

ECHO

1-2.2024

Konopnicy



Wszystko się zrealizowało, dobre przed nami

Rozmowa z Mirosławem Żydkiem, wójtem Gminy Konopnica

Prezentacje: Dariusz Choduń - Dyrektor SP ZOZ w Motyczu | Z pierwszej ręki - informacje z urzędniczego biurka | Mój patron - moja Mała Ojczyzna | Gminne kolędowanie na dworcu w Motyczu | Pasja nalewek - Przemysław Chrzanowski | Karp po strażacku | Dzień Seniora w Radawcu | Gmina Konopnica przyjazna seniorom | Kolędowanie w Boguchwale | Kuchnia

Wszystko się zrealizowało, dobre przed nami



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, 503 10 19
fax 81 503 10 82

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

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

Łamanie i druk:
drukarnia Standruk

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

Podsumowujemy ostatni rok pana czwartej kadencji. To była kadencja na trudne czasy, prawda?

Zamiast czterech lat trwała pięć, a nawet pięć i pół roku, dlatego, że wybory do samorządów będą 7 kwietnia. Pamiętam jak w 2018 roku, tuż przed wyborami rysowaliśmy ciekawe pomysły. I nawet przejrzałem Echo Konopnicy z tamtego czasu i proszę sobie wyobrazić, że wszystko się zrealizowało. Nawet szybciej, niż planowaliśmy. Coś niesłychanego. Może już nikt nie pamięta, jak wyglądała nasza droga od kościoła w Konopnicy do lotniska w Radawcu, jak wyglądało targowisko bez parkingu przy kościele. Pamiętam, jak w Echu pokazywaliśmy projekty świetlicy w Maryninie, mówiliśmy o przebudowie dawnego budynku po Spółdzielni Usług Rolniczych w Radawcu na bibliotekę, mieszkania socjalne i świetlicę. A te dwa budynki już dawno stoją.

Mówiliśmy też o Dziennym Domu Pobytu w Maryninie?

I rozbudowie Zakładu Opieki Zdrowotnej. Też jest, działa od kilku lat. Pensjonariusze Dziennego Domu Pobytu są przeszczęśliwi, zaś pacjenci Ośrodka Zdrowia są przyjmowani w warunkach na miarę XXI wieku.

I dworzec. Do dziś nie mogę uwierzyć, że zamiast ruiny będącej meliną stał się pięknie zrewitalizowanym zażytkowym dworcem?

Zainwestowaliśmy w odbudowę ponad 4,5 miliona złotych, odbudowaliśmy cegielka po cegielce, zrobiliśmy nową konstrukcję dachu, odtworzy-



Fot. arch. Piotr Żydek

liśmy dawne wieżyczki, stolarkę, oddając mieszkańcom kapitał, klimatyczne miejsce z węzłem przesiadkowym. To wszystko się ziściło. Zachodziłoby natomiast w głowę, dlaczego Polskie Koleje Państwowe nie chcą przekazać nam działek oraz zrujnowanych drewnianych budynków w otoczeniu dworca. A była przecież szansa na uzyskanie przez gminę dofinansowania unijnego na ich odbudowę. Do dziś zrewitalizowany dworzec, jak i droga do niego prowadząca nie jest jeszcze własnością gminy, lecz w najmie.

Co jeszcze?

Kilkadziesiąt odcinków, ważnych dróg, w każdej miej-

scowości naszej gminy. Wykonane sieci kanalizacyjne w Szerokim, Konopnicy i Zemborzycach Podleśnych. Świetlica w Zemborzycach Wojciechowskich, o której też wówczas w Echu mówiliśmy - dzisiaj to wszystko jest.

Z tego co pan mówi, to wójt gminy Konopnica może usiąść na laurach, wszystko zrobione?

O, nie! Gdyby tak było, to nie miałbym konkurencji. A konkurencja jest.

Rok ubiegły zamknęliśmy kwotą około 40 mln zł w inwestycjach, w roku bieżącym zaplanowane inwestycje są na poziomie grubo ponad 30 mln zł.

Planów jest dużo. Zresztą samorządy mają już 33 lata, ale czy któryś wójt, burmistrz czy prezydent mógł powiedzieć: Zrobiłem już wszystko. Nie, nigdy tak nie ma. Pojawiają się nowe wyzwania, nowe problemy i zagadnienia, które trzeba rozwiązywać, nie tylko w infrastrukturze.

Z Polskim Ładem lekko naszej gminie nie było. Czy w związku z zmianą władzy możemy prognozować, że samorządy będą miały lepiej, bo wróci duch samorządności?

Dwadzieścia pięć lat funkcjonuję na różnych szczeblach samorządu, w tym czasie mieliśmy w Polsce różne rządy, od rządów SLD, poprzez PiS i koalicjantów, dalej Platformę Obywatelską i PSL i znowu 8 lat PiS-u. Powiem tylko tyle, że przez ostatnie 8 lat, jako zarządzający gminą Konopnica, odczuwałem brak zrozumienia na zgłaszane przez nasz Urząd Gminy potrzeby. A przecież to wszystko, co robimy, robimy z myślą o poprawie życia mieszkańców a nie dla własnej satysfakcji. Więc jeśli przez okres tych 8 lat wnioskowaliśmy o środki budżetowe (nie mówimy tu o środkach unijnych), w tym środki z Polskiego Ładu i przez te lata aplikowaliśmy do każdego naboru, jaki się pojawiał z rządowych środków a byliśmy prawie zawsze pomijani, to rzeczywiście rozczarowanie a niekiedy złość się we mnie budziła. Gdyby zliczyć wszystkie wnioski, to aplikowaliśmy na ponad 160 mln złotych, a fizycznie uzyskaliśmy z Polskiego Ładu 9 mln zł na budowę kanalizacji, 2 mln na przebudowę drogi od źródła w Motyczu do Motycza Józefina i niespełna 2 mln zł na budowę świetlicy w Sporniaku. Łatwo policzyć, że to jest 13 mln złotych. Podobne pieniądze niektóre sąsiednie gminy uzyskiwały w ciągu jednego naboru.

Smutne to?

Trochę smutne. A wracając do pytania: nie wiem, jakie będą zasady podziału, czy będą

jakiegokolwiek środki z budżetu państwa celowane do samorządów. Na zadania rządowe, zlecane gminom, muszą dać, subwencję oświatową czy środki wynikające z udziału gminy w podatku dochodowym PIT. Natomiast my mówiliśmy o pieniądzech ekstra, które były dzielone przez rząd premiera Mateusza Morawieckiego z różnych Funduszy Celowych. Chciałbym, abyśmy czuli, że na górze jest rząd, który dba o lokalne samorządy. Nie na zasadzie „nasz” to dostaniesz, a ciębie nie lubimy, to pieniędzy nie uzyskasz. To nie są pieniądze dla włodarzy ani dla urzędników gmin, ale dla mieszkańców wszystkich gmin w Polsce. Obserwowaliśmy postępującą centralizację władzy, a przecież przez wcześniejsze 25 lat budowaliśmy społeczeństwo obywatelskie, ucząc ludzi, jak mają się rządzić sami w samorządach gminnych, powiatowych, wojewódzkich. Uczyliśmy mieszkańców podejmowania inicjatyw, zakładania organizacji non profit, uczyliśmy państwa obywatelskiego, demokratycznego i zdecentralizowanego. Przez ostatnie lata było niestety odwrotnie: rząd miał patenty na wszystko, rząd będzie dzielił, rząd będzie rozdawał, celując do „swoich”. A tymczasem nic w Europie lepszego nie wymyślono niż decentralizacja państwa, które wspiera, wspomaga, dofinansowuje samorządy na jasnych i transparentnych zasadach.

To, co będzie się w gminie Konopnica robić w 2024 roku zostało zaplanowane w roku ubiegłym?

Dokładnie, a nawet znacznie wcześniej, wiele inwestycji planuje się na kilka lat do przodu.

Nowe pomysły i projekty na ten rok?

