



Gotuj na święta ze Wspólnotą

kilkadziesiąt przepisów naszych gospodyń

s. 11-14

Majątki radnych z Chodla: Żuber z największymi oszczędnościami, Dudziakowie z kredytami



Dorota Żuber

23



Dzisiaj gazeta z kalendarzem!



TYGODNIK LOKALNY

wspólnota opolska

opolelubelskie.24wspolnota.pl

15 - 21 grudnia 2020 r. ■ nr 50 (301) ■ Cena 3,99 zł (w tym VAT 5%)

OPOLE LUBELSKIE

■ PONIATOWA

■ CHODEL

■ JÓZEFÓW NAD WISŁĄ

■ KARCZMISKA

■ ŁAZISKA

■ WILKÓW

SKANDAL! Nagi urzędnik załatwiał się na klatce schodowej

Taki popis dał urzędnik starostwa opolskiego. Interweniowała policja. 35-latek został już ukarany za nieobyczajny wybrk.

Przeczytaj komentarze na:

opolelubelskie.24wspolnota.pl

10

Wilków: Parking proboszcza, tłuczeń od starosty

10 ton tłucznia
położone na ten
parking było bardzo
słuszną decyzją

Kościelny parking
w Wilkowie został
utwardzony. Tłuczeń
ofiarował Zarząd
Dróg Powiatowych.
Choć tak naprawdę
zrobić tego nie mógł.

Wicestarosta
Janusz
Złotucha

S. 22

Opole Lubelskie: Tej kobiety szuka policja

Poszukiwana jest w związku
z kradzieżą portfela
w saloniku prasowym.

S. 3

Do kradzieży doszło 14 sierpnia br. w Opolu Lubelskim

Jest rządowa kasa na rozwój szpitala

Siedem mln zł dostał powiat na
rozbudowę Zakładu Opiekuńczo-
Leczniczego w Opolu Lubelskim.

S. 20

Opole Lubelskie: Taśmociąg urwał 47-latkowi rękę, śledztwo umorzone

S. 3

Zagłoba: Pani Justyna
będzie miała radosne
święta

S. 2

Józefów nad Wisłą:
Chcieli odzyskać
pieniądze, więc ukradli
narzędzia

S. 3

Opole Lubelskie: Nowy
Tucson na służbie
w policji

S. 3

Łaziska: Takiego placu
zabaw inni mogą im
pozazdrościć

S. 22

REKLAMA

edWood
www.edwood.pl

ZATRUDNI:

BRAKARZA

tarcicy i elementów
drewna liściastego

Możliwość
przyuczenia.

CV proszę przysyłać
na adres:
praca@edwood.pl

lub
ul. Łomaska 86,
21-500 Biała Podlaska

**PRENUMERATA
wspólnoty**

Zapisy do 20 grudnia
na pocztę lub u listonosza.



Specjalistyczny gabinet kardiologiczny

Dr n. med. Bożena Trojanowska

BADANIE ECHO SERCA

- APARAT NAJNOWSZEJ GENERACJI

Poniatowa, ul. Kraczeńska 118
poniedziałek, środa godz. 15-17.30

Opole Lubelskie, ul. Puławska 2
sobota godz. 10-12

Tel. 81 820 32 70

AgroNero SKŁADY OPAŁU

• węgiel • ekogroszek • pellet • drewno opałowe
kantówka • deski • drewno konstrukcyjne
piece na ekogroszek i pellet • drewniane meble ogrodowe

Wilków, Kazimierz Dolny, Bochnica, Karczmiska, Rogów, Zagłoba, Głusko,
Braciejowice, Żmijowska, Łaziska, Opole Lubelskie

Obsługuje Skład Opału Wilków 69

tel.: 790-770-311, 728-915-329

www.agronero.pl

WSPÓLNOTA

Adres redakcji:
ul. Nowy Rynek 2
(biurowiec Capital Office)
24-300 Opole Lubelskie
opole@24wspolnota.pl
tel. 517 070 790
Redaktor prowadzący
Agnieszka Ciekot
ciekot@24wspolnota.pl
tel. 517 070 790
Dziennikarze
Dominik Smagała (sport)
smagała@24wspolnota.pl
tel. 780 029 990
Reklama
Anna Mokrzycka
dyrektor ds. marketingu i reklamy
tel. 691 782 434
mokrzycka@24wspolnota.pl
Renata Szymańska
tel. 517 070 830
szymanska24wspolnota@gmail.com
Skład
Krzysztof Pałys
Wydawca
Wydawnictwo Wspólnota
Mateusz Orzechowski
Redaktor naczelny:
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.

NEKROLOGI

OPOLE LUBELSKIE

Krzysztof Orzeł, 53 l.
Dębiny, zm. 4 grudnia

Tadeusz Kuzioła, 70 l.
Zagajdzie, zm. 4 grudnia

Kazimierz Majchrzak, 84 l.
Niezabitów, zm. 4 grudnia

Janina Goliszek, 80 l.
Poniatowa, zm. 7 grudnia

Stanisław Wesołowski, 88 l.
Opole Lubelskie, zm. 7 grudnia

Krystyna Włodarczyk, 89 l.
Karczmiska, zm. 8 grudnia

Marian Strug, 75 l.
Godów, zm. 8 grudnia

Jan Szlachetka, 86 l.
Kraczewice, zm. 10 grudnia

Zakład pogrzebowy Onyx
Opole Lubelskie, ul. Długa 102,
tel. 81 827 21 20, 502 210 880

PONIATOWA

Wiesław Dyrła, 56 l.
Poniatowa, zm. 6.12.

Zbigniew Molesztak, 70 l.
Poniatowa, zm. 6.12.

Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej w Poniatowej – Usługi Pogrzebowe, ul. Młodzieżowa 4,
tel. 502 625 687

Ludzi o wielkich sercach na Powiślu nie brakuje

Pani Justyna i jej córeczka będą miały radosne święta

Święty Mikołaj zawiózł samochód prezentów do mieszkanki gminy Wilków samotnie wychowującej córkę. Pomogli mu w tym uczniowie, rodzice i nauczyciele ze szkoły w Zagłobie.

Rok temu uczniowie z Zagłoby przygotowali mikołajkowe prezenty dla rówieśników z Domu Dziecka w Puławach. Podobną akcją planowali zorganizować i w tym roku. Niestety pandemia pokrzyżowała ich plany. Ale z pomagania innym nie zrezygnowali.

Pomysł tym razem wyszedł od jednego z rodziców przedszkolaków. Pani Natalia Lasota zaproponowała, aby w tym roku prezentami obdarować mieszkankę gminy Wilków, samotnie wychowującą kilkuletnie dziecko.

- Prowadzę sklep i wiem, z jakimi problemami finansowymi borykają się niektórzy moi klienci. Pomyślałam, że może warto komuś chociaż w ten sposób pomóc, aby bodaj

jedna rodzina miała dzięki temu szczęśliwe święta – mówi pani Natalia, która swoim pomysłem zaraziła nauczycieli i innych rodziców.

Efekt przerósł oczekiwania wszystkich. W ciągu kilkunastu godzin pojemny bagażnik dużego auta zapelniał się prezentami. W środku była żywność, odzież, zabawki i słodycze. Za dostarczenie prezentów odpowiedzialny był oczywiście Święty Mikołaj.

- Jestem bardzo mile zaskoczona reakcją rodziców. Wiedziałam, że na nich zawsze można polegać, ale tak spontanicznej reakcji naprawdę się nie spodziewałam – przyznaje Iwona Kawalek, nauczycielka z oddziału przedszkolnego.

- Bardzo mnie cieszy postawa zarówno nauczycielek, jak i rodziców. To niezwykle budujące, że taka akcja została zorganizowana pomimo pandemicznej, czyli dla wielu rodzin bardzo trudnej sytuacji – podkreśla z kolei Bogusław Bernacki, dyrektor Zespołu Szkół Publicznych w Zagłobie.

Andrzej Sikora



W ciągu kilkunastu godzin pojemny bagażnik dużego auta zapelniał się prezentami. Za ich dostarczenie odpowiedzialny był oczywiście Święty Mikołaj



Natalia Lasota

- Prowadzę sklep i wiem, z jakimi problemami finansowymi borykają się niektórzy moi klienci. Pomyślałam, że może warto komuś z nich chociaż w ten sposób pomóc, aby bodaj jedna rodzina miała dzięki temu szczęśliwe święta

KRONIKA STRAŻACKA

Zdarzenia, do jakich wyjeżdżali w ostatnich dniach strażacy:

4 grudnia
- Wolica: Pożar sadzy w kominie.
- Kluczkowice: Pożar pustostanu.
5 grudnia
- Chodel: Pożar śmieci na cmentarzu.

7 grudnia
- Niezabitów: Drzewa na jezdni.
- Chodel: Pożar sadzy w kominie.
8 grudnia
- Karczmiska Drugie: Pożar budynku mieszkalnego. Straty – 1000 zł. Przypuszczalna przyczyna – pozostawiony popiół w kotłowni.
- Poniatowa Wieś: Drzewo na jezdni.

- Emilcin: Pożar domu. Straty – 50 tys. zł. Przypuszczalna przyczyna – zwarcie instalacji elektrycznej.
9 grudnia
- Zaborze: Drzewo przewrócone na budynek.
- Chrusłina: Pożar sadzy w kominie.
10 grudnia
- Miłoszówka: Pożar domu

jednorodzinne. Straty – 170 tys. zł. Przypuszczalna przyczyna – zwarcie instalacji elektrycznej.
- Szczekarków: Pożar sadzy w kominie.
11 grudnia
- Pomorze: Drzewo przewrócone na jezdnię.

(ja)

PRZYCHODNIA

CENTRUM MEDYCZNE STRAŻACKA

CZYNNE 8.00 – 18.00
REJESTRACJA 81 475 51 51, 575 982 986
LABORATORIUM
PONIEDZIAŁEK - SOBOTA 8.00 - 10.00
ECHO SERCA
BADANIE USG

- Neurolog lek. med. Ewa Butrym poniedziałek od 15.00
- Neurolog lek. med. Aneta Ożóg czwartek od godz. 16.00
- Poradnia Medycyny sportu - lek. med. Jarosław Zugaj umawiamy telefonicznie
- Chirurg Jarosław Zugaj wtorek, czwartek od 16.00
- Chirurgia naczyni lek. med. Michał Małyszka czwartek od 15.30
- Chirurg lek. med. Wierczyśław Kosik poniedziałek od 10.00, środa od 16.00
- Dietetyk mgr Marta Baltaziak środa od 15.00
- Ortopeda lek. med. Piotr Banaszek piątek od 17.00
- Ortopeda lek. med. Roman Gawęda - środa od 8.00
- Ortopeda lek. med. Fares Slim wtorek 15.30
- Choroby wewnętrzne lek. med. Tomasz Mironiński czwartek od 15.00
- Choroby wewn. lek. med. Agnieszka Starek umawiamy telefonicznie
- Ginekolog- Położnik dr n. med. Katarzyna Skorupska piątek od 16.00
- Ginekolog - położnik dr n.med. Diana Mazurek-poniedziałek 15.30
- Ginekolog - położnik, onkolog dr n.med.Norbert Stachowicz środa 15.30
- Diabetolog lek. med. Jacek Cygan wtorek od 12.30
- Endokrynolog lek. med. Jolanta Szymanek sobota od 9.00
- Laryngolog lek. med. Adam Górski poniedziałek i środa od 15.30
- Kardiolog lek.med. Sylwia Goliszek piątek od 8.30
- Kardiolog Anna Walewska czwartek od 11.00
- Urolog dr n. med. Paweł Płaza czwartek od 15.30
- Alergolog lek. med. Mirosława Skawińska-Deles środa od 16.00
- Badanie USG - lek. med. Karolina Robak, lek. med. Anny Mazur - badanie USG
- Medycyna estetyczna - lek. med. Jarosław Zugaj - umawiamy telefonicznie

Kompleksowe Usługi Pogrzebowe

ONYX

Grzegorz Goliszek

Opole Lubelskie, ul. Długa 102
Dom Pogrzebowy: Poniatowa, ul. Opolska 22
Tel. 502 210 880

EKO-NOVA Rybitwy 44
24-340 Józefów nad Wisłą

Zakres usług:

- usługi asenizacyjne
- udrażnianie kanalizacji
- wywóz śmieci i gruzu
- transport kontenerowy

Tel. 605 288 913

INFORMATOR

ALARMOWE

Straż Pożarna
998 / 81 827 20 08
Policja 997 / 81 828 82 10

POGOTOWIA

Ratunkowe 999 / 81 827 20 99
Ciepne 993
Energetyczne
991 / 81 827 23 52
Gazowe tel.: 992

INSTYTUCJE I URZĘDY

UM Opole Lub.
tel.: 81 827 72 01
UM Poniatowa
tel.: 81 820 48 36
Starostwo tel.: 81 827 22 60
Skarbowy tel.: 81 827 25 89
PUP tel.: 81 827 73 50
Rzecznik Konsumentów
tel.: 81 827 61 22

USŁUGI

AUTORYZOWANY
INSTALATOR, SERWIS
ANTEN L-SAT I C+

tel.: 602 894 594

KOMINIARZ

Kazimierz Januszek
695 733 099

KRAWCOWA

Szpulka 697 069 516

SZAMBO – WYWÓZ

Eko-Nova 605 288 913

ŚLUSARZ

Dorabianie kluczy 792 512 347

ZDROWIE

Dietetyk Kliniczny
mgr Agata Jedrych
Luxmed Poniatowa ul. Lubelska
tel. 531 139 004

UBEZPIECZENIA

Beata Błaszczuk 536 951 419
M i R Poniatowa 782 204 721
M i R Opole 721 995 986
M i R Józefów 603 589 987

NAPRAWY

AGD
AGD Serwis 81 827 38 18
NAPRAWA AGD RAFAŁ
BANASZEK tel.: 791 673 265
PIECYKI GAZOWE
PIECYKI GAZOWE JUNKERS,
NECKAR 724 733 934.

BUDOWLANO - REMONTOWE ELEKTRYK

Janusz Czapla 509 028 517
Michał Wychodzki 503 624 944

HYDRAULIK

Poniatowa i okolice
609 412 878

GASTRONOMIA

Hotel Słowik 81 820 41 61
Restauracja Pod Kogutem
81 820 41 50
Restauracja Dworzec
600 350 194

PRZERWY W DOSTAWIE PRĄDU

BRAK PLANOWANYCH
PRZERW W DOSTAWIE
PRĄDU

Tabor KPP liczy ponad dwadzieścia samochodów

Nowy Tucson na służbie w opolskiej policji

Stróże prawa dostali nowy radiowóz. I to nie było takie. Na wymianę czeka jeszcze kilka starych.

Zakup sfinansowany został przez Komendę Główną Policji i lokalne samorządy. Hyundai Tucson, bo o nim mowa, kosztował 116 tys. zł.

- Do zakupu tego samochodu dołożyły się wszystkie gminy, którym serdecznie dziękuję za udzielone wsparcie finansowe – mówi nadkom. Leszek Wierzejski, komendant powiatowej policji w Opolu Lubelskim.

Hyundai Tucson to obecnie jeden z najlepszych samochodów, jaki w swojej flocie ma opolska policja. Napęd na cztery koła, silnik 1.6 T na benzynę o mocy 177 km. Radiowóz wykorzystywany będzie przez wydział prewencji. Na co dzień służyć ma dzielnicowym, którzy współpracują z samorządami, ośrodkami pomocy społecznej oraz gminnymi komisjami ds. rozwiązywania problemów alkoholowych. Przyda się szczególnie teraz, podczas sprawdzania mieszkańców przebywających na kwarantannie.



7 grudnia komendant powiatowej policji nadkom. Leszek Wierzejski przekazał podwładnym kluczyki do nowego radiowozu, który ma przyczynić się do zwiększenia skuteczności działań oraz wzmocnienia poczucia bezpieczeństwa wśród mieszkańców naszego powiatu

Opolscy policjanci do dyspozycji mają trzynaście radiowozów oznakowanych i osiem nieoznakowanych. Najstarsze pochodzą z początku lat 2000 i mają od 220 do 335 tysięcy przebiegu.

