

prenumerata
wspólnoty
zapisy do 20 grudnia
na pocztę i u listonosza



*Gotuj na Święta
ze Wspólnotą s. 11-14*
kilkadziesiąt przepisów naszych gospodyń
Min. z Michowa i Kolechowic.



**Dzisiaj
gazeta
z kalendarzem!**



TYGODNIK LOKALNY

wspólnota lubartowska

I GMINY NIEMCE

15 - 21 grudnia 2020 r. ■ nr 50 (773) ■ Cena 3,99 zł (w tym VAT 5%)

LUBARTÓW ■ ABRAMÓW ■ FIRLEJ ■ JEZIORZANY ■ KAMIONKA ■ MICHÓW ■ NIEDŹWIADA ■ OSTROWIEK ■ SERNIKI ■ UŚCIMÓW ■ NIEMCE



ZAGINAŁ MIŚ WIKTOR Szukało go całe miasto

Dziesiątki ogłoszeń o zgubie pojawiło się na przystankach i witrzynach sklepowych. Kto tak rozkręcił poszukiwania i jak się zakończyły?

STR.
R5

STRONA R5

Zdobienia Małgorzaty Wronowskiej i Edyty Weremczuk znalazły się w miejscu, gdzie kręcone są popularne programy rozrywkowe. Na zdjęciu z Baronem, muzykiem, jurorem m.in. „Bitwy na głosy” i „The Voice of Poland”

Artystki z Lubartowa tam gdzie „The Voice of Poland”

Dla szpitala, na park rozrywki i mieszkania komunalne

Kto dostał rządowe
wsparcie?

STRONA 5



Długosz, Żelisko, Zbiciak, Michałów odejdą z Lewartu?

STRONA 21

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

STRONA 9

Oskarżony o zabójstwo byłego starosty chciał uniewinnienia. Dostał jeszcze wyższą karę

STRONA 8

Niemce: Batalia o fabrykę karmy. Inwestor poskarżył się na wójta

STRONA 22

R E K L A M A

edWood
www.edwood.pl

ZATRUDNI:

BRAKARZA
tarcicy i elementów
drewna liściastego
Możliwość
przyuczenia.

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

Ubezpieczenia rolne

Dbamy o Twoje gospodarstwo



Ubezpieczenia Tomasz Przeworski
Kock, Piłsudskiego 17
tel. 785 922 261
ubezpieczenia-przeworski.pl

Placówka Partnerska



Materiał ma wyłącznie charakter reklamowy i informacyjny oraz nie stanowi oferty w rozumieniu ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny.

KASACJA POJAZDÓW



881 372 442

SKUP SAMOCHODÓW

KASACJA POJAZDÓW

TEL. 730 314 421

CZĘŚCI UŻYWANE

Tel. 518 070 770

LUBARTÓW

S T O P K A
WYODNIK LOKALNY
wspólnota

Adres redakcji
ul. Ks. A. Szulca 1,
21-100 Lubartów,
tel. 791 194 007,
e-mail: lubartow@24wspolnota.pl

Redaktor naczelny
Mateusz Orzechowski
lubartow@24wspolnota.pl
Dziennikarze
Marcin Kusyk
kusyk@24wspolnota.pl
Dominik Smagała
Magdalena Sych
517 932 391
sych@24wspolnota.pl
Dyrektor ds. marketingu i reklamy
Anna Mokrzycka
tel. 691 782 434
mokrzycka@24wspolnota.pl

Reklama:
Adrian Kępa
tel.: 780029973
kepa24wspolnota@gmail.com

Sport:
Mateusz Polynka
Jakub Załuski

Skład - Jarosław Pałys

Wydawca
Wydawnictwo Wspólnota
Mateusz Orzechowski

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

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

**TU NADASZ
OGŁOSZENIE
POWIAT LUBARTOWSKI**

Lubartów

- Redakcja ul. Ks. Szulca 1
- Lombard Karat ul. Lubelska 33

Kamionka

- Sklep Karolina
ul. Lubartowska 12

Ostrów Lubelski

- Witex Witold Barszcz
ul. Żabia 2

Ostrówek

- Sklep Korona,
Ostrówek Kolonia 12

Kock

- Ubezpieczenia Tomasz
Przeworski, ul. Piłsudskiego 17
(obok Stokrotki)
- Ubezpieczenia Tomasz
Przeworski, ul. Kleberga 10
(obok Biedronki)

Jeziorzany

- Dom Handlowy Anna
Blicharz, ul. Rynek 24

Michów

- Komis Bogusława
Staniak ul. Rynek 1 21

Mikołajki w PMDK



Młodzi adepci lekcji śpiewu wspólnie ze swoją instruktorką Anną Kozak zaśpiewali dla św. Mikołaja piosenkę

W sali widowiskowej nowej siedziby Powiatowego Młodzieżowego Domu Kultury 7 grudnia odwiedził dzieci nie kto inny, ale św. Mikołaj we własnej osobie!

MS



Św. Mikołaj grzecznych dzieciom przyniósł słodkie upominki

„Moje Boże Narodzenie” w opowiadaniu, wierszu i na rysunku

Uczniowie ZS2 w Lubartowie z sukcesami na wojewódzkim konkursie literackim i plastycznym.

Nagrody i wyróżnienia w XIX Wojewódzkim Konkursie Literackim „Moje Boże Narodzenie” - w tym szczególnym roku pandemii - otrzymali: Natalia Wolińska z klasy I H (kategoria prozy, za wspaniałe opowiadanie o tolerancji).

Wyróżnienia trafiły do Grzegorza

Miducha z klasy I H, (kategoria poezji za niezwykle wiersze o „podążaniu za gwiazdą, mędrcach, cichą drogą do Betlejem”) oraz do Zuzanny Guz z I G (w kategorii plastycznej, za pejzaż miejski w kolorystyce szarości pod tytułem „Piękne Boże Narodzenie”).

Natalia i Grzegorz pracowali pod okiem Beaty Cieślak, a Zuzia pod kierunkiem Beaty Józefaciuk.

MS



Zuzanna Guz z klasy 1G otrzymała wyróżnienie za pracę plastyczną „Piękne Boże Narodzenie”



16 grudnia,
godz. 8.00-14.00,
Samokłęski Kol. (1)



**Z okazji Świąt Bożego Narodzenia
oraz zbliżającego się
Nowego Roku
pragniemy złożyć
Naszym Klientom
moc gorących życzeń,
zdrowia, szczęścia,
wszelkiej pomyślności.**



**Poradnia Ortopedyczna
lek. Med. Michał Kołtun**

**Poradnia preluksacyjna
dr Anna Danielewicz-Bromberek**

pn - pt 7:00 - 19:00
ul. A. Mickiewicza 3-5

www.curatecm.pl
tel. (81) 855 44 77
kom. 797 709 908



Lubartów, ul. A. Mickiewicza 3-5

**USŁUGI POGRZEBOWE „SYTA”
(DOMAŃSKI)**

- SALA POŻEGNAŃ
- CHŁODNIA
- TRANSPORT, OBSŁUGA
- TRUMNY - CENY PRODUCENTA
- WIEŃCE, WIAZANKI
- KREMACJA

**WYPEŁATA ZASIEKU PRZED POGRZEBEM Z ZUS I KRUS
Lubartów • ul. Cicha 12**
tel. 726 86 37 07 • tel. 602 575 364
www.pogrzeby-syta.pl

DYŻUR 24 GODZINY

Malesa
JAM POGRZEBOWY

**SALA POŻEGNAŃ WŁASNA CHŁODNIA
PROFESJONALNE USŁUGI POGRZEBOWE**
DYŻUR CAŁODOBOWY: 501 688 811
www.malesa.com.pl, ul. Cicha 39, 21-100 Lubartów

**INFORMATOR
BRANŻOWY**

USŁUGI

USŁUGI POGRZEBOWE

DOM POGRZEBOWY MALESA
ul. Cicha 1 21-100 Lubartów
całodobowo:
Tel. 501688811
www.malesa.com.pl

**USŁUGI POGRZEBOWE SYTA
(DOMAŃSKI)**
Lubartów ul. Cicha 12
tel. 726 86 37 07
602 575 364
całodobowo

DOM POGRZEBOWY
Ostrów Lubelski
tel. 508 505 702
całodobowo

USŁUGI POGRZEBOWE CHARON
Kock, ul. Jabłonowskiej,
tel. 663 718 430,
570 746 317
całodobowo

ZAKŁAD POGRZEBOWY FUNUS
Niemce, Zalesie 61C
691-530-009
www.funus.pl
całodobowo

NAPRAWA

Naprawa Sprzętu AGD
montaż i serwis klimatyzacji
Lubartów ul. Słowackiego 21
tel. 505 867 030

**REMONTOWO-
BUDOWLANE**

**Prace na wysokościach
technikami alpinistycznymi:**
tel. 601 946 134

KOMINIARZ/GAZOWNIK
**Przeglądy stanu technicznego
budynków**

kominiarskie, gazowe,
budowlane, elektryczne
502 402 728

POMOC DROGOWA

**POMOC DROGOWA 24/7
PUCHACZÓW**
tel. 691 668 724

TRANSPORT ciągników
i maszyn rolniczych.
Maszyn budowlanych. Samochodów.
Ładunków o masie do 7t
POMOC DROGOWA 24H
PRO-CARS
881415508

SERWIS

AUTO SERVICE JUBLEWSKY
Sprzedaż i serwis
jednostadów ROMET
tel. 600 500 522

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

KANTOR

Kantor Wymiany Walut
Frank (przy Poczcie)
atrakcyjne ceny, negocjacja kursu
81 854 20 35,
Lubartów, Legionów 33

3,2 mln zł na inwestycje w ciągu czterech lat

PGK wymieni wodociągi i kanalizację

LUBARTÓW: Wodociąg w okolicach ul. Przemysłowej, Wschodniej i tam, gdzie są nowe bloki przy ul. Piaskowej. O planach rozszerzenia i unowocześnienia sieci wodociągowej i kanalizacyjnej Rada Miasta decydowała na sesji 30 listopada.

Plan rozwoju i modernizacji sieci kanalizacyjnej i wodociągowej na lata 2021 - 2024 przedstawiał radnym prezes PGK Sławomir Czerniak. - Jesteśmy wszędzie tam, gdzie są deweloperzy, gdzie budują się mieszkańcy. Doprowadzamy najpierw wodę, kiedy są już działania fizyczne, doprowadzamy kanalizację. Jak

mamy plany? Największe nakłady inwestycyjne planujemy ponieść w 2021 r. To budowa sieci wodociągowej w okolicach ul. Przemysłowej, czyli zasilenie w wodę tej dzielnicy przemysłowej, która będzie się mieścić między drogą do Annoboru a łącznikiem obwodnicy. Długość tego odcinka to około 1 km. Projektujemy tam sieć wodną i kanalizacyjną. Mamy nadzieję zrealizować ten projekt w okolicach wakacji. Koszt to 670 tys. zł łącznie z projektem. Szacujemy, że koszty będą niższe dlatego, że wszystkie prace zamierzamy wykonać samodzielnie, łącznie z projektem. - mówił prezes Czerniak. W 2021 r. i w następnych latach PGK ma zamiar zająć się też ul. Wschodnią.

- Chcemy przede wszystkim budować wodociągi w ul. Wschodniej, między ul. Piasko-

wą a Łąkową, bo będą tam powstawały kolejne bloki. Wiemy o dwunastu. W latach następnych nie planujemy jakichś spektakularnych inwestycji. W dalszym ciągu będzie to budowa kolejnych odcinków w ul. Wschodniej i ul. Szafirowej. W 2024 r. chcemy rozpocząć fizycznie renowację naszej sieci wodnej, która jest zbudowana z rur cementowo - azbestowych - mówił prezes PGK. Na wymianę starych rur spółka ma czas do końca 2032 r. Sieci tego typu jest ponad 17 kilometrów - to ponad 23 proc. całej sieci wodociągowej w Lubartowie. PGK chce w 2021 r. opracować strategię ich wymiany. Renowacja ma być wykonana przy użyciu różnych technologii. Przewidywane jest np. wypełnianie istniejących rur rurami z innego materiału. W innych miejscach będą kładzione nowe rury.

Od 2022 r. PGK chce przeznaczać po 200 tys. zł rocznie na renowację bezwykopową kanalizacji.

- Taka renowacja już miała miejsce na ul. Słowackiego. Do sieci kanalizacyjnej będziemy wprowadzać rękaw, który wzmocni i uszczelni sieci kanalizacyjne - mówił prezes. Spółka chce się na razie skupić na kanalizacji na ul. Lubelskiej od skrzyżowania z Al. Tysiąclecia do ronda przy Biedronce.

Wszystkie nakłady przez 4 lata wyniosą ok. 3,2 mln zł. Mają to być środki własne.

Za przyjęciem planu rozwoju i modernizacji urządzeń wodociągowych i kanalizacyjnych głosowało 20 radnych, 1 był nieobecny.

