

WIEC

Konopnicy

Polska *Niepodległa*

7-9.2018



Inspirowani wolnością

Rozmowa ze Stanem Borysem | Wolność jest w nas

Odślonięcie pomnika Witolda Marcewicza

Sceny Weselne z Wyspiańskiego | Tadek | Dożynki Wojewódzkie



Zdjęcia na okładkę
Małgorzata Sulisz

Echo Konopnicy
informator gminny

adres redakcji
Kozubszczyzna 127 a
21-030 Motycz

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

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

redaktor prowadzący:
Małgorzata Sulisz
echo.konopnicy@gmail.com
tel. 81 503 19 65, 669 804 010

Łamanie i druk:
drukarnia Standruk

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

Najtrudniej jest mądrze żyć



Dzieciństwo?

Proste i biedne we wsi Za-
łęże, w czasie wojny była bieda.
Było nas sześćoro dzieci, dwoje
umarło.

W Konopnicy mieszka twoja siostra?

Tak. Zofia. Starsza ode mnie,
zbliza się do dziewięćdziesiątki.

Opowiedz o siostrze

Siostra to w ogóle całe moje
wychowanie. Siostra była drugą
mamą. Siostra mnie wychowy-
wała, kształtowała, pielęgnowała
i pozwalała na wszystko.

Byłeś jej pupilkiem?

Tak, aż do momentu, kiedy
w wieku 20 lat poszedłem do
wojska.

Jak zetknąłeś się z poezją?

Zacząłem recytować wiersze
w wieku szesnastu lat. Rok póź-
niej byłem w Teatrze Rybaltów,
zagrałem główną rolę w sztuce
Cyrulik sewilski”. Byłem wysy-
łany na liczne konkursy recyta-
torskie. Znalazłem się w Teatrze
Poezji, stworzonym przy Teatrze

Siemaskowej w Rzeszowie, gdzie
grał na przykład Zdzisław Ko-
zień. Poezja była moim najwięk-
szym uniwersytetem.

Czy zetknąłeś się z Józefem
Szajną, jednym z najwybitniej-
szych twórców polskiego teatru?

Spotkaliśmy się dopiero
w Nowym Jorku. Przesiedzieli-
śmy razem niejedną noc. W wiel-
kich opowieściach z jego niesam-
owitego życia. Wtedy Szajna
przywiózł do Ameryki dwa
przedstawienia: „Dante” i „Re-
plika”. Ponieważ obaj wywodzili-
śmy się z Rzeszowa, bardzo mnie
hołubił. Spotkanie z Szajną było
kolejną, ważną nauką w moim
życiu.

Debiut muzyczny?

Miałem dwanaście lat, jak
zacząłem chodzić do Szkoły Mu-
zycznej na skrzypce. Żałuję, że nie
zostałem wirtuozem skrzypiec, jak
zapowiadał mój nauczyciel.

Od małego byłeś buntowni- kiem?

Myślę, że to rodziło się pod-
czas wojny. W domu była atmos-

Ta bieda w domu, te ziemniaki,
to życie na marchewce
i groszku zielonym z pola
nauczyły mnie szacunku do
ziemi. Do chleba. Umiejętności
życia w tym, co masz
i umiejętności powstrzymania
się od tego, co możesz mieć.
Umiaru. Wstrzemięźliwości
w jedzeniu i picu.

Waldemar Sulisz
echo.konopnicy@gmail.com

fera buntu. Najpierw przeciwko wojnie, potem przeciwko temu, co działo się z Polską po wojnie. Najpiękniejszą rzeczą, która była w domu, kiedy wracałem z zajęć w Rzeszowie - to pieczone ziemniaki w piecyku i kubek zsiadłego mleka. Nie było zabawek, nie było nic. Była mała wieś.

Początki śpiewania na scenie?

Stworzyłem teatrzyk w Studium Nauczycielskim, skończyłem Uniwersytet Ludowy, gdzie uczyliśmy się teatru, dostałem pracę jako kaowiec. W budynku poczty miałem zorganizować życie artystyczne dla młodzieży. Dostałem biuro, klub, scenę. Wtedy pojawił się Tadeusz Nalepa, który szukał kogoś do chóru. Jak zaśpiewałem u niego w domu, przy jego gitarze, jak szklanki w kredensie zadrzęły, powiedział: To ty będziesz śpiewał, a ja będę robił chór. Poznałem Bogdana Loebla, poetę, który pisał piosenki, czytałem „Dialog” i „Twórczość”. Zachłystałem się literaturą. I teatrem. Czytałem sztuki teatralne, uczyłem się całych ról. Bogdan Loebel zaczął pisać teksty, do których muzykę komponował Tadeusz Nalepa. Zaczęło się mówić o tym głośno, do Rzeszowa przyjechał Mateusz Świąćicki, kompozytor, który napisał muzykę do piosenki „Pod papugami”. Mateusz uczył nas wszystkiego. To on zaprosił nas na nagrania do warszawskiego studia. Mateusz opowiedział, jak się robi przebój. Na pierwszy ogień poszło pięć piosenek. Pracowaliśmy do piątej nad ranem. Wówczas na scenie muzycznej istniał Czesław Niemen i Michaj Burano. Tadeusz Nalepa, Mateusz Świąćicki, realizatorzy dźwięku szukali mi miejsca między tymi dwoma panami. Zagraliśmy na Hali Gwardii. Jak zaśpiewałem w Sali Kongresowej w 1966 roku „Nie budźcie mnie”, to krytycy muzyczni pisali „Detroit sound”. Przez tydzień graliśmy w klubie „Stodoła”. To była nobilitacja nie-samowita. Zostaliśmy grać przez następnych pięć tygodni. Mieszkaliśmy w akademiku, pojawiły się piękne dziewczyny z Akademii Muzycznej, tak powstawały następne piosenki i następne.

Jak odkryłeś poezję Cypriana Kamila Norwida?

W recytacji szukałem swojego

repertuaru. Mówiłem i śpiewałem „List do Marca Chagalla”. Recytowałem „Kazania księdza Piotra”. To było w tamtych czasach objawieniem. Spotkałem Mieczysława Kotlarczyka, który zaprosił mnie do Teatru Rapsodycznego po to, żeby nauczyć mnie interpretować Norwida właśnie. Zaczęłem recytować. W Chicago spotkałem poetę Tymoteusza Karpowicza, który chciał w Stanach zrobić spektakl o Norwidzie. Kiedy zacząłem mówić przed nim wiersze Norwida, „oszałał”. Ja takiego człowieka szukałem - powiedział do mnie. W 1983 roku powierzył mi reżyserię swojej sztuki, wystawionej w 100 rocznicę śmierci Norwida. Zagrałem postać Norwida, zrobiłem też oprawę muzyczną. Z całego świata przyjechało 300 norwidologów, z Polski nie wypuszczono żadnego, bo był stan wojenny. Jak „wszedłem” w Norwida, napisałem swoją sztukę „Piszę pamiętnik artysty”. Karpowicz powiedział mi „Słowo się zawsze obroni”. W 1991 roku w Blackstone Theatre w Chicago zagrałem w sztuce Bertolta Brechta „The Good Woman of Setzuan” w reżyserii Josepha Slowika, do której skomponowałem pięć songów. To były cudowne spotkania z wielkimi ludźmi.

Czemu wyjechałeś z Polski?

Marzyłem o tym. W podstawówce marzyłem o Ameryce. Może dlatego, że obok mnie mieszkała matka z ośmiorgiem dzieci. Pomagaliśmy im. Najpierw wyjechały cztery dziewczyny. Dwie wyszły za mąż. Przyjechały do domu, że ściągnąć chłopaków. I ci chłopcy, jak się żegnali ze mną, powiedzieli: Spotkamy się w Ameryce, bo cię zaprosimy. Wyjechałem w 1975 roku. Po 30 latach wróciłem do Polski. Od 10 lat jeździmy tam na pół roku, drugie pół mieszkamy w Polsce.

Zarówno w Stanach robimy koncerty dla Polonii łączącej języka polskiego. A potem następne miesiące koncertujemy w Polsce.

Nie chciałeś grać na skrzypcach, gra na nich twoja siostrzenica z Konopnicy?

A wracając do siostry, skoro ja nie chciałem tych skrzypiec, to w tym bardzo prostym domu, gdzie nie było miejsca, pojawił się

fortepian i pojawiły się skrzypce. I moja siostrzenica, to moja Beata, którą do chrztu trzymałem, a która mieszka w Konopnicy - skończyła skrzypce w Rzeszowie. Następnie grała w orkiestrze Filharmonii Lubelskiej pierwsze skrzypce. A teraz gra w Teatrze Muzycznym, gra razem z mężem (on jest puzonistą), ich syn Filip gra na przedziwnych instrumentach. To są wszystko ludzie z Konopnicy.

Jak ci się udało po 30 latach pobytu w Stanach zachować tak nienaganną polszczyznę i wspinałą dykcję podczas koncertów?

Myślę, że u podstaw stoi moje dążenie do nauki walk Wscho-du. Od pierwszych dni pobytu w Ameryce zacząłem ćwiczyć w klubach fitness. Praktykować jogę. Ćwiczyć karate i kung fu. Od moich wschodnich mistrzów usłyszałem: Nie możesz nigdy oderwać się od korzeni. bo jak przetrznieś korzenie, to drzewo nie wyrośnie. Nie wyrosną liście. Drzewo nie stworzy owoców. Więc szczyliłem się tym, że mieszkając w Stanach, mówię po polsku. To był dobry czas. Występowałem, śpiewałem „Annę”, „Spacer dziką plażą”, „Jaskółkę”, miałem stawki gwiazdy, bardzo dobrze żyłem, miałem bardzo dobre samochody i stać mnie było aby mieszkać w wieżowcu na 50-tym piętrze. Wróciłem do Polski w imię wspomnianej ciągłości korzeni.

