

Wędrowiec Świętokrzyski

Miesięcznik Świętokrzyskiego Urzędu Wojewódzkiego w Kielcach • nr 38 • październik 2009 • czasopismo bezpłatne



Temat miesiąca

Na grzyby!

Nagroda wojewody

Czyste Serca wręczone

IV edycja akcji

Potrzebuję rodziców od zaraz

W numerze

Wrześniowy przegląd wydarzeń	3
Temat miesiąca	4
Czyste serca wręczone	6
W krainie świętokrzyskich smaków	6
Wieści z urzędu	7
Z Unią na Ty	8
Bezpieczeństwo sanitarne	8
Finał akcji sportowej	9
Potrzebuję rodziców od zaraz	9
Ludzie naszego regionu	10
Poznaj świętokrzyskie zakątki	10
Warto przeczytać	11
Warto posłuchać	11
Co? Gdzie? Kiedy?	12
Przepisy kulinarne	12



Fotofelieton

Żeby nie odfrunęło...

Konkurs dla czytelników

Rozwiązanie konkursu z poprzedniego numeru:
Ten renesansowy artysta to Stanisław Samostrzelnik.



Znakomity malarz i miniaturzysta epoki renesansu pochodził z krakowskiej rodziny mieszczańskiej. Pierwsza wzmianka o nim pochodzi z 1506 roku, wspomina się o nim wtedy zarówno jako o zakonniku, jak i malarzu z klasztoru Cystersów z podkrakowskiej Mogiły. Swoją zawód uprawiał posługując się różnymi technikami: malarstwem sztalugowym, ściennym i książkowym. Od 1511 r. pracował dla kasztelana sandomierskiego, od 1515 dla kanclerza wielkiego koronnego Krzysztofa Szydłowieckiego, którego był kapelanem i malarzem nadwornym. Mecenasem Stanisława Samostrzelnika był także biskup krakowski Piotr Tomicki. Tworzył również na potrzeby dworu królewskiego.

Na zamówienie kanclerza Szydłowieckiego wykonał bogato zdobione dzieło „Liber Genesos Familiae Shidlovice”. Jego miniatury zdobią tzw. „Przywilej opatowski” nadany kolegiacie w 1519 r. (fotografia obok). Styl jego prac cechuje żywy i ostry koloryt, rysunkowa wirtuozeria, płynność form. Po mistrzowsku używał złota w formie delikatnych kreseczek, którymi tonował kolory. Miniatury jego autorstwa są zazwyczaj obramowane bogatą bordiurą kwietną. Zachowana do dziś spuścizna S. Samostrzelnika to siedem sygnowanych rękopisów iluminowanych oraz polichromie w klasztorze mogińskim. Z jego warsztatu pochodzą też iluminacje w ozdobnym katalogu „Catalogus archiepiscoporum Gnesnensium”, „Vitae episcoporum Cra-

coviensium” Jana Długosza. Prawdopodobnie jest on również autorem obrazów sztalugowych, m. in. portretu biskupa Tomickiego. Zmarł w 1541 r.

Nagrodę w naszym konkursie otrzymuje Katarzyna Bańcer. Gratulujemy! (prosimy o kontakt z redakcją).

Nasze kolejne pytanie:

Powstało w 1551 r. i było jednym z czołowych ośrodków reformacji w Polsce, jego „ojcem duchowym” był Francesco Stankar. O czym jest mowa?

Na odpowiedzi czekamy do 29 października 2009 roku, pod numerem telefonu 342 12 44 lub pod adresem poczty elektronicznej agata.wojda@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

Wrześniowy przegląd wydarzeń

...

Wojewoda Bożentyna Pałka-Koruba była gościem wojewódzkiej inauguracji roku szkolnego 2009/2010. Uroczystość odbyła się w Szkole Podstawowej im. Antoniego



Wacińskiego w Bodzentynie. - Szkoła przygotowuje do dorosłego życia, kształtuje charakter młodych ludzi, uczy właściwych relacji społecznych. Dlatego tak ważne jest, aby młodzież otrzymała gruntowne wykształcenie. Aby w murach szkoły zdobywała wiedzę, nowe umiejętności i doświadczenie. Życzę gronu pedagogicznemu siły i satysfakcji z pracy, a uczniom przede wszystkim sukcesów w nauce - mówiła wojewoda. W świętokrzyskich szkołach naukę rozpoczęło blisko 75 tysięcy uczniów. Po raz pierwszy w szkolnych ławach zasiądzie 12,5 tysiąca dzieci. Uczyć będzie ich 27 tysięcy nauczycieli.

...

Wicewojewoda Piotr Żołądek wziął udział w uroczystości wręczenia nagród laureatom XI edycji Ogólnopolskiego Konkursu Plastycznego „Kłęska - powódź czy huragan - straż pożarna ci pomaga”. Trzy pierwsze miejsca w kategorii wiekowej od 6 do 8 lat zajęli uczniowie z regionu świętokrzyskiego. Celem organizowanego przez Komendę Główną Państwowej Straży Pożarnej konkursu jest poszerzenie wiedzę dzieci na temat zachowania bezpieczeństwa w przypadku wystąpienia zagrożeń lub klęsk żywiołowych. Na konkurs nadesłano prawie 300 prac. Zwyciężyła Olga Gawryjołek z Morawicy przed Maćkiem Kopałą z Buska-Zdroju i Anią Mazur z Sarnówka Dużego.



...

Wojewoda otworzyła drogę gminną w Janiku w gminie Kunów, wykonaną w ramach Narodowego Programu Przebudowy Dróg Lokalnych 2008-2011. Spotkała się także z pracownikami Urzędu Miasta i Gminy w Kunowie i jego jednostek organizacyjnych, z którymi rozmawiała o bieżącej współpracy oraz odwiedziła Szkołę Podstawową w Janiku, gdzie wkrótce ma powstać nowa hala sportowa. Wojewoda rozmawiała również z przedsiębiorcami inwestującymi na terenach byłej Fabryki „Pro-Agro”, gdzie tworzy się nowoczesne centrum przemysłowe.



...

W uroczystości otwarcia boiska sportowego przy Ze-spole Placówek Oświatowych w Skalbmierzu uczestni-

czył wicewojewoda Piotr Żołądek. Inwestycję zrealizowano w ramach programu kompleksowej modernizacji placówek oświatowych w Skalbmierzu i Topoli. Środki na przebudowę, w wysokości 604 tys. zł, pozyskano z Europejskiego Funduszu Regionalnego. Wyremontowano nawierzchnię na wielofunkcyjnym boisku, gdzie od tej pory można będzie grać w tenisa ziemnego, siatkówkę koszykówkę, piłkę ręczną oraz piłkę nożną, a ułożona na boisku sztuczna murawa zapewni bezpieczeństwo prowadzenia lekcji WF. Uczniowie będą mogli również korzystać z nowoczesnej bieżni oraz specjalnie przygotowanych miejsc do rozgrywania zawodów w skokach w dal.



