możemy łyżką kłaść na wrzątek lub wyciskać woreczkiem cukierniczym. Gdy kluseczki wypłyną na wierzch, odcedzamy i mieszamy z masą makową. I podajemy na stół. Samczego!

Kutia kresowiaka

Przepis pana Konstantego Czarnieckiego z Poniatowej

Składniki:
1 szklanka pszenicy
1 szklanka maku
1/2 szklanki miodu
10 dag orzechów włoskich
5 dag rodzynek, 5 dag obranych i sparzonych migdałów, 4 daktyle, 4 figi
1 laska wanilii

Wykonanie:
Pszenicę płuczemy i moczymy w zimnej wodzie na noc. Gdy już zmięknie, zalewamy ją wrzątkiem. Ważne, by tego wrzątku było dużo, co najmniej 2 litry. Gotujemy godzinę na małym ogniu. Ziarna mają być miękkie, ale nie rozgotowane. Odcedzamy je i studzimy.
Mak płuczemy i zalewamy wrzącą wodą, zagotowujemy go raz, po czym odstawiamy na kilka godzin.
Mak odcedzamy i mielimy trzykrotnie w maszynce do mięsa. Rodzynki zalewamy ciepłą wodą, odsączamy. Orzechy siekamy. Migdały parzymy, obieramy ze skórki i siekamy. Daktyle i figi kroimy cienko. Z laski wanilii wybieramy ziarenka.
Wszystkie składniki mieszamy i wstawiamy do lodówki. Kutia smakuje najlepiej po 12 godzinach schłodzenia.

Piwne sekreciki

Poleca Stowarzyszenie Odnowy i Rozwoju „Wokół Bystrej" z Celejowa

Składniki na ciasto:
4 szklanki mąki
2 kostki masła
1 szklanka piwa/bez piany/
szczypta soli

Farsz:
1 kg kapusty kiszonej
80 dag grzybów/pieczarki lub leśne
2 cebule
olej
sól, pieprz
1 jajko do posmarowania
ewentualnie kminek bądź czarnuszka do posypania po wierzchu

Wykonanie:
Podsmażyć cebulę z grzybami, dodać ugotowaną kapustę, przyprawić solą i pieprzem. Drobno posiekać. Zgnieść ciasto, mocno schłodzić, rozwałkować na prostokąty około 5 mm grubości. Nałożyć farsz, zrolować i kroić w poprzek na małe paszteciki. Posmarować rozbitym jajkiem i posypać kminkiem lub czarnuszką. Piec około 20 minut w mocno nagrzanym piekarniku- minimum 200 stopni.

Ciasto na świąteczne pierniki oraz chatkę piernikową

Przepisy Koła Gospodyń Wiejskich z Kolechowic

Składniki:
1 kg mąki pszennej
200 g masła (lub margaryny)
120 g smalcu
250 g cukru
250 g płynnego miodu
1 opakowanie przyprawy korzennej do piernika (3,5 – 4 łyżeczki)
2 łyżeczki cynamonu
2 łyżki kakao
1 łyżeczka proszku do pieczenia
2 łyżeczki sody oczyszczonej
2 żółtka, 1 jajko
4-5 łyżek mleka

Wykonanie:
Masło, cukier, miód, przyprawę korzenną, cynamon i kakao przełożyć do garnka. Podgrzewać stopniowo, ciągle mieszając, aż wszystkie składniki się połączą. Pozostawić do ostygnięcia. Sodę oczyszczoną rozpuścić w 2 łyżkach wody. Wmieszać do masy miodowej np. trzepaczką. Następnie wmieszać żółtka.
Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia. Połączyć z masą miodową i zagnieść ciasto. Na końcu dodać ok. 4-5 łyżek śmietany tak, aby powstało jednolite ciasto.
Ciasto można rozwałkować od razu. Można je również wstawić do lodówki i rozwałkować później. Rozwałkować na posypanym mąką blacie, nie za cienko, na ok. 5-7 mm.
Z ciasta wykrawać foremkami dowolne kształty pierników lub elementy domku z piernika.

Trzy możliwości:
Ciasto można zawinąć w folię i zamrozić nawet na miesiąc. Włożyć ciasto zawinięte w folię do lodówki na dzień lub dwa. Wałkować od razu, tak na ok. 0,5 cm, wykrawać pierniczki, piec około 10 minut w temperaturze 180-200 stopni.

Lukier:
Białko z 1 jajka utrzeć, dodać ok. 150 g cukru pudru, gęstość zależy od wielkości jajek, należy to kontrolować. Lukier do dekoracji nie może być zbyt rzadki. Jest to baza, można dodawać barwniki naturalne (sok z buraka) lub spożywcze.

eprasa.pl 086594b14e

Od karpia w galarecie po sushi

Przepisy na przysmaki rybne z Dębowej Kłody

Mistrzynie kuchni z Dębowej Kłody, gminy w powiecie parczewskim słynnej z hodowli ryb i tradycji rybackich, wzięli udział w warsztatach kulinarnych, których efektem była oryginalna książka kucharska „Przysmaki rybne".

Dzięki przychylności pani wójt Dębowej Kłody, Grażyny Lamczyk, możemy podzielić się z Czytelnikami „Wspólnoty" przepisami, które pozwolą na przygotowanie niezapomnianych dań świątecznych.

Mistrzynie kuchni z Dębowej Kłody

Fot.UG Dębowa Kłoda

Sałatka śledziowa

Składniki:
50 dag matiasów
5 ogórków kiszonych
6 ziemniaków
1 cebula
łyżka musztardy
4-5 łyżek majonezu
0,5 puszki groszku
szczypta cukru
szczypta soli
pieprz czarny mielony do smaku

Wykonanie:
Matiasy myjemy i moczymy w zimnej wodzie (ok. 1 godz.). Ziemniaki myjemy i gotujemy w mundurkach w wodzie z dodatkiem łyżki soli.
Cebulę i ogórki obieramy i kroimy w drobną kostkę. Matiasy osączamy z wody i kroimy w paski około 1 cm. Ostudzone ziemniaki obieramy i kroimy w większą kostkę. Wszystkie składniki mieszamy. Majonez łączymy z musztardą i dodajemy do sałatki. Do smaku doprawiamy szczyptą cukru, pieprzu i soli. Odstawiamy w chłodne miejsce.

Ryba w koncentracie

Składniki:
1,5 kg filetów rybnych
przyprawa do ryb
mąka pszenna
bułka tarta
1 jajko
6 dużych cebul
olej do smażenia
Zalewa:
2 szklanki wody
6 łyżek octu
1/2 szklanki oleju
4 liście laurowe
4 szt. ziela angielskiego
kilka ziaren pieprzu

Wykonanie:
Rybę kroimy na małe kawałki. Posypujemy przyprawą do ryb i odstawiamy na ok. 30 min. W międzyczasie kroimy cebulę w krążki, którą parzymy w ok. 2 litrach wrzącej wody przez ok. 5 min, a później przelewamy na sicie zimną wodą.
Rybę obtaczamy w mące, jajku, bułce i smażymy na rozgrzanym oleju.
W naczyniu układamy warstwami na przemian kilka kawałków ryby i cebuli. Wszystkie składniki zalewy łączymy i zagotowujemy. Gorącą zalewą wypełniamy naczynie. Po wystygnięciu odstawiamy w chłodne miejsce.

Sałatka z tuńczyka

Składniki:
puszka tuńczyka w sosie własnym
woreczek ryżu
1/2 cebuli
1 papryka (może być marynowana)
4 ogórki konserwowe
puszka kukurydzy
2 jajka
jogurt naturalny
1 łyżka majonezu
sól, pieprz, natka pietruszki

Wykonanie:
Ryż gotujemy w osolonej wodzie i studzimy. Następnie gotujemy i kroimy w kostkę jajka. Cebulę, paprykę i ogórki również kroimy, a następnie wszystkie składniki na sałatkę mieszamy z jogurtem naturalnym (można dodać łyżkę majonezu). Całość doprawiamy solą i pieprzem oraz natką pietruszki.

Śledź w zalewie octowej smażony

Składniki:
1 kg płatów śledziowych
kilka łyżek mąki pszennej
sól oraz pieprz czarny mielony do smaku
olej do smażenia
Zalewa:
2/3 szklanki wody
70 ml octu
3 cebule
2 łyżki cukru
90 ml oleju
1 łyżeczka pieprzu w ziarenkach
3 listki laurowe
5 szt. ziela angielskiego
5 goździków

Wykonanie:
Śledzie należy opłukać, osuszyć papierowym ręcznikiem i w razie potrzeby obsypać solą oraz pieprzem. Obtoczyć w mące bądź w cieście naleśnikowym i smażyć na złoty kolor z obu stron. Cebulę pokroić w plasterki. Do garnka wlać wodę, ocet, olej, dodać cukier, goździki (jeśli lubimy) i cebulę. Gotować około 10 minut. Do zalewy należy dodać liść laurowy, ziele angielskie i pieprz. Gotować jeszcze 2 minuty i ostudzić.
Na dno dowolnego pojemnika włożyć porcje cebuli, na to ułożyć ryby i ponownie na wierzch cebulę. Wszystko zalać marynatą-zalewą.
Zamknąć szczelnie pojemnik i wstawić w chłodne miejsce.

Śledź z rodzynkami

Składniki:
10 filetów śledziowych (matiasy)
2/3 szklanki miękkich rodzynek
5 łyżek koncentratu pomidorowego
6 cebul
4 łyżki cukru pudru
2 łyżeczki cynamonu
5 szt. ziela angielskiego
3 liście laurowe
200 ml oleju

Wykonanie:
Śledzie płuczemy i kroimy w kawałki. Cebulę obieramy i delikatnie szklimy na oleju. Pod koniec smażenia dodajemy cynamon, cukier i koncentrat pomidorowy. Wszystko razem mieszamy i smażymy jeszcze przez ok. 3 minuty. Następnie do cebuli (uprzednio sparzonej) dodajemy rodzynki, mieszamy i zostawiamy do wystudzenia.
Pokrojone na kawałki płaty śledziowe układamy w misce, dodajemy cebulę z rodzynkami i przyprawami oraz około 200 ml oleju. Wszystko razem dokładnie mieszamy.

Śledź z koncentratem i cebulą

Składniki:
1 kilogram śledzi solonych
2 słoiczki koncentratu pomidorowego
90 dag cebuli
12 łyżek octu
6 łyżek cukru
ziele angielskie
liść laurowy
gorczyca
papryka słodka
natka pietruszki
olej

Wykonanie:
Śledzie płuczemy i kroimy na kawałki. Cebulę pokrojoną w półtalarki szklimy na oleju. Następnie dodajemy cukier, potem ocet i koncentrat pomidorowy oraz przyprawy. Wszystko razem mieszamy i dusimy przez kilka minut. Na sam koniec dodajemy gorczycę. Studzimy. Powstałym sosem przekładamy ułożone warstwami śledzie.

Ryba z grzybami

Składniki:
75 dag filetów z ryby lub śledzia
40 dag grzybów leśnych
4 sztuki jajek
3 sztuki pomidorów
pęczek szczypiorku
1 sztuka cebuli
sok z 1/2 cytryny
oliwa
sól do smaku

Wykonanie:
Filety należy wcześniej skropić sokiem z cytryny oraz posypać solą, pieprzem i odstawić w chłodne miejsce na ok. 0,5 godz. W przypadku użycia filetów ze śledzi, należy opłukać i wcześniej wymoczyć. Grzyby umyć i pokroić w dowolne kawałki. Cebulę drobno posiekać i zeszklić na oliwie. Do niej dodać pokrojone grzyby i razem smażyć jeszcze przez kilka minut. Następnie dodać sparzone, obrane ze skórki i pokrojone w kostkę pomidory i oprószyć posiekanym szczypiorkiem. Rybę ugotować na parze i podawać z przyrządzoną potrawką.

Śledź z ananasem

Składniki:
6 szt. śledzi
150 ml majonezu
puszka ananasa
cebula
szczypta pieprzu mielonego czarnego

Wykonanie:
Śledzie zalać zimną wodą i odstawić na ok. 2 godz., a po tym czasie pokroić w kostkę. Cebulę obrać i sparzyć. Ananasy pokroić w kostkę, a sok wymieszać z majonezem. Śledzie połączyć z przygotowanymi składnikami, a następnie zalać sosem i do smaku przyprawić pieprzem. Najlepiej odstawić w chłodne miejsce na 2 godz.

Sałatka śledziowa

Składniki:
6 filetów śledziowych- matiasy w oleju lub słonej zalewie
4 jajka
2 ogórki konserwowe
1 jabłko
3/4 szklanki kukurydzy marynowanej
pół szklanki groszku konserwowego (marynowany)
2 łyżki śmietany 18%
2 łyżki majonezu
pieprz do smaku

Wykonanie:
Śledzie z oleju kroimy w paski o szerokości ok. 2 cm. Jeżeli są to filety śledziowe ze słonej zalewy to należy wcześniej przepłukać i wymoczyć przez kilka godzin w zimnej wodzie. Jajka gotujemy na twardo, a następnie kroimy na spore kawałki. W jednej misce umieszczamy śledzie, jajka, pokrojone w kostkę jabłko oraz ogórki, a także wrzucamy kukurydzę i groszek. Całość mieszamy ze śmietaną i majonezem oraz doprawiamy do smaku pieprzem.

Ryba po grecku

Składniki:
1 kg filetów z ryby
3 łyżki mąki pszennej
1 jajko
6 marchewek
2 pietruszki
1seler
3 cebule
1 por
1 słoik koncentratu pomidorowego (mały)
szczypta cynamonu
1 łyżeczka musztardy
liście laurowe
ziele angielskie
sól
pieprz
olej do smażenia

Wykonanie:
Rybę wcześniej skrapiamy sokiem z cytryny i pozostawiamy w lodówce na ok. 0,5 godz. Po tym czasie przyprawiamy pieprzem, solą oraz smarujemy musztardą i obtaczamy w przygotowanej panierce: jajko i mąka. Smażymy filety na rozgrzanym oleju przez ok. 10 min. Następnie na tarce trzemy umyte warzywa: marchew, pietruszkę i seler. Cebulę i por kroimy w piórka. Wszystkie warzywa umieszczamy w patelni i smażymy na oleju przez kilka minut, przyprawiając je po jakimś czasie solą, pieprzem, cynamonem i wrzucając kilka liści laurowych i ziaren ziela angielskiego. Do warzyw dodajemy koncentrat pomidorowy wymieszany z niewielka ilością wody. Wszystko jeszcze raz dusimy przez kilka minut na patelni. Przygotowaną rybę wykładamy na półmisek, a wokół niej kładziemy warzywa.

Karp faszerowany w galarecie

Fot.UG Dębowa Kłoda

Składniki:
karp (w całości)
1 cebula
1 bułka namoczona w mleku
sól, pieprz
natka pietruszki
1 jajko
niewielka ilość mąki ziemniaczanej
seler
marchew
liść laurowy, ziele angielskie
czosnek, por

Wykonanie:
Gotujemy wywar z warzyw (seler, marchew, por czosnek, liść laurowy, ziele angielskie). Następnie ściągamy skórę z karpia i dokładnie oczyszczamy z ości. Mielimy tak przygotowaną rybę z przesmażoną cebulką i namoczoną w mleku bułką. Przyprawiamy solą, pieprzem i natką pietruszki. Do farszu dodajemy jedno jajko i troszkę mąki ziemniaczanej.
Rozkładamy namoczoną w zimnej wodzie gazę, a na to skórę karpia i nakładamy na całej powierzchni farsz. Wszystko razem zwijamy i wkładamy do gorącego wywaru. Od momentu zagotowania należy całość gotować jeszcze przez godzinę. Po ugotowaniu rozwijamy gazę z karpia i umieszczamy na talerzu dekorując wg uznania.
Tak przygotowanego karpia zalewamy tężejącą galaretą przygotowaną

eprasa.pl 086594b14e

z wywaru, tj. powstały wywar z ryby (ok. 2 szklanki), 5 łyżeczek żelatyny.
Nadmiar farszu można wykorzystać na roladki. Należy pozostały farsz zawinąć w strecz, uformować w wałek, ugotować, a po wystygnięciu pokroić w plastry, udekorować i zalać pozostałą galaretą.

Jaja faszerowane

Fot.UG Dębowa Kłoda

Składniki:
8 jajek
5 plasterków łososia wędzonego
1/2 pęczka koperku
1 łyżka majonezu
1 łyżka masła
2 łyżeczki chrzanu
szczypta soli i pieprzu mielonego czarnego

Wykonanie:
Jajka należy ugotować na twardo, obrać i przekroić na pół. Żółtka wyjąć i rozetrzeć z łyżką majonezu, masła, 2 łyżeczkami chrzanu. Wszystko doprawić solą, pieprzem oraz posypać koperkiem. Tak przygotowaną pastę należy przełożyć do białka jajek i wszystko schłodzić.
Następnie na każdym faszerowanym jajku należy ułożyć kawałki wędzonego łososia i udekorować koprem.

Muszle nadziewane pastą z tuńczyka

Fot.UG Dębowa Kłoda

Składniki:
makaron muszle 8 szt.
tuńczyk w sosie własnym 13 dkg
młody por, zielona część 10 cm
majonez 2 łyżeczki
sól, pieprz ziołowy

Wykonanie:
Jajka kroimy w kostkę, tuńczyk osączamy z sosu i lekko rozdrabniamy widelcem. Wszystkie składniki na pastę mieszamy, doprawiając do smaku przyprawami. Makaron należy ugotować i nafaszerować przygotowaną pastą.

