

ECHO

3-4.2020



Konopnicy

Lekcja z koronawirusem

Rozmowa z psychoterapeutą,
Jackiem Szastem

Raport o koronawirusie

Wójt Mirosław Żydek o aktualnej sytuacji w gminie

Ks. Mieczysław Puzewicz o rekolekcjach z wirusem

Natalia śpiewa modlitwę Jezusa w Ogrodzie Oliwnym

Wielkanoc od kuchni

Dodatek specjalny





*W tych trudnych chwilach próby życzymy
Wam zdrowia, bo ono jest najważniejsze,
miłości i solidarności. Bądźmy razem,
przeżyjmy Święta Zmartwychwstania z nadzieją,
bo po najgroźniejszej burzy wychodzi słońce.
Życzymy świąt wypełnionych nadzieją
budzącej się do życia wiosny i wiary w sens życia.
Życzymy pogody w sercu i radości
ze Zmartwychwstania Pańskiego
oraz smacznego Świąconego w gronie najbliższych.*

Andrzej Duda
Przewodniczący
Rady Gminy Konopnica

Mirosław Żydek
Wójt
Gminy Konopnica

Anna Olszak
Zastępca Wójta
Gminy Konopnica



Zdjęcie na okładkę
Fot. Małgorzata Sulisz

Echo Konopnicy
informator gminny

adres redakcji
Kozubszczyzna 127 a
21-030 Motycz

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

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

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

Łamanie i druk:
drukarnia Standruk

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

Wielkanoc 2020

Jest inna niż wszystkie.
 Oddając do Waszych
 rąk i serc świąteczny
 numer Echa Konopnicy,
 wierzymy, że po świętach
 Dobro zacznie zwyciężać.
 Jak w ważnych słowach
 Dekalogu, spisanych przez
 Michała Karapudę:
*„Każda zaraza przemija/
 To kim będziemy po niej/
 zależy nie od zarazy/ ale od
 nas./*

*Chwilę próby ma każde
 pokolenie./*

Dla nas los i tak był łaskawy.”

W świątecznym wydaniu
 znajdziecie ważną rozmowę
 z Jackiem Szastem o lekcji,
 jaką daje nam koronawirus.

Mamy dla was kolejny
 dodatek „Wielkanoc od
 kuchni”, bo czasu na
 gotowanie mamy więcej.

W drugiej części znajdziecie
 raport o koronawirusie.

Nasz wójt Mirosław Żydek
 mówi o aktualnej
 sytuacji w gminie,

ks. Mieczysław Puzewicz
 podpowiada, jak przeżyć
 święta, w przeglądzie
 prasy najważniejsze
 fakty o zagrożeniu
 koronawirusem.

Bądźcie zdrowi, dobrych,
 spokojnych i rodzinnych
 świąt Wielkiej Nocy.

Małgorzata Sulisz,
 redaktor prowadzący
 Echa Konopnicy z zespołem

Fot. Małgorzata Sulisz



Lekcja z koronawirusem

Rozmowa z psychoterapeutą Jackiem Szastem

Zostałeś w domu?

Z racji, że należę do grupy ryzyka, ulokowałem się w domu, pracuję zdalnie, zgodnie z zaleceniami. Zdecydowanie ograniczyłem kontakty, bo jak się tego nie zrobi, to efekty widać we Włoszech. Uważam, że wszystkie zalecenia są bardzo sensowne i tylko w ten sposób jesteśmy w stanie kontrolować i opanować pandemię. Według mnie koronawirus jest testem na nasze zachowania. Chińczycy, Koreańscy, Singapurczycy są niezwykle karni, zorganizowani, zmobilizowani, więc potrafili szybko nad tym, co się dzieje zapanować. Solidni Niemcy mają dużą ilość zachorowań i proporcjonalnie małą liczbę zgonów. Włoski i hiszpański temperament nie pozwolił na narzucenie sobie barier i sytuacja wygląda jak wygląda.

Pojawił się lęk?

W obliczu tego, co się dzieje jest w ludziach bardzo dużo lęku. Nasilający się stres powoduje, że nasza odporność maleje. Może trzeba po-

Jeśli zrozumiemy, że jest to ważna lekcja, z której zechcemy jak najwięcej skorzystać, wyciągnąć wnioski po to, żeby w przyszłości żyć lepiej, być mądrzejszym i lepszym, to lekcja zaowocuje czymś ważnym, nie zwykłym, twórczym, rozwojowym. Jeżeli będziemy jednak lekcję deprecjonować i lekceważyć, traktować jedynie jak zło, które nas spotkało, to nic z tego nie będzie.

Waldemar Sulisz
 echo.konopnicy@gmail.com

godzić się z tym, że natura ustala nasz porządek świata i zdobyć się na to, żeby jej zaufać. Mamy do czynienia z sytuacją nietypową. Z ogromnym wyzwaniem dla całego świata. Tak jakby wirus nam mówił: zwróćcie uwagę na ważne rzeczy, o których żeście zapomnieli. Wirus pokazuje, jak bardzo, mimo granic, jesteśmy połączeni. Jak bardzo jesteśmy powiązani ze sobą. Przestrzeganie zaleceń jest znakiem odpowiedzialności za siebie nawzajem.

Co to znaczy?

Jeśli ja będę postępował sensownie i odpowiedzialnie, to jestem w stanie chronić innych. Postawa odpowiedzialności sprzyja temu, że się nawzajem chronimy, że mamy większe szanse, żeby się nie zarazić. Wirus jest także wyzwaniem, że w czasie pozostawania w domu trzeba stawić czoła sytuacji ciągłej bliskości z rodziną. Teraz przyszedł czas na to, żeby uświadomić sobie, co ważne. Takie zagrożenie dramatycznie przedstawia system wartości. Okazuje się, że nie ma ludzi niezastąpionych, że praca to nie wszystko, że można ją przerwać, że można skoncentrować się na czymś innym, że istnieją na świecie inne ważne rzeczy. W moim przekonaniu natura jest niezwykle mądra i z jakiegoś powodu próbuje nam coś powiedzieć. Coś pokazać.

Co?

Natura mówi stop. Morujemy pszczoły, nie słuchamy ekspertów, którzy ostrzegają, że mamy tylko jedną ziemię i ona jest już na granicy wytrzymałości. Koronawirus pokazuje: hola, hola. Nie jesteście jedynym panem tej ziemi. Że jest coś co jest mikroskopijne, niewidoczne, a może się okazać mocniejsze od ciebie, może całkowicie zmienić porządek świata.

Czy potrafimy się posłuchać? Śmierć Jana Pawła II pokazała, że entuzjazmu do pozytywnych zmian starczyło nam na krótko?

Obawiam się, że wirus dotąd będzie uczył, aż nas nauczy. To już nie jest zapowiedź lekcji. Lekcja trwa. Jeśli się jej nie odrobi, będzie dotąd trwała, dopóki nie zostanie odrobiona. Natura nie żartuje. Uwolniło się лихо, które ma jakieś zadanie i dopóki my tego zadania nie zrozumiemy i nie wyciągniemy wniosków, nie zaczniemy szanować praw natury i jej oczekiwań, lekcja będzie trwała do skutku.

Ksiądz Mieczysław Puzewicz napisał, że wirus okazał się skutecznym rekolekcjonistą.

Pojawiają się w nas prospołeczne postawy. Ludzie zaczynają sobie pomagać. Część z nas załapała, o co chodzi. Pojawia się pytanie, jak szybko reszta ludzi lekcję zrozumie.

Gorzej, że wirus staje się częścią marketingu politycznego?

Obawiam się, że merkantylne interesy różnych partii mają wciąż większe znaczenie niż nasze bezpieczeństwo i prawdziwa solidarność. Pojawiają się głosy rozsądku i rozważgi, niestety w dużej części próbuje się wirusem manipulować.

Czy ludzie zaczęli odrabiać lekcję?

Mam takie wrażenie, że różne nacje na wirusa zareagowały i różne nacje różnie zaczęły lekcję odrabiać. Są tacy, którzy się uczą szybko, są tacy, co potrzebują więcej czasu. Jeśli ja słyszę, że lekarka, która wróciła z zagranicy poszła leczyć pacjentów, wiedząc, że stanowi źródło zagrożenia to zastanawiam się co to w ogóle jest? Jaki to brak szacunku dla ludzkiego życia i ludzkiego losu i jaki egoizm. To czego oczekiwać od zwykłego zjadacza chleba, który nie ma wykształcenia medycznego, ma w sobie różne lęki, jest manipulowany medialnie. Musimy zdobyć się na wielką rozważność. Musimy słuchać ludzi, którzy potrafią popatrzeć na całą sytuację globalnie, apelują o nowe spojrzenie na nasze życie.

Jak ty patrzysz na sytuację, w której znalazła się Polska?

Mam w sobie dużo optymizmu. Wydaje się, że bardzo poważnie to potraktowaliśmy. Mam brata we Włoszech, rozmawiamy na bieżąco, dostaję hiobowe wieści, Włosi nadal nie chcą zrozumieć co się stało, poddać się rygorom. Więc to, co widzę w Polsce, kiedy wsłuchuję się w różne głosy, napawa mnie optymizmem. Dużo dobrych rzeczy słyszę, wiem, że Polacy mają w sobie gotowość do refleksji. Mało tego, obcokrajowcy, którzy pracują w Polsce są pod wrażeniem tego, jak Polacy podeszli do pandemii. Rozmawiałem ze znajomym Niemcem, mówi, że takiego porządku jak w Warszawie nie ma nawet w Berlinie. To jest bardzo budujące, że się takie rzeczy słyszy. To by znaczyło, że mamy w sobie potencjał na to, żeby się pozbierać i pójść rozsądną drogą.

Wirus daje lekcję. Co z tej lekcji warto sobie zostawić na czas, kiedy znów będziemy chodzić do pracy, teatru, restauracji?

Żyjemy w czasach, kiedy do głosu dochodzi sztuka uważnego życia. Sztuka uważności. Wirus jest wezwaniem do takiego życia. Cała sytuacja, którą wirus na nas wymusza jest wezwaniem do uważnego życia. Jest wezwaniem do uważności, którą mamy rozpocząć od siebie, stosując się do zaleceń, przestrzeganie higieny, dbać o zdrowe odżywianie, o wysypianie się, o odporność, o to, żeby nie narażać się w kontaktach z innymi, żeby troszczyć się o ludzi starszych, którzy są na wirusa najbardziej podatni. Zaczynamy rozumieć, że jest wiele osób, które są cichymi bohaterami, pracując w szpitalach i laboratoriach i to od nich więcej zależy niż od polityków. Dzieją się rzeczy, które do uważności nas nakłaniają, powodując, że na uważność jest zapotrzebowanie. Ograniczenie kontaktów z innymi jest świetną lekcją do tego, żeby spraw-

dzić, czy za tym tęsknię, czy brakuje mi innych. Żeby popatrzyć, jak te kontakty były dla mnie ważne, co z nich wynikało, co z nich wynosiłem. Znów zatem pojawia się okazja do tego, żeby się zastanowić nad sobą i nad tym, jak dotychczas żyłem. Zrobić uważny rezydent z tym, co miałem dotychczas. Różne trudne doświadczenia w naszym życiu są w stanie odcisnąć na nas ważny ślad. Są w stanie nas bardzo dużo nauczyć. Pod jednym warunkiem.

Jakim?

Pod warunkiem, że chcemy się uczyć. Nikt nikogo do nauki nie zmusi kijem. Jeśli zrozumiemy, że jest to ważna lekcja, z której zechcemy jak najwięcej skorzystać, wyciągnąć wnioski po to, żeby w przyszłości żyć lepiej, być mądrzejszym i lepszym, to lekcja zaowocuje czymś ważnym, niezwykłym, twórczym, rozwojowym. Jeżeli będziemy jednak lekcję deprecjonować i lekceważyć, traktować jedynie jak zło, które nas spotkało, to nic z tego nie będzie.

Nasza rozmowa ukazuje się na Wielkanoc. Po raz pierwszy święta będą inne. Być może uważniej je przeżyjemy. Wirus rekolekcjonista podpowiada, że warto zmartwychwstać do uważniejszego życia.

