ISSN 1898-1550

Koprzywnickie Pejzaże

Miesięcznik społeczno-kulturalny Miasta i Gminy Koprzywnica 19 grudnia 2007 r. nr 5 (1) 1,20 zł

W numerze:

- Pomysł na świąteczny obiad 2
- 12 potraw na Wigilię 3
- O czym śni Mikołaj 6
- Co nas czeka w nowym roku 8
- Zbiornik w Trzykosach 10
- Historia Szkoły w Niedźwicach 12
- W magicznej krainie bombolandii.....14
- Ze szkolnego podwórka ...15

Zwyczaj dekorowania mieszkań i domów w okresie adwentu przyjął się przede wszystkim w krajach Europy Zachodniej i Stanach Zjednoczonych. Adwent z łacińskiego słowa, adventus – przejście. To radosny czas na przygotowania do Bożego Narodzenia, okres czterech tygodni oczekiwania na przyjście Chrystusa. Od niedawna i w Polsce obyczaj ten ma wielu zwolenników. Klasyczną dekoracją związaną z tym okresem jest wieniec adwentowy.

Dekoracje adwentowe

Na cztery tygodnie przed Bożym Narodzeniem wykonuje się wianki adwentowe z czterema świecami. W każdą kolejną niedzielę aż do świąt zapala się odpowiednią liczbę świec.

Poszczególne elementy dekoracyjne wieńca mają swoja symbolikę.

Kolisty kształt wieńca

- nadzieja na przyjście Pana, odnowienie życia w świetle miłości bożej.

Zielone gałązki

- zimozielone: cis, jemioła, ostrokrzew, jałowiec, jodła, świerk, sosna, cyprysik, bukszpan, mahonia- mają magiczną wymowę, moc amuletu-chronią przed złymi siłami zimy.

Bezlistne gałązki

- przynoszą optymizm, błogosławieństwo, są usposobieniem siły życiowej, i urodzaju

Świece

- cztery świece wskazują na gwiazdę zapowiadającą nadejście Chrystusa, nadzieję na Zbawienie i pokój. W pierwszą niedzielę adwentu zapalamy 1 świecę, w drugą 2, w trzecią 3, w czwartą 4.

Światło świec

- winno towarzyszyć naszym modlitwom:- ma moc umacniania wiary, jednoczenia się w oczekiwaniu na przyjście Boga, nadziei na życie wieczne, to znak czuwania i gotowości na przyjście Jezusa: posiłkom, spotkaniom,

Kolorystyka świec

- czerwone wskazują na siłę życiową, żółte i miodowe- na światło i nadzieję.

Kształty świec: kuliste, proste, kręcone, niskie, wysokie, nietypowe, pachnące, ekologiczne…

Elementy zdobnicze

- różne przysmaki np. owoce kandyzowane – (ananasy, papaja,) mandarynki, jabłka, cukierki- składano je w darze dobrym duchom, jako środek łagodzący zło. Spoczywające w owocu nasienie jest symbolem życia i odnowy. (takie samo znaczenie mają we florystyce suche owocostany bez nasion)

Ozdoby w kształcie gwiazd i aniołów

- zapowiadają narodziny w Betlejem. Bywają słodkie, ze słomy, siana, metalu, drutu, szkła, papieru, wiórków drewnianych

Inne ozdoby

- bombki, ciastka, sztuczne lub żywe kwiaty, muszelki, figurki-aniołki, ptaszki, gwiazdki,
- szyszki, orzechy, laski cynamonu, owoce dzikiej róży, goździki, kasztany, kolby kukurydzy, nasienniki powojnika, suszone hortensje, porosty, mchy, chrobotek, tilancja, suszone i preparowane owoce, liście
- kokardy i pasmanteria: wstążki, sznury- papierowe, jedwabne, naturalne, z drutem, własnoręcznie wykonane np. haftowane

Alicja Stępień

Wigilijny wieczór

W wigilijny wieczór
Kiedy radość chodzi po świecie
I garściami można ją chwytać,
Szary mrok zakochany w bieli
Legł na puszystym śniegu
Aby Święta powitać.

Jeszcze dzieci głośno swawolą,
Jeszcze lepią bałwana
Z mroźnym wiatrem pospołu,
A już gwiazdka srebrem się mieni
I mrugając znacząco
Nawołuje wszystkich do stołu.

W wigilijny wieczór na stole
O miłości poematy piszą
Życzenia, opłatkiem składane.
W niebo płyną sercom bliskie kolędy,
A przed domem stoi wsłuchany,
Cichy, uśmiechnięty bałwanek.

Maria Gawlikowska

Szanowni Państwo, Drodzy Przyjaciele, Mieszkańcy Koprzywnicy i Sołectw naszej Gminy!

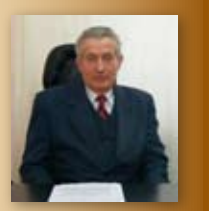
Już za kilka dni zakończy się okres adwentu – czasu oczekiwania na przyjście Jezusa Chrystusa w osobie dzieciny, która to zawsze wprowadza w nasze życie radość i nadzieję. Jak co roku narodziny Pana świętować będziemy z radością w atmosferze powagi i spokoju w rodzinnym gronie - najbliższych osób.

Kochani

na radosne Święta Bożego Narodzenia składam najserdeczniejsze życzenia bezmiaru darów miłości i łask ofiarowanych Wam w Tajemnicy Narodzenia Syna Bożego, zdrowia, pokoju i radości oraz Szczęśliwego i Dobrego Nowego Roku 2008.

W imieniu
pracowników Urzędu Miejskiego w Koprzywnicy
burmistrz Marek Jońca

Drodzy Państwo!



Kończy się czas adwentu, zbliżają się Święta Bożego Narodzenia, niech każda chwila Tych Świąt żyje swym własnym pięknem, a szczęście pozostanie z Wami na cały Nowy 2008 Rok

tego szczerz Wam życzą

przewodniczący Stanisław Pawlik
i wszyscy Radni Rady Miejskiej Koprzywnicy

Bóg się rodzi, moc truchleje
Pan niebiosów obnażony,
Ogień krzepnie, blask ciemnieje,
ma granice nieskończony.
Wzgardzony, okryty chwałą,
śmiertelny Król nad wiekami
A SŁOWO STAŁO SIĘ CIAŁEM
I MIESZKAŁO MIĘDZY NAMI.

Dzieląc się radością płynącą z Tajemnicy Narodzenia Pańskiego, która jest wyrazem niezgłębionej miłości Boga Ojca do człowieka składamy wszystkim Naszym Czytelnikom moc najserdeczniejszych życzeń.

Życzymy radosnych i błogosławionych Świąt Bożego Narodzenia.

Niech Nowo Narodzona Dziecina obdarzy Nas Wszystkich prawdziwą radością i pokojem, niech udzieli każdemu z Nas łaski Ducha Świętego, by każdy nowy dzień promieniał radością i obdarzał wszystkie serca spokojem i miłością, a w Nowym 2008 Roku szczęściło się w życiu codziennym

W imieniu całego zespołu redakcyjnego
oraz pracowników Domu Kultury
Alicja Stępień i Janusz Czapla

BEZ CHOINKI ANI RUSZ

Aż trudno uwierzyć, że świerkowe drzewko dopiero przed dwoma wiekami zagościło w naszych domach podczas świąt. Dziś trudno sobie wyobrazić Boże Narodzenie bez choinki. Kupowanie jej i ubieranie to jeden z najsympatyczniejszych obrzędów.

Zwyczaj dekorowani choinki stał się powszechnym, zwłaszcza w mieszczańskich rodzinach niemieckich i austriackich w XIX wieku. Później przyjął się także w pozostałych krajach, zarówno w rodzinach katolickich, jak też protestanckich. Zielone drzewko było symbolem życia, odradzania się i trwania. Do Polski choinka przywędrowała w wieku XIX za sprawą kolonistów niemieckich osiedlających się na naszych terenach podczas zaborów. Później zwyczaj ten przyjęty został w polskich domach. Obwieszone świecidełkami drzewko, symbolizujące jednocześnie życie, odradzanie się i trwanie podbiło mieszczańskie salony, a stąd bardzo szybko trafiło pod strzechy, wypierając jutki, jeglijki, wiechy i podłaźniczki, jak, w zależności od regionu – nazywano gałązki lub małe drzewka, którymi w czasie świąt zdobiono wiejskie chaty.

Podłaźnik (w gwarze góralskiej „ podłazić kogoś" to znaczy przynosić szczęście), czyli zapewniający domowi pomyślność i dostatek. czubek jodły lub świerku, gospodarz zawieszał u sufitu w „Bożym kącie", w dzień wigilijny. Dziewczęta przystrajały go naturalnymi ozdobami: ze słomy i papieru, czerwonymi jabłuszkami, pierniczkami, orzechami, wydmuszkami, (które miały chronić przed chorobami i przedłużać młodość, orzechy jakoby gwarantowały urodzaj) oraz zawieszonym pośrodku „światem" z kolorowych opłatków. „Świat" był czasem ozdobą najważniejszą, zawieszoną nad stołem na belce stropowej lub w innym widocznym miejscu. Symbolizował niezwykły czas, kiedy to wedle pradawnych wierzeń następuje obrzędowy powrót do początku wszechrzeczy. „Świat" wyrażał ideę łączności z kosmosem i siłami nadprzyrodzonymi, urzeczywistnioną w zjednoczeniu porządku. Sztuczne bombki i współczesne dekoracje wyparły jednak ten piękny zwyczaj.

W niektórych rejonach we dworach magnackich i szlacheckich a także w chłopskich chatach stawiano w kątach izby snop nazywany „dziadem", ze zbóż podstawowych: pszenicy, żyta, jęczmienia i owsa. Symbolizował on obfitość oczekiwanych plonów. Najczęściej jednak izby ozdabiano jedliną, ciągle zieloną gałązką, będącą od najdawniejszych czasów symbolem odradzającego się życia, obfitości i szczęścia.

Kult zielonego drzewka był ważnym elementem obrzędów słowiańskich. 24 grudnia, czyli w najkrótszym i najciemniejszym dniu roku, Słowianie obchodzili święto na cześć zmarłych. Dla odmiany w tradycji chrześcijańskiej choinkę skojarzono z biblijnym drzewem życia. Płonące na wigilijnym drzewku świeczki symbolizowały przyjście światłości nad światłościami, łańcuchy przywodzą na myśl węża, który skusił Ewę, a jabłka- rajskie owoce grzechu.

Czas jednak zatarł znaczenie dawnej symboliki. Dzisiaj dla wielu z nas choinka musi być prawdziwym drzewkiem, ściętym lub z korzeniami- w pojemniku. Wielu Polaków wybiera jednak choinki sztuczne – ekologiczne. Choinka w naszych domach zajmuje centralne miejsce, a u jej podstawy ustawia się szopkę (dla upamiętnienia narodzenia Pana Jezusa w Betlejem) i prezenty, które są symbolem łaski Zbawiciela dla mieszkańców domu i wyrazem radości z jego przyjścia.

Każdy rodzaj choinki w pierwszej kolejności dekorujemy lampkami choinkowymi. Mogą one być białe, różnokolorowe, jednobarwne, duże, drobne, a nawet tak małe, że nazwano je „ryż". W wielu domach z pokolenia na pokolenie przechowuje się własnoręcznie wykonane ozdoby choinkowe: łańcuchy, wycinanki, figurki. Taką dekorację można uzupełnić jabłkami, orzechami, szyszkami i słodyczami. Wtedy rodzinna choinka ma niepowtarzalny urok.

Jest jednak bardzo wiele stylów ubierania choinek. Dekoracje mają prawo być bardzo różnorodne i wielobarwne. Sugerowałabym jednak, aby ze względów estetycznych wykorzystać kolory, które najlepiej pasują do danego wnętrza. Najczęściej choinki dekorujemy łańcuchami, kokardami, bombkami, koralami ze szpulki, bardziej wyszukanymi ozdobami, np. sople, gwiazdy, aniołki, mikołaje, bałwanki. Jest wiele możliwości przystrojenia choinki w sposób „tematyczny", na przykład na „dziecięcej" choince zawiesimy słodycze i maskotki, w kuchni może stać drzewko ubrane w krążki suszonych jabłek, pomarańczy, kawałki kandyzowanych owoców, orzechy. Niektórzy zaś lubią zupełnie czyste choinki bez ozdób i nawet bez lampek.

Popularne są też wersje świątecznych drzewek będących inspiracjami choinkowymi. Oto niektóre pomysły: smukłe stożki z kartonu, oklejane ozdobami w wyszukany sposób, stożki z siatki pokrytej mchem lub porostem z gwiazdą na szczycie i owiniętej sizalem, tkaniną czy przystrojone w fantazyjny sposób różnymi dodatkami bukieciarskimi. Każdy może mieć taką własną i niepowtarzalną choinkę- wystarczy dobry pomysł i trochę wysiłku włożonego w jego realizację. Bardzo sympatyczną odmianą drzewka świątecznego jest jego forma bez liści i igieł. Mowa tu o drzewach liściastych, które dekoruje się przede wszystkim lampkami. Stanowią one piękną dekorację ogrodów przydomowych, ulic, placów, parku czy centrów handlowych.

O. A.

POMYSŁ NA ŚWIĄTECZNY OBIAD

ROLADA Z ŁOSOSIEM

Składniki: 150 g wędzonego łososia, 450 g mrożonego szpinaku, 4 jajka, sól, pieprz, sok z cytryny, gałka muszkatołowa, 4 łyżki koperku, 200 g twarogu, 1 łyżka startej skórki z cytryny, 2 łyżki masła.

Wykonanie: Szpinak poddusić na maśle, osączyć, wymieszać z żółtkami i pianą. Dodać gałkę muszkatołową, pieprz, sól. Przygotowaną masę rozsmarować na papierze do pieczenia wyłożonym w formie. Piec 12-15 min. w temperaturze 200^{0}C. Lekko wystudzić. Ser wymieszać ze skórką z cytryny, koprem, solą, sokiem z cytryn a następnie rozsmarować na szpinakowym cieście, położyć plastry łososia i zrolować. Roladę schłodzić w lodówce.

ZUPA KREM –CEBULOWA

Składniki: 30 dkg kości, 20 dkg włoszczyzny, 2 l wody, sól, 50 dkg cebuli, 1/2 kostki masła, 2 dkg mąki, ,cukier, 2 żółtka surowe, 1/8 l śmietanki kremowej, przyprawa do zup,

Wykonanie: Z kości i włoszczyzny ugotować wywar. Cebulę obrać, pokrajać i udusić na maśle. Następnie przetrzeć przez sito, przelewając wywarem i dodać do wywaru. Z 2 łyżek cukru i wody przygotować karmel, Całość podprawić mąką rozmieszaną z 1/8 l zimnego wywaru, wlać do zupy,, dodać sól, karmel i pozostałe przyprawy do smaku., zagotować Żółtka rozmącić ze śmietaną, połączyć z zupą. Podawać z groszkiem ptysiowym, grzankami.

GĘŚ NADZIEWANA

Składniki: 3,5-4 kg gęś, sól, majeranek.

Na nadzienie: 25 dkg mięsa wieprzowego, 20 dkg wątróbki, 10 dkg słoniny, 20 dkg czerstwej bułki, 3 jajka, 3 łyżki oleju lub wytopionego tłuszczu z gęsi, sól, pieprz, majeranek, gałka muszkatołowa.

Wykonanie: Usunąć kości z tuszki gęsi. Zemleć w maszynce mięso wieprzowe, wątrobę, namoczoną i odciśnięta bułkę,. Słoninę pokroić w równą i bardzo drobna kostkę, włożyć na 3-5 minut do wrzącej wody, odcedzić, wystudzić. Utrzeć żółtka z olejem, dodać mięso, wątrobę, przyprawy, masę wyrobić, na koniec dodać pianę z białek. Nadziać gęś, zaszyć, ułożyć grzbietem do dołu i upiec. Można podawać na zimno lub ciepło z dodatkiem sałatek.

