

KALEJDOSKOP

POWIATU KIELECKIEGO



**Szczęśliwego
Nowego Roku**





Powiat kielecki liderem ekonomii społecznej

Powiat kielecki Liderem Ekonomii Społecznej w kategorii „Samorząd Prospołeczny powyżej 20 tys. mieszkańców”. – Jesteśmy społecznie odpowiedzialnym samorządem. Cieszymy się, że otrzymaliśmy nagrodę dla instytucji, która wspiera sektor ekonomii społecznej – mówi Mirosław Gębski, starosta kielecki.

Podczas uroczystej gali konkursu „Lider Ekonomii Społecznej 2022”, organizowanego przez Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej Urzędu Marszałkowskiego Województwa Świętokrzyskiego, samorząd powiatu kieleckiego został laureatem w kategorii „Samorząd Prospołeczny powyżej 20 tys. mieszkańców”. To nagroda za podejmowane inicjatywy na rzecz społeczności lokalnej oraz propagowanie idei ekonomii społecznej w regionie.



Statuetkę i nagrodę odebrali: wicestarosta Tomasz Pleban oraz członek Zarządu Powiatu w Kielcach Stefan Bąk. Nagrody i wyróżnienia laureatom konkursu wręczali: podsekretarz stanu w Ministerstwie Spraw Zagranicznych Piotr Wawrzyk i wicemarszałek województwa świętokrzyskiego Renata Janik.

– Powiat corocznie przyjmuje Program Współpracy Powiatu Kieleckiego z Organizacjami Pozarządowymi oraz innymi podmiotami prowadzącymi działalność pożytku publicznego. Na terenie powiatu kieleckiego działają 554 stowarzyszenia, 34 fundacje oraz 91 uczniowskich klubów sportowych, działających w formie stowarzyszeń, których statut nie przewiduje prowadzenia działalności gospodarczej. Od kilku lat działa Powiatowa Rada Pożytku Publicznego, która jest organem opiniotwórczym i doradczym wspierającym organizacje pozarządowe – powiedział wicestarosta.

Powiat kielecki oraz jednostki organizacyjne podejmują współpracę w zakresie realizowanych przez siebie zadań z podmiotami działającymi w sferze pożytku publicznego. – Od wielu lat współfinansujemy działalność Warsztatów Terapii Zajęciowej w Fanisławicach, Belnie i Osinach, które są prowadzone przez organizację pozarządową. Łącznie dofinansowujemy działalność

pięciu WTZ, również WTZ w Zgórsku i Sędku. W zajęciach uczestniczy 200 osób niepełnosprawnych. Warsztaty realizują zadania związane z aktywizacją społeczno-zawodową – dodaje Stefan Bąk.

Powiat prowadzi punkty nieodpłatnej pomocy prawnej i nieodpłatnego poradnictwa obywatelskiego oraz edukacji prawnej. Na realizację zadania publicznego zostało udzielone dofinansowanie w wysokości ponad 256 tys. zł. Starostwo Powiatowe przekazało pieniądze w formie dotacji podmiotom realizującym cele społeczne w 2022 roku.

– Wsparliśmy kwotą 75 tys. zł ośrodek interwencji kryzysowej prowadzony przez Caritas Diecezji Kieleckiej. 40 tys. zł trafiło do domu dla samotnych matek w Wiernej Rzece prowadzonego przez Towarzystwo im. Świętego Brata Alberta w Kielcach – mówi Stefan Bąk.

Powiatowe Centrum Pomocy Rodzinie w Kielcach od wielu lat współpracuje także z Regionalnym Centrum Wolontariatu w Kielcach w obszarze pozyskiwania i rekrutacji wolontariuszy do działań pomocy osobom potrzebującym, w szczególności: wsparcia działań pieczy zastępczej, organizacji warsztatów tematycznych, prowadzenia korepetycji dla podopiecznych, rehabilitacji niepełnosprawnych.

KALEJDOSKOP

POWIATU KIELECKIEGO

GRUDZIEŃ 2022, 8/2022
NR INDEKSU ISSN 2081-173X

Wydawca:

Starostwo Powiatowe w Kielcach
25-211 Kielce, ul. Wrzosowa 44
tel.: 41 200 12 00, tel./fax: 41 200 12 10
e-mail: starostwo@powiat.kielce.pl
kalejdoskop@powiat.kielce.pl

Zespół redakcyjny:

Agnieszka Madetko

tel.: 41 200 13 92

e-mail: madetko.a@powiat.kielce.pl

Paweł Milewicz

e-mail: milewicz.p@powiat.kielce.pl

Monika Cieślakiewicz-Gierak

cieslikiewicz.m@powiat.kielce.pl

Fotografie:

Archiwum Starostwa Powiatowego w Kielcach

„Kalejdoskop Powiatu Kieleckiego” dostępny jest w Starostwie Powiatowym w Kielcach oraz w urzędach miast i gmin powiatu kieleckiego.

Redakcja zastrzega sobie prawo skracania nadesłanych materiałów. Redakcja nie publikuje materiałów niezamówionych, a nadesłanie ich nie stanowi zobowiązania Wydawcy do ich opublikowania. Rozpowszechnianie wszelkich materiałów bez zgody Wydawcy jest zabronione. Wydawnictwo bezpłatne. Nakład 4000 egz.

DTP i druk:

ART-SERWIS, Artur Pedryc, www.artserwis.info



Powiatowy Urząd Pracy w Kielcach współpracuje z Fundacją „Nadzieja Rodzinie” w Chmielniku, prowadząc Centrum Integracji Społecznej.

– Urząd Pracy w latach 2021-2022 zawarł wiele umów na zorganizowanie prac interwencyjnych w sferze pożytku publicznego. Dodatkowo realizuje w partnerstwie wiele projektów konkursowych, skierowanych do osób zagrożonych ubóstwem i wykluczeniem społecznym, w tym osób z niepełnosprawnościami. W projekcie biorą udział osoby bezrobotne, które w pierwszej kolejności potrzebują aktywizacji społecznej. Liczymy, że rezultatem działań będzie zwiększenie szans na integrację społeczną oraz przygotowanie do wejścia lub powrotu na rynek pracy – mówi wicestarosta.

Powiat realizował cykl spotkań pn. „Myślę pozytywnie, działam skutecznie” – czynniki sprzyjające poprawie i utrzymaniu kondycji zdrowia psychicznego mieszkańców powiatu kieleckiego. Odbiorcami były organizacje pozarządowe, Koła Gospodyń Wiejskich, seniorzy. Dodatkowo co roku realizowany jest program pn.: „Powiat Kielecki przyjazny w ograniczaniu skutków niepełnosprawności”. W okresie od lutego do 30 czerwca br. w programie wzięło udział łącznie 127 osób niepełnosprawnych z terenu 9 gmin powiatu kieleckiego (65 osób niepełnosprawnych) oraz Kielc (62 osoby niepełnosprawne). W budżecie powiatu na realizację tego programu zabezpieczono blisko 191 tys. zł, a w budżecie miasta Kielce 50 tys. zł.

Jedną z ostatnich inwestycji w PCUM był zakup nowoczesnego tomografu komputerowego i utworzenie nowoczesnej pracowni tomografii komputerowej. Tomograf kosztował 1 mln 816 tys. zł.

Powiat zwrócił uwagę na potrzeby ochotniczych straży pożarnych. Zarząd Powiatu udzielił wsparcia finansowego na rzecz poprawy bezpieczeństwa i zdolności operacyjnej OSP. – W 2022 r. z naszego budżetu udzieliśmy pomocy finansowej siedmiu gminom

z przeznaczeniem na wyposażenie ochotniczych straży pożarnych w sprzęt ratowniczy, którego zakup ma wpływ na podniesienie gotowości operacyjnej OSP – mówi starosta kielecki Mirosław Gębski. – Sześciu gminom z powiatu udzielono pomocy finansowej w formie dotacji celowej w wysokości po 20 tys. zł, z przeznaczeniem na zakup nowych średnich i ciężkich samochodów ratowniczo-gaśniczych dla OSP.

Agnieszka Madetko



Do PCUM w Kielcach powiat zakupił nowoczesny tomograf komputerowy.

Powiat Kielecki także w tym roku otrzymał ważny certyfikat, potwierdzający podejmowanie działań na rzecz wspierania rozwoju ekonomii społecznej i aktywizowania lokalnej społeczności.