Tam, gdzie powstają nowe obiekty i świetlice „budzą” się mieszkańcy, budzi się inicjatywa i działanie, co nas uskrzydla. Przykład nowa świetlica w Ze-

mborzycach, gdzie reaktywowała się jednostka OSP, powstała Młodzieżowa Drużyna Pożarnicza, reaktywowało się Koło Gospodyń Wiejskich, zawiązał się Klub Seniora. Mieszkańcy mają swoje miejsce, czują, że to jest ich dom. Wracając do pytania, chcemy zakupić działkę w Stasinie i na ten cel są zarezerwowane pieniądze w budżecie, ponieważ brakuje tam miejsca spotkań i integracji mieszkańców. Myślimy, też o rozbudowie szkoły podstawowej, by przy niej utworzyć złobek, ale na to potrzebny jest też ten plac. Kończymy podobne zadanie w Szerokim, chciałbym, żeby nowe miejsce też zaczęło tętnić życiem i ufam, że tak będzie. W bieżącym roku chcemy także rozpocząć podobną inwestycję na Sporniaku i zakończyć w 2025 roku. Czekamy na otwarcie programu dla Lubelskiego Obszaru Metropolitalnego przez Marszałka Województwa, bowiem do tego programu mamy zgłoszonych kilka ważnych inwestycji, m.in. przebudowa szkoły w Pawlinie czy przebudowa drogi w Konopnicy koło dawnego Mediseptu z chodnikiem i ścieżką rowerową oraz komunikacją. Są zaplanowane zadania z zakresu budowy wodociągów i kanalizacji, wielu dróg i oświetleń ulicznych.

Komunikacja?

Największy problem komunikacyjny rysuje się na Tereźynie, Radawcu Małym i Dużym oraz Radawczyku Drugim, gdzie niektórzy mieszkańcy muszą chodzić do jakiegokolwiek autobusu po kilka kilometrów. I chociaż już 2 mln 300 tysięcy kosztuje nas w skali roku komunikacja miejska, to chcielibyśmy tam nowe kursy uruchomić.

Jest nowy pomysł na boisko gminne?

Znajduje się ono na terenie Aeroklubu Lubelskiego. Chcemy tam zbudować szatnie z zapleczem socjalnym, niezwykle potrzebne do meczów oraz zajęć prowadzonych dla dzieci i młodzieży.

Mówi się, że Mirosław Żydek to wójt od zadań niemożliwych. Może po zrewitalizowanym zabytkowym dworcu Stacji Motycz kolej na grodzisko w Motyczu i zrobienie z tego miejsca atrakcji dla mieszkańców i turystów?

Jest projekt rewitalizacji, mamy pozwolenie na budowę. Mamy również zaprojektowaną drogę dojazdową i jest tylko kwestia środków finansowych na inwestycję. Kilka-krotnie aplikowaliśmy o nie do Polskiego Ładu, niestety nie otrzymaliśmy dofinansowania. Jeśli się tylko pojawią jakiegokolwiek możliwości - tak, chciałbym, żeby to miejsce tętniło życiem, przyciągało nie tylko mieszkańców gminy, bo grodzisko z VIII wieku nie trafia się często i takiego w najbliższym sąsiedztwie Lublina nie ma. W planach mamy rekonstrukcję podgrodzia, bo samo wzgórze jest pod ścisłą ochroną konserwatora zabytków. Z rekonstrukcją obronnej palisady, dawnych zabudowań, z zielenią i nasadzeniami typowymi dla tamtego okresu.

Co z niszczącymi resztkami dworskiego parku w Radawcu?

To zachowana część alei lipowej i kasztanowej, ale teren jest w wieczystym użytkowaniu MPWiK, w dodatku toczą się kwestie własnościowe. Mamy uzgodnienia z rodem Stadnickich jak i z MPWiK, że w przypadku rozstrzygnięcia sytuacji prawnej, będziemy mieli możliwości pozyskania części parku.

Najważniejsze pytanie: czy będzie pan startował w najbliższych wyborach na wójta gminy?

Tak, potwierdzam. Będę startował w wyborach, które mają się odbyć 7 kwietnia br. Jeśli mieszkańcy zechcą mnie kolejny raz poprzeć, to oddaję się do dyspozycji. Chciałbym dokończyć zaprojektowane działania.



Z pierwszej ręki - informacje z urzędniczego biurka

W odpowiedzi na oczekiwania mieszkańców od tego roku wprowadzamy w Echu nową rubrykę **Z pierwszej ręki - informacje z urzędniczego biurka**

W tym miejscu będziemy informować w telegraficznym skrócie naszych czytelników o budowach, drogach, etapach inwestycji, zmianach w przepisach, itp.

Będziemy przy okazji odkrywać przed mieszkańcami nasze zamierzenia, drogi pozyskiwania środków na inwestycje gminne, itp.

Szczegółowe informacje otrzymacie Państwo od pracowników Urzędu Gminy.

- W 2023 r. zostało zlecone opracowanie dokumentacji projektowej na budowę sieci kanalizacji sanitarnej od Tereszyna przez Radawiec Duży i Marynin. Prace projektowe wydłużają się z uwagi na duży zakres inwestycji, konieczność umiejscowienia przepompowni ścieków oraz nieuregulowane stany prawne nieruchomości objętych opracowaniem.
- W 2023 roku wybudowane zostały kolejne odcinki sieci kanalizacji sanitarnej w miejscowościach Szerokie, Konopnica, Kozubszczyzna o łącznej długości 7 km. Obecnie trwa budowa kanalizacji w miejscowości Zemborzycze Podleśne o długości 1,5 km.
- W br. planowana jest budowa kolejnych odcinków w Zemborzycach Podleśnych o długości 2,2 kilometra. W Konopnicy zostanie wybudowany odcinek sieci kanalizacji o długości 500 m oraz 1 km sieci wodociągowej a w Szerokim 1 km sieci kanalizacyjnej.

Gmina Konopnica święci przykładem w PPK



For. arch. GK (2)



Wszystkie jednostki organizacyjne Gminy Konopnica mają aktywnych uczestników PPK i wyróżniają się na tle sektora wysoką partycypacją. Ta podlubeńska gmina może być wzorem odpowiedzialnego pracodawcy dla innych jednostek samorządu terytorialnego w regionie i kraju, ponieważ pokazuje, że przy zaangażowaniu

pracodawcy i wsparciu merytorycznym instytucji finansowej każdy może stworzyć warunki do skutecznego oszczędzania w Pracowniczych Planach Kapitałowych. Zaangażowanie gminy zostało docenione i znalazła się w gronie laureatów w programie „Odpowiedzialny i Przyjazny Pracodawca”.

Podczas gali nagrodę odebrali Mirosław Żydek – Wójt Gminy Konopnica oraz Anna

Olszak – Zastępca Wójta Gminy Konopnica. Tytuł Odpowiedzialnego i Przyjaznego Pracodawcy przyznawany jest przez PFR Portal PPK. Laureatami są firmy i instytucje z różnych sektorów, które mogą poszczycić się najwyższym udziałem pracowników oszczędzających w PPK. Poprzez promowanie pozytywnych przykładów, inicjatywa inspirowuje innych pracodawców do tego, by traktowali PPK jako inwestycję w pracowników i wyraz troski o ich bezpieczeństwo finansowe.

Konopnica jest pierwszą gminą wiejską wyróżnioną tytułem Odpowiedzialnego i Przyjaznego pracodawcy.

(UG)

Z okazji Dnia Kobiet życzę Paniom samych dobrych chwil, wielu powodów do uśmiechu i pamiętania o własnych potrzebach. Wszystkiego, co najlepsze. Pomyślności, zdrowia, spełnienia w życiu zawodowym i otaczania się bliskimi, na których możecie liczyć.

