

ECHO

10-11.2019



# Konopnicy

50 Lat  
Razem



Zielony Rynek to trafiony pomysł

Karp po strażacku. Sprawdzone przepisy

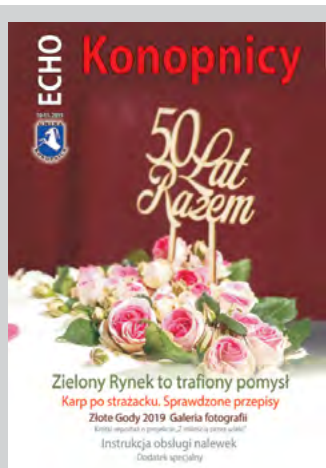
Złote Gody 2019 Galeria fotografii

Krótki reportaż o projekcie „Z miłością przez wieki”

Instrukcja obsługi nalewek

Dodatek specjalny

# Zielony Rynek to jes



zdjęcie na okładkę:  
Małgorzata Sulisz

**Echo Konopnicy**  
Informator gminny

adres redakcji:  
Kozubszczyzna 127 a  
21-030 Motycz  
tel. 81 503 10 81, 81 503 10 19  
fax 81 503 10 82

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

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

skład i łamanie, druk  
Profis, Lipniak 8j  
tel. 81 4444 333  
www.profis-drukarnia.pl

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

Czekamy na otwarcie  
Zielonego Rynku,  
nowoczesnego  
targowiska, które  
jest zaproszeniem  
mieszkańców naszej  
gminy do jego  
współtworzenia.  
Nasz rozmówca dąży  
do przywrócenia  
światłości obszarom  
wiejskim. Idea  
Zielonego Rynku, o  
której rozmawialiśmy  
już z dr Jackiem  
Szkłarkiem, prezesem  
Slow Food Polska, ma  
szansę stymulować  
wzrost gospodarczy  
Gminy Konopnica  
oraz aktywizować  
i integrować  
mieszkańców. Zielony  
Rynek to trafiony  
pomysł, mówi dr  
Wacław Idziak.

Waldemar Sulisz  
echo.konopnicy@gmail.com

## Był pan w naszej gminie?

Oczywiście. Kilka lat temu konsultowałem projekt powstania wioski tematycznej. Pamiętam wzgórze z grodziskiem, które może być jedną z silnych i rozpoznawalnych atrakcji turystycznych. Zresztą gmina jest położona pod Lublinem, ma ścieżki rowerowe, tereny zielone i jest atrakcyjnym miejscem na codzienne i weekendowe wypadki.

## No właśnie, zajmuje się pan anyturystyką. Kto to jest anyturysta?

To jest ktoś, kto lubi poznawać ciekawe miejsca, ale nie po drodze mu z masową turystyką. Nie chce być identyfikowany z turystą, woli raczej być wędrowcem i odkrywcą. Zamiast poznawać teren z biurem turystycznym czy nudnym przewodnikiem, woli odkrywać go na własną rękę. Trafiać do rzadziej uczęszczanych miejsc, wędrować po nieznanymi szlakach.

## Czyli wsiada na rower, dojeżdża do naszej gminy, skręca w bok i bez mapy jeździ po lesie, pokonuje wąwozy, zatrzymuje się przy źródłach, kapliczkach?

Tak. Dokładnie o to chodzi.

## Lubi pan pracować dla wsi, z jej mieszkańcami, doradza pan gminom. Dlaczego?

Dobre pytanie. Lubię pracować z ludźmi na wsi. Traktuję ich tak, jakby byli częścią mojej rodziny. Jak dziadka, jak wujka. Ważne jest także to, że ja przed nimi

nie muszę udawać kogoś innego. Podchodzę do nich poważnie i oni podchodzą do mnie poważnie. Staram się pracować z nimi uszanować. W każdym znaleźć to, co w nim jest dobre. A znaleźć łatwo, bo jest w nich szczerzy entuzjazm. Wiedzą, że nic nie robi się samo. Zawsze powtarzam, że w pracy i życiu przydaje się wiara w to, że jest coś więcej. Kiedy coś robimy, musimy mieć przekonanie, że będzie z tego jakiś pożytek dla ludzi.

## Wróćmy do anyturysty. Czego może szukać na wsi? Ludzi, którzy jeszcze siedzą na ławce i rozmawiają z obcymi?

Anyturysta lubi wędrowki. Chce iść tam, gdzie zwykły turysta nie chodzi. Ważne jest to, nie chce szkodzić miejscu, które odkrywa, ale także chce w tym miejscu zrobić coś pożytecznego. Z chęcią słucha opowieści. Na waszych wsiach jeszcze działa pamięć gościńca, dla mieszkańca wsi ten kto idzie drogą, może coś ciekawego powiedzieć.

## No właśnie. Namawia pan do otwierania muzeów opowieści? W naszej gminie zaczyna się remont, rewaloryzacja zabytkowego dworca kolejowego. Może to dobry punkt na taką ideę?

Szlak kolejowy to też gościniec. Muzea opowieści to najnowszy trend. Takie muzeum nie wymaga wiele nakładów. Wystarczy stół, kilka krzeseł, zaproszenie kogoś kto mówi. Opowiada historie.

# t trafiony pomysł

**Może na przykład opowiadać historię swojego miejsca, można to nagrać, sfotografować, nakręcić film?**

Dokładnie tak. Na wsiach można zakładać muzea opowieści. Antyturysta jest samodzielny, na własną rękę zbiera takie opowieści, sam wybiera miejsca.

**Co nasza gmina może mieć z antyturystyki?**

Zanim zacznie mieć, powinna przygotować ofertę, coś co będzie dla antyturystów ciekawym produktem. I będzie to produkt, który da się sprzedać. Coś co ma nazwę, co ma opakowanie, coś co może zaistnieć na rynku. To jest warunek, żeby wsie mogły się z antyturystów utrzymać.

**Czy nasz Zielony Rynek, nowoczesne targowisko, które wkrótce zacznie działać to woda na młyn antyturystyki?**

Tak. Antyturysta z ciekawością tu przyjedzie. Nie tylko po to, żeby coś ciekawego kupić. Ale, żeby kogoś ciekawego spotkać i przy okazji odkryć nowe miejsce. Kiedy ubywa rolnictwa, kiedy rolników jest kilku we wsi, nie mają się przed kim pochwalić, z kim porównać. Nie mają się nawet z kim spotkać, i są w tej wsi niekiedy obcymi. Z tej perspektywy antyturysta, który do nich zajrzy zasieje „twórczy” ferment. Wasz Zielony Rynek zacznie być miejscem spotkań.

**Tak jak kiedyś, kiedy na targ szło się, żeby porozmawiać, dowiedzieć się, co słyhać?**

Dokładnie tak, ja wcześniej powiedziałem, pamięć gościńca działa. Przyjedzie, kupi żywność od konkretnego rolnika, posłucha jego opowieści. A może nawet posadzi przy domu warzywa. A może nawet nauczy się pracować na ziemi. A podobno kiedy uprawiamy ziemię, to bakterie, które tam żyją, wydzielają substancje, które wdychane stymulują mózg.

