Niezapomniane prezenty vipów

Krzysztof Brzeziński Janusz Wawerski

strona 10

Kontrowersyjny pomnik stanie w Puławach

strona 4

Mjr Marian Bernaciak ps. „Orlik"

Fot. Zbigniew Smółko

KOLEJNY NUMER
W
JUŻ 30 GRUDNIA

TYGODNIK LOKALNY

wspólnota puławska

pulawy.24wspolnota.pl

23 - 29 grudnia 2019 r. ▪ nr 52 (341) ▪ Cena 2,90 zł (w tym VAT 5%)

BARANÓW ▪ JANOWIEC ▪ KAZIMIERZ DOLNY ▪ KOŃSKOWOLA ▪ KURÓW ▪ MARKUSZÓW ▪ NAŁĘCZÓW ▪ WĄWOLNICA ▪ ŻYRZYN

Upadł pomysł prezydenta. Kontenerów dla dłużników nie będzie

Fot. Kamil Veski

Fot. Dominik Kesik

Pieniądze, które prezydent Paweł Maj chciał przeznaczyć na zakup kontenerów dla dłużników radni głosując nad budżetem na 2020 r. przesunęli na bibliotekę, muzeum i Dom Chemika.

Przeczytaj komentarze na: pulawy.24wspolnota.pl 10

Gm. Końskowola: Pijany zasnął na torach

s. 5

Puławy: Paczki na święta pojadą do rodaków na Wschód s. 3

Wąwolnica: Nawet 360 zł miesięcznie za śmieci s. 20

Końskowola: Gmina na liście wierzycieli Pini Beef s. 21

Janowiec: Uczniowie już wiedzą, jak udzielać pierwszej pomocy s. 21

Baranów: Biblioteka w Śniadówce do likwidacji s. 22

Markuszów: Gmina bez budżetu na 2020 rok. Radni przeciw s. 23

Puławy: Co stało się przy garażach na ul. Reja?

Przypadkowe osoby natknęły się na tlące się ciało mężczyzny. - Prowadzimy sprawę w kierunku nieumyślnego spowodowania śmierci i wyjaśniamy wszystkie okoliczności - mówi Grzegorz Kwit, Prokurator Rejonowy w Puławach.

Ciało mężczyzny zostało znalezione na uboczu, przy garażach między ul. Reja a Żeromskiego w Puławach

s. R3

NAKŁAD 2380 egz. ISSN 2300 - 438X INDEKS 297984

Ż Y C Z E N I A

Z okazji świąt Bożego Narodzenia życzymy samych pięknych chwil spędzonych z bliskimi w atmosferze spokoju i wzajemnej życzliwości. Niech to mistyczne oczekiwanie na nadejście Zbawiciela, będzie czasem wytchnienia, pozbawionym trosk i zmartwień, a radość płynąca z dobrej nowiny wypełni Państwa serca i stanie się źródłem siły, która pozwoli z ufnością patrzeć w przyszłość. Życzymy, aby każdy dzień nowego 2020 roku był dla Państwa szczęśliwy i obfitował w sukcesy.

Bożena Krygier
Przewodnicząca Rady Miasta Puławy

Paweł Maj
Prezydent Miasta Puławy

eprasa.pl 7ef619df5c

wspólnota

Adres redakcji:
ul. Fieldorfa-Nila 18/9, 24-100 Puławy
pulawy@24wspolnota.pl

Redaktor naczelny:
Mateusz Orzechowski

Redaktor prowadzący:
Marta Pietroń,
tel. 780 029 979
pietron@24wspolnota.pl

Dziennikarze:
Kamil Wąsik, tel. 792 045 126
wasik@24wpolnota.pl
Mateusz Połynka (sport), tel. 516 019 184
polynka@24wspolnota.pl
Monika Głos-Oszatowska, tel. 791 132 007
glos@24wspolnota.pl
Dominik Kęsik, tel. 780 029 981

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

Wydawca:
Wydawnictwo Wspólnota
Mateusz Orzechowski
Wygnanów 20, 21-306 Czemierniki

Skład:
Jarosław Pałys

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.

TU NADASZ
OGŁOSZENIE

KURÓW

• Biuro Ubezpieczeń Łukasz Piłat, ul. Głowackiego 1/18 (przy sklepie Dino)

PUŁAWY

• Redakcja Tygodnika Wspólnota Puławska, ul. Fieldorfa-Nila 18/9, Puławy (budynek HTM 1, obok BRICO) w godz. 9.00 - 14.00

• Pośrednictwo Ubezpieczeniowe Stanisław Samonek
ul. Piłsudskiego 69, Puławy
tel. 81 886 74 10
pn. - pt. 8.00 - 17.30
sb. 8.00 - 13.00

Bezpłatne ogłoszenia (przedmiot do wartości 1000 zł) należy składać tylko na kuponie dostępnym na str. R3, dostarczonym do wyznaczonych punktów lub siedziby redakcji.

Powieści noblistki coraz bardziej popularnie wśród młodzieży

„Tokarczukomania" opanowała Puławy

Jej książki zaczęli czytać wszyscy, a z każdym kolejnym dniem przybywa coraz więcej odbiorców jej twórzości. Do tego grona dołączyli właśnie uczniowie Zespołu Szkół nr 3 im. Marii Dąbrowskiej w Puławach, którzy wzięli udział w tygodniu z Olgą Tokarczuk - laureatką Nagrody Nobla w dziedzinie literatury za 2018 r.

Fot. ZS nr 3 w Puławach

Tydzień twórczości z Olgą Tokarczuk był doskonałą okazją dla uczniów „Szpulek", którzy mogli dowiedzieć się wiele na temat Noblistki

6. Nobel dla Polski, 3. dla kobiety

Olga Tokarczuk odebrała prestiżową nagrodę 10 grudnia w stolicy Szwecji - Sztokholmie. Jest szóstą Polką, która otrzymała Nobla. Wcześniej w ten sposób wyróżnieni zostali: Maria Skłodowska-Curie, Henryk Sienkiewicz, Władysław Reymont, Czesław Miłosz oraz Wisława Szymborska. Pisarka odbierze również nagrodę pieniężną w wysokości ok. 3,6 mln zł.

„Szpulki" czytają Olgę Tokarczuk

Zespół Szkół nr 3 w Puławach zorganizował tydzień twórczości z noblistką. Przez kilka dni uczniowie „Szpulek" zapoznawali się z jej biografią oraz twórczością literacką.

- Wraz z koleżankami zdecydowaliśmy się na wybór trzech tekstów Tokarczuk, a każdy z nich adresowany był do uczniów z różnych klas. Dla maturzystów przygotowaliśmy zajęcia poświęcone esejowi „Lalka i perła", który stanowi autokomentarz pisarki do powieści Bolesława Prusa. Uczniowie byli zaskoczeni spostrzeżeniami Tokarczuk na temat uniwersalnego wymiaru „Lalki", której akcja mogłaby rozgrywać się współcześnie. Klasy drugie analizowały nowelę „Szwy" z cyklu „Opowiadania bizarne", w której to poruszony został temat starości oraz przemijania. Nie mogło zabraknąć również powieści „Prowadź swój pług przez kości umarłych", uznanej przez „Guardian" za jedną z najważniejszych powieści XXI wieku. Uczniowie musieli wcielić się w role oskarżycieli oraz obrońców Janiny Duszejko, co wywołało ożywioną dyskusję wśród uczestników warsztatów - tłumaczy w rozmowie ze „Wspólnotą" Dariusz Piechota, nauczyciel języka angielskiego w ZS nr 3, a także koordynator akcji. Jego zdaniem tydzień z Tokarczuk zainspirował uczniów liceum i technikum do sięgnięcia po jej książki oraz powieści.

- Sama jej postać jest niezwykle oryginalna i ciekawa dla młodych ludzi. W kanonie polskich laureatów Literackiej Nagrody Nobla jest ona wyjątkowa, a jej powieści zmuszają czytelnika do refleksji na temat egzystencji w nowoczesnym świecie, o czym mówiła Tokarczuk w wykładzie noblowskim - dodaje dalej Piechota.

Zapytaliśmy pana Dariusza o to, jaka jest jego ulubiona książka noblistki.

- Wybór jednego tytułu jest niezwykle trudny, gdyż każda z powieści Tokarczuk jest wyjątkowa i niepowtarzalna. Autorka nie powiela wypracowanych schematów, co świadczy o jej oryginalności. Jednak skłaniałbym się ku powieści „Prawiek i inne czasy", która nawiązuje do Stu lat samotności Marqueza i opowiada o egzystencji człowieka uwikłanego w wir historii - przyznaje nauczyciel języka angielskiego w ZS nr 3.

Dominik Kęsik

NIEMORALNA KOMEDIA
MAYDAY
MAM JEDEN PROBLEM... DWIE ŻONY
PREMIERA 10 STYCZNIA
SENSACYJNIE ŚMIESZNA KOMEDIA
Futro z misia
3-16 STYCZNIA

novekino
Sybilla
novekino

NA EKRANIE	26 - 30.XII	31.XII	1.I	2.I
GWIEZDNE WOJNY: SKYWALKER. ODRODZENIE 2D DUBBING Przygodowy, Sci-Fi, od 12 lat, 155 min.	11:00 14:00 20:00	11:30 14:30	KINO NIECZYNNE	11:00 14:00
GWIEZDNE WOJNY: SKYWALKER. ODRODZENIE 2D NAPISY Przygodowy, Sci-Fi, od 12 lat, 155 min.	17:00	17:30		17:00
FUTRO Z MISIA Komedia kryminalna, od 15 lat, 102 min.				
JUMANJI: NASTĘPNY POZIOM 2D DUBBING Fantasy/Przygodowy, od 10 lat, 114 min.				
URWIS 2D DUBBING Animacja/Familijny/Komedia, b/o, 88 min.				
MAYDAY Komedia romantyczna, od 12 lat, 100 min.				
WIECZÓR KINOMANIAKA				
NA NOŻE				20:15

GWIEZDNE WOJNY
26 GRUDNIA - 9 STYCZNIA
2D DUBBING NAPISY
DWAYNE JOHNSON JACK BLACK KEVIN HART KAREN GILLAN
JUMANJI
10-16 STYCZNIA

INFORMATOR

PRZYCHODNIA

PCK – PUŁAWSKIE CENTRUM KARDIOLOGICZNE
PRZYCHODNIA SPECJALISTYCZNA
24-100 PUŁAWY,
UL. GOŚCIŃCZYK 57 D,
TEL. **(81) 888 14 89**
LUB
690 997 070

PORADNIA KARDIOLOGICZNA:
DIAGNOSTYKA I LECZENIE CHORÓB SERCA I UKŁADU KRĄŻENIA

PRACOWNIA ECHOKARDIOGRAFII
(ECHO SERCA PUŁAWY)

PRACOWNIA PRÓB WYSIŁKOWYCH
(PRÓBA WYSIŁKOWA, PUŁAWY)

PRACOWNIA HOLTERA
(HOLTER EKG I HOLTER CIŚNIENIA, PUŁAWY)

AUTOPROMOCJA

W
NASZ PORTAL
pulawy.24wspolnota.pl

REKLAMA

AgroNero SKŁADY OPAŁU
• węgiel • ekogroszek • pellet • drewno opałowe i kominkowe • piece na ekogroszek i pellet
PRZY ZAKUPIE 1 TONY DOWÓZ DO 15 KM GRATIS
PIECE NA EKOGROSZEK I PELLET
Puławy, Góra Puławska, Nasiłów, Janowiec, Leokadiów, Opatkowice, Bronowice, Jaroszyn, Końskowola, Młynki, Osiny
obsługuje Skład opału Góra Puławska
Rejon: ul. Radomska 19, tel.: 601-28-77-30
Baranów, Żyrzyn, Ułęż, Jeziorzany, Przytoczno, Michów, Moszczanka, Wolica, Wilczanka, Bazanów, Kazimierz Dolny i Bochotnica
obsługuje Skład opału Baranów
ul. Spółdzielcza 1, tel.: 514-021-857, 790-770-311

PiS
Poseł na Sejm RP
Sławomir
SKWAREK
SEJM
#Pasja
#Ojczyzna
#Wspólnota
#Rodzina
#SławomirSkwarek - Mobilne Biuro Poselskie

INFORMATOR

INSTYTUCJE I URZĘDY

URZĄD MIASTA
81 458 60 01
STAROSTWO POWIATOWE
81 886 11 00
URZĄD SKARBOWY
81 887 96 41
URZĄD STANU CYWILNEGO
81 880 45 54
SĄD REJONOWY
81 888 93 00
PROKURATURA REJONOWA
81 886 10 06
SZPITAL SPECJALISTYCZNY
81 450 22 74
URZĄD CELNY
81 886 82 91
SANEPID
81 886 48 91
BIBLIOTEKA MIEJSKA
81 451 19 00
POWIATOWY LEKARZ WETERYNARII
81 886 33 20
URZĄD PRACY
81 886 40 96

USŁUGI

ANTENY
Autoryzowany serwis anten, L-SAT, tel. 602 894 594
FRYZJER
Salon Fryzjerski K i M Puławy
KOMINIARZ
Mariusz Ołpiński Puławy 600 231 032
KOSMETOLOG
Be BeautyClinic Gabinet Kosmetyczny 697 370 337
KRAWCOWA
Agnieszka Grzejda 603 401 765
PRZEPROWADZKI
Usługi transportowe Fiołka Trans 603 472 217, 727 524 050
886 996 166
UBEZPIECZENIA
Iwona Kula-Przeździecka 604 129 283
USŁUGI PRAWNE
Biuro Usług Prawnych 604 797 922
USŁUGI SZEWSKIE
Mariusz Węgliński 81 888 80 01
USŁUGI SZKLARSKIE
Szkło Instal 669 422 544
TAPICER
Marcin Kędziora 504 789 259
WETERYNARZ
Marwet Puławy 509 104 036
WYWÓZ NIECZYSTOŚCI
Usługi Asenizacyjne Grześ, Grzegorz Jędryś 668 251 541

NAPRAWY

AGD
Autoryzowany Serwis AGD, Zuh Elmar 81 888 60 60
ZEGARMISTRZ I DORABIANIE KLUCZY
Wiesław Grotnik 609 463 956

TRANSPORT

USŁUGI TRANSPORTOWE
Fiołka Trans 603 472 217, 727 524 050
TAXI
Taxi Elmo, całodobowo 81 887 30 40, 80 011 96 64

BUDOWLANO-REMONTOWE

Johnbud, Janusz Wrzeszykowski 887 076 949
ELEKTRYK
El-Bud – Tomasz Wiejak 889 195 075
HYDRAULIK
Hydro-Tech Artur Gojdz 505 046 034

FINANSOWE

Kantor Exchange Artur Bielecki 881 339 122

ZDROWIE

STOMATOLOGIA
Dental-Med, Pełen Zakres Usług 696 080 999
DENTYSTA
Anna Olejnik 501 688 522

GASTRONOMIA

PAPOO – Restauracja i Pub i Catering 537 659 888
Pizzeria Czarny Piotruś 81 887 88 22
Restauracja Pod Dębami tel.691024470

eprasa.pl 7ef619df5c

Polacy nie zawiedli rodaków

Paczki z darami pojechały na Wschód

Symbolicznym momentem uroczystości przekazania paczek jest ich pakowanie. Tak jak w akcję zbiórki darów zaangażowanych jest wiele osób, instytucji, szkół, tak w pakowanie paczek do samochodu konsulatu włączają się wszyscy uczestnicy finałowej gali, tworząc łańcuch – każda paczka przechodzi z rąk do rąk. Od sali kongresowej, przez klatkę schodową pałacu, aż na dziedziniec

Michał Kosmala,
wolontariusz

W tej akcji biorę udział co roku od 4-5 lat. Staram się pomóc tak, jak mogę. Zajmuję się pakowaniem i oklejaniem paczek oraz pomagam w organizacji finałowej gali. W każdej edycji mamy coraz więcej paczek i pracy i to bardzo cieszy

Sławomir Koziej,
wolontariusz

Trzy lata temu nasz syn stracił rękę w wypadku w gospodarstwie i wtedy bardzo pomogło nam stowarzyszenie Przeszłość-Przeszłości. Od tamtej pory również nasza rodzina stara się pomagać innym i angażujemy się w akcję wsparcia rodaków zza wschodniej granicy. To cenne przedsięwzięcie i zachęcam każdego do włączenia się w nie

Jak co roku na puławskich finałach akcji, organizatorzy zaprezentowali zawartość losowo wybranej paczki. W każdej znalazły się słodycze, pluszaki dla najmłodszych, książki, żywność, a także list od senatora Gogacza

Piotr Matusiak,
polski konsul pracujący w Łucku

Te dary są nieocenioną pomocą w organizacji świąt przez naszych rodaków z Ukrainy. Większość Polaków osiąga tam emerytury w przeliczeniu rzędu 200-300 złotych, a ceny na Ukrainie są w podobnych cenach jak w Polsce

Stanisław Gogacz,
Senator RP, pomysłodawca i główny organizator akcji

Te paczki są piękne, bo mają naklejoną biało-czerowną falgę. Ta flaga jest niesamowicie wyczekiwana przez naszych rodaków i stwarza taką patriotyczną atmosferę podczas przekazywania darów

Artur Kwapiński,
prezes stowarzyszenia Polacy-Rodakom

Od ośmiu lat stowarzyszenie koordynuje tę akcję na terenie Ziemi Puławskiej i z roku na rok działamy w coraz większej liczbie powiatów. Na obecną chwilę obejmujemy powiat puławski, rycki, lubartowski, opolski, parczewski, kraśnicki

Już od ośmiu lat puławskie stowarzyszenie Przeszłość - Przyszłości współorganizuje akcję Polacy-Rodakom, w której świąteczne paczki z darami żywnościowymi i nie tylko są przekazywane Polakom mieszkającym na wschodzie – na Ukrainie, Białorusi czy Litwie.

Przed świętami po raz ósmy odbył się uroczysty finał akcji w Puławach, podczas którego przekazano paczki władzom konsularnym, odpowiadającym za przetransportowanie darów. Sama akcja „Polacy-Rodakom", którą zainicjował i co roku organizuje senator Stanisław Gogacz, odbywa się już od 20 lat.

Rok temu w Puławach przekazano 1100 paczek. Przedsięwzięcie rozwija się i wszystko wskazuje na to, że w tym roku paczek będzie więcej.

– Jeszcze nie skończyliśmy pakować, ale myślę że paczek będzie nie mniej niż w zeszłym roku, patrząc na ilość produktów. Dokupimy konserw mięsnych i po świętach pakujemy dalej – mówi prezes stowarzyszenia Artur Kwapiński.

Kamil Wąsik

Nagroda wypłacona, ale spór trwa

Pracownicy Zakładów Azotowych dostali na święta specjalną nagrodę. Jej wypłata była jednym ze zgłoszonych ostatnio postulatów związkowców. – To nie zamyka sprawy – mówi Sławomir Wręga, przewodniczący ZZPRC.

Wypłata nagrody świątecznej w wysokości co najmniej 2 500 złotych była jednym z trzech postulatów zgłoszonych przez Solidarność i ZZ Pracowników Ruchu Ciągłego pod koniec listopada. Na początku grudnia związkowcy wszczęli spór zbiorowy.

Jak przekazuje przewodniczący ZZPRC, Sławomir Wręga, po negocjacjach zarząd zdecydował o wypłaceniu nagrody świątecznej w wysokości 1 000 zł. Nagroda została już wypłacona, co potwierdza rzecznik Grupy Azoty Puławy, Marek Sieprawski. Nie potwierdza jednak wymienionej przez związkowca sumy, tłumacząc że spółka nie informuje opinii publicznej o wysokości świadczeń dodatkowych wypłacanych pracownikom. Jak uzupełnia, niezależnie od omawianej nagrody, w związku z dobrymi wynikami spółki, pracownicy wraz z grudniową pensją otrzymali premię regulaminową.

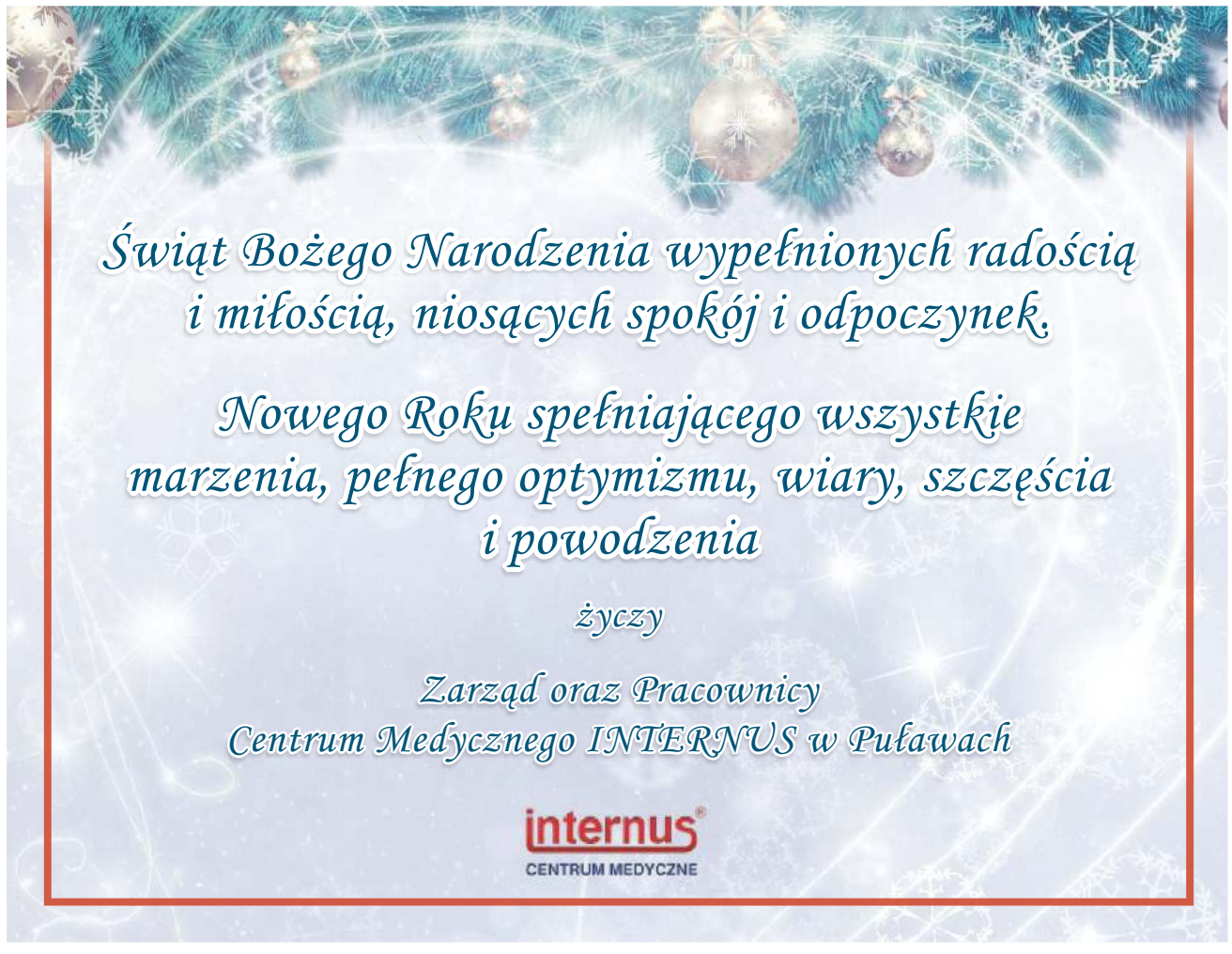
Sławomir Wręga zapowiada, że wypłata nagrody nie oznacza końca sporu. Związkowcy zażądali minimum 2 500 zł, co miałoby wynikać ze sposobu wyliczenia, na jaki prezes Krzysztof Bednarz powoływał się w zeszłym roku.

