

WĘDROWIEC ŚWIĘTOKRZYSKI

• MIESIĘCZNIK ŚWIĘTOKRZYSKIEGO URZĘDU WOJEWÓDZKIEGO W KIELCACH •



Temat miesiąca

Staropolskie ucztowanie

Rocznicowe spotkanie

Siedem dekad współpracy

Podpisano umowy

Powstaną linie autobusowe



W numerze

Zatrzymane w kadrze	2
Przegląd wydarzeń	3
Temat miesiąca	4
Siedem dekad współpracy	7
Umowa dla bezpieczeństwa	8
Kolejowy program na plus	8
Najlepsi w kraju	9
Powstaną linie autobusowe	9
Ludzie naszego regionu	10
Miasta odzyskane	10
Kartka z kalendarza	11
Wędrowcowe smaki	12
By czas nie zaćmił... ..	12

Fotofelieton



„Piłka jest okrągła, a bramki są dwie”.

Zatrzymane w kadrze

Czarnca, 16 października 1937 roku. Uroczystość przeniesienia prochów hetmana Stefana Czarnieckiego do nowego sarkofagu w kościele. Wśród wielu znamienitych gości byli marszałek Edward Śmigły-Rydz i wojewoda kielecki Władysław Dziadosz, których powitanie uwiecznił fotograf. Pisano o tym wydarzeniu nie tylko w lokalnej prasie. W popularnym ogólnopolskim tygodniku „Światowid” czytamy: „Na wysokim katafalku, wśród gorejących świec, stoi trumna hetmańska. Trzymają przy niej straż żołnierze w hełmach stalowych. Od ołtarzy dolatują pienia żałobne. Po nabożeństwie pułkownicy biorą trumnę na ramiona i niosą ją do sarkofagu. Naczelný Wódz salutuje. Rozlegają się salwy karabinowe, biją dzwony...”. Fotografia ze zbiorów Narodowego Archiwum Cyfrowego. [JK]



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
Skład i druk: Digital Art Studio www.digitalartstudio.pl
Na okładce: Zabytkowy spichlerz w Sandomierzu na XIX-wiecznej rycinie Michała Elwiro Andriollego.

Przegląd wydarzeń

Wojewoda Zbigniew Koniusz wziął udział w otwarciu drogi gminnej w Pińczowie wykonanej ze środków Funduszu Dróg Samorządowych. Gmina otrzymała na ten cel rządowe dofinansowanie w wysokości 665 tys. zł. Inwestycja dotyczyła rozbudowy ul. Nowy Świat na odcinku od ul. Wdowiej do ul. 3 Maja. Wojewoda uczestniczył także w otwarciu odcinków dróg powiatowych (Skrzypiów - Kozubów - Konieczmosty - Korczyn Stary), których remont został wsparty z FDS. W latach 2016-2019 gmina Pińczów otrzymała łącznie ponad 8 mln zł dofinansowania do inwestycji drogowych.



W uroczystościach w gminie Bogoria z okazji rocznicy wybuchu powstania styczniowego wziął udział wicewojewoda Rafał Nowak. Obchody rozpoczęła Msza święta w kościele parafialnym w Szczeglicach, po czym złożono kwiaty przed tablicą upamiętniającą powstańców poległych w potyczce stoczonej 25 stycznia 1864 r. Tego dnia grupa powstańców została zaatakowana przez oddział kozacki. Podczas walki Polacy ponieśli poważne straty. W programie uroczystości znalazła się także akademicka okolicznościowa przygotowana przez uczniów Zespołu Placówek Oświatowych w Szczeglicach.



W uroczystości otwarcia drogi ekspresowej S7 na odcinku: granica województwa świętokrzyskiego - Skarżysko-Kamienna wziął udział wojewoda Zbigniew Koniusz. Gościem spotkania był minister infrastruktury Andrzej Adamczyk. Obwodnica Skarżyska-Kamiennego została oddana do użytku. Jeden z najważniejszych etapów budowy odcinka drogi S7 dobiegł końca. Na całym blisko 100-kilometrowym odcinku uzyskała parametry drogi ekspresowej. Jej budowa podniesie jakość systemu komunikacji.



W Kazimierzy Wielkiej otwarto publiczny żłobek. W wydarzeniu wziął udział wojewoda Zbigniew Koniusz. Budowa żłobka została dofinansowana w ramach programu „Małuch+”, który wspiera tworzenie nowych miejsc opieki dla dzieci do lat 3. Prace trwały niespełna rok. To nowoczesny, a zarazem przyjazny obiekt o powierzchni około 450 m kw. Budynek jest klimatyzowany, posiada cztery duże sale, sypialnie dla maluchów, aneks kuchenny, pomieszczenia socjalne. Gmina pozyskała na ten cel fundusze w kwocie ponad 1,3 miliona złotych. Do żłobka może uczęszczać 47 maluchów.



Wojewoda Zbigniew Koniusz podpisał umowy na realizację ponad 60 zadań powiatowych i gminnych w ramach Funduszu Dróg Samorządowych. Podpisane umowy są wynikiem naboru uzupełniającego, który miał miejsce w październiku i listopadzie 2019 roku. W ramach tego naboru dofinansowanie otrzymało 17 powiatów oraz 46 gmin województwa świętokrzyskiego na łączną kwotę 42 mln złotych. Wszystkie zadania otrzymały maksymalne dofinansowanie. Fundusz Dróg Samorządowych został wprowadzony w 2019 roku jako wsparcie dla inwestycji na drogach publicznych gminnych i powiatowych.



Podczas gali w Targach Kielce poznaliśmy laureatów 68. Plebiscytu Świętokrzyskie Gwiazdy Sportu. W uroczystości wziął udział wicewojewoda Rafał Nowak. Wręczono statuetki dla najpopularniejszych sportowców, trenerów oraz drużyn. Wybrano także najlepszych sportowców niepełnosprawnych. Kapituła plebiscytu przyznała również specjalne wyróżnienia w kategorii: Nadzieja Województwa, Drużyna Roku oraz Ambasador Regionu. W wydarzeniu wzięli udział parlamentarzyści, władze miasta i województwa, a także szerokie grono ludzi związanych ze sportem w naszym regionie.



