

DWUMIESIĘCZNIK SPOŁECZNO-KULTURALNY GMIN I POWIATU LUBELSKIEGO



PANORAMA

P O W I A T U

NR 2/2022 (199)

SAMORZĄD | SPOŁECZEŃSTWO | GOSPODARKA | ZDROWIE | EDUKACJA | HISTORIA | WYDARZENIA

**Przekazanie ambulansu
Ukrainie**

str. 8

**Oferta edukacyjna szkół
ponadpodstawowych
i szkolnictwa specjalnego**

str. 10

**Jak rozmawiać
z dziećmi o wojnie?**

str. 19



ISSN 1509-0655

Spis treści



■ SAMORZĄD	
▪ Rozstrzygnięcie konkursu ofert na realizację zadań publicznych Powiatu Lubelskiego z zakresu kultury i sportu w 2022 roku	4
▪ Nieodpłatna pomoc prawna, nieodpłatne poradnictwo obywatelskie oraz nieodpłatna mediacja	5
▪ Podaj rękę Ukrainie	7
■ ZDROWIE	
▪ Przekazanie ambulansu Ukrainie	8
■ EDUKACJA	
▪ Serdecznie zapraszamy do szkół Powiatu Lubelskiego	10
▪ Szkoły Specjalne i Poradnie Psychologiczno-Pedagogiczne w Powiecie Lubelskim	14
▪ Drzwi szeroko otwarte	16
▪ Edukacyjne warsztaty pszczelarskie dla szkół i przedszkoli	18
■ SPOŁECZEŃSTWO	
▪ Jak wspierać i rozmawiać z dziećmi i młodzieżą o wojnie w Ukrainie?	19
▪ Halowe Mistrzostwa Województwa Lubelskiego w skokach przez przeszkody	21
▪ Na wielkanocnym stole...	23

DWUMIESIĘCZNIK SPOŁECZNO-KULTURALNY
GMIN I POWIATU LUBELSKIEGO



www.powiat.lublin.pl/panorama



POWIAT LUBELSKI
znajdź nas na Facebooku

Wydawca: Starostwo Powiatowe w Lublinie, ul. Spokojna 9, 20-074 Lublin, tel. 81 52 86 659, fax 81 52 86 601, redaktor@powiat.lublin.pl

Katarzyna Kosowska, Katarzyna Petryszak - zespół redakcyjny

Skład i druk: Profis tel. 602 12 12 86

Zdjęcie na okładce: @sixteen miles out, Unsplash.com

Zdjęcia bez oznaczenia autora pochodzą z archiwum Starostwa Powiatowego w Lublinie.

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

Nakład: 1500 egz.

Nowy Testament*Ewangelia wg św. Marka***ZMARTWYCHWSTANIE JEZUSA
CHRYSTUSA**

Po upływie szabatu Maria Magdalena, Maria, matka Jakuba, i Salome nakupiły wonności, żeby pójść namaścić Jezusa. Wczesnym rankiem w pierwszy dzień tygodnia przyszły do grobu, gdy słońce wzeszło. A mówiły między sobą: «Kto nam odsunie kamień od wejścia do grobu?» Gdy jednak spojrzały, zauważyły, że kamień był już odsunięty, a był bardzo duży. Weszły więc do grobu i ujrzały młodzieńca siedzącego po prawej stronie, ubranego w białą szatę; i bardzo się przestraszyły. Lecz on rzekł do nich: «Nie bójcie się! Szukacie Jezusa z Nazaretu, ukrzyżowanego; powstał, nie ma Go tu. Oto miejsce, gdzie Go złożyli. Lecz idźcie, powiedzcie Jego uczniom i Piotrowi: Idźcie przed wami do Galilei, tam Go ujrzyjecie, jak wam powiedział». One wyszły i uciekły od grobu; ogarnęło je bowiem zdumienie i przestrah. Nikomu też nic nie oznajmiły, bo się bały.

**Szanowni Państwo,**

To już kolejny rok kiedy, do Świąt Wielkiej Nocy przygotowujemy się zaskoczeni niecodziennymi zdarzeniami. Ważne jest, abyśmy umiejętnie odczytywali dawane nam znaki, a ich rozumienie przemieniali w modlitwę i dobroć dla drugiego człowieka.

Na progu radosnego świętowania pamiętajmy, że Wielkanoc to czas otuchy i nadziei, a przede wszystkim odradzania się wiary w Chrystusa i drugiego Człowieka.

Z okazji Świąt Wielkiej Nocy życzymy, aby Zmartwychwstały Jezus obdarzał Was i Waszych bliskich błogosławieństwem i obfitymi łaskami, a Święta przebiegały w rodzinnej atmosferze, radości i spokoju.

Krzysztof Chmielik
Przewodniczący
Rady Powiatu w Lublinie

Zdzisław Antoń
Starosta Lubelski

Rozstrzygnięcie konkursu ofert na realizację zadań publicznych Powiatu Lubelskiego z zakresu kultury i sportu w 2022 roku

Aneta Kalinowska-Gałąt – Starostwo Powiatowe w Lublinie

10 lutego 2022 r., w Starostwie Powiatowym w Lublinie, odbyło się posiedzenie Komisji Konkursowej ds. opiniowania złożonych ofert w ramach ogłoszonego otwartego konkursu ofert na realizację zadań publicznych o charakterze pożytku publicznego z zakresu kultury i sportu w 2022 r. W dniu 29 grudnia 2021 r. została podjęta uchwała Nr 707/2021 Zarządu Powiatu w Lublinie w sprawie ogłoszenia otwartego konkursu ofert na realizację zadań publicznych o charakterze pożytku publicznego z zakresu kultury i sportu w 2022 roku. Zgodnie z ww. uchwałą Zarząd Powiatu w Lublinie na realizację zadań publicznych przeznaczył dotację na:

- 1) zadania z zakresu kultury - **40 000 zł**,
- 2) zadania z zakresu sportu - **37 000 zł**, w tym:
 - a) imprezy sportowe i rekreacyjne - **14 000 zł**,
 - b) organizację powiatowego systemu współzawodnictwa sportowego dzieci i młodzieży oraz aktywizację środowisk młodzieżowych w zakresie sportu - **23 000 zł**.

W wyznaczonym terminie na konkurs wpłynęło 13 ofert, w tym:

- 8 ofert - na zadania z zakresu kultury,
- 5 ofert - na zadania z zakresu sportu.

Podmioty, które złożyły oferty na realizację zadań publicznych z zakresu kultury to:

Stowarzyszenie Społeczno-Kulturalne „Ponad Podziałami” - 1 oferta, Stowarzyszenie Integracji Osób z Upośledzeniem Umysłowym OLI-GUS - 1 oferta, Stowarzyszenie Pracownia Twórczych Działań - 1 oferta, Dobry Siew - 1 oferta, Stowarzyszenie Na Rzecz Dzieci Specjalnej Troski w Załuczu - 1 oferta, Stowarzyszenie „Piotrawin Razem” - 1 oferta, Stowarzyszenie Wspierania Inicjatyw Społecznych - 1 oferta, Strzyżewickie Towarzystwo Regionalne - 1 ofert

Podmioty, które złożyły oferty na realizację zadań publicznych z zakresu sportu:

Imprezy sportowe i rekreacyjne:

Gminny Ludowy Klub Sportowy „POM – ISKRA” - 1 oferta, Stowarzyszenie Społeczno-Kulturalne „Ponad Podziałami” - 1 oferta.

