

ECHO

12. 2019

G M I N A



Konopnicy

Najważniejsza jest wiara
Rozmowa z Mirosławą Zaziąbło-Hubiak

Jak nowocześnie promować naszą gminę?

Janusz Chrostowski, menedżer z wieloletnim doświadczeniem zarządzania
działami marketingu polskich i zagranicznych firm

Smak Bożego Narodzenia. Dodatek specjalny



*Niech zbliżające się Święta Bożego Narodzenia
spędzone w gronie najbliższych przyniosą Państwu
wiele radości, ciepła i optymizmu.*

*W tych wyjątkowych dniach
chcemy Wam życzyć zdrowia, wiele zadowolenia
i sukcesów; spełnienia najskrytszych marzeń
w nadchodzącym Nowym Roku.*

*Spędźmy te niezwykłe chwile bez pośpiechu,
z dala od trosk i zmartwień a blisko siebie.*

*Wójt Gminy Konopnica
Mirosław Zydek*

*Przewodniczący Rady Gminy
Andrzej Duda*

*Zastępca Wójta Gminy
Anna Olszak*



zdjęcie na okładkę:
Łukasz Szelec

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.

Drodzy Czytelnicy

Przed nami najpiękniejsze ze świąt. W rozmowie z Mirosławą Zaziąbło-Hubiak pytamy, czy mały Jezusek ma jeszcze do kogo przychodzić. A choćby do nas - mówi znakomita wokalistka, która wraz z zespołem „Tryptyk” wydała właśnie piękną płytę „Kulturowa rozmowa”. Mówisz, że wiara jest dla Ciebie ważna, czemu wiara?

Z Panem Bogiem czuję się jakaś taka chroniona, jak wiem, że mam takie oparcie. Wiem, że On mnie chroni, że jest jakaś opoka, że w razie czego Pan Bóg potrząśnie, i wszystko się poskłada, jak trzeba. Pamiętajcie o tych słowach przy stole wigilijnym.

Polecamy także Waszej uwadze rozmowę z Januszem Chrostowskim. Rozmowę o nowoczesnym marketingu i o tym, co zrobić, żeby Gmina Konopnica cały czas się rozwijała, żeby był to rozwój w interesie mieszkańców, żeby żyło nam się dostatniej i bezpiecznie.

Mamy także prezent pod choinkę. Czyli kolejny dodatek specjalny „Smak Bożego Narodzenia”. A w nim opowieść o lubelskiej kuchni, wigilia w Robertem Makłowiczem, sprawdzone przepisy na święta, Sylwestra i Nowy Rok.

Wesołych rodzinnych
Świąt Bożego
Narodzenia.

Małgorzata Sulisz
Redaktor prowadzący
z zespołem.

Kolęda o jedzeniu

Oj, maluśki, maluśki, maluśki
Jako rękawicka
Alboli też jakoby, jakoby
Kawałeczek smyka.
Cy nie lepiej Tobie by, Tobie by
siedzieć było w niebie,
wsak Twój Tatuś kochany, kochany
nie wyganiał Ciebie.
Tam ci zawsze służyły, służyły
prześliczne janioty,
a tu leżysz sam jeden, sam jeden
jako palec goły
Tam wciornaska wygoda, wygoda,
a tu bieda wsędzie,
ta Ci teraz dokuca, dokuca.
ta i potem będzie.
Tam kukiołki jadałeś, jadałeś
z carnuską i miodem,
tu się tylko zasilasz, zasilasz
mysis samym głodem
Tam se w niebie spijałeś, spijałeś
słodkie małmazyje,
a tu się Twa gębusia, gębusia
gorzkich łez napije.
Hej, co się więc takiego, takiego
Tobie, Panie, stało,
zeć się na ten kiepski świat, kiepski świat
przychodzić zachciało.
Cóż Ci oddam panie, mój Panie,
Chyba me piosnecki,
Albo też te moje, te moje
lipowe skrzypecki.

Korzenie rodzinne?

Jestem rodowitą Tylmanowianką. Ale jakby się tak cofnął, to ze strony matki jestem węgierska.

To krew ognista płynie w Tobie?

Widać chyba po mnie.

Oj widać, widać. Urodziłaś się w?

Nowym Sączu. Szkoła Podstawowa w Krościenku nad Dunajcem. Następnie tam Liceum Zawodowe. A potem wylądowałam w Katowicach, w szkole wokalnno-aktorskiej. Wyjechałam do Anglii, gdzie pracowałam w zawodzie kucharza. Za półtora roku wróciłam się do Polski. Zaczęłam trochę więcej śpiewać.

Rodzina?

To zawiła historia. Jestem po pierwszym małżeństwie, które mi nie wyszło w życiu. Dostałam rozwód kościelny. Tomka Hubiaka, mojego najważniejszego, poznałam na granii. Szukałam chłopaków do grania.

Co takiego w nim było, że serce zapalało?

Wspólne tematy, ten nasz mały, wspólny świat. Oboje się poznaliśmy w dobrym czasie, w dobrym miejscu i w tym wspólnym świecie. Tak jest do tej pory, zbudowaliśmy sobie dobry świat i do brze jest nam w nim.

Co to jest miłość?

To jest to wszystko, co teraz mam. Rodzina. Czuje się spełniona jako żona, jako matka. Moja pasja do muzyki jeszcze bardziej wznieca miłość.

Kto w domu rządzi?

To zależy, z której strony popatrzeć. Nie mogę tak powiedzieć, że do końca pół na pół, bo ja jestem taka Żyżia czasami.



Wiara jest najważniejsza

Żyżia? Czyli kto?

Taka twarda baba. Lubię, jak wszystko ma ręce i nogi. Ale nie mogę powiedzieć, mój mąż ma zawsze dużo do powiedzenia. Też jest takim twardym facetem. Jak się zeźniemy, to oboje się przepraszamy. To jest ważne.

Chyba najważniejsze. Michał Urbaniak powiedział mi kiedyś, że życie jest jak jazda tramwajem po zakręcie. Jak nie masz się czego trzymać, wylatujesz z zakrętu. Czego się w życiu trzymasz?

Uczciwość jest najważniejszą zasadą. Wiara mnie podtrzymuje, bo ja jestem osobą wierzącą. Wiara jest najważniejsza. No i rodzina. Wyśiadłam na odpowiednim przystanku, w jakimś tam momencie, jestem na tym przystanku, tu i teraz. Znałam swoje miejsce. Tyle.

W pięknej książce „Cud uważności” czytamy, że człowiek budzi się każdego ranka i za każdym razem czekają na niego 24 nowiutki, jeszcze nie rozpoczęte godziny. Potrafisz ten czas wykorzystać?

Musisz wiedzieć, że 24 godziny na to, co ja teraz mam to jest mało. Wstaję rano, patrzę co mam do zrobienia i widzę, jak mam strasznie mało czasu.

Planujesz sobie ten dzień?

Nie planuję, wstanę rano i jadę z koksem.

Jak pamiętasz Boże Narodzenie z dzieciństwa?

Moja mama jest nauczycielką. Uczy gotowania. To od niej się nauczyłam gotować. Pomagałam mamie i przy

tych ciastach, zawsze to był dla mnie taki ciepły czas. Wiesz, co było najważniejsze w tym całym smaku Bożego Narodzenia?

Co było najważniejsze?