Piosenka „Jaskółka uwięziona” to wielka pieśń o wolności. Jak doszło do jej powstania?

Pracowałem z kompozytorem Januszem Kępskim. Śpiewałem w Studium Poezji, mieszczącym się na piętérku w Bristolu. Tam spotkałem Kazimierza Szemiotha. Podeszedł do mnie i na bezczelny powiedział: Będziesz śpiewał moją piosenkę „Jaskółka uwięziona”. A ja powiedziałem: Ha, ha, panu się tylko tak wydaje. Zaprosił mnie do siebie na Saską Kępę. Najpierw pokazał mi swoje obrazy, potem dał do przeczytania Jaskółkę. Oniemiałem. Dwa lata ćwiczyliśmy przy fortepianie z Januszem Kępskim. Janusz złożył partyturę na festiwal w Opolu. I siedem razy dostał odmowę. I to w czasie, kiedy ja miałem co najmniej cztery nagrody na dużych festiwalach w Europie. Jak zaśpiewałem na stutysięcznym

stadionie w Grecji „Wierz drzewom”, to był obłęd na widowni. Skoro Opole nie chciało Jaskółki, powiedziałem: „To ja was mam gdzieś”. Zaczęłem próby do rock opery „Naga” u Danuty Baduszkowej, która wówczas była dyrektorem teatru, później powstał teatr jej imienia Teatr Muzyczny w Gdyni. W 1973 roku dostałem zaproszenie i zaśpiewałem „Jaskółkę” w Opolu. Ale dalej nie mogłem wystąpić w telewizji, bo to „Apostoł”, „Prorok”, podobny do Chrystusa, jeszcze z krzyżem. Jeden z dyrektorów w Telewizji Polskiej powiedział: Po moim trupie ten „Apostoł” wystąpi w telewizji. Po roku umarł. Szczycę się tym, że polscy jurorzy nie mogli głosować w dniu polskim na Polaka. Głosowali na mnie tylko ci jurorzy ze świata ale oni znali mnie już z innych festiwali.

Dzisiaj śpiewasz o wolności?

Tak, na przykład „Coraz to z Ciebie jako z drzazgi smolnej”, pieśń o zwycięstwie wolności. Śpiewam pieśń „O Jezu, Jezu” Cypriana Kamila Norwida. Śpiewam „Pieśń o ziemi naszej” „Do kraju tego”. Łączę pieśni z mówieniem wierszy. Trzeba zobaczyć, jak to brzmi.

Masz tyle lat co masz. Jesteś w świetnej formie wokalne, artystycznej i cielesnej. To geny?

Na pewno geny w pewnym sensie tak. Odpowiem tak. Ta bieda w domu, te ziemniaki, to życie na tej marchewce i groszku zielonym z pola nauczyła mnie szacunku do ziemi. Do chleba. Umiejętności życia w tym, co masz i umiejętności powstrzymania się od tego, co możesz mieć. Umiaru. Wstrzemięźliwości w jedzeniu i picu. Do tego doszły ćwiczenia, dążenie do idealnej sylwetki. I podporządkowanie jedzenia wyglądowi. Cały czas gram w tenisa i golfa.

Taką dyscyplinę trzeba sobie zaprojektować w głowie?

Dokładnie tak. Ciało i duch, ale w tym wszystkim jest mózg. Są także pewne rytuały, które pomagają. Na przykład post od rana do wieczora. Ale wiesz, najtrudniej jest mądrze żyć. ■



Wolność jest w nas

Słowa ks. Jerzego Popiełuszki najpełniej oddają klimat tego, co wydarzyło się podczas obchodów 100 rocznicy Odzyskania Niepodległości. Dumny pomnik mistrza Witolda Marcewicza wygląda, jakby stał tu od zawsze. Słowa z finału „Wesela”: „A to Polska właśnie” i przejmująca pieśń Stana Borysa „O Jezu Jezu” to bezcenne ziarno, pozwalające z nadzieją spoglądać na najbliższe lata.

Tak, Stan Borys, legenda polskiej piosenki przyjechał do naszej gminy, żeby razem świętować 100 lecie rocznicy Odzyskania Niepodległości przez Polskę. To także jego mała ojczyzna. Tu, w naszej gminie mieszka siostra Stana, tu siostrzenica, którą trzymał do chrztu. Ale od początku.

Orzeł

Na placu obok budynku gminy stanął pomnik z orłem, zrywającym kajdany. To dzieło Witolda Marcewicza, artyście i mistrza kamieniarstwa z Bełżyc. W artystycznym dorobku ma ponad 200 pomników, tablic i epitafiów związanych z ważnymi wydarzeniami historycznymi. Jest także jednym z najwybitniejszych rekonstruktorów zabytkowych portali.

Kto wpadł na pomysł pomnika? - Ktoś zasiał ziarno, padło na dobry grunt. Na Radzie Gminy podjęliśmy decyzję jednogłośnie. Ideę pomnika tłumaczy następujący wiersz: Zerwałeś orle nasz biały kajdany, i już swobodny wzleciałeś w przestworza. Wzrok Twój ogarnia i bory i łąny – od Tatr śnieżystych do polskiego morza - mówi Mirosław Żydek, wójt Gminy Konopnica.

Symbol

- Co symbolizuje ten wiersz?
- Oddaje samo sedno przekazu, płynącego z pomnika. Pomnik przedstawia orła z zerwanymi kajdanami. Orzeł jest symbolem całego narodu polskiego. Narodu walczącego, narodu dumnego, narodu, który odzyskał Niepodle-

łość 100 lat temu. Na pomniku mamy krzyż, jako symbol wiary katolickiej, ale także symbol drogi krzyżowej. Nie tylko drogi krzyżowej Chrystusa, ale także drogi krzyżowej narodu polskiego. Dzięki wierze, dzięki śpiewaniu w kościołach „Boże coś Polskę, dzięki pragnieniu wolności Polacy zachowali język, kulturę i wiarę. Nie tylko wiarę w Boga, ale wiarę w zwycięstwo - mówi wójt Mirosław Żydek.

- Na pomniku mamy cytaty z karykatury Stefana Wyszyńskiego?

- Tak: „Dla nas po Bogu - największa miłość to Polska”. Zaproponował go sam Witold Marcewicz. Piękny tekst, którym wpisał się Marcewiczowi na pamiątkę prezydent Ryszard Kaczorowski.



Po Bogu dla Polaka najważniejsza jest ojczyzna - stąd taki napis na pomniku. Udało się wybrać najlepsze z możliwych miejsce - dodaje wójt.

I rzeczywiście. Stoi na tle starych drzew, jakby tu stał od zawsze. Szlachetny w proporcjach, otoczony białym grysem i zielenią - wzbudzał podziw mieszkańców, którzy przybyli, by świętować obchody 100 rocznicy Odzyskania Niepodległości przez Polskę połączone z odsłonięciem pomnika ku czci Niepodległej właśnie.

Wyspiański

Zaczął się od uroczystej Mszy świętej w konopnickim kościele z patriotycznym kazaniem ks. dr Zbigniewa Wójtowicza, pocztami sztandarowymi i modlitwą dziękczynną. Po ceremonii odsłonięcia pomnika, ważnych słowach i pamiątkowych medalach na scenie odbyła się część artystyczna z konkursami, występami.

Jednym z najważniejszych punktów programu była premiera „Scen z Wesela” Stanisława Wyspiańskiego w wykonaniu zespołu Stacji Teatr. Na pomysł zderzenia Wyspiańskiego z obchodami 100 lecia Odzyskania Niepodległości wpadł Waldemar Sulisz, artystyczny opiekun teatru. Według jego scenariusza spektakl wyreżyserował Michał Zgiet. To bardzo doświadczony aktor, reżyser, którego oczkiem w głowie jest także Teatr w Remizie w Łączkach - PawłóWKu. Jego najnowszym projektem jest Teatr Seniora, z którym wystawił sztukę Stanisława Grochowiaka „Chłopcy - dramat z życia sfer starszych”. Asystentem reżysera jest Małgorzata Sulisz, ona także ubrała aktorów w kostiumy, dobrała rekwizyty i elementy scenografii. Za opracowanie muzyczne odpowiada dr Agata Kusto, na żywo zagrała kapela Mariana. Po finałowych słowach „A to Polska właśnie” zapadła przejmująca, jakże wymowna cisza.





Stan Borys

To była największa niespodzianka. Na uroczystość obchodów 100 lecia Odzyskania Niepodległości przyjechał Stan Borys, legenda polskiej piosenki. O swoich związkach z Konopnicą mówi w wywiadzie, którego udzielił naszej gazecie.

Jego wieczór poetycki poruszył serca mieszkańców Konopnicy. I tych starszych i tych młodszych. Były wiersze, recytowane piękną polszczyzną. Ale wszyscy czekali, aż Stan Borys zaśpiewa. I zaśpiewał. Pod niebo popłynęły słowa pieśni „O Jezu, Jezu”.