**Dr Wacław Idziak**

Działa na rzecz wzmocnienia pozycji konkurencyjnej wsi, gospodarstw, świetlic, domów kultury, szkół, imprez itp. poprzez ich specjalizację tematyczną. Wioski tematyczne powstają w Polsce od 1999 roku. Wacław propaguje zakładanie wiosek tematycznych przez Partnerstwo Razem w ramach Programu Inicjatywy Wspólnotowej Equal. Jedną z pierwszych wiosek tematycznych jest Wioska Hobbitów w Sierakowie Sławieńskim, Wioska Zdrowego Życia w Dąbrowie, Wioska Końca Świata w Iwiecinie, czy Wioska Labiryntów w Paprotach. Temat wsi prowadzi do ciekawego zagospodarowania jej przestrzeni i upiększenia okolicy. Jednak, co najważniejsze wioski tematyczne są szansą na wzrost dla wsi o niskich możliwościach rozwoju. Wioski łączą się w ten sposób w krąg gospodarki przeżyć i edukacji. W skład oferowanych atrakcji wchodzi: ścieżki edukacyjne, gry terenowe, zabawy, zajęcia warsztatowe, wizyty w gospodarstwach. Zamiast zwykłych imprez, we wsi organizowane są imprezy odnoszące się do tematyki wioski. Oferta dla przyjeżdżających jest różnorodna i jest świetną alternatywą dla typowych agroturystyk. Do działania motywuje go możliwość działania na wsi blisko ludzi i natury. Są to okazje do bycia we wspólnocie, do wspólnej pracy i zabawy. Najważniejszym wskaźnikiem sukcesu, który cieszy są efekty pracy i zaangażowanie ludzi, poszerzanie grona liderów, osób zaangażowanych we wspólne dzieło, a także zainteresowanie bliźszego i dalszego otoczenia działaniami podejmowanymi we wsi. Inną pasją Wacława Idziaka jest możliwość tworzenia czegoś nowego, oryginalnego, w miejscach nie specjalnie do tego nadających się. Przysłowiowe robienie „czegoś z niczego”. Ważne jest też dla niego przekraczanie granic niemożności, w odpowiedzi na uwagi takie jak: „U nas nie ma nic ciekawego”, „Tutaj to się nie uda”, „Jest nas za mało”, „Brakuje nam młodych”, „Nie pozwolą nam tego zrobić”, „Zrobimy i nam zniszczą”. Wacław wraz z mieszkańcami dowodzi niemożliwego.





# Otwierać się na nieznane



POLSKO-LITEWSKI  
FUNDUSZ WYMIANY  
MŁODZIEŻY



MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



fot. arch. SP Zemborzyc Tereszyńskie



## Krótki reportaż o projekcie „Z miłością przez wieki”

Czasami zastanawiamy się, co jest dla człowieka ważne, co motywuje nas do działania. Lubimy przygody, niespodzianki, jesteśmy ciekawi tego, co przyniesie nam przyszłość. Tych wszystkich odczuć mogli doświadczyć uczestnicy projektu „Z miłością przez wieki”. Faktycznie, dla wielu z nich polsko-litewska wymiana była fantastyczną przygodą, choć jak podkreślali, zbyt krótką. Jednak zacznijmy od początku. Choć wszyscy z niecierpliwością oczekiwaliśmy pierwszego dnia wymiany, to towarzyszyły nam różne uczucia. Oprócz radości i ciekawości, także pewne obawy. Już pierwszy dzień wspólnego pobytu pokazał, że pomiędzy Polakami a Litwinami uda się stworzyć wspólną więź. Był to dzień bardzo pracowity, podczas którego mieliśmy czas na integrację, podział na firmy młodzieżowe. Młodzież przystąpiła do pierwszych prac nad scenariuszem. Każdy kolejny dzień projektu wiązał się z wyzwania-

mi nad przygotowaniem Wielkiego Finału – czyli zaprezentowaniem przed społecznością Szkoły Podstawowej im. ks. Jana Twardowskiego w Zemborzycach Tereszyńskich wspólnego przedstawienia. A na przygotowanie całości mieliśmy tylko pięć dni!

Dlaczego wybraliśmy metodę teatru? Bo teatr to aktywna refleksja nad samym sobą. Pozwala spojrzeć w głąb siebie, poznać swój potencjał, wyzwolić siłę działania. Pozwala także na obcowanie z kulturą, literaturą, wyzwała emocje, pobudza wyobraźnię, przybliża człowieka do sztuki. Przyczynia się do lepszego zrozumienia drugiej osoby, przezwyciężania uprzedzeń i stereotypów.

Spotkanie z miłością rozpoczęliśmy w czasach prehistorycznych i wędrując przez starożytność, średniowiecze, renesans, romantyzm, lata 30. dotarliśmy aż do współczesności. Całość naszej przygody zakończyliśmy tradycyjnym weselem. Prześledziliśmy motyw miłości w literaturze, filmie, muzyce. Ważne było, by

spojrzeć na temat świeżym okiem, samodzielnie zinterpretować sceny, o których niejednokrotnie czytaliśmy. Samodzielne przygotowanie przedstawienia było dla nas nie lada wyzwaniem, ale także frajdą i wspólnym doświadczeniem. Jednak do pracy potrzebowaliśmy inspiracji. Dlatego w trakcie projektu młodzież brała udział w warsztatach teatralnych, inspirującym wyjeździe do Kazimierza Dolnego (w ruinach zamku czerpaliśmy inspiracje do scen średniowiecznych), przeprowadzała sondę uliczną, pytając przechodniów, jak zmieniałoby się okazywanie i pojmowanie miłości na przestrzeni wieków.

Oczywiście nie samą miłością człowiek żyje. Wspólnie spędzony czas był wspólną okazją do poznania kultury Polski i Litwy. Pomogły nam w tym wieczór polski i litewski. Podczas wieczoru polskiego towarzyszyła nam pani Anna Niedziałek, która opowiedziała o motyckich tradycjach weselnych oraz Zespół Śpiewaczy „Rola”. Obcując ze sobą poznawaliśmy nie tylko kulturę, ale

także uczyliśmy się zrozumienia, tolerancji, zacieśniałyśmy więzy. Były to niesamowite doświadczenia. Uczyliśmy się także współpracy. I zrozumieliśmy, że nikt nie jest w stanie przejść przez życie samotnie, a do pokonania przeszkód na naszej drodze potrzebujemy drugiego człowieka.

Te kilka wspólnie spędzonych dni było naprawdę bardzo pracowitych. Czasami przychodził kryzys, ale zawsze znalazł się ktoś, kto udzielił wsparcia, motywował. A sukces? On przyszedł na końcu, kiedy młodzi aktorzy wystąpili przed społecznością Zemborzyc. Przedstawienie, które przygotowaliśmy, spotkało się z gorącym przyjęciem. Gromkie brawa i gratulacje były wspólną nagrodą za całonocny trud.

I przyszedł dzień pożegnania. Dzień trudny i pełen emocji, także łez, dzień, kiedy młodzież podkreślała, że wymiana, której doświadczyli, była jednym z najwspanialszych przeżyć w ich życiu, pozwoliła otworzyć się na drugiego człowieka, inną kulturę, poszerzyła horyzonty.

Dziś już wiemy, że nasz miłosny projekt pozostanie na długo w pamięci wszystkich uczestników. Wiemy też, że warto podejmować wyzwania, mieć wiarę we własne możliwości i nigdy nie można zamykać się na to, co nowe i nieznane.

Na realizację projektu „Z miłością przez wieki” Szkoła Podstawowa im. ks. Jana Twardowskiego w Zemborzycach Tereszyńskich pozyskała środki w wysokości 31062,43zł. Pieniądze pochodzą z Polsko-Litewskiego Funduszu Wymiany Młodzieży z dotacji MEN.

