



SŁOWO SOŁTYSA

Numer 8

ISSN 2081-1667 gazeta bezpłatna

Informator Sołecki Urzędu Marszałkowskiego Województwa Świętokrzyskiego - wrzesień 2011



Świętokrzyskie w grupie „doganiających” - czytaj na str. 2-3

Skalbmierz wierny tradycji - czytaj na str. 8

Dożynki - święto obfitości - czytaj na str. 12

Dożynki, są wyrazem hołdu i podziękowaniem dla rolników oraz wszystkich pracujących na rzecz rolnictwa. Są też najpiękniejszą formą wyrażenia miłości do Matki Ziemi, która swymi owocami pozwala nam przetrwać, a swoją hojnością nagradza trud włożony w Jej pielęgnowanie.

Mieszkańcom Ziemi Świętokrzyskiej życzymy, aby chleb, symbol dostatku, a zarazem dar pozwalający cieszyć się z kolejnych dni, zawsze był na Waszych stołach.

Wszystkim rolnikom regionu dziękujemy za wysiłek, za pracę na ziemi ojców, dziedzictwo nieprzemijające, pozwalające nam trwać.



Przewodniczący Sejmiku
Województwa Świętokrzyskiego

Marek Gos



Marszałek
Województwa Świętokrzyskiego

Adam Jarubas

Świętokrzyskie w grupie „doganiających”

- Świętokrzyskie wchodzi w czas szczególnego nasilenia inwestycji unijnych. Szczyt przypada właśnie na lata 2011 – 2012 – mówi Marszałek Województwa Adam Jarubas.

- Panie marszałku, Ministerstwo Rozwoju Regionalnego w Raporcie-Polska 2011 pokazało, że województwo świętokrzyskie miało w 2010 r. najwyższy wzrost PKB na mieszkańca w stosunku do 2007 r. Skąd tak wysokie tempo wzrostu?

Adam Jarubas: - Z danych ministerstwa wynika, że nasz region w 2010 roku zanotował najwyższy w kraju wzrost PKB na mieszkańca w stosunku do roku 2007- o ponad 125 procent! Ten wskaźnik pokazuje, że mimo globalnego kryzysu ostatnich lat, województwo dobrze sobie radzi. Rośnie nasza pozycja ekonomiczna. To oczywiście przede wszystkim zasługa świętokrzyskich przedsiębiorców, ale też setek unijnych inwestycji prowadzonych w województwie w ostatnich latach. Uważam, że na tę wysoką dynamikę wzrostu miała także wpływ właściwa polityka Zarządu Województwa - dobry wybór inwestycji i szybkie uruchomienie unijnych dotacji dla przedsiębiorców. Uznaliśmy, że w dobie kryzysu najpilniejsze są działania, które skutkują tworzeniem nowych miejsc pracy w regionie. A to wszystko przekłada się później na wysokość PKB.

Oczywiście przed nami jeszcze daleka droga. Ciągle jesteśmy poniżej średniej krajowej jeśli chodzi o PKG na „głowę mieszkańca”, a i 45 procent średniego unijnego PKB też nas nie zadawała. Ale ta najwyższa dynamika wzrostu spowodowała, że w ciągu 3 lat Produkt Krajowy Brutto na mieszkańca wzrósł o około 4 punk-

ty procentowe w stosunku do średniej krajowej - z 77% w 2007 r. do 81% w 2010 r. Widać, że skutecznie nadrobiamy zaległości. Cieszy zwłaszcza to, że jako jedyne województwo z tzw. Polski Wschodniej znaleźliśmy się w drugiej - za „liderami” - grupie „regionów doganiających”, obok małopolskiego, łódzkiego i opolskiego. To naprawdę jest powód do satysfakcji.

- Mówił Pan o inwestycjach unijnych – na jakim etapie jest realizacja Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Świętokrzyskiego, w ramach którego mamy do „skonsumowania” prawie 726 mln euro unijnej pomocy?

- Większość pieniędzy została już rozdysponowana. W tym roku będziemy ogłaszać ostatnie konkursy - nabory projektów w ramach RPO. Dwa ostatnie dotyczyć będą projektów w ramach działania „badania i rozwój” oraz związanych z tworzeniem nowych terenów inwestycyjnych. Pierwszy z tych konkursów, na projekty w działaniu „Rozwój innowacji, wspieranie działalności dydaktycznej i badawczej szkół wyższych oraz placówek sektora „badania i rozwój” już został ogłoszony. Nabór wniosków potrwa do 7 października. Do podziału jest prawie 31 mln złotych, a zgłaszane projekty mogą liczyć na 85 procent dofinansowania z RPO.

Ale trzeba podkreślić, że większość samorządów i instytucji, które otrzymały od nas dofinansowanie jest teraz na etapie przygotowywania



lub realizacji swoich projektów. A to oznacza, że ten rok i kolejny będą szczególnie „obfitym” w inwestycje realizowane z unijnym dofinansowaniem. Świętokrzyskie znalazło się na 8 miejscu w kraju pod względem tempa wydatkowania pieniędzy z Regionalnego Programu Operacyjnego i dzięki temu otrzymamy dodatkowe fundusze z Krajowej Rezerwy Wykonania. To rodzaj nagrody za sprawne i dobre wydatkowanie pieniędzy. Z tej rezerwy mamy przyznane około 174 milionów złotych. Propozycja podziału tych pieniędzy została już zatwierdzona przez Zarząd Województwa i Komitet Monitorujący nasz Regionalny Program Operacyjny. Teraz trafia do Komisji Europejskiej i czekamy na ostateczną decyzję. Liczymy na szybkie zatwierdzenie naszych propozycji, bo to pozwoli nam ogłaszać konkursy na projekty - inwestycje, które otrzymają dofinansowanie z tych dodatkowych środków z Krajowej Rezerwy Wykonania.

- W jednym z wywiadów mówił Pan, że w ostatnich latach głównym wyzwaniem było sprawne wdrożenie funduszy pomocowych, a co przed województwem?

- Rzeczywiście głównym wyzwaniem minionej kadencji było sprawne wdrożenie funduszy pomocowych, które zostały pozostawione do dyspozycji województwa na lata 2007-2013. A przypomnę, że oprócz 726 mln euro z RPO, Świętokrzyskie otrzymało też 317,5 mln euro z programu Kapitał Ludzki i 527 mln zł z regionalnego komponentu Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich. Wykorzystując te pieniądze, postawiliśmy w pierwszej kolejności na rozwój zaniedbywanej przez lata infrastruktury technicznej. Ale także na inwestycje w sferze zdrowia i kultury. I naprawdę sporo udało się zrobić. Wspomnę choćby nowoczesne oddziały kardiologii i neurochirurgii w Wojewódzkim Szpitalu Zespolonym, zmodernizowane Świętokrzyskie Centrum Onkologii, Europejskie Centrum Bólki w Pacanowie czy kończoną w tym roku budowę Międzynarodowego Centrum Kultury w Kielcach.

A co przed nami? Na pewno kontynuowanie inwestycji, które już są w toku. O ile w 2010 r. z samego Regionalnego Programu Operacyjnego wydatkowane było około 600 milionów złotych, to w 2011 roku będzie to już 1 miliard złotych. To pokazuje, że wchodzimy w czas szczególnie nasilenia inwestycji unijnych. Szczyt

przypada właśnie na lata 2011 – 2012. Przed nami także rozsądne wydatkowanie pozostałych pieniędzy, łącznie z tymi, które otrzymaliśmy z Krajowej Rezerwy Wykonania.

- Fundusze unijne przyznane dla regionu na lata 2007- 2013 kończą się, na co możemy liczyć w kolejnych latach?