Powiat Kielecki – Społecznie Odpowiedzialny Samorząd

„Certyfikat Znak Jakości Ekonomii Społecznej i Solidarnej 2022” w kategorii Społecznie Odpowiedzialny Samorząd przyznany nam został w ramach rozstrzygnięcia V edycji ogólnopolskiego konkursu organizowanego przez Ministerstwo Rodziny i Polityki Społecznej. – Nasz samorząd podejmuje szereg działań na rzecz rozwoju ekonomii społecznej. Zgłaszając się do tego konkursu, wskazaliśmy m.in. na to, że Powiat Kielecki od kilkunastu lat współfi-

nansuje podmioty ekonomii społecznej, które prowadzą Warsztaty Terapii Zajęciowej w Fanisławicach, Belnie, Osinach, w Zgórsku i Sędku, realizując zadania związane z aktywizacją społeczno-zawodową. Wspieramy organizacje pozarządowe działające w dziedzinie kultury, sportu, rekreacji i turystyki. Pomagamy osobom niepełnosprawnym w założeniu działalności gospodarczej i znalezieniu pracy – informuje Stefan Bąk, członek Zarządu Powiatu w Kielcach.



Z wizytą u Polaków na Wileńszczyźnie

Starosta kielecki Mirosław Gębski oraz członek Zarządu Powiatu w Kielcach Stefan Bąk odwiedzili naszych rodaków mieszkających na Wileńszczyźnie. Byli w Rejonie Solecznickim na południu Litwy, przy granicy z Białorusią.

kuły chemiczne: mąka, cukier, makaron, olej, konserwy, słoiczki z przecierami dla dzieci, środki czystości, pieluchy, a więc produkty pierwszej potrzeby. Zbliżają się Święta Bożego Narodzenia, a dzięki zebranych produktom ten szczególny czas będzie dla naszych rodaków spokojniejszy i jeszcze piękniejszy.

– Paczki przekazaliśmy dla Polaków zgromadzonych wokół Wspólnoty Miłosierdzia

Starosta i członek Zarządu spotkali się także z merem Rejonu Solecznickiego Zdzisławem Palewiczem, który od wielu lat rozwija współpracę z samorządami w całej Polsce, oraz z lokalnymi przedsiębiorcami.

W drodze powrotnej odwiedzili cmentarz na Rossie i znajdujące się na nim mauzoleum Matka i Serce Syna, gdzie znajduje się grób Marii Piłsudskiej i urna z sercem marszałka Józefa Piłsudskiego.

– Marszałek zdecydował przed śmiercią, by serce jego pochowano w Wilnie, jak mówił: „gdzie leżą moi żołnierze, którzy w kwietniu 1919 roku mnie jako wodzowi Wilno jako prezent pod nogi rzucili”. Prosił też, aby zwłoki jego ukochanej matki również sprowadzić do Wilna. 12 V 1936 roku serce Piłsudskiego zostało złożone w grobie jego matki, który ustawiono pośrodku kwatery wojskowej – dodał starosta. Nasza delegacja udała się także przed cudowny obraz Matki Bożej Miłosierdzia w Ostrej Bramie.

– Akcja, poza samym wsparciem potrzebujących, jest też formą podziękowania dla rodaków mieszkających na Litwie za upowszechnianie mowy polskiej, historii oraz pielęgnowanie tradycji narodowego dziedzictwa – dodał samorządowcy z powiatu.

W inicjatywę zaangażowały się m.in.: Powiatowy Urząd Pracy w Kielcach, Powiatowe Centrum Usług Medycznych, Świętokrzyskie Centrum Matki i Noworodka – Szpital Specjalistyczny w Kielcach, Szpital Powiatowy w Chmielniku, Powiatowy Zespół Szkół w Chęcinach i Łopusznie. Wśród darczyńców znaleźli się także członkowie Rady Seniorów Powiatu Kieleckiego, którzy zaangażowali również m.in. członków Rady Seniorów i KGW z gminy Masłów. Dary przekazały również: Urząd Gminy w Zagnańsku, Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Zagnańsku, Uniwersytety Trzeciego Wieku z Chęcin i Łagowa, Kluby Seniora z Morawicy, Piekoszowa i Nowej Słupi.

– Dziękujemy wszystkim, którzy włączyli się w zbiórkę, a panu Tadeuszowi Romanowskiemu za inicjatywę nawiązania współpracy oraz opiekę podczas pobytu na Litwie – dodał starosta Mirosław Gębski.

Agnieszka Madetko



80 procent mieszkańców tamtejszej ziemi stanowią Polacy, zaś Wilno i jego okolice są kolebką polskości i dużym skupiskiem Polaków. Nasi samorządowcy odwiedzili ubogie polskie rodziny oraz osoby starsze i samotne, znajdujące się w ciężkiej sytuacji materialnej. To dla nich kieleckie Starostwo oraz jednostki organizacyjne powiatu przez kilka dni, w ramach koleżeńskej zbiórki, zebrały kilkadziesiąt paczek. Była to długoterminowa żywność i artykuły

Bożego w Solecznikach, na ręce Tadeusza Romanowskiego – prezesa wspólnoty, a także radnego rejonu sołecznickiego – mówi starosta.

Podczas wizyty nasza delegacja odwiedziła Gimnazjum im. Jana Śniadeckiego w Solecznikach, gdzie także przekazała dary. – Byliśmy serdecznie powitani. Mogliśmy podziwiać polską kulturę pielęgnowaną w wyjątkowy sposób na Wileńszczyźnie – dodał Stefan Bąk.



Atmosfera świąt w Warsztatach Terapii Zajęciowej

Warsztaty Terapii Zajęciowej w powiecie kieleckim jak co roku organizują dla swoich podopiecznych zajęcia, dzięki którym mogą poczuć wyjątkową atmosferę Bożego Narodzenia. Nie inaczej było tym razem. W pracowniach wykonywano świąteczne ozdoby, organizowano kiermasze i jarmarki.

Dzięki tym działaniom podopieczni mogą nie tylko duchowo przygotować się do przeżywania Świąt Bożego Narodzenia, ale także integrować się, usprawniać manualnie i ruchowo.

Działania są zróżnicowane, żeby każdy z uczestników mógł poczuć się dobrze w tym, co robi. Jedni biorą udział w jasełkach, inni zajmują się świątecznym rękodziełem, które później prezentowane jest m.in. na bożonarodzeniowych kiermaszach. Ważne, aby każdy poczuł wyjątkową atmosferę Bożego Narodzenia.

– Przygotowania do świąt są dla uczestników niezapomnianym przeżyciem, czują się docenieni oraz dowartościowani. Wykonywali stroiki, stosując różnorodne



techniki: wycinali, wyglądali papierem ściernym, malowali. Dekorowanie to efekt końcowy żmudnej pracy. Wysiłek, który włożyli w tworzenie stroików, nie idzie na marne. Prace są sprzedawane na kiermaszach, a dochód przeznaczony jest na ciekawe wycieczki, spotkania integracyjne, wyjazdy do kina lub na basen – opowiada Paulina Maciąż z WTZ w Osinach.

– W WTZ w Fanisławicach prace wykonywane są z drewna i ozdabiane naturalnymi darami natury, do tego ozdoby świąteczne, prace w szkło dekorowane sznurkiem ozdobnym, a wypełniane ozdobami świątecznymi, jak i darami z lasu. Ponadto wykonywane są szopki bożonarodzeniowe z drewna i ze słomy, a także szopki z łusek szyszek. Posiadamy także bombki ze wstążek i bombki wykonane z płótna i przystrajane ozdobami świątecznymi. Mamy także choinki z szyszek sosnowych na pniu, wianki z sizalu i sznurka

ozdobnego udekorowane ozdobami świątecznymi – informuje Agata Piotrowska z WTZ w Fanisławicach.

Sporo przyjemnej przedświątecznej pracy mieli także podopieczni WTZ w Belnie. Przygotowywali m.in. obsypane sztucznym śniegiem bożonarodzeniowe stroiki z kwiatów, choinki z piórek, ozdobne wianki, dekoracje ze świecami.

Każda z tych aktywności pozytywnie wpływa na podopiecznych, a atmosfera świąt udziela się nie tylko im, ale wszystkim osobom, które mają okazję podziwiać piękne efekty ich pracy na warsztatach.

W WTZ w Sędku przygotowania do Świąt Bożego Narodzenia zaczęły się w połowie listopada.

Uczestnicy wraz z opiekunami pracowali plastycznie, rękodzielniczo i technicznie wspólnie przygotowali szopkę bożonarodzeniową i witraże przedstawiające Świętą



Rodzinę, które wzięły udział w Przeglądzie Bożonarodzeniowym w Ozorkowie. Z dużym zaangażowaniem tworzą kompozycje stroików i ozdób świątecznych. W pracowni muzyczno-przyrodniczej trwają intensywne próby do uroczystych jasełek, które zostaną zaprezentowane podczas spotkania opłatkowego 14 grudnia. A w międzyczasie uczestnicy wykonują dekoracje, które ozdobią poszczególne pracownie.



Kobiety z pasją i energią

Blisko 200 pań, aktywnych zawodowo, gospodyń i seniorek z Kół Gospodyń Wiejskich uczestniczyło w wyjątkowym spotkaniu pn. „Kobiety z pasją... sposób na ciekawe życie”, które się odbyło w „Szklanym Domu” w Ciekotach, w gminie Masłów.

