PISMO SPOŁECZNO-KULTURALNE

NOWINY ŁUBNICKIEJ GMINY

Nr 8 lipiec – wrzesień 2013r. ISSN 2084-2163 nakład 300 egz. cena 2,50 zł

TANIEC TOWARZYSKI

Chcesz zdobyć bezcenne umiejętności taneczne i świetnie się bawić?
Zapisz się na kurs tańca towarzyskiego.
Zajęcia dla dzieci, młodzieży i dorosłych !!!

Instruktor (tancerz klasy E) : Edward Nocuń

Więcej informacji: : Centrum Kultury w Łubnicach
lub pod nr. tel. (15*) 865 92 41

Serdecznie zapraszamy!!!

GRA NA SŁOWA, ARGUMENTY, WIEDZĘ... ROZMOWA Z DANIELEM KAJDĄ

Daniel Kajda – Radca Prawny

Budowanie kariery w branży prawnej wydaje się być sztuką. Dlatego też do rozmowy o swojej karierze i inspiracjach zawodowych zaprosiliśmy jednego z najlepszych prawników młodego pokolenia Daniela Kajdę.

Jak rozpoczęła się Pana przygoda z prawem i co według Pana jest najbardziej fascynujące w zawodzie prawnika?

Jak się zaczęła moja przygoda z prawem? Zaczęła się tak jak się zaczyna zapewne w przypadku 99% prawników w naszym kraju. Od uświadomienia sobie, że się jest kiepskim w przedmiotach ścisłych i na studiach technicznych nie za wiele się osiągnie. To tak pół żartem pół serio, choć w moim przypadku coś w tym jest, bo nigdy nie czułem pociągu do przedmiotów ścisłych, zawsze lepiej posługiwałem się słowem, językiem, a prawo to jeden z najbardziej praktycznych, jeśli nie najbardziej praktyczny z zawodów humanistycznych. Poza tym doszedłem do przekonania chociaż już nie pamiętam kiedy to było, czy już w szkole podstawowej, czy w szkole średniej, że warto byłoby mieć zawód, który pozwoli bez pomocy innych, zadbać z powodzeniem o swoje sprawy i skutecznie zapobiegnie wykorzystywaniu mnie, ze względu na moją nieświadomość prawną w przyszłości. No i to taka skrócona odpowiedź na skąd prawo i dlaczego. A co jest fascynujące w zawodzie prawnika? To taka trochę gra. Na słowa, na argumenty, na wiedzę. Regułami tej gry są sprawność, logika i przede wszystkim taktyka i strategia, zwłaszcza w sprawach sądowych. Zupełnie jak w dzisiejszych fabularnych grach komputerowych albo w działaniach wojennych.

A jaka dziedzina prawa najbardziej Pana interesuje?

Nie mam jakiejś ulubionej dziedziny. Lubię te regulacje prawne, które mają jakiś sens, coś albo kogoś chronią przed czymś, przed jakimiś zagrożeniami. Regulują jakąś dziedzinę życia w ten sposób, żeby zapewniały maksymalną przejrzystość i funkcjonalność. Nie lubię natomiast aktów prawnych, które są sztuką dla sztuki. Które niczego nie wnoszą, a wręcz przeszkadzają w normalnej egzystencji. Najbliższą dla mnie dziedziną prawa, ale z racji największego doświadczenia, jest dla mnie prawo karne, albowiem najpierw skończyłem aplikację prokuratorską i zdawałem egzamin prokuratorski, a potem pracowałem przez pewien czas w prokuraturze, a dopiero później zdawałem egzamin radcowski.

Bardzo ciekawa dziedzina prawa... A jak relacjonuje Pan pierwsze doświadczenia zdobyte w sądzie?

Powiem szczerze, że byłem rozczarowany. Nigdy wcześniej nie miałem do czynienia z sądem i gdzieś tam z tyłu głowy pozostał obraz sądu zaczerpnięty z „Anny Marii Wesołowskiej" czy innych seriali czy filmów tego typu. Nic bardziej mylnego. Zupełnie inny obraz i odbiór, co też zależy w dużej mierze od konkretnego sędziego i charakteru sprawy.

Proszę sobie wyobrazić, że ma Pan do dyspozycji wehikuł czasu i może Pan cofnąć czas, czy coś by Pan inaczej zrobił lub wybrał? Popełniania jakich błędów należy się wystrzegać kreując swoją karierę?

Nic bym zmienił, ani niczego innego nie wybrał. Nie mam zwyczaju oglądania się za siebie ani rozpamiętywania „co by było gdyby". Co do kreowania kariery to mogę jedynie podpowiedzieć tyle, że należy ufać we własne możliwości i umiejętności, żeby być śmiałym i asertywnym, żeby mieć uszy i oczy szeroko otwarte na dobre rady, na wiedzę, żeby się ciągle doskonalić w swoich umiejętnościach, ale żeby jednocześnie nie popaść w samozadowolenie, samozachwyt i zadufanie.

Wiele osób widzi przyszłość w zawodzie prawnika. Co poleciłby Pan studentom prawa kształtującym swoją karierę?

Żeby szczególny nacisk w swoim kształceniu położyli na nabycie umiejętności przede wszystkim praktycznych a jedynie w niezbędnych zakresie teoretycznych. No ale to muszą robić we własnym zakresie. Nasz system studiów ciągle sprawia, że magister prawa zaraz po ukończeniu studiów jest praktycznie na rynku pracy bezużyteczny i nie ma pojęcia o konstrukcji pod-

stawowych rzeczy takich jak pozew, odwołanie czy innych często spotykanych w życiu codziennym pism procesowych.

Znów cofnijmy się w czasie... Czy pamięta pan pierwszą swoją sprawę?

Co ciekawe, pierwszej sprawy nie pamiętam. Najbardziej za to zapadła mi w pamięć pewna sprawa, która dotyczyła raptem kilkuset złotych, a ciągnęła się aż dwa lata.

Czy zawsze udaje się zachować emocjonalny dystans do prowadzonych spraw?

Pewne emocje są niezbędne. Stanowią one siłę napędową do działania. Sprawiają, że człowiek chce sprawę wygrać, a nie tylko „odfajkować" nie pozwalają popaść rutynę. Należy je jednak odpowiednio tonować. Nie pozwolić aby zniweczyły rezultat pracy, obraną strategię i taktykę, o której mówiłem wcześniej.

Nie boi się Pan konkurencji, zwłaszcza ze strony starszych, bardziej doświadczonych kolegów?

No chyba powinno być na odwrót? Nie, to nie jest tak, że adwokaci czy radcowie prawni jakoś szczególnie ze sobą konkurują. Większość ma swoje specjalizacje, dziedziny w której czują się mocni, solidni. Jest w tym zakresie również wzajemna, pomoc i zrozumienie. Są organizowane wspólne spotkania. Konfrontacje mają miejsce tylko na sali sądowej, chociaż skłamałbym gdybym powiedział, że w naszym zawodzie nie ma czarnych owiec. Oczywiście wyjątki zdarzają się, ale tak jak wszędzie.

Z jakimi sprawami ma Pan najczęściej do czynienia?

To zależy gdzie się pracuje. Gdy pracowałem w prokuraturze 99,9% spraw to były sprawy karne, natomiast obecnie to zazwyczaj sprawy majątkowe, wynikające z międzysąsiedzkich sporów.

Każdy klient przychodzi do Pana po inną pomoc... Jaki miał Pan najciekawszy przypadek w swojej karierze radcowskiej ?

To nie był w zasadzie mój przypadek, bo byłem jedynie świadkiem całego zdarzenia na korytarzu w sądzie ale szczególnie mnie on rozśmieszył. Oto w kolejce do kasy sądowej czekało małżeństwo, które chciało złożyć pozew o rozwód. Gdy się dowiedzieli, że pozew jest płatny z góry w kwocie 600 zł, w niecenzuralnych słowach, doszli do wniosku, że jest to zdzierstwo, że się nie można za darmo rozwieść i wrócili do domu w dalszym ciągu jako małżonkowie. Jednak czasami wygórowane opłaty sądowe spełniają dobrze swoje funkcje.

Od kilku lat pracuje Pan w gminie Łubnice. Czym zajmuje się Pan w naszej gminie?

Po trosze wszystkim. W takich niewielkich instytucjach samorządowych jaką jest gmina wiejska, gdzie za obsługę prawną odpowiada jeden radca prawny konieczna jest kompletna znajomość przepisów prawa. Nie ma miejsca na ograniczenie się do znajomości jednej dziedziny prawa. Nie ma kim się w takich wypadkach wyręczyć.

Z jakimi najczęściej problemami zwracają się do Pana mieszkańcy naszej gminy?

Z bardzo różnymi. Czasami nie są to nawet problemy prawne. Przychodzą ot tak sobie porozmawiać.

Udziela się Pan w naszej gazecie dając cenne rady mieszkańcom... Czy jest to dla Pana przyjemne?

Oczywiście, że jest. Nie robię tego z przymusu.

Muszę zapytać o życie osobiste... Jaki Pan jest prywatnie? Jakie ma zainteresowania, hobby? Jak spędza wolny czas?

Chyba normalny. Nikt się na razie jakoś specjalnie nie skarżył. Zwłaszcza moja żona. Co do zainteresowań, to po ciągłym obcowaniu z ludźmi na różnych polach zawodowych w czasie wolnym lubię mieć po prostu święty spokój. Lubię chodzić po parkach, lasach, zwłaszcza gdy jest to połączone ze zbieraniem grzybów, lubię czytać książki ale koniecznie już nie związane z tematyką prawniczą.

A Pana ulubiona muzyka i ulubione danie?

Lubię muzykę lat 70-tych i 80-tych XX w. oraz muzykę poważną. Co do jedzenia to nie jestem szczególnie wybredny i jem wszystko.

Czyli nie jest Pan wybredny... Przejdźmy do marzeń i planów...

Marzenia z natury rzeczy są nierealne więc się nimi nie zajmuje. Co do planów to staram się wykorzystywać każdą okazję, która niesie życie, co też jest czasami ciężko przewidzieć. Najważniejsze żeby dopisywało zdrowie, a reszta to się już z reguły samo toczy.

