

Wędrowiec Świętokrzyski

Miesięcznik Świętokrzyskiego Urzędu Wojewódzkiego w Kielcach • nr 58 • czerwiec 2011 • czasopismo bezpłatne

Temat miesiąca

Czas na grilla

Kampania wojewody

„Kochaj życie”

Powołanie koalicji

Przeciw paleniu

W numerze

Majowy przegląd wydarzeń	3
Temat miesiąca	4
„Kochaj życie” na bis	6
Wieści z urzędu	7
Zielony Blok w Połańcu	8
„Koziołki” wręczone	8
Porozumienie przeciw paleniu	9
Pobiegli z sercem	9
Ludzie naszego regionu	10
Poznaj świętokrzyskie zakątki	10
Warto posłuchać	11
Co? Gdzie? Kiedy?	12
Przepisy kulinarne	12



Fotofelieton

Extra-terrestrial.

Konkurs dla czytelników

Rozwiązanie konkursu z poprzedniego numeru:

W Połańcu obchodzono rocznicę ogłoszenia Uniwersału Połanieckiego.

„Uniwersał zarządzający powinności gruntowe włościan i zapewniający dla nich skuteczną opiekę rządową, bezpieczeństwo własności i sprawiedliwość w komisjach porządkowych” był dokumentem, który formalnie przyznawał ograniczoną wolność osobistą chłopom pańszczyźnianym. Uniwersał Połaniecki, jak większość aktów prawnych wydanych w czasie Insurekcji Kościuszkowskiej, nie przetrwał jej upadku, a jego faktyczny wpływ na istniejącą rzeczywistość był ograniczony i krótkotrwały. Choć był to akt postępowy, z biegiem czasu nabrał on jednak znaczenia symbolicznego.

Uniwersał został ogłoszony przez Tadeusza Kościuszkę 7 maja 1794 r. w okolicach Połańca, formalnie był wydany w imieniu rządu krajowego Rzeczypospolitej Obojga Narodów w oparciu o art. IV Konstytucji Trzeciego Maja. Geneza Uniwersału Połanieckiego była związana ściśle z planowanym przez Kościuszkę „pozyskaniem mas ludowych do powstania”. W tym jednak celu chłopci (kosynierzy) powinni być obywatelami wolnymi i świadomymi odpowiedzialności za losy swego kraju.

Postanowienia Uniwersału dotyczyły głównie ograniczenia poddaństwa chłopów i nadania im wolności osobistej, przyznania prawa opuszczenia ziemi (po spełnieniu określonych warunków), uznania ograniczonego prawa chłopów do dochodzenia swoich spraw w sądach, zapewnienia nieusuwalności z ziemi, zmniejszenia pańszczyzny (z obietnicą dalszych ulg po wygranym powstaniu), zawieszenie wykonania pańszczyzny chłopom powołanym do wojska, a także wprowadzenia urzędu dozorczy - pierwszego w dziejach naszego kraju urzędnika państwowego reprezentującego sprawy chłopskie. Podczas Insurekcji zapowiedziano ponadto

uwłaszczenie chłopów - uczestników powstania z gruntów narodowych i skonfiskowanych zdrajcom.

Wśród autorów Uniwersału wymieniani są Ignacy Potocki, Hugo Kołłątaj i Tadeusz Kościuszko - przypuszczalnie rola Kołłątaja była w powstaniu tego dokumentu największa.

Nagrodę w naszym konkursie otrzymuje **Grażyna Okupińska**. Gratulujemy! (prosimy o kontakt z redakcją).

Nasze kolejne pytanie:

Fragmenty tego średniowiecznego rękopisu odkrył w 1890 r. Aleksander Brückner w opowieści dawnego kodeksu znajdującego się w petersburskiej bibliotece. O jaki znany tekst chodzi?

Na odpowiedzi czekamy do 30 czerwca 2011 r 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

Majowy przegląd wydarzeń



...
Umowy na dotacje z rezerwy celowej na dofinansowanie zadań związanych z usuwaniem skutków klęsk żywiołowych podpisała z samorządowcami z regionu świętokrzyskiego wojewoda Bożentyna Pałka-Koruba. - To historyczne spotkanie, bowiem po raz pierwszy podpi-

sujemy umowy na terenie województwa świętokrzyskiego. Od tej pory tak już będzie. To kolejny krok ku temu, aby pieniądze i decyzje były bliżej beneficjenta. Dzięki temu na bieżąco można monitorować potrzeby i niezwykle szybko uruchamiać fundusze - powiedziała wojewoda. Pieniądze na odbudowę zniszczonej infrastruktury dostaną gminy: Baćkowice, Bałtów, Bogoria, Koprzywnica, Słupia Jędrzejowska, Solec Zdrój oraz powiaty pińczowski i opatowski. Łącznie do sześciu gmin trafi ponad 1,2 mln zł, a do dwóch powiatów 1,12 mln zł.



...
W Pikniku Średniowiecznym, podczas którego otwarto Osadę Średniowieczną zbudowaną u stóp Świętego Krzyża, wzięła udział wicewojewoda Beata Oczkowicz. Osada Średniowieczna w Hucie Szklanej oraz infrastruktura turystyczna

przy wjeździe do Świętokrzyskiego Parku Narodowego zostały wybudowane w ramach projektu „Centrum Tradycji i Turystyki Gór Świętokrzyskich wraz z restauracją zabytków Świętego Krzyża”. Przedsięwzięcie zostało dofinansowane ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego. W trakcie uroczystości symbolicznie przekazano władanie osadą jej „nowym mieszkańcom”, dokonano wyboru wodza oraz towarzyszącej mu Rady Osady, wszyscy goście mieli również okazję obejrzeć oparty na legendach spektakl „Osada średniowieczna - moc legend”.



...
Wojewoda oraz wicewojewoda wzięły udział w otwarciu XVII Międzynarodowych Targów Budownictwa Drogowego „Autostrada-Polska”. Gościem uroczystości w Targach Kielce był minister infrastruktury Cezary Grabarczyk. W tegorocznej imprezie wzięło udział prawie 900 firm m.in. z Austrii, Belgii, Chin, Francji i Szwecji. Wystawcy to najwięksi producenci maszyn i sprzętu budowlanego, dostawcy materiałów oraz nowoczesnych rozwiązań technologicznych. Swoją ofertę przedstawiły firmy związane z budownictwem drogowym, inżynierią ruchu oraz bezpieczeństwem drogowym. Prezentowano ciężkie maszyny i sprzęt budowlany, materiały i surowce do budowy dróg oraz elementy infrastruktury związane z eksploatacją dróg i autostrad. Organizatorzy przygotowali także pokazy dynamiczne najnowocześniejszych maszyn na specjalnym poligonie. Targi odbyły się równoległe z VII Międzynarodowymi Targami Infrastruktury „Traffic-Expo” oraz XIII Międzynarodowymi

Targami Maszyn Budowlanych i Pojazdów Specjalistycznych „Maszbud”.

