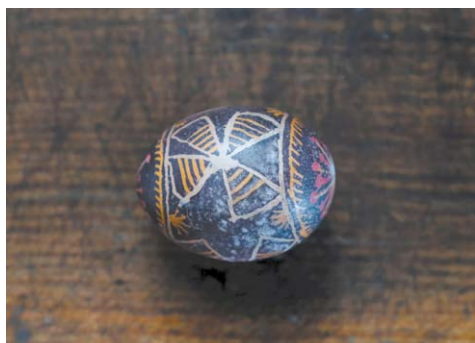
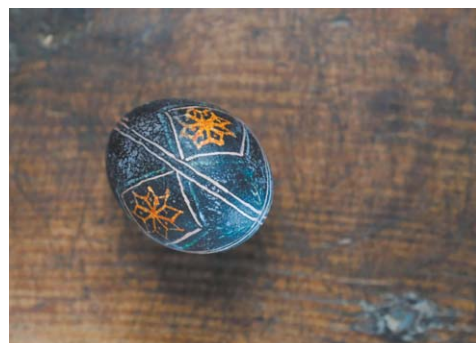
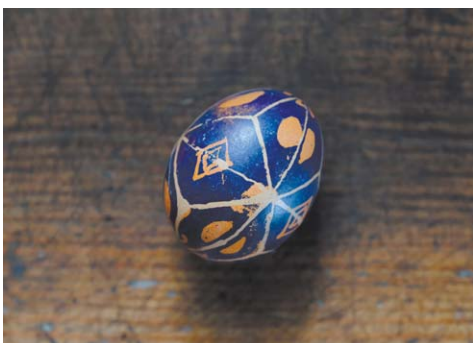
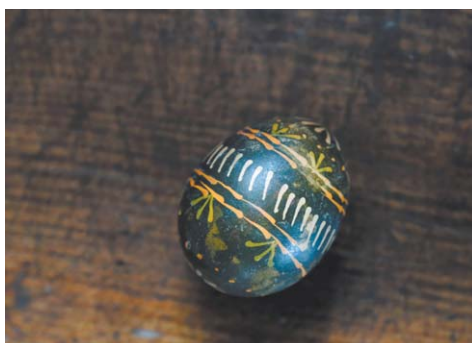
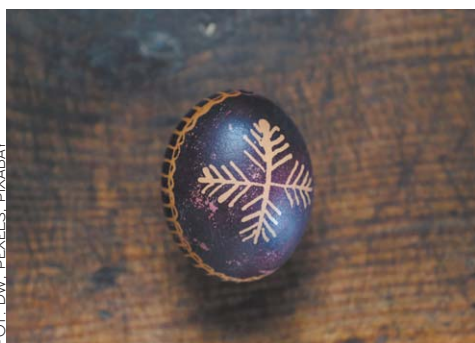




Przy świątecznym stole

Tradycja, przepisy i trochę historii

Strony 14-17



Barabanienie, babka z 60 jaj

Po 40 dniach surowego postu i umartwiania wreszcie przychodzi pora na radość z odradzającego się życia – o duchowym



Katarzyna Nakonieczna

• Wydaje się, że sposób obchodzenia świąt zmienił się na przestrzeni lat. Inaczej ten czas przeżywały nasze prababki, prawda?

– Rzuca się w oczy przede wszystkim podejście do Wielkiego Postu. Otóż w dawnych czasach przestrzegano post niesamowicie surowo.

W zasadzie głodowano przez cały miesiąc, co teraz byłoby to nie do pomyślenia.

Dochodziło nawet do tego, że ludziom zdarzało się mdleć w trakcie prac wiosennych, a przecież Wielki Post zbiega się z wiosną i pierwszymi pracami na roli. Nasi przodkowie nie tylko nie jedli mięsa i tłuszczy zwierzęcych, ale też unikali nabiału, słodczy, ciast. Pomijając już taką kwestię, że słodczy i tak były wówczas rarytasami. Można powiedzieć wprost, że głodowano. Jednym z podstawowych dań w tym czasie był kapłon. To słowo kojarzy się z wykastrowanym kogutem, ale w tym przypadku chodzi o coś zupełnie innego. Jak ja to mówię – kapłon to taka „zupa niezupa” czyli połączenie oleju roślinnego – lnianego czy też rzepakowego z wodą, solą i posiekaną cebulą. W ramach zajęć z obrzędowości świątecznej w naszym muzeum również przygotowujemy taką potrawę, oczywiście nie w celach kulinarnych, ale edukacyjnych. Garnek z kapłonem na kuchni roztacza zapach w całej izbie i pomaga poczuć dawną, wielkopostną atmosferę.

W umartwianiu chodziło nie tylko o jedzenie. Istniał cały szereg obostrzeń natury obyczajowej, np.

nie wolno było się śmiać, nie wolno było grać na instrumentach.

Jeżeli ktoś na czymś gra, chociażby po amatorsku, to wie, jakie znaczenie ma codzienna praktyka. I nawet dla takiego muzykującego amatora odłożenie instrumentu na 40 dni będzie zawsze czymś trudnym do wykonania. Natomiast wtedy to było normalne i bardzo mocno przestrzegane.

O tym jak inaczej wygląda teraz przeżywanie Wielkiego Postu, sami wiemy najlepiej. Nawet w rodzinach katolickich jada się tak, jak przez resztę roku. Właściwie tylko w piątki przestrzega się postu, ale nie jest to dużym wyrzeczeniem. W dodatku cały czas mamy do czynienia z dążeniem, by nawet ten szczątkowy post zarzucić, czego przykładem może być dyspensacja z okazji Dnia Kobiet, ogłoszona w Diecezji Opolskiej. Uważam to za niepoważne, ale to moje zdanie.

• Ten wymiar duchowego przygotowania do świąt był zapewne dla naszych przodków znacznie bardziej istotny?

– W tak delikatnym temacie, jakim jest sfera ludzkiej duchowości, trzeba się wystrzegać generalizacji i dokonywania nieprzemyślanych ocen. Ludowa religijność bardzo często jest traktowana po macoszemu, uznawana za płytką, sprowadzoną do rytuałów, pozbawioną głębszej refleksji. Jest to bardzo krzywdzące. Oczywiście, ma ona swoje pewne charakterystyczne cechy. Jeśli chodzi o te dawniejsze czasy, to myślenie ludzi było kiedyś znacznie bardziej magiczne. Różnym czynnościom, pracom polowym,

Świąteczne ekspozycje w Muzeum Wsi Lubelskiej

FOT. DW

ale też i porom roku, porom dnia, towarzyszyły czynności o charakterze magicznym, wywodzące się jeszcze z czasów przedchrześcijańskich.

Nie inaczej było z okresem Wielkiego Postu czy Wielkanocą. Nakładały się na siebie różne elementy. W czasach przedchrześcijańskich obchodzono Jare Gody, święto kończącej się zimy i odradzającej się przyrody. Topiono wówczas Marzannę, czy chodzono z gaikiem, czyli przystrojoną zieloną gałęzią, lub ściętym czubkiem drzewa. Gaik symbolizował odżywającą właśnie przyrodę. Chodzenie z gaikiem było praktykowane w drugi dzień Świąt, towarzyszyły temu specjalne pieśni.

• Wspomniała pani o przesądach. Czego one dotyczyły?

– Na przykład: czego nie należało robić w Wielką Niedzielę. Nie można było na przykład spać, bo wtedy miała głowa przez cały rok boleć. Po Rezurekcji ścigano się furmankami o to, kto pierwszy dotrze do zagrody, bo to znaczyło szczę-

ście. Podobnie, która dziewczyna pierwsza po Rezurekcji dobiegnie do domu, ta najwcześniej wyjdzie za mąż.

• A jak wyglądała przedświąteczna krzątania? Trzeba było zorganizować jedzenie, poświęcić palmy... To wydaje się nam całkiem bliskie.

– Przygotowań do świąt było wiele i bardzo intensywnych, ale też rozłożonych w czasie. Zaczniemy od tego, że już na wejście Wielkiego Postu poprzedzało bardzo dokładne szorowanie garnków, w których gotowało się wcześniej mięso. Tak porządnie wyczyszczone naczynia odkładano na strych. W izbie nie miało prawa być cokolwiek, co wiązało się z jedzeniem mięsa. Oczywiście, były też dobrze nam znane porządki domowe. Obowiązywała jednak zasada, aby wszystkie prace skończyć do Wielkiej Środy.

Triduum Paschalne miało być czasem wyciszenia.

Obecnie, dla większości z nas wydaje się to raczej nie do pomyślenia, a przygotowania trwają do ostatniej chwili. W końcu chodzimy do pracy, mamy wynikające z tego obowiązki. Nasz tryb życia wygląda przez to inaczej, niż naszych przodków. Oprócz domowych porządków, czy prac kuchennych, malowano także pisanki czy przygotowywano

palmy. Na własny użytek, ale też na handel. Zawożono je bowiem do miasta. Podczas naszych zajęć muzealnych pokazujemy dzieciom przedwojenne fotografie, na których widać taką sprzedaż.

• W końcu nadchodziły jednak wyczekiwane święta. Po czterdziestu dniach postu ludzie mogli najęść się do syta?

– Tak, w końcu na stołach pojawiło się mięso i inne przysmaki. Nawet w tych najuboższych rodzinach.

Dla wielu chłopskich rodzin Boże Narodzenie i Wielkanoc były w zasadzie jedynymi okazjami w roku, kiedy można było zjeść nieco mięsa.

Żyjemy stereotypem tłustej kuchni staropolskiej, rzeczywistość była jednak zupełnie inna. Owe stereotypy pasują do magnatów, najbogatszych szlachciców, nie do ogółu społeczeństwa. Na obecnych weselach modne są różne „wiejskie stoły” z kielbasami, boczkami i smalcem. Tak to na pewno nie wyglądało. Zaryzykuję stwierdzenie, że wielu chłopów było – używając współczesnych określeń – weganami. Oczywiście, było to przymusowe, wynikające z biedy, dla nas niewyobrażalnej wręcz.

• A co można było znaleźć na takim świątecznym stole oprócz tradycyjnej święconki?

– Oczywiście, wszystko zależało od zamożności danej rodziny. Na pewno ciasta: mazurki i babki. Przy czym ówczesną babkę świąteczną robiło się nawet z 60 jaj. Chyba nie będzie to błędem, jak powiem, że ta ilość była ówczesnym standardem. Oczywiście, możemy sobie

teraz wyobrazić, że była to prawdziwa bomba cholesterolowa, ale z drugiej strony myślę, że takie babki były pyszne i niepowtarzalne. Poza tym nie jadało się przecież tego na co dzień. Na stole świątecznym niezbędny był również chrzan. W smaku jest on zazwyczaj ostry i gorzki, przez co był on symbolem Męki Pańskiej. Oprócz tego na stole musiały pojawić się elementy dekoracyjne, mające też szalenie ważne znaczenie symboliczne: baranek, rzeżucha czy inny zielony akcent, pisanki.

• Tradycją był na pewno śmigus-dyngus.

– Tak, ale nie tylko.

Dawnym i nieco zapomnianym zwyczajem jest kolędowanie wielkanocne. Kolędowanie kojarzy się nam z Bożym Narodzeniem. Ale w drugi dzień Świąt Wielkanocnych również po wsiach chodziły grupy kolędnicze, były specjalne, wielkanocne kolędy.

• Jak ludzie celebrowali święta? Odwiedzali się?

– Pierwszy dzień świąt był zawsze takim dniem przeznaczonym dla najbliższych, dla rodziny. Natomiast już drugi dzień świąt to pora na wspomniany śmigus-dyngus, na kolędowanie i spotkania w gronie znajomych. W tym czasie bawiono się na przykład za pomocą pisanelek. Było wiele zabaw, do których je wykorzystywano. Do takich najbardziej popularnych należało zderzanie dwóch jajek. Te, które pękło pierwsze, oczywiście przegrywało. Warto też wspo-



j i kołędowanie wielkanocne

n i kulturowym wymiarze Wielkanocy rozmawiamy z Agatą Witkowską z Działu Edukacji i Promocji Muzeum Wsi Lubelskiej



mniej o stosunkowo mało znanej tradycji wielkanocnego bębnienia, zwanego też barabanieniem, odbywającego się nieco wcześniej, bo w noc z Wielkiej Soboty na Niedzielę Zmartwychwstania Pańskiego, albo w poranek przed Rezurekcją czy w jej trakcie. W naszym regionie jest tylko jedna miejscowość, gdzie ta tradycja jest

pielęgnowana, i jest to Janowiec nad Wisłą.

• **A sama Lubelszczyzna miała takie swoje charakterystyczne zwyczaje?**

– Lubelszczyzna nie jest regionem spójnym etnograficznie. Nigdy nie wytworzyła swojej spójnej kultury jak na przykład Kujawy czy Mazowsze. Folklor Lubelszczyzny jest,

w większości, konglomeratem wpływów ościennych regionów. W zależności od obszaru są one zróżnicowane: mazowieckie na północy i zachodzie, na wschodzie rusińskie, na południu podkarpackie.

Oczywiście były u nas pewne elementy charakterystyczne, niespotykane gdzie indziej, dotyczy się to zarówno

kultury materialnej, jak i duchowej. Omówienie tego tematu wymagałoby ode mnie dokładniejszych przygotowań. Na razie ciągle sama jestem na etapie nauki. Więc może za rok...

• **W podtrzymanie tych dawnych tradycji włącza się między innymi Muzeum Wsi Lubelskiej. Z jakim spotykacie się odbiorem?**

– Przede wszystkim organizujemy zajęcia dla dzieci ze szkół podstawowych, obejmujące zagadnienia obrzędowości wielkanocnej, warsztaty z tworzenia palm i pisanek. Dzieciaki, które do nas przychodzą, są fantastyczne, bardzo ciekawe i wykazują się ogromną uważnością. To bardzo budujące dla nas wszystkich.

Tak samo jak i to, że tylu chętnych skorzystało z oferty, którą przygotowaliśmy na Niedzielę Palmową.

Widać to było zwłaszcza na Mszy Świętej, w trakcie której ludzie nie mieścili się w naszym kościele. Widać, że pamięć o tradycji jest ważna, że tyle osób chce przekazywać ją swoim dzieciom. I to jest piękne.

R E K L A M A

Zdrowych, pogodnych
Świąt Wielkanocnych,
pełnych spokoju i radosnych
spotkań z bliskimi

życzy

Krzysztof Hetman
minister rozwoju i technologii





FOT. ŁUKASZ GŁĄCZKOWSKI/SPSK4

Pierwsze takie zabiegi w Polsce

Kardiolodzy z lubelskiego szpitala pomagają pacjentom z niewydolnością serca. Eksperyment został przeprowadzony przez grono międzynarodowych specjalistów we współpracy z lekarzami z Samodzielnego Publicznego Szpitala Klinicznego nr 4. Lubelscy medycy zostali wcześniej przeszkoleni przez izraelskich ekspertów

Katarzyna Zmysłowska

System przeciecznikowego zwężenia tętnicy płucnej ma pomagać osobom z zastoinową niewydolnością serca i obniżoną frakcją wyrzutową. Procedura ma poprawić funkcjonowanie lewej komory serca. W zeszłym tygodniu, zabiegowi poddali się dwaj pacjenci.

– Najpierw wykonywaliśmy specjalne badanie hemodynamiczne: pacjent leży na stole hemodynamicznym

i ma wykonać wysiłek za pomocą urządzenia, które wygląda jak rower. Mierzmy parametry funkcji jego serca, w tym przypadku frakcji wyrzutowej rzutu serca, a następnie wszczepia się takie urządzenie, które się nazywa ContraBand. To jest urządzenie, które troszeczkę zawęża nam przepływ w tętnicach płucnych prawej i lewej, co powoduje to wzrost ciśnienia i pracy prawej komory. Natomiast prawa komora przesuwamy nam trochę geometrycz-

nie na lewą stronę przegrodę międzykomorową. Jeżeli mamy zmniejszenie tej lewej komory, to wtedy poprawia się jej funkcja skurczowa, co przekłada się na normalne życie pacjenta – tłumaczy dr hab. n. med. Piotr Waciński, kierownik Klinicznego Oddziału Kardiologii Inwazyjnej SPSK4.

Wynalazcą tej metody leczenia jest dr Elchanan Bruckheimer, kardiolog dziecięcy w Izraelskim szpitalu, który z powodzeniem przeprowa-

dzał takie zabiegi u małych pacjentów. Doktor Waciński zaznaczył, że metoda jest bezpieczna, a jej efekt jest w pełni odwracalny.

Pierwszym pacjentem w Polsce, który poddał się eksperymentowi jest pan Wiesław, emerytowany informatyk z Lublina, który od wielu lat miał problemy z sercem, a w 2002 roku przeszedł poważny zawał.

– Dzięki temu, że byłem jak gdyby tak psychicznie przygotowany, to bez żadnej obawy na ten zabieg poszedłem.

Trwało to tylko dwie godziny i dla mnie jako pacjenta to była nowość.

Leżąc na operacyjnym w międzyczasie pedałowałem,

więc to też było nawet rozluźniające, gdy ćwiczę, kiedy jednocześnie odbywa się operacja. Wydaje mi się, że tak jak przy każdym zabiegu trudno ocenić efekt od razu. Chodziło o to, żeby była ta odporność serca na wysiłek. Daleko jeszcze do pełnej oceny, bo okaże się dopiero będąc pod górkę. Natomiast w tej chwili, czuję się dobrze i uważam, że wszystko przebiegło i bezpiecznie pan doktor mnie zapewniał, że jest duża szansa poprawy – opowiada pan Wiesław Gębał, pacjent.

Dr Andrzej Madejczyk, zastępca kierownika oddziału kardiologii dodał, że potrzeba wprowadzania nowych terapii wynika z wydłużania się długości życia. W tej sytuacji pojawia się coraz większa liczba pacjentów, na których

nie działają już standardowe metody leczenia. Jak zapowiadają medycy, problemy z niewydolnością serca będą dotyczyć coraz większej grupy osób. Kierownik oddziału zachęca jednocześnie do zgłaszania się w celu konsultacji i oceny, czy nowa metoda leczenia może być odpowiednia dla danej osoby.

Na ten moment z nowej terapii skorzystało 25 osób na całym świecie.

