

Wędrowiec Świętokrzyski

Miesięcznik Świętokrzyskiego Urzędu Wojewódzkiego w Kielcach • nr 29 • styczeń 2009 • czasopismo bezpłatne

Temat miesiąca

Ratujmy Ziemię

Finał konkursu

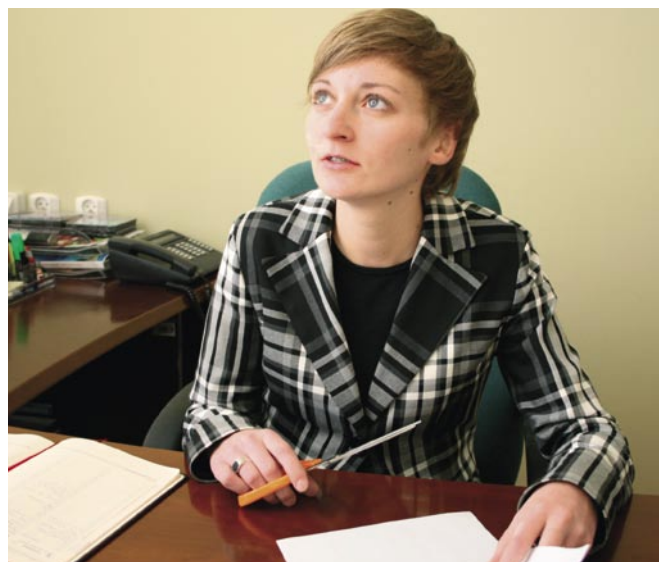
„Świętokrzyska potrawa świąteczna”

Wnioski zatwierdzone

Program przebudowy dróg

W numerze

Grudniowy przegląd wydarzeń	3
Temat miesiąca	4
Finał konkursu wojewody „Świętokrzyska potrawa świąteczna”	6
Wieści z urzędu	7
Z Unią na Ty	8
Ochrona wód	8
„Zawsze widoczny, zawsze bezpieczny”	9
Program przebudowy dróg	9
Kulturalny eksport	10
Poznaj świętokrzyskie zakątki	10
Warto przeczytać	11
Warto posłuchać	11
Co? Gdzie? Kiedy?	12
Przepisy kulinarne	12



Fotofelieton

To jest ponadwymiarowe... O Boże, trzeba to skrócić! Ale do jakiego formatu...? Z nożyczkami nie ma żartów – twierdzi Agata.

Konkurs dla czytelników

Rozwiązanie konkursu z poprzedniego numeru:

Warszawski architekt, który w latach 1905-1909 przeprowadził restaurację sandomierskiego kościoła p.w. św. Jakuba to Jarosław Wojciechowski.

Jarosław Wojciechowski, wybitny polski architekt i konserwator zabytków urodził się 30 lipca 1874 r. w Warszawie (zmarł tamże 7 października 1942 r.). W pracy zawodowej i naukowej zajmował się konserwacją obiektów pałacowych oraz konserwacją i projektowaniem obiektów sakralnych.



Na Kielecczyźnie zaprojektował m.in. kościoły w Brzeźnicy i Mnie, ale nie doczekały się one realizacji. Opracował własne nowatorskie metody konserwacyjne. W latach 1905-1909 przeprowadził restaurację i przywrócił dawny, romański wygląd sandomierskiemu kościołowi św. Jakuba. W czasie prowadzonych prac pod kierownictwem J. Wojciechowski usunięto z kościelnych naw XVII-wieczne barokowe elementy. Na zewnątrz i wewnątrz skuto barokowe tynki, odsłaniając ceglane lico. Konieczne stało się także przemurowanie fundamentu ścian obwodowych nawy i samych ścian. Starano się zrekonstruować romańskie otwory okienne i ich reliefową dekorację. Na elewacji ściany północnej, południowej i wschodniej zrekonstruowano glazurowane kształtki, fryzy i gzymsy. Portalowi przywrócono pierwotne, proste zwieńczenie, poddano go jednocześnie drastycznemu zabiegowi „renowacyjnemu”, zdzierając drucianą szcztoką pokrywającą go od 1877 roku olejną farbę. Wewnątrz kościoła zrekonstru-

owano reliefową dekorację okien oraz wykonano nową więźbę dachową, w głównej nawie zasłaniając ją belkowym stropem. Na rycinie – projekt elewacji kościoła św. Jakuba wg J. Wojciechowskiego.

Nagrodę w naszym konkursie otrzymuje p. Anna Małek. Gratulujemy!

Nasze kolejne pytanie:

Rycerstwo sandomierskie i krakowskie stoczyło 18 marca 1241 r. przegraną bitwę z wojskami mongolскими. Obok jakiej miejscowości położonej na Ziemi Kieleckiej walczone?

Na odpowiedzi czekamy do 30 stycznia 2009 roku, pod numerem telefonu 342 12 44 lub pod adresem poczty elektronicznej anna.zmudzinska-salwa@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. 041 344 29 56, fax 041 344 48 32
e-mail: wojewoda@kielce.uw.gov.pl

Miesięcznik redaguje Biuro Prasowe Wojewody
tel. 041 342 12 44

(Agata Wojda – rzecznik prasowy wojewody)
e-mail: agata.wojda@kielce.uw.gov.pl

Skład i łamanie: Color Press Wydawnictwo
www.colorpress.com.pl

Grudniowy przegląd wydarzeń

W obchodach Święta Górnika w Zakładach Przemysłu Wapienniczego „Trzuskawica” wzięła udział wojewoda Bożentyna Pałka-Koruba. „Barbórka” to święto górników obchodzone 4 grudnia w dniu ich patronki Świętej Barbary. W tym dniu górnicy występują w swoich charakterystycznych strojach galowych z obowiązkowym czarnym czako z pióropuszem. Jedną z głównych tradycji tego święta są biesiadne spotkania starszych i młodszych górników przy dwóch stołach (tzw. tablicach). Karczma rozpoczyna się od odśpiewania hymnu, po czym odbywa się biesiada, podczas której, wśród górniczych pieśni, nagradza się zasłużonych oraz przyjmuje nowych adeptów do „braci górniczej”. Podczas uroczystości wojewoda otrzymała, nadany przez ministra gospodarki, tytuł Generalnego Honorowego Dyrektora Górniczego.



Wojewoda wręczyła nagrody zwycięzcom konkursu „Homo Homini”. Uhonorowano laureatów w trzech kategoriach. W pierwszej



organizacje pozarządowe działające na rzecz osób niepełnosprawnych zwycięzcą okazali się Świętokrzyski Konwent Osób Niepełnosprawnych i Pacjentów oraz Świętokrzyskie Stowarzyszenie na Rzecz Osób Niepełnosprawnych. W kolejnej kategorii - osoby fizyczne będące członkiem organizacji pozarządowej działającej na rzecz osób niepełnosprawnych zwyciężyła pani Zofia Łachut, a w ostatniej - osoby fizyczne aktywnie działające na rzecz osób niepełnosprawnych lub wspierające te działania zwyciężyła pani Maryla Wierzbowska. Celem przedsięwzięcia była m.in. popularyzacja dobrych praktyk w zakresie działań na rzecz osób niepełnosprawnych oraz promowanie postaw, zachowań i działań podnoszących jakość ich życia.

