

WĘDROWIEC ŚWIĘTOKRZYSKI

• MIESIĘCZNIK ŚWIĘTOKRZYSKIEGO URZĘDU WOJEWÓDZKIEGO W KIELCACH •



Temat miesiąca

Staropolskie ucztowanie

Rządowe wsparcie

Zabytki z dofinansowaniem



Szanowni Państwo,

„Wędrowiec Świętokrzyski” to czasopismo o kilkunastoletniej już tradycji, które zdobyło sobie grono stałych czytelników chętnie sięgających po kolejne jego numery.

Staramy się, aby nasz bezpłatny miesięcznik był nie tylko czysto urzędowym pismem, w którym można znaleźć informacje o najnowszych przedsięwzięciach wojewody oraz bieżącej pracy urzędu wojewódzkiego, ale także spełniał oczekiwania szerokiej rzeszy odbiorców. Stąd publikowane artykuły dotyczące dziejów ziemi świętokrzyskiej i postaci z nią związanych, regionalnych ciekawostek, interesujących fotografii czy przepisów kulinarnych.

Cieszy mnie zainteresowanie Państwa taką właśnie formułą „Wędrowca Świętokrzyskiego”. Serdecznie zachęcam więc do dalszej lektury miesięcznika. Zapraszam także do podzielenia się z nami opiniami bądź uwagami dotyczącymi czasopisma.



Zbigniew Koniusz
Wojewoda Świętokrzyski

Zatrzymane w kadrze

Kielce, rok 1932. Uroczystość poświęcenia sztandaru Związku Legionistów Polskich. W centralnej części fotografii, wykonanej przed głównym wejściem do Kościoła Garnizonowego, stoją (od lewej): wiceminister spraw wojskowych gen. Felicjan Sławoj-Składkowski, dowódca 2. Dywizji Piechoty gen. Juliusz Zulauf, wojewoda Jerzy Paciorkowski oraz ks. płk Stanisław Cieśliński, proboszcz parafii garnizonowej i kapelan 4. Pułku Piechoty Legionów. Zdjęcie pochodzi ze zbiorów Narodowego Archiwum Cyfrowego. [JK]



Wydawca: Świętokrzyski Urząd Wojewódzki w Kielcach
Al. IX Wieków Kielc 3, 25-516 Kielce
www.kielce.uw.gov.pl
tel. 41 344 29 56, fax 41 344 48 32
e-mail: wojewoda@kielce.uw.gov.pl

Miesięcznik redaguje Biuro Prasowe Wojewody
tel. 41 342 12 32
ISSN 2392-3393

Skład i druk: Digital Art Studio www.digitalartstudio.pl
Na okładce: Ratusz w Sandomierzu na obrazie Józefa Szermentowskiego z ok. 1855 r. (ze zbiorów Muzeum Narodowego w Kielcach).

Przegląd wydarzeń

Wojewoda wziął udział w apelu z okazji zakończenia przez płk. Piotra Hałysa służby wojskowej i przekazania obowiązków dowódcy 10. Świętokrzyskiej Brygady Obrony Terytorialnej. Podczas spotkania w Centrum Przygotowań do Misji Zagranicznych wojewoda podziękował za żołnierską służbę przechodzącemu na emeryturę oficerowi, który od czerwca 2021 roku dowodził brygadą świętokrzyskich terytorialsów. Zbigniew Koniusz podkreślił znakomitą współpracę z żołnierzami tej formacji. Obowiązki nowego dowódcy 10. ŚBOT przejął ppłk Sławomir Machniewicz.



Betlejemskie Światło Pokoju przekazali wojewodzie druhowie z Chorągwi Kieleckiej Związku Harcerstwa Polskiego. Betlejemskie Światło Pokoju to coroczna akcja przekazywania przed świętami Bożego Narodzenia symbolicznego ognia zapalonego w Grocie Narodzenia Pańskiego w Betlejem. Jest to symbol pokoju na świecie, wzajemnego zrozumienia i pojednania między narodami. Hasło Betlejemskiego Światła Pokoju 2022 to „Światło dla ciebie”. Zbigniew Koniusz otrzymał także od kieleckich harcerzy złotą Honorową Odznakę Ruchu Przyjaciół Harcerstwa.



Wojewoda uhonorował odznaczeniami państwowymi zasłużonych pracowników Targów Kielce. Wręczył Medale za Długoletnią Służbę. Medal ten jest nadawany przez Prezydenta RP za wzorowe, wyjątkowo sumienne wykonywanie obowiązków wynikających z pracy zawodowej w służbie państwa. – Bez was tych Targów by nie było. To nie przestrzeń tworzy udaną imprezę: tworzą ją ludzie. Jesteście niewątpliwą wizytówką naszego regionu. Targi Kielce na trwałe wpisały się w kalendarz imprez wystawienniczych w Polsce i na świecie – mówił Zbigniew Koniusz podczas uroczystości.



Podczas Świętokrzyskich Igrzysk Sportowych odbył się w Kielcach wojewódzki finał II Świętokrzyskiej Olimpiady Przedszkolaka. W uroczystości otwarcia zawodów wziął udział wojewoda. Ta sportowa impreza zainicjowana przez Świętokrzyskiego Kuratora Oświaty ma zasięg wojewódzki: uczestniczyć w niej mogą wszystkie publiczne i niepubliczne przedszkola oraz inne formy wychowania przedszkolnego. Główne cele zawodów to propagowanie zdrowego stylu życia oraz rozwijanie sprawności fizycznej i odporności psychicznej dzieci.



Wojewoda Zbigniew Koniusz spotkał się z przedstawicielami środowisk kombatanckich, działaczami opozycji antykomunistycznej oraz osobami represjonowanymi z powodów politycznych z regionu świętokrzyskiego. Była to okazja do złożenia świątecznych życzeń oraz podziękowań za walkę i pracę dla dobra kraju. – Zrobiliście w życiu wiele dobrego i to dzięki wam nasza Polska tak dziś wygląda: jako kraj dostatni i kraj dobrych ludzi, opiekuńczy, przyjazny i otwarty dla wszystkich – mówił wojewoda do swych gości. Wśród uczestników oplatkowego spotkania byli także m.in. reprezentanci wojska i służb mundurowych.



