

WĘDROWIEC ŚWIĘTOKRZYSKI

· MIESIĘCZNIK ŚWIĘTOKRZYSKIEGO URZĘDU WOJEWÓDZKIEGO W KIELCACH ·

Temat miesiąca

Droższa zaprawa niż potrawa

Wyjątkowy spektakl

„Pieśni łysogórskie”

Kampania wojewody

„Potrzebuję rodziców od zaraz”

W numerze

Przegląd wydarzeń	3
Temat miesiąca	4
„Potrzebuję rodziców od zaraz”	7
Wieści z urzędu	8
Zatrzymane w kadrze	8
Sprawniej przekażą zgłoszenia	9
Święto ratowników medycznych	9
Ludzie naszego regionu	10
Poznaj świętokrzyską muzykę	10
Warto pamiętać	11
Zygzakiem	12
Przepisy kulinarne	12

Fotofelieton



„Przepraszam, ale mam ważny międzynarodowy telefon”
(„Brunet wieczorową porą”, reż. S. Bareja).

Konkurs dla czytelników

Rozwiązanie konkursu z poprzedniego numeru:
Ta instytucja to Muzeum Świętokrzyskie.



Starania o reaktywację kieleckiego muzeum - kontynuatora tradycji założonego w 1908 r. oddziału Polskiego Towarzystwa Krajoznawczego - rozpoczęto w 1945 r. Zajął się tym Komitet Organizacyjny Muzeum Regionalnego, w skład którego weszli: prof. J. Czarnocki, E. Massalski, prof. dr J. Nowak-Dłużewski, prof. dr B. Pniowski i prof. dr K. Skórewicz. Opracowano statut, zatwierdzony przez Ministerstwo Kultury i Sztuki jako Statut Towarzystwa Muzeum Świętokrzyskiego. Należało następnie zebrać rozproszony zbiory przedwojennego muzeum PTK oraz znaleźć odpowiedni lokal - na potrzeby placówki przydzielono niebawem część gmachu znajdującego się przy rynku (budynek ten nazywany jest popularnie „Pod Filarami” lub kamienicą „Pod Trzema Herbami”). Pracami nad organizacją muzeum kierowała Rada Naukowa powołana przez komitet organizacyjny. W jej skład, oprócz członków komitetu, weszli: K. Kowalewski, dr T. Przypkowski oraz S. Styczyński. Na stanowisko pierwszego dyrektora Muzeum Świętokrzyskiego mianowano prof. Juliusza Nowaka-Dłużewskiego.

Oficjalnego otwarcia muzeum dokonano 24 sierpnia 1947 r., a uroczystość powiązana była z obchodami Świętokrzyskich Dni Kultury. Przygotowywano przy tym wystawy uratowanych z wojennej zawieruchy dzieł sztuki - najpierw czasowe, a później także ekspozycję stałą. Zbio-

ry sukcesywnie powiększano o dzieła malarstwa, rzeźby i obiekty rzemiosła artystycznego. Muzeum organizowało placówki regionalne - w 1956 r. uruchomiono w Sandomierzu pierwszą prowizoryczną ekspozycję, rozbudowaną i przetworzoną w następnych latach. W 1958 r. otwarto muzeum H. Sienkiewicza w Obłęgorku. Trzy lata później powstały oddziały w Szydłowie oraz Czarnolesie.

W 1971 r. Muzeum Świętokrzyskiemu, decyzją Wojewódzkiej Rady Narodowej, przekazano zespół dawnego pałacu biskupów krakowskich, najlepiej zachowanej w kraju rezydencji z epoki Wazów. Cztery lata później nadano kieleckiej placówce rangę Muzeum Narodowego.

Wykorzystano artykuł „Historia Muzeum Świętokrzyskiego w Kielcach 1945-1961” zawarty w 2. tomie „Rocznika Muzeum Świętokrzyskiego” z 1964 r.

Nagrodę w konkursie otrzymuje Agnieszka Drózd. Gratulujemy! (prosimy o kontakt z redakcją).

Nasze kolejne pytanie:

W październiku tego roku obchodzono jubileusz 730-lecia nadania przez Leszka Czarnego przywileju lokacyjnego dla pewnego świętokrzyskiego miasta, położonego nad Wisłą. Jakiego?

Na odpowiedzi czekamy do 21 listopada 2016 r. pod numerem telefonu 41 342 12 32 lub adresem poczty elektronicznej: sekretariat.bw@kielce.uw.gov.pl (prosimy o podanie imienia i nazwiska oraz telefonu kontaktowego). Wśród czytelników, którzy udzielą prawidłowych odpowiedzi, rozlosujemy nagrody.

Wydawca:

Świętokrzyski Urząd Wojewódzki w Kielcach
Al. IX Wieków Kielc 3, 25-516 Kielce
www.kielce.uw.gov.pl
tel. 41 344 29 56, fax 41 344 48 32
e-mail: wojewoda@kielce.uw.gov.pl

Miesięcznik redaguje Biuro Prasowe Wojewody
tel. 41 342 12 32
ISSN 2392-3393

Na okładce: Maszkaron na wsporniku sklepienia
krużganka dawnego klasztoru cystersów w Koprzywnicy.
Skład i łamanie: COLOR PRESS art Sp. z o. o.
www.colorpress.com.pl

Przegląd wydarzeń



...

W Sandomierzu odbył się konwent wojewodów Polski Południowo-Wschodniej. Gośćmi wojewody Agaty Wojtyszek byli: wojewoda podkarpacki Ewa Leniart, wojewoda lubelski Przemysław Czarnek oraz wicewojewoda lubelski Robert Gmitruczuk. Wśród tematów poruszanych podczas spotkania w sandomierskim ratuszu znalazły się między innymi sprawy związane z ochroną przeciwpowodziową w województwie świętokrzyskim, finansowaniem zadań zleconych realizowanych przez jednostki samorządu terytorialnego w 2017 roku oraz problematyka dotycząca zadań wojewodów wynikających z nowelizacji ustawy prawo łowieckie. Uczestnicy konwentu zapoznali się także ze stanem wałów przeciwpowodziowych na Wiśle.



...

Powołania na nową 5-letnią kadencję wręczyła wojewoda konsultantom wojewódzkim w dziedzinach medycyny oraz pielęgniarstwa. Podczas spotkania w urzędzie wojewódzkim powołanych zostało ponad 40 specjalistów, podsumowano także działalność konsultantów w ochronie zdrowia w 2016 roku. - Gratuluję Państwu serdecznie, mam nadzieję, że nasza współpraca będzie przebiegała w sposób doskonały. Jestem otwarta na wszelkie sprawy związane z Państwa zadaniami, aby wszelkie trudności móc tak rozwiązywać, by opieka zdrowotna nad mieszkańcami naszego województwa była na właściwym poziomie - mówiła Agata Wojtyszek. Konsultantów wojewódzkich powołuje wojewoda w porozumieniu z ministrem zdrowia.