Aneta Putowska  
koordynator projektu

## ROBIMY NALEWKI



7 grudnia 2019 r. w „Domu Kultury” w Motyczu odbędzie się już VIII Turniej Nalewek Domowych. Niepostrzeżenie kameralne spotkania miłośników polskiej tradycji i kultury w Gminie Konopnica stały się jednym z najważniejszych turniejów nalewek w kraju, na który przyjeżdżają najlepsi z najlepszych. Od początku turniejom towarzyszą koncerty, następnie spektakle teatralne, spotkania autorskie i warsztaty. Dla tych, co z

różnych względów przybyć nie mogą przedstawiamy podstawowy kurs nastawiania nalewek tradycyjnych. Tak, nalewki to część kultury. I nie mówimy tu o piciu koktajli pod chmurką, z czym niestety jeszcze kojarzą się nalewki. Ani nie z piciem, bo picie wyszło z mody. Mówimy tu o tradycji wytwarzania nalewek, jej wielkiej historii. Ad majorem Dei gloriam - na większą chwałę Boga - tak głosi napis na słynnej benedyktynie. Mówimy także

o historii polskich dworów, na których nalewki były wytwarzane, urodzie karafek i kieliszków, a nawet etykiet. Warto przypomnieć słowa, które już w Echu Konopnicy zapisaliśmy: Większość dworów z terenu gminy Konopnica została zniszczona. Ale zostały drzewa. Dobre gleby sprzyjały uprawie drzew owocowych, szczególnie udawały się śliwki węgierki, jabłonie, grusze i orzechy włoskie. Na skraju lasów znaleźć można jarzab szwedzki, na

miedzach trześnie, rodzące soczyste, słodkie owoce. Nalewki, które początkowo powstawały w klasztorach, dotarły do dworów szlacheckich i domów mieszczkańskich. Dziś, piękna tradycja ich wyrabiania odnawia się w gminie Konopnica, a mieszkańcy wiedzą, że w kieliszku nalewki zaklęte jest dobro, którą się sączy a nie pije. ■



# Instrukcja

Jak pisał Halina Mamok, która bada historię niezwyklego zjawiska - były dwa rodzaje apteczki: jedna „dla zdrowia” czyli jako lekarstwa”, druga „dla wygody i przyjemności” czyli jako przysmaki”. Im dwór był bogatszy, tym zasobniejszą miał apteczkę. W magnackich pałacach bywały to nawet rozległe piwnice, zwane niegdyś sklepami. Częściej jednak apteckowe specyfiki i specjały mieściła osobna izba znajdująca się w sąsiedztwie jadalni, albo jedna lub dwie szafki zamykane na klucz.

W apteczce znajdowały się pod kluczem stosowne driakwie, maści, zioła i specyfiki na rozmaite przypadłości. Zaopatrzeniem apteczki domowej zajmowały się nawet małżonki książąt, uważając za swe powołanie troskę o zdrowie poddanych. Księżna Anna, synowa królowej św. Jadwigi, własnoręcznie smażyła co jesień i zaprawiała owoce, by rozdawać je potem „ubogim, słabością złożonym osobom”. W wiejskim dworze pieczę nad apteczką sprawowała zazwyczaj osobiście jejmość pani, która uczyła córki sporządzania i stosowania leków oraz robienia wykwintnych przetworów i trunków. Dopiero wyuczywszy się tego mogły panny iść za mąż. W zamożniejszych domach specjalne zapasy przygotowywała i zarządzała nimi „panna apteckowa”. Była nią najczęściej daleka krewna albo przysługująca i otoczona rodzinną opieką uboga sierota, która za mąż nie wyszła.

Co znajdowało się w apteczkach? Najcenniejszy dział apteckowego składu stanowiły nalewki oraz konfitury będące chlubą każdej gospodyni, świadectwem jej zapobiegliwości i talentu. A trzeba przyznać, że inwencji naszym praprababkom nie brakowa-

ło. Robiły nalewki pachnące „dla toalety”, aromatyzując wódkę płatkami róż, lawendą, cytrysem, konwalią, hyzopem. „W potrzebie jakiej do smarowania” służyły „spirytusy bocianowe, mrówczane albo gorzałka czysta nalana na różne gady, a osobliwie żmije żywcem do flaszki wpuszczone”. Takie specyfiki robiły w domu tylko co śmielsze białogłowy, bojaźliwe zaś sprowadzały weneckie mikstury.

## Tajemnica do nieba

Daniel de Tramecure, znakomity malarz, potomek wojewody lubelskiego opowiadał, że jego wuj, Piotr Głębocki był przed wojną inspektorem gorzelnianym. Z plombownicą objeżdżał podlubelskie gorzelnie i sprawdzał jakość rektyfikacji. Wuj znał się na rzeczy i po godzinach produkował z acną rafałą na pachnących owocach, zwaną Piotrusiówką. – Któregoś dnia wuj wrócił z objazdu, usiadł przy stole, wyciągnął z teczek plombownicę, przetał je irchą, zapakował i wdychając rzekł do ciotki: „Irenko, to ja sobie teraz umrę”, co następnie uczynił, zabierając do nieba tajemnicę „Piotrusiówki” – wspominał Daniel de Tramecure. Dziś miłośnicy nalewek kolekcjonują stare receptury jak największy skarb.

Jakie są podstawowe tajemnice dobrej nalewki. Po pierwsze woda, najlepsza jest źródłana. Każdą wodę należy przefiltrować i przegotować.

Jaka moc nalewki jest najlepsza? Wybitny rosyjski uczony, Dymitrij Mendelejew, w pracy „O połączeniu spirytusu z wodą” z 1865 r. ustalił, że najlepsza kontrakcja objętości występuje wtedy, gdy etanol z wodą zmieszany jest w stosunku molowym 1:3, co

fot. arch. Kresowej Akademii Smaku, Maciej Kaczanowski / Dziennik Wschodni



# obstługi nalewki

odpowiada 46,1 % wagi etanolu. Czyli 53,9% objętości. W praktyce przyjmuje się, że dobra nalewka wytrawna, na przykład na dzikiej róży powinna mieć co najmniej 45 procent. A swoją drogą, za chwilę przymrozki, a na przymrożonych owocach - różana najlepsza wyjdzie. Pamiętajcie, żeby wodę zmieszać ze spirytusem, odstawić na 10 dni, delikatnie zlać, tak by zanieczyszczenia (niewidoczne) zostały na dnie. A teraz sprawdzone receptury na nalewki zimowe.

## **Bardzo dobra nalewka na serce**

**Składniki:** owoce głogu, spirytus 70%.

**Wykonanie:** owoce głogu oczyścić, umyć, osuszyć. Zalać w słoju alkoholem tak, aby były całkowicie przykryte. Macerować 4 tygodnie, zlać do ciemnych butelek. Trzymać w ciemnym chłodnym miejscu. Nalewkę stosuje się przy dolegliwościach sercowych, ponieważ głóg rozszerza naczynia krwionośne, zwiększa dopływ krwi do wszystkich narządów, zwalcza arytmie, zapobiega miażdżycy i poprawiając również pracę mózgu. Stosujemy 40 kropli na kieliszek wody.

## **Cytrynówka z kawą**

**Składniki:** 1 duża cytryna, garść ziarenek kawy, 3 łyżki płynnego miodu, 1 łyżka przegotowanej wody, 0,75 l wódki 45%, 1/2 laski wanilii, 3 rozgniecione ziarna kardamonu, 2 goździki, ziarenko pieprzu. Oraz haczyk wędkarski i żyłka.

**Wykonanie:** cytrynę sparzyć, nakłuć i naszpikować ziarnami kawy. Róbcie to uważnie, żeby nie utracić cennego soku. Miód podgrzać, rozcieńczyć przegotowaną wodą i wlać do słoja razem

z wódką, dodać przyprawy. Cytrynę złapać na haczyk i zawiesić nad alkoholem w słoju. Zamknąć na 3 tygodnie. Następnie nalewkę przefiltrować, cytrynę wycisnąć, dodać sok do nalewki. Po 3 tygodniach nalewka jest pyszna, delikatna, bardzo, bardzo aromatyczna.

2 litry spirytusu wymieszać z 2 litrami przegotowanej wody, odstawić na kilka dni, zlać uważając, żeby zostawić osad z zanieczyszczeniami. Do 5 litrowego słoja wrzucić 50 dag startego imbiru, dodać kardamon i anyż, goździki, trochę korzenia kurkumy (Lidl), 2 cytryny pokrojone w plastry, zalać tym, co złane, dodać 4 szklanki podgrzanego miodu gryczanego, odstawić do światła, zlać pół litra, przefiltrować i używać po obiedzie, reszta niech dojrzewa jeszcze 3 miesiące. Zdrowia!

## **Czosnkowa nalewka z Tybetu**

Tybetański eliksir młodości to nalewka czosnkowa. Jest znakomitą leką na wszelkie przeziębienia, wzmacnia odporność organizmu. Oto sposób jej wykonania. Rozdrabniamy

na miazgę 25 dag czosnku. Wkładamy do słoika i zalewamy 300 g spirytusu. Zakręcamy słoik i wkładamy na 10 dni do lodówki. Przekładamy zawartość słoika do płóciennego woreczka, odciskamy i wlewamy do ciemnej butelki. Po trzech dniach preparat jest gotowy. Przyjmujemy po pół łyżeczki przed snem. W medycynie ludowej silnym lekiem na przeziębienie był czosnek gotowany w mleku i doprawiony masłem.

