



**Przepisy
naszych
gospodyń!**

strona 11-14



**W Łukowie może powstać
nowy blok socjalny**

Burmistrz Łukowa Piotr Płudowski

strona 3

Grób Pański, drugie pomieszczenie
i jednocześnie właściwa komora grobowa
z ołtarzem. Tutaj kapłan sprawuje liturgię
eucharystyczną Mszy św. Na zdjęciu ks.
prof. Mirosław Wróbel



TYGODNIK LOKALNY

wspólnota łukowska



strona R4/R5

Tak wygląda

Wielkanoc w Jerozolimie

lukow.24wspolnota.pl

30 marca - 5 kwietnia 2021 r. ■ nr 13 (845) ■ Cena 2,99 zł (w tym VAT 5%)

■ ŁUKÓW ■ STOCZEK ■ ADAMÓW ■ KRZYWDA ■ SEROKOMLA ■ STANIN ■ TRZEB

Bezdomni koczują na cmentarzu



**Śpią przy pomnikach, albo w toaletach
przed nekropolią. Proboszcz mówi, że
kładli się nawet na schodach plebani.**

STR.
7

**9,5 mln zł dla
łukowskich
firm z Funduszu
Rozwoju. Lista
i kwoty**

STRONA 4

**WOJCIESZKÓW:
Gmina zapłaci
za sterylizację
i kastrację
przygarniętych
zwierząt**

STRONA 22

**Ekipa KSW
Łuków
z ośmioma
medalami**

STRONA 20

**Olimpijskie
sukcesy
uczniów
„Rolnika”**

STRONA 24

**Stoczek: Miasto
upomina mieszkańców
ws. segregacji śmieci**

Będzie podwyżka?

STRONA 2

**Kiedy Łuków doczeka
się witaczy i wydania
monografii?**

**Radni pytają.
Magistrat odpowiada.**

STRONA 24

IVP MEDIA PROJEKT
PROJEKTOWANIE I WYKONAWSTWO
• INSTALACJE GAZOWE
• INSTALACJE C.O.
• KOTŁY GAZOWE
Lukasz Borkowski
Jezioro 1B
21-400 Łuków
501 410 277
mediaprojekt.lukow.pl
mediaprojekt.lukow@gmail.com

MAR-KAR
URZĄDZENIA WYSOKOCIŚNIENIOWE NOWE I UŻYWANE
SPRZEDAŻ - SERWIS - WYPOŻYCZALNIA
KÄRCHER
Kärnzle
Nilfisk
Viper
WĘŻE HYDRAULICZNE: PRODUKCJA - NAPRAWA
21-400 Łuków, Al. Tadeusza Kościuszki 18
Tel. 25 798 79 69, 501 718 593, 501 718 594
www.karcher.lukow.pl

**STACJA KONTROLI
POJAZDÓW**
25 798 25 48
PN - PT
7.00-20.00
SB:
8.00-16.00
GOŁASZYN 10E
MECHANIKA POJAZDOWA

IRPOL
e-mail: irpol.lukow@vp.pl
513 169 020
USŁUGI BUDOWLANE
DOCIEPLENIA BUDYNKÓW
WYNAJEM STEPLI
WYNAJEM RUSZTOWAŃ

KASACJA POJAZDÓW
500 644 661
SKUP SAMOCHODÓW

Jubiler Kazanecy
ZŁOTO SREBRO
UPOMINKI
ZEGARKI
NAPRAWA BIŻUTERII
WYMIANA BATERII I PASKÓW
Łuków ul. Dmocha 8, tel. 25 798 34 16
www.jubilerkazanecy.pl

WSPÓLNOTA

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

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

Redaktor prowadząca:
Magdalena Oknińska
magdaia@gazeta.pl
tel. 501 648 259

Dziennikarze:
Martyna Zakrzewska
zakrzewska@24wspolnota.pl

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

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

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

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

Skład:
Jarosław Pałys

Wydawca
Wydawnictwo Wspólnota
Mateusz Orzechowski

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

Księgowość: tel. 510 166 892

Kolportaż: tel. 791 193 007

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

TU NADASZ
OGŁOSZENIE

ŁUKÓW

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

ADAMÓW

- Księgarnia Grzegorz Biaduń, ul. Kleeberga 3

WOJCIESZKÓW

- Sklep Wielobranżowy i Kwiaty Iwona Burdacha, Pl. Próchniewicza 5

TRZEBIESZÓW

- Sklep Agrotop Jerzy Płudowski, Trzebieszów Drugi 45

STANIN

- Stangol Jerzy Goławski, Stanin 126

KRZYWDA

- Kuferek Beata Gajownik, ul. Łukowska 53 B

SEROKOMLA

- Części Samochodowe Sławomir Sobiecki ul. Kleeberga 37

PRZERWY
W DOSTAWIE PRĄDU

**Brak
planowanych
wylądzeń**

MASZ TEMAT?
ZADZWOŃ

660 661 093

Miasto upomina mieszkańców ws. segregacji śmieci

Zdaniem burmistrza powtarzają się przypadki nieprawidłowej segregacji.

25 marca w mieście nad Świdrem odbyła się zbiórka odpadów zmieszanych. Zdaniem władz miasta pracownicy obsługujący odbiór odpadów stwierdzali, że właściciele nieruchomości w sposób niezgodny z przyjętymi zasadami zbierają odpady komunalne, a nawet mieszają poszczególne frakcji np. papieru z plastikiem.

Takie działanie jest nieprawidłowe i skutkuje dużo wyższą ceną za zagospodarowanie odpadów - grzmi burmistrz Marcin Sentkiewicz. Przypomina, że zmieszane frakcje odpadów są traktowane jako odpady niesegregowane.

Dla porównania: tona odpadów niesegregowanych kosztuje 864 zł, natomiast za jedną tonę szkła płacimy 108 zł. Z dzisiejszej dokumentacji fotograficz-



Zdaniem burmistrza powtarzające się przypadki nieprawidłowej segregacji, skutkować będą wszczęciem postępowania administracyjnego zmierzającego do wydania decyzji określającej wyższą wysokość opłaty za gospodarowanie odpadami - czyli 75 zł od osoby

nej można zobaczyć, jak mieszkańcy „segregują” odpady. Taką „segregacją” wpływa na cenę odpadów za jednego mieszkańca - uważa wóldarz i pokazuje zdjęcia.

Zdaniem burmistrza powtarzające się przypadki nieprawidłowej segregacji, skutkować będą wszczęciem postępowania administracyjnego zmierzającego do wydania decyzji określ-

ającej wyższą wysokość opłaty za gospodarowanie odpadami - czyli 75 zł od osoby.

Łukasz Prusak

Powiat nagradza Beatę Skwarek i Mariusza Burdacha

Zarząd Powiatu Łukowskiego w składzie: starosta Dariusz Szustek - przewodniczący Zarządu, Janusz Kozioł - wicestarosta, Wojciech Czerniec - członek Zarządu i Włodzimierz Wolski - członek Zarządu przyznał nagrody Beacie Skwarek p.o. Dyrektora Muzeum Henryka Sienkiewicza w Woli Okrzejskiej i Mariuszowi Burdachowi, Dyrektorowi Muzeum Regionalnego w Łukowie.

Beacie Skwarek na wniosek Rady Muzeum przy Muzeum

H. Sienkiewicza, Zarząd przyznał nagrodę roczną za 2020 r. w wysokości jednomiesięcznego wynagrodzenia, otrzymanego w 2020 r. tj. w kwocie 6 tys. 020 zł brutto. Mariuszowi Burdachowi na wniosek Rady Muzeum przy Muzeum Regionalnym w Łukowie Zarząd przyznał nagrodę roczną za 2020 r. w wysokości przeciętnego jednomiesięcznego wynagrodzenia, otrzymanego w 2020 r. tj. w kwocie 6 tys. 650 zł brutto.

Zmiana terminu „Wesołych Nutek”

Łukowski Ośrodek Kultury z uwagi na sytuację epidemiologiczną zmienia termin III Ogólnopolskiego Przeglądu Piosenki Dziecięcej i Młodzieżowej „Wesołe Nutki” Łuków 2021. ŁOK proponuje, aby konkurs odbył się stacjonarnie 27 i 28 maja 2021 r. Do 16 kwietnia został przedłużony termin zgłoszeń do przeglądu. ŁOK prosi o kontakt osoby, które nie otrzymały mailowego potwierdzenia wpłynięcia zgłoszenia w ciągu 2 dni od jego wysłania. Nowy harmonogram przeglądu: zgłosze-

nia na konkurs - do 16 kwietnia do godz. 16; opublikowanie list osób zakwalifikowanych - do 28 kwietnia; opublikowanie filmów uczestników oraz rozpoczęcie głosowania o Nagrodę Publiczności - 28 kwietnia; zakończenie głosowania o Nagrodę Publiczności - 26 maja, godz. 16; ogłoszenie wyników z wydarzenia na Facebooku: 27 maja; przegląd solistów w kategorii I: 27 maja; przegląd solistów w kategorii II, III, IV: 28 maja. Szczegółowe informacje na stronie internetowej ŁOK.

www.intercom.net.pl

INTER-COM
KOMPUTERY

**KOMPUTERY
NAWIGACJE
KASY FISKALNE**

sprzedaż / naprawa

Łuków, ul. Staropijarska 2a tel.: 25 798 99 55

APARATY SŁUCHOWE

DOBÓR I SPRZEDAŻ APARATÓW SŁUCHOWYCH, REFUNDACJA Z NFZ I PFRON

Anna Stolarczuk

- wkładki uszne, ochronniki słuchu, środki pielęgnacyjne
- baterie i akcesoria do wszystkich typów
- profilaktyczne badania słuchu z konsultacją specjalisty

Rejestracja telefoniczna 25 798 67 73

CZYNNE PON-PT 9.00-15.00, ul. Browarna 25 lok.9, I piętro Łuków

KARDIODIABETOLOG

**SPECJALISTA CHOROÓB WEWNĘTRZNYCH
SPECJALISTA HIPERTENSJOLOG
SPECJALISTA DIABETOLOG**

LEK. MED. TOMASZ ŚWINIARSKI

PRYWATNY GABINET LEKARSKI

ul. Dmocha 2 - nad Apteką „Słoneczna”, Łuków

REJESTRACJA TELEFONICZNA: 693 870 894

STOMATOLOG

KRZYSZTOF DENISIUK
LEKARZ STOMATOLOG

- STOMATOLOGIA ZACHOWAWCZA
- RTG
- PROTETYKA
- PROTEZY TRADYCYJNE I ELASTYCZNE
- KORONY I MOSTY PORCELANOWE

ŁUKOWSKA KARTA SENIORA - 20%

ŁUKÓW UL. PANA TADEUSZA 48 TEL. 601 804 799

WAŻNE TELEFONY	
STRAŻ POŻARNA:	
998 lub 798 20 88	
POLICJA:	
997 lub 797 62 10	
POGOTOWIA	
RATUNKOWE:	
999 lub 798 29 99	
ENERGETYCZNE:	
991	
KANALIZACYJNE:	
798 23 71	
WODNE:	
798 25 97	
INSTYTUCJE I URZĘDY	
GMINA ŁUKÓW:	
798 24 39	
MIASTO ŁUKÓW:	
798 30 00	
STAROSTWO:	
798 22 03	
MIASTO STOCZEK ŁUK.:	
797 00 01	
GMINA STOCZEK ŁUK.:	
797 00 47	
GMINA ADAMÓW:	
755 31 67	
GMINA KRZYWDA:	
755 10 06	
GMINA SEROKOMLA:	
755 45 02	
GMINA STANIN:	
798 11 04	
GMINA TRZEBIESZÓW:	
796 03 55	
GMINA WOJCIESZKÓW:	
755 41 01	
GMINA WOLA MYŚL.:	
754 25 24	
PUP:	
798 50 37	
URZĄD SKARBOWY:	
798 29 21	
ZUS:	
798 31 09	
KRUS:	
798 00 10 do 11	
ŁOK:	
798 32 72	
ARIMR:	
798 24 79	
SĄD REJONOWY:	
798 23 51	
PROKURATURA REJ.:	
797 12 50	
USŁUGI	
UBEZPIECZENIA:	
Marek Małkiński Dorota Jodełka	
604 067 981, 725 044 144	
KOMINIARZ:	
Piotr Borkowski 500 042 175	
ROLNICZE:	
WYWÓZ gnojówki i gnojowicy	
Jacek Wysokiński 607 399 110	
WETERYNARZ:	
Mamut 724 988 514	
ŚLUSARZ:	
Mariusz Sobiech 880 548 989	
Krzysztof Biaduń 509 710 998	
NAPRAWY	
NAPRAWA OBUWIA:	
Tomasz Borkowski 511 386 073	
AGD, RTV	
25/ 798 61 65	
ZEGARMISTRZ:	
Józef Litwin 25/ 798 51 62	
TRANSPORT	
POMOC DROGOWA:	
Marek Wadowski 605 405 868	
TAXI:	
Taxi 25 / 798 00 22	
BUDOWLANO-REMONTOWE	
HUDRAULIK:	
Kamil Knapik 792 832 338	
DEKARZ:	
Dariusz Sęk 785 550 050	
ELEKTRYK:	
Zygmunt Celiński 603 866 765	
REMONTY:	
Adam Peryt 605 290 002	
ZDROWIE	
DENTYSTA:	
Krzysztof Denisiuk 601 804 799	
APTEKA:	
Całodobowa Centrum 25/ 797 11 99	
GASTRONOMIA	
Da Grasso Łuków 25/ 798 95 96	
Obiady na wynos Zielony Gaj 500 398 889	

Miasto pokazało motorówki. Będą patrolować zalew

ŁUKÓW: Dwie łodzie ratunkowe o mocy 20 i 80 KM będą stacjonować na terenie zalewu Żimna Woda. W lutym br. firma GRIN z Białegostoku dostarczyła pojazdy na obiekt, wyposażała też administratora obiektu w niezbędny sprzęt, umożliwiając komfortowe korzystanie z wyciągu do nart wodnych. W ramach zawartej umowy na obiekt administrowany przez Ośrodek Sportu i Rekreacji w Łukowie dostarczone zostały: łódź motorowa szybkiego reagowania z wyposażeniem i silnikiem o mocy 80 KM wraz z dedykowaną do niej przyczepą jednoosiową za



łączną kwotę 184,5 tys. zł, łódź motorowa z wyposażeniem wraz z silnikiem o mocy 20 KM wraz z dedykowaną do niej przyczepą jednoosiową za łączną kwotę 123 tys. zł. 25 par nart wodnych wraz

z wiązaniami za łączną kwotę 77 tys. zł, 25 desek surfingowych za łączną kwotę 58 tys. zł, 35 kamizelek ratunkowych za łączną kwotę 14,7 tys. zł, 10 pianek odzieżowych do pływania za tysiąc zł.

Z Y C Z E N I A



Niech Zmartwychwstały Chrystus
oświeca drogi codziennego życia,
obdarza błogosławieństwem
i pomaga życie czynić szczęśliwym.

Radosnych i zdrowych
Świąt Wielkanocnych

życzy

Stanisław Gogacz
Senator RP

W Łukowie może powstać nowy blok socjalny

Władze chcą wybrać firmę, której zostanie zlecone opracowanie dokumentacji projektowej na budowę budynku wielorodzinnego z mieszkaniami socjalnymi. Taki blok miałby powstać przy ul. Żelechowskiej.

