

ECHO

Konopnicy

1-2.2023

GMINA



To będzie pracowity rok

Rozmowa z Mirosławem Żydkiem, wójtem Gminy Konopnica

Karp po strażacku | O dobroci nalewek
Dzień Babci i Dziadka w Radawcu Dużym | Kolędowanie przy dworcu PKP
Dwie Dorotki | Stasińskie Herody
Ferie w bibliotece | Wpadaj na druty | Postny smak

To będzie pracowity rok



Rozmowa z Mirosławem Żydkiem, wójtem Gminy Konopnica



zdjęcie na okładkę:
Małgorzata Sulisz

Echo Konopnicy
Informator gminny

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

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

redaktor prowadzący:
Małgorzata Sulisz
echo.konopnicy2@gmail.com
tel. 81 503 19 65, 669 80 40 10

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

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

Budżet na 2023 r. jest dość ambitny, w wydatkach to będzie około 105 milionów. Pierwszy raz przekroczyliśmy barierę 100 milionów złotych. Nie mamy dużych kredytów, gmina jest dobrze zabezpieczona, stabilnie funkcjonuje finansowo. Z tych 105 milionów, prawie 44 miliony mamy przeznaczone na inwestycje, czego nigdy wcześniej, jak jestem na tej funkcji – nie było.

Waldemar Sulisz
echo.konopnicy2@gmail.com



foto: Piotr Żydek

Jaki był poprzedni rok?

To kolejny rok, który nie należał do łatwych. Po 2 latach pandemii przyszło nam mierzyć się ze skutkami wojny w Ukrainie. Luty, marzec i kwiecień 2022 r. to duża determinacja w pomocy Ukraińcom na różnych płaszczyznach. Od pomocy w poszukiwaniu mieszkania, przez jedzenie, odzież, buty dla dzieci i tak dalej. W urzędzie wszystkim przybyszom nadawaliśmy numery PESEL, pracownicy często pracowali po godzinach, zatrudniliśmy też tłumacza po to, by jak najsprawniej te numery przydzielić.

Jak podwyżki cen wpłynęły na budżet gminy?

Wzrost cen wszystkich nośników, szczególnie paliwa i emulsji asfaltowej zmusił nas do renegotjowania umów na roboty budowlane dotyczące dróg. Wzrosły ceny gazu

i prądu. Wystarczy powiedzieć, że ceny energii elektrycznej dostarczanej do gminy wzrosły o 100 procent. Niestety nie udało się w ubiegłym roku rozstrzygnąć przetargu na dostawę gazu, pomimo kilkukrotnego ogłaszania. W związku z tym zmuszeni byliśmy „wejść” w operatora zastępczego, jakim jest PGNiG. Poprzednia cena gazu wynosiła około 9 groszy za 1 kilowatogodzinę, na dziś mamy mniej więcej 90 groszy, a więc wzrost o niecałe 1000 procent. To są ogromne koszty, więc oświetlenie i ogrzewanie zostało bardzo mocno zminimalizowane, czego skutkiem jest na przykład skrócenie oświetlenia ulicznego w godzinach późnonocnych.

Jak Polski Ład wpłynął na budżet gminy?

Wymiernie skutkowało obniżeniem dochodów we wszystkich

samorządach, w naszej gminie ubytek jest kilkumilionowy. Na obecny rok zakładaliśmy rozwój komunikacji miejskiej i zwiększenie ilości kursów linii 12, 78, 79 oraz dwóch autobusów dowożących mieszkańców do węzłów przesiadkowych. Ale koszty są obecnie potężne, niewyobrażalne, nie spodziewałem się, że koszt jednego autobusu miesięcznie może wzrosnąć z dwudziestu - pięćdziesięciu tysięcy miesięcznie do poziomu pięćdziesięciu - osiemdziesięciu tysięcy. Więc na tę chwilę nie ma możliwości rozszerzenia linii o nowe rozwiązania komunikacyjne. Z powodu obniżenia dochodów minimalizujemy wydatki bieżące na tyle, na ile jest to możliwe, ponieważ reguła wydatkowa w samorządach nadal obowiązuje dlatego musimy równoważyć dochody bieżące z bieżącymi wydatkami. A do-

datkowo rząd wprowadził nas w handel węglem, nazywając to ładnie dystrybucją. To nie jest żadna dystrybucja, my po prostu sprzedajemy węgiel. Zdziwienie moje jest tym większe, ponieważ mamy w Polsce ponad 4 tysiące podmiotów zajmujących się sprzedażą węgla. Na barki samorządów z dnia na dzień zrzucone zostało bardzo trudne wyzwanie aby zabezpieczyć mieszkańców w węgiel, w czasie już trwającego sezonu grzewczego. Myślę, że ułożyło nam się, mimo wszystko, dosyć sprawnie to przeprowadzić. Ale te 3,5 miliona złotych, które zmuszeni byliśmy zabezpieczyć na „operację węgiel” bardzo niekorzystnie odbiło się na budżecie gminy, a wieloletnie prognozy finansowe nam się „rozjechały”.

W grudniu został przyjęty budżet na 2023 roku. Jaki to budżet?

Budżet na 2023 r. jest dosyć ambitny, w wydatkach to będzie około 105 mln. Pierwszy raz przekroczyliśmy barierę 100 milionów złotych. Nie mamy dużych kredytów, gmina jest dobrze zabezpieczona, stabilnie funkcjonuje finansowo. Z tych 105 milionów, prawie 44 miliony mamy przeznaczone na inwestycje, czego nigdy wcześniej, jak jestem na tej funkcji – nie było.

Przypomnijmy zatem najistotniejsze inwestycje z ubiegłego roku?

To przede wszystkim wiele inwestycji drogowych i chodników oraz wykonanych przy nich oświetleniach, nie będę ich wymieniał, bo mam nadzieję, że wszyscy widzą, gdzie one nastąpiły. Podobnie było z rozwojem sieci kanalizacyjnych, w trzech miejscowościach wykonaliśmy kolejne duże odcinki. Wspomnę też budowę remizy OSP i jednocześnie świetlicy, na którą czekali mieszkańcy Zemborzyc i z tej inwestycji bardzo się cieszą.

Dlaczego?

Po pierwsze bardzo ładny i bardzo funkcjonalny obiekt,

z ogniwami fotowoltaicznymi i solarami, garażami dla jednostki OSP Zemborzyc. Dzięki świetlicy reaktywowało się kolejne Koło Gospodyń Wiejskich w Zemborzycach. Dzięki temu, że obiekt powstał, jak co roku udało się zorganizować zebranie sprawozdawcze Zarządu Oddziału Gminnego OSP, a przy okazji kolejną edycję konkursu „Karp po strażaku” według pana świetnego pomysłu – ten pomysł pielęgnujemy, to już 10 edycja konkursu rozpoznawalnego nie tylko w województwie lubelskim. W nowym obiekcie odbyło się już kilka wydarzeń. Może nie jest to jakaś potężna inwestycja, bo kosztowała nas, wraz z działkami prawie 3 mln zł., ale niezmiernie ważna dla społeczności lokalnej.

Co z nową drogą do grodziska w Motyczu?

W tej chwili posiadamy pozwolenie na budowę, będziemy zmuszeni wyciąć sporo drzew, krzaków i posuszu, ale nie będą to ilości znaczące dla ekofizjografii gminy. Aplikowaliśmy do „Polskiego Ładu”, niestety nie uzyskaliśmy dofinansowania na to zadanie oraz na rekonstrukcję grodziska. Chcieliśmy zrobić rekonstrukcję istniejącej tam przed wiekami osady – jako miejsce atrakcyjne turystycznie, miejsce wycieczek i spotkań mieszkańców, edukacji historycznej i kulturowej dla dzieci i młodzieży. Udało się natomiast uzyskać dofinansowanie na drogę naprzeciwko źródła, od Starej Wsi w Motyczu w stronę pierwszej Kolonii Motycz, aż do drugiej – i w tym roku będziemy chcieli tę inwestycję zrealizować. Natomiast cały czas będziemy starali się pozyskać finansowanie na rekonstrukcję grodziska w Motyczu.

Mieszkańcy przekazali gminie dawną szkołę w Pawlinie?