*Mirosław Żydek,
Wójt Gminy Konopnica*



Aktualności

Dariusz Choduń - Dyrektor SP ZOZ w Motyczu



Fot. Małgorzata Sulisz

Nazywam się Dariusz Choduń, mam 58 lat. Urodziłem się w Lublinie. Jestem mężem i ojcem – dwóch dorosłych córek. Swoją ścieżkę zawodową rozpocząłem od zdobycia tytułu magister inżynier na Politechnice Lubelskiej. Do murów tej uczelni zawitałem później ponownie, by ukończyć studia podyplomowe z dziedziny marketingu i zarządzania (MBA). Przez ponad 30 lat pracowałem w handlu i usługach, zajmowałem się budowaniem marek w Polsce i Europie Środkowej,

a przy tym zarządzałem różnorodnymi zespołami. Zdobywałem doświadczenie jako kierownik, manager, a później dyrektor i konsultant zarządu w firmach z branży odzieżowej oraz dezynfekcji i czystości. Jestem więc teoretykiem i wieloletnim praktykiem w dziedzinie zarządzania.

Mogą się Państwo teraz zastanawiać, co ja tutaj właściwie robię? Po co tutaj przyszedłem i dlaczego zdecydowałem się objąć stanowisko Dyrektora Przychodni w Motyczu? Można powiedzieć, że jest to nowa branża, w której, jako człowiek lubiący wyzwania, chcę się sprawdzić, a że moja żona jest lekarzem (a znam się z nią 50 lat), to temat medycyny, opieki zdrowotnej jest z nami prawie od zawsze.

Lubię o sobie myśleć jako o romantycznym człowieku z przeszłością korporacyjną. Mam nadzieję, że uda mi się

wprowadzić odrobinę tego romantyzmu do codziennej pracy naszej przychodni. Chciałbym uczynić z przychodni w Motyczu miejsce, do którego będą chętnie przychodzić Pacjenci, szczególnie że już pracujemy nad rozszerzeniem naszej oferty (w pierwszej kolejności będzie to opieka koordynowana). Wspólnie z Zespołem przychodni (a są wśród nich wieloletni pracownicy wywodzący się z lokalnej społeczności) liczymy również na Państwa pomoc. Obecnych Pacjentów zapraszam do podzielenia się swoimi opiniami, jestem otwarty na rozmowy. A potencjalnie nowych Pacjentów zapraszam do odwiedzin, dla przypomnienia podaję adres:

SP ZOZ w Motyczu, Marynin 59, tel. 81 5031009, email – dchodun.spzozmotycz@gmail.com

Do zobaczenia

- W styczniu 2024 r. ukończona została budowa świetlicy wiejskiej przy remizie OSP Szerokie. Inwestycja polegała na całkowitej przebudowie istniejącego w złym stanie budynku OSP celem utworzenia świetlicy, miejsca spotkań i integracji mieszkańców oraz garażu dla OSP.
- Zostało już ogłoszone postępowanie przetargowe na budowę nowego budynku świetlicy wiejskiej w Sporniaku, powstanie nowoczesny budynek o powierzchni 160m². Inwestycja potrwa dwa lata.

Po co zastrzegać PESEL?

W największym uogólnieniu jest to ochrona przed oszustwem finansowym, wyłudzeniem kredytu zakupem na raty na nasze nazwisko, itp. Nie jest to operacja obowiązkowa a jedynie zwiększająca nasze bezpieczeństwo.

Jednocześnie należy pamiętać, że **gdy zastrzemy PESEL sami nie będziemy mogli** załatwić spraw bankowych, notarialnych, nie otrzymamy duplikatu karty SIM i wiele innych. Dlatego jeśli będziemy chcieli dokonać czynności wymagających potwierdzenia tożsamości wówczas to zastrzeżenie należy COFNAĆ.

Zastrzeżenia numeru PESEL i cofnięcie zastrzeżenia dokonamy bezpłatnie w urzędzie lub przez mObywatel.gov.pl.

Należy pamiętać, że wpis w rejestrze zastrzeżeń nie gwarantuje nam bezpieczeństwa, to od nas zależy jak dbamy o swoje dane. Nie pozwalamy na kserowanie i robienie zdjęć dowodu osobistego, nie przysyłamy takich skanów elektronicznie, nie podajemy danych telefonicznie, itp. Zwłaszcza, że konsekwencje prawne będą wyciągane dopiero wobec zdarzeń, które nastąpią od 1 czerwca 2024 r. chociaż obywatele mogą zastrzegać PESEL już od listopada 2023 r.

Nie ma ważniejszej sprawy niż Polska...



26 stycznia 2024 roku w Szkole Podstawowej im. Wincentego Witosa odbył się uroczysty Dzień Patrona związany z ustanowionym przez Sejm i Senat Rzeczypospolitej Polskiej rokiem Wincentego Witosa (150. rocznica urodzin Ojca Niepodległości). Swą obecnością zaszczytili nas m.in. Wójt Gminy Konopnica Mirosław Żydek, poseł na sejm poprzednich kadencji Jan Łopata, Przewodnicząca Rady Gminy Konopnica Ewa Żydek oraz przedstawiciel rady gminy Jakub Skrzetuski.

W związku z zaplanowanym programem artystycznym mie-

liśmy przyjemność po raz kolejny współpracować z partnerskimi szkołami podstawowymi z obszaru naszej gminy, której dyrektorów wraz z przedstawicielami grup konkursowych gościliśmy w murach naszej szkoły oraz z redaktor „Echa Konopnicy” Małgorzatą Sulisz.

Uczniowie mieli okazję wziąć udział w gminnym konkursie historycznym z wiedzy o Wincentym Witosie „Wincenty Witos – chłopak ze wsi, społecznik i polityk” (przygotowanym w aplikacji Kahoot) oraz w gminnym konkursie plastycznym „Mój patron – moja Mała

Ojczyzna” dotyczącym szeroko pojętych patronów szkół. Tego dnia rozstrzygnięty został również konkurs szkolny – skierowany do klas najmłodszych „Mój patron w moich oczach”. Wszystkie prace można było podziwiać w przygotowanej na tę okoliczność galerii.

Obchody Dnia Patrona to nie tylko konkursy, ale także część artystyczna. Uczniowie zaprezentowali scenkę z życia Witosa, w której przybliżyli zebranym sylwetkę patrona – wiejskiego chłopaka, który konfrontuje się ze stylem bycia współczesnych uczniów. Wartością dodaną uroczystości były dwa występy, stanowiące kłamerę kompozycyjną obchodów – trójak w wykonaniu uczniów klasy 2 a oraz koncert Zespołu Śpiewaczego „Rola”, zrzeszającego mieszkańców naszej gminy.

*Iwona Palczewska,
Monika Wiertel, Olga Złotnicka*



Gminne Kołędowanie na dworcu w Motyczu



17 grudnia 2023 r. przed dworcem PKP w Motyczu odbyło się III Gminne Kołędowanie połączone z ubieraniem choinki. W tym roku okazały świerk ofiarowała p. Agata Bednarek, za co serdecznie dziękujemy.

Aby tradycji zdało się zadość rozpoczęliśmy od przypomnienia zwyczaju – otrębywania adwentu ligawą. A uczynił to Przemysław Żarnowski z Motycza na własnoręcznie wykonanym instrumencie.

Zaprosiliśmy do udziału w kołędowaniu dzieci ze szkół w naszej gminie. Młodzieżowo-Dziecięcą Orkiestrę Dętą kierowaną przez Antona Szasz-kowa, zespoły: Radawczanki, Zespół Konopnickie Korale oraz Zespół Śpiewaczy Rola. Pomimo kapryśnej pogody wielu mieszkańców przylączyło się do pięknego zwyczaju ubierania choinki, kołędowania oraz łamania się opłatkiem. Każda chętna osoba mogła za-

wiesić na drzewku ozdobę, aby w ten sposób symbolicznie zaznaczyć swoją przynależność do społeczności Gminy Konopnica, w której pielęgnuje się tradycje...

Nieodłącznym elementem kołędowania jest rozstrzygnięcie konkursu na najpiękniejszą szopkę, który organizuje szkoła w Radawcu Dużym pod patronatem wójta gminy. W budynku dworca można było podziwiać nagrodzone szopki. Gratulujemy dzieciom i rodzicom inwencji twórczej.

