prenumerata
wspólnoty
zapisy do 20 grudnia
na poczcie i u listonosza



W gminie ma powstać nowe osiedle

Marek Czub, wójt gminy Stoczek Łukowski

strona 4

TYGODNIK LOKALNY

wspólnota łukowska

lukow.24wspolnota.pl

15 - 21 grudnia 2020 r. ■ nr 50 (830) ■ Cena 3,99 zł (w tym VAT 5%)



■ ŁUKÓW ■ STOCZEK ■ ADAMÓW ■ KRZYWDA ■ SEROKOMLA ■ STANIN ■ TRZEBIESZÓW ■ WOJCIESZKÓW ■ WOLA MYSŁOWSKA



Hiena cmentarna okrada grób trzyletniego Franka

STR. 9

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

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

Z grobów ginął znicze, wiązanki i kwiaty - alarmują inni Czytelnicy.

Policja po naszej interwencji obiecuje więcej patroli w rejonie cmentarzy.

Roberta potrącił pociąg. Zbiera na protezę nogi



Koszty zakupu nowoczesnej protezy nogi dla Roberta Sosnowskiego to około 90 tys. zł.

STRONA 6

Hojność premiera. Potężne pieniądze dla powiatu i gmin

Dobre wiadomości płynął z Kancelarii Rady Ministrów. Do naszych samorządów trafi ponad 18 mln zł.

STRONA 3

R E K L A M A



Bosch Car Service
AUTO CELEJ
• Stacja Kontroli Pojazdów
• Serwis mechaniczny
• Wymiana opon
Łuków, ul. Łapiguz 100
tel.: 604 202 525
autocelej.bosch-service.pl

KREDYTOWA OFERTA NA ŚWIĘTA
Fines operator bankowy
WIELE KREDYTÓW – JEDNO MIEJSCE
Łuków ul. Warszawska 6
736 99 88 99
RRSO - kredyty gotówkowe i konsolidacyjne (RRSO 13,14%)



Gotuj na Święta ze Wspólnotą
kilkadziesiąt przepisów naszych gospodyń

s. 11-14



edWood
www.edwood.pl
ZATRUDNI:
BRAKARZA
tarcicy i elementów drewna liściastego
Możliwość przyuczenia.
CV proszę przesyłać na adres:
praca@edwood.pl
bądź
ul. Łomaska 86,
21-500 Biała Podlaska

Jubiler Kazaneccy
ZŁOTO SREBRO
UPOMINKI
ZEGARKI
NAPRAWA BIŻUTERII
WYMIANA BATERII I PASKÓW



Łuków ul. Dmocha 8, tel. 25 798 34 16
www.jubilerkazaneccy.pl

IVP MEDIA PROJEKT
BOSCH
JUNKERS
PROJEKTOWANIE I WYKONAWSTWO
• INSTALACJE GAZOWE
• INSTALACJE C.O.
• KOTŁY GAZOWE
Łukasz Borkowski
Jeziory 18
21-400 Łuków
501 410 277
mediaprojekt.lukow.pl
mediaprojekt.lukow@gmail.com

KASACJA POJAZDÓW
881 372 442
SKUP SAMOCHODÓW



WOLA MYSŁOWSKA GOPS w nowej siedzibie

STRONA 23

Mikołaj w Grzęówce!

STRONA 24

N 3070
ISSN 2083-2818

eprasa.pl af1d367a0e

wspólnota
TYGODNIK LOKALNY

Adres redakcji
ul. Kwiatkowskiego 5
lukow@24wspolnota.pl

Redaktor naczelny:
Łukasz Prusak
prusak@24wspolnota.pl
660 661 093

Redaktor prowadząca:
Magdalena Oknińska
okninska@24wspolnota.pl
tel. 501 648 259

Dziennikarze:
Martyna Zakrzewska
zakrzewska@24wspolnota.pl

Dyżury dziennikarzy:
pon., wt. w godz. 10:00-12:00
śr., czw. w godz. 13:00- 16:00

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

Reklama
Izabela Szczygielska-Wielgosz
wielgosz@24wspolnota.pl
tel. 791 184 007

Karolina Zielińska
tel. 502 355 766
zielinska24wspolnota@gmail.com

Skład:
Jarosław Pałys

Wydawca
Wydawnictwo Wspólnota
Mateusz Orzechowski

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

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

TU NADASZ
OGŁOSZENIE

ŁUKÓW
- Ubezpieczenia Jakar, Iwona Zaniewicz, ul. Staropijarska 2A
- Serwis komputerowy, os. Unitów Podlaskich 17 (piwnica sklepu Stokrotka)
- Ubezpieczenia Marek Małkiński, al. Tadeusza Kościuszki 29 A
- Sklepy Triumph, ul. Zdanowskiego 4

ADAMÓW
- Księgarnia Grzegorz Biaduń , ul. Kleeberga 3

WOJCIESZKÓW
- Sklep Wielobranżowy i Kwiaty Iwona Burdach, Pl. Próchniewicza 5

TRZEBIESZÓW
- Sklep Agrotop Jerzy Płudowski, Trzebieszów Drugi 45

STANIN
- Stangol Jerzy Goławski, Stanin 126

KRZYWDA
- Kuferek Beata Gajownik, ul. Łukowska 53 B

SEROKOMLA
- Części Samochodowe Sławomir Sobiecki ul. Kleeberga 37

PRZERWY W DOSTAWIE PRĄDU
Brak planowanych wyłączeń

MASZ TEMAT? ZADZWOŃ
660 661 093

Potężne pieniądze dla powiatu i gmin

Dobre wiadomości płynął z Kancelarii Rady Ministrów. 8 grudnia rząd ogłosił, które zadania dostaną wsparcie z Funduszu Inwestycji Lokalnych.

Powiat łukowski dostanie 12 mln zł z 14 wnioskowanych. W ramach projektu zaplanowano przebudowę i modernizację pomieszczeń szpitala na potrzeby Oddziału Anestezjologii i Intensywnej Terapii i Bloku Operacyjno-Zabiegowego w SP ZOZ w Łukowie oraz prace budowlane i modernizacyjne budynku Podstawowej Opieki Zdrowotnej w Stoczku Łukowskim.

- Wspaniała informacja dla mieszkańców Powiatu Łukowskiego! Ponad 18 milionów na inwestycje samorządowe a w tym 12 milionów na budowę OIOM w SPZOZ w Łukowie i remont przychodni w Stoczku Łukowskim! - komentuje starosta Dariusz Szustek.

Pieniądze popłyną też do gmin

Stoczek Łukowski dostanie dwie dotacje.

W ramach pierwszej: 350 tys.zł przeprowadzony zostanie remont przedszkola, obejmujący: termomodernizację budynku - ocieplenie ścian zewnętrznych, ocieplenie ścian na gruncie, ocieplenie stropów wewnętrznych.

Ponadto wymianę oświetlenia wewnętrznego na lampy LED, montaż instalacji fotowoltaicznej na dachu budynku, remont tarasu obejmujący roboty rozbiórkowe zniszczonych elementów tarasu oraz montaż balustrad, pochwytów, wykonanie nowych nawierzchni tarasu z płytek mrozoodpornych, wymianę ogrodzeni. Całkowity koszt inwestycji to 730 tys.zł.

Kolejna dotacja - 200 tys.zł pójdzie na przebudowę targowiska miejskiego. Prace obejmą budowę: dwóch hal targowych wyposażonych w stoiska targowe, obiekty małej architektury kosze na śmieci, stojaki na rowery. Do tego projekt obejmuje oświetlenie, budynek administracyjno-sanitarny, zagospodarowanie terenu, utwardzenie nawierzchni ciągów pieszo-jezdnych, wykonanie nowych miejsc parkingowych oraz ogrodzenia. Szacowany koszt inwestycji to 1,5 mln zł.



Dariusz Szustek
Starosta

Miliony dla samorządów

Wspaniała informacja dla mieszkańców Powiatu Łukowskiego! Ponad 18 milionów na inwestycje samorządowe a w tym 12 milionów na budowę OIOM w SPZOZ w Łukowie i remont przychodni w Stoczku Łukowskim. W sumie do powiatu łukowskiego trafi ponad 18 mln zł.

Wodociągi, kanalizacja i nie tylko

Gmina Adamów może liczyć na nieco ponad 1 mln zł. Kasa pójdzie na budowę wodociągu.

Gmina Łuków. Dotacja 2 mln zł. na kanalizację. Całość zadania to ponad 11 mln zł.

Serokomla może liczyć na 570 tys.zł. Za w sumie blisko 800 tys.zł samorząd planuje budowę przedszkola w Krzówce.

Do Stanina popłynie 1,13 mln zł. Kas pójdzie na termomodernizację szkół w Sarnowie, Zagoździu, Staninie. Cały koszt to ok. 2,6 mln zł.

Trzebieszów będzie miał nowe targowisko. Dotacja rządowa to nieco ponad pół mln zł, a szacowany koszt zadania - 1,6 mln zł.

I Wola Mysłowska. Tu rząd dołoży 450 tys.zł na dokończenie kanalizacji w Wilczyskach. Cały koszt to 2,1 mln zł.

W sumie do powiatu łukowskiego trafi ponad 18 mln zł, do woj. lubelskiego 719 zł, w tym 314 mln zł w ramach części wnioskowej. Do samorządów w całej Polsce trafi w sumie 12 mld złotych.

Łukasz Prusak

Rodzice! Uwaga na oszustów. Dziecko oszukane w Internecie

Do łukowskiej komendy zgłosił się 15-latek ze swoją mamą. Poinformowali mundurowych, że chłopiec padł ofiarą oszusta. Chłopak pod koniec listopada zamieścił na jednym z portali ogłoszenie, w którym informował o chęci zamiany telefonu na inny model. Skontaktował się z nim zainteresowany zamianą urządzenia mężczyzna. Mieszkaniec okolic Szczecina w korespondencji SMS przedstawił 15-latkowi parametry swego modelu. Jak się okazało, spełniał on oczekiwania chłopca. 15-latek pod wskazany przez mężczyznę adres wysłał swoje urządzenie, oczekując z niecierpliwością na przesyłkę. Okazało się, że nastolatek został oszukany. W paczce było pudełko po smartfonie, a w środku świeczka i kamień szlifierski.

Chłopiec razem z mamą próbowali kontaktować się z oszustem, jednak pod nr jego telefonu nie mogli już się dodzwonić.

Postępowanie w tej sprawie prowadzą policjanci. Za „oszustwo" sprawcy grozi kara do 8 lat pozbawienia wolności.

Łukasz Prusak

Stypendyści z Łukowa





ŁUKÓW Pod koniec listopada opublikowano listy uczniów, którzy otrzymywać będą stypendia Prezesa Rady Ministrów za wybitne osiągnięcia w nauce.
Wśród uhonorowanych uczniów z województwa lubelskiego znaleźli się dwaj uczniowie Zespołu Szkół nr 3 w Łukowie – Jakub Malinowski i Bartosz Lenk oraz dwie uczennice Zespołu Szkół nr 2 w Łukowie – Amelia Osak i Roksana Oleszczuk.
Warunkiem otrzymania stypendium jest uzyskanie promocji z wyróżnieniem przy jednocześnie najwyższej w danym typie szkoły średniej ocen, minimum bardzo dobre zachowanie lub wykazanie szczególnych uzdolnień w co najmniej jednej dziedzinie wiedzy

R E K L A M A



www.intercom.net.pl
INTER-COM KOMPUTERY
KOMPUTERY
NAWIGACJE
KASY FISKALNE
sprzedaż / naprawa
Łuków, ul Staropijarska 2a tel.: 25 798 99 55

KARDIODIABETOLOG
SPECJALISTA CHORÓB WEWNĘTRZNYCH
SPECJALISTA HIPERTENSJOLOG
SPECJALISTA DIABETOLOG
LEK. MED. TOMASZ ŚWINIARSKI
PRYWATNY GABINET LEKARSKI
ul. Dmocha 2 - nad Apteką „Słoneczna", Łuków
REJESTRACJA TELEFONICZNA: **693 870 894**

APARATY SŁUCHOWE
DOBÓR I SPRZEDAŻ APARATÓW SŁUCHOWYCH, REFUNDACJA Z NFZ I PFRON
Anna Stolarczuk
- wkładki uszne, ochronniki słuchu, środki pielęgnacyjne
- baterie i akcesoria do wszystkich typów
- profilaktyczne badania słuchu z konsultacją specjalisty

Rejestracja telefoniczna 25 798 67 73
CZYNNE PON-PT 9.00-15.00, ul. Browarna 25 lok.9, I piętro Łuków

STOMATOLOG
KRZYSZTOF DENISIUK
LEKARZ STOMATOLOG
- STOMATOLOGIA ZACHOWAWCZA
- RTG
- PROTETYKA
PROTEZY TRADYCYJNE I ELASTYCZNE
- KORONY I MOSTY PORCELANOWE