Organizacja powiatowego systemu współzawodnictwa sportowego dzieci i młodzieży oraz aktywizacja środowisk młodzieżowych w zakresie sportu:

Powiatowy Szkolny Związek Sporto-

wy Powiat Lublin – 3 oferty.

Pierwszym etapem prac Komisji była ocena złożonych ofert pod względem formalnym. Oceniając oferty, Komisja wzięła pod uwagę: termin złożenia oferty, czy oferta złożona została wg obowiązującego formularza, czy podmiot, który składał ofertę jest podmiotem uprawnionym do udziału w konkursie oraz czy Oferent dołączył do oferty wymagane. Zgodnie z Ogłoszeniem - kopie wymaganych załączników powinny być potwierdzone za zgodność z oryginałem, zawierać datę i podpis osoby uprawnionej.

Oferta Stowarzyszenia „Piotrawin Razem” nie spełniła wymagań formalnych – wg ogłoszenia o konkursie wsparcie mogło być udzielone, jeżeli inne środki finansowe Oferenta, w tym środki finansowe własne, świadczenia pieniężne od odbiorców, środki finansowe z innych źródeł publicznych lub prywatnych przeznaczone na realizację zadania wyniosą przynajmniej 5%. Środki finansowe Oferenta wyniosły 2,94 %. Uchwałą Nr 746/2022 Zarząd Powiatu w Lublinie z dnia 17 lutego 2022 r. wybrał oferty i udzielił dotacji na realizację zadań publicznych Powiatu Lubelskiego z zakresu kultury i sportu w 2022 roku.



Nieodpłatna pomoc prawna, nieodpłatne poradnictwo obywatelskie oraz nieodpłatna mediacja

Małgorzata Kępa – Starostwo Powiatowe w Lublinie

Potrzebujesz pomocy prawnika, doradcy, mediatora? Jesteś w trudnej życiowej sytuacji? Potrzebujesz pomocy w rozłożeniu długu na raty czy w spłacie pożyczek „chwilówek”? Masz kłopoty mieszkaniowe, grozi Ci eksmisja, masz problemy pracownicze z egzekucją alimentów lub odziedziczyłeś długi? Masz inne problemy związane ze sprawami życia codziennego i nie wiesz do jakiego urzędu pójść po pomoc? **Skorzystaj z systemu nieodpłatnej pomocy prawnej, nieodpłatnego poradnictwa obywatelskiego lub nieodpłatnej mediacji.**

Co to znaczy, że pomoc jest nieodpłatna?

Wszystkie z podejmowanych działań w ramach:

- nieodpłatnej pomocy prawnej,
- nieodpłatnego poradnictwa obywatelskiego,
- nieodpłatnej mediacji,

są całkowicie darmowe.

Gdzie uzyskasz pomoc?

Darmową pomoc uzyskasz w **punktach nieodpłatnej pomocy prawnej**, poradnictwa obywatelskiego i mediacji w całym kraju.

Punkty znajdują się w każdym powiecie. O tym gdzie jest najbliższy punkt zapytaj:

- w Starostwie Powiatowym w Lublinie, **tel. 81 528 67 14**,
- w urzędach gmin, lub poszukaj:
- na stronach internetowych powiatów (www.powiat.lublin.pl) i gmin na stronie internetowej np.ms.gov.pl

Kto może skorzystać z darmowej pomocy?

Jeżeli nie jesteś w stanie ponieść kosztów odpłatnej pomocy prawnej, umawiasz wizytę w punkcie nieodpłatnej pomocy i składasz pisemne oświadczenie, że nie jesteś w stanie ponieść takich kosztów. Nie martw się! Nie musisz zabierać ze sobą nic za wyjątkiem dowodu osobistego. Wzór oświadczenia ma osoba udzielająca pomocy.

Czy jako przedsiębiorca mogę skorzystać z pomocy?

Tak. Jeżeli jesteś osobą samozatrudnioną czyli prowadzącą jednoosobową działalność gospodarczą i w ciągu ostatniego roku nie zatrudniałeś żadnych osób. Aby skorzystać z pomocy składasz:

- pisemne oświadczenie, że nie jesteś w stanie ponieść tych kosztów, oraz
- oświadczenie o niezatrudnianiu innych osób w ciągu ostatniego roku,
- wszystkie zaświadczenia o pomocy de minimis oraz pomocy de minimis w rolnictwie lub rybołówstwie, otrzymanej w roku, w którym ubiegasz się o nieodpłatną pomoc prawną oraz otrzymanej w ciągu dwóch poprzedzających ją lat podatkowych, bądź oświadczenia o wielkości tej pomocy otrzymanej w tym okresie, albo oświadczenia o nieotrzymaniu takiej pomocy w tym okresie.

Na czym polegają nieodpłatne usługi?

Nieodpłatna pomoc prawna

Prawnik wytłumaczy, jakie masz prawa i obowiązki oraz pokaże sposób rozwiązania Twojego problemu prawnego. W razie potrzeby, jeśli sprawa jeszcze nie trafiła do sądu, sporządzi niezbędne pisma (np. pozw). Jeśli Twoja sprawa już jest w sądzie, prawnik pomoże napisać pisma o zwolnienie od kosztów albo o ustanowienie pełnomocnika z urzędu.

Nieodpłatna porada obywatelska

Doradca obywatelski przyjrzy się Twoim problemom, tak aby dostosować pomoc do Twojej sytuacji. Wytłumaczy Ci też jakie masz:

- prawa - czyli czego możesz się domagać,
- obowiązki - jakie rzeczy musisz zrobić, żeby sobie nie zaszkodzić.

Doradca również będzie Cię wspierał w samodzielnym rozwiązaniu problemu, a w razie potrzeby, sporządzi wspólnie z Tobą plan działania wyjścia z sytuacji oraz pomoże Ci krok po kroku go wykonać.

Nieodpłatna mediacja

Jeśli masz z kimś konflikt, możesz zapisać się na mediację. W takim

przypadku mediator będzie pomagał Wam się pogodzić, bez potrzeby pójścia do sądu. Możesz także poprosić o sporządzenie projektu umowy o mediację lub wniosku o jej przeprowadzenie przed sądem, albo wniosku o przeprowadzenie mediacji w sprawie karnej, czy wniosku do sądu o zatwierdzenie ugody, którą zawarłeś wcześniej podczas mediacji.

Uwaga! Z usługi nieodpłatnej mediacji wyłączone są mediacje zlecone przez sąd oraz sprawy, w których zachodzi uzasadnione podejrzenie, że pomiędzy stronami konfliktu występuje przemoc.

Jak zapisać się na poradę?

■ **telefonicznie:** każdy powiat prowadzi specjalny numer telefonu do zapisów i udzielania informacji. Numer telefonu Powiatu Lubelskiego: **81 528 67 14**

■ lub **elektronicznie:** na podany przez powiat adres e-mail: **pomoc-prawna@powiat.lublin.pl** lub na stronie **np.ms.gov.pl/zapisy**

Co musisz przygotować?

