



Naszym
Czytelnikom
życzymy
udanych
Świąt
Wielkanocnych

teraz puławy

PUŁAWY | KAZIMIERZ DOLNY | NAŁĘCZÓW

19 KWIETNIA 2019 | BEZPŁATNY DODATEK DOSTĘPNY WYŁĄCZNIE Z PIĄTKOWYM WYDANIEM DZIENNIKA WSCHODNIEGO I TYGODNIOWYM PROGRAMEM TELEWIZYJNYM

Elektrociepłownia podrożała o 300 milionów

INWESTYCJA Polimex Mostostal S.A., Polimex-Energetyka oraz SBB Energy - konsorcjum tych trzech polskich firm zbuduje dla puławskich Zakładów Azotowych nowy blok węglowy o mocy 100 MWe. Prace potrwać 3 lata, a ich szacunkowy koszt to ponad 1,2 mld złotych

RADOSŁAW SZCZĘCH

W trzecim kwartale tego roku puławskie Azoty podpiszą umowę na kluczową inwestycję energetyczną w skali całego województwa. Cho-

dzi o budowę nowego bloku energetyczno-parowego na węgiel kamienny dla istniejącej, zakładowej elektrociepłowni. Jego generalnym wykonawcą zostanie konsorcjum oparte na spółkach Polimexu.

– To znana, doświadczona firma, która spełnia nasze wymagania. Ostatnio wykonywała blok węglowy dla elektrowni w Kozienicach, a także bloki dla elektrowni w Opolu – zapewnia Julian Krawczyński, który odpowiada za proces rozbudowy puławskiej elektrociepłowni z ramienia Zakładów Azotowych.

Po co Azotom nowy blok? – Dla nas najważniejsze jest zabezpieczenie dostaw energii cieplnej, bo elektryczną zawsze jesteśmy w stanie zakupić – tłumaczy Julian Krawczyński, który przypomina, że część istniejących kotłów ma już 50 lat, więc ich modernizacja byłaby nieopłacalna. Dlatego, po oddaniu nowego bloku o mocy 100 MWe i 300 MWt, dwa najstarsze zostaną wyłączone.

W związku z tym, władze puławskiej spółki nie spodziewają się wzrostu zapotrzebowania na węgiel. Z tego samego powodu

otwarcie nowego bloku nie będzie wiązało się ze znacznym wzrostem zatrudnienia. Do jego obsługi potrzebne będą tylko 44 osoby, a połowę załogi będą stanowić obecni pracownicy zakładów. Znacznie więcej ludzi będzie potrzebna do budowy bloku. W szczytowym momencie w ten projekt zaangażowanych ma być nawet 1,1 tys. osób. Ich zakwaterowanie to jedno z poważniejszych wyzwań logistycznych, jakie staną przed wykonawcą.

Przedstawiciele Azotów tłumaczyli również dlaczego koszty bu-

dowy wzrosły z 890 mln do 1,2 mld złotych. Jak przekonuje Krawczyński, poprzednia suma bazowała na cenach materiałów i usług z 2017 roku. Obecne są już zaktualizowane i opierają się na współczesnych, znacznie wyższych kosztach. Podczas konferencji podkreślano również ekologiczność całego przedsięwzięcia, które ma spełniać wyśrubowane, europejskie normy emisji spalin. Według prezesa ZA, Krzysztofa Bednarza, zmodernizowana elektrociepłownia nie będzie degradowała środowiska i spełni „uzdrowiskowe normy”.

R E K L A M A

Życzenia
zdrowych, spokojnych,
pełnych rodzinnego ciepła i radości
Świąt Wielkanocnych

składa
Rada Nadzorcza, Zarząd i Pracownicy
Banku Spółdzielczego w Końskowoli

 **Bank Spółdzielczy**
w Końskowoli



in218 61


Z okazji zbliżających się Świąt Wielkiej Nocy,
życzymy Państwu, aby dar miłości,
jaki otrzymaliśmy wraz
ze Zmartwychwstaniem Chrystusa,
otwierał nas na drugiego człowieka
i pozwolił odnaleźć dobro w każdym sercu.
Niech nadzieja i wiara staną się źródłem siły
do pokonywania codziennych trudności.
Życzymy, aby ten czas pełen rodzinnych spotkań
upłynął Państwu w atmosferze spokoju, zadumy,
prawdziwej radości i wzajemnej życzliwości.
Błogostawionych Świąt!

Bożena Krygier

Paweł Maj

Przewodnicząca Rady Miasta Puławy

Prezydent Miasta Puławy



Wielkanoc 2019

P3938

Powiedz czy chcesz budowy pomnika

PULAWY Czy mieszkańcy popierają pomysł przekazania zielonego terenu u zbiegu Lubelskiej, Piłsudskiego i Centralnej na budowę pomnika mjra Mariana Bernaciaka? Prezydent zdecydował, że ogłosi w tej sprawie konsultacje społeczne. Zdaniem radnych PiS, sięganie po ankiety jest ostatnio nadużywane

RADOSŁAW SZCZĘCH

Ponad rok po zburzeniu kontrowersyjnego pomnika „Wspólnych walk o wyzwolenie Puław” miejscy radni nadal są podzieleni. Wcześniej spierali się o to, czy monument należy zburzyć, czy zostawić. Dzisiaj problemem jest to, czy wolno dyskutować o tym, co zrobić

z najbardziej wyeksponowaną działką w mieście. Terenem po starym pomniku, pomiędzy głównym arteriami Puław, przy tzw. rondzie. Czy to nadal sprawa otwarta z wieloma alternatywami, czy temat z mocy większości głosów głównej siły politycznej już zamknięty?

Jak dotąd sprawa zagospodarowania działki nie doczekała się poważnej dyskusji w radzie miasta, ani na komisjach. Nie zapytano o to mieszkańców, nie wypowiedziała się żadna ekspercka komisja, architekci, urbaniści itp. Pierwszy oddolny pomysł, który został zgłoszony do budżetu obywatelskiego (podświetlany, trójwymiarowy napis „Puławy”) został w sposób bezpardonowy wycięty z konsultacji przez

radnych PiS. W związku z tym, mieszkańcy miasta nie dostali szansy, żeby go poprzeć, ani odrzucić.

Ci sami radni dzisiaj gorąco lobbują za alternatywnym pomysłem na tę samą działkę. Chodzi o zgłoszony przez puławskie koło Światowego Związku Żołnierzy AK, pomnikiem mjra Mariana Bernaciaka „Orlika” na koniu.

W związku z tym, że nikt nie wie, co o sprawie sądzą mieszkańcy Puław, prezydent Paweł Maj postanowił, że ogłoszone zostaną konsultacje. Najprawdopodobniej za pomocą internetowej ankiety umieszczanej na miejskiej stronie. Taka decyzja prezydenta nie spodobała się radnym PiS.

– Te internetowe konsultacje trudno nazwać społecz-

nymi, bierze w nich udział 200-300 osób. Nie wiem, czy będzie to odzwierciedlenie myśli mieszkańców 47 tysięcznego miasta – argumentowała radna Bożena Krygier. O nierównym dostępie do ankiety (wykluczenie osób nie korzystających z sieci) oraz słabych zabezpieczeniach nie gwarantujących miarodajności mówiła z kolei szefowa klubu, Halina Jarząbek.

Mimo krytyki, sprawa działki po starym pomniku wkrótce trafi do konsultacji. Urzędnicy puławskiego Ratusza czekają z uruchomieniem internetowej ankiety na oficjalne zarządzenie w tej sprawie. Niewykluczone, że konsultacje otrzymają także alternatywne możliwości wypowiedzenia się.

Nowe kontrakty Azotów

BIZNES Puławski koncern chemiczny kontynuuje współpracę handlową z krajowym liderem produkcji żywic syntetycznych, firmą LERG z Pustkowa. Marek Sieprawski, rzecznik prasowy Zakładów Azotowych „Puławy” poinformował o zawarciu kolejnych, trzyletnich umów pomiędzy obydwooma przedsiębiorstwami. Na ich podstawie, puławskie Azoty do 2021 roku będą wysyłały na Podkarpacie melami-

nę oraz mocznik o łącznej wartości ok. 53 mln zł. ZA w Puławach to jeden z największych producentów melaminy i mocznika na świecie. Ta pierwsza substancja wykorzystywana jest głównie w produkcji laminatów i klejów do drewna. Producenci klejów potrzebują również mocznika oraz żywic, stąd zainteresowanie puławskimi produktami m.in. ze strony spółki z gminy Dębica. **RS**

Pożar w silosie

W środę po godz. 13 wybuchł pożar na terenie jednego z zakładów produkujących kostkę brukową w Brzozowej Gaci (gm. Kurów). Na miejsce wezwano straż. Jak informuje puławska PSP, przyczyną pożaru była nieostrożność w posługiwaniu

się ogniem. W efekcie zapalił się papier i tektura składowane w jednym z silosów na terenie zakładu. Na miejsce udały się trzy zastępy straży pożarnej. Walka z ogniem trwała 2 godziny i 40 minut. Akcja zakończyła się powodzeniem. Nikt nie odniósł obrażeń. **RS**

