



Echo Konopnicy

SIERPIEŃ-PAŹDZIERNIK 2011

Festiwal Smaku

Na III edycji Europejskiego Festiwalu Smaku w Lublinie furorę zrobił pokaz „Szwedzki smak Motycza”.

str. 4



Dożynki

Wojewódzkie

Nasza gmina już zwyczajowo jest współorganizatorem Dożynek Powiatowych.

str. 6-7



Festyn Rodzinny

W dniu 10.09.2011 r. na nowo otwartym boisku w Radawcu Dużym rozegrano turniej piłki siatkowej drużyn OSP z gm. Konopnica.

str. 8



Fundacja

Szczęśliwe Dzieciństwo

Nie każdy wie, że w Motyczu Leśnym znajduje się dom Fundacji Szczęśliwe Dzieciństwo.

str. 9



Wybory Parlamentarne 2011

9 października wybieraliśmy naszych przedstawicieli do najwyższych władz ustawodawczych Polski – do Sejmu i Senatu.

str. 8-9



Stan Borys z Anną

podczas przejażdżki zabytkowym kabrioletem BMW Jana Milczka po Konopnicy.

str. 2-3



Stan Borys w Konopnicy

Jego piosenki przeszły do legendy. Na urodzinowym koncercie w Lublinie zaśpiewał te najbardziej znane:

„Anna”, „To ziemia”, „Wiatr od Klimczoka”, „Jaskółka uwięziona”, „Coraz to z ciebie jako z drzazgi smolnej”, „Zmęczony burz szaleństwem”, „Niczyj”. Oraz nowe utwory.

Wystąpił z zespołem „Imię Jego 44”. Artysty słuchają dziś całe pokolenia. Jest w świetnej formie fizycznej, ma jeszcze lepszy, wspanialszy głos. Nie ukrywa, że każdy koncert jest rodzajem medytacji. Stan Borys pokazuje, że warto zatrzymać się w biegu i warto dokonać zmian. Na swoim koncercie ma Bursztynowego Słowika festiwalu sopockiego, I nagrodę za „Jaskółkę uwięzioną”, zwycięstwo na Olimpiadzie Piosenki w Atenach, nagrody na festiwalach piosenki we Francji, Irlandii, Belgii, Wenezueli. Nagrał 15 płyt, zagrał tysiące koncertów, występował w widowiskach teatralnych i programach telewizyjnych, grał w teatrach. I reżyserował. W Teatrze Muzycznym w Gdyni zagrał główną rolę w największym musicalu świata „Les Misérables”. Jean Valjean w jego wykonaniu magnetyzował, zachwycał, uwodził.

Znakomity artysta obchodził na Europejskim Festiwalu Smaku w Lublinie swoje urodziny i benefis 50 lecia pracy artystycznej. Dlaczego wybrał Lubelszczyznę? Do benefisu przymierzały się inne, większe miasta niż Lublin. O urodzinach i benefisie zdecydowała marka Lubelszczyzny, ekologicznej krainy, gdzie czas płynie wolniej. Koncert za nami. Czekamy na jego prezentację na antenie TVP2.

Zostały wspomnienia. Wielki artysta znalazł czas, żeby odwiedzić Konopnicę. Dlaczego?. Tu mieszka siostra Stana Borysa, Zofia. Postanowiliśmy zrobić Mistrzowi prezent. Zaprośmy



zdz. Lubelska Szkoła Fotografii

go na przejażdżkę słynnym BMW Jana Milczka – mówi Waldemar Sulisz, dyrektor Europejskiego Festiwalu Smaku. Tak się stało. Stan Borys podjechał swoim Mercedesem 500 pod Urząd Gminy Konopnica. Tu przywitał go wójt Mirosław Żydek. Za chwilę na parkingu pojawił się czerwony kabriolet. Niespodzianka się udała. Stan Borys nie krył zaskoczenia – ale szybko nałożył pilotkę i razem z Janem Milczkiem wyruszył



zdz. Lubelska Szkoła Fotografii

na przejażdżkę w kierunku Zamkowej Góry w Motyczu. Krótki spacer, maliny rwane z krzaka i powrót. Za kierownicą Stan Borys, obok Anna i profesjonalna sesja zdjęciowa. Niezapomniane przeżycie, motor V6, największe wyzwanie to przełożenia skrzyni biegów w zabytkowym aucie – mówi Stan Borys. Na finał wizyty Zajazd Kmicic w Zemborzycach zaprosił Stana Borysa na uroczystą kolację. Była kaczka w sosie malinowym, rozmowy Stana Borysa z Janem Milczkiem o motoryzacji, miłe chwile relaksu przed podróżą do Warszawy. - Myślę, że Stan Borys czuł się w Konopnicy jak w domu – mówi Mirosław Żydek.

w.s.

Wywiad ze Stanem Borysem

**Jak żyć długo i zdrowo
Nie pije, nie pali, je pięć razy dziennie. Gra w tenisa, pływa, ćwiczy sztuki walki i medytuje.
Czy on wygląda na 70 lat?**

W Lublinie zagrał pan urodzinowy koncert. Na Placu po Farze było kilka tysięcy ludzi. Wielu z nich do dziś nie może uwierzyć, że obchodził Pan siedemdziesiąte urodziny. Skąd ta świetna forma fizyczna?

– Zawsze starałem się mało jeść, dbałem o formę. Strasznie mi imponował sport. Ćwiczyłem, pomagało mi to w śpiewie. Starałem się nie pić, nie palić, dbałem o kondycję. Żeby dobrze śpiewać i dawać energię ludziom, muszę cały czas być w jak najlepszej formie.

Przeciętny Polak w pana wieku ma nadwagę, choruje i siedzi w kapciach przed telewizorem. Jego aktywność sprowadza się do pstrykania pilotem? Czy tak musi być?

– Nie. Optymistyczne jest to, że coraz więcej ludzi po pięćdziesiątce zaczyna dbać o siebie, zmienia dietę i zaczyna się ruszać.

