

LIPIEC-SIERPIEŃ 2013 ROK IV, NR 7/8 (37) NR INDEKSU ISSN 2081-173X

# KALEJDOSKO

POWIATU KIELECKIEGO



## Gdzie kruszyne chleba...

s. 4-5



**Wydawca:**  
**STAROSTWO POWIATOWE**  
**W KIELCACH**  
**25-516 Kielce**  
**al. IX Wieków Kielc 3**  
**tel. 41 344 54 29**  
**tel./fax 41 344 28 25**  
**e-mail: starostwo@powiat.kielce.pl**

**Redaktor naczelny:**  
Agata Niebudek-Śmiech  
tel. 41 342 17 29  
**e-mail: niebudek@powiat.kielce.pl**

**Zespół redakcyjny:**  
Agata Lisowska, tel. 41 342 15 27  
**e-mail: lisowska.a@powiat.kielce.pl**  
Agnieszka Fiuk, tel. 41 342 15 27  
**e-mail: fiuk.a@powiat.kielce.pl**  
**e-mail: kalejdoskop@powiat.kielce.pl**

**Fotografie:**  
Archiwum  
Starostwa Powiatowego  
w Kielcach

**DTP:**  
„Fundacja POSTERIS”  
Kielce, ul. Krakowska 62

Nakład: 3000 egz.

**Kolportaż:**  
„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.

Rozpowszechnianie wszelkich  
materiałów bez zgody Wydawcy  
jest zabronione.

**WYDAWNICTWO BEZPŁATNE**

Okladka:  
fot. Agata Lisowska



**Szanowni Czytelnicy!**

**25 sierpnia w Morawicy odbędą się Dożynki Powiatowe.** To coroczne święto plonów jest hołdem składanym rolnikom. Pragniemy wyrazić naszą wdzięczność za ich ciężką pracę i umożliwianie ojczyźnej ziemi oraz podziękować im za to, że mimo przeciwności losu, są tej ziemi wierni i jej poświęcili swoje życie.

Symbolem ciężkiej pracy rolników jest chleb wypieczony z nowego ziarna. Zgodnie z wielowiekową tradycją rolnicy przyniosą do kościoła bochny chleba, by Panu Bogu podziękować za żniwa i prosić o błogosławieństwo na przyszły rok.

Wspominam o tym polskim obyczaju, by podkreślić, że takie uroczystości jak dożynki przypominają nam mają, że owoce pracy rolników codziennie trafiają na stoły we wszystkich polskich domach. O tradycjach związanych z chlebem, jego wypiekiem oraz symboliką mogą Państwo przeczytać w najnowszym numerze „Kalejdoskopu Powiatu Kieleckiego”.

W tym wydaniu naszego miesięcznika dzielimy się z Czytelnikami informacjami z życia samorządu powiatowego – pod koniec czerwca odbyło się uroczyste otwarcie zmodernizowanego Szpitala w Chmielniku, którego dumą jest nowoczesny blok operacyjny. Lecznica przy ul. Prostej w Kielcach jako jedna z dwóch w Polsce będzie pobierać krew pępowinową dla potrzeb Światowego Banku Komórek Macierzystych. Wakacyjne tygodnie to także czas odbioru zmodernizowanych odcinków dróg powiatowych. Przy tej okazji warto wspomnieć o inicjatywie Konwentów Starostów Województwa Świętokrzyskiego, którzy postulują, by w nowym programowaniu unijnym znalazły się pieniądze na remonty dróg lokalnych.

Zapraszam Państwa także na spotkanie ze zwycięzcą tegorocznego turnieju sołtysów – Arturem Lisem z Domaszowic w gminie Masłów oraz starostami Dożynek Powiatu Kieleckiego i Gminy Morawica – Elżbietą Strójwąs oraz Wiesławem Mazurem.

A 25 sierpnia spotkamy się w Morawicy, by wspólnie uczcić święto plonów i bawić się przy dobrej muzyce.

*Zdzisław Lisowski*

**Starosta Kielecki**

## 25 sierpnia odbędą się w Morawicy Dożynki Powiatu Kieleckiego i Gminy Morawica



# Wierni tradycji

**Już po raz trzynasty odbędą się Dożynki Powiatowe. Na wspólne świętowanie zapraszamy do Morawicy.**

– Dożynki to czas dumy i radości wszystkich tych, którzy związani są z pracą na roli. Jesteśmy pełni wdzięczności rolnikom, którzy z wielkim zaangażowaniem i poświęceniem oddają się swoim codziennym obowiązkom. Słowa uznania należą się także sadownikom, ogrodnikom oraz osobom zatrudnionym w instytucjach wspierających rolnictwo – mówi starosta kielecki Zdzisław Wrzałka.

Nieustającej Pomocy w Morawicy, podczas której poświęcone zostaną chleby, natomiast wierni podziękują za zebrane w tym roku plony oraz poproszą o urodzaj na rok przyszły. O godz. 13.15 prowadzony przez kapelę ludową z Morawicy barwny korowód przejdzie na parking przy zalewie w Morawicy.

– Obok sceny zostaną ustawione konkursowe wieńce

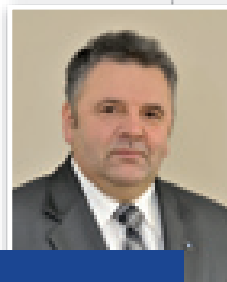
scenie wystąpią m.in. „Bęczkowianie”, „Morawianie” oraz „Kapela Korbanów”. W programie przewidziano także rozstrzygnięcie konkursów: „Piękna i bezpieczna zagroda – przyjazna środowisku”, „Najpiękniejsze Gospodarstwo Agroturystyczne Powiatu Kieleckiego”, a także konkursu na najładniejszą posesję. Podczas imprezy zostanie również wybrany najpiękniejszy wieniec dożynkowy, który będzie reprezentował nasz powiat podczas Świętokrzyskich Dożynek Wojewódzkich. Na

### PROGRAM DOŻYNEK

- 12.00 – msza święta w kościele parafialnym pw. Matki Bożej Nieustającej Pomocy
- 13.15 – przemarsz korowodu dożynkowego nad zalew w Morawicy
- 14.30 – występy artystyczne, rozstrzygnięcie konkursów
- 19.00 – występ zespołu Baciary
- 20.30 – dyskoteka

zakończenie Święta Plonów o godz. 19.00 wystąpi zespół Baciary, a dla wytrwałych przygotowano jeszcze dyskotekę pod gwiazdami.