Kamil Wąsik

Ceny paliw

	95	98	ON	LPG
PUŁAWY				
ORLEN	4,97	5,29	5,13	2,54
MZK	4,92	-	5,05	2,39
TESCO	4,83	5,06	5,02	2,26
BP	4,99	5,39	5,14	2,53
CARREFOUR	4,79	5,00	4,99	-
GÓRA PUŁAWSKA				
STACJA PALIW	4,95	5,29	5,09	2,49
KAZIMIERZ DOLNY				
ORLEN	4,98	5,33	5,09	2,52

Ż Y C Z E N I A



eprasa.pl 7ef619df5c

Większość rady poparła wniosek, by 350 tys. zł przekierować na puławską kulturę

Radni powiedzieli NIE dla kontenerów prezydenta

Jednak nie na kontenery dla dłużników, ale na muzeum, bibliotekę i ośrodek kultury pójdzie w przyszłorocznym budżecie Puław 350 tys. zł. Tak uznała większość radnych podczas ostatniej sesji. – To zwykły straszak, w dodatku drogi i pogłębiający wykluczenie – stwierdziła Halina Jarząbek, szefowa klubu PiS.

Kolejny krok w walce z zadłużeniem

Pomysł postawienia w mieście kilku kontenerów mieszkalnych, do których eksmitowani byliby najbardziej zatwardziali i niepodejmujący działań dłużnicy-lokatorzy mieszkań komunalnych, prezydent Paweł Maj zapowiedział już kilka miesięcy po objęciu urzędu. Jak wtedy tłumaczył, do rozważenia takiego kroku skłoniło go niewielkie zainteresowanie programem odpracowywania długów (11 osób z 430 zadłużonych – dane z marca). Kontenery to element polityki Pawła Maja w walce z zadłużeniem mieszkańców wobec miejskich spółek – Nieruchomości Puławskich, OPEC, MPWiK. Jej pierwsze efekty to zmniejszenie długów czynszowych o 123 tys. zł w ciągu trzech kwartałów br. W ramach prezydenckiego programu 21 osób odpracowało łącznie około 85 tys. zł. Pomysł budowy kontenerów nabrał realnych kształtów w projekcie budżetu miasta na 2020 rok – na ten cel zaplanowano 350 tys. zł.

Większość rady była sceptyczna

W ramach dyskusji nad uchwałą budżetową na obradach wszystkich komisji, a przede wszystkim na sesji radni mieli wiele wątpliwości wobec pomysłu prezydenta. Zgłaszali je przedstawiciele wszystkich klubów ugrupowań oprócz klubu obecnego prezydenta. Dodatkowo miejskie instytucje kulturalne alarmowały, że zgodnie z projektem dostaną z miasta dotacje zbyt niskie na prowadzenie normalnej działalności. Na takiej podstawie komisja budżetowa złożyła wniosek do prezydenta o zmianę w projekcie i skierowanie pieniędzy nie na zakup kontenerów, a na niedofinansowane instytucje – Muzeum Czartoryskich (230 tys. zł), Bibliotekę Miejską (50 tys.) i Dom Chemika (70 tys.). Prezydent nie uwzględnił jednak wniosku. Halina Jarząbek ponowiła jednak swój wniosek na sesji i tu już prezydent nie mógł zareagować. Większością głosów rada przyjęła zmianę usuwając z projektu zapis o kontenerach. Wniosek radnej poparto 14 głosami, 5 radnych było przeciw (klub prezydenta). Później rada przyjęła uchwałę budżetową – przeciw głosował klub Samorządowców Janusza Grobla.

Dyskusja o prezydenckim pomyśle

– Te kontenery to zwykły straszak, przy tym drogi i pogłębiający wykluczenie tych, których może to dotyczyć – stwierdziła na sesji Halina Jarząbek, wskazując że wyzwaniem dla przyszłorocznego budżetu będzie dodatkowo utrzymanie puławskich szkół.

– Nie może tak być, że osoby korzystają z mieszkania socjalnego i nie płacą, ale patrząc racjonalnie kontenery oznaczają akumulację problemu w jednym miejscu i dodatkowo stanowią koszt, którego ostatecznie tak naprawdę nie znamy. Nie mamy też żadnej pewności, że te osoby później będą płacić – stwierdził Michał Śmich.

– Jeżeli nie chcesz pracować, to nie jedz – przytoczył św. Pawła Ignacy Czeżyk popierając politykę oddłużeniową prezydenta, później jednak popierając wykreślenie kontenerów z projektu.

Andrzej Ryl, prezes Nieruchomości Puławskich, zauważył, że już pierwsza zapowiedź powstania kontenerów spowodowała duży wzrost zainteresowania spłatą długów.

– Zgadzam się z tym, że po przeniesieniu do kontenera ci, którzy nie płacą, mogą dalej nie płacić, ale efekt psychologiczny jest taki, że ci, którzy podjęli trud odpracowywania, będą czuli, że podjęli dobrą decyzję – stwierdził prezes.

Prezydent: Radni utrzymali niesprawiedliwość

– Osoby, które notorycznie do wielu lat nie wywiązują się ze zobowiązań wobec miasta, które śmieją się nam w twarz, twierdząc np. że religia nie pozwala im pracować, dalej pozostaną bezkarne. Kontenery byłyby jedyną forma piętnowania antyspołecznej postawy takich osób, jednak radni uznali inaczej. Jest to nieuczciwe wobec nas wszystkich, wobec mieszkańców, którzy uczciwie regulują wszystkie należności i są zmuszeni utrzymywać tę jawną niesprawiedliwość – mówi prezydent Paweł Maj, którego poprosiliśmy o komentarz do decyzji radnych o wykreśleniu kontenerów z budżetu 2020.

Kamil Wąsik

Pomnik „Orlika" jednak stanie w Puławach

Taką decyzję podczas ostatniej sesji podjęli miejscy radni. Zajmie miejsce po pomniku Bohaterom Wspólnych Walk o Wyzwolenie Puław.

Monument stanie przy skrzyżowaniu ul. Piłsudskiego, Centralnej i Partyzantów, w miejscu wyburzonego w związku z ustawą dekomunizacyjną pomnika Bohaterom Wspólnych Walk o Wyzwolenie Puław. Pomysł jego budowy wyszedł od puławskiego koła Światowego Związku Żołnierzy AK, które właśnie w tym miejscu widziałoby pomnik żołnierza wyklętego, majora Mariana Bernaciaka „Orlika". Inicjatywę poparli radni miejscy z PiS. Projekt obywatelskiej uchwały w tej sprawie, poparty ponad 1000 podpisów trafił do prezydenta.

Nie obyło się jednak bez zgrzytów. Mieszkańcy Puław w ramach tegorocznej edycji Budżetu Obywatelskiego widzieli także inną możliwość zagospodarowania placu w centrum miasta. Zgłoszono dwa projekty, dotyczące tego miejsca. Jeden z nich przewidywał ustawienie świetlnego napisu „Puławy". Drugi dotyczył posadowienia ruchomej rzeźby poruszanej siłą wiatru i wody. Niestety obydwa spotkały się z krytyką radnych PiS i ostatecznie nie trafiły na listę projektów poddanych pod głosowanie. Oprócz tego urząd miasta przeprowadził ankietę wśród mieszkańców Puław, w której mogli wyrazić swoje zdanie na temat budowy pomnika Majora Bernaciaka. Choć w głosowaniu wzięło udział niewiele osób, spośród wszystkich oddanych głosów prawie 80% było na nie (167 z 209 głosów). Ostateczna decyzja należała jednak do radnych. Ci zajęli się sprawą podczas ostatniej, przedświątecznej sesji. Na 17 głosujących radnych za opowiedziało się 8 rajców (I. Czeżyk, J. Jarząbek, T. Kraszewski, B. Krygier, P. Matras, R. Ścibior, S. Seredyn, M. Śmich), 6 było przeciw (M. Cytryński, L. Jaworska, W. Kowalczyk, B. Kozik, A. Kuszyk, M. Zakrzewski), a 3 wstrzymało się od głosu G. Bińczak, R. Smolak, K Szymańska).

Marta Pietroń

R E K L A M A

eprasa.pl 7ef619df5c

Budowlańcy w zupełnie innej roli

Mikołaje z Budimexu i MOPS-u odwiedzili seniorów

Na co dzień budują Linię Kolejową nr 7, w święta pomagają seniorom. Pracownicy firmy Budimex przy współpracy z puławskim MOPS-em zorganizowali akcję „Paczka dla Seniora". Święty Mikołaj odwiedził 18 samotnych i chorych seniorów z Puław.

Tym razem Mikołaj pamiętał o seniorach

Budimex działa w Puławach od kwietnia.To właśnie ta firma kontynuuje prace na linii kolejowej nr 7, z której „uciekła" włoska Astaldi. Firma prężnie działa również na polu charytatywnym, wspierając różne organizacje w całym kraju. Pracownicy Budimexu organizują wiele akcji charytatywnych dla rodzin, dzieci czy zwierząt. Tym razem zdecydowali się na wsparcie osób starszych.

– Z myślą o osobach starszych przeprowadziliśmy w firmie zbiórkę pieniężną. Zebraliśmy około 2 500 zł i zakupiliśmy drobne upominki. W skład paczek weszły: poduszka z motywem świątecznym, kocyk, kubek, herbatka, ciasteczka, cukierki. Wszystko ładnie zapakowane w celofan – opowiada Paula Kobiałka, asystentka Biura Budowy Budimex S.A. w Puławach, która w środę i czwartek razem z pracownikami socjalnymi MOPS przekazała upominki seniorom.

Wielu samotnych i starszych potrzebuje pomocy

– To pierwsza taka akcja we współpracy z Budimexem. Ze strony ośrodka w akcji uczestniczy jeden z pracowników działu organizacyjnego, który przebiera się za św. Mikołaja. Naszych seniorów odwiedzają też pracownicy socjalni Zespołu ds. usług pomocy instytucjonalnej, którzy pracują z tymi osobami na co dzień. Nasi podopieczni są mile zaskoczeni. Mówią, że nie widzieli Mikołaja od dzieciństwa i mają łzy w oczach. To dla nas wskazówka, że warto zadbać o seniorów w czasie świątecznym i sprawiać im taką drobną przyjemność. Ta akcja ma wymiar nie tylko materialny, ale również emocjonalny – mówi Beata Wagner, dyrektor MOPS w Puławach.

– Na terenie naszego miasta jest sporo osób starszych i samotnych. W tej chwili to dominujący problem. Są osoby schorowane, mające problem z poruszaniem, często mieszkające na wyższych piętrach, przez co w niektórych przypadkach w ogóle nie opuszczają domów. Dlatego kontakt w takiej otoczce – z paczką, z Mikołajem – sprawia im dużą przyjemność – mówi Magdalena Borzuta, kierownik Działu Pomocy Środowiskowej.

Mikołajowa delegacja Budimexu i MOPS-u u pani Ewy, jednej z osiemnastu obdarowanych osób. Firmę Budimex reprezentowała Paula Kobiałka, a ośrodek Zbigniew Pyszczak i Paweł Bochra (Mikołaj)

Na miarę patrona Puław

Razem z Mikołajem „Wspólnota" odwiedziła jedną z obdarowanych. Ewa Dudek, jak sama mówi, ma spory staż chorobowy. Nie ma władzy w nogach, ani rękach. Musi korzystać z pomocy opiekuna. Na co dzień stara się zachowywać pogodę ducha i udzielać społecznie – współpracuje z Miejskim Przedszkolem nr 14, m.in. pisząc wiersze dla dzieci.

– To duże zaskoczenie i bardzo miły akcent przed świętami. Dziękuję organizatorom za ten gest – pracownikom firmy i ośrodka. W tym kontekście warto przytoczyć słowa naszego patrona św. Brata Alberta „Ten jest dobry, kto chce być dobry". Te słowa dobrze oddają uczynek pracowników Budimexu – mówi pani Ewa.

Kamil Wąsik

Pijany spał na torach w samochodzie

Mężczyźnie nic się nie stało, bo maszynista dostrzegł auto na torach i w porę zatrzymał skład.

Z tego snu 41-latek mógł się już nie obudzić. Do niebezpiecznego zdarzenia doszło na przejeździe kolejowym w Starej Wsi w gminie Końskowola. W godzinach wieczornych maszynista wykonywał przejazd testowy na trasie Dęblin - Świdnik. Dojeżdżając do przejazdu w Starej Wsi zorientował się, że w niedalekiej odległości od niego na tortach stoi osobowe audi.

- Ze względu na to, że lokomotywa jechała z prędkością ok. 20 km/h udało się ją zatrzymać i nie doszło do zderzenia z samochodem - opowiada podkom. Ewa Rejn-Kozak, oficer prasowy Komendy Powiatowej Policji w Puławach.

Maszynista wysiadł z pociągu i poszedł sprawdzić, dlaczego auto stoi na torach. W środku natknął się na śpiącego mężczyznę. Obudził go i próbował dowiedzieć się, co się stało. To jednak, ze względu na stan jego upojenia alkoholowego, wcale nie było łatwe. Motorniczy zawiadomił policję. Przybyli na miejsce funkcjonariusze sprawdzili trzeźwość 41 - latka. Badanie alkomatem wykazało, że ma 1,7 promila alkoholu w organizmie.

- Od mężczyzny pobrana została krew do badań. 41 - latek trafił do policyjnego aresztu, a po wytrzeźwieniu został przesłuchany. Zatrzymano mu również prawo jazdy - dodaje podkom. Rej-Kozak.

Marta Pietroń

R E K L A M A

apteka codzienna
Apteka Codzienna w Radomiu
zatrudni
MAGISTRA FARMACJI
604-272-594

REGENERACJA TURBOSPRĘŻAREK
Pilzak Auto
Damian Pilzak
500 156 663
577 156 663
Jakubówka 17A

R E K L A M A

PRZYJĘCIA • WESELA • URODZINY • BANKIETY • CHRZCINY ORAZ INNE IMPREZY
Restauracja "Pod Dębami"
www.poddebami.pulawy.pl
Dwie klimatyzowane sale:
• Sala główna, która jest w stanie pomieścić do 250 osób.
• Sala na bardziej kameralne uroczystości do 50 osób.
• Posiadamy parking przy lokalu.
tel. (81) 886 37 92
kom. 691 024 470

profesjonalna pralnia dywanów
parowo.pl
ecofresh
Moszczanka 98c, 08-500 Ryki
/myjniaecofresh
Odbiór dywanów od klienta
Ryki, Dęblin, Puławy
Kozienice i okolice
509 907 911
509 501 606

I N F O R M A C J A

budimex
GENERALNY WYKONAWCA

UWAGA!
WZNOWIONO RUCH POCIĄGÓW!

Budimex S.A. apeluje do wszystkich mieszkańców o ostrożność, szczególnie przy przejazdach kolejowo – drogowych między Dęblinem i Lublinem. Pociągi wróciły na tory – jeżdżą całą dobę.

ZACHOWAJ OSTROŻNOŚĆ I STOSUJ SIĘ DO ZNAKÓW DROGOWYCH!

KIEROWCO! Życie i zdrowie twoich bliskich zależy od Ciebie.

eprasa.pl 7ef619df5c

Hala sportowa budowana była w formule partnerstwa publiczno-prywatnego i nastręczyła gminie gigantycznych kłopotów

Sądowy wyrok topi gminę Karczmiska w długach

POWIAT OPOLSKI: Gmina Karczmiska przegrała ostatecznie sądową batalię z firmą Węglopol. Samorząd musi zapłacić ponad 4 mln zł wykonawcy hali sportowej. Tak zdecydował Sąd Apelacyjny w Lublinie.

- Jesteśmy w złej sytuacji w tym momencie, ale nie tragicznej. Damy radę – próbował przekonywać radnych Janusz Goliszek, wójt gminy Karczmiska, apelując jednocześnie o ogólne zrozumienie i wspólne podejście do rozwiązania problemu

Wyrok zapadł 16 grudnia i jest prawomocny. Z zasądzonego przez sąd pierwszej instancji odszkodowania w wysokości ponad sześciu mln zł, ostatecznie na skutek apelacji wniesionej przez gminę kwota ta obniżona została o połowę.

- Sąd Apelacyjny w Lublinie uwzględnił częściowo apelację pozwanej gminy Karczmiska i obniżył zasądzone odszkodowanie do kwoty 2 879 230,86 zł. W pozostałej części oddalił apelację tego podmiotu. Wyrok jest prawomocny - informuje rzecznik prasowy sądu sędzia Barbara Du Château.

Do zasądzonej kwoty dochodzą jeszcze odsetki, które podlegają naliczeniu od 2013 roku. Jest to nie mała kwota około 1,4 mln zł. W sumie daje ponad 4,2 mln zł – tyle gmina musi zapłacić gliwickiej firmie Węglopol.

Wójt: Sytuacja jest trudna, ale nie beznadziejna

Prawomocny wyrok Sądu Apelacyjnego popsuł świąteczny nastrój władzom gminy Karczmiska. Wójt podczas specjalnie zwołanej sesji nadzwyczajnej Rady Gminy przyznał, że sytuacja w jakiej znaleźli się boli go i to bardzo.

- Jesteśmy w złej sytuacji w tym momencie, ale nie tragicznej. Damy radę – próbował przekonywać radnych Janusz Goliszek, wójt gminy Karczmiska, apelując jednocześnie o ogólne zrozumienie i wspólne podejście do rozwiązania problemu. – Próbujmy wspólnie tę trudną sytuację rozwiązać. Jest rozwiązanie, jest możliwość – twierdzi.

Wójt zapewniał radnych i obecnych na sesji sołtysów, że gdyby przyszło mu ponownie podejmować decyzję w sprawie hali to byłyby one takie same. Obiekt budowany był w formule partnerstwa publiczno-prywatnego i nastręczył gigantycznych kłopotów z wykonawcą. Opóźnienia w pracach i wadliwe wykonanie dachu oraz ocieplenia ścian doprowadziły do tego, że gmina w czerwcu 2013 roku odstąpiła od umowy z Węglopolem. Efektem był proces sądowy i żądanie zapłacenia gigantycznego odszkodowania.

Goliszek na sesji mówił o trzech nieszczęściach, jakie spotkały gminę. Pierwszym nieszczęściem był wyłoniony w drodze przetargu wykonawca. Wójt nie szczędził mocnych epitetów pod adresem tej firmy. Zarzucał jej, że „ma na sumieniu krzywdę uczynioną kilkudziesięciu osobom uczestniczącym w pierwszym etapie budowy hali". Narzekał też na system sądowniczy, który „w sposób mało refleksyjny odnosi się do ekspertyz biegłych sądowych, których fachowość jest bardzo dyskusyjna".

- Gmina Karczmiska ma to nieszczęście, że mimo ogromnego sukcesu wybudowania pełnowymiarowej hali sportowej w formule partnerstwa prywatno-publicznego ponosi bolesne skutki niezawinionych zdarzeń – wskazywał wójt trzecie nieszczęście, jakie spotkało gminę.

Pełnomocnik gminy zapowiada kasację

Na wyrok Sądu Apelacyjnego gmina Karczmiska czekała półtora roku. Pierwszy wyrok Sądu Okręgowego, który zapadł w lutym 2018 roku, był bardzo niekorzystny dla gminy. Sąd ten uwzględnił powództwo Węglopolu w całości i zasądził zapłatę na rzecz firmy sześciu mln zł.

Jak podkreślał adwokat gminy, apelacja w sensie formalnym została wygrana, bo wyrok pierwszej instancji został zmieniony.

- Sąd Apelacyjny w dużej mierze przyznał nam rację, że ta opinia dająca to wyliczenie (sześć mln zł – przyp. red.) nie do końca jest prawidłowa, nie do końca potwierdza roszczenia Węglopolu. W związku z tym ten wyrok został w 50 procentach zmieniony - informował radnych o przebiegu procesu mecenas Rafał Choroszczyński, pełnomocnik gminy, który czeka na pisemne uzasadnienie wyroku.

Wyrok jest już prawomocny. W dniu jego ogłoszenia Węglopol złożył do sądu wniosek o nadanie klauzuli wykonalności. Jeśli sąd ją nada, gliwicka firma może złożyć wniosek o egzekucję komorniczą. Z koli pełnomocnik gminy złożył wniosek o wstrzymanie wykonania orzeczenia, w związku ze skargą kasacyjną, którą ma zamiar złożyć do Sądu Najwyższego.

Jak podkreślał mecenas Choroszczyński, kasacja wyroku jest to szczególny środek odwoławczy, i bardzo trudy. Sąd Najwyższy, nie jest trzecią instancją odwoławczą. Zajmuje się tylko takimi sprawami, w których istnieje jakieś istotne zagadnienie prawne, albo też w których sądy orzekające dopuściły się dość rażących błędów.

- Dlaczego lubelski Sąd Apelacyjny nie uszanował autorytetu kilku orzeczeń Sądu Najwyższego, który wyraźnie wskazywał, że tylko konsorcjum może dochodzić takiego roszczenia, a nie może go dochodzić jeden z tych konsorcjantów – nie wiemy. Chcemy to zagadnienie poddać skardze kasacyjnej. W tym upatrujemy szansę na zmianę tego orzeczenia – mówił pełnomocnik gminy, który do tej pory za prowadzenie sprawy zainkasował niespełna 11 tys. zł.

Żeby wnieść skargę kasacyjną gmina musi uiścić opłatę. Jest to około 140 tys. zł. Na rozpoznanie czeka się około roku. Ostateczną decyzję, czy skarga będzie złożona czy nie pełnomocnik pozostawił radnym i wójtowi.

Agnieszka Ciekot

I N F O R M A T O R

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 piątek od godz. 15.00
- **Poradnia Medycyny sportu** - lek. med. Jarosław Zugaj umawiamy telefonicznie
- **Chirurg** Jarosław Zugaj wtorek. czwartek od 16.00
- **Chirurgia** naczyń lek. med. Michał Małysza czwartek od 15.30
- **Chirurg** lek. med. Wieńczysław 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 8.30
- **Ortopeda** lek. med. Fares Slim wtorek 15.30
- **Choroby wewnętrzne** lek. med. Tomasz Miroński czwartek od 15.00
- **Choroby wewn.** lek. med. Agnieszka Starek umawiamy telefonicznie
- **Ginekolog**- Położnik lek. med. Kazimierz Janusz Bernat środa od 12.00
- **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 17.00
- **Alergolog** lek. med. Mirosława Skawińska-Deleś środa od 16.00
- **Badanie USG** - lek. med. Karolina Robak, lek. med. Anny Mazur - badanie USG

- Całe zdarzenie wyglądało dość groźnie – mówią policjanci

Ścięte dwie latarnie. Kierowca obwinia sarnę

PONIATOWA: O dużym szczęściu może mówić kierowca dodge, który spowodował kolizję w Poniatowej. 19-latek trafił do szpitala.