Czy zmiana diety jest punktem wyjścia do zmian na lepsze?

– Na ten temat niech wypowiedzą

się lekarze. Ja wiem, że od tego co i jak jesz zależy twoje życie. Wywodzę się z biedy, jedzenie w moim domu było proste i niewyszukane. Na pewno zdrowe.

Jakie smaki z dzieciństwa zostały w pamięci na zawsze?

– Smak chleba, który wielką łopatą był wkładany do pieca. Każdy bochenek był przeżegnany krzyżem. Nie wiem, jak to się działo, że chleb był bardzo długo świeży, smaczny i nie pleśniał. Rosół z królika jadło się z krojonymi ziemniakami, masło robiłem w maselnicy, świeże jajka i mleko były podstawowym pokarmem. Nie lubiłem jarzyn. Dookoła domu mieliśmy dużo leszczyzny. Lubiłem orzechy laskowe, które popijałem śmietaną.

Kto w domu był szefem kuchni?

– Moja babcia Maria, która zarządzała kuchnią w pałacu Tarnowskich. Galicyjska kuchnia pomiędzy Krakowem a Lwowem była pełna smaków z różnych stron świata, królowały pierogi, ziemniaki na farsz były grubo tłuczone, ser był kruszony w dłoniach, do tego dodawało się cebulę i paprykę.

Czy to była zdrowa kuchnia?

– Z punktu widzenia dzisiejszej medycyny tak. Nie jedliśmy smażonego mięsa w domu. Głównie gotowane i duszone. Zamiast wieprzowiny jedliśmy cielęcinę, drób i wspomniane króliki. Generalnie tego mięsa było mało, od święta. Pierwszy kotlet schabowy zjadłem w siódmej klasie, w rzeszowskiej restauracji.

Podczas kilku pobytów w Lublinie spróbował pan naszej regionalnej kuchni. Z czym się będzie kojarzyć?

– W tej chwili Lubelszczyzna będzie się mi kojarzyć z sarniną, jagnięciną i stekiem z żubra, których spróbowałem w „Zajeździe Marta” w Pułankowicach, który wyprawił mi urodzinowe przyjęcie. Nie ma lepszego smaku nad dziczyznę. Bardzo smakowały mi tamtejsze pierogi z gąsek i kaszy gryczanej.



zdj. Lubelska Szkoła Fotografii



zdj. Lubelska Szkoła Fotografii



zdj. Lubelska Szkoła Fotografii

I ekologiczne warzywa, które rosną w ogrodzie za restauracją. Zaskoczył mnie kisiel z żurawiny, do której mam wyjątkowy stosunek. To jest trend światowy, żeby jeść tam, gdzie podaje się zdrową i ekologiczną kuchnię.

Co z tą żurawiną?

– Co jakiś czas robię sobie kurację oczyszczającą. Gotuję 30 dag żurawiny z jabłkiem i piję po szklance takiego napoju dziennie. Starcza na dwa dni. Powtarzam kurację przez kilka tygodni.

Jak zdrowo jeść i żyć?

– Najważniejsza jest umiejętność odmawiania sobie. To trudna sztuka, trzeba uczyć się odmawiania sobie przez całe życie. Od młodości ceniłem umiar, nie nasiąkałem toksynami. Powściągliwość, powstrzymanie się, dyscyplina – służą dobremu zdrowiu i długiemu życiu.

Rada na długie i zdrowe życie?

– „Mieszkaj jak król, jedz jak żebrak”. Na kolację kromka czerstwego

chleba, pół jabłka, za chwilę popić zsiadłym mlekiem. Dostałem jeszcze inną radę: „Trzymaj brzuch w głodzie, głowę w chłodzie, nogi w cieple, a dożyjesz stu lat”.

Je pan pięć razy dziennie?

– Tak. Za radą chińskich lekarzy, japońskich dietetyków. Każda porcja jest bardzo mała. Jeszcze jedna zasada: „Gryź wodę, pij pokarm”. Jem powoli, dokładnie przeżuwać pokarm, piję małymi łykami. Bez pośpiechu. Jeśli chcesz żyć długo i zdrowo, musisz doprowadzić do skurczenia żołądka. Nie ma innego sposobu na wciągnięty brzuch. Unikam węglowodanów, które robią cię grubym. No i sport. Musisz spalić tłuszcz. Każdego dnia porządnie się spocić.

To jest recepta Stana Borysa na długie życie?

– Prawie.

Co jeszcze?

– Medytacja. Pozwala uspokoić umysł, złagodzić stres, oswoić ból. W każdym wieku można się jej nauczyć. Bardzo pomaga żyć.

Co jeszcze?

– Trzeba być skromnym. Lubić ludzi. Nie ranić ich. Uśmiechać się...

Waldemar Sulisz

Stan Borys w Kulinarnej mapie Lubelszczyzny 2

Jeszcze w tym roku ukaże się druga część Kulinarnej mapy Lubelszczyzny, którą wyda Dziennik Wschodni. Znajdziecie w niej więcej jeszcze więcej oryginalnych receptur z regionalnej kuchni, ciekawostki kulinarne i turystyczne oraz miejsca, gdzie można spróbować zapomnianych smaków.

Festiwal Smaku

Na III edycji Europejskiego Festiwalu Smaku w Lublinie furorę zrobił pokaz „Szwedzki smak Motycza”. - Zanim jeszcze przed scenę wjechało czerwone BMW Jana Milczka, zanim zagrała orkiestra przed sceną kłębił się tłum widzów. Na pół godziny przed pokazem Mirosław Żydek, wójt Gminy Konopnica był gościem redaktor Grażyny Ruszewskiej. W studio festiwalowym, rozstawionym przy wozie satelitarnym Radia Lublin obok Ratusza pojawił się także najprawdziwszy Tatar z Kruszyńian, który karmił księcia Karola. Teraz razem z popularnym aktorem Jerzym Rogalskim i Janem Łopatą, posłem na Sejm RP nakarmili tłumy spragnionych gości, którzy oblegali Małą Scenę na Starym Mieście w Lublinie.

zdj. Lubelska Szkoła Fotografii

Pokaz tak spodobał się France de Mille, brytyjskiej wokalistce, która miała swój pierwszy koncert w Polsce, że nałożyła wianek i fotografowała się z dziewczętami z Konopnicy. Zdjęcie Franki już robi furorę w Londynie. Dostaliśmy go od menedżera Franki de Mille z Londynu.