Karp wędzony

Fot.UG Dębowa Kłoda

Składniki:
karp

Marynata:
1 litr wody
60 g soli
1 łyżeczka cukru
4 ząbki czosnku
1 łyżeczka octu
1 liść laurowy
3 ziarenka ziela angielskiego
pieprz

Wykonanie:
Marynatę przygotować z podanych składników. Sprawionego karpia pokroić w dzwonki lub półdzwonki i włożyć do naczynia, a następnie zalać marynatą tak, aby przykryło w całości rybę. Odstawić na całą noc (co najmniej 12 godz.). Po tym czasie rybę osuszyć, nabić na haki i wstawić do wędzarni na około 5 godzin.

Mini kotleciki rybne ze szpinakiem

Fot.UG Dębowa Kłoda

Składniki:
dorsz 50 dag
ziemniaki 20 dag
szpinak mrożony 20 dag
marchewka 1 szt.
korzeń pietruszki 1 szt.
seler 1 szt.
cebula 2 szt.
jajko 3 szt.
sól i pieprz czarny do smaku
bułka tarta
olej
sos tatarski do smaku

Wykonanie:
Rozmrożony szpinak odsączyć z nadmiaru wody, a następnie drobno posiekać. Marchewkę, seler, pietruszkę pokroić na mniejsze kawałki.
Ości z dorsza usunąć. Warzywa wraz z filetami dorsza wrzucić do garnka i zalać wodą, aby jedynie przykryły warzywa. Następnie dodać 1 płaską łyżeczkę soli i gotować na niewielkim ogniu przez 15 minut od momentu zagotowania. Po tym czasie należy odcedzić rybę i warzywa oraz wystudzić. Ziemniaki ugotować osobno. Ugotowane, wystudzone warzywa wraz z rybą i ziemniakami zmielić. Dodać 1 jajko, posiekaną w drobną kostkę cebulę oraz szpinak. Wymieszać wszystkie składniki, doprawić solą i pieprzem. W przypadku uzyskania rzadkiej konsystencji należy dodatkowo dodać bułkę tartą.
Uformować kotleciki wielkości piłeczki ping-pongowej, panierować w bułce tartej i smażyć na rozgrzanym oleju. Podawać w towarzystwie sosu tatarskiego.

Sałatka z tuńczykiem

Fot.UG Dębowa Kłoda

Składniki:
1 puszka tuńczyka w sosie własnym
3 ogórki konserwowe
4 jajka
10 dkg ryżu
1 cebula
majonez 2 łyżki
muffinki (gotowe)
sól, pieprz

Wykonanie:
Tuńczyka odsączamy i lekko rozdrabniamy widelcem. Ogórek, jajka i cebulę kroimy w kostkę, a ryż parujemy. Wszystkie składniki mieszamy, łączymy z majonezem i doprawiamy do smaku. Tak przygotowaną sałatkę można nałożyć do muffinek i przystroić wg uznania (papryka, koperek).

Pasta z makreli wędzonej

Składniki:
makrela wędzona 1 szt.
ogórki konserwowe 3 szt.
jajka 4 szt.
cebula 7 szt.
czosnek 1 ząbek
musztarda 2 łyżki
majonez 2 łyżki
krakersy opakowanie
sól, pieprz do smaku

Wykonanie:
Makrelę obrać ze skóry, a ości usunąć. W drobną kostkę pokroić jajka, ogórki, cebulę, a czosnek przecisnąć przez praskę. Dodać majonez i musztardę oraz doprawić do smaku solą i pieprzem. Pastę można podawać na krakersach.

Roladki z ciasta francuskiego z łososiem

Składniki:
łosoś wędzony 100 g
ciasto francuskie 1 opakowanie
jajko 1 szt.
przyprawa czarnuszka (jak ktoś lubi) 40g
sól, pieprz do smak**u**

Sos czosnkowy:
czosnek 2 ząbki
jogurt grecki 150 ml
koperek 2 łyżki

Wykonanie:
Ciasto francuskie przed przygotowaniem roladek wyjąć na pół godz. z lodówki. Następnie lekko rozwałkować i na jedną trzecią ciasta położyć plastry łososia i przyprawić pieprzem. Roladę zwinąć, a końcówki ciasta posmarować roztrzepanym jajkiem i skleić. Całą roladę posmarować również jajkiem i posypać czarnuszką, a następnie pokroić na plastry.
Pokrojone roladki wyłożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i piec przez 20 min w rozgrzanym piekarniku do 200 st. C. W międzyczasie wymieszać składniki na sos czosnkowy i podawać z upieczonymi roladkami.

Sushi

Fot.UG Dębowa Kłoda

Składniki:
ryż 500 g
algi nori 5 szt.
awokado 1 szt.
łosoś 250 g
sałata 1 szt.
ogórek zielony 1 szt.
papryka 1 szt.

Wykonanie:
Ryż gotujemy i schładzamy. Na macie bambusowej kładziemy płat nori śliską stroną i rozprowadzamy ryż zostawiając pasek (1 cm) wolnego brzegu do sklejenia. Wszystkie pozostałe składniki kroimy w paski. Układamy według uznania i zwijamy w jak najciaśniejszy rulon, zaczynając od strony z warzywami i kończąc na pustym końcu nori.
Tak przygotowane sushi jest już gotowe do spożycia.

Rolada z kurczaka z natką pietruszki

według pani Teresy Kucharczyk z Opola Lubelskiego

Składniki:
1 kurczak o wadze ok. 1,5 kg
1/2 kg wątróbki drobiowej
2 jajka
1 bułka
1 łyżka masła
½ łyżeczki cukru
1 pęczek pietruszki
sól, pieprz

Wykonanie:
Robimy nacięcie wzdłuż grzbietu kurczaka i dalej rękoma zdejmujemy skórę. Następnie kurczaka okrawamy z mięsa. Mięso mielimy (można też tylko lekko je rozbić). Wątróbkę przesmażamy na maśle, przepuszczamy przez maszynkę. Mielimy też namoczoną bułkę. Do tego dodajemy jedną łyżkę masła, ½ łyżeczki cukru, sól, pieprz do smaku.
Następnie dodajemy pokrojony pęczek natki pietruszki. Wbijamy dwa żółtka, białka ubijamy na pianę. Wszystko razem mieszamy i zawijamy w uprzednio zdjętą skórę.
Można zaszyć lub zwinąć jak roladę. Można również spiąć wykałaczkami. Następnie wkładamy do rękawa i pieczemy godzinę w piekarniku nagrzanym do 180 stopni Celsjusza. Albo zawijamy w mokrą gazę i gotujemy w wywarze z warzyw przez godzinę. Schładzamy, kroimy w plastry, podajemy z konfiturą z borówki.

Świąteczny chleb na zakwasie

przepis pani Magdaleny Stachyry z Kowali Drugiej

Składniki na zakwas:
Zakwas pierwszy dzień: 1 szklanka wody i 1 szklanka mąki żytniej. Wymieszać i odstawić w ciepłe miejsce (24 st. C.).
Następnego dnia dodajemy do przygotowanego dzień wcześniej zakwasu 1 szklankę wody i 1 szklankę mąki żytniej. Mieszamy i odstawiamy.
Trzeciego dnia robimy to samo, dodajemy 1 szklankę wody i 1 szklankę mąki żytniej. Mieszamy i odstawiamy.
Jak zakwas pracuje, zaczynamy piec chleb. Odlewamy 0,5 litra do chleba, a resztę wstawiamy do lodówki. Albo też dodajemy mąkę i wodę w tych samych proporcjach, aby za kilka dni upiec kolejny chleb lub zrobić żurek.

Składniki na chleb:
1 kg mąki żytniej
2 łyżki soli
1 l ciepłej wody

Wykonanie:
Do miski wlewamy około pół litra zakwasu dwu- lub trzydniowego. Dodajemy 2 łyżki soli, 1 litr ciepłej wody i 1 kg mąki żytniej. Wszystko razem mieszamy do połączenia składników, aby ciasto było gęste. Ciasta nie zagniatamy. Pozostawiamy w misce na około 12 godzin. Następnie bierzemy trzy blachy keksówki i smarujemy je obficie tłuszczem od środka (może być masło, smalec czy margaryna) lub wykładamy papierem do pieczenia.
Do blaszki wykładamy ciasto łyżką moczoną w gorącej wodzie. Ciasta nakładamy tyle, aby zajęło większe pół blaszki. Równamy łyżką moczoną w wodzie i posypujemy ziarnami. Czekamy około pięciu godzin aż urośnie w blaszkach, a następnie wstawiamy do piekarnika nagrzanego góra-dół do 250 stopni Celsjusza na pół godziny.
Następnie redukujemy temperaturę do 200 stopni, oczywiście nie zaglądając do piekarnika. Po upływie godziny wyjmujemy chleb z pieca i pozwalamy mu odparować. Życzę smacznego!

Kotlety mielone z karpia

przepis od Koła Gospodyń Wiejskich w Katarzynie

Składniki:
500 g wyfiletowanego karpia 1 cebula
1 mała bułeczka (lub ziemniaki, ryż gotowany) 3 ząbki czosnku
1 jajko
sól, pieprz, bułka tarta, mąka, olej

Wykonanie:
Mięso z karpia mielimy dwa razy. Bułkę moczymy w mleku, wyciskamy i mielimy. Cebulę i czosnek kroimy w drobną kostkę, przesmażamy na oleju do oszklenia, następnie studzimy dodajemy do mięsa z karpia. Wszystkie składniki mieszamy, doprawiamy solą i pieprzem do smaku i formułujemy małe kotlety z karpia. Obtaczamy w bułce tartej wymieszanej z mąką. Na patelni rozgrzewamy olej i smażymy z obu stron na złoty kolor. Można podać z dowolnym sosem.

Kluski z czarnymi jagodami

poleca KGW w Wólce Kątnej

Składniki:
0,5 kg mąki pszennej
łyżka soli
szklanka letniej wody (może być mniej lub więcej)
ewentualnie 1 jajo

Wykonanie:
Rozczyniamy ciasto o konsystencji odpowiedniej do rozwałkowania placków, z których kroimy kluski średniej wielkości, gotujemy. W lecie zadbaliśmy o przygotowanie jagód z odrobiną cukru w „wekach". Polewamy zimne kluski sokiem wraz z jagodami (0,5 l) i podajemy.

Ryba w galarecie

poleca KGW w Wólce Kątnej

Składniki:
ryba (karp lub inne)
włoszczyzna
żelatyna
chrzan
pieczywo
sól, pieprz

Wykonanie:
Rybę oczyścić, odciąć głowę, a resztę podzielić na porcje.
Z głowy z dodatkiem włoszczyzny gotujemy wywar. Cedzimy go i trochę studzimy.
Cząstki ryby wkładamy do wywaru i gotujemy na małym ogniu. Po ugotowaniu rybę delikatnie wyjmujemy. Do gorącego wywaru dodajemy namoczoną żelatynę (3 dag na litr wywaru), można zagotować. Wywar klarujemy białkiem. Krzepnący wylewamy na udekorowany półmisek z rybą.
Podajemy z chrzanem i pieczywem.

Pierogi z soczewicą i kapustą

Przepis od Koła Gospodyń Wiejskich z Gołębia

Farsz:
2 szkl.soczewicy zielonej opłukać, namoczyć na 0,5 godz. Do większego
garnka wlać 4 szkl. wody, zagotować, wrzucić soczewicę, gotować do miękkości /ok. 15 min./. Odcedzić, ostudzić i u*dziubać* tłuczkiem lub przekręcić przez maszynkę.
Ugotować do miękkości 1 kg kiszonej kapusty z marchewką, wystudzić, pokroić nożem. Główkę czosnku wiejskiego podsmażyć na słoninie, dodać soczewicę, wymieszać, połączyć z ugotowaną kapustą, doprawić solą i pieprzem.

Gołąbki i pierogi od Koła Gospodyń Wiejskich z Gołębia

Ciasto
Przesiać 1 kg mąki pszennej, zrobić dołek, wlać 2 łyżki oleju, dodać szczyptę soli, stopniowo dodawać ciepłą wodę, wyrobić ciasto. Rozwałkować, wykrawać krążki kubkiem, nadziewać przygotowanym farszem z soczewicą, lepić pierogi, gotować w lekko osolonej wodzie, mieszając, żeby się nie sklejały. Kiedy wypłyną, wyjmować łyżką cedzakową, odsączyć na przygotowanej ścierce. Podawać okraszone zrumienioną na oleju cebulką lub z wigilijnym czerwonym barszczem.

Gołębskie pierogi

Farsz:
Leśne, suszone grzyby/20 dag/ opłukać, namoczyć, ugotować do miękkości, ostudzić, posiekać lub zemleć.
Ugotować 1 kg kapusty kiszonej z marchewką, wystudzić, pokroić.
Podsmażyć cebulę na oleju, połączyć z grzybami, dodać do ugotowanej kapusty.

Ciasto :
Z 1 kg mąki, łyżki octu, łyżki sody, 3/4 litra kwaśnego mleka, 2 jajek wyrobić ciasto jak na kopytka. Rozwałkować, kubkiem wykrawać krążki i nadziewać kapustą z grzybami. Smażyć z obu stron, pod przykryciem, na głębokim tłuszczu do zarumienienia.
Wybornie smakują z czerwonym barszczem.

eprasa.pl 086594b14e

Gotuj na Święta ze Wspólnotą

Koreczki śledziowe

przepis pani Edyty Sopyły z KGW w Woli Okrzejskiej

Składniki:
1 kg płatów śledziowych
20 dag żółtego sera
cytryna
mały słoik pieczarek marynowanych
czerwona papryka
4 korniszony
czerwona cebula
Wykonanie:
Paprykę myjemy, usuwamy gniazdo nasienne. Paprykę, ser, cebulę i korniszony kroimy w cienkie plastry. Na każdy filet śledziowy wykładamy ser, paprykę, korniszony i cebulę. Zwijamy i spinamy wykałaczkami. Układamy na półmisku. Pieczarki osączamy i po jednej nabijamy na wykałaczki (te w filetach). Wyciskamy sok z cytryny i skrapiamy koreczki.

Sałatka warstwowa z tuńczykiem

przepis pani Anety Pszczółkowskiej z KGW Gołaszynianki

Składniki:
1 puszka tuńczyka w oleju
1 duża cebula
ser żółty
5 jajek
Wykonanie:
Jaja ugotować na twardo, obrać przekroić na pół, oddzielić białka od żółtek. Cebulę pokroić w drobną kostkę. Ser żółty zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Tuńczyka odsączyć z zalewy.
Na spód miseczki zetrzeć białka na tarce o grubych oczkach, na białko dodać żółty ser, na ser warstwę tuńczyka, na rybę cebulkę i cienką warstwę majonezu oraz nieco soli i pieprzu.
Następnie ułożyć kolejną warstwę z sera żółtego, tuńczyka i cebulki. Na cebulkę nakładamy majonez, dodajemy sól i pieprz, a na koniec starte na drobnych oczkach żółtka jaj.

Ciasto biedronka

przepis pani Marty Słomki z KGW Szyszki w gm. Stoczek Łukowski

Składniki na biszkopt:
5 jajek
3/4 szklanki cukru
3/4 szklanki mąki
1/4 szklanki mąki ziemniaczanej
szczypta soli

Składniki na krem śmietankowo-owocowy:
600 ml śmietanki kremówki 30-36%
400 g owoców (jagody, borówki amerykańskie, maliny, truskawki- mogą być mrożone)
pół szklanki cukru
4 łyżki żelatyny
1/3 szklanki wody
Dodatkowo:
1 galaretka truskawkowa
400 ml gorącej wody
pół szklanki wiórków kokosowych
pół szklanki jagód lub borówek (lub innych owoców) do dekoracji
1/3 szklanki wody + 1 łyżka soku z cytryny – do nasączenia ciasta
Wykonanie:
Białka jaj ubijamy na sztywno ze szczyptą soli, dodajemy stopniowo cukier i ubijamy, aż piana stanie się gęsta i lśniąca, a cukier rozpuści się.
Następnie dodajemy stopniowo żółtka. Mieszamy obie mąki, przesiewamy do masy w kilku partiach, mieszamy delikatnie za pomocą łyżki. Ciasto przekładamy na formę wyłożoną papierem 21 na 26 cm. Wkładamy do piekarnika nagrzanego do 170 stopni i pieczemy przez około 30 minut- do suchego patyczka.
Biszkopt studzimy i przecinamy na dwa placki. Placki nasączamy wodą wymieszaną z cukrem i cytryną. Owoce myjemy, przekładamy do garnka, zasypujemy cukrem i zagotowujemy kilka minut, aż owoce puszczą sok.
Żelatynę wsypujemy do kubeczka, zalewamy wodą, tak, aby była cała zakryta i odkładamy na 10 minut do napęcznienia. Owoce miksujemy na gładki mus. Żelatynę delikatnie podgrzewamy w garnuszku ciągle mieszając i uważając, aby się nie zagotowała, bo straci właściwości żelujące. Rozpuszczoną żelatynę wlewamy do gorącego musu owocowego i dokładnie mieszamy. Całość studzimy, a następnie wkładamy do lodówki na około 10-15 minut do lekkiego zgęstnienia – ale uwaga, mus szybko tężeje!
Schłodzoną śmietankę ubijamy na sztywno. Szklankę ubitej śmietanki odkładamy do posmarowania wierzchu ciasta. Do większej części ubitej śmietanki dodajemy powoli mus z owoców, mieszamy powoli, aby zgęstniał (uwaga, szybko tężeje).
Pierwszy nasączony biszkopt układamy w foremce do pieczenia i wlewamy na niego krem owocowy. W drugim biszkopcie wycinamy kółka za pomocą kieliszka i układamy go delikatnie na warstwie kremu. Wierzch smarujemy równomiernie pozostałą bitą śmietaną, obsypujemy wiórkami kokosowymi, omijajmy wykrojone kółeczka. Całość wkładamy do lodówki. Galaretkę zalewamy 400 ml gorącej wody. Studzimy ją, a jak zacznie tężeć, to do każdej wyciętej dziurki wkładamy po kilka jagód lub borówek, następnie dziurki wypełniamy tężejącą galaretką. Ciasto wkładamy do lodówki na około dwie godziny.