Komendant przyznaje, że z całej floty przydałoby się wy-

mienić jeszcze dwa, może trzy samochody. Pisma do gmin o rozważenie udzielenia w nowym roku wsparcia finansowego już poszły.

- Tabor cały czas jeździ, zużywa się i starzeje. Teraz bardzo dużo jest kwarantann, bardzo

dużo kilometrów pokonujemy. A my musimy być cały czas mobilni, więc te samochody muszą być cały czas wymieniane – przyznaje komendant Wierzejski.

ACH

Tej kobiety szuka policja

Nagrała ją kamera monitoringu, gdy kradła cudzy portfel. Policja publikuje wizerunek sprawczyni kradzieży i prosi naszych czytelników o pomoc w ustaleniu jej danych.

Kradzież miała miejsce 14 sierpnia, około godziny 11 w saloniku prasowym Kolporter w Opolu Lubelskim. Nieznana kobieta ukradła portfel będący własnością mieszkanki gminy Opole Lubelskie.



Osoby, które rozpoznają tę kobietę, proszone są o kontakt pod numerem telefonu (47) 81 82 22 10 lub numer alarmowy 997

- Wykorzystała moment, kiedy właścicielka na chwilę odłożyła swój portfel na półkę. Widząc nadarżającą się okazję, podeszła bliżej, zabrała portfel z półki, po czym wyszła ze sklepu – mówi asp.szt. Edyta Żur, rzecznik prasowy opolskiej policji.

W środku były karty bankomatowe i dokumenty.

Policjanci poszukują kobiety z publikowanego zdjęcia. Poszukiwana może mieć 30 – 40 lat, średniej budowy ciała, jasne włosy z widocznymi ciemnymi odrostami.

(ja)

Taśmociąg urwał pracownikowi rękę, śledztwo umorzone

- To sam pokrzywdzony w sposób bezpośredni przyczynił się do zaistnienia wypadku – twierdzi prokuratura, która umorzyła postępowanie w sprawie tragicznego wypadku w betoniarni w Opolu Lubelskim.

Postanowienie jest już prawomocne. Podstawą umorzenia śledztwa była opinia biegłego, którą wywołała prokuratura. Wynika z niej, że bezpośrednią przyczyną wypadku było nieprawidłowe regulowanie pracującego taśmociągu.

- Pokrzywdzony nie powinien tego robić, kiedy urządzenie pracowało. Więc z uwagi na to, że to on sam w sposób bezpośredni przyczynił się do zaistniałego

wypadku, postępowanie zostało umorzone – informuje Marcin Pytka, szef opolskiej prokuratury.

Pokrzywdzony to 47-letni mieszkaniec Opola Lubelskiego, który w sierpniu ub.r., w wyniku wypadku stracił prawą rękę.

Prokuratorskie śledztwo prowadzone było w kierunku naruszenia zasad bezpieczeństwa i higieny pracy. Śledczy wykryli nieprawidłowości w betoniarni. Ale, jak podkreślają, te nieprawidłowości nie miały bezpośredniego wpływu na zaistnienie wypadku.

- Dotyczyły one generalnie nieporządku przy tym urządzeniu. Znajdowały się tam rzeczy, które nie powinny się tam znajdować – dodaje prokurator Pytka.

AC

W beczce policjanci znaleźli mięso z dzika

55-letni mieszkaniec gminy Wilków stanie przed sądem za nielegalne pozyskanie tuszy dzika. Grozi mu do roku więzienia.

Policja i Straż Rybacka miała na oku mieszkańca gminy Wilków od pewnego czasu. Funkcjonariusze podejrzewali mężczyznę o kłusownictwo. W minionym tygodniu zrobili nalot na jego po-

sesję. Przeszukali bardzo dokładnie wszystkie budynki. W beczce znaleźli poporcjowane mięso i kości z dzika.

55-latek został zatrzymany. Mężczyzna usłyszał zarzuty popełnienia przestępstwa z Ustawy Prawo łowieckie. Przed sądem odpowiadać będzie za to, że bezprawnie wszedł w posiadanie pozyskanej w nieustalony sposób tuszy zwierzęcy łownej.

(ja)

Chcieli odzyskać pieniądze, więc ukradli narzędzia

Na taki pomysł wpadło dwóch mieszkańców gminy Józefów nad Wisłą. Grozi im teraz do pięciu lat więzienia.

58-latek i 28-latek postanowili wyrównać rachunki ze znajomym, któremu pożyczili pieniądze. Ale znajomy nie kwapił się z ich oddaniem. Mężczyźni wykorzystali więc moment i okradli jego budy-

nek gospodarczy. Zabrali kosiarkę, podkaszarkę, piłę spalinową i drobne narzędzia warte około dwóch tys. zł.

Policjanci nie mieli większych problemów z ustaleniem sprawców. Odwiedzili ich w domu. W trakcie przeszukania odnaleźli część skradzionego łupu, który wkrótce trafi do prawowitego właściciela. A mieszkańcy gminy Józefów nad Wisłą do sądu.

(ac)

R E K L A M A

PRZENIEŚ GRATY ZYSKAJ NA TYM!

KASA UNII LUBELSKIEJ

pożyczka konsolidacyjna

- BEZ FORMALNOŚCI
- BEZ WYSOKICH KOSZTÓW
- RRSO 12,97%

Skrót RRSO oznacza Rzeczywistą Roczną Stopę Oprocentowania

OPOLE LUBELSKIE ul. Lubelska 13, tel. 81 827 34 35 • PONIATOWA ul. 1 Maja 4, tel. 81 820 27 41

R E K L A M A

WULKANIZACJA

CIEŻAROWE / OSOBOWE / ROLNICZE

SKUP ŻŁOMU

DREWNO KOMINKOWE

Opole Lubelskie ul. Przemysłowa 33

531 654 666

Jakie plany ma kierownictwo Starostwa Powiatowego w Puławach na przyszły rok?

Zarząd powiatu: Priorytet - poprawa dróg

W 2021 r. władze powiatu puławskiego chcą dalej remontować drogi oraz podległe starostwu budynki. Gdzie w przyszłym roku pojawią się drogowcy?

Koniec roku to dla urzędników czas intensywnych prac nad przyszłorocznym budżetem. Nie inaczej jest również w przypadku władz powiatu puławskiego, które już mają gotowy plan finansowy na kolejny rok. Z dokumentem można zapoznać się w Biuletynie Informacji Publicznej starostwa. Jak z niego wynika samorządowcy zaplanowali dochody na poziomie 144,8 mln zł, wydatki z kolei mają wynieść 146,6 mln zł (w tym inwestycyjne 18,1 mln zł), przy jednoczesnym deficycie ponad 1,7 mln zł. Niezmiennie najwięcej pochłonie utrzymanie szkół oraz innych placówek oświatowych i wychowawczych (48% budżetu).

Drogi na pierwszym miejscu

Na jakie inwestycje stawiają w przyszłym roku władze powiatu? Jednym z głównych priorytetów polityki inwestycyjnej powiatu w nadchodzącym roku

pozostanie konsekwentna poprawa stanu infrastruktury drogowej. W ostatnich dwóch latach – we współpracy z gminami oraz dzięki środkom pozyskanym z Funduszu Dróg Samorządowych – zmodernizowaliśmy ponad 35 kilometrów dróg powiatowych. Liczę, że w przyszłym roku podtrzymamy dobrą passę i uda nam się zdobyć rządowe dofinansowanie do kolejnych zadań drogowych – tłumaczy Danuta Smaga, Starosta Puławski.

Wśród najważniejszych inwestycji drogowych znalazły się m.in. remont będącej częścią drogi powiatowej ul. Bełżyckiej w Wąwolnicy, drogi w Żerdzi (gm. Żyrzyn), odcinka z Janowic do miejscowości Baryczka. Powody do zadowolenia mają także kierowcy często pokonujący trasę z Klikawy do Trzcianek przez Tomaszów. Tam także pojawiają się drogowcy. Z kolei mieszkańcy Chrzachowa w gminie Końskowola doczekają się chodnika. Zarząd powiatu podkreśla jednocześnie, że kontynuowane będą inwestycje drogowe rozpoczęte w tym roku, np. remont drogi w Brześciach, z Janowca do Ławeczka oraz w Kazimierzu Dolnym. Samorządowcy chcą przygotować się także do

remontu kolejnych dróg poprzez wykonanie dokumentacji - ul. Piasecznica w Puławach, droga z Kurowa do Michowa, Kolonia Góra Puławska - Janowiec, kolejny odcinek drogi między Kurowem a Wąwolnicą, czy trasa Kurow - Kaleń - Markuszów.

Remonty nie tylko na drogach

- Ważnym elementem przyszłorocznego budżetu są środki z funduszy unijnych na realizację programów i projektów. Łącznie to blisko 9,5 mln zł, które przeznaczymy między innymi na dalszy rozwój cyfrowych usług geodezyjnych, podniesienie jakości kształcenia w szkołach zawodowych oraz kompleksowy remont obserwatorium astronomicznego i przystosowanie go do pełnienia funkcji kulturalnych - wymienia starosta Danuta Smaga.

Remont przejdzie też m.in. zabytkowy pałac, w którym siedzibę ma Powiatowe Centrum Pomocy Rodzinie, Dom Dziecka przy Partyzantów, czy obiekty ZS w Kazimierzu Dolnym.

Marta Pietroni

Z Y C Z E N I A

**Pełnych zdrowia i spokoju
Świąt Bożego Narodzenia
oraz samych sukcesów
w nadchodzącym 2021 roku**

**Wszystkim Kierowcom, Klientom
Partnerom oraz Sympatykom**

Życzą

Właściciele, Zarząd i Pracownicy

PAWTRANS®




Mleczne ogrody

- marka z pasją do regionalnej tradycji



„Mleczne Ogrody” to marka stworzona przez Kabako Milk - mleczarnię z Opolu Lubelskiego. Nowa szata graficzna nadała powiew świeżości produktom z 60-letnią tradycją.

Produkty „Mleczne Ogrody” powstały z myślą o tych, którzy szukają jakości, wyjątkowości oraz naturalności w każdym produkcie. Cała gama naszych produktów została opracowana z wielką dbałością, aby zachować tradycyjny smak z którego jesteśmy dumni.

Nasze wieloletnie doświadczenie pozwoliło na dopracowanie tradycyjnych receptur, a nasza ciekawość do smaków przyczyniła się do opracowania wyjątkowych produktów.

Oferujemy sery twarogowe tradycyjne oraz z dodatkiem ziół, masło, śmietanę, kefir, maślanek i jogurty owocowe. Nasze produkty wytwarzamy z mleka od lokalnych dostawców, co pozwala na stworzenie asortymentu o najwyższej jakości.



Produkty są naturalne, pozbawione konserwantów i polepszaczy smaków. Wszystko to sprawiło, że „Mleczne Ogrody” zostały wyróżnione znakiem „Dobra Marka 2020” oraz „Polska Dobra Marka 2020”.

Jako firma, Kabako Milk, staramy się docierać do klientów tworząc sklepy firmowe, gdzie można bezpośrednio zaopatrzyć się w produkty „Mleczne Ogrody”. Nasze sklepy firmowe znajdują się w Opolu Lubelskim, Poniatowej i Puławach a w planach mamy kolejne otwarcia. Cieszymy się, że dzięki dynamicznemu rozwojowi firmy, produkty opolskiej mleczarni są dostępne nie tylko lokalnie, ale docierają do coraz większej liczby klientów w Polsce. Nasz asortyment można znaleźć również w wybranych sklepach takich sieci jak: E.Leclerc, Carrefour, Lidl, Auchan, Kaufland, Stokrotka.



ul. Generała Bema 5, 24-320 Poniatowa



ul. Przemysłowa 16, 24-300 Opolu Lubelskie



ul. Hugona Kołłątaja 18 D, 24-100 Puławy

Z okazji zbliżających się Świąt Bożego Narodzenia i nadchodzącego Nowego Roku Zarząd Spółki dziękuje klientom, partnerom biznesowym oraz pracownikom za dotychczasową owocną współpracę i życzy Świąt pełnych rodzinnego ciepła, spokoju i miłości. Dużo zdrowia, szczęścia, życzliwości oraz wszelkiej pomyślności.

Fundusz sołecki na 2021 rok podzielony. Co zrobią mieszkańcy?

Już ponad pięć milionów złotych trafiło do opolskich wsi

- Potrzeb na wsi znajdzie się bardzo dużo, byle tylko pieniądze były – mówią sołtysi z gminy Opole Lubelskie. W przyszłym roku do wszystkich sołectw trafi ponad 730 tys. zł.

W gminie Opole Lubelskie fundusz sołecki istnieje od jedenastu lat. Do tej pory do 42 sołectw przekazane zostało w jego ramach ponad 5,3 mln zł.

Samorząd zdecydował się wdrożenie tego rozwiązania po raz pierwszy już w 2009 r., w pierwszym roku obowiązywania ustawy o funduszu sołeckim. Przez ten okres tylko raz zdarzył się taki przypadek, że funduszu nie było. Miało to miejsce w 2013 roku, wówczas decyzją władz gminy nie został wyodrębniony w budżecie. W 2021 roku opolskie wioski do podziału będą miały 734 tys. zł.

Gmina może liczyć na zwrot z budżetu państwa części wydatków wykonanych w ramach funduszu sołeckiego. W tym roku było to 163.370 zł, w przyszłym około 178 tys. zł.

- Niestety wskaźnik zwrotu z roku na rok zmniejsza się z uwagi na stosowanie od kilku lat mechanizmu korygującego. Przez kilka lat wskaźnik ten dla naszej gminy wynosił 40 procent, a teraz każdego roku jest niższy – mówi Sławomir Plis, burmistrz Opola Lubelskiego.

W 2021 r. będzie to niewiele ponad 24 proc.

- Coroczne zmniejszanie wskaźnika zwrotu, przy stale rosnących wydatkach funduszu sołeckiego jest bardzo niekorzystne z punktu widzenia finansów gminy – dodaje.

O tym, na co przeznaczone będą pieniądze, decydują mieszkańcy. Bo to oni najlepiej wiedzą, co w ich wiosce należy zrobić. Najczęściej środki trafiają na utwardzenie dróg, budowę placów zabaw, altan, oświetlenia ulicznego, organizację festynów wiejskich, czy zakup wyposażenia do świetlic i remiz. Mieszkańcy wspierają też środkami z funduszu sołeckiego działające we wsi szkoły i Ochotnicze Straże Pożarne.

Poniżej publikujemy zestawienie wszystkich przyszłorocznych projektów, które będą realizowały opolskie wioski.

FUNDUSZ SOŁECKI 2021 W GMINIE OPOLE LUBELSKIE

Białowoda

Kwota: 12.629,91 zł
Zadania: Dostawa materiału kamiennego wraz z rozwożeniem i profilowaniem drogi na 71.

Ćwiętalka - Świdry

Kwota: 17.733,77 zł
Zadania: Zakup tłucznia wraz z usługą rozgarnięcia, doposaże-



Anna Gasińska,

sołtys wsi Leonin

Planujemy zakup średniej altany, która pomieści naszą małą społeczność podczas organizowanych spotkań w porze letniej. Mieszkańcy sami wykonają podstawę do altany. Wszyscy podeszli do tej budowy poważnie. Kiedy okazało się, że pieniędzy na całość z funduszu nie wystarczy, zaofiarowali, że resztę dołożą sami. Altana ma stanąć oczywiście na naszej nowej działce, która została ogrodzona, teren wyrównany i stoi już na niej spory garaż, w którym przechowywane są rzeczy należące dla wsi zgromadzone przez wiele lat.

nie boiska przy szkole podstawowej, zakup i montaż lamp solarnych, zakup ławek i krzewów, zakup i montaż tablicy informacyjnej.