*O Jezu, Jezu!... Ty, któryś z Proroków,
Ani z Zakonu i słowa nie zmienił,
Tylkoś je, na kształt chmur, na kształt
obłoków,
Promieniami słońca-wolności zrumienił.
Prawdziwy Boże i człeku prawdziwy!
Który Cesarstwo-cesarstw tego świata
Umiałeś spożyć gałązką oliwy,
TY - pobłogosław nam, w poddaństwie
kata.
Niech niewolniki nie będziem ludz-
kami.*

Były wzruszenia, podpisywanie płyt, rozmowy z niekwestionowaną gwiazdą polskiej piosenki. Na sali była siostra Stana Borysa i jego siostrzenica, którą trzymał do chrztu. Sam artysta nie krył słów uznania dla mieszkańców gminy, którzy przyszli świętować rocznicę 100 lecia Odzyskania Niepodległości. –

Dziękuję, że spędziliśmy tę niedzielę razem - mówi wójt Mirosław Żydek.



Otwarcie nowej siedziby biblioteki w Rdawcu Dużym



KARTA DUŻEJ RODZINY

Posiadasz plastikową Kartę Dużej Rodziny i chcesz uzyskać dostęp do elektronicznej formy Karty?

Aby móc zalogować się do aplikacji mKDR i wyświetlić swoją Kartę Dużej Rodziny, konieczne jest złożenie wniosku o przyznanie elektronicznej formy Karty. Możesz w tym celu udać się do urzędu gminy w swoim miejscu zamieszkania i wypełnić wniosek w formie papierowej.

Posiadacze tradycyjnej/plastikowej karty by uzyskać nową formę karty bezpłatnie, muszą złożyć wniosek do 31 grudnia 2019 roku. Wybranie drugiej formy Karty w późniejszym terminie (w ramach kolejnego wniosku) będzie wiązać się z wniesieniem opłaty w wysokości 9,21 zł.

Aplikacja na smartfony posiada kilka funkcji:

- rodzic może posiadać na swoim smartfonie Kartę swoich dzieci oraz małżonka;
- aplikacja umożliwia wyszukiwanie partnerów KDR wg kategorii, lokalizacji, frazy;
- funkcja geolokalizacji pozwala na wyszukiwanie partnerów udzielających zniżek w okolicy przebywania użytkownika aplikacji;
- użytkownik aplikacji może dodawać partnerów KDR do listy „ulubionych”;
- aplikacja pozwala także na przekazywanie informacji członkom rodzin wielodzietnych zarówno o aktualnych zniżkach i nowych partnerach, jak i konieczności złożenia wniosku przed terminem ważności Karty, np. w przypadku dzieci przed 18 r.ż.
- aplikacja umożliwia logowanie się poprzez szybki dostęp - podając kod pin.

Więcej informacji można uzyskać w Ośrodku Pomocy Społecznej w Konopnicy, pok. 26 lub pod nr telefonu 815032289; 815031081 w. 24



24 czerwca podczas uroczystych obchodów 620-lecia Radawca nastąpiło poświęcenie i otwarcie odremontowanego budynku dawnego SUR w Radawcu Dużym. Remont przeprowadzono w ramach Lokalnego Programu Rewitalizacji Gminy Konopnica na lata 2016 – 2023 oraz dzięki zaangażowaniu i staraniom Wójta Gminy Pana Mirosława Żydka i Rady Gminy Konopnica.

W budynku tym znalazła swoją siedzibę Filia Biblioteki Publicznej Gminy Konopnica. Poświęcenia dokonał ksiądz Stanisław Papier, w uroczystości wzięli udział również poseł na Sejm RP Jan Łopata, wójt Gminy Konopnica Mirosław Żydek, Radni wsi Radawiec Duży Tomasz Brodziak, Monika Durlak oraz inni przedstawiciele Rady Gminy Konopnica i wierni czytelnicy biblioteki.

Działalność Gromadzkiej Biblioteki Publicznej w Radawcu Dużym rozpoczęto w 1963 roku. Wówczas księgozbiór na koniec roku liczył 923 woluminy. Biblioteka mieściła się w mieszkaniu prywatnym u Pana Stanisława Żydka, a pierwszą bibliotekarką była pni Henryka Bielecka – Brodziak po niej w bibliotece pracowali pani Henryka Grzybek i Władysław Grzybek. W tym czasie biblioteka mieściła się w mieszkaniu prywatnym u Pana Stanisława Grzybka. W roku 1966 bibliotekę przejął Pan Wacław Szczurowski i nastąpiła kolejna zmiana lokalu do Pani Karoliny Pawłowskiej. W 1969 r. pracę podjęła Pani Róża Grzązek.

W ciągu 10-ciu pierwszych lat istnienia biblioteki prowadziło ją aż pięciu pracowników, trzykrotnie dokonywano zmiany lokalu. W 1973 r. bibliotekę przejęła Pani Wanda Kurnicka, która pracowała jako bibliotekarka przez kolejnych 40 lat. W 1974 r. nastąpiła kolejna zmiana miejsca tym razem do prywatnego budynku Pana Eugeniusz Kurnickiego, a dwa lata później do domu Pana Henryka Kurnickiego, gdzie do dyspozycji były dwa pomieszczenia o łącznej powierzchni 60 m². Po 23. latach 2 stycznia 1999 roku decyzją ówczesnych władz biblioteka znowu zmieniała swoją siedzibę. Tym razem przeniesiona została do budynku Szkoły Podstawowej im. Ziemi Lubelskiej w Radawcu Dużym, gdzie przez wiele lat bardzo dobrej współpracy za społecznością szkolną prowadziła swoją działalność.

W 55. rocznicę od założenia, biblioteka zyskała nowe, przestronniejsze miejsce w pełni przystosowane dla osób niepełnosprawnych. Obecnie księgozbiór

liczy 11 tys. woluminów, na które składają się literatura piękna dla dzieci, młodzieży i dorosłych, literatura popularnonaukowa z różnych dziedzin wiedzy, materiały regionalne, lektury szkolne oraz czasopisma, audiobooki a także bezpłatny dostęp do internetu. Obecnie mamy 460-ciu czytelników, którzy rocznie wypożyczają łącznie około 10 000 książek. W filii bibliotecznej w Radawcu Dużym odbywają się zajęcia dla dzieci podczas ferii zimowych i wakacji, a podczas roku szkolnego tematyczne lekcje biblioteczne. Oświadczamy także przedszkolaków z przedszkola Honoratka wprowadzając ich w świat książek. Coraz większym zainteresowaniem wśród dorosłych czytelników cieszą się plastyczne spotkania prowadzone przy współpracy z Panią Małgorzatą Sulisz. Dzięki Radzie i Władzom naszej gminy posiadamy środki finansowe na nowości wydawnicze i czasopisma. Księgozbiór jest nieustannie uzupełniany o nowe woluminy również ze środków finansowych pozyskanych z Ministerstwa Kultury i Dziedzictwa Narodowego. Mamy nadzieję, że ta nowa siedziba będzie sprzyjała dalszemu rozwojowi biblioteki jako ośrodka kultury na rzecz lokalnego społeczeństwa i dobrze służyła mieszkańcom.

W ciężkiej, bo liczącej kilka ton, przeprowadzce pomogli nam Panowie z Referatu Gospodarki Komunalnej Urzędu Gminy Konopnica, za co składamy im serdeczne podziękowania.

Małgorzata Cichosz



fort. Małgorzata Sulisz (2)



MIESZKAŃCY GMINY KONOPNICA

W związku z zarządzonymi na dzień 21 października 2018 r. wyborami samorządowymi, informujemy że od 2014 roku, zgodnie z przepisami Kodeksu wyborczego teren gminy podzielony jest na 15 jednomandatowych okręgów wyborczych.

Numer okręgu wyborczego	Granice okręgu wyborczego Nazwa jednostki pomocniczej	Liczba wybieranych radnych
1	sołectwo Kozubszczyzna	1
2	sołectwo Marynin	1
3	sołectwo Konopnica od nr 1 do nr 271	1
4	sołectwo Stasin	1
5	sołectwo Motycz: od nr 1 do nr 74, od nr 161 do nr 224, od nr 236 do nr 256, od nr 260 do nr 323	1
6	sołectwo Motycz, sołectwo Konopnica-Motycz: Motycz: od nr 75 do nr 160, od nr 225 do nr 235, od nr 257 do nr 259, od nr 324 do końca, Konopnica od nr 272 do końca,	1
7	sołectwo Motycz-Józefin, sołectwo Motycz Leśny, sołectwo Sporniak	1
8	sołectwo Radawiec Duży od nr 1 do nr 143	1
9	sołectwo Radawiec Duży od nr 144 do końca	1
10	sołectwo Radawiec Mały, sołectwo Radawczyk Drugi, sołectwo Pawlin	1
11	sołectwo Uniszowice	1
12	sołectwo Lipniak, sołectwo Szerokie	1
13	sołectwo Tereszyn, sołectwo Zemborzyce Tereszyńskie	1
14	sołectwo Zemborzyce Dolne, sołectwo Zemborzyce Wojciechowskie	1
15	sołectwo Zemborzyce Podleśne	1

Poniżej podajemy również do wiadomości mieszkańców informację o siedzibach obwodowych komisji wyborczych ds. przeprowadzenia głosowania w obwodzie oraz ds. ustalenia wyników głosowania, granicach obwodów głosowania i przypisanych im okręgach wyborczych:

Numer obvodu głosowania	Granice obvodu głosowania	Siedziba Obwodowej Komisji Wyborczej	Numer okręgu wyborczego
1	Kozubszczyzna, Marynin	Budynek Urzędu Gminy Konopnica Kozubszczyzna 127A, 21-030 Motycz	1,2
2	Konopnica (od nr 1 do nr 271), Stasin	Budynek Szkoły Podstawowej w Konopnicy Kozubszczyzna 40, 21-030 Motycz	3,4
3	Motycz, Konopnica (od nr 272 do końca) Motycz-Józefin, Motycz Leśny, Sporniak	Budynek Szkoły Podstawowej w Motyczu Motycz 33, 21-030 Motycz	5,6,7
4	Radawiec Duży, Radawiec Mały, Radawczyk Drugi, Pawlin	Budynek Ochotniczej Straży Pożarnej w Radawcu Dużym Radawiec Duży 154, 21-030 Motycz	8,9,10
5	Uniszowice, Lipniak, Szerokie	Budynek Ochotniczej Straży Pożarnej w Szerokim Szerokie 85, 20-050 Lublin	11,12
6	Tereszyn, Zemborzyce Tereszyńskie, Zemborzyce Dolne, Zemborzyce Wojciechowskie, Zemborzyce Podleśne	Budynek Szkoły Podstawowej w Zemborzycach Tereszyńskich Zemborzyce Tereszyńskie 2, 20-515 Lublin	13,14,15

Spacer z Ordonką

Ponad 30 kobiet z Gminy Konopnica, Gminy Krzczonów, Lublina oraz aktorzy Stacji Teatr i Malarki z Konopnicy wzięło udział w autorskim projekcie Małgorzaty Sulisz "Spacer z Ordonką".