Chlebek czosnkowy

przepis podała pani Bożena Kołodziej z KGW w Woli Okrzejskiej

Składniki:
40 g drożdży
¾ szklanki ciepłego mleka
½ szklanki ciepłej wody
600 g mąki
1 jajko
½ łyżeczki cukru
1 łyżeczka soli
4 łyżki oliwy z oliwek
MASEŁKO
Składniki:
120 g masła
2 utarte ząbki czosnku
3 łyżki posiekanego koperku
3 łyżki posiekanej natki pietruszki
3 łyżki bazylii
1 łyżeczka soli
Masło utrzeć z ziołami i solą.
Wykonanie:
Drożdże rozkruszyć w misce, dodać wodę, mleko, 1 łyżkę mąki, cukier - wymieszać to i zostawić pod przykryciem na 15 minut.
Po 15 minutach dodajemy mąkę z solą, wbijamy jajko, mieszamy i dodajemy oliwę. Wyrabiamy gładkie, elastyczne ciasto. Dzielimy je na 3 części. Każdą część trzeba cienko rozwałkować na prostokąt, posmarować ziołowym masłem na całej powierzchni i pociąć na 4-5 pasków.
Każdy pas zwinąć w harmonijkę i układać obok siebie w tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia. Potem odstawiamy chlebek w ciepłe miejsce pod przykryciem na 15 minut. Po tym czasie ciasto wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec 30 minut.

Brzoskwiniowa polana

(przepis pani Bożeny Kołodziej z KGW w Woli Okrzejskiej)

Składniki:
450 g szpinaku mrożonego
3 jaja
1/2 szklanki oleju
3/4 szklanki cukru
2 szklanki mąki pszennej
1 łyżeczka proszku do pieczenia
Wykonanie:
Szpinak rozmrażamy i odsączamy z wody, a następnie blendujemy z olejem. Jaja ubijamy z cukrem do białości. Do masy jajecznej dodajemy szpinak, mąkę i proszek do pieczenia. Miksujemy do połączenia. Blaszkę wykładamy papierem do pieczenia i wylewamy na nią ciasto. Pieczemy ok. 30 minut w temp. 180 stopni.

MASA BRZOSKWINIOWA
Składniki:
4 dojrzałe brzoskwinie lub brzoskwinie z puszki
250 g serka mascarpone
400 g jogurtu greckiego
4 łyżki cukru pudru
4 łyżeczki żelatyny
ok. 20 sztuk herbatników
Wykonanie:
Żelatynę zalewamy zimną wodą (aby ją przykryła) i odstawiamy do napęcznienia, po czym rozpuszczamy w kąpieli wodnej. Brzoskwinie obieramy, pozbawiamy pestek i kroimy w mniejsze kawałki, a następnie blendujemy z cukrem na gładki mus, na koniec dodając rozpuszczoną żelatynę (brzoskwinie z puszki kroimy, można dać mniej cukru i postępujemy tak samo).
Mascarpone miksujemy z jogurtem wlewamy brzoskwinie, mieszamy całość i wykładamy na ostudzone ciasto. Na wierzchu układamy warstwę herbatników.

MASA ŚMIETANOWA
Składniki:
330 ml śmietany 30%
250 g serka mascarpone
2 łyżki cukru pudru
2 łyżeczki żelatyny
Wykonanie:
Żelatynę zalewamy zimną wodą (tak, aby ją przykryła) i odstawiamy do napęcznienia, a następnie rozpuszczamy w kąpieli wodnej. Zimną śmietanę ubijamy z cukrem pudrem, a następnie miksujemy z mascarpone aż się połączą.
Żelatynę przelewamy do śmietany i dokładnie mieszamy. Masę śmietanową wykładamy na herbatniki.

Galaretka brzoskwiniowa

Składniki:
2 galaretki brzoskwiniowe
4 dojrzałe brzoskwinie (lub brzoskwinie z puszki)

Wykonanie:
Galaretki rozpuszczamy w 3/4 litra wrzątki. Brzoskwinie obieramy i kroimy w kostkę (brzoskwinie z puszki kroimy). Tężejącą galaretkę mieszamy z pokrojonymi brzoskwiniami i wykładamy na masę śmietanową. Ciasto chłodzimy kilka godzin w lodówce.

Marchwiowy kulebiak na ciepło

przepis pani Marianny Bieleckiej z KGW Wola Okrzejska

Składniki na ciasto:
500 g mąki pszennej
50 g świeżych drożdży
1 łyżeczka cukru
200 ml mleka
1 łyżeczka soli
2 jajka
50 g masła
szczypta proszku do pieczenia
Wykonanie:
Do miski wsypać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, zrobić dołek, wkruszyć do niego drożdże i posypać cukrem. Stopniowo wlewać do dołka ciepłe mleko mieszając je z drożdżami i zagarniając do środka kilka łyżek mąki. Przykryć ściereczką i odstawić na ok. 10 minut do wyrośnięcia.
Dodać sól oraz jajka i zacząć delikatnie mieszać wszystkie składniki łyżką. Gdy zgrubnie się połączą, dodać roztopione masło lub olej i zacząć wyrabiać składniki. Wyrabiać ciasto przez ok. 10-15 minut, aż ciasto będzie gładkie i elastyczne.
Uformować kulę, umieścić ją w misce i odstawić w ciepłe miejsce na ok. 1 godzinę do wyrośnięcia.

Składniki na farsz:
1 kg marchewki
2 cebule
3 łyżki masła
sól, pieprz, 2 listki laurowe, 3 łyżki bułki tartej
Wykonanie:
Obrać i pokroić w kostkę marchew oraz cebulę. Na patelni rozpuścić masło i podsmażyć cebulę. Gdy cebula ładnie się zeszkli, dodać pokrojoną w kostkę marchew oraz pozostałe przyprawy i dusić do miękkości. Na koniec dodać bułkę tartą wymieszać i chwilę jeszcze dusić.
Pieczenie:
Ciasto wyłożyć na stolnicę i chwilę powyrabiać, następnie podzielić na 2 części. Rozwałkować pierwszy kawałek ciasta w owalny kształt o wymiarach ok. 30 x 35 cm, wyłożyć połowę nadzienia na środek ciasta. Zwinąć ciasto wzdłuż dłuższego boku i zlepić brzegi, formując je na kształt pieroga. Położyć na natłuszczonym papierze do pieczenia. Wierzch posmarować roztrzepanym żółtkiem i ułożyć na blachę do pieczenia pozostawiając ok. 2 cm wolnej przestrzeni na wyrośnięcie ciasta. To samo powtórzyć z drugim kawałkiem ciasta. Piec przez ok. 40-45 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni C. Kulebiaki mają się ładnie zrumienić. Chwilę odczekać przed pokrojeniem.

Słodko-słony brokuł pod pierzynką

przepis pani Maryli Guzek z KGW Toczyska

Składniki:
różyczki brokuła 900 g
ser feta 270 g
żurawina 200 g
słonecznik łuskany 100 g
majonez lub sos czosnkowy (jak kto lubi)
Wykonanie:
Brokuły gotujemy w osolonej wodzie, odcedzamy. Ser kroimy w kostkę lub kruszymy. Na półmisku układamy różyczki brokuła, ser feta, żurawinę, lekko posypujemy słonecznikiem, polewamy majonezem lub sosem czosnkowym. Na wierzch posypujemy resztą słonecznika, dekorujemy żurawiną i różyczką brokuła.

Pierniczki

w wykonaniu 8-letniej Leny Kościeszy i jej babci Marii Kalińskiej

Składniki:
30 dag mąki pszennej
10 dag mąki żytniej
1 szklanka cukru
1 łyżka kakao
1 łyżka sody
przyprawa do piernika
szczypta soli
10 dag masła
10 dag miodu
2-3 jajka
Wykonanie:
Rozpuszczamy w garnku miód, przyprawę do pierników, masło, kakao, cukier, a następnie studzimy. Jajka dodajemy do mąki wymieszanej z sodą – mieszamy i dodajemy rozpuszczone masło z miodem. Zagniatamy ciasto. Jeżeli ciasto jest rzadkie, należy dosypać mąki.
Chłodzimy je kilka minut w lodówce. Stolnicę posypujemy mąką i wałkujemy ciasto na grubość 0,5–1 cm. Wykrawamy pierniki i pieczemy około 15 minut w temperaturze 180 stopni.

Racuszki wigilijne z makiem

przepis od Towarzystwa Przyjaciół Michowa

Składniki:
0,5 l mleka
4 szklanki mąki
5 dag drożdży
2 łyżki cukru
szczypta soli
2 jajka

Wykonanie:
Mleko podgrzać, rozpuścić w nim drożdże, dodać pozostałe składniki, wymieszać i odstawić do wyrośnięcia. Nadzienie makowe przygotować jak na makowiec: sparzyć mak, przekręcić przez maszynkę kilka razy, dodać cukier, aromat migdałowy, odrobinę masła. Nadzienie makowe można przygotować wcześniej i zamrozić.
Gdy ciasto wyrośnie smażyć na oleju lnianym z dodatkiem oleju rzepakowego. Łyżkę, którą nakładamy ciasto na patelnię trzeba przed każdym racuszkiem zanurzać w ciepłej wodzie. Na taki placuszek kładziemy łyżeczkę farszu i nakrywamy odrobiną ciasta żeby maku nie było widać. Przekręcamy na obie strony i gotowe. Po osuszeniu na papierowym ręczniku trzeba jeszcze posypać cukrem pudrem.

Kapusta z łazankami

przepis od Koła Gospodyń Wiejskich w Michowie

Składniki:
kapusta kiszona 500 g
grzyby leśne suszone (garść) lub pieczarki 300 g
olej rzepakowy swojski
0,5 szklanki- 2 cebule
pieprz czarny, sól, ostra papryka, majeranek, liść laurowy

Sposób przyrządzenia:
Kapustę ugotować do miękkości wycisnąć, olej rozgrzać dodać posiekaną cebulę, pokrojone grzyby i podsmażyć 10 min z przyprawami. Wymieszać z ugotowanymi do miękkości łazankami (mogą być kupione lub domowe). Kapusta z łazankami może być z dodatkiem boczku, kiełbasy, mięsa.

eprasa.pl 086594b14e

Z dziejów opolskiej arystokracji - ostatnie pokolenie Rzewuskich z Niezdowa (cz. II)

Dzielny brat poległ na Kaukazie, uczona siostra zmarła we Włoszech

Ich babką była Rozalia Lubomirska, słynna z urody i licznych romansów ofiara rewolucyjnej paryskiej gilotyny, żona Aleksandra Lubomirskiego, pana Opola i budowniczego pałacu w Niezdowie.

Matka, Aleksandra Franciszka (występująca pod imieniem Rozalia) słynęła zaletami rozumu i charakteru, nadając ton warszawskim, paryskim, petersburskim i wiedeńskim salonom. Jej dzieci z małżeństwa z Wacławem Rzewuskim, ekscentrycznym miłośnikiem i badaczem krajów arabskich, pierwowzorem mickiewiczowskiego Farysa, nie miały w życiu szczęścia.

Jako jedyny dłuższym życiem cieszył się Leon, który, porzuciwszy karierę wojskową, długie lata z niezłym skutkiem zajmował się gospodarowaniem w rodzinnym majątku w Podhorcach i pisaniem traktatów społecznych i ekonomicznych. Jego starszy brat Stanisław, młodzieniec wielkich talentów, nie cieszył się nigdy dobrym zdrowiem i zmarł w czasie powstania listopadowego. Podkreślić należy, że obaj Rzewuscy udział w wojnie z Rosją wzięli przy wyraźnym sprzeciwie matki, która była lojalistką i przez całe życie słowem i czynem wspierała cara, ideę współpracy polsko-rosyjskiej oraz sprawę konserwatyzmu społecznego.

Kaliksta Teano z d. Rzewuska podobnie jak matka Rozalia z Lubomirskich słynęła z wiedzy, wykształcenia i inteligencji. Zajmowała się historią muzyki, mówiła siedmioma językami. Zmarła młodo, osierociła dwójkę dzieci

Najmłodszy syn Rozalii i Wacława zginął na Kaukazie. Jego ciała - podobnie jak ojca - nie odnaleziono

Rozalia Rzewuska była dumna, że jej syn Witold służy w rosyjskiej armii

Ofiara Kaukazu

Najbliższy jej przekonaniom był najmłodszy syn, urodzony w 1811 roku Witold. Ten z kolei, najprawdopodobniej chcąc ratować rodzinny majątek przed carskimi sekwestrami, po upadku powstania listopadowego wstąpił, przy aprobacie matki, do carskiego wojska. O ile przed wojną służba w armii Królestwa Polskiego nie przynosiła ujmy, o tyle później była już uważana za dyshonor. Kiedy Zygmunt Krasiński spotkał przypadkiem na ulicy panie Rzewuskie, siostrę i matkę Witolda, wymawiał im przyjęcie „kirgiskiego" munduru, ale obie twardo odparły zarzuty. Rozalia we wspomnieniach napisze potem o synu, że *...Miał odwagę stanąć ponad narodowemi uprzedzeniami i wstąpić do służby rosyjskiej, pomimo opinii, pomimo szyderstw miotanych przez swoich. Ci, którzy go oskarżali, porównywali do Wallenroda, to znaczy, zdrajcy, tak zamącił był w głowie źle obliczony patriotyzm. Witołd, pełen odwagi i aktywności, pałał chęcią wyróżnienia się, a wojna na Kaukazie była wystarczająco niebezpieczna, by sprawić, by pożądał wziąć w niej udział...* (Za Filipem Kucerą). Zginął w 1834 roku na Kaukazie, w potyczce z góralami. Jego oddział stacjonował w Tbilisi. Witold poległ, broniąc swojego posterunku, otrzymał postrzał w pierś podczas próby odbicia działa zdobytego przez napastników. Być może wyróżniał się zwyczajem noszenia na głowie czerwonej czapki krakuski, co czyniło zeń łatwy cel. Wspomnieć należy, że była to śmierć w dużej części daremna: majątki, zabezpieczeniem przed utratą których miała być służba w armii, tak czy siak uległy konfiskacie.

Małżeństwo z rozsądku

Zbolałej matce pozostała więc tylko córka Kaliksta. Niemcewicz pisał o niej „dowcipna i hoża". Po śmierci dwóch z trzech braci związek z matką stał się bliski, spędzały dużo czasu i na salonach bywały razem. Miało to zbawienny wpływ, przede wszystkim, na rozwój intelektualny dziewczyny. Biegle władała siedmioma językami, prowadziła studia nad historią muzyki. Matka planowała jej mariaż z Zygmuntem Krasińskim, co jednak nie doszło do skutku, choć zaowocowało trwałą niechęcią między Kalikstą a Delfiną Potocką. Koniec końców, bardziej z rozsądku niż porywu serca, wyszła za włoskiego arystokratę Micheleangelo Caetani księcia Teano, historyka, polityka i znawcę Dantego. Tu też nie znalazło się miejsce na „żyli długo i szczęśliwie". Zmarła w wieku 31 lat, osierociwszy dwójkę dzieci. Kolejne pokolenie nie utrzymywało już stosunków z Polską, odziedziczony po wuju Leonie kawałek schedy pod Brzeskiem szybko sprzedali. Córka Hersylia przejęła po matce zainteresowania naukowe, była jedną z pionierek włoskiej i nie tylko archeologii, przyjaciółką Stendhala, Balzaca, Gogola i Liszta. Rozalia, osierocona przez własne dzieci, dożywała swoich dni głównie w Warszawie i zbudowanym przez siebie pałacu w Rozalinie. Pałac w Opolu w 1854 trafił w ręce Iwana Paskiewicza, Niezdów kilka lat później w ręce Kazimierza Wydrychiewicza, a potem rodziny Kleniewskich.

Zbigniew Smółko

Pamięć o dawnym Ostrowie przechowana w Izraelu (cz. VII)

Między Kowlem i Ostrowem, między Sowietami i Niemcami

Niewiele śladów pamięci zostało po ostrowskich Żydach. Jednym z nich są wspomnienia wydane przez ocaleńców w Palestynie w 1978 roku. Autorem jednego z nich jest Micha Eckhausa, urodzony w Ostrowie syn dość zamożnej, tradycyjnej rodziny żydowskiej, który wybrał „karierę" działacza komunistycznego.