...

Kolejne umowy dotacji w ramach rządowego „Programu rozwoju gminnej i powiatowej infrastruktury drogowej na lata 2016-2019” podpisała wojewoda Agata Wojtyszek ze świętokrzyskimi samorządowcami. Wsparcie - łączna wartość dofinansowania projektów wynosi ponad 6 mln 600 tys. zł - otrzymało siedem samorządów. Pieniądze zostaną przeznaczone na budowę oraz remonty dróg. W tym roku wartość środków przyznanych w ramach programu dla naszego województwa wynosi prawie 41 mln zł. Wojewoda podpisała także z powiatem koneckim umowę o dofinansowanie środkami pochodzącymi z budżetu państwa zadania „Zakup angiografu dla Zespołu Opieki Zdrowotnej w Końskich”. W ramach umowy szpital otrzyma 1.800.000 zł w formie dotacji celowej na zakupienie sprzętu.



...

Z pracownikami szpitala w Staszowie spotkała się szefowa Kancelarii Prezesa Rady Ministrów Beata Kempa oraz wiceminister zdrowia Marek Tombariewicz. W spotkaniu uczestniczyła wojewoda Agata Wojtyszek. Podczas wizyty minister przekazała wszystkim pracownikom ratownictwa medycznego podziękowania i życzenia od premier Beaty Szydło. Beata Kempa przekazała również szpitalowi nowoczesny ambulans zakupiony na potrzeby Światowych Dni Młodzieży w Krakowie. To pierwsza z dziesięciu karetek, które zostaną rozdysponowane w całym kraju. - Zgodnie z postanowieniami ustawy o zabezpieczeniu organizacji wizyty ojca świętego Franciszka w Polsce, a także Światowych Dni Młodzieży, zobowiązaliśmy się, że sprzęt, który zostanie zakupiony, będzie sukcesywnie przekazywany i będzie służył mieszkańcom naszego kraju - mówiła minister.

Temat miesiąca

Drozsza zaprawa niż potrawa

„Rozmaitych półmisków do trzydziestu będzie,
jeszcze kosztem niemałym prawie urobionych,
Rozmaitym, aż nazbyt, kształtem ozdobionych,
Pieprzu, szafranu pełne, dostatek korzenia,
Cytryn, migdałów, cukrów, uciecha jedzenia.
Czy pojedzą to wszystko? nie tkną się i piątej.

Nuż odźwierni co czynią, gdy misy zmywają,
jak rozkoszne polewki w rynsztok wylewają;
jak wiele kosztowały z swemi zaprawami,
Więcej niżli sama rzecz! płyną rynsztokami,
W kuchni pełno po ziemi pieprzu i szafranu.

W takich satyrycznych wersach Władysław Stanisław Jeżowski opisał pański stół w dziele swojego życia pod tytułem „Oekonomia abo porządek zabaw ziemiańskich według czterech części roku: Z którego każdemu nauczyć się potrzebą, Jako w dobrach ziemiańskich zażywać ma chleba”. Nie bez powodu przywołuję już na początku owe wiersze, bowiem z nich właśnie wysypuje się wręcz bogactwo kuchni XVII-wiecznej Polski. A bogactwo to mierzono ilością przypraw między innymi. I tak „(...) w Polsce każdy szlachcic dostojniejszy – *personne de condition* – zużywa rocznie za 10.000 talarów cukru, bakalji i korzeni. (...) Pomarańczy w cukrze kosztował w roku 1648 funt na dzisiejszą monetę co najmniej 25 frk., Funt cytryny 16 frk., funt kwiatu muszkatelowego około 100 frk., funt szafranu blisko 200 frk., łut pieprzu 8 frk., a wszystkie te specjały były nieodzowne w każdej nieco wykwintniejszej kuchni szlacheckiej (...)” (Władysław Łoziński, „Życie polskie w dawnych wiekach”). Rozwój handlu spowodował łatwy (dla wybranych oczywiście) dostęp do kolonialnych towarów, w tym tzw. korzeni. Jednak na taki luksus mogli sobie pozwolić naprawdę bogaci. Ale zasada „zastaw się, a postaw się” obowiązywała chyba od pojawienia się pierwszych ludzi, tak więc i w średniowieczu. Gdy jeden szlachcic spraszał gości, nakazywał nie szczędzić zamorskich specjałów do przyprawiania mięsiwa, ptactwa, polewek czy sosów. Jak pisze Jan Stanisław Bystroń w „Dziejach obyczajów w dawnej Polsce” „(...) obcy, bywający na reprezentacyjnych bankietach polskich, skarżyli się, że potrawy są tak ostre, iż ich jeść nie można, dziwili się rozrzutności polskiej kuchni; Francuzi, którzy z Marją Ludwiką do Polski przybyli, po kilku takich doświadczeniach postarali się o osobny dla siebie stół i własną kuchnię. Oto, co pisze Laboureur, dworzanin marszałkowej de Guebriant, która Marję Ludwikę do Polski odwoziła, o pierwszym na ziemi polskiej obiedzie: *Przygotowanie potraw piękne bardzo było i tak dobrze strojne, iż się niem ludzie królewscy nie próżno chwalili, bo porządek i zastawa równie pochlebiały oczom i smakowi, lecz ci, którzy zakosztowali przypraw, niebardzo się do nich wracali i wkrótce dziwnie się poskromił apetyt naszych Francuzów. Polacy nie byli tak skromni, głośno chwaliąc obfitość korzeni, szafranu i soli, których*



Mięta pieprzowa. Grafika z niemieckiego przewodnika medycznego po roślinach, wydanego przez Franza Eugena Köhlera w latach 1883-1914.

nie skąpili kucharze... Ilu Francuzów stamtąd uciec mogło, przybywało do naszego stołu, gdzieśmy jedli mięsa po francusku przyprawione... O bankiecie w Gdańsku pisze tenże pamiętnikarz: wszystko było zgotowane w guście narodowym i prawie wywarzone w szafranie i korzeniach. Dwie tylko kuropatwy, po francusku przyprawione, zdały się dla królowej.” Znakomicie rozprawia się z tym przepychem barokowy poeta Wacław Potocki w satyrze „Drozsza zaprawa niż potrawa”:

*Nie żałuje goździków, pieprzu i faryny,
Czego do każdej, a cóż śmierzdzącej zwierzyny,
Trzeba, sypie, o cudzej nie myśląc szkatule.
Doda octu, powidła, dostatek cebule,
Włoży w to i sól, i drwa, że więcej niż kopa
Wyleci mu z kalety...*

Wanilia, cynamon, szafran, pieprz czy imbir – to była „sól” średniowiecznej kuchni. Skąd dotarły takie dobra do średniowiecznej jeszcze Polski?