Zaprojektują nowy skwer



FOT. RADOSŁAW SZCZĘCH

PULAWY Skwer, który w tym roku powstanie pomiędzy ul. Sienkiewicza i al. Partyzantów w Puławach zaprojektuje puławska pracownia Landmark. O zaprojektowanie niewielkiego skweru (650 mkw.), którego budowę we wskazanym miejscu w ostatnim budżecie obywatelskim poparli mieszkańcy Puław, starało się pięć pracowni. W trakcie oceny nadesłanych ofert komisja uznała,

że najkorzystniejszą jest ta złożona przez Magdalенę Słowik-Junko, czyli firmę Landmark. Za projekt nowego, „obywatelskiego” terenu rekreacyjnego otrzyma ona niewiele ponad 6 tys. zł. Puławska pracownia w przeszłości wykonała dla miasta kilka innych zadań, m.in. projekt nowych błoni pomiędzy Słowackiego i Kaniowczyków, skweru przy ul. Polnej, jak również placów zabaw dla większo-

Nowy skwer ma powstać w tym roku pomiędzy ul. Sienkiewicza i al. Partyzantów

ści miejskich przedszkoli. Na swoim koncie ma także m.in. Park Miejski w Poniatowej i skwer przy Starym Rynku w Opolu Lubelskim. Na wykonanie dokumentacji nowego skweru przy al. Partyzantów pracownia będzie miała 2,5 miesiąca. **RS**

Walczą o pamięć o pomordowanych

KURÓW Władze gminy wykupiły działkę, na której znajduje się zbiorowa mogiła żydowskich ofiar wojny. Samorząd chce uporządkować to miejsce, by stworzyć godne miejsce pochówku. Inicjatywę wsparły dziesiątki darczyńców z internetowej zbiórki, którą zorganizowały Joanna Świdarska i Monika Komsta. W pobliżu Klementowic w powiecie puławskim, na jednym z pól znajduje się grób, w którym pochowano ciała około 350 mężczyzn, polskich obywateli pochodzenia żydowskiego. Jak pisze Joanna Świdarska z lubelskiego UMCS, która powoli odsłania tę zapomnianą historię, mężczyźni zostali przywiezieni koleją prosto z warszawskiego getta. Najpierw byli przetrzymywani przez Niemców na terenie miejscowego Zespołu Szkół Rolniczych, a po kilku dniach większość z nich stracono. Żydów niemieccy okupanci wraz ze wspierającymi ich Ukraińcami pognali wzdłuż torów, a następnie rozstrzelali. Ich ciała zakopano na polu, w zbiorowej mogile. Po wojnie, miejsce to trafiło do

rejstru grobów wojennych, ale ziemia pozostała w rękach prywatnych. Jej właściciele uprawiali na niej porzeczkę. O mogile jednak nie zapomniano. W ostatnich latach na miejscu zamontowano macę, a przy drodze tablicę w trzech językach. Poprzednie władze gminy, działkę próbowały odkupić, ale bez powodzenia. Przełom nastąpił w tym roku, gdy za negocjację zabrał się obecny wójt Kurowa wspierany przez Joannę Świdarską i Monikę Komstę. – Działka należy już do nas. Zapłaciliśmy za nią 10 tys. zł, a kolejne kilka tysięcy to koszty związane z opłaceniem notariusza i scaleniem gruntów – informuje Arkadiusz Małecki, wójt gminy Kurów. Chodzi o to, że mogiła znajduje się na dwóch działkach, obie należą już do gminy, ale władze chcą tę sprawę administracyjnie uporządkować. Żeby wspomóc kurowski samorząd, inicjatorzy upamiętnienia miejsca, w którym życie straciło ok. 350 osób, zorganizowały zbiórkę w internecie. Na apel Joanny Świdarskiej, do połowy kwietnia odpowiedziało blisko 40 osób, a łączna suma wpłat

przekroczyła 5 tys. złotych. Pieniądze trafiły już na konto gminy. Wsparcie zaoferowały także inne osoby, które przekazywały darowizny bezpośrednio na konto urzędu. Inicjatywa spotkała się również z poparciem części radnych. Jeden z nich, Jan Woźniak, zaoferował przekazanie swojej diety. Co stanie się z kawałkiem pola, na którym znajduje się zbiorowy grób? – Gdy uzyskamy stosowne pozwolenia, w tym od Urzędu Wojewódzkiego w Lublinie, z pomocą wolontariuszy będziemy chcieli zająć się tym miejscem, żeby godnie upamiętnić ofiary. Należy przede wszystkim zlikwidować rosnące tam obecnie krzaki porzeczek – tłumaczy wójt Małecki. – Myślę, że na grobie, zgodnie z żydowską tradycją, położyć można byłoby kamienie, a cały teren ogrodzić – dodaje Joanna Świdarska, która oferuje swoją pomoc w tego rodzaju pracach. Gdy wszystko będzie gotowe, w ciągu najbliższych miesięcy, inicjatorzy upamiętnienia ofiar chcieliby zorganizować ponadto uroczystość „nowego otwarcia” miejsca pamięci.

RADOSŁAW SZCZĘCH

teraz puławy

Wydawca

Corner Media Sp. z o.o.
Ul. Krakowskie Przedmieście 54, 20-002 Lublin

Redaktor naczelny

Krzysztof Wiejak
wiejak@dziennikwschodni.pl

Prowadzący

Paweł Buczkowski
buczkowski@dziennikwschodni.pl

Dziennikarze:

Radosław Szczęch, Łukasz Gładysiewicz,
Katarzyna Prus

REDAKCJA

tel. 81 46-26-800

REKLAMA

Sylvia Karłowicz
sylvia.karlowicz@lubelskidommediow.pl
tel. 81 46-26-979, 697-770-404

DRUK:

AGORA S.A.
Warszawa

Pijany wpadł na dzielnicowego

Pijani kierowcy to plaga polskich dróg. Dwóch z nich wpadło w ubiegłym tygodniu na drogach powiatu puławskiego. Pierwsze zdarzenie miało miejsce w Nasiłowie (gm. Janowiec). Jak informuje puławska komenda, styl jazdy 43-letniego kierowcy opla wzbudził podejrzenie patrolującego ten teren dzielnicowego. Policjant przypuszczał, że mężczyzna może znajdować się „pod wpływem”. W związku z tym, zatrzymał go do kontroli. I miał rację. Kierowca wydmuchał 1,5 promila. Teraz grozi mu do 2 lat pozbawienia wolności oraz grzywna. Jeszcze bardziej pijany był inny kierowca opla, który tego samego dnia został przyłapany w Końskowoli. 50-letni mieszkaniec tej gminy miał 3,2 promila. Okazało się, że mężczyzna jeździł bez prawa jazdy, bo zostało mu je sądownie odebrane. Miała być to kara za jazdę pod wpływem alkoholu. Obaj kierowcy za swoje nieodpowiedzialne czyny, odpowiedzą przed sądem. **opr. RS**

Seniorzy znaleźli tu swoje miejsce

GMINA KOŃSKOWOLA

Wygodne kanapy, telewizor, stoły do zajęć plastycznych, siłownia, kuchnia, sala do rehabilitacji, a także kadra oddanych specjalistów – to wszystko czeka na seniorów z gminy Końskowola w nowym ośrodku w Starej Wsi

RADOSŁAW SZCZĘCH

We wtorek władze gminy Końskowola oficjalnie otworzyły nowy Dom Seniora w Starej Wsi. Budynek powstał dzięki unijnemu wsparciu w ramach Miejskiego Obszaru Funkcjonalnego. Samorządowcy na jego budowę, wyposażenie oraz funkcjonowanie, w tym zatrudnienie pracowników, pozyskali dotacje o łącznej wysokości ok. 4 mln zł.

Z nowego domu korzysta już 17 osób, głównie pań. Na miejscu mogą korzystać z sali telewizyjnej, siłowni, czy stołów do zajęć plastycznych. Od godz. 7 do 15 znajdują się pod opieką wykwalifikowanej kadry, dostają śniadania oraz dwudaniowe obiady. – Mamy także sale relaksacyjne, opiekę psychologa i logopedy, nasze seniorki robią sobie codziennie przegląd prasy, ale nie brakuje też czasu na plotki – śmieje się



Sylwia Skwarek, animatorka w nowym Domu Seniora. Jak podkreśla, obecnie brakuje jeszcze fizjoterapeuty (na pół etatu). – Pilnie potrzebujemy takiej osoby.

Osoby korzystające z ośrodka nie kryją zadowolenia z powstania obiektu. – Jest mi tutaj bardzo dobrze. Wszystko mi pasuje i wszystko mi się podoba, bo jak mam zostać sama w domu, to wolę być tutaj, w towarzystwie. Razem z innymi – przyznaje pani Maria Pałka. – Cieszymy się, że ten dom powstał w naszej, pięknej miejscowości. Jest nam

tutaj cudownie, wszyscy się nami opiekują i czujemy się, jak jedna, wielka rodzina – wyznała pani Janina Próchniak.

