prenumerata wspólnoty
zapisy do 20 grudnia
na poczcie i u listonosza

Gotuj na Święta ze Wspólnotą
kilkadziesiąt przepisów naszych gospodyń
s. 11-14

Dzisiaj gazeta z kalendarzem!

TYGODNIK LOKALNY
wspólnota parczewska
parczew.24wspolnota.pl
15 - 21 grudnia 2020 r. ■ nr 50 (666) ■ Cena 3,99 zł (w tym VAT 5%)

PARCZEW ■ DĘBOWA KŁODA ■ JABŁOŃ ■ MILANÓW ■ DEDWORZE ■ SIEMIEŃ ■ SOSNOWICA

strona 5

Jeleń stanął na betonowym rykowisku

Posąg wywołuje emocje. „Tej betonowej patelni, nic już nie pomoże" - to tylko jedna z opinii. Ale są i tacy, którym „rogacz" się podoba.

Magdalena Berezowska, Fundacja EkoRozwój
„Postępowanie w sprawie wycinki do dzisiaj nie jest zakończone. Ciągle czekamy na decyzję SKO

Fot. UG Parczew

8 grudnia jeleń stanął na ogołoconym z drzew pl. Wolności w Parczewie

Spędzą święta w gronie najbliższych

Emil Sobiecki
hodowca trzody chlewnej, masarz z Dawid

Jakub
informatyk z Parczewa

STR. 24

Uratujmy życie Nineczce Kropeczce

6 grudnia na koncie było 300 zł. Brakuje jeszcze 9 mln zł. Czy uda się je zebrać?

Fot. Jacek Dejneka

Nina liczy na naszą pomoc

STRONA 3

Nie dostaniemy od rządu nawet złotówki

STRONA 16 i 23

Parczewskie samorządy bez wsparcia w ramach kolejnej „tury" Rządowego Funduszu Inwestycji Lokalnych.

Strzygli personel w szpitalu w czasie epidemii, ale nikomu włos nie spadł z głowy

Prokuratura umorzyła postępowanie

STRONA 22

Po ataku koronawirusa starostwo dochodzi do siebie

Starosta nadal w szpitalu. Wicestarosta szykuje się do oddania osocza.

STRONA 22

Policjanci odnaleźli zaginionego 24-latka

Mężczyzna poszedł do lasu. Nie potrafił wrócić.

STRONA 2

R E K L A M A
KASACJA POJAZDÓW

881 372 442
SKUP SAMOCHODÓW

R E K L A M A
APTEKA
Eskulap
ul. Kościelna 19
Parczew
Godziny otwarcia:
pn-pt: 7:00-20:00
sob: 7:00-15:00

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

N 2280
ISSN 1899-718X

eprasa.pl c019ad67fe

STOPKA
TYGODNIK LOKALNY
wspólnota

NOWY ADRES REDAKCJI
ul. Ostrowiecka 34,
21-300 Radzyń
e-mail: parczew@24wspolnota.pl

Redaktor prowadzący
Andrzej Dejneka
tel. 791 186 007
dejneka@24wspolnota.pl

Dziennikarze:
Jacek Dejneka
jacek.dejneka@24wspolnota.pl
tel. 690 563 247

Mateusz Połynka (sport)
polynka@24wspolnota.pl
tel. 516 019 184

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

Specjalista ds. reklamy
Agata Badziak
tel. 517 070 803
badziak@24wspolnota.pl

Skład - Jarosław Pałys

Wydawca
Wydawnictwo Wspólnota

Redaktor naczelny
Mateusz Orzechowski

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

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

TU NADASZ
OGŁOSZENIE

POWIAT PARCZEWSKI

PARCZEW
- Ubezpieczenia i Nieruchomości Edward Ochnik, ul. Nowa 8, Parczew
- PH Ola Anna Abramiuk ul. Kolejowa 1
- Instalbud Waldemar Klej ul. 11 Listopada 72

MILANÓW
- Lewiatan ul. Szkolna 20

SOSNOWICA
- Groszek Jarosław Mazurek ul. Wojska Polskiego 87

PRZERWY W DOSTAWIE PRĄDU

16 grudnia,
godz.8.00-12.00,
Gródek Szlachecki (2)
17 grudnia,
godz.8.00-12.00,
Gęś (7)

MASZ TEMAT?
ZADZWOŃ
791 186 007

WASZE KOMENTARZE parczew.24wspolnota.pl

Parczew ma swój monument

Na pl. Wolności stanął Jeleń królewski. Rzeźna wywołała lawinę komentarzy.

miś: A właśnie wygląda bardzo ładnie, nowocześnie, a jak się komuś nie podoba, to niech spada.
xyz: Pierwotnie koszt wynosił 6 mln, ale potem - o ile pamiętam - radni dołożyli jeszcze 500 tys. zł. Ten plac wygląda teraz koszmarnie. Totalna betonoza.
Twój nik: Za plac i jelenia można kupić kilka kamienic, np. w Krakowie! Czy cała rewitalizacja kosztowała 8 mln zł?
Nikki: Lepszy jeleń niż wódz narodu.
Swojak: Biedaczysko wychudzony, niedoinwestowany, pewnie umknie przy najbliższej okazji do lasu lub na złomowisko, na betonowej patelni długo nie ustoi. Strach podchodzić bliżej w czasie burzy, rogi jak piorunochron. Ze względów BHP należy go uziemić. Brakuje jeszcze przy nim postumentu dla...? To już sobie dośpiewajcie.
Miś: Od kiedy Unia finansuje 95% kosztów, proszę o precyzyjne dane. Jedno jest pewne: ta Unia to nasze podatki, drodzy mieszkańcy, a następny pomnik to będzie obecnego burmistrza.
Nie tylko: Nie tylko nasze podatki, ale też innych członków Wspólnoty.
Rozczarowany: Piękny byłby wśród tych drzew bezmyślnie wyciętych, zasadzonych przez mieszkańców. One były historią. On będzie jak plac, pamiątką bezsensownej wycinki.
Mieszkaniec: Straszny ten monument. Zupełnie niepasujący do otoczenia.
Piękny rogacz: A rogi ma wielkie jak wielu parczewiaków.

Czytaj na str. 5

Policjanci odnaleźli zaginionego 24-latka

Jego zaginięcie zgłosiła rodzina. Szybka wymiana informacji oraz zaangażowanie służb mundurowych przyczyniły się do szczęśliwego zakończenia poszukiwań.

Policjanci przeszukali las

W poprzedni poniedziałek nad ranem policjanci z parczewskiej komendy otrzymali zgłoszenie o zaginięciu 24-latka. Z informacji wynikało, że mężczyzna wyszedł z domu w sobotę, a następnie w poniedziałek, w godzinach porannych, skontaktował się z ojcem, mówiąc mu, że jest w lesie w rejonie miejscowości Uhnin i nie wie, jak wrócić do domu. Po czym kontakt z 24-latkiem urwał się.

Zaalarmowani funkcjonariusze natychmiast rozpoczęli poszukiwania. Działania, w które zostały zaangażowane wszystkie patrole z komendy, były prowadzone na terenie gminy Sosnowica.

Sprawdzono miejsca, gdzie mógł przebywać zaginiony. Kilkunastu funkcjonariuszy prewencji oraz służb kryminalnych przez kilka godzin przeszukiwało tereny leśne, główne drogi, boczne uliczki, przystanki autobusowe, jak również miejsca gromadzenia się młodzieży.

Po około czterech godzinach poszukiwań dzielnicowy parczewskiej komendy zauważył zaginionego. Mężczyźnie na szczęście nic się nie stało.

Jacek Dejneka

STRAŻACY W AKCJI

Fałszywy alarm i uwolnienie ptaka z drzewa

11 grudnia zastęp z JRG Parczew uwolnił ptaka uwiezionego na drzewie.

11 grudnia w Parczewie zastęp z JRG zabezpieczał miejsce akcji policji w budynkach przy ul. Ogrodowej, w których znajduje się m.in. przedszkole i kino. Doniesienie o podłożonym tam ładunku wybuchowym okazało się fałszywe.

5 grudnia w Parczewie samochód osobowy uderzył w róg domu. W zabezpieczeniu miejsca wypadku brały udział dwa zastępy z JRG Parczew. Na miejscu była policja oraz zespół ratownictwa medycznego (ZRM).

5 grudnia w Tyśmienicy zastęp z OSP Laski usunął drzewo nadgryzione przez bobry, które mogło upaść na drogę.

4 grudnia w Królewskim Dworze samochód osobowy zjechał do rowu, po czym został wyrzucony na jezdnię, blokując drogę. Interwniowała policja oraz ZRM. W działaniach brały również udział dwa zastępy z JRG Parczew.

4 grudnia zapaliła się sadza w kominie w domu w Miłkowie -Kolonii. W gaszeniu brały udział dwa zastępy z JRG Parczew.

Jacek Dejneka

OGŁOSZENIE
o przystąpieniu do sporządzania zmiany w części tekstowej miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego Gminy Jabłoń

Na podstawie art. 17 pkt 1) ustawy z dnia 27 marca 2003 r. o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym (Dz. U. z 2020 r. poz. 293 ze zm.) oraz art. 39 ust 1, art. 40 i art. 41, w związku z art. 46 pkt 1) oraz art. 54 ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (Dz. U. z 2020 r. poz. 282 ze zm.), zawiadamiam o podjęciu przez Radę Gminy Jabłoń uchwały Nr XII/95/19 Rady Gminy Jabłoń z dnia 30 grudnia 2019 r. w sprawie przystąpienia do sporządzenia zmiany w części tekstowej miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego Gminy Jabłoń, zmienionej uchwałą Nr XVI/122/20 Rady Gminy Jabłoń z dnia 31 lipca 2020 r. w sprawie zmiany uchwały Nr XII/95/19 Rady Gminy Jabłoń z dnia 30 grudnia 2019 r. w sprawie przystąpienia do sporządzenia zmiany w części tekstowej miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego Gminy Jabłoń.

Zmiana planu obejmuje wyłącznie ustalenia w części tekstowej dotyczące:
- zastosowania wskaźników dla zapewnienia miejsc do parkingowych w graniach lokalizacji inwestycji,
- zasad i warunków kształtowania zabudowy w zakresie rozwiązań konstrukcyjnych dachów,

a które zostały ustalone dotychczas w planie miejscowym przyjętym uchwałą Nr XXIII/111/2005 Rady Gminy Jabłoń z dnia 4 marca 2005 r. w sprawie miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego gminy Jabłoń w graniach administracyjnych gminy oraz w jego późniejszych zmianach.

Załącznik graficzny do uchwały w sprawie przystąpienia do sporządzenia zmiany w części tekstowej miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego obejmuje obszar w graniach administracyjnych gminy i dostępny jest do wglądu w Urzędzie Gminy Jabłoń z siedzibą przy ul. Augusta Zamoyskiego 27, 21-205 Jabłoń oraz na stronie podmiotowej Biuletynu Informacji Publicznej Urzędu Gminy Jabłoń pod adresem: https://ugjablon.bip.lubelskie.plZainteresowani mogą składać wnioski do ww. zmiany planu miejscowego w części tekstowej oraz prognozy oddziaływania na środowisko sporządzanej w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko. Wnioski należy składać na piśmie w Urzędzie Gminy Jabłoń, z siedzibą przy ul. Augusta Zamoyskiego 27, 21-205 Jabłoń, lub z wykorzystaniem adresu e -mail: ugjablon@jablon.pl w terminie do dnia 8 stycznia 2021 r.