...

Bitwę oddziałów partyzanckich 3. Pułku Piechoty Legionów Armii Krajowej z Niemcami, stoczoną 17 września 1944 roku, zrekonstruowano w podkieleckich Szewcach. Historyczne widowisko oglądała wojewoda



Bożentyna Pałka-Koruba. Przed inscenizacją odbyła się msza święta i uroczystości patriotyczne przed pomnikiem poległych partyzantów. Oprócz epizodów bitwy pod Szewcami, uczestnicy festynu mogli podziwiać m.in. odtworzenie walki Wydzielonego Oddziału Wojska Polskiego majora „Hubala” na drodze Samsonów – Szałas oraz zasadzki zorganizowanej przez oddział pod dowództwem Zbigniewa Kruszelnickiego. „Wilka” w maju 1944 roku na wzniesieniu Czerwona Góra. Tą „żywą lekcją historii” przygotowali członkowie Stowarzyszenia Rekonstrukcji Historycznych „Jodła”.

...

Wicewojewoda Piotr Żołądek wziął udział w uroczystości oficjalnego otwarcia pierwszego w Polsce Centrum Aktywizacji Zawodowej, uruchomionego przez Powiatowy Urząd Pracy w Kielcach. Gościem spotkania była Czesława Ostrowska, podsekretarz stanu w Ministerstwie Pracy i Polityki Społecznej. Zadaniem Centrum jest realizacja czterech usług rynku pracy: pośrednictwa pracy, poradnictwa zawodowego, pomocy w aktywnym poszukiwaniu pracy oraz organizacji szkoleń. Jego pracownicy koncentrować się będą na faktycznych potrzebach klientów, stosując indywidualne podejście do ich oczekiwań oraz podejmując odpowiednie dobrane działania i formy pomocy.



Temat miesiąca

Na grzyby! W aromatów pełen las...

Do tej pory opisano ich około 120 tysięcy gatunków, co roku charakteryzuje się średnio 1700 nowych, największy na świecie miał ponad pół metra wzrostu i ważył 20 kilogramów, w Polsce ma swoje święto, a w Norwegii ponoć traktowany jest jako złowrogi pasożyt. O czym mowa? Odpowiedź jest bardzo prozaiczna - **Fungus, czyli grzyb.**

„Panienci za wysmukłym gonią borowikiem, Którego pieśń nazywa grzybów pułkownikiem, Wszyscy dybią na rydza; ten wzrostem skromniejszy, I mniej sławny w piosenkach, za to najsmaczniejszy...” – na temat piękna i walorów grzybów rozpisywał się już Adam Mickiewicz, potem jeszcze wielokrotnie osławiano je w wierszach, piosenkach, a nawet sztukach teatralnych i filmach, bywał natchnieniem wielu pieśniarzy, a fachowcy natomiast żartobliwie mówią, że „grzyb składa się z zagrybia, śródgrzybia i przedgrzybia, przez laików nazywanymi kapeluszem, trzonkiem i grzybnią”. No tak, niby wszystko jasne, ale czym naprawdę są tak uwielbiane przez większość ludzkości grzyby?

Mycota, Mycetes, Fungi, a w l. poj. Fungus, itd...

W podziale biologicznym grzyby to królestwo należące do organizmów eukariotycznych, w zależności od ujęcia systematycznego w randze królestwa lub podkrólestwa. Jak podają źródła w Wikipedii oraz wyniki badań Hansa Schlegela, niekwestionowanego autorytetu w dziedzinie mikrobiologii, istnienie grzybów zaobserwowano we wszystkich strefach klimatycznych, przede wszystkim na lądach, rzadziej w wodach. Do tej pory opisano ich około 120 tysięcy gatunków. Szacuje się także, że co roku charakteryzuje się średnio 1700 nowych gatunków grzybów. Korzystając z danych uzyskanych z obszarów, na których rozpoznano większość organizmów żywych, przypuszcza się, że istnieje ok. 1,5 miliona gatunków grzybów, czyli 5 razy więcej niż roślin nasiennych.

W zasadzie grzyby to wielokomórkowe lub komórkowe organizmy cudzożywne (głównie osmotroficzne), niezdolne do aktywnego ruchu, o ścianach komórkowych zbudowanych z chityny. W definicji tej są jednak pewne nieścisłości. Prymitywne grzyby wielokomórkowe wytwarzają zdolne do ruchu, jednokomórkowe, uwiczone zarodniki pływkowe, mają też niekiedy bliskich, jednokomórkowych kuzynów.

Większość definicji mamy już z głowy, ale jeszcze jedna, bardzo ważna sprawa - czy ktokolwiek (oprócz mikrobiologów), mając na talerzu doskonały sos z borowików lub nie mniej apetyczne marynowane rydze, zastanawiał się co taki grzyb je? W jaki sposób się odżywia? Otóż rozróżniamy trzy sposoby pozyskiwania przez grzyby „pokarmu”. Pierwsze z nich – saprofity, rozkładają martwe szczątki innych organizmów, drugie – pasożyty, jak

sama nazwa wskazuje pasożytną na roślinach i zwierzętach, natomiast trzecie – symbionty, żyją w symbiozie z tzw. organizmami autotroficznymi. W tym miejscu jesteśmy winni wytłumaczenia, iż organizmy autotroficzne to organizmy zdolne do wytwarzania własnej materii organicznej przy wykorzystaniu jedynie materii nieorganicznej. Autotrofy pobierają z podłoża nieorganiczne zw. azotowe (głównie jony amonowe oraz azotany) i przekształcają je w związki organiczne.

Mając tak usystematyzowane podstawy teoretyczne możemy przejść do bardziej przyjemnych i zarazem przyziemnych wątków obcowania ludzi z szeroko pojętym królestwem *Funghi* lub jak kto woli *Mycota*.

Co kraj to obyczaj... i grzyb też

Z pewnością zastanawiająca byłaby reakcja polskich grzybiarzy na to, co przytrafiło się pewnemu, biednemu i Bogu ducha winnemu, meksykańskiemu rolnikowi... Otóż nie dalej jak dwa lata temu, przechadzał się on, jak zwykle zresztą w porze grzybobrania, po lesie w południowym stanie Chiapas. Był już nieco zrezygnowany, bo i pogoda delikatnie mówiąc nie dopisywała, a i od dłuższego czasu żaden grzybek nie trafił do jego ko-



Największy grzyb jadalny świata
(foto: teleomorph.files.wordpress.com)



Muchomory zdobią nasze lasy

szyka. W poszukiwaniach dotarł tak daleko w głąb lasu, że tylko fragmentarycznie mógł orientować się w terenie i to dzięki poradom swojego dziadka, których wysłuchał w dzieciństwie. W pewnym momencie stanął jak słup soli. Z niedowierzaniem przecierał oczy, kilka razy nawet próbował metody ze szczypaniem policzków. Gdy okazało się, że nie śpi, a grzyby, które jadł poprzedniego wieczoru nie były zatrute, powoli podszedł do sięgającego mu wysokością bioder grzyba. Już w tym momencie coś podpowiedziało mu, że stał się posiadaczem największego grzyba na świecie. Potwierdzili to także naukowcy z Colegio Frotera del Sur w Meksyku. Grzyb miał ponad pół metra wzrostu, ważył 20 kilo, należał do gatunku *macroclybe titans* i na dodatek był jadalny. Nic jednak nie wyszło z planów ususzenia bądź umoczenia grzybka w marynacie. Jako największy znaleziony grzyb na świecie stał się on eksponatem kolekcji Colegio Frotera del Sur.

