Fot.Marzena Olędzka

O Wielkanocy w Jerozolimie

Ks. prof. Mirosław Wróbel biblista, niedawno głosił rekolekcje w Łęcznej

strona R4-5

Pięściarki z Gwarka pod Tatrami

strona 21

Daria Skubiszewska boks trenuje od kwietnia 2019 roku. Julia Lisowska na salę treningową przy Gwarków 5 w Łęcznej trafiła w lutym ubiegłego roku

TYGODNIK LOKALNY

wspólnota łęczyńska

leczna.24wspolnota.pl 30 marca - 5 kwietnia 2021 r. ■ nr 13 (279) ■ Cena 2,99 zł (w tym VAT 5%)

ŁĘCZNA ▪ SPICZYN ▪ LUDWIN ▪ MILEJÓW ▪ CYCÓW

Miejska koalicja pruje się, aż trzeszczy

Nikt z koalicjantów ze mną na ten temat nie rozmawiał.

Radny Fijałkowski - obecnie PiS, wcześniej Lepsza Łęczna - szykowany na wiceprzewodniczącego Rady Miejskiej? I to nie koniec przewidywanych przetasowań.

STR. 5

Piotr Winiarski wiceprzewodniczący RM szef klubu radnych PiS

Leszek Włodarski burmistrz Łęcznej Wspólna Sprawa

Fot.Marzena Olędzka

Nie mają hamulców w internecie, ale skargi to rzadkość

- mówi Krzysztof Bojarski, dyrektor SPZOZ w Łęcznej, pytany, skąd tyle negatywnych komentarzy o łęczyńskim szpitalu.

s. 2-3

Krzysztof Bojarski, dyrektor SPZOZ w Łęcznej

Fot.Kamil Kulig

BOGDANKA Spadek zysku netto o 77, produkcji o 19 procent

- To nie pandemia, lecz zmniejszony popyt na węgiel - wskazał przyczynę wyników za ub. rok prezes kopalni.

s. 6

Artur Wasil, prezes LW Bogdanka

Fot.Kamil Kulig

Kolejny poślizg procesu w sprawie brutalnego zabójstwa w Ciechankach

Oskarżony o zabójstwo Mariusza Śliwińskiego w Ciechankach (pow. łęczyński) Dariusz M. stwierdził w sądzie, że stracił zaufanie do swojego obrońcy. Wcześniej druga oskarżona - Marta K. - też już traciła zaufanie do swojego obrońcy.

s. 4

Fot.Dominik Smagała

Podczas rozprawy, która odbyła się w czwartek, 25 marca, Dariusz M. (na zdjęciu) doprowadził do tego, że proces apelacyjny znowu nie ruszył

POWIAT - Przez tydzień aż 60 wykroczeń związanych z brakiem maseczek, mieszkańcy podchodzą do tego obowiązku lekceważąco - alarmuje komendant łęczyńskiej policji

s. 23

N 1340 ISSN 2450-4416 INDEX 409642

ŻYCZENIA

Zdrowych, pogodnych Świąt Wielkanocnych,
przepełnionych wiarą, nadzieją i miłością.
Radosnego, wiosennego nastroju,
serdecznych spotkań w gronie rodziny i przyjaciół
oraz Wesołego „Alleluja" życzą mieszkańcom Gminy Cyców

Przewodnicząca Rady Gminy Wioletta Tobiasz
Zastępca Wójta Marta Dyszewska
Wójt Gminy Wiesław Pikula

oraz

Pracownicy Urzędu Gminy wraz z Radnymi Gminy

designed by freepik

Z okazji Świąt Wielkanocnych
życzymy wielu łask Bożych,
miłości która będzie wypełniać Wasze serca
oraz wszelkiej pomyślności
i spełnienia planów w życiu osobistym.
Niech zmartwychwstały Jezus odnowi wiarę
i ufność w Boga Jedynego.

Wesołego Alleluja !

Przewodniczący Rady Gminy Milejów Andrzej Wirski

Wójt Gminy Milejów Tomasz Suryś

eprasa.pl f314ad0d30

S T O P K A
wspólnota
TYGODNIK LOKALNY

Redaktor Naczelny:
Mateusz Orzechowski

Redaktor prowadzący:
Jolanta Chwałczyk
chwalczyk@24wspolnota.pl
leczna@24wspolnota.pl
tel. 601 072 277

Dziennikarze:
Kamil Kulig
tel. 530 054 829
kontakt@tubalecznej.pl

Dominik Smagała
smagała@24wspolnota.pl
tel. 780 029 990

Marzena Olędzka
oledzka@24wspolnota.pl
tel. 538 431 853

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

Adrian Kępa
tel. 780 029 973
kepa@24wspolnota.pl

Skład:
Krzysztof Pałys

Adres redakcji:
21-100 Lubartów, ul. Ks. A Szulca 1

Księgowość: tel. 510 166 892

Kolportaż: tel. 791 193 007

Wydawca:
Wydawnictwo Wspólnota
Mateusz Orzechowski

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

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

I N F O R M A T O R

INFORMATOR

UBEZPIECZENIA

BIURO UBEZPIECZEŃ - ZOFIA OSAK
UL. TARGOWA 14
21-010 ŁĘCZNA
tel. 81 752 0 900; tel. 515 034 328
email; biuro@ubezpieczenie-leczna.pl
www.facebook.com/gamaubezpieczen

KOMINIARZ

USŁUGI KOMINIARSKIE
MONTAŻ WKŁADÓW KOMINOWYCH
tel.506-374-693

POMOC DROGOWA

POMOC DROGOWA 24/7
PUCHACZÓW
TEL. 691 668 724

PRZEGLĄDY STANU TECHNICZNEGO BUDYNKÓW:

Kominiarskie, gazowe, budowlane, elektryczne
502 402 728

KASY I DRUKARKI FISKALNE

KASY I DRUKARKI FISKALNE
SYSTEMY KASOWE, WAGI, METKOWNICE
SPRZEDAŻ, SERWIS
ŁĘCZNA tel. 602-289-687

USŁUGI

Monika Iskra
Łęczna, ul. Braci Wójcickich 15
kontakt@biurospark.pl
Oferujemy kompleksowy zakres usług:
- pomoc w zakładaniu firm,
- księga przychodów i rozchodów,
- księgi handlowe,
- ewidencja ryczałtowa,
- płace i kadry.

KOMPUTERY

NAPRAWA KOMPUTERÓW
Zezulin Pierwszy 81
Facebook: serwis CYBERDELIA
Tel: 669-536-236

Mieszkańcy często zamieszczają ostre komentarze o szpitalu, ale skargi piszą rzadko

Krzysztof Bojarski: Ludziom puszcza

Budowanie opinii na temat jakości udzielanych świadczeń czy funkcjonowania szpitala powinno odbywać się w oparciu o konkretne dane, np. o liczby wpł

Rozmowa z Krzysztofem Bojarskim, dyrektorem SPZOZ w Łęcznej.

Skąd bierze się tyle negatywnych komentarzy o łęczyńskim szpitalu?

- Wraz z pojawieniem się możliwości komentowania wszystkiego przez wszystkich socjolodzy i psycholodzy badają co pisze się w internecie, kto pisze w internecie, jakie emocje towarzyszą tym, którzy piszą, co decyduje o treści wpisów, a także z czego wynika ich wulgarny lub agresywny charakter. Na te pytania udzielono odpowiedzi charakteryzując „komentatorów", opisując emocje i mechanizmy, którymi się kierują.
Na forach i w komentarzach internetowych ludzie wygłaszają często ekstremalne poglądy, do których w prawdziwym życiu raczej by się nie przyznali. Wynika to z powszechnego przekonania, że w internecie jesteśmy anonimowi, więc pozwalamy sobie na więcej, bo wiemy, że nikt nie patrzy. Wielu ludziom puszczają hamulce narzucone przez normy społeczne. Negatywne, a często agresywne komentarze pozwalają wyładować wewnętrzne emocje, odreagować problemy, często nie związane z treścią artykułu.
Wypowiedzi pod konkretnymi artykułami dotyczącymi na przykład funkcjonowania systemu ochrony zdrowia nie zawsze są oceną konkretnych zdarzeń czy osób, a często wynikają z doświadczeń własnych lub bliskich, które miały miejsce w przeszłości, w zupełnie innych okolicznościach i innym miejscu. Potwierdzeniem takich mechanizmów są przytoczone przez pana przykładowe wpisy osób komentujących funkcjonowanie szpitala i oceniających prace jego personelu. Żadna ze wskazanych osób nie była pacjentem SOR, nie była także hospitalizowana w szpitalu w Łęcznej, ale posiada negatywne poglądy na temat jego funkcjonowania.
Oceny tych samych zdarzeń mogą być skrajnie różne. Przykładem jest e-mail przysłany niedawno na skrzynkę szpitala, podpisany imieniem i nazwiskiem. Oto fragment: „Jesteśmy (3 osoby - rodzina) z Lublina i przypadkiem trafiliśmy do Łęcznej. Jesteśmy mile zaskoczeni pełnym profesjonalizmem i zaangażowaniem personelu lekarskiego i pielęgniarskiego zarówno w przygotowaniu wizyty (telefony i SMS) jak i samego szczepienia. Jest to przykład jak powinna działać służba zdrowia...". Takiej korespondencji mamy znacznie więcej.

Krzysztof Bojarski,
dyrektor SPZOZ w Łęcznej
- W 2017 r. wpłynęły 3 skargi, w 2018 r. - 6, w 2019 r. - także 6, a w 2020 roku 5. Rocznie mamy ok. 100 tys. wizyt w przychodni, 12 tys. porad w SOR i 21 tys. hospitalizacji

Poprawę można osiągnąć przez ciągłe szkolenie personelu i doskonalenie procedur, a nie nadzór w postaci kamer czy mikrofonów

Czy pacjenci oprócz internetowych komentarzy piszą oficjalne skargi?

- Budowanie opinii na temat jakości udzielanych świadczeń czy funkcjonowania szpitala powinno odbywać się w oparciu o konkretne dane, np. o liczby wpływających rocznie pisemnych skarg. Należy je odnieść do ilości udzielanych świadczeń czy hospitalizacji. Innym ważnym wskaźnikiem jakości udzielanych świadczeń może być kwota wypłaconych odszkodowań z tytułu błędów medycznych. Nie bez znaczenia są także certyfikaty jakości.
Jak to wygląda w Łęcznej?
W roku 2017 wpłynęły trzy skargi, w 2018 r. sześć, w 2019 r. także sześć, a w 2020 roku pięć skarg. Jednocześnie w każdym z tych lat zanotowaliśmy w przychodni specjalistycznej ok. 100 tysięcy wizyt, w SOR co roku udzielamy ok. 12 tys. porad, a w szpitalu hospitalizujemy 21 tys. pacjentów.
W przytoczonym okresie, tj. od 2017 do 2020 roku szpital wypłacił odszkodowania na kwotę 2 tys. zł.
Jednocześnie w roku 2014 uzyskaliśmy certyfikat jakości i utrzymaliśmy go po wizycie akredytacyjnej w roku 2018. Na marginesie wspomnę, że rocznie ok. 400 szpitali, mimo starań nie uzyskuje tego certyfikatu.

W związku z ubiegłoroczną skargą rodziny pacjenta na zachowanie personelu łęczyńskiego szpitala, radny powiatu Mirosław Tarkowski proponuje, aby za zgodą pacjentów wszystkie rozmowy telefoniczne z personelem były nagrywane, a sale monitorowane. Członek Komisji Zdrowia podkreśla, że monitoring byłby dobrym narzędziem do weryfikowania sytuacji spornych.

- Poprawę można osiągnąć przez ciągłe szkolenie personelu i doskonalenie procedur, a nie nadzór w postaci kamer czy mikrofonów. Pomijam aspekty danych wrażliwych i zgodności takich rozwiązań z prawem, ale gdyby wprowadzenie kamer i kontroli rozmów telefonicznych było cudownym środkiem, to dawno funkcjonowałoby w krajach rozwiniętych, które tak bardzo od dawna zwracają uwagę na jakość usług i prawa pacjenta. Daleki jestem od euforii, zdaję sobie sprawę z problemów, które występują. Wiem, jakie są nasze słabe punkty. Widzę potrzebę ciągłego doskonalenia procesów udzielania świadczeń i poprawy jakości. Ale wiem także, że jest to proces ciągły i wymagający systematycznej pracy.

Jak poprawić jakość usług i komunikacji?

- W szpitalu w Łęcznej mamy przygotowane programy poprawy jakości w zakresie przestrzegania procedury mycia i dezynfekcji rąk z monitoringiem każdego pracownika w zakresie ilości czasu i poprawności oraz miejsca, gdzie dokonywał dezynfekcji. Jest to trzeci taki system wdrażany w Europie, po Wiedniu i Budapeszcie. Te rozwiązania pozwolą na istotne zmniejszenie zakażeń wewnątrzszpitalnych, a w połą-

R E K L A M A

Szpital w Łęcznej pod obstrzałem

Negatywne opinie o łęczyńskim szpitalu towarzyszą wielu artykułom na temat naszej lecznicy. Oto przykłady takich komentarzy, a nad tym tekstem odpowiedź dyrektora szpitala na niechlubne opinie.

Pod naszymi tekstami o szpitalu w Łęcznej od kilku lat powtarzają się negatywne komentarze na temat doświadczeń pacjentów z SOR w Łęcznej i łęczyńskim szpitalem.

Pojawiają się one najczęściej na profilu facebookowym portalu „Tuba Łęcznej". Podobne opinie można znaleźć także na łamach innych łęczyńskich portalach internetowych.

14 marca na facebooku „Tuby Łęcznej" opublikowaliśmy sondę z pytaniami o to, czy mieszkańcy są za powstaniem porodówki w łęczyńskim szpitalu, a także o to, czy łęcznianki rodziłyby w swoim mieście. Jak się okazało, tymi pytaniami niejako włożyliśmy kij w mrowisko.

Bo mimo, że około 300 osób opowiedziało się za utworzeniem oddziału położniczo-ginekologicznego w łęczyńskim szpitalu, internauci znów nie omieszkali napisać wielu niechlubnych komentarzy o naszej lecznicy. Poniżej przykłady takich komentarzy.

Wioletta Szyper: Jeżeli na tej porodówce będzie taki personel jak na innych oddziałach to lepiej nie, ale zgodzę się, że pediatrzy i oddział dziecięcy potrzebny.

Justyna Staszczyk Nikiszyn: Chybabym się bała w tym szpitalu dziecko zostawić. Dorosłego strach, a co mówić dziecko. Nie mam dobrej opinii o tym szpitalu.

Milena Aleksandra: Niech się najpierw zajmą tymi oddziałami, co mają. I tam zrobią porządek.

Karolina Haliniak: Ogólnie pediatry nie ma w ambulatorium zacznijmy od tego, a przeważnie z dziećmi się jedzie, jeśli jest weekend. To po co to ambulatorium jest? Chociaż kilka razy trafił się ogarnięty lekarz, który zdiagnozował dziecko i zbadał dobrze, aż byłam w szoku. Ale jedna pani doktor nie potrafiła zmierzyć temperatury elektronicznym termometrem, nie potrafiła go włączyć, tak jakby pierwszy raz na oczy widziała. To była porażka, a dziecko z temperaturą i zaawansowaną anginą się męczyło, bo niby nic mu nie jest.

Większość kobiet stwierdziło, że chciałaby rodzić w Łęcznej. Jednak przy tym pytaniu również pojawiły się negatywne komentarze na temat już istniejących oddziałów.

Na pytanie, czy rodziłabym w Łęcznej internautka Agatka Śledź napisała: „Haha, nigdy w życiu, ciekawe czy byłoby tak jak na SOR, że czeka się cztery godziny ze spuchniętą złamaną nogą albo z rozciętą głową?".

Kamil Kulig

eprasa.pl f314ad0d30

ją w internecie hamulce

ywających rocznie pisemnych skarg - podkreśla Krzysztof Bojarski, dyrektor szpitala w Łęcznej.

czeniu z nowoczesną celowaną antybiotykoterapią poprawią efekty leczenia, skrócą czas pobytu w szpitalu i obniżą koszty hospitalizacji.
Innym przygotowanym działaniem jest program poprawy komunikacji, którego celem jest doskonalenie umiejętności rozmowy personelu szpitala z pacjentem i jego rodziną, także w sytuacjach trudnych czy wręcz kryzysowych. Wdrożenie tych działań zostało wyhamowane w związku z pojawieniem się pandemii.
W SOR aktualnie wdrażany jest program TOPSOR, którego celem jest skrócenie czasu obsługi pacjentów, poprawa systemu TRIAŻ [segregacji medycznej chorych – przyp. KK] oraz wyświetlanie na tablicy informacji, ile pacjent będzie czekał i w jakiej kolejności zostanie przyjęty. Ponadto na stronie internetowej będzie aktualizowana informacja, jaki jest czas oczekiwania w SOR-ach województwa lubelskiego. Przykładamy wielką wagę do doskonalenia naszych usług, bo zależy nam na zadowoleniu pacjentów i poprawie oceny naszej pracy.

Póki co SOR zbiera wiele niepochlebnych komentarzy...

- Edukowania wymagają także pacjenci, którzy powinni wiedzieć gdzie, na jaką pomoc i na jakich zasadach jest ona udzielna. Wiedząc jak funkcjonuje system będą mogli łatwiej zrozumieć, że SOR nie zastępuje lekarza rodzinnego, a o przyjęciu nie decyduje kolejność zgłoszeń lecz to, co dolega choremu i do jakiej grupy zostanie zakwalifikowany. Wtedy, czekając w SOR z bolącą nogą będzie rozumiał dlaczego personel zajmuje się pacjentem z udarem, który w ciągu dwóch godzin musi trafić do ośrodka specjalistycznego, gdzie lekarze wykonując zabieg mogą uratować mu życie.

Mieszkańcy narzekają też na brak pediatry w ambulatorium. W weekend muszą jeździć z dziećmi do Świdnika czy do Lublina.

- Brak dostępu do pediatry w dni wolne jest istotnym problemem dla naszych mieszkańców. Główną przyczyną jest brak lekarzy pediatrów. Zwracałem się w tej sprawie do lekarzy rodzinnych z prośbą o wspólne rozwiązanie problemu (w praktykach lekarza rodzinnego pracują pediatrzy). Ta propozycja, poza pojedynczą deklaracją nie spotkała się z zainteresowaniem ze strony lekarzy. Dlatego szpital nadal poszukuje pediatry.

Co jest dla Pana miernikiem jakości usług szpitala?

- Ktoś powie, że nie każdy niezadowolony pisze skargę, to prawda, ale analogicznie zadowoleni pacjenci rzadko piszą pochwały i podziękowania. Dlatego miernikiem jakości usług, opinii o szpitalu może być obecność pacjentów zgłaszających się do leczenia w trybie planowym, często miesiącami czekającymi w kolejce.
Pacjenci wyrażają swoją opinię „nogami", decydując czy skorzystają z naszych usług czy pojadą do innego szpitala. Szpital w Łęcznej z każdym rokiem zwiększa ilość hospitalizowanych pacjentów, zwiększa ilość wykonanych operacji i przyjęć w przychodni specjalistycznej. Systematycznie wzrasta liczba wykonanych badań diagnostycznych.
Nie udałoby się tego osiągnąć bez pacjentów. Szpital w Łęcznej jest w grupie szpitali, która bez najmniejszego problemu wykonuje podpisaną z NFZ umowę, a nie jest to sytuacja standardowa. Wiele szpitali, ze względu właśnie na brak pacjentów nie jest w stanie zrealizować zakontraktowanego ryczałtu.

Kamil Kulig

Ponad dwa miliony na dodatki covidowe

Taka kwota trafiła do personelu łęczyńskiego szpitala pracującego na tymczasowym oddziale zakaźnym wg stanu na 11 lutego br.

Przypomnijmy, że medycy pracujący na oddziałach covidowych dostają dodatek w wysokości 100 proc. swojego wynagrodzenia.

Branżowy portal cowzdrowiu.pl podał za ministerstwem zdrowia kwoty dodatków dla poszczególnych placówek wg stanu na 11 lutego br. Do tego czasu w ramach dodatków covidowych do szpitala w Łęcznej trafiło 2,186 mln zł.

Dodatek covidowy jest wynagrodzeniem za ciężką pracę w warunkach pandemii. Obrazowo opisał to dyrektor SPZOZ w Łęcznej, Krzysztof Bojarski na komisji zdrowia 28 stycznia: - Pielęgniarka wchodzi na oddział covidowy na dyżur 12-godzinny, a już po 15 minutach w kombinezonie ochronnym jest już zlana potem.

Przypomnijmy, że oddział covidowy przestał działać w łęczyńskiej lecznicy 1 marca, o czym zdecydował wojewoda. Dzięki temu została odmrożona ortopedia.

W związku z trzecią falą sytuacja jest jednak dynamiczna, więc niewykluczone, że taki oddział znów zostanie utworzony.

Kamil Kulig

Ż Y C Z E N I A

Personel szpitala naruszył prawa pacjenta

Po naszym tekście rzecznik praw pacjenta poprosił o wyjaśnienia dotyczące zachowania personelu łęczyńskiego szpitala na oddziale covidowym.

Chodziło o wydarzenia z listopada ub. r., których efektem była skarga napisana przez rodzinę pacjenta. Pacjent ten leżał w szpitalu w ciężkim stanie i ostatecznie zmarł w grudniu ub. r.

Przed swoją śmiercią skarżył się rodzinie na opiekę na oddziale covidowym, gdzie leżał. Na komisji zdrowia rady powiatu córka i syn pacjenta podnosili, że pielęgniarki nie chciały im się przedstawić, a także odmawiały poinformowania rodziny o czynnościach wykonywanych przy nim danego dnia, a udzielenie takich informacji jest ich obowiązkiem.

Córka mężczyzny twierdziła też, że jedna z pielęgniarek opryskliwym tonem zwracała się do jej ojca. Rodzina pacjenta skarżyła się również na zachowanie lekarza, który także miał być w stosunku do rodziny arogancki.

28 stycznia w czasie obrad komisji zdrowia dyrektor łęczyńskiego szpitala Krzysztof Bojarski przeprosił rodzinę za zachowanie personelu na oddziale covidowym.

Po naszym tekście na ten temat sprawą zainteresował się Bartłomiej Chmielowiec, rzecznik praw pacjenta, który poprosił dyrektora szpitala w Łęcznej o wyjaśnienia.

- Analiza otrzymanej odpowiedzi wskazała, że w omawianym przypadku doszło do naruszenia praw pacjenta do informacji – poinformował „Wspólnotę" Bartłomiej Chmielowiec.

- W marcu w sprawie wydane zostanie rozstrzygnięcie, w którym rzecznik praw pacjenta będzie wnioskował o podjęcie działań naprawczych, mających zapobiec wystąpieniu naruszenia praw pacjenta do informacji w przyszłości – dodał.

Chmielowiec poinformował także, że dyrektor Bojarski rozpowszechnił już wśród personelu przesłany przez rzecznika praw pacjenta dokument: „Wytyczne dotyczące realizacji prawa do informacji przez osoby uprawnione na odległość".

Kamil Kulig

Ż Y C Z E N I A

eprasa.pl f314ad0d30

Podłożem zabójstwa miała być zazdrość. Ciała Mariusza do tej pory nie odnaleziono

Oskarżony stracił zaufanie do adwokata. Kolejny poślizg procesu w sprawie zabójstwa w Ciechankach

Oskarżony o zabójstwo Mariusza Śliwińskiego w Ciechankach (pow. łęczyński) Dariusz M. stwierdził w sądzie, że stracił zaufanie do swojego obrońcy. Wcześniej mężczyzna złożył zawiadomienie do prokuratury w sprawie rzekomego naruszenia prawa przez... prokuraturę. Druga oskarżona - Marta K. - też już traciła zaufanie do swojego obrońcy.

Podczas rozprawy, która odbyła się w czwartek, 25 marca, Dariusz M. (na zdj.) poinformował sąd, że całkowicie stracił zaufanie do swojego obrońcy

Dariusz M. oraz jego była partnerka Marta K., oboje z powiatu łęczyńskiego, zostali uznani za winnych zabójstwa Mariusza Śliwińskiego i skazani w listopadzie 2019 roku przez Sąd Okręgowy w Lublinie na kary po 25 lat pozbawienia wolności. W styczniu rozpoczął się proces pary przed Sądem Apelacyjnym w Lublinie, bo od wyroku orzeczonego w pierwszej instancji odwołały się dwie strony. Prokurator chce zaostrzenia kary dla 50-latka i 34-latki poprzez zastrzeżenie sądu, że oskarżeni będą mogli skorzystać z przedterminowego warunkowego zwolnienia nie wcześniej, niż po odbyciu 20 lat kary pozbawienia wolności. Obrońcy oskarżonych kwestionują winę swoich klientów. Jednocześnie podnoszą, że orzeczona kara jest niewspółmiernie surowa.

Sąd zgodził się na zmianę obrońcy dla Dariusza M. i od razu wyznaczył mu konkretnego adwokata

Całkowita utrata zaufania

Podczas rozprawy, która odbyła się w czwartek, 25 marca, Dariusz M. poinformował sąd, że całkowicie stracił zaufanie do swojego obrońcy - Aleksandry Banach-Kołodziejczyk. Sędzia przyznał, że oskarżony już wcześniej dwukrotnie o to wnioskował, uzasadniając swoje stanowisko. Dotychczasowy adwokat 50-latka poparł wniosek Dariusza M. - W związku z wnioskiem oskarżonego nie wyobrażam sobie dalszego pełnienia przez mecenas czy przeze mnie jako obrońcę z substytucji funkcji obrońcy oskarżonego - powiedział adwokat, który tego dnia reprezentował mecenas Aleksandrę Banach-Kołodziejczyk.W tej sytuacji sąd zgodził się na zmianę obrońcy dla Dariusza M. i od razu wyznaczył mu konkretnego adwokata. Jako że nowy obrońca oskarżonego o zabójstwo mieszkańca powiatu łęczyńskiego musi zapoznać się z aktami sprawy, kolejna rozprawa odbędzie się dopiero pod koniec maja. To nie jest pierwszy poślizg w procesie. We wrześniu ub.r. na przeszkodzie w rozpoczęciu procesu odwoławczego stanął wniosek oskarżonej. Marta K., tuż przed rozprawą do sądu przysłała pismo z wnioskiem o zmianę obrońcy. Wówczas doprowadziło to do odroczenia procesu.**Dariusz zrobił to, co wcześniej Marta**To nie jest też pierwszy poślizg w procesie z inicjatywy Dariusza M. Złożył on już wcześniej do prokuratury zawiadomienie o podejrzenie popełnieniu przestępstwa przez prokuraturę, badającą sprawę przeciwko niemu i Marcie K.- Oskarżony twierdzi, że doszło do celowego zniszczenia dowodów w sprawie i złożył zawiadomienie o przestępstwie - wyjaśniał sędzia, Jacek Michalski, podczas styczniowej rozprawy.

Chodzi o pieniądze, które zdaniem śledczych Dariusz M. miał zabrać swojej ofierze, Mariuszowi Śliwińskiemu. Po zakończeniu śledztwa banknoty zostały zwrócone bliskim pokrzywdzonego. Według oskarżonego stanowiły one niezwykle ważny dowód.

Sprawa spadła z wokandy, bo sędziowie chcieli poznać decyzję prokuratury. Sąd nie miał jej jeszcze w miniony czwartek.

Marta odbezpieczyła pistolet, Dariusz strzelał

Podłożem zabójstwa miała być zazdrość. 32-letnia wówczas Marta K. spotykała się zarówno z pochodzącym z Dąbrowy w gminie Milejów Mariuszem Śliwińskim, jak i z Dariuszem M., wtedy 48-letnim mieszkańcem Łęcznej.

Sąd Okręgowy ustalił, że Marta K. zwabiła na umówione miejsce Śliwińskiego, gdzie czekał na niego jej partner. Mariusz otrzymał od Dariusza M. kilka uderzeń metalową pałką teleskopową oraz został dźgnięty nożem w klatkę piersiową. Kobieta odbezpieczyła i podała Dariuszowi M. pistolet pneumatyczny, z którego ten kilkakrotnie oddał strzał z przyłożenia w okolice obu skroni Mariusza Śliwińskiego przy użyciu śrutu stalowego. Następnie Marta K. i Dariusz M. przewieźli ofiarę samochodem do Łęcznej, gdzie Dariusz M. wrzucił ciało do Wieprza.

Podczas procesu oskarżeni nie przyznawali się do zarzuconych im czynów. Ciała Mariusza Śliwińskiego nie odnaleziono.

Dominik Smagała

Po pijanemu wjechał w zaparkowany samochód

Według świadków zdarzenia kierujący mazdą mężczyzna stracił panowanie nad pojazdem na zakręcie w Skrobowie i uderzył w zaparkowany samochód KIA.

- Kierujący autem 27-latek miał ponad 1,5 promila alkoholu w organizmie. Policjanci zatrzymali mężczyźnie prawo jazdy oraz dowód rejestracyjny samochodu - relacjonuje st. sierż. Jagoda Stanicka z KPP w Lubartowie. Kierowcy grozi do dwóch lat pozbawienia wolności za kierowanie pojazdem w stanie nietrzeźwości.