Przypomnę tu słowa Jana Pawła II: Nie lękajcie się. On świetnie czuł, o co chodzi w tej rzeczywistości i w życiu. To jest kwestia zaufania do tego, co nas otacza i co się dzieje. On tak żył, wiedział, że nic nie dzieje się bezsensownie. Że to co nas spotyka i dotyka ma swój głęboki sens. Jeżeli potrafimy zachować wobec tego rozsądek i właściwą postawę, to nic nam nie grozi. To jesteśmy w stanie poradzić sobie z rzeczywistością i dalej żyć.

Przetrawmy?

Tak.

Zdecydowana większość osób wyzdrowieje

**Koronawirus w Polsce.
Prof. Włodzimierz Gut:
Stan zagrożenia epidemicz-
nego trzeba utrzymywać
dopóki nie zaobserwujemy
redukcji zachorowań.**

Mówi profesor
Włodzimierz Gut,
wirusolog, doradca
Głównego Inspektora
Sanitarnego. Jego
zdaniem wirusy się
pojawiały i będą
się pojawiać. Oto nasz
przegląd prasy
w sprawie
koronawirusa.

*Wiem, że to pytanie może już
pana męczyć, ale jak się przez
koronawirusem zabezpieczyć? Po
prostu myć ręce?*

Nie tylko. Pierwsza rzecz
- być odpowiedzialnym. Nie
pchać się tam, gdzie nas nie
proszą. Druga - jeżeli prychasz,
kichasz, włóż maseczkę. Trzecia
zasada - oczywiście mycie rąk.
Nie jestem wielbicielem zmian
kulturowych, w każdym razie
uwzględni, że nie podanie ręki
oznacza, żeśmy jej nie umyli.
Bo pojawiły się pomysły, żeby
się witać łokciem, kolanem -
nie w tym problem. Nie ma ry-
zyka, jeśli dwie podane ręce są
złotych.

*Więc gdybyśmy wszyscy myli
ręce, moglibyśmy je sobie poda-
wać!*

Dokładnie tak.

*Myśli pan, że te restrykcyj-
ne środki, które zastosował nasz
rząd - mogą być przedłużone na
kolejne tygodnie?*

Jeżeli patrzemy na to, co
dzieje się w innych krajach, to
dopóki nie zaobserwujemy re-
dukcji zachorowań - ten stan
trzeba utrzymywać. Czy te
środki mogą być przedłużone?
Mam powiedzieć prawdę?

Tylko prawdę!

Na razie trwają mniej wię-
cej tyle, co kwarantanna. Je-
śli wszystko będzie w porząd-
ku, jeśli zacznie nam spadać do-
pływ zakażonych, a w kraju nie
będą powstawać łańcuchy zaka-
żonych, nie będzie też powo-
du do przedłużania stanu za-
grożenia epidemicznego. Jeżeli
zaczyna nam się pojawiać nowe
punkty zakażeń, których po-



chodzenia nie będziemy znali -
nie będzie innego wyjścia, trze-
ba będzie ten stan przedłużyć.

A pana zdaniem, jak będzie?

Powiem tak: jakbym to
wiedział, to siedziałbym w tej
chwili w fotelu, miał szklan-
ną kulę, czarnego kota i brał
za każde słowo po parę tysięcy
złotych.

(polskatimes.pl)

**Koronawirus w Polsce.
"Część osób choruje
skąpo objawowo"**

Jak wskazywał w Porannej
rozmowie Gazeta.pl immuno-
log, wykładowca Szkoły Zdro-
wia Publicznego CMKP, prezes
Fundacji Instytut Profilaktyki
Zakażeń dr Paweł Grzesiowski,
średni czas pojawienia się obja-
wów po zakażeniu koronawiru-
sem to ok. 4-5 dni.

To nie jest tak, że dziś idzie-
my na piwo, czy do kawiarni
i jutro już mamy infekcję.
Te przypadki, które są diagno-
zowane w poniedziałek, praw-
dopodobnie zarażyły się gdzieś
koło wtorku-środy - wyjaśnił.
Dodał, że wszystko wskazuje na
to, że pacjent może zacząć zaka-
żać innych na dzień przed wy-
stąpieniem objawów

Jest inna sprawa: część osób
choruje tak skąpo objawowo,
że nie jesteśmy w stanie stwier-

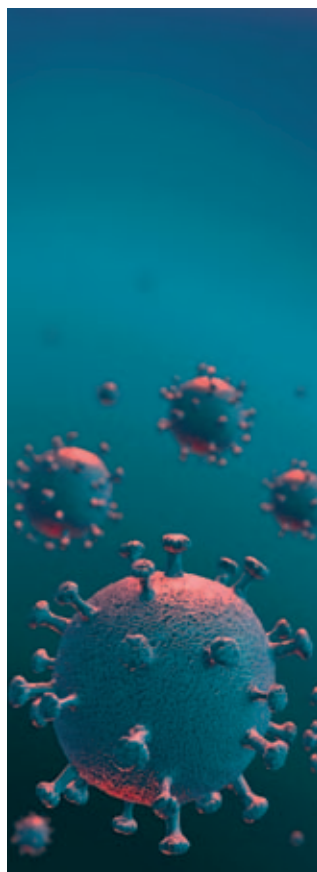
dzić, który dzień był pierw-
szy - dodał dr Paweł Grzesiow-
ski. Poradził, by w najbliższych
dniach pozostać w domach.

Z epidemią walczymy
w domu. Nie możemy się za-
razić inaczej niż przez spotka-
nie chorego. Jeden chory zara-
ża przeciętnie 2-3 osoby zdro-
we, to zarażenie następuje dro-
gą kropelkową lub przez dotyk
skażonych przez chorego przed-
miotów - podkreślił ekspert.

(gazeta.pl)

**Chiński lekarz dr He
o pandemii: Po pierwsze
trzeba zdać sobie sprawę,
że ta choroba jest bardzo
zaraźliwa, niezwykle ważna
jest ochrona, zarówno
personelu medycznego,
jak i całego społeczeństwa**

Pandemia koronawiru-
sa wybuchła pod koniec 2019
roku w chińskim mieście Wu-
han. W styczniu i lutym liczba
przypadków lawinowo wzrosła,
a patogen dotarł do wszystkich
regionów ChRL. Wirus zaata-
kował również w ponad 130
krajach świata, wykryto ok. 187
tys. zakażeń, a ponad 7,5 tys.
pacjentów zmarło. Wyleczono
81 tys. ludzi. Punkt szczytowy
szerzenia się wirusa w Chinach
minął, ale epidemia przybiera
na sile w wielu innych krajach,
w tym w Europie.





Koronawirus nie przypomina grypy, częściej wywołuje zapalenie płuc, które może postępować szybko; a gwałtowny wzrost liczby ciężkich przypadków przeciąża służbę zdrowia – ocenił w rozmowie z PAP chiński lekarz, który zajmował się ciężko chorymi na COVID-19.

– Po pierwsze trzeba zdać sobie sprawę, że ta choroba jest bardzo zaraźliwa, niezwykle ważna jest ochrona, zarówno personelu medycznego, jak i całego społeczeństwa – przestrzegł kardiolog o nazwisku He, który pracuje w jednym ze szpitali w prowincji Hunan na południu Chin. Zaapelował do ludzi o noszenie maseczek i częste mycie rąk.

– Ten wirus nie przypomina zwykłej grypy. U wyraźnie większego odsetka pacjentów wywołuje zapalenie płuc, a gdy już się ono pojawi, jest nieprzewidywalne. Zmiany chorobowe w płucach mogą postępować szybko i prowadzić do niewydolności oddechowej – zaznaczył He.

Z Kantonu
Andrzej Borowiak (PAP)
(zdrowie.wprost.pl)

Naukowcy ustalili, jak organizm walczy z koronawirusem SARS-CoV-2

Zespół badaczy z Australii ustalił, w jaki sposób ludzki układ odpornościowy zwalcza koronawirusa SARS-CoV-2. Odkrycie to może pomóc w przyspieszeniu prac nad szczepionką i potencjalnym leczeniu zakażonych pacjentów. Współautorką badań jest pochodząca z Polski prof. Katherine Kedzierska.

W zdecydowanej większości przypadków układ immunologiczny osób zakażonych koronawirusem SARS-CoV-2, sam potrafi poradzić sobie z infekcją i chorzy powracają do zdrowia bez konieczności specjalistycznego leczenia. Naukowcy z The Peter Doherty Institute for Infection and Immunity w Melbourne odkryli, które komórki układu odpornościowego są za to odpowiedzialne.

Paweł Wernicki
(PAP), MJM (pulsmedycyny.pl)

**Jerzy Duszyński, prezes
Polskiej Akademii Nauk:
Rada na czas pandemii –
dawajmy, ale też przyjmujmy
pomoc. Budujmy wspólnotę.**

Rozmawiałem dziś z Marianem Turskim. Wspomnieli o radzie swojej mamy. „Synku, dawać jest stosunkowo łatwo. Znacznie trudniej jest brać. Naucz się też brać.”. Akcentuję słowo też. Rzeczywiście, słodko jest dawać. Czujemy się po tym dobrze. Ale przy braniu, odczucia są bardziej złożone. Wdzięczność, ale też urażona duma, utrata poczucia niezależności i pokazanie, że niekoniecznie sobie dobrze radzimy w trudnej sytuacji.

Rada na czas pandemii – dawajmy, ale też przyjmujmy pomoc. Budujmy wspólnotę.

Powinniśmy od dziś:

- Nie witać się przez podanie ręki.
- Jak najczęściej myć ręce, mydłem i dokładnie. Umycie rąk wręcz konieczne jest po powrocie z pracy do domu, podobnie trzeba je myć po dotarciu do pracy z domu, szczególnie transportem publicznym itd.
- Unikać zatłoczonych miejsc.
- Ograniczyć swoje kontakty.
- Ważne jest, żebyśmy myśleli nie tylko o sobie. Pamiętajmy, że nasze nieprawidłowe zachowanie w obliczu epidemii niesie zagrożenie zdrowia i życia naszych domowników, koleżanek i kolegów z pracy i ich rodzin. Zapewne pojawią się w bliskiej przyszłości liczne sytuacje domowej kwarantanny. Już teraz wyda-

je się ona wskazana w przypadku osób schorowanych lub mocno starszych. Jest wiele danych, że to właśnie te osoby są szczególnie podatne na poważne kłopoty zdrowotne, w sytuacji zakażenia koronawirusem. Ta infekcja może wręcz zagrażać ich życiu. W tej grupie będzie najwięcej ofiar epidemii. Pamiętajmy jednak, że zdecydowana większość nawet tych osób wyzdrowieje. Nie ulegajmy panice ani przygnębieniu i nie przekazujmy im tych nastrojów, nie demobilizujmy ich woli walki z infekcją.

- Pilnie i uważnie rozejrzyjmy się czy w naszym otoczeniu nie ma osób, które będą wymagały wsparcia w sytuacji kwarantanny. Przecież możemy im robić zakupy, zostawiając zakupione rzeczy na progu ich mieszkań lub domów, możemy i powinniśmy ich wspierać rozmowami telefonicznymi w trudnej dla nich sytuacji izolacji.
- Czerpmy wiadomości ze sprawdzonych źródeł, nie szerzymy paniki i nie ulegajmy jej. Zachowajmy spokój i dyscyplinę w przestrzeganiu zaleceń Ministra Zdrowia, Głównego Inspektora Sanitarnego, wojewody, pracodawcy i zdrowego rozsądku.

(<https://www.facebook.com/jerzy.duszynski.9>)



Co jadł Jezus podczas Ostatniej Wieczerzy?

Nad menu Ostatniej Wieczerzy gólowią się historycy, archeolodzy i badacze dzieł sztuki. Z punktu widzenia historyka religii wieczerza odbyła się w czwartek. Jezus jadł wieczerzę z uczniami, którzy nie przypuszczali, że będzie to ostatni posiłek Jezusa. Ponieważ była to wieczerza paschalna, chleb był niezakwaszony, były to kawałki macy. Jezus łamał mace, zanurzał w miskach ze słodkim sosem, najpewniej figowym. Ten sos był nieprzypadkowy. Musiał przypominać charoset (tarte jabłka z winem, orzechy, cynamon). Podczas Paschy Żydzi serwowali gorzkie warzywa i zioła. Na przykład kawałki chrzanu czy cykorię. Gorycz symbolizowała dramat wygnania, słodycz miłość i nadzieję. Na wieczerzy mogło pojawić się także pieczone jagnię. Nie mogło zabraknąć wina, każdy z uczestników wieczerzy paschalnej do dziś wypija cztery kielichy wina.

