

DWUMIESIĘCZNIK SPOŁECZNO-KULTURALNY GMIN I POWIATU LUBELSKIEGO



PANORAMA

P O W I A T U

NR 6/2024 (214)

SAMORZĄD | SPOŁECZEŃSTWO | GOSPODARKA | ZDROWIE | EDUKACJA | HISTORIA | WYDARZENIA



Racuszki z jabłkami

str. 21



ISSN 1509-0655

Spis treści



■ WYDARZENIA I KULTURA

- Powiatowe Obchody Narodowego Święta Niepodległości pod hasłem: „Wolność, kocham i rozumem” 4
- Jubileusz 20-lecia działalności Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej Nr 1 w Bełżycach 6
- Dzień Pracownika Socjalnego 9
- Lublin został Europejską Stolicą Kultury 2029! 9

■ SAMORZĄD

- Uroczyste otwarcie drogi powiatowej 10
- III posiedzenie Konwentu Powiatów Województwa Lubelskiego 11
- VI Sesja Rady Powiatu w Lublinie 12
- Ceremonia wręczenia odznaczeń państwowych i resortowych 12

■ EDUKACJA

- Powiatowy Dzień Edukacji Narodowej 13
- Święto Patronów Szkoły - Zofii i Tadeusza Wawrynów 15
- ZŁOTY Bartłomiej Gryta. Wielki sukces młodych sztangistów GLKS „POM-ISKRA” Piotrowice 15
- Otwarcie sali gimnastycznej w „Koperniku” 16

■ SPOŁECZEŃSTWO

- „Czas zawodowców” 17
- Światowy Dzień Uśmiechu 17
- Rozstrzygnięcie Konkursu Fotograficznego pt.: „Powiat Lubelski w jesiennej pałecie barw” 18
- Polska żywność na świątecznych stołach – eksport od Europy po Amerykę Łacińską i Bliski Wschód 19
- Przygotowanie infrastruktury drogowej i zasobów ludzkich do zimowego utrzymania dróg powiatowych 20
- Świąteczna, kulinarna podróż po Powiecie Lubelskim 21
- Akcja „Mikołajki” 23

DWUMIESIĘCZNIK SPOŁECZNO-KULTURALNY
GMIN I POWIATU LUBELSKIEGO



www.powiat.lublin.pl/panorama



POWIAT LUBELSKI
znajdź nas na Facebooku

Wydawca: Starostwo Powiatowe w Lublinie, ul. Spokojna 9, 20-074 Lublin, tel. 81 528 66 53, fax 81 52 86 601, redaktor@powiat.lublin.pl

Katarzyna Petryszak, Paulina Zielińska, Iwona Dąbrowska-Zajac, Maja Rybkowska - redaktor naczelna

Skład i druk: Arcana Polska, kom. 509 170 015

Nakład: 1500 egz.

Szanowni Państwo

Zbliżają się Święta Bożego Narodzenia, co roku te same – a jednak zupełnie inne. To czas rodzinnych spotkań, przyjaznych gestów, ciepłych słów i wspólnej radości. Opłatek, którym się dzielimy, przypomina nam o tym, że prawdziwe piękno jest białe i kruche oraz że powinniśmy się nim dzielić, a największą wartością jest jedność i rodzina.

Niech nadchodzące Święta i magiczna moc Wigilijnego Wieczoru, będzie niezapomnianym czasem spędzonym bez pośpiechu, trosk i zmartwień. Niech każdy z Nas zatrzyma tegoroczne Święta w swoim sercu i pamięci, tak, aby móc wracać do tych wspomnień, jak do bezpiecznej przystani, kiedy czasem brakuje nadziei.

Życzę, aby nadchodzący Nowy Rok był rokiem mądrych decyzji, zadowolenia i sukcesów, a przede wszystkim przyniósł wszystko to, co najcenniejsze: wiarę, nadzieję, miłość oraz zdrowie.

Wesołych Świąt

Starosta Lubelski
dr inż. Sylwia Pisarek-Piotrowska





Powiatowe Obchody Narodowego Święta Niepodległości pod hasłem: „Wolność, kocham i rozumem”

Katarzyna Petryszak – Kierownik Biura ds. Informacji i Promocji Starostwa Powiatowego w Lublinie

8 listopada br. w Zespole Szkół im. ks. Antoniego Kwiatkowskiego w Bychawie Powiat Lubelski wspólnie ze szkołą zorganizowali Powiatowe Obchody Święta Niepodległości pod hasłem: „Wolność, kocham i rozumem”. To wyjątkowe wydarzenie zostało zorganizowane w związku ze 106. rocznicą odzyskania przez Polskę niepodległości, tak ważnego dnia dla Polaków.

Obchody rozpoczęły się odśpiewaniem Hymnu Narodowego przez wszystkich uczestników uroczystości. Był to moment szczególnej jedności i refleksji nad historią Polski.

W wydarzeniu udział wzięli: dr inż. Sylwia Pisarek-Piotrowska – Starosta Lubelski, Piotr Sawicki – Przewodniczący Rady Powiatu w Lublinie, Andrzej Maj

– Wicewojewoda Lubelski, Iwona Pulińska – Wicestarosta Lubelski, Radni Powiatu Lubelskiego, dyrektorzy jednostek organizacyjnych, szkół, placówek oświatowych oraz kształcenia specjalnego i szpitali z terenu powiatu lubelskiego, a także młodzież i zaproszeni goście.

Każdy z uczestników obchodów otrzymał kotylion, symbolizujący patriotyzm i szacunek do narodowych tradycji.

Dr inż. Sylwia Pisarek-Piotrowska – Starosta Lubelski w swoim wystąpieniu zwróciła uwagę na wartość wolności i niepodległości, podkreślając, jak ważne jest pielęgnowanie





pamięci o tych, którzy walczyli o wolną Polskę, zaznaczając wartość patriotyzmu i edukacji historycznej w kształtowaniu tożsamości narodowej. „Jak mówi hasło naszej uroczystości – wolność – to nie tylko uczucie, ale także odpowiedzialność. To zdolność do wyrażania siebie, do decydowania o własnym losie, ale także do zrozumienia, że każdy wybór wiąże się z odpowiedzialnością wobec innych, wobec naszej Ojczyzny”.

Kolejnym punktem obchodów był montaż słowno-muzyczny w wykonaniu uczniów z Zespołu Szkół im. ks. A. Kwiatkowskiego w Bychawie oraz występ najmłodszych, wyjątkowych artystów - przedszkolaków z Niepublicznego Przedszkola „Akademia Poziomkwa”. Kolejni wykonawcy to pełen energii, a jednocześnie przepięknie miłością do Ojczyzny – Zespół Tańca Ludowego „Mały Głusk”, który zaśpiewał następujące utwory: „Pałacyk Michła”, „Ułani, Ułani”, „O mój rozmarynie”, „Serce w plecaku” oraz „Płynię Wisła, płynię...”.