Otóż obok kultywowania rodzimej tradycji kulinarnej nieobce były również wzorce z innych krajów. Do wcale nie tak hermetycznej krainy nad Wisłą zaczęły docierać nowe smaki. Początkowo tylko zza zachodniej granicy, a związane to było ze wzmożonymi relacjami

polsko-niemieckimi. Ale jako że do księstw niemieckich przybywały też pomysły kulinarne z południa Europy, tak powoli i one zaczęły trafiać na polskie stoły. Posiłkując się ponownie Władysławem Łozińskim zauważmy, że „uderzającą właściwością starożytnej kuchni polskiej było używanie korzenia do wszystkiego i w wielkich



Muskatołowiec korzenny, czyli popularna gałka muskatołowa (źródło jak wyżej).

ilościach: imbir, szafran, muszkatel, pieprz, goździki, bobki wawrzynowe, cynamon i t. p. stanowiły główną przyprawę i bardziej były potrzebna, niż cukier.”

Ale jak smakowały potrawy zanim te dobrodziejstwa, kluczując handlowymi szlakami, trafiły do Polski? Dzisiaj trudno sobie wyobrazić, przed jakim wyzwaniem stały słowiańskie kobiety wojów z plemienia Polan. Mężni zbrojni, po całodniowej pracy czy uganianiu się za zwierzyną, wracali do swego domostwa i praktycznie skazani byli na miskę kaszy. Po kilku dniach takiej diety można było mieć dosyć „rarytasu”, jednak ówczesne łąki i bory obfitowały w rośliny, które wyjątkowo zmieniały charakter posiłku. Obok soli, octu, podając za „Kuchnię Słowian, czyli o poszukiwaniu dawnych smaków” Hanny Lis i Pawła Lisa, „możemy stwierdzić, że stosowano także: kminek, kolendrę, chrzan, czosnek, gorczycę, miętę czy jałowiec. Wraz z przyjmowaniem chrześcijaństwa przez kolejne państwa słowiańskie i rozwojem sieci klasztorów na interesujące nas tereny mogły docierać nieznane wcześniej odmiany ziół. Być może dzięki ogrodom klasztornym benedyktynów w XI wieku lub cystersów w wieku XII rozprzestrzeniła się na ziemie polskie uprawa znanych później w średniowiecznej Europie rozmarynu czy cząbru (...).” Dzisiejsze mieszkanki ziół w przytłaczającej większości to nic innego, jak

wymieszane smaki tych samych, które używane były w zamierzchłych czasach. Niezwykle cenne smakowo były rośliny dziko rosnące, o których dzisiaj istnieniu, a przede wszystkim walorach smakowych, mało kto wie. Cytując ponownie „Kuchnię Słowian...”, do takich rzadkości możemy zaliczyć: „czosnacek pospolity, tobołki polne (obie te rośliny mają zapach czosnku; czosnacek pachnie cały, u tobołków – tylko nasiona), obrazki plamiste (ich ususzone korzeń ma smak zbliżony do imbiru) oraz dzięgiel leśny i biedrzynek (te dwie rośliny mogą zastąpić anyż i stanowić dodatek do dań słodkich z miodem lub owocami)”. Te bardziej znane to: czosnek w odmianie kątovej, żmijowej i niedźwiedziej – znacznie podnoszący smak, a ponadto spełniający rolę mocno rozgrzewającą i bakteriobójczą, jałowiec używany do dziczyzny i kapusty kiszzonej, przy okazji poprawiał trawienie, wspomagał pracę nerek i pęcherza moczowego. Ponadto chrzan, zarówno liście, jak i korzeń znajdowały swoje zastosowanie w kuchni. Idąc wciąż za autorami wyżej wspomnianymi, zawijano w liście chrzanu wypieki, które podczas pieczenia oddawały aromat. Korzeń natomiast przygotowywano zupełnie inaczej niż teraz. Obecnie chrzan najczęściej podawany jest w formie tartej, do wędlin czy mięs. Wtedy jednak korzeń suszono, proszkowano i dopiero dodawano do potraw. Do naturalnych należało jedzenie młodych, surowych pędów chmielu pospolitego. Bardzo popularna była macierzanka, zresztą obecnie też jest, ale pod inną nazwą. Toczono są spory o różnice między tymiankiem a macierzanką właśnie, lecz zwykły zjadacz chleba raczej ich nie zauważy. Różnica jest zapewne taka, że macierzankę dodawano do mięs, dziczyzny, drobiu czy sosów już we wczesnych wiekach, natomiast „do Polski tymianek trafił dość późno, o czym świadczy zapis Marcina z Urzędowa, autora znakomitego „Herbarza polskiego”: „To ziele mych czasów jenom na jednym miejscu w Polsce potrafił [natrafił], u Jego Mości Pana Wojewody, a Marszałka Koronnego, Pana Jana [Firleja] z Dąbrowicy na zamku w ogródku w Kocku”. Jeszcze Syreniusz przyznawał, że tymianek spotykano na początku XVII wieku tylko w ogrodach „rozkoszniejszych”. (...) Polska kuchnia zasmakowała w tymianku dopiero w epoce



Najdroższa przyprawa świata: szafran. Na jeden kilogram znamion potrzeba zebrać około 150 tysięcy kwiatów.