... Czując, że nie mogę dłużej zostać w Ostrowie, zaplanowałem nocną ucieczkę. Moja siostra Chawele błagała mnie, żebym ją zabrał ze sobą, ale moi rodzice, którzy byli znowu razem po incydencie z Gestapo, nie wyrazili na to zgody. Zostawiłem w Ostrowie rodziców, cztery siostry i dwóch braci. Mój starszy brat Gecel akurat wyjechał z żoną do Kowla. Matka płakała gorzkimi łzami, czując, że widzi mnie ostatni raz i tak było rzeczywiście. Ostrowski Żyd, który przeżył Majdanek, powiedział mi, że widział dwóch moich braci w obozie, obaj chorowali. Kiedy pracował w krematorium, własnymi rękami spalił ciało mojego brata Szai Idla. Nie wiedział jednak nic o losie moich rodziców, sióstr i starszego brata Mendla.

Przedwojenna żydowska orkiestra dęta z Ostrowa

Żydzi nie przyjęli swoich

Na początku 1940 postanowiłem, po wielu kłopotach, wrócić do Kowla. Bronia i ja byliśmy bardzo podekscytowani, kiedy pod koniec października 1939 roku pojechała tam moja szwagierka z mężem Geclem. Szczęśliwie udało się im załatwić miejsce do mieszkania u polskiego robotnika kolejowego, ale nie trwało to długo. Szybko musieli przenieść się do starych baraków kolejowych niedaleko ulicy Kolejowej, które były bardzo prymitywne, nie miały normalnych instalacji i urządzeń. Niestety kowelscy Żydzi nie okazywali wiele zrozumienia ani sympatii dla uciekinierów. Potem, kiedy niemiecka armia weszła do Kowla, wielu Żydów też musiało uciekać i wszyscy zaznaliśmy tego samego gorzkiego losu.

W poszukiwaniu chleba

Moja przyszła żona Bronia i ja mieszkaliśmy w domu dawnego więźnia politycznego razem z innymi socjalistami. Z pomocą znajomych szukaliśmy pracy. Pewnego dnia w dwunastoosobowej grupie zostaliśmy wysłani do Zakosiela na Polesiu. Tam znaleźliśmy opuszczony dom i gospodarstwo, które należało do Polaków, którzy zostali aresztowani, a ich pracownicy się rozeszli. Jednak nie było tam pracy dla nas, czuliśmy, że jesteśmy porzuceni i nikt nie może nam pomóc. Po pewnym czasie, mimo że mieliśmy tam trochę pożywienia, postanowiliśmy to miejsce opuścić. Był luty 1940 roku i chłód i mróz przenikały nas do kości.

Wróciliśmy do Kowla i zamieszkali w drewnianym baraku razem z moją szwagierką. To było uciążliwe dla nas wszystkich, ale nie było alternatywy. Z wielkim trudem Bronya znalazła pracę na stacji kolejowej. Ostatecznie i ja znalazłem pracę i nasza mała rodzina mogła przeżyć zimę, ale wszyscy mieliśmy nadzieję, że wiosna i lato przyniosą nie tylko więcej ciepła, ale i lepsze życie.

Wywózka z Kowla

Pewnego dnia w czerwcu 1940 roku doszło w Kowlu, zwłaszcza wśród uchodźców, do dużego zamieszania. Okazało się, że ci, którzy zarejestrowali się na powrót do Polski, licząc, że połączą się ze swoimi rodzinami, zostali otoczeni i zabrani ze swoich domów, zaprowadzeni na stację kolejową, załadowani do wagonów i wywiezieni w głąb Rosji, zamiast do Polski. Łatwo sobie wyobrazić ich zaskoczenie i strach, to zamieszanie poruszyło wszystkich. Mój brat i dwie szwagierki zostali aresztowani przez sowiecką policję. Ja wróciłem do Kowla ze Lwowa akurat na czas, żeby się pożegnać i dać im nieco jedzenia i ubrania, kiedy zabierano ich na stację. Kto mógł sobie wtedy wyobrazić, że ci, którzy są deportowani z racji na bzdurną rejestrację, w tym momencie mieli większą szansę na przeżycie niż ci, którzy pozostali na Zachodniej Ukrainie?

Ślub na wygnaniu

Bronia i ja postanowiliśmy się oficjalnie pobrać w 1940 roku, prywatna ceremonia była krótka, w obecności kilku najbliższych przyjaciół. Przyjęliśmy sowieckie obywatelstwo, wyprowadziliśmy się z baraku i zamieszkali w małym pokoiku, w którym mieściły się stół, łóżko, dwa krzesła i klozet. Kuchnię mieliśmy wspólną. Później właściciel baraków obciążył nas jeszcze czynszem, którego nasza rodzina nie zdążyła zapłacić przed wywózką. Na szczęście oboje mieliśmy pracę, ja byłem zatrudniony jako cieśla.

Zbigniew Smółko

eprasa.pl 086594b14e

Prezydent Krzysztof Żuk: Polityka zadziałała na niekorzyść Lublina

Jedni dostali miliony, drudzy ani grosza

Lublin złożył dziesięć wniosków o dotacje w ramach rządowego Funduszu Inwestycji Lokalnych. Nie dostanie ani złotówki. - Samorządy, w których koalicja rządząca nie wygrała wyborów, są pomijane w rozdziale środków publicznych - uważa Krzysztof Żuk, prezydent Lublina.

Dotacje na kilkanaście milionów

Lista inwestycji z terenu województwa lubelskiego, które dostaną dofinansowanie w ramach Funduszu Inwestycji Lokalnych, została opublikowana w ub. tygodniu. Wcześniej samorządy wnioskowały o przyznanie pieniędzy na przedsięwzięcia, które były rozstrzygane przez komisję weryfikującą działającą przy Premierze RP. „Głównym celem programu jest danie impulsu do dynamicznego rozwoju we wszystkich regionach Polski. To szczególnie ważny instrument podczas walki z ekonomicznymi skutkami pandemii COVID-19” - czytamy w opisie programu.

Na Lubelszczyźnie, pomiędzy gminy, powiaty, miasta i województwo, rozdysponowano niespełna 314 mln zł. Niektóre dotacje robią wrażenie - powiat biłgorajski dostał 15 mln zł na utworzenie szpitalnego oddziału ratunkowego, powiat łukowski otrzymał 12 mln zł na remont przychodni i dwóch oddziałów w szpitalu, natomiast miasto Chełm dostało 11 mln zł na remont drogi krajowej.

Krzysztof Żuk: Decydowały względy polityczne

Nie wszyscy wnioskowali o dotacje z takim powodzeniem. Władze Lublina złożyły dziesięć wniosków na kwotę ponad 350 mln złotych z dokumentacją i argumentacją. Żaden z tych wniosków nie został zaakceptowany.

„Polityka zadziałała na niekorzyść Lublina” - napisał w czwartek (10 grudnia) na swoim koncie na facebooku Krzysztof Żuk, prezydent Lublina. „Ponieważ system rozpatrywania wniosków o dofinansowanie z Funduszu jest niejasny, mam prawo podejrzewać, że decydowały względy polityczne i Rząd kieruje się w tym przypadku swoimi interesami politycznymi i części samorządów po prostu nie zamierza wspomagać” - czytamy dalej we wpisie.

Lublin nie dostał dofinansowania m.in. na budowę przedłużenia ulicy Lubelskiego Lipca 80, niezbędnego dla sprawnej obsługi regionalnej komunikacji z Dworcem Metropolitalnym, którego budowa właśnie się zaczyna. Prezydent podkreślił, że brak dotacji przekreśla możliwość realizowania tych inwestycji w najbliższym czasie.

Dodał też, że wielokrotnie zwracano się do premiera Mateusza Morawieckiego, żeby podział pomocy w ramach Funduszu Inwestycji Lokalnych odbywał się w oparciu o obiektywne kryteria i na zasadach uwzględniających obciążenia, jakie poszczególne samorządy ponoszą w związku z walką z pandemią.

Krzysztof Żuk,
prezydent Lublina
- Rząd kieruje się w tym przypadku swoimi interesami politycznymi i części samorządów po prostu nie zamierza wspomagać

„Tymczasem zdecydowana większość największych miast nie otrzymała wsparcia w ramach drugiej transzy rządowego programu. Takie traktowanie Lublina i innych dużych miast przez rząd należy uznać za dyskryminujące. Po raz pierwszy spotkaliśmy się w rozdysponowaniu funduszy z takim brakiem transparentności zasad ich przekazywania oraz z zasadą obcą praworządnym państwom, że samorządy, w których koalicja rządząca nie wygrała wyborów, są pomijane w rozdziale środków publicznych” - podsumowuje Żuk.

Poseł: Nie jesteś z PiS? Nie masz na co liczyć

Na decyzję w sprawie podziału dofinansowania zareagował też m.in. Michał Krawczyk - lubelski poseł Koalicji Obywatelskiej.

„Podzielili pieniądze, ale dali tylko swoim. Nie jesteś w PiS? Nie masz na co liczyć. Więc Lublin, Puławy, Kraśnik, Biała Podlaska, Włodawa czy Biłgoraj nie dostały ani złotówki. Fundusz Inwestycji Lokalnych powstał po to, aby pomóc miastom i gminom, które bardzo mocno straciły finansowo na epidemii. Do podziału na nasze województwo było 313 milionów zł. Podzielono je na 149 inwestycji. Wyłącznie wg klucza partyjnego i politycznego” - napisał na swoim facebooku parlamentarzysta.

Z kolei Marta Wcisło - lubelska posłanka KO, wystąpiła w tej sprawie z interpelacją do premiera.

„Od razu zauważyć można było, że rozdysponowanie środków zostało dokonane według klucza politycznego: w przeważającej mierze trafiły one do samorządów, w których rządzą politycy Prawa i Sprawiedliwości, Porozumienia i Solidarnej Polski” - napisała Marta Wcisło w interpelacji. „Uważam, że takie połączenie działalności partyjnej i państwowej jest absolutnie niedopuszczalne i nie powinno mieć miejsca” - alarmowała.

Posłanka podkreśliła, że jej interpelacja nie jest sprzeciwem wobec wsparcia finansowego dla samorządów rządzonych przez PiS, ale pieniądze powinny być rozdzielane według obiektywnych kryteriów. Zapytała m.in. jakimi kryteriami kierowano się przy podziale.

Puławy też dostały okrągłe zero

Swoje zdanie na facebooku wyraził też poseł Konfederacji Jakub Kulesza, który powołał się na przykład Puław.

Mariusz Filipiuk
starosta bialski
- Żadnych środków nie otrzymał również powiat bialski

Paweł Maj
prezydent Puław
- Puławy nie otrzymały nic. Jest to niezrozumiałe, niesprawiedliwe, służące podziałom

„Wszystko w partii, nic poza partią! Taką mamy rzeczywistość. Ostatnio tyle się mówiło o wiązaniu praworządności w Polsce z funduszami unijnymi, mocno krytykowanych przez polityków PiS. Tymczasem.. ten sam PiS uzależnia przyznanie wsparcia finansowego samorządom od przynależności partyjnej. Miasta, których włodarze nie należą do PiSu, otrzymały okrągłe 0 zł” - napisał na facebooku poseł. „Jak to musiało wyglądać? A no zapewne tak, że jakiś urzędnik pana premiera stwierdził sobie, że np. w Puławach nie ma pisowskiego prezydenta, więc mu nic nie damy, a w innym mieście jest działacz partyjny, więc damy kilkadziesiąt milionów. Koszmar. W ogłoszonym naborze nie było żadnych merytorycznych wymogów, jakie wnioskodawcy musieli spełniać. Więc tak na żywca to chyba jeszcze nie było, że nie masz legitymacji partyjnej PiS, to my ci utrudnimy rządzenie” - stwierdził Kulesza.

„Puławy nie otrzymały nic. Jest to niezrozumiałe, niesprawiedliwe, służące podziałom. Uderzające w mieszkańców, którzy mogli otrzymać coś wartościowego, a zyskali poczucie krzywdy” - komentuje Paweł Maj, prezydent Puław.

Będzie jeszcze jeden nabór

W ramach RFIL do województwa lubelskiego trafi z budżetu państwa w sumie 749,7 mln zł. Planowany jest także kolejny nabór wniosków od samorządów. W sumie RFIL wypłaci jednostkom samorządu terytorialnego 12 mld złotych - 6 mld zł rozdzielono już latem (algorytmicznie) i 6 mld zł rozdzielonych jesienią i zimą (na podstawie wniosków) - 4,35 mld zł w jesiennym naborze i 1,65 mld zł w zbliżającym się naborze zimowym.

Joanna Niećko, Dominik Smagała

Puławianki prześcigają się w pomysłach na nazwę ulicy

Najpierw strajki, teraz propozycja nadania ulicy nazwy „Praw kobiet”

Ulica imienia Prawa Kobiet czy może imienia Gabrieli Balickiej – przedwojennej posłanki, przyjaciółki Romana Dmowskiego? Takie dwie propozycje ścierają się w Puławach – pod petycjami są zbierane podpisy. – Na razie nie ma żadnej wolnej ulicy i propozycje mogą trafić do banku nazw – studzi zapał przewodnicząca Rady Miejskiej Bożena Krygier.

Ulica na cześć kobiet

Na fali strajków kobiet, które wybuchły pod koniec października w związku z orzeczeniem Trybunału Konstytucyjnego ws. aborcji, Beata Wicha – puławska aktywistka i asystentka społeczna posła Lewicy, Jacka Czerniaka, zgłosiła propozycję nadania nowej puławskiej ulicy imienia Praw Kobiet. W internecie powstała petycja wraz ze zbiórką podpisów. Jak tłumaczy inicjatorka akcji, w ten sposób chce podkreślić znaczenie kobiet w Puławach, ich ważne i niezastąpione miejsce w każdej rodzinie oraz społeczności lokalnej. Ma to też być wyraz gwarancji praw i ochrony przed poniżaniem i dyskryminacją.

– W Puławach cały czas powstają nowe osiedla, stąd moja propozycja nazwy dla którejś z nowych ulic. Pomysł spotyka się z pozytywnymi opiniami i wsparciem, chociaż oczywiście w internecie pojawiają się i negatywne komentarze – mówi Beata Wicha. W chwili powstawania artykułu petycję podpisało 115 osób.

Kontrpropozycja – narodowa emancypantka

Kilka dni później inną propozycję, choć również kojarzącą się z prawami kobiet, zgłosiła Klaudia Oliwia Bernat, związana ze środowiskiem narodowym i kibicowskim Wisły Puławy. Postuluje, by nową ulicę nazwać na cześć Gabrieli Balickiej. Również w tej sprawie trwa zbiórka podpisów pod petycją. Zgodnie z opisem na stronie petycji, Gabriela Balicka była jedną z pierwszych posłanek wybranych w 1919 roku do Sejmu i jedną z pierwszych kobiet z wykształceniem uniwersyteckim, z tytułem doktora (1893 r.). Była jednym z najbliższych przyjaciół Romana Dmowskiego. W Sejmie angażowała się m.in. w sprawy oświaty. Była zwolenniczką ograniczenia sprzedaży napojów alkoholowych.

„Patrząc na dzisiejsze Strajki Kobiet organizowane przez środowiska feministyczne, ukazujące nam obraz kobiety jako wulgarnej i roszczeniowej, stającej się kompletnym przeciwieństwem pierwszych kobiet realnie wpływających i zmieniających tradycyjną rolę kobiety w Polsce, postać Gabrieli Balickiej powinna stanowić wzór dla nas wszystkich. W szczególności kobiet, by brały z niej przykład jak powinna wyglądać dzisiejsza kobieta i w jaki sposób powinna „walczyć” o swoje prawa” – stwierdza inicjatorka petycji na stronie wydarzenia.

Obie nazwy poczekają

Przewodnicząca Rady Miasta Bożena Krygier, informuje że na razie do rady nie wpłynęły żadne pisma ws. nazw nowych ulic. Gdyby jednak takie wnioski się pojawiły, na razie nie ma możliwości ich spełnienia.

– W zeszłym roku uchwałami Rady Miasta Puławy nadano nazwy wszystkim nowym ulicom i dlatego obecnie nie mamy żadnej wolnej ulicy, która wymagałaby nazwania. Wszelkie propozycje mieszkańców trafiają do banku nazw i kiedy jest taka potrzeba, radni wybierają nazwy z tego zestawienia – objaśnia przewodnicząca.

Kamil Wąsik

eprasa.pl 086594b14e

Kolejne opóźnienie szpitala tymczasowego w Targach Lublin. Będzie gotowy przed świętami

Miał już działać na przełomie listopada i grudnia, ale szpital tymczasowy ruszy dopiero przed świętami. - Nie narzucałem nacisku, by dotrzymywać tych wcześniejszych terminów, bo obłożenie łóżek w szpitalach nie powoduje aktualnie problemów - wyjaśnia Lech Sprawka.

- Od decyzji wojewody do uruchomienia szpitala tymczasowego potrzeba było półtora miesiąca - mówi dr n. o zdr. Magdalena Czarkowska, pełnomocnik wojewody lubelskiego ds. organizacji szpitala tymczasowego. Medycy będą mieli podgląd na łóżka pacjentów dzięki monitoringowi. W obiekcie są dziesiątki kamer

Zabezpieczają prąd dla respiratorów

Szpital tymczasowy ma przyjąć pierwszych pacjentów 19 grudnia. Jeszcze w tym tygodniu usuwane są ostatnie usterki i niedociągnięcia wskazane przy odbiorze obiektu.