Darowne

Kwota: 14.835,81 zł

Zadania: Umundurowanie członków Ochotniczej Straży Pożarnej, zakup paliwa do kosiarki, naprawa kosiarki, doposażenie placu zabaw, farba do konserwacji istniejących elementów.

Dąbrowa Godowska

Kwota: 11.116,05 zł

Zadania: Zakup tłucznia wraz z usługą rozgarnięcia.

Dębiny

Kwota: 16.565,94 zł

Zadania: Dofinansowanie zakupu sprzętu ratowniczo-gaśniczego i ochrony osobistej dla OSP Skoków, doposażenie szkoły w Skokowie w sprzęt sportowy, konserwacja placu zabaw, doposażenie strefy fitness, zakup koszy na śmieci, zakup stołów, ławek i oświetlenia do namiotu.

Elżbieta

Kwota: 28.763,31 zł

Zadania: Zakup tłucznia wraz z profilowaniem drogi, wykonanie posadzki oraz położenie tynków w budynku gospodarczym, koszty eksploatacyjne świetlicy, zakup paliwa do kosiarki i remont kosiarki, zakup krzeseł na potrzeby świetlicy wiejskiej, zakup ziemi na potrzeby zagospodarowania działki przy świetlicy.

Emilcin

Kwota: 18.123,05 zł

Zadania: Zakup i montaż lampy solarnej, zakup paliwa i materiałów eksploatacyjnych do kosiarek, zakup materiałów do konserwacji placu zabaw, zakup traktorka ogrodowego – kosiarki, zakup doposażenia oraz chemii gospodarczej do świetlicy.

Górna Owczarnia

Kwota: 16.738,95 zł



Lucyna Adamczyk,

sołtys wsi Kluczkowice

Tym razem postanowiliśmy przeznaczyć środki na wykonanie nowego ogrodzenia budynku świetlicy wraz z bramami. Jest ono konieczne z uwagi na zapewnienie bezpieczeństwa w przypadku organizacji imprez. Stare ogrodzenie jest zniszczone, nie ma furtki. Chcieliśmy już w ub.r. wykonać ogrodzenie, ale wyszło inaczej. Pieniądże trafiły na plac zabaw przy szkole. W przyszłości czeka nas rozbudowa dróg, bo jest kilka odcinków niedokończonych. Na dwóch przydałby się asfalt.

Zadania: Wykonanie dokumentacji dróg gminnych, zakup tłucznia raz z usługą rozgarnięcia.

Góry Kluczkowickie

Kwota: 19.463,90 zł

Zadania: Utwardzenie pozyskanyymi z rozbiórki płytami betonowymi drogi gminnej.

Góry Opolskie

Kwota: 18.512,33 zł

Zadania: Zakup tłucznia wraz z usługą rozgarnięcia, dofinansowanie zakupu sprzętu ratowniczo-gaśniczego i ochrony osobistej OSP Skoków, modernizacja oświetlenia ulicznego.

Grabówka

Kwota: 18.123,05 zł

Zadania: Zakup kruszywa na drogi gminne wraz z rozgarnięciem, zakup lamp solarnych z montażem.

Jankowa – Pomorze

Kwota: 13.148,94 zł

Zadania: Zakup tłucznia wraz z usługą rozgarnięcia, dofinansowanie zakupu sprzętu ratowniczo-gaśniczego OSP Niezdów, zakup kosy i piły spalinowej, zakup paliwa i oleju.

Kamionka

Kwota: 16.349,67 zł

Zadania: Zakup tłucznia wraz z usługą rozgarnięcia, modernizacja straźnicy OSP w Kamionce.

Kazimierzów

Kwota: 20.155,94 zł

Zadania: Zakup materiałów do konserwacji placu zabaw, modernizacja świetlicy wiejskiej – budowa łazienek.

Kluczkowice

Kwota: 32.396,57 zł

Zadania: Budowa ogrodzenia przy świetlicy wiejskiej.

Kluczkowice – Osiedle

Kwota: 19.593,65 zł

Zadania: Zakup tłucznia wraz z usługą rozgarnięcia, zakup sprzętu ratowniczo-gaśniczego dla OSP Kluczkowice i OSP Wrzelowiec, zakup i montaż kosza na śmieci, renowacja wiaty, kosza

oraz tablicy ogłoszeń, doposażenie strefy fitness przy placu zabaw.

Komaszyce Nowe

Kwota: 17.041,72 zł

Zadania: Zakup materiałów do remontu dachu na świetlicy wiejskiej.

Leonin

Kwota: 12.370,39 zł

Zadania: Budowa altany.

Ludwików

Kwota: 16.479,43 zł

Zadania: Modernizacja świetlicy wiejskiej – etap drugi.

Majdan Trzebieski

Kwota: 14.446,54 zł

Zadania: Modernizacja świetlicy wiejskiej.

Niezdów

Kwota: 34.126,70 zł

Zadania: Zakup tłucznia wraz z usługą rozgarnięcia, zakup sprzętu ratowniczo-gaśniczego dla OSP Niezdów, konserwacja windy dla niepełnosprawnych w świetlicy wiejskiej, modernizacja i doposażenie świetlicy.

Nowy Franciszków

Kwota: 11.029,54 zł

Zadania: Zakup i rozgarnięcie tłucznia, zakup i montaż lamp solarnych.

Ożarów

Kwota: 17.257,99 zł

Zadanie: Wzniesienie granic dróg gminnych.

Puszo Godowski

Kwota: 20.674,98 zł

Zadania: Zakup tłucznia wraz z usługą rozgarnięcia, doposażenie straźnicy OSP, doposażenie szkoły podstawowej w Pusznie Godowskim w pomoce naukowe, zakup nawozów, oprysków, paliwa służących do utrzymania terenów zielonych, konserwacja kosiarki samojezdnej.

Rozalin

Kwota: 16.133,41 zł

Zadanie: Zakup dwóch sztuk lamp solarnych wraz z montażem, Dokończenie ogrzewania gazowego w budynku świetlicy wiejskiej, zakup kucharki gazowej wraz z osprzętem do podłączenia.

Ruda Godowska – Ruda Maciejowska

Kwota: 13.105,69 zł

Zadania: Zakup tłucznia wraz z usługą rozgarnięcia, doposażenie strefy fitness w nowe urządzenia (wioślarsz, sztanga), remont altany i renowacja istniejących budowli, zakup paliwa oraz żyłki do podkaszarki.

Sewerynówka

Kwota: 11.894,60 zł

Zadanie: Zakup i montaż strefy fitness i placu zabaw dla dzieci, zakup kosy spalinowej, paliwa i oleju do kosy spalinowej.

Skoków

Kwota: 18.555,58 zł

Zadania: Zakup tłucznia wraz z usługą rozgarnięcia, zakup sprzętu ratowniczo-gaśniczego i ochrony osobistej dla OSP

Wydatki na Fundusz Sołecki w gminie Opole Lubelskie w latach 2010-2021:

2010 r. – 276 348 zł
2011 r. – 279 246 zł
2012 r. – 348 468 zł
2014 r. – 334 700 zł
2015 r. – 454 739 zł
2016 r. – 467 205 zł
2017 r. – 483 012 zł
2018 r. – 622 525 zł
2019 r. – 660 822 zł
2020 r. – 703 000 zł
2021 r. – 734 264 zł

Skoków, zakup i montaż okien w świetlicy wiejskiej.

Stanisławów

Kwota: 13.624,73 zł

Zadania: Zakup tłucznia wraz z jego rozwieszeniem, zakup i montaż dwóch lamp.

Stare Komaszyce

Kwota: 13.062,44 zł

Zadania: Zakup tłucznia wraz z usługą rozgarnięcia, zagospodarowanie i bieżące utrzymanie terenów gminnych, zakup paliwa i środków ochrony roślin.

Stary Franciszków

Kwota: 17.777,02 zł

Zadania: Zakup tłucznia z rozgarnięciem, Dofinansowanie zakupu sprzętu ratowniczo-gaśniczego i ochrony osobistej dla OSP Skoków, zakup i montaż wiaty przystankowej, zakup namiotu, ławek i stołów.

Truszków

Kwota: 13.278,70 zł

Zadania: zakup tłucznia wraz z usługą rozgarnięcia, zakup dalszej części ogrodzenia na plac zabaw, zakup i montaż nowych elementów zabawowych na placu zabaw.

Trzebiesza

Kwota: 17.171,48 zł

Zadania: Koszty eksploatacyjne świetlicy wiejskiej, organizacja spotkania mieszkańców w ramach promocji gminy, zakup paliwa do kosiarki, materiałów do konserwacji placu zabaw, modernizacja i doposażenie świetlicy wiejskiej.

Wandalin

Kwota: 37.721,88 zł

Zadania: Remont chodnika przy drodze gminnej zlokalizowanej na działce nr 2079 polegający na wymianie krawężników oraz płytek.

Wandalin – Widły

Kwota: 10.164,48 zł

Zadania: Zakup tłucznia, zakup i montaż lamp solarnych.

Wola Rudzka

Kwota: 15.354,85 zł

Zadania: Zakup i montaż urządzeń siłowni zewnętrznej oraz rekreacji.

Wółka Komaszycka

Kwota: 17.733,77 zł

Zadania: Zakup sprzętu nagłaśnianego, modernizacja i doposażenie świetlicy wiejskiej.

Więźniowie piszą listy do powstańców

„Pani Janino... Wierzę, że pamięć o czynach i poświęceniu Pani oraz pozostałych Powstańców będzie trwać w narodowej świadomości po czasie kres. Wiersz, który zamieściłem obok, jest moim hołdem dla ludzi takich jak Pani. Ludzi niezwykle odwagi i wielkiej wiary w wolną Polskę...” - tak do walczacej w Powstaniu Warszawskim Janiny Burzy napisał Krystian, który odbywa karę więzienia.

Już po raz drugi Zakład Karny w Opolu Lubelskim i działające w przy nim Centrum Kształcenia Ustawicznego wzięły udział w akcji „BohaterON – włącz historię! Kartka dla Powstańca”. To ogólnopolska akcja o tematyce historycznej, która ma na celu upamiętnienie i uhonorowanie uczestników Powstania Warszawskiego.

- Słuchacze własnoręcznie wykonali kartki, napisali listy i wiersze do wybranego przez szkołę powstańca warszawskiego. Tym razem była to pani Janina Burza, pseudonim „Janka”, urodzona w Koźmicach – mówi Aneta Klucznik, dyrektor Centrum Kształcenia Ustawicznego.

W akcję pisania listów włączyło się trzynastu więźniów. Z ich prac powstał album, który trafił już do Fundacji Rosa i Fundacji Sensoria i ma zostać przekazany pani Janinie.

- Dodatkowo zespół muzyczny działający w naszej jednostce przygotował aranżację trzech utworów patriotycznych na cześć powstańców. Płyta z nagraniem zostanie przekazana w najbliższym czasie na rzecz fundacji – zapowiada por. Marcin Mikita, rzecznik prasowy Zakładu Karnego w Opolu Lubelskim.

JA

Wrzelowiec

Kwota: 24.697,52 zł

Zadania: Organizacja festynu wiejskiego w ramach promocji gminy, modernizacja centralnego ogrzewania w kotłowni i garażu OSP.

Wrzelowiec - Kierzki

Kwota: 11.072,79 zł

Zadania: Zakup tłucznia wraz z rozgarnięciem, dofinansowanie modernizacji straźnicy OSP w Kamionce, zakup i montaż lamp solarnych.

Zadole

Kwota: 16.133,41 zł

Zadania: Modernizacja świetlicy wiejskiej.

Zajączków

Kwota: 15.398,10 zł

Zadania: Zakup mieszanki kamiennej wraz z profilowaniem.

Zosin

Kwota: 14.706,05 zł

Zadania: Budowa garażu, zakup paliwa do kosiarki.

AC

W końcu gmach przestanie straszyć

Nałęczów: Niedokończone sanatorium sprzedane

Warszawska spółka Arche zapłaciła za obiekt ponad 8 mln zł i zamierza przebudować go na hotel.

Relikt PRL-u przestanie straszyć

Obiekt położony w Nałęczowie powstawał w czasach PRL-u. Miał być luksusowym, jak na tamte czasy, sanatorium Ministerstwa Spraw Wewnętrznych i Administracji. Niestety budowa nigdy nie została ukończona. Od tamtej pory budynek położony w odległości około 1 km od centrum Nałęczowa i Parku Zdrojowego niszczeje. Sama działka ma powierzchnię 3,1 ha, a siedmiopiętrowy gmach prawie 17 tys. m². Na działce dostępne są energia elektryczna, woda, kanalizacja. Obiekt wyposażony jest także w centralne ogrzewanie. Obok głównego budynku znajdują się budynki gospodarcze. Zgodnie w uchwalonym w 2017 roku przez Radę Miejską w Nałęczowie Miejscowym Planem Zagospodarowania Przestrzennego obszar ten za-



Potężny kilkukondygnacyjny gmach, który miał być chlubą ówczesnych władz. Niestety budowa nigdy nie została ukończona

kwalifikowano w strefie zabudowy dla usług nieuciążliwych. Zatem nowy właściciel może w budynku otworzyć szpital, sanatorium, przychodnię zdrowia, czy hotel lub pensjonat.

Do ośmiu razy sztuka

Administrująca nieruchomością Agencja Mienia Wojskowego

Zamojskiej. Z prezesem spółki nie udało się nam porozmawiać, jednak z doniesień medialnych wynika, że Arche planuje w Nałęczowie otworzyć swój kolejny hotel. Obiekt musi przejść gruntowną modernizację wymagającą będzie od nabywcy zaangażowania dużych środków. Znajdzie się w nim około 300 pokoi, restauracja, sale konferencyjne, basen, pokoje odnowy biologicznej, SPA itp. Znalazienie nabywcy na budynek niedokończonego nigdy sanatorium MSWiA to także dobra wiadomość dla władz uzdrowskiego miasteczka. Oznacza to chociażby wpływy z podatku do miejskiego budżetu. -To kolejna szansa na wzbogacenie potencjału Nałęczowa, jego oferty turystycznej oraz tworzenia dodatkowych miejsc pracy dla lokalnej społeczności - komentuje Wiesław Parzyński, burmistrz Nałęczowa. Wg szacunków prace w „Grand Nałęczów”, jak roboczo nazywany jest przez nabywcę obiekt może należeć ponad 100 osób.

Marta Pietroni

Z prawie trzema promilami na zakupy

W takim stanie po sprawunkach do Puław przyjechała mieszkanka powiatu puławskiego. Policja zatrzymała ją pod jednym z tutejszych marketów.

To, że kobieta, która wysiadła z kierownicy ford mustanga jest nietrzeźwa zauważyła przypadkowa osoba. O swoich spostrzeżeniach powiadomiła dyżurnego tutejszej komendy policji, opisując auto, którym kierowała. Ten we wskazane przez nią miejsce wysłał policyjny patrol. Funkcjonariusze drogówki dostrzegli samochód wyjeżdżający z parkingu jednego z puławskich supermarketów. Zatrzymali ford i sprawdzili trzeźwość kierowcy. Okazało się, że osoba zawiadamiająca stróżów prawa miała rację - kobieta jechała na podwójnym gazie.

- Jej zachowanie nie pozostawiało złudzeń. Badanie wykazało, że 48 - letnia mieszkanka powiatu puławskiego ma 2,7 promila alkoholu w organizmie - informuje podkom. Ewa Rejn-Kozak, oficer prasowy Komendy Powiatowej Policji w Puławach i dodaje:

- Kobieta nie była w stanie logicznie wytłumaczyć swojego zachowania. Policjanci zatrzymali jej prawo jazdy, a ją samą przekazali pod opiekę rodziny.

Teraz będzie tłumaczyć się przed sądem. Grozi jej nawet 2 lata więzienia i wysoka grzwna.

- Należy się także liczyć z obowiązkiem zapłaty wysokiego świadczenia na rzecz instytucji lub organizacji społecznej, zajmującej się pomocą ofiarom wypadków drogowych - podkreśla dodatkowo podkom. Rejn-Kozak.

