

prenumerata
wspólnoty
zapisy do 20 grudnia
na pocztę i u listonosza



Gotuj na Święta
ze Wspólnotą

kilkadziesiąt przepisów
naszych gospodyń s. 11-14



2021



Dzisiaj
gazeta
z kalendarzem!



TYGODNIK LOKALNY

wspólnota radzyńska

radzyn.24wspolnota.pl

15 - 21 grudnia 2020 r.
nr 50 (910) Cena 3,99 zł (w tym VAT 5%)

RADZYŃ

BORKI

CZEMIERNIKI

KĄKOLEWNICA

KOMARÓWKA

ULAN

WOHYŃ

Mieszkają w barakach po oprawcach z SS?

STR. 4



Anna Wasak,
rzecznik
UM

Budynek przy Zamkowej
oddano do użytku w
latach 50., co wykluczałoby
obozowe pochodzenie

Dla „odbudowy zniszczeń
wojennych” władze wywiozły
z Majdanka 24 baraki.

Trafiły do Radzyna? Plotki
na ten temat znowu odżyły

Magistrat i muzeum na
Majdanku nie potwierdzają,
nie dementują

Barak przy Zamkowej

Zmarł ks. Jerzy
Kalicki. Był
proboszczem
parafii Narodzenia
NMP w Woli
Osowińskiej



STRONA 23

Sięgnąć do kieszeni
rolników, czy obciąć
pieniądz kulturze?
Radni Kąkolewnicy
podzieleni

STRONA 22

Ludzie chcą czytać
w długie wieczory,
a biblioteka zamknięta



Grażyna
Kratiuk,
dyr. MBP

Inwentaryzacji
nie da się zrobić
w trzy tygodnie, gdy
część pracowników
jest na kwarantannie

STRONA 3

Rząd poskąpił naszym
gminom.

Tylko burmistrz
z PiS się cieszy

Z Funduszu Inwestycji
Lokalnych skorzystają jedynie
miasto Radzyń i gmina Borki.

Dzięki tym pieniądzom
łączna dotacja na pałac
to już 25,5 mln zł



Jerzy
Rębek,
burmistrz
Radzyna

STR. 5,16,21

Zmarł Stanisław
Jóźwik, były wójt
gminy Wołyń

Miał ogromny szacunek mieszkańców - na sta-
nowisku wójty spędził pięć kadencji z rzędu.

STRONA 5



Stanisław Jóźwik (1945-2020)

Maria
Szadkowska
z Kąkolewnicy
skończyła 100 lat!

STRONA 24

12 lat za
puszkę piwa?

Napad rabunkowy
w Kąkolewnicy.

STRONA 3

WYSOKOKALORYCZNY
EKOGRÓSZEK
WORKOWANY

KUPISZ U MAZURKA
u. Lubelska 7, 21-300 Radzyń Podlaski

tel. 83 413 17 17 +48 697 016 156

Transport na terenie Radzyna Podl. i Międzyrzecza Podl. w cenie

www.sobianek.pl

SOBIANEK AUTORYZOWANY SPRZEDAWCA

WĘGLOKOKS TAURON

SKUP ZŁOMU
AUTOKASACJA

Radzyń Podlaski, ul. Kleeberga 8a

501 482 483, 515 130 896

czynne: pon-pt: 8:00-16:00, sob. 8:00-14:00

*** ZAPRASZAMY ***

edWood
www.edwood.pl

ZATRUDNI:
BRAKARZA
tarcicy i elementów
drewna liściastego

Możliwość
przyuczenia.

CV proszę przysyłać
na adres:
praca@edwood.pl
bądź
ul. Łomaska 86,
21-500 Biała Podlaska

S T O P K A

W **wspólnota**

ul. Ostrowiecka 34
(wejście od ul. Dąbrowskiego)
21-300 Radzyń,
tel/fax (83) 352 06 20
e-mail: radzyn@24wspolnota.pl

Redaktor naczelny
Mateusz Orzechowski

**Dziennikarze:**

Monika Mackiewicz
Tel. 502 528 110
mackiewicz@
24wspolnota.pl

**Dyrektor ds. marketingu i reklamy**

Anna Mokrzycka
tel. 691 782 434
mokrzycka@24wspolnota.pl

Specjalista ds. reklamy

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

Skład: Jarosław Pałys

Wydawca

Wydawnictwo Wspólnota

Redaktor naczelny

Mateusz Orzechowski

Druk

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

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

**TU NADASZ
OGŁOSZENIE****RADZYŃ:**

- Redakcja ul. Ostrowiecka 34
- Ubezpieczenia Krzysztof Hryciuk, ul. Dąbrowskiego 15
- Brylant ul. Ostrowiecka 20
- Ubezpieczenia Pogoda ul. Ostrowiecka 17

WOHYŃ

- Kwiaciarnia Barbara Podgajna, ul. Średnia 28

KOMARÓWKA

- Spółdzielnia Jedność ul. ks. Jana Rudnickiego 5

CZEMIERNIKI

- Sklep spożywczy Sierociński ul. Rynek 24

GWIAZDKI I SZPILE

Za osiągnięcia przyznajemy gwiazdki, za wpadki szpile.
W skali od jednego do pięciu.



Ostatnie tygodnie to bardzo intensywny czas dla radzyna, gitarzysty Budki Suflera. Na rynku ukazała się nowa płyta kultowego zespołu: „10 lat samotności”. Wystąpił w zespole Joli Sip w utworze „Dawcy serc”, zagrał w koncercie online „Głosy miasta” w Radiu Lublin. Zwieńczeniem twórczej aktywności było skomponowanie „Dwóch kroków stąd”, piosenki świątecznej w dwóch wersjach językowych, w której wzięli udział: Kasia Dereń, Karolina Leszko, Nick Sinckler, Sami Harb.

R E K L A M A

SIEĆ SKLEPÓW TOPAZ® **SUPERCENY NA ŚWIĘTA** 17-24.12.2020
Radzyń Podlaski, ul. Zabielska 110

KARKÓWKA WIEPRZOWA BEZ KOŚCI 9.99 kg
TYLKO 17-18 GRUDNIA
Cena promocyjna 9.99 zł/kg obowiązuje w dni 17-18.12.2020 przy zakupach innych produktów za min 99.99 zł. Limit 3 kg / paragon.

MASŁO POLSKIE 200 g 3.49 szt.
PRZY ZAKUPIE 2 szt.
MASŁO POLSKIE BUTTER
Masło ekstra bez dodatków
Cena za 1 szt. 4.99 zł/szt.

MAJONEZ NAPOLEOŃSKI 900 ml 6.99 szt.
MAJONEZ

PEPSI / MIRINDA / MOUNTAIN DEW / 7UP 1,5L 1.99 szt.
Z KARTA TANIEJ!
Cena bez karty 2.99 zł/szt. Limit dzienny na Kartę Klienta: 6 szt.

SCHAB WIEPRZOWY BEZ KOŚCI 9.99 kg
TYLKO 19-21 GRUDNIA
Cena promocyjna 9.99 zł/kg obowiązuje w dni 19-21.12.2020 przy zakupach innych produktów za min 99.99 zł. Limit 3 kg / paragon.

JAJA rozmiar L, 30 sztuk 10.99 op.

FILET Z MIRUNY ZE SKÓRĄ MROŻONY 100 g 1.79 100g

PIECZARKA 500 g 2.99 op.
Z KARTA TANIEJ!
Cena bez karty 3.99 zł/op. Limit dzienny na Kartę Klienta: 3 op.

**PODPATRZONE
Miłośnicy cyrku**

Wielu z nas pamięta swoje wrażenia po pierwszej wizycie w cyrku. Połykacz ognia, tresowany dziki zwier, bawiący do też klauni. Te wspomnienia ciągle pielęgnują ci, którzy pozostawili przy radzyńskim basenie baner wydarzenia, które miało miejsce blisko dwa miesiące temu. Niezły cyrk...

WAŻNE TELEFONY**USŁUGI****USŁUGI POGRZEBOWE**

ZAKŁAD POGRZEBOWY OLIMP
tel. 693 294 820,
692 636 334

USŁUGI HYDRAULICZNE, GAZOWNICZE

„GLASS-MIX” ZAKŁAD SZKLARSKI
oprawa obrazów
tel 604 864 442

MOTORYZACJA**AUTO SZYBY**

tel. 500 125 105

UBEZPIECZENIA**KRZYSZTOF HRYCIUK**

tel. 516 126 350,
83 352 08 04

FINANSE**KANTOR WYMIANY WALUT**

tel. 83 352 08 51, 600 358 058

LEKARZ**WETERYNARIJ****RADZYŃSKIE CENTRUM MAŁYCH ZWIERZĄT**

tel. 83 352 03 13

GROOMER - PSI FRYZJER

tel. 83 352 03 13

GASTRONOMIA**HALO OBIADEK**

tel. 511 279 797

BELLO HORIZONTE

tel. 884 623 936

INFORMATOR**Alarmowe**

Straż Pożarna 998 lub ... 352 77 68

Policja 997 lub 351 22 10

Pogotowia

Ratunkowe 999 lub 352 84 61

Ciepłne 993

Energetyczne 991 lub ... 352 88 01

Straż miejska 352 80 50

Instytucje i Urzędy

Starostwo 352 74 00

Urząd Miasta 352 80 70

PUP 352 93 80

Skarbowy 352 11 09

ZUS 352 92 60

KRUS 352 07 51

ARIMR 352 79 80

Prokuratura Rejonowa .. 313 35 00

Sąd Rejonowy 313 30 11

Poczta Radzyń 352 76 01

Urzędy Gmin

Borki (81) 857 42 08

Czemierniki 351 30 03

Kąkolewnica 372 20 10

Komarówka 353 50 04

Radzyń 413 18 00

Ulan-Majorat 351 80 69

Wohyń 353 00 03

Inspekcje

Nadzoru Budowl. 352 74 15

SANEPID 352 74 16

Weterynaryjna 352 70 15

Ośrodki zdrowia

SPZOZ (Wisznicka 111). 413 22 67

Szpital w Suchowoli 353 03 64

Białka 352 51 05

Czemierniki 351 30 39

Komarówka Podlaska 353 50 15

Kąkolewnica Wsch. 372-21-01

Suchowola 353 03 67

Wohyń 353 00 17

**PRZERWY W DOSTAWIE PRĄDU**

**15 grudnia, godz. 8.00-14.00,
Stara Wieś (1-5), Wrzosów (3,4)**

SKLEP ELEKTRYCZNY

**przeniesiony na ul. Lubelską 1
Radzyń Podlaski**

Tel. 83 352 15 37 / 604 211 640



Zarząd Powiatowego Koła Związku Kombatanów RP
i Byłych Więźniów Politycznych

w Radzynie Podlaskiej przy ul. Dąbrowskiego 12
przesyła wszystkim Członkom rzeczywistym,
Członkom wspierającym,

Podopiecznym oraz całym rodzinom kombatanckim

z okazji Świąt Bożego Narodzenia

i nadchodzącego Nowego 2021 Roku

zdrowych, radosnych i pogodnych Świąt

oraz obfitych Łask Bożych na cały 2021 rok

życzy

Prezes Powiatowego Koła Związku Kombatanów

w Radzynie Podlaskiej

Franciszek Matuszewski

Pobili dla puszki piwa

Zaatakowali 43-latkę, by zabrać mu puszkę piwa. Dwaj mieszkańcy gminy Kąkolewnica w wieku 28 i 40 lat trafili do policyjnego aresztu.

Do zdarzenia doszło 6 grudnia przed jednym ze sklepów spożywczych w gminie Kąkolewnica. Asp. Piotr Mucha, rzecznik radzyńskiej policji, informuje: - Nasi policjanci otrzymali zgłoszenie, że dwaj mężczyźni pobili 43-letniego mieszkańca gminy Kąkolewnica, a następnie zabrali mu puszkę piwa.

Mundurowi w tej sprawie zatrzymali 28- i 40-latkę z gminy Kąkolewnica. Obaj byli pijani. Zostali zatrzymani i umieszczeni w policyjnym areszcie.

Zebrany materiał dowodowy pozwolił śledczym na przedstawienie zarzutu rozbój. Obaj przyznali się do zarzucanego im czynu. 40-latek tłumaczył, że w ten sposób chciał odzyskać wcześniej pożyczone pieniądze.

Za rozbój grozi nawet do 12 lat pozbawienia wolności.

mm

Ludzie chcą czytać w długie wieczory, a w bibliotece inwentaryzacja

Na zamknięcie biblioteki w Radzynie Podlaskim, gdzie prowadzona jest inwentaryzacja, skarży się jeden z naszych Czytelników i zastanawia się, czy nie dało się jej zrobić między 7 a 28 listopada, kiedy biblioteki w całej Polsce musiały być zamknięte.

Miejska Biblioteka Publiczna w Radzynie Podlaskim jest zamknięta od 7 listopada. Przez pierwsze trzy tygodnie była to konsekwencja ogólnych obostrzeń, które zostały nałożone przez rząd Prawa i Sprawiedliwości i miały na celu ograniczenie rozprzestrzeniania się koronawirusa.

Od 28 listopada Polacy znowu mogą korzystać z bibliotek, pod warunkiem, że przebywa w nich jedna osoba na 15 metrów kwadratowych powierzchni, a czytelnicy zachowują między sobą bezpieczne, najlepiej kilkumetrowe odstępy.

„Zadziwiająca” decyzja

Mieszkańcy Radzyna Podlaskiego mieli nadzieję, że znowu będą mogli korzystać z biblioteki. Spotkała ich jednak niemiła niespodzianka.

- Na stronie internetowej pojawiła się informacja, że biblioteka będzie nieczynna do 28 grudnia ze względu na inwentaryzację. Czy nie można było tego zrobić wtedy, gdy biblioteki musiały być zamknięte? - zastanawia się jeden z naszych Czytelników, który uważa, że decyzja dyrekcji MBP jest zadziwiająca.

Grażyna Kratiuk, dyrektor placówki, odpiiera zarzuty i tłumaczy, że inwentaryzacji, która co pewien czas musi być przeprowadzana, nie da się zrobić w trzy tygodnie, zwłaszcza, że część pracowników przebywała na kwarantannie. Między 7 a 29 listopada w bibliotece prowadzone były „prace przygotowawcze”.

- Miały na celu sprawdzenie

„Książki mówione” w ofercie

Historia Miejskiej Biblioteki Publicznej w Radzynie Podlaskim sięga 1945 roku. Z usług placówki mogą korzystać np. osoby niewidome i słabowidzące, bo MBP ma w swojej ofercie „książki mówione”. W bibliotece można zresztą wypożyczyć nie tylko książki, ale też m.in. stroje dla dzieci.

i porównanie zapisów m.in. w księgach inwentarzowych, tzw. księgach ubytków, protokołach nabytków oraz bazach zbiorów elektronicznych. Zostały przejrane i porównane wszystkie dokumenty i bazy z 75 lat działalności biblioteki - tłumaczy pani dyrektor. Pracownicy przejrzyli np. 74 tysiące zapisów w „bazach ubytków”.

Zapraszają do filii przy Spółdzielczej

Są też jednak dobre informacje, bo mieszkańcy mogą już korzystać ze zbiorów filii numer 2



Grażyna Kratiuk
dyr. MBP

- Zostały przejrane i porównane wszystkie dokumenty i bazy z 75 lat działalności biblioteki

przy ulicy Spółdzielczej.

W dalszym ciągu zamknięta jest główna siedziba MBP przy ulicy Armii Krajowej i tak będzie co najmniej do 28 grudnia.

Grzegorz Rekiel

Do szpitala już po gładkim. Za 150 tys. zł



Parking przy szpitalu

Zakończono roboty przy remoncie parkingu i drogi dojazdowej do radzyńskiego szpitala.

Remont pochłonął 150 tys. zł. Starostwo wykonało nową nawierzchnię asfaltową na parking i drodze dojazdowej do SPZOZ wraz z chodnikiem (82 tys. zł), a miasto - drogę dojazdową wraz z chodnikami od ul. Wisznickiej - w kierunku szpitala psychiatrycznego (69 tys. zł).

