

Wędrowiec Świętokrzyski

Miesięcznik Świętokrzyskiego Urzędu Wojewódzkiego w Kielcach • nr 20 • kwiecień 2008 • czasopismo bezpłatne

Temat miesiąca

Dzieje sztuki kulinarnej

Nagroda wojewody

„Laury” wręczone

112 w trudnej sprawie

Konkurs o bezpieczeństwie

W numerze

Marcowy przegląd wydarzeń	3
Dzieje sztuki kulinarnej	4
Laury Świętokrzyskie rozdane	6
Z Unią na Ty	7
ABC rolnika	7
Wieści z urzędu	8
Konkurs o bezpieczeństwie	9
Konkursy przedmiotowe	9
Kulturalny eksport	10
Poznaj świętokrzyskie zakątki	10
Warto przeczytać	11
Warto posłuchać	11
Co? Gdzie? Kiedy?	12
Przepisy kulinarne	12



Fotofelieton

Zimowa aura pierwszego dnia wiosny splątała figła nie tylko drogowcom. Pan Grzegorz jednak momentalnie poradził sobie z zalegającym przed urzędem wojewódzkim śniegiem. Z niewielką pomocą swojego małego śnieżnego pojazdu.

Konkurs dla czytelników

Rozwiązanie konkursu z poprzedniego numeru:

Ów pamiętnikarz, gawędziarz i żołnierz to imć Jan Chryzostom Pasek.

Dość trudno jest ustalić dokładne fakty z życia Jana Chryzostoma Paska, ponieważ nie zachowały się dokumenty, które potwierdzałyby prawdziwość niektórych wydarzeń. Dlatego z pewnym dystansem należy traktować barwne i kolorystyczne opisy zdarzeń pochodzących z *Pamiętników* autora. Urodził się w 1636 roku niedaleko Rawy Mazowieckiej w zubożałej rodzinie szlacheckiej herbu Doliwa. W l. 1658-1659 brał udział w wyprawie do Danii przeciw wojskom szwedzkim Karola X Gustawa, gdzie pod dowództwem Stefana Czarnieckiego przeżył liczne bitwy, oblężenia i bitwy morskie. Po zwycięskich walkach, powrócił do domu rodzinnego. Rok 1667 jest niejako cezurą w aktywnym dotychczas życiu szlachcica, ponieważ wtedy to osiadł na stałe na wsi i wziął ślub w kościele w Mieronicach. Ożenił się z Anną Łącką z d. Remiszowską, właścicielką Smogorzowa k. Buska Zdroju oraz dwóch dzierżawionych świętokrzyskich wsi, wdową z sześciorgiem dzieci. Od tej chwili życie Paska skupiło się wyłącznie na sprawach zarządzania majątkiem. Wiadomo, że w 1674 małżeństwo Pasków mieszkało we wsi po Pińczowie, w Skrzypowie, ale już w 1679 mieszkał w Olszówce. Jednak spokojne życie tego szlachcica było tylko pozorne, bowiem odnotować można w aktach sądowych niezliczoną wprost liczbę procesów przeciwko niemu. Twórczość literacka Paska ogranicza się do pamiętnika, w którym zrekonstruował

swoje przygody żołnierskie ze znacznej perspektywy czasowej. Zmarł w roku 1701.

Nagrodę w naszym konkursie otrzymuje p. Rafał Trąbiński. Gratulujemy!

Nasze kolejne pytanie:

Na terenie gminy Lipnik wybudowano niegdyś gotycki zamek, którego fundacja przypisywana jest Kazimierzowi Wielkiemu. Do dziś zachowały się jego ruiny. W jakiej miejscowości jest on położony?

Na odpowiedzi czekamy do 28 kwietnia 2008 roku, pod numerem telefonu 342 12 44 lub pod adresem poczty elektronicznej anna.zmudzinska-salwa@kielce.uw.gov.pl (prosimy o podanie imienia i nazwiska oraz telefonu kontaktowego).

Wśród czytelników, którzy udzielą prawidłowych odpowiedzi, rozlosujemy nagrody.

Wydawca:

Świętokrzyski Urząd Wojewódzki w Kielcach
Al. IX Wieków Kielc 3, 25-516 Kielce
www.kielce.uw.gov.pl
tel. 041 344 29 56, fax 041 344 48 32
e-mail: wojewoda@kielce.uw.gov.pl

Miesięcznik redaguje Biuro Prasowe Wojewody
tel. 041 342 12 44
(Agata Wojda – rzecznik prasowy wojewody)
e-mail: agata.wojda@kielce.uw.gov.pl

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

Marcowy przegląd wydarzeń

...

Kampania wojewody, promująca profilaktykę raka szyjki macicy i raka piersi, „Kochaj życie” rozpoczęta. W inauguracyjnej konferencji, której przewodniczyła wojewoda Bożentyna Pałka-Koruba, wzięli udział lekarze specjaliści i samorządowcy z całego regionu.

Spotkanie rozpoczęło kampanię, która potrwa cały rok. Organizatorami akcji są: wojewoda świętokrzyski, NFZ Świętokrzyski Oddział Wojewódzki oraz Wojewódzkie Ośrodki Koordynujące. W ramach kampanii kobiety z całego regionu będą zachęcane do wykonywania profilaktycznych badań cytologicznych i mammograficznych. - Z wyjątkową determinacją będą przez cały rok powtarzała jak ważne jest wykonanie tych badań. Profilaktyka to najlepsza broń w walce z nowotworami - mówiła wojewoda.



...

Burzą oklasków nagradzała widownia panie czytające poezję podczas „Głośnego czytania nocą” w Antykwaracie Naukowym Andrzeja Metzgera. Było to kolejne



spotkanie zorganizowane z inicjatywy wojewody świętokrzyskiego w pierwszym tygodniu kampanii „Kochaj życie”. W trakcie imprezy zebrani mogli wsłuchać się w poetyckie

monologi kobiet, przeplatane lirycznym dialogiem pary wojewodów: Bożentyny Pałki Koruby i Piotra Żołądka. Jak zawsze aktywna łoża szyderców i tym razem nie oszczędzała „aktorów” tego wieczoru. Wiersze m. in. Czesława Miłosza i Marii Pawlikowskiej Jasnorskiej czytały Bożentyna Pałka-Koruba, Zofia Wilczyńska, Małgorzata Oracz, Marzena Okła-Drewnowicz, Elżbieta Romanowska, Agnieszka Servaas, Agnieszka Migoń i Małgorzata Majecka-Kotwica.

...