- Obecnie trwają prace nad przyszłym budżetem Unii Europejskiej po 2013 roku i dyskusje o przyszłym kontrakcie dla województwa. I to będzie strategicznie największe wyzwanie - skuteczne zabieganie o zdobycie kolejnych środków unijnych dla województwa świętokrzyskiego. Z ostatnich zapowiedzi przekazanych nam podczas spotkania marszałków z unijnym komisarzem ds. budżetu Januszem Lewandowskim wynika, że w latach 2014 – 2020 Polska może liczyć nawet na większe pieniądze niż obecnie. Mowa jest o około 80 mld euro, czyli o 12,5 mld więcej niż na lata 2007 - 2013. To dobra wiadomość. Można liczyć, że ten wzrost funduszy dla kraju, przełoży się także na większe kwoty dla regionu.

Z zapowiedzi wynika, że utrzymany ma być także program wsparcia dla pięciu województw Polski Wschodniej. To również bardzo ważne, bo te dodatkowe pieniądze dla regionów Polski Wschodniej, w tym świętokrzyskiego, pozwalają

nam skutecznie zmniejszać dystans dzielący nas od mocniejszych ekonomicznie województw.

- Województwo świętokrzyskie ma być organizatorem Forum Gospodarczego Polski Wschodniej. Co to za inicjatywa?

- Urząd Marszałkowski wygrał konkurs organizowany przez Polską Agencję Rozwoju Przedsiębiorczości na przygotowanie Forum Gospodarczego Polski Wschodniej. Przez pięć lat, zaczynając od grudnia tego roku, w stolicy regionu organizowany będzie cykl spotkań gospodarczych, wzorowanych na Forum Ekonomicznym w Krynicy. Forum Gospodarcze będzie organizowane corocznie do 2015 roku i finansowane z Programu Rozwoju Polski Wschodniej. W każdym ma uczestniczyć ma około tysiąca przedstawicieli świata biznesu, polityki i samorządu. Wygraliśmy, bo - przede wszystkim - mamy w Kielcach silny ośrodek targowy z dobrym zapleczem konferencyjnym, ale także miejsca noclegowe dla tysiąca osób... Jestem przekonany, że kieleckie Forum będzie wspaniałą okazją do pokazania Kielc i całego województwa jako dobrego miejsca do prowadzenia inwestycji, lokowania pieniędzy i tworzenia nowych miejsc pracy.

- Dziękuję za rozmowę.

Iwona Sinkiewicz

Głosuj na swojego sołtysa!

Przewodniczący Sejmiku Województwa Świętokrzyskiego Marek Gos ogłasza plebiscyt na najaktywniejszego sołtysa województwa świętokrzyskiego „Sołtys XXI wieku”. - Namawiam Państwa do oddawania głosów na liderów naszych „małych ojczyzn”, dzięki którym nasza świętokrzyska wieś zmienia swoje oblicze - zachęca przewodniczący Sejmiku.

Mieszkańcy naszego regionu mogą głosować na sołtysa, który ich zdaniem jest najaktywniejszy, najlepiej robi dla wsi, najlepiej zarządza sołectwem i ma dobry kontakt z mieszkańcami. Głosować można do **26 września 2011 r.** na kartkach pocztowych podając imię i nazwisko kandydata, nazwę sołectwa, którym kieruje oraz krótkie uzasadnienie. Należy podać także swoje imię, nazwisko oraz adres. Zgłoszenia należy przysyłać na adres: Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego, Biuro Komunikacji Społecznej, Al. IX Wieków Kielc 3, 25-516 Kielce z dopiskiem „Sołtys XXI wieku” lub drogą elektroniczną: **strona@sejmik.kielce.pl**

Wśród czytelników, którzy wezmą udział w głosowaniu, rozlosujemy trzy nagrody – niespodzianki. Trzej najlepsi, zdaniem głosujących, sołtysi otrzymają nagrody pieniężne ufundowane przez przewodniczącego Sejmiku Marka Gosa

w wysokości: 1500 zł za pierwsze miejsce, 1000 zł za drugie i 500 zł za trzecie miejsce. Wyniki konkursu opublikujemy na stronie internetowej **www.sejmik.kielce.pl** oraz na łamach Informatora Sołeckiego Urzędu Marszałkowskiego „Słowo Sołtysa” i miesięcznika „Nasz Region”.



Marek Gos, przewodniczący Sejmiku Województwa Świętokrzyskiego:

- Wielokrotnie powtarzałem i nadal uważam, iż samorządność w najlepszym wydaniu rodzi się w niewielkich społecznościach. Ich niekwestionowanymi liderami w środowiskach wiejskich są bez wątpienia sołtysi. To właśnie oni o swojej „małej ojczyźnie” wiedzą najwięcej, to oni mają największą wiedzę o tym, czego mieszkańcom potrzeba przede wszystkim i jakie lokalne problemy trzeba rozwiązać w pierwszym rzędzie.

Sołtysi współpracują z lokalnymi organizacjami, które mogą pozyskiwać fundusze zewnętrzne, aktywizują społeczność lokalną, podejmują inicjatywy ożywiające życie kulturalne na wsi. Potrafią słuchać i rozmawiać z ludźmi, zmotywować ich do działania na rzecz swojego miejsca zamieszkania. Nasi sołtysi są silną podporą w codziennej pracy samorządu gminnego, pilnują na miejscu realizowanych inwestycji. To najaktywniejsi liderzy sołeckich społeczności, którzy w codziennym życiu wykonują obowiązki znacznie przekraczające wymagania stawiane sołtysowi. Jednak ich wysiłki nie zawsze są wystarczająco eksponowane i nagradzane. Dlatego chcemy pokazywać i promować tych wyjątkowych ludzi.



Sołtys zawsze uczynny ludziom

Jerzy Nogaj 25 lat jest sołtysiem Julianowa w gminie Ożarów. Przez dwie kadencje był radnym gminy. Kieruje Stowarzyszeniem Sołtysów Gminy Ożarów. Należy do rzadkiej już grupy ludzi, którzy realizują się w różnych dziedzinach, jest społecznikiem, pasjonatem, regionalistą.

- Chcę jednać ludzi nie tylko mojej wioski, ale całej gminy, powiatu, województwa – mówi o celu swoich działań. – Nie jest to łatwe w naszym społeczeństwie. Już dzieci trzeba uczyć odpowiednich zachowań. Staram się pracować z młodzieżą. Organizuję spotkania z kombatanami, wspólne wyjazdy do miejsc pamięci narodowej. Wspólnie z nauczycielami planuję obecnie wycieczkę do Muzeum Orła Białego w Skarżysku-Kamiennej.

Niedawno ukończył 77 lat, ale nadal jest aktywny. Nie ustaje w swoich działaniach. Nie brakuje mu coraz to nowych planów.

Julianów z każdym rokiem piękniejszy

Kieruje sołectwem, w którym część mieszkańców zajmuje się rolnictwem, większość, zwłaszcza młodych, dodatkowo pracuje w mieście i ma dodatkowe źródło utrzymania. – Nasza wioska z każdym rokiem staje się piękniejsza – z dumą opowiada **Jerzy Nogaj**. – To zasługa mieszkańców, którzy starają się, by ich zabudowania wyglądały jak najładniej.

Sołtys nie ukrywa, że sporą bolączką w Julianowie jest brak świetlicy. Początkowo, po przemianach ustrojowych w 1990 r. wydawało się, że wszystko jest na dobrej drodze. Ludzie zbierali się w budynku po zlikwidowanym sklepie GS „Samopomoc Chłopska”. Potrzebne jednak były remonty. Prace nie mogły jednak ruszyć, bo przez wiele lat ustalano prawa własności. Wreszcie w 2010 r., po skomunalizowaniu budynku, przystąpiono do jego modernizacji. Sołtys wystąpił z wnioskiem do Lokalnej Grupy Działania Ziemia Opatowska. Ma nadzieję, że projekt będzie wreszcie zaakceptowany i znajdą się pieniądze na dokończenie prac.