Wniosek powinien zawierać nazwisko, imię, nazwę i adres wnioskodawcy, przedmiot wniosku oraz oznaczenie nieruchomości, której dotyczy wniosek.

Klauzula informacyjna dotycząca przetwarzania danych osobowych w związku z procedurą planistyczną sporządzania zmiany miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego:

Administratorem danych osobowych jest Wójt Gminy Jabłoń, 21-205 Jabłoń, ul. A. Zamoyskiego 27; Kontakt z inspektorem ochrony danych poprzez e-mail: iod@jablon.pl lub pisemnie na adres Administratora.

1. Dane osobowe będą przetwarzane w celu sporządzenia zmiany miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego i związaną z tym procedurą planistyczną. Podstawą prawną przetwarzania jest art. 6 ust. 1 lit. c i e ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r. (RODO) oraz ustawa z dnia 23 marca 2003 r. o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym – w szczególności art. 17 tej ustawy.
2. Zgodnie z jednolitym rzeczowym wykazem akt niniejsze materiały są przechowywane 25 lat od roku następnego po zakończeniu sprawy, a następnie zostaną przekazane do Archiwum Państwowego, gdzie będą przechowywane wieczyście.
3. Składającemu przysługuje, na zasadach przewidzianych w RODO, prawo do: żądania dostępu do treści swoich danych osobowych oraz prawo ich sprostowania, żądania ograniczenia ich przetwarzania, wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pan/Pani, że przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy o ochronie danych osobowych.
4. Podanie danych osobowych jest obowiązkowe, gdy przesłankę przetwarzania danych osobowych stanowi przepis prawa, a odmowa podania danych osobowych będzie skutkowała pozostawieniem sprawy bez rozpoznania.
5. W przypadku żądania informacji o źródle danych (art. 15 ust. 1 lit. g RODO), prawo to podlega ograniczeniu, jeżeli wpływa na ochronę praw i wolności osoby, od której dane pozyskano – art. 8a ust. 1 ustawy o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym.

Wójt Gminy Jabłoń

NEKROLOGI

Henryk Andrzej Maliszewski
67 lat
zm. 2 grudnia, Parczew
Tadeusz Iwańczuk 73 lata
zm. 4 grudnia, Parczew
Stanisława Józefczuk 72 lata
zm. 8 grudnia, Sosnowica
Piotr Czerkawski 69 lat
zm. 8 grudnia, Parczew
Longin Pochmara 66 lat
zm. 9 grudnia, Parczew
Angelika Karczewska 28 lat
zm. 9 grudnia, Tyśmienica

Usługi Pogrzebowe
Paweł Lipka
Tel.604 28 22 48

Cytat tygodnia

„Tęsknię za czasem, kiedy święta gromadziły przy stole 30-40 osób."

- powiedziała **Monika Mackiewicz-Drąg** o obostrzeniach epidemicznych. (Czytaj na str. 24)

WAŻNE TELEFONY

ZAKŁ. POGRZEBOWE
Paweł Lipka 604 28 22 48
Piotr Kochanowski 509 412 470

USŁUGI

UBEZPIECZENIA:
Ubezpieczenia Filipiak
21-200 Parczew ul.Kolejowa 19
tel 509184170
ubezpieczenia.filipiak@gmail.com

UBEZPIECZENIA
Tomasz Ignatowicz
ul. Żabia 17,
21 - 200 Parczew,
tel 721 701 020,
ti.ubezpieczenia@wp.pl

WETERYNARZ:
606 614 523

SZAMBO-WYWÓZ:
ZUK 83 355 12 77

KOMINIARZ/GAZOWNIK:
Przeglądy stanu technicznego budynków : kominiarskie, gazowe, budowlane, elektryczne
502 402 728

KRAWCOWA:
Guzik & Pętelka 509 153 999

PRZEPROWADZKI:
Osipacz 660 435 057

ŚLUSARZ:
500 005 304

NAPRAWY

AGD:
501 270 279

RTV/TV/SAT
Serwis RTV Cobra tel. 609 603 456

TRANSPORT

TAXI:
6 osób 513 550 976

BUDOWLANO-REMONTOWE

HYDRAULIK:
Marcin Wróbel 530 998 747

ELEKTRYK:
Piotr Szymański 508 695 224

REMONTY:
517 936 819

FINANSOWE

KANTOR:
Kantor Mirek 604 427 603

ZDROWIE

DENTYSTA:
Dentamed 83 355 03 91,
600 006 452

APTEKA:
Nasza Apteka 83 355 18 42
otwarte pon. - sob. 8-21,
niedz. 8-16

WETERYNARZ
Przychodnia Weterynaryjna
Godziny otwarcia: Pon - Pt 8 -19,
sobota 8 - 17
Parczew ul. Parkowa 4
tel. 83 354 11 22

eprasa.pl c019ad67fe

Uratujmy życie Nineczce Kropeczce

6 grudnia na koncie było 300 zł. Na leczenie brakuje jeszcze 9 mln 200 tys zł. Czy uda się zebrać brakującą kwotę?

ŻEBY POMÓC NINECZCE MOŻNA:
wysłać SMS na nr **72 365** o treści **00 95 257**
(koszt SMS-a 2 zł 46 gr);
lub wpłacić cegiełkę przez fundację Siępomaga.pl
https://www.siepomaga.pl/nina;
lub wystawiając na licytacji dowolny przedmiot,
albo licytując coś dla siebie:
https://www.facebook.com/groups/380000670081262

- Ludzie dobrej woli, pomóżmy Nineczce Kropeczce. Ma półtora roku, jest bardzo bliską kuzynką naszej koleżanki z Parczewa, Marii Mroczek - apeluje parczewski Klub Senior Aktywny.

Nineczka Kropeczka urodziła się z genetyczną chorobą SMA, czyli rdzeniowym zanikiem mięśni. To ciężka i rzadka choroba. Z powodu wady genetycznej dziewczynce obumierają neurony w rdzeniu kręgowym. Konieczna jest bardzo kosztowna terapia genowa. Uratować ją może bardzo drogi lek, który kosztuje 9,5 mln zł.

To niebosiężna kwota dla rodziny. Dlatego prosi ludzi dobrej woli o pomoc w jej zebraniu. Każda złotówka się liczy. Pani Maria Mroczek z góry dziękuje za wsparcie oraz życzy spokojnych i zdrowych świąt.

Zbiórkę można śledzić na Facebooku pod adresem https://www.facebook.com/NineczkakropeczkaSMA.

Jacek Dejneka

Nina liczy na naszą pomoc

PROMEDICA24
ŚWIĄTECZNY BONUS do 200 €*
REKRUTACJA TRWA BEZ PRZERWY
ZOSTAŃ OPIEKUNEM SENIORÓW W NIEMCZECH
* Dla osób z odpowiednią znajomością języka niemieckiego za wyjazd ponad 60 dni w okresie świątecznym.
ZADZWOŃ! LUBLIN, TEL. 514 780 760

R E K L A M A

opony felgi
BS Bronikowski
serwis samochodowy
- SPRZEDAŻ
- MONTAŻ
- PRZECHOWALNIA
ATRAKCYJNE CENY!
BOSCH Service
Car Service
PARCZEW
ul.Lubartowska 17
tel. 83 311 11 81

DEZYNFEKCJA:
- ozonem
- zamgławianiem
- lampą UV
Diagnostyka kamerą termowizyjną
Osuszanie pomieszczeń
PAW BUD
USŁUGI BUDOWLANE
798 404 240

KAROL KANIA I SYNOWIE
Wszyscy mamy w naturze...
Wesołych Świąt
Z okazji Świąt Bożego Narodzenia oraz zbliżającego się Nowego Roku pragniemy serdecznie podziękować za dotychczasową współpracę oraz złożyć Naszym Klientom, Współpracownikom, Przyjaciołom i Sympatykom oraz Społeczności Lokalnej moc gorących życzeń, zdrowia, szczęścia i wszelkiej pomyślności.
Zarząd firmy
KAROL KANIA I SYNOWIE
KANIA.NET.PL

eprasa.pl c019ad67fe

Z ŻYCIA PSW

REKRUTACJA NA PIELĘGNIARSTWO studia II stopnia (magisterskie)

Rekrutacja trwa do 12 lutego 2021

Zawód pielęgniarki we współczesnej rzeczywistości zyskał nowy wymiar i rangę. Jest zawodem w pełni samodzielnym, chronionym przez korporacyjny samorząd zawodowy. Wraz z większą samodzielnością wzrosła odpowiedzialność osób wykonujących ten zawód.

Praca pielęgniarki polega na towarzyszeniu człowiekowi w jego cierpieniu, powrocie do zdrowia, przy narodzinach i umieraniu. Jest to zawód, w którym wiedza miesza się z powołaniem, wielkim sercem, potrzebą niesienia pomocy drugiemu człowiekowi.

Pielęgniarstwo to zawód z przyszłością, ukończenie takich studiów daje pewność pracy w zawodzie. Za zwiększonymi kompetencjami, idzie też stopniowa poprawa zarobków. Warto też podkreślić, że zawód ten coraz częściej wybierany jest przez mężczyzn. Dlatego też pielęgniarstwo obecnie w Polsce jak i na nasze uczelni jest jednym z najpopularniejszych kierunków wybieranych przez studentów.

WAŻNE!
Studia drugiego stopnia na kierunku pielęgniarstwo podjąć mogą kandydaci, którzy posiadają dyplom ukończenia studiów I stopnia na kierunku pielęgniarstwo.

Szczegółowe informacje:
Sekcja Promocji i Rekrutacji
ul. Sidorska 95/97, p. 108 R
+48 83 344 99 30
rekrutacja@pswbp.pl
www.pswbp.pl

Rejestracja w systemie IRK
https://irk.pswbp.pl/

Czy baraki socjalne w Radzyniu Podlaskim pochodzą z byłego obozu koncentracyjnego na Majdanku?

Mieszkają w esesmańskich barakach?

Taki sygnał dostaliśmy od jednego z Czytelników, a plotki na ten temat krążą w mieście od dawna. Radzyński magistrat i Państwowe Muzeum na Majdanku nie potwierdzają tych doniesień, ale też nie mogą kategorycznie ich zdementować.

– Do Radzynia Podlaskiego przyjechał kompetentny historyk, spojrzał na barak koło pałacu, w którym obecnie są mieszkania socjalne, a 40 lat temu było przedszkole. Okazało się, że ten barak, podobnie, jak dwa inne, koło rynku na Pomiarowej i na Parkowej, które dziś pełnią funkcje mieszkań socjalnych, po wojnie zostały przeniesione z Majdanka – twierdzi jeden z Czytelników.

Bez potwierdzenia, bez zaprzeczenia

Tych doniesień nie potwierdza radzyński magistrat, ale też nie może kategorycznie ich zdementować.