- Na pierwszym etapie uruchomimy 56 łóżek na oddziale wewnętrznym oraz dziesięć łóżek respiratorowych. SPSK 1 w Lublinie i wojewoda kompletują obecnie personel. On musi zapoznać się z infrastrukturą i odbyć specjalne szkolenia. W przyszłym tygodniu będą jeszcze prowadzone końcowe prace związane z rezerwowym zabezpieczeniem w energię elektryczną oddziału z łóżkami respiratorowymi - relacjonuje Lech Sprawka, wojewoda lubelski. - Teoretycznie moglibyśmy uruchomić kilka dni wcześniej oddział wewnętrzny, ale łóżka respiratorowe to zabezpieczenia dla pacjentów z oddziału, których stan mógłby się nagle załamać. Co prawda, nie ma daleko do innych szpitali, ale z doświadczeń z koronawirusem wynika, że załamania są bardzo szybkie. Mogłoby się okazać, że pacjenci mogliby umrzeć w drodze - dodaje.

Na początku wojewoda zapowiadał, że szpital tymczasowy będzie gotowy do działania na przełomie listopada i grudnia. Potem była mowa o przesunięciu terminu o tydzień.

- Nie narzucałem nacisku, by dotrzymywać tych wcześniejszych terminów, bo obłożenie łóżek w szpitalach nie powoduje aktualnie problemów - wyjaśnia Lech Sprawka.

Czy w Targach będzie hulał wiatr?

Wojewoda nie ma obaw, że szpital tymczasowy w Targach Lublin, którego organizacja kosztowała około 20 mln zł, będzie stał pusty.

- Założeniem szpitala tymczasowego w Lublinie jest to, że będą tam przyjmowani pacjenci najczęściej kierowani z izolacji domowej, którzy po prześwietleniu płuc i podstawowym badaniu zostaną zakwalifikowani do przeprowadzenia terapii antywirusowej - mówi Lech Sprawka. - Część pacjentów zbyt późno trafia do szpitali, mimo istotnych objawów. Bywa, że jest za późno na łagodniejszą formę terapii przy użyciu leczenia redimsivirem (lek przeciwwirusowy - przyp. red.). Jest duży procent zgonów wśród tych pacjentów. Dlatego apelowałem do lekarzy podstawowej opieki zdrowotnej, by nie przeoczyli odpowiedniego momentu przekierowania pacjenta do szpitala. To jest właśnie ten pacjent szpitala tymczasowego - przekonuje Lech Sprawka.

Szpital tymczasowy ma odciążyć szpitale drugiego poziomu w regionie, które hospitalizują zakażonych koronawirusem z tego typu pacjentów.

- To równoczesna szansa na zmniejszenie liczby łóżek zakaźnych oraz leczenie niezakażonych i tych, którzy przechorowali. Powikłań po COVID-19 jest coraz więcej, potrzeby będą coraz większe. Dlatego też ten szpital spełni swoją rolę. Nawet jeśli będzie mniej zakażeń, to kolejne odmrażania innych szpitali i odpowiednie kierowanie chorych przez lekarzy POZ zapewnią ciągłość funkcjonowania - podkreśla wojewoda.

Kolejny moduł

Jeśli w szpitalu tymczasowym będzie 80-procentowe obłożenie, czyli zajętych będzie 49 łóżek oddziału wewnętrznego, to uruchomiony zostanie kolejny moduł, czyli kolejnych 28 łóżek.

Dominik Smagała

Patronat Wspólnoty: W tych gminach ludzie chcą się osiedlać, tym gminom powodzi się najlepiej

Puchaczów 4. w Rankingu Gmin Lubelszczyzny 2020. Potem Niemce i Międzyrzec

Puchaczów na czwartym miejscu w rankingu najlepiej rozwiniętych gmin w naszym regionie. Najwyżej ze wszystkich gmin opisywanych przez „Wspólnotę" w 9 powiatach. Przed nim - tylko gminy podmiejskie, satelickie dla Lublina: Głusk, Jastków i Konopnica.

Fot.UG Puchaczów

11 grudnia, Urząd Statystyczny w Lublinie. W Rankingu Gmin Lubelszczyzny 2020 wyróżniono 20 najlepszych gmin w naszym regionie

Wyniki Rankingu Gmin Lubelszczyzny 2020 ogłoszono w ub. piątek. Ranking opracowuje Regionalny Ośrodek Fundacji Rozwoju Demokracji Lokalnej w Lublinie we współpracy z Urzędem Statystycznym.

Gminni liderzy rozwoju

Ideą zestawienia jest wskazanie i promocja gmin, liderów rozwoju społeczno-gospodarczego w woj. lubelskim. Ranking bierze pod uwagę m.in. dochody, wydatki, inwestycje, liczbę przybywających w gminie mieszkańców czy zarejestrowanych firm. Narzędziem oceny jest wskaźnik wyliczony w oparciu o 12 parametrów mierzących potencjał, aktywność, wyniki osiągane przez gminę w sferze gospodarczej i społecznej. Oceniane są wszystkie gminy w regionie z wyłączeniem miast na prawach powiatu, czyli Lublina, Chełma, Zamościa i Białej Podlaskiej.

Gmina Głusk wygrała ranking po raz trzeci. Puchaczów o włos przegrał z Konopnicą.

Różnicą zaledwie 0,005 punkta

Gratulujemy czwartej gminie województwa, ale dlaczego poza podium? - pytamy wójta Puchaczowa, gminy górniczej, jednej z najbogatszych w Polsce.

- Każde miejsce potwierdzające jakość pracy gminy to dla nas bardzo cenne wyróżnienie, niedawno dobrze wypadliśmy również w krajowym rankingu, gdzie uplasowaliśmy się na 5. miejscu w kategorii gmin wiejskich z całej Polski - mówi wójt Adam Grzesiuk. - O ile w skali kraju brane były pod uwagę wyłącznie gminy wiejskie, tutaj rywalizujemy z gminami typowo podmiejskimi, o znacznie wyższym wskaźniku przyrostu mieszkańców. I choć ta ekspansja gmin podmiejskich jest bardzo widoczna i w tym roku przegraliśmy rywalizację z gminą Konopnica, należy podkreślić, że odbyło się to różnicą zaledwie 0,005 punkta.

Gminy wiejskie i podmiejskie

Puchaczów ma najwyższy średnioroczny dochód na mieszkańca (na 2. miejscu są Puławy, na 3. Cyców) oraz odsetek dzieci w wieku 3-5 lat objętych w ub. roku wychowaniem przedszkolnym. Jest gminą górniczą ze stałymi miejscami pracy w Bogdance, która wskazując i uzbrajając miejsca pod zabudowę, także przyciąga nowych mieszkańców.

Fot.UG Puchaczów

Adam Grzesiuk, wójt Puchaczowa

Wójt kontynuuje: - O ile jednak ten wskaźnik, w stosunku do innych nieprzemysłowych czy rolniczych gmin jest większy, gminy podmiejskie nas w tym przebijają. Z drugiej strony, wygląda na to, że nawet będąc daleko od miasta, mamy coś do powiedzenia i całkiem nieźle nam to wychodzi. Osiągamy parametry porównywalne ze wskaźnikami sypialni dla miasta wojewódzkiego i wypadamy korzystnie na tle innych gmin.

Jolanta Chwałczyk

Ranking Gmin Lubelszczyzny 2020

Wyniki:

1. Głusk 67,0
2. Jastków 57,4
3. Konopnica 56,9
4. Puchaczów 56,9
5. Tomaszów Lubelski (g.m.) 56,5
6. Wólka 56,3
7. Niemce 53,8
8. Międzyrzec Podl. (g.w.) 53,7
9. Łukowa 53,4
10. Łuków (g.w.) 53,3
11. Aleksandrów 53,3
12. Zamość (g.w.) 53,3
13. Garbów 52,8
14. Biłgoraj (g.m.) 52,7
15. Mełgiew 52,5
16. Biała Podlaska (g.w.) 51,9
17. Świdnik 51,2
18. Łęczna 51,2
19. Niedrzwica Duża 51,1
20. Nałęczów 50,8

eprasa.pl 086594b14e

Kęsik przed dużym wyzwaniem. Znowu znokautuje?

19 grudnia podczas gali KSW 57 wystąpi zawodnik rodem z Chrząchowa niedaleko Puław. Cezariusz Kęsik, którego bilans zawodowy to 12 wygranych i 0 porażek zmierzy się z Abusem Magomedowem (23-4-1, 13 KO, 5 Sub).

Nasz reprezentant w KSW wygrał dwa razy. W debiucie znokautował Jakuba Kamieniarza oraz poddał Aleksandara Ilicia. 30-latek w 11 z 12 walk wygrywał przed czasem. Dziewięć razy nokautował swoich rywali.

Abus Magomedov to jeden z najbardziej wyczekiwanych debiutantów w ostatnich miesiącach. Reprezentant UFD Gym na KSW pojawi się po raz pierwszy, ale ma już na koncie prawie 30 pojedynków i znakomitą większość z nich wygrywał bez pomocy sędziów punktowych. Rówieśnik Kęsika dotarł do finału turnieju organizacji PFL cenionej w Stanach Zjednoczonych. W swoim rekordzie ma 13 wygranych przez nokaut oraz pięć przez poddanie.

mp

Przed Cezariuszem Kęsikiem duże wyzwanie. Już 19 grudnia zmierzy się z Abusem Magomedovem podczas gali KSW 57

- Sumiennie przepracowałem cały okres przygotowawczy. Jestem w dobrej formie, a w sobotę będę chciał to pokazać. Będzie ciężko, ale myślę, że do przodu

ROZMOWA Z Cezariuszem Kęsikiem, zawodnikiem pochodzącym z Chrząchowa

Obstawię na siebie

Abus Magomedov...
- Dobry wojownik. Może w Polsce nie jest dobrze znany, jednak bił się dla amerykańskich organizacji. To zawodnik na poziomie europejskim, jeden z lepszych na Starym Kontynencie.

Przed Tobą teoretycznie najtrudniejszy rywal?
- Na papierze oczywiście. Zobaczymy jak to wyjdzie w walce.

O Twoim rywalu dowiedzieliśmy się pod koniec listopada. Kiedy Ty wiedziałeś, że spotkasz się z Abusem?
- Może tydzień wcześniej. Byłem na nagraniach reklamowych, zdjęciach i dzień wcześniej zostało mi oznajmione, z kim wejdę do klatki.

Oglądałeś jego wcześniejsze walki?
- Oczywiście. Śledziliśmy jego poczynania z trenerem, analizowaliśmy postawę.

Jakie są jego mocne strony?
- Dobrze czuje się w stójce. Luźno bije i chce narzucać swój styl w walce. Ma dość nieszablonowy styl, gdyż często zmienia pozycje, wysoko kopie.

Będziesz gotowy?
- Oczywiście. Ostatnie dni przed walką to jeden trening dziennie, robienie wagi i walka.

Dla Ciebie będzie to pierwsza walka bez udziału publiczności...
- Nastały dziwne czasy. Przede mną debiut bez fanów. Z jednej strony dobrze, bo będę słyszał wszystkie podpowiedzi trenera. Z drugiej, dziwnie będzie wyjść w miejscu, gdzie kibiców będzie można policzyć na palcach kilku dłoni. Niestety. Będzie brakowało atmosfery święta sportów walki.

Zawalczyć na pięć dni przed Wigilią Bożego Narodzenia...
- Fajnie byłoby usiąść do wspólnej wigilijnej kolacji w dobrych nastrojach i bez większych siniaków. Chciałbym wygrać, a do tego nie mieć żadnych śladów. Wiem, że tak się raczej nie da, bo MMA to sport w bliskim kontakcie. Każdemu przecież zależy, by rywalowi zrobić krzywdę.

Czy oprócz trenerów będziesz mógł kogoś zabrać ze sobą do Łodzi?
- Będzie ze mną szkoleniowiec i człowiek, który pomoże w rozgrzewce.

A żona?
- Będzie trzymała kciuki w domu.

Zapewne pojawi się oferta w zakładach bukmacherskich. Postawisz na siebie?
- Obstawię na siebie.

Czyli warto pójść tym tropem?
- Oczywiście. Sumiennie przepracowałem cały okres przygotowawczy. Jestem w dobrej formie, a w sobotę będę chciał to pokazać. Będzie ciężko, ale myślę, że do przodu.

Czyli czekasz na walkę o pas?
- Nie widzę innej opcji. Chciałbym stanąć do walki z Mamedem w marcu, kwietniu.

ROZMOWA Z Maciejem Snowackim, pierwszym trenerem Cezariusza Kęsika

Czarek musi podejmować wyzwania

Maćku, szykujesz się na najbliższą sobotę?
- Oczywiście. Mam już wykupione PPV. Zainwestowałem 40 złotych, ale nie mogłem inaczej postąpić. Przecież walczy mój wychowanek, jak również dwóch innych zawodników, którym będę kibicował. Z Arturem „Kornikiem" Sowińskim znam się od wielu lat. Jako ciekawostkę mogę powiedzieć, że jego pierwsze seminarium szkoleniowe jakie przeprowadzało odbyło się w naszym klubie w Puławach. Było kameralnie, ale miło. Z kolei z Albertem Odzimkowskim trenowałem w Radomiu.

Czy Czarka stać na wygraną?

- Oczywiście, że tak. Jest na tym etapie kariery, że musi podejmować takie wyzwania.

Abus Magomedov. Jaki to zawodnik?
- To kompleksowy zawodnik. Potrafi poddawać i nokautować. Z drugiej strony też potrafi zostać znokautowany, co miało miejsce z Louisem Taylorem, kiedy wytrwał zaledwie pół minuty.

Czarka stać na bycie mistrzem swojej kategorii wagowej? Ma szansę na walkę z Mamedem Khalidovem?
- To już zależy od włodarzy KSW. Oni o wszystkim decydują. Czytając komentarze zauważyłem, że jest całkiem spore zainteresowanie walką Czarka z Michałem Materlą. To mogłoby być ciekawe starcie. Najpierw jednak Abus.

Wygra?
- Nie może być innego scenariusza. Trzymam za niego kciuki.

mp

ROZMOWA Z Łukaszem „Jurasem" Jurkowskim, legendą sportów walki i komentatorem KSW

Najpierw Abus. Później Mamed?

Przed Czarkiem duże wyzwanie?
- Dokładnie. Przed nim bardzo dobry zawodnik, z fajną przeszłością i doświadczeniem.

Kęsik nie przegrał w zawodowej karierze. Stać go na 13 wygraną z rzędu?
- Przed nim duże wyzwanie. Abus Magomedov będzie bodaj najtrudniejszym rywalem. To nie dziwi. Włodarze KSW szykują mu coraz trudniejszych rywali i to normalne.

Czarek mówił, że gdyby wygrał z Abusem, chciałby walczyć o pas z Mamedem Khalidovem. To realne?
- W tej dywizji wagowej pasmo trzech wygranych z rzędu może uprawniać do walki z najlepszym. Jak będzie? Zobaczymy. Czy do tego dojdzie? Wszystko zależy od włodarzy KSW. Mamed jest prime towarem, mówiąc brutalnie. Jego pojawienie się w klatce zawsze będzie się sprzedawać. Niewykluczone, że w następnym roku dojdzie do takiego boju. Najpierw Czarek musi pokonać Magomedova. To obowiązek, jeśli marzy w dalszej perspektywie o dzierżeniu mistrzowskiego pasa.

mp

R E K L A M A

Dental-Med
al. Partyzantów 48 lok. L7
24-100 Puławy
Tel.: 696 080 999

NOWOŚĆ
CYFROWA PROTETYKA 3D

Przewaga wycisku cyfrowego nad manualnym:
- Komfort pacjenta, pobieranie tradycyjnych wycisków nie należy do przyjemnych.
- Szybki czas oczekiwania na gotową pracę protetyczną, nawet w 24 godziny (korony, mosty, licówki cyrkonowe i pełnoceramiczne).
- Praca protetyczna jest trwalsza i bardziej estetyczna.
- Bloczek, z którego wykonana jest praca protetyczna, frezowany jest automatycznie z modelu cyfrowego, dlatego jest o wiele bardziej precyzyjny.
- Dokładność skanera to 20 mikronów, nieosiągalna dla ludzkiego oka.

szczegóły na www.dentalmed.pulawy.pl

eprasa.pl 086594b14e

Kirkut oznaczony jako miejsce pamięci, choć oznakowanie nie dla wszystkich widoczne

Jak mówi Jerzy Tracz, po ustawieniu tablic zmniejszyła się ilość butelek pozostawianych na kirkucie. Jednak samo ulokowanie tablic społecznik skrytykował

„Cmentarz żydowski. Przechodniu uszanuj miejsce spoczynku zmarłych" takie tablice pojawiły się na kirkucie przy ul. Cichej i ul. 1 Maja w Lubartowie.

Kirkut przy ul. Cichej, miejsce spoczynku żydowskich mieszkańców Lubartowa, to miejsce ogólnie zaniedbane. Od dłuższego czasu opiekuje się nim społecznik Jerzy Tracz, były radny. Z własnej inicjatywy usuwa nieczystości, pielęgnuje trawę, sadzi rośliny ozdobne. Ze społecznikiem nawiązali kontakt członkowie Teatru NN z Lublina.

