

o
i
c
e

Konopnicy

numer specjalny

7-9.2019

GMINA



KONOPNICA

Zielony Rynek. Czyli jaki?

Rozmowa z dr Jackiem Szklarkiem, filozofem, teologiem, specjalistą komunikacji społecznej, prezesem Slow Food w Polsce i jego przewodniczącym w Europie Środkowej.

Jola Hytkowska „Marzy mi się taki targ”

Nasz raport: Dominika Zaręba „Ekoturystyka szansą dla Polski”

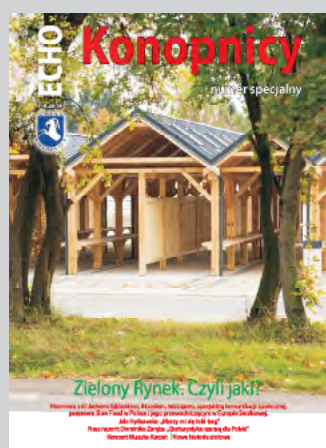
Koncert Muzyka Karpat | Nowe historie zielowe

Zielony Rynek

- targowisko w Konopnicy

WKRÓTCE OTWARCIE

**Urząd Gminy Konopnica zaprasza
sprzedawców do kontaktu tel. 81 503 10 81**



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.

Na Zielonym Rynku

O ddajemy w Wasze ręce numer specjalny „Echa Konopnicy” poświęcony otwarciu Zielonego Rynku. Nasze targowisko jest nowoczesne, estetyczne, praktyczne i może nam go pozazdrościć Lublin. Zielony Rynek - targowisko w Konopnicy to inwestycja ważna. Żyjemy bowiem w czasach, kiedy mieszkańcom Lublina zależy na dostępie do zdrowej żywności. Wyprawa na Zielony Rynek to także wyprawa (rowerem, komunikacją miejską, autem prywatnym) do Gminy Konopnica, która jest dla Lublina miejscem osiedlania się, pracy, wypoczynku. Otwarcie naszego targowiska jest kontynuacją drogi, wytyczonej przez Mirosława Żydka, Wójta Naszej Gminy i Radę Gminy. Drogi do nowego myślenia, w którym rutynowe działania są zastępowane działaniem kreatywnym. Nasza gmina to świat na ludzki wymiar, świat w rytmie pór dnia, roku i żywiołów. Świat, w którym każdy chce zostawić trwały ślad na ziemi i smakować życie, tak jak się smakuje owoce i warzywa ze swojego, coraz częściej ekologicznego ogrodu.

Polecamy Waszej uwadze rozmowę z dr Jackiem Szklarkiem, szefem Slow Food Polska, którego zapytaliśmy jak powinien funkcjonować nasz Zielony Rynek, kto i co powinien na nim sprzedawać. Jacek Szklarek jest człowiekiem szalenie zajętym, podróżuje po Europie z wykładami, stąd musieliśmy poczekać z wydaniem numeru, który ukazuje się z końcem października. Mamy także głos eksperta praktyka, który pisze o targowisku marzeń. Jola Hytkowska prowadzi w Lanckoronie i gościnie ekowarsztaty, pikniki i gry terenowe. Zapraszamy także do lektury ważnego tekstu o ekoturystyce w Polsce i na Lubelszczyźnie. Dominika Zaręba jest autorką pierwszego w Polsce podręcznika o ekoturystyce, autorką przewodników i miłośniczką podróży.

Ponieważ sprawy Zielonego Rynku, ekoturystyki i zdrowego stylu życia są dla nas bardzo ważne, temat będzie miał kontynuację w kolejnym numerze „Echa Konopnicy”.

*Małgorzata Sulisz,
redaktor prowadzący*



Zielony Rynek. Czyli jaki?

Rozmowa z dr Jackiem Szklarkiem, filozofem, teologiem, specjalistą komunikacji społecznej, prezesem Slow Food w Polsce i jego przewodniczącym w Europie Środkowej.



fot. Małgorzat Sulisz

W gminie Konopnica rusza Zielony Rynek. Wkrótce otwarcie nowoczesnego targowiska, które może stać się dla Lublina ekologicznym zapleczem zdrowej żywności. Zapytaliśmy dr Jacka Szklarkę, który w dziedzinie ekologii jedzenia jest niekwestionowanym autorytetem, jaki powinien być Zielony Rynek w Konopnicy. Nasza rozmowa jest zaproszeniem do rozmowy z mieszkańcami i zaproszeniem do współpracy z producentami. Zaproszeniem w duchu Slow Food, coraz popularniejszej w XXI wieku filozofii życia, która polega na uważnym kupowaniu nieprzetworzonych produktów wytwarzanych w tradycyjny sposób, celebrowaniu gotowania i niespiesznym delektowaniem się jedzeniem.

Waldemar Sulisz
echo.konopnicy@gmail.com

Jak takie nowoczesne targowiska wyglądają w Europie? Jak Zielony Rynek w Konopnicy może wyglądać? I co zrobić, żeby był miejscem, w którym mieszkańcy Lublina kupią regionalną żywność i dobre jakościowo, nieprzetworzone produkty, wytwarzane w tradycyjny sposób.

Na pewno cykliczne targi spożywcze różnią się od regionalnego targowiska, które działa przez okrągły rok. Wiadomo, że tam producenci prezentują swoje rzeczy po to, żeby wypracować i umocnić relacje biznesowe. Są targi konsumenckie, takie jak na przykład Terra Madre Salone del Gusto, które odbywają się co dwa lata i cieszą się ogromnym zainteresowaniem. Do tego stopnia, że rekordowe frekwencje, które miały miejsce cztery lata temu, kształtowały się na poziomie 600 tysięcy ludzi w ciągu pięciu dni. To są cyfry niewiarygodne, ale tak jest i to jest bezapelacyjny dowód na to, że ludzie potrzebują nieprzetworzonej żywności produkowanej w tradycyjny sposób. Ale mamy jeszcze inne rodzaje takich targowisk.

Jakie?

Na przykład w Szwajcarii Slow Food organizuje takie wydarzenia z siecią sklepów spółdzielczych. To się odbywa w cyklu miesięcznym. Po pierwszym półroczu organizatorzy upewnili się, że dobry producent będzie, że można u niego coś zamówić i raz na miesiąc się zaopatrzyć. To jest ogromny sukces tych targów, które są uzupełnieniem oferty sieci sklepów.

Jak takie targi wyglądają ze strony producenta?

W różnych miejscach na świecie jako Slow Food organizujemy tak zwany targ ziemi, odbywający się raz w miesiącu. Z praktyki wiem, że przy tego typu przedsięwzięciach kluczową rzeczą jest umieć mierzyć siły na zamiary.

Co to znaczy?

Producentom ciężko jest wygospodarować czas raz w tygodniu. Mieliśmy taką inicjatywę w Warszawie. Nazywała się Le Targ. Najpierw odbywała się raz w tygodniu w jednej lokalizacji,

następnie dwa razy w tygodniu w dwóch lokalizacjach. Niestety bardzo ciekawa inicjatywa nie wytrzymała próby czasu. Dla producenta dwukrotny przyjazd i zysk z targu był nieproporcjonalny do jego pracy w gospodarstwie czy firmie.

Jest jakiś sposób, żeby nowoczesne targowisko dobrze funkcjonowało?

Jest. Z praktyki wiem, że doskonale funkcjonują targowiska, które były wrośnięte w tradycję, w pewne przyzwyczajenie ludzi. Wzorowym przykładem jest słynny Kleparz w Krakowie. Targowisko, które od 800 lat działa w jednym miejscu i nieprzerwanie tam funkcjonuje. A ludzie są przyzwyczajeni, że na to targowisko idą. Mankamentem targowisk miejskich jest fakt, że bardzo rzadko sprzedają tam sami producenci. Za stołami stoją ci, którzy najczęściej zaopatrują się w towar na giełdach owocowo-warzywnych. Albo kupują u producentów. Z tej perspektywy inicjatywa Zielonego Rynku w Konopnicy jest bardzo wartościową.

Dlaczego?

Dlatego, że przywrócenie targowiska, na którym mieszkańcy gminy Konopnica jak i całego Lublina będą mogli kupić towar bezpośrednio do małego producenta to jest coś fantastycznego. Takim modelowym wzorcem jest Targ Pietruszkowy w Krakowie, który skupia ekologicznych producentów z powiatu krakowskiego z całej Małopolski, którzy licznie pojawiają się w środy i soboty. Organizatorzy Targu Pietruszkowego położyli wielki nacisk na dobór produktów. Jeśli się powie konsumentowi, że na Zielonym Rynku w Konopnicy może kupić od producenta produkty, które on wytwarza w swoim gospodarstwie, albo w swojej małej przetwórni to takie targowisko się obroni i z czasem umocni. Poczynając od tego, że na targowisku ludzie kupią sobie prozaicznego ziemniaka, a będą chcieli go kupić, bo na przykład w tym roku jest na rynku ogromna ilość ziemniaka holenderskiego. W dodatku w siatce mamy zbieranie kilku odmian ziemniaka, różniących się długością gotowania. Wrzucamy je do garnka, po zdjęciu go z gazu jedne ziemniaki się już rozsypują, kilka jest w sam raz, a reszta jest niedogotowana.

Co może być największą wartością nowego targowiska w Konopnicy?

Największą wartością będzie ten wielki dar i ogromna radość, że człowiek przyjedzie, spotka się twarzą w twarz z producentem, dowie się, skąd pochodzą warzywa czy owoce. Największą wartością targowiska będzie autentyczność. Warto wydzielić na placu strefę autentycznych producentów, bo przecież sprawdzeni, fajni handlowcy też znajdują tam swoje miejsce.

A ja mam wybór czy kupić dla dziecka marchewkę od rolnika z mojej wsi czy marchew od pośrednika, który kupi ją na Elizówce i narzuci swój procent?

Dokładnie tak panie Waldku. Pomysłodawcy targowiska, jego organizatorzy z ramienia gminy muszą posiadać umiejętność selekcji i doboru producentów. Oczywiście musicie się uzbroić w cierpliwość. O efektach waszego targowiska będzie można powiedzieć nie wcześniej niż za rok. Jeśli konsumentów będzie przybywać, jeśli coraz większa grupa małych producentów będzie chciała przyjechać, to oferta będzie szersza. Warto także, żebyście pomyśleli o Zielonym Targu marketingowo.

To znaczy?

Musicie się zastanowić, czym uzupełnić ofertę targowiska. U nas w Krakowie, w sobotę cho-

dzą po targu Cyganie z kontrabasem i grają, tworząc niesamowity klimat. Jeśli macie kapelę, to niech gra kapela. Wtedy każdy kto przyjdzie na targowisko, wchodzi w inny, trochę tęsny świat, świat jarmarku z dzieciństwa, świat odpustów, a przecież odpust to święto. Wtedy także znika sztywna relacja kupiec konsument i wszyscy nagle zwalniali, uśmiechają się do siebie, przysiadają, jak jest gdzie, rozmawiają.

Kolejne pomysły?

Jeden z moich znajomych, właściciel cukierni pod Częstochową stworzył takie miejsce, gdzie z ludźmi wypieka chleby, wędzi wędliny, ma małą palarnię kawy, jest część gastronomiczna. Co sobotę przyjeżdża do niego kapela góralska. Wydawało się z początku, że ta inicjatywa nie ma szans na przetrwanie. A to zaskoczyło. Miejsce nazywa się Kamyk, od kamienia, na którym piecze się chleb. Dobry poziom produktów i usług urodził sukces, dając wysoką frekwencję. Spróbujcie iść także w tym kierunku. Wyznaczcie miejsce na potańcówki. Kilka desek bez zadęcia, dobra zabawa ściągnie ludzi.

Mamy prężnie działający „Dom Kultury” w Motyczu, czy to oznacza, że część działań można przenieść na Zielony Rynek?

Dokładnie tak. Ludzie przyjdą na zakupy, ale przyjdą, żeby się spotkać, potańczyć, pośpiewać. Macie Koła Gospodyń, tam się świetnie gotuje, można robić wspólne warsztaty, konkursy na lepienie pierogów, zawody w jedzeniu pierogów i tak dalej. Pielegnować tradycję, przypominać dawną kuchnię. Tworzyć rytuały.

Jakie?

Że co sobotę jest potańcówka, że w piątek można kupić ryby, bo przecież macie w okolicy słynne Gospodarstwo Rybackie „Pustelnia”. Że na przykład w niedzielę będzie targ staroci. I tak dalej. Najważniejsze, żeby to miejsce tworzyli ludzie z waszej gminy. Żeby to była autentyczna, lokalna inicjatywa, która potrafi pokazać ludzi żyjących i tworzących w gminie Konopnica. Na bazie funduszy unijnych w Polsce powstała masa takich targowisk, niestety nie we wszystkich miejscach udało się stworzyć taką atmosferę, żeby mali producenci chcieli przyjeżdżać, a konsumenci z tego korzystali. To muszą być działania pasjonatów z sercem.

Czy to jest trudne wyzwanie?