Przygotowaliśmy dokumentację projektową na miejsce integracji, edukacji i kultury, chcemy tam utworzyć również filię biblioteczną. Modernizację obiektu po byłej szkole w Pawlinie będziemy realizo-

wali w ramach Zintegrowanych Inwestycji Terytorialnych w ramach Lubelskiego Obszaru Metropolitalnego. W zeszłym roku przygotowaliśmy również dokumentację na budowę świetlicy w Sporniaku. Także w ubiegłym roku rozpoczęliśmy modernizację świetlicy w Szerokim, ale musieliśmy się rozstać z niesolidnym wykonawcą. W roku bieżącym będziemy kontynuować inwestycję wartą około 2,5 miliona złotych.

Co słychać w naszym Ośrodku Zdrowia w Maryninie, który cierpiał na brak lekarzy?

Są zatrudnieni nowi lekarze, ale problem jest. W większości lekarze nie chcą pracować na etacie. Wolą być na kontraktach, prowadząc własną działalność gospodarczą. To oczywiście skutkuje większymi stawkami. Dziś znalezienie lekarza ze specjalizacją, który chciałby się związać na stałe z tym miejscem – nie należy do rzeczy łatwych.

Mówiliśmy w poprzednich wywiadach o potrzebie rewitalizacji resztek parku przy nieistniejącym pałacu w Radawcu?

Takie plany są, ale one są uzależnione od tego, co z tym miejscem będzie chciał zrobić MPWiK Lublin, bo to jest ich majątek. Mamy podpisane porozumienie, że w przypadku uregulowania spraw własnościowych (roszczenia spadkobierców Stadnickich) znaczna część terenu mogłaby być nam przekazana. Zajęlibyśmy się wówczas rewitalizacją pięknego parku.

Ważne plany na 2023 rok?

W ubiegłym roku pozyskaliśmy dwa duże projekty na fotowoltaikę i solary, ten projekt już się rozpoczyna. Druga z ważnych rzeczy to współfinansowanie zadań powiatu i miasta Lublin. Wspomnijmy tu tzw. Tatarówkę w Zemborzycach czyli szosę łączącą S 19 z ulicą Pasiczną, która będzie w tym roku realizowana. Drugie zadanie to wsparcie ze strony gminy przebudowy ulicy Raszyńskiej w Lublinie. Kolejna rzecz do podjęcia to dokończenie chod-

nika w Uniszowicach, gdzie brakuje 400 metrów chodnika. W sumie na współfinansowanie zadań przeznaczyliśmy pulę 6 milionów złotych. Chcemy zrealizować kolejny etap kanalizacji, uzyskaliśmy wsparcie z „Polskiego Ładu” na inwestycje w Szerokim, Konopnicy i Zemborzycach Podlesnych, do połowy marca ogłosimy na to przetarg. Uzyskaliśmy także wsparcie na inny duży projekt. Chodzi tu o zadanie polegające na przebudowie dwóch dróg i budowie dwóch oświetleń w Zemborzycach Dolnych i Wojciechowskich. Z naszego budżetu w wielu miejscowościach będziemy realizować także inne zadania drogowe. Prowadzimy bardzo intensywne staranie aby w br. wykonać pełną dokumentację na przebudowę drogi w Stasinie od wiaduktu do szkoły i dalej w kierunku Zemborzyc Podlesnych aż do cmentarza. Do tego dochodzi droga na osiedlu w Konopnicy, między ul. Raszyńską i Kraśnicką, która będzie miała około 10 metrów szerokości wraz z chodnikiem i ścieżką rowerową, oświetleniem, przystankami autobusowymi, bo chcielibyśmy skierować tam komunikację miejską.

Zapowiada się pracowity rok?

Tak to będzie bardzo pracowity rok. Chodzi tylko o to, żeby był w miarę przewidywalny, abyśmy w miarę stabilnie mogli funkcjonować, również jeśli chodzi o finanse publiczne, co nie jest w obecnym czasie łatwą rzeczą. To będzie pracowity rok, również dlatego, że przełożenie tych 44 milionów na poszczególne inwestycje będzie wymagać dużego zaangażowania wszystkich pracowników urzędu. Ponadto, nadal toczy się wyniszczająca wojna w Ukrainie, która nie wiemy jak, może jeszcze wpłynąć na sytuację w naszej gminie i w całej Polsce. Ale mam nadzieję i tego sobie życzę, że wszystko dobrze się ułoży. W tym miejscu chciałbym wszystkim naszym mieszkańcom życzyć dobrego i przewidywalnego roku.

Życzę spokoju i pokoju! ■

Ośrodek Pomocy Społecznej
w Konopnicy



Refundacja podatku VAT dla odbiorców paliw gazowych w gospodarstwie domowym

Ośrodek Pomocy Społecznej w Konopnicy informuje, że od stycznia 2023 r. można składać wnioski o zwrot podatku VAT za dostarczone paliwa gazowe w 2023 r.

Warunki otrzymania zwrotu:
Główne źródło ogrzewania gospodarstwa domowego jest zasilane paliwami gazowymi i musi być zgłoszone do CEEB
Należy spełnić kryterium dochodowe :

2100 zł w gospodarstwie domowym jednoosobowym

1500 zł na osobę w rodzinie, w gospodarstwie wieloosobowym.

Wnioski wraz z dołączoną fakturą i dowodem uiszczenia opłaty można składać w siedzibie Ośrodka w pokoju nr 26. Szczegółowe informacje dotyczące refundacji podatku vat można uzyskać pod numerem telefonu: 81/50-32-235 wew. 42



REKRUTACJA NA ROK SZKOLNY 2023/2024

Od 30 stycznia do 8 marca 2023 r. rozpoczęła się rekrutacja na rok szkolny 2023/2024 do klas pierwszych i oddziałów przedszkolnych przy szkołach podstawowych prowadzonych przez Gminę Konopnica. Głównym kryterium przyjęcia dziecka do szkoły jest rejonizacja. Oznacza to, że w pierwszej kolejności przyjmowane są dzieci z rejonu danej szkoły. Z urzędu przyjmowane są dzieci zamieszkałe (zameldowane) w obwodzie

danej szkoły, warunkiem jest złożenie przez rodzica lub prawnego opiekuna karty zgłoszenia dziecka, natomiast w przypadku uczęszczania dziecka do oddziału przedszkolnego należy złożyć deklarację o kontynuacji wychowania przedszkolnego. Rodzice i prawni opiekunowie kandydatów do klas I zobowiązani są do złożenia wniosku o przyjęcie dziecka do szkoły. **Od dnia 5 maja do 19 maja 2023 r.** rozpocznie się rekrutacja uzupełniająca. Jeżeli

szkoła będzie dysponowała wolnymi miejscami mogą zostać przyjęte dzieci spoza rejonu szkoły.

Poniżej przedstawiamy adresy, numery telefonów i granice obwodów szkół podstawowych prowadzonych przez Gminę Konopnica.

Wnioski i zgłoszenia kandydatów należy składać w poszczególnych terminach rekrutacji w sekretariatach szkół.



Szkoła Podstawowa im. Wincentego Witosa w Motyczu,
granice obwodu: Motycz, Motycz Leśny, Uniszowice, Sporniak, Motycz – Józefin, Lipniak i Szerokie. Motycz 33, 21-030 Motycz
tel. 81 50 31 006.



Szkoła Podstawowa im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Konopnicy,
granice obwodu: Konopnica, Marynin i Kozubszczyzna. Kozubszczyzna 40, 21-030 Motycz
tel. 81 50 31 013.



Szkoła Podstawowa im. Ziemi Lubelskiej w Radawcu Dużym,
granice obwodu: Radawiec Duży, Pawlin, Radawiec Mały i Radawczyk Drugi. Radawiec Duży 145, 1-030 Motycz
tel. 81 50 30 022.



Szkoły Podstawowe w Stasinie,
granice obwodu: Stasin i Tereszyn. Stasin 61, 21-030 Motycz
tel. 81 50 31 039.



Szkoła Podstawowa im. ks. Jana Twardowskiego w Zemborzycach Tereszyńskich,
granice obwodu: Zemborzyc Tereszyńskie, Zemborzyc Dolne, Zemborzyc Podleśne i Wojciechowskie. Zemborzyc Tereszyńskie 2, 20-515 Lublin
tel. 81 750 00 064.

fot. arch. UG



DRODZY RODZICE!

DZIECI URODZONYCH W LATACH 2016 - 2020

Pragniemy poinformować, iż od **30.01.2023 r.** ruszają zapisy do oddziału przedszkolnego oraz pierwszej klasy Szkoły Podstawowej im. Wincentego Witosa w Motyczu.