Marcin Kusyk

WYDATKI NA PRACE WODOCIĄGOWE:

W 2021 r. - 670 tys. zł na ul. Lubelską, 50 tys. zł na ul. Wschodnią, 30 tys. zł na nieprzewidziane wydatki.

W 2022 r. - 20 tys. zł na ul. Rubinową, 60 tys. zł na ul. Wschodnią, 30 tys. zł na inne wydatki, na zakup urządzeń wodociągowych - 40 tys. zł.

W 2023 r. - 150 tys. zł na ul. Wschodnią, 100 tys. zł na ul. Szafirową, zakup urządzeń wodociągowych - 40 tys. zł, inne wydatki - 30 tys. zł. W 2024 r. - 20 tys. zł na ul. Rubinową, 5 tys. zł na ul. Ametystową, 150 tys. zł na ul. Wschodnią, na ul. Piaskową - 25 tys. zł, na inne wydatki - 30 tys. zł, na renowację bezwykopową - 250 tys. zł, zakup urządzeń wodociągowych - 40 tys. zł.

WYDATKI NA PRACE KANALIZACYJNE:

W 2021 r. - 40 tys. zł na zakup urządzeń kanalizacyjnych, 40 tys. zł na inne wydatki.

W 2022 r. - 100 tys. zł na ul. Bursztynową, 200 tys. zł na renowację bezwykopową, 40 tys. zł na zakup urządzeń kanalizacyjnych, 100 tys. zł na inne wydatki.

W 2023 r. - 150 tys. zł na ul. Rubinową, 100 tys. zł na wydatki inne, 200 tys. zł na renowację bezwykopową, 40 tys. zł na zakup urządzeń kanalizacyjnych.

W 2024 r. - 80 tys. zł na ul. Zygmunta II Augusta, 80 tys. zł na ul. Stefana Batorego, 100 tys. zł na inne wydatki, 200 tys. zł na renowację bezwykopową, 40 tys. zł na zakup urządzeń kanalizacyjnych.

NEKROLOGI

Wacław Brudzisz, 102 lata
zm. 5 grudnia

Albert Cielepała, 75 lat
zm. 4 grudnia

Jerzy Romanek, 52 lata
zm. 7 grudnia

Janina Żelazek, 71 lat
zm. 7 grudnia

Wojciech Wojczyński, 74 lata
zm. 4 grudnia

Gabriel Śliczniak, 74 lata
zm. 6 grudnia

Krystyna Małyska, 77 lat
zm. 7 grudnia

Edward Woliński, 74 lata
zm. 8 grudnia

Marianna Szczygieł, 87 lat
zm. 8 grudnia

ks. kan. Aleksander Siwek, 87 l.
zm. 2 listopada

Leszek Borkowski, 78 lat
zm. 8 grudnia

Hanna Kukuliczyn, 60 lat
zm. 10 grudnia

Irena Cieniuch, 74 lata
zm. 11 grudnia

Janusz Anioł, 62 lata
zm. 11 grudnia

Henryk Banucha, 77 lat
zm. 12 grudnia

Złodziej elektronarzędzi złapany na gorącym uczynku

49 - letni mężczyzna został schwytany 8 grudnia przez obsługę jednego z marketów w Lubartowie. Ukradł między innymi wiertarko-wkrętarke, akumulatory i ładowarkę. Ponieważ było podejrzenie, że wcześniej też kradł towary w tym sklepie, policjanci przeszukali jego mieszkanie. Znaleźli tam inne sprzęty. Sklepowy złodziej w chwili zatrzymania miał w organizmie 3 promile alkoholu. Za kradzież grozi mu do pięciu lat pozbawienia wolności.

Marcin Kusyk

R E K L A M A

STACJA PALIW

PALIWA NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI
ON, PB 95, LPG

SKLEP CAŁODOBOWY

KAWA

MOŻLIWOŚĆ PŁATNOŚCI KARTĄ

MYJNIA SAMOCHODOWA
Pon. Pt. 8.00 - 17.00
Sobota 8.00 - 16.00

STACJA CZYNNA 24h, 7 DNI W TYGODNIU
ZAPRASZAMY

UL. NOWODWORSKA 5
21-100 LUBARTÓW

R E K L A M A

ul. Kolejowa 7
21-100 Lubartów
biuro@remontex-ogrodzenia.pl

tel. 506 338 043 sklep: 504 133 565

GODZINY OTWARCIA:
PN - PT: 8 - 17 SOB: 8 - 13

OGRODZENIA produkcja • montaż

- OGRODZENIA BETONOWE
- OGRODZENIA PANELOWE
- SIATKI OGRODZENIOWE
- PODMURÓWKI BETONOWE
- BRAMY, FURTKI
- AKCESORIA
- SIATKI LEŚNE
- USŁUGI TRANSPORTOWE

www.remontex-ogrodzenia.pl

NIE MASZ POMYSŁU NA PREZENT?

ZAPRASZAMY DO PERFUMERII LANYCH ODPOWIEDNIKÓW ZAPACHÓW ORYGINALNYCH MAREK.

Z OKAZJI ŚWIAT - NOWOŚCI, NP.:
YSL PARISIENNE, CREED AVENTUS,
JEAN PAUL GAULTIER SCANDALE,
LANCOME IDOLE CZY DIOR HOMME

POZA TYM, W NASZEJ OFERCIE PONAD 150 NUT ZAPACHOWYCH, M.IN. CHANEL, TOM FORD, GUERLAIN, VERSACE, HUGO BOSS, LANCOME, JEAN PAUL GAULTIER I WIELE INNYCH!

miperfumylane

LUBARTÓW, UL. LUBELSKA 19, (OBOK KSIĘGARNI „ŻAK”)

Prawie 10,5 mln dla powiatu łęczyńskiego z „tarczy samorządowej”, ale tylko dla starostwa i jednej gminy

Wójt Milejowa: „Jeśli nie ma się związku z PiS-em, trudno o te środki”

10,450 mln zł otrzymał powiat łęczyński z ostatniego rozdania „tarczy samorządowej”, czyli Funduszu Inwestycji Lokalnych. 732 tys. zł trafiło do gminy Ludwin. Pozostałe gminy nie dostały ani grosza. A chodzi o wsparcie wobec koronawirusowych strat.

To pomoc rządu m.in. dla samorządów, które ucierpiały z powodu pandemii. Zamrożenie gospodarki wpłynęło znacznie na budżet samorządów, chociażby przez zmniejszenie udziału w podatku dla samorządów. Im mniej pracy mają mieszkańcy, tym mniej środków wpada do budżetu gmin, miast i powiatów.

Aż 10,450 otrzymał rządzony przez PiS powiat łęczyński. Poniżej lista zadań, które zrealizuje starostwo za przyznane środki:

450 tys. zł - utworzenie i wyposażenie Dziennego Domu Seniora w Jaszczowie

- przebudowa i rozbudowa budynku po byłym szpitalu w Jaszczowie: wymiana stolarki okiennej i drzwiowej, wymiana posadzek, podłóg wykonanie instalacji elektrycznych, wykonanie instalacji wewnętrznych sanitarnych wody zimnej, ciepłej, cyrkulacji, wykonanie instalacji kanalizacji sanitarnej, instalacji c.o. wyposażenie DDS+.

1,5 mln zł - wyposażenie Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego w Jaszczowie

czego w Jaszczowie

Zakup wyposażenia do nowego budynku dla ok. 50 osób.

2 mln zł - utworzenie Powiatowego Zakładu Aktywności Zawodowej w Jaszczowie świadczącego usługi pralnicze

Przebudowa budynku poprzez wymianę pokrycia dachowego, wymiana stolarki okiennej i drzwiowej, wymiana posadzek, wykonanie izolacji cieplnej ścian zewnętrznych, montaż instalacji: elektrycznej, gazowej, odgromowej, teletechnicznej, sanitarnej, instalacji c.o. wymiana oświetlenia na LED oraz instalacja PV.

2 mln zł - rozbudowa i przebudowa wraz z termomodernizacją budynku dawnego Progobeksu, gdzie mieści się m.in. urząd skarbowy

Inwestycja będą polegać na budowie windy dla osób niepełnosprawnych na zewnątrz budynku, modernizacja stropodachu, docieplenie podłogi na gruncie i ścian przyziemia, modernizacja ścian wykonanych z okładziny typu plaster pszczeli i ścian szczytowych, wymiana drzwi zewnętrznych i okien oraz starych opraw na żarówki energooszczędne typu LED.

4,5 mln zł - Zakup i przebudowa nieruchomości al. Jana Pawła II (obecnie należący do Orange, gdzie mieści się poczta)



30 czerwca br., tuż przed wyborami prezydenckimi pod łęczyńskim starostwem. Premier Mateusz Morawiecki wręcza wicestaroście Michałowi Pelczarskiemu czek z pierwszej puli środków z Funduszu Inwestycji Lokalnych. Takie czek otrzymali wtedy wszyscy nasi wójtowie i burmistrz. W poprzednim rozdaniu gminy otrzymały środki proporcjonalnie do kwoty swoich inwestycji, stąd najwięcej dostał Milejów. W czasie swojego przemówienia w Łęcznej premier obiecał także kolejne fundusze

Zakup budynku biurowego na ogrodzonym terenie – budynek czterokondygnacyjny podpiwniczony o powierzchni użytkowej 3426,85 mkw., pomocniczy 205,77 mkw., wyposażony w instalację elektryczną, wodno-kanalizacyjną oraz ogrzewany z sieci miejskiej. Utwardzony teren z miejscami postojowymi. Przebudowa budynku na bursę szkolną dla ZS Górniczych i ZS w Łęcznej oraz dla LO MS Górnik Łęczna.

Gmina Ludwin otrzymała 352,8 tys. zł na przebudowę drogi gminnej w Zezulinie Niższym oraz 380 tys. zł na dokończenie rekultywacji składowiska odpadów w Dratowie.

Łączna chciała remontować szkołę

O środki ubiegały się także inne samorządy z powiatu łęczyńskiego

go, np. gmina Milejów złożyła wnioski na 23 projekty, ale nie dostała ani grosza.

Z kolei Urząd Miejski w Łęcznej wnioskował o przebudowę i docieplenie budynku Szkoły Podstawowej nr 4 w Łęcznej z oddziałami integracyjnymi.

- Projekt wpisywał się w cele rządowego programu. Bardzo się cieszymy, że pieniądze dostało starostwo i będą realizowane inwestycje w powiecie łęczyńskim. Jednocześnie jest nam smutno, bo mieliśmy dobry projekt, a nie został doceniony – ubolewa rzecznik łęczyńskiego ratusza, Grzegorz Kuczyński.

- Zastanawiające jest to, że bardzo duże pieniądze dostały miasta, gdzie rządzi PiS, a pozostałe zostały pominięte. Brakuje dzisiaj klarownych kryteriów, nie wiem, na jakiej podstawie komisja przy-



Tomasz Suryś
wójt gm. Milejów

MAM MIESZANE UCZUCIA

Trzeba to wyraźnie powiedzieć: jeśli nie ma się wyraźnego związku z PiS-em, to trudno otrzymać te środki. Kryteria były nieprzejrzyste, bo czym różni się droga w gminie Milejów od drogi w gminie Ludwin? Nie wiem, dlaczego nasza gmina, która pozyskała 120 mln zł na swoje inwestycje, nie uzyskała tego wsparcia. Tymczasem w wyborach parlamentarnych mieszkańcy naszej gminy opowiedzieli się za PiS, więc to wygląda tak, jakbym to ja był jedyną przeszkodą. Z drugiej strony mam mieszane uczucia, bo też cieszę się z inwestycji powiatowych w gminie Milejów na terenie dawnego szpitala w Jaszczowie

znała pieniądze. Nie da się tego zweryfikować – dodaje.

Kamil Kulig

Nożownik spod sklepu z zarzutem usiłowania zabójstwa

- Podejrzanemu postawiono zarzut usiłowania zabójstwa warunkach recydywy. Ma bogatą kartotekę, wcześniej był już kilkakrotnie karany za przestępstwa przeciwko życiu i zdrowiu.

Nie przyznał się, odmówił składania wyjaśnień - mówi prokurator Krzysztof Maryńczak z Prokuratury Rejonowej w Lubartowie. Do zdarzenia doszło w nocy 5/6 grudnia. Przed sklepem przy ul. Słowackiego w Lubartowie 46-letni mieszkaniec gminy Lubartów został kilkakrotnie ugodzony nożem w klatkę piersiową i brzuch przez 35-letniego mieszkańca tej samej gminy. Sprawca ataku był znany ofierze, ranny mężczyzna podał przybyłym na miejsce policjantom adres nożownika. Funkcjonariusze podczas rozmowy z mieszkańcami domu usłyszeli, że ktoś chodzi po dachu. Ukrył się tam sprawca ataku, który został zatrzymany przez policję.