Pokaz Gminy Konopnica trwał najdłużej ze wszystkich pokazów. - To była w pełni profesjonalna realizacja z doskonale przygotowanym scenariuszem – mówi Jan Babczyszyn z Poznania, producent Europejskiego Festiwalu Smaku. Artystyczne walory pokazu Gminy Konopnica doceniła także TVP Lublin, która non stop kręciła prezentację i smakowała motyckie pierogi z tatarskim piekaczem.

W.S.

Relacje mówione

Jan Łopata z Motycza Matczynej smak tej ziemi

Moja matula (nie wstydzę się tego słowa) i mój dziadek gospodarowali w pobliżu Zamkowej Góry w Motyczu. W miejscu, gdzie koło remizy stoi kapliczka, była stara karczma. Karczmy już nie ma, zostało wzgórze zamkowe. Legend jest wiele, włącznie z legendą o patrolu Kozaków, który nagle zapadł się pod ziemię w okolicy ruin wieży starego kościoła w Konopnicy.

Można wierzyć w te legendy lub nie, na pewno coś na rzeczy ze Szwedami w Motyczu jest. Jak pamiętam smak Motycza z dzieciństwa? Raczej nie z legend, ale z matczynej kuchni, pracowicie rozpalanej każdego dnia. Mój pierwszy smak to placki na so-



dzie, pieczone na blasze. Na ich spodzie odbijały się krążki fajerek, stąd niektórzy nazywali je fajercarzami. Jedliśmy je jeszcze gorące ze świeżym mlekiem prosto od krowy. Często ze smażonymi przez matulę powidłami. Albo posmarowane masłem prosto z maselnicy. Placki jadłem także z maślanką.

Pamiętam także białe sery. Na strychu starego domu jeszcze bym znalazł stół do odciskania sera, zrobiony przez ojca dla matuli. Smak serów był inny wiosną, inny jesienią, tak jak smak mleka zależał do tego, co urosło na miedzy, polu czy łące. Niektórzy te sery podsuszali, nacierali kminkiem i wieszali w komorze, starte na kluski ze słoniną dawały smak tej ziemi. Ser można było także zostawić w komorze, podsmażyć z kminkiem i powstawał ser topiony.

Dziś te sery nazywa się zagrodowymi i coraz więcej ludzi ma na nie smak. Niektórzy kwasili mleko, podgrzewali, dodawali masło, sodę, kminek, przekładali do glinianych misek na zastygnięcie i powstawał ser żółty. Może to wpływ szwedzkiej kuchni?. Dziś tamte sery mogą być specjalnością „szwedzkiego” Motycza.

Do dziś szukam smaku tamtych zup, gotowanych na kuchni opalanej drewnem. Zwykła kartoflanka z mięsem wystarczyła nam za cały obiad. W naszym domu do kartoflanki dodawało się pomidory obrane ze skórki i fasolę „Jaś”. Był kapuśniak z mięsem przypominający góralską kwaśnicę, krupnik na dróbkach, biały i czerwony barszcz podawany z plastrami ziemniaków podsmażonymi na wiejskim oleju. Oraz motyckie pierogi z kaszą i serem, do których dodawało się rosnącą dziko miętę. I pierogi z podrobami. Ktoś powie, że to prosta kuchnia. Prosta, ale matczyzna, takiej nie zapomina się nigdy.

Dla młodych tamta kuchnia to już przeszłość. Dlatego namawiam najstarszych mieszkańców Motycza, żeby przekazywali swoją tradycję młodszemu. A młodych, żeby te relacje zapisywali, tak jak nasze babcie zapi-

sywały w kalendarzach przepisy i ważne zdarzenia z życia wsi. Dziś te notatki są jedynym źródłem wiedzy o tamtym czasie, tamtej kuchni i tamtych ludziach.

spisał Waldemar Sulisz

Danuta Rozdoba

Motyckie pierogi z kaszą i miętą

Składniki:

Na ciasto: 3 szklanki mąki (ile się wgniecie), 1 całe jajko, 2 łyżki oleju, 0,5 szklanki ciepłej wody, szczypta soli.

Na farsz: 0,5 kg kaszy gryczanej, 0,5 kg wiejskiego sera białego, szczypta soli, 1 łyżka cukru, szczypta mięty polnej, 2 żółtka.

Wykonanie:

Z podanych składników wyrobić elastyczne ciasto. Kaszę gryczaną (najlepiej niepaloną) uparować, wymieszać z pokruszonym serem (im grubiej, tym lepiej), dodać dwa żółtka, miętę, wyrobić, doprawić solą i cukrem. Rwać kawałki ciasta, robić cienkie placuszki, nakładać farsz, lepić pierogi, zrobić ząbki. Do gotującej się osolonej wody dodać trochę oleju, wkładać pierogi, gotować do wypłynięcia.

Danuta Suska

Słodkie pierogi z kaszy mannej i sera

Składniki: ciasto według przepisu podanego wyżej, 0,5 kg sera białego, 0,5 szklanki kaszy mannej, szczypta polnej mięty, szczypta soli, łyżka cukru, cukier waniliowy.

Wykonanie: kaszę uparować, jak ostygnie wymieszać z grubo pokruszonym serem. Doprawić miętą, solą, cukrem i cukrem waniliowym. Dokładnie wyrobić farsz, tak, żeby do środka dostało się powietrze, wtedy będzie puszysty. Zrobić małe placuszki, nakładać farsz, robić nieduże pierożki, gotować w wodzie z dodatkiem oleju. Podawać z masłem lub śmietaną. Na drugi dzień można je posmarować olejem i podpiec.