ŁUKOWSKA KARTA SENIORA - 20%
ŁUKÓW UL. PANA TADEUSZA 48 TEL. 601 804 799

WAŻNE TELEFONY

STRAŻ POŻARNA:
998 lub 798 20 88
POLICJA:
997 lub 797 62 10

POGOTOWIA

RATUNKOWE:
999 lub 798 29 99
ENERGETYCZNE:
991
KANALIZACYJNE:
798 23 71
WODNE:
798 25 97

INSTYTUCJE I URZĘDY

GMINA ŁUKÓW:
798 24 39
MIASTO ŁUKÓW:
798 30 00
STAROSTWO:
798 22 03
MIASTO STOCZEK ŁUK.:
797 00 01
GMINA STOCZEK ŁUK.:
797 00 47
GMINA ADAMÓW:
755 31 67
GMINA KRZYWDA:
755 10 06
GMINA SEROKOMLA:
755 45 02
GMINA STANIN:
798 11 04
GMINA TRZEBIESZÓW:
796 03 55
GMINA WOJCIESZKÓW:
755 41 01
GMINA WOLA MYSŁ.:
754 25 24
PUP:
798 50 37
URZĄD SKARBOWY:
798 29 21
ZUS:
798 31 09
KRUS:
798 00 10 do 11
ŁOK:
798 32 72
ARIMR:
798 24 79
SĄD REJONOWY:
798 23 51
PROKURATURA REJ.:
797 12 50

USŁUGI

UBEZPIECZENIA:
Marek Małkiński Dorota Jodełka
604 067 981, 725 044 144
KOMINIARZ:
Piotr Borkowski 500 042 175
ROLNICZE:
Wywóz gnojówki i gnojowicy
Jacek Wysokiński 607 399 110
WETERYNARZ:
Mamut 724 988 514
ŚLUSARZ:
Mariusz Sobiech 880 548 989
Krzysztof Biaduń 509 710 998

NAPRAWY

NAPRAWA OBUWIA:
Tomasz Borkowski 511 386 073
AGD, RTV
25/ 798 61 65
ZEGARMISTRZ:
Józef Litwin 25/ 798 51 62

TRANSPORT

POMOC DROGOWA:
Marek Wadowski 605 405 868
TAXI:
Taxi 25 / 798 00 22

BUDOWLANO -REMONTOWE

HUDRAULIK:
Kamil Knapik 792 832 338
DEKARZ:
Dariusz Sęk 785 550 050
ELEKTRYK:
Zygmunt Celiński 603 866 765
REMONTY:
Adam Peryt 605 290 002

ZDROWIE

DENTYSTA:
Krzysztof Denisiuk 601 804 799
APTEKA:
Całodobowa Centrum 25/ 797 11 99

GASTRONOMIA

Da Grasso Łuków 25/ 798 95 96
Obiady na wynos Zielony Gaj 500 398 889

eprasa.pl af1d367a0e

Wójt Czub chce zatrzymać młodych w gminie. Ma plan

Gmina chce uzbroić potężny teren pod budownictwo jednorodzinne.

Wójt Marek Czub ze Stoczka Łukowskiego jest najdłużej urzędującym włodarzem w powiecie łukowskim. Obecna kadencja jest jego siódmą. Czub rządzi w gminie Stoczek od początku jej powstawania w 1998 roku.

Pytany o podsumowanie dwóch lat obecnej kadencji mówi raczej o szerszej perspektywie i planach na całą 5-latkę. A te są ambitne. - Planowanie to słowo klucz - podkreśla Marek Czub. Przyznaje, że największym wyzwaniem jest zatrzymanie młodych w gminie. Stąd po pierwsze inwestycje w infrastrukturę: szkoły, świetlice, drogi i kanalizacja. Ale oczkiem w głowie wójta są nowe tereny pod budownictwo jednorodzinne.Wzdłuż drogi krajowej 76 gmina planuje w przyszłości sprzedaż działek. - Od m. Chrustne do Jedlanki mamy już Studium Uwarunkowań i Kierunków Zagospodarowania. Planujemy tu nowe osiedle. Powstanie pond 100 działek - wyjaśnia wójt. Mają mieć one do 12 arów.

Po stronie gminy będzie jeszcze: woda, kanalizacja, oświetlenie i drogi dojazdowe. W najbliższych latach samorząd będzie szukał środków zewnętrznych na uzbrojenie tych terenów.

Świetlica w każdej wsi

Do zatrzymania młodych potrzebna jest jeszcze infrastruktura. Stąd m.in. duży plan budowy nowych i doposażania starych świetlic. - Chcemy, żeby taka była w każdej miejscowości - zaznacza Czub. Tylko w ostatnim czasie gmina wyposażyła w niezbędne meble i urządzenia nowo powstałej świetlicy w Starym Jamielniku. Trwa zagospodarowanie terenu koło świetlicy w Jagodnem. W budowie są długo wyczekiwane świetlice w: Nowych Kobiałkach, Januszuwce i Celeju. W tym roku powstała też zupełnie nowiutka świetlica w Starym Jamielniku.



Do zatrzymania młodych w gminie potrzebna jest jeszcze infrastruktura. Stąd m.in. duży plan budowy nowych i doposażania starych świetlic. - Chcemy, żeby taka była w każdej miejscowości - zaznacza wójt Marek Czub

Wyremontowana została świetlica w Nowej Prawdzie, całkowity koszt przedsięwzięcia wynosi 40 tys. zł.

Dostęp do kultury

Samorząd Stoczka, mając już nowoczesną Gminną Bibliotekę w Kobiałkach, chce wzmocnić jej dwie filie.

Tu z pomocą przychodzą pieniądze unijne. Gmina dostała prawie 1,7 mln zł z Unii na projekt „Przebudowa i rozbudowa wraz ze zmianą sposobu użytkowania świetlicy wiejskiej na filię biblioteki publicznej w Jedlance". Wartość inwestycji to 2,2 mln zł.

Filia biblioteczna będzie też w Starej Prawdzie. W obu gmina planuje zatrudnienie animatorów kultury. - Moim marzeniem jest to, aby filia powstała też w Starej Róży i Kisielsku lub Woli Kisielskiej - mówi wójt.

Sport to zdrowie

W październiku zakończyły się prace przy zagospodarowaniu terenu rekreacyjnego przy świetlicy w Mizarach. Do dyspozycji Mieszkańców są już: zestaw zabawowy ze zjeżdżalnią i „pajączkiem" do wspinania, biegacz, huśtawka podwójna metalowa, karuzela tarczowa, bujak sprężynowy i ławostół drewniany. Całkowity koszt inwestycji to 20 tys. zł.

Z nowej siłowni plenerowej mogą też od niedawna korzystać mieszkańcy Szyszek. Dodatkowo odrestaurowany został plac zabaw przy szkole. Koszt inwestycji to 30 tys. zł.

Na tym nie koniec. Nowa powierzchnia poliuretanowa jest pod placem zabaw przy szkole w Toczyskach.

Plac zabaw został przeorganizowany, wykonana została podbudowa i zagospodarowano teren zielony dookoła placu.

Wspólnota za tydzień

Podsumujemy remonty dróg i chodników. Sprawdzimy też, co gmina oferuje seniorom

Łukasz Prusak

Stanin zmienia plan zagospodarowania

STANIN Trwa procedura zmiany planu zagospodarowania przestrzennego dla terenów obejmujących sołectwa Wesołówka, Stanin, Tuchowicz i Jeleniec. Jak mówi zastępca wójta, Sławomir Rzymowski, prace rozpoczęto w odpowiedzi na wnioski mieszkańców.

Uchwała o przystąpieniu do zmiany planu została podjęta w połowie tego roku. Powodem były wnioski płynące od mieszkańców, którym obecne przepisy planu uniemożliwiają rozbudowę firm, czy też powstawanie nowych domów jednorodzinnych. Jak informuje nas zastępca wójta, Sławomir Rzymowski, nad nowym planem pracuje już biuro urbanistyczno – architektoniczne. Mieszkańcy złożyli też już swoje wnioski. Jest ich około 50. Jeżeli wszystko pójdzie zgodnie z harmonogramem, to nowy plan powinien być gotowy na koniec przyszłego roku.

p

Ż Y C Z E N I A



R E K L A M A









eprasa.pl af1d367a0e

W tym szczególnym dla nas wszystkich czasie
pragnę życzyć Państwu
Błogosławionych i Radosnych
Świąt Bożego Narodzenia.
Zdrowia, pokoju oraz niegasnącej nadziei
na każdy dzień w nadchodzącym
Nowym 2021 Roku

życzy
Stanisław Gogacz
Senator RP



Ukradli drogowe barierki

GM. ŁUKÓW Łukowscy policjanci prowadzą dochodzenie w sprawie kradzieży barierek drogowych, do jakiej doszło w Szczygłach Dolnych. Z ustaleń funkcjonariuszy wynika, że pomiędzy 20 a 23 listopada, nieznany sprawca odkręcił od metalowych słupków 11 przęseł barierek. Policjanci przypuszczają, że skradzione barierki, o wymiarach 2m x 1m, najprawdopodobniej wykorzystano już jako elementy ogrodzenia w gospodarstwie rolnym. - Policjanci zwracają się z prośbą do osób, które były świadkami kradzieży lub mają wiedzę na jej temat, o kontakt telefoniczny z prowadzącym dochodzenie pod nr tel. 47 814 72 43 lub z najbliższą jednostką policji. Zapewniamy anonimowość - mówi asp. sztab Marcin Józwik z policji w Łukowie.

Łukasz Prusak

Krwiodawcy zebrali 18 litrów drogocennego płynu

POWIAT Łukowski Klub Honorowych Dawców Krwi „Ostoja" wspólnie z Komendą Powiatową Państwowej Straży Pożarnej zorganizowały po raz drugi Mikołajkową Akcję Poboru Krwi.

W ciągu kilku godzin udało się pozyskać ponad 18 litrów tego bezcennego daru. Mikołajkowa Akcja Poboru Krwi odbywała się w Mikołajki, czyli w niedzielę 6 grudnia. Bus Regionalnego Centrum Krwiodawstwa i Krwiolecznictwa stanął na placu przed budynkiem komendy Państwowej Straży Pożarnej. Na krwiodawców czekały prezenty od Mikołaja i ciepły posiłek. Jak informują nas organizatorzy akcja zakończyła się pełnym sukcesem. Z 53 zarejestrowanych osób krew oddało 41.

Dwanaście z nich zrobiło to po raz pierwszy. W sumie pozyskano 18,450 litrów krwi, tego bezcennego daru, którego nie można pozyskać inaczej niż dzięki honorowym dawcom.

p

Strażacy z Okrzei zbierają na garaż i pralko-suszarkę

Zbiórka trwa na popularnym portalu www.zrzutka.pl. Jak informują strażacy ochotnicy z Okrzei finanse przekazywane przez gminę wystarczają na bieżące utrzymanie.

- Dotacje, które otrzymujemy z Krajowego Systemu Ratowniczo-Gaśniczego, czy innych instytucji nie są wystarczające, aby ciągle uzupełniać braki w naszej jednostce. Głównym celem, w tym momencie, jest sfinansowanie zakupu garażu blaszanego, którego koszt wynosi ponad 7000 zł oraz pralko-suszarki koszt ponad 3000 zł - informują strażacy.