- **dokument tożsamości:** taki jak dowód osobisty, paszport lub inny dokument potwierdzający tożsamość, a także
- **dokumenty dotyczące Twojego**

problemu jeśli takie masz. Nie są one obowiązkowe. Możesz też po prostu opowiedzieć prawnikowi, doradcy lub mediatorowi o swoim problemie. **Jeśli dysponujesz dokumentami, pamiętaj o nich!**

■ **Jeśli jesteś samozatrudnionym przedsiębiorcą, przygotuj:** wszystkie zaświadczenia o pomocy de minimis oraz pomocy de minimis w rolnictwie lub rybołówstwie, otrzymanej w roku, w którym ubiegasz się o nieodpłatną pomoc oraz otrzymanej w ciągu dwóch poprzedzających ją lat podatkowych albo oświadczenia o wielkości tej pomocy otrzymanej w tym okresie albo oświadczenia o nieotrzymaniu takiej pomocy w tym okresie.

Porady co do zasady udzielane są podczas osobistej wizyty w punkcie porad. Osobom, które ze względu na znaczną niepełnosprawność ruchową nie są w stanie przybyć do punktu lub osobom doświadczającym trudności w komunikowaniu się (po uprzednim zgłoszeniu ww. faktu oraz złożeniu oświadczenia wraz ze wskazaniem okoliczności uzasadniających szczególną formę porady), może zostać udzielona porada poza punktem lub za pomocą środków porozumiewania się na odległość.





Podaj rękę Ukrainie

Katarzyna Kosowska – Starostwo Powiatowe w Lublinie

Cała Polska pomaga Ukrainie, gdzie od 24 lutego br. trwa agresja rosyjska. Przyjmujemy Uchodźców, których w głównej mierze stanowią kobiety z dziećmi, starsi ludzie oraz studenci z różnych krajów świata. Również Powiat Lubelski podał rękę Ukrainie, organizując inicjatywy wspierające ukraińskich uchodźców. Starostwo Powiatowe w Lublinie, jako jednostka samorządu terytorialnego, wspomaga i koordynuje działania związane z tworzeniem i prowadzeniem miejsc zakwaterowania na terenie Powiatu Lubelskiego, które są przeznaczone dla cudzoziemców z terenu Ukrainy. Na terenie powiatu znajduje się 32 miejsc noclegowych.

W Domu Pomocy Społecznej w Matczynie przygotowano 30 miejsc dla uchodźców z Ukrainy. Pierwsze osoby przybyły już w piątek, 25 lutego br. Przy zaangażowaniu wszystkich powiatowych służb i instytucji, na prośbę Dyrektora Powiatowego Centrum Pomocy Rodzinie w Lublinie - Jacka Figarskiego, część pomieszczeń, przeznaczonych na terapię dla mieszkańców, wydzielono na potrzeby ukraińskich emigrantów.

Powiat Lubelski łączy siły i wspiera punkty recepcyjne na nocnych dyżurach w Hrubieszowie, przejściach granicznych w Zosinie i Dołhobycz. Centrum Usług Społecznych w Bełżycach oraz Dom Dziecka w Przybysławicach i Dąbrowicy to jednostki, które w pierwszej linii **#podają rękę Ukrainie**. Z gminy Bełżyce organizowane są całe zespoły ludzi-wolontariuszy, składające się z pracowników gminnych jednostek organizacyjnych, członków Ochotniczych Straży Pożarnych, Kół Gospodyń Wiejskich i mieszkańców. Pracownicy Poradni

Psychologiczno - Pedagogicznej nr 7 w Lublinie byli wolontariuszami w punkcie recepcyjnym w Horodle, do którego trafiają uchodźcy z Ukrainy przekraczający granice w Zosinie. Wyjazd był potrzebą serca i chęcią pomocy kobietom i dzieciom, które szukają bezpiecznego azylu dla swoich rodzin. Wśród uchodźców były matki z dziećmi, które uciekły z Ukrainy z miejsc nie dotkniętych jeszcze działaniami wojennymi oraz takie, którym jakimś cudem udało się wydostać z oblężonych miast. Funkcjonowanie punktów recepcyjnych jest wynikiem bezinteresownej pracy Polaków, którzy uważają niesioną pomoc za swój obowiązek. Pomagając ludziom w potrzebie należy zachować zdrowy rozsądek i przeanalizować indywidualnie sytuację każdej rodziny.

W szkołach ponadpodstawowych, których organem prowadzącym jest Powiat Lubelski, uczy się młodzież przybyła z Ukrainy. Na chwilę obecną to łącznie 22 uczniów, uczęszczających do Ze-

społu Szkół Ponadpodstawowych w Niemcach, Zespołu Szkół im. ks. A. Kwiatkowskiego w Bychawie, Zespołu Szkół im. M. Kopernika w Bełżycach oraz Zespołu Szkół Rolniczych Centrum Kształcenia Zawodowego w Pszczelnej Woli. Ukraińska młodzież korzysta z nauki i opieki na takich samych warunkach jak polscy uczniowie. Otrzymuje niezbędną pomoc i wsparcie od całej społeczności szkolnej.

Na terenie Powiatu Lubelskiego mieszka wielu darczyńców wielkiego serca. Dzięki współpracy z firmą LUBFARM S.A., Fundacją LAMININA oraz Apteką Kapsuła Sp z o.o. od której otrzymaliśmy leki przeciwbólowe dla dzieci i osób dorosłych, maści oraz inne medykamenty, zaś od firmy SUNDOSSE Sp. z o.o. – środki opatrunkowe, Powiat Lubelski przekazał potrzebującym w Ukrainie.

Wszystkim darczyńcom raz jeszcze serdecznie dziękujemy!

Każda złotówka to gest wsparcia i solidarności. Pomóż wpłatą i udostępnij dalej, gdzie tylko się da.

Zbiórka została utworzona przez FUNDACJĘ LAMININA – KRS 0000732211

Wpłaty można dokonywać na konto Fundacji Laminina: 7786 8500 0100 2269 6320 000 030 z dopiskiem „pomoc Ukrainie”

Katarzyna Kosowska 18.03.2022



Przekazanie ambulansu Ukrainie

Paweł Kotarski – Starostwo Powiatowe w Lublinie

17 marca br. na przejściu granicznym Dorohusk-Jagodzin, Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Bychawie za pośrednictwem Powiatu Lubelskiego udzielił pomocy humanitarnej w postaci karetki pogotowia na rzecz Goszczańskiego Wieloprofilowego Szpitala Gminy Goszczańskiej w Ukrainie. Zdzisław Antoń – Starosta Lubelski oraz Grzegorz Koziół – Członek Zarządu Powiatu w Lublinie przekazali ambulans na ręce Wasyla Tymoszczuka – Przewodniczącego Rady Rejonu Rówieńskiego.