Podczas sesji Rady Miasta, która odbywała się w czwartek, 25 marca, radni dyskutowali na temat planów budowy bloku z mieszkaniami socjalnymi. Rozmowy na ten temat trwają już od jakiegoś czasu. Tematem zajmowała się ostatnio Społeczna Komisja Mieszkaniowa. Jak mówił na sesji jej przewodniczący, radny Mateusz Popławski, taki blok z mieszkaniami dla osób znajdujących się w trudnej sytuacji życiowej, ale takich, które nie są „konfliktowe”, jest po prostu potrzebny. I jego

zdaniem jest duża szansa na to, że taki blok powstanie, zanim skończy się ta kadencja.

Jak można było usłyszeć na sesji ze strony burmistrza Piotra Płudowskiego, dziś trzeba się zastanowić i zdecydować, jakiej wielkości miałby być ten budynek i ile byłoby w nim mieszkań. Jedną z rozważanych koncepcji mówi o budowie dwukondygnacyjnego budynku z ośmioma mieszkaniami o powierzchni od 28 do 38 metrów kwadratowych. Blok miałby powstać na działce przy ul. Żelechowskiej, w miejscu, gdzie dziś znajduje się drewniany budynek z czterema mieszkaniami socjalnymi. Na tej działce miałyby zostać również ustawione pięć kontenerów mieszkalnych.

Starania o dotację

Burmistrz Piotr Płudowski poinformował radnych o pojawieniu się możliwości pozyska-

nia na budowę takiego bloku bezzwrotnej dotacji z rządowego Funduszu Dotacji, którym dysponuje Bank Gospodarstwa Krajowego. Taka dotacja może wynieść od 25 do 80 procent kosztów inwestycji. Zanim zostanie wybrana firma, której zostanie zlecone opracowanie dokumentacji technicznej, władze miasta chcą, aby na ten temat wypowiedzieli się radni. Burmistrz zamierza wysłać do nich informacje i przedstawić co najmniej trzy różne koncepcje budowy bloku z mieszkaniami socjalnymi. Liczy na to, że radni pomogą wybrać najkorzystniejszą. Podczas rozmowy na ten temat radny Mateusz Popławski przypominał, że mieszkanie socjalne to lokal dla osób, które znajdują się w trudnej sytuacji i potrzebują wsparcia. Dziś na liście oczekujących na mieszkanie socjalne jest 15 osób.

Lukasz Prusak

Z Y C Z E N I A



**Szanowni Czytelnicy
Wspólnoty Łukowskiej!**

Niech Święta Zmartwychwstania Pańskiego
będące symbolem zwycięstwa
życia nad śmiercią,
przyniosą Wam wszystkim szczęście,
zdrowie i życiowy optymizm,
abyśmy w trudnych czasach
z ufnością mogli spoglądać w przyszłość.



KRZYSZTOF OKLIŃSKI
Przewodniczący Rady
Miasta Łuków
wraz z radnymi

PIOTR PŁUDOWSKI
Burmistrz Miasta Łuków
wraz z pracownikami
Urzędu Miasta

Konkurs na kartkę wielkanocną rozstrzygnięty

ŁUKÓW 15 prac zostało nagrodzonych w konkursie na kartkę wielkanocną, który przygotował Łukowski Ośrodek Kultury oraz Ośrodek Sportu i Rekreacji w Łukowie. Osoby, które zostały laureatami konkursu, mogą odebrać nagrody w siedzibie ŁOK przy ul. Wyszyńskiego od 29 marca. Jak informuje placówka, wszystkie otrzymane prace zostały wyeksponowane na korytarzu ŁOK, tworząc iście świąteczną atmosferę. Praca Norberta Sierpiana wytypowana została na kartkę, która będzie wysyłana z życzeniami w imieniu Łukowskiego Ośrodka Kultury. Natomiast karta Łukasza Szustaka będzie wysyłana jako kartka wielkanocna w imieniu Ośrodka Sportu i Rekreacji w Łukowie.

p

R E K L A M A

POŻYCZKI GOTÓWKOWE

Nawet do 5000 zł
Szybka decyzja
Minimum formalności

797 703 503

Koszt połączenia wg taryfy operatora. Maksymalne RRSO 689 %

9,5 mln zł dla łukowskich firm z PFR

Firmy z branży gastronomicznej i hotelarskiej otrzymały subwencje z Polskiego Funduszu Rozwoju. Pieniądze dostały również firmy transportowe, obuwnicze i odzieżowe.

Jak podaje Master TV, ogłoszony rok temu lockdown oznaczał zamknięcie wielu branż. Najbardziej poszkodowane okazały się firmy gastronomiczne i hotelarskie. Restauracje mogą sprzedawać jedzenie jedynie na wynos, hotele mają limit gości, zaś branża weselna jest całkowicie zamknięta. Straty odnotowało także większość przedsiębiorstw z branży usługowej. Wsparciem dla firm są rządowe tarcze antykrzysowe. Ale nie wszyscy mogli liczyć na wsparcie. Trzeba było spełnić szereg określonych warunków, na przykład

udokumentować co najmniej 30-, 40-, 60- lub 75-procentowy spadek przychodów.

W obliczu drugiej fali pandemii rząd i PFR przygotowały Tarczę Finansową 2.0. To program wsparcia finansowego w postaci subwencji umarzalnych dla firm z prawie 40 branż, które musiały ograniczyć lub zamknąć działalność ze względu na Covid-19. Program ma na celu poprawić płynność finansową firm, zrehabilitować im szkody poniesione w wyniku pandemii, ochronić miejsca pracy i wesprzeć działania sektorów najmocniej dotkniętych skutkami pandemii.

Ogólnie do 87 firm z powiatu łukowskiego trafiło w ramach tarczy PFR 2.0 ponad 9,5 mln zł. Liczba zatrudnionych w tych firmach to 584 osoby.

Przypomnijmy, że na wiosnę ubiegłego roku z pierwszej tarczy

PFR skorzystało ponad 1200 firm z naszego powiatu. Otrzymały one wsparcie na łączną kwotę 161 mln zł.

Lukasz Prusak

Z Y C Z E N I A

KASA DLA HOTELI

Subwencje finansowe z PFR otrzymały również hotele:

- W. Pawluczuk, K. Dobrowolski Polonia s.j. **(1 445 167 zł)**
- Piotr Sidor Elektroalarm **(225 000 zł)**
- K. Markiewicz Ośrodek Rekreacyjny Izydory **(189 000 zł)**
- Agnieszka Lewandowska **(9 000 zł)**

WSPARCIE DLA RESTAURACJI

Polski Fundusz Rozwoju opublikował na liście firm z powiatu łukowskiego, które otrzymały najwyższe dofinansowanie. Wśród restauracji najwyższą kwotę subwencji otrzymały:

- FHU Mariusz Gorgol **(324 000 zł)**
- Iwona Mateńka MIW Usługi Handlowe **(324 000 zł)**
- Dulny Andrzej FH „Hanna” **(268 506 zł)**
- Borkowska Iwona „Rybka” Huta Dąbrowa **(216 000 zł)**
- Serwis Gastronomiczny Zawisłański Łukasz **(198 000 zł)**
- Pruchniewicz Marek Gościńiec **(162 000 zł)**
- Robert Markowski Pod Strzechą **(162 000 zł)**
- Cztery Kąty s.c. **(153 000 zł)**
- Marcin Rosa F.H.U. Rosek **(148 500 zł)**
- Eden Bielecki Paweł **(126 000 zł)**
- Dorota Przeździak Podjadek **(117 000 zł)**
- F. T. U. Arkadiusz H. Tarczyński **(108 000 zł)**
- Bar „Frytka” Jacek Rosa **(108 000 zł)**
- Dakar Sport Sp. z o.o. **(99 000 zł)**
- Opolska-Cerneja Agata **(72 000 zł)**
- Gogłozia Wiesław Okrzeja Kol. **(72 000 zł)**
- Parisel Hanna Dulny **(72 000 zł)**
- Elżbieta Stepulak PPHU **(54 000 zł)**
- Mirosław Walo Pianka **(36 000 zł)**
- Usługi Gastronomiczne Daniel Miskurka **(36 000 zł)**
- FHU Benito **(36 000 zł)**
- Zajazd Rosa Sp. z o.o. **(36 000 zł)**
- Bar Apetita Olszewski Artur **(36 000 zł)**
- Bochman Elżbieta Pizzeria „Napoli” **(27 000 zł)**
- Coffee Room Sebastian Szymanek **(18 000 zł)**
- Tomasz Głowacki II Vesuvio **(18 000 zł)**
- Bińkowski-Kzłowski Tex-Pol s.j. **(18 000 zł)**
- Danuta Orzełowska Bar Dosyta **(9 000 zł)**
- Dubaj Burgerownia Anita Ostas **(9 000 zł)**
- M&M Świętoński Spółka Jawna **(4 500 zł)**

ZAKŁAD POGRZEBOWY

A i G KRUCZYŃSCY



DYSPONUJEMY WŁASNĄ CHŁODNIĄ I SALĄ POŻEGNAŃ
ODBIERAMY CIAŁA Z DOMU I SZPITALA
I PRZYGOTOWUJEMY DO POGRZEBU

**niskie
ceny**

**TRUMNY, WIĄZANKI, WIEŃCE, ZNICZE, NEKROLOGI, ODZIEŻ ŻAŁOBNA,
PRZEWOZY I KONDUKTY POGRZEBOWE**

21-400 ŁUKÓW, ul. Partyzantów 4
tel. 25/ 798 21 33, tel. 601 999 720 CAŁODOBOWO

www.kruczynscy.pl

*Zdrowych i szczęśliwych Świąt Wielkanocnych
spędzonych w miłej atmosferze
i wiosennym nastroju
oraz smacznego święconego jajka
wszystkim Czytelnikom Wspólnoty,
Klientom, Pracownikom,
Emerytom i Rencistom
PKS w Łukowie S.A.*



*Tomasz Małoń
Prezes Zarządu
PKS w Łukowie S.A.*



W imieniu Rady, Zarządu Powiatu
oraz pracowników Starostwa Powiatowego w Łukowie
składamy serdeczne życzenia
zdrowych i spokojnych Świąt Wielkanocnych.
Niech Zmartwychwstały Jezus Chrystus pomaga
w odnajdywaniu właściwych dróg, udzieli potrzebnych łask
oraz napelni serca wiarą, nadzieją i miłością.

Przewodniczący Rady Powiatu
Karol Ciołek

Wicestarosta Łukowski
Janusz Kozioł

Starosta Łukowski
Dariusz Szustek



Brawa dla Marty z „Kościszki”

Marta Skórka z I LO w Łukowie Uczennica I Liceum Ogólnokształcącego im. Tadeusza Kościuszki w Łukowie Marta Skurka zakwalifikowała się do

finału centralnego LI Olimpiady Literatury i Języka Polskiego. Przed nią ostatni etap zawodów. Walczyć będzie o tytuł laureata bądź finalisty. Uczennica

przygotowywała się do olimpiady pod kierunkiem nauczycielki Edyty Salamończyk. Olimpiada składa się z trzech etapów: szkolnego, okręgowego

oraz ogólnopolskiego. Marta wykazała się dużą wiedzą z zakresu literaturoznawstwa, nauki o języku oraz problematyki teatrolologicznej i kulturoznawczej. W

zawodach okręgowych udział wzięło jeszcze 9 uczniów I LO w Łukowie. Gratulujemy Marcie sukcesu i życzymy powodzenia w kwietniowym finale!

Ż Y C Z E N I A

Wszystkim naszym klientom
oraz kontrahentom
chcemy złożyć najserdeczniejsze życzenia
spokojnych i pełnych radości
Świąt Zmartwychwstania Pańskiego
Pełnych wiary, nadziei i miłości
życzą:

Współwłaściciele i pracownicy
Zakładu Mięsnego
"KOŻUCHÓWKA" s.c.



Z okazji zbliżających się Świąt Wielkanocnych,
życzę Państwu spokoju, wiary oraz siły płynącej
z nadziei jaką daje nam Zmartwychwstanie Pańskie.
Niech każdy w odrodzeniu swojego serca
odnajdzie odwagę i ufność, która pozwoli żyć
prawdziwą bezinteresowną miłością.

Radny Sejmiku Województwa Lubelskiego
Ryszard Szczygieł



KAMIENIARSTWO

GŁASEK

**BLATY KUCHENNE,
PARAPETY, SCHODY**

WYPRZEDAŻ NAGROBKÓW

DO WYCZERPANIA ZAPASÓW

TUCHOWICZ 16A

TEL. 605 626 165
695 647 400
607 240 032

NAJWIĘKSZY WYBÓR KONKURENCYJNE CENY



elbud



NOWE OSIEDLE - ŁUKÓW - UL. ZAGRODOWA

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

DDD

DOBRE DLA DOMU

Łuków, Siedlecka 10A
tel.: 600 601 660, www.ddd.com.pl

**PODŁOGI
ŚCIANY
DRZWI**

Znajdź nas na
Facebooku

FUH RESLAW buduj z nami!

GÓZD 2A

MATERIAŁY BUDOWLANE

WIOSENNA PROMOCJA

Pustak Solbet STAL

SOLBET

TYTAN

KREISEL

Wkręt-met

PATER FIRMA

STYCHAN

608 410 646, 790 744 468

O wysłaniu karetki na wieś pod Białą Podlaską czy Międzyrzec decydują w Lublinie

Wzwanie karetki pogotowia z powiatu bialskiego trafiają do Lublina. To stamtąd dyspozytor decyduje, gdzie wysłać pomoc. - Najważniejsza jest znajomość terenu. To czasem będzie niemożliwe z wysokości dyspozytora pracującego w Lublinie - mówi były już pracownik dyspozytorni z Białej Podlaskiej.

Tak jest od 26 marca, kiedy rozpoczęła działalność skoncentrowana dyspozytornia medyczna, obejmująca zasięgiem całe województwo lubelskie i przyjmująca zgłoszenia dla karetek pogotowia ratunkowego. Powstała z koncentracji czterech dyspozytorni w Białej Podlaskiej, Lublinie, Chełmie i Zamościu.

Obsługa zgłoszeń dla karetek pogotowia ratunkowego przez Wojewódzkie Pogotowie Ratunkowe SP ZOZ w Lublinie, będzie trwać do końca 2021 roku. Potem centralna dyspozytornia medyczna stanie się komórką Lubelskiego Urzędu Wojewódzkiego. Przy ul. Wojciechowskiej 1 w Lublinie powstaje na te potrzeby nowy budynek.

Urzednicy twierdzą, że centralizacja nie będzie miała wpływu na bezpieczeństwo mieszkańców województwa, a każde zgłoszenie zostanie przyjęte i obsłużone tak, aby zapewnić pomoc.

Pracownicy dyspozytorni w Białej Podlaskiej otrzymali propozycję przeniesienia do Lublina. Na rozmowę zgodził się jeden z dyspozytorów, który właśnie zmienił pracodawcę. Nie zamierzał dojeżdżać niemal 300 kilometrów do pracy i z powrotem.

- Termin centralizacji jest mało trafny. Przecież wszyscy wiemy, w jakim jesteśmy momencie pandemii koronawirusa. Sądzę, że można było z tym poczekać. To jeden z gorszych momentów. Jeszcze tak złego nie było - mówi.

Jak przyznaje, dyspozytornia w Białej Podlaskiej radziła sobie świetnie. - Czuliśmy się jak jedna wielka rodzina. Umieliśmy współpracować. Wiedzieliśmy, że możemy na siebie liczyć. Aż szkoda, że zostało to zniszczone. Byliśmy elastyczni. Jeśli był problem z karetkami, pożyczaliśmy je sobie z okolicznych rejonów - dodaje.

Pomagała znajomość terenu

Nasz rozmówca nie ukrywa, że obecnie mogą pojawić się problemy z obsługą całego województwa przez jedną dyspozytornię.