Nie jest to prosta rzecz, ale pamiętajmy, że żyjemy w czasach, kiedy zainteresowanie produktem ekologicznym jest ogromne. Na początku się z tego śmiano,

a dzisiaj okazuje się, że jest to bardzo poważny trend. Zainteresowanie konsumentów idzie w taką stronę. Wróciłem ostatnio z wielkich targów w Kolonii, gdzie najbardziej oblegano stoiska z żywnością organiczną. Te zmiany idą dalej. Bardzo dużo mówi się o opakowaniach, biodegradowalności, o powrocie do opakowań ze szkła. Młode pokolenie stawia na jakość produktów, chce kupować świadomie, chce wiedzieć kto dany produkt wytwarza. Kupujemy w sieciach, nie wiemy kto tak naprawdę daną żywność wyprodukował. To jest rzecz absolutnie niedopuszczalna, kupujący powinien wiedzieć, co i od kogo kupuje. Dlatego będzie miał alternatywę: Zielony Rynek w Konopnicy, gdzie spotka się z rolnikiem, od którego kupi ziemniaki czy marchew. Jeśli pozwolicie to małym producentom zrozumieć, że tworzący to miejsce, to on zacieka i zostanie z wami. Zrozumieć, że nie od pierwszego przyjazdu osiągnie zyski, ale szybko zobaczy, że stworzy sobie swój krąg kupujących i sprzeda wszystko w dobrej cenie. I będzie to pieniądz uczciwy. Jeśli wytrzyma z wami cztery miesiące, to później zobaczy i przeżyje coś niesamowitego. W końcu rolnicy doczekali się ustawy o sprzedaży bezpośredniej, wejdzie ustawa, która pozwoli rolnikom na drobne przetwórstwo. W wielu regionach kraju powstają inkubatory, gdzie rolnik może na przykład przywieźć swoje jabłka, wyłoczyć sok czy zrobić dżem, zabutelkować i zapakować do słoików, nakleić etykiety i sprzedawać na nowoczesnym targowisku. To są takie jaskółki, które budzą entuzjazm, że rolnik z gminy Konopnica będzie mógł na targowisku zaoferować coś fajnego i pomnożyć swoje zyski.

Na terenie gminy mamy ciekawą winnicę, ktoś robi świetne piwo domowe, ktoś inny hoduje kozy i robi dobre sery. Na miejscu mamy znakomitą piekarnię, która jeszcze piecze chleb na zakwasie. Do rolników z naszej gminy przyjeżdżają przedstawiciele małych kooperatyw, kupują kilka worków warzyw i rozprawdzają między sobą. Dla nich wszystkich jest miejsce na Zielonym Rynku w Konopnicy?

Dokładnie tak. Wasze targowisko może być miejscem, do którego przyjeżdżają po zaopatrzenie restauratorzy, hotelarze, właściciele sklepów ze zdrową żywnością. Targowisko może być i będzie platformą dla transakcji biznesowych. Dobra restauracja może mieć wasze sery kozie, inna warzywa z Zielonego Rynku. Ale pamiętajcie i myślę, że wasz Wójt o tym wie, że Zielony Rynek powinien pełnić rolę kulturotwórczą i społeczną. Targowisko będzie miejscem spotkań. Na Lubelszczyźnie, gdzie jest bardzo dużo

rodzin prowadzących tradycyjną gospodarkę, gdzie jest krowa, kilka tuczników, jakiś zagon ziemniaków czy jakaś uprawa malin wasz Zielony Rynek ma duże szanse powodzenia. Tym bardziej, że przed rozmową zdażyłem się zorientować, że gmina jest bogata, pięknie położona pod Lublinem, przykładą wagę do tradycji i kultury. W dodatku jest obiektem wycieczek rowerowych, a to kolejna moda, że wsiadasz na rower z bagażnikiem i robisz zakupy. Przecież pan, panie Waldku robi największy festiwal smaku w Polsce i mieszka w Konopnicy.

Mały festiwal smaku na targowisku?

Oczywiście. Jak najbardziej. A czemu nie? To jest coś pięknego, że wójt ma szansę wykorzystać panie Waldku twoje inicjatywy, inicjatywy wielu ludzi, którzy robią dobrą robotę tam, gdzie mieszkają. Zielony Rynek może stworzyć historię prostych ludzi, którzy mają w sobie większą mądrość, niż ludzie z kilkoma fakultetami. Jak jest tam jakaś altana, zrobić tam stół z regionalnymi przysmakami. Ludzie, którzy mają gastronomiczne budki na tzw. giełdach samochodowych i staroziach zarabiają kokosy.

Czego pan chce nam życzyć?

Trzymam kciuki za wasz Zielony Rynek. Nic nie cieszy bardziej niż to, że ludzie obok których mieszkamy przyjdą na targowisko, że nagle będzie okazja bliżej ich poznać, skosztować sera, który robią, albo konfitur, albo soku. Czas na targowisku to czas zakupów, ale także czas na poznanie swojej małej ojczyzny, ludzi tu żyjących, bogactwa i różnorodności tego co robią, bo często na codzień tego się nie zauważa.

Jacek Szklarek

Prezes i założyciel polskiego Slow Foodu i jego przewodniczący w Europie Środkowej. Filozof, teolog i doktor komunikacji społecznej. Pracował na McLuhan Centre in Culture and Technology w Toronto oraz Uniwersytecie Jagiellońskim. Studiował dziennikarstwo we Włoszech, gdzie po raz pierwszy zetknął się z ruchem Slow Food. W Polsce przez trzy lata odwiedził wszystkie baczki, wymyślił akcję „Gęsina na św. Marcina” oraz festiwal „Czas Dobrego Sera” w Sandomierzu (od tego roku w Lublinie) i „Terra Madre” w Krakowie. Pod koniec lat 90. rozpoczął poszukiwania polskich produktów lokalnych. Międzynarodowy juror olejów i oliwy. Znawca włoskich win i serów owczych z całego świata. Ma siedmioosobową rodzinę i mieszka pod Ojcowem w Jurze Krakowsko-Częstochowskiej.



Marzy mi się taki targ

Marzy mi się taki targ,
marzy mi się od dawna,
także tu, w Lanckoronie,
odkąd tu żyję. Oczyma
wyobraźni widzę pełne
skrzynki pachnącej,
świeżo ukopanej
marchwi, pietruszki
i buraków okrągłych
oraz podłużnych. Dalej
ogórki posegregowane
na te do kiszenia i te
- do mizerii, ziemniaki -
czerwone i białe, beczki
z kiszoną kapustą,
z których zgrabnym
ruchem wyławia się
kiszzone jabłka.

*Delegacja Gminy
Lanckorona chce
przyjechać na Zielony
Rynek w Konopnicy*

Widzę białe sery na deseczkach przykryte śnieżnobiałą gazą, sery podpuszczkowe, jajka od kur biegających po ogrodach, skrzynki antonówek, kiście winogron w 10 smakach, kosze pomidorów w 12 smakach, soki tłoczone, kiszonki, konfitury i inne przetwory - wszystko to dostępne na wyciągnięcie ręki. Obok stragan ze świeżym chlebem z kminkiem, czarnuszką na zakwasie, butelki z żurem i czerwonym barszczem, mleko słodkie i zsiadłe, i śmietanka zbierana drewnianą łyżką - wszystko prosto od krowy, kozie sery, miody, pachnące zioła, dynie od Ani, kopry. Marzenie, proste marzenie o dostępie do dobrego, zdrowego jedzenia, bo „jesteś tym, co jesz”.

Odtworzenie tradycji targu to tylko kwestia znalezienia ludzi i przekonania ich, żeby chcieli te rzeczy wyprodukować. Ziemia jest tu żyzna, lecz ciężka - szansą na rozwój jest zmiana sposobu uprawiania roślin i zakładanie ogrodów permakulturowych. To maksymalne wykorzystanie potencjału ziemi, sadzenie obok siebie roślin wspierających się we wzro-

ście, stosowanie w uprawach tylko środków naturalnych i żyznego kompostownika, dbałość o retencję wody, o jakość gleby, samodzielne pozyskiwanie nasion i rozsąd, nie inwazyjne przekopywanie, tylko sadzenie roślin w pryzmach i zakładanie rabat podwyższonych.

W lipcu 2019 r. w mojej Zagrodzie Ławeczki odbyły się pierwsze w tym rejonie Polski kilkudniowe warsztaty zakładania permakulturowych siedlisk, prowadzone przez Bena Lazara z permakultura.edu.pl i Joannę Bojczewską. Zagroda została włączona w sieć dobrze rokujących zagród rozwijających rolnictwo ekologiczne. Od kilku lat prowadzone są tam warsztaty kiszonkowe, w tym roku - z powodzeniem uprawiano naturalnymi metodami pomidory, sałaty, dyniowate, posadzono także drzewka i krzewy owocowe, by spełnić założenie: od maja do listopada zjeść dwie garście świeżych owoców.

Jola Hytkowska

Admin profilu na facebooku Lanckorona turystyczna, właścicielka Zagrody Ławeczki, w której wdraża rozwiązania rolnictwa permakulturowego, idee no waste i zdrowego stylu życia.

7 GRUDNIA
2019
GODZINA 17

KONCERT

MUZYKA KARPAT

DOM
KULTURY W
MOTYCZU

PREMIERA



**MIROŚŁAWA
ZAZIĄBŁO-HUBIAK
I PRZYJACIELE**

**VIII TURNIEJ NALEWEK W
KONOPNICY**

Ekoturystyka

W nawiązaniu do rozmowy z Jackiem Szklarkiem, prezesem Slow Food Polska prezentujemy tekst o ekoturystyce, z uwzględnieniem inicjatyw w Polsce Wschodniej. Powstający w naszej gminie nowoczesny targ z szeregiem inicjatyw skupionych wokół miejsca jest także symbolem ekoturystycznej marki Gminy Konopnica. Autorką tekstu jest Dominika Zaręba, publicystka, autorka książek i przewodników turystycznych.

Bogate dziedzictwo przyrody, kultury i krajobrazu, obszary chronione uznawane przez międzynarodowych przyrodników za jedne najbardziej cennych ości przyrody w Europie, barwna mozaika terenów wiejskich, lokalne tradycje, produkty lokalne, kuchnia regionalna i zdrowa żywność...

Polska ma ogromny potencjał do rozwoju turystyki opartej o walory natury i kultury. Ekoturystyka i pokrewne jej formy turystyki zrównoważonej mogą stać się naszą silną marką i wizytówką w Europie oraz na świecie.

Walory przyrodnicze i kulturowe Polski a ekoturystyka

Najsilniejszym atutem Polski, na tle innych krajów europejskich, jest bogate dziedzictwo przyrody. Wybitne zróżnicowanie siedlisk przyrodniczych plasuje nasz kraj w czołówce państw europejskich pod względem zachowania bioróżnorodności. Obszary prawnie chronione, zajmujące ponad 30 procent powierzchni kraju, są uznawane przez międzynarodowych przyrodników za jedne z najbardziej cennych ości przyrody w Europie.

Przez obszar kraju biegną wschodnie i zachodnie oraz północne i południowe granice występowania wielu gatunków flory i fauny.

Naturalny krajobraz tworzy bogata mozaika ekosystemów leśnych, bagiennych i łąkowych, torfowisk niskich i wysokich, zespołów alpejskich i subalpejskich, a nawet zbiorowisk stepowych. Wiele polskich rzek nie zostało jeszcze uregulowanych, dzięki czemu zachowało swój naturalny charakter – kręty bieg z licznymi zakolami, starorzeczami i typową florą i fauną żyjącą w dolinach rzecznych.

Zróżnicowanie krajobrazu Polski, ściśle powiązane z różnorodnością warunków klimatycznych i glebowych, przejawia się w urozmaiconych formach ukształtowania powierzchni ziemi, budowie geologicznej i rozmaitej szacie roślinnej.

Z różnorodnością warunków terenu wiąże się możliwość uprawiania wielu form ekoturystyki, od turystyki aktywnej – spływów kajakowych, wędrowek konnych, wycieczek pieszych, rowerowych, narciarskich, itd., po typowo przyrodniczą i specjalistyczną, np. wyprawy ornitologiczne na Bagna Biebrzańskie czy wędrowki śladami wilka w Beskidach.