Marta Pietroni

Skuterem wjechał do rowu

Mężczyzna stracił panowanie nad jednośladem.

Do niebezpiecznego zdarzenia doszło w ubiegłym tygodniu na drodze z Puław do Zwolenia. Mężczyzna najpierw zjechał na pobocze, a następnie wywrócił się do rowu. Służby ratunkowe powia-

domili świadkowie. Przybyli na miejsce ratownicy z poważnymi obrażeniami zabrali go do szpitala. Według wstępnych ustaleń policji przyczyną wypadku było niedostosowanie prędkości do warunków panujących na drodze.

Marta Pietroni

Oślepiło go słońce

Tak policjantom tłumaczył się kierowca mercedesa, który uderzył w tył skody i naczepty ciężarówki. Dostał mandat.

Do kraksy doszło w ubiegłym tygodniu w Puławach na ul. Lubelskiej. Od strony Końskowoli w kierunku centrum jechało kilka pojazdów. W pewnym momencie, na wysokości ul. Północnej kierujący mercedesem nie zdążył wyhamować i uderzył w tył jadącej przed nim skody, a następnie

w naczepty ciężarówki przed skodą. Na szczęście nic nikomu się nie stało. Ucierpiał jedynie pojazd. Sprawa kolizji, 31-letni mieszkaniec gminy Janowiec był trzeźwy.

- Wytłumaczył policjantom, nie zauważył manewrów jadących przed nim samochodów, ponieważ oślepiło go słońce - informuje podkom. Ewa Rejn-Kozak, oficer prasowy Komendy Powiatowej Policji w Puławach. Funkcjonariusze ukarali go mandatem, a na jego koncie wylądowały punkty karne.

Marta Pietroni

Wąwolnica: Pomogą bohaterom na święta

Dzięki dotacji z Ministerstwa Obrony Narodowej Stowarzyszenie Niezłomna Polska-Dobre Słowo organizuje pomoc dla kombatanów.- Chcemy okazać wdzięczność osobom, które walczyły dla dobra ojczyzny - mówi Łukasz Kramek.

Stowarzyszenie chce przygotować paczki, stroiki, a także pomóc w sprzątaniu osobom, które poświęciły się dla odzyskania niepodległości Polski.

- Chcemy sprawić, że tegoroczne święta Bożego Narodzenia sta-

ną się choć trochę piękniejsze dla naszych bohaterów - mówią organizatorzy akcji.

Zamierzają dotrzeć do jak największej liczby osób, dlatego proszą mieszkańców gminy o informacje o tych, którzy swoją postawą zasłużyli na wsparcie.

- Zależy nam, aby dotrzeć do wszystkich bohaterów, także tych cichych, o których często bardzo wiele osób już zapomniało - dodaje Łukasz Kramek.

Więcej informacji pod numerem telefonu: 536 610 066. Akcja potrwa do 24 grudnia.

Marta Pietroni

SYNDYK SPRZEDA Z WOLNEJ RĘKI

syndyk masy upadłości osoby fizycznej nieprowadzącej działalności gospodarczej Anny Drachal IX GUp 134/18 Sąd Rejonowy Lublin Wschód w Lublinie z siedzibą w Świdniku ogłasza, iż posiada do sprzedaży z wolnej ręki w trybie wyboru najkorzystniejszej oferty nieruchomość oznaczoną jako lokal mieszkalny nr 20, położony w Dęblinie przy ul. Staszica 5, składający się z 2 pokoi, kuchni, przedpokoju, łazienki i WC, o łącznej powierzchni 38,08 m.kw, położony na II piętrze, wraz z pomieszczeniem przynależnym – piwnicą o pow. 6,48 m.kw oraz udziałem w częściach wspólnych w wysokości 4456/ 188930 dla którego to lokalu Sąd Rejonowy w Rykach prowadzi księgę wieczystą LU1Y/ 00016865/7 **za cenę nie niższą niż 85%** ceny wynikającej z operatu szacunkowego biegłej Anny Trockiej – Smoleńskiej (uprawnienie nr 4921) z dnia 25 lipca 2019r. **tj. za kwotę 80.750 zł (osiemdziesiąt tysięcy siedemset pięćdziesiąt złotych)**

Oferty kupna należy składać pisemnie - listownie lub osobiście w biurze syndyka (ul. Popijarska 5, 24-300 Opole Lubelskie) do dnia 11 stycznia 2021 r. w zamkniętej kopercie z napisem „Anna Barbara Drachal – sprzedaż nieruchomości oferta”. W przypadku przesłania oferty listownie, jako dzień złożenia oferty liczy się dzień nadania oferty do biura syndyka. Rozpatrzenie ofert nastąpi w dniu 18 stycznia 2021 r. o godz. 10.00 w biurze syndyka przy ul. Popijarskiej 5, 24-300 Opole Lubelskie. Kryterium wyboru oferty stanowi cena. W razie zmiany terminu rozpatrzenia ofert oferenci zostaną poinformowani telefonicznie. Szczegółowy regulamin sprzedaży dostępny w kancelarii syndyka.

syndyk osoby fizycznej nieprowadzącej działalności gospodarczej Anny Drachal IX GUp 134/18 Sąd Rejonowy Lublin Wschód w Lublinie z siedzibą w Świdniku posiada do sprzedaży z wolnej ręki, w trybie wyboru najkorzystniejszej oferty udział do 1/2 części we współwłasności nieruchomości oznaczonej jako działka gruntu nr 444 o łącznej powierzchni 1,5 ha, położonej w Borowej gm. Puławy, dla której to nieruchomości Sąd Rejonowy w Puławach prowadzi księgę wieczystą LU1P/ 00013832/0 **za cenę nie niższą 85%** wynikającą z operatu szacunkowego biegłej Anny Trockiej – Smoleńskiej (uprawnienie nr 4921) z dnia 25 lipca 2019r. **tj. za cenę 82.025 zł (osiemdziesiąt dwa tysiące dwadzieścia pięć złotych)**

Oferty kupna należy składać pisemnie - listownie lub osobiście w biurze syndyka (ul. Popijarska 5, 24-300 Opole Lubelskie) do dnia 11 stycznia 2021 r. w zamkniętej kopercie z napisem „Anna Barbara Drachal – sprzedaż nieruchomości oferta”. W przypadku przesłania oferty listownie, jako dzień złożenia oferty liczy się dzień nadania oferty do biura syndyka.

Rozpatrzenie ofert nastąpi w dniu 18 stycznia 2021 r. o godz. 10.00 w biurze syndyka przy ul. Popijarskiej 5, 24-300 Opole Lubelskie. Kryterium wyboru oferty stanowi cena. W razie zmiany terminu rozpatrzenia ofert oferenci zostaną poinformowani telefonicznie. Szczegółowy regulamin dostępny w kancelarii syndyka.

Mieszkaniec Puław: ZUS zaniżył mi rentę

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

Władysław Kowalski urodził się pod Karczmiskami w powiecie opolskim. Od wielu lat mieszka w Puławach. Z wykształcenia jest budowlanцем. - Budowałem m.in. bloki przy ul. Gościńczyk, punktowoce 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



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

(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 Pietroni

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. Sprawiała 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 jednemu, i drugiemu. 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.



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

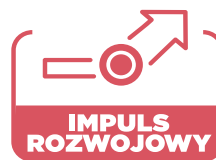
Świadczeń Pracowniczych, dotację do 5 tys. zł dla mikro i małych firm, możliwość umorzenia w 100% subwencji z Polskiego Funduszu Rozwoju, dofinansowanie do 70% kosztów stałych, a także wieloletnie korzystnie oprocentowane kredyty inwestycyjne udzielane przez Polski Fundusz Rozwoju i gwarantowane przez Bank Gospodarstwa Krajowego.



Drugi obszar to nowy kierunek, czyli pakiet działań wspierających firmy zmuszone do transformacji i dostosowania się do zmieniających się 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

Przygotowany plan zawiera działania pogrupowane w trzech obszarach

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.



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 możli-

wość 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 przemysłowy 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!



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 okolicę 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 oczekiwiała 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 przyjskie 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



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

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.

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 współbiedniacy 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, przyjeźdź”

Obroncy 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 przesuwając 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, przyjeźdź” - przekazała ustalenia przedstawicieli wymiaru sprawiedliwości sędzia.

Krwawe dowody

Linie 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 dena-

ta, 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, pokrętkach 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 nowonarodzonego dziecka przez sąd pierwszej instancji. Kobieta urodziła córkę w pracowniczkiej 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



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

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 kwa-

lifikacji 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.

- 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 podłogę. Widziałam, że dziecko oddychało, gdy je odkładałam do kosza. Miałam ze sobą nożyczki, odciełam nimi pępowinę - wyjaśniała w sądzie Nadia K. - Zamierzałam zabrać dziecko do hotelu pracowniczego - zapewniała. Dziecko Nadii K. po kilku miesiącach opuściło szpital.

Dominik Smagała

Rodzice postawili na pomniku upominki z okazji Mikołajek

Hiena cmentarna okrada z zabawek grób małego Franika

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 Franika 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. Swoją 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 Franika 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 -



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

dodaje pan Krzysztof.

- Też miałam podobne incydenty, z grobu dziecka nierzadko 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 grze-



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 Jóźwik
policja w Łukowie

Częstsze patrole

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

chem, 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 spr-

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

Łukasz Prusak

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 zakłętą w architekturze został uhonorowany Orderem Ecce Homo. Był odznaczony Krzyżem Oficerskim Orderu Odrodzenia Polski i Krzyżem Komandorskim Orderu Odrodzenia Polski. Był



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

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 „Zło-

topolscy”), aktorki teatralnej, filmowej i telewizyjnej, uczestniczki powstania warszawskiego. Był harcerzem i kronikarzem II Drużyny Harcerskiej im. Tadeusza Kościuszki w Lubartowie.

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 przyjecha-

łem 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 Kozłówek. Pod koniec 1946 r. opuściłem Lubartów, wyjeżdżając do Katowic. Po raz drugi odwiedziłem Lubartów będąc zaproszony na Złot Żaków i Harcerzy w Firleju” - napisał Zabłocki we wspomnieniu o Lubartowie. Pan Wojciech z dużym sentymentem wracał do swoich młodościowych 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. „Szablę i piórkem”, „Cięcia prawdziwą szabłą”, „Szable świata”. Drogą 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

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 najzupelniej 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 wahać 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 dla czego, 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 sprawy 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



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.

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 komendy tować 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

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)



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.

(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.

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 Wigilię 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 mielonego
1/2 paczki rodzynek
1/4 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 roztworu 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 kluski wypłyną na wierzch, odcędzamy 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. Odcędzamy je i studzimy. Mak płuczemy i zalewamy wrzącą wodą, zagotowujemy go raz, po czym odstawiamy na kilka godzin. Mak odcędzamy i mielimy trzykrotnie w maszynce do mięsa. Rodzinki 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.

Piwnie 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 kiszzonej
80 dag grzybów/pieczarki lub
leśne
2 cebule
olej
sól, pieprz
1 jajko do posmarowania

ewentualnie kminek bądź czarnuszka do posypania po wierzchu

Wykonanie:

Podsmarzyć 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 wstać 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.

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, wzięły 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

Salatka 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 salatkę. 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 przy-

my 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.

Salatka 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 salatkę 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 rodzynek, mieszamy i zostawiamy do wystudzenia. Pokrojone na kawałki płaty śledziowe układamy w misce, dodajemy cebulę z rodzynekami 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 posiekany szczypiorkiem. Rybę ugotować na parze i podawać z przyrządzoną potrawką.

Śledź z ananase



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.

Salatka 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
1 seler

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 niewielką ilością wody. Wszystko jeszcze raz dusimy przez kilka minut na patelni. Przygotowaną rybę układamy na półmisek, a wokół niej układamy warzywa.

Karp faszerowany w galarecie



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 gałę, a na to skórę karpia i układamy na całej powierzchni farsz. Wszystko razem zwijamy i wkładamy do gorącego wywaru. Od momentu zagotowania należy całość gotować jeszcze przez godzinę. Po ugotowaniu rozwijamy gałę z karpia i umieszczamy na talerzu dekorując wg uznania. Tak przygotowanego karpia zalewamy tężejącą galaretą przygotowaną

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

Jajka faszerowane



Fot. UGC Dębowa Kłoda

Składniki:

8 jajek
5 plasterków łosia 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 łosia i udekorować koprem.

Muszele nadziewane pastą z tuńczyka



Fot. UGC 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, poprawiając do smaku przyprawami. Makaron należy ugotować i nafaszerować przygotowaną pastą.

Karp wędzony



Fot. UGC 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. UGC 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 filetemi 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 pięteczki ping-pongowej, panierować w bułce tartej i smażyć na rozgrzanym oleju. Podawać w towarzystwie sosu tatarskiego.

Salatka z tuńczykiem



Fot. UGC 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 salatkę można nałożyć do muffinek i przystroić wg uznania (papryka, koperek).

Pasta z makreli wędzonej

Składniki:

makrele wędzone 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 przeciśnąć 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 smaku
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 łosia 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



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 kureczaka 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.

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, wyściskamy 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 formujemy 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.

Pierogi z soczewicą i kapustą

Przepis od Koła Gospodyń Wiejskich z Gołębia

Farsz:

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

nę. Wszystko razem mieszamy i zawijamy w uprzednio zdjętą skórę. Można zaszyć lub zwinąć jak roladę. Można również spiąć wykładziami. 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 Stachury 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

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 zadbałszy o przygotowanie jagód z odrobiną cukru w „wekach”. Polewamy zimne kluski sokiem wraz z jagodami (0,5 l) i podajemy.



Gołąbki i pierogi od Koła Gospodyń Wiejskich z Gołębia

Ciasto

Presiać 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 wiggilijnym czerwonym barszczem.

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 urosnie 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!

Ryba w galarecie

poleca KGW w Wólce Kątnej

Składniki:

ryba (karp lub inne)
włoszczyzna
żelatyna
chrzan
sok cytrynowy
sól, pieprz

Wykonanie:

Rybę oczyścić, odciąć głowę, a resztę podzielić na porcje. Z głowy z dodatkiem włoszczyzny gotujemy wywar. Cedzimy go i trochę studzimy. Częstki 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.

Gołębskie pierogi

Farsz:

Leśne, suszone grzyby/20 dag/ oplotkać, namoczyć, ugotować do miękkości, ostudzić, posiekać lub zemieć. Ugotować 1 kg kapusty kiszzonej 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 kopytko. 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.

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 układamy 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.

Salatka 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 jaja.

Ciasto biedronka



przepis pani Marty Słomki z KGW Szyski 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. Mieszymy 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 naszcząmy wodą wymieszaną z cukrem i cytryną. Owoce myjemy, przekładamy do garnka, zasypujemy cukrem i zagotowujemy kilka minut, aż owoce puszczą sok. Żelatynę wspanujemy 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 układamy 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, omijamy wykrojone kółeczka. Całość układamy do lodówki. Galaretkę zalewamy 400 ml gorącej wody. Studzimy ją, a jak zacznie tężeć, to do każdej wyciętej dziurki wkła-

damy 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 wlewamy na nią ciasto. Pieczemy ok. 30 minut w temp. 180 stopni.

MASA BRZOSKWINIOWA

Składniki:

4 dojrzałe brzoskwinie lub brzoskwinie z puszeki
250 g sera 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 kąpeli wodnej. Brzoskwinie obieramy, pozabawiamy pestek i kroimy w mniejsze kawałki, a następnie blendujemy z cukrem na gładki mus, na koniec dodając rozpuszczoną żelatynę (brzoskwinie z puszeki kroimy, można dać mniej cukru i postępujemy tak samo). Mascarpone miksujemy z jogurtem wlewamy brzoskwinie, mieszamy całość i układamy na ostudzone ciasto. Na wierzchu układamy warstwę herbatników.

MASA ŚMIETANOWA

Składniki:

330 ml śmietany 30%
250 g sera 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 kąpeli wodnej. Zimną śmietanę ubijamy z cukrem pudrem, a następnie miksujemy z mascarpone aż się połączy. Żelatynę przelewamy do śmietany i dokładnie mieszamy. Masę śmietanową układamy na herbatniki.