Przedmiotowa darowizna jest pokłosiem wybuchu wojny u naszych wschodnich sąsiadów oraz podpisania umowy z dnia 23 lutego 2022 r., dotyczącej współpracy partnerskiej pomiędzy Powiatem Lubelskim, a Rejonem Rówieńskim w obwodzie rówieńskim w Ukrainie. Ambulans Volkswagen Transporter T5 z roku 2008 do tej pory służył pacjentom Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Bychawie, jednak decyzją Piotra

Derkaczewa - Dyrektora SP ZOZ w Bychawie, pojazd został przeznaczony do nieodpłatnego przekazania na rzecz zagranicznych jednostek samorządowych współpracujących z Powiatem Lubelskim. Ponadto z inicjatywy Zarządu Powiatu w Lublinie, Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej Nr 1 w Bełżycach doposażył karetkę w istotny sprzęt medyczny m. in. deskę ortopedyczną, nosze podbierakowe, rękojeść

laryngoskopu z jednorazowymi łożeczkami, aparaty Ambu oraz defibrylator transportowy ZOLL. Dzięki współpracy Powiatu Lubelskiego z firmą LUBFARM Spółka Akcyjna oraz Fundacją LAMININA od darczyńców takich jak firma SUNDOSSE Sp. z o.o. otrzymaliśmy środki opatrunkowe, które zostały przekazane również Goszczańskiemu Wieloprofilowemu Szpitalowi Gminy Goszczańskiej w Ukrainie.

Rada Rejonu Rówieńskiego zwróciła się z bezpośrednią prośbą nie tylko o produkty medyczne. Pilnie potrzebne okazały się również koce, materiały wodoodporne, śpiwory oraz latarki czołowe, które dzięki zaangażowaniu Członków Zarządu Powiatu zostały zebrane i spakowane do pojazdu. Sprzęt ten został rozdysponowany wśród potrzebujących mieszkańców Rejonu Rówieńskiego.

Z uwagi na wybuch wojny, Goszczański Szpital Wieloprofilowy

swój dotychczasowy ambulans przekazał do dyspozycji Siłom Zbrojnym Ukrainy, dlatego z dużą radością przyjęliśmy wiadomość, że nasza karetka już następnego dnia została wdrożona do działań ratowniczych w Rejonie Rówieńskim.

Ogrom tragedii, z którą mierzą się obecnie obywatele Ukrainy przytłacza nas wszystkich, jednocześnie wierzymy, że nasze wsparcie pozwoli uratować wiele istnień – **Jesteśmy z Ukrainą!**



Pracownicy Goszczańskiego Szpitala Wieloprofilowego z przekazanym ambulansem





Serdecznie zapraszamy do szkół Powiatu Lubelskiego

Katarzyna Petryszak- Starostwo Powiatowe w Lublinie

Jeśli jesteś uczniem klasy ósmej szkoły podstawowej ...

nie wiesz jaką szkołę wybrać...
szukasz informacji...
chcesz zdobyć dobry, przyszłościowy zawód...
spełniać swoje marzenia...
**to zapraszamy Cię do szkół ponadpodstawowych w Bychawie, Bełżycach,
Niemcach, Piotrowicach i w Pszczelej Woli**

Zespół Szkół im. ks. A. Kwiatkowskiego w Bychawie
Zespół Szkół Zawodowych nr 1 im. mjr. H. Dobrzańskiego w Bychawie
Zespół Szkół im. M. Kopernika w Bełżycach
Zespół Szkół Ponadpodstawowych w Niemcach
Zespół Szkół Rolniczych Centrum Kształcenia Zawodowego w Pszczelej Woli
Zespół Szkół Techniki Rolniczej im. W. Witosa w Piotrowicach

Dlaczego warto wybrać szkołę z Powiatu Lubelskiego?

Najlepsza oferta edukacyjna uwzględniająca potrzeby współczesnego, młodego człowieka
Nowoczesne i bardzo dobrze wyposażone pracownie
Języki obce ukierunkowane zawodowo
Bezpłatne, dodatkowe zajęcia, przygotowujące do egzaminu maturalnego oraz liczne koła zainteresowań
Nowoczesna baza sportowa
Międzynarodowe wymiany młodzieży, zagraniczne praktyki i staże
Uczestnictwo w projektach unijnych
Skuteczne wspieranie rozwoju każdego ucznia
Dobre przygotowanie do studiów na renomowanych uczelniach
Dodatkowym atutem naszych placówek jest to, iż znajdują się blisko Państwa miejsca zamieszkania w Bychawie, Bełżycach, Niemcach, Piotrowicach i w Pszczelej Woli



**Zespół Szkół Techniki Rolniczej
im. Wincentego Witosa
w Piotrowicach**

Technikum w Piotrowicach

- nauka trwa 5 lat
- technik pojazdów samochodowych
- technik mechanizacji rolnictwa i agrotechniki
- technik architektury krajobrazu
- technik hotelarstwa

Branżowa Szkoła I Stopnia w Piotrowicach

- nauka trwa 3 lata
- mechanik pojazdów samochodowych
- mechanik-operator pojazdów i maszyn rolniczych
- kierowca mechanik
- elektromechanik pojazdów samochodowych

Branżowa Szkoła II Stopnia w Piotrowicach

- nauka trwa 2 lata
- technik pojazdów samochodowych
- technik mechanizacji rolnictwa i agrotechniki



**Zespół Szkół Rolniczych Centrum
Kształcenia Zawodowego
w Pszczelej Woli**

Technikum Pszczelarskie

im. Tadeusza i Zofii Wawrynów w Pszczelej Woli

- nauka trwa 5 lat
- technik pszczelarz
- technik żywienia i usług gastronomicznych
- technik agrobiznesu
- technik rolnik
- technik hodowca koni
- technik urządzeń i systemów energetyki odnawialnej

Liceum Ogólnokształcące w Pszczelej Woli

- nauka trwa 4 lata
- klasa językowa (*przedmioty rozszerzone: język angielski, język niemiecki*)
- klasa sportowa – jeździectwo (*przedmioty rozszerzone: język angielski, biologia*)
- klasa sportowa – piłka nożna (*przedmioty rozszerzone: język angielski, biologia*)

Branżowa Szkoła I Stopnia w Pszczelej Woli

- nauka trwa 3 lata
- piekarz
- kucharz
- jeździec

Branżowa Szkoła II Stopnia w Pszczelej Woli

- nauka trwa 2 lata
- technik żywienia i usług gastronomicznych

Policealna Szkoła Administracji w Pszczelej Woli –

- nauka trwa 2 lata
- technik administracji





**Zespół Szkół Zawodowych Nr 1
im. mjr. Henryka Dobrzańskiego w Bychawie**

Technikum nr 1 w Bychawie

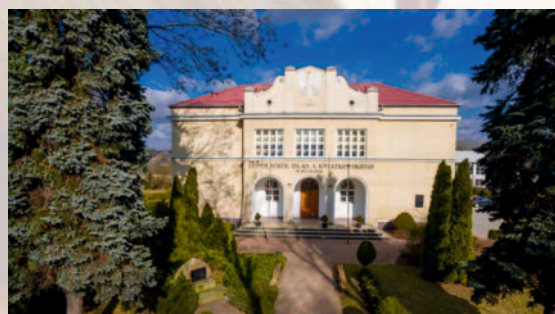
- nauka trwa 5 lat
- technik informatyk z innowacją grafika i gry komputerowe
- technik pojazdów samochodowych
- technik usług fryzjerskich z innowacją wizaż i stylizacja
- technik inżynierii środowiska i melioracji
- technik spedytor
- technik logistik

Branżowa Szkoła I Stopnia w Bychawie

- nauka trwa 3 lata
- mechanik pojazdów samochodowych
- elektromechanik pojazdów samochodowych
- fryzjer
- piekarz
- cukiernik
- sprzedawca
- murarz-tylnkarz

