

ECHO

Konopnicy

7-8.2023

GMINA



One mają "duszę"

Rozmowa z Tomaszem Jusynem, pasjonatem zabytkowych pojazdów

Dożynki Gminne w Konopnicy | Dożynki parafialne w naszej gminie

Kolorowe lato z biblioteką | Dni miejscowości

Ostatnie pożegnanie Jerzego Babkiewicza - Dyrektora SPZOZ w Motyczu

Rondo im. Emila Brzozowskiego | Renesansowa kuchnia



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.



foto Waldemar Sulisz

One maja „duszę”

Rozmowa z Tomaszem Jusynem, pasjonatem zabytkowych pojazdów

Stare samochody
czy motocykle
chwytają za serce.
No i jest
satysfakcja,
że udaje się je
ożywić przez
swoją pracę
i wytrwałość.

Waldemar Sulisz
echo.konopnicy2@gmail.com

Korzenie rodzinne, zawsze o to pytamy?

Rodzina matki wywodzi się spod Krasnegostawu, chociaż ona sama urodziła się na Syberii, ojciec spod Równego, z obecnej Ukrainy. Rodzice poznali się w Chełmie, po ślubie wyjechali w okolice Wałbrzycha.

Tam im nie pasowało, wrócili, ojciec przyjął się do pracy w Lublinie, odkupił od jednego z profesorów UMCS hektar działki i pobudował dom w Małgocinie. Ja tutaj się urodziłem.

Co dalej?

Szkoła podstawowa w naszej gminie, szkoła zawodowa w Lublinie. Wyuczyłem się jako ślusarz. Po szkole pracowałem w FSC, w międzyczasie odbyłem służbę wojskową, następnie prowadziłem własną działalność gospodarczą w zawodzie ślusarza.

Skąd te samochody w pana życiu?

Zawsze interesowała mnie mechanika. Wychodziłem na drogę. Czasem pokazał się jeszcze Lanza Bulldog, zabytkowy ciągnik rolniczy, jeździły Syrenki i Warszawy. Jak w oddali pojawił się samochód, robiliśmy z kolegami zgadywanie, co to za marka.

A może nawet pojawił się słynny kabriolet BMW Jana Milczaka?

Po pewnym czasie tak (w latach 70-tych brałem czynny udział w jego rekonstrukcji). Jednak ciągle pamiętam jak dostałem od brata rower z ułamanym widelcem, poszedłem do kowala na Kozubszczyźnie, który mi to elegancko zaszpał. Byłem strasznie dumny, że udało mi się go uratować. Po następny rower pojechałem PKS-em do Bełżyc, to był

nowiutki Wars, kupiłem go za pieniądze zarobione na zrywaniu jarzębiny i odstawianiu jej do punktu skupu. Jak miałem 16 lat zrobiłem prawo jazdy na samochód i motocykl.

I się zaczęło?

Tak, brat skończył studia i przyjechał starą Tatrą 57 A z 1938 roku. Skoro mam prawo jazdy, to on mi ją przekazuje, sam sobie kupił Syrenkę. Tatra była w kiepskim stanie, silnik niedomagał, więc go rozebrałem, dotoczyłem panewkę, u pana Milczka pomalowaliśmy Tatrę kompresorem z traktora. Uruchomiłem, zarejestrowałem, długi czas jeździłem. To specyficzna konstrukcja, w której silnik jest jednocześnie ramą, do silnika są przyczepiane resory, zawieszenie, zwrotnice, a jak się podnosi maskę, żeby się dostać do silnika to razem z przednimi błotnikami i reflektorami.

Jak się jeździło Tatrą?

Trochę nietypowo, bo kierownica była po prawej stronie. Generalnie wygodnie, całe młodzińcze lata Tatrą przejeździłem. Potem się trochę zająłem motocyklami. Pierwszy motocykl to był BMW. Nie było mnie stać na WSK, to kupiłem BMW z 1938 roku. Był niekompletny, przez długie lata stał, uzupełniłem braki, później jeździłem nim na różne rajdy.

Następny w kolekcji?

Dollar, francuski motocykl z początku lat 30-tych. Motocykle te były produkowane w latach 1925-1939. O tej marce powiedział mi kolega, pukałem się w czoło, przecież nie ma takich motocykli, które nazywają się Dollar. A to przyjeżdż, zobacz - powiedział. Pojechałem, obejrzałem, uwierzyłem. Za niedługo trafiła mi się okazja kupić Dollara w Zabrze. Kupiłem. Wprawdzie wydałem wszystkie pieniądze skrupulatnie składane na budowę domu - trochę żona była niezadowolona. Jak uruchomiłem Dollara, trochę jej przeszło. Barbara też lubi zabytkowe auta i motocykle. Na Dollarze byliśmy razem na kilku fajnych rajdach, w Austrii,

na Węgrzech i we Francji. Ciekawostką jest, że szparunki (paseczki na błotnikach, kołach i baku) malował na Dollarze Pan Kocot, były pracownik zakładów samolotowych „Plage – Łaskiewicz”.

Co dalej?

W międzyczasie kupiliśmy Skodę Spartak z 1958 roku, którą córka Katarzyna dostała na osiemnaste urodziny. Była wprawdzie w kiepskim stanie, ale rozebrałem ją do ostatniej śrubki, poddałem regeneracji, malowaniu, chodzi jak marzenie, córka także bierze udział w różnych imprezach zabytkowych pojazdów.

Jak pan wyszykował Spartaka, przejechał się, popatrzył, to jakie uczucie było w sercu?

Na pewno radość, że dało się ożywić tak zmarnowaną, martwą materię.

Czy zabytkowe auta mają „dużę”?

Myszę, że tak. W dodatku po zrobieniu potrafią się odwdziżyć sprawnością i bezawaryjną jazdą.

Garaż się zapełnił. Kolejny zakup do kolekcji?

Motocykl SHL M04 z 1951 roku. To piękna maszyna, części są trudno dostępne, renowacja trwała 5 lat. W międzyczasie kupiłem motocykl NSU 201 R, jest już pomalowany, ale jeszcze trzeba dopieścić sinik.

Nad czym pan teraz pracuje?

Do spółki z córką Izabellą (jej wkład finansowy, mój roboczo-godzinny) remontujemy francuski samochód Rosengart, z drewnianym szkieletem karoserii, przybijanej gwoździkami, koła sprychowe motocyklowe. Odkręciłem karoserię od ramy, wyjechałem całym podwoziem, które później rozebrałem, wypiąskowałem wszystkie elementy, pomalowałem, złożyłem, nałożyłem karoserię i zacząłem wymieniać uszkodzone elementy. Trochę zabawy z tym jest. W tej chwili w Warszawie dorbijają mi nowe tłoki.

W kolekcji ma pan także zabytkowe rowery?

Są i rowery, kilka sztuk niemieckiej marki Brennabor. Jeden odnowiony, reszta do renowacji.

Najdłuższa trasa?

1500 km w ciągu dwóch tygodni na motocyklu z 10 letnią córką Kasią na tylnym siedelku. Przez większą część trasy lało, inni kierowcy chcieli ją brać do samochodu. Nie ona z tatusem. Przejechaliśmy.

Jak reagują ludzie na pana kolekcję?

Z wielką sympatią. Stare samochody czy motocykle chwytają za serce. No i jest satysfakcja, że udaje się je ożywić przez swoją pracę i wytrwałość.

No właśnie. Co w życiu jest ważne? Wytrwałość, praca, szczęście, zdrowie?

Zdrowie, bo jak się ma zdrowie, to można inne rzeczy w sobie rozwijać. No i ważna jest rodzina.

Panie Tomasz, co to jest miłość?

Myszę, że wzajemnie zrozumie-

nie i to, że jedno może na drugie zawsze liczyć. Miłość to także tolerancja, bo każdy ma inny charakter.

Plany?

Zregenerować, to co mam w garażu, a co czeka na uruchomienie.

Dziękuję za rozmowę.

3 pytania do Barbary Jusyn

Jak wytrzymać z pasjonatem starych samochodów?

Zawsze wierzyłam w to, że jak ktoś ma pasję to jest fajnie. I to jest to, a przy okazji „głupoty” nie chodzą po głowie. Warto być wyrozumiałym.

Co to jest miłość?

Wielkie zrozumienie i możliwość polegania na sobie w każdej sytuacji życiowej. Czy to radosnej czy mniej radosnej. To nie tylko przysłowiowe motyle w brzuchu ale sztuka kompromisu.

Plany?

Urodził nam się wnusio Leonek i to wszystko, co mąż rekonstruuje teraz będzie dla niego. ■



Pani Katarzyna z Tatą na motorze Dollar po kilku latach od pierwszej wyprawy

fot. arch. Tomasz Jusyn



Projekt „Danie wspólnych chwil” w Radawcu

fot. arch. KGW Radawczanki



W miesiącu lipcu 2023 roku KGW Radawczanki zakończyło I edycję projektu organizowanego dla seniorów przez Fundację Biedronki – Danie wspólnych chwil.