Dla najstarszych, często samotnych senierek samo przebywanie wśród innych jest wystarczającą zaletą nowego ośrodka. Sprawniejsze panie aktywnie korzystają z rowerków, a także stołu do zajęć plastycznych. – Robimy wycinanki, kolorowe balony, ozdoby świąteczne, wszystko to nasza praca. Telewizora prawie nie włączamy – uzupełnia pani Jadwiga Matraszek. Pozytywnie nowy

Osoby korzystające z ośrodka nie kryją zadowolenia z powstania obiektu

ośrodek ocenia także Teresa Skwarek, przewodnicząca lokalnego Koła Emerytów i Rencistów. – To świetnie, że powstał ten budynek, bo osoby starsze i niepełnosprawne znalazły w nim swój dom, mają tutaj odpowiednią opiekę – przyznaje.

Zgodnie z tradycją, podczas otwarcia, budynek oraz krzyż, który zawisł w głównej sali zostały poświęcone przez księdza proboszcza

Konrada Piłata. Po przecięciu wstęgi głos zabrał także wójt Stanisław Gołębiowski. – Chętni z całej gminy są w tym domu mile widziani, proszę się nie obawiać, że dla kogoś zabraknie miejsca – podkreślał. Jego zastępca, Mariusz Majkutewicz podkreślił natomiast wzorową współpracę z Urzędem Marszałkowskim, dzięki której gminie udało się pozyskać dotacje zarówno na budowę, jak funkcjonowanie Domu Seniora (przez 3 lata). Osobom korzystającym z ośrodka życzył natomiast, żeby spędzali w nim szczęśliwy czas i zawsze chcieli do niego wracać. Seniorki z kolei w podziękowaniu za ośrodek wykonały kilka pieśni religijnych i wręczyły przedstawicielom władz drobne upominki.

Przypominamy, że starci mieszkańcy (powyżej 60 roku życia) mogą zgłaszać się do UG w Końskowoli i starać o przyjęcie do ośrodka. Jest jeszcze 13 wolnych miejsc. Pierwszeństwo mają osoby w trudniejszym położeniu, samotne, z niepełnosprawnością. Osoby zainteresowane możliwością dziennego pobytu mogą dzwonić w tej sprawie pod nr (81) 881-62-01.

Cięcia uderzą w instytuty

Jak donosi Radio Zet, departamenty oraz instytuty naukowe podlegające Ministerstwu Rolnictwa i Rozwoju Wsi miały otrzymać pisma o konieczności zaoszczędzenia w tym roku 46 mln zł. – Wszystkie ministerstwa szukają oszczędności na sfinansowanie ważnych, społecznie akceptowanych celów. W związku z tym resort rolnictwa stara się zracjonalizować wydatki i dotyczy to wszystkich działań – powiedział cytowany m.in. przez branżowe portale, szef resortu, Krzysztof Ardanowski.

Jeśli dojdzie do cięć, niewykluczone, że swoje budżety będą musiały zrewidować także podlegające pod MRiRW państwowe instytuty naukowe działające w Puławach. Chodzi o Instytut Uprawy Nawożenia i Gleboznawstwa (IUNG) oraz Państwowy Instytut Weterynaryjny (PiWet). O to,

czy planowane oszczędności obejmą te jednostki zapytaliśmy w resorcie. – Informacja o blokadzie wydatków budżetu państwa w rozdziałach, których dysponentem jest minister, zostanie przedstawiona po podjęciu ostatecznej decyzji w tej sprawie – poinformował nas Dariusz Mamiński z biura prasowego MRiRW.

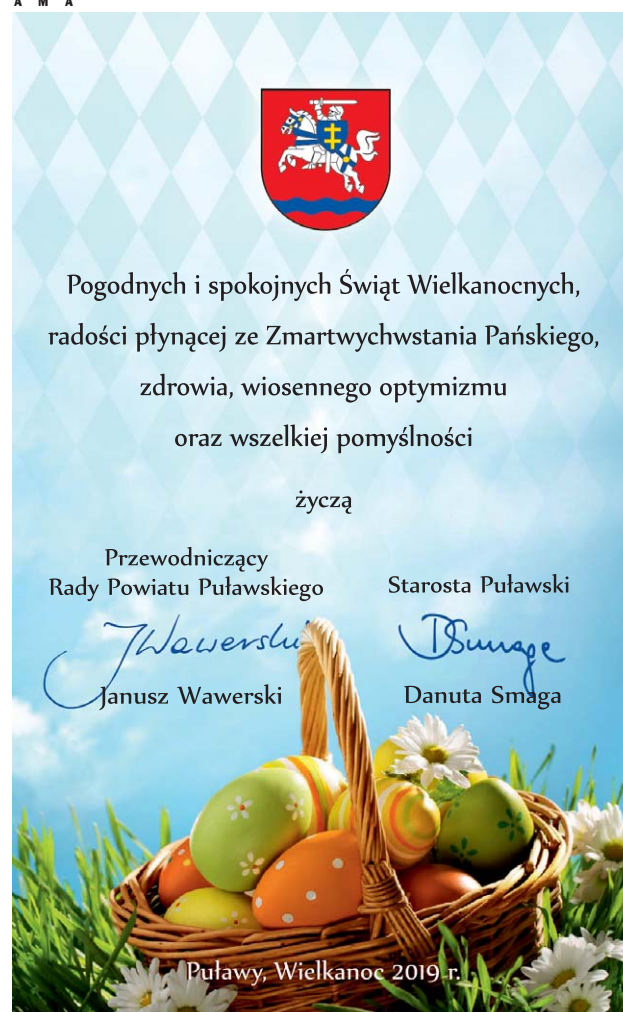
Ostateczne decyzje nie zostały jeszcze podjęte. Prof. Wiesław Oleszek, dyrektor puławskiego IUNG-u, podobnie jak inni szefowie podobnych jednostek z całego kraju, w poprzedni czwartek uczestniczył w rozmowach z przedstawicielami rządu. – Negocjacje trwają, tyle mogę powiedzieć w tym momencie – przyznał szef instytutu, sugerując, że rozmowy mogą potrwać nawet do końca czerwca. Informacji w tym zakresie nie udziela także dyrektor PiWet-u. **(RS)**

**Zdrowych, radosnych
i pogodnych
Świąt Wielkanocnych
spędzonych
w gronie najbliższych
z chwilą wytchnienia
i spokoju**

życzą
Zarząd i Pracownicy
Centrum Medycznego
Internus



in218 59



P3936

Biegowe szaleństwo ma kolor zielony



ROZMOWA z Marylą Miłek, prezeską fundacji Bezmiar, która organizuje Bieg „Zielonych Sznurowadeł”, największą tego typu imprezę w powiecie puławskim i jedną z najbardziej znanych na Lubelszczyźnie

• W tym roku „Bieg Zielonych Sznurowadeł” w Puławach odbył się już po raz piąty. To coraz bardziej znana i popularna impreza. Skąd pomysł na tego rodzaju wydarzenie w naszym mieście?

– Zaczęło się od biegania, najczęściej po lesie i stadionie, razem z innymi mieszkańcami Puław, w różnym wieku. Zobaczyliśmy wtedy, że oni świetnie się przy tym bawią, rywalizują ze sobą, składają się na drobne nagrody. W pewnym momencie zaczęłam im w tym pomagać organizacyjnie i pojawił się pomysł, żeby stworzyć w Puławach coś większego. Prawdziwe, nowe zawody dla wszystkich. Zachęcił mnie do tego Kazio Kamola, który od początku był przekonany, że wspólnie poradzimy sobie z tym zadaniem.

• I udało się, ale nie były to jeszcze „zielone sznurowadła”.

– Tak, naszą pierwszą biegową imprezą był Bieg Mikołajów w grudniu 2014 roku, który zorganizowaliśmy w dwa tygodnie. W jego przygotowaniu pomagała nam grupa sprawdzonych znajomych i ich rodziny. Oprócz Kazia Kamoli, muszę wymienić Dorotkę Bachan, Krzysia

Bachan, Gienia Jankowskiego, Damiana Włodarczyka, Roberta i Ewę Łopuszyńskich, Asię Turak, Elę Skoczylas, Jasia Murata i oczywiście mojego męża Bogdana. W kolejnych latach doszli kolejni i żeby ich wszystkich wymienić z imienia i nazwiska potrzebowalibyśmy odrębnej strony w gazecie. Wszystkim im serdecznie dziękuję. Przy pierwszych zawodach wszystko robiliśmy sami: jedni podgrzewali zupę dla zawodników, inni zajęli się zapraszaniem grup biegowych i drukowaniem numerków startowych. Puchary to były trofea zdobyte przez naszych biegaczy w innych biegach, zmienialiśmy tylko naklejki. Tak samo nagrody. Podzielili się swoimi lub prosili o nie w swoich, czy zaprzyjaźnionych firmach. Oznakowanie trasy robiliśmy wtedy mazakami na tekturkach, ale zgraliśmy się i nabraliśmy doświadczenia. Do biegu zgłosiło się wtedy 56 osób. Dla nas to było bardzo dużo. Wtedy doszliśmy do wniosku, że takie imprezy możemy robić nawet co kwartał. To zrodziło dyskusję o nazwach dla innych biegów, które chcieliśmy organizować w Puławach.