Szkoła Policealna w Bychawie

- nauka trwa 2 lata
- technik administracji
- nauka trwa 1,5 roku
- technik bezpieczeństwa i higieny pracy



**Zespół Szkół im. ks. Antoniego
Kwiatkowskiego w Bychawie**

**Liceum Ogólnokształcące im. ks. Antoniego
Kwiatkowskiego w Bychawie**

- nauka trwa 4 lata
- klasa turystyczno-sportowa
(przedmioty rozszerzone: geografia, biologia, język angielski)
- klasa biologiczno-chemiczna z innowacją pedagogiczną Elementy ratownictwa medycznego (przedmioty rozszerzone: biologia, chemia)
- klasa matematyczno-informatyczna (przedmioty rozszerzone: matematyka, informatyka, język angielski)
- klasa ekonomiczna (przedmioty rozszerzone: matematyka, geografia, język angielski)
- klasa mundurowa – policja, straż graniczna, oddział Przygotowania Wojskowego (przedmioty rozszerzone: geografia, wojsko, język angielski)
- klasa humanistyczna (przedmioty rozszerzone: język polski, historia, język angielski)

Technikum nr 2 w Bychawie

- nauka trwa 5 lat
- technik ekonomista (przedmioty rozszerzone: geografia, matematyka)
- technik rachunkowości (przedmioty rozszerzone: geografia, matematyka)





Zespół Szkół Ponadpodstawowych w Niemcach

Technikum w Niemcach

- nauka trwa 5 lat
- technik architektury krajobrazu
- technik agrobiznesu
- technik żywienia i usług gastronomicznych
- technik informatyk

Liceum Ogólnokształcące w Niemcach

- nauka trwa 4 lat
- klasa z przedmiotami rozszerzonymi:
wos, geografia, język angielski

Branżowa Szkoła I Stopnia w Niemcach

- nauka trwa 3 lata
- kucharz
- ogrodnik
- rolnik
- cukiernik

Branżowa Szkoła II Stopnia w Niemcach

- nauka trwa 2 lata
- technik żywienia i usług gastronomicznych
- technik agrobiznesu



Zespół Szkół im. Mikołaja Kopernika w Bełżycach

Liceum Ogólnokształcące

im. Mikołaja Kopernika w Bełżycach

- nauka trwa 4 lata
- klasa europejska (*przedmioty rozszerzone: wos, geografia, język angielski*) lub (*przedmioty rozszerzone: biologia, chemia z innowacją „Elementy ratownictwa medycznego”*)
- klasa z przedmiotami rozszerzonymi:
matematyka, język angielski
- klasa z przedmiotami rozszerzonymi:
geografia, język angielski

Technikum w Bełżycach

- nauka trwa 5 lat
- technik informatyk
- technik programista
- technik pojazdów samochodowych
- z innowacją Programowanie 3D i robotyka
- technik geodeta
- technik żywienia i usług gastronomicznych
- technik usług fryzjerskich

Branżowa Szkoła I Stopnia w Bełżycach

- nauka trwa 3 lata
- mechanik pojazdów samochodowych
- rolnik kucharz fryzjer
- operator obrabiarek skrawających

Branżowa Szkoła II Stopnia w Bełżycach

- nauka trwa 2 lata
- technik pojazdów samochodowych
- technik usług fryzjerskich
- technik żywienia i usług gastronomicznych

Liceum Ogólnokształcące dla Dorosłych w Bełżycach

- klasa z przedmiotami rozszerzonymi:
geografia, wiedza o społeczeństwie – nauka trwa 3 lata po gimnazjum, branżowa szkoła I stopnia



Szkoły Specjalne i Poradnie Psychologiczno-Pedagogiczne w Powiecie Lubelskim

Katarzyna Petryszak- Starostwo Powiatowe w Lublinie



Zespół Szkół Specjalnych przy DPS w Matczynie

Matczyn 9, 24-200 Bełżyce

tel. 81 516 24 00

www.zssmatczyn.pl



Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy w Bystrzycy

Bystrzyca 92, 20-258 Lublin 92

tel. 81 751 07 90

www.soswbystrzyca.edu.pl



Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy w Żaluczu

Żalucze 59, 24-220 Niedzwica Duża

tel. 81 511 60 01

www.soswzalucze.szkolnastrona.pl

Szkolnictwo specjalne jest bardzo ważnym ogniwem w systemie oświaty oraz zajmuje istotne miejsce wśród współczesnych form kształcenia dzieci i młodzieży niepełnosprawnej.

Powiat Lubelski jest organem prowadzącym dla następujących placówek: Zespołu Szkół Specjalnych przy DPS w Matczynie, Specjalnych Ośrodków Szkolno-Wychowawczych w Bystrzycy i Złuczu oraz Poradni Psychologiczno-Pedagogicznych

w Bełżycach, Bychawie i Nr 7 w Lublinie.

Powiat Lubelski w kompleksowy sposób organizuje edukację uczniów ze specjalnymi potrzebami edukacyjnymi w oparciu o tradycję oraz to co najlepsze we współczesnej pedagogice specjalnej. To miejsca, w których dzieci i młodzież czują się bardzo dobrze, odnoszą sukcesy, uczą się, rozwijają i nawiązują serdeczne przyjaźnie. Nasze placówki zapewniają różnorodne rozwiązania

w obszarze edukacji, terapii, opieki i wychowania uczniów ze specjalnymi potrzebami edukacyjnymi, a także wspierają ich rodziny.

Oferta szkół specjalnych oraz poradni psychologiczno-pedagogicznych prowadzonych przez Powiat Lubelski znajduje się na stronie www.powiat.lublin.pl oraz na poszczególnych stronach internetowych placówek, a także w broszurze, która będzie dostępna na stronie powiatu w zakładce Szkolnictwo Specjalne.



Poradnia Psychologiczno-Pedagogiczna Nr 7 w Lublinie

ul. Okopowa 5, 20-022 Lublin

tel. 81 532 80 78

www.ppp7.powiat.lublin.pl



Poradnia Psychologiczno-Pedagogiczna w Bełżycach

ul. Fabryczna 2b, 24-200 Bełżyce

tel. 81 517 27 78

www.poradnia-belzyce.pl



Poradnia Psychologiczno-Pedagogiczna w Bychawie

ul. Gen. Andersa 2, 23-100 Bychawa

tel. 81 566 02 32

www.poradniawbychawie.pl





Drzwi szeroko otwarte

Małgorzata Pruchnicka – ZSTR im. W. Witosa w Piotrowicach

24 marca br. Zespół Szkół Techniki Rolniczej im. W. Witosa w Piotrowicach zorganizował Dzień Otwartych Drzwi. Uczestnicy zapoznali się z ofertą edukacyjną szkoły, otrzymali przygotowane wcześniej materiały promocyjne i mieli możliwość zwiedzania placówki.