Staropolskie ucztowanie

Opisy najdawniejszych uczt znamy dzięki zapiskom kronikarzy. Na tej legendarnej, którą Piast miał wyprawić z okazji postrzyżyn Siemowita, serwowano ponoć pieczone prosię i beczułkę „dobrze wystalego” piwa. Jadłospisu tej historycznej, wydanej w Gnieźnie przez Bolesława Chrobrego na cześć cesarza Ottona III, co prawda nie znamy, ale możemy się domyślać, że goście jedli najlepsze potrawy, jakie na dworze średniowiecznego władcy znaleźć się mogły. Nie zabrakło z pewnością dziczyzny, ryb i przedniego wina podawanych na wspaniałej złotej i srebrnej stołowej zastawie. Nawet najbardziej wybrednych smakoszy nie zawiodła zapewne także nieco późniejsza, słynna uczta urządzona dla króla Kazimierza Wielkiego i jego koronowanych gości u krakowskiego rajcy Mikołaja Wierzyńka.

Najsmarkowitsze opisy biesiad pochodzą jednakże z czasów Rzeczypospolitej szlacheckiej. Obfite w szczegóły relacje pamiętnikarskie, opisanie ówczesnych obyczajów czy pojawiające się pierwsze książki kucharskie dają nam niezły

obraz tego, co wtedy przy stole wyprawiano.

Stół pański i plebejski

Zasobny stół bywał ideałem szczęścia dla wielu ludzi tamtych czasów. Mawiano bowiem: „Kto je i pije, ten dobrze żyje”. Podstawą było mięso z upolowanej lub wyhodowanej zwierzyny, ryby, pochodne zbóż, w tym szczególnie kasza, rośliny strączkowe, a także warzywa i owoce. Całość zapijano zazwyczaj piwem oraz winem pochodzącym z rodzimych winnic lub importowanym. Pojawiały się też sycone miody, traktowane jako narodowy napitek. Jakże były proporcje i ilości serwowanych potraw zależało, rzecz jasna, od majątności gospodarza. A najbogatsi mogli rozkoszować się dobrym jedzeniem już tylko z czystego łakomstwa. Staropolskie stoły były różne – od ubogich do pełnych przepychu. Prostą, podstawową kuchnię prowadzili niezbyt zamożni chłopci, ubożsi mieszczaństwo czy drobna szlachta. Bogatsi mogli pozwalać sobie na coraz więcej. Kuchnia pańska to już zasobna w pieniądze szlachta i za-

możni mieszkańcy dużych miast. Luksusowy stół był zaś zarezerwowany dla magnaterii i królewskiego dworu. Były to odmienne sposoby żywienia, choć – jak pisał prof. Zbigniew Kuchowicz – miały jednak wspólną cechę: łączyły je tradycje kulinarne, upodobania i nawyki, a także przestrzeganie licznych postów.

Dawne, choć może niezbyt wykwintne menu, opisał ze szczegółami Jędrzej Kitowicz. „Rosół, barszcz, sztuka mięsa, bigos z kapustą, z różnego mięsiva kawalcami, kielbasą i słoniną, drobno pokrajanymi i z kapustą kwaśną pomieszanymi, i nazwano to bigosem hultajskim; dalej gęś gotowana ze śmietaną i z grzybkami suszonymi, pokrajanymi, kaszą perłową zasypiana, gęś czarna. Dalsze potrawy: flaki, czasem żółto szafranem zaprawiane (osobliwe w województwie sendomirskim), od których – i od cielęciny, tymże szafranem zaprawianej – nazywano ich żółtobrzuchami. Cielęcina szara, cielęcina biała ze śmietaną, kury, kurczęta, gęsi na rumiano, indyki, kapłony, bażanty, baranina



Uczta u Wierzyńka na XIX-wiecznej litografii (BN/Polona).

z czosnkiem, prosięta, nogi wołowe na zimno z galareta, wędzonka wołowa, a w Wielkiej Polsce barania i wieprzowa. Wszystko to rozmaitymi smakami, do których zwyczajne zaprawy były: migdały, rozenki, kwiat, goździk, gałka, imbir, pieprz, szafran, pistacje, tartofle [czyli trufle - JK], miód, cukier, ryż, cytryna; dalej jeszcze i kielbasy, kiszki z ryżem i wątrobnę; toż zwierzyna: zające, sarny, jelenie, daniela, dziki, przepiórki, kuropatwy, kaczki dzikie, cięćwierze, ptaszki drobne, pasztety, pardwy na Rusi; z tymi mięsiami łączyli warzywa ogrodowe, jak to: marchew, pasternak, rzepę, buraki i kapustę słodką. Takowe potrawy dawano na pierwsze danie i było to wszystko gotowane i przysmażane. Na drugie danie stawiano na stół także mięsiwa i ptactwo pieczone na sucho całkowicie albo też jakim sosem podlane". Autor opisanie zwyczajów za Augusta III podkreślał przy tym, że „najbardziej przestrzegano wielkości, tak iż półmiski i misy musiały być czubate”.

Sporo kulinarnych emocji budzą dawne relacje z hucznych uczt, które urządzali magnaci. Ciekawy opis XVII-wiecznego wielkanocnego śniadania, które przygotował książę Sapieha, przytoczono w książce „W staropolskiej kuchni i przy polskim stole”. Zaiste imponujące było to świąteczne śniadanko: „Stało cztery przeogromnych dzików, to jest ile części roku; każdy dzik miał w sobie wieprzowinę, alias szynki, kielbasy, prosiątka. Kuchmistrz najcudowniejszą pokazał sztukę w upieczeniu całkowitym tych odyńców. Stało tandem dwanaście jeleni, także całkowicie upieczonych, ze złocistymi rogami, ale do admiirowania, nadziane były rozmaitym zwierzną, alias zającami, ciętrzewiami, dropiami, pardwami. Te jelenie wyrażały dwanaście miesięcy. Naokoło były ciasta sążniste, tyle, ile tygodni w roku, to jest pięćdziesiąt dwa, całe cudne placki, mazury, żmudzkie pierogi, a wszystko wysadzane bakalią. Za tym było 365 babek, to jest tyle ile dni w roku”. Książę nie zapomniał także o trunkach: „Były cztery puchary, exemplum czterech pór roku, napełnione winem jeszcze od króla Stefana. Tandem 12 konewek po królu Zygmuncie, te konewki exemplum 12 miesięcy. Tandem 52 baryłek także srebrnych in gratiam 52 tygodni i było w nich wino



„Uczta u Radziwiłła” – obraz A. Orłowskiego ze zbiorów Muzeum Narodowego w Warszawie.

cypryjskie, hiszpańskie i włoskie. Dalej zaś 365 gąsiorów z winem węgierskim, alias tyle gąsiorów, ile dni w roku. A dla czeladzi dworskiej 8700 kwart miodu, to jest tyle ile godzin w roku”. Można się postawić? Można!