No cóż, polscy grzybiarze, przynajmniej do tej pory, nie pochwalili się takim znaleziskiem. My jednak bijemy rekordy w troszkę odmiennych dziedzinach związanych ze zbieractwem grzybów. Ale o szczegółach za chwilę...

Od 13 już lat ogromną popularnością cieszy się, tradycyjne już, Święto Grzybów w dolnośląskim Węglińcu. Jego obchody to nie tylko dwudniowe konkursy kulinarne i zabawy związane z grzybami, ale także organizowane co roku Mistrzostwa Europy w Zbieraniu Grzybów. Ostatnie zawody nie należały co prawda do najbardziej widowiskowych, ale na uwagę zasługują na pewno te sprzed 8 lat. Wtedy to zwycięzca ustanowił zarówno rekord Polski, jak i Europy zbierając – uwaga – 23 kg i 14 dag grzybów w trzy godziny. Wszystkie oczywiście były jadalne.

Nie lada znaleziskami mogą także pochwalić się świętokrzyscy grzybiarze. No, może nie są one tak imponujące jak zaprezentowane przykłady, ale na pewno bardziej nam bliskie. Nie ma praktycznie roku, żeby w okolicach Wólki Pokłonnej albo Niestachowa nasi regionalni ama-

torzy zbieractwa grzybów nie znaleźli kilkukilogramowych prawdziwków albo kilkuset sztuk tego szlachetnego grzyba podczas jednej wyprawy. Nie wiadomo czy jest to заслуżą wysoce korzystnych warunków przyrodniczych, choć w dużej mierze pewnie tak, ale nasi grzybiarze mają również tzw. swoje sposoby. Oto jeden z nich: „Na grzyby chodzi się tuż przed świtem. Jak już się grzyba znajdzie, to nie można go nożem obcinać, tylko trzeba go wykręcić. Nóż służy do skrobienia i sprawdzania, czy nie ma robaków. Potem szybko go chowamy do koszyka. Grzyby boją się bowiem widoku noża i chowają się przed nim. Trzeba też pamiętać o tym, że grzyb dotknięty już nie urośnie”. Nie pozostaje nic innego, jak tylko głęboko uwierzyć i zastosować się do wskazówek.

Barszczyk, sosik albo gulasz. Co kto woli

Nareszcie. Grzyby to nie tylko przyjemność zbierania, odpoczynek w lesie i wspaniały rajd leśnymi zawijasami, to także rozkosz smaku i cudowne przeżycie jedzenia. Znając nasze skłonności do gotowania i wyznawania najwierniejszych i najbardziej tradycyjnych przepisów rodzinnych nad przedstawianiem receptur nie ma sensu się rozwodzić. Wystarczy wspomnieć tylko, że grzyby, oczywiście te jadalne i to co najmniej kilka razy w życiu, są bohaterami jednych z najlepszych prawdziwie polskich potraw. Wylizankę można zacząć na zwykłych zupach i jajecznicach z kurkami, dalej wędrując przez różnego rodzaju sosy, sosiki, musy i polewy, zahaczając o farsze i nadzienia, na przepysznych pierogach kończąc. Jak widać pomysłów na wykorzystanie grzybów w kuchni jest co nie miara. Logiczne, no bo po coś w zasadzie się je zbiera... Przy okazji warto na koniec pamiętać, że niektórzy, a mam na myśli bardzo sympatycznych mieszkańców pięknej Norwegii, traktują grzyby jak złowrogie pasożyty i przy każdej nadarzającej się okazji próbują je niszczyć. Uznają jedynie sklepowe pieczarki. No cóż, ale jak się wierzy w Trolle i Lemingi, to tak już bywa. Ich strata...



Największym uznaniem cieszą się jednak borowiki

Czyste serca wręczone

Laureatów nagrody „Czyste Serce” uhonorowała wojewoda Bożentyna Pałka-Koruba. Uroczystość odbyła się 6 września podczas finału kampanii „Przeszczep to drugie życie”.

Kapituła Nagrody, pod przewodnictwem wojewody, przyznała nagrody w czterech kategoriach: organizacja pozarządowa, wydarzenie/akcja, osoba fizyczna oraz nagrodę specjalną. Zgodnie z założeniem, wyróżniono tych, którzy nie szczędzą swojego czasu i wysiłku w upowszechnianiu wśród dzieci i młodzieży wolnego od uzależnień stylu życia.



Tegorocznymi laureatami okazali się: w kategorii „Organizacja pozarządowa” - Zakon Braci Mniejszych Konwentualnych – Klasztor Franciszkanów w Chęcinach, w kategorii „Wydarzenie/akcja” - VII Spotkanie Młodzieży Diecezji Kieleckiej w Wiślicy, w kategorii „Osoba fizyczna” - Włodzimierz Bugajski, założyciel Szkolnego Klubu Honorowych Dawców Krwi, dzięki któremu od 2001 roku w 26 akcjach pobrano w szkołach ponad 600 litrów krwi. Nagroda specjalna trafiła natomiast do rąk Józefa Kotarskiego, prezesa Stowarzyszenia „Dobrze, że jesteś”.

Nagroda jest swoistym hołdem dla nieżyjącego Marka Kotańskiego, założyciela ruchu czystych serc. W województwie świętokrzyskim idee ruchu propaguje działający przy Wojewodzie Zespół ds. Rodziny i Przeciwdziałania Uzależnieniom, a nominacji do nagrody i wyboru laureatów dokonuje działająca od 2003 roku Kapituła, mająca charakter reprezentatywny i interdyscyplinarny.



W krainie świętokrzyskich smaków

Ogólnopolską konferencję promującą tradycyjną świętokrzyską kuchnię „W krainie świętokrzyskich smaków” oraz konkurs gastronomiczny „Restauracja z kuchnią regionalną” organizuje po raz drugi wojewoda Bożentyna Pałka-Koruba. Imprezy odbędą się od 15 do 17 października w Targach Kielce.

W tym roku na zaproszenie wojewody z entuzjazmem odpowiedzieli sponsorzy oraz restauratorzy z województwa świętokrzyskiego, chcący promować swoje firmy właśnie w taki sposób. Głównym punktem spotkania będzie rywalizacja o tytuł „Restauracja z kuchnią regionalną”. Konkurs odbędzie się 15 października podczas III Targów Wyposażenia dla Piekarnictwa, Gastronomii i Przemysłu Przetwórczego Gastro-Tech w siedzibie współorganizatora przedsięwzięcia, Targów Kielce.