oświecenia, gdy nadeszła moda na potrawy francuskie. Sporo potraw aromatyzowanych tymiankiem spotkać można w „Kucharzu doskonałym” Wojciecha Wielądkiego. Propozycje kulinarne zawarte w tej książce i tyczące się tymianku obejmowały głównie wyvary, w których gotowano mięsa, duszone dania z ptactwa wodnego, sosy oraz bejce do macerowania i konserwowania mięs” („O kuchmistrzostwie i przyprawach”, Marian Janusz Kawałko). Swoje miejsce w kuchni Słowian zajmowała również mięta, a sposoby jej łączenia, na przykład z mięsami, przechodzą najsmielsze oczekiwania. Dosyć ciekawy wydaje się zrekonstruowany przez autorów „Kuchni Słowian” przepis obłożenia gałązkami mięty boczku i opiecznia go nad ogniskiem. Z relacji szczęśliwców, którzy mieli przyjemność spróbować tego specjału wiadomo, że efekt końcowy był piorunujący. Na uwagę w ogóle zasługuje praca tych dwojga etnografów i badaczy w obszarze słowiańskich kulinariów, bowiem podczas prac naukowych przeprowadzanych w Grodzisku Żmijowiska nieopodal wsi Kosiorów pod Kazimierzem Dolnym udało im się odtworzyć wczesnośredniowieczne receptury i przepisy, z których dwa z przyjemnością proponuję jako menu obiadowe: polewka z lebiody z orkiszem – 0,3 kg ziaren pszenicy orkiszowej, 1 łyżka masła, 0,15 litra śmietany, 2 żółtka, 2-3 garście młodych listków lebiody, sól, kminek, kolendra, mięta, koper – ziarno orkiszu gotujemy w 2 litrach wody z dodatkiem łyżki masła; kiedy ziarno jest już miękkie, dodajemy opłukane i pokrojone listki lebiody, gotujemy jeszcze około 10-15 minut. Zaprawiamy śmietaną rozmąconą z 2 żółtkami, dodajemy przyprawy: sól, mielony kminek i kolendrę, posypujemy poszatowanym koperkiem z kilkoma listkami mięty. Na drugie danie kapusta

z grochem – 3 kg kapusty, 0,5 kg grochu, 0,5-0,7 kg boczku wieprzowego, 3-4 cebule, pęczek kopru i szczypiorku, sól, czosnek, kolendra, kminek, mięta, czarnuszka, lebiodka, macierzanka - groch zalewamy wodą i odstawiamy na kilka godzin, można nawet na noc; na drugi dzień gotujemy w tej samej wodzie. Kapustę szatkujemy i lekko posypujemy solą, aby zmiękła. W dużym naczyniu podsmażamy pokrojony w kostkę boczek, do osiągnięcia złocistego koloru; dodajemy pociętą w grubą kostkę cebulę i przez chwilę podsmażamy, aż cebula zacznie się złocić. Wrzucamy kapustę i podlewamy odrobiną wody, aby się nie przypaliła. Dusimy kapustę na małym ogniu; kiedy zaczyna mięknąć, dodajemy do niej ugotowany groch i przyprawiamy do smaku solą, utłuczonym kolendrą i czarnuszką, wsypujemy poszatowany szczypiorek, możemy dodać dwa pokrojone ząbki czosnku, kilka listków mięty, lebiodki i macierzanki; na koniec posypujemy poszatowanym koperkiem. Kapustę z grochem możemy też zrobić bez dodatku boczku, który zastępujemy olejem. Otrzymamy wówczas danie bezmięsne, ale równie pyszne i pożywne.

Podziwiając bogatą galerię smaków w słowiańskiej kuchni oraz przepych magnackich stołów trudno nie oprzeć się wrażeniu, że dzisiejsza żywność ma niewiele wspólnego z tą prezentowaną powyżej. Cywilizacyjny pęd, brak czasu, wygoda i Bóg wie, co jeszcze, sprawiają, że sięgamy po produkty przetworzone, a zarazem pozbawione smaku natury i bogactwa dobroczynnych właściwości. A przecież prostota wykonania aż pobudza do działania. Tylko kto będzie chciał wyjść na pole czy do lasu w poszukiwaniu świeżej lebiody, macierzanki czy mięty?



Reprodukcja obrazu Aleksandra Orłowskiego „Uczta u Radziwiłłów” (pierwsza połowa XIX wieku).

[MW]

„Potrzebuję rodziców od zaraz”

Trwa kolejna edycja kampanii wojewody „Potrzebuję rodziców od zaraz”, której główne cele to propagowanie idei rodzicielstwa zastępczego, pozyskiwanie rodziców zastępczych do stworzenia rodzinnych domów dziecka oraz integrowanie środowisk pracujących na rzecz dzieci i młodzieży pozbawionych całkowicie lub czasowo opieki rodziców.

Akcję zainaugurował, zorganizowany w Daleszycach, mecz siatkarski, w którym zespół Rodziców Zastępczych pokonał drużynę Świętokrzyskich VIP-ów. Dzieci z rodzin zastępczych z naszego województwa odwiedziły także Kielecki Park Technologiczny. W Energetycznym Centrum Nauki wzięły udział w atrakcyjnych warsztatach oraz pokazały przygotowane przez siebie smakołyki podczas prezentacji „Mini przysmak”. Powiatowe Centra Pomocy Rodzinie przygotowały szereg przedsięwzięć promujących kampanię - przeprowadzono m.in. akcję informacyjną czy zorganizowano dyżury specjalistów. - Zapośredniczenie na rodziny zastępcze jest duże, dlatego dołożymy wszelkich starań, aby pomóc dzieciom, które znalazły się w trudnej sytuacji życiowej.

Bardzo często są to sytuacje zupełnie od nich niezależne, wtedy właśnie musimy być czujni i znaleźć miejsce w takiej rodzinie, która jest do tego profesjonalnie przygotowana - podkreśla wojewoda Agata Wojtyśzek. - To nie tylko codzienna opieka, ale rozwijanie zainteresowań, dbanie o zdrowie, niejednokrotnie o wyrównywanie szans edukacyjnych, a przede wszystkim o prawidłowy rozwój psychiczny. To olbrzymia odpowiedzialność, a jak mówił Jan Paweł II - nie tylko biologiczna rodzina może dać dziecku miłość, ale również taka rodzina, która podchodzi do wychowania z otwartym sercem i rozumie potrzeby dziecka - dodaje wojewoda.

Te rodziny, które czują się na siłach i zdają sobie sprawę z tej odpowiedzialnej roli zapraszamy do kontaktu z Powiatowymi Centrami Pomocy Rodzinie. Na takie sygnały czekają również pracownicy Świętokrzyskiego Urzędu Wojewódzkiego, którzy pokierują zainteresowanymi osobami tak, aby mogły zdobyć pożądane informacje o wymaganiach i procedurach umożliwiających wychowywanie dzieci w rodzinie zastępczej.



Wieści z urzędu

Krajowa Mapa Zagrożeń Bezpieczeństwa

Każdy obywatel naszego kraju ma wpływ na bezpieczeństwo w swoim najbliższym otoczeniu. Krajowa Mapa Zagrożeń Bezpieczeństwa została uruchomiona we wszystkich województwach. Interaktywne narzędzie pozwala mieszkańcom na wskazanie miejsc, w których zagrożone są bezpieczeństwo lub porządek publiczny.