Biesiada szlachecka charakteryzowała się gościnnością, bogato zastawionym stołem oraz dobrą przy tym konwersacją, najlepiej pełną dykteryjek i opisującą chwalebne czyny. Ważne było przy tym spełnianie toastów, choć nadmierne pijaństwo stawało się zmorą staropolskich uczt, podczas których często sięgano do ważnego argumentu w dyskusji, czyli do szabli lub czekanu. „Siedmiu biesiada, a dziewięciu zwada”, jak wówczas mawiano. Tak pisał ks. Kitowicz: „Gdzie był gospodarz dyskretny, chociaż wylany do uraczenia gości, tam się uchronić można było od spełniania kielichów. Ale kiedy sam lubił pić i drugich poić, trudna rzecz była; wołano, krzyczano, dolewano i co tylko było sposobów, wszystkimi przymuszano do spełniania – a jeszcze duszkiem”. Dawny polski stół – oczywiście w tym bogatym wydaniu – sprzyjał łakomstwu i zwyczajnemu obżarstwu. Ludzie bogaci objadali się przy każdej możliwej okazji, biedniejsi zaś najczęściej tylko podczas świąt czy rodzinnych uroczystości.

Staropolskie uczyty, a szczególnie ich wystawność i długość, wielce dziwiły podróżujących po Polsce cudzoziemców. „Huczne biesiady trwały wiele godzin. Między jednym a drugim daniem robio-

no przerwy wykorzystywane na wznoszenie toastów. Stanowiły one rodzaj panegiryków w płynie: możliwych sławiono nie tylko utworami drukowanymi, ale i poprzez długie, szumne oraz kwieciste przemowy, wygłaszane nieraz mocno bełkotliwym głosem. Podobnie pijaństwo było ściśle związane z rozwojem życia towarzyskiego (krążące gęsto kielichy stanowiły antidotum na ostre i pieprzne przyprawy, których do potraw nie żałowano). Towarzysząca ucztom konwersacja dotyczyła ludzi i wydarzeń politycznych” – pisał prof. Janusz Tazbir w „Kulturze szlacheckiej w Polsce”.

Staropolski stół to także przestrzeganie hierarchii osób przy nim zasiadających. Najważniejszą osobą w domu był jego gospodarz i jemu przypadało honorowe miejsce. Dalej, już zgodnie z dostojnością. Aż do szarego końca. A skąd się wzięły „szary koniec”, nadal obecny w mowie i piśmie? Czasem elegancji, białego obrusa po prostu nie starczało i goście usadowiani, zgodnie z hierarchią, na końcu biesiadnego stołu musieli zadowolić się zwykłym szarym płótnem jako jego przykryciem. Gościnność jednakże zawsze była na pierwszym miejscu. „Polski szlachcic, niekoniecznie najwyższej rangi, był towarzyski. Odznaczał się odwagą, bił z brawurą, namiętne polował, był kochlwy i wobec kobiet wyszukanie grzeczny. Cenił obfite i dobre jedzenie oraz mocne napoje, nadużywając przeważnie jednych i drugich” – pisał Tadeusz Żakiej. Pojawienie

się w szlacheckim dworze gościa – zarówno tego zaproszonego, jak i przypadkowego – zawsze było wydarzeniem i urozmaicheniem codziennego życia. Stąd też i biesiady mogły trwać po kilka dni.

Koniecznik „pieprzo i szafrano”

Rozprawmy się przy tym z obiegową opinią, że używany dawniej zestaw aromatycznych przypraw miał zabić smak niezbyt dobrze pachnącego mięsa, które psuło się dość szybko szczególnie letnią porą. To tylko mit. Korzenne i ziołowe przyprawy to charakterystyczna cecha staropolskiej kuchni. Były modne, pożądane, sprowadzane z daleka, a do tego bardzo drogie, niekiedy – jak choćby szafran – niemal na wagę złota. Świadczyły bowiem o statusie gospodarza. Stać było na nie ludzi o zasobnych sakiewkach, co również podaje w wątpliwość sens stosowania tak cennych ingrediencji do nieświeżego mięsiwa.

„Drogie, sprowadzane z Dalekiego Wschodu przyprawy były jednocześnie symbolem przynależności do elity, wyrafinowaną modą i bardzo skutecznym sposobem odróżniania się od niższych grup społecznych. A ówczesnym ludziom po prostu smakowały” – podkreśla świetny znawca staropolskiej kuchni prof. Jarosław Dumanowski. Potrawy łączyły w sobie kompozycje pieprzu, imbiru, szafranu, gałki muszkatołowej czy goździków i cynamonu z jednej strony, z drugiej zaś – zestawy cukru, rodzynek, octu czy cytryny. Ocet był przy tym ważnym środkiem konserwującym żywność. Do pokarmów dodawano wiele składników ostrych, pikantnych, a nawet solidnie drażniących kubki smakowe. Radzono, by „wygodzić octem a słodkością”. Ot, takie słodko-kwaśno-korzenne dania, wyraziste i kontrastowe, smakowały widać naszym antenatom najlepiej. Uznaniem cieszyły się do tego chrzan i musztarda. Nie żałowano także soli, a cechą dawnej polskiej kuchni było i nagminne używanie czosnku oraz cebuli. Lubowano się w ostrych marynatach, a za narodowy przysmak uchodziły kiszzone ogórki oraz kiszona kapusta – co, na szczęście, nie zmieniło się do dziś. Dbano, by potrawy były tłuste – bo tłuste jadło znaczyło tyle, co dobre jadło – jak zaznaczył prof. Kuchowicz. Pożądaną ozdobą stołu było także dekorowanie



„Wnętrze kuchni” – obraz F. Snijdersa ze zbiorów Muzeum Narodowego w Warszawie.

dań, często w sposób niezwykle wyszukany. Przemysłna dekoracja często potrafiła, ku ucieście biesiadników, zakonspirować konkretną potrawę. Stąd popularne w bogatszych domach były pieczone w całości dziki lub jelenie nadziewane mniejszą zwierzyną i wędlinami, złożone pasztety czy wielkie torty, po otworzeniu których wyfruwały na salę żywe ptaki.