Centrum Integracji Społecznej w Kielcach odwiedziła wiceminister rodziny i polityki społecznej Anita Czerwińska, pełnomocnik rządu ds. ekonomii społecznej. W spotkaniu wziął udział wojewoda Zbigniew Koniusz. Podczas wizyty w tej instytucji, prowadzonej przez Caritas Diecezji Kieleckiej, wiceminister rozmawiała z przedstawicielami lokalnych władz oraz zapoznała się z metodami pracy oraz rezultatami reintegracji zawodowej osób wykluczonych społecznie i zagrożonych wykluczeniem społecznym. Kieleckie Centrum Integracji Społecznej zostało utworzone w 2004 roku.



Staropolskie ucztowanie

Opisy najdawniejszych uczt znamy dzięki zapisom kronikarzy. Na tej legendarnej, którą Piast miał wyprawić z okazji postrzyżyn Siemowita, serwowano ponoć pieczone prosię i beczułkę „dobrze wystalego” piwa. Jadłospisu tej historycznej, wydanej w Gnieźnie przez Bolesława Chrobrego na cześć cesarza Ottona III, co prawda nie znamy, ale możemy się domyślać, że goście jedli najlepsze potrawy, jakie na dworze średniowiecznego władcy znaleźć się mogły. Nie zabrakło z pewnością dziczyzny, ryb i przedniego wina podawanych na wspaniałej złotej i srebrnej stołowej zastawie. Nawet najbardziej wybrednych smakoszy nie zawiodła zapewne także nieco późniejsza, słynna uczta urządzona dla króla Kazimierza Wielkiego i jego koronowanych gości u krakowskiego rajcy Mikołaja Wierzyńka. Najsmakowitsze opisy biesiad pochodzą jednakże z czasów Rzeczypospolitej szlacheckiej. Obfite w szczegóły relacje pamiętnikarskie, opisanie ówczesnych obyczajów czy pojawiające się pierwsze książki kucharskie dają nam niezły obraz tego, co wtedy przy stole wyprawiano.

Stół pański i plebejski

Zasobny stół bywał ideałem szczęścia dla wielu ludzi tamtych czasów. Mawiano bowiem: „Kto je i pije, ten dobrze żyje”. Podstawą było mięso z upolowanej lub wyhodowanej zwierzyny, ryby, pochodne zbóż, w tym szczególnie kasza, rośliny strączkowe, a także warzywa i owoce. Całość zapijano zazwyczaj piwem oraz winem pochodzącym z rodzimych winnic lub importowanym. Pojawiały się też sycone miody, traktowane jako narodowy napitek. Jakie były proporcje i ilości serwowanych potraw zależało, rzecz jasna, od majątności gospodarza. A najbogatsi mogli rozkoszować się dobrym jedzeniem już tylko z czystego łakomstwa. Staropolskie stoły były różne – od ubogich do pełnych przepychu. Prostą, podstawową kuchnię prowadzili niezbyt zamożni chłopci, ubożsi mieszczanie czy drobna szlachta. Bogatsi mogli pozwalać sobie na coraz więcej. Kuchnia pańska to już zasobna w pieniądze szlachta i zamożni mieszkańcy dużych miast. Luksusowy stół był zaś zarezerwowany dla magnaterii i królewskiego dworu. Były to odmienne sposoby żywienia, choć – jak pisał prof. Zbigniew Kuchowicz – miały jednak wspólną cechę: łączyły je tradycje kulinarne, upodobania i nawyki, a także przestrzeganie licznych postów.



„Uczta u Radziwiłła” – obraz A. Orłowskiego ze zbiorów Muzeum Narodowego w Warszawie.

Dawne, choć może niezbyt wykwintne menu, opisał ze szczegółami Jędrzej Kitowicz. „Rosół, barszcz, sztuka mięsa, bigos z kapustą, z różnego mięsiwa kawalcami, kielbasą i słoniną, drobno pokrajanymi i z kapustą kwaśną pomieszanymi, i nazwano to bigosem hultajskim; dalej gęś gotowana ze śmietaną i z grzybkami suszonymi, pokrajanymi, kaszą perłową zasypana, gęś czarna. Dalsze potrawy: flaki, czasem żółto szafranem zaprawiane (osobliwe w województwie sandomirskim), od których – i od cielęciny, tymże szafranem zaprawianej – nazywano ich żółtobruchami. Cielęcina szara, cielęcina biała ze śmietaną, kury, kurczęta, gęsi na rumiano, indyki, kapłony, bażanty, baranina z czosnkiem, prosięta, nogi wołowe na zimno z galaretą, wędzonka wołowa, a w Wielkiej Polsce barania i wieprzowa. Wszystko to rozmaitymi smakami, do których zwyczajne zaprawy były: migdały, rozenki, kwiat, goździk, gałka, imbir, pieprz, szafran, pistacje, tartofle [czyli trufle - JK], miód, cukier, ryż, cytryna; dalej jeszcze i kielbasy, kiszki z ryżem i wątrobnie; toż zwierzyna: zające, sarny, jelenie, daniele, dziki, przepiórki, kuropatwy, kaczki dzikie, ciećwierze, ptaszki drobne, pasztety, pardwy na Rusi; z tymi mięsiami łączyli warzywa ogrodowe, jak to: marchew, pasternak, rzepę, buraki i kapustę słodką. Takowe potrawy dawano na pierwsze danie i było to wszystko gotowane i przysmażane. Na drugie danie stawiano na stół także mięsiwa i ptactwo pieczone na sucho całkowicie albo też jakim sosem podlane”. Autor opisanie zwyczajów za Augusta III podkreślał przy tym, że „najbardziej przestrzegano wielkości, tak iż półmiski i misy musiały być czubate”. Sporo kulinarnych emocji budzą dawne relacje z hucznych uczt, które urządzali magnaci. Ciekawy opis XVII-wiecznego wielkanocnego śniadania, które przy-