Nadrzędnym celem realizowanego projektu było zapobieganie samotności seniorów poprzez wspólne spotkania, integracja seniorów w lokalnych społecznościach, wspieranie działalności społecznej oraz rozwijanie i umacnianie postaw społecznych w gronie osób starszych. Każde spotkanie posiadało inną myśl przewodnią. Pierwsze spotkanie dotyczyło wspomnień Seniorów „jak to dawniej było” w Radawcu które przywołały dużo ciekawych historyjek z dzieciństwa i młodości zebranych. Było przy tym dużo zabawy i śmiechu.

Tematem przewodnim drugiego spotkania były – „pasje seniorów”. Zorganizowano wystawę z prac: Ewy Kurnickiej, Anny Dąbek, Krystyny Gołaś,

Joanny Jęczeń i Krystyny Wójtowicz. Panie długo opowiadały o swoich pasjach.

Trzecie spotkanie dotyczyło bezpieczeństwa seniorów w sieci i życiu które poprowadził aspirant Piotr Wadowski z Komendy Powiatowej Policji w Bełżycach.

Czwarte, ostatnie spotkanie dotyczyło tzw. „przywracania tradycji śpiewu regionalnego”. Było to rozśpiewane spotkanie. Seniorzy zaprezentowali stare, melodyjne znane w naszym regionie piosenki a echo wesołego śpiewu słychać było jeszcze długo. Dzięki tym tak potrzebnym spotkaniom seniorzy z Radawca uznali za konieczne kontynuowanie wspólnego działania i założyli przy KGW Radawczanik Klub Seniora – Razem być.

Został wybrany zarząd Klubu Seniora w skład którego weszły: Janina Komsta – przewodnicząca, Wanda Wieczorek – sekre-

tarz, Stanisław Żydek – Skarbnik. Został także opracowany plan pracy na rok 2023.

O wystrój stołów oraz kącika kawowego na wszystkie spotkania zadbała jedna z senierek pani Ewa Kurnicka, członkini KGW Radawczanki (także seniorka). Były to wytwory jej rękodzieła, bukiety z jej ogrodu, zrobione biedronki a na ostatnim spotkaniu wykonane własnoręcznie kwiaty polskich pól i łąk oraz snop zboża.

Poczęstunek na wszystkie spotkania został przygotowany przez członkinie KGW Radawczanki (także seniorki) pod kierownictwem pani Czesławy Kasprzak znanej z działalności społecznej, wieloletniej radnej, przy pomocy: Zofii Żydek, Barbary Żydek, Janiny Brodziak, Barbary Jusyn, Danuty Lizut, Barbary Pawłowskiej, Zofii Koś oraz Janiny Komsty. Na każdym spotkaniu poczęstunek składał się z obiadu ale nie brakło na nim różnych tradycyjnych dań

takich jak chłopskie kotleciki z młodej kapusty czy przystawek takich jak: koreczki, frykadellki ze szpinakiem, picerynki z łososiem i kurczakiem, szaszłyki, wędliny i sery w każdej postaci. Obiad czwartego spotkania składał się z barszczu, z botwinki, kaszy gryczanej z sosem z polędwiczek oraz surówki z młodej kapusty. Na stole znalazły się warzywa tj. kalafior i brokuł zapiekany w cieście, szaszłyki z polędwiczek i piersi kurczaka z warzywami, a także sery w różnych postaciach.

Zawsze na stole znalazły się warzywa i owoce oczywiście nie brakowało pysznych ciast kawy i herbaty.

Za zakupy w Biedronce załadunek i rozładunek produktów odpowiadały Janina Komsta i Ewa Kurnicka przy wydatnej współpracy: Andrzeja Kurnickiego, Romana Żydka i Stanisława Żydka.

Projekt „Danie wspólnych chwil” zjednoczył społeczność seniorów w Radawcu i zachęcił do wspólnego działania za co bardzo serdecznie chcemy podziękować Fundacji Biedronki która umożliwiła nam takie działanie. Wspólna działalność będzie kontynuowana w Radawcu gdyż postanowiono założyć Klub Seniora – Razem być. Serdeczne podziękowanie składamy także strażakom z OSP Radawiec Duży za udostępnienie remizy.

KGW Radawczanki złożyło wnioszek do II edycji projektu – Danie Wspólnych chwil realizowanej przez Fundację Biedronki.

*Koordynator projektu
Janina Komsta*

Marynińskie KGW



I Gminny Turniej Przedszkoli – Motycz

Dzień Dziecka był doskonałą okazją do zapoczątkowania naszej nadziei nowej tradycji. W Szkole Podstawowej im. W. Witosa w Motyczu odbył się I Gminny Turniej Przedszkoli „W świecie bajek” – Motycz 2023, nad którym patronat objął Wójt Gminy Konopnica - Mirosław Żydek. Celem spotkania było propagowanie czytelnictwa wśród dzieci, wspomaganie rozwoju emocjonalnego, estetycznego i moralnego oraz kształtowanie pozytywnych postaw. Do turnieju przystąpiło 5 drużyn przedszkolaków ze Szkół Podstawowych w Konopnicy, Stasinie, Radawcu Dużym, Zemborzach Tereszyńskich i oczywiście oddziałów przedszkolnych ze Szkoły Podstawowej w Motyczu. Każda drużyna musiała wykazać się wiedzą na temat znanych bajek. Do zadań należało m. in.: odgadnięcie tytułu bajki na podstawie jej fragmentu, układanie bajkowych puzzli, rozwiązywanie zagadek, bajkowe memory, itp. Konkurencje przebiegały w miłej i przyjaznej atmosferze, dostarczając uczestnikom wiele radości i niezapomnianych wrażeń. Wszyscy zawodnicy wykazali się ogromną wiedzą, doskonale odpowiadali na wszystkie konkursowe pytania i bezbłędnie wykonywali zadania. W rezultacie wszystkie drużyny zajęły najwyższe miejsca – BRAWO i wróciły do swoich szkół z pucharami.

Do zobaczenia za rok.

Monika Włodarczyk



fot. arch. KGW Marynin

Koło Gospodyń Wiejskich w Maryninie działa od 2012 roku, pod przewodnictwem Ewy Czepińskiej. W kole zrzeszyły się 22 kobiety reprezentujące różne zawody, posiadaczki wielu talentów, kulinarnych, twórczych, animacyjnych, itp. Dzięki temu wspaniale się uzupełniamy i realizujemy projekty na rzecz społeczności lokalnej. Od 2019 roku mamy własną siedzibą z pełnym wyposażeniem (w użyczeniu bezpłatnym od Gminy Konopnica) co daje nam możliwości i przestrzeń do realizacji zamierzonych zadań.

Można powiedzieć, że specjalizujemy się w rękodziele, w nowoczesnych wieńcach dożynkowych, czego dowodem były liczne laury w konkursach na szczeblu powiatowym i wojewódzkim.

We współpracy z sołtysiem i radą sołecką corocznie organizujemy dla mieszkańców zajęcia twórcze. Ze środków so-

leckich zakupujemy materiały natomiast instruktaż prowadzą panie z koła. Taki schemat jest najkorzystniejszy finansowo i dzięki temu możemy proponować mieszkańcom wiele form aktywności.

Nasze warsztaty nawiązują do tradycyjnych form, jak np. coroczne robienie palmy wielkanocnej zgodnie z oryginalnymi wzorcami, nawiązujemy także do najnowszych trendów, jak np. modne obecnie makramy, czy wykorzystanie mas plastycznych w dekoracjach świątecznych. Ogromnym powodzeniem cieszą się mikołajkowe zajęcia dla dzieci. W ubiegłym roku robiliśmy z dziećmi jesienne skrzaty, dynie i ozdoby choinkowe.

Co roku organizujemy spotkanie integracyjne dla mieszkańców Marynina w formie pikniku. We wrześniu będzie to zabawa w klimacie hawajskiego party. Taka forma spotkania zacieśnia więzi społeczne

i wzmacnia poczucie lokalnej tożsamości.

Jako koło włączamy się w akcje organizowane przez gminę. Za sukces uważamy nasze uczestnictwo w wiosennym jarmarku wielkanocnym, gdzie nasze tradycyjne palmy oraz wypieki spotkały się z ogromnym zainteresowaniem nabywców. Podobnie jak nasz udział w tegorocznych dożynkach. Dzięki hojności osób odwiedzających stoisko Marynina zebraliśmy 1250 złotych z przeznaczeniem na wsparcie Hospicjum Dobrego Samarytanina w Lublinie. Serdecznie dziękujemy!