Jubileusz 50-lecia istnienia obchodziła Kielecka Spółdzielnia Mieszkaniowa, najstarsza i największa w regionie. W uroczystościach „złoty godów” KSM uczestniczyła wojewoda.

Podczas gali w Wojewódzkim Domu Kultury wojewoda odznaczyła sztandar spółdzielni zbiorową odznaką „Zasłużony dla budownictwa”, odznaczenie także wręczyła również grupie pracowników i działaczy spółdzielczych. Na ręce prezesa KSM Macieja Solarza wojewoda złożyła podziękowanie za wkład spółdzielni w rozwój miasta i życzyła kolejnego półwiecza działalności. Kielecka Spółdzielnia Mieszkaniowa powstała



w 1958 r. W okresie 50 lat działalności KSM zbudowano ponad 140 budynków, w których mieszka prawie 30 tysięcy kielczan.

...

Zabawy edukacyjne, filmy szkoleniowe i wręczanie światełek odblaskowych - w Opatowie odbyło się drugie spotkanie w ramach III edycji akcji wojewody „Zawsze widoczny, zawsze bezpieczny”. Wojewoda Bożentyna Pałka-Koruba odwiedziła uczniów Szkoły Podstawowej nr 2. Dzieciaki wysłuchały porad na temat bezpieczeństwa, dowiedziały się na co należy uważać przebywając na drodze oraz gdzie dzwonić w razie jakiegokolwiek wypadku. Jak zwykle w pogadankach pomagali wojewodzie policjanci z Wydziału Ruchu Drogowego KWP w Kielcach, byli również funkcjonariusze z komendy w Opatowie, którzy przygotowali specjalne filmy szkoleniowe dla dzieci. Po spotkaniu z dziećmi, wojewoda odwiedziła podopiecznych Środowiskowego Domu Samopomocy.



...

Życzenia z okazji 100. urodzin złożył Mariannie Wach z Balic w gm. Gnojno wicewojewoda Piotr Żołądek. Goście odwiedzili jubilatkę w jej domu. Wicewojewoda wręczył Pani Mariannie kwiaty oraz okolicznościowe listy od premiera Donalda Tuska oraz wojewody świętokrzyskiego. „Dziękuję, że przez te wszystkie lata daje Pani młodym pokoleniom przykład pięknego



i dobrego życia. Taka postawa dowodzi wewnętrznej siły, dojrzałości i niezwykłej wrażliwości na drugiego człowieka. Życzę wiele sił, zdrowia oraz jak najwięcej powodów do radości. Niech każdy dzień wnosi w Pani życie coraz więcej ciepła i miłości” - czytamy w liście od wojewody.

...

W uroczystości otwarcia nowego skrzydła budynku gimnazjum w Oblęgorku uczestniczył wicewojewoda. - Ulepszanie procesów i metod edukacji młodych pokoleń jest jednym z głównych zadań, jakie powinna wykonywać każda władza. Cieszę się, że także dla Państwa inwestycja w młodego człowieka jest priorytetem i kwestią najwyższej troski - mówił, zwracając się do dyrektorki szkoły, wicewojewoda. Budowa nowych sal, biblioteki oraz czytelnicy trwała 14 miesięcy i w połowie została sfinansowana ze środków Unii Europejskiej.



Temat miesiąca

Dzieje sztuki kulinarnej

Pierwszą sztuką na świecie była... sztuka mięsa! – tak przewrotne stwierdzenie Tadeusza Przytkowskiego, sławnego jędrzejowskiego historyka sztuki, miłośnika zegarów słonecznych i kuchni, jest tylko z pozoru rewolucyjne w swoim znaczeniu. Może stanowić motto rozważań nad maestrią kulinarną współczesnych czasów. Zadziwia jedynie fakt, że owa sentencja była prawdziwa na długo przed wystawnymi ucztami Bolesława Chrobrego na cześć Ottona III czy pierwszymi ślimakami na stołach Leszka Czarnego. Sztuka kulinarna jest tak stara, jak stary jest człowiek. Głęboko zakopane szczątki kamiennych mis z epoki kamienia łupanego, znacznie wyżej stojące na szczeblu rozwoju cywilizacyjnego naczynia gliniane, zapisy w kronikach nadwornych historyków, obszerne fragmenty w literaturze poświęcone ucztowaniu czy w końcu książki kucharskie – tak szerokie spektrum „dowodów” zainteresowania sztuką kulinarną nakazuje twierdzić, że to sztuka *par excellence*.

Kolebką kuchni w Europie były Grecja i Rzym, ale pierwsze receptury i przyprawy czerpano głównie z Azji. Od starożytnych czasów najwięksi tego świata raczyli podniebienia najbardziej wykwintnymi potrawami w niezmiernie wysublimowany sposób przyrządzanymi. Do historii przeszła biesiada wodza rzymskiego Lukullusa, który na cześć kolejnej zwycięskiej bitwy podawał swoim gościom „ostrygi z północnych mórz, drozdy ze szparagami, pulardy, potrawkę z małży morskich, perliczki w cieście zapiekane, kasztany białe i czarne”. Całość dopełniały wykwintne warzywa, owoce, sosy i „do tego odpowiednie wina, stare, sprowadzane z najodleglejszych krańców Rzymskiego Imperium”.

Wiek średni przyniósł ze sobą „ograniczenia” w jadłospisie na dworach królewskich. Miejsce wytwornych mięs zajęła dziczyzna, owoce morza wyparte zostały przez fasolę, groch i kapustę, a wykwintne wina zmieniły się w miód i piwo. Taki obraz kuchni średniowiecznej wynikał przede wszystkim z teocentrycznego charakteru epoki, kiedy to ubogi tryb życia i asceza miały otworzyć bramy do życia wiecznego. Paradoksalnie jednak ubogi nie oznaczał wcale skromny, bowiem jakość przeszła w ilość.

I dopiero w dobie renesansu sztuka kulinarna, podobnie jak cała sztuka śródziemnomorska w rozumieniu dosłownym, odzyskała swój blask i niepowtarzalny, klasyczny charakter. Subtelne smaki z okresu Medycuszy, później przeniesione na dwór francuski Ludwika XIV wywarły tak silny wpływ na przyszłe pokolenia, że do dzisiaj najwyższej klasy wirtuozowie kuchni przygotowują potrawy w oparciu o tajnie strzeżone receptury kucharzy prowansalskich. Maestria francuskiej sztuki kulinarnej wzięła się głównie z niewyczerpalnej inwencji i kreatywności w doborze ziół, przypraw i korzeni, łączonych w sposób mistrzowski.

