

# Wędrowiec Świętokrzyski

Miesięcznik Świętokrzyskiego Urzędu Wojewódzkiego w Kielcach • nr 40 • grudzień 2009 • czasopismo bezpłatne

Temat miesiąca

**Na zdrowie!**

Finał kampanii

**Rok pracy socjalnej**

Konkurs wojewody

**Homo Homini 2009**

## W numerze

Listopadowy przegląd wydarzeń .....	3
Temat miesiąca .....	4
Świętokrzyska potrawa świąteczna .....	6
Finał kampanii wojewody .....	6
Wieści z urzędu .....	7
Z Unią na Ty .....	8
Ministerstwo zaakceptowało „schetynówki” .....	8
Nadzór budowlany przypomina .....	9
Homo Homini 2009 .....	9
Kulturalny eksport .....	10
Poznaj świętokrzyskie zakątki .....	10
Warto przeczytać .....	11
Warto posłuchać .....	11
Co? Gdzie? Kiedy? .....	12
Przepisy kulinarne .....	12



## Fotofelieton

Zaklinacz podwórek.

## Konkurs dla czytelników

Rozwiązanie konkursu z poprzedniego numeru:

**Nowy gatunek modrzewia wyróżnił na Górze Chełmowej prof. Marian Raciborski.**

Nasz wybitny botanik i pionier ruchu ochrony przyrody w Polsce pochodził z okolic Ćmielowa – urodził się w miejscowości Brzóstowa w 1863 roku. Nauki przyrodnicze oraz medycynę studiował na Uniwersytecie Jagiellońskim, później kształcił się m.in. w Bonn, Strasburgu i Monachium. W latach 80-tych XIX wieku niemały rozgłos przyniosły Marianowi Raciborskiemu badania paleobotaniczne prowadzone w Tatrach, okolicach Krakowa oraz Górach Świętokrzyskich.

Na Chełmowej Górze w okolicach Nowej Słupi prof. Raciborski badał porastający stoki drzewostan. W 1890 roku wyróżnił tu nowy gatunek modrzewia, który nazwał modrzewiem polskim - ponad 20 lat później zebrane przez uczonego materiały botaniczne posłużyły Władysławowi Szaferowi do opisu tego taksonu jako odrębnej jednostki systematycznej.

Drzewostan porastający Chełmową Górę objęto ochroną w 1920 roku, tworząc pierwszy w Górach Świętokrzyskich rezerwat przyrody. Niektóre rosnące tu modrzewie to ponad 200-letnie okazy (wiek najstarszych oceniany jest na 340 lat). Osiągają imponująca wysokość blisko 40 metrów, a ich grubość w pierśnicy dochodzi do 1,5 metra. Ze względu na liczne stanowiska modrzewia polskiego góra ta nazywana jest często Górą Modrzewiową.

W setną rocznicę urodzin Mariana Raciborskiego, Polskie Towarzystwo Leśne postawiło na szczycie Chełmowej Góry obelisk upamiętniający profesora. Sylwetkę uczonego przedstawiamy na stronie 10.

Nagrodę w naszym konkursie otrzymuje Mariusz Zdeb. Gratulujemy! (prosimy o kontakt z redakcją).

Nasze kolejne pytanie:

**Na tej dawnej fotografii przedstawiającej fragment Kielc widnieje zabytkowy obiekt, który został zburzony w latach 60-tych XIX wieku. Co to jest?**



Na odpowiedzi czekamy do 28 grudnia 2009 roku, pod numerem telefonu 342 12 44 lub pod adresem poczty elektronicznej [agata.wojda@kielce.uw.gov.pl](mailto: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](http://www.kielce.uw.gov.pl)  
tel. 041 344 29 56, fax 041 344 48 32  
e-mail: [wojewoda@kielce.uw.gov.pl](mailto: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](mailto:agata.wojda@kielce.uw.gov.pl)

Skład i łamanie: Color Press Wydawnictwo  
[www.colorpress.com.pl](http://www.colorpress.com.pl)

# Listopadowy przegląd wydarzeń

• • •  
Ponad 230 osób wystartowało w II Biegu Niepodległościowym o Puchar Wojewody Świętokrzyskiego. Licząca 2,5 km trasa rozpoczynała się na ulicy Żelaznej i wiodła przez Czar-



nowską, IX Wieków Kielc, Rynek, Jana Pawła II aż pod pomnik Czynu Legionowego. Najlepszym biegaczom pokonanie tego dystansu zajęło ok. 10 minut. Tegoroczny bieg klasyfikowano w następujących

kategoriach: szkoły podstawowe, gimnazja oraz „kategoria open”. Wśród mężczyzn zwyciężył Rafał Czarnecki z Bliżyna, a wśród kobiet pierwsze miejsce zajęła Liliana Wódkowska z WIR-u Łopuszno. Nagrodzeni zostali również najstarszy uczestnik biegu, niespełna 70-letni, Mieczysław Pikulski oraz najmłodszy, dwuletni Bartek Skuta, który pokonał trasę biegu wspólnie z mamą.

• • •  
Wojewódzkie obchody 91. rocznicy odzyskania niepodległości odbyły się w Kielcach. W uroczystościach wzięli udział wojewoda Bożentyna Pałka-Koruba oraz wicewojewoda Piotr Żołądek. Po nabożeństwie w Bazylice Katedralnej zgromadzeni przemaszerowali przed Pomnik Czynu Legionowego, gdzie odbyła się główna część obchodów. - Godna to uroczystość i godna Państwa obecność. Dzięki temu z powodzeniem możemy budować i umacniać strukturę społeczeństwa obywatelskiego. Wspólnie

pamiętamy, że wartość jaką odzyskaliśmy 91 lat temu była wolność - powiedziała wojewoda. Po przemówieniu odczytano Apel Poległych. Pamięć żołnierzy uczczono salwą honorową, którą oddała Kompania Honorowa Wojska Polskiego. Pod pomnikiem złożono wieńce i kwiaty, po czym odbyła się defilada wojskowa. Przez cały dzień kielczanie mogli uczestniczyć w wielu imprezach patriotycznych, wśród których znalazło się tzw. „Pieśniobranie” zorganizowane na kieleckim Placu Artystów. Obchody zakończył wojskowy capstrzyk pod Pomnikiem Niepodległości.



• • •  
Akty nadania obywatelstwa polskiego wręczyła 45 osobom wojewoda. Uroczystość odbyła się w Pałacu Biskupów Krakowskich w Kielcach. Wśród osób, które formalnie stały się dziś obywatelami Polski znaleźli się dotychczasowi obywatele Ukrainy, Rosji, Białorusi, Czech, Egiptu, Nikaragui, Australii



i Zambii, a także trzy osoby, które do tej pory nie posiadały żadnego obywatelstwa. Obywatelstwa w 31 przypadkach były nadane przez Prezydenta RP, w 13 poprzez przyjęcie przez Wojewodę Świętokrzyskiego oświadczenia woli nabycia obywatelstwa polskiego i w jednym poprzez uznanie przez wojewodę za obywatela polskiego.