LUB KACZKA NADZIEWANA

Składniki: 1 kaczka,40-50 dkg cielęciny bez kości, 5 dkg słoniny, 5 dkg cebuli, 2 dkg suszonych grzybów, 2 dkg tłuszczu, 5-10 dkg bułki, 1/2 szklanki mleka, wątróbka z kaczki, 2 jajka, sól, pieprz, gałka muszkatołowa, majeranek

Wykonanie: Skruszała, sprawioną kaczkę opłukać, odciąć szyję i skrzydła w drugim stawie. Rozciąć ostrym nożem skórę na grzbiecie (od szyi do kupra) i oddzielić ostrożnie skórę z mięsem od kości. Skrzydła wyłamać ze stawu barkowego zaś nóżki ze stawu biodrowego. Wyjąć oddzielony od mięsa szkielet. Pozostałą skórę z mięsem, nóżkami i skrzydełkami nasolić i natrzeć majerankiem na 1-2 godziny przed przyrządzaniem. Opłukane grzyby zalać wrzącą wodą, ugotować. Cebulę pokroić w kostkę, usmażyć. Namoczoną i odciśniętą bułkę, cebulę, grzyby, słoninę i cielęcinę przepuścić 2 razy przez maszynkę. Wymieszać z jajami, przyprawami do smaku i dokładnie utrzeć. Kaczkę wypełnić nadzieniem, zaszyć, włożyć do brytfanny i piec 1 1/2-2godzin. W czasie pieczenia polewać tłuszczem i skrapiać woda. Podawać z ziemniakami, sałatą z czerwonej kapusty, surówką z kapusty kwaszonej lub borówką.

INDYK PIECZONY Z BROKUŁAMI I ZIEMNIAKAMI

Składniki: 4,5 kg mięsa i 2 wątróbki z indyka, 9 kromek chleba tostowego, 200 ml mleka, marchewka, seler, cebula, 5 dkg masła, 3 jajka, trochę tartej bułki, po 500 ml białego wina i bulionu drobiowego, 10 dkg masła, natka, 1 kg brokułów, 3 łyżki mąki, 3 łyżki mleka, 125 ml śmietany, curry.

Wykonanie: Chleb tostowy pokroić, namoczyć w części mleka.. Marchew, seler, cebulę i wątróbkę pokroić, podsmażyć na maśle. Dodać odsączony chleb, tartą bułkę, wbić jajka, doprawić solą i pieprzem. Wyrobić. Masą napełnić nasolonego indyka, zaszyć. Polać masłem, piec 30 min, polać winem, bulionem drobiowym i piec, aż będzie miękki. Ziemniaki i brokuły obgotować w osolonej wodzie, (oddzielnie). Z masła, mąki mleka i śmietany przygotować sos beszamelowy, doprawić do smaku solą oraz pieprzem. .Brokuły ułożyć w salaterce, polać sosem beszamelowym, posypać curry. Małe ziemniaki pozostawić w całości, duże pokroić w ćwiartki a następnie wszystkie zrumienić na maśle. Na dużym talerzu ułożyć indyka, obłożyć go ziemniakami, posypać natką pietruszki. Do indyka można podawać też pieczone ziemniaki oraz żurawinę.

Wspaniale udekorowany tort, podany na zakończenie świątecznego obiadu, jest nie lada pokusą nie tylko dla łasuchów.

GWIAZDKA CAPPUCCINO

Składniki spodu: 100 g masła, 2 jajka, 170 g cukru, 180 g mąki pszennej, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, 100 ml mleka. (Jeśli mamy mało czasu można użyć gotowych spodów tortowych lub biszkoptów podłużnych)

Krem: 4 żółtka, 170 g cukru, 500g mascarpone, 3 listki żelatyny, 4 łyżki kawy rozpuszczalnej, 100 ml wody, 3 łyżki amaretto (likier migdałowy), 300 ml śmietany kremówki.

Dekoracja: 1/2 łyżki kakao, 1/2 łyżki cukru pudru.

Wykonanie: Nastawić piekarnik na 180^{0}C. Formę w kształcie sześcioramiennej gwiazdy wysmarować tłuszczem i posypać tartą bułką.. Tłuszcz stopić i ostudzić. Ubić jajka z cukrem, dodać wymieszaną mąkę z proszkiem, powoli dodawać mleko i tłuszcz. Dokładnie wymieszać i wlać do formy. Piec 45 min., przestudzić, wyjąć z formy i podzielić ciasto na 3 spody. Żółtka ubić z cukrem, dodać mascarpone i wymieszać.(można zastąpić twaróg włoski domowym wariantem, zmieszać równe części tłustej śmietany i serka śmietankowego np. Ostrowia na gładką masę, można też wykorzystać 2 serki homogenizowane o smaku waniliowym) Zamoczyć żelatynę w wodzie na 5 min. W rondlu zmieszać kawę z wodą, dodać żelatynę, podgrzać do rozpuszczenia. Odstawić i wlać likier. Ubić śmietanę i zmieszać z masą marcepanową. (niewielką część masy można odłożyć do dekoracji) Włożyć 1 spód do formy, nasączyć go mieszanką kawy z likierem i rozsmarować 1/3 kremu z mascarpone. Powtórzyć z pozostałymi spodami. Na wierzchu powinien być krem. Kakao i cukier puder przesiać przez sito i udekorować tort. Odłożony do dekoracji krem przełożyć do szprycki i wycisnąć go, obrysowując kontury gwiazdy. Wstawić do zamrażarki na godzinę lub mocno schłodzić przed podaniem.

Tort cappucicino to wyśmienity deser, wspaniale pasujący do egzotycznych owoców, takich jak mango czy kiwi. Do takiego tortu można podać oczywiście kawę cappuccino.

Alicja Stępień

Miesięcznik społeczno-kulturalny Miasta i Gminy Koprzywnica
Wydawca: Miejsko Gminny Ośrodek Kultury i Sportu w Koprzywnicy, Rynek 39, tel. 015 847 63 22, www.domkultury.koprzywnica.eu, **Redaktor naczelny:** Janusz Czapla tel. 505 785 514, **Redakcja:** Alicja Stępień - dyrektor wydawnictwa, Teresa Wach – korektor, Marta Marczewska, Grażyna Milarska , Jolanta Bzduch, Krystyna Piątek, Renata Dobrowolska, Marta Kalist, Agnieszka Drożdżal – grafik, Aleksandra Olszewska, Bożena Skrzypczak, Błażej Beksiński - piłka nożna, Tomasz Kaczor, Wojciech Sroczyński – literatura, Anna Szczęch, Kinga Nowacka, Łukasz Łukasiewicz, Anna Sulicka, Marta Ordon **DTP i red. tech.:** Grafbit tel. 502 722 138, **Druk:** Echomedia Tarnobrzeg, ul. Zakładowa 50.
Informacje do redakcji można nadsyłać na adres wydawcy. Redakcja nie zwraca materiałów niezamówionych oraz zastrzega sobie prawo do dokonywania skrótów i redakcyjnego opracowania tekstów zaakceptowanych do druku. Materiały nadesłane do redakcji nie mogą być obciążone prawami osób trzecich.

12 POTRAW NA WIGILIĘ

Jak polska tradycja nakazuje, podczas wigilijnej kolacji- najpiękniejszego z rodzinnych spotkań- na stole powinna się pojawić parzysta liczba potraw. Dania należy przyrządzić z płodów pola, ogrodu, lasu i wody. Pominięcie któregoś wróży nieurodzaj. Podczas kolacji należy skosztować każdej potrawy. Oto nasze zgodne z tradycją propozycje potraw wigilijnych.

1. Groch z kapustą

Składniki: 2 szklanki grochu cukrowego, 2 szklanki kapusty kwaśnej, cebula, 1 szklanka oleju, listki laurowe, pieprz, sól.

Wykonanie: Kapustę umyć i lekko poddusić dodając trochę oleju i wody. Wsypać groch, pokrajaną w talarki cebulę, resztę oleju, trochę wody, listek laurowy i pieprz. Dusić pod przykryciem pół godziny.

2. Barszcz wigilijny „Pyszny"

Spora garść grzybów suszonych zalać odpowiednią ilością wody, namoczyć, następnie gotować razem z garścią kaszy jaglanej (nie dać za dużo). Wlać żur, zgęścić zasmażką z mąki i oleju, ozdobić cebulką pokrojona w kostkę, usmażyć na łyżce oleju, grzyby mają być całe. Ilość poszczególnych składników zależy od ilości porcji.

3. Wigilijne „flaczki"

Składniki: 75 dkg karpia, duży pęczek włoszczyzny (bez kapusty), 1 łyżeczka masła, 3-4 ziarenka ziela angielskiego, 2-3 listki laurowe, sok z połowy cytryny, natka pietruszki, sól, pieprz.

Ciasto na naleśniki: 2 jaja, 1 szklanka mąki, 1,5 szklanki mleka z wodą (pół na pól), 2 szklanki oleju, 1/2 gałki muszkatołowej, sól.

Wykonanie: Do 2 litrów wrzącej wody wrzucić umytą i oczyszczoną włoszczyznę, posolić, gotować około 15 minut. Następnie dodać oczyszczona i pokrojoną w dzwonka rybę oraz pozostałe przyprawy. Gotować na małym ogniu 25 minut, po czym przecedzić wywar, włożyć do niego kawałeczki ryby, dodać masło, przyprawić sokiem z cytryny, pozostawić pod przykryciem. Przygotować ciasto na naleśniki, smażyć jak najcieńsze placki. Gdy przestygną pokroić je tak jak na makaron. Zupę posypana natką pietruszki podawać w wazie, a naleśnikowe kluseczki w salaterce. Nie należy mieszać ich zbyt wcześnie, ponieważ zupa zrobi się gęsta i mało apetyczna.

4. Grzybowe racuszki

Składniki: 10 suszonych grzybów z zupy, 2 jajka, 30 dkg mąki, sól do smaku, olej do smażenia.

Przygotowanie: Z jajek, mąki i wody zrobić ciasto o konsystencji gęstej śmietany. Posolić do smaku. Grzyby drobno posiekać i wymieszać z ciastem. Na patelni rozgrzać olej i smażyć racuszki na złoty kolor.

5. Kotlety z soczewicy

Składniki: szklanka czerwonej soczewicy, 1/2 szklanki ryżu, 20 dkg pieczarek, 2 cebule, 3 ząbki czosnku, 1/2 łyżeczki majeranku, tymianku i cząbru, bułka tarta, sól, pieprz, i olej do smażenia.

Przygotowanie: soczewicę ugotować w 2 szklankach wody i osączyć. Ryż ugotować tak samo. Pokrojone pieczarki i cebulę podsmażyć. Wymieszać z soczewicą i ryżem oraz zmielić. Dodać czosnek, przyprawy. Masę wyrobić i uformować kotleciki. Kotlety obtoczyć w tartej bułce i smażyć z obu stron na kolor rumiany.

6. Śledź pikantny

Składniki: 5-6 śledzi, 7-10 marynowanych grzybów, 2 ogórki konserwowe, 1 mały słoik majonezu, 2 jaja ugotowane na twardo, pieprz, sól i cukier.

Wykonanie: połówki wymoczonych śledzi zwinąć w rulony, ułożyć na półmisku i zalać sosem przygotowanym w następujący sposób: pokroić w drobną kostkę grzyby, ogórki i jaja, wymieszać z majonezem. Doprawić do smaku pieprzem, cukrem i solą. Potrawę można posypać utartym żółtym serem i natką pietruszki.

7. Śledzie w oleju

Składniki: 40 dkg lekko solonych filetów śledziowych, 4 cebule, 4 łyżki musztardy, olej.

Przygotowanie: Filety opłukać pod zimna wodą, lekko osuszyć, pokroić na małe kawałki. Obraną cebulę drobno posiekać, dokładnie wymieszać z musztardą, najlepiej łagodną. Śledzie ciasno ułożyć w słoju, przekładając każdą warstwę cebulą z musztarda i polewając niewielką ilością oleju.

8. Karp w śmietanie

Składniki: 1, 5 kg karpia, sól, świeżo zmielony pieprz, 1/2 kostki masła, 2 listki laurowe, 4 gałązki natki pietruszki lub koperku, 1/2 szklanki śmietany o temperaturze pokojowej, 1/2 łyżeczki mąki, 1/2 cytryny pokrojonej w plasterki.

Wykonanie: Rybę oczyścić, natrzeć solą i pieprzem, (również i wewnątrz) odstawić na pół godziny. Piekarnik nagrzać do temperatury 190^{0}C. Blaszkę rozgrzać, włożyć połowę masła i rozpuścić. Do jamy brzusznej ryby włożyć 2 gałązki zieleniny. Rybę ułożyć na rozgrzanym maśle, na wierzch poło9żyć listki laurowe, resztę gałązek, polać pozostałym masłem. Wstawić do piekarnika i piec 20 minut, często polewając stopionym masłem spod ryby. Mąkę wymieszać ze śmietaną, doprowadzić do wrzenia cały czas mieszając, polać tym rybę, obłożyć plasterkami cytryny i zapiekać dalsze 15 minut. Gotową rybę przełożyć, sos przecedzić, doprawić solą, pieprzem, ewentualnie cukrem i polać nim rybę

9. Karp po węgiersku

Składniki: 1 kg karpia, włoszczyzna, olej do smażenia, łyżka mąki, 2 liście laurowe, ziele angielskie, 2-3 cebule, 50 dkg pieczarek, 4 czerwone papryki, łyżeczka mielonej słodkiej papryki, małe opakowanie koncentratu pomidorowego, 3 łyżki śmietany.

Przygotowanie: Sprawić rybę. Głowę i ości ugotować z włoszczyzną i przyprawami. Karpia pokroić na dzwonka, usmażyć na oleju. Obrana cebulę pokroić w kostkę i podsmażyć na rozgrzanej oliwie, dodać mielona paprykę. W 2 szklankach wywaru z włoszczyzny rozprowadzić mąkę, wlać do rondla i zagotować. dodać pokrojone w plasterki pieczarki i paprykę. Sos doprawić śmietaną, koncentratem pomidorowym, gotować 5 minut. Polać ułożone na półmisku kawałki usmażonego karpia.

10. Kluski z makiem

Składniki: Opakowanie makaronu, 30 dkg maku, 10 dkg rodzynek, kilka migdałów, 6 dkg cukru lub 4 łyżki miodu, 6 dkg masła.

Wykonanie: mak sparzyć wrzątkiem, odcedzić i zemleć. Połączyć z namoczonymi rodzynkami, doprawić cukrem lub płynnym miodem. Sparzone, obrane i posiekane migdały dodać do maku. Ugotować makaron, odcedzić, zahartować zimna wodą. Połączyć z makiem, polać stopionym masłem.

11. Sałatka z ziemniaków

Składniki: 60 dkg ziemniaków, 15 dkg czerwonej fasoli, duża cebula, sól, pieprz, 3-4 łyżki majonezu lub 3 łyżki oleju, łyżeczka musztardy, strąk marynowanej czerwonej papryki, pęczek szczypiorku.

Wykonanie: namoczyć fasolę, ugotować. Ziemniaki umyć, ugotować w mundurkach, obrać, pokroić w kostkę. Połączyć z przestudzoną fasolą i posiekaną cebulką. Doprawić solą i pieprzem. Z musztardy oraz oleju lub majonezu przygotować sos. Polać sałatkę. Wstawić do lodówki. Udekorować paskami papryki i szczypiorku.

12. Racuszki z jabłkami

Składniki: 25 dkg mąki, 2 jajka, 2 łyżki cukru, 1/2 szklanki mleka, 1 łyżka margaryny, tłuszcz do smażenia, 2 dkg drożdży, 2 łyżki mlek i szczypta cukru do rozczynu drożdży, sól, 2 jabłka, cukier puder do posypania.

Wykonanie: drożdże zmieszać z 2 łyżkami podgrzanego mleka, dodać szczyptę cukru i odstawić do wyrośnięcia. Żółtka utrzeć z cukrem, dodać mąkę, wyrośnięty odczyn drożdżowy, podgrzane mleko i szczyptę soli. Ciasto dobrze ubijać łyżką lub robotem kuchennym, dodając roztopiona margarynę .Na końcu dodać ubitą na sztywno pianę z białka., wymieszać delikatnie i odstawić do wyrośnięcia na około pół godziny. Jabłka obrać, pokrajać w plastry niezbyt cienkie. Każdy plaster zanurzyć w wyrośniętym cieście i smażyć na rozgrzanym tłuszczu. Podawać gorące, posypać cukrem pudrem wymieszanym z cukrem waniliowym.

Alicja Stępień

PRZEPIS NA BIGOS STAROPOLSKI

Na 1 kg różnych mięsiw (dominować powinna kiełbasa lub szynka) bierzemy 1,5 kg kiszonej lub świeżej kapusty. Można też wziąć pół na pół kapusty kiszonej i świeżej. Niektórzy jednak biorą na 1 kg kapusty – 1,5 kg asortymentu mięs, wędlin, i nie słyszano, by te wielkoduszne- po staropolsku wyważone proporcje ganiano, zwłaszcza iż z taką praktyką spotykamy się dziś niestety rzadko.