- 8 grudnia sąd zastosował areszt tymczasowy na trzy miesiące - mówi prokurator Maryńczak. Szczegółów dotyczących okoliczności zdarzenia nie podaje ze względu na dobro śledztwa. Ustalane są motywy ataku nożownika, biegły musi się wypowiedzieć na temat obrażeń ofiary ataku. Według st. sierż. Jagody Stanickiej przyczyną konfliktu między mężczyznami prawdopodobnie była kobieta.

Marcin Kusyk



ZNAJDŹ PRACĘ ZE WSPÓLNOTĄ (PUP LUBARTÓW)

Stanowisko	Lokalizacja	Pracodawca	Zarobki, rodzaj umowy
kompletowanie towaru, obsługa wózka widłowego	Lubartów	kontakt przez PUP	od 18,3 zł za 1 godz., umowa zlecenie
kucharz kuchni orientalnej	Lubartów	kontakt przez PUP	od 2600 zł, umowa o pracę
piekarz	Kamionka	kontakt przez PUP	od 2600 zł, umowa o pracę
pracownik fizyczny magazynu chłodni	Lubartów	AgroLubartów sp. z o.o.	od 2600 zł, umowa o pracę
robotnik budowlany	Skrobów	Firma Remontowo-Budowlana Ikar Anna Piliszko	od 2600 zł, umowa o pracę
pozostali piekarze, cukiernicy i pokrewni	Ostrów Lubelski	Masarnia z Ubojnią Tadeusz Harasim	od 2600 zł, umowa o pracę
monter/ składacz okien	Jeziorzany	Wójcicki Grzegorz FUH Balkon System	od 2600 zł, umowa o pracę



ZNAJDŹ PRACĘ ZE WSPÓLNOTĄ (PUP ŁĘCZNA)

Stanowisko	Lokalizacja	Pracodawca	Zarobki, rodzaj umowy
pomocnik ślusarza	Zezulin Niższy	kontakt przez PUP	od 2600 zł, umowa o pracę
robotnik ekipy remontowo-budowlanej na powierzchni	Bogdanka	MR Bogdanka Sp. z o.o.	od 2800 zł, umowa o pracę
podinspektor ds. promocji, kultury i turystyki	Łęczna	Starostwo Powiatowe w Łęcznej	od 3000 zł, umowa o pracę
naczelnik wydziału promocji, kultury i turystyki	Łęczna	Starostwo Powiatowe w Łęcznej	od 4500 zł, umowa o pracę
rehabilitant	Janowica	Polskie Stowarzyszenie na Rzecz Osób z Niepełnosprawnością Intelktualną - koło w Łęcznej	od 2800 zł, umowa o pracę
pracownik ochrony	Stefanów	Arma Sp. z o.o.	od 2600 zł + dodatek za pracę w domu, umowa o pracę
fryzjer (1/2 etatu)	Łęczna	Sekrety Piękna - Karolina Porębska	od 1300 zł, umowa o pracę

Całą dotację zgarnął szpital

Z Rządowego Funduszu Inwestycji Lokalnych Starostwo Lubartowskie otrzymało 6,34 mln zł - na remont szpitala i budowę zakładu leczniczego.

4 mln zł pójdzie na budowę zakładu opiekuńczo-leczniczego: stacjonarny oddział zapewniający całodobową opiekę osobom niewymagającym hospitalizacji, których stan zdrowia i stopień niepełnosprawności nie pozwala na przebywanie w domu. - Wielokrotnie mieszkańcy naszego powiatu prosili, by stworzyć takie miejsce dla osób starszych, schorowanych, którymi nie mogą się całodobowo zaopiekować. Personel medyczny będzie zajmował się tam pielęgnacją, podawaniem leków, rehabilitacją podopiecznych - mówi Ewa Zybala, starosta powiatu lubartowskiego.

Pierwszy taki w powiecie

W ośrodku ma się znaleźć miejsce dla minimum 60 osób. ZOL ma podlegać pod SP ZOZ w Lubartowie. Finansowaniem działalności ośrodka zajmuje się Narodowy Fundusz Zdrowia. - To z NFZ podpisuje się kontrakt na funkcjonowanie ZOL-u. To byłby pierwszy taki ośrodek w naszym powiecie. A zapotrzebowanie jest ogromne. ZOL różni się od domów pomocy społecznej, jak choćby ten w Kocku. W ZOL-u przebywają ludzie leżący, zmagający się z ciężkimi chorobami, wymagający opieki 24 godziny na dobę - wyjaśnia Ewa Zybala.

Najprawdopodobniej w Ostrowie

ZOL może powstać w obiektach po Młodzieżowym Ośrodku Socjoterapii w Ostrowie Lub. Nie jest to jednak jeszcze przesądzone.

- Może okazać się, że będzie to inna lokalizacja. Plany są, ale może się okazać, że np. konstrukcja budynków nie jest odpowiednia. Jeśli nie uda się tego zrobić tam, to pomyślimy o innej lokalizacji. Na ten moment stawiamy na modernizację istniejącego obiektu. Jeżeli jednak w tej kwocie bylibyśmy w stanie postawić obiekt od nowa, to też możemy rozważyć takie rozwiązanie - zaznacza starosta.

Dominik Smagała



Ewa Zybala

starosta powiatu lubartowskiego

Wielokrotnie mieszkańcy naszego powiatu prosili, by stworzyć takie miejsce dla osób starszych, schorowanych, którymi nie mogą się całodobowo zaopiekować

Zbiorniki na wodę, agregat i gazy medyczne

Drugie zadanie to remont szpitala, na który powiat dostał z RFIL 2,34 mln zł. Przedsięwzięcie polega na „modernizacji instalacji technicznej celem zabezpieczenia pacjentów szpitala (m.in. z podejrzeniem epidemiologicznym) w stały dostęp do wody, energii elektrycznej, tlenu oraz gazów medycznych i technicznych - opisują urzędnicy.

- Mają zostać zbudowane buforowe źródło wody i zbiorniki rezerwowe. Do tego zakupiony zostanie agregat prądowocowy i przebudowana będzie instalacja elektryczna, by zwiększyć jej moc. Przebudowane zostaną też instalacje tlenowa i gazów medycznych - wyjaśnia Krzysztof Dudziński, rzecznik prasowy Starostwa Powiatowego w Lubartowie.

Był też trzeci wniosek

Władze powiatu chcą zagospodarować dotację jak najszybciej. ZOL ma powstać w 2021 roku. Nie wiadomo jeszcze, czy kwota dotacji wystarczy na pokrycie kosztów inwestycji, czy powiat będzie dokładać do inwestycji pieniądze z własnego budżetu.

- Nie mamy jeszcze projektu, więc trudno oszacować w tej chwili koszty - zaznacza Ewa Zybala. - W przypadku inwestycji w szpitalu wydaje się, że kwota dotacji wystarczy na pokrycie wszystkich kosztów tego zadania - dodaje.

Powiat lubartowski starał się jeszcze o dotację z tego samego programu na remont drogi powiatowej prowadzącej od Michowa w kierunku powiatu puławskiego na odcinku 2,7 km. Ten wniosek nie został jednak zaakceptowany.

Pieniądze dla gmin: na park rozrywki i mieszkania komunalne

W gminie Firlej powstanie droga w Pożarowie i Woli Skromowskiej. W gminie Jeziorany park rekreacji. Kock stawia na zaspokojenie potrzeb mieszkaniowych. Gmina Niedźwiada zbuduje kanalizację w Tarle. W Ostrowie Lubelskim będzie przebudowane przedszkole. Gmina Serniki chce przeprowadzić termomodernizację budynku komunalnego w Nowej Wsi i zbudować dwa boiska sportowe. Wszystkie te inwestycje powstaną z udziałem pieniędzy z Rządowego Funduszu Inwestycji Lokalnych.

Marcin Kusyk

Gmina	Inwestycja	Dofinansowanie przyznane	Kwota wnioskowana	Koszt inwestycji
Firlej	Budowa drogi w Pożarowie i Woli Skromowskiej (1,9 km)	1,2 mln zł	2,24 mln zł	2,8 mln zł
Jeziorany	Park Rekreacji Przytoczno na 0,7 ha	600 tys. zł	600 tys. zł	800 tys. zł
Kock	Wybudowanie budynku - 16 mieszkań	2 mln zł	2,97 mln	3,5 mln zł
Niedźwiada	Budowa kanalizacji w Tarle	2 mln zł	2,2 mln zł	5,9 mln zł
Ostrów Lubelski	Przebudowa przedszkola	2,7 mln zł	3 mln zł	3 mln zł
Serniki	Termomodernizacja budynku komunalnego w Nowej Wsi	178 tys. zł	178 tys. zł	726,9 tys. zł
Serniki	Budowa dwóch boisk: do piłki nożnej oraz wielofunkcyjnego	326,5 tys. zł	326,5 tys. zł	1 mln zł



Marek Kowalski

wójt gminy Abramów

Składaliśmy wniosek na dofinansowanie kanalizacji w Wielkim, Wielkolesie i Wolicy. Szkoda, że go nie dostaliśmy. Koledzy wójtowie dostali pieniądze na drogi, kanalizację, boiska, park rozrywki. Pierwsze rozdanie przebiegało według jakiegoś algorytmu, w lecie przed wyborami, kiedy przyjeżdżał premier Morawiecki, wszystkie gminy dostały co najmniej 500 tys. zł, my dostaliśmy 700 tys. zł. Teraz też myśleliśmy, że każdy coś dostanie. Wiem, że w internecie i w prasie jest ferment, że takiego rozdania jeszcze nie było, że było uzależnione od związków z władzą. Jestem wójt drugi raz, do żadnej partii nigdy nie należałem, zawsze startuję z własnego komitetu i tak zostanie. Do 28 grudnia jest drugi nabór, pewnie złożymy wniosek, chociaż może już nie na kanalizację. Okaze się, czy dostaniemy dofinansowanie



Paweł Woźniak

wójt gminy Serniki

Na termomodernizację szkoły w Nowej Wsi dostaliśmy 178 tys. zł. Pozostała część dostaliśmy już z Urzędu Marszałkowskiego. Budowa boisk to koszt około miliona złotych, dostaliśmy już od Ministerstwa Sportu ponad 760 tys. zł z programu Sportowa Polska. Jesteśmy na etapie przetargu, gmina nie będzie musiała dokładać własnych środków do budowy



Tomasz Futera

burmistrz Kocka

Złożyliśmy wniosek, dostaliśmy dofinansowanie na budowę bloku komunalnego. Mamy nadzieję, że część osób oczekujących na mieszkanie dostanie swój lokal, może jakieś młode rodziny dzięki temu zostaną w Kocku i nie wyjadą. Na pewno nie zaspokoi to wszystkich potrzeb lokalowych, ale przynajmniej częściowo uda się ten głód mieszkaniowy ograniczyć



Krzysztof Kopyść

wójt gminy Lubartów

Czy związek z władzą miał wpływ na przyznanie dofinansowania? Patrząc na artykuły w prasie i lokalnej w całym kraju, jest to możliwe. Czuję się pokrzywdzony, że gmina Lubartów nie dostała dofinansowania, składaliśmy wniosek o dofinansowanie dokończenia kanalizacji w Skrobowie. Wiadomo, jaki to ma wpływ na środowisko, tam jest niski poziom przenikalności ścieków do wód gruntowych



Marek Kubik

wójt gminy Niedźwiada

Znaczenie tego dofinansowania jest ogromne. Wartość kosztorysu kanalizacji to ponad 5 mln zł. Skorzysta z niej około 450 osób. Tarło to będzie dopiero szósta skanalizowana miejscowość na 15 w gminie. Na skanalizowanie pozostałych będziemy się starać o pozyskanie dofinansowania z RPO, PROW i następnej edycji RFIL



Dawid Tarnowski

wójt gminy Firlej

Droga, na którą dostaliśmy dofinansowanie, jest drogą gminną, dojazdową dla mieszkańców Pożarowa i Woli Skromowskiej. Będziemy ją budować prawdopodobnie w 2022 r. Ważniejsza jest dla gminy droga powiatowa Wola Skromowska - Pożarów. Rozmawiamy ze starostwem i Zarządem Dróg Powiatowych o współpracy w celu przykrycia jej nową nawierzchnią

SIEĆ SKLEPÓW TOPAZ

Lubartów, ul. Lubelska 95 B

17-24.12.2020

9.99 kg

TYLKO 17-18 GRUDNIA

KARKÓWKA WIEPRZOWA BEZ KOŚCI

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.

3.49 szt.

PRZY ZAKUPIE 2 szt.

MASŁO POLSKIE 200 g

Cena za 1 szt. 4.99 zł/szt.

6.99 szt.

MAJONEZ NAPOLEOŃSKI 900 ml

1.99 szt.

PEPSI / MIRINDA / MOUNTAIN DEW / 7UP 1,5L

Cena bez karty 2.99 zł/szt. Limit dzienny na Kartę Klienta 6 szt.

9.99 kg

TYLKO 19-21 GRUDNIA

SCHAB WIEPRZOWY BEZ KOŚCI

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.

10.99 op.

JAJA rozmiar L, 30 sztuk

1.79 100g

FILET Z MIRUNY ZE SKÓRĄ MROŻONY 100 g

2.99 op.