Nagrody dla sportowców z powiatu lubartowskiego

Przyznane zostały nagrody dla najlepszych sportowców z powiatu lubartowskiego.

Wśród nagrodzonych znaleźli się:Klaudia Warsz - ciężka atletyka, Natalia Warsz - ciężka atletyka, Kacper Grabowski - ciężka atletyka, Magdalena Targońska - ciężka atletyka, Karolina Targońska - ciężka atletyka, Konrad Budzyński - ciężka atletyka, Patrycja Powroźnik - ciężka atletyka, Filip Maciejuk - kolarstwo,Kacper Maciejuk - kolarstwo, Kacper Pietrzela - taekwondo, Oliwia Pietrzela - taekwondo, Michalina Pożarowszczyk - pływanie, Kaja Wróblewska - pływanie, Jakub Sagan - trener tenisa stołowego, Maria Karczmarz - tenis stołowy, Łukasz Drzewiecki - tenis stołowy, Norbert Jóźwiak - tenis stołowy, Anna Lipska - tenis stołowy, Aleksandra Zgierska - tenis stołowy, Katarzyna Jusiak - tenis stołowy, Agata Lipska - tenis stołowy, Julia Wójcik - tenis stołowy, Karolina Wójtowicz - tenis stołowy, Wioleta Furtak - kolarstwo, Antonina Szabała - pływanie, Amelia Małyska - taekwondo, Amelia Sieńczak - taekwondo, Szymon Mazurek - taekwondo, Katarzyna Dejnecka - taekwondo, Lena Wardak - taekwondo, Szymon Oniszczuk - taekwondo, Zuzanna Małyska - taekwondo, Marcin Wronowski - taekwondo, Mateusz Wrotkowski - taekwondo, Michał Szczuka - taekwondo, Jarosław Suska - trener taekwondo.

Marcin Kusyk

Stowarzyszenie Klub Abstynenta
NADZIEJA

Stowarzyszenie Klub Abstynenta „NADZIEJA"
w ramach realizowanego zadania publicznego, które polega na prowadzeniu w 2021r. trzech punktów nieodpłatnej pomocy prawnej ze specjalizacją nieodpłatnej mediacji oraz jednego punktu nieodpłatnego poradnictwa obywatelskiego ze specjalizacją nieodpłatnej mediacji zlokalizowanych w

1. Punkt zlokalizowany w Domu Pomocy Społecznej w Kocku
Kock, ul. Kościuszki 1
od środy – do piątku w godzinach od 12^{30} – do 16^{30}

2. Punkt zlokalizowany w Gminnej Bibliotece Publicznej w Firleju
Firlej, ul. Kościelna 4
poniedziałek w godzinach od 12^{30} – do 16^{30}

3. Punkt zlokalizowany w Urzędzie Gminy Jeziorzany
Jeziorzany, ul. Rynek 22
wtorek w godzinach od 12^{30} – do 16^{30}
Lokal, w którym będzie usytuowany punkt nieodpłatnego poradnictwa obywatelskiego ze specjalizacją nieodpłatnej mediacji:

4. Punkt zlokalizowany w Zespole Szkół w Ostrowie Lubelskim
Ostrów Lubelski, ul. Unicka 5
od poniedziałku – do piątku w godzinach od 7^{30} – do 11^{30}

MINISTERSTWO SPRAWIEDLIWOŚCI
www.ms.gov.pl

ZAPRASZAMY MIESZKAŃCÓW POWIATU LUBARTOWSKIEGO

Zadanie publiczne jest finansowane ze środków Powiatu Lubartowskiego

eprasa.pl f314ad0d30

Pandemia odłożyła środową sesję. Czy po świętach Fijałkowski zostanie wiceprzewodniczącym RM?

Koalicja pruje się, aż trzeszczy

Mariusz Fijałkowski na wiceprzewodniczącego Rady Miejskiej, Piotr Kotuła – po odwołaniu Teodozji Sytej – na przewodniczącego Komisji Rolnictwa i Ochrony Środowiska. Takie roszady przewidywane były podczas sesji Rady Miejskiej w Łęcznej, zapowiedzianej na jutro, 31 marca.

Tym samym w trzecim roku od wyborów koalicja PiS - Wspólna Sprawa pruje się, aż trzeszczy.

Ruchy w Komisji Rolnictwa

Pierwsze szwy puściły z końcem listopada ub. roku, gdy ze Wspólnej Sprawy odszedł radny, Piotr Kotuła. Zadeklarował niezależność. Wyjaśniał, że w zbyt wielu sprawach nie zgadza się z burmistrzem. Jako radny - ale też rolnik, przedsiębiorca i mieszkaniec Starej Wsi wskazywał, że za mało pieniędzy przeznacza się na inwestycje na terenach wiejskich, a polityka gminy wobec przedsiębiorców i potencjalnych inwestorów kuleje.

Dziś mówi się o nim jako murowanym kandydacie na nowego przewodniczącego Komisji Rolnictwa i Ochrony Środowiska. W porządku obrad najbliższej sesji RM widnieje projekt uchwały odwołującej dotychczasową przewodniczącą, Teodozję Sytą. W uzasadnieniu czytamy, że został przygotowany w związku z pismem do przewodniczącego RM, w którym większość sołtysów z gminy Łęczna zwraca się z prośbą o podjęcie takiej uchwały. Mówi się, że przewodnicząca deklarowała już rezygnację, ale zmieniła zamiar. „Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom sołtysów" projekt odwołania przygotowało i podpisało czworo radnych, w tym dwoje z PiS i dwoje - jak się mówi w Łęcznej - „rozłamowców", w tym Piotr Kotuła. Czy na przewodniczącego zgłosi go Mariusz Fijałkowski w zamian za poparcie swojej kandydatury na wiceprzewodniczącego Rady Miejskiej?

Piotr Winiarski, wiceprzewodniczący rady i szef klubu radnych PiS, mówi: - Ale czy przewodnicząca zostanie odwołana? Faktem jest, że Piotr Kotuła jest w radzie bardzo dobrze odbierany. Jest radnym, który angażuje się w podejmowane sprawy.

Kto na wiceprzewodniczącego?

Na środowej sesji zaplanowano także wybory uzupełniające wiceprzewodniczącego RM. Miałby zostać wybrany w głosowaniu tajnym bezwzględną większością głosów w obecności co najmniej połowy ustawowego składu rady. Funkcję wiceprzewodniczącego pełnił zmarły w grudniu, śp. radny Andrzej Grzesiuk.

Wnioskodawcy uzasadniają: „Uzupełnienie wakującej funkcji poprawi organizację pracy rady poprzez podział obowiązków między przewodniczącego i dwóch wiceprzewodniczących".

Jako kandydata wymienia się Mariusza Fijałkowskiego, który o stanowisko burmistrza rywalizował już i z burmistrzem Teodorem Kosiarskim, a w ostatnich wyborach - z Leszkiem Włodarskim, znanego z bardzo krytycznego podejścia do łęczyńskich władz. Będąc szefem klubu Lepsza Łęczna, razem z radnymi, składał doniesienia na poprzedniego burmistrza do CBA i prokuratury, które nie dopatrzyły się złamania prawa przez Teodora Kosiarskiego. Ostatnio suchej nitki nie zostawił na Urzędzie Miejskim w programie TVP3 Lublin, gdzie z Łukaszem Siegiedą z bloga LLE24 alarmowali o nieprawidłowościach w łęczyńskim ratuszu za obecnego burmistrza.

Fijałkowski może

Piotr Winiarski pytany o kandydaturę Fijałkowskiego, nie potwierdza: - Na dziś powiedzieć mogę tylko tyle, że nic nie wiem na ten temat. Chciałbym zauważyć, że klub radnych PiS liczy ośmioro radnych, a bezwzględna większość wynosi 11, więc de facto my o tym nie zdecydujemy. Spotkanie w tej sprawie odbędzie się w poniedziałek, jeśli się odbędzie.

Przewodniczący zaznacza, że ustawowo funkcji wiceprzewodniczącego rady nie mogą pełnić radni wchodzący w skład Komisji Rewizyjnej oraz Komisji Skarg, Wniosków i Petycji, a więc - ze względu na zaangażowanie wielu radnych w prace tych komisji - wybór jest bardzo ograniczony.

W przypadku Mariusza Fijałkowskiego kolizja nie ma miejsca, nie pełni w tych komisjach żadnych funkcji.

Klub radnych PiS spotkać się miał wczoraj. Zdalnie, wobec rozpędzającej się trzeciej fali pandemii. Piotr Winiarski skwitował: - Co pewne, drugi wiceprzewodniczący jest zdecydowanie potrzebny, zważywszy na skalę problemów miasta i gminy. Nie czas w tej chwili na nazwiska, jakie kandydatury padną, okaże się na sesji, jeśli się odbędzie.

Burmistrz i Wspólna Sprawa

Pod wnioskiem o wybór wiceprzewodniczącego podpisało się sześciu radnych, wszyscy z klubu PiS. Co burmistrz na to, że wybiorą swojego?

- Nic mi w tej sprawie nie wiadomo - mówi Leszek Włodarski, burmistrz Łęcznej. - W ostatnim czasie nikt z koalicjantów ze mną ta ten temat nie rozmawiał, a informację o propozycji zmian w radzie zobaczyłem w porządku obrad. Przypomnę tylko, że śp. Andrzej Grzesiuk był wiceprzewodniczącym z klubu Wspólna Sprawa.

Przypomnijmy. PiS tworzył w mieście koalicję wraz z burmistrzem, stąd m.in. powołanie w styczniu tego roku zastępczyni Anny Cieślińskiej wskazanej przez PiS.

W ratuszu nie kryją, że ewentualne odwołanie Teodozji Syty, radnej burmistrza ze Wspólnej Sprawy, z funkcji przewodniczącej Komisji Rolnictwa oraz wybór Fijałkowskiego na Wiceprzewodniczącego całej Rady Miejskiej oznacza zerwanie koalicji i jest sygnałem, że PiS-owi już z burmistrzem nie jest po drodze.

Póki co, wczoraj do południa w ogóle nie wiadomo było, w jakiej formule i czy w ogóle sesja się odbędzie.

Krzysztof Matczuk, przewodniczący RM w Łęcznej: - Idziemy w kierunku posiedzenia hybrydowego, z obecnością stacjonarną radnych, którzy nie mają możliwości uczestnictwa zdalnego. Po analizie danych z Sanepidu, dotyczących skali zachorowań, zdecydujemy, czy sesja się odbędzie, czy też przełożymy ją na po świętach.

Czy Mariusz Fijałkowski szykuje się na wiceprzewodniczącego, nie dowiedzieliśmy się dlatego, że nie odbierał od nas wczoraj telefonów.

Z ostatniej chwili - sesja została przełożona na 7 kwietnia.

Jolanta Chwałczyk

Mariusz Fijałkowski
radny PiS, zaczynał w młodzieżówce SLD, następnie szef klubu Lepsza Łęczna, który do PiS przystąpił widowiskowo - podczas konwencji wyborczej Artura Sobonia w Łęcznej. Kandydował na burmistzra Łęcznej. Przegrał i z Teodorem Kosiarskim, i ostatnio - z Leszkiem Włodarskim. Związany z krytycznym wobec Urzędu Miejskiego blogiem LLE24

Leszek Włodarski
burmistrz Łęcznej

Piotr Winiarski
wiceprzewodniczący RM i szef klubu radnych PiS W ostatnich wyborach samorządowych rywalizował z Leszkiem Włodarskim o fotel burmistrza Łęcznej

Fot.UM

Fot.Marzena Olędzka

KRONIKA STRAŻACKA

Walczyli z ogniem i wodą, wozili na szczepienia, ogarniali kraksę

W dniach 19-25 marca do dyżurnych Komendy Powiatowej Państwowej Straży Pożarnej w Łęcznej wpłynęło 12 zgłoszeń, pięć o pożarach i siedem dotyczących miejscowych zagrożeń.

Strażacy gasili płonące suche trawy i pozostałości roślinne, domek letniskowy, sadzę w przewodzie kominowym. Wypompowywali wodę z rozlewiska. Wykonali też pięć kursów do punktów szczepień, dowożąc mieszkańców, którzy nie mieli możliwości dotrzeć tam własnym sumptem.

W dniu 24 marca po godz. 13 wezwano ich do wypadku drogowego w Puchaczowie, gdzie pojechały dwa zastępy ratowniczo-gaśnicze z KP PSP Łęczna oraz jednostki OSP Puchaczów.

Na miejscu zastali uszkodzone - po zderzeniu - trzy samochody osobowe stojące na jezdni i blokujące ją w obydwu kierunkach. Uczestnicy wypadku opuścili auta o własnych siłach, jednej z osób poszkodowanych ratownicy udzielili kwalifikowanej pierwszej pomocy medycznej, po czym przekazali pod opiekę zespołu ratownictwa medycznego.

Dalsze działania straży polegały na zabezpieczeniu miejsca wypadku, odłączeniu akumulatorów w uszkodzonych autach, kierowaniu ruchem drogowym, zorganizowaniu objazdu i usunięciu z jezdni rozlanych płynów eksploatacyjnych.

Akcja ratownicza trwała półtorej godziny. Wzięło w niej udział 13 ratowników, zespół ratownictwa medycznego oraz policja.

jch

eprasa.pl f314ad0d30

- Prasa się tym zajęła i jesteśmy sławni na cały kraj - komentuje Antoni Bielski

Po artykule we „Wspólnocie": Kontrole zatrudnienia w szpitalu

Władze Starostwa Powiatowego w Lubartowie postanowiły zlecić zewnętrznej firmie prześwietlenie polityki kadrowej w szpitalu. Decyzja zapadła po tym jak na łamach „Wspólnoty Lubartowskiej" opisaliśmy sprawę księgowej - wg sądu pierwszej instancji - niesłusznie zwolnionej ze szpitala. Radni przyśpieszyli swoją kontrolę.

Prawo pracy, zamówienia publiczne i zakupy

Starosta i Zarząd Powiatu Lubartowskiego chcą dokładniej przeanalizować politykę kadrową w szpitalu w Lubartowie. Podczas środowej (24 marca) sesji Rady Powiatu starosta Ewa Zybała (PiS) poinformowała o tym, że Zarząd Powiatu postanowił zlecić przeprowadzenie kontroli zewnętrznej w SPZOZ w Lubartowie z zakresu prawa pracy oraz z zakresu zamówień publicznych i polityki zakupowej za okres od 1 stycznia 2019 roku do 31 grudnia 2020 roku.

- Kontrola nie została jeszcze zlecona. Na razie wystosowaliśmy zapytanie ofertowe, zgłosić może się każdy podmiot - odpowiadała starosta Ewa Zybała. - Dyrektor odpowiada za wynik szpitala. Życzymy sobie, by otrzymać bardzo skrupulatne informacje, w tabelkach, podkreślone na czerwono i wypunktowane, dlaczego w 2020 roku szpitalowi miesięcznie brakowało 1 mln zł. Dlaczego było 200 tys. zł straty (na koniec 2018 roku - przyp. red.), a nagle wymagalnych zobowiązań narosło 12 mln zł. W październiku 2018 roku została utracona płynność finansowa szpitala. Społeczeństwo się dowie prawdy - mówiła starosta, obiecując, że wyniki kontroli udostępni m.in. na łamach „Wspólnoty".

Artykuł, decyzja, kontrola

Decyzję o zleceniu kontroli w szpitalu Zarząd Powiatu podjął we wtorek, 23 marca. Tego samego dnia ukazało się poprzednie wydanie „Wspólnoty Lubartowskiej", na łamach którego szeroko opisujemy sprawę wyroku sądu pierwszej instancji - przedstawiciele wymiaru sprawiedliwości orzekli, że zwolniona w kwietniu 2019 roku księgowa szpitala została zwolniona niezgodnie z przepisami.

Jednocześnie sędzia Sądu Rejonowego Lublin-Zachód w Lublinie podkreśliła w uzasadnieniu wyroku o działaniach kadrowych dyrektor szpitala wskazujących - zdaniem sędzi - na niegospodarność. Część wyjaśnień przedstawionych przed sądem przez Sylwię Domagałę, dotyczących polityki kadrowej szpitala, sędzia określiła z kolei „jako sprzeczne z zasadami doświadczenia życiowego i logicznym rozumowaniem". Adwokat szpitala złożył apelację od wyroku sądu pierwszej instancji. Sprawa nie została jeszcze rozstrzygnięta.

Jedna kontrola to za mało

Radni zdecydowali, że jedna kontrola w szpitalu to zbyt mało. Antoni Bielski (PiS), przewodniczący Komisji Rewizyjnej, zawnioskował o przesunięcie planowanej wcześniej kontroli w SPZOZ-ie z trzeciego na drugi kwartał br.

- Przeczytałem artykuł we „Wspólnocie". Jego treść świadczy o tym, że w szpitalu dzieje się bardzo źle. Jak można w zadłużonym szpitalu zatrudniać rzecznika prasowego? Od tego się zaczęło. Starosta powinna się przyjrzeć sprawie zatrudnienia w szpitalu od razu po skardze pani Wesołowskiej. Były już wcześniej sygnały. Nie doszłoby do tego, co jest teraz. Prasa się tym zajęła i jesteśmy sławni na cały kraj. Sławni w złym znaczeniu tego słowa. Mleko się rozlało - mówił radny z Michowa.

Jerzy Zwoliński, radny KO
- Dopiero Komisja Rewizyjna będzie ciałem wiarygodnym, które odpowie na kilka pytań. M.in. pytań, które stawia Joanna Wesołowska (zwolniona księgowa). Wszystkich słuchaczy odwołuję do artykułu we „Wspólnocie"

Antoni Bielski, radny PiS
- Przeczytałem artykuł we „Wspólnocie". Jego treść świadczy o tym, że w szpitalu dzieje się bardzo źle

Pomysł kontroli w wykonaniu radnych poparła także opozycja.

- Dopiero Komisja Rewizyjna będzie ciałem wiarygodnym, które odpowie na kilka pytań. M.in. pytań, które stawia Joanna Wesołowska (zwolniona księgowa). Wszystkich słuchaczy odwołuję do artykułu we „Wspólnocie". Księgowa pobierała niskie pobory i została zwolniona, a za chwilę zostały zatrudnione dwie osoby. I jak się dowiadujemy z artykułu, o zdecydowanie wyższych wynagrodzeniach - mówił radny Jerzy Zwoliński (KO). - Nie chcę słuchać wyjaśnień dyrektor. Chcę, żeby Komisja Rewizyjna sprawdziła, jaki był poziom kosztów osobowych na koniec 2017 i 2018 roku, a jaki był poziom wynagrodzeń w roku 2019 i 2020. Niech komisja zatrudni zewnętrznego specjalistę, który odpowie w jakim stopniu ten stan zawdzięczamy nieodpowiedzialnej decyzji rządu o podwyżkach dla medyków i niezabezpieczeniu na to pieniędzy, a w jakim stopniu pani dyrektor wykorzystała sytuację i pozwoliła sobie na swobodę w zakresie wynagrodzeń - przekonywał radny.

Za przesunięciem kontroli na wcześniejszy termin zagłosowali niemal wszyscy radni. W tym starosta.

- Wszelkie kontrole, by rozwiać wątpliwości, są zasadne, żebyśmy mieli jasność sytuacji. Radni, pracownicy, dyrektor i Zarząd Powiatu się o to nie obrażą - komentowała Ewa Zybała.

Komisja Rewizyjna ma powołać ekspertów, by ci fachowo przeanalizowali dokumenty.

Dominik Smagała

Bogdanka: Wyników nie ściął koronawirus, lecz spadek popytu na węgiel

- Na tle branży, mimo trudnej sytuacji na rynku, pozostajemy nadal spółką rentowną – podkreślał w piątek prezes Artur Wasil, podczas konferencji podsumowującej wyniki Enei i Lubelskiego Węgla Bogdanka w roku 2020. Były też trzy zdania o elektrowni w Starej Wsi, szumnie zapowiadanej przez rząd w ostatnich latach.

LW Bogdanka przedstawiła wyniki finansowe za ub. rok. Kopalnia zanotowała spadek przychodów z 2,16 mld w roku 2019 do 1,82 mld zł, spadek zysku operacyjnego z 375,2 mln do 95,2 mln zł i zysku netto z 309 mln zł do 73 mln. Produkcja węgla była niższa o 19 procent. Wyniosła 7,6 mln ton.

Na wysokich ścianach

- Początek pandemii i ograniczenie popytu na węgiel w pierwszej części roku odbiły się, rzecz jasna, na naszych celach produkcyjnych, produkcja na poziomie 7,6 mln ton odbiega od standardów przyjętych w Bogdance – referował Artur Wasil, prezes LWB. - W drugiej połowie roku borykaliśmy się z problemami natury górniczo-geologicznej na jednej ze ścian. Trzeci i czwarty kwartał był także okresem wzrostu zachorowań na Bogdance, ale nie miało to determinującego wpływu na poziom produkcji. Poradziliśmy sobie z problemem, choć wywołał duży lecz krótkotrwały chaos organizacyjny.

Pytany o gotowość spółki na trzecią falę pandemii prezes ocenił, że wprowadzone rozwiązania sprawdziły się i nie wymagają modyfikacji. W piątek w Bogdance odnotowano 40 zakażonych pracowników.

Prezes podsumował, że największy wpływ na spadek produkcji miał spadek popytu na węgiel: - Jeśli zaś chodzi o wyniki finansowe w czwartym kwartale, wzrost poziomu uzysku związany był z tym, że korzystaliśmy w 63 proc. z wysokich ścian i ta tendencja będzie się utrzymywać. Zmierzamy do tego, by systematycznie pracować nad poprawą uzysku poprzez zmianę miksu zależności ścian wysokich od niskich. Docelowy model zakłada dwie ściany wysokie, jedną niską.

Pytany o największe zagrożenia dla Bogdanki wskazał: - To tempo w jakim będzie postępować dekarbonizacja. Naszym celem jest produkować jak najtaniej, rozpocząć produkcję węgla koksującego i dążyć do realizacji wizji Bogdanki jako firmy wielopłaszczyznowej, a nie tylko związanej z produkcją węgla.

Prezes zapowiadał, że Bogdanka chce się ścigać nie tylko z producentami krajowymi: - Zamierzamy konkurować z węglem importowanym. Diagnozujemy obszary, które pozwolą nam produkować taniej.

Ostatnia kopalnia

W br. LWB ma w planach zainwestować 590 mln zł: - W wykonanie nowych chodników, modernizację kompleksu ścianowego, by zainstalować go w ścianie długości 400 m, dzięki czemu będziemy w stanie produkować węgiel taniej. Dziś mamy ściany długości 300 m, a nasze założenia wskazują, że eksploatacja parceli 400 m będzie o 20 proc. mniej kosztowna niż ścian o długości 300 m.

W piątek w Bogdance odnotowano 40 zakażonych pracowników

Prezes Wasil potwierdzał, że Bogdanka ma być ostatnią likwidowaną kopalnią. Dysponuje zasobami powyżej 2060 roku: - Będzie funkcjonować tak długo, jak długo potrzebny będzie w Polsce węgiel energetyczny.

Paweł Szczeszek, prezes Enei, do której należy Bogdanka, pytany o plany budowy elektrowni w technologii zgazowania węgla w Starej Wsi odpowiedział: - Chcemy inwestować w technologie zeroemisyjne. Otoczenie rynkowe i regulacyjne jest bardzo dynamiczne. Realizacja projektów energetycznych zależy od nastawienia instytucji finansowych. Analizujemy projekt, biorąc pod uwagę wspomniane czynniki.

Artur Wasil,
prezes LWB

- W ub. roku rozpoczęliśmy eksploatację ściany o rekordowo długim, 7 km wybiegu, do czego przygotowywaliśmy się od kilku lat, wykonując roboty chodnikowe i opracowując narzędzia cyfrowe. Pod koniec roku ogłosiliśmy nową strategię rozwoju LWB, co daje nam podstawy do optymistycznego patrzenia w przyszłość

Jolanta Chwałczyk

Kręcił bączki na parkingu aż uderzył w wiatę

Tak skończyły się popisy 23-latka przed swoją partnerką. Teraz mężczyzna będzie mógł ją wozić... rowerem.

W niedzielę, 21 marca, ok. godz. 18.30 policjanci zauważyli kierowcę bmw, który „kręcił bączki" na parkingu zamkniętego w tym czasie hipermarketu w Łęcznej. 23-latek takie popisy wykonywał przed swoją partnerką, która jechała razem z nim.

- W pewnym momencie uderzył w wiatę na wózki sklepowe, powodując jej uszkodzenie – informuje sierż. szt. Izabela Zięba z łęczyńskiej komendy. - Był już kilkukrotnie karany za łamanie przepisów w ruchu drogowym. Funkcjonariusze zatrzymali prawo jazdy 23-latka i dowód rejestracyjny samochodu.

Kierowca usłyszał zarzuty stworzenia zagrożenia bezpieczeństwa w ruchu drogowym i używania pojazdu w sposób zagrażający bezpieczeństwu.

- Przyznał się do winy i poddał się dobrowolnie karze grzywny w wysokości 1 tys. zł. Czeka go też zakaz prowadzenia pojazdów mechanicznych na sześć miesięcy. Jak sam oświadczył, już zakupił rower, aby dojeżdżać do pracy – kończy sierż. szt. Zięba.

Kamil Kulig

eprasa.pl f314ad0d30

RIO po stronie wójta Końskowoli, a nie radnych. Ale wójt i tak już mniej może

POWIAT PUŁAWSKI: Radni opozycji wykreślili z projektu budżetu wójta na 2021 r. budowę parkingu, z którego wykonawcą gmina już podpisała umowę, przesuwając pieniądze na budowę chodnika przy powiatówce.

Radni zmniejszyli wójtowi uprawnienia: bez upoważnienia rady może wprowadzać i likwidować zadań w budżecie, o wartości do 15 tys. zł, a nie jak dotychczas do kwoty 50 tys. zł

Wójt wywołany do tablicy

Zgodnie z prawem w obecnej sytuacji epidemicznej wydłużono gminom czas na przyjęcie uchwały budżetowej do końca marca - wcześniej budżet musiał być zatwierdzony do końca stycznia. W Końskowoli sesja budżetowa odbyła się pod koniec lutego. Do tego czasu władze gminy pracowały na projekcie budżetu, do którego wójt zarządzeniami wprowadził kilka zmian. Dotyczyły m.in. przesunięcia środków z zaplanowanej dotacji dla powiatu, z którym gmina miała wspólnie budować chodnik w Witowicach. Po tym, jak okazało się, że powiat nie planuje w tym roku wykonania tego zadania, włodarze postanowili przeznaczyć 150 tys. zł na osuszanie piwnic w budynku Zespołu Placówek Oświatowych w Starym Pożogu. Ogłoszono także przetarg na budowę parkingu między ul. Lubelską i Kurowską, dla którego wcześniej przygotowano już dokumentację projektową. 19 lutego przekazano wykonawcy plac budowy. Radni uznali, że wójt złamał prawo, bo po pierwsze zawarł umowę z wykonawcą na podstawie tzw. prowizorium budżetowego, a po drugie stoją na stanowisku, że ważniejsze jest bezpieczeństwo mieszkańców i budowa chodników. Dlatego na sesji pytali o to, dlaczego decyzje zostały podjęte bez czekania na zatwierdzenia budżetu przez radę. - Dokąd nie ma budżetu, mnie obowiązuje projekt budżetu. Poza tym nie chciałem być oskarżony o jakiś marazm w przyszłym głosowaniu nad wotum zaufania - przekonywał Stanisław Gołębiowski.- Chyba zdaje sobie pan sprawę z tego, że nam najbardziej doskwiera bezpieczeństwo, poruszanie się po wsi. My nie możemy przechodzić. A nie brak miejsc parkingowych. Dopiero pan zachwalał, że wokół rynku mamy tyle miejsc. Damy sobie radę, niech pan nas nie uszczęśliwia na siłę - mówił radny Leszek Rodzoś i dodawał:

- My chcemy bezpieczeństwa. Mamy po rowach skakać? Po drzewach łazić jak małpy, żeby do sklepu przejść bezpiecznie, aby zrobić zakupy? Ja tu nie jestem marionetką, aby przychodzić i głosować pańskie pomysły.

Powiat nie ma pieniędzy, współpracy nie będzie

Wójt Końskowoli tłumaczył, że zanim podjął decyzję o budowie parkingu przy ul. Lubelskiej w „stolicy" gminy o możliwości remontów dróg, czy budowy chodników pytał władze powiatu. Często tego typu inwestycje były realizowane właśnie we współpracy ze starostwem, z którym gmina dzieliła się kosztami. O jakie inwestycje chodziło?- Budowa chodnika w miejscowości Witowice, przebudowa drogi powiatowej 2508L na odcinku Witowice - Opoka, budowa chodnika w miejscowości Chrząchów, budowa chodnika Stara Wieś - Skowieszyn, budowa kanalizacji deszczowej oraz chodnika w miejscowości Końskowola ul. Kurowska - wyliczał Stanisław Gołębiowski.