- Mieliliśmy do dyspozycji znakomite sprzęt, który niestety, ale potrafił zawodzić. Działaliśmy na sieci komórkowej. Ona nie wszędzie ma dobry sygnał. Są miejsca, gdzie nie da się zlokalizować terenu. Są miejsca, które nie mają przypisanych współrzędnych geograficznych. Wtedy najważniejsza jest znajomość terenu. To niemożliwe z wysokości dyspozytora pracującego w Lublinie. Bardzo często ginie zasięg po drodze do Terespoła na wysokości Wólki Dobryńskiej, czy tuż za Białą Podlaską w stronę Łomaz. Znajomość terenu jest nieoceniona. Nawigacja może pokazywać krótszą trasę, ale z wieloletniego doświadczenia wiedzieliśmy, że lepiej pokonać dłuższą odległość, ale w dogodniejszych warunkach, co oznacza szybsze dotarcie do potrzebującego - opowiada.



Lech Sprawka
wojewoda lubelski
- Obsługa numeru 112 funkcjonuje na takiej samej zasadzie i działa świetnie

Z końcem roku z pracownikami bialskiej dyspozytorni została rozwiązana umowa. - W związku z tym, że wojewoda zamierzał zamknąć nasz punkt pod koniec marca, na zasadzie działalności gospodarczej honorowo „pociągnęliśmy” do końca. Teraz musimy znaleźć sobie pracę. Oczywiście, padła propozycja Lublin. Ja nie zgodziłem się na takie rozwiązanie. To duża przeszkoda. Trzydzieście dyżurów w miesiącu razy 300 kilometrów. Myślę, że trudno byłoby zmieścić się w tysiącu złotych za paliwo. Do tego dochodzi amortyzacja samochodu. Dotarcie komunikacją w obecnych czasach jest mało możliwe - dodaje.

Jak przyznaje jeden z byłych pracowników bialskiej dyspozytorni, gdyby była możliwość cofnięcia decyzji i pozostawieniu dyspozytorni w tym samym miejscu, nie wahałby się ani chwili, by wrócić. - Tam zostawiłem swoje serce - kończy.

mp

ROZMOWA Z Lechem Sprawką, wojewodą lubelskim

Centralizacja jest dobrym rozwiązaniem. Będą podwyżki

W Skąd decyzja o koncentracji czterech istniejących dotąd dyspozytorni?

- To proces, który wynika z ustawy o ratownictwie medycznym, która była nowelizowana pod koniec ubiegłego roku. Większość województw jest na dalszym etapie zaawansowania. W niektórych przypadkach dyspozytornia już jest w strukturach wojewody. My zaproponowaliśmy łagodne przejście, czyli najpierw centralizacja w tym samym podmiocie zarządzającym, a następnie przejście we właściwą strukturę.

W Z tego co wiem, jest na to czas do 2027 roku...

- Chcemy usprawnić cały system już teraz. W naszym województwie mieliśmy cztery dyspozytornie. Teraz jest jedna. Obecnie będzie łatwiej zarządzać ruchem pacjentów z poziomu jednego punktu dowodzenia.

W To lepsze rozwiązanie?

- Obsługa numeru 112 funkcjonuje na takiej samej zasadzie i działa świetnie.

Jeśli dyspozytor medyczny ma problem z ulokowaniem pacjenta w szpitalu, wkracza koordynator medyczny, który funkcjonuje na poziomie wojewody. Łatwiej jest koordynować ruchem z jednego punktu, a przy obecnych środkach łączności jest to bardziej racjonalne ze strony ekonomicznej, ale również czysto merytorycznej. Obecnie z numeru 112 idzie przekierowanie w zależności zdarzenia. Jeśli potrzebny jest zespół ratownictwa medycznego, kontakt jest z jednym dyspozytorem. Dyspozytornie są wpięte w krajowy system zastępowalności.

W Co to znaczy?

- Jeśli mieszkaniec prosi o przyjazd karetki i dzwoni do dyspozytora medycznego, a ten w tym czasie ma inne zgłoszenie, system przekierowuje na inne województwo, by jak najszybciej udzielić pomocy. U nas pierwszeństwo odbierania sygnału w razie braku połączenia z Lublinem ma województwo podkarpackie.

Zmierzamy ku pełnemu zsynchronizowaniu całej sieci medycznej. To dobre rozwiązanie.

W A co z pracownikami z Białej Podlaskiej?

- Nie ukrywam, że na początku była obawa, czy ludzie nie stracą pracy. Po licznych spotkaniach przy lekkich protestach oddziałów z Białej Podlaskiej, Chełma i Zamościa udało się wypracować pewne rozwiązanie. Część pracowników będzie funkcjonowała w Lublinie.

W To dosyć duża zmiana, bo wcześniej w ciągu kilku minut byli w pracy...

- Odległość jest znacząca, ale pamiętajmy, że da się pogodzić strukturę dyżurów. Przecież jest wiele osób, które nawet codziennie dojeżdżają z Białej Podlaskiej do stolicy województwa. Scalenie dyspozytorni daje możliwość poprawy warunków płacowych. Od 1 stycznia 2022 roku będzie jeszcze lepiej. Będzie wzrost wynagrodzeń.

Szpital z Międzyrzec odda do Parczewa dary z fundacji Owsiaaka

Część sprzętu, którą szpital w Międzyrzec otrzymał w darze od Wielkiej Orkiestry Świątecznej Pomocy, zostanie przewieziona do parczewskiej lecznicy. - Najpierw potrzebne byłoby zapytanie Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego w Białej Podlaskiej czy potrzebuje takiego sprzętu - uważa Janusz Skólimowski, wicestarosta bialski.

Już przed miesiącami, po zamknięciu oddziału położniczo-noworodkowego w Szpitalu Powiatowym w Międzyrzec pojawił się problem z darowanym wcześniej sprzętem przez fundację Jurka Owsiaaka.

- Musimy zwrócić ten używany nam sprzęt, którego już nie możemy wykorzystywać. Tymczasem dotychczasowe regulacje prawne szpitala uniemożliwiają

oddanie sprzętu - wyjaśnił nam Marek Zawada, dyrektor międzyrzeckiej lecznicy. Dodał, że w szpitalu zgromadzono wiele zużytego i wyeksploatowanego sprzętu, który wymaga utylizacji. Rada Powiatu podjęła stosowną uchwałę.

Dyr. Marek Zawada powiedział nam, że z fundacji WOŚP nadeszła propozycja, aby sprzęt ze zlikwidowanego oddziału noworodkowego przekazać do Parczewa, a więc do innego powiatu.

- Fundacja wyraziła zgodę na oddanie urządzeń do parczewskiego szpitala - przyznaje dyrektor.

Janusz Skólimowski, wicestarosta bialski (PiS) nie ukrywa dystansu wobec tej decyzji.

- Postanowiono tak wbrew zgłaszanym moim wątpliwościom, że inkubatory i inny sprzęt mają trafić do parczewskiego szpitala. Uważam, że potrzebne byłoby zapytanie



Riad Haidar
Poseł (KO)
Sprzęt nie może stać niewykorzystany - Szpital w Międzyrzec zamknął oddział położniczo-noworodkowy, na którym znajdował się sprzęt przydzielony przez fundację WOŚP i zgodnie z regulaminem darowizny dyrektor szpitala poinformował o tym zarząd fundacji. Po czym fundacja WOŚP na podstawie zebranych informacji o potrzebach okolicznych szpitali postanowiła rozdzielić sprzęt z Międzyrzec. Być może szpital w Parczewie otrzyma darowiznę. Sprzęt nie może stać niewykorzystany. Szpital w Białej Podlaskiej za moją przyczyną otrzymał sprzęt o wartości ponad 3 mln zł na oddziały neonatologii, geriatry i do Domowego Szpitala. Mam nadzieję, pracując w Parczewie, że otrzymany sprzęt będzie dobrze wykorzystany

Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego w Białej Podlaskiej. Jeśli by padła odpowiedź, iż bialski nie potrzebuje, to sensowne byłoby przekazanie sprzętu dalej - podkreśla wicestarosta.

Dodaje, że wbrew pozorom, ekspertyza prawna nie nakazywała wprost zastosowania się do wskazań fundacji WOŚP.

Riad Haidar

Poseł (KO)

Sprzęt nie może stać niewykorzystany - Szpital w Międzyrzec zamknął oddział położniczo-noworodkowy, na którym znajdował się sprzęt przydzielony przez fundację WOŚP i zgodnie z regulaminem darowizny dyrektor szpitala poinformował o tym zarząd fundacji. Po czym fundacja WOŚP na podstawie zebranych informacji o potrzebach okolicznych szpitali postanowiła rozdzielić sprzęt z Międzyrzec. Być może szpital w Parczewie otrzyma darowiznę. Sprzęt nie może stać niewykorzystany. Szpital w Białej Podlaskiej za moją przyczyną otrzymał sprzęt o wartości ponad 3 mln zł na oddziały neonatologii, geriatry i do Domowego Szpitala. Mam nadzieję, pracując w Parczewie, że otrzymany sprzęt będzie dobrze wykorzystany

Przyznaje, iż pewnie pierwsze skrzypce przy podejmowaniu tej decyzji przez fundację WOŚP, mógł grać współpracujący od wielu lat z Jurkiem Owsiakiem poseł, lekarz neonatolog Riad Haidar, który obecnie pracuje w parczewskim szpitalu.

Marek Pietrzela

336 105 zł

- wartość sprzętu przekazanego dwukrotnie przez fundację WOŚP na oddział noworodkowy Szpitala Powiatowego w Międzyrzec



Neonatolog Riad Haidar współpracując z Jurkiem Owsiakiem zabiegał o wiele sprzętu do podlaskich szpitali

Narkotyki i skradzione elektronarzędzia w domu 25-latka

ŁUKÓW Haszysz schował w pościeli, a skradzione sprzęty w sąsiednim pokoju. Zarzut? Posiadanie narkotyków i paserstwo.

Kryminalni mieli informację, że 25-latek z Łukowa może ukrywać w swoim domu narkotyki. Zbiegło się to z doniesieniem kryminalnych z Międzyrzecza Podlaskiego.

- Informowali oni, że ten młody mężczyzna może też mieć związek z kradzieżami na ich terenie. Policjanci weszli do jego domu. W łóżku 25-latka znaleźli zawiniętą w pościel brązowo-brunatną bryłę. Było to prawie 130 gramów haszyszu – informuje Marcin Józwick, oficer prasowy łukowskiej policji.

Natomiast kryminalni z Międzyrzecza Podlaskiego znaleźli w domu 25-latka skradzione w ich mieście elektronarzędzia.

Młodzieniec dostał zarzuty za naruszenie przepisów ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii. Odpowie też za paserstwo.

mo

Śpiwory i materace pod nagrobkami

Bezdomni święta spędzą na cmentarzu

ŁUKÓW Śpią przy nagrobkach albo w toaletach przed nekropolią. Ksiądz proboszcz mówi, że kładli się nawet na schodach plebanii.

Spory problem z osobami bezdomnymi w mieście nad Krzną. Sprawę zgłosił i publicznie poruszył 25 marca radny Przemysław Wereszczyński w czasie obrad łukowskiej rady miasta.

- Interweniuję w imieniu mieszkańców - wyjaśnia Wereszczyński. Radny przyznaje, że w ostatnim czasie kilka osób zgłaszało mu kłopot z bezdomnymi koczującymi na łukowskim cmentarzu św. Rocha. To główna miejska nekropolia. Jak mówi radny Wereszczyński, bezdomni przemieszczają się po rozległym terenie cmentarza. Nie widać ich obecności w ciągu dnia. Za to w nocy już tak.

- Dwie lub trzy osoby prosiły mnie o interwencję - mówi rajca. Chodzi o bezdomnych jegomościów, którzy im bliżej ciepłych dni, tym częściej zaczęli pojawiać się na św. Rochu. - Nikt nikogo za rękę nie złapał - podkreśla radny. Ale oznaki bytności niepożądanych gości na nekropolii aż nazbyt rzucają się w oczy. Są butelki po alkoholu, puszki, reklamówki, a także... śpiwory, materace i podusz-



Odwiedzający cmentarz św. Rocha mogą się natknąć na ślady pobytu bezdomnych, którzy tam koczują

Oznaki bytności niepożądanych gości na nekropolii aż nazbyt rzucają się w oczy. Są butelki po alkoholu, puszki, reklamówki, a także... śpiwory, materace i poduszki. Mieszkańcy donoszą radnemu, że bezdomni kładą się pod upatrzonymi wcześniej nagrobkami i tak spędzają noce

ki. Mieszkańcy donoszą radnemu, że bezdomni kładą się pod upatrzonymi wcześniej nagrobkami i tak spędzają noce.

Zdaniem innego radnego miejskiego, Łukasza Bobera, bezdomni „upatrzyli sobie” również klatki schodowe na dwóch osiedlach w centrum miasta: Klimeckiego

i Chącińskiego. - Czy nasza policja i Urząd Miasta mają jakieś narzędzia, żeby interweniować? - pyta radny.

Ksiądz pomógł bezdomnemu, ten sprowadził kolegów

Ks. Andrzej Kieliszek, proboszcz parafii Podwyższenia Krzyża Św. Łu-

kowie, mówi, że w ostatnim czasie prób o interwencję w sprawie osób bezdomnych nie miał.

- Pracownicy cmentarza zgłaszali mi swojego czasu, że bezdomny nocował w przenośnej toalecie TOI TOI przy ul. Cmentarnej, koło garaży - przyznaje ks. Kieliszek. Opowiada, że jesienią bezdomni „zadomowili się” w pomieszczeniu gospodarczym przy plebanii, gdzie księża magazynowali m.in. sprzęt pielgrzymkowy.

- Najpierw jeden pan kładł się na schodach pod plebanią. Zaproponowaliśmy mu schronienie w pomieszczeniu gospodarczym. Potem sprowadził kolegów. Była fala zakażeń. Musieliśmy się rozstać - wyjaśnia proboszcz. Skarży się, że prowizoryczna noclegownia zamieniła się w miejsce spożywania alkoholu.

Co do informacji odnośnie bezdomnych na cmentarzu, ks. Kieliszek mówi, że takie zgłoszenia do niego nie docierały.

Problemem jest alkohol

- Temat jest złożony - przyznaje burmistrz Łukowa, Piotr Płudowski. Przypomina, że miasto ma umowę z wyspecjalizowaną placówką oferującą pomoc potrzebującym. - Problemem jest jednak alkohol. Tam nie można pić. Nawet jak umieścimy

bezdomnego w ośrodku, on po pewnym czasie wraca na ulicę - mówi Płudowski.

Podinspektor, Leszek Misiak, potwierdza: - Znamy kilka osób bezdomnych. Nasze próby pomocy tym osobom trafiają w próżnię. Musi być wola skorzystania ze wsparcia - mówi komendant policji z Łukowa, który był gościem ostatniej sesji rady miasta. Policjant dodaje, że kiedy na terenie powiatu funkcjonował ośrodek Monaru, bezdomni byli tam umieszczani. Jednak w styczniu tego roku placówka zakończyła działalność.

- Jeżeli chodzi o os. Klimeckiego i Chącińskiego, znany jest nam pan Adrian. Funkcjonariusze z nim rozmawiali. Odmówił skorzystania z pomocy. Co dziwne, nie chciał jej nawet w okresie siarczystych mrozów - tłumaczy Misiak.

Odpowiadając na zgłoszenie Przemysława Wereszczyńskiego, komendant przyznaje, że zgłoszeń dotyczących cmentarza policja nie odnotowała. - Przypominam sobie koczowisko koło pomnika Jana Pawła II. Zostało zlikwidowane. Jeżeli są takie sytuacje na cmentarzu, trzeba nam zgłaszać. Będziemy interweniować - zapewnia podinsp. Misiak.