W pierwszej fazie eksperymentu, założone jest przeprowadzenie zabiegu u 60-70 osób. Po około pół roku, lekarze mają dysponować już pierwszymi wynikami, które mają prawdopodobnie być ogłoszone na kongresie kardiologii w przyszłym roku.

R E K L A M A

Zdrowych i spokojnych
Świąt Wielkanocnych
życzy

CEMEX

FUNDACJA
CEMEX
BUDUJEMY PRZYSZŁOŚĆ

15
LAT

www.cemex.pl

P4597

R E K L A M A

DR HAB. DARIUSZ ELIGIUSZ STASZCZAK

KANDYDAT NA RADNEGO MIASTA LUBLINA

- ✓ bezpłatne parkingi
- ✓ więcej zieleni
- ✓ przywrócenie stoku narciarskiego

Konfederacja i Bezpartyjni SAMORZĄDOWCY

MIEJSCE NR 1

Okręg nr 5: Felin, Hajdów-Zadębie, Kalinowszczyzna, Ponikwoda, Tatary

P4607

**Elżbieta Kruk**

Poseł do Parlamentu Europejskiego



Chrześcijańskie podstawy Unii Europejskiej – Quo Vadis Europo?

Czym jest Unia Europejska dzisiaj? Jakimi kieruje się wartościami? Na ile respektuje katalog zasad stworzony przez ojców-założycieli: Konrada Adenauera, Alcide De Gasperiego, Roberta Schumana? Te zasady to: poszanowanie tożsamości kulturowej i religijnej krajów narodowych oraz przestrzeganie zasad solidarności i pomocniczości. Jaka jest odpowiedź?

Taka, że Europa rzeczywiście potrzebuje kulturowego odrodzenia. Widzimy bowiem, że w realizacji wielkiego projektu multi-kulturalizmu oczekuje się od Europejczyków, by wyparli się samych siebie, wspierali upadek europejskiej kultury, tradycji i religii. Współcześni „inżynierowie dusz” nie chcą pamiętać, kim byli ojcowie-założyciele UE, usiłują wymazać ze świadomości zbiorowej wiedzę o ich formacji duchowej. To jest droga donikąd, bo tak jak do powstania Zjednoczonej Europy mogła prowadzić jedynie prawdziwie chrześcijańska myśl polityczna, tak tylko inspirowane nią koncepcje mogą zaowocować rzeczywistym odrodzeniem kulturowym.

Trzeba odejść od lewackiej roboty obracania europejskiej tożsamości w zgłiszcza. Unia Europejska może się rozwijać tylko wtedy, kiedy będzie unią ojczyzn, kiedy będzie cenić bogactwo ich różnorodności, kiedy będzie cenić swą własną kulturę i tożsamość.



Życzę Państwu
wiele radości i spokoju.
Niech czas
Zmartwychwstania
Pańskiego
pełen będzie
głębokiej wiary,
szczerzej nadziei
i bogatych
przeżyć duchowych.

ELŻBIETA KRUK

Poseł do Parlamentu Europejskiego



Czterech chętnych do rządzenia cztery lata

Uśmiechają się z zalewających miasto plakatów, wychodzą na bazarki z cukierkami, ściskają ręce mieszkańcom. Obiecują bezpłatną komunikację miejską, aquaparki, kąpieliska i mniejsze podatki. Ale pod jednym warunkiem: zagłosujcie właśnie na mnie. Czyli na kogo? W Białej Podlaskiej jest ich czterech. Czterech chętnych, by rządzić miastem przez kolejne cztery lata

Ewelina Burda

To Michał Litwiniuk (PO), Dariusz Litwiniuk (PiS), Bogusław Broniewicz (Biała Samorządowa) i Adam Chodziński (Klub Radnych Niezależnych).

Panowie dobrze się znają, bo albo współpracowali ze sobą w gabinetach ratusza, albo zasiadają po sąsiedzku przy ławie Rady Miasta. Ale kampania wyborcza rządzi się swoimi prawami i przy-

Michał Litwiniuk

Dariusz Litwiniuk

najmniej do 7 kwietnia, albo dłużej kandydaci toczą walkę o głosy ponad 45 tys. uprawnionych wyborców.

Mobilizacja nie tylko rowerowa

Od ponad pięciu lat najważniejszy gabinet w urzędzie zajmuje Michał Litwiniuk, z wykształcenia prawnik, a z zamiłowania sportowiec. Już cała Polska wie, że wolny czas najchętniej spędza na rowerze, bo Biała Podlaska dwa razy z rzędu zyskała tytuł rowerowej stolicy kraju. Zmobilizowani mieszkańcy pokonali na rowerach ponad 1,1 mln kilometrów, czyli 25 razy okrążyli Ziemię. I równie zmobilizowani są na Facebooku, gdzie w setkach można liczyć „lajki” i słodkie posty pod postami prezydenta. I właściwie niespodzianką nie było, że 46-letni Litwiniuk powalczy o reelekcję.

Ale tym razem, nie pod egidą partii matki, tylko z własnym komitetem. – To szeroka ponadpartyjna drużyna – podkreśla. I niemal w każdym wystąpieniu przytacza jak mantrę słowa o „historycznej ofensywie inwestycyjnej”. – Zmieniamy Białą Podlaską. W tej kadencji 312 milionów złotych to nakłady inwestycyjne. To skokowa jakościowa zmiana. Potrzebna jest kontynuacja dobrego rozwoju – przekonuje prezydent, który w 2018 roku pokonał w drugiej turze Dariusza Stefaniuka z PiS. Gdy trzeba, to może liczyć na „gospodarską” wizytę



partyjnego kolegi, a dziś wojewody lubelskiego Krzysztofa Komorskiego. Pretekst to spotkanie z samorządowcami, ale mimochodem z ust wojewody pada, że za „prezydenta Litwiniuka miasto rozwija się, jak nigdy”. Nad Krznię przyjeżdżają też vipy z Warszawy, jak choćby minister Katarzyna Pełczyńska-Nałęcz, by właśnie tu ogłosić start nowego rządowego programu.

Drugi start

Kontrkandydaci mogą zażdrościć takiego rozmachu. Ale jednak krytykują. – Pan Litwiniuk stał się bardziej miejscowym celebrytą niż prezydentem. Skupia się na medialnych aktywnościach – ocenia na antenie regionalnej rozgłośni Bogusław Broniewicz, który jakiś czas temu odłożył partyjne emblematy.

Dzisiaj przez wszystkie przypadki odmienia słowo „bezpartyjność”. – Biała Podlaska zasługuje na zrównoważony rozwój, wolny od partyj-

niactwa, podziałów i wykluczenia – przekonuje kandydat Białej Samorządowej na prezydenta. On sam jest jednym z założycieli tego stowarzyszenia, które istnieje od 2016 roku. Powstało kilka miesięcy po tym, jak Broniewicz opuścił szeregi Platformy Obywatelskiej. Mieszkańcom dał się poznać jako strażnik prawa w roli przewodniczącego Rady Miasta w tej kadencji. Z samorządem związany jest od dawna, ale na co dzień raczej pilnuje swojego biznesu meblarskiego. W 2018 roku również startował w wyborach prezydenckich. Wówczas zdobył 11,56 proc. głosów. A swoje poparcie w drugiej turze przekazał Michałowi Litwiniukowi. Dzisiaj przyznaje, że drugi raz tak już by nie postąpił. Jego zdaniem, lokalna społeczność zmęczona jest partyjnymi wojenkami. – Wiemy to z bezpośrednich rozmów. Te lata partyjnego duopolu nie dają mieszkańcom poczucia satysfakcji.



On, podobnie jak inni kandydaci uśmiecha się do wyborców nie tylko z ulicznych banerów. Na Facebooku wkleja plansze z programem wyborczym i prezentuje kolejne filmiki, w którym roztacza wizję na przyszłość miasta, na przykład z bezpłatną komunikacją.

„Nie gumkujmy historii”

Również Adam Chodziński wyrzekł się partyjnych barw na rzecz niezależności. To jego trzecia próba ubiegania się o fotel prezydenta miasta. W 2010 roku był kandydatem Platformy Obywatelskiej.

– Ludzie chcą mieć wybór, dlatego startuję. Nie jestem tu po to, by się zachłusnąć władzą, ale by demokracją się dzielić – przekonuje. W tej kadencji Chodziński zasiada w radzie miasta. Kilka miesięcy temu wystąpił z klubu Zjednoczonej Prawicy i jeszcze z dwójką radnych zawiązał klub radnych niezależnych.

Gdy w latach 2014-2018 pilnował inwestycji za czasów prezydenta Dariusza Stefaniuka (PiS), drugim zastępcą był Michał Litwiniuk. Ten ostatni niechętnie do tego wraca. – Nad wieloma inwestycjami, które dokończył obecny prezydent, pracowałem w poprzedniej kadencji. To choćby most w parku, nowy układ komunikacyjny na tym terenie, brama koszańska czy remont amfiteatru. Proces inwestycyjny wiązał się z licznymi spotkaniami i pracą nad fiskalnymi wnioskami do urzędu marszałkowskiego – przypomina kandydat, który teraz pracuje jako zastępca kanclerza na Akademii Bialskiej. Chodziński często apeluje, by nie „gumkować historii”. – Nie pozwolę, by prezydent manipulował i wprowadzał w błąd mieszkańców – mówi kandydat, który jeszcze do niedawna był dyrektorem szpitala w Białej Podlaskiej, ale marszałek województwa z PiS go odwołał z uwagi na „utrata zaufania”.

„Podmieńcie Litwiniuków”

Z kolei pomysł na kampanię dla Dariusza Litwiniuka z PiS wymyślił sam poseł Przemysław Czarnek, szef lubelskich struktur partii.

– Macie przed sobą Darka, człowieka skromnego, ale z wizją rozwoju miasta, samorządowca z krwi i kości. On z pokorą podeszł do mieszkańców i będzie wsłuchiwał się w ich głos – obwieścił w Białej Podlaskiej Czarnek, który dostał misję

Bogusław Broniewicz

Adam Chodziński

FOT. FACEBOOK/OFCJALNE PROFILE KANDYDATÓW

z Nowogrodzkiej, by utrzymać władzę PiS w Lubelskiem. – To kandydat, który nie będzie się promował za wszelką cenę, nie będzie cwaniakował, tylko będzie zasuwał dla Białej. Tu trzeba odzyskać władzę przez program podmianny Litwiniuków – skwitował były minister edukacji.

49-letni Dariusz Litwiniuk od dwóch kadencji jest miejskim radnym. Teraz również szefem klubu.

– Dzisiaj zarządzanie polega na dramatycznym szukaniu przychodów i wybiera się drogę na skróty, sięga się po pieniądze podatkników – grzmi i zapowiada, że jeśli wprowadzi się do najważniejszego gabinetu w ratuszu, podwyżek za wodę i ścieki nie będzie przez całą kadencję. Póki co, na miejskim bazarze rozdaje długopisy i egzemplarze „Tygodnika Podlaskiego” z senatorem Grzegorzem Biereckim, wpływowym politykiem PiS.

Jednak panowie coraz częściej wybierają internet. Nie tylko do jawnej autoreklamy, ale również do komunikacji z wyborcami. Łączenia live na Facebooku praktykuje od kilku tygodni obecny prezydent. Niedawno spróbował też Adam Chodziński. I najwięcej pytań dostał od Wojciecha Sosnowskiego, czyli szefa gabinetu prezydenta Białej Podlaskiej.

Jedno jest pewne, nowego prezydenta mieszkańcy poznają w kwietniu i będzie to mężczyzna.

EDACH

*Życzymy radosnych,
zdrowych i pogodnych
Świąt Wielkanocnych
naszym Klientom,
Współpracownikom
i Kontrahentom*

AKTUALNIE OFERUJEMY MIESZKANIA W NASZYCH DWÓCH INWESTYCJACH
W LUBLINIE PRZY **UL. PRZEMYSŁOWEJ 10** I **UL. BIERNACKIEGO 17**

Po szczegóły zapraszamy do naszego Biura Sprzedaży Mieszkań:

 mieszkania@edach.eu

 +48 668 208 208, +48 668 222 000

 www.edach.eu

Muzyka

W kwietniu doczekamy się premiery płyty „Bach muzyka niebios”. Na zabytkowych skrzypcach zagra Alicja Śmietana, skrzypaczka legendarnej orkiestry. Zmierzy się także Yaron Gershovsky znany z Manhattan Transfer i wielu innych. **ROZMOWA** z Wojciechem Padjasem

Waldemar Sulisz

• **Zacznijmy naszą rozmowę o muzyce niebios od spotkania Herberta Von Karajana z Janem Pawłem II.**

– To jest niezwykła historia i niezwykle nagranie „Mszy koronacyjnej” Wolfganga Amadeusza Mozarta. Po pierwsze: w muzyce klasycznej jest bardzo niewiele mszy, które nadają się do odprawienia nabożeństwa. Msza koronacyjna Mozarta trwa 40 minut i spokojnie można wykonać ją jako część nabożeństwa. Po drugie: Karajan od bardzo dawna chciał nagrać tę mszę w Kaplicy Sykstyńskiej, ale to było niemożliwe z punktu widzenia religijnego. Aż wreszcie nastał papież Jan Paweł II, który był wrażliwy na sztukę.

I umówili się z papieżem, że odprawi normalną mszę, a Karajan razem z berlińczykami, chórem i świetnymi solistami wykona dzieło. Jana Paweł II przepięknie mszę odprawił, a Karajan zagrał.

• **Na płycie jest niezwykle ciekawy moment, gdy słychać ciszę?**

– Tak, w utworze Agnus Dei. Kaplica Sykstyńska ma swoisty pogłos. Ale, żeby go usłyszeć, Karajan



Adam Czerwiński i Wojciech Padjas

musiał w niezwykle precyzyjny sposób zadyrygować orkiestrą, chórem i solistami, żeby oni w jednej chwili sekundy naraz zamilkli. Musiał gwałtownie uciąć muzykę. I wtedy to zabrzmiało. Na płycie słychać echo, jak to się mówi w audiofilskim świecie: słychać powietrze. I ja się z tym zgadzam.

• **W kwietniu 2023 udzielił**

pan głośnego wywiadu „Drugie wyjście z ciszy”, decydując się na swoisty „Coming out”?

– Tak, przyznałem się do ubytku słuchu, co było dla mnie bardzo trudnym przeżyciem.

Po prostu zacząłem dużo gorzej słyszeć. Siadałem na fotelu i nie słyszałem tej muzyki, którą pamiętałem.

Kilka rzeczy na to się złożyło. Zacząłem nosić aparaty

słuchowe. Przez ileś lat nie chciałem się do tego przyznać, bardzo się bałem takiej prostej rzeczy: utraty wiarygodności w mojej branży. Znajomi pytali, jak ja z tym żyję. We wspomnianym wywiadzie chciałem przyznać się, że mam niedosłuch, a słucham muzyki, znam się na niej. Chciałem przekazać ludziom ważną rzecz.

• **Jaką?**

– Chciałem przekazać ludziom, którzy mają te swoje 50+, żeby uświadomili sobie, że w sposób naturalny, bio-

logiczny zaczyna tracić się wtedy słuch. Zaledwie 10 proc. ludzi po pięćdziesiątce ma pełny słuch. Człowiek traci słuch, koniec kropka. Ludzie nie są w stanie tego zrozumieć, zaczynają głośniejsze słuchać muzyki, mniej słyszą wysokie tony, zaczynają zmieniać kable, wzmacniacze, sądząc, że to się zepsuło.

Nie, to nasz słuch się psuje. W dodatku upływem wieku ludzie najbardziej tracą słyszenie średnicy, kluczowej dla odbioru muzyki. Najbardziej wrażliwym elementem toru odsłuchowego są ludzkie uszy. Na szczęście nowoczesne aparaty słuchowe pozwalają znowu słuchać. Jest jeszcze jedna, ciekawa sprawa.

• **Czyli?**

– Zupełnie inaczej słyszą ludzie mieszkający na wsi i zupełnie inaczej ludzie mieszkający w dużym mieście.

Ludzie na wsi słyszą lepiej, ich słuch nie jest niszczone przez hałas miasta.

• **Jak pan znowu usłyszał ciszę w Kaplicy Sykstyńskiej to...**

– To było szczęście. Oj tak, szczęście. Jak zacząłem tracić słuch, pomyślałem, że to jest koniec mojej muzyki i posprzedałem cały sprzęt. Dla mnie muzyka była i jest tak ważną częścią życia. O tak, to było bardzo wielkie szczęście.

• **Wróćmy do muzyki.**

Dlaczego historia ostatnich godzin z życia Jezusa wywarła tak duży wpływ na kompozytorów? Dlaczego modlitwa w ogrójcu, zdrada Judasza, pojmanie Jezusa,

droga krzyżowa, wreszcie okrutna śmierć na krzyżu pozwoliły stworzyć „muzyczną teologię”? Ma pan jakieś ulubioną kompozycję w tym temacie?

– Tak. Oratorium „Siedem ostatnich słów Chrystusa na krzyżu” Haydna. Proszę sobie zobaczyć na Youtube film z realizacji tego oratorium przez Jordi Savall’a z zespołem. Zrobiono z tego niewyobrażalnie piękny spektakl. Haydn napisał to oratorium na zamówienie klasztoru w Kadyksie. I tam rzeczywiście odbyła się premiera, w tym samym klasztorze zagrał Savall. W tym spektaklu ostatnie słowa Chrystusa wypowiada ksiądz.

Moim zdaniem w muzyce religijnej jest to najpiękniejszy utwór jaki znam.

• **A „Pasja według św. Mateusza” Jana Sebastiana Bacha?**

– Jest niewątpliwie najważniejszym i największym dziełem muzycznym człowieka. Nie ma co do tego wątpliwości. Ale jest długa i – powiedzmy sobie uczciwie – stosunkowo trudna. W dodatku Pasja jest po niemiecku, a wielu ludziom ten język przeszkadza. A wracając do pytania. Myślę, że są dwa powody, dla których kompozytorzy tworzyli muzykę religijną. Po pierwsze kościół był istotnym mecenasem muzyki, po drugie przez wieki (dziś niestety już nie) tworzył nastrój przez muzykę, wiedząc, że muzyka ma niebywały wpływ na ludzi.