Zaproszone panie działają na terenie siedmiu gmin powiatu kieleckiego: Bodzentyna, Górna, Bielina, Miedzianej Góry, Zagnańska, Masłowa i Mniowa. Gości powitał pomysłodawca zjazdu starosta kielecki Mirosław Gębski oraz gospodarz terenu wójt Tomasz Lato.

– Cieszę się bardzo, że możemy tu gościć tak dużo pań, że tak licznie odpowiedziałyście na nasze zaproszenie. To pierwsze z cyklu spotkań, które planujemy organizować w powiecie kieleckim. Chcemy iść z duchem czasu, chcemy, by panie dzieliły się dobrymi praktykami z innymi kobietami – mówił starosta i zachęcał wszystkich do dobrej zabawy.

Wójt Masłowa Tomasz Lato podkreślił, że Centrum Edukacji i Kultury „Szklany Dom” jest miejscem do działań i wymiany doświadczeń. – Jesteście kobietami z pasją. Jesteście kobietami, które robią coś więcej niż powinny, które potrafią łączyć różne środowiska i jednocześnie pokazywać innym, jak można aktywnie spędzać czas. Dlatego dziękuję bardzo za waszą obecność.

Na spotkaniu obecni byli także: członek Zarządu Powiatu Stefan Bąk, burmistrz Miasta i Gminy Bodzentyn Dariusz Skiba, radny powiatowy Wojciech Kózka, dyrektor Zespołu Szkół w Łopusznie Agnieszka Prędoła-Gad.

Bohaterkami tego zjazdu były niewątpliwie trzy panie, kobiety ponadprzeciętne, niezwykle, będące niewyczerpanym źródłem inspiracji. To artystka ludowa Józefa Bucka, prawdziwa mistrzyni w wiciu wieńców dożynkowych, palm wielkanocnych i bibułkowych kwiatów – jej dzieła zdobią domy i biura w całym województwie świętokrzyskim i poza nim. Pani Józefa jest także miłośniczką gwary świętokrzyskiej, autorką wielu książek i laureatką tytułu „Zasłużony dla Powiatu Kieleckiego”. Wraz z panią Józefą na scenie zaprezentowała się wiceprezes stowarzyszenia Uniwersytetu Trzeciego Wieku w Łagowie Jadwiga Kamińska, wieloletni nauczyciel akademicki wychowania fizycznego, a także znana aktywistka i szefowa KGW Sasanki z gminy Mniów Aneta Sidor.

Panie podzieliły się swoimi doświadczeniami. Opowiadały o sposobach na ciekawe życie, mówiły, jak czerpać radość i satysfakcję z życia na każdym jego etapie, szczególnie na emeryturze. Seniorki podkreślały, że wiek nie jest ważny, a do koła gospodyń wiejskich może dołączyć każdy.

– Emerytura to nie koniec życia – mówiły. Co jest najważniejsze w życiu? – Wyjść do ludzi, znaleźć odrobinę czasu dla siebie.



Zajmujemy się wnukami, rodziną, ale bardzo ważne jest znalezienie odskoczni od codzienności, chwili dla siebie – mówiła Józefa Bucka.

Jadwiga Kamińska zachęcała panie do aktywności i wspólnej integracji. – Na emeryturze mam mniej czasu niż kiedyś. Ćwiczymy, wyjeżdżamy na wycieczki czy wykłady. Chcemy uświadomić kobietom, że finanse nie decydują o tym, co można robić. Liczą się pomysły i chęci. Dzięki Uniwersytetowi Trzeciego Wieku wiele pań miało okazję pierwszy raz zobaczyć morze – mówiła.

Z kolei Aneta Sidor dużo opowiadała o wzajemnym pomaganiu. – Wiele pań odżyło, gdy zapisały się do KGW. Stały się aktywne, wspierają się i pomagają – mówiła. Podczas dyskusji panie dzieliły się doświadczeniami z życia, kiedy spotkało je coś wyjątkowego i dobrego. – Gdy dajemy coś od sie-

bie, to to dobro zawsze wraca. Wiem, że każdy może dać coś od siebie, małą cegielkę – mówiła pani Aneta.

Józefa Bucka przyznała, że tego typu spotkania są bardzo potrzebne: – To lekcja dla nas wszystkich, okazja do wymiany zdań, poglądów i niesienia pomocy. Myślę, że państwo dzisiaj wiele wskazówek, inspiracji, które mogą przełożyć się na działalność Kół Gospodyń Wiejskich.

Podczas spotkania odbył się konkurs z nagrodami. Uczestniczki spotkania miały szansę wygrać bilety i gadzety ufundowane przez Starostwo Powiatowe w Kielcach. Otrzymały także książki i pyszne miody. Na zakończenie wystąpili uczniowie z Powiatowego Zespołu Szkół w Łopusznie oraz zagrały na fortepianie Monika Kozak i na skrzypcach Julia Ślewa.

Agnieszka Madetko





Zgodnie z tradycją na wigilijnym stole powinno znaleźć się 12 potraw. Pierogi, ryby, barszczyk czerwony, kapusta z grochem, makowiec, piernik, kutia, kompot z suszonych owoców goszczą w świątecznym menu najczęściej. A co preferują mieszkańcy powiatu kieleckiego?

Pierogi z soczewicą

Ciasto pierogowe:

- 500 g mąki pszennej
- 1 jajko
- 2–3 łyżki oleju
- sól
- trochę wody

Wszystkie składniki połączyć, zagnieść ciasto, rozwałkować, wyciąć krążki na pierogi.

Farsz na pierogi:

- 2 ugotowane ziemniaki, starte na tarce „jarzynowej”
- 1 cebula pokrojona w kostkę i podsmażona na 2 łyżkach masła
- 2 jajka – jedno surowe, drugie ugotowane – zetrzeć na tarce „jarzynowej”
- Przyprawy: majeranek, pieprz czarny, pieprz ziołowy, vegeta, magi
- 500 g namoczonej w wodzie soczewicy, którą trzeba ugotować w osolonej wodzie do miękkości

Tradycyjne potrawy na świąteczny stół

Specjalnie dla czytelników „Kalejdoskopu” swoimi świątecznymi przepisami dzielą się laureaci tegorocznych konkursów kulinarnych organizowanych przez Starostwo Powiatowe w Kielcach. To Zespół Śpiewaczy Dąbrowianki z Dąbrowy w gminie Masłów oraz panie z Koła Gospodyń Wiejskich Czerwone Korale z Oblęgorka.

Dąbrowianki zdobyły w tym roku prestiżową Złotą Patelnię Starosty Kieleckiego za danie „Kasza pod leśną pierzynką”, podczas II Festiwalu Smaków Babiego Lata w Ciekotach. To tylko potwierdza, że nie tylko pięknie śpiewają, ale także wyśmienicie gotują. Na Święta Bożego Narodzenia Dąbrowianki proponują dwie potrawy – na słono i na słodko.



Wszystkie składniki farszu połączyć, wymieszać i nakładać na krążki pierogowe, a następnie zlepić.

Pierogi wrzucać na wrzącą wodę i gotować 2–3 minuty od momentu wypłynięcia. Można okrasić podsmażaną cebulką.

Boże Narodzenie na dawnej wsi kieleckiej

Są to jedno z najpiękniejszych świąt. Dziś raczej mówimy o magicznej atmosferze, która towarzyszy bożonarodzeniowemu świętowaniu. Natomiast na dawnej wsi w czasie świąt starano się przeróżnymi magicznymi zabiegami „zaklinać los”, by zapewnić sobie dobrobyt, szczęście i zdrowie na następny rok. Niektóre ludowe zwyczaje i obrzędy przetrwały do dziś, choć utraciły swoje pierwotne znaczenie.

Święta Bożego Narodzenia nazywano dawniej godami lub godnymi świętami. Obejmowały czas od Wigilii do Trzech Króli. Chłopi byli pobożni, ale też ciekawi, co przyniesie im los, dlatego lubili sobie wróżyć, i to na różne sposoby. – Na Kielecczyźnie na przykład skuwano nogi wigilijnego stołu albo obwiązywano je grubym sznurem, by w ten sposób „przywiązać” potrawy do domostwa. To miało zapewniać dostatek na cały rok – opowiada szefowa działu promocji i marketingu Muzeum Wsi Kieleckiej Beata Ryń.

Inny ciekawy zwyczaj wigilijny zanotowała w swoje książce *Magia świąt. Zimowy cykl świąteczny w tradycyjnych zwyczajach mieszkańców*



kieleckich wsi etnografka Ewa Tomaszewska. Jak pisze, w Wigilię niektórzy rzucali się... pierogami. Dodawało się do nich orzechy, a było ich tyle, co miesięcy, czyli dwanaście. Znalazcy poszczególnych orzechów mieli mieć zapewnione szczęście w danych miesiącach.