...
Prezes Rady Ministrów Donald Tusk przebywał w Sandomierzu, gdzie zapoznał się z przebiegiem prac nad usuwaniem skutków ubiegłorocznej powodzi. Premierowi towarzyszyła wojewoda Bożentyna Pałka-Koruba. Donald Tusk wizytował odbudowane wały na Wiśle oraz odwiedził Hutę Szkła „Pilkington”, którą udało się uratować przed powodzią. Rozmawiał także z mieszkańcami Koćmierzowa, gdzie przed rokiem woda przerwała wał przeciwpowodziowy. Premier poinformował o działaniach związanych z programem ochrony przed powodzią w dorzeczu górnej Wisły, który obejmie 5 województw, w tym świętokrzyskie. - Chcemy od zaraz uruchomić duże środki, ponad 2,5 mld zł do 2013 r., tak aby program przynosił efekty możliwie szybko - wyjaśniał szef rządu. W ubiegłorocznej powodzi ucierpiało wielu mieszkańców Sandomierza. Poszkodowane osoby otrzymały rządową pomoc: zasiłki do 6 tys. zł (1 572 osoby), do 20 tys. zł (4 rodziny), do 100 tys. zł (650 rodzin) oraz do 300 tys. zł (70 rodzin).



...
Nowy kompleks sportowy wybudowany w ramach programu „Moje Boisko - Orlik 2012” otworzyła wojewoda Bożentyna Pałka-Koruba. Tym razem wielofunkcyjny obiekt powstał przy Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych nr 3 im. Stanisława Staszica we Włoszczowie.



...
Program „Moje Boisko - Orlik 2012” jest istotnym punktem strategii Rządu odnośnie rozwoju infrastruktury sportowej. Stanowi on zatem jeden z ważnych celów działania Ministerstwa Sportu i Turystyki, określonych w „Strategii Rozwoju Sportu w Polsce do roku 2015”. Adresatem programu są jednostki samorządu terytorialnego. W roku 2008 przeznaczono na realizację programu 200 mln zł, natomiast w roku 2009 i roku 2010 po 250 mln zł, co łącznie daje kwotę 700 mln zł. W całym kraju powstało do tej pory około 1800 kompleksów boisk sportowych „Moje Boisko - Orlik 2012”.

...
Z okazji 91. rocznicy urodzin Karola Wojtyły zorganizowano koncert „Dzieci w hołdzie Janowi Pawłowi II”. Imprezę poprzedziła msza święta. W uroczystościach wzięła udział wicewojewoda Beata Oczkowicz. Uroczyste nabożeństwo w kieleckiej Bazylice Katedralnej odprawił biskup Kazimierz Ryczan. Po mszy złożono kwiaty przed pomnikiem bł. Papieża Polaka. Następnym punktem rocznicowych obchodów był koncert przygotowany przez uczniów i nauczycieli z Zespołu Szkół w Daleszycach, który odbył się w hali widowiskowo-sportowej przy ul. Żytniej.



3

Temat miesiąca

Idziemy na wycieczkę, bierzemy grilla w teczkę

Karkówka w ziołach, biała kielbaska, kaszanka z cebulką, a może szaszłyk, rybka lub marynowana pierś z kurczaka? Ile podniebień tyle pomysłów. Grillowanie daje nam wiele możliwości zaspokojenia nawet najbardziej wymagających smakoszy. Tylko skąd ta tradycja i dlaczego tak lubimy wypoczywać na łonie natury przy zapachu pieczystego? Oto słów kilka z kart historii sztuki grillowania i parę porad dla niewtajemniczonych...

Grill czyli barbecue

Oficjalna definicja, którą można znaleźć w wikipedii, podaje, że grill to palenisko na węgiel drzewny wyposażone w ruszt, w którym piecze się potrawy bez użycia tłuszczu. Często występuje w formie przenośnej, na nóżkach lub wózku. Budowane są także grille stałe, na zewnątrz budynków, na przykład w ogrodach i w pomieszczeniach – takie można znaleźć w restauracjach. Urządzenie ma zazwyczaj postać ogniotrwałej, najczęściej metalowej misy z osłoną wyposażoną w punkty mocowania rusztu. Grill może być wyposażony np. w daszek z kominem lub podstawki do naczyń. Używany jest do przyrządzania mięs i ryb oraz do przygotowania pieczonych warzyw, serów i... tak naprawdę wszystkiego co zjeść chcemy.

Grill bezapelacyjnie jest domeną Australijczyków i Amerykanów. To właśnie oni od lat urządzają tzw. barbecue, czyli pieczołowicie przygotowany, z pełną estymą, wypoczynek w ogrodzie, któremu towarzyszy wspólne przygotowywanie potraw z grilla i ich zbiorowa konsumpcja.

Z informacji zamieszczonych na portalu puellanova.pl można dowiedzieć się, że tradycja organizowania barbecue wzięła się z Teksasu. Tam, w czasach kiedy jeszcze, specjalnie do tego przygotowani fachowcy, spędzali przez pół stanu bydło, hodowcy organizowali uczyty mięsne. Wędzona na gorąco wołowina podawana był z ostrym,



słodkim sosem pomidorowym, po czym wszyscy biesiadnicy siadali przy jednym stole i wspólnie ucztowali. W międzyczasie rozmawiano, załatwiano interesy i tak oto powstał symbol amerykańskiego grillowania. Z czasem do grillowego jadłospisu dołożono osławione żeberka w sosie barbecue oraz hamburgery, czyli, w najprostszej formie, opiekana bułka przedzielona mielonym kotлетem. Na amerykańskim lub australijskim grillu pojawia się jeszcze jeden smakołyk, a mianowicie kukurydza w kolbach. Doprawione solą, podlane łyżką wody i zawinięte w folię aluminiową muszą piec się około godziny. Tak przyrządzoną należy podawać koniecznie z masłem.

Grillowanie popularne jest praktycznie na całym świecie. Zatem przenieśmy się do Europy. Tutaj, jak podaje puellanova.pl, różnego rodzaju mięso z rusztu jest popularne zarówno w kulturze śródziemnomorskiej, jak i na północy kontynentu. Na przykład Włosi, Hiszpanie czy Grecy lubują się w grillowanie popularnych owoców morza. Jak kielbasa w Polsce, tam grillowym porządkiem dziennym są kalmary, krewetki i ośmiornice. W kuchni śródziemnomorskiej równie ważne miejsce



co mięso zajmują także warzywa. Oprócz wielu odmian sałatek z pomidorami, ogórkiem, oliwkami i serem feta tak samo popularne są grillowane bakłażany i różnego rodzaju papryka. Faszzerowane mięsem mielonym z przyprawami i cebulą są smakowitym daniem na gorące popołudnie. Mieszkańcy środkowej części Europy, jak chociażby Niemcy, preferują białą kielbasę. Stworzona przez przypadek pod koniec XIX wieku w Monachium, stała się symbolem bawarskiej kuchni, a przez wszystkich Niemców jest wprost uwielbianą i dlatego często przyrządzana na grillu. Północ Europy to już same treściwe dania. Mieszkańcy Skandynawii najchętniej grillują wieprzowinę i wołowinę.

Polacy i ich barbecue

Liczba pomysłów na grillowanie rośnie wprost proporcjonalnie do kreatywności i apetytu organizatorów imprez. Według puellanova.pl Polacy preferują pikniki nad rozgrzаныmi węglami ze standardowymi artykułami na talerzu. Czyli chodzi po prostu o kielbaski, kaszanke z cebulką i karkówkę w przyprawach. Czasem do grillowego jadłospisu dołączamy żeberka i szaszłyki. Do niedawna Polacy nie przyrządzali potraw na grilla w jakiś szczególny sposób. W większości wypadków starczyła gotowa przyprawa do obsypania, królowej polskich grillów, kielbasy. Dziś zdecydowanie więcej uwagi poświęcamy doprawianiu, wyszukiwaniu smaków i aromatów.