Naszym celem jest wzmocnienie poczucia sprawczości kobiet w środowisku wiejskim, poprzez integrację na tematycznych spotkaniach i warsztatach; poprzez stworzenie przestrzeni do wyrażania się w różnych formach działalności społecznej. Serdecznie zapraszamy nowe osoby do naszej grupy.



Bądź eko z biblioteką

Blask Prawdy

„Blask Prawdy” to hasło XXII Dnia Papieskiego nawiązujące do encykliki Ojca Świętego „Veritatis splendor”. Prawda, Miłość i Wolność to trzy wartości, bez których nasze życie jest pozbawione kolorów. Ważne jest, aby troszczyć się o Prawdę, pielęgnować naszą Miłość oraz walczyć o Wolność. Tego uczył nas święty Jan Paweł II. Pod koniec roku szkolnego w SP im. św. Jana Pawła II w Sobieszczanach odbył się XIII Archidiecezjalny Konkurs o naszym Wielkim Świętym pod tymże właśnie hasłem Blask Prawdy. Zmagania konkursowe odbyły się w trzech kategoriach: wiedzy, plastycznej i muzycznej, gromadząc wielu uczestników ze szkół Archidiecezji Lubelskiej. Myślą przewodnią wydarzenia było podkreślenie wyjątkowości pontyfikatu Papieża Polaka, zainteresowanie Jego nauczaniem oraz wskazywanie na kontakty z ludźmi całego świata. W rywalizacji konkursowej wzięli również udział uczniowie ze SP im. Ziemi Lubelskiej w Radawcu Dużym. Przedstawicielki scholi dziecięcej: Aleksandra Krzysiak, Michalina Krzysiak, Maja Mazurek, Maja Przybyszewska i Sandra Sieńko zajęły III miejsce w kategorii muzycznej – zespoły. Uczennice wykonały utwór pt. „W ciszy Niepokalanej”. Udział w konkursie to motywacja dla wielu młodych ludzi do naśladowania świętego Jana Pawła II i do pielęgnowania Jego pamięci. To również okazja do integracji dzieci i młodzieży z różnych szkół i środowisk oraz promocja młodych talentów. Dziękujemy Pani Dyrektor, organizatorom i całej społeczności Szkoły Podstawowej w Sobieszczanach za znakomitą organizację i doznania artystyczne.

Zespół redakcyjny



fot. arch. SP RD



Niemal w każdym domu zalegają przedmioty czy materiały, które planujemy wyrzucić, rzeczy podniszczone, nieużywane lub z pozoru nieprzydatne. Wiele z tych rzeczy można powtórnie wykorzystać i stworzyć coś ciekawego... ozdobę, torbę na książki bądź zakupy czy nietuzinkowe pudełko na skarby lub prezent. Taka właśnie idea przyświeca warsztatom bibliotecznym z cyklu „Bądź eko z biblioteką”. Dajemy nowe życie starym przedmiotom, materiałom. Pierwsze spotkanie warsztatowe odbyło się w kwietniu i powstały na nim torby na książki uszyte ze starych jeansów lub zalegających w domu płóciennych materiałów. W ten sposób obchodziliśmy dwa ważne dla nas dni: Światowy Dzień Książki i Praw Autorów oraz Światowy Dzień Ziemi. Na drugim spotkaniu, tym razem wakacyjnym, przy wykorzystaniu butelek, wstążek, sznurków czy muszelek powstały nietuzinkowe ozdoby w marynistycznym stylu. Po co kupować kolejną pamiątkę

z wakacji, skoro można ją wykonać własnoręcznie, z tego co mamy w domach. Trzecie warsztaty planujemy na okres



fot. Małgorzata Sulisz (2)

jesiennie-zimowy, gdy zaczynamy już myśleć o prezentach na Mikołaja i pod choinkę. Z pudełek po butach „wyczarujemy” oryginalne pudełka na prezenty. Zamierzamy także kontynuować warsztaty „Bądź eko z biblioteką” w 2024 r. i udowadniać, że recykling to także ciekawy sposób na kreatywne spędzenie wolnego czasu.

Biblioteka Publiczna Gminy Konopnica



fot. arch. BPGK (3)

Kolorowe lato z biblioteką



fot. Małgorzata Sulisz (2)



Wakacje 2023 mają się ku końcowi. Możemy więc podsumować wakacyjne zajęcia w naszych placówkach bibliotecznych.

Cykl wakacyjnych spotkań w bibliotece rozpoczęła filia w Zemborzycach Tereszyńskich. Uczestnicy dwudniowych zajęć, korzystając z ładnej pogody, wiele czasu spędzili na świeżym powietrzu podczas gier i zabaw ruchowych oraz podchodów. Nie zabrakło także tak lubianych przez dzieci warsztatów plastycznych. W ruch poszły farby, zaś za płótna posłużyły rozłożone kartonowe pudełka. Młodzi artyści bardzo dobrze się bawili.

Trzydniowe zajęcia w filii Motycz, we współpracy z „Domem Kultury” w Motyczu obfitowały w wiele interesujących działań. Ich tematem przewodnim były kwiaty oraz barwy lata. Uczestnicy wakacji w motyckiej bibliotece mieli możliwość przeprowadzić eksperyment (zabarwić białą różę na wybrany kolor), wykonać ozdobne pudełka na skarby i doniczki z plastikowych butelek, nauczyć się podstaw makramy, stwo-

żyć nieco nietypowy pejzaż przy użyciu pasteli i żywych kwiatów oraz przygotować pełną witaminową sałatkę owocową.

W tym roku Biblioteka w Kozubuszczynie zamieniła się w morskie głębiny i zaprosiła dzieci na wspólną przygodę. Każde zajęcia rozpoczynały się od wysłuchania historii o przygodach bohaterów literackich. W ten sposób dzieci poznały Oliwkę i morską stworę, który pokochał książki, z samochodzikami Frankiem ratowały delfinka, z sympatycznym hipopotamem Maksem odwiedziły latarnię morską, zaś z miśkiem Wiktoorem i myszorkiem Tymkiem odnalazły piracki skarb. Wysłuchane historie były punktem wyjścia do zabaw ruchowych na świeżym powietrzu i warsztatów, podczas których powstały między innymi dna morskie zamknięte w słoiku, gipsowe małże z perłą, latarnie morskie, torby na książki oraz czapki pirackie.

Filia w Radawcu Dużym zamknęła cykl wakacyjnych zajęć, organizując warsztaty i zabawy na świeżym powietrzu. Podczas spotkań uczestnicy dowiedzieli się na jak

wiele sposobów można wykonać kwiaty i to, co naje nam natura, tworząc kule kąpielowe z kwiatami, zamykając lato w butelce czy szyjąc woreczki na suszoną lawendę. Dodatkowo, mając na uwadze zbliżający się koniec wakacji, dzieci zrobiły własnoręcznie tablice do pisania kredą z kolorowymi spinaczami na fiszki. Wiatr, który nieco utrudniał zabawę z balonami, nie popsuł humoru uczestnikom wakacji w radawieckiej bibliotece.

Zwieńczeniem wakacji w bibliotece był piknik rodzinny dla dzieci z terenu gminy Konopnica, zorganizowany przez nasze placówki biblioteczne 23 sierpnia na terenie „Domu Kultury” w Motyczu. W tym dniu do motyckiego amfiteatru zagościł spektakl „Kopciuszek”, w wykonaniu aktorów ze Studia Teatralnego KRAK-ART. Po przedstawieniu dzieci mogły spędzić czas w przygotowanych strefach: strefie warsztatów, strefie fotobudek lub strefie gier i zabaw ruchowych. W ten sposób każdy znalazł coś dla siebie.

Biblioteka Publiczna Gminy Konopnica



fot. Małgorzata Sulisz (2)

Dożynki Gminne



Kultywując wielowiekową tradycję jak co roku zorganizowano Dożynki Gminne w Konopnicy. Obchody Święta Plonów w Gminie Konopnica kolejny raz odbyły się na placu targowym „Zielony Rynek” 20 sierpnia 2023 roku. Mirosław Żydek - Wójt Gminy Konopnica, pełnił funkcję gospodarza dożynek. Swoją obecnością zaszczylicili mieszkańców Konopnicy: Marta Wcisło - Posłanka na Sejm RP, Jan Łopata - Poseł na Sejm RP, Lech Sprawka - Wojewoda Lubelski, Bożena Lisowska - Radna Sejmiku Województwa Lubelskiego, Zofia Sieńko - Wiceprzewodnicząca Rady Powiatu w Lublinie, Konrad Banach - Wiceprzewodniczący Rady Powiatu w Lublinie, Ewa Żydek - Przewodnicząca Rady Gminy Konopnica, Anna Olszak - Zastępca Wójta Gminy Konopnica, radni i sołtysi z naszej gminy. Zwyczajowo czynny udział w tym przedsięwzięciu wzięły Koła Gospo-

dyń Wiejskich przy aktywnym wsparciu sołectw z terenu gminy. Z intencją zaakcentowania charakteru imprezy tegoroczny program kulturalno – rozrywkowy wyraźnie skłaniał się ku twórczości folklorystycznej w wydaniu zarówno najmłodszych mieszkańców gminy, jak i seniorów. Gmina zadbała o zapewnienie atrakcji dla wszystkich gości uczestniczących w imprezie, a piękna słoneczna pogoda towarzysząca nam tego radosnego dnia przypieczętowała ostatecznie dobrą, beztroską zabawę. Wydarzenie rozpoczęło się mszą św. koncelebrowaną.

