

ECHO

11 2013



Konopnicy



Życie jest piękne

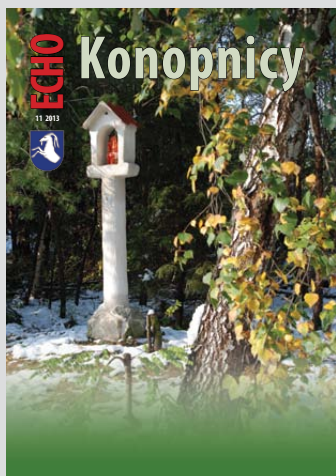
Zaginiony kielich
z Zemborzyc

Złote
gody

Bieg o Puchar Wójta
Gminy Konopnica

Akademia
fotografii

Karp po
strażacku



Zdjęcie na okładkę
Waldemar Frąckiewicz

Echo Konopnicy Informator gminny

adres redakcji:
Kozubszczyzna 127 a
21-030 Motycz

tel. 81 503 10 81, 81 503 10 19
fax 81 503 10 82

e-mail:
sekretariat@konopnica.eurząd.eu
promocja@konopnica.eurząd.eu
kultura@konopnica.eurząd.eu
usc@konopnica.eurząd.eu

redaktor prowadzący:
Małgorzata Sulisz
kulturakonopnica@gmail.com
tel. 81 503 19 65, 669 80 40 10

projekt, skład i łamanie:
toteMEDIA Marcin Koziół

druk:
Nova-druk s.c.

Redakcja nie zwraca materiałów
nie zamawianych oraz zastrzega
sobie prawo do skracania artyku-
łów i zmiany ich tytułów.

Rozmowa z Ryszardem Łozińskim, autorem książki

Na królewsk

● Skąd pomysł na napisanie książki o Zemborzycach?

Urodziłem się w Zemborzycach w 1959 roku. W 1977 wyjechałem w świat do Legnicy, postanowiłem zostać żołnierzem zawodowym, tam wstąpiłem do Szkoły Chorążych Wojsk Łączności. Trafiłem do Chełma, do Nadbużańskiej Brygady Wojski Ochrony Pogranicza, następnie na własną prośbę przenieśliśmy się do Lublina, do III Pułku Wojsk Obrony Wewnętrznej. Kiedy w 1988 roku pułk został rozformowany, przenieśliśmy się Jawidza, pracując w jednostce logistycznej. W 2004 na skutek redukcji etatów pożegnałem się z mundurem, przeszedłem na etat cywilny, mając więcej czasu zająłem się moją wielką pasją, czyli historią.

● Korzenie rodzinne?

Łozińscy wywodzą się z miejscowości Łozina pod Lwowem, gdzie mieszkało drobne rycerstwo, które w razie potrzeby broniło zamku lwowskiego. W 1717 roku, tu w Zemborzycach decyzją króla osadzono chorągiew pancerną Wojsk Lubelskiego. Tak moim przodkowie pojawili się tutaj. Brali udział w Konfederacji Barskiej, po jej upadku zrównano żołnierzy z włościanami Zemborzyc. A ponieważ Łozińscy żenili się w Mołdawiankami i Wołoszkami, te korzenie są wielokulturowe.

● Dziadkowie?

Dziadkowie Łozińscy i dziad-

kowie Kotarscy (moja mama pochodzi z rodu Kotarskich) gospodarzyli na roli. Ojca straciłem, jak miałem dziesięć lat. Wychowywał mnie dziadek, Stanisław Kotarski. Był wspaniałym gawędziarzem, historykiem z zamiłowania, dużo czytał i dużo mi opowiadał.

● Co opowiadał?

Jak podczas pierwszej wojny światowej samolot nadleciał nad łąki zemborzyckie i jak z tego samolotu zrzucano bomby, ręcznie wyrzucane większej szkody nie robiły. Co to było za wydarzenie! Opowiadał też legendę o powstaniu Zemborzyc.

● Jaką?

Nasze Zemborzycy powstały w 1364 roku. Między wcześniej istniejącą wsią Krężnica a Sulisławicami i Rawszycami.

mi. Był tu głęboki las, ale trakt królewski, który prowadził z Krakowa do Lublina. Udało mi się zupełnie przypadkowo odnaleźć akt lokacji, który zawarłem w książce. A wracając do legendy. Wójt musiał w niedzielę jeździć do kościoła w Krężnicy. Którejś zimowej niedzieli wybrał się saniami do kościoła. Gdy pokonywał zamarzniętą rzekę Bełżyczka (dziś Nędznica), załamał się lód. Tak się skąpał, zmarł i zdenerwował, że nie weźmie udziału w mszy św., że postanowił zbudować kościół. Już w 1427 roku mamy wzmianki i istniejącej parafii i kościele.

● Wiemy, jak wyglądał ten kościół?

Kościół był drewniany, pewnie go przebudowywano, przetrwał do 1905 roku, kiedy zapadła decyzja o wybudowaniu obecnej, neogotyckiej świątyni.

● Co zachowało się z wyposażenia najstarszej świątyni?

Dzwon św. Marcin z XVI wieku, który do dziś znajduje się w dzwonnicy. Ale największym skarbem jest gotycko renesansowy kielich. Ze srebra, pozłacany, wysadzany drogotnymi kamieniami z gmerkiem i literami A.P. Ponieważ na stopie widnieje data fundacyjna 1724, jest więcej niż prawdopodobne, że górna część jest starsza. Jak, nie wiemy.

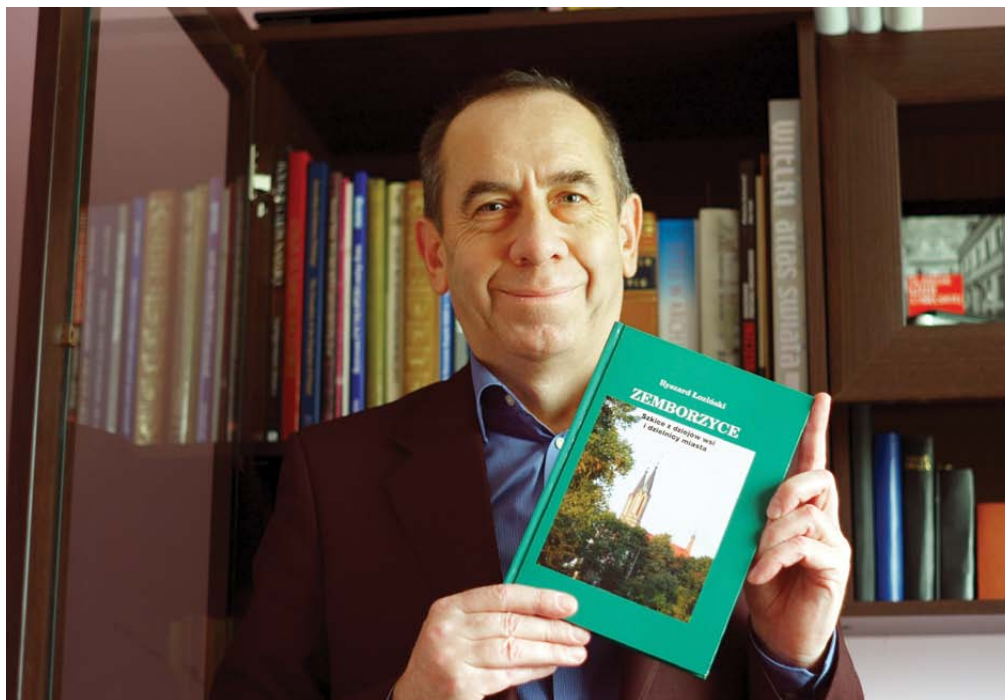
● Czy spotkał się pan z legendą, że kielich z Zemborzycy związany jest z osobą biskupa Stanisława, który w Piotrowie



„Zemborzyce. Szkice z dziejów wsi i dzielnicy miasta”

kim trakcie

fot. Waldemar Sulisz



nie dokonał cudu wskrzeszenia rycerza?

Nie, choć brzmi to intrygująco. Historycy sztuki, z którym rozmawiałem twierdzą, że stopa mogła być z innego kielicha, sam kielich z innego. Z tym, że w kościele go nie ma.

● Co się stało z największym skarbem Zemborzyc?

Został przekazany do tworzącego się 30 lat temu Muzeum Diecezjalnego. Można było go zobaczyć na wystawie w Wieży Trynitarzkiej. Ale tam też go nie ma?

● Nie do wiary?

Do muzeum dokonano włamania, gotycki kielich z Zemborzyc został skradziony. Został

tylko jego wizerunek zamieszczony w katalogu najstarszych zabytków Archidiecezji Lubelskiej. Szkoda, wielka strata.

● Jak wiemy, stary kościół z Zemborzyc powędrował do Motycza wraz ołtarzami i konfesonami. Najcenniejsze zabytki zostały w nowym kościele. Jakże?