Tylko raz w roku mama kisiła kapustę swoim sposobem. I zawsze, do dnia dzisiejszego, składa ją w sieni, ona pachnie, a potem w całym domu pachnie kapustą wigilijną. Mama mi powtarza: weź, że się w końcu naucz.

Jakie potrawy wigilijne będą na waszym stole?

To, co u mojej mamy. Pierogi z jabłkiem i drugie ze śliwką. Pstragi, bo nie jemy karpia ino zawsze pstragi. Barszcz z uszkami, albo z krokietem, z kapustą i grzybami. Zawsze jest grzybowa i zawsze na prawdziwku. Po mamie Tomka robię kapustę z prawdziwkami.

Mówisz, że wiara jest dla Ciebie ważna, czemu wiara?

Z Panem Bogiem czuję się jakaś taka chroniona, jak wiem, że mam takie oparcie. Wiem, że On mnie chroni, że jest jakaś opoka, że w razie czego Pan Bóg potrząśnie, i wszystko się poskłada, jak trzeba. Wiesz, o co chodzi.

Święta Bożego Narodzenia się skomercjalizowały, ich sens znika za zakupami i marketem. Mały Jezusek ma jeszcze do kogo przychodzić?

Choćby do nas. U nas w górach to jest inaczej. Nasze rodziny są mocno wierzące twardo stąpają po ziemi. U nas w Tylmanowej co niedziela jest pełny kościół, tak, że nie ma gdzie auta postawić. Wszyscy, z każdego domu, do kościoła chodzą. Z Tomkiem jesteśmy pasjonatami gór. Mamy malutką córeczkę, Tomek już brał ją na nosidełko i potrafiłmy wejść razem na szczyt. Raz w roku Turbacz musi być zaliczony. Jak jesteś na górze, masz bliżej do Pana Boga.



Kuchnia Lubelska

Na Lubelszczyźnie zachował się jeszcze smak Rzeczypospolitej Obojga Narodów – mówi Robert Makłowicz. O tym, że tu Polska smakuje najlepiej już mówi się głośno w Polsce. I będzie się mówić coraz głośniej. Będzie, bo nie ma drugiego takiego regionu, gdzie przetrwały potrawy kuchni tatarskiej, żydowskiej, ukraińskiej, poleskiej a nawet holenderskiej i szwedzkiej.

Wszystko miesza się jak w tyglu, w domach gotuje się soljankę, robi karpia po żydowsku na święta, do pieca wstawia czulent. Zamiast klasycznych pierogów gotuje się kołduny, piecze czeburieki. Wedle holenderskiej receptury wyrabia sery żółte, zgodnie z ukraińską tradycją robi sało. I wypieka gryczaki, które są dla Lubelszczyzny tym, czym dla Górali oscypki. Jaka jest lubelska kuchnia? Jak obwarzanek. – Najlepsza na brzegach, w środku taka sobie – śmieje się Robert Makłowicz, który poświęcił Lubelszczyźnie aż trzy odcinki swoich „Podróży kulinarnych”. Poświęcił, bo rozsmakował się w kuchni lubelskiej za sprawą Biłgoraja. Razem z Piotrem Bikontem spróbowali w Lublinie piroga biłgorajskiego. Piro-

ga z kaszy gryczanej i sera upiekły gospodynie ze wsi Gromada. Bikontowi tak pirog smakował, że opisując lubelską kuchnię w tygodniku „Wprost” podpisał się Bikont Gryczany. Za sprawą Bikonta i Makłowicza pirog biłgorajski zrobił karierę w Polsce.

Zaczęło się od piroga

Ten świąteczny wypiek z gryczanej kaszy towarzyszył człowiekowi od urodzenia aż do śmierci. Jadano go na chrzcinach, weselach, wykopkach ziemniaków. Wypiekano na Boże Narodzenie i Wielkanoc. Mniemano, że święta bez tej wspaniałości, to żadne święta. Obdarowywano nim kolędników i obdzielano żebraków. W miejscowości Plus śpiewa się nawet pastorałkę o pirogu: „Rusin każe: hałyłuj, pomyłuj, /Odnych zakłykaty, druhych poprachaty, /By wsi chudko prychodyły, /Knyszy, pyrchy znosyły, /Panu dawały”. Biłgorajski pirog zawędrował do Warszawy. – Pojawienie się biłgorajskiego piroga w stolicy to prawdziwa sensacja i być może przełom w procesie odradzania się regionalnych kuchni Rzeczypospolitej napisał w Newsweeku Piotr Bikont. Szybko okazało się, że w Janowie Lubelskim robi się inną wersję piroga, zwaną gryczakiem. Pirog redczany z Tarnogrodu jest bardziej pikantny. Z Krzeszowa – bardziej treściwy, a gryczak godziszowski najbardziej pachnie cebulą.



Tatarski smak Lubelszczyzny

Hitem Europejskiego Festiwalu Smaku był tatarski pierokaczownik przygotowany przez mieszkańców Studzianki. Do Lublina przyjechali autentyczni potomkowie Tatarów. – I nie byli to przebierańcy – rozwiewa wątpliwości Łukasz Radosław Węda ze Stowarzyszenie Rozwoju Miejscowości Studzianka, który wraz z Tatarami gościł na Europejskim Festiwalu Smaku. Po festiwalu okazało się, że pierokaczownik piecze się także w Świdniku. Mieszkają tu potomkowie generała Józefa Bielaka, najsłynniejszego tatarskiego wodza, który spoczywa na mizarze w Studziance. Fantastycznych smaków na lubelskim festiwalu było więcej. Pokazaliśmy schab po wołyńsku w panierce z maki gryczanej, babkę ziemniaczaną, mizerię po ukraińsku (ogórki z czosnkiem, twarogiem i śmietaną), bomby różanieckie i lemmingskę w formie małych kotlecików – mówiła Elżbieta Jarmoszuk z Karczmy Polesie w Kołaczach, gdzie kuchnia ukraińska miesza się z poleską. Smakowitą sensacją był karp z kopciuchy. – Do metalowej skrzynki sypie się wiórki olchowe, wkłada karpia, zamyka i wędzi nad ogniskiem. To spadek po koczowniczych ludach z Kaukazu – mówi Łukasz Drewniak z Janowa Lubelskiego.

– Lublin leżał w środku Rzeczypospolitej Obojga Narodów i już wtedy był stolicą smaku. Dziś Lubelszczyzna jest ostoją wielokulturowej kuchni dawnej Polski – mówi Makłowicz.

Smak gminy Konopnica

W naszej bibliotece odbywają się literackie podróże po smakach. W „Domu Kultury” w Motyczu, w ramach działania „Przeżyj tradycję” odbywają się warsztaty kulinarne. Na dziedzictwo kulinarne naszej Małej Ojczyzny nakłada się legenda o Szwedach w Motyczu. Na położonym w środku wsi Motycz wzniesieniu nazywanym „Zamkową Górą” albo „Bębem” – miała być świątynia pogańska, później zamek warowny. W 1860 roku geodeta Piotr Brandt zaznaczył na mapie Motycza szczyt góry z kawałkami tajemniczego muru. Według legend warowny bastion znajdujący się w tym miejscu miał chronić trzy lubelskie grody przed najazdami. Z grodziskiem związana jest osoba króla Kazimierza Wielkiego, który przejeżdżał przez Motycz. I hetmana Stefana Czarnieckiego, który pobił w Motyczu Szwedów i zatrzymał się tu na postój. Według legendy część żołnierzy szwedzkich została w Motyczu, przekazując miejscowym tradycję rodzimej kuchni. Do dziś robi się w Motyczu szwedzkie pierogi ze specjalnym farszem. Spadkiem po szwedzkiej kuchni mogą być raki z koprem, motyckie klopsiki, owocowe pierogi z dodatkiem szwedzkiego jarzębu oraz dworski jarzębiak.