Jak co roku panie z KGW w Kozubszczyźnie zadbały o uczestników kołędowania serwując pyszny czerwony barszczyk z uszkami, bigos, pierogi i rozgrzewającą zimową herbatę.

Atmosfera magii Świąt, serdeczności i ciepła stała się naszym udziałem...

Agnieszka Skowronek - Skatecka



Kolędowanie z Radawczankami



Fot. Małgorzata Sulisz (2)

Już po raz drugi zorganizowaliśmy spotkanie kolędowe żeby razem z mieszkańcami Gminy Konopnica odświeżyć tradycję wspólnego śpiewania kolęd, pastorałek i piosenek świątecznych. W styczniową sobotę dzięki uprzejmości OSP Radawiec Duży mogliśmy spotkać się w większym gronie. Formuła spotkania była podobna jak rok

wcześniej. Każde KGW, zespół śpiewaczy czy grupa mieszkańców została poproszona o przygotowanie dwóch kolęd, które zostały zaśpiewane wspólnie z uczestnikami. Zapropnowaliśmy przygotowanie i zaprezentowanie kolędy lub pastorałki z dawnych czasów oraz opowiadanie o jej pochodzeniu. Na nasze zaproszenie odpowiedzia-

ły panie z KGW Kozubszczyzna, KGW Zemborzyce Tereszyńskie, KGW Konopnica a także Zespół Śpiewaczy Rola, zespół Konopnickie Korale i harcerki z XVIII Lubelskiej Drużyny Harcerek Aura. Przybyli również mieszkańcy Radawca i okolicznych wsi. W przerwach od śpiewania zgromadzeni goście mogli posilić się przygotowanym przez nas pysznym barszczem z pasztecikami oraz różnego rodzaju przekąskami przyniesionymi na wspólny stół.

Szczególną wartość mają odnalezione w starych kantyczkach i zaprezentowane kolędy i pastorałki z dawnych czasów, niekiedy mające kilkuletnią historię. Wzruszającą i zapadającą w pamięć interpretację takiej starej kolędy przygotowało KGW z Konopnicy. Niezawodny w kwestii starych kolęd jest również zespół Rola, który przeniósł nas w przeszłość melodią i słowami. Muzycy z zespołu Konopnickie Korale ze swoimi instrumentami tworzyli akompaniament dla wszystkich śpiewanych wspólnie kolęd. Ciekawą interpretację piosenek świątecznych przy muzyce granej na ukulele przedstawiły Harcerki.

Magdalena Stepaniuk

Wspomnienie o Janinie

Janina Komsta – mieszkanka wsi Radawiec Duży. Kobieta z wielką pasją i zamiłowaniem



Fot. Małgorzata Sulisz

do lokalnej historii, patriotka i propagatorka wszystkiego co było związane z tradycjami i zwyczajami wsi i Gminy Konopnica. Zaczęła tworzyć archiwum wspomnień mieszkańców wsi. Spotykała się z mieszkańcami i spisywała opowieści, anegdoty i historie życia. Zjednoczyła seniorów wsi i dzięki jej inicjatywie powstał w Radawcu Dużym Klub Seniora z własną siedzibą i formalną strukturą. Napisała słowa do piosenek afirmujących seniorski wiek. Zostawiła szki-

ce i pomysły na kilka projektów aktywizujących i wspierających lokalną społeczność.

Jasia – serdeczna koleżanka w KGW Radawczanki, elegancka kobieta z klasą. Uczynna i pełna otwartości, wspierała działania KGW w zakresie finansów. Znajdowała rozwiązania wszelkich problemów i trudności. Zarażała uśmiechem i optymizmem. Bardzo jej brakuje.

Zmarła niespodziewanie 8 stycznia 2024 r.

KGW Radawczanki

Dlaczego tyle nakazów podatkowych?

W związku z licznymi zapytaniami informujemy, że zgodnie z przepisami ustaw podatkowych decyzje podatkowe muszą być dostarczone do każdej ze stron postępowania podatkowego, **czyli do każdego właściciela, współwłaściciela, posiadacza samoistnego.**

Jeżeli nieruchomością jest własnością np. 2 osób (lub więcej) to **obowiązek podatkowy ciąży solidarnie** na wszystkich współwłaścicielach. Wówczas organ podatkowy (czyli wójt) **ma obowiązek doręczyć** identyczne decyzje wszystkim współwłaścicielom. Kwota wynikająca z decyzji jest łączną kwotą do zapłaty przez wszystkich współwłaścicieli, a organ nie jest upoważniony do dzielenia zobowiązania między współwłaścicieli.

W praktyce często działa się tak, że w przypadku doręczenia decyzji podatkowej tylko 1 współwłaścicielowi (nawet w przypadku małżeństwa) powstawało zadłużenie podatkowe, gdyż strony liczyły, że to ta druga osoba ureguluje należność. Podobnie rzecz działa się w przypadku udziału w działkach drogowych, gdy pierwsza osoba z nakazu nie informowała pozostałych osób o wymiarze podatku, sama przy tym nie poczuwając się do zapłaty.





For. Małgorzata Sulisz

Na 10 jubileuszowym Turnieju Nalewek Domowych w „Domu Kultury” w Motyczu zdobył najwyższe trofeum: jego nalewka kawowa na brandy zdobyła tytuł Królowej Nalewek Gminy Konopnica. Skromny i skupiony, pilnie studiuje receptury, książki, zajmuje się ogrodem, kwiatami i lubi gotować.

Waldemar Sulisz

Urodził się w Radawcu Dużym. Tu mieszka już 24 lata. Tyle, ile ma lat. Korzenie rodzinne? Ojciec stąd, mama z okolic Sandomierza. - A w związku z korzeniami rodzinnymi to moje zamiłowanie do nalewek wzięło się po pradziadku Władysławie Zielińskim ze strony mamy, który według rodzinnych przekazów specjalizował się w wyrabianiu nalewek i częstował nimi gości. Zawsze powtarzał, że jak napić się, to jeden mały kieliszek nalewki, pełnej smaku i aromatu, a przy okazji mającej właściwości lecznicze. Żył długo, więc coś w tym musi być - mówi Przemysław Chrzanowski, który na 10 jubileuszowym Turnieju Nalewek Domowych w "Domu Kultury" w Motyczu zdobył najwyższe trofeum: jego nalewka kawowa na brandy zdobyła tytuł Królowej Nalewek Gminy Konopnica. Skromny i skupiony,

pilnie studiuje receptury, książki, zajmuje się ogrodem, kwiatami i lubi gotować.

Rodzina tradycja

Szkołę podstawową skończył w Radawcu Dużym, do gimnazjum chodził w Radawczyku, następnie do renomowanego Prywatnego Gimnazjum i Prywatnego Liceum Ogólnokształcącego im. Józefa Czapskiego w Lublinie. - To była dobra szkoła. Niestety, z powodów zdrowotnych nie poszedłem na studia - mówi Przemek. Zanim zajął się nalewkami pasjonowało go gotowanie. Talent w tej mierze odziedziczył po dziadku Janie Kowalskim ze strony mamy, który miał wysublimowany smak, znał się na przyprawach. - Gotowanie sprawia mi radość, lubię śledzić przepisy, fascynują mnie dawne receptury. Próbuje coś w nich zmieniać, unowocześniać, po swojemu interpretować. Aż w jednej z książek kucharskich trafiłem przepis na nalewkę porzeczkową, zrobiłem, dziś jest jedną z moich specjalności - dodaje Przemek.

Nalewki to rodzaj sztuki

Nalewki postanowił robić pięć lat temu, gdy skończył 18 lat. - Najpierw nalewkę porzeczkową robiłem według przepisu. Ale potem postanowiłem przełamywać jej smak, dodawać przyprawy, z czasem przełamywać smak innych nalewek. Na

Pasje

Carpe Diem

przykład nalewkę truskawkową suszoną śliwką, pigwę łączyć z dobrą whisky, dorzucać do nalewki odrobinę szafranu. Dziś już nie trzymam się ram przepisów, tylko tworzę własne receptury - mówi z pasją.