Drugą równie ważną grupę walorów ekoturystycznych Polski stanowi środowisko kulturowe: dobrze zachowane tradycje, obrzędy, obchody świąt i uroczystości rodzinnych, stroje, kuchnia regionalna i tradycyjne formy gospodarowania (rolnictwo w małych gospodarstwach, pasterstwo, pszczelarstwo, zielarstwo, rzemiosło i rękodzielnictwo), imprezy kulturalne i artystyczne (festiwale, przeglądy osiągnięć artystycznych, targi wyrobów lokalnych), sztuka ludowa, tradycyjna architektura i budownictwo, muzea etnograficzne, izby regionalne i inne ciekawe obiekty kultury i sztuki. Na barwną mozaikę zasobów ekoturystycznych składają się także żywe ośrodki kulturowe różnych grup oraz mniejszości etnicznych i religijnych - regiony i miejscowości, które zachowały tradycyjną architekturę, folklor, sztukę ludową, tradycje muzyczne i kulinarne itp. Atrakcyjnymi regionami z punktu widzenia rozwoju ekoturystyki są także bogate kulturowo regionytransgraniczne.

szansą dla Polski

Przykłady produktów turystycznych Polski Wschodniej

„Kolebka” rodzimej ekoturystyki można określić Polskę Północno-Wschodnią. Świetnym przykładem ponadregionalnego produktu ekoturystycznego jest tu Podlaski Szlak Bociani. Szlak liczący 412,5 km, wpisany do sieci zielonych szlaków greenways, łączy cztery parki narodowe (Białowiecki, Narwiański, Biebrzański i Wigierski) a swoją unikalność zawdzięcza występowaniu licznych skupisk bocianów gniazdujących w dolinach Narwi i Biebrzy. Główną oś szlaku oznakowano jako trasę rowerową, ale w wielu punktach można także wypożyczyć kajaki, popływać tradycyjną łodzią „pychówką”, pojeździć konno, wybrać się na ornitologiczne fotosafari. Sercem Podlaskiego Szlaku Bocianiego jest Pentowo – Europejska Wieś Bociania, gdzie na terenie jednego gospodarstwa agroturystycznego ze stuletnim drewnianym dworem na brzegu Narwi, znajduje się 36 zasiedlonych gniazd bocianich. Ptaki można obserwować ze specjalnych wież i platform widokowych. Więcej: www.podlaskiszlakbociani.pl.

Innowacyjne produkty ekoturystyczne powstają w Bieszczadach, często w miejscowościach mniej znanych, oddalonych od klasycznych szlaków turystycznych. W Dźwiniaczu Dolnym od wielu lat działa nietuzinkowe Gospodarstwo agroturystyczne „U Flika”, którego właściciel - Roman Glapiak - krzewi tradycje wypiekuchleba, organizuje warsztaty chlebowe i doroczne Święto chleba „Od ziarenka do bochenka”. Więcej: www.uflika.com.pl.

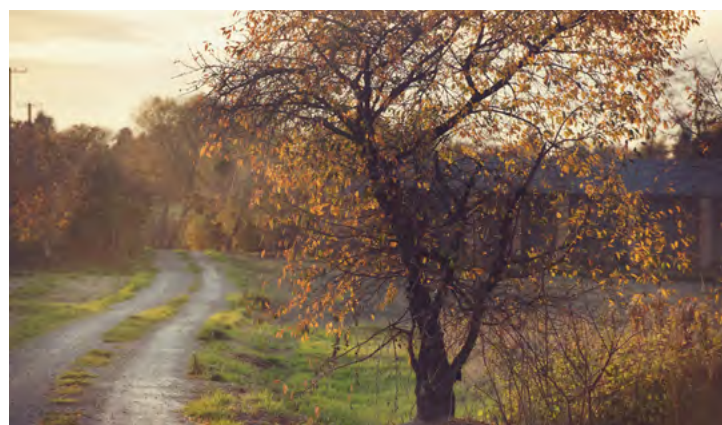
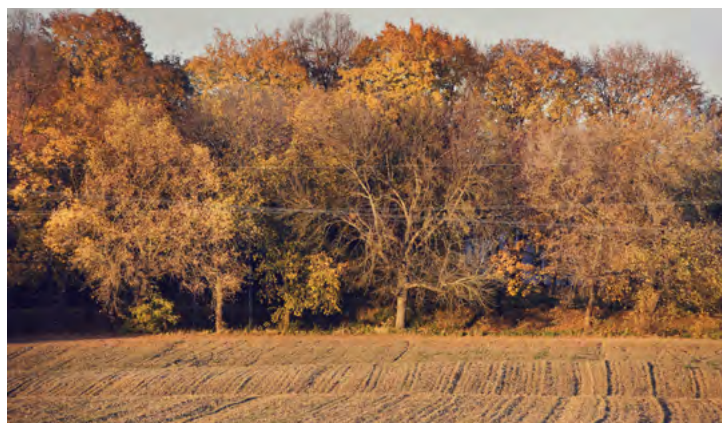
Z kolei w Uhercach Mineralnych w 2015 r., z inicjatywy lokalnego przedsiębiorcy i artysty - Janusza Demkowicza - i przy wsparciu gminy Olszanica, uruchomiono oryginalny projekt pn. Bieszczadzkie Drezyny Rowerowe na nieużytkowanym trakcie kolejowym - linii 108 - na odcinku długości 47 km od Zagórza do Krościenka. W budynku dawnej stacji kolejowej mieści się wypożyczalnia drezyn i centrum kulturalne. Tutaj ekoturystyka w harmonijny sposób przeplata się z muzyką i sztuką czerpiącą inspiracje m.in.

z tradycji Bojków i Łemków. Więcej: <http://drezynyrowerowe.pl>.

Ekoturystyka ponad granicami

W wielu regionach transgranicznych powstają projekty tworzenia szlaków i ścieżek turystycznych oraz wspólna oferta turystyczna ponad granicami, oparta o założenia zrównoważonego rozwoju. Przykłady dobrej praktyki można odnaleźć np. w Euroregionie Śląsk Cieszyński realizującym ambitny program rozwoju ekoturystyki, turystyki dziedzictwa i turystyki aktywnej na pograniczu polsko-czeskim. Inicjatorem innowacyjnych projektów jest Stowarzyszenie Rozwoju i Współpracy Regionalnej „Olza” w Cieszynie, które wraz z samorządami lokalnymi, organizacjami pozarządowymi i przedsiębiorcami kreuje i promuje ponadlokalne, transgraniczne produkty turystyczne przyjazne dla środowiska. Więcej: www.infotur.olza.pl.

W Beskidzie Sądeckim powstała cenna inicjatywa promocji turystyki dziedzictwa i ekoturystyki ponad granicami pod marką „Karpackie miasteczka z klimatem”. Stary Sącz i słowacka Lewocza wspólnie popularyzują swoje atrakcje przyrodnicze i kulturowe oraz transgraniczną ofertę turystyczną. Stary Sącz leżący w otulinie Popradzkiego Parku Krajoobrazowego jest także krajowym liderem w zakresie zachowania ładu przestrzennego, dbałości o estetykę krajobrazu w nawiązaniu do lokalnej specyfiki miejsca i tradycji, harmonijnego łączenia starego z nowym. Miasteczko jako pierwsze w Polsce ujednoliciło oznakowanie obiektów na Rynku i starosądeckiej Starówce, wprowadzając spójnie graficzne szyldy i tablice informacyjne. Stary Sącz opiera swój rozwój zrównoważony o łączenie tradycji, klimatu miejsca z kontekstem światowym. Co roku na wiosnę odbywa się tutaj słynny Festiwal Podróży i Przygody Bonawentura promujący turystykę odpowiedzialną, a także festiwal muzyki środkowoeuropejskiej Pannonica Folk Festival, na który zjeżdżają najbardziej znane orkiestry dęte z Bałkanów i innych zakątków Europy, czyniąc z maleńkiej karpackiej wioski Barcice (starosądeckie sołectwo) muzycz-



na stolicę Europy Środka. Więcej: www.wstarymsaczu.pl.

Na Polesiu w miejscowości Zbereże (gmina Wola Uhruska) w powiecie włodawskim w ramach Europejskich Dni Dobrośdiedztwa raz w roku budowany jest most pontonowy na Bugu będący tymczasowym – weekendowym przejściem granicznym. Dzięki tej inicjatywie społeczność lokalna i turyści mogą eksplorować i poznać Polesie ukraińskie. Lokalni partnerzy, m.in. z Lokalnej Grupy Działania „Poleska Dolina Bugu” działają na rzecz rozwoju turystyki przyjaznej dla środowiska ponad granicami oraz promocji międzynarodowego Rezerwatu Biosfery Polesie Wschodnie jako unikatowej destynacji ekoturystycznej na styku trzech krajów. Więcej: www.dolina-bugu.pl.

Potencjał obszarów wiejskich

Ogromny potencjał do rozwoju przyjaznych dla środowiska form turystyki, w tym ekoturystyki drzemie w terenach wiejskich Polski. Obszary wiejskie zamieszkiwane przez prawie 40 procent społeczeństwa, wyróżniają się wysokimi walorami przyrodniczymi, krajobrazowymi i kulturowymi, na tle innych krajów europejskich. Polską wieś charakteryzuje duża różnorodność obszarów i krajobrazów wiejskich, dominacja zrównoważonego rolnictwa opartego o rodzinne gospodarstwa rolne, a co za tym idzie wysoka jakość żywności, produkty regionalne (coraz częściej rejestrowane jako chronione w UE) i bogate dziedzictwo kulinarne.

Turystyka przyjazna dla środowiska staje się ważnym narzędziem pobudzania przedsiębiorczości społeczności lokalnych, rozwijania nowych innowacyjnych rynków pracy oraz tworzenia zielonych miejsc pracy. Baza noclegowa najbardziej korzystna z punktu widzenia rozwoju ekoturystyki obejmuje obiekty prowadzone przez społeczność miejscową: gospodarstwa agroturystyczne, rodzinne pensjonaty, hotele w obiektach zabytkowych, schroniska górskie etc. Potrzeby noclegowe ekoturystów na obszarach wiejskich może w dużej mierze zaspokoić dobrze rozwinięta sieć gospodarstw

agroturystycznych i pokoi gościnnych oraz rodzinnych pensjonatów. Noclegi w takich obiektach oferują kameralność, bliskość natury, kontakt z gospodarzem, itp. Jakość usług odnosi się także do wyglądu obiektów turystycznych nawiązujących do lokalnych tradycji architektonicznych i nienaruszających estetyki krajobrazu, możliwości poznania regionalnej kuchni, poczucia klimatu i atmosfery miejsca, zdobycia o nim kompleksowych informacji, bogatej informacji turystycznej i krajoznawczej o regionie, a także ofercie dodatkowej pozwalającej ciekawie i aktywnie spędzić czas.

Tereny wiejskie, na których zachowała się tradycyjna uprawa roli z niskim użyciem środków chemicznych i małymi rodzinnymi gospodarstwami, dysponują dodatkowo bezcennym zapleczem żywieniowym. Zdrowa żywność, coraz częściej poszukiwana przez turystów krajowych i zagranicznych, stanowi bazę dla rozwoju gastronomii turystycznej, w tym też na potrzeby ekoturystyki. Uczestnicy ekoturystyki poszukują różnorodnej zdrowej kuchni i wysokiej jakości produktów żywnościowych, tradycyjnych, charakterystycznych dla danego regionu potraw przygotowywanych z produktów pochodzących z małych, lokalnych gospodarstw rolnych, oferowanych w restauracjach, regionalnych karczmach, gospodarstwach agroturystycznych.

Bardzo ważna jest także lokalna sieć sprzedaży detalicznej wspieranie lokalnej przedsiębiorczości i wytwórczości oraz autentycznego pamiątkarstwa poprzez zakupy w małych miejscowych sklepach, galeriach, targach, jarmarkach czy bezpośrednio u wytwórców i artystów ludowych. Niektóre regiony, przy wykorzystaniu środków z UE (przodują tu Lokalne Grupy Działania LGD), uruchomiły pierwsze projekty kreowania i promocji lokalnych marek produktów – jednak wciąż największy problem stanowi ich dystrybucja, dotarcie do klienta na szerszą skalę i powiązanie marketingu produktów z turystyką.

Eko-produkty turystyki wiejskiej

Budowanie dodatkowej oferty i specjalizacja gospodarstw agroturystycznych jest dla nich szansą na wyróżnienie się na rynku i profesjonalizację usług. W Polsce wg GUS mamy ponad 8 tysięcy gospodarstw agroturystycznych, najwięcej w województwach małopolskim i podkarpackim. Sądecka Organizacja Turystyczna jest jednym z liderów w zakresie skutecznej promocji, budowania wspólne go produktu i sieciowania gospodarstw agroturystycznych. Organizacja prowadzi w Małopolsce działania edukacyjne i marketingowe wprowadzając na rynek innowacyjne produkty turystyki wiejskiej, jak np. Małopolska wieś pachnąca ziołami, Małopolska wieś dla dzieci, Małopolska miodowa kraina. Więcej: www.sot.org.pl.

Innym pozytywnym przykładem są działania Europejskiego Centrum Ekologicznego Rolnictwa i Turystyki ECEAT Poland. „Urlop u ekorolnika” to znana w Polsce marka proekologicznej turystyki wiejskiej w gospodarstwach eko-agroturystycznych specjalizujących się w rolnictwie ekologicznym. Więcej: www.agroekoturystyka.pl.