Fot.Rafał Dobraczyński

Po ścięciu dwóch latarni samochód zatrzymał się na ogrodzeniu oczyszczalni ścieków w Poniatowej, które częściowo też zniszczył

Do kolizji doszło w piątek po południu na ul. Szkolnej. Samochodem amerykańskiej marki jechał 19-letni mieszkaniec gm. Poniatowa. Mężczyzna stracił panowanie nad kierownicą i uderzył najpierw w jedną latarnię, a następnie drugą, ostatecznie zatrzymując się na ogrodzeniu oczyszczalni ścieków.

Na miejscu interweniowała straż pożarna, pogotowie i policja.

- 19-latek tłumaczył się, że wybiegła mu sarna. I w tym momencie, gdy próbował ją ominąć, wyhamować, stracił panowanie nad pojazdem, zjechał na pobocze uszkadzając dwie latarnie i kawałek ogrodzenia – informuje sierż. szt. Grzegorz Pluta z Komendy Powiatowej Policji w Opolu Lubelskim.

Kierowca jechał sam. Był trzeźwy. Trafił do szpitala na badania. Lekarze zdecydowali pozostawić go na obserwacji. Policjanci ukarali go 100 zł mandatem.

AC

Święta spędzi w areszcie, za znęcanie się nad matką i bratem

Mężczyzna odpowie za znęcanie się nad swoimi najbliższymi. Grozi mu do pięciu lat więzienia. Póki co za kraty trafił na trzy miesiące. Sąd Rejonowy w Opolu Lubelskim przychylił się do wniosku prokuratury, która wystąpiła o tymczasowy areszt dla agresywnego 40-latka.

Stało się to po ostatniej awanturze domowej jaką wszczął pijany.

- W trakcie awantury 40-latek zaczął szarpać, popychać matkę i młodszego brata. Przy użyciu noża groził też, że pozbawi ich życia. Poniżał i wyzywał swoją rodzinę – relacjonuje sierż. szt. Grzegorz Pluta z Komendy Powiatowej Policji w Opolu Lubelskim.

Policjanci zatrzymali krewkiego mężczyznę. Z interwencji trafił do policyjnego aresztu. Mężczyzna jest nam znany policjantom. Gdy wytrzeźwiał został przesłuchany. Prokurator postawił mieszkańcowi gminy Łaziska zarzut znęcanie się nad swoją rodziną.

(ac)

eprasa.pl 7ef619df5c

Ludzie życzą sobie tak jak w Polsce: zdrowia, pomyślności, sukcesów etc. Jednak są bardziej wylewni i radośni, pomimo całego cierpienia i ubóstwa

Pasterka jest przed wieczerzą wigilijną

Pasterka w w Kifangondo w Angoli

Misjonarz spod Komarówki Podlaskiej od 15 lat spędza święta Bożego Narodzenia w biednym afrykańskim kraju.

- Święta Bożego Narodzenia obchodzimy w Angoli w tym samym czasie, co w Polsce, chociaż hipermarkety wstawiają choinki już w ostatnim tygodniu października - opowiada „Wspólnocie" ks. Emil Kałka, misjonarz Werbista, który pochodzi z miejscowości Żulinki w gminie Komarówka Podlaska, a od 2005 roku pełni posługę w południowo zachodniej części Afryki.

40 Polaków w Angoli

- W Angoli 25 grudnia jest dniem wolnym od pracy. Wigilia jest dniem pracującym, ale w wielu miejscach pracuje się do godziny 15:00 - opowiada Emil Kałka. - Opłatek jest obyczajem polskim. Misjonarze, pracownicy ambasady i mieszkający tu Polacy (około 40 osób) spotykają się by się podzielić opłatkiem. Jest to jeden z momentów, gdy możemy być razem. Angolczycy nie mają tego zwyczaju. Jednak starają się świętować. Śpiewają też kolędy, ale nie ma ich tak wiele, jak w krajach północnej Europy - mówi duchowny.

Suszony dorsz na święta

- W okresie świątecznym w sklepach, instytucjach czy kościołach pojawiają się choinki i żłobki. Często figurki Jezusa są umieszczane w szopce zrobionej z liści palm. W niektórych miejscach można spotkać kolorowe, świetlne dekoracje. W domach jest skromnie. Je się potrawy z suszonego dorsza. To tradycja portugalska. Większość ludzi nie robi specjalnego jedzenia na święta. Przy obecnym kryzysie wiele osób mi mówi, że nie będzie nawet napoi gazowanych kupować. Jeżeli chodzi o alkohol, to niestety jest on dużym problemem społecznym - podkreśla misjonarz.

W Afryce nie ma ludzi niewierzących

- W Afryce nie ma ludzi niewierzących. Każdy wyznaje jakąś wiarę. Niedziela lub niekiedy sobota jest dniem, gdzie większość czasu spędzają w kościołach lub sektach. Wracając do świąt Bożego Narodzenia, to Pasterka jest odprawiana około godziny 18:00. Po mszy ludzie spotykają się przy kolacji, czasem bardziej uroczystej niż normalnie, ale nic wystrzałowego, co najwyżej jakieś ciasto - mówi ks. Emil Kałka.

Do kościoła tylko w czystym ubraniu

- Generalnie Angolczycy są bardzo czyści. Kiedy wracają z pracy, to trudno kogoś rozpoznać, że jest mechanikiem czy murarzem. Zawsze są zadbani. Tym bardziej kiedy idą do kościoła. Kobiety zawsze z płótnem, by się nim owiązać. Często niedzielny strój kobiety ma wzory w postaci wizerunków świętych, na przykład na chustach. W niedzielę jest łatwo rozpoznać kto do jakiego kościoła, czy sekty należny. A w kościele katolickim, to nawet do jakiej grupy, czy parafii. Zdarza się że jeżeli ktoś nie ma czystego ubrania, to nie pójdzie do kościoła - opowiada duchowny.

Feliz Natal - Wesołych Świąt

- Ludzie życzą sobie tak jak w Polsce: zdrowia, pomyślności, sukcesów etc. Jednak są bardziej wylewni i radośni, pomimo całego cierpienia i ubóstwa, które dotyka wiele rodzin. Polacy których miałem okazję gościć, zafascynowani byli ich spontanicznością, radością, no i oczywiście ślicznymi zębami, gdy się śmieją.

My w Polsce używamy wyrażenia Wesołych Świąt. Tutaj mówimy Feliz Natal. Co oznacza to samo. Jest jednak typowe wyrażenie „candando" czyli uścisk, przytulenie i ono właśnie jest używane podczas składania sobie bożonarodzeniowych i noworocznych życzeń - mówi misjonarz.

Islam zabroniony

Ks. Emil Kałka dodaje, że Angola jest krajem w większości chrześcijańskim, około 90 proc. mieszkańców, to chrześcijanie. Z tego 60 proc., to katolicy. W ostatnich 15 latach powstała ogromna liczba sekt, które przywędrowały z Konga i Brazylii. Coraz więcej jest muzułmanów, choć ta religia oficjalnie jest w Angoli zabroniona. Obecnie większość magazynów, sklepów czy piekarni, jest w ich rękach.

Bogaty kraj, biedni ludzie

- Angola ponad 35 lat była nękana przez wojnę. Najpierw wyzwoleńczą od Portugalczyków, a następnie, bardziej krwawą i wyniszczającą, wojną domową, która zakończyła się dopiero w 2003 roku. Kraj ma wiele bogactw naturalnych (ropa, diamenty, minerały), niestety jest szósty na liście najbardziej skorumpowanych na świecie. Obecnie około 40 proc. społeczeństwa żyje na skraju ubóstwa. Wojna pozostawiła blizny na społeczeństwie, a kryzys spowodował bezrobocie, biedę, zniszczenie wartości moralnych w społeczeństwie. To z kolei generuje agresję, brutalność i napady. Dodatkowo alkoholizm rozbija rodziny. Chociaż społeczeństwo jest bardzo młode, ponad 50 proc. nie ukończyła 30. roku życia, to jednak młodzież nie ma dużych szans na dobrą przyszłość, jak na przykład w Polsce - podsumowuje ze smutkiem misjonarz.

Andrzej Dejneka

EMIL KAŁKA

Urodził się 3 sierpnia 1972 roku w Białej Podlaskiej. Jego rodzice mieszkali w Żulinkach koło Komarówki Podlaskiej. Szkołę podstawową skończył w Drelowie, a Liceum w Komarówce Podlaskiej. Potem uczył się w dwuletnim Studium Administracji i Zarządzania w Białej Podlaskiej. W międzyczasie rozpoczął pracę w Gminnym Ośrodku Kultury w Drelowie. W 1993 wstąpił do Postulantatu Misjonarzy Werbistów w Górnej Grupie kolo Bydgoszczy. Po roku przeniósł się do Chludowa, koło Poznanie gdzie odbył nowicjat. Następnie przez dwa lata studiował filozofię w wyższym Seminarium Misyjnym w Nysie, skąd w 1997 roku wyjechał na dalsze studia do Lizbony. Teologię ukończył w 2003 roku i w tym samym roku otrzymał święcenia kapłańskie. Już jako seminarzysta pracował w najbiedniejszych dzielnicach Lizbony wśród imigrantów z Afryki, a potem także z Ukrainy. W międzyczasie kończył licencjat z teologii fundamentalnej i w 2005 wyjechał do Angoli. Pierwsze 6 lat pracował na parafii w północnej Angoli w powiecie Nzeto (obszar porównywalny z polskimi diecezjami 10.120 km2). Od 2013 do 2019 był proboszczem parafii Viana w aglomeracji Luandy. Parafia liczyła około 300 tysięcy mieszkańców. Wtedy też zaczął pracować w Centrum Zdrowia im. Św. Łukasza w Kifangondo. Obecnie tam mieszka, pracując w Centrum wśród ludzi chorych na AIDS i gruźlicę, oraz pomaga w parafii Św. Antoniego

Figurka Jezusa w szopce zrobionej z liści palm

Za co najbardziej dziękuję św. Mikołajowi?

Sławomir Sosnowski

Pierwsze sanki

- Nie zapomnę, jak będąc jeszcze dzieckiem, dostałem pierwsze sanki wykonane przez mego kuzyna, czy świąt gdy mogłem z drewnianych łyżew przejść na nowe, metalowe, przykręcane do butów i wiele innych (pierwszego telewizora, później kolorowego). Dzisiaj już jako ojciec i dziadek doznaję wiele radości, że mogę cieszyć się z obdarowywania dzieci i wnuka, a i one nie zapominają o rodzicach. W moim domu prezenty rozdaje św. Mikołaj, który rozmawia ze wszystkimi i odpytuje

Szczepan Niebrzegowski
starosta radzyński

Zasłużona rózga

- Do dziś pamiętam sytuację, gdy pod choinką dostałem zasłużoną rózgę. Żadna zabawka dydaktyczna nie nauczyła mnie więcej, niż ten suchy kawałek drewna

Michał Litwiniuk
prezydent miasta Biała Podlaska

Dyliżans z kowbojami

- Najlepszym prezentem jest dla mnie teraz zdrowie moich najbliższych i to, że jesteśmy razem. Z dzieciństwa zaś pamiętam wymarzony dyliżans zdobywców Dzikiego Zachodu z kowbojami. To była wspaniała zabawka

eprasa.pl 7ef619df5c

Wigilia była dawniej jakaś inn
kiedyś czekało się na nie z utę

Choinkę, ubierało się w ostatniej chwili nawet po wieczerzy, żeby pachniała lasem. Pod stołem leżała wiązka siana, a w kącie stał snopek zboża.

Ryszard Szczygieł
radny Sejmiku Wojewódzkiego

Pierwsze narty

- W mojej rodzinie Mikołaj, co roku coś nam przynosił. Choć były to lata 80-te i rodzicom było ciężko, ale zawsze prezenty były. Pamiętam, że najbardziej ucieszyły mnie narty „śnieżki". I pierwszego dnia jak je założyłem i poszedłem na górkę na osiedlu Unitów Podlaskich, to ktoś mi je zepsuł - nadepnął i złamał czub w jednej narcie. Wtedy to aż bałem się wrócić do domu... Trudno było takie narty kupić i wiedziałem, że rodzice tzn. Mikołaj się wykosztował. Tata skleił ten złamany czub i skręcił na śruby. Narta była cięższa..., ale jeździłem dalej. A za rok Mikołaj przyniósł nowe narty...

Sławomir Skwarek
poseł

Hokejówki i biegówki

- Najbardziej zapamiętałem dwa prezenty. Ten pierwszy to skórzane „hokejówki". Uwielbiałem samotne jazdy po stawach i rozlewiskach w Adamowie. Drugi to drewniane narty biegowe tzw. „śniegówki". Na nich odbywałem wielokilometrowe wyprawy do Lasu Gułowskiego. Dziękuję św. Mikołajowi za to, że otrzymywałem prezenty, które rozwijały aktywność sportową na świeżym powietrzu. Po latach znalazłem pod choinka narty tzw. cross country. I mimo braku śniegu i treningu, planuję wziąć udział w Biegu Piastów w lutym przyszłego roku na dystansie 50 km techniką klasyczną

Jacek Bednarski
radny z Lubartowa

Bęben od Słomy

- Najbardziej zapamiętanym prezentem pod choinkę był bęben od Słomy (lokalny muzyk i ekolog - przyp. red.), który dostałem od siostry. Graliśmy na nim w czasie mszy na „Jacku". Nie spodziewałem się, że mogę dostać instrument pod choinkę.
Ja najczęściej daję swoim dziewczynom (żonie i córkom) biżuterię albo jakieś praktyczne drobiazgi

POMARAŃCZE I CZEKOLADY PRZYWIEZIONE ZE ŚLĄSKA PRZEZ BRACI

Marianna Dołęga z Gręzówki

Najpierw na kuchni gotowało się dla zwierząt, a dopiero później mama gotowała posiłki na wieczerzę wigilijną.

- Wigilijny dzień zaczynał się od obrządków gospodarskich. Każdy gospodarz musiał przygotować pokarm dla zwierzyny na dni świąteczne. Pani Marianna wspomina jak jej tata gotował ziemniaki, robił sieczkę i szykował słomę. Wszystko dlatego, że w dni świąteczne nie można było wykonywać żadnej pracy. - Mama w tym czasie przygotowywała się do Wigilii - wspomina Dołęga. - Najpierw na kuchni gotowało się dla zwierząt, a dopiero później mama gotowała posiłki na wieczerzę wigilijną. Podstawą była kapusta, groch i grzyby. Jedliśmy pierogi, racuchy, gotowało się kaszę gryczaną i polewało olejem lnianym - opowiada. Tata przygotował pokarm dla zwierząt i wnosił do domu snopek zboża i wiązkę siana. Słomę stawiało się w rogu od wschodu, na znak urodzaju na przyszły rok. Siano rozkładaliśmy na stole, na to kładliśmy opłatek i przykrywaliśmy obrusem. Dziś ilość siana jest symboliczna, dawniej kładło się go tyle, że talerze krzywo leżały. Po tym jak rodzina pani Marysi podzieliła się opłatkiem, wszyscy zasiadali do wieczerzy. Po kolacji dzieci ubierały choinkę, którą tata wcześniej obsadził na stojaku i wniósł do najchłodniejszego pokoju, żeby dłużej stała. - Przyozdabialiśmy ją ozdobami z bibuły, łańcuchami z papieru, piernikami i jabłkami. Przy pomocy spinaczy do gałązek przypinaliśmy cienkie świeczki i zapalaliśmy je. Pani Marianna wspomina, że czasem zdarzyło się, że gałązka się zapaliła. Bywały takie sytuacje, że po dwóch dniach choinka była do wyrzucenia, bo spłonęła. Trzeba było na nią bardzo uważać. Świeczki zawsze zapalał ktoś starszy, dzieci nie mogły tego robić. - Po Wigilii czekaliśmy na Pasterkę. Mikołaj do nas nie przychodził, prezentów nie było. Pamiętam, że jako dziecko, po Wigilii leżakowałam na sianie pod stołem - przypomina. W świąteczny poranek siano ze stołu gospodarz zanosił zwierzętom w obejściu, dawał im też do zjedzenia po kawałeczku opłatka.

Święta trwały trzy dni

Pierwszy dzień to Boże Narodzenie, tego dnia nie można było wykonywać żadnej pracy, nawet się nie sprzątało, rano kobiety naszykowały świąteczny stół i tak stało to przez cały dzień, nie można było tego zmywać. - Nie do pomyślenia było, żeby ktoś tego dnia wyczyścił buty, wszystko trzeba było przygotować wcześniej. Nie gotowało się świątecznego obiadu tak jak teraz. Jedliśmy bigos, wędlinę, makowce, serniki, ciasto drożdżowe - wylicza pani Marianna. Drugi dzień to Szczepana, to był dzień odwiedzin. Po mszy w kościele jedni wstępowali do drugich, a kolejnego dnia była rewizyta. Trzeci dzień świąt to było Jana. - Na Jana zawsze chodziliśmy do kościoła na winko. Kolejka ustawiała się wzdłuż kościoła. Ksiądz podchodził do każdego i dawał wszystkim, nawet dzieciom, łyczek mszalnego wina. Taka była tradycja - sięga pamięcią wstecz kobieta. - Święta z dawnych lat były lepsze i weselsze niż jest to teraz. Wigilia była przez wszystkich wyczekiwana, jedzenie świąteczne było wyjątkowe. Na co dzień nie było wędlin czy ciasta. Pamiętam jak moi o kilkanaście lat starsi bracia, Jurek i Tadzik, przyjechali ze Śląska i przywieźli pomarańcze i czekolady. To były rarytasy. Te czasy były ciężkie, ale wesołe, ludzie byli ze sobą zżyci - podsumowuje Marianna Dołęga.

ŻEBY DOSTAĆ PREZENT TRZEBA BYŁO ZAŚPIEWAĆ MIKOŁAJOWI KOLĘDĘ

Pani Julia mieszkała w Gąsiorach, miała sześcioro rodzeństwa. Na święta co roku do rodzinnego domu przyjeżdżała ciocia z Warszawy ze swoim synem. Co roku przywoziła sypane, granulowane kakao. Mama pani Julii zawsze je chowała przed dziećmi, ale te potrafiły znaleźć smakołyk. - Dobieraliśmy się do niego z rodzeństwem w tajemnicy przed dorosłymi. Pamiętam ten smak do dziś - uśmiecha się pani Julia.

Książki od Mikołaja

Przygotowaniami do wieczerzy wigilijnej zajmowała się mama i starsza siostra pani Julii. Na stole było tradycyjnie: kapusta, pierogi, ryba, śledź, kluski z makiem, bywały też pączki. Po wieczerzy mama z siostrą zajmowały się zmywaniem naczyń, a reszta rodzeństwa z tatusiem ubierała choinkę. W adwencie wszystkie dzieci przygotowywały ozdoby na choinkę, ręcznie robione łańcuchy, dekoracje z opłatka, aniołki. Ozdoby wykonywane były w większości w szkole z wycinanek. - Podczas ubierania choinki śpiewaliśmy kolędy. Gdy drzewko było już ozdobione, ciocia przebierała się za Mikołaja i rozdawała nam prezenty. Żeby dostać od Mikołaja prezent trzeba było zaśpiewać mu kolędę. Pani Julia w dzieciństwie uwielbiała książki i zawsze od Mikołaja dostawała coś do poczytania. Gdy zegar wybijał 22:30 młodsze rodzeństwo pani Julii szło spać, a pozostali wyruszali na Pasterkę.

Świąteczne ubranie

Odświętna sukienka była tylko do kościoła, nie można było ubierać się w nią na inne okazje. Po

Julia Jaroszkiewicz ze Świdrów

przyjściu z kościoła należało ją zdjąć i powiesić na wieszak. - Na święta ja i moje rodzeństwo mieliśmy specjalne ubrania. Mój tatuś starał się, żebyśmy na święta roczne mieli wszystko nowe. Mimo, że ubrania z ubiegłego roku były dobre, zawsze tatuś kupował mi i siostrom nową sukienkę, nowe paltko, buty - mówi pani Julia. Jak wspomina kobieta, jej tata zawsze dbał, żeby jej i rodzeństwu nigdy niczego nie brakowało. - Święta smakowały. To co jedliśmy w tych dniach było wyjątkowe, bo nie było tego na co dzień. Było nas dużo, ale rodzice dbali o nas i wychowywali nas we wspaniałej atmosferze.

ŁYŻWY PRZYKRĘCONE DO BUTÓW NA ŻABKI

Rybę jadło się sporadycznie. Dzieci nie miały swojego miejsca przy stole. Dostawały coś do jedzenia i odchodziły.

- Jako mały chłopiec marzyłem, żeby dostać łyżwy. Marzenie się ziściło. Jako 12-latek dostałem łyżwy przykręcane do butów na żabki. To tak jakby teraz chłopak dostał ścigacza. Zawsze będę pamiętał tamte święta - przyznaje pan Piotr. Wspomina, że w Wigilię mężczyźni zajmowali się obrządkiem, pomagali kobietom ustawić stół, wnosili do domu ławki. Gdy wykonali swoje obowiązki czekali w domu na wieczerzę. Gdy stół był już zastawiony wszyscy dorośli siadali do wieczerzy. Podstawowymi potrawami były gotowane ziemniaki i śledzie. Rybę jadło się sporadycznie. Dzieci nie miały swojego miejsca przy stole. Podchodziły do rodziców. Dostawały coś do jedzenia i odchodziły.

10 kilometrów do kościoła

- Jak wszyscy się już najedli gospodarz gasił świeczkę i stawiał na stół butelkę wódki zatkaną korkiem. Mężczyźni wypijali po 3 lub 4 kieliszki i toczyły się rozmowy - relacjonuje Rybka. Kobiety w tym czasie sprzątały po wieczerzy. Po Wigilii dorośli i młodzież szli na Pasterkę. - Mama opowiadała mi, że jak nie było jeszcze kościoła w Gręzówce szło się na Pasterkę do Łukowa - wspomina pan Piotr. Do pokonania było 10 kilometrów. Drogę zawianą śniegiem trzeba było pokonywać pieszo. Zaprzęg konny nie dał rady. Mężczyźni brali na drogę butelkę z mocnym trunkiem i co jakiś czas przystawali, by się rozgrzać. Gdy w Gręzówce powstała parafia i kościół był na miejscu, było zdecydowanie łatwiej. Na Pasterce kobiety i dzieci szły pod ołtarz, starsze kobiety siadały w ławkach, młode śpiewały stojąc. Na końcu stali panowie. - Gdy mężczyźni zaśpiewali, to aż się chór nad nimi zatrząsł - wspomina z dumą pan Piotr.