## **Chrzanówka na przeziębienie**

To bardzo stara nalewka lecznicza, wyrabiana przez nasze babcie. Ratowała przed skutkami przeziębienia, pomaga na przeziębienie i na wiosenne przesilenie.

**Składniki:** 0,25 l spirytusu, 0,5 l przegotowanej wody, 1 korzeń chrzanu o długości 15 cm, 1 łyżka miodu lipowego.

**Wykonanie:** Spirytus zmieszać z przegotowaną wodą. Korzeń chrzanu delikatnie oskrobać i przeciąć na pół. Zalać wódką na cztery dni i postawić na słonecznym



Ad  
majorem  
Dei  
gloriam

parapecie. Pamiętać, żeby zlać nalewkę na piąty dzień i osłodzić podgrzanym miodem. Przefiltrować przez bibułę i podawać po kieliszeczku do obiadu. Chrzanówka poprawia apetyt i odporność, likwiduje skutki przejedzenia.

### Hit. Nalewka farmaceutów

Składniki: 1 l spirytusu, 1 l mleka, 1 kg cukru, 1 kg cytryn.

Wykonanie: Cytryny umyć, obierać ze skórki oraz albedo (białej, wewnętrznej części skórki). Żółtą skórkę z jednej cytryny odstawić do wykorzystania. Obrane cytryny kroić w plasterki, oczyszczać z pestek i włożyć do słoja. Zasypać cukrem, wymieszać, lekko wyciskając. Dodać skórkę z cytryny i zalać mlekiem oraz spirytusem. Słój zamknąć i odstawić w ciemne, chłodne miejsce na 5 tygodni. Pamiętać, żeby co kilka dni potrząsnąć słojem. Po 5 tygodniach przefiltrować nalewkę przez bibułę filtracyjną do butelek. Nalewka powinna być klarowna i mieć żółtzielonkawy kolor. Jeśli trzeba, powtórzyć filtrowanie. Po 2 tygodniach można serwować.

### Lubczykowa

Do przyprawiania potraw najlepiej nadają się młode liście lubczyku. Ale także nalewka, w której możemy macerować mięso na święta. Korzeń lubczyku oczyścić, umyć, pokroić w plasterki. Zalać pół litra spirytusu rozcieńczonego do 50 %. Po tygodniu dodać 1 łyżkę sproszkowanych nasion. Po 2 tygodniach odcedzić, dodać 250 ml koniaku.

### Miętowa najlepsza na święta

Składniki: 1 pęczek liści świeżej mięty, 3/4 litra soku jabłkowego, 30 dag cukru, 0,5 l spirytusu.

Wykonanie: najpierw trzeba zrobić sok z winnych jabłek. Po przepuszczeniu przez sokowirówkę sok trzeba osłodzić, a następnie podgrzać. Jeszcze gorący sok wlać do butelek

i pasteryzować 10 minut. Przechowywać w ciemnym miejscu. Po 2 tygodniach sok jest gotowy do przygotowania nalewki. Świeże listki mięty trzeba osuszyć, wrzucić do szklanego naczynia, zalać spirytusem i szczelnie zamknąć. Odstawić na 10 dni w ciemne miejsce, następnie przecedzić. Z soku jabłkowego i cukru zagotować syrop. Ostudzić, wymieszać z nalewką miętową, jeszcze raz przecedzić, rozlać do butelek.

### Nalewka na nadwagę

Składniki: po 50 ml gotowego soku z mniszka lekarskiego, z łopianu i z pokrzywy, 120 ml kropli miętowych, 120 ml wyciągu z dziurawca.

Wykonanie: wszystkie składniki wlać do butelki z ciemnego szkła, wstrząsnąć, żeby się dobrze wymieszały i odstawić na kilka dni. Stosować po pół łyżeczki nalewki rozcieńczonej w 50 ml wody, po posiłkach. Nie należy zażywać jej przed snem, gdyż działa moczopędnie. Wprawdzie nalewka ta ma zupełnie inny charakter niż wszystkie przedstawione, ale dla jej przyrządzenia używamy gotowych nalewek, kupionych w sklepach zielarskich, przygotowanych na bazie alkoholu.

### To, co najważniejsze

Jak pisze wspomniana Halina Mamok, minęła wprawdzie piękna i barwna epoka „apteczki przyjemnej”, ale przygasta w latach powojennych tradycja sporządzania domowych trunków odżywa na nowo. W wielu domach zachowały się dawne przepisy, po które dzisiaj coraz chętniej sięgają wnuki, wracając do tradycji lub szukając w nich inspiracji do tworzenia niepowtarzalnego klimatu kulinarnego i biesiadnego we własnej rodzinie.

W nalewce jest coś więcej niż tylko najświetniejszy alkohol. Jest satysfakcja, że człowiek sam to zrobił, że to jest zdrowe, że trunek dojrzewał latami w domowych zakamarkach. Nalewka przesiąka atmosferą rodziny, świąt, radością z sukce-

sów domowników. Tkwi w niej jakaś tęsknota do zasobności dawnych spiżarni i kredensów, do dostatku i poczucia stabilizacji w najlepszym znaczeniu tego słowa”.

## Michałek

Dziś wuj Michał już nie pędzi. Rozlubował się w winach i nalewkach. Najpierw robi wina. Przez całe lato i jesień. Z tego, co w gąsiorach zostanie, jest najlepsza matka. Wtedy po bożemu, kupuje dobrą państwową okowitę i na miesiąc przed Bożym Narodzeniem rozstawia w kuchni słoje. Bierze trochę matki i rozrabia z wódką. Broń Boże ze spirytusem, bo ten owoce ścina i smak w nich zamyka. A potem do jednego słoju doda anyżkowego olejku i odrobinę żywicy. Do drugiego rodzynek, suszonych fig, a nawet plaster ananasa. Do trzeciego pigwy. Do czwartego aromatycznych skórek z mandarynek i pomarańczy. I tak ma zajęcie do wieczora. I do samej wigilii. Zajęcie w sam raz na mroźne wieczory. – A kiedy kończy się rok, siadam z moją ślubną, co przecież w życiu tyle jej piciem i kobitkami dopiekiem, a ona tyle mi w życiu wybaczyła. Nalewamy sobie po szklaneczce, wypijamy za błędy i za ten stary rok. Potem za ten nowy, co dopiero idzie. I tak jest u wuja Michała co rok...

### Michałek na Nowy Rok

Kupić nalewkę na wiśniach, lub inne owoce na spirytusie. Ważne, by było dużo owoców. Kupić dobrej wódki. Owoce w zalewie przelać do słoja i zalać wódką. W sklepie zielarskim kupić rozmarynu i lubczyku. Zaparzyć w termosie i niech postoi cały dzień. Przefiltrować przez bibułę i dolać do słoja. Podlać małą rumu. Niech postoi ze dwa dni. Przelać do karafki. Nie nadużywać, bo Michałek mocny jest.

(Fragment reportażu Waldemara Sulisza, który ukazał się w *Dzienniku Wschodnim*)

# Winko na dobry apetyt





Ziołolecznictwem i medycyną ludową interesował się od zawsze. W swoich zbiorach miał kilkaset receptur na wiele schorzeń. Część mieszanek sprawdził na własnej skórze. Dr Adam Gąsiorowski odszedł za wcześnie, ale zostały jego mądre recepty.

#### **Herbatka na nadszarpnięte nerwy**

Pić rano i wieczorem napar z równych części mięty, melisy, szalwii i hyzopu. Czyni prawdziwe cuda, jeśli pije się ją przez dłuższy czas.