– Serdecznie zapraszam rolników, wszystkich mieszkańców gminy oraz całego powiatu do uczestnictwa w tym wydarzeniu. Przygotowaliśmy bogaty program artystyczny oraz ciekawe atrakcje. Dodatkowym atutem imprezy jest jej lokalizacja, bowiem odbędzie się ona w pięknej scenarii zalewu w Morawicy – zachęca wójt gminy Morawica Marian Buras.



**Bogdan Gierada,**  
członek Zarządu Powiatu w Kielcach:

– Chcemy, by tegoroczne Święto Plonów było barwne, roztańczone i rozśpiewane, ale przede wszystkim, żeby odzwierciedlało naszą piękną wielowiekową tradycję. Podczas dożynek rolnicy będą dziękowali za udane plony oraz cieszyli się z zakończonych prac polowych, a myagniemy dołączyć do ich radości i razem z nimi świętować.



**Jednym z najważniejszych punktów dożynek jest wybór najpiękniejszego wieńca**

Tegoroczne Dożynki Powiatu Kieleckiego odbędą się już po raz XIII, a współorganizatorem święta będzie, tradycyjnie, jedna z gmin naszego powiatu. W poprzednich latach gościliśmy w Bodzentynie, Rakowie, Nowej Słupi i Daleszycach, tym razem współgospodarzem uroczystości będzie gmina Morawica.

Uroczystości dożynkowe rozpoczną się mszą świętą o godz. 12.00 w kościele parafialnym pw. Matki Bożej

dożynkowe, które będą oceniane przez komisję – zaznacza Bogdan Gierada, członek Zarządu Powiatu, przewodniczący Komitetu Organizacyjnego Dożynek Powiatu Kieleckiego i Gminy Morawica.

Po przekazaniu chleba gospodarzom Święta Plonów przez starostów dożynek – Elżbietę Strójwąg i Wiesława Mazura, odbędzie się tradycyjny, przeplatany przyspiewkami i tańcem obrzęd dożynkowy. W trakcie święta na

**Dożynki**, nazywane inaczej Świętem Plonów, to ludowe uroczystości połączone z obrzędami dziękczynnymi za ukończenie żniw i prac polowych. Pierwotnie obrządek związany był najprawdopodobniej z kultem roślin i drzew, a dopiero później z rolnictwem. Na dworach posiadaczy majątków ziemskich zagościł w XVI wieku i miał bezpośredni związek z rozwojem gospodarki folwarczno-dworskiej. Dożynki organizowano dla żniwiarzy – zarówno służby folwarcznej, jak i pracowników najemnych – w podziękę za pracę przy żniwach oraz za zebrane plony. To największe tradycyjne święto okresu letnio-jesiennych zbiorów jest kultywowane do dziś, a zwyczaj z nim związane przekazywane są z pokolenia na pokolenie.



■ TEMAT MIESIĄCA ■



Starosta Zdzisław Wrzałka – gospodarz dożynek częstuje chlebem uczestników święta

**Chleb to wielowiekowa tradycja i niezwykła moc**

# Gdzie kruszyne chleba...

**Pieczenie chleba to sztuka.**

**Ale – jak przekonuje Małgorzata Pawlik z Muzeum Wsi Kieleckiej – każdy może ją osiąść.  
Potrzeba tylko odrobiny miłości i skupienia.**

Chleb jest zazdrosny i zaborczy. Nie lubi pośpiechu. Nie można brać się za jego pieczenie i przy okazji wykonywać wielu innych czynności. Nic z tego nie będzie. Pachnące bochenki chcą, by całkowicie poświęcić im czas i uwagę – wtedy odwiedzają się niepowtarzalnym zapachem, chrupiącą skórką i smakiem.

– Stare powiedzenie mówi: *Jak baba chleb piecze, mało się nie wściecze* – uśmiecha się Małgorzata Pawlik z Muzeum Wsi Kieleckiej, która wypiekiem chleba i propagowaniem związanych z tym tradycji zajmuje się od lat. – Nikt nie powinien wówczas przeszkadzać i kręcić się po kuchni.

## Egipcjanka i zakwas

Chleb to siła i tradycja. Jak sięgnąć wstecz był zawsze i pod każdą szerokością geograficzną. I wszędzie zajmował bardzo ważną pozycję, darzono go szacunkiem, przypisywano mu wielką moc. Według badaczy chleb znany jest od co najmniej dziesięciu tysięcy lat.

– Spośród wszystkich traw człowiek wybrał zboża, które mają dużo ziaren. Rozgniatał je o kamień, potem nauczył się dodawać wody, by powstała papka, którą wylewał na gorące kamienie rozstawione wokół ogniska. I posilał się plackami, które były płaskie i twarde – tłumaczy Małgorzata Pawlik.

Te placki z pewnością nie były najsmaczniejsze, ale zaspokajały głód. I dopiero trzeba było mądrości starożytnych Egipcjan, by chleb zaczął naprawdę smakować. To mieszkańcy kraju położonego nad Nilem po raz pierwszy ok. 4 tys. lat temu upiekli chleb na zakwasie.

Utrwalony przez wieki przekaz mówi, że pewna niewolnica przygotowała tradycyjną papkę zbożową, z której miała upiec placki i – zajmując się innymi czynnościami – zostawiła ją na słońcu. Kiedy po wielu godzinach przypo-

mniała sobie o niej, z przerażeniem odkryła, że papka zaczęła fermentować. Wystraszona kobieta, bojąc się gniewu swojego pana, czym prędzej włożyła sfermentowaną breję do pieca i ze zdumieniem stwierdziła, że upieczony z niej chleb jest smaczniejszy i pulchniejszy.