• **Wróćmy do Bacha. Jak to się dzieje, że „Erbarme dich”, najslawniejsza aria z Mateuszowej Pasji za każdym razem coś w nas otwiera i to bez względu na to, że czy jesteśmy wierzący czy nie?**

– Dlatego właśnie pomysł na naszą wraz z Adamem Czerwińskim płytę „Bach muzyka niebios” oparłem na tej arii. Zanim jeszcze Adam Czerwiński zaczął pracę nad nagraniem, wyobraziłem sobie, że sercem tej właśnie płyty będzie aria „Erbarme dich”. Pasja Bacha jest raczej smutnym utworem. Proszę sobie wyobrazić, że w przedmowej interpretacji tej arii przez wybitną skrzypaczkę Alicję Śmietanę i trębaczka Roberta Majewskiego ten utwór jest pełen nadziei. Pytałem Alicję, dlaczego tak to sobie wymyśliła? Powiedziała: ja to tak czuję.

REKLAMA

Wesołych Świąt

Życzenia zdrowych, pogodnych Świąt Wielkanocnych, pełnych wiary, nadziei i miłości, wiosennego nastroju podczas spotkań w gronie najbliższych oraz Radosnego Alleluja!

Zarząd i Pracownicy
„MPK Lublin” Sp. z o.o.



niebios

endarnej St. Martin in The Fields. Zagra w duecie z amerykańskim pianistą Johnem Medeski. Na perkusji: Adam Czerwiński. Z Bachem n, Pomysłodawcą i ojcem chrzestnym płyty, który w radiu RMF Classic prowadzi kultową audycję „Muzyka spod igły”



• **Dlaczego wasza płyta nosi tytuł „Bach muzyka niebios”?**

– Tytuł jest z miłości do Bacha. Dlaczego Bach? Po płycie Adama Czerwińskiego „Mozart Rock nad Swings” pomyślałem, że ten człowiek ma w sobie potencjał do zrozumienia muzyki klasycznej. Byłem pewny, że po Mozarcie następny powinien być Bach. Na jednym pierwszych spotkań powiedziałem: ja proszę, żebyście zagrali Bacha. Bo wiem, że wy ludzie grający jazz jesteście w stanie go zrozumieć i przeżyć. Ale też inspiracją jest najlepsza książka o Bachu – „Bach muzyka z Zamku Niebios”, napisana przez najwybitniejszego znawcę muzyki tego kompozytora, to Sir John Eliot Gardiner, legendarny dyrygent.

• **Jaka jest ta płyta?**

– Jest radosna. Ta płyta jest niewinna i wiosenna. Nagle uświadomiłem sobie, że z tego Bacha, który wydaje się trudny (bieda, dwanaścioro dzieci, cztery żony, śmierci) współcześni muzycy wyciągnęli z tego coś lekkiego, coś pełnego nadziei. Coś niewinnego. I na tej płycie aria „Erbarme dich” wcale nie jest tragiczna i smutna. Daje do myślenia, daje nadzieję.

• **Na płycie Alicja Śmietana gra na wyjątkowym instrumencie.**

– Alicja gra na skrzypcach genialnego lutnika Camillus Camilli z 1740 roku wraz z historycznym smyczkiem Jean Persois.

Właściciele wszystkich bardzo drogich skrzypiec wiedzą, że jeśli te skrzypce nie będą grały, to umrą. Alicja to potwierdziła. Opowiadała, że miała około dwudziestu zabytkowych instrumentów

Człowiek traci słuch, koniec kropka. Ludzie nie są w stanie tego zrozumieć, zaczynają głośniejsze słuchać muzyki, mniej słyszą wysokie tony, zaczynają zmieniać kable, wzmacniacze, sądząc, że to się zepsuło. Nie, to nasz słuch się psuje.

FOT. ARCHIWUM WOJCIECHA PADJASA

do wyboru. Kiedy uderzyła w struny tych, powiedziała: to są te skrzypce. Jest w tym trochę metafizyki, ale ja w to wierzę. Alicja jest przekonana, że albo skrzypce słuchają skrzypka, albo nie słuchają, wręcz z nim się kłóć. Liczę, że płyta z Bachem pojawi się przed majówką. Matryca jest nacięta, teraz dużo zależy od tłoczni.

• **Mówiliście o tym, że płyta niesie radość, aria „Erbarme dich” jest pełna nadziei. Czy pamięć o ostatnich dniach Jezusa, którą przeżywamy w trakcie Triduum Paschalnego nie powinna**

ARIA „ERBARMER DICH”

Fragment „Pasji wg św. Mateusza” Jana Sebastiana Bacha

Ogarnij mnie,
ogarnij mnie w zły czas
litością Twoją, Boże.
Ogarnij mnie,
ogarnij mnie w zły czas,
ogarnij,
ogarnij mnie
litością Twoją,
litością Twoją, Boże.
Ogarnij mnie w zły czas
litością Twoją,
litością Twoją, Boże.

Gorzkie łzy,
gorzkie łzy:
czemu cierpisz właśnie Ty,
właśnie Ty,
Zbawca nasz?

* Tłumaczenie Stanisław Barańczak

być dla nas źródłem siły i nadziei?

– Powinna. Ale proszę zwrócić uwagę na specyficzny charakter polskiej religijności. W innych krajach muzyka bardziej porusza ludzkie serca i pozwala znaleźć w religii ukojenie. My Polacy nie potrafimy być atak spontanicznie radośni

jak na przykład Amerykanie (muzyka Gospel). W każdym wymiarze tego świata. Także religijnym.

• **Jaką płytę położy pan na talerzu gramofonu w Wielki Piątek?**

– Na pewno „Siedem ostatnich słów Chrystusa na krzyżu” Haydna. Mam chyba wszystkie wydania, jakie wy-

szły. Czy będę słuchał „Pasji według św. Mateusza” Jana Sebastiana Bacha? Nie wiem. Widzi pan, do tej pasji trzeba ogromnego skupienia i czasu, to co dziś jest bardzo trudne.

• **A gdyby pan miał wybrać kogoś z wykonawców arii „Erbarme dich”, to jaką solistkę pan wybierze?**

– Taką, która mnie zachwyci. To Simone Kermes. Polecam Państwu na święta.

• **Śpiewaczka w obłędnych sukniach, która potrafi grać na scenie ciałem, nazywana operową Lady Gaga?**

– Tak, słynna niemiecka śpiewaczka operowa, pełna temperamentu, żywiołowa i impulsywna.



Spokojnych Świąt Wielkanocnych
pełnych wiosennego optymizmu,
spędzonych w atmosferze miłości
w gronie najbliższych
oraz zdrowia i wszelkiej
pomyślności

życzy
Zarząd OSM Krasnystaw



Przez wdzięczność do szczęścia

Chcesz znaleźć więcej radości i dobra w codziennym życiu? Otwórz drzwi do swojej własnej biblioteki dobra z aplikacją Dobroteka – **ROZMOWA** z dr Piotrem Kwiatkiem OFM Cap, psychologiem, psychoterapeutą i rekolekcjonistą, twórcą aplikacji Dobroteka

Waldemar Sulisz

• No właśnie, bracie czy ojciec?

– Jestem zakonnikiem Krakowskiej Prowincji Zakonu Braci Mniejszych Kapucynów. Jesteśmy zakonem braterskim i dla nas najważniejszym jest wymiar braterskich relacji. Można mówić do mnie bracie.

• Skąd zakon?

– Pochodzę z Gdańska. Całe życie byłem sportowcem. W szkole podstawowej i liceum chodziłem do szkoły sportowej, miałem specyficzny rytm życia i dyscyplinę. Rano trening, potem szkoła i znów trening. Ale od dziecka marzyłem o zakonie, miałem takie silne pragnienie w moim sercu, imponowała mi franciszkańska radość. Zrobiłem maturę i od razu poszedłem do zakonu.

• A skąd studia psychologiczne i psychoterapeutyczne?

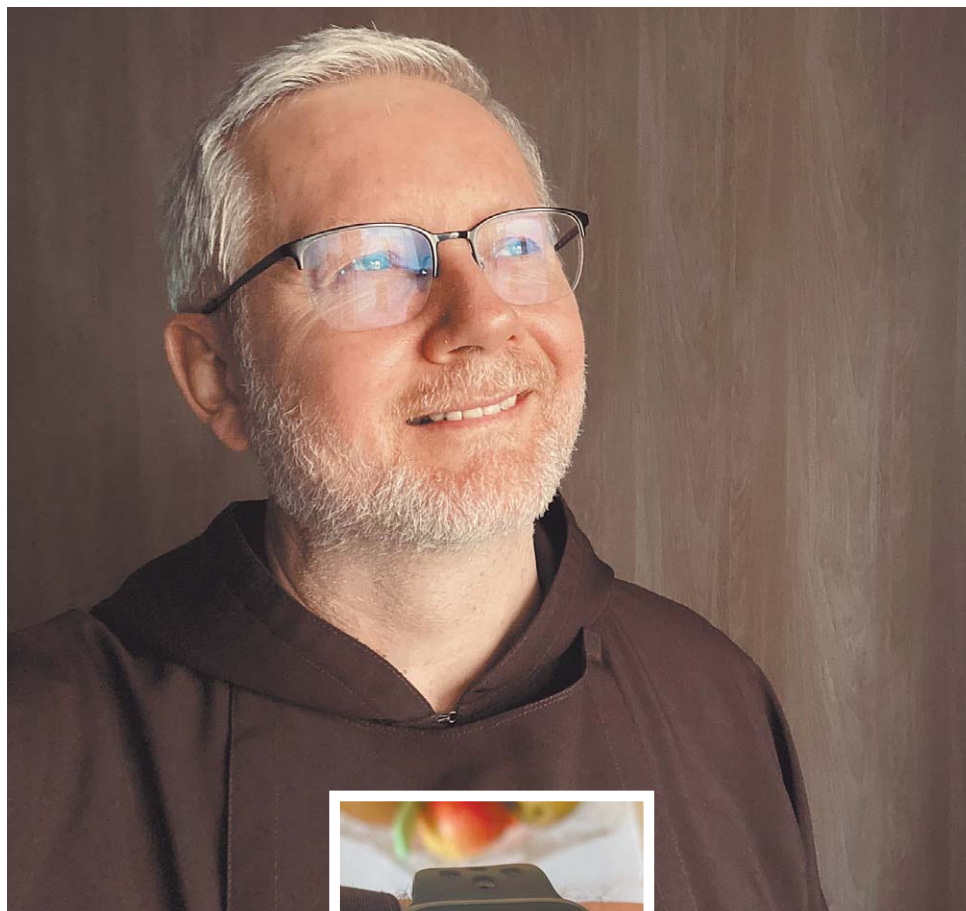
– W pierwszym roku po święceniach przełożeni dali mnie do pracy formacyjnej z młodymi ludźmi, którzy chcą być zakonnikami. Miałem opiekować się adeptami zakonnego życia. Szybko zobaczyłem, że kapłaństwo nie wystarczy, że potrzebna jest profesjonalna wiedza pedagogiczna. Zostałem wysłany do Rzymu na 5-letnie studia, zrobiłem także doktorat. Postanowiłem zgłębić nurt psychologii pozytywnej, skończyłem 3-letni program terapii Gestalt w Filadelfii, następnie odbyłem szkolenie w Instytucie Alberta Elisa w Nowym Jorku.

Wiedza o człowieku i o tym, co jest dobre w człowieku jest bardzo pasjonująca. I pomaga w życiu w kontekście spotkania z człowiekiem.

• A jak pojawił się pomysł na aplikację Dobroteka?

– Od wielu lat zajmuję się takim tematami jak dobrostanem, wdzięczność, komunikacja. Na wykładach z interwencji pozytywnych na SWPS uczę studentów pewnych praktyk wzmacniających dobrostan.

Wdzięczność jest najbardziej przebadaną naukową strategią wzmacniania szczęścia.



• Co wychodzi z tych badań?

– Wychodzi, że praktykowanie wdzięczności realnie wzmacnia jakość życia. To są bardzo ważne badania, że nie ilość dobra generuje szczęście, ale zdolność do zauważania i doceniania realnego dobra. Istnieje różnica między dobrostanem a dobrobytem. Ludzie sądzą, że akcentując dobrobyt jesteśmy w stanie przeżywać dobrostan. Niestety tak nie jest.

• Niech brat powie kilka słów o aplikacji Dobroteka?

– Promowaniem psychologii pozytywnej zajmuję się już od wielu lat. Badania ukazują, że ludzie, którzy praktykują wdzięczność są odporniejsi na depresję, stres, mają mocniejsze relacje interpersonalne, lepiej radzą sobie ze stresem i cieszą się lepszym samopoczuciem, a nawet mniej skarżą się na choroby czy ból. Wdzięczność przekłada na jakość życia indywidualnego oraz społecznego, chętniej pomagamy i jesteśmy bardziej życzliwi. Aplikacja Dobroteka to jedynie – i aż – przestrzeń dająca możliwość codziennie spotykać się z realną pozytywnością we własnym życiu.

• **Dziś Dobroteka to 50 dni praktykowania wdzięczności. Czy są plany, żeby rozbudować aplikację do 365 dni?**



– Tak, tak. Są takie plany i już je realizuję. Chcę stworzyć zadania i rozważania na każdy dzień roku. Będą one jeszcze bardziej treściowe ze sobą powiązane niż w tej pierwszej wersji aplikacji.

• W Dobrotece sygnalizowane są przeszkody w osiągnięciu dobrostanu. Jakież?

– Jedną z nich jest brak zdolności zauważania i docenienia dobrodziejstw życia. Inną to sposób przeżywania prozy życia i nieuchronności cierpienia. Można na nim się skupić tracąc przy tym fakt stałego istnienia dobra. Często mówię „że jedno drzewo, które upada robi więcej hałasu niż 100 stojących”. Bywa, że cierpienie, porażka, choroba, problem przesadnie absorbują i wtedy trudno jest utrzymać radość życia.

W ludzkie życie jest wpisany temat śmierci, choroby,

torem zmiany zachowania, a nie lęk przed karą czy potępieniem.

• Jedną z książek autorstwa brata jest zatytułowana „Sztuka życia bez narzekania”. Jak wyzwoleć się z narzekania?

– Na ten temat napisałem 300 stron. Ale w dwóch zdaniach: najpierw trzeba sobie stan narzekania uświadomić i uświadomić sobie też, że ta przypadłość jest po mojej stronie. To już jest duży krok. Są różne strategie, jak nie wchodzić w stan narzekania i malkontentstwa. Jeśli uświadomimy sobie czynniki szkodliwości malkontentstwa, to zaczniemy mieć więcej motywacji do tego, żeby nie wchodzić w te nawyki i rytuały. Jednym z racjonalnych powodów jest fakt, że ludzie, którzy dużo narzekają nie są w stanie dostrzec pozytywności. Malkontentstwo to jest taki sposób funkcjonowania, kiedy nawet patrząc na rzeczy dobre, uruchamiamy w sobie wewnętrzny narratora, że jest źle, tragicznie i nigdy nie będzie dobrze. Taki styl myślenia i przeżywania rzeczywistości nie pomaga nam w życiu, osłabia naszą energię i motywację, powoduje to, że ludziom czasem nie chce się żyć, nie chce się zmieniać rzeczywistości. Przeżywanie i powtarzanie myśli negatywnych przyciąga negatywne emocje. Mamy więcej smutku, mniej mamy siły, mamy poczucie braku kontroli nad życiem i braku satysfakcji. Najlepszym antidotum jest praktykowanie wdzięczności. Żeby wyjść z malkontentstwa trzeba poznać siebie i pracować nad sobą.

• Ludzie mówią: nie mam czasu. Co wtedy?

– To jest nieprawda, że nie mam czasu, bo każdy z nas ma ten sam czas. Trzeba zadać sobie pytanie: co ja w tym czasie chcę zrobić. Warto zastanowić się, co jest istotne? Jeśli dla mnie radość, dobro czy dobrostan są istotne, to znajdą w ciągu doby, żeby poświęcić 3 minuty na z aplikacji Dobrotekę. Nawet można jechać w pociągu, jechać tramwajem do pracy, wziąć telefon i zrobić ćwiczenie z Dobroteką. Jeśli zrozumie, że przez praktykowanie wdzięczności wzmacnia dobrostan, to uznam wdzięczność za coś bardzo ważnego. 50 dni z Dobroteką to rodzaj ważnego kursu,

spróbowania i rozsmakowania się w praktykowaniu wdzięczności.

• W tym praktykowaniu może nam pomóc higiena cyfrowa?

– Tak, potrzebujemy wysiłku,

żeby zobaczyć czy ja mam telefon, czy telefon ma mnie.

Kiedy telefon w swojej atrakcyjności zaczyna przesadnie mnie absorbować, to jest to ważna informacja, której nie warto ignorować. Kiedy nie potrafię zjeść posiłku nie patrząc na ekran telefonu, kiedy patrzę na powiadomienia w czasie realnej rozmowy z drugim człowiekiem, lub nie mogę jechać samochodem nie sprawdzając sms-ów. Technologia nie jest zła, ale jej sposób używania może zakuwać nam przeżywanie dobra w naszej codzienności. Potrzeba dbać o higienę i mieć odwagę nadawania uczciwych znaczeń na sposób jak używamy technologię. W czym ona nam pomaga, a w czym może przeszkadzać.

• Co w życiu jest ważne a może najważniejsze?

– Wielkie pytanie, a w największym skrócie odpowiedziałbym tak. Miłość, jako siła życia, wiara jako rzeczywistość, która uskrzydla nas w stronę wieczności oraz nadzieja, że obietnica w Jezusie, że każde największe dobro się spełni i będzie trwało.

• Jesteśmy w czasie Wielkanocy. Jaka nauka płynie z przeżywania ostatnich godzin Jezusa?

– Przeżywamy okrucieństwo krzyża, ból i cierpienie ale i naukę płynącą z krzyża, że miłość jest większa od cierpienia i silniejsza od każdego zła. Mamy jasny dowód, że życie nie zatrzymało się na krzyżu, krzyż staje się pomostem i przejściem do życia wiecznego. Więc także w naszym życiu miłość jest ważniejsza niż każde cierpienie.