Dzięki Krajowej Mapie każdy mieszkaniec może przekazywać Policji informację o zagrożeniu bez konieczności wychodzenia z domu. Narzędzie umożliwia obywatelom jeszcze łatwiejszy kontakt z funkcjonariuszami i daje możliwość dbania o bezpieczeństwo w swojej najbliższej okolicy.

Mapa dostępna jest na stronie www.policja.pl. Jej budowa pozwala korzystać z niej bezproblemowo, wręcz

intuicyjnie. Można zaznaczyć określony obszar i wskazać, jakie zagrożenie na nim występuje. Do wyboru jest 25 kategorii obejmujących m.in. miejsca, w których dochodzi do aktów wandalizmu, używane lub sprzedawane są środki odurzające czy przekraczana jest dozwolona prędkość na drodze. Każda informacja przekazywana jest do miejscowej Policji.

Z mapy należy korzystać w sposób rozsądny. Z jednego komputera można zgłosić jedno zagrożenie na dobę. Mapa nie służy do informowania o zdarzeniach, które zagrażają życiu lub zdrowiu. W przypadkach konieczności podjęcia przez policję natychmiastowej interwencji, należy korzystać z numerów alarmowych: 112 i 997 (źródło: Ministerstwo Spraw Wewnętrznych i Administracji).

Zatrzymane w kadrze



Kielce, rok 1967: na tym ciekawym zdjęciu widzimy fragment zabytkowej miejskiej architektury, która bezpowrotnie przeszła do historii. Na dole - początek ulicy Sienkiewicza i charakterystyczna wieża kościoła ewangelickiego. W centralnej części fotografii, przy zbiegu dzisiejszych ulic Winnickiej i Św. Leonarda, dominuje tzw. gmach św. Leonarda. W drugiej połowie XVI stulecia wzniesiono kościół pod wezwaniem tegoż świętego, patrona górników. Dwa wieki później biskup Sołtyk

rozpoczął przy tym kościółku budowę szpitala i klasztoru. W XIX wieku umieszczono tu lazaret wojskowy, który funkcjonował do zakończenia ostatniej wojny. Komplex budynków został wyburzony w latach 70. XX stulecia, obecnie stoi tam gmach Kieleckiego Centrum Kultury. Fotografia pochodzi z archiwum profesora Jana Leszka Adamczyka, nieżyjącego już historyka, regionalisty, znawcy dziejów Kielc.

[JK]

Sprawniej przekażą zgłoszenia

Minister Spraw Wewnętrznych i Administracji Mariusz Błaszczak podpisał dokument określający szybsze przekazywanie zgłoszeń alarmowych z centrum powiadamiania ratunkowego do Policji i Państwowej Straży Pożarnej. Gospodarzem spotkania w Świętokrzyskim Centrum Powiadamiania Ratunkowego w Kielcach była wojewoda Agata Wojtyszek.

- To ważna zmiana, która umożliwi sprawniejszą pracę Centrum Powiadamiania Ratunkowego. Od teraz nie będzie już potrzebne dodatkowe potwierdzenie telefoniczne zgłoszeń, a wystarczy wypełnienie formularza przez pracownika centrum. Formularz ten trafi bezpośrednio do właściwej służby odpowiedzialnej za udzielenie pomocy - wyjaśniał minister. - Cieszę się, że coraz szerzej wprowadzamy usprawnienia elektroniczne, jednak zawsze najważniejszym ogniwem tego procesu jest człowiek, operator numeru 112, który jest w stanie właściwie rozpoznać sytuację - dodał Mariusz Błaszczak.

Minister odwiedził także operatorów numeru alarmowego w ich miejscu pracy. Wcześniej otworzył posterunek policji w Chmielniku, który został reaktywowany po 6 latach. Dotychczas funkcjonariusze dojeżdżali na interwencje niemal 20 kilometrów z pobliskiej Morawicy. Mariusz Błaszczak uhonorował również medalem „Młody Bohater” 14-letniego Konrada Myśliwca. Chłopiec w lipcu tego roku uratował życie swojemu sąsiadowi. Po tym, jak nastolatek zauważył dym wydobywający się z okien budynku, zaalarmował innych mieszkańców, którzy jeszcze przed przybyciem strażaków wynieśli



rannego mężczyznę. Akcja „Młody Bohater” to inicjatywa Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji, która służy nagradzaniu i promowaniu godnych naśladowania postaw wśród dzieci i młodzieży. Nagroda „Młody Bohater” będzie wręczana dzieciom, które ocaliły, bądź aktywnie przyczyniły się do ocalenia życia innych osób. Kandydatów do nagrody można zgłaszać do MSWiA.

Święto ratowników medycznych

Z okazji Dnia Ratownictwa Medycznego wojewoda spotkała się z pracownikami Świętokrzyskiego Centrum Ratownictwa Medycznego i Transportu Sanitarnego w Kielcach. Podziękowała im za odpowiedzialną i trudną pracę.

- To święto wszystkich pracowników realizujących misję ratowania ludzkiego zdrowia i życia. Pracy tej towarzyszy wielka odpowiedzialność, decyzyjność i stała dyspozycyjność do podjęcia akcji ratowniczej, dlatego Państwa umiejętności i doświadczenie zawodowe mają w tym obszarze nieocenione znaczenie - mówiła Agata Wojtyszek do zgromadzonych ratowników medycznych, pielęgniarek systemu i lekarzy Centrum. Wojewoda odwiedziła również pracujących całonocowo dyspozytorów medycznych, którzy dzielili się swoimi spostrzeżeniami z codziennej pracy polegającej na przyjmowaniu zgłoszeń i dyspozycji zespołów ratownictwa medycznego do zdarzeń w całym województwie.

W 2015 roku świętokrzyskie zespoły ratownictwa medycznego wykonały 121.395 wyjazdów w efekcie zgłoszeń o potrzebie udzielania pomocy medycznej osobom w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego. Te dane wskazują na wzrost przeprowadzonych interwen-

cji ratowników - w 2013 r. było ich 107.821, a w 2014 - 120.174. Z kolei liczba pacjentów szpitalnych oddziałów ratunkowych, którym udzielono świadczeń opieki zdrowotnej wyniosła 230 029. W jednostkach systemu ratownictwa medycznego pracuje 399 lekarzy, 269 pielęgniarek oraz 613 ratowników medycznych, którzy w systemie PRM stanowią najliczniejszą grupą zawodową. W sumie branżę ratowniczą w naszym województwie reprezentuje 1281 pracowników medycznych.