Tworzenie nalewek traktuje jako rodzaj sztuki. Tak jak kiedyś sztuka wytwarzania nalewek zakonnych opierała się na zasadzie: „Ad majorem Dei gloriam” (na większą chwałę Boga), tak dziś sztuka wytwarzania nalewek, którą zgłębia Przemysław Chrzanowski opiera się na pracowitości, pokorze i cierpliwości. - Tak, to także wielka szkoła cierpliwości - mówi młody adept nalewkarzkiej sztuki.

Harmonia

Przemek już szykuje nalewki na kolejny turniej. Choć robi nalewki dopiero 5 lat, to zna swoją wartość, ponieważ dobrze wie, że prawdziwa nalewka to coś o wiele więcej niż wódka z sokiem. Co jest najważniejsze w dobrej nalewce? - Harmonia. Alkohol nie może wybijać się na pierwszy plan, nalewka nie może być piekąca, zbyt ostra czy pieprzna. Owoce i przyprawy mają być rozpoznawalne i nalewka ma tworzyć spójną całość. Ale nalewki to także etykiety, zabytkowe karafki, pamiątki przeszłości - mówi Przemek.

Jeśli chodzi o pamiątki przeszłości, to choć nie zachował się dwór Stadnickich w Radawcu, to zachowały się resztki parku. Gdzieś tam było źródło, z którego być może w dworze Stadnickich wyrabiano nalewki. - Pamiętam to źródło, w czasie suszy wyschło, ale może odbije. Może to pomysł, żeby na tej wodzie odtworzyć którąś z nalewek. Dziękuję za odpowiedź tematu, zaczne go zgłębiać - dodaje Przemysław Chrzanowski. Wierzy, że dobroć nalewek pochodzi od dobroci serc ludzi, którzy je robią.

To co ważne

Co jest ważne w życiu? Najważniejsza jest miłość, zdrowie i rodzina. Zawsze trzeba pielęgnować więzy rodzinne, dbać o rodzinę, bo to ostoja. Ważna jest wiara i Bóg, jak też nasza ojczyzna. O nią też trzeba dbać.

Co to jest miłość? To szacunek dla drugiego człowieka, dla rodziny. Ważna jest miłość do ojczyzny i miłość do natury. Troska o naszą planetę. Tak traktuję pojęcie miłości.

Czego w życiu się trzymam? Zasady carpe diem (chwytaj dzień, bo przecież nikt się nie dowie, jaką nam przyszłość zgotują bogowie - Horacy). Nigdy nie wie się, co przyniesie jutro, dlatego trzeba cieszyć się każdym dniem i każdą chwilą. Cieszyć się każdą sekundą życia, cieszyć się tym, co nas otacza. Nie szukać negatywów, szukać pozytywnych stron życia.

Zwycięska nalewka kawowa na brandy

Autorski przepis Przemysława Chrzanowskiego

Składniki: 260 gram ziaren kawy Arabica, 1 liter brandy Pliska, 2 laski wanilii, 900 g miodu wielokwiatowego.

Wykonanie: Zalać ziarna kawy brandy. Przeciąć laski wanilii, wyjąć ziarenka, dodać do słoja to i to. Zakręcić słoje i zostawić w kuchni na 2 dni. Codziennie wstrząsać po kilka razy. Przefiltrować, żeby oddzielić nalew od kawy. W rondelku podgrzać miód, odszumować, po ostygnięciu dodać do przefiltrowanego nalewu delikatnie mieszając. Zakręcić słoje, odstawić na 5 dni. Codziennie wstrząsać słojem. Przefiltrować, rozlać do butelek, odstawić na miesiąc.

Top nalewki

Po raz 10 odbył się w "Domu Kultury" w Motyczu Turniej Nalewek Domowych. Konkursowi towarzyszył cykl wydarzeń artystycznych i kulinarnych, co na fotografiach prezentujemy. Cudny koncert Iwony Syroki, brawa na stojąco, takie same dla brawurowego spektaklu Stacji Teatr, kapitałna kapela Górali spod samiuśkich Tater, nasze Kopnickie Korale, pokaz kulinarny KGW Tereszyn i stół regionalnych przysmaków.

Werdykt? Jury w składzie: Ewa Żydek, Małgorzata Olechowska,

Artur Daniewski i Andrzej Wartacz postanowiło, co następuje: W kategorii Nalewki słodkie: wyróżnienie Przemysław Chrzanowski czarna porzeczka, III miejsce Edward Derkacz mirabelka, II miejsce Stanisław Kliczka rabarbar, I miejsce Edward Derkacz kwiat czarnego bzu.

W kategorii Nalewki wytrawne: wyróżnienie Marta Skulimowska malinówka, III miejsce Stanisław Kliczka głóg, II miejsce Stanisław Kliczka ziołowy sekret, I miejsce: Marta Skulimowska mirabelka. nagrodę za Królową Nalewek zdobył Przemysław Chrzanowski - kawa na brandy.



Karp po strażacku XI edycja



W dniu 16 grudnia 2023 r. odbyło się wyjazdowe posiedzenie Zarządu Oddziału Gminnego ZOSP RP, w remizie OSP Motycz Leśny, połączone z XI Edycją Konkursu Kulinarnego „Karp po strażacku”. Na spotkanie przybyli między innymi: ks. Stanisław Szatkowski – proboszcz parafii w Motyczu, Druh Jan Łopata – wiceprezes Zarządu Oddziału Wojewódzkiego ZOSP 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,, Druh Jerzy Sieńko – były prezes Zarządu Oddziału Gminnego Związku, Komendant Miejski PSP – st.bryg. Marek Fiutka, zastępca komendanta miejskiego - bryg. Rafał Goliszek, bryg. Adam Pietrzak – dowódca Jednostki Ratowniczo – Gaśniczej PSP w Beżycach, Pani Anna Olszak – zastępca wójta, Druhna Marta Skulimowska – skarbnik Gminy, przewodnicząca Rady Gminy Druhna Ewa Żydek, Pani Małgorzata Sulisz, redaktor prowadzący Echo Konopnicy, pan Roman Madejek prezes i właściciel firmy Rolbud, gospodarze uroczystości na czele z prezesem OSP Motycz Leśny – Druhem Adamem Raczyńskim i przewodniczącą KGW Panią Katarzyną Chołojczyk.

Druh Tomasz Brodziak otworzył uroczystość oraz powitał gości i strażaków. Druhna Sylwia Chochoł-Skocz przedstawiła historię jednostki OSP Motycz Leśny. Prezes Tomasz Brodziak wspólnie z wiceprezesem Mirosławem Żydkiem i z komendantem Wójcikiem przedstawili szczegółowe sprawozdania z działalności strażackiej na szczeblu gminnym w 2023 r. 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 2024 r. Ks. Stanisław Szatkowski poprowadził modlitwę wigilijną. Pięknie zabrzmiała tradycyjna polska kolęda śpiewana przez licznie zgromadzonych strażaków oraz gości. Wszyscy uczestnicy spotkania łamali się oplatkiem i składali sobie wzajemnie życzenia. W tym samym czasie komisja w składzie: Waldemar Sulisz - redaktor Dziennika Wschodniego, st.bryg. Marek Fiutka - komendant Miejski PSP oraz pan Michał Montusiewicz - szef kuchni oceniała walory smakowo-wizualne potraw, zwracając uwagę na ich związek z tradycją. Komisja podkreśliła bardzo wysoki poziom kulinarny przygotowanych potraw z karpia, których nie powstydzilyby się renomowane restauracje. A przecież zostały przygotowane przez Druhnę i Druhów z jednostek OSP, z terenu gminy Konopnica.

W kategorii „Karp na zimno” zgłoszono 7 potraw: I miejsce zajęła jednostka OSP Szerokie, pod nazwą „Smarowidło z wędzonego karpia”, II – OSP Konopnica pod nazwą „Galantyna z karpia a’la Maryla”, III – OSP Tereszyn „Galareta z karpia z sosem chrzanowo-majonezowym”.