Jest zabytkowa chrzcielnica z 1630 roku, dziś znajduje się w bocznej kaplicy. Na strychu kościoła znalazłem fragmenty starych, drewnianych ołtarzy. Ale jest ciekawsza sprawa. Kościół był drewniany, ale zakrycia była murowana. Pod spodem znajdowały się krypty. Po rozbiórce kościoła i przewiezieniu do Motycza, zakrycia zburzono. Choć nowy kościół powstawał w in-

nym miejscu. Krypty zasypały, przetrwały do dziś. Obecny proboszcz, ks kanonik Stanisław Opiela chce zrobić badania, być może uda się odnowić krypty, zrobić wejście – na znak pamiętki po najstarszym kościele. Kościół przeniesiony do Motycza nie miał zresztą szczęścia, został podpalony przez satanistów, udało się uratować część zabytkowego wyposażenia.

● Wracając do starych ołtarzy na strychu zemborzyckiej świątyni. Może warto je zobaczyć, odremontować i przenieść do odbudowanego kościoła w Motyczu?

Trzeba sprawdzić ich stan, ale nawet fragmenty byłyby cenną pamiątką dla Motycza. A z pamiątek, które warto zobaczyć

w Zemborzycach. Zagadkowy, duży obraz, przedstawiający św. Mikołaja, znajdujący się w tej samej kaplicy co chrzcielnica. Mam takie podejrzenie, że mógł trafić do Zemborzyc z kościoła na Czwartku. Nie zachowała się zabytkowa plebania z 1904 roku, dotrwała do 2004 roku i została sprzedana, bo postawiono nową plebanie. Chciałbym dotrzeć do osoby, która ją kupiła i postawiła na swojej działce i chociaż sfotografować.

● Zostawiamy niezwykle historię kielicha, podziemi pod zakrycia, co jeszcze warto zobaczyć w Zemborzycach?

Zapraszam do miejsca, które dziś nazywa się Ośrodek Marina. To dawny majątek i folwark, własność królewska zarządzana przez starostów lubelskich. W 1835 roku, po upadku powstania styczniowego majątek Zemborzyce otrzymał rosyjski generał Teodor Rüdiger. Do dziś przetrwał piękny, zabytkowy spichlerz. Ubolewam, że w jedynej pamiętce mieści się magazyn MOSiR, czyli rupieciarnia. A ja bym tam widział kawiarnię, restaurację z galerią. W latach sześćdziesiątych XX wieku, jeszcze przed postaniem zalewu zabytkowy pałacyk Rüdigerów, stojący 50 metrów od spichlerza został przez buldożery zrównany z ziemią. Została aleja zabytkowych drzew...

Waldemar Sulisz



Zakup samochodu dla OSP Radawiec Duży

Ochotnicze Straże Pożarne w gm. Konopnica wzbogaciły się o kolejny, nowoczesny średni samochód ratowniczo-gaśniczy Renault Midlum 220DCI. Z wielką radością przyjęła go na swój stan jednostka OSP w Radawcu Dużym. Dzięki zapewnieniu przez Radę Gminy środków finansowych na powyższy zakup, a szczególnie dzięki staraniom Wójta Gminy Mirosława Żydka możliwa była wymiana w bieżącym roku staroego samochodu pożarniczego na nowszy. Po dostarczeniu samochodu do siedziby jednostki OSP w Radawcu Dużym w dniu 05.11.2013 r. zebrała się duża grupa strażaków (w tym członków młodzieżowych drużyn pożarniczych) oraz mieszkańców by go obejrzyć. Można było dostrzec ich dumę i autentyczny entuzjazm, że jednostka w Radawcu Dużym się rozwija. Powyższy zakup może być bodźcem do jeszcze większej aktywności członków jednostki i do wstępowania w jej szeregi nowych członków, w tym młodych chłopców i dziewcząt.

Jerzy Wójtowicz



Nie bądź obojętny

Ośrodek Pomocy Społecznej w Konopnicy



Zbliżający się okres zimy to szczególnie trudny czas, zwłaszcza dla - osób starszych mieszkających samotnie, niepełnosprawnych, długotrwale chorych, rodziców samotnie wychowujących dzieci, bezrobotnych czy też innych, które nie są w stanie przezwyciężyć swojej trudnej sytuacji życiowej. Osoby te będące w trudnej sytuacji, być może, z braku informacji nie korzystają z naszej pomocy co w rezultacie może doprowadzić do utrwalenia niezaradności lub niewłaściwego funkcjonowania, a nawet zagrażać ich życiu.

Mając na względzie powyższe informuje, że aby uzyskać pomoc należy łącznie spełnić 2 kryteria.

Jedno dotyczące powodów trudnej sytuacji w szczególności:

- 1) ubóstwa
- 2) sieroctwa
- 3) bezdomności
- 4) bezrobocia
- 5) niepełnosprawności
- 6) długotrwałej lub ciężkiej choroby
- 7) przemocy w rodzinie
- 8) potrzeby ochrony macierzyństwa lub wielodzietności
- 9) bezradności w sprawach i opiekuńczo wychowawczych i prowadzenia gospodarstwa domowego zwłaszcza w rodzinach niepełnych lub wielodzietnych
- 10) braku umiejętności w przystosowaniu do życia młodzieży opuszczającej placówki opiekuńczo-wychowawcze
- 11) trudności w integracji osób, które otrzymały status uchodźcy
- 12) trudności w przystosowaniu do życia po zwolnieniu z zakładu karnego
- 13) alkoholizmu lub narkomanii
- 14) zdarzenia losowego i sytuacji kryzysowej

15) klęski żywiołowej lub ekologicznej.

Drugie dotyczy sytuacji finansowej rodziny.

Dochód uprawniający do korzystania ze świadczeń wynosi:

- dla osoby samotnie gospodarującej - netto 542 zł
- dla osoby w rodzinie- netto 456 zł na każdą osobę

W zależności od sytuacji mogą być przyznawane następujące świadczenia:

1. Zasiłek stały
2. zasiłek okresowy
3. zasiłek celowy
4. zasiłek celowy specjalny przyznawany w szczególnie trudnej i udokumentowanej sytuacji.
5. Dożywianie dla dzieci i młodzieży uczącej się w ramach Programu Rządowego „Pomoc państwa w zakresie żywienia” lub zasiłek celowy na zakup żywności w celu przygotowania gorącego posiłku.

Pracownicy Ośrodka realizują szeroko pojętą pracę socjalną nie zawsze związaną z udzielaniem pomocy finansowej.

Po zgłoszeniu wniosku o udzielenie pomocy przeprowadzany jest wywiad środowiskowy w miejscu zamieszkania i gromadzone są niezbędne dokumenty uzależnione od sytuacji.

Przeprowadzany jest również wywiad u rodziny zobowiązanej do alimentacji, w celu sprawdzenia czy w pierwszej kolejności rodzina nie byłaby w stanie udzielić im wsparcia. Następnie wydawana jest stosowna decyzja o przyznaniu lub odmowie przyznania świadczenia. W Ośrodku wypłacane są również zasiłki rodzinne wraz z przysługującymi im dodatkami na dzieci do ukończenia szkoły średniej lub

szkoły wyższej w przypadku gdy dziecko legitymuje się orzeczeniem o stopniu niepełnosprawności.

Podstawą do wypłaty świadczeń rodzinnych w okresie zasiłkowym od 1 listopada 2013 roku do 31 października 2014 roku jest dochód netto 539 zł, a w przypadku wychowania dziecka niepełnosprawnego 623 zł, na członka rodziny, ustalany na podstawie dochodu rodziny za rok 2012. Jednorazowa zapomoga z tytułu urodzenia dziecka zwana „becikowym” przysługuje gdy dochód na osobę w rodzinie nie przekracza 1922 zł.

Ośrodek realizuje również zadania wynikające z ustawy o pomocy osobom uprawnionym do alimentów w przypadku nie wywiązywania się przez dłużników z obowiązku alimentacyjnego, kiedy dochód w obecnym okresie zasiłkowym nie przekracza kwoty 725 zł na osobę w rodzinie.

Zatem znając podstawowe kryteria do udzielania pomocy zwracamy się z prośbą o zgłaszanie sytuacji trudnych abyśmy mogli w porę zareagować. Każde Państwa zgłoszenie będzie zweryfikowane i potraktowane poważnie.