Podczas obchodów Święta Niepodległości mieliśmy okazję wysłuchać



wierszy patriotycznych. Dr inż. Sylwia Pisarek-Piotrowska – Starosta Lubelski zaprezentowała utwór pt.: „Jedenasty listopada” autorstwa Ludwika Wiszniewskiego, Piotr Sawicki - Przewodniczący Rady Powiatu w Lublinie odczytał „Twój dom” Wandy Chotomskiej, Teresa Chwała – Przewodnicząca Komisji Edukacji i Kultury Rady Powiatu w Lublinie wykonała recytację wiersza pt.: „Tu wszędzie Polska” Tadeusza Kubiaka, Iwona Pulińska – Wicestarosta Lubelski oraz Paweł Dudek – Dyrektor Zespołu Szkół im. ks. A. Kwiatkowskiego w Bychawie zaprezentowali utwór pt.: „Polska” Antoniego Słonimskiego, natomiast Janusz Urban – p.o. Dyrektora Wydziału Edukacji, Kultury i Sportu, Starostwa Powiatowego w Lublinie przedstawił „Słowa Ojczyście” Hanny Łochockiej.

Powiatowe Obchody Święta Niepodległości były nie tylko okazją do refleksji nad przeszłością, ale także przypomniały jak cenną wartością jest wolność, której odzyskanie w 1918 roku pozostaje niezatarte w naszej historii.





Jubileusz 20-lecia działalności Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej Nr 1 w Bełżycach

Katarzyna Petryszak – Kierownik Biura ds. Informacji i Promocji Starostwa Powiatowego w Lublinie

15 listopada br. Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej Nr 1 w Bełżycach obchodził jubileusz 20-lecia działalności placówki. Uroczystość była wyjątkową okazją do uhonorowania osób zaangażowanych w jej rozwój, czasem podziękowań, podsumowań, ale także wyrazem wdzięczności za codzienną pracę na rzecz szpitala.

W wydarzeniu udział wzięli m.in. Wojciech Wołoch - Wicewojewoda Lubelski, Piotr Sawicki - Przewodniczący Rady Powiatu w Lublinie, Iwona

Pulińska - Wicestarosta Lubelski, Marek Wojciechowski - Wicemarszałek Województwa Lubelskiego, Zenon Madzelań - Członek Zarządu

Powiatu w Lublinie, Anna Kot - Przewodnicząca Komisji Zdrowia i Pomocy Społecznej Rady Powiatu w Lublinie oraz Radni Powiatu Lubelskiego



z terenu gminy Bełżyce. Swoją obecnością zaszczytili również: Paweł Piróg - Dyrektor Lubelskiego OW NFZ, Agnieszka Kowalska-Głowiak - Dyrektor Wydziału Zdrowia LUW w Lublinie oraz wójtowie i burmistrzowie z terenu działalności szpitala: Joanna Kaznowska - Burmistrz Bełżyc, Marta Krzyżak - Burmistrz Bychawy, Artur Markowski - Wójt Gminy Wojciechów oraz Edward Jarzynka - Wójt Gminy Borzechów. Jednak najważniejszymi gośćmi w tym dniu byli wszyscy pracownicy szpitala.

Szpital w Bełżycach przez te 20 lat przeszedł niezwykłą metamorfozę. Stał się centrum opieki medycznej dla mieszkańców Powiatu Lubelskiego. Szpital nieustannie rozwija się, a usługi medyczne są na coraz wyższym poziomie. Dzięki całemu zespołowi - dyrekcji, lekarzom, pielęgniarkom i położnym oraz pracownikom administracji, ich zaangażowaniu i pasji, udało się stworzyć placówkę, która jest dziś nie tylko miejscem opieki medycznej, ale także symbolem troski o zdrowie i dobro mieszkańców Powiatu Lubelskiego.

Dariusz Kamiński - Dyrektor SP ZOZ Nr 1 w Bełżycach w swoim wystąpieniu przedstawił zarys

historyczny rozwoju zakładu, podkreślił, jak ogromny postęp poczyniła placówka przez te 20 lat. Opowiedział o rozwoju, inwestycjach i świadczonych usługach medycznych. Wskazał także kluczowe elementy strategii rozwoju szpitala, w tym dalszą modernizację i rozwój oraz podziękował wszystkim pracownikom.

Podczas uroczystości goście mieli także okazję obejrzeć film o zakładzie i jego działalności medycznej, w którym wypowiedziała się również dr inż. Sylwia Pisarek-Piotrowska - Starosta Lubelski. Podziękowała wszystkim pracownikom za ich profesjonalizm i zaangażowanie: „Dziękuję, w imieniu swoim oraz Zarządu Powiatu i Rady Powiatu w Lublinie za te 20 lat współpracy, troski, nieustannego doskonalenia opieki zdrowotnej, które czynią nasz szpital miejscem nadziei i bezpieczeństwa dla całej naszej społeczności. Niech ten jubileusz będzie inspiracją do dalszego rozwoju i wzmacniania Państwa niezwykłej misji. Gratuluję i życzę dalszych sukcesów oraz pomyślności na kolejne lata”

Jednym z najważniejszych momentów uroczystości było wręczenie odznaczeń Prezydenta Rzeczypospolitej

Polskiej oraz Ministra Zdrowia zasłużonym pracownikom SPZOZ Nr 1 w Bełżycach za ich wieloletnią służbę i poświęcenie na rzecz zdrowia i życia pacjentów. W imieniu Prezydenta Rzeczypospolitej Polskiej odznaczenia wręczył Wojciech Wołoch - Wicewojewoda Lubelski. Prezydent uhonorował Złotym Medalem za Długoletnią Służbę Dariusza Kamińskiego - Dyrektora SP ZOZ Nr 1 w Bełżycach. Kolejne wręczone odznaczenia to odznaki honorowe „Za zasługi dla Ochrony Zdrowia” przyznane przez Ministra Zdrowia, a otrzymali je: Zdzisława Dziduch-Kunaszewska, Wiesław Mietlicki, Jan Pietraś oraz Zbigniew Właź.

Podczas jubileuszowej uroczystości Dariusz Kamiński - Dyrektor placówki wręczył także podziękowania dla instytucji i osób zasłużonych dla szpitala, a także wyróżnienia dla kadry Zakładu.

Dyplomy trafiły do osób, które przez lata wyróżniały się swoim zaangażowaniem, codzienną pracą, pasją i sercem do pacjentów oraz włożyły szczególny wkład w rozwój placówki. Każdy wniósł coś unikatowego i niezastąpionego, dzięki czemu szpital funkcjonuje tak dobrze,





jak dzisiaj. „Wasze serce i oddanie pacjentom jest bezcenne” - mówił Dyrektor Dariusz Kamiński. Wśród wyróżnionych znaleźli się zarówno personel medyczny, jak niemedyczny, który przez lata stanowi o sile i sukcesie szpitala. To właśnie ich wysiłek i szczególne zaangażowanie sprawiają, że mieszkańcy Powiatu Lubelskiego mogą zawsze liczyć na najlepszą opiekę i pomoc. Wyróżnienia otrzymały również osoby, które w szczególny sposób współpracują z placówką m.in.: Magdalena Toporowska – po. Dyrektora Wydziału Zdrowia i Spraw Społecznych Starostwa Powiatowego w Lublinie za profesjonalizm, wieloletnie wsparcie, nieocenioną pomoc w koordynacji codziennej współpracy oraz realizacji przedsięwzięć z organem założycielskim.

20 lat to czas, który przypomina o sile wspólnoty i znaczeniu codziennego zaangażowania w pracę na rzecz innych. Iwona Pulińska

– Wicestarosta Lubelski w swoim przemówieniu podziękowała wszystkim, którzy przez te lata przyczynili się do sukcesu szpitala – *„To wydarzenie, które zasługuje na szczególne wyróżnienie. To fragment historii, bowiem 20 lat działalności tej placówki to czas pełen wyzwań, poświęceń, ale także wielu sukcesów i osiągnięć, które służą zdrowiu i bezpieczeństwu mieszkańców Powiatu Lubelskiego”*.