W otwarciu kompleksu boisk w Ostrowcu Świętokrzyskim wziął udział wicewojewoda Piotr Żołądek. Obiekt zrealizowano w ramach programu „Moje boisko - Orlik 2012”.

W programie uczestniczy 11 gmin z regionu. Dofinansowanie na budowę kompleksów sportowych przyznane z budżetu państwa i Funduszu Rozwoju Kultury Fizycznej dla województwa wynosi ogółem 4 mln 829 tys. zł. Kolejne kompleksy zostaną zlokalizo-



wane jeszcze w: Bielinach, Busku-Zdroju, Chęcinach, Końskich, Nowej Słupi, Skarżysku-Kamiennej, Smykowie i Strawczynie.

Wspólnie z dziećmi z kieleckich przedszkoli wojewoda Bożentyna Pałka-Koruba oraz wicewojewoda Piotr Żołądek ubierali choinkę w holu Świętokrzyskiego Urzędu Wojewódzkiego. Na początek wszyscy wspólnie wybrali ozdoby, jakie najbardziej pasują do świątecznego drzewka, a potem razem przystroili choinkę. W trakcie ubierania drzewka mali goście śpiewali kolędy, a wojewoda z wicewojewodą obdarowywali ich słodkimi upominkami. Zabawę zakończyło wspólne zdjęcie i składanie życzeń świątecznych.



Wystawę fotografii ze spektaklu „Sella Turcica”, przygotowanego przez zespół teatralny „Studio Magellana” z Domu Pomocy Społecznej im. Jana Pawła II w Kielcach, otworzyła w holu Świętokrzyskiego Urzędu Wojewódzkiego wojewoda Bożentyna Pałka-Koruba.

Goście wernisażu mieli okazję spotkać się i porozmawiać z występującymi w spektaklu aktorami – mieszkańcami DPS oraz obejrzeć film z przedstawienia. „Studio Magellana”, poza Kielcami, wystawiło swoją sztukę w wielu znaczących festiwalach, m.in. w Berlinie, Poznaniu, Warszawie czy Białymstoku.



Zabawy edukacyjne, rozmowy z policjantami oraz wręczanie światełek odbłaskowych - w Kazimierzy Wielkiej odbyły się ostatnie spotkania w ramach III edycji akcji wojewody „Zawsze widoczny, zawsze bezpieczny”. Wojewoda odwiedziła uczniów Szkoły Podstawowej nr 3. Dzieciaki wysłuchały porad na temat bezpieczeństwa, dowiedziały się na co należy uważać przebywając na drodze oraz gdzie dzwonić w razie jakiegokolwiek wypadku. Jak zwykle w pogadankach pomagali wojewodzie policjanci z Wydziału Ruchu Drogowego KWP w Kielcach, byli również funkcjonariusze z komendy powiatowej w Kazimierzy Wielkiej. Po spotkaniu z dziećmi, wojewoda odwiedziła podopiecznych Środowiskowego Domu Samopomocy w Cudzynowicach. - Pamiętajcie Państwo, że kierowcy także popełniają błędy, dlatego musicie być zawsze uważni i przede wszystkim widoczni. Dlatego proszę Was noście elementy odbłaskowe, które mogą nawet uratować życie - apelowała wojewoda.



Temat miesiąca

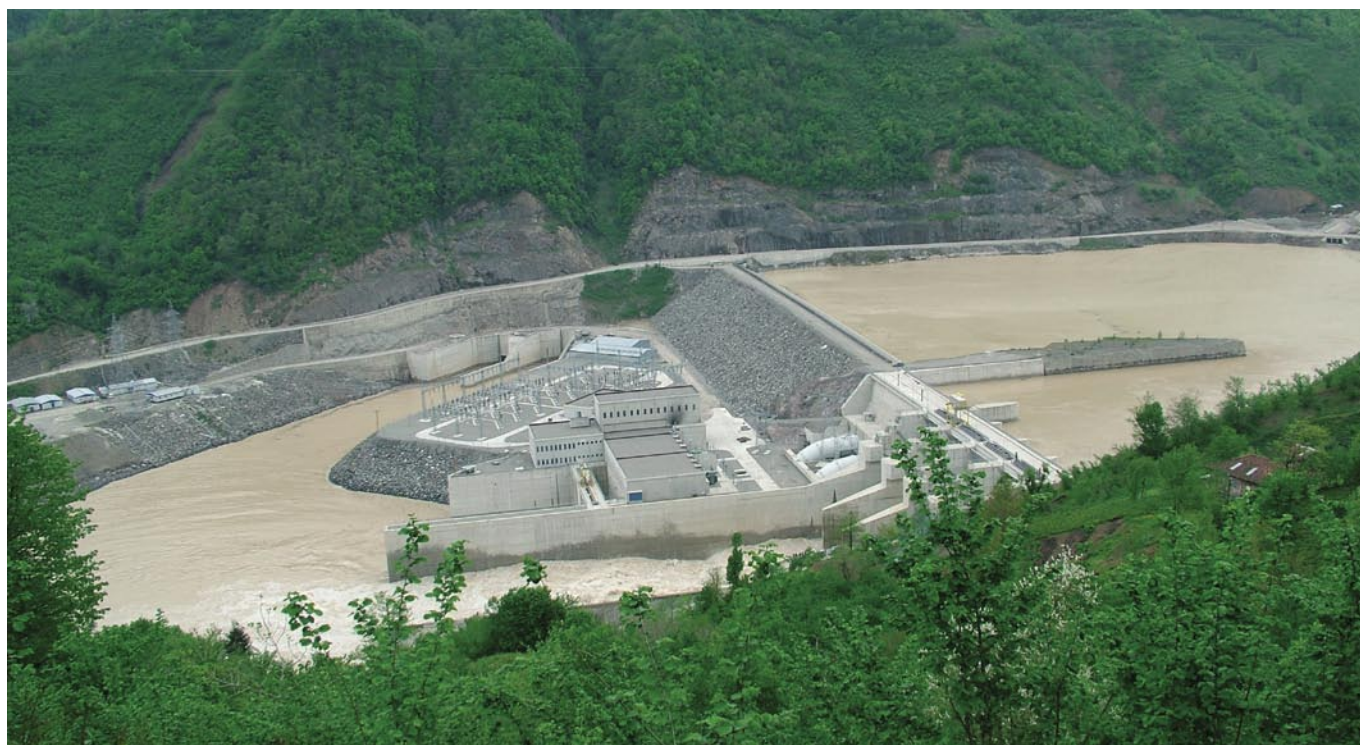
Ratujmy Ziemię

Ekologia w ostatnich latach stała się niezwykle modnym zjawiskiem. W mediach wciąż powtarza się utarte określenia: ekologiczny, ekologicznie, ekologia... Czy taka medialna ofensywa ma skłonić społeczeństwo do dbałości o czystość natury? A co ze stale ocieplającym się klimatem? Czy jesteśmy skazani na przestawienie trybu życia i codziennego odżywiania na podobny do krajów afrykańskich czy azjatyckich?