Waldemar Sulisz



foto. Jacek Mirsola

Wigilia z

Choć w jego domu nie musi być dwanaście potraw, to wigilijny wieczór jest jedyny i niepowtarzalny. Dlaczego? Jestem z najbliższą rodziną. Jem dobre rzeczy, przygotowane przez mamę i żonę. Ale wigilia to coś więcej. Właśnie wtedy, raz do roku robię sobie rachunek sumienia. Spoglądam na to, co zdarzyło się już, spoglądam w przyszłość. No i z radością piję dobre wino – mówi Robert Makłowicz.

Kto zasiądzie przy stole? Żona Agnieszka, dwaj synowie: Mikołaj i Ferdek – to podstawowy skład. Do tego Beata, mama Roberta, jego siostra Dominika. – Najbliżsi – mówi krótko Makłowicz. Jaki będzie smak wigilii? Na pewno dobry. – Moja rodzina pochodzi z Galicji Wschodniej. Ze Lwowa, ze Stanisławowa. Mniej wpływów litewskich, więcej gruzińskich. Z akcentami węgierskimi i austriackimi. Moja babcia była Ormianką. W tym obrzędzie brałem ślub i chrzciliśmy dzieci – opowiada Makłowicz. Choć jego dzieciństwo przypadło na okres PRL, to w domu gotowała mama, babcia i niania. W rodzinnym gotowaniu mieszały się wpływy wiedeńskie, węgierskie, czeskie, morawskie i polskie. – Dziś na wigilijnym stole nie muszą być dwanaście potraw, bo nikt by tego nie zjadł. W wigilii nie chodzi przecież o obżarstwo – dodaje Makłowicz. – A o co? – Tak jak nie przywiązuję wagi do Nowego Roku, to podczas wigilii robię sobie rachunek sumienia. Spoglądam na to co było, patrzę w przyszłość. Ten duchowy wymiar wigilii jest dla mnie bardzo ważny.

Jak karp, to po żydowsku

Na wigilijnym stole Makłowiczów pojawiają się ryby. Przy-

Makłowiczem

rzędzane według receptur prababci, która na wigilię serwowała sandacza albo szczupaka. – Na pewno nie będę jadł smażonego karpia. Tradycja jedzenia tej ryby narodziła się w PRL-u, przed Bożym Narodzeniem masowo pojawiał się w sklepach karp. Zrobię jeden wyjątek. W moim domu na wigilię podaje się karpia po żydowsku.

– Dlaczego karpia po żydowsku?

– Bo lubię smak ryby połączony z rodzynkami, migdałami, cebulą i dużą ilością pieprzu. To wzruszające, że do tradycji katolickiej przeszła potrawa żydowska. Jedzona w święto, które w judaizmie nie występuje – mówi Makłowicz.

Nie ukrywa, że w jego domu przywiązuje się dużą wagę do tradycji. A Wigilia Bożego Narodzenia to najlepsza okazja, żeby na stole postawić to, co stawiali na wigilię rodzice, dziadkowie czy pradiadkowie.

Smak tradycji

To najpierw zapach świeżej choinki. Wysokiej pod sam sufit i rozłożystej. – I koniecznie żywej, żeby potem posadzić ją przy moim domu pod Krakowem – mówi Robert Makłowicz. Z dzieciństwa pamięta dźwięk dzwonka, który oznaczał, że aniołek już zostawił prezenty. To także krzątania mamy i babci. – Dalej tak jest, że wigilię robią kobiety, ja robię zakupy. Choć jest tu wyjątek.

– Jaki?

– Smażone kapelusze prawdziwków. Najpierw moczę je w mleku, następnie panieruję i smażę. Suszone prawdziwki mają bardzo skondensowany smak.

– Bez jakich potraw nie wyobraża sobie pan tradycyjnej wigilii?

– Bez barszczu, który kisi się w domu. I uszek z nadzieniem z prawdziwków. Jak co roku, zje-

my strudel z nadzieniem z jabłek, rodzynek i cynamonu. Choć jest z nim sporo zachodu, to na wigilię jest obowiązkowo. Mamy zresztą na niego bardzo dużo rodzinnych przepisów. No i kutia. Zawsze była kutia. Do dziś ją robimy. Choć da się tego zjeść trzy kęsy, nie więcej to z łakomstwa robi się na zapas. Do maku daje się miód i bakalie, a śmietankę każdy daje sobie sam. Wtedy kutia postoi dłużej i zawsze można na drugi dzień świąt jeszcze dwa kęsy zjeść.

Smak spokoju

W południe przed wigilią posili się śledziem w śmietanie. Podczas wigilii zasmakuje w rybach, maku, grzybach, miodzie i ciastach. Ponieważ drugim obok ryby symbolem chrześcijaństwa jest wino – wypije reńskie wino, które będzie miało smak spokoju i bezpieczeństwa.

Do kuchni wkroczy w pierwszy dzień świąt Bożego Narodzenia.

– Będzie indyk. Pamiętam, jak babcia mówiła, że indyk musi być z kasztanami. Jakaż to była radość, gdy w Polsce pojawiły się kasztany, nieobecne w komunistycznej nocy kulinarnej. Wędlin w zasadzie w naszym domu nie robiono. Z wyjątkiem szynki cielęcej. Przed laty ktoś zwiózł do domu specjalną maszynę z Czech. Składała się ze stalowego walca i pokrywy ze sprężyną. Matka brała kawałki peklowanej cielęciny, wsadzała do specjalnego woreczka, potem do maszyny, sprężyna wszystko zginała, nadając szynce cylindryczny kształt. W tym walcu się to mięso gotowało, potem studziło i spod pokrywy wyskakiwała szyneczka. Maszynkę mam do dziś i na święta szynkę zrobiłem. Już czeka w spiżarni...

Waldemar Sulisz





Pierogi muszą być

Bez uszek nie ma wigilijnego barszczu. Bez dobrych pierogów nie ma dobrej Wigilii. Oto nasze podpowiedzi na święta.

Zaczynamy od pierogów adwentowych. Advent to piękny czas oczekiwania na przyjście małego Jezusa.

Pierogi adwentowe

Składniki: ciasto: 3 szklanki mąki, 1 całe jajko, 2 łyżki oleju, 0,5 szklanki ciepłej wody, szczypta soli. Na farsz: 0,5 kg sera białego, 0,5 kg ziemniaków, 4 jajka na twardo, 1 jajko, szczypta soli, pieprz do smaku.

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

wodzie. Osaczyć, podsmażyć na złoto.

Danuta Rozdoba Motyckie pierogi z kaszą i miętą

Składniki: na ciasto: 3 szklanki mąki (ile się wgniecie), 1 całe jajko, 2 łyżki oleju, 0,5 szklanki ciepłej wody, szczypta soli. Na farsz: 0,5 kg kaszy gryczanej, 0,5 kg wiejskiego sera białego, szczypta soli, 1 łyżka cukru, szczypta mięty polnej, 2 żółtka.