Mieszkańcy Powiatu Lubelskiego mogą być pewni, że szpital będzie kontynuował swoją misję, stawiając na jakość, innowacyjność i przede wszystkim dobro, pomoc i bezpieczeństwo pacjentów.

Z okazji jubileuszu składamy serdeczne gratulacje wszystkim, którzy przyczynili się do sukcesu. Życzymy kolejnych, równie owocnych lat.





Dzień Pracownika Socjalnego

Biuro ds. Informacji i Promocji Starostwa Powiatowego w Lublinie

20 listopada br. w siedzibie Starostwa Powiatowego w Lublinie odbyły się uroczyste obchody Dnia Pracownika Socjalnego.

W wydarzeniu udział wzięli: Piotr Sawicki - Przewodniczący Rady Powiatu w Lublinie, Iwona Pulińska - Wicestarosta Lubelski, Konrad Banach - Członek Zarządu Powiatu w Lublinie, Katarzyna Sokołowska - Wiceprzewodnicząca Rady Powiatu w Lublinie, Mateusz Winiarski

- Wiceprzewodniczący Rady Powiatu w Lublinie, Anna Kot - Przewodnicząca Komisji Zdrowia i Pomocy Społecznej Rady Powiatu w Lublinie, Urszula Paździor - Radna Powiatu Lubelskiego, a także Marta Janeczko - Skarbnik Powiatu Lubelskiego i Anna Wysocka - wz. Sekretarza Powiatu Lubelskiego.

Podczas wydarzenia Iwona Pulińska - Wicestarosta Lubelski oraz Jacek Figarski - Dyrektor Powiatowego Centrum Pomocy Rodzinie w Lublinie wręczyli podziękowania za ciężką, nieocenioną pracę na rzecz potrzebujących jednostkom pomocy społecznej z terenu Powiatu Lubelskiego.

Lublin został Europejską Stolicą Kultury 2029!

Biuro ds. Informacji i Promocji Starostwa Powiatowego w Lublinie



W dniu 24 października br. dr inż. Sylwia Pisarek-Piotrowska - Starosta Lubelski wzięła udział w posiedzeniu Walnego Zebrania Stowarzyszenia Lubelskiego Obszaru Metropolitalnego.

Jako członek Stowarzyszenia Lubelskiego Obszaru Metropolitalnego w ramach Unii Kultury Obszaru Metropolitalnego, jesteśmy dumni, że Powiat Lubelski mógł przyczynić się do tego sukcesu.

Przyznany tytuł niesie ze sobą liczne korzyści: kulturalne, gospodarcze oraz społeczne i jest silnym bodźcem do dalszego rozwoju. To również zwiększona szansa na pozyskiwanie funduszy europejskich, które pozytywnie wpłyną na rozwój infrastruktury oraz działania prospołeczne i kulturotwórcze. Serdecznie gratulujemy!



Uroczyste otwarcie drogi powiatowej

Agata Bartnik – Główna Księgowa w ZDP w Bełżycach

10 października br. miało miejsce uroczyste otwarcie drogi powiatowej nr 2264 L Lublin - Zemborzycze Tereszyńskie - rondo „Marynin” na odcinku od obwodnicy do granicy z miastem Lublin (skrzyżowanie z ul. Sarnią) – etap I.

W wydarzeniu udział wzięli: dr inż. Sylwia Pisarek-Piotrowska - Starosta Lubelski, Krzysztof Komorski - Wojewoda Lubelski, Piotr Sawicki - Przewodniczący Rady Powiatu w Lublinie, Iwona Pulińska - Wicestarosta Lubelski, Andrzej Maj - Wicewojewoda Lubelski, Piotr Breś - Wicemarszałek Województwa Lubelskiego oraz Marek

Wojciechowski - Wicemarszałek Województwa Lubelskiego, Andrzej Kłapeć - Członek Zarządu Powiatu w Lublinie, Konrad Banach - Członek Zarządu Powiatu w Lublinie, a także Mirosław Żydek - Wójt Gminy Konopnica. W uroczystościach uczestniczyli także Tomasz Jabłoński - Dyrektor Zarządu Dróg Powiatowych w Lublinie ZS. w Bełżycach,

Radni Powiatu Lubelskiego, jak również zaproszeni goście i mieszkańcy.

Inwestycja obejmowała kompleksową rozbudowę ponad 4 km dróg w miejscowościach Zemborzycze Tereszyńskie, Zemborzycze Dolne oraz Zemborzycze Wojciechowskie. Realizowana była w terminie od 19 czerwca 2023 r. do 24 maja



2024 r., a jej całkowita wartość to kwota 28 278 720,90 zł. Dofinansowanie z Rządowego Funduszu Rozwoju Dróg to 15 968 532,04 zł. Finansowy udział Powiatu Lubelskiego w tej inwestycji to kwota 6 280 935,63 zł, a Gminy Konopnica 6 029 253,23 zł.

Powyższa inwestycja obejmowała następujący zakres prac:

1. wykonanie przy krawędzi jezdni ciągów pieszo-rowerowych o nawierzchni bitumicznej o długości 6 km, szerokości 3,20 m (z krawężnikiem)

wraz z przejściami dla pieszych i przejazdami dla rowerzystów,

2. wykonanie przy krawędzi jezdni chodników o długości 450 m o nawierzchni z betonowej kostki brukowej, grubość 6 cm (barwy szarej) i szerokości 2,20 m (z krawężnikiem),

3. wykonanie 9 zatok autobusowych o nawierzchni z betonowej kostki brukowej gr. 8 cm (barwy grafitowej) o szerokości 3,0 m,

4. wykonanie przy zatokach autobusowych peronów o nawierzchni

z betonowej kostki brukowej gr. 6 cm (barwy szarej) o szerokości 1,7 m (z krawężnikiem),

5. wykonanie przy zatokach autobusowych miejsc pod wiaty przystankowe o nawierzchni z betonowej kostki brukowej grubości 6 cm (barwy szarej) o wymiarach 5,0 m x 1,5 m.

Droga powiatowa oddana do użytku po rozbudowie przyczyni się do rozwoju lokalnej gospodarki, jak również poprawi jakość życia mieszkańców i wszystkich podróżujących tą trasą.



III posiedzenie Konwentu Powiatów Województwa Lubelskiego

Biuro ds. Informacji i Promocji Starostwa Powiatowego w Lublinie

21 października br. w Starostwie Powiatowym w Lublinie odbyło się III posiedzenie Konwentu Powiatów Województwa Lubelskiego, w którym uczestniczyli Prezydenci, Starostwie oraz Dyrektorzy Szpitali Powiatowych Województwa Lubelskiego.

Podczas spotkania odbyło się głosowanie w sprawie wyboru przedstawiciela Wojewódzkiej Rady ds. Potrzeb Zdrowotnych dla województwa lubelskiego. Jednogłośnie wybrano dr inż. Sylwię Pisarek-Piotrowską - Starostę Lubelskiego.

W konwencie udział wzięli: Krzysztof Komorski - Wojewoda Lubelski, Krzysztof Bojarski - Poseł na Sejm RP i ekspert w Zespole ds. zmian systemowych w ochronie zdrowia oraz Paweł Piróg - Dyrektor Lubelskiego OW NFZ.