Tak szeroka gama pytań prowokuje daleko idące wnioski. Stąd coraz częstsze spotkania „ekologiczne” na najwyższych szczeblach organizacji światowych, kolejne fale protestów „zielonych”, sprzątanie świata itp. Co z tego wynika? Możemy spotkać ekologiczne opakowania, farby, ubrania, materiały, żywność, itd... Ale wydawać by się mogło, że tzw. „proekologiczne” działania, wywołane panującą manierą, często z troską o równowagę przyrodniczą mają niewiele wspólnego. Nie możemy zahamować rozwoju cywilizacyjnego, wszak jest nieuchronny. I jest to proces nie tyle mało ekologiczny, ile wręcz toksyczny dla Matki Natury. Dlatego trzeba odpowiedzieć sobie na pytanie, czy nie warto na poważnie dbać o otaczające nas środowisko? Przecież historia naturalna rządzi się swoimi prawidłami, które nadzwyczaj często są deptane przez ludzi kierowanych chęcią zysku czy powodowanych najzwyczajszym brakiem wyobraźni.

Wydaje się, że największym zagrożeniem jest globalne ocieplenie, zjawisko samo w sobie niezaprzeczone, trwające i posuwające się systematycznie naprzód. I na nic zdają się spory, kto jest temu winien, za czyją sprawą w przyszłości niektóre kraje stracą, a inne zyskają na

podwyższeniu globalnej temperatury. Skutki są łatwe do przewidzenia i zarazem zatrważające. Wszystko zależy od szybkości tego procesu. Jeśli ocieplenie nastąpi powoli, to ludzkość z czasem przyzwyczai się, ale gwałtowne zmiany doprowadzą do katastrofy ekologicznej. Jak twierdzi Andrzej Dąbrowski z portalu www.ekolog.ovh.org, jeżeli gorsze scenariusze się spełnią, poziom wód podniesie się na tyle, że nadbrzeżne miasta zostaną zalane. Przykładem miejsc, które mogą paść ofiarą morza jest Gdańsk. Powierzchnia 880 ha miasta leży na terenach położonych do 1 metra n. p. m., w tym starówka z cennymi zabytkami. Jeżeli nawet udałoby się wybudować kosztowne wały nadbrzeżne, miasto położone w depresji narażone byłoby na niebezpieczne podniesienie się poziomu wód gruntowych i w konsekwencji na powódź podczas sztormu. Takich miast na świecie są setki. Gospodarcze skutki przesiedlenia ich mieszkańców odczuje każdy. Najwięcej stracą kraje położone bliżej równika. Gorąco będzie powodować szybsze parowanie wody. Zmniejszą się obszary nadające się do uprawy rolnictwa w tym rejonie, poszerzą pustynne. Niedostatek słodkiej wody z pewnością będzie częstym zarzewiem konfliktów, a wyższy poziom mórz przyczyną powodzi. Niektóre wysypki i wybrzeża zostaną wchłonięte w odmęt oceanów, co może wydatnie zmniejszyć powierzchnie niektórych wyspiarskich państw. Kolejnym zagrożeniem są teraz już coraz częstsze huragany. Głównym powodem takich zawirowań atmosferycznych jest podniesienie się temperatury oceanów. A przecież cyklony to ogromne straty ludzkie, materialne i gospodarcze.



Hydroelektrownia w Murati, Turcja
(źródło: www.andritz.com)



Żarówka energooszczędna

Oczywiście ocieplenie ma również plusy, zwłaszcza w rolnictwie. Wzrost temperatury sprawił, że obecnie możemy liczyć na dojrzewanie kukurydzy na całym obszarze naszego kraju, gdy w latach 70. dojrzewała tylko na Dolnym Śląsku – w najcieplejszym regionie Polski. Dzisiejsze warunki klimatyczne w kraju możemy porównać do tych, jakie panowały przed 1990 r. w Dolnej Austrii i w północnych Węgrzech – regionie znanym z produkcji tokaju. Produkcja dobrych win w Polsce jest więc bardzo realna – tłumaczy dr Jerzy Kozyra, agroklimatolog z Instytutu Uprawy, Nawożenia i Gleboznawstwa w Puławach. W skali globalnej topnienie Arktyki doprowadzi niewątpliwie do zagospodarowania terenów dzisiejszej tundry, niedostępnej dla współczesnego rolnictwa. Łatwiejsza i zarazem tańsza będzie eksploatacja złóż naturalnych w okolicach okołobiegunowych, co dotychczas było nieopłacalne. Nastąpią zmiany w turystyce. Jeżeli temperatury na południu Europy wzrosną o kilka stopni, Bałtyk będzie bardziej popularnym miejscem wypoczynku niż upalne już wtedy plaże Morza Śródziemnego. Podobnie przesuną się strefy upraw poszczególnych roślin.

Czy możemy przeciwdziałać temu procesowi i wpływać na jego tempo i kształt? Grudniowa „XIV Konferencja Stron Ramowej Konwencji Narodów Zjednoczonych w sprawie zmian klimatu” w Poznaniu doprowadziła do porozumienia w sprawie redukcji emisji dwutlenku węgla do atmosfery. Wnioski poznańskiego szczytu pokrywają się w znacznym stopniu z dokumentem dotyczącym ograniczenia efektu cieplarnianego, wydanym kilka lat wcześniej w Bangkoku. Tajlandzki raport głosi, że jeśli chcemy jako społeczeństwo zadbać o naszą planetę, musimy rozwijać odnawialne i czyste źródła energii, np. baterie słoneczne, wiatraki, hydroelektrownie, pompy podziemnego ciepła, kotły na biomasę. Powinniśmy także udoskonalać aktualnie eksploatowane, by były bardziej efektywne i mniej szkodliwe dla klimatu. Po wielu dyskusjach wśród zaleceń znalazł się także rozwój energetyki nuklearnej. Trzeba promować publiczny transport kosztem prywatnego, popierać produkcję aut napędzanych silnikami hybrydowymi lub w całości elektrycznymi, a także namawiać ludzi do korzystania z rowerów i własnych nóg. Nowe domy powinny być energooszczędne (dobrze ocieplane i wentylowane, a także oświetlane energooszczędnymi żarówkami), a stare trzeba unowocześniać. Musimy przestać wycinać pochłaniające dwutlenek węgla lasy (chodzi m. in. o barbarzyńskie niszczenie lasów deszczowych w Ameryce Południowej pod plantację soi czy wyrąbywanie lasów indonezyjskich i birmańskich na drewno eksportowane do Chin) i rozpocząć

zalesianie miejsc już zdewastowanych. To najprostsza recepta na „naprawę” klimatu.

Jako jednostki, nie mamy aż tak dużego wpływu na ograniczenie efektu cieplarnianego, ale możemy we własnym zakresie zadbać o Matkę Naturę np. segregując odpady, które później poddawane są procesowi recyklingu. O tym, ile zalet ma segregowanie śmieci, nie trzeba przekonywać nikogo: czystsze środowisko, mniejszy pobór energii w hutach przetwarzających szkło, rzadziej wycinane lasy, zdrowsze gleby, wreszcie darmowy wywóz selektywnych odpadów. Lecz przede wszystkim świadomość, że nie zostawiamy za sobą śmietnika! Tak więc zachęcajmy siebie nawzajem do selekcji odpadów. Korzystajmy z pojemników na szkło, papier czy plastik. Kolejnym etapem jest recykling – jedna z metod kompleksowej ochrony środowiska. Proces polega na maksymalnym wykorzystaniu tych samych materiałów przy minimalnej energii potrzebnej do ich przetworzenia. Dzięki temu naturalne surowce są mniej eksploatowane, a co za tym idzie – wystarczą ludzkości na dłużej.