Jednak i francuskich kucharzy dotknął kryzys, kiedy, tak zafascynowani mocą przypraw, zatracili zupełnie naturalny smak mięs, drobiu, ryb i warzyw. Dopiero w okresie Restauracji, po klęsce Napoleona pod Waterloo, przywrócono zarówno dynastię Burbonów na tron, jak i właściwy smak potrawom. Od tej chwili przypra-



*Młodzik i starca — niedobrana parka,
Co innego wódka — nasza polska starca.
Używać jej winni i młodzi, i starzy,
Bo wewnętrzności chłodzi, chociaż gębę parzy.*

wy miały służyć jedynie podkreśleniu niepowtarzalnego smaku mięs, ryb czy jarzyn, bądź nawet zmianie koloru.

Sztuka kulinarna jest na tyle konserwatywna w swojej historii i przekazywaniu tajnych receptur, że pozwala historykom na ustalenie swego rodzaju świadectwa kultury danego narodu w szczytowym punkcie jego rozwoju. I tak Francja, Chiny czy Włochy, kraje dawniej niezwykle rozwinięte, dorobiły się bardziej urozmaiconej i smacznej kuchni, niż kraje rozbite czy nieustannie walczące o swoją tożsamość.

Jak wyglądała sztuka kulinarna w Polsce? W kraju okresu średniowiecznego, w borach niezwykle bogatych

w dzikiego zwierza i rzeki pełne ryb, kiedy rozkwit przeżywało rolnictwo stoły uginały się od pieczonej sarniny i żubrów. Jadłospis był ciężkostrawny, przepelniony tłustym mięsiwem i ciężkim alkoholem. Jedynie w klasztorach, gdzie uprawiano między innymi rozmaite i często rzadkie warzywa i owoce, spotkać było można co bardziej „lekkie” dania. Wiązało się to przede wszystkim z tradycją postną, której w średniowieczu przestrzegano nad wyraz ostro.

Zupełnie podobnie wyglądała sytuacja w sarmackiej Polsce. Paradoksalnie, wbrew powszechnie obowiązującym zasadom naśladowania francuskich wzorców praktycznie w każdej dziedzinie życia, kuchnia polska opierała się skutecznie śródziemnomorskiej modzie hołdując uparcie staropolskim obyczajom. Jedynie Francuzki na polskim tronie wymagały ślimaków, żabich udek i innych frykasów rodzimej kuchni. Również włoskie królowe wprowadziły nie lada „ferment” w polskich księżkach kucharskich, bowiem tak specyficzne dla naszej ziemi karczochy czy szparagi podawane były obficie okraszone płynnym masłem z bułką tartą. Taki sposób na stałe wpisał się do europejskiej sztuki kulinarnej do końca XIX wieku jako *à la Polonoise*.

Współczesna kuchnia dosyć rzadko sięga po tradycyjne receptury staropolskie. Wynika to z faktu, że trudno

dziś „wziąć zebra świeżego, a jak nie masz, to łosia...”, ale też ze zmiany stylu życia i postępu cywilizacyjnego. Szczątkowo więc i na świętokrzyskiej ziemi zachowały się tradycyjne potrawy. Nasz region nigdy nie należał do bogatych, dlatego też i kuchnia regionalna nie była zbyt wykwintna. Od lat najdawniejszych podstawowymi produktami była kapusta i ziemniaki od święta tylko okraszone słoniną lub rzadziej boczkiem. Niesłychaną popularność przez wieki zyskała sobie zalewajka, do której, w odróżnieniu od innych zup z żurem, nie dodawano kielbasy, boczku czy śmietany, czyniąc z niej potrawę postną. Jedynie podsmażona cebula i grzyby nadawały niepowtarzalny smak zupie. Szereg innych dań rodem z Kielecczyny również nie wymaga wykwintnych i drogich składników – pazibroda, goły, pyrka to dania w głównej mierze oparte na ziemniakach, mące, mleku i słoninie. Jednak największą sławą cieszyła się w Polsce, ale głównie we Francji, „Przypkowska zupa cebulowa” czy jak nazywał ją autor przepisu, znany również z zamięłowania do astronomii, „Cebulowa na chlebie Kopernika”, nawiązując tym samym do umiejętności kulinarnych sławnego polskiego badacza sklepienie niebieskiego. I aby na szlaku tej podróży sentymentalnej po sztuce kulinarnej nie pozostawić smakoszy z głodnym podniebieniem, zrobić należy, co następuje:



*Dobry król Leszczyński jadł zawsze za dwoje,
Tak że z trudem się mieścił w królewskie pokoje.
Sam przyrządził dania: zupę cebulową,
Dodawał do niej rosół, czarny chleb razowy,
Gałkę muszkatołową i masła funt cały;
Jako że margaryny biedaki nie znali.*

*Półtora litra chudego rosółu wołowego,
6 dużych słodkich cebul (jeżeli cebule zbyt ostre, zupa
wymaga lekkiego przysłodzenia),*

*6 kromek żytniego ciemnego razowego chleba,
30 do 40 g masła i do smaku: gałka muszkatołowa imbir,
goździki korzenne, pieprz, sól i o ile można curry, która
przecież wreszcie do Polski dociera.*

*Cebule w cienkich plastrach przysmażyć na maśle
na złoto, kromki chleba zaś osobno przysmażyć na chru-
piąco, pokruszyć i razem z cebulą rozgotować w rosolu,
przetrzeć przez gęste sito, dodać korzeni do smaku indywi-
dualnego i o ile przy tym ostygła – podgrzać przed poda-
niem w głębokich czarkach, z kruchymi ciasteczkami.*

Stefania Przypkowska
„Garść kulinarnych polskich przepisów”
[w:] Łyżka za cholewą a widelec na stole.

Z inicjatywy wojewody i marszałka województwa, w Zespole Pałacowym w Kurozwękach odbędzie się 25 kwietnia ogólnopolska konferencja kulinarna „W krainie świętokrzyskich smaków”, poświęcona promocji regionalnej kuchni. Głównym punktem programu będzie konkurs dla restauratorów świętokrzyskich na przygotowanie potrawy - laureatki ubiegłorocznego konkursu „Świętokrzyska potrawa świąteczna”. Uczestnicy zmagani będą musieli przygotować cztery główne dania na podstawie dostarczonych ogólnych przepisów.

Laury Świętokrzyskie rozdane

Wojewoda świętokrzyski Bożentyna Pałka-Koruba uhonorowała laureatów drugiej edycji Nagrody Wojewody „Laur Świętokrzyski”. Uroczysta gala finałowa odbyła się 28 marca w Centrum Biznesowym Exbud w Kielcach.