Zapisy będą trwać **do 8.03.2023 r.**

W celu zapisania dziecka prosimy pobrać dokumenty z zakładki **Rekrutacja** i wypełnione dostarczyć osobiście do sekretariatu szkoły.

w godzinach **7.00 - 15.00**

Szczegółowe informacje można uzyskać pod numerem telefonu: **81-503-10-06**

Z nami poznawaj świat wiedzy!

Czekamy na Twoją pociechę!



Szkoła Podstawowa im. Wincentego Witosa w Motyczu Szkołą Roku 2022 w powiecie lubelskim

Już po raz kolejny Kurier Lubelski przyznał tytuły najlepszym nauczycielom i placówkom edukacyjnym na podstawie głosów Czytelników. Najlepsi na poziomie przedszkoli, szkół podstawowych i ponadpodstawowych wybrani zostali na szczeblu powiatowym, wojewódzkim oraz w skali całego kraju.

Celem plebiscytu edukacyjnego Kuriera było nagrodzenie najbardziej charyzmatycznych i kreatywnych nauczycieli. Takich, którzy nie tylko doskonale przekazują wiedzę, lecz także posiadają umiejętność nawiązywania relacji, cieszą się autorytetem i sympatią zarówno uczniów jak ich rodziców. Do tego zaszczytnego tytułu ze Szkoły Podstawowej im. Wincentego Witosa w Motyczu wskazanych zostało dwóch nauczycieli. Szkoła została nominowana w kategorii Szkoła Roku 2022. Dzięki głosom sympatyków zajęła pierwsze miejsce w powiecie lubelskim.

Podczas uroczystej gali 6 lutego 2023 r. nagrodę z rąk



fot. arch. SP Motycz

Wojciecha Pokory, redaktora naczelnego Kuriera Lubelskiego, odebrał dyrektor szkoły Mariusz Tomczyk. Dyrektor szkoły wyraził wdzięczność w słowach:

Szanowni Państwo, w imieniu swoim i całej społeczności szkolnej pragnę podziękować wszystkim uczniom, rodzicom i przyjaciółom naszej szkoły za zgłoszenie do tego plebiscytu. Przede wszystkim doceniamy zaufanie, jakim nas darzycie. Jest ono motywacją do codziennej pracy na rzecz Waszych pociech tak, aby osiągały sukcesy na miarę swoich możliwości.

Szkoła Podstawowa im.

Wincentego Witosa to nowoczesna szkoła z tradycjami, która wspiera poczucie własnej wartości każdego dziecka. Nauczyciele z pasją budują wyjątkową atmosferę i z pełnym oddaniem stwarzają możliwości wszechstronnego rozwoju swoich uczniów. Rodzice stanowią integralną część społeczności szkolnej oraz z zaangażowaniem wspierają wszelkie inicjatywy. To właśnie rodzice, uczniowie oraz pracownicy szkoły zapracowali na ten wspólny sukces naszej placówki!

*Z poważaniem
Mariusz Tomczyk
Dyrektor SP Motycz*



„Z Wami świat jest piękniejszy!” –
Dzień Babci i Dziadka w Stasinie

Święto Babci i Dziadka to niezwykły dzień, pełen radości. Wspaniała impreza odbyła się 13 stycznia 2023 r. w SP w Stasinie. Wychowankowie oddziału przedszkolnego i uczniowie klas I – III wraz ze swoimi wychowawcami, przygotowali z tej okazji piękny program artystyczny a ósmoklasiści wraz z panią dyrektorką Anną Kutwą, jak prawdziwi gospodarze, serdecznie witali przybyłych.

Wyjątkowa publiczność mogła obejrzeć pięknie i z wielkim kunsztem zaprezentowane zdolności aktorskie młodych artystów, którzy wystawili jasełka i przedstawili swoje umiejętności wokalne oraz taneczne. Nie zabrakło także gorących życzeń od wszystkich uczniów szkoły, upominków dla dziadków i serdecznych uścisków wnucząt.

Na szczególne podziękowania zasługują: Rada Rodziców oraz zaprzyjaźnione ze szkołą KGW „Stasińskie Klimaty”, którzy zaangażowali się w organizację tej uroczystości. To był wyjątkowy dzień pełen radości, uśmiechu oraz dumy, a szczęśliwe, rozpromienione twarze seniorów ukazały, jak ważne są takie uroczystości wspólnie spędzone chwile.

Pielęgnowanie szacunku dla starszych to jedna z podstaw edukacji a także nieodłączny element tradycji szkoły. Zwykle to seniorzy spędzają dużo czasu z dziećmi, dlatego dawanie dobrego przykładu jest podstawowym sposobem, aby przekazać uczniom tę wartość.

J. Nowakowska, A. Zaborska



fot. arch. SP Stasin



„Karp po strażacku”



fot. Małgorzat Sulisz (8)

W dniu 17 grudnia 2022 r. odbyło się wyjazdowe posiedzenie Zarządu Oddziału Gminnego ZOSP RP, w nowej świetlicy-strażnicy w Zemborzycach, połączone z X Edycją Konkursu Kulinarного „Karp po strażacku”. Na spotkanie przybyli strażacy ochotnicy oraz zaproszeni goście. Przybyli między innymi: Druh Jan Łopata – wiceprezes Zarządu Oddziału Wojewódzkiego ZOSP RP i poseł na Sejm RP, wiceprezes Zarządu Oddziału Powiatowego Druh Mirosław Żydek – wójt Gminy Konopnica, Druh Krzysztof Ostrowski – sekretarz Zarządu Oddziału Powiatowego Związku, prezes Zarządu Oddziału Gminnego Związku Druh Tomasz Brodziak, wiceprzewodniczący Rady Powiatu, sekretarz Gminy Druh Konrad Banach, radna Powiatu Lubelskiego Pani Zofia Sieńko, Druh Jerzy Sieńko – były prezes Zarządu Oddziału Gminnego Związku, Druh Piotr Gołębiowski – członek Zarządu Oddziału Gminnego Związku, który zainicjował temat budowy nowej świetlicy-remizy w Zemborzycach jako ówczesny radny gminy i członek zarządu OSP Zemborzyce Tereszyńskie, bryg. Adam Pietrzak – dowódca Jednostki Ratowniczo – Gaśniczej PSP w Bełżycach, pani Anna Olszak – zastępca wójta, Druhnna Marta Skulimowska – skarbnik Gminy, radni Gminy Konopnica z przewodniczącą Druhną Ewą Żydek, kierownik referatu inwestycji pan Ryszard Góra, pani Małgorzata Sulisz, pracownik BPGK, pan Roman Madejek prezes i właściciel firmy Rolbud, podinsp. Krzysztof Krasnowski – komendant Komisariatu Policji w Bełżycach, byli i obecni sołtysi z miejscowości w Zemborzycach, wykonawca inwestycji, budowy świetlicy-remizy w Zemborzycach pan Paweł Cimek reprezentujący firmę usługowobudowlaną, projek-

tantka biura projektowego pani Eleonora Nowosielska, autorka powyższego projektu budowlanego, gospodarze uroczystości na czele z prezesem OSP Zemborzyce Tereszyńskie – Druhem Ireneuszem Wróblem i przewodniczącą KGW panią Katarzyną Kubecką. Uroczystość otworzył prezes Zarządu Oddziału Gminnego Druh Tomasz Brodziak a całość prowadziła pani Sylwia Leonard. Druh Ireneusz Wróbel serdecznie powitał gości i strażaków, a następnie przedstawił historię powstania Ochotniczej Straży Pożarnej w Zemborzycach Tereszyńskich. Prezes Tomasz Brodziak wspólnie z wiceprezesem Mirosławem Żydkiem i z komendantem gminnym asp. Tomaszem Wójcikiem przedstawili szczegółowe sprawozdania z działalności strażackiej na szczeblu gminnym w 2022 r. Na uwagę zasługują oddanie do użytkowania nowej świetlicy-remizy w Zemborzycach za kwotę 2 468 880 złotych, zakupy wyposażenia OSP (w tym z funduszy sołeckich i dotacji) oraz różne formy współzawodnictwa sportowopozarniczego OSP. Jest to kolejny, dobry rok działalności w bardzo trudnym okresie związanym z wysoką inflacją. Wielki sukces odnotowała jednostka OSP z Pawlina wygrywając w 2022 r. zawody gminne i powiatowe OSP oraz uczestnicząc w zawodach szczebla wojewódzkiego. Po sprawozdaniach wójt Gminy – Druh Mirosław Żydek przekazał klucze do nowego obiektu świetlicy-remizy na ręce prezesa jednostki OSP Zemborzyce Druha Ireneusza Wróbla i przewodniczącej Koła Gospodyń Wiejskich pani Katarzyny Kubeckiej. W kolejnym punkcie ks. kan. Zdzisław Zając – proboszcz parafii w Zemborzycach poświęcił nowy budynek świetlicy-remizy. Druh