Zmieniająca się moda sprawiała, że dużą rolę pełniły kulinarne nowinki przychodzące do nas głównie z Francji i Włoch, a także z krajów Orientu. Stąd wśród importowanych artykułów na szlacheckich stołach zaczęły z czasem pojawiać się, poza korzennymi dodatkami, również dojrzewające sery czy ostrygi. Przyzwyczajonym do tradycji sarmatom nie zawsze przypadły one do gustu. Nie mówiąc już o pewnym szlachcicu, który goszcząc we Francji nie mógł znieść serwowanej tam zielonej sałaty i wrócił w pośpiechu do kraju obawiając się, że zimą francuscy gospodarze będą karmić go... sianem.

Wiedza dla przyszłych pokoleń

Najstarszą polską książką kucharską, z jaką możemy się zapoznać, jest słynne „Compendium ferculorum albo zebranie potraw” Stanisława Czernieckiego z 1682 roku. Nie mamy żadnej tego typu książki z wcześniejszego okresu, choć zachowały się fragmenty opublikowanego w Krakowie XVI-wiecznego „Kuchmistrzostwa”. Są to jednak tylko drobne kawałki opisujące głównie wyrabianie octu. Praca Czernieckiego, kucharza na dworze księcia Lubomirskiego, to świetne świadectwo kuchni magnackiej, której celem – poza obfitością po-

traw – było także olśnienie i zaskoczenie gości. Stąd znalazły się tam takie wielce interesujące receptury dań. Znaną książką kucharską jest także o wiek późniejszy „Kucharz doskonały” Wojciecha Wielądki, nieco inspirowany kuchnią francuską. Ten zbiór przepisów jest w swej formie już bardziej zbliżony do współczesnych nam kulinarnych poradników. Z czasem kucharska literatura stawiała się coraz obfitsza, szczególnie już w XIX stuleciu. Opisy różnych produktów, głównie roślinnych, oraz skrótowe charakterystyki niektórych potraw znamy także z wydawanych od XVI stulecia zielników, jak choćby najstarszego tego typu wydawnictwa z 1534 roku autorstwa Stefana Falmirza. O właściwościach ziół pisał także w swym nieco późniejszym herbarzu związany z Sandomierzem Marcin z Urzędowa. Dawne książki, z którymi można zapoznać się korzystając choćby z dobrodziejstw internetowych bibliotek cyfrowych, to niezmiernie ciekawe i cenne źródło wiedzy o tym, jak wyglądał stół naszych przodków. Dziś tradycja szeroko pojętej kuchni staropolskiej wróciła do łask. To wszakże część naszej kultury i narodowej tożsamości, a wiele z tych dawnych, uznawanych za tradycyjne, potraw to również dowód wielowiekowej kulturowej różnorodności naszego kraju.

Wykorzystałem m.in. książki: J. Kitowicz „Opis obyczajów za panowania Augusta III” (Warszawa 2003), Z. Kuchowicz „Obyczaje staropolskie” (Łódź 1975), Maria Lemnis i Henryk Vitry „W staropolskiej kuchni i przy polskim stole” (Warszawa 1979). [JK]

Siedem dekad współpracy

Z okazji obchodów 70. rocznicy nawiązania stosunków dyplomatycznych między Polską a Mongolią odbyło się spotkanie zorganizowane przez wojewodę Zbigniewa Koniusza oraz marszałka województwa Andrzeja Bętkowskiego.

W Wojewódzkim Domu Kultury w Kielcach otwarto wystawę „Piękno Mongolii” składającą się z fotografii Bayar Balgantserena, znanego mongolskiego artysty nagradzanego prestiżowymi wyróżnieniami za zdjęcia pokazujące uroki krajobrazu oraz szczegóły codziennego życia. Gośćmi spotkania byli m.in. ambasador nadzwyczajny i pełnomocny Mongolii w Polsce Bataa Nemekh oraz konsul honorowy Mongolii w Krakowie Urtnasan Tsakhiur. – *Nasze stosunki to nie tylko 70 lat,*

o których mówimy, bo historia наша wielokrotnie spletała się ze sobą. Mam nadzieję, że ta wystawa to początek dobrej drogi do bliskiej współpracy, nie tylko kulturalnej, ale i gospodarczej, jak również politycznej. Ta współpraca może jedynie być dobrą, jeżeli nasze relacje oprzemy na przyjaźni. A ta przyjaźń między nami jest – mówił wojewoda Zbigniew Koniusz witając gości.

W Kielcach zaprezentowano także tradycyjne stroje i pieśni mongolskie – atrakcyjne pokazy przygotowało Centrum Kultury Mongolii w Krakowie oraz ludowe stroje i muzykę z różnych regionów Polski. Można było również skosztować tradycyjnych potraw z obydwóch krajów. Okolicznościowe spotkanie zakończyła projekcja filmu dokumentalnego „Mongolia – Nomadic by Nature”.



Umowa dla bezpieczeństwa



Porozumienie w sprawie niszczenia materiałów wybuchowych i niebezpiecznych zostało zawarte przez Centrum Przygotowań do Misji Zagranicznych w Kielcach oraz Mesko S.A. w Skarżysku-Kamiennym. Wojewoda Zbigniew Koniusz wyznaczył na terenie należącym do spółki miejsce przeznaczone do unieszkodliwiania tego typu materiałów. Jak informuje Wydział Bezpieczeństwa i Zarządzania Kryzysowego ŚUW, nie maleje liczba interwencji