W Julianowie jest już prawie cała infrastruktura, drogi, wodociągi. Obecnie w części gospodarstw ze środków unijnych i gminy wybudowano oczyszczalnie przydomowe. Koszty rolników

wyniosły jedynie 10-proc. wartości inwestycji.

Sztandar dla stowarzyszenia

Już przed wielu laty Jerzy Nogaj zaczął jednoczyć sołtysów wokół siebie. Doskonale rozumiał, że będzie miał większą siłę przebicia. Zaproponował, by raz w miesiącu odbywały się spotkania sołtysów z władzami gminy, kierownikami różnych instytucji, biur. To był doskonały pomysł.

Niebawem postanowił utworzyć Stowarzyszenie Sołtysów Gminy Ożarów. Początkowo działał w byłym województwie tarnobrzeskim, do którego należała gmina Ożarów. – Na spotkania założycielskie do Majdanu Królewskiego jeździłem z Antonim Wiśniewskim, sołtysiem, Jakubowic. – opowiada. – Potem dołączyło do nas jeszcze paru sołtysów, między innymi Krzysztof Chaja z Jankowic, Władysław Bryła i Waldemar Opala, byli sołtysi z Sobótki.

Po reorganizacji administracyjnej Jerzy Nogaj ze swoją grupą przystąpił do Stowarzyszenia Sołtysów Ziemi Kieleckiej. Nie zapomina jednak o swojej tradycji.

Przed dwoma laty kierowana przez niego grupa sołtysów, co jest rzadkością w kraju, otrzymała od mieszkańców sztandar. Na awersie, obok napisu „Stowarzyszenie Sołtysów Gminy Ożarów”, jest przewiązana białą-czerwoną wstęgą wiązanka czterech podstawowych zbóż: owsa, pszenicy, żyta, jęczmienia. Na rewersie widnieją słowa, które Jan Paweł II wypowiedział do rolników: „Wierni tradycji miłujcie ojczystą ziemię.” Jest także herb Ożarowa i data „1994-2009, 15-lecie stowarzyszenia”.

Sołtysi z Ożarowa uczestniczą we wszystkich uroczystościach patriotycznych, religijnych w regionie. Biorą udział w dożynkach, systematycznie jeżdżą do Kałkowa. Ostatnio przebywali na Pielgrzymce Sołtysów i Środowisk Wiejskich w Licheniu. Udało mu się zorganizować 50-osobową grupę z gminy. – Byliśmy oczywiście ze swoim sztandarem – nie ukrywa Jerzy Nogaj. – Minisztandar w formie proporczyka wręczyliśmy jednemu z biskupów diecezji włocławskiej. Oprócz tego otrzymał od nas także obraz przedstawiający kościół pod wezwaniem św. Stanisława Biskupa w Ożarowie i tradycyjną drewnianą dzwonnice z XV w.

18 sierpnia, dzięki postowi Mirosławowi Pawlakowi, sołtysi pojechali do



Sołtys Jerzy Nogaj przed budynkiem Urzędu Miasta Gminy w Ożarowie

Sejmu w Warszawie. – Byliśmy w siedzibie najwyższego szczebla demokracji, w parlamencie, my jako przedstawiciele najniższego szczebla, czyli sołectwa – mówi Jerzy Nogaj. – Siedzieliśmy w łóżach na górze, uczestniczyliśmy w posiedzeniu.

To człowiek wielu pasji

Jerzy Nogaj zaraził się społecznictwem już jako kilkunastoletni chłopak. Był jednym z czołowych w regionie działaczy Organizacji Młodzieżowej Towarzystwa Uniwersytetów Robotniczych, potem Ludowych Zespołów Sportowych. W młodości czynnie uprawiał kolarstwo. Nadal jest czynnym zawodowo sportowcem. Jako najstarszy zawodnik uczestniczy w turniejach piłki nożnej pomiędzy zaprzyjaźnionymi miastami, Ożarowem i Krościenkiem nad Dunajcem, Szczawnicą, Spisską Belą, Kossakowem.

Interesuje się kapliczkami przydrożnymi, pięknymi zagrodami. Wspólnie z dyrektorem Ośrodka Kultury Marianem Sussem zinwentaryzował obiekty małej architektury sakralnej. – Znajduje czas na realizację wielu pasji, chociaż ma dużo obowiązków w domu – mówi o nim znany regionalista, miłośnik małej ojczyzny, Marcin Kwieciński. – Prowadzi gospodarstwo, zajmuje się rolnictwem. I nie oczekuje podziękowań, dyplomów, nagród. To człowiek dużej skromności. Ze świecą takich szukać.

Jerzego Nogaję chwali także burmistrz Ożarowa, **Marcin Majcher**. – To doświadczony samorządowiec, uczestnik naszego życia społecznego, kulturalnego – mówi. – Niezwykła osobowość. Nie spoczywa na laurach, ma ciekawe pomysły, inicjatywy, które stara się realizować. Mimo swojego wieku, jest aktywny. Zawsze potrzebny, uczynny. Stara się pomagać innym.

(an)

Dziennikarz z bohaterami swych reportaży

W Wojewódzkiej Bibliotece Publicznej w Kielcach odbyła się dość oryginalna promocja zbioru reportaży Andrzeja Nowaka „Być jak diament”. Uczestniczył w niej marszałek województwa świętokrzyskiego Adam Jarubas, członkowie Zarządu Województwa – Piotr Żołądek i Kazimierz Kotowski, który sponsorował wydanie książki.

Niecodzienna promocja książki

To była niecodzienna promocja książki Andrzeja Nowaka. Na spotkanie z autorem przybyli bohaterowie jego reportaży. Prawie wszyscy znaleźli się w jednym miejscu i w jednym czasie. Grała kapela Witkowskich, tańczył i śpiewał zespół „Strefień”, kamieniarze Dąbrowscy przedstawiali swoje piękne wyroby z piaskowca janikowskiego, „król polskiego diamentu” **Antoni Dymiński** pokazywał najpiękniejsze okazy krzemienia pasiastego. **Zbyszek Masternak** mówił o swojej pracy i o tym, jak bardzo jako licealista chciał opuścić ziemię świętokrzyską, a teraz chętnie tu powraca.

Spotkanie w bibliotece niezwykle dynamicznie prowadził znany poeta, animator życia kulturalnego w regionie, **Adam**

Ochwanowski. Bohaterowie tekstów krótko wypowiadali się o swoich pasjach. Fragmenty reportaży czytali samorządowcy, członek Zarządu Województwa Świętokrzyskiego **Piotr Żołądek**, burmistrz Opatowa **Andrzej Chaniecki**, wiceburmistrz Ożarowa **Paweł Rędziaś**.

Diamenty ziemi świętokrzyskiej

Bohaterowie książki to ludzie niezwykle. - To osoby, które robią coś ciekawego, wyróżniają się w rozmaitych dziedzinach życia, kulturze, literaturze, gospodarce, rolnictwie – wyjaśniał autor reportaży **Andrzej Nowak**. - To są tacy ludzie, którym sukces nie przyszedł łatwo i którzy zmagali się z przeciwnościami losu. Nie załamywali się jednak, szli do przodu, walczyli o swoje pasje. Jako dziennikarz o tych postaciach pisałem wielokrotnie. Przez lata przyglądałem się ich sukcesom i osiągnięciom. O Zbysku Masternaku, pierwszy tekst napisałem w 1997 roku. Był wtedy uczniem klasy trzeciej liceum ogólnokształcącego w Opatowie i wydał swój pierwszy tomik. O braciach Dąbrowskich z Janikowa, rzeźbiarzach, którzy kontynuują tradycje włoskich kamieniarzy sprowadzonych przez królową Bonę, pierwszy mój materiał powstał w 1996 roku. Przez kilkanaście lat śledziłem losy swoich bohaterów. Teraz postanowiłem je podsumować i jakby postawić „kropkę nad i”.