Kontynuując zapoczątkowany w ubiegłym roku zwyczaj prezentowania obrzędu dożynkowego członkinie KGW Radawczanki przedstawiły piękny pokaz nawiązujący do tradycji przynoszenia przez chłopów płodów rolnych do dworu z przekazaniem i dzieleniem chleba wypieczonego z tegorocznych zbóż, który gospoda-



fot. Małgorzata Sulisz (11)

w Konopnicy

rzom naszej gminy – wójtowi Mirosławowi Żydkowi, z-cy wójt pani Annie Olszak, sekretarzowi panu Konradowi Banachowi oraz przewodniczącej Rady Gminy Konopnica pani Ewie Żydek wręczyli Starostowie Dożynek. Nie obyło się bez tradycyjnego podziękowania ze strony wójta Mirosława Żydka, oraz wspólnej biesiady przy stole ustawionym przed sceną. Było kolorowo, uroczyście i radośnie, w końcu Święto Plonów to ukoronowanie całorocznego trudu rolników, podziękowanie za ich ciężką pracę i zmagania z siłami przyrody. Obchody Dożynek to także animacje i zabawy dla dzieci, stoiska z poczęstunkiem przygotowane przez sołectwa i Koła Gospodyń Wiejskich, a także stoiska prezentowane przez: Urząd Gminy, Gminną Bibliotekę Publiczną, Ośrodek Pomocy Społecznej wraz z Domem Dziennego Pobytu w Maryninie, „Dom Kultury” w Motyczu. Swoją twórczość

zaprezentowały także Malarzki z Konopnicy. W naszym tegorocznym programie dożynkowym swój repertuar zaprezentowały: Taneczny Zespół Dziecięcy „Mały Motycz”, Młodzieżowa Orkiestra Dęta z Motycza. Po raz pierwszy na konopnickiej scenie popisały się nieprzeciętnymi wokalnymi umiejętnościami młode talenty: Helenka Podleśna i Lenka Wcisło. Nie zabrakło w harmonogramie imprezy występu Konopnickiej Kapeli Wojciecha. Po tematyce folklorystycznej zagościły klimaty rozrywkowe w ramach których wystąpił zespół „Pozytywni.pl”, następnie zespół Łukasza Jemioły. Imprezę zakończyła potańcówka z zespołem Free-Band, który kolejny raz bawił zgromadzoną publiczność. Tradycyjnie jak co roku odbył się konkurs wieńców dożynkowych, na którym Wójt Gminy Konopnica, Mirosław Żydek wręczył dyplomy i nagrody finansowe za wieńce w dwóch



fot. Paweł Pietraś

Dożynki Gminne



kategoriach: wieniec tradycyjnego wykonany przez Koła Gospodyń Wiejskich: I miejsce – KGW Pawlin za wieniec tradycyjny w kształcie korony, II miejsce – KGW Motycz Leśny – także w kształcie korony, III miejsce – KGW Sporniak, które przygotowało wieniec w kształcie kosza z pieczywem. Za kompozycje w kategorii wieniec współczesnego nagrody otrzymały: I miejsce – KGW Kozubszczyzna za wieniec w kształcie rogu obfitości, II

miejsce – KGW z Konopnicy za wieniec przedstawiający postać Matki Boskiej Zielnej, III miejsce – KGW Motycz Góry przedstawiający postać Jezusa płynącego łodzią.

Dzięki hojności naszych Sponsorów (łącznie 17 firm zarówno z terenu Gminy, jak i z Lublina) możliwe było zorganizowanie przedsięwzięcia na takim poziomie.

Serdecznie dziękujemy.

Agnieszka Rogińska



fot. Paweł Pietraś

w Konopnicy



fot. Małgorzata Sulisz (14)



Biblioteczne czytanie „Nad Niemnem”

Już od wielu lat BPGK bierze udział w Narodowym Czytaniu organizowanym przez Ogród Botaniczny UMCS – można powiedzieć, że stało się to już tradycją, że Elżbieta Podleśna, Angelika Wójcik i Magdalena Żydek spotykają się w Dworcu Kościuszków by wziąć udział w tym wydarzeniu.

Biblioteka w Radawcu Dużym po raz kolejny znalazła się na mapie miejsc, gdzie odbywało się Narodowe Czytanie. „Nad Niemnem” czytały członkinie KGW Radawczanki, pani Hanna Szymańska - dyrektor SP w Radawcu Dużym oraz seniorzy. Ciekawostki o Elizie Orzeszkowej i samej lekturze przygotowała nauczycielka języka polskiego pani Anna Woźniak ze szkoły w Radawcu. Koncertem skrzypcowym opatrzonym wstępem pani Katarzyny Zielińskiej-Król uświetniła spotkanie Hania Król, która zagrała utwory z okresu Powstania Styczniowego. Biblioteka ozdobiona była pięknymi bukietami kwiatów przygotowanymi pani Ewą Kurnicką wieloletnią czytelniczkę filii. Było miło i wzruszająco. Jeszcze raz wielkie podziękowania dla wszystkich, którzy włączyli się w tę czytelniczą akcję i zechcieli w niej uczestniczyć.

Małgorzata Cichosz



fot. arch. BPGK (2)

Dożynki Parafialne w Zemborzycach Tereszyńskich

Dożynki to w polskiej tradycji czas radości i podziękowań: Bogu za plony a ludziom za trud. 10 września w parafii św. Marcina w Zemborzycach odbyło się Święto Plonów. Parafia świętowała dożynki po raz drugi odkąd proboszczem został ks. Zdzisław Zając. Święto plonów tradycyjnie rozpoczął barwny korowód wieńców dożynkowych i uroczysta msza święta. Po nabożeństwie i części oficjalnej z udziałem Mirosława Żydka, Wójta Gminy Konopnica, Leszka Daniewskiego, Wiceprzewodniczącego Rady Miasta oraz Starostów Dożynek i licznie zgromadzonych mieszkańców przyszedł czas na zabawę na festynie rodzinnej. Liczni goście z wiejskiej i miejskiej części parafii mogli skorzystać z oferty stoisk handlowych, wielu atrakcji i dla dzieci i dla dorosłych, usiąść za kierownicą nowoczesnych ciągników rolniczych i wozu bojowego strażaków z OSP Zemborzyc. Ogromnym zainteresowaniem cieszył się poczęstunek przygotowany wspólnymi siłami przez OSP Zemborzyc, KGW Zemborzyc Tereszyńskie, Klub Seniora Zemborzyc i mieszkańców Zemborzyc. Namiot gastronomiczny ustawiony przez strażaków był wypełniony po brzegi. Poza uciechami dla podniebienia podczas festynu było też coś dla ucha. Muzycznie imprezie towarzyszyły występy Zespołu Ludowego „Mały Głusk”, Zespołu Śpiewaczego „Rola”, Chóru Kościelnego w repertuarze ludowym. Gwiazdą popołudnia był koncert Kapeli „Drewutnia”. Całość zakończył fantastyczny koncert Orkiestry Dętej OSP z Niedrzwicy Dużej. Piękna aura babiego lata dopełniła całości tej udanej imprezy u św. Marcina. Wielkie podziękowania dla wszystkich osób, które przyczyniły się do sukcesu tego lokalnego święta na każdym jego etapie.

Katarzyna Kubecka



fot. Edyta Muszyńska (4)

Dożynki Parafialne w Motyczu

W dniu 3 września 2023 roku w kościele parafialnym w Motyczu odbyły się dożynki pod przewodnictwem ks. Stanisława Szatkowskiego. Nie zabrakło wśród zgromadzonych mieszkańców Jana Łopaty, Posła na Sejm RP - mieszkańca Motycza.