Jednym z głównych tematów spotkania była opieka zdrowia w województwie lubelskim.



VI Sesja Rady Powiatu w Lublinie

Biuro ds. Informacji i Promocji Starostwa Powiatowego w Lublinie

31 października br. odbyła się VI Sesja Rady Powiatu w Lublinie, podczas której dr inż. Sylwia Pisarek-Piotrowska - Starosta Lubelski przedstawiła sprawozdanie z prac Zarządu Powiatu. Radni Powiatu Lubelskiego podjęli uchwały, m.in. w sprawie Zmiany Wieloletniej Prognozy Finansowej Powiatu Lubelskiego, zatwierdzenia programu naprawczego

Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Bychawie, założenia Branżowego Centrum Umiejętności w Pszczelej Woli i włączeniu go do Zespołu Szkół Rolniczych Centrum Kształcenia Zawodowego w Pszczelej Woli, jak również wyrażenia zgody na darowiznę na rzecz Gminy Konopnica nieruchomości, stanowiącej własność Powiatu Lubelskiego,

położonej w obrębie ewidencyjnym Kozubszczyzna, jednostka ewidencyjna Konopnica, stanowiąca działkę nr 409/3 o pow. 0,0607 ha.

Podczas sesji nastąpiła zmiana na stanowisku Członka Zarządu Powiatu w Lublinie - wybrano Panią Sylwię Chochot-Skocz. Gratulujemy i życzymy sukcesów w realizacji powierzonych zadań.



Ceremonia wręczenia odznaczeń państwowych i resortowych

Biuro ds. Informacji i Promocji Starostwa Powiatowego w Lublinie

8 listopada br. w Lubelskim Urzędzie Wojewódzkim z okazji Narodowego Święta Niepodległości odbyła się ceremonia wręczenia przez Krzysztofa Komorskiego - Wojewodę Lubelskiego odznaczeń państwowych i resortowych. W wydarzeniu udział wzięła Anna Wysocka - wz. Sekretarza Powiatu Lubelskiego.

Odnaczeni Złotym Medalem za Długoletnią Służbę nadanym przez Prezydenta Rzeczypospolitej Polskiej zostali pracownicy Starostwa Powiatowego w Lublinie - Irena Zagajewska oraz Tomasz Sobczak. Serdecznie gratulujemy!



Powiatowy Dzień Edukacji Narodowej

Anetta Cygan – Starostwo Powiatowe w Lublinie

Podziękowania, życzenia, gratulacje i nagrody dla nauczycieli to główne elementy Powiatowego Dnia Edukacji Narodowej. Uroczyste obchody tego święta odbyły się 11 października 2024 r. w Zespole Szkół Ponadpodstawowych w Niemcach.

Wśród władz samorządowych i oświatowych Powiatu Lubelskiego znaleźli się m.in.: dr inż. Sylwia Pisarek – Piotrowska – Starosta Lubelski, Piotr Sawicki – Przewodniczący Rady Powiatu w Lublinie, Iwona Pulińska – Wicestarosta Lubelski, Katarzyna Sokołowska - Wiceprzewodnicząca Rady

Powiatu w Lublinie, Andrzej Kłapeć – Członek Zarządu Powiatu, Anna Wysocka – wz. Sekretarza Powiatu Lubelskiego, Janusz Urban – Dyrektor Wydziału Edukacji, Kultury i Sportu Starostwa Powiatowego w Lublinie, przedstawiciele Lubelskiego Kuratora Oświaty, Radni Powiatu Lubelskiego,

dyrektorzy szkół i placówek oświatowych prowadzonych przez Powiat Lubelski.

Gości powiatu Anna Kozieł - Dyrektor Zespołu Szkół Ponadpodstawowych w Niemcach, podkreślając, że Dzień Edukacji Narodowej to wspólne święto nauczycieli, pracowników oświaty, uczniów i ich rodziców. Przypomniała także rangę i historię tego niezwykle ważnego święta, które ustanowione zostało na pamiątkę powołanej Komisji Edukacji Narodowej.

Dr inż. Sylwia Pisarek-Piotrowska – Starosta Lubelski w swoim wystąpieniu przekazała wszystkim pracownikom oświaty słowa uznania za wysiłek i oddanie w przekazywaniu wiedzy i wartości, które wpływają na rozwój i postawę młodego człowieka.

W podziękowaniu za rzetelną i sumienną pracę przyznano Nagrody Starosty Lubelskiego dla nauczycieli, którzy ze szczególnym



zaangażowaniem pracowali na rzecz rozwoju dzieci i młodzieży w swojej szkole.

Lista nagrodzonych osób przedstawia się następująco:

- 1) Bożena Filipek,
- 2) Paweł Dudek,
- 3) Ewa Wachowska,
- 4) Antoni Kawątek,
- 5) Dariusz Grabek,
- 6) Agnieszka Wójcik,
- 7) Beata Foc,
- 8) Magdalena Stacharska-Szwalek,
- 9) Urszula Wiślińska,
- 10) Andrzej Mielczarek,
- 11) Edyta Wojtaszko,
- 12) Iwona Zaręba,
- 13) Małgorzata Tymieńska,
- 14) Anna Dębińska.

Powiatowy Dzień Edukacji Narodowej był także okazją do wręczenia Stypendiów Starosty Lubelskiego za bardzo dobre wyniki w nauce oraz osiągnięcia sportowe.

Stypendia Starosty Lubelskiego za wyniki w nauce otrzymało 6 uczniów, natomiast za szczególne osiągnięcia sportowe - 11 uczniów. Warto przypomnieć, że stypendium przyznawane jest za każdy zakończony semestr w roku szkolnym. Uczniowie otrzymują je w formie finansowej na okres pięciu miesięcy. W tym semestrze stypendium naukowe wynosi 400 zł

miesięcznie, stypendium sportowe za posiadanie I klasy sportowej – 350 zł miesięcznie, natomiast II klasy sportowej - 300 zł miesięcznie.

Stypendia za wyniki w nauce otrzymali:

- 1) Malwina Rugała,
- 2) Kacper Piskorski,
- 3) Jagoda Parczyńska,
- 4) Wiktoria Słotwińska,
- 5) Seweryn Iwaniak,
- 6) Mateusz Piekarz.

Stypendia za osiągnięcia sportowe otrzymali:

- 1) Oliwia Dobrzyńska,
- 2) Emilia Ziemińska,
- 3) Zuzanna Baran,
- 4) Aleksandra Maj,
- 5) Szymon Bernacki,
- 6) Krzysztof Tomczak,
- 7) Amelia Gruszecka,
- 8) Anna Stefaniak,
- 9) Szymon Baran,
- 10) Mateusz Sprawka,
- 11) Jakub Czerniak.

Dzień Edukacji Narodowej był również okazją do przyznania Aktów Nadania Awansów na stopień nauczyciela mianowanego.

Procedura podnoszenia kwalifikacji przez nauczycieli jest długa i wymagająca dużego zaangażowania, pomysłowości i szerokiej wiedzy. Aplikując na wyższy stopień awansu

zawodowego nauczyciel musi wykazać się dużymi umiejętnościami zarówno pedagogicznymi, jak i znajomością przepisów prawa oświatowego. Wszyscy zdający egzamin na stopień awansu zawodowego nauczyciela mianowanego wyróżnili się pasją w swojej pracy, wiedzą i ciekawym spojrzeniem na edukację.