Łukasz Prusak

Podano 12,7 tys. dawek szczepionki

Coraz więcej zakażonych, coraz więcej zaszczepionych

W powiatach bialskich - ziemskim i grodzkim - przybywa zakażonych, ale też i zaszczepionych. To szpitale trafia coraz więcej chorych, niejednokrotnie w ciężkim stanie.

W sumie w ciągu tygodnia (od wtorku do poniedziałku) w pow. bialskim pojawiło się aż 256 nowych przypadków zakażenia koronawirusowego (w poprzednim tygodniu było 236).

W ostatnich siedmiu dniach do

poniedziałku zmarło tam pięć osób na Covid-19 i choroby współistniejące (w poprzednim tygodniu sześć), w tym dwie na sam Covid-19.

W Białej Podlaskiej od 23 do 29 marca włącznie ogłoszono 176 nowych przypadków zakażeń koronawirusowych (w poprzednim tygodniu 138). Zmarły cztery osoby (tyle samo, co w poprzednim tygodniu), w tym dwie na sam Covid-19, czyli bez chorób współistniejących.

Najwyższy współczynnik zachorowalności

W sobotę Biała Podlaska miała najwyższy współczynnik zachorowalności na 10 tys. mieszkańców w woj. lubelskim. Na kwarantannie przed tygodniem było w pow. bialskim 761 osób, a w Białej Podlaskiej 344. Wczoraj kwarantanna dotyczyła 709 osób w powiecie bialskim oraz 377 w Białej Podlaskiej.

Magdalena Us, rzecznik prasowy Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego w Białej Podlaskiej, poinformo-

wała nas, że 29 marca w covidowym obszarze szpitalnym przebywało 132 pacjentów z wynikiem pozytywnym w kierunku COVID-19 (przed tygodniem 123).

- W obszarze są 142 łóżka, w tym 11 respiratorowych. Osiem osób wymaga wspomagania oddechowego respiratorem - zaznacza Magdalena Us.

Szczepienia idą pełną parą

Marek Zawada, dyrektor międzyrzeckiego szpitala, powiadomił nas, że w poniedziałek na oddziale Covid

W ubiegłą sobotę Biała Podlaska miała najwyższy współczynnik zachorowalności na 10 tys. mieszkańców w woj. lubelskim

zajęte były 23 łóżka (19 przed tygodniem). Po przygotowaniu przed tygodniem 10 dodatkowych miejsc sześć było wolnych.

- Łóżko respiratorowe było wolne. Na oddziale obserwacyjnym przebywał jeden pacjent, a cztery łóżka były wolne - zaznaczył dyrektor.

Na szczęście pełną parą w bialskim szpitalu trwają szczepienia przeciw

Covid-19. Dziennie szczepi się tam ok. 400 osób.

Jak mówi Magdalena Us, do poniedziałku podano tam 10 349 dawek szczepionki, w tym 2 899 po raz drugi.

W Szpitalu Powiatowym w Międzyrzeczu do poniedziałku wykorzystano 2400 dawek szczepionki, w ostatnim tygodniu 120.

Marek Pietrzela

Rondo Praw Kobiet w Łukowie? Radni nie podjęli tematu

Młoda Lewica wnosi o zmianę nazwy dowolnego skrzyżowania.

Projekt „Młodej Lewicy” wpłynął w ubiegłym tygodniu do Urzędu Miasta. Zdaniem wnioskodawców w „patriarchalnych społeczeństwach prawa kobiet nie są respektowane”.

- Od wieków są one uważane za zbędne - czytamy w piśmie.

Młoda Lewica podnosi: „zwracamy się do państwa radnych z apelem o zmianę nazwy dowolnego ronda na Rondo Praw Kobiet”. Uzasadnienie?

Zdaniem działaczek i działaczy Młodej Lewicy, „niestety dziś, kiedy obywatelki kolejnych krajów mogą cieszyć się równością, w Polsce kobietom odbierane są kolejne prawa”.

Młoda Lewica uważa, „iż najwyższy czas uhonorować bezkompromisową, wytrwałą walkę, która zaprowadziła Polki z początku XX wieku do ostatecznego zwycięstwa nad wieloletnią wielowiekową społeczną niesprawiedliwością i sięgającą zamierzonych czasów dyskryminacją ze względu na płeć”.

W uzasadnieniu do wniosku czyta-

my też: „Jako młode przedstawicielki i młodzi przedstawiciele społeczeństwa obywatelskiego uważamy, że Łuków jako nowoczesne miasto powinno być przykładem dla wszystkich polskich miejscowości i zaakceptować „w przestrzeni miejskiej przywiązanie do dziedzictwa pierwszych emancypantek”.

Krzysztof Okliński, przewodniczący rady miasta w Łukowie, informuje, że rajcy nie zajęli stanowiska w tej sprawie. Temat ma zostać podjęty, kiedy w mieście powstanie nowe rondo.

Łukasz Prusak

Młody mężczyzna uderzył w przepust. Nie żyje

32-letni kierowca Skody Felicii uderzył w betonowy przepust w Białej pod Radzyniem. Zginął na miejscu.

Do wypadku doszło 24 marca nad ranem na drodze powiatowej. 32-latek z gm. Radzyń Podlaski jechał Skodą Felicią od strony Żabikowa.

- Z nieznanых przyczyn zjechał na przeciwny pas ruchu i uderzył w betonowy przepust. Uderzenie było bardzo silne, pojazd obróciło o 180 stopni. Mężczyzna poniósł śmierć na miejscu - relacjonuje młodszy aspirant Piotr Woszczak z radzyńskiej policji.

32-latek podróżował sam.

Grzegorz Rekiel



Młody mężczyzna zginął na miejscu

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.

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



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

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 matka 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 - opo-

wiada 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. Zadzwoiła znajoma lekarka do zięcia. Ta pani przez telefon mówi: „Wróć 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 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, Międzyrzeczu 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 świątach będzie rosła liczba hospitalizowanych - zaznaczył wojewoda.

W szpitalu tymczasowym możliwe jest uruchomienie maksymalnie 402 łóżka na oddziale

wewnętrznym i 80 łóżek respiratorowych. Jeszcze przed świątami 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

musiałyby 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 wyjelibyśmy 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 zakażonych 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

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-latką 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 – odpięra ataki PSP w Opolu Lubelskim.

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 Urzędów.

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 nieznanymi przyczynami 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



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

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 wysłał 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 Wól-

ki 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 Lubelskim do zarzutów odniósł sierżant.

Rafał Dobraczyński mówi, że są bezpodstawne. Z informacji jaką nam przesłał wynika, że PSP o wypadku została powiadomiona o godz. 19.19 przez Centrum Po-

wiadomienia 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 Opolu Lubelskiego oraz jednostkę OSP z Wilkowa. W sumie czternastu ratowników. Na miejscu okazało się, że nie ma potrzeby wywołania 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



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

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.

Karczmiska tylko zabezpieczyły 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.

- Zgłębiłem 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 rozpatrzeniu 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 – wysłał nieletniej dziewczynę 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 duchowny. Ten domaga się złagodzenia kary.

Puławski sąd uznał jednak, że apelacja prokuratury wpłynęła dzień po terminie i dlatego nie chciał jej uwzględnić. Jednak pro-

kuratura 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 Pietroni

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 istnieją-



Wójt Krzysztof Brzeziński nie chciał komentować ostatniego wyroku sądu

ce 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

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 decy-

zje 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. Wnieśli 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 wójtowi 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 Pietroni

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



Fot. Facebook/Tropiciiele Pedofilów

- Ja bym nic nie zrobił, to tylko głupoty - zapewniał mieszkaniec Radzyna zatrzymany w centrum Lublina

35-letni mieszkaniec Radzyna 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 „Tropiciiele 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 Radzyna.

- Chcemy, żeby cię ktoś ukarał, żebyś tego więcej nie zrobił. Pisz sobie do dziewczyn w swoim wieku. Ukaraný zostaniesz i nie rób tego więcej, tylko o to chodzi

- odpowiada młoda kobieta, z którą w rzeczywistości zjawiała się na spotkanie z grupy „łowców pedofilów”. 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. usiłowaniami 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 jed-

nej 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,

chwycił za szyję, przytrzymał głowę i uderzał otwartą dłonią w twarz. Innego ucznia tej szkoły uderzył w głowę podreżnikiem 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 zo-

stał 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 -

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

relacjonuje Magdalena Dobosz z biura prasowego Sądu Okręgowego w Lublinie i dodaje, że 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



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



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 nappełnić farszem. UWAGA! Napęlamy tuż przed podaniem! Posypujemy szczypiorkiem



Jajka faszerowane łososem i serkiem almette

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

Wykonanie:
Jajka ugotować na twardo, przekroić na pół, wydrążyć żółtka. Żółtka posiekać, połączyć z serkiem, pokrojonym w kosteczkę łososem 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 sienię lnianą



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 puszek
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 połowę 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 połowę kawowego biszkoptu. Na polewę czekoladową rozpuścić na parze czekoladę. Dodać do niej masło i kremówkę, wymieszać. Posmarować polewą wierzch ciasta

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

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 polewać polewą czekoladową, udekorować migdałami i orzechami. Zalecamy stosowanie miodu zamiast cukru - dla zdrowia

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 polewą 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
3/4 szkl. cukru
1/2 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



Gotuj na Wielkanoc ze Wspólnotą

Lubartowskie smakołyki: kruche ciasteczka z Michowa i chrzanowa z Rozkopaczewa



Nadziejane 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. Obrąć ze skorupki i przekroić wzdłuż na połowki. Żółtka wyjąć, przełożyć do

miseczki i roznieść 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 rozciętym do dołu na półmisku posmarowanym majonezem. Pocać resztą majonezu. Jeśli majonez jest gęsty (np. gotowy ze sklepu, wówczas można go wymieszać z olejem roślinnym). Udekorować koperkiem lub rzodkiewkami

Klops z jajkiem

Kola 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 rozartym 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 szklanką 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 puszcze
płatki migdałowe
rodzynki sultanki
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 pocać 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 kryształ
6 żółtek
1/2 szklanki kwaśnej śmietany

Wykonanie:

Mąkę posiekać z tłuszczem, dodać resztę składników. Amoniak rozpuścić w łyżce śmietany i zarobić ciasto. Ciasto można wyciskać maszynką lub wykręcać 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. Przystudzony przekładamy na czystą blaszkę i smarujemy całość serkiem



jogurtowym.
2. Piersi z kurczaka kroimy na mniejsze kawałki, oprószyć kurkumą oraz przyprawą kebab-gyros i smażyć na rozgrzanym tłuszczu. Przystudzony 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 odcisniętą 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
kielki rzodkiewki
ocet balsamiczny

Wykonanie:

W garnku o szerokim dnie na maśle zeszklić cebulę i czosnek pokrojone w



drobną kostkę. Do zeszkłonej 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, kielkami 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 osemki. Przełożyć do miski, dodać żurawinę i dokładnie wymieszać i skropić cytryną. Kaczkę napełnić jabłkami wymieszanymi z żurawiną, dokładnie spiąć wykalaczką i zawiązać nogi. Gotować kaczkę przełożoną (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 2,5 godziny. 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.



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: posiekamy 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 pokrywę 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 żółtko, 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. godzinę.

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. Przebrać 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

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



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. Wyrobite 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 (cale) posmarować dżemem, przykryć ciastkiem z dziurką, delikatnie docisnąć. Posypać cukrem pudrem (można nie posypywać)



Świąteczne przepisy z KGW Toczyska (pow. łukowski)



Salatka 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 galaretkę. 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 skórę 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, namoczone i uprzednio odcisnięte chleb, sok z cytryny, musztardę, sól i pieprz, wyrobić pastę. Wydrążone białka wypełnić uzyskanym farszem. Panierować w mące, rozrzućonym jajku i bułce tartę. Na patelni rozgrzać olej, zrumienić jajka na złotobrzowy kolor



Tradycja i nowinki kulinarne mistrza Jacka z Radzyna



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 wzorec. 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 wzorec – należy wyciąć z ciasta kształt pisanki – do rozwałkowanego ciasta przyłożyć wzorec wycięty z



papieru i wyciąć pożądaną kształt. Wyciętą pisanke 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 wciąć lekko ciepłą polewę z białej czekolady, wyrównać. Posypać posiekany 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 brzoskwinia
1/2 szklanki wody
2 x 40 g budyniu waniliowego, proszek
3 łyżki cukru brązowego
100 g masła
Masa kremowa:
1 litr śmietanki kremówki
500 g sera mascarpone
4 łyżki cukru pudru
1 laska wanilii lub 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
1 łyżka soku z cytryny

Wykonanie:
Formę o wym. 24x24 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 opraszamy posiekany 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. Piersi umyj i osusz ręcznikiem papierowym, następnie nacinaj od strony skóry co 0,5 cm na głębokość 2 mm. Piersi przypraw solą, pieprzem



i rozmarynem następnie masuj z dodatkiem odrobiny oleju przez 2 minuty. Zamarynowane mięso smaży 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.

W Paszenkach polecają zeberka z ciastem chlebowym



Koło Gospodyń Wiejskich w Paszenkach w gm. Milanów

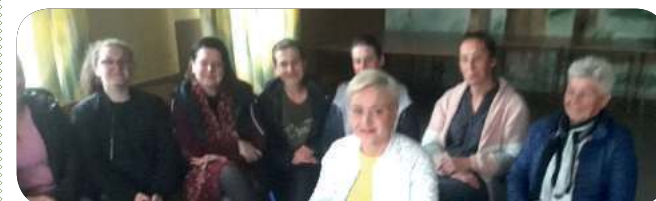
Zeberka z ciastem chlebowym

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



Wykonanie:
Zeberka przyprawić pieprzem, solą lub czosnkiem. Odstawić na dobę. Ciasto zagnieść i pozostawić do wyrośnięcia. Na blaszce ułożyć zeberka, przykryć warstwą urosniętego 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 galaretkę 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 tężącą galaretkę i wstawić do lodówki.

Barszcz biały z chrzanem i jajkiem

(przepis Ireny Mielarz)

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



Przepis na barszcz:

4 litry wody
1,5 kg zeberek wieprzowych
0,5 kg boczku wędzonego
0,5 kg łopatki wieprzowej
1 kg białej kielbasy 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, przygotowujemy śmietanę wymieszaną z łyżką mąki pszennej i chrzanem. Ugotowane mięso kroimy w kostkę, dodajemy jajka, białą kielbasę lub wędzoną. Białą kielbasę w plasterkach wrzucamy do wywaru, wlewamy zakwas. Chwilę gotujemy. Przyprawiamy solą i pieprzem do smaku. Podajemy z pieczywem lub ugotowanymi i okraszonymi skwarkami ziemniakami.



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 Joniczyk)

Składniki:
herbatniki
1 kg sera z wiaderka
1 szklanka cukru
cukier waniliowy
6 jaj
2 budynie śmietankowe po 40 g
3/4 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.

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. Próbowoło wielu: dla hetmanowej Ogińskiej w Siedlcach była to tylko fanaberia, ale imię 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 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 Kołtatajowskiej 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 Bractawszczyźnie (teren dzisiejszej Ukrainy).

Zapewne w tamtych okolicach urodził się Józef Rafał, który niewątpliwie w młodości spędził lata 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 Dydwizy 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



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

1829-1831 jako aplikant tej samej Komisji pracował sam Juliusz Słowacki. Być może nasz krajan widywał się z nim w pałacowych korytarzach?

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), rokując pomyślnie wypadki; a jeżeli to zjednoczenie nie osiągnie zamierzonych korzyści, natenczas z pewnością twierdzić

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

będzie można, że pod naszym słońcem jedwabnictwo złożonych trudów nie wynagrodzi”.