PIECZARKA 500 g

Cena bez karty 3.99 zł/op. Limit dzienny na Kartę Klienta 3 op.

Co górnikom pokaże Soboń, a co rządowi prezes Wasil? Szef Bogdanki w sztabie na Śląsku

Na Śląsk, na spotkanie górniczego sztabu rządowo-związkowego zaproszony został prezes Artur Wasil. Ministerstwo Aktywów Państwowych już dwa miesiące temu zapowiedziało, że pokaże tam dziś (15 grudnia) projekt umowy społecznej dla górnictwa.

- Z wykorzystaniem m.in. rekomendacji wypracowanych przez pracujące w górniczych spółkach zespoły robocze – mówił w miniony czwartek przed senacką Komisją Nadzwyczajną ds. Klimatu Artur Soboń, wiceminister w MAP i pełnomocnik rządu ds. transformacji energetyki i górnictwa.

Wyjaśnił członkom komisji senackiej

Odpowiadał na ich pytania o perspektywę podpisania umowy. Przypomniał, że jej opracowanie uzgodniono w porozumieniu dotyczącym transformacji górnictwa. Zostało podpisane 25 września przez przedstawicieli śląskich związków zawodowych i delegację rządową.

- Umowa zostanie przedstawiona Komisji Europejskiej i jest niezbędna w celu uzyskania zgody na udzielenie pomocy publicz-

nej - mówił we czwartek Soboń.

Wyjaśniał, że nie liczy na jej podpisanie, gdyż komitet będący sygnatariuszem porozumienia - jeśli chodzi o stronę społeczną - reprezentował część środowiska górniczego. Uściślił, że poza Polską Grupą Górniczą, nie było przedstawicieli innych spółek, które powinny znaleźć się w tej umowie. Podobnie jak samorządy, dla których transformacja terenów górniczych ma kluczowe znaczenie z punktu widzenia społecznego-gospodarczego.

Na Śląsku Bogdankę reprezentować miał dziś szef kopalni, Artur Wasil.

Nie odpowiadać związkowcom z Bogdanki

Artur Soboń do dziś nie odpowiedział związkowcom z Bogdanki na wysłane do niego w połowie listopada pismo. Do dziś obejść się muszą jedynie ustnymi zapewnieniami, że Bogdanka będzie fedrować najdłużej z polskich kopalń, a górnicy będą mogli skorzystać z tych samych osłon socjalnych co koledzy ze Śląska.

Związkowcy pytali pełnomocnika Sobonia: „Jaką drogę restrukturyzacji rząd wyznacza Bogdancę? Czy górnicy z Bogdanki - jak ich koledzy ze Śląska - mają zagwarantowaną pracę do

emerytury, urlop górniczy, odprawę? Jakie skutki transformacji przewiduje rząd na Lubelszczyźnie? Będzie budowa elektrowni na zgazowany węgiel w Starej Wsi?”.

Związkowcy zastanawiali się, czy zapowiadana redukcja zużycia węgla poprzez energetykę i konieczność konkurowania z cenami węgla kopalń śląskich - objętymi dotacjami Skarbu Państwa - może spowodować konieczność zmniejszenia wydobycia, redukcji jego kosztów, a co za tym idzie - zmiany organizacji pracy i zwolnienia pracowników.

Czy szef Bogdanki przywiezie ze Śląska jakieś odpowiedzi na te pytania? Wczoraj też miało się okazać, czy LW Bogdanka i Grupa Tauron nie będą tematem kolejnego, osobnego spotkania.

W Bogdancę, jak we wszystkich spółkach węglowych, pracowały trzy zespoły robocze: ds. geologiczno-technologicznych, ds. likwidacji majątku po kopalniach i ds. społecznych, zajmujący się sytuacją pracowników. Miały wypracować założenia do przygotowywanej przez MAP umowy społecznej związanej z wygaszaniem górnictwa węgla kamiennego w Polsce.

Dane ze wszystkich spółek miały być przekazane do MAP do końca listopada br.

Jolanta Chwałczyk

ROZMOWA Z ARTUREM WASELEM, PREZESEM LW BOGDANKA

Nie traktujmy końca górnictwa tak, jakby się miał zdarzyć jutro

W Z jakimi oczekiwaniami wybiera się Pan na Śląsk?

- To raczej ode mnie oczekuje się tam przedstawienia rezultatów prac zespołów roboczych z Bogdanki. Ja liczę, że zapoznam się z efektami prac innych zespołów, oczekuję dyskusji na temat ewentualnych nowych okoliczności, które się pojawiają. Przede wszystkim jednak jadę tam zaprezentować pracę trzech naszych zespołów.

W Można jakoś pokrótce ująć wnioski po tych trwających dwa miesiące negocjacjach?

- Mówiąc krótko, Bogdanka zamierza nadal być liderem efektywnościowym polskiego górnictwa.

W A jak - jako szef spółki - reaguje Pan na niepokoje związane z brakiem jakichkolwiek zapisów na temat Bogdanki w porozumieniu z 26 września?

- Rozumiem obawy związane z odczuciem, że coś, co nas dotyczy dzieje się bez nas. Uważam jednak, że nie będzie takiej możliwości, aby Bogdanki w takim porozumieniu nie było.

W Jak skomentuje Pan obawy o ewentualne naciski na zmniejszanie wydobycia, za czym poszłaby redukcja zatrudnienia?

- Absolutnie, nie jest to w naszym interesie, aby zmniejszać produkcję.

W A jeśli zmniejszanie przez Bogdankę wydobycia będzie w interesie np. Polskiej Grupy Górniczej?

- My kierujemy się interesem Bogdanki. Mamy najtańszy węgiel na rynku i tym się bronimy.

W Plany dotyczące Ostrowa i k-6, k-7 nadal są brane pod uwagę?

- Pole Ostrów, w obszarach najbardziej przyległych do obszaru Puchaczów V, zaczniemy eksploatować w trzecim kwartale przyszłego roku. Wydobycie węgla z obszaru k-6, k-7 planujemy w roku 2024. Tak więc te koncesje będą realizowane.

W Sięgnięcie po węgiel koksujący, wpisany przez KE na listę surowców strategicznych, widząc w tym szansę dla Bogdanki?

- Węgiel koksujący to ciekawa perspektywa, którą trzeba rozważać.

W Wierzy Pan w to co mówi, czy mówi Pan tak jak szef kopalni w ciężkich czasach powinien?

- Jestem przekonany, że w zmieniającym się świecie i otoczeniu oraz wobec zmian związanych z miejscem węgla energetycznego w miksie, musimy szukać jakichś alternatyw. I szukamy. Wkrótce zaprezentujemy strategię na najbliższe lata, w której pokażemy pewne ciekawe rozwiązania.

W Jakież?

- Wszystko w swoim czasie.

W Po wyroku na górnictwo trudno wierzyć w perspektywę dla branży czy w fachu postrzeganego jako ginącego...

- Zdaję sobie sprawę z tego, że można nie wierzyć. Ja akurat wierzę, że Bogdanka będzie trwała. Jestem również zdania, że nie tyle zawód górnika, ale wydobycie węgla energetycznego ma charakter schyłkowy. Tu rzeczywiście będzie spadać zapotrzebowanie. Jednak rok 2049 to przecież dość odległa perspektywa, nie traktujemy więc tego tak, jakby się miało zdarzyć jutro.

Zapowiadają, że wyjdą na tory. Chcą budowy kładki

Część mieszkańców osiedla Królów Polskich i alei Zwycięstwa ma dość oczekiwania na budowę kładki nad torami. Zapowiadają, że zablokują tory, żeby do decydentów dotarło żądanie budowy przejścia.

Starania o budowę kładki nad torami na wysokości alei Zwycięstwa trwają już od wielu lat.

- Nie mamy możliwości przejścia przez tory, by móc bezpośrednio dotrzeć do lekarza czy na targ, musimy iść naokoło. Idziemy ulicą Klonową w stronę Lipowej i następnie wzdłuż Lipowej - skarżyli się mieszkańcy alei Zwycięstwa w rozmowie ze „Wspólnotą”.

Pisali petycje do władz PKP, prosili miasto o pomoc. Według PKP budowa w tamtym rejonie przejścia w poziomie jest niemożliwa, dlatego rozwiązaniem

może być tylko kładka nad torami. W jednym z oddziałów PKP była już nawet kładka, która mogłaby trafić do Lubartowa. Miasto zarezerwowało w budżecie na 2017 r. 300 tys. zł na wkład własny w budowę przejścia. Minęły lata, a kładki ciągle nie ma.

Będzie blokada torów?

Część mieszkańców Lubartowa żyjących w pobliżu torów traci już cierpliwość. Wystosowali kolejną petycję do PKP.

„Realizacja budowy kładki została wstrzymana z niezrozumiałych dla nas przyczyn we wrześniu 2017 r. (było już wydane pozwolenie na budowę!!). Spotkało się to z ogromną dezaprobatą mieszkańców. Nieformalne przejście przez tory kolejowe funkcjonowało w tym miejscu od czasów kolei carskiej, aż do chwili obecnej. Aktualnie wzmożony ruch kolejowy to uniemożliwia” - piszą.

Podnoszą, że tory kolejowe dzielą w sztuczny sposób mia-

sto na dwie części, a brak kładki stanowi ogromną uciążliwość dla ruchu pieszego mieszkańców – szczególnie dla dzieci i osób starszych. „My mieszkańcy jesteśmy bardzo zdeterminowani i poczynimy wszystko, aby kładka wreszcie powstała – z blokadą torów włącznie.

Oczekujemy na szybkie wznowienie realizacji kładki. Dalsza zwłoka pogorszy i tak już nadszarpnięty wizerunek PKP i doprowadzi do protestów” - podnoszą. W internecie zwołują chętnych do potencjalnej blokady torów kolejowych.

Starosta rozmawia z koleją o kładce

Radny Piotr Kusyk, który od kilku lat zabiega o budowę kładki, zapewnia, że ciągle trwają rozmowy z koleją. - Budowa kładki to inwestycja warta 2 mln zł. Miasto zarezerwowało pieniądze w budżecie na 2017 r., wykupiło grunty, było już pozwolenie na budowę, ale ktoś na kolei podjął decyzję, że w 2017

r. tej kładki nie będzie. Ciągłe staramy się o jej powstanie. Zwracaliśmy się do marszałka województwa lubelskiego, posłów, starosty.

Pani starosta stara się dotrzeć do osób, które w Warszawie podejmują decyzje. Są jednak różne spółki PKP, jedna zajmuje się nieruchomościami, inna torami, inna inwestycjami, dotarcie do właściwych osób jest trudne. Marszałek województwa pytał, czy powiat ma jakieś wnioski do budżetu, pani starosta ujęła kładkę - mówi radny.

Starania o budowę kładki kontynuują też władze miasta. Ten temat jest nam znany. Wspólnie z panią starostą i samorządem powiatowym podjęliśmy już pewne działania, dzięki którym mamy nadzieję uda się rozwiązać ten ważny z punktu widzenia mieszkańców problem - mówi Krzysztof Paśnik, burmistrz Lubartowa.

Marcin Kusyk

Firlej szuka kierownika promocji. Zgłosiła się była dyrektor LOK

Zamiana miejsc na stołkach od kultury?

Małgorzata Gryglicka-Szczepaniak, była dyrektor Lubartowskiego Ośrodka Kultury, zgłosiła się na stanowisko kierownika Referatu Promocji, Turystyki i Kultury w Urzędzie Gminy w Firleju. Wcześniej pracował na tym stanowisku Adam Kościńczuk, obecny dyrektor LOK.

Małgorzata Gryglicka-Szczepaniak w LOK pracowała 28 lat. Kadencja skończyła się w sierpniu 2020 r. Ogłoszono konkurs. Na stanowisko dyrektora LOK kandydowali m.in. Małgorzata Gryglicka-Szczepaniak, Adam Kościńczuk, poprzednio m.in. kierownik działu edukacji w Muzeum Zamoyskich w Kozłowie i pracownik Urzędu Gminy w Firleju

zajmujący się promocją tej gminy. Wygrał Adam Kościńczuk. Małgorzata Gryglicka-Szczepaniak nie została zatrudniona w LOK na innym stanowisku, znalazła pracę w Wojewódzkim Ośrodku Kultury w Lublinie jako kierownik do spraw kadrowych, promocji i ewaluacji. Urząd Gminy w Firleju ogłosił konkurs na stanowisko kierownika Referatu Promocji, Turystyki i Kultury. Na Biuletynie Informacji Publicznej podał już listę kandydatów. Małgorzata Gryglicka-Szczepaniak jest wymieniona jako jedyna osoba spełniająca formalne wymagania, pozwalające na przystąpienie do konkursu.