gotował księżę Sapieha, przytoczono w książce „W staropolskiej kuchni i przy polskim stole”. Zaiste imponujące było to świąteczne śniadanko: „Stało cztery przeogromnych dzików, to jest ile części roku; każdy dzik miał w sobie wieprzowinę, alias szynki, kiełbasy, prosiątka. Kuchmistrz najcudowniejszą pokazał sztukę w upieczeniu całkowitym tych odyńców. Stało tandem dwanaście jeleni, także całkowicie upieczonych, ze złocistymi rogami, ale do admirowania, nadziane były rozmaitym zwierzyną, alias zającami, cietrzewiami, dropiami, pardwami. Te jelenie wyrażały dwanaście miesięcy. Naokoło były ciasta sążniste, tyle, ile tygodni w roku, to jest pięćdziesiąt dwa, całe cudne placki, mazury, żmudzkie pierogi, a wszystko wysadzane bakalią. Za tym było 365 babek, to jest tyle ile dni w roku”. Książkę nie zapomniał także o trunkach: „Były cztery puchary, exemplum czterech pór roku, napełnione winem jeszcze od króla Stefana. Tandem 12 konewek po królu Zygmuncie, te konewki exemplum 12 miesięcy. Tandem 52 baryłek także srebrnych in gratiam 52 tygodni i było w nich wino cypryjskie, hiszpańskie i włoskie. Dalej zaś 365 gąsiorów z winem węgierskim, alias tyle gąsiorów, ile dni w roku. A dla czeladzi dworskiej 8700 kwart miodu, to jest tyle ile godzin w roku”. Można się postawić? Można!



„Wnętrze kuchni” – obraz F. Snijdersa ze zbiorów Muzeum Narodowego w Warszawie.

Biesiada szlachecka charakteryzowała się gościnnością, bogato zastawionym stołem oraz dobrą przy tym konwersacją, najlepiej pełną dykteryjek i opisującą chwalebne czyny. Ważne było przy tym spełnianie toastów, choć nadmierne pijaństwo stawało się zmorą staropolskich uczt, podczas których często sięgano do ważnego argumentu w dyskusji, czyli do szabli lub czekana. „Siedmiu biesiada, a dziewięciu zwada”, jak wówczas mawiano. Tak pisał ks. Kitowicz: „Gdzie był gospodarz dyskretny, chociaż wylany do uraczenia gości, tam się uchronić można było od spełniania kielichów. Ale kiedy sam lubił pić i drugich poić, trudna rzecz była; wołano, krzyczano, dolewano i co tylko było sposobów, wszystkimi przymuszano do spełniania – a jeszcze duszkiem”. Dawny polski stół – oczywiście w tym bogatym wydaniu – sprzyjał łakomstwu i zwyczajnemu obżarstwu. Ludzie bogaci objadali się przy

każdej możliwej okazji, biedniejsi zaś najczęściej tylko podczas świąt czy rodzinnych uroczystości.

Staropolskie uczyty, a szczególnie ich wystawność i długość, wielce dziwiły podróżujących po Polsce cudzoziemców. „Huczne biesiady trwały wiele godzin. Między jednym a drugim daniem robiono przerwy wykorzystywane na wznoszenie toastów. Stanowiły one rodzaj panegiryków w płynie: możliwych sławiono nie tylko utworami drukowanymi, ale i poprzez długie, szumne oraz kwieciste przemowy, wygłaszane nieraz mocno bełkotliwym głosem. Podobnie pijaństwo było ściśle związane z rozwojem życia towarzyskiego (krążące gęsto kielichy stanowiły antidotum na ostre i pieprzne przyprawy, których do potraw nie żałowano). Towarzysząca ucztom konwersacja dotyczyła ludzi i wydarzeń politycznych” – pisał prof. Janusz Tazbir w „Kulturze szlacheckiej w Polsce”.

Staropolski stół to także przestrzeganie hierarchii osób przy nim zasiadających. Najważniejszą osobą w domu był jego gospodarz, i jemu przypadało honorowe miejsce. Dalej, już zgodnie z dostojnością. Aż do szarego końca. A skąd się wziął ów „szary koniec”, nadal obecny w mowie i piśmie? Czasem eleganckiego, białego obrusa po prostu nie starczało i goście usadawiani, zgodnie z hierarchią, na końcu biesiadnego stołu musieli zadowolić się zwykłym szarym płótnem jako jego przykryciem.

Gościnność jednakże zawsze była na pierwszym miejscu. „Polski szlachcic, niekoniecznie najwyższej rangi, był towarzyski. Odznaczał się odwagą, bił z brawurą, namiętnie polował, był kochliwy i wobec kobiet wyszukanie grzeczny. Cenił obfite i dobre jedzenie oraz mocne napoje, nadużywając przeważnie jednych i drugich” – pisał Tadeusz Żakiej. Pojawienie się w szlacheckim dworze gościa – zarówno tego zaproszonego, jak i przypadkowego – zawsze było

wydarzeniem i urozmaiceniem codziennego życia. Stąd też i biesiady mogły trwać po kilka dni.

Koniecznie „pieprzno i szafranno”

Istnieje obiegowa opinia, że używany dawniej zestaw aromatycznych przypraw miał zabić smak niezbyt dobrze pachnącego mięsa, które psuło się dość szybko, szczególnie letnią porą. Korzenne i ziołowe przyprawy są charakterystyczną cechą staropolskiej kuchni: były modne, pożądane, sprowadzane z daleka, a do tego bardzo drogie, niekiedy – jak choćby szafran – niemal na wagę złota. Świadczyły bowiem o statusie gospodarza. Stać było na nie ludzi o zasobnych sakiewkach, co również podaje w wątpliwość sens stosowania tak cennych ingrediencji do nieświeżego mięsiwa.

„Drogie, sprowadzane z Dalekiego Wschodu przyprawy były jednocześnie symbolem przynależności do