Doskonałym materiałem poglądowym na wykorzystanie odpadów były warszawskie PRZETWORY 2008 (www.dizajnerzy.pl), grudniowa impreza, podczas której artyści i projektanci z całej Polski w ciągu dwóch dni kreatywnie potraktowali nieużytki, odpadki, banery reklamowe, ubrania, zabawki, stare meble, AGD itd. Zgromadzonym materiałom nadali zupełnie nową formę, przerabiając je na przedmioty często ekstrawaganckie, ale zarazem użytkowe.

Jest niestety na tej prostej drodze również przeszkoda – (nie)świadomość społeczna. Bez naszej aktywności nie uda się doprowadzić do końca procesu oczyszczania Ziemi ze zbędnych odpadów. Tylko od nas zależy, czy nasze lasy będą czyste od foliowych worków wypełnionych śmieciami, puszek po piwie czy plastikowych butelek. Niestety, często obserwujemy, zwłaszcza w „blokowiskach”, kontenery na odpady selektywne, zapchane zwykłymi śmieciami. Nikomu na siłę nie wolno zmuszać, żeby stał się zwolennikiem recyklingu, ale kultura osobista nakazuje szanować starania innych. Jeżeli nie chcemy segregować śmieci, to wrzucmy je do pojemnika ogólnego, a nie do tego przeznaczonego np. na makulaturę czy do lasu. Nasze społeczeństwo czytać potrafi i daje się rozumieć tak proste słowa, jak papier, szkło czy plastik.

Papierowe torby na zakupy ze starych gazet (źródło: www.pantuniestal.com)

Finał konkursu wojewody „Świętokrzyska potrawa świąteczna”



Prosiak Stefanek dziadka Michała okazał się zwycięzcą III edycji konkursu wojewody na „Świętokrzyską potrawę świąteczną”. Finałowa gala, połączona z prezentacją zgłoszonych potraw, odbyła się w auli Uniwersytetu Jana Kochanowskiego w Kielcach.

Jury pod przewodnictwem znanego kucharza Pascala Brodnickiego oraz wojewody Bożentyny Pałki-Koruby oceniło 14 regionalnych smakołyków, które zwyciężyły w powiatowych eliminacjach konkursu i zakwalifikowały się do finału wojewódzkiego. Jurorom najbardziej przypadł do gustu pieczony w całości „prosiak Stefanek dziadka Michała”, przygotowany według przepisu Jacka Maruszewskiego reprezentującego powiat staszowski. Drugie miejsce przyznano „kaczce po dzierążku” według receptury Marii Paterek z Dzierążni, pow. pińczowski, a trzecią lokatę zajęła „perliczka dworska” przygotowana przez Teresę Sowulę z gm. Solec Zdrój, pow. buski.

Do udziału w tegorocznej edycji konkursu zaproszono, tak jak poprzednio, wszystkie gminy z całego województwa. Celem konkursu jest wyłonienie potrawy świątecznej związanej z Bożym Narodzeniem, charakterystycznej dla danego regionu województwa świętokrzyskiego. Potrawy powinny odzwierciedlać charakter i kulturę regionu oraz zakorzenione w tamtejszych domostwach zwyczajach i obrzędach świątecznych.



Zwycięzcy powiatowych eliminacji III edycji konkursu:

Powiat starachowicki: „kulibioczki - pieczone pierożki” (przepis Wiesławy Adamczyk z Koła Gospodyń Wiejskich w Ratajach), **powiat skarżyski:** „chciwe żeberka” (przepis Magdaleny Piętań z Koła Gospodyń Wiejskich z Grzybowej Góry), **powiat kazimierski:** „orzechowy indyk w miodzie” (przepis Urszuli Skowron z gminy Bejsce), **powiat pińczowski:** „kaczka po dzierążku” (przepis Marii Paterek z Grupy Inicjatywnej Odnowy Wsi w Dzierążni), **powiat jędrzejowski:** „słupski paszтет świąteczny w 5 odsłonach” (przepis Jolanty Szczerby z Koła Gospodyń Wiejskich z Słupi Jędrzejowskiej), **powiat opatowski:** „grochulki” (przepis Grażyny Kani z Gminnego Koła Gospodyń w Sadowiu), **powiat ostrowiecki:** „pieróg gryczany” (przepis Elżbiety Chuchały z Koła Gospodyń Wiejskich Wólka Bałtowska), **powiat buski:** „perliczka dworska” (przepis Teresy Sowuli z Koła Gospodyń Wiejskich z Kikowa w gm. Solec Zdrój),



powiat staszowski: „prosiak Stefanek dziadka Michała” (przepis Jacka Maruszewskiego ze Staszowa), **powiat sandomierski:** „gęś pieczona z jabłkami i suszem” (przepis Joanny Bisztygi z Łoniowa), **powiat konecki:** „zupa z karpia” (przepis Barbary Kolasińskiej-Danielak z gm. Fałków), **powiat kielecki:** „kluska miedzianogórska” (przepis Wandy Toporek z Koła Gospodyń Wiejskich „Macierzanka” z Miedzianej Góry) oraz „tradycyjny paszтет w cieście” (przepis Haliny Mochockiej z Koła Gospodyń Wiejskich z Nowej Huty), **powiat włoszczowski:** „pierogi z fasolą” (przepis Kamili Matyi ze Stowarzyszenia „Wielu Pokoleń Jesteśmy Solą Tej Ziemi” z Moskorzewa).

Wieści z urzędu

„Laur Świętokrzyski”

Rozpoczyna się trzecia edycja Nagrody Wojewody Świętokrzyskiego „Laur Świętokrzyski”. Celem inicjatywy jest wyróżnienie przedsiębiorstw, gmin oraz osób, które wnoszą znaczący wkład w rozwój i promocję regionu oraz przyczyniają się do budowania pozytywnego wizerunku Ziemi Świętokrzyskiej w Polsce i Europie.



Statuetka „Laura Świętokrzyskiego”

„Wnioski o nominowanie kandydatów do nagrody przyjmowane będą do 25 lutego 2009 r.”. Nad przebiegiem eliminacji i wyborem finalistów czuwa Kapituła Nagrody. – *Podobnie jak w roku ubiegłym, do prac w Kapitułę wojewoda Bożentyna Pałka-Koruba zaprosiła przedstawicieli środowisk nauki, kultury, biznesu, sportu i mediów z regionu.* – mówi Agata Wojda, rzecznik prasowy wojewody. Z grona nominowanych kapituła przedstawi wojewodzie laureatów w pięciu kategoriach: „Przedsiębiorstwo w regionie”, „Gospodarstwo rolnicze w regionie”, „Gmina Roku”, „Człowiek Roku” oraz „Dziennikarz Roku”. Wojewoda świętokrzyski przyznaje nagrodę jednej osobie lub podmiotowi w każdej z kategorii, może również zrezygnować z przyznania nagrody (wojewoda na wniosek Kapituły może wybrać także kandydata w kategorii „Laur Specjalny”).