Galaretka brzoskwiniowa

Składniki:

2 galaretki brzoskwiniowe
4 dojrzałe brzoskwinie (lub brzoskwinie z puszeki)

Wykonanie:

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

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.

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 połączy, 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 zrumieścić. Chwilę odczekać przed pokrojeniem.

Ślodko-łony brokuł pod pierzynką



przepis pani Maryli Guzek z KGW Toczyska

Składniki:

różyczki brokuła 900 g
ser feta 270 g
żurawina 200 g
słonecznik tuskany 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

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 warszawskiemu, paryskiemu, petersburskiemu i wiedeńskiemu salonowi. 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, porzucając karierę wojskową, długie lata z niezłym skutkiem zajmował się gospodarowaniem w rodzinnym majątku w Podhorcach i pisanem traktatów społecznych i ekonomicznych. Jego starszy brat Stanisław, młodziem wielkich talentów, nie cieszył się nigdy dobrym zdrowiem i zmarł w czasie powstania listopadowego. Podkreślić należy, że



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 dwojkę dzieci

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

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.

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 ujemny, 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 narodowymi uprzedzeniami i wstąpić do służby rosyjskiej, pomimo opinii, pomimo szyderstw miotanych przez swoich. Ci, którzy go oskarżali, porównywali do Wallenroda, to znaczy, zdrajcę, tak zamącił był w głowie*

źle obliczony patriotyzm. Witold, 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 Kucera). 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 działu zdobytego przez napastników. Być może wyróżniał się zwyczajem noszenia na głowie czerwonej czapki krakuski, co czyniło go łatwym celem. 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 zbawienno wpływ, przede wszystkim, na rozwój intelektualny dziewczyny. Biegła władała siedmioma języka-

mi, 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 „żył długo i szczęśliwie”. Zmarła w wieku 31 lat, osierociwszy dwojkę 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 pionerek włoskiej i nie tylko archeologii, przyjaciółką Stendhala, Balzaca, Gogoła 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 ocalańców w Palestynie w 1978 roku. Autorem jednego z nich jest Micha Eckhaus, urodzony w Ostrowie syn dość zaможnej, tradycyjnej rodziny żydowskiej, który wybrał „karierę” działacza komunistycznego.

... Czując, że nie mogę dłużej zostać w Ostrowie, zaplanowałem nocną ucieczkę. Moja siostra Chaweła błagała mnie, żebym ją zabrał ze sobą, ale moi rodzice, którzy byli znowu razem po incydencie z Gestapo, nie wyrazili na to zgody. Zostałem w Ostrowie rodziców, cztery siostry i dwóch braci. Mój starszy brat Geceł 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, siostr 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 Gecelem. Szczególnie 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 zaznali 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 zamieszkaliśmy w drewnianym baraku razem z moją szwagierką. To było uciążliwe dla nas wszystkich, ale nie było alternatywy. Z wielkim trudem Bronia 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 wy-

obrazić 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. Przyjeźliśmy sowieckie obywatelstwo, wyprowadziliśmy się z baraku i zamieszkaliśmy 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

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 złotych-ki. - 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 praworządny państwowi, że samorządy, w których koalicja rządząca nie wygrała wyborów, są pomijane w rozdziale środków publicznych” - podsumowuje Żuk.

Posel: 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 złotych. 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 władze 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” - stwier-

dził 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 Niecko,
Dominik Smagała

Puławianki prześcigają się w pomysłach na nazwę ulicy

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

Ulica imienia Prawa Kobiety 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 Kobiety. 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 po-

wstają 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 posełek 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 Kobiety organizowane przez środowiska feministyczne, uka-

zuje nam obraz kobiety jako wulgarnej i roszczeniowej, stając 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

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.

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



- 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

prace związane z rezerwowym zabezpieczeniem w energię elektryczną oddziału z łózkami 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.

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



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

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 Bogdanie, która wskazując i uzbrajając miejsca pod zabudowę, także przyciąga nowych mieszkańców.



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,

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. Niedźwica Duża 51,1
20. Nałęczów 50,8

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

Kęsik przed dużym wyzwaniem. Znowu znokautuje?

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

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

Abus Magomedov to jeden z najbardziej wyczekiwanych debutantów 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. Równieśnik



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

Kęsika dotarł do finału turnieju organizacji PFL cenionej w Stanach Zjednoczonych. W swoim

rekordzie ma 13 wygranych przez nokaut oraz pięć przez poddanie.

mp

ROZMOWA Z Maciejem Snowackim, pierwszym trenerem Cezariusza Kęsika

Czarek musi podejmować wyzwania

Maćku, szycujesz 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 wytrzymał zaledwie pół minuty.

Czarka stać na bycie mistrzem swojej kategorii wagowej? Ma szansę na walkę z Mamedem Khalidovem?

- To już zależy od władarzy KSW. Oni o wszystkim decydują. Czytając komentarze zauważyłem, że jest całkiem spore zainteresowanie walką Czarka z Michałem Materłą. To mogłoby być ciekawe starcie. Najpierw jednak Abus.

Wygra?

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

mp

ROZMOWA Z Łukaszem „Jurasm” 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 wygranych z rzędu?

- Przed nim duże wyzwanie. Abus Magomedov będzie bodaj najtrudniejszym rywalem. To nie dziwi. Władarze KSW szycują 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 władarzy 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



ROZMOWA Z Cezariuszem Kęsikiem, zawodnikiem pochodzącym z Chrzążkowa

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. Zobaczmy jak to wyjdzie w walce.

O Twoim rywalu dowiedziałeś 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 wejść do klatki.

Oglądałeś jego wcześniejsze walki?

- Oczywiście. Śledziłem jego poczynania z trenerem, analizowaliśmy postawę.

Jakie są jego mocne strony?

- Dobrze czuje się w stojce. Łuźno

bije i chce narzucać swój styl w walce. Ma dość niesablonowy styl, gdyż często zmienia pozycję, 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...

- Nastąpiły 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.

Zawalczysz 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.

R E K L A M A



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

PIŁKA RĘCZNA Pierwsza przegrana w sezonie stała się faktem. We wtorek bój z Wybrzeżem w Gdańsku

Porażka Azotów w cieniu skandalu

Górnik Zabrze zainkasował komplet punktów, wygrywając po dramatycznym boju z Azotami w Puławach. Spotkanie dwóch walczących o podium zespołów poprzedzone zostało niezrozumiałymi decyzjami Komisarza Ligi, po których gospodarze piątkowych zawodów stanęli do rywalizacji w mocno okrojonym składzie.

W piątek rano do klubu z Puław dotarła wiadomość o pozytywnym wyniku testu na obecność koronawirusa u jednego z Azotowców. Zawodnik Azotów, powołany na kadrę miał wykonane badania wraz z trójką innych kadrowiczów, u których wynik był negatywny. Jednocześnie klub zdecydował o przeprowadzeniu testów u tych zawodników i trenerów, którzy nie przechodzili jeszcze choroby. Całą piątką graczy: Paweł Podsiadło, Antoni Łangowski, Łukasz Rogulski, Andrii Akimenko, Andrzej Velkavrh oraz sztab szkoleniowy (trenerzy i masażyści) – miała ujemne wyniki. Mimo wszystko Komisarz Ligi podjął decyzję o niedopuszczeniu niemal wszystkich badanych do meczu, utrzymując, że testy wykonane przez klub nie są dla Superligi wiążące. Wyjątek uczyniono jedynie dla trenera Lasa Walthera, który jako jedyny mógł prowadzić mocno okrojony zespół z ławki trenerskiej. Nikt jednak nie chciał słyszeć o przełożeniu spotkania,



Michał Jurecki na kilkadziesiąt sekund przed końcem wyrównał stan spotkania. Niestety, Górnik odpowiedział w samej końcówce (fot. Azoty Puławy)

mimo iż klub z Puław prosił o takie rozwiązanie. Warto dodać, że nie tak dawno w podobnych sytuacjach Superliga odwołała spotkanie Azotów, gdy na kilka godzin przed meczem w Głogowie okazało się, że u gracza Chrobrego wykryto koronawirusa. Dlaczego nie zrobiono tego i tym razem?

Po tych perturbacjach puławianie przystąpili do spotkania w jedenastoosobowym składzie, w tym z trzema bramkarzami i młodym zawodnikiem drugiego zespołu. W polu Lars Walther miał więc do dyspozycji zaledwie ośmiu graczy. Większość z nich musiała dźwignąć na swoich barkach ciężar całego meczu, pracując na pełnych obrotach w obronie i w ataku.

Rozbity zespół z Puław nie wszedł w mecz dobrze. W 9. minucie po trafieniach Bartłomieja Tomczyka, Jana Czuwary i Pawła Dudkowskiego goście wygrywali 3:0. Dopiero w tym momencie wynik po stronie miejscowych otworzył Wojciech Gumiński. Jeszcze w 14. minucie ekipa Marcina Lijewskiego wygrywała 5:2, ale wówczas puławianie pokazali, że w tym sezonie, mimo nawet dzisiejszych przeciwności są zespołem dobrze dysponowanym. Po golach Michała Szyby, Aliaksandra Bachko i Mateusza Seroki wynik w osiemnastej minucie był remisowy – po 5. Mogło być dla puławian jeszcze lepiej, ale Azotowcy nie wykorzystali dwóch rzutów karnych. Jeszcze w 20 minucie po

trafieniu Piotra Jarosiewicza puławianie mieli kontakt z Górnikiem (6:6), ale ostatnie 10 minut to już pierwsze oznaki zmęczenia u miejscowych, co skrzętnie wykorzystali goście. Nieudane akcje puławian w ataku na gole zamieniał Krzysztof Łyżwa i niezawodny z siedmiu metrów Tomczyk. W efekcie po udanej końcówce pierwszej odsłony zabrzanie wygrywali 12:8.

W drugiej połowie zespół z Górnego Śląska wydawał się kontrolować wydarzenia na parkiecie i utrzymywał czterobramkowe prowadzenie, które w 49. minucie po голу Czuwary wzrosło nawet do pięciu goli. Oddychający niemalże rękawkami puławianie nie złożyli bronii. Udało interwencje w bramce Vadima

Bogdanova dały impuls do odrabiania strat. Między 46. a 51. minutą miejscowi zdobyli cztery gole z rzędu i złapali kontakt z rywalem. Do ostatnich sekund trwała zażarta walka. Przed rozpoczęciem ostatniej minuty puławianie przegrywali 19:20. Akcja Dawida Dawydzika zakończyła się faulem w polu bramkowym i dzięki skutecznemu rzutowi Jureckiego z siódmego metra Azotowcy doprowadzili do remisu. Zabrzanie rozpoczęli swą akcję i mimo sygnalizacji gry na czas Łukasz Gogola zaskakującym rzutem pokonał Bogdanova na kilkanaście sekund przed końcem gry. Azotom nie starczyło już czasu na ponowne doprowadzenie do remisu i ostatecznie w arcyważnym spotkaniu, który odbył się w cieniu dziwnych decyzji, Górnik wygrał z Azotami-Puławą 21:20.

Azoty Puławy – Górnik Zabrze
20:21 (8:12)

Azoty: Bogdanov, Zembrzycki, Borucki – Jurecki 6, Bachko 3, Szyba 3, Dawydzik 2, Seroka 2, Jarosiewicz 2, Kowalczyk 1, Gumiński 1, Adamczuk.

Górniki: Galia, Skrzyniarz – Tomczak 6, Czuwara 4, Gogola 4, Bis 2, Łyżwa 2, Bondzior 1, Kondratiuk 1, Dutkowski 1, Daćko, Bushkou, Gliński, Adamuszek.

Upomnienia: Jurecki, Szyba - Bis. **Kary:** 12 min (Jurecki x 2, Szyba, Dawydzik, Gumiński, Seroka) - 6 min (Łyżwa x 2, Dudkowski).

Sędziowali: Chrzan, Janas (obaj Tarnów).

mp

PGNiG SUPERLIGA

WYNIKI 13. KOLEJKI

Azoty - Górnik 20:21
Stal - Pogoń 24:26
Zagłębie - Wybrzeże 28:28, k. 3:5
Chrobry - GA Tarnów 25:27
Piotrkow. - MMTS - przeł.
Orlen - Vive 19:31
Kalisz - Gwardia 33:26

Lp.	Nazwa zespołu	M.	Pkt.	Bramki
1.	Łomża Vive Kielce	10	30	359:247
2.	Azoty Puławy	9	24	300:219
3.	Górniki Zabrze	12	24	315:282
4.	Energa MKS Kalisz	12	22	316:317
5.	Gwardia Opole	12	19	336:340
6.	Orlen Wisła Płock	8	18	224:185
7.	Zagłębie Lubin	13	16	358:389
8.	Pogoń Szczecin	11	15	273:298
9.	Grupa Azoty Tarnów	13	12	323:369
10.	Wybrzeże Gdańsk	12	12	306:358
11.	MMTS Kwidzyn	10	11	247:263
12.	Stal Mielec	10	11	265:287
13.	Piotrkowianin	12	9	330:361
14.	Chrobry Głogów	10	8	274:311

MECZE ZALEGŁE

Chrobry - Kalisz 27:29
Piotrkow. - Stal 32:32 k. 3:4
NASTĘPNE MECZE (15.12., godz. 18:00): Wybrzeże - Azoty, Gwardia - Orlen, Chrobry - Pogoń, MMTS Kwidzyn - Vive, Stal - Chrobry.

mp

BRAMKA PO BRAMCE

AZOTY : GÓRNIK
20 : 21
(8 : 12)

MINUTA	WYNIK	STRZELCZ
2	0:1 K	Tomczak
4	0:2	Czuwara
9	0:3	Dudkowski
9	1:3	Gumiński
12	1:4 K	Tomczak
13	2:4	Dawydzik
14	2:5	Czuwara
15	2:5 K	Gumiński
16	3:5	Szyba
17	4:5	Bachko
18	5:5	Seroka
19	5:5 K	Seroka
20	5:6	Łyżwa
20	6:6	Jarosiewicz
21	6:7 K	Tomczak
23	6:8 K	Tomczak
23	7:8	Jurecki
24	7:9	Łyżwa
25	8:9	Szyba
26	8:10	Gogola
29	8:11	Bondzior
30	8:12 K	Tomczak
KONIEC PIERWSZEJ POŁOWY		
32	9:12	Bachko
32	9:13	Bis
34	10:13	Seroka
35	10:13 K	Gumiński
37	11:13	Dawydzik
39	11:14	Kondratiuk
40	11:15	Bis
40	12:15 K	Jurecki
42	12:16	Gogola
43	13:16	Kowalczyk
43	13:17	Czuwara
44	14:17	Bachko
45	14:18	Gogola
46	14:19	Czuwara
46	15:19	Jurecki
47	16:19	Szyba
49	17:19	Jurecki
51	18:19	Jarosiewicz
54	18:20 K	Tomczak
58	19:20 K	Jurecki
60	20:20 K	Jurecki
60	20:21	Gogola
KONIEC MECZU		

mp

Dawydzik: Miałem kontuzję, ale nikt nie udzielił mi pomocy

Obrotowy Azotów nie ukrywał zdenerwowania po końcowej syrenie. Dawid Dawydzik był rozczarowany decyzją władz PGNiG Superligi.

- Gratulacje dla drużyny z Zabrze, bo byli lepsi. W końcówce spotkania zachowali więcej zimnej krwi. Tego nikt im nie odbierze. Ale z drugiej strony gratulacje dla Superligi za to zachowanie, bo tak to nie powinno wyglądać. Na ławce byliśmy bez jednego trenera, sześciu zawodników i fizjoterapeutów - powiedział obrotowy Azotów.