Ludzie naszego regionu

Jan z Wiślicy



Był jednym z pierwszych polskich renesansowych poetów, zasłynął jako autor „Wojny pruskiej” - historycznej epopei traktującej o zwycięstwie pod Grunwaldem. Pochodził z Wiślicy, dokładnej daty jego urodzin nie znamy: przypuszczalnie przyszedł na świat gdzieś między 1485 a 1490 rokiem. Zmarł młodo: ta data także nie jest znana, stało się to zapewne

nie później niż w roku 1520.

Jak napisał Karol Mecherzyński, XIX-wieczny badacz twórczości naszego poety, „o życiu Jana z Wiślicy żadne prawie nie doszły nas podania. Bibliografowie wymieniają tylko jego *Bellum Prutenum*, książkę wielkiej rzadkości”. Dalej przytoczył kilka faktów: „Nauki pobierał w Akademii krakowskiej, pod mistrzem Pawłem z Krosna, który głównie wpłynął na jego naukowe wykształcenie. W r. 1506 otrzymał stopień bakałarza, a w r. 1510 stopień mistrza nauk wyzwolonych”. Jak przypuszcza znawca literatury staropolskiej, prof. Roman Mazurkiewicz, Jan pochodził zapewne z ubogiej rodziny mieszczańskiej, a krótkie życie nie szczędziło mu „trosk i przeciwności losu”, o których wspomina we wstępie listu do swego mistrza, wspomnianego już Pawła z Krosna, profesora Akademii Krakowskiej, filologa i tłumacza. Z pewnością był Polakiem - podkreśla prof. Mazurkiewicz. Do Krośnianina pisał o swym poemacie: „Utwór swój poświęciłem szczerze, jako pieśń pochwalną, Zygmuntowi, niezwykłemu królowi sarmackiej Europy, i ojczyźnie Polsce”.

W czasie krakowskich studiów przyjaźnił się z późniejszym znanym poetą, dyplomata i podróżnikiem Janem Dantyskiem oraz poetą Krzysztofem Suchtenem, słuchając wspólnie wykładów Pawła z Krosna. Nawiązał też bliższe kontakty z niemieckim humanistą Walentym Eckiem. Około roku 1514 doznał poeta nieznanego bliżej przeciwności losu, a w jesieni tego roku i w zimie następnego przeżył wielką zarazę morową, która srożyła się wówczas na Węgrzech i w Polsce. Echom tych wydarzeń jest „Elegia do Matki Bożej Dziewicy Maryi o uśmierzenie zarazy”, którą poeta dołączył do „Wojny pruskiej”. Brak pieniędzy zmusił Jana do szukania wsparcia możnych mecenasów - przez dwa lata był sekretarzem starosty wieluńskiego Stanisława z Kurozwęk.

Dzieło swego życia Jan z Wiślicy zaczął tworzyć pod koniec 1514 roku. Po kilku miesiącach rękopis „*Bellum Prutenum*” przekazał Pawłowi z Krosna z prośbą o jego przejrzenie i poprawienie błędów, pisząc do swego mistrza „bo Ty jesteś owym mężem, którego duch jest zroszony obfitą strugą całej wiedzy...”. „Wojna pruska” zawiera w trzech księgach dzieje konfliktu polsko-niemieckiego, opis grunwaldzkiej wiktorii oraz losy dynastii Jagiellonów.

Na ilustracji: strona tytułowa „*Bellum Prutenum*” Jana z Wiślicy, wydanej w Krakowie w 1516 r. (egzemplarz ze zbiorów Biblioteki Jagiellońskiej).

[JK]

Poznaj świętokrzyską muzykę

„Pieśni łysogórskie”



Wyjątkowy koncert zabrzmiał w kościele na Świętym Krzyżu. Organizatorami premierowego spektaklu byli wojewoda oraz wspólnota Misjonarzy Oblatów Maryi Niepokalanej. „Pieśni łysogórskie”, przedstawienie słowno-muzyczne, jest kolejnym - po „Kazaniach Świętokrzyskich” i „Graduale Wiślickim” - projektem duetu autorów i producentów: Marcina Majewskiego i Jana Tarnawskiego, przybliżającym zabytki piśmiennictwa i literatury z naszego regionu. Muzykę napisał Michał Lorenc, a wykonawcami spektaklu byli: zespół DesOrient, chór Schola Gregoriana Silesiensis oraz Łukasz Mazur, Ilona Sojda, Radosław Pacholek i Robert Pożarski.

Cykl „Pieśni łysogórskich” to zbiór pieśni maryjnych w języku staropolskim wydobytych z XV-wiecznych kodeksów świętokrzyskich. Są to: „Radość wam powiem”, „Mocne boskie tajemności”, „Zdrowaś królowo wyborna”, „O, Ciało Boga żywego...”. Jest wśród nich również słynny „Lament świętokrzyski” (zaczynający się od słów „Posłuchajcie, bracia miła...”), wybitne dzieło w skali literatury powszechnej, przykuwające uwagę artystycznym językiem i głęboką emocjonalnością. W zgodnej opinii humanistów - jak podkreślił prof. Krzysztof Bracha, historyk z Uniwersytetu Jana Kochanowskiego - jest to najpiękniejsza pieśń maryjna po „Bogurodzicy”.

Pieśni te w latach 1471-1493 skopiował ze starszych rękopisów przechowywanych w klasztorze łysogórskim oraz przerezagował Andrzej ze Słupi, przeor benedyktynów na Świętym Krzyżu. Jak podaje prof. Marek Derwich, Andrzej urodził się w 1440 r. w Nowej Słupi, profesję zakonną złożył w konwencie łysogórskim w roku 1467, pełnił tam funkcję podprzeora i przeora. Kopiował kodeksy zawierające różne dzieła teologiczne.

Manuskrypt „Pieśni łysogórskich” został odkryty w 1831 roku przez Łukasza Gołębiowskiego, badacza tzw. starożytności słowiańskich i znawcę średniowiecznych rękopisów, w bibliotece Uniwersytetu Warszawskiego, dokąd zabytek ten trafił z opactwa łysogórskiego w okresie kasat zakonnych. Gołębiowski przypuszczalnie po raz pierwszy użył dla tego zbioru umownej nazwy „Pieśni łysogórskie”, stosowanej do dziś. Wielką stratą dla kultury polskiej było zaginięcie manuskryptu z „Pieśniami”. Teksty znamy dzisiaj tylko dzięki odpisowi sporządzonemu przez Gołębiowskiego. Część kodeksów z opactwa na Świętym Krzyżu, wywieziona z rozkazu zaborcy do Petersburga, nie powróciła do Polski. Prof. Krzysztof Bracha wyraził nadzieję, że egzemplarz „Pieśni”, który miał w ręku Łukasz Gołębiowski być może istnieje, ale właśnie w Petersburgu i nie został jeszcze odkryty. Część rękopisów nie została bowiem nam zwrócona na mocy traktatu ryskiego z 1921 r., który przewidywał m.in. rewindykację polskich dóbr kultury znajdujących się w Rosji i na Ukrainie.