Wiesława Dadas

Szwedzkie pierogi z łososiem

Składniki:

Na ciasto: 3 szklanki mąki, 1 całe jajko, 2 łyżki oleju, 0,5 szklanki ciepłej wody, rozmaryn, szczypta soli.

Na farsz: 20 dag łososa, 20 dag sera białego, 1 cebula, 1 żółtko, szczypta soli, 0,5 łyżeczki pieprzu, natka pietruszki.

Wykonanie: z podanych składników wyrobić elastyczne ciasto. Dodatek rozmarynu podkreśli charakter ciasta. Można dodać inne przyprawy. Łososa upiec w przyprawach, rozkruszyć, dodać białego sera. Cebulkę przysmażyć na maśle, dodać żółtko. Wszystkie składniki wymieszać dodając szczyptę soli, pieprz i natkę pietruszki. Zrobić cienkie placuszki, nakładać farsz, lepić pierogi, gotować w osolonej wodzie. Podawać polane masłem. Szwedzkie pierogi z łososiem można usmażyć na głębokim tłuszczu lub upiec w piecu chlebowym.

Maria Maj

Pierogi kozackie

Składniki:

Na ciasto: 3 szklanki mąki, 1 całe jajko, 2 łyżki oleju, 0,5 szklanki ciepłej wody, szczypta soli.

Na farsz: 0,5 kg sera białego, 0,5 kg ziemniaków, 4 jajka na twardo, 1 jajko, szczypta soli, pieprz do smaku.

Wykonanie: z podanych składników wyrobić ciasto. Cebulkę przysmażyć na maśle, dodać do grubo pokruszonego sera i ziemniaków, wymieszać, dodać jajka na twardo pokrojone w grubą kostkę. Doprawić solą i pieprzem, dodać surowe jajko, delikatnie wymieszać. Nakładać farsz, lepić pierogi, ugotować w osolonej wodzie. Osączyć, podsmażyć na złoto.

zdj. Lubelska Szkoła Fotografii



Dożynki Wojewódzkie 2011

zdj. red.

Nasza gmina już zwyczajowo jest współorganizatorem Dożynek Powiatowych. W tym roku poszliśmy o krok dalej i w Konopnicy odbyło się Wojewódzkie Święto Plonów. W ostatnią niedzielę sierpnia 2011 r. od rana w kierunku lotniska w Radawcu ciągnął sznur samochodów. Wystawcy przygotowywali stoiska, gminy województwa lubelskiego rozstawiały pawilony promocyjne i namioty. Już na pierwszy rzut oka było widać rozmach przedsięwzięcia.

Gdy już wszystkie delegacje były gotowe, ruszył tradycyjny, wielobarwny korowód dożynkowy. Wszyscy zmierzali na mszę św., by z kapłańskim błogosławieństwem rozpocząć Święto Plonów. Zgodnie ze staropolskim zwyczajem symbolem urodzajnych żniw jest zawsze wieniec dożynkowy. W tym roku wieńce były dowodem prawdziwego kunsztu artystycznego i wręcz zegarmistrzowskiej precyzji wykonawców. W tym roku zgłoszono 38 wieńców, które wzięły udział w konkursie wojewódzkim i powiatowym.

Lista nagrodzonych wieńców:

1) konkurs wojewódzki

- kategoria: wieńce tradycyjne

I miejsce - Koło Gospodyń Wiejskich Sarny Drugie gm. Ułęż.
 II miejsce - Koło Aktywnych Kobiet ze Stężycy pow. Rycki.
 III miejsce - Zagrody gm. Żyrzyn pow. puławski.

- kategoria: wieńce współczesne

I miejsce - „Jaszczowianki” z Jaszczowa gm. Milejów pow. łęczyński.
 II miejsce - Koło Gospodyń Wiejskich z Podosia gm. Krzywda pow. łukowski.



zdj. M. Pietrzak



zdj. M. Pietrzak

III miejsce - mieszkańcy z Gałęzowa Kolonia Druga gm. Bychawa pow. lubelski.

2) konkurs powiatowy

- kategoria: wieńce tradycyjne

I miejsce - Koło Gospodyń Wiejskich z Garbowa.



zdj. M. Pietrzak

II miejsce - Koło Gospodyń Wiejskich z Olszanki gm. Krzczonów.
 III miejsce - mieszkańcy z Ćmiłowa gm. Głusk.

- kategoria: wieńce współczesne

I miejsce - mieszkańcy z Gałęzowa Kol. Druga gm. Bychawa.
 II miejsce - Koło Gospodyń Wiejskich z Miłocina gm. Jastków.
 III miejsce - Koło Gospodyń Wiejskich z Czerniejowa gm. Jabłonna.

Z uwagi na wojewódzki zasięg scena dożynkowa posłużyła za miejsce wręczania medali i odznaczeń szczególnie zasłużonym mieszkańcom gmin Lubelszczyzny. Dekoracji dokonywali Sekretarz Stanu MSWiA Włodzimierz Karpiński, Wojewoda Lubelski Genowefa Tokarska, Poseł na Sejm RP Jan Łopata

Następnie scenę zajęły zespoły ludowe. Przy skocznych dźwiękach muzyki mogliśmy dokładniej rozejrzeć się w tym, co przygotowali dla nas organizatorzy. Wśród kiermaszy i straganów znalazło się m.in. stoisko kowala – ciekawski tłum z zapartym tchem oglądał, jak krzepki kowal z zapałem przekłuwiał rozżarzone do białości żelazo. Tuż obok pięknie przegrzywała kapela z Wojciechowa –

właśnie z kowalstwa słynie ta gmina. Dalej, do degustacji swoich wyrobów zapraszali pszczelarze. Poza aromatycznymi miodami zakupić można było woskowe świece, sproszkowany pyłek pszczeni czy słynne maści propolisowe. Dla amatorów regionalnych specjałów organizatorzy przygotowali prawdziwą gratkę – pawilon, w którym można było skosztować delikatnych pierożków, wspaniałych naleśników, ręcznie plecionych kluseczków oraz najprzeróżniejszych nalewek i napitków przygotowanych przez najzdolniejsze gospodynie regionu. Nic więc dziwnego, że tłum chętnych nie malał ani przez chwilę. Nowością, w porównaniu do lat ubiegłych, była ekspozycja i warsztaty malarskie. Zwiedzający mogli spróbować swych sił przy sztalugach i poczuć się przez chwilę jak Matejko czy Kossak.