I tak oto powstał pierwszy zakwas, który praktycznie w niezmienionej formie przygotowuje się tak samo do dziś – zmieszaną z wodą mąkę zostawia się w cieple, aż zacznie fermentować. I tyle...

– Zaczyn powinno się robić na mące żytniej, która ma szary odcień i daje wspaniały, kwaśny posmak – przekazuje pani Małgorzata.

## Orkisz na zdrowie

Przekazy mówią, że w starożytnej Grecji znano ponad 50 przepisów na chleb, dziś najbardziej rozpowszechnione jest pieczywo pszenno-żytnie.

– Najstarsze zboże, które wykorzystywano do pieczenia chleba to proso – mówi Małgorzata Pawlik. – Ale królową zbóż jest pszenica, którą jako pierwsi zaczęli uprawiać mieszkańcy dolin Eufratu i Tygrysu.

Wspaniałe walory smakowe i zdrowotne ma orkisz – ziarna tej pszenicy zawierają wiele cennych składników mineralnych, nie dają się zmodyfikować. Nie ma więc mowy o żadnym czary-mary przy wypieku chleba orkiszowego. Z tego pieczywa słynie gospodarstwo agroturystyczne Danuty i Stanisława Gratków

z Celin w gminie Raków. Gospodarze sami uprawiają pszenicę orkiszową, z której wytwarzają potrzebną do wypieku mąkę.

– Mamy stary piec chlebowy – mówi pan Stanisław, który w swoim gospodarstwie przygotował ścieżkę edukacyjną „Tradycyjny wypiek chleba z mąki orkiszowej”. – Orkisz to pszenica uprawiana od tysięcy lat, która ma wielkie właściwości zdrowotne i walory smakowe. Nasi goście zjadają się tym pieczywem, ono może leżeć nawet tydzień i ani nie pokruszy się, ani nie wyschnie, ani nie zapleśnieje.

Ciekawa historia wiąże się z żytem. – Według legendy zboże to zostało wynalezione przez przypadek – relacjonuje Małgorzata Pawlik. – A wszystko przez... pszenicę, którą przywieziono jako ziarno siewne. – Między ziarnami pszenicy zawierzały się jakieś nieznanne ziarenka, które zakwalifikowano jako chwast. Gdy wysiano wszystkie

**Przepis Danuty Gratki na pieczywo z pszenicy orkiszowej: 10 dag drożdży należy rozpuścić w ciepłej wodzie i wlać do 1 kg mąki orkiszowej.**

**Dodać 2 łyżeczki soli, miodu, oleju, zmielonych ziaren słonecznika, kminku, siemienia, maku i prażonej cebuli. Następnie dolać szklankę letniej wody, wyrobić solidnie ciasto. Dwie podłużne formy wysmarować masłem i osypać otrębami z bułki tartą. Ułożyć je w piecu rozgrzanym do 50 stopni C. Kiedy zaczyna rosnąć, podnieść temperaturę do 180 stopni C. Piec godzinę.**



w ziemię, okazało się, że pszenica nie wzeszła, a owa tajemnicza roślina – tak. I to było żyto.

Natomiast ziarna owsa wykorzystywane są w Polsce przede wszystkim na paszę, dawniej z mąki z tego zboża pieczono na blasze proste placki – moskole, które przywędrowały na Podhale wraz z rosyjskimi jeńcami w czasie I wojny światowej.

### Tajemnice pieca chlebowego

Historia polskiego chleba sięga średniowiecza, kiedy to byliśmy potęgą w uprawie zbóż. W XII wieku w naszym kraju zaczęły pojawiać się młyny, przybierali na znaczeniu młynarze, w siłę rosły cechy piekarzy.

– Młynarze zawsze otoczeni byli aurą tajemniczości, uważano, że mają oni do czynienia z siłami nieczystymi – dodaje pani Małgorzata. – Piec był łącznikiem między światami, gdy ktoś z domu zmarł, to otwierano drzwiczki pieca, aby dusza mogła przelecieć.

**W Polsce chleb oznacza nie tylko pożywienie, dlatego też odnosimy się do niego z ogromnym szacunkiem.**

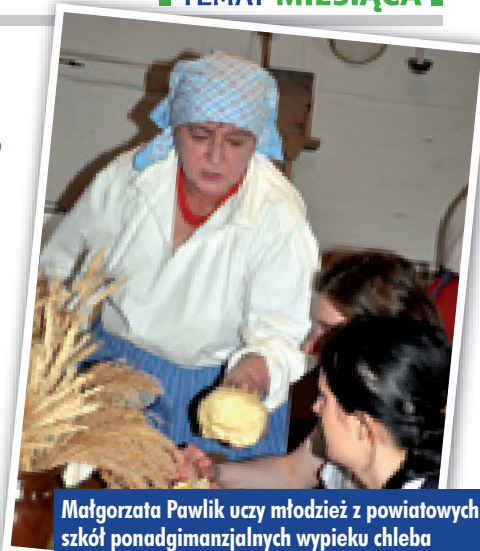
**Najpiękniej wyraził to w swoim wierszu „Tęsknota”**

**Cyprian Kamil Norwid:**

**Do kraju tego,  
gdzie kruszynę chleba**

**Podnoszą z ziemi  
przez uszanowanie**

**Dla darów Nieba  
Tęskno mi Panie...**



**Małgorzata Pawlik uczy młodzież z powiatowych szkół ponadgimnazjalnych wypieku chleba**

bem”, która ukaże się wkrótce nakładem Muzeum Wsi Kieleckiej.