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 symptomy wzbudzającego się życia na tej drodze, a mianowicie założenie plantacji drzew morwowych w majątności 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, że 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 zabrali 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

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

Orleńta przywiozły koronę z Kielc

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

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

Trener Fieden od początku desygnował do gry Macieja Filipowicza, który złuzował 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

KORONA II KIELCE – ORLEŃTA 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). Orleńta: Rojek – Wiatrak, Mysza, Fieden, Chaliadka (84 Idzikowski), Bożym (73 Welman), Kamiński, Kobiółka, Filipowicz (73 Kleber), Kalita (79 Nowosadko), Maj (79 Kuźma). Żółte kartki: Dziubek, Seweryś, Słabosz (Korona II). Sędziował: Gawron (Mielec).

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

OKIEM TRENERA



Jacka Fiedenia
(Orleńta 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 karetek. Najpewniej nie będę musiał przed kolejnym spotkaniem dokonywać znaczących zmian w składzie i ustawieniu

Kobiółki z rzutu różnego sprytnym strzałem z powietrza bramkę zdobył Szymon Kamiński.

Chwilę po przerwie po raz drugi do bramki trafił Kalita: po dokładnym wykopie Patryka Rojka naj-

pierw wygrał pojedynek główkowy, potem zaś wykorzystał przytomne podanie Maja.

W drugiej połowie gospodarze kilka razy zaatakowali groźniej, jednak był to raczej efekt pewnego

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 Orleńtami, właśnie - po brzydkim, nudnym meczu w Zamościu kibice nie zobaczyli bramek. Być może jakieś tajemnice o rywala zdradzi trenerom i kolegom Norbert Mysza, 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 stu procentowych faworytów po prostu nie ma.

rozluźnienia Orleńt, które chciały zakończyć mecz jak najmniejszym kosztem sił, szansę gry otrzymali też zawodnicy rezerwowi.

mp

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 To-



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

masz Bednaruk.

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 treningo-

wy. 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 wy-

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 - Orleńta 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), Galar 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	Orleńta 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), Orleńta - 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 - Orleńta (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

mp

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 przyjeźdźni 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 Michała Androsiuka. Goście zdołali wyrównać tuż przed przerwą. Z prawej strony dograł Rafał Kursa, a centrę byłego zawodnika białczan strzałem głową skończyli byli gracze 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 Przemysław Kurkowskiego traci zaledwie dwie bramki. Kocoł w tym sezonie zdobył swoją 17. bramkę.



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

Avia zmniejszyła straty dołącznie po 52 sekundach. Arkadiusz Górka najlepiej znalazł się pod bramką po niepewnym łapaniu futbolówki przez Wiktora Krasowskiego. Niepewność białczan 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 meczach

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, Mykityn, Niewęgłowski, Maluga, Wójcik, Uliczny, Darmochwał (72' Cielebąk), Szpak, Białek (46' Kompanicki).

Żółte kartki: Nieścieruk, Kocoł, Archipov - Wójcik.

Sędziował: Szczółko (Lublin).

Miał trafić do Wiczy, 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 boju 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 takimi 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



ROZMOWA Z Maciejem Wojczukiem, napastnikiem Podlasia



Gol dla taty przyjaciela

W Po drugim голу skierował dłoń ku niebu i długo się nie podnosił. 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 wystar-

towaliśmy. 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 poza miatane.

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.

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 Wiczyściej 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 pój-

dzie 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. Stało się 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

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 Chelmią oraz Wisłą 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 Bragiela. 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, Bragiel, W. Puton (90' Kąkol), Ednilson, Kondracki (70' K. Puton), Zając, Drozdowicz (62' Paluchowski), Kacprzycki (62' Bartosiak).

Stal: Wójcicki - Dyszy, Jagiela

(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.



Dwa gole w starciu ze Stalą Kraśnik zdobył Łukasz Kacprzycki

mp

Lutnia blisko „mistrzowskiej”

Zespół z Piszczaca triumfował 2:1 nad Bizonem Jeleniec i wskoczył do grupy mistrzowskiej, jednak podopieczni Przemysława Grajka mają jeszcze do rozegrania bardzo ważne starcie z Włodawianką Włodawa.

W pierwszej części gospodarze powinni prowadzić, lecz zawodziła skuteczność lub dobrze interweniował Patryk Nowak. Młody bramkarz przyjezdnych nie dał się zaskoczyć również z rzutu karnego po faulu Oleksandra Synovyda na Jakubie Magierze. Adam Wiraszka uderzył fatalnie, niemal w środek bramki. - „Wasz-

ka” zapomniał, że strzela się obok bramkarza, a nie podaje mu się prosto w ręce - śmieje się Mateusz Konaszewski. Asystent Grajka przyznaje, że zespół już w pierwszej połowie powinien zapewnić sobie minimum trzybramkową przewagę. - Nie udało się i dopiero po przerwie zaczęliśmy strzelać gole. Wyszliśmy zmotywowani i szybko mieliśmy dwa gole na plusie. Dopiero w końcówce było trochę nerwów. Pamiętaliśmy ostatnie minuty właśnie z Bizonem Jeleniec i Orletem Łuków, ale na szczęście dowiedzieliśmy dobry wynik do końca - dodaje.

Prowadzenie Lutni dał... Piotr Madejski. Po akcji Wiraszki, Magier, w polu karnym znalazł się Bartłomiej Tkaczuk, który zagrał silnie wzdłuż bramki, a zawodnik Bi-

zona wpakował piłkę do swojej bramki. „Tkaczi” miał jeszcze raz powody do zadowolenia, bo podwyższył po pięknym uderzeniu z pierwszej piłki pod poprzeczkę po dorzucie Magiera i niepewnym wybieciu jednego z obrońców. - Pierwszą bramkę w nowych barwach dedykuję rodzicom: Annie i Janowi. Ciężko pracowali i pracują, żebym mógł spełniać swoje marzenia - mówi 22-latek, który wcześniej grał w międzyrzeckim Huraganie.

Gości było stać tylko na zmniejszenie strat. W końcówce Bartłomiej Goździołko sfaulował Mariusza Moczulskiego, a Michał Botwina wykorzystał „jedenastkę”. Sebastian Nowachowicz wyczuł intencje strzelającego, lecz nie sięgnął piłki lecącej w swój prawy róg bramki.

- Do pewnego momentu graliśmy dobre zawody. Mieliśmy dwie dobre okazje Daniela Gliniaka i Łukasza Kiriły, lecz się nie udało. Wiadomo, kilkukrotnie ratował nas Patryk Nowak, ale takie jest jego zadanie. Myślę, że z przebiegu gry najsprawiedliwszym wynikiem byłby remis - mówi Łukasz Hass, opiekun Bizona.

LUTNIA PISZCZAC - BIZON JELENIEC 2:1 (0:0)

Bramki: Madejski 48' (s), Tkaczuk 59' - M. Botwina 90+1' (k).

Lutnia: Nowachowicz - Olszewski, Konaszewski, Warda, Szabat, Wiraszka, Litwiniuk (26' Kacik), Goździołko, Tkaczuk (87' Lipiński), Magier, Tabalov (67' Hołownia).

Bizon: Nowak - Jenczewski, Gajda, Synovyd, Rygielski,

Madejski, Gliniak (87' D. Botwina), A. Osiak (46' M. Botwina), Moczulski, Zdunek, Kiriły (70' Damian Osiak).

Żółte kartki: Goździołko, Olszewski - Synovyd, Damian Osiak, Hass (trener).

Sędziował: Łasocha (Biała Podlaska).

W Krzywdzie

W Wielką Sobotę w samo południe Bizon rozpocznie ostatni mecz rundy zasadniczej. W Krzywdzie ekipa z Jeleńca podejmie Spartę Rejowiec Fabryczny.

mp

Huragan przegrał w Końskowoli

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

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 rolę 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 Powiśla 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.

Opiekun Powiśla 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 Maciem między słupkami, któremu zdarzył się mały błąd, ale bronił bardzo dobrze - mówi Robert Chmura, trener Powiśla.

- Za nami słaba pierwsza połowa z kuriozalnym błędem indywidualnym. Druga część była zdecydowanie lepsza. Może nie było dużo klarownych sytuacji,



Jedynego gola w starciu z Powiślakiem zdobył Patryk Pakuła. Dla napastnika Huraganu było to dziesiąte trafienie w sezonie (fot. Patryk Suszek)

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 zagraли 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

mp

Piłkarze z Łukowa przegrali drugi mecz na wiosnę

W niedzielę ulegli wysoko, bo aż 1:5 Górnikiem II Łęczna.

- 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 szan-

Jakuba Rybki - mówi Maciej Syga, trener Orłeta

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 myśla-

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 łącznian. 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 wrzucie z lewej strony Daniela Goławskiego i głowce 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.

ORLETA ŁUKÓW - GÓRNIK II ŁĘCZNA 1:5 (0:2)

Bramki: Łukasiewicz 66' - Stasiak 45+1' (k), 89', Perdun 45+2', 59', Szałachowski 63'.

Orleta: 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, Fiedień (82' Brzyski).

Żółte kartki: Duda, Obroślak.

mp

HUMMEL IV LIGA gr. I

WYNIKI 22. KOLEJKI

Lutnia - Bizon 2:1
Orleta - 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)

Lp	Nazwa zespołu	M	Pkt	Bramki
1.	Huragan Między P.	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	20	31	39:28
6.	Iskra Piotrowice	20	30	32:29
7.	Górnik II Łęczna	21	29	30:26
8.	Opolanin Opole L.	20	28	33:34
9.	Sparta Rejowiec F.	20	27	18:33
10	Orleta 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 - Orleta, Huragan - Start, POM Iskra - Powiślak, Bizon - Sparta (03.04., godz. 12:00), Włodawianka - Lutnia.

HUMMEL IV LIGA gr. II

WYNIKI 22. KOLEJKI

Tomasovia - Unia B. 6:1
Granit - Kłos 3:0
Gryf - Łada - przeł.
Grom - Huczwa - przeł.
Świdnic - Krysztal - przeł.
Victoria - Unia H. - przeł.

(*wszystkie spotkania przełożone na 14 kwietnia na godz. 17:00)

Lp	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.	Świdnicanka	20	36	44:22
5.	Krysztal 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, Krysztal - Tomasovia, Huczwa - Świdnicanka, Łada - Grom.

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
polynka@24wspolnota.pl
507 074 748, 516 019 184

Mecze oraz treningi dzieci i młodzieży zawieszono do 9 kwietnia! Zawodowcy mogą grać

Prezes Rady Ministrów Mateusz Morawiecki oraz minister zdrowia Adam Niedzielski ogłosili kolejną porcję obostrzeń, które mają pomóc w walce z rozwijającą się trzecią falą koronawirusa. Niestety, dotknęły one również sport, w tym piłkę nożną. W czwartek wieczorem ukazało się rozporządzenie, które nie pozwala trenować i grać dzieciom oraz młodzieży.

Minister Niedzielski podczas konferencji poinformował, że od 27 marca do 9 kwietnia obiekty sportowe będą dostępne wyłącznie dla sportu zawodowego. W praktyce oznacza to zawieszenie meczów i treningów dzieci i młodzieży. Potwierdziły to zapisy w opublikowanym w czwartkowy wieczór rozporządzeniu Rady Ministrów.

Nadal możliwe będzie rozgry-

wanie spotkań przez drużyny, których zawodnicy są zawodowcami w świetle ustawy o sporcie.

Oznacza to, że w okresie pomiędzy 27 marca – 9 kwietnia wszyscy zawodnicy grający w drużynach seniorów, bez względu na wiek, żeby korzystać z obiektów sportowych muszą mieć zawarte z klubem kontrakty o profesjonalne uprawianie piłki nożnej lub umowy stypendialne.

Ponadto kluby muszą zabierać ze sobą na mecz: zaświadczenie z LZPN, że klub jest członkiem ZPN - wydawane od stycznia są ważne na cały sezon, oświadczenie ekipy, że spełnia wymogi rozporządzenia oraz listę zawodników mających stypendia lub kontrakty.

mp

ROZMOWA ZE Stanisławem Lesiukiem, przewodniczącym Wydziału Gier LZPN - oddział w Białej Podlaskiej

Dużo łatwiej zarazić się w Biedronce czy Lidlu

W Inauguracja Klasy Okręgowej musiała zostać przełożona...

- Dokładnie. To decyzja podyktowana odgórnie. Do 9 kwietnia nie mogą być prowadzone rozgrywki Klasy Okręgowej, Klasy A, Klasy B, jak również rywalizacja dzieci i młodzieży. Spotkania odbędą się 13 czerwca, trzy przed dwoma ostatnimi seriami gier bieżących rozgrywek.

W Co to oznacza w praktyce?

- Przesunęliśmy sezon do końca czerwca. Nie chcieliśmy, by rozgrywki były toczone w środku tygodnia. Wiemy wszyscy, że zdecydowana część zawodników pracuje, a gro ludzi poza miejscem zamieszkania. Myślę, że to dobre rozwiązanie.



Nikt nie będzie narzekał, że przegrał przez nieobecności.

W Czyli rozpoczynamy sezon 10 i 11 kwietnia?

- Taki jest plan na dzisiaj. Nikt nie wie, jak będą wyglądały statystyki zachorowań i zgonów w najbliższych dniach, ale bądźmy dobrej myśli.

Zespoły chcą grać. W ten sam weekend zainaugurują rozgrywki piłkarze Klasy A, a tydzień później Klasy B.

W W miniony weekend ruszyły rozgrywki czwartej ligi...

- Kluby podpisały stosowne dokumenty i mogą grać. Każda z ekip związała się z zawodnikami umowami stypendialnymi czy kontraktami.

W To możliwe, by tak się stało w najbliższej przyszłości w Klasie Okręgowej?

- Bardzo możliwe. Kilka drużyn posiada niezbędne dokumenty, które uprawniają do użytkowania obiektów sportowych. Wydaje mi się, że kwestią kilku dni jest to, by

każdy zespół z Klasy Okręgowej miał podobne „papiery”.

W To dobre rozwiązanie?

- Tak działają kluby w całej Polsce. Zobaczmy, że okres przygotowawczy trwa od kilkunastu tygodni. Piłkarze są w coraz lepszej dyspozycji i chyba żaden trener nie wyobraża sobie sytuacji, by przez najbliższe kilkanaście dni zawodnicy nie pojawiali się na treningach. Muszą być przygotowani, by 10 i 11 kwietnia wybiec na boiska. Koronawirus obecnie mocno zaatakował, ale pamiętajmy, że sport uprawiają zdrowi ludzie, którzy ćwiczą na świeżym powietrzu, a do tego na dużej przestrzeni. Przecież dużo łatwiej zarazić się w Biedronce czy Lidlu.

Ukrainiec i Francuz w Bizonie

W Jeleńcu powiało Europą. W zespole beniaminka IV ligi pojawiło się dwóch zawodników zza granicy.

Zaprezentował się pozytywnie

Pierwszym z nich jest Oleksandr Synovyd. Ukrainiec to 23-letni zawodnik, który może grać jako środkowy obrońca. - Wiedzieliśmy, że opuści nas Jakub Bulak i Kacper Kania. Poszukiwaliśmy gracza na tę pozycję. Z ofertą zwrócił się do nas manager gracza. Olek przyjechał, zaprezentował się na kilku treningach i postanowiliśmy go zatrzymać - mówi Tomasz Sokołowski, prezes Bizona.