- Nam odwoływali każdy mecz, jeżeli był jeden przy-



Obrotowy Azotów nie ukrywał zdenerwowania po końcowej syrenie. Dawid Dawydzik był rozczarowany decyzją władz PGNiG Superligi (fot. Azoty Puławy)

padek koronawirusa, a teraz u nas był. W piątek i czwartek wszyscy pozostali mieli testy i wszyscy są negatywni. Sześciu zawodników nie było, nie mogli grać. Ja nie miałem koronawirusa przebytego, ale mogłem grać. Fizjoterapeutów

też nie było. Podczas meczu miałem kontuzję, nikt mi nie udzielił pomocy, bo nie miał kto. My z chłopakami sami musieliśmy przygotowywać bidony, tejpować się. Każdy sobie dopowie jak to wygląda. To nie powinno mieć miejsca,

gdy nie ma play-offów i każdy mecz jest na wagę zwycięstwa - dodaje reprezentant Polski.

W samej końcówce puławianie mieli szansę na zdobyc punktowną. Nie udało się. - Złe zaczęliśmy to spotkanie, musieliśmy gonić. Gdy odrobiliśmy, to Zabrze znów odskoczyło na kilka bramek. Na szczęście znowu doszliśmy. Mamy swoje założenia taktyczne na cały sezon, mieliśmy dwa wyrównane skład na każde spotkanie. Graliśmy praktycznie po piętnaście minut, goniliśmy do każdej piłki. Wszystkie mecze kończyły się naszymi wygranymi plus 10 bramkami, oprócz tego jednego z Piotrkowianinem. Teraz każdy widział jak ten mecz wyglądał, graliśmy w siedem osób, bo od chło-

paków, którzy przyszli z I ligi nie można wymagać cudów. Z mojej strony chciałbym pogratulować Superlidze. My zagraliśmy, oni przekładali nam wszystkie mecze, gdy mieliśmy cały skład. Teraz my musieliśmy grać w dziewiątkę - twierdzi Dawydzik.

Gdy w ekipie przeciwników był przypadek koronawirusa, spotkanie było przekładane. Teraz było inaczej. - Odwołali mecz, gdy byliśmy już w Głogowie i wyjeżdżaliśmy na halę, przełożyli mecz z Płockiem, bo ktoś tam miał koronawirusa. Dziwne, że ja mogłem zagrać, skoro nie miałem koronawirusa - kończy.

Gmina
Opole LubelskiePowiat
Opolski

Władze powiatu otrąbiły swój sukces. - To zasługa tego zarządu powiatu i zarządu spółki Powiatowe Centrum Zdrowia

Jest rządowa kasa na rozwój szpitala

Premier sygnalizował groźbę powiatowi. Mateusz Morawiecki przekazał ponad siedem milionów złotych na rozbudowę Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego w Opolu Lubelskim. Kolejne ponad 12 mln trafi do czterech naszych gmin.

Ta dobra wiadomość dotarła do naszego powiatu w minionym tygodniu. We wtorek ogłoszona została lista projektów, które otrzymały dofinansowanie z Funduszu Inwestycji Lokalnych. Znalazło się na niej siedem wniosków złożonych przez gminy Chodel, Wilków, Poniatowa i Opole Lubelskie oraz powiat opolski.

- W ramach Funduszu Inwestycji Lokalnych złożyliśmy trzy wnioski. Kwota o jaką wnioskowaliśmy wynosiła prawie 15,5 mln zł. Otrzymaaliśmy 7,2 mln zł na rozbudowę Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego - mówi Dariusz Piotrowski, starosta opolski.

Powiat zabiegał o rządowe środki na rozbudowę infrastruktury pogotowia ratunkowego, przebudowę ulicy Kolejowej i Partyzanckiej w Opolu Lubelskim oraz utworzenie w stolicy powiatu wojewódzkiego centrum opieki nad osobami starszymi na bazie rozbudowy wspomnianego ZOL-u.



Janusz Złotucha, wicestarosta opolski
- Planujemy rozbudować istniejący w Opolu Lubelskim Zakład Opiekuńczo-Leczniczy, aby zapewnić odpowiednią jakość opieki pacjentom z terenu naszego powiatu i województwa



Dariusz Piotrowski, starosta opolski
- W ramach Funduszu Inwestycji Lokalnych złożyliśmy trzy wnioski. Kwota o jaką wnioskowaliśmy wynosiła prawie 15,5 mln zł. Otrzymaaliśmy 7,2 mln zł na rozbudowę ZOL-u

Władze powiatu podkreślają, że inwestowanie w Zakład Opiekuńczo-Leczniczy w Opolu Lubelskim to konieczność. A otrzymana pomoc będzie miała duże znaczenie.

- Dane demograficzne wskazują jednoznacznie, że liczba pacjentów wymagających długoterminowej opieki medycznej będzie systematycznie wzrastała - podkreśla Janusz Złotucha, wicestarosta opolski. - Dlatego też planujemy rozbudować istniejący Zakład Opiekuńczo-Leczniczy, aby zapewnić odpowiednią jakość opieki pacjentom z terenu naszego powiatu i województwa. Zresztą od samego początku nosiliśmy się z zamiarem udostępnienia większej ilości łóżek na

potrzeby opieki długoterminowej - przyznaje.

Obecnie ZOL w Opolu Lubelskim tworzy dziewięć sal i 25 łóżek. Docelowo zakład przenieść ma się do budynku po dawnym oddziale neurologicznym, do którego dobudowane będzie nowe skrzydło.

- Liczba łóżek wzrośnie do 75-100. Ostateczny kształt, jaki będzie miała ta inwestycja będzie zależał od wysokości pozyskanych środków. Bo te siedem mln zł to nie są wystarczające środki, będziemy musieli jeszcze poszukać dodatkowych - zapowiada wicestarosta.

Do połowy lutego wykonana ma zostać niezbędna dokumenta-

Na co otrzymały gminy dofinansowanie z Funduszu Inwestycji Lokalnych?

Chodel - 600 tys. zł na budowę przedszkola i świetlicy szkolnej przy Szkole Podstawowej w Granicach.

Wilków - 600 tys. zł na wymianę 454 sztuk opraw oświetleniowych na energooszczędne LED oraz budowę na terenie gminy nowych 50 punktów.

Poniatowa - 4,2 mln zł na budowę kompleksu rekreacyjnego przy al. Spacerowej w Poniatowej.

Opole Lubelskie - 7,2 mln zł na: drugi etap rewitalizacji centrum miasta, drugi etap rewitalizacji parku miejskiego, modernizację oświetlenia ulicznego na terenie gminy.

cja techniczna. Po jej wykonaniu powiat ogłosi przetarg.

- W tej kadencji na pewno zamknijemy tę inwestycję. Myślę, że będzie to koniec 2022 roku lub pierwszy kwartał 2023 - dodaje Janusz Złotucha.

Agnieszka Ciekot



STRONĘ REDAGUJE:

Agnieszka Ciekot

tel. 517 070 790

agnieszka.ciekot@gmail.com



Tym firmom rząd dofinansował wynagrodzenia dla pracowników

Powiatowy Urząd Pracy w Opolu Lubelskim na dofinansowanie wynagrodzeń pracowniczych wydał już ponad 2,7 mln zł. Pomoc otrzymało 196 firm, które wykazały spadek obrotów gospodarczych o co najmniej 30 procent. Dziś druga część listy pracodawców, do których trafiła rządowa pomoc w ramach Tarczy Antykryzysowej. (ac)

Lp.	Wnioskodawca	Przyznana kwota refundacji
119.	HOTEL "SŁOWIK" RESTAURACJA WALDEMAR SŁOWIK	12 862,22
120.	RENATA KAROW PHU KARMANN	4 829,24
121.	P.H.U. Maj Hubert	9 198,54
122.	MISZMASZ AGATA STASIAK	6 132,36
123.	Spółka Anna Usługi Remontowo-Budowlane	3 066,18
124.	Przedsiębiorstwo Wielobranżowe WISIMAR sp. z o.o.	41 393,40
125.	Zbigniew Czopek MONTAZ I REMONT SZKLARNI	49 474,08
126.	ZYGMUNT WÓJTOWICZ, TOMASZ WÓJTOWICZ SP.J	51 201,60
127.	"MONDI POLSKA" Sp. z o.o.	216 611,70
128.	GRANIT Kamil Kobiątko	6 250,48
129.	TRANSPORT TOWAROWO-OSOBOWY Janusz Jakubczyk	4 139,34
130.	KARO SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ	10 003,91
131.	Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowo-Usługowe AGRO-TERM Władysław Gaska	5 519,12
132.	Przewóz Osób Adam Grzywa	44 152,96
133.	HASAN KASUM	6 438,99
134.	DECCO - BRUK MATEUSZ LIPA	18 972,00
135.	Bernadski Krzysztof - BERTRANS	16 097,46
136.	GASTRO EVENT Katarzyna Zalewska	4 292,66
137.	FIRMA HANDLOWO USŁUGOWA (FHU) "KRAWKO" Jakub Krawczyk	16 962,92
138.	Iwona CZAJKA Dom Weselny "SZCZĘKARKÓWKA"	26 905,72
139.	"ARTIS" Arkadiusz Lankamer	11 165,62
140.	MAREK SKWIRA PANT CAR	4 599,27
141.	Sklep Odzieżowy Adam Dziechciarz	2 759,56
142.	Michał Czajka CZAJKA	7 512,14
143.	PRZEWÓZ OSÓB Lankamer Stanisław	10 267,68
144.	KATARZYNA OLESZCZUK	4 139,34
145.	ENERGIA POLSKA SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ	34 051,60
146.	Janina Pozyc	2 299,65
147.	Grzegorz Kowalczyk - Elektromechanika Chłodnicza	12 877,98
148.	USŁUGI KOMPUTEROWE I BIUROWE Urszula Wos	1 724,73
149.	"OKEJ" SP Z O.O.	2 347,16
150.	PHU ADARA Adrianna Połec	9 198,54
151.	Pikuła Grzegorz GKT	27 595,60
152.	Krystyna Szkutnik Prywatne Przedsiębiorstwo Handlowo-Usługowe "STYL"	16 097,46
153.	RAWE PROJEKT RAFAŁ WESOŁOWSKI	4 292,66
154.	KWIACIARNIA FREZJA	6 438,98
155.	Andrzej Adaszewski	124 125,78
156.	MONDI POLSKA GROUP S.A.	25 755,96
157.	FIRMA HANDLOWA "KWIECIEN" MIROSŁAW KWIECIEN	10 731,64
158.	TRANSDUD Stanisław Dudkowski	3 832,72
159.	ANDRZEJ BARTOSZCZE MAJ BUD	4 599,27
160.	OWOCMIX Sp. z o.o.	34 835,13
161.	DANIEL USŁUGI REMONTOWO - BUDOWLANE	14 487,69
162.	Imperium Szkoleniowe Targosinski Kamil	15 298,68
163.	AUTO-MOTO Jarosław Drozd	8 585,32
164.	EJMAKS Edyta Drozd	20 696,70
165.	PAULINA FURTAK USŁUGI TELEKOMUNIKACYJNE	3 066,18
166.	KARO SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ	30 048,62
167.	Sklep Foto - Jubiler Anna Salczynska	6 438,99
168.	F.H.U. REVERS DARIUSZ WOJTIUK	1 533,10
169.	OGRÓD S.C. UJCHORAB	6 438,99
170.	MONDI POLSKA GROUP S.A.	6 438,99
171.	Andrzej Rosinski	8 432,00
172.	FIRMA HANDLOWO USŁUGOWA (FHU) "KRAWKO" Jakub Krawczyk	38 391,48
173.	MEBLE POD WYMIAR Krzysztof Sochaj	2 146,33
174.	USŁUGI REMONTOWO BUDOWLANE KRZYSZTOF ROSINSKI	8 278,68
175.	Zbigniew Górka	136 521,51
176.	GRANIT Kamil Kobiątko	18 774,48
177.	KWIATKOWSKI DARIUSZ	16 557,36
178.	KSJ-KLIMA Jarosław Wójtowicz FIRMA HANDLOWO - USŁUGOWA	4 599,27
179.	BIURO RACHUNKOWE BB BOŻENA BANAS	9 729,24
180.	PRZEDSIĘBIORSTWO WIELOBRANŻOWE DARIUSZ GUGAŁA	107 440,32
181.	AGNIESZKA KOMOROWSKA	2 299,65
182.	HOTEL "SŁOWIK" RESTAURACJA WALDEMAR SŁOWIK	32 833,92
183.	Bielak Albert Zakład Kamieniarski	14 947,62
184.	"ADGAZ" Sp. j. Dorota Zareba, Joanna Zareba-Kotowska	4 599,27
185.	Drag Bernarda BAR GASTRONOMICZNY	4 599,27
186.	DARIUSZ KOTOWSKI "KAWER"	65 830,80
187.	Przedsiębiorstwo Handlowo-Usługowe "PUCH" Wojciech Pietron	6 438,99
188.	BIURO RACHUNKOWE-STANISŁAWA ZAJAC	9 198,54
189.	PROBATUS SP. Z O.O. SP. KOMANDYTOWA	101 358,12
190.	"DARTOM" TOMASZ KAZIMIERCZAK	9 658,44
191.	"MONDI POLSKA" Sp. z o.o.	9 217,26
192.	Grzegorz Niec	8 278,68
193.	URSZULA SHARMA SHRI MADAN LAL	17 742,72
194.	Krawczyk E., Surowiec J. P.P.H.U. "TECHMET" S.C. Opole Lubelskie	4 599,27
195.	DANIEL ZYGMUNT "ZYG-BUD"	3 219,48
196.	FIRMA HANDLOWO USŁUGOWA (FHU) "KRAWKO" Jakub Krawczyk	16 142,02
197.	"OKEJ" SP Z O.O.	2 146,33
198.	Estrich-Dom Kamil Wisniewski	2 069,67
199.	FIRMA HANDLOWO USŁUGOWA (FHU) "KRAWKO" Jakub Krawczyk	8 226,75
200.	URSZULA SHARMA SHRI MADAN LAL	1 202,88
201.	Usługi Remontowo-Budowlane Piotr Pałka	8 048,73
202.	"MONDI POLSKA" Sp. z o.o.	9 217,26
203.	"OKEJ" SP Z O.O.	4 292,66
204.	Kaupke Katarzyna P.H.U. "AUTO-MAR"	4 292,64

Świąteczne paczki trafią do kombatanów

Stowarzyszenie Niezłomna Polska - Dobre Słowo nie zapomniało o kombatanach i osobach represjonowanych. Jeszcze przed Wigilią sto osób może liczyć na wsparcie.

Będzie ono miało formę świątecznych paczek.

- Nadchodzące święta Bożego Narodzenia to okazja, by kolejny

raz podziękować kombatanom weteranom za to, że my wszyscy możemy łamać się białym opłatkiem, a nie czarnym chlebem, i spotykać się przy stole wigilijnym w wolnej Polsce - mówi Michał Kramek, prezes Stowarzyszenia Niezłomna Polska - Dobre Słowo, który w czwartek w Ministerstwie Obrony Narodowej podpisał umowę o dofinansowaniu projektu „Wdzięczni Bohaterom - Świąteczne wsparcie dla kombatanów”.

To w ramach tego projektu do stu mieszkańców powiatu opolskiego trafią przed Wigilią paczki z żywnością.

- Zależy nam, aby w trudnym czasie pandemii koronawirusa kombatan, weterani, osoby w podeszłym wieku otrzymali miłą niespodziankę. Będzie ona stanowić dowód naszej wspólnej, narodowej dbałości o uhonorowanie żywych świadków historii. To tylko niewielki wyraz podziękowania za ogromne ich poświęcenie - dodaje.

Kombatanci, którzy chcieliby otrzymać świąteczną paczkę, a do których władzom stowarzyszenia nie udało się dotrzeć, proszeni są o kontakt pod numerem telefonu - kom. 731 699 492.

- Paczki będą zawierały tylko polskie produkty, ponieważ chcemy także wspierać nasze polskie firmy w trudnym czasie pandemii - zapowiada Kramek.