Bardzo serdecznie dziękuję za rozmowę życząc dalszych sukcesów

Aleksandra Stachniak

Wójt Gminy Łubnice
ogłasza
ustny przetarg nieograniczony na sprzedaż

dwuosiowej przyczepy m-ki AUTOSAN D-50,
Dane techniczne:
Nr rejestracyjny TSZ 86PC
rok produkcji 1983
ładowność 6000 kg

Cena wywoławcza: 2 000,00 zł

1. Przetarg odbędzie się w dniu 28.11.2013 r. o godzinie 09.00 w siedzibie Urzędu Gminy Łubnice, Łubnice 66a, pokój nr 13
2. Wadium w wysokości 10 % ceny wywoławczej tj. 200,00 zł należy wpłacić gotówką na konto Gminy Łubnice – NBS w Solcu Zdroju/O Łubnice nr 05851700070060000000260029 Warunkiem udziału w przetargu jest okazanie dowodu wpłaty wadium. Środki pieniężne winny wpłynąć najpóźniej na wskazane konto bankowe w dniu 27.11.2013 r. Wadium wniesione przez uczestnika przetargu, który wygrał przetarg zostanie zaliczone na poczet ceny nabycia przyczepy. Pozostałym uczestnikom przetargu wadium zostanie zwrócone niezwłocznie po odwołaniu lub zamknięciu przetargu, jednak nie później niż przed upływem trzech dni od dnia odwołania lub zamknięcia przetargu.
3. Uczestnik, którego wadium nie wpłynęło na konto Gminy Łubnice do w/w terminu nie może wziąć udziału w przetargu.
4. Minimalne postąpienie od ceny wywoławczej ustala się w wysokości – 100,00 zł (słownie: sto zł 00/100).
5. Oferty poniżej ceny wywoławczej nie będą rozpatrywane.
6. Przetarg jest ważny bez względu na liczbę uczestników, jeżeli chociaż jeden uczestnik zaoferuje co najmniej jedno postąpienie powyżej ceny wywoławczej.
7. Przetarg uważa się za zakończony wynikiem negatywnym, jeżeli żaden z uczestników przetargu nie zaoferował postąpienia ponad cenę wywoławczą.
8. Wyłoniony w drodze przetargu kandydat na nabywcę przyczepy zobowiązany jest w terminie 7 dni, licząc od daty rozstrzygnięcia przetargu dokonać wpłaty ceny ustalonej w przetargu. Datą uiszczenia wpłaty jest data uznania rachunku bankowego Gminy Łubnice.
9. Jeżeli oferent, który wygrał przetarg nie dokona wymaganej wpłaty w określonym terminie, lub nie stawi się do zawarcia umowy kupna - sprzedaży w terminie i miejscu wyznaczonym przez Sprzedającego bez wcześniejszego uzasadnionego usprawiedliwienia, Wójt Gminy Łubnice odstąpi od zawarcia umowy, a wpłacone wadium nie podlega zwrotowi.
10. Dodatkowe informacje o przedmiocie przetargu można uzyskać w siedzibie Urzędu Gminy Łubnice, Łubnice 66a, pok. nr 8 lub pod nr tel. (15) 8659220 u Sekretarza Gminy.
11. Przyczepę można oglądać w terminie od pn-pt w godz. 8.00-15.00 na Stacji Uzdatniania Wody w Łubnicach.
12. Wójt Gminy Łubnice zastrzega sobie prawo odwołania przetargu bez podania przyczyny.

Anna Grajko

Wójt Gminy Łubnice

INWESTYCJE GMINNE

W ostatnim kwartale oddano do użytkowania inwestycje pod nazwą:

- Odbudowa drogi gminnej nr 001759T Wolica od km 0+000 do km 0 +750
- Odbudowa drogi gminnej nr 001934T Wilkowa od km 1+730 do km 2+300
- Odbudowa drogi gminnej nr 001968T Zofiówka-Słupiec od km 0+680 do km 1+590
- Odbudowa drogi gminnej nr 001684T Łyczba od km 0+200 do km 0+750

Zadania ukończono w terminie: 30.09.2013 r.
Wartość wykonanego zadania: 341.284,62 zł

Barbara Dudek, Anna Jarzyna

DROGOWY KONWENT

„Konwent wójtów i burmistrzów powiatu staszowskiego”, jaki odbył się w Starostwie Staszowskim w dniu 26 września br., był poświęcony wypracowaniu wspólnego stanowiska gmin i powiatu w sprawie zasad współpracy przy realizacji inwestycji w ramach Narodowego Programu Przebudowy Dróg Lokalnych w 2014 roku.

W szczególności w większości uczestnicy konwentu zaakcentowali konieczność zagwarantowania 30 % + 1 zł udziału gmin w puli środków wkładu własnego, przy ubieganiu się o środki na przebudowy dróg powiatowych, . Pozostałe 20 % do wymaganej połowy dołoży budżet powiatu staszowskiego. W tym układzie istnieje określona szansa, dzięki uzyskaniu dodatkowych 5 punktów przy ocenie wniosku, pozyskania pozostałych 50% środków z w/w programu. Po dłuższej dyskusji, propozycję taką zaakceptowały gminy: Łubnice, Bogoria, Staszów, Połaniec, Oleśnica i Rytwiany. Pozostałe dwie gminy: Osiek i Szydłów nie przystąpiły do programu. Jednogłośnie przyjęto propozycję pisemnego sprzeciwu, co do planowanej decyzji Rady Ministrów (z piątku 20 września br.), radykalnego zmniejszenia puli środków na Narodowy Program Przebudowy Dróg Lokalnych w województwie świętokrzyskim. Proponowane zmniejszenie wcześniej zadeklarowanej kwoty z 50,5 mln zł do 12,6 mln zł spowoduje, że dla powiatów ziemi świętokrzyskiej przypadnie do podziału około 6,3 mln zł. Podobny protest na ręce wojewody świętokrzyskiego oraz do Urzędu Rady Ministrów, wystosuje Rada Powiatu w Staszowie. Proponowane przez Urząd Rady Ministrów zmiany spowodują radykalne zmniejszenie szans na uzyskanie dofinansowania także na projekty, w które gminy zainwestowały znaczne środki wynikające z ich przygotowania. Przed zakończeniem obrad konwentu, starosta staszowski Andrzej Kruzel i dyrektor Zarządu Dróg Powiatowych w Staszowie Rafał Suska, zaapelowali o zintensyfikowanie prac nad wnioskami, w tym także podjęcie przez Rady Gmin stosownych uchwał, tak aby wymagane dokumenty złożyć w terminie, do poniedziałku – 30 września br.

Aleksandra Stachniak

WÓJT GMINY ŁUBNICE PRZEWODNICZĄCYM POWIATOWEJ RADY ZATRUDNIENIA POWIATU STASZOWSKIEGO

We wtorek 17 września br., w sali konferencyjnej Starostwa Powiatowego w Staszowie obradowała Powiatowa Rada Zatrudnienia Powiatu Staszowskiego. Jest ona organem opiniodawczo-doradczym starosty w sprawach polityki rynku pracy. Na posiedzeniu rady starosta staszowski Andrzej Kruzel wręczył powołania do tego organu 18 osobom. W skład Powiatowej Rady Zatrudnienia wchodzą osoby powoływane przez starostę spośród działających na terenie powiatu terenowych struktur każdej reprezentatywnej organizacji związkowej i organizacji pracodawców, społeczno-zawodowych organizacji rolników, w tym związków zawodowych rolników indywidualnych i izb rolniczych, jednostek samorządu terytorialnego, organizacji pozarządowych, zajmujących się statutowo problematyką rynku pracy. W skład powiatowej rady zatrudnienia powołania dostali i przyjęli: Anna Grajko – wójt gminy Łubnice, Romuald Garczewski – burmistrz miasta i gminy Staszów, Jacek Tarnowski -burmistrz miasta i gminy Połaniec, Włodzimierz Wawrzkiewicz – burmistrz miasta i gminy Osiek, Leszek Juda – wójt gminy Oleśnica, Władysław Brudek – wójt gminy Bogoria, Jan Klamczyński – wójt gminy Szydłów, Grzegorz Forkasiewicz – wójt gminy Rytwiany, Andrzej Czeczot - NSZZ „Solidarność” Rejon Świętokrzyski, Krzysztof Urbański - Forum Związków Zawodowych Zarząd Wojewódzki w Kielcach, Jerzy Trębliński - Ogólnopolskie Porozumienie Związków Zawodowych, Jadwiga Klaja - Związek Rzemiosła Polskiego Izba Rzemieślników i Przedsiębiorców w Kielcach, Damian Sierant - Pracodawcy RP, Sebastian Świetlik - Polska Konfederacja Pracodawców Prywatnych „LEWIATAN”, Stanisława Włodarczyk - Świętokrzyski Związek Rolników, Kółek i Organizacji Rolniczych Województwa Świętokrzyskiego, Janusz Bąk - Świętokrzyska Izba Rolnicza, Marian Stępień - NSZZ Rolników Indywidualnych „Solidarność” Świętokrzyska Rada Wojewódzka, Marek Strzała- Staszowska Izba Gospodarcza. Następnym punktem posiedzenia było wybranie przewodniczącego Rady. Funkcję przewodniczącej rady po jednogłośnym głosowaniu pełni Anna Grajko – wójt gminy Łubnice, której kandydaturę zgłosił starosta staszowski. Dyrektor Powiatowego Urzędu Pracy - Benedykt Kozieł zapoznał wszystkich członków nowo powołanej rady z sytuacją na staszowskim rynku pracy przedstawiając prezentację „Informacja o bezrobociu w powiecie staszowskim w latach 2009-2013”.

Aleksandra Stachniak

DOŻYNKI GMINNE - ŁUBNICE 2013

Wieńce dożynkowe z tegorocznych plonów

Konkurs na najpiękniejszy wieniec dożynkowy, pokazy strażackie oraz zabawa z zespołem „Relax" to główne atrakcje Dożynek Gminnych, jakie odbyły się 25 sierpnia 2013 r. w Łubnicach. Od wielu lat dożynki są tradycyjnym świętem, podczas którego rolnicy dziękują za zebrane plony. Są też okazją do wypoczynku i dobrej zabawy po pełnej wysiłku pracy na roli. Nieodłącznym atutem dożynek są wieńce, których w tym roku zaprezentowało się dwanaście. Tegoroczne uroczystości poprzedziła Msza Święta w kościele parafialnym w Beszowej, którą odprawił ks. proboszcz Krzysztof Serafin. Dalsza część programu miała miejsce na placu Centrum Kultury w Łubnicach, gdzie zgromadzonych mieszkańców gminy i przybyłych gości powitała Anna Grajko - Wójt Gminy Łubnice.

Władze samorządowe i kościelne podczas imprezy

Podczas przemówienia podkreśliła fakt, iż w okazałych i misternie wykonanych wieńcach dożynkowych, kryje się nie tylko radość z pomyślnie zakończonych żniw, ale też wdzięczność za zbiory, a przede wszystkim mozolna praca i troska mieszkańców wsi oraz ich głębokie przywiązanie do narodowej tradycji. Następnie podziękowała rolnikom za trud, za upór i przede wszystkim za wielomiesięczny wysiłek, nagrodzony tegorocznymi plonami. Na koniec przemówienia życzyła wszystkim dalszej wytrwałości i satysfakcji z wykonywanej pracy.

Podczas uroczystości głos zabrali również: Michał Skotnicki -Wicestarosta Powiatu Staszowskiego oraz Jacek Tarnowski - Burmistrz Miasta i Gminy Połaniec. Po przemówieniach gospodarze poszczególnych miejscowości dokonali oceny wieńców dożynkowych przygotowanych z wielką starannością i pomysłowością.