Co wiedzą archeolodzy, co malowali malarze?

Znany wyniki badań archeologicznych, przeprowadzonych przez Generoso Urciuoli (Centrum Badań Pietre) oraz Martę Berogno (Muzeum Egipskie w Turynie). Według naukow-

ców apostołowie i Jezus najprawdopodobniej jedli gulasz z fasolą (czulent), mięso jagnięce, tzir czyli odmianę garum. To sos rybny, oliwki, gorzkie zioła oraz daktyle.

Na większości malarskich wyobrażeń Ostatniej Wieczerzy Jezus i jego uczniowie jedzą jedynie chleb, popijając wodą i winem. Ale na przykład w Rawennie na stole pojawiają się ryby. Czasami, jak na obrazie Heinricha Lutzelmana w Strasburgu - pieczony baranek.

Prześwietlili Ostatnią Wieczerzę

Jednak największą niespodziankę w dziedzinie Ostatniej Wieczerzy sprawia jak zawsze niezawodny Leonardo da Vinci. Przez stulecia na jego mediolańskim, w wielu miejscach tracącym ostrość fresku dopatrywano się wyłącznie chleba i napojów. Kiedy jednak kilka lat temu przeprowadzono gruntowną restaurację dzieła, oczom badaczy ukazał się owoc, prawdopodobnie granat, a także wyraźny półmisek z rybą obłożoną plasterkami pomarańczy. Historycy kuchni orzekli zresztą zaraz, że to pewnie węgorz, chętnie podawany

w ten sposób w renesansowych Włoszech - pisze Marcin Kurek - pisarz, laureat m.in. Nagrody Kościelskich, publicysta, z zamiłowania kucharz.

Obok ryby znajdował się najprawdopodobniej owoc. Uznano, że to granat. Jednak kolejne badania, wykorzystujące techniki kryminalistyczne, pozwoliły złamać tajemnicę. Obok ryby leżał koper włoski.

I to jest właśnie Ryba z Ostatniej wieczerzy. Według Leonarda. Marek Szołtysek, w książce "Kuchnia Matki Boskiej" pisze o rybie św. Piotra. Smażonej z łuską, razem z marchewką. - W niektórych restauracjach nad Jeziorem Galilejskim (m.in. w Tyberiadzie) podaje się ryby z monetami w pysku - czytamy w książce.

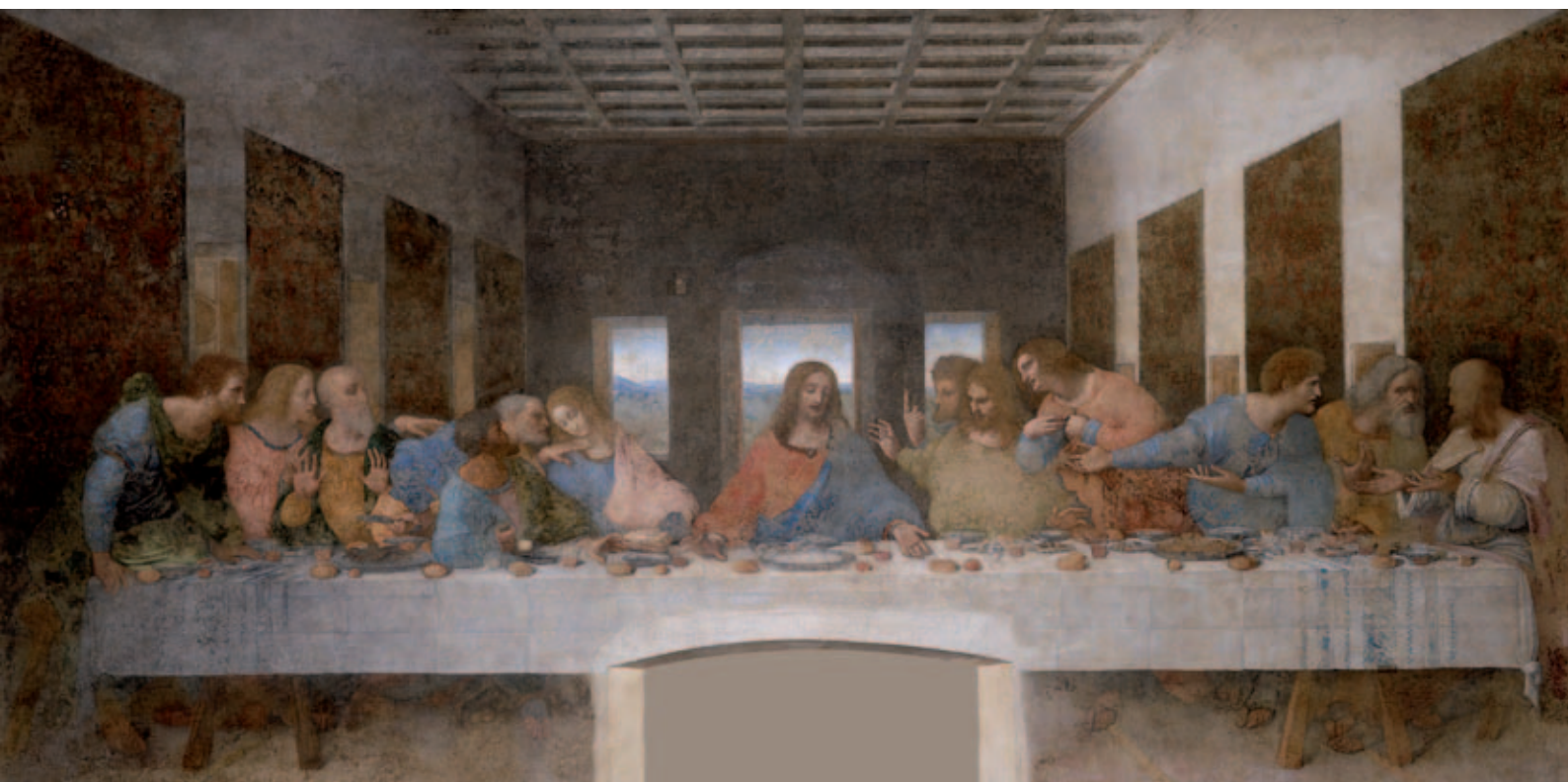


Fot. Wikipedia (2)

Mateusz pisze:

"A gdy oni jedli, Jezus wziął chleb i odmówiwszy błogosławieństwo, połamał i dał uczniom". Wieczerza odbyła się w czwartek. Jezus jadł wieczerzę z uczniami, którzy nie przypuszczali, że będzie to ostatni posiłek Jezusa. Ponieważ była to wieczerza paschalna, Jezus łamał chleb, zanurzał go w miskach ze słodkim sosem, najpewniej figowym.

Waldemar Sulisz
echo.konopnicy@gmail.com



Sekrety staropolskiej kuchni Notatki prof. Jarosława Dumanowskiego

"Lekarstwo albo wódka, których Karol Doktor używał i był żyw 124 lat.

Wziąć czubek cynamonu, muszkatu, goździków, imbiru, każdego z tych równe części, szalwii cztery razy więcej, gorzałki dobrej tak wiele jako to wszystko zaważy, zmieszać to w wódkę, palić, której poranu wziąć łyżkę i w wieczór."

*

Sprzed prawie 100 lat: "KACZKA W MALADZE"

Oczyszczoną kaczkę natrzeć na pół godziny przed pieczeniem cukrem i solą; następnie wstać do gorącego pieca i zrumienić ze wszystkich stron, polewając często masłem. Gdy już zarumieniona, wyjąć, włożyć do rondelka, podlać rosółem i dusić do miękkości pod przykryciem, poczem odstawić i pocześć aż wystygnie. Zdjąć skórkę pokrajać kaczkę na części, ułożyć na półmisku i zalać galaretką z malagi, którą przyrządza się w następujący sposób: 1 szklankę smaku, w którym się kaczką dusiła, zmieszać z jedną szklanką malagi, dodać trzy listki rozpuszczonej żelatyny, zagotować i gdy wystygnie poleać kaczkę."

*

Wódka "bardzo dobra przeciwko zarażeniu powietrza". XVIII wiek:

"Wódka szalwiowa
Wódka z szalwiewo liścia pospolu i z korzeniem upalona w wodzie jest bardzo dobra przeciwko zarażeniu powietrza. Pić ją rano i ręce natrzeć i chustkę zmaczawszy, przykładac na kark. Wódka zaś szalwiowa na bólenie głowy dobra. Chustkę w niej zmaczawszy, na ciemiej przykładac."

*

Zdrowotna pokrzywa z XIX wieku, Wilno:

"Jarzynka z pokrzywi
Pokrzywa skoro się tylko pokaze na wiosnę może być uży-

Fot. Waldemar Sulisz



Co trzeba wiedzieć o wielkanocnym jajku

Na początku śniadania wielkanocnego dzielimy się jajkiem. Jajko, jak opłatek, jest symbolem. Życzeniem przyjaźni, miłości, radości. Ale w swojej bogatej historii jajko miało wiele ciekawych znaczeń.

W wielu kulturach jajko było symbolem siły, płodności, odrodzenia życia, nadziei wiosny, nowych sił. Jajko nieodparcie kojarzy się z gniazdem, a gniazdo jest znakiem domu, siedziby, ostoi. Pisklę wykluwa się z jajka, uwalniając się ze skorupki. Uroczyste spożycie jajka oznaczało często zerwanie okowów, pęt, rozbić kłopotów, a nawet chorób. Nic dziwnego, bo wedle dawnych wierzeń jajko miało moc oczyszczającą i wykorzystywano je do zabiegów, wzmacniających siły witalne. Jajko było też afrodyzjakiem. Jeszcze przed Chrystusem było w religijnych wierzeniach symbolem zmartwychwstania. Do grobów wkładano posążki Dionizosa, trzymającego w dłoni jajko.

Najstarsze pisanki

Najstarsze pisanki znaleziono na terenie Mezopotamii. O tym, że „Polacy z dawien dawna bawili się jak z malowanymi jajkami” pisał Wincenty Kadłubek. Zabawa polegała na uderzaniu pisanką w pisanek,

wygrywał kto pierwszy stłukł jako przeciwnika.

Od dawien dawna był w Polsce zwyczaj malowania kraszanek na Wielkanoc. Zygmunt Gloger pisze w Encyklopedii Staropolskiej, że farbowano jaja na różne sposoby. W odwarze z łupin cebuli, z kory drzew, z kwiatu malwy, z szafranu a nawet z robaczek czerwcem zwanych. Najpierw rysowano wzór woskiem, by farba ozdoby nie zakryła.

Rysunki zwano pisanem, a powstałe desenie przypominały wzory z dawnych dzbanów pisanych. Zdobiono jaja w wianki, wiatraczki, drabinki, jabłuszka, serduszka, a nawet kurze łapki. Drapano wzór kozikiem, sztydłem, drewnikiem i słomką. Sam obrzęd zdobienia miał swój czas, miejsce i ściśle ustaloną dramaturgię. Do pomieszczenia, gdzie kobiety pisały jajka, wzbraniano wstępu mężczyznom. Gdy któryś dostał się podstępem, spluwano ukradkiem i rzucano w miejsce, gdzie stało odrobinę soli. Solą też posypywano jajka i przybory. Dlaczego prawo kraszenia miały tylko kobiety?

Jajko i św. Magdalena

Na Śląsku z pokolenia na pokolenie przekazywano legendę, że św. Magdalena przyszła do

Heroda za prośbą, by ulitował się nad Chrystusem i podarowała mu kilka malowanych pisanek. Piękna opowieść dała początek wierze, że to dziewczęta powinny malować jaja, a najpiękniejsze darować chłopcom.

Okazją do podarowania chłopcu jajka był Lejus, czyli śmigus-dyngus. Wybraniec serca dostawał kraszanekę czerwoną, niechciany admirał żółtą, z surowym jajem w środku, by mu pękło w kieszeni.

Malowanymi jajkami obdarzano najpierw rodzinę, potem chrzestne dzieci, później bliskich i znajomych. Kiedy młody chłopiec poczuł do dziewczyny wolę bożą, wyrażał to za pomocą pisanek.

Jajkami obdarowywano nie tylko żywych. Ale i umarłych. Stąd pisanki zanoszono na groby, głównie prawosławne. Wielkanocne jajko miało tak potężną moc, że zdołało pomagać i żywym i zmarłym.