• • •  
Święto Służby Cywilnej obchodzili pracownicy Świętokrzyskiego Urzędu Wojewódzkiego. W uroczystościach wzięli udział wojewoda Bożentyna Pałka-Koruba, wicewojewoda Piotr Żołądek oraz dyrektor generalny ŚUW Maria Szydłowska. W imieniu Prezydenta RP wojewoda oraz wicewojewoda odznaczyli 63 pracowników urzędu złotymi, srebrnymi oraz brązowymi Medalami za Długoletnią Służbę. Nagrody za



długoletnią pracę otrzymali wszyscy obchodzący jubileusz pracy zawodowej, a wyróżniającym się urzędnikom wręczono listy gratulacyjne. Wojewoda podziękowała pracownikom za profesjonalizm w codziennej pracy

oraz ciągle podnoszenie umiejętności. Spotkała się również z kierownictwem i pracownikami wojewódzkich służb, inspekcji i straży. Służba Cywilna po raz pierwszy obchodziła swoje święto 11 listopada 2000 roku. Święto korpusu Służby Cywilnej ma służyć budowaniu jej wizerunku jako instytucji rzetelnej, profesjonalnej, neutralnej i bezstronnej politycznie.

• • •  
Konsul Generalny USA w Krakowie Allen S. Greenberg był gościem wojewody Bożentyny Pałki-Koruby. Spotkanie odbyło się w Świętokrzyskim Urzędzie Wojewódzkim i dotyczyło objęcia obrębem działania Konsulatu Generalnego USA w Krakowie terytorium województwa świętokrzyskiego. Zgodnie z nowym podziałem, od 15 listopada br., mieszkańcy regionu świętokrzyskiego, który do tej pory znajdował się w Warszawskim Okręgu Konsularnym, wszelkie sprawy związane z procedurami wizowymi, a także niektóre aspekty związane ze współpracą gospodarczą, kulturalną i polityczną z USA, mogą załatwiać w Krakowie.



• • •  
Wystawę „Wygrywaj uśmiechem” otworzyła w Świętokrzyskim Urzędzie Wojewódzkim wojewoda. Jest to stale powiększająca się kolekcja autografów - uśmiechów znanych ludzi kultury, sztuki, sportu, polityki, mediów z kraju i zagranicy. Wystawa została uroczystie



otwarta 20 maja br. w Sejmie RP przez Marszałka Bronisława Komorowskiego. „Wygrywaj uśmiechem” to wizytówka programu Parlamentarnej Grupy Uśmiechu,

która za cel swojej pracy stawia sobie m.in. propagowanie pozytywnych relacji dzieci i młodzieży z otaczającym ich światem. Wystawa wędruje po Polsce, aby 1 czerwca 2010 roku powrócić do Parlamentu. Po tym dniu eksponaty będą wystawione na aukcje, a uzyskany z nich dochód zostanie przekazany dzieciom będącym w trudnej sytuacji życiowej. Podczas wernisażu w ŚUW swoje uśmiechy do galerii dołączyła wojewoda, dyrektorzy wydziałów urzędu oraz dzieci z Przedszkola Samorządowego nr 16 w Kielcach.

## Temat miesiąca

## Na zdrowie!

*W garncowy gąsiorek wlać najlepszego spirytusu pół garnca, zrobić syrop z dwóch funtów cukru, maczając tylko cukier tak, aby tego syropu nie było więcej jak dobre pół kwarty, włożyć 10 goździków, wymieszać doskonale i napełnić do pełna cały gąsiorek wiśniami czarnymi zupełnie dojrzałymi nieco potłuczonymi tak, aby pestki niektóre były pęknięte. Może stać ze dwa tygodnie na słońcu, a będzie wyborna do użycia – ten, kto zawczasu pomyślał o zapasach owocowych będzie zapewne kontent, czytając takąż recepturę na „wiśniówkę prędszą do użycia” z 1885 r. Spisana przez Lucynę Ćwierczakiewiczową, niepospolitej ekstrawagancji damę, postać nad wyraz nowoczesną w swoich poglądach, jak na dziewiętnastowieczną Warszawę, autorkę książki *Jedynie praktyczne przepisy konfitur, różnych marynat, wędlin, wódek, likierów, win owocowych, miodów oraz ciast* – zachwyca swoją oryginalnością, smakiem i magią...*



## Polska nalewkami stoi

Ludzie pijali alkohol od zawsze, od jego początków. A to w formie leczniczej mikstury, a to, paradoksalnie, jako afrodyzjaki czy dodający sił witalnych trunków. Nie bez powodu krąży anegdota o wojaku – Piaście, który nie wyruszył na wyprawę krzyżową, bo „jak tu wójować, jak nie ma polewki piwnej na śniadanie?” Do szerokiej gamy trunków dołączały z czasem arabskie araki, litewskie miody i węgierskie wina. Jednak niepodzielnie od czasów I Rzeczypospolitej Polskiej na stołach i w spiżarniach gościły nalewki czy kordiały, jak nazywano je dawniej. Mówi się, że na ziemi polskie pierwsze receptury przybyły wraz z Henrykiem Walezym. W tymże czasie każdy z narodów europejskich miał swój narodowy trunek. Polska miała nalewki... Wkrótce te receptury stały się najpilniej strzeżonymi skarbami tychże domów, przekazywanymi często dopiero w zapisach testamentowych, przetrzymywanych w dobrze zabezpieczonym miejscu. Staropolskie obyczaje najtrafniej opisał ksiądz Jędrzej Kitowicz, polski historyk, pamiętnikarz. *Trunki wielkim panom były zwyczajnie: rano herbathé, czasem z mlekiem, czasem bez mleka, zawsze z cukrem, potem wódka gdańska, persico, cynamonka, dubelt-hanyż, ratafia, krambambula; i te dwie ostatnie były najdroższe; płacno kieliszek, pół ćwierci kwaterki trzymający, po tyńfie jednym. Napiwszy się po kieliszku, przejedli konfitur albo piernika toruńskiego, po tych chleba z masłem lub sucharków cukrowych i znowu powtórzyli raz i drugi po kieliszku wódki. Po śniadaniu, zwłaszcza w zapusty, podawano bigos, kołduny, zrazy, rolady. Wtedy po nim „chłodzono się” zazwyczaj piwem lub winem i tak do obiadu grano w karty czy warcaby. Właściwy obiad zakrapiano sówicie, by do kolacji sutej wypić już „tylko” kilka kieliszków orzechówki na lepsze trawienie. Polem do popisu dla gospodarzy były uczyty, do których układano specjalne menu, obfite, a jakże, w nalewki. I tak do dzicyzny pieczonej podawano wiśniówkę, do pasztetów nalewkę z tarniny, do drobiu wytrawne owocowe trunki, zaś do słodczy półsłodkie i słodkie. Ale żeby apetyt gościom dopisywał najczęściej zaostrzano podniebienia kilkoma „miarkami” piolunówki.*

## Moc apteczki

*Przedziwny czar spowija murów tych sklepienia,  
Utajonych wśród mrocznych świętokrzyskich borów,  
Gdzie żyli leśne zioła miłujący mnichy,  
Gdzie Bóg się jawi w cudzie świtów i wieczorów.*  
(Jan Gajzler)

Rodzime nalewki to nie tylko znakomite trunki, ale to przede wszystkim głęboka studnia polskiej tradycji i obyczajów, kultury nie tylko szlacheckiej. To również świadectwo gościnności mieszkańców polskiej ziemi i bogactwa ich piwniczek. Nie było praktycznie szanującego się dworu magnackiego i szlacheckiego, domu mieszczkańskiego, szczególnie na obszarze Kresów Wschodnich, w którym tzw. apteczka nie wypełniona by była po brzegi aromatycznymi i smacznymi nalewkami. U magnatów były to przestronne piwnice, u mniej zamożnych skromniej – szafeczki zamykane na trzy spusty. Jednak najbardziej znane apteki prowadzili mnisi i alchemicy. - *Nalewki są typowo polską specjalnością. Nie ma nawet w słownikach tłumaczenia słowa „nalewka” na język angielski, chociaż za nalewkę należy uznać dżin. Po łacinie nalewka to tinktura, tak dobrze znana każdemu aptekarzowi, gdyż tak przyrządza on lecznicze wyciągi alkoholowe z ziół. A więc apteczka domowa to początek kariery tych trunków* – opowiada Grzegorz Russak, kucharz, gawędziarz, prezes Polskiej Izby Produktu Regionalnego.