w gminie Konopnica



Jerzy Wójtowicz – sekretarz Zarządu Oddziału Gminnego Związku poprowadził temat ustalenia terminów walnych zebrań sprawozdawczych w jednostkach OSP gminy Konopnica w 2023 r. Pogratulował strażakom i mieszkańcom Zemborzyc pięknego, nowego budynku na miarę XXI wieku. Druh Tomasz Brodziak złożył wszystkim obecnym życzenia świąteczne zdrowia i wszelkiej pomyślności. Druh Mirosław Żydek, wójt Gminy życzył obecnym strażakom i gościom miłych chwil spędzonych w gronie najbliższych oraz spełnienia marzeń i nadziei w 2023 r. Druh poseł Jan Łopata podkreślił dobrą współpracę, która przyczynia się do rozwoju i życzył wszystkim spokojnych Świąt Bożego Narodzenia oraz Szczęśliwego Nowego Roku. Pani Zofia Sierńko – radna Powiatu Lubelskiego życzyła wszystkim obecnym dobrego, Nowego Roku 2023, dziękując jednocześnie wójtowi – Mirosławowi Żydkowi za sfinalizowanie tej inwestycji, która będzie służyć integracji całej społeczności Zemborzyc. Następnie ks. kan. Zdzisław Zajac poprowadził modlitwę wigilijną. Odczytał ewangelię o narodzeniu Jezusa według Św. Łukasza. Pięknie zabrzmiała tradycyjna polska kolęda śpiewana przez licznie zgromadzonych strażaków oraz gości. Wszyscy uczestnicy spotkania łamali się opłatkiem i składali sobie wzajemnie życzenia. Pan bryg. Adam Pietrzak, dowódca JRG PSP z Bełżyc odczytał protokół i wyniki X Edycji Konkursu Kulinarnego „Karp po strażacku”. Komisja w składzie: Ryszard Łoziński – historyk i regionalista, Pan Jerzy Rogalski, bardzo lubiany aktor scen teatralnych i filmowych z Lublina oraz bryg. Adam Pietrzak z Państwowej Straży Pożarnej, oceniała walory smakowe i wizualne potraw oraz

ich związek z polską tradycją. W kategorii „Karp na zimno” zgłoszono 7 potraw: I miejsce zajęła jednostka OSP Pawlin, pod nazwą „Karp nadziewany pieczarkami”, II – OSP Zemborzyc Tereszyńskie pod nazwą „Galantyna z karpia”, III – OSP Motycz Leśny „Karp faszerowany borowikami”. W kategorii „Karp na gorąco” oceniano 8 potraw: I miejsce jednostka OSP Marynin pod nazwą „Karp w prawdziwkach”, II – OSP Motycz pod nazwą „Karp pieczony”, III – OSP Konopnica „Karp pod futerką”. Członkowie komisji oceniającej walory smakowo-wizualne potraw, zwracając uwagę na ich związek z tradycją podkreślili bardzo wysoki poziom kulinarny przygotowanych potraw z karpia, których nie powstydziliby się renomowane restauracje. A przecież zostały przygotowane przez Druhny i Druhów z jednostek OSP, z terenu gminy Konopnica. Następnie wręczono statuetki za zajęcie trzech pierwszych miejsc w poszczególnych kategoriach oraz dyplomy pamiątkowe. Bardzo sprawne przeprowadzenie konkursu to także zasługa pań, Edyty Owczarskiej i Magdaleny Wadowskiej, pracowników urzędu gminy. To już była 10 Edycja Konkursu Kulinarnego „Karp po strażacku”. Konkurs powyższy jest ewenementem w skali województwa, a może i kraju. Na zakończenie strażacy z Zemborzyc i panie z KGW zaprosili wszystkich na wspólny poczęstunek. Można było również poczęstować się smacznymi potrawami konkursowymi z karpia. Serdeczna atmosfera wieczoru udzieliła się wszystkim uczestnikom spotkania. Strażacki wieczór w Zemborzycach, dnia 17 grudnia 2022 r. upłynął w miłą, polską tradycję.

Jerzy Wójtowicz



O dobroci nalewek

Kwiat róży zdobył zaszczytny tytuł Królowej Nalewek Gminy Konopnica. W ciągu 9 lat turniej nalewek organizowany w „Domu Kultury” w Motyczu urosł do rangi jednego najważniejszych konkursów nalewek w Polsce, na który przyjeżdżają najlepsi z najlepszych.

Waldemar Sulisz
echo.konopnicy2@gmail.com



fot. Małgorzat Sulisz (7)

W tym roku odbędzie się edycja jubileuszowa Turniej Nalewek Domowych Gminy Konopnica, a my przypominamy, co w nalewkach jest ważne a co najważniejsze i pokrótce przedstawiamy zwycięskie nalewki 9 turnieju z 3 grudnia 2022 r.

Ad majorem Dei gloriam - łacińska dewiza Towarzystwa Jezusowego oznacza „na większą chwałę Bożą”. W pokornej pracy tworzenia nalewek to zawołanie cały czas aktualne. Bo jeśli Bóg jest na właściwym miejscu, to i reszta się układa. Tej prawdy organizatorzy czyli Mirosław Żydek, wójt Gminy Konopnica i Kresowa Akademia Smaku się trzymają. A teraz lyk historii.

Lyk historii

Historię nalewek z pasją bada Halina Mamok. Píše, że w magnackich pałacach apteczką były rozległe piwnice zwane sklepami. W bogatszych dworach osobna izba w sąsiedztwie jadalni. W uboższych - kredens z przepastnymi półkami albo dwie szafki zamykane na klucz. Jedna „dla zdrowia, czyli jako lekarstwa”. Druga - „dla wygody i przyjemności czyli jako przysmaki”.

Karolina z Potockich Nakwaska, autorka podręczników nowoczesnego prowadzenia wiejskiego dworu radziła paniom, żeby urządziły apteczkę na damską pracownię, z której „niejedno doświadczenie równie przyjemne i pożyteczne wyjdzie jak z laboratorium chemika”.

W wiejskich dworach matki uczyły córki sporządzania leków. Czyli nalewów na owoce i zioła. Zaraz potem robienia wykwintnych trunków. Dopiero, gdy panny się tego wyuczyły, szły za mąż.

Apteczką najczęściej zarządzała „panna apteczkowa”, czyli daleka krewna albo przysmarnięta i otoczona rodzinną opieką uboga sierota, która za mąż nie wyszła i z pasją mogła apteczce się poświęcić - pisze Halina Mamok.

Lyk wartości

W średniowieczu na liściach owadożerne rosziczki sporządzano słynne rosolisy. Rosiczka była uważana za cudowny lek. Miodowa ciecz, którą wydzielala, miała wzmacniać organizm jak dziś żeń-szeń. Alchemicy udoskonalali lek z rosziczki miodem, ziołami, płatkami róż czy fiołkami. Następnie nalewki na płatkach róż, czyli rosolisy różane trafiły do klasztorów, potem dworów.

Produkowała je przed wojną sławna fabryka wódek hrabiego Potockiego w Łańcutcie.

Zamiłowaniu do wyrabiania nalewek towarzyszyło kolekcjonowanie pięknych karafek i kieliszków.

Wielkim znawcą nalewek i nalewkowych akcesoriów był malarz Franciszek Starowieyski. Twierdził, że nalewka musi mieć co najmniej 45 procent, wtedy dobroć owoców dociera do kubków smakowych.

Pierwszy turniej nalewek w Polsce zorganizowała w 2002 roku Lublinie Kresowa Akademia Smaku. A Robert Makłowicz napisał: Jeden turniej nalewek organizowany przez Kresową Akademię Smaku z Lublina wart jest więcej niż cały dorobek polityczny Jaskierni i kompletna dyskografia Piaska. Coś w tym jest.

O dobroci nalewek

Dobroć nalewek pochodzi od dobroci serc ludzi, którzy je robią - twierdzi ks. Tomasz Lewniewski, proboszcz kazimierskiej fary. Krzysztof Jasiński, dyrektor legendarnego Teatru Stui mówi, że nalewki to alchemia. W swoim domu na Mazurach eksperymentuje z kolejnymi recepturami. Zna się na botanice, ogrodnictwie.