W sali polonistycznej przedstawiono historię szkoły poprzez kroniki, wystawę zdjęć oraz okolicznościowe gazetki, szkolne aktualności i sukcesy uczniów. W sali przeznaczonej do nauki języka angielskiego było iście światowo! Zaprezentowano dwa z trzech europejskich krajów, w których nasi uczniowie odbywają zagraniczne staże zawodowe - czyli Włochy i Hiszpanię. Tu młodzież mogła skosztować europejskich przysmaków m. in. hiszpańskie oliwki, włoską pizzę, szkockie krówki i angielskie chipsy z octem. W pracowni przedmiotów przyrodniczych, goście mogli doświadczyć na własnej skórze działania prądu elektrycznego i fali akustycznej, dokonać dezynfekcji skóry przy pomocy prądu elektrycznego oraz działania tonującego na układ ner-

wowy i pobudzającego metabolizm i naczynia krwionośne, czy obejrzeć zimne gotowanie wody. Obok drukarek 3D i gier komputerowych w sali informatycznej zabrzmiąły mikrofony, głośniki i głosy uczniów z powodzeniem próbujących swoich sił w karaoke. Swoje umiejętności wokalnie – instrumentalnie zaprezentował także „POM-BAND” – szkolny zespół muzyczny. Swoją tężyznę fizyczną w szkolnej siłowni pokazali uczniowie naszej szkoły. Wielokrotni medaliści zaimponowali innym, podnosząc techniką rwaniową i podrzutową, sztangi z dużym obciążeniem oraz demonstrując przyrządy i urządzenia do ćwiczeń, które pomagają utrzymać nienaganną i wysportowaną sylwetkę. Swoje drzwi szeroko otworzył również szkolny internat. Ucznio-

wie technikum kształcącego w zawodzie technik hotelarstwa zaprosili młodzież do swojej pracowni, w której opowiadali ciekawostki o zawodzie i serwowali przygotowane przez siebie barwne, bezalkoholowe drinki. Dużym powodzeniem cieszyła się możliwość przygotowania ich z użyciem profesjonalnych akcesoriów barmańskich. Warty podkreślenia jest fakt, że od września kolejną nowością w naszej szkole będą wprowadzone nowe profile: technik architektury krajo- brazu oraz technik innowacji flory- stycznej. Nowe kierunki kształcenia pozwolą na zapoznanie uczniów z podstawowymi technikami flory- stycznymi oraz nabycie umiejętności projektowania i kreatywnego tworzenia dekoracji roślinnych. Uczniowie kształtujący się w tej branży przy-

bliżyli naukę w tym zawodzie swoim młodszym koleżankom i kolegom. Oprócz makiet, rysunków, projektów przygotowanych z użyciem programów komputerowych, można było podziwiać skąpane w wiosennym słońcu kompozycje kwiatowe.

Kolejnym punktem programu były odwiedziny szkolnych warsztatów. To właśnie tam, na co dzień, odbywają się zajęcia praktyczne uczniów kształcących się w zawodach: technik mechanizacji rolnictwa i agrotechniki, mechanik – operator pojazdów i maszyn rolniczych, technik pojazdów samochodowych, mechanik pojazdów samochodowych, kierowca mechanik. Mechanicy – uczniowie naszej szkoły, zaprezentowali gościom jak wykonuje się profesjonalną diagnostykę pojazdu: badanie hamulców, kontrolę amor-

tyzatorów czy luzów w zawieszeniu auta. Inni uczniowie zademonstrowali wymianę opon i klocków hamulcowych w pojeździe oraz remont silnika w ciągniku Ursus C-330. Młodszy koledzy z zainteresowaniem brali udział w projekcjach filmów z branży samochodowej i pokazach frezowania, toczenia, spawania metodą TIG. Dużym powodzeniem cieszył się trenażer nauki jazdy. Zaprezentowano także szkolne pojazdy do nauki jazdy: kategorii B – Skoda Fabia, kategorii T – ciągnik Ursus 5211 z przyczepą tandem. Na placu zlokalizowanym przy szkolnych warsztatach, dzięki uprzejmości firmy Rolmax i prywatnych właścicieli, można było podziwiać profesjonalny sprzęt. Zwieńczeniem wydarzenia, była ciesząca się ogromną popularnością parada tychże pojaz-

dów i maszyn rolniczych, podczas której o bezpieczeństwo uczestników dbały służby ratunkowe. Na wszystkich gości odwiedzających szkolne warsztaty czekała gorąca grochówka i kiełbaski z grilla. W tym miejscu, chcielibyśmy podkreślić, że ten poczęstunek, jak i inne przysmaki, zostały zakupione dzięki ogromnemu wsparciu naszych sponsorów i darczyńców, za które **serdecznie dziękujemy**.

Odwiedzającym naszą Szkołę **serdecznie dziękujemy** za obecność i zapewniamy, że nasze drzwi są zawsze dla Was szeroko otwarte. Zapraszamy również do odwiedzania naszej szkolnej strony internetowej www.zstrpiotrowice.pl oraz naszego profilu na facebooku.





Edukacyjne warsztaty pszczelarskie dla szkół i przedszkoli

Anna Jednous – Inkubator Pszczelarstwa w Pszczelej Woli

Oferta Inkubatora Pszczelarstwa w Pszczelej Woli skierowana jest do uczniów przedszkoli, szkół podstawowych oraz szkół średnich. Zajęcia są dostosowane do wieku dzieci i młodzieży uczestniczących w warsztatach. Na zajęcia w Inkubatorze zapraszamy przez cały rok. W zależności od pory roku, zajęcia prowadzone są przy otwartych ulach (od maja do września) oraz w korytarzu edukacyjnym, czyli całkowicie przeszklonym, biegnącym wzdłuż pomieszczeń produkcyjnych, umożliwiającym obserwację linii technologicznej przetwórstwa miodu. Zajęcia prowadzimy przy wykorzystaniu uli pokazowych i prawdziwego sprzętu pszczelarskiego, a także na ulu szklanym. Nasze

warsztaty prowadzone są przez wykwalifikowaną kadrę posiadającą przygotowanie pedagogiczne. Całkowity czas trwania warsztatów to 3-4 godziny.

Tematyka zajęć

Tematyka zajęć jest zawsze dostosowywana do wieku uczestników. W czasie warsztatów opowiadamy uczestnikom o pasiece oraz jak wygląda życie we wnętrzu ula. Rozmawiamy o podziale ról w rodzinie pszczoły, o tym, jak ważne jest zapylanie kwiatów i o procesie, jaki pokonuje miód w drodze do słoika. Wyjaśniamy, co pszczoły robią zimą oraz prezentujemy wiele innych wspaniałych produktów ich produk-

cji: nie tylko znany wszystkim miód, ale również wosk, propolis, pyłek, mleczko pszczele i pierzgę. Uczestników warsztatów zapraszamy do degustacji różnych rodzajów miodu, wypieku tradycyjnych ciasteczek **Całusków Pszczelowskich** oraz wykonania własnoręcznie świecy z węzy pszczelej.

Ciasteczka oraz świece wykonane przez uczestników warsztatów są wspaniałą pamiątką z wizyty w Inkubatorze Pszczelarstwa, którą uczniowie zabierają ze sobą do domu.

Zapraszamy wszystkich do współpracy!

www.inkubator.powiat.lublin.pl



Jak wspierać i rozmawiać z dziećmi i młodzieżą o wojnie w Ukrainie?