Wielkanoc to celebrowanie Paschy czyli przejścia, z ciemności do światła, z śmierci do życia, ze smutku do radości. Wdzięczność staje się więc naturalnym językiem człowieka, który taką duchową drogę przebył lub jest do nie zaproszony. Zmartwychwstać z malkontentstwa do błogosławieństwa itd. To są nasze, bardzo konkretne zmartwychwstania. Do większego przeżywania światła w naszym życiu, a chyba o to chodzi.

JUBILEUSZ 550-LECIA WOJEWÓDZTWA LUBELSKIEGO

Sejmik Województwa Lubelskiego na sesji 26 stycznia ogłosił rok 2024 „Rokiem Jubileuszu 550-lecia Województwa Lubelskiego”. – Możemy być dumni z naszej historii, wpisującej się w ponadtysiącletnią historię Polski – mówił marszałek Jarosław Stawiarski, przytaczając wielkie historyczne fakty z dziejów województwa, jak podpisanie Unii Lubelskiej w 1569 roku, utworzenie Trybunału Koronnego w 1578 czy powołanie Akademii Zamojskiej w roku 1594.

550
LAT
WOJEWÓDZTWA
LUBELSKIEGO

1474



2024



Lubelskie to jedno z najstarszych województw w Polsce, które przez długi czas znajdowało się niemal w centrum Rzeczypospolitej. W 1474r. król Kazimierz IV Jagiellończyk utworzył województwo lubelskie, poprzez wydzielenie go z części województwa sandomierskiego. Przede wszystkim z powodu rosnącego znaczenia Lublina na szlaku handlowym w tej części kontynentu. Obszar ten kształtował się przez stulecia pod wpływem różnorodnych warunków historycznych, społecznych, kulturowych i geograficznych.

Rocznicowe wydarzenia

Jednym z pierwszych wydarzeń jubileuszowego roku była XXV Gala „Ambasador Województwa Lubelskiego”. Podczas gali przyznano również, już po raz osiemnasty prestiżowe certyfikaty Marka Lubelskie. O roku wielkiego jubileuszu mówili Marszałek Województwa Lubelskiego Jarosław Stawiarski i Wiceprzewodniczący Sejmiku Województwa Lubelskiego Mieczysław Ryba, prof. KUL na konferencji prasowej 14 lutego 2024 r. w Lubelskim Centrum Konferencyjnym. Odnosząc się do historii woje-

wództwa, podkreślali jego znaczenie w państwie Jagiellonów, a po 1569 roku Rzeczypospolitej Obojga Narodów. To w Lublinie w 1918 roku, tuż po odzyskaniu niepodległości, powołano pierwszą w wolnej Polsce uczelnię – Uniwersytet Lubelski, przekształcony w Katolicki Uniwersytet Lubelski. Z KUL-em związany był przez niemal ćwierć wieku ks. prof. Karol Wojtyła – Papież Jan Paweł II. Do wielkiej przeszłości województwa, oddziałującej na historię Polski i Europy, nawiązuje m.in. Kongres Trójmorza, odbywający się od kilku lat w Lublinie z inicjatywy Marszałka Województwa Lubelskiego. Dzięki takim wydarzeniom Lublin i Lubelskie są ośrodkiem spotkania i integracji regionów Europy Środkowo-Wschodniej. Takie inicjatywy, budujące relacje i pogłębiające międzyregionalną i międzynarodową współpracę, są szczególnie cenne w obecnej sytuacji geopolitycznej, w tym rosyjskiego imperializmu i wojny na Ukrainie.

Okolicznościowe medale

Z okazji jubileuszu 550-lecia Samorząd Województwa Lubelskiego przygotował specjalne medale. Okazją

do ich wręczenia było sympozjum, które odbyło się 12 marca w Wojewódzkiej Bibliotece Publicznej im. Hieronima Łopacińskiego w Lublinie wpisujące się w obchody Roku Jubileuszu 550-lecia Województwa Lubelskiego. W uroczystości uczestniczyli przedstawiciele Samorządu Województwa Lubelskiego, jednostek samorządu terytorialnego, środowiska akademickiego, instytucji kultury oraz organizacji pozarządowych (m.in. Jego Ekscelencja ks. Biskup prof. Józef Wróbel, Marszałek Województwa Lubelskiego Jarosław Stawiarski, Anna Baluch – Poseł na Sejm Rzeczypospolitej Polskiej, Zbigniew Wojciechowski – Wicemarszałek Województwa Lubelskiego, Bartłomiej Bałaban – Członek Zarządu Województwa Lubelskiego). Intencją organizatorów sympozjum było zwrócenie uwagi mieszkańcom regionu, że rocznica to nie tylko okazja do świętowania historii i kultury, ale także do refleksji nad rolą samorządu w życiu i rozwoju społecznym, gospodarczym i kulturalnym regionu. Piękny jubileusz 550-lecia istnienia województwa jest okazją do wskazania aktualnego

potencjału rozwojowego lubelskiego. W programie wydarzenia znalazła się m.in. sesja naukowa prowadzona przez dr hab. Marcina Szewczaka, prof. KUL, Prezesa Zarządu Instytutu Rozwoju Samorządu Terytorialnego Województwa Lubelskiego. W trakcie spotkania pamiątkowe medale otrzymali: Wojewódzka Biblioteka Publiczna im. Hieronima Łopacińskiego w Lublinie, Książnica Zamojska im. Stanisława Kostki Zamoyskiego w Zamościu, Lubelskie Towarzystwo Miłośników Książki, Miejska Biblioteka Publiczna im. Hieronima Łopacińskiego w Lublinie, Stowarzyszenie Bibliotekarzy Polskich Zarząd Okręgu w Lublinie, Stowarzyszenie Krzewienia Wiedzy Historycznej Lubelska Chorągiew Husarska, Towarzystwo Biblioteki Publicznej im. Hieronima Łopacińskiego oraz Wschodnia Fundacja Kultury „Akcent”. Okolicznościowymi medalami „550-lecia Województwa Lubelskiego” zostali uhonorowani również Danuta i Witold Danielewiczowie, Stanisław Dąbrowski, Urszula Gierszon, dr inż. Ryszard Hać, dr hab. Anita Has-Tokarz, Tadeusz Hawrylinka, prof. dr hab. Iwona Hofman, ksiądz prałat

Jan Kielbasa, dr Ewa Leśniewska, prof. dr hab. Mirosław Sitarz, prof. dr hab. Marian Surdacki, dr Grzegorz Figiel i mgr inż. Andrzej Rolla. Sympozjum „550 lat województwa lubelskiego – doświadczenia i perspektywy” zorganizowano przy wsparciu Samorządu Województwa Lubelskiego w ramach programu „Warto być Polakiem”, zainaugurowanego 2 maja 2020 r. w Święto Flagi Państwowej. Akcja ma na celu pielęgnowanie polskości, ochronę narodowego dziedzictwa, krzewienie pamięci o bohaterach poprzednich pokoleń, przypomnienie ważnych wydarzeń i rocznic z historii Polski.

Kolejną okazją do wręczenia jubileuszowych medali będzie konferencja „550 lat województwa lubelskiego” organizowana przez Samorząd Województwa Lubelskiego we współpracy z Uniwersytetem im. Marii Curie Skłodowskiej w Lublinie, 12 kwietnia w Lubelskim Centrum Konferencyjnym. Głównym tematem konferencji będzie historia naszego województwa od czasów monarchii piastowskiej do teraźniejszości, a także jego rola jako regionu przygranicznego w aspektach: przestrzennym, społecznym i gospodarczym.

Chcę nowego otwarcia, które

Nie da się porzucić czegoś, co się robiło kilkadziesiąt lat, co jest częścią życia. Nie wytrzymam bez kontaktu z drugim człowiekiem, bez łapania dźwięków w locie ptaka – **ROZMOWA** z Agnieszką Czyżewską

Michał Grot

• Jestem ciekaw, jaka jest atmosfera po ostatnich zmianach? Radio Lublin ma nowego likwidatora, a oprócz tego nastąpiła zmiana na stanowisku kierownika sztabu – jakby nie było – redakcji Polskiego Radia Lublin: redakcji reportażu?

– Jeśli chodzi o mnie, to nie przepadam za byciem na sztabach. Jestem bardzo krótko na tym stanowisku. Raptem kilka dni, nie licząc weekendu (rozmowa była przeprowadzona 12 marca – przyp. aut.). Jest mi bardzo trudno mówić, o tym jak ja się czuję, a tym bardziej jak inni się z tym czują ponieważ cała ta sytuacja jest dla mnie nowa. Tak jak powiedziałam na spotkaniu inauguracyjnym potrzebujemy czasu na przyzwyczajenie się do siebie, w nowych rolach.

• Ile dacie sobie tego czasu?

– Nie padły konkretne daty ale myślę że miesiąc to dobry czas aby się rozejrzeć, przedyskutować trochę rzeczy, przyjrzeć się co należałoby zmienić w funkcjonowaniu redakcji. Dać czas kolegom na zgłoszenie własnych pomysłów.

• Ale przecież nie jest pani nową osobą w Radiu?

– W Polskim Radiu Lublin pracuję ponad 30 lat. Przeszłam wszystkie szczeble inicjacji zawodowej. Kierowniczką jestem po raz pierwszy. Dlatego jest to nowa sytuacja dla mnie, jak i moich kolegów.

• Jak została pani kierowniczką redakcji reportażu Polskiego Radia Lublin?

– To zwyczajnie przyszło do mnie. Nie odbieram tego, jako zaszczycenia czy spełnienia marzeń. Dla mnie kierowanie tą redakcją to powinność. Powinność wobec zespołu, powinność wobec firmy i powinność wobec gatunku, który bezgranicznie kocham czyli audio dokumentu czy też reportażu dźwiękowego oraz wobec słuchaczy. Tak to postrzegam.

• Długo się pani wahała? Czy miała pani wątpliwości?

– Nie wiem, czy to było wahanie. Przed podjęciem decyzji rozmawiałam z kolegami z redakcji aby dowiedzieć się, co o tym sądzą. Ich zdanie jest dla mnie ważne i to te rozmowy zdecydowały o tym, że podjęłam wyzwanie. A wszystko działo się bardzo szybko. Byłam naprawdę mocno zaskoczona.

Nie spodziewałam się, że moja poprzedniczka (Czesława Borowik – przyp. aut.) odejdzie na emeryturę.

• Co chciałaby pani zmienić?

– Nie jestem zwolenniczką rewolucji tylko ewolucji. Przede mną redakcją kierowały cztery mocne osobowości. Ostatnia z nich – Czesława Borowik – która przechodzi teraz na współpracę, nadała redakcji pewne formalne ramy funkcjonowania. Chcę aby było one podstawą do nowego otwarcia, które przeźdździ się w rozwój. Powinniśmy wykorzystać ogólnosiwiatowy trend powrotu do audio. Mnóstwo ludzi chodzi ze słuchawkami na uszach. Do słuchania nie jest potrzebny radioodbiornik. Wystarczy telefon, dostęp do internetu, słuchawki i ma się a la carte nasze produkcje w podcastach o każdej porze dnia i nocy. Można zatrzymać audycję w dowolnym momencie, powracać do niej kiedy tylko mamy na to ochotę.

Chciałabym otworzyć się na współpracę z niezależnymi producentami, negocjować licencje na emisję, przyciągnąć podcasterów dając im możliwość realizacji swoich planów w profesjonalnym studiu radiowym.

Prowadzę też zajęcia ze studentami i chciałabym także ich „zarazić miłością” do audiodokumentu.

Trzeba też pamiętać o produkcjach seryjnych, które biją rekordy popularności w radiofonii publicznych na zachodzie, a u nas są niemal nieznanne. Tu właśnie liczę najbardziej na młodych ludzi to jest ich domena. Mamy też bogate archiwa wydaje mi się że dźwiękowa mapa Lubelszczyzny i Lublina może być w zasięgu QR kodu i aplikacji Polskiego Radia Lublin. Mariusz Kamiński wspominał o takiej możliwości już 10 lat temu. Warto to w końcu zrealizować. Będę też słuchać pomysłów naszej redakcyjnej artystki audiowizualnej Moniki Malec. Autorki nie tylko reportaży ale i prac malarskich. Monika Hempelek ma duże doświadczenie w pracy z osobami w traumie warto się od niej uczyć.

Chcę też zacieśnienia współpracy międzynarodowej, którą rozpoczę-



ła pierwsza kierowniczką Małgorzata Sawicka, a kontynuowała Katarzyna Michalak. Myślę o zapraszaniu zagranicznych mistrzów opowieści, otwartych odsłuchach dla mieszkańców Lublina i warsztatach dla profesjonalistów które oni poprowadzą. Widzę wśród nich także wybitnych autorów z Polski. I oczywiście Audio Storytelling Festival musi zawitać do Lublina. Może przy okazji Europejskiej Stolicy Kultury? ASF to jest największe światowe wydarzenie w środowisku audiodokumentalistów, podcasterów, freelancerów i wszelkiej maści opowiadaczy, którzy potrafią i kochają opowiadanie dźwiękiem. Będę też tak jak Anna Kaczkowska namawiać kolegów, aby brali udział we wszystkich konkursach i tak jak ona cieszyć się z ich sukcesów. Będę do dyspozycji dla każdego od początku procesu produkcyjnego i na każdym jego etapie. Mogę służyć wiedzą, uważnością, czułym uchem (i ostrym słowem) Tak jak wspominałam czekam też na propozycje kolegów. Mocno wierzę, że w ciągu najbliższych lat uda mi się to wszystko zrealizować z pomocą zespołu redakcji i całej rozgłośni Polskiego Radia w Lublinie.

• Co to oznacza dla słuchacza?

– Mam nadzieję, że więcej dobrych produkcji. Zależy mi na wartościowaniu pracy włożonej w powstanie audio dokumentu, na różnicowaniu wycen w zależności od jakości pracy nawet jeśli odbywa się to w ramach ryczałtu. Kryteria oceny będą dźwiękoczułe, podobne do skali tych stosowanych na festiwalu Prix Europa. Zależy mi też na szczerych rozmowach o tym, co robimy. Chcę też, abyśmy dostrzegli młodych ludzi. Z pewnością mają coś do powiedzenia za pomocą dźwięku w współczesnym świecie. Jestem przekonana, że nie ma jedynie słusznego wzorca opowiadania o świecie. Świat jest na to zbyt różnorodny i nieprzewidywalny. Każdy może sobie znaleźć swój własny sposób opowiadania o nim. Jeśli taka osoba do mnie przyjdzie, to na pewno jej pomogę.

Chodzi o to aby opowiedzieć o tym co nas porusza w wybranej konwencji, najlepiej jak potrafimy z wykorzystaniem wszystkich radiowych możliwości.

Dźwięk ma potencjał nie tylko informacyjny ale i emocjonalny. Porusza i umysł i serce.

• Czyli, że redakcja będzie odmłodzona? Usłyszymy nowe głosy?

– Bardzo bym tego chciała, żeby wśród autorów pojawiły się młode osoby. Mnóstwo młodych osób pracuje w innych redakcjach Radia Lublin, może chcieliby się sprawdzić w nowej roli. Ich sposób patrzenia i opowiadania może być oryginalny i ciekawy. Chciałabym wydobyć potencjał, który posiadają osoby pracujące w Radio Lublin. To jest dla mnie podstawa ale tak jak wspominałam liczę też na ludzi z zewnątrz freelancerów, podcasterów.

• Czy w związku z tym zmienią się tematy reportaży? Ich częstotliwość albo godzina emisji?

– Na pewno nie zmienię radykalnie godzin nadawania reportaży. To pasmo, które jest obecnie od poniedziałku do czwartku po godzinie 21 sprawdza się. Reportaż wymaga od nas skupienia, spokoju, a w ciągu dnia jest to niemożliwe, choćby z tego powodu, że albo jesteśmy w pracy, albo w sklepie, albo coś załatwiamy. Trudno mi jest sobie wyobrazić urzędnika, który przyjmuje interesanta i jednocześnie słucha frapującej historii, która wymaga skupienia, bo ma swoją dramaturgię, jest bogata w plastyczne dźwięki, buduje napięcie i wywołuje

obrazy w głowie słuchającego.

• Do kogo chcecie dotrzeć?

– Analiza wyników słuchalności naszych podcastów, wskazuje że naszymi słuchaczami są osoby między 30 do 50 rokiem życia, czyli ludzie siły wieku. Jest też całkiem spora grupa słuchaczy 20+. Żeby w tym przedziale wiekowym powiększyć grupę odbiorców potrzebujemy młodych autorów, którzy by potrafili do tej grupy odbiorców dotrzeć, ich językiem. Od września ubiegłego roku wróciły programy na żywo i można dzwonić bezpośrednio do studia. Jest też – czynna 24 godziny na dobę – automatyczna sekretarka redakcji reportażu, na którą można dzwonić i zgłaszać nam tematy. Jeśli ktoś woli pisać, to do jego dyspozycji jest redakcyjna skrzynka mailowa. Będziemy wsłuchiwać się w głos naszych odbiorców.

• Trzon redakcji zostaje?

– Tak. Etatowych pracowników mamy razem z mną pięcioro. Nowi ludzie są potrzebni z jeszcze jednego powodu. My nie jesteśmy wieczni. Ktoś musi od nas przejąć pałeczkę. Potrzebny jest mistrz, który jest osobowością. Każdy mistrz powinien mieć ucznia czyli kogoś, kto się od niego nauczy a w odpowiednim momencie

óre przerodzi się w rozwój

bez spotkań z bohaterami, którzy obdarzają mnie zaufaniem i powierzają swoje historie, bez wyjazdów w teren, chodzenia po błocie i ską-Jacquemet, nową kierowniczką Redakcji Reportażu Radia Lublin



zbuntuje i stworzy coś własnego. Na tym polega mądrość mistrza aby pozwolić uczniom w odpowiednim momencie się zbuntować. Nawet za cenę tego że pójdzie w świat i nas zostawi. Chodzi nie o własne ego, ale o przekazanie warsztatu, etosu pracy i szacunku do dźwięku. Tak jak dawno temu w odległej galaktyce więc niech dźwięk będzie z nami.

• W 2018 roku pani reportaż została wstrzymana; nie wyemitowano go. Czy pani, jako nowa kierowniczka dopuszcza taką sytuację?