Asortyment mięs powinien się składać z pokrajanych w kostkę: pieczeni wieprzowej, pieczeni wołowej, ugotowanego w jarzynach schabu, kawałka pieczonej kaczki i pokrajanej w talarki kiełbasy. Dodatek pieczonej dziczyzny znacznie podnosi smak bigosu, lecz i bez dziczyzny bigos będzie znakomity. Do bigosu dodajemy też sosy pieczeniowe z użytych mięs.

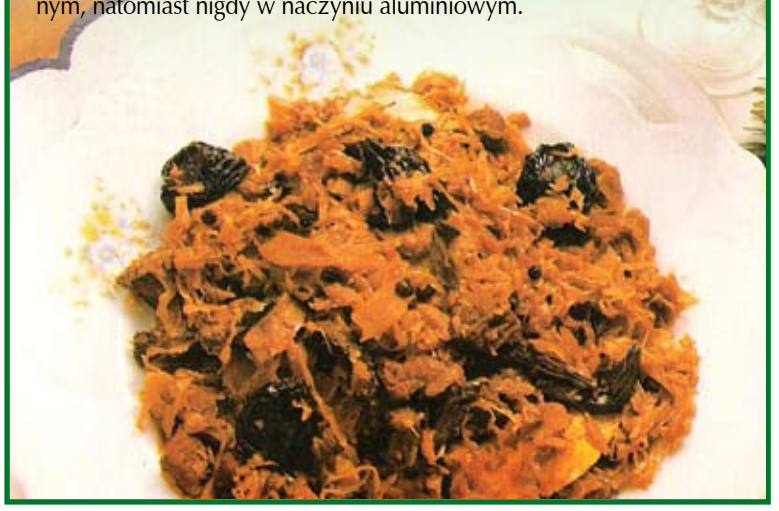
Kapustę kiszoną można niezbyt drobno posiekać, natomiast kapustę świeżą cienko poszatkować i przed gotowaniem koniecznie sparzyć wrzątkiem. Kapustę gotujemy na małym ogniu w małej ilości wody (lepiej: w wywarze z gotowanej kiełbasy). Jeśli użyjemy wyłącznie świeżej kapusty, to pod koniec gotowania dodajemy do niej l kg kwaśnych jabłek. Jabłka dodajemy też i do kapusty kiszonej, lecz w mniejszej ilości (4 duże kwaśne jabłka). Oddzielnie gotujemy najmniej 5 dkg suszonych grzybów. Ugotowane grzyby krajemy na cienkie paseczki i wraz z wywarem dodajemy do kapusty zmieszanej z mięsiwem.

Teraz do bigosu dodajemy 2 duże, drobno posiekane i w tłuszczu (smalec lub masło) lekko przyrumienione cebule. Do „mrugającego" na ogniu bigosu dodajemy 20 dkg suszonych śliwek pokrajanych na paski. Śliwki można zastąpić 1-2 łyżkami dobrze wysmażonego powidła śliwkowego.

Bigos przysmaczamy solą, pieprzem i ewentualnie odrobiną cukru. Powinien być pikantny. Na zakończenie wlewamy do bigosu 1/2-2/3 szklanki wytrawnego wina czerwonego lub, jeśli kto może-madery. Po dodaniu wszystkich składników bigos gotujemy na małym ogniu 40 minut. Nazajutrz bigos odgrzewamy. Najsmaczniejszy i „dojrzały" jest po trzecim odgrzaniu.

A teraz sprawa sporna. Niektórzy podprawiają bigos lekko rumianą zasmażką z mąki i tłuszczu, przez co bigos staje się bardziej zawiesisty. Ale jeśli bigos jest dobrze wysmażony, dodatek zasmażki jest, zbędny. Można też przyprawić bigos łyżką gęstego przecieru pomidorowego.

Bigos gotujemy w garnku emaliowanym lub żeliwnym emaliowanym, natomiast nigdy w naczyniu aluminiowym.



W zwyczajach wigilijnych obecnych jest wiele elementów zaczerpniętych z pogańskiej obrzędowości, które w formie szczątkowej, zachowały się do dnia dzisiejszego.

NASZE WIGILIJNE ZWYCZAJE KULINARNE

Święta Bożego Narodzenia od strony kulinarnej kojarzą się nam najczęściej z kilkunastoma potrawami typowymi dla tych świąt. Typowe potrawy wigilijne różnią się w zależności od regionu, w jakim są serwowane, chociaż niektóre z potraw powtarzają się w wielu miejscach Polski.

Do tych typowych, wigilijnych potraw można m.in. zaliczyć barszcz lub zupę grzybową, karpia, śledzie oraz duszoną kapustę kiszoną z dodatkiem grzybów lub grochu.

Ze słodkich potraw wigilijnych wymienić trzeba kompot z suszu, makowce, pierniki, keksy.

W zależności od regionu i tradycji rodzinnych, zestaw wigilijnych potraw jest różny, ale zwyczajowo na wigilijnym stole powinny znaleźć się wszystkie płody ziemi, a potraw powinno być dwanaście. Każdej należy spróbować, co ma zapewnić szczęście przez cały rok. Do najbardziej typowych należą: barszcz z uszkami (wymiennie w niektórych regionach Polski z białym żurem, zupą grzybową, zupą owocową lub zupą rybną), ryby - przede wszystkim karp. Ryby przyrządzane na różne sposoby, z najbardziej tradycyjnym karpiem smażonym i w galarecie, kapusta z grochem, kapusta z grzybami, pierogi z kapustą, paszteciki z grzybami, kotleciki z ryżu z sosem grzybowym, kluski z makiem, cukrem i miodem, kompot z suszonych owoców, zupa migdałowa, czy z tradycji wschodniej kulebiak, gołąbki i kutia. Na Śląsku potrawami wigilijnymi są także moczka i makówki. Zgodnie z polskim zwyczajem, potrawy wigilijne powinny być postne, czyli bezmięsne i bez użycia tłuszczów zwierzęcych przy ich przygotowaniu.

Nasza gmina może poszczycić się bogatymi tradycjami w tej dziedzinie. Dania, które goszczą na wigilijnych stołach naszego regionu stanowią tradycję po naszych przodkach i są kultywowane do dziś.

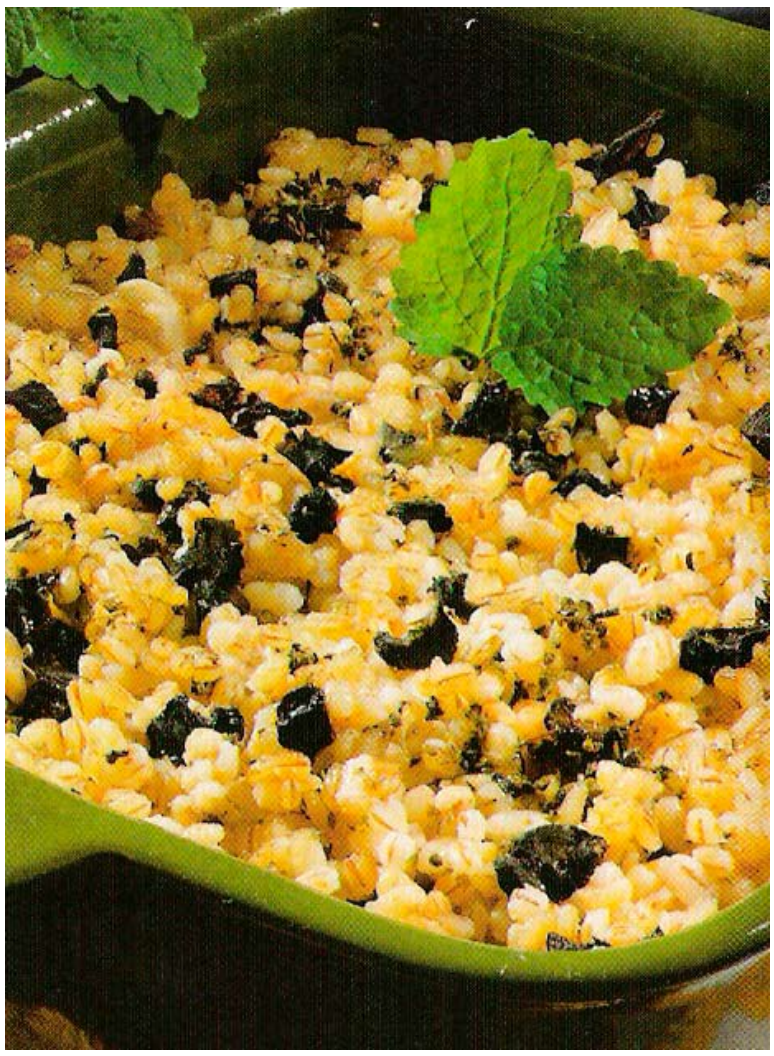
Jedną z nich jest **karp po żydowsku**. Przepis ten pochodzi z tradycyjnej kuchni żydowskiej i prawdopodobnie serwowany był w jednej z karczm na terenie Koprzywnicy, które istniały tu przed 1866 rokiem. Właścicielami tych zjazdów byli żydzi: Cynamon Lejzon i Cynamon Chil. Danie to później zostało przygotowywane w polskich domach. Wpisało się ono w tradycję wigilijnych potraw i do dziś króluje na polskich stołach. Do przygotowania tej potrawy potrzebne są takie składniki jak:

- 3 karpie najlepsze będą królewskie o wadze 1,8 do 2 kg gdyż takie są smaczne i łatwe w obróbce
- cebula
- rodzynki
- migdały
- pokrojona na małe kawałeczki wanilia
- cukier waniliowy
- miód
- pieprz
- sól
- opakowanie żelatyny

WYKONANIE POTRAWY:

Ryby oczyścić z łusek i wnętrzności nie odcinając płetw. Umyć dokładnie w zimnej wodzie. Pokroić na dzwonka o szerokości ok. 2,5 cm, a z głów usunąć tylko oczy, skrzela pozostawić.Tak przygotowane kawałki ryby, każdy z osobna i z każdej strony, bardzo dobrze posolić, popieprzyć i posypać cukrem, układając je w odpowiedniej wielkości misce. Mając na uwadze przyszłą kolejność gotowania, najlepiej układać kawałki ryby od tych najlepszych i najładniejszych na spodzie, po głowy i ogony na samej górze. Tak przygotowaną rybę przykryć i odstawić w chłodne miejsce do dnia następnego.

Drugiego dnia obrać, umyć i pokroić w krążki cebulę. Zalać ją odpowiednią ilością wody i zagotować w szerokim i płytkim rondlu, zostawiając miejsce na włożenie 3-4 kawałków ryby i dodanie reszty składników. Gdy woda z cebulą zacznie się gotować, dodać do niej rodzynki, migdały, pokrojoną na maleńkie kawałeczki wanilię, cukier waniliowy i miód. Nie dodawać już pod żadnym pozorem soli, pieprzu, czy innych przypraw. Następnie, do rondla z gotującą się na wolnym ogniu cebulą wlać soki i krew, które zebrały się w misce z kawałkami ryby. W tak przygotowanym wywarze, na wolnym ogniu gotować kawałki ryby, z tym jednak, że najpierw zacząć od głów, które gotuje się dość długo, aby puściły smak i klej. Potem należy je wyjąć i można zjeść najsmaczniejsze ich części na gorąco. W dalszej kolejności gotować należy ogony, a potem stopniowo coraz to ładniejsze kawałki ryb, od czasu do czasu delikatnie mieszając by cebula nie przywarła do dna rondla. W zależności od szerokości rondla, wkładać po 3 lub 4 kawałki. Podczas gotowania kawałki ryby muszą być całkowicie zanurzone w cebuli i nie należy ich obracać. Dolewać do wywaru zbierające się w misce z kawałkami ryby soki i krew. Gotować kawałki ryby aż mięso będzie białe i nierozpadające się, po czym ostrożnie wyjmować, oczyszczać z kawałeczków cebuli i układać na półmiskach. W międzyczasie, z wywaru wyłowić sporą ilość napęczniałych rodzynek oraz migdałów, obierając te ostatnie ze skórki póki gorące. Rodzynki i migdały odłożyć. Po ugotowaniu wszystkich kawałków ryby, wywar będzie miał kolor ciemno zielony lub lekko brązowawy. Należy go bardzo dokładnie przefasować. Po przefasowaniu powstanie z niego coś w rodzaju gęstego sosu. Dla pewności, że sos ten zastygnie, można dodać troszeczkę żelatyny, gdyż przy tak małej ilości ryb, z zastygnięciem może być problem. Żelatynę należ rozpuszczać przetasowanym wywarem (sosem), a nie wodą. Poukładane w półmiskach kawałki ryby posypać wyłowionymi z wywaru rodzynkami i migdałami, po czym zalać to wszystko przygotowanym sosem.



Resztę sosu wlać do odpowiedniej salaterki i wszystko razem odstawić do zastygnięcia w chłodne miejsce. Zimą może być piwnica lub balkon, latem niestety lodówka.

JAK PODAWAĆ?

Podawać na zimno, jak rybę w galarecie ze słodką drożdżową bułką.

Uwagi:

Podczas gotowania zarówno ryba, jak i wywar mogą wydać się niedoprawione. Ale nie należy przyprawiać już niczego. Efekt końcowy jest zupełnie inny. Ryba jest delikatna, a zastygnięty sos słodkawo - pieprzny.

Następną potrawą wigilijną, które rozerwalnie wiąże się z naszym regionem jest **kasza jaglana ze śliwkami**. Jest potrawą, której korzenie sięgają bardzo odległych czasów. Receptura jej przygotowania jest przekazywana z pokolenia na pokolenie, dzięki czemu stała się jedna z wielu potraw przygotowywanych na wieczerzę wigilijną w naszym regionie.

Główne składniki potrzebne do przygotowania tej potrawy są następujące:

25 dag kaszy jaglanej
2 żółtka
2 opakowania suszonych śliwek
3-4 dag masła
10-15 dag cukru
0.5 szkl. śmietany
sól
cukier waniliowy.

ETAPY PRZYGOTOWANIA:

Śliwki suszone opłukać i namoczyć w przegotowanej, wystudzonej wodzie. Kaszę jaglana sparzyć wrzątkiem, włożyć do rondla, zalać wrzącą wodą, dodać masło, łyżeczkę soli i cukru do smaku. Kasze ugotować na sypko.Żółtka jaj utrzeć z 2-3 łyżeczkami cukru a następnie wymieszać z bardzo letnia kaszą.Namoczone śliwki wypestkować. Naczynie żaroodporne lub garnek wysmarować tłuszczem i wypełnić je jagłami (kaszą jaglaną) i śliwkami na przemian, tworząc kilka warstw.Całość zapiec w piekarniku. Podawać na ciepło, polewając śmietaną wymieszaną z cukrem i cukrem waniliowym.

Również bardzo popularną, znaną i od dawien dana potrawą goszczącą na wigilijnych stołach gospodyń w Koprzywnicy jest **groch z kapustą**. Do jej przygotowania tej potrawy potrzebne jest m.in.

1 kg łuskanego grochu
1 kg kiszonej kapusty
2-3 cebule
0.5-0.75 kostki masła
przyprawy: pieprz ,sól, kminek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Groch namoczyć na całą noc z dodatkiem kminku. Następnego dnia gotujemy groch w tej samej wodzie, co się moczył, tak długo aż się nie rozgotuje na paćkę. W osobnym garnku gotujemy kiszona kapustę.Gdy oba składniki są ugotowane, łączymy kapustę z grochem.

Na maśle przysmażamy drobno posiekaną cebulę, dodajemy do kapusty z grochem. Doprawiamy solą i pieprzem do smaku.

Alicja Stępień

CZY POWSTANIE GMINNY ZAKŁAD GOSPODARKI KOMUNALNEJ W KOPRZYWNICY?

Przedstawiciele LEMTECH Konsulting przedstawiają analizę stanu gospodarki komunalnej w gminie Koprzywnica

Podczas ostatniej sesji Rady Miejskiej w Koprzywnicy przedstawiciele firmy LEMTECH Konsulting sp. z o.o. zapoznali radnych z projektem biznes planu dotyczącego możliwości utworzenia Zakładu Komunalnego sp. z o.o. w Koprzywnicy wraz z projektem dokumentów niezbędnych do jego utworzenia.

Utworzenie Zakładu Komunalnego przyczyni się do uporządkowania funkcjonowania szeroko pojętych służb komunalnych. Obecnie trudno jest określić, ile osób zatrudnionych jest przy pracach komunalnych. Potrzebna jest nowa instytucja, która uporządkuje i usprawni działanie służb, tak bardzo potrzebnych dla sprawnego funkcjonowania miasta i gminy. Należy również pamiętać, że to właśnie Zakład Komunalny sp. z o.o. jest prawnie upoważniony do pozyskiwania środków finansowych, z różnego rodzaju unijnych programów operacyjnych, na prace związane z budową kanalizacji na terenie całej gminy, modernizację oczyszczalni miejskiej i inne niezbędne przedsięwzięcia, które czekają na realizację.