W ramach remontu przebudowano stare i wykonano nowe odcinki chodnika z nawierzchnią z kostki brukowej, położono nową nawierzchnię z masy mineralno-asfaltowej, ustawiono znaki i oznaczono farbą miejsca postojowe.

mm

ŻYCZENIA

*Z okazji Świąt Bożego Narodzenia
oraz zbliżającego się Nowego Roku
pragniemy życzyć
Naszym Klientom, Przyjaciółom oraz Partnerom
serdeczne życzenia,
wielu radosnych, rodzinnych chwil
oraz dużo sukcesów w życiu zawodowym*

Zespół Aesculap Chifa

B | BRAUN
SHARING EXPERTISE

Z ŻYCIA PSW

REKRUTACJA NA
PIELĘGNIARSTWO
studia II stopnia
(magisterskie)Rekrutacja trwa
do 12 lutego 2021

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

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

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

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



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

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

Czy baraki socjalne w Radzynie Podlaskiej pochodzą z byłego obozu koncentracyjnego na Majdanku?

Mieszkają w esesmańskich barakach?

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

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

Bez potwierdzenia, bez zaprzeczenia

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



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

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

– Krąży takie pogłoski, ale z informacji Zarządu Gospodarki Lokalowej wynika, że budynek przy Zamkowej (koło pałacu – przyp. aut.) został oddany do użytku w latach 50. na potrzeby robotników odbudowujących pałac, co wykluczałoby obozowe pochodzenie. Podobnie

jest z budynkiem przy Parkowej, gdzie mieszkali robotnicy budujący przetwórnictwo owoców i warzyw. Z kolei ten przy Pomiarowej miał zostać oddany dopiero w 1975 roku – mówi Anna Wasak, rzecznik Urzędu Miasta w Radzynie Podlaskiej.

W podobnym tonie wypowiadają

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

24 baraki dla „odbudowy zniszczeń wojennych”

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

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

– Nie zostaliśmy powiadomieni, w jaki sposób przejęte baraki zostały wykorzystane. Pozostałe baraki z obozu esesmańskiego zostały rozebrane w drugiej połowie lat 60. Nie mamy źródeł i dokumentów, które wskazywałyby na ich dalsze

losy. Nie ma również informacji, że mogły znaleźć się w Radzynie Podlaskiej – przyznaje Krzysztof Stanek z Państwowego Muzeum na Majdanku.

W dyspozycji wojska

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

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

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

Grzegorz Rekiel

Powrócił do rodzinnego miasta po 56 latach. Na zawsze

Do usłyszenia Kapitanie. Pamięci Jerzego Kapały, chłopaka z Radzyna

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

wspomina Zbigniew Burda, prowadzący „Wieczory z płytą winylową „ – Był dwukrotnie w Częstochowie na moje zaproszenie i wspólnie prowadziliśmy „Winylowe i Muzyczne Delicje”. Za pierwszym razem był Vangelis i „Niebo i piekło”, a za drugim razem jego i moja ukochana płyta „Wojna światów” – dodaje.

Perkusista UFO, geograf, pasjonat muzyki

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

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

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

Kochał dobrą muzykę

– Jurek, którego znaleźliśmy i którego z pewnością znało i ceniło wielu słuchaczy ProRadia, był postacią niezwykle popularną, kochającą dobrą muzykę i propagującą ją wśród licznej gromady fanów el-rocka –



Klawiszowe oblicza symfonicznego i elektronicznego rocka były pasją Jerzego

Skromny, marzył o podróżach

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

Muzyczna encyklopedia wiedzy

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

„Wiedziała, że podróżuje po świecie, zdobywa Biegun Północ-

ny, że pracuje w radiu, prowadzi świetne audycje muzyczne, kolekcjonuje płyty, ma ich tysiące. Że obraca się w świecie muzycznym, ma fanów swoich audycji” – napisała na Facebooku Śliwińska.

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



Jerzy Kapała był redaktorem naczelnym ProRadia, prowadził w nim audycję „Białe-czerwone klawisze”

Wspaniały człowiekiem z pięknym sercem

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

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

Jakub Hapka

Z Funduszu Inwestycji Lokalnych skorzystają zaledwie dwa nasze samorządy: miasto Radzyń i gmina Borki

Rząd poskąpił naszym gminom

Radzyń cieszy się z 4 mln zł na pałac. Borki z pieniędzy na dwie inwestycje, choć chciały na trzy. Inni muszą obejść się smakiem.

- Nie poddajemy się, będziemy nadal starać się o rządowe wsparcie - mówi wójt Arkadiusz Filipek, wójt gm. Cze-
mierniki.

Rządowy Fundusz Inwestycji Lokalnych to program bezzwrotnego wsparcia dla samorządów, których przychody zostały uszczuplone przez pandemię. Pieniądze pochodzą z funduszu COVID-19. W sierpniu tego roku wszystkie radzyńskie samorządy dostały łącznie ponad 8 mln zł (patrz ramka). To pieniądze m.in. na budowę i renowację dróg, modernizację i doposażenie szpitali oraz przychodni czy remonty szkół.

Dofinansowanie inwestycji w części konkursowej naboru nie ucieszyło już wszystkich. 8 grudnia rząd ogłosił, że pieniądze dostały jedynie miasto Radzyń i gmina Borki.

Radzyń Podlaski

Miasto starało się o 6 829 011,7 zł, dostało 4 000 000 zł. Koszt całkowity inwestycji to 28 361 074.

Ta inwestycja to roboty budowlane oraz prace konserwatorskie i restauratorskie w pałacu Potockich. A także odtworzenie historycznej przestrzeni miejskiej poprzez budowę placu publicznego „Rynek” (piszemy o tym szeroko na s. 21).

Gmina Borki

Na dwie inwestycje gmina dostała tyle, ile chciała. Czyli 174 663,18 zł na przebudowę drogi w Woli Osowińskiej (koszt



Radosław Sałata

wójt gm. Borki

- Dostaliśmy pieniądze na dwa z trzech złożonych wniosków: na przebudowę drogi gminnej nr 102127L w miejscowości Wola Osowińska na kwotę 174 663,18 zł oraz na rozbudowę oczyszczalni ścieków w Borkach oraz wymianę zestawu hydroforowego na ujęciu wody w Borkach na kwotę 2 121 091,96 zł. Niestety, nie dostaliśmy pieniędzy na budowę i modernizację energooszczędnego oświetlenia ulicznego i drogowego w gminie Borki na kwotę 2 121 091,96 zł. Z przykrością muszę stwierdzić, że mieszkańcy ul. Lipowej będą musieli jeszcze poczekać na oświetlenie uliczne



Jerzy Rębek

burmistrz Radzyna Podlaskiego
- To jest bardzo dobra wiadomość dla Radzyna, łączna dotacja na pałac to już 25,5 mln zł

całkowity 582 208,18 zł) i 868 374,63 zł na rozbudowę oczyszczalni ścieków w Borkach (koszt całkowity 2 936 579,53 zł).

Monika Mackiewicz



Jarosław Koczkodaj

wójt gm. Ulan-Majorat

- Podczas pierwszego rozdania pieniędzy z Funduszu Inwestycji Lokalnych otrzymaliśmy 1 047 000 zł, z których dofinansowaliśmy remonty dróg. Ze zdziwieniem i zaskoczeniem przyjąłem fakt, iż żaden z 6 złożonych w terminie i prawidłowo sporządzonych wniosków nie znalazł się na liście rankingowej ogłoszonej przez premiera 8 grudnia. Zapewniam, że każdy nasz wniosek dotyczył dofinansowania bardzo istotnych i niezbędnych dla społeczności gminy przedsięwzięć. Trudno odnieść się w takiej sytuacji do decyzji dysponenta funduszy, zwłaszcza, że brak jest jakiegokolwiek informacji o kryteriach oceny, a tym bardziej o uzyskanej punktacji. Jesteśmy przygotowani do ubiegania się o pieniądze z FIL w kolejnym naborze, licząc na merytoryczną ocenę wniosków



Arkadiusz Filipek

wójt gm. Cze-
mierniki

Składaliśmy dwa wnioski. Jesteśmy bardzo zawiedzeni, że tym razem nie wszystkie gminy, tak jak poprzednio, otrzymały wsparcie. Nie znamy kryteriów przyznawania pieniędzy, ale wsparcie należałoby się wszystkim, bo wszyscy mają niższe dochody z powodu pandemii. Pieniądze dostały wybrane samorządy (w naszym powiecie gmina Borki i miasto Radzyń). Dlaczego one? Nie wiem. Możemy jedynie snuć domysły. Nie mniej, naprawdę szkoda. Składaliśmy wniosek na dokończenie stadionu - 1,7 mln zł i na termomodernizację budynku Urzędu Gminy - 1 mln zł. Z poprzedniej kwoty, czyli 814 036 zł, większość przeznaczaliśmy na budowę stadionu w Cze-
miernikach oraz dofinansowanie remontów dróg. Teraz przystąpimy też do kolejnego etapu. Nie poddajemy się.

DOFINANSOWANIE INWESTYCJI W SIERPNIU 2020 (w zł):

Radzyń Podlaski (miasto)

1 338 030

Radzyń Podlaski (gmina wiejska)

1 458 279

Gmina Borki

1 829 833

Gmina Cze-
mierniki

814 036

Gmina Kąkolewnica

667 685

Gmina Komarówka Podlaska

750 694

Gmina Ulan

1 049 479

Gmina Wołyń

500 000

Zmarł Stanisław Jóźwik, były wójt gminy Wołyń



Stanisław Jóźwik zmarł 10 grudnia po długiej chorobie. Mszę pogrzebową odprawiono 14 grudnia w rodzinnych Ostrówkach.

- 20 lat sprawowania funkcji, to aż nadto - mówił z uśmiechem w lipcu 2018 r., kiedy rozstawał się z Urzędem Gminy i stanowiskiem wójty, przekazując swoje stanowisko następcy. Był niezwykle lubiany, szanowany i ceniony.

Urodził się w roku 1945 w Ostrówkach i tam uczęszczał do szkoły podstawowej. Liceum ukończył w Komarówce Podlaskiej, a potem studia na Politechnice Warszawskiej na Wydziale Mechanicznym Energetyki i Lotnictwa o specjalności aparatura przemysłowa.

Pierwszą pracę zawodową podjął w Przedsiębiorstwie Instalacji Przemysłowych Instal w Lublinie. Po powrocie w strony rodzinne w roku 1998 został wybrany na wójta gminy



Stanisław Jóźwik (1945-2020)

Wołyń. Niemal całe swoje zawodowe życie poświęcił na pracę na jej rzecz. Miał ogromne poparcie mieszkańców w wyborach samorządowych - na stanowisku wójty spędził pięć kadencji z rzędu.

Szerzej o Stanisławie Jóźwiku napiszemy w następnym wydaniu Wspólnoty.

mm

Z głębokim żalem i smutkiem
przyjeliśmy wiadomość o śmierci

Ś.† P.
Stanisława Jóźwika
wieloletniego Wójty Gminy Wołyń



Na zawsze pozostanie w naszej pamięci
jako wspański Człowiek i Przyjaciel

Rodzinie i Bliskim
składamy wyrazy głębokiego współczucia
oraz słowa otuchy w tych trudnych chwilach.

Wójt Gminy Wołyń wraz z pracownikami

Spółeczność Szkoły
Podstawowej w Bezwoli
z bólem żegna

Ś.P.
**Stanisława
Jóźwika**

Był przyjacielem
naszej szkoły.



Rodzinie zmarłego

Ś.† P.
STANISŁAWA JÓŻWIK



wyrazy serdecznego współczucia

składają
druhowie Zarządu Oddziału
Powiatowego Związku OSP RP
w Radzyniu Podlaskim

Można wpłacać pieniądze na Siepomaga.pl

Roberta potracił pociąg. Zbiera na protezę nogi

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

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

Amputacja nogi

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

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

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

Nowoczesna proteza

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

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

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

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

- Lubię moją codzienność sprzed wypadku, bezinteresowną pomoc innym. Znacznie łatwiej jest pomagać, niż samemu prosić o pomoc. Ale nie mam innego wyjścia. Wierzę, że uda mi się

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

NUMER 72365

TREŚĆ 0068544

Koszt 2,46 zł brutto (w tym VAT)

WPŁATY NA PLATFORMIE SIEPOMAGA.PL

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

odwrócić rolę, że to znów ja będę mógł wyciągnąć pomocną dłoń do innych i czerpać z tego radość. Niestety, teraz sam wymagam pomocy i proszę ludzi dobrej woli o wsparcie. Liczy się każdy grosz - mówi pan Robert.

Wpłata na Siepomaga.pl i sms

Robert Sosnowski zbiera pieniądze na zakup protezy nogi

i rehabilitację na stronie Siepomaga.pl. Jego sytuacja jest opisana w artykule pt. „Zostałem potracony przez pociąg, walczę o protezę”.

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



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

Handlowali zmyślonymi iPhoneami? Śledczy: chcieli wyłudzić ponad pięć milionów

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

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

Od spółki do spółki. A potem po VAT

Pochodzący z Białorusi

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

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

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

Ćwierć tysiąca Białorusinów

Do wypłacenia tej kwoty przedsiębiorcom przez Skarb

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

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

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

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

Oskarżenia: telefony istniały i zostały sprzedane

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

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

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

Dominik Smagała

Groził szefowej, wybił okna w jej domu



Wybite szyby w mieszkaniu kobiety

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

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

Okazało się, że mężczyzna podejrzewany jest też o to, że groził

kobiecie pozbawieniem życia oraz zniszczeniem mienia, a także usiłował wymusić od niej gotówkę.

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

(McM)

15-latek z haszyszem i „maryską”

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

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

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

Lukasz Prusak

Tysiące perliczek spłonęło w pożarze kurnika

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

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

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

Trzygodzinna akcja

- Działania straży polegały na zabezpieczeniu miejsca zdarzenia, odłączeniu zasilania elektrycznego oraz podaniu ośmiu prądów



Noce utrudniały akcję ratowniczą

wody na palący się kurnik, przez okna i drzwi wewnętrzne. Później przystąpiono do przewietrzenia obiektu, prac rozbiórkowych. Przy pomocy kamer noktowizyjnych sprawdzano budynek pod kątem zarzewia ognia. Nie było już zagrożenia pod koniec działań - mówi Mirosław Byszuk z Komendy Państwowej Straży Pożarnej w Białej Podlaskiej.

Akcja trwała ok. trzech godzin. Brało w niej udział dziesięć zastępów straży: JRG Międzyrzec Podlaski, KM PSP Biała Podlaska, OSP KSRG Drelów, OSP KSRG Rzeczyca, OSP KSRG Krzewica, OSP Śródmieście, OSP Rogoźnica,

OSP Jelńca i OSP Szachy. W sumie pożar gasiło 42 strażaków.

Zawiodło urządzenie grzewcze

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

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

Maciej Maciejuk



W trakcie pożaru spłonęło 18 tys. perliczek

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

SPRZEDAŻ DREWNA
OPALOWEGO I KOMINKOWEGO
602 100 131
STEMPLE BUDOWLANE
Rakowiska
ul. Wspólna 112
Biała Podlaska

Liczą się konkrety, CZYLI PLAN DLA PRACY I ROZWOJU

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

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

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



Przygotowany plan zawiera działania pogrupowane w trzech obszarach.

Pierwszy z nich to bezpośrednia pomoc.

Na tarczę branżową oraz na kontynuację tarczy finansowej PFR przeznaczone zostanie ok. 40 mld zł. Pomoc ta obejmuje zwolnienia z ZUS, postojowe dla małych firm, dopłatę do 2 tys. zł z Funduszu Gwarantowanych

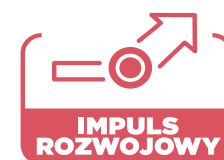
Świadczeń Pracowniczych, dotację do 5 tys. zł dla mikro i małych firm, możliwość umorzenia w 100% subwencji z Polskiego Funduszu Rozwoju, dofinansowanie do 70% kosztów stałych, a także wieloletnie korzystnie oprocentowane kredyty inwestycyjne udzielane przez Polski Fundusz Rozwoju i gwarantowane przez Bank Gospodarstwa Krajowego.