Jak dodają brakuje im wielu innych rzeczy, które znacznie ułatwią pracę i niesienie pomocy. Są to między innymi: nożyce do cięcia pedałów, ubrania specjalne, wkrętarka akumulatorowa, zestaw do zabezpieczania miejsca wypadku, zestaw narzędzi itp. „Wykorzystywany sprzęt musi być niezawodny, spełniający określone normy, dlatego wysoki jest koszt zakupu takich rzeczy. Duży nakład jest również wykorzystywany do remontu oraz zasilania eksploatowanych przyrządów" - czytamy w opisie zbiórki.

p

ŻYCZENIA



REKLAMA



DOM POGRZEBOWY
CHARON
B. Rozwadowska
TANIE POGRZEBY
DZIERŻAWIMY PROSEKTORIUM SZPITALNE



ŁUKÓW UL. KIERNICKICH 3
TEL: 511 501 917 • 508 544 941

ZAKŁAD POGRZEBOWY
A i G KRUCZYŃSCY



DYSPONUJEMY WŁASNĄ CHŁODNIĄ I SALĄ POŻEGNAŃ
ODBIERAMY CIAŁA Z DOMU I SZPITALA I PRZYGOTOWUJEMY DO POGRZEBU
niskie ceny
TRUMNY, WIĄZANKI, WIEŃCE, ZNICZE, NEKROLOGI, ODZIEŻ ŻAŁOBNA, PRZEWOZY I KONDUKTY POGRZEBOWE
21-400 ŁUKÓW, ul. Partyzantów 4
tel. 25/ 798 21 33, tel. 601 999 720 CAŁODOBOWO
www.kruczynscy.pl

eprasa.pl af1d367a0e

R E K L A M A

660 149 924
BIURO SPRZEDAŻY
Łuków, ul. Józefa Piłsudskiego 2 (piętro I)

ŚWIDERSKA
APARTAMENTY

www.wri-deweloper.pl
lukow@wri-deweloper.pl

WRI
DEWELOPER



elbud



NOWE OSIEDLE - ŁUKÓW - UL. ZAGRODOWA
SPRZEDAŻ MIESZKAŃ - ŁUKÓW - UL. ŁAPIGUZ 98 - TEL. 25 798 54 56 ; 886 557 400

buduj z nami!
FUH RESŁAW
GÓZD 2A
MATERIAŁY BUDOWLANE
REGAMET
GRUBOŚĆ POWŁOKI LAKIERNICZEJ 50 µm
50 LAT GWARANCJI
NOWA POWŁOKA PURTEXT STRONG 300
WARSTWA CYNKU 300 g/m²
608 410 646, 790 744 468

Ludzie czytają na potęgę

GM STOCZEK ŁUKOWSKI Pracownicy Gminnej Biblioteki Publicznej w Starych Kobiałkach nie kryli zaskoczenia, kiedy po podliczeniu miesięcznych statystyk okazało się, że wzrosła liczba wypożyczonych książek. Stało się to w czasie, książki można było wypożyczać tylko „na telefon". Jak informuje nas Iwona Brodzik, dyrektor biblioteki w Starych Kobiałkach, po podliczeniu miesięcznych statystyk okazało się, że liczba wypożyczonych książek jest niemal dwukrotnie większa niż w miesiącach „normalnego" funkcjonowania biblioteki. Zjawisko to jej zdaniem jest bardzo interesujące zważywszy na fakt, że odbywało się to wszystko przy zamkniętych drzwiach, czyli przy zakazie bezpośredniego wypożyczania. W tym czasie książki można było wypożyczać tylko „na telefon". „Zakazana książka lepiej smakuje" - komentuje dyrektor Iwona Brodzik i dodaje, że gdyby nie epidemia koronawirusa, bibliotekarze życzyliby sobie, żeby ten stan trwał jak najdłużej.

p

Więcej pieniędzy na place zabaw i cmentarz

ŁUKÓW 292 tys. zł trafi w przyszłym roku na konto Zakładu Gospodarki Lokalowej. Chodzi tu o utrzymanie miejskich placów zabaw, konserwację miejskiego oświetlenia oraz utrzymanie porządku na Cmentarzu Wojennym przy ul. Strzelniczej. Burmistrz Piotr Płudowski proponuje, aby na konto ZGL trafiło w sumie o ponad 30 tys. zł więcej niż w tym roku. Na utrzymanie palców zabaw burmistrz wydać 50 tys. zł. To o ponad 10 tys. zł więcej niż w tym roku. Pieniądze te mają być przeznaczone na utrzymanie pracownika zatrudnionego w ZGL na pół etatu do opieki nad placami zabaw oraz wydatki związane z pracami porządkowymi. W ubiegłym roku tych placów zabaw „do utrzymania" było dziewięć, teraz będzie dziesięć. Burmistrz proponuje też radnym zwiększenie po raz pierwszy od 2015 roku kwoty, jaką ZGL ma na konserwację miejskiego oświetlenia. Kwota przekazana na to zadanie miałaby wzrosnąć ze 198 tys. zł do 222 tys. zł. Natomiast co do wydatków na utrzymanie cmentarza wojennego przy ul. Strzelniczej proponowana wysokość dotacji nie ulega zmianie i wynosi nadal 19 tys. 800 zł.

p

eprasa.pl af1d367a0e

Można wpłacać pieniądze na Siepomaga.pl

Roberta potrącił pociąg. Zbiera na protezę nogi

Po wypadku Robertowi Sosnowskiemu amputowano nogę. Specjalistyczna proteza daje nadzieję na sprawne życie.

Wypadek zmienił jego życie. Ale nasza pomoc, nawet niewielka, może sprawić, że znowu będzie chodził o własnych siłach.

Amputacja nogi

Robert Sosnowski urodził się w 1979 r. w Celinach w gminie Trzebieszów. Tu chodził do podstawówki, następnie uczył się w liceum w Siedlcach. Później swoje życie związał z Wrocławiem. Przez kilkanaście ostatnich lat pracował jako wolontariusz w tamtejszym Caritasie.

W ostatnim dniu lutego tego roku uległ wypadkowi - został potrącony przez pociąg.

– Człowiek w zderzeniu z wielotonową żelazną maszyną nie ma zbyt wiele do powiedzenia. Potem szpital, ból, niedowierzanie. Na skutek doznanych obrażeń amputowano mi nogę na poziomie podudzia. Strach, przerażenie, niepewność. Trudno jest pogodzić się z niepełnosprawnością, z tym, że nie mam nogi – wyznaje mężczyzna.

Nowoczesna proteza

Krótko po jego wypadku wybuchła epidemia koronawirusa. Okoliczności nie sprzyjają dochodzeniu do zdrowia. Jednak pana Roberta pocieszają informacje, że dynamiczny rozwój nauki i technologii pozwala ludziom po amputacji nogi normalnie funkcjonować. Współczesne protezy skutecznie zastępują zdrowe nogi. Niestety, te nowoczesne urządzenia kosztują niebotyczne kwoty, czasami przekraczające wartość kilku samochodów.

Koszty zakupu protezy, która pozwoli Robertowi na powrót do sprawności, znacząco przekraczają jego możliwości finansowe. To około 90 tys. zł.

– Do tego dochodzi jeszcze rehabilitacja, dzięki której nauczę się chodzić w protezie. Dlatego zwracam się z ogromną prośbą o każde wsparcie. Pozwólcie mi znów być sprawnym człowiekiem, który może pomagać innym – prosi.

Nie opuszcza go nadzieja, że jeszcze uda mu się stanąć i chodzić bez pomocy kul.

– Lubiłem moją codzienność sprzed wypadku, bezinteresowną pomoc innym. Znacznie łatwiej jest pomagać, niż samemu prosić o pomoc. Ale nie mam innego wyjścia. Wierzę, że uda mi się odwrócić role, że to znów ja będę mógł wyciągnąć pomocną dłoń do innych i czerpać z tego radość. Niestety, teraz sam wymagam pomocy i proszę ludzi dobrej woli o wsparcie. Liczy się każdy grosz – mówi pan Robert.

Wpłata na Siepomaga.pl i sms

Robert Sosnowski zbiera pieniądze na zakup protezy nogi i rehabilitację na stronie Siepomaga.pl. Jego sytuacja jest opisana w artykule pt. „Zostałem potrącony przez pociąg, walczę o protezę".

Na tej stronie można wpłacać pieniądze lub wysłać charytatywny SMS na podany tam numer. Podajemy go także w ramce obok. Zachęcamy do pomocy!

mo

Możesz wysłać SMS na zbiórkę pana Roberta na portalu Siepomaga.pl

NUMER 72365

TREŚĆ 0068544

Koszt 2,46 zł brutto (w tym VAT)

WPŁATY NA PLATFORMIE SIEPOMAGA.PL

Aby znaleźć zbiórkę Roberta Sosnowskiego na platformie Siepomaga.pl należy w wyszukiwarkę wpisać: Siepomaga Robert Sosnowski. Wśród wyników pojawi się tytuł artykułu: „Zostałem potrącony przez pociąg, walczę o protezę". ZBIÓRKA NA CEL: Zakup protezy nogi. Tu można wpłacić pieniądze, wysłać SMS, udostępnić zbiórkę, zobaczyć, jaka suma jest zebrana i ile jeszcze brakuje.



Koszty zakupu nowoczesnej protezy nogi dla pana Roberta to około 90 tys. zł. Mężczyzny nie stać na to, dlatego zbiera pieniądze na portalu Siepomaga.pl

Handlowali zmyślonymi iPhonami? Śledczy: chcieli wyłudzić ponad pięć milionów

W kilkadziesiąt fikcyjnych transakcji, polegających na zakupie i sprzedaży dużej ilości telefonów marki Apple iPhone, miało być zaangażowanych czterech mężczyzn z Białej Podlaskiej. Według śledczych działali w zorganizowanej grupie przestępczej i chcieli wyłudzić 5,4 mln zł zwrotu podatku VAT.

Akt oskarżenia, który trafił do Sądu Okręgowego w Lublinie, dotyczy czterech mężczyzn. Chodzi o transakcje z przełomu 2013 i 2014 roku. W ramach założonych niedługo wcześniej spółek mieszkańcy Białej Podlaskiej mieli dokonywać transakcji hurtowego zakupu i sprzedaży telefonów Apple iPhone, każdego o wartości ponad 2 tys. zł.

Od spółki do spółki. A potem po VAT

Pochodzący z Białorusi 33-letni Igor T. miał sprzedawać sprzęt firmie 42-letniego doradcy podatkowego Piotra D. Ostatecznie telefony miały być sprzedawane do firmy 46-letniego Białorusina Dzmitriego C. W jego spółce faktury miał podpisywać też 31-letni Marcin S., prywatnie szwagier Piotra D. Z wykształcenia programista był zatrudniony jako specjalista ds. handlu.

Urządzenia były sprzedawane przez jedną spółkę do kolejnej. Firma z samego końca tego łańcuszka miała zbywać iPhony przede wszystkim obywatelom Białorusi, Rosji i Ukrainy w ramach tzw. zakupów Tax Free.

Takie zakupy miały być dla nich atrakcyjne, gdyż mogli liczyć na cenę obniżoną o podatek VAT. Później spółka występowała o jego zwrot do Skarbu Państwa. Łącznie miało to być 5,4 mln zł.

Ćwierć tysiąca Białorusinów

Do wypłacenia tej kwoty przedsiębiorcom przez Skarb Państwa nie doszło, bo fiskus zaczął podejrzewać, że spółki próbują wyłudzić pieniądze. Do takich wniosków doszli też śledczy, którzy wskazują, że przedsiębiorcy wystawiali fikcyjne faktury, a telefonów w rzeczywistości nie było. Prześwietlone transakcje miały opiewać na ponad 90 mln zł.

Żaden z czterech oskarżonych nie przyznał się do zarzucanych mu czynów. Wszyscy składali wyjaśnienia, przekonując śledczych, że działali legalnie

Ostatnia w kolejności firma miała zbywać iPhony przede wszystkim obywatelom Białorusi, Rosji i Ukrainy w ramach tzw. zakupów Tax Free

W sprawie przesłuchano prawie 250 świadków - obywateli Białorusi, którzy mieli zakupić telefony od mieszkańców Białej Podlaskiej. Tylko trzy osoby potwierdziły taką transakcję, kilkanaście zasłaniało się niepamięcią, a kolejnych kilka przyznało, że dostało pieniądze za przewiezienie telefonów przez granicę.

Oskarżeni: telefony istniały i zostały sprzedane

Żaden z czterech oskarżonych nie przyznał się do zarzucanych mu czynów. Wszyscy składali wyjaśnienia, przekonując śledczych, że działali legalnie, a telefony w rzeczywistości były sprzedawane podróżnym z Białorusi.

Dzmitry C. wyjaśniał, że Białorusini nie chcieli przyznać się do zakupu telefonów w Polsce, bo to oznaczałoby dla nich konieczność zapłaty większego podatku dochodowego w ojczyźnie.

Żaden z oskarżonych nie był dotąd karany. Cała czwórka będzie odpowiadać z wolnej stopy.

Dominik Smagała

Groził szefowej, wybił okna w jej domu



Fot. KMP w Białej Podlaskiej

Wybite szyby w mieszkaniu kobiety

Sąd aresztował 52-latka z gminy Zalesie, który groził swojej szefowej pozbawieniem życia i wybił w jej mieszkaniu szyby. Straty oszacowano na 7 tys. zł.

Z relacji pokrzywdzonej wynikało, że okna w jej nowym domu wybił pracownik, który oddalił się z miejsca zdarzenia. Policjanci zatrzymali 52-latka. Był nietrzeźwy, miał blisko 2 promile alkoholu w organizmie.

Okazało się, że mężczyzna podejrzewany jest też o to, że groził kobiecie pozbawieniem życia oraz zniszczeniem mienia, a także usiłował wymusić od niej gotówkę.

- W prokuraturze usłyszał zarzuty. Wobec 52-latka Sąd Rejonowy w Białej Podlaskiej na wniosek policji i prokuratury zastosował środek zapobiegawczy w postaci tymczasowego aresztu - informuje kom. Barbara Salczyńska-Pyrchla, rzecznik bialskiej policji.

(McM)

eprasa.pl af1d367a0e

15-latek z haszyszem i „maryśką”

Policjanci dostali informację, że „na mieście” jest nastolatek, który ma ze sobą narkotyki i może nimi handlować. Odnaleźli chłopaka. 15-latek z gminy Łuków przekonywał, że nie ma nic wspólnego z narkotykami.

- Jednak funkcjonariusze znaleźli przy nim plastikowy pojemnik, w którym było kilkadziesiąt kulek zrobionych z brązowej substancji, a także foliowy woreczek z zielonym suszem. Okazało się, że kulki były zrobione z ponad 25 gramów haszyszu, a w woreczku była marihuana - mówi asp. sztab. Marcin Józwik z policji w Łukowie.