W kategorii „Karp na gorąco” oceniano 8 potraw: I miejsce jednostka OSP Marynin pod nazwą „Karp w jasnym sosie z kopytkami”, II – OSP Konopnica pod nazwą „Karp smażony po staropolsku z sosem mamlązej i puree ziemniaczano-dyniowym”, III – OSP Ze-

mborzyce „Karp w sosie szarym z racuchami”

Następnie wręczono statuetki za zajęcie trzech pierwszych miejsc w poszczególnych kategoriach oraz dyplomy pamiątkowe. Na zakończenie strażacy z Motycz Leśnego 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.

Edyta Owczarska



Integracja

Dzień Seniora w Radawcu



Fot. Małgorzata Sulisz (4)

W sobotę 3 lutego 2024 r. w Radawcu Dużym po raz kolejny odbyło się wyjątkowe spotkanie z okazji Dnia Seniora. Inicjatorem tego spotkania był sołtys wsi Marian Żydek wraz z Radą Sołecką oraz z Kołem Gospodyń Wiejskich Radawczanki. Ta miła uroczystość rozpoczęła się Mszą Świętą w intencji osób starszych, którą celebrował ks. proboszcz Stanisław Papierz w kościele parafialnym w Radawcu Dużym. Następnie na spotkaniu w świetlicy Ochotniczej Straży Pożarnej licznie zgromadzili się mieszkańcy miejscowości oraz zaproszeni goście, których powitał Tomasz Brodziak – radny gminy. Swoją obecnością uroczystość uświetnili: pan Jan Łopata, Mirosław Żydek – wójt gminy wraz z małżonką, zastępca wójta Anna Olszak, Monika Durlak radna z Radawca Dużego, Jerzy Sieńko były prezes ZOG ZOSP RP. Wspaniała oprawa tej uroczystości wymagała pracy wielu osób. Część artystyczną zapewniły Radawczanki pod batutą Barbary Bachewicz-Janeczko. Rozbrzmiały ludowe melodie przy akompaniamencie gitary a zebrani chętnie włączyli się do wspólnego śpiewania. Piękne chwile na zdjęciach uwieczniła dla nas Małgorzata Sulisz. Po artystycznych występach, nastąpiła uczta dla ciała i wszyscy zaproszeni mogli posmakować potraw przyrządzonych przez panie z KGW pod wodzą Czesławy Kasprzak. Bogate menu, starannie przygotowane i pięknie podane potrawy zaspokoili gusta wszystkich zaproszonych. W dalszej części spotkania dobrą zabawę zapewnił DJ Struś. Zabawa taneczna trwała do późnej nocy. Wspólne biesiadowanie, przyjacielskie rozmowy i sąsiedzkie spotkania nie miały końca. Miła atmosfera spotkania udzieliła się wszystkim obecnymi i zapewne na długo pozostanie w ich pamięci.

Edyta Owczarska

Zadbajmy o psy

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

Przypadki wypuszczania psów bez nadzoru będą zgłaszane na Policję, a ich właściciele mogą być ukarani grzywną na podstawie art. 77 kodeksu wykroczeń.

Natomiast zgłoszone waleśjące się psy, których właściciele nie będzie można ustalić, traktowane będą jak zwierzęta bezdomne i zostaną odłowione oraz 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 przyjaciel obdarzający nas bezwarunkową miłością, który sam o siebie nie zadba i o pomoc nie poprosi, ale to również zwierzę, które 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 wyłapywanie 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.

Anna Kuczyńska-Grzegorzczak



Fot. Anna Kuczyńska



Fot. arch. Stasińskie Klimaty

W dniu 05.01.2024 r. Koło Gospodyń Wiejskich „Stasińskie Klimaty” po raz kolejny zorganizowało wspólne kolędowanie dla mieszkańców swojej miejscowości. Orszak kolędniczy wyruszył spod wiaduktu w Stasinie. Dochodzący z daleka śpiew bożonarodzeniowych pieśni i pastorałek powodował, iż mieszkańcy poszczególnych domostw chętnie wychodzili do kolędników i dołączali do

barwnej gromady. Grupa była naprawdę liczna. Obok Maryi, Józefa, królów, Heroda, aniołów i pasterzy w pochodzie można było dostrzec także Turonia, Gwiazdora, Gospodynię i Gospodarza, Śmierć oraz diabły. Uwagę przykuwały piękne stroje, przygotowane przez wszystkich z wielkim zaangażowaniem.

Kiedy orszak z gromkim śpiewem dotarł do Szkoły Podsta-

Integracja

Stasińskie HERODY

wowej w Stasinie stało się coś niesamowitego. Jak na zawołanie z nieba spadł biały puch, tworząc magiczną atmosferę. W tej pięknej scenerii zostały wystawione „Herody”, zebrani podzielili się opłatkiem, a wszystkiemu towarzyszył wspólny śpiew kolęd. Po zebraniu oklasków za występ, członkowie KGW zaprosili wszystkich przybyłych na poczęstunek.

Zgromadzeni goście mogli częstować się bigosem, forszmakiem, barszczykiem, pierogami, ciastem oraz rozgrzewającą herbatą. Najmłodszym uczestnikom wydarzenia bardzo spodobało się ognisko i możliwość samodzielnego upieczenia kiełbasek.

Po wspólnej biesiadzie kolędnicy wyruszyli w dalszą drogę, gdzie czekali na nich dalsi mieszkańcy Stasina.

Było to wyjątkowe wydarzenie, pełne pięknych emocji, a nawet wzruszeń, kiedy to mieszkańcy nie tylko wychodzili ze swoich domów do kolędników, ale również zapraszali ich do siebie na przygotowany wcześniej poczęstunek. Kolędowanie trwało do późnych godzin nocnych. Było radośnie, kolorowo i głośno.

Wydarzenie to po raz kolejny pokazało, jak trafnym pomysłem był powrót do tego starodawnego zwyczaju. Wzruszenie starszych mieszkańców, jak również liczny udział w kolędowaniu młodego pokolenia, daje motywację i chęci do corocznego organizowania „HERODÓW” w naszej miejscowości.

Za kolędę dziękujemy, zdrowia, szczęścia winszujemy na ten Nowy Rok!

Anna Gano-Gęca

Spotkanie kolędnicze w Zemborzycach



Fot. arch. KGW Zemborzyc Tereszyńskie (2)

dzinami. Wszystkich niezależnie od wieku połączyła tradycja śpiewania kolęd.

Rozpoczęliśmy od kolęd w wykonaniu dzieci z SP w Zemborzycach Tereszyńskich. Potem wystąpiły członkinie Klubu Seniora Zemborzyc (to był bardzo udany debiut naszych Seniorek!)

Śpiewanie kolęd połączyło również bardzo młodych strażaków z Młodzieżowej Drużyny Pożarniczej z troszkę starszymi członkami OSP Zemborzyc. Wspólny śpiew wypadł świetnie!

Zaprezentowali się również młodzi gitarzyści, uczniowie Andrzeja Kuśmierczuka.

Naszym gościem spoza Zemborzyc i gwiazdą wieczoru był zespół Konopnickie Korale.

Kolędy kolędami, ale styczeń to przecież czas karnawału! Karnawał to zapusty. Nasz bufet był obfity i tłusty. Jednakże kalorie spożyte w nadmiarze zostały od razu spalone... na parkiecie.

Konopnickie Korale swoim repertuarem ludowo-biesiadnym porwały do tańca absolutnie każdego. Bez względu na wiek. Wszyscy bawiliśmy się świetnie, podążając za rytmem, który skłonił nawet tych nieśmiałych do tanecznych szaleństw.

Nasze kolędowanie było nie tylko okazją do śpiewania i tańczenia, ale także do wzmocnienia więzi rodzinnych i sąsiedzkich. Wspólne chwile radości i uśmiechów sprawiły, że to wydarzenie będzie z nami na długo.

Atmosfera, którą wspólnie stworzyliśmy to unikalne świąteczne doświadczenie, które z pewnością będzie nas inspirować przez długi czas. Dziękujemy wszystkim za przybycie. No i cóż...do zobaczenia za rok.