Coraz częściej oporzędzamy różnego rodzaju mięsa i odstawiamy na pewien czas w specjalnie przygotowanej marynacie. Polacy chętnie korzystają również z gotowych produktów takich jak np. żeberka czy skrzydełka w sosie, popularne zestawy grillowe oraz specjalnie doprawiane dania. Obowiązkowo na polskim barbecue musi pojawić się keczup, musztarda i chrzan, opcjonalnie, choć już coraz częściej, również różnego rodzaju sosy. Do najpopularniejszych należą czosnkowe i amerykańskie BBQ. Warto zwrócić jeszcze uwagę, że w kwestii przyrządzania potraw warzywnych na grillu, to jeszcze raczkujemy. Czasem zdarza się tylko jakaś papryczka na ruszcie, albo mała cukinia, troszkę częściej czosnek, do rozsmarowania na podgrzany pieczywie.

Jak grillować i co? Czyli aby zabawa się udała

Wybór grilla należy do każdego z nas. Wchodzą tutaj w grę indywidualne preferencje dotyczące wielkości, wyglądu i mobilności urządzenia. Oprócz tego warto mieć na uwadze kilka dobrych rad, w udzielaniu których specjalizuje się portal polki.pl. I tak, po pierwsze należy pamiętać, że do tradycyjnego grilla najlepiej używać węgla drzewnego w brykietach – dłużej trzyma ciepło i spala się praktycznie bez śladu. Po drugie, i chyba najważniej-



sze z punktu widzenia bezpieczeństwa, do rozpalania nie wolno używać benzyny, nafty albo spirytusu! Grozi poparzeniem lub jeszcze bardziej przykrymi konsekwencjami. Do tego celu trzeba używać specjalnych podpałek i postępować zgodnie z instrukcją producenta. Bardziej wprawni skauci podpałki mają jednak za nic, bowiem do rozpałki idealnie nadaje się brzoza kora i garść suchej ściółki. W kwestii kulinarnej warto trzymać się zasady, że nad otwartym ogniem nie pieczemy. Potrawy na ruszcie kładziemy dopiero wtedy, gdy na węglu pojawi się biały nalot. Przygotowane, umyte i osuszone produkty kładziemy bezpośrednio na grillu, specjalnych tackach bądź też zawinięte w aluminiową folię. W pierwszym przypadku dobrze jest posmarować wcześniej potrawy oliwą, w ten sposób zapobiegniemy przywieraniu do kratki. Aby smak grillowanych potraw, a w szczególności mięsa,



był bardziej intensywny, należy je zamarynować. Najlepiej zrobić to na dzień przed pieczeniem, pamiętając aby trzymać potrawę w lodówce. Można też włożyć do zalewy nawet pół godziny przed rozpoczęciem grillowania lub natrzeć mięso ziołami, olejem i sokiem z cytryny, co sprawia, że mięso kruszeje. Wszystko zależy od pożądanej intensywności aromatu. Na koniec trzeba pamiętać, że po skończeniu imprezy należy dobrze wygasić ogień, a dogasające węgle posypać piaskiem. Tak przygotowani z pewnością będziemy miło wspominać chwile spędzone przy grillu.

Kilka grillowych przepisów z portalu polki.pl na stronie 12.

„Kochaj życie” na bis



Happening na kieleckim Placu Artystów, spotkania z mieszkańcami oraz promowanie profilaktyki raka piersi i szyjki macicy w kieleckich autobusach – to główne przedsięwzięcia, jakie do tej pory zorganizowano w ramach drugiej edycji kampanii „Kochaj życie”.

Kampania profilaktyczna „Kochaj życie”, kierowana do mieszkańców regionu świętokrzyskiego, porusza równoległe problem raka piersi oraz nowotworu szyjki macicy, a dodatkowym elementem jest promocja profilaktyki raka prostaty. Kluczowym zagadnieniem jest także uświadomienie, że wczesne wykrycie chorób we wszystkich przypadkach umożliwia całkowite ich wyleczenie.

Kampanię zainaugurowano 25 maja konferencją w Świętokrzyskim Urzędzie Wojewódzkim. - *Przekonaaliśmy się, że rzecz powtarzana kilka razy, zaczyna funkcjonować w systemach wartości i przekonań każdego czło-*



wieka jako naturalny, własny przekaz. Kiedy o problemach rozmawia się dużo, daje się dużo świadectwa i popiera autorytetami, wtedy rośnie chęć do działania. Stąd decyzja o powtórzeniu kampanii - powiedziała podczas spotkania wojewoda Bożentyna Pałka-Koruba. To właśnie wojewoda wraz z wicemarszałkiem województwa Grzegorzem Świerczem są organizatorami przedsięwzięcia. Dzień później w kieleckich autobusach linii 35 i 46 wicemarszałek zachęcał pasażerki do profilaktyki raka piersi i raka szyjki macicy. - Codziennie spotykam się ze skutkami nieodpowiedniego podejścia do problemu profilaktyki,

a pamiętajmy, że jest ona najbardziej skuteczną bronią w walce z rakiem - apelował. Wszystkie kobiety otrzymały kwiaty, kolorowe apaszki i ulotki informacyjne.

Kolejnym elementem „Kochaj życie” był happening, który odbył się na Placu Artystów w Kielcach. Podczas spotkania wszyscy mogli wysłuchać porad na temat promocji zdrowia, skorzystać z bezpłatnych badań, a wszystkie panie zgromadzone na Placu Artystów otrzymały z rąk przyjaciół kampanii róże i specjalnie przygotowane ulotki. Chętni mogli wziąć także udział w konkursach i zabawach. Spotkanie z mieszkańcami, tym razem jednak bardziej robocze, odbyło się w Zagnańsku. Na miejscu do wykonywania badań mammograficznych i cytologicznych zachęcali wicemarszałek oraz dr Arkadiusz Chil ze Świętokrzyskiego Centrum Onkologii.

Trzeci czerwca upłynął pod znakiem parady motocykli. Późnym popołudniem z Cezdzy do Kielc wyruszyło ponad 100 maszyn. Ich właściciele w ten sposób postanowili przyłączyć się do kampanii i promować profilaktykę raka piersi, raka szyjki macicy oraz raka prostaty. W Kielcach motocykle można było zauważyć na głównych ulicach miasta. Impreza odbyła się w ramach Międzynarodowego Zlotu Klubu Motocyklowego SCRC w Cezdynie.



Na tym jednak nie koniec. Już w najbliższym czasie w kilku restauracjach w Kielcach i regionie zorganizowane zostaną wieczorki tematyczne. Uczestnicy takich spotkań będą zgłębiać kulinarne tradycje, propagować zdrowe potrawy, wszyscy chętni będą mogli także skonsultować się z dietetykiem i wysłuchać porad na temat profilaktyki nowotworów. Spotkania odbędą się w restauracji Monte Carlo, Hotelu Kongresowym i restauracji La Cucina Italiana w Kielcach oraz restauracji Mistrz i Małgorzata w Borkowie.