Kontakt telefoniczny z pracownikami Ośrodka w dniach od poniedziałku do piątku w godzinach urzędowania: poniedziałek, środa, czwartek 7:30 – 15:30 wtorek 7:30 – 16:00 piątek 7:30 – 15:00

kierownik ośrodka
tel. 81 5032235

pracownicy socjalni
tel. 81 503 10 81
wew. 38, 40, 41

świadczenia rodzinne
tel. 81 503 22 89

Odznaczenia dla naszych pedagogów



15 października 2013 roku odbyły się w Sali Błękitnej Lubelskiego Urzędu Wojewódzkiego wojewódzkie obchody Dnia Edukacji Narodowej. Na zaproszenie Pana Krzysztofa Babisza, Lubelskiego Kuratora Oświaty, w uroczystościach udział wzięli przedstawiciele Parlamentu RP, wojewódzkiej administracji rządowej i samorządowej, środowisk kościelnych, państwowych służb zespolonych Lubelszczyzny, środowisk akademickich i związków zawodowych, a przede wszystkim - wyróżnieni odznaczeniami i nagrodami nauczyciele. Uroczystość rozpoczęły życzenia skierowane do wszystkich pracowników oświaty w wystą-

pieniach gości oraz przesłanych na ręce Lubelskiego Kuratora Oświaty listach Marszałka Sejmu RP, Ministra Edukacji Narodowej oraz Ministra Sportu i Turystyki. Pan Kurator podziękował również za pamięć i życzenia przesłane przez parlamentarzystów, władz samorządowych, akademickich, przedstawicieli instytucji i dyrektorów szkół. W imieniu Prezydenta RP odznaczenia państwowe wręczyła Pani Jolanta Szołno-Koguc, Wojewoda Lubelski. Krzyżem Oficerskim Orderu Odrodzenia Polski odznaczony został Pan Zygmunt Łupina, wieloletni nauczyciel historii w lubelskich szkołach średnich, Medalem Złotym za Długoletnią Służbę

odznaczono 59 osób, Medalem Srebrnym za Długoletnią Służbę - 39 osób, a Medalem Brązowym za Długoletnią Służbę - 37 osób. Kolejnym etapem uroczystości była ceremonia wręczania odznaczeń resortowych oraz nagród: Medalem Komisji Edukacji Narodowej odznaczonych zostało 112 osób. Jedną z tych osób była pani Anna Kutwa-nauczyciel Szkoły Podstawowej w - Stasinie (aktualnie pełniąca obowiązki dyrektora). Nagrody Ministra Edukacji Narodowej otrzymało 9 nauczycieli, 56 nauczycieli - nagrody Lubelskiego Kuratora Oświaty, a wśród nich Dyrektor Gimnazjum im. W. Pola w Radawczyku Druhim - Andrzej Cywiński.

Zabawa Mikołajkowa dla dzieci z Gminy Konopnica

Projekt realizowany jest przez Fundację Szczęśliwe Dzieciństwo, przy wsparciu Programu „Młodzież w Działaniu”.

Jest to projekt wielonarodowy. Uczestniczy w nim młodzież z 6 krajów (Polska, Litwa, Bułgaria, Węgry, Rumunia oraz Turcja). Każdy kraj reprezentuje grupa 6 osób młodzieży, będących pod opieką jednego lidera.

Działania projektowe realizowane są w dniach 01 - 09.12.2013 w Ośrodku Edukacji Społecznej Motycz Leśny. Kulminacyjnym punktem programu będzie Zabawa Mikołajkowa (dnia 6 grudnia 2013) dla dzieci z lokalnego środowiska, którą poprowadzi międzynarodowy, interkulturowy zespół uczestników działań projektowych z sześciu krajów.

Podstawowym celem projektu jest wzajemne poznanie oraz integracja młodych osób z kilku krajów, których łączy wspólne zainteresowanie wolontariatem ukierunkowanym na potrzeby odbiorców wymagających szczególnego wsparcia.

Działania projektowe doprowadzą do aktywizacji młodych ludzi i wspólnego wygenerowania licznych pomysłów działań na rzecz dzieci z grup wymagających szczególnego wsparcia. To właśnie oni będą ostatecznym odbiorcą (beneficjentem) naszych działań.

Dzień Św. Mikołaja stwarza doskonałą okazję do realizacji naszych celów projektowych. Nie zabraknie czasu na integrację, poznanie kulturowe i dużo fajnej zabawy z aktywnym udziałem najważniejszych gości - dzieci.

Marcin Wdowiak
Kierownik Ośrodka
w Motyczu Leśnym
www.fsd.lublin.pl



FUNDACJA SZCZĘŚLIWE DZIECIŃSTWO
zaprasza **WSZYSTKIE DZIECI** z gminy Konopnica na **ZABAWĘ MIKOŁAJKOWĄ**, która odbędzie się 6 grudnia o godz. 15.30 w Domu Fundacji w Motyczu Leśnym 51. Pracownicy Fundacji oraz liczni wolontariusze przygotowali wiele atrakcji i aktywnych zabaw dla najmłodszych mieszkańców gminy.
SERDECZNIE ZAPRASZAMY!



Jedenasta rocznica nadania Szkole Podstawowej w Konopnicy imienia Kardynała Stefana Wyszyńskiego

15 listopada 2013 roku obchodziliśmy jedenastą rocznicę nadania naszej szkole imienia Kardynała Stefana Wyszyńskiego. Z tej okazji w parafialnym kościele p.w. Wniebowzięcia Najświętszej Marii Panny w Konopnicy została odprawiona wyjątkowa Msza święta, na której zgromadziła się cała nasza społeczność szkolna. Następnie wszyscy udali się do szkoły, gdzie miała miejsce druga część uroczystości: przedstawienie przybliżające sylwetkę i życiorys naszego patrona, premiera filmu przedstawiającego codzienne życie naszej szkoły oraz finał szkolnego konkursu literackiego i plastycznego dotyczącego interpretacji słów niegdyś wypowiedzianych przez Kardynała Stefana Wyszyńskiego: „Nie ma lepszej szkoły miłości do Narodu i Ojczyzny, jak szkoła miłości w rodzinie”. Tę niecodzienną uroczystość swoją obecnością uświetnili: Proboszcz parafii w Konopnicy ks. kan. Jan Domański, ks. Mateusz Targoński, ks. Adam Pendel, Wójt Gminy Konopnica Pan Mirosław Żydek, Przewodniczący Rady Gminy Konopnica Pan Andrzej Duda, Radni Gminy Konopnica: Pan Stanisław Łukasiewicz i Pan Jerzy Jakubas. Po części oficjalnej na uczniów czekała gorąca pizza oraz projekcje filmowe.



50 lat Szkoły Podstawowej w



Dzieci w Zemborzycach uczyły się już od 1924 roku. Jednak nie istniał wówczas budynek szkoły, a lekcje odbywały się w prywatnych wynajętych domach. Warunki były fatalne - brak podłogi, dymiący piec kaflowy, dziurawy dach. Na początku wszyscy uczniowie stanowili jedną klasę, a zajęcia prowadził jeden nauczyciel. Dopiero po 20 latach szkoła stała się 2-oddziałowa. Z biegiem lat przybywało nauczycieli i klas, ale nadal za sale lekcyjne służyły wynajęte wiejskie domy. Dopiero w 1962 roku rozpoczęto budowę szkoły podstawowej. Stało się to dzięki staraniom miejscowego społeczeństwa. Uroczyste otwarcie szkoły nastąpiło 19.10.1963 r. przy obecności władz państwowych i partyjnych. Od tamtej pory szkoła wielokrotnie zmie-

niała swoje oblicze, była remontowana, rozbudowywana, w 2008 roku otwarto długo oczekiwaną salę gimnastyczną oraz nadano placówce imię księdza Jana Twardowskiego.

W tym roku minęło 50 lat od powstania budynku szkoły. Z tej okazji odbyła się uroczystość rocznicowa, poprzedzona cyklem spotkań „Wspomnień czar...”, przybliżających historię szkoły. Gośćmi pierwszego spotkania były emerytowane nauczycielki, które opowiedziały o tym, jak kiedyś wyglądała praca w szkole i jakie były warunki nauczania. W kolejnych spotkaniach uczestniczyli absolwenci, którzy przybliżyli obraz placówki sprzed lat widziany oczami ówczesnych uczniów. Wszyscy goście przekazali mnóstwo wspomnień związanych ze szkołą,

podzielili się refleksjami, wrócili nawet dawne szkolne anegdoty. Podczas spotkań padło wiele pytań do zaproszonych gości. Uczniowie najbardziej interesowali się tym, czy panie nauczycielki pamiętają swoich uczniów, a ich rodziców i dziadków oraz czy dzieci wówczas psocili.