Nauczyciele, którzy otrzymali stopień nauczyciela mianowanego:

- 1) Aneta Biskup,
- 2) Ewelina Charlińska,
- 3) Magdalena Maj,
- 4) Magdalena Tarnowska,
- 5) Wojciech Błaszczak,
- 6) Anna Kowalik,
- 7) Beata Foc,
- 8) Agnieszka Maciąg,
- 9) Wojciech Drążyk,
- 10) Mariola Kalicka,
- 11) Maciej Chudzik,
- 12) Anna Dobrowolska-Maj,
- 13) Krzysztof Pasieczny,
- 14) Jarosław Pasik,
- 15) Żaneta Zdrał,
- 16) Marzena Taramas.

Uroczystość uświetniły występy artystyczne przygotowane przez uczniów ZSP Niemce.

Raz jeszcze gratulujemy wszystkim nagrodzonym mając nadzieję, że obecny rok szkolny będzie niósł ze sobą wiele radości i zasłużonej satysfakcji.



Święto Patronów Szkoły - Zofii i Tadeusza Wawrynów

Maja Rybkowska – Starostwo Powiatowe w Lublinie



24 października br. w Zespole Szkół Rolniczych Centrum Kształcenia Zawodowego w Pszczelnej Woli odbyło się uroczyste święto Patronów Szkoły - Zofii i Tadeusza Wawrynów. Był to dzień pełen wspomnień o ich wielkim wkładzie w rozwój edukacji pszczelarskiej.

W wydarzeniu wzięli udział: Piotr Sawicki - Przewodniczący Rady Powiatu w Lublinie, Anna Wysocka - Sekretarz Powiatu Lubelskiego, Teresa Chwałta - Przewodnicząca Komisji Edukacji i Kultury oraz Radna Powiatu Lubelskiego, a także Janusz Urban - Dyrektor Wydziału Edukacji, Kultury i Sportu Starostwa Powiatowego w Lublinie.

ZŁOTY Bartłomiej Gryta. Wielki sukces młodych sztangistów GLKS „POM-ISKRA” Piotrowice

Antoni Kawalek – trener GLKS „POM-ISKRA” Piotrowice



Bartłomiej Gryta, Oskar Wójcik, Konrad Wysocki i Kacper Jasiński to podopieczni trenera Antoniego Kawaleka i asystentki Marleny Polakowskiej,

którzy na odbywających się w Nowym Dworze Mazowieckim Mistrzostwach Polski Młodzików w dniach 18-20.10.2024 r. odnieśli bardzo duży sukces.

Indywidualnie:

- złoty medal w dwuboju z wynikiem 200 kg w kat. 102 kg zdobył Bartłomiej Gryta,
- srebrny medal w dwuboju z wynikiem 215 kg w kat. 67 kg uzyskał Oskar Wójcik, zostając czwartym zawodnikiem Mistrzostw w klasyfikacji na najlepszego zawodnika,
- IV miejsce w kat. +102 kg zajął Kacper Jasiński,
- VI miejsce w kat. 81 kg z wynikiem 164 kg zajął Konrad Wysocki.

W klasyfikacji drużynowej Mistrzostw Polski Chłopców zajęli medalowe trzecie miejsce. Wielkie gratulacje!



Otwarcie sali gimnastycznej w „Koperniku”

Anna Matyszek – Dyrektor Zespołu Szkół im. Mikołaja Kopernika w Bełżycach

22 listopada br. odbyła się uroczystość otwarcia sali gimnastycznej w Zespole Szkół im. Mikołaja Kopernika w Bełżycach.

W wydarzeniu udział wzięli: Andrzej Maj - Wicewojewoda Lubelski, Iwona Pulińska - Wicestarosta Lubelski, Mateusz Winiarski - Wiceprzewodniczący Rady Powiatu w Lublinie, Zenon Madzela - Członek Zarządu Powiatu w Lublinie, Joanna Kaznowska - Burmistrz Bełżyc, Radni Powiatu Lubelskiego: Zofia Ptasznik, Beata Gajur, Karolina Poleszak i Marcin Olszak. Swoją obecnością zaszczytili również: Małgorzata Kotarska - Dyrektor Wydziału Inwestycji i Rozwoju oraz pracownicy Wydziału - Artur Serwicki i Adrian Wojtyła, Janusz Urban - Dyrektor Wydziału Edukacji i Sportu Starostwa Powiatu w Lublinie,

Anna Zielińska - zastępca Dyrektora Wydziału Edukacji i Sportu Starostwa Powiatowego w Lublinie, Ewa Podkańska - starszy wizytator Wydziału Nadzoru Szkolenia Ponadpodstawowego i Pozaszkolnego Lubelskiego Kuratorium Oświaty, Katarzyna Antoniak - Dyrektor Centrum Usług Wspólnych, Monika Kamińska - główna księgowa CUW oraz dyrektorzy placówek oświatowych i instytucji z terenu Powiatu Lubelskiego, Wiesław Choduń - wieloletni Dyrektor Zespołu Szkół Technicznych im. Tadeusza Kościuszki w Bełżycach oraz Czesław Topyto - emerytowany nauczyciel wychowania fizycznego ZST.

W uroczystości wzięli udział także wykonawcy inwestycji - Paweł Cimek - Prezes Zarządu IP Investbud Sp. z o.o. oraz Jarosław Witek - Członek Zarządu IP Investbud Sp. z o.o.

Podczas wydarzenia przedstawiono zakres i koszty remontu sali. Był on podzielony na trzy etapy:

- Etap I - budowa kotłowni gazowej (koszt: 838 983,00 zł),
- Etap II - modernizacja zaplecza technicznego (koszt: 134 505,00 zł),
- Etap III - termomodernizacja sali gimnastycznej (koszt: 2 159 212,00 zł).

Uczniowie ZS im. M. Kopernika w Bełżycach przygotowali pokaz wspinaczki i krótką część artystyczną. Wielką atrakcją był pokaz wspinaczki zaprezentowany przez Karolinę Poleszak - Radną Powiatu Lubelskiego i Natalię Paszko, które wspinają się profesjonalnie jako członkinie Klubu Wysokogórskiego Lublin.

Bardzo dziękujemy gościom za przyjęcie zaproszenia i po raz kolejny kłaniamy się nisko wszystkim tym, którzy przyczynili się do ukończenia modernizacji naszej sali gimnastycznej. Jesteśmy przekonani, że będzie ona służyła nie tylko społeczności „Kopernika”, ale także społeczności lokalnej.



„Czas zawodowców”

Biuro ds. Informacji i Promocji Starostwa Powiatowego w Lublinie

16 października br. w Zespole Szkół Nr 1 im. Władysława Grabskiego w Lublinie odbyło się uroczyste wręczenie umowy o dofinansowanie projektu pt.: „Czas zawodowców”, w ramach Działania 10.4 „Kształcenie zawodowe” programu Fundusze Europejskie dla Lubelskiego 2021-2027, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus.



Światowy Dzień Uśmiechu

Maja Rybkowska – Starostwo Powiatowe w Lublinie

Z okazji Światowego Dnia Uśmiechu dr inż. Sylwia Pisarek-Piotrowska - Starosta Lubelski odwiedziła Oddział Położniczo-Ginekologiczny i Neonatologiczny SPZOZ Nr 1

w Bełżycach, przekazując upominki świeżo upieczonym mamom. Wizycie towarzyszyły serdeczne rozmowy, ciepła atmosfera i promienne uśmiechy. Bardzo dziękujemy naszym

partnerom: **Babyono, Canpol babies i HiPP Polska** za wsparcie tej radosnej akcji, która przypominała jak ważny jest uśmiech w codziennym życiu.