elity, wyrafinowaną modą i bardzo skutecznym sposobem odróżniania się od niższych grup społecznych. A ówczesnym ludziom po prostu smakowały” – podkreśla znawca staropolskiej kuchni prof. Jarosław Dumanowski. Potrawy łączyły w sobie kompozycje pieprzu, imbiru, szafranu, gałki muszkatołowej czy goździków i cynamonu z jednej strony, z drugiej zaś – zestawu cukru, rodzynek, octu czy cytryny. Ocet był przy tym ważnym środkiem konserwującym żywność. Do pokarmów dodawano wiele składników ostrych, pikantnych, a nawet solidnie drażniących kubki smakowe. Radzono, by „wygodzić octem a słodkością”. Ot, takie słodko-kwaśno-korzienne dania, wyraziste i kontrastowe, smakowały widać naszym antenatom najlepiej. Uznaniem cieszyły się do tego chrzan i musztarda. Nie żalowano także soli, a cechą dawnej polskiej kuchni było i nagminne używanie czosnku oraz cebuli. Lubowano się w ostrych marynatkach, a za narodowy przysmak uchodziły kiszzone ogórki oraz kiszona kapusta – co, na szczęście, nie zmieniło się do dziś. Dbano, by potrawy były tłuste – bo tłuste jadło znaczyło tyle, co dobre jadło – jak zaznaczył prof. Kuchowicz. Pożądaną ozdobą stołu było także dekorowanie dań, często w sposób niezwykle wyszukany. Przemysłna dekoracja często potrafiła, ku uciechu biesiadników, zakonspirować konkretną potrawę. Stąd popularne w bogatszych domach były pieczone w całości dziki lub jelenie nadziewane mniejszą zwierzyną i wędlinami, złożone paszety czy wielkie torty, po otwarciu których wyfruwały na salę żywe ptaki. Zmieniająca się moda sprawiała, że dużą rolę pełniły kulinarne nowinki przychodzące do nas głównie z Francji i Włoch, a także z krajów Orientu. Stąd wśród importowanych artykułów na szlacheckich stołach zaczęły z czasem pojawiać się, poza korzennymi dodatkami, również dojrzewające sery czy ostrygi. Przyzwyczajonym do tradycji sarmatów nie zawsze przypadła one do gustu. Nie mówiąc już o pewnym szlachcicu, który goszcząc we Francji nie mógł znieść serwowanej tam zielonej sałaty i wrócił w pośpiechu do kraju obawiając się, że zimą francuscy gospodarze będą karmić go... sianem.

Wiedza dla przyszłych pokoleń

Najstarszą polską książką kucharską, z jaką możemy się zapoznać, jest słynne „Compendium ferculorum albo zebranie potraw” Stanisława Czernieckiego z 1682 roku. Nie mamy żadnej tego typu książki z wcześniejszego okresu, choć zachowały się fragmenty opublikowanego w Krakowie XVI-wiecznego „Kuch-



Uczta u Wierzyńka na XIX-wiecznej litografii (BN/Polona).

mistrzostwa”. Są to jednak tylko drobne kawałki opisujące głównie wyrabianie octu. Praca Czernieckiego, kucharza na dworze księcia Lubomirskiego, to świetne świadectwo kuchni magnackiej, której celem – poza obfitością potraw – było także olśnienie i zaskoczenie gości. Stąd znalazły się tam także wielce interesujące receptury dań. Znaną książką kucharską jest także o wiek późniejszy „Kucharz doskonały” Wojciecha Wielądki, nieco inspirowany kuchnią francuską. Ten zbiór przepisów jest w swej formie już bardziej zbliżony do współczesnych nam kulinarnych poradników. Z czasem kucharska literatura stawała się coraz obfitsza, szczególnie już w XIX stuleciu. Opisy różnych produktów, głównie roślinnych, oraz skrótowe charakterystyki niektórych potraw znamy także z wydawanych od XVI stulecia zielników, jak choćby najstarszego tego typu wydawnictwa z 1534 roku autorstwa Stefana Falimirza. O właściwościach ziół pisał także w swym nieco późniejszym herbarzu związany z Sandomierzem Marcin z Urzędowa. Dawne książki, z którymi można zapoznać się korzystając choćby z dobrodziejstw internetowych bibliotek cyfrowych, to niezmiernie ciekawe i cenne źródło wiedzy o tym, jak wyglądał stół naszych przodków.

Dziś tradycja szeroko pojętej kuchni staropolskiej wróciła do łask. To wszakże część naszej kultury i narodowej tożsamości, a wiele z tych dawnych, uznawanych za tradycyjne, potraw to również dowód wielowiekowej kulturowej różnorodności naszego kraju.

Wykorzystałem m.in. książki: J. Kitowicz „Opis obyczajów za panowania Augusta III” (Warszawa 2003), Z. Kuchowicz „Obyczaje staropolskie” (Łódź 1975), Maria Lemnis i Henryk Vitry „W staropolskiej kuchni i przy polskim stole” (Warszawa 1979). [JK]

Świętokrzyskie zabytki z dofinansowaniem

Ośrodkach finansowych z budżetu państwa na zadania związane z ochroną zabytków w regionie świętokrzyskim poinformowali wojewoda Zbigniew Koniusz oraz wojewódzki konserwator zabytków Joanna Modras.

Łączna kwota wszystkich dotacji wyniosła 1 883 132 zł. W 2022 roku zostało przyznanych 46 dotacji celowych dla właścicieli lub posiadaczy zabytków na przeprowadzenie prac konserwatorskich, restaura-

torskich lub robót budowlanych na kwotę 1 550 000 zł. Dodatkowe środki przeznaczone przez Wojewodę Świętokrzyskiego z rezerwy budżetowej wyniosły 233 132 zł i pozwoliły na realizowanie siedmiu zadań: prace konserwatorskie przy elewacji dzwonnicy w parafii pw. Wniebowzięcia NMP w Ćmielowie, prace wzmacniające skarpe kościoła w Szczaworyżu, prace przy kościele filialnym na cmentarzu w Piotrkowicach, prace re-

montowe przy elewacji kościoła parafialnego pw. św. Michała Archaniola w Ostrowcu Świętokrzyskim, prace konserwatorskie przy meblach przechowywanych w zespole dworsko-parkowym w Śmiłowie, prace remontowe przy ogrodzeniu cmentarza przykościelnego w Pierzchnicy oraz prace remontowe przy kaplicy pw. św. Anny w Pińczowie.

Poza tym, na realizację prac zostały przyznane pieniądze na opracowanie specjalistycznych dokumentacji: ekspertyzy konstrukcyjnej i projektu zabezpieczenia XVI-wiecznej baszty w Kicharach Nowych w gm. Dwikozy, opinii w zakresie przebiegu historycznych granic cmentarza żydowskiego w Pińczowie, opinii w sprawie wartości zabytkowych zespołu kolejowego w Sędziszowie, wykonania badań geologicznych i georadarowych z opracowaniem koncepcji zabezpieczenia kościoła pw. św. Małgorzaty w Chybach. Pozostałe 100 000 zł stanowiło dofinansowanie czterech zadań publicznych z zakresu ochrony dóbr kultury dla organizacji pozarządowych.



Kaplica św. Anny w Pińczowie.

Kolejne linie w regionie

Wojewoda podpisał umowy na realizację zadań w ramach Funduszu rozwoju przewozów autobusowych o charakterze użyteczności publicznej. W ramach naboru wniosków na 2023 rok zawarto 57 umów na łączną kwotę 44 526 363 zł.