Chętni restauratorzy wciąż mogą się zgłosić do udziału w kampanii. Restauracje i hotele, które zgłoszą swoją chęć do współpracy w ramach przedsięwzięcia proszone są o umieszczenie w karcie menu dań „Dla Niej” i „Dla Niego” oraz zorganizowanie wieczorów tematycznych, np. wieczór z kuchnią, kulturą, muzyką hiszpańską. Udział w tych spotkaniach, które przewidziane są do końca października, wezmą wojewoda oraz wicemarszałek.

Zgłoszenia przyjmuje dyrektor Biura Wojewody Świętokrzyskiego Anna Żmudzińska, pod numerem telefonu 41 342 12 32 lub adresem mailowym: anna.zmudzinska@kielce.uw.gov.pl Restauracje i hotele zaangażowane w kampanię otrzymają specjalne grawertony potwierdzające ich współpracę w kampanii.

Wieści z urzędu

Otwarto wystawę



Wystawę odlewów piersi kobiet ze Świętokrzyskiego Klubu „Amazonki” otwarto w Świętokrzyskim Urzędzie Wojewódzkim. Ekspozycja prezentowana jest w ramach kampanii „Kochaj życie”.

Wystawę otworzyli organizatorzy drugiej już edycji kampanii promującej profilaktykę raka piersi, raka szyjki macicy i raka prostaty: wojewoda Bożentyna Pałka-Koruba oraz wicemarszałek Grzegorz Świercz. - Bardzo dziękuję wszystkim Amazonkom za odwagę i niesienie świadectwa walki z nowotworami i tym, że w walce tej można zwyciężać. To wystawa szczególnie, która ma zachęcić do badań profilaktycznych, pobudzać wyobraźnię i skłaniać do refleksji - powiedziała wojewoda.

Na ekspozycję składa się 14 odlewów piersi wykonanych przez plastyków z Instytutu Sztuk Pięknych Uniwersytetu Jana Kochanowskiego w Kielcach. Otwarcie wystawy połączone było z promocją książki Czesławy Mareckiej-Pytel pt. „Pośród Aniołów i gdzie indziej”. Autorka jest jedną ze świętokrzyskich Amazonek.

Dyskutowali o projekcie

Wicewojewoda Beata Oczkowicz wzięła udział w konferencji prezentującej wyniki badań socjologicznych prowadzonych w ramach pierwszej części projektu „Świętokrzyski Nawigator Komunikacji i Partycypacji Społecznej w kontekście jakości usług publicznych”.

Celem projektu jest wzmocnienie procesów komunikacji i partycypacji społecznej w zakresie jakości usług publicznych świadczonych przez jednostki samorządu terytorialnego w regionie jako jednego z kluczowych czynników definiujących jakość rządzenia i jakości życia. „Świętokrzyski Nawigator Komunikacji i Partycypacji Społecznej w kontekście jakości usług publicznych” łączy w sobie zarówno konieczność rzeczywistego zidentyfikowania, oceny i klasyfikacji wskaźników komunikacji i partycypacji społecznej w świętokrzyskich gminach, jak i potrzebę opracowania internetowego narzędzia dialogu społecznego w zakresie usług publicznych oraz modelu strategii animacji dobrych praktyk w tym obszarze.

Patronat honorowy nad projektem, realizowanym na podstawie umowy z Ministerstwem Spraw Wewnętrznych i Administracji w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, objęła wicewojewoda.

Kolejna akcja strażników

Trzech mężczyzn podejrzewanych o kłusownictwo zatrzymali funkcjonariusze kieleckiej Państwowej Straży Rybackiej po udanej akcji nad zalewem w Borkowie. Znaleziono przy nich blisko 90 kilogramów ryb. Mężczyźni, po wypłynięciu pontonem na jezioro, byli przez kilka godzin obserwowani przez strażników. Po zatrzymaniu znaleziono przy nich, obok złowionych ryb, sieci typu drygawica o łącznej długości prawie 500 metrów oraz noże i tasaki. Podejrzani zostali przekazani policji.

Głośno czytali o sercu

Teksty Jonasza Kofty, Adama Asnyka, Konstantego Ildefon-



„Z sercem dla serca”.

Uczestnicy wieczornej imprezy mogli wsłuchać się w poetyckie monologi ambasadorów kampanii przeplatane piosenkami w wykonaniu Marty Huk. Wśród czytających znaleźli się m.in. Bożentyna Pałka-Koruba, Marianna Janion, Beata Wożakowska-Kapłon, Grażyna Jarosz, Zofia Wilczyńska, Małgorzata Oracz, Grzegorz Świercz, Igor Metzger, Bertus Servaas oraz Grzegorz Romański.

Światowa Organizacja Zdrowia zaleca: pięć kroków do bezpieczniejszej żywności

Krok 1: utrzymuj czystość

- myj ręce przed kontaktem z żywnością i podczas jej przygotowywania;
- myj ręce po wyjściu z toalety;
- myj i odkażaj wszystkie powierzchnie i sprzęty wykorzystywane podczas przygotowywania żywności;
- chroń kuchnię i żywność przed owadami i innymi zwierzętami.

Krok 2: oddzielaj żywność surową od ugotowanej

- oddzielaj surowe mięso, drób, owoce morza od innej żywności;
- do przygotowywania surowej żywności używaj oddzielnego sprzętu i przedmiotów, np. noży i desek do krojenia;
- magazynuj żywność w oddzielnych pojemnikach, tak aby nie dopuścić do kontaktu między żywnością surową z już ugotowaną.

Krok 3: gotuj dokładnie

- gotuj dokładnie, przede wszystkim mięso, drób, jaja i owoce morza;
- żywność taką, jak np. zupy doprowadzaj do wrzenia, aby uzyskać pewność, że osiągnęła ona temperaturę 70°C. Co do mięsa i drobiu, musisz mieć pewność, że soki z wnętrza tych produktów są czyste - nie różowe;
- odgrzewaną żywność przed spożyciem również odgrzej do temperatury powyżej 70° C.

Krok 4: utrzymuj żywność w odpowiedniej temperaturze

- nie pozostawiaj ugotowanej żywności w temperaturze pokojowej przez okres dłuższy niż dwie godziny;
- wszystkie gotowane i łatwo psujące się produkty przechowuj w lodówce (najlepiej w temperaturze poniżej 5°C);
- utrzymuj wysoką temperaturę (ponad 60°C) gotowanych potraw tuż przed podaniem;
- nie przechowuj żywności zbyt długo, nawet jeśli przechowujesz ją w lodówce;
- nie rozmrażaj zamrożonej żywności w temperaturze pokojowej (zanurz produkt w ciepłej wodzie lub użyj urządzeń grzejnych).

Krok 5: używaj bezpiecznej wody i żywności

- używaj bezpiecznej wody lub poddaw ją takim działaniom, aby stała się ona bezpieczna;
- do spożycia wybieraj tylko świeżą i zdrową żywność;
- wybieraj żywność, która została przygotowana tak, aby była bezpieczna, np. pasteryzowane mleko;
- myj owoce i warzywa, szczególnie jeśli jesz je na surowo;
- nie jedz żywności, która utraciła już datę przydatności do spożycia.