Tytuł publikacji „Być jak diament” nawiązuje do jednego z reportaży zatytułowanego „Rodzi się król polskiego diamentu”. To historia o Antonim Dymińskim, który jako jedyny nie tylko w Polsce, ale i na świecie otworzył w Śródborzu koło Ożarowa kopalnię krzemienia pasiastego zwanego polskim diamentem. - Kolejne postacie nazywam „diamentami ziemi świętokrzyskiej” symbolicznie – podkreśla Andrzej Nowak.

To czwarta książka Andrzeja Nowaka,



Andrzej Nowak

w tym dwóch jest współautorem – „Ni zaciszna, ni spokojna”, „Opcja: reportaż. 23xświętokrzyskie”. W ubiegłym roku wydał ponadto zbiór miniatur reporterskich „Magdalena z mrocznej baśni”.

Sala wypełniona po brzegi

Na spotkanie z autorem przyszło wielu mieszkańców regionu, miłośników reportaży. Sala wypełniona była po brzegi. Przybył marszałek województwa świętokrzyskiego **Adam Jarubas**, który chwalił autora za opublikowaną książkę. Był obecny sekretarz Urzędu Marszałkowskiego **Bernard Antos**, wiceprezydent Ostrowca Świętokrzyskiego **Jarosław Górczyński**.

- To teksty o ludziach, którzy są pasjonatami w różnych dziedzinach – mówił były starosta powiatu opatowskiego, członek zarządu Województwa Świętokrzyskiego, **Kazimierz Kotowski**, dzięki któremu mogła ukazać się książka. - Są ambasadarami ziemi opatowskiej, regionu świętokrzyskiego. Odnieśli sukcesy w swoich środowiskach, regionie, kraju i na świecie.

(jar)



Kazimierz Kotowski, członek Zarządu Województwa podczas spotkania był prawdziwym królem parkietu



Piotr Żołądek, członek Zarządu Województwa czytał uczestnikom fragmenty książki Andrzeja Nowaka



Marszałek Adam Jarubas i prowadzący to niecodzienne wydarzenie Adam Ochwanowski

Dawnych rzemioł czar

Gonciarstwo, plecionkarstwo, bednarstwo, tkactwo, kołodziejstwo, garncarstwo, kowalstwo, olejarstwo... Kto jeszcze pamięta, że zawody te stanowiły kiedyś elitę wśród wykonywanych w Świętokrzyskiem fachów? Kto jeszcze pamięta prawdziwych mistrzów, którzy pieczołowicie strzegli tajemnic swojego rzemiosła, a wiedzę na jego temat przekazywali sekretnie jedynie w kręgu rodzinnym swoim najbliższemu? Te czasy pamięta niewielu.

Jesteśmy świadkami zanikania szeroko rozpowszechnionych niegdyś profesji, a określenie „ginące zawody” coraz częściej zastępuje zwrot – „umarłe rzemiosła”. Na szczęście są jeszcze w Świętokrzyskiem „ostatni Mohikanie”...

Czym zajmowali się dawniej ludzie na wsi? Oczywiście podstawą była uprawa roli, ale – by przeżyć – trzeba było mieć się także dodatkowych zajęć. Ciesielstwo, bednarstwo, wikliniarstwo i inne profesje, które pierwotnie uprawiane były w ramach gospodarki samowystarczalnej stały się z czasem cenionymi usługami, zawodami przynoszącymi utrzymanie. – Na Kielecczyźnie występowały właściwie wszystkie najważniejsze rzemiosła – mówi **Leszek Gawlik**, zastępca kierownika Działu Etnografii Muzeum Wsi Kieleckiej - Słynęliśmy z rzemiosła gonciarskiego, garncarskiego, na dużą skalę robiono beczki, a tkactwo przetrwało jeszcze do lat 60- tych ubiegłego wieku - znaczne arealy pól obsiane były lnem z którego wytwarzano wyroby na użytek domowy - dodaje.

Nie święci garnki lepią...?

Kieleckie bez wątpienia stało zawsze mocno garncarstwem i – co niezwykle optymistyczne - ten elitarny fach ma jeszcze u nas swoich kontynuatorów. Co więcej: tu i ówdzie nadal funkcjonują prowadzące działalność wytwórczą ośrodki garncarskie. W Chałupkach działa Muzeum Garncarstwa i wielki garncarski autorytet Jan Ormański, z kolei w Rędocinie mamy głośnych w kraju twórców: Wiesława Rokitę, Henryka i Jarosława Rodaków. Ciekawostką jest, że studenci Uniwersytetu Łódzkiego przez wiele lat byli przywożeni przez swoich wykładow-

ców właśnie do Rędocina, gdzie mieli szansę zobaczyć jak wygląda warsztat i praca garncarza, ale też by kupić różne formy naczyń i rozpocząć pasję kolekcjonerską. - Świętokrzyscy garncarze otrzymywali także zamówienia od ludzi np. z Holandii, którzy kupowali wyroby użytkowe z naszym charakterystycznym wzornictwem i kolorami. Regionalne produkty garncarskie jechały za granicę i przeznaczone były do celów jak najbardziej użytkowych; trafiały do urządzonych na sposób rustykalny karczm, restauracji, do domów letniskowych – mówi Leszek Gawlik. - Niezwykle ważną postacią, jeśli chodzi o ceramikę figuralną jest kolejna rędocińska artystka Krystyna Mołdawa. Zresztą jej działalność jest specyficzna właśnie dla naszego regionu - dawne garncarstwo rozszerzyło paletę wytwarzanych produktów poprzez wykonawstwo np. pasyjek, popielniczek, świeczników. W kilku przypadkach przerodziło się w dobrej klasy, jeśli chodzi o wartość artystyczną, rzeźbę ceramiczną – tłumaczy Leszek Gawlik.

Niezwykle ciekawym, wciąż czynnym garncarzem jest Paweł Pilecki z Kątów Denkowskich koło Ostrowca Świętokrzyskiego. Jest przykładem twórcy, który do zbytu swoich produktów podchodzi jak najbardziej tradycyjnie. Do niedawna można go było jeszcze spotkać na kieleckim targu, gdzie, podobnie jak czyniono to przed dziesięcioleściami, handlował swoimi wyrobami wśród przekupniów. Jest to już, niestety, ostatni ze świętokrzyskich garncarzy którzy tak postępują.

Mimo, że rodzime garncarstwo wydaje się być zawodem odchodzącym w przeszłość, osoby ceniące tradycyjną wytwórczość mają jeszcze szansę tę niezwykłą sztukę poznać. Taką szan-



Pokaz sztuki kowalskiej



Warsztat tkacki

sę daje m.in. Muzeum Wsi Kieleckiej podczas organizowanych w skansenie w Tokarni imprez. Właśnie w Tokarni można usiąść za kołem garncarskim i spróbować zrobić coś, co chociaż trochę przypomina naczynie. Jak mówią ci, którzy próbowali, jest to oczywiście trudna sztuka, wymagająca wprawy, precyzji i ze względu na duże formy – sporej siły. A także czarciego uporu. Ale przecież nie święci garnki lepią...

Kowal zawinił... gonciarza wieszają!