Marcin Kusyk

R E K L A M A



ambit

- internet
- telewizja
- telefon

Lubartów, ul. Księdza Szulca 7
tel. (81)8543763

Mieszkaniec Puław: ZUS zaniżył mi rentę

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

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

Zagubiona legitymacja i pomyłka w dokumentach

W 1985 roku puławianin złożył do ZUS wniosek o przyznanie tego świadczenia. Obliczono je ze wskaźnikiem wymiaru podstawy 140,70 procent. Jak czytamy w dokumentach, do ustalenia podstawy wymiaru renty ZUS przyjął trzy lata kalendarzowe



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

(1980 - 1982), 22 lata, 10 okresów składkowych i dwa lata dwa miesiące okresu brakującego do pełnych 25 lat. - Później, w 1992 roku, miałem obliczone z innych lat, bo w międzyczasie zgubiłem legitymację ubezpieczeniową. Wtedy nie wiedziałem, że poprzednie zarobki z lat 70. były wyższe. W 2008 roku przy przeprowadzce odnalazła się legitymacja i od razu złożyłem wniosek o przeliczenie. Dostałem odmowę

- opowiada pan Władysław, który uznał, że ze względu na zmianę zarobków, które powinny być teraz wzięte pod uwagę do obliczenia podstawy wymiaru renty, ten został źle obliczony. Co ciekawe, jak się potem okazało, w dokumentach z ZUS-u informujących o przyznaniu renty wpisano błędny wskaźnik wymiaru podstawy świadczenia. Jednak kolejnym pismem z 1994 roku instytucja poinformowała, że była to omyłka

pisarska, a wspomniany wskaźnik wynosi 106,71 proc. W wydanej w 1992 r. decyzji błędnie wpisano także kwotę bazową, ale mimo to wysokość świadczenia została zdaniem ZUS dobrze wyliczona. Od decyzji odmownej ZUS-u, który nie chciał mieszkańcowi Puław ponownie przeliczyć wysokości renty, pan Władysław odwołał się do sądu. W czerwcu 2008 r. sąd uznał, że mężczyzna nie ma racji, a ZUS prawidłowo

obliczył wysokość renty, uwzględniając jednocześnie waloryzację świadczenia po 1 marca 2008 r. Wyrok podtrzymał Sąd Apelacyjny. - W 1994 r. sami przyznali się, że była pomyłka w dokumentach. Ale sąd w ogóle na to nie reagował - opowiada puławianin i dodaje:

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

Sądowa batalia

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

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

ZUS obstaje przy swoim

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

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

Marta Pietroni

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

Liczą się konkrety, CZYLI PLAN DLA PRACY I ROZWOJU

Pandemia COVID-19 odmieniła świat, jaki znaliśmy. Zmieniła nie tylko to, jak funkcjonujemy w społeczeństwie, ale także wpłynęła na gospodarkę. Sprawiała 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 utrzymanie 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

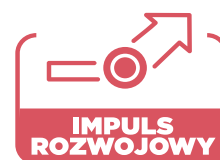
Świadczeń Pracowniczych, dotację do 5 tys. zł dla mikro i małych firm, możliwość umorzenia w 100% subwencji z Polskiego Funduszu Rozwoju, dofinansowanie do 70% kosztów stałych, a także wieloletnie korzystnie oprocentowane kredyty inwestycyjne udzielane przez Polski Fundusz Rozwoju i gwarantowane przez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



PRACA • ROZWÓJ • BEZPIECZEŃSTWO

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”

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

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

Zwrócono także uwagę na zachowanie mężczyzny w poranek po zbrodni.

Czy normalne jest, że w takich okolicznościach 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, odciełam 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 Józwicki
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 Franiowi jego prezenty. - Mamy Adwent. Święta za pasem, czy będziesz w stanie przełamać się opłatkiem? - pyta złodzieja.

Łukasz 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 Kozłówek. 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”. Drogą 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? Tę rzeczniczką 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 tować 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 zmielić. Składniki na farsz wymieszać. Z ciasta formować kulki, nadziać farszem i smażyć na rozgrzanym oleju.

Piwnie sekreciki



Poleca Stowarzyszenie Odnowy i Rozwoju „Wokół Bystrej” z Celejowa

ewentualnie kminek bądź czarnuszka do posypania po wierzchu

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

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.

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.

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 oetowej smażony



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

3 listki laurowe
5 szt. ziela angielskiego
5 goździków

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

Śledź z rodzynkami



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

Wykonanie:
Śledzie płuczemy i kroimy w kawałki. Cebulę obieramy i delikatnie szklimy na oleju. Pod koniec smażenia dodajemy cynamon, cukier i koncentrat pomidorowy. Wszystko razem mieszamy i smażymy jeszcze przez ok. 3 minuty. Następnie do cebuli (uprzednio sparzonej) dodajemy 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 piłeczki 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
koperki 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 kureczak o wadze ok. 1,5 kg
1/2 kg wątróbki drobiowej
2 jajka
1 bułka
1 łyżka masła
1/2 łyżeczki cukru
1 pęczek pietruszki
sól, pieprz

Wykonanie:

Robimy nacięcie wzdłuż grzbietu kureczaka i dalej rękoma zdejmujemy skórę. Następnie kureczaka 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, 1/2 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 fileć 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 naszcząmy wodą wymieszaną z cukrem i cytryną. Owoce myjemy, przekładamy do garnka, zasypujemy cukrem i zagotowujemy kilka minut, aż owoce puszczą sok. Żelatynę wsypujemy do kubeczka, zalewamy wodą, tak, aby była cała zakryta i odkładamy na 10 minut do napęcznienia. Owoce miksujemy na gładki mus. Żelatynę delikatnie podgrzewamy w garnuszku ciągle 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
3/4 szklanki ciepłego mleka
1/2 szklanki ciepłej wody
600 g mąki
1 jajko
1/2 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 łuskany 100 g
majonez lub sos czosnkowy (jak kto lubi)

Wykonanie:

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

Pierniczki



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

Składniki:

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

Wykonanie:

Rozpuszczamy w garnku miód, przyprawę do pierników, masło, kakao, cukier, a następnie studzimy. Jajka dodajemy do mąki wymieszanej z sodą – 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)

Dzielny brat poległ na Kaukazie, uczona siostra zmarła we Włoszech

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

Matka, Aleksandra Franciszka (występująca pod imieniem Rozalia) słynęła zaletami rozumu i charakteru, nadając ton 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*

źle 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 zbawienne wpływy, przede wszystkim na rozwój intelektualny dziewczyny. Biegła 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 kłozet. 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. - 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.

Posel: 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 Kobiety 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 Kobiety. 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 Kobiety 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

Kęsik przed dużym wyzwaniem. Znowu znokautuje?

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

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

Abus Magomedov to jeden z najbardziej wyczekiwanych debutantów w ostatnich miesiącach. Reprezentant UFD Gym na KSW pojawi się po raz pierwszy, ale ma już na koncie prawie 30 pojedynków i znakomitą większość z nich wygrywał bez pomocy sędziów punktowych. Równieśnik



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

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

Kęsika dotarł do finału turnieju organizacji PFL cenionej w Stanach Zjednoczonych. W swoim

rekordzie ma 13 wygranych przez nokaut oraz pięć przez poddanie.

mp

ROZMOWA Z Maciejem Snowackim, pierwszym trenerem Cezariusza Kęsika

Czarek musi podejmować wyzwania

Maćku, szykujesz się na najbliższą sobotę?

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

Czy Czarka stać na wygraną?



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

Abus Magomedov. Jaki to zawodnik?

- To kompleksowy zawodnik. Potrafi poddawać i nokautować. Z drugiej strony też potrafi

zostać znokautowany, co miało miejsce z Louisem Taylorem, kiedy wytrzymał zaledwie pół minuty.

Czarka stać na bycie mistrzem swojej kategorii wagowej? Ma szansę na walkę z Mamedem Khalidovem?

- To już zależy od władzy KSW. Oni o wszystkim decydują. Czytając komentarze zauważyłem, że jest całkiem spore zainteresowanie walką Czarka z Michałem Materłą. To mogłoby być ciekawe starcie. Najpierw jednak Abus.

Wygra?

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

mp

ROZMOWA Z Łukaszem „Jurasm” Jurkowskim, legendą sportów walki i komentatorem KSW

Najpierw Abus. Później Mamed?

Przed Czarkiem duże wyzwanie?

- Dokładnie. Przed nim bardzo dobry zawodnik, z fajną przeszłością i doświadczeniem.

Kęsik nie przegrał w zawodowej karierze. Stać go na 13 wygranych z rzędu?

- Przed nim duże wyzwanie. Abus Magomedov będzie bodaj najtrudniejszym rywalem. To nie dziwi. Władze KSW szukają mu coraz trudniejszych rywali i to normalne.



Czarek mówił, że gdyby wygrał z Abusem, chciałby walczyć o pas z Mamedem Khalidovem. To realne?

- W tej dywizji wagowej pasmo trzech wygranych z rzędu może

uprawniać do walki z najlepszym. Jak będzie? Zobaczymy. Czy do tego dojdzie? Wszystko zależy od władzy KSW. Mamed jest prime towarem, mówiąc brutalnie. Jego pojawienie się w klatce zawsze będzie się sprzedawać. Niewykluczone, że w następnym roku dojdzie do takiego boju. Najpierw Czarek musi pokonać Magomedova. To obowiązek, jeśli marzy w dalszej perspektywie o dzierżeniu mistrzowskiego pasa.

mp

**ROZMOWA Z Cezariuszem Kęsikiem, zawodnikiem pochodzącym z Chrzążkowa**

Obstawię na siebie

Abus Magomedov...

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

Przed Tobą teoretycznie najtrudniejszy rywal?

- Na papierze oczywiście. Zobaczmy jak to wyjdzie w walce.

O Twoim rywalu dowiedziałeś się pod koniec listopada. Kiedy Ty wiedziałeś, że spotkasz się z Abusem?

- Może tydzień wcześniej. Byłem na nagraniach reklamowych, zdjęciach i dzień wcześniej zostało mi oznajmione, z kim wejść do klatki.

Oglądałeś jego wcześniejsze walki?

- Oczywiście. Śledziłem jego poczynania z trenerem, analizowaliśmy postawę.

Jakie są jego mocne strony?

- Dobrze czuje się w stojce. Łuźno

bije i chce narzucać swój styl w walce. Ma dość niesablonowy styl, gdyż często zmienia pozycje, wysoko kopie.

Będziesz gotowy?

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

Dla Ciebie będzie to pierwsza walka bez udziału publiczności...

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

Zawalczysz na pięć dni przed Wigilią Bożego Narodzenia...

- Fajnie byłoby usiąść do wspólnej wigilijnej kolacji w dobrych nastrojach i bez większych siniaków. Chciałbym wygrać, a do tego nie mieć żadnych śladów. Wiem, że

tak się raczej nie da, bo MMA to sport w bliskim kontakcie. Każdemu przecież zależy, by rywalowi zrobić krzywdę.

Czy oprócz trenerów będziesz mógł kogoś zabrać ze sobą do Łodzi?

- Będzie ze mną szkoleniowiec i człowiek, który pomoże w rozgrzewce.

A żona?

- Będzie trzymała kciuki w domu.

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

- Obstawię na siebie.

Czyli warto pójść tym tropem?

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

Czyli czekasz na walkę o pas?

- Nie widzę innej opcji. Chciałbym stanąć do walki z Mamedem w marcu, kwietniu.

R E K L A M A



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



NOWOŚĆ

CYFROWA PROTETYKA 3D

Przewaga wycisku cyfrowego nad manualnym:

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

szczegóły na www.dentalmed.pulawy.pl

Kirkut oznaczony jako miejsce pamięci, choć oznakowanie nie dla wszystkich widoczne



Jak mówi Jerzy Tracz, po ustawieniu tablic zmniejszyła się ilość butelek pozostawianych na kirkucie. Jednak samo ułożenie tablic społecznik skrytykował

„Cmentarz żydowski. Przechodniu uszanuj miejsce spoczynku zmarłych” takie tablice pojawiły się na kirkucie przy ul. Cichej i ul. 1 Maja w Lubartowie.

Kirkut przy ul. Cichej, miejsce spoczynku żydowskich mieszkańców Lubartowa, to miejsce ogólnie zaniedbane. Od dłuższego czasu opiekuje się nim społecznik Jerzy Tracz, były radny. Z własnej inicjatywy usuwa nieczystości, pielęgnuje trawę, sadi rośliny ozdobne. Ze społecznikiem nawiązali kontakt członkowie Teatru NN z Lublina.

Spacery z psem na miejscu pochówku

Jerzy Tracz wielokrotnie dopominał się o oznakowanie kirkutu jako cmentarza - stara tablica informacyjna z lat dziewięćdziesiątych nie spełnia swojego zadania, napis jest już bardzo zniszczony. - Powinny być takie tablice i drogowskazy, jak przy drodze do muzeum w Kozłowie. Wtedy kierowcy wiedzieliby, że jest to miejsce historyczne - uważa Jerzy Tracz. Podkreśla, że wiele osób, nie tylko z Lubartowa, odwiedza kirkut.