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

Wiesława Dados Szwedzkie pierogi z łososiem

Składniki: na ciasto: 3 szklanki mąki, 1 całe jajko, 2 łyżki oleju, 0,5 szklanki ciepłej wody, rozmaryn, szczypta soli. Na farsz: 20 dag łososia, 20 dag sera białego, 1 cebula, 1 żółtko, szczypta soli, 0,5 łyżeczki pieprzu, natka pietruszki.

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

Maria Maj Pierogi kozackie

Składniki: ciasto: 3 szklanki mąki, 1 całe jajko, 2 łyżki oleju, 0,5 szklanki ciepłej wody, szczypta soli. Na farsz: 0,5 kg sera białego, 0,5 kg ziemniaków, 4 jajka na twardo, 1 jajko, szczypta soli, pieprz do smaku.

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

Bogusława Fiut Pierogi chachłackie

Składniki: (na 70 pierogów): kg kaszy gryczanej, 1,1/2 kg ziemniaków, 1 duża cebula, sól, pieprz do smaku, goto-

we ciasto na pierogi.

Wykonanie: kaszę uparować i wystudzić, ziemniaki obrać i ugotować. Oba składniki połączyć i dokładnie wymieszać. Wkroić świeżą cebulę i wymieszać. Doprawić solą i pieprzem. Nakładać farsz na krążki ciasta, gotować w osolonej wodzie do wypłynięcia. Podawać z kwaśną śmietaną. Można dodać podsmażonej cebulki.

Pierogi z białą kapustą

Składniki: na ciasto: 4 szklanki mąki, 1 kostka masła, 1 szklanka śmietany, 2 dag drożdży, 1 płaska łyżeczka soli. Na farsz: 50 dag białej kapusty, 50 dag pieczarek, 2 cebule, 2 marchewki, sól, pieprz ziółowy. Oraz: 5 dag pestek z dyni, 1 jajko, olej.

Wykonanie: z podanych składników zagnieść ciasto i odstawić, żeby odpoczęło.

Kapustę pokroić w kostkę i obgotować. Odsączyć, dodać podsmażoną cebulę i marchewkę. Wymieszać farsz, doprawić, podsmażyć na maśle. Ciasto rozwałkować, pokroić na kwadraty. Nakładać farsz, składać na pół po przekątnej, zlepiać brzegi. Pestki z dyni zmielić w maszynce. Posypać pierogi, posmarować jajkiem. Piec w temperaturze 200 stopni Celsjusza, aż będą złote i chrupiące.

Pierogi z grzybami i fasolą bardzo dobre

To jedno z najciekawszych pierogów, jakie robi się na Lubelszczyźnie na Wigilię. Mają prawosławne korzenie i wyjątkowy smak. Z mąki, soli, jajka i oleju zagnieść ciasto, dodając wody lub mleka. Zagnieść ciasto, przykryć ściereczką, odstawić na 30 minut. Grzyby ugotować w osolonej wodzie, odcedzić, posiekać. Dodać cebulę zeszlaloną na oleju. Przyprawić solą i pieprzem, dusić kilka minut. Fasolkę z puszki odcedzić, wymieszać z grzybami i cebulą. Zrobić pierogi, gotować w osolonym wrzątku 2 minuty od wypłynięcia. Podawać polane roztopionym masłem lub kwaśną śmietaną.

Waldemar Sulisz



Karp i śledź

Smak smażonego karpia, bez którego nie może obejść się kolacja wigilijna – to coś więcej niż smak ryby. To także smak wspomnień. Radość dziecka które wreszcie widzi rodzinę razem. I piękny obyczaj, żeby zaprosić na wigilię osobę samotną.

Od niepamiętnych czasów podczas tej jedynej kolacji w roku na polskim stole królowały ryby. Dziś podpowiadamy, jaką pyszną rybkę można jeszcze zrobić. Od niepamiętnych czasów też – kolacja wigilijna składa się z potraw postnych. W dawnej Polsce zwano ją „postnikiem” lub „pośnikiem”. Jeszcze inne stare nazwy wigilijnej kolacji to „Pańska wieczerza” i „kolęda”. Samo słowo wigilia pochodzi ona od łacińskiego słowa „vigiliave”, które oznacza czuwać. Przy wigilijnym stole zasiadła zawsze parzysta liczba osób, bowiem liczba nieparzysta wróżyła nieszczęście. Zawsze zostawiano nakrycie dla nieobecnych.

Co jadano na wigilię w dawnej Polsce?

Na pewno barszcz z uszkami. Zupę rybną z farszem lub grzybową z łazankami. Szczupaka na szaro w sosie z cytryną i rodzynkami, okonie posypane jajami i oblane masłem, szczupaka na żółto, z szafranem i rodzynkami. Karpia na zimno w rumianym sosie z rodzynkami, lina w galarecie, karasie smażone z czerwoną kapustą. Na stole wigilijnym nie mogło zabraknąć śledzi. W starych księgach kucharskich znalazłem przepis na karpia. „Weź karpia dwufuntowego (ok. 1 kg), wypłucz wodą z łyżką octu, przez co ryba traci smak błotnisty, który ma często; odejm łuski; przykrój ogon i skrzelę, odetnij głowę; przekrój resztę na dwie przyplaszcz trzonkiem poprzek; natrzyj solą, napuść cytryną, posyp gęsto mąką. Włóż w rondel (na patelnię) duży kawał masła; gdy się zagrzeje i rozpuści, wpuść w niego dzwona karpia, smaż przez kwadrans, przewróć każde na drugą stronę gdy się pięknie przy-

rumieni, a wierzch będzie żółty i chrustający, wyłóż na półmisek, aby masło ścięło, przełóż czysto na drugi, posól; wydaj gorąco.

Super śledzie grzybowe

Składniki: 50 dag świeżych śledzi, 1 szklanka mleka, 4 dag suszonych grzybów, 1 czerstwa bułeczka, 2 cebule, sól, pieprz, olej, 1 jajko, pół szklanki tartej bułki, 3 łyżki mąki.

Wykonanie: śledzie sprawić, wyjąć kręgosłupy i ości. Wypłukać w zimnej wodzie, zalać mlekiem i odstawić na 2 godziny. Grzyby (namoczone na noc) ugotować i posiekać. Czerstwą bułkę namoczyć w wywarze z grzybów i dobrze odcisnąć. Cebulę drobno pokroić. Na patelni rozgrzać łyżkę oleju, przesmażyć cebulę, dodać grzyby i bułkę, sól i pieprz, dusić przez kilka minut. Śledzie posolić, do każdego nałożyć farsz. Oprószyć mąką, panierować w jajku i tartej bułce i usmażyć na rumiano. Podawać z obsmażanymi ziemniakami.



Noworoczny smak

Cóż warte byłyby święta bez kawałka dobrego śledzia, dobrej przekąski, aromatycznej szynki na obiad i boczku z czosnkiem.

Zaczynamy od dobrego śledzia, sałatki, potem rokpól marynowany.

Salatka śledziowa

Składniki: 2 duże śledzie korzenne, 2 małe cebulki, 6 rzodkiewek, 2 pomidory, 2 zielone papryki, 1 szklanka poszatowanej sałaty, 3 łyżki octu, 3 łyżki oleju, 1 łyżeczka cukru, ćwierć łyżeczki papryki ćwierć łyżeczki pieprzu, kilka kropel tabasco.