Mundurowi pojechali z nastolatkiem do jego domu. 15-latek nie chciał otworzyć zamkniętych na klucz drzwi swego pokoju. Szybko okazało się dlaczego. Miał tam ponad 170 gramów haszyszu i blisko 15 gramów marihuany. Chłopcem zajmie się Sąd Rodzinny i Nieletnich.

Łukasz Prusak

Tysiące perliczek spłonęło w pożarze kurnika

GMINA MIĘDZYRZEC PODLASKI: Policja wyjaśnia okoliczności ogromnego pożaru w Rogoźnicy. Spalił się prywatny kurnik wraz z wyposażeniem i 18 tysiącami perliczek.



Fot. OSP Szachy

Noc utrudniała akcję ratowniczą

Ogromny pożar miał miejsce w ubiegłym tygodniu, we środę 9 grudnia. Informacja o tym, że pali się kurnik do straży pożarnej wpłynęła około godz. 22:45. Po przybyciu strażaków na miejsce zdarzenia dowódca potwierdził, że pali się ściółka, wyposażenie kurnika oraz dach, który w znacznej większości był objęty pożarem.

Budynek był inwentarski, murowany. Wewnątrz znajdowało się około osiemnaście tysięcy dwudniowych perliczek. Niestety wszystkie zwierzęta spaliły się żywcem.

Trzygodzinna akcja

- Działania straży polegały na zabezpieczeniu miejsca zdarzenia, odłączeniu zasilania elektrycznego oraz podaniu ośmiu prądów wody na palący się kurnik, przez okna i drzwi wewnętrzne. Później przystąpiono do przewietrzeniu obiektu, prac rozbiórkowych. Przy pomocy kamer noktowizyjnych sprawdzano budynek pod kątem zarzewia ognia. Nie było już zagrożenia pod koniec działań - mówi Mirosław Byszuk z Komendy Państwowej Straży Pożarnej w Białej Podlaskiej.

Akcja trwała ok. trzech godzin. Brało w niej udział dziesięć zastępów straży: JRG Międzyrzec Podlaski, KM PSP Biała Podlaska, OSP KSRG Drelów, OSP KSRG Rzeczyca, OSP KSRG Krzewica, OSP Śródmieście, OSP Rogoźnica, OSP Jelnica i OSP Szachy. W sumie pożar gasiło 42 strażaków.

Zawiodło urządzenie grzewcze

Straty wstępnie oszacowano na ok. 250 tys. zł. Uratowano mienie o wartości 200 tys. zł. Przypuszczalna, wstępna przyczyna pożaru, to nieprawidłowa eksploatacja urządzeń grzewczych na paliwo gazowe.

- Zawsze, kiedy mamy takie straty, akcja jest trudna. Na szczęście był to budynek jednokondygnacyjny. Szczególnie pora nocna utrudniała nam akcję gaśniczą - dodaje rzecznik bialskiej straży



Fot. OSP Szachy

W pożarze spłonęło ok. 18 tys. perliczek

Okoliczności pożaru wyjaśniają również bialscy policjanci. Postępowanie prowadzi Komenda Policji w Międzyrzecu Podlaskim. Władze gminy Międzyrzec Podlaski mówią, że jest możliwość ewentualnej pomocy dla właściciela, m.in. przy porządkowaniu pogorzeliska.

Maciej Maciejuk



MATERIAŁ INFORMACYJNY

Liczą się konkrety,

CZYLI PLAN DLA PRACY I ROZWOJU

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

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

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

FIRMA BEZPOŚREDNIA POMOC

Przygotowany plan zawiera działania pogrupowane w trzech obszarach.

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

NOWY KIERUNEK

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

Przygotowany plan zawiera działania pogrupowane w trzech obszarach

IMPULS ROZWOJOWY

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

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

PLAN DLA PRACY I ROZWOJU
PRACA ▪ ROZWÓJ ▪ BEZPIECZEŃSTWO

Szczegóły znajdują się na stronie

LiczaSieKonkrety.gov.pl

eprasa.pl af1d367a0e

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

Oskarżony o zabójstwo starosty chciał uniewinnienia. Dostał jeszcze wyższą karę

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

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

Chciał uniewinnienia. Zaostrzyli mu karę

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

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

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

Sąd: to mogło być upicie dysforyczne

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

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

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

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



Fot.Archiwum

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

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

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

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

„Leży nieżywy człowiek, przyjedź"

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

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

Zwrócono także uwagę na zachowanie mężczyzny w poranek po zbrodni.

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

Krwawe dowody

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

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

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

Nie jest aż tak zdemoralizowany

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

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

Dominik Smagała

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

Ukrainka dostała wyrok za usiłowanie zabójstwa swojej córki

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

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



Fot.Archiwum

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

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

Przyjechała w ciąży

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

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

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

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

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

Dominik Smagała

eprasa.pl af1d367a0e

Rodzice postawili na pomniku upominki z okazji Mikołajek

Hiena cmentarna okrada z zabawek grób małego Frania

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

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

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

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

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

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

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

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

Giną kwiaty, znicze i wiązanki

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

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



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

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

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

Pytanie do złodzieja

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

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

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

Łukasz Prusak



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

Z POGRANICZA ŚWIĘTOKRADZTWA

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



Asp. sztab. Marcin Józwik
policja w Łukowie

Częstsze patrole

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

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

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

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



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

Harcerz w Lubartowie

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

Twórca projektu pomnika

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

Czesław Romański

eprasa.pl af1d367a0e

SKANDAL! Nagi urzędnik załatwiał się na klatce schodowej

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

„To było obrzydliwe"

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

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

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

Załatwił się

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Starosta nie wie

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

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

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

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

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

Agnieszka Ciekot



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



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

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

Pieszy śmiertelnie potrącony w Zadolu

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

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

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

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

(ac)

Spot gospodyń z Maryniowa najlepszy!



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

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

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

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

Kamil Kulig

Kłusownik zatrzymany z narkotykami

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

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

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

Badania narkotestem potwierdziły, że są to narkotyki.

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

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

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

(ac)

W SKRÓCIE Z LUBLINA
Lublin24.pl

Nie mógł ustać na nogach

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

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

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

Pijany uderzył w bariery energochłonne

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

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

eprasa.pl af1d367a0e

Gotuj na Święta ze Wspólnotą

Strucla makowa



Krystyna Furtak z Baranowa

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

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

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

Wykonanie:
Drożdże rozpuścić w mleku z cukrem. Margarynę rozpuścić i ostudzić. Potem wszystko wymieszać i zagnieść ciasto.
Mak ugotować i zmielić. Składniki na farsz wymieszać. Przygotowane wcześniej ciasto podzielić na trzy części. Każdą rozwałkować, smarować farszem makowym i zawijać. Wierzch posmarować żółtkiem i piec.

Racuszki drożdżowe z wmakiem



Wiesława Kowalczyk z Baranowa

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

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

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

Wykonanie:
Drożdże rozpuścić w mleku z cukrem. To wymieszać z mąką, z żółtkami i zagnieść ciasto. Odstawić do wyrośnięcia.
Mak ugotować i zemleć. Składniki na farsz wymieszać. Z ciasta formować kulki, nadziewać farszem i smażyć na rozgrzanym oleju.

Kluski parzone z makiem

Przepis pani Teresy Kucharczyk z Opola Lubelskiego

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

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

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

Kutia kresowiaka

Przepis pana Konstantego Czarnieckiego z Poniatowej

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

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

Piwne sekreciki



Poleca Stowarzyszenie Odnowy i Rozwoju „Wokół Bystrej" z Celejowa

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

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

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

Ciasto na świąteczne pierniki oraz chatkę piernikową



Przepisy Koła Gospodyń Wiejskich z Kolechowic

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

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

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

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

eprasa.pl af1d367a0e

Od karpia w galarecie po sushi

Przepisy na przysmaki rybne z Dębowej Kłody

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

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



Fot.UG Dębowa Kłoda

Mistrzynie kuchni z Dębowej Kłody

Sałatka śledziowa



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

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

Ryba w koncentracie

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

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

Sałatka z tuńczyka

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

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

Śledź w zalewie octowej smażony



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

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

Śledź z rodzynkami



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

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

Śledź z koncentratem i cebulą



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

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

Ryba z grzybami

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

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

Śledź z ananasem



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

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

Sałatka śledziowa

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

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

Ryba po grecku



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

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

Karp faszerowany w galarecie



Fot.UG Dębowa Kłoda

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

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

eprasa.pl af1d367a0e

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

Jaja faszerowane



Fot.UG Dębowa Kłoda

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

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

Muszle nadziewane pastą z tuńczyka



Fot.UG Dębowa Kłoda

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

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

Karp wędzony



Fot.UG Dębowa Kłoda

Składniki:
karp

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

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

Mini kotleciki rybne ze szpinakiem



Fot.UG Dębowa Kłoda

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

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

Sałatka z tuńczykiem



Fot.UG Dębowa Kłoda

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

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

Pasta z makreli wędzonej

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

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

Roladki z ciasta francuskiego z łososiem



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

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

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

Sushi



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

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

Rolada z kurczaka z natką pietruszki



według pani Teresy Kucharczyk z Opola Lubelskiego

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

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

Świąteczny chleb na zakwasie



przepis pani Magdaleny Stachyry z Kowali Drugiej

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

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

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

Kotlety mielone z karpia

przepis od Koła Gospodyń Wiejskich w Katarzynie

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

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

Kluski z czarnymi jagodami

poleca KGW w Wólce Kątnej

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

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

Ryba w galarecie

poleca KGW w Wólce Kątnej

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

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

Pierogi z soczewicą i kapustą

Przepis od Koła Gospodyń Wiejskich z Gołębia

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



Gołąbki i pierogi od Koła Gospodyń Wiejskich z Gołębia

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

Gołębskie pierogi

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

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

eprasa.pl af1d367a0e

Gotuj na Święta ze Wspólnotą

Koreczki śledziowe

przepis pani Edyty Sopyły z KGW w Woli Okrzejskiej

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

Sałatka warstwowa z tuńczykiem

przepis pani Anety Pszczółkowskiej z KGW Gołaszynianki

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

Ciasto biedronka



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

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

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

Chlebek czosnkowy



przepis podała pani Bożena Kołodziej z KGW w Woli Okrzejskiej

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

Brzoskwiniowa polana



(przepis pani Bożeny Kołodziej z KGW w Woli Okrzejskiej)

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

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

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

Galaretka brzoskwiniowa

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

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

Marchwiowy kulebiak na ciepło



przepis pani Marianny Bieleckiej z KGW Wola Okrzejska

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

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

Słodko-słony brokuł pod pierzynką



przepis pani Maryli Guzek z KGW Toczyska

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

Pierniczki



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

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

Racuszki wigilijne z makiem

przepis od Towarzystwa Przyjaciół Michowa

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



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

Kapusta z łazankami

przepis od Koła Gospodyń Wiejskich w Michowie

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

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

eprasa.pl af1d367a0e

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

Dzielny brat poległ na Kaukazie, uczona siostra zmarła we Włoszech

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

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

Jako jedyny dłuższym życiem cieszył się Leon, który, porzuciwszy karierę wojskową, długie lata z niezłym skutkiem zajmował się gospodarowaniem w rodzinnym majątku w Podhorcach i pisaniem traktatów społecznych i ekonomicznych. Jego starszy brat Stanisław, młodzieniec wielkich talentów, nie cieszył się nigdy dobrym zdrowiem i zmarł w czasie powstania listopadowego. Podkreślić należy, że



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

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

obaj Rzewuscy udział w wojnie z Rosją wzięli przy wyraźnym sprzeciwie matki, która była lojalistką i przez całe życie słowem i czynem wspierała cara, ideę współpracy polsko-rosyjskiej oraz sprawę konserwatyzmu społecznego.

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

Ofiara Kaukazu

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

Małżeństwo z rozsądku

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

Zbigniew Smółko

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

Między Kowlem i Ostrowem, między Sowietami i Niemcami

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

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



Przedwojenna żydowska orkiestra dęta z Ostrowa

Żydzi nie przyjęli swoich

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

W poszukiwaniu chleba

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

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

Wywózka z Kowla

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

Ślub na wygnaniu

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

Zbigniew Smółko

eprasa.pl af1d367a0e

Prezydent Krzysztof Żuk: Polityka zadziałała na niekorzyść Lublina

Jedni dostali miliony, drudzy ani grosza

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

Dotacje na kilkanaście milionów

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

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

Krzysztof Żuk: Decydowały względy polityczne

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

Puławy też dostały okrągłe zero

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



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



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

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

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

Będzie jeszcze jeden nabór

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

Joanna Niećko, Dominik Smagała

Puławianki prześcigają się w pomysłach na nazwę ulicy

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

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

Ulica na cześć kobiet

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

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

Kontrpropozycja – narodowa emancypantka

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

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

Obie nazwy poczekają

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

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

Kamil Wąsik

eprasa.pl af1d367a0e

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

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



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

Zabezpieczają prąd dla respiratorów

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

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

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

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

Czy w Targach będzie hulał wiatr?