Szukają śladów przeszłości, często są to turyści zainteresowani tematyką żydowską, ale zdarzają się też studenci, którzy piszą prace na ten temat. W sierpniu spotkał się na cmentarzu przy Cichej małżeństwo z Warszawy, które znalazło kirkut dzięki informacjom z internetu. Oznakowanie miejsca pamięci gości ze stolicy ocenili bardzo negatywnie. Problemem jest też użytkowanie kirkutu przez miłośników tanich trunków. Niemal codziennie trzeba po nich sprzątać butelki i puszki. Inne osoby traktują kirkut jako miejsce wybiegu dla psów. Czasem zdarza się, że na zwróconą uwagę reagują arogancją, a nawet agresją. Starsza pani mieszkająca blisko kirkutu miała kilka nieprzyjemnych rozmów z wyprowadzającymi psy na cmentarzu.

- Starsza pani z psem na zwróconą uwagę odpowiedziała mi: „Co to panią obchodzi?”. Jeden pan powiedział: „Ja nienawidzę Żydów”. Innego pana z psem zapytałam: „Czytał pan tablicę? Niech pan uszanuje miejsce spoczynku”. On odpowiedział: „Przychodzę tu z psem 13 lat i pani nigdy nie widziałem”. Ja na to: „Ja tu mieszkam 50 lat i codziennie pana widzę” - powiedziała „Wspólnocie”.



Na kirkucie ustawiono tablice informacyjne

Według Jerzego Tracza wyrażne oznakowanie kirkutu jako miejsca pamięci wpłynie na świadomość ludzi i zaczną traktować to miejsce z należytym szacunkiem.

Znaki stoją..., czy każdy je zauważy?

W listopadzie na kirkucie Urząd Miasta we współpracy z Fundacją Ochrony Dziedzictwa Żydowskiego ustawił na kirkucie dwie tablice z napisem „Cmentarz żydowski. Przechodniu uszanuj miejsce spoczynku zmarłych. Obiekt prawnie chroniony”. Ustawiono je od strony ul. Cichej i od ul. 1 Maja. Jak mówi Jerzy Tracz, po ich ustawieniu zmniejszyła się ilość butelek pozostawianych na kirkucie.

Marcin Kusyk

Ile kosztują urzędnicy miejscy?

Wydatki na wynagrodzenia w Urzędzie Miasta do 30 września 2020 r. były mniejsze, niż w analogicznych okresach w latach 2018 - 2019 - odpowiada burmistrz Krzysztof Paśnik, swemu największemu oponentowi Jackowi Tomasiakowi.

- Jaka była wysokość funduszu płac w 2018 r., w 2019 r. jakie było założenie na 2020 r.? - interpelację takiej treści radny Jacek Tomasiak. Chodziło mu o fundusz płac w Urzędzie Miasta. Według radnego po wyborach w 2018 r. przyjęto do pracy w urzędzie około 20 osób. - Kwoty, jakie zostały zabezpieczone w budżecie na 2020 r. wskazują na lawinowy wzrost kosztów Urzędu Miasta - uważa radny.

Jacek Tomasiak dopytywał też, jakie koszty zatrudnienia wygenerowały osoby przyjęte po 2018 r. W odpowiedzi burmistrz Krzysztof Paśnik odpisał, że w 2018 r. plan funduszu płac (wynagrodzenia z pochodnymi) wynosił ponad 6,8 mln zł, a wykonanie ponad 6,4 mln zł.

W 2019 r. planowano na fundusz płac pona 7 mln zł, wykonanie wyniosło ponad 6,6 mln zł. Na 2020 r. zaplanowano ponad 7,8 mln zł. Do 30 września wykonanie wyniosło ponad 4,7 mln zł. - Nowo zatrudnione osoby nie spowodowały zwiększenia wydatków osobowych - odpisał burmistrz Paśnik.

Według niego koszty na wynagrodzenia poniesione do 30 września br. są niższe o ponad 235,5 tys. zł w stosunku do podobnego okresu z 2019 r. i o 92,6 tys. zł niższe w porównaniu z analogicznym okresem 2018 r.

- Mając na uwadze powyż-



Krzysztof Paśnik,
burmistrz
Nowo zatrudnione osoby nie spowodowały zwiększenia wydatków osobowych



Jacek Tomasiak,
radny
Kwoty, jakie zostały zabezpieczone w budżecie na 2020 r. wskazują na lawinowy wzrost kosztów Urzędu Miasta

sze dane wzrost planowanych wydatków na fundusz płac nie oznacza wzrostu poniesionych wydatków. Wydatki lawinowo się zmniejszają - podkreśla Łukasz Chomicki, rzecznik UM w Lubartowie.

Marcin Kusyk

W SKRÓCIE

470 tys. zł na kulturę fizyczną

Miasto ogłosiło konkurs na realizację zadań z zakresu kultury fizycznej. Na dotację dla klubów i stowarzyszeń sportowych w 2021 r. przeznaczono 470 tys. zł. Oferty w konkursie można składać do 31 grudnia.

Uchwalą budżet miasta

Sesja budżetowa w Lubartowie została wyznaczona na 16 grudnia. Rozpocznie się o godz. 16. Radni będą obradować zdalnie. O inwestycjach, które są planowane w budżecie na 2021 r. pisa- liśmy w numerze 48 z 1 grudnia.

Marcin Kusyk

TENIS STOŁOWY

Łukasz Drzewiecki z brązowym medalem Mistrzostw Polski studentów



Tenisiści Lewartu znakomicie spisali się podczas II edycji turnieju Rebel Cup w Woli Łaskarskiej



Angelika Czajka z Kłosa Wola Skromowska wygrała I WTK turniej żaków. Druga była Hanna Sagan z Lewartu

Tenisiści stołowi z naszego regionu na początku grudnia nie mieli czasu na odpoczynek. Ciężka praca przyniosła jednak efekt w postaci wywalczonych medali w różnych zakątkach kraju i województwa.

Student na medal

Łukasz Drzewiecki z Lewartu Lubartów reprezentował swoją uczelnię – Politechnikę Lubelską, na Uniwersyteckich Mistrzostwach Polski studentów w Wilkach koło Giżycka. Nasz tenisista doszedł do półfinału, w którym uległ dopiero w siódmym secie Jakubowi Woźniakowi 10:12 i ostatecznie musiał zadowolić się brązowym medalem. W razie zwycięstwa spotkałby się w decydującym starciu ze swoim dawnym klubowym kolegą – Błażem Warpasem. Województwa Lubelskie została natomiast sklasyfikowane na drugim miejscu w kraju.

Żaczki w finale

W Woli Skromowskiej rozegrano II Wojewódzki Turniej Kwalifikacyjnych w kategoriach skrzatów i żaków. W najmłodszej kategorii wiekowej najlepsza okazała się zawodniczka miejscowego Kłosa – Angelika Czajka, która w finałowym starciu pokonała Hannę Sagan z Lewartu Lubartów. O krok od miej-

sc na podium była za to inna zawodniczka lubartowskiego klubu – Aleksandra Karczmars. Wśród chłopców piąty był natomiast Jan Wasak. W tej samej miejscowości rywalizowali również nieco starsi żacy. Tutaj jednak zawodnicy z naszego powiatu nie zdołali stanąć na podium. Najbliżej tego była wspomniana wcześniej Angelika Czajka, ale ostatecznie uplasowała się ona na czwartym miejscu. W gronie żaków najwyżej sklasyfikowany został natomiast Marcel Sagan, który rywalizację zakończył na pozycjach 5-6.

Świetni seniorzy

Ogromnych emocji dostarczył również II WTK seniorów i senierek w Niedźwiadzie. Wśród panów drugie miejsce zajął Norbert Jóźwiak z Lewartu, od którego lepszy okazał się jedynie Marcin Litwiniuk z PWSZ Zamość. Gorycz porażki z tym samym rywalem musiał przełknąć także Jakub Sagan, który ostatecznie stanął na najniższym stopniu podium. Na miejscach 7-8 sklasyfikowani zostali natomiast inni gracze lubartowskiego klubu – Łukasz Drzewiecki i Konrad Kudło. Pozostali tenisiści z naszego powiatu zajęli dalsze miejsca. Fantastycznie wśród senierek spisała się natomiast Anna Lipska z Lewartu, która wygrała całe zawody, pokonując 3:2 w decydującym starciu Aleksandrę Osuch z Sygnału Lublin.



Norbert Jóźwiak wywalczył drugie miejsce w II WTK seniorów w Niedźwiadzie

Na najniższym stopniu podium stanęły za to razem Karolina Wójtowicz i Aleksandra Zgierska. Tuż za nimi znalazła się za to Katarzyna Jusiak.

Na podium w Polsce

11 reprezentantów Lewartu zagrało w drugiej edycji ogólnopolskiego turnieju Rebel Cup w Woli Łaskarskiej. W młodszych kategoriach najlepiej spisali się Wiktor Koziół, który był drugi w gronie kadetów oraz Maria Karczmars, która zajęła czwarte miejsce wśród młodzieży. Oprócz nich w turnieju wystartowali również Aleksandra i Maksymilian Karczmarsowie, Błażej i Michał Kutowie oraz Agata Lipska. Zawodnikami pod nieobecność trenerów opiekowały się mamy – Monika



Łukasz Drzewiecki (z prawej) w grudniu dwukrotnie stanął na podium podczas ogólnopolskich imprez

Karczmars, Anna Koziół oraz Urszula Kuta. W gronie seniorów brązowe medale wywalczyli natomiast Anna Lipska oraz Łukasz Drzewiecki. Czwarty był natomiast Konrad Kudło.

Ligowe potyczki

Lewart Lubartów w I lidze tenisa przegrał na wyjeździe z ekipą z Dąbrowy Górniczej 3:7. Lubartowianie mogli w tym starciu pokusić się nawet o remis, ale ostatecznie wrócili do domu bez punktów. Po punkcie w indywidualnych potyczkach zdobyli Jakub Sagan i Mateusz Jurewicz. Pierwszy z nich wygrał też poje-

dynek deblowy w parze z Bartoszem Kowalczykiem i był bliski wygranej w starciu z Janem Kaczorem, ale ostatecznie uległ dopiero w piątym secie. Żeńska drużyna Lewartu przegrała natomiast z pierwszoligowcem z Gliwic 1:9. Honorowy punkt dla swojego zespołu zdobyła Karolina Wójtowicz. W II lidze takim samym rezultatem ekipa z Woli Skromowskiej przegrała u siebie z Ogniwem Chełm. Lepiej za to spisali się gracze wicelidera – MKS STS I Lubartów, którzy pokonali na wyjeździe SMS II Włodawa 8:2. Komplet punktów dla gości wywalczyli Mateusz Baranowski i Jarosław

Woźniak. Dwa „oczka” dorzucił za to Krzysztof Barszcz, a jeden punkt wywalczył Bartosz Kiciak. W ramach rozgrywek III ligi Lewart II wygrał 8:2 z Huraganem Międzyrzec Podlaski 8:2, a takim samym rezultatem MKS STS II przegrał z Topspinem I Kurów. Mecz MLKS Woli Serenickiej z Sokołem Zwierzyniec został natomiast przełożony. Na najniższym szczeblu rozgrywkowym trzecia drużyna Lewartu wygrała za to 10:5 z Turem Turze Rogi.

(kuba)

PIŁKA NOŻNA Duże przemeblowania w ekipie z Lubartowa? „Długi” trafi do lidera I ligi?

Długosz, Żelisko, Zbiciak, Michałów odejdą z Lewartu?

Beniaminek III ligi zakończył pierwszą część sezonu na 13. miejscu. W 20 meczach zespół wywalczył 26 punktów. Czy Tomasz Bednaruk będzie miał wszystkich zawodników do dyspozycji, którzy wygrali i przegrali sześć meczów, a osiem zremisowali?

Gdzie wyląduje „Żelek”?

Dobłą rundę ma za sobą Krystian Żelisko. 21-latek trafił do klubu z Lubartowa na zasadzie wypożyczenia z Wisły Puławy. Rozegrał 18 meczów i zdobył siedem goli, zostając najsukuteczniejszym zawodnikiem Lewartu. Zimą popularny „Żelek” musi wrócić do lidera III ligi z Puław, gdyż skończyło mu się wypożyczenie. Czy tak się stanie? Trudno podejrzewać, by Mariusz Pawlak dał mu grać w dużym wymiarze czasowym, co jest priorytetem młodego napastnika. Czy szkoleniowiec Wisły posadzi na ławce Adriana Paluchowskiego, który jesienią zdobył 19 goli? A może Emila Drozdowicza? Trudno sobie to wyobrazić.

Do wyższej ligi?

Czy Żelisko ma szansę na angaż w klubie z wyższej klasy rozgrywkowej? Nieoficjalnie udało się nam dowiedzieć, że jest zainteresowanie jego osobą drużyn spoza województwa lubelskiego. Jego manager kontaktował się z kilkoma ekipami i niewykluczone, że wiosną Krystian będzie grał w II, a może I lidze.

„Długi” w drodze do Ekstraklasy?