Powiatowy Zarząd Dróg deklarował, że chce z gminą współpracować, ale po 2021 r. Władze powiatu w styczniu stwierdziły, że nie kwestionują potrzeby wdrażania wspomnianych zadań drogowych, jednakże w tym roku nie planują ich realizacji. - Wydaje mi się, że byłoby to wysoką niegospodarnością budowanie chodników przy drogach powiatowych, wtedy, kiedy w całym powiecie obowiązują zasady 50 na 50 (50 proc. kosztów po stronie gminy, a 50 proc. po stronie powiatu - przyp. red.) - mówił Stanisław Gołębiowski.

Radni postawili na swoim

W lutowej uchwale budżetowej radni wykreślili budowę parkingu między ul. Lubelską a Kurowską, przesuwając pieniądze przeznaczone na ten cel (550 tys. zł) na dotację dla powiatu puławskiego na budowę chodnika przy drodze powiatowej w Witowicach. Rada nie wyraziła również zgody na przesunięcie środków na osuszenie piwnic w szkole w Pożogu. Jednocześnie radni zmniejszyli wójtowi uprawnienia przy dokonywaniu zmian w budżecie - od teraz ma upoważnienie rady do wprowadzania i likwidowania zadań w budżecie, o wartości nie jak dotychczas do kwoty 50 tys. zł, ale 15 tys. zł. Co więcej przewodniczący rady o wątpliwościach, co do zgodności działań wójta z prawem powiadomił rzecznika dyscypliny finansów publicznych przy Regionalnej Izbie Obrachunkowej w Lublinie. Jego czujność przy przetargu na parking wzbudziło także to, że w dokumentacji przetargowej mającej znaleźć się między ul. Lubelską a Kurowską stacji ładowania pojazdów elektrycznych, zauważył parametry urządzeń oferowane przez jednego konkretnego producenta. Powiadomił CBA i prezesa Urzędu Zamówień Publicznych. Chodzi o sprawdzenie, czy nie doszło do złamania prawa zamówień publicznych.

RIO może dać radzie po nosie

Stanisław Gołębiowski 5 marca złożył do Regionalnej Izby Obrachunkowej w Lublinie skargę na działania Rady Gminy podnosząc, że podjęła uchwałę budżetową z naruszeniem prawa. Jego zdaniem bezprawnie usunięto z projektu budżetu budowę wspomnianego parkingu. Wójt podnosi, że przez decyzję rady w budżecie nie ma zabezpieczonych pieniędzy na budowę parkingu, z którego wykonawcą już zawarto umowę. Kolegium RIO stwierdziło, że uchwała w sprawie zatwierdzenia budżetu gminy Końskowola na 2021 r. została podjęta częściowo z istotnym naruszeniem prawa. W ocenie RIO takie działanie rady uniemożliwia wójtowi wywiązanie się z zawartych wcześniej umów. Co więcej, po analizie nagrania sesji urzędnicy z Lublina wskazują, że radni mieli świadomość umowy i konsekwencji związanych z wykreśleniem zadania z budżetu. Dlatego wszczęli postępowanie nadzorcze w celu stwierdzenia nieważności części uchwały budżetowej. Rada gminy może do 19 kwietnia dostosować uchwałę do obowiązującego prawa, czyli wprowadzić do budżetu wykreśloną wcześniej budowę parkingu. Może też złożyć pisemne wyjaśnienia. Jak informuje nas wiceprzewodniczący Piotr Murat, decyzja jeszcze nie zapadła.

Marta Pietroń

A U T O P R O M O C J A

wspólnota
GRUPA WYDAWNICZA

Wydawnictwo Wspólnota poszukuje

Specjalisty ds. reklamy

posiadających zdolności komunikacyjne, negocjacyjne, oraz umiejętność skutecznej sprzedaży powierzchni reklamowych do naszych tygodników i na portale internetowe

WYMAGAMY:
- dobrej komunikatywności
- kreatywności
- konsekwencji w działaniu i umiejętności planowania pracy
- uśmiechu i pozytywnego nastawienia
- prawa jazdy kat. B

OFERUJEMY:
- atrakcyjne wynagrodzenie podstawa + prowizja
- stabilne warunki zatrudnienia
- szkolenia branżowe
- pracę wolną od rutyny
- narzędzia niezbędne do pracy
- możliwość pracy zdalnej

Aplikuj na adres:
mokrzycka@24wspolnota.pl

Zgłosił kradzież auta, żeby wyłudzić odszkodowanie

To miało być oszustwo doskonałe. Jednak plan nie wypalił. Mieszkaniec powiatu puławskiego będzie odpowiadał za zawiadomienie policji o niepopełnionym przestępstwie i składanie fałszywych zeznań.

W ubiegłym tygodniu 29-letni mieszkaniec gminy Puławy zgłosił puławskiej policji kradzież wartego prawie 40 tys. zł volkswagena passata. Twierdził, że przyjechał nim do kuzynki, auto zaparkował przed posesją, a gdy potem wyszedł z jej domu, samochodu już nie było. Funkcjonariusze natychmiast rozpoczęli poszukiwania pojazdu. - W tym celu, zarówno na terenie powiatu puławskiego, jak też innych powiatów w Polsce przesłuchano szereg osób, mogących mieć związek ze zdarzeniem - opowiada podkom. Ewa Rejn-Kozak, rzecznik prasowy Komendy Powiatowej Policji w Puławach.

Okazało się, że żadnej kradzieży nie było, a mężczyzna wymyślił całą historię, aby wyłudzić od ubezpieczyciela odszkodowanie za skradziony samochód. Jak ustalili stróże prawa 29-latek rzeczywiście miał taki pojazd. Kupił go pod koniec ubiegłego roku, ale okazał się znacznie uszkodzony. Przy rejestracji auta posługiwał się zdjęciami podobnego samochodu, wypożyczonego od kuzyna oraz numerami rejestracyjnymi i dokumentami faktycznie kupionego - uszkodzonego pojazdu. Wykupił także wysokie ubezpieczenie auta. - Liczne nieścisłości w zeznaniach, spowodowały, że przyznał się do popełnionego czynu. Wytłumaczył się tym, że chciał dokończyć urządzanie domu oraz posesji i brakowało mu pieniędzy - wyjaśnia podkom. Rejn-Kozak.

Marta Pietroń

eprasa.pl f314ad0d30

Prokuratura wyjaśnia przyczynę zgonu nauczycielki z Kocka

Koledzy zmarłej nauczycielki: „Śmierć ta zaskoczyła nas”

POWIAT LUBARTOWSKI: Dramatyczna relacja matki zmarłej nauczycielki z Kocka poruszyła całą Polskę. Prokuratura wstrzymała pogrzeb, zleciła sekcję zwłok. Stan zdrowia kobiety gwałtownie pogorszył się po zaszczepieniu na covid.

Fot.Grzegorz Rekiel

Lech Sprawka,
wojewoda lubelski
- Pozostawmy to do oceny specjalistom, przyczyny zgonu na pewno będą dogłębnie wyjaśnione

Z relacji matki zmarłej
- Córka zdążyła pójść na swoje łóżko z gorączką 40 stopni i z dreszczami, z kolei zięć został na dole z podobnymi objawami

Nagranie rozmowy telefonicznej z matką zmarłej pojawiło się w internecie w ubiegłym tygodniu. Zyskało natychmiast tysiące udostępnień i komentarzy na facebooku. Starsza kobieta opowiada, co działo się po tym, jak jej 40-letnia córka została zaszczepiona. Doszło do tego 1 marca. Zaszczepiony został w tym samym czasie również jej mąż. Już tego samego dnia, około godz. 17 kobieta dostała bardzo wysokiej gorączki.

40 stopni gorączki i ból głowy

- Córka zdążyła pójść na swoje łóżko z gorączką 40 stopni i z dreszczami, z kolei zięć został na dole z podobnymi objawami. Córka pociła się bardzo, były drgawki, były mdłości, zawroty w głowie, nie wiedziała co się z nią dzieje - mówi na nagraniu marka zmarłej.

Mąż kobiety również miał niepokojące objawy. Według zarejestrowanej relacji też miał gorączkę wysoką, ból w mięśniach, nie był w stanie poruszać się.

- Zgłosili się we wtorek do lekarza. Lekarz dał tylko zwolnienie. Gorączka powoli ustępowała, walka trwała do piątku po uzgodnieniu wtorkowym z lekarzem rodzinnym, który niewiele zastosował, tylko kazał brać leki przeciwbólowe i przeciwgorączkowe. Jeden dzień było przerwy w sobotę. W niedzielę, a w zasadzie to już w sobotę wieczorem, zaczęła się z powrotem gorączka - relacjonuje matka zmarłej na nagraniu.

Według tej relacji nauczycielka miała znów 40 stopni gorączki w niedzielę, zawroty głowy, mdłości, niezwykle silne bóle głowy. Zawroty głowy powodowały zaburzenia widzenia. Było już tydzień po szczepieniu.

- Udała się do lekarza w poniedziałek, dał jej zwolnienie następne na tydzień. We wtorek była też u lekarza, też nie dał żadnych badań. Jeśli będzie podwyższone ciśnienie, zalecił tylko leki od ciśnienia, które nic nie pomagały, czy wzięła lek, czy nie wzięła, a ciśnienie nie było aż takie wysokie, bo było 140/90 czy 150/90. To nie jest ciśnienie wskazujące, żeby tak głowa bolała. W końcu żeby jej ulżyło, wzięła ketonal - opowiada na nagranej rozmowie matka zmarłej.

Upadła w progu szpitala

Lekarz rodzinny poradził chorej, żeby skontaktowała się z kardiologiem. Zrobiła to w środę 10 marca. Kardiolog udzielił teleporady.

- Dał jej tylko zmianę leku od ciśnienia. Po dłuższych prośbach i błaganiach, umówiła się w piątek - mówi na nagraniu matka. - W środę leki od ciśnienia nadal nie pomagały, więc uprosiła już w czwartek pana doktora, jakiegoś neurologa, który też miał się cieszyć dużym zaufaniem, była na wizycie o godz. 20. Nie pomógł, ja go obwiniam za to, bo powinien się poradzić, co robić z takim pacjentem. 11 marca już ona uzgodniła jakoś tę wizytę neurologiczną w Lublinie na 12 w piątek. Lekarz stwierdził po dłuższym badaniu godzinnym czy półtoragodzinnym, że to może być zapalenie opon mózgowych - relacjonuje zrozpaczona matka.

Według zarejestrowanej rozmowy lekarz dał skierowanie na tomograf głowy i odesłał pacjentkę do domu, zamiast wezwać karetkę.

- Wyszli od tego lekarza z receptą, już były wymioty, już nie wiadomo co się z nią działo, już mieli jechać do domu, mówi: tu nie kupimy, jutro będziemy załatwiać. Odjechali od Lublina może 10 kilometrów, byli w połowie drogi do domu, do mnie. Córka już majaczyła, już mówiła od rzeczy. Zadzwoniła znajoma lekarka do zięcia. Ta pani przez telefon mówi: „Wracaj natychmiast do szpitala”. Wrócili do tego szpitala, już w progu mieli robić badania covidowe, w progu już im się przewróciła - opowiada matka w nagraniu.

Prokuratura wszczyna śledztwo, wypowiada się wojewoda

Chora została przyjęta do szpitala 12 marca.

- Cały czas była walka o życie. Nie dawali nam nadziei. I co się okazało - pierwsze badania były takie, skąd jest ta niska płytkowość. 40-letnia osoba, nie chorowała nigdy. Logopeda, polonistka, pomagała dzieciom - relacjonuje kobieta w zarejestrowanej wypowiedzi. Chora nauczycielka zmarła 19 marca. Pogrzeb miał się odbyć w kościele w Kocku, 23 marca. Tuż przed uroczystościami przed świątynią stał mężczyzna rozdający antyszczepionkowe ulotki.

O nagraniu relacji matki było już bardzo głośno. Prokuratura Rejonowa w Lubartowie wszczęła postępowanie w kierunku nieumyślnego spowodowania śmierci. Zleciła przeprowadzenie sekcji zwłok, która następnego dnia odbyła się w Lublinie.

Jej wyniki nie są jeszcze znane. Rzecznik Prokuratury Okręgowej w Lublinie Agnieszka Kępka informuje, że sprawę przejmie prokuratura spoza Lubartowa.

Sprawa stała się głośna, poruszył ją nawet wojewoda lubelski Lech Sprawka na konferencji prasowej 24 marca.

- Pozostawmy to do rozstrzygnięcia specjalistom. Oczywiście, każda tego typu sytuacja negatywnie wpływa na proces szczepień. Wydaje mi się, że szybko zostaną rozszyfrowane przyczyny zgonu. Będzie to dogłębnie wyjaśnione - powiedział wojewoda.

Pogrzeb nauczycielki odbył się w ostatni piątek. Było na nim kilkaset osób.

„Odeszłaś cicho, bez słów pożegnania. Tak jakbyś nie chciała, swym odejściem smucić...” takimi słowami ks. J. Twardowskiego pożegnali ją współpracownicy w księdze kondolencyjnej. „Śmierć ta zaskoczyła nas i przekonała o kruchości życia” - kolejny wpis.

Chcieliśmy się skontaktować z rodziną zmarłej, ale mąż odmówił rozmowy, sprawa jest dla niego zbyt bolesna.

Telefon matki zmarłej był wyłączony.

Marcin Kusyk

Koronawirus: część szpitali w woj. lubelskim wypełniona do ostatniego miejsca

Szpital tymczasowy jest wypełniony pacjentami chorymi na COVID-19 do ostatniego miejsca. Podobnie oddziały covidowe w szpitalach w Lubartowie, Janowie Lub., Krasnymstawie, Kraśniku, Łukowie, Radzyniu Podl. oraz w Szpitalu Niepublicznym w Zamościu czy szpitalu Jana Bożego w Lublinie.

Wciąż zwiększa się liczba osób hospitalizowanych z powodu COVID-19. W sobotę pacjentów w szpitalach w woj. lubelskim było już 1400.

- Maksymalnie podczas szczytu drugiej fali (jesienią ub.r. - przyp. red.) mieliśmy zajętych około 1530 łóżek. Powoli zbliżamy się do tego samego poziomu, a z dynamiki dzisiejszych zakażeń wynika, że ten poziom może być przekroczony - powiedział w sobotę sobotę Lech Sprawka, wojewoda lubelski

Zapełnił się już szpital tymczasowy zorganizowany w Targach Lublin - obecnie przebywa tam 84 pacjentów na oddziale wewnętrznym. Miejsc dla zakażonych pacjentów nie ma też już w szpitalach w Lubartowie, Janowie Lubelskim, Krasnymstawie, Kraśniku, Łukowie, Radzyniu Podlaskim oraz w Szpitalu Niepublicznym w Zamościu czy szpitalu Jana Bożego w Lublinie. Nieco lepiej sytuacja wygląda we wschodniej części woj. lubelskiego - w Białej Podlaskiej, Międzyrzecu Podlaskim, Chełmie, Włodawie są jeszcze dostępne łóżka dla zakażonych koronawirusem.

- Sytuacja jest trudna, liczba zakażeń rośnie. Wykonywanych jest więcej testów, bo coraz więcej osób odczuwa objawy. Pamiętajmy, że hospitalizacje następują z kilkudniowym opóźnieniem po testach. Przed i po świętach będzie rosła liczba hospitalizowanych - zaznaczył wojewoda.

W szpitalu tymczasowym możliwe jest uruchomienie maksymalnie 402 łóżka na oddziale wewnętrznym i 80 łóżek respiratorowych. Jeszcze przed świętami uruchomione mogą zostać jeszcze trzy moduły, czyli 168 łóżek oddziału wewnętrznego.

- Opozycja najpierw krytykowała pomysł tworzenia szpitala tymczasowego, określając to jako bezsens i wyrzucanie pieniędzy w błoto. Teraz idzie to w drugą stronę, opozycja pyta, czemu szpital tymczasowy nie jest rozwinięty w całości. No jest, bo gdyby teraz uruchomić jednocześnie 402 łóżka na oddziale wewnętrznym, to nie zapełniłyby się wszystkie - wyjaśniał wojewoda. - W sobotę mamy 84.pacjentów, po weekendzie byłoby około 100. Na pozostałych 300 łóżkach musiałaby jednak być pełna obsada personalna, która nie miałaby co robić. Nie chodzi tu o pieniądze, które trzeba zapłacić za gotowość medyków, ale o to, że wyjęlibyśmy ich ze szpitali, w których są obecnie potrzebni. Dla pacjentów niezakażonych lub tam, gdzie są łóżka covidowe. Dlatego uruchamiamy moduł po module - uzasadnił.

Gotowych do podjęcia pracy w szpitalu tymczasowym jest jeszcze 64 lekarzy, ponad 100 pielęgniarek i ponad 100 ratowników, do tego kilkadziesiąt osób pozostałego personelu. Jednocześnie planowane jest zwiększanie liczby miejsc dla zakażonych w szpitalach w regionie.

- Dyrektorzy szpitali na moje pytanie, ile mogliby jeszcze dołożyć łóżek na bazie swoich szpitali odpowiedzieli, że łącznie 780, w tym ponad 40 respiratorowych. Dodając do tego około 300 łóżek w szpitalu tymczasowym oraz obecnie dostępne 1940 łóżek zakaźnych możemy mieć w woj. lubelskim blisko 3 tys. łóżek dla zakażonych. To jest około połowa wszystkich łóżek w woj. lubelskim. Na razie takiej potrzeby nie ma, to perspektywa na jeszcze większą dramaturgię - zapowiada Lech Sprawka.

DS

eprasa.pl f314ad0d30

Kontrowersje wokół tragicznego wypadku w gminie Wilków

Kobieta zginęła w wypadku. Po krytyce ochotnika komendant powołuje specjalny zespół: Czy właściwie postąpił dyżurny?

POWIAT OPOLSKI: W czwartek w tragicznym wypadku zginęła 49-latka z Wólki Polanowskiej. Strażacy ochotnicy z jej wsi ruszyli na pomoc „w cywilu", bo dyżurny nie wysłał ich jednostki do akcji ratunkowej. – Zarzuty są bezpodstawne – odpiera ataki PSP w Opolu Lubelskim.

Fot. KP PSP w Opolu Lubelskim

W wypadku, do którego doszło w czwartek wieczorem zginęła 49-latka. Jej samochód wypadł z drogi i rozbił się na drzewie. Kobieta na skutek doznanych obrażeń zmarła na miejscu

Do wypadku doszło wieczorem, na drodze powiatowej łączącej Wilków z Karczmiskami. Policja podaje miejsce wypadku Wólka Polanowska. Państwowa Straż Pożarna wskazuje na granicę wsi Szczekarków Kolonia i Urządków.

Uderzyła w drzewo

Wiadomo, że kobieta feralnego wieczoru pojechała do sklepu. Zginęła w drodze powrotnej. Od domu dzieliło ją kilkaset metrów. Służby na miejscu zastały leżące w rowie auto z włączonymi światłami.

- Wewnątrz pojazdu znajdowała się kobieta niedająca oznak życia – relacjonuje asp. szt. Edyta Żur, rzecznik prasowy opolskiej policji.

– Ze wstępnych ustaleń wynika, że kierująca mazdą jadąc nieoświetloną drogą w kierunku Karczmisk na prostym odcinku drogi z nieznanych przyczyn wjechała do rowu i uderzyła w drzewo – podaje.

Podjęta została akcja reanimacyjna. Bezskutecznie. Na skutek doznanych obrażeń kobieta zginęła na miejscu. Policja pod nadzorem prokuratury bada szczegółowe okoliczności wypadku. W odpowiedzi na pytanie, co było bezpośrednią przyczyną zgonu, śledczym mają pomóc wyniki sekcji zwłok, która została zarządzona.

Ochotnik: Dyżurny opóźnił dotarcie służb

Po tragedii w Wólce Polanowskiej zawrzało. Jeden z ochotników nie szczędził słów krytyki pod adresem Państwowej Straży Pożarnej w Opolu Lubelskim. A konkretnie dyżurnego ze stanowiska kierowania, który odpowiada za wysłanie do zdarzenia jednostek. Zarzucił mu karygodne i niekompetentne zachowanie oraz znajomość mapy powiatu.

«Dyżurny pełniący tego wieczora w KP PSP Opole Lubelskie opóźnił dotarcie służb na miejsce i to jest fakt» - skomentował Marcin Mróz zamieszczoną na profilu facebookowym KP PSP w Opolu Lubelskim informację o zdarzeniu.

Ochotnik wezwał dyżurnego z PSP do złożenia wyjaśnień. Pisał też o postępowaniu dyscyplinarnym wobec dyżurnego.

„(...) ginie mieszkanka naszej miejscowości kilometr od domu, a on wysyła jednostki, które mają dużo dalej. A na miejscu wyposażona mobilna jednostka OSP KSRG Wólka Polanowska, która mogła być pierwsza na miejscu z degibrylatorem AED i koniecznym sprzętem. Aż trudno mi uwierzyć, że w przypadku takiej tragedii i takiego zagrożenia życia można podejmować tak głupie i tak karygodne decyzje" (pisownia oryginalna) – wytykał Mróz.

Jednostka, o której wspomina to OSP Karczmiska. Ochotnicy z Wólki Polanowskiej mimo że nie zostali wysłani do akcji, to i tak pośpieszyli na ratunek kobiecie. Po cywilu. Na miejscu - jak zapewniają - zrobili co mogli, ale było już za późno.

„Niekiedy pali się kawałek trawy, jedzie 5 samochodów i ludzie mają się z czego śmiać. A jak gdy ginie człowiek, to szkoda wysłać jeden samochód więcej!!!??" – pyta ochotnik.

Jego wpis odbił się głośnym echem w środowisku strażackim. Czytelnicy prosili nas o wyjaśnienie całej sprawy i zajęcie stanowiska przez Komendę Powiatową Państwowej Straży Pożarnej, która w piątek komentarz ochotnika usunęła. Powód?

- „Zawierał on nieprawdziwe informacje – słyszymy w PSP w Opolu Lubelskim.

PSP: Zarzut jest całkowicie bezpodstawny

W piątek w imieniu komendanta powiatowego Państwowej Straży Pożarnej w Opolu Lubelskimdo zarzutów odniósł sierzecznik.

Rafał Dobraczyński mówi, że są bezpodstawne. Z informacji jaką nam przesłał wynika, że PSP o wypadku została powiadomiona o godz. 19.19 przez Centrum Powiadamiania Ratunkowego (numer 112). Ze zgłoszenia wynikało, iż jedno auto osobowe leży w rowie i jedna osoba jest poszkodowana.

- Wobec powyższego zdarzenie wymagało zadysponowania w pierwszym rzucie do zdarzenia dwóch zastępów PSP, minimum sześciu strażaków, oraz jednego zastępu Ochotniczej Straży Pożarnej z Krajowego Systemu Ratowniczo-Gaśniczego według najkrótszego czasu dojazdu i minimum czterech strażaków. I ten warunek został spełniony – wyjaśnia kpt. Rafał Dobraczyński, rzecznik prasowy KP PSP w Opolu Lubelskim.

Do wypadku dyżurny wysłał dwa zastępy jednostki ratowniczo-gaśniczej z Opola Lubelskiego oraz jednostkę OSP z Wilkowa. W sumie czternastu ratowników. Na miejscu okazało się, że nie ma potrzeby wzywania kolejnych jednostek.

Z otrzymanej z CPR formatki opolscy strażacy wiedzieli, że zdarzenie miało miejsce w lesie na drodze pomiędzy Wilkowem a Wólką Polanowską. Ale brakowało informacji o dokładnym usytuowaniu pojazdu. PSP zwraca uwagę, że las wzdłuż drogi ma około 800 metrów.

- Wobec powyższego czas dojazdu do zdarzenia jednostki OSP Wilków i OSP Wólka Polanowska był podobny, w odległości pomiędzy 2-3 km. Jednocześnie jednostka OSP Wilków posiada dojazd po drogach powiatowych, a Wólka Polanowska po drodze gminnej i powiatowej, choć ze względu na niewielką odległość różnica ta jest nieznaczna – podkreśla.

kpt. Rafał Dobraczyński,
rzecznik KP PSP w Opolu Lubelskim
- Zarzut jest całkowicie bezpodstawny. Postępowanie dyżurnego stanowiska kierowania było odpowiednie

Karczmiska tylko zabezpieczały lądowisko

Rzecznik opolskiej straży pożarnej twierdzi też, że nie ma podstaw do wszczynania postępowania dyscyplinarnego wobec dyżurnego.

- Postępowanie dyżurnego stanowiska kierowania było odpowiednie. W związku z brakiem dokładnej lokalizacji zdarzenia nie miał on możliwości zweryfikować dokładnej odległości dojazdu do miejsca zdarzenia pobliskich jednostek OSP. W zależności od usytuowania pojazdu w lesie, ta wartość mogła różnić się o około 400 metrów na korzyść OSP Wilków lub OSP Wólka Polanowska – tłumaczy Dobraczyński.

Dementuje też informację, że do wypadku wysłana została jednostka z Karczmisk.

- Zarzut jest całkowicie bezpodstawny, OSP Karczmiska nie zostały zadysponowane do tego zdarzenia - zaprzecza rzecznik PSP.

Ta jednostka została wysłana, ale do zabezpieczenia lądowiska śmigłowca Lotniczego Pogotowia Ratunkowego. Lądowisko zostało wyznaczone w Karczmiskach na boisku sportowym. Decyzję o tym podjął pilot, mając na względzie bezpieczeństwo lotu.

Ochotnik się wycofuje, komendant reaguje

W niedzielę chcieliśmy porozmawiać z autorem komentarza. Ochotnik zaczął wycofywać się z tego, co napisał.

- Zagłębiłem się w przepisy i procedury, dodatkowo też przeanalizowałem na spokojnie całe zdarzenie i skonsultowałem wszystko z ekspertami i doszedłem do wniosku, że nie miałem racji. Po tak ciężkim przeżyciu i sytuacji potrzeba czasu, żeby spojrzeć na wszystko racjonalnie – ucina Marcin Mróz.

W niedzielę wieczorem rzecznik PSP w Opolu Lubelskim przekazał nam ważną informację, że komendant w poniedziałek powoła zespół do przeprowadzenia analizy tego zdarzenia.

- Nie mamy nic do ukrycia. W związku z tym, że pojawiły się insynuacje z zewnątrz i próba hejtu na naszej stronie, postanowiłem powołać zespół, który przeprowadzi analizę zdarzenia i sprawdzi prawidłowość całej akcji – mówi bryg. Dariusz Popek, komendant powiatowy PSP w Opolu Lubelskim.

Stworzą go pracownicy komendy. Szef opolskich strażaków przyznaje, że podobne analizy przeprowadzane są w komendzie na temat różnych problemowych zdarzeń.

- Służą one nam w późniejszym czasie też do celów szkoleniowych – dodaje.

Komendant przyznaje, że w piątek rozmawiał z ochotnikiem z Wólki Polanowskiej i cała sprawa została wyjaśniona.

Agnieszka Ciekot

Prokuratura chce uchylenia wyroku w sprawie byłego proboszcza z Kurowa

Puławski sąd będzie musiał przyjąć apelację Prokuratury Okręgowej w Lublinie w sprawie wyroku byłego proboszcza z Kurowa. Ta domaga się uchylenia wyroku w całości i ponownego rozpatrzenia sprawy.

Tak w ubiegły czwartek (25 marca) zdecydował Sąd Okręgowy w Lublinie po rozparzeniu zażalenia na nieprzyjęcie apelacji przez puławski sąd, który stwierdził, że ta wpłynęła po terminie.

Chodzi o wyrok w sprawie byłego proboszcza parafii pw. Narodzenia Najświętszej Marii panny i św. Michała Archanioła w Kurowie (pow. puławski). W listopadzie ubiegłego roku Wiesław C. został uznany winnym przestępstw – wysyłał nieletniej dziewczynie zdjęcia swoich genitaliów i nagiej sylwetki oraz proponował jej współżycie, a dodatkowo namówił matkę nastolatki, by nagrywała i fotografowała nagą córkę, a później przysyłała mu te treści.

Sąd Rejonowy w Puławach skazał byłego proboszcza na 3 lata i 6 miesięcy pozbawienia wolności w otwartym zakładzie karnym, 15 tys. zł nawiązki na rzecz pokrzywdzonej nieletniej oraz 15-letni zakaz wykonywania pracy z dziećmi, jako wychowawca, opiekun, nauczyciel. Dodatkowo zakazał mu kontaktu z pokrzywdzoną i skierował na przymusowe leczenie zaburzeń seksualnych.

Od wyroku odwołała się zarówno prokuratura, jak i obrońca duchownego. Ten domaga się złagodzenia kary.

Puławski sąd uznał jednak, że apelacja prokuratury wpłynęła dzień po terminie i dlatego nie chciał jej uwzględnić. Jednak prokuratura złożyła zażalenie. W miniony czwartek rozpatrywał je Sąd Okręgowy w Lublinie i uchylił zaskarżone postanowienie. To oznacza, że puławski sąd będzie musiał przyjąć apelację prokuratury i przekazać ją wraz z apelacją obrońcy do Sądu Okręgowego w Lublinie.