Jako pierwszy po odbiór statuetki na scenę wszedł Marian Buras, wójt gminy Morawica. – *Dziękuję wszystkim pracownikom urzędu. To dla mnie zaszczyt że od tak wielu lat możemy ze sobą współpracować i zarazem być doceniani za nasze wysiłki. Ta nagroda to dowód, że idzie nam całkiem nieźle* – mówił. Wójt Morawicy odebrał nagrodę w imieniu całej gminy, która zwyciężyła w kategorii „Gmina Roku”. Aby zdobyć nagrodę w tej kategorii, gmina musiała pochwalić się dobrym wynikiem finansowym, znaczącym rozwojem oraz wkładem w promocję regionu. Zdaniem Kapituły Nagrody to właśnie Morawica, zarządzana już nieprzerwanie od kilkunastu lat przez wójta Mariana Burasa, zasłużyła na to wyróżnienie.



Nagrodę w kategorii „Dziennikarz Roku” otrzymała Elżbieta Dziewięcka, reporterka i prezenterka TVP Kielce. Odbierając statuetkę dziękowała za docenienie jej pracy. – *Bardzo dziękuję za to, że efekty mojej pracy zostały zauważone i docenione. Na ten sukces zapracowali również wszyscy z kieleckiego oddziału telewizji. Cieszę się z wyróżnienia i jestem z niego dumna* – mówiła.

„Człowiekiem Roku” został Andrzej Mochoń, prezes Targów Kielce. Jak przyznał, wyróżnienie jest dla niego ogromnym zaszczytem i mobilizacją do jeszcze większej pracy. Andrzej Mochoń od ponad 2 lat jest prezesem Targów Kielce, przedsiębiorstwa, które zajmuje pozycję wicelidera na rynku wystawienniczym w Polsce. Jest doktorem geologii, Zakładał jedną z pierwszych niepu-



blicznych szkół wyższych w mieście - dzisiejszą Wyższą Szkołę Administracji Publicznej. Przez kilka lat pracował w Świętokrzyskiej Agencji Rozwoju Regionu, był jej wiceprezesem i prezesem. W 1996 roku przez kilka miesięcy pełnił funkcję prezesa Centrum Targowego Kielce. Jest jednym z twórców Międzynarodowego Salonu Przemysłu Obronnego, sztandarowej imprezy targowej w Kielcach

W kategorii „Przedsiębiorstwo Polskie w Regionie” Laura zdobył Zakład Doskonalenia Zawodowego w Kielcach. W imieniu instytucji nagrodę odebrał prezes zarządu ZDZ Jerzy Wątroba. Zakład Doskonalenia Zawodowego już od ponad 60 lat organizuje kursy i szkolenia. Obecnie ZDZ to 350 programów kształcenia kursowego, 94 szkoły dla 6439 uczniów i słuchaczy, 25 placówek szkoleniowych, 25 Punktów Informacyjno-Rekrutacyjnych, 15 Ośrodków Informacji i Poradnictwa Zawodowego dla Osób Niepełnosprawnych, 14 własnych obiektów szkoleniowych oraz 49 specjalistycznych pracowni.

Kapituła Nagrody wraz z wojewodą Bożentyną Pałką-Korubą podjęli także decyzję o przyznaniu dodatkowych, dwóch Laurów Specjalnych. Trafiły one do rąk Michała Sołowowa, właściciela m.in. Cersanitu oraz Echo Investment oraz do Polskiego Radia Kielce.

W obu przypadkach nagrody zostały przyznane za wkład w rozwój i promocję regionu świętokrzyskiego.

Gałę poprowadził Krzysztof Ibisz, a ceremonię uświetniły występy znanej formacji Affabre Concinui.



Z Unią na Ty

10 zasad ochrony konsumentów w UE (cd.)

5. Uczciwe dla konsumentów warunki umów

Przepisy prawa UE stanowią, że umowy zawierane na nieuczciwych warunkach są zabronione. Niezależnie od tego, w którym państwie UE konsument podpisze taką umowę, prawo UE chroni go przed tego rodzaju nadużyciami.

6. Prawo konsumenta do odstąpienia od umowy

Przepisy prawa UE pozwalają anulować umowę na zakup towarów od akwizytora w ciągu siedmiu dni, za wyjątkiem umów ubezpieczeniowych i umów, których przedmiotem są zakupy na maksymalną kwotę 60€. Prawo UE chroni również konsumentów, w przypadku transakcji kupna dokonywanych w systemie sprzedaży wysyłkowej, za pośrednictwem Internetu, zawieranych z firmami prowadzącymi sprzedaż na telefon lub realizującymi sprzedaż na odległość.

7. Ułatwione porównywanie cen

Przepisy prawa UE wymagają od supermarketów podawania ceny jednostkowej produktów, np. ceny za kilogram lub litr – by konsumentom łatwiej było rozstrzygnąć, który zakup jest dla nich korzystniejszy. Prawo UE wymaga również od firm świadczących usługi finansowe podawania klientom niektórych informacji w ustandaryzowanej formie.

8. Zakaz wprowadzania w błąd konsumenta

Reklamy, które wprowadzają w błąd lub dezinformują konsumentów, są zabronione na mocy prawa UE. Co więcej, firmy prowadzące sprzedaż wysyłkową czy w formie telezakupów oraz detaliści prowadzący sprzedaż w systemie on line mają obowiązek postępować wobec konsumentów w sposób otwarty i uczciwy. Przepisy prawa UE wymagają, by tego rodzaju firmy podawały pełne informacje na swój temat, a także na temat oferowanych przez siebie towarów, cen i czasu oczekiwania na doręczenie zakupionych towarów.

9. Ochrona podczas urlopu

Organizator imprezy urlopowej musi zapewnić powrót do domu jej uczestnikom, nawet jeśli ogłosi upadłość. Ma również obowiązek zaproponować rekompensatę, jeśli nie wywiązał się z obietnic zawartych w ulotkach informacyjnych. Gdy organizator imprezy próbuje podnieść jej cenę, lub zmienia miejsce wypoczynku bez zgody uczestnika, można, zgodnie z przepisami prawa UE, zrezygnować z rezerwacji.

10. Pomoc w skutecznym rozstrzygnięciu sporów transgranicznych

Uznanie konsumentów za główne, odpowiedzialne podmioty gospodarcze na rynku wewnętrznym jest jedną z kluczowych zasad europejskiej polityki ochrony konsumenta. Konsumenty powinni mieć prawo do świadomego wyboru kupowanych towarów i usług. Ich interesy powinny być promowane i chronione, szczególnie w związku z rosnącą kompleksowością rynków, na których podmioty te prowadzą działalność.