Wojskowego Patrolu Rozminowania nr 31 z Centrum Przygotowań do Misji Zagranicznych, który operuje na terenie naszego województwa. Mamy do czynienia z koniecznością unieszkodliwiania znalezionych materiałów niebezpiecznych, najczęściej niewypałów i niewybuchów pozostałych z czasów II wojny światowej. Porozumienie podpisali podczas spotkania w urzędzie wojewódzkim prezes Mesko Tomasz Stawiński oraz komendant Centrum Przygotowań do Misji Zagranicznych płk Paweł Chabielski. Dzięki przychylności zarządu Mesko S.A., wojewoda Zbigniew Koniusz wyznaczył miejsce w Michałowie, na terenie należącym do skarżyskich zakładów, gdzie żołnierze będą mogli nieodpłatnie unieszkodliwiać materiały wybuchowe. Dotychczas świętokrzyscy saperzy likwidowali niebezpieczne materiały na poligonie w Nowej Dębie w województwie podkarpackim, oddalonym od Kielc o blisko 140 km. To znacznie utrudniało pracę patrolu rozminowania i powodowało wzrost kosztów tego typu akcji. Sposób wyznaczenia miejsca do unieszkodliwiania groźnych dla zdrowia i życia materiałów jest przykładem dobrej współpracy między administracją rządową, wojskiem i podmiotem gospodarczym, której skutkiem jest poprawa bezpieczeństwa.

Kolejowy program na plus

Sejm RP przyjął nowelizację ustawy o transporcie kolejowym, która wprowadza Program Uzupełniania Lokalnej i Regionalnej Infrastruktury Kolejowej – Kolej Plus. Głównym celem programu jest walka z wykluczeniem komunikacyjnym oraz budowa i odbudowa linii kolejowych do mniejszych miejscowości. Na jego realizację zaplanowano przeznaczyć 6,6 mld zł do 2028 r. Tereny kolejowe, które obecnie są niewykorzystywane, zostaną przywrócone do ponownego użytku na cele transportowe. Jak informuje Ministerstwo Infrastruktury, możliwe będzie przekazywanie linii kolejowych do nieodpłatnego korzystania przez samorządy, ograniczona zostanie także likwidacja linii. Oczekiwany efekt będzie przywrócenie ponownego eksploataowania infrastruktury kolejowej na terenach aktualnie nieczynnych lub po infrastrukturze zlikwidowanej. Program zakłada ponadto zmiany dotyczące przygotowania i realizacji inwestycji kolejowych. Uproszczone zostanie system udzielania



gwarancji finansowych umożliwiających rozpoczęcie procedur przetargowych. Usprawni to zaciąganie przez PKP PLK SA zobowiązań finansowych na zadania zaplanowane w Szczegółowym Planie Realizacji Krajowego Programu Kolejowego. Zgodnie z pierwszymi założeniami programu, dzięki staraniom władz i parlamentarzystów, na terenie województwa świętokrzyskiego

zaplanowano dwie inwestycje polegające na odtworzeniu infrastruktury kolejowej: jest to odcinek linii kolejowej nr 25 od Skarżysko Kamiennego do Końskich i jej zelektryfikowanie oraz odcinek linii kolejowej nr 73 Sitkówka Nowiny – Busko Zdrój (odcinek w msc. Busko Zdrój). Więcej informacji o programie na stronie ministerstwa: www.gov.pl/web/infrastruktura.

Najlepsi w kraju

Powiat kielecki jest krajowym liderem w pozyskaniu środków z Funduszu Dróg Samorządowych. Opowiatowych inwestycjach wspartych z rządowego funduszu rozmawiano podczas spotkania zorganizowanego przez wojewodę Zbigniewa Koniusza. W wyniku naborów w 2019 r. powiat kielecki otrzymał łączne dofinanso-

wanie w wysokości 83 528 694 zł. Pozwala to na wykonanie 50 zadań dotyczących rozbudowy, przebudowy lub remontu ponad 124 km dróg powiatowych. Całkowita wartość zadań powiatu to ponad 156 mln 770 tys. zł. Dofinansowanie w ramach Funduszu Dróg Samorządowych wynosi maksymalnie 80 % wartości zadania.

Powiat kielecki jest liderem w pozyskiwaniu pieniędzy z FDS, drugi w krajowym rankingu jest powiat wysokomazowiecki w województwie podlaskim, który otrzymał 46 mln zł. – *Pięćdziesiąt zadań sfinansowanych z Funduszu Dróg Samorządowych uczyniło to, że powiat kielecki realizuje bardzo wiele inwestycji oczekiwanych przez społeczeństwo. Fundusz, który działa przez rok w znakomity sposób, zaktywizował nasze samorządy* – mówił wojewoda.

Ustawą z 23 października 2018 r. o Funduszu Dróg Samorządowych powołany został nowy mechanizm wsparcia dla jednostek samorządu terytorialnego, realizujących inwestycje na drogach samorządowych. FDS stanowi kompleksowy instrument wsparcia realizacji zadań na drogach zarządzanych przez jednostki samorządu terytorialnego. Jego celem jest przyspieszenie powstawania nowoczesnej i bezpiecznej infrastruktury drogowej na szczeblu lokalnym, stanowiącej ważny element prawidłowego funkcjonowania i rozwoju gospodarki oraz przyczyniającej się do poprawy poziomu życia obywateli.



Powstaną linie autobusowe

Umowy na dofinansowanie zadań w 2020 roku w ramach Funduszu rozwoju przewozów autobusowych podpisał ze świętokrzyskimi samorządowcami wicewojewoda Rafał Nowak. Rządowa dopłata – prawie 1 milion 100 tysięcy złotych – trafi do 15 samorządów: 12 gmin i 3 powiatów, które złożyły wnioski o uruchomienie łącznie 64 linii.

Celem Funduszu rozwoju przewozów autobusowych o charakterze użyteczności publicznej jest dofinansowywane przywracanych lokalnych połączeń autobusowych. Dofinansowanie dotyczy linii komunikacyjnych nie funkcjonujących od co najmniej 3 miesięcy przed wejściem w życie ustawy (czyli przed 18 lipca 2019 roku).