Fot.Google Street View

Z informacji magistratu wynika, że budynek przy Zamkowej został oddany do użytku w latach 50. na potrzeby robotników odbudowujących pałac, co wykluczałoby obozowe pochodzenie

Jako obiekt zabytkowy nie był traktowany tzw. obóz esesmański. Z pisma ówczesnego Urzędu Wojewódzkiego wynika, że dla celów „odbudowy zniszczeń wojennych" zostały przejęte 24 baraki z tego terenu

– Krążą takie pogłoski, ale z informacji Zarządu Gospodarki Lokalowej wynika, że budynek przy Zamkowej (koło pałacu – przyp. aut.) został oddany do użytku w latach 50. na potrzeby robotników odbudowujących pałac, co wykluczałoby obozowe pochodzenie. Podobnie jest z budynkiem przy Parkowej, gdzie mieszkali robotnicy budujący przetwórnię owoców i warzyw. Z kolei ten przy Pomiarowej miał zostać oddany dopiero w 1975 roku – mówi Anna Wasak, rzecznik Urzędu Miasta w Radzyniu Podlaskim.

W podobnym tonie wypowiadają się pracownicy Państwowego Muzeum na Majdanku – nie potwierdzają, ale też nie dementują kategorycznie tych pogłosek.

24 baraki dla „odbudowy zniszczeń wojennych"

Aby zrozumieć tę historię, trzeba się cofnąć do lat 40. ubiegłego wieku. Urząd Wojewódzki uznał wtedy, że obiektami muzealnymi na Majdanku, podlegającymi ochronie, jest jedynie pięć pól obozowych, baraki magazynowe i warsztatowe, komory gazowe i krematorium.

Jako obiekt zabytkowy nie był traktowany tzw. obóz esesmański. Z pisma ówczesnego Urzędu Wojewódzkiego wynika, że dla celów „odbudowy zniszczeń wojennych" zostały przejęte 24 baraki z tego terenu.

– Nie zostaliśmy powiadomieni, w jaki sposób przejęte baraki zostały wykorzystane. Pozostałe baraki z obozu esesmańskiego zostały rozebrane w drugiej połowie lat 60. Nie mamy źródeł i dokumentów, które wskazywałyby na ich dalsze losy. Nie ma również informacji, że mogły znaleźć się w Radzyniu Podlaskim – przyznaje Krzysztof Stanek z Państwowego Muzeum na Majdanku.

W dyspozycji wojska

Stanek dodaje, że losy terenów po obozie koncentracyjnym na Majdanku w latach 1944-1947 zostały opisane w książce „Państwowe Muzeum na Majdanku w latach 1944-1947". Autorami publikacji są Janina Kiełboń i Edward Balawajder.

Przyznaje też, że początkowo Muzeum na Majdanku musiało funkcjonować w bardzo trudnych warunkach.

– Cały teren byłego obozu znajdował się w dyspozycji wojska. W tym czasie Muzeum dysponowało jedynie kilkoma barakami w obrębie tzw. części warsztatowej i magazynowej oraz budynkiem krematorium w trakcie rekonstrukcji – przypomina.

Grzegorz Rekiel

Powrócił do rodzinnego miasta po 56 latach. Na zawsze

Do usłyszenia Kapitanie. Pamięci Jerzego Kapały, chłopaka z Radzynia

RADZYŃ PODLASKI: Jerzy Kapała - „niesamowity Gość, chłopak z Radzynia, który bardziej był znany w Warszawie, w Polsce, na kole podbiegunowym, aniżeli w swoim, rodzinnym mieście" – tak wspomina zmarłego koleżanka z liceum, Ewa Śliwińska.

Wielka strata dla polskiego środowiska muzycznego

„Jerzy, zaszczytem było znać Ciebie i móc uczestniczyć w Twych wyjątkowych audycjach. Zabierałeś nas w nich do miejsc nieodkrytych. Na zawsze zamieszkałeś w naszych sercach. Nie byliśmy na to gotowi... Do usłyszenia Kapitanie..." – napisali w pożegnanie koledzy z ProRadia, w których prowadził audycje „Czarno-białe klawisze".

Jerzy Kapała zmarł 11 listopada.

Kochał dobrą muzykę

– Jurek, którego znaliśmy i którego z pewnością znało i ceniło wielu słuchaczy ProRadia, był postacią niezwykle popularną, kochającą dobrą muzykę i propagującą ją wśród licznego grona fanów el-rocka – wspomina Zbigniew Burda, prowadzący „Wieczory z płytą winylową „. – Był dwukrotnie w Częstochowie na moje zaproszenie i wspólnie prowadziliśmy „Winylowe i Muzyczne Delicje". Za pierwszym razem był Vangelis i „Niebo i piekło", a za drugim razem jego i moja ukochana płyta „Wojna światów" – dodaje.

Perkusista UFO, geograf, pasjonat muzyki

Jerzy był absolwentem radzyńskiego Liceum Ogólnokształcącego. Chodził do klasy o profilu matematyczno-fizycznym w latach 1979–1983.

W czasach licealnych grał w rockowym zespole działającym przy Radzyńskim Domu Kultury. Był perkusistą, dlatego był rozpoznawalny. Poza tym doskonale się uczył. Po maturze dostał się na geografię na Uniwersytecie Warszawskim.

– Żony nie szukał daleko. Ożenił się z dziewczyną z tej samej szkoły, ba, z tego samego osiedla. Bo była również wyjątkowa, niepowtarzalna, jedyna, nasza, czyli najlepsza! Byli szczęśliwym małżeństwem przez 30 lat i rodzicami czterech synów – przypomina koleżanka ze szkoły, Ewa Śliwińska.

Fot.FB

Klawiszowe oblicza symfonicznego i elektronicznego rocka były pasją Jerzego

Fot.miwz.pl

Jerzy Kapała był redaktorem naczelnym ProRadia, prowadził w nim audycję „Biało-czerwone klawisze"

Skromny, marzył o podróżach

– Mieszkał w sąsiednim bloku na Bulwarach, kolega z klasy mojej młodszej siostry, sąsiadki Anki, z którą szli przez życie. Kiedyś, co prawda dawno, dawno temu, snuły się wieści o wielkich podróżach. W tamtym czasie nie mieściło się w głowie, że chłopak z takiej mieściny przekracza koło podbiegunowe – wspomina Ewa Cybulska.

Muzyczna encyklopedia wiedzy

Chociaż z wykształcenia Jurek był geografem, jego pasją i miłością życia była muzyka.

„Wiedziałam, że podróżuje po świecie, zdobywa Biegun Północny, że pracuje w radiu, prowadzi świetne audycje muzyczne, kolekcjonuje płyty, ma ich tysiące. Że obraca się w świecie muzycznym, ma fanów swoich audycji" – napisała na Facebooku Śliwińska.

„Wspominał też w pięknych słowach swojego serdecznego kolegę z zespołu, gitarzystę, ś.p. Krzyśka Goska, który namówił go do wspólnego grania. Ubolewał, że nie zagrają już nigdy razem, a marzyła się Jurkowi reaktywacja zespołu, chociaż na jeden koncert. Napisał mi kiedyś, że jak przyjedzie z Anią na dłużej do Radzynia, to się spotkamy i pomyślimy o jakimś wieczorze płytowym" – dodała.

Wspaniały człowiekiem z pięknym sercem

„Wyjechał, jak prawie wszyscy stąd. Po latach sieć przyniosła informacje – nie tylko o jego sukcesach podróżniczych i zawodowych, ale i o niebanalnej pasji muzycznej. Był redaktorem naczelnym internetowego Pro-Radia i przez lata prowadził tam autorski program „Czarno-białe klawisze", w którym prezentował klawiszowe oblicza symfonicznego i elektronicznego rocka" - wspominał zmarłego na łamach portalu kozirynek.online Adam Świć.

W słowach pożegnania przewijają się podobne słowa: był wspaniałym człowiekiem z pięknym sercem.

Jakub Hapka

eprasa.pl c019ad67fe

Jeleń Królewski stanął na betonowym rykowisku

PARCZEW: Jeleń Królewski stoi już na pl. Wolności. Posąg zwierzęcia, będącego w herbie miasta, wywołuje emocje. - Tej betonowej patelni, zwanej placem, nic już nie pomoże" - to tylko jedna z opinii. Ale są i tacy, którym „rogacz" się podoba.

Montaż jelenia na placu Wolności

Fot.UG Parczew

Posąg tuż po ustawieniu na betonowym podeście

Fot.UG Parczew

Jeleń nocą

Fot.UG Parczew

Nawiązujący do herbu miasta monument, autorstwa prof. Karola Badyny z Akademii Sztuk Pięknych im. Jana Matejki w Krakowie, został wykonany w ramach realizowanego przez Parczew programu rewitalizacji, współfinansowanego ze środków UE. Wysokość wsparcia unijnego to 95 proc. kosztów inwestycji. Mieszkańców oburzyło, że przed przystąpieniem do prac w jeden dzień wycięto wszystkie drzewa z placu.

Koszt samego jelenia, to 194,4 tys. zł. Opinie naszych Czytelników na jego temat są podzielone.

„Piękny byłby wśród tych drzew bezmyślnie wyciętych, zasadzonych przez mieszkańców" - ocenia jeden.

„A właśnie wygląda bardzo ładnie, nowocześnie, a jak się komuś nie podoba, to niech spada" - komentuje drugi.

„Lepszy jeleń niż wódz narodu" - podsumowuje trzeci.

Fundacja składa skargę

Jak już pisaliśmy, wielu mieszkańców jest niezadowolonych z obecnego kształtu pl. Wolności. Wspiera ich Fundacja EkoRozwoju, która złożyła do starosty parczewskiego skargę, domagając się ukarania miasta za ogołocenie placu z drzew. Zdaniem ekologów, wycinkę przeprowadzono bez zezwolenia wymaganego ustawą o ochronie przyrody.

Magdalena Berezowska z fundacji powiedziała „Wspólnocie", że decyzję parczewskich urzędników zaskarżono do Samorządowego Kolegium Odwoławczego.

Po zmianie przepisów potrzebne nowe zezwolenie?

Przypominamy, że burmistrz Paweł Kędracki twierdzi, że 17 listopada 2017 roku Miasto złożyło wniosek do Wojewódzkiego Konserwatora Zabytków o uzgodnienie całego zamierzenia budowlanego obejmującego „Przebudowę Placu Wolności w Parczewie" wraz z wycinką drzew.

Ekolodzy za kluczową uważają właśnie tę datę, bowiem w tamtym czasie obowiązywały przepisy, które nie wymagały dodatkowego zezwolenia na wycinkę. Sytuacja zmieniła się z początkiem 2018 roku, kiedy to „Ustawa o ochronie przyrody" została znowelizowana.

- Nasi prawnicy stoją na stanowisku, że gdyby drzewa zostały wycięte pod rządami starych przepisów, czyli do końca 2017 roku, to problemu by nie było, ale drzewa wycięto w 2019 roku i dlatego przed wycinką należało wystąpić o zezwolenie - tłumaczy Berezowska.

