Gotuj na Święta ze Wspólnotą

kilkadziesiąt przepisów naszych gospodyń

s. 11-14

Aktywistki chcą ulicy „Praw Kobiet”

Beata Wicha, Lewica

strona 16

TYGODNIK LOKALNY

wspólnota puławska

pulawy.24wspolnota.pl

15 - 21 grudnia 2020 r. ▪ nr 50 (392) ▪ Cena 3,99 zł (w tym VAT 5%)

Dzisiaj gazeta z kalendarzem!

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

Jowita z Puław w M jak Miłość

„Pracuje w bistro w Cichopek”

„Miałam okazję zagrać na słynnym ganku w Grabinie.

Rozmowa z aktorką

STR. R4

Fot.mp

Jowita Chwałek, 20-latka z Puław, w „M jak Miłość” wciela się w rolę Ewy

prenumerata wspólnoty

Zapisy do 20 grudnia na poczcie i u listonosza

Nałęczów: Niedokończone sanatorium sprzedane

Nieruchomość kupiła firma z branży hotelarskiej. Jakie ma plany?

STRONA 6

Puławy: Jednak taniej za mediatekę s. 2

Po zakupy autem z prawie 3 promilami s. 6

Baranów: Stawy w centrum zmienią się nie do poznania s. 22

Końskowola: Mieszkańcy nazwali ulice s. 24

Nałęczów: Gmina uruchomi własną komunikację s. 23

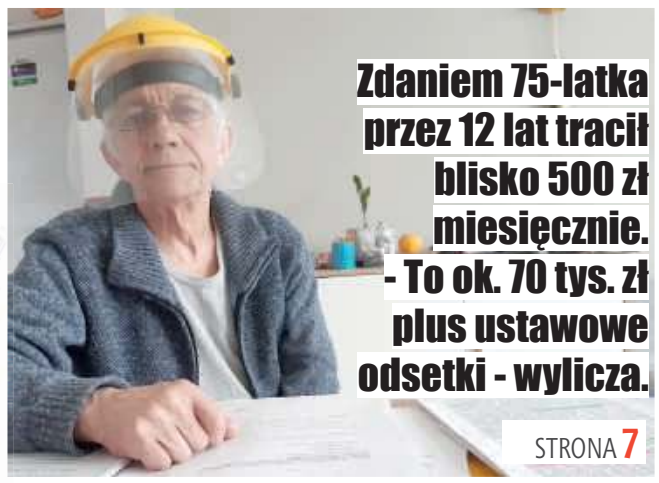
Kasa dla wybranych

Maj pominięty

Tylko Puławy, gmina Puławy, Końskowola i Markuszów nie otrzymały dotacji z Rządowego Funduszu Inwestycji Lokalnych. Reszta zgarnęła w sumie ponad 22 mln zł.

STRONA 3 i 16

ZUS zaniżył mi rentę



Zdaniem 75-latka przez 12 lat tracił blisko 500 zł miesięcznie. - To ok. 70 tys. zł plus ustawowe odsetki - wylicza.

STRONA 7

Mieszkaniec Puław od 12 lat sąduje się z ZUSem

Reklamuj się we Wspólnocie 517 070 830

Masz temat, zadzwoń 780 029 979

ISSN 2300-438X INDEKS 297984 N 2985

R E K L A M A

KUBUS

Kasacja Pojazdów

Płacimy za kompletne auto

24-100 Puławy ul. Dęblińska 39

Laweta gratis

tel.: 512 843 897, 507 156 808

AgroNero SKŁADY OPAŁU

węgiel • ekogroszek • pellet • drewno opałowe

kantówka • deski • drewno konstrukcyjne

piece na ekogroszek i pellet • drewniane meble ogrodowe

Puławy, Góra Puławska, Nasiłów, Janowiec, Leokadiów, Opatkowice, Bronowice, Jaroszyn, Końskowola, Młynki, Osiny, Baranów, Żyrzyn, Ułęż, Jeziorzany, Przytoczno, Michów, Moszczanka, Wolica, Wilczanka, Bazanów, Oblasy

Obsługuje Skład Opału Góra Puławska

ul. Radomska 19, tel.: 601-287-730, 728-915-329

www.agronero.pl

Kto został wolontariuszem roku? Lista

STRONA 5

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

eprasa.pl c08104cf49

wspólnota
Adres redakcji:
ul. Fieldorfa-Nila 18/9, 24-100 Puławy
pulawy@24wspolnota.pl
Redaktor naczelny:
Mateusz Orzechowski
Redaktor prowadzący:
Marta Pietroń,
tel. 780 029 979
pietron@24wspolnota.pl
Dziennikarze:
Kamil Wąsik,
tel. 792 045 126
wasik@24wspolnota.pl
Dominik Kęsik,
tel. 780 029 981
kesik@24wspolnota.pl
Mateusz Połynka (sport),
tel. 516 019 184
polynka@24wspolnota.pl
Reklama:
Anna Mokrzycka
dyrektor ds. marketingu i reklamy
tel. 691 782 434
mokrzycka@24wspolnota.pl
Renata Szymańska,
menager ds. reklamy
tel. 517 070 830
szymanska24wspolnota@gmail.com
Wydawca:
Wydawnictwo Wspólnota
Mateusz Orzechowski
Wygnanów 20, 21-306 Czemierniki
Skład:
Jarosław Pałys
Druk:
Polska Press o/Poligrafia
Drukarnia Łódź
ul. Skorupki 17/19

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

A U T O P R O M O C J A
W
NASZ PORTAL
pulawy.24wspolnota.pl

Prace ruszą w przyszłym roku

Mediateka – drugi przetarg pomyślny dla miasta

Po zawirowaniach z pierwszym przetargiem na budowę Mediateki, drugie postępowanie okazało się dla Puław bardziej pomyślne. Każda ze złożonych ofert z zapasem mieści się w kwocie zaplanowanej na zadanie – 28,5 mln zł.

W 2021 roku ma ruszyć drugi etap przebudowy POK „Dom Chemika", czyli budowa Mediateki. Nowy obiekt powstanie w miejscu, gdzie dziś znajduje się pawilon wystawowy POK (zostanie rozebrany) i stanie się nową siedzibą Biblioteki Miejskiej. Pod Mediateką ma się znaleźć podziemny parking na ponad sto samochodów. Budynek powinien być gotowy do końca 2022 r.

Pierwszy przetarg, we wrześniu, nie pozwolił na wyłonienie wykonawcy. Wówczas wszystkie oferty przekraczały zaplanowaną przez miasto kwotę 28,5 mln zł, jednak rozważano podpisanie umowy ze spółką Kartel S.A na najtańszą ofertę – 28,75 mln zł. Kartel został jednak wykluczony z postępowania po skardze konkurencji (brak doświadczenia w budowie obiektów o tak dużej kubaturze). Kolejną najniższą propozycją była oferta firmy Erbud z Warszawy – 29,98 mln zł – jednak miasto zamiast dopłacać do planowanego limitu, postanowiło ponowić przetarg.

Ta decyzja okazała się słuszna, bo drugi przetarg przyniósł niższe ceny. Otwarcie ofert nastąpiło 3 grudnia. Wszystkie 4 propozycje mieszczą się w kwocie zaplanowanej przez miasto (znów 28,5 mln zł). Tym razem najtańsza jest oferta Erbudu – niecałe 26,55 mln zł. Przetarg jeszcze nie został rozstrzygnięty.

Zgodnie z projektem budżetu Puław na 2021 rok, na budowę Mediateki zaplanowano w przyszłym roku 700 tys. zł. Jak wyjaśnia Skarbnik Miasta Puławy, Elżbieta Grzęda, w przyszłym roku w budżecie będą dokonane zmiany o wolne środki z 2020 r.. W projekcie wieloletniej prognozy finansowej 2021-2026 na budowę mediateki zaplanowano limit do 30,5 mln zł, z czego prawie 29,65 mln zł na rok 2022.

– Na pewno po zamknięciu bieżącego roku budżetowego, z powodu pewnych oszczędności, pozostaną wolne środki, które zostana przeznaczone m.in. na to zadanie – mówi skarbnik.

Kamil Wąsik

Urzędy w Wigilię będą nieczynne

Pow. puławski: Wraz ze zbliżającymi się świętami Bożego Narodzenia Wspólnota sprawdziła, czy większość instytucji będzie czynna w Wigilię oraz w Sylwestra.

Obecnie sprawy w urzędzie można załatwić telefonicznie lub osobiście, pod warunkiem, że wcześniej uda się nam umówić na wizytę. Wszystko ma to związek z koronawirusem, który uniemożliwia załatwienie różnych rzeczy na miejscu. Udało się nam dodzwonić do wszystkich głównych instytucji na terenie powiatu. Już teraz możemy przekazać, że zarówno puławski ratusz, starostwo powiatowe, urzędy gmin oraz miejskie będą w Wigilię zamknięte. Dzień wolny od pracy przysługuje w zamian za święto przypadające 26 grudnia. Wyjątkiem jest Urząd Gminy w Końskowoli. Tam urzędnicy będą przyjmować interesantów do godziny 15:00. Z kolei w Sylwestra instytucje będą normalnie otwarte, choć np. w Markuszowie godziny pracy ulegną skróceniu i tamtejszy urząd zostanie zamknięty o 13:30.

Dominik Kęsik

NEKROLOGI

PUŁAWY

Aleksander Babut, 93 l.
Puławy, zm. 03.12.
Krystyna Mazur, 83 l.
Puławy, zm. 03.12.
Jerzy Bielawski, 72 l.
Puławy, zm. 04.12.
Czesław Pawłowski, 88 l.
Puławy, zm. 04.12.
Kazimierz Cywka 62 l.
Kazimierz Dolny, zm. 05.12.
Stanisław Pacocha, 79 l.
Janowiec, zm. 05.12.
Władysława Ziółek, 79 l.
Puławy, zm. 05.12.
Henryk Leszek Rzezak, 70 l.
Puławy, zm. 07.12.
Tadeusz Chodoła, 70 l.
Puławy, zm. 28.11.
Marcin Chodoła, 37 l.
Puławy, zm. 29.11.

Zakład Pogrzebowy „ACHERON I" Mirosław Kuflewski
ul. Bema 8, 24-100 Puławy
tel. 81 887 99 18, 606 119 721

R E K L A M A

PRZYCHODNIA
PCK – PUŁAWSKIE CENTRUM KARDIOLOGICZNE
PRZYCHODNIA SPECJALISTYCZNA
24-100 PUŁAWY,
UL. GOŚCIŃCZYK 57 D,
TEL. (81) 888 14 89
LUB
690 997 070
PORADNIA KARDIOLOGICZNA:
DIAGNOSTYKA I LECZENIE CHORÓB SERCA I UKŁADU KRĄŻENIA
PRACOWNIA ECHOKARDIOGRAFII
(ECHO SERCA PUŁAWY)
PRACOWNIA PRÓB WYSIŁKOWYCH
(PRÓBA WYSIŁKOWA, PUŁAWY)
PRACOWNIA HOLTERA
(HOLTER EKG I HOLTER CIŚNIENIA, PUŁAWY)

R E K L A M A

INFORMATOR

INSTYTUCJE I URZĘDY

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

USŁUGI

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

NAPRAWY

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

TRANSPORT

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

BUDOWLANO-REMONTOWE

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

FINANSOWE

Kantor Exchange Artur Bielecki 881 339 122

ZDROWIE

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

GASTRONOMIA

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

eprasa.pl c08104cf49

Nie wszyscy znaleźli się w gronie szczęśliwców

Rządowa kasa dla powiatu i gmin. Nie dla wszystkich

Ponad 22 mln zł dostaną samorządy z powiatu puławskiego z Rządowego Funduszu Inwestycji Lokalnych. Najwięcej ponad 5,2 mln zł wpłynie na konto gminy Nałęczów. Jednak nie wszystkie samorządy cieszą się z dotacji.- Puławy nie otrzymały nic. Jest to niezrozumiałe, niesprawiedliwe, służące podziałom - mówi Paweł Maj, prezydent Puław.