Wykonanie: śledzie myjemy przez pół godziny, obieramy ze skóry, filetujemy, kroimy w półtoracentymetrowe kawałki. Cebulki i rzodkiewki kroimy w plasterki, pomidory w ósemki, paprykę w drobną kostkę. Śledzie, warzywa i sałatę wkładamy do miski. Teraz do słoika wlewamy ocet, olej, dodajemy cukier, paprykę, pieprz i tabasco, zakręcamy słoik i wstrząsamy przez minutę. Otrzymanym sosem

polewamy sałatkę, mieszamy przez podrzucanie i wstawiamy do lodówki.

Rokpol marynowany

Spróbowałem tego specjału w jednej z krakowskich restauracji i polecam go Czytelnikom serdecznie. Najpierw robimy mieszankę z pół szklanki posiekanej cebuli, 3 ząbków czosnku, łyżeczki soli, łyżeczki kminu i 4 łyżek posiekanej pietruszki.

25 dag sera rokpól kroimy w plastry o grubości półtora centymetra. Ser układamy w słoiku warstwami, posypując każdą – mieszanką cebulową.

W miseczce mieszamy oliwę z kilkoma łyżkami octu, dodajemy grubo mielony pieprz (najlepiej kolorowy) i pokruszony listek laurowy. Zalewamy ser, zakręcamy wieczko i wkładamy na trzy dni do lodówki.

Grzyby pod camembertem

Wyśmienite grzyby pod camembertem przyrządza Jerzy Strzyż, który sędziował

w naszym konkursie „Karp po strażacku”. Najlepsze są schi-take (-twardziak jadalny) rodem z Japonii, które bez problemu kupicie w markecie. My podpowiadamy, że można wziąć pieczarki, obciąć im ogonki, kapelusze obgotować 5 min., obsypać solą z pieprzem i upiec na elektrycznym grillu. Teraz wystarczy wyłożyć grzyby na talerz, obłożyć plastrami camemberta i zapiec w piekarniku. Ach, co za smak!

Szynka na Nowy Rok

Zamiast szpikować się szynką z marketu, szpikowaną konserwantami, białkiem i innym szynko podobnym świństwem (-z 1 kg szynki w zakładach mięsnych powstaje nawet do 1,80 kg szynko podobnego wyrobu dziadunia), lepiej zrobić szynkę samemu. A robi się ją tak.

Składniki: na zalewę 1 szklanka soli, 4 litry wody, 1 łyżka cukru, 2 łyżki mielonych przypraw (-kolendra, ziele angielskie, gorczyca, pieprz), 1,5 dag saletry, 8 listków laurowych). 2,5 kg

szynki, 10 ząbków czosnku, 2 cebule, ćwiartka małego selera.

Wykonanie: mieszamy sól, cukier, saletrę, przyprawy, listki laurowe, zalewamy wodą i gotujemy na średnim ogniu przez 5 minut. Studzimy. Mięso uformowane w zgrabną szynkę i obwiązane konopnym sznurkiem wkładamy do kamiennego garnka lub miski, zalewamy marynatą, dorzucamy czosnek. Na wierzch kładziemy talerz, przyciskamy kamieniem, nakrywamy gazą, zawiązujemy sznurkiem i pozostawiamy w chłodnym miejscu na kilka dni. Po wyjęciu należy szynkę wypłukać, włożyć do garnka, dodać cebulę i seler i gotować na małym ogniu przez trzy godziny. Po wyjęciu i ostudzeniu kroimy mięsko w plastry i podajemy na stół. Kto woli pieczone, można szynkę wysmarować miodem, obsypać ją fantazyjną posypką, włożyć do duchówki i zarumienić. W ten sposób możemy także przyrządzić pyszną wołowinę.

Waldemar Sulisz

Janina Kowalska z Motycza

Chleb świąteczny

Składniki: na zakwas: 1 szklanka mąki, 1 dag drożdży, mąka, woda. Na chleb: 50 dag pszennej mąki (50), 70 dag żytniej mąki, 3 łyżeczki soli niejodowanej, 2 garście otrąb, 2 łyżki kminku, łyżka suchego kopru, 2 łyżki siemienia lnianego, olej.

Wykonanie: mąkę wymieszać z ciepłą wodą, dodać drożdże. Odstawić w ciepłe miejsce. Co jakiś czas dosypać mąki i odczekać, aż drożdże ją przepracują, znowu dokarmić zakwas i tak przez 3 dni. Obie mąki wymieszać, dodać sól, dolać dość ciepłej wody. Jak ciasto jest dobrze wymieszane, dodać zakwas. Czym więcej zakwasu, tym kwaśniejszy chleb. Przerobić ciasto z zakwasem, dodać otręby, kminek, koper. Wyrobić, nakładać na blachę wysmarowaną olejem i posypaną otrębami. Do połowy wysokości blachy. Zaczekać, aż chleb zacznie rosnąć, co potrwa 5-6 godzin. Jak ciasto podwoi objętość, wkładamy do piekarnika (z termoobieganiem) i pieczemy półtorej godziny w temperaturze 160 stopni Celsjusza. Jak odstanie od boków, jest gotowy. W czasie pieczenia i po wyjęciu z piekarnika posmarować chleb wodą. Wyciągnąć na deskę, nakryć płótnem. Jak wystygnie, przeżegnać i kroić. Chleb jest świeży do półtora tygodnia.



fot. arch. Waldemar Sulisz (8)

Sernik ziemniaczany z sosem kurkowym

Składniki: 5 ziemniaków, 6 jajek, 3/4 kostki masła lub margaryny do pieczenia, 1 kilogram sera śmietankowego, 1 szklanka cukru, opakowanie cukru waniliowego, tłuszcz i bułka tarta do posypania formy. Lody: 500 ml śmietany 36 procent, mleko słodzone, gostyńskie, 3 żółtka, 8 łyżek musztardy francuskiej, 2 łyżki musztardy Dijon. Suszona wieprzowina: 20 dag schabu z świnki rasy puławskiej, pieprz, sól morsa.

Sos kurkowy: 50 dag kg kurk, 1 litr śmietany 30 procentowej, 1 łyżka żurawiny, może być ze słoika, po 1 łyżeczce świeżych ziół jak pietruszka, tymianek, rozmaryn i oregano, 2 łyżki masła, wino białe opcjonalnie, 2 ząbki czosnku, 1 mała cebula, sól i pieprz do smaku.

Wykonanie: Ugotować 5 dużych ziemniaków. Obrane ziemniaki ugnieść tłucz-

kiem, dodać posiekaną nożem margarynę/masło. Wymieszać. Jaja umyć, wybić ze skorupki, oddzielić żółtka od białek. Żółtka utrzeć razem z cukrem i cukrem waniliowym. Następnie dodać do ziemniaków. Utrzeć wszystko razem. Połączyć z serem i ubitą na sztywno pianą z białek. Zmiksować do uzyskania jednolitej masy. Masę przełożyć na blachę posmarowaną tłuszczem i posypaną bułką tartą. Piec około 1 godziny w piekarniku nagrzanym do 180 stopni.