– Ziarna zbóż mają niesamowitą moc. W Muzeum Kultury Chleba w Ulm przeprowadzano eksperyment z ziarnem, które znaleziono podczas wykopalisk. Szacowano, że miało ono około dwóch tysięcy lat. Zasiano je i wykiełkowało – relacjonuje Małgorzata Pawlik.

mówi pan Ernest. Jego specjalnością jest chleb mączochki, wytwarzany według rodzinnej receptury na zakwasie z mąki żytniej.

Jeden z nielicznych pieców opalanych drewnem w Polsce znajduje się w piekarni Marka Bzówki w Bodzentynie.

– Chleb w takim piecu piecze się znacznie dłużej, bo około godziny. On inaczej smakuje, ma aromat, który na-

**Polski obyczaj każe, by coroczne dożynki rozpoczynały się od mszy świętej dziękczynnej, podczas której na ołtarzu składa się chleb wypieczony z ziaren z nowego zboża. Zostaje on poświęcony jako symbol rolniczego trudu. W obrzędzie dożynkowym wnoszono dwa bochny chleba – jeden do kościoła, drugi starostowie dożynek przekazywali gospodarzowi, u którego organizowano uroczystość. Towarzyszyła temu piękna oracja, wygłaszana przez żniwiarzy. Następnie dzielono go między uczestników dożynek.**

### Mak, kminek, czosnek...

Dobra gospodyni zna tajniki pieczenia, wie, jak długo wygniatać ciasto, kiedy je odstawić i przypilnować, żeby nie przerosło. Jak mówi pani Małgorzata – najtrudniej jest upiec chleb z żytniej mąki, bo źle się wygniata i jest gliniasta. Ale jeśli już się uda wypiek takiego pieczywa, to znaczy, że gospodyni osiągnęła kulinarne szczyty.

Do pieczywa dodaje się rozmaite ziarna – czarnuszkę, mak, kminek, orzechy, aromatu nadają bochenkom ziola i czosnek. Małgorzata Pawlik dla swojej znajomej opracowała recepturę chleba dla cukrzyków i osób z podwyższonym cholesterolom, który pieczony jest na gotowanej cebuli, zawiera ziarna słonecznika, dyni, orzecha włoskiego i wiesiołka, bogate w kwasy Omega 3 i Omega 6. W tym pieczywie mąka jest jedynie łącznikiem nasion.

O dobry chleb dziś nie jest łatwo. Pieczywo zepsuł przemysłowy wypiek z dodatkiem konserwantów, polepszaczy i spulchniaczy. Dlatego tym cenniejsze są piekarnie, które wiernie są tradycyjnemu wypiekowi chleba. Jedną z nich jest zakład Ernesta Nogi z Mąchocic Kapitulnych, który został wpisany do Sieci Dziedzictwa Kulinarne go Świętokrzyskiego.

– Mój tata zawsze trzymał się tradycyjnych metod wypieku i nawet wówczas, gdy w latach 90. przyszedł boom na polepszacze, nigdy ich nie stosował. To dziś to procentuje, bowiem klienci przywiązują coraz większą wagę do zdrowego, pozbawionego chemii odżywiania –

daje mu drewno i specyficzny posmak zakwasu – zachwala pan Marek, który wierny jest ponad 70-letniej tradycji. Jak podkreśla, walory smakowe jego pieczywa, które wpisane jest na Listę Produktów Tradycyjnych, doceniają nawet mieszkańcy Warszawy.



**Najlepsze pieczywo przygotowuje się w piecu chlebowym**

Małgorzata Pawlik namawia, by wybierać pieczywo naturalne, na zakwasie. Wszyscy żyjemy w pośpiechu, kupujemy więc chleb porcjowany, w folii, który aż puszy się od spulchniaczy. I tak zgadzamy się na bylejakosć. A przecież przysłowie mówi, że jak chleb zginie, to człowiek też zginie. Oby nam tego powszedniego chleba nigdy nie zabrakło. ■



**Dzięki prezentacji Małgorzaty Pawlik można poznać wszystkie etapy wypieku chleba**

Wokół chleba stworzyła się niezwykła obyczajowość, powstało wiele legend, które ukazują niezwykłą moc zaklętą w zbożu.

Jedna z opowieści mówi o tym, jak powstały strzeliste zboża. Otóż w czasach Pana Jezusa kłosa sięgały od czubka do łodygi, panował dobrobyt, ale ludzie tego nie doceniali. Nie szanowali chleba i Jezus postanowił, że za karę odbierze im ziarna z kłosa. I w momencie gdy dotknął rośliny, podbiegła Matka Boska, chwyciła go za rękę i uratowała to, co jeszcze pozostało na czubku kłosa.

Związek ziaren zbóż i chleba z kulturą chrześcijańską jest bardzo silny – To właśnie w chleb przemienił swoje ciało Jezus, a sam mówił o sobie, że jest chlebem żywym, który zstąpił z nieba. Podczas Wigilii dzielimy się opłatkiem, który stanowi symbol pojednania i wspólnoty, pieczywo święcimy także w wielkanocnym koszyczku.

– Tradycja mówi, że Jezus porównał swoje życie do powstawania chleba, bowiem ziarna zbóż też były bite, wygniatały, pieczone, a potem w bochenek wbijany był nóż – dodaje Małgorzata Pawlik. Owocem jej fascynacji pieczywem jest książka „Jak ziarno staje się chle-



# Bezpieczniej na drogach

**Nowe chodniki, zmodernizowane nawierzchnie, umocnione rowy, przebudowane przepusty – wiele dzieje się na drogach powiatowych.**

Jeszcze przed wakacjami oddano wybudowany od podstaw 455-metrowy fragment drogi powiatowej Obice

– Dębina Lisów w gminie Morawica. Umocniony kruszywem odcinek zastąpiono dwiema warstwami masy bitumicznej, umocniono rowy i przebudowano przepusty. Inwestycję o wartości 337 tys. zł współfinansowano z budżetów powiatu kieleckiego i gminy Morawica. Do użytku oddano także wyremontowany odcinek drogi w Dębnie, w gminie Nowa Słupia.