Jacek Dejneka

Magdalena Berezowska
Fundacja EkoRozwój

– W zeszłym roku usunięto wszystkie drzewa, które rosły na rynku w Parczewie i to był szok dla mieszkańców. Postępowanie w sprawie wycinki do dzisiaj nie jest zakończone. Już ponad rok czekamy na decyzję Samorządowego Kolegium Odwoławczego. Będziemy musieli wysłać kolejne pismo, bo sprawy, które do tej pory były prowadzone, rozstrzygano w ciągu trzech, czterech miesięcy. Nie wiem, z czego wynika to opóźnienie. Można mówić, że z powodu Covid-19, ale w zeszłym roku, gdy składaliśmy wniosek do SKO, nie było jeszcze pandemii i urzędy normalnie funkcjonowały. Przyznam, że byłam ciekawa, co tam będzie zamiast drzew i jaki pomysł będą mieli włodarze na zagospodarowanie tego terenu. Nie spodziewałam się jednak, że stanie tam tak gigantyczny monument jelenia. Wiem, że ten Jeleń Królewski to odniesienie do legendy o założeniu miasta. Myślę jednak, że usuwanie drzew teraz, kiedy mamy katastrofę klimatyczną, gdy każde drzewo jest na wagę złota, zwłaszcza w centrum miasta, to nie był szczęśliwy pomysł

MASZ TEMAT?
ZADZWOŃ
791 186 007

Ż Y C Z E N I A

Ż Y C Z E N I A

eprasa.pl c019ad67fe

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.

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.

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

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 c019ad67fe

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

M A T E R I A Ł I N F O R M A C Y J N Y

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 c019ad67fe

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 c019ad67fe

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 c019ad67fe

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 c019ad67fe

Gotuj na Święta ze Wspólnotą

Strucla makowa

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

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

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

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

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

Racuszki drożdżowe z wmakiem

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

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

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

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

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

Kluski parzone z makiem

Przepis pani Teresy Kucharczyk z Opola Lubelskiego

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

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

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

Kutia kresowiaka

Przepis pana Konstantego Czarnieckiego z Poniatowej

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

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

Piwne sekreciki

Poleca Stowarzyszenie Odnowy i Rozwoju „Wokół Bystrej" z Celejowa

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

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

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

Ciasto na świąteczne pierniki oraz chatkę piernikową

Przepisy Koła Gospodyń Wiejskich z Kolechowic

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

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

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

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

eprasa.pl c019ad67fe

Od karpia w galarecie po sushi

Przepisy na przysmaki rybne z Dębowej Kłody

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

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

Mistrzynie kuchni z Dębowej Kłody

Fot.UG Dębowa Kłoda

Sałatka śledziowa

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

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

Ryba w koncentracie

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

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

Sałatka z tuńczyka

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

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

Śledź w zalewie octowej smażony

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

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

Śledź z rodzynkami

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

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

Śledź z koncentratem i cebulą

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

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

Ryba z grzybami

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

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

Śledź z ananasem

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

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

Sałatka śledziowa

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

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

Ryba po grecku

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

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

Karp faszerowany w galarecie

Fot.UG Dębowa Kłoda

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

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

eprasa.pl c019ad67fe

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

Jaja faszerowane

Fot.UG Dębowa Kłoda

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

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

Muszle nadziewane pastą z tuńczyka

Fot.UG Dębowa Kłoda

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

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

Karp wędzony

Fot.UG Dębowa Kłoda

Składniki:
karp

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

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

Mini kotleciki rybne ze szpinakiem

Fot.UG Dębowa Kłoda

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

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

Sałatka z tuńczykiem

Fot.UG Dębowa Kłoda

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

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

Pasta z makreli wędzonej

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

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

Roladki z ciasta francuskiego z łososiem

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

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

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

Sushi

Fot.UG Dębowa Kłoda

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

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

Rolada z kurczaka z natką pietruszki

według pani Teresy Kucharczyk z Opola Lubelskiego

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

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

Świąteczny chleb na zakwasie

przepis pani Magdaleny Stachyry z Kowali Drugiej

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

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

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

Kotlety mielone z karpia

przepis od Koła Gospodyń Wiejskich w Katarzynie

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

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

Kluski z czarnymi jagodami

poleca KGW w Wólce Kątnej

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

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

Ryba w galarecie

poleca KGW w Wólce Kątnej

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

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

Pierogi z soczewicą i kapustą

Przepis od Koła Gospodyń Wiejskich z Gołębia

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

Gołąbki i pierogi od Koła Gospodyń Wiejskich z Gołębia

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

Gołębskie pierogi

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

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

eprasa.pl c019ad67fe

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 c019ad67fe

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

Dzielny brat poległ na Kaukazie, uczona siostra zmarła we Włoszech

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

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

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

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

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

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

Ofiara Kaukazu

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

Małżeństwo z rozsądku

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

Zbigniew Smółko

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

Między Kowlem i Ostrowem, między Sowietami i Niemcami

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

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

Przedwojenna żydowska orkiestra dęta z Ostrowa

Żydzi nie przyjęli swoich

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

W poszukiwaniu chleba

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

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

Wywózka z Kowla

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

Ślub na wygnaniu

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

Zbigniew Smółko

eprasa.pl c019ad67fe

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 c019ad67fe

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 c019ad67fe

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 c019ad67fe

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/MKSPodlasieBP. 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.

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).

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)

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 c019ad67fe

Dawid, Jakub, Gabriel, Kazimierz, Radosław z wyróżnieniami

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

Dawid Krępski

Jakub Naumiuk

Gabriel Wrzesiński

Kazimierz Łapiuk

Radosław Małek

Wśród powołanych znalazło się pięciu przedstawicieli z powiatu parczewskiego. Barw Agrotexu Milanów bronią: Dawid Krępski i Jakub Naumiuk, zaś Victorii Parczew: Gabriel Wrzesiński, Kazimierz Łapiuk i Radosław Małek. Niestety, wszystko pokrzyżowały warunki pogodowe.

Zadowolenia z powołania do grona kadrowiczów nie kryje Sebastian Magier. Wyróżnienia z jego ekipy z Milanowa otrzymało dwóch zawodników: Dawid Krępski i Jakub Naumiuk. - Szkolimy najmłodszych, by rośli na dobrych piłkarzy i ludzi. Chcemy, by przez systematyczność osiągali coraz lepsze wyniki na boisku. Dla nas, jako klubu to wielkie wyróżnienie, że trener kadry województwa dostrzegł w nich talent poparty regularną pracą, co w połączeniu z talentem może dać wymierne efekty - mówi.

Co ciekawe, obaj to gracze lewonożni. Krępski ma zadatki na dobrego zawodnika ofensywnego, zaś Naumiuk jest ustawiany w bloku defensywnym. - Obaj są niesamowicie ambitni. Na boisku rzadko widać taką zawziętość jak u Dawida i Kuby. Czasami aż jest niebezpiecznie. Oczywiście, nie chcą zrobić nikomu krzywdy. To wynika z ich ambicji i zaangażowania. Mają bardzo wysokie umiejętności technicznie. Fajnie grają „jeden na jeden". Mają niezły ciąg na bramkę - dodaje.

- Trenują systematycznie. Trudno, by zajęcia odbyły się bez tych dwóch zawodników. Powiedziałem pozostałym, że bramy kadry wojewódzkiej nie są zamknięte. Każdy ma szansę zaistnieć wśród najlepszych. Gdy Dawid i Kuba dowiedzieli się o powołaniu nie kryli zadowolenia. Taka wiadomość to duża motywacja, a myślę, że jeszcze większa dla pozostałych do ciężkiej pracy na zajęciach - mówi Sebastian Magier, trener Agrotexu Milanów.

W Białej Podlaskiej szansę pokazania swoich umiejętności miało również trzech przedstawicieli Victorii Parczew: Gabriel Wrzesiński, Kazimierz Łapiuk i Radosław Małek. - Bardzo się cieszymy, że nasi gracze zostali dostrzeżeni i otrzymali szansę zaprezentowania się wśród najlepszych chłopców w tym roczniku w województwie - mówi Bartosz Wiązowski, szkoleniowiec Victorii.

Gabriel Wrzesiński jest bramkarzem. Kazimierz Łapiuk i Radosław Małek są graczami z pola. Pierwszy z nich ma predyspozycje do gry w środku boiska. Z kolei Małek ma zadatki na niezłego napastnika. - To wyróżniający się gracze. Do Białej Podlaskiej miał pojechać jeszcze jeden zawodnik, lecz kontuzja mu na to nie pozwoliła. Teraz zostali wyróżnieni, ale pamiętajmy, że to młodzi chłopcy, przed którymi dużo pracy, by przyszłość należała do nich. Najważniejsze, że mają chęci i smykałkę do piłki nożnej - mówi szkoleniowiec.

Jak przyznaje, w drużynie jest jeszcze kilku fajnie zapowiadających się zawodników. - Muszą ciężko pracować, by dostać szansę. Jak im mówiłem, bramy do kadry województwa nie są zamknięte - dodaje.

mp

Weź rakietkę i zagraj

20 grudnia o godz. 11:00 rozpocznie się I Turniej Tenisa Stołowego o Grand Prix Parczewa w kategorii open. Organizatorzy zapraszają młodzież oraz osoby dorosłe do wzięcia udziału w rywalizacji. Zgłoszenia będą przyjmowane przed samym startem rozgrywek. Wpisowe to zaledwie 5 zł.

Czwórka najlepszych z poprzedniego sezonu (od lewej): Zbigniew Smoliński (organizator), Grzegorz Sajnaj, Adam Kaczor, Norbert Mazurkiewicz i Grzegorz Wołowik

To kolejna edycja rozgrywek, która organizuje Miejski Ośrodek Sportu i Rekreacji w Parczewie. W poprzednich rozgrywkach w sumie wzięło udział 41 zawodników, którzy walczyli w czterech turniejach. Do klasyfikacji ogólnej Grand Prix Parczewa zaliczały się trzy najlepsze wyniki. - Czterech najlepszych zawodników otrzymało nagrody rzeczowe i pamiątkowe puchary oraz medale. Zapraszamy wszystkich do aktywnego udziału - mówi Zbigniew Smoliński, jeden z organizatorów turnieju.

W październiku odbyło się uroczyste podsumowanie oraz wręczenie nagród. W uroczystości udział wzięli zaproszeni goście: przewodniczący Komisji Rewizyjnej MKS Victoria w Parczewie Wojciech Kopiński, prezes firmy Centrala Nasienna w Parczewie Grzegorz Czarnacki, sędzia główny rozgrywek Dariusz Saczuk, organizator imprez i przedstawiciel MOSiR Parczew Zbigniew Smoliński oraz przedstawiciele drużyn i wyróżnieni zawodnicy.