Lody. Wszystkie składniki połączyć, wymieszać w termomiksie na wysokich obrotach, podgrzewając do temperatury 80 stopni Celsjusza. Otrzymaną masę przelać do pojemnika, kiedy ostygnie, zamieszać i włożyć do zamrażalnika.

Suszona wieprzowina. Mięso w kawałku natrzeć solą 30g/

kg mięsa. Położyć na tackę i włożyć do lodówki na 24 do 48 godzin. Tackę ustawić skośnie tak, aby wyciekający płyn spływał. Zlać go kilka razy w ciągu dnia i przewracać mięso. Następnie kroić mięso wzdłuż mięśnia (włókien) na paski grubości pół centymetra. Układamy w suszarce, suszyć 5/6 godzin do momentu, aż kawałki będą się przełamywać.

Sos kurkowy z żurawiną. Oczyszczyć grzyby. Te większe pokroić. Podsmażyć na maśle z dodatkiem, przypraw i ziół. Po 5 minutach dodać drobno pokrojoną cebulkę i czosnek. Smażyć, aż cebula się zeszklić, po czym wlać wino i odparować. Dodać śmietanę, żurawinę i zagotować sos. Doprawić solą i pieprzem.

Szef Kuba Piętowski, restauracja 2 PI ER w Lublinie





fot. Jacek Świerczyński / Dziennik Wschodni

Bigos sylwestrowy i chory kotek

Kiedyś bigos zanosilo się do piekarni. Po wyjęciu chlebow żeliwny garnek ładował w piecu i siedział tam cała noc.

Bigos ma zasady. Najważniejsza zasada: im więcej gatunków wędlin i mięsa, tym bigos smaczniejszy. Na patelni podsmażacie pokrojone w kostki kiełbasy, boczek, szynkę, podgardle. W garnku gotujecie rosół na wołowinie, wieprzowinie, cielęcinie, a nawet kacze. Do poszatowanej kapusty kiszonej i świeżej dodajecie podsmażone wędliny, namoczone grzyby, cebulę, wędzone śliwki. Dusicie, zalewacie rosółem spod mięsa. Dodajecie pokrojone w kostkę, gotowane mięso. Doprawiacie solą, pieprzem, jałowcem. Po godzinie duszenia wstawiacie do pieca. Lub piekarnika – tłumaczy Tadeusz Pęziół,

który w swojej piekarni na lubelskim LSM-ie tak przyrządzał sobie bigos na Nowy Rok. – Najważniejsza proporcja bigosu świątecznego: mięsa i kapusty: pół na pół – mówi Tadeusz Pęziół. Kiedy bigos wychodził z pieca, w którym piekły się chleby i cebularze, po piekarni rozchodził się nieziemski zapach. Ale to jeszcze nie koniec przygody.

Bigos powstał na przymrozku przez noc, nazajutrz znów poszedł do pieca. Złapał smak i dopiero miał swój prawdziwy smak.

Dobry przepis: bigos myśliwski

Składniki: pół kg kapusty kwaszonej, pół kg słodkiej, 1 kg mięs (pieczeni, kiełbasy myśliwskiej, zwyczajnej, boczku wędzonego, szynki) 5 suszonych prawdziwków,

2 cebule, 5 suszonych śliwek, pół szklanki wytrawnego wina, pieprz, jałowiec, sól, cukier.

Wykonanie: kapustę kwaszoną posiekać. Słodką poszatować i sparzyć. Na boczku zasmażyć pokrojoną cebulę. Grzyby namoczyć. Dno garnka wyłożyć boczkiem, układać warstwami kapustę, grzyby i śliwki, kapustę, mięso, cebulę, kapustę. Wlać smak z grzybów. Doprawić solą, pieprzem, jałowcem. Pierwszego dnia dusić godzinę, drugiego 2, trzeciego 3, doprawiając winem i odrobiną cukru. Dobra rada. Pod koniec gotowania do bigosu należy dodać miodu (około łyżki na duży garnek potrawy) lub słodkiego, aromatycznego wina. Do bigosu nie podaje się wina. Tylko kieliszek zmrożonej, wytrawnej nalewki.

Chory kotek

Słynny zestaw, podawany w „Knajpie U Fryzjera” ma swoje korzenie w przedwojennej kuchni lubelskiej. Następnego dnia po Sylwestrze panowie wpadali do „Europy”, gdzie kelner przynosił filiżankę bardzo gorącego bulionu, osobno żółtko w kieliszku i dwa kieliszki mocno zmrożonej wódki. Robert Sulkiewicz, właściciel Fryzjera udoskonalił ów szlachetny patent i wprowadził do karty zestaw „Chory kotek”. Noworocznie, po południu goście dostawali bulion z żółtkiem, kieliszek swojskiego destylatu oraz szklankę wody mineralnej i sól emską do rozpuszczenia. Po takim wstępie szedł śledź w migdałach, dwa kieliszki destylatu, karp po żydowsku i miska żydowskiej penicyliny. Czyli rosół z farfelkami. Na zdrowie.



fol. Aneta Blachani

Nowoczesny marketing, silna **gmina Konopnica**

Rozmowa z Januszem Chrostowskim, menedżerem z wieloletnim doświadczeniem zarządzania działami marketingu polskich i zagranicznych firm

Niezmiennie ważnym elementem jest w nowoczesnym marketingu kapitał ludzki. Nauczyliśmy się, że musimy mieć bardzo dobrych współpracowników, którzy mają podniesione kompetencje ludzkie, czyli mają dobre wykształcenie, mówią językami, znają programy komputerowe - i tutaj budowano konkurencyjność. Natomiast kolejnym etapem, który może zagrażać rozwojowi gminy jest słabość na poziomie kapitału społecznego. Czyli kapitału społecznego, który wyzwała z grup taką siłę i zaangażowanie, które staje się podstawowym wymiarem kontynuowania rozwoju gospodarczego gminy.

Jak to się stało, że Janusz Chrostowski jest dziś jednym z najbardziej doświadczonych i cenionych specjalistów od nowoczesnego marketingu, specem od budowy marki firm i miejsc?

Po studiach akademickich mój nauczyciel przeniósł się do biznesu. W jakimś sensie pociągnął mnie za sobą. W bardzo krótkim czasie zacząłem zarządzać działem marketingu lubelskiego Herbapolu. Tam zdobywałem pierwsze szlify w zawodzie. To był zupełnie inny marketing niż dziś, pozbawiony nowoczesnych narzędzi i technologii, świat był też zupełnie inny. Moja kariera była podzielona na dwa moduły. Realizowałem się naukowo, przez siedem lat pracując na Kulu na Wydziale Nauk Społecznych. Następnie zostałem zatrudniony przez dużą korporację izraelską, pra-

cowałem w jej warszawskim oddziale jako menadżer do spraw strategii i badań. Biznes był na tyle atrakcyjny, że mimo ukończenia studiów doktoranckich nie obroniłem doktoratu, nie mając na to fizycznie czasu ani możliwości.

Przejdźmy do marketingu gminy. Jeśli jest dobrze zarządzana, jak nasza, jeśli zajmuje wysokie miejsca w rankingach gospodarczych, jeśli dobrze ogarnięte są sprawy infrastruktury, to co dalej. Jakiego marketingu potrzebuje gmina, żeby się dalej rozwijać?