Każda ekipa konkursowa będzie miała do przygotowania 2 dania (danie główne + przystawka) na podstawie dostarczonych ogólnych przepisów z wyraźnym zaznaczeniem w daniu charakteru regionalnego przygotowywanej potrawy. Czas przygotowania od momentu przystąpienia do pracy, do momentu ustawienia dwóch przygotowanych dań na ladzie ekspozycyjnej nie może przekroczyć 3 godzin. Laureaci konkursu gastronomicznego zobowiązują się do umieszczenia w karcie menu restauracji przygotowywanych potraw regionalnych wraz ze szczegółową informacją o potrawie i jej związku z regionem.



Zwycięzcy konkursu otrzymują nagrody oraz graweron z opisem „Laureat konkursu Wojewody o tytuł „Restauracja z kuchnią regionalną” wraz z prawem posługiwania się we wszelkich materiałach firmowych i reklamowych tytułem „Laureat konkursu Wojewody o tytuł...”.

Przygotowanie i wyposażenie w specjalistyczny sprzęt stanowisk konkursowych spocznie na sponsorach, którzy po ubiegłorocznych sukcesach stali się współorganizatorami imprezy. Ekipy biorące udział w konkursie będą mogły skorzystać ze sprzętu oferowanego przez warszawską firmę Markus, która już ponad 7 lat realizuje wszelkie, nawet najbardziej nietypowe, zamówienia w zakresie wyposażenia gastronomii.

Zespoły rywalizujące w konkursie będą miały również do dyspozycji wysokiej jakości sprzęt gastronomiczny, zapewniony m. in. przez firmę RM Gastro Polska, producenta niezwykle bogatego asortymentu wyposażenia restauracji i innych, mniejszych lokali gastronomicznych.

Wieści z urzędu

Dyskutowali o szkolnictwie

Wojewoda przewodniczyła posiedzeniu Wojewódzkiej Komisji Dialogu Społecznego poświęconemu problematyce szkolnictwa zawodowego w województwie świętokrzyskim.

Podczas spotkania, które odbyło się w Świętokrzyskim Urzędzie Wojewódzkim, przedstawiono dane dotyczące szkolnictwa zawodowego w regionie oceniono jego sytuację oraz przedstawiono kierunki reformy systemu edukacji w tym obszarze. W trakcie dyskusji przedstawiciele środowiska szkół zawodowych z terenu województwa świętokrzyskiego zaprezentowali informacje dotyczące m.in. naboru uczniów oraz dobrych praktyk w zakresie współpracy z pracodawcami.

W trakcie obrad zadecydowano o postulowaniu ciągłego dostosowywania szkolnictwa zawodowego do rynku pracy, utrzymania i wspierania doradców zawodowych, utrzymania poziomu praktycznej nauki zawodu oraz poparcia Izby Rzemieślników i Przedsiębiorców w kierunku zmian na korzyść kształcenia zawodowego.

Program dla górnej Wisły

Program Ochrony Przed Powodzią w dorzeczu górnej Wisły był tematem konferencji, jaka odbyła się z udziałem wicepremiera Grzegorza Schetny oraz wojewody Bożentyny Pałki-Koruby w sandomierskim zamku.



- Wiem, ile pieniędzy co roku po powodziach musi budżet państwa przekazywać, żeby usuwać ich skutki. Jest program po powodzi w 1997 roku, który obejmuje obszary dorzecza Odry i chcemy zastosować podobne rozwiązania w dorzeczu górnej Wisły – mówił o projekcie wicepremier. Podczas konferencji zaprezentowano Program Ochrony Przed Powodzią w Dorzeczu Górnej Wisły na obszarze województw: śląskiego, małopolskiego, podkarpackiego i świętokrzyskiego, oceniono także stan przygotowania prognozy oceny oddziaływania Programu na środowisko. Debata była także okazją do przedstawienia realizacji programu przeciwpowodziowego dla Odry.

- Jesteśmy w przededniu analizy i konkretnego uszczegółowienia zadań, natomiast w tej chwili czekamy na prognozy związane z oddziaływaniem na środowisko i czekamy również na uruchomienie ścieżki rządowo-parlamentarnej – wyjaśniła wojewoda. W spotkaniu, oprócz przedstawicieli ministerstw oraz wojewodów z regionów narażonych na występowanie powodzi, wzięli także udział specjaliści w dziedzinach meteorologii, gospodarki wodnej, ochrony środowiska oraz ochrony przeciwpowodziowej.

Stop narkotykom

„Dlaczego STOP narkotykom?” - to tytuł programu profilaktycznego, który był tematem konferencji prasowej w Świętokrzyskim Urzędzie Wojewódzkim. Spotkaniu przewodniczyła wojewoda.

„Dlaczego STOP narkotykom?” to szeroka kampania Katolickiego Stowarzyszenia Młodzieży na rzecz przeciwdziałania narkomanii adresowana do uczniów szkół gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych oraz ich rodziców we wszystkich województwach w całej Polsce. Kampania rozpoczęła się w województwie lubuskim, a obecnie rusza w województwie świętokrzyskim. Jej organizatorami w naszym regionie będą, oprócz wojewody, także marszałek województwa, Świętokrzyski Kurator Oświaty oraz Katolickie Stowarzyszenie Młodzieży.

Elementem kampanii jest przygotowany do szkół program edukacyjno - profilaktyczny, w którym ukazane zostały świadectwa młodych ludzi, którzy doświadczyli uzależnienia od narkotyków. Do programu telewizyjnego dołączone są dla nauczycieli przykładowe scenariusze zajęć lekcji wychowawczych, które mają pomóc wejść w dialog z uczniami na temat narkotyków. Zamierzeniem autorów jest prezentowanie filmu także rodzicom uczniów, bowiem dowiedzą się z niego, jak rozpoznać, czy ich dziecko bierze narkotyki, a także jakie są możliwości i formy pomocy.

Kolejna odsłona „schetynówek”

Sto dwadzieścia dwa wnioski na remont ponad 356 km dróg w ramach Narodowego Programu Przebudowy Dróg Lokalnych złożyli świętokrzyscy samorządowcy. Nabór do drugiej fazy Programu zakończył się 30 września.

W 2010 roku województwo świętokrzyskie będzie miało do wykorzystania dofinansowanie w wysokości 52,540 mln zł. 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. Wnioski będą oceniane przez komisję powołaną przez wojewodę do końca października.

Z Unią na Ty

Układ z Schengen (cz. 1)

Układ z Schengen jest to temat jeszcze dość „świeży”, do którego nie wszyscy jeszcze przywykli, ale jego zadaniem jest uproszczenie życia tym, którzy wyjeżdżają lub przyjeżdżają do Polski. Dlatego warto wiedzieć o tym układzie więcej niż tylko to, „że coś takiego istnieje”...