KLASYFIKACJA GENERALNA

1. Norbert Mazurkiewicz (Łęczna) - 295 pkt
2. Adam Kaczor (Parczew) - 275
3. Grzegorz Sajnaj (Ludwin) - 270
4. Grzegorz Wołowik (Rudno) - 255
5. Dariusz Abramowicz (Kolano) - 245
6. Zbigniew Duda (Zaniówka) - 230
7. Wiesław Waniowski (Parczew) - 209
8-10. Grzegorz Kazanowski (Parczew) - 200
8-10. Mirosław Olszewski (Parczew) - 200
8-10. Damian Duda (Zaniówka) - 200
11. Jan Sobachowicz (Łomazy) - 190
12. Krzysztof Kopiś (Parczew) - 175
13. Jan Juśkiewicz (Parczew) - 170
14-15. Igor Kazanowski (Parczew) - 165
14-15. Andrzej Juńczyk (Dębowa Kłoda) - 165
16. Adrian Ozon (Juliopol) - 115
17. Mirosław Korpysz (Paszenki) - 110
18. Jakub Góral (Siemień) - 105
19. Marian Wardzyński (Biała Podlaska) - 100
20. Jarosław Makaruk (Sulejówek) - 95
21. Zbigniew Burdzicki (Biała Podlaska) - 80
22. Henryk Dyrda (Biała Podlaska) - 75
23-24. Zbigniew Sikora (Kolano) - 70
23-24. Jarosław Stankiewicz (Biała Podlaska) - 70
25-26. Włodzimierz Zabielski (Parczew) - 65
25-26. Tomasz Cyburt (Biała Podlaska) - 65
27-35. Radosław Przekora (Parczew) - 60
27-35. Adrian Najda (Działyń) - 60
27-35. Jakub Przekora (Parczew) - 60
27-35. Tomasz Przyczyna (Parczew) - 60
27-35. Jakub Kopiński (Parczew) - 60
27-35. Dawid Wójcik (Kąkolewnica) - 60
27-35. Patryk Wawryszczuk (Dębowa Kłoda) - 60
27-35. Piotr Rola (Paszenki) - 60
36. Maciej Zabielski (Parczew) - 56
37-38. Przemysław Waszczuk (Lublin) - 55
37-38. Marcin Ilczuk (Biała Podlaska) - 55
39. Krzysztof Kunaszyk (Tyśmienica) - 52
40-41. Roksana Kunaszyk (Tyśmienica) - 50
40-41. Dawid Wawryszczuk (Dębowa Kłoda) - 50

mp

Victoria na „piątkę"

Żacy starsi prowadzeni przez Andrzeja Kopińskiego wzięli udział w turnieju „II Turniej Santa Cup" w Międzyrzecu Podlaskim. Do rywalizacji stanęło 10 zespołów, które podzielono na dwie grupy.

Rywalami młodych adeptów futbolu z Parczewa byli: UKS Dwójka I Międzyrzec Podlaski, TOP-54 Biała Podlaska, Niwa Łomazy oraz DAF II Orlęta Łuków. Victoria zmagania grupowe zakończyła na trzecim miejscu. W meczu o piątą lokatę nasz zespół zmierzył się z Gromem Kąkolewnica. Spotkanie zakończyło się zwycięstwem 3:1 Victorii, co pozwoliło zająć parczewianom miejsce w środku stawki.

Organizatorzy wyróżnili w każdym zespole najlepszego strzelca oraz zawodnika. Najlepszym strzelcem w zespole z Parczewa został Filip Kaczorowski, zaś na miano MVP drużyny zasłużył Grzegorz Panasiuk.

Organizatorzy zadbali o uczestników turnieju przygotowując poczęstunek. Turniej był okazją do rywalizacji i jednocześnie świetnej zabawy dla młodych zawodników. Na zakończenie każdy uczestnik został nagrodzony medalem.

mp

Victorię Parczew reprezentowali: Kacper Bakun, Olaf Czornak, Piotr Janczewski, Filip Kaczorowski, Filip Kozak, Konrad Król, Adam Łapiuk, Karol Mostowiec, Grzeogrz Panasiuk, Piotr Parulski. Trener: Andrzej Kopiński

eprasa.pl c019ad67fe

Pałac Potockich - ogłoszony przetarg i 4 mln zł od rządu

Sasin: Radzyń magnesem dla turystów z Polski i Europy

RADZYŃ PODLASKI: O pałacu Potockich - flagowym projekcie kadencji burmistrza Jerzego Rębka (PiS) - znów jest głośno. 7 grudnia miasto ogłosiło długo wyczekiwany przetarg na rewitalizację zabytku. Dzień później od wojewody nadeszła wiadomość: na prace konserwatorskie Radzyń otrzymał od rządu 4 mln zł, choć składał wniosek o prawie 7 mln zł.

Fot.Tomasz Niegiał

Pałac Potockich w Radzyniu Podlaskim

Fot.JH

Jacek Sasin
wicepremier /wypowiedź z 26.06. 2020 r./

- Obecnie przystępujemy z władzami miasta i województwa, w porozumieniu z ministrem kultury i dziedzictwa narodowego Piotrem Glińskim, do opracowania koncepcji tego muzeum. Odnowienie pałacu Potockich to tylko wstęp, musi być postawiony następny krok, który uczyni pałac obiektem atrakcyjnym dla turystów z Polski i zagranicy

Fot.JH

Jerzy Rębek
burmistrz Radzynia

Wymogi unijnego przetargu

- Termin wydaje się odległy, ale spowodowane jest to tym, że w związku ze skalą realizowanej inwestycji ma tu zastosowanie tzw. przetarg unijny, gdzie są wydłużone terminy ogłoszenia o przetargu i wyłonienia wykonawców

Co będzie w pałacu?

16 czerwca 2017 roku burmistrz Radzynia podpisał z rektorem Politechniki Lubelskiej umowę na wykonanie projektu budowlanego wraz z koncepcją zagospodarowania korpusu głównego pałacu Potockich.

Prace nad projektem powierzono profesorowi PL Janowi Wranie i jego zespołowi. Wcześniej „Szkic koncepcji adaptacji Pałacu Potockich w Radzyniu na potrzeby kulturalne i społeczne" opracował dr Michał Kapczyński z Wydziału Architektury Wnętrz ASP w Warszawie.

Styl barokowy i gastronomia

W sierpniu 2017 r. na stronie Urzędu Miasta została opublikowana „Koncepcja zagospodarowania korpusu głównego Pałacu Potockich".

Zgodnie z nią, najbardziej reprezentacyjna część pałacu – a więc hol wejściowy w ryzalicie środkowym wraz z klatką schodową, salą balową i przylegającymi gabinetami – ma być odrestaurowana w stylu barokowym.

Znajdzie się tam miejsce dla wystaw i ważnych spotkań.

Na parterze – w sali koncertowej i pomieszczeniach przyległych będzie działała kawiarnia z wyjściem na stronę północną – a więc na park.

W pomieszczeniach kawiarni znajdzie się sala dla gości oraz sala koncertowa z fortepianem, gdzie będą się mogły odbywać koncerty, ale również prelekcje, odczyty itp. Przygotowane zostaną także: zaplecze gastronomiczne, szatnie, toalety.

Pracownie multimedialne

Jeśli chodzi o część zachodnią korpusu głównego, będzie ona przeznaczona przede wszystkim dla multimediów. Planowane jest powstanie studia nagrań dźwiękowych i filmowych, galerii fotograficznej, archiwum dla działalności fotograficznej i filmowej.

Tu umieszczona zostanie również sala projektowa na kilkadziesiąt miejsc. W patio latem będą się odbywały koncerty dla grupy 50–100 osób oraz wystawy plenerowe. Ponadto będzie się tam znajdować – oprócz istniejącej Izby Pamięci Karola Lipińskiego – punkt Informacji Turystycznej i kiosk z pamiątkami.

W części wschodniej na piętrze szereg pomieszczeń zostanie przeznaczonych na różne formy aktywności młodzieży: będzie się tam mieściła modelarnia, sala dla szachistów, komputerowa, plastyczna. Parter zagospodarowany zostanie dla seniorów.

Komunikację między kondygnacjami ułatwi winda bezszybowa, na którą zgodził się konserwator zabytków.

30 września 2017 r. miały zakończyć się prace związane z planem zagospodarowania korpusu głównego pałacu. Jak przekonywał burmistrz Radzynia Jerzy Rębek, opracowanie tego projektu to alternatywne działanie mające wesprzeć pozyskiwanie pieniędzy na pałac.

– Zamierzamy wraz z moimi ekspertami złożyć wniosek w ramach rewitalizacji miasta o dotacje – dodawał.

Wiele koncepcji zagospodarowania wnętrz

Jeszcze w 2018 roku mówiło się, że na piętrze korpusu głównego miało powstać muzeum przypominające dzieje pałacu i regionu. Oprócz stałych i czasowych ekspozycji miały być w nim organizowane koncerty i żywe lekcje historii.

Po opracowaniu koncepcji zagospodarowania do pałacu mieli wejść branżyści, ny przygotować projekt instalacji wewnętrznych.

W planach było także muzeum – Centrum Kultury Regionu Polski Wschodniej. Później pojawiła się koncepcja Muzeum Kultury Sarmackiej.

Wizytówka szlacheckiej Rzeczypospolitej

– Ten pałac to jedyna w takiej skali zachowana rezydencja magnacka. Były one wizytówką szlacheckiej Rzeczypospolitej. Historia sprawiła, że większość tych wspaniałych obiektów została za naszą wschodnią granicą: na Ukrainie, Białorusi i Litwie. Jedyną pozostałością kultury magnackiej – czegoś, co nas wyróżniało na tle Europy i świata – jest pałac w Radzyniu Podlaskim – mówił 1 września 2019 r., w dniu podpisania preumowy na dofinansowanie (21,5 mln zł) wicepremier Jacek Sasin.

Przyznał wówczas, że prowadzi na ten temat obiecujące rozmowy z premierem Mateuszem Morawieckim i wicepremierem Piotrem Glińskim – ministrem kultury i dziedzictwa narodowego.

– Przez kilka lat doprowadzimy do tego, że będzie tu wspaniałe centrum kulturalne, które będzie ściągać do Radzynia turystów nie tylko z całej Polski, ale i Europy, którym będzie łatwiej tu dotrzeć, autostradą A2, która będzie przebiegać obok Radzynia – zapowiadał Sasin.

Prace mają być podzielone na dwa etapy. W pierwszej kolejności obejmą remont pałacu oraz dziedzińca. Później odnowiony zostanie miejski rynek. Powstanie m.in. fontanna oraz zabytkowa studnia.

Wsparcie od rządu

Przeprowadzenie tak gruntownej rewitalizacji pałacu oznacza ogromne koszty. Z części konkursowej rządowego Funduszu Inwestycji Lokalnych miasto zdobyło 4 000 000 zł, choć ubiegało się o 6 829 011,7 zł

Koszt całkowity inwestycji wynosi aż 28 361 074 zł (z czego obiecana przez wicepremiera Sasina dotacja to 21,5 mln zł).

– To jest bardzo dobra wiadomość dla Radzynia, łączna dotacja na pałac to już 25,5 mln zł – mówi burmistrz Jerzy Rębek.

Ale i tak oznacza to, że kilka milionów miasto będzie musiało dołożyć, a później utrzymać odnowiony zabytek i instytucje w nim działające.

W opisie inwestycji uzasadniającym rządowe wsparcie czytamy, że chodzi o prace budowlane, konserwatorskie i restauratorskie w pałacu Potockich w celu zachowania dziedzictwa kulturowego.

Chodzi też o powstrzymanie procesu degradacji cennego zabytku i jednoczesne przystosowanie obiektu do nowych funkcji. Wspomniano też o odtworzeniu historycznej przestrzeni miejskiej poprzez przebudowę placu publicznego „Rynek".

Jakub Hapka

DOTYCHCZASOWE KOSZTY (DO 2019 R.)

PAŁAC:

- konserwacja kamiennych kompozycji (na bramie wschodniej i zachodniej, na skrzydle wschodnim, na skrzydle zachodnim, znad alkierza w części zachodniej korpusu głównego) - **496 865 zł;**
- remont elewacji skrzydła zachodniego - **2 024 765 zł;**
- remont wieży bramnej skrzydła zachodniego - **639 666 zł;**
- remont elewacji pawilonu południowego w skrzydle wschodnim pałacu - **321 494 zł;**
- wymiana części okien w pałacu;
- konserwacja Żelaznej Bramy oraz dwóch kamiennych kompozycji rzeźbiarskich - **77 490 zł;**
- remont wieży bramnej skrzydła wschodniego - **658 050 zł brutto**, z czego **240 000 zł** pochodzi ze środków Ministerstwa Kultury i Dziedzictwa Narodowego.