Piotr Rybka z Gręzówki

Okowita z razowej mąki

Kobiety dbały, żeby było co zjeść w święta, a mężczyźni, żeby było co wypić. Świąteczny bimber gospodarz robił z mąki żytniej. Trzeba był ją wsypać do beczki i zalać wodą. Po trzech miesiącach gotowano wodę w szczelnym garze, ta woda szła do zacieru. Z brei razowej wytrącał się alkohol, który trafiał do chłodnika. - Tu nic nie mogło się zmarnować. Pozyskany płyn trafiał do butelki, a breję razową dawało się świniom i bydlętom - wspomina Rybka. - Pamiętam, że w święta, gdy wszyscy dorośli się gościli, polewający wołał dziadka do stołu. Mówił: „Dziadek chodź na kielicha, a babka niech pieca pilnuje". I tak właśnie było - twierdzi pan Piotr. Babcia siedziała przy piecu i dogrzewała się. Co rusz ktoś podawał jej coś do jedzenia. Teraz nie ma świąt, bo święta są codziennie, kiedyś czekało się na nie z utęsknieniem. Kiedyś mama zrobiła kilo kiełbasy, czasem uwędziła szynkę, ale nie zawsze, to było na co czekać. A teraz na co dzień jest lepiej, niż kiedyś było na święta - kończy Rybka.

eprasa.pl 7ef619df5c

a. Teraz święta są codziennie, sknieniem

50 lat temu Wigilia była skromna, ale uroczysta

Ewa Dębowska, Łęczna

- Od 32 lat mieszkam w Łęcznej, wcześniej mieszkaliśmy w Gardzienicach za Piaskami. Na Wigilię zawsze szliśmy do dziadków, z którymi dzieliliśmy podwórze. Babcia miała naszykowany stół, a mama przynosiła jedną, dwie potrawy. Choinkę ubierało się w ostatnim momencie, cała była pachnąca lasem. Ozdoby były robione: łańcuch, pawie oczka, słomki. Wciąż widzę bigos babci z dużymi kawałkami grzybów w kamiennym garze na kuchni. Barszcz był z warzywami, pierogi oddzielnie. W pamięci utkwił mi też kompot z suszu. Dziś nie potrafię zrobić tych potraw tak, żeby mi smakowały jak dawniej. Na stole nie było dużo, Wigilia była skromna, ale bardzo uroczysta. Pod stołem leżała wiązka siana, którą przynosił dziadek. Byliśmy wszyscy ubrani najlepiej jak kto mógł. My dzieci bardzo to przeżywaliśmy. No i łamanie się opłatkiem.

- W pamięci utkwił mi też kompot z suszu. Dziś nie potrafię zrobić tych potraw tak, żeby mi smakowały jak dawniej

Teraz już tego nie ma

Bożena Michałowska, Antoniów

- W mojej wsi było 10 spokrewnionych rodzin. O umówionej godzinie w Wigilię szliśmy wszyscy do jednej rodziny, posiedziało się godzinę i szło do następnej. Stoły pozastawiane były suto jak u każdego, troszeczkę każdy zjadł i dalej. Było tak, że ta wędrówka kończyła się aż rano. Potem jak było nas mniej, zrobiliśmy tak, że jednego roku spotykaliśmy się u jednej rodziny, a w następnym u drugiej. Był też taki zwyczaj, że jak wychodziło się z jakiegoś domu, to żeby się im szczęściło brało się misę z kapustą i fruuu o sufit. Później tego zaniechali, bo jak to wyglądało, tyle sprzątania na święta. A potem to już we własnym gronie święta się spędzało, wszystko się zmieniło. Pamiętam, że było bardzo dużo radości jak szliśmy z domu do domu. Śpiewaliśmy kolędy, wesoło było, śnieżkami się biło. To było dawniej, bo teraz już tego nie ma. Dzieci to kiedyś miały radochę, każdy czekał tej gwiazdki, ile tych kolęd się naśpiewało... W domu był piec chlebowy, jak mama placków napiekła to całe łóżko było nimi założone: i drożdżowe i strucle i kapuściarze. Cały tydzień trwały przygotowania, tego nie jadło się na co dzień. Aj tam, teraz już tego nie ma.

- Cały tydzień trwały przygotowania, tego nie jadło się na co dzień. Aj tam, teraz już tego nie ma

Cały pokój był uścielony słomą, jak w stajence

Elżbieta Kot, Starościce

- Pochodzę ze Starościc, tam się urodziłam i tam mieszkali moi dziadkowie i rodzice, rodzina była liczna. Dziadek miał bardzo duże gospodarstwo, na pół Starościc, jedna połowa była Kotów, druga Skibów. Był rok 1952, najbardziej pamiętam właśnie te święta, bo niedługo później dziadek zmarł i bez niego już nie były takie same. Byłam jego oczkiem w głowie. W Wigilię rano dziadek przynosił choinkę, a mama ubierała ją w robione zabawki: aniołki, pierniczki miodowe i czerwone jabłuszka. Choinka była świerkowa, a świeczki osadzone były w metalowych lichtarzykach i przypinane do gałązek. Świeczki były parafinowe, kolorowe, na choince były też przezroczyste anielskie włosy. Na Wigilii była cała rodzina: rodzice, rodzeństwo, babcia, dziadek, ciocia, rodzina drugiej cioci, dużo nas było. Przed samą Wigilią dziadek przynosił „króla" zrobionego ze słomy, to był wysuszony snopek zboża, z którego brało się część i stawiało się w kącie pokoju. Ten „król" zwiastował przyszłego Króla, który miał się narodzić. Jak stół był nakryty, przynoszono słomę z omłotu i cały duży pokój był tą słomą uścielony, jak w stajence. Na stole były świece w lichtarzach, opłatek, dzbanki z kompotem z suszu, śledzie, kapusta z grzybami, chleb wypieczony przez babcię, były też postne podpłomyki. Kluski z makiem, miodem, orzechami i rodzynkami. Na ciepło był barszcz czerwony z uszkami, pierogi z kapustą, był też ryż na sypko gotowany z kompotem z samych wędzonych śliwek. Z tego suszu robiło się mocną esencję i zalewało ryż jak zupę. To było bardzo dobre danie na słodko, trzeba je spróbować. Tych dań musiało być tyle, ile nakazuje tradycja, dwanaście. Wszyscy siadaliśmy, ale opłatek i Pismo Święte to był przywilej dziadka. On czytał Ewangelię, był wykształcony, chodził do szkoły w Świdniku Małym, bo tam wcześniej mieszkał i wychowywał się. Lubię wracać myślą do tamtych świąt, brakuje mi ich.

- Przed samą Wigilią dziadek przynosił „króla" zrobionego ze słomy, to był wysuszony snopek zboża

W kącie były małe owieczki

Stanisława Tryk, Łęczna

- Pochodzę z Podlasia, Wigilia Bożego Narodzenia i cały okres przygotowania do świąt były wielkim wydarzeniem dla całej rodziny. Muszę zaznaczyć, że adwent w latach 60-tych to był czas postu, nie było mowy o zjedzeniu kawałka wędliny czy mięsa. Pamiętam jak tata z braćmi w Wigilię z samego rana wybierał się do lasu po choinkę. Nigdy innej choinki nie było tylko z sosny. Sosna pięknie pachnie i nie opadają jej igły, czasami były na niej nawet naturalne szyszki. Podłoga była drewniana, nie malowana, wyszorowana szczotką ryżową do białości. Choinkę ubieraliśmy po kolacji, żeby nie nudzić się czekaniem do wyjścia na Pasterkę. Na choince były pierniczki, jabłka, ozdoby słomkowe, a w lichtarzach prawdziwe świeczki. To był magiczny wieczór. Ważna była pierwsza gwiazdka, pamiętam nosy przyklejone do zmrożonej szyby, na tych szybach były wyrysowane mrozem piękne kwiaty. Z pojawieniem się pierwszej gwiazdki siadaliśmy do stołu. Pamiętam jedną Wigilię, kiedy w kącie były małe owieczki. One urodziły się w niesamowity mróz i żeby nie zamarzły w oborze tata je przyniósł do domu. Obrus na stole był lniany, tkany przez mamę, prasował go brat, bo żelazko było na węgiel. Pamiętam, że miał frędzle dookoła, kładło się go tylko na Wigilię. Potrawy były tradycyjne. Najbardziej chyba czekałam na kluski z makiem i śledzia, obtaczanego w mące i smażonego na dużej ilości oleju. Do kościoła było bardzo daleko, ponad pięć kilometrów, wybieraliśmy się więc już o 23. Ta droga w księżycu, mrozie, przy dużej ilości śniegu... Ze wzruszeniem wspominam ten czas. Ludzie schodzili się z opłotków i gromadą szli do kościoła. W kościele chór zawsze śpiewał kolędy, a w nim także mój brat. Organista zawsze grał „Wśród nocnej ciszy" i „Cichą noc". Po powrocie do domu pierwsze kroki kierowało się do komory, tam w koszyku pod przykrywką zawieszony był koszyk z suchą kiełbasą, uwędzoną w kominie. Jak ją się łamało to aż strzelała. Tę kiełbasę po kawałku zajadaliśmy i spać.

- Choinkę ubieraliśmy po kolacji, żeby nie nudzić się czekaniem do wyjścia na Pasterkę

A psy też będą mówiły?

Krystyna Gryckiewicz, Łęczna

- Pochodzę z Grodziska na Podkarpaciu. U nas był zwyczaj przynoszenia choinki w Wigilię, stroiło się ją tym, co się samemu zrobiło. Były też prawdziwe świeczki, przypinane na żabki do gałązek, za którymi tęsknię. Przy wigilijnym stole modlitwy były długie: za żyjących, za zmarłych, o pomyślność. Po wigilijnej kolacji dziadek brał kolorowe opłatki i szedł do zwierząt. Mówił nam dzieciom, że idzie porozmawiać ze zwierzętami, że idzie do konia, do krowy. Mówił, że najpierw im da opłatek, a potem pójdzie jeszcze raz o północy, bo one będą mówiły ludzkim głosem. Pytaliśmy go: A psy też będą mówiły? Też. A kot, ten co z nami siedzi? Też - zapewniał dziadek. Wszyscy czekaliśmy do tej północy, aż w końcu padliśmy. Piękne było kolędowanie, jak się wyszło, śnieg skrzypi, psy szczekają, ludzie chodzą, słychać kolędy. Głos szedł, że ho, ho. Na Pasterkę tłum szedł, kupa luda była. Pamiętam, że ciężko było do dziadków dojechać autobusem i kiedyś zostaliśmy w domu, ale to były straszne święta, przepłakałam je w jednym kącie, a mama w drugim. Nigdy więcej już nie zostaliśmy w domu, tylko się jechało, by być z dziadkami dopóki żyją, a jak zmarli to u nas się zaczęło, w naszym domu, w bloku, też były tłumy jak u dziadków. Nie mogłam sobie później miejsca znaleźć jak mi tych ludzi zabrakło. Rodzice poumierali, kuzyni pozakładali rodziny. Teraz jedziemy do kuzynów, którzy mieszkają koło Łańcuta. Czasami mam dość tego hałasu, jarmarku, ale jadę bo chciałabym, aby moje dzieci jeszcze zostały w tej rodzinnej atmosferze. Oni też na te święta czekają.

- Po wigilijnej kolacji dziadek brał kolorowe opłatki i szedł do zwierząt. Mówił nam dzieciom, że idzie porozmawiać ze zwierzętami

eprasa.pl 7ef619df5c

Izabela Zarzycka z Łukowa należy do Grupy Volt Augustina Equrroli

Łukowianka ciągle tańczy z gwiazdami

Z Roksaną Węgiel na tegorocznej Eurowizji Junior. U boku Edyty Górniak na festiwalu w Sopocie. Wkrótce na Sylwestrze Marzeń w Zakopanem. 21-letnia Iza Zarzycka jest najlepsza i występuje z najlepszymi.

Chyba żadna łukowianka tak często nie gości w telewizji, jak Iza. Można ją zobaczyć w większości programów muzycznych, tanecznych, imprez medialnych, koncertów, w tym w emitowanym codziennie teleturnieju „Jaka to melodia?".

U Augustina Egurroli

Iza pracuje w Agencji Tanecznej Egurrola Dance Studio oraz tańczy w Grupie Volt, najlepszej tanecznej ekipie w Polsce. Twórcą zespołu jest Augustin Equrrola – znany tancerz, choreograf, juror programów „Mam talent!" i „You Can Dance – Po prostu tańcz".

- Agustin prywatnie jest bardzo ciepłym, miłym człowiekiem, zawsze stara się pomóc i znaleźć wyjście z każdej sytuacji. Jako choreograf jest bardzo wymagający, konkretny, ale mega pozytywny – mówi tancerka o swoim szefie.

Od Caro Dance do największych scen

Na swój sukces 21-latka pracowała kilkanaście lat. Przygodę z tańcem rozpoczęła jako trzylatka. Rodzice zapisali ją na zajęcia taneczne do zespołu Caro Dance w Siedlcach, z którego wyszło wielu utalentowanych tancerzy. Czas w Caro to żmudne treningi, dojazdy z Łukowa do Siedlec na ćwiczenia i próby, występy w Polsce i za granicą, litry wylanego potu i dziesiątki kontuzji.

- Zaczynałam od polki, baletu, potem rozwijałam się w stylach jazz i modern pod okiem Iwony Orzełowskiej - właścicielki i trenera Caro Dance – wspomina.

W tym czasie uczyła się w łukowskiej „Czwórce" i Gimnazjum nr 1. Dalszą naukę kontynuowała w XII Liceum im. Sienkiewicza w Warszawie. Wtedy zapisała się do Warszawskiej Akademii Musicalowej, w której miała styczność z tańcem musicalowym, aktorstwem i wokalem.

Udany casting

W 2016 r. po przejściu castingu dostała się do grupy TV Projekt w Egurrola Dance Studio.

- Dostałam się, chociaż na to nie liczyłam. Poszłam tylko się sprawdzić. W grupie TV Projekt rozwijałam się w stylach w ogóle mi nieznanych, takich jak hip-hop, commercial dance, high heels. Po dwóch latach otrzymałam zaproszenie do zawodowej Grupy Tanecznej Volt – opowiada.

W składzie Grupy Volt w tej chwili są 3 kobiety i 4 mężczyzn. To najzdolniejsi tancerze z całego kraju. Zostali zaproszeni do stałej współpracy z Agustinem Egurrolą, najlepszym choreografem w Polsce. Iza jest w tej grupie najmłodsza.

Całe dnie na sali

Według niej Volt to zgrany zespół. Jego członkowie nawzajem się wspierają i motywują do działania.

- Volt ma zaplanowane występy na kilka miesięcy z wyprzedzeniem. Treningi mamy codziennie po minimum 4 godziny. Kiedy przygotowujemy się do jakiejś imprezy, tak jak teraz do Sylwestra, zdarza się, że jesteśmy na sali całymi dniami. Zbyt często poza salą się nie widujemy, bo ileż można ze sobą spędzać czasu? Jednak w każde urodziny, Wigilię, imieniny spotykamy się i świętujemy razem - relacjonuje.

- Zwykle mamy bardzo dużo choreografii do przygotowania i wyćwiczenia.Codzienne ćwiczenia to już bardzo duży wysiłek dla organizmu, ale jeszcze poza salą staram się wzmacniać mięśnie. Nie chodzę na siłownię, bo nie lubię, ale ćwiczę w domu – mówi Iza.

„Sylwester z Dwójką"

Izabela z innymi tancerzami cały czas przygotowuje się do nagrań i występów na żywo. Można ich codziennie zobaczyć w programie „Jaka to melodia?". Teraz intensywnie ćwiczą do koncertu „Sylwester z Dwójką" w Zakopanem, gdzie można będzie zobaczyć tańczącą łukowiankę.

Magdalena Oknińska

- Cały czas przygotowujemy się do nagrań i występów na żywo, codziennie można nas zobaczyć w programie „Jaka to melodia?". Teraz zapraszam do oglądania „Sylwestra z Dwójką" w Zakopanem, w którym biorę udział - mówi Iza Zarzycka. Na zdjęciu z hiszpańskim piosenkarzem Alvaro Soler, wykonawcą m.in. przeboju „Sofia" podczas Sylwestra 2018/19 w Zakopanem (fot. Egurrola Dance Agency)

IZA ZARZYCKA Z GRUPĄ VOLT i TANCERZAMI Z EGURROLA DANCE AGENCY WYSTĄPIŁA W:

PROGRAMACH

- „Dance Dance Dance", „The Voice of Poland", „Jaka to melodia?", „Taniec z Gwiazdami", „Mam talent"; w „Jaka to melodia?" tańczyła u boku takich gwiazd jak: Gromme, Garou, Toto Cutugno, Maryla Rodowicz, Rafał Brzozowski, Golec uOrkiestra, Sylwia Grzeszczak, Cleo, Frans, Honorata Skarbek, Limahl, Jason Donovan, Eleni, Filip Lato i wiele, wiele innych;

KONCERTACH

- „Sylwester z Dwójką", „Top of the Top Festival" w Sopocie, „Wakacyjna Trasa Dwójki", „Roztańczony PGE Narodowy", „Krajowy Festiwal Piosenki Polskiej w Opolu", Eurowizja Junior 2019 w Gliwicach z ubiegłoroczną zwyciężczynią Roksaną Węgiel;

TELEDYSKACH

- Roxany Węgiel: „MVP"; Darii Zawiałow: „Nie dobiję się do ciebie" i Mery Spolsky: „Miło było pana poznać".

Izabela Zarzycka z Golec uOrkiestra, Sylwester Marzeń w Zakopanem 2018/19 (fot. Egurrola Dance Agency)

Na pierwszym planie Iza w teledysku piosenki Roksany Węgiel „MVP". Z tyłu widać Roksanę. Teledysk do obejrzenia na YouTube, jak wiele innych nagrań z występami łukowianki (fot. Egurrola Dance Agency)

Iza Zarzycka
tancerka Grupy Volt:

TANIEC DAJE MI WOLNOŚĆ

- Nigdy nie myślałam, że stanę się zawodową tancerką. Ale odkąd rodzice zapisali mnie na zajęcia taneczne, wiedziałam, że taniec daje mi wolność, mogę wtedy pokazać swoje emocje i wyrazić siebie. W tym momencie nie wyobrażam sobie nie tańczyć, nie wiem co bym innego robiła. Wiem, że mam artystyczną duszę. Moja ciocia zawsze mi przypomina i śmieje się, że będąc dzieckiem nigdy nie lubiłam się uczyć, wolałam machać nogami. Ale mimo to bardzo dobrze się uczyłam, zawsze miałam czerwony pasek na świadectwie. Taniec to sport, który trzeba rozwijać, trenować, zajmuje w moim życiu bardzo dużo czasu, ale poza tym uwielbiam siatkówkę, muzykę. Kiedyś chodziłam do Szkoły Muzycznej w Łukowie i grałam na gitarze

Janusz Wawerski
przewodniczący Rady Powiatu Puławskiego, dyrektor Kancelarii Sejmiku Województwa Lubelskiego

Elektryczny model fiata 125 p

- Wszystko, co najlepsze zawsze kojarzy się z okresem dzieciństwa i młodości. Ten okres w moim przypadku, to lata 70-te i 80-te. Dobrze wiemy, że zbyt dużego wyboru u św. Mikołaja wówczas nie było, ale nie zapomnę kreatywności w tamtych czasach, ciepłych wełnianych rękawic zrobionych na drutach przez św. Mikołaja z pomocą mojej mamusi oraz elektrycznego modelu samochodu marki Fiat 125 p, który pilotowany był za pomocą przewodu i przełączników kierujących nim. Trudno również zapomnieć o zapachu egzotycznych owoców w paczkach, którymi były pomarańcze czy banany. Dzisiaj mając duży wybór różnych dóbr, trudno jest wybrać coś ekstrawaganckiego wobec czego najczęściej są to, płyty z ciekawą muzyką, dobre książki albo kosmetyki. Od najbliższych otrzymuję podobne prezenty, chociaż czasami bywają też elementy garderoby

Krzysztof Brzeziński
wójt gminy Puławy

Piękna Biblia Święta

- Prezent, którego nie zapomnę, to ogromna i piękna Biblia Święta oprawiona w drewniane ramy z autentycznymi obrazami w małym nakładzie. Podarunek na Boże Narodzenie otrzymała rodzina, czyli moje dzieci, żona i ja od naszego przyjaciela z Austrii. Biblię otwieram kilka razy do roku, a w szczególności w Wigilię, ponieważ często się zdarza, że lubię poczytać Ewangelię w języku niemieckim, bo to jest mój drugi język. Najczęściej pod choinkę kupuję rodzinie książki. Jeżeli chodzi o prezenty, które ja otrzymuję od najbliższych, to są zazwyczaj obrazy lub książki

Arkadiusz Biegaj
przewodniczący Rady Powiatu Łęczyńskiego

Krawat od córek

Rok temu dostałem piękny krawat od córek pod choinkę - granatowy w grochy. Wszystkim się bardzo podoba, wszyscy go chwalą. A ja się wszystkim chwalę, że go od córek dostałem

eprasa.pl 7ef619df5c

Gotuj na święta ze Wspólnotą

ROSÓŁ Z RYBY

Składniki:

50-60 dag ryby
20 dag włoszczyzny
5 dag cebuli
Gałka muszkatułowa
2 marchewki
2 litry wody
1 lisć laurowy
Pieprz, sól

Wykonanie:

Rybę sprawić - odciąć płetwy, ogon i odgłowić. Odfiletować. Ugotować wywar z wszystkich tych części i warzyw. Do osolonego i wygotowanego wywaru dodać mięso rybie. Zagotować.
Następnie wyjąć rybę a wywar przecedzić. Doprawić gałką muszkatułową. Podawać z pasztecikami, paluszkami czy łazankami.

Szanowni Czytelnicy

Święta Bożego Narodzenia są nieodłącznie związane z polską tradycja przygotowywania świątecznych potraw czy ciast. Magia Świąt to także niezapomniane smaki i zapachy które nieodłącznie nam towarzyszą. Kojarzymy je z rodzinnymi stronami, z naszymi bliskimi i pięknymi chwilami naszego życia.
Każdego roku w przeddzień Świat Wydawnictwo Wspólnota przygotowuje dla Państwa „Dodatek ze świątecznymi przepisami".
W tym roku zaprosiliśmy restauratorów z Lubartowa, Łukowa, Łęcznej i Kazimierza nad Wisłą, aby jako świąteczny upominek dla czytelników podarowali przepisy związane z regionem.
Mamy nadzieję, że wszystkie zaprezentowane potrawy i ciasta zagoszczą na Państwa stołach. Z naszej strony cieszymy się, że restauratorzy przyrządzają i kultywują piękne regionalne potrawy.
Wesołych, smacznych Świąt!