Od piątku na testach w Termalicy Białe Błotko. Niecieczy prze-



Czy wiosną zobaczymy tych zawodników w barwach Lewartu? Przy piłce Krystian Żelisko, z lewej Bartosz Zbiciak, między słupkami Jakub Długosz (fot. Piotr Wołowik)



Filip Michałów otrzymał szansę występów w pierwszym składzie i nie zawiodł. 20-latek zagrał w 17 meczach i zdobył trzy gole w lidze oraz jednego w Pucharze Polski (fot. Piotr Wołowik)



Tomasz Bednaruk

trener Lewartu

Jesteśmy w zawieszeniu, bo nie wiemy, czy i kto odejdzie

Filip wygranym

Świetną rundę ma za sobą Filip Michałów. 20-latek rozegrał 17 meczów (1469 minut) i zdobył trzy gole. Dwukrotnie trafił do siatki w meczu z Jutrzenką Giebułtów (wygrana 3:1) oraz raz z Koroną II Kielce (remis 1:1). Do tego dołożył trafienie w Pucharze Polski z Wisłą Puławy (porażka 2:3). W trakcie rozgrywek został przemianowany z bocznego obrońcy na skrzydłowego.

- Filip bardzo fajnie się rozwija. Wywalczył sobie miejsce w podstawowym składzie i był pewniakiem do gry w pierwszej części sezonu. Zdaję sobie sprawę, że za chwilę może sięgnąć po niego silniejszy klub, ale takie są realia piłki nożnej. Nikt nie będzie mu blokował kariery, jednak dobrze się składa, że ma umowę w Lewarcie, więc jeśli nawet odszedłby do innej ekipy, zyskamy finansowo - dodaje Bednaruk.

Alternatywą młodzież?

Szkoleniowiec nie ukrywa, że w klubie trwają poszukiwania nowych zawodników, którzy mogliby wzmocnić beniaminka III ligi.

- Z pewnością nie będą to nazwiska z pierwszych stron gazet. Interesują nas młodzi zawodnicy, którzy chcieliby się rozwijać i występować w silnej klasie rozgrywkowej. Ostatnio prowadziłem zajęcia z lubartowską młodzieżą.

Chciałem przyrzec się naszym zawodnikom. Wiadomo, że najlepsi będą brani pod uwagę przy ustalaniu kadry na rundę rewanżową.

W tym momencie jesteśmy w zawieszeniu, bo nie wiemy, czy i kto odejdzie z Lewartu. Jeśli będziemy to wiedzieć, postaramy się znaleźć dla nich następców - kończy opiekun białoniebieskich.



PLAN SPARINGÓW LEWARTU

17.01., Granit Bychawa
23.01., Victoria Zmudź
30.01., Huragan Międzyrzec Podl.
02.02., LKS Stróża
05.02., Siarka Tarnobrzeg
10.02., Włodawianka Włodawa
13.02., Chelmska Chelmska
17.02., Lublinianka Lublin
20.02., Podlasie Biała Podl.
27.02., Orleńscy Radzyń Podl.

Dziesięć gier

Piłkarze wrócą do zajęć na początku stycznia. Już 17 stycznia rozegrają pierwszy mecz kontrolny. W sumie Łukasz Najda i spółka wyjdą na boisko aż 10 razy.

mp

ROZMOWA Z Jakubem Długoszem, bramkarzem Lewartu Lubartów

Chciałbym zaryzykować

W Jak to się stało, że trafiłeś na testy do lidera I ligi?

- Zadzwoił dyrektor sportowy klubu z Niecieczy Kamil Witkowski z propozycją sprawdzenia swoich umiejętności.

W Spodziewałeś się takiego obrotu sprawy?

- Nie spodziewałem się, że ktoś dostrzeże moją osobę, a w dodatku klub, który jest stawiany w roli faworyta do awansu do Ekstraklasy. Ciesze się, że ktoś docenił moją postawę w trzecieciowych meczach. Po to

się trenuje, by podnosić swoje umiejętności oraz próbować stawiać kroki w coraz lepszych klubach.

W Kiedy otrzymałeś propozycję?

- W miniony wtorek, a już w piątek byłem na grze wewnętrznej, a ponadto odbyłem zajęcia z trenerem bramkarzy Waldemarem Piątkiem.

W Jak ocenisz swoją postawę?

- Myślę, że wypadłem pozytywnie.

nie. Pokazałem swoje umiejętności oraz niedociągnięcia.

W Gdybyś otrzymał ofertę z Termaliki?

- Musiałbym się dobrze zastanowić, gdyż wyjechałbym z domu rodzinnego. Z drugiej strony chciałbym zaryzykować. Nie każdego dnia otrzymuje się ofertę z pierwszej ligi.

W A jak się nie uda?

- Nic się nie dzieje. Jeśli nawet nie załapałbym się w ekipie z Niecieczy, świat się nie zawali.

Testy w Termalicy będę traktował jako fajne przeżycie i nowe doświadczenie. Mam ważną umowę z Lewartem, więc rozpocznę okres przygotowawczy w Lubartowie. Będę chciał powalczyć z Adrianem Wójcikim o miejsce w wyjściowym składzie między słupkami.

mp

Jakub Długosz ma szansę na angaż w ekipie lidera I ligi (fot. Piotr Wołowik)



mp

Lewart zacznie w lutym

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

Przed Lewartem Lubartów 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)

Podhale - Lewart

(06/07 marca)

Siarka - Lewart

(13/14 marca)

Lewart - Wisła S.

(20/21 marca)

KS Wiązownica - Lewart

(27/28 marca)

Lewart - Stal K.

(3 kwietnia)

ŁKS Łagów - Lewart

(10/11 kwietnia)

Lewart - Wisła P.

(14 kwietnia)

Sokół - Lewart

(17/18 kwietnia)

Lewart - Orleńscy

(24/25 kwietnia)

Cracovia II - Lewart

(28 kwietnia)

Lewart - Stal St.

(02/03 maja)

Lewart - pauza

(08/09 maja)

Lewart - Avia

(15/16 maja)

Podlasie - Lewart

(19 maja)

Lewart - KSZO

(22/23 maja)

Wólczańska - Lewart

(29/30 maja)

Lewart - Jutrzenka

(3 czerwca)

Korona II - Lewart

(05/06 czerwca)

Lewart - Hetman

(12/13 czerwca)

Chelmska - Lewart

(19/20 czerwca)

Lewart - Wisłoka

mp

Gracze Orlika i Górnik 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 z naszego regionu. Z Górnik Łęczna zaprezentowali się: Oliwier Fryt, Kamil Bajus, Michał Wachowicz, zaś z Orlika Lubartów: Paweł Zyga, Szymon Małyśka oraz Miłosz Kozuch.

mp

„Wójt gminy Niemce odrzuca wszelkie propozycje współpracy” - żalą się inwestorzy

Batalia o fabrykę karmy. Inwestor poskarżył się na wójta

Wójt gminy Niemce uznał, że budowa fabryki karmy przy ul. Przemysłowej jest niezgodna z lokalnymi przepisami. Firma Panattoni zaskarżyła to postanowienie do Samorządowego Kolegium Odwoławczego. „Wójt ulega naciskom niewielkiej grupy mieszkańców” - przekonują przedstawiciele korporacji.

Wójt jest sędzią

Decyzję zobowiązującą inwestora do wykonania raportu o oddziaływaniu planowanej fabryki na środowisko wójt wydał 20 listopada. A zapisy miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego automatycznie wykluczają lokalizowanie na terenie przy ul. Przemysłowej inwestycji, dla których powstania wymagane jest opracowanie takiego raportu.

„Przedsięwzięcie jest niepodważalnie zgodne z podstawowym

przeznaczeniem terenu, tj. pod przemysł. Należy przy tym zaznaczyć, że sprzeciw społeczności lokalnej nie mogą stanowić podstawy do odmowy decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach” - twierdzą w dokumencie przesłanym do mediów przedstawiciele Panattoni.

Inwestorzy potwierdzają, że od decyzji wójta odwołali się już do Samorządowego Kolegium Odwoławczego w Lublinie.

- Wójt jest sędzią w tej sprawie, on nie ma prawa odwoływać się od decyzji SKO. Mogą się od niej odwoływać strony, czyli inwestor lub grupa mieszkańców, która uczestniczyła w tej procedurze. Takie odwołanie kierowane jest z kolei do Wojewódzkiego Sądu Administracyjnego w Lublinie - komentuje Henryk Smolarz, zastępca wójta gminy Niemce.

Nie ma wspólnego języka

„Inwestor nie znajduje wspólnego języka z włodarzem Krzysz-



Henryk Smolarz,
zastępca wójta gminy Niemce
- Proszę wskazać, w którym momencie wójt uległ naciskom ze strony mieszkańców. Wójt nie mógł postąpić inaczej

tofem Urbasiem. Nie ma wsparcia ani atmosfery pro-inwestorskiej ze strony samorządu. Sytuacja oznacza wymierne straty dla gminy, nie tylko wizerunkowe, ale i finansowe” - czytamy w komunikacie Panattoni.

- Rada Gminy zwolniła na pięć lat z płacenia podatków firmę Panattoni. Aktualnie zmieniamy plan zagospodarowania, by dostosować drogi do ich wymagań. Zabiegamy w PGE, by w sąsiedztwie ich terenu powstał główny punkt zaopatrzenia w energię elektryczną i w związku z tym zmieniamy studium zagospodarowania i miejscowy plan. Razem z inwestorami udawaliśmy się do marszałka województwa, by roz-

mawiać o rozwiązaniu potrzeb firmy. Czy to jest utrudnianie pracy inwestora? - odpiera Henryk Smolarz, zastępca wójta gminy Niemce.

Interes wybranych mieszkańców?

W sierpniu część mieszkańców miejscowości Niemce podniosła larum, ponieważ z plotek dowiedziała się o tym, że firma Panattoni (właściciel terenu przy ul. Przemysłowej) zamierza doprowadzić do uruchomienia tam fabryki karmy mokrej dla zwierząt domowych. Mieszkańcy zaprotestowali, bo obawiają się uciążliwości: przykrych zapachów,

inwazji insektów i szczurów czy hałasu. Ponadto nie zgadzają się, by zakład obciążał gminną oczyszczalnię ścieków, już teraz mocno eksploatowaną, ściekami przemysłowymi.

„Wójt gminy Niemce odrzuca wszelkie propozycje współpracy, pokazując że w tej gminie nie ma wsparcia ani klimatu sprzyjającego inwestycjom. Dlaczego tak się dzieje? Ponieważ ulega naciskom niewielkiej grupy mieszkańców, sąsiadów inwestycji, którzy wyrażają swój protest przeciwko planowej budowie fabryki mokrej karmy dla zwierząt. Co ważne - domy te powstały w sąsiedztwie funkcjonującego terenu przemysłowego, którego przeznaczenie jest znane od dziesięcioleci, nie tylko w dokumentacji, ale również w rzeczywistości” - atakuje inwestor, sugerując, że wójt bierze pod uwagę interes wybranych mieszkańców.

- Proszę wskazać, w którym momencie wójt uległ naciskom ze strony mieszkańców. Wójt nie

mógł postąpić inaczej w sprawie decyzji o raporcie środowiskowym, w sytuacji, gdy Regionalna Dyrekcja Ochrony Środowiska i Sanepidu zgłosiły, że sporządzenie raportu jest konieczne - kwituje zastępca wójta gminy Niemce.

Co ze ściekami?

„Firma Panattoni zaproponowała lokalnemu samorządowi wspólne wypracowanie sposobu na zapewnienie odbioru ścieków przez gminną oczyszczalnię, a także jej modernizację i dostosowanie do bieżących potrzeb mieszkańców gminy” - przekonują przedstawiciele korporacji. - Jesteśmy otwarci na współpracę, proponowaliśmy, że udostępnimy im teren pod rozbudowę naszej oczyszczalni. Tam jest w tej chwili punkt selektywnej zbiórki odpadów. Zadeklarowaliśmy, że poniesiemy koszty związane z przeniesieniem go - ripostuje Henryk Smolarz.

Dominik Smagała

Sukces Weroniki i młodych szachistów ze Szkoły Podstawowej nr 3 w Lubartowie

Wysoką piątą lokatę uzyskała Szkoła Podstawowa nr 3 w stawce 33 szkół. 7. miejsce zajęła SP nr 1 w Lubartowie, a 14. była SP w Niemcach.

7 listopada Miejskie Igrzyska Dzieci i Młodzieży Szkolnej Miasta Suwałki na rok 2020 organizował zdalnie Uczniowski Międzyszkolny Klub Szachowy „Jaćwież” Suwałk. Zawodom sędziował IA Paweł Jaroch oraz I Anna Kosakowska-Jaroch. Impreza została dofinansowana przez miasto Suwałki. Najlepsze szkoły i uczestnicy dostali nagrody rzeczowe, puchary i dyplomy.