• No właśnie, skąd ta nazwa?

– Nazwa miała być uniwersalna, nie łącząca się z polityką, ani konkretnym miejscem. Wpadliśmy na pomysł, że najlepsze będą kolory, zielony na wiosnę, w lecie żółty, pomarańczowy na jesień – takie skojarzenia. Dodaliśmy do tego „sznurowadła” i tak już zostało. Pierwszy „Bieg Zielonych Sznurowadeł” zorganizowaliśmy wiosną 2015 roku.

W ostatniej, marcowej edycji „Zielonych Sznurowadeł” wzięło udział ok. 730 sportowców

• Jak wtedy wyobrażała sobie Pani te biegi, czym miały się wyróżniać?

– Zależało nam na tym, żeby to były profesjonalne zawody, z elektronicznym pomiarem czasu, drukowanymi numerami dla zawodników, pakietami startowymi. Z sędzią, który rozpatrywałby ewentualne protesty. I chcieliśmy włączyć w to wszystko społeczność Puław, stąd zaproszenie tak wielu wolontariuszy – dzieci, młodzież i dorośli. Od początku naszą ideą było, żeby nie przyznawać finansowych nagród, tylko rzeczowe, od sponsorów. Po to, żeby na zawody przyjeżdżały osoby, które lubią biegać, bawić się i nabrać doświadczenia, którzy mają tę samą pasję. I nie kalkulują, czy im się to opłaca. Od razu chcieliśmy też, żeby medale były wykonane specjalnie na te zawody (pierwsze zrobiliśmy z pleksi i byliśmy z nich bardzo dumni). Ważny był dla nas także cel charytatywny. Chcieliśmy pomagać.

• Biegacze przynoszą ze sobą sporo podarunków dla puławskiej młodzieży.

– Tak, ale przed pierwszym biegiem jeszcze nie wiedzieliśmy, co tak naprawdę jest im najbardziej potrzebne. Myśleliśmy, że naszym celem będzie zbieranie słodczy dla młodzieży ze Specjalnych Ośrodków Szkolno-Wychowawczych w Puławach. Po rozmowie z prowadzącymi je siostrami

okazało się, że nie potrzeba słodczy, tylko środki higieny. Mydło, pasty do zębów, bieliznę osobistą, dezodoranty itp. Odzew od biegaczy był bardzo duży. Wzruszam się, gdy widzę, że niektórzy z nich przynoszą dla tych dzieciaków luksusowe rzeczy, drogie perfumy, dobrej jakości skarpety sportowe. Nie muszą tego robić, ale chcą, bo wiedzą, że ich prezenty trafiają do osób, które same nie mogłyby sobie na to pozwolić.

• Ważny jest też udział wolontariuszy, bez których dzisiaj trudno wyobrazić sobie ten bieg.

– Tak, oni robią genialną robotę: przygotowują i rozdają pakiety, oznakowują i obstawiają trasę biegu, dopingują biegaczy, sprzątają, wydają posiłki i wiele, wiele innych czynności. Gdy ogłaszamy datę kolejnych zawodów, zapewniamy, że możemy na nich liczyć. Przyjeżdżają, żeby nam pomagać, nawet jeśli już studiują poza Puławami. Niektórzy biorą specjalnie dzień wolny, dostosowują zmiany w pracy, by z nami pracować. Dzięki nim, mamy też super strefy kibica. Rodzice najmłodszych szyją zielone peleryny, wymyślają zagrzewające hasła. Angażują się także organizacje młodzieżowe, grupy sportowe, szkoły, nauczyciele. W Bochońcu nasz bieg to już prawdziwe święto, na które przychodzą całe rodziny. Jestem im bardzo wdzięczna i cieszę się, że nasz bieg przynosi im tyle frajdy. Dlatego zawsze staramy się ich nagradzać, organizujemy konkursy na najlepszą strefę kibica,

dziękujemy obdarowując tym, czym dysponujemy. Czasem koszulkami, a czasem tylko herbatą i batonikiem.

• „Zielone” powoli wyrastają na jedną z największych imprez biegowych w województwie.

– Zgadza się. W 2015 roku, w pierwszych „sznurowkach”, w biegu na 5 kilometrów i półmaratonie wzięło udział 277 osób. W kolejnym roku było ich jeszcze więcej, bo 416, a w tym, łącznie z uczestnikami marszu nordic walking, w imprezie uczestniczyło 730 sportowców. Dochodzimy już do górnej granicy, bo na trasie przy wale wiślanym, ze względów bezpieczeństwa więcej zawodników nie możemy puścić. Przez te 5 lat urosliśmy również organizacyjnie. Obecnie posiadamy atestowane trasy, na których zawodnicy mogą bić rekordy uznawane przez Polski Związek Lekkiej Atletyki, uzyskaliśmy kwalifikacje biegów europejskich. W tym roku nasz półmaraton wszedł także do Korony Półmaratonów Lubelszczyzny. O ile jeszcze kilka temu, sami jeździliśmy do innych miast, żeby podpatrywać jak wygląda organizacja biegów, tak teraz to inni nas odwiedzają w tym samym celu. A my staramy się podpowiadać i dzielić się naszą wiedzą.

• W którą stronę rozwiną się „Zielone Sznurowadła”, czy fundacja ma już nowe pomysły na przyszłość?

– Z każdym rokiem przełamujemy jakieś bariery. Kiedyś przerażały nas zezwolenia, formalności, przepisy. Obecnie nie jest to już

Maryla Miłek zaczęła od biegania z grupą znajomych po puławskich lasach. Dzisiaj razem ze swoją fundacją, stoi na czele jednej z największych imprez biegowych na Lubelszczyźnie

dla nas problemem, także dzięki pomocy instytucji odpowiadających za bezpieczeństwo. Chcemy natomiast ciągle udoskonalać to, co już funkcjonuje. Przykładem są drobne nowości, które wprowadzamy. W tym roku po raz pierwszy w półmaratonie pobiegły dwa tzw. zajaczki, czyli osoby utrzymujące określone tempo i czas. Dzięki nim, inni mogą łatwiej uzyskać określony wynik. W przyszłym roku może być ich więcej. Mamy zamiar wprowadzać także strefy czasowe, żeby wolniejsi uczestnicy nie startowali przed tymi szybszymi i nie przeszkadzali sobie wzajemnie na trasie. Myślimy również o wyjściu z biegiem na miasto, by móc przyjąć więcej zawodników i w większym stopniu zaangażować społeczność Puław, ale to ogromny koszt i sami z tym sobie nie poradzimy. Mamy również zaproszenia z innych miejscowości, by do nich przenieść Zielone Sznurowadła, bo jest to już marka, która pięknie promuje miejsce, w którym się odbywa. Najważniejsza pozostaje dla nas jednak atmosfera, którą tworzą wspaniali ludzie uczestniczący w naszych imprezach. To właśnie dla nich chce się przygotowywać takie przedsięwzięcia.

ROZMAWIAŁ RADOŚLAW SZCZĘCH



**Palone siano nada wędli-
nom na zimno i mięsu na
gorąco wspaniały, staropol-
ski smak. Wystarczy na
patelni spalić trochę siana
(z łąki lub ze sklepu) i
natrzeć mięso przed piecze-
niem. Tak podaje się
połędwiczki w łubinowym
Wzgórzu.**

Dla jednych to smak jajka na twardo z chrzanem, który wierci w nosie. Dla drugich piekący smak rzeżuchy, która rozrasta się w koszyczku do święcenia. Dla jeszcze innych żurek i dobra, wiejska kielbasa. Oto kilka przepisów na ostatnią chwilę z życzeniami zdrowych, spokojnych Świąt.

WALDEMAR SULISZ

Dzielimy się jajkiem, bo symbolizuje początek życiowych zmian. Jest znakiem siły, nieśmiertelności i nieprzemijalności człowieka. Także symbolem Wielkiej Nocy. Nic dziwnego, że Polacy nie wyobrażają sobie świąt bez jajek na twardo. Z chrzanem. I jajek faszerowanych.

Jajka faszerowane

Składniki: 8 jajek, 1 łyżka masła, natka pietruszki, koperek, sól, pieprz, bułka tarta.

Wykonanie: 1 jajko odłożyć, resztę ugotować na twardo. Przekroić ostrym nożem na pół. Jajka wybrać ze skorupki i drobno posiekać. W rondelku

rozpuścić masło, dodać posiekane jajka, sól, natkę pietruszki i koperek. Do tego trochę pieprzu i bulki tartej. Wymieszać z surowym jajkiem. Podsmażyć. Napelnić farszem skorupki, posypać tartą bułką. Zapiec w piekarniku na złoty kolor.