Zgodnie z tradycją w Motyczu jak co roku Panie z KGW z Motycza, Motycza Leśnego, Motycza Gór i Sporniaka uwiły piękne wieńce dożynkowe. Symboliczny bochen chleba został złożony na ołtarzu przez Przewodniczącą Rady Gminy Konopnica Ewę Żydek oraz radnego z miejscowości Sporniak Leszka Mazurka. Wieńce zostały w orszaku wniesione do kościoła podczas śpiewu pieśni dożynkowej i ustawione przed ołtarzem. Wieńce dożynkowe wymagają wielu dni przygotowań zbierania i suszenia zboża oraz kwiatów i ziół. Za ten trud i pracę należą się wszystkim wykonawcom szczególne podziękowania: panom za spawanie konstrukcji do wieńców a paniom za misterną pracę i trud wykonania.

W kazaniu wygłoszonym przez księdza proboszcza ważne było podkreślenie znaczenia symbolu chleba oraz przypomnienie, że w polskiej tradycji chleba się nie wyrzuca, robi się znak krzyża przed ukrojeniem, całuje jak upadnie na podłogę.

Tradycją jest już w naszej parafii występ Zespołu Śpiewaczego Rola z repertuarem pieśni dożynkowych a także okolicznościowymi wierszami. Po zakończeniu uroczystej mszy rozdawane były kromki chleba wypieczonego z tegorocznego ziarna przez panie gospodynie i gospodarzy z KGW.

Magdalena Wadowska



fot. Małgorzata Sulisz (4)

Czytamy Nad Niemnem w Botaniku-

9 września br. przedstawiciele Stacji Teatr z Konopnicy wzięli udział w ogólnopolskiej akcji Narodowe Czytanie. Wydarzenie miało miejsce w Ogrodzie Botanicznym UMCS w malowniczej scenerii Dworku Kościuszków. Tego dnia cała Polska czytała powieść „Nad Niemnem” Elizy Orzeszkowej. To jeden z najważniejszych utworów podejmujących tematykę Powstania Styczniowego, a w tym roku obchodzimy 160. rocznicę tego wydarzenia. Nasi aktorzy przy współpracy z uczniami i nauczycielami Szkoły Podstawowej im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Konopnicy zaprosili słuchaczy do Korczyna, gdzie Benedykt Korczyński dźwiga ciężar przeszłości utkanej krwią brata dla ojczyzny. Dzień po dniu układa on terazniejszość wypełnioną problemami. Czy ma siłę budować przyszłość, kiedy obok niego jest schorowana i zanurzona w poezji żona Emilia? A może syn Witold, młody idealista, będzie jego wsparciem? Odpowiedź w „Nad Niemnem”.

Mateusz Lechwar



fot. arch. Stacja Teatr z Konopnicy



Wieża Kultury w Lublinie

Latem tego roku Wieża Trynitarza podobnie jak rok temu, przemieniła się w Wieżę Kultury. Zaplanowano cykl warsztatów, koncertów i wydarzeń. W lipcową sobotę miałyśmy przyjemność gościć w tym wyjątkowym miejscu. Zostałyśmy zaproszone do poprowadzenia warsztatów z pająka ludowego. Przygotowałyśmy materiały i opowieści. Uczestnicy mieli możliwość nauczyć się i zrobić samodzielnie proste elementy, które samodzielnie można rozbudowywać żeby powstało kolorowe dzieło. Towarzyszyłyśmy swoją radą i pomocą.

Podczas naszego pobytu w Wieży dałyśmy też koncert piosenek i przyśpiewek ludowych z tarasu. Koncert był udostępniony przez głośniki i słyszany na Starym Mieście.

Na zamówienie Wieży Trynitarzkiej członkinie naszego koła

wykonały ozdobę ludową, która została umieszczona w Bramie. W tym roku nasza wersja pająka ludowego jest kolorowa. Wykorzystałyśmy do jej stworzenia naturalne materiały: setki serwetek, sznurek lniany i papierowe rurki. Całość umocowana jest na metalowym kole o obwodzie 6m.

Sierpień w naszym KGW był bardzo intensywny. Na zaproszenie Stowarzyszenia Anthill pojechaliśmy do Kazimierza Dolnego na wydarzenie pod tytułem „Niebo i Ziemia. Chwalębnny Festiwal Sztuki”. Na wzgórzu za kościołem farnym powstawały piękne kwietne obrazy. My poprowadziłyśmy dwa warsztaty: z pająka ludowego i bukietów zielnych. Na oba warsztaty były zapisy, a miejsca rozeszły się bardzo szybko. Niektórzy uczestnicy mówili, że przyjechali do Kazimierza tego dnia tylko ze względu na

spotkanie z nami i warsztat z pająka. Wykonanie geometrycznych elementów pająka ludowego nie jest trudne. Dobrane przez nas materiały i proces tworzenia dostosowujemy do umiejętności uczestników. Okazało się, że dzieciom szło lepiej niż dorosłym.

Dzień 15 sierpnia spędziłyśmy w Krzczonowie na obchodach Dnia Stroju Krzczonowskiego oraz Wesela Krzczonowskiego. Przygotowałyśmy stoisko z pysznym jedzeniem. Miałyśmy możliwość zaprezentowania przyśpiewek ludowych podczas krótkiego występu. Wydarzenie było współorganizowane przez Koło Gospodyń i Gospodarzy Krzczonów Sołtysy oraz Stowarzyszenie Anthill. Zakończyło się prawdziwą potańcówką na dechach przy muzyce ludowych zespołów.

Kilka dni później wzięłyśmy



fot. arch. KGW Radawczanki

udział w Dożynkach Gminy Konopnica. Przygotowałyśmy, jak rok temu, obrzęd dożynkowy. Na naszym stoisku można było smacznie zjeść.

Magdalena Stepaniuk

Piękne urodziny naszej stulatki w DDP



fot. arch. DDP

Sto pierwsze urodziny obchodziła mieszkanka gminy Konopnica podopieczna Dziennego Domu Pobytu dla Osób Starszych i Niepełnosprawnych w Maryninie Pani Stanisława

Wypych. Z tej niecodziennej okazji wizytę Jubilatce złożyli wójt gminy Mirosław Żydek wraz z zastępcą wójta Panią Anną Olszak.

W imieniu władz samorządo-

wych i mieszkańców przekazali jubilatce najserdeczniejsze życzenia oraz wręczyli upominki i kwiaty.

Uroczystość przebiegała w serdecznej i rodzinnej atmosferze. Sto pierwsza rocznica urodzin była też okazją do wspomnień najważniejszych wydarzeń z życia Pani Stanisławy, która w tak zacnym wieku wciąż cieszy się jest pogodna, przyjazna i życzliwa dla ludzi.

Dzięki uprzejmości władz Gminy Żółkiewka, Dziennego Domu Senior + a także Księdza Proboszcza i organisty z parafii rzymskokatolickiej pw. św. Wawrzyńca w Żółkiewce podopieczni Dziennego Domu Pobytu dla Osób Starszych i Niepełnosprawnych w Maryninie wraz z wójtem gminy Konopni-

ca, kierownikiem DDP, opiekunami i terapeutami mieli przyjemność udać się do Żółkiewki – rodzinnej miejscowości Pani Stanisławy.

W czasie pobytu w Żółkiewce odwiedziliśmy parafię P. Stanisławy. Jubilatka na uroczystości pojechała ze swoją synową a na miejscu czekała na nią wieloletnia przyjaciółka Pani Wanda.

Jubilatka nie kryła wzruszenia. Odwiedziny w rodzinnych stronach były dla niej miłym wydarzeniem, a zarazem wielkim przeżyciem. Nie zabrakło okolicznościowego tortu jak również gromkiego „200 lat” odśpiewanego przez wszystkich gości.

DDP



Po hawajsku w Maryninie

Cóż to był za szalony dzień... W sobotnie popołudnie, 2 września, na placu przy świetlicy wiejskiej Marynina odbył się piknik integracyjny. Organizatorki wydarzenia, czyli sołtyska i KGW Marynin, zapewniły uczestnikom mnóstwo atrakcji. Po pierwsze zaproponowałyśmy zabawę w hawajskim stylu. Aby stworzyć klimat kolorowych wakacji nad oceanem zadbałyśmy o wiele dekoracji. Były palmy, leżaki, basen, egzotyczne rośliny

oraz wspaniali goście, którzy przywdziali na tę okazję hawajskie stroje.

Spotkanie rozpoczął występ Stacji Teatr ze scenkami kabaretowymi. Minimum scenografii, znakomita gra aktorska wystarczyły by przenieść nas w klimat przedwojennej Warszawy. Rozśmieszanie publiczności przy wykorzystaniu znakomitych dialogów i kreacji aktorskich wprowadziło uczestników w klimat zabawy.

Jeszcze raz dziękujemy Stacji Teatr za przyjęcie zaproszenia i uświetnienie naszego programu!

W tym roku część gastronomiczną powierzyłyśmy firmie cateringowej SmacznieMi. Serdecznie polecamy smaki tradycyjnych potraw doprawione przez Michała Sieńko.