Marta Pietroń

eprasa.pl f314ad0d30

Wójt gminy Puławy uznany winnym niedopełnienia obowiązków

Rzeka zalała, wójt winien

To decyzja Sądu Okręgowego w Lublinie, podjęta po kasacji wyroku uniewinniającego, jaki zapadł w listopadzie 2019 r.

Rzeka wylała, rolnicy z wójtem do sądu

Proces przeciwko wójtowi gminy Puławy z oskarżenia prokuratury i dwóch oskarżycieli posiłkowych (rolników z gminy Puławy) – toczył się w sądzie od 2015 roku. Chodziło o zdarzenia z 30 maja 2014 roku, gdy rzeka Klikawka wylała na pola rolników w Bronowicach i Łęce, powodując straty w uprawach. Poszkodowanych było ponad 20 gospodarzy. Jak zeznawali świadkowie wójt był powiadomiony o przerwaniu wałów i mimo że pojawił się na miejscu, odmówił wszczęcia działań ratunkowych. Dopiero po wielu godzinach w miejscu wylania rzeki działania podjęła Państwowa Straż Pożarna, poproszona o pomoc przez poszkodowanych.

Najpierw winny, potem uniewinniony

W kwietniu 2019 r. Sąd Rejonowy w Puławach uznał Krzysztofa Brzezińskiego winnym niedopełnienia obowiązków związanych z ochroną przeciwpowodziową i zarządzaniem kryzysowym.

„(...) będąc funkcjonariuszem publicznym - (...), nie dopełnił obowiązków podejmowania działań profilaktycznych w celu zapobieżenia skutkom powodzi. (..) w ten sposób, że zaniechał podjęcia działań zmierzających do zabezpieczenia niekontrolowanego wypływu wody rzeki, działań likwidujących istniejące przesiąki i wyrwy grobli tej rzeki. Sąd uznał to za działanie na szkodę interesu prywatnego właścicieli nieruchomości położonych na terenie miejscowości (nazwa miejscowości) - (imiona i nazwiska 15 osób) oraz właścicieli nieruchomości położonych na terenie miejscowości (nazwa miejscowości). - (imiona i nazwiska 11 osób). W konsekwencji - stwierdził sąd - wójt naraził ich nieruchomości na zalanie. Ponadto działał na szkodę interesu publicznego: gmina poniosła nadmierne koszty wynikające ze zbyt późno podjętej akcji przeciwpowodziowej, konieczności przyznania zasiłków celowych przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej (...)" - czytamy w wyroku

Fot. Dominik Księk

Wójt Krzysztof Brzeziński nie chciał komentować ostatniego wyroku sądu

Wójt został skazany na karę grzywny w wysokości 10 tysięcy złotych. Ponadto zasądzono od niego zwrot wydatków w toku postępowania – kolejne 10 tysięcy – oraz na rzecz oskarżyciela posiłkowego tytułem zwrotu kosztów zastępstwa procesowego 1756 zł.

Już wtedy zapowiadał apelację. W listopadzie 2019 r. Sąd Okręgowy oczyścił go z zarzutów, przychylając się do argumentacji i opinii biegłych, zgodnie z którą opady deszczu w maju 2014 roku były tak intensywne, że podejmowane decyzje podczas ulewy nie miały bezpośredniego wpływu na skalę zniszczeń i nie mogły im zapobiec.

- Sąd w dniu 22 listopada zmienił zaskarżony wyrok w ten sposób, że przyjmując, że Krzysztof B. działał w sposób nieumyślny uniewinnia go od dokonania zarzucanego mu czynu - informowała wtedy Magdalena Dobosz, starszy inspektor Biura Prasowego Sądu Okręgowego w Lublinie

Sprawa wraca na wokandę

Z decyzją sądu nie zgodziła się jednak zarówno Prokuratura Rejonowa w Puławach, jak i oskarżyciel posiłkowy. Wniesiono kasację do Sądu Najwyższego.

- 18 listopada 2020 roku Sąd Najwyższy w Warszawie uchylił zaskarżony wyrok i przekazał sprawę Sądowi Okręgowemu w Lublinie do ponownego rozpoznania w postępowaniu odwoławczym - informuje Magdalena Dobosz.

Sprawa wróciła do etapu rozpoznania apelacji od skazującego wyroku. Kolejny wyrok w sprawie zapadł 23 marca. Sąd Okręgowy utrzymał w mocy wyrok z kwietnia 2019 r., w którym uznał wójta gminy Puławy winnym zarzucanych mu czynów.

Krzysztof Brzeziński nie chciał komentować wyroku.

Jak stanowi prawo w tym przypadku stanowiska nie straci. Mandat odbierany jest włodarzowi gminy, który został skazany prawomocnym wyrokiem na karę pozbawienia wolności za przestępstwo umyślne ścigane z oskarżenia publicznego. W przypadku skazania na grzywnę - samorządowiec stanowiska nie traci.

Marta Pietroń

35-latek przyjechał na seks z 14-latką, ale to była pułapka

Fot. Facebook/Tropiciele Pedofilów

– Ja bym nic nie zrobił, to tylko głupoty – zapewniał mieszkaniec Radzynia zatrzymany w centrum Lublina

35-letni mieszkaniec Radzynia Podlaskiego myślał, że umówił się na seks z 14-latką...

Jerzy P. za pośrednictwem komunikatora internetowego korespondował - jak myślał - z 14-latką. Proponował m.in. że „podotyka jej piersi". Nie wiedział, że tak naprawdę kontaktuje się z osobą, która prowadzi na Facebooku fanpage „Tropiciele pedofilów". 35-latek przyjechał na spotkanie w centrum Lublina. Myślał, że spotka się z „14-latką". Chciał z nią pójść do auta.

Mężczyzna „wpadł w pułapkę". Wszystkiemu przyglądali się policjanci po cywilnemu. Nagranie z interwencji pojawiło się na Facebooku. – Ja bym nic nie zrobił, to tylko głupoty – zapewniał mieszkaniec Radzynia.

– Chcemy, żeby cię ktoś ukarał, żebyś tego więcej nie zrobił. Pisz sobie do dziewczyn w swoim wieku. Ukarany zostaniesz i nie rób tego więcej, tylko o to chodzi – odpowiada młoda kobieta, z która w rzeczywistości zjawiła się na spotkanie z grupy „łowców pedofili". Po chwili mundurowi założyli mężczyźnie kajdanki. Zabezpieczyli również telefon 35-latka.

Jerzy P. został doprowadzony do Prokuratury Rejonowej Lublin -Północ.

– Postawiliśmy mężczyźnie zarzut składania za pośrednictwem systemu teleinformatycznego lub sieci telekomunikacyjnej propozycji obcowania płciowego małoletniemu poniżej lat 15. Grozi za to kara do 2 lat więzienia – mówi Jarosław Warszawski, szef Prokuratury Rejonowej Lublin-Północ i dodaje, że w tym przypadku mamy do czynienia z tzw. usiłowaniem nieudolnym (kobieta w rzeczywistości miała więcej niż 15 lat).

Prokuratura nie wnioskowała o aresztowanie mężczyzny. – Nie było ku temu przesłanek – wyjaśnił Warszawski. Śledczy zastosowali wobec 35-latka dozór policji.

Grzegorz Rekiel

Ruszył proces księdza Dariusza R. Nie przyznał się do znęcania nad uczniem

Przed bialskim sądem wreszcie ruszył proces księdza Dariusza R., oskarżonego o znęcanie się nad uczniem podstawówki. Duchowny został przesłuchany, nie przyznaje się do winy. Kolejna rozprawa odbędzie się w połowie kwietnia.

Ksiądz Dariusz R. z okolic Parczewa uczył religii w jednej ze szkół podstawowych w powiecie bialskim. Dwa lata temu matka 12-letniego ucznia powiedziała wychowawczyni klasy, że chłopiec skarży się na „złe traktowanie przez księdza na lekcji religii". Sprawą zajęli się śledczy.

Ksiądz miał ośmieszać, poniżać i wyzywać 12-letniego chłopca m.in. od „głupków". Duchowny usłyszał zarzuty. – Uderzał małoletniego plastikowym przedmiotem po rękach, chwytał za szyję, przytrzymywał głowę i uderzał otwartą dłonią w twarz. Innego ucznia tej szkoły uderzył w głowę podręcznikiem do nauki religii – relacjonowała na naszych łamach Urszula Szymańska z parczewskiej prokuratury, która zajmowała się sprawą.

Pod koniec kwietnia ubiegłego roku do Sądu Rejonowego w Białej Podlaskiej trafił akt oskarżenia przeciw ks. Dariuszowi R. Duchowny został oskarżony o „znęcanie się fizyczne i psychiczne nad uczniem szkoły podstawowej" i naruszenie nietykalności cielesnej jego kolegi. Sprawa utknęła jednak w bialskim sądzie, bo zmienił się sędzia prowadzący sprawę.

W minioną środę (24 marca) wreszcie odbyła się pierwsza rozprawa. – Oskarżony został przesłuchany. Składał wyjaśnienia, nie przyznał się do winy. Rozprawa była jawna – relacjonuje Magdalena Dobosz z biura prasowego Sądu Okręgowego w Lublinie i dodaje, że termin kolejnej rozprawy został wyznaczony na środę, 14 kwietnia.

Proces w tej sprawie ruszył przed Sądem Rejonowym w Białej Podlaskiej. Oskarżony został przesłuchany, a termin kolejnej rozprawy został wyznaczony na środę, 14 kwietnia

Ks. Dariusz R. odpowiada z wolnej stopy. Grozi mu kara od trzech miesięcy do pięciu lat więzienia.

Grzegorz Rekiel

eprasa.pl f314ad0d30

Gotuj na Wielkanoc ze Wspólnotą

Najlepsze przepisy naszych gospodyń

KGW Kamionka: Jak Wielkanoc to jajka

Gospodynie z KGW Kamionka w gminie Stoczek Łukowski dzielą się z nami swoimi przepisami na świąteczne smakołyki

Przekładaniec kawowo-kajmakowy

Składniki:
3 jajka
100 g cukru
2 łyżki kawy rozpuszczalnej (w proszku)
1/2 szklanki mąki
1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
masa kajmakowa z puszki
paczka krakersów
100 g gorzkiej czekolady
50 g masła
1/2 szklanki kremówki
orzechy włoskie

Wykonanie:
Jajka ubić z cukrem. Ubijając, dodawać stopniowo kawę, mąkę, proszek do pieczenia. Wylać ciasto do formy wyłożonej papierem do pieczenia. Piec 20-25 minut w temp. 180 st. C.
Wyjąć z piekarnika i odstawić, aby biszkopt ostygł. Ostudzone ciasto przekroić wzdłuż na pół. Na paterze

ułożyć połówkę ciasta. Posmarować ją masą kajmakową. Ułożyć na niej warstwę krakersów. Następnie powtórzyć warstwy kajmaku i krakersów jeszcze dwa razy. Na trzeciej warstwie kajmaku ułożyć drugą połówkę kawowego biszkoptu. Na polewę czekoladową rozpuścić na parze czekoladę. Dodać do niej masło i kremówkę, wymieszać. Posmarować polewą wierzch ciasta

Jajka faszerowane z pieczarkami

Składniki:
6 jajek
0,5 kg pieczarek
pęczek szczypiorku
majonez
sól, pieprz

Wykonanie:
Jajka ugotować na twardo. Przekroić na pół i wydrążyć żółtka. Żółtka posiekać. Ugotować pieczarki - 10 minut w wodzie z sokiem cytryny. Ostudzić i pokroić w drobną kostkę. Szczypiorek posiekać i zmieszać z resztą składników farszu. Dodać majonez, dokładnie wymieszać, doprawiając solą i pieprzem. Białka napełnić farszem. UWAGA! Napełniamy tuż przed podaniem! Posypujemy szczypiorkiem

Jajka faszerowane łososiem i serkiem almette

Składniki:
6 jajek
2 serki Almette
paczka łososia wędzonego
pęczek koperku
łyżka śmietany 18%
sól i pierz

Wykonanie:
Jajka ugotować na twardo, przekroić na pół, wydrążyć żółtka. Żółtka posiekać, połączyć z serkiem, pokrojonym w kosteczkę łososiem i posiekanym koperkiem. Doprawić i dokładnie wymieszać. Jeśli masa jest zbyt gęsta, dodać łyżkę kwaśnej śmietany. Farszem wypełnić białka jajek. Można posypać koperkiem lub ziarnami, gospodynie polecają siemię lniane

Jabłecznik

Składniki – ciasto:
3 szklanki mąki
5 żółtek
1 kostka margaryny
1 łyżeczka proszku do pieczenia
3 łyżki cukru pudru
Z podanych składników zagnieść ciasto kruche i podzielić na dwie części. Schłodzić w lodówce.
Masa jabłkowa:
1,5 kg jabłek
2 galaretki, smak dowolny
1 łyżka masła

Wykonanie:
Jabłka obrać i zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Masło roztopić, dodać jabłka, wymieszać i chwilę smażyć na wolnym ogniu pod

przykryciem. Dodać suchą galaretkę, wymieszać i smażyć jeszcze kilka minut bez przykrycia. Masę wystudzić.

Złożenie ciasta:
Połowa ciasta kruchego, na to masa jabłkowa. Na masę drugą połowę ciasta kruchego zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Piec w 180 stopniach 1 godzinę. Ciepłe ciasto posypać cukrem pudrem

Mazurek Babci z Celejowa

Regionalne Stowarzyszenie Odnowy i Rozwoju Wokół Bystrej z Celejowa w gm. Wąwolnica

Babka wyśmienita

Składniki i wykonanie:
5 jajek
1,5 szklanki cukru
Ubić dodając zapach waniliowy.
Dodać 2,5 szklanki mąki kartoflanej - dobrze wymieszać.

Kostkę masła dobrze rozgrzać do wrzenia i powoli wlewać do masy mieszając. Po dokładnym wymieszaniu dodać 1 łyżeczkę proszku do pieczenia.
Piec w średnio nagrzanym piekarniku

Mazurek Babci Jasi

Składniki i wykonanie, Ciasto:
30 dkg mąki
20 dkg masła
10 dkg cukru
3 jajka
Mąkę posiekać z tłuszczem, dodać ugotowane żółtka, cukier, zagnieść ciasto (można dodać łyżkę śmietany). Upiec.

Polewa:
1 kostka masła
3 łyżki kakao
6 łyżek cukru
2 łyżki mleka

Wszystkie składniki ogrzewać do zagotowania ciągle mieszając. Gorącą polewę wylać na ciasto. Udekorować bakaliami według uznania

Mazurek bakaliowy z Żerocina

Panie z Koła Gospodyń Wiejskich w Żerocinie, gm. Drelów

Mazurek bakaliowy

Składniki:
Ciasto kruche
20 dag mąki
10 dag masła
5 łyżek cukru pudru
2 żółtka

Masa bakaliowa:
3 żółtka
2 białka
¾ szkl. cukru
½ szkl. mąki
3 szkl. rodzynków
1 szkl. migdałów
Lukier:
1 szkl. cukru pudru
4 łyżki soku z cytryny

Wykonanie:
Do miski przesiać mąkę pszenną, dodać proszek do pieczenia, cukier i pokrojone na kawałeczki masło.

Rozetrzeć palcami masło z mąką aż powstanie drobna kruszonka lub miksować składniki mikserem (mieszadłem) do uzyskania drobnych kawałeczków ciasta. Następnie dodać żółtka i zagnieść ciasto, łącząc wszystkie składniki w jednolitą kulę lub dalej miksować mikserem aż składniki zaczną się łączyć. Zawinąć w folię i włożyć do lodówki na 30-60 minut.
Piekarnik nagrzać do 160 stopni. Wstawić blaszkę z ciastem i piec przez około 35 minut na złoty kolor. Wyjąć z piekarnika i ostudzić. Ciasto udekorować masą bakaliową i polać lukrem

Leonianki polecają babkę na miodzie i mazurek z PRL-u

KGW Leonianki z Leonina, w powiecie opolskim

Babka na miodzie

Składniki:
25 dag mąki
15 dag masła
1/2 szklanki miodu
1/2 łyżki proszku do pieczenia
4 jajka
otarta skórka z jednej cytryny

Wykonanie:
Wszystkie składniki mieszamy mikserem. Pieczemy 45 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni Celsjusza i polewamy polewą z czekolady

Mazurek z czekoladą z PRL

Składniki:
30 dag mąki
20 dag masła
1/2 szklanki miodu
3 jajka

Wykonanie:
Wszystkie składniki mieszamy. Zagniatamy ciasto, wstawiamy na 30 minut do lodówki.
Następnie rozwałkujemy na formę do pieczenia. I pieczemy 35 minut w temperaturze 180 stopni.

Masa do mazurka:
2 szklanki mleka w proszku
2 łyżki miodu
1/2 szklanki mleka
30 dag masła
2 łyżki kakao

Wykonanie:
Rozpuścić masło z miodem, dodać resztę składników, wymieszać z bakaliami i wyłożyć na wystudzone ciasto. Koniecznie polać polewą czekoladową, udekorować migdałami i orzechami. Zalecamy stosowanie miodu zamiast cukru - dla zdrowia

eprasa.pl f314ad0d30

Lubartowskie smakołyki: kruche ciasteczka z Michowa i chrzanowa z Rozkopaczewa

Nadziewane jajka na twardo

Przepis KGW Mejznerzanki

SKŁADNIKI:
6 jajek ugotowanych na twardo
300 g pieczarek
1/2 cebuli
1 łyżka oleju
1 łyżka masła
1/2 pęczka natki pietruszki
sól, pieprz, majonez
ok. 150 ml (lub do smaku)
koperek, rzodkiewki do ozdoby

Wykonanie:
Jajka ugotować na twardo, zalać zimną wodą, zbić skorupki i odstawić do ostudzenia, w razie potrzeby zmienić wodę na zimniejszą. Obrać ze skorupek i przekroić wzdłuż na połówki. Żółtka wyjąć, przełożyć do miseczki i rozgnieść widelcem. Pieczarki umyć, dokładnie osuszyć, pokroić w plasterki. Cebulę drobno posiekać. Na patelni na oleju zeszklić cebulę, następnie dodać masło i pieczarki i smażyć co chwilę mieszając aż lekko się zrumienią. W międzyczasie doprawić solą i pieprzem. Pieczarki i cebulę zdjąć z patelni i ostudzić, następnie drobno posiekać lub zmielić w maszynce do mięsa razem z natką pietruszki. Na koniec połączyć z żółtkami, doprawić solą oraz pieprzem i wymieszać z 2-3 łyżkami majonezu jeśli farsz wydaje się zbyt suchy. Białka jajek wypełniać farszem, docisnąć. Układać rozcięciem do dołu na półmisku posmarowanym majonezem. Polać resztą majonezu. Jeśli majonez jest gęsty (np. gotowy ze sklepu, wówczas można go wymieszać z olejem roślinnym). Udekorować koperkiem lub rzodkiewkami

Klops z jajkiem

Koła Gospodyń Wiejskich w Rudnie

Składniki:
0,5 kg mięsa mielonego wieprzowo-wołowego lub innego
1 jajko
1 bułka kajzerka
1 mała cebula
1 ząbek czosnku
pół łyżeczki majeranku
4 jajka na twardo
1 łyżeczka papryki słodkiej mielonej
foremka aluminiowa mała

Wykonanie:
Wymieszać mięso z surowym jajkiem, kajzerką, pokrojoną cebulą i roztartym czosnkiem. Doprawić solą, pieprzem i majerankiem. Do foremki włożyć połowę mięsa, ułożyć obrane jajka i przykryć resztą mięsa. Posypać słodką papryką. Piec ok. 1 godz. w 180 st. C, ostudzić i wyjąć z foremki

Sernik z pianą

Przepis KGW Kolechowice

Składniki na ciasto:
2 szklanki mąki
10 dkg margaryny
1 łyżka smalcu
3 łyżki cukru
1 całe jajko
2 żółtka
1 łyżeczka proszku

Wykonanie:
Wszystkie składniki dodajemy do jednej miski dokładnie mieszamy i zagniatamy ciasto. Ciasto odłożyć na pół godziny do lodówki, jednak nie jest to konieczne. Następnie rozwałkować je na wielkość blachy lub wykleić blachę ciastem.

Składniki na masę serową:
1 kg sera
1 szklanka cukru
5 żółtka
1 całe jajko
2 budynie śmietankowe
1/2 szklanki oleju
1 i 1/2 szklanki mleka jeśli ser z wiaderka, jeśli swojski dodać jeszcze 1 szklankę mleka

Wykonanie:
Jajka z cukrem ubić jak na biszkopt, budynie rozpuścić w mleku wlać do jajek, dodać ser, olej. Wymieszać, masa będzie dość rzadka. Wylać na ciasto. Piec 50 min w 180 stopniach, po upływie tego czasu wyłożyć na wierzch ubite białka (7 szt.) z 1 szklanka cukru i piec jeszcze 10/15 min aż białka zrobią się złote

Mazurek wielkanocny z kajmakiem

Przepis Zofii Siudaj KGW w Katarzynie

Składniki i wykonanie, ciasto:
2 szklanki mąki krupczatki
1/2 szklanki orzechów włoskich
20 dkg schłodzonego masła
3 łyżki cukru pudru
5 żółtek ugotowanych na twardo
cukier waniliowy

Dekoracja:
kajmak w puszce
płatki migdałowe
rodzynki sułtańskie
morele suszone
mieszanka keksowa
żurawina suszona
skórki pomarańczowe kandyzowane
czekolada

Wykonanie:
Żółtka przetrzeć przez sitko. Mąkę wysypać na stolnicę, dodać zimne masło, cukier puder, cukier waniliowy, żółtka. Wszystkie składniki dokładnie posiekać nożem, energicznie zagnieść ciasto, zawinąć w folię aluminiową lub papier do pieczenia i wstawić do lodówki na 1 godzinę. Po wyjęciu z lodówki 3/4 ciasta rozwałkować na grubość ok. 1 cm, część ciasta zostawić na boki. Formę wyłożyć papierem do pieczenia i przełożyć do niej ciasto. Boki wyłożyć wzdłuż splecionymi w jeden dwoma wałeczkami ciasta. Spód ciasta nakłuć widelcem. Ciasto wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec przez 25 minut na złoty kolor. Po upieczeniu ciasto pozostawić do wystygnięcia, po czym posmarować je masą kajmakową i udekorować fantazyjnie bakaliami i posypką. Aby mazurek był wilgotniejszy można posmarować go dżemem

Babka drożdżowa

Przepis Reginy Jaworskiej z KGW w Michowie

Składniki:
1 kg mąki typ 450
15 dkg masła
1 szklanka cukru
2 szklanki mleka
8 dkg drożdży
laska wanilii

Wykonanie:
drożdże rozpuścić w 1/2 szkl. mleka do wyrośnięcia, dodać 4 żółtka i całe jajko zmiksowane z cukrem oraz pozostałe składniki (szczypta soli też). Wyrobić ręcznie lub w melakserze. Można dodać bakalie: rodzynki, żurawina, śliwka kalifornijska. Na koniec polać lukrem lub czekoladą

Ciasteczka kruche

Przepis Wiesławy Bogusz z Towarzystwa Przyjaciół Michowa

Składniki:
1 kg mąki pszennej
1/2 kg tłuszczu (po połowie masła i margaryny)
1 opakowanie proszku do pieczenia
1 łyżeczka amoniaku spożywczego
40 dkg cukru kryształu
6 żółtek
1/2 szklanki kwaśniej śmietany

Wykonanie:
Mąkę posiekać z tłuszczem, dodać resztę składników. Amoniak rozpuścić w łyżce śmietany i zarobić ciasto. Ciasto można wyciskać maszynką lub wykrawać foremką po rozwałkowaniu

Sałatka tortowa

Przepis KGW Kolechowice

Składniki:
Biszkopt szpinakowy na formę 19x28cm:
3 jajka
150 g świeżego szpinaku
1/4 szklanki oleju rzepakowego
2 ząbki czosnku
1/3 łyżeczki gałki muszkatołowej
1/3 łyżeczki soli
1/3 łyżeczki kolorowego pieprzu
3 łyżki mąki pszennej
1/3 łyżeczki proszku do pieczenia
Ponadto:
1 serek jogurtowy typu Almette
2 piersi z kurczaka
1 łyżeczka przyprawy kebab-gyros
2 szczypty kurkumy
2 łyżki oleju rzepakowego
6 łyżek majonezu
3 pełne łyżki pikantnego ketchupu
200 g sera żółtego w kawałku
1 duży słoik papryki konserwowej
5 jajek ugotowanych na twardo
40 g tartego sera
1 puszka groszku konserwowego
2 duże pęczki szczypiorku

Wykonanie:
1. Biszkopt: Szpinak myjemy i osuszamy, miksujemy z dodatkiem żółtek, oleju, czosnku i przypraw na gładki krem. Białka ubijamy ze szczyptą soli, a następnie stopniowo dolewamy rozdrobniony szpinak. Dodajemy przesianą z proszkiem do pieczenia mąkę i delikatnie, łyżką mieszamy. Wylewamy na wyłożoną papierem (tylko spód) blaszkę i pieczemy w nagrzanym do 170 st. C piekarniku ok. 30 minut. Przestudzony przekładamy na czystą blaszkę i smarujemy całość serkiem jogurtowym.
2. Piersi z kurczaka kroimy na mniejsze kawałki, oprószamy kurkumą oraz przyprawą kebab-gyros i smażymy na rozgrzanym tłuszczu. Przestudzony rozdrabniamy np. w mikserze. Wykładamy na serek.
3. Trzy łyżki majonezu, ketchup oraz starty na drobnych oczkach ser żółty łączymy ze sobą i rozsmarowujemy na warstwie kurczaka. Pokrywamy pokrojoną w kostkę i dobrze odciśniętą na siteczku papryką konserwową.
4. Ugotowane jajka dzielimy na białka i żółtka. Białka ścieramy na grubych oczkach, dodajemy kolejne 3 łyżki majonezu oraz parmezan. Wykładamy na paprykę i dokładnie rozsmarowujemy. Układamy groszek konserwowy, uprzednio równie dobrze odsączony, najlepiej na papierowych ręcznikach i pokrywamy warstwą żółtek startych na drobnych oczkach oraz posiekanym drobno szczypiorkiem. Sałatkę przykrywamy folią spożywczą i schładzamy w lodówce kilka godzin przed podaniem

Chrzanowa zupa krem

Przepis Eli Wójtowicz z KGW Rozkopaczew II

Składniki:
1 cebula czosnkowa
2 ząbki czosnku
0,5 kg ziemniaków
korzeń pietruszki
pół selera
sól
biały pieprz
1 łyżeczka majeranku duszonego
160 g tartego chrzanu
1,5 l bulionu drobiowego lub warzywnego
2 łyżki masła
2 liście laurowe
3 kulki ziela angielskiego
100 ml śmietany 30%

Dodatkowo:
jajka
gałka muszkatołowa
kiełki rzodkiewki
ocet balsamiczny

Wykonanie:
W garnku o szerokim dnie na maśle zeszklić cebulę i czosnek pokrojone w drobną kostkę. Do zeszklonej cebuli i czosnku dodać pokrojone w kostkę ziemniaki, seler i pietruszkę, dodać również liście laurowe, ziele angielskie i szczyptę soli. Wszystko smażyć ok. 3 minuty, żeby warzywa zrobiły się szkliste.
Następnie zalać warzywa bulionem i gotować do miękkości ziemniaków, kiedy ziemniaki będą miękkie dodajemy chrzan, majeranek, sól i pieprz do smaku. Dolewamy śmietanę kremówkę i blendujemy do uzyskania gładkiej konsystencji. Jajka smażymy tak, aby żółto zostało płynne.
Do talerzy wlewamy zupę, układamy na niej jajko, posypujemy gałką muszkatołową, kiełkami rzodkiewki oraz skrapiamy octem balsamicznym

Kaczka z jabłkami i żurawiną od KGW w Gołębiu

Składniki:
1 kaczka (2,5kg),
1kg jabłek,
150g żurawiny,
3 łyżeczki suszonego tymianku,
2 łyżeczki majeranku,
1 szklanka czerwonego wytrawnego wina, sól olej,
3 ząbki czosnku, papryka słodka ,

Wykonanie:
Kaczkę umyć i osuszyć, natrzeć olejem, oprószyć w środku i na zewnątrz solą, majerankiem i tymiankiem. Pozostawić na około 5-6 godzin, a najlepiej na całą noc w lodówce.
Jabłka umyć, pozbawić gniazd nasiennych i pokroić w ósemki. Przełożyć do miski, dodać żurawinę i dokładnie wymieszać i skropić cytryną Kaczkę napełnić jabłkami wymieszanymi z żurawiną, dokładnie spiąć wykałaczką i związać nogi. Gotową kaczkę przełożyć (piersiami do góry) do wysmarowanego olejem naczynia żaroodpornego, dodać pozostałe jabłka, żurawinę i podlać winem. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 170 stopni i piec przez około 2,5godziny. Podczas pieczenia co 20 minut podlewać kaczkę płynem, który powstał na danie naczynia. Na 20 minut przed końcem pieczenia odkryć pokrywę naczynia i piec kaczkę aby skórka się zrumieniła i była chrupiąca.

eprasa.pl f314ad0d30

Gotuj na Wielkanoc ze Wspólnotą

A może kaczka z jabłkami? Panie z KGW Kownatki polecają

Panie z Koła Gospodyń Wiejskich z Kownatek w gminie Łuków są specjalistkami w daniach wielkanocnych

Kaczka z jabłkami

Składniki:
1 kaczka
4 jabłka (najlepiej antonówka lub szara reneta)
4 łyżki oleju
2 ząbki czosnku
2 łyżeczki majeranku
1 łyżeczka soli
świeży rozmaryn

Wykonanie:
Kaczkę myjemy i obsuszamy. Przygotowujemy marynatę: posiekany czosnek i sól dokładnie ucieramy razem, następnie dodajemy olej i majeranek, mieszamy. Dokładnie nacieramy kaczkę marynatą i wstawiamy szczelnie przykrytą do lodówki na noc. Następnego dnia podsmażamy kaczkę na patelni z każdej strony. Jabłka myjemy, kroimy na ćwiartki, pozbawiamy gniazd nasiennych. Do środka kaczki wkładamy jabłka i świeże gałązki rozmarynu. Kaczkę umieszczamy w zamkniętej brytfance, wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 200 stopni C na 20 minut. Po tym czasie zmniejszamy temperaturę i pieczemy jeszcze przez 2 godziny, w tym czasie 2-3 razy uchylamy pokrywkę brytfanki i polewamy kaczkę powstałym sosem

Ciasto serowo-makowe

Składniki i wykonanie:
Kruche ciasto:
20 dag mąki pszennej
½ kostki masła
10 dag cukru pudru
1 żółtko
Wykonanie:
Mąkę przesiać, posiekać ze schłodzonym tłuszczem i cukrem, dodać żółto, szybko wymieszać ciasto, odstawić na godzinę do lodówki. Prostokątną blachę wysmarować tłuszczem i wyłożyć papierem do pieczenia. Ciasto rozwałkować i włożyć do blachy, formując wzdłuż jej brzegów 2-centymetrowe ranty. Podpiec placek do lekkiego zrumienienia w dobrze nagrzanym piekarniku, po czym wyjąć i odstawić do wystygnięcia.