ABC rolnika

Kolektory słoneczne jako źródło energii cieplnej

O tym jak cennym źródłem energii jest Słońce nie trzeba nikogo przekonywać. Dzięki emisji promieniowania słonecznego możliwe jest życie na Ziemi. Część promieniowania słonecznego wykorzystują rośliny zielone w procesie fotosyntezy. Inny sposób przetwarzania energii promieniowania słonecznego to energia elektryczna. Ostatnio coraz większym zainteresowaniem cieszy się wykorzystanie energii słonecznej do ogrzewania wody w pomieszczeniach bądź basenach. Do tego celu służą odpowiednio skonstruowane kolektory. Najczęściej wykorzystywane są płaskie kolektory słoneczne. Zasada działania najprostszego kolektora słonecznego polega na absorbowaniu promieni słonecznych poprzez powłokę wykonaną z blachy miedzianej (absorber), do której spodniej części przylutowane są kanały przepływowe dla płynu grzewczego. Poprzez wymiennik w zbiorniku płyn grzewczy oddaje ciepło do zbiornika ciepłej wody. Absorber zbudowany jest z blachy miedzianej pokrytej warstwą absorbującą i to od niego zależy głównie trwałość i wysoka sprawność kolektora. Najpopularniejszą warstwą absorbującą jest czarny chrom bądź tlenek tytanu. Cena kolektorów płaskich z absorberem z tlenku tytanu jest nieco wyższa, ale ich jakość również. Bardzo ważna jest szyba (wierzchnia warstwa) ze szkła solarnego i hartowanego o niskiej zawartości żelaza i przez to wysokiej przepuszczalności promieni słonecznych. Aby kolektory słoneczne nie oddawały ciepła do otoczenia, muszą być izolowane. O efektywności absorpcji promieni słonecznych decyduje kąt ustawienia względem promieniowania słonecznego. W trakcie eksploatacji kolektorów można napotkać kilka trudności. Najczęstsze z nich to: zamarzanie wody, zakurzenie powierzchni, gromadzenie się śniegu. Podczas zamarzania wody zwiększa się jej objętość, a pojemność rur jest stała i ograniczona. W efekcie pojawiają się pęknięcia. Dlatego przed okresem mrozów należy spuścić wodę z instalacji tych kolektorów, których jest ona nośnikiem. Z kolei śnieg osiadający się na powierzchni kolektorów uniemożliwia dopływ promieniowania słonecznego.

Stosowanie kolektorów staje się coraz częstsze nie tylko w krajach o wysokich dawkach nasłonecznienia (Grecja, Hiszpania), ale także w krajach o mniejszym nasłonecznieniu np. Szwecja. Coraz powszechniejsze staje się używanie kolektorów i w Polsce. Jest to stosunkowo tanie źródło energii, jedyną inwestycją jest zakup i instalacja kolektora, tym bardziej, że jeśli będzie to gospodarstwo rolne, istnieje możliwość uzyskania dofinansowania ze środków unijnych.

opr. Anna Szustak

Wieści z urzędu

Konkurs dla młodych

„Młodzi XXI wieku. Skąd przybywamy, jacy jesteśmy, dokąd zmierzamy” - to tytuł konkursu dziennikarskiego wojewody Bożentyny Pałki-Koruby oraz marszałka województwa Adama Jarubasa, skierowanego do uczniów i studentów z całego regionu.

Celem konkursu jest zachęcenie młodzieży do artykułowania swoich przemyśleń, problemów za pomocą profesjonalnych technik dziennikarskich. W konkursie mogą brać udział uczniowie szkół gimnazjalnych, ponadgimnazjalnych oraz studenci uczący się w szkołach i uczelniach w województwie świętokrzyskim. Do konkursu należy zgłaszać prace, które muszą mieć określoną formę dziennikarską oraz oczywisty związek z tematem konkursu. - Uczestnicy konkursu będą podzieleni na trzy kategorie, ze względu na charakter szkoły, do jakiej uczęszczają oraz na dwie ze względu na przyjętą formę dziennikarską, czyli prasa lub media elektroniczne - poinformowała Agata Wojda, rzecznik prasowy wojewody.

Prace, wraz z określeniem jej formy oraz medium, do którego jest skierowana, należy przesyłać do 30 kwietnia na adres:

Agata Wojda
Świętokrzyski Urząd Wojewódzki
Al. IX Wieków Kielc 3
25-516 Kielce
e-mail: agata.wojda@kielce.uw.gov.pl
tel. 041 342 18 03.

Praca powinna zostać dostarczona w formie papierowej (w przypadku kategorii „prasa”) oraz dodatkowo w wersji elektronicznej na nośniku CD. Koperta powinna zostać opisana: „Konkurs dziennikarski „Młodzi XXI. Skąd przybywamy, jacy jesteśmy, dokąd zmierzamy”. Wewnątrz koperty powinna znajdować się fiszka z danymi kontaktowymi autora.

W maju jesteśmy aktywni

Malowanie klatki, sadzenie drzew czy może remont świetlicy? Jedno jest pewne, będzie na pewno ciekawie. Wojewoda Bożentyna Pałka-Koruba wysłała do samorządowców zaproszenia do konkursu „W maju jesteśmy aktywni!”.

Celem projektu jest działanie na rzecz społeczności lokalnych oraz rozwijanie ich możliwości i różnorodności form działania lokalnego. Zaktywizowanie działań będzie zmierzało również do propagowania postaw otwartości obywatelskiej i społecznej oraz utworzenia jak najlepiej zorganizowanej współpracy pomiędzy mieszkańcami, a organizacjami pozarządowymi i jednostkami administracji samorządowej. Akcja realizowana będzie w maju br. Inicjatywy podejmowane w ramach akcji

nie mają ograniczeń branżowych, tematycznych, wiekowych, dotyczących liczby zaangażowanych osób, a także formy. Mogą to być zarówno happeningi artystyczne lub społeczne jak też debaty i dyskusje, spotkania, festyny oraz rozmaite formy wspólnych działań, jak np. sadzenie drzew, remont świetlicy, itp.

Zgłoszenia konkretnych przedsięwzięć będą przyjmowane do 5 czerwca 2008 r. Projekty należy przesyłać na adres:

Anna Żmudzińska-Salwa
Świętokrzyski Urząd Wojewódzki
Al. IX Wieków Kielc 3
25-516 Kielce.

Oświadczenia majątkowe do końca kwietnia

Wydział Nadzoru i Kontroli ŚUW przypomina, że 30 kwietnia 2008 roku upływa termin składania oświadczeń majątkowych przez samorządowców, według stanu na 31 grudnia 2007 roku.