Polski żurek

Składniki: 3 szklanki uki-szonego żuru, 20 dag białej kielbasy, 20 dag wiejskiej, 10 dag wędzonego boczku, 1 cebula, 4 ząbki czosnku, 3 suszone grzyby, 3 jajka ugotowane na twardo, 2/3 szklanki śmietany 18-pro-centowej, 2 łyżeczki maje-ranku, pół łyżeczki kminku, czarny pieprz, sól.

Wykonanie: grzyby umyć i moczyć w wodzie 20 min. Kielbasę kilkakrotnie nakłuć widelcem. Cebulę obrać i przekroić na cztery czę-ści. Czosnek obrać i zgnieść w prasce.

Cebulę, grzyby i czosnek zalać 3 szklankami wody, zagotować, włożyć kielba-sę oraz boczek i gotować na małym ogniu około 40 minut. Kielbasę, boczek i grzyby wyjąć z wywaru. Kielbasę pokroić w pla-sterki, boczek w kostkę,

a grzyby w paski. Do wy-waru wlać żur, dodać maje-ranek, kminek, pieprz i sól raz kielbasę, boczek i grzyby. Żurek zagotować, a następnie zdjąć z ognia i połączyć ze śmietaną. Jajka pokroić na cząstki rozłożyć na talerze i zalać zupą. Dodać wiórki świeżo startego chrzanu.

Pyszny karczek

Składniki: 2 kg karków-ki, pół litra ciemnego piwa, masło, oliwa, 2 cebule, 2 ząbki czosnku, sól, pieprz, kminek.

Wykonanie: mięso umyć, osuszyć na bibule. Ponaci-nać na krzyż, natrzeć solą z pieprzem.

Piekarnik nagrzać do 220 stopni, wstawić brytfannę skropioną oliwą. Ułożyć kar-czek, piec 30 minut. Odwró-cić, zmniejszyć temperaturę do 180 stopni, podlać wodą i obłożyć plastrami cebuli. Piec 1,5 godziny. Na 30 minut przed końcem piecze-nia posmarować mięso ma-słem rozartym z czosnkiem i kminkiem, podlać piwem.

Szynka z pieca

Składniki: 1,5 kg szynki bez kości, 15 ząbków czosnku, majeranek, słodka papryka

mielona, pieprz, przypra-wa do wieprzowiny, Maggi, strzykawka 20 ml, gruba igła do strzykawki.

Wykonanie: do wewnątrz mięsa wstrzyknąć rów-nomiernie w kilka miejsc maggi. Następnie zrobić kilka nacięć w formie kieszo-nek. Do tych kieszonek naj-pierw wkładać majeranek, potem po 1 ząbku czosnku wypychając go jak najgłębiej w mięso. Pozostały czosnek przecisnąć przez praskę i roz-zetrzeć z przyprawą do wie-przowiny.

Przygotowaną pastą na-trzeć szynkę z zewnątrz, po-sypać przyprawami, skropić maggi, posypać pieprzem, papryką czerwoną i odrobi-ną majeranku. Wstawić do lodówki na 12 godzin.

Mięso zawinąć w folię alu-miniową w taki sposób, aby można było ją w trakcie pie-czenia łatwo rozchylić. Piec w piekarniku w temperatu-rze 180 C przez 1,5 godziny.

Na pół godziny przed koń-cem pieczenia rozchylić folię i pozwolić szynce mocno się przyrumienić. Mięso pieczo-ne w folii jest soczyste, a nie suche i łykowate. Po wystu-dzeniu pokroić w plastry podawać z chrzanem lub musztardą.

Święcone

Zwyczaj święcenia pokarmów przywędrował do Polski około XII wieku. Najpierw pokarmy święcono w domach. Potem pokarmy święcono na powietrzu, pod krzyżami lub na placach. W końcu XVIII wieku święcenie przeniosło się do kościołów. Świątyni i tak jest do dziś. To, co dziś znajduje się w koszycz-ku ma swoją symbolikę. Cukrowy baranek to symbol nowego życia. I zdrowia. Jajko to słowiański symbol życia płodności, miłości i siły. Zwyczaj

dzielenia się jajkiem jest typowo polskim zwyczajem i w zasadzie nie jest znany w innych krajach. Kielbasa jest znakiem „tego, co najlepsze”, symbolem szacunku dla wielkanocnego śniadania. Czosnek w kielbasie oznacza zdrowie. Sól i chrzan to przyprawy popra-wiające smak potraw. Sól chroni od zepsucia, a chrzan ma przypo-minać mękę Pańską. Chleb to pierwszy i najważniejszy pokarm człowieka. Owoc ciężkiej pracy, podstawa pożywienia i symbol Ciała Chrystusa.

Żeby baby nie zawiąło

Pamiętajcie o tej zasadzie, bo wielkanocna babka się nie uda. Oto dwa zapomniane przepisy na smaczne baby.

Baba łokciowa wielkanocna

1,5 litra żółtek ubijać przez godzinę, wspanując cztery filiżanki suchej mąki, dwie filiżanki cukru, dwie filiżanki gęstych drożdży lub 12 dkg suchych. Ubijać przez kolejną godzinę, wlewać do formy i stawiać w ciepłym miejscu, by baby nie zawiąło. Skoro ciasto blisko pełnej formy dojdzie – wstawić do gorącego piekarnika.

Babka migdałowa

W moździerzu utłuc 40 dkg sparzonych migdałów słodkich i 7 dkg gorzkich, następnie ucierać je w misie, wbijając pojedynczo 10 żółtek, kiedy się dobrze z migdałami przemieszają, dodać jeszcze dwadzieścia żółtek, 50 dkg drobnego cukru i ucierać przez godzinę. Na koniec dodać pianę ubitą z 20 białek, ostrożnie wysypać 10 dkg przesianej maki i „mieszając ostrożnie łyżką z góry na dół” – wlewać do płaskiej formy tortowej wysmarowanej masłem oraz wysypanej mąką i wstawić do piekarnika na godzinę.



**Palone siano nada wędli-
nom na zimno i mięsu na
gorąco wspaniały, staropol-
ski smak. Wystarczy na
patelni spalić trochę siana
(z łąki lub ze sklepu) i
natrzeć mięso przed piecze-
niem. Tak podaje się
połędwiczki w łubinowym
Wzgórzu.**

Dla jednych to smak jajka na twardo z chrzanem, który wierci w nosie. Dla drugich piekący smak rzeżuchy, która rozrasta się w koszyczku do święcenia. Dla jeszcze innych żurek i dobra, wiejska kielbasa. Oto kilka przepisów na ostatnią chwilę z życzeniami zdrowych, spokojnych Świąt.

WALDEMAR SULISZ

Dzielimy się jajkiem, bo symbolizuje początek życiowych zmian. Jest znakiem siły, nieśmiertelności i nieprzemijalności człowieka. Także symbolem Wielkiej Nocy. Nic dziwnego, że Polacy nie wyobrażają sobie świąt bez jajek na twardo. Z chrzanem. I jajek faszerowanych.

Jajka faszerowane

Składniki: 8 jajek, 1 łyżka masła, natka pietruszki, koperek, sól, pieprz, bułka tarta.

Wykonanie: 1 jajko odłożyć, resztę ugotować na twardo. Przekroić ostrym nożem na pół. Jajka wybrać ze skorupki i drobno posiekać. W rondelku

rozpuścić masło, dodać posiekane jajka, sól, natkę pietruszki i koperek. Do tego trochę pieprzu i bulki tartej. Wymieszać z surowym jajkiem. Podsmażyć. Napelnić farszem skorupki, posypać tartą bułką. Zapiec w piekarniku na złoty kolor.

Polski żurek

Składniki: 3 szklanki uki-szonego żuru, 20 dag białej kielbasy, 20 dag wiejskiej, 10 dag wędzonego boczku, 1 cebula, 4 ząbki czosnku, 3 suszone grzyby, 3 jajka ugotowane na twardo, 2/3 szklanki śmietany 18-pro-centowej, 2 łyżeczki maje-ranku, pół łyżeczki kminku, czarny pieprz, sól.

Wykonanie: grzyby umyć i moczyć w wodzie 20 min. Kielbasę kilkakrotnie nakłuć widelcem. Cebulę obrać i przekroić na cztery czę-ści. Czosnek obrać i zgnieść w prasce.

Cebulę, grzyby i czosnek zalać 3 szklankami wody, zagotować, włożyć kielba-sę oraz boczek i gotować na małym ogniu około 40 minut. Kielbasę, boczek i grzyby wyjąć z wywaru. Kielbasę pokroić w pla-sterki, boczek w kostkę,

a grzyby w paski. Do wy-warwu wlać żur, dodać ma-je-ranek, kminek, pieprz i sól raz kielbasę, boczek i grzyby. Żurek zagotować, a następnie zdjąć z ognia i połączyć ze śmietaną. Jajka pokroić na cząstki rozłożyć na talerze i zalać zupą. Dodać wiórki świeżo startego chrzanu.

Pyszny karczek

Składniki: 2 kg karków-ki, pół litra ciemnego piwa, masło, oliwa, 2 cebule, 2 ząbki czosnku, sól, pieprz, kminek.

Wykonanie: mięso umyć, osuszyć na bibule. Ponaci-nać na krzyż, natrzeć solą z pieprzem.