Rozstrzygnięcie Konkursu Fotograficznego pt.: „Powiat Lubelski w jesiennej pałecie barw”

Maja Rybkowska – Starostwo Powiatowe w Lublinie

28 listopada br. podczas VII sesji Rady Powiatu w Lublinie uroczystie wręczono nagrody autorom najlepszych fotografii

Dr inż. Sylwia Pisarek-Piotrowska - Starosta Lubelski oraz Piotr Sawicki – Przewodniczący Rady Powiatu w Lublinie docenili uczestników pamiątkowym dyplomem oraz nagrodami rzeczowymi, za ich wkład w promowanie piękna lokalnej przyrody, a także artystyczne i kreatywne podejście do fotografii, które przełożyło się na różnorodność nadesłanych prac.

Zwycięzcom serdecznie gratulujemy i życzymy dalszych sukcesów.



Miejsce I

Laureaci:

I miejsce Łukasz Piekarz, gmina Bychawa

II miejsce Mariam Salnikova, gmina Bychawa

III miejsce Miłosz Fajkowski, gmina Niedzwica Duża

Wyróżnienia:

- Maria Chaciółka, gmina Borzechów
- Paulina Drążyk, gmina Niedzwica Duża
- Piotr Hajduk, gmina Wysokie
- Konstanty Kubić, gmina Jabłonna
- Mariola Kuranc, gmina Głusk
- Iwona Mitrut, gmina Jastków
- Yelyzaveta Moreva, gmina Bychawa
- Wiktoria Oleszko, gmina Strzyżewice
- Polina Rakhuba, gmina Bychawa
- Katarzyna Szuster, gmina Niedzwica Duża
- Katarzyna Zaręba-Hajduk, gmina Wysokie



Miejsce II



Miejsce III

POLFROST

Polska żywność na światowych stołach – eksport od Europy po Amerykę Łacińską i Bliski Wschód

Polfrost – wsparcie w drodze na globalne rynki

Polfrost, jako firma wyspecjalizowana w transporcie międzynarodowym, wspiera polskich eksporterów na każdym etapie rozwoju na rynkach zagranicznych. Dzięki kompleksowej obsłudze logistycznej – od doradztwa, poprzez planowanie tras, aż po dostawy w ściśle kontrolowanej temperaturze – umożliwiamy eksport na skalę globalną. Z naszym wsparciem produkty rolno-spożywcze z Polski bezpiecznie docierają do portów morskich i lotniczych, skąd trafiają na półki odległych regionów świata. Polska zyskuje coraz silniejszą pozycję w międzynarodowym handlu żywnością. Nasze produkty od lat podbijają rynek europejski, a ich popularność rośnie również w bardziej odległych częściach świata, takich jak Bliski Wschód czy Ameryka Łacińska. W pierwszym kwartale 2024 roku wartość eksportu rolno-spożywczego z Polski osiągnęła 12,7 miliarda euro, z czego aż 27% tej wartości pochodzi z dostaw na rynki pozaeuropejskie.

Jabłka, borówki, nabiał – polskie przysmaki na globalnym rynku

Polska jest jednym z największych światowych producentów jabłek, które co sezon trafiają na eksport w ilościach sięgających setek tysięcy ton. Jabłka z polskich sadów znajdują odbiorców nie tylko w Europie, ale także w Azji i na Bliskim Wschodzie. Wysokiej jakości borówki, choć wymagające szybkiego transportu, są z powodzeniem eksportowane lotniczo do odległych krajów, dzięki zaawansowanej logistyce i kontrolowanej temperaturze. To właśnie transport lotniczy, zapewniający świeżość owoców przez cały czas podróży, pozwala na ich dostawy na rynki premium, gdzie jakość i świeżość są kluczowe.

Eksport na odległe rynki – różnorodność produktów i szlaków transportowych

Polski eksport nie ogranicza się tylko do owoców – na odległe rynki Ameryki Środkowej i Południowej coraz częściej trafia mrożone mięso, natomiast kraje Bliskiego Wschodu stają

się znaczącymi odbiorcami polskich jaj i produktów mlecznych. Wiele z tych towarów transportuje się drogą morską w warunkach chłodniczych, co umożliwia dostawy w dużych ilościach przy zachowaniu najwyższej jakości. Polski eksport zyskuje dzięki temu na wszechstronności – jest odpowiedzią na zróżnicowane potrzeby i preferencje zagranicznych konsumentów. Sukces polskiego eksportu żywności na odległych rynkach to efekt dobrej jakości towarów oraz logistyki, która wspiera ich terminowe dostawy.

Działalność POLFROSTu to nie tylko eksport. Przedsiębiorstwo aktywnie angażuje się w działalność charytatywną, wspierając inicjatywy, szczególnie te, które przynoszą radość dzieciom oraz najbardziej potrzebującym. Firma w grudniu br. włączyła się w „akcję Mikołajkową”, gdzie przekazała moc prezentów, które trafiły do dzieci z Domów Dziecka oraz Ośrodków Szkolno-Wychowawczych, znajdujących się na terenie Powiatu Lubelskiego. Dziękujemy z całego serca za ten piękny gest!

Przygotowanie infrastruktury drogowej i zasobów ludzkich do zimowego utrzymania dróg powiatowych

Zarządu Dróg Powiatowych w Lublinie z siedzibą w Bełżycach

Utrzymanie dróg w okresie zimowym ma na celu zmniejszenie lub ograniczenie zakłóceń ruchu drogowego, wywołanych czynnikami atmosferycznymi, takimi jak śliskość, czy opady śniegu. Zgodnie z ustawą z dnia 21 marca 1985 r. o drogach publicznych (tj. Dz.U. 2023 poz. 645) wraz z aktami wykonawczymi nakładany jest na służbę drogową obowiązek utrzymania dróg w okresie zimowym.

Do zimowego utrzymania dróg zalicza się m.in.: usuwanie śniegu z nawierzchni dróg (ulic), a także zwalczanie śliskości zimowej w formie gołoledzi, lodowicy, bądź złodowaciętego śniegu, poprzez stosowanie środków chemicznych, poprawiających przyczepności na nawierzchni dróg i ulic.

Przygotowanie do zimowego utrzymania dróg w Zarządzie Dróg Powiatowych w Lublinie obejmuje następujące zagadnienia:

1. ustalenie standardów zimowego utrzymania dróg,
2. przygotowanie infrastruktury drogowej,
3. przygotowanie materiałowo-sprzętowe,
4. przygotowanie zasobów ludzkich – dyżury, kierowanie utrzymaniem dróg w okresie zimy,
5. przygotowanie mieszanki piaskowo-solnej do zwalczania śliskości na drogach powiatowych.

Zakres robót obejmuje zwalczanie śliskości i odśnieżanie dróg powiatowych o nawierzchni twardej oraz ulic powiatowych miast: Bełżyce i Bychawa.

Ogółem jest to 707,094 km z podziałem na standardy:

- III standard – 33,210 km,
- IV standard – 30,987 km,
- V standard – 514,729 km,
- VI standard – 125,503 km.