Z kolei „ciskanie kop” miało wywróżyć obfitość plonów. – Rzucano w górę garść słomy i jeżeli zaciępiła się u sufitu izby, zwiastowało to dorodne plony – tłumaczy Beata Ryń.

W czasie Świąt Bożego Narodzenia na dawnej wsi obowiązywały liczne zakazy, a od ich przestrzegania zależało szczęście domowników. Po zachodzie słońca nikt nie pracował, bo mogło to spowodować na rodzinę nieszczęście, dlatego zbierano się w domach, aby śpiewać kolędy czy przyjmować koledników.

– Pilnowano też, żeby podczas wieszery nie odkładać na stół łyżki i żeby nie spadła na podłogę. Temu, kto nie przestrzegał zakazu miał grozić dotkliwy ból krzyża, uniemożliwiający pracę w polu – wyjaśnia Beata Ryń.

Co ciekawe, ówczesni chłopcy dopuszczali się drobnych, sąsiedzkich kradzieży w Wigilię. Miało im to przysporzyć majątku w nowym roku. Nie wolno było natomiast tego dnia pożyczzać pieniędzy.

Dawniej wieczerza wigilijna miała charakter zaduszny. Dodatkowe nakrycie przy stole szykowane było dla zmarłych dusz. Zwyczaj pustego nakrycia na wigilijnym stole zachował się do dziś, ale obecnie już nie z myślą o duszy zmarłego, ale dla niespodziewanego gościa.

Monika Cieślukiewicz-Gierak



Ciasto seromakowiec

Ciasto biszkoptowo-tłuszczowe (na spód):

- 1/2 kostki margaryny
- 1/2 szklanki cukru pudru
- 2 jajka
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 szklanka mąki tortowej

Margarynę utrzeć z cukrem (mikserem), dodać całe jajka, a na końcu mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Ciasto wylać na blachę wyłożoną pergaminem i podpiec na złoty kolor w nagrzanym do 180°C piekarniku, 10–15 minut.

Masa makowa:

- 1/2 kg maku zaparzyć i zemleć w maszynce 2–3-krotnie
- 1/2 kostki margaryny
- 3/4 szklanki zwykłego cukru
- 4 jajka (żółtka oddzielić od białek, a te ubić na pianę)
- rodzynki (ilość – według uznania)
- 1 duże jabłko pokrojone w kostkę
- 2 łyżki bułki tartej
- aromat migdałowy – kilka kropli



Składniki łączymy z makiem, na końcu dodajemy ubite na sztywno białka. Masę makową wylewamy na biszkopt – podpieczony spód.

Masa serowa:

- 1 kg sera białego
- 3/4 szklanki zwykłego cukru
- 5 jajek
- 3/4 kostki margaryny
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- aromat pomarańczowy – kilka kropli

Ser zmielić w maszynce, żółtka utrzeć z cukrem i margaryną (mikserem), dodać mąkę i ser – wymieszać, a na końcu dołożyć ubite na sztywno białka, delikatnie mieszając z pozostałymi składnikami. Wylać na masę makową.

Ciasto włożyć do nagrzanego do 180°C piekarnika i piec godzinę, maksymalnie 70 minut.

Gotowy seromakowiec można polać polewą czekoladową.

Panie z KGW Czerwone Korale z Oblęgorka triumfowały w tegorocznym XV Konkursie na Najsmaczniejszą Potrawę Powiatu Kieleckiego swoimi „Pigołami zapiekаныmi po nasemu”. A co proponują czytelnikom „Kalejdoskopu” na wigilijny stół?

Gołąbki wigilijne

Składniki:

- 1 główka kapusty
- 1/2 kg kaszy jęczmiennej
- 3–4 ziemniaki (duże)
- 1 cebula
- 100 g grzybów suszonych
- jajka
- 1 łyżeczka masła
- sól, pieprz do smaku



Kapustę sparzyć i oddzielić liście, kaszę ugotować, ziemniaki surowe utrzeć i odcisnąć, posiekaną cebulę podsmażyć na maśle, grzyby ugotować i posiekać. Wymieszać wszystko z jajkami, dodać sól i pieprz.

Nakładać farsz na liście kapusty i zawijać. Na dno garnka położyć liść kapusty, gołąbki układać ciasno warstwami. Podlać niewielką ilością wody, gotować na średnim ogniu 1 godzinę. Podawać same lub z sosem grzybowym.

Wigilijny piernik

Składniki:

- 1 szklanka cukru
- 1 szklanka miodu
- 1 przyprawa do piernika
- 1/2 kostki masła
- 400 g mąki
- 4 jajka
- 1/2 szklanki mleka
- 1 łyżeczka sody
- 50 g smażonej skórki pomarańczowej
- 50 g orzechów włoskich
- 50 g rodzynek
- 4 łyżki wody
- masło i bułka tarta do smarowania i wysypiania formy

Łyżkę cukru zrumienić, dodać 4 łyżki zimnej wody i rozpuścić karmel, dodać miód, masło, wszystko podgrzać, ciepłą mieszankę posypać przyprawą do piernika i ostudzić.

Do miski wsypać mąkę, dodać ostudzoną mieszankę karmelu, masła i miodu, wbić jajka, dodać cukier i wyrobić ciasto drewnianą łyżką. Pod koniec wyrabiania dodać mleko i sodę, jeszcze raz wyrobić. Wkładać do wysmarowanej masłem i posypanej tartą bułką formy, piec około 50 minut w temp. 160°C.

Po przestudzeniu wyjąć z formy i zawinąć w pergamin.

Zachęcamy do wypróbowania wszystkich świątecznych przepisów proponowanych przez nasze laureatki. Życzymy udanego świątecznego gotowania i oczywiście SMACZNEGO!





To był dobry rok!

Po pandemii życie społeczne, kulturalne i sportowe wróciło do normy. Długo czekaliśmy na to, by się spotkać w większym gronie przyjaciół czy sąsiadów. Dla mnie jako sportowca to też powrót do rywalizacji sportowej, współorganizacji ciekawych wydarzeń w związku z wykonywanym zawodem, a dla radnego czas na spotkania z mieszkańcami i wspólne rozmowy o tym, co ważne.

Wrócił rytm jaki lubię. Liczne spotkania społeczne, festyny rodzinne, integracyjny wyjazd do Sejmu i Senatu dzięki uprzejmości Senatora Krzysztofa Słonia. Prywatnie największym sukcesem sportowym było zajęcie II miejsca w Biegu Powstania Warszawskiego w stolicy, w którym brało udział kilka tysięcy biegaczy oraz zwycięstwo w największych biegach kieleckich: Kielecka Dycha oraz Bieg Niepodległości.

Proszę pamiętać, że jako radny mocno zabiegam o inwestycje poprawiające bezpieczeństwo na drogach powiatowych. Dzięki dobrej współpracy Zarządu Powiatu w Kielcach na czele ze Starostą Kieleckim oraz Włodarzami Gmin, udało się w tym roku oddać do użytku kilka inwestycji drogowych. Jak np: przebudowa drogi z chod-



nikiem w m. Ruda Strawczyńska – Hucisko – Oblęgór – Chełmce – Promnik, Promnik ul. Wolna, budowa chodnika w m. Oblęgorek ul. Gimnazjalna, budowa bezpiecznych przejść w m. Kuźniaki, budowa ronda w m. Stachura, bezpieczne przejścia w m. Mniów ul. Kolonia oraz Grzymałków, rozbudowa 11 km odcinka drogi od Wiernej Rzeki przez Rudę Zajączkowską, Eustachów, Fanisławice do Łopuszna.

Na nowy rok przewidziano również budowę chodników przy ulicy Kościelnej w m. Promnik, oraz ul. Spacerowej w m. Strawczyn w kierunku m. Niedźwiedź – Hucisko, jest również budowany chodnik na ul. Gajowej w m. Mniów.

Pozyskano środki na budowę internatu wraz z obiektem sportowym dla Powiatowej Szkoły w Łopusznie. Dzieje się naprawdę dużo i daję słowo, że to nie koniec. Dziękuję kolegom radnym oraz sołtysom za całoroczną, merytoryczną pracę.

W związku ze zbliżającymi się Świątami Bożego Narodzenia oraz Nowym Rokiem pragnę życzyć wszystkim czytelnikom i mieszkańcom powiatu kieleckiego dużo zdrowia, szczęścia i radości. Niech nigdy w naszych domach nie zabraknie miłości i zrozumienia.

Do siego roku!