Strefa Schengen jest obszarem, w skład którego wchodzi terytoria poszczególnych państw członkowskich, na którym stosowane są ściśle określone zasady reżimu Schengen dotyczące m.in. ochrony granic, ochrony danych osobowych obywateli, wzajemnej współpracy pomiędzy służbami policyjnymi państw - sygnatariuszy, wydawania wiz cudzoziemcom, jak również działania tzw. Systemu Informacyjnego Schengen - wspólnej elektronicznej bazy danych o osobach i przedmiotach. System ten zapewnia wymianę informacji pomiędzy służbami odpowiedzialnymi za ochronę granic, służbami odpowiedzialnymi za wydawanie wiz, a także innymi organami odpowiedzialnymi za bezpieczeństwo. Na granicach pomiędzy państwami członkowskim UE nie będzie prowadzona kontrola graniczna.

Porozumienie takie zostało zawarte w miejscowości Schengen w Luksemburgu 14 czerwca 1985 i dotyczyło stopniowego znoszenia kontroli na wspólnych granicach (tzw. Schengen I) między krajami Unii Gospodarczej Beneluksu, Francją i RFN. Umowa ta została zawarta poza wspólnotowym porządkiem prawnym.

Pełnomocnik Rządu do Spraw Przygotowania Organów Administracji Państwowej do Współpracy z Systemem Informacyjnym Schengen i Systemem Informacji Wizowej został ustanowiony już w roku 2004. Rządowy projekt ustawy o udziale RP w tychże systemach wpłynął do Sejmu w na początku lipca 2007 r., a została ona uchwalona niecałe dwa miesiące później. Rzeczpospolita Polska weszła do Układu z Schengen 21 grudnia 2007 r.

Układ jest otwarty dla wszystkich członków Unii Europejskiej. Wynikająca z niego swoboda przepływu osób wewnątrz tzw. strefy Schengen dotyczy nie tylko obywateli państw - sygnatariuszy, ale wszystkich osób wszelkiej narodowości i o dowolnym obywatelstwie, które przekraczają granice wewnętrzne na terenie objętym porozumieniem.

Do układu z Schengen należą obecnie 22 państwa Unii Europejskiej oraz Szwajcaria, Islandia i Norwegia, wchodzące w skład Związku Paszportowego Krajów Nordyckich oraz Liechtenstein, który jest z grupą z Schengen stowarzyszony.

Przyjęcie przepisów wynikających z Układu z Schengen jest jednym z wymogów uzyskania członkostwa w Unii Europejskiej przez kraje kandydujące, tak więc w przyszłości strefa swobodnego, niekontrolowanego przepływu osób znacznie się powiększy i obejmie prawie całą Europę.

Bezpieczeństwo sanitarne

Służba sanitarno-epidemiologiczna, legitymująca się ponad 90-letnim doświadczeniem w służbie zdrowia publicznego, zgodnie ze swoimi ustawowymi kompetencjami, zajmuje się promocją i ochroną zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, realizowaną w ramach bieżącego i zapobiegawczego nadzoru sanitarnego.

W swojej działalności sprawuje nadzór nad tymi obszarami życia i działania, które mają wpływ na bezpieczeństwo zdrowotne społeczeństwa, poczynając od działań o charakterze profilaktycznym, poprzez kontrole i badania laboratoryjne, po działania administracyjne.

Państwowa Inspekcja Sanitarna szczególną uwagę koncentruje na zagadnieniach zapobiegania powstawaniu chorób, w tym szczególnie chorób zakaźnych, zajmuje się warunkami zdrowotnymi żywności i żywienia, higieną warunków pracy, higieną warunków i procesów nauczania i wychowania oraz wypoczynku i rekreacji, a także higieną radiacyjną i jakością wody.

Corocznie pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej przeprowadzają ponad dwadzieścia sześć tysięcy kontroli sanitarnych, wykonują blisko czterdzieści pięć tysięcy badań laboratoryjnych, wydają ponad cztery tysiące decyzji merytorycznych. Powyższe pozwala na pełną i rzetelną ocenę zjawisk niekorzystnych z punktu widzenia bezpieczeństwa sanitarnego. Szczególna uwaga zwracana jest także na konieczność kształtowania właściwych postaw prozdrowotnych społeczeństwa, w tym szerokiego uczestnictwa w programach oświatowych. W laboratoriach istnieje możliwość wykonania badań laboratoryjnych w zakresie mikrobiologicznym oraz fizyko-chemicznym. Prowadzone jest także bezpłatne poradnictwo dla grzybiarzy-amatorów.

W ramach działań zaradczych realizowane są zadania w systemach informatycznych działających w Unii Europejskiej, poprzez monitorowanie wycofywania z rynku niebezpiecznych produktów żywnościowych i kosmetyków, prowadzony jest monitoring jakości wody, nadzór epidemiologiczny i wirusologiczny nad grypą oraz ocena ryzyka zagrożenia bezpieczeństwa żywności.

Corocznie wydawany jest raport dot. stanu sanitarnego województwa świętokrzyskiego, który zawiera szczegółowe oceny, wyniki i zestawienia statystyczne dotyczące poszczególnych obszarów życia publicznego. Informacje te wskazują, iż bezpieczeństwo sanitarne mieszkańców województwa świętokrzyskiego pozostaje na wysokim poziomie.

Organy inspekcji sanitarnej przez cały czas reagują na wszelkie sygnały o zagrożeniach sanitarnych w siedzibach 11 Powiatowych Stacji Sanitarno-Epidemiologicznych zlokalizowanych na terenie naszego województwa oraz w Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kielcach.

Finał akcji sportowej

Komplety sprzętu sportowego i okolicznościowe dyplomy wręczyła wojewoda Bożentyna Pałka-Koruba zwycięzcom konkursu na „Najlepszą wakacyjną akcję sportową dla dzieci i młodzieży 2009.

Nadrzędnym celem tego przedsięwzięcia była promocja aktywnego i bezpiecznego wypoczynku w okresie wakacyjnym oraz stworzenie przez gminy jak najlepszych i najbezpieczniejszych warunków spędzania przez młodzież i dzieci okresu letnich wakacji 2009 roku. Do udziału w tym przedsięwzięciu zostały zaproszone wszystkie gminy z województwa świętokrzyskiego. Tradycyjnie, szczególną popularnością cieszyły się dyscypliny zespołowe: piłka nożna, siatkówka, koszykówka. Hitem w tym sezonie okazały się turnieje piłkarskie rozgrywane wieczorem przy sztucznym oświetleniu na boiskach sportowych wybudowanych w ramach rządowego programu „Orlik 2012”. W gminnych ośrodkach kultury organizowane są także warsztaty plastyczne, ceramiczne, muzyczne oraz taneczne.