Na początku lipca w Radomicach I oddano do użytku



Otwarcie drogi powiatowej w gminie Łopuszno



Dojazd do zamku w Chęcinach będzie teraz bezpieczniejszy

kolejny odcinek chodnika przy drodze powiatowej. W 2012 r. powstało 1000 m chodnika, natomiast w tym roku pozostałe 200 m i parking na 10 miejsc postojowych. Całkowity koszt inwestycji, którą współfinansowały gmina Morawica oraz powiat kielecki, wyniósł 265 tys. zł.

– Należy dokładać wszelkich starań, by poprawiać bezpieczeństwo i komfort życia mieszkańców naszego powiatu – mówi starosta Zdzisław Wrzałka.

Natomiast w Fanisławicach wyremontowano odcinek o długości 315 m, a w Jasieniu 600-metrowy. Oprócz nowej nawierzchni wykonano także rowy oraz zjazdy na posesje. Całkowity koszt tych inwestycji wyniósł 304 tys. zł, a pieniądze pochodziły z budżetu powiatu kieleckiego.

Bezpieczniej podróżuje się także drogą prowadzącą do zamku w Chęcinach.

– To bardzo ważna inwestycja, bowiem droga ta prowadzi do jednej z największych atrakcji naszego regionu – mówi Michał Godowski, członek Zarządu Powiatu w Kielcach. – W ramach prac położono nową nawierzchnię oraz wykonano pobocza. Wyremontowany odcinek ma 2100 m, koszt inwestycji to 509,5 tys. zł, z czego 407,5 tys. zł pochodziło z tzw. powodziówek, czyli rządowych pieniędzy przeznaczonych na usuwanie skutków klęsk żywiołowych, a pozostała kwota z budżetu powiatu kieleckiego.



Michał Godowski, członek Zarządu Powiatu w Kielcach:

– Cieszy nas każdy zmodernizowany odcinek drogi. Dokładamy wszelkich starań, by polepszać stan oraz jakość nawierzchni, bowiem to przekłada się na bezpieczeństwo i komfort jazdy.

## Budżet dobrze wykonany

**Absolutorium za 2012 rok otrzymał Zarząd Powiatu w Kielcach podczas sesji Rady Powiatu w Kielcach, która odbyła się 29 czerwca.**



Na sesji absolutoryjnej radni spotkali się w murach Regionalnego Centrum Naukowo-Technologicznego w Podzamczu

– Pragnę w imieniu naszego klubu podziękować Zarządowi Powiatu i wszystkim pracownikom starostwa za zeszłoroczną pracę: za przygotowanie projektów, pozyskiwanie zewnętrznych środków, ogromny wkład w powstanie Kieleckiego Obszaru Funkcjonalnego.

Głosowanie za udzieleniem absolutorium zadeklarowali także radni z klubu SLD. Jego przewodniczący – Władysław Karol Jacewicz – podkreślił jednak, że są obszary, gdzie można prężniej działać. Wykonanie budżetu chwalili także radni klubu PO, natomiast radni klubu PiS postanowili wstrzymać się od głosu.

– Klub PiS ma pewne zastrzeżenia, dlatego mówimy: sprawdzamy – wyjaśnił radny Kazimierz Bielecki.

Ostatecznie podczas głosowania 21 radnych było za udzieleniem absolutorium, pięciu wstrzymało się od głosu, nikt nie był przeciw.

Starosta Zdzisław Wrzałka, dziękując w imieniu Zarządu Powiatu za udzielenie absolutorium, podkreślił, że ważna jest konstruktywna, merytoryczna współpraca z radnymi: – Dziękuję za udzielone nam zaufanie, dziękuję także tym radnym, którzy wstrzymali się od głosu, bowiem jest to dla nas motywacja do dalszej pracy. (nieb.)

Pozytywną opinię Regionalnej Izby Obrachunkowej w sprawie wykonania budżetu w 2012 roku przedstawiła skarbnik powiatu Maria Klusek. Sposób wydatkowania pieniędzy chwaliła także Komisja Rewizyjna Rady Powiatu, której przewodniczący – Mieczysław Kędzierski – podkreślił, że wskaźniki zarówno po stronie dochodowej, jak i wydatkowej były zbliżone do 100 proc.

Przypomnijmy, że w 2012 roku planowane dochody budżetu powiatu kieleckiego kształtowały się na poziomie 117 mln zł, zaś ich wykonanie wyniosło 116 mln zł (czyli ponad 99 proc.). Natomiast plan wydatków to ponad 151 mln zł, zaś wykonanie – 124 mln zł (82 proc.)

Oceniając ubiegłoroczną pracę Zarządu Powiatu, przewodniczący Klubu PSL Ireneusz Żak stwierdził:



# Nowocześnie w szpitalu

Uroczyste  
otwarcie  
zmodernizowa-  
nego Szpitala  
Powiatowego  
w Chmielniku

**640 metrów kw. nowej powierzchni i 400 m kw. zmodernizowanych, nowoczesny blok operacyjny, specjalistyczne pracownie diagnostyczne – w Szpitalu Powiatowym w Chmielniku właśnie zakończyła się rozbudowa.**

Pierwsza koncepcja rozbudowy szpitala w Chmielniku, który powstał w 1946 roku, zrodziła się w 2005 roku, ale do urzeczywistnienia tych planów droga była daleka. Z pomocą przyszedł Regionalny Program Operacyjny Województwa Świętokrzyskiego, w ramach którego na to przedsięwzięcie przekazano 4 mln 201 tys. zł. Pozostała kwota – 2 mln 807 tys. zł – pochodziła z budżetu powiatu kieleckiego. Natomiast 200 tys. zł na zakup zestawu ratunkowego i stołu operacyjnego przekazał w ubiegłym roku samorząd Chmielnika.