Drugi obszar to nowy kierunek, czyli pakiet działań wspierających firmy zmuszone do transformacji i dostosowania się do zmieniających się potrzeb rynku. Dotyczy to także osób dotkniętych bezrobociem. Do takich działań należy program „Pierwszy biznes”, czyli niskoprocentowane pożyczki i dotacje na uruchomienie działalności gospodarczej. Oferta obejmuje program „Nowy Start”, czyli warsztaty i szkolenia eksperckie, ułatwiające

Przygotowany plan zawiera działania pogrupowane w trzech obszarach

ponowne rozpoczęcie działalności gospodarczej w rzeczywistości post-covidowej. Przedsiębiorcy mogą również skorzystać z „Polityki Nowej Szansy”, czyli środków na restrukturyzację firm mających kłopot z płynnością.



Trzeci obszar to impuls dla rozwoju. To tarcza prawna, czyli ustawy deregulacyjne, a także cyfryzacja gospodarki polegająca na przeniesieniu wszystkich procedur do sieci. Ten obszar to nowe prawo zamówień publicznych – zdecydowanie uproszczone, ale też np. dające możli-

wość stosowania w zamówieniach publicznych zaliczki. Kolejnym elementem z tego obszaru jest krajowy plan odbudowy, będący kompleksowym programem reform i projektów strategicznych, którego celem jest wzmocnienie odporności społecznej i gospodarczej oraz budowa potencjału polskiej gospodarki. Przygotowany został także pakiet na rzecz mieszkalnictwa, a w nim między innymi 1,5 mld zł jako wsparcie w budowie mieszkań dla gmin, czy ustawa mieszkanie za grunt. Oprócz tych rozwiązań powstaje nowa polityka przemysłowa, czyli przemysłowy pakiet impulsów rozwojowych dla branż wnoszących największą wartość dodaną w eksporcie. Wreszcie, przeznaczonych zostało 8 mld zł z Narodowego Centrum Badań i Rozwoju oraz Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości. Środki te przeznaczone są dla firm na osiągnięcie nowych przewag konkurencyjnych na rynkach światowych. Przewidziana jest między innymi ulga na robotyzację.

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



Szczegóły znajdują się na stronie

LiczaSieKonkrety.gov.pl

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

Oskarżony o zabójstwo starosty chciał uniewinnienia. Dostał jeszcze wyższą karę

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

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

Chciał uniewinnienia. Zaostrzyli mu karę

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

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

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

Sąd: to mogło być upicie dysforyczne

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

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

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

Nie znaczy to nawet w przypadku osób, które pozostawały w przyjacielskich relacjach, że



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

Grażyna Jakubowska

sędzia SA w Lublinie

- Sprawca nie jest na tyle zdemoralizowaną jednostką, że zasługuje na karę 25 lat pozbawienia wolności

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

Z zeznań uczestników imprezy, którzy opuścili działkę

wcześniej - ostatecznie zostali na niej tylko 57-letni gospodarz i Wiesław J., wynika, że Andrzej R. zachowywał się tego wieczora niespokojnie.

Około godz. 21 wziął sekator i zaczął ścinać drzewka. Był dziwnie pobudzony. Potem zaczął krzyczeć do jednego z kolegów, gdy temu zależało, by współbiedniacy ściszyli rozmowę, bo odbierał telefon. Gdy jeden z gości chciał się pożegnać

z gospodarzem, ten zaczął być agresywny, nawet „leciał z rękoma”. To już był taki stan upojenia alkoholowego - podkreśliła sędzia.

„Leży nieżywy człowiek, przyjeźdź”

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

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

Zwrócono także uwagę na zachowanie mężczyzny w poranek po zbrodni.

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

Krwawe dowody

Linie obrony adwokaci Andrzeja R. oparli jednak przede wszystkim na podważaniu kompetencji biegłego medycyny sądowej, chodzi m.in. o plamy znalezione na odzieży oskarżonego. Dowodzili, że krew mogła wydobywać się z ciała dena-

ta, gdy ten był przeciągany z jednego miejsca na drugie przez Andrzeja R. To właśnie wtedy odzież oskarżonego miała się zabrudzić, a nie w czasie ataku na Wiesława J., na który wskazywali śledczy. Sędziowie byli innego zdania.

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

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

Nie jest aż tak zdemoralizowany

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

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

Dominik Smagała

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

Ukrainka dostała wyrok za usiłowanie zabójstwa swojej córki

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

39-latka została uznana za winną próby zabójstwa swojego nowonarodzonego dziecka przez sąd pierwszej instancji. Kobieta urodziła córkę w pracowniczkiej toalecie, po czym włożyła dziecko do śmietnika. Noworodka udało się uratować dzięki interwencji innych pracowników zakładu. Do Sądu Apelacyjnego w Lublinie trafił wniosek od obrońcy Ukrainki. - Adwokat w jej imieniu kwestionuje winę, czyli całość



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

wyroku i domaga się uniewinnienia. Z wyjaśnień oskarżonej wynika, że linia obrony Nadii K. opiera się na stwierdzeniu, że oskarżona nie

miała zamiaru zabić dziecka, a po prostu odłożyła je na chwilę do kosza na śmieci. Ewentualnie obrońca wnioskuje o przyjęcie innej kwa-

lifikacji czynu, czyli nieudzielenie pomocy człowiekowi znajdującemu się w położeniu grożącym bezpośrednim niebezpieczeństwem utraty życia albo ciężkiego uszczerbku na zdrowiu - wymienia sędzia Barbara du Chateau, rzecznik prasowy SA w Lublinie. Prawomocny wyrok w tej sprawie zapadł 14 grudnia. Sąd drugiej instancji utrzymał w mocy orzeczenie Sądu Okręgowego w Lublinie.

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

Przyjechała w ciąży

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

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

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

- jedna z pracowniczek znalazła noworodka w koszu na śmieci, znajdującym się w kabinie, w której urodziła 38-latka.

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

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

Dominik Smagała

Rodzice postawili na pomniku upominki z okazji Mikołajek

Hiena cmentarna okrada z zabawek grób małego Franika

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

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

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

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

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

Jak tłumaczy, śmierć dziecka

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

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

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

Giną kwiaty, znicze i wiązanki

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

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



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

dodaje pan Krzysztof.

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

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

Pytanie do złodzieja

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



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

Z POGRANICZA ŚWIĘTOKRADZTWA

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



Asp. sztab. Marcin Jóźwik
policja w Łukowie

Częstsze patrole

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

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

Pani Monika przyznaje, że zdecydowała się nagłośnić spr-

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

Lukasz Prusak

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

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

Prof. dr hab. Wojciech Zabłocki zmarł 6 grudnia w wieku 90 lat. Był trzykrotnym medalistą Igrzysk Olimpijskich (drużynowo Melbourne 1956, Rzym 1960, indywidualnie Tokio 1964). Był dziewięciokrotnym medalistą świata w szermierce. Zabłocki był cenionym architektem, specjalizującym się w obiektach sportowych. Za piękno zakłętą w architekturze został uhonorowany Orderem Ecce Homo. Był odznaczony Krzyżem Oficerskim Orderu Odrodzenia Polski i Krzyżem Komandorskim Orderu Odrodzenia Polski. Był



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

wykładowcą w Instytucie Architektury Politechniki Łódzkiej i na Wydziale Architektury Wyższej Szkoły Ekologii i Zarządzania w Warszawie. Był mężem Aliny Janowskiej (znana zwłaszcza z seriali „Wojna Domowa” i „Zło-

topolscy”), aktorki teatralnej, filmowej i telewizyjnej, uczestniczki powstania warszawskiego. Był harcerzem i kronikarzem II Drużyny Harcerskiej im. Tadeusza Kościuszki w Lubartowie.

Harcerz w Lubartowie

”Z Lubartowem łączyły mnie więzy rodzinne. Z miastem tym przez wiele lat byłem związany ze swoją mamą, Eugenią z domu Rogatko. Razem z nią przyjecha-

łem do Lubartowa po powstaniu warszawskim. Mieszkaliśmy tam w latach 1944-1946. Najpierw chodziłem do miejscowego państwowego gimnazjum, a później do liceum ogólnokształcącego. Równocześnie należałem do II Lubartowskiej Drużyny Harcerskiej im. Tadeusza Kościuszki: byłem jej kronikarzem. Na pierwszy obóz wyjechałem w lipcu 1946 r. do Kozłówki. Pod koniec 1946 r. opuściłem Lubartów, wyjeżdżając do Katowic. Po raz drugi odwiedziłem Lubartów będąc zaproszony na Złot Żaków i Harcerzy w Firleju” - napisał Zabłocki we wspomnieniu o Lubartowie. Pan Wojciech z dużym sentymentem wracał do swoich młodościowych lat, oglądając akwarele związane z lubartowskim targiem, które namalował w 1946 r. obserwując go z okien mieszkania dziadków. Ekspozycja 34 akwareli miała miejsce w Muzeum Regionalnym w Lubartowie. Przedstawiały krajobrazy, architekturę i martwą naturę.

Twórca projektu pomnika

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

Czesław Romański

SKANDAL! Nagi urzędnik załatwiał się na klatce schodowej

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

„To było obrzydliwe”

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

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

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

Załatwił się

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

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

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

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

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

- Gdyby to było istotne dla jakiegoś przestępstwa to byłby osadzony i przebadany. A tak po co? – pyta retorycznie rzeczniczka i wyjaśnia dla czego, mężczyzna nie był przesłuchany od razu. Przesłuchania nie można

przeprowadzić, gdy podejrzany jest nietrzeźwy. Może się odbyć dopiero, gdy wytrzeźwieje.

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

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

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

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

Starosta nie wie

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

Jego nieobyczajny wybryk w najlepszym świetle nie stawia urzędu Starostwa Powiatowego w Opolu Lubelskim. 35-latek pracuje tu od



Dariusz Piotrowski,
starosta opolski

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



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

Art. 140. Kodeksu wykroczeń - Nieobyczajny wybryk

Kto publicznie dopuszcza się nieobyczajnego wybryku, podlega karze aresztu, ograniczenia wolności, grzywny do 1500 złotych albo karze nagany.

kilku lat. Po incydencie przez tydzień nieobecny był w pracy. Przebywał na zwolnieniu lekarskim.

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

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

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

Agnieszka Ciekot

Pieszy śmiertelnie potrącony w Zadolu

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

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

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

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

(ac)



Nie mógł ustać na nogach

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

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

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

Pijany uderzył w bariery energochłonne

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

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

(ac)

Spot gospodyń z Maryniowa najlepszy!



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

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

Ich 30-sekundowy filmik wygrał konkurs na spot promujący żywność oznaczoną znakiem „Produkt polski”. W konkursie zorganizowanym przez lubelski oddział Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa wzięło udział

15 kół gospodyń z całego województwa.

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

Kamil Kulig

Kłusownik zatrzymany z narkotykami

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

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

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

Badania narkotestem potwierdziły, że są to narkotyki.

Gotuj na Święta ze Wspólnotą

Strucla makowa



Krystyna Furtak z Baranowa

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

Składniki ciasta na 3 porcje:

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

Wykonanie:

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

Nadzienie makowe:

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

Wykonanie:

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

Racuszki drożdżowe z wmakiem



Wiesława Kowalczyk z Baranowa

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

Składniki na ciasto:

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

Wykonanie:

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

Składniki na farsz makowy:

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

Wykonanie:

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

Kluski parzone z makiem

Przepis pani Teresy Kucharczyk z Opola Lubelskiego

Składniki na ciasto:

1 szklanka wody
20 dkg masła
20 dkg mąki pszennej
5 jaj
1/3 łyżeczki soli

Masa makowa:

15 dag maku mielonego
1/2 paczki rodzynek
1/4 paczki skórki pomarańczowej
3 łyżki cukru
3 łyżki miodu
zapach migdałowy
orzechy włoskie

Wykonanie:

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

Kutia kresowiaka

Przepis pana Konstantego Czarnieckiego z Poniatowej

Składniki:

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

Wykonanie:

Pszenicę płuczemy i moczymy w zimnej wodzie na noc. Gdy już zmięknie, zalewamy ją wrzątkiem. Ważne, by tego wrzątku było dużo, co najmniej 2 litry. Gotujemy godzinę na małym ogniu. Ziarna mają być

miękkie, ale nie rozgotowane. Odcędzamy je i studzimy. Mak płuczemy i zalewamy wrzącą wodą, zagotowujemy go raz, po czym odstawiamy na kilka godzin. Mak odcędzamy i mielimy trzykrotnie w maszynce do mięsa. Rodzinki zalewamy ciepłą wodą, odsączamy. Orzechy siekamy. Migdały parzymy, obieramy ze skórki i siekamy. Daktyle i figi kroimy cienko. Z laski wanilii wybieramy ziarenka. Wszystkie składniki mieszamy i wstawiamy do lodówki. Kutia smakuje najlepiej po 12 godzinach schłodzenia.

Piwnie sekreciki



Poleca Stowarzyszenie Odnowy i Rozwoju „Wokół Bystrej” z Celejowa

Składniki na ciasto:

4 szklanki mąki
2 kostki masła
1 szklanka piwa/bez piany/
szczypta soli

Farsz:

1 kg kapusty kiszzonej
80 dag grzybów/pieczarki lub
leśne
2 cebule
olej
sól, pieprz
1 jajko do posmarowania

ewentualnie kminek bądź czarnuszka do posypania po wierzchu

Wykonanie:

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

Ciasto na świąteczne pierniki oraz chatkę piernikową



Przepisy Koła Gospodyń Wiejskich z Kolechowic

Składniki:

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

Wykonanie:

Masło, cukier, miód, przyprawę korzenną, cynamon i kakao przełożyć do garnka. Podgrzewać stopniowo, ciągle mieszając, aż wszystkie składniki się połączą. Pozostawić do ostygnięcia. Sodę oczyszczoną rozpuścić w 2 łyżkach wody. Wmieszać do masy miodowej np. trzepaczką. Następnie wmieszać żółtka. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia. Połączyć z masą

miodową i zagnieść ciasto. Na końcu dodać ok. 4-5 łyżek śmietany tak, aby powstało jednolite ciasto. Ciasto można rozwałkować od razu. Można je również wstać do lodówki i rozwałkować później. Rozwałkować na posypanym mąką blacie, nie za cienko, na ok. 5-7 mm. Z ciasta wykrawać foremkami dowolne kształty pierników lub elementy domku z piernika.

Trzy możliwości:

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

Lukier:

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

Od karpia w galarecie po sushi

Przepisy na przysmaki rybne z Dębowej Kłody

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

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



Mistrzynie kuchni z Dębowej Kłody

Salatka śledziowa



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

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

Ryba w koncentracie

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

Wykonanie:
Rybę kroimy na małe kawałki. Posypujemy przyprawą do ryb i odstawiamy na ok. 30 min. W międzyczasie kroimy cebulę w krążki, którą przy-

my w ok. 2 litrach wrzącej wody przez ok. 5 min, a później przelewamy na sicie zimną wodą. Rybę obtaczamy w mące, jajku, bułce i smażymy na rozgrzanym oleju. W naczyniu układamy warstwami na przemian kilka kawałków ryby i cebuli. Wszystkie składniki zalewy łączymy i zagotowujemy. Gorącą zalewą wypełniamy naczynie. Po wystygnięciu odstawiamy w chłodne miejsce.

Salatka z tuńczyka

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

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

Śledź w zalewie octowej smażony



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

3 listki laurowe
5 szt. ziela angielskiego
5 goździków

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

Śledź z rodzynekami



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

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

Śledź z koncentratem i cebulą



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

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

Ryba z grzybami

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

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

ze skórki i pokrojone w kostkę pomidory i oprószyć posiekany szczypiorkiem. Rybę ugotować na parze i podawać z przyrządzoną potrawką.