Będzie kanalizacja, remont obiektów i boiska

W ubiegłym tygodniu Lubelski Urząd Wojewódzki opublikował listę samorządów, którym rząd przyznał dofinansowanie na lokalne inwestycje. W sumie na teren naszego województwa trafi 313 mln 991 tys. 457 zł

Analizując zestawienie dotacji okazuje się, że ostatni nabór był wyjątkowo pomyślny dla włodarzy z powiatu puławskiego, gdzie trafi w sumie 22 mln 146 tys. zł. Rządowym wsparciem zostało objęte 7 gmin (Baranów, Janowiec, Żyrzyn, Kazimierz Dolny, Kurów i Wąwolnica) oraz powiat, któremu przypadnie w udziale nieco ponad 4 mln 360 tys. zł. Dzięki tym pieniądzom gruntowną modernizację przejdzie zabytkowy pałacyk przy Al. Królewskiej, w którym siedzibę ma Powiatowe Centrum Pomocy Rodzinie. Pozostała część dofinansowania będzie przeznaczona na budowę infrastruktury sportowej przy ZS nr 3 w Puławach („Szpulki") - powstanie m.in. boisko, bieżnia, skocznia do skoku w dal, specjalistyczne tory sprawnościowe i stanowisko do rzutu granatem (szkoła kształci uczniów w klasach o profilu wojskowym) oraz siłownia pod chmurką. Z sukcesem o rządowe pieniądze zaaplikowała również gmina Nałęczów, która na cztery zadania pozyskała ponad 5 mln 270 tys. zł. Dzięki dotacji w Parku Zdrojowym powstanie tężnia solankowa, pojawią się nowe nasadzenia i architektura. Władze Nałęczowa chcą też wybudować 2,6 km kanalizacji wraz z trzema przepompowniami ścieków w Cynkowie oraz nowy parking z 50 miejscami postojowymi. - Złożyliśmy więcej wniosków, ale nie wszystkie zostały uwzględnione, m.in. te dotyczące zadań związanych z kanalizacją - mówi Wiesław Pardyka, burmistrz Nałęczowa i dodaje:

Paweł Maj, prezydent Puław

Czy przy przyznawaniu środków dla mieszkańców decyduje merytoryka i ich potrzeby, czy to kto jakie ma układy, wejścia i koneksje partyjne?

- Jednak zadania, na które pozyskaliśmy dotację to bardzo ważne inwestycje zarówno dla miasta, jak i gminy, których realizacja wiąże się z tym, że jesteśmy gminą uzdrowiskową, a przez pandemię dużo straciliśmy. Jak podkreśla burmistrz Nałęczowa budowa kanalizacji i parkingu będzie możliwa już w przyszłym roku. Podobnie w przypadku modernizacji parkowej zieleni, która częściowo będzie także sfinansowana ze środków z Regionalnego Programu Operacyjnego WL. Nieco dłużej potrwa przygotowanie i budowa tężni solankowej.

Nie wszyscy zadowoleni

O dotację starała się m.in. Końskowola. Gmina w ostatnim naborze złożyła kilka wniosków na zadania drogowe i kanalizacyjne, jednak żadne z zadań nie znalazło się na liście dofinansowanych inwestycji. Smakiem musiała obejść się tym razem także gmina Puławy, która w ramach Rządowego Funduszu Inwestycji Lokalnych liczyła na 4 mln 490 tys. zł. Za pozyskane w ten sposób środki władze planowały wykonać odwodnienie ul. Długiej i Akacjowej wraz z budową chodnika w Klikawie, przebudować drogi w Smogorzowie oraz wybudować nowe ujęcie wody w Pachnowoli. Na dotację liczył także wójt Markuszowa. Gmina w ostatnim naborze do RFIL złożyła 4 wnioski w sumie na 5 mln 150 tys. zł. Z pozyskanych w ten sposób dotacji miało być modernizowane tutejsze targowisko, drogi i rozbudowywana sieć wodociągowa.

- Nie wiem, czy projekty, które dostały dofinansowanie były lepsze od naszych. Nie znamy kryteriów oceny - komentuje Leszek Łuczywek, wójt gminy Markuszów i dodaje:

- Będziemy składać wnioski w kolejnym już ogłoszonym naborze.

Z takiego obrotu sprawy niezadowolenia nie kryje także prezydent Puław. Miasto miało nadzieję na dofinansowanie 6 ważnych inwestycji - w sumie wnioskowało o dotację w wysokości 46,3 mln zł. Wśród zadań, jakie urząd chciał realizować z rządowym wsparciem jest m.in. budowa Mediateki, na którą zawnioskowano o 20 mln zł oraz budowa sali gimnastycznej przy SP 3 (wnioskowana kwota dotacji 11 mln zł).

- Wnioski miały być oceniane merytorycznie. Preferowane miały być projekty dotyczące m.in. ekologii i edukacji mające korzystny wpływ dla miasta. Takie właśnie złożyliśmy. Tymczasem 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 i dodaje:

- Trudno uwierzyć, że to przypadek. Tym bardziej w kontekście słów posła Krzysztofa Szulowskiego, o których komentarz poproszono mnie dziś w jednej z redakcji. Stwierdził on, że dobra ocena projektów w otrzymaniu środków przez powiat puławski, jest wynikiem m.in. bardzo dobrej współpracy zarządu powiatu z podmiotami politycznymi. Powstaje pytanie czy przy przyznawaniu środków dla mieszkańców decyduje merytoryka i ich potrzeby, czy to, kto jakie ma układy, wejścia i koneksje partyjne? Jest to szokujące, niedorzeczne i niepokojące.

Ile pozyskały pozostałe gminy i na co przeznaczą pieniądze?

Gmina Baranów - 2 mln 840 zł - rewitalizacja starej plebanii w Baranowie

Gmina Janowiec - 2 mln 736 tys. zł - przebudowa oczyszczalni ścieków w Janowcu Gmina Kazimierz Dolny - 1 mln 350 tys. zł - przebudowa ul. Puławskiej w Kazimierzu Dolnym

Gmina Kurów - 3 mln 060 tys. zł - przebudowa budynku strażnicy OSP w Kłodzie i dostosowanie obiektu na potrzeby Klubu Seniora, budowa dwóch zbiorników retencyjnych wraz z przebudową układu uzdatniania wody na ujęciu w Olesinie

Wąwolnica - 1 mln 530 tys. zł - przebudowa budynku dawnego przedszkola wraz ze zmianą sposobu użytkowania na Centrum Integracji Społecznej w Wąwolnicy

Gmina Żyrzyn - 1 mln zł - rozbudowa sieci wodno-kanalizacyjnej w Żyrzynie, na terenach inwestycyjnych przy drodze ekspresowej S 17 w obrębie węzła Żyrzyn i na terenach zabudowy jednorodzinnej.

Marta Pietroń

Ż Y C Z E N I A

R E K L A M A

eprasa.pl c08104cf49

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

Zarząd powiatu: Priorytet - poprawa dróg

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

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

Drogi na pierwszym miejscu

Na jakie inwestycje stawiają w przyszłym roku władze powiatu?- Jednym z głównych priorytetów polityki inwestycyjnej powiatu w nadchodzącym roku pozostanie konsekwentna poprawa stanu infrastruktury drogowej. W ostatnich dwóch latach – we współpracy z gminami oraz dzięki środkom pozyskanym z Funduszu Dróg Samorządowych – zmodernizowaliśmy ponad 35 kilometrów dróg powiatowych. Liczę, że w przyszłym roku podtrzymamy dobrą passę i uda nam się zdobyć rządowe dofinansowanie do kolejnych zadań drogowych - tłumaczy Danuta Smaga, Starosta Puławski.

Wśród najważniejszych inwestycji drogowych znalazły się m.in. remont będącej częścią drogi powiatowej ul. Bełżyckiej w Wąwolnicy, drogi w Żerdzi (gm. Żyrzyn), odcinka z Janowic do miejscowości Baryczka. Powody do zadowolenia mają także kierowcy często pokonujący trasę z Klikawy do Trzcianek przez Tomaszów. Tam także pojawią się drogowcy. Z kolei mieszkańcy Chrząchowa w gminie Końskowola doczekają się chodnika. Zarząd powiatu podkreśla jednocześnie, że kontynuowane będą inwestycje drogowe rozpoczęte w tym roku, np. remont drogi w Brześcach, z Janowca do Ławeczka oraz w Kazimierzu Dolnym. Samorządowcy chcą przygotować się także do remontu kolejnych dróg poprzez wykonanie dokumentacji - ul. Piasecznica w Puławach, droga z Kurowa do Michowa, Kolonia Góra Puławska - Janowiec, kolejny odcinek drogi między Kurowem a Wąwolnicą, czy trasa Kurów - Kaleń - Markuszów.

Remonty nie tylko na drogach

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

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

Marta Pietroń

Ż Y C Z E N I A

A R T Y K U Ł S P O N S O R O W A N Y

Mleczne ogrody
- marka z pasją do regionalnej tradycji

KABAKO MILK

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

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

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

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

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

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

ul. Hugona Kołłątaja 18 D, 24-100 Puławy

ul. Generała Bema 5, 24-320 Poniatowa

ul. Przemysłowa 16, 24-300 Opole Lubelskie

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

eprasa.pl c08104cf49

To oni mogą być wzorem do naśladowania

Starosta nagrodziła wolontariuszy

Lubią pomagać innym, dzięki czemu zostali zauważeni i nagrodzeni. Władze powiatu puławskiego doceniły osoby, które w minionym roku wyróżniały się w działalności dobroczynnej. Gala odbyła się z zachowaniem zasad reżimu sanitarnego.

W przeciwieństwie do urzędu miasta, która w ostatnim czasie nie zorganizował gali wręczenia nagród dla ludzi zasłużonych kulturze Puław, tak starostwu udało się przygotować drugi Powiatowy Dzień Wolontariatu. W tym roku starostwo łącznie przyznało 21 nagród dla osób oraz stowarzyszeń, które mocno zaangażowały się w wolontariat. Wyróżnienia trafiły m.in. do Emilii Kotarskiej, Artura Kwapińskiego czy Hanny Klepko oraz do Stowarzyszenia „Przeszłość Przyszłości" czy Szkolnego Koła Caritas przy Zespole Szkół Technicznych w Puławach. Zaproszeni goście odebrali statuetki w budynku starostwa w Sali Pompejańskiej. Nagrody wręczyła starosta Danuta Smaga oraz radne powiatowe Ilona Duda-Szalast i Małgorzata Górska-Lenartowicz.