Piekarnik nagrzać do 220 stopni, wstawić brytfannę skropioną oliwą. Ułożyć kar-czek, piec 30 minut. Odwró-cić, zmniejszyć temperaturę do 180 stopni, podlać wodą i obłożyć plastrami cebu-li. Piec 1,5 godziny. Na 30 minut przed końcem piecze-nia posmarować mięso ma-słem rozartym z czosnkiem i kminkiem, podlać piwem.

Szynka z pieca

Składniki: 1,5 kg szynki bez kości, 15 ząbków czosnku, majeranek, słodka papryka

mielona, pieprz, przypra-wa do wieprzowiny, Maggi, strzykawka 20 ml, gruba igła do strzykawki.

Wykonanie: do wewnątrz mięsa wstrzyknąć rów-nomiernie w kilka miejsc maggi. Następnie zrobić kilka nacięć w formie kieszo-nek. Do tych kieszonek naj-pierw wkładać majeranek, potem po 1 ząbku czosnku wypychając go jak najgłębiej w mięso. Pozostały czosnek przecisnąć przez praskę i roz-zetrzeć z przyprawą do wie-przowiny.

Przygotowaną pastą na-trzeć szynkę z zewnątrz, po-sypać przyprawami, skropić maggi, posypać pieprzem, papryką czerwoną i odrobi-ną majeranku. Wstawić do lodówki na 12 godzin.

Mięso zawinąć w folię alu-miniową w taki sposób, aby można było ją w trakcie pie-czenia łatwo rozchylić. Piec w piekarniku w temperatu-rze 180 C przez 1,5 godziny.

Na pół godziny przed koń-cem pieczenia rozchylić folię i pozwolić szynce mocno się przyrumienić. Mięso pieczo-ne w folii jest soczyste, a nie suche i łykowate. Po wystu-dzeniu pokroić w plastry podawać z chrzanem lub musztardą.

Święcone

Zwyczaj święcenia pokarmów przywędrował do Polski około XII wieku. Najpierw pokarmy święcono w domach. Potem pokarmy święcono na powietrzu, pod krzyżami lub na placach. W końcu XVIII wieku święcenie przeniosło się do kościołów. Świątyni i tak jest do dziś. To, co dziś znajduje się w koszycz-ku ma swoją symbolikę. Cukrowy baranek to symbol nowego życia. I zdrowia. Jajko to słowiański symbol życia płodności, miłości i siły. Zwyczaj

dzielenia się jajkiem jest typowo polskim zwyczajem i w zasadzie nie jest znany w innych krajach. Kielbasa jest znakiem „tego, co najlepsze”, symbolem szacunku dla wielkanocnego śniadania. Czosnek w kielbasie oznacza zdrowie. Sól i chrzan to przyprawy popra-wiające smak potraw. Sól chroni od zepsucia, a chrzan ma przypo-minać mękę Pańską. Chleb to pierwszy i najważniejszy pokarm człowieka. Owoc ciężkiej pracy, podstawa pożywienia i symbol Ciała Chrystusa.

Żeby baby nie zawiąło

Pamiętajcie o tej zasadzie, bo wielkanocna babka się nie uda. Oto dwa zapomniane przepisy na smaczne baby.

Baba łokciowa wielkanocna

1,5 litra żółtek ubijać przez godzinę, wspanując cztery filiżanki suchej mąki, dwie filiżanki cukru, dwie filiżanki gęstych drożdży lub 12 dkg suchych. Ubijać przez kolejną godzinę, wlewać do formy i stawiać w ciepłym miejscu, by baby nie zawiąło. Skoro ciasto blisko pełnej formy dojdzie – wstawić do gorącego piekarnika.

Babka migdałowa

W moździerzu utłuc 40 dkg sparzonych migdałów słodkich i 7 dkg gorzkich, następnie ucierać je w misie, wbijając pojedynczo 10 żółtek, kiedy się dobrze z migdałami przemieszają, dodać jeszcze dwadzieścia żółtek, 50 dkg drobnego cukru i ucierać przez godzinę. Na koniec dodać pianę ubitą z 20 białek, ostrożnie wysypać 10 dkg przesianej maki i „mieszając ostrożnie łyżką z góry na dół” – wlewać do płaskiej formy tortowej wysmarowanej masłem oraz wysypanej mąką i wstawić do piekarnika na godzinę.

PIŁKARSKA III LIGA

Wisła Sandomierz – Sokół Sieniawa 0:2 • Hutnik Kraków – Stal Kraśnik 1:1 • Czarni Połaniec – Motor Lublin 0:1 • Wisła Puławy – KSZO 1929 Ostrowiec Świętokrzyski 2:0 • Podlasie Biała Podlaska – Stal Rzeszów 0:7 • Spartakus Daleszyce – Chelmska Chelmska 1:1 • Soła Oświęcim – Podhale Nowy Targ 0:1 • Avia Świdnik – Wólczanka Wólka Pełkińska 0:2 • Orleń Radzyń Podlaski – Wiślanie Jaśkowice 2:1.

1. Podhale	24	55	44-19
2. Stal Rz.	24	52	64-19
3. Motor	24	51	43-21
4. Hutnik	24	45	45-28
5. Wisła P.	24	42	29-23
6. Stal K.	24	36	37-27
7. KSZO	24	34	37-33
8. Sokół	24	33	36-32
9. Orleń	24	31	31-37
10. Wólczanka	24	30	29-23
11. Chelmska	24	28	29-31
12. Avia	24	27	25-31
13. Wisła S.	24	26	24-43
14. Wiślanie	24	25	32-48
15. Podlasie	24	20	25-53
16. Czarni	24	18	23-43
17. Spartakus	24	18	19-42
18. Soła	24	17	21-43

20 kwietnia: Orleń – Wisła Sandomierz • Wiślanie – Avia • Wólczanka – Soła • Podhale – Spartakus • Chelmska – Podlasie • Stal Rzeszów – Wisła Puławy • KSZO – Czarni • Motor – Hutnik • Stal Kraśnik – Sokół.

NAJLEPSI STRZELCY

14 bramek – Rafał Król (Stal Kraśnik), Tomasz Płonka (Stal Rzeszów) • **11 bramek** – Michał Grunt (KSZO 1929 Ostrowiec Świętokrzyski) • **10 bramek** – Dariusz Gawęcki (Hutnik Kraków), Mateusz Kompanicki (Chelmska Chelmska), Krzysztof Pietluch (Wólczanka Wólka Pełkińska) • **9 bramek** – Artur Płaskowski (Podhale Nowy Targ), Kamil Sobala (Hutnik Kraków) • **8 bramek** – Sebastian Brocki (Sokół Sieniawa), Piotr Ceglarz (Stal Rzeszów), Patryk Kapuściński (Sokół Sieniawa), Krzysztof Szewczyk (Wiślanie Jaśkowice), Adrian Wójcik (Soła Oświęcim).

Trzy słabe mecze Wisły i wystarczy

PIŁKA NOŻNA Kibice Wisły na pewno nie spodziewali się, że na kolejny, dobry występ swoich pupili będą musieli poczekać aż trzy tygodnie. Po pewnej i zasłużonej wygranej z Hutnikiem Kraków (2:0) puławianie zanotowali serię trzech meczów bez kompletu punktów. W sobotę pokonali jednak przed własną publicznością KSZO 2:0. Jutro czeka ich jednak bardzo trudne zadanie – zagrają w Rzeszowie ze Stalą (godz. 15)

Po nieudanym spotkaniu w Lublinie trener Jacek Magnuszewski zdecydował się na kilka zmian w podstawowym składzie swojego zespołu. Najważniejszą była roszada w bramce, bo Pawła Sochę zastąpił Krzysztof Kurek, który do tej pory nie zdążył nawet zadebiutować w Dumie Powiśla. W końcu się jednak doczekał i zachował czyste konto.

Piłkarze Wisły długo kazali jednak swoim kibicom czekać na pierwszego gola. Długo brakowało „setek”. Otwarcie wyniku powinno nastąpić w 38 minucie, ale Piotr Zmorzyński zamiast gola zarobił dla swojego zespołu jedynie rzut różny. W ostatnich sekundach pierwszej odsłony Łukasz Kacprzycki odegrał piłkę do Michała Zuber, a ten w pełnym biegu uderzył z linii pola karnego po krótkim rogu i dał swojej drużynie upragnione prowadzenie.



FOT. KS WISŁA PUŁAWY

KSZO dobrze weszło w drugą połowę i wydawało się, że lada chwila padnie wyrównanie. Kluczowa była jednak akcja z 60 minuty, kiedy pressing gospodarzy pod polem karnym ekipy z Ostrowca Świętokrzyskiego zakończył się przechwytem i faulem na Zuberze. Goście zostali ukarani podwójnie. Nie dość, że Maciej Miłek wyleciał z boiska z czerwoną kartką, to po chwili Michał Kobiółka przyspieszył do siatki bezpośrednio z rzutu wolnego. I było już jasne, że trzy punkty zostaną w Puławach.