Nagroda i gratulacje za zdobycie I miejsca
dla przedstawicieli sołectwa Przeczów

Pierwsze miejsce i puchar z rąk Anny Grajko - Wójta Gminy za najpiękniejszy wieniec otrzymało sołectwo Przeczów, które reprezentowali gospodarze Teresa Wójtowicz i Janusz Kowalski.

Ostra rywalizacja wśród gospodarzy...

Wiele emocji przyniosły zawodnikom, ale również widowni, konkursy przygotowane przez OSP Łubnice. Gospodarze wybranych miejscowości rywalizowali ze sobą rozwijając węże strażackie na czas. W tej konkurencji najlepsza okazała się gospodyni miejscowości Wolica – Agnieszka Telka.

Dożynki gminne zakończyły się wspólnym biesiadowaniem mieszkańców poszczególnych miejscowości przy muzyce zespołu „Relax".

Aneta Śmiszek

DELEGACJA NSZZ ROLNIKÓW INDYWIDUALNYCH SOLIDARNOŚĆ NA DOŻYNKACH JASNOGÓRSKICH I NA KONFERENCJI ROLNICZEJ W KAŁKOWIE-GODOWIE

Piękny wieniec dożynkowy przywieziony przez rolników na Jasną Górę

Upracowani i Czcigodni Żniwiarze.
Wszyscy kochani moi!
Dożynki to święto dziękczynienia.
Lud wierzący to lud kultury,
bo potrafi Bogu i ludziom dziękować.
(…)
Chłopi Czcigodni!
Dziś w rolnictwie trzeba mieć po modlitwie wiedzę i umiejętność.
Łączcie się w grupy producenckie. Szukajcie dróg eksportu
i bezpośredniego odbiorcy, bo Was zjedzą bogacący się Wasza
praca wycwanieni pośrednicy. Nie straćcie chłopskiego rozumu.
Zachowajcie swoją tożsamość!
Chłop potęgą jest i basta!
Przecież jesteście z Królewskiego Rodu Piasta.

Piętnastoosobowa grupa rolników z naszej gminy wzięła udział w uroczystej Mszy Św. Dożynkowej na Jasnej Górze. Były to dla nas niezapomniane chwile. Wraz z innymi pielgrzymami zgromadzonymi na uroczystości, wysłuchaliśmy z zapartym tchem słów bp. Zawitkowskiego, które zostawiły trwały ślad w naszych sercach. Homilia pełna treści, prawdy, wiary, miłości do ziemi ojczystej, ale też troski o naród, wyrażała głębokie zrozumienie i poszanowanie dla trudu rolników, oraz ich pracy. Biskup Zawitkowski wsparł nas, rolników swoim słowem, a całemu narodowi pokazał piękno polskiej wsi, ucząc jednocześnie szacunku do pracy na roli. Chleb, żyto, rozmaite płody rolne naszej ziemi, a nade wszystko przepiękne wieńce dożynkowe – takie dary przywieźli na Jasną Górę, rolnicy z całej Polski. We wzniosłej atmosferze kilkadziesiąt tysięcy wiernych dziękowało za urodzajne plony. Nie zabrakło też rozważań o kondycji polskiej wsi. Apelowano do obecnego na uroczystościach prezydenta RP, a także do ministra rolnictwa, o odpowiednią i dalekowzroczną politykę dla polskiej wsi, a także zwracano uwagę, na coraz większe problemy polskiego rolnictwa.

Już mniejsza, bo 4 osobowa delegacja, uczestniczyła 22 września w konferencji „Polska wieś szansą Polski", zorganizowanej na terenie Sanktuarium Matki Bolesnej w Kałkowie – Godowie. Problemy rolnictwa przybliżył w swoim wykładzie prof. dr. Hab. Jam Szyszko, były minister środowiska. Gorąca dyskusja rolników, jaka miała miejsce tuż po wykładzie, odsłoniła wszystkie bolączki, jakie trapią obecnie polską wieś. Podstawową kwestią jest ciągły brak konkurencyjności polskiego rolnictwa w Unii Europejskiej. Polski rolnik, otrzymujący obecnie o połowę mniejsze płatności na hektar niż np. rolnik niemiecki, nie jest w stanie konkurować na rynku europejskim.

Potrzebujemy też działań, które zapewniają stabilny i dobrze funkcjonujący rynek żywnościowy, a rolnikom stabilizację dochodów. Potrzeba mechanizmów, które wyeliminują spekulantów z procesu obrotu żywnością i płodami rolnymi. Apelowano również do obecnych na konferencji parlamentarzystów, aby powiedzieli zdecydowane „nie" próbom wprowadzenia podatku dochodowego dla rolników, podwyższaniu składek na ubezpieczenie rolnicze, czy wręcz likwidacji KRUS-u. Takie działania spowodują lawinowe bankructwa rolników.

Jak co roku nie zapomnieliśmy też o wypoczynku wakacyjnym naszych dzieci. Kilkuosobowa grupa wypoczywała w bardzo dobrych warunkach w Zakopanem, w pensjonacie Halina. Dzieci miały zapewnione wyżywienie, noclegi w 2, 3 i 4 osobowych pokojach, a także moc atrakcji pod okiem doświadczonych opiekunów.

Jolanta Wójtowicz

PRZED NAMI KOLEJNY ROK SZKOLNY…

Uczniowie PSP w Budziskach okazali swoją wdzięczność z okazji Dnia Edukacji Narodowej

Drugiego września 2013 roku, zaopatrzeni w nowe siły, a jednocześnie pełni nadziei rozpoczęliśmy kolejny rok szkolny. A oto skrót najważniejszych wydarzeń z Publicznej Szkoły Podstawowej w Budziskach.

Oprócz typowych czynności związanych z procesem edukacyjno-wychowawczym już na początku września podjęliśmy decyzję o przyłączeniu się do ogólnopolskiej akcji „ Internetowy Teatr TVP dla szkół". Wykorzystując tablicę interaktywną już trzykrotnie mogliśmy wzbogacać nasze estetyczne doznania oglądając w szkole spektakle teatralne na żywo, transmitowane przez Internet. Internetowy Teatr TVP dla szkół to nowatorska telewizyjna inicjatywa wykorzystująca nowoczesną technologię jako sposób dotarcia ze sztuką wysokich lotów do masowej młodej widowni. Dzięki tej inicjatywie obejrzeliśmy między innymi: „Jasia i Małgosię", a także „Bajkę o przedsiębiorczym Janku i jego niemądrych braciszkach". Żywy kontakt ze sztuką cieszył się niezwykłym zainteresowaniem wśród uczniów naszej szkoły, nie muszę dodawać jakże cennym doświadczeniem okazał się z edukacyjnego punktu widzenia. Z niecierpliwością czekamy na kolejne propozycje Internetowego Teatru TVP.

Pod koniec września z inicjatywy Uczniowskiego Samorządu Szkolnego, a także rodziców, szczególnie Państwa Oleś, został zorganizowany Dzień Ziemniaka. Święto odbyło się na pobliskiej Żwirowni. Przy słonecznej, choć nieco wietrznej pogodzie, w miłej atmosferze uczniowie mogli spędzić popołudnie na łonie natury, uczestnicząc przy tym w zabawach sportowych, piekąc kiełbaski i ziemniaki. W tym dniu, był to bowiem 30 września, głównymi bohaterami pozostawali jednak chłopcy i to dla nich życzeniom i prezentom nie było końca.

Kolejnym wydarzeniem wartym wspomnienia były gminne zawody sportowe w piłkę nożną, które odbyły się na boisku przy Publicznej Szkole Podstawowej w Wilkowej. Nasza szkolna drużyna na czele z trenerem – Panią Agnieszką Telką zajęła zaszczytne II miejsce.

Następnie, pewnego deszczowego wrześniowego poranka z inicjatywy pani Beaty Szczęsnej oraz we współpracy z OSP w Łubnicach przeprowadzono alarm przeciwpożarowy i przeciwpowodziowy oraz ewakuację z budynku PSP w Budziskach. Później odbył się pokaz z zakresu pierwszej pomocy, prezentacja i omówienie ubioru oraz przedmiotów towarzyszących strażakom w czasie akcji ratunkowych. Uczniowie mogli również spędzić kilka, niezwykle cennych dla nich, chwil w samochodzie strażackim i zobaczyć, a nawet dotknąć jego wyposażenia, a co najważniejsze mogli pytać do woli, na które to pytania otrzymywali wyczerpujące i rzeczowe odpowiedzi.

W dalszej kolejności rozpoczęliśmy przygotowania do uroczystości z okazji Dnia Edukacji Narodowej. Nasi uczniowie stanęli na wysokości zadania i swoją wdzięczność wobec wszystkich pracowników oświaty okazali prezentując Koncert Życzeń, którego zwieńczeniem była bajka. Główna bohaterka inscenizacji, w tej roli Klaudia Bednarska wiodła dosyć próżne i nudne życie aż do momentu, gdy pojawił się pewien żak „i trudnej sztuki zwanej czytaniem" nauczył znudzoną królewnę. Od tej pory na zamku zagościła radość, szczęście i szeroko pojęte bogactwo.

Poza tym mieliśmy zaszczyt gościć w naszej szkole zaprzyjaźnione osoby reprezentujące Fundację ING Dzieciom Barbarę Śpiewak-Wielogórską oraz Agatę Niemczyk sprawującą pieczę nad ośrodkiem szkoleniowo-wypoczynkowym „Regle" w Wiśle. W tymże ośrodku mieliśmy przyjemność gościć przez dwa kolejne lata na białej szkole. Niezwykle miła wizyta zakończyła się obustronnym wyrażeniem chęci kontynuowania podjętej w 2011 roku współpracy.

Na koniec dodam, iż zachęceni i przygotowywani przez panią Beatę Szczęsną uczniowie 5 klasy w osobach: Kacper Lasota, Hubert Rzeźnik i Nikodem Gromny już w pierwszych miesiącach przyczynili się do rozsławiania dobrego imienia szkoły zajmując II miejsce w powiatowym etapie konkursu „Bezpieczeństwo na piątkę". Oby tak dalej…

Anna Nowakowska-Gromny

„BIESIADA ŁUBNICKA 2013”

Zgromadzonych uczestników imprezy powitała Anna Grajko – Wójt Gminy Łubnice

Wernisaż pleneru malarsko - fotograficznego

Dużo dobrej muzyki, konkursy, dyskoteka oraz wernisaż poplenerowy to wszystko czekało na uczestników „Biesiady Łubnickiej” zorganizowanej w dniach 20, 21 lipca 2013 r. na placu rekreacyjnym w Łubnicach. Pierwszego dnia o świetną muzykę i dobrą zabawę zgromadzonej publiczności zadbał DJ TOMI. Na scenie zaprezentowała się także najgorętsza gwiazda polskiej muzyki tanecznej „ETNA”, która niesamowicie rozgrzała atmosferę tego wieczoru.