[JK]

Warto pamiętać

Kartka z kalendarza: październik

1479, 9 października: na zamku w Nowym Mieście



Kazimierz Jagiellończyk na XIX w. litografii T. Mayerhofera.

korczyne wielki mistrz zakonu krzyżackiego Martin Truchsess von Wetzhausen złożył hołd lenny królowi Kazimierzowi Jagiellończykowi i zaprzysiął warunki traktatu toruńskiego z 1466 roku, zyskując w zamian przebaczenie królewskie. Wcześniej wystąpił on przeciwko polskiemu monarsze, szukając poparcia u węgierskiego władcy Macieja Korwina. Od tej pory wielki mistrz był stosunkowo lojalnym lennikiem, podczas wyprawy na Mołdawię w 1485 r. udzielił Koronie pomocy zbrojnej.

1843, 22 października: w Sędziszowie urodził się Tadeusz Szymon Włoszek. W powstaniu styczniowym walczył w oddziale Langiewicza. Był inicjatorem i głównym organizatorem Muzeum PTK w Kielcach, które rozpoczęło działalność w marcu 1908 r. i stało się po latach zaczątkiem Muzeum Świętokrzyskiego, późniejszego Muzeum Narodowego. Przez prawie ćwierć wieku był kustoszem muzeum, które szybko stało się najważniejszą tego typu placówką w regionie i posiadało bogate zbiory archeologiczne, przyrodnicze i geologiczne.

1870, 2 października: ukazał się pierwszy numer „Gazety Kieleckiej”, wydawanego przez prawie 70 lat czasopisma, które z założenia miało zajmować się sprawami lokalnymi i reprezentować środowisko miejscowej inteligencji. Gazeta powstała z inicjatywy naczelnika powiatu kieleckiego Leona Gautiera oraz Morica Goldhaara, pochodzącego z Poznania księgarza, społecznika i wydawcę, który zamieszkał w Kielcach i założył tu znaną księgarnię. Z początku drukowano ją w firmie Edwarda Kołakowskiego przy ul. Małej.

1907, 16 października: kielecka Szkoła Handlowa Męska (założona cztery lata wcześniej) znalazła swą siedzibę w nowym budynku przy ul. Bazarowej (obecnej ul. Śniadeckiego - dziś mieści się tam II Liceum Ogólnokształcące im. J. Śniadeckiego). Gmach zaprojektował warszawski architekt Henryk Julian Gay. W czasie I wojny światowej w budynku tym umieszczono szpital. W 1918 r. przekształciła się w Męską Szkołę Realną, a następnie w Państwowe Gimnazjum im. Jana Śniadeckiego. W 1932 r. szkoła podzieliła się na czteroletnie gimnazjum i dwuletnie liceum. W 1945 r. wznowiła działalność, po kilku latach została zamknięta, ponownie zaczęła funkcjonować po 13 latach, już jako II L.O. im. J. Śniadeckiego.

1918, 13 października: powstała tzw. Rzeczpospolita Zakopiańska, organizacja narodowa będąca załącznikiem polskiej państwowości, działająca na terenie Zakopanego oraz jego okolic w październiku i listopadzie 1918 r. Przewodniczącym tej państwowej reprezentacji został Stefan Żeromski. Na jego ręce przedstawicie-

le m.in. władz wojskowych, policji, poczty, kolei, służby zdrowia i szkół złożyli ślubowanie na wierność Polsce. W deklaracji założycielskiej określono cele tej niepodległościowej organizacji. Napisano m.in.: „Uważamy się odtąd za obywateli wolnej, niepodległej i zjednoczonej Polski. Tej Polsce winniśmy wierność i posłuszeństwo, mienie i krew naszą, nie uznajemy żadnych więzów, tym najświętszym obowiązkom przeciwnych”.

1921, 20 października:

przyznano honorowe obywatelstwo Kielc Józefowi Piłsudskiemu. Podczas posiedzenia Rady Miejskiej naczelnik powiedział: „Wspomnienia z pobytu u was w roku 1914



Kielce 1921: Marszałek J. Piłsudski i wojewoda St. Pękosławski (fot. Muz. Historii Kielc).

pozostały dla mnie i dla moich podkomendnych jednymi z najmiłszych. Ilekroć razy w czasie całej wojny wspomniano Kielce, uśmiech rozjaśniał twarze moich żołnierzy”. Podczas obiadu wydanego przez wojewodę Stanisława Pękosławskiego w salach Resursy Obywatelskiej, Józef Piłsudski wznosił toast za pomyślność miasta.

1936, 10 października: rozpoczął oficjalną działalność Automobilklub Kielecki. Miesiąc wcześniej kieleccy miłośnicy motoryzacji postanowili, wzorem innych polskich miast, powołać stowarzyszenie dla automobilistów. Piętnastu członków założycieli złożyło wówczas podpisy pod deklaracją powołania i statutem nowego stowarzyszenia pod nazwą „Automobilklub Kielecki”. Prezesem zarządu został Wincenty Jokiel. Głównymi zadaniami statutowymi były m.in. „walka z anarchią drogową oraz szerzenie kultury motoryzacyjnej”.

2005, 22 października: zmarła Mira Kubasińska, pochodząca z Bodzechowa znana artystka, wokalistka blues-rockowej grupy „Breakout”. Współpracując z tym zespołem, założonym przez jej męża Tadeusza Nalepę, odnosiła wielkie sukcesy - najbardziej znane przeboje to m.in. „Na drugim brzegu tęczy”, „Poszłabym za tobą” czy „Gdybyś kochał, hej!”. Po rozwiązaniu zespołu w 1982 r. piosenkarka wycofała się z życia artystycznego, ale od 1994 zaczęła nagrywać ze szczecińskim zespołem After Blues. W latach 90. koncertowała również z zespołami Kasa Chorych, K.G. Band i Bluesquad. Ostatni koncert artystka dała 15 października 2005 r. na Bluesadzie w Szczecinie.



Okładka pierwszej płyty grupy „Breakout” z 1969 r.