Czy w Koprzywnicy powstanie nowy zakład? Nad tym problemem będą dyskutować radni na przyszłych posiedzeniach, ponieważ jak zauważył radny **M. Banaś** „trudno jest dyskutować nad projektem , którego się nie zna".

Dobrze jednak się stało, że burmistrz **M. Jońca** zdecydował się na uporządkowanie problemu komunalnego i rozpoczął jego rozwiązywanie od zamówienia projektu w wyspecjalizowanej firmie konsultingowej. Projekt ten będzie podstawą do rozpoczęcia dyskusji, która miejmy nadzieją zaowocuje powstaniem Zakładu Komunalnego w Koprzywnicy.

JCz

PODZIĘKOWANIE

Serdecznie dziękuję Księżom i wszystkim Państwu, którzy uczestniczyliście w ostatniej posłudze oddanej mojemu mężowi

ś.p. Edmundowi Nowińskiemu.

Z głęboką wdzięcznością
Dorota Kruszec – Nowińska z rodziną.

PRZEDŚWIĄTECZNY KIERMASZ

Staraniem Miejsko Gminnego Ośrodka Kultury i Sportu w Koprzywnicy w przedświąteczną niedzielę na rynku w Koprzywnicy odbył się kiermasz, podczas którego można było zaopatrzyć się we wszystko co niezbędne do przystrojenia domu i stołu wigilijno – świątecznego.

Na kilku stoiskach prezentowali swą twórczość artystyczną mieszkańcy Koprzywnicy i okolic. Bogaty wybór bombek i ozdób choinkowych ze szkła zaprezentowało stoisko MGOKiS w Koprzywnicy. Pięknie prezentowały się „Gwiazdy betlejemskie", które po umiarkowanej cenie w kwocie 15 zł można było nabyć na stoisku,

Koło florystyczne z Gimnazjum w Łoniowie zaprezentowało szeroką gamę stroików bożonarodzeniowych. Naprawdę było w czym wybierać. Młodzież pod kierownictwem p. Renaty Mazurkiewicz opiekunki koła florystycznego w Łoniowie i p. Beaty Gawęckiej wykonała małe arcydzieła ozdób świątecznych. Starsze, kupujące, osoby gustowały w tradycyjnych stroikach, młodsi preferowali ekologię – tj. choinki z siana i słomy wyklejane kaszą i szyszkami oraz mchem. Można też było kupić ozdoby z rafii, liści kukurydzy, gałązki ostrokrzewu zdobione prostymi białymi świecami, jak również złocone odlewy gipsowe przedstawiające aniołki i postać małego Jezuska.

Warsztaty Terapii Zajęciowej ze Śmiechowic jak również z Sandomierza przy Stowarzyszeniu Integracja to stali bywalcy w Koprzywnicy. Nie mogło ich zabraknąć i na kiermaszu świątecznym. Piękne stroiki robiły wrażenie na kupujących, a umiarkowane ceny zachęcały do robienia zakupów. Sprzedający byli zadowoleni, pomimo mrozu, towar sprzedawał się dobrze.

Urozmaicony towar świąteczny prezentowało stoisko sklepu wielobranżowego p. Anety Stylskiej z Koprzywnicy, jak również i stoisko z Sandomierza. Przepiękne dekoracje świąteczne, miniaturki choinek i kolorowe stroiki można było nabyć na stoisku artystycznym z Tarnobrzega.

Pomimo mroźnej i wietrznej aury sprzedający byli zadowoleni z obrotów handlowych, a ci z mieszkańców Koprzywnicy, którzy przyszli na kiermasz na pewno mają satysfakcję, że zakupione przez nich ozdoby wzbogacą stół świąteczny w ich domu. Zimno łagodziła gorąca herbata i kawa a grzaniec winny rozgrzewał jak dobry piec.

Tekst i zdjęcia Jcz.

O CZYM ŚNI MIKOŁAJ

6 grudnia b.r. w MGOKiS odbyło się Przedstawienie Mikołajkowe pt. *„O czym śni Mikołaj”*, zaaranżowane i wykonane przez grupę teatralną oraz grupę taneczną działającą przy DK.

Na przedstawienie przybyło prawie 100 dzieci ze szkół podstawowych z Postronnej, Sośniczan, Gnieszowic, Niedźwic oraz nieliczni z Koprzywnicy.

Podczas występów członkowie kółka teatralnego prezentowali przeróżne wiersze, zachęcając wszystkich do wspólnej zabawy. Nie zabrakło także bawiących się z dziećmi Pani Zimy oraz Św. Mikołaja.

Na sali panowała serdeczna i radosna atmosfera. Na wszystkich naszych małych gości czekało wiele niespodzianek, konkursów oraz zabaw.

Św. Mikołaj przewodził rozpędzonej po sali lokomotywie, zapraszał do zabawy w chusteczkę haftowaną, tańca z balonami oraz do tańca wokół krzeseł.

Uczestnicy zabaw zostali nagrodzeni upominkami zaś wszystkie pozostałe dzieci obdarowano słodyczami i owocami.

ŚWIĘTY MIKOŁAJ W SZKOŁACH

Również do szkół przybył św. Mikołaj. Nie mogło być inaczej, bo dzieci z najmłodszych klas byłyby zawiedzione, gdyby w tym dniu nie odwiedził ich gość, który z utęsknieniem oczekiwany jest przez cały rok.

Dobrze, że nauczyciele w przedszkolu oraz szkołach w Koprzywnicy i na terenie gminy kultywują ten piękny zwyczaj obdarowywania prezentami. Z punktu wychowawczego bardzo ważne jest wspólne przeżywanie takich uroczystości. To dobry przykład obdarowywania dziś dzieci. Za kilka lat one oddadzą z miłością to, czego nauczyły się w wieku przedszkolnym i szkolnym, dzieląc się z osobami potrzebującymi pomocy. Dzień świętego Mikołaja ma głębokie korzenie. Chęć niesienia dobra jest w każdym człowieku. Rolą wychowawców i nauczycieli jest umiejętne ukazanie tych cech, aby w przyszłości mogły zaowocować w dzieleniu się własnymi dobrami z tymi, którzy pomocy będą oczekiwać. Aby dorosły człowiek umiał dzielić się i wspomagać potrzebujących sam wcześniej musi odczuć jak przyjemnie jest otrzymywać prezenty. Dzień świętego Mikołaja to jeden ze sposobów kształtowania w młodym człowieku tych cech, które tak bardzo potrzebne są w życiu dorosłym. Umiejętność dzielenia się z drugim człowiekiem to cecha ludzi szlachetnych. Tę cechę naszego charakteru kształtuje przedszkole i szkoła, poprzez między innymi wspólne obchodzenie dnia świętego Mikołaja

JCz..

Dzieci z klasy Ia Szkoły Podstawowej z Koprzywnicy ze św. Mikołajem, dyrektorem szkoły mgr Iwoną Kopeć i wychowawcą klasy mgr Renatą Kaczor – Zwolską

Wspólna zabawa ze św. Mikołajem

Dzieci klasy „O” ze Szkoły Podstawowej w Niedźwicach

MIKOŁAJ POD SOSNAMI

Wielki niepokój rysował się na twarzach dzieci z przedszkola „Pod Sosnami" w Koprzywnicy, przyjdzie czy nie przyjdzie św. Mikołaj. Przyjdzie, przyjdzie – przecież byłyśmy grzeczne, i rzeczywiście przyszedł z pełnym workiem zabawek i słodyczy.

Osiemdziesięcioro ośmioro dzieci z radością oczekiwało we wtorek 5 grudnia na odwiedziny św. Mikołaja . Każda grupa zgromadzona w swojej sali nie mogła doczekać się odwiedziny. Ten dzień to jeden z ważniejszych w ich młodym życiu, bo kto z nas nie lubi dostawać prezentów? Do odwiedzin przygotowywały się długo, ubrane odświętnie, w charakterystycznych czapeczkach mikołajkowych wyglądały jak „laleczki". Wszystkie grupy miały przygotowany swój program artystyczny i dlatego odwiedziny św. Mikołaja w przedszkolu trwały kilka godzin. Takie dni na długo pozostają w pamięci dzieci. Satysfakcję mieli również wychowawcy, recytowane wierszyki i śpiewane piosenki brzmiały w ustach dzieci pięknie i odświętnie. Każdy wychowawca ma olbrzymią satysfakcję obserwując swych wychowanków w ich popisach artystycznych.

JCz.

CO NAS CZEKA W 2008 ROKU

3 grudnia odbyła się kolejna sesja Rady Miejskiej w Koprzywnicy. Sesję zdominowały punkty dotyczące podwyżek podatków i opłat, które jak zwykle na koniec roku ustala Rada Miejska.

Głosowanie uchwał

Sesja rozpoczęła się jednak od informacji burmistrza **M. Jońcy** dotyczących założeń utworzenia Gminnego Zakładu Gospodarki Komunalnej. Temat ten jest niezwykle ważnym dla funkcjonowania gminy, dlatego też dokładniejsze informacje dotyczące tego zagadnienia prezentujemy w oddzielnym artykule.

Pakiet uchwał dotyczących zmian podatkowych i opłat rozpoczęło głosowanie nad projektem uchwały w sprawie obniżenia ceny skupu żyta do celów wymiaru podatku rolnego. Zgodnie z art. 18 ust. 2 pkt 8 ustawy z dnia 8 marca 1990 r. o samorządzie gminnym, Rada Miejska jest uprawniona do obniżenia średniej ceny skupu żyta określonej w ust. 2 przyjmowaną jako podstawę do obliczania podatku rolnego na obszarze gminy. Wobec tego obniżono cenę skupu żyta do celów wymiaru podatku rolnego ogłoszoną w Komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego z kwoty 58,29 zł za 1q do kwoty 36,00 zł za 1 q.

Zmniejszenie kwoty skupu żywca stwarza możliwości naliczania mniejszych podatków zależnych od w/w ustawy. Jest to jednak zysk pozorny, mniejsza cena skupu żyta, to zmniejszenie subwencji, która trafi do Urzędu Miasta i Gminy z jednostek centralnych, to zmniejszenie wydatków na cele publiczne w Mieście i Gminie. Istnieją możliwości wyrównania tych strat poprzez starania o dofinansowanie zadań planowanych z budżetu marszałka Województwa Świętokrzyskiego, ale jak uczy doświadczenie, finansowe środki marszałkowskie nie pokryją strat z obniżonej kwoty podatku. O te środki starać się będą i inne gminy z terenu województwa.

Następnie przystąpiono do głosowania pliku ustaw finansowych. Każda ustawa miała kilka propozycji wysokości podatku lub opłat, Radni w większości przyjęli wszystkie uchwały w dolnej granicy proponowanych podwyżek.

Poniżej publikujemy wszystkie podjęte uchwały w części dotyczących wzrostu podatków i opłat.

Uchwała w sprawie określenia wysokości stawek podatku od nieruchomości oraz zwolnień z podatku na 2008 r.

1. Określa się następujące stawki podatku od nieruchomości obowiązujące na terenie Gminy Koprzywnica:

1) od gruntów:
a) związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej, bez względu na sposób zaklasyfikowania w ewidencji gruntów i budynków – **0,65 zł od 1 m² powierzchni,**
b) pod jeziorami, zajętych na zbiorniki wodne retencyjne lub elektrowni wodnych **– 3,74 zł od 1 ha powierzchni,**
c) pozostałych, w tym zajętych na prowadzenie odpłatnej statutowej działalności pożytku publicznego przez organizacje pożytku publicznego **– 0,35 zł od 1 m² powierzchni;**

2) od budynków lub ich części:
a) mieszkalnych **– 0,40 zł od 1 m² powierzchni użytkowej,**
b) związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej oraz od budynków mieszkalnych lub ich części zajętych na prowadzenie działalności gospodarczej **– 16,20 od 1 m² powierzchni użytkowej,**
c) zajętych na prowadzenie działalności gospodarczej w zakresie obrotu kwalifikowanym materiałem siewnym **– 8,86 zł od 1 m² powierzchni użytkowej,**
d) zajętych na prowadzenie działalności gospodarczej w zakresie udzielania świadczeń zdrowotnych **– 3,84 zł od 1 m² powierzchni użytkowej,**
e) pozostałych, w tym zajętych na prowadzenie odpłatnej statutowej działalności pożytku publicznego przez organizacje pożytku publicznego **– 6,37 zł od 1 m² powierzchni użytkowej;**

3) od budowli **– 2%** ich wartości określonej na podstawie art.. 4 ust. 1 pkt. 3 i ust. 3-7 ustawy o podatkach i opłatach lokalnych.

Zwalnia się z podatku od nieruchomości:
1) grunty oraz budynki lub ich części wykorzystywane na cele ochrony przeciwpożarowej, za wyjątkiem przeznaczonych pod działalność gospodarczą,
2) grunty, budynki i budowle w zakresie oczyszczania ścieków,
3) grunty i budynki nie związane z działalnością gospodarczą, pozostałe po przekazaniu gospodarstwa rolnego na Skarb państwa,
4) sieć wodociągową na terenie gminy,
5) budynki lub ich część wykorzystywane do celów opieki społecznej,
6) grunty i budynki wykorzystywane na wykonywanie zadań w zakresie kultury fizycznej i sportu, za wyjątkiem przeznaczonych pod działalność gospodarczą.

Następnie Rada Miejska podjęła uchwałę w sprawie określenia wysokości stawek podatku od środków transportowych ustalając wzrost podatków na 2008 r. o 8 % w stosunku do roku 2007 r. Zwolnione od podatków pozostają tylko samochody ciężarowe wykorzystywane wyłącznie dla celów przeciwpożarowych.

Następna uchwałą była **Uchwała Rady Miejskiej w Koprzywnicy** w sprawie zatwierdzenia taryf za zbiorowe zaopatrzenie w wodę i zbiorowe odprowadzanie ścieków na terenie Miasta i Gminy Koprzywnica.

1. Zatwierdza się taryfę za zbiorowe zaopatrzenie w wodę na terenie Miasta i Gminy Koprzywnica dla:
wszystkich odbiorców w wysokości **– 2,20 zł + 7% VAT za m³ wody.**

2. Zatwierdza się taryfy za zbiorowe odprowadzenie ścieków na terenie Miasta i Gminy Koprzywnica dla:
a) gospodarstw domowych, obiektów użyteczności publicznej oraz pozostałych odbiorców odprowadzających ścieki do kanalizacji gminnej w wysokości **– 2,20 zł + 7% VAT za m³ ścieków,**
b) gospodarstw domowych za ścieki dowożone do Komunalnej Oczyszczalni Ścieków w Koprzywnicy własnym transportem w wysokości **– 1,00 zł + 7% za m³ ścieków,**
c) podmiotów gospodarczych za ścieki dowożone do Komunalnej Oczyszczalni Ścieków z terenu Miasta i Gminy Koprzywnica w wysokości **– 3,20 zł + 7 % VAT za m³ ścieków,**
d) podmiotów gospodarczych za ścieki dowożone do Komunalnej Oczyszczalni Ścieków w Koprzywnicy w wysokości **–5,00 zł + 7% VAT za m³ ścieków.**

Powyższe taryfy obowiązywać będą na przestrzeni 2008 roku. Ceny i stawki opłat zawarte w taryfach określono na podstawie niezbędnych przychodów dla prowadzenia działalności w zakresie zbiorowego zaopatrzenia w wodę i zbiorowego odprowadzania ścieków.

Uchwała Rady Miejskiej w Koprzywnicy w sprawie ustalenia wysokości dziennych stawek opłaty targowej oraz sposobu jej poboru.

Ustala się wysokość dziennej stawki opłaty targowej:
1/ sprzedaż z samochodu ciężarowego pow. 1,5 tony – **13,00 zł,**
2/ sprzedaż z samochodu dostawczego do 1,5 tony – **9,00 zł,**
3/ sprzedaż z samochodu osobowego – **8,00 zł,**
4/ sprzedaż płodów rolnych z pełnej przyczepy – **6,00 zł,**
5/ sprzedaż na straganie – **11,00 zł**
6/ sprzedaż trzody chlewnej, płodów rolnych z ciągnika rolniczego, samochodu oraz wozu konnego – **6,00 zł,**
7/ sprzedaż napojów chłodzących, lodów, kanapek i rożen – **11,00 zł,**
8/ sprzedaż bydła i koni od jednej sztuki – **2,00 zł,**
9/ sprzedaż z ręki, kosza, wózka, worka, roweru – **2,00 zł.**

Zarządza się pobór opłaty targowej w formie inkasa. Określa się inkasentem opłaty targowej Spółkę Wspólnoty Gruntowej w Koprzywnicy. Ustala się wynagrodzenie inkasenta w wysokości 75% pobranych i terminowo odprowadzonych kwot. Zebraną opłatę targową należy wpłacić na konto budżetu gminy w dniu poboru opłaty lub w dniu następnym.