Powierzchnia zabudowy nowego budynku szpitala wynosi 894 m kw., przebudowy w istniejących budynkach – 389 m kw., powierzchnia użytkowa – 106940 m kw. Dwie sale bloku operacyjnego mają powierzchnię 2096 m kw., izba przyjęć – 158,1 m kw., zaś diagnostyka obrazowa – 237,7 m kw. W ramach działu diagnostyki laboratoryjnej wydzielono m.in. pomieszczenia: gabinetu usg, pracowni rtg, pracowni badań endoskopowych (gabinety badań dolnego i górnego odcinka przewodu pokarmowego).

Prace budowlane przy modernizacji lecznicy ruszyły w połowie lutego 2010 r., a po przeszło trzech latach – w ostatnim dniu czerwca 2013 r. otwarto nowe szpitalne pomieszczenia, w tym to najważniejsze: nowoczesny blok operacyjny.

– To wielkie święto naszego szpitala – nie kryje radości Jolanta Rybczyk, dyrektor lecznicy. – Cieszymy się nie tylko dlatego, że otwieramy nowe pomieszczenia, ale i dlatego, że jest to jaskółka na dalszą, dobrą przyszłość naszej placówki. Ale bez wątpienia najważniejsze jest to, że poprawią się warunki leczenia pacjentów.

W placówce w Chmielniku przeprowadza się rocznie około 700 operacji, kierownictwo szpitala ma nadzieję, że dzięki nowoczesnemu blokowi operacyjnemu uda się zwiększyć kontrakt na oddziale chirurgicznym. Pierwsze zabiegi w nowych salach powinny być przeprowadzone już jesienią.

– Rozbudowa szpitala w Chmielniku to ostatnia duża inwestycja unijna w naszych placówkach służby zdrowia. Cieszę się, że udało nam się wykorzystać dofinansowanie

z Regionalnego Programu Operacyjnego na modernizację naszych jednostek. Na służbę zdrowia nie możemy żałować pieniędzy – podkreślił starosta kielecki Zdzisław Wrzałka.

Podczas dziesiątego już festynu „Z pomocą szpitalowi”, który odbywał się w dniu otwarcia bloku operacyjnego, samorząd powiatu kieleckiego przekazał na rzecz lecznicy czek w wysokości 50 tys. zł. Pieniądze zostaną przeznaczone na zakup sprzętu medycznego i inwestycje. (nieb.)

## Twórcy nagrodzeni

**Przyznaliśmy Doroczne Nagrody za Osiągnięcia w Dziedzinie Twórczości Artystycznej, Upowszechniania i Ochrony Kultury.**

– Nagrody te przyznajemy od 2002 r. Jest to forma wyróżnienia artystów oraz osób, które prowadzą działalność na rzecz upowszechniania kultury oraz naszego dziedzictwa. Laureatów wybiera kapituła, którą tworzą przewodniczący komisji Rady Powiatu w Kielcach – mówi Beata Piotrowska-Wróbel, kierownik referatu do spraw kultury, turystyki i sportu w Starostwie Powiatowym w Kielcach. Laureatami tegorocznych nagród zostali:

**Nagrody indywidualne:**

**Główna nagroda: Urszula Oettingen** – za działalność społeczną na rzecz utrwalania pamięci historycznej na terenie powiatu kieleckiego

**Wyróżnienie: Piotr „Kuba” Kubowicz** – za wieloletnią współpracę i kształtowanie wrażliwości artystycznej wśród mieszkańców powiatu kieleckiego

**Zespoły artystyczne (kategoria – dorośli):**

**Główna nagroda: Zespół „Echo Łysicy” z Bielni** – za wkład w rozwój amatorskiego ruchu artystycznego

**Wyróżnienie: Kapela Ciekoty**

**Zespoły artystyczne (kategoria – dziecięce):**

**Główna nagroda: Zespół „Świętokrzyskie Diablaki” z Nowej Słupi** – za wkład w rozwój amatorskiego ruchu artystycznego

**Wyróżnienie – Chór „Cantata” z Chęcin.**

## Na tkaninie malowane

**Warsztaty malowania na tkaninie, zabiegi rehabilitacyjne, wyjazdy nad Bałtyk – to tylko niektóre z wakacyjnych propozycji w ramach programu „Równi lecz różni”.**

Cieniutki pędzelek wędruje po tkaninie. Biały jedwab nabiera kolorów, na materiale pojawiają się kwiaty i motyle. Tak wyglądały warsztaty zorganizowane w ramach projektu „Równi lecz różni”.

– Inaczej maluje się na jedwabiu, inaczej na płótnie – mówi uczestniczka warsztatów Agnieszka Kumorowska. – Dla

mnie, osoby niepełnosprawnej, udział w takich warsztatach to ogromna przyjemność, oderwanie się od codzienności.

Do ozdabiania materiałów używa się specjalnych farb, które nie kruszą się i nie spierają.

– Przygotowałam szablon do odrysowania, ale część uczestniczek sama wymyśla wzory – mówi instruktorka Aneta Pastusiak.

Malowanie na jedwabiu lub płótnie wymaga ogromnej koncentracji. W ciągu tygodniowych warsztatów powstały obrusy i chusty o niepowtarzalnych wzorach, uczestniczki malowały także koszulki, torby płócienne i krawaty.

W ramach projektu „Równi lecz różni” do końca listopada trwają zajęcia rehabilitacyjne dla 25 niepełnosprawnych mieszkańców powiatu kieleckiego. Łącznie zaplanowano 750 godzin. Uczestnicy programu liczą na usprawnienie narządów ruchu, zwiększenie siły mięśni i zmniejszenie bólu.

– Kładziemy nacisk na indywidualną pracę z pacjentem – tłumaczy rehabilitant Rafał Dobrowolski. Rehabilitantka Urszula Stawiarska dodaje, że pacjenci najczęściej narzekają na ból i ograniczenia ruchu, które utrudniają im codzienne funkcjonowanie.