#### **Herbatka po antybiotykach**

Zażywamy je coraz częściej. Pomagają, ale czynią także

w organizmie spustoszenie. Przez miesiąc po kuracji należy pić napar z następującej mieszanki. Po 50 g korzenia arcydzięgla, mniszka lekarskiego, lubczyka, kłącza tataraku, pięciornika, owocu róży i jarzębiny, kwiatu wiązówki, liścia borówki czernicy i ziela fiołka trójbarwnego.

Łyżkę ziół zalać szklanką wrzątku na 3 godziny. Pić 3 razy dziennie po szklance przed posiłkiem.

#### **Herbatka na reumatyzm**

Bierzemy po równej części liście pokrzywy, ziela skrzypu, liści brzozy. 1 kopsztą łyżkę ziół zalewamy w termosie pół litra gorącej wody,

dodajemy 10 pokruszonych jagód jałowca. Po 30 minutach odciedzamy i pijemy 3 razy dziennie po 1 filiżance. Jednocześnie smarujemy stawy maścią wietnamską (z tygrysem).

#### **Paradontoza**

Dotyka coraz więcej osób. Nic nie zastąpi higieny. Ale jak już doszło do tego schorzenia płuczemy jamę ustną naparem z nagietka i szalwii. Dodatkowo pędzujemy dziąsła 5 procentową nalewką na propolisie.

#### **Herbatka na astmę**

Bierzemy po 25 g świeżego, drobno pokrojonego ziela

macierzanki i kwiatów bzu czarnego, dodajemy 10 g szalwii i zgniecionego czosnku. Zalewamy 150 g spirytusu, po 3 dniach dodajemy 200 g miodu. Nie odciedzamy. Pijemy 4 razy dziennie po 1 łyżce mieszanki. Jeśli nie mamy świeżych ziół, możemy zastąpić je suszonymi.

#### **Winko na poprawę humoru i dobry apetyt**

Macerujemy świeże listki bazylii w białym winie typu riesling w stosunku wagowym 1 do 6. Po 6 dniach macerat mieszamy z oliwą z oliwek w proporcji 300 ml wina na 20 ml oleju. Wystarczy raz dziennie po kieliszku.



## Nadciśnienie

3 razy dziennie pijemy po 30 kropel wyciągu z głogu, który kupimy w aptece.

W domu możemy sporządzić następującą mieszankę:

Gotujemy 10 g pokuszonych owoców jałowca, po 5 g owsa, kłaczy perzu i goździka w 1 litrze wody. Gdy w garnku zostanie 1 litra odcedzamy i przelewamy do termosu. Pijemy w ciągu dnia. Doskonale robi herbatka z melisy.

## Herbatka dla pań na piękną cerę

Sporządzamy mieszankę z 45 g liści głogu, 35 g kwiatu nagietka, 25 g kwiatu rumianku, po 20 g liści maliny i kwiatu lawendy. 2 łyżeczki mieszanki zalać szklanką wrzątku, po 20 minutach odcedzić, pić 2 razy dziennie. Do tego 1 łyżkę soku z marchwi. Kuracja trwa 2 tygodnie.

**Receptury dr Adama Gąsiorowskiego były publikowane na łamach Dziennika Wschodniego: [www.dziennikwschodni.pl](http://www.dziennikwschodni.pl)**



# Papieska wiśniówka

## Krupnik

**Składniki:** 20 dag miodu, 0,5 l spirytusu 96-proc., 2 goździki, trzycentymetrowy kawałek cynamonu, ususzona skórka z połowy wcześniej wyszorowanej cytryny, ćwierć laski wanilii, ziarno ziela angielskiego.

**Wykonanie:** miód i przyprawę zalać dwiema szklankami wody i kilkakrotnie zagotować. Następnie postawić z dala od ognia i ostrożnie wlać spirytus. Wymieszać i podgrzewać na małym ogniu pod przykryciem, aż się zagotuje. Przecedzić krupnik i podawać na zimno lub gorąco. Do każdej porcji napoju podawanego na gorąco włożyć kawałek twardej czekolady i odrobinę masła.

## Papieska wiśniówka

Z radością otrzymaliśmy przepis na wiśniówkę „papieską” od Ambasadora RP w Bratysławie Jana Komornickiego. Ten uzyskał ją podobno od zaprzyjaźnionego „purpurata”, który od lat przygotowuje każdego lata spory gąsior na potrzeby... no, powiedzmy... Watykanu.

Zrywamy z drzewa 5 litrów wiśni, które następnie wsadzamy do butli, dodając rozdrobnioną skórkę z całej pomarańczy usmażoną w cukrze oraz takąż skórkę z połowy cytryny. Kupujemy w „delikatesach” laskę wanilii, jako że tej uprawy nie prowadzimy we własnym ogródku (chyba, że mieszkamy na Sumatrze), krajamy drobno i dodajemy do wiśni. Całość zalewamy 1,5 l spirytusu dobrej marki i czekamy 3 (słownie: trzy) miesiące. Musimy wytrzymać całe 90 dni bez próbowania, a więc jest to nalewka dla ludzi z charakterem.

## Wigilijna

**Składniki:** 10 dkg suszonych śliwek bez pestek, 2 szklanki spirytusu, 2 szklanki wody, 1 szklanka cukru, 5 goździków, 3 ziarna kardamonu, odrobinę kory cynamonowca, szczypta nasion kminku.

**Wykonanie:** suszone śliwki pokroić w paseczki. Wodę zagotować, rozpuścić w niej cukier, schłodzić. W gąsiorku wymieszać wszystkie składniki, szczelnie zamknąć, odstawić na 4 tygodnie, kilkakrotnie w tym okresie mieszając. Nalewkę bardzo dokładnie przefiltrować, przelać do butelek, odstawić szczelnie zamkniętą na okres 6 miesięcy, aby trunki nabrał właściwego smaku i zapachu.

**Więcej na: [nalewki-staropolskie.blogspot.com](http://nalewki-staropolskie.blogspot.com), znajdziecie tam duży wybór sprawdzonych przepisów na nalewki domowe.**

## Dobra rada

Czym zalać owoce? To pytanie spędza sen z powiek początkującym nalewkoiczom. Do wyrobu nalewek używamy spirytusu zbożowego ze zbóż uprawianych w Polsce. – Nie powinno się używać spirytusu kukurydzianego ani ziemniaczanego – radzi Hieronim Błażej. Do zalania owoców możemy także użyć destylatów owocowych, które są produkowane na przykład w Chorwacji. Spirytus zawsze rozcieńczamy wodą, tak by nalewka miała 45 % mocy. – Wódkę powstałą ze zmieszania spirytusu z wodą odstawiamy co najmniej na miesiąc, żeby się „przegryzła”. To najważniejsza rada co do alkoholu – dodaje Hieronim Błażej. Podczas „przegryzania” na dno opadają minerały i zanieczyszczenia, które z reguły dyskwalifikują nalewkę.

Oto kolejne przepisy na tradycyjne nalewki. W tym głośny przepis na nalewkę papieską. Wieść niesie, że wytwarzano ją w jednej z plebanii położonej w powiecie lubelskim.

W internecie aż roi się od przepisów na nalewki. Jednak większość z nich nie posiada żadnej wartości. Z tym większą radością prezentujemy receptury, zamieszczone na logo w nalewkach staropolskich. To dobry adres.

## Jałowcówka

**Składniki:** 35 suszonych lub 70 świeżych jagód jałowca, 2 łyżeczki cukru, litr czystej wódki.

**Wykonanie:** owoce jałowca opłukać, osączyć, włożyć do słoja (nalewka będzie bardziej aromatyczna, jeśli utłucze się je w moździerzu) dodać cukier i zalać wódką. Słoje zakorkować i odstawić w chłodne miejsce na 6 tygodni (co 2-3 dni wstrząsać naczyniem). Następnie zlać alkoholowy wyciąg do czystej butelki i odstawić do składowania. Po 2 tygodniach nalew zlać, a osad przefiltrować. Jałowcówkę można pić od razu, ale dużo smaczniejsza jest po 3 miesiącach.