Dofinansowanie dostaną gminy: Bieliny, Brody, Busko-Zdrój, Chęciny, Chmielnik, Jędrzejów, Końskie, Łopuszno, Mirzec, Staszów, Solec-Zdrój i Samborzec oraz powiaty: opatowski, ostrowiecki i włoszczowski. Wicewojewoda podkreślił, że te 15 jednostek samorządu są pierwszymi, które podpisały umowy. Wartość środków przyznanych dla województwa świętokrzyskiego na 2020 rok to 56 milionów złotych. – *Jestem przekonany, że przykład płynący z wykorzystania funduszy w tych akuratach samorządach będzie zachętą dla pozostałych po-*



wiatów i gmin z naszego województwa do tego, aby aplikować o środki na przyszły rok – mówił Rafał Nowak. Jak informuje Wydział Infrastruktury i Rozwoju ŚW, w pierwszym naborze ogłoszonym przez wojewodę w 2019 r., 13 organizatorów uruchomiło 34 linie przewozowe o łącznej długości 1 261 km. Dopłata z budżetu państwa wyniosła 236 423 zł. W drugim naborze uzupełniającym umowy zostały podpisane z 4 organizatorami, którzy uruchomili 7 linii.

Ludzie naszego regionu

Kazimierz Tymieniecki

Postać i dorobek naukowy tego wybitnego mediewisty zajmują szczególną pozycję w dziejach polskiej historiografii. Poprzez swe badania wytyczył on nowe kierunki i wywarł ogromny wpływ na kolejne pokolenia historyków.

Kazimierz Tymieniecki, późniejszy współtwórca Poznańskiej Szkoły Historycznej, urodził się w Kielcach 19 grudnia

1887 roku. Młodość spędził w rodzinnych dobrach w Mokrsku nad Nidą oraz w Kielcach, gdzie uczęszczał do gimnazjum. Został z niego relegowany, na skutek represji caratu, za udział w strajku szkolnym w 1905 r. Ukończył gimnazjum w Warszawie, a następnie historię na Uniwersytecie Jagiellońskim. Jego praca doktorska z 1912 r. „Majętność książęca w Zagościu” jest dziś jedną z klasycznych rozpraw polskiej mediewistyki. Studia wyższe uzupełniał na uniwersytetach w Lipsku i Paryżu, a po powrocie do kraju został na cztery lata profesorem Uniwersytetu Warszawskiego.

W lutym 1919 r. Kazimierz Tymieniecki zorganizował katedrę historii średniowiecznej na założonym właśnie uniwersytecie w Poznaniu. Wraz z przybyciem do tego miasta rozpoczął się dla profesora ponad 40-letni okres (za wyjątkiem lat II wojny, kiedy wykładał na tajnym Uniwersytecie Ziem Zachodnich w Warszawie) wytężonej pracy naukowej i dydaktycznej. „Twórczość naukowa operuje zawsze składnikami realnymi. Zawsze też, jako najwyższy cel ma dążenie do prawdy. Uczonemu można porównać z pionierem-odkrywcą. Nie zrażając się trudnościami, kroczy wciąż w poszukiwaniu nowego świata” – te słowa prof. Tymienieckiego są zarazem jego życiowym mottem, bo takie też cele przyświecały jego codziennej pracy.

Dorobek naukowy Kazimierza Tymienieckiego jest imponujący – obejmuje około 600 rozpraw naukowych, książek, artykułów i recenzji dotyczących dziejów Polski od czasów najdawniejszych do XV w. Wiele z nich stanowiło punkt zwrotny w rozwoju polskiej myśli historycznej. W swych badaniach podejmował problematykę mechanizmów przemian społeczno-gospodarczych średniowiecza na ziemiach polskich oraz najdawniejszych dziejów Słowian. Interesował go proces formowania się społeczeństwa średniowiecznego - rozgłos przyniosła profesorowi napisana w 1921 r. monumentalna praca „Procesy twórcze formowania się społeczeństwa polskiego w wiekach średnich”. Do innych znakomitych jego dzieł należą m.in. „Społeczeństwo Słowian lechickich”, „Polska w średniowieczu”, „Ziemie polskie w starożytności”, „Podgrodzia w północno-zachodniej Słowiańszczyźnie” czy „Historia chłopów polskich”.

Prof. Tymieniecki był członkiem Polskiej Akademii Umiejętności, a następnie Polskiej Akademii Nauk. W 1925 r. założył i aż do śmierci współredagował prestiżowe „Roczniki Historyczne”. Zmarł 13 października 1968 r. [JK]



Miasta odzyskane

Klimontów

Początki miejscowości sięgają XIII stulecia. W XV wieku osada znalazła się w posiadaniu możnego rodu Ossolińskich, którego przedstawiciel – Jan Zbigniew Ossoliński herbu Topór postanowił założyć nad Koprzywianką miasto. Stało się to w roku 1604. Niebawem magnat wyjednał u króla Zygmunta III przywilej nadający prawo do urządzania jarmarków i targów, co było o tyle istotne, że mieszczanie żyli wówczas głównie z uprawy ziemi oraz handlu, a Klimontów leżał na skrzyżowaniu szlaków handlowych do Sandomierza, Staszowa i Opatowa. Sprowadził także do miasta zakon dominikanów i ufundował kościół oraz klasztor. Jak czytamy na samorządowej stronie klimontow.pl, Zbigniew Ossoliński „w 1620 roku podzielił majątek między trzech synów. Starszy Krzysztof wziął Iwaniska, Ujazd, Mydlów i inne okoliczne włości, Maksymilian otrzymał Mielec, najmłodszemu Jerzemu przypadły m.in. Ossolin, Goźlice, Klimontów i Nowa Wieś”. Jerzy Ossoliński, kanclerz wielki koronny i wojewoda sandomierski, ufundował w Klimontowie kolegiatę pw. św. Józefa, którą ukończono w 1650 roku. Jest to imponujący gmach, w swej formie architektonicznej jedna z najoryginalniejszych barokowych budowli sakralnych w Polsce. Jerzy zaabął także o rodową siedzibę: Ossolin, gdzie wznosił okazały pałac. Jego brat Krzysztof wybudował zaś w pobliskim Ujeździe słynny zamek Krzyżtopór.

Klimontów wiele ucierpiał w czasach szwedzkiego potopu. Został przez najeźdźców dwukrotnie złupiony, a czary goryczy dopełniła zaraza, która zabiła wielu mieszkańców. Miasto z trudem podniosło się z wojennych zniszczeń. W XVIII wieku Klimontów znalazł się w posiadaniu rodu Sanguszków, niebawem zasłynął jako ośrodek produkcji sukna. Rozwojowi sprzyjał także względny spokój, jaki panował za czasów króla Stanisława Augusta Poniatowskiego oraz po okresie wojen napoleońskich. W kolejnych latach właścicielami Klimontowa byli Ledóchowscy i Karscy. Po utracie praw miejskich w XIX stuleciu, Klimontów rozwijał się dzięki aktywności właścicieli oraz mieszkańców. Zachował cechy układu urbanistycznego i zabudowy małego miasteczka.