Celem rządowego programu jest przywracanie połączeń autobusowych do rejonów, w których komunikacja zbiorowa nie funkcjonuje lub jest niewystarczająca, likwidacja tzw. białych plam transportowych w rejonach, gdzie regionalna komunikacja autobusowa nie istnieje oraz przeciwdziałanie wykluczeniu społecznemu i gospodarczemu poprzez zapewnienie obywatelom możliwości dojazdu środkami transportu publicznego (m.in. do szkół, zakładów pracy czy placówek zdrowia i instytucji kultury). – *Przyszły rok będzie rekordowy pod względem dofinansowania przewozów autobusowych oraz połączeń. Cieszę się, że samorządy dobrze wykorzystały ten program rządowy* – podkreślił Zbigniew Koniusz.

Najwięcej linii powstanie w porozumieniu powiatu opatowskiego z powiatem ostrowieckim i powiatem kieleckim (39 linii), powiatu ostrowieckiego z powiatem opatowskim (38), gminy Baćkowice w porozumieniu z gminą Opatów (16) oraz gminy Łągów w porozumieniu z gminami: Baćkowice, Bieliny, Nowa Słupia, Opatów i Raków (16). Największe dofinansowanie otrzymało województwo świętokrzy-



skie - 7 077 225 zł (8 linii), powiat ostrowiecki w porozumieniu z powiatem opatowskim - 4 646 151 zł (38 linii) oraz gmina Pińczów - 2 782 080 zł (7 linii). Najdłuższe linie będą obsługiwane przez komunikację powiatu ostrowieckiego w porozumieniu z powiatem opatowskim - 1602 km. Ponadto trasa przewozów autobusowych w powiecie opatowskim, w porozumieniu z powiatami ostrowieckim i kieleckim, wyniesie 1439 km. Łącznie w naszym regionie, w latach 2019-2023, dofinansowanie w ramach rządowego funduszu wyniosło 102 749 522 zł.

U honorowani za pracę dla regionu

Zasłużeni za działalność na rzecz regionu świętokrzyskiego zostali uhonorowani odznaczeniami państwowymi. Podczas uroczystości w urzędzie wojewódzkim wręczył je wojewoda Zbigniew Koniusz. – *Odznaczenia te wyróżniają osoby nietuzinkowe, które poprzez swoją pracę zasłużyły się dla naszego regionu. To święto zarówno dla nich, jak i dla nas – jako społeczeństwa. Świętokrzyskie to województwo, gdzie takich odznaczeń wręcza się sporo: to świadczy o tym, że mamy aż tyle osób oddających się pięknej pracy na rzecz innych – podkreślił wojewoda.*



Wojewoda wręczył Krzyż Kawalerski Orderu Odrodzenia Polski oraz złote, srebrne i brązowe Krzyże Zasługi. Ordery te przyznane zostały przede wszystkim za zasługi w działalności na rzecz zachowania dziedzictwa kulturowego Polski, za zasługi w działalności społecznej i na rzecz ochrony zdrowia publicznego, za działalność na rzecz społeczności lokalnej, a także za zasługi w kultywowaniu i upamiętnianiu naszej historii.

U honorowano także tych, którzy od czasu odzyskania niepodległości przyczyniali się do budowania i wzmacniania suwerenności, niepodległości i kulturowej tożsamości Rzeczypospolitej. Otrzymali oni Medale Stulecia Odzyskanej Niepodległości. Wojewoda wręczył również Medale za Długoletnią Służbę, nadawane za wzorowe i sumienne wykonywanie obowiązków wynikających z pracy zawodowej. Odznaczenia, na wniosek Wojewody Świętokrzyskiego, zostały przyznane przez Prezydenta RP.

Jak ważna jest wiedza o HIV i AIDS

Konferencję „Co trzeba wiedzieć o HIV i AIDS” otworzył wojewoda. Wzięli w niej udział dyrektorzy szkół podstawowych i ponadpodstawowych z regionu, nauczyciele, pedagodzy oraz przedstawiciele świętokrzyskich samorządów.

Celem zorganizowanego w urzędzie wojewódzkim spotkania było zwrócenie uwagi na to, że osoby z wirusem HIV są pełnoprawnymi członkami społeczeństwa, mają prawo do normalnego życia, mogą uczyć się, pracować, żyć w rodzinach, być naszymi sąsiadami czy przyjaciółmi.

– *Cieszę się, że kuratorium oświaty i urząd wojewódzki wspólnie organizują konferencję, która jest swoistym przeglądem tego, co wiemy i co chcemy przekazać na temat HIV. Jedno jest pewne: wirus nie zniknął z przestrzeni publicznej. Zmienia się technologia leczenia, ale nadal bardzo ważna jest profilaktyka. Problem pozostał: jeżeli młodzi ludzie będą zachowywać się bez troski, znajdą się na pierwszej linii narażenia. Dorośli zdążyli już poznać temat AIDS i HIV, ale młodzi czasami przyjmują te sprawy bezkrytycznie. Tego typu konferencje, gdzie obecność nauczycieli gwarantuje dotarcie do tych właśnie młodych osób, to jest dobre przedsięwzięcie – mówił wojewoda Zbigniew Koniusz.*



Podczas konferencji rozmawiano m.in. o działaniach w szkołach naszego województwa w zakresie profilaktyki HIV i AIDS oraz o dobrych praktykach dotyczących współpracy stacji sanitarno-epidemiologicznych ze szkołami w ramach tej profilaktyki. Corocznie, 1 grudnia, obchodzony jest Światowy Dzień AIDS, którego celem jest zwrócenie uwagi na problem HIV i AIDS, a także solidaryzowanie się z ludźmi dotkniętymi tą chorobą.

Wystawa w urzędowej galerii

Wystawę „Przestrzeń obecności”, prezentującą prace staszowskiej artystki Lucyny Gozdek, otwarto w Galerii Sztuki „Okraślak” w gmachu urzędu wojewódzkiego. W wernisażu uczestniczył wojewoda Zbigniew Koniusz, który objął wydarzenie swym patronatem.