– Mój reportaż „Herbata w kubku biało-czerwonym” został zdjęty z anteny bo – zdaniem redaktor naczelnej – nie był wystarczająco patriotyczny. To nie jest zarzut merytoryczny. Jeśli ja z powodu nacisków politycznych lub własnych przekonań miałabym zrezygnować z emisji reportażu, to byłaby to dla mnie etyczna klęska zawodowa. Mam nadzieję,

że taka sytuacja już nigdy – tym bardziej w mediach publicznych – nie będzie miała miejsca. Oczywiście, każdy kierownik musi być przygotowany na to, że jeśli coś jest nierzetelne, słabe z powodów merytorycznych lub błędów formalnych, to nie powinno się znaleźć na antenie. Wtedy trzeba to wziąć na klatę i odbyć rozmowę z autorem. Karygodne jest natomiast wstrzymywanie reportażu z powodów politycznych. Do tego nie dopuszczę. Bardzo cenię sobie to co moi koledzy z zagranicy nazywają niezależnością redakcyjną. Ostatnie słowo ma wydawca i kropka. Media służby publicznej nie są własnością polityków ale społeczeństwa i ludzi w nich pracujących. Zależy mi (i nie tylko mi) na tym aby w tym kierunku szły zmiany w nowej ustawie medialnej. Tego nie odpuścimy. Tak samo jak niezależności formalno-prawnej rozgłośni regionalnych.

• Reportaż zawsze był i jest

chlubą Radia Lublin. Jak pani ocenia stan reportażu radiowego?

– Pamiętajmy, że lubelska szkoła reportażu ma swoje korzenie w latach 70. ubiegłego wieku. Pierwsi autorzy reportażu i audio dokumentów pracowali w redakcji literackiej: Janusz Woroniczak, Janusz Danielak. Następnie była redakcja wiejska, która przysięgnęła Kazimierza Dymła i Wacława Białego. A potem była stan wojenny i wszystko się rozsypało. Reportaż radiowy odrodził się w 1993 r. dzięki Januszowi Winiarskiemu, który sam nie był reportażystą, ale czuł wagę gatunku i jako pierwszy prezes Radia Lublin powołał redakcję do życia. Czuję się kontynuatorką tej pięknej tradycji i całej spuścizny. Dlatego na pierwszym spotkaniu z redakcją poprosiłam aby wszystkie poprzednie szefowe dały swoje najlepsze zdjęcia, które zawisną na redakcyjnej ścianie razem ze zdjęciem naszego inicjatora

Janusza Winiarskiego (były dziennikarz oraz wieloletni prezes Radia Lublin).

• Ile teraz czasu spędza pani w pracy?

– Mam kontrakt zadaniowy. I to jest trochę zgubne. Z jednej strony nie muszę podpisywać listy o 7.30 i odbijać karty obecności, a z drugiej strony mój czas pracy jest nielimitowany. Zdarza się, że pracuję do późna albo w sobotę lub w niedzielę. Na razie mój czas pracy się wydłużał. Traktuję to przejściowo. Wiem, że muszę się lepiej zorganizować aby znaleźć czas i na zarządzanie i na własne rzeczy. Na razie cierpi na tym moja praca reportażystki. Zdaje sobie jednak sprawę że nawet przy najlepszej organizacji pracy nie będę już mogła poświęcić tyle czasu ile chciałabym na pracę audiodokumentalistki.

• Zostawi pani reportaż?

– Nie da się porzucić czegoś, co się robiło kilkadziesiąt lat, co jest częścią życia.

Nie wytrzymam bez kontaktu z drugim człowiekiem, bez spotkań z bohaterami, którzy obdarzają mnie zaufaniem i powierzają swoje historie, bez wyjazdów w teren, chodzenia po błocie i łapania dźwięków w locie ptaka. Z powodu bycia kierowniczką nie zamierzam też przestać biegać po radiowych korytarzach i nadal będę zapominać kluczy i gubić przeróżne drobne przedmioty.

• Co panią zaskoczyło jako kierowniczkę?

– Ilość korespondencji. Odbieram ogromną ilość telefonów, odpisuję na niewiarygodnie dużą ilość maili. No i nerw mnie bierze, bo z ogarniania biurokracji mam 0 punktów. Na trzy formularze dwa pomyłę, rubryczki mi tańczą przed oczyma ale pracuję nad tym. Denerwując się, staram się jednak nie zapominać, że najważniejszy jest człowiek a dobrze opowiedziana historia ma moc ocalającą od zapomnienia.

Z okazji Świąt Wielkanocnych pragniemy złożyć Państwu najserdeczniejsze życzenia.

Niech ten świąteczny czas, w którym odradza się nadzieja, pozwoli z optymizmem patrzeć w przyszłość.

Spokojnych Świąt!

Zarząd i pracownicy SKOK Chmielewskiego

30 LAT SKOK CHMIELEWSKIEGO

www.skokchmielewskiego.pl

Z okazji nadchodzących Świąt Wielkanocnych składam serdeczne życzenia, ciepła i miłości. Niech ten czas będzie dla Was pełen radości, spokoju, zdrowia, szczęścia i spełnienia wszystkich marzeń.

Andrzej ŚCIBIOR

Kandydat do Sejmiku Województwa Lubelskiego

Koalicja Obywatelska

POZYCJA NR 1

Materiał KKW Koalicja Obywatelska

Wielkanocny barszcz czerwony

• Tomasz Nieradka, właściciel i szef kuchni restauracji „Pod Kogutem” w Poniatowej

SKŁADNIKI: 1 kg buraków, 4 litry wody, 2 cebule, 4 ząbki czosnku, 2 liście laurowe, 4 ziarna ziela angielskiego, sól i pieprz do smaku, sok z jednej cytryny, 2 łyżki octu, 4 jajka ugotowane na twardo.

WYKONANIE: buraki obrać, pokroić w plastry i gotować w 2 litrach wody, aż będą miękkie. Odciedzić i odłożyć na bok, a powstały wywar z buraków zachować. W międzyczasie w drugim garnku ugotować pokrojoną w kostkę cebulę, czosnek, liść laurowy i ziele angielskie w pozostałym wywarze. Gdy cebula będzie miękka, dodać do wywaru buraki. Całość gotować na małym ogniu przez około godzinę. Następnie przecedzić barszcz, odrzucić przyprawę, dodać sok z cytryny, ocet, sól i pieprz. Gotować jeszcze przez 10 minut. Na koniec dodać pokrojone, jajka na twardo. Jak ktoś lubi, podsmażoną wędlinę ze święconki. Podawać gorący, najlepiej z kawałkiem białego chleba.



Chrzonówka lanckorońska



Nazwa „Chrzonówki” pochodzi od jednego ze składników zupy: chrzanu, który jest jej najważniejszym składnikiem. W dawnych, ubogich czasach można było wykopać go za darmo na polach. Natomiast zastosowanie serwatki i maślanek, czyli pozostałość z przygotowywania masła i sera, na której zupa jest gotowana wynikało z zaradności gospodyń, które dbały o to, aby w gospodarstwie nic się nie zmarnowało.

SKŁADNIKI: 15 dkg kielbasy wiejskiej mocno wędzonej, 15 dkg boczku mocno wędzonego, 20 dkg szynki wędzonej, 25 dkg kości wędzonych lub żeberka wędzonych, 1 l maślanek, 1 l serwatki, 2 listki laurowe, 4 ziarenka ziela angielskiego, 4-5 łyżeczek tartego chrzanu, opcjonalnie śmietana, 3-4 jajka, pieprz, sól do smaku, zielona pietruszka, koper do posypania.

WYKONANIE: wędliny wrzucamy do garnka, zalewamy wodą tak aby tylko przykryło, dodajemy liście

laurowe i ziele angielskie i gotujemy do miękkości, jak się ugotują przecedzamy wywar (aby nie było kostek z żeberka czy kości), do wywaru wlewamy maślanek i serwatkę i wrzucamy pokrojone wędliny i obrane mięso z żeberka, gotujemy kilka minut, zabielamy zupę kwaśną śmietaną, dodajemy chrzan, ugotowane pokrojone w kostkę jajka, przyprawiamy solą, pieprzem i posypujemy ulubioną zieleniną.

(Tradycyjny przepis ze słowa ubrała Ela Węgrecka)

Wielkanoc w Polsce i w

Żurek krzczonowski, małopolska chrzanówka, grecka magiritsa. Co a co w Europie?

Waldemar Sulisz

Ojcem polskiej literatury i kuchni wielkanocnej jest Mikołaj Rej, gospodarz na Lubelszczyźnie w Siennicy i w Wereszczynie, gdzie „dobrze pił i jadał”.

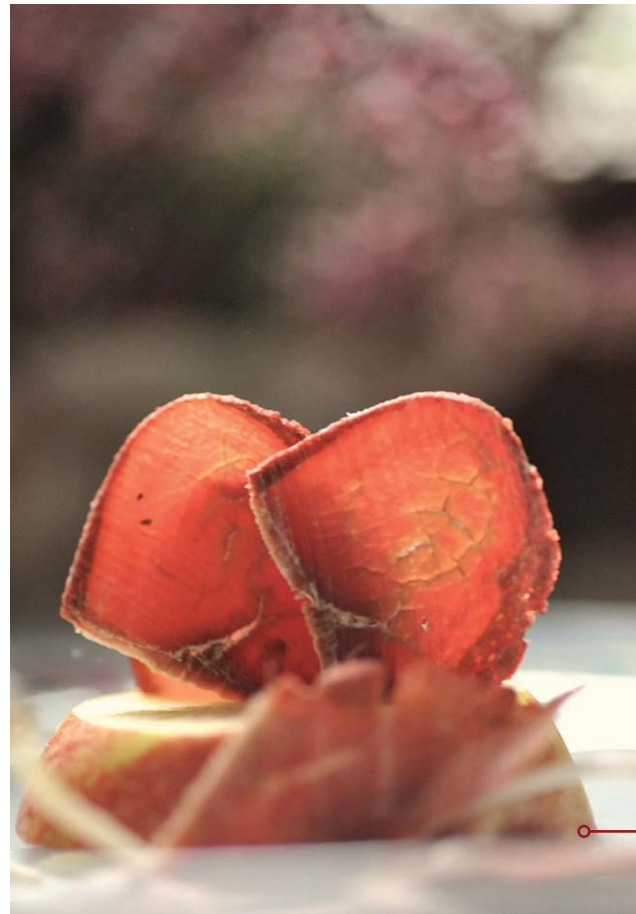
Nikt tak pięknie nie opisał zalet ćwikły, która obok chrzanu na wielkanocnym stole być musi: „Nuż też ćwikielki w piec namotawszy, a dobrze przypiekszy, nadobnie ochędożyć, w talerzyki nakrajać, także w faszczkę ułożyć, chrzanikiem, co nadrobniej ukrażawszy, przetrząsać, bo będzie długo trwała, także koprem włoskim, troszkę przetłuszyć, przetrząsać, a octem pokrapiać, a solą też trochę przesalać; tedy to jest tak osobny przysmak ani twoje limunije, bo i rosolek barzo smaczny, i sama pani ćwikła, bo już będzie i barzo smaczna, i barzo nadobnie pachnęła”.

Julian Niemcewicz natrafił na ciekawe druki na temat Reja, o czym napisał tak: „Życie Reja przez Wereszczyńskiego, ciekawsze od tego, co nam Trzeciecki zostawił. Autor powiada, że Rej był ogromnej statury, że jadł niezmiernie wiele, „ścinał czupryny wszystkim półmiskom”.

Polacy zawsze słynęli w Europie z wystawnej, wielkanocnej kuchni. – Na przykład na ucztę wielkanocną u Zygmunta III Wazy podano 4 ćwierci mięsa wołowego, 5 cieląt, kapłony, kury, kurczaki, 6 baranków, cietrzewie, kuropatwy, jarzabki, koźlę, gęś tłustą (tuczoną), 15 gołębi, 4 kaczory, zającą, indyka (egzotyczny przysmak, baardzo kosztowny) i głąszca – wylicza prof. Jarosław Dumanowski z Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu, badacz historii żywienia w Polsce.

Jajecznik musi być

Z ćwikłą, z chrzanem, gotowane na twardo, marynowane w herbacie, wędzone, faszerowane na gorąco. Występuje w każdym zakątku Polski. Ale na Lubelszczyźnie przechował się tradycja wyrabiania jajeczników, zwanych także serem jajecznym. Zajrzyjmy do starego przepisu:



„Rozpuść sześć łótów masła, pokray dziesięć iay na twardo zgotowanych, weź w mleku namoczoną bułkę, trochę pietruszki zieloney, pokray drobno i włoż w masło; domieszay ieszcze dwa całe iaia i dwa żółtka, pół kwaterki śmietany, trochę soli i pieprzu razem; wysmaruy potem rądel masłem, włoż w niego całą mieszaninę, i upiecz pięknie. Po upieczeniu wyrzuca się na półmisek, i daie się na stół”. (Jan Szczepański, Książka kucharska powszechna do użytku w każdym gospodarstwie, 1827)

W wersji drugiej podgrzewa się masę jajeczną w mleku, dodaje przyprawę, świeży koperek, gdy serwatka się wytrąci, odciska w worczku, obciąża kamieniem – jak serek – i na drugi dzień podpieka w piekarniku.

Żurek, chrzanówka a może barszcz?

W Polsce podaje się biały barszcz na zakwasie z maki przennej, żurek na żytniej, ale także na Lubelszczyźnie żurek gryczany na zakwasie z maki gryczanej. W Krzczonowie do wielkanocnego żurku daje się kawałki bia-

Lublinie, Europie

jadą się u nas, co w innych regionach Polski,

tego, podsuszonego sera. A w Pułankowicach gotuje się fantastyczny żur na kiszonych rydzach. Poezja.

W Kieleckim na Wielkanoc gotuje się zalewajkę na żytnim zakwasie z grzybami, ziemniakami i wędliną ze święconki. W Małopolsce chrzanówkę na serwatce lub maślanie, w górach święcelinę na kwaśnym mleku i śmietanie.

Ale na Podlasiu i w Poniatowej gotuje się czerwony barszcz na zakwasie, pełen smakowitych wędlin, na Polesiu Lubelskim takież czerwony z kulebiaczkami. Jest jeszcze jedna niespodzianka: kwasówka kraśnicka, na rosole i soku z kiszanej kapusty, z dużą ilością boczków, podana albo z kartoflami albo z pierożkami z kapustą i grzybami.

Na ostro i dalej kwaśno

Zanim na stół wjadą wędliny, sałatka warzywna musi być. Pojawia się w każdym rejonie Polski. Ale z Ukrainy nad Bug, na przykład w rejon Hanny, trafiła sałatka wielkanocna składająca się z pokrojonych w kostkę wędlin i jajek, doprawionych majonezem i rzęzuchą.

W okolicach Kodnia, ale i na Kaszubach i Śląsku, na wielkanocne śniadanie podaje się galaretkę mięsną zwaną studzieniną lub zylcem. Na Podlasiu dojrzewające schaby i boczek (**SEKRET SAPIECHÓW** z Kodnia), w Zemborzycach wędzone półgęski. Na Kaszubach wielkim przysmakiem jest gotowana szynka. Tu i tam musi być kielbasa w wielu odmianach, boczek i karczki. Warto jeszcze wspomnieć smakowite pasztety wielkanocne, w tym wątróbkowy pasztet z Kodnia oraz nadbużański baleron z kurczaka.

Na koniec wielki przysmak Bolesława Leśmiana, obdarzonego również wielkim apetytem co Mikołaj Rej. Oto wspomnienie: „Kiedyś, siedząc przy stoliku w „Ziemiańskiej”, słuchałam ze zdumieniem, jak ogromny, rozpostarty w skórzanym fotelu Franc Fiszler, prawie przykryty wielką kędzierzawą brodą, i maleńki, płowy, chudy

Leśmian, przycupnięty na krześle u jego boku, opowiadali sobie wśród chichotów o jakiejś smakowitej potrawie mięsnej, warkocz splecionym fantazyjnie z pasemek cielęciny, wieprzowiny i baraniny, podlanej sosem z kaparów, szalotek i pomidorów”. (Hanna Mortkowicz-Olczakowa, O Franciszku Fiszerze). W Hrubieszowie leśmianowski warkocz przyrządza się do dziś.

Coś na słodko

Na Śląsku serwuje się buchty czyli bułeczki z nadzieniem. Na Lubelszczyźnie babkę gotowaną puszystą jak puch. Na Podlasiu na wielkanocny stół idą kołaczki jak i sekacze.

Nad Bugiem pielęgnuje się tradycję podawania prawosławnej paschy. To smakowity deser na bazie 3 razy zmieszonego twarogu, śmietany, masła, wanilii, miodu, żółtek, bakalii. Do tego strudel i mazurki na potęgę, w tym z kajmakiem.

Polacy cenią także wielkanocny sernik, ciasto cytrynowe i pyszne ciasto marchewkowe. Na stołach pojawiają się też rozmaite ciasteczka wielkanocne z czekoladowymi jajeczkami i ciasteczka owsiane z bakaliami.

A co w innych krajach?

Szwedzi kochają Pokusę Janssona (Janssons Frestelse). To smakowita zapiekanka ziemniaczana. Włosi nie mogą obyć się bez jagnięciny i tortu pasqualina czyli wielkanocnej tarty ze szpinakiem i jajkiem.

W Hiszpanii gotuje się Potaje de garbanzos, wielkanocną potrawę z ciecior. Grecy gotują magiritse, wielkanocną zupę z podrobów jagnięcych, obficie doprawioną aromatycznymi ziołami. Rumuni serwują sarmale, małe smakowite gołąbki. Na Litwie podaje się szpekuchy, pierożki drożdżowe z boczkiem. Na Słowacji: hrudek, smaczny ser jajeczny, podobny do polskiego jajecznika.

Wspomnijmy jeszcze Nid de pâques, francuskie gniazdko wielkanocne. To biszkopt z musem Charlotte, obłany czekoladą, ozdobiony jajeczkami z belgijskiej czekolady.