Tata biegał na igrzyskach

W ekipie z Jeleńca będzie grał również Abdoul Aziz



W ekipie z Jeleńca będzie grał Abdoul Aziz Gueye. Środkowy obrońca ma 196 cm wzrostu i waży 81 kg. Ostatnio występował w klubie FCCL 16

Gueye. Środkowy obrońca ma 196 cm wzrostu i waży 81 kg. Ostatnio występował w klubie FCCL 16. Wcześniej reprezentował barwy klubów we Francji: Angoulême Charente FC, US Saint Pierre des Corps oraz FK Jindřichov Hradec w Czechach. Co ciekawe, ojciec Aziza - Daour M'baye Gueye biegał w drużynie na dystansie 4x400 metrów. Był reprezentantem kraju podczas Igrzysk Olimpijskich w Tokio w 1964 roku oraz cztery lata później w Meksyku.

Poradzi sobie już teraz

- To ciekawy zawodnik, który był sprawdzany w trzecioligowym Podlasiu Biała Podlaska. Trenerem tego zespołu jest Rafał Borysiuk, który do niedawna pracował u nas. Zadzwoił z propozycją, by Aziz trafił do naszej ekipy. Nie grał w piłkę od października, gdyż we Francji zmagania w niższych klasach rozgrywkowych są zawieszono. Jak przyznał, na trzecią ligę potrzebował-

by trochę czasu, by dojść do wysokiej formy. Dodał, że w naszej lidze poradzi sobie już teraz. Oleksandr i Abdoul zamieszkali w Krzywdzie - dodaje Sokołowski.

Powalczymy

Przed zespołem z Jeleńca trudna druga część sezonu. Bizon zajmuje ostatnie miejsce w grupie I IV ligi i wiadomo, że po świętach trafi do grupy spadkowej, w której będzie walczył o awans. - Wierzymy, że obaj gracze pomogą nam w trudnej misji. Choć sytuacja nie jest do pozazdroszczenia, jesteśmy optymistycznie nastawieni. Chcielibyśmy utrzymać się w najwyższej klasie rozgrywkowej w województwie - kończy Sokołowski.

mp

Takie były plany...

W ostatnich dniach marca w Krasnymstawie i Białej Podlaskiej miały odbyć się konsultacje szkoleniowe zawodniczek i zawodników przymierzanych do reprezentacji Piłki Nożnej. Niestety, ze względu na pandemię koronawirusa, zostały przesunięte na późniejszy termin.

W Krasnymstawie szkoleniowcy mieli przyglądać się wyróżniającym juniorkom młodszych (U-15). Wśród powołanych przez Przemysława Makowskiego znalazło się aż dziesięć przedstawicieli UKS-u Pionier PSW Biała Podlaska: Maja Cieślak, Julia Czach, Gabriela Kawęcka, Natalia Konowrocka, Laura Mościcka, Urszula Rawska, Milena Rożnowicz, Oliwia Poręba, Nina Kasjaniuk i Oliwia Związek, które w klubie prowadzone są przez Katarzynę Liwanowską.

W weekend miała odbyć konsultacja zawodników w kategorii

U-12. Do Krasnegostawu miało pojechać trzech zawodników AP TOP-54 Biała Podlaska: Bartosz Korzyński, Krystian Kołodziejczak oraz Michał Kozłowski, jak również dwóch graczy łukowskich Orłat: Michał Zabłocki i Kacper Paciorek. Trenerami kadry są: Tomasz Iwan i Michał Swierszcz.

W Białej Podlaskiej mieli być sprawdzani 13-latkowie. Wśród powołanych przez Dominika Jarosza i Michała Tusza znaleźli się przedstawiciele AP TOP-54 Biała Podlaska: Wiktor Bobrowski, Jakub Oremczuk, Juliusz Rafalski oraz „rodzynek” z Orłat Radzyń Podlaski - Jan Borysiuk.

W tym samym czasie w grodzie nad Krzną mieli ćwiczyć o rok starsi zawodnicy wyselekcjonowani przez: Daniela Krakiewiczza i Piotra Wójcika. Wśród wyróżnionych znaleźli się: Karol Misiejuk i Tomasz Gmur z AP TOP-54 Biała Podlaska oraz przedstawiciele Orłat Łuków: Szymon Prac, Bolesław Świerczewski, Szymon Wołek, Mateusz Filipczak.

mp

Ar-Tig trenował w stolicy Tatr



Piłkarze zabrali ze sobą swoje żony, narzeczone oraz dziewczyny, jak również pociechy

Gdy mija okres świąt Bożego Narodzenia, w Ar-Tigu Huta Dąbrowa tradycyjnie już od pięciu lat, zawodnicy i sztab szkoleniowy przygotowują się do zimowego obozu sportowego w Zakopanem.

Pomimo szczególnego okresu, również dla sportu, nie inaczej było w tym roku i obóz odbył się. Jak relacjonuje prezes Grzegorz Osiał, zaraz po świątach rozdzwoniły się telefony. - Prezes kiedy jedziemy na obóz,

załatwiam wszystko i nawet nie myśl, że nie pojedziemy. Mogę śmiało powiedzieć, iż jesteśmy jedynym klubem piłkarskich w województwie lubelskim, który systematycznie organizuje takie zgrupowania. Od początku korzystają ze stoku na Harendzie, który należy do jednych z najbardziej wymagających w Polsce. Ale jak podkreślają znawcy jazdy na nartach „jak nauczysz się jeździć na Harendzie będziesz jeździł wszędzie”. Grupa przez te kilka lat dała się poznać z dobrej strony w Zakopanym, dzięki czemu może liczyć na specjalne rabaty przy

korzystaniu z wyciągów i wypożyczalni nart - mówi.

Jak mówił zawsze pan Wojciech właściciel stoku „no chłopcy deki na nogi i jechać do przodu”. - Ten rok był inny, Harenda była nieczynna. Korzystaliśmy ze stoku: Suche-Ski w Poroninie. Część zawodników już doskonale jeździ na nartach: Paweł Osiał, Maciej Gnyszka, Paweł Pietrzak, Łukasz Dawidek. Reszta spokojnie doskonaliła i szlifowała technikę. W planie było rozegranie sparingu z Lokomotivem Chabówka z Klasy A. Niestety w związku z panującą pandemią w ostatniej chwili spotkanie zostało odwołane - dodaje.



Za ekipą z Huty Dąbrowa kolejny wyjazd do Zakopanego

W tym roku oprócz rekreacyjnych zajęć, były wyprawy na Sarnią Skale, Wodospad Siklawa, Wielki Kopieniec, Dolinę Strążyńską, Dolinę Olczańską i oczywiście stały punkt Gubałówkę. - W drodze powrotnej zatrzymaliśmy się w Krakowie, gdzie zawodnicy pomodlili się za nowy sezon w Centrum Jana Pawła II - mówi Grzegorz Osiał.

W organizację obozu w tym roku włączył się również Lubelski Okręgowy Związek Narciarski, który w tym trudnym czasie wspomógł organizacyjne klub. Jak podkreśla prezes Ar-Tigu, kolejny obóz zimowy już

za jego zawodnikami. - Cieszę się że w tym trudnym czasie udało się go zorganizować. Po raz kolejny, szczególnie podziękowania dla wójta gminy Krzywdy za pomoc finansową oraz w tym trudnym czasie dla firmy transportowej, która jest od początku wyjazdów Harley-Trans z Charlejewo - kończy.

Telefon gracza Olimpij

Podczas zjazdu na nartach po stoku prezes Osiał znalazł telefon i kartę bankomatową. Jak się okazało, była to zguba zawodnika... Olimpij Okrzeja,

który wraz z kolegami również przebywał w stolicy polskich Tatr.

Oni byli w Zakopanem

Paweł Osiał, Łukasz Dawidek, Konrad Sudowski, Patryk Ciuba, Konrad Ciuba, Maciej Gnyszka, Alan Gradus, Kamil Dżadz, Krystian Wojda, Bartosz Pawłowski, Radosław Żmuda, Paweł Pietrzak, Grzegorz Osiał (prezes klubu), Sebastian Żmuda (kierownik drużyny), Paweł Mazurek (trener).

mp

Ekipa KSW Łuków z ośmioma medalami



Najmłodsi zawodnicy KSW Łuków (7-9 lat)

W sali GOSiR-u w Piasecznie odbyły się Otwarte Mistrzostwa Piaseczna dzieci i młodzieży w kickboxingu. O medale walczyło ponad dwustu zawodników z 17 klubów z całej Polski. W piaseczyńskim turnieju tradycyjnie wystartowali zawodnicy łukowskiej sekcji kickboxingu KSW Łuków.

Ekipa prowadzona przez trenera Zenona Pawlikowskiego składająca się z 15 zawodników wywalczyła osiem medali, w tym dwa złote, dwa srebrne i cztery brązowe. Na najwyższym stopniu podium stanęli: Oskar Dudziński i Bartosz Daniluk, srebrnie odebrali: Emilia Krasuska i Maksymilian Kondracki, a brąz: Paweł Posiadała, Jakub Oponowicz, Michał Kruczek i Dominika Kondracka.



Bartosz Daniluk sięgnął po złoto

SZCZEGÓŁOWE WYNIKI ZŁOTE MEDALE

Bartosz Daniluk, kat. dzieci, +36 kg, pointfighting
Oskar Dudziński, kat. kadet starszy, 42 kg, light contact
SREBRNE MEDALE
Emilia Krasuska, kat. kadet młodszy, 37 kg, pointfighting
Maksymilian Kondracki, kat. dzieci, 33 kg, pointfighting
BRĄZOWE MEDALE
Paweł Posiadała, kat. dzieci, do 120 cm, soft contact

Jakub Oponowicz, kat. dzieci, 27 kg, pointfighting
Michał Kruczek, kad. kadet młodszy, 28 kg, pointfighting
Dominika Kondracka, kat. kadet starszy, 50 kg, light contact
MIEJSCA 5-8
Filip Cygan, kat. dzieci, soft contact
Alex Siekierzyński, kat. dzieci, pointfighting
Aleksander Maciak, kat. kadet młodszy, pointfighting
Mikołaj Prusinowski, kat. kadet



Oskar Dudziński wszedł na najwyższy stopień podium

młodszy, pointfighting
Kacper Łoniewski, kat. kadet młodszy, pointfighting
Kamil Krasuski, kat. kadet młodszy, pointfighting

szy, pointfighting
Jakub Bober, kat. kadet starszy, light contact

mp

Sala gimnastyczna będzie wysoka na 6,68 m

Dzieci będą chciały tu ćwiczyć!

GINA STANIN Przy Szkole Podstawowej w Zastawiu trwa budowa sali gimnastycznej z zapleczem. Koszt tej inwestycji to ponad 3,4 mln zł.

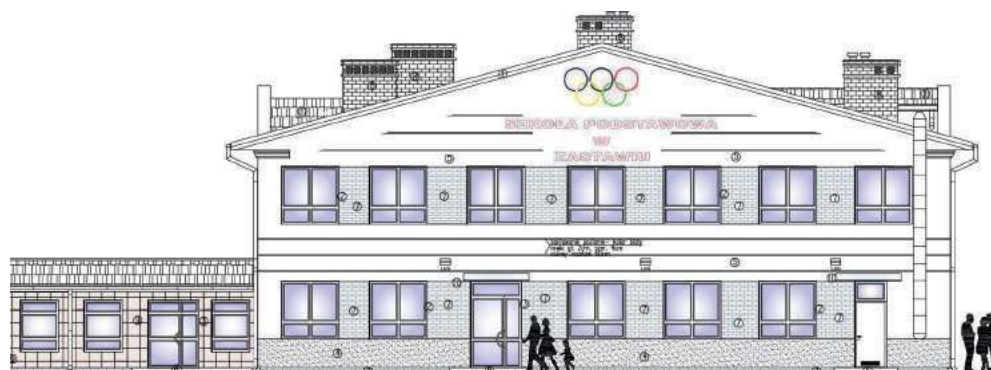
Władze gminy pozyskały na tę budowę dofinansowanie z Ministerstwa Sportu i Turystyki w wysokości 1 mln 300 tys. zł pochodzących ze środków funduszu rozwoju kultury fizycznej z programu Sportowa Polska.

Budynek sali gimnastycznej będzie odsunięty od istniejącego budynku szkoły o 8 m i połączony z nim parterowym łącznikiem. Długość całego budynku to 32,26 m, szerokość – 21,72 m, a wysokość max. – 10,35 m.

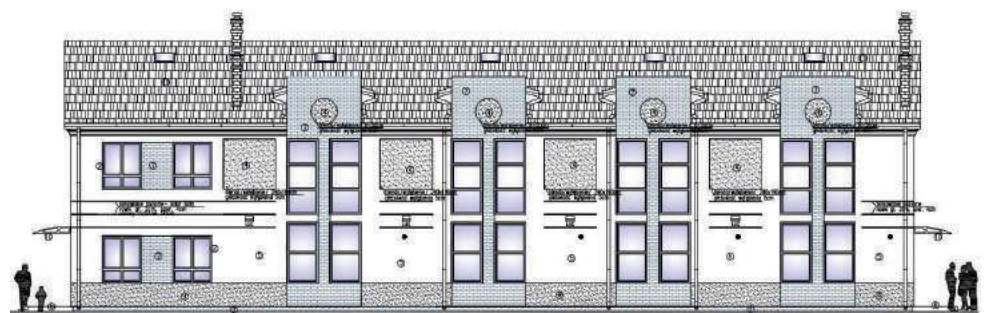
Sala i cztery klasy

W budynku znajdą się pomieszczenia szatni, pomieszczenia higieniczno-sanitarne, sala gimnastyczna, pomieszczenia trenera, WC niepełnosprawnych, magazyn sprzętu oraz cztery pomieszczenia dydaktyczne na piętrze.

Komunikację pomiędzy kondygnacjami zapewni dwubiegowa klatka schodowa. Poziom parteru budowanego budynku przyjęto na poziomie istniejącego poziomu Szkoły Podstawowej.



Tak będzie wyglądało główne wejście do nowego budynku z salą gimnastyczną i zapleczem sanitarnym przy SP w Zastawiu. Na parterze widać okna zaplecza socjalnego, a na piętrze okna pomieszczeń dydaktycznych. Budynek szkoły i sali połączy łącznik



Widok na budynek z salą gimnastyczną z boku, elewacja północno-zachodnia

Szatnie i natryski

Sala gimnastyczna będzie miała wymiary 12,26 m x 25,20 m i wysokość 6,68 m. W części socjalno-sanitarnej zaprojektowano zaplecze szatniowo-sanitarne (dwa zespoły szatniowe) oddzielne dla chłopców i dziewcząt złożone z szatni, natrysków,

umywalni i sanitariatów oraz pokój trenera z WC.

Dla niepełnosprawnych

Dostępność osobom niepełnosprawnym zapewnią pochylnia dla niepełnosprawnych ze specjalnymi balustradami, bezprogowe wejścia do budynku i przejścia pomiędzy po-

szczególnymi pomieszczeniami lub próg o wysokości maks. do 20 mm, drzwi do WC dla niepełnosprawnych o szerokości 100 cm oraz schodolaz gąsienicowy umożliwiający osobom na wózku dostanie się na piętro.