Z kolekcji S. E. Wypych

Marmurkowe i marynowane. Jaja na wielkanocnym stole.

Nie ma nic lepszego niż wiejskie jajko na twardo z solą i odrobiną chrzanu. Z jajek możemy przygotować smaczne przekąski, które będą wstępem do wielkanocnej uczy. Oto kilka sprawdzonych przepisów prosto od szefów kuchni.

Jajka garniowane łososiem

Składniki: 10 jaj, 100 g łosia wędzonego w plastrach, 50 g groszku, warzywa do dekoracji, sól, pieprz, chrzan.

Wykonanie: jaja ugotować na twardo, pokroić w ćwiartki, posolić, popieprzyć. Zawinąć w plastry łosia. Ułożyć na postumencie z sałatki warzywnej. Udekorować plasterkami ogórka, groszkiem, chrzanem i zalać auszpikiem (lub żelatyną).

Jajka marmurkowe

Składniki: 8 jaj, 2 saszetki herbaty, 100 g majonezu, 50 g śmietany 18%, 50 g chrzanu, musztarda, sól, pieprz.

Wykonanie: jaja ugotować, pobić, namoczyć na 12 go-

dzin w herbatce. Obrać. Pokroić na połówki. Udekorować świeżym sosem chrzanowym sporządzonym z własnoręcznie utartego korzenia chrzanu, śmietany, musztardy, soli i pieprzu.

Jajka z kozim serem

Składniki: 100 g koziego twarogu, 2 jaja, 100 g śmietany 30%, 2 g żelatyny, 100 g łosia wędzonego, biały pieprz, czosnek, świeża bazylia.

Wykonanie: z jaj zrobić omelet, pokryć łosiem wędzonym, zrolować. Kozi twarożek zmiksować, połączyć z rozpuszczoną żelatyną, bitą śmietaną, czosnkiem i przyprawami. Masę podzielić na dwie części. Połowę włożyć do blaszki. Ułożyć zrolowany omelet. Przykryć resztą. Schłodzić. Po wyjęciu udekorować jajkami.

Jajka marynowane

Składniki: 8 jaj, 50 ml octu 10%, sól, cukier, cynamon, goździki, listek laurowy, ziele angielskie, kto chce, ostre papryczki.

Wykonanie: jaja na twardo włożyć do słoika. Zalać zalewą. Odstawić na 24 godziny. Prosta robota, a w smaku samo dobre.

Jajka faszerowane śledziem

Składniki: 10 jaj, 10 dag filetów śledziowych, 10 dag cebuli, 5 łyżek majonezu, pieprz.

Wykonanie: ugotować jajka na twardo. Przekroić na pół. Wyjąć żółtka. Posiekać ze śledziem i cebulką. Dodać połowę majonezu. Doprawić pieprzem. Nappełnić farszem jajka. Posypać zieloną pietruszką.

Jajka z kawiozem

Składniki: 10 jaj na twardo, puszka kawioru, cytryna.

Wykonanie: jaja ugotować na twardo, przekroić na pół. Na każdej połowce ułożyć kawior. Skropić cytryną. Zająć się.

teczną. Należy przebrać jej listki, płukać kilka razy w wodzie i wybrać na sito, aby woda ściekła i piasek na dno opadł, po czym wrzucić na wodę wrzącą zasoloną i zgotować na miękko. Wybrać łyżką durszlakową do wody zimnej, a z wody zimnej znowu na sito. Rozpuścić łyżkę stołową masła, dodać dwie łyżeczki kawianej maki, pod smażyć nieco, włożyć pięć łyżek przetrzanej miazgi z pokrzywy, dolać mieszając bulionu, (było zbyt nie rozrzedzić), łyżeczkę kawianą cukru, nieco soli, podgotować na węglach i wydawać obłożony jaką przyprawą. Jarzyna wiosenna z rzeżuchy robi się podobnymże sposobem."

*

Wielki Post, to i grochówka postna:

"Zupa grochowa postna
¾ funta (funt bez ćwierci) grochu przebrać, wypłukać, zgotować i odcedzić, zalać wrzącą wodą i gotować do miękkości z dodaniem włoszczyzny i cebulki. Gdy już miękki, przetrzeć przez cedidło, aby łupiny pozostały. Zapalić masło z trochą maki i dodać do zupy, dolewając wody, aby było litr zupy dobrze zawiesistej. Grochu bez łupin, który się kupuje w handlu, nie potrzeba przecedzać i bierz go się stosunkowo mniej (½ funta wystarczy)."

*

Porada ze Lwowa, sprzed prawie 200 lat:

"Śledzie marynowane
Włóż śledzie do zimnej wody na 24 godziny, często zmieniając wodę, ale nie ruszając śledzi. Potem wyłóż je na deskę, niech osiagną z wody przez 2-3 godziny. Na 25 śledzi ugotuj 3 kwarty octu z imbirem, pieprzem i goździkami grubo potłuczonymi z 3 listkami bobkowymi i rozmarynem. Gdy ugotowany ocet ochłodnieje należy nim ułożone przyciśnięte śledzie zalać i schować do piwnicy."

Więcej na stronie:
www.fb.com/kuchniastaropolska

Jaja w staropolskiej kuchni

Jaja w majonezie

Ugotować jaja na twardo, obrać i przekroić na połówki. Posolić i popieprzyć. Maczać każdą połówkę w sosie majonowym i układać na półmisku. Przybrać kaparami, pokrojonymi w paski piklami i grzybkami. Obłożyć zieloną sałatą.

Jaja na twardo

Przy święconem na Wielkanoc jaja wielką grają rolę. Kładą je zwykle na wodę, w której się szynka obgotowywa. Tłuszcz tejże przenika je, przez co są smaczniejsze jak w prostej gotowanej wodzie. Przez dziesięć minut się je w niej trzyma na wielkim ogniu, wyjmując do zimnej rzuca wody, aby łatwiej skorupa z nich odeszła. Jaja twarde służą do sałat, do sosów tatarskich i innych przypraw; są w ogólności niezdrowe.

Jaja w sosie chrzanowym

5 jaj ugotować na twardo. Przyrządzić gęsty sos; szklan-

ka gęstej śmietany, utarty chrzan, sól, ocet i cukier wymieszać razem starannie dodając czego trzeba więcej do smaku. Jaja ułożyć na małym półmisku stojąco, ostrym zakończeniem do góry. Aby chciały stać trzeba podciąć podstawy równo nożykiem. Oblać jaja gotowym sosem i posypać po wierzchu drobno pokrojonym szczypior-kiem. Jaja takie mogą być środkiem dekoracji dla półmiska z mięsami. Wtedy półmisek na którym stoją mały i niski stawiamy na większym, na którym układamy mięsa.



Na te
Wielkanocne Świąta,
choć tak inne,
życzę zdrowia,
spokoju i wytrwałości.
Niech wiara
w Zmartwychwstanie
da nam siłę.

Konrad Banach
Wiceprzewodniczący
Rady Powiatu Lubelskiego
Sekretarz Gminy Konopnica

Żur postny ze śledziem

Składniki: pół litra zakwasu żytniego lub owsianego, solone śledzie, suszone grzyby, śmietana 18%, 50 dag ziemniaków, sól, czarny pieprz.

Wykonanie: suszone grzyby zalać zimną wodą i gotować do miękkości na wolnym ogniu. Wyłować, pokroić w paski, wrzucić do wody, wlać zakwas i dalej gotować.

Śledzia zalać zimną wodą na 20 minut, tak by stracił na nadmiernej słoności. Ziemniaki obrać, pokroić w grubą kostkę i dodać do gotującej się zupy. Gdy będą już miękkie, zaprawić żur śmietaną. Na koniec, przed podaniem, wymoczone śledzie obrać ze skóry i ości, pokroić w paski i podać na wierzchu barszczu.

Pogrzeb śledzia i żuru

Śledź symbolizował post, który kiedyś był surowy i bardzo rygorystyczny. Podobnie żur. Nic dziwnego, że w Wielki Piątek lub w Wielką Sobotę urządzano pogrzeb śledzia i żuru.

Oto, co pisze na ten temat Oskar Kolberg: „Od komina zaś jednej do komina drugiej przeciwległej chałupy, przeciągają w poprzek ulicy powrósto słomiane, z kilku powiązanych z sobą złożone części. W środku owe go powrósta obniżonym nieco na kształt girlandy lub festonu, uwiązują garnek napełniony żurem, lub popiołem, który chłopcy swawolnie rozbijają kijami, właśnie wówczas, gdy ktoś przez ulicę pod owym powróstem przechodzi, dla obsypania nieostrożnego przechodnia porządną dozą popiołu i sadzy”.



Fot. Waldemar Sulisz

Zachował się także opis obchodu według Władysława Anczyca, widziany w domu gospodarza ogrodnika na Nowej Wsi pod Krakowem: „W godzinę po odejściu Zapusta, czyli księcia mantuańskiego, wyniósł ojciec gospodyni na kiju uwiązanego śledzia i woreczek z popiołem, a gospodyni wniosła miskę żuru, już postno przyprawionego. Stary potrząsając śledziem i popiołem, obchodził izbę do koła, wypędzając niby mięsopust (karnawał).

Wynoszeniu z domu śledzia i żuru towarzyszyły żartobliwe przyśpiewki i okrzyki. Śledzia, niekiedy wyciętego

z drewna lub tektury, wiazano na grubym powrozie i wieszano na wierzbie nad drogą. Natomiast garnek z żurem zakopywano w ziemi lub wylewano. W krakowskim dodatkowo zakopywano garnek. Posprzątano szczątki mięsnej wierzery, zastawiono żur, a każdy z obecnych przynajmniej go skosztował. Osobliwszemu temu obrzędowi towarzyszył śpiew”.

Ale taki pogrzeb nie przeszkadzał, żeby wcześniej przyrządzić pyszne śledzie na kilka sposobów. Bardzo popularnym daniem był marynowany śledź, podawany z gorącymi kartoflami.

Wielkanocny żurek

Co innego postny żur, co innego żurek na święconce. Dlaczego jest do dziś tak lubiany? Z jednej strony smaczny, z drugiej pożywny i zdrowy. W dodatku kubek gorącego żurku podczas świąt uchroni nas od skutków przejedzenia.

Żurek świąteczny

Składniki: 3 szklanki ukiszzonego żuru, 40 dag białej kielbasy, 10 dag wędzonego boczku, 1 cebula, 2 ząbki czosnku, 3 suszone grzyby, 3 jajka ugotowane na twardo, 2/3 szklanki śmietany 18-procentowej, 2 łyżeczki majeranku, pół łyżeczki kminku, sól, pieprz czarny mielony.

Wykonanie: grzyby umyć i moczyć w wodzie 20 min. Kielbasę kilkakrotnie nakłuć widelcem. Cebulę obrać i pokroić na cztery części. Czosnek obrać i zgnieść w prasce.

Cebulę, grzyby i czosnek zalać 3 szklankami wody, zagotować, włożyć kielbasę oraz boczeczek i gotować na małym ogniu około 40 min. Kielbasę, boczeczek i grzyby wyjąć z wywaru. Kielbasę pokroić w plasterki boczeczek w kostkę, a grzyby w paski. Do wywaru wlać żur, dodać majeranek, kminek, pieprz i sól raz kielbasę, boczeczek i grzyby. Żurek zagotować, a następnie zdjąć z ognia i połączyć ze śmietaną. Jajka pokroić na cząstki rozłożyć na talerze i zalać zupą. Smak żurku bardzo podnosi dodanie na końcu 1-2 łyżek startego chrzanu.

Żurek z białym serem

Składniki: 25 dag karkówki, 25 dag białej kielbasy, 2 szklanki zakwasu, 5 szklanek wody, 1 pęczek włoszczyzny, 5 jaj, 25 dag twardego białego sera, 1 szklanka śmietany, 3 ząbki czosnku, sól, pieprz, kawałek korzenia chrzanu.

Wykonanie: gomółkę białego sera natrzeć solą i mielonym kminkiem. Odstawić w suche miejsce na 2 dni. Ugotować wywar z mięsa, kielbasy, włoszczyzny i wody.

Odcedzić, doprawić solą, pieprzem i roztartym czosnkiem. Dodać zakwas, zagotować.