Anna Mokrzycka
Dyrektor ds.marketingu i reklam
Wydawnictwa Wspólnota

Tort makowy

Składniki:

1 szklanka maku
2 szklanki mleka
5 łyżek tartej bułki
1 szklanka cukru
8 jajek
1 cukier waniliowy

Wykonanie:

Mak sparzyć gotującym mlekiem, odcedzić i następnie zemleć. Żółtka ubić z cukrem, dodać mak, pianę, tartą bułkę i cukier waniliowy. Wyłożyć ciasto do tortownicy wysmarowanej tłuszczem i posypanej tartą bułką. Piec w temperaturze 180 stopni. Po ostudzeniu przekroić tort i przełożyć masą cytrynową, kawową lub czekoladową

eprasa.pl 7ef619df5c

Krem z pieczonego buraka z serkiem kozim, miętą i czarnuszką

Składniki:
2 kg buraków na 6-8 porcji
1 cytryna
liście laurowe
ziele angielskie
goździk 1 szt
sól
pieprz świeżo mielony
oliwa z oliwek lub olej słonecznikowy
śliwka wędzona 2szt
łyżeczka płaska miodu
100g serka koziego miękkiego
mięta do dekoracji
czarnuszka do oprószenia

Wykonanie:
Buraki wyszorować i wstawić do nagrzanego pieca / najlepiej z funkcja parowania 10% / na ok 2 godziny. Upieczenie sprawdzamy patyczkiem.
Po wystudzeniu buraków, obrać je i zmiksować dokładnie, dodając płynu – wody do odpowiedniej gęstości.
Zmiksowane buraki podgrzewamy dodając sok z cytryny, sporą garść liści laurowych i ziela angielskiego, goździk, sól, pieprz do smaku, odrobinę oliwy i mód. Podgrzewać do wydobycia aromatu z przypraw ok 30 minut. Na końcu dodać śliwkę wędzoną.
Gotowy krem wylewamy do talerzy i na wierzchu układamy serek kozi, posypujemy go czarnuszką i dekorujemy miętą, która również nadaje wspaniały aromat.
Smacznego!

Dorsz pieczony w ziarnach

Składniki:
0,5 kg fileta z dorsza
50 g ziaren: czarnuszka, siemię lniane, słonecznik, sezam, dynia
50g bułki tartej z pieczywa pełnoziarnistego
1 jajko
sól
pieprz

Wykonanie:
Filet ryby umyty i osuszony, oprószyć solą, pieprzem, skropić sokiem z cytryny. Pozostawić do zamarynowania ma kilka minut. Jajko roztrzepać z koperkiem, solą i pieprzem. Rybę obtoczyć w jajku, następnie w panierce z bułki tartej i ziaren. Ułożyć na blaszce, wstawić do nagrzanego do 150°C piekarnika. Piec 20 minut.
Można tak przygotować, również inną rybę, czy zamiast pieczenia, usmażyć na oleju.
Smacznego!

Restauracja COUNTRY - Łęczna tel. 48 607674608, 48 81-7522131
http://country-restauracja.pl/ • https://www.facebook.com/countryrestauracja

FILET Z KACZKI Z PIECZONYMI POMARAŃCZAMI I SOSEM PIERNIKOWYM

Składniki:
-200g filet z kaczki
-2 pomarańcze
-2 łyżki masła
-1 łyżeczka majeranku
składniki marynaty
2 łyżki masła
1 łyżeczka papryki słodkiej
sól,pieprz gruboziarnisty
2 łyżki oleju

Filet z kaczki wcześniej zamarynować około 3 godziny z dodatkiem wszystkich składników.
Smażyć skórką do dołu na rozgrzanej patelni ok 4 minuty, obrócić na drugą stronę i smażyć minutę.
Przełożyć do naczynia żaroodpornego,skórką do góry i piec 20 minut w temp.180 stopni.
Po upieczeniu filet musi odpocząć.

PIERNIKOWY SOS DO KACZKI
-1 ząbek czosnku
-2 łyżki miodu
-1 łyżka przyprawy do piernika
kilka pierniczków bez cukru
3 łyżki masła
5-6 łyżek powideł śliwkowych
2 łyżki śmietany 18%
sok z połowy cytryny
250 ml soku z cytryny
5 szt suszonych śliwek węgierek

Przygotowanie
Pierniczki z masłem kruszymy w blenderze. Do garnuszka wrzucamy śliwki, wlewamy wodę, przyprawę do piernika i gotujemy, następnie dodajemy powidła śliwkowe i pokruszone pierniczki, czosnek i miód. Na koniec dodajemy sok z cytryny i śmietanę. Ponownie wszystko blendujemy. Polewamy filet z kaczki.

Smacznego
Restauracja Skala Biała Podlaska

eprasa.pl 7ef619df5c

Borówki do mięsa

Składniki:

1kg borówek
75 dag gruszek lub jabłek
30 dag cukru
1/8 litra wody

Wykonanie:

Umyte owoce wysuszyć. Usunąć gniazda nasienne z jabłek i gruszek. Pokroić owoce na ćwiartki. Zagotować wodę z cukrem. Wrzucić na wrzątek jabłka i gruszki i chwilę pogotować. Gdy owoce zaczną robić się przeźroczyste dodać borówki i razem gotować ok 25-30 minut, mieszając. Mix owoców jest gotowy do wekowania gdy kropla przeniesiona na zimny spodek krzepnie. Wówczas można przekładać go do słoiczków i od razu zakręcać.
Podajemy do mięs.

Śledzie w buraczkach

Składniki:

500 g śledzi
1 cytryna
½ octu winnego
2 cebule
200 g grzybów marynowanych
4 ogórki konserwowe
5 upieczonych buraków
1 szklanka majonezu
1 łyżka musztardy francuskiej
1 szczypta soli do smaku
Pieprz do smaku

Wykonanie:

Śledzie wymoczyć w wodzie, po wymoczeniu pokroić w grubszą kostkę, skropić cytryną, zalać octem winnym, dodać cebulę pokrojoną w kostkę, dodać liść laurowy i 3 ziela angielskie. Odstawić w chłodne miejsce na 3 godziny. Majonez i musztardę wymieszać.Dodać pokrojone grzybki i starte buraki na grubych oczkach.Doprawić solą i pieprzem.Wymieszać śledzie z majonezem, ewentualnie doprawić. Odstawić do połączenia się składników.

BERBERYS HOTEL
Hotel Berberys ul. Szkolna 29, 24-120 Kazimierz Dolny
Tel. 81 881 00 10 www.hotelberberys.pl • rezerwacje@hotelberberys.pl

Złocisty Karp

1 szt karpia (około 2 kg)
2 cebule
4 ząbki czosnku
1 litr mleka
Sól, pieprz
Olej do smażenia

Wykonanie:

Oczyszczonego karpia kroimy w dzwonki, nie solimy!
Obrany czosnek i cebulę kroimy w drobną kostkę.
Wcześniej przygotowanego karpia nacieramy czosnkiem, cebulą i świeżo zmielonym pieprzem.
Rybę układamy w naczyniu i odstawiamy na 12 godzin do lodówki.
Po upływie tego czasu zalewamy karpia mlekiem, aż wszystkie dzwonki będą zakryte i pozostawiamy w lodówce na kolejne 12 godzin.
W Wigilijny dzień wyjmujemy z lodówki rybę, odsączamy z mleka.
Dość dobrze solimy i opruszamy mąką rybę.
Na dobrze rozgrzanym oleju obsmażamy z obu stron rybę do uzyskania złotego koloru.
Zdejmujemy karpia z patelni i układamy w żaroodpornym naczyniu.
Tak przygotowanego karpia wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 160°C na 15 minut.
Po tym czasie układamy pięknie pachnącego i aromatycznego, złocistego karpia na talerzu i podajemy na stół do kolacji Wigilijnej.

Smacznego!

Pierniczki

250 ml miodu
1 szkl cukru
1 kostka masła
2 łyżki smalcu
Wszystkie składniki rozpuścić w garnku, a następnie dodać pozostałe składniki:
1 szkl mleka
1 łyżka zaparzonej kawy
1 opakowanie przyprawy do piernika
2 łyżki kakao
1 łyżeczka sody oczyszczonej

Wszystkie składniki doprowadzić do wrzenia, następnie wystudzić, i dodać pozostałe składniki:
60 dag mąki
5 jaj roztrzepanych

Wykonanie:

Wszystkie składniki dokładnie mieszamy, przykrywamy ściereczką i pozostawiamy w lodówce do następnego dnia.
Po upływie tego czasu wykładamy ciasto na stolnicę i uzupełniamy mąką tak, aby dało się rozwałkować. Ciasto rozwałkować na posypanej mąką stolnicy, wykrawać świąteczne foremki.
Piec w piekarniku w temperaturze 220°C przez 5 – 7 minut. Pierniczki po upieczeniu są od razu miękkie.
Upieczone i wysturzone pierniczki udekorować według swojego pomysłu.

Parisel Palace
Centrum Konferencyjno -Wypoczynkowe
Klimki 36; 21-400 Łuków
www.pariselpalace.pl • facebook.com/pariselpalace

eprasa.pl 7ef619df5c

TRADYCYJNA STAROPOLSKA KUTIA
czyli pszenica z makiem i miodem

Składniki:
20 dag pszenicy bez łusek
15 dag maku
5 dag orzechów
5 dag rodzynków
Wanilia
Cukier i miód
1/8 szklanki śmietany

Wykonanie:
Pszenicę opłukać, ugotować do miękkości - gotujemy ok 3-4 godzin. Odcedzić. Mak sparzyć wrząca wodą i odcedzić, następnie zemleć. Dodać orzechy, rodzynki, wanilię i cukier, miód do smaku. Mieszać dodając śmietanę. Tak przygotowaną kutię podawać na ciepło.

Pierniczki na choinkę

Składniki:
1 kg mąki
1 kostka margaryny
3 łyżki oleju
1 szkl. Śmietany
3 żółtka i 3 całe jajka
2 szkl. Miodu
1 szkl.cukru
3 łyżeczki sody
½ łyżeczki amoniaku
Przyprawa piernikowa

Wykonanie:
Tłuszcz i miód roztopić w garnku, przestudzić, dodać ubite jajka i żółtka, śmietanę. Wszystko wymieszać, rozwałkować i wykrawać pierniki. Piec w goracym piekarniku, na końcu pierniczki polukrować lub ozdobić gotowymi ozdobami do ciast.

eprasa.pl 7ef619df5c

Pierwsze choinki i wieńce adwentowe spod ręki pani Marzeny wychodzą w październiku, ale przygotowania do „sezonu" mieszkanka Puław rozpoczyna już kilka miesięcy wcześniej

Choinka wcale nie musi mieć igieł

- I bez tego może być piękna i zachwycać - przekonuje Marzena Tuniewicz z Puław, która od kilku lat własnoręcznie przygotowuje choinki oraz inne ozdoby świąteczne z szyszek.

Księgowa z artystycznym zmysłem

Marzena Tuniewicz pochodzi z Ryk. Obecnie mieszka i pracuje w Puławach. Z wykształcenia jest księgową, ale spełnia się jako marketingowiec. Rękodziełem zajmuje się od kilku lat. Jej dzieła zdobią domy znanych w Puławach osób, siedziby firm i hoteli, czy salon samochodowy w Warszawie. Zdjęcia swoich ukończonych prac oraz poszczególnych etapów przygotowania wianków i choinek publikuje na swoim fanpage`u na Facebooku.

Jak przyznaje pani Marzena, każda osoba, która chciałaby zająć się rękodziełem, powinna mieć odrobinę zmysłu artystycznego i być kreatywna.

- Chodzi o to, że kiedy widzi się pewne elementy rozsypane, to już po chwili w wyobraźni ma się obraz tego, co można byłoby z nich zrobić. Oczyma wyobraźni widzi się, jak to mogłoby wyglądać - mówi Marzena Tuniewicz.

- Zmysł artystyczny miałam już od dziecka. W szkole zawsze inaczej niż inni robiłam pewne rzeczy i zawsze dodawałam coś od siebie - opowiada artystka amatorka.

Nie bez znaczenia dla jej hobby jest również fakt, że od zawsze lubiła góry i las. Często spaceruje po lesie.

- Podczas tych spacerów zbierałam różnego rodzaju szyszki. Potem zaczął je też zbierać mój syn - „O zobacz mamo, jaka ładna szyszka". W końcu tych szyszek trochę się uzbierało, więc postanowiłam z nimi coś zrobić - opowiada o tym, jak pięć lat temu zaczęła się jej przygoda z rękodziełem.

Początkowo z zebranych w ten sposób materiałów pani Marzena zrobiła zawieszki na choinkę i kilka wianków.

- Trochę je pomalowałam, posypałam brokatem - wspomina.

Pierwszy wianek, jaki wykonała, miał podkład styropianowy. Niestety nie sprawdził się.

- Potem natknęłam się na podkłady ze słomy i wykorzystuję je do dziś - przyznaje mieszkanka Puław.

Jej dzieła spodobały się innym osobom - rodzinie, znajomym.

- Reakcje typu - „o, jakie to ładne" zaczęły mnie motywować - opowiada Marzena Tuniewicz.

Zgromadzonych materiałów wystarczyło na niewiele ozdób, ale tak zachwycały innych, że kilka osób złożyło u pani Marzeny zamówienia na wykonanie stroików na kolejny rok.

Cały rok przygotowań

Pierwsze choinki i wieńce adwentowe spod ręki pani Marzeny wychodzą w październiku, ale przygotowania do „sezonu" mieszkanka Puław rozpoczyna już kilka miesięcy wcześniej.

- Szyszki zbieram sama. Dużo ładnych jodłowych szyszek można znaleźć w lasach w Janowcu, jodła czarna jest w Puławach w lasku za „Wodociągami Puławskimi". Szyszki z modrzewia zbieram u Franciszkanów w Kazimierzu Dolnym - mówi artystka.

Przygotowanie wszystkich niezbędnych materiałów, a potem tworzenie choinek, czy wieńców jest dla niej sposobem na odstresowanie.

Każda choinka (wianek także) jest osadzona na podkładzie. Wybór odpowiedniego, jak się okazuje, wcale nie jest prostą sprawą.

- Kupuję te z drobnych kulek styropianu, które są dobrze zbite i nie topią się pod wpływem gorącego kleju - tłumaczy Marzena Tuniewicz.

Podkłady do choinek mają kształt stożka. Zanim znajdą się na nich szyszki i inne ozdoby, każdy z nich jest malowany specjalną farbą. Wszystko po to, aby po przyklejeniu szyszek nie prześwitywały białe plamy. Szyszki są przyklejane za pomocą kleju na gorąco.

- Staram się tak dobierać szyszki, by zapełniały całą powierzchnię podkładu. Ważny jest też dobry pistolet do kleju - zaznacza nasza rozmówczyni.

Szyszki wykorzystywane do wykonania ozdób świątecznych maluje za pomocą farb akrylowych.

- Najlepszy czas na zbieranie szyszek to czerwiec i lipiec. Zanim każdą z nich poddam obróbce, myję je i suszę w ciepłym miejscu. Potem każdą taką szyszkę trzeba wyczyścić pędzlem szczecinowym. Dopiero wtedy można je pomalować - albo pędzlem szczecinowym, albo poprzez namaczanie - opowiada mieszkanka Puław.

Gdy wianek czy choinka są już gotowe, całą kompozycję trzeba polakierować.

- Należy to zrobić z kilku względów. Po pierwsze, aby ładnie wyglądały i błyszczały. Po drugie, żeby można było je przemyć z kurzu - przekonuje pani Marzena.

Każde z dzieł ma na sobie co najmniej trzy warstwy lakieru, na ostatniej znajduje się brokat. Oprócz tego na choinkach czy wiankach można znaleźć inne ozdoby - różnego rodzaju, średnicy i koloru kulki głogu, jarzębiny, kokardki, tasiemki, drewniane gwiazdki czy elementy wycinane z suszonej pomarańczy.

- Zawsze na sznureczku zawieszam jeszcze gruby, pergaminowy papier ze swoją pieczątką i podpisem. Dla osoby kupującej jest to informacja, że to faktycznie jest wykonane ręcznie - mówi Marzena Tuniewicz.

W jej dziełach dominuje kolor czerwony i niebieski. Rzadziej zdarzają się pastele - róż i mięta.

- Klienci najczęściej jednak zamawiają czerwone kompozycje. Choć zdarzyło mi się wykonać też choinkę czarno-białą - mówi artystka.

- Co roku staram się też wynaleźć jakąś nową ozdobę - dodaje.

Przygotowanie jednej 60 cm choinki, na której mieści się nawet 200 szyszek, zajmuje około pięciu - sześciu godzin. - Wliczając w to i sumując czas poświęcony na zbieranie szyszek, ich przygotowanie i samo ułożenie na podkładzie oraz wykończenie - precyzuje nasza rozmówczyni.

Najwyższa choinka, którą zrobiła pani Marzena, miała 1,1 metra.

Choinki pani Marzeny są osadzone na specjalnym styropianowym podkładzie w kształcie stożka. Do niego za pomocą kleju na gorąco przytwierdzane są szyszki i pozostałe ozdoby

Spod ręki pani Marzeny wychodzą wieńce adwentowe i choinki. Tych jest najwięcej. Do przygotowania jednej zużywa około 200 szyszek

Pomysł na prezent

W każdym roku spod ręki pani Marzeny wychodzi kilkadziesiąt choinek i wianków. Jak podkreśla artystka, jej dzieła najczęściej są kupowane na prezent. Klienci, z uwagi na ich delikatność, odbierają je na miejscu, ale zdarza się, że wyroby mieszkanki Puław zachwycają osoby z innych zakątków Polski, a nawet z zagranicy.

- W zeszłym roku jedną paczkę wysyłałam do Anglii, jedną do Niemiec - chwali się pani Marzena.

Choinki i wianki zamawiają nie tylko prywatne osoby.

- Zdarzyło mi się wykonać ozdoby do salonu samochodowego w Warszawie, dekoracje do hotelu oraz dla organizacji pozarządowej, która moje wianuszki chce wręczyć swoim nowym członkom jako prezent powitalny - mówi artystka.

Jej wianek jest ozdobą mieszkania przewodniczącej Rady Miasta Puławy, rękodzieło pani Marzeny można podziwiać także w Kancelarii Sejmiku Województwa Lubelskiego oraz w Hotelu Sybilla w Puławach i w Zakładach Azotowych.

Jak podkreśla - w to, co robi, wkłada serce. Do każdej sztuki choinki czy wianka podchodzi indywidualnie i z wielką starannością.

- Jeśli mam coś dla kogoś zrobić, to chcę to zrobić tak, aby ta osoba się tego nie powstydziła, ani ja żebym się nie wstydziła - podkreśla nasza rozmówczyni.

- To musi być ładne, cieszyć oko. Dla mnie efekt jest zadowalający wtedy, gdy ktoś nie może od tego oderwać wzroku - dodaje.

Marta Pietroń

eprasa.pl 7ef619df5c

Piotr „Timi" Piotrowski z Poznania grillował 56 godzin non stop

Pobili rekord Polski w grillowaniu

Tomasz Kupian, szef kuchni w kockiej restauracji President brał udział w poznańskim maratonie. Drużyna kucharzy grillowała mięsa non stop od piątku do niedzieli.

- Od kilku lat z moimi przyjaciółmi, szefami kuchni z całej Polski, biorę udział w akcjach charytatywnych. Dwa lata temu brałem udział w „Gotowaniu na szczycie". Pięć godzin 60 kucharzy wspinało się na Rysy. Tam gotowaliśmy i częstowaliśmy turystów stekami. Zbieraliśmy pieniądze, żeby pomóc naszemu koledze z Krakowa, który stracił rękę podczas pracy i nie może wykonywać zawodu – opowiada Tomasz Kupian, na co dzień mieszkający w miejscowości Wierzbówka koło Parczewa.

Stoisko z rybami przygotowane przez Tomasza Kupiana, szefa kuchni restauracji President w Kocku

Wspierali Stowarzyszenie Amazonek

- W Poznaniu biliśmy rekord grillowania i zbieraliśmy pieniądze dla Stowarzyszenia Amazonek. Dodatkowo, cała kwota zebrana ze sprzedaży biletów wstępu na imprezę została przekazana na bieżące potrzeby stowarzyszenia. Amazonki po wydarzeniu podkreślały, jak bardzo cieszą się z takiej inicjatywy i ile dla nich znaczy zaangażowanie się w ich sprawy – opowiada szef kuchni. Pomysłodawcą i gospodarzem imprezy był właściciel poznańskiej restauracji Steak House EVIL – Piotr „Timi" Piotrowski. Grillowanie trwało od 29 listopada do 1 grudnia.

Grillowali 50 godzin

Minimum do ustanowienia rekordu Polski wynosiło 24 godziny. Organizatorzy z kolei planowali maraton grillowania non stop na łącznie 48 godzin, a oficjalny wynik rekordu Polski w kategorii grupowej to 50 godzin.

Była też kategoria indywidualna. Ten rekord należy do Piotra „Timi" Piotrowskiego i wynosi 56 godzin grillowania non stop.

Smaczne steki ze strusia

W kategorii grupowej wzięli udział najzdolniejsi i najbardziej przebojowi kucharze z całej Polski, a nawet z Europy.

Kucharze non stop grillowali na ogromnym ruszcie najróżniejsze potrawy. Głównie były to dania mięsne, w tym **gigantyczne steki najwyższej jakości** przygotowane bardzo starannie. Dużym zainteresowaniem cieszył się stek ze strusia. Stoły były bogato zastawione najróżniejszym jedzeniem. Uczestnicy wydarzenia, mogli **jeść non stop przez 12 godzin** i mieli z czego wybierać. Była doskonała zupa, Boeuf Stroganow, żeberka, frytki z batatów, sery, mini burgery i mnóstwo innych przysmaków.

Od lewej, właściciel poznańskiej restauracji Steak House EVIL – Piotr „Timi" Piotrowski i Tomasz Kupian, szef kuchni restauracji President w Kocku, podczas bicia rekordu Polski w grillowaniu non stop. Grillowanie trwało od 29 listopada do 1 grudnia

Powrót do pierwotnej kuchni

- Coraz więcej restauracji w Polsce wprowadza kuchnię otwartą, to znaczy, że grill jest za barem i steki przygotowywane są na oczach klienta. Jest to coraz bardziej popularne, a nawet modne. Obecnie w gastronomii wraca się bardzo mocno do korzeni, do kuchni prostych, pierwotnych. Odchodzi się od marynat i dodatków chemicznych. Mięso, otwarty ogień, trochę soli, może pieprzu, to wszystko. Prostota, prostota, prostota – podsumowuje Tomasz Kupian.

Jacek Dejneka

350 kg

- tyle mięsa zgrillowali kucharze podczas bicia rekordu Polski. Była to wołowina, wieprzowina, drób i dziczyzna. Serwowano też makarony, sałatki, sushi i potrawy orientalne.