OPRACOWANE PROJEKTY DOTYCZĄCE PAŁACU I JEGO OTOCZENIA:

- „Rokoko na Nowo - rewitalizacja centrum Radzynia Podlaskiego" - w tym korpusu głównego Pałacu Potockich **214 844 zł;**
- oraz rewitalizacji dziedzińca honorowego Pałacu Potockich - w opracowaniu;
- rewaloryzacji parku w zespole pałacowo-parkowym **- 64 990 zł;**
- rewitalizacji Oranżerii - w opracowaniu.

ZAŁOŻENIA PRZETARGU:

Termin składania ofert upłynie **12 stycznia 2021 roku**. Przewidywany termin wyłonienia wykonawcy to **1 kwartał 2021 roku.**

Realizacja całości inwestycji jest zaplanowana do **30 VI 2023 roku.** Projekt jest realizowany na podstawie umowy o dofinansowanie zawartej z Województwem Lubelskim i objęty wsparciem publicznym w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014 – 2020. Na to zadanie Miasto pozyskało dotację w wysokości **21,5 mln zł**. Wartość kosztorysowa zadania wynosi ok. **29 mln zł**

eprasa.pl c019ad67fe

Podczas pierwszej fali koronawirusa premier Mateusz Morawiecki wydał rozporządzenie wstrzymujące pracę m.in. salonów fryzjerskich. A utworzono taki w szpitalu w Parczewie

Strzygli personel w szpitalu w czasie epidemii, ale nikomu włos nie spadł z głowy

Prokuratura umorzyła postępowanie w sprawie usług fryzjerski w szpitalu w Parczewie w czasie stanu epidemii. Śledczy nie dopatrzyli się bowiem „znamion czynu zabronionego".

Fot. Andrzej Dejneka

Fryzjerki świadczyły swoje usługi w świetlicy parczewskiego szpitala

Prokuratura wszczęła postępowanie po doniesieniu reportera „Wspólnoty". Sprawdzała, czy 9 i 10 kwietnia dyrektor szpitala i powiatowy inspektor sanitarny nie przekroczyli uprawnień, wyrażając zgodę i organizując podczas stanu epidemii na terenie szpitala usługi fryzjerskie.

Był zakaz wykonywania usług fryzjerskich

Obowiązywało wówczas rozporządzenie premiera zakazujące działalności m.in. zakładów fryzjerskich. Prokurator musiał ocenić, czy w szpitalu nie działano na szkodę interesu prywatnego osób korzystających z usług, świadczących usługi, zatrudnionych w szpitalu, jego pacjentów oraz interesu społecznego. - Postępowanie zostało umorzone, bo nie dopatrzyliśmy się znamion przekroczenia uprawnień przez dyrektora szpitala - mówi Adam Hunek, prokurator rejonowy w Parczewie.

Dodaje, że postępowanie zostało zainicjowane przez dziennikarza „Wspólnoty" i dotyczyło ono również szefowej powiatowego sanepidu.

- Pani dyrektor sanepidu jest funkcjonariuszem publicznym i mogłaby być pociągnięta do odpowiedzialności. Ale doszliśmy do wniosku, że również jej zachowanie znamion czynu zabronionego nie wypełniło - tłumaczy prokurator.

Czy organizując usługi fryzjerskie w szpitalu nie narażano zdrowia wielu ludzi? - Po przeanalizowaniu zachowań dyrektora szpitala i sanepidu doszyliśmy do wniosku, że takiego zagrożenia mogło nie być - ucina prok. Hunek. Śledczy ogłosili swoją decyzję w prasie, informując, że ew. pokrzywdzeni mogą zgłaszać się do prokuratury.

Strzygli w „ramach BHP"

Przypominamy, że podczas pierwszej fali epidemii koronawirusa, w parczewskim szpitalu uruchomiono punkt fryzjerski. W szpitalnej świetlicy dwie fryzjerki strzygły personel medyczny. „Wspólnotę" poinformował o tym jeden z Czytelników.

Nasz reporter natychmiast pojechał na miejsce i zobaczył, że w świetlicy obok siebie siedzą dwie kobiety, a fryzjerki zajmują się ich włosami. W kolejce czekało kilka następnych pań.

Ani fryzjerki, ani ich „klientki" nie miały maseczek i rękawiczek ochronnych. Pracownik administracji szpitala powiedział nam wtedy, że to jest legalne i zgłoszone do sanepidu. Ewa Kuśmierz, dyrektorka sanepidu, potwierdziła, że poprzedniego dnia Janusz Hordejuk, dyrektor szpitala, zgłosił taki zamiar i że z nią to uzgodnił. A także, że działanie to jest wykonywane w ramach BHP.

O komentarz poprosiliśmy wówczas m.in. wojewódzkiego inspektora sanitarnego w Lublinie. Zadaliśmy pytanie, czy taka praktyka jest zgodna z prawem oraz czy dyrektorka parczewskiego sanepidu mogła wydać na to zgodę? Odpowiedź nadesłana przez rzeczniczkę prasową brzmiała: „Szanowny Panie Redaktorze, informuję, że Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Parczewie został poproszony o złożenie wyjaśnień w poniższej sprawie".Dyrektor Hordejuk tłumaczył, że wynajął fryzjerki na prośbę pielęgniarek.

Adam Hunek
prokurator rejonowy w Parczewie

– Postępowanie zostało umorzone wobec stwierdzenia braku znamion czynu zabronionego

Skończyło się jedynie pouczeniem

Po naszym artykule o strzyżeniu szpitalnego personelu w czasie epidemii, Ewa Kuśmierz została pouczona przez szefową wojewódzką i zobowiązana do podejmowania czynności zgodnych z obowiązującym prawem.

Jacek Dejneka

Deryło nowym sekretarzem

Gm. Sosnowica: 32-letni Kamil Deryło, kandydat na wójta w wyborach sprzed dwóch lat, będzie nowym sekretarzem gm. Sosnowica.

Gmina rozstrzygnęła konkurs na to stanowisko, który został ogłoszony po tym, jak wójt nie przedłużył umowy Annie Obel -Szurek.

32-letni Kamil Deryło był jedynym kandydatem. Nowy sekretarz dwa lata temu kandydował na wójta gminy Sosnowica, startując z list PiS. Zdobył 15,75 proc. głosów i nie wszedł do drugiej tury. Nowy sekretarz skończył mechanikę i budowę maszyn w Wyższej Szkole Ekonomii i Innowacji w Lublinie.

Wójt Sławomir Czubacki na sesji tłumaczył, że ma swobodę w doborze współpracowników. Skrytykował też pracę Anny Obel-Szurek.

– Poprzedniej pani sekretarz umowa się skończyła, ja jej nie przedłużyłem. Dla mnie jest to zamknięty rozdział, nie mam zamiaru do niego wracać. Praca w samorządzie to nie tylko Facebook, to nie tylko media społecznościowe, to nie tylko zdjęcia, ale praca na rzecz mieszkańców, wśród mieszkańców, z pracownikami – powiedział Czubacki. Wójt zarzucił Annie Obel-Szurek brak skromności. – Jeżeli ktoś mówi, że dzięki niemu udało się coś zorganizować albo były znakomite osobistości, to jest to zero skromności, bo jeśli jest jakiś sukces, to jest nasza wspólna praca – uważa.

Z zarzutami nie zgadza się Anna Obel-Szurek. Była sekretarz w rozmowie z naszą redakcją powiedziała, że podczas pracy w urzędzie starała się dać z siebie wszystko. Była sekretarz oceniła, że „coś się zaczęło w Sosnowicy dziać, ale może to się komuś po prostu nie podobało". – W Sosnowicy działy się bardzo dobre rzeczy, ale też nie ukrywałam przed mediami tego, co jest złe. To, co było złe, starałam się zmienić, natomiast na wiele rzeczy nie miałam wpływu. Zmieniałam to, na co pozwalał mi wójt – przekonuje Obel-Szurek.

W rozmowie ze „Wspólnotą" Obel-Szurek zaznaczyła również, że w trakcie jej urzędowania po raz pierwszy w historii gminy podczas imprez patriotycznych był składany wieniec od kancelarii prezydenta i premiera.

– To, że w imieniu premiera czy prezydenta zostały wiązanki złożone, to jest to zasługa piłsudczyków. Jest tam wiele znamienitych osób – ripostuje z kolei wójt Czubacki.

Grzegorz Rekiel

Starosta nadal w szpitalu. Wicestarosta szykuje się do oddania osocza

Starostwo wraca do normalności

Aż 27 pracowników Starostwa Powiatowego w Parczewie musiało przebywać w izolacji po uzyskaniu dodatnich wyników na koronawirusa. Jeśli nie wydarzy się nic niepokojącego, niemal wszyscy powinni wrócić do pracy 14 grudnia.

Szczęście w nieszczęściu

- Mam dobre wiadomości. Po ponad tygodniowym przebywaniu w domach pełni wigoru wrócimy do codziennych obowiązków. Z końcem roku w naszym urzędzie jest wiele spraw do zamknięcia, „ogarnięcia". Niemal wszyscy przechodzą chorobę bezobjawowo. U bodajże dwóch osób pojawił się kaszel i gorączka. Szczęście w nieszczęściu, że nie ma ciężkich objawów. Nikt nie musiał być hospitalizowany - mówi Artur Jaszczuk, wicestarosta parczewski.

Nieznaczna poprawa

Od kilkunastu dni w szpitalu przebywa szef powiatu - Jerzy Maśluch. Starosta parczewski początkowo był w lecznicy w Łukowie, obecnie przebywa w Lublinie. Jak udało się nam ustalić, jego stan zdrowia uległ nieznacznej poprawie, jednak cały czas musi być pod opieką specjalistów.

Wszystkie negatywne

Przed tygodniem informowaliśmy, iż na 41 przeprowadzonych testów w starostwie, u 27 osób wynik był pozytywny. W tym gronie był również wicestarosta Jaszczuk.

Trzy wyniki trzeba było powtórzyć, by rozwiać wszelkie wątpliwości, zaś dwie osoby musiały poddać się badaniu, gdyż w pierwotnym terminie nie mogły uczestniczyć w teście.

Fot. Jacek Dejneka

Artur Jaszczuk
wicestarosta parczewski

- Mam nadzieję, że nasi pracownicy udadzą się do odpowiednich ośrodków, by oddać osocze w celu pomocy innym ludziom, którzy potrzebują tego drogocennego leku

- Tutaj również pojawiły się pozytywne informacje, bo wszyscy są zdrowi - mówi Jaszczuk.

Siedziało z tyłu głowy

Wicestarosta przyznaje, że przez ostatnie dni odbierał wiele telefonów od podwładnych, lecz na całe szczęście nikt nie dzwonił z informacją o pogorszeniu stanu zdrowia.

- To siedziało z tyłu głowy. Codzienne byłem i jestem w kontakcie z kierownikami poszczególnych wydziałów. Chciałem znać stan zdrowia wszystkich osób, na bieżąco kontrolowałem przebieg choroby, oczywiście na tyle, na ile mogłem. Dzięki Bogu, nikt nie narzekał na pogarszający się stan. Tylko się cieszyć - mówi.