Warstwa makowa:
50 dag maku
30 dag cukru pudru
2 jajka i 1 białko, które nie zostało wykorzystane do kruchego ciasta
2 łyżki bułki tartej
olejek aromatyczny
Mak sparzyć, odsączyć na sicie, dwa razy przekręcić przez maszynkę, utrzeć z cukrem i żółtkami. Dodać bułkę tartą, lekko mieszając połączyć ze sztywno ubitą pianą z białek i wyłożyć na ostudzone ciasto.

Warstwa serowa:
1 kg sera białego
25 dag cukru pudru
5 jaj
½ kostki masła
aromat
bakalie
Ser dwukrotnie przekręcić przez maszynkę. Masło utrzeć z cukrem i żółtkami, dodawać partiami ser. Na koniec ucierania dodać aromat, bakalie oraz pianę z białek, lekko wymieszać i równo wyłożyć na warstwę makową. Blachę wstawić do dobrze nagrzanego piekarnika, piec ok. godziny.

Polewa:
4 łyżki kakao
2 łyżki cukru pudru
½ kostki masła
Wykonanie:
Masło rozpuścić (nie gotować), wsypać kakao wymieszane z cukrem pudrem, podgrzać i gorącą polewą oblać wystudzone ciasto

Babka czekoladowa

Składniki:
225 g mąki pszennej
350 g cukru
85 g ciemnego kakao
1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
1,5 łyżeczki sody
2 jajka
250 ml mleka
125 ml oleju
2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
250 ml wody

Wykonanie:
Formę wysmarować tłuszczem i obsypać tartą bułką. Rozgrzać piekarnik do 180 stopni i wstawić pustą formę, żeby się nagrzała. Do miski włożyć wszystkie składniki oprócz wrzącej wody i zmiksować mikserem na niskich obrotach. Gdy składniki się połączą wąskim

strumieniem wlewać wrzącą wodę i mieszać drewnianą łyżką, aż składniki się połączą. Przelać do gorącej formy i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec 35-40 minut. Ciasto wystudzić w formie, następnie delikatnie oddzielić od ścianek nożem i rzucić na stół z wysokości 20-30 cm. Wyjąć na talerz lub tacę, oblać polewą czekoladową lub posypać cukrem pudrem

Ciasteczka jajeczka przełożone dżemem

Składniki:
300 g mąki pszennej
200 g miękkiego masła
70 g cukru
1 jajko
1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
szczypta soli
dżem brzoskwiniowy

Wykonanie:
Do miski wsypać mąkę, pokrojone na małe kawałki zimne masło, cukier puder, jajko, proszek do pieczenia i szczyptę soli. Wszystkie składniki ze sobą połączyć. Wyrobione ciasto owinąć folią spożywczą i włożyć do lodówki na co najmniej 1 godzinę.
Schłodzone ciasto rozwałkować i wykrawać foremką kształt jajka. W połowie z wyciętych „jajek" wyciąć za pomocą małego kieliszka dziurki na „żółtka". Piec około 10-12 minut w temperaturze 180 stopni.
Po wystygnięciu ciasto bez dziurki (całe) posmarować dżemem, przykryć ciastkiem z dziurką, delikatnie docisnąć. Posypać cukrem pudrem (można nie posypywać)

Wiosenne jajka i chrzan z migdałami od KGW Chodelanki z Chodla

Elżbieta Wędzikowska, KGW Chodelanki

Chrzan z migdałami

Składniki:
3 jajka ugotowane na twardo
1 paczka wiórków migdałowych
½ kg chrzanu tartego
6 łyżek majonezu
1 łyżka gęstej kwaśnej śmietany
1 łyżeczka soli

Wykonanie:
Jajka zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Dodać sparzony i wystudzony starty chrzan, majonez, śmietanę, sól i migdały. Całość dokładnie wymieszać. Podawać jako dodatek do jaj, mięs i wędlin

Świąteczne przepisy z KGW Toczyska (pow. łukowski)

Sałatka wiosenna

przepis Joanny Guzek-Rosy

Składniki:
6 jajek
1 ogórek
7 rzodkiewek
3/4 opakowania fety
4 łyżki kukurydzy
3 garście sałaty
Sos:
3 łyżki majonezu, 3 łyżki jogurtu naturalnego, 2 łyżki soku z cytryny, 3 łyżki szczypiorku, pieprz, sól.
Wykonanie:
Na półmisku układamy sałatę, na sałatę pokrojone w plasterki ogórek i rzodkiewkę. Na warzywa układamy połówki ugotowanych jajek, na to pokrojoną w kostkę fetę. Wszystko polewamy sosem, posypujemy kukurydzą i szczypiorkiem

Wisienki

przepis Ewy Soćko

Składniki:
1 kostka masła
1 szklanka cukru pudru
2 galaretki wiśniowe
3/4 szklanki mleka w proszku

Wykonanie:
Kostkę masła utrzeć z cukrem pudrem, do tego dodać galaretkę rozpuszczoną w pół szklanki wody. Następnie dodać mleko w proszku, wymieszać. Odstawić do wystygnięcia. Formować małe kulki i obtaczać w suchej galaretce. Wbić w środek igły z sosny

Mazurek kajmakowo-pomarańczowy

przepis Marty Słomka z KGW Szyszki

Składniki i wykonanie:
Ciasto:
250 g mąki pszennej
1 łyżka mąki ziemniaczanej
180 g masła
50 g cukru pudru
2 żółtka
szczypta soli
Krem:
100 g kandyzowanej skórki pomarańczowej
250 g konfitury pomarańczowej lub brzoskwiniowej
1 puszka gotowej masy kajmakowej
bułka tarta do posypania formy
masło do wysmarowania formy
biała czekolada, ciemna czekolada
orzechy włoskie

Wykonanie:
Wymieszać mąkę pszenną i ziemniaczaną, sól oraz cukier puder. Dodać zimne masło, posiekać nożem. Dodać żółtka i szybko zagnieść ciasto. Owinąć folią i włożyć do lodówki na minimum

50 minut. Wyjąć, rozwałkować na cienki placek, wyłożyć nim formę wysmarowaną masłem i oprószoną tartą bułką. Z pozostałego ciasta uformować wałeczki i wyłożyć nim brzegi ciasta. Spód nakłuć widelcem w kilku miejscach. Piec 20 minut w temperaturze 190 stopni. W garnuszku wymieszać skórkę pomarańczową, konfiturę i 50 ml wody. Dusić na małym ogniu 10 minut, często mieszając. Upieczony spód odstawić do ostygnięcia, a następnie rozprowadzić na nim masę kajmakową. Potem rozsmarować na niej masę pomarańczową. Posypać włoskimi orzechami (pokruszonymi mniej lub bardziej). Udekorować kleksami z białej i ciemnej czekolady, rozpuszczonej w mikrofali lub na parze. Można zastosować tylko jedną czekoladę - białą lub ciemną

Wiosenne jajka

Składniki:
6 jajek ugotowanych na twardo
¼ szk. mleka
½ bułki
1 pęczek pietruszki (tylko liście)
½ łyżeczki soku z cytryny
1 łyżeczka musztardy
½ łyżeczki soli
2 szczypty pieprzu czarnego
mąka pszenna do panierowania
bułka tarta do panierowania
1 jajko surowe do panierowania
olej do smażenia

Wykonanie:
Chleb namoczyć w mleku. Ugotowane i schłodzone jajka obrać, przekroić wzdłuż na pół i wydrążyć żółtka. Natkę pietruszki posiekać drobno. Do miski włożyć ugotowane żółtka, namoczony i uprzednio odciśnięty chleb, sok z cytryny, musztardę, sól i pieprz, wyrobić pastę. Wydrążone białka wypełnić uzyskanym farszem. Panierować w mące, roztrzepanym jajku i bułce tartej. Na patelni rozgrzać olej, zrumienić jajka na złotobrązowy kolor

eprasa.pl f314ad0d30

Tradycja i nowinki kulinarne mistrza Jacka z Radzynia

Jacek Michalak, nauczyciel praktycznej nauki zawodu w klasie gastronomicznej radzyńskiego Zespołu Szkół Ponadpodstawowych poleca na święta przepisy nowe, smaczne i ciekawe. Bo tradycja jest „uświęcona", ale można jej dodać czegoś nieoczywistego, a przesmacznego.

Mazurek malinka z białą czekoladą

Składniki
Kruche ciasto:
175 g mąki pszennej
25 g cukru pudru
100 g masła, schłodzonego
pół łyżki kwaśnej śmietany 18%
1 żółtko
szczypta soli

Dodatkowo:
1 szklanka ulubionego dżemu malinowego
liofilizowane owoce maliny i truskawki*
Polewa z białej czekolady:
80 ml śmietany kremówki 30% lub 36%
180 g białej czekolady, drobno posiekanej

Wykonanie:
Przygotować formę owalną o wymiarach 27 x 19,3 cm lub tortownicę o średnicy 24 cm. Jeśli nie posiadacie takiej formy – na papierze do pieczenia odrysować formę tortownicę o średnicy 21 cm. Powstały okrąg wydłużyć/powiększyć z jednej strony na kształt pisanki/jajka, wyciąć wzorzec.
Wszystkie składniki na ciasto umieścić w malakserze i wyrobić/zmiksować (można też wyrobić ręcznie). Ciasto uformować w kulę, owinąć folią i włożyć do lodówki na 1 godzinę.
Po tym czasie ciasto rozwałkować na grubość około 3–4 mm i wyłożyć nim owalną foremkę lub tortownicę wraz z 1 cm rantem. Jeśli przygotowaliście wzorzec – należy wyciąć z ciasta kształt pisanki – do rozwałkowanego ciasta przyłożyć wzorzec wycięty z papieru i wyciąć pożądany kształt. Wyciętą pisankę przełożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.
Z pozostałego ze ścinków ciasta ukształtować wałeczek i przykleić (na białko – pędzelek maczamy w białku i przyklejamy wałeczek do ciasta) do zewnętrznej krawędzi ciasta (będzie to zarazem krawędź, przez którą nie może przelać się nadzienie). Ciasto ponownie schłodzić w lodówce przez 30–60 minut.
Śmietanę kremówkę przelać do małego garnuszka, podgrzać prawie do wrzenia, zdjęć z palnika. Dodać posiekaną czekoladę, odstawić na 2 minuty. Po tym czasie wymieszać do powstania gładkiego sosu czekoladowego. W razie konieczności, jeśli będą w sosie małe grudki czekolady, przetrzeć przez drobne sitko. Do gorącego sosu dodać barwnik i wymieszać do połączenia (nie jest to konieczne). Lekko przestudzić.
Na kruchym i wystudzonym spodzie rozprowadzić równo dżem malinowy. Na wierzch wylać wciąż lekko ciepłą polewę z białej czekolady, wyrównać. Posypać posiekanymi owocami liofilizowanymi, odstawić do stężenia (najszybciej w lodówce).

Tort marchewkowy lub muffiny marchewkowe

Składniki:
520 g mąki tortowej
2 łyżeczki sody
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1 łyżeczka cynamonu
6 jaj
400 g cukru np. brązowego
400 ml oleju np. rzepakowego lub słonecznikowego
1 starte jabłko
500 g startej marchewki
100 g posiekanych orzeszków np. włoskich
szczypta soli
Warstwa marchewkowa:
500 ml soku marchewkowego np. z brzoskwinią
1/2 szklanki wody
2 x 40 g budyń waniliowy, proszek
3 łyżki cukru brązowego
100 g masła
Masa kremowa:
1 litr śmietanki kremówki
500 g serka mascarpone
4 łyżki cukru pudru
1 laska wanilii lub 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
1 łyżka soku z cytryny

Wykonanie:
Formę o wym. 24×24 wykładamy papierem do pieczenia. Mąkę przesiewamy razem z proszkiem, sodą oraz cynamonem. Jajka miksujemy razem z cukrem na puszystą masę. Następnie powoli wlewamy olej niewielkim strumieniem. Na koniec delikatnie łączymy za pomocą dużej łyżki z marchewką startą na tarce o dużych oczkach, jabłkiem oraz orzeszkami. Dodajemy przesiane składniki oraz sól i mieszamy tylko do połączenia. Gotowe ciasto wykładamy na blaszkę i pieczemy w temp. 170 C przez około 30-40 min. do tzw. suchego patyczka. Gotowe wyciągamy, studzimy i przekrawamy na dwie części. Jeśli góra jest za wysoka można nieco przyciąć.
Kremówkę miksujemy razem z mascarpone na gęsty krem. Na koniec dodajemy przesiany cukier puder, wanilię i sok z cytryny, jeszcze chwilę miksujemy. Wykładamy na jeden blat ciasta marchewkowego i przykrywamy drugim, powtarzamy czynność kolejny raz.
Sok marchewkowy podgrzewamy razem z cukrem i masłem. Proszek budyniowy rozpuszczamy w wodzie i dodajemy do soku. Cały czas mieszamy, aż masa będzie gęsta. Lekko studzimy i wykładamy na wierzch ciasta marchewkowego. Wyrównujemy i po całkowitym wystudzeniu wkładamy do lodówki na kilka godzin lub całą noc. Wierzch oprószamy posiekanymi orzeszkami.

Carpaccio z kaczki

Składniki:
2 pojedyncze piersi z kaczki
1 granat
1 op. rukoli
ocet balsamiczny
50 ml oleju
1 op. rozmarynu suszonego
mały słoiczek miodu wielokwiatowego
1 musztarda francuska
czosnek do smaku
1 awokado
1 limonka
kilka czarnych oliwek

Wykonanie:
W rondlu rozgrzej 100 g miodu, 20 ml oleju, 50 ml octu balsamicznego, 1 łyżkę musztardy i doprowadź do wrzenia. Następnie dodaj czosnek przeciśnięty przez praskę i przypraw do smaku solą.
Pierś umyj i osącz ręcznikiem papierowym, następnie nacinaj od strony skóry co 0,5 cm na głębokość 2 mm. Pierś przypraw solą, pieprzem i rozmarynem następnie masuj z dodatkiem odrobiny oleju przez 2 minuty. Zamarynowane mięso smaż na złoty kolor od zimnej patelni, zaczynając smażyć od strony skóry. Usmażoną pierś piecz przez 5 minut w piekarniku wcześniej rozgrzanym do temperatury 200 stopni C. Upieczoną pierś pozostaw w temperaturze pokojowej, aby odpoczęło. Na talerzach rozłóż umytą osączoną rukolę, pokrojoną w cienkie plastry pierś (lub opcjonalnie łososia wędzonego na zimno), cienkie plastry awokado (skropione sokiem z limonki), oraz oliwki. Podawaj z sosem balsamico posypane ziarnami granatu.

Panie z Koła Gospodyń Wiejskich Turczanki z Turca w gminie Stoczek Łukowski zapraszają do gotowania według ich przepisów

Serniczek z mlekiem w proszku

(przepis Doroty Jończyk)

Składniki:
herbatniki
1 kg sera z wiaderka
1 szklanka cukru
cukier waniliowy
6 jaj
2 budynie śmietankowe po 40 g
¾ szklanki oleju
1,5 szklanki zimnego mleka
1,5 szklanki mleka w proszku
szczypta soli

Wykonanie:
Twaróg, żółtka, cukier waniliowy i budynie zmiksować razem na gładką masę. Następnie cienkim strumieniem wlewać olej, cały czas miksując, wsypać mleko w proszku i wszystko dokładnie wymieszać. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywno, a następnie stopniowo wsypać cukier aż się rozpuści, a piana będzie sztywna. Do ubitej piany dodać na przemian masę serową, zimne mleko, za każdym razem delikatnie mieszając drewnianą łyżką. Gotową masę wylać na

herbatniki i włożyć do nagrzanego piekarnika (190 stopni) na ok. godzinę.

Sałatka z selera naciowego

(przepis Zofii Kępy)

Składniki:
1 opakowanie selera naciowego
1 kiść winogrona różowego
15 dag żurawiny
1 podwójna pierś z kurczaka (pieczona z przyprawą do kurczaka i papryką ostrą, ale może być smażona)
pół opakowania ziarenek słonecznika i dyni (uprażyć na patelni)
Sos: 2 łyżki jogurtu wymieszanego z 2 łyżkami majonezu, troszkę soli i pieprzu. Może też być sos czosnkowy.
Wykonanie:
Seler pokroić na drobne kawałki, wsypać wszystkie składniki, dodać sos, wszystko wymieszać. Włożyć do lodówki przynajmniej na parę godzin.

W Paszenkach polecają żeberka z ciastem chlebowym

Fot.Archiwum prywatne

Koło Gospodyń Wiejskich w Paszenkach w gm. Milanów

Żeberka z ciastem chlebowym

Fot.KGW Paszenki

Składniki:
żeberka
pieprz
sól
czosnek
Ciasto:
60 dag mąki
30 ml wody
40 g drożdży
pół łyżeczki cukru
łyżeczka soli
4 łyżki oleju

Wykonanie:
Żeberka przyprawić pieprzem, solą lub czosnkiem. Odstawić na dobę. Ciasto zagnieść i pozostawić do wyrośnięcia. Na blaszce ułożyć żeberka, przykryć warstwą urośniętego ciasta chlebowego. Wstawić na półtorej godziny do piekarnika nagrzanego do 200 stopni.

Ciasto z galaretką - przysmak KGW z Zasiadek

Koło Gospodyń Wiejskich w Zasiadkach

Ciasto z galaretką bez pieczenia

Składniki:
3 jajka
100 g cukru
60 g mąki pszennej
1 łyżka kakao
800 ml wody
2 galaretki (różne smaki, 2 szt. takie same)
500 ml schłodzonej śmietanki 30%
2 łyżki cukru pudru
banany/kiwi/owoce sezonowe np. maliny
sok z 1 cytryny

Wykonanie:
Dno foremki 24x28 wyłożyć papierem do pieczenia. Piekarnik nagrzać do 180 stopni. Białko oddzielić od żółtka. Białka ubić na sztywno, dodać stopniowo cukier. Kolejno dodawać żółtka. Na koniec powoli dać mąkę i wymieszać powoli kakao. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec ok. 30 min. Upieczony biszkopt wystudzić. Zagotować wodę i odmierzyć 500 i 200 ml. Wsypać po jednej galaretce i mieszać do rozpuszczenia. Odstawić do wystudzenia. Biszkopt nasączyć ponczem: 100 ml wody + 1 łyżka pudru + sok z 1/2 cytryny. Śmietanę ubić z 1 łyżką pudru. Na końcu wymieszać z galaretką rozpuszczoną w 200 ml wody. Wyłożyć na biszkopt i odstawić do lodówki do lekkiego schłodzenia. Na masie wyłożyć owoce. Na ciasto wylać tężejącą galaretkę i wstawić do lodówki.

Barszcz biały z chrzanem i jajkiem

(przepis Ireny Mielcarz)

Starty na drobnych oczkach chrzan nakładamy do słoika 250 ml. Szklankę wody, 1 łyżkę cukru, 1 płaską łyżeczkę soli i pół łyżeczki kwasku cytrynowego łączymy i zalewamy utarty chrzan.

Przepis na barszcz:
4 litry wody
1,5 kg żeberek wieprzowych
0,5 kg boczku wędzonego
0,5 kg łopatki wieprzowej
1 kg białej kiełbasy lub wędzonej
8 jajek na twardo
1 duża marchew
1 pietruszka
kawałek selera
2 listki laurowe
kilka ziaren pieprzu
2 ziarenka ziela angielskiego
sól i pieprz do smaku
4 łyżki stołowe chrzanu w zalewie
400 ml śmietany swojskiej

Wykonanie:
Mięso płuczemy i wkładamy do garnka. Gdy zaczyna wrzeć, zbieramy szumowiny. Następnie dodajemy przyprawy: liście laurowe, ziele angielskie, pieprz i sól. Gdy mięso będzie już dochodzić, wrzucamy pokrojone warzywa. Całość gotujemy do miękkości warzyw. Przelewamy klarowny wywar do drugiego garnka, przyprawiamy śmietaną wymieszaną z łyżką mąki pszennej i chrzanem. Ugotowane mięso kroimy w kostkę, dodajemy jajka, białą kiełbasę lub wędzoną. Białą kiełbasę w plastrach wrzucamy do wywaru, wlewamy zakwas. Chwilę gotujemy. Przyprawiamy solą i pieprzem do smaku. Podajemy z pieczywem lub ugotowanymi i okraszonymi skwarkami ziemniakami.

eprasa.pl f314ad0d30

Kilkanaście tysięcy drzew morwowych w Marymoncie kosztowało fortunę. Inwestycja nigdy się nie zwróciła

Jak pan Jezierski z Gołąbek jedwabniki hodował

Wizja zrobienia z Polski ośrodka produkcji jedwabiu okazała się mirażem. Próbowało wielu: dla hetmanowej Ogińskiej w Siedlcach była to tylko fanaberia, ale imć Józef Rafał Jezierski ze słynnego rodu podłukowskich Jezierskich za sprawę wziął się na serio.

Ostatnio na warszawskich Powązkach udało mi się przywrócić dostęp do całkowicie zapomnianego grobu ciekawej postaci związanej z ziemią łukowską, ale też i Warszawą - Józefa Rafała Jezierskiego (1792-1864). W grobie sprzed ponad 157 lat spoczywa autor jednej z pierwszych książek o hodowli jedwabników na ziemiach polskich (1838) i niestrudzony plantator drzew morwowych, a prywatnie - bratanek Franciszka Salezego Jezierskiego, słynnego oświeceniowego publicysty.

Przed morwowym drzewo genealogiczne

Józef Rafał „z Gołąbków" Jezierski urodził się 7 września 1792 r. jako syn Wojciecha Jana Jezierskiego i Karoliny Dąbrowskiej. Wojciech Jan był młodszym bratem słynnego oświeceniowego publicysty i czołowego pisarza Kuźnicy Kołłątajowskiej Franciszka Salezego Jezierskiego (1740-1791). U schyłku I Rzeczypospolitej służył w wojsku, dochodząc do stopnia majora, a następnie w latach 90. XVIII w. objął stanowisko adwokata Sądów Głównych Guberni Wołyńskiej, przenosząc się do dóbr Stupniki na Bracławszczyźnie (teren dzisiejszej Ukrainy).

Zapewne w tamtych okolicach urodził się Józef Rafał, który niewątpliwie w młodzieńczych latach bywał w rodzinnej ziemi łukowskiej, ponieważ to właśnie tam poznał swoją pierwszą żonę. W 1817 r. wziął w Łukowie ślub z pochodzącą ze wsi Role Salomeą Katarzyną Józefą Mysłowską (ur. 1790), córką Urbana Mysłowskiego. Urban Mysłowski był swego czasu sędzią ziemskim łukowskim, a także jednym z głównych urzędników Komisji Cywilno-Wojskowej Ziemi Łukowskiej, działającej w latach 1790-1792. Z akt metrykalnych dowiadujemy się, że w chwili ślubu Józef Rafał zajmował stanowisko „zastępcy inspektora skarbu wydziału drugiego w Kocku" oraz że był w przeszłości żołnierzem - „porucznikiem byłych wojsk polskich". Czy uczestniczył w wojnach napoleońskich, tego niestety nie wiemy.

Po ślubie para zamieszkuje we wsi Role w ziemi łukowskiej, gdzie w 1818 r. rodzi im się syn Ludwik. Niestety Salomea umiera po porodzie, a Józef Rafał niebawem przeżywa kolejną tragedię - w 1821 r. w wieku zaledwie trzech lat umiera jego syn.

Przenosiny na Litwę

Po pewnym czasie Józef Rafał bierze ślub z Aleksandrą z Gieysztorów, córką Dominika Gieysztora (1762-1850), wywodzącego się ze starej litewskiej rodziny posła trockiego i uczestnika Sejmu Wielkiego oraz jednego z członków Zgromadzenia Przyjaciół Konstytucji Rządowej - grupy zwolenników Konstytucji 3 Maja działającej do końca 1791 r. Para zamieszkuje na Litwie w dobrach należących do Gieysztorów i to właśnie tam w Wiłkowyszkach i Dydwiży w latach 1823-1831 rodzi się piątka ich dzieci. Józef Rafał kontynuuje swoją pracę urzędnika zapewne w Wydziale Skarbowym Komisji Wojewódzkiej Augustowskiej.

Kariera urzędnicza w Warszawie

Cała rodzina prawdopodobnie w latach 30. XIX w. przenosi się do Warszawy, zamieszkując przy ul. Pańskiej. Józef Rafał rozwija swoją karierę urzędniczą jako pracownik ówczesnego Rządu Gubernialnego Warszawskiego. Jego miejscem pracy był pałac znajdujący się aktualnie przy placu Bankowym 3/5 w Warszawie, a więc obecna siedziba Prezydenta m.st. Warszawy. Warto wspomnieć, że w tym budynku w latach 1829–1831 jako aplikant tej samej Komisji pracował sam Juliusz Słowacki. Być może nasz krajan widywał się z nim w pałacowych korytarzach?

Józef Rafał „z Gołąbków" Jezierski, emerytowany urzędnik umiera 5 stycznia 1864 r. i zostaje pochowany razem z żoną (zmarłą kilka lat wcześniej) na Starych Powązkach. Jego grób do niedawna był całkowicie niewidoczny i przykryty przez gąszcz krzewów

O co chodzi z jedwabnikami?

Jedwabniki morwowe (Bombyx mori L.) to larwy z gatunku nocnego motyla, które hoduje się w celu uzyskania jedwabiu. Gąsienica owada ma zdolność do wytwarzania włókna jedwabnego, niezbędnego do prawidłowego rozwoju i to dzięki niemu podczas linienia larwa może przyczepić się do podłoża i zbudować kokon, w którym przepoczwarzy się w motyla. Kokon jedwabnika tworzą nici o długości od 1,5 do aż 4 km, które wyróżniają się szczególną wytrzymałością. Samica jedwabnika może złożyć nawet do 700 jaj. Owady żywią się liśćmi morwy, dlatego też ta roślina jest nieodłączną pozycją na liście każdego, kto chce rozpocząć hodowlę jedwabników. Kolor jedwabiu można dowolnie modyfikować np. poprzez dodanie do pokarmu gąsienic związków fluorescencyjnych – wówczas barwnik zostanie wbudowany do nici. Portal Świat Rolnika zapewnia, że Jedwab jest drogocennym surowcem, dlatego też hodowla jedwabników jest świetnym pomysłem na biznes, który odpowiednio prowadzony może wygenerować satysfakcjonujący zysk. Jednak należy pamiętać, że hodowla wymaga wiele pracy i specyficznych warunków... (dopisek Zbigniew Smółko)

Grób na Powązkach do niedawna był zupełnie zapomniany

Plantacja drzew morwowych na Marymoncie

O tym, że równolegle z pracą urzędnika Józef Rafał cały czas zajmował się jedwabnictwem, przekonuje nas informacja z „Kuriera Warszawskiego" z kwietnia 1851 r.:

„W willi Grossów za Marymonckimi rogatkami, obecnie zasadzają 12,000 sztuk 5-letnich drzewek morwowych, w zamiarze hodowania jedwabników. Wspólne dogodności ze strony nabywcy Grossowa radcy handlowego Pana Alexandrowicza i znanego z pism o jedwabnictwie p. Jezierskiego (z Gołąbków), rokują pomyślne wypadki; a jeżeli to zjednoczenie nie osiągnie zamierzonych korzyści, natenczas z pewnością twierdzić będzie można, że pod naszym słońcem jedwabnictwo łożonych trudów nie wynagrodzi".