Produkty lokalne jako oferta turystyki odpowiedzialnej i aktywnej

Na Lubelszczyźnie LGD „Zielony Pierścień” wspólnie z gminami północno-zachodniej części województwa lubelskiego stworzyła i oznakowała sieć 500 km tras rowerowych prowadzących przez zakątki nadwiślańskiego trójkąta turystycznego w okolicach Nałęczowa, Kazimierza Dolnego i Puław, jako część międzynarodowego Szlaku Bursztynowego, wraz ze szlakiem kajakowym na Wieprzu. Oferta ekoturystyczna regionu nazwanego „Kraina Rowerową” tworzona jest w oparciu o inicjatywy lokalne, takie jak ekomuzea i questy oraz budowanie oferty lokalnych produktów i sieci ich sprzedaży w regionie, m.in. poprzez Izby Produktów Lokalnych, imprezy, rajdy itp. Przetwory z płatków i owoców róży, kazimierski bajgiel, placuszki z miodem z mniszka z okolicznych łąk, syropy z kwiatów bzu i jaśminu, pasztet z lędźwianu, barszcz

z wiśni, pierogiz bobem, soki i musy z malin, miętus gryczany to tylko niektóre lokalne smaki, które czekają na turystów w Krainie Rowerowej. Więcej: www.zielonypierscien.eu

W innowacyjny sposób markę produktów lokalnych kreuje od lat LGD Zakole Dolnej Wisły. Konkursy, jarmarki, festiwale produktu lokalnego, szlak tradycji i smaku, warsztaty dzikiej kuchni... to przykłady inicjatyw wzbogacających ofertę turystyki opartej o przyrodę i tradycje w tym nadwiślańskim zakątku województwa kujawsko-pomorskiego. Więcej: www.zakolewisly.pl.

Budowanie partnerstwa na rzecz rozwoju i promocji ekoturystyki w Polsce

Ekoturystyka i powiązane z nią formy turystyki zrównoważonej organizowana jest obecnie w Polsce głównie oddolnie, z inicjatywy pojedynczych samorządów, lokalnych grup działania, regionalnych organizacji pozarządowych albo świadomych ekologicznie przedsiębiorców. Na mapie kraju pojawiają się pojedyncze „proekologiczne” gminy i regiony, które zrozumiały, że jedynie nieskażone środowisko może przyciągnąć turystów w długim okresie i zachęcić do ponownego odwiedzenia regionu. Inwestują w poprawę stanu czystości wód i powietrza, rozwiązują problemy składowania odpadów, tworzą szlaki turystyczne, adaptują istniejące nieużytki pod infrastrukturę turystyczną, promują zrównoważony transport, sadzą drzewa, tworzą zielone przestrzenie publiczne, wpisują zrównoważoną turystykę, ekoturystykę i agroturystykę do lokalnych strategii rozwoju, wreszcie pozyskują środki które finansują lokalne inicjatywy i tworzą zieloną infrastrukturę. Pomimo licznych lokalnych przykładów dobrych praktyk, ekoturystyka wciąż uznawana jest w Polsce za dziedzinę niszową i mało komercyjną. Na rynku działa dosłownie kilka biur podróży specjalizujących się w ekoturystyce, głównie nastawionej na obsługę turystów z Europy Zachodniej i USA w zakresie turystyki przyrodniczej (jak obserwacje ptaków) i rowerowej.

Badania rynku ekoturystycznego oraz próba zmierzenia jego potencjału w Polsce wydaje się obecnie jednym z kluczowych działań na poziomie krajowym, punktem wyjścia do opracowania krajowej strategii rozwoju ekoturystyki w Polsce. Interesujące są wyniki badań rynkowych krajowego rynku turystycznego, przeprowadzonych przez PBS na zlecenie Polskiej Organizacji Turystycznej. W ramach segmentacji rynku wyróżniono cztery grupy turystów różniące się oczekiwaniami wobec wyjazdu i podejmowanymi formami aktywności. W tej grupie znaleźli się tzw. „Odkrywczy” (19 procent wszystkich turystów krajowych), którym można przypisać wiele cech ekoturystów. Preferują oni spontaniczny wyjazd do nietuzinkowego i nieznanego miejsca, chcą mieć swobodę podejmowania decyzji i lubią aktywnie odpoczywać na świeżym powietrzu - 84 procent z nich spędza czas spacerując, 69 procent uprawiając swoje ulubione sporty na łonie natury. Drugą ważną grupą są „Rodzinni wczasowicze”, którzy także w istotnej liczbie mogą być odbiorcami usług ekoturystycznych w czasie wypoczynku.

Decyzja o zachowaniu walorów przyrodniczych i ich wykorzystaniu w turystyce jest dzisiaj przedsięwzięciem strategicznym dla Polski. Niezbędne jest określenie wytycznych i kierunków działań na szczeblu krajowym odpowiadających polityce i standardom stosowanym w Unii Europejskiej i na świecie.

Zarówno na poziomie lokalnym, regionalnym jak i krajowym, jest potrzebna długofalowa strategia rozwoju branży turystycznej oparta na założeniach ekorozwoju oraz partnerskiej współpracy instytucji rządowych i samorządowych, administracji obszarów chronionych, organizacji pozarządowych, regionalnych i lokalnych organizacji turystycznych, lokalnych grup działania, branży turystycznej oraz ośrodków badawczych i placówek oświatowych. Kluczowe są decyzje dotyczące długofalowej wizji rozwoju polskiej turystyki, która będzie godzić priorytety gospodarcze, ekologiczne, społeczne i przestrzenne. Ekoturystyka realizowana

w synergii z innymi formami przedsiębiorczości, takimi jak zrównoważone rolnictwo i przetwórstwo, rzemiosło i rękodzielnictwo, oraz pokrewnymi formami turystyki przyjaznej dla środowiska, może być ważnym stimulatorem rozwoju tych regionów Polski, których największym kapitałem jest przyroda, krajobraz i dziedzictwo kulturowe. Mamy szansę by ekoturystyka stała się naszą marką w Europie i na świecie.

Dominika Zaręba

Publicystka, autorka książek i przewodników turystycznych. Propagatorka ekopodróżowania, autorka pierwszej w Polsce książki o ekoturystyce („Ekoturystyka”, PWN, III wyd. 2010) oraz „Koncepcji promocji rozwoju ekoturystyki w Polsce” (Polska Organizacja Turystyczna). Współzałożycielka Wydawnictwa Bezdroża. Współtworzyła zielone szlaki – greenways w Polsce i Europie Środkowo-Wschodniej i zainicjowała ich powstanie na Białorusi. Jest członkiem Rady Funduszu Partnerstwa oraz ekspertem środkowoeuropejskiego Stowarzyszenia Environmental Partnership Association (www.environmentalpartnership.org), współpracuje z licznymi organizacjami propagującymi turystykę zrównoważoną na świecie.



Fot. Aneta Sarna-Blachani (6)

Już nie szumi złote pole,



Po dziewiętnastoletniej przerwie powróciliśmy do organizacji Dożynek Gminnych.

Rozpoczęła je msza św. dziękczynna w kościele parafialnym w Motyczu. Na zaproszenie wójta Mirosława Żydka i przewodniczącego Rady Gminy Andrzeja Dudy przybyły delegacje wieńcowe, poczty sztandarowe jednostek OSP, zaproszeni goście oraz mieszkańcy. Pogoda sprzyjała plenerowej organizacji wydarzenia.

Już od bramy kościoła, w dożynkową atmosferę wprowadzały przybyłych okazałe wieńce dożynkowe.

Następnie barwny korowód wyruszył pod amfiteatr. Teren przy „Domu Kultury” został zaaranżowany w sielskim, żniwnym klimacie - słomiane kury, zbożowe chochoły, snopki siana witały przybywających.

Przy bramie dożynkowej wójt Mirosław Żydek wraz z Anną Olszak i Andrzejem Dudą witali delegacje dożynkowe. Korowód zamykali starostowie tegorocznych dożynek – Dorota Wójtowicz i Bartłomiej Krzewiński, którzy zgodnie ze staropolskim obyczajem przekazali gospodarzom chleb dożynkowy.

„Staropolskim obyczajem, w dniu Święta Plonów, przynosimy Wam, Szanowni Gospodarze konopnicki chleb, polski chleb, owoc pracy naszych rąk i dar zie-

mi. Dzielite ten chleb sprawiedliwie pośród mieszkańców.”

Wójt po ucałowaniu chleba powitał przybyłych gości, mieszkańców, rolników. Mówił o ciężkiej pracy na roli uzależnionej od kaprysów pogody, o przywiązaniu do ziemi i do wiary. Następnie głos zabrali poseł Jan Łopata oraz w imieniu posła do Parlamentu Europejskiego Krzysztofa Hetmana, Michał Marciniak. Po przemówieniach był czas na dzielenie się chlebem.

Po części oficjalnej zaczęły się występy kapel i śpiewaków w ramach Przeglądu Twórczości Zespołów Ludowych. Przy okazji dożynek chcieliśmy zaprezentować mieszkańcom także jednostki i organizacje współpracujące z gminą, które wspieramy. Ze swoją ofertą wystawili się Ludowy Klub Sportowy SO-KÓŁ Konopnica, Aeroklub Lubelski, Stowarzyszenie Pracownia Twórczych Działań, Gminny Klub Seniora z wystawą zbiorów p. Stanisławy Wypych, Klub OYAMA Karate pod przewodnictwem p. Marcina Wójcika, Biblioteka Gminna, Stowarzyszenie Artystyczne ParaBuch, Można było także zasięgnąć porady zdrowotnej u pracowników Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Motyczu. Nie lada atrakcje zapewnił Aeroklub – można było zasiać za sterami szybowca.



już pszenica jest w stodole

Jak co roku rozstrzygnięty został gminny konkurs na najpiękniejszy wieniec dożynkowy w kategorii współczesnej i tradycyjnej. Zaprezentowało się 10 dzieł. Nowoczesne wieńce - dzieła inwencji twórczej Kół Gospodyń Wiejskich, inspirowane literaturą, obserwacją otoczenia, wiarą, wspomnieniami. Była marynińska

„Zosia w porannym stroju i z głową odkrytą

Stała, trzymając w ręku podniesione sło

Do nóg jej biegło ptactwo.”

i z Kozubszczyzny

„Królowa pól, plonów, plody ziemi w koszu trzyma

Wypuszcza w lot płaki, nim nadejdzie zima”

A pomiędzy nimi piękne tradycyjne korony, każda inna.

Matka Boska z kapliczki na Uniszowickim stawie, wykonana z okazji 600- lecia miejscowości oraz z Motycza św. Jan Paweł II wyglądający spoza gęstwiny zbóż i kwiatów z delikatnym uśmiechem.

Przewodnicząca komisji konkursowej p. Elżbieta Podleśna odczytała protokół z rozstrzygnięcia konkursu i zaprosiła Wójta Gminy Konopnica do wręczenia nagród.

W kategorii wieńców współczesnych przyznano:

I miejsce – za wieniec wykonany przez KGW z Marynina, II miejsce - KGW z Kozubszczy-

zny, III miejsce – KGW z Konopnicy.

W kategorii wieńców tradycyjnych: I miejsce - wieniec wykonany przez KGW z Pawlina, II miejsce – KGW z Motycza Leśnego, III miejsce – KGW z Radawca Dużego. Wykonawcy wszystkich wieńców otrzymali nagrody finansowe.

Potem sceną zawładnęli artyści lubelskiego zespołu pozytywni.pl, a następnie Zespół FREE Band roztańczył mieszkańców, zabawa trwała do późnych godzin nocnych.

Dożynki upłynęły w kameralnej atmosferze, tradycji, przyjaźni i dialogu sąsiedzkiego. Było coś dla ciała i dla ducha.

Wieńce z Marynina oraz z Pawlina reprezentowały gminę na Dożynkach Powiatowo-Wojewódzkich w dniu 8 września w Radawcu Dużym.

W konkursie powiatowym wieniec wykonany przez KGW z Marynina został wybrany także najpiękniejszym w kategorii wieńców współczesnych, natomiast pawlińska korona zajęła II miejsce w kategorii tradycyjnej. Gratulujemy wykonawczyniom!!!

(as)



fot. Małgorzat Sulisz (10)



Wyślij kartkę do Powstańca

2 października 2019 roku, w dniu 75. rocznicy zakończenia Powstania Warszawskiego, gościliśmy w Szkole Podstawowej im. W. Witosa w Motyczu reportera Polsat News - Piotra Kuśmierzaka. Spotkanie było podsumowaniem corocznie przeprowadzanej w naszej szkole akcji – Wyślij Kartkę do Powstańca (www.bohaterON.pl) oraz ciekawą lekcją doradztwa zawodowego. Uczestniczyli w nim nie tylko uczniowie ze szkoły w Motyczu, ale także młodzież z klas 7 i 8 ze Szkoły Podstawowej w Stasinie. Tło historyczne konfliktu polsko-ukraińskiego (lata 1943 - 44) przybliżyła nam p. Iwona Palczewska (nauczyciel historii). Opowiedziała o zaplanowanych i konsekwentnie realizowanych czystkach dokonywanych na ludności polskiej przez nacjonalistów ukraińskich z UPA.

Piotr Kuśmierzak z mediami związany jest od kilkunastu lat. Znana twarz Polsat News, redaktor, reporter z regionu lubelskiego. W tym roku nominowany do Nagrody BohaterONy 2019 im. Powstańców Warszawskich w kategorii „dziennikarz” za dokument o tzw. „rzezi wołyńskiej” - „W martwym punkcie”. I właśnie ten dokument mieliśmy okazję wspólnie obejrzeć.