Spacery z psem na miejscu pochówku

Jerzy Tracz wielokrotnie dopominał się o oznakowanie kirkutu jako cmentarza - stara tablica informacyjna z lat dziewięćdziesiątych nie spełnia swojego zadania, napis jest już bardzo zniszczony. - Powinny być takie tablice i drogowskazy, jak przy drodze do muzeum w Kozłówce. Wtedy kierowcy wiedzieliby, że jest to miejsce historyczne - uważa Jerzy Tracz. Podkreśla, że wiele osób, nie tylko z Lubartowa, odwiedza kirkut. Szukają śladów przeszłości, często są to turyści zainteresowani tematyką żydowską, ale zdarzają się też studenci, którzy piszą prace na ten temat. W sierpniu spotkaliśmy na cmentarzu przy Cichej małżeństwo z Warszawy, które znalazło kirkut dzięki informacjom z internetu. Oznakowanie miejsca pamięci goście ze stolicy ocenili bardzo negatywnie. Problemem jest też użytkowanie kirkutu przez miłośników tanich trunków. Niemal codziennie trzeba po nich sprzątać butelki i puszki. Inne osoby traktują kirkut jako miejsce wybiegu dla psów. Czasem zdarza się, że na zwróconą uwagę reagują arogancją, a nawet agresją. Starsza pani mieszkająca blisko kirkutu miała kilka nieprzyjemnych rozmów z wyprowadzającymi psy na cmentarzu.

- Starsza pani z pieskiem na zwróconą uwagę odpowiedziała mi: „Co to panią obchodzi?". Jeden pan powiedział: „Ja nienawidzę Żydów". Innego pana z psem zapytałam: „Czytał pan tablicę? Niech pan uszanuje miejsce spoczynku". On odpowiedział: „Przychodzę tu z psem 13 lat i pani nigdy nie widziałem". Ja na to: „Ja tu mieszkam 50 lat i codziennie pana widzę" - powiedziała „Wspólnocie".

Na kirkucie ustawiono tablice informacyjne

Według Jerzego Tracza wyraźne oznakowanie kirkutu jako miejsca pamięci wpłynie na świadomość ludzi i zaczną traktować to miejsce z należnym szacunkiem.

Znaki stoją..., czy każdy je zauważy?

W listopadzie na kirkucie Urząd Miasta we współpracy z Fundacją Ochrony Dziedzictwa Żydowskiego ustawił na kirkucie dwie tablice z napisem „Cmentarz żydowski. Przechodniu uszanuj miejsce spoczynku zmarłych. Obiekt prawnie chroniony". Ustawiono je od strony ul. Cichej i od ul. 1 Maja. Jak mówi Jerzy Tracz, po ich ustawieniu zmniejszyła się ilość butelek pozostawianych na kirkucie. Jednak samo ulokowanie tablic społecznik skrytykował. - Dla kogo są te znaki? Znak powinien być czytelny, te są za małe. Stoją za ogrodzeniem kirkutu, kierowca na pewno ich nie zauważy. Piesi i tak widzą macewy, więc nie potrzebują znaków aż tak, jak kierowcy - powiedział Jerzy Tracz „Wspólnocie". Jego zdaniem znaki powinny stać jak najbliżej ogrodzenia kirkutu, nawet po jego zewnętrznej stronie. Wtedy byłyby dobrze widziane przez kierowców. Jak mówi rzecznik Urzędu Miasta Łukasz Chomicki, sugestie Jerzego Tracza będą wzięte pod uwagę, urząd zastanowi się nad zmianą lokalizacji znaków.

Marcin Kusyk

Ile kosztują urzędnicy miejscy?

Wydatki na wynagrodzenia w Urzędzie Miasta do 30 września 2020 r. były mniejsze, niż w analogicznych okresach w latach 2018 - 2019 - odpowiada burmistrz Krzysztof Paśnik, swemu największemu oponentowi Jackowi Tomasiakowi.

Krzysztof Paśnik,
burmistrz
Nowo zatrudnione osoby nie spowodowały zwiększenia wydatków osobowych

- Jaka była wysokość funduszu płac w 2018 r., w 2019 r. jakie było założenie na 2020 r.? - interpelację takiej treści radny Jacek Tomasiak. Chodziło mu o fundusz płac w Urzędzie Miasta. Według radnego po wyborach w 2018 r. przyjęto do pracy w urzędzie około 20 osób. - Kwoty, jakie zostały zabezpieczone w budżecie na 2020 r. wskazują na lawinowy wzrost kosztów Urzędu Miasta - uważa radny.

Jacek Tomasiak dopytywał też, jakie koszty zatrudnienia wygenerowały osoby przyjęte po 2018 r. W odpowiedzi burmistrz Krzysztof Paśnik odpisał, że w 2018 r. plan funduszu płac (wynagrodzenia z pochodnymi) wynosił ponad 6,8 mln zł, a wykonanie ponad 6,4 mln zł.

W 2019 r. planowano na fundusz płac pona 7 mln zł, wykonanie wyniosło ponad 6,6 mln zł. Na 2020 r. zaplanowano ponad 7,8 mln zł. Do 30 września wykonanie wyniosło ponad 4,7 mln zł. - Nowo zatrudnione osoby nie spowodowały zwiększenia wydatków osobowych - odpisał burmistrz Paśnik.

Według niego koszty na wynagrodzenia poniesione do 30 września br. są niższe o ponad 235,5 tys. zł w stosunku do podobnego okresu z 2019 r. i o 92,6 tys. zł niższe w porównaniu z analogicznym okresem 2018 r.

Jacek Tomasiak,
radny
Kwoty, jakie zostały zabezpieczone w budżecie na 2020 r. wskazują na lawinowy wzrost kosztów Urzędu Miasta

- Mając na uwadze powyższe dane wzrost planowanych wydatków na fundusz płac nie oznacza wzrostu poniesionych wydatków. Wydatki lawinowo się zmniejszają - podkreśla Łukasz Chomicki, rzecznik UM w Lubartowie.

Marcin Kusyk

W SKRÓCIE

470 tys. zł na kulturę fizyczną

Miasto ogłosiło konkurs na realizację zadań z zakresu kultury fizycznej. Na dotacja dla klubów i stowarzyszeń sportowych w 2021 r. przeznaczono 470 tys. zł. Oferty w konkursie można składać do 31 grudnia.

Uchwalą budżet miasta

Sesja budżetowa w Lubartowie została wyznaczona na 16 grudnia. Rozpocznie się o godz. 16. Radni będą obradować zdalnie. O inwestycjach, które są planowane w budżecie na 2021 r. pisaliśmy w numerze 48 z 1 grudnia. Do najważniejszych należą m.in. budowa infrastruktury technicznej strefy ekonomicznej (500 tys. zł na dokumentację i odszkodowania za przejęte grunty), budowa kanalizacji deszczowej (649 tys. zł), dokumentacja ul. Wschodniej (600 tys. zł), budowa i modernizacja dróg (1 mln zł). Z udziałem dofinansowania zewnętrznego: Zielony LOF (2,5 mln zł na dokończenie prac w parku), Mobilny LOF (500 tys. zł na budowę parkingów usprawniających funkcjonowanie punktów przesiadkowych z możliwością wykorzystania roweru), projekt Rozświetlony Lubartów (1,4 mln zł na budowę oświetlenia ulicznego).

Marcin Kusyk

eprasa.pl 086594b14e

10 naszych uczniów - najlepszych z najlepszych - dostanie od premiera po 3 tys. złotych

W liczbie prymusów, prym wiedzie „Jagiellończyk”

Fot. Marzena Olędzka

Stypendyści Prezesa Rady Ministrów z Arkadiuszem Maruchą, dyrektorem Zespołu Szkół Górniczych w Łęcznej. Po lewej Julia Budka z kl. 2ep, a po prawej Mateusz Rudnicki z kl. 4d

Fot. Emilia Salak

Dyplomy wręczała uczniom Magdalena Dyndur, dyrektor Zespołu Szkół im. K. K. Jagiellończyka w Łęcznej

Fot. Emilia Salak

Patryk Tomasiak z kl. 3 LO Mistrzostwa Sportowego Górnika Łęczna dyplom odebrał z rąk dyrektorki Zespołu Szkół im. K. K. Jagiellończyka w Łęcznej

Dziesięciu uczniów powiatu łęczyńskiego otrzymało stypendium Prezesa Rady Ministrów. Największą grupę wśród nich stanowią uczniowie „Jagiellończyka” w Łęcznej.

W tym roku wszyscy odebrali dyplomy gratulacyjne w swoich szkołach. Ze względu na pandemię nie odbyła się wojewódzka gala stypendialna.

Wysokość stypendium zachęca do nauki, najlepsi z najlepszych otrzymają po 3000 zł. Uczniowie otrzymają pieniądze w dwóch ratach: pierwszą za okres od września do grudnia, drugą za okres od stycznia do czerwca.

Stypendium Prezesa Rady Ministrów przyznawane jest uczniom, którzy otrzymali promocję z wyróżnieniem, uzyskując najwyższą średnią ocen w szkole lub posiadają szczególne uzdolnienia w co najmniej jednej dziedzinie wiedzy, uzyskując w niej najwyższe wyniki, a w pozostałych dziedzinach co najmniej dobre.

Adrian Walkiewicz, kl. 2
Liceum Ogólnokształcące im. Jana Zamoyskiego w ZS im. K. K. Jagiellończyka w Łęcznej

Fot. Emilia Salak

Kacper Huszaluk, kl. 2ti
Technikum Informatyczne w ZS im. K. K. Jagiellończyka w Łęcznej

Helena Weronika Walkowska, kl. 4te
Technikum Ekonomiczne w ZS im. K. K. Jagiellończyka w Łęcznej

Nagrodzeni uczniowie w poszczególnych szkołach:

Zespół Szkół nr 2 im. S. Bolivara w Milejowie
Jessica Aleksandra Marczak, kl. 3, Liceum Ogólnokształcące w Milejowie
Dawid Michalski, kl. 3, Technikum w Milejowie

Zespół Szkół Rolniczych w Kijanach
Julia Markiewicz, kl. 2hid - technik informatyk
Julita Ogrodnik, kl. 4dr – technik żywienia i usług gastronomicznych

Zespół Szkół im. K. K. Jagiellończyka w Łęcznej
Kacper Huszaluk, kl. 2ti – Technikum Informatyczne
Helena Weronika Walkowska, kl. 4te – Technikum Ekonomiczne
Adrian Walkiewicz, kl. 2 - Liceum Ogólnokształcące im. Jana Zamoyskiego
Patryk Tomasiak, kl. 3 - LO Szkoła Mistrzostwa Sportowego Górnik Łęczna

Zespół Szkół Górniczych w Łęcznej
Mateusz Rudnicki, kl. 4d – technik elektryk
Julia Budka, kl. 2ep – technik przeróbki kopalin stałych

Wszystkim stypendystom gratulujemy.

Marzena Olędzka

Julia Budka
kl. 2ep w ZSG w Łęcznej

Chciałoby się porozmawiać z innymi

- Po raz pierwszy dostałam stypendium Prezesa Rady Ministrów, byłam zaskoczona, nie zdawałam sobie sprawy, że jest coś takiego. Teraz przy zdalnym nauczaniu dużo trudniej jest się uczyć, kontakt w rzeczywistości dawał dużo więcej. Nie zawsze można zrozumieć o co chodzi. Ze znajomymi spotykam się w weekendy, na tygodniu nie ma takiej opcji, bo są zajęcia, później praca domowa, nauka, coś trzeba też w domu pomóc. A dzień krótki. Najbardziej brakuje mi spotykań z innymi ludźmi, nawet żeby porozmawiać o byle czym

Mateusz Rudnicki
kl. 4d w ZSG w Łęcznej, potrójny stypendysta: Bogdanki, Powiatu Łęczyńskiego, Prezesa Rady Ministrów

Domu nie da się nazwać szkołą

- Ciężko przy zdalnym nauczaniu opanować materiał na same piątki, nie wszystko da się zrozumieć. Na pewno chciałbym pójść na jakieś studia. Jestem w czwartej klasie, rok szkolny kończymy w kwietniu, wszyscy chcielibyśmy wrócić do szkoły, bo są to ostatnie nasze miesiące. Trzeba też przygotować się do matury. W szkole jest łatwiej się uczyć, domu nie da się do końca nazwać szkołą. Brakuje też spotkań z kolegami, wszystko jest online: szkoła, towarzystwo i rozrywki. Liczę, że po feriach wrócimy do szkoły i że tak zostanie do końca roku

Łęczyński Zimowy Festiwal Teatralny „Hej kolęda, kolęda”

Kolędnicy i jasełka online

Łęczyński Festiwal „Hej kolęda, kolęda” ma już 25-letnią historię. Przez te ćwierć wieku wielu młodych artystów prezentowało się na scenie Centrum Kultury, które gościło dziecięce i młodzieżowe grupy kolędnicze z całego powiatu.

Wystawiały jasełka, śpiewały kolędy przy akompaniamencie instrumentów muzycznych.

- W tym roku z powodu epidemii będzie inaczej, scena przeniesie się do domu uczestników festiwalu, my zapraszamy do nadsyłania nagrań przez młodych artystów w trzech grupach wiekowych - informuje Aleksandra Murat-Bochen z CK w Łęcznej. - Jeśli masz od 7 do 18 lat i jesteś mieszkańcem naszego powiatu, czekamy na twój film do 13 stycznia 2021 roku.

Jedno się nie zmienia.

- Założeniem i głównym celem naszego Zimowego Festiwalu Teatralnego „Hej kolęda, kolęda” jest przypomnienie oraz zachęta do kultywowania staropolskiej tradycji związanej z tematyką zimową i świąteczną - deklaruje Aleksandra Murat-Bochen.

Centrum Kultury czeka na interpretacje trzech utworów nawiązujących do tradycji kolędowania. To „Kolęda” Wandy Chotomskiej oraz dwa teksty zaczerpnięte ze zbiorów regionalnych tradycji spisanych przez Stefanię Pawlak.

Wystąpienia laureatów zostaną zaprezentowane na filmie, który przygotuje CK. Nagrody rzeczowe funduje Starostwo Powiatowe w Łęcznej. Więcej informacji na stronie internetowej Centrum Kultury w Łęcznej.

jch

Fot. CK Łęczna

Kadr z Festiwalu Teatralnego „Hej kolęda, kolęda” 2019 - w tym roku scena przeniesie się do domów uczestników

Mikołaj poleca lepienie bałwana z papieru

Na facebooku Centrum Kultury sporym powodzeniem cieszy się filmik instruktażowy, pokazujący jak ulepić bałwanka z papieru. Chwalą go rodzice, bo cieszą się dzieci.

Jak zapewnia ekipa Centrum Kultury, mimo napiętego, przedświątecznego grafiku, św. Mikołaj znalazł chwilkę, by wpaść do CK i wraz z instruktorami przygotować te warsztaty. A że zima nie rozpieszcza nas śniegiem, Mikołaj rekomenduje lepienie bałwana z papieru. Nożyczki w dłoń!

jch

Fot. CK Łęczna

My skądś znamy tego św. Mikołaja...

„Mikołajka Żanetka jest stworzona do takich filmików”, „Super bardzo ciekawy filmik. Na zagospodarowanie czasu dla naszych dzieci. Proszę więcej takich filmików” - czytamy w komentarzach

Fot. CK Łęczna

eprasa.pl 086594b14e

PIŁKA NOŻNA Duże przemeblowania w ekipie z Lubartowa? „Długi” trafi do lidera I ligi?

Długosz, Żelisko, Zbiciak, Michałów odejdą z Lewartu?

Beniaminek III ligi zakończył pierwszą część sezonu na 13. miejscu. W 20 meczach zespół wywalczył 26 punktów. Czy Tomasz Bednaruk będzie miał wszystkich zawodników do dyspozycji, którzy wygrali i przegrali sześć meczów, a osiem zremisowali?

Czy wiosną zobaczymy tych zawodników w barwach Lewartu? Przy piłce Krystian Żelisko, z lewej Bartosz Zbiciak, między słupkami Jakub Długosz (fot. Piotr Wołowik)

Filip Michałów otrzymał szansę występów w pierwszym składzie i nie zawiódł. 20-latek zagrał w 17 meczach i zdobył trzy gole w lidze oraz jednego w Pucharze Polski (fot. Piotr Wołowik)

Gdzie wyląduje „Żelek”?

Dobrą rundę ma za sobą Krystian Żelisko. 21-latek trafił do klubu z Lubartowa na zasadzie wypożyczenia z Wisły Puławy. Rozegrał 18 meczów i zdobył siedem goli, zostając najskuteczniejszym zawodnikiem Lewartu. Zimą popularny „Żelek” musi wrócić do lidera III ligi z Puław, gdyż skończyło mu się wypożyczenie. Czy tak się stanie? Trudno podejrzewać, by Mariusz Pawlak dał mu grać w dużym wymiarze czasowym, co jest priorytetem młodego napastnika. Czy szkoleniowiec Wisły posadzi na ławce Adriana Paluchowskiego, który jesienią zdobył 19 goli? A może Emila Drozdowicza? Trudno sobie to wyobrazić.

Do wyższej ligi?

Czy Żelisko ma szansę na angaż w klubie z wyższej klasy rozgrywkowej? Nieoficjalnie udało się nam dowiedzieć, że jest zainteresowanie jego osobą drużyn spoza województwa lubelskiego. Jego manager kontaktował się z kilkoma ekipami i niewykluczone, że wiosną Krystian będzie grał w II, a może I lidze.

„Długi” w drodze do Ekstraklasy?