Łukasz Woźniak,
radny Rady Powiatu w Kielcach

Materiały nadesłane przez kluby radnych

Czas świąt i podsumowań



Grudzień to szczególnie miesiąc. To czas Świąt Bożego Narodzenia i zakończenia roku. To także okres podsumowań. Korzystając z okazji, że w grudniowym numerze Kalejdoskopu Powiatu Kieleckiego mogę skierować parę zdań do jego czytelników, chciałem złożyć informację o staraniach, jakie podejmowałem w ostatnim okresie jako radny Powiatu Kieleckiego, realizując mandat zaufania powierzony mi przez mieszkańców okręgu wyborczego, na który składają się gminy Zagnańsk, Masłów i Miedziana Góra. Zgodnie z ustawą o samorządzie powiatowym radni biorą udział w pracach rady powiatu poprzez udział w sesjach oraz w pracach komisji problemowych. W trakcie sesji podejmowane są uchwały rozstrzygające najważniejsze sprawy związane z rozwojem wspólnoty powiatowej. Biorąc udział w głosowaniu, zawsze staram się popierać takie propozycje rozwiązań, które najlepiej służą realizacji dobrze pojętego interesu publicznego. Sesje rady są również okazją do poruszania spraw związanych z funkcjonowaniem administracji powiatowej. Na jednej z sesji poruszałem problem organizacji pracy Wydziału Komunikacji, krytycznie oceniając wprowadzoną zasadę, że w danym dniu można załatwić tylko jedną sprawę przy danym stanowisku pracy, co w wielu przypadkach powodowało konieczność kilkakrotnego pobytu w Starostwie w sprawach obsługiwanych przez jednego pracownika przy tym samym okienku. Praca radnych w komisjach rady sprzyja podejmowaniu najbardziej optymalnych rozwiązań w sprawach kierowanych na sesje. Na posiedzeniach komisji można również poruszać problemy związane z bieżącym funkcjonowaniem jednostek organizacyjnych powiatu. Jednym



z tematów, jakie poruszałem na posiedzeniach komisji w połowie roku, był problem zbyt niskich wynagrodzeń pracowników administracji powiatowej. W wyniku ogromnego wzrostu cen tych towarów i usług, które stanowią znakomitą większość wydatków pracowników powiatu, ich realne wynagrodzenia znacznie spadły w porównaniu z tym, co zarabiali jeszcze kilka lat temu. Do uprawnień radnych należy także prawo zgłaszania interpelacji i zapytań w sprawach ważnych dla mieszkańców powiatu. W ramach interpelacji zabiegałem o naprawę dróg w Gruszcze i osiedlu Wrzosa, naprawę chodnika w ul. Słonecznej w Zagnańsku, udrożnienie odwodnienia liniowego drogi w Kajetanowie oraz ul. Młynarskiej w Kaniowie, ograniczenia prędkości na drodze Kielce–Zagnańsk w rejonie skrzyżowania z ul. Przemysłową w Zagnańsku. Składałem również interpelacje w sprawie naprawy dróg w Brzezinkach i Dąbrowie, poprawę odwodnienia ul. Podklonówka w Masłowie, zapewnienia odwodnienia pasa drogi i ścieżki rowerowej w Ciekotach, regulacji nakryw studzienek rewizyjnych zlokalizowanych w jezdniach dróg w Masłowie, Woli Kopcowej i Domaszowicach, naprawy chodnika w Woli Kopcowej w gminie Masłów. Cieszy również fakt, że w ostatnim okresie dzięki dobrej współpracy powiatu z gminami przy wsparciu budżetu państwa również w gminach Zagnańsk, Masłów i Miedziana Góra udało się zrealizować wiele oczekiwanych od lat zadań inwestycyjnych na drogach powiatowych.

Korzystając z okazji, Wszystkim Mieszkańcom Powiatu Kieleckiego pragnę złożyć najserdeczniejsze życzenia zdrowych i radosnych Świąt Bożego Narodzenia, pełnych miłości i rodzinnego ciepła oraz wszelkiej pomyślności w Nowym Roku.

Zbigniew Zagdański,
radny Rady Powiatu w Kielcach



Szanowni Państwo

Z kilka dni kończy się rok 2022 i niebawem przyjdzie czas na podsumowania mijającego roku. Nim jednak nadejdzie czas statystyk, chcę się z Państwem podzielić refleksją na temat funkcjonowania Szpitala Powiatowego w Chmielniku, w którym przewodnicząc Radzie Społecznej.

Szpital świadczy swoje usługi na wysokim poziomie, posiada wykwalifikowaną kadrę, prawidłowo realizuje kontrakty z Narodowym Funduszem Zdrowia, ma tzw. nadwykonania w leczeniu szpitalnym. Jest zmodernizowany, posiada nowoczesny sprzęt. Pomimo tego, że działania szpitala są poprawne, nie przekłada się to na jego sytuację finansową, która jest trudna. Wciąż rosną koszty utrzymania jednostki – szpital nie bilansuje się.

Sytuacja ta nie jest nowa i placówka cały czas otrzymuje wsparcie od organu założycielskiego, jakim jest Starostwo Powiatowe w Kielcach. W poprzedniej kadencji 2015-2018 do szpitala dołożono razem 6,5 mln zł. W latach 2019-2022 obecny zarząd udzielił i umorzył pożyczki w kwocie 2 mln zł, przekazał dotację w wysokości 2,5 mln zł. Zakupiliśmy laparoskop za 450 tys. zł oraz karetkę za 260 tys. zł. Łącznie jest to kwota ponad 10 mln zł. Zrealizowano 2 duże inwestycje: Informatyzacja Placówek Medycznych WŚ (2,5 mln zł) oraz Zwiększenie Efektywności Energetycznej Budynków Szpitala – przeprowadziliśmy kompleksową termomodernizację, której koszt wyniósł blisko 5 mln zł. Warunki panujące w szpitalu uległy znacznej poprawie i przyniosło to oszczędności.

Placówka świadczy usługi leczniczo-zapobiegawcze w zakresie: stacjonarnych i całodobowych szpitalnych świadczeń zdrowotnych w oddziałach: chorób wewnętrznych (25 łóżek), chirurgii ogólnej (25 łóżek) i alergologicznym (5 łóżek), stacjonarnych i całodobowych świadczeń zdrowotnych innych niż szpitalne – w Zakładzie Opiekuńczo-leczniczym (21 łóżek), ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych – obejmujących swoim zakresem: poradnie specjalistyczne i badania diagnostyczne. Łącznie lecznica dysponuje 76 łózkami dla pacjentów,

co czyni ją jedną z najmniejszych w województwie, a także w Polsce. Sytuacja ta oznacza wysokie koszty stałe, które nie sposób zbilansować przy 76 łózkach dla hospitalizowanych.

Jaka jest przyszłość szpitala? Na pewno będzie to dalsza pomoc finansowa przekazywana z budżetu powiatu. Chcemy dalej inwestować w sprzęt medyczny. Na listopadowym posiedzeniu Zarząd Powiatu poparł wniosek dyrektora szpitala przeznaczenia środków na zakup tomografu komputerowego. Zakup sprzętu pozwoli podnieść jakość świadczonych usług medycznych, placówka jako jedyna w województwie świętokrzyskim nie dysponuje na chwilę obecną takim sprzętem. Jest to urządzenie niezbędne do całodobowej nowoczesnej diagnostyki obrazowej pacjentów.

Wszystkim nam zależy na dobru pacjentów. W budżecie powiatu otwarte mamy zadanie inwestycyjne zmierzające do rozbudowy i modernizacji szpitala. Na ten cel pozyskaliśmy kwotę 2,5 mln zł z Rządowego Funduszu Inwestycji Lokalnych. Ze środków tych wykonano dokumentację techniczną za kwotę 190 tys. zł. oraz uzyskano pozwolenie na budowę. Jest to zadanie kluczowe, gdyż tylko rozbudowa szpitala, a w konsekwencji zwiększenie liczby łóżek szpitalnych pozwoli ustabilizować finanse tej jednostki. Stawką jest bezpieczeństwo zdrowotne mieszkańców powiatu kieleckiego i nie tylko.

Z wyrazami szacunku,
Mariusz Ściana
członek Zarządu Powiatu
w Kielcach



Nadchodzące Święta Bożego Narodzenia niosą ze sobą wiele radości oraz refleksji dotyczących minionego okresu. W tych wyjątkowych dniach chcę Państwu życzyć wiele zadowolenia i sukcesów z podjętych wyzwań, pomyślności w życiu osobistym i zawodowym. Przede wszystkim zdrowych, spokojnych i pełnych rodzinnego ciepła świąt, odpoczynku od codziennego zabiegania oraz chwili zadumy. Szczęśliwych i radosnych Świąt oraz błogosławieństwa Bożego w całym 2023 roku.

Jacek Kuzia
Przewodniczący Rady Powiatu
w Kielcach



Miód i produkty pszczele na wzmocnienie odporności

Miód to najbardziej znany produkt pszczeli, który pomaga na różne schorzenia i buduje naszą odporność, ale niejedyny wart uwagi. Warto wiedzieć, jak wykorzystać inne pochodzące od pszczół dary: pierzgę, pyłek, propolis, mleczko i wreszcie jad..

Miód od wieków znany jest ze swoich właściwości pozytywnie wpływających na organizm i wzmacniających odporność. Żeby jednak móc w pełni korzystać z jego bogactwa, trzeba wiedzieć, jak właściwie go używać.