Żurek wielkanocny

Zurek to symbol wielkanocnej kuchni. Jedno z najbardziej rozpoznawalnych polskich dań w świecie. – Musimy pamiętać, że zupę na zakwasie zbożowym jedzono podczas postu. Ponieważ post zabraniał jedzenia prawdziwych jajek, to na przykład na Podlasiu w żurku pływały fałszywe jaja – tłumaczy prof. Jarosław Dumanowski. Białko fałszywych jajek robiono z białego mięsa szczupaka, żółtko z maki przyprawionej szafranem.

Choć na koniec Wielkiego Postu w Polsce wyprawiano pogrzeb żuru i śledzia, to wielkanocny żur na swojej wędlinie jest ozdobą śniadania wielkanocnego w Polsce.

– Podstawą dobrego żuru jest wywar na dobrej wędlinie. U nas w domu gotujemy żur na wędzonych żeberkach, które oddają swój smak – mówi Sławomir Wołoszyn, właściciel i szef kuchni w Grill Bar przy Witosa. Co jeszcze? – Biała kielbasa, wiadomo. Ja preferuję surową, podczas parzenia odda cały smak do żurku.

Ważny jest dobry zakwas. – Najlepiej zrobić sobie sa-



memu, ale możemy też kupić ze 2 butelki dobrego zakwasu. Radzę dokładnie czytać etykietę, ważne, żeby nie było w składzie kwasu cytrynowego i wszelkich polepszaczy.

Zabieramy się za żurek. W 2 litrach przegotowanej wody (ważne) gotujemy wędzone żeberka, dodając listek laurowy i ziele

angielskie. Gdy żeberka są miękkie, zmniejszamy gaz i parzymy kilka kawałków surowej, białej kielbasy.

– Dalej swą dwie szkoły, jak to się mówi: falenicka i otwocka. Jest jeszcze szkoła krakowska – śmieje się Wołoszyn. W szkole krakowskiej na patelni przesmażamy pokrojone w kostkę szynkę, boczki i wiejską kielbasę, doda-

jemy cebulę. Jak piękne dojdzie, sypiemy 2 łyżki maki, robiąc delikatną zasmażkę. Rozprowadzamy wywarem i dajemy do garnka. – Teraz zostaje wykończyć żurek zakwasem, doprawić pieprzem, chrzanem, dużą ilością rozartego w palcach majeranku i dużą ilością rozgniecionego czosnku, krótko zagotować i gotowe.

Żur na kiszonych rydzach



SKŁADNIKI: 1 półlitrowy słoik rydźów kiszonych, 30 dag gęsiny (szyjka, skrzydła), włoszczyzna, listek laurowy, ziele angielskie, 1 kg ziemniaków, 1 szklanka kwaśnej śmietany, ćwiartka masła, koperek, sól, pieprz. Omasta z sałwą i cebulą.

WYKONANIE: gęsinę i włoszczyznę wrzucić do garnka, zalać 1,5 litra wody, dodać listek i ziele. W trakcie gotowania dodać posiekaną cebulkę z rydźów. Wstawić ziemniaki, ugotować. Kiedy bulion będzie gotowy, odciedzić. Dodać pokrojone na kawałki rydze, gotować 10 minut. Doprawić solą z pieprzem, zaprawić śmietaną. Ziemniaki utłuc z masłem. Na głębokim talerzu ułożyć kopczyk z ziemniaków, zalać żurem z rydzami, tak by ziemniaki wystawały nad zupę. Okraszyć koperkiem.

WIERZEJKI

*Zdrowych, radosnych oraz spokojnych
Świąt Wielkiej Nocy
życzą Właściciele i Pracownicy
Zakładu Mięsnego „Wierzejki”*



**ZIELONE
PODLASIE**

www.wierzejki.pl

Tradycja od kuchni

Wielkanocne przepisy z kolekcji prof. **JAROSŁAWA DUMANOWSKIEGO**, który kieruje Centrum Dziedzictwa Kulinarne na Wydziale Nauk Historycznych UMK



FOT. ARCHIWUM J. DUMANOWSKIEGO

Bardzo staropolska galareta

Z najstarszej polskiej książki kucharskiej sprzed 500 lat: „Kisielicza z nóg na zimno Weźmi wołowych nóg i wieprzowych opalić, a wystruż dobrze i wymyć dobrze wodą, zsiekawczy na kęsy, zastaw je w wodzie, aby uwrzały jakoby największą połowicę, a weźmi wino, zmieszaj z piwem, wleje do kotła. Kładź[że] w to nogi, [a warz] je długo, aż wszystkie mięso od kości odewre, mieszaj potem mocno, gdy tedy odewre, wybierz kości zufanem wszystkim precz na drusłak, a gdy ta jucha z nich ściecze, włóż te mięsa do moździerza, dajże tłuc godzinę albo dwie, a gdy się już utłucze, wybierz, a zasiej kładź do tej juchy, niechaj wre dobrze chwilę. Potem weźmi grzanek z białego chleba, ususz czarno, a krwie kapłonie zachowaj, dajże do tego, przecedźże to przez chustę. Potem wysyp tych prochów: koriandru, hanyżu, kminu tłuczonego, jadr wiśniowych a czystego bzu. Zastaw zasiej na ogień, niechaj spolem wre dobrą chwilę, a gdy zrozumiesz, żeby już dobrze było, daj tam miodu i okorzeń pieprzem, goździki, kwiatem muszkatołowym, a nagotuj sobie ze dwie niecki, pomaz

ich miodem czystym wewnątrz, a ostudziwszy tę kisielicę, kładź na chłodne niecki, skrajże czyście cienko i długo, kładź potem na misę i posypuj cukrem i cynamonem”.

Kielbasa z połowy XIX wieku

„Kielbasy domowe w piwie. Świeże kielbasy ułożysz w głęboka pokrywę lub rondel dobrze pobielany, nalać piwem lekkim, włożyć masła płukanego, niesłonego łyżkę, dodać kawałek bulonu drobno skrojonego, a piwa, aby dobrze po wierzchu zajęło, parę cebul w całość, zagotować, i pod pokrywą, niech się gotują kwadrans dobry, a potem pilnie dozorować, aby sosu nie zepsuć, i kielbas nie przypalić, podłożyć większy ogień, aby sos wygotował się krótki; wydawszy na półmisek zalać, i gdy się na kielbasach sos zatrzyma, będzie dobry. Jeżeli jest cytryna, skroić kilka talerzyków, i dodać w tuszeniu. Skoroby piwo było zbyt mocne, lub gorzkie, to można dolać wody”.

Sos Kallimacha z XV wieku

Sos czosnkowy z orzechami i migdałami: „Do na wpół pokruszonych migdałów lub orzechów dodaj tak dużo jak tylko chcesz oczyszczono

go czosnku i zaraz dobrze to rozetrzyj, tak jak należy, skrapiając ciągle wodą, by nie powstał z tego olej. Do rozartych składników dodaj miąższu chleba namoczonego w wywarze mięsny lub rybny i raz jeszcze to utrzyj. Jeżeli jest to zbyt gęste, może być łatwo rozrzedzone tym samym wywarem. Przechowuje się łatwo tak długo, jak to pisaliśmy przy musztardzie. Mój przyjaciel Kallimach jest bardzo łakomy, jeśli chodzi o to danie, choć jest ono mało pożywne, długo zalega w żołądku i ogrzewa wątrobę”.

Ćwikła, jarzyna ubogich, 1613 rok

„Bywa do przysmaku stółowego przyprawiana, korzenie obwarzają albo pieką w piecu po pieczywie albo w żarzystym popiele, potem skórę zwierzną z niej zemuja, w talarki krawa i w fasieczki warstwami, chrzanem w kostki drobno pokrajanym przesypanym, ino pieprzem a octem. W Litwie współ kwaszą ją z rzepą, z czosnkiem, z cebulą, z kapustą i z bielami, warstwami prześcielając, i zowią to kwaszenną”.

• **WIĘCEJ NA AUTORSKIM PROFILU:**
[WWW.FACEBOOK.COM/KUCHNIASTAROPOLSKA](https://www.facebook.com/kuchniastaropolska)

Starodawnie polecają Ko

Śniadanie wielkanocne to prawdziwy festiwal

Waldemar Sulisz

Wielkanoc to najważniejsze i najsmaczniejsze święto w Polsce. Oto tradycyjne potrawy z Lubelszczyzny i po sąsiedzku z Mazowsza.

To sąsiedzkie przenikanie tradycji najbardziej widać na skraju Podlasia, gdzie smaki podlaskie i mazowieckie łączy rzeka Bug. Ostoją regionalnych przepisów są Koła Gospodyń Wiejskich. W dodatku wraca moda na tradycyjny smak, a polskie dania są doceniane na świecie. Jakże? Na przykład zupy. W rankingu najlepszych zup świata znalazły się cztery polskie zupy, wielkanocny żurek znalazł się na drugim miejscu. Nasz przegląd wielkanocnych potraw zaczynamy od dań nadbużańskich. Oto dwa przepisy z Akademii Smaku Ziemi Włodawskiej.

Nadbużański chlebek z ziołami

SKŁADNIKI: ciasto: 60 dag mąki, 50 g świeżych drożdży, 1 łyżeczka cukru, 1 łyżeczka soli, ćwierć szklanki oliwy, 300 g ciepłej wody. Masło ziołowe: 2/3 kostki miękkiego masła, 1 łyżeczka soli, 1 łyżeczka pieprzu, 2 ząbki czosnku, kilka gałązek natki pietruszki, kilka gałązek koperku, 1 podsmażoną cebulkę, 2 łyżeczki oregano, 2 łyżeczki bazylii.

WYKONANIE: drożdże wymieszać z cukrem i 2 łyżkami mąki, odstawić na 15 minut, by drożdże zaczęły „pracować”, następnie wymieszać wszystkie składniki. Odstawić do wyrośnięcia na 30 minut. Wyrobić ciasto, następnie włożyć do lodówki owinięte w folię spożywczą na około 15 minut. Miękkie masło wymieszać z solą i ziołami. Po wyjęciu ciasta z lodówki rozwałkować je cienko, smarować placek masłem z ziołami, kroić na paski o szerokości około 5 cm. Formę okrągłą wyłożyć papierem do pieczenia, paski ciasta zwinąć w harmonijkę i układać w formie. Chlebek piec w piekarniku w temperaturze 180-200°C około 30 minut, a najlepiej do pożądanego zarumienienia.

Szynka hrabiny Hańskiej

SKŁADNIKI: 5 kg tylnej szynki, 5 litrów wody, 10 liści laurowych, 10 ziaren ziela angielskiego, 10 ziaren pieprzu czarnego, 1 główka czosnku, 20 dag soli niejodowanej. Na ciasto 1 kg mąki, 1,5 szklanki wody, 2 g drożdży, pół szklanki oliwy, szczypta soli i cukru.

WYKONANIE: Pół litra wody zagotować razem z liśćmi laurowymi, zielem angielskim, pieprzem i solą. Odstawić do ostygnięcia. Zimną zalewę wlać do 5 l zimnej przegotowanej wody. Dodać czosnek pokrojony w ćwiartki. Marynatę z mięsem odstawić na 4 dni w chłodne miejsce. Po tym czasie wyjąć mięso z marynaty i naszpikować czosnkiem z marynaty. Naciąć kratkę na szynce. W nacięcia wkładać liście laurowe, utłuczony pieprz oraz majeranek.

Z podanych składników przygotować ciasto. Mąkę wsypać do miski, na środku zrobić dołek, kruszyć do niego drożdże i zasypać cukrem. Zostawić na chwilę. Wlać ciepłą wodę, dodać sól i dokładnie wyrabiać ciasto, aż stanie się gładkie i elastyczne. Pod koniec do ciasta wgnieść oliwę. Następnie szynkę zawinąć w ciasto, wstawić do piekarnika. Piec w temperaturze 150°C przez 3-4 godziny. Podawać na zimno.

Świąteczny karczek z kminkiem

Kolej na przepisy z Koła Gospodyń Wiejskich w Konopnicy.

SKŁADNIKI: 1,5 kg karkówki wieprzowej, 3 łyżki kminku, sól, pieprz.

WYKONANIE: mięso umyć, osuszyć. Natrzeć solą i pieprzem. Wierzch oprószyć kminkiem. Piec w rękawie do pieczenia przez około 1,5 godziny w temperaturze 190 stopni. Po upływie godziny rozciąć folię, mięso polać powstałym sosem. Pozostawić w piekarniku aby się zarumieniło.

Schab faszerowany suszonymi owocami po konopnicku

SKŁADNIKI: 1 kg schabu środkowego, 10 dag suszonych śliwek, 10 dag suszonych moreli, 2 łyżki oleju, 2 łyżki musztardy, 1 łyżka masła.



Przyprawy: sól, pieprz, papryka słodka, majeranek, czosnek lub użyć gotowej mieszanki przypraw do mięs. Galaretki cytrynowe: 300 ml bulionu, 1 opakowanie galaretki cytrynowej. Galaretki wiśniowe: 300 ml wytrawnego czerwonego wina, 1 opakowanie galaretki wiśniowej

WYKONANIE: schab oczyścić z błon. Przez środek mięsa wydrążyć kanał. Nasmarować środek masłem. Faszerować suszonymi owocami na przemian. Przygotować marynatę: połączyć przyprawę z olejem i musztardą. Gotową marynatą natrzeć mięso. Pozostawić na kilka godzin w lodówce. Mięso obsmażyć z 2 stron na patelni. Zawinąć w folię aluminiową i piec w nagrzanym do 180 stopni piekarniku przez około godzinę. Do wystudzonego schabu faszerowanego świetnie pasują galaretki. Zagotować bulion. Gorącym bulionem zalać galaretkę cytrynową. Wymieszać i odstawić do wystudzenia. Zagotować czerwone wytrawne wino. Gorącym winem zalać galaretkę wiśniową.

e przepisy wielkanocne

oła Gospodyń Wiejskich

o tradycyjnego jedzenia. Sprawdzamy, co je się nad Bugiem, co w Konopnicy, a co po sąsiedzku w Niemojkach



Beziki są pyszne. Życzę zdrowych, rodzinnych i smacznych świąt - mówi Paulina Golianek z KGW w Konopnicy

FOT. MAŁGORZATA SULISZ

Wymieszać i odstawić do wystudzenia. Schłodzić. Gotową galaretkę pokroić w kosteczkę i wyłożyć na półmisek ze schabem.

Beziki Pauliny

SKŁADNIKI: 4 białka dużych jaj, 200g drobnego cukru, 1 płaska łyżka skrobi ziemniaczanej, łyżka soku z cytryny, szczypta soli. Na krem: 200g serka mascarpone, 200g śmietanki kremówki 30%. Dodatki: owoce, listki mięty, cukier puder

WYKONANIE: do białek dodać sól i ubijać mikserem. Zacząć od najmniejszych obrotów i stopniowo zwiększać. Ubijać do otrzymania sztywnej piany. Dodawać po łyżce cukru, nadal ubijać. Gotowa piana po dodaniu cukru jest błyszcząca i gładka. Dodać sok z cytryny i skrobię ziemniaczaną.

Miksować przez chwilę. Blachę wytłoczyć papierem do pieczenia. Za pomocą rękawa cukierniczego formować „gniazdka” (z porcji wychodzi około 10 sztuk).

Piekarnik nagrzać do 140 stopni. Włożyć bezy i od razu zmniejszyć temperaturę na 110 stopni. Piec przez 2 godziny. Krem: Śmietankę i mascarpone ubić na sztywny krem. Opcjonalnie dodać cukier puder. Krem wyłożyć za pomocą rękawa cukierniczego lub szpatułki. Udekorować owocami.

Niemojska babka pomarańczowa

A teraz przepisy z Mazowsza. Wybraliśmy je ze znakomitej książki „100 przepisów na 100 lecie doradztwa rolniczego na Mazowszu” przygotowanej przez Monikę Mikołajczuk, redaktor prowadzącą Krainę Bugu.

SKŁADNIKI: 2 spore pomarańcze, 350g mąki pszennej, 5 jajek, 1,5 szklanki cukru, ¾ szklanki oleju, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, pół łyżeczki soli, płaska łyżeczka

kurkumy, 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego, 3 łyżeczki alkoholu.

WYKONANIE: pomarańcze sparzyć w gorącej wodzie i zmiksować na mus, jajka ubić z cukrem na puszystą masę, stopniowo dodając olej a następnie puree pomarańczowe i syplik składniki. Na koniec dodać ekstrakt waniliowy i alkohol. Całość przelać do formy i piec w temperaturze 180 stopni około 50 minut. Babkę ozdobić lukrem lub pudrem, wedle uznania.

Ciasto marchewkowe z Jaworowej

SKŁADNIKI: 2 jajka (temperatura pokojowa), 200 gram cukru pudru, 200 gram mąki, 150 ml oleju roślinnego, 200 gram drobno startej marchewki, 50 gram wiórków kokosowych, 75 gram startego jabłka, 50 gram posiekanych orzechów włoskich + garść do dekoracji, 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia, 1 łyżeczka cynamonu, szczypta soli.

WYKONANIE: białka ubić na sztywno, żółtka dodawać stopniowo po jednym, na-



Świąteczny karczek z kminem

stopniowo dodać cukier i nadal ubijać na gładką, puszystą masę. Wciąż ubijając na wysokich obrotach, dolewać ciągle, cieniutkim strumieniem olej. Następnie dodać marchewkę, orzechy, jabłko, wiórki kokosowe, delikatnie wymieszać szpatułką. W osobnej misce przygotować i wymieszać



Schab faszerowany suszonymi owocami po konopnicku

FOT. MAŁGORZATA SULISZ

przesianą mąkę, proszek do pieczenia, cynamon i sól. Przesypać do miski z marchewką i delikatnie połączyć wszystkie składniki. Ciasto wstawić do nagrzanego (do 150 st. C) piekarnika i piec przez 60 minut lub do suchego patyczka. Polewę przygotować z 125 gram



Niemojska babka pomarańczowa

kremowego serka typu Philadelphia, 100 gram cukru i 50 gram masła. Wszystkie składniki utrzeć i włożyć do lodówki na około 15 minut. Dobrze wystudzone ciasto przekroić na 2 części. Spód posmarować 1/3 ilości polewy, przykryć drugą częścią ciasta i rozsmarować pozostałą polewą. Wierzch ciasta posypać orzechami.