Alfred Czerwiak, mieszkaniec gminy Zagnańsk, skarży się na ból kręgosłupa: – Bardzo ucieszyłem się, gdy dowiedzia-

łem się, że w ramach programu mogę skorzystać z zabiegów. Już odczuwam wyraźną poprawę.

Wakacje to także czas wyjazdów. 45 młodych ludzi zagrożonych przemocą oraz wychowanków placówek opiekuńczo-wychowawczych uczestniczy w turnusie aktywizacyjnym, który odbywa się w nadmorskim Grzybowie, natomiast 20 osób niepełnosprawnych – w szkoleniu „ABC przedsiębiorczości”, które połączone jest z elementami aktywizacji zdrowotnej i treningiem kompetencji zawodowych. (nieb.)



**JACEK BARAŃSKI, członek Zarządu Powiatu w Kielcach:**

Projekt „Równi lecz różni” współfinansowany jest ze środków Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki i skierowany do niepełnosprawnych mieszkańców powiatu kieleckiego. Od uczestników wszystkich zajęć wymagane jest aktualne orzeczenie o niepełnosprawności. Szczegóły: tel. 41 314 49 87.



Uczestniczki warsztatów uczyły się trudnej sztuki malowania na tkaninie

## KLUB RADNYCH



# Mirosław GĘBSKI

## RADNY POWIATU KIELECKIEGO

**Pełni dyżur  
w 1 środę miesiąca  
w godz. 16,00 - 17,30  
Urząd Gminy Zaganańsk  
Pokój nr 10 - I Piętro**



**Pełni dyżur  
w 1 poniedziałek miesiąca  
w godz. 15,45 - 17,00  
Urząd Gminy Masłów  
Pokój nr 73 - II Piętro**



**Zaprasza, także na  
BEZPŁATNE  
PORADY PRAWNE  
Udzielane przez prawników z Instytutu Świętokrzyskiego**

Szanowni Państwo.

Serdecznie zapraszam na dyżury, które pełnię jako radny. Zapraszam również na bezpłatne porady prawne udzielane przez Prawników w Gminie Masłów. Jestem również do dyspozycji w innym miejscu i czasie po uprzednim uzgodnieniu telefonicznym.

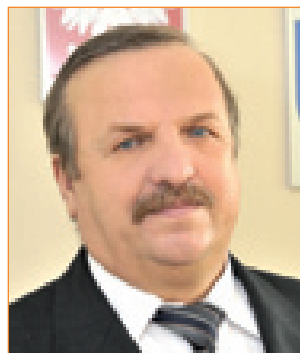
Z poważaniem

*Mirosław Gębski*

**RADNY KLUBU PIS  
MASŁÓW - MIEDZIANA GÓRA - ZAGANAŃSK  
tel. 603 21 08 06**



## KLUB RADNYCH



**MARIAN FERDEK**



**MARIAN FERDEK**



**JACEK BARAŃSKI**



**RENATA JANIK**



**MIROSŁAW KĘDZIŃSKI**



**DARIUSZ SKIBA**



**GRZEGORZ ŚWIT**

## Wspierać resocjalizację

Młodzieżowe ośrodki wychowawcze to placówki przeznaczone dla dzieci i młodzieży niedostosowanych społecznie, wymagających stosowania specjalnej organizacji nauki, metod pracy, wychowania i resocjalizacji. Przeznaczone są wyłącznie dla młodzieży, wobec której sądy rodzinne i nieletnich zastosowały środek wychowawczy w postaci umieszczenia w MOW.

Młodzieżowy Ośrodek Wychowawczy w Podzamczu rozpoczął działalność 1 września 2008 roku. Jest to placówka przeznaczona dla chłopców w wieku od 13 do 18 lat. Funkcjonuje w niej Gimnazjum Specjalne (II klasa) i Zasadnicza Szkoła Zawodowa (dwie klasy I o profilu kucharz oraz klasa II o profilu kucharz małej gastronomii) oraz internat dla chłopców. Ośrodek dysponuje 48 miejscami.

Wychowankowie aktywnie uczestniczą w kołach zainteresowań oraz zajęciach organizowanych poza terenem ośrodka. Tęgo typu aktywność pozwala na pracę nad przywróceniem ich do środowiska otwartego i prawidłowe w nim funkcjonowanie. W ośrodku działają koła: plastyczne, sportowe, informatyczne, gastronomiczne oraz filmowe. Wychowankowie wyjeżdżają na wolańtariat (Szpital Dziecięcy w Jędrzejowie, DPS w Kielcach, Schronisko dla Zwierząt), na zajęcia do kina w ramach „Lekcji Wychowawczej w Kinie”, do teatru, na mecze piłki nożnej. Biorą udział w Filmowym Klubie Dyskusyjnym w WDK w Kielcach. Od września wybrani wychowankowie uczestniczą w innowacyjnym projekcie „Drogowskaz życiowy”, realizowanym ze środków unijnych, w ramach którego zorganizowano naukę pływania, kursy: ratownika wodnego, pierwszej pomocy, opiekuna osób niepełnosprawnych, ratownika osób poszkodowanych w klęskach żywiołowych. W najbliższym czasie nieletni będą brali udział w kursie na sternika motorowodnego. Uczniowie gimnazjum uczestniczą w projekcie edukacyjnym „Czas na lepsze jutro”, którego celem jest wyrównywanie szans edukacyjnych.

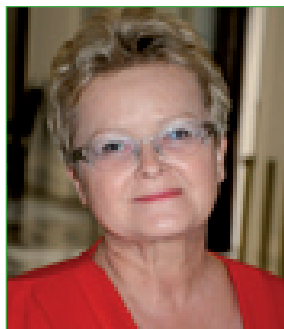
Dyrektor ośrodka Bogdan Kalwat jest jednym z trzech inicjatorów projektu „Trybun młodzieżowy w placówce resocjalizacyjnej”. Jest to społeczna inicjatywa, dzięki której podopieczni MOW będą mieli swoich rzeczników. Inicjatywę tę wspiera Rzecznik Praw Dziecka.