Zielony Blok w Połańcu



Podpis: fot. Elektrownia Połaniec

Zakończono pierwszy etap budowy Zielonego Bloku na terenie Elektrowni Połaniec. Umowę na budowę tego największego na świecie bloku energetycznego opalanego wyłącznie biomasą podpisano między GDF SUEZ Energia Polska S.A. a spółką Foster Wheeler w kwietniu ubiegłego roku. Zakończenie inwestycji planowane jest na grudzień 2012 roku.

Rozpoczęto już montaż części ciśnieniowej instalacji kotła fluidalnego. - Zgodnie ze zwyczajem panującym wśród energetyków, dokonano oficjalnego chrztu walczaka stanowiącego podstawowy element tej instalacji kotła - mówi Małgorzata Janiszewska, Świętokrzyski Wojewódzki Inspektor Ochrony Środowiska. - Cylindryczny zbiornik ciśnieniowy dostał imię „Marian”, bo jego ojcem chrzestnym, który rozbił tradycyjną butelkę szampana, został Marian Pigan, dyrektor generalny Lasów Państwowych - dodaje.

Inwestor oficjalnie poinformował, że moc Zielonego Bloku została zwiększona do 205 MW względem planowanych 190 MW, co - jak podkreślił prezes elektrowni - może zaspokoić potrzeby około 400 tysięcy gospodarstw domowych w naszym kraju. Koszt inwestycji wyniesie ponad 1 miliard złotych.

Od kilku lat rynek energii odnawialnej w Polsce rozwija się bardzo dynamicznie. W 2010 roku udział zielonej energii w produkcji energii przez Spółkę GDF Suez Energia Polska wyniósł ogółem 10%, podczas gdy średnia krajowa utrzymywała się na poziomie ok. 6%. Uruchomienie Zielonego Bloku będzie stanowiło kolejny krok w kierunku uczynienia ze spółki w przeciagu dwóch lat lidera energetyki odnawialnej w Polsce.

Uruchomienie największego na świecie bloku energetycznego na biomasę będzie możliwe dzięki ścisłej współpracy z Lasami Państwowymi oraz lokalnymi producentami roślin energetycznych, tartakami, wytwórcami peletu i brykietów, którzy będą zabezpieczać stałe dostawy ekologicznego paliwa.

Inwestycja przyczyni się do wypracowania przez Polskę zobowiązań wynikających z założeń polityki środowiskowej państwa, m.in. poprzez ograniczenie emisji dwutlenku siarki, dwutlenku węgla i pyłu do atmosfery. Jak wynika z analiz GDF Suez, spalana w nowym bloku biomasa umożliwi obniżenie emisji CO₂ o ponad 1,2 miliona ton rocznie. Zgodnie z wytycznymi Komisji Europejskiej w 2020 roku 15% energii powinno pochodzić ze źródeł odnawialnych, przy jednoczesnym ograniczeniu emisji CO₂ o 20%.

„Koziołki” wręczone



Policyjne „Koziołki” w ramach programu „Bezpieczne Świętokrzyskie” wręczono najbezpieczniejszym powiatom w regionie. W uroczystości, która odbyła się w Korytnicy, udział wzięła wojewoda Bożentyna Pałka-Koruba.



Najlepszą jednostką samorządu, która w ubiegłym roku najefektywniej zaangażowała się w poprawę bezpieczeństwa w programie „Bezpieczne Świętokrzyskie” okazał się powiat starachowicki. W nagrodę już po raz drugi z rządu otrzymał statuetkę policyjnego „Koziołka” oraz 15 tysięcy złotych. Wyróżnienie przyznano za m.in. współpracę z organizacjami pozarządowymi i skuteczny sposób pozyskiwania funduszy na realizację programów poprawiających bezpieczeństwo.

W tegorocznej edycji plebiscytu wyróżniono również powiat buski, miasto Kielce, oraz gminy: Kije, Połaniec i Chęciny. Nagroda policyjnych „Koziołków” przyznawana jest od 11 lat za zasługi w realizacji programów, wpływających na poprawę bezpieczeństwa.

Program „Bezpieczne Świętokrzyskie” obejmuje wiele obszarów aktywności administracji publicznej i Policji, jest otwarty na wszelkie inicjatywy instytucjonalne i obywatelskie. Zaakcentowano w nim społeczny kontekst działań podmiotów na rzecz bezpieczeństwa. Głównymi celami programu są: ograniczenie przestępczości pospolitej oraz zjawisk chuligaństwa i wandalizmu, poprawa bezpieczeństwa w ruchu drogowym., ochrona dzieci i młodzieży, przeciwdziałanie patologiom społecznym tj. alkoholizmowi, narkomanii i przemocy domowej.

Projekt podkreśla znaczenie współpracy z lokalnymi społecznościami, gdzie dąży się do tworzenia efektywnych, lokalnych systemów bezpieczeństwa. Program wskazuje obszary oraz zadania, które przyczynią się do poprawy bezpieczeństwa lokalnego oraz ograniczą zjawisko dokuczliwej dla obywateli tzw. przestępczości pospolitej.

Porozumienie przeciw paleniu

Porozumienie w sprawie powołania Świętokrzyskiego Wojewódzkiego Zespołu-Koalicji ds. Realizacji Programu Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu podpisano w urzędzie wojewódzkim. Spotkaniu przewodniczyła wicewojewoda Beata Oczkowicz.

Dokument przewiduje współpracę na rzecz inicjowania i podejmowania działań mających na celu podniesienie poziomu wiedzy na temat zagrożeń i szkodliwości wynikających zarówno z czynnego, jak i biernego palenia tytoniu. Koalicja zajmie się również integrowaniem działań służących promocji zdrowia w województwie świętokrzyskim poprzez współpracę z samorządami lokalnymi oraz innymi podmiotami. - Chcemy uświadomić młodym ludziom, że naprawdę nie warto palić oraz jak wiele niekorzystnych skutków wiąże się z tym nałogiem. Przez zawarcie porozumienia będziemy docierać do różnych środowisk, nie tylko do młodzieży, ale także



nauczycieli, lekarzy i wielu innych. Działania będą zatem kompleksowe - mówiła wicewojewoda.

Porozumienie ratyfikowały następujące podmioty: Świętokrzyski Urząd Wojewódzki, Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego, Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Kielcach, Urząd Miasta Kielce, Świętokrzyskie Centrum Onkologii, Kuratorium Oświaty w Kielcach, Świętokrzyskie Centrum Doskonalenia Nauczycieli, Wojewódzki Ośrodek Medycyny Pracy w Kielcach, Komenda Wojewódzka Policji w Kielcach, Świętokrzyski Zarząd Okręgowy PCK, Straż Miejska w Kielcach, dziennik „Echo Dnia”, Polskie Towarzystwo Oświaty Zdrowotnej - oddział terenowy w Kielcach

Pobiegli z sercem

Blisko 200 biegaczy wzięło udział w organizowanym przez wojewodę Bożentynę Pałkę-Korubę „Biegu z sercem”. To kolejna odsłona kampanii Wojewody Świętokrzyskiego „Z sercem dla serca”.