Ekspozycja składa się z kilkudziesięciu obrazów i kilku instalacji Lucyny Gozdek, która w swej artystycznej twórczości zajmuje się malarstwem olejnym i akrylowym oraz działaniami w przestrzeni instalacji szklanych. Autorka – absolwentka Instytutu Edukacji



Plastycznej Uniwersytetu Jana Kochanowskiego, posiadająca doktorat ze sztuk pięknych w Instytucie Sztuk Pięknych UJK – uczestniczyła w wielu krajowych i zagranicznych wystawach. Zajmuje się także projektowaniem oraz produkcją szklanych ozdób świątecznych oraz dekoracji całorocznych. Jej obrazy – jak czytamy we wstępie do katalogu wystawy „Przestrzeń obecności” – są pełne fantazji oraz wyrazistych kolorów i wprowadzają do niezwykłego świata inspirowanego naturą i światłem.

– *Wystawa to niepowtarzalna okazja, by w takim miejscu jak urząd, który nie kojarzy się ze sztuką, a wręcz przeciwnie, móc przez trzy miesiące oglądać sztukę za darmo. Urzędowy „okraślak” ma nowe otwarcie, swoje nowe życie. Mam nadzieję, że uda nam się stworzyć tu nową przestrzeń. To nie będzie urząd w czystej postaci, choć nie zabieramy nic z funkcjonalności tego miejsca – to dzieje się przy okazji, a sztuka wzbogaca i łagodzi obyczaje* – mówił wojewoda, który na wystawie gościnnie przedstawił kilka swych olejnych obrazów.

Ekspozycję można oglądać do 9 marca 2023 roku, w godzinach pracy Świętokrzyskiego Urzędu Wojewódzkiego. Zainauguowała ona działalność Galerii Sztuki „Okraślak” w budynku „B” urzędu, który przeszedł niedawno gruntowny remont.

„Maluch+” w nowej odsłonie

Nowe zasady rządowego programu „Maluch+” na lata 2022-2029 przedstawiono podczas konferencji prasowej wojewody. To program prorodzinny, wspierający powstawanie i funkcjonowanie miejsc opieki nad najmłodszymi dziećmi. Jego głównym celem jest zwiększenie dostępności terytorialnej i finansowej miejsc opieki w żłobkach, klubach dziecięcych i u dziennych opiekunów dla wszystkich dzieci, w tym dzieci z niepełnosprawnościami oraz wymagających szczególnej opieki.

– *Program jest tak skonstruowany, że dotyczy każdej gminy – nie jest tu wymagany wkład własny samorządu. Środki niebagatelne: prawie pięć i pół miliarda złotych w perspektywie lat 2022-2026, które w założeniu mają stworzyć w kraju dodatkowych 100 tysięcy miejsc w żłobkach. To dużo. Licząc z już istniejącymi, te przeszło 300 tysięcy miejsc daje gwarancję tego, że program będzie przynajmniej równoległe szedł z naszymi oczekiwaniami. Nowy program tym się zasadniczo różni od jego poprzedniej odsłony, że mamy tu nie jednoroczny, ale trzyletni okres rozliczenia, o co gminy postulowały* – mówił wojewoda Zbigniew Koniusz.

Program kierowany jest przede wszystkim do gmin, a w drugiej kolejności do pozostałych podmiotów tworzących miejsca opieki nad najmłodszymi dziećmi. Jego budżet zaplanowano na 5,5 mld zł. Środki finansowe pochodzą będą z Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększenia Odporności oraz z programu Fundusze



Europejskie dla Rozwoju Społecznego, finansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus. Zmienione zostały zasady programu: w efekcie wydłużono czas na tworzenie miejsc opieki. W poprzednich edycjach podmioty miały rok na wykonanie inwestycji, natomiast w nowej odsłonie programu gmina będzie mogła realizować zadanie przez trzy lata. Zapewni to elastyczność: gmina może zaplanować liczbę miejsc i rozpocząć ich tworzenie w odpowiednim dla siebie terminie. Szczegółowe informacje o programie „Maluch+” dostępne są na stronie Ministerstwa Rodziny i Polityki Społecznej.

Stanisław ze Skarbimierza

Uczony ów mąż, pierwszy rektor odnowionej Akademii Krakowskiej, przyszedł na świat w Skalbmierzu – nazywanym wówczas Skarbimierzem – około 1365 roku. Przymiślnie pochodził z mieszczańskiej rodziny.

Początkowo uczęszczał do szkoły prowadzonej przy skalbmierskiej kolegiacie, tej samej gdzie nauki pobierał później Mikołaj Rej z Nagłowic. „Należał widocznie do pilniejszych i zdolniejszych młodzieńców, skoro go stąd wysłano do Krakowa, gdzie poświęca się prawu kościelnemu. Zalecony królowej Jadwidze, na jej koszt wysłany został do Pragi na dalsze studia” - pisał ks. Teodor Czerwiński.

Na Uniwersytecie Praskim, jednej z najlepszych ówczesnych uczelni europejskich, studiował Stanisław od roku 1380. Najpierw zapisał się na fakultet sztuk wyzwolonych, a potem rozpoczął studiowanie prawa kanonicznego. Otrzymywał kolejne stopnie naukowe – od magistra artium, licencjata i magistra teologii, po doktora praw. Jako, że wcześniej przyjął święcenia kapłańskie, został kanonikiem kolegiaty w rodzinnym Skalbmierzu, rektorem sandomierskiego kościoła św. Piotra, a później otrzymał kanonię katedralną w Krakowie. Po powrocie do Krakowa związał się dworem monarszym. Był spowiednikiem królowej Jadwigi, kaznodzieją królewskim, wikariuszem generalnym biskupa krakowskiego. Jak wiadomo, fundowany przez króla Kazimierza Wielkiego uniwersytet w Krakowie upadł po śmierci władcy, toteż Jadwiga Andegaweńska w ostatnich latach życia podejmowała wraz z Władysławem Jagiełłą wysiłki związane z reaktywacją uczelni. Wymierne efekty przyniosły jej zabiegi na dworze papieskim, a na samą uczelnię królowa zapisała w testamencie własne koszty. W sprawie organizacji odrodzonego w 1400 r. z jagiellońskiej fundacji uniwersytetu dużą rolę odegrał Stanisław ze Skarbimierza. Znalazł się on w grupie profesorów, którzy rozpoczęli wykłady, dysputy oraz ćwiczenia i pozyskał do tego niemałą liczbę studentów. Został przy tym pierwszym rektorem odrodzonej wszechnicy (funkcję tę pełnił dwukrotnie – po raz drugi w 1413 roku). Podczas inauguracji uczelni wygłosił mowę w obecności króla i wielu dostojników państwowych i kościelnych. Znana jest ona jako „Pochwała Uniwersytetu na nowo ufundowanego” i stanowi swoisty pro-

gram jego działania, w którym ważną rolę mają odgrywać sztuki wyzwolone, teologia, prawo kanoniczne i medycyna.