KGW Zemborzyc Tereszyńskie



HARMONOGRAM WYWOZU ODPADÓW GMINA KONOPNICA 2024r.

Miejscowość	Rodzaj odpadu	Miesiąc											
		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
Konopnica	OK/TW/P	8	5	4	8/22	6/20	3/17	1/15	5/19	2/16	7/21	4	2/16
	Szkló	8	5	4	8	6	3	1	5	2	7	4	2
	BIO	8	5	4	8/22	6/20	3/17	1/15	5/19	2/16	7/21	4	2
Kozubszczyzna	OK/TW/P	2	6	5	2/16	7/21	4/18	2/16	6/20	3/17	1/15	12	3/17
	Szkló	2	6	5	2	7	4	2	6	3	1	12	3
	BIO	2	6	5	2/16	7/21	4/18	2/16	6/20	3/17	1/15	12	3
Szerokie	OK/TW/P	3	7	6	3/17	8/22	5/19	3/17	7/21	4/18	2/16	13	4/18
	Szkló	3	7	6	3	8	5	3	7	4	2	13	4
	BIO	3	7	6	3/17	8/22	5/19	3/17	7/21	4/18	2/16	13	4
Uniszowice, Motycz PGR, Motycz Józefin	OK/TW/P	4	1	7	4/18	2/16	6/20	4/18	1/14	5/19	3/17	14	5/19
	Szkló	4	1	7	4	2	6	4	1	5	3	14	5
	BIO	4	1	7	4/18	2/16	6/20	4/18	1/14	5/19	3/17	14	5
Motycz Lipniak	OK/TW/P	5	2	1	5/19	10/24	7/21	5/19	2/16	6/20	4/18	8	6/20
	Szkló	5	2	1	5	10	7	5	2	6	4	8	6
	BIO	5	2	1	5/19	10/24	7/21	5/19	2/16	6/20	4/18	8	6
Zemborzyce Podłesne Zemborzyce Wojciechowskie Zemborzyce Dolne	OK/TW/P	15	12	11	15/29	13/27	10/24	8/22	12/26	9/23	14/28	18	9/23
	Szkló	15	12	11	15	13	10	8	12	9	14	18	9
	BIO	15	12	11	15/29	13/27	10/24	8/22	12/26	9/23	14/28	18	9
Stasin Zemborzyce Tereszyńskie	OK/TW/P	9	13	12	9/23	14/28	11/25	9/23	13/27	10/24	15/29	19	10/23
	Szkló	9	13	12	9	14	11	9	13	10	15	19	10
	BIO	9	13	12	9/23	14/28	11/25	9/23	13/27	10/24	15/29	19	10
Marynin Tereszyn	OK/TW/P	10	14	13	10/24	15/29	12/26	10/24	14/28	11/25	9/23	20	11/30
	Szkló	10	14	13	10	15	12	10	14	11	9	20	11
	BIO	10	14	13	10/24	15/29	12/26	10/24	14/28	11/25	9/23	20	11
Motycz Leśny, Sporniak, Pawlin, Radawiec Mały, Radawczyk Drugi	OK/TW/P	11	8	14	11/25	9/23	13/27	11/25	8/22	12/26	10/24	21	12/30
	Szkló	11	8	14	11	9	13	11	8	12	10	21	12
	BIO	11	8	14	11/25	9/23	13/27	11/25	8/22	12/26	10/24	21	12
Radawiec Duży	OK/TW/P	12	9	8	12/26	17/31	14/28	12/26	9/23	13/27	11/25	15	13/27
	Szkló	12	9	8	12	17	14	12	9	13	11	15	13
	BIO	12	9	8	12/26	17/31	14/28	12/26	9/23	13/27	11/25	15	13

OK – odpady komunalne TW – tworzywa sztuczne P – papier BIO – bioodpady



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

Urząd Gminy Konopnica: 81 47 87 328
ART-KOM: 881 570 470

Herody w motyckiej szkole



For. Małgorzata Sulisz (2)

*I pomyśl, jakie to dziwne,
że Bóg miał lata dzieciinne,
matkę, osiołka, Betlejem...*

Jan Twardowski

Kolędowanie to jedna z najstarszych tradycji świąt Bożego Narodzenia. Dla uczczenia tego zwyczaju 10 stycznia 2024 r. w Szkole Podstawowej im. Wincentego Witosa w Motyczu odbył się **II Gminny Przegląd Zespołów Kolędniczych HERODY 2024** pod honorowym patronatem pana Wójty Mirosława Żydka.

Organizacji tego wydarzenia przyświecało nie tylko kultywowanie tradycji, ale także bardzo ważna okazja do „bycia razem”.

Podkreślona została także wymiana doświadczeń oraz moc pozytywnych emocji, które towarzyszą zarówno tworzeniu, jak też występowaniu na scenie.

Każdy mały artysta, otrzymał upominek, przepięknie ozdobiony przez Seniorów z Dziennego Domu Pobytu w Maryninie. W ten sposób nasze wydarzenie nabrało międzypokoleniowego wymiaru.

W przeglądzie kolędniczym wzięli udział przedstawiciele wszystkich szkół w gminie, którzy grą aktorską i śpiewem przedstawili historię i radość Bożego Narodzenia.

Serdecznie dziękujemy Gościom, którzy zaszczylicili nas w tym dniu swoją obecnością. W szczególności dziękujemy: panu Wójtowi Mirosławowi Żydkowi za ufundowanie statuetek dla szkół, droгим Seniorom z Dziennego Domu Pobytu w Maryninie za wykonanie upominków dla dzieci oraz Nauczycielom, którzy z wielką pasją przygotowali grupy kolędnicze do występu. Małym artystom serdecznie gratulujemy wielu talentów, które zostały zaprezentowane w czasie przeglądu i życzymy dalszych sukcesów na scenie!

*Izabela Misztal,
Agnieszka Walczak*

Konopnica - Gmina Przyjazna Seniorom



7 marca 2024 r. w DDP w Maryninie odbędzie się inauguracja przystąpienia Gminy Konopnica do Programu Gmina Przyjazna Seniorom – Ogólnopolska Karta Seniora, który jest przeznaczony dla osób powyżej 60 roku życia.

Po tym terminie Urząd Gminy Konopnica będzie wydawał zainteresowanym mieszkańcom Ogólnopolską Kartę Seniora.

Posiadanie karty upoważnia osoby w wieku 60+ do korzystania ze zniżek na terenie całego

kraju w aż 3500 miejscach! W ich skład wchodzi sanatoria, zakłady opieki zdrowotnej oraz punkty usługowe. Pełną listę punktów można znaleźć na stronie internetowej www.glosseniora.pl.

Serdecznie zapraszamy przedsiębiorców działających na terenie gminy Konopnica (ale nie tylko) do udziału w Programie Ogólnopolska Karta Seniora.

Dla Państwa to znakomita promocja firmy, a dla seniorów ułatwienie w dostępie do usług, czy towarów. To Państwo decy-

dujecie o formie zniżki, jej wysokości, czasie trwania, itp.

Firma przystępująca do Programu otrzymuje certyfikat oraz nalepki do oznaczenia lokalu, a także wpis na listę punktów honorujących Ogólnopolską Kartę Seniora.

Decyzja o przystąpieniu do Programu zaowocuje nie tylko poprawą standardu życia seniorów poprzez ułatwienie im dostępu do dóbr i usług oferowanych przez Państwa firmę na preferencyjnych zasadach, ale również

pozwole na zbudowanie wizerunku podmiotu przyjaznego seniorom, a także na zwiększenie liczby klientów.

Szczegółowe informacje pod nr tel. 81 50 31 081 wew. 99.

Na dzień przygotowania materiałów do druku – Hotel Spa Korona w Zemborzycach Tereszyńskich zadeklarował przystąpienie do Programu Ogólnopolska Karta Seniora oferując 20 % zniżki na korzystanie ze strefy SPA oraz 10% zniżki na usługi hotelowe.