JA

Takiego talentu tylko pozazdrościć

Obrazy mieszkanki Żyrzyna zobaczy cały świat

Dagmarze Bator oraz Natalii Wiśniewskiej udało się zakwalifikować do XVIII Międzynarodowego Konkursu Plastycznego Dzieci i Młodzieży „Tęczowy Kalendarz”. Prace nastolatek zostaną zaprezentowane w kilkunastu państwach.

Malują od dziecka

Dagmara i Natalia na co dzień mieszkają w Żyrzynie. Dagmara jest uczennicą szóstej klasy tutejszej szkoły podstawowej. Z kolei Natalia jest tegoroczną maturzystką w I LO im. Ks. A.J.Czartoryskiego w Puławach. Jak przyznają same ich przygoda z malarstwem zaczęła się wiele lat temu.

- Malować zaczęłam w przedszkolu. Był okres w gimnazjum, kiedy nieco mniej malowałam, ale już od jakiegoś czasu ponownie wróciłam do tego zajęcia. W konkursach startowałam już w przedszkolu. Pamiętam, że w pierwszym konkursie trzeba było narysować papieża - opowiada Wspólnocie Natalia. Da-



Praca Dagmary (po lewej) oraz Natalii (po prawej) zachwyciła jury. Ich rysunki zostaną zaprezentowane 18 grudnia podczas podsumowania konkursu w Tychach

gmara mówi, że zawsze lubiła rysować.

Obie biorą udział w zajęciach prowadzonych przez Aleksandrę Kozak-Kotowską w świetlicy w Żyrzynie.

Prace zachwyciły jury

Międzynarodowy Konkurs Plastyczny Dzieci i Młodzieży „Tęczowy Kalendarz” jest organizowany przez Młodzieżowy Dom Kultury nr 2 w Tychach. Tegoroczna edycja jest już osiemnastą. Co roku wpływa tam około tysiąca prac plastycznych z całej Polski, a także z całego świata. Jakie obrazy zostały przygotowane przez mieszkanki Żyrzyna?

- W ubiegłym roku zaczęłam przychodzić na zajęcia plastyczne do pani Oli (A. Kozak-Kotowska) i to właśnie ona zachęciła mnie

do udziału w międzynarodowym konkursie. Moja praca przedstawia porę letnią, dojrzewające łany zbóż i odpoczywającego gospodarza - tłumaczy Natalia.

- Mój obrazek przedstawia dzikie róże w powiększeniu, po których spływają sople. Pracę tworzyłam przez około 3 popołudnia na świetlicy - dodaje Dagmara.

Okazuje się, że obrazy zostały docenione przez komisję konkursową, dzięki czemu zdolne malarki z Żyrzyna zostały laureatkami konkursu.

- Nie spodziewałam się, że moja praca trafi na międzynarodową wystawę. Nie brałam tego pod uwagę. Jestem bardzo zadowolona z osiągniętego sukcesu. Traktuję malarstwo jako hobby - opowiada Natalia. Z rezultatu poza samą Dagmarą zadowolona była również jej mama.



Dagmara Bator,
laureatka konkursu

Ucieszyłam się na wieść, że moja praca zostanie pokazana podczas Międzynarodowego Konkursu Plastycznego



Natalia Wiśniewska,
laureatka konkursu

Nie spodziewałam się, że moja praca trafi na międzynarodową wystawę. Nie brałam tego pod uwagę



Aleksandra Kozak-Kotowska,
koordynator

Jest to doskonała promocja gminy. Prace wychowanków naszej świetlicy obejrzą tak naprawdę tysiące osób z różnych stron świata

- Ucieszyłam się na wieść, że moja praca zostanie pokazana podczas Międzynarodowego Konkursu Plastycznego - przyznaje szóstoklasistka, która chciałaby w przyszłości zajmować się malarstwem. O swoich podopiecznych ciepło wypowiada się koordynator Aleksandra Kozak-Kotowska.

- Prace Dagmary i Natalii wysłaliśmy w październiku. Po odczytaniu wyników pobiegłam najpierw do pani dyrektor z in-

formacją o naszych laureatkach. Byłam podwójnie szczęśliwa! Cieszę się, że dziewczyny mogą od kilku lat do mnie przychodzić i rozwijać swoje umiejętności. Od razu dał się zauważyć ich talent. Jest w mojej grupie jeszcze kilka osób, które zdobywają nagrody w konkursach na różnych szczeblach - przyznaje pani Aleksandra.

W ramach wywalczonej kwalifikacji prace Natalii oraz Dagmary zostaną zaprezentowane

18 grudnia br. podczas transmisji na żywo prosto z Tychów i będą mogli je zobaczyć także widzowie z Serbii, USA czy Wielkiej Brytanii.

- Jest to doskonała promocja gminy. Prace wychowanków naszej świetlicy obejrzą tak naprawdę tysiące osób z różnych stron świata. Czekamy na możliwość udziału w kolejnych konkursach - dodaje koordynator.

Dominik Kęsik

Marszałek docenił truskawki i borówki spod Baranowa

Dwóch rolników z gminy Baranów w powiecie puławskim zostało docenionych w dorocznym konkursie „Rolnik Lubelszczyzny”. Nie spodziewałam się wyróżnienia. Byłem zaskoczony, kiedy dostałem list od marszałka - mówi Mateusz Maruszewski z Baranowa, właściciel jednego z nagrodzonych gospodarstw.

„Rolnik Lubelszczyzny” to doroczny plebiscyt organizowany przez Urząd Marszałkowski Województwa Lubelskiego, mający na celu nagrodzenie rolników i ich gospodarstw z terenu naszego województwa, którzy wyróżniają się w swojej działalności, a wytwarzane przez nich produkty są najwyższej jakości. W tym roku do tego grona dołączyło dwóch gospodarzy z powiatu puławskiego, a konkretnie z gminy Baranów.



W gospodarstwie Mateusza Maruszewskiego truskawki można kupić od początku maja do połowy lipca

Sukces „naszych” w sadownictwie

W kategorii sadownictwo pierwsze miejsce przypadło Pawłowi Osobie. Rolnik we wsi Motoga prowadzi wyspecjalizowane gospodarstwo, zajmujące się produkcją borówki amerykańskiej.

- Aktualnie plantacja borówki zajmuje powierzchnię 10 ha, plantacja mini kiwi 2 ha oraz szkółka sadzonek borówki 0,5 ha. Owoce z naszych plantacji trafiają na eksport, rynek krajowy oraz rynek lokalny - opowiada gospodarz, z wykształcenia wykwalifikowany ogrodnik i podkreśla, że każdego roku powiększa nasadzenia.

Jego gospodarstwo oprócz tego, że specjalizuje się w produkcji owoców borówki, zajmuje się także wytwarzaniem jej sadzonek.

- Produkcja sadzonek prowadzona jest w systemie dwuletnim, w pierwszym roku sadzonki są ukorzeniane, a kolejnym roku przesadzamy je do doniczek 1,5l w których trafiają do sprzedaży. Z roślin zakładane są plantacje, a część z nich trafia do punktów ogrod-

niczych i sprzedaży internetowej. Plantacja żurawiny została zlikwidowana, ale istnieją plany nowych nasadzeń - opowiada Paweł Osoba.

Truskawki z Baranowa jak marzenie

Drugie z wyróżnionych przez marszałka gospodarstw znajduje się w Baranowie. Prowadzi je wspólnie z rodzicami Mateusz Maruszewski. Rolnik został doceniony w kategorii ogrodnictwo (III miejsce).

- Decyzję o tym, że będę prowadził uprawę truskawki deserowej pod osłonami podjąłem 6 lat temu - opowiada.

Na powierzchni nieco ponad 1 ha pan Mateusz uprawia 6 głównych odmian truskawki. Jak zaznacza myśli o powiększeniu powierzchni pod uprawy.

- W całym gospodarstwie jest w ciągu roku 11-15 odmian. Co roku we współpracy z pracownikami Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie testuję różne odmiany - tłumaczy.

Pierwszych owoców można tu skosztować już na początku maja.

- Głównym celem jest to, aby moja truskawka dobrze smakowała i była produktem premium - zaznacza.

W prowadzeniu rodzinnego gospodarstwa wspierają go rodzice i brat.

- Każdy z nas jest odpowiedzialny za co innego. Ja zajmuję się sprzedażą i marketingiem, tata odpowiada za technologię uprawy, nawożenie i opryski, mama za organizację pracy i pracowników, a brat za to, aby owoce jak najlepiej prezentowały się w opakowaniu. Używamy jednorazowych opakowań ekologicznych - wylicza Mateusz Maruszewski.

Jak podkreśla bycie rolnikiem i produkcja owoców w obecnych czasach wcale nie jest proste, chociażby przez to, że Polacy w stosunku do produktu są wymagającymi klientami - truskawka musi być duża i piękna.

- Dużo czasu spędzam na nauce, biorę udział w różnego rodzaju kursach, szkoleniach, wystawach - podkreśla gospodarz.

Marta Pietroni

Gmina
KarczmiskaGmina
ŁaziskaGmina
Wilków

Spotkaliśmy się z ogromną krytyką ze strony tych, którzy w tej sprawie powinni głowy posypać popiołem

Parking księdza, tłuczeń od starosty

Parking przy kościele w Wilkowie został utwardzony. I nic by w tym nie było nadzwyczajnego, gdyby nie fakt, że tłuczeń ofiarował Zarząd Dróg Powiatowych. Choć tak naprawdę zrobić tego nie mógł.

Gdy po sygnale Czytelnika zainteresowaliśmy się tematem remontu kościelnego parkingu spotkaliśmy się z ogromną krytyką ze strony tych, którzy w tej sprawie powinni głowy posypać popiołem.

Pikanterii całej sprawie nadaje fakt, że zarówno dyrektor Zarządu Dróg Powiatowych, jak i wicestarosta opolski nie wiedzieli lub zapomnieli, że środki z budżetu powiatu – a takimi przecież dysponuje ZDP – mogą być wydawane tylko na zadania własne powiatu. Tak stanowi Ustawa o finansach publicznych. Tymczasem utwardzenie parkingu kościelnego do tych zadań nie należy.

Dyrektor ZDP: Nie ma żadnego przestępstwa

Parking, o którym mowa położony jest przy drodze powiatowej, jego niewielka część znajduje się w pasie drogowym. Pozostała należy do parafii. W listopadzie trafił tu tłuczeń. Kruszywo dostarczył Zarząd Dróg Powiatowych w Opolu Lubelskim. I ta jednostka sfinansowała jego koszt. A wyniósł on około 850 złotych.



Na parking kościelny w Wilkowie trafiło w listopadzie 15 ton tłucznia, za który zapłacił Zarząd Dróg Powiatowych w Opolu Lubelskim. Jego wartość wynosi około 850 zł

- Dostarczone zostało 15 ton tłucznia, a koszt 1 tony wynosi 56,58 zł brutto. Prace związane z remontem parkingu wykonali mieszkańcy gminy Wilków - podaje dyrektor Radosław Śpiewak, który zapewniał nas mailowo, że „dostawa była uzgodniona w porozumieniu z P.P.H. Agro sp. z o.o.”.

To spółka należąca do gminy Wilków, z którą ZDP współpracuje na co dzień m.in. w zakresie utrzymania czystości na drogach czy drobnych napraw. W ostatnim czasie w ramach tej współpracy pracownicy Agro czyszili chodniki przy drodze z Wilkowa do Dobrego oraz wykonali prace stabilizacyjne na pięciu zatokach przystankowych znajdujących się przy drogach powiatowych. Dyrektor pokusił się również o wycenienie wartości wszystkich

wykonanych przez pracowników Agro prac oraz wykorzystanej koparko-ladowarki. Wyniosła ona ponad 1300 zł.

- Spółka Agro nam pomaga, my w ramach pomocy i współpracy przywieźliśmy ten tłuczeń. Ale żaden z pracowników ZDP nie pomagał w wyrównywaniu, porządkowaniu – wyjaśniał nam dyrektor Śpiewak, gdy zaczęliśmy dociekać szczegółów tej „uzgodnionej dostawy”. Wówczas też usłyszeliśmy, że to nasza nadinterpretacja...

Tymczasem prezes spółki Agro o niczym nie wie.

- Wtedy, kiedy ten tłuczeń był przywożony to ja o niczym nie wiedziałem – zapewnia Ryszard Szklarz, prezes spółki Agro w Wilkowie. – Nikt zlecenia nie wystawiał. To nie był mój tłuczeń.

Moi ludzie przy nim nie pracowali – dodaje.

Mimo wszystko szef Zarządu Dróg Powiatowych robi dobrą minę do złej gry. Całą sprawę traktuje jako burzę w szklance wody.

- Uważam, że tutaj żadnego przestępstwa nie ma tylko z tego względu, że ten tłuczeń po pierwsze nie poszedł do osoby prywatnej tylko na parking ogólnodostępny dla wszystkich mieszkańców gminy Wilków. Był zaniedbany, były doły, była woda. Po drugie jest częściowo w pasie drogi powiatowej. Nic więcej nie mam do dodania – ucina Śpiewak.

Wicestarosta: To była bardzo słuszna decyzja

Jak się okazuje z inicjatywą utwardzenia parkingu kościelne-



Janusz Złotycha,
wicestarosta opolski

- Dla dobra mieszkańców i księdza prosiłem, żeby ludzie nie tonęli w błocie na parkingu w dobie covidu. Prosić dyrektora prosiłem, ale polecenia wydać nie mogłem



Radosław Śpiewak,

dyrektor Zarządu Dróg Powiatowych w Opolu Lubelskim

- Spółka Agro nam pomaga, my w ramach pomocy i współpracy przywieźliśmy ten tłuczeń. Ale żaden z pracowników ZDP nie pomagał w wyrównywaniu, porządkowaniu

go wyszedł wicestarosta opolski. Z racji tego, że jest mieszkańcem gminy Wilków widział potrzebę wsparcia miejscowego proboszcza w tym przedsięwzięciu.

- 10 ton tłucznia położone na ten parking było bardzo słuszną decyzją – twierdzi Janusz Złotycha, który zwrócił się do dyrektora Śpiewaka, aby problem z parkingiem pomógł mu rozwiązać.

- Dla dobra mieszkańców i księdza prosiłem, żeby ludzie nie tonęli w błocie na parkingu w dobie covidu. Prosić dyrektora prosiłem, ale polecenia wydać nie mogłem - zaznacza.

Pytania nasze bardzo irytowały wicestarostę, który podobnie jak i dyrektor ZDP, nic sobie nie miał do zarzucenia.

- Stało się coś za 560 zł? Tyle kosztuje tłuczeń. To jest takie wielkie przestępstwo, że należy ukamienować pana Złotuchę – pytaniem na pytanie zaczął nam odpowiadać.

Dopiero od wicestarosty dowiedzieliśmy się, kto rozgarnął tłuczeń na parkingu.

- Zrobiła to firma, która chodnik w Wilkowie budowała – podaje.

Po naszej interwencji, starosta opolski, zapowiedział, że będzie żądał wyjaśnień od dyrektora.

Niezależnie od wszystkiego proboszcz parafii w Wilkowie jest zadowolony, że parking został utwardzony, a przy kościele wybudowany został chodnik.

Agnieszka Ciekot

Plac zabaw już gotowy. Inni mogą pozazdrościć

- Takiego placu zabaw nie widziałem nigdzie w okolicy. Jest duży i naprawdę bardzo fajny - cieszy się wójt gminy Łaziska z zakończonej inwestycji. Dzieci cieszyć się będą mogły dopiero wiosną.

Przy Szkole Podstawowej w Łaziskach wyrósł nowy plac zabaw. I to nie byle jaki. Maluchy czuć będą się na nim jak na pirackim statku, pływającym po oceanie, z którego w oddali widać ląd.

- To jest inwestycja pokazowa,



Maluchy będą mogły poczuć się na placu zabaw, jak na pirackim statku, pływającym po oceanie, z którego widać w oddali ląd

jeżeli chodzi o place zabaw. Zrobiona została z wielkim rozma-

chem. Jest fajna infrastruktura, jeśli chodzi o urządzenia zabawo-

we, ale też co szczególnie ważne, zrobiona została nawierzchnia zapewniająca bezpieczeństwo dzieciom, które będą korzystały z tego obiektu - zachwala Karol Grzęda, wójt gminy Łaziska, który widział konieczność budowy w stolicy gminy takiego placu zabaw.