Projekt towarzyszył 10 edycji Europejskiego Festiwalu Smaku poświęconego 100 rocznicy Odzyskania Niepodległości przez Polskę

Malownicze grupy wzbudzały zainteresowanie i sympatię turystów z całej Polski. Prośbom o wspólne zdjęcie nie było końca.

Projekt doczekał się także profesjonalnych sesji zdjęciowych, które powstały na warsztatach fotograficznych z firmą Leica.



fol. Małgorzata Sulisz

Korzystajmy z autobusów!

Pragniemy poinformować wszystkich mieszkańców, że autobusy LLA kursujące po naszej gminie w dni nauki szkolnej są nie tylko liniami dedykowanymi dla uczniów (tzw. „gimbusami”). Jest to linia komercyjna, z której mogą korzystać wszyscy.

Korzystając z połączeń LLA można dogodnie przemieszczać się po gminie, a także dojechać do Lublina.

Poniżej przedstawiamy uogólniony rozkład jazdy linii LLA:

TRASA Lublin-Radawczyk Drugi przez Zemborzyce Tereszyńskie przejazd przez miejscowości: Konopnica, Tereszyn, Marynin, Stasin (szkoła), Zemborzyce Tereszyńskie, Zemborzyce Wojciechowskie.

Godziny odjazdów z Dworca Głównego PKS, al. Tysiąclecia w kierunku Radawczyka 06:30, 12:30

Godziny odjazdów z Radawczyka Drugiego w kierunku Lublina: 07:38, 15:30

TRASA Lublin-Radawczyk Drugi przez Motycz przejazd przez miejscowości: Kolonia Dąbrowica, Uniszowice, Motycz Józefin, Motycz I Kolonia, Motycz II Kolonia, Sporniak, Kozubszczyzna, Marynin, Radawiec Duży.

Godziny odjazdów z Dworca Głównego PKS, al. Tysiąclecia w kierunku Radawczyka: 06:40

Godziny odjazdów z Radawczyka Drugiego w kierunku Lublina: 13:40, 15:30

TRASA Lublin-Radawczyk Drugi przez Motycz-Pawlin przejazd przez miejscowości: Uniszowice, Motycz, Kozubszczyzna, Marynin, Radawiec Duży, Pawlin.

Godziny odjazdów z Dworca Głównego PKS, al. Tysiąclecia w kierunku Radawczyka: 06:35

TRASA Lublin-Radawczyk Drugi przez Pawlin przejazd przez miejscowości Konopnica, Marynin, Radawiec Duży, Pawlin.

Godziny odjazdów z Dworca Głównego PKS, al. Tysiąclecia w kierunku Radawczyka: 12:50, 14:45

Godziny odjazdów z Radawczyka Drugiego w kierunku Lublina: 07:50, 15:25

Godziny odjazdów z poszczególnych przystanków są dostępne na stronie internetowej gminy w zakładce rozkłady jazdy.



Dożynki Wojewódzkie

Niedzielę, 2 września mieszkańcy Powiatu Lubelskiego spędzili w Radawcu na terenie Aeroklubu Lubelskiego na corocznym Świącie Plonów - Dożynkach Wojewódzkich, organizowanych wspólnie przez Zarząd Województwa Lubelskiego, Powiat Lubelski oraz Gminę Konopnica.

Bogaty program kulturalno-rozrywkowy oraz liczne atrakcje zapewniły przybyłym na imprezę niezapomniane przeżycia, a dzieciom pozwoliły cieszyć się ostatnimi chwilami wakacji.

Wydarzenie rozpoczęło się tradycyjnie otwarciem bram przez gospodarzy - Marszałka Województwa Lubelskiego Sławomira Sosnowskiego, Starostę Lubelskiego Pawła Pikulę oraz Wójta Gminy Konopnica Mirosława Żydkę, po śpiewnym wezwaniu „Otwórzcie wrota...” wykonanym przez Zespół „Prosto z pola” z Niedrzwicy Dużej. Tym elementem, nawiązującym do dożynek sprzed lat, rozpoczęto korowód wieńców dożynkowych

Powiatu Lubelskiego oraz powiatów województwa lubelskiego.

Nieodłącznym elementem naszych dożynek jest teatralne przedstawienie obrzędu dożynkowego oraz chlebowego wraz z przekazaniem chleba. W tym roku scenę żniwną pt. „Ziemio ty piękna” przedstawili artyści Zespołu Śpiewaczego Pod Zielonym Dębem z Woli Osowińskiej.

Msza św. odprawiona przez księdza prałata dra Tadeusza Pajurka została uświetniona przez Młodzieżową Orkiestrę Dętą „Henryczki” z Bychawy oraz „Chór w Dubicy” z powiatu bialskiego (...).

Ostatnim tradycyjnym elementem części obrzędowej dożynek było dzielenie chleba wypieczonego z tegorocznych zbóż, który gospodarzom – Marszałkowi Sławomirowi Sosnowskiemu, Staroście Pawłowi Pikuli i Wójtowi Mirosławowi Żydkowi - przekazali starostowie dożynek.

(...)



w Radawcu Dużym

Dożynki to także ciekawe wystawy m.in. sprzętu rolniczego, stoiska gmin i powiatów, występy zespołów ludowych, wesołe miasteczko, animacje i zabawy dla dzieci. Na terenie Wioski LGD Kraina wokół Lublina zaprezentowały się wszystkie gminy naszego powiatu oraz szkoły, dla których organem prowadzącym jest Powiat Lubelski, przedstawiając ofertę edukacyjną na nowy rok szkolny.

Po godzinie 16.00 na scenę wkroczył Kabaret Smile, który poprowadził część koncertową niedzielnej imprezy. Po kilku skeczach grupy kabaretowej pochodzącej z Lublina, które rozbawiły licznie zgromadzoną pod sceną publiczność i wprowadziły ją w zabawowy nastrój, na scenie zaprezentował się zespół Kalina Folk, zachwycając wszystkich pięknym śpiewem, ubiorem oraz repertuarem. Następnie na dożynkowej scenie wystąpił zespół Łąki Łan, po nim Ania Dąbrowska, a gwiazda tegorocznych dożynek - zespół Pectus - bawił gości

aż do pokazu sztucznych ogní, który zakończył tegoroczne Dożynki Wojewódzkie w Radawcu.

Dziękujemy wszystkim byłym gościom i zapraszamy za rok!!!

Źródło: powiat.lublin.pl

Z przyjemnością informujemy, że w tym roku gospodarstwo Państwa Marty i Marka Stańczyków z Marynina otrzymało III miejsce w konkursie na najpiękniejszą Posesję Powiatu Lubelskiego.

W konkursie wieńców gminnych Wójt Gminy Mirosław Żydek wręczył dyplomy i nagrody finansowe za dzieła wykonane przez Koła Gospodyń Wiejskich:

I miejsce – przyznano Kołu Gospodyń Wiejskich z Pawlina za tradycyjną kopułę, II miejsce – dla Koła Gospodyń Wiejskich z Motycza za wspaniałą wiatrak, III miejsce - przypadło wieńcowi z Kozubszczyzny przedstawiającemu kozła wspartego o fontannę.





Tadek

Tadeusz Węclawik, szef kuchni w restauracji Canaletto, mieszczącej się w hotelu Korona w Zemborzycach Tereszyńskich wygrał prestiżowy konkurs Good Chef 2018 na Europejskim Festiwalu Smaku. Jego pasją jest regionalna kuchnia. Najważniejszą przyprawą miłość. Jaki jest Tadek?

Waldemar Sulisz
echo.konopnicy@gmail.com

Tadek, bo tak o szefie kuchni restauracji Canaletto, która mieści się w hotelu Korona w Zemborzycach koło Lublina - jest „zakręcony” na punkcie kuchni regionalnej. Za Modestem Amaro, guru młodego pokolenia polskich kucharzy powtarza, że nowoczesna kuchnia jest hołdem złożonym tradycji. Tradycyjna kuchnia to jego konik. Do restauracji czterogwiazdkowego hotelu chce wprowadzić potrawy z gminy Konopnica. I najsłynniejsze dania z ziemi lubelskiej. Podstawą wszystkich dań jest dla Tadeka kasza gryczana. Potrafi przyrządzić ją na dziesiątki sposobów.

Smaki dzieciństwa

Pochodzi z miejscowości Skierbieszów koło Zamościa.