Gąsienice z 1 grama złożonych jaj potrzebują do rozwoju 30 kg liści morwy

Z kolei „Gazeta W. Xięstwa Poznańskiego" (nr 167 z 20 lipca 1851 r.) donosiła:

„Rok bieżący kto wie czyli kiedyś nie będzie stanowił znakomitej ery w historii naszego przemysłu, a zwłaszcza w tak ważnej jego gałęzi, jaką jest hodowanie jedwabników. Wymieniam tu [...] niejako symptomaty wzbudzającego się życia na tej drodze, a mianowicie założenie plantacji drzew morwowych w majętności W. Alexandrowicza pod Marymontem, za wspólnym staraniem właściciela gruntu oraz autora nader praktycznego dziełka o jedwabnictwie krajowym, Jezierskiego, niezmordowanego pracownika już od lat kilkunastu w tej części". Warto wspomnieć, że w owym czasie na Marymoncie mieścił się także Instytut Gospodarstwa Wiejskiego i Leśnictwa, pierwsza szkoła rolnicza na ziemiach polskich, z której pośrednio wywodzi się dzisiejsza Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego. Można więc przypuszczać, że plantacja drzew morwowych Jezierskiego, którą ekscytowała się prasa, była zakładana z udziałem pracowników lub uczniów tejże szkoły. Drzewka, które znalazły się w Grossowie, zostały zapewne przesadzone z plantacji Jezierskiego w Czersku, istniejącej do 1850 r. Wiemy o tym, ze wzmianki w „Gazecie Codziennej" z 1858 r., opisującej Czersk: *„Pod górą zamkową, w obrębie miejskim, nad jeziorem, jest posiadłość prywatna, zwana Łochowszczyzna, mająca kilka włók gruntu. Była ona przez lat kilka, do końca września 1850 r., w posiadaniu p. Jezierskiego, obecnie w Warszawie zamieszkałego, gorliwego miłośnika jedwabnictwa i autora pism w tym względzie w naszym języku; hodował on tu jedwabniki i uprawiał morwy. Cały ogród, pod samą górą zamkową, był morwami zasadzony, które pan Jezierski zabrał po sprzedaniu tej posiadłości".*

Ogińskiej starczyło na rękawiczki...

Niestety efekt wysiłków Józefa Rafała był raczej marny. W niecałe 20 lat od publikacji jego książki i cztery lata po założeniu wspomnianej plantacji na Marymoncie „Kurier Warszawski" w numerze 82 z 1855 r. przytacza dość wymowną refleksję swojego czytelnika o stanie przemysłu jedwabniczego na ziemiach polskich: *„nikt więcej nad jedwabnictwem w naszym kraju nie pracował, jak Pani Ogińska w Siedlcach; Pani ta miała na swoje rozkazy czas i pieniądze, a z całego usiłowania wszystkich Dam, jakie towarzystwo Hetmanowej, w Siedlcach składały, była para rękawiczek z jedwabiu krajowego, które ofiarowano Królowi Stanisławowi Augustowi [...]. Pan Jezierski z Gołąbków, od lat 20 i pisał i sadził tysiące tysięcy morwy w mieście Czersku i na Grossowie, własności Radcy Handlowego Józefa Alexandrowicza, a nic dotąd w jedwabnictwie nie dokazał, choćby tyle przynajmniej, aby za trudy był wynagrodzony".*

Pasja okazała się niezwykle kosztowna

Skończyło się licytacją

Istotnie, próżno szukać doniesień o sukcesach Józefa Rafała na tym polu, oprócz wzmianek w kolejnych książkach o jedwabnictwie doceniających jego dzieło z 1838 r.

Warty odnotowania jest fakt, że po śmierci Józefa Rafała ogłoszona została licytacja należących do niego ruchomości: mebli, garderoby, bielizny, pościeli, biblioteki i innych przedmiotów. Może to sugerować, że wieloletnie zaangażowanie na rzecz rozwoju jedwabnictwa doprowadziło rodzinę Jezierskiego do trudnej sytuacji materialnej.

Paweł Jezierski

eprasa.pl f314ad0d30

Korona II Kielce - Orlęta Spomlek Radzyń Podlaski 0:4 (0:3). Dobrze zaczęli, dobrze skończyli

Orlęta przywiozły koronę z Kielc

Już po kwadransie Orlęta zapewniły sobie pewne prowadzenie, potem tylko powiększały przewagę. Podopieczni Jacka Fiedenia wygrali trzy z czterech wiosennych meczy i misja „utrzymać ligę" zaczyna wyglądać realnie.

Przed sobotnim spotkaniem największą zagadką był skład i dyspozycja rywala: czy w składzie pojawią się gracze, którzy nie zagrali w piątkowym meczu pierwszej drużyny Korony czy też przeciw Orlętom zagra klubowa młodzież żółto-czerwonych? Prawdziwa okazała się druga wersja.

Trener Fiedeń od początku desygnował do gry Macieja Filipowicza, który zluzował Bartosza Idzikowskiego. W pierwszym składzie zaczął też Jan Bożym. Dobrze wszedł w mecz Kacper Wiatrak: w 6. minucie odważnie włączył się do akcji ofensywnej, odebrał piłkę obrońcom i wyłożył ją Arkadiuszowi Majowi, który dopełnił formalności. W 14. minucie Filipowicz został przewrócony w polu karnym i piłkę na 11. metrze ustawił Karol Kalita, który okazał się pewnym egzekutorem. Trzeci cios padł chwilę po pół godzinie gry: po dośrodkowaniu Michała Kobiałki z rzutu rożnego sprytnym strzałem z powietrza bramkę zdobył Szymon Kamiński.

Chwilę po przerwie po raz drugi do bramki trafił Kalita: po dokładnym wykopie Patryka Rojka najpierw wygrał pojedynek główkowy, potem zaś wykorzystał przytomne podanie Maja.

W drugiej połowie gospodarze kilka razy zaatakowali groźniej, jednak był to raczej efekt pewnego rozluźnienia Orląt, które chciały zakończyć mecz jak najmniejszym kosztem sił, szansę gry otrzymali też zawodnicy rezerwowi.

mp

KORONA II KIELCE – ORLĘTA SPOMLEK RADZYŃ PODLASKI 0:4 (0:3)

Bramki: Maj (6), Kalita (15-z karnego, 55), Kamiński (29).
Korona II: - Osobiński - Prętnik (37 Więckowski), Dziubek, Seweryś, Więckowski (46 Turek), Świtowski (46 Szpakowski), Lisowski, Słabosz, Zawadzki (46 Petrovic), Bielka, Piróg (65 Bujak(
Orlęta: Rojek – Wiatrak, Myszka, Fiedeń, Chaliadka (84 Idzikowski), Bożym (73 Welman), Kamiński, Kobiałka, Filipowicz (73 Kleber), Kalita (79 Nowosadko), Maj (79 Kuźma).
Żółte kartki: Dziubek, Seweryś, Słabosz (Korona II).
Sędziował: Gawron (Mielec).

OKIEM TRENERA

Jacka Fiedenia
(Orlęta Spomlek Radzyń Podlaski)

Drużyna potwierdza potencjał

- Trochę było obaw przed meczem, bo młode drużyny, takie jak Korona II, bywają nieobliczalne, potrafią zagrać świetnie, a potrafią bardzo słabo. Wydaje mi się, że trafiliśmy właśnie na taki słabszy dzień. Szybko zaczęliśmy, poprawiliśmy, w drugiej połowie czwarty gol zamknął mecz. Cieszę się, że drużyna zaczyna potwierdzać swój potencjał, który od początku dostrzegałem, jeśli wracać będą kolejni zawodnicy, będziemy jeszcze silniejsi. Jestem zadowolony z postępu jaki zrobił Kacper Wiatrak, który chyba szybko miejsca na boku obrony nie odda, Paweł Chaliadka też pokazuje, że jest dobrym piłkarzem, może jeszcze brakuje mu nieco sił, bo jest po dłuższej przerwie, ale gra bardzo rozsądnie, robi wszystko, czego się od niego oczekuje. Cieszę się, że wszyscy wracamy zdrowi i bez kartek. Najpewniej nie będę musiał przed kolejnym spotkaniem dokonywać znaczących zmian w składzie i ustawieniu

UWAGA! KOLEJNY MECZ JUŻ W CZWARTEK

Planowany początkowo na Wielką Sobotę mecz z Hetmanem Zamość rozegrany zostanie już w czwartek o godzinie 15.30 (choć to się jeszcze może zmienić, informacja z poniedziałku rano...). Rywalem będzie outsider ligowych rozgrywek, Hetman Zamość. Wiosną drużyna ta nie zdobyła nawet punktu. Jesienią jednak potrafiła zapunktować w meczu z Orlętami, właśnie - po brzydkim, nudnym meczu w Zamościu kibice nie zobaczyli bramek. Być może jakieś tajemnice o rywalu zdradzi trenerom i kolegom Norbert Myszka, który jest wychowankiem AMSPN Hetmana Zamość i w barwach Hetmana grał w poprzednich sezonach. Tak czy siak: świętym obowiązkiem jest dopisanie sobie kolejnych trzech punktów. Choć w trzeciej lidze stuprocentowych faworytów po prostu nie ma.

Trzeci remis w piątym meczu lubartowian

Podopieczni Tomasza Bednaruka podzielili się punktami ze Stalą Kraśnik. Najbliżej szczęścia był Krystian Żelisko.

21-letni napastnik Lewartu w 70. minucie trafił nieczysto w piłkę, będąc dwa metry od celu. Bramkarz zdołał zareagować. Biało-niebiescy kończyli mecz w niepełnym składzie. W doliczonym czasie gry czerwoną kartkę za faul taktyczny obejrzał Bartłomiej Janiszek. Młody obrońca wypożyczony z lubelskiego Motoru sfaulował rywala tuż przed polem karnym, chociaż goście domagali się „wapna".

- Przez pierwsze pół godziny mieliśmy dwie dobre sytuacje. Zabrakło dobitki, a raz uderzaliśmy zbyt lekko. Blisko szczęścia był Arkadiusz Maksymiuk i dwa razy próbował Konrad Szczotka, lecz zrobił to zbyt delikatnie. Pierwsza połowa należała do nas. Po zmianie stron było dużo walki, chaosu oraz niezliczona ilość twardych starć. Brakowało konkretów po akcjach, a więcej działo się po stałych fragmentach gry. Skończyło się remisem. Nie jest to korzystny wynik w naszym przypadku, ale to najsprawiedliwszy rezultat - mówi Tomasz Bednaruk.

Jakub Buczek i spółka podzielili się punktami ze Stalą Kraśnik (fot. Piotr Wołowik)

Szkoleniowiec przyznaje, że zespoły znajdujące się poniżej Lewartu punktują i mają coraz mniejszą przewagę. - Czujemy niedosyt, podobnie jak po boju w Wiązownicy. Cały czas brakuje nam finalizacji w ofensywie. Ciężko idzie strzelanie goli. Męczymy się. Widać brak Konrada Nowaka, który w starciu z Podhalem Nowy Targ dostał czerwoną kartkę za krytykę orzeczeń sędziego. Mam nadzieję, że w tym tygodniu będzie odpowiedź związku i będzie mógł zagrać w weekend - dodaje.

Bednaruk ma nadzieję, że kwestią czasu jest przełamanie. - Szukamy różnych rozwiązań, zmieniliśmy mikorcykl treningowy. Widać, że z meczu na mecz mamy lepsze momenty. Wierzę, że niedługo „odpalimy" i wpadniemy w serię, ale zwycięską. Chciałbym, by wróciło do nas szczęście - mówi trener Lewartu.

Z silnym rywalem

Przed lubartowianami wyjazd do Łagowa. ŁKS plasuje się w górnej części tabeli.

- To silny przeciwnik, dobrze zarządzany, mający solidnego sponsora. Przyszedł do nich Adam Mójta znany z boisk Ekstraklasy, a do tego są groźni: Adam Imiela i Amarildo Balotelli. Jesienią zremisowaliśmy na własnym boisku, tracąc bramkę w samej końcówce. Wierzę, że tuż przed świętami zrobimy sobie prezenty i w dobrych nastrojach siądziemy do niedzielnego śniadania w gronie rodziny - mówi Bednaruk.

LEWART LUBARTÓW - STAL KRAŚNIK 0:0

Lewart: Wójcicki - Niewęgłowski, Janiszek, Zbiciak, Świech, Maksymiuk, Buczek, Dearman, Szczotka, Najda (75` Michałów), Żelisko (71` Aftyka).
Stal: Borusiński - Gajewski, Dyszy, Jagieła, Michalak, Łokieć (59` Chudyba), Bartoś, Imiołek (75` Wolski), Czelej (81` Cygan), Cybula (75` Zawierucha), Mażysz (75` Skrzyński).
Żółte kartki: Maksymiuk, Janiszek, Zbiciak - Gajewski, Jagieła, Michalak.
Czerwona kartka: Janiszek 90+3`, za faul taktyczny.

mp

III LIGA

WYNIKI 26. KOLEJKI
Podlasie - Avia 4:2
Bramki: Wojczuk 37`, 84`, Kocoł 72` (k), Zabielski 77` - Szpak 44`, Górka 78`.
Lewart - Stal K. 0:0
Korona II - Orlęta 0:4
Bramki: Maj 6`, Kalita 15`, 55`, Kamiński 29`.
Cracovia II - Jutrzenka 1:1
Bramki: Zaucha 1` - Kubiak 36`.
Podhale - Wisła S. 1:0
Bramka: Palacz 14`.
Siarka - Wiązownica 0:1
Bramka: Trochim 74`.
Hetman - Sokół 1:2
Bramki: Koszel 58` - King 29`, Hass 37`.
Wólczanka - Stal St. 2:0
Bramki: Podstolak 60` (k), Galara 80`.
Wisłoka - ŁKS Łagów 0:0
Chełm. - Wisła P. - przeł.
KSZO - pauza.

Lp	Nazwa zespołu	M	Pkt	Bramki
1.	Wisła Puławy	24	60	69:20
2.	Sokół Sieniawa	25	55	46:20
3.	Wólczanka Wólka P.	25	42	49:33
4.	Stal Stalowa Wola	24	41	43:29
5.	Wisła Sandomierz	25	40	37:33
6.	Podhale Nowy Targ	24	39	35:29
7.	Wisłoka Dębica	25	38	37:25
8.	KSZO Ostrowiec Św.	24	38	39:28
9.	ŁKS Łagów	25	38	37:26
10	Siarka Tarnobrzeg	25	38	43:35
11	Avia Świdnik	24	37	49:27
12	Chełmianka Chełm	24	37	42:34
13	KS Wiązownica	25	31	35:51
14	Stal Kraśnik	25	30	32:35
15	Lewart Lubartów	25	29	28:27
16	Orlęta Radzyń Podl.	25	28	32:49
17	Podlasie Biała P.	24	28	37:59
18	Cracovia II Kraków	25	27	28:32
19	Korona II Kielce	25	24	37:55
20	Jutrzenka Giebułtów	25	17	28:66
21	Hetman Zamość	25	7	20:80

NASTĘPNE KOLEJKI
(01/03.04): Podlasie - Podhale (czw., godz. 13:00), Orlęta - Hetman (sob., godz. 13:00), ŁKS Łagów - Lewart (sob., godz. 12:00), Wisła P. - Wisłoka (sob., godz. 12:00), Avia - KSZO, Cracovia II - Korona II, Sokół - Chełmianka, Stal K. - Siarka, KS Wiązownica - Wisła S., Stal St. - Jutrzenka, Wólczanka - pauza.

(10.04): KSZO - Podlasie (godz. 16:00), Lewart - Wisła (godz. 16:00), Chełmianka - Orlęta (godz. 16:00), Wólczanka - Avia, Podhale - KS Wiązownica, Wisła S. - Stal K., Siarka - ŁKS Łagów, Wisłoka - Sokół, Hetman - Cracovia II, Korona II - Stal St., Jutrzenka - pauza.

mp

eprasa.pl f314ad0d30

PIŁKA NOŻNA Hákun Edmundsson i gracz z Serbii wylądują w Białej Podlaskiej?

Podlasie się nie zatrzymuje. Trzecia wygrana

Czwarty mecz w rundzie wiosennej i trzecia wygrana podopiecznych Rafała Borysiuka. Piłkarze z Białej Podlaskiej ograli 4:2 Avię Świdnik i w tabeli mają niewielką stratę do 13. w stawce KS-u Wiązownica.

Przez większość spotkania to przyjezdni sprawiali lepsze wrażenie, jednak potwierdziła się zasada, że ładnie to ma grać zespół na weselu. W 37. minucie Krzysztof Salak przejął piłkę z lewej strony boiska posłał ją zewnętrzną częścią stopy do Macieja Wojczuka. Po drodze futbolówką przeskoczyła obrońcę i spadła pod nogi napastnika Podlasia. „Wojo" ruszył i w sytuacji „sam na sam" pokonał Michał Androsiuka. Goście zdołali wyrównać tuż przed przerwą. Z prawej strony dograł Rafał Kursa, a centrę byłego zawodnika bialczan strzałem głową skończył były gracz radzyńskich Orląt - Damian Szpak. Przy większym szczęściu Avia mogła wygrywać, bo po chwili z bliska niecelnie główkował Wojciech Białek.

W drugiej części świdniczanie mieli nieco więcej z gry, lecz to nasi strzelali bramki. W 54. minucie po dograniu Wojczuka Kamilowi Kocołowi zabrakło dosłownie kilku centymetrów, by wjechać z piłką do siatki, ale już w 72. minucie dopełnił formalności po faulu na samym sobie w polu karnym. Kapitan drużyny uderzył z 11 metrów w środek bramki. Pięć minut później czwartą bramkę w sezonie zdobył Paweł Zabielski, który niepilnowany w „szesnastce" po rzucie rożnym „Kocołka" przyjął i w drugim kontakcie huknął nie do obrony. Dla Kamila był to 53 gol w barwach Podlasia. Do prowadzącego Przemysława Kurkowskiego traci zaledwie dwie bramki. Kocoł w tym sezonie zdobył swoją 17. bramkę.

Bialczanie dają powody do radości kibicom. Triumf z Avią był czwartą wygraną z rzędu na własnym boisku (fot. Cezary Hince)

Avia zmniejszyła straty dokładnie po 52 sekundach. Arkadiusz Górka najlepiej znalazł się pod bramką po niepewnym łapaniu futbolówki przez Wiktora Krasowskiego. Niepewność bialczan trwała sześć minut. Po przechwycie na własnej połowie Eryk Kobza obsłużył prostopadłym podaniem Wojczuka, który zaliczył dublet, a zaraz pierwsze bramki dla Podlasia po przygodach z Wisłą Puławy i Orlętami Radzyń Podlaski.

- Zwycięzców się nie rozlicza. Wygraliśmy z solidnym zespołem, którego potencjał jest bardzo duży. W pierwszej połowie graliśmy pod duży wiatr. Dużo lepiej wyglądaliśmy po przerwie. Oprócz goli mieliśmy „setkę": Pawła Zabielskiego, Jarosława Kosieradzkiego i Olafa Martynka. Cieszy, że strzeliliśmy takiemu zespołowi cztery bramki. Avia tylko raz w sezonie przegrywała w takich rozmiarach - mówi Rafał Borysiuk.

Szkoleniowiec podkreśla, że cały czas wierzy w swój zespół. - Gdybyś zaproponował mi dziesięć punktów w czterech meczów wziąłbym to w ciemno. Nie ma co się oszukiwać. Wiosną graliśmy z czołówką, bo nie trzeba mówić o sile: Cracovii II, Stali Stalowa Wola. Pracujemy dalej, bo nasi sąsiedzi również wygrywają i robi się duży ścisk. Cieszymy się, ale myślimy o Podhalu. Za kartki wypadli nam: Kamil Kocoł i Tomek Nieścieruk. Musimy połatać dziury i do boju - dodaje.

PODLASIE BIAŁA PODLASKA - AVIA ŚWIDNI 4:2 (1:1)
Bramki: Wojczuk 37`, 84`, Kocoł 72` (k), Zabielski 77` - Szpak 44`, Górka 78`.
Podlasie: Krasowski - Archipov (62` Martynek), Kosieradzki, Nieścieruk, Salak, Zabielski (87` Mierzwiński), Kobza, Andrzejuk, Dmitruk, Kocoł (90` Całka), Wojczuk.
Avia: Androsiuk - Kursa (82` Poleszak), Górka, Mykytyn, Niewęgłowski, Maluga, Wójcik, Uliczny, Darmochwał (72` Cielebąk), Szpak, Białek (46` Kompanicki).
Żółte kartki: Nieścieruk, Kocoł, Archipov - Wójcik.
Sędziował: Szczołko (Lublin).

Miał trafić do Wieczystej, będzie u nas

Hákun Edmundsson powinien zostać nowym zawodnikiem Podlasia.

25-letni środkowy pomocnik to były reprezentant młodzieżowych zespołów Wysp Owczych. Ma na koncie 113 meczów i 6 goli w najwyższej klasie rozgrywkowej w swoim kraju, jak również 10 występów i bramkę w rozgrywkach pucharowych.

Co ciekawe, Hákun rozegrał 13 meczów i zdobył bramkę w reprezentacji swojego kraju w zespole do lat 21 i 6 bojów w ekipie do lat 19. Ostatnie spotkanie zaliczył w 2017 roku przeciwko Polsce. Skończyło się remisem 2:2, a Hákun był kapitanem ekipy, która mierzyła się przeciwko takim graczom biało-czerwonych jak: Kamil Grabara, Jan Bednarek, Mateusz Hołownia (gracz Legii rodem z Huszczy), Bartosz Kapustka, Dawid Kownacki czy Szymon Żurkowski. Starszy brat Hákuna - Jóan Símun Edmundsson występuje w Bundeslidze w zespole Arminii Bielefeld. - To nie jest przypadkowy chłopak. Potrafi grać w piłkę. Wierzę, że zostanie z nami. Wraz z drużyną klubową dotarł do czwartej rundy eliminacji Ligi Europy. Występował w reprezentacji przeciwko zespołom Niemiec czy Polski. Skorzystaliśmy z tego, że niższe ligi nie grają, bo zapewne teraz byłby graczem Wieczystej Kraków ze Sławomirem Peszko czy Radosławem Majewskim na czele - mówi Borysiuk.

Przyjedzie Serb?

W najbliższych dniach do drużyny Podlasia powinien dołączyć obrońca.

To 33-letni Serb, który ostatnio pozostawał bez klubu. Na swoim koncie ma 94 występy i pięć goli w Prva liga Srbije, czyli pierwszej lidze w swoim kraju, jak również 24 meczów i gola w Super liga Srbije oraz 25 spotkań w Ykkonen, czyli ekstraklasie w Finlandii.

- Był temat Kanadyjczyka z portugalskim paszportem, ale to już przeszłość. Obecnie czekamy na decyzję Serba. Jeśli wszystko pójdzie po naszej myśli, w najbliższych dniach powinien pojawić się u nas i rozpocząć treningi. Potrzebujemy obrońcę na „już", a nie jak w przypadku Abdoula Aziza Gueye na „później". 33-latek to dobra opcja - mówi Rafał Borysiuk, trener Podlasia.

„Nie gram w Wielki Piątek"

Najbliższe spotkanie Podlasia odbędzie się nietypowo, bo w najbliższy czwartek.

- Rywale wystąpili z prośbą, by zagrać przed weekendem. W pierwszej wersji chcieli zmierzyć się z nami w piątek, ale odparłem, że w Wielki Piątek nie gram meczów. Stanęło na czwartku. Będziemy mieli dużo czasu, by odpowiednio przygotować się do gry. Z Avią mierzyliśmy się w sobotę, zaś przeciwnicy dzień później walczyli o punkty, a przede wszystkim będą mieli sporo kilometrów, by dotrzeć do nas na mecz - mówi Borysiuk.

mp

ROZMOWA Z Maciejem Wojczukiem, napastnikiem Podlasia

Gol dla taty przyjaciela

W Po drugim golu skierowałeś dłonie ku niebu i długo się nie podnosiłeś. Dlaczego?
- Dwa tygodnie temu zmarł tata mojego przyjaciela Mateusza „Snupa". Dotknęła mnie ta tragedia. Ostatnie dni były dla mnie ciężkie. Czułem smutek. Kilka lat temu stracił brata, a teraz ojca. Chciałem zadedykować trafienie jemu i jego rodzinie, by mieli siłę w tym ciężkim czasie.

W Podlasie się nie zatrzyma?
- Mam nadzieję. Fajnie wystartowaliśmy. Wygrywamy, a na wyjeździe zremisowaliśmy z mocną Cracovią II. Musimy być pazerni, bo w tabeli wszyscy z dołu łapią punkty. Nie możemy pozwolić sobie na wpadki, bo może być pozamiatane.

W Ile będzie z Podhalem?
- Wygramy 2:0.

W Strzeliłeś dwie bramki. Dawno tego nie grali...
- Cieszę się. Marzyłem, by się przełamać. Chciałem trafić chociaż raz, a udało się zaliczyć dublet.

Koronawirus w Wiśle

W ekipie lidera III ligi koronawirus. Przeprowadzone testy na obecność wirusa SARS-CoV-2 wykazały cztery przypadki zakażenia wśród zawodników.

W związku z tym przełożone zostały najbliższe mecze z Chełmianką Chełm oraz Wisłoką Dębica. Klub jest w stałym kontakcie ze Świętokrzyskim Związkiem Piłki Nożnej oraz sanepidem, a poszczególni członkowie zespołu zostali odizolowani i przebywają na kwarantannie.

mp

Finał dla Wisły

We wtorkowe popołudnie wiślacy pokonali 3:1 w półfinale okręgowego Pucharu Polski kraśnicką Stal i awansowali do finału.

W 27. minucie wynik otworzył po ładnej zespołowej akcji Łukasz Kacprzycki, który sfinalizował podanie z lewej strony od Dariusza Brągiela. Ten sam zawodnik strzelił osiem minut później drugiego gola. Tym razem wykorzystał rzut karny podyktowany za faul na Kacprze Kondrackim. Trzecią bramkę dla Wisły zdobył w drugiej połowie Emil Drozdowicz po niefortunnej interwencji bramkarza Stali. Wynik ustalił na kwadrans przed końcem Adrian Cybula, który pokonał Pawła Sochę z bliskiej odległości.

WISŁA PUŁAWY - STAL KRAŚNIK 3:1 (2:0)
Bramki: Kacprzycki 27`, 35` (k), Drozdowicz 62` - Cybula 75`
Wisła: Socha - Kuban (62` Cheba), Wiech, Pielach, Brągiel, W. Puton (90` Kąkol), Ednilson, Kondracki (70` K. Puton), Zając, Drozdowicz (62` Paluchowski), Kacprzycki (62` Bartosiak).
Stal: Wójcicki - Dyszy, Jagieła (72` Bartoś), Wolski, Woźniak, Skrzyński, Cygan (72` Cybula), Imiołek (72` Gajewski), Zawierucha (63` Wójtowicz), Łokieć, Mażysz (72` Michalak)
Żółte kartki: Pielach, Zając, Bartosiak - Dyszy.

Z kim o triumf?

Gracze Wisły powalczą w meczu o tytuł z lepszym z pary: Granit Bychawa - Avia Świdnik. Spotkanie zostało zaplanowane na 21 kwietnia.

mp

Dwa gole w starciu ze Stalą Kraśnik zdobył Łukasz Kacprzycki

eprasa.pl f314ad0d30

Powiślak lepszy od lidera

Zespół z Końskowoli wygrał drugi mecz z rzędu na wiosnę. Podopieczni Roberta Chmury pokonali 3:1 międzyrzecki Huragan.

Radość ekipy z Końskowoli po golu strzelonym przez Jakuba Prylińskiego (fot. Patryk Suszek)

Początek spotkania był niesamowicie udany dla miejscowych. Jakub Pryliński naciskał Damiana Czarneckiego w taki sposób, że bramkarz gości wybił piłkę na 40 metr. Do futbolówki dopadł Damian Bernat i lobem otworzył wynik spotkania. Po chwili role się odwróciły. „Berni" popędził lewą stroną boiska, zszedł do środka i dograł między obrońców do Prylińskiego, który uderzenie z pierwszej piłki z woleja uderzył w boczną siatkę. Co ciekawe, obaj zawodnicy Powiślaka to niespełna 21-latkowie.

Goście wrócili do gry. Paweł Radziszewski dośrodkował, gdzie niepewnie na przedpolu zachował się świetnie broniący do tej pory Maciej Zagórski. Piłka po rękawicach spadła pod nogi Patryka Pakuły, który dopełnił formalności. Dla 22-latka to 10 gol w sezonie. W samej końcówce miejscowi postawili kropkę nad „i". 19-letni Krystian Kobus otrzymał podanie od Prylińskiego, wbiegł między obrońców i dopełnił formalności.