Od piątku na testach w Termalice Bruk-Bet Nieciecz przebywa Jakub Długosz. To 20-letni bramkarz Lewartu, który jesienią zaliczył 11 spotkań (990 minut). W trzech spotkaniach zachował czyste konto. Sprawy potoczyły się bardzo szybko. W miniony wtorek „Długi” otrzymał zaproszenie na sprawdzenie się w barwach lidera I ligi. Pojechał i w najbliższym czasie dowiemy się, czy przekonał do swoich umiejętności Waldemara Piątka - trenera bramkarzy Termaliki.

Bartek ma ważną umowę

Szkoleniowiec Lewartu nie ukrywa, że mogą pojawić się oferty dla dwóch kolejnych jego podopiecznych. Bartosz Zbiciak przed sezonem został wypożyczony z Motoru Lublin. 19-letni defensor w pierwszej rundzie zaliczył 17 meczów (1485 minut) i zdobył jedną bramkę. - Wiem, że jest zainteresowanie naszym zawodnikiem. Ma ważną umowę z Lewartem i z pewnością nie jesteśmy skłonni go oddawać do tej samej ligi. Gdyby pojawiły się pytania z wyższej, siądziemy do rozmów - mówi Tomasz Bednaruk.

Tomasz Bednaruk
trener Lewartu

Jesteśmy w zawieszeniu, bo nie wiemy, czy i kto odejdzie

Filip wygranym

Świetną rundę ma za sobą Filip Michałów. 20-latek rozegrał 17 meczów (1469 minut) i zdobył trzy gole. Dwukrotnie trafił do siatki w meczu z Jutrzenką Giebułtów (wygrana 3:1) oraz raz z Koroną II Kielce (remis 1:1). Do tego dołożył trafienie w Pucharze Polski z Wisłą Puławy (porażka 2:3). W trakcie rozgrywek został przemianowany z bocznego obrońcy na skrzydłowego.

- Filip bardzo fajnie się rozwija. Wywalczył sobie miejsce w podstawowym składzie i był pewniakiem do gry w pierwszej części sezonu. Zdaję sobie sprawę, że za chwilę może sięgnąć po niego silniejszy klub, ale takie są realia piłki nożnej. Nikt nie będzie mu blokował kariery, jednak dobrze się składa, że ma umowę w Lewarcie, więc jeśli nawet odszedłby do innej ekipy, zyskamy finansowo - dodaje Bednaruk.

Alternatywą młodzież?

Szkoleniowiec nie ukrywa, że w klubie trwają poszukiwania nowych zawodników, którzy mogliby wzmocnić beniaminka III ligi.

- Z pewnością nie będą to nazwiska z pierwszych stron gazet. Interesują nas młodzi zawodnicy, którzy chcieliby się rozwijać i występować w silnej klasie rozgrywkowej. Ostatnio prowadziłem zajęcia z lubartowską młodzieżą.

Chciałem przyjrzeć się naszym zawodnikom. Wiadomo, że najlepsi będą brani pod uwagę przy ustalaniu kadry na rundę rewanżową.

W tym momencie jesteśmy w zawieszeniu, bo nie wiemy, czy i kto odejdzie z Lewartu. Jeśli będziemy to wiedzieć, postaramy się znaleźć dla nich następców - kończy opiekun biało-niebieskich.

PLAN SPARINGÓW LEWARTU
17.01., Granit Bychawa
23.01., Victoria Żmudź
30.01., Huragan Międzyrzec Podl.
02.02., LKS Stróża
05.02., Siarka Tarnobrzeg
10.02., Włodawianka Włodawa
13.02., Chełmianka Chełm
17.02., Lublinianka Lublin
20.02., Podlasie Biała Podl.
27.02., Orlęta Radzyń Podl.

Dziesięć gier

Piłkarze wrócą do zajęć na początku stycznia. Już 17 stycznia rozegrają pierwszy mecz kontrolny. W sumie Łukasz Najda i spółka wyjdą na boisko aż 10 razy.

mp

Lewart zacznie w lutym

Władze Świętokrzyskiego Związku Piłki Nożnej przedstawiły projekt terminarza rozgrywek III ligi w rundzie jesiennej sezonu 2020/2021.

Przed Lewartem Lubartów aż 20 spotkań. Inaugurację zaplanowano na ostatni weekend lutego, zaś finisz rozgrywek odbędzie się 19 czerwca. W planach jest rozegranie czterech kolejek w środku tygodnia. Piłkarze nie będą mieli wolnego tuż przed Wielkanocą. 3 kwietnia zagrają w Wielką Sobotę.

TERMINARZ RUNDY WIOSENNEJ

(27/28 lutego)
Podhale - Lewart
(06/07 marca)
Siarka - Lewart
(13/14 marca)
Lewart - Wisła S.
(20/21 marca)
KS Wiązownica - Lewart
(27/28 marca)
Lewart - Stal K.
(3 kwietnia)
ŁKS Łagów - Lewart
(10/11 kwietnia)
Lewart - Wisła P.
(14 kwietnia)
Sokół - Lewart
(17/18 kwietnia)
Lewart - Orlęta
(24/25 kwietnia)
Cracovia II - Lewart
(28 kwietnia)
Lewart - Stal St.
(02/03 maja)
Lewart - pauza
(08/09 maja)
Lewart - Avia
(15/16 maja)
Podlasie - Lewart
(19 maja)
Lewart - KSZO
(22/23 maja)
Wólczanka - Lewart
(29/30 maja)
Lewart - Jutrzenka
(3 czerwca)
Korona II - Lewart
(05/06 czerwca)
Lewart - Hetman
(12/13 czerwca)
Chełmianka - Lewart
(19/20 czerwca)
Lewart - Wisłoka

mp

ROZMOWA Z Jakubem Długoszem, bramkarzem Lewartu Lubartów

Chciałbym zaryzykować

W Jak to się stało, że trafiłeś na testy do lidera I ligi?
- Zadzwonił dyrektor sportowy klubu z Niecieczy Kamil Witkowski z propozycją sprawdzenia swoich umiejętności.

W Spodziewałeś się takiego obrotu sprawy?
- Nie spodziewałem się, że ktoś dostrzeże moją osobę, a w dodatku klub, który jest stawiany w roli faworyta do awansu do Ekstraklasy. Ciesze się, że ktoś docenił moją postawę w trzecioligowych meczach. Po to się trenuje, by podnosić swoje umiejętności oraz próbować stawiać kroki w coraz lepszych klubach.

W Kiedy otrzymałeś propozycję?
- W miniony wtorek, a już w piątek byłem na grze wewnętrznej, a ponadto odbyłem zajęcia z trenerem bramkarzy Waldemarem Piątkiem.

W Jak ocenisz swoją postawę?
- Myślę, że wypadłem pozytywnie. Pokazałem swoje umiejętności oraz niedociągnięcia.

W Gdybyś otrzymał ofertę z Termaliki?
- Musiałbym się dobrze zastanowić, gdyż wyjechałbym z domu rodzinnego. Z drugiej strony chciałbym zaryzykować. Nie każdego dnia otrzymuje się ofertę z pierwszej ligi.

W A jak się nie uda?
- Nic się nie dzieje. Jeśli nawet nie załapałbym się w ekipie z Niecieczy, świat się nie zawali. Testy w Termalice będę traktował jako fajne przeżycie i nowe doświadczenie. Mam ważną umowę z Lewartem, więc rozpocznę okres przygotowawczy w Lubartowie. Będę chciał powalczyć z Adrianem Wójcickim o miejsce w wyjściowym składzie między słupkami.

mp

Jakub Długosz ma szansę na angaż w ekipie lidera I ligi (fot. Piotr Wołowik)

Gracze Orlika i Górnika w kadrze

W miniony piątek w Lublinie odbyła się konsultacja szkoleniowo-selekcyjna dla zawodników urodzonych w 2007 roku dla kandydatów do reprezentacji Lubelskiego Związku Piłki Nożnej.

Selekcjoner Daniel Krakiewicz przyglądał się kilku zawodnikom z naszego regionu. Z Górnika Łęczna zaprezentowali się: Oliwier Fryt, Kamil Bajus, Michał Wachowicz, zaś z Orlika Lubartów: Paweł Zyga, Szymon Małyska oraz Miłosz Kożuch.

mp

eprasa.pl 086594b14e

Gmina Puchaczów

Gmina Cyców

STRONĘ REDAGUJE:
Jolanta Chwałczyk
tel. 601072277
chwalczyk@24wspolnota.pl

Wójt Puchaczowa: Będzie dofinansowanie, ogłosimy nabór

Apetyt na fotowoltaikę, w kolejce czeka 230 chętnych, niektórzy chcą sobie zwiększyć moc

- Mieszkańcy pytają czy solary to sprawa zamknięta i czy będą jeszcze zapisy na montaż paneli fotowoltaicznych - zapytała podczas ostatniej sesji radna Wiesława Ukalska. Radny Tadeusz Nowakowski dopytywał: - Czy mogą się zapisywać ludzie, którzy już w programie uczestniczyli, a chcą sobie zwiększyć moc?

Jedni jeszcze nie mają, inni już mają i chcą więcej.

Będzie kasa z Unii, będzie nabór

- Wszystko zależy od tego, czy będą ogłaszane nabory na konkretne wnioski, jak Państwo wiecie trwa batalia o tzw. fundusz covidowy, który przez najbliższe dwa lata byłby wykorzystywany, a groźba weta ze strony Polski i Węgier powoduje, że tych pieniędzy nie dostaniemy i nie będzie możliwości uzyskania dofinansowania do paneli - wyjaśniał Adam Grzesiuk, wójt Puchaczowa. - Temat jest otwarty, z chwilą, gdy będzie dofinansowanie, ogłaszamy nabór. Zresztą mamy listę rezerwową, utworzoną na wypadek, gdyby ktoś rezygnował z realizowanego programu. Takie przypadki były dwa lub trzy. W tej chwili już chyba ponad sto osób jest chętnych do zainstalowania paneli fotowoltaicznych. Gdy temat dotacyjny zostanie uruchomiony, będziemy przystępowali do realizacji.

Radny Tadeusz Nowakowski dopytywał: Czy na tę listę mogą się zapisywać ludzie, którzy w tym programie uczestniczyli, a chcą sobie zwiększyć moc?

Jak policzono na prośbę „Wspólnoty" w Referacie Rolnictwa, Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej Urzędu Gminy Puchaczów, ta lista wydłużyła się już do 230 osób!

Z gminy lub „Czystego powietrza"

Radna Skoczylas poprosiła o informacje na temat dopłat do wymiany pieców centralnego ogrzewania: Na jakich warunkach, jaka wysokość dopłaty i jaki rodzaj pieca, czy koniecznie gazowy?

- Jako gmina, zgodnie z uchwałą, dofinansowujemy wymianę źródła ciepła, paneli fotowoltaicznych i solarów kwotą wartości do 20 proc. całego przedsięwzięcia, ale nie wyższą niż 4 tys. zł. Musi to być piec odpowiadający wymogom ochrony środowiska, a wiec nie tzw. kopciuch lecz piec z paleniskiem retortowym, emitującym jak najmniej dwutlenku węgla i zanieczyszczeń - wyliczał wójt. - Drugi dostępny program, który umożliwia pozyskanie dofinansowania na działania takie jak docieplanie budynków, wymianę stolarki okiennej, źródeł ciepła i instalacji centralnego ogrzewania to „Czyste powietrze".

Wójt doprecyzował, że w tym programie rola gminy polega tylko na zbieraniu dokumentów: - Jest realizowany z budżetu państwa przez oddziały Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej. Mamy podpisaną umowę z Wojewódzkim Funduszem Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Lublinie. Zainteresowani zgłaszać się mogę do Referatu Rolnictwa, Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej Urzędu Gminy, gdzie nasze pracownice przygotują taki wniosek lub bezpośrednio do WFOŚiGW.

Dodał, że od 1 stycznia 2021 roku gminy zobowiązane będą do wydawania zaświadczenia o gotowości przystąpienia do tego funduszu.

Jak Puchaczów w OZE obrastał, pokazują ramki obok z danymi udostępnionymi przez Referat Rolnictwa, Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej Urzędu Gminy w Puchaczowie.

Jolanta Chwałczyk

Ekoprojekty zrealizowane przez gm. Puchaczów

535 ZESTAWÓW SOLARNYCH
zamontowano w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2007-2013

304 ZESTAWY SOLARNE
zamontowano w ramach II etapu Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020

256 ZESTAWÓW PANELI FOTOWOLTAICZNYCH
zamontowano w ramach projektu „Odnawialne źródła czystej energii w Gminie Puchaczów - montaż paneli fotowoltaicznych"

Na liście rezerwowej na montaż paneli fotowoltaicznych zapisanych jest 230 osób.

Dotacje udzielone przez gm. Puchaczów osobom fizycznym na zakup i montaż: kolektorów słonecznych, ogniw fotowoltaicznych, pomp ciepła, pieców ekologicznych

Rok	Udzielona dotacja - na co, ilu osobom	Kwota udzielonej dotacji
2012	kolektory słoneczne - 43	125,4 tys. zł
2013	kolektory słoneczne - 23	72,7 tys. zł
2014	kolektory słoneczne - 4	12,4 tys. zł
2017	ogniwa fotowoltaiczne - 2, kocioł na pellet - 4, kocioł na ekogroszek z paleniskiem retortowym - 1, kocioł na gaz - 4	38, 4 tys. zł
2018	ogniwa fotowoltaiczne - 2, kocioł na pellet - 5, kocioł na ekogroszek z paleniskiem retortowym - 4, kocioł na gaz - 7, kocioł olejowy - 1	52,2 tys. zł
2019	kocioł na pellet - 3, kocioł na ekogroszek z paleniskiem retortowym - 6, kocioł na gaz -5	35,8 tys. zł
2020	ogniwa fotowoltaiczne - 7, kocioł na pellet - 1, kocioł na ekogroszek z paleniskiem retortowym - 2, kocioł na gaz - 5, pompa ciepła -1	49 tys. zł

Mieszkańcy mówią wstrząsy, kopalnia - drgania

Bogdanka raportuje: na naprawę szkód górniczych kopalnia przeznaczyła w ub. roku 753 tys. złotych, zawarła w sprawie szkód 218 ugód, zarejestrowane drgania nie były szkodliwe dla zabudowy powierzchniowej i mogły być jedynie słabo odczuwalne przez ludzi.

W ub. tygodniu pisaliśmy o apelu wójta gm. Cyców, który podczas sesji Rady Gminy zwrócił się do mieszkańców, by notowali dokładne godziny i daty odczuwanych i zgłaszanych do Urzędu Gminy wstrząsów, postrzeganych przez nich jako efekty eksploatacji węgla.

- To bardzo ważny element rozmów z kopalnią - podkreślał Wiesław Pikuła.

Wstrząsy

M.in. o wstrząsach wspomina opublikowany w lipcu br. Raport Zintegrowany za rok 2019. Taki raport ukazuje się co roku i opisuje wszystkie aspekty działania LWB.

W części dotyczącej szkód górniczych czytamy: „Na terenie każdej gminy, na której kopalnia operuje, działa aparatura do pomiaru wstrząsów umożliwiająca bieżący monitoring i analizę drgań odczuwanych na terenie górniczym. Zdecydowana większość zarejestrowanych dotychczas wstrząsów charakteryzowała się zerowym lub co najwyżej pierwszym stopniem intensywności (w czterostopniowej skali GIS), co oznacza, że drgania te nie były szkodliwe dla zabudowy powierzchniowej i mogły być jedynie słabo odczuwalne przez ludzi".

Autorzy raportu dodają, że system stworzony przy współpracy z Polską Akademią Nauk i Głównym Instytutem Górniczym pozwala - poprzez udostępnienie wglądu do jego wskazań - na pełną transparentność wobec lokalnej społeczności.

Zespół

Dane, o które poprosił mieszkańców wójt posłużą porównaniu sygnalizowanych wstrząsów z zapisem urządzeń rejestrujących. Odbywało się to w ramach posiedzeń Zespołu Porozumiewawczego powołanego przed ośmiu laty dla oceny wpływu eksploatacji górniczej na powierzchnię w gm. Cyców, Ludwin i Puchaczów.

W spotkaniach zespołu uczestniczyli przedstawiciele kopalni, administracji lokalnej oraz Okręgowego Urzędu Górniczego, przekazując sobie informacje odnośnie aktualnych problemów i koniecznych działań.

W tym roku, w związku z sytuacją covidową, posiedzenia zespołu nie było.

Szkody

LW Bogdanka S.A. podkreśla w raporcie, że uważnie i na bieżąco analizuje zgłoszenia mieszkańców dotyczące potencjalnych szkód. Ocenia, że stworzyła prosty, internetowy system składania wniosków w tej sprawie.

Wylicza koszty napraw: dróg asfaltowych i gruntowych, uszkodzonych budynków i zabezpieczenia budynków, rekompensat dla rolników za straty w uprawach rolnych wskutek podtapiania pól i za dochód utracony na gruntach objętych wpływami eksploatacji górniczej. To także zwrot kosztów za stosowanie dodatkowych zabezpieczeń, jak np. odpowiednie rozwiązania konstrukcyjne czy wzmocnione ławy fundamentowe. To również koszty remontów uszkodzonych obiektów, gdzie oprócz prac naprawczych wykonywane są profilaktyczne zabezpieczenia budynków przed dalszymi wpływami eksploatacji czy koszty przystosowywania nowych obiektów budowanych na terenie górniczym.

Na podstawie Raportu Zintegrowanego LW Bogdanka.