Stamtąd pochodzi ojciec, dziadek, natomiast mama pochodzi z okolic Biłgoraja - mówi Tadek.

Smak domu? - Bardzo dużo kaszy: pęczaku i kaszy gryczanej. Dlatego tak się ucieszyłem, że w konkursie Good Chef kasza gryczana była jednym z produktów obowiązkowych w przygotowaniu obiadu po lubelsku - opowiada Tadeusz Węclawik.

Dzieciństwo kojarzy się także z zapachem grzybów. Lasów iglastych pełnych kurek. I kurkami w śmietanie na talerzu. Na przykład ze słynnym gryczakiem. Jesienią dom pachniał suszonymi borowikami, które dawały aromat potrawom aż do wiosny. - Z dzieciństwa pamiętam rosół z kaczki z maminym makaronem. Jej fantastyczne pierogi ruskie, z kaszą gryczaną i serem oraz bardzo smaczkowite pierogi z bobem. Może to jest ten smak dzieciństwa.

Szkoła

Przedszkole, podstawówka, gimnazjum w Skierbieszowie. - Następnie udałem się do Chełma, wybrałem technikum z profilem gastronomicznym. Szkołę skończyłem z wyróżnieniem - wspomina Tadek.

Skąd pomysł, żeby uczyć się na kucharza. Zawsze pomagał w kuchni. Zawsze chciał być kucharzem. Po szkole poszedł na studia na Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, gdzie skończył Inżynierię Przemysłu Spożywczego.

Pierwsze przymiarki do pracy w zawodzie, kilka prób i w końcu praca w lubelskiej restauracji „Koncertowa”. - Gotowałem, a ponieważ nie spotkałem autorytetów, sam zacząłem się doszkalać. „Połykałem” książki kucharskie, artykuły z historii gastronomii. Podczas pracy w „Koncertowej” nauczyłem się prostej kuchni. Podstaw kuchni PRL-u. Robiłem rumsztyki, ryby faszerowane, kluski na milion sposobów. Pracowałem tam w sumie cztery lata.

Barszcz gryczany

Pierwsze skrzypce w kuchni Tadek gra kasza gryczana. Jedną z najciekawszych potraw, jakie z kaszy potrafi wyczarować, jest barszcz. Z tym, że nie jest to zwyczajny barszcz. To barszcz gryczany.

Moja żona pochodzi z Ostrowca Świętokrzyskiego i tam poznałem taką zupę, którą nazywa się barszczem gryczanym na zakwasie z łuski pszenicy. Najpierw kaszę gryczaną gotowało się na wodzie

z dużą ilością cebuli. Po doprowadzeniu do garnka szedł wspomniany zakwas oraz kwaśna śmietana. Uwielbiam ten barszcz i często go w domu z żoną gotujemy - opowiada Węclawski.

Kuchnia regionalna

Właśnie pracuje nad wkładką z kuchnią regionalną. - Mam o tej kuchni pojęcie. Będę chciał przynieść autentyczne dania na nowoczesne wydanie. Z zachowaniem proporcji oryginału. Uważam, że nasza kuchnia lubelska jest bardzo bogata.

Skąd taki nacisk na kuchnię regionalną? - Mam wielu znajomych z Polski, którzy mówią: Macie dużo restauracji, ale ciężko zjeść w nich coś, co kojarzy się z regionem lubelskim. Kocham przeglądać stare przepisy z przedwojennych książek. Gotuję na ich bazie. I to jest bardzo smaczne.

Tadeusz Węclawski w wielkim stylu wygrał prestiżowy konkurs Good Chef 2018 na Europejskim Festiwalu Smaku. Na konkurs przygotował jagnięciną uhruską z kaszą gryczaną, trzema rodzajami grzybów, do tego zabajone na pitnym miodzie, burak w occie jabłkowym, groszek cukrowy z szalotką i pomidorami.

Aktywne wakacje



Projekt Aktywne wakacje w którym wzięło udział 85 dzieci już za nami. Wakacyjna, słoneczna pogoda sprzyjała uczestnikom. W Ośrodku Działań Twórczych Gminy Konopnica w Radawczyku Drugim dzieciaki aktywnie spędzały wolny czas. Liczne gry, zabawy zespołowe, konkursy i turnieje sportowe prowadzone przez instruktorów zapewniały dobrą zabawę. Podczas zajęć dzieciaki wykonały też domki dla owadów i uczestniczyły w warsztatach ceramicznych. Zorganizowane zostały wycieczki do parku linowego nad Zalewem Zemborzyckim, do parku trampolin- Mania Skakania, na basen Aqua Lublin, do kina Bajka na wakacyjne seanse filmowe i konkursy tematyczne. Jednak największe wrażenie, które mam nadzieję, że na długo zostanie w pamięci dzieci, zrobiły warsztaty w piekarni. Tu właściciel firmy, mistrz w zawodzie piekarz, sam pan Tadeusz Zubrzycki oprowadzał po piekarni, w wielką pasję opowiedział o historii swojego zawodu. Była też wycieczkiwana część praktyczna. Podczas warsztatów z niesamowitą uwagą i skupieniem dzieciaki słuchały i poznawały techniki wyrabiania i formowania ciasta, po to aby samodzielnie móc wykonać prezentowane przez mistrza formy. Powstało ponad 160 bułeczek, ślimaków, rogalików, serc które po wypieczeniu cieszyły oczy i podniebienia twórców.

Serdeczne podziękowania dla Izabeli Salagierskiej, Agnieszki Łabędzkiej, Joanny Jęceń, Katarzyny Józefczak i Krzysztofa Królikowskiego za opiekę nad grupą.

Projekt „Aktywne wakacje” realizowany dzięki wsparciu finansowemu Gminy Konopnica.

Agnieszka Wróblewska

Realizator- Stowarzyszenie Pracownia Twórczych Działań

ECHO Konopnicy

Seniorze! Teraz masz czas dla siebie!

W okresie od stycznia do sierpnia 2018 r. seniorzy Klubu „Aktywny senior” spotykali się systematycznie w każdym miesiącu. W ramach spotkań bardzo smacznie obchodzony był tłusty czwartek na który seniorki przyniosły nie tylko różnego rodzaju pączki, racuchy, oponki, faworki, ale także różę karnawałową, których wykonanie wymaga niemałych umiejętności. Wymieniano się przy tej okazji przepisami. Dzień Kobiet był także uroczystie obchodzony w strażnicy w Konopnicy, a uczestniczące w nim seniorki czuły się bardzo docenione.

W ramach działań projektowych współfinansowanych ze środków Rządowego Programu na Rzecz Aktywności Społecznej Osób Starszych na lata 2014-2020, realizowanych przez

Stowarzyszenie HELIO „Kultura oczami 2 pokoleń” oraz przez Fundację Rozwoju Inicjatyw Obywatelskich „Aktywny Senior w aktywnej Gminie” zaproponowano i częściowo zrealizowano: warsztaty aktywności społecznej oraz E-mobilny senior, warsztaty z rękodzieła - malowanie na szkle, w ramach własnych inicjatyw - zdrowe gotowanie, warsztaty teatralne/wokalne oraz wizytę studyjną - zwiedzanie Roztocza.

Ponadto kilkunastu seniorów wspólnie z seniorami z gminy Niemce i Niedrzwica Duża uczestniczyło w wycieczce - Karpacz, Jelenia Góra, Drezno. Poznaliśmy nowy dla wielu region Polski, podziwialiśmy Państwowe Zbiory Sztuki w Dreźnie - Zwinger muzeum obejmujące trzy ekspozycje, Galerię Starych Mistrzów z najcenniejszym obrazem Madonny Sykstyńskiej Rafaela Santi, Galerię Chińskiej i Miśnieńskiej Porcelany gdzie zachwyty nasz wzbudziły misterne wyroby oraz Salon Matematyczno-Fizyczny. W dniu 14 sierpnia 8 seniorek uczestniczyło w ramach współpracy w warsztatach

kwiatowych organizowanych na terenie Ogrodu Botanicznego gdzie robiono bukiety na święto Matki Boskiej Zielnej oraz kompozycje przestrzenne z kwiatów.

Ponadto seniorzy korzystają z propozycji Pracowni Działań Twórczych w Radawczyku w ramach projektu „Zdrowy junior, zdrowy senior” dotowanych przez Gminę Konopnica.

W maju br. organizowana była wycieczka Wieliczka - Kraków podczas której zwiedzano Kopalnię Soli w Wieliczce, obiekt wpisany na listę światowego dziedzictwa UNESCO,

Oraz wybrane ekspozycje na Zamku Królewskim na Wawelu. Niektórzy z seniorów byli po raz pierwszy w zwiedzanych obiektach, a nawet ci którzy już tam byli stwierdzili, że oferta do zwiedzania stale się poszerza. W ramach powyższego projektu w Ośrodku w Radawczyku organizowany był w czerwcu piknik pokoleniowy zakończony pokazem ognia, podobny piknik odbędzie się także we wrześniu. Do realizacji pozostał jeszcze seans w jaskini solnej, trening pamięci oraz warsztaty eco.

Spotkania nasze odbywają się obecnie w strażnicach OSP dzięki uprzejmości prezesa straży z Motycz i Motycza Leśnego. Mając dużo miejsca korzystamy z możliwości tańczenia przy akompaniamencie naszej Konopnickiej Kapeli Wojciecha, która rozwija się prężnie występując na różnych konkursach, festynach od Dobużka po Pawłów, Jaszców, Łęczną, Lubartów, Lublin. Naszym zdolnym muzykującym kolegom życzymy sukcesów, a osoby chętne zapraszamy do naszego Klubu „Aktywny Senior”.