Główna uroczystość rocznicowa miała miejsce 19 października 2013 r. Wśród wielu znamienitych gości pojawili się Jan Łopata, poseł na Sejm RP, Alina Pitura, dyrektor Kancelarii Sejmiku Województwa Lubelskiego, Bożena Lisowska, radna Województwa Lubelskiego, Zofia Sieńko, radna Powiatu Lubelskiego, Krzysztof Babisz, Kurator Oświaty w Lublinie, Zbigniew Niedźwiadek, Naczelnik Wydziału Zarządzania Kryzysowego, Ochrony Ludności i Spraw



Zemborzycach Tereszyńskich 1963-2013



Obronnych Starostwa Powiatowego w Lublinie, Mirosław Żydek, Wójt Gminy Konopnica wraz z przedstawicielami Urzędu Gminy, ks. Jan Domański, proboszcz parafii pod wezwaniem Wniebowzięcia Najświętszej Marii Panny w Konopnicy, Stanisław Opiela, proboszcz parafii pod wezwaniem św. Marcina w Zemborzycach, Genowefa Kalicka i Teodora Kawula, dyrektorki, które zarządzały szkołą, Anna Obara, obecna dyrektor szkoły, dyrektorzy sąsiednich szkół wraz z pocztami sztandarowymi,

zaprezentowali kilka scen z życia szkolnego z lat dawnych i współczesnych. Uroczystość zaszczylił swą obecnością p. Władysław Wójcik – członek komitetu budowy szkoły i jeden z pierwszych budowniczych. Dziś to już 87-letni mężczyzna, ale doskonale pamiętający lata 60-te ubiegłego wieku. W swojej przemowie przypomniał wszystkim tamte dni, kiedy społeczność Zemborzyc własnymi rękami wznosiła budynek szkoły. Wszyscy otrzymali żywą lekcję historii. Głos zabrali również zaproszeni goście,



radni, sołtysi, członkowie Komitetu Budowy Sali Gimnastycznej, nauczyciele, przedstawiciele Rady Pedagogicznej, przedstawiciele Rady Rodziców, emerytowani nauczyciele i pracownicy niepedagogiczni szkoły, absolwenci oraz sympatycy szkoły. Oraz przedstawiciele sponsorów i mediów.

Uroczystość rozpoczęła się mszą świętą, następnie uczniowie wraz z nauczycielami w specjalnie przygotowanych scenkach przypomnieli historię szkoły oraz

którzy gratulowali sukcesu i życzyli jeszcze wielu lat pracy w obecnym budynku szkoły. Władze Gminy Konopnica ufundowały dla placówki cenne upominki, które zostały złożone na ręce pani dyrektor. Zwieńczeniem uroczystości był wspólny tort, którego mogli posmakować wszyscy uczestnicy. Na pamiątkę tej ważnej rocznicy przybyli goście otrzymali książkę wydaną specjalnie na tę okazję.

Anna Poleszak

www.spzemborzyce.weebly.com





Grupa Teatralna w Konopnicy?

W „Domu Kultury” w Motyczu dzieją się coraz ciekawsze rzeczy. To tam zakiełkował pomysł skrzyknięcia ludzi, którzy pasjonują się teatrem.

Mamy świadomość, że od pomysłu do pierwszego spektaklu droga jest daleka. Ale świat należy do odważnych, a marzenia się spełniają. Przykład – Teatr w Remizie w Łączkach Pawłównu, gmina Borzechów, gdzie regularnie wystawiane spektakle teatralne, projekcje filmów i koncerty. Grupa miłośników teatru i kultury postanowiła ożywić życie kulturalne gminy Borzechów.

Do pomysłu przychylnie odniósł się Mirosław Żydek, wójt naszej gminy. Oraz Jan Łopata, poseł na Sejm RP. O pierwszym spotkaniu poinformujemy w grudniowym, świątecznym numerze „Echa Konopnicy”. Na spotkanie zaprosimy Jerzego Rogalskiego, wybitnego aktora Teatru Osterwy, który bardzo przychylnie odniósł się do pomysłu.

Zgłoszenia

Małgorzata Sulisz,
„Dom Kultury” Motycz,
tel. 81 503 19 65

Życie jest



fot. Waldemar Sulisz

Waldemar Sulisz
kulturakonopnica@gmail.com

Jest fotografem, malarzem, poetą. Oraz doktorem psychologii. Jego ojciec kupił siedlisko przy kazimierskim trakcie. Postanowił urządzić tam sobie ostoję. Zbudował piec, przy szosie wystawił kapliczkę z Frasobliwym. Na drodze od kapliczki do chatki urządził galerię fotografii. Tu, w naszej gminie jest szczęśliwy.

Urodził się w Lublinie. Mama spod Kraśnika, tata spod Puław. Liceum na Czwartku. Potem geologia na krakowskiej AGH, studium pielęgniarstwa neuropsychiatrycznego, filozofia i psychologia na KUL, doktorat z psychologii. Pasja to fotografia, z fotografii prowadzi zajęcia na UMCS, ma też zajęcia z psychologii. Jest malarzem, muzykiem, poetą, kocha przyrodę, tańczyć oberka i hodować drzewa. Pisze haiku. Małe wiersze, w kilku słowach zapisuje urodę natury.

Las na balkonie

Mieszka w Lublinie. Na Czubach. Pierwsze sosny wyhodował z nasionek. Rośliny rosły na balkonie. Na balkonie rosła także brzoza. Przez okno widział gruby pień. Podczas remontu balkonów przeniósł ją do pokoju. Remont się przedłużał, brzoza w pokoju umarła. Musiał ją ściąć. Teraz odrastają małe brzożki. Do tych drzew Waldemar Frąckiewicz ma szczególny sentyment.

Z czasem balkon zaczął zamieniać się w mały las. Rośnie tu

świerk i jałowiec, w drzewach jest domek dla jerzyków. – W tym roku były młode, podejrzalem je za pomocą aparatu przystawionego do otworu budki lęgowej – cieszy się Frąckiewicz. Całość opłata winobluszcz.

*Słońce już zaszło
na pustym niebie jerzyk.
Jest jeszcze drugi*

Chatka w lesie

W latach dziewięćdziesiątych przejął od ojca siedlisko przy kazimierskim gościńcu. Szybko zaczął uciekać do natury. Ponieważ w chatce nie było prądu, postanowił zbudować piec, który będzie kuchnią, kominkiem i miejscem do spania. – Piec jest poziomy, daje bardzo dużo ciepła i radości – mówi Frąckiewicz.

O niezwykłym, tajemniczym mieszkańcu szybko dowiedzieli się ludzie. Tym bardziej, że gospodarz zaczął zapraszać sąsiadów, mieszkańców gminy Konopnica i znajomych z Lublina na spotkania. W listopadzie na śpiewanie pieśni patriotycznych,

piękne

w grudniu i styczniu na kołędowanie. Chatka, z której uczynił małe muzeum, pękała w szwach. Na kuchni gotowała się kapusta z grzybami, pachniało kminkiem i lasem.

Z czasem przed domem, przy samej drodze wymurował kapliczkę z Frasobliwym. – Ponieważ lubię śpiew ptaków, wymyśliłem, żeby kapliczka była także lęgową budką. Nad figurką, w daszku jest otwór, przez który wlatują ptaki. Z tyłu są drzewiczki, żeby – jak ptaki odleć – można było zrobić porządek.

*I złote liście
Lecą między deszczami
I czarne wrony*

Kapliczki

Na drodze, prowadzącej od kapliczki do chatki urządził galerię, w której pokazywał fotografie. Na drzewach wiszą kapliczki, świątki, przydrożne krzyże. Sфотографował wszystkie kapliczki, które stoją w naszej gminie.

Dzięki niezwykłym fotografiom możemy zajrzeć do wnętrza kapliczek, gdzie mieszkają Madonny, świątki i krzyże. Zatrokana Madonna ma szyję oplecioną różańcem jak sznurem koralii. Sztuczne kwiaty mocno wyblakły, kolory spłowieły. Czasem strużka wilgoci na policzku Matki Boskiej niepostrzeżenie zamieni się we łzę.

*Nie mogę cię zobaczyć
nie mogę cię słyszeć
nie mogę cię dotknąć
a Jesteś*

Tradycja

Codziennie dojeżdża do pracy rowerem. Wiosną, latem, jesienią i zimą. Na rowerze wyrusza do chatki w Konopnicy. Potem przed siebie. – Mam tu ulubiony wąwóz, w którym panuje specyficz-

ny mikroklimat. Zresztą, w naszej gminie jest tyle fantastycznych miejsc – mówi mój rozmówca.

Siedzimy na ławeczce przed chatką. Milczymy. Po co gadać, skoro słycać śpiew ptaków i szum drzew. Po co gadać, skoro można patrzeć na brzozy. Pójść do lasu. Być w lesie – Wtedy człowiek czuje się jak w objęciach matki – mówi w zadumie.

W chatce pełno starych przedmiotów, z których każdy ma swoją historię. Zbiera je, ocala od przemijania, bo wie, jak ważna jest tradycja. – Gdy dziecko dorasta, gdy rozluźniają się jego związki z rodzicami, gdy patrzy na nich z dystansem, jeśli w rodzinie dostrzega brak miłości, szczęścia, to odrzuci tradycję przekazywaną przez rodziców, bo okazała się nieskutecznym, nie dającym szczęścia, narzędziem. A że taki młody człowiek ma silną potrzebę więzi, przynależności, tożsamości, poszuka szczęścia gdzie indziej, poza rodziną, poza tradycją rodziców – napisał w jednym ze swoich esejów.