Gwiazda sobotniego wieczoru - „Etna”

Drugi dzień był okazją do obejrzenia wystawy poplenerowej pleneru malarsko – fotograficznego, jaki odbył się na terenie gminy Łubnice. Uczestnicy mogli podziwiać efekty pracy artystów, jakimi są przepiękne zakątki z terenu gminy uwiecznione na zdjęciach i obrazach. Autorem powstałych obrazów akwarelowych jest Aleksander Yasin – artysta malarz pochodzenia ukraińskiego obecnie mieszkający w Połańcu. Natomiast blisko pięćdziesiąt fotografii to rezultat pracy Alicji Urbanowicz – muzyka, pedagoga i fotografa ze Staszowa, laureatki I miejsca w Wielkim Konkursie Fotograficznym National Geographic 2012.

W programie nie zabrakło również atrakcji dla najmłodszych, dzięki Grupie Artystycznej „BEST”. Dzieci wraz z rodzicami bardzo chętnie brały udział w licznych zabawach i konkursach, w których do zdobycia były cenne nagrody.

Koncert zespołu „Baciary”

Najwięcej emocji w tym dniu wywołał koncert gwiazdy wieczoru zespołu „BACIARY”. Najlepszy zespół rozrywkowy na Podhalu zaserwował publiczności wspaniałą muzykę taneczną w połączeniu z folklorem góralskim. Rozbawieni słuchacze wielokrotnie prosili o bis. Dopełnieniem niedzielnej imprezy była zabawa taneczna z zespołem K2 z Kielc. Podczas dwudniowej biesiady uczestnicy mogli odwiedzać liczne stoiska gastronomiczne i handlowe oraz przeżyć niezapomniane chwile korzystając z bogatej oferty wesołego miasteczka. Patronat honorowy nad wydarzeniem objął Marszałek Województwa Świętokrzyskiego - Adam Jarubas, Wojewoda Świętokrzyski – Bożentyna Pałka – Koruba, Starosta Staszowski – Andrzej Kruzel, Wójt Gminy Łubnice – Anna Grajko. Patronat medialny objęło Echo Dnia, Tygodnik Nadwiślański, Radio Kielce i Radio Leliwa.

Aneta Śmiszek

Organizatorzy imprezy Centrum Kultury w Łubnicach oraz Urząd Gminy w Łubnicach składają serdeczne podziękowania wszystkim sponsorom i darczyńcom za wsparcie finansowe oraz druhom z jednostki OSP Łubnice za pomoc i zaangażowanie przy realizacji imprezy. Mamy nadzieję, iż w przyszłości współpraca będzie równie owocna.

ŁUBNICE ARTYSTYCZNIE

PLENER MALARSKO - FOTOGRAFICZNY I BIESIADA ŁUBNICKA

SPONSORZY I DARCZYŃCY

Wrześniak GLASSWORKS

"ELPOLOGISTYKA" Sp. z o.o. Zawada 26 28-230 POŁANIEC

LASY PAŃSTWOWE

NADWIŚLAŃSKI BANK SPÓŁDZIELCZY W SOLCU ZDROJU

Erea ELPOREM i ELPOAUTOMATYKA

ENREM POŁANIEC

ZAKŁAD BETONIARSKI MIROSŁAW KOSTYRA

PPHU MARIA I SZCZEPAN WITEK

Rolma

FIRMA HANDLOWO-USŁUGOWA PAWEŁ TRELA ŁUBNICE 43a

ZAKŁAD REMONTOWO - BUDOWLANY MIECZYSŁAW DUDEK

HELENA SUPERMARKET

ZAKŁAD REMONTOWO BUDOWLANY STANISŁAW WALCZYK

SKLEP WIELOBRANŻOWY A - Z

MINI MARKET MARIUSZ KRÓL

Delikatesy Centrum

ZDROWIEJ! PIEKARNIA ZDROWIEJ!

Łubnicka Biesiada

Nie tylko pogoda, nas w lipcu zachwyca
Rolnikom, letnikom przeważnie jest rada
Lecz także przez Centrum robiona w Łubnicach
Już druga Łubnicka Biesiada

Łubnice jak panna już na nią się stroją
W słońcu i zieleni wygląd mają śliczny
Organizatorzy się dwoją i troją
By miały najlepszy wydźwięk artystyczny

Wszystko jest dograne tak jak się należy
Bo organizacja zaiste wspaniała
Jest coś dla najmłodszych starszych i młodzieży
Nie tylko dla ducha lecz także dla ciała

Są liczne stoiska, konkursy dla dzieci
Jest śliczny wernisaż malarski Yasina
Przy dobrej muzyce czas szybko nam zleci
Wszak za rok już trzecia przecież się zaczyna

Krzysztof Janczyk

NIEZAPOMNIANE BIESZCZADY...

Zielone wzgórza nad Soliną i zapomniany ścieżek ślad
Flotylle chmur z nad lasów płyną, wędrowne ptaki goni wiatr
A dalej widzisz już horyzont, do nas z odległych wraca stron
I to już wieczór nad Soliną i cisza, która zna mój dom
Nad rzeką noc, w uliczce snu liczy ogniki gwiazd
Uśmiechnij się, na pewno tu wrócisz niejeden raz
Zielone wzgórza nad Soliną okrywa szarym płaszczem mrok
Nie żegnaj się, choć lato minie spotkamy się tu znów za rok

Uczestnicy wycieczki na tle hotelu „Zefir" w Polańczyku

Tak śpiewał Wojciech Gąsowski urzeczony urokiem Bieszczad- wyjątkowych gór, osnutych tajemnicą...

Podobno kto raz przemierzy te górskie szlaki zakochuje się w nich i zawsze tu wraca. I chyba rzeczywiście tak jest. Wielu mieszkańców i gestorów turystyki to osoby, które porzuciły wielki świat dla tej oazy piękna i spokoju. Przepiękne łagodne linie połonin, dumna, zwieńczona krzyżem upamiętniającym bieszczadzkie wędrówki Jana Pawła II , górskie potoki i kamieniste rzeczki, błoga cisza i niewyobrażalne morze zieleni, po prostu - Bieszczady to synonim piękna.

Aby przekonać się o pięknie tego miejsca w dniach 5-6 października 17-osobowa grupa osób spragnionych górskich wrażeń udała się na wycieczkę na trasie Łubnice- Łańcut- Polańczyk.

Pierwszy dzień podróży rozpoczęliśmy od zwiedzania Zamku w Łańcucie, który jest jedną z najpiękniejszych rezydencji arystokratycznych w Polsce. Słynie ze znakomitych wnętrz mieszkalnych oraz niezwykle interesującej kolekcji pojazdów konnych. Zespół pałacowy otacza stary, malowniczy park w stylu angielskim, w którym wznoszą się liczne pawilony i zabudowania gospodarcze, ściśle niegdyś związane z codziennym życiem łańcuckiej rezydencji. Po kilkugodzinnym pobycie w urokliwym Łańcucie udaliśmy się do miejscowości wczasowo-uzdrowiskowej Polańczyk, położonej na zachodnim brzegu Jeziora Solińskiego. Nie bez powodu wybraliśmy sobie na mapie Polski to właśnie miejsce... Bieszczady umiłowali sobie miłośnicy pieszych wędrówek, paralotniarze, fani lotów szybowcowych i żeglarze. Bieszczady to nie tylko góry i jezioro. To także niepowtarzalny klimat opuszczonych bojkowskich i łemkowskich wiosek, starych cmentarzy i drewnianych cerkwi. W malowniczym otoczeniu zakwaterowaliśmy się w Hotelu Zefir, gdzie na podsumowanie dnia odbył się wieczorek integracyjny połączony z uroczystą kolacją i zabawą taneczną.

Zamek w Łańcucie to jedna z atrakcji
jaka znalazła się w programie wyjazdu

Drugiego dnia pobytu grupa spędziła kilka godzin nad przepięknym Jeziorem Solińskim zwanym bieszczadzkim morzem, pełnym uroczych zatoczek, gdzie od wiosny do późnej jesieni mienią się w słońcu dziesiątki białych żagli. W Solinie zwiedziliśmy największą zaporę w Polsce, a z jej korony podziwialiśmy piękne widoki. Długie spacery wyzwoliły w nas głód, dlatego w godzinach popołudniowych udaliśmy się na pyszny obiad do Restauracji Zefir, by ponownie wrócić podziwiać piękno bieszczadzkich zaułków, tym razem podczas rejsu statkiem po Jeziorze Solińskim. Późnym wieczorem pełni niezapomnianych wrażeń wróciliśmy do Łubnic...

Czy warto zawitać w te góry? To pytanie retoryczne. Kto kocha piękno przyrody, ceni czystość wód i powietrza, marzy o ciszy i innym, magicznym świecie zdecydowanie powinien tam pojechać...

Aleksandra Stachniak

ZAKUP NOWOCZESNEGO SPRZĘTU DO CENTRUM KULTURY W ŁUBNICACH

Rok 2013 to czas przygotowania i realizacji dwóch projektów w ramach działania 413 „Wdrażania lokalnych strategii rozwoju" w zakresie operacji odpowiadających warunkom przyznania pomocy w ramach działania „Odnowa i rozwój wsi" objętego PROW lata 2007- 2013:

- Zakup sprzętu nagłaśniającego do Centrum Kultury w Łubnicach (całkowita wartość projektu: 53 494,01 zł),
- Zakup sprzętu oświetleniowego do Centrum Kultury w Łubnicach (całkowita wartość projektu: 42 325,83 zł).

Realizacja projektów nastąpiła do końca września br. W ramach realizacji pierwszego projektu zakupiono m.in. nowoczesny mikser cyfrowy, mikrofony bezprzewodowe, statywy mikrofonowe, kolumny, monitory aktywne, natomiast w ramach drugiego projektu wyposażono instytucję m.in. w: reflektory, lasery 3 D, wytwornicę do dymu, statywy dyskotekowe oświetleniowe.

Zakupiony sprzęt z pewnością przyczyni się do profesjonalnej organizacji występów, koncertów i działań artystycznych podejmowanych na terenie gminy Łubnice.

Aleksandra Stachniak

ROZKŁAD ZAJĘĆ W ROKU KULTURALNYM 2013/2014

ZAPASY

Wtorek
Czwartek
16 00 – 17 30

Instruktor **Wiktor Skrobacz**

KARATE KYOKUSHIN

Piątek
17 00 – 18 30

Instruktor **Włodzimierz Majka**

WARSZTATY WOKALNE

Sobota
(raz w miesiącu)
11 00 – 12 00

Instruktor **Beata Chodurek**

NAUKA JĘZYKA ANGIELSKIEGO

Piątek

14 15 – 15 00 (grupa 9 lat)
15 00 – 15 45 (grupa 8 lat)
15 45 – 16 30 (grupa 4-7 lat)
16 30 – 17 15 (grupa 10 lat)

Instruktor **Magdalena Mazur**

TANIEC NOWOCZESNY

Sobota

13 00 – 14 30 (grupa 5-7 lat)
14 30 – 16 00 (grupa 8-11 lat)
16 00 – 17 00 (grupa 12-15 lat)

Instruktor **Weronika Koziarz - Dygulska**

PODZIĘKOWANIE

„Radość, która przemienia się w „dziękuję", jest najlepszą wdzięcznością."
/Gotthold Ephraim Lessin/

Serdeczne podziękowania kierujemy do Pana Tadeusza Żmudy
za pomoc rzeczową dla Centrum Kultury w Łubnicach.
Traktujemy to jako wyraz Pana wrażliwości i zaangażowania
w działalność kulturalną naszej instytucji.