## Koniak domowy

**Składniki:** 20 dag suszonych śliwek bez pestek, litr wódki 40-proc, 250 ml spirytusu.

**Wykonanie:** do gąsiorka wrzucić wymyte i osuszone śliwki, zalać je wódką wymieszaną ze spirytusem, szczelnie zakorkować i odstawić na 4 tygodnie. Następnie alkohol zlać, przefiltrować, porozlewać do butelek i starannie je zakręcić. Przetrzymać przynajmniej rok w chłodnym, suchym miejscu. Po tym czasie wódka uzyska smak bardzo podobny do smaku prawdziwego koniaku.





# Maliny zamiast penicyliny

Wolę maliny zamiast penicyliny – twierdzi prof. Kazimierz Główniak, który przez całe zawodowe życie badał lecznicze substancje zawarte w roślinach. Oto kilka sprawdzonych receptur rodem z babcinej apteczki. Są na czasie, a porady z zakresu profilaktyki bardzo was interesują.

## Czarny bez

To eden z najsilniejszych leków naturalnych, wzmacniających siły obronne organizmu. Polecamy dwie mieszanki z jego udziałem. Pierwsza to kwiat lipy, owoc bzu czarnego i owoc porzeczki czarnej. W drugiej mieszance (prostszej do sporządzenia) do szklanki wrzucamy ekspresową herbatkę z lipy i bzu czarnego, zalewamy wrzątkiem i dodajemy sok malinowy.

## Propolis

Najlepiej sporządzić go samemu. W sklepie zielarskim kupujemy naturalny propolis. W stosunku 1 do 10 macerujemy propolis w 80 % etanolu przez dziesięć dni. Wyciąg rozcieńczamy wodą destylowaną w stosunku 1 do 2, tak by powstała biała emulsja. Podajemy kilka razy dziennie po 1 łyżeczkę.

Gotowe nalewki na propolisie można kupić w aptekach, ale ten sporządzony w domu zawsze będzie miał silniejsze właściwości biologiczne. Z gotowych preparatów polecamy mleczko pszczele ampulkach.

## Ziółko na gripę

Kiedy dopadnie nas grypa, należy w pierwszej mierze skontaktować się z lekarzem, ponieważ domowe leczenie może spowodować poważne komplikacje. Kurację tabletkami możemy wzmocnić następującą mieszanką. Bierzymy trzy części korzenia prawoślazu, dodajemy dwie części kwiatu dziewanny i jedną część kwiatu lipy. Łyżkę mieszanki zalewamy 250 ml wody. Po 15 minutach cedzimy, słodzimy miodem i pijemy między posiłkami.

## Nalewka wzmacniająca

Do słoja wrzucamy 5 g mięty, po 10 g rozmarynu i propolisu, 15 g bylicy pospolitej. Zalewamy 1 litrem dobrego winiaku i dodajemy 60 g miodu. Wszystkie składniki mieszamy i macerujemy przez trzy tygodnie. Nalewka jest szczególnie polecana ludziom starszym. Należy przyjmować ją dwa razy dziennie po 20 ml przed jedzeniem.



### Jarzębiak

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

**Wykonanie:** jarzębinę przesuszyć w piekarniku i kilkakrotnie przelać owoce wrzątkiem. Włożyć do słoja razem z tarniną, dodać posiekane bakalie, spirytus, żytniówkę i koniak. Szczelnie zamknąć i odstawić na miesiąc w ciepłe miejsce. Co kilka dni wstrząsać słojem. Przecedzić przez bibułkowy filtr do kawy. Owoce zalać przegotowaną wodą na 24 godziny i dodać do nalewki. Odstawić na 6 miesięcy.

### Kminkówka

**Składniki:** 10 dag kminku, 2 litry wódki, 2 szklanki cukru, 2 szklanki wody.

**Wykonanie:** wsypać kminek do gąsiorka, zalać wódką i odstawić na 3 tygodnie. Przefiltrować i wymieszać z syropem z cukru. Odstawić na 4 tygodnie. Rozlać do butelek. Pić mały kieliszek po sutym obiedzie. Kminkówkę można także słodzić miodem.

### Tarniówka

**Składniki:** 10 dag przemarzniętej tarniny, 3 suszone śliwki, po 2 dag rodzynek, fig i daktyli. Lub innych bakalii. Pół litra spirytusu, 400 ml przegotowanej wody.

**Wykonanie:** tarninę i śliwki wypestkować. Posiekać razem z bakaliami, przełożyć do słoja. Zalać spirytusem. Od czasu do czasu potrząsnąć słojem. Nalewkę zlać, przecedzić przez filtr. Wodę zagotować z cukrem, wystudzić, połączyć z nalewką. Przelać do butelek.

## Żurawinówka biłgorajska

Swoją rubinową barwę, wspaniały aromat i smak zawdzięcza owocom żurawiny, od dawien dawna używanym jako środek leczniczy.

Zachowało się wiele przepisów żurawinówki. W jednej ze starych ksiąg kucharskich czytamy: „Żurawinowe jagody na bagnach uzbieraj, kiedy mróz pierwszy je lekko zwarzy. Do domu przynieś, na misę rzuć i na kuchni postaw, niechaj przywiechną. Dalej do butli rzuć, spirytusem zalej, wody przegotowanej dolej i na 3 tygodnie spokój daj.

Po tym syropu cukrowego z miodem dodaj, śliwówicą zapraw i na pół roku daj odpocząć, niech się wyborne maceruje. A gdy to nastąpi przez muslin cedź i do butelek rozlej. Krzepko zakorkuj i lakiem oznacz. Używaj z umiarem jako lekarstwa przedniego na uderzenia gorącości do głowy i krwi przepływu regulację skuteczną.”

Obecnie nalewka z żurawiny jest bardzo popularna na Roztoczu. To tutaj, w sercu najczystszej części województwa lubelskiego, na niedostępnych bagnach dojrzewają rubinowe, cierpkie jagody żurawiny. 11 kwietnia 2014 r. żurawinówka biłgorajska została wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych.

fot. Waldemar Sulisz (8)



# Silni miłością

*„Musicie być silni miłością, która wszystko znosi, wszystkiemu wierzy, wszystko przetrzyma, tą miłością, która nigdy nie zawiedzie”  
(św. Jan Paweł II)*

Złote Gody to 50 lat nieprzerwanego, harmonijnego pożycia małżeńskiego. Prawdziwie, zgodne i dobre małżeństwo to takie, które przetrwa wszystkie życiowe zawieruchy, by po latach zyskać wzajemne zrozumienie, tolerancję i szacunek.

Państwa postawa jest godna naśladowania, zwłaszcza wśród młodego pokolenia, gdyż dzisiejsze czasy niestety nie zachęcają do podejmowania wysiłku w walce o trwałość małżeństwa. Jesteście przykładem dobrych rodzin. Zastanawialiście się zapewne, jakie będzie wasze życie, od chwili kiedy połączyliście swój los, ile pięknych wspólnych przeżyć przed wami. Przychodziły na świat w Waszych małżeństwach dzieci. Usilnie zabiegaliście, nie tylko o ich fizyczny, ale również o ich duchowy rozwój.

Uczyliście je otaczającego świata i pierwszych słów. Przywiązania do ludzi i zaufania do nich. Gdy dzieci dorastały razem pokazywaliście im słowem i własnym przykładem jak żyć, by być człowiekiem godnym naśladowania. Dziś z pewnością martwicie się o dzieci, o wnuki, jak ułożą sobie własne życie w tej naszej trudnej rzeczywistości. Czy dopisze Wam zdrowie, by móc cieszyć się tym, jak rozwijają się następne pokolenia.

W czasie świętowania Złotych Godów zapytano jubilatów, gdzie leży źródło ich przykładowej zgody i harmonii. Wiekowo już małżonek odpowiedział bardzo chytrze: – W dniu naszego ślubu umówiliśmy się z żoną, że większe decyzje będą podejmował ja, mniejsze – ona. I tego trzymaliśmy się całe życie. Bogu dziękuję, że do dnia dzisiejszego nie trzeba było podejmować ani jednej większej decyzji. Ta pełna humoru anegdota pokazuje, że wspomaganie się i mą-

dry rozdział kompetencji mogą zapewnić bezkonfliktowe egzystowanie. Bo jak zauważył równie żartobliwie włoski reżyser Vittorio de Sica „Jedyna możliwość żonatego mężczyzny, by w domu mieć ostatnie zdanie, to przyznać żonie rację”.