Śledź z ananase



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

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

Salatka śledziowa

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

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

Ryba po grecku



Składniki:
1 kg filetów z ryby
3 łyżki mąki pszennej
1 jajko
6 marchewek
2 pietruszki
1 seler

3 cebule
1 por
1 słoik koncentratu pomidorowego (mały)
szczypta cynamonu
1 łyżeczka musztardy
liście laurowe
ziele angielskie
sól
pieprz
olej do smażenia

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

Karp faszerowany w galarecie



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

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

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

Jajka faszerowane



Fot. UGC Dębowa Kłoda

Składniki:

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

Wykonanie:

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

Muszele nadziewane pastą z tuńczyka



Fot. UGC Dębowa Kłoda

Składniki:

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

Wykonanie:

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

Karp wędzony



Fot. UGC Dębowa Kłoda

Składniki:

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

Wykonanie:

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

Mini kotleciki rybne ze szpinakiem



Fot. UGC Dębowa Kłoda

Składniki:

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

Wykonanie:

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

Salatka z tuńczykiem



Fot. UGC Dębowa Kłoda

Składniki:

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

Wykonanie:

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

Pasta z makreli wędzonej

Składniki:

makrele wędzone 1 szt.
ogórki konserwowe 3 szt.
jajka 4 szt.
cebula 7 szt.
czosnek 1 ząbek
musztarda 2 łyżki
majonez 2 łyżki
krakersy opakowanie
sól, pieprz do smaku

Wykonanie:

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

Roladki z ciasta francuskiego z łososiem



Składniki:

łosoś wędzony 100 g
ciasto francuskie 1 opakowanie
jajko 1 szt.
przyprawa czarnuszka (jak ktoś lubi) 40g
sól, pieprz do smaku
Sos czosnkowy:
czosnek 2 ząbki
jogurt grecki 150 ml
koperek 2 łyżki

Wykonanie:

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

Sushi



Składniki:

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

Wykonanie:

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

Rolada z kureczaka z natką pietruszki



według pani Teresy Kucharczyk z Opola Lubelskiego

Składniki:

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

Wykonanie:

Robimy nacięcie wzdłuż grzbietu kurczaka i dalej rękoma zdejmujemy skórę. Następnie kurczaka okrawamy z mięsa. Mięso mielimy (można też tylko lekko je rozbić). Wątróbkę przesmażamy na maśle, przepuszczamy przez maszynkę. Mielimy też namoczoną bułkę. Do tego dodajemy jedną łyżkę masła, ½ łyżeczki cukru, sól, pieprz do smaku. Następnie dodajemy pokrojony pęczek natki pietruszki. Wbijamy dwa żółtka, białka ubijamy na pianę.

Kotlety mielone z karpia

przepis od Koła Gospodyń Wiejskich w Katarzynie

Składniki:

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

Wykonanie:

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

Pierogi z soczewicą i kapustą

Przepis od Koła Gospodyń Wiejskich z Gołębia

Farsz:

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

nę. Wszystko razem mieszamy i zawijamy w uprzednio zdjętą skórę. Można zaszyć lub zwinąć jak roladę. Można również spiąć wykładkami. Następnie wkładamy do rękawa i pieczemy godzinę w piekarniku nagrzanym do 180 stopni Celsjusza. Albo zawijamy w mokrą gazę i gotujemy w wywarze z warzyw przez godzinę. Schładzamy, kroimy w plastry, podajemy z konfiturą z borówki.

Świąteczny chleb na zakwasie



przepis pani Magdaleny Stachury z Kowali Drugiej

Składniki na zakwas:

Zakwas pierwszy dzień: 1 szklanka wody i 1 szklanka mąki żytniej. Wymieszać i odstawić w ciepłe miejsce (24 st. C.). Następnego dnia dodajemy do przygotowanego dzień wcześniej zakwasu 1 szklankę wody i 1 szklankę mąki żytniej. Mieszamy i odstawiamy. Trzeciego dnia robimy to samo, dodajemy 1 szklankę wody i 1 szklankę mąki żytniej. Mieszamy

i odstawiamy. Jak zakwas pracuje, zaczynamy piec chleb. Odlewamy 0,5 litra do chleba, a resztę wstawiamy do lodówki. Albo też dodajemy mąkę i wodę w tych samych proporcjach, aby za kilka dni upiec kolejny chleb lub zrobić żurek.

Składniki na chleb:

1 kg mąki żytniej
2 łyżki soli
1 l ciepłej wody

Wykonanie:

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

Ryba w galarecie

poleca KGW w Wólce Kątnej

Składniki:

ryba (karp lub inne)
włoszczyzna
żelatyna
chrzan
sok cytrynowy
sól, pieprz

Wykonanie:

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

Gołębskie pierogi

Farsz:

Leśne, suszone grzyby/20 dag/ oplotkać, namoczyć, ugotować do miękkości, ostudzić, posiekać lub zemieć.

Ugotować 1 kg kapusty kiszzonej z marchewką, wystudzić, pokroić. Podsmażyć cebulę na oleju, połączyć z grzybami, dodać do ugotowanej kapusty.

Ciasto :

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



Gołąbki i pierogi od Koła Gospodyń Wiejskich z Gołębia

Ciasto

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

Koreczki śledziowe

przepis pani Edyty Sopyły z KGW w Woli Okrzejskiej

Składniki:

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

Salatka warstwowa z tuńczykiem

przepis pani Anety Pszczółkowskiej z KGW Gołaszynianki

Składniki:

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

Ciasto biedronka



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

Składniki na biszkopt:

5 jajek
3/4 szklanki cukru
3/4 szklanki mąki
1/4 szklanki mąki ziemniaczanej
szczypta soli

Składniki na krem śmietankowo-owocowy:

600 ml śmietanki kremówki 30-36%
400 g owoców (jagody, borówki amerykańskie, maliny, truskawki mogą być mrożone)
pół szklanki cukru
4 łyżki żelatyny
1/3 szklanki wody
Dodatkowo:
1 galaretka truskawkowa
400 ml gorącej wody
pół szklanki wiórków kokosowych
pół szklanki jagód lub borówek (lub innych owoców) do dekoracji
1/3 szklanki wody + 1 łyżka soku z cytryny – do nasączenia ciasta

Wykonanie:

Białka jaj ubijamy na sztywno ze szczyptą soli, dodajemy stopniowo cukier i ubijamy, aż piana stanie się gęsta i lśniąca, a cukier rozpuści się. Następnie dodajemy stopniowo żółtka. Mieszmamy obie mąki, przesiewamy do masy w kilku partiach, mieszmamy delikatnie za pomocą łyżki. Ciasto przekładamy na formę wyłożoną papierem 21 na 26 cm. Wkładamy do piekarnika nagrzanego do 170 stopni i pieczemy przez około 30 minut- do suchego patyczka. Biszkopt studzimy i przecinamy na dwa placki. Placki naszczamy wodą wymieszaną z cukrem i cytryną. Owoce myjemy, przekładamy do garnka, zasypujemy cukrem i zagotowujemy kilka minut, aż owoce puszczą sok. Żelatynę wspanujemy do kubeczka, zalewamy wodą, tak, aby była cała zakryta i odkładamy na 10 minut do napęcznienia. Owoce miksujemy na gładki mus. Żelatynę delikatnie podgrzewamy w garnuszku ciągle miesząc i uważając, aby się nie zagotowała, bo straci właściwości żelujące. Rozpuszczoną żelatynę wlewamy do gorącego musu owocowego i dokładnie mieszmamy. Całość studzimy, a następnie układamy do lodówki na około 10-15 minut do lekkiego zgęstnienia – ale uwaga, mus szybko tężeje! Schłodzoną śmietankę ubijamy na sztywno. Szklankę ubitej śmietanki odkładamy do posmarowania wierzchu ciasta. Do większej części ubitej śmietanki dodajemy powoli mus z owoców, mieszmamy powoli, aby zgęstniał (uwaga, szybko tężeje). Pierwszy nasączony biszkopt układamy w foremce do pieczenia i wlewamy na niego krem owocowy. W drugim biszkopcie wycinamy kółka za pomocą kieliszka i układamy go delikatnie na warstwie kremu. Wierzch smarujemy równomiernie pozostałą bitą śmietaną, obsypujemy wiórkami kokosowymi, omijamy wykrojone kółeczka. Całość układamy do lodówki. Galaretkę zalewamy 400 ml gorącej wody. Studzimy ją, a jak zacznie tężeć, to do każdej wyciętej dziurki wkła-

damy po kilka jagód lub borówek, następnie dziurki wypełniamy tężejącą galaretką. Ciasto wkładamy do lodówki na około dwie godziny.

Chlebek czosnkowy



przepis podała pani Bożena Kołodziej z KGW w Woli Okrzejskiej

Składniki:

40 g drożdży
¾ szklanki ciepłego mleka
½ szklanki ciepłej wody
600 g mąki
1 jajko
½ łyżeczki cukru
1 łyżeczka soli
4 łyżki oliwy z oliwek
MASEŁKO
Składniki:
120 g masła
2 utarte ząbki czosnku
3 łyżki posiekanego koperku
3 łyżki posiekanej natki pietruszki
3 łyżki bazylii
1 łyżeczka soli
Masło utrzeć z ziołami i solą.

Wykonanie:

Drożdże rozkruszyć w misce, dodać wodę, mleko, 1 łyżkę mąki, cukier - wymieszać to i zostawić pod przykryciem na 15 minut. Po 15 minutach dodajemy mąkę z solą, wbijamy jajko, mieszmamy i dodajemy oliwę. Wyrabiamy gładkie, elastyczne ciasto. Dzielimy je na 3 części. Każdą część trzeba cienko rozwałkować na prostokąt, posmarować ziołowym masłem na całej powierzchni i pociąć na 4-5 pasków. Każdy pas zwinąć w harmonijkę i układać obok siebie w tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia. Potem odstawiamy chlebek w ciepłe miejsce pod przykryciem na 15 minut. Po tym czasie ciasto wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec 30 minut.

Brzoskwiniowa polana



(przepis pani Bożeny Kołodziej z KGW w Woli Okrzejskiej)

Składniki:

450 g szpinaku mrożonego
3 jaja
1/2 szklanki oleju
3/4 szklanki cukru

2 szklanki mąki pszennej
1 łyżeczka proszku do pieczenia

Wykonanie:

Szpinak rozmrażamy i odsączamy z wody, a następnie blendujemy z olejem. Jaja ubijamy z cukrem do białości. Do masy jajecznej dodajemy szpinak, mąkę i proszek do pieczenia. Miksujemy do połączenia. Blaszkę wykładamy papierem do pieczenia i wlewamy na nią ciasto. Pieczemy ok. 30 minut w temp. 180 stopni.

MASA BRZOSKWINIOWA

Składniki:

4 dojrzałe brzoskwinie lub brzoskwinie z puszeki
250 g sera mascarpone
400 g jogurtu greckiego
4 łyżki cukru pudru
4 łyżeczki żelatyny
ok. 20 sztuk herbatników

Wykonanie:

Żelatynę zalewamy zimną wodą (aby ją przykryła) i odstawiamy do napęcznienia, po czym rozpuszczamy w kąpeli wodnej. Brzoskwinie obieramy, pozabawiamy pestek i kroimy w mniejsze kawałki, a następnie blendujemy z cukrem na gładki mus, na koniec dodając rozpuszczoną żelatynę (brzoskwinie z puszeki kroimy, można dać mniej cukru i postępujemy tak samo). Mascarpone miksujemy z jogurtem wlewamy brzoskwinie, mieszmamy całość i układamy na ostudzone ciasto. Na wierzchu układamy warstwę herbatników.

MASA ŚMIETANOWA

Składniki:

330 ml śmietany 30%
250 g sera mascarpone
2 łyżki cukru pudru
2 łyżeczki żelatyny

Wykonanie:

Żelatynę zalewamy zimną wodą (tak, aby ją przykryła) i odstawiamy do napęcznienia, a następnie rozpuszczamy w kąpeli wodnej. Zimną śmietanę ubijamy z cukrem pudrem, a następnie miksujemy z mascarpone aż się połączy. Żelatynę przelewamy do śmietany i dokładnie mieszmamy. Masę śmietanową układamy na herbatniki.

Galaretka brzoskwiniowa

Składniki:

2 galaretki brzoskwiniowe
4 dojrzałe brzoskwinie (lub brzoskwinie z puszeki)

Wykonanie:

Galaretki rozpuszczamy w 3/4 litra wrzątki. Brzoskwinie obieramy i kroimy w kostkę (brzoskwinie z puszeki kroimy). Tężejącą galaretkę mieszmamy z pokrojonymi brzoskwiniami i układamy na masę śmietanową. Ciasto chłodzimy kilka godzin w lodówce.

oleju lnianym z dodatkiem oleju rzepakowego. łyżkę, którą nakładamy ciasto na patelnię trzeba przed każdym racuszkiem zanurzać w ciepłej wodzie. Na taki placuszek kładziemy łyżeczkę farszu i nakrywamy odrobiną ciasta żeby maku nie było widać. Przekręcamy na obie strony i gotowe. Po osuszeniu na papierowym ręczniku trzeba jeszcze posypać cukrem pudrem.

Marchwiowy kulebiak na ciepło



przepis pani Marianny Bieleckiej z KGW Wola Okrzejska

Składniki na ciasto:

500 g mąki pszennej
50 g świeżych drożdży
1 łyżeczka cukru
200 ml mleka
1 łyżeczka soli
2 jajka
50 g masła
szczypta proszku do pieczenia

Wykonanie:

Do miski wsypać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, zrobić dołek, wkruszyć do niego drożdże i posypać cukrem. Stopniowo wlewać do dołka ciepłe mleko mieszając je z drożdżami i zagarniając do środka kilka łyżek mąki. Przykryć ściereczką i odstawić na ok. 10 minut do wyrośnięcia. Dodać sól oraz jajka i zacząć delikatnie mieszać wszystkie składniki łyżką. Gdy zgrubnie się połączy, dodać roztopione masło lub olej i zacząć wyrabiać składniki. Wyrabiać ciasto przez ok. 10-15 minut, aż ciasto będzie gładkie i elastyczne. Uformować kulę, umieścić ją w misce i odstawić w ciepłe miejsce na ok. 1 godzinę do wyrośnięcia.

Składniki na farsz:

1 kg marchewki
2 cebule
3 łyżki masła
sól, pieprz, 2 listki laurowe, 3 łyżki bułki tartej

Wykonanie:

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

Kulebiaki mają się ładnie zrumieścić. Chwilę odczekać przed pokrojeniem.

Ślodko-śloną brokuł pod pierzynką



przepis pani Maryli Guzek z KGW Toczyska

Składniki:

różyczki brokuła 900 g
ser feta 270 g
żurawina 200 g
słonecznik tuskany 100 g
majonez lub sos czosnkowy (jak kto lubi)

Wykonanie:

Brokuły gotujemy w osolonej wodzie, odcedzamy. Ser kroimy w kostkę lub kruszymy. Na półmisku układamy różyczki brokuła, ser feta, żurawinę, lekko posypujemy słonecznikiem, polewamy majonezem lub sosem czosnkowym. Na wierzch posypujemy resztą słonecznika, dekorujemy żurawiną i różyczką brokuła.

Pierniczki



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

Składniki:

30 dag mąki pszennej
10 dag mąki żytniej
1 szklanka cukru
1 łyżka kakao
1 łyżka sody
przyprawa do piernika
szczypta soli
10 dag masła
10 dag miodu
2-3 jajka

Wykonanie:

Rozpuszczamy w garnku miód, przyprawę do pierników, masło, kakao, cukier, a następnie studzimy. Jajka dodajemy do mąki wymieszanej z sodą – mieszmamy i dodajemy rozpuszczone masło z miodem. Zagniatamy ciasto. Jeżeli ciasto jest rzadkie, należy dosypać mąki. Chłodzimy je kilka minut w lodówce. Stolnicę posypujemy mąką i wałkujemy ciasto na grubość 0,5–1 cm. Wykrawamy pierniki i pieczemy około 15 minut w temperaturze 180 stopni.