- Dla nas był to pierwszy mecz na normalnej trawie. Dzień wcześniej mieliśmy 40-minutowy rozruch. Widać było przejście ze sztucznej nawierzchni. Fizycznie wytrzymaliśmy ten mecz dobrze. Mamy dużo do poprawy, jeśli chodzi o operowanie piłką. Mimo wszystko wygraliśmy z liderem i jest dobrze. Nie ma co ukrywać, że graliśmy z najlepszym zespołem w tej lidze, który był dobrze przygotowany fizycznie oraz piłkarsko - mówi Robert Chmura.

Opiekun Powiślaka podkreśla, że gol stracony na początku drugiej połowy podciął jego podopiecznym skrzydła. - Trudniej było kreować sytuacje. Huragan doszedł do głosu, ale nie mógł sobie stworzyć klarownych okazji. Byliśmy konsekwentni w obronie z Maćkiem między słupkami, któremu zdarzył się mały błąd, ale bronił bardzo dobrze - dodaje.

Zespół z Końskowoli zakończy rundę zasadniczą na drugim miejscu. - Czujemy się mocni. W grupie mistrzowskiej będziemy chcieli wygrywać co tydzień. Będziemy chcieli udowodnić, że jesteśmy mocnym zespołem. Nasza wygrana zapewne rozwiała ostatnie wątpliwości. Tomasovia jest na autostradzie i kwestią czasu jest to, kiedy dojedzie do celu - kończy.

- Za nami słaba pierwsza połowa z kuriozalnym błędem indywidualnym. Druga część była zdecydowanie lepsza. Może nie było dużo klarownych sytuacji, ale widziałem Huragan, który chciałoby się oglądać. Za nami cztery połowy na wiosnę i właśnie ta ostatnia była najlepsza, jednak trzeba pamiętać, że mecz trwa 90, a nie 46 minut - mówi Damian Panek.

Trener Huraganu przyznaje, że ma swoje przemyślenia i wnioski. - Niektórzy zagrali poniżej swojego poziomu. To nic. Na szczęście mam szeroką kadrę i jest w kim wybierać. Szansę dostaną ci, którzy będą na to zasługiwać. Rotacja i dawanie szans jest kluczem budowania drużyny. Szkoda naszych „wjazdów" z bocznych sektorów. Szczególnie Patryk Pakuła mógł dogrywać, a decydował się na uderzenia z ostrego kąta - dodaje.

Zagrają w sobotę?

Najbliższy mecz zespół Powiślaka ma zagrać 11 kwietnia z POM-em Iskrą Piotrowice. - Być może uda się zmierzyć w Wielką Sobotę. Zaproponowaliśmy im taki termin i czekamy na sygnał - mówi Chmura.

Powiślak Końskowola - Huragan Międzyrzec Podlaski
3:1 (2:0)

Bramki: Bernat 11`, Pryliński 13`, Kobus 85` - Pakuła 51`.
Powiślak: Zagórski - Olszewski (71` Lisiewicz), Ptaszyński, Łuczkowski, Nowak, Gil (57` Kobus), Dudkowski (74` Banaszek), Wrzesiński, Bernat (77` Goralski), Pryliński, Sułek (85` Kędra).
Huragan: Czarnecki - A. Olszewski, Mirończuk, Panasiuk, Korolczuk (83` Czumer), Kania (46` Weręgowski), H. Łukanowski, Korgol, Waniowski (65` Renkowski), Radziszewski, Pakuła (78` Siwek).
Żółta kartka: Olszewski.
Sędziował: Bancerz (Lublin).

mp

Górnik II oznacza jakość

Młody zespół z łęcznian wygrał drugi mecz na wiosnę i w dalszym ciągu liczy się w walce o grupę mistrzowską.

- Przespaliśmy dwa momenty, w których traciliśmy po dwie bramki. Kluczowe były sekundy w samej końcówce pierwszej połowy. Bramki padły bardzo szybko po sobie. Nie mamy prawa mieć przestojów, bo to kończy się tragicznie. Po pierwszej części równie dobrze mogliśmy prowadzić, lecz brakowało kropki nad „i" po szansach Szymona Łukasiewicza czy Jakuba Rybki - mówi Maciej Syga, trener Orląt

W 45. minucie Adrian Czerski sfaulował w polu karnym Igora Korczakowskiego. Do piłki podszedł Aron Stasiak. Uderzył w środek bramki, poślizgnął się, ale i tak futbolówka wpadła do siatki. Górnik II wystąpił wzmocniony trzema zawodnikami z kadry pierwszoligowego Górnika. Oprócz Korczakowskiego i Stasiaka w składzie pojawił się bramkarz Adrian Kostrzewski.

Gdy jeszcze nasi byli myślami przy straconym golu, Dawid Kuźma musiał wyciągać piłkę z własnej bramki. Po krótko rozegranym, rzucie rożnym Paweł Perdun oddał strzał z 14 metrów w krótki róg. Dużo lepiej mógł zachować się golkiper łukowian.

Kolejne fragmenty nieszczęścia miejscowych grających na boisku w Łazach zaczęły się kwadrans po zmianie stron. Jakub Rybka za krótko wybił piłkę, Stasiak obsłużył prostopadłym podaniem Perduna, który uderzył w krótki róg. Co ciekawe, to zaledwie 17-letni zawodnik łęcznian. Po chwili było 0:4. Tutaj niewyobrażalny błąd popełnił Kuźma, który nie złapał prostej piłki na 14 metrze. Dobiegł do niej Michał Szałachowski i skierował do siatki.

Gospodarze zdołali zmniejszyć rozmiary porażki po wrzutce z lewej strony Daniela Goławskiego i główce Szymona Łukasiewicza. Mimo wszystko, ostatnie słowo należało do gości. Piłkę w polu karnym dostał Stasiak i trafił z prawej strony pola karnego w długi róg.

- Cieszymy się, że cały czas jesteśmy w walce o grupę mistrzowską. W meczu z Orlętami mieliśmy dużo składnych akcji, ale również niewykorzystanych okazji. Otrzymaliśmy posiłki z pierwszego Górnika, ale pamiętajmy, że pozostali gracze to piłkarze o statusie juniora. Gospodarze nie grali słabo. Widać, że zrobili postęp. Mają fajnych chłopców w swoich szeregach, ale dzisiaj to do nas należała jakość - mówi Karol Bujak.

Asystent Sławomira Pogonowskiego przyznaje, że bardzo ważne były ostatnie sekundy pierwszej części. - Zagraliśmy to wyśmienicie. Igor Korczakowski cudnie minął rywala, a ten go sfaulował, a po chwili Paweł Perdun skorzystał z błędu bramkarza. Z niecierpliwością czekamy na ostatni mecz w rundzie zasadniczej z Opolaninem Opole Lubelskie. Zrobimy wszystko, by wygrać i w dalszej części sezonu powalczyć w gronie najlepszych drużyn w naszej klasie rozgrywkowej - dodaje.

Orlęta Łuków - Górnik II Łęczna
1:5 (0:2)

Bramki: Łukasiewicz 66` - Stasiak 45+1` (k), 89`, Perdun 45+2`, 59`, Szałachowski 63`.
Orlęta: Kuźma - Machniak, Jemioł, Rybka, Jaworski, Kaliński, Siemieniuk, Lipiński, Sowisz, Szustek, Łukasiewicz.
Górnik II: Kostrzewski - Tomasiak (85` Sobiesiak), Kocyła, Duda, Zagórski, Korczakowski (46` Kucybała), Obroślak, Szałachowski (74` Lipski), Perdun, Stasiak, Fiedeń (82` Brzyski).
Żółte kartki: Duda, Obroślak.

mp

Opolanin zagra później

Nie doszedł do skutku mecz Opolanina z Włodawianka Włodawa.

- Dostaliśmy sygnał z Lubelskiego Związku Piłki Nożnej, iż nie mamy wszystkich wymaganych dokumentów, by rozegrać spotkanie o punkty. Musimy dosłać niezbędne papiery i zagramy - mówi Daniel Szewc, opiekun Opolanina.

Został wyznaczony nowy termin. Mecz odbędzie się 14 kwietnia o godz. 17:00.

mp

HUMMEL IV LIGA - gr. I

WYNIKI 22. KOLEJKI
Lutnia - Bizon 2:1
Orlęta - Górnik II 1:5
Powiślak - Huragan 3:1
Start - Lublinianka 1:1
Opolanin - Włodaw. - przeł. (14.04., godz. 17:00)
Sparta - POM - przeł. (14.04., godz. 17:00)

L.p.	Nazwa zespołu	M.	Pkt.	Bramki
1.	Huragan Międz. Podl.	21	47	48:18
2.	Powiślak Końskowola	21	42	46:26
3.	Lublinianka Lublin	21	33	35:24
4.	Lutnia Piszczac	21	31	30:32
5.	Włodawianka Włodawa	20	31	39:28
6.	POM Iskra Piotrowice	20	30	32:29
7.	Górnik II Łęczna	21	29	30:26
8.	Opolanin Opole Lub.	20	28	33:34
9.	Sparta Rejowiec Fabr.	20	27	18:33
10.	Orlęta Łuków	21	22	29:50
11.	Start Krasnystaw	21	15	20:34
12.	Bizon Jeleniec	21	12	19:45

NASTĘPNA KOLEJKA (10.04):
Górnik II - Opolanin, Lublinianka - Orlęta, Huragan - Start, POM Iskra - Powiślak, Bizon - Sparta (03.04., godz. 12:00), Włodawianka - Lutnia.

mp

HUMMEL IV LIGA - gr. II

WYNIKI 22. KOLEJKI
Tomasovia - Unia B. 6:1
Granit - Kłos 3:0
Gryf - Łada - przeł.
Grom - Huczwa - przeł.
Świdnicz. - Kryształ - przeł.
Victoria - Unia H. - przeł.
(*wszystkie spotkania przełożone na 14 kwietnia na godz. 17:00)

L.p.	Nazwa zespołu	M.	Pkt.	Bramki
1.	Tomasovia Tom. Lub.	21	61	80:7
2.	Victoria Żmudź	20	40	30:15
3.	Granit Bychawa	21	37	38:22
4.	Świdniczanka Świdnik	20	36	44:22
5.	Kryształ Werbkowice	20	34	30:22
6.	Grom Różaniec	20	30	33:21
7.	Huczwa Tyszowce	20	30	37:32
8.	Gryf Gmina Zamość	20	27	20:39
9.	Unia Hrubieszów	20	24	26:34
10.	Kłos Gmina Chełm	21	21	19:32
11.	Łada Biłgoraj	20	6	9:75
12.	Unia Białopole	21	3	21:66

NASTĘPNA KOLEJKA (10.04):
Unia H. - Gryf, Kłos - Victoria, Unia B. - Granit, Kryształ - Tomasovia, Huczwa - Świdniczanka, Łada - Grom.

mp

A U T O P R O M O C J A

OPOWIEDZ NAM O SPORCIE

Organizujesz zawody sportowe? Chcesz, by było o nich głośno w prasie? Zadzwoń bądź napisz. Z pewnością artykuł ukaże się we Wspólnocie. Zapraszamy do współpracy.
Mateusz Połynka
lysy162@poczta.onet.pl,
polynka@24wspolnota.pl
507 074 748, 516 019 184

eprasa.pl f314ad0d30

140 osób na nocnej wędrówce

Fot.Marzena Olędzka

W Ekstremalną Drogę Krzyżową z kościoła św. Barbary w Łęcznej wyruszyło około 30 osób. Pielgrzymi otrzymali specjalne błogosławieństwo na drogę

Po ubiegłorocznym locdownie i odwołanej EDK, 26 marca tego roku pielgrzymi znowu wyruszyli w Estremalną Drogę Krzyżową, by w nocnej wędrówce zmierzyć się z samotnością i trudami drogi, a także rozważać Mękę Pańską.

W tym roku można było wyruszyć z dowolnego kościoła w Łęcznej. Na EDK zapisało się 140 osób, ale z pewnością było ich ponad 200, informuje Bartłomiej Patyra, organizator. Większość z zapisanych to młodzież w wieku szkolnym. Byli też dorośli, a nawet emeryci, w drogę do Rogóźna wyruszyło będące na emeryturze małżeństwo. Wielu twierdzi, że za rok idą ponownie, mimo, że tym razem nie było łatwo.

Pan Bartłomiej Patyra przeszedł 62 km drogę do Chełma. EDK zakończył o g. 11 w sobotę. Tuż po powrocie do domu mówił: O drogę lepiej nie pytać... Było strasznie dużo wody, człowiek chce poprawić ścieżkę, a wchodzi w jeszcze większą wodę - opowiadał. - We wrześniu, kiedy szedłem na odpust w Chełmie, było inaczej. Stacje wytyczone były w ładnych miejscach i tutaj można było spokojnie rozważać ich treści. Myślę, że rozważania napisane zostały bardziej pod ludzi młodych, by także i oni troszczyli się o Kościół.

Marzena Olędzka

Fot.Marzena Olędzka

Na zdjęciu od lewej Leszek Kozioł z córką Joanną, Leszek Banachowicz i pani Izabela. Wszyscy z Łęcznej. - Wyruszyłem z córką na trasę Czarną, która liczy 29 km. Jakiś czas temu przeszedłem covid i obawiałem się, że na dłuższej trasie mogę nie dać rady – mówi pan Leszek Kozioł. - Szło się dobrze – wspomina – droga zajęła nam tylko siedem godzin. Na tej trasie było bardzo dużo młodych ludzi, ale wiele świateł widziałem za nami, a nie przed nami. My z córką jesteśmy weteranami takich wędrówek. Dołączyła do nas pani Izabela i też dała radę, cieszyła się że nie jest sama, bo to była jej pierwsza EDK. Tę drogę przemierza się w milczeniu, były oczywiście chwile na krótkie rozmowy. Były też małe kryzysy, po 10-20 kilometrach przychodzi zmęczenie, ale to jednak jest Droga Krzyżowa. Każda stacja daje siły, by przejść do następnej. Jeśli ma się intencję, z którą się wyrusza, to też daje siłę by iść dalej. Było ciężko, ale daliśmy radę. Ostatnia stacja była w kościele św. Marii Magdaleny, było już tam sporo młodych ludzi. To jest budujące, że tak wiele młodych osób wybiera taki sposób modlitwy i Drogi Krzyżowej.

Fot.Marzena Olędzka

Jacek i Justyna Majdanowie z Łęcznej. To już piąta nasza EDK. Byliśmy z żoną chyba najstarsi na trasie, wybraliśmy najkrótszą Żółtą, która prowadziła do Rogóźna. Dlaczego wciąż idę? Jeszcze żyję, jeszcze się nie poddaję. Może to takie starcze pragnienie, żeby iść pod prąd wiekowi, a nie płynąć jak martwa ryba. Tym razem jednak, my starzy harcerze, mieliśmy problem z nowoczesnym sprzętem i trochę pogubiliśmy się. Na szczęście przy wale od Jeziora Dratowskiego trafiliśmy na młodych ludzi, którzy pomogli się nam stamtąd wydostać. Doszliśmy do Dratowa, a tam znowu problem. Niestety ludzie, których tam spotkaliśmy też błądzili. Poddałem się tam, bo jak człowiek myśli o tym, jak przeżyć to przestaje myśleć o sprawach religijnych. Tam było pełno miejsc, gdzie można było spotkać się z jeziorkiem lub innym ciekiem wodnym. Zdecydowałem, że dalej idziemy do Rogóźna szosą. Pozostał jednak pewien niesmak, że to najprostsza droga. Na naszym odcinku widziałem około 50 osób, sami młodzi ludzie, uczniowie. Teraz po powrocie jak myślę o tej drodze to przychodzą mi na myśl słowa pieśni: „Tak mnie skrusz, tak mnie złam, tak mnie wypal Panie, byś został tylko Ty..."

Janusz Pastuszak
z Łęcznej

Na EDK człowiek nabiera siły

Przeszedłem Czarną trasę, nie przygotowywałem się do drogi, poszedłem z marszu. Nie uprawiam żadnych sportów, jedynie morsuję. Kondycja i zdrowie na razie dopisuje. Byłem na wszystkich EDK, oprócz ubiegłego roku. Było sporo ludzi, szli po dwie, po trzy osoby, ja szedłem z sąsiadem Leszkiem Banachowiczem. W tym roku nasza trasa to były 32 km, poprzednio chodziliśmy po 45 km, to było cięższej, teraz żadnego kryzysu nie było. Wciągnąłem się w to chodzenie i nie wyobrażam sobie, żeby po prostu nie iść. To jest takie normalne, jest EDK to idę. Człowiek nabiera tam siły.

Fot.Marzena Olędzka

Dawid Walkowski z Ludwina - Wyruszam z tego kościoła, bo to moja była parafia. Idę z grupą znajomych, których na razie nie widzę, ale może się znajdą. Idę pierwszy raz, dlatego wybrałem najkrótszą trasę na Rogóźno

Fot.Marzena Olędzka

Kasia i Paweł z parafii św. Barbary w Łęcznej wyruszyli we dwójkę. Dla niej to pierwsza EDK, Paweł trzy lata temu szedł z Lublina do Wąwolnicy. W tym roku zaplanowali trasę Czarną - 29 km

Mariusz Pawlik
z Lublina

Idzie się długo i samemu

Czuję sentyment do Łęcznej i tych okolic dlatego wyruszam stąd. Przyjeżdżam na Pojezierze Łęczyńskie już od 40 lat, poza tym moi rodzice mieszkają teraz w Rogóźnie, więc często ich odwiedzam. To moja trzecia EDK i wszystkie były z Łęcznej. Tak jak i poprzednimi razy, wybrałem trasę Brązową „Patriotyczną", liczącą 44 kilometry. Rok temu z powodu pandemii nie byłem na EDK. Ciągnie mnie na tę drogę, bo idzie się długo i w zasadzie samemu. Jest czas, by przemyśleć pewne rzeczy, na które nie ma czasu w ciągu tygodnia. Idę sam, ale jeśli ktoś do mnie dołączy to nie widzę problemu. Chciałbym tę EDK przeżyć z Panem Bogiem

Ty także możesz uratować czyjeś życie! Oddaj krew!

Ty także możesz uratować czyjeś życie! Oddaj krew! - dopingują gospodynie KGW Rozkopaczew II w kolejnej, trzeciej już odsłonie organizowanej akcji krwiodawstwa.

- Obawiałyśmy się, że przez sytuację epidemiczną w kraju może być mało chętnych do podzielenia się tym najcenniejszym darem, czyli darem życia, ale nasi mieszkańcy i sąsiedzi nie sprawili nam zawodu. Co więcej, powodzenie naszej inicjatywy z każdą edycją rośnie, co nas bardzo cieszy - mówi Katarzyna Taras, przewodnicząca KGW w Katarzynie.

Do pomocy poprzez oddanie krwi 28 marca włączyło się 31 osób. Krew jest potrzebna do ratowania zdrowia 21- letniej Karoliny Brzeziny z Łęcznej, bliskiej osoby członkini KGW. Dla wszystkich włączających się do akcji krwiodawstwa Gospodynie tradycyjnie już pieką ciasta i wykonują własnoręcznie szydełkowe rękodzieło

MS

Akcję krwiodawstwa prowadzą: Edyta Florek, Ewa Kot, Bożena Wójtowicz, Katarzyna Taras, Wioleta Smyk

W 24
LUBARTOW
24wspolnota.pl

eprasa.pl f314ad0d30

Marmurowe, złote, w desenie secesyjne, kwiatowe, geometryczne. A czekoladowe? - pytały przedszkolaki

Łęczna zakwitła pisankami - ekipa CK wymalowała ich 300

Fot.Małgorzata Ostasz-Szeliga

Po Łęcznej wędrowały... kolorowe pisanki. Można je było zobaczyć m.in. w parku na Podzamczu

Fot.Małgorzata Ostasz-Szeliga

Marmurowe, złote, w desenie secesyjne, kwiatowe, geometryczne. Nie ma dwóch takich samych

Fot.Małgorzata Ostasz-Szeliga

Dzieci mogły dotknąć wykonanych ze styropianu pisanek. Nie obyło się jednak bez ciekawych pytań np. czy te pisanki są czekoladowe?

Fot.Małgorzata Ostasz-Szeliga

W kolorowym szeregu przyglądały się nowej kładce

Fot.Małgorzata Ostasz-Szeliga

Przybycie pisanek okazało się dla przedszkolaków bardzo inspirujące

Fot.Małgorzata Ostasz-Szeliga

Dzieci zareagowały sympatycznie i z entuzjazmem

Po Łęcznej wędrowały... kolorowe pisanki. Można je było zobaczyć w parku na Podzamczu, przed ratuszem, przy nowej kładce, na placach zabaw w łęczyńskich przedszkolach.

Pisanki pracownicy Centrum Kultury w Łęcznej malowali przez pierwsze dwa tygodnie marca. Powstało ich 300. Każda inna.

- Inspirowaliśmy się zarówno wzorami tradycyjnymi, ludowymi, jak i współczesnymi, jest pisanka z motywem polskiej flagi, są pisanki imitujące marmur, złote, w deseń secesyjny, kwiatowy, geometryczny, to całe spektrum wzorów i kolorów, praktycznie nie ma dwóch identycznych pisanek - mówi Paweł Brodzisz, artysta malarz, instruktor plastyki w CK i kierownik CK-ODK w Łęcznej.

Jak na wysyp pisanek zareagowali dorośli i dzieci? - pytamy.

- Sympatycznie, z entuzjazmem, przedszkolaki oglądały je z każdej strony, jedno z dzieci zaskoczyło nas pytaniem czy te pisanki są czekoladowe... Także dorośli łęcznianie się przy nich gromadzili. Widać było, że pisanki przyciągały uwagę jako barwny wiosenny akcent, który pojawił się, gdy trawniki nie są jeszcze takie zielone. I na tym polegał nasz zamysł, by w czasie, gdy nie możemy zaprosić mieszkańców do CK, wyjść na zewnątrz z promykiem nadziei w postaci odrobiny koloru, pokazać jak pisanki postrzegają artyści, jakie można mieć na nie pomysły dając upust swojej wyobraźni i - tym samym - zachęcić do malowania.

Paweł Brodzisz podsumowuje: - Nasze pisanki to artystyczna odpowiedź na szarość czasu pandemii, to wprowadzenie w okres Świąt Wielkanocnych. Ich kolorystyka nawiązuje do nadchodzącej wiosny i ma za zadanie tchnąć w nas więcej optymizmu.

Kulminacją happeningu przygotowanego przez pracowników Centrum Kultury w Łęcznej będzie prezentacja wszystkich pisanek przed budynkiem CK od 30 marca, od strony ul. Wojska Polskiego.

Filmowa relacja z „odwiedzin" pisanek w łęczyńskich przedszkolach i wędrówki po Łęcznej - na kanałach online CK w niedzielę wielkanocną, 4 kwietnia.

Fot. Małgorzata Ostasz-Szeliga

jch

Fot.Małgorzata Ostasz-Szeliga

Przedszkolaki oglądały pisanki z każdej strony

Fot.Małgorzata Ostasz-Szeliga

Takiego wysypu na placach zabaw w łęczyńskich przedszkolach jeszcze nie notowano

eprasa.pl f314ad0d30

Niektóre wsie będą liczyć po kilka osób

Ma być siedem nowych wsi w gminie Kamionka. Będzie trzeci Ostrów w powiecie

Z przysiółków stanowiących do tej pory część Kamionki mają być wydzielone nowe miejscowości. Rada Miejska podjęła serię uchwał o skierowaniu do wojewody wniosków w sprawie utworzenia nowych miejscowości.

Zamiar utworzenia nowych wsi jest efektem przywrócenia praw miejskich Kamionce. - Wokół Kamionki od lat funkcjonowały tzw. przysiółki, czyli formalnie części integralne wsi Kamionka. W związku z tym, że przestała być wsią a stała się miastem, należało poczynić kroki, żeby te lokalizacje zostały przyłączone do innych miejscowości bądź utworzyć z tych przysiółków oddzielne miejscowości. W związku z tym, że mieszkańcy tych miejscowości bardzo utożsamiają się z nazewnictwem stosowanym przez lata, może nawet setki lat, uczyniliśmy kroki, żeby zachować te historyczne nazwy i utworzyć wokół Kamionki odrębne miejscowości będące wsiami - mówił burmistrz Karol Ługowski na sesji Rady Miejskiej 24 marca.

Wnioski do wojewody i do ministra

W wielu przypadkach będą to miejscowości bardzo małe, zamieszkałe przez kilka czy kilkanaście osób. Procedura przekształcenia przysiółka w wieś przypomina procedurę, jaką przeszła Kamionka przy przywracaniu praw miejskich. - Niedawno państwo radni zadecydowali o przeprowadzeniu konsultacji społecznych na tych obszarach, co zostało poczynione. Następnie my jako urząd przygotujemy dokumentację z wnioskiem do wojewody. Pakiet uchwał to tak naprawdę pakiet wniosków do Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji za pośrednictwem wojewody o to, żeby z tych przysiółków utworzyć miejscowości. Do 30 marca skompletujemy dokumentację i złożymy wniosek do wojewody. Następnie mam nadzieję, że w ciągu miesiąca te wnioski trafią do MSWiA tak, aby do końca lipca Rada Ministrów podjęła stosowne rozporządzenie - mówił burmistrz.

Maria Kabała
radna

Zmiany nazw są uzasadnione, ponieważ już w XV wieku księga sądowa podaje takie nazwy jak Kokosz czy Ostrów

Historyczne nazwy z korzeniami w średniowieczu

Konsultacje w sprawie utworzenia nowych miejscowości odbywały się od 1 do 15 marca. Polegały na wypełnieniu ankiety, w której badani wypowiadali się, czy popierają plan utworzenia nowej miejscowości. Nie wszyscy mieszkańcy przysiółków brali w konsultacjach udział, ale większość z tych, którzy w nich uczestniczyli, przychyliła się do propozycji. Radni też popierają zamiar utworzenia nowych miejscowości.

- Zmiany nazw są uzasadnione, ponieważ już w XV wieku księga sądowa podaje takie nazwy jak Kokosz czy Ostrów - mówiła radna Maria Kabała. Jeśli Rada Ministrów przychyli się do wniosku gminy, w powiecie lubartowskim będzie już trzecia miejscowość o nazwie Ostrów, obok Ostrowa Lubelskiego i Ostrowa w gminie Michów. Wszystkie uchwały dotyczące wniosków o zmianę nazwy i określenie rodzaju miejscowości zostały przyjęte jednogłośnie.

Marcin Kusyk

KONSULTACJE W PRZYSIÓŁKACH

GRABOWY LAS
- zameldowane 53 osoby, w konsultacjach wzięło udział 8 osób, 7 głosów za, 1 przeciw.

KOKOSZ
- zameldowanych 8 osób, nikt nie skorzystał z prawa do udziału w konsultacjach.

KRZYWY DĄB
- zameldowanych 9 osób, w konsultacjach uczestniczyły 2 osoby, 2 głosy nieważne

NOWY SKROBÓW
- 80 osób zameldowanych, w konsultacjach uczestniczyło 11 osób, wszystkie głosy za

OSTRÓW
- 19 osób zameldowanych, w konsultacjach uczestniczyło 7 osób, wszystkie głosy za

POLNY MŁYN
- zameldowanych 65 osób, w konsultacjach wzięło udział 37 osób, 36 głosów za, 1 głos nieważny

STARE POLE
- zameldowanych 16 osób, w konsultacjach wzięły udział 3 osoby, wszystkie głosy za

PIŁKA NOŻNA - FORTUNA 1. LIGA

Górnik rozbity w Radomiu

Druga porażka z rzędu zielono-czarnych. Piłkarze pierwszoligowego Górnika przegrali w sobotę w Radomiu 0:3.

Sobotni mecz zapowiadał się niezwykle ciekawie, bo było to starcie dwóch drużyn z czołówki Fortuna 1. Ligi.

Gospodarze otworzyli wynik spotkania w 29 minucie, gdy na listę strzelców wpisał się Karol Angielski, trafiając z kilkunastu metrów przy słupku bramki Macieja Gostomskiego. Jeszcze przed przerwą zielono-czarni mieli szansę na wyrównanie, ale ze strzałem Tomasza Midzierskiego poradził sobie golkiper Radomiaka.

Na 2:0 radomianie podwyższyli zaraz po zmianie stron. Miłosz Kozak wyłożył piłkę Angielskiemu, a ten uderzył na bramkę zielono-czarnych. Piłka po drodze trafiła w Mateusza Radeckiego, po czym wpadła do siatki gości.

Dziewięć minut później było już po meczu. Trzecią bramkę dla Radomiaka zdobył Damian Gąska, który wykorzystał podanie od Dawida Abramowicza.

To druga kolejna porażka łęcznian, w poprzedniej kolejce przegrali u siebie 0:1 z Koroną Kielce.