1 stycznia 2020 roku Klimontów znalazł się w gronie świętokrzyskich miast. Po 150 latach odzyskał prawa miejskie. „Za pozytywnym rozpatrzeniem wniosku o nadanie statusu miasta przemawiały m.in. cechy funkcjonalno-przestrzenne świadczące o miejskim charakterze Klimontowa. Nadanie statusu miasta jest poprzedzane konsultacjami społecznymi z mieszkańcami, a następnie opiniowane przez Radę Gminy. Uzyskanie statusu miasta wiąże się m.in. ze zmianą wizerunkową i większym prestiżem miejscowości. Może przynieść także wymierne korzyści, na przykład zyskanie na atrakcyjności inwestycyjnej czy możliwość starania się o fundusze związane z rozwojem obszarów miejskich” – czytamy na samorządowej stronie internetowej. [opr. JK]



Warto pamiętać

Kartka z kalendarza: styczeń

1431, 9 stycznia: zmarł Stanisław ze Skarbimierza, doktor praw, pierwszy rektor odnowionej Akademii Krakowskiej. Urodził się w Skalbmierzu (nazywanym wówczas Skarbimierzem) około 1365 r. Dużą rolę odegrał jako jeden z organizatorów odrodzonego w 1400 r. z fundacji Władysława Jagiełły uniwersytetu. Zebrał on zespół profesorów, pozyskał do tego niemalą grupę studentów. Został przy tym rektorem tej wszechnicy (funkcję tę pełnił dwukrotnie, po raz kolejny w 1413 roku). Poza pracą uniwersytecką służył krajowi swoim wykształceniem i wiedzą, razem z Pawłem Włodkowicem uważany jest za twórcę polskiej szkoły prawa międzynarodowego, a jako prawnik brał udział w toczącym się w 1422 r. w Rzymie procesie polsko-krzyżackim. Jak podkreśla prof. Krzysztof Ożóg, jego służba dla Królestwa Polskiego „polegała nie tyle na jego bezpośrednim udziale w sprawach państwowych, lecz przede wszystkim na uczonej refleksji dotyczącej państwa, prawa, władzy królewskiej, społeczeństwa oraz wojny sprawiedliwej”. Poglądy swe wyłożył skalbmierski uczony w rozlicznych pismach, głównie kazaniach.

1629, 29 stycznia: biskup krakowski Marcin Szyszkowski wystąpił do prowincjała zakonu bernardynów w Polsce z inicjatywą sprowadzenia zakonników na Karczówkę i założenia tam klasztoru. Powstał on przy istniejącym tam od kilku lat kościele pw. św. Karola Boromeusza. Jak czytamy na stronie karczowka.com, „przebudowano wtedy pomieszczenia plebanii, dostosowując je do celów klasztornych. Zabudowania od strony wschodniej ogrodzono murem z basztami na wschodnich narożach i ułożoną pośrodku bramą. W 1631 roku zakończono budowę. 2 sierpnia 1631 roku erygowano klasztor bernardyński, który funkcjonował na Karczówce przez ponad dwa stulecia jako ważny ośrodek religijny, kulturalny i społeczny. Bernardyni utrwalali na ziemi kieleckiej tradycje kultury religijnej zakonów żebraczych, wywodzące się z ruchu franciszkańskiego, co stanowiło jeden z najważniejszych nurtów życia kulturalnego w regionie świętokrzyskim”.

1879, 6 stycznia: w kieleckim Teatrze Ludwika odbyło się inauguracyjne przedstawienie. Wystawio-



Karczówka na rycinie z książki J. F. Carosiego „Podróże po polskich prowincjach” (Lipsk 1784).

no operę komiczną „Dzwony kornewilskie” Roberta Planquett’a. O otwarciu teatralnego gmachu przy ul. Sienkiewicza (wówczas ul. Pocztowej) informowała nieco wcześniej „Gazeta Kielecka”: „Grono zaproszonych gości zgromadziło się w sali teatralnej dogodnie mogącej pomieścić na parterze, w 19 łóżach i galeryi, 700 osób. Towarzystwo było nader ożywione, a składali je wszyscy przedstawiciele władz, obywatele miejscy, ziemscy i wojskowi”. Gmach poświęcił ks. kanonik Józef Ćwikliński, a swych gości podejmowali właściciele teatru: Ludwik Stumpf oraz państwo Engelmanowie z Szydłowca. „Tak więc po latach wielu niewygód do czekało się miasto nasze stałego teatru, urządzonego z wygodą i komfortem, dotąd prawie nieznanymi w miastach gubernialnych, i hotelu mogącego stanąć między pierwszymi na prowincyi” – podsumował swą relację redaktor gazety. Zaprojektowany przez znanego architekta Franciszka Ksawerego Kowalskiego budynek mieścił scenę teatralną wraz z restauracją, hotelem oraz lokalami prywatnymi. Dziś w zabytkowym gmachu ma swoją siedzibę Teatr im. Stefana Żeromskiego. Jest jedną z najstarszych scen w Polsce.

1935, 27 stycznia: kielczanin Jerzy Nowak wjechał na metę Rajdu Monte Carlo. Jadąc Fordem V8 wystartował z Tallina 19 stycznia wraz ze swoją załogą: Piotrem Lubińskim oraz panami Wiszniowieckim i Prądyńskim. Odnosił sukces: uzyskał wysoką 11. lokatę w klasyfikacji generalnej. „Trasa rajdu była mordercza, liczyła ponad cztery tysiące kilometrów, a styczeń tego roku należał do śnieżnych i mroźnych. Ford Nowaka i załoga byli przedmiotem zainteresowania na całej trasie. Kierowca i pasażer jadący obok niego podróżowali pod dachem samochodu, natomiast dwaj pozostali członkowie załogi w przerobionym i wyposażonym w specjalne siedzenie bagażniku. Tym bardziej trzeba docenić hart i wolę walki” – pisał Ryszard Mikurda, znawca świętokrzyskiej motoryzacji. Pokonanie rajdowej trasy zajęło Nowakowi i załodze 100 godzin i 18 minut. Kielecki kierowca świetnie wypadł także podczas prób sportowych. Zajął czołowe miejsca w próbie uruchomienia silnika z dobiegiem do samochodu oraz próbie zwrotności rozegranym na nadmorskim bulwarze. [JK]



Kielecka załoga Rajdu Monte Carlo w 1935 r. (fot. z książki R. Mikurdy „70 lat Automobilklubu Kieleckiego”, Kielce 2006).