Dominik Kęsik

Fot. Starostwo Powiatowe

Druga gala wręczenia nagród „Wolontariusz roku Powiatu Puławskiego" została zorganizowana w budynku starostwa powiatowego w Puławach. W sumie nagrodzono 13 osób oraz 8 instytucji. Jedną z osób, które otrzymały wyróżnienie jest Marek Wawerski

Laureaci nagród „Wolontariusz roku Powiatu Puławskiego":

Agnieszka Cichocka
Beata Dębek
Izabela Grotnik
Magdalena Grotnik
Anna i Jakub Karpeta
Hanna Klepko
Emilia Kotarska
Artur Czesław Kwapiński
Małgorzata Osiak
Mariola Rutkowska
Renata Szczypa
Marek Witold Wawerski
Grupa przy 9 Kole Polskiego Związku Emerytów, Rencistów i Inwalidów w Gołębiu
Puławskie Towarzystwo Miłośników Gór
Stowarzyszenie „Przeszłość Przyszłości"
Stowarzyszenie Zwykłe Kobiety z Pasją Borowa – Skoki
Stowarzyszenie „Rodzina"
Szkolne Koło Caritas przy ZST w Puławach
Szkolny Klub Wolontariatu w Szkole Policealnej - Medyczne Studium Zawodowe im. Polskiego Czerwonego Krzyża w Puławach
Szkolny Klub Wolontariatu w Szkole Podstawowej im. St. Czarnieckiego w Gołębiu

Renata Szczypa,
Stowarzyszenie „Rodzina"

Miło mi, że moja praca na rzecz społeczności lokalnej została zauważona i doceniona. Bardzo dziękuję pani staroście Danucie Smadze za to piękne wyróżnienie, dziękuję również wnioskodawcy, Towarzystwu Inicjatyw Własnych „Inspiracje", w który zaczynałam moją przygodę z wolontariatem. Swoją pracę społeczną traktuję jako hobby, sprawia mi ona przyjemność i ogromną satysfakcję. Wyróżnienie, jakim jest Nagroda Starosty za osiągnięcia w dziedzinie wolontariatu oraz statuetka Wolontariusz Roku Powiatu Puławskiego była dla mnie miłą niespodzianką

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

Fundusze Europejskie dbają o czyste środowisko

Kolejne pieniądze z Unii Europejskiej trafią do gmin województwa lubelskiego na odnawialne źródła energii i energooszczędne oświetlenie. Miliony złotych sprawią, że mieszkańcom będzie żyło się nie tylko lepiej, ale i przede wszystkim zdrowiej.

Czyste środowisko = zdrowie mieszkańców

Zanieczyszczenie środowiska to coraz bardziej palący problem w Polsce. Śmieci w lasach, brudne rzeki, nielegalne wysypiska odpadów to tylko wierzchołek góry lodowej. W opublikowanym w tym roku rankingu 100 europejskich miast z najbardziej zanieczyszczonym powietrzem aż 29 znajduje się w Polsce. Znacznie przekroczony został w nich dopuszczalny poziom toksycznych drobnych cząstek stałych, które wdychane głęboko do płuc mogą powodować problemy z oddychaniem. Problem ten jest w tej chwili aktualny, chyba bardziej niż kiedykolwiek dotąd, także ze względu na epidemię koronawirusa. Epidemiolodzy szacują, że gdybyśmy mieli czyste powietrze to można byłoby uniknąć blisko 30% zgonów z powodu Covid-19. Wszystko dlatego, że istnieje ścisły związek koronawirusa i zanieczyszczeń powietrza. Wirusy, w tym także SARS-CoV-2 unoszą się w powietrzu, a zanieczyszczenia są ich nośnikiem. Biorąc pod uwagę, że wirus może osadzać się na smogu i przemieszczać na cząsteczkach pyłu zwieszonego w miejscowościach o dużym zanieczyszczeniu powietrza, odnotowywana jest większa liczba zakażeń. Z kolei cięższy przebieg choroby u mieszkańców związany jest z uszkadzaniem śluzówki dróg oddechowych poprzez szkodliwe substancje chemiczne, a takich nie trzeba nikomu przedstawiać, bo są one odczuwalne szczególnie teraz – w sezonie grzewczym.

Fundusze unijne na OZE

Chcąc wygrywać kolejne zmagania o czystsze powietrze, w połowie listopada br. wybrano kolejne projekty gmin z naszego regionu, które będą podejmować działania w konkursie ogłoszonym w lipcu 2019 r. w ramach Działania 4.1 „Wsparcie wykorzystania OZE" Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020. W konsekwencji zrealizowanych zostanie dodatkowo osiem projektów o dofinansowaniu z Unii przekraczającym 22 mln zł (łącznie w działaniu 4.1. dofinansowanie będzie wynosić ponad 766 mln zł):

- Montaż instalacji OZE w gminie Stoczek Łukowski,
- Energia odnawialna w Gminie Łopiennik Górny – II etap,
- EKO ENERGIA w Gminie Gościeradów,
- Odnawialne źródła energii w Gminie Modliborzyce,
- Montaż instalacji OZE na terenie Gminy Dzwola ,
- Odnawialne źródła energii w Mieście Chełm – wniosek II,
- Energia odnawialna w Gminie Janów Lubelski etap I,
- Odnawialne źródła energii w Mieście Chełm – wniosek I.

- Wsparciem objęte zostaną zadania polegające głównie na budowie i przebudowie instalacji służących do produkcji energii pochodzącej ze źródeł odnawialnych; czy tworzeniu małych źródeł energii produkujących zarówno energię elektryczną, jak i ciepło z OZE na potrzeby mieszkańców – podkreśla Andrzej Danaj, dyrektor Departamentu Wdrażania Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego. Chodzi m.in. o pompy ciepła, piece na biomasę, instalacje solarne czy ogniwa fotowoltaiczne. Warto dodać, że zielone źródła energii montowane będą np. na budynkach mieszkalnych (elewacja, dach), a w przypadku braku takich możliwości, panele zostaną zamontowane na gruncie lub budynkach gospodarczych (np. garaż, altana) - z wyłącznym przeznaczeniem produkcji energii na potrzeby mieszkalne gospodarstw domowych. W praktyce oznacza to również oszczędności dla właścicieli.

Energooszczędne oświetlenie

To jednak nie wszystkie zmiany, bo Zarząd Województwa Lubelskiego dokonał też wyboru kolejnych projektów do dofinansowania związanych z „Promocją niskoemisyjności". W ramach konkursu ogłoszonego we wrześniu 2019 r. Działania 5.5. Promocja niskoemisyjności RPO WL realizowane są 94 projekty, a kolejnych 14 dołączy do nich z dodatkowego wyboru z listy rezerwowej. Dotyczyć one będą budowy lub modernizacji oświetlenia ulicznego w gminach: Janów Lubelski, Ułęż, Siemień, Trawniki, Rybczewice, Kłoczew, Ryki, Mełgiew, Milanów, Józefów nad Wisłą, Spiczyn, Urszulin oraz w Świdniku i w Zamościu.

- Nadrzędnym celem podjętych interwencji ma być poprawa jakości powietrza poprzez ograniczenie emisji zanieczyszczeń szczególnie szkodliwych dla jakości życia ludzi czyli zmniejszenie tzw. „niskiej emisji" na obszarach, gdzie występują ponadnormatywne poziomy stężenia PM10. Inwestycje mają przyczynić się do zmniejszenia zużycia nieodnawialnej energii pierwotnej, zmniejszenia emisji CO2 i zmniejszenia emisji pyłu do atmosfery - czytamy w celach działania. Jak widzimy Fundusze Europejskie wspierają ochronę środowiska, co pozwala nam cieszyć się czystszym powietrzem.

Chcesz sprawdzić czy Twoja gmina otrzymała dofinansowanie na odnawialne źródła energii? Pełną listę projektów, które otrzymały unijne wsparcie w ramach działania „Wsparcie wykorzystania OZE" znajdziesz na stronie rpo.lubelskie.pl lub skanując kod QR na swoim smartfonie.

Lubelskie Fundusze Europejskie
Dowiedz się więcej na:
rpo.lubelskie.pl
LubelskieFunduszeEuropejskie

Fundusze Europejskie Program Regionalny
Rzeczpospolita Polska
lubelskie Smakuj życie!
Unia Europejska Europejskie Fundusze Strukturalne i Inwestycyjne

Publikacja współfinansowana ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

Autobusy MZK dalej według rozkładu z ferii i wakacji

Miejski Zakład Komunikacji postanowił przedłużyć kursowanie autobusów według rozkładu z ferii oraz wakacji do końca tego roku. Pierwotnie „emki" miały tak jeździć do 29 listopada.

Koronawirus wciąż nie odpuszcza. Dlatego na początku listopada zdecydowano, że od 9 do 29 listopada wszystkie linie autobusowe na terenie Puław oraz sześciu gmin ograniczą kursy. Obecnie „emki" dalej kursują wg rozkładu z ferii zimowych oraz wakacji i tak pozostanie do 31 grudnia 2020 r. Przypomnijmy, że od 4 stycznia 2021 r. rozpoczną się ferie zimowe dla uczniów z całej Polski. Młodzież będzie odpoczywać do 17 stycznia. Autobusem nadal może jeździć maksymalnie 33 osoby, a bilet wciąż można kupić u kierowcy. W sobotę oraz niedzielę „emki" jeżdżą bez zmian. Przypominamy, że wszystkie pojazdy są dezynfekowane oraz sprzątane.

Dominik Kęsik

eprasa.pl c08104cf49

W końcu gmach przestanie straszyć

Nałęczów: Niedokończone sanatorium sprzedane

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

Fot.Magdalena Kaczanowska

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

Relikt PRL-u przestanie straszyć

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

Do ośmiu razy sztuka

Administrująca nieruchomością Agencja Mienia Wojskowego w Lublinie już kilka razy próbowała zbyć obiekt. Niestety bezskutecznie. W końcu w listopadowym przetargu zgłosił się nabywca skłonny zainwestować w budynek i przylegający do niego teren. Niedokończony gmach zakupiła firma Arche, działająca w branży hotelarskiej i deweloperskiej. Jeden z hoteli spółki znajduje się w Lublinie przy ul. Zamojskiej. Z prezesem spółki nie udało się nam porozmawiać, jednak z doniesień medialnych wynika, że Arche planuje w Nałęczowie otworzyć swój kolejny hotel. Obiekt musi przejść gruntowną modernizację wymagać będzie od nabywcy zaangażowania dużych środków. Znajdzie się w nim około 300 pokoi, restauracja, sale konferencyjne, basen, pokoje odnowy biologicznej, SPA itp. Znalezienie nabywcy na budynek niedokończonego nigdy sanatorium MSWiA to także dobra wiadomość dla władz uzdrowiskowego miasteczka. Oznacza to chociażby wpływy z podatku do miejskiego budżetu. -To kolejna szansa na wzbogacenie potencjału Nałęczowa, jego oferty turystycznej oraz tworzenia dodatkowych miejsc pracy dla lokalnej społeczności - komentuje Wiesław Pardyka, burmistrz Nałęczowa. Wg szacunków pracę w „Grand Nałęczów", jak roboczo nazywany jest przez nabywcę obiekt może należć ponad 100 osób.