Najważniejszą rzeczą w nalewkach jest harmonia. Składają się na nią historia polskich klasztorów, dzieła botaników, farmaceutów, a nawet poetów i kultura polskich dworów brutalnie przerwana w 1939 roku. Dwory zburzono, karafki

wdeptano w ziemię, wycięto sady. Ale przetrwała pamięć o nalewkach i dawne odmiany krzewów i drzew. - Cieszę się, że w dzięki turniejom nalewek ocalimy ją od zapomnienia – mówi Zbigniew Sierszuła, jeden z najwybitniejszych mistrzów polskich nalewek. W nalewce jest radość, że człowiek sam ją zrobił, że długo dojrzewała, że stojąc na półce przesiąkła atmosferą rodziny. Tkwi w niej jakaś tęsknota do zasobności dawnych spiżarni i kredensów, do dostatku i poczucia stabilizacji w najlepszym znaczeniu tego słowa - mówi Stanisław Brudny z Teatru Studio w Warszawie, mistrz sporządzania ratafii, w której są zaczarowane wszystkie owoce z ogrodu.

Królowa Nalewek

Ponad 100 nalewek oceniło jury 9 turnieju w składzie: Magdalena Małek-Stańkowska z TVP Lublin, Jan Łopata, Poseł na Sejm RP, wybitny polski aktor Jerzy Rogalski i Zbigniew Wojciechowski, Wicemarszałek Województwa Lubelskiego. - Poziom niektórych nalewek był zaskakująco wysoki, a opromieniał je klimat, który panuje w „Domu Kultury” w Motyczu - mówi Jerzy Rogalski. I oddaje: nalewki to część polskiej kultury.

Co wybrali jurorzy? Tytuł Królowej Nalewek zdobyła nalewka „Kwiat róży” autorstwa Andrzej-Kudlickiego, jednego z najbardziej doświadczonych twórców nalewek w Polsce. Zachwyciła harmonią, smakiem i wdziękiem. Tytuł Anioła Kresowej Akademii Smaku zdobyła delikatna cytrynowka Elżbiety Andrzejczak. W kategorii nalewki słodkie nagrodzono ponadto „Wiśnię 2014” Agnieszki Rejowskiej. W nalewkach wytrawnych triumfowała „Żółta mirabelka” Agnieszki Rejowskiej, „Dereń” Sławomira Staniaka i „Jeżyna” Stanisława Kliczki. Wyróżnienia zdobyli: Maciej Kwiatkowski za Truskawkę wytrawną, Marta Skulimowska za Pigwę i Edward Derkacz za nalewkę imbirową.

Bez stołu nie ma więzi

Nalewki są częścią kultury. Co roku nalewkom towarzyszy bogaty program kulturalny i edukacyjny. Na program 9 edycji złożyły się: występy Kapeli Konopnickiej Wojciecha, duetu - Anna Michałowska i Jakub Kotynia, brawurowy spektakl Stacji Teatr „Historie miłosne”, oraz pokaz kulinarny przygotowany przez Maciejową Chatę z Miłocina, na którym poznaliśmy tajniki przyrządzenia wybitnej wątróbki na białym winie, warsztaty zielarskie z Iloną Krawczyk z Motycza Józefina o dawnych wierzeniach, zwyczajach, obrzędach, ziołach i roślinach oraz inspirujące rozmowy o nalewkach, którym przewodził Edward Derkacz.

Siadamy do stołu, żeby się nasycić. Żeby nabrać siły, ale także umocnić relacje, nakarmić swoje poczucie bliskości, przynależności, bezpieczeństwa. Przy stole przekazujemy tradycję, dzielimy się chlebem i miłością. Bez stołu nie ma więzi. Przy wspólnym stole mniej rzeczy boli - mówi Monika Kucia, aktywistka kulinarna, organizator wydarzeń artystyczno-kulinarnych. I dodaje: Facebook nie jest najpotężniejszym medium społecznościowym, jest nim kuchnia, jedzenie. Dlatego kolejnym turniejem nalewek towarzyszą stoły przysmaków regionalnych przygotowanych przez naszych konopnickich aktywistów kulinarnych. W tym roku przebojem okazały się szare kluśki według rodzinnej receptury, przygotowane przez Mirka Żydka. Był pyszny bigos, kielbasa z dziczyzny, domowe wędliny, fajercaki, sporniaczki pierogi, ciasteczka i babeczki. Uczestnicy turnieju nalewek dzielą się smakami ze swoich domów. Wojciech Modest Amaro, najwybitniejszy dziś szef kuchni w Polsce twierdzi, że nowoczesne gotowanie jest hołdem złożonym tradycji, zapomnianym potrawom, oraz ludziom, którzy w swych domach pamięć o tradycyjnych smakach zachowali.

Wszystko się zgadza. ■



Dzień Babci i Dziadka Radawcu Dużym



fol. Małgorzat Sulisz (4)

W dniu 21.01.2023 w remizie OSP w Radawcu Dużym odbyło się wyjątkowe święto - Dzień Babci i Dziadka w połączeniu z Dniem Seniora. Zorganizowane z inicjatywy i przy dużym zaangażowaniu sołtysa wsi pana Mariana Żydkę, przy wsparciu Rady Sołeckiej, Koła Gospodyń Wiejskich Radawczanki oraz Fundacji Rozwoju Inicjatyw Obywatelskich.

Licznie zebranych gości przywitał sołtys wsi pan Marian Żydek oraz Tomasz Brodziak.

W Polsce Dzień Babci obchodzi się 21 stycznia, zaś święto dziadka 22 stycznia.

W 1964 roku zostało ono zapoczątkowane przez tygodnik „Kobieta i Życie”, za sprawą wystąpienia Mieczysławy Ćwiklińskiej jako babci w sztuce Drzewa umierają stojąc. Po wystąpieniu redakcja „Expressu Poznańskiego” wręczyła 85-letniej aktorce tort i kwiaty, ustanawiając tym samym Dzień Babci. Tradycja była później rozpowszechniana przez „Express Wieczorny”. Z czasem zaczęto obchodzić również Dzień Dziadka.

To wspaniałe święto pokazuje seniorom w naszej rodzinie, że o nich myślimy i pamiętamy. Często wiąże się ono z odwiedzaniem u dziadków i wręczaniem im samodzielnie wykonanych laurów oraz drobnych upominków. Także dorosłe wnuki pragną odwdziżyć się im za wspaniałe przygody w dzieciństwie, poświęcony czas i miłość, którą ich otaczali. Babcia i dziadek są jednymi z ważniejszych osób dla swoich wnuków. Stanowią przykład pracowitości, obowiązkowości i troski o drugiego człowieka. Nikt lepiej od babci nie opowiada bajek, a dziadek zna nawet najstarsze dzieje całej rodziny. To dziadkowie

są stróżami tradycji rodzinnych i przekazują je kolejnym pokoleniom. To właśnie oni rozpieszczają ich domowymi obiadekami, przysmakując oko na różnorakie wybryki, a gdy trzeba pomogą w tarapatkach.

Uroczystość w remizie uświetnił występ zespołu z KGW Radawczanki pod kierownictwem Barbary Bochowicz-Janeczko. Rozbrzmiewały tradycyjne kolędy oraz ludowe piosenki z naszego regionu, a zebrani chętnie włączyli się do wspólnego śpiewania. Uczestnicy Klubu Seniora w Radawcu zaśpiewali swoją napisaną na tę okazję piosenkę o seniorach gdzie jedna zwrotka poświęcona była babciom i dziadkom.

Po tak miłym rozpoczęciu uroczystości nastąpił czas na doznania smakowe. Potrawy które przygotowały panie z KGW Radawczanki pod kierunkiem pani Marii Kedziory sprawdziły się wyśmienicie. Bogate menu sprawiło, że nawet najbardziej wysublimowane gusta w tym zakresie zostały zaspokojone.

A potem rozpoczęły się tańce pod wodzą „DJ strusia” i trwały do późnej nocy. Miła atmosfera udzieliła się wszystkim.

Ta uroczystość pozostanie na długo w pamięci bać i dziadków a więc seniorów bo jak mówiły słowa piosenki śpiewanej przez seniorów – „Babcia i dziadek też w seniorach bawią się”.

Janina Komsta

Kolędowanie przy dworcu w Kozubzszczyźnie

Klimaty Bożego Narodzenia już za nami, ale jak zwykle (ze względu na harmonogram wydania EK) w pierwszym numerze informatora wspominamy czas świąteczny. Bardzo się cieszymy, że pierwsze kolędowanie przy dworcu z ubiegłego roku stało się inspiracją do uroczystości, spotkań kolędniczych w różnych miejscowościach w naszej gminie – Radawcu, Stasinie czy w Zemborzycach Tereszyńskich.