Kamil Kiereś
trener Górnika

Wstyd

Niedługo minie dwa lata, od kiedy prowadzę Górnika. I był to najsłabszy mecz drużyny pod moją wodzą. Początek meczu nie zapowiadał tego, co zobaczyliśmy później. Przegrywaliśmy po pierwszej połowie 0:1, ale to się zdarza. Wyszliśmy jednak na drugą połowę z nastawieniem, żeby odrobić stratę, a zobaczyliśmy zespół, który całkowicie odpuścił początek drugiej części i stracił bramki w bardzo łatwy sposób. Dotychczas byliśmy najlepszą defensywą ligi. Teraz wszyscy zobaczyli inny obraz. Wstyd, bo mecz był transmitowany przez Polsat. Słowa krytyki należą się za ten mecz mi i piłkarzom

RADOMIAK RADOM - GÓRNIK ŁĘCZNA 3:0 (1:0)

Bramki: Angielski 29`, Radecki 47`, Gąska 56`.
Radomiak: Kochalski – Jakubik, Raphael, Cichocki, Abramowicz (89` Bogusz), Radecki, Karwot, Leandro (84` Banasiak), Gąska (78` Sokół), Kozak (78` Mikita), Angielski (84` Sirk).
Górnik: Gostomski – Leandro, Midzierski (59` Pajnowski), Baranowski, Orłowski, Mak (42` Jagiełło), Kalinkowski (57` Banaszak), Stromecki, Kukułowicz (57` Goliński), Wojciechowski (57` Cierpka), Śpiączka.
Żółte kartki: Radecki, Leandro, Angielski - Orłowski, Baranowski, Stromecki.
Sędziował: Piotr Lasyk (Bytom).

Dominik Smagała

Lp	Nazwa zespołu	M	Pkt	Bramki
1.	Bruk-Bet Nieciecza	21	47	36-15
2.	Górnik Łęczna	22	41	32-17
3.	ŁKS Łódź	22	40	43-25
4.	GKS Tychy	22	38	31-18
5.	Radomiak Radom	21	37	29-16
6.	Arka Gdynia	21	35	29-21
7.	Widzew Łódź	22	34	22-21
8.	Miedź Legnica	22	32	35-27
9.	Odra Opole	22	31	22-25
10	Puszcza Niepołomice	21	29	24-23
11	Korona Kielce	22	29	17-26
12	Chrobry Głogów	22	29	27-32
13	Sandecja Nowy Sącz	22	24	23-34
14	Stomil Olsztyn	22	23	21-30
15	GKS 1962 Jastrzębie	22	19	18-36
16	Resovia	22	17	15-31
17	Zagłębie Sosnowiec	22	16	18-31
18	GKS Bełchatów	22	16	15-29

BOKS

Pięściarki Gwarka wśród najlepszych

Daria Skubiszewska i Julia Lisowska, dwie młode reprezentantki Gwarka, szlifują swoją formę w Zakopanem na zgrupowaniu kadry narodowej młodziczek w boksie.

Podopieczne trenerów Marka Kozaka i Pawła Berejowskiego pod Giewontem znalazły się w gronie najlepszych 14-latek w kraju, zgrupowanie rozpoczęły 18 marca. Na dwutygodniowy obóz szkoleniowy trenerzy Robert Gortat i Łukasz Butryński oprócz zawodniczek Gwarka zaprosili jeszcze 12 młodych pięściarek z 11 klubów z całej Polski. - To kolejne zawodniczki, po Emilce Kościelskiej, naszej wicemistrzyni Polski kadetek, które mają okazję trenować z najlepszymi w kraju. To pokazuje na pewno, że praca trenerów w naszym klubie z dziećmi i młodzieżą idzie w dobrym kierunku - cieszy się Bartłomiej Grygiel, prezes MGKS Gwarek Łęczna.

Daria Skubiszewska boks trenuje od kwietnia 2019 roku. Julia Lisowska na salę treningową przy Gwarków 5 w Łęcznej trafiła w lutym ubiegłego roku.

Fot.MGKS Gwarek Łęczna

Daria Skubiszewska boks trenuje od kwietnia 2019 roku. Julia Lisowska na salę treningową przy Gwarków 5 w Łęcznej trafiła w lutym ubiegłego roku

- Zawsze ciągnęło mnie do sportów walki, do boksu. Nie trzeba było mnie zbytnio namawiać do rozpoczęcia treningów - mówi Daria, na co dzień uczennica 7 klasy Szkoły Podstawowej Nr 2 w Łęcznej.

Z Julką było nieco inaczej.

- Mnie na salę treningową zaciągnęła z kolei koleżanka ze szkolnej ławki Roksana Roczon, która wcześniej zaczęła trenować boks w Gwarku - przyznaje 14-latka, która pochodzi ze Szpicy i uczęszcza do 8 klasy Szkoły Podstawowej w Ostrówku, oddalonym o 10 km od Łęcznej.

Zgrupowanie w Zakopanem potrwa do końca miesiąca.

PRZYJDŹ NA BOKS

Treningi grupy zawodniczej odbywają się w klubowym pawilonie MGKS Gwarek przy ul. Gwarków 5A codziennie, od poniedziałku do piątku o godz. 16:30. Dzieci na bezpłatne treningi Gwarek zaprasza we wtorki i czwartki o godz. 18. Sponsorem MGKS Gwarek Łęczna jest Lubelski Węgiel „Bogdanka" S.A.– społecznie odpowiedzialny mecenas kultury i sportu na Lubelszczyźnie.

dsm

eprasa.pl f314ad0d30

Łamy młodych - oddajemy głos uczniom klas dziennikarskich z LO w Puchaczowie

Pandemia zabiera nam najlepsze lata

W jakiej kondycji my wszyscy - młodzież i dorośli - wchodzimy w drugi lockdown i trzecią falę pandemii? Jakim wyzwaniem jest zdalna nauka dla uczniów, gdy w domu brakuje cichego kąta i mają nieodpowiedni sprzęt? Co myślą w izolacji? - piszą młode dziennikarki, uczennice Liceum Ogólnokształcącego w Puchaczowie.

Jolanta Chwałczyk

Jak świętować i jak się (nie)uczyć na e-lekcjach?

Łamy młodych - poprzednie wydanie z 22 grudnia 2020 roku

Ja swój stres i niepokój zamykam w książce

Życie nastolatków dzieli się na ONline i OFFline

Życie współczesnych nastolatków możemy podzielić na online i offline. Codziennie borykamy się z rozmaitymi problemami zarówno w domu, jak i na podwórku. Ciężko nam obrać właściwą drogę.

Wielkim wyzwaniem jest nauka zdalna. Moi rówieśnicy skarżą się na brak cichego kąta w domu oraz nieodpowiedni sprzęt

Jedni poświęcają wolny czas na szlifowanie relacji z najbliższymi, inni postanawiają skupić się na sobie. Obie drogi są dla nas dobre, jednak musimy pamiętać o kontaktach z rówieśnikami, które są w naszym wieku istotne.

W życiu każdego z nas pojawiły się chwile zwątpienia i odczuwalny brak wsparcia. Staramy się radzić sobie z negatywnymi emocjami na przykład poprzez słuchanie muzyki, sport, czy doskonalenie swoich umiejętności. Ja natomiast swój stres i niepokój zamykam w książce.

Po ogłoszeniu pandemii obrałam sobie za cel szkołę. Wielkim wyzwaniem jest nauka zdalna. Moim rówieśnicy skarżą się na brak cichego kąta w domu oraz nieodpowiedni sprzęt, który mają.

Pandemia wpłynęła również na nasze zdrowie zarówno fizyczne, jak i psychiczne. Nieustanne bóle głowy oraz brzucha i - co najważniejsze - ciągła rutyna. W obecnej sytuacji trudno zorganizować sobie kreatywnie spędzony czas. Ciężko zaakceptować mi fakt, że najlepsze lata młodzieńczego życia, z którego powinniśmy korzystać, przemijają.

O problemie alarmują naukowcy.

Według UNICEF życie ponad 80 proc. nastolatków uległo „destrukcji" w czasie trwania COVID-19. Profesor Eveline Crone stwierdziła, że dochodziło do niepokojących przypadków zachowań antyspołecznych wśród młodych dorosłych, a eksperci Polskiej Akademii Nauk dodają, że psychologiczne i edukacyjne skutki epidemii mogą trwać dłużej niż sama pandemia*.

*źródło: https://cordis.europa.eu/article/id/421549-analysing-the--mental-well-being-of-adolescents--and-young-adults-during-covid-19/pl
https://pulsmedycyny.pl/eksperci-pan-o-negatywnych--skutkach-pandemii-covid-19-dla--zdrowia-psychicznego-dzieci-i-mlodziezy-1106431

Laura Panek, kl. I b

Nie wmawiajmy innym, że wyolbrzymiają swoje problemy - sami wyolbrzymiajmy dobro

Czy zżera nas depresja?

Depresja nie jest wyimaginowanym smutkiem, to coś więcej niż „Przejdzie ci, inni mają gorzej!". Jako szesnastolatka staram się patrzeć na świat świeżo, dawać każdemu szanse i we wszystkim widzieć chociaż nutkę nadziei.

Julia Pieniak
Jako szesnastolatka staram się patrzeć na świat świeżo, dawać każdemu szanse i we wszystkim widzieć chociaż nutkę nadziei

Każdy z nas codziennie mija setki chorujących ludzi, ale czy kiedykolwiek staraliśmy się dokładnie przyjrzeć tej sprawie? Idąc ulicą, myślimy o tym, co trzeba kupić w sklepie, jak wiele rzeczy mamy dziś jeszcze do zrobienia. Nikt z nas nie ma kilku sekund, by zapytać, czy u drugiego człowieka wszystko jest ok, choć sami oczekujemy zainteresowania.

Smutek to jedna z emocji, które momentami nas dotykają, ale kiedy zamienia się on w chorobę?

Zapytałam o to psycholog, Katarzynę Sierpińską: - Depresja to stan niemocy, pustki, niemożliwość odczuwania pozytywnych emocji, osoby chore często czują ogromne zmęczenie psychiczne, towarzyszy im poczucie braku energii i wypalenia. Często nie potrafią określić przyczyny swojego samopoczucia i mimo upływającego czasu oraz robienia dla siebie miłych rzeczy, stan ten nie znika.

Kiedy o tym piszę, widzę wielki i nieodkryty ocean. Takie jednostki zamykają się w sobie, ból siedzi tak głęboko, że najlepiej wyposażony nurek nie potrafiłby tam sięgnąć. Zastanawialiście się kiedyś nad definicją bezpieczeństwa? Według mnie to po prostu brak zagrożenia. Od pierwszych dni naszego życia bliskie nam osoby powinny zachowywać wspierającą postawę, jednakże często słyszymy: „A ty znowu smęcisz! Przestań obarczać innych swoimi problemami". W taki sposób nie przedostaniemy się do głębin kłopotów.

A co, gdybyśmy powiedzieli „Pamiętaj, jeżeli tylko będziesz czegoś potrzebował, jestem tutaj"?

Pomoc innym nie może jednak odbijać się na nas, nie róbmy niczego ponad nasze siły.

- Najbliżsi chorych na depresje muszą pamiętać również o sobie, nie należy przyjmować odpowiedzialności za czyjąś chorobę. Za proces zdrowienia współodpowiedzialni są: osoba chora, lekarz i terapeuta - mówi psycholog Katarzyna Sierpińska.

Ta przypadłość może dotknąć każdego z nas, nie zna płci, wieku ani rasy. Każdy z nas chciałby znać powód, dla którego my lub ktoś z naszego otoczenia czuję się źle. Słyszałam o popularnej hipotezie, która dotyczy chemicznej nierównowagi w mózgu.

- Osobom chorym na depresje brakuje hormonów szczęścia takich jak serotonina, noradrenalina i dopamina. Trudne lub traumatyczne doświadczenia, przewlekły stres mogą być przyczyną depresji - mówi psycholog.

Każdy z nas musi uświadomić sobie, że choroby psychiczne są tak samo ważne, jak fizyczne. Nie należy ich lekceważyć. Jeśli mamy siły i chęci, to wyciągajmy rękę do drugiego człowieka. Nie wmawiajmy innym, że wyolbrzymiają swoje problemy, tylko sami wyolbrzymiajmy dobro.

Julia Pieniak, kl. I b

WAŻNE TELEFONY ANTYDEPRESYJNE

Antydepresyjny Telefon Forum Przeciw Depresji tel. 225949100 (czynny środa--czwartek od 17:00-19:00)

Telefon zaufania dla osób dorosłych w kryzysie emocjonalnym tel. 116123 (czynny poniedziałek-piątek od 14:00-22:00)

Telefon Zaufania dla Dzieci i Młodzieży tel. 116111 (czynny 7 dni w tygodniu, 24 h na dobę)

ITAKA- centrum wsparcia dla osób w stanie kryzysu psychicznego tel. 800702222 (czynne całodobowo)

Telefon nie tylko do rozmów i gier

Tegoroczny atak zimy zaskoczył także młodzież, która powoli zapominała już o białych drogach i śnieżnych zaspach nie do przebycia. W ruch poszły smartfony, aparaty w telefonach rejestrowały srogi urok zimy. Prezentujemy fotografie autorstwa Kornelii Tarczyluk i Julii Tryk z kl. II a.

Jolanta Chwałczyk

Fot. Julia Tryk

Powrót do przeszłości. Zima i saneczki jak za dawanych lat na zdjęciu Julii Tryk

Fot. Kornelia Tarczyluk

Nad jeziorem. Spacer z mamą w obiektywie Kornelii Tarczyluk

eprasa.pl f314ad0d30

W czasie pandemii spadła przestępczość w powiecie łęczyńskim

Komendant o obowiązku noszenia maseczek: Nasi mieszkańcy podchodzą do tematu lekceważąco

Gdyby każdy przeszedł się do szpitala i zobaczył, jak ta choroba wygląda, to inaczej by to wyglądało - dodaje insp. Paweł Paździor.

11 marca na sesji Rady Powiatu omawiano sprawozdanie na temat bezpieczeństwa w naszym powiecie w 2020 r. Ocenę bezpieczeństwa przygotował komendant łęczyńskiej policji insp. Paweł Paździor. Radny Mirosław Tarkowski zapytał go o liczbę mandatów za brak maseczek w przestrzeni publicznej.

- Od 1 do 7 marca ujawniliśmy 60 wykroczeń związanych z brakiem maseczek. To tylko jeden tydzień naszej pracy. 37 wykroczeń zakończyło się w trybie mandatowym, osiem skierowaliśmy do Sądu Rejonowego, a w pozostałych przypadkach zastosowaliśmy środek wychowawczy w postaci pouczenia - poinformował komendant.

- Tych wykroczeń, niestety, ujawniamy dosyć dużo. Świadczy to o tym, że troszeczkę nasi mieszkańcy podchodzą do tematu lekceważąco, a tak jak wielokrotnie rozmawiam z panem dyrektorem szpitala w Łęcznej, Krzysztofem Bojarskim, to gdyby każdy przeszedł się do tego szpitala i zobaczył, jak ta choroba wygląda, to myślę, że inaczej by to wyglądało - dodał.

Mniej przemocy domowej

Radny Tarkowski zwrócił także uwagę na dane dotyczące przemocy domowej. W sprawozdaniu czytamy, że „na podkreślenie zasługuje fakt ustabilizowania się przestępczości w kategorii znęcania się nad rodziną, gdzie zaobserwowano nieznaczny spadek przestępstw z 57 w 2019 r. do 56 w 2020 r.”.

- W wiadomościach medialnych jest informacja o wzroście przemocy domowej w okresie pandemii o 30 proc., natomiast u nas jest spadek o jedną osobę. To informacje bardzo dobre, że powiat łęczyński jest dużo poniżej średniej krajowej - mówił radny Tarkowski. - Rzeczywiście, w skali kraju dane statystyczne nie wyglądają najlepiej. Natomiast u nas jest stagnacja w porównaniu do roku ubiegłego. Niemniej aż sześć sprawców przemocy domowej zostało tymczasowo aresztowanych. Dodatkowo dwukrotnie wzrosła liczba zastosowanych przez prokuraturę środków w postaci dozoru policyjnego - odpowiedział komendant.

- Policja dostała od ubiegłego roku narzędzie, które uprawnia samego funkcjonariusza, podejmującego interwencję dotyczącą przemocy domowej do zastosowania wobec sprawcy środka polegającego na natychmiastowym opuszczeniu lokalu. Co prawda, my jako jednostka policji w Łęcznej tego jeszcze nie zastosowaliśmy, ale sąd przychylał się do naszych wniosków o areszt - dodał insp. Paździor.

Mniej kradzieży

Zgodnie z jego sprawozdaniem w ub. r. policjanci stwierdzili popełnienie 794 przestępstwa. Jest to mniej o 172 w porównaniu do roku 2019, kiedy to odnotowano 966 przestępstw.

W minionym roku na terenie naszego powiatu miało miejsce jedno zabójstwo i „było to przestępstwo wykryte”. Liczba gwałtów spadła z trzech w 2019 r. do jednego w roku ubiegłym i – jak czytamy w sprawozdaniu – „utrzymano wykrywalność w tej kategorii na poziomie 100 proc.”.

insp. Paweł Paździor, komendant policji w Łęcznej - W minionym roku poziom bezpieczeństwa oceniam jako dobry, zwracając uwagę na wysoki wskaźnik wykrywalności przestępstw

„Ogólna wykrywalność wyniosła 81,4 proc. i jest to niewielki spadek w porównaniu do roku 2019, gdy wyniosła ona 82,9 proc.” – czytamy w sprawozdaniu komendanta.

Zarzuty popełnienia przestępstwa w 2020 r. łęczyńska policja przedstawiła 493 podejrzanym (108 mniej niż w 2019 r.). Dziesięć osób tymczasowo aresztowano.

W 2020 r. w porównaniu do 2019 było mniej kradzieży cudzej rzeczy ruchomej (spadek z 61 do 47) i kradzieży z włamaniem (z 58 do 45). „Należy stwierdzić, że fakt spadku przestępczości dotyczącej kradzieży cudzej rzeczy i kradzieży z włamaniem jest pozytywnym i wymiernym efektem funkcjonariuszy Komendy Powiatowej Policji w Łęcznej” – podkreślił komendant.

Dodaje on, że w 2020 r. zanotowano także spadek kradzieży samochodów – w 2020 r. na terenie naszego powiatu skradziono dwa auta, w 2019 – sześć.

Nastąpił też spadek przestępstw polegających na uszkodzeniu mienia (z 43 do 37), a także bójek i pobić (z 11 do 6) oraz rozbojów (z 8 do 5). Zmalała również liczba stwierdzonych przestępstw narkotykowych (z 87 do 63).

Łącznie w 2020 r. łęczyńscy policjanci odnotowali blisko 5,7 tys. wszystkich interwencji, z czego 658 to interwencje domowe.

Dojazd w 8 minut i 38 sekund

Pilnych wezwań było 627, a średni czas dojazdu na takie interwencje wyniósł osiem minut i 38 sekund. „To dobry czas na tle całego województwa lubelskiego, gdzie średni czas reakcji na zdarzenia w obszarze pilne w garnizonie lubelskim wynosi osiem minut i 30 sekund, przy progu satysfakcji wynoszącym dziewięć minut” – stwierdza insp. Paździor.

Policjanci podsumowali także zdarzenia drogowe. W 2020 r. w powiecie łęczyńskim doszło do 25 wypadków samochodowych, o trzy mniej niż w 2019. Zginęło w nich pięć osób (o dwie więcej niż w 2019), 21 zostało rannych (o 12 mniej).

Najwięcej wypadków było w gminie Łęczna i Cyców (po siedem). W gminie Puchaczów – pięć, Spiczyn – cztery, Ludwin – dwa, a w gminie Milejów w 2020 r. nie doszło do żadnego wypadku drogowego. Najczęstsze przyczyny wypadków to nieudzielenie pierwszeństwa (siedem przypadków) i niedostosowanie prędkości do warunków panujących na drodze (również siedem). W ub.r. łęczyńscy funkcjonariusze zatrzymali 103 prawa jazdy – o 54 mniej niż w 2019.

Pijani wciąż na drogach

W 2020 r. łęczyńscy policjanci badali san trzeźwości 30.888 kierowców – 208 było pijanych za kierownicą (powyżej 0,5 promila), 29 po użyciu alkoholu (od 0,2 do 0,5 promila). Najwięcej kierowców „na podwójnym gazie” funkcjonariusze zatrzymali w gminie Łęczna, a następnie na terenie gmin Ludwin, Cyców i Puchaczów.

„W minionym roku poziom bezpieczeństwa na terenie powiatu łęczyńskiego oceniam jako dobry, zwracając szczególną uwagę na wysoki wskaźnik wykrywalności przestępstw w siedmiu podstawowych kategoriach oraz wysoki wskaźnik zatrzymań na gorącym uczynku sprawców przestępstw narkotykowych i przestępczości gospodarczej” – podsumowuje insp. Paździor.

Podkreślił on, że w 2020 r. policjanci byli zaangażowani w przeciwdziałanie SARS-CoV-2. „W tym szczególnym roku dążąc do ograniczenia zagrożenia epidemiologicznego na terenie naszego powiatu funkcjonariusze wspierali służby sanitarne oraz zadaniowani byli m. in. do sprawdzenia osób objętych kwarantanną lub izolacją domową, kontrolowali transport zbiorowy, placówki handlowe oraz reagowali na zachowania niezgodne z obowiązującymi obostrzeniami sanitarnymi” – dodaje komendant.

Pełny tekst sprawozdania jest dostępny w Biuletynie Informacji Publicznej Starostwa Powiatowego w Łęcznej.

Kamil Kulig

Zderzenie trzech osobówek

Fot.Czytelnik Grzegorz

Trzy auta zderzyły się obok cmentarza w Puchaczowie na trasie prowadzącej z Łęcznej do kopalni. Jak informowała sierż. szt. Izabela Zięba z łęczyńskiej policji, w kolizji wzięły udział dwa audi i jeden opel. - W zderzeniu ucierpiał sprawca kolizji, kierowca jednego z audi - dodała sierż szt. Zięba. Wypadek miał miejsce ok. godz. 14 w środę, 24 marca. Przez to m.in. górnicy mieli utrudniony dojazd do kopalni w Bogdance

Kamil Kulig

Koronawirus zamknął Wydział Budownictwa

W ub. czwartek starostwo zawiesiło do odwołania prace Wydziału Budownictwa i Architektury. Powodem jest koronawirus, którym zakazili się pracownicy wydziału.

Jak informuje starosta, terminy czynności administracyjnych rozpoczną bieg z dniem wznowienia pracy wydział, a te już rozpoczęte są zawieszone z dniem 25 marca br.

Więcej informacji na stronie www.powiatleczynski.pl.

Kamil Kulig

A U T O P R O M O C J A

WW NASZ PORTAL

leczna.24wspolnota.pl

KOMENTARZE Z FORUM

WWW.TUBALECZNEJ.PL

Pomiar prędkości do samej kopalni?

- To była próba wytrzymałości - skwitował po negocjacjach przewodniczący ZZG w Bogdance
- Trzeba uczciwie powiedzieć, że górnictwo „zwija się” od początku lat 90. To, że proces przyspiesza, jest wynikiem zmian rynkowych i sytuacji, w której koszt produkcji energii opartej na węglu jest niekonkurencyjny – stwierdził z kolei wiceminister aktywów państwowych Artur Soboń (wypowiedź dla Polskiego Radia 24).

Michał Murat: Górnictwo się nie zwija, tylko zwija je partia rządząca i jej uległa polityka klimatyczna wobec UE.

Janek Kon: Czyli związkowcy dogadali się, że do 49 zamkną kopalnie.

Puchaczów: Wypadek koło cmentarza

W czwartek na trasie z Łęcznej do kopalni w Bogdance zderzyły się trzy osobówki – opel i dwa audi. W kolizji ucierpiał jej sprawca, kierowca jednego z audi.

Krzysztof Jurkiewicz: Jeździ wariatów, czasem ciężko wszystkich wyprzedzić.

Monika Kla: Pomiar prędkości powinien być do samej kopani. I podwójna ciągła. Ale o czym mowa, niektórzy nawet przed przejazdem kolejowym nie zwalniają.

Paulina Krępacka: Oj prawda, na przejeździe to masakra. Nawet na trzeciego jadą

Robert Krepacki: Chyba musi zupa stygła, że tak się spieszył. Ciekawe czy zjadł zimną.

Kamil Bartosik: Jeszcze większe silniki kupujcie.

Rozbiórka budynku na Rynku II

Stojący od prawie 50 lat szpecący otoczenie budynek został już rozebrany. Rynek II po rewitalizacji będzie większy od tego w Zamościu.

Dewajtis: Na wielkości rynków to bym się nie targował. W Zamościu zawsze będą tłumy turystów, a w Łęcznej? Bezdomne psy i puszki po piwie w krzakach.

Kamil Kulig

eprasa.pl f314ad0d30

Kolorowo od palm w Zofiówce i w Ciechankach

Fot.Irmina Kołtunik

Klasa 1 z wychowawczyniami

Fot.Irmina Kołtunik

Klasa 2

Fot.Irmina Kołtunik

Pięciolatki z oddziału przedszkolnego

Fot.Marzena Olędzka

W Niedzielę Palmową dzieci z Zofiówki i Ciechanek Łańcuchowskich wzięły udział w konkursie palm. Jury wybrało najwyższą, najmniejszą, najbardziej kolorową, najbardziej żywą, najbardziej oryginalną palmę. Na zdjęciu nagrodzone dzieci razem z ks. prob. Jerzym Piechem oraz katechetką Irminą Kołtunik

Klasa 3 ze swoimi palemkami, na zdjęciu z dyr. Iwoną Wawrzusiszyn (pierwsza z lewej) i organizatorką konkursu, katechetką Irminą Kołtunik (pierwsza z prawej, drugi rząd)

Fot.Irmina Kołtunik

Sześciolatki z oddziału przedszkolnego

120 palm wykonanych przez uczniów Szkoły Podstawowej w Zofiówce wzięło udział w dwóch konkursach - szkolnym i parafialnym.

W marcu dzieci w Zofiówce wzięły udział w konkursie na najpiękniejszą palmę wielkanocną. Tym razem konkurs dotyczył także rodziców, którzy mieli pomóc swoim pociechom wykonać tradycyjną, związaną z polską obrzędowością palmę. Chętnych nie brakowało, dzieci wykonały ich aż 120. Ile palm, tyle pomysłów, jedne były wykonane z żywych materiałów, inne z kolorowej bibuły, jedne małe, inne ogromne, a wszystkie piękne. Dzieci z dumą prezentują je na zdjęciach. Konkurs rozstrzygnięty został 19 marca. Jury miało nie lada kłopot, by nagrodzić nielicznych spośród tak wielu.

Zwycięzcy konkursu:

W oddziałach przedszkolnych: I miejsce – Wiktor Hanc, II miejsce – Emilia i Miłosz Morawscy, III miejsce – Cezary Sutryk. Wyróżnienia: Marcelina Rabos, Dawid Stręciwilk, Weronika Radko.

W klasach 1-3 nagrodzeni zostali: I miejsce – Martyna Garbala, II miejsce – Szymon Pępek, III miejsce – Laura Owczarek. Wyróżnienia: Michał Laszczuk, Maja Morawska, Kacper Szarota, Maja Wasilewicz.

W klasach 4-8 nagrodzeni zostali: I miejsce – Wojciech Pępek, II miejsce – Hubert Hajduk, III miejsce – Zuzanna Kosior. Wyróżnienia: Brunon Galant, Wiktor Hajduk. Ci, którzy nie otrzymali nagrody, mieli jeszcze drugą szansę, ponieważ po konkursie szkolnym wszystkie palmy zostały przekazane na wystawę do kościoła św. Izydora i Niepokalanego Serca NMP w Ciechankach Łańcuchowskich. Tam też w Niedzielę Palmową odbył się drugi konkurs. Nagrodzone dzieci stanęły do pamiątkowego zdjęcia, a wszystkie, które brały udział w konkursie, otrzymały religijne magnesy.

Marzena Olędzka

Dzieci wzięły się za sprzątanie

Dzieci z drugiej klasy Szkoły Podstawowej nr 4 w Łęcznej z własnej inicjatywy posprzątały zagajnik znajdujący się niedaleko ich szkoły. Iga, Wiktoria, Nikodem, Alan i Adam chcieli w tym miejscu poszukać znaków wiosny. Jednak ich oczom ukazał się smutny obraz porozrzucanych butelek i innych śmieci. Fotografowanie przyrody dzieci odłożyły więc na później i wzięły się za porządki na obrosłym drzewami polu za szkołą górniczą. W ten sposób zebrały aż 36 worków śmieci.

Kamil Kulig

Bociany są już u nas!

W ubiegłą środę 13 bocianów żerowało przez prawie godzinę na podmokłym polu mieszkańca ulicy Szkolnej w Milejowie. - Potem kilka przeszło na naszą działkę i wchodziły do naszego stawu - mówi Wiktoria Serafin, autorka zdjęcia. - Powiem szczerze, że na żywo aż tylu bocianów jeszcze nie widziałam - dodaje Najpierw robiliśmy zdjęcia z balkonu, żeby ich nie spłoszyć, ale przez dłuższy czas nie odlatywały, dlatego podeszliśmy bliżej. Bociany pozwoliły nam się obserwować z bliskiej odległości - opowiada Wiktoria.

Kamil Kulig

Fot.Wiktoria Serafin

eprasa.pl f314ad0d30