Mięso i kielbasę pokroić w kostkę, jajka na twardo na połówki. Wrzucić do żurku.

Wlać pachnący żurek do talerzy, dodać kostki sera i wiórki chrzanowe.



Fot. Wikipedia



O pieczeniu chleba

Coraz częściej piecemy chleb w domu. Radość pieczenia chleba na wielkanocne śniadanie łączy i daje satysfakcję. Warto przypomnieć sobie, jak dawniej chleb wypiekano.

Upieczenie pięknego, smacznego pieczywa wymagało nie tylko nie lada umiejętności technicznych, ale także dużej wiedzy. Wiele warunków musiało zostać spełnionych aby chleb się "wydarzył". Wypiekowi towarzyszył więc cały szereg zaleceń i zakazów. I dotyczyły one wszystkich elementów: akcesoriów używanych podczas wypieku (piec, dzieża, łopata, ożóg, kosior, pomiotło), wybranego czasu, osób uczestniczących w przygotowaniu ciasta, itp. Nic zatem dziwnego, że dobry chleb, miękki, pachnący, bez zakalca i odstającej skórki, potrafiła upiec tylko doświadczona gospodyni.

Chleb pieczono najczęściej raz w tygodniu, w sobotę, rozczyniając w piątek wieczór.

Mąkę przeznaczoną do wypieku dzielono na dwie części: jedną przesiewano na "rozczynę" wieczorną, drugą pozostawiano do dnia następnego na domieszanie do ciasta. Do mąki, aby zwiększyć jej objętość stosowano różne przymieszki: rozgotowane ziemniaki, zmieloną korę drzew czy korzenie perzu.

Do dzieży nalewano letniej wody (należało bardzo uważać, aby woda nie była za gorąca gdyż mogła wtedy "zaparzyć" i ciasto i dzieżę), dosypywano

mąki rozczynowej i przeżegnawszy ciasto długo mieszano (przy czym wskazany był ruch mieszania od lewej do prawej - to znaczy "ku górze", ku wzrostowi) aż pojawiło się "mleko". Wówczas odstawiano dzieżę w ciepłe miejsce, na rozesłanej słomie, przykrywano pierzyną lub kożuchem, aby w ciepłe dobrze rozczyna wykisła. W nowej dzieży ciasto mogło wykisnąć i cztery dni. Aby przyspieszyć ten proces dokładano do rozczyny serwatki, startych surowych ziemniaków, barszczu, żuru. Korzystano również z pozostawionego z poprzedniego wypieku "zakwaska" tj. kawałka surowego ciasta.

Następnego dnia rano sprawdzano, czy ciasto dostatecznie wykisło, czy po zamieszaniu pokazały się w nim bąbelki, czy wydziela lekko kwaśny zapach. Jeśli tak, można było przystąpić do wyrabiania ciasta. Wymówiwszy słowa "Panie Jezu Chryste, dopomóż", dosypywano resztę mąki, sól, czarnuszkę, koper lub inne dodatki, dolewano w razie potrzeby wody i mieszano, aż się "klej" pojawił. Wówczas rysowano na powierzchni ciasta krzyż równoramienny. Na jego wierzchołkach wyciskano cztery głębokie dołki, w które wlewano wodę. Następnie przykrywano ciasto czystym ręcznikiem i odstawiano, aby jeszcze trochę podrosło. Gospodyni co jakiś czas sprawdzała wzrost ciasta zaglądając pod ręcznik, cmołała i mlaskała przy tym, żeby ciasto "nie opadło". Jeśli rozczyna za szybko rosła należało, by "nie wybiegła", położyć na dzieżę męską czapkę.

W tym czasie rozpalało w piecu. Do gruntownego oczyszczenia pieca służyło pomiotło (wiecheć ze słomy, szmat lub gałęzi sosnowych osadzonych na długim drągu) zmoczone w czystej wodzie. Sprawdzając, czy piec jest w dostatecznym stopniu rozgrzany, gospodyni wrzucała węgiel gąsi, jeśli mąka się zatliła, piec był za gorący, jeśli tylko przyrumieniała, można było wkładać bochenki.

Bochenki wyrabiano na stolnicy lub przerzucając kawał ciasta z ręki do ręki, póki się nie zrobił okrągły i gładki. Powszechnie pieczono bochny posypywane czarnuszką, makiem lub kminkiem. Na Kielecczyźnie z tego samego ciasta należało równocześnie upiec podpłomyk i odmówić przy tym pacierz. Wierzono, że przez te czynności ulży się cierpieniu najbardziej potrzebującej duszy w czyszczu.

Wyrobione bochenki wkładano na łopacie delikatnie do pieca. Dawniej bochnów chleba nie kładziono nigdy w piecu wprost na ceglach, lecz wysypywano piec tatarakiem, dającym pieczywu pewien zapach, lub podkładano wielkie liście kapuściane albo chrzanowe. Pierwszy bochenek wkładano do pieca, a właściwie otwór pieca, należało przeżegnać.

Gospodyni powinna była dobrze wymierzyć czas potrzebny na upieczenie chleba. "Żeby widzieć, kiedy się chleb upiecze, to trzeba z tego samego ciasta, z którego robią się bochenki ("bułki chleba"), zrobić małą gałkę i wsadzając jednocześnie chleb do pieca, wrzucić tę gałkę do garnuszka lub szklanki z wodą. Jak gałka wypłynie na wierzch z wody, to i chleb już w piecu jest upieczony i czas go wyjmować." Czy chleb już dostatecznie wypieczony sprawdzano pukając delikatnie w spód bochenka. Przykładano również bochenek do policzków lub czoła i po jego temperaturze rozpoznawano czy można już wypiek wyjąć.

Jak zrobić drożdże, jak upiec dobry chleb?

Jak zrobić drożdże domowe? Zagotować garść chmielu z łyżeczką miodu i pół szklanki wody. Zaczekać, aż trochę wykipi. Przebrać do słoika. Gdy ostygnie, dodać łyżkę mąki krupczatki. Wymieszać i postawić w ciepłe. Za dwa dni drożdże będą gotowe. Zamiast chmielu można użyć domowego piwa motyckiego.

Staropolski chleb sitkowy z ziemniakami

Składniki: 2 kg mąki, 1 kg ziemniaków, kminek, sól.

Wykonanie: ziemniaki ugotować, utrzeć. Gdy ostygną, przetrzeć przez sito. Wsypać połowę mąki. Wymieszać. Przykryć. Zostawić w ciepłym miejscu przez noc. Nazajutrz dodać tyle mąki, żeby ciasto było gęste. Dodać sól i kminek. Mocno wymieszać. Gdy zacznie odstawiać od rąk przykryć i odstawić na 3 godziny. Uformować chleby. Jak podrosną, wsadzić do pieca.

Chleb z otrębami

Składniki: 1,5 kg ziarna pszenicy, 0,5 kg otrąb, sól.

Wykonanie: ziarna pszenicy zmielić w elektrycznym (żarnowym) młynku do kawy. Nie przesiewać. Wymieszać z otrębami. Dodać letniej wody. Zagnieść ciasto. Nie może być zbyt gęste. Odstawić na 5 godzin. Formować małe chlebki. Wstawić do pieca. Piec do zrumienienia.

Taki zdrowy chleb można piec z mąki żytniej, jęczmiennej lub owsianej (trzeba ją wcześniej przesieć). Można wymieszać różne mąki i dodawać rozmaite dodatki: czarnuszkę, kminek, słonecznik, pestki dyni.



Chlebówka hrabiego Starowiejskiego

Wieczorem chleba razowego z najprzedniejszej mąki wypiecz. Bacz, żeby skórkę nie za ciemną otrzymał. Rano pacierze zmów, kromki w kostkę posiekaj i do pieca włóż. Niech się ślicznie rumienia. Wtedy do butla zsymp, świeżutkich pączków brzozy daj, rodzynek i goździków natłuczonych także. Zalej spirytusem z wodą wymieszany tak, żeby wódka 50 stopni miała. Na dwa tygodnie odstaw. Ale bacz, żeby codziennie po pacierzach butlem wstrząsać. Sito płótnem najcieńszym wymość, wódkę przecedź. Wody źródlanej zagrzej, miodu rozpuść i pięknie z piany wyszumuj. Wódkę z miodem połącz, do butelek rozlej, zalakuj i do kredensu schowaj. Co najmniej na trzy miesiące pokój chlebówce daj. A gdy trzeba, kieliszek do obiadu przepij.

Fot. Waldemar Sulisz

Sekrety wielkanocnych bab

Święta tuż, tuż. Woskową pastą zapachną podłogi, a w całym domu drożdżami, wielkanocnymi babami i struclą z makiem. W starych przepisach odnaleźliśmy kilka podpowiedzi, które naszym kochanym żonom, mamom, babciom i teściowym pod uwagę przedkładamy.

Sekrety drożdżowych ciast zna każda pani domu i każda ma swoje. Pierwszym warunkiem udania się ciasta są dobre drożdże, drugim niezmiernie mocno wypalony piec, trzecim – lekkość i suchość mąki. „Drożdże najlepsze są białe, gęste, piwne, trzymane w chłodnym miejscu i zakorkowane, aby nie wyschły. Chcąc, by prędkiej podnosiły ciasto, należy do odmierzonych według potrzeby drożdży wsypać trochę mąki i cukru, lecz nie dać się wysilać zbyt mocno, aby nie straciły mocy, ale tak wyrachować, aby ledwo się zaczęły ruszać wtenczas, gdy je do rozczynu wlać trzeba – radziła Wincetyna Zawadzka, dodając: drożdży suchych brać na babki 15–17 deka na trzy litry mąki.

Jaka mąka?

O piecu nie ma co marzyć, za to rady co do mąki warto w pamięci zachować. Należało ją przed pieczeniem przesuszyć, przesiać oraz wypróbować, piekąc wcześniej małe drożdżowe ciasteczka. Na dzień przed wypiekiem dobrze mąkę położyć w ciepłym miejscu.

Białka jaj należy starannie oddzielić od żółtek, a jeśli używamy tych ostatnich, to bez zarodków, które „ociężają ciasto”. A potem mocno ubijać – wtedy ciasta będą lekkie i pulchne. A co do wyrabiania ciasta – babki powinny być po każdym dodaniu przyprawy wyrabiane przez pół godziny, tak, że wyrobienie wyśmienitego ciasta zabierze trzy godziny.

A kiedy do piekarnika wrzucimy garść mąki, a ta nie pali się i trzaska a tylko rumieni – czas zaczynać wypieki: babki żółtkowe, śmietankowe, zaparzone, ukraińskie, polskie, babki sakramentki, łokciowe wielkanocne, petynetowe, koronkowe, puchowe wołyńskie, szafranowe, warszawskie, przyjacielskie, miarowe, pospolite, babki naprędce do kawy, białe, migdałowe, czekoladowe drożdżowe, a na końcu dziada czyli obertucha.

Baba łokciowa wielkanocna

1,5 litra żółtek ubijamy przez godzinę, wysypujemy cztery filiżanki suchej mąki, dwie filiżanki cukru, dwie filiżanki gęstych drożdży lub 12 dkg suchych, ubijamy przez kolejną godzinę, wlewamy do formy i stawiamy w ciepłym miejscu, by baby nie zawiąły. Skoro ciasto blisko pełnej formy dojdzie – wstawiamy do gorącego piekarnika.

Babka migdałowa

W moździerzu utłuc 40 dkg sparzonych migdałów słodkich i 7 dkg gorzkich, następnie ucieramy je w misie, wbijając pojedynczo 10 żółtek, kiedy się dobrze z migdałami przemieszają, dodajemy jeszcze dwadzieścia żółtek, 50 dkg drobnego cukru i ucieramy przez godzinę. Na koniec wkładamy pianę ubitą z 20 białek, ostrożnie wysypujemy 10 dkg przesianej mąki i „mieszając ostrożnie łyżką z góry na dół” – wlewamy do płaskiej formy tortowej wysmarowanej masłem oraz wysypanej mąką i wstawiamy do piekarnika na godzinę.

I dziad obertuch

Ciasta z baby odrobinę na spód rondla masłem posmarowanego i sucharkiem posypanego włożyć, na to wysypać rodzynek, znowu posmarować ciastem, na to dodać trochę masy migdałowej utartej z cukrem i konfitur wyciśniętych z soku, na to znów położyć trochę ciasta, potem skórkę pomarańczową cienko krojoną i tak postępować po kolei, póki rondel będzie prawie pełen. Tak przygotowany dziad musi w piekarniku siedzieć pięć kwadransów i nie wolno wyjąć go z rondla, póki nie ostygnie. Smacznego!