Racuszki wigilijne z makiem

przepis od Towarzystwa Przyjaciół Michowa

Składniki:

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



Wykonanie:

Mleko podgrzać, rozpuścić w nim drożdże, dodać pozostałe składniki, wymieszać i odstawić do wyrośnięcia. Nadzienie makowe przygotować jak na makowiec: sparzyć mak, przekręcić przez maszynkę kilka razy, dodać cukier, aromat migdałowy, odrobinę masła. Nadzienie makowe można przygotować wcześniej i zamrozić. Gdy ciasto wyrośnie smażyć na

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

Dzielnny brat poległ na Kaukazie, uczona siostra zmarła we Włoszech

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

Matka, Aleksandra Franciszka (występująca pod imieniem Rozalia) słynęła zaletami rozumu i charakteru, nadając ton warszawskiemu, paryskiemu, petersburskiemu i wiedeńskiemu salonowi. Jej dzieci z małżeństwa z Wacławem Rzewuskim, ekscentrycznym miłośnikiem i badaczem krajów arabskich, pierwowzorem mickiewiczowskiego Farysa, nie miały w życiu szczęścia.

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



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

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

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

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

Ofiara Kaukazu

Najbliższy jej przekonaniom był najmłodszy syn, urodzony w 1811 roku Witold. Ten z kolei, najprawdopodobniej chcąc ratować rodzinny majątek przed carskimi sekwestrami, po upadku powstania listopadowego wstąpił, przy aprobacie matki, do carskiego wojska. O ile przed wojną służba w armii Królestwa Polskiego nie przynosiła ujemny, o tyle później była już uważana za dyshonor. Kiedy Zygmunt Krasiński spotkał przypadkiem na ulicy panię Rzewuskie, siostrę i matkę Witolda, wymawiał im przyjęcie „kirgiskiego” munduru, ale obie twardo odparły zarzuty. Rozalia we wspomnieniach napisze potem o synu, że *...Miał odwagę stanąć ponad narodowymi uprzedzeniami i wstąpić do służby rosyjskiej, pomimo opinii, pomimo szyderstw miotanych przez swoich. Ci, którzy go oskarżali, porównywali do Wallenroda, to znaczy, zdrajcę, tak zamącił był w głowie*

złe obliczony patriotyzm. Witold, pełen odwagi i aktywności, pałał chęcią wyróżnienia się, a wojna na Kaukazie była wystarczająco niebezpieczna, by sprawić, by pożądał wziąć w niej udział... (Za Filipem Kucera). Zginął w 1834 roku na Kaukazie, w potyczce z góralami. Jego oddział stacjonował w Tbilisi. Witold poległ, broniąc swojego posterunku, otrzymał postrzał w pierś podczas próby odbicia działu zdobytego przez napastników. Być może wyróżniał się zwyczajem noszenia na głowie czerwonej czapki krakuski, co czyniło go łatwym celem. Wspomnieć należy, że była to śmierć w dużej części daremna: majątki, zabezpieczeniem przed utratą których miała być służba w armii, tak czy siak uległy konfiskacie.

Małżeństwo z rozsądku

Zbolałej matce pozostała więc tylko córka Kaliksta. Niemcewicz pisał o niej „dowcipna i hoża”. Po śmierci dwóch z trzech braci związek z matką stał się bliski, spędzały dużo czasu i na salonach bywały razem. Miało to zbawienno wpływ, przede wszystkim, na rozwój intelektualny dziewczyny. Biegle władała siedmioma języka-

mi, prowadziła studia nad historią muzyki. Matka planowała jej mariaż z Zygmuntem Krasińskim, co jednak nie doszło do skutku, choć zaowocowało trwałą niechęcią między Kalikstą a Delfiną Potocką. Koniec końców, bardziej z rozsądku niż porywu serca, wyszła za włoskiego arystokratę Micheleangelo Caetani księcia Teano, historyka, polityka i znawcę Dantego. Tu też nie znalazło się miejsce na „żył długo i szczęśliwie”. Zmarła w wieku 31 lat, osierociwszy dwojkę dzieci. Kolejne pokolenie nie utrzymywało już stosunków z Polską, odziedziczony po wuju Leonie kawałek schedy pod Brzeskiem szybko sprzedali. Córka Hersylia przejęła po matce zainteresowania naukowe, była jedną z pionerek włoskiej i nie tylko archeologii, przyjaciółką Stendhala, Balzaca, Gogoła i Liszta. Rozalia, osierocona przez własne dzieci, dożywała swoich dni głównie w Warszawie i zbudowanym przez siebie pałacu w Rozalinie. Pałac w Opolu w 1854 trafił w ręce Iwana Paskiewicza, Niezdów kilka lat później w ręce Kazimierza Wydrychiewicza, a potem rodziny Kleniewskich.

Zbigniew Smółko

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

Między Kowlem i Ostrowem, między Sowietami i Niemcami

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

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



Przedwojenna żydowska orkiestra dęta z Ostrowa

Żydzi nie przyjęli swoich

Na początku 1940 postanowiłem, po wielu kłopotach, wrócić do Kowla. Bronia i ja byliśmy bardzo podekscytowani, kiedy pod koniec października 1939 roku pojechała tam moja szwagierka z mężem Gecelem. Szczególnie udało się im załatwić miejsce do mieszkania u polskiego robotnika kolejowego, ale nie trwało to długo.

Szybko musieli przenieść się do starych baraków kolejowych niedaleko ulicy Kolejowej, które były bardzo prymitywne, nie miały normalnych instalacji i urządzeń. Niestety kowelscy Żydzi nie okazywali wiele zrozumienia ani sympatii dla uciekinierów. Potem, kiedy niemiecka armia weszła do Kowla, wielu Żydów też musiało uciekać i wszyscy zazналиśmy tego samego gorzkiego losu.

W poszukiwaniu chleba

Moja przyszła żona Bronia i ja mieszkaliśmy w domu dawnego więźnia politycznego razem z innymi socjalistami. Z pomocą znajomych szukaliśmy pracy. Pewnego dnia w dwunastoosobowej grupie zostaliśmy wysłani do Zakosiela na Polesiu. Tam znaleźliśmy opuszczony dom i gospodarstwo, które należało do

Polaków, którzy zostali aresztowani, a ich pracownicy się rozeszli. Jednak nie było tam pracy dla nas, czuliśmy, że jesteśmy porzuceni i nikt nie może nam pomóc. Po pewnym czasie, mimo że mieliśmy tam trochę pożywienia, postanowiliśmy to miejsce opuścić. Był luty 1940 roku i chłód i mróz przenikały nas do kości.

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

Wywózka z Kowla

Pewnego dnia w czerwcu 1940 roku doszło w Kowlu, zwłaszcza wśród uchodźców, do dużego zamieszania. Okazało się, że ci, którzy zarejestrowali się na powrót do Polski, licząc, że połączą się ze swoimi rodzinami, zostali otoczeni i zabrani ze swoich domów, zaprowadzeni na stację kolejową, załadowani do wagonów i wywiezieni w głąb Rosji, zamiast do Polski. Łatwo sobie wy-

obrazić ich zaskoczenie i strach, to zamieszanie poruszyło wszystkich. Mój brat i dwie szwagierki zostali aresztowani przez sowiecką policję. Ja wróciłem do Kowla ze Lwowa akurat na czas, żeby się pożegnać i dać im nieco jedzenia i ubrania, kiedy zabierano ich na stację. Kto mógł sobie wtedy wyobrazić, że ci, którzy są deportowani z racji na bzdurną rejestrację, w tym momencie mieli większą szansę na przeżycie niż ci, którzy pozostali na Zachodniej Ukrainie?

Ślub na wygnaniu

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

Zbigniew Smółko

Prezydent Krzysztof Żuk: Polityka zadziałała na niekorzyść Lublina

Jedni dostali miliony, drudzy ani grosza

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

Dotacje na kilkanaście milionów

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

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

Krzysztof Żuk: Decydowały względy polityczne

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

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

Lublin nie dostał dofinansowania m.in. na budowę przedłużenia ulicy Lubelskiego Lipca 80, niezbędnego dla sprawnej obsługi regionalnej komunikacji z Dworcem Metropolitalnym, którego budowa właśnie się zaczyna. Prezydent podkreślił, że brak dotacji przekreśla możliwość realizowania tych inwestycji w najbliższym czasie. Dodał też, że wielokrotnie zwracano się do premiera Mateusza Morawieckiego, żeby podział pomocy w ramach Funduszu Inwestycji Lokalnych odbywał się w oparciu o obiektywne kryteria i na zasadach uwzględniających obciążenia, jakie poszczególne samorządy ponoszą w związku z walką z pandemią.



Krzysztof Żuk, prezydent Lublina

- Rząd kieruje się w tym przypadku swoimi interesami politycznymi i części samorządów po prostu nie zamierza wspomagać

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

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

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

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

inwestycji. Wyłącznie wg klucza partyjnego i politycznego” - napisał na swoim facebooku parlamentarzysta.

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

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

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

Puławy też dostały okrągłe zero

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



Mariusz Filipiuk

starosta bialski

- Żadnych środków nie otrzymał również powiat bialski



Paweł Maj

prezydent Puław

- Puławy nie otrzymały nic. Jest to niezrozumiałe, niesprawiedliwe, służące podziałom

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

dził Kulesza.

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

Będzie jeszcze jeden nabór

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

Joanna Niecko,
Dominik Smagała

Puławianki prześcigają się w pomysłach na nazwę ulicy

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

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

Ulica na cześć kobiet

Na fali strajków kobiet, które

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

– W Puławach cały czas po-

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

Kontrpropozycja – narodowa emancypantka

Kilka dni później inną propozycję, choć również kojarzącą się z prawami kobiet, zgłosiła Klaudia Oliwia Bernat, związana ze środowiskiem narodowym i kibicowskim Wisły Puławy. Postuluje,

by nową ulicę nazwać na cześć Gabrieli Balickiej. Również w tej sprawie trwa zbiórka podpisów pod petycją. Zgodnie z opisem na stronie petycji, Gabriela Balicka była jedną z pierwszych posełek wybranych w 1919 roku do Sejmu i jedną z pierwszych kobiet z wykształceniem uniwersyteckim, z tytułem doktora (1893 r.). Była jednym z najbliższych przyjaciół Romana Dmowskiego. W Sejmie angażowała się m.in. w sprawy oświaty. Była zwolenniczką ograniczenia sprzedaży napojów alkoholowych.

„Patrząc na dzisiejsze Strajki Kobiet organizowane przez środowiska feministyczne, uka-

zuje nam obraz kobiety jako wulgarnej i roszczeniowej, stając się kompletnym przeciwieństwem pierwszych kobiet realnie wpływających i zmieniających tradycyjną rolę kobiety w Polsce, postać Gabrieli Balickiej powinna stanowić wzór dla nas wszystkich. W szczególności kobiet, by brały z niej przykład jak powinna wyglądać dzisiejsza kobieta i w jaki sposób powinna „walczyć” o swoje prawa” – stwierdza inicjatorka petycji na stronie wydarzenia.

Obie nazwy poczekają

Przewodnicząca Rady Miasta Bożena Krygier, informuje że na

razie do rady nie wpłynęły żadne pisma ws. nazw nowych ulic. Gdyby jednak takie wnioski się pojawiły, na razie nie ma możliwości ich spełnienia.

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

Kamil Wąsik

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

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

Zabezpieczają prąd dla respiratorów

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

- Na pierwszym etapie uruchomimy 56 łóżek na oddziale wewnętrznym oraz dziesięć łóżek respiratorowych. SPSK 1 w Lublinie i wojewoda kompletują obecnie personel. On musi zapoznać się z infrastrukturą i odbyć specjalne szkolenia. W przyszłym tygodniu będą jeszcze prowadzone końcowe



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

prace związane z rezerwowym zabezpieczeniem w energię elektryczną oddziału z łózkami respiratorowymi - relacjonuje Lech Sprawka, wojewoda lubelski. - Teoretycznie moglibyśmy uruchomić kilka dni wcześniej

oddział wewnętrzny, ale łóżka respiratorowe to zabezpieczenia dla pacjentów z oddziału, których stan mógłby się nagle załamać. Co prawda, nie ma daleko do innych szpitali, ale z doświadczeń z koronawirusem

wynika, że załamania są bardzo szybkie. Mogłoby się okazać, że pacjenci mogliby umrzeć w drodze - dodaje.

Na początku wojewoda zapowiadał, że szpital tymczasowy będzie gotowy do działania na

przełomie listopada i grudnia. Potem była mowa o przesunięciu terminu o tydzień.

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

Czy w Targach będzie hulał wiatr?

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

- Założeniem szpitala tymczasowego w Lublinie jest to, że będą tam przyjmowani pacjenci najczęściej kierowani z izolacji domowej, którzy po prześwietleniu płuc i podstawowym badaniu zostaną zakwalifikowani do przeprowadzenia terapii antywirusowej - mówi Lech Sprawka.

- Część pacjentów zbyt późno trafia do szpitali, mimo istotnych objawów. Bywa, że jest za późno na łagodniejszą formę terapii przy użyciu leczenia redimsivirem (lek przeciwwirusowy - przyp. red.). Jest duży procent zgonów wśród tych pacjentów. Dlatego apelowałem do lekarzy podstawowej opieki

zdrowotnej, by nie przeoczyli odpowiedniego momentu przekierowania pacjenta do szpitala. To jest właśnie ten pacjent szpitala tymczasowego - przekonuje Lech Sprawka.

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

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

Kolejny moduł

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

Dominik Smagała

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

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

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

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

Gminni liderzy rozwoju

Ideą zestawienia jest wskazanie i promocja gmin, liderów rozwoju społeczno-gospodarczego w woj. lubelskim. Ranking bierze pod uwagę m.in. dochody, wydatki, inwestycje, liczbę przybywających w gminie mieszkańców czy zarejestrowanych firm. Narzędziem oceny jest wskaźnik wyliczony



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

w oparciu o 12 parametrów mierzących potencjał, aktywność, wyniki osiągane przez gminę w sferze gospodarczej i społecznej. Oceniane są wszystkie gminy w regionie z wyłączeniem miast na prawach powiatu, czyli Lublina, Chełma, Zamościa i Białej Podlaskiej.

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

Różnicą zaledwie 0,005 punkta

Gratulujemy czwartej gminie województwa, ale dlaczego poza podium? - pytamy wójta Puchaczowa,

gminy górniczej, jednej z najbogatszych w Polsce.

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

z gminą Konopnica, należy podkreślić, że odbyło się to różnicą zaledwie 0,005 punkta.

Gminy wiejskie i podmiejskie

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



Adam Grzesiuk, wójt Puchaczowa

Wójt kontynuuje: - O ile jednak ten wskaźnik, w stosunku do innych nieprzemysłowych czy rolniczych gmin jest większy, gminy podmiejskie nas w tym przebijają. Z drugiej strony, wygląda na to, że nawet będąc daleko od miasta,

Ranking Gmin Lubelszczyzny 2020

Wyniki:

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

mamy coś do powiedzenia i całkiem nieźle nam to wychodzi. Osiągamy parametry porównywalne ze wskaźnikami sypialni dla miasta wojewódzkiego i wypadamy korzystnie na tle innych gmin.

Jolanta Chwałczyk

Posłanka nie wpuszczona na kontrolę, kolejne fakty w sprawie GITD

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

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

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

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

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

„Nie było nikogo”

Sprawą zainteresowała się Monika Pawłowska, posłanka Lewicy, która chciała w tej sprawie w ubiegłym tygodniu przeprowadzić w bialskim oddziale GITD kontrolę poselską.

Pawłowska opowiada, jak to wyglądało. Okazuje się, że nie zastała ani siostry posła Stefaniuka (zastępcy naczelnika), ani naczelnika. Jak mówi „przeszkadzano jej w wykonywaniu mandatu poselskiego”.