Agnieszka Kościwicz – Psycholog, Poradnia Psychologiczno-Pedagogiczna w Bychawie

Od kilku tygodni trwa wojna na terytorium Ukrainy. Sytuacja ta wzbudza wiele silnych, czasem skrajnych emocji - lęku, smutku, rozpacz, złości... Emocje te pojawiają się w każdym z nas, ale tuż obok są nasze dzieci, uczniowie, młodzież. Oni również znajdują się w obliczu tych wszystkich wydarzeń i przeżywają trudne emocje. Jak więc ich wspierać? Co robić jako rodzic, jako nauczyciel/wychowawca?

Co pomoże im zredukować stres? W jaki sposób rozmawiać z dziećmi i uczniami o wojnie w Ukrainie? Jest to szczególnie ważne w przypadku klas, do których uczęszczają uczniowie z Ukrainy. Wsparcie potrzebne jest również uczniom pochodzenia rosyjskiego, którzy także są obecni w polskich szkołach. Nauczyciel/wychowawca powinien dbać o to, aby podejmować działania w sposób kompetentny, wpisujący się w etykę zawodową. Warto zadbać, aby każdy

uczeń w danej klasie czuł się komfortowo. Kluczowe jest okazywanie zrozumienia i szacunku wszystkim uczniom, niezależnie od tego z jakiego kraju pochodzą.

Poniżej przedstawiamy kilka podstawowych wskazówek, które mogą okazać się w tym pomocne.

Zachęcaj do dzielenia się emocjami – zapytaj swoje dziecko/ucznia jak się czują? Zachęcaj do wypowiadania się na ten temat. Warto „zaopiekować się” i zaakceptować każdą emocję, ponieważ te spychane, wracają w postaci różnych objawów somatycznych. Nazwanie i wyrażenie trudnych emocji pozwoli je ośwoić i lepiej zrozumieć. Wspierające jest także podzielenie się tym, że i my doświadczamy tak trudnych emocji. Warto na to, jako rodzic, poświęcić czas, a w przypadku pracy z uczniami - nawet całą lekcję. Jest też szczególnie ważne, by uczniowie

z Ukrainy (jeśli są w naszej klasie) mieli możliwość porozmawiania o swoich uczuciach i podzielenia się swoimi przeżyciami. Ze szczególną troską należy zadbać o to, żeby doświadczyli oni wsparcia i solidarności. Jeśli zechcą, mogą opowiedzieć jak wygląda sytuacja z ich punktu widzenia oraz podzielić się swoimi doświadczeniami i przemyśleniami z resztą klasy. Czasem może to być dla nich zbyt trudne na forum. Wtedy należy porozmawiać o tym, jak się czują, czy czegoś potrzebują na osobności, a resztę klasy poprosić o okazywanie im troski i wsparcia.

Silne emocje sprawiają, że jesteśmy podatni na uleganie panice i bezkrytyczne przyjmowanie informacji – warto zwrócić na to uwagę, nie ulegać panice i weryfikować informacje pojawiające się w mediach. Część z nich jest nieprawdziwa. Należy więc opierać się na sprawdzonych źródłach informacji. Przez silny



lęk mamy też tendencję do zniekształcania myślenia i przewidywania „czarnych scenariuszy”. Warto ograniczyć oglądanie kanałów informacyjnych, emanujących obrazami wojny. To, co widzimy w telewizji jest często tak trudne – bombardowania, walki, cierpienia ludzi, nawet dla nas dorosłych. Natomiast dzieci nie są w stanie tego wcale przetworzyć. Jeżeli zaobserwujemy, że jakieś treści je poruszyły, poświęćmy czas i wspólnie uporządkujemy myśli oraz uczucia.

Dbaj o czas na rozmowę i twórz do tego przestrzeń - ważne jest, by w rozmowie z dziećmi i młodzieżą nazywać, co się dzieje wokół nas, dbając o to by język był dostosowany do wieku dziecka/młodzieży. Warto też w rozmowie poruszać tylko fakty, na które nasz rozmówca jest gotowy. Udawanie, że „nic się nie dzieje”, może tylko wzmacniać niepokój. Pomocne mogą być pytania: co o tym wiesz/wiecie? Co myślisz/myślicie? Czym się martwisz/martwicie?

Dawanie przestrzeni do rozmowy, a także sama rozmowa powinna odbywać się przy jednoczesnym zapewnieniu maksimum bezpieczeństwa i stabilności.

Zachęcaj do podejmowania wspólnych działań - warto wspólnie z dziećmi/młodzieżą zastanowić się nad tym, co można zrobić w takiej sytuacji? jakie zainicjować, a w jakie włączyć się działania? co w tej sytuacji można zrobić jako klasa? Jeśli rozmawiamy z własnym dzieckiem – co w tej sytuacji możemy zrobić jako rodzina? Jakiej konkretnej pomocy możemy udzielić? Nasi rozmówcy mogą mówić o empatyzowaniu z mieszkańcami i mieszkańcami Ukrainy, a także osobami tego pochodzenia, które mieszkają w okolicy lub chodzą do ich szkoły czy klasy. Warto porozmawiać o tym, jak można wyrazić te przeżycia w prostych gestach solidarności, np. poprzez powieszenie flagi lub posty na Facebooku. Takie gesty nie zmieniają sytuacji, ale są bardzo ważne dla tych, którzy padli ofiarą napaści.

Normalność, zwyczajność, rutyna - wtedy, gdy jest trudno, potrzebujemy też zatroszczyć się o zwyczajność, codzienność i toczyć zwyczajne życie. Warto więc pamiętać o prowadzeniu normalnego życia - pracy, nauki, odpoczynku, zadbania o siebie, wysypianiu się, prowadzeniu aktywności fizycznej, byciu razem, wspieraniu się i dobrym odżywianiu.

Warto być uważnym na zmiany w zachowaniu naszych dzieci/uczniów. Jeśli reakcja dziecka/ucznia jest skrajna, np. ma obsesję na punkcie broni, jest bardzo niespokojne, przerażone, wycofane, wykazuje zaburzenia snu i odżywiania, być może trzeba będzie poszukać profesjonalnej pomocy.



Halowe Mistrzostwa Województwa Lubelskiego w skokach przez przeszkody

*Tekst: Katarzyna Kosowska – Starostwo Powiatowe w Lublinie,
Zdjęcia: Ana Drwal Fotografia*

W dniach 26-27 marca br. w Stajni „Piker” w Stoczku Kolonii (gm. Niemce) odbyły się Halowe Mistrzostwa Województwa Lubelskiego, Zawody Regionalne i Towarzyskie w skokach przez przeszkody.

Organizatorami Halowych Mistrzostw Województwa Lubelskiego w skokach przez przeszkody był Lubelski Związek Jeździecki oraz Stajnia „Piker” Marek Niewiadomski. Wydarzenie odbyło się pod Honorowym Patronatem Starosty Lubelskiego oraz prof. dr. hab. Krzysztofa Kowalczyka – Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie. Patronat medialny nad wydarzeniem objęła TVP 3 Lublin.

Powiat Lubelski reprezentowała Sylwia Pisarek-Piotrowska – Członek Zarządu Powiatu w Lublinie. Nie zabrakło również przedstawicieli Urzędu Marszałkowskiego w Lublinie, Uniwersytetu Przyrodniczego, Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa oraz kilkunastu firm – partnerów powyższego wydarzenia.