W mini-miasteczku dożynkowym znalazło się miejsce na chrupiące i pachnące wyroby piekarnicze, przedmioty i meble wikliniarskie, naczynia i garnki ceramiczne, kunsztownie tkane i dziergane wyroby szydełkowe, fantazyjne kompozycje z suszonych zbóż i kwiatów, bajeczne wręcz ozdoby rzeźbione w drewnie oraz wiele, wiele innych. Dla najmłodszych główną atrakcją było wesołe miasteczko. Ku przeogromnej uciechy milusińskich na dożynki 2011 zjechało jeszcze więcej atrakcji

niż w latach poprzednich. Były więc mrozące krew w żyłach karuzele, a dla amatorów mocnych wrażeń nieodzowna „fala” oraz „duża łańcuchowa”. Do tego trampolina, samochodziki i kolejka oraz dwie ogromne, dmuchane zjeżdźalnie. Nad wszystkim powiewały kolorowe balony. Prawdziwa gratka czekała na amatorów muzyki. Tu także organizatorzy postawili na różnorodność. Wystąpili tacy wykonawcy jak New Boney M, czy Londyn. Gwiazdą wieczoru był Mezo oraz zespół Brathanki. Ich występ uwieńczyła feeria kolorowych iluminacji w pokazie sztucznych ogni.

Na zakończenie wystarczy powiedzieć, iż radawieckie lotnisko odwiedziło ponad 40 tysięcy osób. Jesteśmy pewni, że poza fantastyczną zabawą każda z nich wyniosła niepowtarzalne i niezatarte wspomnienia oraz z radością wróci tu za rok. red.



zdj. red.



zdj. red.



zdj. S.Basak



zdj. S.Basak

Festyn Rodzinny

W dniu 10.09.2011 r. na nowo otwartym boisku w Radawcu Dużym rozegrano turniej piłki siatkowej drużyn OSP z gminy Konopnica.

Organizatorami turnieju byli Wójt Gminy Konopnica Mirosław Żydek i Zarząd Oddziału Gminnego ZOSP RP, pod patronatem Lokalnej Grupy Działania na Rzecz Rozwoju Gmin Powiatu Lubelskiego „Kraina Wokół Lublina”.

Do rozgrywek zgłosiło się 8 drużyn OSP z gminy Konopnica. I miejsce zdobyła drużyna OSP z Konopnicy, II miejsce OSP z Pawlina, a III OSP z Motycza Leśnego. Rozgrywki przebiegły na wysokim poziomie przy pełnym zaangażowaniu biorących w nich udział strażaków.

Wójt Gminy Mirosław Żydek, Poseł na Sejm RP Jan Łopata i Starosta Lubelski Paweł Pikula, wręczyli puchary zdobywcom trzech pierwszych miejsc w turniejach

siatkówki oraz piłki nożnej, a wszystkim startującym drużynom dyplomy za udział w rozgrywkach. Przed meczem finałowym siatkówki odbyła się uroczystość poświęcenia nowego boiska i placu zabaw przez Ks. Kan. Konrada Dobrowolskiego. W swoich wystąpieniach Poseł na Sejm RP Jan Łopata i Starosta Lubelski Paweł Pikula pogratulowali mieszkańcom Radawca Dużego pięknego boiska, a Wójtowi Gminy Mirosławowi Żydkowi podziękowali za starania i realizację tego projektu. Przy okazji turnieju piłkarskiego i otwarcia boiska zorganizowano festyn rodzinny dla dzieci i mieszkańców. Wielką atrakcją dla dzieci była zjeżdżalnia i plac zabaw. Zadbano również o poczęstunek dla dzieci, strażaków i zaproszonych gości. Strażacy z Pawlina prezentowali swój nowy wóz strażacki z wyposażeniem do ratownictwa. Pogoda dopisała, a imprezę należy uznać za bardzo udaną.

red.



zdj. red.



zdj. red.



zdj. red.



zdj. red.

Wybory Parlamentarne 2011

9 października wybieraliśmy naszych przedstawicieli do najwyższych władz ustawodawczych Polski – do Sejmu i Senatu. Zgodnie z przewidywaniami, wzbudziły one znacznie mniej emocji niż chociażby wybory samorządowe. Pomimo to, do urn w naszej gminie poszła ponad połowa uprawnionych do głosowania.

Warto podkreślić, że w tym roku, po raz pierwszy wybory do Senatu odbyły się w okręgach jednomandatowych. Oznacza to, że tylko jeden możliwy do obsadzenia z danego okręgu wyborczego mandat otrzymuje kandydat, który zdobył najwyższe poparcie społeczne spośród wszystkich kandydujących z danego okręgu wyborczego.

Przyjrzyjmy się zatem rezultatom wyborów w liczbach:

W naszej gminie na 9 662 osoby uprawnione do głosowania, ze swego czynnego prawa skorzystały 5184 osoby, co daje nam 53,6%. Najliczniej stawili się zarejestrowani w obwodzie nr 5 głosujący w budynku OSP w Szerokim – tu zagłosować przyszło ponad 60% wyborców.

W wyborach do Sejmu RP postawiliśmy na „człowieka z Konopnicy” wybierając Jana Łopatę. Wygrał uzyskując 955 głosów. Na drugim miejscu znalazła się Joanna Mucha z wynikiem 552 głosów. Na miejscu trzecim, mieszkańcy Konopnicy również postawili na swoje-

go krajanina, Lecha Sprawkę oddając na niego 494 ważne głosy, czwarte miejsce, z wynikiem 325 głosów, zajęła Elżbieta Kruk.