Sala powstanie do końca tego roku.

mo

Informacje o szczepieniach

GINA TRZEBIESZÓW Przy GOPS w Trzebiechowie czynny jest codziennie od godziny 7.30-22.00 telefoniczny punkt informacji i infolinia ds. szczepień oraz dowozu mieszkańców gminy na szczepie-

nia. Zapisy na transport do punktów szczepień w Trzebiechowie lub Zembrach pod nr tel.: 25 796 05 73, 510 242 792.

mo

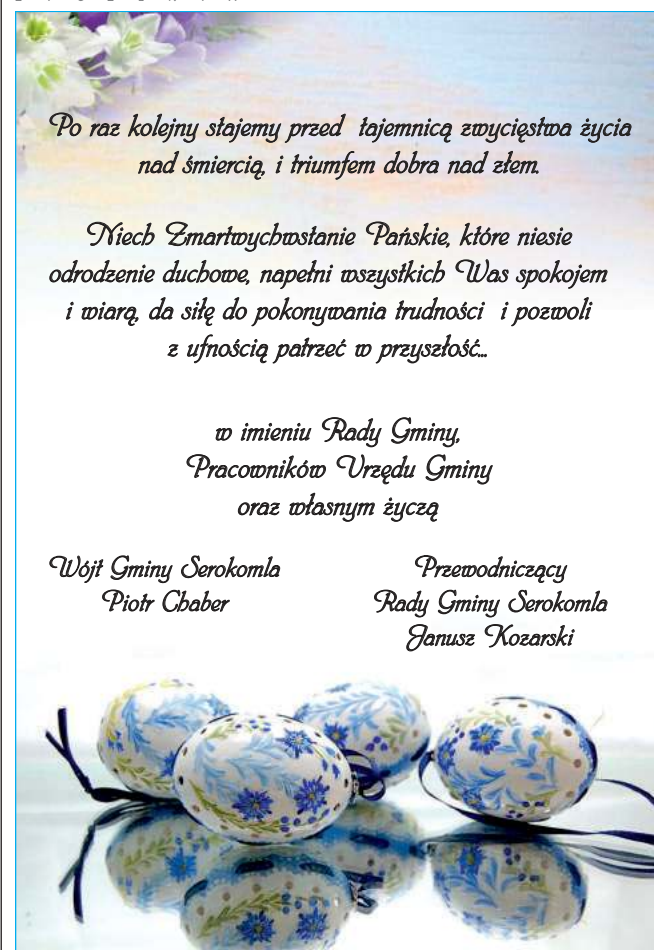
Dotacje na zajęcia sportowe

GINA TRZEBIESZÓW Wójt gminy Mirosław Szekalis przyznał dotacje na zadania z kultury fizycznej i sportu w 2021 r. ULKS „Dębówka” przy SP w Dębownicy otrzymał 19 tys. zł na zadania związane z piłką nożną,

1 tys. zł na lekkoatletykę oraz 1 tys. zł na tenis stołowy. Klub Sportowy Lesovia – Trzebiechów otrzymał 19 tys. zł zajęcia piłki nożnej.

mo

Z Y C Z E N I A



Po raz kolejny stajemy przed tajemnicą zwycięstwa życia nad śmiercią, i triumfem dobra nad złem.

Niech Zmartwychwstanie Pańskie, które niesie odrodzenie duchowe, napełni wszystkich Was spokojem i wiarą, da siłę do pokonywania trudności i pozwoli z ufnością patrzeć w przyszłość...

*w imieniu Rady Gminy,
Pracowników Urzędu Gminy
oraz własnym życzą*

*Wójt Gminy Serokomla
Piotr Chaber*

*Przewodniczący
Rady Gminy Serokomla
Janusz Kozarski*

Dokumenty w sprawie stypendiów szkolnych

GINA KRZYWDA Rodzice uczniów z gminy Krzywdy, którzy mają przyznane stypendia szkolne i chcą otrzymywać je także w drugim półroczu tego roku szkolnego, powinni złożyć dokumenty, potwierdzające prawo do tego świadczenia. Gmin-

ny Ośrodek Pomocy Społecznej w Krzywdzie będzie przyjmować zaświadczenia lub oświadczenia o dochodach za marzec 2021 r. od 1 do 15 kwietnia. W maju będzie trzeba złożyć faktury, potwierdzające dokonanie zakupów na cele edukacyjne, a wypłata sty-

pendiów za kwiecień, maj i czerwiec jest planowana w czerwcu. Wypełnione zaświadczenia albo oświadczenia o dochodach można przekazać do GOPS osobiście lub zostawić w skrzynce podawczej przy wejściu do ośrodka. Wzór oświadczenia można po-

brać ze strony: www.gops.gmina-krzywdy.pl z zakładki „stypendia szkolne i zasiłek rodzinny”, a dodatkowe informacje na maila: gops@gminakrzywdy.pl bądź pod nr tel. 25 755 12 89.

mo

Z Y C Z E N I A



*Serdecznie życzymy, żeby Święta Wielkiej Nocy
były czasem nadziei i pokoju,
żeby przyniosły Państwu wiele szczęścia i radości,
by zawsze z ufnością móc spoglądać w przyszłość.*

*W imieniu Rady Gminy Łuków, pracowników
Urzędu Gminy oraz własnym*

*Przewodniczący Rady Gminy
Tadeusz Federczyk*

*Wójt Gminy Łuków
Mariusz Osiak*

Wielkanoc 2021 r.



*Z okazji zbliżających się
Świąt Wielkanocnych*

*składamy najserdeczniejsze życzenia radości, zdrowia,
smacznego jajka, mnóstwo wiosennego słońca
oraz samych sukcesów.*

*Niech te święta będą pełne wiary, nadziei,
oraz miłych spotkań przy wielkanocnym stole.*

*W imieniu Rady Gminy Krzywdy,
pracowników Urzędu Gminy
oraz własnym*

*Przewodniczący Rady Gminy
Krzysztof Cięciara*

*Wójt Gminy Krzywdy
Krzysztof Warda*

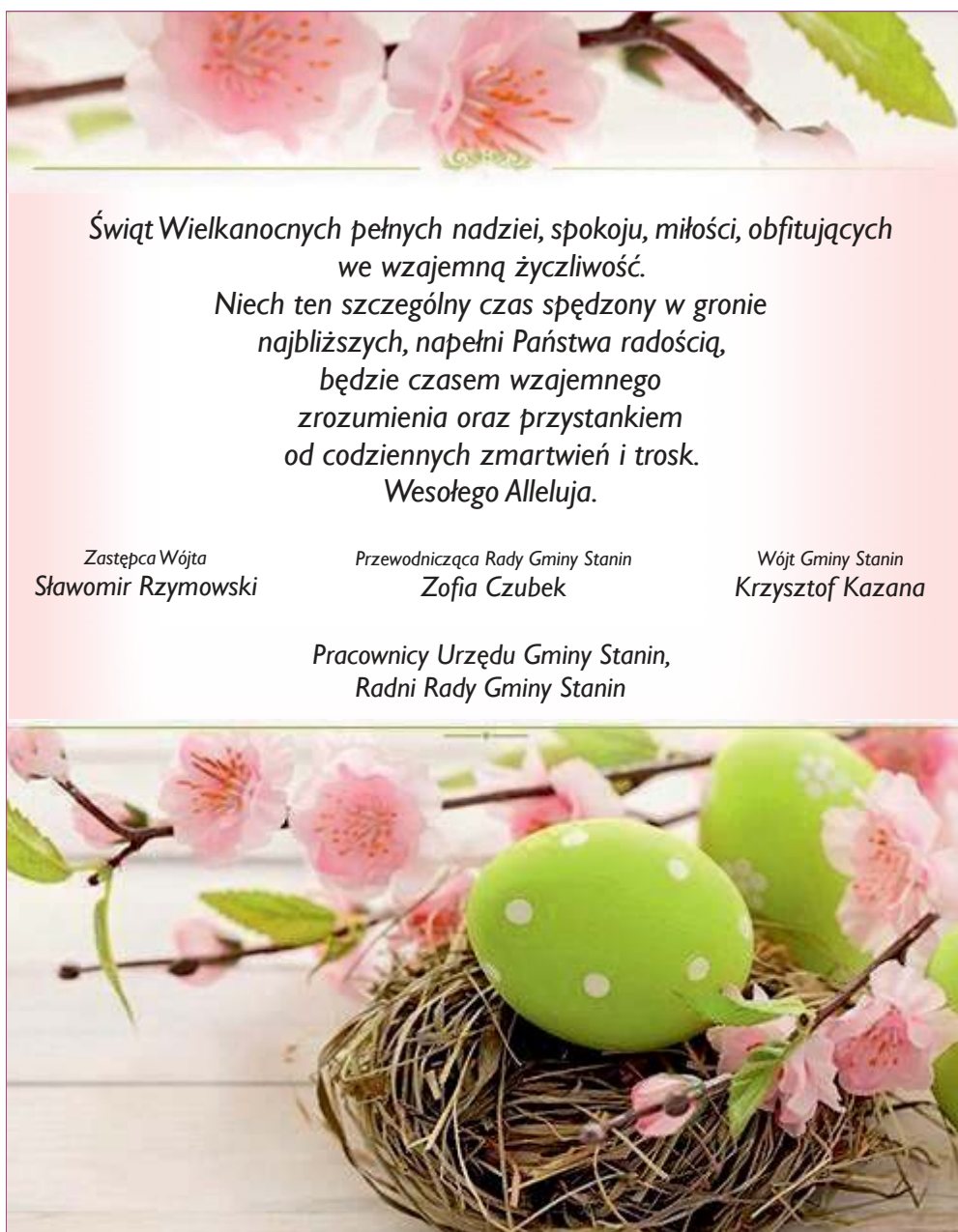


Z okazji Świąt Zmartwychwstania Pańskiego
życzymy, by nowina Wielkanocnego Poranka
stała się źródłem prawdziwej radości.

Niech tegoroczne Święta Wielkanocne upłyną w zdrowiu
i pełnej miłości rodzinnej atmosferze,
a także przyniosą pojednanie z bliskimi oraz spokój.

Wójt Gminy Stoczek Łukowski
Marek Czub

Przewodniczący Rady Gminy Stoczek Łukowski
Witold Dadacz



Świąt Wielkanocnych pełnych nadziei, spokoju, miłości, obfitujących
we wzajemną życzliwość.

Niech ten szczególny czas spędzony w gronie
najbliższych, napłni Państwa radością,
będzie czasem wzajemnego
rozumienia oraz przystankiem
od codziennych zmartwień i trosk.
Wesołego Alleluja.

Zastępca Wójta
Sławomir Rzymowski

Przewodnicząca Rady Gminy Stanin
Zofia Czubek

Wójt Gminy Stanin
Krzysztof Kazana

Pracownicy Urzędu Gminy Stanin,
Radni Rady Gminy Stanin

Gmina zapłaci za sterylizację i kastrację przygarniętych zwierząt

GMINA WOJCIESZKÓW

Wójt Gminy Wojcieszków Agnieszka Cieślak informuje, że w celu ograniczenia bezdomności zwierząt na terenie gminy, mieszkańcy, którzy przygarnęli i zaopiekowali się bezdomnymi psami lub kotami, mogą skorzystać z możliwości wykonania zabiegu sterylizacji albo kastracji na koszt gminy. Warunkiem

sterylizacji bądź kastracji przygarniętego zwierzęcia jest oznakowanie go po zabiegu elektronicznym chipem oraz rejestracja w ogólnopolskiej bazie danych, celem przypisania zwierzęcia do właściciela. Chipowanie odbywać się będzie łącznie z zabiegiem sterylizacji lub kastracji w gabinecie weterynaryjnym prowadzonym przez lekarza,

z którym gmina podpisała umowę na opiekę weterynaryjną dla bezdomnych zwierząt. Zgodę na wykonanie powyższych czynności właściciel przygarniętego zwierzęcia potwierdzi pisemnym oświadczeniem. Więcej informacji można uzyskać pod nr tel. 25-755-42-99, pok. nr 16.

mo

Ż Y C Z E N I A

Z okazji zbliżających się Świąt Wielkiej Nocy, wszystkim Mieszkańcom Gminy Wola Mysłowska, pragniemy złożyć najserdeczniejsze życzenia zdrowych, radosnych i pełnych rodzinnego ciepła Świąt Zmartwychwstania Pańskiego. Niech radosne „Alleluja!” będzie dla Państwa zwiastunem zwycięskiej miłości i niezłomnej wiary. Niech pogoda ducha towarzyszy Państwu w codziennym trudzie, a radość serca w czasie odpoczynku od zgiełku codzienności.

Paweł Olkiewicz
Przewodniczący Rady Gminy
Wola Mysłowska

Kinga Szerszeń
Wójt Gminy
Wola Mysłowska



Kosz na nakrętki w Radoryżu Kościelnym

GMINA KRZYWDA Przed remizą Ochotniczej Straży Pożarnej w Radoryżu Kościelnym stanęło serce na plastikowe nakrętki. Serce zostało zrobione przez druhów z tej jednostki, którzy chcą pomagać innym. Strażacy zapraszają wszystkich chętnych do wrzucania plastikowych nakrętek, które później przekazą na cele charytatywne.

mo

Po 50 latach koniec nauki. Może powstanie centrum kultury i sportu

Szkoła w Jonniku będzie zamknięta

GMINA STANIN Powodem likwidacji szkoły jest zbyt mała liczba uczniów. W tej chwili jest ich 38.

Rada Gminy uchwaliła na sesji 25 marca, że 31 sierpnia 2021 r. likwiduje Publiczną Szkołę Podstawową w Jonniku.

Przyczyna? Zbyt mało dzieci. - Ciężko walczyć z demografią. Mamy takie czasy, że z przyczyn demograficznych musimy szkoły zamykać, a z drugiej strony do domu seniora czeka ławka rezerwowych. Jesteśmy jako gmina w ciężkim położeniu finansowym i stoi przed nami duże zadanie stworzenia nowych obwodów i sieci szkół – mówił wójt Krzysztof Kazana.

Do Stanina i Jeleńca

W uchwale zawarto zapis, że uczniowie zlikwidowanej szkoły w Jonniku od 1 września 2021 r. będą mogli kontynuować naukę w Zespole Szkół w Staninie.

Jednak radna Jadwiga Wardak przedstawiła prośbę grupy rodziców dzieci ze szkoły w Jonniku, którzy sami chcą

decydować, czy oddać dzieci do szkoły w Staninie, czy Jeleńcu. Zauważyła, że do szkoły w Jonniku chodzą dzieci z Jonnika, Starej Gąski, Starej Wróbliny, a nawet Rudy i przy czterech wioskach korzystających ze szkoły nie mogła się ona utrzymać.

- Rodzice dzieci ze Starej Gąski chcą dać dzieci do szkoły w Jeleńcu i proponują, żeby w uchwale było to zawarte: że dzieci mogą chodzić do Stanina lub do Jeleńca. A rodziców ze Starej Gąski dopinguje się, żeby zadeklarowali chęć oddawania dzieci do szkoły w Staninie. Ci rodzice prosili mnie, żeby była taka poprawka w uchwale, że mogą korzystać i z Jeleńca, i ze Stanina – tłumaczyła radna.

- Skoro Kierzków może oddawać dzieci do szkoły w Sarnowie i szkoły w Jeleńcu, Lipniaku – do Zastawia i Zagoździa, to czy rodzice ze Starej Gąski są gorsi – drugi sort? Musimy równo traktować wszystkich rodziców, skoro się deklarują, że chcą posyłać dzieci do szkół w Staninie i Jeleńcu. Trzymam pana wójta za słowo, że weźmie to pod uwagę – mówiła Jadwiga Wardak.

- Nie mamy powodów, żeby panu wójtowi nie ufać i nie będziemy teraz zmieniać projektu uchwały. Będziemy głosować nad treścią uchwały, jaka jest zaplanowana – powiedziała Zofia Czubek, przewodnicząca Rady Gminy Stanin.

Radni przyjęli uchwałę ośmioma głosami „za”, przy trzech „wstrzymujących się” i jednym „przeciw” Waldemara Walo z Jonnika. Troje radnych było nieobecnych na sesji.

Po 50 latach zamykamy

Na zakończenie głos zabrał radny Waldemar Walo.