Marta Pietroń

Z prawie trzema promilami na zakupy

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

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

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

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

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

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

Marta Pietroń

Skuterem wjechał do rowu

Mężczyzna stracił panowanie nad jednośladem.

Do niebezpiecznego zdarzenia doszło w ubiegłym tygodniu na drodze z Puław do Zwolenia. Mężczyzna najpierw zjechał na pobocze, a następnie wywrócił się do rowu. Służby ratunkowe powiadomili świadkowie. Przybyli na miejsce ratownicy z poważnymi obrażeniami zabrali go do szpitala. Według wstępnych ustaleń policji przyczyną wypadku było niedostosowanie prędkości do warunków panujących na drodze.

Marta Pietroń

Oślepiło go słońce

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

Do kraksy doszło w ubiegłym tygodniu w Puławach na ul. Lubelskiej. Od strony Końskowoli w kierunku centrum jechało kilka pojazdów. W pewnym momencie, na wysokości ul. Północnej kierujący mercedesem nie zdążył wyhamować i uderzył w tył jadącej przed nim skody, a następnie w naczepę ciężarówki przed skodą. Na szczęście nic nikomu się nie stało. Ucierpiały jedynie pojazdy. Sprawca kolizji, 31-letni mieszkaniec gminy Janowiec był trzeźwy.

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

Marta Pietroń

Wąwolnica: Pomogą bohaterom na święta

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

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

- Chcemy sprawić, że tegoroczne święta Bożego Narodzenia staną się choć trochę piękniejsze dla naszych bohaterów - mówią organizatorzy akcji.

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

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

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

Marta Pietroń

O G Ł O S Z E N I E

SYNDYK SPRZEDA Z WOLNEJ RĘKI

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

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

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

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

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

Szczegółowy regulamin dostępny w kancelarii syndyka.

eprasa.pl c08104cf49

Mieszkaniec Puław: ZUS zaniżył mi rentę

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

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

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

Zagubiona legitymacja i pomyłka w dokumentach

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

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

Sądowa batalia

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

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

ZUS obstaje przy swoim

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

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

Marta Pietroń

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

Liczą się konkrety,

CZYLI PLAN DLA PRACY I ROZWOJU

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

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

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

FIRMA
BEZPOŚREDNIA POMOC

Przygotowany plan zawiera działania pogrupowane w trzech obszarach.

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

NOWY KIERUNEK

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

Przygotowany plan zawiera działania pogrupowane w trzech obszarach

IMPULS ROZWOJOWY

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

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

PLAN DLA PRACY I ROZWOJU
PRACA • ROZWÓJ • BEZPIECZEŃSTWO

Szczegóły znajdują się na stronie
LiczaSieKonkrety.gov.pl

eprasa.pl c08104cf49

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 c08104cf49

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 c08104cf49

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 c08104cf49

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 c08104cf49

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 c08104cf49

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 c08104cf49

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 c08104cf49

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 c08104cf49

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 c08104cf49

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 c08104cf49

Kęsik przed dużym wyzwaniem. Znowu znokautuje?

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

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

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

mp

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

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

ROZMOWA Z Cezariuszem Kęsikiem, zawodnikiem pochodzącym z Chrząchowa

Obstawię na siebie

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

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

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

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

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

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

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

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

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

A żona?
- Będzie trzymała kciuki w domu.

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

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

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

ROZMOWA Z Maciejem Snowackim, pierwszym trenerem Cezariusza Kęsika

Czarek musi podejmować wyzwania

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

Czy Czarka stać na wygraną?

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

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

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

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

mp

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

Najpierw Abus. Później Mamed?

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

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

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

mp

R E K L A M A

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

NOWOŚĆ
CYFROWA PROTETYKA 3D

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

szczegóły na www.dentalmed.pulawy.pl

eprasa.pl c08104cf49

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

Porażka Azotów w cieniu skandalu

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

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

W piątek rano do klubu z Puław dotarła wiadomość o pozytywnym wyniku testu na obecność koronawirusa u jednego z Azotowców. Zawodnik Azotów, powołany na kadrę miał wykonane badania wraz z trójką innych kadrowiczów, u których wynik był negatywny. Jednocześnie klub zdecydował o przeprowadzeniu testów u tych zawodników i trenerów, którzy nie przechodzili jeszcze choroby. Cała piątka graczy: Paweł Podsiadło, Antoni Łangowski, Łukasz Rogulski, Andrii Akimenko, Andraz Velkavrh oraz sztab szkoleniowy (trenerzy i masażyści) – miała ujemne wyniki. Mimo wszystko Komisarz Ligi podjął decyzję o niedopuszczeniu niemal wszystkich badanych do meczu, utrzymując, że testy wykonane przez klub nie są dla Superligi wiążące. Wyjątek uczyniono jedynie dla trenera Larsa Walthera, który jako jedyny mógł prowadzić mocno okrojony zespół z ławki trenerskiej. Nikt jednak nie chciał słyszeć o przełożeniu spotkania, mimo iż klub z Puław prosił o takie rozwiązanie. Warto dodać, że nie tak dawno w podobnych sytuacjach Superliga odwołała spotkanie Azotów, gdy na kilka godzin przed meczem w Głogowie okazało się, że u gracza Chrobrego wykryto koronawirusa. Dlaczego nie zrobiono tego i tym razem?

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

Rozbity zespół z Puław nie wszedł w mecz dobrze. W 9. minucie po trafieniach Bartłomieja Tomczyka, Jana Czuwary i Pawła Dudkowskiego goście wygrywali 3:0. Dopiero w tym momencie wynik po stronie miejscowych otworzył Wojciech Gumiński. Jeszcze w 14. minucie ekipa Marcina Lijewskiego wygrywała 5:2, ale wówczas puławianie pokazali, że w tym sezonie, mimo nawet dzisiejszych przeciwności są zespołem dobrze dysponowanym. Po golach Michała Szyby, Aliaksadra Bachko i Mateusza Seroki wynik w osiemnastej minucie był remisowy – po 5. Mogło być dla puławian jeszcze lepiej, ale Azotowcy nie wykorzystali dwóch rzutów karnych. Jeszcze w 20 minucie po trafieniu Piotra Jarosiewicza puławianie mieli kontakt z Górnikiem (6:6), ale ostatnie 10 minut to już pierwsze oznaki zmęczenia u miejscowych, co skrzętnie wykorzystali goście. Nieudane akcje puławian w ataku na gole zamieniał Krzysztof Łyżwa i niezawodny z siedmiu metrów Tomczyk. W efekcie po udanej końcówce pierwszej odsłony zabrzanie wygrywali 12:8.

W drugiej połowie zespół z Górnego Śląska wydawał się kontrolować wydarzenia na parkiecie i utrzymywał czterobramkowe prowadzenie, które w 49. minucie po golu Czuwary wzrosła nawet do pięciu goli. Oddychający niemalże rękawkami puławianie nie złożyli broni. Udane interwencje w bramce Vadima Bogdanova dały impuls do odrabiania strat. Między 46. a 51. minutą miejscowi zdobyli cztery gole z rzędu i złapali kontakt z rywalem. Do ostatnich sekund trwała zażarta walka. Przed rozpoczęciem ostatniej minuty puławianie przegrywali 19:20. Akcja Dawida Dawydzika zakończyła się faulem w polu bramkowym i dzięki skutecznemu rzutowi Jureckiego z siódmego metra Azotowcy doprowadzili do remisu. Zabrzanie rozpoczęli swą akcję i mimo sygnalizacji gry na czas Łukasz Gogola zaskakującym rzutem pokonał Bogdanova na kilkanaście sekund przed końcem gry. Azotom nie starczyło już czasu na ponowne doprowadzenie do remisu i ostatecznie w arcyważnym spotkaniu, który odbył się w cieniu dziwnych decyzji, Górnik wygrał z Azotami-Puławy 21:20.

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

Azoty: Bogdanov, Zembrzycki, Borucki – Jurecki 6, Bachko 3, Szyba 3, Dawydzik 2, Seroka 2, Jarosiewicz 2, Kowalczyk 1, Gumiński 1, Adamczuk.
Górnik: Galia, Skrzyniarz – Tomczak 6, Czuwara 4, Gogola 4, Bis 2, Łyżwa 2, Bondzior 1, Kondratiuk 1, Dutkowski 1, Daćko, Bushkou, Gliński, Adamuszek.
Upomnienia: Jurecki, Szyba - Bis.
Kary: 12 min (Jurecki x 2, Szyba, Dawydzik, Gumiński, Seroka) - 6 min (Łyżwa x 2, Dudkowski).
Sędziowali: Chrzan, Janas (obaj Tarnów).

mp

PGNiG SUPERLIGA

WYNIKI 13. KOLEJKI
Azoty - Górnik 20:21
Stal - Pogoń 24:26
Zagłębie - Wybrzeże 28:28, k. 3:5
Chrobry - GA Tarnów 25:27
Piotrkow. - MMTS - przeł.
Orlen - Vive 19:31
Kalisz - Gwardia 33:26

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

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

mp

BRAMKA PO BRAMCE

AZOTY : GÓRNIK
20 : 21
(8 : 12)

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

Dawydzik: Miałem kontuzję, ale nikt nie udzielił mi pomocy

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

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

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

- Nam odwoływali każdy mecz, jeżeli był jeden przypadek koronawirusa, a teraz u nas był. W piątek i czwartek wszyscy pozostali mieli testy i wszyscy są negatywni. Sześciu zawodników nie było, nie mogli grać. Ja nie miałem koronawirusa przebytego, ale mogłem grać. Fizjoterapeutów też nie było. Podczas meczu miałem kontuzję, nikt mi nie udzielił pomocy, bo nie miał kto. My z chłopakami sami musieliśmy przygotowywać bidony, tejpować się. Każdy sobie dopowie jak to wygląda. To nie powinno mieć miejsca, gdy nie ma play-offów i każdy mecz jest na wagę zwycięstwa - dodaje reprezentant Polski.

W samej końcówce puławianie mieli szansę na zdobycz punktową. Nie udało się. - Źle zaczęliśmy to spotkanie, musieliśmy gonić. Gdy odrobiliśmy, to Zabrze znów odskoczyło na kilka bramek. Na szczęście znowu doszliśmy. Mamy swoje założenia taktyczne na cały sezon, mieliśmy dwa wyrównane składy na każde spotkanie. Graliśmy praktycznie po piętnaście minut, goniliśmy do każdej piłki. Wszystkie mecze kończyły się naszymi wygranymi plus 10 bramkami, oprócz tego jednego z Piotrkowianinem. Teraz każdy widział jak ten mecz wyglądał, graliśmy w siedem osób, bo od chłopaków, którzy przyszli z I ligi nie można wymagać cudów. Z mojej strony chciałbym pogratulować Superlidze. My zagraliśmy, oni przekładali nam wszystkie mecze, gdy mieliśmy cały skład. Teraz my musieliśmy grać w dziewiątkę - twierdzi Dawydzik.