Choć nie pełnił żadnego państwowego urzędu, brał udział w życiu politycznym. Poza pracą uniwersytecką służył krajowi swoim wykształceniem i wiedzą. „Służba Stanisława ze Skarbimierza dla

Królestwa Polskiego polegała nie tyle na jego bezpośrednim udziale w sprawach państwowych, lecz przede wszystkim na uczonej refleksji dotyczącej państwa, prawa, władzy królewskiej, społeczeństwa oraz wojny sprawiedliwej” – podkreśla prof. Krzysztof Ożóg. Poglądy swe wyłożył skalbmierski uczony w rozlicznych pismach, głównie kazaniach, których wygłosił i spisał kilkaset, a wiele z nich dotyczyło ówczesnych ważnych wydarzeń, jak np. inauguracji uniwersytetu w 1400 roku, pogrzebu królowej Jadwigi czy konfliktu z Zakonem Krzyżackim. Podczas wojny z Krzyżakami napisał około 1410 roku słynne kazanie o wojnie sprawiedliwej, prekursorski tekst w dziejach prawa narodów, który po latach stał się przedmiotem wielu analiz i komentarzy.

Życie i działalność Stanisława ze Skarbimierza jest znakomitym przykładem zaangażowania średniowiecznego intelektualisty w sprawy publiczne. W swych pracach często odnosił się do funkcjonowania państwa oraz cech monarchy, który, poza odpowiednim wykształceniem, powinien posiadać cnoty mądrości czy roztropności. „Rozumny władca, zdaniem doktora Stanisława, nie tylko kieruje współczesnymi mu wydarzeniami, ale również usiłuje przewidzieć bieg przyszłych wydarzeń, znając przeszłość i wyciągając z niej wnioski. Sprawowanie rządów przez monarchę bez refleksji nad tym, co przynosiło szkodę państwu i poddanym w przeszłości, prowadzi do ogromnego niebezpieczeństwa” – pisał prof. Ożóg. Szućpiszna pisarska Stanisława ze Skarbimierza obejmuje ponad 600 pozycji. Są to prace głównie o tematyce teologicznej i filozoficzno-prawnej, a stanowią je kolekcje wygłaszanych kazań. Uczony ze Skalbimierza zmarł w Krakowie 9 stycznia 1431 roku.

Korzystałem m.in. z biogramu w „Polskim Słowniku Biograficznym” tom XLII (Warszawa-Kraków 2003), artykułów K. Ożoga: „Stanisław ze Skarbimierza - uczony w służbie Królestwa Polskiego” (internet, dostęp: maj 2013) i „Stanisława ze Skarbimierza refleksje o państwie” (w: „Drogą historii”, Lublin 2001) oraz książki T. Czerwińskiego „Stanisław Szkalbmierczyk, pierwszy rektor odnowionej Wszechnicy Jagiellońskiej” (Warszawa 1902). [JK]



Warto pamiętać

Rubryki sprzed lat

O otwarciu gmachu Teatru Ludwika przy ul. Sienkiewicza w Kielcach (wówczas ul. Pocztowej) informowała „Gazeta Kielecka” z 15 grudnia 1878 r. „Grono zaproszonych gości zgromadziło się w sali teatralnej dogodnie mogącej pomieścić na parterze, w 19 łóżach i galeryi, 700 osób. Towarzystwo było nader ożywione, a składali je wszyscy przedstawiciele władz, obywatele miejscy, ziemscy i wojskowi”. Gmach poświęcił ks. kanonik Józef Ćwikliński, a swych gości podejmowali właściciele teatru: Ludwik Stumpf oraz państwo Engelmanowie z Szydłowca. „Tak więc po latach wielu niewygód doczekało się miasto nasze stałego teatru, urządzonego z wygodą i komfortem, dotąd prawie nieznanymi w miastach gubernialnych, i hotelu mogącego stanąć między pierwszymi na prowincyi” – podsumował swą relację redaktor gazety. Zaprojektowany przez znanego architekta Franciszka Ksawerego Kowalskiego budynek mieścił scenę teatralną wraz z restauracją, hotelem oraz lokalami prywatnymi. Pierwsze teatralne przedstawienie odbyło się 6 stycznia 1879 roku. Dziś w zabytkowym gmachu ma swoją siedzibę Teatr im. Stefana Żeromskiego.

Aleksander Janowski, podróżnik i pionier krajoznawstwa, chwalił działalność Polskiego Towarzystwa Krajoznawczego w regionie świętokrzyskim. W sprawozdaniu opublikowanym na łamach grudniowego numeru „Ziemi” z 1926 roku, podsumowującym 20-lecie działalności Towarzystwa, nasz słynny podróżnik i współzałożyciel PTK pisał o kieleckim oddziale: „Należy do pracujących energicznie. Stworzył cenne Muzeum Ziemi Kieleckiej i żywo zajmuje się sprawami puszczy jodłowej, gdzie wyznaczono ścieżki przez Łysogóry, zbierano składki na odbudowę kościoła świętokrzyskiego, utworzono schroniska. Oddział prowadził prace oświatowe wśród robotników. Zamierza opracować monografię fabryk w Białogonie”. Z kolei oddział sandomierski wznosił w Sandomierzu „dom własny na placu podarowanym przez miasto. Pomieszczono tam cenne zbiory muzealne, urządzono pracownie



Siedziba i muzeum PTK w Sandomierzu w latach międzywojennych (fot. NAC).

i schronisko wycieczkowe. Wydano kilka wartościowych rozpraw, jako Bibliotekę Ziemi Sandomierskiej”.