Uchwała Rady Miejskiej w Koprzywnicy w sprawie opłat za świadczenia przedszkola samorządowego w Koprzywnicy.

Rada Miejska w Koprzywnicy uchwala, co następuje:

1. Ustala się opłatę za korzystanie ze świadczeń przedszkola publicznego prowadzonego przez Gminę Koprzywnica w wysokości **60,00 zł** /słownie zł: sześćdziesiąt/ miesięcznie za 1 dziecko w wymiarze 9 godzin przebywania w przedszkolu i **30,00 zł** za 4 godzinny pobyt dziecka w przedszkolu.
2. Opłata za drugie dziecko uczęszczające do przedszkola wynosi 50% kwoty wnoszonej przez rodziców za pierwsze dziecko za dany miesiąc kalendarzowy, a za każde następne nie pobiera się opłaty.
3. Opłata jest płatna za dany miesiąc kalendarzowy do dnia 10 każdego miesiąca.

Opłata, o której mowa w punkcie 1 przeznaczona jest na pokrycie kosztów utrzymania przedszkola z tytułu świadczonych usług wykraczających ponad podstawę programową. Uchwała wchodzi w życie 1 stycznia 2008 roku.

Obrady sesji prowadził przewodniczący Stanisław Pawlik

Burmistrz Miasta p. Marek Jońca poinformował, że rozpoczęto prace związane z wyłonieniem firmy do wymiany okien w Szkole Podstawowej w Koprzywnicy. Na ten cel pozyskano 50% kwoty potrzebnej do wymiany okien w budynku szkolnym, pozostała kwota 45 tys. zł. pochodzić będzie z budżetu Gminy. Wymianie podlegać będą okna na parterze i pierwszym piętrze budynku szkolnego. Realizowane jest również zamówienie w wysokości 400 tys. zł. przeznaczone na zakup nowoczesnego wozu bojowego dla OSP w Zbigniewicach przez firmę MOTOTRAK Kielce.

Urząd otrzymał również dotację celową w wysokości 170 tys. zł z przeznaczeniem na zakup samochodu osobowego typu bus do przewozu dzieci niepełnosprawnych oraz stypendia dla tych dzieci w wysokości od 1000 zł do 3000 zł. Tą formą pomocy objęte zostanie 49 rodzin.

W okresie między sesjami wykonano 700 mb drogi w Błoniu, 435 mb w Święzycach oraz odcinek drogi Błonie – Sośniczany na dł. 210 mb. Wykonano modernizację 200 mb drogi w Krzcinie oraz wybudowano część chodnika przy ul. Zarzecze w Koprzywnicy. Przed kościołem pw. św. Floriana wyasfaltowano plac.

Pan Marek Jońca poinformował Radnych, że do tej chwili Gospodarka komunalna zawarła 1704 umowy na pobór wody. Na ogólną ilość 2219 gospodarstw w gminie. 1421 ma podpisane umowy na wywóz odpadów komunalnych, co stanowi 74% ogółu gospodarstw w gminie. Na dzień 3 grudnia zaległości finansowe za pobór wody i ścieki od odbiorców indywidualnych wynoszą 22,7 tys. zł. Dotychczas wysłano 505 upomnień, prowadzone są rozmowy z największymi dłużnikami informując wszystkich dłużników o możliwości rozłożenia zaległości na korzystne raty.

Radni podjęli również uchwałę w sprawie przyjęcia „Programu usuwania azbestu i wyrobów zawierających azbest dla Miasta i Gminy Koprzywnicy". Program ten realizowany będzie do roku 2030, a w pierwszej kolejności sfinansowane zostaną prace związane z usuwaniem azbestu z budynków użyteczności publicznej. Uchwalenie Programu potrzebne jest, aby wystąpić o przyznanie środków finansowych z programów unijnych na jego realizację.

Tekst, opracowanie uchwał i zdjęcia JCz.

Uczestnicy sesji w dniu 3 grudnia 2007 r.

PORADY NA GRUDZIEŃ

Na tle innych pór roku zima jawi się jako uboga w kolory. Ale to wcale nie znaczy, że ogród ma wyglądać nieciekawie i ponuro. Ogród zimą może być magiczny, wystarczy tylko zatroszczyć się o to, by znalazły się w nim odpowiednie rośliny. W szaro-białym pejzażu swym pięknem mogą przyciągać uwagę drzewa i krzewy o oryginalnych sylwetkach, niezwykłej fakturze kory czy pięknych skórzastych liściach i nie tylko czerwonych jagodach.

W tym miesiącu ogród nie wymaga specjalnej pielęgnacji. Jednak gdy nie ma śniegu i ziemia nie jest zamarznięta, możemy kontynuować prace przygotowujące ogród do zimy, których nie skończyliśmy w listopadzie.

- Zabezpieczamy rośliny przed mrozem. Ściółkujemy korą ziemię pod delikatnymi krzewami (magnolią, różanecznikami, wrzosami) i okrywamy je stroiszem lub agrowłókniną, najlepiej białą.
- Po pierwszych mrozach okrywamy rabaty z roślinami cebulowymi. Na powierzchni ziemi rozsypujemy warstwę liści lub kory grubości około 15 cm.
- Donice z krzewami oraz z bylinami przenosimy w zaciszne miejsce i okręcamy słomianymi matami lub folią pęcherzykową
- W ogrodach i na działkach rekreacyjnych położonych w sąsiedztwie lasów, łąk i pól na młode krzewy oraz drzewa dobrze jest nałożyć osłony z tektury, grubego plastiku, aby dzikie zwierzęta nie obgryzły kory.
- Strząsamy mokry śnieg z iglaków zaraz po obfitych opadach, gdyż pod jego ciężarem mogłyby się rozłamać lub odkształcić. Kolumnowe iglaki zabezpieczamy, obwiązując je grubym sznurkiem lub otulamy ściśle cienką plastikową siatką.
- Odgarniamy śnieg przed wejściem do domu, ale nie zrzucajmy go na trawnik, ponieważ trawa może zgnić.
- Unikamy wydeptywania ścieżek na trawniku pokrytym śniegiem. Taka ubita i zlodowaciała warstwa wolniej topnieje, a znajdująca się pod nią murawa łatwo gnije.
- Podczas dłuższych okresów bez mrozu i opadów podlewamy rośliny zimozielone, szczególnie te w pojemnikach.
- Gdy nadejdą mrozy, musimy pilnować, aby lód nie pokrył całej powierzchni jeziorka i ryby miały dostęp do tlenu. Najlepiej umieścić wcześniej na wodzie styropianowy pływak lub specjalną grzałkę zapobiegającą zamarzaniu.
- W niezbyt mroźny dzień ścinamy pędy na sadzonki i zrazy do szczepienia. Drzewa i krzewy owocowe oraz winorośl są w głębokim spoczynku i właśnie teraz jest najlepszy na to czas. Ścięte jednoroczne gałązki wiążemy w pęczki i przechowujemy w piwnicy w temperaturze około 5°C przysypane wilgotnym piaskiem, torfem lub trocinami.
- Wykopane po pierwszych przymrozkach karpy dalii i paciorecznikow oraz cebulki mieczyków, bulwy begonii i podziemne części innych przechowywanych roślin mogą być porażone przez grzyby i szkodniki. Dlatego, należy je przeglądać, usuwać te, które gniją, a pozostałe w razie potrzeby opryskać preparatem owado lub grzybobójczym.
- Przygotowujemy świąteczne aranżacje. To szczęście, że w samym środku zimy mamy święta Bożego Narodzenia. Dzięki kolorowym dekoracjom zimowy ogród nabiera od razu innego wyglądu i blasku. W opustoszałych donicach i wazach można tworzyć „cudeńka", wystarczy trochę gałązek derenia, jemioły lub żarnowca, kilka szyszek, orzechów, parę metrów wstążki, kilka lampek albo świecidełek.., Wesołych świąt.

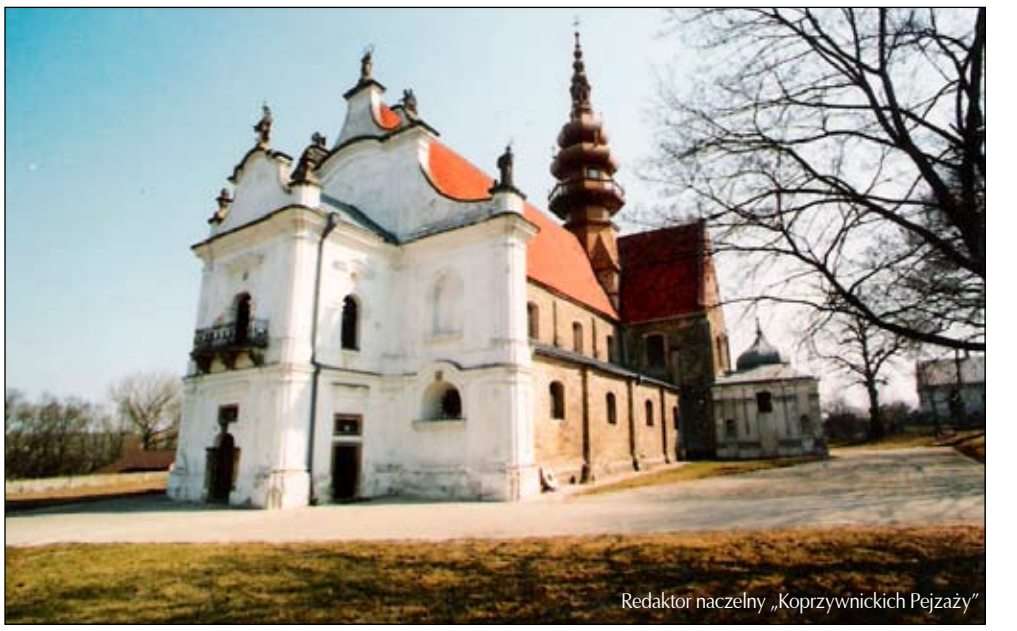
Alicja Stępień

KONKURS Z OKAZJI JUBILEUSZU KOPRZYWNICKIE ŚWIĄTYNI

Szanowni Państwo! Drodzy czytelnicy!

Czas szybko mija, a wszystko wokół nas się zmienia. Będąc kiedyś w Koprzywnicy wykonałem kilka ujęć fotograficznych kościoła i klasztoru cysterskiego. Poniżej przedstawiamy te fotografie.

Nasz konkurs polega na odgadnięciu, w którym roku zostały wykonane fotografie. Odpowiedzi prosimy zgłaszać telefonicznie – nr (0-15) 847 63 22 w terminie od 20 grudnia do 10 stycznia. Wśród prawidłowych odpowiedzi rozlosujemy album „Koprzywnica 800 lat w cieniu cysterskiej jabłoni" autorstwa p. Elżbiety Graboś, medal pamiątkowy obchodów jubileuszowych autorstwa p Józefa Opali oraz zestaw pocztówek pamiątkowych. O ile nie padnie prawidłowo podana data wykonania zdjęć, nagrody rozlosujemy wśród zgłoszonych odpowiedzi.



Redaktor naczelny „Koprzywnickich Pejzaży"

DBAJMY O NASZĄ PLANETĘ...

Zmiana klimatu, susze lub nadmierne opady, jak również fale tsunami to efekty działalności człowieka. Mogłoby wydawać się zupełnie inaczej jednak nic nie dzieje się w przyrodzie bez przyczyny. Natura niestety, coraz częściej „buntuje się przeciw nam", właśnie dlatego, że nasza gospodarka zasobami naturalnymi, jak również wykorzystywanie środków chemicznych jest nieracjonalne.

W Polsce w roku 2006 bardzo dużym problemem okazała się susza. Jak wynika z badań rok 2006 był jednym z najcieplejszych lat w historii, wysoka temperatura utrzymywała się od kwietnia do grudnia. Czy wysokie temperatury będą towarzyszyły nam już zawsze? W tym roku również wakacje okazały się dość zaskakujące, głównie przez silne burze. Anomalia pogodowe wg naukowców były związane ze zmianą klimatu. Jednak wiadome jest, iż bardzo dużym problemem jest globalne ocieplenie, które daje się odczuć wszędzie, spowodowane właśnie przez nieracjonalną gospodarkę. Zbyt duże zużycie wody, korzystanie z dużej ilości chemii i wiele innych przyczyn, wpływa na zanieczyszczanie środowiska i powstawanie dziury ozonowej. W miastach spotykamy się z problemem smogu, który prócz zanieczyszczania atmosfery, działa również bardzo negatywnie na ludzkie zdrowie.

Jakie są prognozy na dalsze lata w naszym kraju pod względem zmian klimatycznych? Otóż Polskę będą dość często nawiedzać susze, które mogą trwać tygodniami, jednak nie oznacza to, ze nie będzie w ogóle deszczu. Susza będzie zjawiskiem częstym i dominującym, ale będą przez nasz kraj przechodzić fronty deszczowe. Niestety złą wiadomością jest, że opady, które przyniosą te fronty będą gwałtowne. W dużej mierze będzie to związane z upałami sięgającymi ponad 35 stopni, obejmujący cały kraj. Przynosić to będzie wiele zniszczeń, gdyż bardzo prawdopodobne jest, że będą im towarzyszyć trąby powietrzne i gradobicia. Klimat w Polsce z 4 pór roku zmieni się na 2: porę ciepłą, gdzie będą dominowały susze i wysokie temperatury i porę chłodną, w której przeważać będą opady.

Czy i nam grożą takie widoki (Zdjęcie portal „Twoja pogoda")

Być może teraz każdy zadaje sobie pytanie czy można jakoś temu zapobiec? Na pewno prognoza ta nie zmieni się, jeśli nadal będziemy przyczyniać się do powstawania dziury ozonowej. Należy zacząć prowadzić racjonalną gospodarkę, o której już wspomniałem. Przede wszystkim należy zaprzestać stosowania środków chemicznych, takich jak opryski o wysokim stężeniu toksyn, jak i ograniczyć korzystanie ze sprayów tzn. lakierów do włosów, dezodorantów i całej gamy kosmetyków w aerozolach. Przecież Ziemia jest naszym domem, dlatego powinniśmy o niego dbać, aby zarówno nasze dzieci jak i ich dzieci mogły jeszcze przez wiele lat korzystać z darów natury.

Łukasik

CZY 2008 ROK BĘDZIE NORMALNYM?

Prognozy pogody na pierwsze cztery miesiące nadchodzącego roku nie są dla nas zbyt łaskawe. Pamiętajmy jednak, że prognozy nie zawsze się spełniają, a te meteorologiczne są bardzo trudne do przewidzenia. Aby sporządzić dobrą prognozę pogody, potrzebna jest wnikliwa analiza tysięcy czynników z całego świata, które mają wpływ na jej kształtowanie. Bez właściwych programów komputerowych byłoby to niemożliwe. Dlatego dziś te „naukowe przepowiednie" często się sprawdzają.

Naukowcy prognozują, że miesiąc styczeń 2008 r. będzie cieplejszym niż w poprzednich latach, charakteryzujący się stosunkowo ciepłymi dniami i lekko mroźnymi nocami. Opady deszczu będą przeplatać się z opadami śniegu, który jednak długo nie zagości na ziemi.

Luty ma być znacznie cieplejszy, niż wieloletnia norma, a w drugiej połowie miesiąca temperatury mają oscylować w granicach 15 stopni C. Opady śniegu i deszczu znacznie poniżej normy.

Marzec to pierwszy miesiąc suszy, która ma trwać przez cztery miesiące. Gorące dni, w których temperatura ma przekraczać ponad 20 stopni Celsjusza, nie powinny cieszyć, a wręcz przeciwnie – powinno nam to dać dużo do myślenia. Kto wie czy wiosną nie należałoby rozpocząć wcześniejszych siewów, póki gleba jest jeszcze wilgotna? Ale jak zmienić nasze przyzwyczajenia skoro od wieków pierwsze wiosenne prace polowe zaczynaliśmy po św. Józefie. Obserwujmy więc wnikliwie miesiące wiosenne, tym bardziej, że w poprzednich latach takie symptomy zmian klimatycznych dotyczyły i naszego terenu, który mimo wszystko jest jednak odmienny od wielu regionów Europy Środkowej. Susza i brak opadów mają nam towarzyszyć do połowy czerwca. Gdyby tak miało być, to czy jesteśmy do tego przygotowani?