Zawodnicy rywalizowali w trzech kategoriach wiekowych: szkoły podstawowe, (dziewczęta



i chłopcy, rocznik 1998 i młodsze), gimnazja (dziewczęta i chłopcy, rocznik 1995-1997), bieg główny (kobiety i mężczyźni, rocznik 1994 i starsze). Najwięcej emocji przyniósł silnie obsadzony bieg w kategorii „open” mężczyzn, w którym zwyciężył Mateusz Kaczmarczyk z zespołu szkół Awans. Wśród kobiet najlepsza była Izabela Rauner z Łopuszna. Ponadto w kategorii szkół gimnazjalnych najwyższe laury zdobyli odpowiednio Agnieszka Łazarska reprezentująca Gimnazjum nr 10

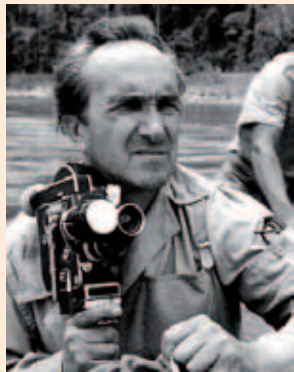
w Kielcach oraz Szymon Dobaj z Gimnazjum nr 7, natomiast wśród szkół podstawowych zwyciężyli Oliwia Świsstek ze Szkoły Podstawowej nr 33 i Dominik Pasis (Szkoła Podstawowa nr 8). Dodatkową atrakcją był bieg dla dzieci do lat 7, w którym wystartowało pięć osób. Najlepszym okazała się siedmioletni Filip Salwa.



Wyłoniono również najmłodszego uczestnika „Biegu z sercem”. Najkrótszy dystans przy gromkich oklaskach licznie zgromadzonej publiczności przebiegła Zuzanna Goraj. Najstarszym zawodnikiem, który ukończył bieg był Zbigniew Szkułat. Wszyscy laureaci otrzymali nagrody oraz pamiątkowe dyplomy. Bieg w Parku Miejskim im. Stanisława Staszica w Kielcach zorganizowany został w ramach kampanii wojewody „Z sercem dla serca”, która ma na celu propagowanie idei zdrowego serca.

Ludzie naszego regionu

Stanisław Szwarc-Bronikowski



Nestor polskich podróżników, publicysta, fotograf, filmowiec. Zwiedził większą część świata, ale jak sam opowiadał: „Serce zostało w dzikich lasach Południowej Ameryki. Kocham je za pierwotność, brak asfaltu i tego wszystkiego, co przyniosła nasza cywilizacja”. W kraju największą więź czuł z Sandomierszczyzną, gdzie się wychował. Stanisław

Szwarc - członek „Bronikowski”, pod jakim to nazwiskiem ukrywał się za działalność w ruchu oporu, dodał później - urodził się w Górkach koło Klimontowa 1 marca 1917 roku.

W Sandomierzu ukończył gimnazjum, studiował na Wydziale Prawa Uniwersytetu Warszawskiego i w Wyższej Szkole Dziennikarstwa. Podczas wojny walczył w Armii Krajowej. Na Kielecczyźnie był m.in. dowódcą oddziału dywersyjno-osłonowego i redaktorem pism konspiracyjnych, a w czasie „Burzy” - oficerem oświatowym 2 p.p. leg. AK.

Po wojnie Stanisław Szwarc-Bronikowski musiał się ukrywać, był dwukrotnie aresztowany przez bezpiekę. Po wyjściu na wolność w 1956 r. został reporterem tygodnika „Dookoła świata”, a od 1960 r. pracował dla Telewizji Polskiej. Wiele podróżował. Większość swoich wypraw zorganizował samodzielnie, sam zdobywał środki finansowe (w podróż dookoła świata wybrał się mając w kieszeni za ledwie 200 dolarów). Współpracował z Ligą Żeglugi Morskiej, był członkiem wielu prestiżowych organizacji międzynarodowych, m.in. National Geographic Society i The Explorers Club. „Wybierając się na dalekie wyprawy, próbowałem odszukać własne prazwiązki z naturą. Wędrowka przez puszcę jest więc rodzajem podróży metafizycznej, wtapianiem się w pierwotną matrycę przyrody. Ciekawiły mnie miejsca, które nie uległy wielkiej przemianie, mimo upływu stuleci” - wspominał.

W czasie swojej pracy dziennikarskiej i filmowej Stanisław Szwarc-Bronikowski zrealizował ponad sto filmów popularnonaukowych. Zdobywał za nie nagrody na festiwalach filmowych. W swych cyklach podróżniczych reportaży podejmował tematykę przyrodniczą, etnograficzną, archeologiczną, paleontologiczną, geologiczną oraz religioznawczą. Pisał książki i liczne eseje. Telewizjom znane są zapewne jego filmy „Mongolskie ballady”, „W cztery świata strony”, „Z Alaski do Kolorado”, „Przez antypody”, czy „U źródeł naszej cywilizacji”. Odwiedził Azję, Afrykę, Australię i Oceanię, obie Ameryki - od Patagonii po polarną północ. „Chciałbym wrócić do dżungli, ale tam, gdzie nie ma turystów. Musiałbym się dowiedzieć, czy jest jeszcze takie miejsce, do którego nie dotarli. Może gdzieś w środkowej Ameryce Południowej, bo tam są najdziksze puszcze?” - tak mówił o wymarzonej celu swej podróży.

Stanisław Szwarc-Bronikowski zmarł w Warszawie 8 stycznia 2010 roku.

Poznaj świętokrzyskie zakątki

Piekielne skałki



Ponoć diabły pokutowały tu niegdyś za złe wykonywanie swoich obowiązków. Nocą miały odbywać swoje harce, odwalały kamienie i wdrapwały się na skały, które świeciły piekielnym blaskiem. Ze strachu przed czartami mieszkańcy opuścili pobliską leśną osadę. Tyle legenda. Ale skałki o fantastycznych

kształtach w pobliżu Nieklania noszą dziś nazwę Piekiło.

Rezerwat położony jest w północnym paśmie Gór Świętokrzyskich na Garbie Gielniowskim. Znajduje się on na załamaniu grzbiecie o wysokości 367 m n.p.m., można tam podziwiać ciągnące się prawie przez kilometr piękne formy skał piaskowcowych, które pod wpływem erozji przybrały malownicze kształty kominów, ambon, grzybów czy okapów. Ich wysokość dochodzi do 8 metrów. Dzięki przedziwnym kształtom skał, w szczelinach spotykana jest niezwykle rzadka paproć - zanokcica północna, roślina relikto-wa schyłku epoki lodowcowej. Dziś bardzo trudno jest natrafić na ten gatunek, uznany za narażony na wyginięcie i umieszczony na czerwonej liście roślin i grzybów Polski. Jeszcze przed drugą wojną światową była to paproć bujnie rosnąca wśród skał.

Rezerwat przyrody „Skałki Piekiło pod Nieklaniem”, obejmujący powierzchnię 6,30 ha, został utworzony w 1959 r. w celu zachowania - oprócz osobliwych form skał piaskowcowych - także wspomnianej cennej paproci. Obszar rezerwatu, podobnie jak Garb Gielniowski, zbudowany jest z utworów górnego triasu i dolnej jury: piaskowców i iłupków. W okolicy znajduje się wywierzysko o nazwie Biały Stok, źródło będące początkiem rzeki Kamiennej.