- Po blisko 50 latach istnienia naszej szkoły w Jonniku dzisiaj została podjęta uchwała o likwidacji tej placówki. Jak pamiętacie, już rok temu było w zamierzeniu, żeby szkołę zamknąć. Ale po dyskusji z rodzicami, nauczycielami, radą, wójtem doszliśmy do porozumienia, że jeszcze rok ta nasza szkoła będzie. Ja jako mieszkaniec Jonnika, jako uczeń tej szkoły i jako radny miałem nadzieję, że jeszcze dłużej ta szkoła u nas pobędzie – tłumaczył radny.

- Ale do Szkoły Podstawowej w Staninie do klas I - VIII

chodzi 20 dzieci z naszego obwodu, a dodatkowo od przedszkola i zerówki jeszcze 14 dzieci. A u nas w Jonniku jest 38 uczniów. Jakby u nas było 70 dzieci, inaczej by spoglądała na to rada i wójt. Ale cóż, takie było postanowienie rodziców, żeby wozic dzieci do szkoły do Stanina. Na pewno szkoła w Jonniku nie jest tak dobrze wyposażona, jak tamta. Nie ma sali gimnastycznej, ale zawsze była miła atmosfera i coś się działo. I dziś ta nasza szkoła zostaje zamknięta... Ale wójt powiedział, że został złożony wniosek na adaptację budynku po szkole i oby ten plan się powiodł – żeby coś w szkole było – podsumował Waldemar Walo.

Centrum Kultury i Sportu

Wójt Krzysztof Kazana poinformował, że gmina do końca marca planuje złożyć do Ministerstwa Sportu wniosek o dofinansowanie na adaptację budynku Szkoły Podstawowej w Jonniku na Centrum Kultury i Sportu z uwzględnieniem potrzeb seniorów.

Ile na sport, kulturę i turystykę?

GMINA ŁUKÓW Gmina Łuków rozstrzygnęła konkurs na realizację zadań publicznych. Na upowszechnianie kultury fizycznej, działania kulturalne i turystykę samorząd podzielił ponad 160 tys. zł. Najwięcej, bo 113 tys. zł, gmina przekaże na szkolenie piłkarzy, ich udział w rozgrywkach ligowych i utrzymanie obiektów sportowych. Środki te otrzyma sześć klubów z Łazów, Zalesia, Dąbia, Turzych Rogów, Gołaszyna i Łukowa, w tym: „Łazowski Klub Sportowy” Łazy – 30 tys. zł, LZS „Orzeł” Zalesie – 13 tys. zł, LZS „Bór” Dąbie – 34 tys. zł, LZS „Tur” Turze Rogi 13 tys. zł, LZS „Orleń” Gołaszyn – 18 tys. zł, ŁKS „Orleń Łuków” – 5 tys. zł.

Kolejne 9 tys. na szkolenie zapasników trafi do Uczniowskiego Klubu Sportowego przy Szkole Podstawowej w Zalesiu, 5 tys. zł – do tenisistów stołowych z Klubu Sportowego „Tur” Turze Rogi, 2,5 tys. – do lekkoatletów z UKS „Olimpijczyk” w Rolach, 8 tys. zł – do siatkarzy z UKS przy SP w Strzyżewie, 3,5 tys. zł – do szachistów z Klubu Szachowego „Hetman” Krynka i 2 tys. zł – na ogólnorozwojowe zajęcia sportowo-rekreacyjne, organizowane przez UKS „Peli-kan” Zarzecz Łukowski.

Stowarzyszenie Krzewienia Tradycji i Kultury Ludowej w Gminie Łuków otrzyma 17 tys. zł na zajęcia z dziećmi i młodzieżą oraz udział w konkursach i festiwalach folklorystycznych.

Z kolei gminne środki na turystykę i krajoznawstwo przypadły dwóm organizacjom, które zrobią imprezy rowerowe. Stowarzyszenie Rozwoju Wsi Żdźary i UKS przy SP Zalesie będą mieć do dyspozycji po 1 tys. zł.

mo

Można zgłaszać szkody łowieckie

GMINA WOJCIESZKÓW Władze gminy apelują do wszystkich rolników, o zgłaszanie szkód łowieckich. Mieszkańcy, którym dziko żyjąca zwierzyna (dziki, łosie, jelenie, daniel, sarny) wyrządziła szkody w uprawach, proszeni są o jak najszybsze zgłoszenie straty w Urzędzie Gminy Wojcieszków pok. nr 16 lub pocztą elektroniczną na adres: urząd_gminy@wojcieszkow.pl.

W zgłoszeniu należy zawrzeć informacje: dane dot. właściciela, nr działki, miejsce występowania szkód, rodzaj zwierzyny oraz dodatkowo dokumentację fotograficzną zniszczonej uprawy. Więcej informacji uzyskają pod nr tel. 25 755 42 99.

mo

Dla sportowców i harcerzy

GMINA ADAMÓW Wójt Karol Ponikowski dofinansuje w 2021 r. następujące zadania z zakresu wspierania i upowszechniania kultury fizycznej:

3,5 tys. zł - ULKS „Orły” Wola Gułowska - organizacja zajęć sportowo-rekreacyjnych i imprez, promujących aktywność fizyczną mieszkańców gminy Adamów”;
75 tys. zł - LKS „Sokół” w Adamowie na „Szkolenie

sportowe mieszkańców gminy, prowadzenie 4 drużyn piłki nożnej, udział w rozgrywkach organizowanych przez BOZ-PN”

3,5 tys. zł - Parafialny Ludowy Klub Sportowy „Żaki” Adamów

mo

I N F O R M A C J A

INFORMACJA

Burmistrz Miasta Stoczek Łukowski niniejszym informuje, że na tablicy ogłoszeń w siedzibie Urzędu Miasta Pl. T. Kościuszki 1, II piętro, został wywieszony w dniu 30 marca 2021 r. do publicznej wiadomości na okres 21 dni- wykaz nieruchomości stanowiącej własność Miasta Stoczek Łukowski przeznaczonej do sprzedaży. Wykaz obejmuje działkę nr 1599 o pow. 0.1081 ha, położoną przy ul. Sikorskiego. Z treścią wykazu można się zapoznać codziennie w godzinach pracy Urzędu 7.30-15.30 lub tel. (25) 797 00 36.

Wykaz został opublikowany w całości na stronach internetowych Urzędu pod adresem: www.stoczek-lukowski.pl w zakładce „przetargi i ogłoszenia” oraz na stronie BIP w zakładce „gospodarka nieruchomościami” – w dniu 30 marca 2021 r.

Burmistrz Miasta
Marcin Sentkiewicz

INFORMACJA

Burmistrz Miasta Stoczek Łukowski niniejszym informuje, że na tablicy ogłoszeń w siedzibie Urzędu Miasta Pl. T. Kościuszki 1, II piętro, został wywieszony w dniu 30 marca 2021 r. do publicznej wiadomości na okres 21 dni- wykaz nieruchomości stanowiących własność Miasta Stoczek Łukowski przeznaczonych do dzierżawy. Wykaz obejmuje część działki nr 1579/3 o pow. 0.0050 ha, przeznaczonej pod zabudowę mieszkaniową i usługowo-mieszkalną; część działki nr 1607 o pow. 15m2, przeznaczonej na zabudowę mieszkaniową jednorodzinną; część działki nr 1565/2 i 1537/2 o pow. 35 m2, przeznaczone na usługi centrotwórcze.

Z treścią wykazu można zapoznać się codziennie w godzinach pracy Urzędu 7.30-15.30 lub tel. (25) 797 00 36. Wykaz został opublikowany w całości na stronach internetowych Urzędu pod adresem: www.stoczek-lukowski.pl w zakładce „przetargi i ogłoszenia” oraz na stronie BIP w zakładce „gospodarka nieruchomościami” – w dniu 30 marca 2021 r.

Burmistrz Miasta
Stoczek Łukowski



Kiedy Łuków doczeka się witaczy i wydania monografii?

ŁUKÓW Radni zainteresowali się, czy jest szansa, że przyjezdnych powitają godne naszego miasta nowe witacze na wjazdowych drogach i czy ukaże się publikacja o dziejach dawnego Łukowa.

Podczas ostatniej Sesji Rady Miasta Tomasz Goławski, kierownik Referatu Promocji Urzędu Miasta Łuków, przedstawił plany promocji Łukowa w tym roku dotyczące m.in. kształtowania pozytywnego wizerunku Łukowa wśród mieszkańców poza jego granicami. To m.in. prowadzenie oficjalnych profili Miasta Łuków w mediach społecznościowych, współpraca z mediami, organizacja konferencji i briefingu prasowych, obsługa multimedialna sesji Rady Miasta Łuków, utrzymywanie kontaktów z miastami partnerskimi Miasta Łuków, przygotowywanie i udostępnianie informacji o wydarzeniach w mieście, prezentacja miejskich inwestycji oraz zakup i dystrybucja gadżetów promocyjnych.

Kiedy staną witacze?

Odnosząc się do zaprezentowanych zamierzeń, radny Jarosław Okliński zapytał, czy trwają prace nad zaprojektowaniem witaczy do ustawienia na ulicach wjazdowych do Łukowa.

Kilka lat temu pisaliśmy we Wspólnocie, że witacze były już stare, zardzewiałe i zamiast wywoływać miłe wrażenie w przyjezdnych, przynosiły wstyd łukowianom. Zwrócili nam na to uwagę mieszkańcy. Ówczesny burmistrz obiecywał zmianę witaczy. Potem władza się zmieniła, a nowych witaczy wciąż nie ma. Teraz radny Okliński także zajął się kwestią witaczy.

- Do Łukowa wjeżdża się z czterech stron świata. Poza tablicami miejscowości nic nas i gości przyjeżdżających do Łukowa nie wita. Sporo czasu upłynęło od czasu, jak stare witacze zostały rozebrane, a nowych nie widać. Może najpierw trzeba się skupić na projekcie witaczy, może z czasem coś z tego wyniknie i zostaną niedługo wybudowane – mówił radny.

Okazuje się, że miasto już ma projekt witaczy.

- Projekt graficzny witaczy, które mogłyby powstać w naszym mieście, ma Referat

Promocji od 2019 r., i jest do wglądu. Witacz byłby konstrukcją z tworzywa sztucznego o wysokości siedmiu metrów z podświetleniem i ewentualnie można na nim zamieścić czujniki smogu. Mielibyśmy więc coś estetycznego, ale też pożytecznego. Wszystko zależy od umieszczenia wykonania witaczy w budżecie miasta na przyszły rok lub w zmianach budżetowych na ten rok - poinformował Tomasz Goławski.

Czy jest nowa książka o Łukowie?

Z kolei radny Arkadiusz Pogonowski zapytał o wydanie publikacji książkowej o Łukowie „Przywileje królów Polski dla miasta Łukowa z XV-XVIII w.”. Burmistrz Piotr Płudowski zawarł w 2019 r. umowę na napisanie tej pozycji z heraldykiem i historykiem z UMCS dr hab. Henrykiem Seroką. Autor planował zawrzeć w opracowaniu opisy dokumentów królewskich, na mocy których Łuków uzyskiwał kolejne przywileje miejskie - od przywileju lokacyjnego z 1403 r. do 1795 r., a także zdjęcia historycznych dokumentów, wystawianych przez kancelarię królewską. W publikacji będą informacje chociażby o istnieniu w Łuko-

wie zamku królewskiego, który spłonął w 1534 r.

Burmistrz Piotr Płudowski poinformował radnych, że profesor wykonał już całą swoją pracę i monografia jest zrecenzowana i gotowa do wydania.

- Profesor Henryk Seroka dotarł do opisu faktów dotyczących naszego miasta, a nieznanymi dotychczas szerszemu gronu odbiorców i zgromadził niepublikowane nigdzie fragmenty dokumentów z XV i XVI w. Ogromnym zaniechaniem byłoby przemilczenie tych odkryć - mówił burmistrz.

Tomasz Goławski dodał, że do końca 2022 r. miasto ma obowiązek wydania tej pracy w formie książkowej.

- W Referacie Promocji mamy zabezpieczone środki na to wydawnictwo już w tym roku. Podpisując umowę z profesorem Seroką, miasto zobowiązało się wydać tę książkę i mamy nadzieję, że stanie się to w tym roku - powiedział.

Olimpijskie sukcesy uczniów „Rolnika”



Kacper Beczek i Izabela Kot z Zespołu Szkół nr 3 w Łukowie

Uczniowie łukowskiego „Rolnika” dobrze sobie radzą w kolejnych etapach ogólnopolskich konkursów wiedzy.

Dwoje uczniów z Zespołu Szkół nr 3 w Łukowie - Kacper Beczek z kl. IIIb w zawodzie technik informatyk oraz Izabela Kot z kl. II technik logistyk, awansowało do eliminacji wojewódzkich Ogólnopolskiej Olimpiady Przedmiotowej im. mjr. Marka Gajewskiego „Łosy żołnierza i dzieje oręża polskiego w latach 972-1514. Od Cedyni do Orszy”. 11 marca rywalizowali oni o awans do kolejnego, tym razem finałowego etapu olimpiady. Rywalizacja młodzieży w tej olimpiadzie to zwięźczenie kilku-miesięcznej, systematycznej pracy oraz zdobywania wiedzy i umiejętności z szeroko pojętej historii politycznej, wojskowości, gospodarczej i kultury Polski z uszczegółowieniem okresu rządów dynastii Piastów i Jagiellonów.

W zawodach rejonowych uczestniczyło również dwóch uczniów - Albert Celiński-Jakubowicz i Tomasz Smoliński z kl. II w zawodzie technik agrobiznesu, którym niewiele zabrakło do uzyskania kwalifikacji do eliminacji wojewódzkich.

Olimpiada Spedycyjno-Logistyczna

Natomiast sześciu uczniów tej szkoły: Adam Kwaśny, Bartosz Pietruszka, Szczepan Świderski, Dawid Wysokiński, Maciej Zielant (wszyscy z klasy III TL) oraz Łukasz Szczygalski z klasy IV TL, zakwalifikowali się do finału V Ogólnopolskiej Olimpiady Spedycyjno-Logistycznej zorganizowanej przez Uniwersytet Gdański. Do tego finału dostało się 38 osób z całego kraju. Gratulujemy i życzymy dalszych sukcesów!

Pierwszaki ze Stoczek już po ślubowaniu



STOCZEK ŁUKOWSKI Uczniowie klasy I a Zespołu Oświatowego w Stoczku Łukowskim ubrani w stroje galowe w czwartek, 11 marca, zostali pasowani na uczniów. Złożyli uroczystą przysięgę, a dyrektor Wiesława Milczuk dokonała symbolicznego pasowania. Każdy pierwszak otrzymał pamiątkowy dyplom i legitymację szkolną. Rada Rodziców przygotowała słodkości. Na zdjęciu: pierwszoklasiści z ZO w Stoczku Łukowskim: górny rząd od lewej: Marcel Kajka, Oliwier Słomka, Krystian Sulej, Dominik Redos, Mikołaj Soćko, Aleksander Słomka, Mateusz Szymanik, Natan Luśnia, Wojciech Płatek Dolny rząd od lewej: Nina Jerzak, Jakub Barszcz, Oliwier Ostrowski, Wiktoria Chudek, Zofia Rosa, Michał Chudek, Julia Chudek, Dominika Drosio, Wiktoria Szutkiewicz, Anastazja Musielewicz.

Oliwka Dzido śpiewa i wygrywa



Oliwka Dzido, wokalistka łukowskiego Ośrodka Kultury została laureatką 2 stopnia w kat. wokół estradowy midi na Międzynarodowym XVI Konkursie Internetowym DIGI-TALENTY ZIMA 2021 (na 625 uczestników z 22 krajów) i laureatką 3 stopnia w kat. solo wokół pop 13-15 lat na Międzynarodowym Konkursie DIGI-FORM-ART ZIMA 2021 (na 1556 uczestników z 31 krajów). Ogromne gratulacje!