Gala finałowa była uwieńczeniem dwumiesięcznego konkursu. W kategorii gmin do 10 tysięcy mieszkańców nagrodę główną zdobyła gmina Kije, a wyróżnienie odebrał dyrektor Gminnego Ośrodka Kultury, Sportu

i Rekreacji w Nowinach. W kategorii gmin powyżej 10 tysięcy nagrodę główną odebrali uczestnicy akcji w Chęcinach, a wyróżniono Gminny Ośrodek Kultury, Sportu i Rekreacji w Zagnańsku. W ostatniej kategorii, miasto-gmina, triumfowało Miejskie Centrum Sportu i Rekreacji w Skarżysku-Kamiennej, a wyróżnienie przypadło Miejskiemu Ośrodkowi Sportu i Rekreacji w Ostrowcu Świętokrzyskim. Wszyscy najmłodszy uczestnicy spotkania otrzymali od wojewody piłki do gry.



Potrzebuję rodziców od zaraz

Pozyskanie kandydatów do prowadzenia rodzinnych domów dziecka, rodzin zastępczych oraz przekazanie najpełniejszej informacji o roli opiekuna zastępczego – to główne cele realizowanej w październiku kampanii wojewody „Potrzebuję rodziców od zaraz”.

Czwarta edycja akcji odbywa się w tym roku w dniach od 17 do 22 października. Zainicjowana przez Wojewodę Świętokrzyskiego kampania obejmuje swoim zasięgiem całe województwo. W jej realizację włączyły się prawie wszystkie samorządy powiatowe, które wspólnie z członkami Świętokrzyskiej Koalicji na Rzecz Rodzicielstwa Zastępczego będą rozpowszechniały informacje na temat rodzinnej opieki zastępczej. Podejmowane są również działania zmierzające do wypracowania procedur, które w przyszłości spowodowałyby zwiększenie liczby form opieki nad dziećmi z rodzin dysfunkcyjnych.

Na terenie powiatów zostaną zorganizowane konferencje prasowe dla lokalnych mediów, dyżury będą pełnić specjaliści z Powiatowych Centrów Pomocy Rodzinie. W szkołach odbędą się również spotkania z młodzieżą oraz festyny rodzinne dla lokalnych społeczności. Do akcji przyłączyły się również parafie rzymsko-katolickie, w kościołach których odczytane zostaną komunikaty na temat rodzicielstwa zastępczego.

Kampanię rozpoczyna I Międzynarodowe Zawody Sportowe Rodzicielstwa Zastępczego w Daleszycach. Atrakcją drugiego dnia turnieju będzie mecz piłkarski między drużyną VIP-ów województwa świętokrzyskiego a zespołem Rodzice Zastępczy.



Ludzie naszego regionu

Marcin z Urzędowa

Słynny botanik, lekarz i kapłan, wybitny umysł epoki renesansu pochodził z Urzędowa na Lubelszczyźnie, nierozzerwalnie związał się jednakże z Sandomierzem, gdzie wiele lat pracował i zmarł w 1573 roku. Tam też tworzył dzieło swego życia – „Herbarz Polski, to jest o przyrodzeniu ziół i drzew rozmaitych i innych rzeczy do lekarstw należących”, któremu poświęcił kilkanaście lat. Ta obszerna przyrodolecznicza księga, opublikowana sześć lat po śmierci autora, jest wyrazem postępu w nauce przyrody i medycyny w naszym kraju i traktowana jest jako pierwszy podręcznik farmakognozji.



Marcin z Urzędowa świetnie znał literaturę botaniczną i farmakologiczną swej epoki, podchodził do niej jednak krytycznie. Znany był z miłości do rodzimych ziół. Przeciwny był lekarzom, którzy „obrócili się na zamorskie i cudzoziemskie lekarstwa” i konsekwentnie twierdził, że dla celów leczniczych należy wykorzystywać rośliny, „które są pospolite, w naszych krajach rosnące”.

Znany później przyrodnik urodził się w Urzędowie około roku 1500. Kształcił się w Akademii Krakowskiej w latach 1517-1525 na wydziale przyrodniczym, gdzie uzyskał stopień magistra artium. Pracował później w tej uczelni na wydziale filozoficznym, prowadząc wykłady z zakresu logiki, filozofii, fizyki i matematyki. Najprawdopodobniej wówczas zainteresował się też i medycyną. W roku 1534 wyjechał do Padwy, by rozpocząć studia medyczne i przyrodnicze. Tytuł doktora medycyny uzyskał cztery lata później. Tam nawiązał także bliższe stosunki z lekarzami i ludźmi nauki. Przez jakiś czas przebywał w Wenecji, wędrował też po Szwajcarii i Węgrzech, gdzie kontynuował rozpoczęte w Polsce badania florystyczne i poznawał miejscową roślinność.

Po powrocie do kraju doktor Marcin był altarzystą w kościele św. Piotra w Sandomierzu - święcenia kapłańskie otrzymał jeszcze w okresie swej pracy w krakowskiej uczelni. W 1544 roku posiadał probostwo w rodzinnym Urzędowie, a w 1546 roku ponadto i w Modliborzycach k. Opatowa. Przed 1562 r., przedtem uzyskał godność kanonika w Sandomierzu. Przy kościele św. Ducha objął szpital i zaczął leczyć chorych, ratując ludzi zwłaszcza w okresie morowego powietrza.

Marcin z Urzędowa jako lekarz zyskał znakomitą opinię zarówno wśród mieszczan, jak i szlachty. Był więc lekarzem nadwornym hetmana Jana Tarnowskiego, wzywano go także na dwór Tęczyńskich w Kraśniku i do marszałka wielkiego koronnego Jana Firleja w Kocku. W testamencie swój majątek przekazał kościołom, szpitalom i zakom sandomierskim. Zmarł 22 czerwca 1573 r. w Sandomierzu.

Poznaj świętokrzyskie zakątki

Małogoszcz



Jedna z najstarszych osad grodowych na terenie Małopolski, niegdyś gród kasztelański, który być może funkcjonował już w cza-

sach Bolesława Chrobrego, później miasto królewskie. Jego wczesnośredniowieczna biografia nadal jest pełna tajemnic i wciąż fascynuje uczonych oraz miłośników rodzimej historii. Najstarsze o nim zapiski pochodzą z 1136 roku – wtedy gród wymieniony został po raz pierwszy w bulli gnieźnieńskiej pod nazwą „Malogost”.

W XII w. Małogoszcz stanowił ważny lokalny ośrodek gospodarczy. Na mocy testamentu Bolesława Krzywoustego w 1138 r. wszedł wespół z Wolborzem, Skrzynem, Żarnowem w skład oprawy księżnej wdowy Salomei (która za swą stolicę uważała Łęczycę). Po śmierci księżnej w 1144 r. Małogoszcz stał się zależny od Sandomierza i w granicach Sandomierszczyzny pozostawał w zasadzie aż do 1795 r. W 1259 roku gród został zniszczony przez najazd tatarski, odbudowano go w latach 1260-1272. W XIV wieku król Kazimierz Wielki wznosił tu fortyfikacje obronne, choć pozbawił Małogoszcz funkcji ośrodka władzy administracyjnej. W tymże XIV stuleciu, wraz z zawężaniem się kompetencji kasztelana zmniejszyła się także ranga kasztelanii. Powstał niebawem nowy twór: powiat. I tym sposobem kasztelański Małogoszcz został zastąpiony przez stolicę powiatu – Chęciny.