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

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

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

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

Kolejny moduł

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

Dominik Smagała

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

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

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



Fot.UG Puchaczów

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

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

Gminni liderzy rozwoju

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

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

Różnicą zaledwie 0,005 punkta

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

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

Gminy wiejskie i podmiejskie

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



Fot.UG Puchaczów

Adam Grzesiuk, wójt Puchaczowa

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

Jolanta Chwałczyk

Ranking Gmin Lubelszczyzny 2020

Wyniki:

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

eprasa.pl af1d367a0e

Posłanka nie wpuszczona na kontrolę, kolejne fakty w sprawie GITD

BIAŁA PODLASKA: Nowe fakty w sprawie bialskiego oddziału Głównego Inspektoratu Drogowego. Monika Pawłowska, posłanka Lewicy twierdzi, że pracownicy bialskiego GITD utrudniali jej kontrolę poselską w placówce. Ponadto związkowcy Solidarności zrzeszeni w GITD byli przeciwni wobec awansu siostry posła PiS, Dariusza Stefaniuka. Rzekomy „nepotyzm" potępił też międzyrzecki poseł PiS.

Dwa tygodnie temu w mediach zawrzało: poseł PiS Dariusz Stefaniuk, były prezydent Białej Podlaskiej, miał „załatwiać" pracę w bialskim inspektoracie transportu drogowego swojej siostrze i innym osobom.

– Od razu pojawiły się naciski polityczne. Miała zostać naczelnikiem albo zastępcą naczelnika, ale nie było zgody szefa naszej komórki – mówił Interii.pl jeden z bialskich urzędników

Dariusz Stefaniuk zdecydowanie odpiera zarzuty. Zapewnia, że nie „załatwił" pracy swojej siostrze, ani innym osobom.

– Nie miałem i nie mam wpływu na proces rekrutacji w GITD. Chcę podkreślić, że jestem dumny, iż m.in. dzięki mojej aktywności udało się doprowadzić do utworzenia w Białej Podlaskiej oddziału GITD, w którym pracę znalazło ponad 100 osób – wyjaśniał.

„Nie było nikogo"

Sprawą zainteresowała się Monika Pawłowska, posłanka Lewicy, która chciała w tej sprawie w ubiegłym tygodniu przeprowadzić w bialskim oddziale GITD kontrolę poselską. Pawłowska opowiada, jak to wyglądało. Okazuje się, że nie zastała ani siostry posła Stefaniuka (zastępcy naczelnika), ani naczelnika. Jak mówi „przeszkadzano jej w wykonywaniu mandatu poselskiego".

- Kontrola skończyła się tak, że zastępczyni naczelnika moim zdaniem uciekła i mogę to śmiało powiedzieć. Wizytę zapowiadałam dwa dni wcześniej. Było to naturalne, że pewnie nikogo nie zastanę. Oczywiście złożyłam na miejscu pismo. Okazało się też, że nie ma nikogo w oddziale, kto jest upoważniony do przedstawienia mi dokumentów - tłumaczy.

Dodaje, że na miejscu powiedziano jej, że rzeczniczka prasowa się z nią skontaktuje.

- Do tej pory się ze mną nie skontaktowała. Co więcej, pracownicy dostali polecenie wyprowadzenia mnie. Nie mogą tego robić - dodaje.

W sprawie utrudniania wykonywania mandatu poselskiego przez posłankę, sprawę skierowano do marszałek Sejmu, Elżbiety Witek.

Nie powinna dostać awansu

Wciąż pojawiają się nowe fakty. Portal Interia dotarł do pisma związku Solidarność 80` z 4 listopada br. do głównego inspektora transportu drogowego. Podpisane jest przez przewodniczącego Cezarego Jurkowskiego. Wnosi o odstąpienie od zamiaru zatrudnienia siostry posła Stefaniuka na stanowisku zastępcy naczelnika Wydziału w Wydziale Obsługi Naruszeń Kontroli Stacjonarnej i Mobilnej w Białej Podlaskiej

„Pani (...) nie posiada merytorycznego przygotowania ani kompetencji do kierowania tak dużą i ważną jednostką organizacyjną GITD, jak również przygotowania i predyspozycji do zarządzania tak licznym zespołem pracowników" - czytamy m.in. w piśmie.



Posłanka Monika Pawłowska
- Zastanawiam się też nad innymi krokami prawnymi w tej sprawie, chyba, że pan inspektor szybko mi odpowie. Ma na to 14 dni. Jeżeli odpowie mi niezadowalająco, to być może sprawa będzie skierowana do prokuratury

Dodaje, że zachodzi podejrzenie nepotyzmu oraz złamanie zasad służby cywilnej.

„Wnoszę o wstrzymanie zmiany stanowiska pani (...) i konsultacje z Organizacją Zakładową nr 47 NSZZ Solidarność 80 przy GITD. Nadmieniam, że posiadamy wiedzę o istnieniu dowodów, że od dłuższego czasu były naciski polityczne na awansowanie pani (...) na stanowisko Zastępcy Naczelnika w Białej Podlaskiej" - czytamy.

Same pozytywne oceny

Według biura prasowego GITD, opisywany w publikacji pracownik (siostra posła Stefaniuka - dop. red.) otrzymywał pozytywne oceny. W uzasadnieniu oceny pracownika przeprowadzonej przez byłą naczelnik wskazano, że jest zaangażowana w wykonywanie swoich obowiązków z należytą starannością, dba o przestrzeganie terminowości załatwianych poszczególnych spraw, jest dokładna, sumienna oraz zaangażowana w realizację czynności pozastanowiskowych.

„Dodatkowo zajmuje się weryfikacją projektów pism innych pracowników. Chętnie dzieli się wiedzą, z pełnym zaangażowaniem i wkładem pracy wykonuje swoje obowiązki, czego efektem są prawidłowo prowadzone czynności administracyjne" - zapewnia biuro prasowe GITD.

Dodaje, że ówczesny dyrektor Biura Kontroli Opłaty Elektronicznej Cezary Jurkowski, w lipcu 2019 r., osobiście wnioskował do dyrektora generalnego GITD o podwyżkę i awans dla wskazywanego w publikacji pracownika. Został on jednak odwołany.

„Dyrektor BKOE został odwołany ze stanowiska we wrześniu 2020 r., m.in. w związku z informacjami przekazanymi przez pracowników oddziału GITD w Białej Podlaskiej dotyczącymi zachowań o znamionach mobbingu" - tłumaczy biuro prasowe GITD.

Nie zgłaszał zastrzeżeń

„Były dyrektor BKOE, mimo że miał obowiązek oraz był w stałym kontakcie z kierownictwem GITD, przez ponad trzy lata nadzorowania pracy Biura, nie zgłaszał zastrzeżeń co do sposobu organizacji pracy, realizacji polityki personalnej oraz nieprawidłowości w relacjach pracowniczych w oddziale GITD w Białej Podlaskiej" - tłumaczy rzecznik GITD

I dodaje: „Wątpliwości, co do wiarygodności stawianych zarzutów budzi również fakt, że dopiero po odwołaniu ze stanowiska dyrektora i utworzeniu organizacji związkowej, były dyrektor wnosi zastrzeżenia co do zatrudnienia i przebiegu kariery zawodowej osoby, którą przyjmował do pracy w Białej Podlaskiej".

Poseł PiS potępia nepotyzm

Oświadczenie ws. pracowników bialskiego GITD przekazał też Interii poseł Marcin Duszek (PiS) z Międzyrzeca Podlaskiego.

„Każdy przypadek nepotyzmu powinien być wyjątkowo mocno potępiony. Jako poseł formacji rządzącej naszym państwem, ale także jako ideowy działacz Prawa i Sprawiedliwości, oczekuję również od swoich kolegów, aby na wszystkie stanowiska były powoływane osoby posiadające stosowne kwalifikacje" - pisze w oświadczeniu.

Dodaje: „To powinien być najważniejszy i jedyny klucz doboru pracowników. Osoby odpowiedzialne za tego rodzaju nominacje nie mogą udawać, że wszystko jest w porządku. Zarzucaliśmy to naszym poprzednikom i nie możemy iść tą samą drogą".

Przypomina, że „skala nepotyzmu za rządów poprzedników była potężna, jednak media były znacznie mniej dociekliwe w nagłaśnianiu takich przypadków".

„Praktycznie nie słyszeliśmy wówczas w przestrzeni medialnej o tej patologii, chociaż doskonale wiemy, że proceder zatrudniania krewnych i znajomych był nagminny" - tłumaczy.

Dzisiaj według posła media wyjątkowo uważnie patrzą na ręce PiS, a opinia publiczna oczekuje, by działać „przejrzyście, jak nigdy dotąd".

„Należy przy tym wskazać, że jeśli nasi bliscy posiadają odpowiednie kwalifikacje, to oczywiście mają prawo pracować w instytucjach publicznych, ale nigdy kosztem podstępnego niszczenia i eliminowania tych, którzy do tej pory na tych stanowiskach uczciwie pracowali" - wyjaśnia.

(McM)

Covid traci na ostrości?

Ubywa pacjentów „pozytywnych", ale niepokoi liczba zgonów.

Magdalena Us, rzecznik bialskiego szpitala poinformowała nas, że w poniedziałek w tzw. obszarze covidowskim leczono 122 pacjentów. - 4 osoby są pod respiratorem. W izolatorium przebywa 3 pacjentów – podkreśliła Us.

Tydzień temu w poniedziałek hospitalizowano tam 142 osoby, spośród których 10 wymagało wspomagania oddechowego respiratorem.

W sumie w ciągu tygodnia (od wtorku do poniedziałku) w pow. bialskim ministerialne statystyki potwierdziły 150 nowych przypadków koronawirusowych (w poprzednim tygodniu było aż 257).

W ostatnich siedmiu dniach, do poniedziałku włącznie, zmarło tam 18 osób na covid i choroby współistniejące (o dwie więcej niż w poprzednim tygodniu), w tym aż 14 z powodu tylko samego covid-19.

W Białej Podlaskiej od 8 do 14 grudnia pojawiły się 93 przypadki zakażeń (w poprzednim tygodniu było aż 191), zaś zmarło 10 osób (czyli o 2 więcej, niż w pierwszym tygodniu grudnia), w tym 6 z powodu tylko samego Covid-19.

W ostatni weekend i w poniedziałek w powiatach bialskich poważnie spadła liczba infekcji koronawirusowych oraz związanych z nimi zgonów (w niedzielę i poniedziałek nie było wcale).

Specjaliści spodziewają się, że w okresie przedświątecznym ludzie będą unikać badań na obecność wirusa COVID-19.

Marek Pietrzela

Kradł pieniądze z myjni samochodowej

JANÓW PODLASKI: Za kradzież z włamaniem do panelu sterowania w myjni samochodowej odpowie 25-letni mieszkaniec powiatu siedleckiego.

Pod koniec lipca bieżącego roku w Janowie Podlaskim ktoś włamał się do panelu sterowania samoobsługowej myjni samochodowej. Jego łupem padła znajdująca się wewnątrz gotówka. Wartość strat oszacowana została na 130 złotych.

Janowscy policjanci podczas wspólnych działań z funkcjonariuszami zajmującymi się zwalczaniem przestępczości przeciwko mieniu bialskiej komendy zatrzymali 25-letniego mieszkańca powiatu siedleckiego. Odpowiadał będzie również za usiłowanie kradzieży z włamaniem do myjni samochodowej.

- Sprawca wyrwał metalowe drzwiczki zabezpieczające panel sterowania. W tym jednak przypadku nie dokonał kradzieży z uwagi na brak środków. Jednak powstałe straty oszacowane zostały na kwotę 500 złotych. Do tego zdarzenia doszło pod koniec sierpnia bieżącego roku na terenie powiatu siedleckiego - mówi kom. Barbara Salczyńska -Pyrchla, rzecznik KMP w Białej Podlaskiej.

25-latek usłyszał już zarzuty i przyznał się do winy oraz dobrowolnie poddał karze.

(McM)

Dali się nabrać i stracili tysiące złotych

POWIAT BIALSKI: Kolejne osoby dały się oszukać przestępcom, którzy podszywają się pod znajomych na portalach społecznościowych i proszą o pilną pożyczkę.

W ostatnich dniach bialscy policjanci zostali powiadomieni o kolejnych oszustwach. We wszystkich trzech przypadkach sposób działania sprawców był taki sam. Złamali zabezpieczenia do komunikatora internetowego i w imieniu znajomych wysyłali wiadomości do pokrzywdzonych informując, iż pilnie potrzebują pieniędzy. Proponowali też łatwy sposób przelania gotówki poprzez wygenerowanie numeru kodu Blik w systemie płatności elektronicznej.

- Przekazany kod wystarczył, by sprawca mógł natychmiast wypłacić pieniądze.