Jeśli chodzi o wybór senatora – tu rozegrał się pojedynek pomiędzy Grzegorzem Czelejem, a Lucjanem Orgasińskim. Wygrał ten pierwszy

z przewagą 90 głosów i wynikiem 1620.

Z radością zawiadamiamy, że obaj kandydujący do Sejmu RP konopniczanie uzyskali mandat posła. Dla Jana Łopaty i Lecha Sprawki najszczerze gratulacje i życzenia owocnej pracy przez kolejne 4 lata. **red.**

Fundacja Szczęśliwe Dzieciństwo

Nie każdy wie, że w Motyczu Leśnym znajduje się dom Fundacji Szczęśliwe Dzieciństwo (FSD). Jest to miejsce szkoleń, warsztatów i konferencji dla podopiecznych fundacji. W ramach cyklu przedstawiającego stowarzyszenia, fundacje i organizacje społeczne z naszej gminy, pragniemy przedstawić Państwu ich krótki profil.

Jak sami o sobie mówią, nadrzędnym celem fundacji jest wspieranie dzieci i młodzieży „Naszą misją jest kształtowanie dobrze wychowanego i przygotowanego do życia człowieka. Człowieka silnej wiary, świadomego patriotę i obywatela, sprawnego w działaniu społecznym i gospodarczym.”

Fundacja powstała na początku 1990 r. Od 2005 r. posiada status Organizacji Pożytku Publicznego, dzięki czemu otrzymywać może 1% podatku przekazywanego przez podatników zgodnie z obowiązującym prawem. Trudno nawet streścić zakres inicjatyw podejmowanych przez FSD. Działają na rzecz środowisk lokalnych, organizują różne akcje społeczne o charakterze lokalnym i ogólnopolskim, m.in: Bank Wielkopostny, Parafialne Tygodnie Społeczne, Lubelskie Dni Rodziny. W czerwcu br. lubelska prasa pisała o pierwszym etapie akcji „Młodzież pomaga rodzinom”. W supermarketach licealiści zbierali pieniądze na remont konkretnego mieszkania. Dzięki im wysiłkom samotna, ciężko chora matka trójki dzieci mogła zamieszkać w gruntownie odno-

wionym mieszkaniu. Na wrzesień zaplanowano już remont kolejnego lokalu.

Fundacja zbiera pochwały i laury. W tym roku zostali finalistą ministerialnego konkursu „Otwarta Szkoła”. Rok wcześniej otrzymali nagrodę

Młodzieżowej Rady Miasta Lublin dla osób zasłużonych dla dzieci i młodzieży Lublina „Przyjaciół lubelskiej młodzieży” dla Wacława Czakona za działalność w 2010 roku oraz nagrodę specjalną Ministra Pracy i Polityki Społecznej za działalność na rzecz dzieci i młodzieży z rodzin zagrożonych marginalizacją i wykluczeniem społecznym. „Szczęśliwe Dzieciństwo” realizuje szereg autorskich programów oraz wymianę międzynarodową w zakresie wolontariatu. **red.**







ZAPROSZENIE




Fundacja Szczęśliwe Dzieciństwo serdecznie zaprasza **dzieci z gminy Konopnica** (w wieku do 10 lat) na **Zabawę Mikołajkową**, która odbędzie się **dnia 6 grudnia 2011 r. o godz. 15:30** w **Domu FSD w Motyczu Leśnym**. Wszystkie atrakcje tego spotkania zostaną zorganizowane przez międzynarodową grupę wolontariuszy działających pod okiem trenera z Fundacji.

Dla każdego uczestnika przewidzieliśmy miły upominek. Serdecznie zapraszamy!










Obchody Dni Edukacji Narodowej w Konopnicy bardzo rodzinne

Każdy w z dzieciństwa zapewne pamięta ten wyjątkowy dzień w szkole – Dzień Nauczyciela. Obowiązkowy apel i akademia, białe bluzeczki i granatowe spodniczki. Chłopcy z aksamiwkami pod kołnierzykiem. Czerwone goździki dla nauczycieli...

A dziś... Dziś wszyscy dbają o to by, pozbawić ten dzień sztucznej sztywności i oddając szacunek naszym pedagogom, zintegrować się ze społecznością lokalną we wspólnym wysiłku kształtowania i wychowywania młodzieży. Dlatego tegoroczne obchody Dnia Edukacji Narodowej w Konopnicy połączone zostały z festywnym rodzinnym w Radawczyku Drugim.

16 października przy Gimnazjum im. Wincentego Pola zawyły silniki motocyklowe. Tak uczestnicy I zlotu motocyklowego mieszkańców gminy Konopnica wjechali przed budynek, by zaprezentować swoje maszyny. Wśród motocyklistów można było rozpoznać wójta naszej gminy – Mirosława Żydkę. Podczas, gdy wszyscy podziwiali parkujące maszyny, wewnątrz budynku szkoły kończyły się przygotowania do oficjalnej części uroczystości.

zdj. red.

Gdy zaproszeni goście, wśród nich Poseł na Sejm RP Lech Sprawka, ksiądz kanonik Jan Krzysztof Domański, Wójt Gminy Mirosław Żydek, radni gminy, dyrektorzy szkół, zajęli swoje miejsca, na scenę wyszedł dyrektor gimnazjum Andrzej Cywiński, by w kilku uroczystych słowach powitać zgromadzonych. W tych wyjątkowych okolicznościach wręczono nagrody i wyróżnienia dla nauczycieli naszej gminy. Brawom i gratulacjom nie było końca.