Dyrekcja i Pracownicy
Centrum Kultury w Łubnicach

Centrum Kultury w Łubnicach
serdecznie zaprasza na

SPOTKANIE MIKOŁAJKOWE

KLUBU KULTURA 50+

które odbędzie się 5 grudnia 2013 r. (piątek)
o godz. 17.00. w Centrum Kultury w Łubnicach

GMINNE ZAWODY STRAŻACKIE

Strażacy do boju !!!

W dniu 7 lipca br. w malowniczej scenerii w Łubnicach odbyły się Zawody Sportowo Pożarnicze jednostek OSP z gminy Łubnice. W zawodach wzięło udział 3 drużyny. Zawody rozpoczęto o godz. 10^{00} w dwóch konkurencjach: sztafeta pożarnicza 7 x 50 m oraz ćwiczenie bojowe. Nad poprawnością wykonywania poszczególnych konkurencji czuwała komisja powołana z funkcjonariuszy KP PSP w Staszowie oraz pracowników Urzędu Gminy w Łubnicach - Leszka Ziółka i Agnieszki Reczek, której przewodniczył mł. bryg. Dariusz Cimiński.

Po podsumowaniu obu konkurencji klasyfikacja generalna przedstawia się następująco:

I miejsce OSP Łubnice (113,50)
II miejsce OSP Budziska (116,20)
III miejsce OSP Beszowa (139,50)

Mariusz Bolon

STRAŻACY RYWALIZOWALI NA ZALEWIE W CHAŃCZY

Szybkość i praca zespołowa to mocna strona strażaków z OSP Łubnice

Już po raz dwunasty na zalewie Chańcza koło Rakowa odbyły się Otwarte Mistrzostwa Województwa Świętokrzyskiego Grup Szybkiego Reagowania na Wodzie. W zawodach wzięło udział 244 ratowników i strażaków (61 czteroosobowych drużyn) z całego regionu. Mistrzostwa to przede wszystkim okazja do doskonalenia umiejętności w ratowaniu życia ludzkiego na wodzie. Już same liczby pokazują, że tegoroczna edycja zawodów była wyjątkowa. Po raz pierwszy wzięło w niej udział aż tak wiele drużyn. W mistrzostwach uczestniczyło 19 drużyn Państwowej Straży Pożarnej oraz 31drużyn - strażaków ochotników. Była też jedna ekipa policyjna i 10 reprezentujących WOPR oraz kryte pływalnie.

Gminę Łubnice z dobrym wynikiem reprezentowali druhowie z OSP Łubnice: Łukasz Komasara, Paweł Motyl, Tomasz Zając i Mateusz Barszcz oraz druhowie z OSP Budziska: Grzegorz Szymański, Adam Moryto, Dawid Chyla i Mateusz Kurowski. Podczas mistrzostw rozegranych zostało sześć konkurencji związanych z umiejętnościami niezbędnymi do tego, by nieść pomoc w sytuacjach zagrożenia na wodzie - nie chodzi tu tylko o interwencje związane z kąpieliskami, ale również podczas powodzi. Były to: wyścig równoległy na łodzi, wyścig drużynowy na łodzi, wiosłowanie łodzią na dystansie 100 metrów, wyścig na pontonie z pagaja-

mi (krótkimi wiosłami), reanimacja na fantomie oraz rzut rzutką rękawową do celu. W każdej z konkurencji liczyła się precyzja, szybkość i przede wszystkim praca zespołowa. Jak ocenił Wacław Mozer, prezes świętokrzyskiego WOPR w Kielcach z roku na rok przygotowanie zawodników jest coraz lepsze. Podziękował również zawodnikom za wytrwałość, zaangażowanie i bardzo dobre przygotowanie się do zawodów. Drużyną zwycięską XII Otwartych Mistrzostw Województwa Świętokrzyskiego Grup Szybkiego Reagowania na Wodzie okazała się reprezentacja WOPR Starachowice. Drugie miejsce zajęła drużyna OSP z Brzezia, a trzecie – OSP z Kowali. Mistrzostwa zostały zorganizowane przez wojewodę świętokrzyskiego we współpracy z Polskim Czerwonym Krzyżem, Wodnym Ochotniczym Pogotowiem Ratunkowym i Państwową Strażą Pożarną.

Aneta Śmiszek

EWAKUACJA SZKOŁY W BUDZISKACH

Druhowie z jednostki OSP Łubnice wzięli udział w próbnej ewakuacji szkoły podstawowej w Budziskach. Ewakuacja polegała na szybkim i zorganizowanym przemieszczaniu ludności z miejsc, w których przebywanie może zagrażać życiu lub zdrowiu, do rejonów bezpiecznych. W ewakuacji uczestniczyli wszyscy pracownicy szkoły. Za przygotowanie planu ewakuacji i jej przeprowadzenie odpowiedzialna była dyrektor PSP w Budziskach Teresa Krzystek.

Próbna ewakuacja miała miejsce 26 września 2013 roku o godz. 8^{45}. Sygnał do ewakuacji dał alarmowy dzwonek szkoły. W ewakuacji brali udział uczniowie nauczyciele i pracownicy obsługi. Wszyscy zachowując szczególne środki bezpieczeństwa, szybko i sprawnie opuścili budynek szkoły oznaczonymi drogami ewakuacyjnymi. Ogólny apel na boisku przy szkole był potwierdzeniem, że wszyscy uczniowie i pracownicy szkoły zdążyli się ewakuować w wyznaczonym czasie. Wszystko przebiegło bardzo sprawnie. Zadaniem straży było sprawdzenie budynku i złożenie meldunku przez dowódce o stanie zagrożenia dyrektor szkoły.

Po powrocie dzieci do klas i krótkiej przerwie, na sali gimnastycznej odbył się pokaz sprzętu jakim dysponujemy w trakcie działań ratowniczo – gaśniczych połączony z pokazem udzielania pierwszej pomocy poszkodowanym w różnych zdarzeniach losowych. Dzieci z dużym zainteresowaniem uczestniczyły w pokazie, biorąc udział w przykładowych sytuacjach na jakie mogą się natknąć w szkole i poza nią. Ostatnią, propozycją z naszej strony była możliwość poznania i oglądnięcia przez dzieci samochodu bojowego od wewnątrz, poznania znajdującego się w nim sprzętu.

Serdecznie dziękujemy dyrekcji szkoły za zaproszenie. Jest to dla nas bardzo budujące, ze możemy przekazać młodemu pokoleniu wiedzę jaką nabyliśmy podczas szkoleń i akcji. Zawsze jesteśmy chętni do tego rodzaju współpracy, życzylibyśmy sobie aby straż jak najczęściej brała udział w takich pokazach, a jak najrzadziej w akcjach ratowniczo-gaśniczych, które zawsze wiążą się z ludzkim nieszczęściem.

Mariusz Bolon

Uczestnicy próbnej ewakuacji szkoły podstawowej w Budziskach

KANCLERZ KRÓLESTWA, BISKUP, PRYMAS

Wojciech Jastrzębiec urodził się około roku 1362 we wsi Łubnice, leżącej koło Pacanowa w ziemi sandomierskiej. Jego familia nie należała do zamożnych ani odpowiednio skoligaconych, aby mieć oparcie w rodach możnowładców.

Prawdopodobnie jedynym z powodów przeznaczenia Wojciecha do stanu duchownego była właśnie zła sytuacja finansowa rodziny. Początkowo Jastrzębiec kształcił się w szkole parafialnej w Łubnicy. O dalszej ścieżce nauki, jaką podążał Wojciech, niestety nic nie wiemy – możemy jedynie przypuszczać, biorąc pod uwagę jego późniejszą karierę, że rozpoczął zagraniczne studia uniwersyteckie (w Pradze lub gdzieś we Włoszech) lub podjął kształcenie w szkole w Sandomierzu. Najprawdopodobniej studiów nie ukończył. Na kartach historii pojawia się po raz pierwszy mając dwadzieścia trzy lata. Już wtedy jest kanonikiem sandomierskim. W tym samym 1385 r. uzyskuje kanonię gnieźnieńską i pełni funkcję notariusza dworu arcybiskupiego (arcybiskupa Bodzanty), a rok później przejmuje obowiązki kustosza gnieźnieńskiego. Jego zdolność szybkiego uczenia się, a także umiejętność przekonywania zauważone zostają przez parę królewską, królową Jadwigę i Władysława Jagiełłę.

W roku 1389 Jastrzębiec po raz pierwszy wyrusza z misją dyplomatyczną do Rzymu, reprezentując interesy królewskie. Dzięki nieprzeciętnym talentom trzy lata później w czasie kolejnej misji udało mu się uzyskać dla Piotra Wysza prowizję na biskupstwo krakowskie. Jednocześnie stale zabiega o swoje interesy, dba o rozwój kariery, zdobywa odpowiednie znajomości. W 1397 r. zostaje scholastykiem krakowskim (uczestniczy m.in. w zatwierdzaniu przywileju dla miasta Krakowa, wydanego przez Ludwika Węgierskiego w Budzie), a w 1398 r. obejmuje urząd kanclerza królowej Jadwigi i na stałe wiąże się z dworem królewskim. Pomyślna realizacja powierzonych zadań otwiera mu drogę do sakry biskupiej. W 1399 r., roku śmierci królowej Jadwigi, Wojciech Jastrzębiec zostaje biskupem poznańskim i urząd ten pełni przez kolejnych 13 lat. Przez okres ten umacnia pozycję na dworze królewskim, stając się bliskim doradcą Władysława Jagiełły. Zaskarbia sobie również przychylność kniazia Witolda.

Uczestniczy w licznych czynnościach królewskich: rozsądza spory i kwestie prawne, przygotowuje nadania, akty lokacji, transumpty przywilejów, jest świadkiem wielu ważnych wydarzeń wagi państwowej (w 1400 r. – reaktywacji Akademii Krakowskiej; w 1401 r. – podpisania w Radomiu układu, na mocy którego Witold otrzymał dożywotnio tytuł wielkiego księcia litewskiego, a Litwa po jego śmierci miała zostać włączona do Królestwa Polskiego), angażuje się czynnie w sprawę wielkiej wojny z Zakonem Krzyżackim, biorąc udział w poselstwach, rokowaniach, wystawiając własną chorągiew w bitwie pod Grunwaldem, a także będąc obecny przy podpisywaniu pokoju w Toruniu. W okresie pełnienia posługi biskupiej w Poznaniu został mianowany przez papieża Grzegorza XII legatem na Polskę

Kanclerz Królestwa Polskiego

W 1411 r., po śmierci arcybiskupa Mikołaja Kurowskiego, kapituła gnieźnieńska wybrała Wojciecha Jastrzębca na jego następcę. Przeciwny takiemu obrotowi sprawy był jednak król Władysław Jagiełło, który na to stanowisko przewidział arcybiskupa halickiego, podkanclerzego Królestwa Mikołaja Trąbę. Ostatecznie Wojciech Jastrzębiec nie przyjął urzędu, otrzymując w zamian na mocy porozumienia z kontrkandydatem obietnicę przekazania z dóbr stołowych arcybiskupów gnieźnieńskich miasta Grzegorzew i ośmiu wsi na okres 14 lat.