Jolanta Chwałczyk

W ROKU 2019 DZIAŁ SZKÓD GÓRNICZYCH LWB NA NAPRAWĘ SZKÓD GÓRNICZYCH PRZEZNACZYŁ OGÓŁEM 753 TYS. ZŁ:

485 tys. zł
- na odszkodowanie za szkody w gruntach i uprawach rolnych;

101 tys. zł
- na naprawę uszkodzonych nawierzchni dróg asfaltowych;

43,5 tys. zł
- na profilaktykę budowlaną (zwrot kosztów zabezpieczeń nowo realizowanego budownictwa);

123 tys. zł
- to koszty operatów i projektów dotyczących usuwania szkód.

Zawarto w sumie **218 ugód** o naprawienie szkód górniczych.

eprasa.pl 086594b14e

Kamil Kulig,
tel. 530 054 829

Gmina Ludwin

Gmina Milejów

Co do przebudowy w gminie Milejów w 2021 roku?

W Milejowie inwestycje za 20 milionów

Przebudowa dróg przy GOK, remonty w remizach, odnawialne źródła energii - m.in. takie inwestycje zaplanowała gmina Milejów w 2021 roku.

ALE GOK! ALE KINO! Jedną ze sztandarowych inwestycji gminy Milejów będzie gruntowna przebudowa Gminnego Ośrodka Kultury. W środku powstanie sala kinowa z prawdziwego zdarzenia z nowoczesnym sprzętem i krzesłami jeżdżącymi na szynach, które można będzie składać w zależności od potrzeb. Seanse nie będą więc kolidowały z licznymi zajęciami w GOK. Planowany koszt inwestycji to 11,8 mln zł, z czego 7,06 mln zł będzie pochodziło z Unii Europejskiej

Przypomnijmy, że według samorządowego czasopisma „Wspólnota" ta gmina znalazła się najwyżej spośród wszystkich gmin z naszego powiatu w rankingu wydatków inwestycyjnych 2017-2019.

W gminie Milejów średnia wydatków inwestycyjnych na jednego mieszkańca wyniosła 1175,31 zł. Dzięki temu w porównaniu do poprzedniego okresu (2016-2018) gmina awansowała o 283 oczka (z 588 miejsca).

Prace budowlane od ubiegłego roku trwają także w samym budynku Urzędu Gminy Milejów. W tamtym roku został on docieplony.

Inwestycje na 20 mln zł

- Teraz wymieniane są w naszych pokojach wszelkie instalacje, przez co nie mamy za bardzo warunków do pracy, a nawet nie mamy gdzie siedzieć. Przez to rotujemy skład, pracujemy zdalnie i tak będzie do końca roku. W tym czasie czekają nas jeszcze przeróbki łazienek i malowanie wszystkich wnętrz. Powstanie także specjalna lada do obsługi naszych mieszkańców. Postawimy ją na korytarzu na dole urzędu – zapowiada wójt gminy Milejów, Tomasz Suryś.

Jakie największe inwestycje szykowane są na 2021 rok? - Załącznik inwestycyjny do naszego budżetu opiewa na 20 mln zł. W 2021 r. rozpocznie się rewitalizacja terenów przy Gminnym Ośrodku Kultury w Milejowie. Pierwszą inwestycją będzie tu przebudowa ulicy Klarowskiej i Fabrycznej - aż do bram zakładu. Gruntowną przebudowę przejdzie też budynek GOK. To inwestycja na dwa lata, której koszt wyniesie 10 mln zł. Powstanie tam profesjonalna sala kinowa z krzesełkami na kółkach, aby można było dowolnie, w zależności od potrzeb, tę salę zmniejszać lub powiększać – informuje wójt Suryś.

Ponadto w 2021 r. gmina Milejów dociepli budynki szkół w Jaszczowie i Białce, a także remizy w Białce i Ostrówku-Kolonii. Z kolei w Cygance gmina zrobi świetlicę.

Asturia dla seniorów?

Niedługo gmina ogłosi też przetarg na odnawialne źródła energii. Zapisani mieszkańcy będą mieli instalowane piece na biomasę, instalacje fotowoltaiczne i kolektory słoneczne. Niedługo w gminie Milejów wymienionych zostanie cztery tysiące wodomierzy, na takie, które dają możliwość zdalnego odczytu. Poza tym gmina zainstaluje zasuwy sekcyjne na wodociągach, aby ułatwić szybsze dotarcie do ewentualnej awarii bez wyłączania wody dla wszystkich mieszkańców.

- Na początku kadencji nasz załącznik inwestycyjny wynosił ok. 60 mln zł i sukcesywnie te inwestycje realizujemy, chociaż często są problemy z płynnością, bo to nie jest łatwa kwestia zgrać przy tylu inwestycjach wpływy i wydatki - przyznaje wójt gminy Milejów.

Urzędnicy z Milejowa składają wnioski na kolejne projekty. – Kupiliśmy budynek po dawnej Asturii. Szykujemy wniosek do projektów senioralnych, które mogłyby mieć tam miejsce. Jesteśmy drudzy na liście rezerwowej w projekcie rewitalizacji parku gminnego w Milejowie. W tym samym miejscu uplasował się też nasz projekt na instalację stu lamp hybrydowych w całej gminie – mówi wójt Suryś.

Fot. Joanta Ciwaczyk

Tomasz Suryś
wójt gm. Milejów
Realizujemy inwestycje, które na początku kadencji opiewały na 60 mln zł

Kamil Kulig

Posterunek w Milejowie prawie gotowy

Jeszcze w tym miesiącu skończą się prace adaptacyjne gminnych pomieszczeń, w których powstanie posterunek. Wtedy policja podłączy swój sprzęt łącznościowy i komputery.

W części budynku Urzędu Gminy Milejów obejmującym 200 mkw trwają prace adaptacyjne, które dostosowują pomieszczenia na potrzeby policji.

Zgodnie z porozumieniem wójta zawartym z komendantem wojewódzkim, w tym miejscu zostanie odtworzony posterunek. Policjanci będą działali w dziewięciotysięcznej gminie.

Zadania podzielono tak: gmina budynek remontuje (już rok temu został ocieplony) i udostępni pomieszczenia, a policja wykona systemy łącznościowe. Projekt przebudowy realizowany przez gminę również musiała zaakceptować komenda wojewódzka.

– Nasze prace skończymy pod koniec grudnia – zapewnia wójt Tomasz Suryś.

Jeszcze nie wiadomo dokładnie, kiedy wprowadzą się tutaj policjanci.

Nieoficjalnie mówi się, że trafi tu siedmiu funkcjonariuszy z łęczyńskiej komendy.

800 podpisów za posterunkiem

- Dopiero po ukończeniu prac polegających na adaptacji pomieszczeń na potrzeby posterunku, doposażymy jednostkę w sprzęt łączności i informatyki. Gdy inwestycja zostanie zakończona, poinformujemy o terminie otwarcia i stanie etatowym – mówi rzecznik prasowy komendy wojewódzkiej kom. Andrzej Fijołek.

Przypomnijmy, że posterunek w Milejowie funkcjonował do końca 2009 r. Na jednej z ubiegłorocznych sesji radni przyjęli uchwałę w sprawie odtworzenia przystanku.

W uzasadnieniu do uchwały czytaliśmy m.in., że kiedy posterunek istniał, mieszkańcy czuli się bezpieczniej, a po jego likwidacji „zwiększyła się przestępczość, nasiliła się patologia społeczna, trudność uzyskania pomocy policji w codziennych zakłóceniach porządku publicznego ze względu na dużą odległość siedziby Komendy Powiatowej Policji, która jest w Łęcznej".

Pod petycją za przywróceniem posterunku podpisało się wówczas 800 mieszkańców.

Kamil Kulig

Ksiądz Taracha dziękuje za wóz

GMINA LUDWIN:
Prawie 800 tys. zł kosztował nowy samochód dla OSP Rogóźno, który został sfinansowany ze środków rządowych i gminnych.

- Ten samochód nie zamyka się w obrębie placu manewrowego, a służy całej gminie, a poprzez włączenie nas do krajowego systemu ratowniczo-gaśniczego, jest także dysponowany do zadań poza terenem gminy – mówił na listopadowej sesji Rady Gminy Ludwin ks. Waldemar Taracha, proboszcz parafii w Rogóźnie oraz prezes i założyciel tamtejszego OSP.

Dziękował on radnym i wójtowi za środki udzielone na zakup niezawodnego samochodu, który zastąpi dotychczasowego 34-latka sprowadzonego osobiście przez księdza z Niemiec. Z kolei ten samochód w 2015 r. przekazała dla OSP Rogóźno strona niemiecka. Teraz pojazd ten w stanie dobrym nieodpłatnie został przekazany dla OSP Piaseczno.

Udział gminy w zakupie nowego samochodu wyniósł 250 tys. zł, resztę pokryły środki rządowe.

Kamil Kulig

Zamiast spotkania wigilijnego - dary dla potrzebujących

Ośrodek Pomocy Społecznej w Milejowie zaprasza chętnych mieszkańców do włączenia się w organizację akcji „Spotkanie Wigilijne dla osób bezdomnych, samotnych, chorych i potrzebujących".

Takie spotkanie odbywało się co roku w Gminnym Ośrodku Kultury w Milejowie, jednak przez pandemię wigilia będzie miała nową formułę. - Niestety, w tym roku nie możemy się spotkać, ale ozdoby i potrawy przekażemy bezpośrednio potrzebującym - mówi Barbara Stankiewicz-Truk, kierownik OPS w Milejowie.

Osoby chcące przekazać artykuły spożywcze, ozdoby i potrawy świąteczne, proszone są o kontakt do 18 grudnia z OPS w Milejowie – osobiście lub telefonicznie: 81 7572054, 500359227.

Świąteczna Paczka

Chętne osoby mogą też dostarczyć dary do OPS w ramach akcji „Świąteczna Paczka w gminie Milejów".

- Sprawiamy miłą niespodziankę w okresie przedświątecznym tym najbardziej potrzebującym mieszkańcom gminy Milejów - zachęcają organizatorzy akcji, pracownicy OPS, którzy mają rozeznanie, jakie rodziny najbardziej potrzebują wsparcia.

- Chcemy pozyskać dla nich żywność, środki czystości, słodycze, sprzęt gospodarstwa domowego, zabawki i ozdoby, np. kartki świąteczne - dodają.

Kamil Kulig

eprasa.pl 086594b14e

Choinka, a na niej 300 odblasków

Mieszkańcy mogą wymieniać odblaski na ozdoby choinkowe przez cały tydzień

TRZEBA BYĆ WIDOCZNYM
Agata Nowak z synami Krystianem i Hubertem
Przyszłam tutaj, bo chciałam, żeby dzieciaki uczyły się bezpieczeństwa na drodze, żeby zawsze pamiętały, że odblaski trzeba zakładać, bo to jest ogromna różnica w widoczności. Niestety moi chłopcy muszą chodzić po jezdni, jak jesteśmy na wsi. Tam nie ma chodników i takiego oświetlenia jak w mieście. Trzeba być widocznym

Choinka odblaskowa już stoi. Zapraszamy do zabawy i „poczęstowania" się odblaskiem. Będzie nam niezmiernie miło, jeśli zostawicie na niej swoją ozdobę choinkową – zachęcają członkowie łęczyńskiego stowarzyszenia Schody Życia.

Drzewko stanęło w sobotę przy budynku, gdzie mieści się biuro stowarzyszenia i m.in. urząd skarbowy, obok starostwa.

W akcji wzięli udział łęczyńscy strażnicy miejscy i policjanci, którzy zaprosili dzieci do swojego radiowozu.

Funkcjonariusze drogówki przypominają, że ubranego w odblaski pieszego kierowca zauważy już ze 150 metrów, natomiast osobę bez żadnych świecących elementów - dopiero z 20-30 metrów.

Kamil Kulig

AKCJA SIĘ UDAŁA!
- mówi Szefowa Stowarzyszenia Schody Życia, Renata Trąbka w stroju Mikołaja (na zdjęciu z córką Olą, również zaangażowaną w akcję)
Pogoda w miarę dopisała, szkoda, że nie było śniegu. Na choince jest 300 odblasków. Przeszłam się dzisiaj w okolicy dworca w stroju Mikołaja, dużo osób przyjęło to pozytywnie, machali do mnie. Niestety kierowcy jadący wieczorem nie widzą pieszych, szczególnie gdy ubiorą się w ciemniejsze rzeczy. A teraz jeszcze każdy przez tę kwarantannę chodzi jak zaczarowany. Stwierdziliśmy, że to bardzo ważne, aby przypominać o noszeniu odblasków, które chronią nasze zdrowie i życie.
W imieniu naszego stowarzyszenia chciałabym podziękować wszystkim firmom, instytucjom i osobom prywatnym, którzy włączyli się w tę akcję, a także wszystkim członkom stowarzyszenia

WASZE KOMENTARZE

Chcą kupić budynek Orange na bursę. Kwota wyjściowa - ogromna

Na 5,5 mln zł firma Orange wycenia swój budynek w centrum Łęcznej, który chce kupić starostwo, aby utworzyć tu bursę i przenieść m.in. Urząd Pracy. Powiat dostał na ten cel rządową dotację - czytaj na s. 4.

Fanatyczny: Powiem szczerze, że obecne władze powiatu działają naprawdę sporo w porównaniu do poprzednich. Rysą na wizerunku pozostaje jedynie radny zameldowany u starosty. Pomysł z adaptacją budynku bardzo dobry wreszcie przestanie szpecić miasto.

Dariusz Lewczuk: A komu ta bursa ja się pytam? Nie lepiej taką kasę przeznaczyć na bardziej potrzebne rzeczy? A jest ich wiele.

Dominik Bawoł: Dariusz Lewczuk, no no - na następną kładkę np. z Wameksu na Lotos a z Lotosu na Orlen.

Paulina Kamińska: 5,5 mln za tę zaniedbaną ruderę?

Magdalena Bochniarz: Myślę, że tu potrzebny jest profesjonalista, który wyceni budynek w stanie realnym, w jakim istnieje obecnie. Orange dało cenę zaporową, żeby móc z czego zejść przy negocjacjach.

Monika Moniak Młynarczyk: Paulina Kamińska, pamiętam ten budynek za czasów sklepu meblowego. Już wtedy była to ruina.

Mateusz Siwy: Cud, że jeszcze się trzyma jakoś.

Żaneta Skoniecka: Bursa - fajne rozwiązanie.

Wójt Milejowa: „Jeśli nie ma się związku z PiS-em, trudno o te środki"

10,450 mln zł otrzymał powiat łęczyński z ostatniego rozdania „tarczy samorządowej", czyli Funduszu Inwestycji Lokalnych. 732 tys. zł trafiło do gminy Ludwin. Pozostałe gminy nie dostały ani grosza. Wójt gm. Milejów stwierdził, że dotacja była przeznaczona według klucza partyjnego.

Ula Potapiuk: I gdzie tu sprawiedliwość?!

Polak: To i tak kasa pójdzie do Kraśnika, bo w Łęcznej rządzą nieudacznicy, a Stawiarskiemu już brakuje dróg w powiecie kraśnickim, ale jest wyjście - będzie remontował wygony dla zwierząt. Soboń i Stawiarski zapomnijcie o elektoracie z Łęcznej!

Oburzony: (...) Bursa w Łecznej? Po co? Przecież Soboń zaorał górnictwo. Górnicza szkoła nie racji bytu. Kończy się eldorado górnicze. Sam fakt rozłożenia pieniędzy na Jaszczów jest paskudnie podejrzany. Nawet Lublin, gdzie Żuk nie jest PiS-owy, nie dostał ani grosza. Widać jak PiS dopieszcza swoich. Tylko jakim kosztem? Zaraz zacznie ... na Burmistrza jaki to on niedobry. Polityka PiS-u podzieliła społeczeństwo. Na lepszych i gorszych. Będą mieli wyborców wśród niepełnosprawnych, seniorów itd. Młodzi i wieś nie pójdą za PiS-em. Podział pieniędzy pokazał.... Bezprawie i niesprawiedliwość.

Kamil Kulig

Kobieta dachowała na śliskiej drodze

W sobotę, 12 grudnia, ok. godz. 5.30 rano kobieta kierująca osobówką wpadła w poślizg na bardzo śliskiej nawierzchni. Samochód wypadł z drogi i dachował.

- Na szczęście kierująca nie odniosła żadnych obrażeń i samodzielnie opuściła samochód – relacjonują strażacy z OSP Ludwin. - Do osób, które nie zmieniły jeszcze opon z letnich na zimowe, apelujemy, aby zrobiły to jak najszybciej. Pamiętajcie również, aby nawet z oponami zimowymi dostosowywać prędkość do warunków panujących na drodze – dodają.

W akcji wzięły udział jednostka Państwowej Straży Pożarnej w Łęcznej, OSP Ludwin. Na miejsce przyjechała też karetka i policja.

Tego poranka padał marznący śnieg

Kamil Kulig

Złocenia podwójnym złotem płatkowym

Lubelski wojewódzki konserwator zabytków pokazał barokową kolorystykę wnętrza nawy i prezbiterium w kościele św. Marii Magdaleny w Łęcznej. - Pozostaje jeszcze dopracowanie szczegółów, ale już wnętrze ukazuje swój historyczny charakter. Złocenia wykonano podwójnym złotem płatkowym. Działania w zakresie przewrócenia historycznej kolorystyki kościoła były przedmiotem dofinansowania z budżetu LWKZ w 2020 roku - czytamy na konserwatorskim facebooku.

FOT. LWKZ

eprasa.pl 086594b14e