Zwycięskie danie

Składniki: 80 dag combra jagnięcego, po 10 dag kurek, borowika i podgrzybka, 4 szalotki, 30 dag białej kaszy gryczanej, 2 żółtka, śmietanka, 4 plastry buraka, ziarna kolendry, sól morską, pieprz, tymianek, bulion, masło. Na zabajone: 6 żółtek, 6 łyżek miodu pitnego, pół łyżeczki soku z cytryny.

Wykonanie: Mięso oczyścić. Na patelni podprażyć kolendrę. Rozdrobnić w moździerz. Dodać sól morską i grubo mielony pieprz. Wymieszać z olejem. Natrzeć mięso. Spakować w woreczek foliowy, zamknąć, odstawić na kilka godzin.

Grzyby obgotować, podsmażyć cebulkę, dodać wcześniej uprażoną kaszę gryczaną, podlać bulionem, doprawić tymiankiem z Fajslawic. Dodać dwa żółtka, słodką śmietankę, sól i pieprz. Osobno podusić na patelni groszek.

Na patelni rozpuścić masło, wrzucić comber, obsmażyć, dodać tymianku, jeszcze masła. Wstawić do pieca (180 stopni Celsjusza) na 7 minut. Wyjąć, niech odpoczywa 6 minut. Poporcjować (dwa kotleciki na porcję).

Żółtka wybić do rondla, dodać miód pitny, podgrzewać na wolnym ogniu ubijając trzepaczką. Dodać pół łyżeczki soku z cytryny. Odrobinię soli i tymianku. Przetrzeć sos przez drobne sito. Ułożyć danie na talerzu.

Najważniejsza przyprawa

Z Kasią są małżeństwem 2,5 roku. Co w małżeństwie jest najważniejsze? Miłość. Co to jest miłość? - Moja żona bardzo mi kibicuje. Kucharz to ciężki zawód. Miałem chwile załamania, chciałem zrezygnować. Ale Kasia powiedziała, że jak się kocha, to nie wolno rezygnować. Miłość to jest wsparcie. Każdy swoją nosi w sercu. ■



Gmina Konopnica



Szanowni Mieszkańcy!

Od 01 października 2018 r. zacznie obowiązywać nowy sposób segregacji odpadów. Wszyscy którzy zadeklarowali selektywny sposób zbierania odpadów komunalnych zobowiązani są do prowadzenia zbiórki w następujący sposób:

WOREK NIEBIESKI – Z NAPISEM PAPIER

WRZUCAMY:

- opakowania z papieru, karton, tekturę (także falistą)
- katalogi, ulotki, prospekty
- gazety i czasopisma
- papier szkolny i biurowy, zadrukowane kartki (bez ścinków papierowych)
- zeszyty i książki
- papier pakowy
- torby i worki papierowe

NIE WRZUCAMY!!!

- ręczników papierowych i zużytych chusteczek higienicznych
- papieru lakierowanego i powleczonego folią
- papieru zatłuszczonego lub mocno zabrudzonego
- papierowych worków po nawozach, cemencie i innych materiałach budowlanych
- tapet
- pieluch jednorazowych i podpasek
- zatłuszczonych jednorazowych opakowań z papieru i naczyń jednorazowych
- ubrań

WOREK ZIELONY – Z NAPISEM SZKŁO

WRZUCAMY:

- butelki i słoiki po napojach i żywności (w tym butelki po napojach alkoholowych i olejach roślinnych),
- szklane opakowanie po kosmetykach (jeżeli nie są wykonane z trwale połączonych kilku surowców)

NIE WRZUCAMY!!!

- ceramiki, doniczek, porcelany, fajansu, kryształów
- szkła okularowego
- szkła żaroodpornego
- zniczy z zawartością wosku
- żarówek i świetlówek
- reflektorów
- opakowań po lekach, rozpuszczalnikach, olejach silnikowych
- luster
- szyb okiennych i zbrojonych
- monitorów i lamp telewizyjnych,
- termometrów i strzykawek

WOREK BRĄZOWY Z NAPISEM „BIO”

WRZUCAMY:

- odpadki warzywne i owocowe, skorupki jajek, resztki jedzenia

NIE WRZUCAMY!!!

- trawy, liści, gałęzi.

W zabudowie jenorodzinnej i zagrodowej odpady ulegające biodegradacji a także odpady zielone mogą być w pierwszej kolejności poddane procesowi kompostowania w celu uzyskania kompostu na potrzeby własne. W przypadku braku kompostownika odpady zielone należy dostarczać do Punktu Selektywnego Zbierania Odpadów Komunalnych (PSZOK). Odbiór odpadów „bio” będzie realizowany raz w miesiącu w okresie od 1 kwietnia do 30 września oraz raz na dwa miesiące w okresie 1 października do 31 marca.

KOMPOSTUJEMY:

- odpadki warzywne i owocowe
- (w tym obierki itp.)
- gałęzie drzew i krzewów
- skoszoną trawę, liście, kwiaty
- trociny i korę drzew



NIE KOMPOSTUJEMY!!!!

- kości zwierząt
- oleju jadalnego
- odchodów zwierząt
- popiołu z węgla kamiennego
- leków
- drewna impregnowanego
- płyt wiórowych i MDF
- kamieni
- innych odpadów komunalnych (w tym niebezpiecznych)

WOREK ŻÓŁTY – Z NAPISEM METALE I TWORZYWA SZTUCZNE

WRZUCAMY:

- odkręcone i zgniecione plastikowe butelki po napojach
- nakrętki, o ile nie zbieramy ich osobno w ramach akcji dobroczynnych
- plastikowe opakowania po produktach spożywczych (np. opakowania po owocach) oraz plastikowe torby,
- opakowania wielomateriałowe (np. kartony po mleku i sokach)
- opakowania po środkach czystości (np. proszkach do prania), kosmetykach (np. szamponach, paście do zębów) itp.
- aluminiowe puszki po napojach i sokach
- puszki po konserwach
- kapsle, zakrętki od słoików

NIE WRZUCAMY!!!!

- butelek i pojemników z zawartością
- plastikowych zabawek
- opakowań po lekach i zużytych artykułów medycznych
- opakowań po olejach silnikowych
- części samochodowych
- zużytych baterii i akumulatorów
- puszek i pojemników po farbach i lakierach
- zużytego sprzętu elektronicznego i AGD

ODPADY ZMIESZANE – POJEMNIK (KONTENER)

WRZUCAMY - wszystko to, czego nie można odzyskać w procesie recyklingu, z wyłączeniem odpadów niebezpiecznych, remontowo-budowlanych i biodegradowalnych!!! Tutaj trafią m.in.:

- tłusty, zabrudzony, wilgotny papier; artykuły higieniczne (patyczki higieniczne, ręczniki papierowe, chusteczki, pampersy itp.); kosmetyki typu tusz, pomadka,
- porcelanę i talerze, tacki styropianowe, naczynia jednorazowe,
- papierki po cukierkach, paragony fiskalne, papier kalkowy, bombki choinkowe,
- jednorazowe maszynki do golenia, szczoteczki do zębów,
- worki z odkurzacza; filtry do wody; filtry do kawy,
- długopisy, ołówki, kredki,
- zniszczone ubrania – te w dobrym stanie należy oddać do kontenerów na odzież,
- obuwie,
- świeczki; wkłady do zniczy; niedopałki papierosów; guma do żucia, małe reklamówki po żywności, etc.

PUNKT SELEKTYWNEGO ZBIERANIA ODPADÓW KOMUNALNYCH „PSZOK” to miejsce gdzie mieszkańcy Gminy Konopnica mogą oddać odpady problemowe. Punkt znajduje się pod adresem Kozubszczyzna 56A i czynny jest w każdy poniedziałek w godzinach 9⁰⁰-17⁰⁰.

PSZOK przyjmuje:

- odpady selektywnie zebrane (papier, szkło, tworzywa sztuczne, opakowania wielomateriałowe, metal),
- odpady zielone,
- odpady komunalne ulegające biodegradacji,
- przeterminowane leki,
- chemikalia,
- zużyte baterie i akumulatory,
- zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny,
- odpady wielkogabarytowe,
- odpady budowlane i rozbiórkowe pochodzące z prowadzenia drobnych prac budowlanych,
- zużyte opony samochodowe samochodów osobowych. Nie przyjmujemy dużych opon ciągnikowych.

Regulamin PSZOK dostępny na stronie internetowej urzędu: <http://www.konopnica.eu/gospodarka-odpadami/> znajdą tam Państwo więcej informacji na temat gospodarki odpadami w Gminie Konopnica.

POPIÓŁ:

w sezonie grzewczym który zaczyna się 1 listopada a kończy 30 kwietnia raz na dwa miesiące zbierany jest popiół z palenisk domowych. Aby skorzystać z usługi odbioru popiołu należy skontaktować się z urzędem gminy. Popiół odbierany jest ze zgłoszonych nieruchomości.

UWAGA!!! Nie wyrzucamy popiołu do kontenera na zmieszane odpady komunalne.

Raz w roku zgodnie z harmonogramem organizowana jest zbiórka odpadów wielkogabarytowych oraz zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego oraz opon samochodowych.

W ramach „wystawki” zbierane są takie odpady jak:

Odpady wielkogabarytowe to: sofy, krzesła, stoły, szafy, tapczany, łóżka, fotee, wózki dziecięce, huśtawki, zabawki dużych rozmiarów, rowery, dywany, wykładziny, materace, kołdry, okna z szybami, drzwi, kabiny prysznicowe.

Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny zaliczamy do niego: urządzenia gospodarstwa domowego: chłodziarki, zamrażarki, pralki, suszarki do ubrań, zmywarki, mikrofalówki, grzejniki elektryczne, wentylatory elektryczne, odkurzacze, żelazka, tostery, frytownice, noże elektryczne, suszarki i prostownice do włosów.

Sprzęt teleinformacyjny i telekomunikacyjny np. komputery, telefony, kalkulatory.

Sprzęt audiowizualny: odbiorniki radiowe, odbiorniki telewizyjne, kamery wideo, sprzęt hi-fi.

Narzędzia elektryczne i elektroniczne: wiertarki, piły, maszyny do szycia, zabawki.

Uwaga! Sprzęt elektro musi być kompletny. Sprzęt pozbawiony części nie zostanie odebrany!

Nie będą odbierane takie odpady jak: gruz budowlany, panele, umywalki, sedesy, płoty, grzejniki, płytki, rolety, świetlówki, opakowania po środkach ochrony roślin, nieużyte środki ochrony roślin, leki, farby i lakiery. Te odpady należy dostarczyć do gminnego punktu PSZOK.

Nie odbieramy także: części samochodowych, motorowerów, kosiarek spalinowych. W celu usprawnienia odbioru odpady należy wystawić do najbliższej drogi publicznej.

Informacja telefoniczna UG Konopnica pod numerem **81 50 31 081 wew. 11**

Zdrowy junior, zdrowy senior



Prężnie działająca grupa seniorów na co dzień spotykająca się w Klubie Seniora w Maryninie w ramach realizowanego przez Stowarzyszenie Pracownia Twórczych Działów projektu, w maju wybrała się na dwudniową wycieczkę na trasie Zalipie-Wieliczka- Kraków. Seniorzy odwiedzili malowaną wieś, Zalipie i Dom Malarek, gdzie uczestniczyli w warsztatach malarstwa na drewnie, powstały dekorowane ornamentami kwiatowymi deseczki. Kolejnym punktem programu była zabytkowa kopalnia soli w Wieliczce, następnie Kraków tu Wawel, Skarbiec Koronny, Zbrojownia, Prywatne Apartamenty Królewskie. Seniorzy zwiedzili też rynek, Sukiennice i Kościół Mariacki. W ramach projektu „Zdrowy junior, zdrowy senior” zorganizowano międzypokoleniowy piknik, odbył się on w Ośrodku Działów Twórczych Gminy Konopnica w Radawczyku Drugim. Był to cudowny, pełen kreatywnych działań i pozytywnych wzruszeń wieczór. W warsztatach cyrkowych prowadzonych przez Emilię Łączkę oraz warsztatach robienia domków dla

owadów, których instruktorem była Joanna Jęczeń wzięło udział blisko 40 dzieci, były też warsztaty rękodzieła dla dorosłych, gdzie powstały piękne lampiony zdobiące stoły podczas wspólnej kolacji- nad przygotowaniem której czuwała Elżbieta Liwska. Na zakończenie pikniku odbył się niezwykle spektakularny pokaz ogniomistrzów. Taka międzypokoleniowa formuła spotkań jest już tradycją w Ośrodku Działów Twórczych, w przygotowaniu imprezy brały udział wszystkie grupy wiekowe, dzieci, dorośli i seniorzy. Takie spotkania integrują lokalną społeczność, zachęcają do podejmowania

kolejnych działań, łączą, pokazują jak wiele satysfakcji, radości i zadowolenia daje przygotowanie i wspólna realizacja. Od września ruszamy z kolejnymi działaniami min, treningi pamięci czy warsztaty z refleksologiem oraz dietetykiem. Zapraszamy do udziału.

Projekt „Zdrowy junior, zdrowy senior”- realizowany dzięki wsparciu finansowemu Gminy Konopnica.

Agnieszka Wróblewska

Realizator- Stowarzyszenie Pracownia Twórczych Działów



Piknik rodzinny w Zemborzycach

W niedzielę 12 sierpnia mieszkańcy Zemborzyc spotkali się w hotelu Kmicic na organizowanym już po raz trzeci pikniku rodzinnym. Spotkanie odbyło się przy pięknej słonecznej pogodzie na świeżym powietrzu. Od godziny 14-tej na gości czekały liczne atrakcje. Dzieciom najwięcej radości sprawiły dmuchana zjeżdżalnia, malowanie twarzy oraz różne zabawy przygotowane przez animatorów. Nie zabrakło także lodów, waty cukrowej, popcornu czy pysznej kielbaski z grilla. Dorośli znakomicie bawili się we własnym towarzystwie.

Takie piknikowanie służy międzypokoleniowej integracji społeczności wsi, jest okazją do spotkania z sąsiadami, sprzyja budowaniu dobrych relacji. Nasz

piknik odbył się dzięki inicjatywie sołtysów i radnych Zemborzyc, a także zaangażowaniu naszych strażaków, którzy zadbali o stoliki, ławki i namiot.

Swoją obecnością zaszczyliły nas Władze Gminy w tym Pan Wójt Mirosław Żydek. Wszystkim Zemborzyčanom i gościom

przygrywała Kapela Pana Ardaśńskiego, co sprzyjało radosnej zabawie. Biesiadowanie zakończono tańcami. Dziękujemy wszystkim mieszkańcom za tak liczne przybycie i mamy nadzieję, że za rok spotkamy się na kolejnym pikniku.

Organizatorzy



fort. Arch. GK



Sukces Rozalki Węclawskiej!

Gdzie są kwiaty z tamtych lat?

Jasne kwiaty...

Gdzie są kwiaty z tamtych lat? -

Czas zatań ślad...

Gdzie są kwiaty z tamtych lat?

Każda z dziewcząt wzięła kwiat...

Tak zaśpiewała 24 maja 2018 r. w Centrum Kongresowym Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie Rozalia Węclawska - uczennica klasy III SP im. ks. J. Twardowskiego w Zemborzycach Tereszyńskich. Laureatka gminnego etapu eliminacji podczas ogólnopolskiego prestiżowego konkursu wokalnego „Wygraj Szansę” organizowanego przez z Agencję Telewizyjno-Estradową TV Media wzruszyła wszystkich słuchaczy pewnością i pięknym wykonaniem. Przez Jury oceniające wykonawców została bardzo wysoko oceniona, mimo, że nie zajęła żadnego miejsca – konkurowała przecież z dziećmi i młodzieżą mającymi już dokonania na konkursach wojewódzkich. Rozalce i jej Rodzicom z całego serca życzymy dalszych sukcesów!



fort. Małgorzata Sulisz

Sport jesienią

Jesień..... czas zmian w otaczającej nas aurze ale nie tylko. Jest to czas zmian dla naszego organizmu. Dni stają się coraz krótsze, temperatury coraz niższe, a my coraz mniej chętni do aktywności ruchowej.

Z czego to wynika? Ta pora roku dostarcza nam coraz mniej promieni słonecznych, a tym samym mniej witaminy D, która odgrywa kluczową rolę w procesie odkładania się tkanki tłuszczowej w naszych organizmach. Mamy coraz mniej energii, jesteśmy mniej aktywni, zmęczeni. Wynika to ze spadku hormonu - serotoniny zwanego „hormonem szczęścia”. Natomiast znacznie wzrasta poziom melatoniny „hormonu ciemności” produkowanego po zachodzie słońca. Jesienią mamy mniej światła słonecznego więc i poziom tego hormonu wyższy, co powoduje wzrost apetytu i poczucia głodu. Dlatego, w tym okresie często dostarczamy nieświadomie, zbyt duże dawki kalorii, które bez dodatkowego wysiłku fizycznego magazynują się w naszych organizmach.

Jak temu zapobiec? Nie szukajmy wymówek, aby zmniejszać naszą aktywność ruchową jesienią. Istnieje wiele form ruchu na świeżym powietrzu – chcącego nie powstrzymają, niska temperatura deszcz czy szaruga. Sport uprawiany jesienią na świeżym powietrzu pozytywnie wpływa na organizm i komfort samego treningu. Przez regularny trening budujemy odporność, jesteśmy mniej podatni na przeziębienia, a co najważniejsze spalamy zbędne kalorie. Podczas wysiłku produkowane są endorfiny, które wpływają na nasze dobre samopoczucie i pozwalają nam przetrwać długie jesienne wieczory.

Ruch – trening daje nam radość, zdrowie, piękną wysportowaną sylwetkę i poczucie spełnienia, że robimy coś tylko dla siebie. Dlatego wychodzimy z domu, spacerujemy, biegamy, jeździmy na rowerach, korzystamy z siłowni outdoorowych. Spędzamy aktywnie czas całymi rodzinami. Cały rok budujemy naszą formę.

MPJ

Sokół w akcji



Praktycznie we wszystkich regionalnych mediach sportowych możemy znaleźć mniej lub bardziej obszerne newsy na temat spotkania w ramach Pucharu Polski pomiędzy Sokółem Konopnica i KS Lublinianką. Najprawdopodobniej spowodowane jest to wielką niespodzianką, a w wielu przypadkach określane nawet sensacją, jaką zawodnicy Sokola sprawili wygrywając z wyżej notowanym rywalem 2:0.