Bardzo silnie rozwiniętym rzemiosłem, z którego słynęła Kielecczyzna, choć w dużym stopniu niedocenianym, było onegdaj gonciarstwo (gontarstwo). Gonciarstwo ludowe przetrwało do dziś w okolicach Widełek, gdzie działa jeszcze dwóch specjalistów, potrafiących wykonywać gont techniką łupania – młodszy Jarosław Gawęcki i posiadający ogromną wiedzę, wiekowy Stefan Jaroń. Czym różni się tak wykonany gont od produkowanego poprzez cięcie maszynowe? Dzisiejsza technika oczywiście nam pomaga, ale... pomaga niepotrzebnie; rżnięcie maszynowe zaburza strukturę drewna, tworzy się na nim nienaturalna faktura, którą zarówno woda jak i słońce uszkadza o wiele szybciej niż w przypadku gontu wykonanego ludową techniką łupania. Natomiast gont łupany to „król gontów”! Schnąc pęka idealnie wzdłuż stójów, a istniejące zapisy dotyczące zabytków architektury drewnianej dawnej mówią, że powinien wytrzymać na dachu ok. 30 – 40 lat. Oczywiście jeśli został położony przez dobrego gontarza z wieloletnim doświadczeniem. Bo jeśli fachowiec jest kiepski, trzeba go pogonić. Albo rozgrzane szczypcę kowalskie przygotować...

A kowal? Kowal na dawnej świętokrzyskiej wsi uprawiał fach przede

wszystkim użytkowy; naprawiał narzędzia, podkuwał konia, klepał kosę, dokonywał podstawowych napraw sprzętu, pługów i lemieszów. Współcześnie obok tradycyjnego kowalstwa użytkowego z powodzeniem współistnieje drugi nurt, czyli kowalstwo artystyczne. – W Kielcach mamy pana Ryszarda Skuzę, którego zresztą często można spotkać na naszych imprezach w Skansenie. Z metalem potrafi on zrobić prawie wszystko. Z jednej strony wykonuje piękne kwiaty, m.in. róże, ale potrafi również wykonać okucia, obicia do drzwi, zawiasy. Pamiętajmy jednak, że jednym z podstawowych zadań dobrego kowala było w przeszłości kucie koni, które wbrew pozorom jest bardzo trudne, ponieważ trzeba mieć nie tylko odpowiednie umiejętności w zakresie obróbki metalu, ale trzeba się także znać na zwierzętach. W naszej kuźni w Tokarni bardzo często organizujemy pokazy dla tych, którzy nie tylko chcieliby oglądać pracę kowala, ale też samemu popracować przy miechu, czy wykonywać prace pomocnicze. Jeżeli istnieje potrzeba podkucia konia, przyjeżdża do nas mieszkający niedaleko pan Bronisław Pielniński i z wielką wprawą robi to na oczach widzów – opowiada zastępca kierownika Działu Etnografii Muzeum Wsi Kieleckiej.

Nie ostał nam się nawet sznur...

- Czy próbował pan może kupić kiedyś konopny sznur? – pyta Leszek Gawlik – Bo ja znam tylko jedno takie miejsce pod Kielcami; jest to sklep metalowy gdzie można zamówić mocny konopny powróż. Gdzie indziej kupić się ich nie da - dodaje. A kiedyś? Kiedyś wicie sznurków i powróżów, czyli powroźnictwo wiejskie oczywiście nie było rzemiosłem w sensie ścisłym, bo to jest pojęcie dotyczące tylko cechów, ale na pewno było zajęciem bardzo powszechnym. Jeśli ktoś potrzebował postronek to po prostu robił go sobie sam. Na Kielecczyźnie wykonywano je głównie za pomocą prostych narzędzi, przede wszystkim tzw. kulek, ale funkcjonowały też prawdziwe powroźnicze warsztaty, które pracowały z użyciem specjalistycznych narzędzi. Dziś powroźnictwo umarło.

Podobnie ma się rzecz z ludowym olejarnictwem. Wiele dzisiejszych restauratorów dałoby się zabić za jeden warsztat, w którym mogliby kupić dobrej jakości, aromatyczny olej lniany, olej z konopi, z maku albo z dowolnego surowca olejarskiego, który jest świeżutki i nierafinowany. Dziś moż-

na jeszcze, w Górach Świętokrzyskich spotkać ludzi, którzy okazjnie przed Wielkanocą tłoczą olej z lnu, ale to już naprawdę nieliczne jednostki.

Przed wyginieciem uparcie broni się wikliniarstwo. I broni się, dodajmy, bardzo dobrze. W dawnym województwie tarnobzeskim, które jest prawdziwym zagłębiem wikliniarskim na skalę całej Polski, wciąż można bez problemu kupić kosze na każdą okazję, a po miejscowe wyroby przyjeżdżają kupcy z najbardziej odległych regionów kraju.

Wiejskie tkactwo umarło w naszym regionie w okresie powojennym. Jeszcze w latach 60 –tych można było zobaczyć poletka lnu, a tkackie tradycje koncentrowały się przede wszystkim w okolicach Bodzentyna. Dziś o tkactwie musimy już mówić w czasie przeszłym. Podobnie jak o wielu innych wspaniałych rzemiosłach, które rozstały się z drzewiej Kielecczyzną...

Ratować z głową

Czy istnieje jeszcze szansa na uratowanie przynajmniej niektórych ginących fachów kieleckiego „przemysłu ludowego”? – Na pewno tak – mówi Leszek Gawlik – Ale trzeba to robić mądrze. Bardzo ważny jest czas; należy się spieszyć ponieważ najważniejszym źródłem informacji o ludowym rzemiośle są ludzie, najczęściej już bardzo wiekowi, którzy owe prace wykonywali. Wydaje mi się, że właściwą formą promocji jest mocny mecenat państwowy, ponieważ potrzebne są środki finansowe, a także stworzenie instytucji, która mogłaby zająć się tym centralnie. Uważam jednak, że obok zabezpieczenia finansowego również ważna jest rzetelna robota naukowa; ginące rzemiosła należy pieczołowicie utrzymywać w formie fotograficznej, filmowej, w formie wywiadów etnograficznych i artykułów naukowych. Bo tylko trwała dokumentacja naukowa może dać podstawę do wiernego odtwarzania poszczególnych narzędzi, warsztatów produkcyjnych oraz procedur wytwórczych – mówi etnograf.

Niektóre zawody odchodzą w niebyt. Brak zapotrzebowania na niektóre usługi oraz rozwój technologiczny spowodowały, że te profesje nie są już tak potrzebne, jak to było w przeszłości. Nie możemy jednak załamywać rąk. Niektóre zawody mają szanse przetrwania, jeśli tylko odpowiedni marketing i rachunek ekonomiczny zachęcą klientów do wybierania tradycyjnych, wytwarzanych przez „ludowy przemysł” produktów.

Dobrych wzorców, również w naszym województwie, już możemy znaleźć całkiem dużo. Kowale, producenci zabawek z drewna, wikliniarze, a nawet hafciarki udowadniają, że można wykonywać swój ukochany fach, a przy tym czerpać wymierne korzyści ekonomiczne. Nie są to może finansowe fajerwerki na miarę tych odpalonych przez koniakowskie koronczarki, w ofercie których obok serwetek i obrusów znalazła się... seksowna bielizna koronkowa, ale dobre ziarno zaczyna powoli kiełkować.

Robert Siwiec

Konkurs

Dziękujemy Państwu za bardzo obfitą korespondencję, która do nas dotarła z rozwiązaniem krzyżówki zamieszczonej w numerze 7 „Słowa Sołtysa”. Hasło - rozwiązanie krzyżówki brzmi oczywiście „**Nadeszły wakacje**”. Wśród autorów prawidłowych odpowiedzi wylosowaliśmy zwycięzcę, którym okazał się pan **Mariusz Jędrał** z Kleczanowa. Serdecznie gratulujemy! Prosimy o kontakt z redakcją w celu odebrania nagrody.

Miło nam poinformować, że kontynuujemy naszą zabawę! Tym razem proponujemy konkurs, w którym należy odpowiedzieć na trzy pytania związane z tematyką sołectwa. Oto one:

- **Kto został wybrany „Sołtysem Roku 2010” w naszym województwie?**
- **Jak nazywa się prezes Stowarzyszenia Sołtysów Ziemi Kieleckiej?**
- **Czy polskie prawo dopuszcza, by sołtysem została wybrana osoba, która nie jest zameldowana na terenie sołectwa?**

Odpowiedzi należy nadsyłać do 21 października br. na adres poczty elektronicznej: **nasz.region@sejmik.kielce.pl** lub listownie: Biuro Komunikacji Społecznej, Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego, Al. IX Wieków Kielc 3, 25-516 Kielce.