JCz

ZBIORNIK RETENCYJNY W TRZYKOSACH...

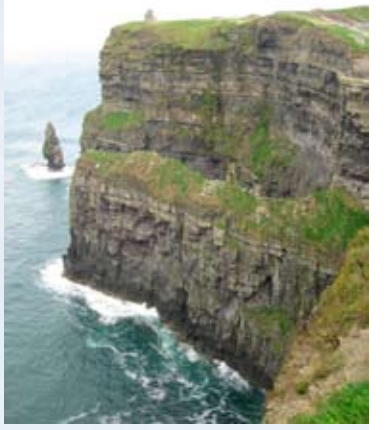
W Trzykosach, w środku wsi znajduje się staw, albo miejsce po stawie o pow. ok. 0,5 ha, które próbowano w 2001 roku zamienić na zbiornik retencyjny. Narobiono jednak wiele bałaganu, rozpoczęte prace przy formowaniu brzegu nowego zbiornika nie zostały ukończone. Staw zniszczono, woda z niego praktycznie spłynęła, nie służy on już człowiekowi, nie zaczerpnie z niego wody do oprysków sadów, nie napoi spragnionego bydła. A miało być tak fajnie.

W środku wsi miał powstać zbiornik wodny, który przez naturalny ciek miał stanowić rezerwuar zawsze czystej wody przydatnej również w gospodarce rolnej na wypadek braku wody w wodociągu gminnym. Stało się jednak inaczej. Zbiornik zarósł trzciną i inną roślinnością, która gnije i roztacza nieprzyjemny zapach w gorące dni. Woda, która znajduje się w zbiorniku jest cuchnącą nie nadającą się do niczego. W zaroślach żyją szczury wodne i inne gryzonie. Teren zbiornika szpeci okoliczne gospodarstwa, które swym eleganckim wyglądem kontrastują z grząską breją istniejącą w środku wsi.

Sołtys Trzykos p. Stanisław Banaszewski podkreśla, że będzie walczył, będzie namawiał radnych i burmistrza Koprzywnicy, by w 2008 roku znalazły się środki finansowe na ponowną modernizację zbiornika, który potrzebny jest również i Straży Pożarnej na wypadek akcji gaśniczej.

Zdjęcia i tekst JCz.

NASZA MAŁA POLSKA



Jeszcze parę lat temu Irlandia była dla nas odległą, zieloną wyspą i nikomu raczej nie przyszło do głowy, że ten kraj stanie się nam tak bliski. Praktycznie każdy obecnie ma tu kogoś z dalszej lub bliższej rodziny, znajomych czy chociaż słyszał, że ktoś wyemigrował „na wyspy". Ale taka jest kolej rzeczy. Nie tak dawno sami Irlandczycy wyruszali do innych krajów, głównie Stanów Zjednoczonych i Australii „za chlebem" i w poszukiwaniu lepszej przyszłości. Jakby nie było, z Irlandczykami łączy nas także podobna historia, gdyż tak samo jak my walczyli o niepodległość.

Irlandia nie jest dużym krajem, jest cztery razy mniejsza od Polski i mieszka tu około 4 milionów osób, czyli dziesięciokrotnie mniej niż w Polsce. Główne miasta to Dublin – stolica kraju, Cork, Limerick i Galway. Miasta nie są zbyt duże, bo taki Dublin na przykład zamieszkuje tylko pół miliona osób, w Cork jest ich zaledwie 120 tysięcy. Są to jednak dane statystyczne, a wiadomo, że po otwarciu granic w 2004 roku w Irlandii mieszka więcej osób, przybyłych głównie w celach zarobkowych. Tego ilu jest Polaków nikt dokładnie nie wie. Wydano co prawda 250 tysięcy numerów PPS (NIP i PESEL w jednym, numer niezbędny do podjęcia pracy w Irlandii), ale ludzie przyjeżdżają i wyjeżdżają, a numer zostaje na zawsze. A przecież jest też pewna ilość osób pracujących na czarno, a ich już nikt nie jest w stanie policzyć.

Jak już wspomniałam ludzie przyjeżdżają i wyjeżdżają; są tacy, którzy zamierzają zostać tu całe życie; tacy, którzy przybyli trochę zarobić i jak najszybciej stąd uciekać, bo nie mogą się tu odnaleźć lub po prostu się im nie podoba; są też osoby, które nie wiedzą jak długo tu zostaną. Ale nie ma się co dziwić, bo warunki życia są naprawdę dobre, za najniższą pensję można się spokojnie utrzymać i jeszcze coś odłożyć. Co prawda czasem ceny są wysokie, szczególnie wynajmu mieszkań i żywności, ale z kolei inne produkty jak wyroby elektroniczne, kosmetyczne czy odzieżowe są niewiele droższe niż w Polsce, czasem wręcz ceny są takie same, a poza tym często można trafić na promocje i wyprzedaże.

Najważniejszym tematem po przybyciu jest oczywiście praca, bo po to tu w sumie przyjeżdżamy. Dobrze mieć za granicą kogoś, kto pomoże, nie wolno jednak zapominać, że przede wszystkim trzeba tu liczyć na siebie. Pierwsza praca cieszy każdego, niezależnie jaka jest, bo pozwala stanąć na nogi, złapać nowe kontakty i nabrać jakiegoś doświadczenia. Dla niektórych pierwsza praca w Irlandii jest tą jedyną, inni co chwilę zmieniają zajęcie, bo albo szukają czegoś lepszego, albo po prostu trafiają na pracę tymczasową. Polacy najczęściej pracują w fabrykach, których jest tu bardzo dużo, w barach i restauracjach, mężczyźni znajdują zatrudnienie na budowach i za kierownicą, kobiety często sprzątają. Główną przeszkodą jest w dalszym ciągu brak lub słaba znajomość języka angielskiego i niekiedy mimo wysokich kwalifikacji i wykształcenia rodacy pracują w gorszych i słabiej opłacanych zawodach. Ale nie jest to regułą. Praktycznie we wszystkich irlandzkich urzędach i bankach spotkamy się z polską obsługą, nie ma też problemu jeśli musimy skorzystać z pomocy polskiego lekarza. Wiele osób także wciąż uczy się i doskonali swoje umiejętności korzystając z różnorakich kursów językowych i zawodowych.

Powstają tu coraz to nowsze stowarzyszenia grupujące Polaków na emigracji, które często mają swoje strony internetowe. Można tam przejrzeć ogłoszenia o pracę i mieszkania, zawrzeć nowe kontakty, poznać osoby o podobnych zainteresowaniach. Wydawane są także polskie gazety, organizowane polskie festiwale, wielu rodzimych artystów gra tu swoje koncerty. W kościołach można wysłuchać Mszy św. po polsku z polskim księdzem, a także uzyskać pomoc, jeśli ma się problem ze znalezieniem pracy, mieszkania albo po prostu szuka się nowych przyjaciół.

Gdy już opadną pierwsze emocje zaczynamy dostrzegać, że pewne rzeczy są inne od tych, do których byliśmy przyzwyczajeni. Chociażby tak podstawowa rzecz jak jedzenie. Jednym może podoba się ta odmiana, ale myślę, że większość emigrantów zgodzi się ze mną i przyzna, że irlandzkie jedzenie jest okropne. Bo kto to widział jeść frytki z octem, albo kanapkę z chipsami. A chleb… lepiej nie mówić! Tego nawet chlebem nazwać nie można. Ogólnie wiele rzeczy smakuje inaczej i dostrzeże to każdy po jakimś czasie spędzonym w Irlandii. Warzywa, owoce, mięso, produkty mleczne są u nas dużo smaczniejsze i, co najważniejsze, w Polsce wiele produktów nadal jest wytwarzanych w bardziej naturalny sposób niż w krajach zachodnich. Wiele osób narzeka, że po spędzeniu kilku miesięcy na wyspie przytyło tu i ówdzie kilka kilogramów. Nie jest to dziwne, gdyż nasze organizmy są przyzwyczajone do innych produktów, zawierających mniej konserwantów i sztucznych środków powodujących szybszy wzrost i dojrzewanie. Na szczęście od pewnego czasu jak grzyby po deszczu wyrastają coraz to nowe polskie sklepy, w których można zaopatrzyć się w rodzime produkty żywnościowe. Nie ma praktycznie rzeczy, której nie można by było kupić, istnieje nawet możliwość zamówienia wigilijnego karpia. W Dublinie otwarto nawet polską piekarnię, a irlandzkie piekarnie w innych miastach pieką coś na wzór polskiego chleba, który może nie smakuje najgorzej, ale i tak uważam, że nic nie dorówna tradycyjnym wypiekom w kraju. Ale dobre i to. Pamiętam jeszcze czasy, gdy w Cork istniał jeden sklep, w którym czasami można było dostać kilka polskich produktów i to było wszystko. Teraz pod tym względem jesteśmy dobrze zaopatrzeni. W sklepach można dostać nawet rodzime wyroby alkoholowe, nie ma także problemu z kupieniem gazet, książek i filmów. W większości irlandzkich marketów zostały nawet wydzielone specjalne „polskie półki", gdzie można zaopatrzyć się w podstawowe swojskie produkty.

Jeśli chodzi o kolejną tak podstawową sprawę jak mieszkanie to najczęściej wynajmujemy domki lub mieszkania w budowanych ostatnio masowo apartamentowcach (czyli zwyczajnych, kilkupiętrowych blokach). Nie da się ukryć – jest drogo i jest to chyba jeden z naszych głównych powodów do narzekania. Poza tym coraz ciężej poszukującym znaleźć jest odpowiednie lokum, ponieważ liczba potrzebujących przewyższa liczbę mieszkań. Problemem w irlandzkich domach i mieszkaniach jest także wilgoć, która z kolei przyczynia się do rozwoju pewnego rodzaju grzyba (niestety – takie są uroki irlandzkiego klimatu). Ale ogólnie warunki mieszkaniowe są dobre, chyba że ktoś trafi na niezbyt dbającego o lokatorów właściciela lokalu lub naprawdę stary dom.

Co do sposobów spędzania wolnego czasu to jest ich co niemiara i każdy zajmuje się tym co lubi najbardziej. Można słodko leniuchować, nadrabiać towarzyskie zaległości, poświęcać czas swoim hobby, zwiedzać kraj, uprawiać sporty, podnosić poziom swych kwalifikacji, uczyć się języka angielskiego, robić zakupy, czyli praktycznie wszystko czym zajmowaliśmy się kiedyś w Polsce.

Jak wspomniałam jednym ze sposobów zajęcia wolnego czasu jest zwiedzanie zielonej wyspy. A możliwości jest naprawdę wiele. Klify, morza, ocean, plaże, stare góry, typowe irlandzkie miasta i miasteczka, zamki i ich ruiny, celtyckie pozostałości, porty… Naprawdę warto wybrać się na zachodnie wybrzeże, by zobaczyć zapierające dech w piersiach Klify Moheru (w najwyższej części 214 m n.p.m.); pojechać choć raz do miejscowości Killarney, skąd można wyruszyć na wiele interesujących wycieczek po parku narodowym lub próbować zdobyć najwyższy szczyt Irlandii – Carrantuohill (wg różnych źródeł 1038 – 1441 m n.p.m.). Ciekawym miejscem jest stolica kraju – Dublin - główny ośrodek administracyjny, kulturalny, ekonomiczny i przemysłowy. Naprawdę nie brakuje tu miejsc, by wybrać się na jednodniową lub weekendową wycieczkę. Jedyną przeszkodą może być jedynie deszcz, a o to - wierzcie mi – naprawdę tutaj bardzo łatwo.

Jeśli już jestem przy pogodzie, to trzeba przyznać, że potrafi ona zaskoczyć świeżo przybyłych. Gdy już zaczyna padać to końca nie widać, wiecznie zachmurzone niebo może niektórych doprowadzić do depresji. Zdarzają się też całkiem słoneczne dni i wtedy powinno się je wykorzystać jak najlepiej. Roczne wahania temperatur są niewielkie, lato jest stosunkowo chłodne, praktycznie bez burz, a zimy w porównaniu do naszych polskich warunków ciepłe i bez śniegu. Ale do pogody, jak do wszystkiego zresztą, idzie się przyzwyczaić.

Innym sposobem na spędzenie wolnego czasu jest robienie zakupów. Sklepów i domów towarowych jest co niemiara i każdy znajdzie tu coś dla siebie, szczególnie, że w porównaniu do zarobków nie jest drogo, a niektóre produkty są tylko niewiele droższe niż w Polsce. Poza tym trafiają się różnorakie promocje i wyprzedaże. Nic, tylko czekać cotygodniowej wypłaty i udać się na „zakupowe szaleństwo". Warto jednak czasem znać w tym umiar, jak we wszystkim zresztą.

Mimo pewnych różnic radzimy sobie jak możemy. Każdy stara się ułożyć jakoś życie na emigracji. Ogólnie nie jest źle, najtrudniejsze dla każdego są początki, oswojenie się z nową rzeczywistością, szukanie pracy i mieszkania, problemy z językiem. Niestety, ale z przykrością muszę też stwierdzić, że w stu procentach sprawdza się tu przysłowie: „prawdziwych przyjaciół poznajemy w biedzie". I tak życie jakoś płynie. Zapracowani, mający mnóstwo problemów na głowie nie mamy niekiedy czasu, by zatęsknić za krajem. Mogę się jednak założyć, że każdego w jakimś momencie nachodzi nostalgia i tęsknie pomyśli o Polsce, jakkolwiek by tam nie było. Zwłaszcza w takim czasie jak teraz, zbliżających się świąt. Niektórzy muszą je spędzić tutaj, z dala od rodziny w kraju, bo nie każdy ma szansę dostać świąteczny urlop lub po prostu przeszkodą są ceny lub brak biletów. Na wszystko jednak znajdzie się sposób. Można zaprosić rodzinę do Irlandii albo zwyczajnie spędzić ten czas z przyjaciółmi będącymi w podobnej sytuacji. To, że na obczyźnie, nie znaczy, że święta muszą być inne, gorsze. Wszyscy starają się przygotować tradycyjne polskie potrawy i spędzić ten czas tak jak zwykli to robić w rodzinnym domu, na polski sposób.

A teraz jeszcze parę słów o tym jak nas widzą Irlandczycy. Chwalą nas zatem za naszą pracowitość, sumienność, dobre nastawienie i poszanowanie pracy. Podoba im się też polska gościnność, chęć do zabawy, zwyczaj zapraszania do domu i częstowania „czym chata bogata". Nie mogą z kolei zrozumieć polskiego zamykania się we własnym gronie i braku chęci, by poznawać inne narodowości i kultury. Dziwi ich też nasza narodowa cecha jaką jest skłonność do narzekania. Niektórzy są zdumieni, gdy dowiadują się, że w Polsce mamy telewizory, a w naszym kraju nie panują kilkudziesięciostopniowe mrozy. Ciężko jest im czasem uwierzyć, że nasze kraje nie różnią się aż tak bardzo, a główną różnicą jest wielkość bezrobocia. Są też tacy, którzy narzekają na fakt, że Polaków jest coraz więcej, że zabieramy im miejsca pracy, że niektórzy czują się tu zbyt swobodnie i że wzrósł poziom przestępczości. „Jak nas widzą, tak nas piszą", i mimo, że część tych opinii dla niektórych jest krzywdząca, to do innych pasuje jak ulał. Nie można jednak danej narodowości określić tymi samymi cechami, bo każdy z nas jest inny i inaczej się zachowuje. A tak już niestety jest, że łatwiej dostrzega się czynione zło, niż dobro.

Sylwia Mazurkiewicz

Na koniec, z okazji zbliżających się Świąt Bożego Narodzenia chciałabym złożyć najserdeczniejsze życzenia Polakom mieszkającym w kraju i za jego granicami, by w pogoni za pieniądzem i lepszym jutrem nie zapominali o dniu dzisiejszym i swoich najbliższych. Życzę też wszystkim szampańskiej zabawy w Noc Sylwestrową i spełnienia wszystkich marzeń w nowym, 2008 roku!

MERRY CHRISTMAS AND HAPPY NEW YEAR!!!