– Mielśmy też kilka celów w tym spotkaniu: przede wszystkim zwycięstwo po trzech kolejkach, a do tego czyste konto z tyłu. Może byliśmy trochę zamroczeni po starciu w Lublinie. Rozgrywaliśmy piłkę zbyt wolno, ale z czasem zaczęliśmy stwarzać sytuacje. Piłka zaczęła chodzić coraz szybciej i jedna z akcji zakończyła się pięknym strzałem Michała Zuber. Chciałbym pochwalić moich zawodników, bo grali konsekwentnie i nie pozwalali rywalom na zbyt wiele – mówił po meczu trener Jacek Magnuszewski.

Michał Zuber najpierw zdobył pięknego gola, a później wywalczył rzut wolny, po którym wynik ustalił Michał Kobiółka

Teraz jego podopieczni zagrają w Rzeszowie z tamtejszą Stalą. Drużyna Janusza Niedźwiedzia przed tygodniem rozbiła Podlasie Biała Podlaska aż 7:0. W sumie na wiosnę wicelider tabeli wygrał sześć z siedmiu meczów. Niespodziewanie jedyną porażkę poniósł w Oświęcimiu z ostatnim Sołą. Czy Duma Powiśla będzie wstanie sprawić niespodziankę w jaskini lwa? Przekonamy się w sobotę wieczorem.

Wisła Puławy – KSZO 1929 Ostrowiec Świętokrzyski 2:0 (1:0)

Bramki: Zuber (45), Kobiółka (62).

Wisła: Kurek – Król (69 Barański), Piełach, Poznański, Litwiniuk, Kobiółka, Maksymiuk (85 Popiołek), Kacprzycki (77 Chudyba), Zmorzyński, Zuber (82 Skatecki), Stanisławski (69 Żelisko).

KSZO: Pietrasik – Mężyk, P. Cheba, D. Cheba, Sarwicki, Bętcowski (86 Brociek), Miłek, Grunt (71 Madej), Burzyński, Kapsa (71 Łokieć), Chrzanowski (30 Smuczyński).

Żółte kartki: Zmorzyński – Smuczyński.

Czerwona kartka: Miłek (KSZO, 61 min, za faul)

Sędziował: Paweł Sitkowski (Biała Podlaska).

Tym razem nie obronią trzeciego miejsca?

PIŁKA RĘCZNA Cztery razy z rzędu Azoty Puławy zdobywały brązowe medale mistrzostw Polski. W tym sezonie o przedłużenie passy będzie jednak bardzo trudno. W śróde podopieczni Zbigniewa Markuszewskiego przegrali na własnym parkiecie z Gwardią Opole 25:27 w pierwszym meczu ćwierćfinałowym. Rewanż zostanie rozegrany w piątek, 26 kwietnia

Od pierwszego gwizdka było jasne, że szczypiornistów

z Puław czeka trudna przeprawa. Po ośmiu minutach tablica wyników wskazywała rezultat 0:3. Przeszkodą nie do przejścia dla gospodarzy był bramkarz rywali Adam Malcher. Trzeba dodać, że całkiem nieźle po drugiej stronie boiska spisywał się także Walenty Koszowy. Gdyby nie on, to dystans między obiema ekipami bardzo szybko byłby znacznie większy niż trzy trafienia.

Po ośmiu minutach niemoc miejscowych przerwał wreszcie Marko Panić. I to właśnie reprezentant Bośni i Hercegowiny dał sygnał do ataku. Po kwadransie

nie miał na koncie pięć bramek, a Azotom udało się doprowadzić do wyrównania po siedem. I wydawało się, że teraz pójdzie już z górki. Niestety, to był ostatni remis w śródownym spotkaniu. Goście zaliczyli serię 5:0 i szybko ponownie odskoczyli. W końcówce pierwszej odsłony znowu w pogoń ruszyli puławianie i na przerwę schodzili jeszcze z nadzieją, że po zmianie stron będzie szansa. Gwardia prowadziła „tylko” 14:12.

Druga część gry? Podopieczni trenera Markuszewskiego naciskali i po 45 minutach

przegrywali tylko jedną bramką (17:18). Na więcej przeciwnik już nie pozwolił. Kolejne minuty to znowu dużo lepsza postawa ekipy z Opola, która znowu uzyskała bezpieczną zaliczkę (18:23). W końcówce gospodarze byli już jedynie w stanie zmniejszyć rozmiar porażki do dwóch bramek (25:27). Nie będzie łatwo odrobić takie straty na parkiecie rywali, ale nie takie rzeczy się zdarzały. Tym bardziej, że zespół z Puław będzie miał tydzień, żeby znaleźć sposób na Gwardię. Trzeba też przypomnieć, że w lutym Azoty wygrały w Opolu 30:26.

Azoty Puławy – KPR Gwardia Opole 25:27 (12:14)

Azoty: Bogdanow, Koszowy – Panić 6, Seroka 4, Matulić 3, Gumiński 3, Podsiadło 2, Łyżwa 2, Jarosiewicz 2, Rogulski 1, Maśłowski 1, Prce 1, Titow, Kasprzak.

Gwardia: Malcher – Jankowski 6, Łangowski 5, Zadura 4, Klimków 3, Zarzycki 3, Mauer 2, Lemaniak 1, Milewski 1, Morawski 1, Zieniewicz 1, Tarcjonas.

POWRÓT SZYBY

Kolejny były zawodnik klubu z Puław zdecydował się na powrót do drużyny. Kontrakt z Azotami podpisał Michał Szyba. 31-latek ostatnio zakładał koszulkę francuskiego zespołu Cesson Rennes HB. W Azotach grał w latach 2004-2014. Przypomnijmy, że wcześniej umowę z brązowymi medalistami podpisał także Rafał Przybylski. **(LUKISZ)**

Dzieje Puław (56)

Z dziejów parafii włostowickiej w XVIII wieku

W latach 1731-1782 parafia Włostowice, podobnie jak do tej pory, należała do diecezji krakowskiej, archidiakonatu lubelskiego i była jedną z 15 parafii dekanatu kazimierskiego. Wizytujący w 1781 r. tę parafię zanotował, że leży ona w województwie i powiecie lubelskim. Od 1731 r. była położona w całości na terenie dóbr Augusta Aleksandra Czartoryskiego i jego żony, Marii Zofii z Sieniawskich.

Parafia Włostowice obejmowała swym zasięgiem 5 osad i pod tym względem znajdowała się w grupie kilku najmniejszych w dekanacie kazimierskim. Na obszarze 35,6 km kw. mieszkało 1628 wiernych, co dawało średnio 45 wiernych na 1 km kw. – wartość stawiającą parafię włostowicką w ścisłej czołówce wśród innych parafii dekanatu kazimierskiego.

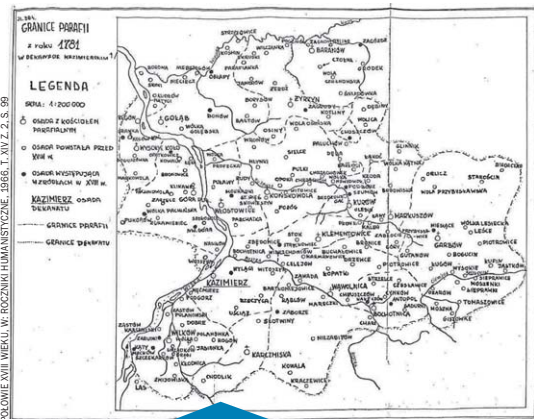
W okresie od 15 listopada 1715 r. do śmierci w 1759 r. proboszczem parafii włostowickiej pozostawał ks. Jakub Antoni Cierniátkowski (Czerniátkowski). Co wiemy o tym duchownym? Urodził się około 1690 r. Ukończył 2-letnie studium teologii w Sandomierzu. Do seminarium duchownego nigdy nie wstąpił.

11 września 1715 r. przybył do Włostowic. Jego pierwszym osiągnięciem budowlanym było wystawienie w latach 1725-1728 kościoła w oparciu o projekt Antoniego Franciszka Mayera. O 44-letniej posłudze księdza zanotowano w jego akcie zgonu: „Rexit ecclesiam Wlostoviensis annis 44”. Ksiądz Jakub Antoni Cierniátkowski zmarł we Włostowicach. Akt jego zgonu nie zawiera dokładniejszych notatek.

Razem z włostowickim proboszczem mieszkała jego matka – Krystyna Czerniátkowska, zmarła w 1728 r. w wieku 80 lat, oraz siostra księdza – Katarzyna, zmarła w 1740 r.

Jak powiedziano wyżej, wielkim sukcesem proboszcza parafii Włostowice było wybudowanie kościoła. Wiązało się to jednak z dodatkowymi obciążeniami finansowymi parafian, zarówno na etapie budowy świątyni, jak i później przy jego wyposażeniu i utrzymaniu.

W ramach starań o poprawę sytuacji materialnej parafii podjął ksiądz Cierni-



Granice parafii w dekanacie kazimierskim w 1781 r.

kowski w 1738 r. spór z klasztorem Św. Krzyża na Łysej Górze, w stosunku do którego parafia była zobowiązana do określonych świadczeń.