Szerokim echem w Europie odbiła się sława apteczki w klasztorze na Łysej Górze. Już w XIV wieku zakonnicy hodowali w ogródku położonym od południowej strony wzgórza rozmaite zioła lekarskie. Historia głosi, że plantacja owa była niemała – na jego potrzeby wykarczowano połacie puszczy pod kamiennym wałem. Benedyktyni specjalnie upodobałi sobie to miejsce, słońce bowiem nagrzewało je doskonale, a i od wiatrów było osłonięte. *Hortulus* na Łysej Górze rozsławił zioła benedyktyńskie i przyrządzane z nich lekarstwa, napary czy... nalewki właśnie. Słynne w owym czasie było wino przeciw dżumie, które *przyrządzano przez wkładanie do baryłki z winem worka, w którym znajdowały się odpowiednio rozdrobnione surowce: ziele piołunu, węzowego moru, jelenich języków i jaskółczego ziela, korzeń podróznika i kurzego ziela, pestki i skórki cytrynowych jabłek oraz kawałki bursztynu* – taką recepturę przypomina Bogumiła Stępniewska.

W kolejnych stuleciach klasztor przeżywał wzloty i upadki, pożary, klęski, ale w XVIII wieku pokazuje swoją świetność. Obok dawnej sali aptekarskiej, teraz mieszka w osobnej celi brat-aptekarz, jest też wielka izba do chirurgicznych zabiegów. Ogród o powierzchni prawie 3 tysięcy metrów kwadratowych, suszarnie ziół, szafki z miksturami i przede wszystkim olbrzymia biblioteka zabezpieczały praktycznie wszelkie potrzeby lecznicze okolicy. Co więcej, apteka łysogórska zaopatrywała również inne apteki w całym kraju. Medykamenty były w przeważającej większości pochodzenia naturalnego. Z ziół i owoców właśnie robiono soki, wódki, wina, miody, oleje czy maści. I tak malinówkę, jałowcówkę, sosnowkę stosowano przy przeziębieniach, jałowcówkę,

miętówkę, anyżówkę i orzechówkę przy kłopotach żołądkowych, nalewka z dzikiego bzu chroniła przed wysoką gorączką, a czosnek ze spirytusem wspomagał krążenie i uodparniał „na wszystko”. Z początkiem XIX wieku zniesiono opactwo klasztoru Benedyktynów, a fundusze i cały inwentarz przeszły na stan władzy. W pomieszczeniach aptekarskich nie zaprzestano jednak „produkcji” – warzono piwo i wyrabiano świece.

## Promujmy nalewki

Współcześnie tradycja sporządzania, a co za tym idzie spożywania, nalewek jest w naszym kraju bogata, zwłaszcza we wschodniej części Polski. Od kilku lat organizowane są nawet cykliczne turnieje i konkursy w robieniu nalewek. O to, by tradycja nie umarła dba Kresowa Akademia Smaku. - *Polacy robili nalewki nieprzerwanie do roku 1939. Umysławały one to, co najpiękniejsze w naszej kulturze – wielką polską gościnność, miłość do biesiadowania, szczodrość i bogaty świat staropolskich dworów. Przy każdym z nich rosła przecież grusza, śliwa czy pigwa, na polach w bród było tarniny. Nalewki sporządzano także, o czym nie każdy wie, w wiejskich chałupach* – mówi Waldemar Sulisz, prezes stowarzyszenia. Właśnie owa Akademia patronuje m. in. Międzynarodowemu Turniejowi Nalewek Polski i Krajów Ościennych, który odbywa się w ramach Europejskiego Festiwalu Smaku w Lublinie, Ogólnopolskiemu Turniejowi Nalewek Galicyjskich w Dębicy, Ogólnopolskiemu Festiwalowi Dobrego Smaku w Poznaniu, Mazowieckiemu Konkursowi Win Domowych czy niezwykle prestiżowemu Turniejowi Nalewek Kresowych w Kazimierzu Dolnym. Owe imprezy ściągają do tych miast niezliczone rzesze miłośników tejże tradycji. - *Najlepsze nalewki z całej Polski, wyjątkowy klimat miasteczka, tęskna i rzewna muzyka klezmerów oraz mały festiwal kuchni staropolskiej sprawiają, że artyści polskich nalewek szczególnie chętnie lubią przyjeżdżać do Kazimierza nad Wisłą* – zachęca do udziału Sulisz, organizator spotkań.

Nasz region słynie ze śliwowicy szydlowskiej oraz nalewki truskawkowej z Bielin. Niemałą popularnością cieszy się też produkcja, najczęściej opartych na tradycyjnych recepturach, win, zwłaszcza w regionie sandomierskim, bogatym w owocowe sady.

- *Termin „nalewka” jako dobro narodowe powinien być prawnie chroniony, jak nazwa „szampan” we Francji, aby nie można było w naszym kraju sprzedawać napojów alkoholowych, które z prawdziwymi staropolskimi nalewkami, oprócz nazwy, nie mają nic wspólnego. Powstają w ciągu kilku dni z soku i alkoholu oraz wiedzy technologów żywności o barwnikach i sztucznych dodatkach smakowych* – przestrzega Grzegorz Russak - *Jarzębiak był chętnie pijany, gdy produkowano go z jarzębiny, a po zmianie sposobu produkcji na „nowoczesny” zniknął z rynku* – dodaje.

Nalewki musimy wykorzystać przede wszystkim do promocji regionów, w celu przyciągnięcia turystów. To prawdziwy klucz do polskiej gastronomii i co za tym idzie – promocji Polski w Europie. Nie musimy przecież z zazdrością patrzeć w stronę greckiej metaksy czy szkockiej whisky. Bądźmy dumni z nalewek i ich magicznej, leczniczej mocy.

# Świętokrzyska potrawa świąteczna

IV edycja konkursu Wojewody Świętokrzyskiego „Świętokrzyska potrawa świąteczna” rozpoczęła. Do udziału zaproszono wszystkie gminy z regionu świętokrzyskiego.

Celem konkursu jest przygotowanie potrawy świątecznej związanej z Bożym Narodzeniem, charakterystycznej dla danego regionu województwa świętokrzyskiego. Potrawy powinny odzwierciedlać charakter i kulturę danego regionu oraz zakorzenione w tamtejszych domostwach zwyczajach i obrzędach świątecznych.