Oprawę muzyczną oraz zabawę taneczną zapewnił nam zaprzyjaźniony Sławek Kołsut, który już pierwszą propozycją tanecz-

ną wyciągnął zza stołów najbardziej opornych.

Ci, którzy zapisali się na naszą wspólną imprezę liczyli na wspaniałą zabawę i się nie zawiedli.

Cieszymy się, że w tym roku dołączyli do nas nowoosiedleni mieszkańcy i zawiązały się nowe znajomości.

Piękny, ciepły wieczór sprzyjał dobrej zabawie do późnych godzin.

Agnieszka Skowronek-Skałeczka



fot. Małgorzata Sulisz (2)

Poznaj swojego sąsiada - piknik na Kozubszczyźnie



Nasza mała Ojczyzna to okolica i ludzie w niej żyjący, a jednak najbliższego sąsiada nie zawsze znamy. Dlatego już kolejny raz w naszej Kozubszczyźnie zorganizowaliśmy spotkanie integracyjne: "Poznaj swojego sąsiada". Niedziela 3 września 2023 roku, pomimo początkowo niesprzyjającej pogody nasze spotkanie odwiedziła duża liczba mieszkańców. Jak zwykle, najlicz-

niejsza grupa to najmłodsi, dla których wspaniałe gry i zabawy zorganizował DJ Pan Sławek ze swoją ekipą. Atrakcją to również dmuchana duża i kolorowa zjeżdżalnia, fotobudka od Pani Ani oraz małe słodkości. Pani Agnieszka z pomysłami plastycznymi, nasze koleżanki z biblioteki z całą listą wspaniałych zajęć, wjeżdżający na sygnale wóz strażacki zapęch-



fot. Małgorzata Sulisz (2)

ło czas pobytu małym i dużym uczestnikom.

Cały koszt integracji pokrył fundusz sołecki przyznawany corocznie przez Radę Gminy Konopnica, za co mogłam podziękować panu wójtowi Mirosławowi Żydkowi w czasie jego obecności na naszym spotkaniu. Przybył na nie w dość tajemniczy sposób jako jeden wśród wjeżdżających motocykli-

stów co również stanowiło dodatkową atrakcję dla obecnych na naszej integracji.

Dziękuję wszystkim, którzy pomagali przy organizacji pikniku, szczególnie paniom z KGW w Kozubszczyźnie, druhom OSP w Kozubszczyźnie oraz wszystkim przybyłym mieszkańcom bo bez ich obecności nie byłoby integracji.

Sołtys Maria Włodarczyk



Dnia 13.06.2023 r. odbył się Integracyjny Dzień Dziecka zorganizowany przez KGW Tereszyn.

Dzień pełen radości, zabawy, tańców i śpiewu a przede wszystkim uśmiechów podczas integracji dzieci: chłopców z Domu Pomocy Społecznej w Matczynie DPS w Matczynie, 4-latków z grupy Języki oraz drugoklasistów z Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Radawczyku Drugim Niepubliczna Szkoła Podstawowa z Oddz. Przedszkolnym w Radawczyku Drugim.

Mimo pochmurnego nieba, humory dopisywały wszystkim! Były wspólne gry i zabawy, malowanie twarzy, tatuaże, malowanie na folii, ścieżka sensoryczna, bańki mydlane, arbuz, lody, pyszne racuchy i przekąski - To wszystko dla dzieci, bo: "Kiedy śmieje się dziecko, śmieje się cały świat"!

Dziękujemy wszystkim za pomoc w organizacji.

*Przewodnicząca KGW
Agnieszka Surtel*

fot. arch. KGW Tereszyn (4)



KGW Tereszyn



Sierpień dla Koła Gospodyń Wiejskich w Tereszynie okazał się pracowitym miesiącem podczas, którego odbyło się wiele spotkań w tym 13.08. Piknik Rodzinny dla mieszkańców Tereszyna sfinansowany z Funduszu Sołectwieckiego. Tego dnia było coś dla starszych i młodszych, grochówka, frytki, kielbasa i mięso z grilla, pyszne ciasta

i lody. Kącik dziecięcy a w nim: zajęcia plastyczne, malowanie twarzy, tatuaże, bańki mydlane, gry i zabawy dla najmłodszych. Oprawą muzyczną zajął się Andrzej Waszczyński Free Band. Dziękujemy wszystkim mieszkańcom za integrację i wspólnie spędzony czas.



Tydzień później mieszkańcy Gminy mogli odwiedzić Nasze KGW na naszym stoisku podczas Gminnych Dożynek na którym królowały ziemniaki. Mamy nadzieję, że słodkości i dania z ziemniaków przygotowane przez nasze gospodynie smakowały a lemoniada i kompot przyniosły orzeźwienie w ten gorący dzień! Również

pyszna grochówka przygotowana przez Sołtysa Tereszyna Henryka Surtela gościła na naszym stoisku. Dziękujemy wszystkim, których spotkaliśmy przy naszym stoisku. Było nam miło porozmawiać zarówno z mieszkańcami jak i z gośćmi. To było prawdziwe święto plonów!

*Przewodnicząca KGW Tereszyn
Agnieszka Surtel*

Tereszyńskie smaki



Poszukując utraconych smaków, klimatów i intensywniejszych wartości sentymentalnych specjałów kulinarnych w piątek 5 maja odbyło się pierwsze spotkanie reprezentantów trzech grup dialogu międzypokoleniowego, podczas którego: Seniorzy z Dniowego Domu Pobytu dla Osób Starszych i Niepełnosprawnych w Maryninie, Gospodynie z KGW Tereszyna i młodzież z Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Radawczyku Drugim

zebrali stare, lokalne, kulinarne specjały.

Podczas spotkania Seniorzy mieli okazję powrócić do dawnych lat - przypomnieć sobie lata młodości i tradycje kulinarne, które przechodziły z pokolenia na pokolenie, odświeżyć miłe wspomnienia „jak to dawniej się jadło, a przede wszystkim, co się jadło”. Te wspomnienia spowodowały dużo uśmiechów i radości, pobudzając młodzież do poznania dawnych metod kulinarnych i tradycyjnych smaków.

Projekt „ZAPACHY PRZESZŁOŚCI” jest realizowanym zadaniem publicznym w zakresie Kultury, Sztuki, ochrony dóbr Kultury i Dziedzictwa Narodowego dofinansowanym przez Gminę Konopnica.

Jego celem jest zwiększenie integracji, aktywizację jak i współdziałanie młodzieży z grupą Seniorów oraz społecznością lokalną naszej Gminy, podczas wspólnych zajęć kulinarnych, jak i artystycznych opartych na lokalnej tradycji i kulturze. W rezultacie powstanie Przepisnik - zbiór starych, lokalnych, kulinarnych specjałów.

Został on opracowany przez Agnieszkę Surtel Przewodniczącą KGW Tereszyna i Natalię Lipską-Wronkę z pomocą lokalnej organizacji pozarządowej Stowarzyszenie Pracownia Twórczych Działań.

*Agnieszka Surtel
Przewodnicząca KGW Tereszyn*



Piknik w Zemborzycach Tereszyńskich



30 lipca 2023 roku na terenie świetlicy wiejskiej, miał miejsce piknik rodzinny dla mieszkańców Zemborzyc Tereszyńskich. Piknik zgromadził społeczność miejscowości w różnym wieku. Na początku imprezy zostali powitani zaproszeni goście: Wójt Gminy Konopnica Mirosław Żydek, dyrektor Szkoły Podstawowej w Zemborzycach Tereszyńskich Aneta Putowska oraz wszyscy przybyli mieszkańcy. Organizatorami pikniku byli: sołtys pani Joanna Wasilewska, radny Tomasz Basak, KGW Zemborzyc Tereszyńskie oraz druhowie z OSP Zemborzyc. Nagłośnieniem i oprawą muzyczną zajął się pan Sylwester Krzewiński. Dzięki uprzejmości druhow z OSP Zemborzyc wszyscy zainteresowani mogli obejrzeć z bliska i zapoznać się ze sprzętem gaśniczym oraz usiąść za kierownicą średniego wozu GBA. Dekoracją stołów oraz terenu zajęły się Katarzyna Kubecka, przewodnicząca KGW Zemborzyc Tereszyńskie wraz z członkinią Katarzyną Gąską, panie przygotowały przepiękne stroiki z suszonych kwiatów i wiejski kącik dekoracyjny.