Zygzakiem

Wsiadając dziś do samochodu raczej nie przykładamy większej wagi do tego, czy nasz strój pasuje do koloru karoserii bądź tapicerki auta. Wcześniej było to chyba istotne, szczególnie dla pań, jak wyczytaliśmy w popularnym przed wojną tygodniku „Światowid”.

„Dawniej utrzymywano z przekąsem, że kobieta wybiera kolor sukni odpowiedni do koloru auta - dziś jest odwrotnie: dobiera się auto w kolorze będącym kobiecie ‘do twarzy’. Np. delikatna jasna blondynka wybierze wóz w kolorze białym lub jasno-zielonym, demoniczna bruneta: ciemno-czerwony” - napisano w artykule. „Zaczęło się to przede wszystkim od zmiany kostiumu ‘zażartej automobilistki’ w potwornych okularach na swobodną toaletę ‘kobiety sportu’, która mimo to nie wyrzeka się ani swojej płci, ani walorów estetycznych, ani indywidualnego smaku” - czytamy dalej. „Stąd ogromna różnorodność już dzisiaj powstałych kreacji, o młodocianej linii i wytwornym smaku, odpowiadających zarazem wszystkim wymogom nowoczesnej kobiety sportsmenki”.

Jak się okazało, wielce oryginalną była wówczas „tzw. suknia przemienne, składająca się z rodzaju jasnej, strojnej tuniki narzuconej i zapiętej na ciemnej, sportowej spódniczce”. Jednakże „mnóstwo innych pomysłów kombinacji na tem polu pojawia się niemal co godzinę”. To jednak nie było wszystko, gdyż „aby poczuć się zupełnie w swoim żywiole, nowoczesna kobieta pragnie rozwinąć swój wrodzony zmysł porządku i piękna - i z auta stworzyć swój własny, mały, toczący się salon, w którym mogłaby swobodnie królować”. „I oto na ostatnich wystawach samochodowych idea ta zaczyna znajdować uwzględnienie i zastosowanie” - pisał dalej redaktor. „Urządzenie wnętrza wielu najnowszych modeli wozów zawiera z genialną iście pomysłowością rozmieszczony szereg skrytek, torebek i etui zawierających całą garderobę: pantofelki, parasole, jedwabne szale, okazyjne kostiumy, przybory toaletowe. Prawdziwy dom na kołach, w którym nowoczesna kobieta nareszcie się odnalazła!”.

Fotografię eleganckiej pani tak podpisano: „Wytworny płaszcz automobilowy, zdobny ciemnym lisem i mały kapelusz sportowy” (za: „Światowid”, nr 31 z 1930 r.).



Przepisy kulinarne



Cebulę znano już w starożytności, jej ojczyzną jest Azja Zachodnia i Środkowa. W Polsce upowszechniła się średniowieczu. Kilka cebulowych kulinarnych propozycji.

Cebula nadziewana

10-12 większych cebul, pół szklanki ryżu i 1 szklanka wody, 20 dag pieczarek (lub leśnych grzybów), tłuszcz, jajko, sól, pieprz, pół szklanki śmietany, łyżka mąki, natka pietruszki. Ryż ugotować na sypko. Podsmażyć drobno pokrojone grzyby. Dodać je do ryżu, wbić jajko i przyprawić całość do smaku, dołożyć natkę pietruszki. Obrane cebule przekroić na ok. 1/3 wysokości i wydrążyć je, pozostawiając ściankę z 2-3 liści. Każdą cebulę wewnątrz lekko osoliczyć, napełnić nadzieniem i włożyć na blachę wysmarowaną tłuszczem, wstawić do piekarnika. Gdy będą prawie miękkie, pokropić je wodą, posłać śmietaną wymieszaną z mąką i zapiec. Spełnia swoją rolę zarówno jako oddzielne danie, jak i gorąca przystawka.

Purée z cebuli

Pół kilograma cebuli, 2 łyżki masła, 3 łyżeczki mąki, 1,5 szklanki mleka, sól, pieprz. Cebulę obrać, opłukać, ugotować do miękkości we wrzącej, osolonej wodzie. Odcedzić, przetrzeć przez sito lub zmiksować. Z masła, mąki i mleka sporządzić sos - czyli najpierw ze stopionego masła i mąki zrobić białą zasmażkę, a następnie rozprowadzić ją mlekiem. Dodać do sosu sól i pieprz do smaku oraz przetartą cebulę, wymieszać. Podawać na gorąco jako dodatek do mięsa.

Zupa cebulowa (wg przepisu Stefanii Przypkowskiej z Jędrzejowa)

2 litry chudego rosółu wołowego, 30 dag cebuli, 5 dag masła, 4 kromki razowego chleba, gałka muszkatołowa, 5 goździków, szczypta imbiru, sól do smaku. Cebulę drobno pokroić i przesmażyć na maśle na złoty kolor. Chleb lekko przyrumienić na maśle. Tak przygotowaną cebulę i chleb rozgotować razem z goździkami, a następnie przetrzeć przez sito. Do przecieru dodać startą na drobnej tarce gałkę muszkatołową i doprawić do smaku imbirem i solą. Podawać z ciasteczkami serowymi lub z paluszkami z kminem.

Salata zapiekana z boczkiem i cebulą

Małe główki sałaty przekroić wzdłuż na połówki i dokładnie umyć pod bieżącą wodą. Włożyć je na kilka minut do wrzącej osolonej wody. Następnie dokładnie odcedzić na sicie lekko dociskając (aby nie połamać liści). Wędzony boczek pokroić w plastry i owinać nimi sałatę, spinając wykałaczkami. Na patelni zeszklić na maśle 2 duże cebule pokrojone w talarki i posiekane 2-3 ząbki czosnku. Pakietiki sałaty ułożyć w naczyniu do zapiekania posmarowanym tłuszczem, obłożyć je z wierzchu cebulą z czosnkiem i skropić lekko bulionem. Wstawić do piekarnika na pół godziny. Dobrze smakuje z ryżem na sypko.

Parzybroda z cebulą

Ugotować w niewielkiej ilości wody kawałek żeberka wieprzowych z listkami laurowym, kilkoma ziarenkami ziela angielskiego, 2-3 ziarenkami pieprzu i solą. Kiedy mięso będzie półmiękkie - dolać wody i włożyć pokrojoną w ósemki średniej wielkości główkę kapusty. Gotować tak długo, aż kapusta i mięso będą miękkie. Przed podaniem podprawić całość zasmażką z mąki, przysmażoną na tłuszczu cebulą i roztartym z solą ząbkiem czosnku. Dodać do smaku pieprz i szczyptę cukru. Podawać z ziemniakami.