W konkursie mogą brać udział wszyscy mieszkańcy województwa świętokrzyskiego. Wstępne eliminacje odbyły się już na szczeblu gminnym. Każda gmina wybrała jednego reprezentanta, który na konkurs ma prawo zgłosić maksymalnie trzy świąteczne potrawy. - *Na tym etapie prezentowane są tylko przepisy kulinarne, które powinny zawierać opis przyrządzenia potrawy oraz jej związek z regionem i miejscowymi zwyczajami* – mówi Agata Wojda, rzecznik prasowy wojewody.

Kolejny szczebel eliminacji rozpoczął się 18 listopada w powiatowych biurach Świętokrzyskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego. Tam ze zgłoszonych propozycji gmin wybierane są przepisy charakterystyczne dla danego powiatu. Każdy powiat wybierze jednego autora przepisów, wyjątkiem - z uwagi na większą liczbę gmin - jest powiat kielecki, który ma prawo do dwóch reprezentantów.



Przedstawiciele powiatów wyłonieni przez biura ŚODR wezmą udział w finale konkursu, który odbędzie się 12 grudnia w Wojewódzkim Domu Kultury. W tym dniu uczestnicy konkursu będą mieli okazję do zaprezentowania swoich potraw, a jury pod przewodnictwem wojewody Bożentyny Pałki-Koruby, po degustacji i obradach wyłoni zwycięzców konkursu, na których czekają atrakcyjne nagrody.

Patronem medialnym konkursu jest Polskie Radio Kielce.

# Finał kampanii wojewody

Finał kampanii Wojewody Świętokrzyskiego „Rok 2009 rokiem pracy socjalnej w województwie świętokrzyskim” odbył się 23 listopada w Wojewódzkim Domu Kultury w Kielcach.

Uroczystej gali przewodniczyli wojewoda Bożentyna Pałka-Koruba oraz wicewojewoda Piotr Żołądek. Podczas finału podsumowano działania podjęte w trakcie trwania kampanii, której



celem były m.in. zmiany systemowe zmierzające do m.in. sformułowania i wprowadzenia w życie właściwych, nowatorskich standardów pracy socjalnej, wzmocnienia roli pracownika socjalnego i motywowania do lepszej, efektywniejszej pracy.

Aby osiągnąć zamierzenia kampanii, zespół organizacyjny akcji opracował szereg działań, które z powodzeniem zostały wcielone w życie. Jedną z podstaw było opracowane porozumienie, które zostało podpisane podczas uroczystości pomiędzy stronami wyrażającymi gotowość do uczestniczenia w kampanii. Należeli do nich m.in. Marszałek Województwa Świętokrzyskiego, biskupi Diecezji Kieleckiej, Sandomierskiej i Radomskiej, Komendant Wojewódzkiej Policji w Kielcach, prezes Sądu Okręgowego, Świętokrzyski Kurator Oświaty, przewodniczący Konwentu Starostów, Uniwersytet Jana Kochanowskiego w Kielcach oraz przedstawiciel Państwowej Agencji Rozwiązywania Problemów Alkoholowych.

W ramach kampanii „Rok 2009 - rokiem pracy socjalnej w województwie świętokrzyskim” podejmowane były również przedsięwzięcia związane z promowaniem idei pracy socjalnej w regionie. Bardzo ważnym zadaniem było także aktywizowanie lokalnych społeczności na rzecz rozwiązywania trudnych problemów społecznych oraz wspierania rodzin dysfunkcyjnych.

Podczas gali wojewoda oraz wicewojewoda wręczyli wyróżnienia laureatom konkursów na jednostkę samorządu, która najaktywniej przeciwdziałała przemocy w rodzinie oraz prezydenta/burmistrza/wójta roku 2009 – aktywnego samorządowca w zakresie polityki społecznej. Rozstrzygnięty został także plebiscyt na pracownika socjalnego roku 2009. I tak, najaktywniejszą jednostką samorządu zostało Miasto Kielce, w kolejnej kategorii I miejsce zajął burmistrz Miasta i Gminy Wąchock Jarosław Samela, a pracownikiem socjalnym roku 2009 w województwie świętokrzyskim została Teresa Kocjan, pracownik Miejsko- Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Busku-Zdroju.

# Wieści z urzędu

Dyskutowali o nowych przepisach

**W Świętokrzyskim Urzędzie Wojewódzkim odbyła się konferencja z udziałem kierowników Urzędów Stanu Cywilnego. Tematem spotkania, zorganizowanego po raz trzeci z inicjatywy wojewody, były zmiany w przepisach Kodeksu postępowania cywilnego, które weszły w życie od 1 lipca 2009 r.**

Zgodnie z nowymi regulacjami, orzeczenia sądów zagranicznych w sprawach małżeńskich (np. rozwodów) oraz stosunków między rodzicami a dziećmi (np. zaprzeczenie ojcostwa) podlegają uznaniu na terenie Rzeczypospolitej Polskiej z mocy prawa, bez przeprowadzania jakiegokolwiek dodatkowej procedury sądowej. Oznacza to, że kierownicy Urzędów Stanu Cywilnego będą sami podejmować decyzję o wpisaniu zagranicznego wyroku w sprawach wyżej wymienionych do polskich ksiąg stanu cywilnego, a przez tę czynność wyrok zagraniczny stanie się skuteczny na obszarze RP. Tematykę spotkania przybliżył Mariusz Broda, sędzia Sądu Okręgowego w Kielcach.

Minister pracy wyróżniła

**Minister Pracy i Polityki Społecznej przyznała doroczne nagrody specjalne w zakresie pomocy społecznej. Resortowe wyróżnienia otrzymały dwie świętokrzyskie placówki.**

Laureatami nagrody w kategorii „nagroda zespołowa” zostali: Ośrodek Pomocy Społecznej w Osieku oraz Ośrodek Pomocy Społecznej Miasta i Gminy w Jędrzejowie. W pierwszym przypadku uzasadnienia przyznania nagrody dotyczyło kompleksowego i systemowego rozwiązywania problemów społecznych mających na celu integrację środowisk wiejskich, podnoszenie poziomu ich życia i zapobieganie patologiom społecznym, w drugim natomiast nagrodę przyznano za poszerzanie oferty form wsparcia na rzecz mieszkańców gminy, aktywizację zawodową i społeczną osób po kryzysach psychicznych oraz współpracę z organizacjami pozarządowymi. Uroczystość wręczenia nagród odbyła się 23 listopada w Bibliotece Uniwersyteckiej w Warszawie.

Finale konkursu o bezpieczeństwie

**Wojewódzki Konkurs Wiedzy o Bezpieczeństwie, Ratownictwie i Obronie Cywilnej rozstrzygnięto w Świętokrzyskim Urzędzie Wojewódzkim.**

Organizowany co roku konkurs ma na celu podtrzymanie tradycji wychowania patriotyczno - obronnego młodzieży szkolnej oraz popularyzację wiedzy z zakresu bezpieczeństwa, ratownictwa i ochrony ludności. W tegorocznym finale wzięło udział 54 uczniów szkół ponad-

podstawowych wyłonionych spośród 160 osób uczestniczących w eliminacjach rejonowych. Zwycięzcą została Natalia Mołas, uczennica V Liceum Ogólnokształcącego im. ks. Piotra Ściegiennego w Kielcach. Kolejne miejsca zajęli: Michał Stępień z Zespołu Szkół w Kunowie, Milena Drabik z Zespołu Szkół Transportowo - Mechatronicznych w Skarżysku Kamiennej oraz Mateusz Galant uczeń I Liceum Ogólnokształcącego im. Juliusza Słowackiego w Skarżysku-Kamiennej.