Nagrody czekają!

R.S.

Skalbmierz wierny tradycji

Integrują lokalne społeczności, kultywują dawne zwyczaje i tradycje przekazując je młodemu pokoleniu, swoją obecnością uświetniają gminne uroczystości. Dzięki nim kwitnie życie kulturalne wsi. Mowa o aktywnych kobietach z gminy Skalbmierz w powiecie kazimierskim skupionych w kołach gospodyń wiejskich. – Na terenie 23 sołectw działa aż 15 kół gospodyń wiejskich. Panie aktywnie współpracują z radami sołeczkimi, jednostkami Ochotniczych Straży Pożarnych. To prawdziwe liderki lokalnych środowisk. Duma naszej gminy – podkreśla Michał Markiewicz, burmistrz Miasta i Gminy Skalbmierz.

- Koła Gospodyń Wiejskich przeżywają prawdziwy renesans, przynajmniej tak to wygląda w naszej gminie – przyznaje **Agata Jackiewicz**, dyrektor Miejsko-Gminnego Ośrodka Kultury w Skalbmierzu, instytucji, która wspiera działalność KGW. – Minęły, mam nadzieję, że już bezpowrotnie, czasy, kiedy ludzie zamykali się w czterech ścianach, większość czasu spędzając przed telewizorem. Dziś coraz częściej szukamy kontaktu z drugim człowiekiem, uświadamiamy sobie, że przecież żyjemy w społeczności, chcemy coś robić razem. Pośpiewać, pogawędzić, pożyć ze sobą. Stąd powrót do korzeni. W gminie reaktywowały się już niegdyś istniejące koła, powstają nowe – tłumaczy pani Agata.

W większości sołectw wyremontowane zostały świetlice, wiele z nich mieści się w remizach strażackich. Dziś tętnią życiem, tam właśnie koncentruje się życie wsi. Priorytetem dla władz samorządowych

jest, aby takich świetlic na terenie gminy było jak najwięcej. Postulują o to także mieszkańcy i panie z kół gospodyń wiejskich. Dzięki środkom pozyskanym m.in. z Urzędu Marszałkowskiego i Ministerstwa Kultury udało się już zmodernizować i wyposażać wiele obiektów, m.in. w Bełzowie, gdzie wymieniony został strop i dach budynku; w Boszczyнку (wymiana podłogi i okien oraz instalacji elektrycznej), w Szarbiu Zwierzynieckiej i Zakrzowie. Obiekty służą mieszkańcom sołectw, odbywają się tam zebrania wiejskie, okolicznościowe imprezy, spotyka się młodzież. W ciągu najbliższych dwóch lat zakończy się remont pozostałych świetlic. W kołach gospodyń wiejskich działają panie w różnym wieku, dojrzałe kobiety, które już wychowały dzieci, mają wnuki, ale również 20-letnie dziewczęta, które idą w ślady swoich mam i babć. – Młodsze uczą się, starsze panie dzielą się swoim doświadczeniem – potwierdza Agata Jackiewicz.

Każde z kół stara się zaznaczyć swoją odrębność poprzez strój, jednokolorowe chustki, zapaski. Słyną one także z pysznych potraw. Każde z nich może pochwalić się sztandarowym produktem kulinarnym. Znany nie tylko na terenie gminy Skalbmierz jest swojski wek przygotowywany przez KGW Boszczynek, wielu pewnie próbowało już pysznych nalewek, którymi częstowały panie z Drożejowic, pierogów przyrządzanych przez KGW Szarbia, ciast pieczonych przez panie z KGW Kobylniki czy marchewkowych dżemów ze słynącego z uprawy marchewki Sielca Kolonii.

Dziś nie sposób wyobrazić sobie jakkolwiek gminną imprezę bez udziału kół gospodyń wiejskich. „Skalbmierskie Babie Lato”, okolicznościowe spotkania



Panie z Koła Gospodyń Boszczynek częstują przysmakami

z okazji Święta Kobiet, wianki w Noc Kupały, Konkurs Koszy Wielkanocnych, uroczystości dożynkowe uświetniają panie z KGW oraz zespoły działające na terenie gminy: chór Primero Canto, zespół chóralki z Topoli, zespoły ludowe „Rosiejowianki” i „Drożejowianki” oraz dziecięcy „Samosiejki”, kapela ludowa „Zganioki” oraz zespół mażoretkowy „RYTM” działający przy Zespole Placówek Oświatowych w Skalbmierzu. Warto wspomnieć także o damskim kabarecie „Agentki 007” prowadzonym przez dyrektora MGOK Agatę Jackiewicz, w którym występują także: pani Mariola z KGW Drożejowice i pani Ewa, która śpiewa w zespole „Rosiejowianki”. Co roku, panie z kół gospodyń wiejskich dowodzą także swoich umiejętności rękodzielniczych robiąc wspaniałe wieńce dożynkowe.

Warto w tym miejscu wspomnieć o **Teresie Bondaś**, szefowej Zarządu Gminnego Kół Gospodyń Wiejskich, jednocześnie radnej powiatu kazimierskiego i nauczycielki ZSO w Skalbmierzu, która koordynuje działania kół w gminie.

Działalność KGW wspiera także Bank Spółdzielczy w Proszowicach, który wyasygnował pieniądze na zakup m.in. zastawy stołowej oraz zaplecza kuchennego.

Burmistrz **Michał Markiewicz** uważa, że Koło Gospodyń Wiejskich to wielkie dobro, które rozwija i kultywuje tradycję ludową. Jest organizacją bardzo ważną w życiu społecznym. Dzięki gospodyniom wiejskim kwitnie we wsi życie społeczno-kulturalne. - Ich działalność budzi mój szczerzy podziw i szacunek. Dziękuję paniom za ich trud, zaangażowanie i poświęcenie na rzecz naszej gminy, za optymizm i nieskrywaną radość życia. Jesteście dla nas wszystkich inspiracją do naśladowania – podkreśla burmistrz Skalbmierza.



Zespół „Samosiejki” uświetnia gminne imprezy

Małgorzata Niewczas-Sochacka

„Z miłości do muzyki ludowej...”

Od momentu powstania są niewątpliwą muzyczną atrakcją wielu imprez kulturalnych i ozdobą uroczystości kościelnych. Ich talent, charyzmę i znakomite przygotowanie doceniają jurorzy przeglądów, festiwali i konkursów folklorystycznych nie tylko w naszym regionie. O zamiłowaniu do muzyki ludowej, śpiewu i prowadzeniu Zespołu Obrzędowo-Śpiewaczego „Sichowianie” opowiada **Dorota Karasińska-Kozłowska**, na co dzień dyrektor Publicznej Szkoły Podstawowej i Przedszkola w Sichowie Dużym.

Zespół Obrzędowo-Śpiewaczy „Sichowianie” został utworzony w 1982 roku przy Kole Gospodyń Wiejskich w Sichowie Małym, gm. Rytwiany. Od dziesięciu lat opiekunami grupy i siłą napędową są **Dorota Karasińska-Kozłowska** i **Gustaw Kozłowski**.

Na pytanie, co skłoniło ich do podjęcia takiego wyzwania, nasza rozmówczyni odpowiada, że miłość do folkloru. – Dzięki tej pracy mamy możliwość kultywowania rodzimej tradycji. Poszukujemy starych tekstów, modyfikujemy je, dostosowujemy do naszych potrzeb. Ostatnio, na podstawie starych zwyczajów i ponad stu utworów, opracowaliśmy widowisko obrzędowe „Jedzie, jedzie wesele”, które dwukrotnie prezentowaliśmy na imprezach plenerowych o zasięgu ogólnopolskim. – dodaje.