HISTORIA

Dworek w Niedźwicach siedziba szkoły od 1945 do 1995 roku

SZKOŁY PODSTAWOWEJ W NIEDŹWICACH

Historia Szkoły Podstawowej w Niedźwicach sięga roku 1919. W tymże roku kilku gospodarzy za pośrednictwem aptekarza z Koprzywnicy Władysława Wieczorka zwróciło się z prośbą do Dozoru Szkolnego w Koprzywnicy o otworzenie szkoły powszechnej w Niedźwicach. Wybrana delegacja udała się do Inspektora Szkolnego w Sandomierzu w wyżej wymienionej sprawie. Inspektor pozytywnie ustosunkował się do tej prośby i przydzielił nauczycielkę (panią Majówkę) nie wiedząc o tym, że brak jest lokalu na klasę i na mieszkanie dla nauczycielki. Na dobry początek nauczycielka otrzymała 10 ławek i tablicę, jednakże szukanie lokalu trwało do marca 1920 roku, kiedy to biedna wdowa – Julianna Ziomkowska oddała swoje mieszkanie na szkołę, a sama przeniosła się do stodoły. Dzieci zostały wówczas podzielone na dwa oddziały. Te, które cośkolwiek umiały, orientowały się w czytaniu i pisaniu zostały przydzielone do drugiego oddziału, reszta zaś do pierwszego. Nauka trwała dziennie około 5 godzin.

Ciągłe kłopoty mieszkaniowe zraziły nauczycielkę. Po wakacjach nie wróciła ona do pracy. Gospodarze ponownie poprosili o nauczyciela. Tym razem 1 września 1920 roku nauczaniem zajął się mężczyzna pan Staszowski. Pracował jeden rok.

W roku szkolnym 1921/22 rozpoczął pracę jako nauczyciel pan Jesionek. Okazało się, że znów były kłopoty z lokalem. Po interwencji gospodarzy i policji szkoła została otwarta.

W roku szkolnym 1922/23 zostało utworzone „Koło Młodzieży". Nauczyciele na bazie tego koła prowadzili coś w rodzaju kursu dla dorosłych. W tym samym roku został utworzony w Niedźwicach Rejon Szkolny, do którego należały Niedźwice, Trzykosy i Beszyce Górne. Utworzono wówczas trzy oddziały szkolne.

W roku szkolnym 1923/24 nauka prowadzona była już w czterech oddziałach, ponieważ znaleźli się uczniowie, którzy nadawali się do czwartego oddziału. Szkoła liczyła wówczas 90 uczniów. Ciągłe kłopoty z właścicielką mieszkania spowodowały, iż mieszkańcy złożyli składkę na wykończenie mieszkania u innego gospodarza i tam przeniesiono lokal szkolny. W tym też roku dzieci z Beszyc Górnych zaczęły uczęszczać do szkoły w swojej miejscowości. W roku 1924/25 również były dwa oddziały. W lipcu 1925 roku zostały złączone szkoły w Niedźwicach i Zbigniewicach w jedną o nazwie Dwuklasowa Szkoła w Niedźwicach. W następnym roku szkolnym 1925/26 zlikwidowano szkołę w Beszycach, a dzieci przydzielono do Niedźwic i Sulisławic.

Kolejny rok 1926/27 zasłynął tym, że ze zbiórek pieniężnych zorganizowanych wśród mieszkańców zakupiono książki i powstała biblioteka. W kwietniu 1927 roku decyzją Kuratorium Okręgu Szkolnego w Warszawie Szkoła Powszechna w Niedźwicach otrzymała stopień organizacyjny szkoły 2-klasowej.

W roku szkolnym 1928/29 nastąpiła zmiana grona nauczycielskiego. Posadę nauczyciela objął pan Prokop L. i pani Lejkówna. W tym też roku dzieci uroczyście obchodziły 10-lecie Odrodzenia Ojczyzny.

W roku 1930/31 liczba zapisanych uczniów wynosiła 158, a w kolejnych latach sięgała nawet 200.

W roku szkonym 1936/37 zmieniono stopień organizacyjny szkoły, podniesiono go do stopnia drugiego tj. szkoły 3-klasowej.

Do roku 1939 trzykrotnie podejmowano próby budowy szkoły, ale nie dochodziły one do skutku. Gdy wreszcie wszystko było przygotowane, zakupiony materiał i załatwione sprawy urzędowe plany budowy pokrzyżował wybuch II wojny światowej. Zgromadzony materiał zarekwirowali Niemcy i wybudowali z niego stajnie dla koni i baraki dla wojska. W tymże roku nauka rozpoczęła się w szkole dopiero w listopadzie. Trwała ona z przerwami do roku 1944, kiedy to wojska radzieckie zamieniły szkołę w szpital dla swoich żołnierzy.

Budynek szkoły tuż po otwarciu w 1995 r.

Po roku 1945 właściciel majątku Niedźwice zmuszony został do opuszczenia dworku. Wtedy to, na wniosek radnych z naszego obwodu Gmina Koprzywnica przydzieliła dworek na szkołę. Powstała 7 klasowa szkoła podstawowa. W okresie reformy szkolnictwa w 1966 roku utworzono 8 klasową szkołę podstawową. Po reformie administracyjnej w latach 70-tych szkoła otrzymała dodatkowy lokal w budynku GRN, a po przeniesieniu służby rolnej do Koprzywnicy agronomówkę, w której mieściła się biblioteka i dwie sale lekcyjne.

Budowa obecnie istniejącej placówki rozpoczęła się we wrześniu 1992 r. Zdobyte wcześniej środki finansowe z Kopalni Siarki „Siarkopol" pozwoliły na wykup działki i zakup dokumentacji. Pierwsze środki finansowe na budowę tego obiektu udało się uzyskać dzięki posłom na Sejm RP. Ponadto wspólne działania władz gminnych, Kuratorium Oświaty i Społecznego Komitetu Budowy doprowadziły do rozpoczęcia budowy, którą ukończono w 1995 r. i dzieci we wrześniu tegoż roku mogły rozpocząć naukę szkolną w nowym budynku.

Obecnie szkoła liczy 91 uczniów z klasą „0". Placówką zarządza dyrektor mgr Krzysztof Chmielowiec. Oprócz dyrektora pracuje tu 11 nauczycieli i 3 pracowników obsługi.

Należy również wspomnieć, iż w roku szkolnym 2007/2008 szkoła wzbogaciła swoją ofertę edukacyjną o klasę sportową i dodatkowe godziny z informatyki i języka angielskiego w wymiarze 14 godzin tygodniowo, przez co stał się on językiem obowiązkowym od klasy I.

Poza zajęciami obowiązkowymi Szkoła Podstawowa w Niedźwicach oferuje swoim uczniom bogaty wachlarz zajęć pozalekcyjnych rozwijających ich zainteresowania i uzdolnienia.

Uczniowie z klas I – III korzystają z zajęć koła muzycznego. Dzieci z wadami postawy uczęszczają na zorganizowane zajęcia gimnastyki korekcyjnej.

Ponadto 15 uczniów należy do gromady zuchowej „Leśne Skrzaty".

Uczniowie mający trudności w nauce zawsze mogą liczyć na pomoc i wsparcie nauczycieli. Dla nich właśnie zorganizowano zajęcia wyrównawcze. Ponadto w nauczaniu zintegrowanym realizowany jest rozszerzony program nauki ortografii. Ma on na celu lepsze przyswojenie przez uczniów trudnych zasad i wzmóc wśród dzieci czujność ortograficzną.

Uczniowie klas IV – VI rozwijają swoje zainteresowania poprzez uczestnictwo w zajęciach:

Koła przyrodniczego, Koła matematycznego, Koła teatralnego, Klubu europejskiego, Uczniowskiego Klubu Sportowego.

Należy również wspomnieć o współpracy naszej szkoły ze słowacką szkołą w Dolnym Smokowcu. Owocem tej współpracy są wzajemne odwiedziny młodzieży i nauczycieli, wyjazdy naszych uczniów na obozy sportowe letnie i zimowe.

Marta Kalist,
Renata Dobrowolska

Grupowe zdjęcie nauczycieli ze Słowacji i z Niedźwic

Piłka nożna

UKS „ARKA" KOPRZYWNICA

Uczniowski Klub Sportowy „ARKA" został założony w sierpniu 2006 roku z inicjatywy ks. **Jerzego Burka** proboszcza parafii św. Floriana w Koprzywnicy i ks. **Rafała Olszówki**, liczy 30-tu zawodników, trenerem klubu jest pan **Konrad Pyszczek**. W lutym br. klub został zarejestrowany w Świętokrzyskim Związku Piłki Nożnej w Kielcach, a od marca 2007 rozpoczął rozgrywki w kategorii „Młodzik Starszy" - chłopców urodzonych po 1994 roku i młodszych. Oprócz gry w rozgrywkach ligowych zawodnicy wzięli udział w Ogólnopolskim Turnieju im. Tadeusza Wielgusa w Staszowie, a w ferie zimowe dzieci z „ARKI" i „KS KOPRZYWIANKA" uczestniczyły w obozie sportowym w Ostrowcu Świętokrzyskim.

Systematyczne treningi pod okiem trenera p. **Konrada Pyszczka** z Gnieszowic i p. **Wojciecha Mrozika** gromadziły dzieci z terenu całej gminy: Zbigniewic, Trzykós, Gnieszowic, Sośniczan, Błonia, Ciszycy, Krzcina, Łukowca, Beszyc, Święzyc i Koprzywnicy. Przewinęło się mnóstwo dzieci przez okres ostatniego półrocza, a obecnie w drużynie pozostało około 30 chłopców. Duże zainteresowanie świadczy o tym, iż warto zajmować się sportową dziedziną życia młodego człowieka, która przynosi wiele dobrego i niesłychanie ubogaca.

TRAMPKARZE U góry od lewej: M. Materkowski, D. Kodyra, M. Adamczyk, S. Pyszczek, M. Ozdoba, P. Chamerski, K. Jasiński.
Na dole od lewej: Konrad Pyszczek – trener, M. Łukawski, A. Ciach, K. Fryzik, K. Grębowiec, B. Oszczudłowski, E. Janos, I. Cetnarski, ks. Rafał Olszówka – kierownik drużyny.

MŁODZICY
U góry od lewej: ks. Rafał Olszówka – kierownik drużyny, J. Bryła, W. Ostrowski, A. Wyrazik, A. Staniek, P. Tenderenda, S. Rak, P. Podlewski, P. Cichoń, Wojciech Mrozik – trener,
Na dole od lewej: A, Jasiński, D. Pawlik, P. Zwolski, S. Korona, R. Krupa, K. Jasiński, T. Giza, P. Cetnarski.

HALOWY TURNIEJ PIŁKI NOŻNEJ W KOPRZYWNICY

W dniu 15.12.2007 r. w koprzywnickiej hali sportowej odbył się turniej halowy o puchar prezesa podokręgu Sandomierz w piłce nożnej. Gospodarzem turnieju był A klasowy zespół Zryw Zbigniewice. Turniej zaszczycili swą obecnością działacze Podokręgu Sandomierz z prezesem p. Edwardem Kuśmirą.

Przed rozpoczęciem rozgrywek odbyła się uroczystość pożegnania ks. **Rafała Olszówki**, kierownika dziecięcych drużyn piłkarskich ARKA w Koprzywnicy, czynnego zawodnika KS. Koprzywianka. Księdza Rafała żegnali z żalem zawodnicy i działacze sportowi z Koprzywnicy wręczając mu pamiątkową koszulkę z nr 20 o barwach Koprzywianki oraz piłkę nożną z autografami wszystkich piłkarzy. Burmistrz Koprzywnicy p. **Marek Jońca** w ciepłych słowach dziękował ks. Rafałowi za 66 miesięcy jego społecznej pracy z młodzieżą, w dowód wdzięczności wręczając statuetkę piłkarza. Ksiądz Rafał odszedł na nową parafię do Rozwadowa.

Sam turniej wywołał duże zainteresowanie wśród mieszkańców Koprzywnicy, gromadząc liczną publiczność w pięknej hali koprzywnickiej.

Słowa wdzięczności oraz gratulacje należą się p. mgr **Wojciechowi Ciach** za organizację zawodów i uroczystość pożegnania Księdza. Zapewnienie nagłośnienia oraz oprawa muzyczna w czasie przerw, spowodowało, że zawody stały się czytelnym widowiskiem. Świetnym pomysłem był udział w imprezie zespołu tanecznego „Black Stars" z koprzywnickiego Domu Kultury. Wszystko to sprawiło, że koprzywnicki cykl turnieju piłkarskiego stał na wysokim poziomie.

Wyniki meczów:

Zryw Zbigniewice – Sandomierz	5:5
KS Koprzywianka – Samborzec	4:5
Klimontów – Jachimowice	12:9

Ozdobą turnieju były bramki Darka Ostrowskiego z Sokoła Jachimowice.

Opracowanie strony JCz.

MGOKiS ogłasza nabór do sekcji sportowych

Zapisy u kierownika hali
– Wojciecha Ciacha pod nr tel. 661-051-391

SEKCJE/ GRUPY WIEKOWE/ TERMINY ZAJĘĆ

Tenis stołowy/ Wszystkie grupy wiekowe / Pon.-Sob. 16.00-19.00
Piłka siatkowa dziewcząt/ Szkoła podstawowa / Wtorek 17.00
Gimnazjum / Sobota 13.00
Szachy/ Wszystkie grupy wiekowe / Pon.-Sob. 16.00-21.00
Siłownia/ Gimnazjum i starsi / Pon.-Sob. 16.00-20.00
Piłka nożna/ Grupy zorganizowane według grafika / Pon.-Sob.

PLANOWANE TURNIEJE

15.XII.2007. – Turniej halowy o Puchar Prezesa Podokręgu Sandomierz w Piłce nożnej klubów sportowych
godz. 16.00 – mecz K.S. Koprzywianka – L.Z.S. Samborzec

19.I.2008. - Turniej halowy o Puchar Prezesa Podokręgu Sandomierz w Piłce nożnej klubów sportowych
godz. 16.00 – mecz K.S Koprzywianka – Wisła Sandomierz

26.I.2008. – Turniej halowy o Puchar Burmistrza M. i G. Koprzywnica pomiędzy miejscowościami gminy.

TERMINY DO UZGODNIENIA Z KIEROWNIKIEM HALI

Turniej Tenisa Stołowego – gminny
Turniej szachowy – gminny
Turniej w wyciskaniu sztangi leżąc – gminny
Turniej Piłki Nożnej w różnych grupach wiekowych
Turniej Piłki Siatkowej pomiędzy miejscowościami gminy

W MAGICZNEJ KRAINIE BOMBOLANDII

Ośnieżone drzewa, zaspy na ulicach, czerwone nosy przechodniów niezbicie dowodzą, że chociaż trwa kalendarzowa jesień, zima na dobre zagościła w naszym miasteczku. Biały puch, kolorowe łańcuchy i bombki na witrynach sklepowych wprowadzają mieszkańców w atmosferę Świąt Bożego Narodzenia. Wyczuwając świąteczny nastrój panujący wśród uczniów wychowawcy klas: szóstej, piątej i czwartych Publicznej Szkoły Podstawowej w Koprzywnicy zorganizowali wycieczkę do fabryki bombek w Nowej Dębie.

Zwiedzanie zakładu produkcyjnego, w którym wytwarza się te magiczne, niezwykłe, ale bardzo kruche i delikatne ozdoby choinkowe rozpoczęliśmy od hali, w której z rozgrzanych do bardzo wysokiej temperatury szklanych rurek pracownicy wydmuchują bombki o określonej pojemności, czyli żądanej wielkości. Następnie szklane, delikatne cacka są odkładane na specjalne palety i przewożone do kolejnego stanowiska pracy, gdzie następuje ich automatyczne napełnianie związkiem srebra, który poprzez wstrząsy rozlewa się po wewnętrznej stronie bombki, nadając jej lustrzanego blasku. Wysuszone bombki są kolorowane. Wśród choinkowych barw dominuje kolor złoty, bordowy i niebieski. I w tym momencie rozpoczyna się najciekawszy, a jednocześnie najtrudniejszy i najbardziej pracowity etap wytwarzania tych niezwykle popularnych, choinkowych ozdób. Otóż pomalowane bombki są przekazywane do pracowni, w której uzdolnione plastycznie dziewczęta malują na nich brokatowe, niepowtarzalne wzorki, przepiękne, malownicze, górskie widoki, chaty kryte zaśnieżoną strzechą, obsypane białym szronem świerki i jodły. Zachwyt budzi to, że wszystkie te motywy wykonywane są ręcznie za pomocą cieniutkiego pędzelka. To zajęcie wymaga absolutnego skupienia i ciszy. Patrząc na skupienie artystek, podziwiając kolorowe błyskotki, niemal namacalnie czuje się ukrytą w nich magię Świąt Bożego Narodzenia. Tak ozdobione bombki trafiają głównie na rynki zachodnioeuropejskie, chociaż my, zwiedzający, mogliśmy te arcydzieła kupić dla siebie.