Jedna wielka rodzina

W Starostwie Powiatowym w Parczewie pracuje ponad 60 osób. Jak przyznaje Jaszczuk, wszyscy się dobrze znają.

- Tworzymy jedną, wielką rodzinę, która podąża w tym samym kierunku. Nie ma co ukrywać, że w wielu przypadkach są dobre znajomości, relacje przyjacielskie czy rodzinne. W dużych miastach niektórzy pracownicy nawet się nie znają. U nas jest zupełnie inaczej. Każdy z każdym się zna - dodaje.

Biceps i triceps prawie napięte

Według najnowszych informacji przekazanych przez Ministerstwo Zdrowia, ozdrowieńcy mogą oddać osocze już 14 dni od zakończenia izolacji lub od daty uzyskania dodatniego wyniku badania przeciwciał anty-SARS-CoV-2.

- To dobre wiadomości. Mam nadzieję, że pracownicy udadzą się do odpowiednich ośrodków, by oddać osocze w celu pomocy innym ludziom w kraju, potrzebującym tego drogocennego leku, którego nie można ani kupić, ani wyprodukować. Sam również czekam na moment, kiedy będę mógł usiąść na fotelu, napiąć biceps i triceps, by rozpoczęła się procedura oddawania osocza - mówi z uśmiechem Jaszczuk.

Powrót do pracy

Od 7 do 13 grudnia prace w Starostwie Powiatowym w Parczewie były zawieszone.

- Spraw do załatwienia jest bardzo dużo. W pierwszych dniach prace będą przebiegały powoli. Musimy poznać tematy, które nagromadziły się w ostatnim czasie. W Wydziale Komunikacji będziemy mieli wielu petentów i wszystkich prosimy o cierpliwość i zrozumienie. Wierzę, że do końca stycznia odrobimy wszelkie opóźnienia i wtedy będziemy mogli na bieżąco przyjmować interesantów - kończy wicestarosta parczewski.

mp

eprasa.pl c019ad67fe

CENY PALIW

PARCZEW	95	98	ON	LPG
Lotos ul. Kolejowa	4,47	4,77	4,37	2,03
Jandex ul. Szpitalna	4,30	-	4,20	1,95
ROLBUD ul. Składnicowa 5	4,30		4,15	

PARCZEW

Kierowca sam. ciężarowego	Parczew	2600zł.
Operator wielomaszynowy	Parczew	2856zł.
Kierowca	Parczew	2856zł.
Magazynier	Parczew	2600zł.
Mechanik pojazdów samochodowych	Parczew	4000zł.
Mechanik samochodów ciężarowych	Parczew	5000zł.
Ratownik wodny pływalni	Parczew	3000zł.
Ślusarz – mechanik	Dębowa Kłoda	2600zł.
Stolarz meblowy	Milanów	2600zł.
Robotnik gospodarczy	Okalew	2600zł.

Rządowy Funduszu Inwestycji Lokalnych omija powiat parczewski szerokim łukiem

Nie dostaniemy od rządu nawet złotówki

Nawet złotówka nie trafiła do parczewskich samorządów w ramach kolejnej „tury" Rządowego Funduszu Inwestycji Lokalnych. Tym razem była to tzw. część konkursowa. Kancelaria premiera nie komentuje sprawy.

O tym, ile pieniędzy trafi do województwa lubelskiego, poinformował w ubiegłym tygodniu premier Mateusz Morawiecki.

To kolejna transza w ramach Funduszu Inwestycji Lokalnych, tym razem przyznana w ramach tzw. części wnioskowej.

Gorący sierpień, zimny grudzień

W sierpniu gminy z powiatu parczewskiego zostały obdarowane dość hojnie. Ponad 1,1 mln złotych dostał sam Parczew, 703 tysiące trafiło do gminy Dębowa Kłoda, 749 tys. do gm. Sosnowica, 800 tysięcy do gm. Jabłoń, 505 tysięcy do gm. Milanów, a po pół miliona złotych do gmin Siemień i Podedwórze.

Tym razem, w grudniu, nawet złotówka nie trafiła ani do powiatu parczewskiego, ani do gmin mieszczących się na jego terenie, a pieniądze dostały np. samorządy z powiatów: łęczyńskiego, opolskiego, łukowskiego, puławskiego, ryckiego, hrubieszowskiego, radzyńskiego czy janowskiego.

– Czy oznacza to, że żadna z gmin z powiatu parczewskiego nie ubiegała się o pieniądze w ramach funduszu czy też wnioski zostały odrzucone? – zapytaliśmy Kancelarię Prezesa Rady Ministrów, ale nie dostaliśmy odpowiedzi. Do tematu wrócimy zatem za tydzień.

Do wzięcia są miliardy. Teoretycznie

Rządowy Fundusz Inwestycji Lokalnych to dotacje dla gmin, powiatów i miast, w wysokości od 0,5 mln zł do ponad 93 mln.

– W sytuacji, gdy wiele gmin i powiatów boryka się z trudnościami finansowymi, dostęp do rządowego programu wsparcia inwestycji to tarcza dla samorządów – czytamy na stronie internetowej rządu.

W sumie w ramach Rządowego Funduszu Inwestycji Lokalnych polskie samorządy dostaną 12 miliardów złotych. Pieniądze zostaną wypłacone w kilku transzach. 6 miliardów złotych trafiło latem do wszystkich gmin i powiatów w Polsce i właśnie wtedy pieniądze dostały samorządy z powiatu parczewskiego.

Kolejne 6 miliardów złotych zostanie podzielonych w ramach konkursów. W ramach rozstrzygniętego naboru polskie samorządy dostaną 4,35 mld złotych (wnioski można było składać do końca września). Do podziału zostało jeszcze 1,65 mld złotych – wkrótce ruszy nabór.

Grzegorz Rekiel

W sierpniu gminy z powiatu parczewskiego zostały obdarowane dość hojnie. Ponad 1,1 mln złotych dostał sam Parczew, 703 tysiące trafiło do gminy Dębowa Kłoda, 749 tys. do gm. Sosnowica, 800 tysięcy do gm. Jabłoń, 505 tysięcy do gm. Milanów, a po pół miliona złotych do gmin Siemień i Podedwórze

Fundusz COVID-19

Rządowy Fundusz Inwestycji Lokalnych to program bezzwrotnego wsparcia dla samorządów, których przychody zostały uszczuplone przez pandemię. Pieniądze pochodzą z funduszu COVID-19.

Przyznane naszym samorządom w sierpniu pieniądze są m.in. na budowę i renowację dróg, modernizację i doposażenie szpitali oraz przychodni czy remonty szkół

Wigilia wolna dla urzędników

Wójt Grażyna Lamczyk ustaliła, że 24 grudnia 2020 r. (czwartek) będzie dniem wolnym od pracy dla pracowników Urzędu Gminy w Dębowej Kłodzie w zamian za drugi dzień świąt Bożego Narodzenia. Przypada on bowiem 26 grudnia 2020 r. w dniu wolnym od pracy, tj. sobotę.

Jacek Dejneka

Będzie jasno, będzie bezpiecznie

Gmina Siemień zmodernizuje oświetlenie uliczne. Wartość całego projektu to 1 049 941,44 zł, natomiast unijne dofinansowanie wynosi 725 569,28 zł.

Za te pieniądze wymiany doczeka się 718 szt. opraw oświetleniowych. Zainstalowane zostanie oprogramowanie zarządzające sterowaniem oświetlenia i transmisją danych przesyłanych z 53 sterowników zainstalowanych w szafkach oświetlenia ulicznego.

Inwestycja poza zmniejszeniem kosztów eksploatacji zapewni lepsze doświetlenie miejscowości, poprawi walory estetyczne gminy oraz przyczyni się do poprawy bezpieczeństwa poruszania się po drogach, zarówno dla kierowców, jak i dla pieszych.

W

Nie potrafią wypełnić oświadczeń majątkowych

Zgodnie z prawem naczelnik Urzędu Skarbowego w Parczewie ma obowiązek przedłożenia informacji o osobach, które nie złożyły oświadczenia majątkowego lub złożyły je po terminie. W informacji ma być także opis nieprawidłowości w analizowanych oświadczeniach majątkowych i wykaz nazwisk osób, które złożyły oświadczenia z błędami. Urząd Gminy w Dębowej Kłodzie przekazał „fiskusowi" 25 oświadczeń majątkowych za rok 2019 - chodzi o osoby podlegające temu obowiązkowi wynikającemu z ustawy o samorządzie gminnym.W przypadku Dębowej Kłody przesłane oświadczenia majątkowe zostały złożone w obowiązujących terminach. Nie stwierdzono, by ktoś uchylił się od tego obowiązku.

Urząd Skarbowy stwierdził jednak, że niektóre oświadczenia zawierają uchybienia. Błędy popełnili:

* Jacek Szyszkowski: w oświadczeniu majątkowym z 31 marca 2020 r. nie udzielono informacji dot. budynków wchodzących w skład gospodarstwa rolnego.

* Tomasz Tarasiuk: w oświadczeniu majątkowym z 29 kwietnia 2020 r. nie udzielono informacji dot. budynków wchodzących w skład gospodarstwa rolnego.

Urząd w Dębowej Kłodzie

* Renata Tchórz: w oświadczeniu majątkowym z 30 kwietnia 2020 r. nie podano tytułu prawnego do gospodarstwa rolnego, nie udzielono informacji dot. zabudowy związanej z tym gospodarstwem oraz nie określono wartości gospodarstwa.

* Bogdan Zenowicz: w oświadczeniu majątkowym z 21 kwietnia 2020 r. nie udzielono informacji dot. budynków wchodzących w skład gospodarstwa rolnego oraz nie określono wartości tego gospodarstwa.

Oświadczenia do poprawki

Złożone oświadczenia majątkowe zostały poddane analizie w oparciu o posiadane przez Urząd Skarbowy dane w zakresie dochodów, w tym pozarolniczej działalności gospodarczej, jak również nabytych składników majątkowych.
Nie podejmowano żadnych działań w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami.

Jacek Dejneka

CO MOŻESZ BUDOWAĆ NA SWOJEJ DZIAŁCE?
JAK BĘDZIE WYGLĄDAŁA TWOJA WIEŚ?
ZAPLANUJ Z NAMI SWOJĄ MIEJSCOWOŚĆ!

Wójt Gminy Podedwórze zaprasza na konsultacje społeczne dotyczące Studium Uwarunkowań i Kierunków Zagospodarowania Przestrzennego oraz Miejscowego Planu Zagospodarowania Przestrzennego.

Na spotkaniu porozmawiamy o:

- zmianie przeznaczenia działek oraz zasadach ich zabudowy (odległości od granicy działki, wysokość budynków, kształtowanie dachów budynków)
- zasadach lokalizacji budynków inwentarskich oraz ferm hodowlanych
- lokalizacji i zagospodarowaniu nowych terenów inwestycyjnych, w tym farm fotowoltaicznych

RODZICU! Podczas spotkań zapewniamy opiekę nad dziećmi.

18 grudnia (piątek)
godz. 13:00
Podedwórze - świetlica wiejska

W związku z Covid-19 prosimy o wcześniejsze zapisy - tel. 83 379 51 85.

Możliwość uczestnictwa online - informacja na stronie internetowej Urzędu Gminy Podedwórze.