W sytuacji niesprzyjających warunków atmosferycznych dopuszczalne są przerwy w komunikacji:

- na drogach standardu III do 6 godzin,
- na drogach standardu IV do 8 godzin,
- na drogach standardu V do 24 godzin,

- **na drogach standardu VI do 48 godzin.**

Kryterium zaliczania drogi do poszczególnych standardów zależy od funkcji drogi w układzie komunikacyjnym i średniorocznego ruchu dobowego. Śliskość nawierzchni jezdni zwalczana będzie zgodnie ze standardami szczególnie na odcinkach dróg decydujących o możliwości ruchu tj.: przejazdy kolejowe, łuki poziome i pionowe, skrzyżowania z drogami publicznymi, przystanki komunikacji publicznej, strome zjazdy i podjazdy, poprzez posypywanie miejsc niebezpiecznych mieszanką piaskowo-solną. Odśnieżanie dróg i zwalczanie śliskości zimowej będzie prowadzone w pierwszej kolejności na drogach o wyższym standardzie, a następnie na drogach utrzymywanych w niższym standardzie. Z chwilą rozpoczęcia prac przy odśnieżaniu i zwalczaniu śliskości zimowej na Obwodach Drogowych Zarządu Dróg Powiatowych w Lublinie wprowadzone będą dyżury personelu technicznego do nadzorowania i koordynowania prac, których zakres uzależniony będzie od potrzeb, a zwłaszcza od stanu przejezdności dróg i prognozowanych zmian warunków atmosferycznych.

Informacje o stanie przejezdności dróg oraz wszelkie uwagi odnośnie zimowego utrzymania można uzyskać w Zarządzie Dróg Powiatowych w Lublinie z siedzibą w Bełżycach, na ul. Żeromskiego 3, pod nr tel. 81 516 28 83, 81 516 28 84, w godz. 7.00-15.00 oraz w godz. 4.00-20.00 w obwodach drogowych podległych zarządowi:

1. Obwód Drogowo-Mostowy nr 1 w Bełżycach, tel. 81 517 22 07, 505 007 022,

2. Obwód Drogowy nr 2 w Bychawie, tel. 81 566 02 60, 607 303 936,

3. Obwód Drogowy nr 3 w Garbowie, tel. 81 501 80 51, 607 301 881.

Zarząd Dróg Powiatowych w Lublinie przeprowadził postępowanie przetargowe w celu wyłonienia wykonawców do zimowego utrzymania dróg na terenie Powiatu Lubelskiego. W dniu 15.10.2024 r. podpisał umowy z trzema wykonawcami prac związanych z usługą odśnieżania i zwalczania śliskości zimowej na drogach powiatowych, będących w administracji Zarządu. W obrębie Obwodu Drogowo-Mostowego nr 1 w Bełżycach jest to przedsiębiorstwo PPTHU ROLBUD, na terenie Obwodu Drogowego nr 2 w Bychawie - firma P.P.H.U. STAN-LUB s.c., a w granicach Obwodu Drogowego nr 3 w Garbowie - „Zakład Budowy Wodociągów i Kanalizacji” Justyna Zadura. Firmy te poddają pod naszą dyspozycję po 9 rodzajów sprzętów do zimowego utrzymania dróg w postaci nośników z solarkami, nośników z pługiem ciężkim i lekkim oraz samobieżne pojazdy do odśnieżania chodników. Sprzęt jakim dysponuje wykonawca jest nowoczesny i wydajny, co podnosi sprawność reagonowania w przypadkach wystąpienia bardzo złych warunków atmosferycznych. Zarząd Dróg Powiatowy w Lublinie dysponuje również własnym sprzętem, który w chwili występowania ciężkich warunków na drogach powiatowych będzie pracował równolegle ze sprzętem wykonawcy.

Zarząd Dróg Powiatowych w Lublinie do zapobiegania powstawania, likwidacji i łagodzenia skutków śliskości zimowej stosować będzie środki chemiczne i materiały uszorstniające w formie mieszanki piaskowo-solnej. Posiadamy zagwarantowane dostawy piasku w ilości 2050 t oraz soli 2300 t, które będą składowane na Obwodach Drogowych w Bełżycach, Bychawie oraz Garbowie. Środki chemiczne i materiały uszorstniające będą odpowiadać warunkom określonym w następujących

normach: chlorek sodu (sól) (NaCl) PN-86/C-8408/02, piasek o uziarnieniu do 2 mm, wg PN-B-11113:1996 [4].

Zimowe utrzymanie dróg na terenie Powiatu Lubelskiego obejmuje wiele działań, mających na celu zmniejszenie zakłóceń ruchu drogowego wywołanych czynnikami atmosferycznymi. Do działań tych zalicza się usuwanie śliskości zimowej (gołoledź, lodowica, śliskość pośniegowa), za pomocą jednej z trzech metod: zapobiegawczą, likwidacyjną lub zwiększania szorstkości.

Istotną rolę odgrywa tutaj znajomość zagadnień wzniosu kapilarnego wody nasyconej poszczególnymi środkami chemicznymi, jakie są stosowane w zimowym utrzymaniu dróg. Przygotowanie techniczne i merytoryczne Zarządu Dróg Powiatowych w Lublinie sprawia, że zadania te będą wykonywane na najwyższym poziomie i z należytą starannością, co mamy nadzieję przyczyni się do zwiększenia bezpieczeństwa na drogach w okresie zimowym.

Świąteczna, kulinarna podróż po Powiecie Lubelskim



Racuszki z jabłkami – KGW Janeczki z Niedrzwicy Kościelnej

Składniki:

- 0,5 kg mąki pszennej
- 4 jajka
- 2 szklanki mleka
- 8 średnich jabłek
- szczypta soli
- 2 łyżki cukru
- cukier wanilinowy
- tłuszcz do smażenia
- cukier puder do posypania

Wykonanie:

Mąkę przesiać, wlać mleko, dodać jajka, szczyptę soli, cukier i cukier wanilinowy. Wszystko zmiksować. Odstawić ciasto na pół godziny. Jabłka umyć,

wytrzeć, wyjąć specjalną łyżeczką gniazda nasienne, obrać, pokroić poprzecznie na niezbyt cienkie plasterki. Każdy plaster maczać w cieście i smażyć z obu stron (najlepiej w dużej ilości tłuszczu, wtedy placuszki są najsmaczniejsze). Zdjąć z patelni na ręcznik kuchenny (żeby ściekł tłuszcz), jak ostygną posypać cukrem pudrem.

Karp pieczony z pomarańczą i warzywami

Składniki:

- karp o wadze ok. 1,8 kg
- 1 pomarańcza
- 1 cytryna
- ok. 50 g masła
- 1 marchewka
- 4 średnie ziemniaki
- przyprawa do ryb
- sól
- pieprz

Przygotowanie:

Rybę dokładnie obrać z łusek, umyć, następnie osuszyć papierowym ręcznikiem. Skropić cytryną oraz przyprawić solą i pieprzem. Odstawić na ok. 10 minut. Górny płat

karpia przeciąć po skosie. W nacięciach umieścić po połowce plasterka pomarańczy. Pomiedzy nacięciami ułożyć plastry masła. Na dnie naczynia do pieczenia należy umieścić dwa cienkie plasterki masła, na nim ułożyć rybę. Polać sokiem z cytryny oraz z pomarańczy. Całość oprószyć przyprawą do ryb, pieprzem i solą. Po bokach ryby ułożyć cienkie plasterki marchewki oraz ziemniaki uprzednio wyszorowane i pokrojone w ćwiartki. Naczynie z karpem należy przykryć i umieścić w dobrze nagrzanym piekarniku. Piec 15 minut w temperaturze 220 stopni, następnie zdjąć pokrywę, zmniejszyć temperaturę do 190 stopni i piec jeszcze przez kolejne 30 minut.