Polędwica z sandacza, kaszotto, mus z dyni z imbirem, oliwa lubczykowa

Składniki:
Polędwica z sandacza, (grzbietowa najgrubsza część fileta z sandacza) 2 x 150 g
Kasza pęczak 250 ml
Bulion warzywny 350 ml
Białe wino wytrawne 150 ml
Dynia obrana kawałki 300 g
Masło klarowane 100 g
Imbir świeży 1 kłącze
Szalotka 5 szt.
Czosnek ząbek
Śmietanka 30% 150 ml
Sól pieprz cytryna

Kaszotto:
Na patelni na części masła szklimy pokrojoną część szalotki i czosnek. Wsypujemy kaszę i mieszamy podlewając winem i bulionem, gotując na wolnym ogniu do miękkości.

Mus z dyni:
W rondelku na maśle
zeszklić szalotkę, dodać pokrojoną w kostkę dynię, podsmażyć przyprawiając solą pieprzem i odrobiną chili, dodać posiekany kawałek imbiru, podlać odrobiną bulionu i śmietany, gotować i wszystko utrzeć blenderem na kremową masę. Dosmakować wedle gustu.

Sandacz:
Wycięte kawałki wraz ze skórą kropimy cytryną, doprawiamy solą, i smażymy na maśle na złocisty kolor zaczynając od skóry.
Układamy na talerzu wedle własnej koncepcji, kropiąc delikatnie dookoła oliwą lubczykową.

Tomasz Kupian

Na podium za polędwicę z sandacza

Tomasz Kupian jest kucharzem z wykształcenia i pasji. W restauracji President w Kocku pracuje od 6 lat. W niedzielę 8 grudnia podczas Ogólnopolskich Dożynek Rybackich organizowanych od kilkunastu lat w Dworze Anna w Jakubowicach Konińskich k. Lublina, konkurował z paniami z Kół Gospodyń Wiejskich oraz szefami kuchni z 6 restauracji z Lublina, Siedlec i Bogucina. W tegorocznych dożynkach udział wzięło 32 wystawców. Ogółem do konkursu zgłoszono ponad 50 potraw z ryb bądź z rybami. Tomasz Kupian zajął w konkursie drugie miejsce za polędwicę z sandacza na kaszotto z musem świątecznym z marchewki i oliwą lubczykową. Pierwsze miejsce zajął restaurator z Bogucina.

eprasa.pl 7ef619df5c

Wigilia w pałacu Zamoyskich i w zwykłym domu w Lubartowie

W pałacu w Kozłówce na prezenty mogła liczyć też służba. W Wigilię kobiety nie odwiedzały sąsiadów, bo mogło to przynieść nieszczęście. W czasie okupacji wystawę sklepu przy ul. Lubelskiej zdobiła szopka z polskimi rycerzami, której Niemcy zdawali się nie zauważać.

Boże Narodzenie świętowali wszyscy - bogaci, przedstawiciele arystokratycznych rodów o wielkiej historii, zwykli ludzie mieszkający ma wsiach i w małych miasteczkach, takich jak Lubartów.

Okropne kluski z makiem u Zamoyskich

Święta w rezydencji Zamoyskich opisał spokrewniony z nimi Antoni Belina-Brzozowski w książce „Kozłówka w moich wspomnieniach". - Te niezapomniane Boże Narodzenia celebrowane były z całą tradycją. Wszyscy ubrani świątecznie oczekiwali przybycia kolędników, by następnie przejść do teatru, gdzie sala była dosłownie wypchana całą służbą domową i folwarczną. Przy stołach zastawionych jedzeniem w atmosferze nadzwyczaj rodzinnej wystawiano na podium szopkę graną częściowo przez nas, a częściowo przez dzieci i dorosłych z folwarku. Tego dnia kolację wigilijną podawano o ósmej wieczorem. Stół aż uginał się od świątecznych potraw. Świeczniki rzucały ciepłe światło na biały obrus, srebro i kryształy. Po tradycyjnym dzieleniu się opłatkiem w małym salonie goście przechodzili do jadalnego, gdzie służba domowa w świątecznych ubraniach podawała potrawy, od zupy grzybowej począwszy, poprzez różnego rodzaju ryby, sałaty, kończąc na kompotach, kutii i tych okropnych kluskach z makiem. Ciocia Marynka i wuj Adam po krótkim pacierzu rozpoczynali tę całą ceremonię, która trwała prawie do dziesiątej wieczór. Choinka w małym salonie tonęła w glorii łańcuchów, świecidełek i świec. Wszyscy śpiewali kolędy, których głos rozchodził się po pałacu. Pod choinką niekończące się, zapakowane w kolorowe papiery prezenty, które podawano domownikom i gościom. Około jedenastej wieczorem od zasypanego śniegiem tarasu ogrodowego przychodziły dzieci z folwarku, czy ze wsi. Drzwi otwierano i ciocia Marynka w asyście gości rozdawała cukierki i ciasteczka. Osobno w stołowym obydwoje wujostwo rozdawali prezenty służbie domowej i ich rodzinom. O dwunastej w nocy wszyscy szli do kaplicy na pasterkę. Ksiądz z Kamionki celebrował Mszę świętą, a organista wygrywał z całą mocą kolędy, wtórując śpiewem. Kaplica tak była szczelnie nabita, że, mimo mrozu, okna i drzwi były otwarte, tak było duszno. Ci, co się już nie mogli pomieścić, stali na dworze, tupiąc nogami. Tego dnia dopiero koło drugiej w nocy goście rozchodzili się do swoich pokoi.

Opłatek dla zwierząt

Skromniej świętowali mieszkańcy Lubartowa. Zdzisław Ligęza, autor książki „Lubartowskie drogi Armii Krajowej", opisał, jak obchodzono wigilię Bożego Narodzenia przed wojną. Po raz ostatni mógł ją świętować z rodziną w 1938 r. - Chwile w życiu szczególne, których się nie da wykreślić z pamięci, to te, gdy łamaliśmy się opłatkiem. W powadze i nastroju świątecznym wypowiadało się słowa modlitwy - prośby, które w tę niezwykłą noc działały jakoś dziwnie: „Daj Boże, abyśmy doczekali do drugiego roku, do Narodzenia Chrystusa Pana", a potem życzenia i uwagi dotyczące nauki, zachowania się oraz nakazy poprawy. Łamiąc się opłatkiem z bratem Mietkiem, prosiłem o piłkę, taką do kopania, jaką mi obiecywał, gdy przyjedzie następnym razem. Na stole kładziono siano, przykrywano białym, czystym jak śnieg obrusem. Pyszne postne potrawy, przyrządzone przez średnią siostrę Alfredę ustawione były wokół zapalonej świecy. Na podłodze jak tylko sięgam pamięcią zawsze leżała słoma, pod oknem stała choinka, swym przyjemnym zapachem żywicy sprawiając, że jakby cząstka lasu była w domu. Po ukazaniu się na firmamencie pierwszej gwiazdy przystępowaliśmy do spożywania wieczerzy, po czym następował koncert kolęd, które gdy „huknęły" z ośmiu gardeł, zdawało się, że powałę podniosą do góry - wspominał Ligęza. Pisał także o zwyczajach wigilijnych.

- W Wigilię nie wypadało dziewczynom i kobietom wchodzić do sąsiada, rodziny lub krewnych, gdyż mogło to spowodować nieszczęście lub co najmniej niepomyślny rok. Obowiązkiem gospodarza było dopilnowanie, by, zanim siądzie do stołu, woda z wiadra była wylana, wiadro koniecznie musiało być puste podczas spożywania kolacji postnej. Gdy wszyscy byli najedzeni, jeden biesiadników brał wiadro i wychodził do studni. Po powrocie był owacyjnie witany i każdemu z uczestników, według hierarchii, przy śpiewie domowników „oj wino, wino, lepsze niż przedtem było w Kanie Galilejskiej" podawał garnuszek zimnej wody - wspominał Zdzisław Ligęza. Pamiętano też o zwierzętach. - Starsi gospodarze wieczorem chodzili do obór z kawałkami opłatka dla wspólnego uczestnictwa w tej radości z bydłem w tę cichą i świętą noc - zapisał Ligęza we wspomnieniach.

Szopka pod okupacją

Dla dzieci atrakcją była szopka. Specyficznym rodzajem były szopki patriotyczne, które kupowano szczególnie wtedy, kiedy okazywanie patriotycznych uczuć było zakazane. Takie szopki wspominał pochodzący z Lubartowa pisarz i dziennikarz Mirosław Derecki. - Największym jednak powodzeniem cieszyła się w owych okupacyjnych latach „szopka polska". Pięknie sklejona przez samego pana Bracława (właściciela sklepu papierniczo - księgarskiego przy ul. Lubelskiej - przyp. red.) zajmowała centralne miejsce na wystawie sklepu. W okrytej czapami śniegu drewnianej stajence pochylała się nad żłóbkiem z nowo narodzonym Dzieciątkiem, owinięta w ciepłą wełnianą chustę Matka Boska. Czuwał wsparty na lasce Święty Józef. Chuchały ciepłymi oddechami wół i osioł. A przed szopką, na której dachu zwisała złota gwiazda betlejemska, klęczeli krakowiacy w barwnych sukmanach, górale w zarzuconych na ramiona kożuchach, pastuszkowie i pasterki w grubych kubrakach oraz rycerze w zbrojach, z mieczami u boku. Na tarczach rycerzy nie było orłów ani polskich herbów, ale i tak wszyscy dobrze wiedzieli, że są to rycerze spod Giewontu. Ci sami, którzy któregoś dnia, na dany znak ockną się ze snu i wyruszą w stronę Krakowa, aby wyzwolić Polskę z rąk zaborcy... Niemcy przechodzili koło sklepu Bracława, jakby nie dostrzegając tych zawadiackich krakowiaków i górali, tych rycerzy o marsowych obliczach, ani długowłosego Anioła unoszącego się ponad szopką i wieszczącego Dobrą Nowinę - pisał Derecki w książce „Mój Lubartów".

Marcin Kusyk

R E K L A M A

Gabinet
Psychoterapii
Małgorzata Orzechowska

ul. Rogalińskiego 8, Łuków
ul. Ostrowiecka 34, Radzyń Podlaski
660 667 093
orzechowska.terapeuta@gmail.com

Nie czekaj!
Skorzystaj ze wsparcia!

Psychoterapia jeśli:

- żyjesz w ciągłym napięciu i stresie
- doświadczasz silnego lęku
  odczuwasz smutek, zniechęcenie, brak sensu, straciłeś lub nigdy nie odczuwałeś radości i satysfakcji z życia
- nie lubisz siebie, nie akceptujesz się, jesteś przekonany, że inni Cię nie akceptują
- czujesz się mało wartościowy, odrzucony, nieakceptowany
- czujesz, że życie cię przerasta, że nie radzisz sobie z tym, czego doświadczasz
- czujesz, że inni ludzie cię wykorzystują, a Ty nie potrafisz się temu przeciwstawić
- doświadczasz samotności, masz problem ze zbudowaniem trwałych i satysfakcjonujących relacji z innymi
- nie radzisz sobie ze złością, agresją
- doświadczasz nerwicy, depresji, cierpisz na zaburzenia osobowości
- doświadczyłeś w rodzinie przemocy lub uzależnienia i czujesz, że wciąż niesiesz ciężar tych trudnych doświadczeń

Terapia par jeśli:

- doświadczacie kryzysu w relacji
- nie radzicie sobie z konfliktami
- czujecie, że nie możecie się dogadać
- czujecie, że Wasz związek się wypalił
- nie znajdujecie zrozumienia u współmałżonka
- doszło do zdrady
- myślicie o rozstaniu

Wsparcie w kryzysach jeśli:

- doświadczyłeś straty (śmierć bliskiej osoby, poronienie, rozstanie)
- znalazłeś się w trudnej sytuacji życiowej (choroba Twoja lub bliskiej osoby, wypadek, utrata pracy)
- czujesz, że nie radzisz sobie w problemach wychowawczych z dzieckiem
- doświadczasz lub doświadczyłeś przemocy

eprasa.pl 7ef619df5c

Święta w Brazylii wyglądają tak jak w Polsce, ale na Pasterkę nie chodzi się w kurtce, ale w koszulce z krótkim rękawem

Brazylijski piłkarz w Łęcznej:

Polska to mój kraj

Leandro Messias dos Santos 29 grudnia skończy 36 lat. Obrońca Górnika Łęczna opowiada o dzieciństwie w Rio de Janeiro, przywiązaniu do Polski, przyszłości oraz córeczce, która za kilkanaście dni pojawi się na świecie.

W Jak zaczęła się Twoja przygoda z piłką nożną?
- Miałem siedem lat, gdy pojawiłem się na pierwszym treningu. Wtedy nie sądziłem, że zostanę piłkarzem. Jak każde dziecko, robiłem to, co lubiłem. Wiadomo, że w Brazylii mamy wielu byłych i obecnych zawodników i każdy chce zostać takim drugim Ronaldo, Bebeto czy Pele.

W Kiedy zdałeś sobie sprawę, że możesz osiągnąć w piłce nożnej trochę więcej niż przeciętny piłkarz?
- W wieku 15 lat. Wtedy zdałem sobie sprawę, że mogę zarabiać pieniądze, kopiąc piłkę.

W Rio de Janeiro...
- Była stolica Brazylii. To miasto skrajności. Są bogaci, ale też bardzo dużo ubogich ludzi. Miasto samo w sobie jest bardzo bogate.

W A jak Ty się wychowywałeś?
- Nie byliśmy bardzo zamożni. Żyliśmy normalnie.

W Czym zajmowali się rodzice?
- Mama zajmowała się domem, zaś tata był elektrykiem. Wychowałem się w dużej rodzinie. Mam trzy siostry i dwóch braci.

W „Leo" Twoim pierwszym klubem w Europie był Czernomorec Burgas. Jak trafiłeś do Bułgarii?
- Grałem w pierwszoligowym klubie z Brazylii Ceara SC. Jeden z ludzi zajmujących się transferami zauważył mnie i zapytał, czy nie chciałbym trafić do Europy. Moja odpowiedź była twierdząca. Sytuacja potoczyła się bardzo szybko i niedługo później byłem w samolocie, który po kilku godzinach przyleciał na Stary Kontynent.

W Wytrzymałeś pół roku...
- Tak. Wiosną wróciłem do Brazylii i zakotwiczyłem w Mesquita FC, jednak już w kolejnym sezonie reprezentowałem barwy Zakarpattii Użhorod. Na Ukrainie byłem jeszcze w: Tawriji Symferopol, Wołyniu Łucki i Howerli Użhorod.

W Aż wreszcie...
- Trafiłem do Polski. Kolega z Ukrainy wysyłał filmy z CV do klubów nad Wisłą. Jeden z nich trafił do Korony Kielce. Wówczas trenerem zespołu był Ryszard Tarasiewicz, który chciał mnie zobaczyć w akcji. Przyjechałem na dwutygodniowe testy. Udało się i podpisałem kontrakt. Zagrałem kilkanaście meczów w Ekstraklasie. Spełniłem swoje kolejne marzenia. Wiedziałem, że stać mnie na grę w najwyższej klasie rozgrywkowej.

W Jak porównasz grę w Bułgarii, na Ukrainie i w Polsce?
- Bułgarska ma problemy organizacyjne. Na Ukrainie jest trochę lepiej, ale również kuleje organizacja. Warunki do treningów są na słabszym poziomie. A w Polsce? Z każdym rokiem jest coraz lepiej. W ostatnich latach powstało kilka pięknych stadionów, obecnie budują się kolejne. Do Ekstraklasy trafiają dobrzy piłkarze, a na trybunach jest ogrom widzów. Przed Polską w następnym roku start w Mistrzostwach Europy. To kolejny sukces reprezentacji, która skupia naprawdę klasowych graczy, którzy są znani w całej Europie. Mało kto nie zna Roberta Lewandowskiego, Wojciecha Szczęsnego czy Krzysztofa Piątka.

W Biało-czerwoni zmierzą się w spotkaniach grupowych z: Hiszpanią, Szwecją oraz zwycięzcą meczów barażowych. Jak sobie poradzimy?
- Będzie ciężko, ale patrzę z optymizmem na reprezentację. Rozmawiałem z wieloma osobami i większość nie widzi szans z Hiszpanią. Dlaczego? Piłka nożna jest sportem nieprzewidywalnym i wszystko może się zdarzyć. Na boisko wyjdzie 11 zawodników na 11 zawodników.

W Jakiej reprezentacji kibicujesz?
- Brazylii i Polsce, ewentualnie Ukrainie. W Brazylii się urodziłem, a Polska to kraj, w którym mieszkam, stąd mam żonę, teściów i rodzinę.

W Jak się żyje w naszym kraju?
- Na początku było bardzo ciężko. Było dużo barier. Nikogo nie znałem, język był obcy. Z czasem wszystko było łatwiejsze. Teraz Polska to mój kraj. To mój dom.

W W Łęcznej wszyscy ciebie znają?
- Oczywiście (śmiech - przyp. red.). To małe miasto i każdy wie, że gram w Górniku.

W Często rozmawiasz z mieszkańcami tej miejscowości?
- Dokładnie. Rozmawiają, motywują i życzą powodzenia.

W Pojawiały się przykre sytuacje związane z Twoim kolorem skóry?
- Były takie sytuacje, ale niezbyt często. Wszędzie znajdzie się ktoś, któremu coś nie pasuje.

W Co lubisz jeść w naszym kraju?
- Kuchnia jest bardzo dobra. Nie wybrzydzam. Spróbowałem naprawdę wielu potraw. Kocham zupy. Nie odmówię flaków, ogórkowej, kapuśniaka, fasoli. Mięso jest bardzo dobrej jakości.

W Kiedy po raz pierwszy zobaczyłeś śnieg?
- Na Ukrainie. Było to w 2009 roku. Zaskoczył nas w trakcie meczu. Było minus 28 stopni i zaczęło padać. Po kwadransie poprosiłem o zmianę. Nie dawałem rady w takim mrozie. Później się przyzwyczaiłem. Teraz nie mam z tym problemu. Najważniejszy jest dobry ubiór i można wyjść na boisko w każdych warunkach. Zauważmy, że zimy w Polsce są coraz cieplejsze, a śnieg jest rzadkością.

W Czyli na Ukrainie kupiłeś pierwsze ciepłe rzeczy?
- Dokładnie. Czapkę, kurtkę, rękawiczki. Wcześniej nie było to potrzebne. W Brazylii w grudniu jest bardzo ciepło. Temperatury potrafią sięgać nawet 40 stopni. Teraz lubię zimę.

W Serio?
- Tak. Lubię lato i zimę. Przed nami święta. Gdy spadnie śnieg, wszystko robi się piękniejsze i jeszcze bardziej czuć Boże Narodzenie.

W Które spędzisz z żoną?
- Oczywiście. Moją kobietą życia jest Marta. To łęcznianka.

W Gdzie się poznaliście?
- W Łęcznej.

W Na dyskotece?
- A skąd. Myślisz, że poznałbym żonę na dyskotece. Nie wziąłbym takiej kobiety za drugą połówkę, z którą spędzę całe życie (śmiech - przyp. red.).

W Tegoroczne święta będą wyjątkowe?
- Oczywiście. Spodziewamy się córeczki, która przyjdzie na świat jeszcze w tym roku. Byłoby idealnie, gdyby urodziła się 29 grudnia, kiedy jej tata skończy 36 lat.

Spodziewamy się córeczki, która przyjdzie na świat jeszcze w tym roku. Byłoby idealnie, gdyby urodziła się 29 grudnia, kiedy jej tata skończy 36 lat

W Która z potraw wigilijnych jest twoim numerem jeden?
- Lubię rybę w każdej postaci, barszcz i piernik.

W Gdzie będziecie spędzać święta?
- W domu. Będziemy również u teściowej Wiesławy.

W Dobrze gotuje?
- Najlepiej (śmiech - przyp. red.).

Bez Boga nie ma dobrych relacji pomiędzy ludźmi. Modlę się przed meczem, w domu. To bardzo ważne, ale wraz z modlitwą musi iść w parze dobre postępowanie

W Jak wyglądają święta w Brazylii?
- Koncepcja jest podobna do polskich świąt. W Brazylii jest wielu katolików. Mamy choinkę, prezenty, uroczystą kolację. Wiadomo, potrawy są nieco inne.

W A Pasterka?
- Oczywiście, tylko nie chodziłem do kościoła w kurtce, tylko w koszulce z krótkim rękawem (śmiech - przyp. red.).

W Jaki prezent, który dostałeś pod choinkę pamiętasz do dzisiaj?
- Szczerze, to nie patrzę na podarunki w ten sposób. Najważniejsze, żeby moi bliscy byli zdrowi, szczęśliwi i blisko mnie. Prezenty to dobra materialne, które przemijają, a miłość i życzliwość nie.

W Wielokrotnie widziałem Cię na boisku, gdzie modlisz się...
- Staram się żyć w zgodzie z przykazaniami. Religia jest bardzo ważna w moim życiu. Oczywiście, w przeszłości popełniłem dużo błędów, ale zawsze staram się wrócić na dobrą ścieżkę. W życiu najważniejszy jest Jezus Chrystus.

W Wiara pomaga?
- Bez niej nie ma życia. Nie ma na to szans. To moja siła. Bez Boga nie ma dobrych relacji pomiędzy ludźmi. Modlę się przed meczem, w domu. To bardzo ważne, ale wraz z modlitwą musi iść w parze dobre postępowanie.

W Kiedy ostatnio byłeś w Brazylii?
- Pół roku temu. Bilety są bardzo drogie, a poza tym moja praca nie pozwala na częste wizyty. Gramy ligę, a w przerwach są okresy przygotowawcze. Zaledwie kilkanaście dni w roku to wolny czas od futbolu i wówczas mogę pozwolić sobie na wielogodzinny lot do kraju, w którym się urodziłem i wychowałem.

W Bierzesz pod uwagę przenosiny z rodziną do Rio de Janeiro?
- Nie mam takich planów. Dobrze mi w Polsce.

W Co będziesz robił, gdy zawiesisz buty na kołku?
- Nie wiem. Mam jakieś plany na życie, ale skupiam się, by jak najlepiej prezentować się na boisku w Górniku Łęczna.

red.

eprasa.pl 7ef619df5c

VIII Gala Sportu Puławskiego

Były uśmiechy, nagrody pieniężne, listy gratulacyjne oraz symboliczne róże. W minioną środę odbyła się VIII Gala Sportu Puławskiego.

Zawodnicy Bursy Puławy w sezonie 2018/2019 zajęli pierwsze miejsce w Wojewódzkiej Lidze Juniorów Młodszych, drugie miejsce grupie w 1/16 Mistrzostw Polski juniorów młodszych, drugie miejsce w grupie w 1/8 mistrzostw, czwarte miejsce w grupie w 1/4 mistrzostw i w klasyfikacji końcowej uplasowali się na 7 miejscu. Na scenie pojawili się: Michał Białota, Michał Łyszcz, Nikodem Wieleba, Kacper Proczek, Damian Salasa, Łukasz Pawlonka, Miłosz Łodziński, Tymon Kamiński, Michał Wierzbiński, Ernest Butryn, Jakub Wydrzyński, Maciej Matraszek, Maciej Kalinowski, Bartosz Górecki, Wiktor Król. Wszyscy otrzymali wyróżnienia

W mieście funkcjonuje program stypendialny – Sybilla Sportowa. Stypendium to jest przyznawane na kolejnych 12 miesięcy w dwóch terminach – od lipca i od stycznia. Może być przyznane zawodnikowi, który zdobył co najmniej pierwsze miejsce na Międzywojewódzkich Mistrzostwach Młodzików, zajął miejsca od pierwszego do trzeciego na mistrzostwach Polski w danej dyscyplinie i w danej kategorii wiekowej lub w przypadku gier zespołowych - drużyna - zajęła co najmniej czwarte miejsce w najwyższej klasie rozgrywkowej.