Niebawem Wojciech Jastrzębiec objął funkcję kanclerza Królestwa Polskiego (jednocześnie kanclerza Uniwersytetu Krakowskiego), a niejako w konsekwencji został również przeniesiony z Poznania na stolicę biskupią w Krakowie. Awans ten dokonał się kosztem Piotra Wysza, który musiał opuścić biskupstwo krakowskie i przenieść się do mniej prestiżowej i biedniej-

szej diecezji poznańskiej. Z tego też powodu oskarżano go o nieetyczne działania przy zaspakajaniu własnych ambicji. Urząd biskupa krakowskiego i kanclerza Królestwa Polskiego Wojciech Jastrzębiec pełni przez 11 lat i na okres ten przypada szczyt jego kariery politycznej.

W 1413 roku obecny jest w Horodle, gdzie z jego udziałem wydano szereg aktów, które miały zacieśnić unię polsko-litewską. Jego podpis jego widnieje na dokumencie królewskim nadającym bojarom litewskim szereg przywilejów i tym samym zrównującym ich w prawach ze szlachtą polską; przyjął do swego rodu starostę łuckiego Ngorę, zwanego Niemirem. Nadal angażuje się w sprawę polsko-krzyżacką, wpływa na politykę zagraniczną (jest zwolennikiem dobrych stosunków z Węgrami, ale nie za wszelką cenę – zważa na polską rację stanu – dzięki niemu nie doszło do zwrotu miast spiskich Zygmuntowi Luksemburczykowi; jest też współtwórcą porozumienia z Erykiem XIII); występuje jako gwarant zobowiązań królewskich, a także dba o funkcjonowanie kancelarii. Jego wpływy na dworze królewskim słabną po roku 1420 – po niekorzystnym wyroku Zygmunta Luksemburczyka wydanym we Wrocławiu w sprawie krzyżackiej.

Król Władysław Jagiełło obciążył winą za niepomyślny obrót spraw właśnie swojego kanclerza. Nie bez wpływu na niechęć Jagiełły wobec Jastrzębca miała małżonka królewska – Elżbieta, która nie mogła zapomnieć kanclerzowi, że kierując się dobrem państwa odmówił przywieszenia pieczęci do nadania królewskiego dla jej syna z małżeństwa z Wincentym Granowskim, a także tworząca się opozycja antykanclerska (Szafrańcowie). Ostatecznie Wojciech Jastrzębiec swoich racji dowiódł na sądzie w Łęczycy, gdzie oficjalnie dokument wydany 27 lipca 1420 r. stwierdzał, że biskup Jastrzębiec wolny jest od stawianych zarzutów.

Choć między metropolitą krakowskim i królem Jagiełłą doszło do pojednania, Jastrzębiec już nigdy nie będzie miał takich jak dotychczas wpływów na dworze królewskim – dni jego kanclerskiej kariery były policzone. Prymas W 1422 r. po śmierci Mikołaja Trąby kapituła gnieźnieńska stanęła przed koniecznością wyboru prymasa. Po raz kolejny wystąpił spór kompetencyjny – król Władysław Jagiełło ponownie narzucił swą wolę władzy duchownej, tym razem chcąc, aby urząd arcybiskupa gnieźnieńskiego objął Wojciech Jastrzębiec. Choć z urzędem tym wiązał się prestiżowy tytuł prymasa, w rzeczywistości była to próba odsunięcia Jastrzębca od możliwości wpływania na władzę państwową (nie można było jednocześnie posiadać tytułu prymasa i pełnić funkcji kanclerza). Sam zainteresowany przed objęciem arcybiskupstwa gnieźnieńskiego się bronił – proponował na to stanowisko Zbigniewa Oleśnickiego. Archidiecezją gnieźnieńską Wojciech Jastrzębiec kierował przez 13 lat. Przeniesienie do Gniezna nie oznacza całkowitego zerwania kontaktów z dworem królewskim. Są one rzadsze, ale nadal prymas utrzymuje relacje z Jagiełłą, bierze udział w pracach rady królewskiej, zjazdach i wydarzeniach rangi państwowej. Angażuje się w konflikt z Zakonem Krzyżackim, interesują go stosunki z Zygmuntem Luksemburskim i problem husycki, a także kwestia sukcesji tronu po Jagielle.

Działalność kościelna

Choć Wojciech Jastrzębiec był przede wszystkim mężem stanu, dyplomatą i politykiem nie można nie wspomnieć o prowadzonej przez niego działalności kościelnej. Aby zapewnić wiernym dostęp do sakramentów świętych, w powierzonych mu diecezjach i archidiecezji zakładał nowe parafie, kładł nacisk na rozwój sieci kościołów (m.in. utworzył kolegiatę warszawską w kościele parafialnym św. Jana w Warszawie). Wspierał działalność kleru zakonnego, dążył do upowszechnienia różnych form pobożności m.in. poprzez propagowanie kultu świętych i udzielanie odpustów. Wykazywał dbałość o poziom wykształcenia duchowieństwa (m.in. podniósł szkołę katedralną do rangi filii Akademii Krakowskiej).

Dał się poznać również jako hojny fundator – dzięki jego m.in. staraniom wybudowano chór katedry poznańskiej p.w. śś. Piotra i Pawła, nowy pałac biskupi w pobliżu katedry, kościół w Beszowej. Już jako biskup krakowski i kanclerz osadził w Beszowej paulinów, zapisując im pokaźne uposażenie, zakupił kilka domów w Krakowie i podarował je kapitule. Będąc prymasem, nie szczędził darów dla katedry gnieźnieńskiej i innych kościołów archidiecezji, prawdopodobnie ukończył też budowę nowej rezydencji arcybiskupów w Gnieźnie.

W celu zapewnienia prestiżu swojemu rodowi skupywał też liczne dobra ziemskie i finansował budowę lub rozbudowę rezydencji, warowni i zamków. Wojciech Jastrzębiec do końca swych dni pozostawał aktywny. Zmarł 2 września 1436 r., dożywszy sędziwego wieku, w Mnichowicach koło Kępna na skutek obrażeń doznanych po upadku z konia. Jego ciało złożono do grobu w katedrze gnieźnieńskiej w dniu 6 września 1436 r.

Katarzyna Kakiet

DIOBEŁ POKONANY

To było tak: mioł chłop kobite i nijak nimóg z niom wytrzymać. Tako była podło. Stale się z nim kłóciła o bądź co. Razu jednego tak mu dopiekła, że chłop se pomyśloł: nima dla mnie życia, pude do lasu powiese się. Idzie w krzoki, ale po drodze spotyko diabła w ludzkim ciele, ten pyto: -Gdzie ty idzies? -A ide się powiesić. -A bez co to bedzies się wiesoł? -Bo babe mom taką podło że nie moge z nia wytrzymoć. -Eee, co ty godos? Babie nimozes dać rady?! -A ni mogę. -Boś głupi nimos na nią sposobu. Jo tam bym ji poradził. Chłop na to: -To może się założymy? Diobeł: Dobra, o twojo duse. -Niech będzie jak z niom wytrzymos przez trzy dni i trzy noce, moja dusa będzie twoja. -Zgoda -A jak nie poradzis? -Nie trop się. Dam ci wielgochne skarby. O tam pod kamieniem mam zakopane. Stoi? -Stoi. Podali se rence, diabeł przecioł. Chłop się rozebrał, ogiń se zapolił zeby mu ciepło było, bo został tylko w samy koszuli. Diobeł ubroł się w jego przyłodziewek, zrobił się na gymbie i na całym ciele podobny do tego chłopa i posed do jego chołpy. Otwiro drzwi, a baba jak nie wrzaśnie -A gdzieś ty do ty pory łazil? Przebranego diobła strach oblecioł, ale się nie daje -A chodziłem se po lesiei gwizdołem. -Ty mitręgo jedna! Nie wis ze wiosna, roboty w polu pełno, ludzie pracują, a ty mitręgo łazis se po lesie i gwizdos. Nadarła się, nadarła. Diabeł milcy. To ona znowu! -Ubiroj się, ale duchem! Musiemy na wesele iść, bo nos prosili. No to diobeł wzioł świntne łachy tego chłopa. Idom, ale baba go po drodze muśtruje. -Pamiętoj na weselu mos hulać całe casy, bo jo się nie chce za tobo wstydzić! Zaśli. Bawiom się popijajom, hulajom. Najwiecy oberów i polek. Tak się ten diabeł naskokoł, nahulał ze jus niemóg się rusyć. Kulosińska go bolały. Ale co se spocznie, to jus ta baba woło, zeby wstawoł i tańcowoł. I tak tańcowali cało noc. Diobeł se myśli -Noc znarmowano, ale jak przyjdziemy do domu to se odpocne, odeśpie. Wrócili. On buch w pościl, a bab w krzyk -To tak? Ty se teraz bedzies wylegiwał? A kto będzie w polu robił?! Jazda w pole orać! Chcioł nie chcioł musioł zaprzegnoć kunia i pojechoł. Orze całe dopołudnie. Ledwo łazi za pługiem tak go nożyska bolą. Przynosi mu baba na południe obiad. Patrzy mało zaorane, wściko się. -Toś ty tyla zaorał?! Jak nie trzaśnie gorckiem o ziemie! Barsc się wyloł, zimioki wywaliły... Nima co jeść. Wymierzyła mu, ile mo zaorać i posła. Diobeł godny orze. Pocieso się, aby tylko do wiecora. Na wiecór se odpocne. Nim pooroł to wszystko, jus się dobrze sciemniło. Przy jezdzo do domu. Nogi za próg, a baba: -Skońcyłes orać? To drzewa udziob, bo nima na ogiń, posil pod dobytek, bo w gnoju stoi, siecki narznij!... Roboty, a roboty! Diobeł nosem się podpiro, ale robi. Porobił wszystko. Baba wiecerze mu byle jakom dała; zjod. Cas spać. Ona zacyno pocirz mówić. On mamrotał, kładzie się koło ni. Sen go od razu mozy, ale gdzie tam, baba mrucy: -Walek! Spis? -Cuze będę robił? Śpie. To ona znowu. -Walek! Spis? -Dyć śpie... -Spis! To ty nie wis na co zesmie broł? Mom po sosiadoch latac?... Cóż było robić? Diabeł spełnił obowiązek mauzeński za tego gospodarza i myśli se: -Teraz to jus będę se społ. Odwrucił się na bok, przykrył. Zasypio i... Nic z tegoBaba od pocuntku! -Walek spis? -A co będę w nocy robił... Baba w płac. -Jo mom spać? Ty niedorajdo! Prawde mi ludzie godali, jakiem była panną. Najlepi moja wujno powiedziała: Nie dajta Kundy za Walka bo Walek jest niedorajda!... Płace, lamentuje. Diobeł widzi ze znowu musi... Ano udobruchał jom dostała cego chciała. Myśli wrescie będzie spokój. Nie na dugo znowu słysy. -Walek spis? On myśli: -Niech woło. Nie bede się odzywoł. Jenzor jo zaboli, to przestanie. Chciałby, ale tak nima. Jak bab widzi, ze wołanie na nic wstaje bierze kija i jak go nie zacnie loć na ty pościli. Dioblino pobity spod z łóżka, a ta leje. Wygramolił się nareście jakoś do drzwi i w nogi. Do lasu z siniakami, podrapany, pofarbiony...