W 1408 r. Małogoszcz uzyskał od króla Władysława Jagiełły prawa miejskie. W XV i XVI wieku wiódł tu szlak handlowy ze wschodu na zachód. Miasto rozwijało się - istniała szkoła parafialna, powstawały gmachy użyteczności publicznej, na wysokim poziomie stało rzemiosło. Na miejscu dawnego drewnianego kościoła parafialnego zbudowana została świątynia murowana, a na wzniesieniu Babinek wybudowano kościółek św. Stanisława. Pomyślny rozwój miasta trwał nieprzerwanie do czasów „potopu szwedzkiego”. W 1795 roku Małogoszcz znalazł się w zaborze austriackim.

Miasto zapisało się trwale w dziejach polskich walk narodowowyzwoleńczych. W czerwcu 1794 r. zatrzymał się w nim wraz z armią naczelnik Tadeusz Kościuszko po bitwie pod Szczekocinami, 24 lutego 1863 r. rozegrała się tu jedna z najkrwawszych bitew powstania styczniowego, znana potomnym jako bitwa pod Małogoszczem. Zaś za pomoc udzieloną powstańcom, w 1869 r. rząd rosyjski odebrał Małogoszczowi prawa miejskie. Odzyskało je dopiero po 127 latach.

Na fotografii: panorama miasta na obrazie Leona Płoszaja.

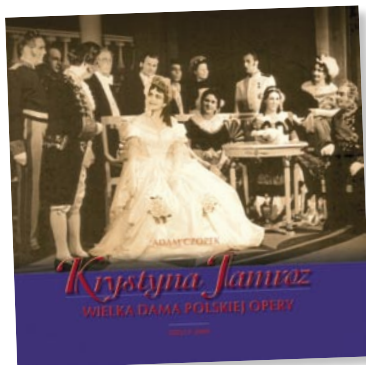
Warto przeczytać

Wielka dama polskiej opery



*..opera była jej życiem,
a scena powołaniem i żywiołem.*

Adam Czopek



Książkę otrzymałam od autora w czasie spotkania promującego jej wydanie. Dla mnie jest potrójną nagrodą. Po pierwsze sama praca Adama Czopka jest wspaniałą propozycją pasjonata, miłośnika, konesera tych klimatów muzycznych, w których żyła i tworzyła Krystyna

Jamroz. Po wtóre książka dotyczy wybitnej osobowości operowej, wspaniałego głosu, wielkiej aktorki, która urodziła się i mieszkała w latach swej młodości w Busku-Zdroju. Po trzecie książka jest też miłym przypomnieniem festiwalu, który w tym roku obchodził swoje piętnastolecie - Międzynarodowego Festiwalu im. Krystyny Jamroz.

Wracam do samej pracy pana Adama. Bardzo ładne wydawnictwo, z ogromną ilością zdjęć, co znacznie przy-

bliża nas do materii opisywanej. Historia życia wielkiej artystki przeplata się z jej kreacjami – najczęściej znaczącymi wydarzeniami muzycznymi. Pamiętać należy, że twórczość Krystyny Jamroz przypada na siermiężne czasy, które nie sprzyjały dokumentowaniu fonograficznemu jej artystycznego dorobku. Ubolewać należy, że mało jest nagrań z największych występów tej obdarzonej wielkim talentem artystki.

Adam Czopek prowadzi nas przez sceny i kreacje naszej sopranistki. Wrocław, Poznań, Warszawa, zagraniczne wojaże. Aida, Desdemona, Matka Joanna, Tosca, Turandot to tylko niektóre z jej sławnych kreacji. Tę nostalgiczno-nastrojową podróż kończy akcent współczesny dopisany przez nie znoszące pustki życie. Jest to trwający nieprzerwanie 15 lat wspomniany wyżej festiwal. Wielkie nazwiska, wielkie debiuty, wielkie utwory. Nie bez wzruszenia czytam festiwalowe memuary, bowiem to również moje 15 lat festiwalu. Myślę, że Krystyna Jamroz jest zadowolona z rozwijającego się stale muzycznego święta w Busku-Zdroju, któremu patronuje. Adam Czopek z całą pewnością może być kontent ze swej publikacji. Ja zaś cieszę się już na szesnasty festiwal w roku przyszłym.

Bożentyna Pałka-Koruba
Wicewojewoda Świętokrzyski

Warto posłuchać

Malowanie dźwiękiem



www.skrzek.com

Józefa Skrzeka po raz pierwszy usłyszałem w Breakout, gdzie wspomagał muzyków grą na pianinie, gitarze basowej i w wokalu. Już wtedy dało się słyszeć multiin-

strumentalne talenty muzyka. Jednak prawdziwa sława miała dopiero nadejść. Po kłótni odszedł z zespołu, ale długo nie próżnował. Założył Silesian Blues Band, który asystował m.in. Czesławowi Niemenowi jako Grupa Niemen. W 1974 reaktywował zespół, jednak już pod nazwą SBB - Szukaj, Burz, Buduj, z angielskiego: Search, Break, Build. Muzycy stawiali sobie za cel odrodzenie klasycznego bluesa w formie rocka progresywnego. Na długo zapadną mi w pamięci eksperymenty i poszukiwania nowych form wyrazu. Skrzek z właściwym sobie wyczuciem rozpoznaje wielki potencjał tkwiący w mało

znanych, muzykujących raczej w garażu, pasjonatach. Efektem jest rozgłos nie tylko w kraju.

Ale najbardziej cenię sobie twórczość Józefa Skrzeka po 1980 roku, kiedy drogi SBB rozeszły się. Szczególnie piętno odbiła na mnie pierwsza autorska płyta artysty, „Józefina”, nagrana z zaproszonymi muzykami, m.in. wszystkimi członkami SBB. To prawdziwe wyzwanie dla odbiorców, którzy mają przed sobą muzyka kompletnego, doskonałego artystę, który jest w stanie sprostać nawet najbardziej wybrednym krytykom. To jest płyta, której nie wydaje się codziennie, nie słucha się byle jak. Każdy akord, każda nutka... Analizuję, powtarzam, myślę, przeżywam. To moja medytacja, podróż w najpiękniejszą muzykę, wrażliwą, interesującą i niebanalną.

A najbardziej cieszy mnie aktywność twórcza Skrzeka. Wiem, że ma wielkie plany koncertowe, studyjne. Dzięki temu jestem przekonany, że będziemy mogli usłyszeć wspaniałe utwory, pełne wdzięku, maestrii oraz po prostu doskonałej muzyki...