- Ta inwestycja była wręcz konieczna w związku z tym, że szkoła w Łaziskach jest jak gdyby tworzona od podstaw. I najwięcej chodzi do niej dzieci w wieku przedszkolnym – podkreśla.

Koszt inwestycji sięgnął 150 tys. zł. Pokryty został w całości ze środków własnych gminy.

Wykonanie zajęło około dwóch miesięcy. Choć wszystkie prace są zakończone, to wójt zapowiada, że do wiosny zagospodarowany zostanie teren wokół obiektu.

Najmłodsi z zabawami na nowym, kolorowym placu zabaw muszą poczekać też do wiosny. Urzędnicy twierdzą, że inwestycji nie udało się zrealizować wcześniej.

- Takie były warunki. Długo wyłanialiśmy wykonawcę. Covid nam też te plany pokrzyżował - tłumaczy Grzęda.

W Wigilię nie wybieraj się do urzędu

Wójtowie z Chodla i Karczmisk zdecydowali, że 24 grudnia Urzędy Gminy będą zamknięte dla interesantów. Wigilia dla urzędników jest dniem wolnym od pracy, dlatego, że drugi dzień świąt Bożego Narodzenia przypada w wolną sobotę. W związku z tym urzędnikom należy się dodatkowy dzień wolny. Włodarze gmin ustalili, że tym dniem wolnym będzie właśnie przypadająca 24 grudnia Wigilia.

AC

(ja)



Radni Rady Gminy w Chodlu wypowiedzieli się fiskusowi ze swoich majątków

Żuber z największymi oszczędnościami, Kurczak i Dudziakowie z długami

W ciągu roku swój majątek najbardziej powiększyli Ewa i Mariusz Dudziakowie. Oni też wśród chodelskich radnych uchodzą za największych krezusów. Pod kreską w 2019 roku było w ośmioro radnych.

Minął kolejny rok i radni złożyli do Urzędu Skarbowego kolejne oświadczenia majątkowe. Patrząc na oszczędności, to najbogatszą radną jest Dorota Żuber. Pochodząca z Radlina radna i zarazem sołtys tej wsi może pochwalić się górą pieniędzy, która liczy w sumie ponad 220 tys. zł. Oszczędza w złotych i euro.

Niewiele mniejsze zasoby pieniężne ma małżeństwo radnych

z Chodla. Ewa i Mariusz Dudziak w 2019 roku odłożyli wspólnie 210 tys. zł. Rok wcześniej wykazywali 97 tys. zł oszczędności. Oni też – obok radnego Sylwestra Kurczaka – są w czołówce najbardziej zadłużonych osób w radzie. Spłacają kredyt zaciągnięty na budowę budynku gospodarczego i przechowalni owoców. Do oddania mają jeszcze 148 tys. zł. Kurczak od dwóch lat

do oświadczenia wpisuje tę samą wysokość kredytu – 200 tys. zł. Na piętnastu radnych Rady Gminy Chodel ośmiu jest pod kreską.

Dudziakowie to właściciele również największego gospodarstwa rolnego, uprawiają ponad 14 ha ziemi. I z tego tytułu czerpią też dochód. W 2019 roku było to ponad 150 tys. zł. Ewa Dudziak, na dyrektorskim stołku, w Urzędzie Mar-

sząkowskim w Lublinie wyciągnęła ponad 127 tys. zł. Tyle wyniosła w minionym roku jej roczna pensja brutto. To i tak mniej o osiem tys. zł niż w 2018 roku.

W gronie radnych posiadających spore oszczędności – ponad 90 tys. zł – są jeszcze Irena Rzedzicka z Ratoszyna Drugiego i Sławomir Milczach z Granic. Czworo radnym na czarną godzinę nie udało się odłożyć zło-

tówki. Bynajmniej tak wynika z ich oświadczeń majątkowych.

Papiery wartościowe ma tylko Anna Głusiec. Zaś najnowszym samochodem jeździ Mateusz Gajowski. Pięcioro radnych nie wykazało w oświadczeniach, że posiadają samochód o wartości powyżej 10 tys. zł.

Agnieszka Ciekot

Imię i nazwisko radnego, wiek	Oszczędności	Papiery wartościowe	Nieruchomości	Dochody	Pojazdy i maszyny rolnicze (o wartości powyżej 10 tys. zł)	Zadłużenie (powyżej 10 tys. zł)
Aleksandra Motyka , 43 lata	5 tys. zł	-	dom – 145 m ² /350 tys. zł; udział 4/6 w budynku mieszkalnym o pow. 160 m ² /100 tys. zł; mieszkanie 44,38 m ² /100 tys. zł; garaż – 60 m ² /50 tys. zł	dieta radnej – 15,6 tys. zł	Honda Accord (2012 r.)	-
Ewa Dudziak , 42 lata	210 tys. zł	-	dom – 182 m ² /300 tys. zł; dom 150 m ² /80 tys. zł; gospodarstwo – 14,28 ha / 694 tys. zł; działka pod domem – 0,09 ha/10 tys. zł i 0,03 ha – 8 tys. zł	z gospodarstwa – 155 tys. zł ; z tytułu zatrudnienia – 127.848 zł ; świadczenie 500 plus – 9300 zł ; dieta radnej – 6750 zł	BMW x3 (2016 r.); Renault Clio (2013 r.); ciągnik Kubota, opryskiwacz, samochód ciężarowy Volvo	kredyt inwestycyjny na budynek gospodarczy z przechowalnią – 148 tys. zł
Mateusz Gajowski , 35 lat	42.616 zł; 730 koron duńskich	-	dom – 139 m ² /215 tys. zł	z tytułu zatrudnienia – 43.786 zł ; dieta radnego – 3750 zł ; praca zarobkowa zagranicą – 46.571 zł	Dacia Duster (2018 r.)	kredyt hipoteczny na zakup domu – 151.585 zł
Agnieszka Mazurkiewicz , 41 lat	80,30 zł	-	dom – 240 m ² /200 tys. zł (1/3 współudział); gospodarstwo – 6,70 ha/150 tys. zł; gospodarstwo – 1,05 ha/50 tys. zł (1/3 współudział); działka 0,14 ha/70 tys. zł	z gospodarstwa – 6410 zł ; umowa zlecenie LGD – 753 zł ; dieta radnej – 7442 zł	-	-
Sławomir Pietraś , 34 lata	-	-	dom – 154 m ² /120 tys. zł; gospodarstwo – 1,54 ha/45 tys. zł	z gospodarstwa – 7200 zł ; dieta radnego – 5550 zł	Mitsubishi Grandis (2007 r.)	kredyt gotówkowy – 12 tys. zł
Mariusz Wawer , 41 lat	20 tys. zł	-	dom – 190 m ² /200 tys. zł; gospodarstwo własne – 10,56 ha; użytkowane – 3,33 ha	z gospodarstwa – 80 tys. zł ; dopłaty bezpośrednie – 13.245 tys. zł ; zwrot akcyzy za paliwo rolnicze – 1246 zł	Opel Zafira (2013 r.); Fiat Ducato (2009 r.); ciągniki Ursus C350 i C330, ciągnik Zetor, opryskiwacz sadowniczy, wózek widłowy, kombajn	-
Anna Głusiec , 43 lata	36 tys. zł - AIVA	19.565 zł	dom – 121 m ² /175 tys. zł; mieszkanie – 50,12 m ² /250 tys. zł; gospodarstwo – 7,65 ha/280 tys. zł; budynek mieszkalny - 90 m ² /131 tys. zł; garaż – 15,81 m ² /35 tys. zł	z gospodarstwa – 40 tys. zł ; dieta sołtysa – 2953 zł ; dieta radnej – 8534 zł ; ARiMR – 9400 zł	Toyota Rav4 (2002 r.), glebogryzarka	-
Sylwester Kurczak , 63 lata	-	-	dom – 80 m ² /100 tys. zł; gospodarstwo – 4,51 ha/300 tys. zł	z gospodarstwa – 100 tys. zł ; renta – 985 zł ; dieta radnego – 6 tys. zł	-	kredyt mieszkaniowy – 200 tys. zł
Sławomir Milczach , 51 lat	90.745 zł	-	dom – 200 m ² /300 tys. zł; gospodarstwo – 11 ha/500 tys. zł	z gospodarstwa – 52 tys. zł ; z działalności gospodarczej (handel hurtowy owocami) – 17.863 zł ; dieta radnego – 5750 zł	Toyota Avensis (2012 r.); Opel Vivaro (2005 r.); Audi A4 – Kombi (2005 r.); Renault Mascot (2005 r.); Man (1999 r.); ciągnik New Holland, ciągnik Lamborghini	kredyt odnawialny – 62.995 zł
Beata Rybak , 32 lata	-	-	dom – 100 m ² /150 tys. zł; gospodarstwo – 6,7 ha/150 tys. zł; działka budowlana – 0,44 ha/50 tys. zł; działka rolna – 1,64 ha/120 tys. zł	z tytułu zatrudnienia – 44.453 zł ; dieta radnej – 8092 zł	-	-
Irena Rzedzicka , 73 lata	93 tys. zł	-	dom – 100 m ² /150 tys. zł; gospodarstwo własne – 2,13 ha, użytkowane – 0,60 ha	z gospodarstwa – 11 tys. zł ; emerytura – 16.346 zł ; dieta radnej – 6592 zł ; dieta przewodniczącej GKRPA – 1680 zł	-	-
Mariusz Dudziak , 48 lat	210 tys. zł	-	dom – 150 m ² /80 tys. zł; gospodarstwo - 1,60 ha i 14,20 ha; działka pod domem - 0,3 ha – 8 tys. zł	z działalności gospodarczej (skup owoców) – 87.609 zł ; dieta radnego – 6842 zł	Renault Clio (2013 r.); BMW x3 (2016 r.); ciągnik Kubota, opryskiwacz, samochód ciężarowy Volvo	kredyt na budowę budynku gospodarczego z przechowalnią owoców – 148.050 zł
Bogdan Stępnia , 59 lat	-	-	dom – 300 m ² /169 tys. zł; gospodarstwo – 6,61 ha/300 tys. zł;	z gospodarstwa – 4 tys. zł ; dieta radnego – 7250 zł ; zwrot akcyzy za paliwo rolnicze – 661 zł	-	45 tys. zł
Adam Gołofit , 38 lat	5 tys. zł	-	dom – 108 m ² /80 tys. zł; gospodarstwo – 6 ha/240 tys. zł	dieta radnego – 4500 zł ; z tytułu zatrudnienia – 4516 zł	ciągnik Ursus C330, opryskiwacz sadowniczy	kredyt konsumpcyjny – 50 tys. zł
Dorota Żuber , 42 lata	166.148 zł; 12.970 euro	-	dom – 110 m ² /220 tys. zł; gospodarstwo – 3,51 ha/100 tys. zł	z gospodarstwa – 6 tys. zł ; dieta radnej – 8292 zł ; dieta sołtysa – 3562 zł	Toyota Yaris (2007 r.); ciągnik MF Ferguson	-

Wielu chętnych do rewitalizacji

Dziewięć firm przystąpiło do przetargu na wykonanie rewitalizacji terenu pomiędzy ul. Brzozową a zbiornikiem wodnym w Poniatowej. Urzędnicy sprawdzają oferty. Ale już widać, że gmina na tej inwestycji może zaoszczędzić nawet milion zło-

tych. Najtańszą ofertę złożyło Przedsiębiorstwo Robót Inżynierskich z Kraśnika (2,4 mln zł).

Przy rzece ma powstać m.in. ścieżka rowerowa, chodnik z ogrodzeniem. Od strony ul. Nałęczowskiej – chodnik i punkt widokowy. Przy

Brzozowej wymiana nawierzchni na odcinku od skrzyżowania z Wesołą do końca placu utwardzonego oraz obok lokali usługowych. Zaplanowana jest również budowa lekkiej siłowni zewnętrznej oraz parku linowego. (ja)

Szykują się do metamorfozy centrum Poniatowej

Do końca września przyszłego roku burmistrz chce odnowić Plac Konstytucji oraz ulice Targową i Brzozową.

Zakres prac zaplanowanych do wykonania obejmuje remont asfaltowej nawierzchni na Placu Konstytucji oraz ulicy Plac Kon-

stytucji. Mają pojawić się tu nowe chodniki, nowa nawierzchnia i wyspy zieleni z małą architekturą. Z kolei na ulicach Targowej i Brzozowej do wymiany idzie nie tylko nawierzchnia i chodniki, ale również parkingi. Chodniki remontowane będą także przy ul.

Nałęczowskiej. Tu na nowo zagospodarowane mają zostać też pasy zieleni.

Urzędnicy czekają do 21 grudnia na oferty firm zainteresowanych przeprowadzeniem rewitalizacji tej części miasta. (ja)

Gmina Opole Lubelskie - kolejne remonty na drogach

Na pięciu odcinkach dróg gminnych toczą się lub zakończyły się właśnie prace drogowe.

Zakończyły się prace drogowe na odcinku w Komaszycach Starych o długości 528 mb. Jego koszt to 615 tys. zł, z czego 70% stanowi dofinansowanie z Funduszu Dróg Samorządowych.

Na odcinku ul. 600-lecia przy Parku Miejskim zostały wykonane prace bitumiczne i brukarskie. Wyremontowany odcinek ma długość 471 mb. Od istniejącego parkingu przy bramie wjazdowej do Parku Miejskiego, do skrzyżowania drogi z wjazdem na teren boiska piłkarskiego powstanie jednocześnie parking, który pomieści ok. 40 aut. Koszt inwestycji to 748 tys. zł. Całość finansowana jest z budżetu gminy.

Na odcinku drogi nr 108178L w Górach Opolskich o długości 1169 mb najpierw przeprowadzony został demontaż płyt drogowych, a następnie położona została nawierzchnia asfaltowa. Do połowy grudnia, inwestycja realizowana z dofinansowaniem z FDS, powinna zostać zakończona. Jej koszt to ponad 750 tys. zł.

Przekazany został też plac bu-

dowy i ruszyły roboty ziemne na odcinku o długości 360 mb w Kluczkowicach, do skrzyżowania z drogą powiatową nr 2636L w sąsiedztwie Szkoły Podstawowej. Położona została również warstwa wyrównawcza na drodze. Odcinek ten stanowi kontynuację wybudowanego i oddanego do użytku w maju 2020 roku, 995 metrowego odcinka drogi gminnej nr 108164L. Jeśli uda się pozyskać środki z Funduszu Dróg Samorządowych sukcesywnie powstanie kolejne ok. 1355 m drogi gminnej. Prace zostaną zakończone na początku przyszłego roku.

Ostatnim z realizowanych odcinków dróg gminnych zaplanowanych na ten rok, jest przebudowa drogi gminnej na działkach nr ew. 280, obręb 11 - Góry Kluczkowickie i nr ew. 111, 113, obręb 19 - Kluczkowice Osiedle. Odcinek o długości 105 mb także stanowi kontynuację wcześniej przebudowanego odcinka drogi dojazdowej do osiedla bloków w Kluczkowicach. Wylany już został asfalt. Zadanie w całości finansowane jest z budżetu gminy.

Sławomir Plis Burmistrz Opola Lubelskiego

„Poprawa infrastruktury drogowej w gminie jest naszym priorytetem i mimo, że w tej dziedzinie w tym roku działo się bardzo dużo, to pod koniec roku realizujemy jeszcze pięć kolejnych odcinków. Łącznie z poprzednimi, oddanymi w tym roku do użytku drogami to kilkanaście inwestycji drogowych, w całej gminie. W kolejnych latach nadal, systematycznie będziemy rozwijali i poprawiali sieć dróg gminnych, w miarę możliwości, w jak największym zakresie, finansując te inwestycje ze źródeł zewnętrznych”