Dokument „W martwym punkcie” ukazuje w niezwykle rzetelny i obiektywny sposób dwubiegową interpretację dziejów. Dopuszcza do głosu zarówno punkt widzenia historyków IPN z Polski, jak i z Ukrainy. Stawia liczne pytania. Czym jest patriotyzm? Pamiętamy, że Ukraińcy także walczyli o swoją niepodległość. I walczą do dziś. Kogo możemy nazywać bohaterem narodowym? I tu odwołujemy się do relatywizmu, typowego dla metodologii badań nad historią. Stepan Bandera - do tej pory na Ukrainie czczony jako bohater. Dla Polaków – wróg. Co współczesnym badaczom dają wspomnienia świadków i czy powinniśmy je traktować jako dowody, czy raczej wskazówki kierunkujące badania nad historią? Wspomnienia – rzecz ulotna, nietrwała, subiektywna. Z drugiej strony – unikatowo-

RADAWCZYK CZY BOBOSZÓW



rok 1839



rok 1870

Dwie nazwy dotyczące jednej miejscowości. W elektronicznej wersji „Słownika historyczno-geograficznego ziem polskich w średniowieczu” autorstwa Tomasza Jurka, Boboszów to: „Własność szlachecka 1459 r. wzmianka potok Boboszów (LP 83). 1480 r. w dziale m. br. Pszonkami z Strzeszkowic Janowi przypadają role w Boboszowie (BO LX 40)”. Ponadto wyczytać możemy: „BOBOSZOW, gm. Niedrzwica Duża, woj. lubelskie. Boboszow występuje w 1459 r. jako nazwa strumyka (LKP 83, a następnie w 1480 r. oznaczano nią łąki, role i siedliska części Strzeszkowic. Oznaczałoby to, iż w tym czasie osada samodzielna już nie istniała. Podobnie uważa Kosyl. W XVI w. nazwą tą oznaczono „rolę albo zarośl” przy wsi Radawczyk, w parafii Konopnica. Ponownie zasiedlono ten teren w drugiej połowie XIX w., kiedy to w 1877 r. wymieniono wieś Boboszow w gm. Konopnica. Na mapie drukowanej w 1911 r. Kolonia Radawczyk leżąca na północ od Radawczyka w gm. Niedrzwica ma w nawiasie nazwę dodatkową: Boboszów. Na polskiej mapie w tym samym miejscu widnieje Boboszów, osiedle liczące 72 domy. Po II wojnie światowej miejsce to nosiło nazwę Kolonia Radawczyk w gm. Niedrzwica, zaś Radawczyk Drugi nazywają je

mieszkańcy. W UN widnieje zapis Radawczyk Kolonia Druga (Boboszów), co oznacza żywotność obydwu nazw”. Z kolei w „Słowniku geograficznym Królestwa Polskiego i innych krajów słowiańskich” wydanym w latach 1880–1902 w Warszawie przez Filipa Sulimierskiego, Bronisława Chlebowskiego i Władysława Walewskiego, Boboszów wymieniono pod częścią miejscowości Radawczyk jako: „Folwark Boboszów gruntów ornych i ogrodowych mórg 460, łąk mórg 47, lasu mórg 410, nieużytków mórg 19, razem 936, budynków z drzewa 5, płodozmian 4-półowy, las nie urządzony”. Na podstawie tego opisu można przyjąć, iż nazwa Boboszów może dotyczyć terenu dzisiejszego Radawca Małego. Podobnie wnioskować można na podstawie zachowanych ksiąg metrykalnych parafii Konopnica i Matczyn. Do tej pierwszej z pewnością przypisani byli mieszkańcy zasiedlający obecne tereny Radawczyka Drugiego czy też Radawca Małego. Świadczyć o tym zapisy w księdze urodzeń z początków XVIII w. (1719-1720). Występowały wówczas w tej miejscowości takie nazwiska jak: Dąbrowski, Dobrzański, Sienko, Wróbel, Ćwikliński, Matjak, Ruzak, Bednarczyk, Łoboda, Maj czy Młynarz. Obecna wieś Radawczyk Pierwszy należała

do parafii Matczyn. Na podstawie powyższych opisów trudno jednoznacznie ustalić pierwotną lokalizację miejscowości. Przybliżyć lokalizację w późniejszym okresie mogą nam najstarsze mapy okolic. Jedną z pierwszych dokładniejszych map jest sporządzona w roku 1786 przez Pułkownika Wojsk Koronnych Karola de Perthesa.

W tym przypadku Autor błędnie oznaczył lokalizację pobliskiego Radawca wskazując, iż znajduje się on przy głównym historycznym trakcie wiodącym z Bełżyc do Lublina. Dzięki tej mapie wiemy jednak, że w rejonie dzisiejszego Boboszowa znajdował się młyn wodny.

Kolejnym kartografem, który sporządził mapę w latach 1801-1804 na której umieścił zabudowania w rejonie dzisiejszego Boboszowa był pułkownik Anton Mayer von Heldensfeld.

Zabudowania znajdują się głównie po południowej stronie traktu z Bełżyc do Lublina. Na kolejnej z map z roku 1870 po raz pierwszy pojawia się nazwa Radawiec Mały.

Pierwszy raz nazwa Boboszów pojawia się na mapie z roku 1894 pod nazwą Kolonia Radawczyk.

Jest to już dosyć dokładna mapa, umieszczono na niej również cmentarz kolonistów niemieckich. Boboszków pozostaje w nazewnictwie na niemieckiej mapie z 1914 roku. Na mapie stworzonej przez Wojskowy Instytut Geograficzny w roku 1934 wymieniona została nazwa Radawczyk-Boboszków. W lokalizacji miejscowości pomóc by mogły badania terenowe przeprowadzone przez ekspertów archeologii. Zachęcam lokalnych pasjonatów historii do odkrywania tajemnic swojej miejscowości. Ułatwieniem w poszukiwaniach niech będzie opis podróżującego po Lubelszczyźnie Ignacego Krasickiego w połowie XVIII w. „Zabudowania majątniejszych gospodarzy składały się zazwyczaj z drewnianej chałupy, stodoły i budynku dla inwentarza. W gospodarstwach mniejszych obory i stodoły były rzadkością, a niewielka kurna (dymna) chata służyła za schronienie także żywemu inwentarzowi. Dachy kryto słomą, a otwory okienne pokrywano przeważnie błoną”. Inny opis H. Chamerskiej „Warunki bytowe czeladzi folwarcznej w Królestwie Polskim w okresie przeduwłaszczeniowym (1830-1863)” ukazuje nam sposób budowy domostw ubogich mieszkańców. Wynika z niego, że na terenach bezleśnych stawiano lepianki z opłotków lepionych z chrustu, a przestrzeń między nimi oraz ściany zewnętrzne wylepiano gliną. Ulepszoną wersją wspomnianej techniki budowlanej było wykorzystanie gliny zmieszanej ze słomą, plewą, szpilkami sosnowymi i końskim nawozem, które rzucano na chrust. Jeszcze u schyłku XIX w. w chatkach trzymano cielęta, jagnięta, owce, prosięta i drób. Pozostałości po tych domostwach odznaczają się na terenach dzisiejszych pól jako jaśniejsze lub ciemniejsze (np. po spaleniu się budynku) plamy stosownie odmienne od naturalnego koloru ziemi na danym terenie, głównie w rejonie rzek i strumyków.

Mariusz Koper



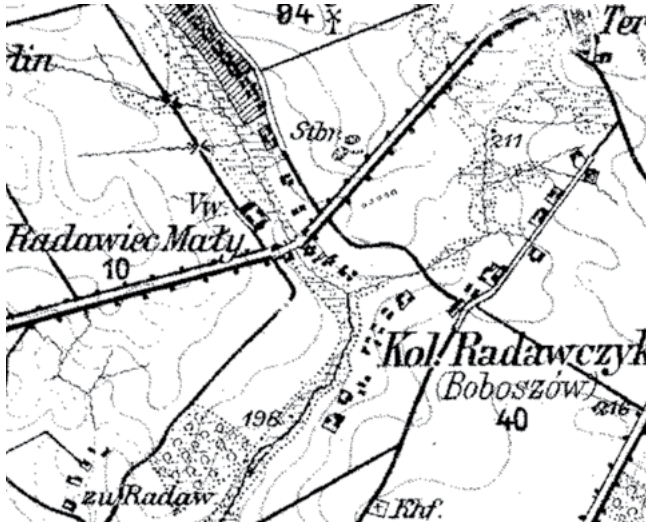
rok 1786



lata 1801-1804



rok 1894



rok 1914

wa. wołyńskiej”, jak się okazuje, tym bardziej cenna ze względu na nikłą ilość dowodów i fotografii zachowanych z tamtego okresu. Wreszcie - czym jest ludobójstwo? Oglądaliśmy spalone chaty, martwe pole dawnych tętniących życiem wsi, porozrzucane ciała i roztraskane czaszki... Gdzie oni spoczywają? Ślad po nich zaginął... Dopiero w bieżącym roku prezydent Ukrainy zezwolił na ekshumację ofiar rzezi na Wołyniu. I wreszcie - czy masową zbrodnię na ludności cywilnej można usprawiedliwić dążeniami niepodległościowymi?

Po projekcji sam autor opowiedział o procesie powstania filmu, czyli o drogach odnajdywania świadków historii, o gromadzeniu dowodów, fascynujących i wzruszających spotkaniach oraz ostatecznym scalaniu poszczególnych części nagrania w jedną całość. Następnie był czas na zadawanie pytań.

Pamiętką po spotkaniu jest umieszczony na uczniowskiej witrynie MOTYCZAKI (www.motycz.eu/motyczaki) wywiad z Piotrem Kuśmierzakiem, przeprowadzony przez uczennicę z klasy 7 – Oliwię Żołnę. Zachęcamy do lektury.

*Monika Wiertel,
n-l języka polskiego SP Motycz*



fot. arch. SP Motycz



Biblioteka jak galeria

Wystawa regionalna „Lubelskie DNA”

Od 8 lipca w naszych bibliotekach gościła wystawa objazdowa „Lubelskie DNA”, przygotowana przez Wojewódzką Bibliotekę Publiczną im. Hieronima Łopacińskiego w Lublinie. Projekt został dofinansowany ze środków Narodowego Centrum Kultury w ramach programu „Kultura – Interwencje 2019”. Ciekawostek o Lubelszczyźnie mogły dowiedzieć się osoby odwiedzające filie w Radawcu Dużym i Zemborzycach Tereszyńskich oraz goście „Domu Kultury” w Motyczu. W sierpniu wystawa prezentowana była również w filii bibliotecznej w Motyczu.

Na siedmiu planszach twórcy wystawy pokazali m.in. wielokulturowość Lubelszczyzny, produkty regionalne i tradycyjne, towarzystwa regionalne i miejsca warte odwiedzenia, ważniejsze zabytki, a także wydarzenia kulturalne.

Wystawa w ciekawy sposób prezentuje Lubelskie, pokazuje jego historię, oblicze kulturalne i zachęca do bliższego poznania. „Lubelskie DNA” stanowi gratkę nie tylko dla miłośników regionalizmu.



fot. arch. BPGK

Zdrowie z natury - warsztaty w bibliotece

Żyjemy w epoce uprzemysłowienia, w której nastąpił ogromny postęp niemal w każdej dziedzinie życia. Z jednej strony nas to cieszy, z drugiej natomiast częściej zapadamy na choroby cywilizacyjne, ciągle odczuwamy przemęczenie. Coraz częściej zaczynamy wracać do natury w sferze odżywiania i kosmetyki, gdyż to uprzemysłowienie nie sprzyja naszemu zdrowiu. Sklepy oferują nam zdrową tak zwaną bio żywność tzn. wyprodukowaną w ekologicznym środowisku bez użycia sztucznych nawozów a medycyna naturalna i ziołolecznictwo są coraz bardziej popularne. Trudno jest przecenić dobroczynny wpływ roślin leczniczych na zdrowie, jednak stosując je, trzeba zawsze pamiętać o zażywaniu ich w odpowiednich ilościach i zgodnie z przeznaczeniem. Zioła nieodpowiednio stosowane mogą być tak samo niebezpieczne dla zdrowia jak leki syntetyczne.

Czytelnicy naszych bibliotek od kwietnia mają możliwość uczestniczenia w cyklu warsztatów pt. „Zdrowie z natury” gdzie krok po kroku zielarka mgr psychologii z wykształcenia a zielarka z zamiłowania oraz naturopata p. Ilona Krawczyk wprowadza nas w tajniki czerpania dobroczynnych właściwości z ziół. Choć na pozór wydaje się to łatwe to jednak trzeba bardzo uważać by przypadkiem nie najeść się liści konwalii zamiast czosnku niedźwiedziego. Te pierwsze są silnie trujące a drugie wyglądające bardzo podobnie mają mnóstwo dobroczynnych właściwości (podobnie jak czosnek zwyczajny). Dlatego nam początkującym zielarzom przyświeca nieco żartobliwe powiedzenie, którego nauczyła nas Ilona: „nie znasz chaszczy nie pchaj do paszczy”. Niewielu z nas wiedziało, że wiosenne kwiaty forsyacji zawierają sporą dawkę rutyny, działają przeciwapalnie, przeciwalergicznie a ponadto herbatka z forsyacji wygląda



fot. Małgorzata Sulisz (3)

imponująco i tak też smakuje. Na wspomnianych warsztatach mieliśmy okazję poprobować też świeżo zaparzonej herbatki z kwiatów wierzby, która zwana jest roślinną aspiryną mogącą obniżyć gorączkę i zmniejszać stan zapalny. Dosłownie i w przenośni uczestnicy czerpali pełnymi garściami z kosza pełnego kwiatów tym razem ... kasztanowca, z którego maść koi bóle żyłaków i przemęczonych nóg, a także zapobiega pękaniu naczynek krwionośnych. Podczas warsztatów własnoręcznie

robiliśmy maść i krem z kasztanowca oraz kule kąpielowe z olejkami eterycznymi bez użycia środków chemicznych. Spotkania te są również świetną okazją do promocji książek o ziołach, o tematyce prozdrowotnej, zdrowego odżywiania itp., których w naszych bibliotekach nie brakuje. Czego nie zapamiętamy na warsztatach to doczytamy w domu... Kolejne warsztaty już niebawem – zapraszamy.