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

mp

eprasa.pl c08104cf49

Dwa mecze w 24 godziny

Miniony weekend stał pod znakiem meczów pomiędzy Cisami i Powiślakiem. W piątek 3:0 wygrali gracze z Nałęczowa, zaś w sobotę taki sam wynik zanotowali siatkarze z Końskowoli.

Cisy bez straty seta

W piątkowy wieczór doszło do pierwszych w tym sezonie derbów powiatu puławskiego. Zdecydowanie lepiej zaprezentowali się podopieczni Jarosława Maciążka.

Pierwszy set to zdecydowana wygrana zespołu z Nałęczowa. - Zaskoczyliśmy ich zagrywką. Nam dobrze „siedziało" przyjęcie i rywale nie mieli zbyt wiele do powiedzenia. W kolejnej odsłonie staraliśmy się nie rozluźniać. Niestety, zdarzyły się trzy z rzędu zepsute zagrywki, słabiej było w przyjęciu. Trzecia partia była najbardziej wyrównana. Rywale lepiej prezentowali się w poszczególnych elementach siatkarskiego rzemiosła. Mieliśmy minimalną przewagę i szczęśliwie udało się nam wygrać bez straty seta - mówi Jarosław Maciążek, trener Cisów.

- Zawodnicy z Nałęczowa od początku meczu narzucili swój styl gry. Bardzo dobrze zagrywali, czym znacząco utrudniali nam zdobywanie punktów. Dołożyli do tego dobrą obronę i tak przebiegały dwa pierwsze sety. Cały czas byliśmy z tyłu i próbowaliśmy dogonić graczy Cisów. W trzecim secie gra była bardziej wyrównana, ale nadal cały czas goniliśmy wynik. W końcówce udało się dojść przeciwników na dwa punkty, ale dobrze rozegrali ostatnie punkty seta i zasłużenie zwyciężyli 3:0. Generalnie Cisy zagrały bardzo dobre spotkanie, dobrze grali w każdym siatkarskim elemencie, a nam ciężko było nawiązać walkę z tak dysponowanym przeciwnikiem - dodaje Emil Kapelko, zawodnik Powiślaka.

Cisy Nałęczów - Powiślak Końskowola
3:0
(25:15, 25:20, 25:23)

Cisy: Kusy, G., Turbiasz, Marzec, Cholewa, Gałkowski, Orlik, Kostrzewa (libero).
Powiślak: Kowalczyk, Chuszcz, P. Kozak, Siudaj, Kapelko, Fiutka, Kubajka (libero).

Powiślak wyraźnie lepszy

Trzy krótkie sety i pewna wygrana podopiecznych Konrada Borkowskiego. Ekipa z Końskowoli nie dała szans Cisom.

- Mamy w ekipie kontuzje, kwarantanny. Nie mogłem skorzystać z atakującego Michała Gałkowskiego, którego na ataku z konieczności musiał zastąpić środkowy Włodzimierz Kulikowicz. Graliśmy dzień po dniu, ale w sobotę na parkiecie był zupełnie inny zespół niż w piątek. Dochodziło do sytuacji, że nie umieliśmy kończyć najprostszych piłek - mówi Jarosław Maciążek, trener Cisów.

- Po dotkliwej porażce podeszliśmy do rewanżu z bojowym nastawieniem pokazania rywalom, że to nie wszystko, na co nas stać. Zaczęliśmy bardzo mocno, od samego początku, przejęliśmy inicjatywę i nie oddaliśmy jej do końca spotkania. Funkcjonowało wszystko, rozpoczynając od presji na zagrywce aż po skuteczną współpracę linii bloku i obrony. Do tego dołożyliśmy wysoką skuteczność w ataku. Pewnie wygraliśmy za trzy punkty. Na uznanie zasługuje praca naszego Zbigniewa Kubajki. Takim pozytywnym akcentem zakończyliśmy rozgrywki ligowe w tym roku. Liczymy, że przyszły przyniesie jeszcze więcej sukcesów, które będą owocem naszej ciężkiej pracy na treningach - mówi Michał Dobrzyński, środkowy Powiślaka.

Powiślak Końskowola - Cisy Nałęczów
3:0
(25:18, 25:18, 25:18)

Powiślak: Kowalczyk, Chuszcz, P. Kozak, Siudaj, Kapelko, Fiutka, Kubajka (libero) oraz M. Turbiasz.
Cisy: G. Turbiasz, Kusy, Cholewa, Marzec, Orlik, Kulikowicz, Kostrzewa (libero) oraz Dąbrowski, Malczyński.

Już nie zagrają?

W najbliższy weekend zespół z Nałęczowa ma zmierzyć się z Arką Tempo Chełm.

- Będziemy wnioskować o przełożenie tego meczu na późniejszy termin. Sytuacja kadrowa nie jest zbyt ciekawa. Liczymy, że uda się nam przełożyć to starcie - mówi Maciążek.

III LIGA SIATKÓWKI
WYNIKI 6. KOLEJKI
Powiślak - Cisy 3:0
Arka - Karol 3:1
KS CKFiS - pauza
MECZ 1. KOLEJKI
Cisy - Powiślak 3:0

TABELA III LIGI

L.p.	Nazwa zespołu	M.	Pkt.	Bramki
1.	Arka Tempo Chełm	5	10	12:9
2.	Powiślak Końskowola	5	8	10:9
3.	AKS Karol KUL	5	7	10:10
4.	CKFiS Bełżyce	4	6	8:8
5.	Cisy Nałęczów	5	5	7:11

NASTĘPNA KOLEJKA (19.12):
Cisy - Arka, AKS Karol KUL - KS CKFiS Bełżyce, Powiślak - pauza.

mp

Lider za mocny

Tenisiści Topspinu II Kurów musieli uznać wyższość ULKS-u Dzierzkowice.

Sylwester Jasiocha i spółka przegrali z zespołem, który ma na koncie komplet punktów. Dla naszych czwartoligowców to pierwsza przegrana w tym sezonie. Wcześniej zanotowali sześć wygranych z rzędu.

ULKS Dzierzkowice - Topspin II Kurów 10:5
Topspin II: Emil Matraszek 2,5, Leszek Bigaj 1, Sylwester Jasiocha 1, Tomasz Ciurkowski 0,5.

IV LIGA TENISA
WYNIKI 8. KOLEJKI
Dzierzkowice - Topspin II 10:5
Żaczek - Tur 4:10
Lewart III - CKFiS II 10:4
GOK - Niemce 10:5
Roztocze - pauza

TABELA IV LIGI

L.p.	Nazwa zespołu	M.	Pkt.	Bramki
1.	ULKS Dzierzkowice	8	16	80:35
2.	Topspin II Kurów	7	12	65:33
3.	GOK Trzydnik Duży	7	9	61:52
4.	Lewart III Lubartów	7	9	57:46
5.	Tur Turze Rogi	7	8	55:44
6.	CKFiS II Bełżyce	7	6	61:46
7.	Żaczek II Fajsławice	7	2	38:60
8.	Roztocze Szczebrzeszyn	7	2	16:60
9.	UKS Niemce	7	0	13:70

NASTĘPNA KOLEJKA (20.12):
GOK Trzydnik - Topspin II, CKFiS II - Żaczek II, Tur - Lewart III, UKS Niemce - Roztocze, ULKS Dzierzkowice - pauza.

mp

Dawid Sala zdecydowanie najlepszy

Pamiątkowe zdjęcie całej ekipy Wisły Puławy

Na basenie Aqua w Lublinie odbyła się szósta i zarazem ostatnia finałowa runda o Laur Lubelskiego Koziołka. W zawodach wystartowało blisko 30 zawodników Wisły Puławy w różnych kategoriach wiekowych. Podopieczni Grzegorza Chojaka spisali się bardzo dobrze.

Na początku wystartowały najmłodsze kategorie, gdzie pojawiła się trójka naszych zawodników. Kamila Czopek i Łucja Sacharow to 9-latki i one startowały dwukrotnie na 50 m stylem dowolnym i 25 metrów stylem klasycznym. Kamila zajęła dwukrotnie miejsce premiowane dyplomem. Ich o rok młodszy kolega Krzysztof Kostyra po raz pierwszy wystartował na dystansie 50 m stylem dowolnym, gdzie w bardzo ładnym stylu wywalczył 23. miejsce!

Później startowali zawodnicy w wieku 10-11 lat. W tej kategorii mieliśmy najliczniejszą grupę, bo aż 12 zawodników. Najlepiej na tych zawodach, jak i w całym cyklu wypadł Dawid Sala, który zajął dwa pierwsze miejsca na 50 m stylem dowolnym i 25 metrów stylem motylkowym, wygrywając cały cykl zawodów, za co został dodatkowo uhonorowany pamiątkową statuetką.

Oprócz Dawida miejsca premiowane dyplomem zdobyli: Zuzanna Cywka, Mateusz Kozak i Jakub Bocianowski, jako zawodnicy 10-letni oraz Bartłomiej Rymkiewicz i Mikołaj Maciąg jako 11-latkowie. Cenne punkty dla Wisły zdobywali także: Bartłomiej i Antonina Dudzik, Aleksandra Kostyra, Zofia Pawłowska, Zofia Bociańska i Lena Przewłoka. Warto również dodać, że wszyscy zawodnicy poprawili swoje rekordy życiowe.

Ostatnią grupą startującą tego dnia byli zawodnicy w wieku 12 lat i więcej. W tej grupie mieliśmy siedmioro zawodników. 12-latkowie: Klaudia Deputat, Katarzyna Bocianowska, Damian Baraban, Mateusz Sala i Hubert Żaczek oraz 14-letnia Zuzanna Gawełko i 15-letnia Wiktoria Słotwińska. Hubert Żaczek na 200 metrów stylem dowolnym zajął pierwsze miejsce z rewelacyjnym czasem 2,16 oraz czwarte miejsce na 50 m stylem motylkowym. Mateusz Sala zdobył srebrny medal na 50 m stylem motylkowym i zajął trzecią lokatę na 200 m stylem dowolnym. Zuzanna Gawełko zajęła najniższe miejsce na podium na 100 m stylem dowolnym, a Katarzyna Bocianowska była czwarta na 50 m stylem motylkowym.

mp

Prezydent odznaczył sportowców

Szef Puław Paweł Maj przyznał nagrody oraz wyróżnienia w dziedzinie sportu za 2020 rok. Łączna suma przyznanych nagród wynosi 48 500 zł. Wśród odznaczonych znaleźli się przedstawiciele Wisły Puławy, ULKS-u Andros oraz Pogoni Puławy.

Doroczne nagrody finansowe otrzymała trójka z sekcji ponoszenia ciężarów z Wisły Puławy: Mateusz Fiut, Natalia Fota, Mateusz Zawisza, jak również lekkoatletka Weronika Majek. Wśród wyróżnionych z Androsu Puławy (taekwondo olimpijskie) znaleźli się: Jakub Płaczkowski, Julia Skomra oraz Maja Kraska, zaś z sekcji kolarskiej Pogoni Puławy: Filip Maciejuk, Kacper Maciejuk i Bartłomiej Proć.