*Zapatrzyłem się w dal
Patrząc pod nogi
Widzę ją pierwszy raz
tę samą drogę*

Pogoda lasu

Pogoda lasu niechaj będzie z tobą – pisał Jerzy Iwaszkiewicz. Dostrzega taką pogodę, ona jest w nim. Dużo pracuje, żyje bardzo skromnie, chodzi spać o dwudziestej, wstaje o czwartej rano. Wciąż się uśmiecha. Ze spokojem.

Wciąż wędruje. Właśnie znalazł sobie kolejną chatkę. Miedzy Skierbieszowem i Zamościem. – Taką, do zamieszkania całorocznego. Bywam też tam, a że leży w Skierbieszowskim Parku Krajobrazowym, mam tam wiele niezwykłych wąwozów z unikalną roślinnością – mówi z uśmiechem. Jeszcze nie wie, gdzie urządzi kołędowanie. Raczej w Konopnicy. I znów prosta chatka zapelni się ludźmi, pod niebo uniesie się modlitwa.

*Wśród kołęd obudził się motyl
szuka wolności
na mrozie*



Mała Akademia Fotografii

Startuje w „Domu Kultury” w Motyczu. Będziemy spotykać się raz w miesiącu. Pierwsze zajęcia poprowadzi Jacek Mirosław, wybitny fotoreporter, mieszkaniec naszej gminy, specjalizujący się w portrecie, fotografii ulicznej i pejzażu. Tematem pierwszych zajęć będzie „Portret”.

Jeśli pasjonujesz się fotografią cyfrową, także analogową – te spotkania są dla ciebie. Co w programie? Każde zajęcia będą składać się z trzech części.

Najpierw wykładowca i nauczyciel zaprezentuje swoje zdjęcia, opowie o historii ich powstania, przesłaniu, które niosą oraz o swojej pasji. W drugiej części uczestnicy dostaną zadanie: portret, zdjęcia w plenerze, fotografia kulinarna i tak dalej. W trzeciej części każdy z uczestników wybierze najlepsze zdjęcie, które zrobił. Pod okiem nauczyciela będziemy je analizować, pokazywać dobre i słabe strony.

Na zajęciach będziemy także rozmawiać o ciekawych książkach, stronach internetowych, albumach, historii polskiej fotografii, a nawet historii sztuki.

Zapraszamy do uczestnictwa.

Zgłoszenia

Małgorzata Sulisz, „Dom Kultury” Motycz, tel. 81 503 19 65

Biblioteka po raz czwarty w programie „Orange dla bibliotek”

Nasza „przygoda” z Fundacją Orange zaczęła się w 2010 roku, kiedy dzięki uzyskanym dotacjom biblioteka m.in. opłaciła wykonanie strony internetowej – naszej wirtualnej wizytówki. Wtedy też – całkiem nieświadomie – zapoczątkowaliśmy tradycję lekcji bibliotecznych, prowadzonych w ramach realizacji programu. Jest to prosty, ale bardzo skuteczny i ciekawy sposób na dotarcie do młodych ludzi. Największą popularnością cieszą się zajęcia dotyczące bezpieczeństwa w sieci, przeprowadzane w filiach w Motyczu i Zemborzycach Tereszyńskich.

W tym roku po raz 4 uzyskaliśmy dotacje z programu „Orange dla bibliotek”. Tak jak poprzednio, skupimy się na edukacji internetowej najmłodszych, przeprowadzając lekcje biblioteczne „Bezpieczeństwo w sieci” oraz „Julian Tuwim”, z racji ogłoszenia roku 2013 Rokiem Tuwima. Wyjdziemy też naprzeciw potrzebom osób starszych – tak jak w 2011 zorganizujemy szkolenie dla seniorów z podstaw obsługi komputera i Internetu.

Popieramy cel programu, którym jest wspieranie rozwoju społeczeństwa informacyjnego i doskonale rozumiemy potrzebę sprawnego, a przede wszystkim bezpiecznego korzystania z zasobów sieci. Dlatego też nasze działania skierowane są do seniorów i dzieci.

Przypominamy, że nasze placówki biblioteczne oferują bezpłatny dostęp do Internetu w godzinach pracy poszczególnych jednostek. Zapraszamy do odwiedzania naszej strony internetowej i bibliotecznego profilu na Facebooku. Wszystkich zainteresowanych serdecznie zapraszamy.

Magdalena Tomasiak
Dyrektor BPGK
www.konopnicabibl.pl

Fundacja
Orange



„ZŁOTE GODY” W

W dniu 16 listopada 2013 r. w Urzędzie Gminy Konopnica odbyła się uroczystość wręczenia medali „Za długoletnie pożycie małżeńskie” przyznanych przez Prezydenta Rzeczypospolitej Polskiej parom małżeńskim obchodzącym jubileusz co najmniej 50 – lat zawarcia związków małżeńskich, zwana potocznie jako „Złote Gody”.

Uroczystość otworzył i prowadził Kierownik Urzędu Stanu Cywilnego w Konopnicy Jerzy Wójtowicz. W bieżącym roku „Złote Jubileusze” obchodzili Państwo:

Władysława i Józef Wojtaszko z Radawca Małego, Janina i Henryk Sobczak z Motycza-Józefina, Janina i Witold Caboń z Motycza Leśnego, Danuta i Stanisław Kliczka z Radawca Dużego,



Alfreda i Leopolda Chotkowscy z Marynina, Danuta i Jan Dziedzic z Marynina,

Krystyna i Tadeusz Mąciak z Szerokiego, Róża i Stanisław Palak z Kozubszczyzny.

Państwo Władysława i Józef Wojtaszko obchodzili 65 rocznicę zawarcia związku małżeńskiego, pozostałe pary Jubilatów obecne na uroczystości 50 – te rocznice zawarcia związków małżeńskich.

Po powitaniu Jubilatów i ich rodzin nastąpiło powitanie przybyłych gości w osobach: Ks. kan. Stanisława Szatkowskiego, proboszcza parafii Motycz, Pana Andrzeja Dudy – Przewodniczącego Rady Gminy, Pana Mirosława Żyldka – Wójta Gminy, Pana Konrada Banacha – Zastępcy Wójta Gminy, Pani Małgorzaty Sulisz – asystenta Wójta ds. kultury,

Pana Krzysztofa Ostrow-

Gminie Konopnica

skiego – Zastępcy Kierownika USC, Pana Dariusza Sobczaka – radnego Gminy Konopnica, Pani Anny Skrzetuskiej – sekretarki Wójta.

Udekorowana odświętnie sala i stoły oraz obecność par Jubilatów oddawały podniosłą atmosferę tego dnia. Na spotkanie zaproszono profesjonalny zespół wokально-muzyczny z Agencji Artystycznej w Lublinie, aby mógł się zaprezentować i uprzyjemnić uroczystość.

W swoim wystąpieniu Wójt Gminy Konopnica – Mirosław Żydek podziękował Jubilatom za przeżyte wspólnie lata i dokonania oraz życzył im dużo zdrowia, radości i szacunku ze strony najbliższych.

Przewodniczący Rady Gminy – Andrzej Duda złożył Jubilatom życzenia docze-



kania w zdrowiu i dostatku kolejnych jubileuszy.

Z kolei ks. kan. Stanisław Szatkowski gratulował dochowania przysięgi małżeńskiej i wspólnego trwania na „dobre i złe”. Poprowadził odnowienie przysięgi małżeńskiej oraz modlitwę w intencji Jubilatów.

Potem nastąpiła najważniejsza część spotkania, to jest dekoracja Jubilatów medalami



„Za długoletnie pożycie małżeńskie” przyznawani przez Prezydenta RP, wręczanie dyplomów, upominków i kwiatów ufundowanych przez Wójta Gminy.

Dostojne pary małżeńskie występowały kolejno przed front, gdzie Wójt Gminy, Przewodniczący Rady i Zastępca Wójta dekorowali Jubilatów medalami



Ankieta

Internet w komunikacji Urzędu Gminy Konopnica z mieszkańcami i klientami Szanowni Państwo, Zwracam się do Państwa z prośbą o uzupełnienie anonimowej ankiety internetowej, która zajmuje dosłownie kilka minut. Ankieta bada wykorzystanie Internetu w komunikacji pomiędzy jednostką samorządu terytorialnego - Urzędu Gminy a mieszkańcami i klientami. Wyniki badań mają na celu usprawnienie mieszkańcom komunikacji internetowej z urzędem, bo to przecież my - mieszkańcy i klienci jesteśmy najważniejsi!

Link do ankiety, gdzie można dokonać oceny elektronicznego funkcjonowania urzędu znajduje Państwo na stronie www.ebadania.pl Ankieta trwała będzie do 14.12.2013

Ankieta anonimowa. Ankieta sporządzona w ramach badań naukowych na temat komunikacji i marketingu internetowego jednostek samorządu terytorialnego z mieszkańcami. Celem jej jest poprawa komunikacji internetowej Urzędu Gminy z mieszkańcami i klientami.