Smacznego.

Stowarzyszenie Kobiet Aktywnych w Czółnach



Gwiazda Betlejemka – KGW Marynin

Składniki:

- 500 g mąki pszennej
- 30 g świeżych drożdży
- 50 g cukru
- 180 ml mleka
- 2 jajka
- 50 g masła

Dodatkowo:

- 1 jajko do posmarowania ciasta
- 300 g gotowej masy makowej z puszki
- lukier: 1 łyżka gorącego soku z cytryny + ok. 1/2 szklanki cukru pudru

Wykonanie:

Zrobić zaczyn: do miski wsypać mąkę, zrobić dołek, wkruszyć do niego drożdże i posypać cukrem. Stopniowo wlewać do dołka ciepłe mleko mieszając je z drożdżami i zagarniając kilka łyżek mąki. Przykryć ściereczką i odstawić na 10 minut do wyrośnięcia.

Dodać jajka i zacząć delikatnie mieszać łyżką wszystkie składniki. Następnie dodać roztopione, ciepłe

masło i zacząć wyrabiać ciasto przez ok. 10 - 15 minut, aż będzie gładkie i elastyczne. Przykryć i odstawić na ok. 45 minut do wyrośnięcia.

Ciasto wyłożyć na stolnicę oprószoną mąką, podzielić na 4 części. Pierwszy kawałek ciasta rozwałkować na okrąg o średnicy ok. 25 cm. Położyć go na dużej blaszce wyłożonej arkuszem papieru do pieczenia. Rozsmarować 1/3 masy makowej, pozostawiając ok. 1 cm wolnego brzegu.

Rozwałkować drugi kawałek ciasta i położyć go na pierwszym placku. Ponownie posmarować masą makową i położyć 3 blat z ciasta. Posmarować resztą masy i przykryć ostatnim krążkiem.

Ciasto pokroić na 16 części, nie docinając go do samego środka (pozostawić środek bez nacinania). Każdy kawałek obręcić 2 razy, parami na zmianę, tzn. jeden kawałek obręcić 2 razy w prawo, drugi sąsiadujący 2



razy w lewo. Przekręcone kawałki z każdej pary zlepiać na końcu. Odstawić na ok. 20 minut do wyrośnięcia.

Piekarnik nagrzać do 180 stopni C. Wierzch delikatnie posmarować roztrzepanym jajkiem i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec przez ok. 25 minut na złoty kolor. Wyjąć z piekarnika i po lekkim przestudzeniu połać lukrem.

Pierogi z kapustą i grzybami – KGW Tereszyn

Ciasto:

- 1 kg mąki
- 2 żółtka
- szczypta soli
- 2 łyżki oleju
- ok. 1 szklanki ciepłej wody

Farsz:

- 1 kg kapusty kiszzonej
- 10 dkg suszonych grzybów
- 2 cebule
- 4 łyżki oleju
- sól
- pieprz
- liść laurowy
- ziele angielskie

Wykonanie:

Grzyby namocz dzień wcześniej w wodzie, następnie ugotuj i odcedź.

Kapustę zalej wodą, dodaj 3 liście laurowe i kilka ziaren ziela angielskiego. Ugotuj do miękkości, odcedź i dobrze odciśnij. Oba składniki drobno posiekaj lub zmiel. Posiekaj cebulę, zeszklij ją na patelni z olejem, dodaj grzyby i kapustę. Dopraw do smaku solą i pieprzem.

Z mąki, żółtka, oleju, wody i soli zagnieć ciasto. Rozwałkuj, wykroj szklanką kółka, nakładaj farsz. Pierogi składaj na pół i sklejaj boki. Układaj na desce i przykryj je lnianą ściereczką, aby nie wysychały. W dużym garnku zagotuj

wodę z solą i odrobiną oleju. Wkładaj pierogi po ok. 15-20 szt. Pierogi wyławiaj po ok. 3 min od wypłynięcia na powierzchnię.

Podawaj z zeszkloną na oleju pokrojoną w kostkę cebulą.



Akcja „Mikołajki”

Biuro ds. Informacji i Promocji Starostwa Powiatowego w Lublinie

6 grudnia br. miał miejsce finał akcji mikołajkowej, która została zorganizowana przez Biuro ds. Informacji i Promocji Starostwa Powiatowego w Lublinie z inicjatywy Starosty Lubelskiego – dr inż. Sylwii Pisarek-Piotrowskiej.

Partnerami akcji byli: **Polfrost Internationale Spedition Sp. z o.o.**, **PZZ Lubella GMW Sp. z o.o. w Lublinie**, **Fazer Poland Sp. z o.o.**, **Eppe Polska Sp. z o.o.**, **SMYK S.A.** i **Herbapol Lublin S.A.**. Dzięki zaangażowaniu tych firm, ich wsparciu i niezwyklej hojności, mogły powstać wyjątkowe paczki świąteczne, do których dary napływały już od połowy października.

Starosta Lubelski osobiście odwiedziła wybrane placówki, by przekazać upominki. W trakcie spotkań nie zabrakło wspólnych rozmów, uścisków i świątecznych życzeń.

Prezenty zostały wręczone wychowankom z Domów Dziecka w Dąbrowicy, Przybysławicach i Woli Gałęzowskiej. Trafiły także do uczniów ze Specjalnych Ośrodków Szkolno-Wychowawczych w Bystrzycy, Załuczu

oraz do Zespołu Szkół Specjalnych przy DPS w Matczynie, jak również do podopiecznych Domu Pomocy Społecznej w Matczynie i Powiatowego Ośrodka Wsparcia dla Osób z Zaburzeniami Psychicznymi w Bełżycach.

Wśród prezentów znalazły się m.in.: artykuły spożywcze, gry, zabawki i sprzęt sportowy oraz wiele innych.

Serdecznie dziękujemy wszystkim, którzy przyczynili się do zrealizowania tego projektu, a także firmie **P.T.H. Janmar Janusz Rybkowski** za sprawne zorganizowanie transportu.

Powiat Lubelski udowodnił, że wspólne działania przynoszą ogromne efekty. Akcja „Mikołajki” to przykład pokazujący, że dzięki współpracy władz samorządowych i przedsiębiorstw sektora prywatnego można stworzyć coś naprawdę wyjątkowego.



Sponsorzy akcji:



POLFROST



2025



Powiat Lubelski

STYCZEŃ

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	Sb	Nd
30	31	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

LUTY

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	Sb	Nd
27	28	29			1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28		

MARZEC

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	Sb	Nd
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

KWIECIEŃ

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	Sb	Nd
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

MAJ

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	Sb	Nd
25	26	27	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

CZERWIEC

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	Sb	Nd
25	26	27	28	29	30	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

LIPIEC

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	Sb	Nd
30	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

SIERPIEŃ

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	Sb	Nd
28	29	30	31	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

WRZESIEŃ

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	Sb	Nd
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

PAŹDZIERNIK

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	Sb	Nd
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

LISTOPAD

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	Sb	Nd
27	28	29	30	1	2	
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

GRUDZIEŃ

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	Sb	Nd
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				