Nie zapomniano o trenerach, którzy z sukcesami prowadzili swoich podopiecznych. Nagrody otrzymali: Sławomir Murat, Aleksander Zdybel (obaj Wisła Puławy, lekkoatletyka), Dariusz Butryn i Robert Borucki (obaj Wisła Puławy, podnoszenie ciężarów), Marcin Bochenkiewicz, Arkadiusz Gajos (ULKS Andros Puławy, taekwondo olimpijskie), Łukasz Świderski i Adam Wojewódka (obaj Pogoń Puławy, kolarstwo).

Ponadto zawodniczkom sekcji lekkiej atletyki Wisły Puławy przyznane zostały nagrody za wybitne osiągnięcia sportowe w 2020 roku. Wśród nich znalazły się: Maja Brodawska, Natalia Żywczyk, Wiktoria Oko, Zuzanna Gozdera, Alicja Sielska.

Wyróżnienia trafiły do: Julii Postój, Sebastiana Lewoszewskiego (oboje Wisła Puławy, lekkoatletyka), Bartłomieja Ciupy (Andros Puławy, taekwondo olimpijskie), Mateusza Marczaka (Stowarzyszenie Sportowe Puławy, triathlon) i Agnieszki Tkaczyk (amatorskie narciarstwo biegowe).

mp

Zgłoś zespół do ligi

Wszystkie zespoły, które chcą wziąć udział w kolejnej edycji Puławskiej Ligi Koszykówki, proszone są o zgłoszenia.

- Jeśli będziemy znali liczbę chętnych drużyn, wtedy podejmiemy decyzję o ewentualnym starcie. Wpisowe nie powinno być większe niż w ubiegłym roku, przynajmniej taki mamy plan, choć wszystko nie zależy od nas - mówi Zbigniew Chojnacki, jeden z organizatorów rozgrywek. Więcej szczegółów pod nr. tel. 605 430 839.

mp

eprasa.pl c08104cf49

Takiego talentu tylko pozazdrościć

Obrazy mieszkanek Żyrzyna zobaczy cały świat

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

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

Dagmara Bator,
laureatka konkursu
Ucieszyłam się na wieść, że moja praca zostanie pokazana podczas Międzynarodowego Konkursu Plastycznego

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

Aleksandra Kozak-Kotowska,
koordynator
Jest to doskonała promocja gminy. Prace wychowanków naszej świetlicy obejrzą tak naprawdę tysiące osób z różnych stron świata

Malują od dziecka

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

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

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

Prace zachwyciły jury

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

- W ubiegłym roku zaczęłam przychodzić na zajęcia plastyczne do pani Oli (A. Kozak -Kotowska) i to właśnie ona zachęciła mnie do udziału w międzynarodowym konkursie. Moja praca przedstawia porę letnią, dojrzewające łany zbóż i odpoczywającego gospodarza - tłumaczy Natalia.

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

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

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

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

- Prace Dagmary i Natalii wysłaliśmy w październiku. Po odczytaniu wyników pobiegłam najpierw do pani dyrektor z informacją o naszych laureatkach. Byłam podwójnie szczęśliwa! Cieszę się, że dziewczyny mogą od kilku lat do mnie przychodzić i rozwijać swoje umiejętności. Od razu dał się zauważyć ich talent. Jest w mojej grupie jeszcze kilka osób, które zdobywają nagrody w konkursach na różnych szczeblach - przyznaje pani Aleksandra.

W ramach wywalczonej kwalifikacji prace Natalii oraz Dagmary zostaną zaprezentowane 18 grudnia br. podczas transmisji na żywo prosto z Tychów i będą mogli je zobaczyć także widzowie z Serbii, USA czy Wielkiej Brytanii.

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

Dominik Kęsik

Marszałek docenił truskawki i borówki spod Baranowa

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

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

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

Sukces „naszych" w sadownictwie

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

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

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

- Produkcja sadzonek prowadzona jest w systemie dwuletnim, w pierwszym roku sadzonki są ukorzeniane, a kolejnym roku przesadzamy je do doniczek 1,5l w których trafiają do sprzedaży. Z roślin zakładane są plantacje, a część z nich trafia do punktów ogrodniczych i sprzedaży internetowej. Plantacja żurawiny zostały zlikwidowane, ale istnieją plany nowych nasadzeń - opowiada Paweł Osoba.

Truskawki z Baranowa jak marzenie

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

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

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

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

Pierwszych owoców można tu skosztować już na początku maja.

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

W prowadzeniu rodzinnego gospodarstwa wspierają go rodzice i brat.

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

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

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

Marta Pietroń

eprasa.pl c08104cf49

Gmina Puławy | Gmina Baranów | Gmina Żyrzyn

Kolejne plany włodarzy

W centrum Baranowa będzie sztuczne jeziorko

Fot. Dominik Kęsik

Na ul. Stawowej znajduje się kilka stawów. Część z nich jest zarośnięta. Już niebawem na działce gminy rozpoczną się prace nad rewitalizacją zbiornika wodnego, który następnie przekształci się w jezioro. Jeżeli przetarg pójdzie pomyślnie, to w przyszłym roku mieszkańcy gminy zobaczą to miejsce w zupełnie nowej odsłonie

Pelagia Maruszak,
zastępca wójta gminy Baranów

Będzie to miejsce przeznaczone do rekreacji mieszkańców. Projekt jest kolejnym elementem kompleksowej rewitalizacji centrum naszej miejscowości i współgra z zaplanowaną również na przyszły rok przebudową ul. Stawowej i odcinka ul. Rynek

Władze gminy planują zrewitalizować zbiornik wodny znajdujący się w miejscowości, aby zmienić jego otoczenie w miejsce rekreacyjne. Jak na razie trwa przetarg mający wyłonić wykonawcę wszystkich robót.

Ożywią to miejsce

W Baranowie znajduje się kilka stawów, nad którymi można spotkać wędkarzy. Część zbiorników wodnych należy jednak do prywatnych osób, co oznacza, że mieszkańcy nie mogą swobodnie chodzić po tym terenie. Część jest zarośnięta. Jednak okazuje się, że ul. Stawowa już niebawem zmieni się nie do poznania. Niedaleko urzędu gminy i kościoła ma pojawić się zupełnie nowy zbiornik wodny na działce gminy, który ma zostać zrewitalizowany. Włodarze Baranowa planują przygotować miejsce do rekreacji, dzięki czemu miejscowi czy turyści będą mogli spędzić tu wolny czas. Więcej informacji o inwestycji zdradza zastępca wójta.

- Projekt obejmuje odmulenie zbiornika wodnego, wzmocnienie linii brzegowej oraz budowę pomostu. Zagospodarowany będzie również teren przyległy do zbiornika ok. 2 500 mkw. - opowiada Pelagia Maruszak. To nie koniec niespodzianek. Wokół powstaną alejki spacerowe czy ławki.

- Przewidziane zostało miejsce pod lokalizację placu zabaw, który wykonany zostanie w okresie późniejszym. Wykonane zostanie oświetlenie parkowe oraz monitoring wizyjny tego terenu - dodaje zastępca wójta Baranowa.

Wszystko rozstrzygnie przetarg

Aby plan wcielać w życie należy znaleźć wykonawcę robót Jak na razie gmina do 15 grudnia czeka na oferty od firm zainteresowanych realizacją inwestycji. Te następnie zostaną zweryfikowane przez urząd gminy. Włodarze liczą na to, że pierwsze podejście okaże się sukcesem.

- Niewiadomą dla nas jest obecnie koszt wykonania tych robót, w stosunku do zaplanowanych w budżecie projektu, złożonym przy wniosku o dofinansowanie ze środków unijnych, ponieważ od tego czasu minęły już 3 lata - mówi Maruszak. Jak wiadomo prace na pewno ruszą w przyszłym roku i potrwają do końca sierpnia 2021 roku.

- Projekt jest kolejnym elementem kompleksowej rewitalizacji centrum naszej miejscowości i współgra z zaplanowaną również na przyszły rok przebudową ul. Stawowej i odcinka ul. Rynek - dodaje zastępca wójta.

Dominik Kęsik

Prace są już ukończone

W Anielinie mogą śmigać po nowym asfalcie

Fot. Patryk Pietrasiak

Przebudowa dwu-kilometrowej drogi w Anielinie to kolejna inwestycja, którą gminie Puławy udało się wykonać w tym roku w ramach środków z Funduszu Dróg Samorządowych

Stara dziurawa droga odeszła w niepamięć. W listopadzie zakończyły się prace nad przebudową drogi w tej miejscowości.

Wyremontowanych dróg przybywa

Anielin leży blisko ekspresówki w kierunku Lublin/Radom. Od pewnego czasu pojawiały się pogłoski, że w miejscowości droga zostanie przebudowana. Okazuje się, że informacje były prawdziwe. Gminie Puławy udało się w tym roku pozyskać ok. 2,5 mln zł dofinansowania na remonty dróg na swoim terenie. Pieniądze wykorzystano m.in. w Anielinie czy w Gołębiu. Jakiś czas temu pisaliśmy, że w drugiej z wymienionych wiosek trwają prace nad przebudową ul. Pocztowej, gdzie wykonano nową nawierzchnię asfaltową oraz chodnik.

Mieszkańcy Anielina zadowoleni

W ramach robót prowadzonych w Anielinie na dwukilometrowym odcinku drogi położono nowy asfalt, a także ustawiono nowe oznakowanie drogowe. Urzędnicy pomyśleli również o osobach korzystających z komunikacji publicznej - wybudowano kilka peronów przystankowych. Drogę oświetlają energooszczędne lampy LED-owe. Całość inwestycji pochłonęła 1,4 mln zł. Gmina pozyskała 669 tys. zł w ramach Funduszu Dróg Samorządowych na 2020 rok. Za wykonanie zadania odpowiedzialne było Przedsiębiorstwo Robót Drogowych Sp. z o.o. ze Zwolenia, które zwyciężyło w czerwcowym przetargu zorganizowanym przez gminę. Oficjalny koniec prac nastąpił 12 listopada br.

Dominik Kęsik

Co zamierza zrealizować nowa pani sołtys?

Agnieszka Jagieła będzie zarządzać w Kajetanowie

Z funkcji sołtysa zrezygnowała Katarzyna Zawadzka. W ponownych wyborach mieszkańcy zdecydowali, że miejsce po niej zajmie Agnieszka Jagieła. - Zmienić chciałabym bardzo wiele - mówi świeżo upieczona sołtys.

Agnieszka Jagieła,
nowy sołtys Kajetanowa

Zgodziłam się kandydować, ponieważ prosiło mnie o to wielu mieszkańców, kilka razy odmówiłam, ale tym razem postanowiłam, że zgodzę się i wezmę udział w wyborach

Rezygnacja i nowe wybory

Po wyborach na nowego sołtysa w 2019 r. włodarzem miejscowości została Katarzyna Zawadzka, która pełni również funkcję radnej w gminie Puławy. Niestety jakiś czas później radna zrezygnowała z tej funkcji. W związku z tym gmina musiała zorganizować wybory od nowa. O zwycięstwo walczyły dwie panie Agnieszka Jagieła oraz Ewelina Jemioł. Ostatecznie pałeczkę po Zawadzkiej przejęła Jagieła i to ona będzie dbała o interesy wsi.