To jest kapitalne pytanie. Jakby naturalną ścieżką rozwoju, myślenia o tym, jak uczynić nasze miejsca, gminy, destynacje turystyczne bardziej atrakcyjne, kiedy infrastruktura już się zadziała i jesteśmy świadkami przeogromnej zmiany - jest odpowiedź na pytanie, czy to wystarczy.

Wystarczy?

Nie wystarczy. Niezmiennie ważnym elementem jest w nowoczesnym marketingu kapitał ludzki. Nauczyliśmy się, że musimy mieć bardzo dobrych współpracowników, którzy mają podniesione kompetencje ludzkie, czyli mają dobre wykształcenie, mówią językami, znają programy komputerowe - i tutaj budowano konkurencyjność. Natomiast kolejnym etapem, który może zagrażać rozwojowi gminy jest słabość na poziomie kapitału społecznego.

Co to znaczy?

Czym jest ten kapitał społeczny? Jest normą zachowań, która pozwala na zbudowanie takiego poziomu zaufania, że sprawność osób realizujących projekty i biznesy staje się główną osią konkurencji. Czyli kapitał społeczny, który wyzwała z grup taką siłę i zaangażowanie, które staje się podstawowym wymiarem kontynuowania rozwoju gospodarczego gminy. Kolejnym elementem rozwoju gminy jest siła kultury. I siła autentycznych wartości, które tkwią w kulturach lokalnych. Mamy szereg miejsc, które mają ukryte skarby w postaci wartości kulturowych. Czy z poziomu folkloru, czy z poziomu rękodzieła, czy z poziomu projektów tu i teraz, które stanowią naturalną wartość. W sensie marketingu nie musimy pompować historii, bo te historie już są. I te historie są atrakcyjne. Wystarczy stworzyć społeczność wokół tych miejsc, które będzie tworzyło takie plemię rynkowe, które będzie wyznawcą tej wartości. Przy pomocy takie podejścia można wypromować coś, co jest bardzo trwale od infrastruktury.

Mamy hasło „Gmina Inspirowana tradycją”. Skąd taka moda na tradycję?

Ludzie wracają do korzeni kultury. Poszukują na przykład inspiracji w designie. Wróciłem właśnie z Podkarpacia, gdzie spotkałem się z bardzo interesującym projektem, który polega na zbieraniu opowieści stamtąd. Żyjemy w czasach, jakich żyjemy i mamy prawo do

pokazywania różnych odcieni bycia patriotą.

W naszej gminie rodzi się właśnie projekt Mobilnego Muzeum Fotografii, które będzie docierać do domów, tam słuchać wspólnie z sąsiadami opowieści, nagrywać relacje mówione, filmować i przygotowywać materiały do wydawnictwa albumowego. Czy to jest dobry pomysł?

To jest doskonały pomysł. Z chęcią wam pomogę i podpowiem nowoczesne rozwiązania multimedialne. Mobilne muzeum może być bardzo dobrym narzędziem marketingu gminy. Pomysł ma ogromny potencjał. I nie mówię tylko o samym marketingu, bo to jest szersza historia.

Waldemar Sulisz

Janusz Chrostowski

Menedżer z wieloletnim doświadczeniem zarządzania działami marketingu polskich i zagranicznych firm będzie inspirował nas podczas budowania MMO w Konopnicy. Od początku kariery związany z marketingiem strategicznym. Doświadczenie zawodowe zdobywał pracując bądź prowadząc projekty doradcze dla znanych marek takich jak m.in. Herbapol, Strauss Café Poland, Mokate S.A., Sanford/Newell Rubbermaid, RR Donnelly i wielu innych. Specjalista w obszarach tworzenia, rozwoju i wprowadzania nowych produktów na rynek.



Szanowni Mieszkańcy!

W związku z nowelizacją ustawy o utrzymaniu czystości i porządku w gminach od 1 stycznia 2020 r. wszyscy mieszkańcy Gminy Konopnica zostaną objęci selektywną zbiórką odpadów komunalnych. Nie będzie już możliwości zbierania odpadów w sposób niesegregowany (mieszania ze sobą poszczególnych frakcji odpadów). Oprócz obowiązkowej segregacji zmienia się także stawki za odbiór odpadów komunalnych:

13 zł od osoby w przypadku kompostowania bioodpadów (odpadów kuchennych i z pielęgnacji terenów zielonych) na własnej nieruchomości.

20 zł od osoby w przypadku braku kompostownika i oddawania bioodpadów w ramach zbiórki z przed posesji.

Od stycznia 2020 roku do punktu PSZOK nie będzie już można oddawać bioodpadów stanowiących odpady spożywcze i kuchenne oraz odpadów z pielęgnacji terenów zielonych

To ważne!!!

W przypadku gdy mieszkaniec nie będzie realizował obowiązku zbierania odpadów w sposób selektywny opłata będzie naliczana w wysokości dwukrotnej od jednego mieszkańca tj. 40 zł.

UWAGA ZMIANA NUMERU KONTA NA WPLATY ZA ODPADY KOMUNALNE
14 8735 0007 4000 0008
2000 0660

Szczegółowe informacje dotyczące poprawnej segregacji na stronie internetowej Gminy Konopnica <https://konopnica.eu/gospodarka-odpadami/>

lub pod numerem telefonu
81 50 31 081 wew. 11

Na zbliżające się Święta Bożego Narodzenia
pragnę złożyć wszystkim życzenia przeżywania
Bożego Narodzenia w zdrowiu, radości i ciepłej
rodzinnej atmosferze. Niech kolejny rok
obdarzy Was obficie tym co najlepsze
i uchroni od złego.

życzy Konrad Banach
Wiceprzewodniczący
Rady Powiatu

Pociąg do cebulowej

fot. Waldemar Sulisz



Francuski wieczór z Biblioteką to drugie z cyklu spotkań z literaturą, kulturą sztuką i kuchnią innych krajów, zapoczątkowany na życzenie czytelniczek naszej biblioteki. Panie goszczące na spotkaniu miały okazję spróbować zupy cebulowej, różnych gatunków serów oraz innych pyszności, gdyż inwencja uczestniczek nie miała granic.

Zupa biednego Tanga

Legenda mówi, że podczas kryzysu dynastii Ming biedak imieniem Tang nie mógł znaleźć nic do jedzenia. Do kociołka wrzucił kawałek chleba i 2 ostatnie cebule. Rozpalił ogień za murami Miasta. Zapach cebulowej dotarł do cesarza, nakazał, żeby podano mu ją do stołu. Strażnicy kilka godzin szukali źródła zapachu. Znaleźli

kociołek biedaka, zanieśli cesarzowi, który oniemiał z zachwyty. Odtąd zupa biednego Tanga znalazła się w cesarskim jadłospisie. Dziś wiemy, że dobra cebulowa jest grzechu warta. Podawano ją nad ranem w Paryżu. Żeby zrobić dobrą cebulową, należy wcześniej zaopatrzyć się w specjalne naczynia, w których ów przysmak malarzy i ich modelek się zapieka.

Cebulowa na chlebie Kopernika

Cebulowa ma także polską legendę. Zawdzięczamy ją Tadeuszowi Przypkowskiemu (1905-1977) herbu Radwan, z Jędrzejowa na Kielecczyźnie, który był historykiem sztuki, wielbicielem zegarów i kuchni. Autor przepisu nazywał zupę „cebulową na chlebie Kopernika”. Dlaczego. Nawiązał do autentycznego faktu. Polski astronom

zasłynął jako autor receptury chleba razowego, który dawał do cebulowej. Słynny astronom miał przecierać zupę przez sito i doprawiać gałką muszkatołową, imbirem, szczyptą zmielonych goździków, szczyptą kminku, pieprzem i solą.