Autor: Bronisław Bolon

ALIMENTY

Szanowni Czytelnicy,

W dzisiejszym numerze postaram się przybliżyć Państwu podstawowe zagadnienia z zakresu alimentów. Z uwagi na okoliczność, iż problematyka związana z obowiązkami alimentacyjnymi jest bardzo obszerna, w niniejszym artykule omówiony będzie temat alimentów na dzieci.

W prawodawstwie polskim regułą jest, że uprawnienie do żądania alimentów aktualizuje się wraz z chwilą popadnięcia w niedostatek. Zasada ta nie dotyczy dzieci, które mają prawo do alimentów od rodziców, jeżeli nie są zdolne do samodzielnego utrzymania się, zaś rodzice są ustawowo zobowiązani do dostarczania dziecku środków utrzymania i wychowania go od urodzenia. Z reguły dziecko przed osiągnięciem pełnoletności dochodów własnych nie osiąga, jednakże są możliwe sytuacje, kiedy dziecko pobiera rentę inwalidzką bądź rodzinną, czy też np. w drodze darowizny albo spadkobrania pozyskało nieruchomość i czerpie z jej wynajmu, czy dzierżawy korzyści w związku z czym dochody własne ma. W przypadku zatem, kiedy posiada dochody i jest w stanie się samodzielnie utrzymać, rodzice nie mają obowiązku dostarczać mu środków utrzymania i wychowania.

Potrzeby dziecka zazwyczaj uzależnione są od jego wieku oraz stanu zdrowia. Wśród tych potrzeb podstawowe znaczenie mają potrzeby związane z zapewnieniem środków wyżywienia, zamieszkania, obuwia i odzieży, środków czystości, kształcenia, a także potrzeb o charakterze niematerialnym jak wychowanie i opieka. Do usprawiedliwionych potrzeb dziecka zalicza się też potrzeba rozwoju, w tym fizycznego i psychicznego, w związku z tym rodzice zobowiązani są także do zaspokojenia potrzeb kulturalnych, jak np. finansowanie wyjść do teatru, czy też potrzeb związanych z rozrywką i wypoczynkiem tj. wyjazdów na obozy, wczasy jak też wyjść do kina itp.

Powyższe nie oznacza, iż za każdym razem rodzic jest zobowiązany atrakcje te dziecku fundować. Obowiązek alimentacyjny jest miarkowany i warunkowany możliwościami zarobkowymi rodziców. Należy rozróżnić tu jednak możliwości zarobkowe od faktycznie uzyskiwanych dochodów. Jeśli zatem rodzic posiada odpowiednie wykształcenie czy zawód, które mogą mu zagwarantować wysokie dochody i tych możliwości nie wykorzystuje, to nie może się wówczas powoływać, że finansowo nie jest w stanie udźwignąć ciężaru alimentów. Zgodnie z przyjętymi regułami wykładni oraz wieloletnią ugruntowaną już praktyką sądów orzekających w sprawach alimentów, na czele z Sądem Najwyższym, rodzice powinni dzielić się z dziećmi nawet najskromniejszymi dochodami, zgodnie z zasadą, iż w ramach rodziny dziecko winno mieć zapewniony taki sam status i poziom życia jak pozostała reszta rodziny. Należy również zwrócić uwagę na fakt, iż czynienie osobistych starań na wychowanie dziecka t.j. np. codzienna opieka nad nim, również zalicza się do utrzymywania dziecka i w przypadku sporu, winna mieć przełożenie na finansową wysokość alimentów. Zatem jeżeli dziecko przebywa u jednego z rodziców i rodzic ten sprawuje nad dzieckiem opiekę, np. gotując, piorąc, prowadzając dziecko do szkoły, a drugi rodzic tego nie wykonuje w ogóle, sąd może orzec, że obowiązek finansowego łożenia na utrzymanie dziecka, obciążać będzie tylko tego drugiego rodzica.

W przypadku braku poczuwania się do alimentowania przez rodzica, aby alimenty uzyskać należy złożyć przeciwko danemu rodzicowi pozew do sądu rodzinnego. Powództwo takie zwolnione jest od opłat sądowych. Właściwym sądem jest do wyboru, albo sąd rejonowy w okręgu, którego mieszka pozywany rodzic, albo sąd w okręgu którego mieszka uprawnione dziecko. Należy pamiętać, że uprawnionym do alimentów jest zawsze dziecko. Zatem w przypadku dziecka małoletniego powództwo wytacza rodzic lub inny opiekun prawny, podpisując pozew i reprezentując dziecko przed sądem, ale zawsze działając na rzecz i w interesie tego dziecka. W pozwie należy wskazać datę, od której żąda się ustalenia alimentów, przy czym może to być data wsteczna, albowiem roszczenia alimentacyjne przedawniają się z upływem trzech lat. W pozwie należy również udowodnić swoje roszczenie poprzez wykazanie pochodzenia dziecka od pozywanego rodzica, przedkładając sądowi stosowne akty stanu cywilnego oraz dokumentując sytuację materialną dziecka oraz pozywanego rodzica i wskazać kwotę alimentów, której się żąda.

Zasądzone przez sąd alimenty nie są alimentami przyznanymi raz na zawsze. Mogą ulegnąć zwiększeniu, zmniejszeniu lub mogą zostać całkowicie zniesione, w zależności od zmiany sytuacji materialnej rodzica oraz dziecka. Zazwyczaj z wiekiem potrzeby dziecka wzrastają. Pojawiają się wydatki związane z uczęszczaniem do szkoły, potrzebą pobierania korepetycji itp. Pociąga to za sobą konieczność zwiększenia wydatków. Również mogą pojawić się nieprzewidziane sytuacje przejściowe, które takie wydatki generują np. w sytuacji, gdy dziecko zachoruje i będzie wymagało drogiego i skomplikowanego leczenia, drogich leków, rehabilitacji itp.

Z uprawnienia do wniesienia pozwu o podwyższenie alimentów dziecko może również skorzystać, gdy od ostatniego ustalenia wysokości alimentów zwiększyły się możliwości zarobkowe i majątkowe rodzica, np. uzyskał on dobrze płatną pracę lub wszedł w posiadanie znaczniejszego majątku.

Pamiętać należy, że to na osobie występującej o podwyższenie alimentów ciąży obowiązek wykazania, że nastąpiły zmiany stosunków majątkowych.

Nie jest również pozbawione prawa do alimentów dziecko, które już osiągnęło pełnoletność. Konieczne jest jednak wykazanie, iż nie jest ono w stanie samodzielnie zaspokoić swoich potrzeb. Związane to jest zwłaszcza z sytuacjami, kiedy dziecko jest niepełnosprawne i nie jest w związku z tym w stanie podjąć pracy zarobkowej, lub studiuje w systemie studiów dziennych. W orzecznictwie sądowym przeważa jed-

nak pogląd, iż jeżeli dziecko studiuje, jednakże w sposób nieuzasadniony studia te przedłuża, nie kończąc ich w przewidzianym na to terminie, nie powinno być uprawnione do alimentów.

Prawo do alimentów określone i przyznawane jest wyrokiem sądowym. Takim też wyrokiem prawa tego się pozbawia. W sytuacji, kiedy uwarunkowania życiowe powodują, iż dziecko jest już w stanie utrzymać się samodzielnie, nie wolno zaprzestać jego samowolnego alimentowania. Potrzebne jest w tym wypadku uzyskanie kolejnego wyroku sądowego, mocą którego sąd obowiązek alimentacyjny zniesie.

Często zdarzają się sytuacje, gdy pomimo uzyskania korzystnego wyroku w zakresie alimentów, nie jest możliwe ich uzyskanie, nawet przy pomocy komornika. Wówczas należy udać się do Ośrodka Pomocy Społecznej we właściwej gminie, gdzie należy złożyć stosowny wniosek. Gminy jednak z funduszu alimentacyjnego wypłacają zasiłek alimentacyjny maksymalnie w wysokości 500 zł.

Daniel Kajda

KULINARNIE...

Zupa – krem z ziemniaków podawana z podsmażanymi borowikami

Pierwszym etapem jest zrobienie bardzo esencjonalnego bulionu. Gotuje się go dwukrotnie, najpierw z większej, a potem z mniejszej ilości warzyw. Taki bulion możemy ugotować w większej ilości i zamrozić. Do przygotowanego bulionu dodajemy ziemniaki, gotujemy i miksujemy na gładki krem. Pięknie usmażone, w dużej ilości masła, borowiki z cebulką są przysłowiową kropką nad „i". Nieśmiało należy wspomnieć, że do tego świetnie pasuje świeża bułeczka, najlepiej taka ciepła… To już totalna rozpusta, ale właściwie czym mamy się rozpieszczać w te szare, jesienne dni?