- Zgodziłam się kandydować, ponieważ prosiło mnie o to wielu mieszkańców, kilka razy odmówiłam, ale tym razem postanowiłam, że zgodzę się i wezmę udział w wyborach - mówi Agnieszka Jagieła. Nowa pani sołtys ma 40 lat.

Jakie zmiany zajdą na wsi?

Pani sołtys w rozmowie z nami przyznaje, że chciałby zmienić dla swojej miejscowości wiele rzeczy.

- Funkcja sołtysa jest niestety niedoceniana. Sołtys nie ma prawa głosu i decydowania. Możemy jedynie prosić, upominać się, zgłaszać potrzeby, lecz decyzje podejmuje rada gminy, a potrzeb jest dużo. Drogi gminne są z tłucznia zamiast asfaltu, w wielu miejscach nie ma oświetlenia, nie mamy chodników, placu zabaw, chociażby małego boiska, mamy remizę OSP od ponad 20 lat nieremontowaną, nieogrzewaną w opłakanym stanie, a mogłaby być pożądaną świetlicą - wymienia Jagieła. Nowa pani sołtys poznała już większość mieszkańców wsi i rozmawiała z nimi na temat sytuacji Kajetanowa. Agnieszka Jagieła liczy na to, że współpraca z mieszkańcami będzie układać się dobrze.

- Jest wiele osób, które chętnie się angażują. Na członkach rady sołeckiej mogę polegać. Tylko niestety ograniczają nas przepisy, budżet itp. - opowiada sołtys. Do rady sołeckiej należą Elżbieta Sulima, która jest przewodniczącą, Grzegorz Cybula, Paweł Jagieła, Ewelina Jemioł oraz Jerzy Szewczyk.

Dominik Kęsik

eprasa.pl c08104cf49

STRONĘ REDAGUJE:

Gmina Markuszów | Gmina Kurów | Gmina Nałęczów

Pionierzy w skali powiatu

Nałęczów uruchomi gminną komunikację

To rozwiązanie władz gminy na problemy mieszkańców z przemieszczaniem się, związane m.in. z zawieszeniem kursów autobusów komunikacji prywatnej, a także na skomunikowane centrum miasta z dworcem PKP. Pasażerów będzie woził autobus elektryczny zakupiony przez gminę.

Fot.UM Nałęczów

W ubiegłym tygodniu do Nałęczowa dotarł autobus elektryczny. To właśnie ten pojazd będzie kursował na trasie między Nałęczowem a Bronicami Kolonią

Komunikacja gminna, zamiast prywatnej

Decyzję o uruchomieniu gminnej komunikacji podczas ostatniej sesji jednogłośnie podjęli nałęczowscy radni. To kolejny etap wdrażania planów tutejszych władz, które już jakiś czas temu pomyślały o uruchomieniu komunikacji miejskiej i zamówiły ekologiczny elektryczny autobus. Początkowo mówiło się o tym, że autobus miałby kursować jedynie między dworcem PKP a centrum Nałęczowa. Teraz już wiadomo, że ratusz myśli o wydłużeniu trasy pojazdu.- Chodzi przede wszystkim o skomunikowanie miasta z dworcem PKP, z racji tego, że znajduje się kilka kilometrów od centrum miasta i w takiej części gminy w tej chwili komunikacyjnie trochę odciętej od świata. Busy, które kursowały z Nałęczowa do Puław przez Piotrowice i Bronice zaprzestały kursów i mieszkańcy mają problem z komunikacją. Dlatego zdecydowaliśmy, że rozszerzymy kursowanie tego busa o część tych miejscowości - tłumaczy Wiesław Pardyka, burmistrz Nałęczowa. Miejski autobus wyjeżdżałby z centrum Nałęczowa i ul. Kolejową (droga wojewódzka nr 826) kierowałby się do Drzewc, zahaczając o Drzewce Kolonię i dworzec PKP. Następnie wracałby na drogę wojewódzką, przy której leżą m.in. Piotrowice i jechał dalej w kierunku Bronic, aż do Bronic Kolonii i z powrotem.

Autobus jest, wojewoda przychylny

Autobus, który ma kursować na wspomnianej trasie w ubiegłym tygodniu przyjechał do Nałęczowa. To całkowicie ekologiczny pojazd, napędzany energią elektryczną. Dostarczyła go za niecałe 1,1 mln zł firma MMI Sp. z o.o. ze Zbyszewa na Pomorzu. W tym tygodniu ratusz zaplanował odbiory, potem trzeba jeszcze go zarejestrować. Kiedy autobus wyjedzie w trasę?

- Na początku przyszłego roku, ale nie jestem w stanie wskazać, czy będzie to luty czy marzec - tłumaczy burmistrz Nałęczowa.

Gmina myśląc o uruchomieniu komunikacji postarała się o dofinansowanie w ramach rządowego Funduszu Rozwoju Przewozów Autobusowych.

- Złożyliśmy do wojewody wniosek na dofinansowanie w ramach przywracania połączeń komunikacyjnych. Wstępną decyzję mamy pozytywną, co do finansowania części kosztów tego przedsięwzięcia - chwali się włodarz Nałęczowa. Na razie nie wiadomo także, ile za przejazdy będą płacili pasażerowie.- Jeszcze nie mamy ustalonego cennika. Postaramy się, aby były to maksymalnie niskie koszty - wyjaśnia Wiesław Pardyka. Ratusz pracuje aktualnie także nad rozkładem jazdy autobusu. - Przewidujemy co najmniej 2 kursy przed południem i co najmniej 2 po południu, biorąc pod uwagę potrzeby mieszkańców, którzy chcą przyjechać do lekarza czy załatwić jakieś inne sprawy w mieście, a potem wrócić do domu. Jednak chcemy też wziąć pod uwagę zgranie tych kursów z rozkładem pociągów dalekobieżnych, pod kątem kuracjuszy i turystów - podkreśla burmistrz Nałęczowa.

Marta Pietroń

Nałęczów: Rower miejski jednak realny

W kolejnym przetargu do ratusza wpłynęły tańsze oferty. Urzędnicy zdecydowali, że pojazdy wraz ze stacjami za niecałe 600 tys. zł. dostarczy COMDREV ze Szczecinka.

Nałęczowski ratusz planuje zakupić 65 rowerów. Część z nich będą stanowić pojazdy elektryczne, część tandemy, część pojazdy typu cargo. Urzędnicy pomyśleli także o rodzicach małych dzieci - w systemie roweru miejskiego mają być również dostępne pojazdy z fotelikami. Rowery będą rozlokowane w 4 stacjach na terenie miasta.

Pierwszy, ogłoszony w listopadzie przetarg, który miał wyłonić dostawcę pojazdów, okazał się kompletną porażką. Żadna z dwóch ofert nie mieściła się w zaplanowanej przez urzędników na inwestycję kwocie 600 tys. zł. Padła nawet propozycja bliska 1 mln zł. Postępowanie unieważniono i ogłoszono kolejne. Tym razem nauczeni doświadczeniem z poprzedniego przetargu włodarze postanowili profilaktycznie dorzucić 200 tys. zł do sumy, jaką mogą przeznaczyć na zakup rowerów. W drugim postępowaniu ponownie wpłynęło dwie oferty od tych samych firm. Obie tym razem mieściły się w możliwościach finansowych gminy. Co ciekawe, każde z przedsiębiorstw zeszło z ceny. Zaskoczeniem było jednak to, że COMDREV Sp. z o.o. ze Szczecinka, który w pierwszym przetargu za dostarczenie sprzętu, na który udziela 4 lata gwarancji, chciał 957,5 tys. zł, w drugim postępowaniu za to samo oczekiwał już tylko 599,9 tys. zł. Ta opcja okazała się najkorzystniejsza dla nałęczowskiego ratusza. Druga z propozycji opiewała na 742,5 tys. zł.

Marta Pietroń

Choszczów: Kacper czeka na nowy dom

Pani Renata, mama chorego 14-letniego Kacpra to dzielna i zaradna kobieta, która w trosce o zdrowie syna, robi wszystko, by mógł zamieszkać w nowym domu, gdzie będzie mieć ciepło i wygodnie. Właśnie trwa budowa nowego miejsca i już widać jej efekty. Do wykończenia potrzebna jest jednak pomoc ludzi dobrej woli.

fot.kurowiec

Gdy latem odwiedzaliśmy miejsce, gdzie planowano budowę domu, rosły tam gęste krzaki. Nowy dom Kacpra nabrał już realnych kształtów, jak jednak przyznaje jego mama, teraz wielkim wyzwaniem, również finansowym, będą prace wykończeniowe. Obecnie pani Renata mieszka z synami w starym domu babci

Kacper powinien mieć dobre warunki, by zdrowieć

O Kacprze z Choszczowa w gminie Kurów pisaliśmy już w wakacje. Chłopiec chodzi teraz do ósmej klasy. Ponad rok temu zdiagnozowano u niego poważną chorobę – niedokrwistość aplastyczną – i trzy miesiące spędził w szpitalu. Teraz jest już w domu. Czuje się raz lepiej, raz gorzej, a co tydzień musi jeździć z mamą do szpitala (nie mają swojego samochodu) w Lublinie na czyszczenie cewnika wkłutego w główną żyłę. Wkrótce czekają go poważne badania szpiku, które dokładniej określą stan zdrowia chłopca.

Prócz zdrowia syna, tym co martwi mamę Kacpra, panią Renatę, są trudne warunki mieszkaniowe. Chłopiec powinien dochodzić do zdrowia w wygodnym i ciepłym domu. Obecnie jednak razem z mamą i dwójką braci mieszkają u babci, do dyspozycji mając jedno pomieszczenie. Brakuje im łazienki, a pokój zimą ogrzewa tzw. „koza". Z tego powodu matka podjęła trudną decyzję o budowie domu. Ma własną działkę budowlaną, drewniane elementy domu odkupione z rozbiórki i pozwolenie na budowę.

Pomóżmy rodzinie Kacpra pomagam.pl/h7m77636

Jeśli się uda, wprowadzą się w przyszłym roku

Od naszego ostatniego spotkania w wakacje widać już efekty prac. Dom jest teraz w stanie surowym – ostatnio zamówiono do niego piec. Przed panią Renatą kolejne duże wyzwanie finansowe, czyli wykończenie domu, tak by mogli w nim zamieszkać synowie. W sezonie pani Renata najmuje się do dorywczych prac w polu i choć pracuje dużo, leczenie Kacpra i utrzymanie synów pochłania większość zarobku. Teraz siedzi w domu z synami, pomagając im w zdalnej nauce. W budowie domu w tak trudnej sytuacji życiowej rodzinę wspiera wiele osób, m.in. OPS w Kurowie.

– Sama niewiele bym zrobiła, chociaż ile tylko mogę odkładam na potrzeby budowy domu. Bardzo pomógł pan doktor Jan Woźniak (radny gminy) i pani Jola Zięba z OPS, a także ksiądz z naszej parafii (Dęba – przyp. red.). Jestem im bardzo wdzięczna. Oby było zdrowie i by udało się dokończyć tę budowę – mówi matka chorego chłopca.

Rodzinę w budowie domu można wspierać wpłatami za pośrednictwem internetowej zbiórki na stronie Pomagam.pl (dokładny adres w ramce obok). W chwili pisania artykułu zebrano już prawie 70 tys. zł z zakładanego celu 150 tys. zł.