Uczestnikami zawodów były osoby zrzeszone w klubach i sekcjach, należących do Lubelskiego Związku Jeździeckiego, Polskiego Związku Jeździeckiego oraz niezrzeszone. Podczas zawodów mogliśmy obserwować zmagania 110 jeźdźców startujących w siedmiu kategoriach konkursów skokowych.





Gratulujemy wszystkim zawodnikom, a w szczególności medalistom w poszczególnych kategoriach:

Kat. Open Małe

1. Karolina Franas i Bloody Rider
2. Alicja Bilska i Faro
3. Aleksandra Siemieniuk i Canossa

Kat. Ladies

1. Ewelina Rocka i Lancelot
2. Dominika Strąg i Kenzo Connect
3. Natalia Michałowska i Callia-L

Kat. Dzieci na Kucach

1. Julia Rachubik i Orchid'S Tinkerbell
2. Maja Wasilewska i Kilbride Melody Maker
3. Amelia Dudek i Anapon Rashka

Kat. Młodzieżowcy

1. Inga Wach i Cicha Woda
2. Bartosz Gotner i Ulisses
3. Magdalena Erd i September Hit

Kat. Dzieci na Dużych Koniach

1. Kaja Gawda i Nemiroff
2. Małgorzata Smętek i Dimroy
3. Julia Siłtowy i Hvar

Kat. Seniorzy

1. Dominika Strąg i Let My Fly
2. Kacper Niewiadomski i Lirocca Blue Ospa
3. Tomasz Wójtowicz i Baloussinia

Kat. Open Duże

1. Bartosz Gotner i Castello Branco
2. Barbara Ścibor i Kapella GB
3. Michalina Pachuta i Kamea

Jeszcze raz serdecznie gratulujemy zwycięzcom, wszystkim uczestnikom oraz organizatorom zawodów, które były dla wszystkich wspaniałym widowiskiem!



Na wielkanocnym stole...

Uczniowie Technikum Żywnienia i Usług Gastronomicznych – Zespół Szkół Ponadpodstawowych w Niemcach

Uczniowie Technikum Żywnienia i Usług Gastronomicznych z Zespołu Szkół Ponadpodstawowych w Niemcach przygotowali propozycje potraw na Wielkanocny stół, które każdy może przygotować w domowym zaciszu. Przedstawiamy receptury i zachęcamy do wypróbowania przepisów, które z pewnością skradną serca i podniebienia domowników



Tort wielkanocny z bezą orzechową

Składniki:

Biskopt kakaowy:

80 g mąki pszennej
40 g kakao
140 g cukru
szczypta soli
5 jaj

Poncz do nasączenia blatów:

200 g ostudzonego espresso
Polewa czekoladowa :
120 g gorzkiej czekolady (70%) podzielonej na kawałki
łyżeczka miodu
100 g śmietanki 30%

Beza orzechowa:

200 g cukru
250 g orzechów włoskich
5 białek
1 łyżka mąki pszennej
1 łyżka skrobi ziemniaczanej

Krem :

400 g sera mascarpone
200 g śmietany
aromat migdałowy
2 łyżki cukru pudru
łyżeczka soku z cytryny

Biskopt: rozbić 5 jaj, oddzielić białka od żółtek. Białka ubić na sztywną pianę ze szczyptą soli i stopniowo dodawać odważony cukier, następnie dodać przesianą mąkę wymieszaną z kakao. Masę przełożyć do tortownicy o średnicy ok. 20 cm piec 40-45 minut w temperaturze 170°C, następnie wystudzony biskopt przekroić na 2 blaty.

Beza orzechowa: piekarnik rozgrzać do 175°C, orzechy rozdrobnić i odstawić, białka ubić na sztywną pianę z szczyptą soli, pod koniec ubijania dodać cukier. Mąkę przesiać połączyć z zmielonymi orzechami i dodać do ubitej piany z białek, delikatnie wymieszać. Masę przelać do tortownicy o średnicy 20 cm i piec około 40 minut (175 °C).

Krem: wszystkie składniki umieścić w wysokim naczyniu i ubić mikserem na sztywny krem.

Polewa: czekoladę podzieloną na kostki rozpuścić na wolnym ogniu, dodać śmietankę i miód, wymieszać składniki i zostawić do wystudzenia.

Składanie tortu: Błat biskoptu dobrze nasączyć przygotowanym wcześniej ponczem, ½ kremu rozsmarować na blacie, następnie ułożyć bezę orzechową. Wyłożyć pozostałą część kremu i przykryć drugim blatem biskoptu, nasączyć pozostałą częścią ponczu. Tort połączyć przygotowaną wcześniej, wystudzoną czekoladą, udekorować wedle uznania.



Domowa kielbasa gotowana

Składniki:

1 kg szynki wieprzowej lub fileta z indyka
400 g boczku surowego lub wędzonego
5-6 ząbków czosnku
3 łyżeczki soli
2 łyżeczki czarnego pieprzu mielonego
2 łyżeczki białej горчицы
dowolna mieszanka ulubionych ziół
(oregano, suszone pomidory, majeranek, bazylia).

Sposób wykonania:

Czosnek przecisnąć przez praskę, wszystkie przyprawy wymieszać i dodać 3 łyżki oleju, tak przygotowaną pastę odstawić na 10 minut. Mięso opłukać, a następnie 800 g mięsa zmielić (grube oczka), 200 g mięsa pokroić w drobną kostkę, boczek zmielić (grube oczka). Wszystkie składniki dokładnie połączyć ze sobą, dodać przygotowaną pastę i bardzo dokładnie wymieszać. Tak przygotowaną masę przełożyć do pojemnika przykryć folią spożywczą, odstawić na noc do macerowania. Masę na kielbasę ponownie wymieszać, uformować 4 – 5 wałków, każdy z nich dokładnie zawinąć w folię spożywczą i włożyć do gotującej się wody (można również gotować na parze). Gotować na wolnym ogniu przez ok. 60 minut, po ostudzeniu usunąć folię, schłodzić w lodówce, a następnie serwować z ulubionymi dodatkami, takimi jak sos chrzanowy lub karmelizowana czerwona cebula.



Wilgotna babka cytrynowa

Składniki na ciasto:

250 g masła lub margaryny, temp. pokojowa
250 g cukru
4 jajka
340 g mąki tortowej
1 ½ łyżeczki proszku do pieczenia
skórka i sok z cytryny
aromat cytrynowy (opcjonalnie)

Składniki na lukier:

1 szklanka cukru pudru
1 łyżka soku z cytryny
1-2 łyżki gorącej wody

Wszystkie składniki na babkę powinny być w temp. pokojowej. Mąkę przesiewamy razem z proszkiem. Masło miksujemy razem z cukrem, następnie dodajemy po jednym jajku. Cały czas miksując dodajemy stopniowo suche składniki. Na koniec łączymy z sokiem oraz skórką z cytryny oraz aromatem cytrynowym (opcjonalnie). Keksówkę wykładamy papierem do pieczenia, przekładamy ciasto i środek ciasta lekko przecinamy nożem aby ładnie pękło. Pieczemy w temp. 180 C przez ok. 40-50 min do tzw. suchego patyczka. Po upieczeniu zostawiamy ciasto przy lekko uchylonych drzwiczkach na około pół godzin. Wyciągamy i zostawiamy do wystudzenia. Polewamy lukrem lub oprószamy cukrem pudrem.