W rezerwacie natrafić można na dwa zespoły leśne: szczytowe partie zajmuje bór sosnowy (spotkać można nawet 200-letnie okazy), a niższe rejony - mieszany bór sosnowo-dębowy. Lasy te dawały schronienie powstańcom styczniowym z oddziału Dionizego Czachowskiego, zaś w 1944 roku było to jedno z miejsc koncentracji oddziałów Armii Krajowej w ramach akcji „Burza”.

Wśród gatunków runa leśnego rosną w rezerwacie m.in. widłaki, paproć zwyczajna, borówka czarna, borówka brusznica, konwalia majowa. Na jego terenie bogato prezentuje się fauna płazów: żaba moczarowa, żaba trawna, rzekotka drzewna, ropucha szara, traszki oraz gadów: jaszczurka (zwinka i żyworodna), padalec zwyczajny i żmija zygzakowata, na którą należy szczególnie uważać w gorące dni.

Więcej: www.staporkow.pl

Warto posłuchać

Granda!



Styczeń. 2004 rok. 17-latką z Twardorzyczki, wsi koło Żywca, wygrywa III edycję polsatowskiego „Idola”. Mając w pamięci dokonania artystyczne (a raczej ich brak) zwycięzców dwóch poprzednich edycji tego programu - Alicji Janosz i Krzysztofa Zalewskiego - mało kto wróży jej spektakularną karierę, a już na pewno nie taką, która trwać będzie przez lata. Tymczasem

Monika Brodka, bo o niej mowa, w tym samym roku wydaje swoją pierwszą płytę - „Album”. Piosenki takie, jak „Ten” czy „Dziewczyna mojego chłopaka” może nie wszystkich powalają na kolana tekstem czy też muzyką, jednak trzeba przyznać, że głos młodziutkiej wokalistki jest interesujący - ciepły, głęboki, spokojny. Ponadto, staje się idolką tysięcy nastolatków o złamanym sercach, które nucą pod nosem: „Gdy zamknąłeś drzwi, zegar dalej bił / Czas nie stanął w miejscu, nie było mi żal” i chętnie sięgają po nagrany przez nią krążek - 7 września 2005 roku uzyskuje on status złotej płyty.

„Moje piosenki” wydane w 2006 roku nie wywołują już euforii wśród młodzieży. Utwory „Miał być ślub” i „Znam cię na pamięć” nie do końca przypadają do gustu dwudziestoparolatkom, które do tematu uczuć podchodzą już nieco dojrzalej; z drugiej strony - rozmiągają się z oczekiwaniami osób młodszych, którym zarówno do ślubu, jak i do długotrwałych związków jeszcze dość daleko. Płyta, choć sporo ambitniejsza w brzmieniu, przechodzi bez większego echa. Następują niespełna cztery lata ciszy w artystycznym życiu wokalistki, podczas których istnieje ona w mediach - jednak bardziej w charakterze trendsetterki. I jest to cisza przed burzą...

20 września ubiegłego roku Monika Brodka wydaje album „Granda”.

11 piosenek z pazurem.

11 tekstów, w których nie ma już miejsca na banał - nadal są uczucia, jednak tym razem przedstawione nieco z przymrużeniem oka, z ironią; zwracają uwagę na współczesne problemy z porozumiewaniem się młodych ludzi (tutaj polecam rewelacyjne, moim zdaniem, słowa „Krzyżówki dnia”). Ale nie tylko na to: „Walczą we mnie lwy, walczy zgraja psów / Moje myśli dziś, jak po linie chód / Widzę słońca dwa, jak rozpoznać mam / Gdzie prawdziwy a gdzie odbity blask?” - „K.O.” to tak naprawdę utwór o większości z nas. Każdy boryka się przecież co jakiś czas z problemem dokonania właściwego wyboru i nie wie, w którą ma iść stronę, bo choć z jednej strony bardzo czegoś pragnie, to z drugiej - rozśadek nakazuje pozostać przy tym, co już ma.

Wreszcie, 11 aranżacji muzycznych, które łączą brzmienia ludowe z nowoczesnością (patrz: „Hejnał”, skomponowany przez ojca wokalistki).

Widać, że Brodka od 2004 roku zrobiła ogromny krok naprzód. Śpiewa o wiele dojrzalej - momentami nieco w stylu Kasi Nosowskiej. Udowadnia, że nie jest gwiazdką jednego sezonu, której blask prędej czy później przeminie. „Granda” może nie jest albumem, przy którym potańczymy ze znajomymi, lecz z pewnością jest płytą, której sama chętnie posłucham jeszcze nie raz i nie dwa. Swoją drogą, jestem bardzo ciekawa, jak pochodzące z niej kompozycje - śpiewane na kilka głosów - brzmiały na żywo.

Polecam!

Beata Oczkowicz
Wicewojewoda Świętokrzyski



Mistrzowie dźwięku i słowa



Zespół od kilku lat konsekwentnie obrasta legendą na polskim rynku muzycznym, a od wydania przełomowej płyty „Miłość w czasach popkultury” jest rozpoznawalną marką. Panowie bez kompleksów kroczą wytyczonym artystycznym szlakiem w myśl zasady, że świat ma się dostosować do nich, a nie oni do świata.

I dostosowuje się, bo Mysłowicz

to jedna z najważniejszych kapel na rodzimym podwórku. Mistrzowie budowania napięcia, refleksyjnego grania, poetyckiego, ale trafnego definiowania rzeczywistości. Po kilku rewelacyjnych płytach i 5 latach ciszy, nadzieje wobec Panów z Mysłowicz były duże, nowy krążek dla wielu był najbardziej oczekiwanym tego roku. Tej presji fanów i świata muzycznego zupełnie nie słychać w materiale, który został zaprezentowany 31 maja; zespół znów stanął na wysokości zadania, a krytykom znów brak słów podziwu. Że album jest na poziomie międzynarodowym, że nacechowany wrażliwością, dojrzałością i konsekwencją w bezkompromisowym patrzeniu na świat.

Płyta *Nieważne jak wysoko jesteśmy* może pozostawiać tylko jeden niedosyt - zaledwie 9 utworów po 5 latach oczekiwania na nowy materiał. Ale za to jakich utworów! Poczynając od pierwszego singla *Ukryte*, przez takie perełki, jak *Przypadek Hermana Rotha* czy *21 gramów* można przeżyć ekstazę satysfakcji. Po raz kolejny zespół Mysłowicz udowadnia, że są mistrzami dźwięku i słowa.

*Lubię siłę czerni,
i nieużywania słów.*

*Wszystkiego, co niezmiennie,
w nicości za oknem, gdy budzą się mgły.*

Według od lat wypracowanej recepty, krążek to nie tylko melancholijna podróż, ale też koncertowy rock (Ofiary zapasali teatru i telewizji), czy kawałek z pozytywnym przesłaniem (Art Brut).

*Kolorowy z drewna, ludzi tłum
małych kobiet, panów stu
muchomorów, sanek liczb
przytulają się, to nic.*

*Kalendarze, cyfry, pełno dat
autoportret, siedem pań,
w okularach siwych dam
dziwnych zwierząt, mnogość klat
pod sukniemi patrzą na
świętość, anioł, byki, twarz
oryginalną wieczność ma
przytulają się, przytulają się.*

Czy nowy materiał to najlepsza płyta w historii zespołu? Z Mysłowicz tak już jest, że dopiero czas pokaże. To muzyka, którą trzeba sobie oswoić, przytulić. Głęboka, momentami wzruszająca, muzyka nie do chwilowych zauroczeń, ale do kochania. Choć wydaje się niemożliwe, aby nagrać płytę lepszą niż Korova Milky Bar czy Happiness is Easy, nowy krążek ma absolutny zadatek na podium.