Nagroda „Laur Świętokrzyski” ma charakter honorowy. Nominowani i Laureaci nie otrzymują z tego tytułu jakichkolwiek gratyfikacji finansowych, ulg podatkowych czy innych ułatwień w prowadzeniu działalności. Otrzymują dyplom i statuetkę, mają także prawo używać we wszelkich materiałach firmowych i reklamowych tytuł „Laureat Nagrody Wojewody Laur Świętokrzyski”.

Rozmawiali o współpracy

W posiedzeniu Komisji Związku Województw RP ds. Polski Wschodniej, które odbyło się w Białymstoku, wzięła udział wojewoda Bożentyna Pałka-Koruba.

W konferencji uczestniczyli wojewodowie i marszałkowie pięciu województw tzw. Ściany Wschodniej oraz przedstawiciel Ministerstwa Rozwoju Regionalnego Krzysztof Hetman. Tematem spotkania było m.in. ustalenie zasad współpracy pomiędzy wojewodami i marszałkami. - Dotyczyło to głównie tych działów, w których wojewodowie, czyli przedstawiciele administracji rzą-

dowej, nie mogą uczestniczyć jako bezpośredni członkowie, tylko ewentualnie w charakterze obserwatorów lub ciał wspierających - powiedziała wojewoda. Podczas konferencji przedstawiono oraz omówiono także problemy związane z Programem Operacyjnym Rozwój Polski Wschodniej oraz programami, które znajdują się na listach indykatorywnych. - Istnieją w tej chwili zagrożenia związane z realizacją programów wynikające z tego, że wnioskodawcy w sposób zasadniczy zmieniają zakres zadań zgłaszany wcześniej. Proszą również o przełożenie terminu rozpatrywania wniosków. To wszystko powoduje opóźnienia - podsumowała wojewoda. Dodała, że przedyskutowano również sposoby alokacji środków, które pozostaną w przypadku złożenia wniosków po terminie lub w sytuacji odrzucenia nieprawidłowych wniosków.

- Postulowaliśmy, by były one rozdysponowane w drugim rozdaniu konkursowym, ale w kopertach regionalnych, czyli bez przekazywania pieniędzy do innych województw Polski Wschodniej. Chodzi o to, by zachować parytet przydziału pieniędzy. Sprawa będzie jednak jeszcze omawiana - zazaczyła wojewoda.

Ostatnim elementem spotkania w Białymstoku były ustalenia dotyczące kolejnej konferencji, która ma się odbyć na przełomie stycznia i lutego, tym razem w Warszawie. Do udziału zostaną zaproszeni przedstawiciele rządu.

Zasady przyznawania patronatu wojewody

1. Wojewoda świętokrzyski obejmuje patronatem przedsięwzięcia o szczególnym znaczeniu dla województwa.
2. Przedsięwzięcia powinny mieć zasięg wojewódzki, ponadwojewódzki, ogólnopolski.
3. Z wnioskiem o przyznanie patronatu występuje organizator przedsięwzięcia.
4. Do wniosku należy dołączyć program przedsięwzięcia, a w przypadku konkursu jego regulamin.
5. Wniosek o patronat wraz z załącznikami powinien zostać złożony najpóźniej miesiąc przed planowanym rozpoczęciem przedsięwzięcia.
6. W przypadku przedsięwzięć cyklicznych patronat jest przyznawany każdorazowo na jedną edycję.
7. W przypadku przyznania patronatu organizator przedsięwzięcia jest zobowiązany do umieszczenia w materiałach informacyjno-promocyjnych związanych z tym wydarzeniem: informacji o tym fakcie oraz herb województwa, który zostanie przesłany w formie elektronicznej na adres e-mail podany przez organizatora.
8. Patronat wojewody świętokrzyskiego jest wyróżnieniem honorowym i nie oznacza deklaracji wsparcia finansowego i organizacyjnego.
9. Powyższe zasady obowiązują także w przypadku wystąpienia o udział w przedsięwzięciu, w Komitecie Honorowym, itp.

Z Unią na Ty

Przeszczepy narządów

W grudniu 2008 r. Komisja Europejska przyjęła ważne środki dotyczące bezpieczeństwa i jakości dawstwa narządów oraz plan współpracy z państwami członkowskimi Unii Europejskiej w zakresie umacniania europejskich systemów dawstwa i przeszczepiania narządów.

Dla wielu pacjentów przeszczep to obecnie jedyna możliwość uratowania życia. W chwili obecnej w Unii Europejskiej 56 tysięcy pacjentów oczekuje na odpowiedniego dawcę. Według szacunków codziennie w oczekiwaniu na przeszczep umiera 12 osób.

Proponowana dyrektywa oraz plan działania dotyczą trzech głównych zadań: poprawy jakości i bezpieczeństwa narządów w Europie, zwiększenia dostępności narządów oraz skuteczności i dostępności systemów działań związanych z transplantacją.

Dyrektywa tworzy jasne ramy prawne dla dawstwa i przeszczepiania narządów na terenie Unii Europejskiej, co oznacza, że w każdym kraju członkowskim zostanie utworzony lub wskazany właściwy organ krajowy w celu zapewnienia przestrzegania norm unijnych dotyczących jakości i bezpieczeństwa. Normy te obejmują utworzenie systemu identyfikacji pochodzenia narządów ludzkich oraz systemu zgłaszania istotnych zdarzeń i reakcji niepożądanych. Aby ułatwić wymianę narządów, ustanowione zostaną również normy dotyczące zbierania danych o cechach wybranych narządów, natomiast krajowe programy jakości zagwarantują stałe monitorowanie działania oraz poprawę procesów i uczenia się. Celem dyrektywy jest zminimalizowanie ryzyka dla biorców przeszczepianych narządów, poprawa i optymalizacja przydzielania narządów na terenie całej Unii oraz dostarczenie lekarzom dokonującym przeszczepów informacji niezbędnych do podjęcia najlepszych decyzji.

Plan działania (2009 – 2015) to przewidziany na sześć lat i obejmujący 10 działań priorytetowych plan dotyczący trzech głównych wyzwań, jakie stoją przed dawstwem i przeszczepianiem narządów w Europie, tzn.: poprawy jakości i bezpieczeństwa narządów w Europie, zwiększenia dostępności narządów oraz skuteczności i dostępności systemów działań związanych z transplantacją. Celem planu działań jest stymulowanie wspólnych działań i ułatwianie ich koordynacji między poszczególnymi państwami członkowskimi. Stanie się to możliwe dzięki zastosowaniu różnych mechanizmów, takich jak wymiana dobrych praktyk lub tworzenie ogólnospółnotowych umów obejmujących konkretne zagadnienia, w tym np. poprawy wiedzy i umiejętności komunikacyjnych pracowników ochrony zdrowia i grup wsparcia pacjentów w zakresie dawstwa narządów, czy też wymiana doświadczeń w zakresie pracy koordynatorów ds. transplantacji w celu zwiększenia liczby dostępnych narządów.

Ochrona wód

„Początkiem wszechrzeczy jest woda” - jak twierdził Tales z Miletu. Zasadnicze zmiany w ochronie i gospodarowaniu zasobami wodnymi spowodowało przystąpienie Polski do Unii Europejskiej.