– Żeby działał, musi być przyjmowany systematycznie. To, jaki miód wybierzemy, zależy od tego, w jakich celach chcemy go używać, bo każdy ma trochę inne właściwości. Proszę nie kupować miodów, które stały w pełnym świetle słonecznym. One już po dwóch godzinach napromieniowania słonecznego powoli zaczynają tracić swoje pierwotne właściwości. Także w domu miodów nie należy trzymać np. przy oknie, w pełnym słońcu. Trzeba też pamiętać, że łączenie miodu z gorącą wodą jest błędem. Temperatura wody nie powinna przekraczać 40 stopni Celsjusza. Warto wiedzieć, że miody mają dwa stany: płynny (patoka) i stały (krupiec). To, że miód jest skrzystalizowany nie świadczy o tym, że jest niedobry – podpowiada prezes Świętokrzyskiego Związku Pszczelarzy Kazimierz Rej.

Czas przechodzenia ze stanu płynnego w stały zależy od rodzaju miodu. Bardzo



szybko krystalizuje się miód rzepakowy – jest to kwestia kilku tygodni. Ale są też miody krystalizujące się o wiele dłużej, np. nawet rok w przypadku miodu akacjowego.

– Pyłek jest szczególnie wskazany, kiedy zaczyna nam w organizmie brakować witamin. Jest zbierany z różnych kwiatów. Kupując go, należy zwrócić uwagę, aby obnóża, czyli grudki pyłkowe były różnokolorowe. Im więcej barw, tym lepszy pyłek, bo to oznacza, że został zebrany przez pszczoły z wielu różnych roślin. To z kolei większe bogactwo witamin. Pyłek pszczelarze pozyskują właściwie przed ułem. Montuje się specjalne poławiacze pyłku. Gdy pszczoła wchodzi do ula –

gubi pyłek, a ten wpada do pojemnika. Czymś innym jest z kolei pierzga. To pyłek, który został przez pszczoły wniesiony do ula, zakonserwowany i złożony w komórkach. Pszczelarz pierzgę pozyskuje dopiero z plastra – wyjaśnia Kazimierz Rej.

Z kolei propolis, czyli kit pszczeli, to mieszanina żywicy drzew i wydzielin gruczołów pszczelich. Stosowany regularnie stymuluje pracę naszego układu odpornościowego.

Kazimierz Rej przypomina, że skuteczność produktów pszczelich opiera się na regularności ich przyjmowania i znajomości oddziaływania każdego z nich na nasz organizm.

Anna Duda

Warsztaty psychologiczno-artystyczne dla dzieci z Ukrainy

Odbły się warsztaty psychologiczno-artystyczne dla dzieci z Ukrainy w ramach projektu „Świętokrzyskie dla Ukrainy”. Uczestników spotkania odwiedził członek Zarządu Powiatu w Kielcach Stefan Bąk.

Celem zajęć było rozwijanie kompetencji społeczno-emocjonalnych dzieci, nabywanie pozytywnych postaw wobec siebie i otoczenia oraz integracja społeczna. W ramach zajęć dzieci poprzez zabawę poznawały różne emocje i uczucia, sytuacje im towarzyszące oraz sposoby radzenia sobie z nimi.

Podczas warsztatów panowała rodzinna atmosfera, ich uczestnicy chętnie rysowali i śpiewali.

Na zakończenie warsztatów na dzieci czekał słodki poczęstunek. **PCPR Kielce**



Fot. PCPR Kielce



Stypendyści Prezesa Rady Ministrów

Uczniowie Powiatowych Zespołów Szkół w Bodzentynie, Chęcinach, Chmielniku i Łopusznie otrzymali stypendia Prezesa Rady Ministrów. Uroczyste przyznanie tych wyróżnień za wysokie wyniki w nauce i co najmniej bardzo dobre zachowanie odbyło się w Świętokrzyskim Urzędzie Wojewódzkim.

POWIATOWY ZESPÓŁ SZKÓŁ W BODZENTYNIE

Piotr Sidwa – uczeń IV Liceum Ogólnokształcącego im. Józefa Szermentowskiego w PZS w Bodzentynie. W roku szkolnym 2021/2022 otrzymał średnią 5,21; był to najlepszy wynik w szkole. Chętnie bierze udział w konkursach przedmiotowych oraz rozwijających zainteresowania. Był uczestnikiem olimpiady historycznej i olimpiady statystycznej. Aktywnie bierze udział w Świętokrzyskiej Lidze Szachowej. Dzięki wynikom edukacyjnym oraz zaangażowaniu w życie szkoły uczeń otrzymał Stypendium Starosty oraz Stypendium Prezesa RM.

Mariusz Bednarczyk – ma 18 lat. Mieszka w Trzeszkowie gmina Pawłów. Ma dwóch starszych braci oraz młodszą siostrę. Jest uczniem klasy IV na kierunku: technika żywienia i usług gastronomicznych w Technikum nr 6 w Nowej Słupi w PZS w Bodzentynie. Jest bardzo dobrym uczniem. W wolnym czasie lubi gotować, uprawiać sport oraz robić desery. W 2022 roku otrzymał Stypendium Prezesa RM za wysokie wyniki w nauce (średnia 5,25) i wzorowe zachowanie. W 2021 i 2022 roku otrzymał Stypendium ze Świętokrzyskiego Programu Stypendialnego dla uczniów szkół zawodowych. Planuje iść na wymarzone studia oraz założyć własną restaurację.

POWIATOWY ZESPÓŁ SZKÓŁ W CHĘCINACH

Sylwia Kaczyńska – uczennica klasy IV PM. Jej średnia ocen za rok szkolny 2021/2022 to 5,14. Uczennica zajęła 3. miejsce w konkursie głośnego czytania „Romantyczny poranek w szkole”. Wzięła udział w V Przeglądzie Pieśni i Piosenek Patriotycznych oraz VII Przeglądzie Kolęd i Pastoralek „Chęciny Kolędami Rozśpiewane”. Sylwia reprezentowała szkołę w konkursie „Poznaj swoje prawa pracy”. W przyszłości planuje studiować na kierunku pielęgniarstwo lub połoźnictwo.

Przemysław Stelmaszczyk – uczeń II klasy Technikum o profilu informatycznym. W roku szkolnym 2021/2022 uzyskał najwyższą średnią ocen w Technikum 5-letnim, która wynosiła: 4,95. Otrzymał wzorowe zachowanie. Zajął I miejsce w XXVIII edycji Konkursu Wiedzy o Bezpieczeństwie, Ratownictwie i Obronie Cywilnej na szczeblu wojewódzkim. Brał udział w Ogólnopolskim Turnieju Wiedzy Pożarniczej pt. „Młodzież zapobiega pożarom”, na szczeblu gminnym zajął II miejsce. Uczestniczył w wielu konkursach szkolnych (językowych, historycznych, sportowych).

Jakub Stępień – uczeń IV klasy Technikum o profilu mechatronicznym. Średnia jego ocen w roku szkolnym 2021/2022 wyniosła 4,79. Otrzymał zachowanie bardzo dobre. Wziął udział w konkursie matematycznym „Matematyka to nie kosmos”, zdobył III miejsce na etapie szkolnym. Jakub reprezentował szkołę w III edycji ogólnopolskiego konkursu „Polskie serce pękło. Katyń 1940”. Pełni funkcję przewodniczącego samorządu szkolnego. W przyszłości planuje studiować mechanikę i budowę maszyn.

POWIATOWY ZESPÓŁ SZKÓŁ W CHMIELNIKU

Adam Chynek – promowany z wyróżnieniem do klasy III, uzyskał średnią ocen: 5,43 i zachowanie wzorowe. Średnia ocen jest najwyższą w Liceum Ogólnokształcącym. Jest stałym członkiem poczty sztandarowej szkoły, którą reprezentuje na uroczystościach szkolnych i lokalnych. Adam zajął I miejsce w eliminacjach wojewódzkich w grupie uczniów szkół ponadpodstawowych w Ogólnopolskim Turnieju Wiedzy Pożarniczej „Młodzież zapobiega pożarom” wraz z promocją do etapu centralnego, ponadto wziął udział w innych konkursach dotyczących wiedzy historycznej, humanistycznej i informatycznej.

Iga Mazur – promowana do klasy IV, uzyskała średnią ocen: 4,59 i zachowanie wzorowe. Jej średnia ocen jest najwyższą w Technikum na podbudowie programowej gimnazjum. W roku szkolnym 2021/2022 Iga uczęszczała do klasy III technikum żywienia i usług gastronomicznych. Od 9 maja do 3 czerwca 2022 realizowała projekt „Staż we Włoszech to dobry start w dorosłe życie”, w ramach którego odbyła praktykę zawodową w renomowanej włoskiej restauracji, uzyskując bardzo dobrą opinię pracodawcy i ocenę celującą. Pracodawca docenił jej bardzo duży potencjał w branży gastronomicznej i chęć rozwoju.