Zespół liczy trzynaście osób, głównie z Sichowa Małego i Dużego. – Na początku działalności chęć do śpiewania przejawiały tylko panie, ale z czasem udało się pozyskać też męskie głosy, co znacznie ubarwiło występy i umożliwiło



Zespół „Sichowianie”

wprowadzenie nowych partii wokalnych. Od czasu do czasu w nasze poczynania angażujemy dzieci i młodzież, by poznali i przekazywali następnym pokoleniom kulturę przodków – opowiada liderka „Sichowian”.

W bogatym repertuarze „Sichowian” oprócz ludowych przyspiewek odnaleźć można również pieśni kościelne, wielkanocne, biesiadne, kołędnicze. – Dobre przygotowanie jest podstawą, dlatego spotykamy się na próbie raz w tygodniu. Trwa ona około dwóch – trzech godzin. Przed występami ćwiczymy częściej i dłużej – zaznacza Dorota Karasińska-Kozłowska. Efektem wyłożonej pracy są zdobywane na każdej imprezie, m.in.: Buskich Spotkaniach z Folklorem, Przeglądzie Pieśni Maryjnych, konkursach kołęd i pastorałek, nagrody i wyróżnienia. Z cieszącego się ogromnym zainteresowaniem i mocno obsadzonego Festiwalu im. Józefa Myszkę w Łży „Sichowianie” wrócili w tym roku z wyróżnieniem za wykonanie pieśni „Jo do Ciebie” i „Tam za górą, za doliną”. Jako bezkonkurencyjny jurorzy ocenili popis Doroty Karasińskiej-Kozłowskiej startującej w kategorii solistów. Za wykonanie utworów „Sedem sobie” oraz „Janku, mój Janku” przyznali jej pierwsze miejsce. – Dla mnie to ogromne przeżycie, bo po raz pierwszy udało mi się pokonać reprezentantów województw mazowieckiego i łódzkiego oraz innych przedstawicieli naszego regionu – podkreśla Karasińska-Kozłowska. Aplauz zyskał także akompaniujący na akordeonie Gustaw Kozłowski.

Promujący gminę Rytwiany nie tylko lokalnie, ale także w całej Polsce, zespół stara się obecnie o pozyskanie środków

na zakup oryginalnych ubrań, noszonych przez rodzimych mieszkańców tych ziem. – Konsultowaliśmy się już z etnografem, który wskazał na strój krakowski charakterystyczny dla grupy krakowaków wschodnich. W męskim wydaniu to „kierzeja”, czyli brązowa lub granatowa sukmana z dużym kołnierzem opadającym na plecy, biała koszula, spodnie białe w czerwone lub niebieskie pasy, biały skórzany pas z „brzękadkami” oraz rogatywka z pawim piórem. Kobiety strój bazuje na aksamitnym gorsecie bogato zdobionym cekinami, koralkami i guziczkami, kwiecistej spódnicy z białą zapaską, zdobionej ażurowym haftem białej bluzce. Nie może zabraknąć też czerwonych koralików. Niestety, taki tradycyjny ubiór to spory koszt. Mam nadzieję, że uda nam się jednak zebrać pieniądze. Może pan wójt pomoże? – z uśmiechem zaznacza pani Dorota.

Jakie jeszcze plany mają na nadchodzące miesiące „Sichowianie”? – Na razie wkraczamy w tzw. martwy sezon. Oczywiście ten czas wykorzystujemy na uczenie się nowych utworów, opracowywanie widowisk i przygotowania do kolejnych konkursów. Okres jesienno-zimowy rozpoczniemy koncertem pieśni patriotycznych z okazji Narodowego Święta Niepodległości, w grudniu będziemy prezentować stare kołеды i trenować głosy przed wojewódzkim konkursem kołęd i pastorałek. W miarę możliwości staramy się poszerzać grono wykonawców, szczególnie o osoby młodsze, które będą mogły kontynuować piękną ludową tradycję – podsumowuje prowadząca zespół „Sichowianie”.

Anna Dulak



Kolo Gospodyń Wiejskich w Sichowie Małym

Prawniki radzi...

Niesłabnącym zainteresowaniem cieszą się porady dotyczące problematyki prawnej związanej z funkcją sołtysa. W naszej redakcji znów rozdzwoniły się telefony z pytaniami. Kilka z nich zadaliśmy Zbigniewowi Stefańczykowi, radcy prawnemu Urzędu Marszałkowskiego Województwa Świętokrzyskiego.

Czy osoba kandydująca na sołtysa powinna być zameldowana na stałe w danym sołectwie?

Zbigniew Stefańczyk: - Osoba chcąc kandydować na sołtysa nie musi być zameldowana na stałe w danym sołectwie. Ważne jest bowiem, że osoba chcąc kandydować na sołtysa przebywa na stałe w danej wsi z zamiarem stałego pobytu. Jednak chcąc kandydować powinna niezwłocznie udać się do urzędu gminy z wnioskiem o wpisanie do gminnego rejestru - spisu wyborców, wówczas nabędzie tzw. status „stałego mieszkańca”. To, które osoby mają status stałego mieszkańca wynika z przepisu art. 25 Kodeksu Cywilnego, który brzmi: „Miejscem zamieszkania osoby fizycznej jest mieszkowość, w której osoba ta przebywa z zamiarem stałego pobytu.” Osoby zameldowane na stałe są wpisywane do spisu wyborców automatycznie przez urzędy gminy. Natomiast osoby nie posiadające stałego zameldowania, ale mieszkające na stałe muszą się zgłosić do urzędu gminy z wnioskiem o zarejestrowanie ich w owym spisie wyborców.

Czy w przypadku równej liczby głosów otrzymanych przez kandydatów na sołtysa, wybranego kandydata wyłania się w drodze losowania?

Zbigniew Stefańczyk: - Wybrany na sołtysa zostaje kandydat, który uzyskał największą liczbę ważnie oddanych głosów. W przypadku równej liczby głosów otrzymanych przez kandydatów, wybranego kandydata wyłania w drodze losowania sołectwa komisja wyborcza pod nadzorem pełnomocnika. W losowaniu mogą uczestniczyć kandydaci, którzy uzyskali po równej

liczbie głosów. Losowania nie przeprowadza się w przypadku rezygnacji jednego z kandydatów. Za wybranego uznaje się tego, który pozostał. Należy pamiętać, że nie można łączyć funkcji sołtysa i członka rady sołectwiej. W przypadku gdy kandydat zostanie wybrany na sołtysa i jednocześnie wybrany do rady sołectwiej, to jego mandat w radzie sołectwiej wygasa.

Czy sołtys może sprawować swoją funkcję w przypadku, gdy toczy się przeciwko niemu postępowanie karne?

Zbigniew Stefańczyk: - W przypadku, gdy przeciwko sołtysowi toczy się postępowanie karne, rada gminy może po zasięgnięciu opinii rady sołectwiej zawiesić wykonywanie jego mandatu, nie dłużej jednak niż do ogłoszenia prawomocnego wyroku sądu. Wówczas rada gminy wyznacza spośród członków rady sołectwiej osobę, która będzie pełniła funkcję sołtysa.

Jak często powinno być zwołane posiedzenie rady sołectwiej?

Zbigniew Stefańczyk: - Posiedzenia rady sołectwiej powinny odbywać się nie rzadziej niż raz na kwartał, zwołuje je sołtys zawiadamiając o tym radnych okręgu obejmującego dane sołectwo. W razie, gdyby w danym kwartale kalendarzowym nie zwołano posiedzenia, przewodniczący rady sołectwiej z własnej inicjatywy lub na pisemny wniosek większości członków rady sołectwiej może zwołać posiedzenie. Przewodniczący rady sołectwiej powinien przynajmniej na trzy dni przed posiedzeniem zawiadomić mieszkańców oraz urząd gminy poprzez rozplakatowanie zawiadomień zawierających porządek obrad.