E.K.



Błażej Warpas w finale Województwa Lubelskiego!

Błażej Warpas - duma Szkoły Podstawowej Im. Ziemi Lubelskiej w Radawcu Dużym - wziął udział w Finale Wojewódzkich Igrzysk Młodzieży Szkolnej w indywidualnym tenisie stołowym chłopców. Aby dojść tak wysoko, musiał pokonać wcześniejsze szczeble zawodów. Zaczął od zdobycia mistrzostwa naszej gminy na eliminacjach organizowanych w Szkole Podstawowej w Stasinie. Pozwoliło mu to wystartować w Eliminacjach Powiatowych w Bełżycach, które również wygrał! Kolejnym etapem był Finał Powiatu Lubelskiego Igrzysk Młodzieży Szkolnej, który odbył się w Krzczonowie. Błażej rywalizował z zawodnikami całego powiatu lubelskiego – łącznie z 16 gmin! Tam, po raz drugi z rzędu zdobył tytuł mistrza powiatu lubelskiego! Jako zwycięzca, 22 października wystartował w Rejonowych Igrzyskach, w których udział wzięli zawodnicy z obszaru 4 powiatów: janowskiego, biłgorajskiego, kraśnickiego i lubelskiego. Te zawody również zakończyły się zwycięstwem naszego ucznia! Pozwoliło mu to na start w Wojewódzkich Igrzyskach Młodzieży Szkolnej w indywidualnym tenisie stołowym chłopców, które odbyły się 29 października w Kocudzu. Rywalizował z zawodnikami z Lublina, Chełma, Zamościa, Białej Podlaskiej, Lubartowa i wielu innych miejscowości z terenu województwa lubelskiego. Poziom zawodów był bardzo wysoki. Po ciężkiej walce z wieloma trudnymi rywalami nasz zawodnik zajął znakomite IV miejsce, dumnie reprezentując Szkołę Podstawową im. Ziemi Lubelskiej w Radawcu Dużym! Dziękujemy Błażejowi za taką promocję szkoły, gratulujemy ogromnego sukcesu i życzymy dalszych sukcesów sportowych.

**Monika Sito, nauczycielka WF
SP Radawiec Duży**



„ZŁOTE GODY” W

przyznanymi przez Prezydenta RP, wręczali legitymacje, dyplomy, upominki i bukiety czerwonych róż. Ks. kan. Stanisław Szatkowski wręczał Jubilatów biblią oraz tradycyjny polski bochen chleba. Po wręczeniu medali wznieśiono toast lampką szampana za zdrowie i pomyślność wyróżnionych par małżeńskich, a zespół wokalny-muzyczny odegrał tradycyjne „Sto lat”. W imieniu Jubilatów głos zabrał Jan Dziedziak, były Naczelnik Gminy Konopnica który podziękował władzom gminy i osobiście Panu Wójtowi Mirosławowi Żydkowi za zaproszenie do urzędu, przygotowanie pięknej uroczystości i docenienie dokonania Jubilatów.

Jubilaci wraz z rodzinami



oraz do polskiej tradycji, również pięknie brzmiały włoskie melodie. Jubilaci oraz członkowie ich rodzin chętnie nucili refreny dawnych popularnych piosenek i przebojów wykonywanych przez zespół.

Kolejną miłą niespodzianką był wjazd na salę tortu okolicznościowego z napisem „Złote Gody”, a następnie jego krojenie

i zaproszonymi gośćmi zajęli miejsca przy zastawionym oświetlonym stole. Przy obiedzie i poczęstunku, rozmowach, wspomnieniach oraz muzyce i śpiewie w wykonaniu zespołu muzycznego upłynął wspólnie spędzony czas.

Utwory muzyczne nawiązywały do melodii z czasów młodości Państwa Jubilatów



Gminie Konopnica

i częstowanie Jubilatów oraz gości, przy kawie i herbacie. W takiej dostojnej, niecodziennej atmosferze czekoladowy tort, kawa czy herbata smakują zupełnie inaczej, bo przypominają atmosferę tamtych tortów i wesel sprzed 50 lat.

Można było odnieść wrażenie, że Jubilaci, w otoczeniu najbliższych członków swoich



rodzin, przedstawicieli dzieci i wnuków oraz władz gminy Konopnica i zaproszonych gości, w atmosferze wyjątkowych rocznic - byli dumni z dochowania przysięgi małżeńskiej, z przeżytych wspólnie lat i dokonań, w niełatwym okresie dziejów Polski.

Pani Małgorzata Sulisz uwieczniła momenty deko-

racji medalami oraz całego przebiegu uroczystości wykonując zdjęcia pamiątkowe, które zostaną przesłane Jubilatam na płytach DVD.

Miła atmosfera całego spotkania udzieliła się wszystkim obecnym i prawdopodobnie na długo pozostanie w pamięci Jubilatów.

A w przyszłym roku 2014 - swoje „Złote Jubileusze” będą obchodzić pary małżeńskie, które zawierały śluby cywilne w 1964 r. Można już zadeklarować udział w uroczystości, która zapowiada się bardzo obiecująco i ciekawie.

Jerzy Wójtowicz



Piłkarska przygoda w Klubie Sportowym Sokół Konopnica!

Klub Sportowy Sokół Konopnica organizuje nabór do drużyny piłkarskiej dla chłopców urodzonych w latach 2001-2005 z terenu gminy Konopnica. Jeżeli Twoje dziecko lubi grać w piłkę i chce przeżyć fajną przygodę w klubie piłkarskim, serdecznie zapraszamy! Zajęcia są całkowicie bezpłatne!

Zimą (od początku listopada) grupy młodzieżowe trenują w sali gimnastycznej Szkoły Podstawowej w Zemborzycach Tereszyńskich, natomiast wiosną, latem i jesienią na boiskach: przy Szkole Podstawowej w Zemborzycach Tereszyńskich oraz w Radawcu Dużym (teren lotniska Aero-klubu Lubelskiego).

Godziny treningów:

Grupa Młodzik (Trener Kamil Biegaj): poniedziałki godz. 16:00, czwartki godz. 16:00

Grupa Orlik (Trener Michał Łuczak): środy godz. 16:30, piątki godz. 16:00

Przed wybraniem się na pierwszy trening należy skontaktować się z trenerem odpowiedniej grupy, w celu potwierdzenia daty i godziny treningu.

Osoby do kontaktu:

Trener: Kamil Biegaj, tel. 505 167 889 – grupa Młodzik Straszy (2001-2002)

Trener: Michał Łuczak, tel. 792 069 638 – grupa Orlik Straszy (2003-2005)

Prezes Ludowego Klubu Sportowego Sokół Konopnica: Adam Brodziak, tel. 512 467 669

II Turniej Nalewek Domowych

O tytuł „Królowej Nalewek Gminy Konopnica” odbędzie się w sobotę 7 grudnia o godz. 17 w „Domu Kultury” w Motyczu. Nalewki dostarczamy na miejsce na godzinę przed rozpoczęciem konkursu. Oceni je kapituła złożona z restauratorów, znawców nalewek i pasjonatów. Każdy z uczestników konkursu może zgłosić po kilka rodzajów nalewek. Do konkursu mogą zgłaszać się mieszkańcy naszej gminy, Lublina oraz okolic.

W czasie, gdy kapituła będzie oceniać nalewki, tak jak przed rokiem zapraszamy na Małą Akademię Nalewek, podczas której poznamy historię nalewek, nauczymy się podstaw ich wyrobu, zobaczymy także pokaz wyrobu nalewki zwanej „Wisielcem”.

Nalewki to część naszej kultury i historii. I ogromna wiedza. To także nauka dobrego smaku, cierpliwości i pokory. Dla tych, co dopiero zaczynają przygodę z nalewkami, mamy kilka przepisów.

fol. Waldemar Sulisz



Warsztaty dziennikarskie w SP w Zemborzycach Tereszyńskich

W Szkole Podstawowej im. ks. Jana Twardowskiego w Zemborzycach Tereszyńskich działa Koło Dziennikarskie prowadzone przez p. Annę Poleszak. W ramach zajęć wydawana jest gazetka szkolna redagowana przez uczniów. Członkowie koła biorą udział w ogólnopolskim projekcie edukacyjnym Junior Media, dzięki czemu ich pracę redakcyjną niedługo będzie można podziwiać w internecie. Uczniowie z Zemborzyc oprócz zdolności humanistycznych posiadają też talenty sportowe. Dowodem na to jest podium Biegu o Puchar Wójta Gminy Konopnica, które zostało zajęte w całości przez uczniów tej szkoły. Młode dziennikarki prowadzące w szkolnej gazetce rubrykę „Wywiad” stwierdziły, że muszą porozmawiać ze zwycięzcą zawodów. Oto wywiad, jakiego udzielił Jakub Birski - uczeń VI klasy Szkoły Podstawowej im. ks. Jana

Twardowskiego w Zemborzycach Tereszyńskich, zwycięzca biegu:

N.K.M.: - Cześć, czy możemy z tobą przeprowadzić wywiad o ostatnim sukcesie sportowym?