**Małgorzata Cichosz,
BPGK w Radawcu Dużym**

10- lecie Ośrodka Działań Twórczych Gminy Konopnica



Ważne są tylko te dni, których jeszcze nie znamy. Ważnych jest kilka tych chwil, tych na które czekamy... Dlatego życzymy sobie i Wam, szczęścia ile się da, miłości w bród, mądrych ludzi wokół...

Takimi słowami dzieci z Niepublicznej Szkoły Podstawowej z Oddziałem Przedszkolnym w Radawczyku Drugim oraz Szkoły Podstawowej im. Ziemi Lubelskiej w Radawcu Dużym powitały gości podczas uroczystości obchodów 10-lecia Ośrodka Działań Twórczych Gminy Konopnica w Radawczyku Drugim. Spotkanie to odbyło się 14 września, jak zawsze w tym miejscu frekwencja była 100 procentowa. W spotkaniu uczestniczyli również przedstawiciele władz i samorządu. Anna Olszak Zastępca Wójta Gminy Konopnica przekazała na ręce obecnego realizatora działań okolicznościowy dyplom będący wyrazem uznania za rozwój i popularyzację umiejętności twórczych wśród mieszkańców. Magdalena Filipiek-Sobczak w imieniu Zarządu Województwa również życzyła placówce i realizatorom oraz odbiorcom działań samych sukcesów. Licznie przybyli goście mogli uczestniczyć w warsztatach rękodzieła, warsztatach ceramicznych i cyrkowych. Odbył się również pokaz mistrzów ognia oraz iluzji który był niewątpliwie atrakcją wieczoru. Podczas spotkania uczestnicy mogli poznać historię powstania ośrodka. Tu w 2009 r. z inicjatywy Stowarzyszenia Bene Vitae, dzięki ogromnemu zaangażowaniu Adama Maciejki, przy poparciu Wójta Mirosława Żydka pozyskano dotację z Ministerstwa Kultury na remont dawnej remizy. Pierwszym realizatorem działań skierowanych do mieszkańców gminy Konopnica było Stowarzyszenie Bene Vitae, kontynuatorem Stowarzyszenie Skaut obecnie od 4 lat działania w Ośrodku realizuje Stowarzy-

szanie Pracownia Twórczych Działań. Odbywają się tutaj zajęcia ceramiki, malarstwa, rękodzieła, prowadzone były warsztaty kulinarne, taneczne, gitarowe i wiele innych odpowiadających na zapotrzebowanie mieszkańców. Spotykają się tu dzieci, młodzież, dorośli i seniorzy odkrywając, realizując i doskonaląc swoje pasje, ale przede wszystkim przychodzą tu aby pobyć ze sobą, porozmawiać, pośmiać się, gdy jest taka potrzeba i wspólnie popłakać. To niezwykle miejsce mówią o nim uczestnicy, przyciąga jak magnes. Tu czują się jak u siebie a to dla realizatorów jest najcudowniejszym podziękowaniem, będącym jednocześnie mobilizacją do podejmowania dalszych starań i poszukiwań w realizacjach.

Serdeczne podziękowania składamy na ręce lokalnych władz samorządowych, instruktorów za wszystkie te 10 lat pracy, za serce i cierpliwość w pielęgnowaniu pasji, rozwijaniu talentów, odkrywaniu nowych nieznanych obszarów. Dziękujemy Wam kochani uczestnicy za możliwość zarażania tą twórczą chorobą, za uśmiechy, emocje, za wspólne cudowne godziny wypełnione twórczym działaniem.

Wszystkim Wam Szanowni Państwo serdecznie dziękujemy za udział w urodzinowym przyjęciu.

Podziękowania za finansowy wkład oraz objęcie patronatem naszego działania kierujemy do Mirosława Żydka Wójta Gminy Konopnica, Zarządu Województwa Lubelskiego, Zarządu Powiatu Lubelskiego, dziękujemy Radnemu Krzysztofowi Żydkowi, Sołtysowi wsi Radawczyk Drugi Katarzynie Józefczak, Prezesowi OSP Radawczyk Drugi Marcinowi Olszakowi. Patronat nad wydarzeniem objęło również Radio Lublin, TVP3, Gość Niedzielny.

(SPTD)



fot. arch. SPTD (4)

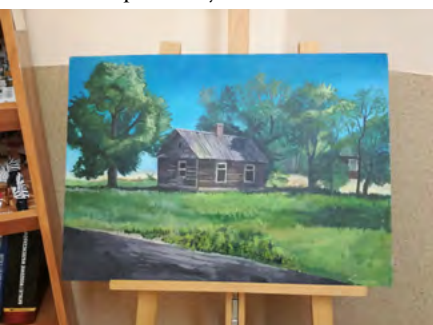


Biblioteka jak galeria

Wystawa malarstwa Patrycji Lipczyńskiej w BPGK

Biblioteka Publiczna Gminy Konopnica zaprasza na wystawę prac Patrycji Lipczyńskiej, uczennicy klasy maturalnej Zespołu Szkół Plastycznych im. Cypriana Kamila Norwida w Lublinie, a zarazem mieszkanki Gminy Konopnica, dla której natchnieniem stały się także malownicze krajobrazy naszej małej ojczyzny.

Obrazy Patrycji Lipczyńskiej można oglądać w naszej bibliotece w Kozubuszczyźnie od września, a kilka z nich prezentowane było także 1 września podczas Dożynek Gminnych. Serdecznie zapraszamy !!!



fot. Małgorzat Sulisz (2)

Kolorowa Konopnica

Wakacje to czas odpoczynku na który z uśmiechem czekają nasze pociechy.

Tegoroczne wakacyjne spotkania z dziećmi w gminie Konopnica odbyły się w dniach od 30 lipca do 2 sierpnia 2019 r. współorganizowane przez filię biblioteczną w Motyczu i „Dom Kultury” Motyczu. Zajęcia przebiegały pod hasłem „Kolorowe lato w Konopnicy”. Udział w nich brały dzieci w wieku od 4 do 12 lat. Uczestnicy bardzo szybko się zintegrowali, starsze dzieci pomagały młodszym a te odwodziły się pomysłowością i uśmiechem. Organizowane zabawy i warsztaty miały na celu zachęcenie dzieci do aktywnego i czynnego spędzenia czasu wolnego.

Pierwszy dzień zajęć rozpoczęliśmy od szycia woreczków i wypełnieniu ich suszoną lawendą. Przy okazji dzieci dowiedziały się o różnych właściwościach tej rośliny, która oprócz aromatycznego zapachu ma również zastosowanie w gospodarstwie domowym, kosmetyce i medycynie naturalnej. Docenili ją także farmaceuci, ze względu na szerokie prozdrowotne działanie we wszelkiego rodzaju infekcjach. Drugiego dnia rysowaliśmy kredą na kostce. Dzieci jeździły na „kredowych rowerach” i odlatywały porwane przez „kredowe baloniki.” Tego dnia powstały także łapaczki snów.

W trzecim dniu zajęć dzieci malowały na folii stretch. Tematyka była dowolna, a mali malarze pokazali swoją wyobraźnię i zdolności. Następnie szyliśmy pacynki kotki, zajączki, misie itp.

Ciężka praca małych artystów przerywana była odpoczynkiem i zabawą na świeżym powietrzu, czemu posłużył między innymi plac zabaw przy „Domu Kultury”.

Ostatni dzień zajęć był najbardziej twórczy ponieważ uczestnicy robili kule kapielowe z sody i kwasu cytrynowego, a także ozdobili metodą de-



fot. Małgorzat Sulisz (4)

coupage własnoręcznie uszyte woreczki służące do przechowywania kul. Na zakończenie cyklu zajęć wspólnie zrobiliśmy gofry które dzieci zjadają ze smakiem.

Uczestnicy z zadowoleniem wspominają spędzony czas, a rodzice już dziś pytają o następną turę, tym razem w ferie zimowe.

Angelika Wójcik, BPGK

Gminne zawody w tenisie stołowym

fot. arch. SP Stasin



W dniu 9 października 2019 r. w SP w Stasinie odbyły się gminne indywidualne zawody w tenisie stołowym w kategorii dziewcząt i chłopców, będące przepustką do zawodów rejonowych organizowanych przez Powiatowy SZS. Na starcie stanęli zawodnicy ze szkół podstawowych z terenu Gminy Konopnica, tj. Radawca Dużego, Zemborzyc Tereszyńskich, Motycza, Konopnicy i Stasina. Uczestnicy zawodów sportowych zaprezentowali bardzo wysoki poziom umiejętności sportowych. A oto wyniki:

W kategorii dziewcząt klas IV-VI: I-sze miejsce Natalia Żydek-SP w Radawcu Dużym, II-gie miejsce Anna Szabat - SP w Konopnicy, III-cie miejsce Katarzyna Sido-

rowicz - SP w Konopnicy, IV-te miejsce Klaudia Sprawka - SP Motycz. W kategorii dziewcząt klas VII-VIII: I-sze Kamila Walczak - SP w Konopnicy, II-gie miejsce Klaudia Rudkowska - SP w Konopnicy, III-cie miejsce Kamila Sienko - SP w Radawcu Dużym, IV-te miejsce Agata Gaska - SP w Motyczu.

Wśród chłopców z klas I-VI: I-sze Kacper Kapica - SP w Konopnicy, II-gie miejsce Jakub Kuzioła - SP w Motyczu, III-cie Bartłomiej Młynarczyk - SP Zemborzyc Teresz., IV-te miejsce Marcel Kowalik - SP w Motyczu.

W kategorii chłopców z klas VII-VIII: I-sze miejsce Sebastian Kutkowski - SP w Konopnicy,

II-gie miejsce Mateusz Suchowlak - SP w Stasinie, III-cie miejsce Michał Saran - SP w Konopnicy, IV-te miejsce Bartosz Maj - SP w Motyczu.

Wszyscy wymienieni zawodnicy uzyskali prawo reprezentowania Gminy Konopnica podczas zawodów indywidualnych w tenisie stołowym, które odbędą się w Bełżycach w dniu 28 października 2019 roku.

Nauczyciele (opiekunowie drużyn) przygotowujący uczniów do zawodów: SP im. Kard. Stefana Wyszyńskiego w Konopnicy-Elżbieta Rekuca, SP im. Ks. Jana Twardowskiego w Zemborzycach Tereszyńskich-mgr Monika Dąbrowska-Kuzioła, SP im. Ziemi Lubelskiej w Radawcu Dużym-mgr Monika Sito, SP im. W. Witosa w Motyczu -mgr Paweł Lipczak, SP w Stasinie-mgr Sławomir Furtak.

Zwycięzcy otrzymali pamiątkowe dyplomy, które wręczył dyrektor SP w Stasinie mgr Jacek Wójcik. Gratulujemy zawodnikom i ich opiekunom osiągniętych wyników i zapraszamy na kolejne zawody!



Europejski Tydzień Zrównoważonego Transportu

Po raz pierwszy Gmina Konopnica przystąpiła do obchodów Europejskiego Tygodnia Zrównoważonego Transportu (ETZT). W dniach 16-19 września 2019 r. wspólnie z funkcjonariuszami: mł. asp. Piotrem Wadowskim oraz mł. asp. Rafałem Zdunem z Komisarzatu Policji w Bełżycach odwiedziliśmy najmłodszych uczniów Szkół Podstawowych z terenu Gminy Konopnica. Dzieci rozmawiały z policjantami o zasadach uczestnictwa w ruchu drogowym, bezpieczeństwie w domu, na ulicy, a także o tym jak należy zachować się w kontaktach z nieznanymi. Największą atrakcją spotkania była sierżant Alicja – maskotka lubelskiej policji. Maluchy otrzymały odbłaski sygnowane logo kampanii ETZT aby zwiększyć swoją widoczność na drodze. W ramach promowania „Działań Trwałych” przypomnieliśmy jakie rozwiązania zostały wdrożone ciągu ostatnich 12 miesięcy. Były to m.in. przebudowy dróg gminnych, wybudowanie opasek bezpieczeństwa oraz progów zwalniających. Zakończeniem tygodnia ETZT był obchodzony dnia 22 września br. „Dzień bez Samochodu”. W ten dzień obowiązywał bezpłatny przejazd za okazaniem dowodu rejestracyjnego własnego pojazdu autobusami komunikacji miejskiej.