Najciekawsze i najoryginalniejsze ozdoby można było podziwiać w jednej z sal, w której urządzono wystawę. Dzieci z zachwytem oglądały bombki o niezwykłych kształtach i barwach. Wiele z nich zakupiły i przywiozły do domu, aby udekorować nimi swoje rodzinne, świąteczne drzewka

W procesie kształcenia, aby podnieść jego efektywność, zwracamy uwagę na wiele aspektów. Najwięcej satysfakcji nam, nauczycielom, przynoszą sytuacje, kiedy uda się połączyć proces poznawczy z rozwojem poczucia piękna i estetyki, a tym razem tak było. Wspólna wycieczka do „magicznej krainy bombolandii" rozwinęła poczucie estetyki, uwrażliwiła na piękno, a także była wspaniałą okazją do zapoznania uczniów z pracą w zakładzie produkcyjnym. Teraz pozostaje nam już jedynie oczekiwanie na święta, choinkę i pierwszą gwiazdkę.

Jolanta Bzduch

WIEŚCI ZE SZKOLNEGO PODWÓRKA

HUMANISTYCZNE ORAZ MATEMATYCZNO - PRZYRODNICZE SUKCESY UCZNIÓW PUBLICZNEJ SZKOŁY PODSTAWOWEJ W KOPRZYWNICY

Kiedy pięć lat temu do dyrekcji naszej szkoły wpłynęła informacja, iż pod patronatem Świętokrzyskiego Kuratora Oświaty w Kielcach odbędzie się pierwsza edycja Konkursu Humanistycznego „Na Parnasie w szóstej klasie" oraz Konkursu Matematyczno – Przyrodniczego, nauczyciele języka polskiego, historii, sztuki, matematyki oraz przyrody rozpoczęli pracę z uczniami, aby jak najlepiej przygotować ich do udziału.

W tym roku rozpoczęła się piąta edycja konkursów. Konkursy składają się z czterech etapów: szkolnego, miejsko-gminnego, powiatowego i wojewódzkiego. Zgodnie z regulaminem zadania do etapu szkolnego opracowują nauczyciele uczący w naszej szkole: konkurs humanistyczny – p. mgr **Jolanta Bzduch**, p. mgr **Teresa Majczak**, konkurs matematyczno- przyrodniczy - p. mgr **Małgorzata Gawrońska**, p.mgr **Ewa Tenderenda**, p. mgr **Paweł Jasiński**. Na przestrzeni ostatnich lat etap miejsko – gminny odbywał się w murach naszej szkoły, a nasi nauczyciele pełnili funkcje przewodniczących poszczególnych zespołów.

Zaangażowanie, włożony wysiłek i pasja uczniów biorących udział w konkursach zaowocowały znaczącymi sukcesami. Pięć lat temu **Monika Bednarska** przygotowywana przez autorkę niniejszego tekstu oraz p. mgr **Teresę Majczak** wzięła udział w etapie wojewódzkim konkursu humanistycznego, zaś dwa lata temu **Ala Misiak**, z którą również pracował wymieniony zespół nauczycielski zdobyła tytuł laureata w konkursie humanistycznym. Nagrodą dla uczennicy było zwolnienie z testu pisanego w klasie szóstej równoznaczne z uzyskaniem maksymalnej ilości punktów, ocena celująca z historii i języka polskiego. Nauczyciele pracujący z uczennicami otrzymali list gratulacyjny wręczony podczas uroczystego finału przez ówczesnego Kuratora Oświaty w Kielcach p. **Janusza Skibińskiego**. Uroczystość miała niezwykle podniosły charakter, tym bardziej, że poza panią od języka polskiego, Ali towarzyszyła pani dyrektor mgr **Iwona Kopeć**, która osobiście patronuje wszystkim przygotowaniom do poszczególnych etapów konkursu. Praca nauczyciela zawsze ma sens, ale szczególnie miłe i trwałe są chwile, kiedy nauczyciel widzi jej efekt w sukcesach swoich uczniów.

W konkursie matematyczno – przyrodniczym dotychczas znaczące sukcesy odnieśli: **Karolina Majewska**, która w ubiegłym roku zakwalifikowała się do etapu wojewódzkiego. Uczennicę przygotowali p. mgr **Paweł Jasiński** – matematyka i p. mgr **Małgorzata Gawrońska** – przyroda.

Warto w tym miejscu dodać, że zgodnym zdaniem wszystkich członków komisji poszczególnych etapów obu konkursów zadania konkursowe są trudne, ciekawe i niezwykle ambitne, zatem każdy sukces w nich odniesiony „ma wspaniały smak i aromat", ponadto jest źródłem satysfakcji zarówno dla uczestników, jak i nauczycieli pracujących z nimi, a także dla dyrekcji szkoły i całej społeczności uczniowskiej. Owe sukcesy są doskonałą zachętą i znakomitą motywacją do podjęcia wysiłku intelektualnego, rozwijania pasji humanistycznych czy matematyczno – przyrodniczych.

W bieżącym roku szkolnym przygotowania do piątej już edycji konkursu zarówno humanistycznego jak i matematyczno – przyrodniczego rozpoczęły się w połowie września. Nauczyciele języka polskiego, historii, matematyki i przyrody opracowali zadania konkursowe, przeprowadzili etap szkolny konkursów i wyłonili uczestników etapu miejsko – gminnego. Hasło Konkursu Humanistycznego „Na Parnasie w szóstej klasie" brzmi: „W świecie wartości, w świecie wyborów". 6 listopada odbył się w Szkole Podstawowej w Samborcu drugi etap konkursu matematyczno – przyrodniczego. Naszą szkołę reprezentowała grupa sześciu uczniów, spośród których znaczący sukces odniosły **Agata Bochyńska** i **Iwona Sarzyńska**, które zakwalifikowały się do etapu powiatowego. Uczennice przygotowywały panie mgr **Małgorzata Gawrońska** – przyroda i mgr **Ewa Tenderenda** – matematyka. Dodatkowo warto wspomnieć, że dotychczas funkcję przewodniczącej pełniła p. mgr **Małgorzata Gawrońska**, zaś w tym roku p. **Ewa Tenderenda**.

8 listopada tym razem w murach naszej szkoły odbył się etap miejsko – gminny konkursu humanistycznego. Grupę miłośników języka, historii i sztuki reprezentowało siedmioro uczniów, spośród których aż pięcioro uzyskało doskonałe wyniki i zakwalifikowało się do etapu powiatowego. Byli to: **Agata Bochyńska**, **Katarzyna Bodzińska**, **Joanna Baska**, **Karolina Knap**, **Artur Wyrazik**. Z uczniami pracowały: p. mgr **Magdalena Komorowska**, p. mgr **Jolanta Bzduch**, p. mgr **Teresa Majczak**. Funkcję przewodniczącej komisji konkursowej pełniła autorka niniejszego tekstu, zaś nad całością „konkursowego przedsięwzięcia" czuwała pani dyrektor mgr **Iwona Kopeć**, która serdecznie gościła w murach naszej podstawówki pozostałych członków komisji ze szkół z gmin: Koprzywnica i Samborzec oraz uczniów, którzy wzięli udział w tym etapie konkursu. Integracji zespołu uczniowskiego i zespołu komisyjnego sprzyjała ciepła atmosfera panująca podczas smacznego obiadu zjedzonego wspólnie, na zaproszenie pani dyrektor, w szkolnej stołówce.

Dwa etapy obu konkursów za nami. W najbliższym czasie odbędą się w Sandomierzu etapy powiatowe. Obie grupy pracują intensywnie pod kierunkiem swoich nauczycieli. Mamy nadzieję, że wzorem lat ubiegłych i tym razem, praca zaowocuje sukcesem, czego uczniom, koleżankom i sobie gorąco życzę!

Jolanta Bzduch

Również Szkoła Podstawowa w Niedźwicach ma swych reprezentantów na szczeblu powiatowym w konkursie humanistycznym „Na Parnasie w szóstej klasie". Szkołę reprezentować będą **Magda Polit** i **Natalia Juda**.

Laureaci konkursów „Na Parnasie w szóstej klasie" etapu miejsko - gminnego

NIE LĘKAJCIE SIĘ...

CZYLI VI MIĘDZYDIECEZJALNY PRZEGLĄD TWÓRCZOŚCI W PYSZNICY

Pysznica należy do Ogólnopolskiej i Podkarpackiej Rodziny Szkół im. Jana Pawła II. Właśnie w Pysznicy 22 listopada b.r. już po raz szósty odbył się **Międzydiecezjalny Przegląd Twórczości Dzieci i Młodzieży Szkół noszących imię Jana Pawła II**.

W konkursie wzięli udział także uczniowie z Zespołu Szkół Ogólnokształcących im. Papieża Jana Pawła II z Koprzywnicy wraz z opiekunem – panią mgr Krystyną Piątek.

Konkurs rozegrał się pod hasłem „Nie lękajcie się" o następujących tematach:

- Nie lękajcie się podążać na szczyt z Janem Pawłem II,
- Nie lękajcie się być dobrymi Polakami,
- Nie lękajcie się odpowiedzialnej młodości.

Hasło to miało być inspiracją do stworzenia własnych prac plastycznych oraz literackich.

Prace dwóch uczennic z ZSO spodobały się i zdobyły uznania szacownego jury.

W kategorii wiekowej szkół gimnazjalnych **wyróżnienie** za pracę plastyczną zdobyła **Anna Śmiech z I Gimnazjum** natomiast w kategorii szkół ponadgimnazjalnych **I nagrodę** MARSZAŁKA WOJEWÓDZTWA PODKARPACKIEGO w dziedzinie poezji za autorski wiersz otrzymała **Marta Ordon z III LO**. Warto dodać, że jest to już kolejne najwyższe osiągnięcie Marty w dziedzinie poezji.

Obydwie uczennice otrzymały nagrody oraz pamiątkowe dyplomy. Uroczystość wręczenia oraz Msza św. odbyły się w Pysznicy.

Honorowy patronat nad tym niecodziennym wydarzeniem objęli J.E. ks. bp Edward Frankowski oraz Marszałek Województwa Podkarpackiego.

(ao)

II EDYCJA KONKURSU „ZBIERAMY, SEGREGUJEMY I PRZETWARZAMY ODPADY" ROZSTRZYGNIĘTA. NIEDŹWICE NAJLEPSZE

19 listopada 2007 r. w siedzibie Ekologicznego Związku Dorzecza Koprzywianki w Baćkowicach odbyło się rozstrzygnięcie konkursu pt. „ Zbieramy, Segregujemy i Przetwarzamy Odpady – II edycja" skierowanego do szkół wszystkich typów na terenie działania Związku. Szkoła Podstawowa w Niedźwicach kolejny raz przystąpiła do konkursu. Ocenie podlegały przeprowadzone, potwierdzone fotografiami, obowiązkowe działania zaproponowane przez EZGDK i dodatkowe formy działalności ekologicznej w szkole.

Na działania obowiązkowe składał się opracowany album pt. „Ilustrujemy graficznie lub fotograficznie ciekawe przyrodniczo miejsca". Wykonaliśmy go pod hasłem „Walory przyrodnicze okolic Niedźwic na terenie Gminy Koprzywnica" będący relacją fotograficzno – opisową z wycieczki rowerowej w poszukiwaniu ciekawych przyrodniczo miejsc, zachęca do ich zwiedzania.

Formą obowiązkową był konkurs wiedzy pod hasłem „Odpady i co dalej?" składający się z 20 zadań, konkurs plastyczny pt. „Czysta Ziemia", a także wycieczka ekologiczna do wybranego miejsca na terenie Ekologicznego Związku Gmin Dorzecza Koprzywianki, którą odbyliśmy do Oczyszczalni Ścieków Komunalnych w Koprzywnicy. Dodatkowo zorganizowanym z własnej inicjatywy w szkole był „Zielony Tydzień", w ramach którego odbył się „Dzień Ziemi", inscenizacja pt. „Sąd nad człowiekiem", konkurs na wykonanie przedmiotu codziennego użytku z odpadów, apele, gazetki ścienne, konkurs na wykonanie komiksu o tematyce recyklingu, sadzenie krzewów ozdobnych przed szkołą, obserwacja gniazd i żerowisk bociana białego, udział w akcji „Sprzątanie świata", wyszukiwanie dzikich wysypisk śmieci. Ocenie podlegała również sama forma zaprezentowanego sprawozdania. Działaniom i akcjom ekologicznym komisja konkursowa przyznała maksymalną ilość 100 punktów, a nagrodą był zestaw w postaci telewizora plazmowego z mikroskopem elektronowym i kamerą współdziałającą z mikroskopem. Nagroda ta została wręczona naszym przedstawicielom w dniu 6 grudnia podczas rozstrzygnięcia konkursu w Szkole Podstawowej w Jurkowicach.

SPRZĘT ALPEJSKI DLA NIEDŹWIC

Już po raz trzeci Szkoła Podstawowa w Niedźwicach została nagrodzona pięcioma podstawowymi kompletami sprzętu narciarskiego do konkurencji alpejskich. Działający przy szkole UKS posiada już 10 kompletów nart do uprawiania konkurencji alpejskich i pięć kompletów do narciarstwa biegowego. Wszyscy oczekujemy na śnieg, ale chyba najbardziej członkowie UKS w Niedźwicach, by móc wypróbować otrzymany sprzęt. Czy będzie śnieg? Tego nikt dziś nie wie. Okazja do wypróbowania sprzętu oraz jazda na stokach narciarskich na pewno będzie możliwa podczas zimowych ferii, które uczniowie z Niedźdic spędzą w Tatrach słowackich.

DZIEWCZĘCY TURNIEJ PIŁKI NOŻNEJ

W listopadzie w Wilczycach odbył się Powiatowy Turniej Piłki Nożnej dziewcząt. Wśród sześciu zespołów uczestniczących w turnieju była drużyna dziewczęca ze Szkoły Podstawowej w Niedźwicach. Zespół nasz to w większości uczennice klasy IV. Miały one utrudnione zadanie rywalizując z zespołami, w skład których wchodziły dziewczęta z szóstych klas. Pomimo tych trudności dziewczęta z Niedźwic zdobyły trzecie miejsce, a Jola Graboń została uznana najlepszą zawodniczką turnieju.

Wyniki turnieju:

Chobrzany – Niedźwice	1:0,
Niedźwice - Wilczyce	0:1,
Niedźwice – Rożki	3:0,
Daromin – Niedźwice	0:10.

Opiekunem zespołu dziewczęcego jest p. mgr **Maciej Boćkowski**.

W miesiącu styczniu w Niedźwicach odbędzie się halowy Powiatowy Turniej Piłki Nożnej chłopców.

Zespół dziewcząt z Niedźwic od lewej:
Monika Mazur kl. IV,
Dominika Guz kl. IV,
Justyna Pyszczek kl. VI,
Jola Graboń kl. VI,
Kasjusza Sałek kl. IV,
Magdalena Lipiec kl. IV.

ANDRZEJKI

„Na św. Andrzeja pannom z wróżby nadzieja"

Od XVI w., w wigilię św. Andrzeja tj. 29 a czasem 30 listopada, wróżą sobie chłopcy i dziewczęta. W dzisiejszych czasach jest to świetna zabawa połączona z odprawianymi dla żartu wróżbami, lecz początkowo te praktyki były traktowane z wielką powagą. Wróżby poprzedzał post oraz modlitwa do św. Andrzeja, patrona panien zakochanych (wg. Barbara Ogrodowska „Krągły rok" W-wa 1997r., s. 50).

W wielu regionach Polski w wigilię św. Andrzeja panny ucinały gałązkę wiśni lub czereśni, wstawiały ją do wody i trzymały w cieple. Jeśli w wigilię Bożego Narodzenia gałązka rozkwitła, dziewczyna mogła spodziewać się narzeczonego.

W SP w Niedźwicach także zorganizowano andrzejkowy wieczór w środę 28 listopada.

Zabawa rozpoczęła się o 15.00 dyskoteką, w jej trakcie uczniowie z Samorządu Szkolnego zaprosili uczestników do kącika wróżb, gdzie można było poznać kilka tajników dotyczących swojej przyszłości. Oczywiście uprzedzono wszystkich, iż te wróżby należy traktować z przymrużeniem oka.

Aby zregenerować siły po przejściach w kąciku wróżb, rodzice z samorządów klasowych zaprosili uczniów na poczęstunek, po którym młodzież kontynuowała zabawę przy dyskotekowych rytmach.

Samorząd uczniowski również zorganizował w tym dniu loterię fantową, z której dochód postanowił przekazać na zakup materiałów dekoracyjnych na gazetki szkolne.

M.Kalist, R.Dobrowolska