W ramach realizacji zadań Programu Państwowego Monitoringu Środowiska w 2004 roku rozpoczęto wdrażanie nowego systemu monitoringu wód, zgodnego z przepisami prawa polskiego, transponującego wymagania dyrektyw unijnych, a przede wszystkim Ramowej Dyrektywy Wodnej (RDW).

Głównym celem RDW jest osiągnięcie dobrego stanu i potencjału ekologicznego wód powierzchniowych oraz dobrego stanu wszystkich wód do roku 2015.

Jednym z najważniejszych założeń nowego systemu monitoringu jest oparcie oceny jakości wód powierzchniowych głównie na wskaźnikach biologicznych, przy czym na ocenę składa się ich stan ekologiczny i chemiczny. Stan ekologiczny oceniany będzie na podstawie występujących w wodach zespołów organizmów (fitoplankton, fitobentos, makrofity, makrobezkręgowce bentosowe, ryby). Elementami wspierającymi w tej ocenie będą wskaźniki: fizyko-chemiczne i hydromorfologiczne. Stan chemiczny, określany będzie na podstawie substancji priorytetowych, a ostatecznie stan wód wyznaczony będzie przez gorszy ze stanów: ekologiczny bądź chemiczny. W przypadku wód sztucznych i silnie zmienionych określany będzie potencjał ekologiczny.

W roku 2007 Wojewódzki Inspektorat Ochrony Środowiska w Kielcach prowadził badania wód powierzchniowych w 31 punktach, wyznaczonych na rzekach: Nida, Grabówka, Jedlnica, Łososina, Czarna Nida, Bobrza, Silnica, Sufraganiec, Chodcza, Warkocz, Brzeźnica, Mierzawa, Maskalis, Nidzica, Małoszówka, Szarbiówka, Koprzywianka, Wisła, Kamienna, Szewnianka, Czarna Włoszczowska, Zwleczka oraz Zbiornik Cedzyna (na Lubrzance). Zakres monitoringu poszerzono o wskaźniki do oceny wód przeznaczonych do bytowania ryb i wód powierzchniowych wykorzystywanych do zaopatrzenia ludności w wodę do spożycia.

Ocena wykazała, że zadowalającą jakość wód III klasy stwierdzono w 13 przekrojach (42%). Natomiast wody IV klasy wystąpiły w 15 przekrojach (48%).

Z uwagi na duże zmiany w ilości punktów i w zakresie badanych wskaźników, oceny tej nie można porównać do ocen z lat wcześniejszych.



„Zawsze widoczny, zawsze bezpieczny”

Już w lutym rozpocznie się IV edycja kampanii wojewody „Zawsze widoczny, zawsze bezpieczny”. Tym razem akcja skierowana będzie do uczniów najstarszych klas szkół podstawowych.

Kampania potrwa cały rok. W tym czasie wojewoda Bożentyna Pałka-Koruba oraz funkcjonariusze świętokrzyskiej „drogówki”, którzy jak co roku pomagają w przedsięwzięciu, będą odwiedzać szkoły podstawowe w całym regionie. Specjalnie na potrzeby IV edycji akcji wytypowano placówki znajdujące się w pobliżu tzw. „czarnych punktów” na świętokrzyskich trasach

Tegoroczna kampania będzie się również nieco różnić od poprzednich. Przede wszystkim skierowana będzie do uczniów z klas 4 – 6 szkół podstawowych, każdy z nich otrzyma opaski odblaskowe oraz będzie mógł wysłuchać porad na temat bezpiecznego poruszania się po dro-

gach. Najważniejszym nowym elementem akcji będzie jednak nauka udzielania pierwszej pomocy. Fachowcy będą prezentować uczniom prawidłowe postępowanie w przypadku potrzeby udzielenia pomocy przedmedycznej, każdy chętny będzie mógł także przećwiczyć masaż serca oraz sztuczne oddychanie na „fantomie”. Wszyscy uczniowie dostaną również specjalne upominki dotyczące udzielania pierwszej pomocy. Stałym elementem każdego spotkania będzie również pogadanka na temat europejskiego numeru alarmowego 112.

Wizyty w szkołach rozpoczną się w lutym i będą odbywać się systematycznie przez cały rok. W spotkaniach, oprócz policjantów, pomoże wojewodzie Aneta Dudzik, współzałożycielka Komitetu ds. poprawy bezpieczeństwa w Cedyńcu przy drodze krajowej nr 74 oraz ratownicy medyczni.



Program przebudowy dróg

Minister Spraw Wewnętrznych i Administracji zatwierdził przedłożone przez wojewodów listy wniosków jednostek samorządu terytorialnego, zakwalifikowanych do dofinansowania w 2009 r. w ramach Programu Wieloletniego pn. „Narodowy Program Przebudowy Dróg Lokalnych 2008 -2011”.

W ramach programu wspierane będą projekty przebudowy, budowy lub remontu kluczowych odcinków dróg gminnych i powiatowych prowadzące do zwiększenia płynności ruchu i poprawy bezpieczeństwa komunikacyjnego, a także tworzące powiązania sieci dróg powiatowych i gminnych z siecią dróg wojewódzkich i krajowych.

Chodzi m.in. o projekty przebudowy dróg gruntowych na drogę o nawierzchni twardej, zmianę geometrii drogi, podniesienie nośności konstrukcji, wyposażenie drogi

w rozwiązania i elementy poprawiające bezpieczeństwo ruchu drogowego: budowa chodników, budowa azyli dla pieszych, sygnalizacje świetlne, montaż barier ochronnych.

Zgodnie z przyjętymi zasadami, gminy i powiaty będą mogły uzyskać dofinansowanie do 50 proc. kosztów inwestycji. Na jeden projekt będzie można otrzymać maksymalnie 3 mln zł dotacji. Przy czym powiaty będą mogły zgłosić maksymalnie dwa projekty w danym roku, a gminy tylko jeden. Województwo świętokrzyskie ma do dyspozycji na ten cel 62,5 mln zł, tyle samo co pozostałych 15 regionów.

Zatwierdzone listy publikowane są w Biuletynie Informacji Publicznej na stronie internetowej Ministerstwa Spraw Wewnętrznych i Administracji.

Kulturalny eksport

Chór „Pasja”



Pierwsze spotkanie chórzycy z Jędrzejowa zaplanowali na 14 lutego 2001 roku. Data, jak każda inna, jednak w tymże dniu znaczna część ludzi wyznaje sobie „walentynkową” miłość. Oni postanowili rozkochać się wtedy w muzyce. Księża Tadeusz Szlachta, Grzegorz Jędrzejczyk i ówczesny organista w Parafii Matki Bożej Łaskawej w Jędrzejowie, Marek Wolski wyszli naprzeciw oczekiwaniom ludzi, których łączy wspólne zamiłowanie do muzyki.

- Udział w chórze to na pewno realizacja marzeń, swoich życiowych pasji. Ci ludzie nie mogli się wybić z różnych względów – życiowych, być może miejsca zamieszkania, a może ze zwykłej nieśmiałości. Wspólnie możemy spełniać swoje marzenia z dzieciństwa, odczuwać satysfakcję, pokazywać się na estradzie. Artystyczne „spełnianie się” realizowane jest właśnie w zespole i tym zespołem jest „Pasja” - opowiada o początkach kierownik artystyczny i dyrygent chóru, Marek Wolski.