Agata Wojda

Co, gdzie, kiedy?

Co? Gdzie? Kiedy?

Świętokrzyskie - kraina pięknych koni

18 - 19 czerwca, sobota (godz. 15), niedziela (godz. 14)

Miejsce: Stadnina Koni w Michałowie

Informacje: 41 365 51 44

Druga edycja historycznego pikniku. Pierwszego dnia będzie można obejrzeć m. in. pokaz musztry paradnej w wykonaniu Szwadronu Reprezentacyjnego Wojska Polskiego, mini turniej rycerski, pokaz szarży husarskiej, popisy władania szablą i włócznią oraz strzelania z łuku na koniu, przejażdżki na kawaleryjskich wierzchowcach. W drugi dzień organizatorzy zapraszają na wielką paradę wojsk historycznych z XVII w., szkockie tańce i marsze wojskowe, inscenizację bitwy pod Warką z okresu „potopu” szwedzkiego, widowisko muzyczne „Gdzieśmy przeszli – róże wzrosły” oraz pokaz sprawności husarskiej, biesiadę sarmacką na wesoło, pokaz koni arabskich ze stadniny w Michałowie, popisy wołyżerskie kaskaderów filmowych. Imprezę zwieńczy widowisko muzyczne „Zaczarowany świat musicalu”.

III Ogólnopolski Festiwal Muzyki Akordeonowej

24 - 26 czerwca, piątek - niedziela, godz. 15

Miejsce: Gminne Centrum Kultury, ul. Partyzantów 8a, Solec-Zdrój

Informacje: 41 377 60 49, 516 097 641

Organizatorzy zapraszają do udziału wszystkich akordeonistów w dwóch grupach wiekowych: od 15 do 18 lat oraz studentów i absolwentów uczelni muzycznych. Uczestnicy Festiwalu wezmą udział w przesłuchaniach jednoetapowych w następujących kategoriach: „soliści od 15 – 18 roku życia”, „soliści studenci i absolwenci uczelni muzycznych” i kategorii „kameralnej w zespołach mieszanych i jednorodnych od duetu do nonetu w przedziałach wiekowych od 15 do 18 roku życia oraz studentów i absolwentów uczelni muzycznych”. Wszystkie przesłuchania są otwarte dla publiczności i odbywają się w dniach: 24 czerwca od godz. 14 do 18.30, 25 czerwca od godz. 8.30 do 13 i od 14 do 18.30 w kościele parafialnym p.w. Św. Mikołaja w Solcu-Zdroju. Więcej informacji na stronie www.wdk-kielce.pl

Szklarki 2011

26 czerwca, niedziela

Miejsce: Sielec k. Staszowa

Informacje: 509 480 719

Oprócz jedyne na świecie pokazu wytopu szkła na otwartym powietrzu organizatorzy imprezy zaplanowali m. in. prezentacje rzemiosł dawnych i obecnych, zabawy i konkursy dla dorosłych i dzieci, wesołe miasteczko, liczne wystawy, pokazy, targi sztuki ludowej i wyrobów ekologicznych, degustacje potraw, mini szkołę jeździecką i koncerty znanych gwiazd. Podczas tegorocznej imprezy usłyszymy Patrycję Markowską, KULT i RZOZ.

GRILLOWE PRZEPISY

Udka w miodowej marynacie

Składniki:

10 udek kurzych, 3 łyżki płynnego miodu, 6 łyżek oliwy, 3 łyżki białego wytrawnego wina, przyprawa do kurczaka, ostra mielona papryka, sól, pieprz, oregano, olej.

Sposób wykonania:

Udka opłukać, osuszyć. Przygotować marynatę: w miseczce utrzeć miód z winem i połową oliwy. Dodać przyprawę do kurczaka oraz po pół łyżeczki soli i papryki, wymieszać. Marynatą posmarować udka, przełożyć do szklanego naczynia, przykryć i odstawić na 3 godziny. Grill cienko posmarować olejem, rozgrzać. Układać na nim osączone z marynaty udka. Piec 35-40 minut. W trakcie smarować marynatą i resztą oliwy. Mięso obracać, żeby się równomiernie upiekło na rumiano. Przed podaniem udka oprószyć świeżo mielonym pieprzem. Podawać z pieczywem i sałatką z ogórka.

Aromatyczna karkówka

Składniki (na 6 porcji):

1 kg schabu karkowego bez kości, 5 łyżek oleju, łyżka papryki ostrej lub słodkiej, 2 ząbki czosnku, 2 cebulki szalotki, po łyżeczce mielonego kminku i imbiru, sól, pieprz.

Sposób wykonania:

Czosnek i szalotki (można użyć zwykłej cebuli) bardzo drobno posiekać, utrzeć z solą i pieprzem, połączyć z pozostałymi przyprawami. Mięso opłukać, osuszyć, pokroić na plastry grubości ok. 1 cm, natrzeć mieszanką przypraw, skropić olejem i odstawić na 1 godz. w chłodne miejsce. Plastry mięsa położyć na ruszcie, piec 6-8 min, odwrócić i grillować z drugiej strony 6 min. Podawać od razu z warzywami i sosami.

Papryka faszerowana

Składniki (na 8 porcji):

4 żółte papryki, 2 pomidory, 30 dag twarogu lub sera szkopskiego, olej, cebula, 3 łyżki jogurtu, tymianek, sól

Sposób wykonania:

Pomidory umyć, pokroić na ósemki. Papryki umyć, przekroić, wyciąć gniazda nasienne, natrzeć olejem. Cebulę obrać, posiekać w drobną kosteczkę, zrumienić na łyżeczce oleju. Twaróg rozgnieść widelcem, dodać jogurt, cebulę, 2 łyżeczki tymianku i sól. Masę wymieszać. Połówki papryki nadziewać twarogowym farszem i kawałkami pomidora, skropić oliwą i piec na ruszcie (najlepiej na aluminiowej tacce) ok. 15 min.

Kolorowe szaszłyki

Składniki:

50 dag piersi indyka, 3 cebule, po strąku papryki żółtej i zielonej, pomidorki koktajlowe, 15 dag suszonych śliwek kalifornijskich, 4 łyżki oliwy, łyżka sosu sojowego, łyżeczka słodkiej papryki, sól, pieprz.

Sposób wykonania:

Mięso z piersi indyka pokroić w kostkę średniej wielkości. Oprószyć solą i pieprzem. Oliwę wymieszać z sosem sojowym i mieloną papryką. Marynatą poleć mięso i odstawić na 2 godziny do lodówki. Papryki pokroić na kawałki, cebule obrać i pokroić na cząstki, pomidorki umyć, usunąć szypułki. Na drewniane szpadki nadziewać na przemian kawałki mięsa, śliwki, cebulę, pomidorki i kawałki papryki. Piec na rozgrzanym grillu około 10 minut, cały czas obracając.

Źródło: polki.pl