Polsko-litewski projekt „Z miłością przez wieki”



POLSKO-LITEWSKI FUNDUSZ WYMIANY MŁODZIEŻY

MINISTERSTWO EDUKACJI I NAUKI



Na ten dzień z niecierpliwością czekali uczniowie zarówno Szkoły Podstawowej im. ks. Jana Twardowskiego w Zemborzycach Tereszyńskich oraz Senuju Traku Kęstučio pagriline mokykla w Starych Trokach.

Jeszcze niedawno dzieliły nas od międzynarodowego działania miesiące i dni, a dziś – 6 października 2019 r. grupy polska i litewska rozpoczęły pierwszy dzień projektu. Dzień naprawdę bardzo pracowity. Spotkanie zapoczątkowaliśmy wspólnym obiadem. Później był czas na integrację, podział na firmy młodzieżowe – utwo-

rzone trzy grupy zadaniowe – teatralną, scenograficzną i medialną i wyznaczenie zadań. Młodzież przystąpiła do pierwszych prac nad scenariuszem.

Wspólne działania zakończą się wystawieniem spektaklu teatralnego ukazującego motyw miłości na przestrzeni wieków. Na uczestników projektu czekają warsztaty teatralne, wyjazd do Kazimierza Dolnego (w ruinach zamku będziemy czerpać inspiracje do scen średniowiecznych), przeprowadzenie sondy ulicznej, wieczór polski i litewski, ale przede wszystkim występ przed społecznością szkoły i

środowiskiem lokalnym w SP w Zemborzycach Tereszyńskich. Dodatkową atrakcją jest wystawa polskich i litewskich zdjęć ślubnych wzbogacona informacjami o zwyczajach weselnych w obu krajach.

Podsumowując, czeka nas dużo pracy, ale także ogrom zabawy. Już dziś widać, że wszyscy będą uczestniczyć w nietypowej lekcji języka polsko-litewsko - angielskiego. Mamy nadzieję, że nasz miłosny projekt pozostanie na długo w pamięci.

Aneta Putowska
koordynator projektu

Jubileusz 5-lecia Zespołu



www.adamszachtsznajder.pl



Tak, tak Drodzy Czytelnicy, to już 5 lat minęło od dnia, w którym to oficjalnie została ogłoszona reaktywacja Zespołu Śpiewaczego Rola. A miało to miejsce w dniu 19 stycznia 2014 r. w Szkole Podstawowej w Motyczu podczas uroczystości Dnia Seniora, gdzie zespół gościł na zaproszenie sołectwa Motycz i gdzie za sugestią Andrzeja Dudy, przewodniczącego Rady Gminy, oficjalnie przyjął dawną nazwę i tradycję ośpiewywania uroczystości gminnych, strażackich, seniorskich, dni miejscowości - tak jak to wcześniej było. A oto kilka zdań z historii zespołu.

Zespół Śpiewaczy Rola działał w Motyczu w latach 1975-1987. Został utworzony z inicjatywy KGW w Motyczu, a szczególnie Janiny Tomasik. Pierwszy występ odbył się 27 lutego 1975 r. o godz. 17.30 w szkole w Motyczu. Zespół prowadził Czesław Maj, który był również twórcą tekstów wielu piosenek. Zespół był wizytówką naszej gminy, uświetniał swym śpiewem wiele uroczystości, potem była długa przerwa. I stało się. Zespół od nowa rozpoczął działalność. Pierwsze występy odbyły się z udziałem Pań z dawnego składu, z których doświadczenia i talentu mogli korzystać nowi członkowie zespołu. Były to Panie: Stanisława Duda, Wanda Madej, Zofia Tomasik, Helena Zalewska.

Powrót do lokalnej tradycji

Myśl o odtworzeniu zespołu zrodziła się na spotkaniach w „Domu Kultury” w Motyczu, kiedy to w 2011 r. zatrudniono w UG Konopnica Małgorzatę Sulisz, która zaczęła poszukiwać możliwości i kierunków rozwoju kultury na terenie gminy a gdy okazało się, że mieszkanką gminy jest również dr Agata Kusto – etnomuzykolog z UMCS to stało się pewne, że z tego coś się narodzi. Ale by to mogło się wydarzyć potrzebne były najważniejsze osoby – czyli śpiewaczki, śpiewacy i muzycy. Utworzenie zespołu nie byłoby możliwe bez Wiesławy Dados – aktywnej społeczniczki z naszej gminy skupiającej w KGW Sporniak panie które wspierały różne imprezy kulturalne głównie w zakresie kulinarnym, ale zawsze podśpiewywały sobie oraz Zofię Kuś – śpiewaczkę z Motycza. Od razu został nawiązany kontakt z Anną Niedziałek która uczestniczyła w pierwszych spotkaniach grupy oraz Jolantą Putowską, która była wielką pomocą przy nawiązywaniu nowych kontaktów. Na spotkania śpiewacze zaczęły przychodzić również inne Panie ... i tak się zaczęło. A ponieważ dobrze to wychodziło więc doszło do publicznego występu Pań dnia 22 czerwca 2013 r. podczas obchodów dni Motycza, gdzie przy źródle wspólnie z Paniąmi



fot. Małgorzat Sulisz (2)

Śpiewaczego Rola



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



z grupy teatralnej KGW z Lesiec (Gmina Garbów) przy akompaniamencie Adama Kawki nasze Panie zaśpiewały kilka piosenek towarzysząc widowisku wicia i puszczenia wianków na wodę przez uczennice ze szkół w Motyczu i Radawczyku Drugim. Pierwsze koty za płoty - mówi przysłowie. A ponieważ apetyt rośnie w miarę jedzenia, jak mówi kolejne, więc zdecydowały się na następny występ. Było to 5 grudnia 2013 r. na XXIII Międzynarodowym Festiwalu Muzyki Ludowej „Mikołajki Folkowe” gdzie odbył się wernisaż fotograficzny „Ich portret” Grupy Twórczej Motycz. Wystawie towarzyszyły pieśni i muzyka tradycyjna w wykonaniu Kapeli Butrynów. Na wernisaż zaproszone zostały nasze Panie. Udały się więc z przygotowanymi potrawami regionalnymi i treścią przed występem. Dopingowane przez zgromadzoną publiczność zaśpiewały przygotowane utwory tradycyjne. Ze śpiewem tradycyjnym zostały zapoznane przed występem przez Panią Martę Graban –Butryn z Kapeli Butrynów.

Obecny skład zespołu Śpiewaczego Rola tworzą: Maria Borzdyńska, Maria Bucoń, Elżbieta Jakubczak, Maria Maj, Bożena Ławicka, Teresa Łbik, Jadwiga Prażmo, Bożena Ławicka, Zofia Rycak, Lucyna Świdarska, Czesława Wójtowicz, Kazimierz Żołna, Stanisław Świdarski, akompaniując Adam Kawka.

Przez te lata działalności nowo-

utworzony zespół zaprezentował ponad 100 piosenek i pieśni o różnej tematyce. Były to piosenki ludowe, obrzędowe, dożynkowe, patriotyczne, kolędy i pastorałki bardziej i mniej znane, pieśni o Matce Bożej, pieśni o Świętych Pańskich, pieśni wielkopostne. Zespół wyśpiewał je a'capella i przy akompaniamencie akordeonu Adama Kawki. Zespół starał się dostarczyć wrażeń estetycznych, emocjonalnych, rozweselić, wprowadzić w zadumę, przywołać wspomnienia publiczności uczestniczącej w uroczystościach odbywających się na terenie gminy takich, jak dni seniora, dni kobiet, dni miejscowości, uroczystości jubileuszowe 700 lat Motycza, 600 lat Uniszowic, 100 lat odzyskania przez Polskę niepodległości, 620 lat Radawca, a także w jubileuszu 700 lat Lublina. Zespół brał udział w przeglądach pieśni ludowych w Bychawie, Muzeum Wsi Lubelskiej, w przeglądzie pieśni patriotycznych w Strzeszowicach, przeglądach pieśni poświęconych Matce Bożej w Matczynie, przeglądzie pieśni majowych w Niedrzwicy Kościelnej, przeglądzie kolęd w Bełżycach. Śpiewał kolędy w kościele w Konopnicy, Motyczu, w sąsiedniej Gminie Wojciechów na obchodach święta Trzech Króli. Uczestniczył w Międzynarodowym Festiwalu Muzyki Ludowej „Mikołajki Folkowe”, organizowanym przez UMCS w Lublinie. Prezen-



fot. Adam Szachtsznajder (3)



tował polskie piosenki ludowe na spotkaniach z zaproszonymi przez władze gminy gośćmi z Węgier, Mołdawii, Ukrainy.

I tak oto minęło 5 lat, aby w dniu 1 września 2019 r. dniu Dożynek Gminnych połączonych z Przeglądem Twórczości Zespołów Ludowych świętować jubileusz.

Wieniec, śpiewy i zabawa...

Trudno wyobrazić sobie lepsze świętowanie jubileuszu niż w scenerii święta płonów, w towarzystwie zaprzyjaźnionych, rozśpiewanych zespołów ludowych, przedstawicieli władz gminy, rady gminy, naszego posła na sejm, gości z Ukrainy i bliźniaczej Gminy Konopnica, a także mieszkańców naszej gminy i innych gości, którzy zechcieli uczestniczyć w uroczystościach.

Przegląd Twórczości Zespołów Ludowych, jak przystało na gospodarza tej części uroczystości, rozpoczął Zespół Śpiewaczy

Rola piosenką „Świeci miesiąc świeci z wieczora do rana”. Przygotowane utwory zaprezentowały zaproszone do przeglądu zespoły:

Zespół Prosto z Pola z gminy Niedrzwica Duża, Zespół Śpiewaczy ze Strzeszkowic, Konopnicka Kapela Wojciecha, Zespół Śpiewaczy z Wojcieszyna, Zespół Słowianki z Bychawy, Zespół Śpiewaczy z Mosznej, Kapela Wojciechowska. Było kolorowo i radośnie. Piękne stroje przyciągały wzrok, dźwięki ludowej muzyki i śpiew działały energetycznie, a brawa nagradzały trud naszych artystów.

Gospodarz zawsze wita i żegna swoich gości. Tak też na pożegnanie zespół Rola wspólnie z aktorami Stacji Teatr i mieszkańcami gminy przygotował scenki z tradycyjnego wesela lubelskiego. Scenki objęły elementy tradycyjnego wesela, wieczór panieński, wicie wianków i

oczepiny. Dlaczego akurat z wesela, dlatego, że komponują się one z tradycją dożynek, dźwiękami ludowej muzyki i ludowymi strojami.

Oczywiście nie byłoby to możliwe bez profesjonalnego wsparcia nieocenionej Agaty Kusto czuwającej nad dokonaniem zespołu Rola, która przygotowała scenariusz i cierpliwie towarzyszyła zespołowi aż do zakończenia uroczystości. Nad doбором strojów czuwała jak zwykle Małgorzata Sulisz.

Zaczęło się piękną pieśnią zaśpiewaną przez dziewczęta:

„ Mój wianeczku z barwineczku
Zawieszę Cię na kołeczku
Na kołeczku nade drzwiami
U matusi ukochanej ...”

W scenkach weselnych pojawiły się tradycyjne polki i oberki, które zostały zatańczone przy dźwiękach Kapeli Wojciechowskiej.

Zwieńczeniem uroczystości było wręczenie przez Mirosława Żydka Wójta Gminy wszystkim zespołom biorącym udział w przeglądzie dyplomów uczestnictwa, a zespołowi Rola dyplomu jubileuszowego.

Tak minął ten jubileuszowy, piękny, pogodny dzień, pełen wrażeń duchowych, estetycznych i emocjonalnych.

Maria Bucoń

W tym jubileuszowym roku chcemy podziękować wszystkim, dzięki którym tworzymy zespół i śpiewamy. Mirosławowi Żydkowski Wójtowi Gminy Konopnica i jego załodze za wszelkie wsparcie finansowe, starania o środki z funduszy zewnętrznych, przygotowanie dokumentów, wniosków organizację uroczystości, w których mogliśmy jako zespół zaprezentować się. Przewodniczącemu Rady Gminy Konopnica Andrzejowi Dudzie oraz Posłowi na Sejm Janowi Łopacie za motywowanie i wspieranie reaktywacji zespołu. Radzie Gminy Konopnica, za akceptację wydatków na potrzeby zespołu. Radom Sołeckim, które przeznaczyły środki z budżetu sołectwa na stroje ludowe. Sołtysom, Księżom naszych Parafii, organizatorom różnych uroczystości, w których mogliśmy uczestniczyć i zaśpiewać. Agacie Kusto naszej instruktorce, za pomoc w doborze repertuaru, trening wokalny. Małgorzacie Sulisz za wszelkie działania dzięki którym utworzył się zespół, koordynację spotkań, zaopatrzenie w stroje. Adamowi Kawce za akompaniament i niezawodność. Publiczności, dla której śpiewaliśmy za ciepłe przyjęcie. Dziękujemy również wielu osobom tu nie wymienionym, które w jakikolwiek sposób nas wspierają.

Wszystkim serdecznie dziękujemy
Zespół Śpiewaczy Rola



fot. arch. GK

Kwiat nawłoci

fot. Adam Szachtsznajder



Słoneczny wrzesień przyniósł obfite plony. Ogród warzywny pełen kolorów i smaków.