Składam Wam, Drodzy Jubilaci gratulacje i podziękowania za chlubne przeżycie tak pięknej, wspólnej drogi życia. Za Waszą ofiarną miłość, przykład życia, cierpienia, łączy radości, noce nieprzespane, słowa otuchy, za każdy siwy włos na Waszej skroni. Państwa obecność tu dowodzi, że dochowaliście, wbrew wszelkim przeciwnościom, przysięgi małżeńskiej. Bo przecież miłość jest daniem, nie braniem, budowaniem, nie niszczeniem, zaufaniem, nigdy zwodzeniem, cierpliwym znoszeniem i wiernym dzieleniem każdego sukcesu i każdego smutku.

**Miroslaw Żydek,**  
wójt Gminy Konopnica







## JUBILACI

*Helena i Jan Augustowscy z Radawca Dużego,  
Halina i Jerzy Brodziak z Radawca Dużego,  
Marianna i Wiesław Czepińscy z Motycza Leśnego,  
Urszula i Wacław Dębińscy z Zemborzyc Wojciechowskich,  
Lucyna i Tadeusz Drzazga z Marynina,  
Eugenia i Henryk Dziudek z Konopnicy,  
Kazimiera i Eliaz Fijałkowscy z Kozubszczyzny,  
Anna Planda-Frak i Jan Frak z Zemborzyc Podlesnych,  
Janina i Adam Gaska z Motycza,  
Danuta i Jan Goljanek z Zemborzyc Podlesnych,  
Maria i Marian Łajca z Uniszowic,  
Irena i Stanisław Mendel z Tereszyna,  
Alina i Adam Michalscy z Konopnicy,  
Grażyna i Henryk Olszak z Marynina,  
Kazimiera i Józef Podsiadło z Motycza,  
Maria i Zbigniew Podskarbi z Uniszowic,  
Stanisława i Władysław Stańczyk z Marynina,  
Krystyna i Jan Tomasik z Motycza,  
Antonina i Stanisław Urban z Szerokiego,  
Zofia i Edward Winnicy z Zemborzyc Podlesnych,  
Stanisława i Edward Wytych z Marynina,  
Elżbieta i Krzysztof Zarańscy z Lipniaka.*

## ZŁOTE GO

W dniu 16 listopada 2019 r. w świetlicy OSP w Motyczu Leśnym odbyła się uroczystość wręczenia medali „za długoletnie pożycie małżeńskie, przyznanych przez Prezydenta Rzeczypospolitej Polskiej parom małżeńskim obchodzącym jubileusz 50-lecia zawarcia związków małżeńskich, znany potocznie jako „Złote Gody”.

Odświętnie udekorowana sala i stoły oraz obecność par Jubilatów oddawały podniosłą, świąteczną atmosferę tego dnia. Przybyli przedstawiciele rodzin Jubilatów, władz gminy oraz parafii w Motyczu. Swoją obecnością zaszczytili między innymi: Ks. kan. Stanisław Szatkowski – proboszcz z Motycza, Jan Łopata – Poseł na Sejm RP, Andrzej Duda – Przewodniczący Rady Gminy, Mirosław Żydek – Wójt Gminy Konopnica, jako gospodarz uroczystości, Anna Olszak – Zastępca Wójta, Jerzy Wójtowicz i Krzysztof Ostrowski – reprezentujący Urząd Stanu Cywilnego, Małgorzata Sulisz, Anna Skrzetuska, Dorota Wójtowicz i Edyta Owczarska z urzędu gminy.

Po powitaniu zaproszonych par małżeńskich, członków ich rodzin oraz gości nastąpiły wystąpienia okolicznościowe.

Wójt Mirosław Żydek stwierdził, że po 50 latach

małżeństwa nadal bliscy miłości i promieniuje przykładem dla innych. Pan wójt życzył Jubilatom szczęścia i szacunku ze strony najbliższych.

Następnie o zabranie głosu został poproszony poseł Jan Łopata. Pan poseł życzył Jubilatom dużo zdrowia na długie lata. Podkreślił również wielkie dokonania małżonków obchodzących

„Złote Gody” w rozwoju gminy Konopnica. Pan Konrad Banach – Wiceprzewodniczący Rady Powiatu nie mógł przybyć na uroczystość, ale skierował wymowny list z życzeniami. Napisał w nim, że Łaska Boża otrzymana w Sakramencie Małżeństwa pomaga małżonkom znosić trudy codziennego życia. Ważna jest w nim nie tylko liczba wspólnie spędzonych lat, ale przede wszystkim przeżytych wspólnie radości, wzruszeń, doświadczeń. W imieniu Jubilatów głos zabrali Pani Urszula Dębińska i Pan Henryk Dziudek, którzy serdecznie podziękowali władzom gminy, a w szczególności wójtowi Mirosławowi Żydkowi za przygotowanie pięknej, niepowtarzalnej uroczystości, a także za obecność i ciepłe słowa posłowi Janowi Łopacie.

Potem nastąpiła najważniejsza część spotkania, to jest dekoracja Jubilatów medalami





# DY 2019

„za długoletnie pożycie małżeńskie” przyznanych przez Prezydenta RP, wręczenie dyplomów i kwiatów ufundowanych przez Wójta Gminy. Dostojne pary małżeńskie występowały przed front, gdzie Poseł Jan Łopata, Wójt Gminy Mirosław Żydek oraz Przewodniczący Rady Gminy Andrzej Duda dekorowali Jubilatów medalami, wręczali legitymacje, dyplomy i bukiety czerwonych róż. Poseł Jan Łopata wręczał również „Złotym Jubilatom” okolicznościowe upominki oraz listy gratulacyjne. Po wręczeniu medali wniesiono toast lampką szampana za zdrowie i pomyślność wyróżnionych par małżeńskich, a zespół wokarno-muzyczny odegrał tradycyjne „Sto lat”.

Następnie w krótkim programie artystycznym wystąpiła grupa teatralna – „Stacja Teatr” z naszej gminy, przedstawiając okolicznościowe „Bajki dla dorosłych” – hit telewizyjny z lat 70-tych, utrzymane w wesołym nastroju i z odrobiną humoru.

Kolejnym punktem uroczystości był wspólny obiad. Jubilaci wraz z rodzinami i zaproszonymi gośćmi zajęli miejsca przy zastawionym odświętnie stole. Przy poczęstunku, rozmowach, wspomnieniach oraz muzyce i tańcu upływał wspólnie spędzony czas. Utwory muzyczne nawiązywały także do melodii z czasów młodości Państwa Jubilatów oraz do polskiej tradycji.

Miłą niespodzianką był wjazd na salę, dużego, przystrojonego odświętnie tortu okolicznościowego z zapalonymi racami, z napisem „Złote Gody”, jego krojenie i częstowanie Jubilatów oraz gości. W takiej dostojnej, niecodziennej atmosferze, śmietankowo-owocowy tort, kawa czy herbata smakują zupełnie inaczej, bo przypominają atmosferę tamtych tortów i wesel sprzed 50 lat. Można było odnieść wrażenie, że Jubilaci, w otoczeniu najbliższych członków swoich rodzin, przedstawicieli dzieci i wnuków oraz władz gminy Konopnica, w atmosferze wyjątkowych rocznic – byli dumni z dochowania przysięgi małżeńskiej, pomimo różnych przeciwności i trosk. Obchody „Złotych Godów” były dla Jubilatów szczególną okazją do tego, by się zatrzymać i spojrzeć wstecz na to, co osiągnęli w ciągu minionych 50 lat. Był to również czas na podziękowanie sobie wzajemnie i Bogu za rozwój miłości i trwałości małżeństw. I tej trwałości jak najdłużej życzymy Państwu Jubilatom z całego serca.