J.B.: - Pewnie!

N.K.M.: - Jak czułeś się przed biegiem?

J.B.: - Byłem zestresowany i nie wiedziałem jak to będzie.

N.K.M.: - Czy napięcie rosło wraz ze zbliżającym się startem?

J.B.: - Tak, bardzo, w miarę jak zmniejszała się ilość czasu pozostałego na przygotowanie się.

N.K.M.: - Bałeś się, że nie dasz rady dobiec do mety?

J.B.: - Aż tak to nie. Byłem pewien, że dobiegnę do mety, tylko nie wiedziałem, że będę pierwszy.

N.K.M.: - Czy miałeś jakąś konkurencję?

J.B.: - Jasne! Największą konkurencją byli koledzy z mojej szkoły.

N.K.M.: - A trudno było ich

pokonać?

J.B.: - Tak. Oni są bardzo dobrzy.

N.K.M.: - Jak się czułeś wygrywając bieg?

J.B.: - Bardzo się cieszyłem z wygranej, na początku w ogóle nie wierzyłem w to.

N.K.M.: - Czyli byłeś zaskoczony wygraną i swoimi zdolnościami?

J.B.: - Tak, bardzo byłem zaskoczony. Choć o tym, że dobrze biegam wiedziałem już wcześniej.

N.K.M.: - Chciałbyś jeszcze raz wziąć udział w takim biegu?

J.B.: - Pewnie, że chciałbym. Znów dalbym z siebie wszystko.

N.K.M.: - Dziękujemy ci za udzielenie wywiadu i życzymy dalszych sukcesów sportowych. Cześć.

J.B.: - Dzięki, cześć.

Wywiad przeprowadziły: Natalia Goljanek, Kamila Kruk i Martyna Pacześ – redaktorki Koła Dziennikarskiego.

Stawiamy na sport i aktywność

Tradycyjnie w październiku odbył się Bieg o Puchar Wójta Gminy Konopnica.

W zawodach uczestniczyli chłopcy i dziewczęta z pięciu Szkół Podstawowych z terenu naszej Gminy. W sumie startowało 50 osób. Uroczystego otwarcia dokonał Wójt Mirosław Żydek.

Trasę biegu zabezpieczała policja z Bełżyc, doktor Teresa Gziut - Stoczkowska z pielęgniarką Marzeną Boruń czuwały nad bezpieczeństwem zawodników.

Po zakończeniu biegu zostały wręczone puchary, dyplomy i

nagrody dla najlepszych zawodników w poszczególnych kategoriach, ufundowane przez Urząd Gminy Konopnica. Ceremonii tej dokonał Wójt Gminy Konopnica Mirosław Żydek wraz z organizatorami biegu. Po zakończeniu wyścigu wszyscy zawodnicy otrzymali tradycyjnie smacznego pączka na pokrzepienie.

W kategorii chłopców zwyciężyli:

I miejsce - Jakub Birski SP Zemborzyc Tereszyńskie

II miejsce - Adam Klimek SP Zemborzyc Tereszyńskie

III miejsce - Patryk Kaminski SP Zemborzyc Tereszyńskie

IV miejsce - Patryk Gajer SP Radawiec Duży

W kategorii dziewcząt zwyciężyły:

I miejsce - Wiktoria Michalec SP Konopnica

II miejsce - Paulina Krystek SP Radawiec Duży

III miejsce - Patrycja Sieńko SP Zemborzyc Tereszyńskie

IV miejsce - Katarzyna Rabos SP Motycz

Wielkie gratulacje należą się wszystkim uczestnikom biegu, którzy pomimo gęstej mgły dali z siebie wszystko i do końca walczyli w sportowej atmosferze. Impreza odbyła się w ramach realizacji zadań publicznych z zakresu upowszechniania kultury fizycznej na terenie Gminy Konopnica w 2013 roku. Organizatorzy: LKS „Sokół” Konopnica.

Monika Dąbrowska - Kuzioła
nauczycielka W-F SP
w Zemborzycach Tereszyńskich



Karp po strażacku edycja 2013

for. Waldemar Sulisz



14 grudnia 2013 w siedzibie Ochotniczej Straży Pożarnej w Radawczyku Drugim odbędzie się kolejna edycja konkursu „Karp po strażacku”. Potrawy z karpia na zimno i na gorąco oceni kapituła smaku, pod przewodnictwem redaktora Waldemara Sulisza z Dziennika Wschodniego, znawcy regionalnej kuchni na Lubelszczyźnie. Bardzo wysoki poziom zeszłorocznego konkursu to dowód na to, że strażacy są także smakoszami, potrawy z karpia zachwycały smakiem i wyglądem. Konopnicki konkurs jest precedensem na kulinarnej mapie Polski.

Czekając na nowe smaki – wszak z karpia można przyrządzić świetną szynkę (na zdjęciu) – zapraszamy do lektury pożytecznych wiadomości o tej smacznej rybie.

Najsłynniejszym karpem w Polsce jest karp po zatorsku. Nazwa pochodzi od miejscowości Zator. Znajduje się tam Dolina karpia, będąca rajem dla wędkarzy i jednym z najstarszych i największych ośrodków hodowli karpia w Polsce.

Już w 1291 roku w okolicy założono pierwszy staw hodowlany w Polsce. Hodowla szybko zaczęła przynosić duże dochody i w XVI

wieku na walnym sejmie grunty zatorskie przejęła Korona Polska. W XIX wieku mówiono już o galicyjskiej rasie karpia w Polsce.

Karp po zatorsku

Składniki: 1 kg ryby, 2 jajka, 10 dag sera żółtego, 10 dag pieczarek, zielona pietruszka, sól, papryka, pieprz, mąka, śmietana, masło lub margaryna.

Wykonanie: sprawioną rybę pokroić na kawałki i osolić, kawałki obtoczyć w mące, wymieszanej z papryką i odrobiną pieprzu. Piec na gorącym tłuszczu na złoty kolor. Upieczone kawałki układać warstwami w prochu lub w naczyniu żaroodpornym. Każdą warstwę przysypać ugotowanymi na twardo i pokrojonymi jajkami, zieloną pietruszką (posiekaną), tartym żółtym serem oraz smażonymi pieczarkami. Na wierzch położyć kawałki masła lub margaryny i mocno zapiec pod przykryciem przez pół godziny, przed podaniem zalać kwaśną śmietaną i ponownie zapiec.

Co my na to?

Tradycja hodowli karpia królewskiego na Lubelszczyźnie liczy kilka wieków. Najlepsze pochodziły z pradoliny Wieprza. Dlatego w Rykach odbywa się coroczne Święto karpia, gdzie można spróbować tradycyjnych potraw rybnych przygotowanych przez lokalne koła gospodyń wiejskich. W Malińcu (gmina Potok Wielki) jest Dzień Karpia Królewskiego, który zaowocował nawet zawią-

zaniem Lokalnej Grupy Rybackiej. W gminie Konopnica mamy święto karpia przyrządzanego przez strażaków.

Ponieważ Lubelszczyzna jest jednym z największych ośrodków hodowli karpia w Polsce, to ryby z naszego regionu można zjeść w najlepszych restauracjach w Polsce. Karpia z Gospodarstwa rybackiego Pstrąg Pustelnia chwali Magda Gessler. Pod Opolem Lubelskim można zjeść wyśmienitego karpia w sosie śmietanowym; restauracja mieści się tuż obok Pustelni.

Ale najbardziej znanym karpem z Lubelszczyzny jest karp z kopciuchy. – To specjalność regionalnej kuchni. Dzwonka karpia maceruje się w solance z przyprawami, następnie wędzi w metalowej skrzynce, ustawionej nad żarem ogniska. O patencie miejscowych rybaków głośno w Polsce – mówi Łukasz Drewniak, dyrektor Janowskiego Ośrodka Kultury. Jesteśmy przekonani, że wkrótce o karpie po strażacku też będzie głośno w Polsce.



Chrzanówka

Składniki:

0,25 l spirytusu, 0,5 l przegotowanej wody, 1 korzeń chrzanzu o długości 15 cm, 1 łyżka miodu lipowego.

Wykonanie:

Spirytus zmieszać z przegotowaną wodą. Korzeń chrzanzu delikatnie oskrobać i przeciąć na pół. Zalać alkoholem na cztery dni i postawić na słonecznym parapecie. Zlać nalewkę na piąty dzień i osłodzić podgrzany miodem. Przefiltrować przez bibułę i podawać po kieliszeczku do obiadu.