WYRÓŻNIENIA

Bartłomiej Koncki, Mateusz Zawisza, Wiktor Stańczyk, Mateusz Fiut, Zuzanna Gozdera, Julia Postuj, Adam Zielonka, Bartłomiej Proć, Wiktor Szymanek, Agnieszka Leszczyńska, Marceli Adach, Daniel Staniszewski, Dawid Czubak, Łukasz Świderski, Maja Kraska, Julia Skomra, Jakub Płaczkowski, Wiktoria Oko, Gabriela Król, Natalia Fota, Radosław Poniatowski, Jakub Węgrzyn, Sławomir Murat, Grzegorz Chojak, Dariusz Butryn

red.

Przedstawiciele najlepszych placówek w mieście odebrali nagrody za najlepsze wyniki w sporcie szkolnym. Triumfowała Szkoła Podstawowa nr 10, drugie miejsce zajęła „Jedenastka", a trzecie „Dziewiątka"

Stypendyści ścigający się na torze i na szosie z Pogoni Puławy to: Daniel Staniszewski, Filip Maciejuk, Bartłomiej Proć, Aleksander Nikiel, Bartłomiej Zabłocki i Dawid Kloc. Nagrody odebrała mama Filipa Maciejuka

Sybillę otrzymali: Gabriela Król (pływanie Wisła Puławy), Wiktoria Oko (lekkoatletyka Wisła) Zuzanna Gozdera (lekkoatletyka Wisła)

Wśród przedstawicieli Wisły Puławy w podnoszeniu ciężarów Sybilla trafiła do: Jakuba Węgrzyna, Natalii Foty, Radosława Poniatowskiego i Wiktora Stańczyka

Reprezentanci Uczniowskiego Ludowego Klubu Sportowego Andros w taekwondo olimpijskie z Sybillą to: Maja Kraska, Wiktor Szymanek, Julia Skomra

Nagrodę specjalną odebrał Tadeusz Kiernicki

Sylwestrowe bieganie

Organizatorzy zapraszają wszystkich chętnych do udziału w Jubileuszowo Złoto-Srebrnym XXV Biegu Sylwestrowym Nałęczów - Sao Paulo i Nordic Walking. Honorowo patronat nad wydarzeniem ma burmistrz Nałęczowa Wiesław Pardyka.

Zawody odbędą się 31 grudnia o godz. 23:55. Trasa biegu to park zdrojowy oraz ulice Nałęczowa. Śmiałkowie będą mieli do pokonania 2 i 6 kilometrów. Biuro zawodów będzie znajdowało się w Szkole Podstawowej przy ul. Spółdzielczej 17 i będzie czynne w godz. 14 - 23.

Warunkiem uczestnictwa jest wpłacenie 30 zł lub 50 zł z pakietem od osoby w dniu zmagań do godz. 23.

Kategorie wiekowe w biegu na 6 km mężczyzn: open 16-29, 30-39, 40-49, 50-59, 60 lat i starsi, 6 km kobiet – open, 40 lat i starsze, 2 km – open kobiet i mężczyzn, Nordic Walking na dystansie 6 lub 2 km w formie rekreacyjnej, bieg przebierańców, dystans 2 km i 6 km oceniany jest strój uczestników, a nie miejsce.

Za miejsca 1-3 w kategorii kobiet i mężczyzn na ww. dystansach i kategoriach: puchar, nagroda rzeczowa lub pieniężna. Osoby, które nie ukończyły 18 lat, startują z ważnym zaświadczeniem lekarskim o braku przeciwwskazań do uprawiania biegów oraz za zgodą opiekuna. Osoby biorące udział w biegu ubezpieczają się we własnym zakresie (organizator zapewnia ubezpieczenie podstawowe) oraz podpisują oświadczenie, że biorą udział w biegu na własną odpowiedzialność.

Wśród wszystkich uczestników zawodów zostaną rozlosowane cenne nagrody ufundowane przez sponsorów (wyroby ze złota, srebra, platery, mosiądzu, miedzi, obrazy, wyroby z porcelany itp.). Więcej informacji można uzyskać u Stanisława Marca pod nr tel. 885 682 304 lub u Marka Górniaka pod nr tel. 693 230 360.

red.

Kto jest chętny, by spędzić Sylwestra, biegnąc?

R E K L A M A

GRUPA AZOTY PUŁAWY
SPONSOREM PUŁAWSKIEGO SPORTU

grupa azoty
PUŁAWY

eprasa.pl 7ef619df5c

Gmina Nałęczów

Gmina Wąwolnica

STRONĘ REDAGUJE:
Marta Pietroń
tel. 780 029 979
pietron@24wspolnota.pl

Święta tuż, tuż

W Nałęczowie zapłonęło Światełko Pokoju

Fot.Dominik Kęsik

Dzieci z przedszkola im. Adama Żeromskiego zaśpiewały kolędy, czym wprowadziły uczestników miejskiej Wigilii w świąteczny nastrój

NAŁĘCZÓW: Zasmakowali lokalnych specjałów, śpiewali i opłatkiem się połamali. Mieszkańcy Nałęczowa wraz z burmistrzem spotkali się na Wigilii Miejskiej, aby złożyć sobie życzenia świąteczne. Na wszystkich zgromadzonych czekało wiele atrakcji.

Początek Wigilii uświetnił występ dzieci z Przedszkola im. Adama Żeromskiego. Maluchy zaśpiewały kolędy. Przed Nałęczowskim Ośrodkiem Kultury zgromadzili się nie tylko mieszkańcy, ale i również kuracjusze. Po wspólnej modlitwie Harcerska Organizacja „Cichociemni" przekazała burmistrzowi miasteczka, Wiesławowi Pardyce Betlejemskie Światełko Pokoju. Tradycyjnie wszyscy nałęczowianie mogli połamać się opłatkiem. Na placu pod NOK-iem ustawiono dwa stoły, przy których goście mogli zjeść ciepły i smaczny posiłek.

- Chciałbym państwu życzyć, żeby te podsumowania mijającego roku były jak najbardziej pozytywne, ale żeby plany i wyzwania, które będziemy sobie przed sobą stawiać jako mieszkańcy i samorząd zostały w 110% zrealizowane. Święta Bożego Narodzenia są też świętem rodziny, więc w związku z tym życzę wszystkim przyjaznej atmosfery dla Was i waszej rodziny. Wszystkiego dobrego - mówił burmistrz Pardyka, który składał życzenia wszystkim mieszkańcom Nałęczowa i okolic.

Dominik Kęsik

Wiesław Pardyka
burmistrz Nałęczowa

Życzę wszystkim zdrowia, spokoju i wytchnienia od codziennych trosk, ale również życzę im tego, aby byli zadowoleni z gospodarza swojej gminy w następnych latach. Mamy za sobą pierwszy rok przetarcia, ale na pewno kolejny rok będzie dużym wyzwaniem w sensie budżetowym, ponieważ skala inwestycji, którą planujemy jest bardzo duża. Wszystkiego dobrego dla mieszkańców oraz kuracjuszy

Fot.Dominik Kęsik

Wszyscy goście, którzy przybyli na Wigilię Miejską przed Nałęczowski Ośrodek Kultury mogli skosztować świątecznych przysmaków. Chętnych nie brakowało

Fot.Dominik Kęsik

Burmistrz Nałęczowa Wiesław Pardyka zapalił Betlejemskie Światełko Pokoju, które otrzymał od Harcerskiej Organizacji „Cichociemni"

Maria Kopińska

Na te nadchodzące święta życzę wszystkim zdrowia, szczęścia, dużo ciepła i miłości. Niech ten czas wszyscy spędzą w gronie najbliższych

Maciej Zieńkowski

Chciałbym życzyć mieszkańcom Nałęczowa i okolic radości, ponieważ widzimy, że te święta są radosne, ponieważ wspominamy narodziny Pana Boga

Firmy chcą więcej za odbiór śmieci. Opłaty w górę

WĄWOLNICA: To już pewne. Mieszkańcy gminy Wąwolnica od nowego roku zapłacą więcej za wywóz śmieci. Wszystko przez to, że firmy odbierające odpady chcą więcej za swoje usługi. Najbardziej po kieszeni dostaną osoby, które nie segregują śmieci.

Stawki za odbiór i wywóz śmieci w gminie Wąwolnica

	Dotyczczasowe	Od 1.01.2020 r.
Odpady segregowane		
1-2 osoby	20 zł	25 zł
3-5 osób	40 zł	63 zł
6 i więcej osób	55 zł	90 zł
Odpady niesegregowane		
1-2 osoby	50 zł	100 zł
3-5 osób	80 zł	252 zł
6 osób i więcej	100 zł	360 zł

Podwyżki opłat za wywóz śmieci przegłosowało już większość gmin naszego powiatu. Podobny los czekał gminę Wąwolnica. Ostatnia podwyżka miała miejsce rok temu. Ogłoszony niedawno przez urzędników przetarg na odbiór i zagospodarowanie odpadów nie cieszył się zbyt dużym zainteresowaniem. Do urzędu wpłynęło tylko dwie oferty, a sumy, jakie w nich za swoje usługi zaproponowały firmy, wprawiły samorządowców w osłupienie. Odbiorem śmieci z Wąwolnicy i okolicznych miejscowości była zainteresowana firma z Kraśnika EKO-KRAS, która zaproponowała nieco ponad 626 tys. zł, czyli ponad 100 tys. zł więcej, niż pierwotnie zaplanowały na ten cel władze gminy. Swoją propozycję przedstawiło również przedsiębiorstwo dotychczas odbierające odpady. Zakład Usług Komunalnych z Kurowa zaproponował jeszcze więcej - 887,7 tys. zł.

Biorąc pod uwagę fakt, że system śmieciowy musi się bilansować - opłaty wnoszone za odbiór i wywóz odpadów muszą pokrywać ponoszone w związku z tym koszty - urzędnicy postanowili rozstrzygnąć przetarg, zlecając realizację zadania kraśnickiej firmie. To jednocześnie oznacza, że miesięczne stawki za wywóz śmieci muszą wzrosnąć. Kwestią ustalenia ich wysokości jeszcze przed świętami zajęli się radni. Nowe stawki wypracowano w porozumieniu z wójtem na komisjach. Na razie opłaty będą naliczane od gospodarstwa, choć rajcy proponują, by w przyszłości zmienić sposób naliczania opłat na ten od osoby. Podwyżki wyniosą od kilku do kilkuset złotych. 5 zł więcej, niż dotychczas zapłacą gospodarstwa 1-2 osobowe. Największe podwyżki sięgające ponad 300 %, dotyczą tych, którzy nie segregują odpadów.

Marta Pietroń

Zagraj o puchar wójta

W sobotę 28 grudnia miłośnicy tenisa stołowego mają szansę zmierzyć się przy stole podczas Świątecznego Turnieju Tenisa Stołowego o Puchar Wójta Gminy Wąwolnica. Tegoroczna edycja jest już piątą z kolei. W zmaganiach może wziąć udział każdy. Zapisy będą prowadzone w dniu zawodów od godziny 8.00 do 8.30. Sama rywalizacja rozpocznie się od godz. 9.00 w sali gimnastycznej wąwolnickiego Zespołu Szkolno - Przedszkolnego. Zawodnicy będą mierzyć się w kilku kategoriach: urodzeni w 2005 roku i młodsi, urodzeni w latach 2001 - 2004, urodzeni w 2000 roku i starsi. Płeć piękna będzie z kolei rywalizować w jednej kategorii bez limitu wiekowego. - Osoby niepełnoletnie muszą posiadać pisemną zgodę rodziców lub opiekunów na udział w turnieju - przypominają organizatorzy.

Marta Pietroń

eprasa.pl 7ef619df5c

STRONĘ REDAGUJE:
Monika Głos-Oszatowska
tel. 791 132 007
glos@24wspolnota.pl

Sąd w najbliższym czasie zdecyduje o losie zakładu

Gmina Końskowola na liście wierzycieli Pini Beef

KOŃSKOWOLA: Restrukturyzacja czy upadłość ? Rozgrywają się losy zakładów mięsnych Pini Beef w Końskowoli.

Spółka zawiązana z dostawców bydła chce restrukturyzacji

Wielomilionowe zaległości wobec dostawców, niezapłacone podatki i należności względem gminy - tak wygląda aktualnie sytuacja zakładów mięsnych Pini Beef w Końskowoli. Podczas ostatniej sesji włodarz Końskowoli poinformował, że sprawą przedsiębiorstwa zajmuje się już sąd gospodarczy, a gmina znajduje się na liście wierzycieli.

-Trwa restrukturyzacja tego przedsiębiorstwa, a konkretnie został złożony wniosek do sądu w tej sprawie. Sąd go przyjął i powołał radę wierzycieli - mówił do zgromadzonych podczas sesji Stanisław Gołębiowski.

Jak wyjaśniał dalej wójt w radzie poza gminą Końskowola, którą reprezentuje znalazły się m.in. dwa banki oraz spółka, która zawiązała się z dostawców bydła (Polonia Beef). Żeby restrukturyzacja zakładów weszła w życie i została pozytywnie przeprowadzona rada wierzycieli powinna pozytywnie zaopiniować wniosek spółki.

W głównej mierze zakłada on 5-letnie wydzierżawienie zakładu przez Polonię Beef za kwotę 70 tys. zł miesięcznie. Po tym terminie spółka zobowiązuje się zakupić zakład za kwotę 40 mln zł.

- Byłem mocno przeciwny przyjęciu tej restrukturyzacji. W mojej ocenie jest to wszystko palcem na wodzie pisane i boję się, że w ostatnim roku działalności tej spółki będzie następna restrukturyzacja i nigdy nie dojdziemy ładu z tą firmą - mówił włodarz Końskowoli i kontynuował:

- Na razie w ramach rady wierzycieli nie możemy dojść do konsensusu. Trzecie głosowanie członków rady zaplanowane jest na 30 grudnia br.

Zamiast restrukturyzacji sąd może wprowadzić upadłość

W ostatnim czasie do urzędu gminy wpłynęły pisma z sądu gospodarczego, w których zawarta jest informacja, że spółka Polonia Beef w momencie wdrażania restrukturyzacji (19 września) zobowiązała się do bieżącego regulowania należności za energię, ścieki czy śmieci.

Jak opowiada wójt Końskowoli zobowiązania te nie są jednak odpowiednio realizowane. 11 grudnia na rachunek gminy wpłynęła tylko należność z tytułu wywozu odpadów, a spółka do dnia dzisiejszego nie uregulowała na przykład należności za podatek od nieruchomości.

- W wyniku takiej sytuacji sędzia nadzorujący sprawę zawnioskował do sądu gospodarczego, żeby z urzędu unieważnić postanowienie o restrukturyzacji - wyjaśniał dalej Gołębiowski.

Jak twierdzi wójt takie postanowienie zwalnia radę wierzycieli z głosowania i wprowadza upadłość.

- Ta upadłość będzie być może dłużej trwała, ale może w jej wyniku uda się odzyskać większe sumy - argumentował Gołębiowski.

Monika Głos-Oszatowska

Na Puławskiej już po asfalcie

KOŃSKOWOLA: Dzięki pozyskanym środkom z Funduszu Dróg Samorządowych mieszkańcy kolejnych miejscowości w gminie mogą cieszyć się z odremontowanych dróg. W Skowieszynie na części ulicy Puławskiej wykonawca położył już nawierzchnię asfaltową.

Mimo iż przebudowa ulicy Puławskiej w głównej mierze została zaplanowana na rok 2020 władze gminy po pozytywnie rozstrzygniętym przetargu zmobilizowały wykonawce do wykonania części prac jeszcze w tym roku. 15 listopada konsorcjum firm PBI Infrastruktura z Kraśnika i PBI WMB z Sandomierza podpisało umowę o udzieleniu zamówienia z włodarzami Końskowoli i w szybkim tempie przystąpiło do pracy.

Na odcinku drogi, na którym wykonana była podbudowa wykonawca dokonał jej uzupełnienia i położył jedną warstwę asfaltu. Dzięki temu jeszcze tej zimy mieszkańcy odczują większy komfort poruszając się tą drogą. Pozostała część zadania, polegająca na zdjęciu płyt betonowych budowie poboczy i chodników wykonana będzie w przyszłym roku.

Przypominamy, że według opracowanych kosztorysów budowa drogi miała kosztować końskowolski samorząd 4 mln 325 tys. zł. Jednak po korzystnie rozstrzygniętym przetargu w przypadku tego zadania zostaną oszczędności, bo wybrane konsorcjum firm zadeklarowało wykonanie wszystkich prac za lekko ponad 3,5 mln zł.

Monika Głos-Oszatowska

Liczy się każda sekunda

Dzieciaki z Janowca wiedzą, jak udzielać pierwszej pomocy

Fot.Dominik Kęsik

Dzięki takiej lekcji uczniowie klasy trzeciej będą wiedzieli jak uratować komuś życie

Zosia Wójtowicz i Igor Winsztal
- Było fajnie, dzięki przeprowadzonym zajęciom dowiedziałam się wielu rzeczy na temat pierwszej pomocy - mówi Zosia

- Mi się bardzo podobało. Byłem na zajęciach już po raz 3 i jestem zadowolony - przyznaje Igor

JANOWIEC: Każdego dnia dochodzi do setki wypadków, w których potrzebna jest pierwsza pomoc. O tym, jak należy udzielić wsparcia poszkodowanym dowiedzieli się uczniowie trzeciej klasy z Zespołu Szkół w Janowcu.

Zajęcia dla najmłodszych przeprowadził Daniel Woźniak, strażak oraz ratownik medyczny, który prywatnie jest absolwentem szkoły. Przez godzinę lekcyjną trzecioklasiści mogli dużo dowiedzieć się na temat pracy pana Daniela, a także poznać czynności związane z udzielaniem pierwszej pomocy oraz zasady prawidłowego zachowania się w czasie wypadku, w sytuacjach zagrożenia życia lub zdrowia. Strażak demonstrował sztuczne oddychanie i masaż serca na fantomie. Chętni sami próbowali udzielać pierwszej pomocy.

- Zajęcia udzielania pierwszej pomocy odbywają się cyklicznie. Prowadzimy je już kolejny rok z inicjatywy rodzica uczennicy naszej szkoły, pana Kamila, we współpracy z Ochotniczą Strażą Pożarną w Oblasach. Obecnie zajęcia prowadzi pan Daniel, który z wielkim zaangażowaniem przekazuje uczniom naszej szkoły sposoby udzielania pierwszej pomocy. Jesteśmy bardzo wdzięczni za wspieranie szkoły i pomoc w organizowaniu tego typu zajęć, które uważam, że są bardzo przydatne w życiu każdego człowieka - mówi w rozmowie ze „Wspólnotą" Beata Kolasińska, dyrektor Zespołu Szkół w Janowcu.

Dominik Kęsik

Daniel Woźniak
ratownik medyczny, strażak

Zainteresowanie jest bardzo duże, dzieci chętnie podchodzą do fantoma i ćwiczą. Najmłodsi uczą się, jak udzielać pierwszej pomocy osobom poszkodowanym. Wierzę, że taka lekcja przyda im się na przyszłość

W Janowcu ustalili podatki na 2020 rok

Janowiec: Podczas sesji pod koniec listopada Rada Gminy Janowiec przyjęła nowe stawki podatku od nieruchomości, od środków transportowych, a także obniżyła średnią cenę skupu żyta .

Obniżają cenę żyta, ale podatek i tak będzie wyższy

Wszystkie podatki nieznacznie rosną, co już zostało uwzględnione w przyszłorocznym budżecie gminy.

– Projekt budżetu został skonstruowany już ze zmienionymi stawkami podatków. Podwyżki są niewielkie, tylko o poziom inflacji – tłumaczy wójt Jan Gędek.

Zgodnie z przyjętą uchwałą w sprawie średniej ceny skupu żyta, od której naliczany jest podatek rolny na 2020 rok, cenę obniżono z kwoty 58,64 zł za decytonę podanej w komunikacie prezes GUS do 53,2 zł. Warto jednak dodać, że w porównaniu do 2019 roku cena skupu, a zarazem i podatek, i tak jest wyższa. Rok temu radni obniżyli cenę z 54,36 zł za 1 dt do 48,8 zł.

Podatek od nieruchomości w górę

Rosną także stawki podatku od nieruchomości. Za budynki mieszkalne trzeba będzie zapłacić 75 groszy za metr, czyli o 6 groszy więcej w porównaniu do poprzedniego roku. Za grunty związane z prowadzeniem działalności gospodarczej w przyszłym roku trzeba będzie zapłacić już nie 79, a 85 gr za 1 m2 rocznie. Za budynki o takim przeznaczeniu przedsiębiorcy zapłacą już nie 18,3 zł za metr, a 19 zł. Więcej za pojazdy

Zmieniają się również roczne stawki podatków od środków transportowych. Więcej zapłacą właściciele ciężarówek, w zależności od masy pojazdu (A – powyżej 3,5 tony do 5,5 t – podatek rośnie z 374 zł do 382 zł, B – Od 5,5 t do 9 t – podatek rośnie z 614 zł do 626 zł, C– Od 9 do 12 t – podatek rośnie z 718zł do 732 zł). O 20 zł więcej zapłacą właściciele ciągników (z 1046 zł do 1066 zł). Za przyczepy trzeba będzie zapłacić o 6 zł więcej (z 342 na 348 zł). Stawka zmniejsza się jednak dla właścicieli autobusów: 842 zł zapłacą za pojazdy na mniej niż 22 miejsca (rok temu 856 zł). Za większy autobus podatek wyniesie 1542 zł (wcześniej 1546 zł)

Kamil Wąsik

eprasa.pl 7ef619df5c

Gmina Baranów | Gmina Żyrzyn | Gmina Puławy

STRONĘ REDAGUJE:
Monika Głos-Oszatowska
tel. 791 132 007
glos@24wspolnota.pl

Domowe budżety mocno odczują takie podwyżki

Gm. Baranów: Śmieci o ponad 100 procent w górę

BARANÓW: Podwyżki opłat za gospodarowanie odpadami nie ominęły gminy Baranów. Radni ustalili nowe stawki. Od lutego mieszkańcy za odbiór śmieci zapłacą 20 zł od osoby za odpady zbierane w sposób selektywny.