Zawody odbyły się na dystansie 7 rund (3+2) w trzech grupach, w których łącznie wzięło udział 131 osób, w tym suwalczanie i zaproszeni szachiści ze szkół z całej Polski, a wśród nich: SP nr 1 w Lubartowie, SP nr 3 w Lubartowie, SP w Niemcach i inne, w sumie 33 placówki. Znakomite wyniki uzyskała Weronika Dajek z SP nr 3, która w grupie I-III zajęła trzecie miejsce, a w grupie IV-VI była druga.



Wyniki drużynowe szkół:

1. SP nr 11 Suwałki - 45,5
2. SP nr 48 Kraków - 45
3. SP Nowa Wieś - 33
4. SP nr 10 Suwałki - 29,5
5. SP nr 3 Lubartów - 27,5
6. Dajek Weronika, Czuchryta Kacper, Opolski Aleksander, Opolski Wiktor i Drozd Michał
7. SSP nr 1 Białystok - 18
8. SP nr 1 Lubartów - 15
9. Raczyński Dominik, Skrzypiec Jeremiasz, Baran Franciszek
10. SP 54 Kraków - 13,5
11. SP nr 7 Suwałki - 13,5
12. SP nr 2 Suwałki - 12,5

Oto wyniki indywidualne:

Grupa I-III

1. Dominik Wasiluk, SP 54 Kraków 6
2. Kacper Boguszewski, SP Nowa Wieś 6
3. Weronikę Dajek, SP nr 3 Lubartów 5,5

Oto miejsca zawodników LUKS Lubartów:

8. Aleksander Opolski, SP nr 3 Lubartów
10. Jeremiasz Skrzypiec, SP nr 1 Lubartów
- Grupa IV-VI
1. Dorian Sawicki, SP Nowa Wieś 6,5

2. Weronika Dajek, SP nr 3 Lubartów 6
3. Jan Butkiewicz, SP Nowa Wieś 5,5

Wyniki zawodników LUKS Lubartów:

5. Dominik Raczyński, SP nr 1 Lubartów
12. Franciszek Baran, SP nr 1 Lubartów
18. Dominik Piekarczyk, SP w Niemcach
41. Michał Drozd, SP nr 3 Lubartów

Wyniki zawodników LUKS Lubartów:

10. Kacper Czuchryta, SP nr 3 Lubartów
17. Weronika Dajek, SP nr 3 Lubartów
19. Dominik Raczyński, SP nr 1 Lubartów
41. Wiktor Opolski, SP nr 3 Lubartów
42. Jeremiasz Skrzypiec, SP nr 1 Lubartów

Ostrów Lub.: W planie zakup kontenerów mieszkalnych

W przyszłym roku zobaczymy przedszkole i szkołę w nowej odsłonie. W planach jest też m.in. wymiana wszystkich latarni w gminie na ledowe i dodatkowo 25 nowych lamp oświetleniowych.

Na inwestycje, według projektu budżetu na 2021 rok, samorząd Ostrowa Lubelskiego chce wydać ponad 4,8 mln zł. Na co m.in. mogą liczyć mieszkańcy?

Inwestycje z udziałem środków z Unii Europejskiej (3,1 mln zł):

- termomodernizacja SP w Ostrowie Lubelskim - z budżetu (534,7 tys. zł), środki UE (1,1 mln zł) - 1,7 mln zł;
- budowa i modernizacja instalacji energooszczędnego oświetlenia ulicznego: z budżetu (465 tys. zł), środki UE (976 tys. zł) - 1,4 mln zł;
- modernizacja systemu zaopatrzenia w wodę w Ostrowie Lub. (30 tys. zł).

Na drogi

Mieszkańcy kilku miejscowości doczekają się lepszych dróg:

- przebudowa drogi 103621L w Kolechowicach Kolonii i Kolechowicach - 537 tys. zł (dofinansowanie z Funduszu Dróg Samorządowych);

- dokumentacja projektowa na drogę w Kolechowicach tzw. „poprzeczniaki” - 17,5 tys. zł (fundusz sołecki Kolechowice II);

- projekt na przebudowę dróg 103619L i 120529L w Kolechowicach Kol. - 11 tys. zł (fundusz sołecki Kolechowice Kol.);

- dokumentacja projektowa na drogę nr 103628L - 20 tys. zł (fundusz sołecki Rozkopaczew II);

- przebudowa ul. Wrzosowej w Ostrowie Lubelskim - 110 tys. zł;

- dokumentacja projektowa kanału technologicznego w związku z przebudową drogi gminnej do Bójek - 15 tys. zł.

Na kontenery i urządzenia dla radnych

Inne wydatki to:

- budowa sieci wodociągowej w Rozkopaczewie - 37 tys. zł;

- zakup kontenerów mieszkalnych oraz uzbrojenie i urządzenie terenu pod kontenery - 200 tys. zł;

- nabycie nieruchomości na rzecz gminy - 30 tys. zł;



Józef Gruszczyk
burmistrz Ostrowa Lubelskiego

- Różne formy działalności gospodarczej uciertały i trzeba czasem podejść elastycznie i umorzyć niektóre podatki. Dlatego też mamy jakieś ograniczenie w inwestycjach. Te, które zaczęliśmy w tym roku, chcemy skończyć w następnym. Mam nadzieję, że nam się to uda, bo pozyskaliśmy na to środki i nie chcemy, żeby nam przepadły. Jeszcze w tym roku będzie skończona wymiana wodociągu w Ostrowie Lubelskim, która trwa w tej chwili. Droga asfaltowa - 3,34 km Kolechowice-Kol. - Kolechowice wieś, w przyszłym roku będzie skończona, jeśli nie będzie żadnych zakłóceń. Większość prac jest wykonana. Rozpoczynamy też termomodernizację szkoły w Ostrowie Lubelskim. W zamierzeniach jest jeszcze wymiana oświetlenia w całej gminie (ok. 500 lamp) na ledowe, też dostaliśmy na to dofinansowanie, ogłaszamy już przetarg na wyłonienie wykonawcy. Chcemy tę inwestycję w następnym roku zrealizować

- zakup urządzeń mobilnych dla Radnych Rady Miejskiej - 40 tys. zł;

- dokumentacja techniczna rozbudowy oświetlenia ulicznego we wsi Jamy - 4,5 tys. zł (fundusz sołecki Jamy);
- renowacja Jeziora Miejskiego w Ostrowie Lubelskim - 40 tys. zł.

Remont przedszkola i szkoły

Na obie inwestycje gmina pozyskała dofinansowanie. Termomodernizacja Szkoły

Podstawowej w Ostrowie Lubelskim (wartość inwestycji - 1,7 mln zł) rozpocznie się w tym roku, ale większość pracy zostanie wykonana w 2021 roku. Gmina otrzymała też 2,7 mln zł na przebudowę Przedszkola w Ostrowie Lubelskim z Rządowego Funduszu Inwestycji Lokalnych. Na przeprowadzenie remontu ma dwa lata - do 2022 roku włącznie.

Magdalena Sych

Budujemy sanie Mikołaja

Zadaniem przedszkolaków było zbudowanie zaprzęgu Mikołaja oraz makiety jego pracowni.

Magdalena Sych



Warsztaty mikołajkowe w poniedziałek, 7 grudnia, w oddziale przedszkolnym w Szkole Podstawowej nr 3 w Lubartowie cieszyły się dużym powodzeniem



Sylvia Golonka (z Centrum Edukido Lubartów) przyjechała do dzieci z klockami LEGO

Sukces MKS Lubartów na Mistrzostwach Mazowsza MMA

13 grudnia w Sochaczewie odbyły się Mistrzostwa Mazowsza MMA. Lubartowski Klub wrócił z 4 medalami.

Marta Rodzik zajęła pierwszą lokatę w kategorii OFS MMA Kobiety do 66 kg oraz sięgnęła po srebro w kategorii OFS MMA Kobiety OPEN. Krzysztof Braszko wygrywając wszystkie pojedynki w świetnym stylu w finale musiał uznać minimalną wyższość przeciwnika i uległ na punkty. Krzysztof startował w BJJ No Gi do 70 kg. Jakub Książd wyrwał srebrny medal w kategorii do 77 kg pokazując, że Brazylijskie Jiu Jitsu to jego płaszczyzna.

Lubartowski Klub reprezentowali również: Maciej Miękina i Krystian Cybul.



red.

Ekipa MKS Lubartów na Mistrzostwach Mazowsza MMA

Sukces uczennicy RCEZ

Sukces Klaudii Guz uczennicy RCEZ w Lubartowie – III miejsce zespołowo w Ogólnopolskim Konkursie Social Innovation Camp Online na najlepszy projekt biznesowy lub społeczny

Celem konkursu było dostarczenie jak najlepszych rozwiązań na zadany problem biznesowy lub

społeczny. W tym roku wyzwanie brzmiało: „Bezpieczeństwo w sieci. Jak pomóc młodzieży bezpiecznie poruszać się w social media?”.

Regionalne Centrum Edukacji Zawodowej reprezentowało w konkursie troje uczniów: Klaudia Guz i Kinga Kiliańska z klasy II, kształcących w zawodzie technik handlowiec oraz Piotr Nowak z klasy I, kształcącej w zawodzie technik ekonomista.

Magdalena Sych

Informacja o zamieszczeniu wykazu

Wójt Gminy Serniki podaje do publicznej wiadomości informację, że na tablicy ogłoszeń w siedzibie Urzędu Gminy na okres 21 dni został wywieszony wykaz nieruchomości przeznaczonych w dzierżawę, najem – dot. nieruchomości gruntowych oznaczonych numerami 1745/1, 1254/1, 1255/1, 2320/1, 365/2 obręb Nowa Wola, Wola Sernicka, Serniki-Kolonia.

Wykaz zamieszczono w Biuletynie Informacji Publicznej oraz stronie www.serniki.eurząd.eu

Szlachetna Paczka z Wodzisławia Śląskiego przyjechała do Lubartowa



W rozwożeniu darów uczestniczyli wolontariusze Szlachetnej Paczki, harcerze z drużyny Huragan i strażacy z OSP Annobór, OSP Brzeziny i OSP Wólka Rokicka

Potężny TIR z darami Szlachetnej Paczki stanął w sobotę 12 grudnia pod starostwem w Lubartowie. Transport przyjechał z Wodzisławia Śląskiego. Dary trafiły do osiemnastu potrzebujących rodzin z naszego powiatu.

Ciężarówkę rozładowywała szóstka wolontariuszy Szlachetnej Paczki, lubartowscy harcerze, strażacy z OSP z gminy Lubartów - Annoboru, Brzeziny, Wólki Rokickiej. Strażacy biorą udział w różnych imprezach charytatywnych, uroczystościach religijnych, zabezpieczają imprezy sportowe. Kiedy zostali poproszeni o pomoc w rozładowaniu i transporcie darów - nie odmówili i tym razem. Do rodzin oczekiwana pomoc dotarła samochodami OSP.

Marcin Kusyk



Krystian Lewkowicz
wolontariusz z OSP Wólka Rokicka

- Rozładowujemy dary i przewozimy do rodzin. Jesteśmy tu, żeby pomóc potrzebującym z okazji nadchodzących świąt Bożego Narodzenia



Paweł Warchuliński i Jędrzej Stępień
wolontariusze z drużyny Huragan

- Jesteśmy tu na ochotnika. Nasze zadanie polega na rozładowaniu paczek z ciężarówki na mniejsze samochody, którymi będą rozwożone do potrzebujących rodzin. Bierzemy udział w różnych akcjach charytatywnych, ale w Szlachetnej Paczce pierwszy raz. Przyszliśmy tutaj, bo mamy wolną sobotę i postanowiliśmy ją spędzić w jakiś pożyteczny sposób i komuś przy okazji pomóc



Anna Orszulik
wolontariuszka Szlachetnej Paczki

- Przyjechaliliśmy z Wodzisławia Śląskiego. Przywieźliśmy dary o wartości około 100 tys. zł. To są meble, sprzęt AGD, środki czystości, nawet przenośna toaleta. Na to wszystko rodziny zgłaszały zapotrzebowanie. Władze fundacji Szlachetna Paczka wytypowały powiat lubartowski, bo tu jeszcze takiej akcji nie było. Skontaktowaliśmy się z MOPS w Lubartowie i ośrodkami pomocy w gminach, żeby wskazały potrzebujące rodziny. Byliśmy u nich już w październiku, sprawdziliśmy warunki życia i dochody. 18 rodzin z powiatu wyraziło zgodę, rozwożymy dziś do nich dary



Dary rozładowane z ciężarówki były rozwożone mniejszymi samochodami do potrzebujących rodzin

Święty Mikołaj odwiedził dzieci!!!



Mikołaj odwiedził również grupę Misiów

Długo wyczekiwany gość przybył do najmłodszych milusińskich z Przedszkola Miejskiego nr 4 w Lubartowie i przywiózł mnóstwo wspaniałych prezentów.

MS



Biedronki, grupę dzieci 4-letnich, odwiedził prawdziwy Święty Mikołaj nie żaden Dziadek Mróz, jak pisaliśmy przed tygodniem, z którym niekiedy bywa mylony :)