Wędrowcowe smaki

„Bigos, jaki jest, każdy widzi” – chciałyby się sparafrazować znany cytat z „Nowych Aten” Chmielowskiego. Potrawa ta stała się w kulinarnej świadomości jednym z symboli staropolskiej kuchni, smakowicie została zresztą opisana w „Panu Tadeuszu”. Jednakże na początku swej kariery bigos nie był takim bigosem, jaki znamy dziś. Pierwotnie danie to składało się prawie wyłącznie z mięsa (również ryb) posiekanego na drobne kawałki. Dodawano do niego korzenne przyprawy, rodzyunki, cytrusy. Dopiero od XVIII stulecia zaczęto łączyć mięswo z kapustą, dokładając przy tym grzyby i warzywa. Taki bigos nazywano „hultajskim”, w odróżnieniu od tego całkowicie mięsnego.

Bigos hultajski. Ten jest najlepszy z pieczeni wołową. Wziąć kapusty kwaśnej, wycisnąć trochę z sosu, włożyć w rondel spory kawał świeżego wieprzowego sadła lub smalcu świeżego przesmażonego, na to kapustę i dolać tęgim rosołem lub bulionem. Włożyć kawał świeżej słoniny ze skórą, najlepiej przerosłej, niech się razem z kapustą ugotuje; przykryć i pod pokrywą dusić. Mięso, jakie jest w domu, najlepiej z pieczeni wołowej i ze zwierzyny, pokrajać ze skórą i wszystko to zmieszać z kapustą, opieprzyć, zapalić smalcem z mąką zrumienioną i siekaną cebulą lub bez cebuli, jeśli jej kto nie lubi. Potem dusić jeszcze

razem, póki się dobrze nie wysadzi i nie nabierze koloru ciemniejszego, mieszając ciągle, aby się nie przypaliło. Do takiego bigosu kładzie się także kielbasę, którą można albo pokrajać i dusić z kapustą albo usmażoną położyć osobno na wierzchu („Kucharka polska miejska i wiejska”, Poznań 1879).

Bigos polski (według Stefani Przypkowskiej). Drobno pokrajane kawałki wołowiny, wieprzowiny, zająca, perliczki (zamiast zająca i perliczki może być kaczką) poddusić dobrze wraz z cebulą, na masle, dodać nieco dobrej kielbasy i surowego boczk. Wrzucić mięsa do gotującej się kiszzonej kapusty, gotować 8-10 godzin, potem kilkakrotnie mrozić w lodówce lub zimą na dworze i zagotowywać ponownie, dodając nieco powideł śliwkowych i do smaku kieliszek madery („Łyżka za cholewą a widelec na stole”, Warszawa 1977).

Bigos litewski (według Lucyny Cwierczakiewiczowej). Poszatkować dużą główkę kapusty, osolić dobrze, a następnie mocno z soli wycisnąć; usiekać dwie białe cebule i razem posolić, kwaśne jabłka pokrajać w kostkę, tak samo tłuste gotowane mięso wołowe, pieczeń i surową wieprzowinę; można, jeżeli jest, wkrajać zwierzynę pieczoną i następnie układać w rondlu w taki sposób: łyżka masła, kapusta, jabłka, wieprzowina, inne mięsa i znowu masło,

kapusta, jabłka, ciągle w tym samym porządku. Tak ułożone zalewa się do brym rosołem albo bulionem i zakrywszy dusi, przynajmniej ze dwie godziny, potrząsając często, żeby się nie przypaliło. Kiedy bigos już prawie gotowy, zaprawić go łyżką masła z łyżką maki, wymieszać dobrze i wydać na stół.

Na specjalne życzenie - receptura na „kuzynkę” bigosu. Oto **Januszowy smak na kwaśnicę**. Potrzebujemy dobrą kiszoną kapustę, surowe oraz wędzone żeberka, kawałek wędzonego boczk, ziemniaki, czosnek oraz przyprawy: sól, pieprz, suszony majeranek, ziele angielskie, liść laurowy, kminek. Można także dodać kilka suszonych grzybków, trzeba je tylko wcześniej namoczyć w wodzie. Zaczynamy od gotowania surowych żeberek. Gdy zmiękną, dodajemy stopniowo pozostałe składniki: kiszoną kapustę, podzielone na porcje wędzone żeberka, pokrojony boczek, grzyby. Dorzucamy do zupy ziele angielskie, liście laurowe, kminek, posiekany czosnek, sól i pieprz. Ziemniaki kroimy w kostkę i dodajemy w końcowej fazie, aby się zbyt nie rozgotowały (można je też ugotować oddzielnie i dodać do zupy na końcu). Całość gotujemy do chwili, aż mięso, kapusta i reszta będą już odpowiednio miękkie, co wymaga nieco wyuczucia. Doprawiamy jeszcze do smaku, np. szczyptą majeranku.

By czas nie zaćmił...



XVII-wieczny widok Sandomierza pochodzący ze słynnego „Civitates orbis terrarum”, czyli atlasu miast świata. To monumentalne sześciotomowe dzieło zostało wydane w Kolonii w latach 1572-1618 przez Georga Brauna i Franza Hogenberga. Do dziś jest kompendium wiedzy o ówczesnych miastach. Atlas zawiera ponad 500 planów, wraz z opisami, miast Europy i niektórych miast Azji, Afryki oraz Ameryki Łacińskiej. Sandomierz został uwieczniony w VI tomie dzieła z lat 1617-1618. To najstarszy znany widok królewskiego miasta. W atlasie znalazło się łącznie 15 polskich miast. Oprócz Sandomierza są to m.in. widoki Krakowa, Warszawy, Poznania, Przemyśla, Nysy czy Zamościa. Prezentowany plan pochodzi z zasobów Wielkopolskiej Biblioteki Cyfrowej. [JK]