Julia Litwin – promowana z wyróżnieniem do klasy IV, uzyskała średnią ocen 5,05 i zachowanie wzorowe; to średnia ocen najwyższa w Technikum. Brała udział w konkursie „Rekiny wirtualnego biznesu” organizowanym przez Staropolską Szkołę Wyższą w ramach projektu Uczelnie Szkołom, zajmując 5. miejsce. Brała również udział w konkursie kulinarnym „Wiosenne inspiracje kulinarne z makaronem”, zajmując 2. miejsce oraz w projekcie „Innowacyjna praktyka zawodowa dobrym startem w dorosłość” i odbyła miesięczny staż w Austrii



we wrześniu 2021, a także uczestniczyła w projekcie „Staż we Włoszech to dobry start w dorosłe życie”, odbywając miesięczne praktyki we Włoszech w maju 2022.

POWIATOWY ZESPÓŁ SZKÓŁ W ŁOPUSZNIE

Zuzanna Bernat to wzorowa uczennica. W swych działaniach odznacza się pracowitością i sumiennością. Sukcesy dydaktyczne łączy się z jej różnorodnymi zainteresowaniami. Z pasją i zaangażowaniem brała udział w wielu przedsięwzięciach i inicjatywach organizowanych na terenie szkoły. Uczestniczyła w następujących konkursach: konkurs ortograficzny, konkurs wiedzy o Janie Pawle II, konkurs pożarniczy, konkurs o ekologii, konkurs wiedzy o Anglii i Stanach Zjednoczonych, konkurs z mitologii greckiej.

Maja Gołda w roku szkolnym 2022/2023 jest uczennicą III klasy. Kształci się w zawodzie technik usług fryzjerskich. Mają po raz drugi z rzędu otrzymała Stypendium Prezesa RM za najwyższą średnią ocen w technikum na podbudowie szkoły podstawowej (5,05 w roku szkolnym 2020/2021 i 4,95 w roku szkolnym 2021/2022). Chętnie bierze udział w różnych konkursach szkolnych. W poprzednim roku były to: Dyktando Niepodległościowe, szkolne dyktando z okazji Tygodnia Kultury Języka Polskiego, Szkolny Konkurs Wiedzy o Patronie Szkoły, IX edycja Olimpiady Ogólnopolskiej z „Mitologii greckiej i rzymskiej”, w której zajęła 9. miejsce w Polsce na 256 uczniów.

Natalia Młynczak pełniła funkcję przewodniczącej samorządu szkolnego w roku szkolnym 2021/22 oraz czwarty raz została wybrana na przewodniczącą samorządu klasowego. Przejawia wysoką aktywność w zdobywaniu wiedzy i umiejętności, o czym świadczy osiągnięcie najwyższej średniej ocen w czteroletnim Technikum w PZS w Łopusznie – 5,56 oraz bardzo wysoka frekwencja – 97%. Natalia zajęła I miejsce w szkolnej Olimpiadzie Statystycznej. Zakwalifikowała się do okręgowego etapu Olimpiady Ekonomicznej. Wzięła udział w programie realizowanym przez Komisję Nadzoru Finansowego „Global Money Week”.

Nagrodzonym uczennicom i uczniom ze szkół powiatu kieleckiego serdecznie gratulujemy i życzymy dalszego rozwoju pasji i naukowych zainteresowań, poszerzania swojej wiedzy i odkrywania nowych horyzontów.



Ścieżki rowerowe dla mieszkańców powiatu

Powiat zmodernizował i oznakował szlak rowerowy na łącznej długości 60 km. Trasa przebiega przez gminy Piekoszów i Chęciny.

Powiat kielecki jest doskonałym miejscem uprawiania turystyki rowerowej. Zarówno dla osób, które lubią strome podjazdy i zjazdy leśnymi drózkami, jak też preferujących jazdę po drogach asfaltowych. Stąd dla miłośników wycieczek rowerowych w ostatnim czasie zmodernizowaliśmy 60-kilometrowy powiatowy szlak rowerowy, przebiegający przez gminy Chęciny i Piekoszów.

Szlak rowerowy zaczyna się w Szczukowicach i przebiega przez miejscowości: Jaworzna – Szewce – Jaskinia Raj – Czerwona Góra – Zelejowa – Chęciny – Korzecko – Jedlnica – Bolmin – Milechów – Zajączków – Miedzianka – Skała – Gałęzice – Zawada – Łaziska – Piekoszów – Podzamcze Piekoszowskie do Szczukowic.

Zmodernizowane zostało oznakowanie na całej długości szlaku. Zamontowano tabliczki i drogowskazy niezbędne do prawidłowego korzystania ze szlaku.

Szlak przebiega przez okolice znanych atrakcji turystycznych powiatu, jak Jaskinia Raj. To jedna z największych atrakcji województwa świętokrzyskiego, wyróżniająca się bogatą i dobrze zachowaną szatą naciekową, dzięki której jest jedną z najpiękniejszych jaskiń krasowych na świecie.



Na trasie znajduje się zamek w Chęcinach, Europejskie Centrum Edukacji Geologicznej w Korzecku, pałac Tarłów czy Sanktuarium Matki Bożej Miłosierdzia w Piekoszowie.

– Trasa zachęca też do poznawania wyjątkowych, mniej znanych zakątków, jak Chelosiowa Jama, rezerwat przyrody znajdujący się na terenie nieczynnego kamieniołomu w Jaworzni. Jaskinia Chelosiowa Jama połączona jest z Jaskinią Jawornicką, jedną z najdłuższych jaskiń w Polsce – mówi starosta kielecki Mirosław Gębski.

Przez teren naszego powiatu przebiega ponad 230 kilometrów tras rowerowych.

Trasa Raków – Raków o długości 44 km: Raków – Jamno – Lipiny – Rembów – Bardo – Sędek – Widelki – Łukawa – Korzenno – Drogowle – Raków.

Trasa Ujny – Ujny o długości 58,6 km: Ujny – Pierzchnica – Osiny – Drugnia – Lubania

– Chmielnik – Suchowola – Maleszowa – Piotrkowice – Lisów Wygwizdów – Lisów – Zaborze – Radomice – Komórki – Szczecno – Ujny.

Trasa Mniów – Piaszki/Mniów o długości 50 km: Mniów – Serbinów – Rogowice – Długojów – Samsonów – Piechotne – Jasiów – Zagnańsk – Bartków – Samsonów – Kołomań – Umer – Ćmińsk Świątelek – Ćmińsk – Bobrza – Porzecze – Oblęgorek – Oblęgór Widoma – Malmurzyn – Piaszki – Mniów.

Trasa Wola Skolankowska – Dąbrowa Łąki o długości 71 km: Wola Skolankowska – Nowa Zbelutka – Melonek – Duraczów – Nowy Staw – Piotrów – Jeleniów – Nowa Słupia – Wólka Milanowska – Trzcianki – Bartoszowiny – Huta Stara – Podłysica – Kakonin – Porąbki – Krajno Drugie – Św. Katarzyna – Ciekoty – Brzezinki – Dolina Marczakowa – Masłów Drugi – Dąbrowa Łąki. **Agnieszka Madetko**

Teatry wiejskie i ludowe gadanie ponownie zagościły w kieleckim WDK

Można było poznać dawne świętokrzyskie zwyczaje i posłuchać ciekawych opowieści gwarą. W Wojewódzkim Domu Kultury w Kielcach odbył się finał dwóch konkursów – Świętokrzyskiego Przeglądu Teatrów Wiejskich i Regionalnego Przeglądu Gadek „Toto nase ludowe godanie”. Współorganizatorem wydarzenia było Starostwo Powiatowe w Kielcach.

W Świętokrzyskim Przeglądzie Teatrów Wiejskich wzięły udział grupy folklorystyczne i obrzędowe. Ich zadaniem było zaprezentowanie na scenie widowisk opartych na zwyczajach, obyczajach, obrzędach i zajęciach gospodarskich charakterystycznych dla regionu.

I tak można było zobaczyć na przykład: „Darcie pierza u Helci”, „Swaty” czy „Dziwy i cuda w kakuńskim chałupie”. Występy uczestników oceniała Rada Artystyczna w składzie: dr hab. Marzena Marczeńska

– językoznawca, prof. Uniwersytetu Jana Kochanowskiego w Kielcach; Marzena Smoręda – redaktor z Radia Kielce, dr Alicja Trukszyn – językoznawca, etnolog z WDK w Kielcach oraz Anna Iwasiuta – aktorka, wokalistka, instruktor teatralny w WDK i Teatru Lalki i Aktora „Kubuś” w Kielcach.