Dla najmłodszych przygotowane były słodkie przekąski, soczki, lody, popcorn, galaretki, babeczki i wiele innych słodkości. W sali świetlicy na najmłodszych czekał kącik zabaw z mnóstwem balonów i atrakcji. Starsi mieszkańcy chętniej sięgali po przepyszny żurek, bigos, placuszki warzywne, dania serwowane z grilla oraz sezonowe warzywa. Niezastąpione mieszkanki Zemborzyc Tereszyńskich upiekły domowe ciasta, KGW Zemborzyc również przygotowało słodki stół niespodzianek. Wszyscy delektowali się wypiekami.

Na przybyłych mieszkańców czekała atrakcja w postaci fotobudki oraz odwiedziny alpaka ze „Stajnia Alpaka” w Zemborzycach Tereszyńskich. Podczas imprezy panowała miła

i pogodna atmosfera, zorganizowany piknik spełnił oczekiwania jego twórców, dzieci i przybyłych zadowolonych mieszkańców.

Serdecznie dziękujemy wszystkim tym, którzy poprzez swoją obecność oraz zaangażowanie przyczynili się do miło spędzonego czasu.



fot. arch. KGW Zemborzyc Tereszyńskie (3)

ZADBAJMY O PSY

Przypominamy po raz kolejny, że na terenie gminy istnieje zakaz wypuszczania psów bez nadzoru i kontroli właściciela.

Na podstawie art. 77 kodeksu wykroczeń, kto nie zachowuje zwykłych lub nakazanych środków ostrożności przy trzymaniu zwierzęcia podlega karze grzywny lub karze nagany.

Przypadki wypuszczania psów bez nadzoru będą zgłaszane na Policję, a ich właściciele mogą być ukarani grzywną.

Natomiast zgłoszone własnoscą się psy, których właściciele nie będzie można ustalić, traktowane będą jak zwierzęta bezdomne i zostaną odłowione i umieszczone w schronisku.

Przepisy prawa nakładają na właścicieli psów obowiązek właściwej opieki nad zwierzęciem, zapewnienia mu bezpiecznego schronienia, a także zabezpieczenia otoczenia przed szkodami, które zwierzę może wyrządzić.

Pies to przede wszystkim przyjaciel obdarzający nas bezwarunkową miłością, który sam o siebie nie zadba i o pomoc nie poprosi, który kieruje się instynktem i potrafi uciec, kiedy poczuje impuls, albo będzie miał taką możliwość. To właściciel psa ma obowiązek zapewnić mu opiekę, godziwe warunki bytu i bezpieczeństwo. Biegające bez nadzoru psy mogą łatwo wpaść pod samochód, albo zagubić się. Ponadto, szczególnie duże psy mogą stanowić zagrożenie dla innych zwierząt i ludzi.

Informujemy, że wylapywanie bezdomnych psów prowadzone jest stale na terenie całej gminy Konopnica.

Zadanie realizowane jest przez Schronisko Dla Bezdomnych Zwierząt Nowodwór, 21-100 Lubartów, zgodnie z zawartą umową. Odłowione psy umieszczane są w schronisku w Nowodworze.

Prawdziwą miarą człowieka jest to ile miejsca w ludzkich sercach i wdzięcznej pamięci zajął dzięki swojemu życiu.

Jurek wybrał trudny i wymagający zawód lekarza. Swoją wiedzą i doświadczeniem starał się przez wiele lat pomagać a tak naprawdę służyć, zwykle ponad standardowy czas pracy, całym pokoleniom rodzin należących do naszego NZOZ-u. Razem ze swoją, zmarłą dwa lata temu żoną Bożeną stworzyli ośrodek zdrowia przyjazny wszystkim potrzebującym pacjentom.

Tak trudno w dzisiejszym świecie o czas dla bliźnich. Jurek potrafił go znaleźć bo wiedział, że wizyta w gabinecie lekarza rodzinnego to dla wielu nie tylko oczekiwanie wyleczenia ciała, ale też zwierzenia rozterek duszy.

Dla nas współpracowników miał zawsze dużo empatii i zrozumienia naszych zawodowych i rodzinnych problemów. Wymagał jednego – pełnej dyspozycyjności i służenia naszym pacjentom.

Jesteśmy pewni, że wdzięczność ludzi, którym pomógł iść wraz z Nim do nowego życia, znów u boku Swojej kochanej żony Bożeny.

Pracownicy NZOZ

Ostatnie pożegnanie Jerzego Babkiewicza - Dyrektora SPZOZ w Motyczu



W dniu 15 lipca 2023 r. z ogromnym żalem dowiedzieliśmy się o śmierci naszego Drogiego Kolegi, Współpracownika, Dyrektora SPZOZ w Motyczu Jerzego Babkiewicza. Drogiego Doktorze! Wszyscy, którzy Cię znali wspominają jako człowieka „z sercem na dłoni”. Zawsze życzliwego, serdecznego, pomimo wielu zajęć znajdującego czas dla innych.

Obowiązkiem każdego lekarza jest podejmowanie wszelkich działań w trosce o poprawę życia i zdrowia mieszkańców i to właśnie czyniłeś przez 23 lata swojej pracy lekarskiej w naszej gminie.

Przez wszystkie te lata Ś.P. Jerzy Babkiewicz zdobył zaufanie mieszkańców, czego wyraz dawali wybierając Go na swojego lekarza rodzinnego, powierzając Mu opiekę nad swoimi rodzinami. Zawsze mogłem liczyć na Jego zaangażowanie w sprawy publiczne, na pomoc w licznych sprawach związanych z pełnioną funkcją.

Jerzy, drogi Kolego! Dobrze przysłużyłeś się mieszkańcom Konopnicy, dobrze przysłużyłeś się nam wszystkim. Pomimo wielu cierpień, które Cię doświadczały w ostatnim czasie zawsze brałeś czynny udział w życiu gminy, nie zrezygnowałeś z pełnionej funkcji, którą traktowałeś jak misję.

Dzisiaj, kiedy nie ma Cię już z nami myślę, że wielu z nas – Twoich pacjentów i współpracowników czuje ogromną pustkę. Będzie nam Ciebie brakowało. W modlitwie i w myśli mam poczucie wdzięczności za Twoją przyjaźń.

*Z ostatnim pożegnaniem,
wójt Mirosław Żydek i współpracownicy*

Rondo im. Emila Brzozowskiego

fot. arch. Ryszard Łoziński (2)



W 2015 r. powstało nowe rondo u zbiegu drogi wojewódzkiej nr 747 i Alei Kraśnickiej przy wiadukcie kolejowym między Stasinem a Maryninem. Zostało nazwane imieniem bohatera pierwszej wojny światowej - Emila Brzozowskiego. Po wcześniejszych przygotowaniach administracyjnych, na przełomie lipca i sierpnia 2023 r. zamontowano tablice informujące patronat ronda.

Emil Brzozowski urodzony w 1892 r. w Lublinie, został wychowany w duchu chrześcijańsko-patriotycznym. Od 1914 r. był członkiem Polskiej Organizacji Wojskowej na obszarze Lubelszczyzny i przyjął konspiracyjny pseudonim „Emil”. W latach 1914/1915 wchodził w skład Oddziałów Lotnych Wojsk Polskich, których zadaniem było wykonywanie działań dywersyjnych na tyłach frontu. Rejonem jego działania był Chełm, Tarnogóra, Tarczynie i Sławinek. W tym okresie był silnie poszukiwany przez Rosjan. W lipcu 1915 r. ukrywał się w okolicach Lublina. 23 lipca 1915 r. przy próbie przedostania się do lasów zemborzyckich, został osaczony przez patrol rosyjski i zabity, wręcz wrąbany szablami w ziemię, na polach wsi Stasin. W miejscu bohater-

skiej śmierci został pochowany, a właściwie wrzucony do jamy grobowej. W 1922 roku został pośmiertnie odznaczony orderem Odrodzenia Polski stopnia IV oraz Orderem Virtuti Militari V klasy.

Po odzyskaniu niepodległości jego rodzina postarała się o należyty nagrobek z piaskowca. Grobem opiekowała się rodzina i szkoła podstawowa w Stasinie. Niestety, już w latach trzydziestych XX wieku

ktoś skradł odznaczenie Orderu Virtuti Militari wmontowane w płytę grobowca.

W sierpniu 2020 r., po wielu latach starań, siostrzenicy Bohatera, pani Grażyna Płodowskiej i zaangażowaniu lubelskiego Oddziału Instytutu Pamięci Narodowej, dokonano ekshumacji jego szczątków i ponownego pochówku z oprawą religijną na Cmentarzu Wojennym przy ulicy Białej w Lublinie przy Alei Zasłużo-

nych. Pani Grażyna postarała się o wmontowanie w płytę nagrobka kopii Orderu. Niestety po kilku miesiącach nieznany sprawca dokonał jego kradzieży.

Kilka pokoleń mieszkańców Stasina i okolic wychowało się na opowieściach o bohaterskich czynach i tragicznej śmierci tego wielkiego Polaka. Myślę, że rondo, które znajduje się w odległości około kilometra od miejsca jego śmierci i pierwszego pochówku może być właściwym upamiętnieniem tej osoby na kolejne lata.