Przypomnijmy, że Łysa Góra – Święty Krzyż, to szczyt we wschodniej części Łysogór w Górach Świętokrzyskich. W tym największym w środkowej Polsce ośrodku kultu pogańskiego założono w I połowie XII wieku klasztor benedyktynów i wzniesiono kościół początkowo pod wezwaniem Św. Trójcy, a potem Św. Krzyża. Po spustoszeniu w 1260 r. przez Tatarów, opactwo zostało odbudowane przez Bolesława Wstydlwego, który sprowadził tu zakonników z klasztoru na Monte Cassino i nadał im liczne przywileje. Jeden z nich przewidywał dokonywanie wpłaty przez parafię włostowicką na rzecz klasztoru dziesięciny w wysokości 16 złotych. Proboszcz nie osiągnął zamierzonego celu i jeszcze w 1781 r. parafia włostowicka musiała tę dziesięcinę płacić.

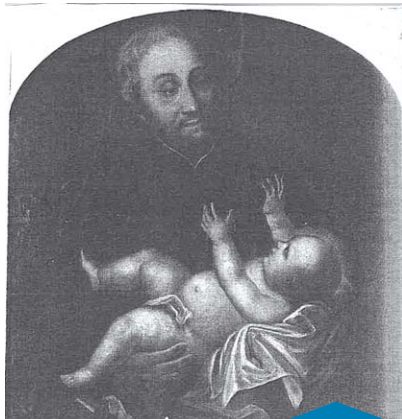
Zostało natomiast zrealizowane podstawowe ma-

rizenie księdza Jakuba Antoniego Cierniátkowskiego – ukończono budowę kościoła. Świątynia wymagała jednak stałej troski. Jeszcze w 1738 r. nie była ani konsekrowana, ani poświęcona. Nie dokonano uroczystego poświęcenia budynku, ołtarza, naczyń liturgicznych. Patronem świątyni został Św. Józef – mąż Maryi, matki Jezusa, i żywiciel Chrystusa, potomek Dawida. Przypomnijmy kilka wypowiedzi ewangelistów na temat tej postaci.

Józef nie był fizycznie ojcem Jezusa, był nim w świetle prawa. Anioł zjawił się mu z wiadomością, że Dziecko Maryi jest Synem Bożym. Józef zabrał Maryję i Dziecko do Egiptu, gdyż we śnie został ostrzeżony, że król Herod planuje zabicie Jezusa. Po śmierci Heroda powrócili i osiedlili w Nazarecie. O dalszych lasach Józefa nic nie wiadomo. Jego kult powstał na Wschodzie w pierwszych wiekach chrześcijaństwa. Na Zachodzie rozwinął się w średniowieczu. Józef czczony jest jako patron kościoła powszechnego i robotników.

Obraz patrona włostowickiej świątyni umieszczony został w ołtarzu głównym.

W sumie w kościele było siedem ołtarzy, co powodowało ciasnotę. Z racji tej



Św. Kajetan (1480-1547)

proboszcz miał trudności z umiejscowieniem konfesjonalu. Zewnętrzny wygląd kościoła pogarszał odpadający na fasadzie tynk.

Relacja z 1748 r. podaje, że kościół nadal nie był konsekrowany. Biskup zezwolił jednak na odprawianie w nim nabożeństw. Przypuszczać należy, że świątynia była poświęcona. W ołtarzu głównym, murywanym, z konsekrowanym portatyłem (przenośnym ołtarzykiem, zastępującym stały ołtarz), umieszczono obraz przedstawiający św. Józefa, nad którym było tabernakulum, służące do przechowywania w srebrnej połączanej puszcze Najświętszego Sakramentu. Przed tabernakulum płonęła lampa. Na prawo od ołtarza głównego zlokalizowano chrzcielnicę. Na lewo, tuż przy głównym ołtarzu, przechowywano oleje święte. Pozostałych sześć ołtarzy posiadało murywane mensy i namalowane na ścianie obrazy.

Poznajmy – mensa, to monolitowa płyta wykonana z piaskowca lub marmuru, będąca główną częścią ołtarza.

Św. Antoni Padewski (1185-1231)



Oparta jest na nóżkach, zwanych „stipes”, albo skrzyni, często w kształcie sarkofagu. W mensie znajduje się kwadratowe wydrążenie, zwane „sepulcrum”, czyli „grób, mogiła”, w którym umieszczane są relikwie męczenników.

Wróćmy do kościoła włostowickiego i jego sześciu ołtarzy. Trzy z nich znajdowały się po lewej stronie – Niepokalanego Poczęcia Najświętszej Maryi Panny, św. Kajetana i św. Franciszka Serafickiego, oraz trzy po prawej stronie – św. Antoniego Padewskiego, św. Barbary i św. Jana Nepomucena. Wszystkie nie konsekrowane.

Przyszedł dogodny moment aby zapoznać się z postaciami z ołtarzy.

Od chwili, gdy z małżeństwa Anny i Joachima rozpoczęło się życie Maryi, została ona zachowana przez Boga od zmyślenia grzechu pierwotnego. Stało się tak ze względu na godność Matki Zbawiciela, boskość Chrystusa i przysługę zasługi. Dogmat o Niepokalanym Poczęciu ogłosił papież Pius IX 8 grudnia 1854 r. Jednak kult Maryi Niepokalanej Poczętej istniał wśród chrześcijan na długo przedtem. W Kościele Wschodnim obchody tego dnia datują się od VIII wieku. Uroczystości Niepokalanego Poczęcia obchodzone są w kościele katolickim 8 grudnia.

Sylwetki kolejnych świętych z ołtarzy kościoła włostowickiego (oprócz św. Franciszka Serafickiego) były prezentowane w jednym z wcześniejszych odcinków. Dlatego w tym miejscu przypomnijmy jedynie główne o nich dane.

Kajetan (1480-1547) już jako duchowny został w Rzymie dostrzeżony przez papieża Juliusza II, który uczynił go ważną postacią w kurii rzymskiej. Do jego obowiązków należało sporządzanie bulli papieskich oraz akt kanonizacyjnych i beatyfikacyjnych. Po śmierci papieża utworzył w Rzymie zgromadzenie zakonu kleryków regularnych, które następnie przyjęło nazwę teatynów lub kajetanów. W 1530 r. Kajetan został generałem zakonu. Zmarł w 1547 r. Został kanonizowany przez papieża Klemensa X.

Prawdziwe imię „serafickiego świętego” brzmi Jan Bernardone. Urodził się w

1181 r. w Asyżu (Włochy) w rodzinie bogatego kupca sukiennika. Przydomek – „Francesco – Francuzik”, z powodu zamiłowania do języka francuskiego, zastąpił mu imię chrzestne. W wieku 25 lat porzucił rodzinny dom, wydziedziczony przez ojca i został żebrakiem pod Asyżem. Do 1210 r. przylączyło się do niego dwunastu naśladowców, z których powstał zakon braci mniejszych, prowadzący we Włoszech działalność kaznodziejską. W 1219 r. zakon, istniejący w całej Europie, liczył ponad pięć tysięcy mnichów. Franciszek założył jeszcze dwa zakony: żeński, z pomocą św. Klary oraz kolejny, którego członkami mogli być również ludzie świeccy oraz kobiety. Franciszek zmarł w 1226 r., kanonizowany został w 1228 r.

Św. Antoni z Padwy to Ferdynand Bullone. Przydomek „Padewski” otrzymał od miasta, w którym przebywał. Urodził się w Lizbonie i tu w wieku 15 lat wstąpił do zakonu kawalerów regularnych św. Augustyna. W dwa lata później został wysłany do klasztoru Krzyża Świętego w Coimbrze. Będąc w Afryce prowadził działalność misyjną wśród Maurów. Z powodu choroby wrócił do Hiszpanii. Został profesorem w Bolonii, Tuluzie, Montpellier i Padwie. Porzucił naukę i poświęcił się kaznodziejstwu. Zmarł w 1231 r., a w rok później został kanonizowany przez papieża Grzegorza IX.

Jan Nepomucen Neumann urodzony w 1811 r. w Czechach, otrzymał święcenie kapłańskie w 1836 r. w Nowym Jorku. W 1852 r. został biskupem Filadelfii. Zmarł w 1860 r., w 1963 r. został beatyfikowany, a w 1977 r. kanonizowany przez papieża Pawła VI.

Wracając do kościoła włostowickiego stwierdzamy zupełny brak relikwii i odpustów. Stały tu dwa drewniane konfesjonale, a na chórze muzycznym ulokowano siedmiogłosowe organy.

O roli i miejscu parafii włostowickiej w dekanacie kazimierskim opowiemy w kolejnym odcinku.

Przy opracowywaniu niniejszego tematu wykorzystano monografię parafii Św. Józefa autorstwa ks. Józefa Mariana Szczypa.

ANDRZEJ TOŁPYHO

● ZA TYDZIEŃ: MIEJSCE PARAFII WŁOSTOWICE W DEKANACIE KAZIMIERSKIM