Chór wykonuje utwory religijne pochodzące z okresu od średniowiecza do czasów współczesnych. W repertuarze znajdują się między innymi „Ave Maria”, „Bogurodzica”, „Gaude Mater” czy „Rota”. Chór „Pasja” śpiewa również utwory świeckie i takie o charakterze patriotycznym – „Kurdesz”, „Oj nasi jadą”, „Jeszcze jeden mazur dzisiaj” oraz „Oda do radości”.

Chór bierze czynny udział w życiu lokalnego społeczeństwa i uczestniczy we wszystkich parafialnych imprezach. Swoim śpiewem uświetniają również uroczystości w wielu polskich świątyniach, w Sanktuarium Matki Bożej Częstochowskiej na Jasnej Górze, Sanktuarium na Świętym Krzyżu, w Sanktuarium Matki Bożej Fatimskiej na Krzeptówkach, Sanktuarium Bożego Miłosierdzia w Łagiewnikach.

W ciągu niespełna ośmioletniej działalności chór zdobył wiele nagród i wyróżnień zdobytych na konkursach i festiwalach. Do najcenniejszych należą: I miejsce w XII Świętokrzyskim Konkursie Kolęd i Pastorałek we Włoszczowie (2005), Wyróżnienie na VI Międzynarodowym Spotkaniu Chóralnym z Pieśnią Maryjną „Ad Gloriam Dei”.

Poznaj świętokrzyskie zakątki

Miedzianka



Nazwa wzniesienia, o wysokości nieco ponad 354 m. n.p.m, pochodzi od występujących tu rud miedzi. Dzięki tym złożom pierwsza wzmianka o Miedziance pochodzi z XV w. Za panowania króla Zygmunta III Wazy rozpoczęto wydobycie surowca na szeroką skalę. Pra-

ce górnicze prowadzono także w następnych wiekach, lecz już w coraz mniejszym zakresie. W XVIII wieku dążyli tu górnicy z Węgier i Niemiec, próby oceny złoża w następnym wieku przerwała kampania napoleońska. Na bogate złoża wysokoprocetowej rudy miedzi trafili w roku 1902 bracia Stanisław i Bolesław Leszczyńscy. Po wybuchu I wojny światowej kopalnie przejęli Austriacy, którzy praktycznie całkowicie wyczerpali złoża.

Masyw Miedzianki, zachodni kraniec Grzbietu Chęcińskiego, wyraźnie góruje nad miejscowością Zajączków. W roku 1958 całe wzniesienie objęto ochroną prawną przez ustanowienie na jego terenie rezerwatu przyrody nieożywionej „Góra Miedzianka”. Dzięki temu chronione są nie tylko powierzchniowe formy skalne, roślinność i zwierzęta, ale również ślady prac górniczych z dawnych wieków oraz zjawiska krasowe.

Z Miedzianki rozciąga się przepiękny widok - od północy horyzont tworzy Pasma Oblęgorskie, u którego stóp położony jest padół strawczyński z widocznymi kościołami w Chełmcach i Piekoszowie, od zachodu widać Zajączków i pasmo Przedborsko-Małogoskie, a od południowego wschodu widzimy Dolinę Chęcińską zwieńczoną ruinami zamku w Chęcinach. W pogodne dni można ujrzeć odległe o prawie 40 km Łysogóry. Góra Miedzianka jest również jedną z głównych atrakcji na żółtym szlaku im. Juliusza Brauna, który biegnie z Wiernej Rzeki do Chęcina, między innymi właśnie grzbietem tego wzniesienia.

Miedzianka została uwieczniona również w literaturze. Dawna kopalnia posłużyła urodzonemu w Kielcach pisarzowi Edmundowi Niziurskiemu za tło do powieści dla młodzieży „Księga Urwisów”. Na jej podstawie w 1954 roku został zrealizowany film „Tajemnica dzikiego szybu”. Zdjęcia do niego kręcono w miejscu dawnych prac wydobywczych na Miedziance oraz na terenie Szkoły Podstawowej w Zajączkowie.

Więcej: www.piekoszow.pl

Warto przeczytać

Tom Kirkwood. Czas naszego życia.



*Gdybym wiedział, że będę tak długo żył,
Bardziej dbałbym o siebie*
E. Blake – stulatek

Książkę otrzymałam w pakiecie z innymi od redaktora wydawnictwa Charaktery. Wydawnictwo poza stałymi periodykami zajmuje się edycjami interesujących książek o charakterze edukacyjnym. Do takich właśnie należy przedstawiana dziś pozycja książkowa. Wpisuje się doskonale w problemy, z którymi my jako społeczeństwo wspólnoty europejskiej musimy się zmierzyć. Rzecz dotyczy starzenia się naszego społeczeństwa. Problem ów dostrzegany jest przez polityków, socjologów, psychologów. Jesteśmy jako Europa populacją, która zmienia swoją demograficzną strukturę. Udział ludzi starszych w stosunku do przyrostu naturalnego i osób w wieku produkcyjnym jest niekorzystny. Dostrzegają to zagadnienie elity polityczne. W Polsce realizowany jest program rządowy *Solidarność Pokoleń 50+*. W tę ogólną dyskusję wpisuje się także proponowana książka

o starzeniu się człowieka, o starzeniu się człowieka jako organizmu biologicznego, ale funkcjonującego w świecie społecznym.

Autor przedstawia wszystkie uwarunkowania bytu ludzkiego i ludzkiej kondycji, wskazując na istotne elementy kształtujące nasze trwanie jako „ciała jednorazowego użytku”. W opowieści swej przedstawia stan faktyczny ale także metody skutecznego przedłużania naszego bytu z zachowaniem dobrej kondycji przez całe życie. Rozważania medyczne przeplatane są anegdotami, metaforami i znaczącymi cytatami.

Przesłaniem tej książki może być motto, że „wyzwaniem jest starzeć się tak dobrze, jak tylko to możliwe”. Wyzwanie to dotyczy wielu aspektów naszej wiekowej kondycji na poziomie społecznym, ekonomicznym, duchowym, medycznym. To również wyzwanie dla starzejącej się Europy. Dla starzejącej się Polski. To wyzwanie dla projektu 50+.

Bożentyna Pałka-Koruba
Wojewoda Świętokrzyski

Warto posłuchać

Pioruny



Jesienią ubiegłego roku wydali swój piętnasty studyjny album. Choć nikt z fanów zespołu nie spodziewał się muzycznej rewolucji, pełen żaru rockowy materiał zawarty na „Black Ice” potwierdził, że AC/DC to nadal klasa sama w sobie.

Uznawana za pioniera hard rocka kapela powstała w 1973 roku w Sydney. Założyli ją dwaj bracia: Malcolm i Angus Young (Angus to ten facet z gitarą w charakterystycznym scenicznym ubiorze: szkolnym mundurku). Nazwę zespołowi dała... maszyna do szycia, na której bracia zobaczyli tabliczkę z napisem „AC/DC” (oznaczającą możliwość używania obu typów prądu elektrycznego). Uznali, że świetnie symbolizuje to surową energię grupy.