Następnie scenę zajęli uczniowie, by przedstawić przygotowany przez siebie mini recital. Były więc recytacje, śpiew, krótki występ instrumentalny a nawet pokaz tańca nowoczesnego. Publiczność owacją nagradzała zaangażowanie i perfekcyjne przygotowanie młodych artystów. Wiele radości sprawiła publiczności prezentacja nowoczesnego, multimedialnego sprzętu do sprawdzania wiedzy uczniów. Okazało się, że stara dobra, kartkówka odchodzi do lamusa. Zgodnie z duchem postępu i rozwoju informatyzacji, terażniejsza młodzież rozwiązuje zadania testowe korzystając z pilotów i wyświetlacza. Wszyscy chętni mogli zwiedzić i obejrzeć pracownie szkolne. Rodzice z sentymentem zasiadali w szkolnych ławkach a młodzież

z dumą prezentowała swoje prace i osiągnięcia.

Po zakończeniu części oficjalnej przyszedł czas na gry, zabawy i konkursy – jednym słowem – przyjemności! A było w czym wybierać: dla łasuchów zorganizowano kiermasz przepysznych ciast a aromatycznymi zapachami uwodziły potrawy z grilla. Motocykliści zaprezentowali się w zawodach sprawnościowych: slalom oraz najwolniejszy przejazd. Nawet dyrektor gimnazjum dał się skusić na przejażdżkę motocyklem. W całej imprezie czynnie uczestniczyli strażacy z OSP w Radawczyku Drugim, Pawlinie i Radawcu Dużym. Przygotowali ciekawy pokaz swych umiejętności oraz zmierzili się w różnych dyscyplinach sportowych z młodzieżą szkolną. Zabawę dopełnił konkurs karaoke przygotowany przez nauczycieli gimnazjum.

Redakcja „Echa Konopnicy” przyłącza się do życzeń dla naszych pedagogów z Gminy Konopnica. Wasz trud i zaangażowanie w kształtowanie przyszłych pokoleń jest nieoceniony. Oby każdy dzień pracy przynosił Wam wiele radości i satysfakcji z obranej drogi zawodowej. Życzymy Wam, Drodzy Nauczyciele, samych sukcesów zawodowych oraz zdrowia i ciepłości do uczniów. **red.**



Ogłoszenie



Fundacja Orange i Biblioteka Publiczna Gminy Konopnica na przełomie listopada i grudnia 2011 roku planuje **bezpłatne szkolenie informatyczne z obsługi komputera i Internetu dla osób niezaawansowanych i średniozaawansowanych.**

Szkolenie odbędzie się w dawnym Domu Kultury w Motyczu (obecnie Centrum Kształcenia na Odległość na Wsi) w grupach kilkusobowych.

Osoby zainteresowane prosimy o kontakt osobisty w Bibliotece lub Centrum, bądź telefoniczny: **Biblioteka - 81 503 12 52, Centrum - 81 503 19 65**. Szkolenie będzie finansowane z dotacji uzyskanych w ramach programu „Akademia Orange dla bibliotek”.

**„Europejski Fundusz Rolny
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich Europa inwestująca w obszary wiejskie”**

Projekt: Zagospodarowanie placu ćwiczeń OSP Radawiec Duży - boisko, piłkochwyty, ciągi piesze, plac manewrowy, tereny zielone, plac zabaw, altany, ogrodzenie

Ma na celu poprawę jakości życia na obszarach wiejskich. Poprawi ofertę spędzenia wolnego czasu, rozwój turystyki oraz zaspokoi potrzeby społeczne i kulturalne mieszkańców.

Operacja współfinansowana jest ze środków Unii Europejskiej w ramach działania „Wdrażanie lokalnych strategii rozwoju”, odpowiada warunkom przyznawania pomocy w ramach działania „Odnowa i rozwój wsi” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013



Projekt pn : Budowa stacji uzdatniania wody z siecią wodociągową w Radawcu Dużym, Radawcu Małym, Pawlinie, Radawczyku Drugim realizowany w ramach Osi Priorytetowej VI: Środowisko i czysta energia

Działanie 6.1 Ochrona i kształtowanie środowiska

Kategoria I: Gospodarka wodno-ściekowa Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2007-2013

Całkowita wartość projektu wynosi: **2 778 681,57 PLN**

Całkowite wydatki kwalifikowane Projektu wynoszą: **2 273 419,98 PLN**

Z tego dofinansowanie ze środków europejskich: **1 553 153,41 PLN**

W wyniku realizacji projektu otrzymaliśmy stację uzdatniania wody w Radawcu Dużym oraz sieć wodociągową o długości 25,13 km.

Realizacja budowy sieci wodociągowej i stacji uzdatniania wody to poprawa warunków sprzyjających rozwojowi gospodarczemu i społecznemu, poprawa stanu środowiska naturalnego, poprawa jakości życia mieszkańców jest to również bezpieczeństwo zdrowotne poprzez ograniczenie dostępu do zanieczyszczonych źródeł zaopatrzenia w wodę.



„Dom Kultury” w Motyczu
zaprasza na spotkania florystyczne

"Wieniec adwentowe oraz ozdoby Bożonarodzeniowe"

Które będą miały charakter integracyjny oraz będą okazją do zrobienia pięknych ozdób świątecznych.

Ze względu na ograniczoną ilość miejsc, chętnych prosimy o kontakt telefoniczny: „Dom Kultury”, tel: 81 503 19 65, tel. kom.: 794 90 90 21. Planowany termin spotkania - po 15 listopada.



Kącik zdrowotny 10 przykazań przed zimą

Jesienią należy wzmocnić system odpornościowy. Po to, żeby zabezpieczyć się przed katarem, kaszlem, bólami głowy i ogólnym roz biciem. Oto 10 podpowiedzi na proste i skuteczne przygotowanie się do zimy.

1. Odstaw używki.

Daj sobie z nimi spokój. Papierosy, alkohol, a nawet kawa wymiatają z naszego organizmu mikroelementy i witaminy.

2. Ruszaj się.

To najlepszy sposób podkręcenia naszego systemu immunologicznego. Możesz wybrać bieganie, jazdę na rowerze czy pływanie. Starsze osoby powinny spacerować pół godziny dziennie.