Pokrzywdzeni stracili łącznie 6 tysięcy złotych. Gdy zrozumieli, że padli ofiarą oszustów, zgłosili sprawę organom ścigania - mówi kom. Barbara Salczyńska-Pyrchla, rzecznik bialskiej policji.

(McM)

Szpital zachęca do bezpłatnych szczepień

Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Międzyrzecu Podlaskim prowadzi zapisy na bezpłatne szczepienia przeciwko COVID-19 dla pracowników (medycznych oraz niemedycznych) podmiotów wykonujących działalność leczniczą oraz aptek. Zapisy prowadzone są do 17.12.2020 r., do godz. 14.00. Szczegółowe informacje na stronie internetowej www.spzozmc.pl.

(McM)

eprasa.pl af1d367a0e

Podlasie pomaga dzieciom z Mań

Prezes przekazał konsolę, Kocoł koszulkę

Z okazji zbliżających się Świąt Bożego Narodzenia Miejski Klub Sportowy Podlasie pragnie wykazać się inicjatywą pozaboiskową poprzez zorganizowanie zbiórki na rzecz Domu Dziecka w Maniach!

Już w najbliższy wtorek oraz środę (15-16 grudnia) w godzinach 10-15, zawodnicy oraz sztab trenerski w biurze klubu przy ul. Marszałka Józefa Piłsudskiego 38 będą przyjmować dary w postaci artykułów szkolnych, słodyczy oraz zabawek, które następnie wspólnie przekażą potrzebującym podopiecznym Domu Dziecka!

Czas świąteczny to czas wyjątkowy, gdzie wiele grup społecznych może się zjednoczyć w dobrym celu. Przykładem tego może być zespół KS Red Sielczyk, który zaoferował wsparcie naszej akcji! Bardzo szybko do akcji włączyli się kolejni: prezydent Białej Podlaskiej Michał Litwiniuk, Wodociągi Biała Podlaska, kibice Podlasia Biała Podlaska, Tania odzież Story (ul. Sidorska 18), gdzie można składać podarunki, Bialska Liga Szóstek Piłkarskich, Az-Bud Komarówka Podlaska, P.W. Damel - Elżbieta Dębowska.

Prezes klubu Karol Filipek podarował swoją konsolę do gier, zaś kapitan Podlasia Kamil Kocoł ofiarował na licytację swoją koszulkę meczową z rundy jesiennej, w której strzelił 15 goli. W sobotę wystartowała licytacja na stronie www.facebook.com/MKSPodlasie-BP. Potrwa do środy do godz. 21. Zebrane środki trafią na pomoc dla Domu Dziecka.

Prosimy całą bialską społeczność o pomoc i wsparcie naszej inicjatywy. Wierzymy, że z Waszą pomocą Dom Dziecka w Maniach wypełni się radością oraz ciepłem biało-zielonej rodziny!

- Bardzo się cieszymy, bo inicjatywa wyszła ze strony zawodników. Dużą rolę odebrał nasz były bramkarz, a obecnie szkoleniowiec golkiperów - Michał Krukowski. Skontaktował się z dyrektorem Domu Dziecka w Maniach. W najbliższym czasie w siedzibie klubu będzie można przynosić artykuły szkolne, zabawki, słodycze dla pociech, które są pokrzywdzone przez los. Będziemy chcieli przygotować paczki i dostarczyć je jeszcze przed świętami Bożego Narodzenia. Zapraszamy do włączenia się w akcję wszystkich, którzy lubią i chcą pomagać - mówi Ernest Jaroszek, wiceprezes Podlasia Biała Podlaska.



Chcesz mieć taką koszulkę Kamila Kocoła? Weź udział w licytacji

mp

Trzecioligowcy wznowią grę w lutym

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

Przed zespołami z naszego regionu: Podlasiem Biała Podlaska, Orlętami Radzyń Podlaski, Lewartem Lubartów i Wisłą Puławy aż 20 spotkań. Inaugurację zaplanowano na ostatni weekend lutego, zaś finisz rozgrywek odbędzie się 19 czerwca. W planach jest rozegranie czterech kolejek w środku tygodnia. Piłkarze nie będą mieli wolnego tuż przed Wielkanocą. 3 kwietnia zagrają w Wielką Sobotę.



Derby w III lidze odbędą się w ostatni weekend lutego. Wówczas Podlasie będzie chciało zrewanżować się Orlętom Radzyń Podlaski za porażkę na inaugurację sezonu

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

mp

Rosną nam gwiazdy

13 grudnia w Białej Podlaskiej odbyła się konsultacja szkoleniowo-selekcyjna dla zawodników w kat. U-12 (rocznik 2009). Szansę zaprezentowania swoich umiejętności od Tomasza Iwana otrzymali gracze z naszego regionu.



Szymon Twarowski, Filip Czmielewski, Kacper Kurkowski, Krystian Kołodziejczak, Michał Kozłowski (wszyscy TOP-54 Biała Podlaska) zaprezentowali swoje umiejętności podczas konsultacji szkoleniowo-selekcyjnej do reprezentacji województwa w kat. U-12 (fot. AP TOP-54 Biała Podlaska)

Lista powołanych: Szymon Twarowski, Filip Czmielewski, Kacper Kurkowski, Krystian Kołodziejczak, Michał Kozłowski (wszyscy TOP-54 Biała Podlaska), Rafał Wierzchowski, Szymon Woźniak, Michał Zabłocki, Mikołaj Orzełowski (wszyscy Orlęta Łuków), Szymon Lewczuk (UKS Jedynka Terespol), Dawid Wziątek, Bartosz Mirosław, Kornel Porczyński, Mateusz Dobruk (wszyscy Orlęta Radzyń Podlaski), Błażej Woch, Patryk Ostapiuk (obaj Huragan Międzyrzec Podlaski), Kacper Król (Sokół Adamów), Mikołaj Krzeski, Szymon Hukaluk (obaj Grom Kąkolewnica), Szymon Niemyski, Maciej Kajka, Paweł Mikołajczuk, Dawid Radomiński (wszyscy Champion Biała Podlaska), Dawid Krępski, Jakub Naumiuk (obaj Agrotex Milanów), Gabriel Wrzesiński, Kazimierz Łapiuk, Radosław Małek (wszyscy Victoria Parczew).

mp

Ligowcy zagrają już w marcu

Wydział Gier Lubelskiego Związku Piłki Nożnej - Delegatura w Białej Podlaskiej poinformował o terminach rozgrywek, których jest organizatorem.

Jako pierwsi na boisko wybiegną piłkarze Klasy Okręgowej. Inauguracja została zaplanowana na ostatni weekend marca, podobnie jak w ostatnich latach. Tydzień później czekają nas Święta Wielkanocne. W planach jest rozegranie 12 kolejek w niedziele. Wyjątkiem będzie czwartek, 3 czerwca. To Boże Ciało. Pierwsza kolejka w Klasie A odbędzie się 11 kwietnia, a tydzień później zagrają piłkarze Klasy B. Sezon zakończy się 19 lub 20 czerwca.

TERMINY KLASY O
14. kolejka 27/28 marca
15. kolejka 10/11 kwietnia
16. kolejka 17/18 kwietnia
17. kolejka 24/25 kwietnia
18. kolejka 01/02 maja
19. kolejka 08/09 maja
20. kolejka 15/16 maja
21. kolejka 22/23 maja
22. kolejka 29/30 maja
23. kolejka 03 czerwca
24. kolejka 05/06 czerwca
25. kolejka 12/13 czerwca
26. kolejka 19/20 czerwca

TERMINARZ KLASY A - gr. I
12. kolejka - 10/11 kwietnia
13. kolejka - 17/18 kwietnia
14. kolejka - 24/25 kwietnia
15. kolejka - 01/02 maja
16. kolejka - 08/09 maja
17. kolejka - 15/16 maja
18. kolejka - 22/23 maja
19. kolejka - 29/30 maja
20. kolejka - 05/06 czerwca
21. kolejka - 12/13 czerwca
22. kolejka - 19/20 czerwca

TERMINARZ KLASY A - gr. II
12. kolejka - 10/11 kwietnia
13. kolejka - 17/18 kwietnia
14. kolejka - 24/25 kwietnia
15. kolejka - 01/02 maja
16. kolejka - 08/09 maja
17. kolejka - 15/16 maja
18. kolejka - 22/23 maja
19. kolejka - 29/30 maja
20. kolejka - 05/06 czerwca
21. kolejka - 12/13 czerwca
22. kolejka - 19/20 czerwca

TERMINARZ KLASY B - gr. I
11. kolejka - 17/18 kwietnia
12. kolejka - 24/25 kwietnia
13. kolejka - 01/02 maja
14. kolejka - 08/09 maja
15. kolejka - 15/16 maja
16. kolejka - 22/23 maja
17. kolejka - 29/30 maja
18. kolejka - 05/06 czerwca
19. kolejka - 12/13 czerwca
20. kolejka - 19/20 czerwca

TERMINARZ KLASY B - gr. II
11. kolejka - 17/18 kwietnia
12. kolejka - 24/25 kwietnia
13. kolejka - 01/02 maja
14. kolejka - 08/09 maja
15. kolejka - 15/16 maja
16. kolejka - 22/23 maja
17. kolejka - 29/30 maja
18. kolejka - 05/06 czerwca
19. kolejka - 12/13 czerwca
20. kolejka - 19/20 czerwca

mp

Gracze Orląt i TOP-u w kadrze

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

Selekcjoner Daniel Krakiewicz przyglądał się kilku zawodnikom z naszego regionu. Z ekipy Orląt Łuków zaprezentowali się: Szymon Pracz, Bolesław Świerczewski, Szymon Wołek, Michał Gryczka, Mateusz Filipczak, Błażej Leszczak. Szansę otrzymało również dwóch graczy TOP-u 54 Biała Podlaska: Tomasz Gmur i Karol Misiejuk.

mp

Laura wśród wyróżnionych

12 grudnia w Łopienniku Nadrzecznym koło Krasnegostawu odbyła się konsultacja selekcyjna do reprezentacji Lubelskiego Związku Piłki Nożnej.

W grupie młodziczek do lat 14 znalazła się zawodniczka UKS-u Pionier PSW Biała Podlaska - Laura Woźniak. Selekcjonerem zespołu jest Krzysztof Sobieszczuk.

mp

eprasa.pl af1d367a0e

114 goli w 16 spotkaniach

Za nami kolejne spotkania XVIII edycji rozgrywek Łukowskiej Ligi Halowej Piłki Nożnej pod patronatem Burmistrza Miasta Łuków.

I LIGA
WYNIKI SPOTKAŃ
DWM - Delta 12:5
Bramki: Daniel Goławski x 7, Radosław Szustek x 4, Adrian Gałach - Eryk Miszta x 2, Michał Zabłocki, Szymon Łukasiewicz.
FC Aleks - DWM 0:6
Bramki: Radosław Szustek x 3, Adrian Gałach x 2, Bartosz Młynarczyk.
Delta - FC Aleks 4:4
Bramki: Szymon Łukasiewicz x 2, Eryk Słodkowski, Michał Zabłocki - Marcin Kłopotek, Piotr Zalewski, Tomasz Szymczak, Mariusz Nurzyński.
4Fun - Gmina 2:1
Bramki: Mateusz Sobiech x 2 - Dariusz Cieślak.
Gmina - Rollercoaster 1:3
Bramki: Robert Bogusz - Krzysztof Szydlarski x 2, Mariusz Strzelec.
Rollercoaster - 4Fun 1:3
Bramki: Krzysztof Szydlarski - Rafał Goławski, Mateusz Sobiech, Patryk Izdebski.

TABELA I LIGI

L.p	Nazwa zespołu	M	Pkt	Bramki
1	DWM	6	16	35:12
2	4Fun	6	15	21:7
3	DMT	6	13	24:19
4	Delta	6	10	42:23
5	Złodzieje Oklasków	3	9	16:3
6	FC Aleks	6	7	22:27
7	Epaka	3	6	29:9
8	Rollercoaster	6	4	10:21
9	Gmina Łuków	6	3	9:24
10	Niezniszczalni	4	1	7:25
11	Invest	6	-1	9:52

II LIGA
WYNIKI SPOTKAŃ
St. Gwardia - KPM 3:3
Bramki: Michał Kudlak, Mateusz Droś, Konrad Pioruński - Karol Warda x 3, Kacper Gryczka.
Pioruny - KS Róża 4:6
Bramki: Maciej Kania x 3, Stanisław Sobiech - Michał Dziak x 3, Mateusz Wołoszka x 2, Szymon Trendak.
Królowie - Pioruny 7:3
Bramki: Przemysław Misiak x 3, Łukasz Dołęga, Piotr Zarzycki, Jakub Mosakowski, Sebastian Kania - Konrad Kania, Maciej Kania, Wiktor Ochnio.
KS Róża - Szwagry 2:2
Bramki: Mateusz Wołoszka, Michał Osiak - Konrad Ciuba x 2.
Szwagry - Królowie 3:2
Bramki: Konrad Ciuba, Radosław Żmuda, Kacper Matejko - Przemysław Misiak, Piotr Zarzycki.
Orient - Kąs-Land 4:5
Bramki: Sebastian Tokarski x 3, Damian Kurek - Jakub Dołęga x 3, Kuba Rokicki, Jakub Chromiński.
Turboflety - Orient 2:5
Bramki: Oliwier Ozygała x 2 - Piotr Widziszewski, Marcin Kurek x 2, Sebastian Tokarski x2.
Kąs-Land - Royal 7:3
Bramki: Jakub Dołęga x 4, Maciej Mądry, Kuba Rokicki, Jakub Chromiński - Piotr Madejski x 2, Kacper Ciołek.
Royal - Turboflety 4:1
Bramki: Damian Ozygała x 2, Kacper Ciołek, Piotr Madejski - Oliwier Ozygała.
Volta - Pepinos 0:4
Bramki: Jakub Rybka x 2, Jakub Burdach, Kacper Ostrojski.