AC/DC parokrotnie zmieniało skład zespołu przed wydaniem swojego pierwszego albumu „High Voltage” w 1975 roku. Zespół był i jest rozpoznawalny, poza chwytliwymi gitarowymi riffami, dzięki charakterystycznemu wokelowi. Swą muzykę klasyfikowali zawsze jako „rock & roll”, mimo tego, że z czasem zaczęli przekształcać się w grupę o coraz bardziej wyrazistym, surowym brzmieniu.

W 1979 roku AC/DC nagrali płytę „Highway to Hell” – wskazała ona pewien kierunek, w którym zespół miał dalej się rozwijać (i w którym się rozwinął). Był to także ostatni album z Bonem Scottem (zmarłym w 1980 roku). Jako następcę Scotta wybrano Briana Johnsona, pozostającego wokalistą AC/DC do dziś. Sukcesy grupy przyniosły kolejne albumy – kamienie milowe hard rocka: „Back In Black”, „For Those About to Rock”, „Let There Be Rock”, „Powerage”. Przez kolejne lata nagrywali płyty raz lepiej, raz gorzej przyjmowane przez fanów. Na muzyczny piedestał powrócili na przełomie lat 80-tych i 90-tych krążkami „Blow up Your Video” oraz „The Razor`s Edge” (który szturmem zdobył czołowe miejsca na listach przebojów).

AC/DC to kolejny dowód, że rock nigdy się nie starzeje. Choć średnia wieku muzyków zespołu to 50+, wiele dzisiejszych „młodzieżowych” kapel może pozazdrościć im pozytywnej energii. Ich ostatnia płyta, nagrana po ośmiu latach przerwy, w pełni to potwierdza.

Piotr Żołądek
Wicewojewoda Świętokrzyski



Co, gdzie, kiedy?

Red Bull Paper Wings@Kielce

15 stycznia, godz. 11

Miejsce: Baza Zbożowa, ul. Zbożowa 4

Informacje: www.redbullpaperwings.com

Krajowe kwalifikacje do mistrzostw świata modeli samolotów konstruowanych z kartek papieru. Kielce to drugi przystanek w ciągu piętnastu eliminacji w naszym kraju. Finał imprezy odbędzie się 24 i 25 kwietnia w Austrii.

Akademia Melomana

15 stycznia, godz. 18

Miejsce: Filharmonia Świętokrzyska, Kielce, pl. Moniuszki 2b

Informacje: 041 368 11 40, 041 368 05 01

W repertuarze znajdują się m. in.: Zaproszenie do tańca op. 65 i Concertino Es-dur op. 26 na klarnet i orkiestrę C. M. von Webera, Sinfonia concertante na altówkę i kontrabas K. Ditters von Dittersdorfa, I i II suita z opery Carmen G. Bizeta.

Carrantuohill

17 stycznia, godz. 19

Miejsce: Kieleckie Centrum Kultury, pl. Moniuszki 2b

Informacje: 041 344 40 32, 041 344 40 33

Spektakl taneczny z tradycyjną muzyką celtycką w wykonaniu grupy Carrantuohill. Grupa istnieje od 1987 roku. Wykonuje zarówno tradycyjną muzykę celtycką rodem z Irlandii i Szkocji, jak i własne opracowania aranżacyjne oparte na „celtyckich korzeniach”.

10 lat kabaretu Ani Mru Mru

19 stycznia, godz. 18

Miejsce: Wojewódzki Dom Kultury w Kielcach,

ul. ks. Piotra Ściegiennego 2

Informacje: 0 604 52 97 40

Jeden z najbardziej popularnych kabaretów. Zespół w składzie Marcin Wójcik, Michał Wójcik oraz Waldemar Wilkołak będą przedstawiać nowe skecze i te uznane już za klasykę polskiej sceny kabaretowej.

XVI Świętokrzyski Konkurs Kolęd i Pastorałek Włoszczowa 2009

25 stycznia, godz. 14

Miejsce: Dom Kultury we Włoszczowie, ul. Wiśniowa 19

Informacje: 041-365-51-33, 041 365-51-34

Finał tegorocznego konkursu odbędzie się we Włoszczowie. Impreza popularyzuje kolędy i pastorałki, kontynuuje tradycje Bożego Narodzenia związane ze wspólnym śpiewaniem, zachęca wykonawców do poszukiwań staropolskich, zapomnianych utworów w dawnych śpiewnikach.

Przepisy kulinarne



Prezentujemy kolejne przepisy przygotowane na ogłoszony przez wojewodę konkurs „Świętokrzyska potrawa świąteczna”.

Chciwe zębra

Składniki: Dowolny kawałek żeber wieprzowych wraz z kością schabu i schabem (najlepiej na długość całych żeberek), dowolny kawałek żeber wieprzowych odciętych od schabu (najlepiej całe), polędwica wieprzowa (w przypadku całych żeber - 2 szt.), marchew, jajka, sól, pieprz, majeranek, czosnek, zielona nać pietruszki, olej.

Sposób przyrządzania: Z żeberek trybujemy mięso, pozostawiając gołe kości. Pozostałą część - kość schabu wraz ze schabem - pozostawiamy w marynacie zrobionej z soli, pieprzu, oleju i czosnku na 12 godzin.

Mięso przekracamy przez maszynkę, robiąc farsz, do którego dodajemy sól, pieprz, czosnek, jajka, nać zielonej pietruszki w zależności od potrzeb i smaku. Z żeberek odciętych od schabu wyjmujemy kości, mięso lekko rozbijamy, nakładamy farsz oraz odciętą od kości schabowej polędwicę. Całość zawijamy tak, aby polędwica oraz farsz były niewidoczne, możemy obwiązać sznurkiem lub spiąć wykałaczkami. Tak przygotowane mięso układamy na wytrybowanych kościach łączących się z kością schabową. Z drugiej strony kości schabowej, przez całą długość, drażymy nożem w schabie otwór, w którym umieszczamy na wpóługotowaną marchew. Potrawę obsypujemy majerankiem, kładziemy do pieca lub piekarnika i pieczemy jedną, dwie godziny.

Przepis przygotowany przez Magdalenę Piętak z Grzybowej Góry

Orzechowy indyk w miodzie

Składniki: Indyk dotuczony orzechami włoskimi, 2 garście (ok. 30 dag) siekanych orzechów włoskich, kwaterek miodu z pasieki, szczypta cynamonu (ok. 1 łyżeczki), tuzin goździków, 15 dag masła, szczypta pieprzu, łyżka soli.

Sposób przyrządzania: Sprawić indyka. Wyplukać, nie moczyć. Natrzeć od środka solą i pieprzem, dodać swojskie masło. Tłuszcz, który jest w okolicach żołądka, wykorzystać do wyłożenia brytfanny. Wierzchnią skórę posmarować miodem, oprószyć lekko cynamonem, powbijając w równych odstępach goździki (główkami do góry) i posypać posiekanymi orzechami. Piec w piecu chlebowym tyle godzin, ile waży porcja indyka. Upieczony indyk powinien być zarumieniony. Można podawać na gorąco i zimno.

Przepis przygotowany przez Urszulę Skowron z Bejsc