Ciasto marchewkowe z Jaworowej

FOT. ARCHIWUM 100 PRZEPISÓW NA 100 LECIE

PARTNER AKCJI

Wielkanoc z „Babkami”



Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa

W każdy wtorek znajdziesz dziesiątki ogłoszeń w dodatku

OFERTA



Swoje ogłoszenie zamieścisz na dwa sposoby:

bezpłatnie dzwoniąc na numer tel.:

81/46 26 820

poprzez stronę

www.dziennikwschodni.pl/ogloszenia

MOTORYZACJA



- gwarantujemy konkurencyjne ceny
- płacimy gotówką
- odbiór własnym transportem
- wydajemy komplet dokumentów do wyrejestrowania
- prowadzimy sprzedaż części używanych

ZŁOM-WTÓR
Kolejowa 58, Kraśnik
tel. 730555000
www.zlom-wtor.pl

P4535

HANDEL

**RZEŹNIA KUPI BYDŁO
POURAZOWE DO UBOJU Z
KONIECZNOŚCI TEL. 511 075
866, 662 396 670.**

012724L01.A

TURYSTYKA

WCZASY DLA SENIORA –
Krynica Morska – 8 dni,
marzec od 999 zł/os.,
kwiecień od 1099 zł/os., maj
od 1249 zł/os., czerwiec od

038624L01.A

1649 zł/os. i inne www.owjantar.pl, (55) 247-60-30,
534-244-044. Stegna – 8 dni
– maj od 1099 zł/os.,
czerwiec od 1399 zł/os., lipiec
od 1349 zł/os., sierpień od
1349 zł/os., wrzesień od
1199 zł/os. www.owcubex.pl,
(55) 247-83-47. WWW.
WCZASY-SENIOR.PL

002724L01.A

USŁUGI

SPRZĄTANIE piwnic, strychów,
garaży, stodoł, komórek,
mieszkań, domów i innych po-
mieszczeń. Wywóz zbędnych
rzeczy takich jak : gruz, gałę-
zie, śmieci po budowie i re-
moncie, okien, złomu, desek,
korzeni, odpadów bio, mebli
oraz innych nie potrzebnych
rzeczy. Dodatkowo zajmujemy
się rozbiórką wszelkich budyn-
ków. Swoje prace oferujemy
również w zakresie wycinki
oraz podcinki drzew usuwania
korzeni, niwelacji terenu, ko-
szczenia trawników, przygotowa-
nie działek pod sprzedaż lub
budowę, karczowanie terenu o
inne prace. Działamy na tere-
nie całego województwa lubel-
skiego, tel. 510538557

**WYWÓZ złomu, sprzętu AGD,
RTV, gruzu, mebli, ubrań,**

**sprzątanie piwnic, strychów,
garaży, domów po lokatorach i
zmarłych i inne. Wycinka
drzew, podcinanie, karczowa-
nie koszenie i sprzątanie
działek, wywóz gałęzi, prace
rozbiórkowe (stare domy, sto-
doły, komórki, szklarnie itp.) .
Odsnieżanie dachów i inne.
Całe województwo od 8 do 21,
514-299-106.**

022924L01.A

HYDRAULIKA, gaz, glazura,
elektryka. Wszelkie przeróbki
adaptacja pomieszczeń,
usługi z dofinansowania przez
PEFRON za pośrednictwem
MOPR, tel. 501-035-412.

026424L01.A

USŁUGI BUDOWLANE

DOCIEPLANIE budynków
szybko, tanio, solidnie. 502
053 214.

014824L01.A

ZDROWIE

EXPRESS-DENT stomatologia,
naprawa protez, protetyka,
chirurgia, implanty; ul.
Hipoteczna 2, tel. 81 743 62
60; ul. Staszica 8, tel. 81 534
62 60; **BEZPŁATNE PROTEZY**
zębowe bez kolejki w ramach
NFZ, ul. Staszica 8, Lublin, tel.
603-593-654

023724L01.A

Spółdzielnia Mieszkaniowa im. W.Z Nałkowskich w Lublinie ul. Nałkowskich 108

**ogłasza przetarg nieograniczony na wymianę lewej windy
w budynkach przy ul. Samsonowicza 15,19,21,29,33 w Lublinie.**

Oferty sporządzić zgodnie z formularzem przetargowym, do pobrania ze strony internetowej Spółdzielni
www.smnalkowskich.lublin.pl

Oferty w zaklejonach kopertach należy składać 12.04.2024 r. do godz. 12.00 w sekretariacie Spółdzielni.

Spółdzielnia zastrzega sobie prawo swobodnego wyboru oferty oraz unieważnienie przetargu
bez podania przyczyny.

in578

Spółdzielnia Mieszkaniowa im. W.Z Nałkowskich w Lublinie ul. Nałkowskich 108

**ogłasza przetarg nieograniczony na wykonanie i montaż
11 szt. daszków nad balkonami ostatniej kondygnacji w budynku
przy ul. Samsonowicza 11 w Lublinie.**

Oferty sporządzić zgodnie z formularzem przetargowym, do pobrania ze strony internetowej Spółdzielni
www.smnalkowskich.lublin.pl

Oferty w zaklejonach kopertach należy składać 12.04.2024 r. do godz. 12.00 w sekretariacie Spółdzielni.
Spółdzielnia zastrzega sobie prawo swobodnego wyboru oferty oraz unieważnienie przetargu
bez podania przyczyny.

in579

OBWIESZCZENIE STAROSTY KRASNOSTAWSKIEGO

Zgodnie z art. 11d ust. 5 ustawy z 10 kwietnia 2003 r. o szczególnych
zasadach przygotowania i realizacji inwestycji w zakresie dróg
publicznych (Dz.U. z 2024 r. poz. 311) oraz art. 49 ustawy z 14 czerwca
1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2023r. poz. 775)

Starosta Krasnostawski zawiadamia

o wszczęciu postępowania administracyjnego na wniosek Burmistrza
Miasta i Gminy Izbica ul. Gminna 4, 22-375 Izbica reprezentowanego
przez pełnomocnika Marcina Bśaka w sprawie wydania decyzji
o zezwoleniu na realizację inwestycji drogowej pod nazwą:
„Budowa drogi gminnej 109904L w miejscowości Majdan Krynicki”.

Inwestycja zlokalizowana zostanie na terenie Powiatu Krasnostawskiego
w obrębie ewidencyjnym 0011 Orłów Murowany Kolonia oraz w obrębie
ewidencyjnym 0006 Majdan Krynicki, jednostka ewidencyjna 060604_5
Izbica obszar wiejski.

I. Działki wchodzące pod inwestycję:

- **obręb ewidencyjny 0011 Orłów Murowany Kolonia, jednostka
ewidencyjna 060604_5 Izbica obszar wiejski:**
Działka nr: 65, 114,
- **obręb ewidencyjny 0006 Majdan Krynicki, jednostka ewidencyjna
060604_5 Izbica obszar wiejski:**
Działka nr: 120,

II. Działki dzielone pod inwestycję:

- **obręb ewidencyjny 0011 Orłów Murowany Kolonia, jednostka
ewidencyjna 060604_5 Izbica obszar wiejski:**
1. działka nr 103/3 wg projektu podziału na działki nr 103/4, 103/5,
2. działka nr 108 wg projektu podziału na działki nr 108/1, 108/2,
3. działka nr 109 wg projektu podziału na działki nr 109/1, 109/2,
- **obręb ewidencyjny 0006 Majdan Krynicki, jednostka ewidencyjna
060604_5 Izbica obszar wiejski:**
1. działka nr 256 wg projektu podziału na działki nr 256/1, 256/2.

Pogrubioną czcionką oznaczono działki przeznaczone pod inwestycję -
wg przedłożonych projektów podziału.
Zakres inwestycji obejmuje: budowa konstrukcji jezdni drogi, budowa
poboczy, budowajazdów zwykłych, budowa przepustów pod jazdami,
odmulenie istniejących przepustów fi 1000, przebudowa dwóch przepu-
stów fi 1000 zlokalizowanych pod korona drogi, konserwacja istniejących
rowów drogowych bez zmian parametrów technicznych.

Jednocześnie zawiadamia się strony postępowania, że z dokumentacją
można zapoznać się, a także składać uwagi i wnioski w przedmiotowej
sprawie, w trakcie prowadzenia w/w postępowania w Wydziale Archi-
tektury i Budownictwa Starostwa Powiatowego w Krasnymstawie, ul.
Sobieskiego 3, 22-300 Krasnymstaw w godz. 8-15. Zgodnie z art. 49 Kodeksu
postępowania administracyjnego, doręczenie uważa się za dokonane po
upływie czternastu dni od dnia publicznego ogłoszenia.

Niniejsze obwieszczenie umieszcza się w Biuletynie Informacji Publicznej Starostwa Powiatowego
w Krasnymstawie i Urzędzie Miasta i Gminy Izbica oraz na tablicach ogłoszeń Starostwa Powiatowe-
go w Krasnymstawie i Urzędzie Miasta i Gminy Izbica.

in572

PREZYDENT MIASTA PUŁAWY

informuje, że

w dniu 21.03.2024 r. na tablicy ogłoszeń
w Urzędzie Miasta Puławy na okres 21 dni
**wywieszono 2 wykazy nieruchomości zlokalizowanych
w Puławach, w obrębie Miasto Puławy, przeznaczonych
do wydzierżawienia w drodze bezprzetargowej.**

Wykazy stanowią załączniki do Zarządzeń Nr A/50/2024 i Nr A/51/2024
Prezydenta Miasta Puławy z dnia 21.03.2024 r. i zostały również
zamieszczone na stronie internetowej Urzędu (www.pulawy.eu).

in574

OBWIESZCZENIE STAROSTY BIALSKIEGO z dnia 22 marca 2024 r.

Na podstawie art. 11d ust. 5 ustawy z dnia 10 kwietnia 2003 r. o
szczególnych zasadach przygotowania i realizacji inwestycji w
zakresie dróg publicznych (Dz. U. z 2023 r. poz. 162) w związku z
art. 49 ustawy z dnia 14 czerwca 1960r. - Kodeks postępowania
administracyjnego (Dz. U. z 2023 r. poz. 775 ze zm.),

Starosta Bialski zawiadamia,

że w dniu 21 marca 2024 r.

**wszczęto postępowanie administracyjne w sprawie
wydania decyzji o zezwoleniu na realizację inwestycji
drogowej obejmującej budowę drogi gminnej nr
121116L w m. Wysokie od km 0+000 do km 0+927 na
działkach nr ew. 132/1, 145, 146, 147, 148, 149, 150,
151, 152, 153, 154/1, 154/2, 154/3, 155, 156, 157, 158,
159, 160, 161, 162, 163/2, 164/2, 165/1, 165/2, 166,
167, 168, 169, 170, 323, 324, 420/1 i 420/2 w obrębie
ewidencyjnym 0031 Wysokie, jednostka ewidencyjna
060110_2 Międzyrzec Podlaski - Gmina.**

Zgodnie z art. 49 K.p.a. w przypadku zawiadomienia stron przez
obwieszczenie, doręczenie uważa się za dokonane po upływie
czternastu dni od dnia publicznego ogłoszenia.
Wniosek o zezwolenie na realizację inwestycji drogowej wraz z
załącznikami znajduje się do wglądu w siedzibie tutejszego urzę-
du tj. Starostwo Powiatowe w Białej Podlaskiej Oddział Zamiej-
scowy w Międzyrzeczu Podlaskim, ul. Warszawska 32, 21-560 Mię-
dyrzec Podlaski, pok. 8 od poniedziałku do piątku w godzinach
pracy urzędu.

in571

WSPÓLNOTY MIESZKANIOWE LWOWSKA 16 ORAZ LWOWSKA 38 W LUBLINIE

zapraszają do składania ofert na wykonanie n/w robót:

**- przebudowa instalacji wodociągowej wraz z montażem
zestawów hydroforowych.**

Oferty należy składać oddzielnie na każdą Wspólnotę. Szczegółowe
informacje oraz Specyfikacje istotnych warunków zamówienia można
uzyskać w siedzibie Zarządcy – Zarządanie Nieruchomościami GESTOR
Sp. z o.o. przy ul. Mełgiewskiej 2 (II p) w Lublinie, tel. 81 746 05 67.

in588

WÓJT GMINY TERESPOL

zawiadamia,

że na tablicy ogłoszeń oraz stronie internetowej
Urzędu Gminy Terespol www.ugterespol.bip.lubelskie.pl
od dnia 25.03.2024 r. do dnia 16.04.2024 r.

**zostały wywieszone wykazy nieruchomości, stanowiących
własność Gminy Terespol, przeznaczonych do zbycia i zbycia
w formie zamiany, zgodnie z Zarządzeniami Nr 16/24 i 17/24
Wójta Gminy Terespol z dnia 22.03.2024 r.**

in573

SPÓŁDZIELNIA MIESZKANIOWA

ogłasza przetarg nieograniczony
**na wykonanie drogi p. poż przed blokiem
Sklodowskiej 9 na dzień 4 kwietnia 2024 r
godz. 15,15 w biurze spółdzielni przy ul. Polna 29/66.**

Dokumenty do pobrania-kosztorys ślepy i zapoznanie się
z dokumentacją do wglądu od dnia 27 kwietnia 2024 r.
w godz. 11-14,30

in577

AAA KALLA CAŁODOBOWE USŁUGI
www.kalla.lublin.pl **POGRZEBOWE**

LUBLIN, UL. CMENTARNA 16
tel. 81 748 64 54, 602 475 176

ZASILEK POGRZEBOWY WYPŁACAMY PRZED POGRZEBEM
Kremacje w 24 godziny • Pogłębianie grobów • Ekshumacje
Sprzedaż grobów na cmentarzu na Majdanku
BEZPŁATNA CHŁODNIA W LUBLINIE

c24089

Cukier palony

▼

„Bema pamięci żałobny ...”

▼

... Pająk („Barwy szczęcia”)

▼

Romuald w Budce Suflera

▼

„Syzyfowe ...”

▼

Imię Geppert

▼

Czyta kod kreskowy

▼

Janowska, aktorka

▼

Rzymski bożek miłości

▼

Okulary Johna, Bitelsa

▼

Ostrowska, aktorka

▼

Młode, wiosenne warzywo

▼

Znana z hitu „Hello”

▼

Spoina (techn.)

▼

Arabskie księstwo

▼

Unosi się nad moczarami

▼

Odgłos kołatania do drzwi

▼

... na coś; chrapka

▼

Imię Orman, aktorki

Dzieło Brunona Schulza

▼

Duży palec (trzymać ...)

▼

Lekarz (żart.)

▼

Rasa królika jak psie imię

▼

Pierwszy grzesznik

▼

Imię

▼

Małolat

▼

Film wyciskający łzy

▼

Jedno z imion Tolkiena

▼

Stan w Górach Skalistych

▼

Np. dereńiówka

▼

Indonezyjska wyspa

▼

Władca zjedzony przez myszy

▼

Najludniejsza część świata

▼

Jean, franc. aktor („Kot”)

▼

Rodzaj gitary z długą szyjką

▼

Ocalił kogoś od zguby

▼

Werwa, zapal

▼

Kon-..., tratwa Heyerdahla

▼

Barciś, znany aktor

▼

Adorator Kasi Solskiej

▼

Szkolniewicz, coach

▼

Aniołowa połowa

▼

Charles ... de Gaulle

▼

Możejko z serialu

▼

Cel w grze w basket-ball

▼

Głos cyranki

▼

Stolica Jemenu

▼

Roślina miododajna; gryka

Leci po trajektorii

▼

Odziany w dalmatykę

▼

Natalia, córka Anny Jantar

▼

Zimowa stolica Polski

▼

Krzew śródziemnomorski

▼

Mazgaj, mazepa

▼

Pajac z ubieloną twarzą

▼

Ojczyzna Ulissego

▼

Plik graficzny

▼

Oddział wojska w twierdzy

▼

Kabaretowy taniec

▼

Rutger, aktor („Obroża”)

▼

Pionowy kanał z windą

8

▼

29

▼

5

▼

28

▼

1

▼

17

▼

15

▼

16

▼

23

▼

22

▼

6

▼

26

▼

4

▼

21

▼

27

▼

19

▼

10

▼

11

▼

9

▼

2

▼

18

▼

3

▼

20

▼

13

Kawalerzyści z lancami

▼

Obra-mienie tarasu

▼

Wierzba lub diabeł

▼

Siedem razy zagrał Bonda

▼

Syn Izaaka (Biblia)

▼

... Narodowy Yellowstone

▼

Zima na szyi

▼

Rodzaj tapety

▼

Kurze – w rosole

▼

Bakteria (dawniej)

▼

Łączenie w jedną całość

▼

Sielanka, bukolika

▼

Pieśń w „Halce”

▼

Ostry ząb lwa lub tygrysa

Niemiecka łódź podwodna

▼

Przezrocze w ramce

▼

... leśna; tumak (zwierzę)

▼

Unosi ją wody potopu

▼

Do spodni lub do zegarka

▼

To nie ja! Mam ...

▼

Góry dzielące Europę i Azję

▼

Tanie wino (potocznie)

▼

Postać biblijna (... wieść)

▼

Partnerka Foxa Muldera

▼

Dawny drewniany stółek

▼

Musi mieć dobre buty

▼

W kalendarzu

▼

... żółto-czuba, papuga

▼

Hyundai lub konik

▼

Sharon, aktorka z USA

▼

Haszek z Hawlem

▼

Japoński dyktator mody

▼

Aster jak imię męskie

▼

Dorota, znana pięcioboistka

▼

... Basinger, amer. aktorka

▼

Imię Rodowicz

2

▼

7

▼

1

▼

15

▼

7

▼

25

▼

24

▼

14

▼

2

▼

18

▼

3

▼

20

▼

13

Homer lub Hezjod

▼

Obra-mienie tarasu

▼

Wierzba lub diabeł

▼

Siedem razy zagrał Bonda

▼

Syn Izaaka (Biblia)

▼

... Narodowy Yellowstone

▼

Zima na szyi

▼

Rodzaj tapety

▼

Kurze – w rosole

▼

Bakteria (dawniej)

▼

Łączenie w jedną całość

▼

Sielanka, bukolika

▼

Pieśń w „Halce”

▼

Ostry ząb lwa lub tygrysa

Niemiecka łódź podwodna

▼

Przezrocze w ramce

▼

... leśna; tumak (zwierzę)

▼

Unosi ją wody potopu

▼

Do spodni lub do zegarka

▼

To nie ja! Mam ...