Podwyżki stały się faktem

Gmina Baranów podobnie jak wszystkie sąsiednie samorządy w powiecie puławskim staje przed koniecznością zmiany opłat za odbiór i gospodarowanie odpadów. Podwyżki dyktowane przez puławski ZUK oraz firmy, które bezpośrednio zajmują się odbiorem i transportem odpadów niestety najbardziej odczują zwykli mieszkańcy. Mimo że włodarze gminy poczynili wiele starań, by ceny zbytnio nie poszybowały w górę, podwyżki są znaczące i każda rodzina odczuje je w domowym budżecie.

Czas na wybór firmy

Włodarze Baranowa w połowie listopada ogłosili pierwsze postępowanie na odbiór i zagospodarowanie odpadów z terenu gminy. Okazało się, że nie ma zbyt wielu firm zainteresowanych odbieraniem śmieci z Baranowa. Do przetargu stanęło jedno przedsiębiorstwo i zażądało kwot o ponad sto procent przekraczających środki zabezpieczone na ten cel w budżecie. Według planu finansowego gminy na realizację tego zadania przeznaczono kwotę 538,7 tys. zł. Firma Rago wyceniła swoje usługi na 1,14 mln. zł. Wójt gminy zdecydował o unieważnieniu postępowania. Drugi przetarg był już bardziej korzystny dla baranowskiego samorządu. Być może dlatego, że urzędnicy zdecydowali się na skrócenie okresu obowiązywania umowy, wskazując go na sierpień, a nie tak jak wcześniej planowano do końca roku. Do urzędu zgłosiły się trzy firmy, zainteresowane świadczeniem tego rodzaju usług. Najkorzystniejszą ofertę pod względem cenowym złożyła firma Eko Trans z Kamionki. Swoje usługi wyceniła na 380 tys. zł. Dwie pozostałe oferty znacznie odbiegały od tej pierwszej cenowo. Opiewały na kwoty od 519 do 588 tys. zł . Mimo, że władze gminy nie rozstrzygnęły jeszcze ostatecznie postępowania na ostatniej sesji radni zajęli się już tematem nieuniknionych podwyżek.

Od lutego nowe stawki

Projekt przygotowany przez urzędników w początkowej fazie zakładał, że od lutego 2020 roku mieszkańcy gminy Baranów za śmieci będą płacić 25 zł od osoby. Po konsultacji z radą gminy złagodzono stopień podwyżki. Nowa zaproponowana i uchwalona przez radnych opłata wynosi 20 zł od osoby oczywiście za odpady segregowane. Przypomnijmy, że do tej pory mieszkańcy gminy płacili miesięcznie za wywóz śmieci 9,5 zł od osoby, a to oznacza, że według nowych stawek od lutego przyszłego roku zapłacą o ponad 100 procent więcej za wywóz wytworzonych przez siebie odpadów. Przeciw podwyżkom podczas głosowania opowiedziało się pięciu radnych (Krzysztof Żurek, Tomasz Wiraszka, Andrzej Wiak, Stanisław Mazurek i Halina Ircha). Michał Grzechnik wstrzymał się od głosu, a pozostali członkowie rady oddali głos za wzrostem opłat.

Monika Głos-Oszatowska

Uczniowie z Zarzecza najlepsi z wiedzy o gminie

GM. PUŁAWY: W Gminnej Bibliotece Publicznej w Górze Puławskiej odbyła się kolejna edycja konkursu wiedzy o regionie „Moja Gmina Puławy". W rywalizacji najlepiej wypadli uczniowie ze szkoły w Zarzeczu.

W tegorocznych zmaganiach wzięły udział trzyosobowe drużyny reprezentujące wszystkie szkoły podstawowe z terenu gminy Puławy. Przy rozwiązywaniu zadań, młodzież wykazała się wspaniałą wiedzą nie tylko historyczną. Przypominamy, że konkurs ten odbył się już po raz szósty, a jego głównym założeniem i celem jest to, by najmłodsze pokolenie poznało historię, walory turystyczne i przyrodnicze swojej małej ojczyzny, w której na co dzień żyje.

Jak co roku organizatorzy nie mogli narzekać na frekwencję uczestników. Poziom wiedzy również był bardzo wysoki i wyrównany, o czym może świadczyć wyłonienie laureatów II i III miejsca poprzez dogrywkę. Ostatecznie w klasyfikacji końcowej w konkursie wiedzy o regionie „Moja Gmina Puławy" najlepiej wypadli uczniowie ze Szkoły Podstawowej w Zarzeczu. Na drugim miejscu podium znalazła się drużyna ze Szkoły Podstawowej w Leokadiowie. Brązowy medal powędrował do uczniów ze Szkoły Podstawowej w Borowej.

Monika Głos-Oszatowska

24 PULAWY
24wspolnota.pl

Koniec filii bibliotecznej w Śniadówce

BARANÓW: Decyzją Rady Gminy Baranów oddział biblioteki w Śniadówce w czerwcu przyszłego roku zostanie ostatecznie zlikwidowany. Za taką decyzją przemówiły głównie względy ekonomiczne.

O likwidację swojej filii wnioskowały osobiście władze gminnej biblioteki. Podczas ostatniej sesji dyrektor instytucji Danuta Kuta utwierdzała radnych w słuszności podejmowanej decyzji. Filia biblioteczna w Śniadówce według zarządzającej gminnym czytelnictwem nie ma racji bytu. Od dwóch lat jest już zamknięta, ponieważ pracownik tam zatrudniony przebywa na rencie chorobowej. Przez ten okres nieużywania budynku księgozbiór w znaczącej części, mówi się nawet o 3/4 pozycji, nadaje się wyłącznie do wymiany. Książki są zakurzone, zagrzybione i w głównej mierze to wydawnictwa pamiętające jeszcze czasy 60- te czy 70 - te.

- Za taką decyzją przemawiają też względy ekonomiczne - mówiła Danuta Kuta do zgromadzonych na sesji i kontynuowała:

- Aby obiekt mógł dalej funkcjonować wymaga generalnego remontu i wyposażenia w nowe regały, biurka oraz oczywiście nowy księgozbiór. Należałoby tam zakupić około 1,5 tysiąca pozycji na początek. Do tego dochodzi zatrudnienie pracownika i opłaty z tym związane.

Te wydatki według dyrektorki są niepotrzebne, ponieważ i tak wszystkie dzieci przyjeżdżają do Baranowa i korzystają z gminnej biblioteki lub szkolnej. Filia w Śniadówce nie cieszyła się również dużą popularnością wśród mieszkańców miejscowości. W 2017 roku były tam zaledwie 562 wypożyczenia.

Radni podczas głosowania byli jednogłośni. Ich decyzją z dniem 30 czerwca 2020 roku filia biblioteczna w Śniadówce zostanie ostatecznie zlikwidowana. Mieszkańcy gminy będą mieli do dyspozycji jedynie bibliotekę w Baranowie.

Danuta Kuta
dyrektor Gminnej Biblioteki Publicznej w Baranowie

Za taką decyzją przemawiają względy ekonomiczne. Aby obiekt mógł dalej funkcjonować wymaga generalnego remontu

Monika Głos-Oszatowska

Kto dowiezie uczniów?

Władze gminy Żyrzyn ogłosiły przetarg na dowożenie uczniów do gminnych placówek oświatowych.

Przewoźnik, który wygra przetarg będzie codziennie dowoził od 245 do 265 uczniów i przedszkolaków. Dzienna ilość kilometrów, ze względu na rozległe położenie gminy nie będzie mała. Przedstawiciele samorządu chcą, żeby do dyspozycji uczniów były trzy autobusy. Dwa o liczbie miejsc siedzących co najmniej 51, a trzeci dysponujący minimum 41 miejscami. Pojazdy muszą spełniać jeszcze inny warunek, a mianowicie mogą być wyprodukowane nie wcześniej niż w 1995 roku.

Przewoźnik, który wygra przetarg będzie dowoził i rozwoził uczniów przez cały najbliższy rok, od 2 stycznia do 31 grudnia 2020 roku. Chętni mogą składać swoje oferty do gminy jeszcze do 23 grudnia.

Monika Głos-Oszatowska

eprasa.pl 7ef619df5c

STRONĘ REDAGUJE:
Kamil Wąsik
wasik@24wspolnota.pl
tel. 792 045 126

Co dalej z planowaną termomodernizacją?

Markuszów bez budżetu na 2020 rok

Najwięcej pytań o budżet na sesji miał Andrzej Stasiak (z mikrofonem). Ta strona stołu obrad zagłosowała przeciwko uchwale budżetowej (oprócz Anny Szymczyk z prawej). Przeciwko byli też Sławomir Opolski, Andrzej Stolarz, Marian Struski, Leszek Woch

O poparcie uchwały budżetowej prosił radnych wójt Leszek Łuczywek. Na ostatnie pojawiające się przed głosowaniem pytania szczegółowo odpowiadała skarbnik Krystyna Sołdek

MARKUSZÓW: Ośmioma głosami radni gminy Markuszów zadecydowali o nieuchwalaniu budżetu na kolejny rok. Brak uchwały może mieć poważne konsekwencje dla samorządu Markuszowa, zwłaszcza dla zaplanowanych na kolejnych rok dużych, dofinansowanych inwestycji.

Rosnące koszty oświaty

Na sesji 20 grudnia radni głosowali nad przyjęciem uchwały budżetowej. Przed głosowaniem skarbnik gminy Krystyna Sołdek szczegółowo scharakteryzowała radnym projekt budżetu Markuszowa na 2020 rok, wskazując główne finansowe wyzwania i przeciwności, z jakimi musi zmierzyć się samorząd. Dużym problemem są rosnące koszty utrzymania oświaty przy nieproporcjonalnie rosnącej wysokości subwencji przekazywanej gminie.

– Te nożyce pomiędzy wydatkami i dochodami coraz bardziej się rozbiegają. W 2019 subwencja pokrywała 62% wydatków. W roku 2020 będzie to 56% według wstępnej wielkości. Przy braku zmiany finansowania, tzw. bonu na ucznia, bardzo prawdopodobne jest, że kwota subwencji zostanie zmniejszona, bo mamy mniej uczniów. Porównując rok do roku, na wydatki związane z oświatą przeznaczamy w 2020 pół miliona więcej, natomiast zwiększenie subwencji oświatowej to tylko 89 tys. więcej. To duże kwoty, które musieliśmy zapewnić – tłumaczyła urzędniczka. Podczas sesji najwięcej pytań o budżet miał radny Andrzej Stasiak, który dopytywał m.in. o kwestie wynagrodzeń w administracji.

Wójt poprosił o poparcie i zapowiedział współpracę

Tuż przed głosowaniem głos zabrał wójt Leszek Łuczywek, prosząc radnych o uchwalenie budżetu i tłumacząc, że z powodu zaplanowanych wielkich inwestycji, trudno było uwzględnić wnioski, które w trakcie prac nad budżetem zgłaszali radni.

– To budżet na miarę naszych aktualnych możliwości. Mamy sporo złożonych wniosków (przez radnych – przyp. red.) i proszę nie brać tego do siebie osobiście, bo musieliśmy zabezpieczyć w projekcie te środki, które dotyczą największych planowanych w tym roku inwestycji. Dlatego tak to wygląda. Mamy obawy, jeśli chodzi o wysokość nadwyżki. Czekamy na rozstrzygnięcie przetargu na termomodernizację. Uchwalenie uchwały budżetowej pozwoli nam na przeprowadzenie tej procedury przetargowej w styczniu. Myślę, że to będzie miało wpływ na niższą cenę, ponieważ jeżeli to będzie się przesuwać w czasie, coraz więcej gmin będzie ogłaszało te przetargi, a to będzie miało wpływ na cenę – apelował do radnych wójt Leszek Łuczywek. Zapewnił, że jest otwarty na rozmowy i spotkania w sprawie różnych potrzebnych zadań, bo po uchwaleniu budżetu będzie go jeszcze można w trakcie roku zmieniać.

– Nie jest tak, że drzwi u wójta czy skarbniczki są zamknięte – stwierdził wójt.

Inwestycyjny paraliż?

Przygotowany projekt uchwały i słowa wójta nie przekonały jednak części radnych. Ich głosy przeważyły – budżet na kolejny rok nie został uchwalony. Uchwałę budżetową poparło pięcioro radnych – Krzysztof Buczkowski, Anna Filipiak, Katarzyna Gawron, Krzysztof Gawron i Tadeusz Nowaczyk. Większość – ośmioro radnych – była przeciw: Karolina Dąbrowska, Sławomir Murawski, Sławomir Opolski, Andrzej Stasiak, Andrzej Stolarz, Marian Struski, Leszek Woch, Piotr Zawada. Od głosu wstrzymało się dwoje radnych – Sławomir Osuch i Anna Szymczyk.

Nieuchwalenie budżetu w wymaganym terminie (do końca stycznia) może mieć poważne konsekwencje dla gminy. W ostateczności budżet zostanie uchwalony przez RIO, ale tylko w ograniczonym zakresie, co może przekreślić zaplanowane przez samorząd Markuszowa inwestycje. Najważniejsza z nich jest termomodernizacja budynków gminy, szkoły i przedszkola. Całkowity koszt projektu to 2 581 277 zł, z czego 1 661 585 zł ma wynieść dofinansowanie.

Kamil Wąsik

Radni z Kurowa uchwalą budżet przed Sylwestrem

W przedostatni dzień roku Rada Gminy Kurów zadecyduje o uchwaleniu budżetu na 2020 roku.

Sesja rozpocznie się 30 grudnia o godz. 11:30 w sali konferencyjnej Urzędu Gminy Kurów od życzeń świąteczno-noworocznych. W projekcie zaplanowano wiele dużych i małych inwestycji, spośród których ważna jest np. budowa świetlicy wiejskiej w Dębie.

W programie sesji zaplanowano również inne ciekawe punkty, m.in. ws. ustalenia wysokości wynagrodzenia wójta, podwyższenia kapitału ZUK lub udzielenia pomocy powiatowi na remont dróg prowadzących na S17.

kw

Kurowskie spotkanie z kolędą

Tuż po świętach, ale pozostając w świątecznym klimacie gmina Kurów zaprasza na spotkanie „Z kolędą". W kościele wystąpią przyjezdne zespoły śpiewacze, ale także mieszkańcy śpiewający w lokalnym chórze.

Spotkanie „Z kolędą" odbędzie się 28 grudnia o godzinie 17:30 w Kościele parafialnym pw. Św. Michała Archanioła w Kurowie. Wystąpi Męski Zespół Śpiewaczy z Bukowej, Zespół śpiewaczo-obrzędowy „Jarzębina" z Bukowej, Kapela Ludowa „Krążałka", Kapela Bornego z Podzamcza, Chór Gminy Kurów.

kw

Wykonawca drogi na Zbędowice wyłoniony i umówiony

KAZIMIERZ DOLNY: Tuż przed świętami burmistrz Artur Pomianowski podpisał umowę z konsorcjum firm, które przebuduje drogę między Parchatką i Zbędowicami. To największa inwestycja budżetu zaplanowana na 2020 rok. Zakończy się jesienią 2021 roku.

Gmina musiała zdecydować się na droższą ofertę

W ubiegłym tygodniu Burmistrz Kazimierza Dolnego podpisał umowę z konsorcjum firm PBI Infrastruktura S.A Kraśnik oraz PBI WMB Sp. z o.o. To właśnie konsorcjum zostało wyłonione jako wykonawca drogowej inwestycji między Parchatką i Zbędowicami. Jednak nie od razu. Najkorzystniejszą ofertę w postępowaniu przetargowym zgłosił Zakład Budowy Wodociągów i Kanalizacji z Markuszowa (2,5 mln zł), jednak firma uchyliła się od podpisania umowy i nie wniosła wymaganego zabezpieczenia. Z tego powodu gmina skorzystała z prawa do wyboru oferty bez ponownego badania i oceny wszystkich ofert i tak wyłoniono konsorcjum, którego oferta wyniosła 3,9 mln zł. 60% kosztów kwalifikowanych inwestycji stanowi dofinansowanie w ramach Funduszu Dróg Samorządowych. W budżecie gminy na 2020 rok na realizację zadania przewidziano 1 354 819 zł (wydatki własne 617 490 zł). Przewidziany termin zakończenia inwestycji to 30 września 2021 r.

Bezpieczniejszy dojazd do Zbędowic

O remont omawianej drogi mieszkańcy Zbędowic i Koloni Zbędowice apelowali od wielu lat wskazując, że korzystanie z drogi jest niebezpieczne, zwłaszcza po zmroku i przy trudnych warunkach pogodowych. To jedyny możliwy dojazd do miejscowości. Z tego powodu również przebudowa drogi ma być prowadzona w taki sposób, by, na ile to możliwe, mieszkańcy nie byli odcięci od świata.

W ramach podpisanej umowy wykonane zostaną roboty przygotowawcze i roboty ziemne, a droga zyska nową jezdnię z nawierzchni bitumicznej. Ponadto ustawione zostaną krawężniki. Zaplanowano też budowę i przebudowę chodników przy skrzyżowaniu, odwodnienie z kanalizacją, zjazdy i dojścia oraz prace wykończeniowe – odpowiednie oznakowanie, umocnienie skarp i rowów.

Kamil Wąsik

eprasa.pl 7ef619df5c

Pływali aż miło

Za nami I Runda Śród Pływackich klas II i III z Puław.

Na stracie zawodów finałowych, które odbyły się na pływalni Miejskiego Ośrodka Sportu i Rekreacji w Puławach stanęło 41 dziewcząt i 34 chłopców z klas II oraz 30 dziewcząt i 33 chłopców z klas III ze wszystkich szkół podstawowych z naszego miasta.

Młodsi rywalizowali na 25 m stylem grzbietowym, a trzecioklasiści na dystansie o połowę dłuższym. - Dziękuję wszystkim za przybycie na te zawody i gratulacje dla wszystkich dzieciaków. Spisały się super i cieszę się, że było dużo uśmiechu i radości. Dziękuję wszystkim co mi pomagali w zawodach i rodzicom za tak liczne przybycie i kibicowania swoim pociechom. Zawody rozgrywane są dzięki programowi nauki pływania z Urzędu Miasta Puławy. Następna runda i zmagania młodych pływaków na wiosnę - mówi Wojciech Białek, trener i koordynator nauki pływania.

WYNIKI KOŃCOWE
II KLASY (dziewczęta)
1. Wiktoria Kwit (SP 11), 2. Kamila Czopek (SP 1), 3. Łucja Sacharow (SP 6), 4. Matylda Piekoś (SP 11), 5. Julita Mączka (SP 2), 6. Wiktoria Kula (SP 6).

II KLASY (chłopcy)
1. Jakub Kopciński (SP 10), 2. Szymon Marzęda (SP 9), 3. Bartłomiej Kister (SP 11), 4. Wojciech Oleśkiewicz (SP 11), 5. Franciszek Beda (SP 2), 6. Mateusz Bojanowicz (SP 6).

III KLASY (dziewczęta)
1. Aleksandra Kurzawska (SP 11), 2. Lidia Koncka (SP 5), 3. Zofia Wolska (SP 10), 4. Emilia Wysocka (SP 9), 5. Aurelia Bieniek (SP 1), 6. Oliwia Musiatowicz (SP 11).

III KLASY (chłopcy)
1. Jakub Bocianowski (SP 1), 2. Mateusz Kozak (SP 3), 3. Dawid Sala (SP 10), 4. Bartosz Filiks (SP 4), 5. Krzysztof Kacperczyk (SP 11), 6. Krzysztof Goluch (SP 11).

PUNKTACJA SZKÓŁ
II KLASY
1. SP 11, 2. SP 6, 3. SP 1, 4. SP 10, 5. SP 9, 6. SP 2, 7. SP 5, 8. SP 4, 9. SP 3.
III KLASY
1. SP 11, 2. SP 10, 3. SP 1, 4. SP 5, 5. SP 4, 6. SP 3, 7. SP 9, 8. SP 2, 9. SP 6

red.

Puławiak na podium

Dzień po triumfie zespołu z Puław podczas XXV Memoriału im. Mieczysława Matyasa w roczniku 2010, ich młodsi koledzy wywalczyli trzecie miejsce w zmaganiach 8-latków.

Ponownie w hali ZST w Puławach wystąpiło 12 zespołów, które po meczach grupowych mierzyli się o poszczególne miejsca. - Zabrakło szczęścia, bo przegraliśmy 0:2 z Radomiakiem Radom i właśnie taki wynik wyeliminował nas z walki w wielkim finale. Niestety, ale z każdej porażki trzeba wyciągać wnioski. Przegrane uczą - mówi Bernard Bojek. Puławiak zajął trzecie miejsce, wygrywając 4:3 w decydującym meczu z Górnikiem Łęczna. - Mieliśmy bezpieczny wynik i wszyscy dostali szansę występu. Rezultat jest ważny dla dzieci, ale każdy trener powinien ponad to stawiać na rozwój wszystkich swoich podopiecznych - dodaje.

Do meczu z Radomiakiem puławianie prezentowali się znakomicie. Dość powiedzieć, że w czterech meczach odnieśli komplet zwycięstw i co więcej, nie stracili ani jednej bramki. Jakub Pięta i spółka kolejno ograli: 5:0 Zwoleniankę Zwoleń, 2:0 Avię Świdnik, 3:0 Lubliniankę Lublin i 4:0 Stal Poniatowa.

Mistrzami zostali piłkarze Radomiaka, którzy po rzutach karnych ograli Brazylijskie Szkółki. Na 12. pozycji uplasowała się Wisełka Puławy prowadzona przez Jana Rybaka i Mirosława Banaszka.

Nagrody drużynom wręczali: Jan Ziomka - przedstawiciel Starostwa Powiatowego w Puławach oraz wychowankowie śp. Mieczysława Matyasa: Roman Syroka i Krzysztof Abramek. - Dziękujemy na łamach Wspólnoty Starostwu za możliwość organizacji dwudniowych zmagań w hali ZST oraz za pomoc przy ugoszczeniu zespołów zza wschodu: Pogoni Lwów i Dynama Kobryń. Piekarnia Abramowicz i Spółka ponownie nie zawiodła i gdy tylko Puławiak organizuje zawody, możemy liczyć na przepyszne pączki, ciasta i drożdżówki. Nic by się nie udało, gdyby nie moje wojsko rodziców, którzy pomagali na każdym kroku, a do tego wzorowo prowadzili bufet - mówi Bernard Bojek - trener i człowiek orkiestra Puławiaka.

Naj, naj...

Tym razem żadna nagroda indywidualna nie trafiła do gracza z Puław.

Najlepszym zawodnikiem zmagań został uznany Filip Reszka (Brazylijskie Szkoły). Królem strzelców został Patryk Tarłowski z Radomiaka Radom, a jego klubowy kolega Oskar Majchrzak odebrał tytuł najlepszego bramkarza.

red.

Puławiak Puławy reprezentowali: Jakub Ciamulski, Szymon Tomasik, Adam Wawer, Jakub Wawer, Igor Celej, Antoni Maruszak, Jakub Pięta, Marcel Suszek, Franciszek Gawron, Szymon Bochenkiewicz, Piotr Karpiński, Krzysztof Raczyński, Kacper Wiercioch. Trener: Bernard Bojek

R E K L A M A

eprasa.pl 7ef619df5c