Integracja społeczności lokalnej przy śpiewaniu kolęd stwarza wspaniałą atmosferę. W tym roku impreza została wzbogacona. Do zaprezentowania swoich umiejętności kulinarnych i rękodzielniczych zostały zaproszone koła gospodyń z naszej gminy – ich wyroby można było nabyć na kiermaszu podczas spotkania. Jak w ubiegłym roku kolędowanie rozpoczęło się od grania na li-gawie – to odtwarzany dawny

obyczaj otrębywania adwentu z naszej gminy (Sporniak, Motycz, Radawiec Duży). Dzieci ze szkół śpiewały kolędy i prezentowały scenki związane z tym świątecznym czasem, grała nasza motycka Młodzieżowa Orkiestra Dęta.

Kolędnicy z naszej okolicy – to pokaz kolędniczy przygotowany przez Koło Gospodyń Radawczanki. Podczas kolędowania przy dworcu można go było pokazać szerszej publiczności. Padający śnieg tworzył piękną atmosferę, przy wspólnym ubieraniu choinki - ozdoby na nią przygotowały dzieci ze szkół. Były przejażdżki saniami, kolędy śpiewane przez zespoły muzyczne z naszej gminy i Stację Teatr. Koło gospodyń z Kozubzszczyzny zadbało o gorącą herbatę i poczęstunek dla każdego uczestnika spotkania. Całość trwała do późnych godzin przy wspólnym śpiewaniu kolęd przy choince.

Małgorzata Sulisz



fot. Małgorzata Sulisz (6)



Wyzwanie czytelnicze 2023

Biblioteka Publiczna Gminy Konopnica zaprasza wszystkich chętnych dorosłych do udziału w Wyzwaniu Czytelniczym na rok 2023. Ta literacka zabawa polega na wypożyczeniu każdego miesiąca co najmniej jednej książki według ustalonego klucza. Na specjalnych kartach uczestnicy wyzwania zbierają pieczątki. Na początku 2024 r. pochwalimy się naszymi osiągnięciami czytelniczymi.

Klucz do Wyzwania Czytelniczego 2023

Styczeń – książka z białą okładką

Luty – książka z czerwoną okładką

Marzec – książka z wystawki „Marzec jest kobietą”

Kwiecień – książka z niebieską okładką

Maj – książka z zieloną okładką

Czerwiec – książka z czarną okładką

Lipiec – książka z żółtą okładką

Sierpień – książka z wystawki „Koty w worku”

Wrzesień – Literatura wojenna

Październik – książka z fioletową okładką

Listopad – kryminał, sensacja, thriller

Grudzień – książka świąteczna

Zapraszamy do wspólnej zabawy.

BPGK



fot. BPGK

Ferie w bibliotece



fot. arch. BPGK

W tym roku podczas ferii zimowych wszystkie placówki biblioteczne gminy Konopnica zapraszały dzieci do wspólnego spędzania czasu.

Biblioteka w Kozubszczyźnie zorganizowała 4 spotkania z teatrzykiem kamishibai dla najmłodszych. Każde z nich stanowiło odrębny blok tematyczny, na który złożyły się: przedstawienie teatrzyku kamishibai, zagadki i ciekawostki, literatura tematyczna przygotowana do wypożyczenia oraz praca plastyczna stanowiąca zadanie domowe. Każde kolejne spotkanie gromadziło coraz liczniejszą widownię. Ostatniego dnia ferii w bibliotece w Kozubszczyźnie przed

stawienie teatrzyku kamishibai pt. „Przygody Pingwina Pingo” wybrzmiało aż trzykrotnie, dla szesnaścioro widzów.

Filia biblioteczna w Motyczu zorganizowała ferie w bibliotece we współpracy z „Domem Kultury” w Motyczu w iście zimowym klimacie. Zarówno zimowe skrzaty, jak i karmniki dla ptaków wpisały się doskonale w wymagania tej białej pory roku. Nie zabrakło także własnoręcznie wykonanych upominków dla babć i dziadków oraz słodkości, które dzieci przyrządziły pod czujnym okiem opiekunek.

Uczestnicy zajęć w filii w Radawcu Dużym na początek skupili się na nadchodzących

Dniach Babci i Dziadka. Zarówno uroczyste walizeczki zdobione metodą decoupage, jak i własnoręcznie uszyte breloczki to idealny prezent od wnuków. Drugiego dnia biblioteką zawładnęły misie, te z teatrzyku kamishibai oraz te znane z bajek, jak miś Yogi. Na zakończenie ferii dzieci wykonały zabawne skarpetkowe skrzaty i tradycyjnie zajaśniały się słodkimi goframi. Tego dnia nie mogło również zabraknąć najbardziej kinowej przekąski, gdyż 19 stycznia przypada Światowy Dzień Popcornu.

Filia biblioteczna w Zemborzycach Tereszyńskich podczas zajęć w ferie przywołała prawdziwą zimową aurę. A to wszystko za sprawą uroczych śnieżnych lampionów z butelek. Ponadto nasza filia we współpracy z biblioteką szkolną ogłosiła konkurs literacko-plastyczny, polecający na wykonaniu ilustracji do przeczytanej w ferie książki, niebędącej lekturą.

Wszystkim uczestnikom ferii w bibliotece serdecznie dziękujemy za aktywny udział i uśmiech wnoszony w nasze biblioteczne progi.

BPGK



*Z okazji Dnia Kobiet życzę Paniom,
aby wszystkie plany - nawet te bardzo
abstrakcyjne - udało się zrealizować.*

*Życzę szczęścia - dzięki któremu te
zamierzenia staną się realne.*

*Zdrowia, które pomoże
w ich realizacji.*

*I przyjaciół, z którymi
będziecie mogły dzielić radość
ze swoich sukcesów.*

*Mirosław Żydek,
Wójt Gminy Konopnica*

HARMONOGRAM ODBIORU ODPADÓW W 2023 ROKU

GMINA KONOPNICA

		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
Uniszowice Szerokie Lipniak	odpady komunalne tworzywa sztuczne i metale papier i tektura	2	6	6	3/17	8/22	5/19	3/17	7/21	4/18	2/16	6	4/18
	szkło	2	6	6	3	8	5	3	7	4	2	6	4
	BIO	2	6	6	3/17	8/22	5/19	3/17	7/21	4/18	2/16	6	4

		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
Konopnica Kozubszczyzna	odpady komunalne tworzywa sztuczne i metale papier i tektura	3	7	7	4/18	2/16	6/20	4/18	1/14	5/19	3/17	7	5/19
	szkło	3	7	7	4	2	6	4	1	5	3	7	5
	BIO	3	7	7	4/18	2/16	6/20	4/18	1/14	5/19	3/17	7	5

		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
Stasin Zemborzyce Podleśne Zemborzyce Dolne Zemborzyce Wojciechowskie Zemborzyce Tereszyńskie	odpady komunalne tworzywa sztuczne i metal papier i tektura	4	1	1	5/19	10/24	7/21	5/19	2/16	6/20	4/18	8	6/20
	szkło	4	1	1	5	10	7	5	2	6	4	8	6
	BIO	4	1	1	5/19	10/24	7/21	5/19	2/16	6/20	4/18	8	6

		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
Sporniak Radawczyk Drugi Radawiec Mały Radawiec Duży Tereszyn Pawlin	odpady komunalne tworzywa sztuczne i metal papier i tektura	5	2	2	6/20	4/18	1/22	6/20	3/17	7/21	5/19	9	7/21
	szkło	5	2	2	6	4	1	6	3	7	5	9	7
	BIO	5	2	2	6/20	4/18	1/22	6/20	3/17	7/21	5/19	9	7

		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
Motycz Motycz Leśny Motycz Józefin Marynin	odpady komunalne tworzywa sztuczne i metal papier i tektura	9	3	3	7/21	5/19	2/23	7/21	4/18	1/15	6/20	10	8/22
	szkło	9	3	3	7	5	2	7	4	1	6	10	8
	BIO	9	3	3	7/21	5/19	2/23	7/21	4/18	1/15	6/20	10	8

		I	III	XI	XII
Uniszowice Szerokie Lipniak	odpady wielkogabarytowe	-	27	-	-
	opony, elektrośmieci	-	-	27	-
	popiół	23	27	27	-
Konopnica Kozubszczyzna	odpady wielkogabarytowe	-	28	-	-
	opony, elektrośmieci	-	-	28	-
	popiół	24	28	28	-
Stasin Zemborzyce Podleśne Zemborzyce Dolne Zemborzyce Wojciechowskie Zemborzyce Tereszyńskie	odpady wielkogabarytowe	-	29	-	-
	opony, elektrośmieci	-	-	29	-
	popiół	25	29	29	-
Sporniak Radawczyk Drugi Radawiec Mały Radawiec Duży Tereszyn Pawlin	odpady wielkogabarytowe	-	30	-	-
	opony, elektrośmieci	-	-	30	-
	popiół	26	30	30	-
Motycz Motycz Leśny Motycz Józefin Marynin	odpady wielkogabarytowe	-	31	-	-
	opony, elektrośmieci	-	-	-	1
	popiół	27	31	-	1

**Prosimy o wystawianie odpadów w
dniu odbioru do godziny 7:00**

Uwaga! Popiół z palenisk domowych odbierany ze zgłoszonych nieruchomości. Zgłoszeń należy dokonywać do Urzędu Gminy.