Nagrody laureatom wręczyła wojewoda Bożentyna Pałka-Koruba, wicekurator oświaty Lucjan Pietrzczyk oraz Świętokrzyski Komendant Wojewódzki PSP Zbigniew Muszczak. W tegorocznej edycji konkursu, we wszystkich jego etapach (szkolnym, rejo-

nowym i wojewódzkim), wzięło udział ok. 2,5 tysiąca osób.

Wojewoda apeluje

**W związku z podwyższonym zagrożeniem zachorowań na grypę typu AH1N1 Wojewoda Świętokrzyski apeluje:**

- o ograniczenie, jeśli to możliwe, organizacji imprez masowych oraz spotkań, w których miałyby uczestniczyć większa grupa osób. Szczególnie dotyczy to imprez z udziałem dzieci i młodzieży
  - o zwrócenie szczególnej uwagi i dokładność w higienie osobistej (częste i dokładne mycie rąk), jednocześnie apeluje do zarządców budynków, właścicieli firm, dyrektorów szkół i placówek oświatowych o bezwzględne zapewnienie w toaletach środków higieny (mydło, ręczniki jednorazowe)
- Wojewoda Świętokrzyski informuje, że:
- Wydział Bezpieczeństwa i Zarządzania Kryzysowego ŚUW sporządza na zlecenie Rządowego Centrum Bezpieczeństwa dobowe raporty dotyczące sytuacji epidemiologicznej związanej z zachorowaniami na grypę oraz choroby grypopodobne, które zawierają m.in. informacje o ilości hospitalizowanych pacjentów z tymi objawami, wypisach po leczeniu oraz liczbę osób pozostających w ciężkim stanie.
  - obowiązkiem szpitala jest zdiagnozowanie pacjenta i wykonanie wszystkich niezbędnych badań

## Z Unią na Ty

# Prezydencja UE

Co sześć miesięcy kolejne państwo członkowskie Unii Europejskiej sprawuje prezydencję, czyli przewodniczy pracom Rady Unii Europejskiej. W tym czasie państwo sprawujące prezydencję staje się gospodarzem większości unijnych wydarzeń i gra kluczową rolę na wszystkich polach aktywności Unii Europejskiej. 1 lipca 2011 roku przewodnictwo w Radzie Unii Europejskiej obejmie Polska.

Rada Unii Europejskiej, zwana również Radą Ministrów, jest głównym organem decyzyjnym Unii Europejskiej. Wraz z Komisją Europejską oraz Parlamentem Europejskim jest jednym z trzech głównych ogniw biorących udział w procesie decyzyjnym UE. Głównym zadaniem Rady jest przyjmowanie, wraz z Parlamentem, europejskich aktów prawnych. Rada nie ma swojego stałego składu, w jej posiedzeniach uczestniczy zawsze jeden minister z każdego kraju Unii w zależności od poruszanej tematyki.

Kolejność sprawowania prezydencji przez państwa członkowskie UE jest z góry ustalona decyzją Rady. Wynika to z podstawy prawnej prezydencji, którą stanowi artykuł 203 Traktatu ustanawiającego Wspólnotę Europejską. Do końca grudnia br. pracom UE przewodniczy Szwecja, od początku przyszłego roku będzie to Hiszpania, a w lipcu 2011 funkcję tę obejmie Polska.

Państwo sprawujące prezydencję jest odpowiedzialne za organizację spotkań UE, nadaje kierunek polityczny Unii, dba o jej rozwój, integrację oraz bezpieczeństwo. Zadania Prezydencji skupiają się wokół trzech najważniejszych kwestii:

1. Przewodniczenie pracom Rady UE oraz jej organów pomocniczych (grup roboczych i komitetów), a także Rady Europejskiej
2. Reprezentowanie Rady UE w relacjach z innymi instytucjami UE
3. Reprezentowanie UE w stosunkach międzynarodowych (wobec państw trzecich i organizacji międzynarodowych).

Nowe zadania przed państwami przewodniczącymi UE postawił przyjęty w tym roku Traktat Lizboński. Jego ratyfikacja oznacza ważne zmiany instytucjonalne, które wpłyną na zakres zadań Prezydencji oraz sposób ich wykonywania. Reforma ta oznacza istotną jakościową zmianę w systemie przywództwa UE. Najważniejsze modyfikacje wprowadzają Urząd Stałego Przewodniczącego Rady Europejskiej (tzw. Prezydent Unii) oraz Urząd Wysokiego Przedstawiciela ds. Zagranicznych i Polityki Bezpieczeństwa (tzw. minister spraw zagranicznych UE).

Istotną innowacją jest także zawarty w Traktacie z Lizbony pomysł łączenia prezydencji w grupę trzech państw. Przewodnictwo miałyby one sprawować przez 18 miesięcy, w oparciu o wspólny program.

# Ministerstwo zaakceptowało „schetyńówki”

Listę rankingową wniosków złożonych przez powiaty i gminy województwa świętokrzyskiego na dofinansowanie przebudowy, budowy lub remontów sieci dróg lokalnych w ramach Narodowego Programu Przebudowy Dróg Lokalnych na rok 2010 zaakceptowało Ministerstwo Spraw Wewnętrznych i Administracji



Na podstawie uchwały Rady Ministrów nr 157/2009 z dnia 15 września 2009 województwo świętokrzyskie otrzymało do dyspozycji 52.540 tys. zł. Na podstawie merytorycznej oceny dokonanej przez komisję, wojewoda Bożentyna Pałka-Koruba zarekomendowała wnioski do zatwierdzenia przez Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji. Ostatecznie do realizacji w przyszłym roku zaakceptowano 20 wniosków z gmin na łączną kwotę dotacji 25 mln 167 tys. zł oraz 19 wniosków z powiatów na kwotę 27 mln 372 tys. zł.

Pełny wykaz zakwalifikowanych wniosków dostępny jest na stronie internetowej Świętokrzyskiego Urzędu Wojewódzkiego ([www.kielce.uw.gov.pl](http://www.kielce.uw.gov.pl)) w zakładce dotyczącej Narodowego Programu Przebudowy Dróg Lokalnych.

Pierwszy nabór wniosków do Programu Wieloletniego pn. „Narodowy Program Przebudowy Dróg Lokalnych 2008-2011” przeprowadzono w listopadzie ubiegłego roku. Po ocenie projektów do realizacji w naszym regionie w 2009 roku ostatecznie zakwalifikowano 107 propozycji przebudowy dróg gminnych i powiatowych. Do tej pory zrealizowano już większość z zakładanych projektów, m.in. 4,5-kilometrowy odcinek drogi gminnej w Janowicach w gminie Ożarów czy też zbudowano 1300-metrową drogę w Bidzinach w gminie Wojciechów. Łącznie w województwie świętokrzyskim do końca roku przebudowy doczeka się ponad 126 km dróg gminnych i 122 km dróg powiatowych.



# Nadzór budowlany przypomina

Najczęstszą przyczyną zatrucia tlenkiem węgla w budynkach jest niesprawność urządzeń spalających paliwo lub niewłaściwa wentylacja. Główny Inspektor Nadzoru Budowlanego przypomina o spoczywającym na właścicielach i zarządcach obiektów budowlanych obowiązku przeprowadzenia okresowej kontroli ich stanu technicznego - w szczególności sprawdzenia instalacji gazowych oraz przewodów kominowych.