3. Hartuj ciało.

Prof. Michał Tombak, autor słynnych książek „Droga do zdrowia”, „Czy można żyć 150 lat” poleca naprzemienny natrysk. Najpierw ciało polewamy przez 30 sekund ciepłą wodą, a potem przez 3 sekundy chłodną. Różnice temperatur trzeba zwiększać stopniowo i zawsze kończyć zabieg wodą o temperaturze ciała.

4. Więcej snu.

Wysypiaj się i wypoczywaj, bo przemęczony organizm jest podatniejszy na infekcję. Potrzebujesz 8 godzin snu. Odporność organizmu osłabia stres. System obrony jest powiązany z systemem nerwowym.

5. Zmień dietę.

Na progu zimy jedz warzywa i owoce zawierające antyoksydanty (przeciwutleniacze), które podnoszą odporność. Jedz dużo marchwi, szpina-

ku, brokułów, paprykę i owoce cytrusowe. Trzy razy w tygodniu jedz naturalny jogurt z żywymi kulturami bakterii, które pobudzają białe ciała krwi do większej aktywności.

6. Polub czosnek.

Czosnek zwiększa aktywność białych ciałek krwi. Najsilniej działa czosnek świeży, a jego siłę zwiększa witamina C. Wystarczy 1–2 ząbki codziennie i łyżeczka posiekanej pietruszki. Czosnek można zastąpić bezwonny kapsułkami z jego wyciągiem.

7. Pamiętaj o ziołach

Przez całą zimę można kupić świeże sadzonki w doniczkach. Dodane do sałatek i surówek też wzmacniają odporność. Co najmniej raz w tygodniu zjedz opakowanie kielków. Najlepsze są kielki z lucerny.

8. I akupresurze.

Według medycyny chińskiej. W naszym organizmie są niewidoczne kanały przepływu życiowej energii. Jeśli na ich drodze powstają blokady, odporność słabnie. Akupresura to zabieg polegający na ucisku stopy.

9. Chwila medytacji.

Też potrafi czynić cuda. Wystarczy dziesięć minut skupienia rano lub wieczorem. Złe emocje niszczą układ immunologiczny.

10. Idź do apteki.

W aptece znajdziesz naturalne preparaty uodporniające. W tym popularne wyciągi z jeżówki. Jeśli często chorujesz zainwestuj w „Padmę 28”, preparat produkowany w oparciu o chińską recepturę.

Nasza akcja Karp po strażacku

Święta za pasem. Dobrze przyrządzony karp bije inne ryby na głowę. Ogłaszamy konkurs na karpia po strażacku. Do udziału zapraszamy strażaków z jedenastu jednostek OSP, które działają w naszej gminie. Finał konkursu połączony z degustacją w grudniu. Najprostszy jest karp smażony z patelni. Trochę soku z cytryny, mąka, sól, pieprz i gotowe. Można go także upiec w piekarniku. Znany danie jest karp w śmietanie. Mięso karpia doskonale komponuje się z grzybami. Najlepiej namoczyć w wodzie suszone grzyby, usmażyć, podlać śmietaną i podać ze smażonym karpem. Zanim przystąpicie do przyrządzania karpia, warto poznać kilka praktycznych porad.

Rady w sprawie karpia

Aby ryba w czasie skrobienia nie wyslizgiwała się z rąk, dobrze jest przedtem posypać ją solą. Aby zapobiec zniekształcaniu się porcji w czasie gotowania, należy przedtem poprzecznie ponacinać skórę ryby.

Wywar z ryb będzie klarowny, gdy gotuje się go bez przykrycia. Ryba straci swój specyficzny zapach, jeśli przed przyrządzeniem zostanie skropiona sokiem z cytryny.

Ryby należy smażyć na mocno rozgrzanej patelni. Aby ryba ładnie się przyrumieniła, przed smażeniem trzeba ją starannie osuszyć ściereczką. Zapach smażącej się ryby będzie mniej intensywny, gdy do skwierczącego na patelni tłuszczu doda się kilka kropli soku z cytryny.

Ryba nie przywrze do patelni, jeżeli do oleju, na którym się ją smaży, doda się trochę soli. Ryby będą miały delikatniejszy smak, jeżeli przed panierowaniem zamoczy się je na chwilę w zimnym, świeżym mleku.

Aby naczynia i sztuczce używane do ryb były czyste, błyszczące i pachniały świeżością, należy na kilka minut włożyć je do osolonej wody, następnie spłukać pod bieżącą wodą.

Karp po żydowsku

To jedno z najslawniejszych dań polskiej kuchni. Wywodzi się z tradycji kuchni żydowskiej. Karpia po żydowsku robi się na kilka sposobów. Robert Makłowicz podkreśla, że żydowskie danie pojawiło się na chrześcijańskiej wigilii i jest to piękny znak ekumenizmu. Poniższy przepis pochodzi z Piask, jest stosunkowo prosty, danie zawsze wychodzi znakomicie.

Karpia sprawić, pokroić na cienkie dzwonka. Do szerokiego garnka wlać bulion warzywny. Włożyć kawałki karpia ułożone na wkładce do gotowania ryb. Dodać 3 cebule w talarkach, 5 dag rodzynek, 5 dag migdałów w łupinach, 1 łyżeczkę mielonego pieprzu. Dodać cukru na smak. Gotować na wolnym ogniu przez 15 minut. Gdy po kuchni zacznie rozchodzić się rodzynkowo rybny aromat – wyjąć rybę i ułożyć na półmisku. Ozdobić rodzynkami i posiekanymi migdałami. Wywar precedzić, doprawić i ostudzić. W zimnym wywarze namoczyć żelatynę, dolać wrzącego wywaru i zagotować. Ostudzić i zalać półmisek z rybą.

red.

Zgłoś się na konkurs

Konkurs „Karp po strażacku” to jedna z inicjatyw, która ma za zadanie odkrywanie dziedzictwa kulinarnego gminy Konopnica. Zaczynamy od konkursu na karpia po strażacku. Zgłoszenia do konkursu: tel.: 81 503 19 65, tel. kom.: 794 90 90 21.