Urząd Gminy Konopnica: 81 47 87 328

ART-KOM: 881 570 470

Terminy płatności: 15 stycznia, 15 kwietnia, 15 lipca, 15 października (opłata kwartalna).

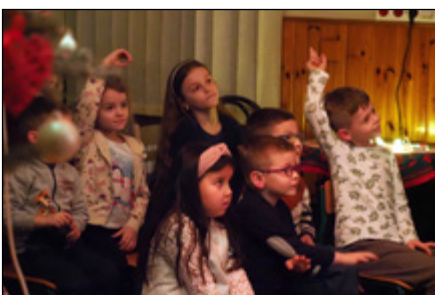




Dwie Dorotki w „Domu Kultury” w Motyczu

Po dwóch latach przerwy ponownie zagościł w „Domu Kultury” w Motyczu teatrzyk z Krakowa. Gościnne przedstawienia w DKM rozpoczynają czas ferii i warsztatów „Kolorowa zima” w Konopnicy organizowanych wspólnie z BPGK. Tym razem w przedstawieniu brały udział dzieci z Motycza oraz z Konopnicy. Przedstawienie „Królowa Śniegu” (2020 r.) oraz tegoroczne „Dwie Dorotki” kierowane są do naszych najmłodszych widzów, proponują aktywne uczestnictwo z czego dzieci chętnie korzystają. Przedstawienia te wykorzystują klasyczny repertuar i niosą optymistyczne, pozytywne przesłanie o walorze edukacyjnym.

(ms)



fot. Małgorzat Sulisz

Integracja

Wspólne śpiewanie kolęd w Radawcu Dużym



fot. Małgorzat Sulisz

W dniu 14.01.2023 r w remizie OSP w Radawcu odbyło się niecodzienne wydarzenie. KGW Radawczanki po raz pierwszy zorganizowało w Radawcu wspólne kolędowanie dla mieszkańców wsi Radawiec oraz mieszkańców gminy Konopnica wraz z poczęstunkiem.

W wydarzeniu brały udział przedstawicielki kół gospodyń z terenu gminy Konopnica które przybyły w swoich tradycyjnych strojach, zaprzyjaźnione Koło Gospodyń i Gospodarzy Krzczonów Soł-

tysy, Zespół Śpiewaczy Rola z Motycza, Konopnicka Kapela Wojciecha oraz licznie przybyli mieszkańcy, przedstawicielki KGW.

Jak na gospodarzy przystało zespół z KGW Radawczanki pod batutą Barbary Bachewicz-Janeczko rozpoczął śpiewanie tradycyjnych kolęd. Każdy uczestnik spotkania (koło gospodyń, zespół) intonował jakąś kolędę – ale nie były to występy poszczególnych kół tylko wspólne śpiewanie. Zgromadzeni na spotkaniu mieszkańcy wspól-

nie śpiewali te znane oraz zapomniane kolędy.

I tak w przyjemnej atmosferze mijął czas a echo śpiewanych wspólnie kolęd słychać było jeszcze długo w okolicy remizy OSP w Radawcu.

To był bardzo udany, rozśpiewany wieczór i pokazał jak w miłej, przyjaznej atmosferze można włączyć społeczność lokalną do wspólnego działania.

I tak to wydarzenie wejdzie na stałe do kalendarza działań KGW Radawczanki.

Janina Komsta

Przybieżeli do Zemborzyc ... KOLEĐNICY



fot. arch. KGW Zemborzyc Tereszyńskie

W niedzielę 15 stycznia KGW Zemborzyc Tereszyńskie razem z OSP Zemborzyc zorganizowało rodzinne kolędowanie.

Miejszem imprezy była nowo otwarta remiza - świetlica w Zemborzycach Wojciechowskich. Jest to siedziba KGW i OSP. „Miejsce, którym wciąż nie możemy się nacieszyć” – mówią jednym głosem dziewczyny z koła i strażacy. Jak na czas karnawału przystało - było wesoło, głośno i kolorowo. Śpiewom, a nawet tańcom nie było końca.

Wokalnie i instrumentalnie podczas imprezy towarzyszyła nam grupa kolędników z Zespołu Pieśni i Tańca „Jawor” Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, z szefem muzycznym zespołu, panem Krzysztofem Kramkiem na czele. Po wyczerpaniu repertuaru kolędowego, w ruch poszły (dosłownie i w przenośni) piosenki biesiadne. Bufet przygotowany przez KGW Zemborzyc Tereszyńskie nie sprzyjał utrzymaniu noworocznych postanowień o liczeniu kalorii.... Rodzinne kolędowanie było jedno-

cześnie otwarciem obiektu dla mieszkańców Zemborzyc, co relacjonowała nasza regionalna TVP.

Jak mówią organizatorzy: „Cieszymy się z sukcesu imprezy głównie dlatego, że pojawiło się tak wielu mieszkańców”. Spotkanie było prawdziwie rodzinne i międzypokoleniowe. Wspólnie bawiło około 150 osób. Rodzinne kolędowanie w Zemborzycach chce na stałe gościć w kalendarzu imprez kulturalnych gminy Konopnica. Zapraszamy za rok !

Katarzyna Kubecka

Stasińskie „Herody”

fot. Klara Wójcik



*Stary rok odchodzi i
my rażnym krokiem,
Idziemy przez wioskę
razem z Nowym Rokiem.
Niechże hojnie darzy
wszystkich gospodarzy!
Hej kołeda, kołeda!”*

28 grudnia 2022 r. przez Stasin przeszedł radosny orszak kołędników, którzy swoim śpiewem ogłaszali nowinę o Bożym Narodzeniu. Ten starodawny zwyczaj po bardzo wielu latach powrócił do naszej miejscowości z inicjatywy miejscowego Koła Go-

spodyń Wiejskich. Powstałe niedawno Koło stara się nie tylko o zachowanie ginących tradycji, ale działa na rzecz przywrócenia tych, które z szacunkiem pielęgowali nasi przodkowie. Barwne postacie Maryi, Józefa, Heroda, pasterzy, królów, aniołów i diabłów oraz towarzyszący im mieszkańcy Stasina z gromkim śpiewem przeszli przez całą miejscowość. Całe zdarzenie miało swój punkt kulminacyjny w odegranych na szkolnym parkingu „Herodach.” Tam też zgroma-

dzeni goście, nie tylko włączyli się w śpiew tradycyjnych kołęd i mniej znanych pastorałek, ale mogli też zakosztować przygotowanych na tę okoliczność smakołyków. Nie zabrakło chłopskiego gulaszu, ciasta i gorącej zimowej herbaty. Po krótkim odpoczynku cała grupa wyruszyła w dalszą drogę, by śpiewem wywoływać z domów zaciekawionych mieszkańców. Wśród starszych to wydarzenie obudziło wiele ciepłych wspomnień, a dla młodszych stało się okazją do zupełnie nieznanego im sposobu przeżycia świątecznej tajemnicy. Pieczołowicie przygotowane stroje, z talentem odegrane role oraz cała organizacja wydarzenia budzą szacunek i podziw. Jednak najistotniejsze jest budowanie na nowo relacji międzyludzkich i więzi sąsiedzkich. Wydarzenie to na trwałe wpisze się w kalendarz wydarzeń organizowanych przez miejscowe Koło Gospodyń „Stasińskie Klimaty”.

A.K.K.