SZCZEGÓŁOWE INFORMACJE:
Urząd Gminy Podedwórze
tel. 83 379 51 85

eprasa.pl c019ad67fe

Wszyscy mają nadzieję, że za rok wrócimy do tradycyjnego świętowania

Boże Narodzenie w gronie najbliższych

Zapytaliśmy samorządowców, przedsiębiorców oraz młodego informatyka z parczewskimi korzeniami, jak spędzą tegoroczne Boże Narodzenie. Czy świętowaliby inaczej, gdyby nie było obostrzeń epidemicznych?

W wielu przypadkach obostrzenia nie wpłyną na sposób spędzenia świąt Bożego Narodzenia przez naszych ankietowanych. Będą to święta w gronie najbliższej rodziny. Choć są i tacy, którzy ubolewają, że nie będą mogli spotkać się w większym gronie, zaprosić gości i znajomych.

Najbardziej niekomfortowe okazały się obostrzenia m.in. dla wójt gminy Podedwórze Moniki Mackiewicz-Drąg, u której przy świątecznym stole gromadziło się niekiedy 30-40 osób. Teraz będzie musiało być skromniej, ale to nie znaczy, że mniej świątecznie.

Wielu osobom będzie też brakowało podzielenia się opłatkiem i złożenia bezpośrednio życzeń swoim bliskim. Pozostanie telefon i internet.

Jacek Dejneka

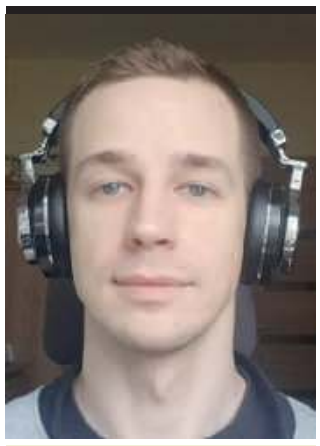
Fot. Tomasz Dominik

Monika Mackiewicz-Drąg
wójt gminy Podedwórze

– Święta Bożego Narodzenia spędzam tradycyjnie, z rodziną. Zwykle w Wigilię byliśmy w drodze, odwiedzając grób moich rodziców i uczestnicząc w kilku wieczerzach. W tym roku po raz pierwszy zostaniemy w domu, w gronie najbliższych. Boże Narodzenie jest dla mnie zawsze czasem z rodziną, bliskimi. Gdyby nie było epidemii i związanych z nią obostrzeń, z pewnością tych rodzinnych spotkań byłoby znacznie więcej. Tęsknię za czasem, kiedy święta gromadziły przy stole 30-40 osób. Mam nadzieję, że takie właśnie, gwarne i radosne będzie kolejne Boże Narodzenie

Sławomir Teleon
radny miejski

– Święta Bożego Narodzenia zamierzam spędzić tradycyjnie, w rodzinnym gronie, czyli z żoną, dwiema córkami: Moniką i Anną oraz kotem Timonem. I pewnie jak co roku z „Kevinem", który zapewne będzie będzie w TV. Czyli mieścimy się w limicie osób. W dobie pandemii COVID-19, na pasterkę nie pójdziemy do kościoła, lecz obejrzymy w telewizji, odwiedziny rodziny zamienimy na rozmowy telefoniczne i na Skypie. Fajnie by było, gdyby spadł śnieg, ale atmosferę i nastrój budują ludzie. Dla mnie od kilku lat są to rodzinne święta, dlatego też pamiętam o tych wszystkich, którzy będą na służbie i w pracy, żebyśmy mogli spokojnie świętować. Życzę wszystkim przede wszystkim dużo zdrowia. Wesołych Świąt!



Jakub
informatyk z Parczewa pracujący w Lublinie

– W zasadzie święta w Lublinie nie różnią się niczym od tych w Parczewie. Na poziomie miast niewiele od siebie oddalonych nie ma istotnych różnic, jeśli chodzi o świętowanie. Rozumiem porównanie krajów lub miast, które dzieli naprawdę wielka odległość, to już inna sprawa. Z rozmów ze znajomymi z Lublina i Warszawy wynika, że każdy planuje spędzić święta w rodzinnym domu, bez żadnych fajerwerków. Ja również będę świętował w gronie najbliższej rodziny. Gdyby nie było obostrzeń, prawdopodobnie spotkałbym się z dalszą rodziną, tak jak co roku. Podczas Wigilii mieliśmy w zwyczaju gromadzić się licznie u wujka, gdzie spożywaliśmy różnorakie potrawy, śpiewaliśmy kolędy. Jednak pandemia pokrzyżowała te plany

Grażyna Lamczyk
wójt gminy Dębowa Kłoda

– Święta w tym roku spędzimy w malutkim, tylko własnym gronie rodzinnym. Zamknięci na klucz. Ze względu na obostrzenia epidemiologiczne i na nasz stan zdrowia (pani wójt przeszła covid - dop. red). Ponadto z szacunku do członków pozostałej rodziny i ich ewentualnych obaw dotyczących naszych problemów zdrowotnych. Będą to jedne z najsmutniejszych świąt. Nie czujemy nawet jeszcze atmosfery świąt, ani ich aury. Gdyby nie było obostrzeń, zupełnie inaczej by to wyglądało. Każde święta zawsze spędzaliśmy w dużym gronie rodzinnym, ok. 30 osób. Z moją siostrą, która jest dla mnie zawsze jak matka, siostrzeńcami, którzy są jak moi bracia oraz z ich rodzinami. Jeden dzień zawsze spędzaliśmy w gronie rodziny ze strony męża. To były piękne spotkania pełne radości i ciepła. Teraz każdy z nas pozostanie w czasie świąt w swoim mieszkaniu. Tylko z najbliższą rodziną. Ale będziemy do siebie dzwonić, rozmawiać i próbować cieszyć się sobą i tym, co mamy. Chyba największą radość sprawiać nam będzie powolny powrót do zdrowia. Opłatkiem, który kupiła moja siostra dla mnie i dla siebie, już cała rodzina się z nami podzieliła. Czekamy więc do Wigilii, która ma magiczną moc. Może wszystko stanie się piękne i możliwe. Może jeden dzień spędzimy jednak wszyscy razem. Boże Narodzenie to najważniejsze i najuroczyściej obchodzone święto religijne w mojej rodzinie. Każdy chce chociaż w Wigilię, w tym jednym dniu, pobyć w gronie najbliższych osób. Opłatek, kolędowanie, potrawy wigilijne, życzenia bożonarodzeniowe i pasterka - to symbole tych świąt.
Z okazji świąt Bożego Narodzenia składam wszystkim najszczersze i najserdeczniejsze życzenia, życzę zdrowia, bo zdrowie jest najważniejsze, ciepła i miłości, która nadaje sens naszemu życiu, radosnych dni, bo radość to światło naszego życia. Niech ten czas będzie wykorzystany pięknie i da wszystkim siłę, wiarę i nadzieję na przyszłość. Szczęśliwego Nowego Roku!

Grzegorz Howorus
przedsiębiorca z Parczewa

– Boże Narodzenie to święta bardzo rodzinne. I choć w każdym roku są inne i niosą za sobą inne emocje i wspomnienia, to najważniejsza w nich jest rodzinna atmosfera, chwile spędzone z rodziną przy choince i świątecznym stole. Święta spędzone w gronie najbliższych pozwolą nam się wyciszyć po całorocznej gonitwie, odpocząć i pobyć razem. Ja na szczęście mam dużą rodzinę i razem z żoną, trzema córkami i mamą, zamierzam spędzić je w zaciszu rodzinnego domu. W tym roku obostrzenia na pewno uniemożliwią nam większy kontakt z rodziną mieszkającą dalej. Żyjemy w trudnych czasach, czasach, które są dla nas wszystkich próbą, ale jako osoba odpowiedzialna za siebie, moich bliskich, moich współpracowników, zamierzam zostać w domu, a z najbliższymi skontaktować się online, na co pozwalają nam dzisiaj nowe technologie. Jednak ta forma nigdy nie zastąpi osobistego kontaktu z rodziną i znajomymi. Według mnie takiego właśnie kontaktu, spotkań, rozmów, życzeń składanych bezpośrednio naszym bliskim, będzie nam najbardziej brakować w te święta

Adam Wróblewski

radny powiatu

– Gdyby to był inny czas, zaprosiłbym dalszą rodzinę, znajomych i ta Wigilia byłaby liczniejsza. Święta będę spędzał w gronie rodzinnym, kameralnie, bez towarzystwa. Jak wiemy, jest ograniczona liczba odwiedzin, chociażby ze względu na wiek. Będę ostrożny, żeby ograniczyć prawdopodobieństwo zarażenia. Musimy doczekać tych szczepień, które są w perspektywie dwu-trzech miesięcy

Emil Sobiecki, hodowca trzody chlewnej, masarz ze wsi Dawidy
– Przedświąteczne dni to dla nas bardzo trudny czas wytężonej pracy. Musimy przygotować bardzo wiele zamówień świątecznych oraz zaopatrzyć okoliczne sklepy w nasze wędliny. Nie mamy czasu na przygotowanie się do rodzinnych świąt, bo pracujemy do Wigilii, a same święta spędzimy w gronie najbliższych. Na pewno w czasach bez pandemii spotkalibyśmy się w dużo większym gronie rodzinnym, jak mamy to w zwyczaju. Niestety, teraz część rodziny nie przyjedzie na święta

Artur Jaszczuk
wicestarosta parczewski

– W tym specyficznym i trudnym dla wszystkich czasie pandemii, także okres świąt Bożego Narodzenia będzie inny, bo związany z wprowadzonymi przez rząd ograniczeniami. Wigilia w najbliższym gronie, dla mnie poniekąd wyjątkowa, bo pierwsza wspólna z żoną, no i oczywiście, jak co roku, z rodzicami. Niestety zabraknie wizyt świątecznych i odwiedzin, które są tak popularne i potrzebne dla utrwalania więzi rodzinnych. Jednak mając na uwadze względy zdrowotne, jeszcze nie teraz. Mam nadzieję, że już w niedalekiej przyszłości powrócą wspólne spotkania i imprezy, nie tylko rodzinne. Takie zwykłe ludzkie kontakty są bowiem jednym z elementów życia społecznego, a po okresie izolacji i kwarantanny, które wielu z nas dotknęły, w tym również mnie, jest to niezbędne, by powoli wracać do normalności. Korzystając z okazji, chciałbym przekazać wszystkim Czytelnikom „Wspólnoty" świąteczne życzenia, przede wszystkim zdrowia, a także cierpliwości i wyrozumiałości dla innych

Paweł Kędracki
burmistrz Parczewa

- Boże Narodzenie jest takim rodzinnym świętem, że bez względu na pandemię czy inne uwarunkowania, nie wyobrażam spędzenia ich inaczej niż w gronie najbliższej rodziny. Tak było od zawsze i nic się nie zmieniło

Dariusz Łobejko, wójt gminy Jabłoń
– W moim przypadku prowadzone obostrzenia epidemiczne nie wpłyną na sposób spędzenia czasu w święta Bożego Narodzenia. Jak każdego roku będziemy się spotykać przy bożonarodzeniowym stole, jednego dnia z najbliższą rodziną ze strony małżonki i drugiego z rodziną z mojej strony. Oczywiście wszystko w ramach limitów prawem przewidzianych

eprasa.pl c019ad67fe