TABELA II LIGI

Lp	Nazwa zespołu	M	Pkt	Bramki
1.	Pepinos	5	15	33:9
2.	Royal Team	6	12	34:24
3.	KS Róża	6	11	27:21
4.	Stara Gwardia	5	10	33:24
5.	Kąs-Land	5	10	29:16
6.	Turboflety	5	9	26:15
7.	Szwagry	4	7	10:11
8.	Królowie Gór	6	6	25:28
9.	Kwiat Polskiej Młodzieży	4	5	18:12
10	Volta	5	4	18:24
11	Orient Łuków	2	3	9:7
12	Pioruny Siarczyste	4	1	9:20
13	Orkan Wojcieszków	4	1	6:18
14	OSP Turze Rogi	6	0	7:58

NASTĘPNE MECZE
(19.12., sobota): Niezniszczalni - DMT (godz. 16:00), Pepinos - Turboflety (godz. 16:35), DMT - Złodzieje Oklasków (godz. 17:10), Szwagry - Pepinos (godz. 17:45), Gmina Łuków - Niezniszczalni (godz. 18:20), Stara Gwardia - Turboflety (godz. 18:55), Złodzieje Oklasków - Gmina Łuków (godz. 19:30), Szwagry - Stara Gwardia (godz. 20:05).
(20.12., niedziela): Pioruny Siarczyste - Royal Team (godz. 10:00), Rollercoaster - Delta Łuków (godz. 10:35), Pioruny Siarczyste - Orient Łuków (godz. 11:10), 4Fun - Delta Łuków (godz. 11:45), Orient Łuków - OSP Turze Rogi (godz. 12:20), Epaka - Rollercoaster (godz. 12:55), OSP Turze Rogi - Orkan Wojcieszków (godz. 13:30), Epaka - 4Fun (godz. 14:05).

mp

Zagraj z WOŚP

10 stycznia odbędzie się XIX Wielkoorkiestrowy Halowy Turniej Piłki Nożnej. Organizatorzy zapraszają wszystkie chętne zespoły do wzięcia udziału w rywalizacji w hali przy Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Łukowie.

Zgłoszenia będą przyjmowane do 4 stycznia. Liczba ekip jest mocno ograniczona. Maksymalnie będzie mogło wystąpić 10 drużyn. Najlepszy zespół otrzyma statuetkę 29. Łukowskiego Finału WOŚP.

Szczegółowe informacje można uzyskać w Łukowskim Sztabie WOŚP, ul. Browarna 63, tel. 25 798 23 89, 515 137 778.

mp

ŁUKÓW

„Łuków Miastem Zieleni" znamy wyniki konkursu

Joanna Rybicka z Przedszkola Integracyjnego nr 1 w Łukowie, Antoni Piasecki z Przedszkola Miejskiego nr 7 „Szczęśliwa Siódemka" w Łukowie oraz Nikola Pleskaczuk z Przedszkola Miejskiego nr 3 w Łukowie to zwycięzcy ogłoszonego przez Miasto Łuków konkursu plastycznego „Łuków Miastem Zieleni". Wyboru zwycięskich prac z grona najlepszych kilkunastu dokonała komisja złożona przez organizatora.

Konkurs adresowany był do najmłodszych mieszkańców Łukowa i miał celu rozwijanie ich wrażliwości estetycznej. Organizatorzy chcieli też poznać, jak miasto widzą jego najmłodsi mieszkańcy. W konkursie wzięły udział dzieci z przedszkoli, których organem prowadzącym jest Miasto Łuków oraz maluchy z placówek prywatnych. Ich zadaniem było wykonane pracy plastycznej, przedstawiającej wyobrażenie zieleni miejskiej w Łukowie - tego co jest widzialne dzisiaj i tego, co zdaniem dzieci mogłoby pojawić się w przyszłości w mieście.

Zwycięzcy konkursu:
1. miejsce - Joanna Rybicka (Przedszkole Integracyjne nr 1 w Łukowie)
2. miejsce - Antoni Piasecki (Przedszkole Miejskie nr 7 „Szczęśliwa Siódemka" w Łukowie)
3. miejsce - Nikola Pleskaczuk (Przedszkole Miejskie nr 3 w Łukowie)

Wyróżnienia:
1. Natalia Próchniewicz (Przedszkole Miejskie nr 4 „Fantazja" w Łukowie)
2. Michalina Markiewicz (Przedszkole Miejskie nr 7 „Szczęśliwa Siódemka" w Łukowie)
3. Filip Turski (Niepubliczne Przedszkole Muzyczne „Jaś i Małgosia")
4. Sabina Kurowska (Przedszkole Miejskie nr 2 w Łukowie)
5. Antoni Marek (Oddział Przedszkolny w Szkole Podstawowej nr 5 w Łukowie)
6. Karolina Wołek (Przedszkole Miejskie nr 7 „Szczęśliwa Siódemka" w Łukowie)

Nagrodami w konkursie były m.in. upominki dla dzieci oraz zestawy miejskich gadżetów. Upominki wręczył dzieciom 1 grudnia burmistrz Łukowa Piotr Płudowski. Gratulujemy laureatom i dziękujemy za udział w zabawie pozostałym osobom oraz ich opiekunom.

*****

Ogłoszenie Burmistrza Miasta Łuków

Działając na podstawie art. 35 ust. 1 ustawy z dnia 21 sierpnia 1997 roku o gospodarce nieruchomościami (Dz. U. z 2020 r. poz. 1990), Burmistrz Miasta Łuków informuje, że na tablicy ogłoszeń w Urzędzie Miasta Łuków przy ul. Piłsudskiego 17 oraz na stronach internetowych został wywieszony wykaz nieruchomości stanowiącej własność Miasta Łuków, położonej w Łukowie przy ul. Królowej Jadwigi przeznaczonej do sprzedaży na rzecz użytkowników wieczystych.

Wymieniony wykaz podlega wywieszeniu na okres 21 dni licząc od dnia 15 grudnia 2020 roku.

W związku z powyższym osoby, którym przysługuje pierwszeństwo w nabyciu nieruchomości na podstawie art. 34 ust. 1 pkt 1 i pkt 2 ustawy o gospodarce nieruchomościami, mogą składać wnioski o jej nabycie w terminie sześciu tygodni od dnia wywieszenia wykazu za cenę ustaloną w wykazie.

Burmistrz Miasta Łuków
/-/ Piotr Płudowski

*****

Ogłoszenie Burmistrza Miasta Łuków

Działając na podstawie art. 35 ust. 1 ustawy z dnia 21 sierpnia 1997 roku o gospodarce nieruchomościami (Dz. U. z 2020 r. poz. 1990), Burmistrz Miasta Łuków informuje, że na tablicy ogłoszeń w Urzędzie Miasta Łuków przy ul. Piłsudskiego 17 oraz na stronach internetowych został wywieszony wykaz nieruchomości stanowiącej własność Miasta Łuków, położonej w Łukowie przy ul. Partyzantów przeznaczonej do sprzedaży na rzecz użytkowników wieczystych.

Wymieniony wykaz podlega wywieszeniu na okres 21 dni licząc od dnia 15 grudnia 2020 roku.

W związku z powyższym osoby, którym przysługuje pierwszeństwo w nabyciu nieruchomości na podstawie art. 34 ust. 1 pkt 1 i pkt 2 ustawy o gospodarce nieruchomościami, mogą składać wnioski o jej nabycie w terminie sześciu tygodni od dnia wywieszenia wykazu za cenę ustaloną w wykazie.

Burmistrz Miasta Łuków
/-/ Piotr Płudowski

*****

Informacja o sesji Rady Miasta Łuków

17 grudnia 2020 roku o godz. 12.00 odbędzie się XXXIII sesja RADY MIASTA ŁUKÓW. Sesja zostanie przeprowadzona w trybie zdalnym z sali konferencyjnej im. Jana Pawła II przy ul. Józefa Piłsudskiego 17 w Łukowie.

Porządek obrad:
1. Otwarcie.
2. Przyjęcie wniosków do przedstawionego porządku obrad XXXIII sesji Rady Miasta.
3. Przyjęcie protokołu z XXXII sesji Rady Miasta.
4. Sprawozdanie Burmistrza Miasta z wykonania uchwał Rady Miasta i działalności Burmistrza w okresie od XXXII sesji Rady Miasta.
5. Podjęcie uchwały w sprawie uchwalenia Miejskiego Programu Profilaktyki i Rozwiązywania Problemów Alkoholowych oraz Przeciwdziałania Narkomanii dla Miasta Łuków na 2021 rok.
6. Podjęcie uchwały w sprawie zmiany uchwały Nr XXII/187/2020 Rady Miasta Łuków z dnia 23 kwietnia 2020 r. w sprawie przyjęcia „Regulaminu udzielania dotacji celowej na zadania ujęte w Programie Ograniczania Niskiej Emisji dla Miasta Łuków".
7. Podjęcie uchwały w sprawie zmiany uchwały budżetowej na rok 2020.
8. Podjęcie uchwały w sprawie zmiany wieloletniej prognozy finansowej.
9. Podjęcie uchwały w sprawie wieloletniej prognozy finansowej (na lata 2021-2024).
10. Podjęcie uchwały w sprawie uchwały budżetowej na rok 2021.
10.1. przedstawienie projektu uchwały budżetowej wraz z uzasadnieniem Burmistrza Miasta.
10.2. przedstawienie opinii Regionalnej Izby Obrachunkowej.
10. 3. przedstawienie opinii Komisji stałych RM.
10.4. dyskusja.
10.5. głosowanie nad projektem uchwały budżetowej przedstawionym przez Burmistrza Miasta.
11. Wolne wnioski i informacje.
12. Zamknięcie.

Transmisja sesji będzie prowadzona na stronie internetowej Miasta www.lukow.pl - link do transmisji znajduje się w zakładce Rada Miasta Łuków. W tej zakładce dostępne są także wyniki głosowań imiennych Państwa radnych.

Przewodniczący Rady
/-/Krzysztof Okliński

Pani Renacie Gzara
Pracownikowi
Urzędu Miasta Łuków

wyrazy żalu i współczucia
z powodu śmierci
OJCA



składają

Burmistrz Miasta Łuków
oraz pracownicy
Urzędu Miasta Łuków

eprasa.pl af1d367a0e

GOPS przeniesiony do nowej siedziby

GMINA WOLA MYSŁOWSKA GOPS zajął sale po bibliotece, a biblioteka zagospodarowała pomieszczenia przy garażu strażackim.

W dotychczasowych pomieszczeniach Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej brakowało miejsca ze względu na to, że ośrodek stale rozszerza zakres usług dla mieszkańców i pomaga coraz większej liczbie osób. Placówka jest w trakcie realizacji programu pomocowego, co wiąże się sporą liczbą odwiedzin specjalistów z zakresu prawa, mediacji, psychologii. Konieczne jest zabezpieczenie pomieszczeń do spotkań i rozmów z uczestnikami programu.

- Na wiosnę pomieszczenia zagospodarowane dziś dla GOPS zwolniła Gminna Biblioteka Publiczna, która zajęła niewykorzystywaną przestrzeń dawnego garażu OSP Wola Mysłowska. Przy bibliotece została wydzielona sala dla Klubu Seniora, który ma zostać otwarty. Do sali przylega pomieszczenie kuchenne z sanitariatami dla osób niepełnosprawnych. Otwarcie Klubu Seniora przełożyliśmy na przyszłość z powodu pandemii - informuje Kinga Szerszeń, wójt gminy Wola Mysłowska.

Lepsza obsługa

Przy okazji zmian garaż OSP w Woli Mysłowskiej wyremontowano i uporządkowano.

Dzięki przeprowadzce GOPS placówka zyskała więcej miejsca i lepsze warunki dla pracowników i interesantów. Mieszkańcy będą obsługiwani w lepszych warunkach i będą mieć łatwiejszy dostęp do pracowników socjalnych, do spotkań i rozmów. Pomieszczenia są na poziomie zerowym, to oznacza lepszą dostępność dla osób niepełnosprawnych.