Wpadaj na druty

Robótki ręczne do niedawna kojarzyły się wielu osobom z zajęciem odpowiednim wyłącznie dla naszych babć. Jednak ostatnio szydełkowanie, haftowanie i robienie na drutach powraca do łask. Rękodzieło jest coraz bardziej cenione. Ręcznie robione wełniane swetry, czapki i szaliki to tzw. „must have” ostatnich lat. Nic dziwnego, że coraz więcej młodych ludzi jest zainteresowanych tym tematem. Wychodząc naprzeciw potrzeb uczniów, przedstawiciele Samorządu Uczniowskiego ze Szkoły Podstawowej w Zemborzycach Tereszyńskich wraz z opiekunkami, p. Ewą Urban-Wodecką i p. Anną Poleszak oraz p. Sylwią Antoń ze szkolnej biblioteki, zorganizowali akcję pod nazwą „Wpadaj na druty”. Spotkania odbywają się w piątkowe popołudnia, podczas których chętni uczniowie uczą się robić na drutach i szydełku. Zainteresowanie akcją jest ogromne. Dzieci ze skupieniem i wielkim zaangażowaniem próbują swoich sił w robótkach ręcznych. Zajęcie to przynosi sporo satysfakcji i pozytywnie wpływa na nasze zdrowie. Szydełkowanie i robienie na drutach wymaga cierpliwości i wytrwałości. Angażuje nasz umysł oraz pomaga usprawnić ruchy dłoni. Zbawienie nie wypływają na nasze zdrowie fizyczne i psychiczne.

Nauczyciele nie byłoby sobą, gdyby nie przemyślić podczas tych spotkań dodatkowych informacji. W trakcie szydełkowania uczniowie poznali sylwetkę Leonarda da Vinci oraz obejrzyli albumy z jego pracami. Dyskutowali na temat poszczególnych prac tego geniusza wszech czasów. Podczas akcji czytane były również fragmenty lektury „Pan Tadeusz” Adama Mickiewicza. Tak oto można połączyć przyjemne z pożytecznym.

Sylwia Antoń



fot. arch. SP Zemborzyc Tereszyńskie

Coraz chętniej wracamy do smaków dzieciństwa. I choć nie ma już węglowych kuchni, to fajercarze nadal można piec na patelni. A taki fajercarz z masłem to coś dobrego i coś postnego.

Postne może być dobre.
Oto dowody.

Waldemar Sulisz
echo.konopnicy2@gmail.com

Kiedyś w Polsce post trwał kilka miesięcy, co zmusiło staropolskich kuchmistrzów do przyrządzania wybitnych potraw. Postne przysmaki mogą być bardzo smakowite. Kto z was pamięta fajercarze? Albo placki z bąblami, smażone na patelni. Ze świeżym lub kwaśnym mlekiem smakują wyśmienicie. Fajercarze pamiętam z dzieciństwa. Mama robiła je z pszennej mąki, do której dolewała kwaśnego mleka. Obowiązkowym dodatkiem była soda, która nadawała im charakterystyczny posmak. Placki były podłużne, piekło się je na rozgrzanej blasze od kuchni węglowej. Piekło się też w domu placki z bąblami. Oto sprawdzony przepis, który otrzymałem od Klary Opalińskiej.

Bąble

Składniki: 1 kg mąki, 4 jajka, 1 szklanka kwaśnego mleka, 4 łyżki cukru, 1 płaska łyżka sody, trochę soli, garść maku.

Wykonanie: Co syplikie wymieszać, dodać jajka i kwaśne mleko, wyrobić ciasto, podzielić na kawałki. Rozwałkować placki na wielkość patelni. Grubość ciasta nie powinna przekraczać pół centymetra. Smażyć na głębokim tłuszczu, aż będą rumiane, a na powierzchni pojawią się bąble. Podawać z miodem lub marmoladą. Najlepsze są z mlekiem.

Bliny gryczane

Składniki: 25 dag mąki gryczanej, 25 dag mąki pszennej, 1 l mleka, 5 dag drożdży, 5 jajek, 10 dag masła, 1 łyżeczka cukru, sól, tłuszcz do smażenia.

Wykonanie: połączyć oba gatunki mąki, przesiać, zalać wrzącym mlekiem, wymieszać. Rozetrzeć drożdże z cukrem,



foto. Waldemar Sulisz

Postny smak

stopić masło, oddzielić żółtka od białek. Ubić pianę na sztywno. Dodać do mąki wraz z żółtkami, posolić, odstawić do wyrośnięcia. Wlać ciasto na małą patelnię i usmażyć z obu stron na złoto. Podawać ze śmietaną ubitą z cukrem.

Ciasteczka cebulowe

Składniki: 60 dag mąki, 25 dag margaryny, 2 duże cebule, łyżka suchego maku, łyżeczka octu, sól

Wykonanie: oziębioną margarynę zetrzeć na dużych oczkach tarki, a cebulę na drobnych.

Wszystkie składniki ciasta połączyć i szybko zagnieść. Rozwałkować je na stolnicy niezbyt grubo posypanej mąką. Kieliszkiem do wina wyciąć krążki, ułożyć na posmarowanej tłuszczem blaszce, każdy kilkakrotnie nakłuć widelcem. Piec 15-20 minut w dobrze nagrzanym piekarniku. Doskonale na przekaskę do białego wytrawnego wina lub jako dodatek do czystych zup.

Kotlety z chleba

Kto ich nie próbował, nie wie co stracił. W biednych latach pięćdziesiątych były pożywieniem wielu rodzin. Najpierw należy namoczyć w mleku podsuszony chleb. Po odciśnięciu przepuścić przez maszynkę z 1 cebulą, dodać surowe jajko, sól i pieprz. Obtoczyć w tartej bułce, usmażyć z obu stron na złoto. Kotlety z chleba doskonale

smakują z surówką z kiszonej kapusty.

Podobnie robi się kotlety ziemniaczane. Zamiast chleba wykorzystuje się ziemniaki ugotowane w mundurkach. Po obraniu ziemniaków należy je utłuc, dodać przesmażoną na oleju cebulkę, jajko, doprawić solą i pieprzem. Panierować w bułce i smażyć na złoto.

Kotlety z leemieszki

Składniki: 1 kg ziemniaków, 1,5 szklanki mąki gryczanej, 2 średnie cebule, olej, sól i pieprz.

Wykonanie: ziemniaki ugotować do miękkości w osolonej wodzie. Pod koniec wysypać mąkę i gotować pod przykryciem 3 minuty. Następnie ugniatać, ciągle mieszając, żeby się nie przypaliło.

Gdy masa będzie gotowa, nabierać łyżką stołową, formując kulki. Spłaszczyć, podsmażyć na złoto, okraszyć cebulką przesmażoną na oleju i podawać z surówkami.

Langoszki po konopniku

Składniki: 5 ziemniaków, 1 kg mąki, pół szklanki mleka, 50 gram drożdży, po pół łyżeczki soli i cukru, suszony koperek, 1 łyżka oliwy, olej do smażenia. **Wykonanie:** drożdże rozpuścić w ciepłym mleku, dodać cukier, sól i łyżkę mąki. Odstawić w ciepłe miejsce. Ziemniaki ugotować, utłuc, dodać suszony koperek, podsypać mąką. W środku zrobić zagłębienie,

wlać drożdże z mlekiem. Dodać ziemniaki i olej, wyrobić ciasto. Posolić, wyrobić, odstawić w ciepłe miejsce, żeby ciasto wyrosło. Z wyrośniętego ciasta rwać po kawałku, formować placki, smażyć na złoto. Smażyć je z jednej i z drugiej strony na gorącym oleju, aż nabiorą złotego koloru. Podawać polane sosem czosnkowym lub posypać tartym żółtym serem. Można dać plaster pomidora, na to sos i ser.

Polewka postna

To jedna z najstarszych zup o kresowych tradycjach. Przepis dotarł do nas aż z nad Buga. Do wrzącej wody należy wysypać 20 dag jęczmiennej kaszy perłowej i ugotować na małym ogniu. Na smalcu zrumienić 40 dag chleba pokrojonego w kostkę. Na drugiej patelni zasmażyć 15 dag cebuli opruszonej mąką. Chleb z cebulą wrzucić do garnka, podgotować, doprawić solą, pieprzem i majerankiem. Ciekawa jest też chłopska zupa z okolic Radawca. W garnku należy zagotować litr mleka. Włożyć pół kilo pokrojonych w kostkę ziemniaków i ugotować na wolniutkim ogniu. Dodać 10 dag jęczmiennej kaszy perłowej, skwarki ze słoniny, soli, pieprzu i podgotować. Podawać bardzo gorącą. Na zdrowie.