Stare przepisy z podręcznika Wincetyny Zawadzkiej, zaczęgo i dobrego jak wystaly miód wybrał

Waldemar Sulisz

Fot. Waldemar Sulisz



Mazurek i pascha

To oprócz wielkanocnej babki najważniejsze słodkości na stole. Oto sprawdzone przepisy.

Mazurek migdałowy

Szklanke migdałów posiekać. Połączyć z 12 łyżkami utartego do białości masła. Wsypać szklanke cukru. Wbić 3 jajka. Dodać 2 łyżki śmietanki. Dosypać tyle mąki, żeby ciasto nie było zbyt ścisłe. Blachę wyłożyć papierem posmarowanym masłem. Wyłożyć ciasto, wyrównać i upiec.

Polukrować.

Mazurek staropolski zwany królewskim

Składniki: 35 dag najlepszego masła, 12 dag cukru pudru, 12 dag obranych migdałów, otarta skórka cytrynowa, 37 dag mąki, 4 żółtka ugotowane na twardo, 1 żółtko surowe, szczypta soli, tłuszcz do blachy, 1 żółtko do posmarowania ciasta, owoce z konfitury (najlepiej, jeśli weźmie się różne gatunki), lukier: sok z 1 cytryny, 20 dag cukru pudru, 3-4 łyżki wrzółku.

Wykonanie: masło utrzeć w donicy na pianę, dodać cukier puder, drobno posiekane (nie mielone) migdały, skórkę cytrynową, mąkę, ugotowane na twardo, przetarte przez sitko żółtka, 1 żółtko surowe, sól. Zagnieść gładkie ciasto i pozostawić w chłodnym miejscu na

godzinę, aby "odpoczęło". 2/3 ciasta rozwałkować na grubość palca i wyłożyć nim natłuszczoną, oprószoną mąką blachę. Z pozostałego ciasta wytoczyć cienkie wałeczki ułożyć z nich kratkę na cieście. Placcek posmarować rozkłodonym żółtkiem i upiec w nagrzanym piekarniku na złoty kolor. Gdy mazurek ostygnie, w każdą kratkę włożyć owoc z konfitury (lub z kompotu): wiśnię, czereśnię, porzeczkę, agrest, małe truskawki. Całość połać lukrem cytrynowym i udekorować półkami migdałów.

Masa kajmakowa do mazurków

Składniki: 1 szklanka mleka, lub (lepiej) słodkiej kremowej, gęstej śmietanki, 1 szklanka cukru.

Wykonanie: gotować w płaskim rondlu, na małym ogniu, cukier z mlekiem lub śmietanką, mieszając aż masa zacznie gęstnieć i przybierze kolor beżowy. Gdy kropla masy wylana na talerzyk nie rozlewa się - kajmak jest gotowy.

Pascha na Wielkanoc

Do pół kg dobrego twarogu dodać trzy czwarte szklanki śmietany kremówki. Wsypać trzy czwarte szklanki cukru. Wyrobić, dodać pianę ubitą z 1 jajka. Doprawić łyżeczką cukru waniliowego.

Przełożyć masę do formy, ubić, obciążyć i wstawić do lodówki na 12 godzin.

Przełożyć na półmisek. Gdy paschę ozdobimy posiekanymi bakaliami, będzie jeszcze pyszniejsza.

Na zdrowie.



Żeby baby nie zawiało

Piecząc ciasta wielkanocnych zaczynało się w Wielki Piątek o świcie. I trwało do późnego wieczora. Najważniejsze było pieczenie wielkanocnych bab. Na Lubelszczyźnie i Podlasiu otoczone było swoim rytuałem.

Naczynia musiały być wyszorowane i ogrzane. Kiedy rozczyn był gotowy i zaczęto wyrabiać ciasto, wszystkie drzwi i okna musiały być zamknięte. Co bardziej zapobiegliwe gospodynie uszczelniały okna, żeby baby nie zawiało. Najmniejszy przeciąg mógł „przeziębic” ciasto, które po przewianiu już nie rośnie jak należy.

Podczas wkładania bab do pieca należało zachować największą ostrożność. Baba poruszona mogłaby opaść – i przynieść wstyd gospodyni. Podczas wyjmowania bab z pieca dzieci musiały siedzieć cicho. Hałas mógł spowodować wykrzywienie się ciasta. Po wyjęciu z pieca baby kładzono na poduszki i kołysano je jak niemowlęta, dopóki nie wystygły.

Hit. Ach, co za babka

Wśród wielkanocnych babek wyróżnia się złocista babka. Inna niż wszystkie. – Inna, bo gotowana nie pieczona. Lekka jak puch, przypominała staropolskie ciasta i desery.

Składniki: szklanka mąki ziemniaczanej, szklanka mąki zwykłej, 1 margaryna, 1 szklanka cukru, 4 całe jajka, 4 żółtka, 2 łyżki spirytusu, zapach cytrynowy, 2,5 łyżeczki proszku do pieczenia, pół łyżeczki kwasu cytrynowego.

Wykonanie: w kieliszku przegotowanej wody rozpuszczamy pół łyżeczki kwasu cytrynowego. Wszystkie składniki ucieramy w podanej kolejności. Wlewamy do specjalnej formy, zamykamy. Wkładamy foremkę z ciastem do garnka z gotującą się wodą. Obciążamy – przykrywamy pokrywką, gotujemy 1 h 15 minut. Studzimy, jemy na drugi dzień.



Z kolekcji S. E. Wypych (4)



Fragment rzeźby Chrystusa (Pietà)
z nieistniejącego już kościoła w Konopnicy,
obecnie znajduje się w Muzeum Lubelskim

W Wielki Piątek zrób początek

W przysłowiach zawarta jest życiowa mądrość. W tych wielkanocnych też: „W Wielki Piątek zrób początek, a w sobotę kończ robotę”, „W Wielki Piątek, dobry siewu początek”. – Nasze ciało jest bardzo wytrzymałe i elastyczne. Zawsze jest czas, żeby odwrócić zmiany, rozsądnie podejść do tego, czym karmimy nasze ciało.

Fot. Waldemar Sulisz

Chrzan i czosnek

Co na wielkanocnym stole? Najpierw jajka. Zadbajmy, żeby pochodziły z ekologicznej hodowli. Skoro dzielenie się jajkiem jest powtórzeniem przełamania się opłatkiem, to warto podzielić się czymś dobrym.

Symbolem wielkanocnego odrodzenia jest chrzan. Niech będzie z targu, potem własnoręcznie starty. Podobnie jak czosnek. Polski, z warkocza. Nie chiński, który pleśnieje, bo nie ma biologicznej wartości. Na wielkanocnym stole nie może zabraknąć rzeżuchy, która ma smak pieprzu. No, a potem tę „rzeżuszkę” się strzyże nożyczkami i dodaje do sałatki, na chleb z wędliną i do zupy. Zachłystujemy się włoską rukolą, zapominając, że mamy rzeżuchę. Oraz inne kielki: rzodkiewki, owsa, fasolki, pszenicy. Też są symbolem odrodzenia.

Domowe mięsa i musztardy

Zróbmy wszystko, żeby kupić wiejską kielbasę. Tak, jak Robert Makłowicz, który spod



ziemi wydobędzie wiejską kielbasę, mocno czosnkowaną, z kawałkami galaretki, z szarym oczkiem w środku. Kupmy mniej wędlin, za to lepszej jakości. Coraz więcej sklepów z ekologiczną żywnością i przedświąteczne jarmarki są ku temu dobrą okazją. – A dlaczego zamarynować mięsa i nie upiec mięsa samemu – dodaje aktor Jerzy Rogalski, słynny Pan Tosiek z serialu „Plebanią”, w którego domu nie używa się sklepowych wędlin.

A dlaczego nie zrobić samemu dodatków. Robert Makłowicz chrzan zetrze sam, podduś si go na maśle, a potem zaprawi śmietanką. Ćwikłę zamarynuje z odrobiną czerwonego wina i mnóstwem kminku. – Najlepiej zmielonego, żeby nie płatał się pod zębami – radzi polski Brillat-Savarin. A dlaczego samemu nie zrobić musztardy. Z ziaren gorczycy, octu jabłkowego, miodu, soli i brandy?

Co na świąteczny obiad? Tu dla mnie wzorem znów jest Robert Makłowicz.

Ćwiczenia z uważności

Z dzieciństwa został mi obraz monstrancji, skrytej za welonem i ustawionej nad wielkanocnym grobem. Za welonem widać było Chrystusa, ukrytego pod postacią śnieżnobiałego opłatka.

I choć dla tego Chrystusa czasu mamy coraz mniej, to podświadomie wiemy, że On nas znów zaskoczy. Da siłę, żeby się odmienić. Duchowo i fizycznie. Zasiaje ziarno uważności – mówił mi ks. prof. dr hab. Marian Ruścecki, członek prestiżowej Pontificia Universita Teologica w Rzymie.

Już tylko jedząc mniej, będziemy po świętach zdrowsi. Jak jeść uważnie? Zaczniemy uważność od robienia zakupów na święta. Czytajmy etykiety. Bądźmy świadomi tego, co kupujemy. Przygotowujemy jedzenie uważnie. Przed jedzeniem zastanówmy się, czy chcemy czuć się po posiłku lekko czy ciężko. Obserwujemy kolory jedzenia. Poczujmy jego zapach. Jedząc słuchajmy uważnie swojego ciała. Chodzi o to, żeby usłyszeć, kiedy mówi dość.

Zdrowych i błogostawionych Świąt

To są niefatwe święta. Boimy się o siebie, najbliższych, o Polskę. Chciałbym życzyć Wam mimo wszystko Świąt Wielkiej Nocy bez lęku. Siłę niech da nam wiara i modlitwa. Zmartwychwstanie Pańskie ma w tym roku wymiar dodatkowy. Wierzę, że z Panem Bogiem pokonamy ten trudny czas.

Mieszkańcom Motycz, całej gminy Konopnica, także mieszkańcom Lubelszczyzny składam serdeczne życzenia! Bądźcie zdrowi. Niech światła będą rodzinne, spokojne, serdeczne. Niech ten czas zainspiruje nas do większego doceniania tego, co mamy.

Jan Łopata
Poseł na Sejm RP

Natalia

Na tegorocznej, przerwanej przez koronawirusa edycji Post Festiwalu zaśpiewała Gethsemane (I Only Want to Say)/ Andrew Lloyd Webbera. Zaśpiewała w imieniu Jezusa: Powiedzieć jedno chcę/ Ojczy, usłysz mnie./ Dojrzyj ten oliwny ogród/ I goryczy kielich odwróć.

Waldemar Sulisz
echo.konopnicy@gmail.com

Kiedy na zeszłorocznej edycji Post Festiwalu zaśpiewała wielkie piosenki zespołu Nightwish, publiczność wstrzymała oddech. Natalia. Drobna, piękna, o cudownym, mocnym głosie.

Te piosenki są przystanią w sztormie gorszych dni – mówi artystka. Zaśpiewała kolejno: Slow, love, slow, Turn Loose The Mermaids, The Crow, The Owl and The Dove. Tytuł recitalu idealnie odzwierciedlał ideę festiwalu. Slow To pięć przykazań: Zwolnij, Dbaj o jakość relacji z innymi ludźmi, Poświęć więcej uwagi swojej duchowości, Żyj bardziej świadomie, Określ własne priorytety.

Kiedy na Europejskim Festiwalu Smaku wystąpiła przez Pawłem Małaszyńskim i zespołem Cochise, wokalista i znakomity aktor nie krył zdziwienia. Na tegorocznej, przerwanej przez koronawirusa edycji festiwalu zaśpiewała Gethsemane (I Only Want to Say)/ Andrew Lloyd Webbera. Zaśpiewała w imieniu Jezusa: Powiedzieć jedno chcę/ Ojczy, usłysz mnie./ Dojrzyj ten oliwny ogród/ I goryczy kielich odwróć...