W oparciu o przepis art. 24h ust.3 pkt.2 ustawy z dnia 8 marca 1990 roku o samorządzie gminnym oświadczenia majątkowe wraz z kopiami zeznania o wysokości dochodu w roku podatkowym (PIT) za rok poprzedni w dwóch egzemplarzach przewodniczący rad gmin i wójtowie, burmistrzowie, prezydenci miast) składają wojewodzie.

Ponadto zgodnie z art.25c ust.3 pkt.2 ustawy z dnia 5 czerwca 1998 roku o samorządzie powiatowym oświadczenia majątkowe wraz z kopiami swojego zeznania o wysokości dochodu w roku podatkowym za rok poprzedni w dwóch egzemplarzach składają wojewodzie również przewodniczący rad powiatów i starostowie

Swoje oświadczenia majątkowe wraz z kopiami zeznania o wysokości dochodu w roku podatkowym składają wojewodzie także przewodniczący sejmiku województwa oraz marszałek województwa w oparciu o przepis art. 27 c ust. 3 pkt.2 ustawy z dnia 5 czerwca 1998 roku o samorządzie województwa.

Na odbudowę klasztornej wieży

W urzędzie wojewódzkim wystawiono puszkę, do której można wrzucać pieniądze na wsparcie odbudowy wieży klasztornej na Świętym Krzyżu. Zainicjowana przez Radio Kielce inicjatywa zbierania pieniędzy objęła całe województwo. We wszystkich gminach regionu pojawiły się specjalne skarbonki, do których można wrzucać datki na ten cel. Z wycień wynika, że aby zebrać potrzebną sumę każdy mieszkaniec województwa powinien wrzucić do puszeki 50 groszy. Koszt odbudowy wieży zniszczonej w 1914 roku wynosi 4 mln złotych. Na wkład własny potrzeba około 600 tysięcy złotych, reszta pochodzić będzie z funduszy pomocowych Unii Europejskiej.

Konkurs o bezpieczeństwie

Eliminacje wojewódzkie w konkursie plastycznym pod hasłem „112 w trudnej sprawie – nie używaj przy zabawie” odbędą się już w drugiej połowie kwietnia w Świętokrzyskim Urzędzie Wojewódzkim.

Organizatorem przedsięwzięcia jest Komendant Główny Państwowej Straży Pożarnej, w naszym regionie konkurs koordynuje wojewoda Bożentyna Pałka-Koruba przy współudziale Świętokrzyskiego Kuratora Oświaty oraz Świętokrzyskiego Komendanta Wojewódzkiego PSP.

Celem konkursu jest edukacja dzieci i młodzieży w zakresie zachowania bezpieczeństwa w momencie wystąpienia wszelkiego typu zagrożeń. Przedsięwzięcie ma kształtować właściwe zachowania w obliczu niebezpieczeństwa, uświadamiać jak postępować w momencie jego zaistnienia oraz przypomnieć o możliwości używania europejskiego numeru alarmowego 112.

W eliminacjach wojewódzkich wezmą udział prace, które zwyciężyły w rywalizacjach gminnych. Termin ich nadsyłania mija 14 kwietnia. W drugiej połowie miesiąca w Świętokrzyskim Urzędzie Wojewódzkim wyłonionych zostanie po 5 laureatów z każdej z czterech grup konkursowych, które trafią do finału ogólnopolskiego. Wręczenie nagród zwycięzcom etapu wojewódzkiego planowane jest na 9 maja.



Konkursy przedmiotowe

W Szkole Podstawowej nr 25 w Kielcach odbyło się podsumowanie szóstej edycji Konkursów Przedmiotowych dla uczniów szkół podstawowych z województwa świętokrzyskiego organizowanych przez Świętokrzyskiego Kuratora Oświaty.

Były to konkursy: matematyczno- przyrodniczy, do którego przystąpiło 1431 uczniów oraz humani-

styczny, w którym uczestniczyło 1355 dzieci. Eliminacje wyłoniły 34 laureatów konkursu matematyczno- przyrodniczego oraz 32 laureatów konkursu humanistycznego. Uczniowie biorący udział w konkursach, co nas bardzo cieszy, reprezentowali wszystkie powiaty naszego województwa.

Na duże uznanie zasługują uczniowie którzy są podwójnymi laureatami konkursów. Są to Mazur Tomasz ze Szkoły Podstawowej nr 2 w Kielcach, Wilczura Mateusz i Pawłowska Magdalena ze Szkoły Podstawowej nr 25 w Kielcach, Koszałkowski Jan ze Społecznej Szkoły Podstawowej w Starachowicach.

W tym roku szkolnym dla laureatów konkursów przedmiotowych oprócz dyplomów potwierdzających osiągnięcia dzieci, Świętokrzyski Kurator Oświaty ufundował okolicznościowe medale, które będą dla nich niezapomnianą pamiątką.



Kulturalny eksport

Marek Wawro



Jest autorem kilkudziesięciu wystaw indywidualnych w Polsce i za granicą, brał udział w ponad 30 zbiorowych, sam o sobie mówi „zawieszony między Kielcami a Buskiem”, ceniony za różnorodność technik obrazowania, jak również za specyficzne odniesienie do materii.

Twórczość Marka Wawro, malarza, rysownika, grafika, fotografa jest niejako podróżą w głąb człowieka, w jego psychiczny rozwój. Każdy drogowski na swoistego rodzaju „drodze życia” artysty pozostawia głęboki ślad. Począwszy od najbardziej niewinnego poznawania świata, rozpoznawania piękna, przez gwałtowną zachłanność, nieodpartą chęć zagarnięcia bogactwa otaczającej rzeczywistości, aż po systematyczne porządkowanie doznań, spokój i doświadczenie.

Całość dzieł Marka Wawro zgrupowana jest w obszerne cykle, tworzone nawet przez kilka lat, mieszczące w sobie często przekazy niedokończone. - Nigdy nie interesowało mnie dzieło jako takie, każda praca była dla mnie początkiem kolejnej. Ważne jest poznanie samego siebie. Dlatego te prace są na różnym etapie ukończenia. Są jak słupki przydrożne wyznaczające kolejne momenty życia – mówi artysta.