KS Lublinianka to uznana firma na lubelskiej mapie piłkarskiej, klub z ogromnymi tradycjami, założony w 1921 roku, początkowo działający jako wojskowy, jest najstarszym klubem z Lublina i jednym z najstarszych na całej Lubelszczyźnie. Obecnie Lublinianka występuje w IV lidze lubelskiej (poziom wyżej niż Sokół), a poprzedni sezon ligowy zakończyła na 7 miejscu z dorobkiem 43 punktów. Samo spotkanie rozpoczęło się punktualnie ale za sprawą ogromnej ulew i silnych porywów wiatru, po pierwszym kwadransie sędzia zmuszony był przerwać mecz na kilka minut. Do tego momentu gra toczyła się głównie w środku pola ale już pierwsze minuty pokazały, że Sokół nie będzie miał żadnych kompleksów i w starciu z faworytem postara się o korzystny rezultat. Po nieplanowanej przerwie i wznowieniu gry różnica jednego poziomu rozgrywkowego kompletnie nie była widoczna, zarówno jedni jak i drudzy starali się prowadzić grę i przejmować inicjatywę ale żadnej z drużyn nie udało się zdobyć prowadzenia. Tak było aż do 44 minuty kiedy Kamil Nakonieczny zagrał do lepiej ustawionego przed polem

karnym Tomasza Sekreckiego, a ten silnym uderzeniem z 20 metrów trafił do siatki rywali. Lepszego momentu do objęcia prowadzenia być nie mogło bowiem to właśnie „bramki do szatni” mają mocno destrukcyjny wpływ na przeciwnika. Po zmianie stron Sokół nie odpuszczał i stwarzał sobie kolejne sytuacje do zdobycia gola. W 70 minucie spotkania dobre zmiany na skrzydłach dali Dariusz Drzazga oraz Maciej Sądej i to właśnie ten drugi, w swoim pierwszym kontakcie z piłką, mógł podwyższyć prowadzenie Sokola ale w dogodnej sytuacji, z niewielkiej odległości niestety nieznacznie spudłował. Ku uciesze licznie zgromadzonych ki-

biców Sokół nadal atakował nie sprowadzając końcówki spotkania tylko do obrony korzystnego wyniku. W 83 minucie zaowocowało to kolejną szansą na podwyższenie rezultatu. Tym razem przy mimowolnym udziale sędziego, który został trafiony przez obrońcę Lublinianki futbolówka odbiła się wprost pod nogi Kamila Nakoniecznego a ten pomknął w stronę bramki rywali i po technicznym uderzeniu w długi róg przypieczętował w pełni zasłużone zwycięstwo swojej drużyny!





EPITAFIUM NA ŚMIERĆ Pułkownika Dyplomowanego Pilota Stanisława Madeja

Starym żołnierskim obyczajem niektórym złośliwcom na przekór. Żołnierz wraz ze zgonem nie umiera tylko inne formy pełnienia służby przybiera:

Marynarz na wieczną wachtę ją zamienia, na wieczny dyżur – lotnik.

Zaś na wieczną wartę piechur.

Nad otwartą mogiłą klucz bojowych samolotów przelatuje,

jeden z nich odbija w przestworza tam gdzie odeszła zmarłego dusza hoża. – w ten sposób miejsce zmarłego kolegi demonstduje.

Tak ceremoniał personelu latającego nakazuje.

(Fragment: Autor płk dypl. pil. Ludwik Julian Pawlik)





Powoli przygotowujemy się do nadejścia jesieni. Zarówno my, jaki i zwierzęta które nieodzownie towarzyszą naszym domom czy mieszkaniom. Pojawia się problem z gryzoniami. Próbuąc zapobiec inwazji zaczynamy stosować różne środki zwalczające niechcianych gości. Bardzo często w naszej codziennej praktyce do przychodni trafiają pacjenci, którzy niechcący taki preparat zjeśli. Co w takiej sytuacji zrobić, jak się przed nimi ustrzec? Po pierwsze nie rozkładać trutek w miejscach, do który mają dostęp nasze zwierzęta. Jeżeli już, to pozostawiamy w specjalnych „karmnikach” które zabezpieczają przed przypadkowym zjedzeniem trutki. Natomiast jeżeli przytrafi się sytuacja, że nasz pies czy kot ją zje? Musimy jak najszybciej wywołać wymioty (w warunkach domowych możemy podać wodę utlenioną w ilości ok 1ml na 1 kg masy ciała). Kolejna rzecz, którą możemy podać zwierzętowi w domu, to węgiel leczniczy. Preparaty przeciw gryzoniom dość szybko wchłaniają się z przewodu pokarmowego. W większości przypadków należy podać odtrutkę, najczęściej jest to witamina K, ale w takiej sytuacji należy zabrać ze sobą opakowanie po preparacie który był użyty do najbliższego lekarza weterynarii. Większość preparatów powoduje krwawienie z przewodu pokarmowego, nawet niewielka ilość może być bardzo toksyczna, a nawet śmiertelna. Objawy przy zatruciu to wymioty, osłabienie, krwawienia przy oddawaniu stolca lub moczu, krwawienie z dziąseł lub nosa. Czas gra bardzo ważną rolę w przypadku takiego zatrucia. Im szybciej uzyskamy pomoc lekarza weterynarii, tym większe są szanse na całkowite wyleczenie naszego pupila.

Lekarz wet. Bartłomiej Szczerba
Przychodnia weterynaryjna Cor-Vet
Konopnica 245 G, tel. 691 551 591



Kuchnia

Ułański smak

Co jedli polscy ułani na obozowisku, a co w dobrej restauracji? Co zamawiał generał Bolesław Wieniawa Długoszowski? Jaki był smak wolności?

Z jednej strony prosty. Od ułańskiej grochówki, przez paprykową słoninę, po juki. Czyli zawijasy ze schabu z grzybami w środku. Z drugiej strony, po odzyskaniu niepodległości w restauracjach zamawiano wytworną cytrynową zupę, liny w śmietanie czy schab w dereniu. Albo połędwiczki aromatyzowane palonym sianem, co widziecie na fotografii.

Cynaderki w śmietanie

SKŁADNIKI: 0,5 kg nerki cielęcej, 1 duża cebula, 2 płaskie łyżki mąki, 3/4 szklanki śmietany, sól, pieprz, pęczek koperku, olej do smażenia

WYKONANIE: nerki przekroić na pół i kilkakrotnie opłukać, zalać je świeżą zimną wodą i odstawić na godzinę. Wyplukać jeszcze dwa razy w zimnej wodzie. Obgotować je w osolonym wrzątku przez 5 minut, wyjąć, schłodzić i pokroić w paseczki. Na patelni zeszklić cebulę pokrojoną w piórka. Zdjąć cebulę i na tej samej patelni przesmażyć nerki oprószone mąką. Dodać cebulę, zalać śmietaną, doprawić solą i pieprzem. Dusić 20 minut często mieszając. Podawać w wydrążonym chlebie lub bułce. Na samym końcu posypać posiekanym koperkiem.

Śledzie po ułańsku

SKŁADNIKI: śledzie duże i tłuste, 2 cebule, listek bobkowy, pieprz, oliwa.

WYKONANIE: śledzie wyłuszczyć w wodzie z mlekiem. Sprawić, usunąć ości, pokroić na niewielkie kawałki. Układać w słoiku, przekładając plastrami cebuli. Dodać listek bobkowy, pieprz, zalać oliwą i odstawić na dwa dni. Trzeciego dnia wyjadać. Idealne na przystawkę, mogą być drugim daniem. Podane z ziemniakami gotowanymi w mundurkach – zachwycają.

Juki ułańskie

SKŁADNIKI: 1 kg schabu, 50 dag mielonego mięsa (wieprzowina i wołowina), 40 dag grzybów świeżych (w zimie mrożonych), 4 cebule, 1 jajko, 1 łyżka mąki ziemniaczanej, olej, sól, pieprz.

WYKONANIE: schab umyć, osuszyć, rozciąć wzdłuż, rozklepać. Pokroić cebulę i grzyby. Podsmażyć na maśle. Połowę odłożyć na sos, połowę dodać do mielonego mięsa. Do farszu dodać jajko, mąkę ziemniaczaną i przyprawy. I rozłożyć go na schabie. Zwinąć mięso w roladę, oprószyć ulubionymi przyprawami, zawinąć w folię aluminiową i upiec. Piec 2 godziny w temperaturze 160 stopni Celsjusza. Do podsmażonych grzybów z cebulą dodać szklankę bulionu, zagęścić rumianą zasmażką z mąki. Pokroić roladę na ukos, polać

sosem, podawać z zasmażanymi ziemniakami w ziołach i odrobiną bigosu.

Pożarskie kotlety

SKŁADNIKI: 50 dag kurzych piersi, 15 dag wątróbki, 2 kajzerki, 1 szklanka mleka, 1 żółtko, tarta bułka, 4 łyżki soku z cytryny, szczypta gałki muszkatołowej, 1 cebula, 1 łyżka pietruszki, sklarowane masło do smażenia, sól, pieprz.

WYKONANIE: zmielić mięso dwa razy. Na grillu podpieć wątróbkę i posiekać. Kajzerki namoczyć w mleku. Do zmielonego mięsa dodać odcisnięte kajzerki, żółtko, sól, pieprz, gałkę muszkatołową oraz 2 łyżki roztopionego masła. Dokładnie wymieszać i wstawić do lodówki, żeby smaki się przegryzły.

Następnie formować kotlety, do środka wkładając łyżeczkę posiekanej wątróbki, obtoczyć w tartej bułce i smażyć na maśle na jasnożółty kolor. Usmażone kotlety wstawić na kilka minut do nagrzanego piekarnika, aż staną się bardziej rumiane, a na ich powierzchni wytworzy się chrupiąca skórka. Usmażone i podpieczone kotlety ułożyć na półmisku, polać roztopionym masłem z cebulką i zieloną pietruszką, skropić sokiem z cytryny.

Waldemar Sulisz

Fot. Waldemar Sulisz