„Bodo i Dymśa w jednym stali domu: Bodo na górze, Dymśa na dole. Bodo spokojny, nie wadził nikomu, Dymśa najgorsze wyprawiał swawole... Ale to chyba błąd! Przecież to popularna bajka pt. Paweł i Gaweł! Skąd tu Bodo, skąd Dymśa?” – zagadkowo zaczyna się artykuł w „Gazecie Kieleckiej” z 8 grudnia 1938 r. Redaktor jednak wyjaśnia: „A właśnie, że tak! Nie tylko Bodo i Dymśa, ale także Grossówna, Orwid i inni. I właśnie w Pawle i Gawle. Bo Paweł i Gaweł to najnowsza, najweselsza, najpomysłowsza komedia w kinematografii polskiej. Świetny temat, żywa i emocjonująca akcja, mistrzowska obsada, piękne, melodyjne piosenki, a nade wszystko humor, radość i śmiech – oto niezwykle walory Pawła i Gawła, komedii wyświetlanej obecnie na ekranie kina W.F. i P.W.”. „Paweł i Gaweł” w reżyserii Mieczysława Krawicza to jedna z najlepszych polskich międzywojennych komedii. Film miał premierę we wrześniu 1938 r., a w grudniu kielczanie mogli obejrzeć go na ekranie kina w dzisiejszym Wojewódzkim Domu Kultury w Kielcach.

„Kurzelów obchodził wielkie święto: odsłonięto Kobelisk poświęcony pamięci Jana Brozka (1585-1652) – jednego z najsłynniejszych uczonych, człowieka zasłużonego na polu rozlicznych dyscyplin (matematyka, astronomia, geografia, geodezja, medycyna, teologia itd.), twórcy pierwszej naukowej biografii Kopernika, a wreszcie rzutkiego rektora ówczesnej Akademii Krakowskiej” – czytamy w grudniowym numerze miesięcznika „Przemiany” z 1972 r. „Dlaczego zatem nie Kraków, a właśnie włoszczowską wieś uznano za miejsce najbardziej godne takiego splendoru?” – pyta redaktor, wyjaśniając za chwilę: „Bo w Kurzelowie urodził się Jan Brożek, co dla Ziemi Włoszczowskiej stanowi powód do jeszcze jednej chluby. Uroczystość odsłonięcia uświetnił swoją obecnością rektor UJ, prof. dr Mieczysław Karaś i grono towarzyszących mu sław naukowych”. [JK]



Teatr Ludwika na fotografii z około 1885 roku (BN/Polona).

Wędrowcowe smaki

„Bigos jaki jest, każdy widzi” – chciałoby się sparafrazować znany cytat z „Nowych Aten” Chmielowskiego. Potrawa ta stała się w kulinarnej świadomości jednym z symboli staropolskiej kuchni, smakowicie została zresztą opisana w „Panu Tadeuszu”. Jednakże na początku swej kariery bigos nie był takim bigosem, jaki znamy dziś. Pierwotnie danie to składało się prawie wyłącznie z mięsa (również ryb) posiekanego na drobne kawałki. Dodawano do niego korzenne przyprawy, rodzynki, cytrusy. Dopiero od XVIII stulecia zaczęto łączyć mięsiwo z kapustą, dokładając przy tym grzyby i warzywa. Taki bigos nazywano „hultajskim”, w odróżnieniu od tego całkowicie mięsnego.

Bigos hultajski. Ten jest najlepszy z pieczeni wołową. Wziąć kapusty kwaśnej, wycisnąć trochę z sosu, włożyć w rondel spory kawał świeżego wieprzowego sadła lub smalcu świeżego przesmażonego, na to kapustę i dolać tegim rosołem lub bulionem. Włożyć kawał świeżej słoniny ze skórką, najlepiej przerosłej, niech się razem z kapustą ugotuje; przykryć i pod pokrywą dusić. Mięso, jakie jest w domu, najlepiej z pieczeni wołowej i ze zwierzyny, pokrajać ze skórką i wszystko to zmieszać z kapustą, opieprzyć, zapalić smalcem z mąką zrumienioną i siekaną cebulą lub bez cebuli, jeśli jej kto nie lubi. Potem dusić jeszcze razem, póki się dobrze nie wysadzi i nie nabierze koloru ciemniejszego, mieszając ciągle, aby się nie przypaliło. Do takiego bigosu kładzie się także kielbasę, którą można albo pokrajać i dusić z kapustą albo usmażoną po-

żyć osobno na wierzchu („*Kucharka polska miejska i wiejska*”, Poznań 1879).

Bigos polski (według Stefanii Przypkowskiej). Drobno pokrajane kawałki wołowiny, wieprzowiny, zająca, perliczki (zamiast zająca i perliczki może być kaczka) poddusić dobrze wraz z cebulą, na maśle, dodać nieco dobrej kielbasy i surowego boczku. Wrzucić mięsa do gotującej się kiszzonej kapusty, gotować 8-10 godzin, potem kilkakrotnie mrozić w lodówce lub zimą na dworze i zagotowywać ponownie, dodając nieco powideł śliwkowych i do smaku kieliszek madery („*Łyżka za cholewą a widelec na stole*”, Warszawa 1977).

Bigos litewski (według Lucyny Ćwierczakiewiczowej). Poszatковать dużą główkę kapusty, osolić dobrze, a następnie mocno z soli wycisnąć; usiekać dwie białe cebule i razem posolić, kwaśne jabłka pokrajać w kostkę, tak samo tłuste gotowane mięso wołowe, pieczeń i surową wieprzowinę; można, jeżeli jest, wkrajać zwierzynę pieczoną i następnie układać w rondlu w taki sposób: łyżka masła, kapusta, jabłka, wieprzowina, inne mięsa i znowu masło, kapusta, jabłka, ciągle w tym samym porządku. Tak ułożone zalewa się dobrym rosołem albo bulionem i zakrywszy dusi, przynajmniej ze dwie godziny, potrząsając często, żeby się nie przypaliło. Kiedy bigos już prawie gotowy, zaprawić go łyżką masła z łyżką mąki, wymieszać dobrze i wydać na stół.

Czar dawnych kart

Przed laty wydobywano tam jeden z najpiękniejszych marmurów zwany „zelejowską różanką”. Wykonywano z niego architektoniczne detale na krakowski Wawel, kościół na Karczówce czy kościół w Chęcinach. W obecnym rezerwacie Góra Zelejowa można podziwiać najdłuższą w Górach Świętokrzyskich wapienną grań. Na karcie pocztowej z około 1914 roku widzimy ówczesną kopalnię marmurów kieleckich i grupę jej pracowników. Pocztówka została wydana przez kielecki zakład fotograficzny Stanisława Saneckiego. [JK]