Kamil Wąsik

eprasa.pl c08104cf49

Budżet gm. Janowiec zaplanowany

Około 337 tys. zł wynosi planowany deficyt gminy Janowiec w 2021 roku. Wójt Jan Gędek tłumaczy, że oznacza to całkiem dobrą sytuację, mimo wielu inwestycji, które gmina będzie realizować. To zarówno dotacje na remont powiatówek, przebudowa budynków publicznych na potrzeby os. niepełnosprawnych czy modernizacja wodociągów i kanalizacji.

Dobry budżet

9 listopada wójt Janowca przekazał projekt budżetu do Regionalnej Izby Obrachunkowej oraz do rady gminy i już wiadomo, że RIO wydała pozytywną opinię ws. projektu. Jak wynika z dokumentu, w przyszłym roku gmina będzie mieć 18 mln 076 tys. zł dochodów i 18 mln 413 tys. zł wydatków. To daje około 337 tys. zł deficytu. Jak mówi wójt Jan Gędek oznacza to, że budżet kształtuje się dosyć dobrze.

– Pod kątem bilansu to jest całkiem dobry budżet w porównaniu z poprzednimi latami. Bywały sytuacje, że trudniej było nam spiąć dochody i wydatki. Mimo wszystko jest deficyt, co wiąże się choćby z dotacjami przekazywanymi powiatowi na budowę dróg czy koniecznością dostosowania budynków użyteczności publicznej do potrzeb osób niepełnosprawnych, bo od września będą obowiązywać nowe przepisy, które do tego nas obligują. To trudny, ale możliwy do realizacji budżet – stwierdza wójt Janowca.

Najwięcej na programy socjalne i oświatę

Wśród wydatków ogromną kwotę gmina przeznacza na dział budżetu zatytułowany „rodzina" – 5 mln 149 tys. zł. To przede wszystkim różnego rodzaju zlecone odgórnie świadczenia rodzinne, m.in. program 500+, na którego wypłatę zaplanowano 3 mln 646 tys. zł.

Na administrację publiczną zaplanowano 1 mln 612 tys. zł, z czego większa część obejmuje utrzymanie urzędu – wynagrodzenia i pochodne, świadczenia, zadania statutowe, remonty, obsługa prawna. Na własne zadania związane z pomocą społeczną gmina wyda 748,3 tys. zł. Gospodarka ściekowa to wydatek rzędu 970,3 tys. zł. Prawie 596 tys. zł Janowiec zapłaci Puławom za zapewnienie na terenie gminy transportu zbiorowego (MZK Puławy).

Oczyszczalnia z rządowym dofinansowaniem

Spośród prawie 2 mln zł wydatków majątkowych na inwestycje, połowę tej sumy gmina przeznaczy na przebudowę budynków publicznych pod kątem potrzeb osób niepełnosprawnych – 1,1 mln zł. 263 tys. zł będzie wydatkowane na infrastrukturę wodociągową – gmina planuje budowę pompowni wody na potrzeby nowego osiedla w Janowcu (w kierunku Ławeczka), przebudowę oczyszczalni ścieków w Janowcu i zakup pomp do hydroforni w Janowcu i Nasiłowie. Co ważne, na oczyszczalnię gminie udało się pozyskać 2,7 mln zł dofinansowania z II transzy Funduszu Inwestycji Lokalnych. W przypadku drugiego wniosku – na remont remizy w Oblasach – gmina nie dostała pieniędzy, ale wójt zapowiada starania w ramach III transzy.

Powiat będzie budować drogi w gminie

Część pieniędzy - prawie 293 tys. zł- Janowiec przekazuje powiatowi puławskiemu na remont dróg na terenie gminy.

– Jesteśmy chyba w tej chwili liderem wśród gmin powiatu, jeżeli chodzi o powiatowe zadania drogowe. Oczywiście sami zapewniamy połowę finansowania. Myślę, że to dobra współpraca, bo z tych dróg powiatowych korzystają nie tylko mieszkańcy naszej gminy. To jedna z najważniejszych dróg w powiecie – mówi wójt Gędek.

Gmina będzie też remontować własne drogi, są to w większości zadania wybrane w ramach funduszu sołeckiego – w sumie na drogi gminne wyda w 2021 r. 227,4 tys. zł

W przyszłym roku gmina chce też wyemitować milion złotych obligacji i spłacić 663 tys. zł wcześniej zaciągniętych kredytów i obligacji

Kamil Wąsik

Janowiec: Gmina naprawia wodociąg

W ostatnim czasie referat gospodarki komunalnej janowieckiego urzędu przeprowadzał remonty sieci wodociągowej, co dla mieszkańców wiązało się z krótkimi przerwami wody. Jak zapowiada wójt, na ten rok kolejne remonty nie są planowane, jednak w budżecie gminy na 2021 r. zostanie zabezpieczona odpowiednia kwota na modernizację wodociągów.

Zgodnie z komunikatami na stronie gminy krótkie przerwy w dostawie wody dotyczyły części Janowca, Oblas Księżych a ostatnio Brześc, Brześc-Kolonii i Janowic. Wszystkie te przerwy były związane z naprawami ujęć w Janowcu i Brześcach. Wszystkie prace już jednak zakończono.

– Ostatni remont w Brześcach udało nam się załatwić nawet szybciej niż przewidywaliśmy, dlatego tylko jednego dnia w godzinach nocnych była przerwa w dostawie wody. Sprawnie udało się wymienić pompę i cały układ zasilania, bo stara była już zużyta – wyjaśnia wójt Jan Gędek. Przyznaje, że w przyszłości planowane są kolejne prace, jednak mają się odbyć w taki sposób, by mieszkańcy jak najmniej odczuwali skutki napraw.

Kamil Wąsik

Gm. Końskowola: Konsultacje zakończone, ulice nazwane

Nowa ulica w Rudach będzie nosiła nazwę Pompy. W Skowieszynie mieszkańcy zdecydowali się na Graniczną, a w Witowicach na Pogodną.

W związku z pojawiającą się coraz większą liczbą nowych zabudowań we wspomnianych miejscowościach władze gminy Końskowola postanowiły uporządkować kwestie administracyjne. Aby w przyszłości zapobiec bałaganowi w dokumentach zapadła decyzja o nadaniu nazw ulicom, przy których powstają kolejne domy. Samorządowcy poprosili o głos w sprawie samych mieszkańców, którzy w ankietach mogli wypowiedzieć się na temat tego, czy w ogóle jest potrzeba nadawania ulicom nazw oraz jakie mogą być to nazwy. Konsultacje, które polegały na wypełnieniu ankiety trwały od 20 października do 16 listopada.

W Rudach o tym, że nowej ulicy trzeba nadać nazwę przekonanych było 76 mieszkańców. Za tym, aby nazwać ją imieniem Aleksandra Fredry zagłosowało 3 osoby. Mieszkańcy zgłosili także swoje propozycje nazw: Pompy i Nowa Droga. To właśnie pierwsza zdobyła przeważającą większość głosów (72). Za Nową Drogą było zaledwie 1 osoba.

W Skowieszynie w konsultacjach wzięło udział 88 mieszkańców. Mogli zgodzić się na ul. Graniczną lub zaproponować własną nazwę. Propozycji pojawiło się kilka - Polna, Piękna, Ogińskiego, Relaksowa oraz Leśna. Jednak większość głosujących (82 osoby) za najlepszą nazwę uznała „Graniczną" . Na Polną postawiło 2 osoby, a pozostałe propozycje nazw zebrały po 1 głosie. W Witowicach ankietę dotyczącą nadania nazwy ulicy wypełniło 127 osób. Jedna nie widziała w ogóle konieczności nazywania ulicy. Mieszkańcy do wyboru mieli: Jana Konińskiego, Pogodną, Wrzosową lub tak jak w przypadku Skowieszyna, mogli podać swój pomysł nazwania ulicy. Tych było całkiem sporo. Wśród propozycji pojawiła się ulica Lawendowa, Ogrodowa, Nowa, Gliniana, Marianka, Spacerowa, Klonowa, Słoneczna, Zapłocie oraz Południowa. Najwięcej (61)głosów zebrała Pogodna. 30 mieszkańców zagłosowało za Konińskiego. Na trzecim miejscu pod względem liczby głosów znalazła się Wrzososwa (8 głosów). Ul. Południowej chciał 8 mieszkańców, Zapłocie i Klonowa zebrały po 4 głosy, 3 osoby zagłosowały na Spacerową, po 2 głosy zdobyły ul. Marianka i Gliniana. Natomiast na Nowa, Ogrodowa i Lawendowa zyskały tylko po jednym głosie.

Marta Pietroń

Pomyślny przetarg na chodnik w Parchatce

Choć sprawa budowy chodników w Parchatce i Wierzchoniowe wywołała niemałe zamieszanie, wszystko wskazuje na to, że teraz już obędzie się bez problemów. Po bardzo korzystnych cenach wyłoniono wykonawcę obu zadań – to firma z pobliskiego Markuszowa.

Jeszcze w listopadzie Zarząd Dróg Wojewódzkich wyłonił wykonawcę pierwszego zadania – budowy chodnika w Wierzchoniowie. To markuszowski Zakład Budowy Dróg i Mostów, który zaproponował cenę ponad 342 tys. zł. To o prawie 230 tys. zł mniej niż ZDW zaplanowało na to zadanie.

Oszczędności – choć mniejsze – przyniosło także rozstrzygnięcie przetargu na budowę chodnika w Parchatce. Tu również wygrała firma z Markuszowa, która zbuduje go za 251,5 tys. zł (limit zamawiającego wynosił 350 tys. zł).

Sprawa budowy chodników przy drogach wojewódzkich w gm. Kazimierz wywołała wiele emocji. Najpierw latem mieszkańcy obu miejscowości blokowali drogi, domagając się ich budowy. W listopadzie sołtys Parchatki/radny Ryszard Rybczyński oskarżył burmistrza o „torpedowanie" inwestycji. W odpowiedzi na pismo radnego, Artur Pomianowski sprzeciwił się takiemu stawianiu sprawy i stwierdził, że zależy mu na realizacji inwestycji, czego najlepszym dowodem jest to, że ZDW bez żadnych komplikacji przeprowadził przetarg.

Zgodnie z informacjami przetargowymi chodnik w Wierzchoniowie ma być gotowy w połowie grudnia, a w Parchatce do 29 grudnia.

Kamil Wąsik

OGŁOSZENIE

Burmistrz Nałęczowa informuje

o wywieszeniu wykazu nieruchomości przeznaczonej do użyczenia w siedzibie Urzędu Miejskiego w Nałęczowie ul. Lipowej 3 oraz Biuletynie Informacji Publicznej

Sprostowanie

W poprzednim numerze „Wspólnoty Puławskiej" w tekście „Dzwonnica gotowa po remoncie" podałem nieprawdziwą informację jakoby Centrum Informacji Turystycznej w Kazimierzu Dolnym miało zmienić lokalizację i przenieść się do budynku dzwonnicy. UM W Kazimierzu Dolnym nie planuje żadnej zmiany lokalizacji CIT.

Kamil Wąsik

eprasa.pl c08104cf49