Francuski wieczór z Biblioteką

To drugie z cyklu spotkań z literaturą, kulturą sztuką i kuchnią innych krajów, zapoczątkowany na życzenie czytelniczek biblioteki. Tym razem spotkanie rozpoczęło się od warsztatów szycia i zdobienia woreczków na lawendę. Po części praktycznej przyszedł czas na sprawdzenie wiedzy uczestniczek spotkania na temat Francji. Quiz polegał na rozpoznaniu najważniejszych zabytków ojczyzny D'artagnana na podstawie czarno-białych grafik. Zwycięzcy konkursu otrzymała drobny upominek, oczywiście we francuskim stylu. Panie goszczące na spotkaniu miały okazję spróbować zupy cebulowej, różnych gatunków serów oraz innych pyszności, gdyż inwencja uczestniczek nie miała granic. W ramach akcentu literackiego można było wypożyczyć książki francuskich autorów, a także te o Francji, z której to możliwości chętnie korzystano. ■



*Jak obyczaj każę stary, według przodków naszej wiary,
pragnę złożyć Wam życzenia w dniu
Bożego Narodzenia. Niech ta gwiazdka betlejemską,
co przyświeca nam o zmroku, doprowadzi nas do szczęścia
w nadchodzącym Nowym Roku.*

*Niech Nowy Rok obdaruje Was zdrowiem,
pomysłnością i szczęściem. Życzę najpiękniejszych świąt
Bożego Narodzenia, spełnienia wszystkich marzeń.*

Jan Łopata
Poseł na Sejm RP



Porady dla Seniora

Gdy jesteś w domu:

- zawsze zamykaj drzwi wejściowe
- nie otwieraj pochopnie drzwi
- utrzymuj kontakty z sąsiadami

Nie daj szans przestępcom:

- nie wpuszczaj nieznajomych do mieszkania
- nie przechowuj w domu dużej ilości gotówki
- staraj się nie wychodzić z domu po zmroku
- jeśli wyjeżdżasz do rodziny, sanatorium - poproś sąsiada, by zwrócił uwagę na Twoje mieszkanie
- jeśli będziesz wypłacać gotówkę z banku czy bankomatu poproś zaufaną osobę by Ci towarzyszyła
- nie pozostawiaj torebki, bagażu, bez nadzoru

Seniorze PAMIĘTAJ

- nie przekazuj pieniędzy osobom, które deklarują że są Twoimi bliskimi bez potwierdzenia ich danych
- bądź nieufny wobec atrakcyjnych ofert sprzedaży, promocyjnych wymagających natychmiastowych decyzji
- nie noś przy sobie dużej kwoty pieniędzy - naucz się na pamięć swojego kodu PIN
- omijaj tereny nieoświetlone
- przebywając w szpitalu oddawaj wartościowe rzeczy do depozytu

UWAŻAJ!

przestępca stosuje różne metody popełniania przestępstw „na wnuczkę”, „na policjanta”, „na gazownika”, „na hydraulika”, „na dotację”, „na urzędnika”

numer alarmowy 112

Trzy Wigilie



Fot. Małgorzata Sulisz

Gasną światła, w tle słychać dźwięki indyjskiej muzyki na ekranie pojawia się mapa Indii z zaznaczoną trasą. Tak rozpoczęło się spotkanie autorskie z Dorotą Wójcikowską i Witoldem Palakiem, mieszkańcami naszej gminy, którzy realizując swoje pasje wyruszyli motocyklem w podróż dookoła Indii.

Nasi goście snując opowieść na dwa głosy, uzupełniają to, co widzimy na przygotowanej przez nich prezentacji. Barwne zdjęcia i krótkie filmiki niemalże przenoszą nas w egzotyczne tereny Indii, pokazując różnorodność tego olbrzymiego kraju. Słuchamy o trzech wigiliach, każdej spędzonej w innej części Indii, w innym kręgu kulturowym i religijnym m.in. o tej z legendarnymi łowcami głów opisaną w książce „Wigilia

wśród łowców głów”.

Na zakończenie spotkania padają pytania, zaczyna się rozmowa. Mimo, że od wieczoru autorskiego upłynęło sporo czasu, to nadal jesteśmy pod ogromnym wrażeniem charakteru i umiejętności gawdziarskich pani Doroty i pana Witolda. Życzymy im dalszych sukcesów podróżniczych i czekamy na relacje w naszej bibliotece.

Było to pierwsze spotkanie autorskie dedykowane dorosłym, organizowane przez Bibliotekę Publiczną Gminy Konopnica, dlatego bardzo cieszymy się z wysokiej frekwencji i dziękujemy wszystkim, którzy zechcieli spędzić z nami ten wieczór.

Takich wieczorów będzie więcej. Biblioteka Publiczna



Gminy Konopnica rozszerza swoją misję. Załoga biblioteki chce, żeby obecność w naszych progach była czymś więcej, niż tylko wypożyczalnią książek, których nigdy nie za wiele.

Literatura jest zbudowana na czułości

Dzięki czułości nasze doświadczenie podróżuje poprzez czas i trafia do tych, którzy się jeszcze nie urodzili, a którzy kiedyś sięgną po to, co napisaliśmy o nas samych i o naszym świecie – mówiła w Akademii Szwedzkiej Olga Tokarczuk, polska noblistka. Jak dziś opowiedzieć o świecie? Świat jest tkaniną, którą przeżyjemy codziennie na wielkich krosnach informacji, dyskusji, filmów, książek, plotek, anegdot. Dziś zasięg pracy tych krosien jest ogromny – za sprawą Internetu prawie każdy może brać udział w tym procesie, odpowiedzialnie i nieodpowiedzialnie, z miłością i nienawiścią, ku dobru i ku złu, dla życia i dla śmierci. Kiedy zmienia się ta opowieść – zmienia się świat. W tym sensie świat jest stworzony ze słów. To, jak myślimy o świecie i – co chyba ważniejsze – jak o nim opowiadamy, ma więc olbrzymie znaczenie. Coś, co się wydarza, a nie zostaje opowiedziane, przestaje istnieć i umiera.



Dawnej fotografii czar

Witamy w nowym cyklu. Będziemy w nim prezentować stare zdjęcia z archiwów rodzinnych mieszkańców gminy Konopnica. Na początek fotografie z archiwum Jana Milczka.

Tym bmw jeździła Anna Jantar, kiedy nagrywała piosenkę „Nic nie może przecież wiecznie trwać” BMW 315/1 sport z 1934 roku Jan Milczek z Lublina kupił w częściach. Zawsze marzył o takim aucie. Składał go dwa lata przy pomocy znajomych. Sprawuje się dobrze, potrzebuje tylko troski, renowacji, remontu i czułości - mówi Jan. Anna Jantar kręciła w tym samochodzie teledysk, nagrywając piosenkę „Nic nie może przecież wiecznie trwać„. - Jan jechał z nią wtedy autem w Sandomierzu. Samochód grał także w filmach „Granica” i „Va bank”. A nawet wystąpił w teledysku Budki Suflera.

Waldemar Sulisz
Mobilne Muzeum
Opowiadania w Konopnicy