Nauka i praca

Rocznik 1997. Dwadzieścia trzy lata. Korzenie rodzin-

ne? Babcia Natalii ze strony ojca pochodziła z Sanoka. - Element góralski jest - śmieje się Natalia. Mama pochodzi z Mielca. Skąd Motycz? - Stąd pochodził dziadek Edward, tu się osiedlili, tu wychowywał się tata. Mama przyjechała do Lublina na studia. Poznali się, zaskoczyło, mieszkają w naszym Sporniku.

Szkoła podstawowa w Motyczu, szkoła średnia w dwunastym LO w Lublinie, klasa dziennikarska. Następnie licencjat z kreatywności społecznej, aktualnie na UMCS studiuje na kierunku Dziennikarstwo i komunikacja społeczna.

Od początku studiuje i pracuje. - Rodzice zawsze kładli nacisk, żebyśmy z bratem byli samodzielni. Jeśli chciałam się wyprowadzić do Lublina, to musiałam sobie na to zarobić. Ponieważ czynsz idzie w górę, ceny też, musiałam wziąć dwie prace. Byłam kelnerką w restauracji. Pracowałam od 10 do 16, albo od 16 do północy, bądź pierwszej. A druga praca? - Rozkręcałam imprezy w klubie. Brałam koleżankę, szłyśmy na parkiet, jak się załudniło, mogłam sobie spokojnie zejść. Łatwo nie było.

Skąd to śpiewanie?

Zacęła śpiewać w podstawówce. Ojciec grał w zespole, jego kolega był nauczycielem muzyki. - W domu zawsze był jakiś instrument, ojciec podgrywał sobie, śpiewałam, dużo jeździłam na konkursy. W liceum zostawiłam śpiew na dwa lata, długo nie wytrzymałam, znowu zaczęłam.

I tak jest do dziś. Jak przyjeżdża do rodziców na weekend, ojciec mówi: To chodź, coś pogramy. Skompletowali sprzęt do nagrywania, program do montażu, ćwicząc, nagrywając piosenki, ale nie puszczają tego w sieć. - To jest nauka - mówi Natalia.

Skąd zespół Nightwish?



Fot. Małgorzata Sulisz

- Zawsze byłam trochę inna. Szukałam czegoś, co we mnie trafi i uderzy, pomoże przejść fazę młodzieńczego buntu. Trafiłam na Nightwish. Kiedy znalazłam informacje bądź po prostu codzienność mnie przytłacza, dobrym oderwaniem jest muzyka. Dobre brzmienie, ciekawy tekst i chwila oddechu. Nightwish spełnia warunki. Chociaż nie jest to obiektywna ocena przez wzgląd na sentyment. To pierwszy zespół, którym byłam zafascynowana na tyle, że oglądałam całymi dniami koncerty. Starsze piosenki Nightwish mają to „Coś”, są przystanią w sztormie gorszych dni, a śpiewając je czuję się po prostu dobrze – mówi wokalistka. Zamyśla się. - Ten świat jest za szybki. Nawet nie zdążył mi pokochać. To się mija z celem. Warto się zatrzymać, skupić na tym, co się ma. I docenić to, co się ma. A nie tak pędzić.

Modlitwa

W 2019 roku, podczas Post Festiwalu przygotowała partię Marii Magdaleny w spektaklu „Gra o Męcę”. Na premierze zaśpiewała Kaja Mianowana, solistka Teatru Roma w Warszawie. Ale na próbach spektaklu Marią Magdaleną była Natalia. Jej głos brzmiał w bazylice Dominikanów czysto i szlachetnie.

Bałaś się tak poważnej roli?

- Nie, to było wyzwanie. Inspiracją dla mojej interpretacji był film „Pasja” Mela Gibsona.

Film o ostatnich godzinach z życia Jezusa z Nazaretu: od modlitwy w Gaju Oliwnym, przez męczeńską śmierć, po zmar-

twychwstanie. Mocny film?

- To było dla mnie coś zupełnie nowego. Nigdy wcześniej nie śpiewałam utworów religijnych. Musiałam włączyć się w tekst średniowiecznego misterium, zobaczyć Marię Magdalenę oczami wyobraźni. Nagrałam kilka próbek, przedstawiłam je na próbie. Z dr Agatą Kusto wybraliśmy optymalny kierunek interpretacji. Zaśpiewałam na generalnej. To było ważne doświadczenie.

Kolejnym wyzwaniem była interpretacja niezwykle trudnego utworu Getsemani z musicalu „Jesus Christ Superstar”. Tym razem Agata Kusto, kierownik muzyczny Post Festiwalu nie wrożyła młodej wokalistce sukcesu. - Bardzo trudny utwór, dziewczyna została wrzucona na głęboką wodę. Radziłam, żeby nie sugerowała się wykonaniami z sieci, a poszukała swojej drogi. - Dużo pomogła mi Mirosława Zaziąbło-Hubiak, wokalistka zespołu Tryptyk. Wysłałam jej nagrania, podpowiedziała jeszcze inną drogę.

Zaśpiewała „Getsemani” na inaugurację tegorocznego Post Festiwalu. Na widowni w „Hades Szeroka” był nadkomplet. Z każdym słowem, każdym taktem muzyki coraz większa cisza. - Ja nie śpiewałam, ja się modliłam - mówi cicho.

Post Festiwal został przełożony. Wraz z koncertem finałowym w bazylice Dominikanów, dedykowanym pamięci Romualda Lipko, który był gościem pierwszej edycji. Natalia wierzy, że zaśpiewa na koncercie swoją modlitwę jeszcze raz.

7 pytań do Mirosława Żydka, wójta gminy Konopnica



Czy wszystko w gminie działa?

Wszystko działa, aczkolwiek na lekko spowolnionych obrotach. Dla przykładu w Urzędzie Gminy pracujemy w systemie rotacyjnym i zdalnym, staramy się by wszystkie procedury bezpieczeństwa były zachowane. Zachęcamy raczej do kontaktu poprzez internet lub telefon. Dla tych klientów, którzy nie potrzebują kontaktu z urzędnikiem, a więc nie muszą wchodzić do urzędu, jest przygotowana skrzynka na zewnątrz budynku, do której można wrzucać faktury, wnioski czy inne pisma. Ale nie jest łatwo.

Co z inwestycjami?

Rozpoczęte z początkiem roku inwestycje są prowadzone, jeśli kwarantanna i dodatkowe obostrzenia nam nie przeszkodzą, to mam nadzieję, że prace nadal będą realizowane. Najważniejsze, że do tej pory na terenie gminy nie zanotowano przypadków zarażenia koronawirusem i oby jak najdłużej tak było.

Jak pracuje nasz ośrodek zdrowia?

Pracuje w systemie teleporad. Ośrodek posiadał tylko jeden numer telefonu stacjonarnego. Były spore problemy by się dodzwonić, dlatego od 19 marca zostały uruchomione dwa dodat-

kowe numery telefonów komórkowych. Mamy stan szczególnie, epidemiczny dlatego lekarz najpierw przeprowadza z pacjentem dokładny wywiad, a jeśli jest taka potrzeba, umawia wizytę w przychodni.

Strażacy działają?

Tak, wyjeżdżają do akcji ratowniczych normalnie, ale tak jak wszędzie brakuje wystarczającej ilości wyposażenia ochronnego chociażby właściwych masek. Jednak udało się nam kupić 20 kompletów specjalnej odzieży ochronnej. Do działań kryzysowych wyznaczona została jednostka OSP z Pawlina. W odwodach mamy jednostki z Kozubyszczyny i Radawca Dużego. Wszystkie są w Krajowym Systemie Ratowniczo-Gaśniczym. Pięknie zadziałała jednostka z Szerokiego, pozyskali od zaprzyjaźnionej firmy płyn dezynfekujący i rozdawali go mieszkańcom.

Przed nami święta inne niż wszystkie?

Zupełnie inne. Zastanawiam się, jak je spędzimy. Rodziców mam po sąsiedzku, teściów też nie daleko, zawsze spotykaliśmy się w święta. Jak teraz będzie? Nie wiem. Staramy się przestrzegać zasad bezpieczeństwa, choć one w pełni nas nie

uchronią. Nie będzie procesji, nie zaśpiewamy razem Alleluja, pewnie sami pobłogosławimy w domu koszyczek z pokarmami. Ale być może przez to bardziej przeżyjemy Wielkanoc w sercach.

W rozmowie, która otwiera numer Jacek Szast mówi, że koronawirus jest surową lekcją. To, czy ją odrobimy, zależy wyłącznie od nas. Jak pan szacuje, odrobimy?

Nie odrobimy. Niestety nie będę optymistą. Nie, my po prostu nie potrafimy wyciągać nauczek ze swoich błędów jak i ze zdarzeń, które się wokół nas dzieją. W przeszłości mieliśmy wiele surowych lekcji, a jednak później nadal nie potrafiliśmy ze sobą rozmawiać i wręcz skakałiśmy sobie do gardeł. Tak było podczas wojen, tak było w czasach Solidarności, tak było po śmierci Jana Pawła II. Jak pięknie żeśmy się jednocyli, jak odczuwaliśmy ducha wspólnoty, a jednak nie przełożyło się to na późniejsze relacje międzyludzkie w polityce, biznesie, codziennym życiu. Wspólnota po katastrofie smoleńskiej też trwała bardzo krótko. Podejrzewam, że teraz nie będzie inaczej. Taki mamy jako naród charakter, to jest to, co boli i choć dziś po raz kolejny na nowo uczymy



Fot. Piotr Żydek

się ludzkiej solidarności i empatii, szyjemy maseczki dla służb medycznych, organizujemy się do różnej pomocy (ostatnio dla Towarzystwa Pomocy Św. Brata Alberta zebraliśmy pełnego busa produktów żywnościowych), to pytam: jak długo to potrwa. Oby jak najdłużej.

Czego pan chciałby życzyć mieszkańcom naszej gminy?

Życzę nade wszystko zdrowia, bo w obecnej sytuacji te życzenia nabierają zupełnie nowej wartości, wspólnoty, umiejętności rozmowy i zrozumienia drugiego człowieka, abyśmy już nie długo obudzili się w normalnej rzeczywistości z uśmiechem, uściskiem dłoni drugiego człowieka.

Waldemar Sulisz

Rekolekcje Koronawirusa

No to mamy Wielki Post! I nie mamy rekolekcji. Wcale mnie to nie martwi. W tym roku rekolekcjonistą i to bardzo skutecznym jest koronawirus. Nic ten wirus nie mówi, nie prawi długich nauk, a ludzie słysząc o nim więcej się modlą, częściej myślą o Panu Bogu, o śmierci i życiu wiecznym. Pozazdrościł skuteczności!

Nie zdziwię się, jeśli w tym roku przełożone będzie świętowa-

nie Wielkanocy. Tylko świętowanie, bo samej Wielkiej Nocy przełożyć się nie da, zdarzyła się w Jerozolimie 1987 lat temu. Zresztą tajemnicę Wielkiej Nocy świętujemy w każdą niedzielę, w najbardziej popularnej i najkrótszej modlitwie eucharystycznej modlimy się co tydzień: „uroczyście obchodzimy pierwszy dzień tygodnia, w którym Jezus Chrystus zmartwychwstał” Ba! Wielkanoc świętujemy w każdej Mszy Świętej!

I jeszcze jedno dobro z tego wirusa w koronie, ludzie stają się jacyś miłsi. Jak dzwonią do mnie, to się zaraz pytają: „Jak się czujesz?” „Zdrowy jesteś?” Normalnie wcześniej to od razu walili: „Wiesz, mam taką sprawę...” A teraz taka troska, czułość, zainteresowanie. Bardziej bliscy – znając mój katar sienny – radzą: „Ty jesteś ostatnio taki zmęczony, może zostaniesz w domu? Odpoczniesz...” Wcześniej było: „Przyjedź wcze-



Fot. arch. autora

śniej, tyle spraw do załatwienia!” Taka troska o ludzi, to bardzo wielkanocny objaw, dziękuję. Siostry i bracia, dbajmy o siebie, kichajmy ciutko, więcej się mó-

dlmy, goręcej kochajmy, w górę wzniesmy serca, Pan Jezus z martwych powstał, całe życie mamy Wielkanoc, Alleluja!

Ks. Mieczysław Puzewicz



Gminny Dzień Kobiet

6 marca 2020 r. w remizie OSP w Konopnicy odbyły się obchody Gminnego Dnia Kobiet.