Po obejrzeniu 8 widowisk konkursowych, jury postanowiło przyznać nagrody i wyróżnienia: I miejsce – Zespół Folklorystyczno-Obrzędowy „Sołtyśki” z Pawłowa, II miejsce – Koło Gospodyń Wiejskich „Śwarne Kakonianki” z Kakonina, III miejsce – Zespół „Wzdolskie Kołowrotki” ze Wzdolu-Starej Wsi. Wyróżnienia: Zespół Pieśni i Tańca „Leśnianie” z Leśnej-Starej Wsi, Zespół „Piekoszowianie” z Piekoszowa.

W WDK miał miejsce także finał XII Regionalnego Przeglądu Gadek „Toto nase ludowe godanie”. Konkurs adresowany jest do osób dorosłych. Uczestnicy mieli nie lada wyzwanie. Musieli opowiadać gwarą, do tego ciekawie. Tematyka tych opowieści mogła być dowolna, ale co ważne, trzeba było uwzględnić w nich dawne ludowe tradycje regionalne. Zgromadzona w kieleckim WDK publiczność mogła wysłuchać między innymi opowieści: „Carownica”, „Mój piersy roz w Wierzbniku” czy „Nasi stryjno”.

Po wysłuchaniu 7 prezentacji konkursowych Rada Artystyczna postanowiła przyznać nagrody i wyróżnienia: I miejsce – Józefa Bucka z Kostomłotów Drugich, II miejsce – Barbara Latała z Dąbrowy Górnej, III miejsce – Lidia Głuszek ze Śniadki Drugiej, wyróżnienie – Lucyna Lipczyńska ze Śniadki Drugiej.

Nagrody finansowe ufundowało Starostwo Powiatowe w Kielcach. Gratulujemy wszystkim uczestnikom konkursów!





Starosta kielecki Mirosław Gębski oraz członek Zarządu Powiatu Stefan Bąk wzięli udział w wielopokoleniowych warsztatach kulinarnych, które się odbyły w Remizie OSP w Bobrzy, w gminie Miedziana Góra.

Opodniebienia zaproszonych gości przy dwóch stołach rywalizowały dwie ekipy: drużyna członków KGW Bobrza i Powiatowej Rady Seniorów razem ze starostą Mirosławem Gębskim i członkiem Zarządu Stefanem Bąkiem na czele oraz młodzież ze Szkoły Podstawowej w Bobrzy z wójtem gminy Miedziana Góra Damianem Sławskim oraz prezesem „Skały” Mariuszem Brelskim.

Smacznie, gwarowo i międzypokoleniowo w Bobrzy



Każda drużyna miała przygotować kilka dań. Młodzież smażyła naleśniki. Jej zadaniem było przygotować je na kilka sposobów, natomiast drużyna starostów przyrządzała placki ziemniaczane w różnych wariantach.

– To projekt wielopokoleniowy. Zależy nam na tym, żeby osoby starsze, seniorzy przekazywali tę tradycję, jak się dawniej gotowało – młodzieży, aby te dawne przepisy, dawny sposób gotowania nie zaginęły. To nasze spotkanie to też takie wprowadzenie w świąteczną kuchnię. Święta Bożego Narodzenia – jedno z najpiękniejszych świąt, to przecież także gotowanie, smażenie, pieczenie – mówił starosta.

W tej kulinarnej rywalizacji chodziło o jedno – dobrą zabawę, ale przede wszystkim warsztaty kulinarne, które miały pokazać kuchnię seniorów i młodzieży.

– Dzięki temu kulinarnemu spotkaniu młodzież i starsi mogli gotować wspólnie, jednocześnie ucząc się od siebie nawzajem. Młodzi eksperymentują, dorośli mają doświadczenie i sprawdzone przepisy. Bardzo dobrze, że takie spotkania się odbywają – dodał Stefan Bąk.

Nad tym kto zrobił lepsze, smakowitsze, czarujące opodniebienia placki ziemniaczane i naleśniki czuwał mistrz kucharski Michał Markowicz, który podczas przygotowywania potraw razem z obserwatorami: młodzieżą i seniorami opowiadał ciekawostki na temat potraw, nazewnictwo w gwarze i nowomowie oraz omawiał tradycje kuchni kieleckiej.

Podczas biesiadowania młodzież i seniorzy mogli wymieniać się opiniami na temat

przygotowywania dań. Dzielili się wspomnieniami swoich dziadków i rodziców.

Pani Wioletta Podstawka z KGW Bobrzanki przyznała, że wszyscy uczestnicy gotowania poradzili sobie znakomicie: – Pan



starosta, pan wójt, ale myślę, że chyba najlepiej – dzieci. Bardzo ładnie udekorowały naleśniki, pierwsze garnęły się do gotowania.

Jak się gotowało? Wiadomo: w Bobrzy znakomicie! – przyznał wójt Damian Sławski. – Bobrza słynie przecież z gotowania. Mamy KGW Bobrzanki, które słyną ze swoich kulinariów. Wiemy, że Bobrza „pierogami stoi”, a teraz pokazaliśmy, jak gotuje się wielopokoleniowo.

/amad/

Specjalna linia autobusowa dla turystów

Dobra wiadomość dla mieszkańców i turystów: wraz z nowym sezonem turystycznym ma ruszyć nowa linia na trasie Bodzentyn – Bieliny – Nowa Słupia. Dofinansowanie na jej uruchomienie pozyskał Związek Gmin Gór Świętokrzyskich z Funduszu Rozwoju Przewozów Autobusowych na 2023 rok.

Nowe połączenie będzie dostępne od przyszłorocznego sezonu turystycznego, w miesiącach kiedy zauważalny jest wzrost ruchu turystycznego w Górach Świętokrzyskich. Dotychczas turyści, zwłaszcza ci, którzy przemierzali świętokrzyskie szlaki piesze, mieli trudności

z komunikacją pomiędzy miejscowościami, w których rozpoczynają lub kończą swoje wędrówki. Teraz powinno się to zmienić za sprawą nowej linii komunikacyjnej. Ta będzie przebiegać przez miejscowości: Bodzentyn, Krajno, Porąbki, Kakonin, Huta Podlysica, Huta Szklana, Huta Koszary, Nowa Słupia.

Dofinansowanie na ten cel w wysokości 352 800 zł pozyskał Związek Gmin Gór Świętokrzyskich z Funduszu Rozwoju Przewozów Autobusowych na rok 2023.

Źródło: UG Bieliny



Mirosław Gębski,
starosta kielecki

Z okazji Świąt Bożego Narodzenia pragnę złożyć Państwu serdeczne życzenia spokoju, pogody ducha, radości z narodzenia Syna Bożego. Niech te świąteczne dni będą przepełnione wiarą, nadzieją i miłością. Aby radości z przyjścia na świat Zbawiciela nie przesłonił pęd za doczesnym bytem. Zatrzymajmy się i zastanówmy, co w życiu jest najważniejsze. Bądźmy razem, przeżywając narodzenie Jezusa w naszych sercach. Na Nowy Rok życzę Państwu zdrowia, wszelkiej pomyślności, realizacji planów osobistych i zawodowych, sukcesów w każdej sferze życia. Wesołych Świąt!



Tomasz Pleban,
wicestarosta kielecki

Nadchodzące Święta Bożego Narodzenia niosą ze sobą wiele radości oraz refleksji dotyczących minionego okresu i planów na nadchodzący Nowy Rok. W tych wyjątkowych dniach chcę Państwu życzyć wiele zadowolenia i realizacji podjętych wyzwań. Nastrojowych i pachnących choinką Świąt Bożego Narodzenia, a także samych pogodnych dni w nowym, nadchodzącym roku.



Stefan Bąk,
członek
Zarządu
Powiatu
w Kielcach

Życzę, abyśmy przyjmowali do naszych serc nowonarodzonego Syna Bożego z wiarą, nadzieją i miłością, aby w zdrowiu, radości, miłości i szczęściu przeżyć nadchodzący Nowy 2023 Rok. Wesołych Świąt i Szczęśliwego Nowego Roku



Cezary Majcher,
członek
Zarządu
Powiatu
w Kielcach

Bożego błogosławieństwa, opieki nowonarodzonego Jezusa Chrystusa, spędzonych w zdrowiu i pokoju zbliżających się Świąt Bożego Narodzenia. A w Nowym Roku 2023 pomyślności w życiu osobistym i zawodowym, radości z każdego dnia i nieustannego otoczenia miłością najbliższych. Wesołych Świąt i do Siego Roku!



Mariusz Ściana,
członek
Zarządu
Powiatu
w Kielcach

Miłość, spokój, szacunek i atmosfera bliskości – to wszystko niech przepełnia nas podczas Świąt Bożego Narodzenia. Cieszymy się przyjściem na świat Jezusa Chrystusa, celebруем ten wspaniały czas, bądźmy zjednoczeni przy wigilijnym stole. Niech nowonarodzony Chrystus otacza nas opieką i darzy zdrowiem, a Nowy Rok 2023 niech przyniesie same dobre dni, wypełnione szczęściem i bliskością. Wesołych Świąt i do Siego Roku!