I wydawać by się mogło, że chaos twórczy mógłby prowadzić do zamętu w odbiorze przesłania sztuki Marka Wawro, jednak każdy z cyklicznych zbiorów uporządkowany jest nadrzędnym tytułem, który systematyzuje i nadaje metaforyczny sens każdemu z jego elementów. „Terra” - człowiek w świecie materii, w Kosmosie, „Croix” – symbol krzyża, mistycznego punktu przecięcia się sfery sacrum i profanum, wreszcie „Archetypy i znaki” – tytuł, który wyznacza płaszczyzną interpretacyjną obrazom, grafikom czy rysunkom artysty w kontekście starożytnej maksymy Sokratesa „wiem, że nic nie wiem”.

Marek Wawro jest członkiem Związku Polskich Artystów Plastyków oraz Stowarzyszenia Pastelistów Polskich, wielokrotnie nagradzany, w tym 2 razy w Grand Prix konkursu „Przedwiośnie” na najlepszego świętokrzyskiego artystę.

Na fotografii: praca z cyklu „Archetypy i znaki”.

Poznaj świętokrzyskie zakątki

Odrowąż



Miejscowość położona jest w połowie drogi między Końskimi a Skarżyskiem Kamienną. Osada powstała prawdopodobnie w X wieku i stanowiła (od XII wieku) pierwotną siedzibę rodu Odrowążów w Małopolsce. W 1399 król Władysław II Jagiełło nadaje Odrowążowi prawa miejskie. Powtórna lokacja miasta następuje w 1611 r. - król Zygmunt III Waza nadaje Odrowążowi prawa miejskie na prawie niemieckim, potwierdza to król Stanisław August Poniatowski w 1785 roku, dodając liczne przywileje, aby miasto to mogło się rozwijać. Jednak po rozbiorach Polski traci ono swą rangę.

Odrowąż wiele ucierpiał w czasie licznych wojen, w 1655 roku byli tu Szwedzi, rabując i niszcząc miasto oraz kościół. W końcu XVIII wieku przechodziły tamteży wojska rosyjskie. Wiek XIX i mające w tym czasie miejsce powstania: listopadowe i styczniowe, też nie ominęły miejscowości.

Najpiękniejszym zabytkiem Odrowąży jest kościół św. Jacka i św. Katarzyny. Jedną z legend mówi, że pierwotnym fundatorem jego miał być św. Jacek, który w swoich pielgrzymkach apostołskich, nawiedzając okolice, miał zatknąć krzyż misyjny właśnie w miejscu, gdzie dziś stoi kościół.

Pierwotna świątynia była prawdopodobnie budowlą małą, wielkości być może dzisiejszej nawy głównej. W 1529 roku ufundowano pierwszy dzwon. W latach 1659-1670 przystąpiono do odbudowy kościoła po najeździe szwedzkim; przy tej okazji postanowiono też świątynię rozbudować. Do gruntownego remontu doszło jednak dopiero na przełomie lat 50/60 XIX wieku.

Wewnątrz świątyni znajduje się obraz św. Jacka, który od wieków uznawany był za słynący łaskami (kopia obrazu znajduje się w sandomierskim kościele OO. Dominikanów). Świątynia, choć nieoficjalnie, traktowana jest jako sanktuarium św. Jacka o wielowiekowych tradycjach kultu tego świętego.

Na terenie parafii znajduje się także kaplica św. Rozalii wybudowana po ustąpieniu „czarnej zarazy”, która szalała w I połowie XVII wieku. Została ona rozebrana w XX wieku, a na jej miejscu w roku 1906 zbudowano nową drewnianą kaplicę z ołtarzem św. Rozalii.

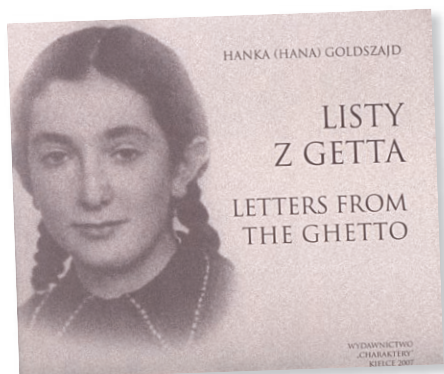
Więcej: www.staporkow.pl

Warto przeczytać

Listy z getta

„Oh, jak drodzy jesteście mi Wy wszyscy.
Przebywając z dala od Was można osądzić Waszą war-
tość.”

Hanka Goldszajd.



Dziś „Listy z getta” – polecam je trochę w związku z 65 rocznicą likwidacji getta warszawskiego. „Listy z getta” to zbiór wstrząsających doku-

mentów rodziny kieleckich Żydów – Goldszajdów. Listy stanowią dokument unikalny – wysyłane przez cały czas zamieszkiwania w getcie świadczą o trudnym, skrywanym przed rodzeństwem, pozostającym na Syberii bytowaniu. W listach między wierszami pokazana jest trudna okupacyjna rzeczywistość, opisane kolejne przeprowadzki do coraz gorszych miejsc. Te smutne historie okraszone są opowieściami

o ślubach sąsiadów, kontaktach z najbliższymi kuzynami i znajomymi, wspomnieniami dawnych wspólnych radosnych chwil. Książka zawiera fotokopie pisanych przez rodzinę Goldszajdów listów oraz niezwykle zdjęcia tej rodziny. Obok listów wydawnictwo opowiada historię rodziny przed wojną, okres wojny a także historię ocalonych jej członków po zagładzie. Interesująca jest również dwujęzyczność polsko-angielska polecanej lektury. Troska, z jaką Hanka pisze do rodzeństwa w Rosji jest wzruszająca. Listy Hanka jawią się jako wstrząsające świadectwo w konfrontacji z historią jej rodziny. Cała rodzina z getta kieleckiego została zamordowana w Treblince (również Hanka – autorka większości prezentowanych listów). Rodzina przebywająca na zsyłce w Rosji przetrwała i dzięki temu możemy dziś poznać ich treść, porażającą przez zaklętą w nich tragiczną przyszłość, niespełnione marzenie spotkania o którym pisała Hanka – „Żeby już przyszedł ten dzień spotkania. Ach – jak bardzo za nim tęsknię”. Niespełniona tęsknota. Nie tylko Hanka Goldszajd.

Bożentyna Pałka-Koruba
Wojewoda Świętokrzyski

Warto posłuchać

Skazani na bluesa



Z muzyką Dżemu związany jestem emocjonalnie praktycznie od początku istnienia zespołu. Ich bluesowo-rockowe granie przemawiało do mnie, jako bardzo młodego wówczas człowieka, niezwykle silnie. I przemawia

do dziś, gdyż stawiam ich w czołówce moich ulubionych grup muzycznych i znam na pamięć chyba wszystkie utwory. Tym bardziej, że to w końcu nasza rodzima kapela, która z powodzeniem konkurować może z takimi tuzami rock-bluesa jak Free czy Led Zeppelin.