Porządki zrobione

Przeprowadzka GOPS do nowej siedziby zakończyła plan uporządkowania pomieszczeń, który był wprowadzany w życie od kilkunastu miesięcy. To już koniec prac.

– Zmiany oceniam bardzo pozytywnie. Pomieszczenie w garażu było nieużywane, Biblioteka przeniosła się do lepszych warunków z pomieszczeniem Klubu Seniora – do realizacji w przyszłości. GOPS także funkcjonuje w lepszym standardzie. Wszystko to, mam nadzieję, odczuwają nasi mieszkańcy – mówi Kinga Szerszeń, wójt gminy Wola Mysłowska.

mo

Świąteczna zbiórka żywności

GMINA STOCZEK ŁUKOWSKI Jak co roku w Jedlance ruszyła akcja charytatywna, tym razem pod hasłem „RAZEM NA ŚWIĘTA”.

Organizatorzy: Dyrektor Zespołu Oświatowego w Jedlance, Grono Pedagogiczne, Rodzice i Uczniowie, Radna Gminy Stoczek Łukowski Agnieszka Bieniek, Koło Gospodyń Wiejskich JODEŁKI w Jedlance oraz KSM zachęcają, by pandemia nie przeszkodziła w czynieniu dobra. Akcja ma mniejszy zasięg ze względu na panującą sytuację w Polsce i na świecie, dlatego tym razem pomoc ograniczy się do zbiórki żywności i innych produktów dla Wielofunkcyjnej Placówki w Łukowie.

Świąteczna Zbiórka Żywności odbędzie się w dniach 14 - 19 grudnia. Będą zbierane: produkty suche (mąka, cukier, kasze itp.), produkty o długim terminie ważności (np. konserwy), chemia gospodarcza (proszki lub kapsułki do prania, płyny do podłóg itp.) środki higieniczne, pampersy, pasty do zębów, mydło, płyny itp., artykuły szkolne (zeszyty, długopisy, kredki itp.). Produkty będą zbierane w następujących miejscach, w godzinach ich otwarcia:

Sklep GS w Jedlance, Przedszkole w Jedlance, Urząd Gminy w Stoczku Łukowskim, Gminna Biblioteka Publiczna w Starych Kobiałkach. Wszelkie pytania prosimy kierować na adres mailowy ksm.jedlanka@gmail.com.

Organizatorzy z góry dziękują wójtowi Markowi Czubowi i pracownikom Urzędu Gminy w Stoczku Łukowskim, Iwonie Brodzik, Dyrektor Gminnej Bibliotece Publicznej i pracownikom oraz Joannie Drosio, Prezes Gminnej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska” w Stoczku Łukowskim oraz Członkom Zarządu i pracownikom, którzy aktywnie wspomagają akcję, jak również tym, którzy nie przejdą obojętnie obok tej akcji.

mo

ZNAJDŹ NASZ NA:

lukow.24wspolnota.pl

Lukow24.pl



R E K L A M A



eprasa.pl af1d367a0e

ŻYCZENIA



Centrum Usług Społecznych: Nowy pomysł na pomoc

GMINA WOJCIESZKÓW

Od początku stycznia 2021 r. gmina jako jedyny samorząd w powiecie łukowskim będzie realizować pilotażowy projekt zakładający utworzenie Centrum Usług Społecznych (CUS).

Wójt Gminy Agnieszka Cieślak podpisała już umowę z Ministerstwem Rozwoju, Pracy i Technologii. Na realizację projektu gmina otrzymała dofinansowanie w wysokości ponad 3 mln zł. z budżetu państwa oraz UE. Centrum Usług Społecznych to nowa jednostka organizacyjna gminy i nowa instytucja lokalnej polityki społecznej. Ma być miejscem, w którym każdy mieszkaniec, bez względu na dochód i sytuację społeczną, otrzyma wsparcie w sposób zindywidualizowany. Skupione w nim będą usługi z różnych systemów tj. pomocy społecznej, polityki rodzinnej, promocji i ochrony zdrowia, kultury, edukacji publicznej, polityki prorodzinnej czy wsparcia osób z niepełnosprawnością. Realizacja usług odbywać się będzie przy ścisłej współpracy lokalnych usługodawców: organów administracji publicznej, przedsiębiorców, organizacji pozarządowych oraz podmiotów ekonomii społecznej.

mo



Wójt Gminy Serokomla

informuje, że w okresie od dnia 15.12.2020 r. do dnia 05.01.2021 r. na tablicy ogłoszeń w budynku Urzędu Gminy Serokomla, tablicy ogłoszeń wsi Bronisławów Mały oraz na stronie internetowej BIP, http://www.gminaserokomla.pl zamieszczono wykaz nieruchomości przeznaczonych do sprzedaży w drodze przetargu ustnego nieograniczonego.

Wójt
/-/ Piotr Chaber

ŻYCZENIA





eprasa.pl af1d367a0e

Zakupy, recepty - GOPS w Stoczku wspiera seniorów

GMINA STOCZEK ŁUKOWSKI Pracownicy ośrodka pomogli 50 seniorom w wieku 70 lat i więcej z terenu gminy, którzy zdecydowali się pozostać w domu w związku z epidemią.



Pracownicy GOPS w Stoczku Łukowskim w trakcie rozwożenia zakupów dla seniorów. Pracownicy socjalni odwiedzający osoby starsze mają przy sobie legitymacje służbowe ze zdjęciem. Potrzebna jest szczególna ostrożność, gdyż osoby starsze są narażone na działania oszustów

GOPS od 26 października bierze udział w ogólnopolskiej akcji Wspieraj Seniora. Pracownicy pomagają w zrobieniu zakupów, odebraniu recept, wykupieniu lekarstw, opłaceniu rachunków. Koszty zakupów pokrywa senior.

- Seniorzy w głównej mierze kontaktowali się telefonicznie z GOPS, następnie pracownik ośrodka ustalił z seniorem usługę wsparcia. Ośrodek objął również wsparciem rodziny dotknięte kwarantanną w związku z pandemią - mówi Paweł Lasota, kierownik GOPS w gminie Stoczek Łukowski.

Zgłaszać potrzebujących

GOPS apeluje do wszystkich mieszkańców gminy, aby w tym trudnym czasie zwracali uwagę na osoby wymagające pomocy, w szczególności osoby samotne, starsze i niepełnosprawne, które nie mogą liczyć na pomoc najbliższej rodziny. Kontaktować się z ośrodkiem można pod nr tel. 25 797 01 77 lub na e-mail: gopsstoczek@wp.pl

mo

Będzie remont drogi w Sarnowie

GMINA STANIN Około kilometrowy odcinek jezdni o szerokości pięciu metrów będzie wyasfaltowany, a obustronne pobocza będą miały szerokość 0,75 m. Drogowcy wykonają także podbudowę na jezdni oraz poszerzeniach i zamontują nowe oznakowanie pionowe. Nowo wyremontowany odcinek zwieńczy połączenie kolonii Sarnów z drogą powiatową. Władze gminy Stanin pozyskały ze środków rządowych 50 procent dofinansowania na modernizację tej drogi. Koszt inwestycji opiewa na kwotę 443,1 tys. zł.

mo

Są pieniądze na budowę targowiska

GMINA TRZEBIESZÓW Gmina otrzymała dotację w ramach Rządowego Funduszu Inwestycji Lokalnych w wysokości 514 tys. 205 zł.

Otrzymane środki zostaną przeznaczone na współfinansowanie budowy targowiska w Trzebieszowie Drugim. Na terenie targowiska powstaną 34 stoiska handlowe zadaszone, a także 29 niezadaszonych stoisk handlowych. Projekt zakłada również wykonanie budynku sanitarno-technicznego składającego się z niezależnych WC męskiego, dla osób z niepełnosprawnościami oraz budowę 51 miejsc postojowych w tym czterech dostosowanych dla osób z niepełnosprawnościami.

mo

ŻYCZENIA



ŻYCZENIA





eprasa.pl af1d367a0e

Mikołaj rozdawał prezenty w Grzęźówce!



W roli Mikołaja wystąpiła Teresa Chruściel, towarzyszyli jej: Beata Pochman jako bałwanek Olaf, Ewa Kobojek w roli śnieżynki, Jadwiga Moskwiak jako Elf. W role reniferów wcielili się strażacy z OSP Grzęźówka: Rafał Sosnowski, Tomasz Woźniak, Paweł Lucht, Jakub Hutny, którzy dzielnie z pomocą wozu strażackiego ciągnęli sanie Mikołaja i świty.



Mikołaj i jego ekipa zostali gorąco przyjęci.
– Dostawaliśmy od dzieci pierniczki, cukiereczki, czekoladki, za co wszyscy bardzo dziękujemy. Mieszkańcy czekali na nas przed domami. Wszyscy robili zdjęcia z Mikołajem. Cieszymy się, że w tych trudnych czasach udało nam się sprawić radość najmłodszym, ale i dorosłym – mówią „Kumpele".



Druhowie przez mikrofon ogłaszali, że „Ho ho ho! Nadjeżdża Mikołaj!" Odwiedzał dzieci według ustalonego planu, który podał na fb. Akcja trwała 3 godziny.

GMINA ŁUKÓW Gospodynie z Grzęźówki postanowiły pomóc Mikołajowi i przy pomocy strażaków odwiedziły z prezentami małych mieszkańców wsi.

Wyczekiwane odwiedziny Mikołaja odbyły się w niedzielę 6 grudnia. Akcję zorganizowały panie z Koła Gospodyń Wiejskich „Kumpele" w Grzęźówce. Poprzedził je konkurs dla dzieci na „List do Mikołaja", na który wpłynęło 130 listów.

- Nie mogłyśmy wybrać najfajniejszego listu, bo wszystkie były super, więc postanowiłyśmy, że Mikołaj odwiedzi z prezentami wszystkie dzieci, które napisały do niego list – mówi Beata Pochman, przewodnicząca KGW „Kumpele".

W zakupie prezentów gospodynie wsparli: Gmina Łuków, Starostwo Powiatowe w Łukowie, Rada Sołecka Wsi Grzęźówka. – Serdecznie im za to dziękujemy w imieniu swoim i dzieci – mówią panie z KGW.

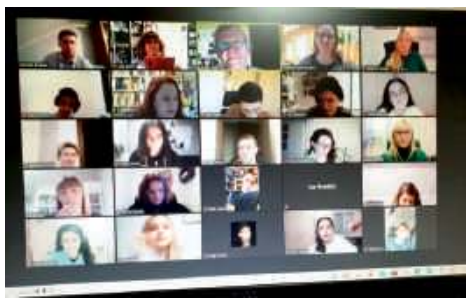
Panie rozwiozły prezenty z pomocą druhów z OSP w Grzęźówce. Każdy prezent podpisały imiennie. Pomogły „Mikołajowi" wyszykować sanie na przyczepce samochodowej, którą oświetliły lampkami i ozdobiły łańcuchami.

mo

Ż Y C Z E N I A

POLSKO – IZRAELSKIE HISTORIE ŻYCIEM PISANE Z POKOJU W DOMU - W PODRÓŻ DO IZRAELA

Od kilku tygodni Fundacja Międzynarodowej Integracji Gospodarczej, wspólnie z Gminną Biblioteką Publiczną w Starych Kobiałkach, Fundacją Żywy Most z Warszawy oraz organizacją SparkPro z Izraela, z udziałem młodzieży szkół średnich, studentów, opiekunów młodzieżowych, wykładowców z uczelni z Polski i Izraela realizuje międzynarodowy projekt w systemie on-line „Polsko - Izraelskie Historie Życiem Pisane". Przedsięwzięcie realizowane jest przez młodzież w wieku 15-18 lat - po 10 osób w każdej z grup narodowych. Tematyka projektu obejmuje działania związane z dialogiem międzykulturowym, nawiązaniem współpracy i bliższym poznaniem się młodzieży polskiej i izraelskiej.



Spotkania online grupy projektowej polsko - izraelskiej



Praca na padlecie grupy projektowej



Karta z życzeniami na Chanukę (zaczęła się 10 grudnia)

Grupy narodowe podczas spotkań prowadzą dyskurs o systemach nauczania, wartościach, zasobach kulturowych w wymiarze krajowym i regionalnym oraz o problemach życia codziennego, takim jak obecnie jest np. pandemia COVID-19. Głównym i najważniejszym tematem projektu jest rozumienie różnych wartości w Polsce i Izraelu (tj. sprawiedliwość, odwaga, tolerancja, równość i wolność) w kontekście Sprawiedliwych Wśród Narodów Świata - ich postawy i wartości.

Kto okaże się największym autorytetem, na kim wzoruje się współczesna młodzież i co jest dla nich w życiu najważniejsze – wkrótce będziemy znali odpowiedź na te pytania. Ale póki co – młodzież podczas cyklu spotkań poznaje się i integruje, czego efekty widać na zdjęciach.

Projekt finansowany jest z dotacji Ministerstwa Edukacji Narodowej w ramach Międzynarodowej Wymiany Młodzieży.



eprasa.pl af1d367a0e