Na właścicielach budynków spoczywa ponadto obowiązek usunięcia stwierdzonych uszkodzeń oraz uzupełnienia braków, które mogłyby spowodować zagrożenie życia lub zdrowia ludzi, bezpieczeństwa mienia, pożar, wybuch albo zatrucie gazem.

Kontrolę stanu technicznego przewodów dymowych oraz grawitacyjnych przewodów spalinowych i wentylacyjnych powinny przeprowadzać osoby posiadające kwalifikacje mistrza w rzemiośle kominarskim, bądź osoby posiadające uprawnienia budowlane w odpowiedniej specjalności. Natomiast w odniesieniu do przewodów kominowych, kominów przemysłowych, kominów

wolno stojących oraz kominów lub przewodów kominowych, w których ciąg kominowy jest wymuszony pracą urządzeń mechanicznych, do takiej kontroli upoważnione są osoby posiadające uprawnienia budowlane w odpowiedniej specjalności.

Inspekcja nadzoru budowlanego przypomina również o obowiązku usuwania zanieczyszczeń z przewodów dymowych, spalinowych i wentylacyjnych.



# Homo Homini 2009

**Nagrody zwycięzcom tegorocznej edycji konkursu „Homo Homini” wręczyła wojewoda Bożentyna Pałka-Koruba. Uroczystość odbyła się 3 grudnia w Wojewódzkim Domu Kultury w Kielcach**

U honorowano laureatów w sześciu kategoriach. W pierwszej - samorządy szczebla gminnego i powiatowego - statuetki otrzymało miasto Kielce oraz miasto i gmina Zawichost, w kategorii drugiej - organizacje pozarządowe działające na rzecz osób niepełnosprawnych zwycięzcami okazali się: Stowarzyszenie Na Rzecz Dzieci i Młodzieży „Razem” w Piekoszowie oraz Polskie Stowarzyszenie Na Rzecz Osób z Upośledzeniem Umysłowym - Koło Kielce.

W kolejnej kategorii - osoby fizyczne aktywnie działające na rzecz osób niepełnosprawnych lub wspierające te działania zwyciężyli: pan Stefan Duś - Kieleckie Stowarzyszenie Chorych Na Stwardnienie Rozsiane oraz ksiądz Jan Jagiełka, w czwartej - Środowiskowe Domy Samopomocy: ŚDS w Staszowie i ŚDS w Starachowicach, w piątej - Domy Pomocy Społecznej w profilu działania których znajduje się opieka nad osobami niepełnosprawnymi: DPS w Zborowie oraz Dom Opieki Rodzinnej Borowski Jan - Pierzchnica, natomiast w ostatniej kategorii - przedstawiciele mediów: dziennikarze, zespoły lub redakcje przyczyniające się do popularyzacji wiedzy na tematy dotyczące osób niepełnosprawnych: zespół realizatorów „ON - osoba niepełnosprawna” pod kierunkiem Sławomira Mazura z TVP Kielce i Iza Bednarz - Echo Dnia.



pod kierunkiem Sławomira Mazura z TVP Kielce i Iza Bednarz - Echo Dnia.

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. Do konkursu zostały zaproszone starostwa powiatowe i gminy z całego regionu, oraz organizacje pozarządowe, placówki opieki, osoby fizyczne i przedstawiciele mediów działający na rzecz osób niepełnosprawnych.

## Ludzie naszego regionu

## Marian Raciborski



*„Nauczył mnie jak propagować naukę i ochronę przyrody. Nie tylko pokazał mi szerokie horyzonty nauki, ale - co jeszcze chyba ważniejsze - przez niego poznałem tę wielką prawdę, że w życiu naukowca równie ważna jest praca naukowa i społeczna.”* – tak wspominał Władysław Szafer swego na-

uczyciela prof. Mariana Raciborskiego, znakomitego botanika, jednego z pierwszych w Polsce paleobotaników, pioniera ruchu ochrony przyrody w naszym kraju.

Ten wybitny polski uczyń urodził się 16 września 1863 roku w Brzostowej niedaleko Ćmielowa. Od roku 1880 studiował na politechnice we Lwowie, a później na Uniwersytecie Jagiellońskim, gdzie zgłębiał tajniki nauk przyrodniczych i medycznych.

Duże uznanie w środowisku naukowym przyniosły mu pionierskie badania paleobotaniczne, jakie prowadził w okolicach Krakowa, w Tatrach i Górach Świętokrzyskich. Zaowocowało to wydaną w 1891 r. pracą „Flora retycka północnego stoku Gór Świętokrzyskich”. W roku 1890 na Górze Chełmowej w okolicach Nowej Słupi wyróżnił nowy gatunek modrzewia i nazwał go modrzewiem polskim (Góra Chełmowa jest dziś uznawana za klasyczne stanowisko tego drzewa).

Dwa lata później Marian Raciborski rozpoczął studia stypendialne w Bonn, Strasburgu Tybindze oraz Monachium, gdzie uzyskał stopień doktora. Wyjechał prowadzić badania na Archipelagu Malajskim, zaś w latach 1896-1900 opracowywał florę Jawy Zachodniej podczas pracy w ogrodzie botanicznym w Buitenzorgu w Holandii. Zajmował się wówczas badaniami botaniki tropikalnej – opisał w literaturze polskiej i zagranicznej blisko 300 nieznanych wcześniej gatunków glonów i grzybów.

W 1900 r. Marian Raciborski został profesorem Akademii Rolniczej w Dublinach, gdzie odbudował ogród botaniczny, a w roku 1909 profesorem Uniwersytetu Lwowskiego. Założył tam Instytut Biologiczno-Botaniczny oraz kolejny w mieście ogród botaniczny. Trzy lata później zostaje profesorem botaniki na Uniwersytecie Jagiellońskim i zakłada tam własną szkołę badawczą. Marian Raciborski propagował myśl ochrony zabytków przyrody, rozszerzył pojęcie „pomnika przyrody” także o okazy natury nieożywionej. Był orędownikiem rozbudowy muzeów przyrodniczo-krajoznawczych. W swej spuściznie pozostawił blisko 120 prac z zakresu anatomii, morfologii i fizjologii roślin oraz paleobotaniki i florystyki. Opracował m.in. pierwszą „Mapę geobotaniczną ziem polskich” i włączył się w przygotowywanie pomnikowej „Flory polskiej”. Zaliczany jest do najbardziej wszechstronnych uczonych europejskich przełomu XIX i XX wieku. Zmarł w Zakopanem 24 marca 1917 roku.

## Poznaj świętokrzyskie zakątki

## Stradów



*„Dwie mile od miasteczka Pińczowa, we wsi Stradowie znajdują się wały z ziemi sypane w kształcie czworoboku, otoczone głębokimi rowami. Usypiska te wysokością*

*równają się największym stodołom, (...) nieopodal zaś jest kopiec, uszkodzony przez ciekawość lub chciwość. Lud okoliczny utrzymuje, że tu niegdyś był zamek”* – taki nieco fantastyczny opis pozostawił nam w 1822 roku historyk Ambroży Grabowski. Dziś wiemy, że owe ziemne wały nieopodal wioski w powiecie kazimierskim kryją w sobie ruiny królewskiego zamku, lecz pozostałości ogromnego słowiańskiego grodziska. Współczesna jego nazwa pochodzi od pobliskiej wsi, nie zachowały się bowiem żadne źródła podające pierwotne miano grodziska.