Dżem nie jest zespołem poszukującym, nie nadstawia ucha na nowinki, nie koryguje swej twórczości wedle mód. Konsekwentnie gra swoje wybierając z rockowej skarbnicy, to co lubi i to co przystaje do jego stylu.

Dżem od początku znakomicie wypadał na koncertach, na których genialny, nieżyjący już niestety, Rysiek Riedel

podbijał serca hippisowskich słuchaczy swą niesamowitą charyzmą i autentycznością. Olbrzymi głos o ciemnej barwie, jednocześnie aksamitny i szorstki. Potrafił poruszyć do głębi interpretacją nawet banalnych tekstów.

Pragnę polecić Państwu nagranie z najlepszego, moim zdaniem, koncertu w historii Dżemu, który miał miejsce w roku 1992 w katowickim „Spodku”. Został on wydany na dwupłytyowym albumie „Whekuł czasu”. To świetny kawał dobrego bluesowego grania, podczas którego doskonale czuć ten niezwykle „Ryśkowy” klimat oraz gorącą atmosferę na scenie i widowni, której skromną część stanowiłem. Same największe przeboje wykonane z pełnym zaangażowaniem zespołu i profesjonalizmem. Do dziś wspominam ten koncert z nostalgią i, choć minęło już kilka ładnych lat, słucham „Whekułu czasu” z pełnym zachwytem. A tytułowy utwór śpiewałem wielokrotnie podczas koncertów w swoim zespole „Crazy Diamond”.

Płytkę polecam wszystkim - nie tylko fanom Dżemu! Naprawdę warto.

Piotr Żołądek
Wicewojewoda Świętokrzyski

Co, gdzie, kiedy?

Aleksandra Kosiec - grafika i malarstwo

10 kwietnia - wernisaż

Miejsce: Antykwiariat A. Metzgera, Kielce, ul. Sienkiewicza 13

Informacje: 041 343 25 44

W kręgu Szekspira - XVI Świętokrzyskie Dni Muzyki

15 kwietnia

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

Informacje: 041 368 11 40, 368 05 01

Marta Deskur - malarstwo, grafika

18 kwietnia - wernisaż

Miejsce: Galeria XS, Kielce, ul. Podklasztorna 117

Informacje: www.xsgallery.eu

III Festiwal Piosenki Żołnierskiej i Partyzanckiej

18 kwietnia

Miejsce: Wojewódzki Dom Kultury w Kielcach

Informacje: Światowy Związek Żołnierzy AK Okręgu Kieleckiego.

Miss Polski Ziemi Świętokrzyskiej

19 kwietnia

Miejsce: Kieleckie Centrum Kultury, Kielce, pl. Moniuszki 2b

Informacje: 041 344 40 32, 344 40 33

VIII Festiwal Tańca Kielce 2008 - wieczór kameralny

25 kwietnia

Miejsce: Kieleckie Centrum Kultury, Kielce, pl. Moniuszki 2b

Informacje: 041 344 40 32, 344 40 33

Kameralny Wieczór Festiwalowy odbywa się w ramach VIII Festiwalu Tańca Kielce 2008 organizowanego przez Kielecki Teatr Tańca.

Tańce różnych narodów w wykonaniu artystów gościnnych

- flamenco - Anna Mendak

- taniec irlandzki - Anna Tilak

- taniec brzucha - Anna Mendak

- Bharata Natyam - Romana Agnel

- afro - Jean Claude Maignale, Fredy Eugene, Jocelyn Tacita

Niedziela w Muzeum

27 kwietnia

Miejsce: Pałac Biskupów Krakowskich, Kielce, pl. Zamkowy 1

Informacje: 041 344 23 18

Przepisy kulinarne



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

Gęś świąteczna z pieca chlebowego.

Składniki: gęś młoda (z wiosennych wylęgów), 1,5 łyżki soli, 1 łyżka pieprzu prawdziwego mielonego, 1 łyżka majeranku lub 5 gałązek świeżego, 2 cebule, 3 jabłka kwaskowe, 15 dag słoniny.

Farsz: wątróbka z gęsi, 1 kg mięsa wieprzowego (łopatka), 2 bułki suche, 1 jajko, 1 łyżeczka majeranku, sól, pieprz do smaku.

Sposób przyrządzenia: Wypatroszoną gęś, wymytą i wytartą do sucha na zewnątrz i wewnątrz, nacieraemy solą, pieprzem i majerankiem (po obu stronach). Tak przygotowaną gęś owijamy ściereczką lnianą i odstawiamy do chłodnego miejsca na 24 godziny. Nazajutrz przed pieczeniem przygotowujemy farsz w następujący sposób: wątróbkę moczymy w mleku słodkim około pół godziny, następnie wkładamy do gotującej się wody, parzymy 3 minuty (nie dłużej, bo będzie gorzka). Po wystygnięciu mielimy z mięsem wieprzowym oraz bułką uprzednio namoczoną i wyciśniętą, dodajemy jajko, przyprawiamy solą, pieprzem do smaku i łyżeczką majeranku. Wyrabiamy aż farsz przestanie się kleić do dłoni. Tak przygotowanym farszem napełniamy gęś i zaszywamy.

Na dno gęsiarki kroimy słoninę w plasterki, wkładamy gęś, a obok niej układamy cebulę pokrojoną w plasterki i jabłka pokrojone w ćwiartki. Rozpalamy w piecu dwoma naręczami drzewa suchego sosnowego (tak, aby osiągnąć temp. około 200° C). Wypalone drewno usuwamy z pieca i czyszcimy piec wilgotną szmatą. Wstawiamy przykrytą gęsiarkę i pieczemy 3 godziny polewając w między czasie sosem powstałym podczas pieczenia nasej gąski.

Przepis przygotowała Halina Curył
z gm. Chęciny.

Pasztet z ziołami

Składniki: mięso z królika lub zająca, świeża słonina ze skórką, cebula, jaja, suszony cząber, pieprz i sól.

Sposób przyrządzenia: Półtora kilograma mięsa z królika, dwie cebule, 30dkg słoniny dusić na małym ogniu ok. dwóch godzin. Po ochłodzeniu oddzielić mięso od kości i przemielić dwa razy w maszynce. Dodać 4 kromki namoczonego chleba oraz przyprawy i cztery jajka. Dokładnie wszystko wyrobić i ułożyć na wysmarowanej obficie smalcem blasze oraz posypać skruszonym cząbrem. Piec w piecu ok. godziny.

Przepis przygotowała Agnieszka Małek
z Czarnicy.