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

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

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

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

Nie powinna dostać awansu

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

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



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

śmie.

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

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

Same pozytywne oceny

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

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

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

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

Nie zgłaszał zastrzeżeń

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

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

(McM)

Covid traci na ostrości?

Ubywa pacjentów „pozytywnych”, ale niepokoi liczba zgonów.

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

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

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

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

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

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

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

Marek Pietrzela

Kradł pieniądze z myjni samochodowej

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

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

została na 130 złotych.

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

– Sprawca wyrwał metalowe drzwiczki zabezpieczające panel sterowania. W tym jednak przy-

padku nie dokonał kradzieży z uwagi na brak środków. Jednak powstałe straty oszacowane zostały na kwotę 500 złotych. Do tego zdarzenia doszło pod koniec sierpnia bieżącego roku na terenie powiatu siedleckiego – mówi kom. Barbara Salczyńska-Pyrchla, rzecznik KMP w Białej Podlaskiej.

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

(McM)

Dali się nabrać i stracili tysiące złotych

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

W ostatnich dniach bialscy policjanci zostali powiadomieni o kolejnych oszustwach. We wszystkich trzech przypadkach sposób działania sprawców był taki sam. Złamali zabezpieczenia do komunikatora internetowego i w imieniu znajomych wysyłali wiadomości do pokrzywdzonych informując, iż pilnie potrzebują

pieniędzy. Proponowali też łatwy sposób przelania gotówki poprzez wygenerowanie numeru kodu Blik w systemie płatności elektronicznej.

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

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

(McM)

Szpital zachęca do bezpłatnych szczepień

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

(McM)

Podlasie pomaga dzieciom z Mań

Prezes przekazał konsolę, Kocioł koszulkę

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

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

Czas świąteczny to czas wyjątkowy, gdzie wiele grup społecznych może się zjednoczyć w do-

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

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

dla Domu Dziecka.

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

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



Chcesz mieć taką koszulkę Kamila Kocioła? Weź udział w licytacji

lubią i chcą pomagać - mówi Ernest Jaroszek, wiceprezes Podlasia Biała Podlaska.

mp

Trzecioliigowcy wznowią grę w lutym

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

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

TERMINARZ RUNDY

WIOSENNEJ

(27/28 lutego)

Podlasie - Orłęta

(06/07 marca)

Cracovia II - Podlasie

Orłęta - KSZO

(13/14 marca)

Podlasie - Stal St.

Wólczanka - Orłęta



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

(20/21 marca)

Orłęta - Jutrzenka

Podlasie - pauza

(27/28 marca)

Podlasie - Avia

Korona II - Orłęta

(3 kwietnia)

Podlasie - Podhale

Orłęta - Hetman

(10/11 kwietnia)

KSZO - Podlasie

Chelmskianka - Orłęta

(14 kwietnia)

Podlasie - Wólczanka

Orłęta - Wisłoka

(17/18 kwietnia)

Jutrzenka - Podlasie

Lewart - Orłęta

(24/25 kwietnia)

Podlasie - Korona II

Orłęta - Siarka

(28 kwietnia)

Hetman - Podlasie

Wisła S. - Orłęta

(02/03 maja)

Podlasie - Chelmskianka

Orłęta - KS Wiązownica

(08/09 maja)

Wisłoka - Podlasie

Stal K. - Orłęta

(15/16 maja)

Podlasie - Lewart

Orłęta - ŁKS Łagów

(19 maja)

Siarka - Podlasie

Wisła P. - Orłęta

(22/23 maja)

Podlasie - Wisła S.

Orłęta - Sokół

(29/30 maja)

KS Wiązownica - Podlasie

Podhale - Orłęta

(3 czerwca)

Podlasie - Stal K.

Cracovia II - Orłęta

(05/06 czerwca)

ŁKS Łagów - Podlasie

Orłęta - Stal St.

(12/13 czerwca)

Podlasie - Wisła P.

Orłęta - pauza

(19/20 czerwca)

Sokół - Podlasie

Orłęta - Avia

Ligowcy zagrają już w marcu

Wydział Gier

Lubelskiego Związku

Piłki Nożnej -

Delegatura w Białej

Podlaskiej poinformował o terminach

rozgrywek, których jest

organizatorem.

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

TERMINY KLASY O

14. kolejka 27/28 marca

15. kolejka 10/11 kwietnia

16. kolejka 17/18 kwietnia

17. kolejka 24/25 kwietnia

18. kolejka 01/02 maja

19. kolejka 08/09 maja

20. kolejka 15/16 maja

21. kolejka 22/23 maja

22. kolejka 29/30 maja

23. kolejka 03 czerwca

24. kolejka 05/06 czerwca

25. kolejka 12/13 czerwca

26. kolejka 19/20 czerwca

TERMINARZ KLASY A - gr. I

12. kolejka - 10/11 kwietnia

13. kolejka - 17/18 kwietnia

14. kolejka - 24/25 kwietnia

15. kolejka - 01/02 maja

16. kolejka - 08/09 maja

17. kolejka - 15/16 maja

18. kolejka - 22/23 maja

19. kolejka - 29/30 maja

20. kolejka - 05/06 czerwca

21. kolejka - 12/13 czerwca

22. kolejka - 19/20 czerwca

TERMINARZ KLASY A - gr. II

12. kolejka - 10/11 kwietnia

13. kolejka - 17/18 kwietnia

14. kolejka - 24/25 kwietnia

15. kolejka - 01/02 maja

16. kolejka - 08/09 maja

17. kolejka - 15/16 maja

18. kolejka - 22/23 maja

19. kolejka - 29/30 maja

20. kolejka - 05/06 czerwca

21. kolejka - 12/13 czerwca

22. kolejka - 19/20 czerwca

TERMINARZ KLASY B - gr. I

11. kolejka - 17/18 kwietnia

12. kolejka - 24/25 kwietnia

13. kolejka - 01/02 maja

14. kolejka - 08/09 maja

15. kolejka - 15/16 maja

16. kolejka - 22/23 maja

17. kolejka - 29/30 maja

18. kolejka - 05/06 czerwca

19. kolejka - 12/13 czerwca

20. kolejka - 19/20 czerwca

TERMINARZ KLASY B - gr. II

11. kolejka - 17/18 kwietnia

12. kolejka - 24/25 kwietnia

13. kolejka - 01/02 maja

14. kolejka - 08/09 maja

15. kolejka - 15/16 maja

16. kolejka - 22/23 maja

17. kolejka - 29/30 maja

18. kolejka - 05/06 czerwca

19. kolejka - 12/13 czerwca

20. kolejka - 19/20 czerwca

mp

Gracze Orłąt i TOP-u w kadrze

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

Selekcjoner Daniel Krakiewicz przyglądał się kilku zawodnikom

mp

Laura wśród wyróżnionych

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

mp

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

Rosną nam gwiazdy

13 grudnia w Białej Podlaskiej odbyła się konsultacja szkoleniowo-selekcyjna dla zawodników w kat. U-12 (rocznik 2009).

Szansę zaprezentowania swoich umiejętności od Tomasza Iwana otrzymali gracze z naszego regionu.

Lista powołanych: Szymon Twarowski, Filip Czmielowski, Kacper Kurkowski, Krystian Ko-



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

łodziejczak, Michał Kozłowski (wszyscy TOP-54 Biała Podlaska), Rafał Wierchowski, Szymon Woźniak, Michał Zabłocki, Mikołaj Orzełowski (wszyscy

Orłęta Łuków), Szymon Lewczuk (UKS Jedynka Terespol), Dawid Wziątek, Bartosz Mirosław, Kornel Porczyński, Mateusz Dobruk (wszyscy Orłęta

Radzyń Podlaski), Błażej Woch, Patryk Ostapiuk (obaj Huragan Międzyrzec Podlaski), Kacper Król (Sokół Adamów), Mikołaj Krzeski, Szymon Hukaluk (obaj Grom Kąkolewnica), Szymon Niemyski, Maciej Kajka, Paweł Mikołajczuk, Dawid Radomiński (wszyscy Champion Biała Podlaska), Dawid Krępski, Jakub Naumiuk (obaj Agrotex Milanów), Gabriel Wrzesiński, Kazimierz Łapiuk, Radosław Małek (wszyscy Victoria Parczew).

mp

Ogólnopolskie wyróżnienie dla małych i dużych sportowców z Kąkolewnicy. Piłka nożna to nie tylko gra

Piłka, fair play, ekologia, zabawa - szkoła w Kąkolewnicy robi to dobrze

Drugie miejsce w ogólnopolskiej rywalizacji z drużynami ze wszystkich województw w FAIR PLAY PROGRAMIE przypadło teamowi z Kąkolewnicy i Trzebieszowa. Zorganizowano dwadzieścia trzy imprezy z udziałem uczniów młodszych klas szkoły podstawowej. Rozgrywając nietypowe mecze piłki nożnej, dzieci uczyły się zasad fair play i o ekologii.

W internetowej formule 28 listopada podsumowano całoroczną, ogólnopolską pracę i rywalizację w ramach Fair Play Programu. Wysiłek podjęty przez nauczycieli i młodzież z Zespołu Szkół w Kąkolewnicy zaowocował drugą lokatą.

O co chodziło?

Część punktów zdobywało się za organizację turniejów piłkarskich. Były to nietypowe rozgrywki: przed meczami mali piłkarze siadali w kółku i ustalali zasady, jakimi będą się kierować. Najczęściej rozmawiano wtedy o fair play, unikaniu agresji, wzajemnym szacunku. Umawiano się też, że np. gol strzelony przez dziewczynę liczy się podwójnie itd. Za dotrzymanie takich zobowiązań były dodatkowe punkty. Mocno podkreślanym aspektem była ekologia i dbałość o klimat: hasłem przewodnim działań było „Życie na łądzie”. W związku z tym razem posprzątno stadion,



Do sukcesu przyczyniła się grupa wolontariuszy, uczniów starszych klas szkoły podstawowej, którzy chętnie w czasie turniejów opiekowali się młodszymi kolegami i sędziowali zawody. Najbardziej zaangażowani w organizację zajęć byli uczniowie: z klasy VIII b - Hanna Nurzyńska, Filip Gomółka, Brajan Stefański, Aleksander Ozimiński, z klasy VII a - Amelia Gomółka, Julia Zalewska, Jowita Gołoś, Eric Klimkowski, Patryk Zakrzewski, Hubert Wierzbicki, Kamila Rosińska, Martyna Komoń, Wiktoria Wardziak oraz Olga Płudowska i Iwona Krasuska wolontariuszki z Orlika w Trzebieszowie

zorganizowano owocny konkurs plastyczny. Sport okazał się świetną metodą łączenia działań wychowawczych i edukacyjnych.

Wspólna praca popłaca

Liderowi projektu, nauczycielowi wychowania fizycznego ze szkoły w Kąkolewnicy Jackowi Karwowskiemu udało się skupić wokół niego silną grupę wsparcia. - Fair Play Program uczy i zachęca, jak można mobilizować innych, współpracować z wieloma ważnymi dla lokalnej społeczności osobami, instytucjami publicznymi takimi jak szkoła czy klub

sportowy po to, by budować więzi międzyludzkie, pokazać, że otaczające ich rzeczy i sprawy są ważne, a napotykanne problemy i wyzwania można pokonywać i rozwiązywać razem - podkreśla Karwowski i skrupulatnie wymienia: wspierały nas Fundusz Inicjatyw Obywatelskich Narodowy Instytut Wolności - Centrum Rozwoju Społeczeństwa Obywatelskiego, FIFA Foundation, Streetfootballworld, Fundacja ORLEN, Urząd Gminy Kąkolewnica, Zespół Oświatowy w Kąkolewnicy, Lesovia Trzebieszów, Lokalna Grupa Działania „Zapiecek”, UKS Victoria Kąkolewnica, OSP Kąkolewnica władze samorządowe gminne

i powiatowe, nauczyciele z Zespołu Szkół w Kąkolewnicy - każdy znalazł sposób i chęć, żeby jakoś wesprzeć, okazać życzliwość, spotkać się z dziećmi, ufundować nagrody, pomóc w organizacji. Pokazaliśmy, że w jedności siła.

Dużi pomagali małym

Podczas organizacji zajęć łącznie wzięło udział 52 wolontariuszy i wolontariuszek, w tym 29 dziewcząt i 21 chłopców z Zespołu Oświatowego w Kąkolewnicy oraz dwie dziewczyny z Trzebieszowa. Przeprowadzono 23 zajęcia dla dzieci i młodzieży, w tym 16 zajęć

w Zespole Oświatowym w Kąkolewnicy oraz siedem zajęć na Orliku w Trzebieszowie. Nie było to łatwe, biorąc pod uwagę obecną sytuację związaną z obostrzeniami wynikającymi z COVID 19.

- Kolejny raz pokazaliśmy, że w „zespołe siła” i wspólnie możemy osiągnąć sukces, jakim jest zadowolenie i radość na twarzach najmłodszych piłkarzy i piłkarek z Kąkolewnicy oraz Trzebieszowa. Dzięki udziałowi w Fair Play Programie jesteśmy przykładem dla innych poprzez włączanie się w nowe programy promujące zdrowy styl życia oraz dbałość o poprawę relacji międzyludzkich i rówieśniczych



Jacek Karwowski

Sukces jest ogromny

Wśród 16 województw i 20 lokalizacji z całej Polski w FAIR PLAY PROGRAMIE jako drużyna FAIR PLAY Kąkolewnica & Trzebieszów uzyskali wynik 96 punktów, co dało nam w rezultacie II miejsce w TOP 3 całej imprezy, ex aequo z drużyną Rudniki. Otarliśmy się dosłownie o I miejsce z różnicą 10 pkt, które zdobyła drużyna z Nowej Góry. Jest to wspaniały wynik naszej drużyny

Animator projektu, nauczyciel wychowania fizycznego z Kąkolewnicy, Jacek Karwowski, podkreśla: - Przekazaliśmy młodzieży, że warto mieć więcej szacunku do siebie i innych, że trzeba więcej dialogu i więcej współpracy, więcej zaangażowania w czynieniu dobra i więcej wspólnych działań oraz więcej wrażliwości na świat.

promując grę w piłkę nożną od najmłodszych lat - podkreśla Karwowski.

Zbigniew Smółko

Mikołajek nie było, ale prezenty dotarły



Co roku o tej porze Radzyńskie Sportowe Centrum Taekwon-do zapraszało zawodników, kibiców i przyjaciół na Turniej Mikołajkowy, w czasie którego rywalizowało i bawiło się nierzadko nawet 250 adeptów. Tym razem COVID nie pozwolił na wielką galę i podtrzymanie dziesięcioletniej tradycji. Do najmłodszych zawodników „Tygrysów” podarunki od św. Mikołaja jednak dotarły. Każdy wyposażony został w klubowy „komin” oraz pyszne sportowe, zdrowe przekąski ufundowane przez zaprzyjaźnioną firmę.

Orliki Gromu drugie w Międzyrzecu



Drużyna orlików starszych Gromu Kąkolewnica pod opieką trenera Łukasza Wysokińskiego, grająca w składzie: Julia Strakłowiec, Maciej Mościcki, Gabriel Buczyński, Nikodem Chud, Filip Ochijewicz, Robert Pietruszka, Szymon Zalewski, Jakub Majczyzna, Bartosz Borkowski zajęła 2. miejsce w Mikołajkowym Turnieju Mosir Cup 2020 w Międzyrzecu Podlaskim. Po wyjściu ze swojej grupy z 1 miejsca trafiła do grupy mistrzowskiej. W całym turnieju orliki z Kąkolewnicy wygrały 4 mecze, 1 zremisowały i 1 przegrały.

Pomóż z AZ BUDem!

Dobłą akcję rozgrywa Podlasie Biała Podlaska, ładnie do gry włączył się AZ BUD Komarówka Podlaska. Razem pomagają podopiecznym Domu Dziecka w Maniach.