Na zaproszenie Wójta Mirosława Żydka przybyło ponad 150 pań, reprezentantek różnych środowisk i zawodów. Cieszy fakt, że każdego roku powiększa się grono kobiet zrzeszonych w kołach gospodyń wiejskich (obecnie działa 12 kół, w tym 6 zarejestrowało się w krajowej ewidencji).

Uroczystość rozpoczęły gorące życzenia dla wszystkich Pań złożone przez wójta Mirosława Żydka, do których przyłączyli się także panowie Andrzej Duda, Konrad Banach, Stanisław Łukasiewicz oraz Krzysztof Ostrowski.

Od lat już, przy okazji obchodów Dnia Kobiet Gmina promuje swoje szkoły oraz talenty uczniowskie. W tym roku

uczniowie ze Szkoły Podstawowej w Stasinie przedstawili ciekawy program artystyczny nawiązujący do specyfiki święta.

„Piosenka przypomni Ci...” – to tytuł sentymentalnej podróży w czasie, w którą zabrali goście aktorzy „Stacji Teatr”.

Niespodzianką dla wszystkich był występ Barbary Adamczyk, która zaprezentowała zgromadzonym swoje wiersz – m.in. o domu rodzinnym a także humorystyczny opisujący życie seniora.

Rozmowom przy kawie i degustacji pysznych ciast nie było końca. To pokazuje, jak bardzo potrzebna jest organizacja tego typu uroczystości. Kobiety mają możliwość, oprócz oderwania się od codzienności, do wymiany doświadczeń, spostrzeżeń, zrobienia wspólnych planów.

(AS)



Uroczyste ślubowanie



W dniu 1 lutego 2020 r. odbyło się w strażnicy OSP w Radawcu Dużym walne zebranie sprawozdawcze członków OSP w Radawcu Dużym z udziałem zaproszonych gości. Swoją obecnością zaszczylicili m.in.: Druh Mirosław Żydek – członek ZOW ZOSP RP, Wójt Gminy Konopnica, Druh st. bryg. Mirosław Hałas – członek ZOW ZOSP, st. kpt Rafał Goliszek – zastępca Komendanta Miejskiego PSP w Lublinie, st. kpt Dariusz Pruszkowski – zastępca Dowódcy JRG nr 5 PSP w Bełżycach, Druh Piotr Gołbowski – Członek ZOP ZOSP, Druh Jerzy Sieńko – Prezes ZOG Związku, Druh Jerzy Wójtowicz – Sekretarz ZOG Związku, asp. Tomasz Wójcik – Komendant Gminny ZOSP, Druha Marta Skulimowska – Skarbnik Gminy, Monika Durlak – Radna Gminy, Magdalena Stepaniuk – Przewodnicząca KGW w Radawcu Dużym, Druh Grzegorz Pietrzak – Prezes OSP Pawlin, Druh Roman Zdybel – Naczelnik OSP w Radawczyku Drugim, Anna Szymańska – Dyrektor Szkoły Podstawowej w Radawcu Dużym, Zdzisława Jarosz-Madej – Dyrektor Przedszkola Honoratka, Druh Tomasz Brodziak – Prezes OSP Radawiec Duży, jako gospodarz spotkania. Ochotnicza Straż Pożarna w Radawcu Dużym zrzesza 51 pełnoletnich członków, w tym 7 Druhów-Seniorów i 27 członków wyjeżdżających do akcji ratowniczo-gaśniczych oraz 26 członków, nowo powołanej Młodzieżowej Drużyny Pożarniczej (6 dziewcząt i 20 chłopców w wieku 7 – 13 lat).

Bardzo podniosłym punktem zebrania było złożenie ślubowania przez 26 nowych członków MDP. Pięknie wy-

brzmiała „Rota ślubowania członka MDP” o treści: *„ŚLUBUJĘ – ze wszystkich sił służyć naszej Ojczyźnie Rzeczypospolitej Polskiej ofiarną pracą w szeregach Młodzieżowej Drużyny Pożarniczej, przyczyniać się do ochrony życia i mienia jej Obywateli oraz ich dorobku kulturalnego i materialnego przed pożarami i innymi klęskami żywiołowymi. Ślubuję przestrzegać postanowień Statutu OSP i Regulaminu MDP, pogłębiać wiedzę pożarniczą, postępować uczciwie, wykonywać sumiennie polecenia przełożonych i być wzorem w przestrzeganiu zasad ochrony przeciwpożarowej.”*

Rota wypowiedziana przez młodych chłopców i dziewczęta, w obecności rodziców i osób zaproszonych brzmiała dumnie – z nutą patriotyzmu. Członkowie MDP otrzymali legitymacje i upominki. Ślubowanie zakończyło ponad 6 – miesięczny okres szkolenia w jednostce. Strażaków z Radawca Dużego, zaproszonych gości oraz rodziców rozpieszczała radość, że jednostka będzie miała następców. Dzięki nim przyszłość rysuje się w różowych kolorach i napawa optymizmem.

Zebranie zakończyło się poczęstunkiem strażackim. Ślubowanie członków Młodzieżowej Drużyny Pożarniczej w dniu 1 lutego 2020 r. zapisało się w historii jednostki OSP w Radawcu Dużym i na długo pozostanie w pamięci uczestników. A dla młodych strażaków to lekcja życiowych wyborów i dowód na to, że warto rozwijać swoje zainteresowania, służąc jednocześnie innym. Życzymy im wytrwałości w dążeniu do wyznaczonych celów.

Jerzy Wójtowicz



Palmy w „Domu Kultury” w Motyczu

Fot. Małgorzata Sulisz



Już od 2013 roku panie z parafii motyckiej widać okazałe wielkanocne palmy. Na jednym ze spotkań po warsztatach w „Domu Kultury” w Motyczu, Katarzyna Chołojczyk z KGW z Motycza Leśnego wyszła z propozycją, by wzorem innych miejscowości w Polsce widać palmy duże - 2 metrowe a nawet i wyższe. Już wcześniej były robione na warsztatach bi-

bułowe kwiaty, były warsztaty wykonywania palm wielkanocnych z użyciem tych kwiatów. Nic więc dziwnego, że taka potrzeba wspólnego wykonywania palm się pojawiła. Wszystkim to się bardzo spodobało i już każdego roku w tygodniu przed Niedzielą Palmową były wite okazałe palmy na uroczystą procesję w kościele pw. Matki Bożej Anielskiej w Motyczu.

W tym roku ze względu na trudny czas pandemii takie spotkania nie odbyły się. Ale 3 marca powstała w „Domu Kultury” jedna palma wykonana przez panie z KGW ze Spornika. Będzie w tym roku symbolem procesji wielkanocnej, której nie było.

Małgorzata Sulisz

Rozwój przez sztukę

Od lutego 2020 r. w Motyczu trwa nowy projekt edukacyjny dla dzieci finansowany z funduszu sołectwa. W zajęciach, które odbywają się w SP w Motyczu uczestniczy 20-ro dzieci.

W ramach zajęć artystycznych, młodsi adepti sztuki

mają szansę poznać nowe techniki rysunkowe i malarskie. Realizując prace plastyczne pod okiem instruktora, uczą się rozwiązywać problemy kompozycji, przestrzeni i koloru. Umiejętności łączenia technik która pozwala na tworzenie indywidualnego, autorskiego ob-

razu. Dzieci to niezwykle czuli i inspirujący uczestnicy tego typu warsztatów. Ich zaangażowanie w pracę i nieograniczona wyobraźnia wsparta wiedzą instruktora pozwala na tworzenie niezwykłych obrazów.

Zajęcia prowadzi art. plastyk mgr Barbara Bartnik.



Wesoły nam dzień dziś nastał

1. Wesoły nam dzień dziś nastał,
którego z nas każdy żądał.
Tego dnia Chrystus
zmartwychwstał.
Alleluja, alleluja!
2. Król niebieski k'nam zawitał,
jako śliczny kwiat zakwitał
po śmierci się nam pokazał.
Alleluja..
3. Piekielne moce zwojował,
nieprzyjacieł podeptał,
nad nędznymi się zmiłował.
Alleluja...
4. Do trzeciego dnia tam
mieszkał
Ojcie święty tam pocieszał,
potem iść za sobą kazał.
Alleluja...
5. Którzy w otchłaniach
mieszkali
płaczliwie tam zawołali,
gdy Zbawiciela ujrzeli.
Alleluja...
6. "Zawitaj, przybywający,
Boże, Synu Wszechmogący,
wybaw nas z piekielnej mocy".
Alleluja...
7. Wielkie tam wesele mieli,
gdy Zbawiciela ujrzeli,
którego z dawna żądali.
Alleluja...
8. Potem swą mocą
zmartwychwstał,
pieczęci z grobu nie ruszał.
Na stróż wielki strach powstał.
Alleluja...
9. A gdy Chrystus Pan
zmartwychwstał,
miłośnikom się pokazał,
anioły do Matki posłał.
Alleluja...
10. "O, anieli najmilejsi,
idźcież do Matki Najświętszej,
do Matki mej najmilejszej".
Alleluja...

Fot. Barbara Bartnik (3)

Historia odnaleziona na strychu

Opiszę Państwu moją przygodę z rodzinnymi pamiątkami.

Kilka lat temu, chyba 10 byliśmy w domu u mojej mamy. Mój mąż Edward - wszedł na strych, tam znalazł dwa rulony - jeden większy. Okazało się, że są to dwa obrazy z papieru – Matka Boska Ostrobramska i Pan Jezus Otwartym Sercem. Przypomniałam sobie, że kiedyś te obrazy wisiały na ścianie w rodzinnym domu, więc teraz już oprawione powróciły do naszego domu. Drugi rulon był mały, niepozorny, związany sznurkiem szpagatowym. Mąż otrzepał go z kurzu i plew. Powiedział, że to są jakieś stare papiery. Przywieźliśmy zawiniątko do domu – okazało się, że są to dokumenty z lat 30-tych nawet i wcześniejsze np. Ubezpieczenia Wzajemne Budowli od Ognia z 1918 roku. Jest świadectwo przewozu spirytusu (1915). Inne dokumenty to: orzeczenie Starostwa Lubelskiego (1923), nakazy podatkowe (lata 1920), dokumenty na obowiązkowe dostawy ziemniaków, zboża, fasoli w jęz. polskim i niemieckim (1940), kwity podatkowe do Urzędu Skarbowego dotyczące Gminy Konopnica (podatek gruntowy, drogowy, wyrównawczy) w jęz. polskim i niemieckim (1940). Jest dokument na umorzenie podatku z dnia 23 sierpnia 1930 r. dla dziadka Antoniego Basaka w Radawcu-Basakówka – że "posiadane zabudowania spłonęły w dniu 6 maja b.r., na kwotę 13 zł. 16 gr." Podpisał Wójt Gminy Konopnica J. Skorupski. W dokumentach są odnotowane roboty drogowe na trasie Bełżyce – Lublin takie jak: dowóz piachu, wywóz ziemi, wożenie wody do brukowania, ścięcie pobocza - te roboty były przeliczane na dniówki i wyce-

Fot. Małgorzata Sulisz



Zdjęcie Stanisławy Wypych z rodzicami



nione np. przewożenie ziemniaczka z jednej strony na drugą – 1 dzień odrobił 1 zł. 50 gr. Dnia 21 maja 1938 roku. Podpisał Józef Rynkowski, dróżnik. Takich i podobnych dokumentów było około 200. Są też dokumenty z lat 1950-60. Dzięki temu, że ktoś te dokumenty zabezpieczył i przechował możemy odtworzyć wydarzenia z naszej historii. Razem z mężem staramy się odzyskać i zachować nasze rodzinne pamiątki. Może kiedyś było mniej na to czasu – teraz możemy go trochę poświęcić. Piśmę o tym dlatego że bardzo ważne jest to by zadbać o stare dokumenty i fotografie. Jak nie zadamy my, to nasze dzieci, wnuki przy remontach czy przy zmianie domu będą pozbywać się rzeczy starych uważanych za zbędne. Potem to już będzie nie do odzyskania.

Stanisława Wypych



Jeden z najstarszych dokumentów z kolekcji

Zwracam się z uprzejmą prośbą o możliwe informacje od osób mających w swoich zbiorach zdjęcia dworca PKP Motycz z okresu jego funkcjonowania.

Kamil Piwowarczyk, radny wsi Kozubszczyzna
kontakt tel. 798-102-534