*Jerzy Wójtowicz*

Pozostając pod ogromnym wrażeniem uroczystości, na którą zostaliśmy zaproszeni przez jedną z par o 50 - letnim stażu małżeńskim, p. Marię i p. Mariana Łajców, pragniemy w imieniu wszystkich uczestników święta „Złotych Godów”, wyrazić wielkie słowa uznania i podziękowania za ten wyjątkowy i niepowtarzalny czas, bogaty we wzruszenia, przeżycia i miłe niespodzianki.

Z wielkim szacunkiem zostały wypowiedziane pod adresem „bohaterów dnia” ciepłe słowa p. Wójta i inne osoby, doceniając Ich codzienną pracę nad budową dobrej i zdrowej rodziny, opartej na wzajemnej miłości i wspólnej wierze. Wszystkie te słowa bardzo rozczuliły naszych Jubilatów. W ich oczach pojawiły się łzy radości. Byli szczęśliwi, wróciły wspomnienia, poczuł się potrzebni i zrozumieni, że ceni się Ich mądrość o doświadczenie życiowe oraz to, że są ważnymi członkami wspólnoty gminnej. To dzięki zdrowiej rodzinie, która jest podstawową komórką społeczną - społeczność w gminie Konopnica będzie się prawidłowo rozwijała. O tym wiedzą i to doceniają władze gminne, organizując każdego roku takie „Złote Gody”. Wyomownym znakiem wielkiego szacunku dla Jubilatów było i to, że p. Wójt indywidualnie rozmawiał z każdą parą. Każdy czuł się zauważony doceniony! Dziękujemy za to!

Jakże nie podziękować organizatorom za wytworzenie bardzo ciepłej, rodzinnej atmosfery i za wytworny poczęstunek, za jubileuszowy obiad i bardzo smaczny tort. Uświetnieniem tej wyjątkowej uroczystości były występy gminnego teatryku amatorskiego i zespołu muzycznego, który swoimi melodiami przeniósł „bohaterów dnia” w świat Ich młodości. Ożyły wspomnienia, w oczach pojawiły się łzy zruszenia i radości. Wyrazem tego był śpiew i tańce. Chyba nie było pary, która by nie tańczyła.

Tak pięknie świętowali swoje „Złote Gody” Jubilaci w gminie Konopnica. Tego dnia uczestnicy tej uroczystości (Jubilaci i zaproszeni przez Nich goście) nie zapomną. To była prawdziwa uczta duchowa dla wszystkich. O to za dbali organizatorzy tego niepowtarzalnego święta i za to wszystko stokrotnie Im dziękujemy!

*Z poważaniem, Krystyna i  
Jan Kauchowie*



foto. Małgorzata Sulisz (18)





## Psia psychologia czyli co robi, kiedy pies boi się wystrzałów?

Święta za pasem. W przychodniach i gabinetach weterynaryjnych najczęściej rozmawia się o lęku naszych psich przyjaciół przed fajerwerkami oraz petardami. Niestety sztuczne ognie stały się w ostatnich latach coraz popularniejsze i z roku na rok wystrzałów jest coraz więcej. I to na kilkanaście dni przed świętami Bożego Narodzenia. Z behawioralnego aspektu głośne dźwięki zawsze zwiastowały nadejście jakiegoś rodzaju zagrożenia. To naturalne, że wtedy nasze zwierzęta szukają miejsca w którym będzie cicho i będą się czuły bezpiecznie. Najlepszym miejscem na czas głośnych dźwięków będzie pomieszczenie bez okien lub z dala od nich, w którym możemy włączyć spokojną muzykę i zostawić zapalone światło. Dajmy psu w takiej sytuacji kość prasową do gryzienia lub pasztet, skupi on wtedy swoją uwagę na innym aspekcie niż wystrzały. Możemy także zastosować feromonoterapię, która polega na spryskaniu specjalną substancją miejsca, gdzie pies się znajduje. Takie preparaty możemy nabyć w przychodni weterynaryjnej lub sklepie zoologicznym. Jeżeli lęk jest nasilony i żadna z powyższych metod nie działa, skontaktujmy się odpowiednio wcześniej z lekarzem weterynarii, który dobierze nam farmakologiczną metodę działającą silniej na naszego zwierzę. Przestrzegamy jednocześnie przed podawaniem na własną rękę środków uspokajających, nie wszystkie preparaty które zakupimy w aptece.

Lek. wet. Magdalena Szczerba

Przychodnia weterynaryjna Cor-Vet  
Konopnica 245 G,  
tel. 691 551 59



foto: Małgorzata Sulisz

# Karp po strażacku

Konkurs Karp po strażacku za pasem. Strażacy i strażaczki już ćwiczą w kuchni.

A my mamy kilka przepisów na dobrego karpia. Dla inspiracji

Waldemar Sulisz  
echo.konopnicy@gmail.com

mleku i uduszoną cebulką na maśle. Dodać pozostałe składniki, dobrze wyrobić farsz i nadziewać skórę ryby. Zawinąć w gazę, osznurować i parzyć w bulionie około jednej godziny. Ostudzić, wyłożyć na półmisek i zalać galareta.

### Karp po strażacku

**Składniki:** 1 karp (ok. 1,5 kg), 4 cebule, 4 łyżki masła czosnkowego, 5 ząbków czosnku, 2 gałązki pietruszki, sok z cytryny, śmietana, majonez, przyprawy: wg uznania (przyprawa do ryb, sól, pieprz, zioła prowansalskie).

### Karp w borowikach. Przepis szefa kuchni

**Składniki:** 2 filety z karpia, sól, pieprz, 1 cebula. Na farsz: 4 borowiki mrożone, 2 suszone na smak, 1 marchewka, sól, pieprz, natka. Na racuszki: 1 cebula, 2 jajka, mąka, sól, pieprz. Na sos: 1 pomidor, 1 papryka. Oliwa na smażenie.

**Wykonanie:** filety z karpia posypać rozgniecioną cebulą, zawinąć w folię i włożyć do zamrażalnika na 15 minut. Na oliwie podsmażyć borowiki pokrojone w kostkę, dodać posiekaną cebulę, następnie startą marchewkę, doprawić solą z pieprzem. Do piekarnika nastawionego na 220 stopni Celsjusza włożyć paprykę i pomidor. Kiedy skórka mocno się podpiecze, wyjąć, ostudzić i obrać.

**Wykonanie:** karpia umyć, sprawić, przytnij ogon, opłucz i posól. Cebulę i czosnek obierz i pokrój w plastry. Włóż cebulę, czosnek oraz gałązki pietruszki do środka ryby, a resztą cebuli dokładnie obłóż rybę, polej ją sokiem z cytryny i zawiń w folię. Włóż na noc do lodówki. Następnego dnia usuń cebulę, pietruszkę oraz czosnek z karpia. Posmaruj wierzch i wnętrze ryby masłem czosnkowym (ewentualnie masłem ekstra) i posiekanym czosnkiem. Włóż rybę do żaroodpornego naczynia i owiń ją folią do pieczenia. Piecz przez ok. 1 godz. w temp. 180°. Przygotuj sos czosnkowy z majonezu, śmietany, czosnku oraz przypraw, a następnie polej nim karpia. Autor Grzegorz Pietrzak OSP Pawlin, Gmina Konopnica)

Karp po strażacku to konkurs kulinarny, którego celem jest zaprezentowanie kulinarnej tradycji Lubelszczyzny, ponieważ karp był hodowany na Lubelszczyźnie od wieków. Tradycja sięga kuchni zakonnej. Lubelskie ma kilkanaście festiwali, ale rybackiego nie, nasz konkurs już jest znany w Polsce. Najbliższa edycja już 14 grudnia 2019, a my wybraliśmy kilka sprawdzonych przepisów. Na początek coś na zakąskę.

### Karp faszerowany na święta

**Składniki:** karp świeży, marchewka, bułka, mleko, jajka, cebula, masło, zielona pietruszka, pieprz i sól.

**Wykonanie:** z karpia zdjąć skórę, mięso odfiletować, przekręcić przez maszynkę z bułką namoczoną w