SKŁADNIKI (2 – 4 osoby):

INTENSYWNY BULION WARZYWNY: 4 litry wody, 12 + 6 średnich marchewek, 5 + 3 średnie pietruszki, 1 + 1/2 dużego selera, 3 + 2 duże pory, 2 cebule w łupinach, 1 duża główka czosnku, 2 łyżki oleju, kilka liści laurowych, kilka kulek ziela angielskiego, kilka ziaren pieprzu, mała garść suszonego lubczyku, sól

ZUPA: 700 g ziemniaków, 300 g prawdziwków (użyłam mrożonych), 1 duża cebula, sok z cytryny, 50 + 50 g masła, 1 łyżeczka świeżego tymianku (samych listków), sól i pieprz do smaku

WYKONANIE: Warzywa myjemy i obieramy. Marchew, pietruszki i selera kroimy na duże kawałki. Główkę czosnku przekrawamy w szerz na pół. Do dużego gara wlewamy 4 litry zimnej wody. Wrzucamy 12 marchwi, 5 pietruszek, 1 seler, 3 pory, 2 cebule (wraz z łupinami), główkę czosnku, kilka listków laurowych (3 – 4) , kilka kulek ziela angielskiego (6 – 7), kilka ziaren pieprzu (5 – 7), łyżkę suszonego lubczyku, pół łyżeczki soli i dwie łyżki oleju. Gotujemy pod przykryciem na małym ogniu przez 2,5 godziny. Warzywa wyjmujemy, bulion przecedzamy przez sito. Wlewamy z powrotem do garnka. Ponownie dodajemy 6 marchwi, 3 pietruszki, 1/2 selera, 2 pory i ewentualnie jeszcze do smaku przyprawy (ja dodałam jeszcze 3 listki laurowe i około 1 łyżki lubczyku). W razie potrzeby dolewamy gorącej wody aby przykryć warzywa. Gotujemy pod przykryciem na małym ogniu przez 2,5 godziny. Warzywa wyjmujemy, bulion przecedzamy przez sito. Wlewamy z powrotem do garnka. Do powstałego, intensywnie warzywnego, bulionu (ok. 1,5 litra) dodajemy 700 g, obranych i pokrojonych w kawałki, ziemniaków, 50 g masła. Gotujemy, aż ziemniaki będą miękkie. Miksujemy na krem. Doprawiamy solą i sokiem z cytryny (sok ma przełamać słodycz bulionu warzywnego). Jeśli wolicie zupę nie tak gęstą, dodajcie 500 g ziemniaków, lub nawet mniej. Można dodać śmietanę jeśli ktoś lubi, sami zdecydujcie. Cebulę obieramy i kroimy w drobną kosteczkę. Na patelni rozpuszczamy 50 g masła, wrzucamy pokrojone w duże kawałki grzyby (uprzednio rozmrożone). Podsmażamy. Dorzucamy cebulę i tymianek. Smażymy razem na złoto. Zupę nakładamy do miseczek, polewamy masłem z cebulką i kładziemy kawałki grzybów. Podajemy z bułeczką.

Podsmażane pierogi z kurkami i oscypkiem

Jako, że sezon grzybowy w pełni, proponujemy pierogi z nadzieniem z kurek. Aromat tych ślicznych grzybków świetnie się łączy z zapachem wędzonego oscypka. Pierogi podsmażamy w cebulce albo ugotowane polewamy kwaśną śmietaną – obie wersje są pyszne!

SKŁADNIKI (około 20-30 pierogów):

CIASTO: 3 szklanki mąki, 1 szklanka wrzątku, szczypta soli

FARSZ: 50 dag kurek, 5 dag startego oscypka, 2 cebule, 2 ząbki czosnku, masło, sól i pieprz

WYKONANIE: Mąkę przesiewamy wraz z solą do miski. Zalewamy gorącą wodą. Ciasto wyrabiamy łyżką, a jak przestygnie – ręką. Ciasto przekładamy na podsypaną mąką stolnicę i wyrabiamy do uzyskania gładkiego, elastycznego ciasta. Jeżeli jest za suche – dolewamy wody, jeśli zbyt mokre i kleiste – dosypujemy mąki. Kurki dokładnie oczyszczamy, opłukujemy szybko pod bieżącą wodą aby zbytnio nią nie nasiąknęły. Wykładamy na papierowy ręcznik aby obeschły. Następnie kroimy na małe kawałki aby chciały się zmieścić w pierogach. Cebule kroimy drobno i podsmażamy na maśle, dodajemy czosnek wyciśnięty przez praskę oraz pokrojone grzyby. Całość przyprawiamy solą i pieprzem. Pozostawiamy farsz do ostygnięcia. Do chłodnego farszu dodajemy starty ser i mieszamy wszystko razem. Ciasto dzielimy na 4 części. Każdą

z nich rozwałkowujemy na cienki placek, z którego wykrawamy krążki za pomocą szklanki lub specjalnego przyboru do lepienia pierogów. Na każdy krążek kładziemy łyżeczkę farszu i zlepiamy brzegi. Pierogi gotujemy w osolonej wodzie i podajemy ze śmietaną albo dodatkowo je podsmażamy na maśle z cebulką.

Sernik dyniowy na spodzie z ciastek OREO

Sernik dyniowy z nutą cynamonu na spodzie z ciastek Oreo. Idealnie kremowy, o pięknym, pomarańczowo- złotym kolorze, na kontrastującym, czarnym spodzie. Pyszny i elegancki. Nie jest pracochłonny, ale każe na siebie dość długo czekać. Aby jeszcze ułatwić sobie życie można dzień lub dwa dni wcześniej przygotować puree z dyni, przechowywać w lodówce, a potem tylko odpowiednio wcześniej wyjąć, żeby nabrało temperatury pokojowej. To jest naprawdę ważne, bo jeżeli składniki masy serowej mają różną temperaturę to sernik nie będzie się równo wypiekał.

SKŁADNIKI:

NA SPÓD: 100 g masła, 300 g ciastek Oreo

NA MASĘ SEROWO-DYNIOWĄ: 1 kg dyni, 7 opakowań (945 g) serka śmietankowego, 1 szklanka mleka skondensowanego słodzonego, 4 jajka, 1 szklanka cukru trzcinowego nierafinowanego, 3 łyżki mąki ziemniaczanej, 1 łyżka ekstraktu waniliowego, 1 łyżeczka cynamonu

WYKONANIE: Dynię kroimy na duże kawałki, układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia skórką do dołu i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do około 180 st. C. Pieczemy do czasu gdy miąższ będzie bardzo miękki. Dynię wyjmujemy z piekarnika, pozwalamy ostygnąć, a następnie pozbawiamy środkowej części miąższu, w której są pestki. Resztę miąższu zeskrobujemy ze skórki i przekładamy do blendra. Miksujemy na gładkie puree. Wszystkie składniki masy serowej wyciągamy z lodówki aby miały tę samą temperaturę, czyli pokojową. Aby zrobić spód do sernika rozpuszczamy masło, a ciastka rozdrabniamy robotem kuchennym. Foremkę o średnicy 23 cm natłuszczamy odrobiną roztopionego masła (najlepiej posłużyć się pędzelkiem). Resztę masła wlewamy do ciastek i razem mieszamy. Gotową masą wyklejamy spód i boki foremki. Foremkę wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 st. C i pieczemy przez 10 minut. Po tym czasie foremkę wyjmujemy i odstawiamy do ostygnięcia. Do dzieży od miksera wkładamy wszystkie serki i ubijamy na niskich obrotach, następnie dosypujemy mąkę, cynamon i cukier, po łyżce. Następnie dodajemy puree z dyni, a za nim wszystkie jajka na raz. Gdy jajka całkowicie się rozprowadzą w masie serowej to wlewamy mleko skondensowane i ekstrakt waniliowy. Wyłączamy mikser, szpatułką zgarniamy składniki, które przyległy do ścianek naczynia i jeszcze chwilę wszystko mieszamy. Uwaga! Masa jest rzadka. Nie przejmujcie się tym! .Na przestudzony spód wylewamy masę serową. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 240 st. C i pieczemy 10 minut, a następnie zmniejszamy temperaturę do 110 st. C i pieczemy około 1 godziny i 15 minut. Piekarnik wyłączamy gdy brzegi będą ścięte, a przy potrząsaniu foremką środek będzie jeszcze drżał. Wtedy uchylamy drzwiczki piekarnika, wkładamy w nie drewnianą łyżkę i przymykamy tak, aby powstała szpara. Ciasto pozostawiamy w piekarniku do całkowitego ostygnięcia. Następnie ciasto przykrywamy folią i wstawiamy do lodówki na 8 h, najlepiej na noc.

Klopsiki w sosie z leśnych grzybów

Klopsiki z mielonej wołowiny z dodatkiem bekonu podsmażanego z cebulą w aromatycznym sosie z leśnych grzybów. Do wołowiny dodajemy drobno pokrojonego i podsmażonego, wraz z cebulą, bekonu żeby mięso nie było takie suche. Jeśli nie macie własnych zapasów, to mrożone grzyby można zastąpić pieczarkami, najlepiej tymi brunatnymi, jednocześnie dodając więcej grzybów suszonych. Sos zabielamy słodką śmietanką, a jeśli ktoś lubi gęste sosy to można śmietanę, przed dodaniem, wymieszać z łyżką mąki.

SKŁADNIKI (4 – 5 osób): 700 g mielonej wołowiny, 200 g bekonu lub wędzonego boczku, 2 duże cebule, 2 garście suszonych grzybów, 200 g grzybów świeżych lub mrożonych (borowiki, podgrzybki lub pieczarki), 1 jajko, 100 g słodkiej śmietanki 30%, kilka gałązek świeżego lub suszonego tymianku, 2 liście laurowe, 3 ziarna ziela angielskiego, olej do smażenia, sól i pieprz

WYKONANIE: Suszone grzyby kruszymy na mniejsze kawałki, wrzucamy do garnka, w którym będziemy gotować klopsy i zalewamy 500 ml (2 szklanki) wody, dodajemy tymianek, liście laurowe i ziele angielskie. Garnek przykrywamy i ustawiamy na najmniejszym ogniu. Bekon lub boczek oraz jedną cebulę kroimy w drobniutką kostkę i podsmażamy na patelni, aż cebula się zeszkli. Mięso mielone wkładamy do miski, dodajemy podsmażony bekon i cebulę, jajko, sól i pieprz i mieszamy na jednolitą masę. Z mięsa lepimy klopsiki średniej wielkości. Na patelni rozgrzewamy kilka łyżek oleju i obsmażamy klopsy z obu stron na dużym ogniu. Zdejmujemy z patelni na talerz i trzymamy w cieple. Drugą cebulę kroimy w dużą kostkę. Na pozostałym po smażeniu klopsów tłuszczu podsmażany cebulę, a kiedy się zeszkli dodajemy świeże grzyby i całość razem przesmażamy około 3 – 5 minut. Zawartość patelni przekładamy do garnka. Wraz z grzybami dodajemy klopsy i całość dusimy na malutkim ogniu pod przykryciem około 45 minut do godziny. Przed podaniem sos zabielamy śmietanką i doprawiamy solą i świeżo mielonym pieprzem.

SMACZNEGO!

Z życia OSP

STRAŻ

OSP Budzisko

STRAŻ
STRAŻ
STRAŻ
STRAŻ

VIZARSIM

OSP Budzisko

Biesiada Łubnicka 2013
fot. Alicja Urbanowicz

NOWINY ŁUBNICKIEJ GMINY

ADRES REDAKCJI:
Centrum Kultury
w Łubnicach
28-232 Łubnice 74
tel. 15-8659241
e-mail: centrumkultury@tlen.pl

REDAKTOR NACZELNY:
Aleksandra Stachniak
e-mail: dyrektorck@tlen.pl

ZESPÓŁ REDAKCYJNY
Mariusz Bolon, Aneta Śmiszek

DRUK I WYDAWCA:
Centrum Kultury w Łubnicach
Nakład 300 egz.

Redakcja zaprasza czytelników do nadsyłania artykułów, opinii i informacji celem publikacji. Redakcja zastrzega sobie prawo do niezamieszczenia lub przesunięcia terminu publikacji artykułów oraz ich edycji i skracania. Redakcja nie wypłaca honorarium za umieszczone materiały w „NOWINACH ŁUBNICKIEJ GMINY".