▼

Góry dzielące Europę i Azję

▼

Tanie wino (potocznie)

▼

Postać biblijna (... wieść)

▼

Partnerka Foxa Muldera

▼

Dawny drewniany stółek

▼

Musi mieć dobre buty

▼

W kalendarzu

▼

... żółto-czuba, papuga

▼

Hyundai lub konik

▼

Sharon, aktorka z USA

▼

Haszek z Hawlem

▼

Japoński dyktator mody

▼

Aster jak imię męskie

▼

Dorota, znana pięcioboistka

▼

... Basinger, amer. aktorka

▼

Imię Rodowicz

2

▼

7

▼

1

▼

15

▼

7

▼

25

▼

24

▼

14

▼

2

▼

18

▼

3

▼

20

▼

13

Homer lub Hezjod

▼

Obra-mienie tarasu

▼

Wierzba lub diabeł

▼

Siedem razy zagrał Bonda

▼

Syn Izaaka (Biblia)

▼

... Narodowy Yellowstone

▼

Zima na szyi

▼

Rodzaj tapety

▼

Kurze – w rosole

▼

Bakteria (dawniej)

▼

Łączenie w jedną całość

▼

Sielanka, bukolika

▼

Pieśń w „Halce”

▼

Ostry ząb lwa lub tygrysa

Niemiecka łódź podwodna

▼

Przezrocze w ramce

▼

... leśna; tumak (zwierzę)

▼

Unosi ją wody potopu

▼

Do spodni lub do zegarka

▼

To nie ja! Mam ...

▼

Góry dzielące Europę i Azję

▼

Tanie wino (potocznie)

▼

Postać biblijna (... wieść)

▼

Partnerka Foxa Muldera

▼

Dawny drewniany stółek

▼

Musi mieć dobre buty

▼

W kalendarzu

▼

... żółto-czuba, papuga

▼

Hyundai lub konik

▼

Sharon, aktorka z USA

▼

Haszek z Hawlem

▼

Japoński dyktator mody

▼

Aster jak imię męskie

▼

Dorota, znana pięcioboistka

▼

... Basinger, amer. aktorka

▼

Imię Rodowicz

2

▼

7

▼

1

▼

15

▼

7

▼

25

▼

24

▼

14

▼

2

▼

18

▼

3

▼

20

▼

13

Homer lub Hezjod

▼

Obra-mienie tarasu

▼

Wierzba lub diabeł

▼

Siedem razy zagrał Bonda

▼

Syn Izaaka (Biblia)

▼

... Narodowy Yellowstone

▼

Zima na szyi

▼

Rodzaj tapety

▼

Kurze – w rosole

▼

Bakteria (dawniej)

▼

Łączenie w jedną całość

▼

Sielanka, bukolika

▼

Pieśń w „Halce”

▼

Ostry ząb lwa lub tygrysa

Niemiecka łódź podwodna

▼

Przezrocze w ramce

▼

... leśna; tumak (zwierzę)

▼

Unosi ją wody potopu

▼

Do spodni lub do zegarka

▼

To nie ja! Mam ...

▼

Góry dzielące Europę i Azję

▼

Tanie wino (potocznie)

▼

Postać biblijna (... wieść)

▼

Partnerka Foxa Muldera

▼

Dawny drewniany stółek

▼

Musi mieć dobre buty

▼

W kalendarzu

▼

... żółto-czuba, papuga

▼

Hyundai lub konik

▼

Sharon, aktorka z USA

▼

Haszek z Hawlem

▼

Japoński dyktator mody

▼

Aster jak imię męskie

▼

Dorota, znana pięcioboistka

▼

... Basinger, amer. aktorka

▼

Imię Rodowicz

2

▼

7

▼

1

▼

15

▼

7

▼

25

▼

24

▼

14

▼

2

▼

18

▼

3

▼

20

▼

13

Homer lub Hezjod

▼

Obra-mienie tarasu

▼

Wierzba lub diabeł

▼

Siedem razy zagrał Bonda

▼

Syn Izaaka (Biblia)

▼

... Narodowy Yellowstone

▼

Zima na szyi

▼

Rodzaj tapety

▼

Kurze – w rosole

▼

Bakteria (dawniej)

▼

Łączenie w jedną całość

▼

Sielanka, bukolika

▼

Pieśń w „Halce”

▼

Ostry ząb lwa lub tygrysa

Niemiecka łódź podwodna

▼

Przezrocze w ramce

▼

... leśna; tumak (zwierzę)

▼

Unosi ją wody potopu

▼

Do spodni lub do zegarka

▼

To nie ja! Mam ...

▼

Góry dzielące Europę i Azję

▼

Tanie wino (potocznie)

▼

Postać biblijna (... wieść)

▼

Partnerka Foxa Muldera

▼

Dawny drewniany stółek

▼

Musi mieć dobre buty

▼

W kalendarzu

▼

... żółto-czuba, papuga

▼

Hyundai lub konik

▼

Sharon, aktorka z USA

▼

Haszek z Hawlem

▼

Japoński dyktator mody

▼

Aster jak imię męskie

▼

Dorota, znana pięcioboistka

▼

... Basinger, amer. aktorka

▼

Imię Rodowicz

2

▼

7

▼

1

▼

15

▼

7

▼

25

▼

24

▼

14

▼

2

▼

18

▼

3

▼

20

▼

13

Homer lub Hezjod

▼

Obra-mienie tarasu

▼

Wierzba lub diabeł

▼

Siedem razy zagrał Bonda

▼

Syn Izaaka (Biblia)

▼

... Narodowy Yellowstone

▼

Zima na szyi

▼

Rodzaj tapety

▼

Kurze – w rosole

▼

Bakteria (dawniej)

▼

Łączenie w jedną całość

▼

Sielanka, bukolika

▼

Pieśń w „Halce”

▼

Ostry ząb lwa lub tygrysa

Niemiecka łódź podwodna

▼

Przezrocze w ramce

▼

... leśna; tumak (zwierzę)

▼

Unosi ją wody potopu

▼

Do spodni lub do zegarka

▼

To nie ja! Mam ...

▼

Góry dzielące Europę i Azję

▼

Tanie wino (potocznie)

▼

Postać biblijna (... wieść)

▼

Partnerka Foxa Muldera

▼

Dawny drewniany stółek

▼

Musi mieć dobre buty

▼

W kalendarzu

▼

... żółto-czuba, papuga

▼

Hyundai lub konik

▼

Sharon, aktorka z USA

▼

Haszek z Hawlem

▼

Japoński dyktator mody

▼

Aster jak imię męskie

▼

Dorota, znana pięcioboistka

▼

... Basinger, amer. aktorka

▼

Imię Rodowicz

2

▼

7

▼

1

▼

15

▼

7

▼

25

▼

24

▼

14

▼

2

▼

18

▼

3

▼

20

▼

13

Homer lub Hezjod

▼

Obra-mienie tarasu

▼

Wierzba lub diabeł

▼

Siedem razy zagrał Bonda

▼

Syn Izaaka (Biblia)

▼

... Narodowy Yellowstone

▼

Zima na szyi

▼

Rodzaj tapety

▼

Kurze – w rosole

▼

Bakteria (dawniej)

▼

Łączenie w jedną całość

▼

Sielanka, bukolika

▼

Pieśń w „Halce”

▼

Ostry ząb lwa lub tygrysa

Niemiecka łódź podwodna

▼

Przezrocze w ramce

▼

... leśna; tumak (zwierzę)

▼

Unosi ją wody potopu

▼

Do spodni lub do zegarka

▼

To nie ja! Mam ...

▼

Góry dzielące Europę i Azję

▼

Tanie wino (potocznie)

▼

Postać biblijna (... wieść)

▼

Partnerka Foxa Muldera

▼

Dawny drewniany stółek

▼

Musi mieć dobre buty

▼

W kalendarzu

▼

... żółto-czuba, papuga

▼

Hyundai lub konik

▼

Sharon, aktorka z USA

▼

Haszek z Hawlem

▼

Japoński dyktator mody

▼

Aster jak imię męskie

▼

Dorota, znana pięcioboistka

▼

... Basinger, amer. aktorka

▼

Imię Rodowicz

2

▼

7

▼

1

▼

15

▼

7

▼

25

▼

24

▼

14

▼

2

▼

18

▼

3

▼

20

▼

13

Homer lub Hezjod

▼

Obra-mienie tarasu

▼

Wierzba lub diabeł

▼

Siedem razy zagrał Bonda

▼

Syn Izaaka (Biblia)

▼

... Narodowy Yellowstone

▼

Zima na szyi

▼

Rodzaj tapety

▼

Kurze – w rosole

▼

Bakteria (dawniej)

▼

Łączenie w jedną całość

▼

Sielanka, bukolika

▼

Pieśń w „Halce”

▼

Ostry ząb lwa lub tygrysa

Niemiecka łódź podwodna

▼

Przezrocze w ramce

▼

... leśna; tumak (zwierzę)

▼

Unosi ją wody potopu

▼

Do spodni lub do zegarka

▼

To nie ja! Mam ...

▼

Góry dzielące Europę i Azję

▼

Tanie wino (potocznie)

▼

Postać biblijna (... wieść)

▼

Partnerka Foxa Muldera

▼

Dawny drewniany stółek

▼

Musi mieć dobre buty

▼

W kalendarzu

▼

... żółto-czuba, papuga

▼

Hyundai lub konik

▼

Sharon, aktorka z USA

▼

Haszek z Hawlem

▼

Japoński dyktator mody

▼

Aster jak imię męskie

▼

Dorota, znana pięcioboistka

▼

... Basinger, amer. aktorka

▼

Imię Rodowicz

2

▼

7

▼

1

▼

15

▼

7

▼

25

▼

24

▼

14

▼

2

▼

18

▼

3

▼

20

▼

13

Homer lub Hezjod

▼

Obra-mienie tarasu

▼

Wierzba lub diabeł

▼

Siedem razy zagrał Bonda

▼

Syn Izaaka (Biblia)

▼

... Narodowy Yellowstone

▼

Zima na szyi

▼

Rodzaj tapety

▼

Kurze – w rosole

▼

Bakteria (dawniej)

▼

Łączenie w jedną całość

▼

Sielanka, bukolika

▼

Pieśń w „Halce”

▼

Ostry ząb lwa lub tygrysa

Niemiecka łódź podwodna

▼

Przezrocze w ramce

▼

... leśna; tumak (zwierzę)

▼

Unosi ją wody potopu

▼

Do spodni lub do zegarka

▼

To nie ja! Mam ...

▼

Góry dzielące Europę i Azję

▼

Tanie wino (potocznie)

▼

Postać biblijna (... wieść)

▼

Partnerka Foxa Muldera

▼

Dawny drewniany stółek

▼

Musi mieć dobre buty

▼

W kalendarzu

▼

... żółto-czuba, papuga

▼

Hyundai lub konik

▼

Sharon, aktorka z USA

▼

Haszek z Hawlem

▼

Japoński dyktator mody

▼

Aster jak imię męskie

▼

Dorota, znana pięcioboistka

▼

... Basinger, amer. aktorka

▼

Imię Rodowicz

2

▼

7

▼

1

▼

15

▼

7

▼

25

▼

24

▼

14

▼

2

▼

18

▼

3

▼

20

▼

13

Homer lub Hezjod

▼

Obra-mienie tarasu

▼

Wierzba lub diabeł

▼

Siedem razy zagrał Bonda

▼

Syn Izaaka (Biblia)

▼

... Narodowy Yellowstone

▼

Zima na szyi

▼

Rodzaj tapety

▼

Kurze – w rosole

▼

Bakteria (dawniej)

▼

Łączenie w jedną całość

▼

Sielanka, bukolika

▼

Pieśń w „Halce”

▼

Ostry ząb lwa lub tygrysa

Niemiecka łódź podwodna

▼

Przezrocze w ramce

▼

... leśna; tumak (zwierzę)

▼

Unosi ją wody potopu

▼

Do spodni lub do zegarka

▼

To nie ja! Mam ...

▼

Góry dzielące Europę i Azję

▼

Tanie wino (potocznie)

▼

Postać biblijna (... wieść)

▼

Partnerka Foxa Muldera

▼

Dawny drewniany stółek

▼

Musi mieć dobre buty

▼

W kalendarzu

▼

... żółto-czuba, papuga

▼

Hyundai lub konik

▼

Sharon, aktorka z USA

▼

Haszek z Hawlem

▼

Japoński dyktator mody

▼

Aster jak imię męskie

▼

Dorota, znana pięcioboistka

▼

... Basinger, amer. aktorka

▼

Imię Rodowicz

2

▼

7

▼

1

▼

15

▼

7

▼

25

▼

24

▼

14

▼

2

▼

18

▼

3

▼

20

▼

13

Homer lub Hezjod

▼

Obra-mienie tarasu

▼

Wierzba lub diabeł

▼

Siedem razy zagrał Bonda

▼

Syn Izaaka (Biblia)

▼

... Narodowy Yellowstone

▼

Zima na szyi

▼

Rodzaj tapety

▼

Kurze – w rosole

▼

Bakteria (dawniej)

▼

Łączenie w jedną całość

▼

Sielanka, bukolika

▼

Pieśń w „Halce”

▼

Ostry ząb lwa lub tygrysa

Niemiecka łódź podwodna

▼

Przezrocze w ramce

▼

... leśna; tumak (zwierzę)

▼

Unosi ją wody potopu

▼

Do spodni lub do zegarka

▼

To nie ja! Mam ...

▼

Góry dzielące Europę i Azję

▼

Tanie wino (potocznie)

▼

Postać biblijna (... wieść)

▼

Partnerka Foxa Muldera

▼

Dawny drewniany stółek

▼

Musi mieć dobre buty

▼

W kalendarzu

▼

... żółto-czuba, papuga

▼

Hyundai lub konik

▼

Sharon, aktorka z USA

▼

Haszek z Hawlem

▼

Japoński dyktator mody

▼

Aster jak imię męskie

▼

Dorota, znana pięcioboistka

▼

... Basinger, amer. aktorka

▼

Imię Rodowicz

2

▼

7

▼

1

▼

15

▼

7

▼

25

▼

24

▼

14

▼

2

▼

18

▼

3

▼

20

▼

13

Homer lub Hezjod

▼

Obra-mienie tarasu

▼

Wierzba lub diabeł

▼

Siedem razy zagrał Bonda

▼

Syn Izaaka (Biblia)

▼

... Narodowy Yellowstone

▼

Zima na szyi

▼

Rodzaj tapety

▼

Kurze – w rosole

▼

Bakteria (dawniej)

▼

Łączenie w jedną całość

▼

Sielanka, bukolika

▼

Pieśń w „Halce”

▼

Ostry ząb lwa lub tygrysa

Niemiecka łódź podwodna

▼

Przezrocze w ramce

▼

... leśna; tumak (zwierzę)

▼

Unosi ją wody potopu

▼

Do spodni lub do zegarka

▼

To nie ja! Mam ...

▼

Góry dzielące Europę i Azję

▼

Tanie wino (potocznie)

▼

Postać biblijna (... wieść)

▼

Partnerka Foxa Muldera

▼

Dawny drewniany stółek

▼

Musi mieć dobre buty

▼

W kalendarzu

▼

... żółto-czuba, papuga

▼

Hyundai lub konik

▼

Sharon, aktorka z USA

▼

Haszek z Hawlem

▼

Japoński dyktator mody

▼

Aster jak imię męskie

▼

Dorota, znana pięcioboistka

▼

... Basinger, amer. aktorka

▼

Imię Rodowicz

2

▼

7

▼

1

▼

15

▼

7

▼

25

▼

24

▼

14

▼

2

▼

18

▼

3

▼

20

▼

13

Homer lub Hezjod

▼

Obra-mienie tarasu

▼

Wierzba lub diabeł

▼

Siedem razy zagrał Bonda

▼

Syn Izaaka (Biblia)

▼

... Narodowy Yellowstone

▼

Zima na szyi

▼

Rodzaj tapety

▼

Kurze – w rosole

▼

Bakteria (dawniej)

▼

Łączenie w jedną całość

▼

Sielanka, bukolika

▼

Pieśń w „Halce”

▼

Ostry ząb lwa lub tygrysa

Niemiecka łódź podwodna

▼

Przezrocze w ramce

▼

... leśna; tumak (zwierzę)

▼

Unosi ją wody potopu

▼

Do spodni lub do zegarka

▼

To nie ja! Mam ...

▼

Góry dzielące Europę i Azję

▼

Tanie wino (potocznie)

▼

Postać biblijna (... wieść)

▼

Partnerka Foxa Muldera

▼

Dawny drewniany stółek

▼

Musi mieć dobre buty

▼

W kalendarzu

▼

... żółto-czuba, papuga

▼

Hyundai lub konik

▼

Sharon, aktorka z USA

▼

Haszek z Hawlem

▼

Japoński dyktator mody

▼

Aster jak imię męskie

▼

Dorota, znana pięcioboistka

▼

... Basinger, amer. aktorka

▼

Imię Rodowicz

2

▼

7

▼

1

▼

15

▼

7

▼

25

▼

24

▼

14

▼

2

▼

18

▼

3

▼

20

▼

13

Homer lub Hezjod

▼

Obra-mienie tarasu

▼

Wierzba lub diabeł

▼

Siedem razy zagrał Bonda

▼

Syn Izaaka (Biblia)

▼

... Narodowy Yellowstone

▼

Zima na szyi

▼

Rodzaj tapety

▼

Kurze – w rosole

▼

Bakteria (dawniej)

▼

Łączenie w jedną całość

▼

Sielanka, bukolika

▼

Pieśń w „Halce”

▼

Ostry ząb lwa lub tygrysa

Niemiecka łódź podwodna

▼

Przezrocze w ramce

▼

... leśna; tumak (zwierzę)

▼

Unosi ją wody potopu

▼

Do spodni lub do zegarka

▼

To nie ja! Mam ...

▼

Góry dzielące Europę i Azję

▼

Tanie wino (potocznie)

▼

Postać biblijna (... wieść)

▼

Partnerka Foxa Muldera

▼

Dawny drewniany stółek

▼