Cześć Jego Pamięci

Na zakończenie pragnę podziękować wszystkim osobom, które przyczyniły się do zwieńczenia tego dzieła. Bardzo dziękuję wszystkim Radnym Gminy Konopnica za przyjęcie do realizacji tego projektu. Szczególne podziękowanie składam Wójtowi Gminy Konopnica, Panu Mirosławowi Żydowskiemu i jego współpracownikom.

Ryszard Łoziński



Grob Emila Brzozowskiego na polach Stasina



Emil Brzozowski - Fotografia ze zbiorów rodzinnych bohatera

Tajemnice renesansowej kuchni



Na 15 edycji Europejskiego Festiwalu Smaku gmina Konopnica wystąpiła aż w czterech odsłonach. A ponieważ festiwal został poświęcony czasom renesansu mamy dla was kilka najstarszych polskich przepisów z komentarzem prof. Jarosława Dumanowskiego. Po prostu skarby polskiej kuchni. Waldemar Sulisz

Aż dwukrotnie wystąpił na festiwalowej Scenie Smaku karp po strażacku, prezentowała się także Gmina Konopnica od kuchni. A my zaczynamy od przepisu na flaki.

Flaki tak działają

Wypierz je czyście w kilku wodach ciepłych, a chceszli, żeby nie śmierdziały, osól je dobrze, a warz w soli, jak uwarzą, zlej tę juchę, a weź polewkę z wołowego mięsa, zsiekaj to, któreś warzył z wołową polewką, któremu nasiekaniu, nie maszli pietruszki, tedy onego napisanego prochu, pierwej pieprzu daj, imbiru, muszkatołowego kwiatu, szafranu, tak okorzeń, aż na misę dasz.

Komentarz prof. Jarosława Dumanowskiego

Wszyscy znamy flaki i mimo skomplikowanego, archaicznego języka z XVI w., jesteśmy w stanie odszyfrować zawartość tej receptury. Flaki należało przede wszystkim dobrze, starannie oczyścić – dziś o tym zapominamy, bo tak jak w innych przypadkach kupujemy tak naprawdę półprodukt, gotowy jeśli nie do spożycia, to przynajmniej do szybkiego użycia. W późniejszych, bardziej szczegółowych recepturach podkre-

śla się, że oczyszczanie, moczenie i płukanie flaków może trwać nawet kilka dni. Po ugotowaniu w osolonej wodzie flaki gotowano jeszcze w „wołowej polewce” (wywarze, rosole). Według autora należało do flaków dodać zielonej pietruszki i je „okorzenie”, czyli przyprawić imbirem, kwiatem muszkatołowym, szafranem. Połączenie imbiru i szafranu może nam się dziś wydać zbyt odważne, ale właśnie takie flaki imbirowe z lekką nutką kwiatu muszkatołowego (ewentualnie) gałki mogą być daniem daniem oryginalnym i wyrazistym.

Zając w cebuli

Weźmi krwi jego albo od kapłuna, wpuść na wino, a warz z nienagłą. Odpiecz zającą, polewaj smakiem powoli, potem zrąbaj w sztuki, a krew jego zmieszaj z octem i piwem, ażeby było więcej piwa niż octu, żeby go trochę czuć, dajże gorącą do tego zająca, potem cebulę dobrze w smaku, aby była brunatna. Gdy zającą uwarzysz, korzenia: pieprzu, goździków, szafranu, cynamonu, imbiru, a warz z tem, żeby z nienagłą wrzało z smażoną cebulą, a cebule barwiane daj na wierzch.

Komentarz prof. Jarosława Dumanowskiego

Receptura na zającą utrzymana jest w podobnej do innych przepisów poetyce smaku. Jej cechą charakterystyczną są przede wszystkim wyraziste doznania wynikające z obfitego szafowania ostrymi przyprawami. Cała gama użytych tu korzeni mogłaby być dla nas zaskakująca, ale nutka korzennych smaków zapewne by temu daniu nie zaszkodziła. Inną charakterystycz-

ną cechą dawnej kuchni jest częste stosowanie krwi jako dodatku czy podstawy sosu. Dziś pamiętamy już chyba tylko o czerninie – opisana potrawka z zającą jest właściwie jakimś jej rodzajem.

Pieczenia wołowa po węgiersku

Weźmi pieczeni wołową czyistą, wymocz ją w czystej wodzie, potem nazajutrz weź ją i upiecz na poły, gdy tedy tak uczynisz, weźmi octu winnego, kminu, jałowcu, ale jałowiec tylko na poły każdy tłuc, a cebule mięczystej garniec. Polewaj tem octem, a włoż tam tę pieczeni, wlej też tego octu na nią aby do połowice garca. Nasyp pieprzu tłuczonego na tę pieczeni i tę cebulę skrajawszy czyście, zamaż, by odetku [s] nie miała, wstaw na dobre węgle, niechaj wre, aż zrozumiesz, żeby już dobra była, daj na misę.

Komentarz prof. Jarosława Dumanowskiego

Jak podkreślali komentatorzy z XVI w., kuchnia polska i węgierska wyróżniały się ciągłym i obfitym używaniem cebuli, w mniejszym stopniu czosnku. O ile egzotyczne, orientalne korzenie były ciągle czymś nowym i elitarnym, to lokalne tradycje opierały się na używaniu takich przypraw jak kwiat czarnego bzu, jądra pestek wiśni, jałowiec czy kminek. Oczywiście cebuli używano w wielu kuchniach we wszystkich chyba krajach, ale to co zwraca tu uwagę, to ogromna ilość tego warzywa. „Cebule miej czystej garniec” zaleca autor. Garniec, czyli duży garnek lub wręcz dawna miara objętości licząca ok. 3,6 l – to całkiem sporo, a więc wołowina po węgiersku składała się przede wszystkim z cebuli.

Łososia po polsku tak czyni

Rozplataj łososia, a wyjmi grzbiet z podbrzuskiem, oskrob, a skraj na sztuki i posól na nieckach nie bardzo, a gdy nasłonięją, weźmi cebule, obłup, a wstaw w czystym garku, a gdy uwre, włoż w panewki, rozwierć czyście, rozpuść winem i precedź. Włoż do tego łososia słoniny, okorzeń cynamonem, imbirem, kwiatem muszkatołowym, szafranem, potem osłódź dobrze cukrem, wypłucz rodzenki, a nakraj mi-

gdalów, potym daj na misę.

Komentarz prof. Jarosława Dumanowskiego

Łosoś po polsku to klasyczna staropolska receptura: ryba w gotowanym w winie gąszczu cebulowym, przyprawionym orientальnymi „korzeniami”. Potrawę należało przy tym „dobrze osłodzić cukrem” i ozdobić migdałami oraz rodzynekami, uważanymi za produkty luksusowe i często dodawanymi do najróżniejszych, zwłaszcza postnych potraw.

W polskim tekście mowa o dodaniu do łososia słoniny, jest to jednak błąd kopisty lub tłumacza z czeskiego oryginału, chodzi bowiem o włożenie słonej (posolonej wcześniej) ryby do cebulowego gąszczu w winie.

Karpie siekane inszym obyczajem

Oskrob karpie, a wynatrz je, okrajże z nich mięso cienko, aby nie na kościach nie zostało, usiekawszy, dać kniemu migdałów, rodzenków, a pietruszki zielonej. Nadziałajże rożenek okragłych z gontów, coby było dosyć, oblepże około nich nie bardzo mięszo, aby się mogło przepiec dobrze, a gdy to tak uczynisz, pieczzatem na ruszcie, na słomie, aby się reszta nie tykała. A gdy dobrze upieczesz, udziałaj na to juchę lubo zgrzanek, lubo z czego się podobą, a niech będzie czarno, a okorzeń je pieprzem, goździki, muszkatołowymkwiatem, a przysłodź czym się widzi, a wybierz rożenki z kielbas, skrajże kielbasy czyście, a do juchy włoż, aby wrzało, potym daj na misę.

Komentarz prof. Jarosława Dumanowskiego

Podobne do żydowskiego gefilte fisz, masę z siekanego mięsa z karpia z migdałami, rodzynekami i natką pietruszki. Taką masę oblepiano małe drewniane patyczki wystrugane z gontów (płytek drewnianych, deseczek), co następnie pieczono na ruszcie. Tak upieczone „kielbaski” czy pulpeciki z karpia podawano w sosie zagęszczanym uprażonymi na czarno grzankami i przyprawianym na ostro i słodko. Upieczonego karpia należało zdjąć z patyczków, pokroić i jeszcze chwilę podgrzewać w aromatycznym słodkim sosie.