Jarzębiak

Składniki:

Garść owoców jarzębiny zebranych po pierwszych przymrozkach, 6 suszonych śliwek, 3 figi, 1 łyżka suszonych owoców tarniny, 1 łyżka rodzynek sułtańskich, kilka goździków, plasterki imbiru, pół litra spirytusu, szklanka żytniej wódki, pół szklanki dobrego koniaku, 2 szklanki przegotowanej wody.

Wykonanie:

Jarzębinę przesuszyć w piekarniku i kilkakrotnie przełać owocem wrzątkiem. Włożyć do słoja razem z tarniną, dodać posiekane bakielie, spirytus, żytniówkę i koniak. Szczelnie zamknąć i odstawić na miesiąc w ciepłe miejsce. Co kilka dni wstrząsać słojem.

Przedzić przez bibułkowy filtr do kawy. Owoce zalać przegotowaną wodą na 24 godziny i dodać do nalewki. Przełać do butelek, zakorkować, oblać lakiem i odstawić na 6 miesięcy.

Nalewka kminkowa Piotra Bikonta

Składniki:

10 dag kminku, 2 litry wódki, 2 szklanki cukru, 2 szklanki wody.

Wykonanie:

Wysypać kminek do gąsiorka, zalać wódką i odstawić na 3 tygodnie. Przefiltrować i wymieszać z syropem z cukru. Odstawić na 4 tygodnie. Rozlać do butelek. Pić mały kieliszek po sutym obiedzie.

Kminkówkę można także słodzić miodem. W obu przypadkach należy uważać, żeby kminówki nie zasłodzić.



Jednym z najczęściej poruszanych tematów w każdym gabinecie weterynaryjnym jest profilaktyka przeciw pasożytnicza. Zwykle pytania od właścicieli są bardzo podobne: Co ile odrobaczacz? Skąd wiedzieć, że mój pupil „ma robaki”? Czy płynie z tego zagrożenie dla mnie i moich najbliższych?

Co ile odrobaczacz?

Według Europejskiej Rady ds. Parazytów Zwierząt Towarzyszących: szczenięta i kocięta powinny być odrobaczone 2 krotnie w odstępie dwóch tygodni, dorosłe psy i koty co 3 miesiące. Natomiast najnowsze doniesienia mówią, że koty wychodzące powinny być odrobaczane nawet co miesiąc.

Skąd wiedzieć, że mój pupil „ma robaki”?

To co powinno zaniepokoić właściciela: spadek apetytu, odłykanie, chrapanie i saneczkowanie zadem po ziemi. W przypadku dużej inwazji pasożyty wydalone są z treści pokarmową podczas wymiotów, jak również z kałem.

Czy płynie z tego zagrożenie dla mnie i moich najbliższych?

Odpowiedź brzmi: oczywiście! Pasożyty przenoszą się na człowieka, w szczególności glisty i tasiełce. Powinniśmy pamiętać żeby skutecznie ochronić siebie swoją rodzinę i pupila przed tym zagrożeniem należy regularnie stosować profilaktykę przeciw pasożytom wewnętrznym.

Bartłomiej Szczerba

Jak dokarmiać ptaki? Z głową

Dokarmianie ptaków to jedna z najpopularniejszych form ochrony ptaków. Już nawet małe dzieci cieszą się gdy, mogą pokarmić ptaki przy karmniku lub łabędzie w par-



ku. Dokarmianie ptaków musimy robić z głową czyli tak aby ptakom nie zaszkodzić. Dokarmianie powinniśmy zacząć w grudniu i kontynuować przez całą zimę, ponieważ ptaki bardzo szybko przyzwyczajają się do miejsca w którym mogą zdobyć pokarm.

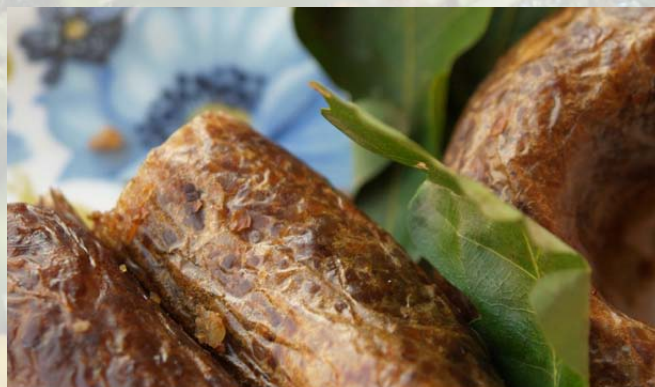
Co powinniśmy podawać ptakom? Najpopularniejszym pokarmem jest słonina (bez przypraw), powinna wisieć nie więcej niż 2 tygodnie, ponieważ po tym okresie słonina jest nieświeża i szkodliwa dla ptaków. Ptakom, które spotykamy na balkonie lub w ogrodzie możemy również podawać: nasiona słonecznika, zbóż, pszenicy, kukurydzy, rzepaku, maku. Ptaki nie pogardzą także smalcem, orzechami czy też owocami. Mogą to być jabłka czy owoce jarzębiny, rodzynki a nawet owoce z kompotów (tylko aby były nie z octu).

Pamiętajmy, aby nie podawać ptakom chleba oraz odpadków ze stołu ponieważ one bardzo szkodzą ptakom oraz doprowadzają do ich śmierci. Karmik powinien być umieszczony tak, aby nie mogły tam zacząć się kory i zapolować ptaki. Czyli być niedostępny dla drapieżników.

Kamil Piwowarczyk



Wędzone specjały



fol. Waldemar Sulisz

Wędzenie to bardzo stara tradycja. Doprowadzona przez Polaków do perfekcji. Dobrze uwędzona kielbasa potrafiła wisieć w spiżarni do wiosny. Dziś sklepowe kielbasy wędzone są za pomocą dymu wędzarniczego w płynie. Wyjęte z foliowego opakowania psują się już na trzeci dzień.

Zajrzyjmy do starych zapisów. Oto wskazówki podstawowe na temat wędzenia. „Przeznaczone do wędzenia sztuki,

po obeschnięciu (około tydzień) gdy obeschną obwinąć papierem, aby się zbyt nie osmażyły i powiesić w wędzarni z daleka jedną od drugiej, aby się nie stykały, i aby dym naokoło je ogarniał. Najsmaczniejsze są wędliny wędzone w jałowcowym dymie, lub dębowym. Wisieć powinny w wędzarni od tygodnia do dwóch, stosownie do wielkości szynki. Kielbasa po 3-4 dniach ma dosyć.

Swojska kielbasa

Składniki:

3 kg karczku, 1 kg boczku, sól na smak, 3 gramy saletry, 1 płaska łyżeczka mielonego pieprzu, 3 ząbki czosnku, 1,5 szklanki wody.

Wykonanie:

Mięso pokroić w bardzo drobną kostkę. Czosnek rozetrzeć z solą, połączyć mięsem, dodać saletrę, wlać wodę, dokładnie wymieszać, pod koniec dodać przyprawy i odstawić w chłodne miejsce na kilka godzin. Napęlnić jelita, obsuszyć przez jedną dobę, a następnie sparzyć. Upiec w piekarniku. Lub wędzić w gorącym dymie aż do uzyskania ładnego koloru.

Kielbasa z wędzarki

Składniki:

4 kg mięsa łopatki, 80 dag słoniny, 4 g saletry, 12 dag soli, 5 ząbków czosnku, płaska łyżka pieprzu, kilka suchych jagód jałowca, jelito cienkie.

Wykonanie:

Półowę mięsa pokroić w drobną kostkę, pozostałą zemleć w maszynce z grubym sitem. Słoninę pokroić w cienkie słupki. Pieprz z jałowcem rozetrzeć w moździerzu. Mięso i słoninę wymieszać z solą, saletrą i przyprawami. Pozostawić w emaliowanej mi-

sce w pokojowej temperaturze do następnego dnia. Następnie wlać szklankę przegotowanej, ostudzonej wody i mięso dokładnie wyrobić. Napęlnić jelito, pamiętając, aby między porcjami mięsa nie pozostawały wolne przestrzenie. Kielbasę obsuszyć przez jeden dzień i uwędzić.

Co do wędlin?

Proponujemy dżem z czerwonej papryki.

Składniki:

1 kg czerwonej papryki, 2 cytryny, 1 kg cukru, 3 goździki, szczypta cynamonu, sól.

Wykonanie:

Najpierw trzeba mocno wyszorować cytryny, sparzyć wrzątkiem, otrzeć skórkę. Z cytryny wycisnąć sok. Paprykę umyć, osączyć, oczyścić z gniazd nasiennych i białych włókien. Następnie zmiksować w blenderze. Do masy dodać cukier, szczyptę soli i trochę wody. Przełożyć do garnka o grubym dnie, dusić na małym ogniu często mieszając. Wlać sok cytrynowy, dalej dusić, dodać goździki utłuczone w moździerzu, cynamon i otartą skórkę z cytryny. Gorący dżem kłaść do słoików i pasteryzować przez kwadrans.