Budowa stradowskiego grodu przypisywana jest Wiślanom. Najnowsze badania dowodzą, że istniał on między IX a XI wiekiem, choć jego początki mogą być nawet o stulecie wcześniejsze. Gród ten jest dużo mniej znany od wiślickiego, choć był większy i starszy od niego. Był to niegdyś ważny ośrodek administracyjny państwa Wiślan, o czym świadczy chociażby jego wielkość. Grodzisko właściwe, noszące nazwę Zamczyska, zajmuje obszar 1,5 ha, a otacza go potężny wał tworzący w przybliżeniu kształt nieregularnego czworoboku o obwodzie ok. 500 m i wysokości dochodzącej nawet do 12 m, licząc od dna fosy. Do Zamczyska przylegały podgrodzia, od północy i południowego wschodu, również otoczone systemem wałów ziemnych i fos.

Podczas badań archeologicznych odkryto w Stradowie ślady wczesnośredniowiecznego zespołu osadniczego składającego się, oprócz wspomnianego już grodu, z garnarskiej osady produkcyjnej, osad wiejskich, cmentarzyska szkieletowego z XI-XIII w. oraz kurhanu na wzgórzu zwanym Mogiłą, zawierającego grób kultury pucharów lejkowych. Badacze znaleźli ślady wielu półziemiankowych oraz drewnianych chat mieszkalnych z paleniskami lub piecami kopułkowymi oraz ślady zabudowy gospodarczej. Szacuje się, że mieszkało tu grubo ponad dwa tysiące osób - była to, jak na ówczesne warunki, duża osada. Dziś zespół ten, zajmujący razem 25 ha, należy do największych tego typu zabytków archeologicznych w kraju.

Nie wiadomo dokładnie, jakie były losy grodu w Stradowie i co było przyczyną jego upadku - być może był to najazd wojsk władcy wielkomorawskiego. Zapewne później gród został przejęty przez państwo Piastów i - choćby z racji swego mało strategicznego położenia, w przeciwieństwie do np. kasztelańskiej Wiślicy - stał się po prostu zbędny jako element piastowskiej organizacji państwowej.

Warto przeczytać

# Anna Zielińska-Brudek

## Gorzkie owoce



*A ja przecież nieprzerwanie  
Szukam na niej człowieka.  
Gdziekolwiek by nie był,  
znajdę jego ślady.  
(Szukam człowieka)*



Tomik dostałam od Pani Ani po jej autorskim wieczorze. Nie czytam często poezji, zwłaszcza nieoswojonej. Mam swoich ulubionych poetów, można rzec standardy poetyckie. Z poezją sprawa bowiem trudna jest, gdyż czasem ulotne chwile, które doprowadziły do powstania wiersza są niedostępne i nieznanne pokornemu czytelnikowi poezji. Czytelnik ma bowiem swój świat odbioru tekstu. Czytanie poezji jest zawsze przesączone przez nasze doświadczenia, wrażliwość, odczucia i uczucia. Autor czasem może być zdumiony, jakie refleksje, obrazy i imagacje maluje u innych.

Po tym krótkim wyjaśnieniu z czystym sumieniem polecam ten tomik klimatycznej poezji. *Gorzkie owoce* to niezwykle refleksyjne wiersze. Odzwierciedlają dylematy na-

szej egzystencji, skrywany żal, czasem wstyd, wspomnienie z dzieciństwa, utracone okazje i marzenia do spełnienia.

*Nasycimy się dniem czy nie?* - to pytanie czy mamy szansę na życie bez lęku, na zbawienie, na dobre dni, na pozostawiające ślad spotkanie z drugim człowiekiem.

Każdy wiersz to wątpliwość, to rozterka, czasem rozdarcie, opis lub zapis ludzkich mikrodziałań i towarzyszących tym działaniom myśli.

Między namiętnościami uczuć, przepaścią przeżywanego dramatu, klęskami naszych wyborów, miażdżącą naszą codzienność, rozdzieleniem między rzeczywistością i wyobraźnią, między jawą i snem, między lękami i demonami naszej duszy, niespełnionymi marzeniami - hasa jednak nadzieja. Czasem jest promykem, *szansą na odkupienie*, *plamką świetlną*, *barwnym korowodem*, *myślami białymi jak opłatek*, dobrym znakiem, *drogą po dobre uczynki*, *muśnięciem skrzydeł*, *ciepłym spojrzeniem*. Cała nadzieja - nasza, Wasza, moja, Pani Ani pozwala nam od nowa *wymięte życie prasować*.

Bożentyna Pałka-Koruba  
Wojewoda Świętokrzyski

Warto posłuchać

## Scorpions



Kiedy słuchałem pierwszy raz albumu „Love At First Sting” na magnetofonie szpulowym ZK-140, nie przypuszczałem, że kilka lat później będę miał okazję zaśpiewać Scorpions na żywo przed szeroką publicznością. Dokładnie w pierwszy dzień wiosny 1987

roku zabrzmiał ze sceny kieleckiej Kadzielni megahit tej niemieckiej grupy – „Still Loving You”. Zabrzmiał w moim wykonaniu... Ballada, która swoim przejmującym pięknem wykuwa w umysłach słuchaczy niezwykle głęboki ślad utraconej miłości. Akompaniament gitar wzmaga to odczucie, coraz mocniejsze partie i kończąca utwór, pełna ekspresji solówka, tworzą integralną całość.

Na tym samym magnetofonie odsłuchiwałem wcześniej „Blackout” – album, który nagrali dwa lata wcześniej. Po dziesięciu latach działalności w końcu ta właśnie płyta rozślawiła kapelę na amerykańskim rynku i pozwoliła Meinemu i spółce zapisać się w galerii sław rockowej sceny lat osiemdziesiątych. Wybuchową okazała się być mieszanka ostrych, metalowych wręcz, riffów

z popowymi, czasami nawet banalnymi refrenami. Nie bez przyczyny w 1982 roku album ten zgarnął nagrodę za najlepsze wydawnictwo hardrockowe w USA.

Naturalną kontynuacją „Blackout” okazał się być wspomniany już wyżej „Love At First Sting”. Płyta została „skazana” na sukces za niesamowicie melodyjny śpiew Klausa Meinego, wzorcowy, porywający riff Rudolfa Schenkera, fantastyczne wstawki Matthiasa Jabsa.

Niektórzy krytycy uważają, że obecnie to już nie ta sama kapela. Ale prawdziwy wielbiciel nawet w najnowszych utworach usłyszy stare, dobre brzmienie. Subtelny, ale ostry wokal, świetna linia melodyczna i niezwykle uduchowione teksty. W ciągu ponad 30 lat muzycy nagrali 20 albumów, które sprzedawały się na świecie w nakładzie niemal sześćdziesięciu milionów egzemplarzy. Mało jest osób na świecie, które nie słyszały o niemieckich wirtuozach rockowej sceny. Scorpions na zawsze pozostaną na należnym im miejscu, na najwyższym podium w kategorii „hardrock” i na samym szczycie popularności.