Tradycja

Zespół Rola na kolędowaniu w Boguchwale

Żadne słowa nie oddadzą emocji i wzruszeń, takie towarzyszyły pierwszemu „tourneé” Zespołu Śpiewaczego Rola na festiwalu „Podkarpackie Kolędowanie”, który 28 stycznia 2024 roku odbył się w Boguchwale. - To już trzecia edycja wydarzenia, na którym spotkało się niemal 600 muzykantów i śpiewaków ludowych z Podkarpacia i Lubelszczyzny, którzy wspólnie wykonali najpiękniejsze polskie kolędy i pastorałki - mówi Lidia Biały, dyrektor festiwalu. Jeśli dodamy do tego fakt, że festiwal odbywał się w tym roku pod honorowym patronatem Ministerstwa Kultury i Sztuki - to dla organizatora i dla naszego zespołu wielkie brawa.

Artyści najpierw zagrali i zaśpiewali w trakcie mszy świętej w kościele św. Stanisława. Po jej zakończeniu prawie 600 artystów ubranych w stroje ludowe

wyszło na środek kościoła i zaczął się koncert. Wrażenia były niesamowite, widok śpiewaków i muzyków, którymi zjawiskowo dyrygowała Lidia Biały - zapierał dech w piersiach.

Nasz zespół poradził sobie zadaniami wyznaczonymi przez dyrygenta śpiewając, pięknie wpisał się w ogromny zespół artystów. Brawo, brawo. - Po tym niezwykłym koncercie, który dostarczył publiczności wiele wrażeń i wzruszeń był czas na wspólne spotkanie artystów, wymianę wrażeń i doświadczeń oraz nawiązania potrzebnych kontaktów - mówi Małgorzata Sulisz z "Domu Kultury" w Motyczu. A my dziękujemy Mirosławowi Żydkowi, wójtowi Gminy Konopnica za życzliwość, akceptację i samochód na artystyczną eskapadę.

(Red)



Postne, a dobre

W czasie postu też można smacznie jeść. Oto pyszne dania, które obchodzą się bez mięsa.

Waldemar Sulisz

W XVII wieku Polacy byli mistrzami w przyrządzaniu ryb i potraw bezmięsnych. W lubelskiej kuchni regionalnej znajdziemy przykłady wyjątkowo smacznych dań, idealnych na czas Wielkiego Postu. Zaczyna my od kresowych blinów.

Bliny kresowe ze śmietaną

Składniki: 10 dużych ziemniaków, 1 szklanka mąki gryczanej (lub pszennej razowej), 5 dag drożdży, 1 szklanka ciepłej wody, sól i pieprz.

Wykonanie: Drożdże rozkruszyć, dodać łyżkę mąki, wlać ciepłą wodę, wymieszać, nakryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce. Ziemniaki obrać, umyć, zetrzeć na tarce, dodać mąkę, wlać rozczyń. Wyrobić ciasto, nakryć lnianą ściereczką, odstawić na 5 godzin. Wlać olej na żeliwną patelnię. Kiedy się mocno rozgrzeje, smażyć bliny z obu stron. Podawać z gęstą, kwaśną śmietaną.

Gołąbki warzywne

Składniki: 1 kapusta włoska, 4 marchewki, 2 seler, 2 ogórki kiszzone, 2 papryki, 1 por. Na sos: 4 pomidory, 4 papryki, 1 cukinia, 2 cebule, pieprz, bazylia.

Wykonanie: najpierw należy ugotować kapustę w osolonej wodzie. Do kapusty można dodać garść kminku. W oddzielnym garnku trzeba ugotować marchew i seler. W malakserze poszatkować gotowane warzywa z paprykami i ogórkami kiszonymi. Dodać pokrojony w talarki por. Po doprawieniu bazylią i pieprzem nadzienie jest prawie gotowe. Z ugotowanych pomi-

dorów, papryki, cukinii i cebuli zmiksować sos, dodając pieprzu i bazylii. Sos dodać do nadzienia i wyrobić. Z ugotowanych liści kapusty ściąć gruby nerw, nakładać nadzienie, zawijać gołąbki w kopertę, gotować, aż liście kapusty dadzą się łatwo przekłuć w najgrubszym miejscu.

Polać sosem warzywnym

Groch z kapustą

Składniki: 1 kg grochu łuskanego, 1 kg kapusty kiszzonej, 3 cebule, pół kostki masła wiejskiego, pieprz.

Wykonanie: groch namoczyć na noc i ugotować w tej samej wodzie. Trzeba go rozgotować, ale nie wolno przypalić. O co bardzo łatwo. Osobno ugotować kapustę kiszoną i połączyć z ugotowanym grochem. Na patelni zrumienić pokrojoną cebulę na maśle i wlać do kapusty z grochem. Doprawić solą z pieprzem.

Kotleciki

z kaszy gryczanej i sera

Składniki: 25 dag kaszy gryczanej, 15 dag białego sera, 15 dag sera żółtego, 2 jaja, łyżka tłuszczu, 2 łyżki posiekanej natki pietruszki, 5 dag tartej bułki, pieprz, sól; olej do smażenia.

Wykonanie: kaszę ugotować na sypko. Razem z serami przekręcić przez maszynkę, wymieszać z jajami i natką. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Uformować małe kotleciki, obtoczyć je w tartej bułce i usmażyć na oleju. Podawać z bukietem smakowitych surówek.

Pielmieni z ziemniakami

Składniki: na ciasto: 50 dag mąki pszennej, 200 ml ciepłej wody, olej, sól. Na farsz: 50 dag ziemniaków, 20 dag cebuli, sól, pieprz, olej.

Wykonanie: Zagnieść ciasto z podanych składników. Rozwałkować, skropić wodą. Ugo-

tować ziemniaki, rozgnieść, dodać przesmażoną cebulę, doprawić solą z pieprzem. Nakładać na wycięte z ciasta krążki, zlepiać, gotować w osolonej wodzie do wypłynięcia. Podawać polane olejem rzepakowym, kto lubi cebulką smażoną na oleju.

Pierogi z kaszy jaglanej

Składniki: ciasto: 1 kg mąki, 1 jajko, ½ łyżki oleju, 2 dag drożdży, mleko. Farsz: 50 dag kaszy jaglanej ugotowanej, 75 dag sera białego, mięta, cukier do smaku.

Wykonanie: drożdże rozrobić w ciepłym mleku. Dodać do mąki, zagnieść dodając olej. Odstawić, następnie rozwałkować, wykroić krążki. Ser zemleć, dodać ugotowaną kaszę jaglaną, posiekaną miętę i cukier do smaku. Wyrobić, nakładać na krążki ciasta, lepić pierogi, zwilżając brzegi ciasta wodą. Kto potrafi, zrobić falbanki. Gotować w osolone wodzie do wypłynięcia. Podawać z wiejską śmietaną, posypane cukrem.

Warianka na kwasie z kapusty

Składniki: 1 litr kwasu z kiszzonej kapusty, 5 łyżek mąki

pszennej lub razowej, listek laurowy, 1 łyżeczka kminku, 3 ząbki czosnku, 1 łyżka oleju lnianego, sól, pieprz.

Wykonanie: kwas kapusty zagotować z litrem wody. W garnuszku wymieszać mąkę z wodą, wlać na gotującą się zupę. Dodać listek laurowy, kminek i czosnek. Po 15 minutach doprawić solą z pieprzem. Na talerzach okrasić wariankę olejem lnianym. Podawać z gorącymi kartoflami gotowanymi w mundurkach. Wariankę jada no także z plackami z ciasta pierogowego na sodzie i kwaśnym mleku, wypiekany na płycie kuchennej.

Zupa kminkowa

Składniki: 2 opakowania kminku, 2 szklanki mleka, 1,5 litra bulionu, 1 szklanka śmietany, 2 żółtka, sól, pieprz.

Wykonanie: kminek zalać wodą, wlać mleko i gotować na wolnym ogniu przez 30 minut. Przepędzić, dodać bulion, podgrzewać. Śmietaną wymieszać z żółtkami, dodać łyżkę gorącej zupy, wymieszać, wlać do garnka. Doprawić solą z pieprzem.