Zbieram kosze słodkich pomidorów, wielobarwnych papryczek o przedziwnych kształtach i dyń, piżmowych o kształcie dorodnej gruszki, olbrzymich których samemu przetoczyć nie sposób i ozdobnych, cieszących oko nieziemskim wyglądem.

Drewniane skrzynie kipią od ziół. Płożąca mięta o czekoladowych łodygach roztacza mocny, ożywczy aromat.

Wysokie łodygi werbeny wyciągają się w górę zgarniając promienie wrześniowego słońca. Pachną świeżo i cytrusowo. Uwielbiam dotykać ich seledynowych liści, które tak chętnie oddają swój zapach. Botaniczne perfumy. Mocne i wyraziste. Takie jak lubię. Zboża zniknęły z pól, odkrywając zielone wstążki miedzy z krwawnikiem, niebiesko-orką cykorią i choinkami skrzypu. Zbieram to dobro, suszę delikatnie i zamykam w słojach. Oddadzą swoje moce w naparach, tinkturach maściach, kiedy śnieg pokryje pola a oczy zaczną tęsknić za kolorami wiosny.

Ciotka Gienia

Żółte pasma nieużytków przyciągają mój wzrok. To nawłóć, wysoka, smukła i silna zagościła na stałe w wiejskim krajobrazie wczesnej jesieni. Ruszam w stronę, gdzie żółcą się złote różgi, nabierać naręcze kwitnącego ziela. Wielka kępa nawłoci rosla od zawsze przy domu Ciotki Gienki. Mocna, wysoka i smukła. Głośna od pszczoł i żywotna. Co roku z tą samą mocą odradzała się wabiąc jasną ochrą i słodkim nektarem motyle, trzmiele i pszczoły. Uwijało się do wszystko zbierając kuszącą słodycz, a ja ukradkiem przemycalam się obok, modląc się w duchu, żeby nie dogoniła mnie brzęcząca ferajna. Podchodziłam do drewnianej furtki, witana wściekłym ujadaniem kudłatej Lalki, i za parę chwil wychodziła do mnie Daliowa Królowa – Ciotka Gienka, siostra babci Feli. Wysoka jak nawłóć, postawna i dumna, żyła samotnie nie godząc się na zaaranżowane małżeństwo, odprawiając niechcianego męża tuż po ślubie. Mieszkała w miejscu gdzie teraz stoi mój dom, dźwigając trudy samotnego życia dumnej Motyczanki. Uparta i samodzielna. Taką ją pamiętam. Jej pociechami były „orgile” bo tak nazywała georginie, które rosły w najbardziej reprezentacyjnej części obejścia, przy zachodniej ścianie domu.

Kwiatowe królestwo

Każdy kto wybrał się ścieżką z Tomaszowic na Skubichę lub przejeżdżał drogą na Motycz, podziwiał kwiatowe królestwo mojej Ciotki. Białe, kremowe, pstrokate i biskupie. Żółte

o kwiatach wielkości głowy dziecka i małe różowe o kształcie idealnych pomponów. Ogromne bordowe i te mniejsze krwistoczerwone. Paleta gorących barw lata. Duma i oczko w głowie Ciotki Gienki. Każdej jesieni po pierwszych przymrozkach wykopywała ostrym szpadlem bulwy dali i zносиła do piwnicy. Każdy krzak oznaczała skrawkiem tkaniny w odpowiednim kolorze. Czasem była to karteczka z tajemniczą notatką wróżącą wiosenne losy kwiatu. Czy wyrośnie w środku czy na obrzeżu, tam gdzie niższe odmiany? Zimą, siedząc przy kuchennym stole przy oknie wychodzącym na daliową rabatę, snuła kwiatowe plany, aby wiosną wcielić je w życie. Przychodziły do niej wiejskie ogrodniczki podziwiać ten kwiatowy raj, a ona sama potrafiła pół dnia iść „na trzecią wieś” wymienić się wyhodowanym skarbem z inną entuzjastką wiejskiej sztuki ogrodniczej. Kwiaty kochała od zawsze. Może nawet bardziej niż ludzi. Na zdjęciu, do którego pozuje razem ze swoimi siostrami: moją Babcią Felą i Ciotką Staską, także trzyma kwiat. Oczywiście dalię. Choć orgile zmieniały się co kilka lat, żółta nawłóć pozostawała zawsze taka sama.

Bezpieczna nawłóć

Myślę o Ciotce Gience roz-wieszając pęki ziela do suszenia. Zaniósę jej bukiet z biskupich dali i nawłoci i zapalę znicz... Oczyszczę wspomnienia jak napar z tego kwiatu oczyszcza organizm. Ziele nawłoci to dobry środek moczopędny, przeciwwakcynowy, oczyszczający

nerki, odtruwający i czyszczący krew zarazem. Polecam nawłóć osobom mającym tendencję do kamicy moczowej i zakażeń układu moczowego. Nawłóć jest bezpieczna i działa delikatnie, można pić nawet kilka szklanek naparu dziennie. Przyspiesza ustępowanie obręzków kończyn na tle niewydolności krążenia, odkaża układ moczowy, zapobiega powstawaniu kamicy moczowej. Łagodzi kaszel. Wspomaga leczenie reumatyzmu i artretyzmu oraz wielu chorób skóry wywołanych zaburzeniami przemiany materii.

Recepta

Zalej łyżkę suszonego ziela szklanką wrzątku, odstaw na 30 minut. Pij 3-4 razy dziennie po pół szklanki. Oczyszczisz w ten sposób krew i organizm z toksyn. W kosmetyce napar z nawłoci może posłużyć do przemywania skóry łojotokowej, z trądzikiem młodzieńczym, zapaleniem mieszków włosowych, trądzikiem różowatym i z mokrzymi wypryskami. Zmniejsza i oczyszcza pory. Rozjaśnia cerę. Posiada właściwości antyseptyczne, przeciwzapalne, osuszające i ściągające. Na stłuczenia i obrzęki przyłóż zaporzony kwiat nawłoci do chorego miejsca. Przyniesie ci ulgę, usunie zasinienia i obrzęki. Do bukietu z dali i ulubionym kolorze dodaj kilka złotych różg kwiatu nawłoci. Postaw w wazonie lub zanieś bliskiej osobie. Powspominajcie tych, których już odeszli, ale ich życie krętymi ścieżkami łączyło się z Waszym. Oczyszczcie myśli i ciało złotym kwiatem nawłoci.

Wasza Zielarka



Pielęgnacja psa

Zdrowa okrywa włosowa jest u naszego psa odzwierciedleniem kondycji jego organizmu.

Wypadanie sierści oraz jakiegokolwiek zmiany na skórze mogą być pierwszym objawem niedoborów lub chorób które toczą się w organizmie naszego pupila. Do najczęstszych schorzeń którym one towarzyszą są: alergię, infekcje, pasożyty i niedoczynność tarczycy.

Odpowiednio żywić i bilansując składniki pokarmowe pozwalamy nie tylko na dobre samopoczucie zwierza ale także wpływamy na piękną, zdrową i lśniącą sierść. Jeżeli mamy wątpliwości jeżeli chodzi o dietę, jaka powinna być prowadzona, zawsze możemy udać się do przychodni weterynaryjnej gdzie lekarz dobierze odpowiedni pokarm.

Zadbajmy także o właściwą pielęgnację, która zwykle opiera się na kąpielach, szczotkowaniu oraz w zależności od rasy na regularnych wizytach u groomera czyli psiego fryzjera.

Już od pierwszych miesięcy życia przyzwyczajajmy psa do higieny, dzięki temu będzie się to się kojarzyło z przyjemnością a nie przeżyciem traumatycznym. Kąpiele to także wybór odpowiedniego szamponu, który zawsze powinien być dobrany do rodzaju sierści. Takie informacje możemy uzyskać zarówno u groomera jak i u lekarza.

Co jest potrzebne do pielęgnacji? Podstawa to grzebień i szczotka w zależności od typu, długości i szorstkości. Jeżeli nie będziemy odpowiednio często dbać, niestety możemy doprowadzić do skołtunięcia, którego jedynym rozwiązaniem będzie ostrzyżenie prawie przy skórze.

Miejskami szczególnie predysponowanymi do ich powstawania są okolice uszu, pachy oraz pachwiny. U psów które mają fałdki przy pysku szczególnie powinniśmy zwrócić uwagę na ich okolice, jest to miejsce w którym pozostawienie wilgotnej sierści może spowodować powstanie stanów zapalnych lub zmian grzybiczych.

Magdalena Szczerba

Lekarz wet. Bartłomiej Szczerba
Przychodnia weterynaryjna Cor-Vet
Konopnica 245 G,
tel. 691 551 59



fot. Małgorzat Sulisz

Bigos i spółka

Kapusta rządzi jesienią w kuchni. Nie ma, jak talerz kwaśnicy, miska dobrego bigosu czy gotowana golonka na kapuście. Jak kapusta to i grzyby. Właśnie obrodziły, więc zabieramy się za jesienny bigos.

Kapuśniak i kwaśnica od wieków rozgrzewały zmarznięte dłonie i serca. Jednak chyba żadna potrawa nie doczekała się w Polsce takiego uwielbienia jak bigos. O którym Adam Mickiewicz pisał, że kwaszona kapusta swoim łonem okrywa cząstki najlepszego mięsiwa: „Bierze się doń siekana, kwaszona kapusta, / Która, wedle przysłowia, sama idzie w usta; / Zamknięta w kotle, łonem wilgotnym okrywa / Wyszukanego cząstki najlepsze mięsiwa; / I praży się, aż ogień wszystkie z niej wycisnie / Soki żywne, aż z brzegów naczynia war prysnie / I powietrze dookoła zionie aromatem”. W jego sporządzaniu obowiązują dwie zasady.

Po pierwsze musi być w staropolskim bigosie więcej mięs niż kapusty.

Po drugie należy go zrobić, zamrozić, odgrzać i tak kilka razy. Na siódmy dzień jest najlepszy.

Waldemar Sulisz
echo.konopnicy@gmail.com

Bigos wiejski

Składniki: 2,5 kg kapusty kiszzonej, 2 marchewki, 15 dag śliwek suszonych (nie wędzonych), garść grzybów suszonych, 3 ząbki czosnku, 30 dag wędzonego boczku, 1 cebula, 1 kg kiełbasy wędzonej, olej rzepakowy, przyprawy do smaku (3 listki laurowe, kilka ziaren ziela angielskiego i pieprzu, sól, kminek).

Wykonanie: kapustę kiszoną wypłukać, odcisnąć, zalać zimną wodą, dodać listek, ziele, pieprz, marchewki starte na tarce jarzynowej, śliwki i grzybki. Gotować, aż wyparuje woda. Na patelnię wlać olej, dodać kilka całych śliwek. Boczek pokroić w drobną kostkę, podsmażyć na chrupiące skwareczki. Kiełbasę obrać ze skórki, obsmażyć, nie odlewać tłuszczu. Gdy kapusta jest miękka, dodać boczek i kiełbasę razem z tłuszczem, czosnek przeciśnięty przez praskę podsmażony na oleju z drobno pokrojoną cebulą, przyprawy, wymieszać. Polać olejem (podgrzanym, aż utworzy się pianka). Zapiec w piekarniku. (Autor: Helena Szantyka)

A może łazanki?

Zawsze warto mieć w kuchni makaron typu łazanki. Tak na wszelki wypadek. A potem kupić młodej kapusty, pokroić, udusić na oliwie. Dodać siekanej cebulki i czosnku. Odstawić. Ugotować łazanki „al dente” (na pół twardo). Wymieszać z kapustą, doprawić solą

i pieprzem. Posypać koperkiem. Łazanki dobrze smakują na gorąco. Co ciekawe, można je podawać na zimno. Jeszcze raz dobrze wymieszać, dodać kilka kropel oliwy i posypać mielonym kminkiem. Łazanki pasują do potraw z grilla. Do kapusty można dodać plasterki cukinii i podsmażyć – też będą łazanki dobre. Kto nie może obejść się bez mięsa – dodaje do łazanek podsmażony boczec. Łazanki na wypasie to łazanki z porządny bigosem.

Golonka z kapustą

Składniki: 2 golonki tylne, sól, biały pieprz z młynka, 30 g smalcu, 0,25 l. gorącej wody, 1 cebula, 1 liść bobkowy, 2 goździki, 2 jagody jałowca, pół szklanki mocnego ciemnego piwa.

Wykonanie: naciąć skórę ostrym nożem w romby, mocno przyprawić solą i pieprzem. W dużej brytfannie rozgrzać smalec, obsmażyć golonki, podlać gorącą wodą. Naszpikować połówkę cebuli goździkami, drugą listkiem laurowym, razem z jałowcem dodać do brytfanny.

Wstawić do pieca w temperaturze 200 stopni na 2 godziny. Podczas pieczenia podlać resztą gorącej wody. Po godzinie pieczenia polewać golonki piwem po wierzchu, dzięki czemu utworzy się chrupiąca skórka. Po upieczeniu sos z brytfanny przecedzić, dodać wody, połączyć golonki na półmisku. Podawać z duszoną kwaśną kapustą.