Piotr Żołądek  
Wicewojewoda Świętokrzyski



## Co, gdzie, kiedy?

### TSA – koncert bez prądu

10 grudnia, czwartek godz. 19

Miejsce: Wojewódzki Dom Kultury, ul. Ściegiennego 6, Kielce

Informacje 041 361 27 37, 361 26 92

Po długiej nieobecności TSA zagra ponownie w Kielcach. Ich koncert będzie miał wyjątkowy charakter, bowiem legenda polskiej muzyki wystąpi z programem „unplugged”. Koncert TSA „bez prądu” to prawie 2 godziny nowych, akustycznych wersji znanych przebojów. Bilety dostępne są w kasach WDK, Sklepie Muzycznym „Fan” (ul. Sienkiewicza 42) oraz w biurze ORBIS (ul. Sienkiewicza 26).

### Przegląd Grand Off - Światowe Nagrody Filmowe Niezależnych

12 – 13 grudnia, sobota, niedziela

Miejsce: Kino Moskwa, ul. Staszica 5, Kielce

Informacje 041 344 47 34,

Grand Off - Światowe Nagrody Filmowe Niezależnych to projekt realizowany we współpracy z 50 znaczącymi ludźmi filmu z kraju i zagranicy, znanymi kina, doskonale zorientowanymi w specyfice, historii i wartości kina niezależnego w dorobku kulturalnym poszczególnych krajów. Inicjatywa ta ma na celu budowanie platformy współpracy pomiędzy festiwalami filmowymi, instytucjami i organizacjami a także niezależnymi filmowcami. Terminarz przeglądu dostępny na stronie internetowej [www.kinomoskwa.pl](http://www.kinomoskwa.pl). Cena biletu – 5 zł.

### „Londyńczycy” – wystawa fotografii Wiktora Franko

17 grudnia, czwartek

Miejsce: Galeria Lakiernia, ul. Zbozowa 4, Kielce

Informacje: 041 344 11 77

Organizowana przez Fundację Kultury Wici wystawa fotografii Wiktora Franko pt. „Londyńczycy” to zbiór portretów powstałych w trakcie pobytu autora w Londynie. Zainteresowania artysty ogniskują się wokół fotografii koncertowej – łączy w ten sposób dwie pasje: muzykę i fotografię. Jest autorem kampanii reklamowej sieci sklepów Ryłko. Wystawa jest częścią festiwalu Firmament 2009.

### Zenon Laskowik i Waldemar Malicki

20 grudnia, niedziela godz. 18

Miejsce: Hala Sportowa, ul. Boczna 15, Kielce

Informacje 041 348 09 43/44

Artyści wystąpią przed kielecką publicznością z autorskim programem, który od niedawna można oglądać w telewizyjnej „Dwójce” – „Z Laskowikiem i Malickim wieczór”.

### Sylwester w Filharmonii

31 grudnia, czwartek godz. 18

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

Informacje: 041 368 11 40, 368 05 01

Podczas sylwestrowej gali operowej wystąpią: Agnieszka Piass – sopran, Marcin Pomykała – tenor oraz Orkiestra Symfoniczna Filharmonii Świętokrzyskiej pod batutą Jacka Rogali. Spotkanie poprowadzi Piotr Matwiejczuk.

## Przepisy kulinarne



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

### Wigilijny paszтет z ryby w cieście

**Składniki na paszтет:** 1 kg filetów z ryb morskich, np. karmazyn, dorsz, mintaj (najlepiej mieszanych), 8 jaj, pół szklanki mąki ziemniaczanej, 1 cebula, pół szklanki bułki tartej, gałka muszkatołowa, pieprz i sól, szklanka mleka.

**Składniki na ciasto:** 40 dag mąki, 17 dag masła, 1 łyżeczka soli, 1 jajko.

**Wykonanie ciasta:** Mąkę przesiać i posiekać z masłem, zrobić dołek, wbić jajko, wlać niewielką ilość wody i zagnieść elastyczne ciasto, zawinąć utworzoną kulę w folię i włożyć do lodówki na godzinę.

**Wykonanie pasztetu:** Ryby mrożone włożyć na 30 min do mleka. Odsączyć, przekręcić dwukrotnie w maszynce do mielenia. Zemleć także podsmażoną na maśle cebulę. Do masy dodać 4 jajka, 0,5 szklanki mąki ziemniaczanej, 0,5 szklanki tartej bułki i przyprawy. Pozostałe jaja ugotować na twardo i obrać. Prostokątną formę wyłożyć papierem do pieczenia. Ciasto rozwałkować na grubość około 0,5 cm. Ukształtować potrzebny prostokąt z ciasta i wyłożyć nim formę, tak aby po 1cm wystawało na zewnątrz. Do formy na ciasto włożyć połowę masy rybnej, na środku ułożyć ugotowane połówki jaj, przykryć drugą połową masy. Brzegi ciasta zawinąć w środku foremki, aby utworzyły niedomkniętą paczkę. Ciasto posmarować białkiem, aby móc przylepić do niego następne ciasto na wierzch. Tępą stroną noża docisnąć, by paczka dokładnie się zamknęła. W cieście wyciąć dwa otworki (np. zakrętką lub ostrym nożykiem), do nich włożyć dwa kominki zrobione z folii aluminiowej (aby uwolnić parę wodną). Z pozostałego ciasta zrobić kwiatki, listki i udekorować wierzch ciasta. Posmarować jajkiem, wstawić do średnio nagrzanego piekarnika na jedną godzinę. Z jednej szklanki wywaru i żelatyny, przygotować galaretkę i lekko krzepnącą wlać w otworki. Schłodzić, podawać z chlebem razowym i ogórkami konserwowymi.

Przepis przygotowany przez Jadwigę Jastrzębską z Brynicy Mokrej w gm. Nagłowice.

### Karp smażony po staropolsku

**Składniki:** Karp o wadze do 2 kg, 4 duże cebule, łyżeczka zmiażdżonych w móżdżerze przypraw: liść laurowy, ziarna czarnego pieprzu, ziele angielskie, kilka ziaren kolendry, kostka masła, masło i oliwa (pół na pół) do smażenia, sól, mąka, jajka do panierowania, bułka tarta

**Sposób przyrządzenia:** Oczyszczoną, wymytą rybą kroimy w zgrabne dzwonki. Cebulę kroimy w cienkie krążki. Porcje ryby nacieramy przygotowanymi przyprawami i solą. Układamy w kamiennym garnku na przemian z krążkami cebuli, naczynie przykrywamy i trzymamy do następnego dnia w wodzie. Na godzinę przed planowanym podaniem przygotowujemy się do właściwego wykonania – obsypujemy każdy kawałek ryby mąką (nadmiar mąki strząsamy), panierujemy w roztrzepanych jajkach i tartej bułce, smażymy na dobrze rozgrzanym tłuszczu, rumieniąc z dwóch stron. Usmażone porcje przekładamy do rondla, na każdą wkładamy kawałek masła, szczelnie przykrywamy i trzymamy w cieple. Na pozostałym tłuszczu ze smażonej ryby rumienimy wcześniej wypłukane i dokładnie odsączone krążki cebuli, którymi ryba była przełożona. Karpia podajemy na wygrzany płómsku otoczonego smażoną cebulą.

Przepis przygotowany przez Marię Zapard z gm. Oksa.