Piotr Żołądek
Wicewojewoda Świętokrzyski

Co, gdzie, kiedy?

Filmy o Bułacie Okudźawie w DŚT

9 października, piątek godz. 18

Miejsce: Dom Środowisk Twórczych, ul. Zamkowa 5, Kielce

Informacje 041 368 20 54, www.kielcedst.pl

Z okazji 85-tej rocznicy urodzin Bułata Okudźawy widzowie będą mogli obejrzyć fragmenty filmów przedstawiających archiwalne koncerty i spotkania z udziałem artysty. Seans filmowy rozpocznie się o godzinie 18. W programie są następujące pozycje: „Bułat Okudźawa. Koncert na Tagance” (1981), „Bułat Okudźawa” (1992) oraz „Dwie godziny z bardami” (1987). Filmy opatrz komentarzem dr Marlena Zimny. Wstęp wolny.

Finał Międzynarodowego Festiwalu Muzyki Organowej i Kameralnej w Jędrzejowie

10 października, sobota godz. 20

Miejsce: Klasztor Cystersów, ul. Klasztorna, Jędrzejów

Informacje 041 386 23 08

W finałowym koncercie wystąpią: Małgorzata Walewska – mezzosopran oraz Robert Grudzień – organy. Koncert odbędzie się we wnętrzu zabytkowego, cysterskiego kościoła p. w. bł. Wincentego Kadłubka. Wstęp wolny.

XX Międzynarodowy Festiwalu Muzyki Organowej i Sakralnej „ANIMA MUNDI”

16 października, piątek godz. 19

Miejsce: Kościół p. w. Św. Krzyża, ul. 1 Maja, Kielce

Koncert organowy Wolfganga Klebera, absolwenta Wyższej Szkoły Muzycznej we Frankfurcie nad Menem. Pracował jako organista, dyrygent, a także jako wykładowca w Wyższej Szkole Muzyki Kościelnej w Heidelbergu. W swoim dorobku ma liczne nagrania radiowe i płytowe. W programie usłyszymy utwory m.in. Mendelssohna, Bacha, Regera.

„Z obłoków na ziemię” - spektakl Jana Nowickiego

23 października, piątek godz. 19

Miejsce: Sala Kongresowa – Exbud, Aleja Solidarności 34, Kielce

Informacje 041 33 23 60, 041 332 63 93

Poetycko-muzyczny spektakl teatralny opracowany i wyreżyserowany przez legendarnego aktora Jana Nowickiego z oryginalną muzyką Cezarego Chmiela i Marka Stryszowskiego oraz poezją ks. Jana Twardowskiego, Bolesława Leśmiana i Jana Nowickiego oraz Jana Pawła II.

„Niewidzialne miasto” - wystawa fotografii

30 października, piątek godz. 18

Miejsce: Galeria Lakiernia, ul. Zbożowa 4, Kielce

Informacje: 041 344 11 77

Fundacja Kultury Wici zaprasza do udziału w tworzeniu wspólnej wystawy fotograficznej pt. „Niewidzialne miasto” mającej stworzyć dokumentację oddolnej, twórczej działalności mieszkańców Kielc. Fotografie mogą przedstawiać nietypowo zaprojektowane i urządzone przydomowe ogródki, niekonwencjonalne ozdoby okien, drzwi i bram, pomysłowe ogrodzenia, innowacyjne pojazdy czy wynalazki ułatwiające codzienne życie.

Przepisy kulinarne



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

Żeberka faszzerowane

Składniki: 1 płat żeberek (ok. 2 kg)

Delikatnie wycinamy kostki, aby nie poprzecinać spodniej warstwy mięsa. Formujemy prostokąt obcinając wszystkie sterczące kikuty. Oprószyć go solą, pieprzem, majerankiem, czosnkiem, zwijamy i odkładamy na 2 godz. W tym czasie przygotowujemy farsz.

Składniki farszu: Resztki mięsa od żeberek oraz kawałki mięsa od szynki - w sumie ok. 1 kg mięsa, 30 dag podgardla, 30 dag płuc, bułka kajzerka, marchewka, pietruszka, seler, cebula, parę ziaren ziela angielskiego i listek laurowy, 2 jajka, sól, pieprz i gałka muszkatołowa, 6 jajek ugotowanych na twardo.

Sposób przyrządzenia:

Mięso, podgardle pokroić na kawałki, udusić razem z warzywami i przyprawami - ziele i listek. Płuca obgotować. Gdy mięso będzie miękkie - wyjąć, w tym sosie namoczyć bułkę. Następnie wszystko - mięso, warzywa, podgardle, płuca, bułkę - przepuścić przez maszynkę. Dodać jajka i przyprawy. Dobrze wymieszać. Płat żeberek rozłożyć na desce, rozłożyć na nim równomiernie nadzienie, w środku ułożyć ugotowane jaja wzdłuż. Zwinąć w rulon (jak roladę). Mocno obwiązać sznurkiem, włożyć do folii (rękaw do pieczenia). Piec w piekarniku ok. 2 godz.

Przepis przygotowany przez Janinę Kołek z Sorbina w gminie Bliżyn.

Szarlotka babuni

Składniki: 30 dag mąki, 15 dag masła (masło pół na pół ze smalcem lub margaryną), 1 żółtko, 2 łyżki gęstej śmietany, 1 kg jabłek (antonówki lub papierówki), 25 dag + 10 dag cukru, 2 łyżki bułki tartej, 10 dag cukru pudru.

Sposób przyrządzenia:

Pokrojone w cząstki jabłka podlać niewielką ilością wrzącej wody i rozgotować. Dodać 25 dag cukru, ogrzewać na małym ogniu, mieszając od czasu do czasu. Gdy masa jabłeczna nieco zgęstnieje, odstawić z ognia i ostudzić. Mąkę przesiać, dodać tłuszcz, cukier, posiekać starannie nożem, następnie dodać żółtko i śmietanę (ewentualnie 1 łyżkę spirytusu). Zarobić ciasto nożem, a następnie szybko zagnieść ręką. Ciasto włożyć do miseczki, przykryć ściereczką i pozostawić w zimnej spizarni lub w dolnej części lodówki na 1 godz. Tortownicę posmarować tłuszczem, 2/3 ciasta rozwałkować i wyłożyć nim dno i boki formy. Powierzchnię ciasta ponakłować widelcem. Wstawić do piekarnika – ok. 200 st., lekko podpiec, lecz nie rumienić. Gdy ciasto zółknie wyjąć i posypać bułką tartą. Na powierzchnię rozłożyć równomiernie masę jabłkową. Pozostałe ciasto rozwałkować i pokroić w paski około 1 cm i położyć je na obwodzie formy. Ciasto ponownie włożyć do piekarnika. Zarumienić na jasno złoty kolor. Szarlotkę posypać przez sito cukrem pudrem wymieszanym z zapachem waniliowym.

Przepis przygotowany przez Danutę Wójcik z Żeliszawic w gminie Secemin.