Przedświadczenia akcję zbierania słodczych, artykułów higienicznych, zabawek, zeszytów, i innych rzeczy przydatnych w szkole rozpoczęło Podlasie, ale szybko okazało się, że czynienie dobra jest zaraźliwe. Swoją gróską postanowił dołożyć też AZ BUD Komarówka Podlaska. Po pierwsze to dobre chłopcy są, a po drugie wiedzą, że dobro wraca, a trochę życzliwości Opatrzności w wiosennej walce o awans do okręgówki na pewno się przyda. Do soboty, 19 grudnia, każdy może przynieść swoje dary do miejsca zbiórki w sklepie AZ BUD Andrzej Zieniuk przy ul. I Armii Wojska Polskiego w Komarówce, potem zostaną przekazane do adresatów.

Zbigniew Smółko

Pałac Potockich - ogłoszony przetarg i 4 mln zł od rządu

Sasin: Radzyń magnesem dla turystów z Polski i Europy

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

Co będzie w pałacu?

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

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

Styl barokowy i gastronomia

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

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

Znajdzie się tam miejsce dla wystaw i ważnych spotkań.

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

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

Pracownicy multimedialne

Jeśli chodzi o część zachodnią korpusu głównego, będzie ona przeznaczona przede wszystkim dla multimedialistów. Planowane jest powstanie studia nagrań dźwięko-



Pałac Potockich w Radzynie Podlaskim

wych i filmowych, galerii fotograficznej, archiwum dla działalności fotograficznej i filmowej.

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

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

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

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

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

Wiele koncepcji zagospodarowania wnętrza

Jeszcze w 2018 roku mówiło się, że na piętrze korpusu głównego miało powstać muzeum przypominające dzieje pałacu

i regionu. Oprócz stałych i czasowych ekspozycji miały być w nim organizowane koncerty i żywe lekcje historii.

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

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

Wizytówka szlacheckiej Rzeczypospolitej

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

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

– Przez kilka lat doprowadzimy do tego, że będzie tu wspaniałe centrum kulturalne, które będzie ściągać do Radzyna turystów nie tylko z całej Polski, ale i Europy, którym będzie łatwiej tu dotrzeć, autostradą A2, która będzie prze-

biegać obok Radzyna – zapowiadał Sasin.

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

Wsparcie od rządu

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

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

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

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

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

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

Jakub Hapka



Jacek Sasin

wicepremier /wypowiedź z 26.06. 2020 r./

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



Jerzy Rębek

burmistrz Radzyna

Wymogi unijnego przetargu

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

DOTYCHCZASOWE KOSZTY (DO 2019 R.)

PAŁAC:

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

OPRACOWANE PROJEKTY DOTYCZĄCE PAŁACU I JEGO OTOCZENIA:

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

ZAŁOŻENIA PRZETARGU:

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

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

Dyskusja o podatku rolnym wywołała burzę

Kłótnia o 2 zł podwyżki w czasach kryzysu

GINA KĄKOLEWNICA: Siegnąć do kieszeni rolników, czy może obciąć pieniądze kulturze? Radnych gminy Kąkolewnica mocna podzieliła uchwała w sprawie obniżenia średniej ceny skupu żyta przyjmowanej do obliczenia podatku rolnego na 2021 rok.

2 zł podwyżki to 60 tys. zł w budżecie

- Pracując ponad 10 lat w Ośrodku Doradztwa Rolniczego, sama mając kilkanaście hektarów ziemi, wiem, jaka jest sytuacja rolników - skomentowała projekt uchwały wójt Anna Mróz. Radni otrzymali wykaz gmin ościennych - prawie we wszystkich podatkach Kąkolewnica ma najniższe opłaty. Podatek rolny wynosił dotychczas 38 zł, propozycja to podniesienie go do 40 zł.

„Droga gruntowa do każdego gospodarstwa”

- W efekcie z hektara wyjdzie 5 zł więcej - przedstawiła projekt wójt. - 2-3 miesiące temu nie bez powodu wpadliśmy na pomysł, żeby sołtysi wystąpili do urzędu z propozycjami, które drogi gruntowe chcieliby wyremontować.

Mróz przyznała, że bardzo zależy jej na wprowadzeniu w gminie programu „Droga gruntowa do każdego gospodarstwa”. - Odezwo rolników był bardzo dobry - informowała wójt, tłumacząc, że realizacja projektu wymaga znalezienia pieniędzy w budżecie. Niewielka podwyżka podatku miała by przynieść dodatkowe 60 tys. zł.

Pieniądze z podatku rolnego na drogi

- Nie jest łatwo wykonać drogi wszędzie tam, gdzie mieszkańcy, sołtysi i radni chcieliby, niezależnie od planów, poszerzenia, wyrównania, nawiezienia gruzu

lub tłucznia. Wszystkim nam powinno zależeć, aby te drogi do gospodarstw zostały zrobione - uzasadniała wójt.

- Inne samorządy od lat podnoszą stawkę podatku. Apeluję, żebyśmy znaleźli pieniądze dla rolników potrzebujących tych dróg - zwróciła się do radnych Mróz. - Jestem za podniesieniem stawek. Tym bardziej, że odczuwamy skutki pandemii - są mniejsze wpływy z PIT, CIT czy z innych podatków. Uchwała zakłada obniżenie średniej ceny skupu żyta z 58,55 zł do kwoty 40,00 zł za decytonę. Stanowi to podstawę do obliczenia przyszłorocznego podatku rolnego.

Kara: drogi i tak są poprawiane

- Drogi wymagają remontu, ale co roku są w miarę poprawiane, także z tegorocznego budżetu - skomentował radny Ryszard Karaś. Zaapelował do kolegów, by nie podnosić kwoty podatku rolnego, ale także wysokości opłat od nieruchomości i środków transportu. Uzasadniał to niższymi cenami za płody rolne, które otrzymują rolnicy i trudnością znalezienia pracy przez mieszkańców gminy. - Sąsiednie gminy nie podniosły podatku w tym roku. Proponuję pozostawić wszystkie podatki na niezmiennym poziomie - apelował Karaś.

Poprawiać drogi nie „w miarę”, ale solidnie

- Nie podnosimy podatków transportowcom. Sam pan zasugerował, że drogi robione są „w miarę”. Ale są tacy, którzy mają ciężki sprzęt. Jak przejadą po takiej drodze, to nasze sypanie tłuczniem niewiele daje. Chciałabym, żeby to było solidne przez 3-4 lata - ripostowała wójt Anna Mróz, dowodząc, że potrzeba na to nawet 200-300 tys. zł.

- Drogi trzeba poprawiać w miarę możliwości, podatek to



Anna Mróz
wójt gm. Kąkolewnica

Kadencja trudnych decyzji

- Skąd brać pieniądze na inwestycje? Państwo o tym decyduje. Bardzo bym chciała, jeśli będziecie prosić o inwestycje, żebyście wskazali, skąd mamy na to brać. W 2021 r. planujemy remont w Lipniakach. Moim celem jest, by do końca roku zrobić tę drogę. Proszę mi wskazać, skąd mam wziąć pieniądze? Zadużać się?

sprawa radnych - utrzymywał swoje stanowisko Karaś.

Niewielka podwyżka

- Panie radny Grzeszyk, jest pan tu drugą kadencję. Jest pan w stanie sobie przypomnieć, ile razy, jako radny w poprzedniej kadencji, podnosił podatki? - włączył się do dyskusji radny Leszek Jóźwiak.

Przekonywał, że dotąd samorząd starał się, by nie było drastycznych podwyżek. - Podatki nie były podnoszone, co z tego wynika? Nic nie było robione. Teraz ktoś chce coś zrobić, więc niedużo, ale trzeba podnieść - argumentował Jóźwiak, nawiązując do słów pani wójt o pieniądzach na planowane inwestycje.

Grzeszyk: czas kryzysu

- Wiem, że pieniądze są potrzebne, ale mamy czas kryzysu - odpowiedział radny Krzysztof Grzeszyk. - W dobie kryzysu war-



Piotr Jezierski
radny

Szukajmy oszczędności wszędzie

- Może pieniędzy należy szukać w reformie biblioteki i GOK-u? 650 tys. zł w skali roku przeznaczamy na GBP i ośrodek kultury. Ile osób tam pracuje? Ile przychodzi dzieci? Jak to wszystko działa? Jeśli szukamy oszczędności w jednym punkcie, trzeba szukać i w innym

to pomóc mieszkańcom. Wiem, że to ciężkie sprawy dla gminy, ale musimy też dbać o mieszkańców - argumentował. - Jeśli nie zrobimy jednej drogi, to nikomu włos z głowy nie spadnie.

- A jak nie zrobimy drogi na Mościskach? - włączył się w dyskusję przewodniczący Rady Gminy, Mariusz Majczyzna. - Wtedy podatki ze wsi znacznie się uszczuplą - odpowiedział radny Piotr Jezierski. Poprosił wójt, aby nie łączyć podatku rolnego z utwardzaniem dróg czy zmianą oświetlenia.

- Wyższe podatki w sąsiednich gminach były ustalane rok czy dwa lata wcześniej. W tym roku nie podwyższają - ripostował Jezierski, sugerując, że rolnicy mają niższe zyski.

- Niech pan wskaże, jakie rolnik ma straty ze względu na pandemię - kontrował radny Jóźwiak. - Mniejsze plony? Jeśli chodzi o cięcia, wszędzie słyszymy: pandemia. Owszem, są jakieś straty, ale jaki wpływ ma pandemia na



Leszek Jóźwiak
radny

Podwyżka nie jest drastyczna

- Są zaszłości, sam nie jestem zwoleńnikiem, żeby „uciskać” rolników, ale rok temu, gdy omawialiśmy ten temat, też była propozycja 40 zł. Wtedy poszliśmy na kompromis, ustaliliśmy 38 zł

dochody rolnika? - pytał.

- Proszę spojrzeć, jak rząd wspiera przedsiębiorców - odpowiedział Jezierski. - Rolnik wcale nie ma tak samo. - Jest pan niesprawiedliwy - zwrócił mu uwagę przewodniczący Majczyzna. Poproszony o wskazanie, jaka pomoc trafia do rolników, odpowiedział: - Rząd wspiera hodujących trzodę chlewną.

Później poparła go pani wójt. - Chryzantemy (akcja wsparcia producentów - dop. red.), weszliśmy w to, żeby pomóc. Można też składać wnioski o odszkodowanie w związku z pandemią i ze względu na klęski żywiołowe - argumentowała.

Było 721, będzie 780 tysięcy

Jezierski dopytywał, ile skorzysta gmina na podwyższeniu podatku o 2 zł za kwintal? - Ok. 60 tys. zł rocznie - potwierdziła skarbnik gminy, Agnieszka Fijałek-Ładna. - Z podatku rolnego gmina w 2021



Krzysztof Grzeszyk
radny

Jednym podnosi się podatki, drugim nie

- Stwierdziła pani, że transportowcom nie podnosi pan podatku. Nie może być tak, że jednym podnosi się podatki, a drugim nie. Rolnicy są też ludźmi i uważam, że jeśli pani nie podnosi „transportowi”, to i rolnikom nie można podnosić

r. planuje uzyskać 721 780 zł. Jeśli przyjmiecie stawkę 40 zł, będzie to ok. 780 tys. zł.

650 tys. zł na kulturę - dużo czy mało?

Odnosząc się do szukania oszczędności w GOK-u, wójt przypomniała, że jej poprzednik Czesław Pękała odnowił budynki z zewnątrz. - Teraz, od dwóch tygodni, pracownicy razem z panią dyrektorem własnymi rękami odnawiają wnętrze - zwróciła uwagę Mróz. - W bibliotece też nie siedzą z założonymi rękami.

- Nie mam nic do pracowników GOK-u - zastrzegł Jezierski. - Jednak w niektórych miejscowościach dzieci nie ma, a pracownicy są - nie wiem, jak oni pracują, pensje są wypłacane. 650 tys. zł to bardzo dużo. A my tu rozmawiamy o 60 tysiącach, 1/10 tej kwoty. Za kwotę 40 zł (o 2 zł wyższą od dotychczasowej) głosowało 8 radnych, 4 było przeciwnie, jeden wstrzymał się od głosu.

Jakub Hapka

Z Y C Z E N I A

Świąt Bożego Narodzenia
wypełnionych radością i miłością,
niosących spokój i odpoczynek.
Nowego 2021 Roku spełniającego
wszystkie marzenia, pełnego optymizmu,
wiary w lepsze jutro.
zyczą

Przewodnicząca Rady Gminy
Komarówka Podlaska
Joanna Krupska

Wójt Gminy
Komarówka Podlaska
Irreneusz Demianiuk

Na zbliżające się Święta
pragniemy złożyć życzenia
przeżywania Bożego
Narodzenia
w zdrowiu, radości i ciepłej
rodzinnej atmosferze.
Kolejny zaś rok niech będzie
czasem pokoju
zyczą

Przewodniczący
Rady Gminy Wołyń
Krzysztof Barszczewski

Wójt Gminy Wołyń
Tomasz Jurkiewicz

Druga edycja projektu „Energia odnawialna”

W związku z realizacją projektu „Energia odnawialna w Gminie Ulan-Majorat – II edycja” wójt informuje, że jest jeszcze możliwość zgłoszenia się do projektu i wystąpienie o montaż instalacji solarnych.

Szacowany wkład własny mieszkańca wynosi:

- instalacja 2 panele, zasobnik 250 l – 4 887,27 zł,

- instalacja 3 panele, zasobnik 350 l – 5 134,27 zł.

Szacowany wkład własny może ulec zmniejszeniu.

Dofinansowanie wynosi 55 proc. kosztów kwalifikowalnych. Podatek VAT od instalacji oraz uzyskanej dotacji pokrywa gmina.

Ilość zestawów jest ograniczona, dlatego decydujące znaczenie ma kolejność zgłoszeń do projektu.

Szczegółowe informacje można uzyskać pod numerem telefonu: 83 351 80 69 wew. 45.

Jakub Hapka

„Żyj i pracuj tak, aby ślady twoich stóp przetrwały ciebie”

Wspominamy ks. Jerzego Kalickiego. Był proboszczem parafii Narodzenia NMP w Woli Osowińskiej

Gm. Borki: Zmarł ks. Jerzy Kalicki, mieszkający ostatnio w Domu Księżych Emerytów w Opolu Nowym koło Siedlec. Od 11 sierpnia 2002 r. do 21 sierpnia 2014 roku był proboszczem parafii Narodzenia NMP w Woli Osowińskiej. W ubiegłym roku świętował 50-lecie kapłaństwa.

Uroczystości pogrzebowe odbyły się 2 grudnia w Witorożu. Mszę św. koncelebrowali ks. bp Henryk Tomasik – ordynariusz diecezji radomskiej oraz ks. bp Grzegorz Suchodolski, biskup pomocniczy diecezji siedleckiej.

Wola Osowińska dziękuje za 12 wspaniałych lat

Zmarłego kapłana żegnała rodzina, byli parafianie oraz księża. W homilii, którą wygłosił ks. biskup Henryk Tomasik, kolega kursowy śp. ks. Jerzego Kalickiego, padły słowa podziękowania za jego kapłańską posługę.

Do podziękowań przyłączył się również w imieniu parafian z Woli Osowińskiej, obecny proboszcz ks. kan. Stefan Kurianowicz.

- Gdy ksiądz kanclerz przysłał mi wiadomość SMS z informacją o śmierci ks. Jerzego, wielu moich parafian postanowiło przybyć tutaj, by uczestniczyć w jego ostatniej drodze i w ten sposób podziękować mu za 12-letnią obecność w parafii, za jego pracę duszpasterską, duchową i wszelkie starania, by parafia była jeszcze piękniejsza i bardziej postrzegana w naszej diecezji - przypominał.

Oprawę muzyczną podczas

mszy dał chór z Woli Osowińskiej, o powstanie którego zabiegał przed laty ks. Kalicki.