Podczas posiedzenia rada sołectwa podejmuje uchwały większością głosów. W przypadku równej ilości głosów za i przeciw, rozstrzyga przewodniczący rady sołectwiej. W posiedzeniu rady może uczestniczyć publiczność. Ponadto prowadzący posiedzenie może udzielić głosu osobom spośród publiczności.



Zbigniew Stefańczyk

Należy także wspomnieć, że z każdego posiedzenia powinno się sporządzić listę obecności osób uprawnionych do głosowania, na której każdy uprawniony musi złożyć własnoręczny podpis. Lista stanowi niezbędny załącznik do protokołu z zebrania. Głównym zadaniem rady sołectwiej jest wspomaganie działalności sołtysa. Przewodniczący rady sołectwiej organizuje prace rady sołectwiej i przewodniczy jej obradom.

Co powinien zawierać plan rzeczowo-finansowy sołectwa?

Zbigniew Stefańczyk: - Sołectwo powinno prowadzić gospodarkę finansową w ramach budżetu gminy. Gospodarka finansowa sołectwa prowadzona jest na podstawie planu rzeczowo – finansowego uchwalonego przez zebranie wiejskie. Plan rzeczowo – finansowy musi zawierać przede wszystkim dochody sołectwa mieszczące się w budżecie gminy oraz wydatki sołectwa mieszczące się w budżecie gminy, a przeznaczone na potrzeby sołectwa. Należy pamiętać, że termin przekazania skarbnikowi planu musi poprzedzać znacznie termin przedłożenia przez wójta budżetu radzie gminy. Za prawidłową gospodarkę finansową odpowiedzialny jest sołtys, który może uzyskać dodatkowe informacje w tych sprawach od urzędu gminy.

Agata Pęk

Smakołyki z „Karłowego Jasia”



Począwszy od XVI wieku fasola, podobnie jak mięso, należała do potraw odświętnych. Podawano ją w prostej postaci bezpośrednio po ugotowaniu, a później zaczęto ją przetwarzać, m.in. w postaci farszów do chleba i ciast. Ten drugi sposób wykorzystania fasoli na słodko do ciast stał się popularny w XIX wieku. Obecnie powraca się do tradycyjnego przyrządzania potraw z fasoli. Są one szczególnie popularne w powiecie buskim i gminie Nowy Korczyn, stąd nęcej z uprawy fasoli korczyńskiej. Redakcja „Głosu Nowego Korczyna” udostępniła nam przepisy na potrawy z fasoli. Ich sposób przygotowania i podawania jest zgodny z tradycyjnymi, regionalnymi recepturami.

Tarta fasolowa

(potrawa zdobyła II nagrodę w kategorii produktu roślinnego w III edycji konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” w 2003 roku)

Ciasto na tartę:

- 15 dag mąki
- 10 dag masła
- 3 łyżki wody

Masa fasolowa:

- szklanka białej fasoli
- 2 cebule
- kilka suszonych grzybów
- 80 dag ostrego żółtego sera
- 2 jaja
- 2 łyżki oliwy
- majeranek, sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Masło drobno posiekać. Dodać mąkę szczyptę soli, wodę i szybko zagnieść ciasto. Odłożyć do lodówki na 1 godzinę. Schłodzone ciasto rozwał-

kować. Włożyć do wysmarowanej masłem formy do tart. Ciasto ponakłować widelcem i wstawić do piekarnika na 15 minut.

Masa fasolowa: Oplukaną fasolę zalać wrzącą wodą i odstawić na 3 godziny, po czym przecedzić, włożyć do garnka, wlać litr wody i ugotować. Osączyć i zemleć. Cebulę pokroić w plasterki, zeszklić na oliwie i wraz z grzybami dodać do fasoli. Starannie wymieszać dodając żółtko, starty ser, przyprawy, a na koniec pianę ubitą z białek. Masę przełożyć na podpieczone ciasto i wstawić do nagrzanego piekarnika na 30 minut.

Tort z fasoli

Ciasto:

- 20 dag fasoli Jaś
- 8 jaj
- 25 dag cukru pudru (może być kryształ)
- 2 dag migdałów lub aromat migdałowy
- 5 dag tartej bułki przesianej przez sitko
- 20 dag kwaśnego dżemu lub inna masa
- 2 dag tłuszczu do posmarowania

Lukier:

- 30 dag cukru
- ½ szklanki wody
- aromat migdałowy



Sposób przygotowania:

Formę posmarować tłuszczem, wysypać tartą bułkę. Wcześniej namoczyć fasolę (1 dzień), ugotować na półtwardo. Obrąć ze skórki, przetrzeć przez ostre sito lub maszynkę.

Żółtka utrzeć z cukrem, wymieszać z fasolą, migdałami (lub aromatem), tartą bułką i ubitą pianą z białek. Piec ok. 40 minut. Zimne ciasto przekroić, przełożyć kwaśnym dżemem lub inną masą. Wierzch polukrować.

Fasola korczyńska jest uprawiana na terenie pięciu gmin województwa świętokrzyskiego – Nowego Korczyna, Solca Zdroju, Pacanowa, Wiślicy i Opatowca, a sprzedawana w postaci suszonych nasion. Charakteryzuje się delikatnym, pozbawionym goryczy smakiem, bardzo cienką skórką oraz wysokimi walorami kulinarnymi.

Tradycja uprawy fasoli na terenie Ponidzia jest bardzo długa i sięga XVI wieku. Najszybszy rozwój produkcji tej strączkowej rośliny w okolicach Korczyna przypada na koniec lat 50. ubiegłego stulecia i związany był z okresem wylewania Nidy. Powódzie zniszczyły wówczas uprawy innych roślin, a na zalanych terenach zaczęto masowo uprawiać fasolę. Najpopularniejszą jej odmianą na tym obszarze był „Jaś Karłowy” biczykowy. Dzięki sprzyjającym warunkom uprawy tej odmiany, uzyskiwano tu dorodne okazy fasoli o określonej specyfice. I od tej pory zaczęto ją nazywać fasolą korczyńską. Jej jakość potwierdza badanie sensoryczne wskazujące na przewagę tej właśnie fasoli pod względem smaku i zapachu, struktury, konsystencji, oraz skróconego czasu gotowania spośród fasoli pochodzących z innego obszaru geograficznego. Dzięki staraniom Stowarzyszenia Producentów Fasoli w Nowym Korczynie, w kwietniu 2007 r. fasola korczyńska została wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Popularność i renomę fasoli potwierdzają wyróżnienia otrzymywane przez ten produkt w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”, w tym pierwsza nagroda „Perła” otrzymana na targach POLAGRA w Poznaniu w 2004 r. Ponad rok temu znalazła się w elitarnym gronie tradycyjnych produktów Unii Europejskiej zdobywając „chronione oznaczenie geograficzne”.



Dożynki- święto obfitości

Od połowy sierpnia w świętokrzyskich gminach i powiatach odbywają się uroczystości najważniejszego rolniczego święta – dożynki. Święto Plonów jest okazją do złożenia dziękczynienia za uzyskane zbiory. To także oddanie hołdu mozolnej, wykonywanej w pocie czoła pracy rolnika. To wreszcie chwila radości i odprężenia...



Wydawca: Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego, Al. IX Wieków Kielc 3, 25-561 Kielce
Redakcja: Biuro Komunikacji Społecznej, Tel. +48 41 3439037, www.sejmik.kielce.pl
Redaktor naczelny: Dariusz Detka, Redakcja: Małgorzata Niewczas-Sochacka, Robert Siwiec, Iwona Sinkiewicz
Skład i druk: Digital Art Studio www.digitalartstudio.pl