„Pożegnać kogoś po raz ostatni na tej ziemi nie jest łatwo”

Był proboszczem w dwóch parafiach. Cztery lata, od roku 1988, parafii Radcze. Jednak to z kolejną związał swoje życie na 12 lat, aż do przejścia na emeryturę.

- Ze smutkiem przyjęliśmy wiadomość o odejściu do domu Pana wieloletniego proboszcza naszej parafii, księdza Jerzego Kalickiego - wspomina jeden z parafian z Woli Osowińskiej, a zarazem kościelny, Artur Firla. - Pożegnać kogoś po raz ostatni na tej ziemi nie jest łatwo. Szczególnie wtedy, gdy z osobą tą mieliśmy możliwość stykania się często i była nam bliska - dodaje.

„Posyłam was na pracę bez nagrody”

- Poproszono mnie, abym w imieniu całej naszej społeczności parafialnej pożegnał naszego drogiego zmarłego - rozpoczął wspomnienie Artur Firla. - Długo się zastanawiałem od czego zacząć. Nie ukrywam, że z pomocą przyszedł mi ksiądz proboszcz kan. Stefan, mówiący o skromności i pokorze księdza Jerzego. Wtedy przypomniałem sobie słowa pewnej pieśni:

*Posyłam was na pracę bez nagrody,
Na ciężki, twarde i niewdzięczny trud,
Nierozumienie, drwiny i obmowy,
Posyłam was ścieżką między ludźmi.*

Nie jeden parafianin sięgnął dziś myślami wstecz, aby przypomnieć sobie rok 2002, w którym



Ks. Jerzy Kalicki - był proboszczem parafii w Woli Osowińskiej w latach 2002-2014. Z racji osiągnięcia wieku kanonicznego (70 lat) został zwolniony z urzędu proboszcza z dniem 20 sierpnia 2014 r. i przeszedł na emeryturę. Zamieszkał w Łukowie i od 1 października 2014 r. został kapłanem w domu Sióstr Nazaretanek przy ul. 11 Listopada. Tę posługę pełnił do 14 czerwca 2018 r. Rok później przeżywał złoty jubileusz (50 lat) kapłaństwa, razem z kolegami z roku święceń, którzy zgromadzili się w katedrze siedleckiej, a wśród nich obecny był ks. bp Henryk Tomasik, biskup radomski

to ksiądz Jerzy przybył do naszej parafii. Nie było to dla niego łatwe zadanie, gdyż obejmował parafię po budowniczym naszej świątyni, księdzu kan. Janie Madeju. Jednak z czasem parafia zyskała wiele łask z daru jego kapłaństwa. Dzisiaj z pewnością każdy z nas rozumie słowa: „Żyj i pracuj tak, aby ślady twoich stóp przetrwały ciebie”. W naszej pamięci ksiądz Jerzy pozostanie jako kapłan doskonale godzący swoje obowiązki dusz-

pasterskie z tymi, jakie wynikały z funkcji proboszcza parafii. Przez 12 lat sprawowania posługi pozostawił ślady swoich dłoni zarówno w kościele, jak i w obrębie placu kościelnego. Dzięki jego zaangażowaniu nasz kościół wypiękniał wewnątrz i na zewnątrz.

Wśród wypowiedzi żegnających duchownego była też taka, że ksiądz Jerzy pozostanie zapamiętany jako kapłan, który za swoje najważniejsze zadanie uznał zjed-



Słowa pożegnania wygłosił m.in. ks. kan. Stefan Kurianowicz, proboszcz parafii w Woli Osowińskiej. - Niesamowitym połączeniem losu jest to, że Witroż to była jego pierwsza samodzielna parafia. Ta sama, w której urodził się ks. Jerzy Kalicki - wspominał

W naszej pamięci ksiądz Jerzy pozostanie jako kapłan doskonale godzący swoje obowiązki duszpasterskie z tymi, jakie wynikały z funkcji proboszcza parafii. Przez 12 lat sprawowania posługi pozostawił ślady swoich dłoni zarówno w kościele, jak i w obrębie placu kościelnego. Dzięki jego zaangażowaniu nasz kościół wypiękniał wewnątrz i na zewnątrz

noczenie parafian wokół ołtarza.

- Zainteresowany był też losami parafian, niejednokrotnie podczas bezpośrednich rozmów spokojnie ich wysłuchał i wsparł dobrym słowem - kontynuuje Artur Firla. - Nauczał też, że wszyscy ponosimy odpowiedzialność za naszą wspólnotę. To właśnie za czasów jego posługi powstał chór parafialny funkcjonujący do dziś. Dla ministrantów był przede wszystkim nauczycielem. Tym, który

pokazywał, jak stawiać się jeszcze lepszym w służbie przy ołtarzu. Ksiądz Jerzy często uczestniczył w uroczystościach organizowanych przez społeczność szkolną: Zespołu Placówek Oświatowych, Zespołu Szkół Rolniczych oraz przez Samorząd Gminy. W swej skromności zaś unikał siadania w pierwszych rzędach. Takim pozostanie w naszej pamięci.

Monika Mackiewicz

Dołożyli się do przewozów lokalnych

Z pieniędzy tegorocznego budżetu gminy wyasygnowano dotację celową w wysokości 1781,01 zł dla powiatu radzyńskiego na dofinansowanie kosztów przewozów autobusowych na terenie gminy. Dotyczy to linii o charakterze użyteczności publicznej: Stójka - Czemierniki - Radzyń (76,23 zł dofinansowania); Ulan Majorat - Rozwadów - Radzyń (346,50 zł); Ulan - Majorat - Radzyń (415,80 zł); Olszewnica - Kąkolewnica - Radzyń (270,27 zł); Ostrówki - Wohyń - Radzyń (291,06 zł) oraz Komarówka Podl. - Stasinów - Radzyń (381,15 zł).

Jakub Hapka



Wiesław Mazurek,
wójt gm. Radzyń

Dążymy do większej ilości przewozów

Jest to rządowy projekt, z którego korzystają wspólnie wszystkie gminy. Włączyliśmy się w to dzieło. Chcemy wesprzeć powiat radzyński, który organizuje przewozy publiczne. Ludzie z miejscowości, okalających naszą gminę, muszą dojechać do miasta - siedziby powiatu. Nasi mieszkańcy dojeżdżają krótszym odcinkiem tymi samymi drogami. Przeznaczamy tę niewielką kwotę, by tych przewozów było więcej

Ż Y C Z E N I A



Szanowni Mieszkańcy Gminy Kąkolewnica

Niech Święta Bożego Narodzenia spędzone w gronie najbliższych przyniosą wiele radości, ciepła, optymizmu i pogody ducha.
Niech w nadchodzącym 2021 roku szczęście Was nie opuszcza, a wiara codziennie dodaje sił i energii do tworzenia i realizacji nowych zamierzeń.

zyczą

Przewodniczący Rady Gminy Kąkolewnica
Mariusz Majczyna

Wójt Gminy Kąkolewnica
Anna Mróz

Motomikołajki 2020

Mieszkańcy Radzyna i powiatu pokazali wielkie serce



Bikers Radzyna i Młodzi Gniewni nie przestraszyli się pandemii. I w tym roku ich motory dały napęd saniom św. Mikołaja

Po raz drugi odbyły się Motomikołajki organizowane przez radzyńskie grupy motocyklowe Bikers Radzyna i Młodzi Gniewni.

– Tym razem z większym rozmachem i mniej spontanicznie podszliśmy do akcji, ponieważ ubiegły rok pokazał, że ludzie chcą pomagać. W 2019 r. postawiliśmy tylko na motocyklistów. Między sobą zorganizowaliśmy zbiórkę pieniędzy, za które kupiliśmy artykuły szkolne, słodczyce, maskotki. Po ukazaniu się w mediach społecznościowych relacji z naszej akcji, zaczęliśmy odbierać wiele telefonów od ludzi, którzy deklarowali, że chętnie by nas wsparli, gdyby wcześniej wiedzieli o akcji. Stąd też decyzja, że w tym roku, jak i następnych latach, pomagamy wspólnie – wyjaśnia Karol Niewęglowski, organizator Motomikołajek.

Zaczęło się od parady Mikołajów

Tuż przed godz. 10 ze stacji paliw Orlen wyruszyła motocyklowa parada Mikołajów. Przejeżdżając przez miasto zatrzymała się na parking sklepu Lidl. Tam rozpoczęło się wspólnie zbieranie prezentów dla potrzebujących dzieci.

– Akcja przerosła nasze oczekiwania. Mieszkańcy miasta i powiatu, zarówno starsi, jak i młodszy, okazali wielkie serca przynosząc różnego rodzaju artykuły – podkreśla pan Karol. Warto zaznaczyć również to, że prowadzona była zbiórka pieniędzy online, gdzie organizatorzy akcji zgromadzili blisko 2 tysiące złotych. Te fundusze, po konsultacji z pracownikami placówek, zostaną również przeznaczone na zakup potrzebnych rzeczy dla dzieci.

Stacja szpital

Po godzinie motocykliści udali się do szpitala, aby przekazać małym pacjentom upominki od św. Mikołaja. Następnie samochód z prezentami pojechał do placówek opiekuńczych przy ul. Zielonej i Traugutta.

– Było mnóstwo radości, życzliwości, wiele ciepłych słów, uśmiechów, a nawet łez szczęścia – wspominają wzruszeni motocykliści.

Członkowie grupy BIKERS RADZYŃ za zebrane pieniądze (blisko 1800zł) podczas akcji kupili kilka drobnych, acz bardzo potrzebnych upominków na rzecz radzyńskich domów dziecka. W artykułach znalazły się między innymi: żele pod prysznic, szampony, pasty do zębów, dezodoranty, mydła w płynie, szczoteczki do zębów, czapki, rękawiczki i skarpetki. W poniedziałek (14.12) motocykliści przekazali zakupy dla domów dziecka.

Karol Niewęglowski organizator Motomikołajek

Długa lista ludzi o wielkich sercach



– Pomagających, wspierających naszą akcję było tak wielu... Za pośrednictwem mediów chciałbym im wszystkim serdecznie podziękować. Najpierw siostrze i braciom motocyklistom z Bikers Radzyna i Młodzi Gniewni, bez was, nie byłoby tego wszystkiego, tej całej otoczki, tych czerwonych Mikołajów, tej radości i uśmiechu na twarzach ludzi i dzieciaków. Kolejne podziękowania składam kierownictwu sklepu Lidl, bo to dzięki ich zgodzie mogliśmy skorzystać z parkingu. Na ręce prezesa OSP Paszki Duże Jacka Domańskiego składam kolejne podziękowania, że wraz ze swoimi druhami, bez namowy, spontanicznie, włączyli się w akcję i przygotowali megapakę dla dzieciaków. Za pośrednictwem mł. asp. Piotra Woszczaka i st. asp. Huberta Romanowskiego dziękuję funkcjonariuszom z Komendy Powiatowej Policji w Radzynie Podlaskim, która od kilku dni prowadziła u siebie zbiórkę i w dniu akcji przekazała zebrane rzeczy w nasze ręce. Dziękuję za piękną inicjatywę

i paczki Ośrodkowi Szkolenia i Wychowania OHP na czele z Weroniką Lewczuk i Joanną Niewęglowską. Jak panie same mówiły, nikt z pracowników i kierownictwa nie przeszedł obojętnie obok akcji i każdy dołożył swoją cegiełkę w postaci zabawek, słodczych oraz artykułów szkolnych. Podziękowania kieruję do dyrektora Radzyńskiego Ośrodka Kultury Roberta Mazurka, który wyszedł z inicjatywą rozpropagowania naszej zbiórki nieodpłatnie na słupach ogłoszeniowych. Dziękuję grupie motocyklowej Aiki Biker, która również wśród swoich członków przeprowadziła zbiórkę pieniędzy i zorganizowała prezenty. Serdeczne podziękowania kieruję do radzyńskich przedsiębiorców oraz burmistrza Jerzego Rębka oraz wiceburmistrza Sławomira Lipskiego za wsparcie finansowe. Wielkie podziękowania dla Wojtki Lubki za użyczenie busa i nadzorowanie przyjęcia paczek. Dziękuję naszym dwóm siostrzenkom: Marcie Niewęglowskiej, reprezentującej Szkolny Klub Wolontariatu z Żabikowa i motocyklistce Małgorzacie Rożen, które trzymały nadzór nad porządkiem w paczkach. Dzięki wielkie dla chłopaków z grupy Szybki Radzyna za zbiórkę pieniędzy dla nas podczas swoich Mikołajek. Dziękuję każdemu, kto przyniósł jakiś podarunek, wpłacił pieniądze na nasz cel. Dziękuję wszystkim i każdemu z osobna. Proszę wybaczyć, jeśli kogoś pominąłem

mm

Maria Szadkowska skończyła 100 lat!



7 grudnia 2020 roku 100 lat skończyła pani Maria Szadkowska. Jubilatka jest mieszkanką Polskowi, a obecnie przebywa u swojej córki Marii Konaszewskiej w Kąkolewnicy. List gratulacyjny do dostojnej Jubilatki skierował premier rządu Mateusz Morawiecki. W uroczystości brała udział wójt Anna Mróz i kierownik USC Sławomir Woch. Pani wójt odczytała list premiera, a następnie złożyła Jubilatce życzenia, wręczyła dyplom uznania od wójta gminy Kąkolewnica, koc i kwiaty. W uroczystości brała udział rodzina p. Marii. Następnie przy wspólnej kawie wspominano czasy młodości pani Marii



Szczęśliwa Jubilatka z bukietem urodzinowych kwiatów



Z ŻYCIA PARAFII RADZYŃSKICH

PARAFIA ŚW. ANNY

- Msze św. roratnie w środy i soboty o 7.00.
- Świece wigilijne są do nabycia w zakrystii kościoła. Fundusze pozyskane ze sprzedaży są przeznaczone na dzieła Caritas naszej diecezji.
- Ojcowie Oblaci z Kodnia proszą o wsparcie materialne w odbudowie Domu Pielgrzyma, który został poważnie uszkodzony wskutek pożaru. Cegiełki na odbudowę znajdują się na stoliku z prasą katolicką.
- Duszpasterze zachęcają do skorzystania z Rekolekcji Adwentowych w sieci – propozycja kanału RARO TV.

PARAFIA ŚW. TRÓJCY

- We wtorek, 15 grudnia, ostatni dzień parafialnych rekolekcji. Msze św. o: 6.30, 9.00 (online),

- 11.00, 15.00 (dla dzieci), 16.30 (dla młodzieży), 18.00. Spowiedź 15 minut przed każdą mszą św.
- Po mszy o 9.00 i 18.00 nauka stanowa dla kobiet.
- Msze św. roratnie: poniedziałek, wtorek, czwartek i piątek o godz. 6.30, środa godz. 18.00, sobota godz. 7.00. W środę i sobotę roraty z udziałem dzieci.
- Rodzice i dzieci klas III są zaproszeni na poświęcenie medalików w następującym porządku:
 - niedziela (20 grudnia) godz. 11.00 – Szkoła Podstawowa nr 1, kl. IIIc; niedziela (20 grudnia) godz. 12.15 – Szkoły Podstawowe w Białce, Brzostówcu i nr 2Każde dziecko przynosi ze sobą medalik. Jeśli komuś nie odpowiada wyznaczony termin, można wybrać inny.

SANKTUARIUM MBNP

- Roraty są odprowadzane w poniedziałki, czwartki i soboty o godz. 6.30. W środy i soboty z udziałem dzieci i młodzieży o godz. 18.00.
- Trwa akcja „Wigilijne dzieło pomocy dzieciom”. W przedświątecznym kościele można nabyć świece wigilijne. Wyceniono je na 20, 13 i 7 zł.
- Przeprowadzono kapitalny remont dzwonów kościelnych. Wymieniono automatykę dzwonów, wzmocniono konstrukcję, wyregulowano zawieszenie, zainstalowano nowy zegar sterujący i radiolinie.
- Rekolekcje w parafii będą prowadzone 18, 19 i 20 grudnia (piątek, sobota i niedziela).

Jakub Hapka