Samorząd powiatu kieleckiego prowadzi także Młodzieżowy Ośrodek Wychowawczy w Rembowie, który rozpoczął swoją działalność 1 stycznia 2009 roku. Ośrodek jest placówką resocjalizacyjną, przeznaczoną dla chłopców niedostosowanych społecznie, która wspiera w rozwoju i wychowuje młodzież znajdującą się w sytuacji kryzysowej. W MOW funkcjonuje Szkoła Podstawowa nr 1 oraz Gimnazjum nr 2. W placówce przebywa 48 chłopców z całej Polski. Mają oni zapewnione wyżywienie oraz opiekę wychowawczą, psychologiczną i pedagogiczną. Placówka realizuje zindywidualizowane i zbiorowe formy oddziaływań psychologiczno-pedagogicznych, eksponując metody i tworząc sytuacje wychowawcze wyzwalające aktywność, kreatywność wychowanków. Promuje zdrowy styl życia, uczy tolerancji, szacunku dla innego człowieka, odpowiedzialności za siebie i innych. Jest otwarta na współpracę ze środowiskiem lokalnym i instytucjami wspomagającym rozwój nieletnich. W ośrodku zatrudnionych jest 13 nauczycieli, 17 wychowawców, pedagog, psycholog oraz 15 pracowników administracji i obsługi.

**MARIAN FERDEK**  
Radny Klubu PO



## KLUB RADNYCH



**BARBARA BARSZCZ**

## Szlakiem powstańczych bitew – Ociesęki

W 2013 roku przypada 150. rocznica wybuchu najdłuższego zrywu wolnościowego Polaków, powstania styczniowego. Trwają obchody tej rocznicy, więc pozwolę sobie przybliżyć bitwę, którą stoczono w obrębie mojego obecnego miejsca zamieszkania.

28 listopada 1863 roku w okolicach miejscowości Ociesęki, w gminie Raków, miała miejsce jedna z większych, choć mniej znanych bitew z wojskami rosyjskimi. Kiedy powstańcy zdobyli Opatów, w jego kierunku wyruszyła z Kielc kolumna wojsk carskich. Dowódcy wojsk powstańczych – generał Józef Hauke-Bosak i pułkownik Zygmunt Chmieleński – zdecydowali się zaatakować wojska rosyjskie. Zarządzono koncentrację polskiej jazdy w miejscowości Cisów, a piechoty w okolicach Ociesek. Prawdopodobnie Bosak i Chmieleński dysponowali 4 kompaniami piechoty i 4 szwadronami jazdy. Kolumna rosyjska podzieliła się na trzy grupy z zamiarem przeczesania lasów, w których ukryli się powstańcy. Dowódcy powstańców postanowili wciągnąć je w zasadzkę. W tym celu wydano rozkazy, aby dwie kompanie piechoty zajęły stanowiska na linii lasu w rejonie Koźła. Nakazano im bezwzględną ciszę. Dwie dalsze kompanie skoncentrowano na linii Czarna – Ociesęki. Przez Ociesęki w stronę Cisowa wysunięto silny podjazd konny, który miał wciągnąć nieprzyjaciela w zasadzkę. Podjazd polski pod naporem przeważających sił przeciwnika zaczął się cofać z Ociesek do Czyżowa. Cofający się powstańcy wciągali jednocześnie nieprzyjaciela między zamaskowane na skrzydłach polskie oddziały. Wtedy ruszyły do ataku kompanie ukryte na linii Czarna – Ociesęki, zostały one jednak ostrzelane ogniem armatnim. Piechota zaczęła się wycofywać na Czyżów, prowadząc ogień karabinowy. Rosjanie podzielił swoje wojska na dwie części – jedna część spychała cofającą się piechotę na Czyżów, a druga podjęła manewr oskrzydłający. Ta druga część wojsk wchodziła w przygotowaną przez powstańców zasadzkę. W wyniku ich ataku Rosjanie zaczęli się cofać. Wtedy wprowadził do walki swoje wojsko major Dobryszyn, który lasami od strony Nowej Huty wyszedł na Ociesęki. W tym momencie z zabudowań Ociesek wyszli do ataku pozostali ukryci tam powstańcy. Była to druga niespodzianka dla wojsk carskich, przekonanych, że nie ma tam już Polaków. Szeregi nieprzyjaciela zaczęły się łamać. Pełny sukces Polaków był bardzo bliski, lecz generał Bosak podjął decyzję o odwrocie; prawdopodobnie była ona spowodowana naciąganiem wojsk rosyjskich, maszerujących od Łagowa w stronę Kielc.

W czasie bitwy poległo bardzo wielu Rosjan i 22 powstańców, a wśród nich kapitan Tyłman i adiutant Olszewski. Pochowano ich w jednej mogile na cmentarzu w Ociesekach.

W niedzielę, 21 lipca brałam udział w uroczystości odsłonięcia i poświęcenia odrestaurowanej mogiły powstańczej. Apel Poległych przeprowadziła Grupa Rekonstrukcji Historycznej Pułk Żuawów Śmierci im. gen. Rochembrune'a z Buska-Zdroju.

BARBARA BARSZCZ

Klub Radnych PSL



**BARBARA BARSZCZ**



**JAN CEDRO**



**ELŻBIETA DUDEK**



**BOGDAN GIERADA**



**ZENON JANUS**



**STEFAN PACAK**



**ANDRZEJ PIWOŃSKI**



**STANISŁAW RĘKAS**



**MAŁGORZATA SITARZ**



**JÓZEF SZCZEPAŃCZYK**



**IRENEUSZ ŻAK**



**DANUTA ŻEBROWSKA**

## KLUB RADNYCH



Bojów Lewicy Demokratycznej



**WŁADYSŁAW KAROL JACEWICZ**

## Program ochrony środowiska w powiecie kieleckim

Trzy gminy z naszego powiatu, Zagnańsk, Masłów i Sitkówka Nowiny, mają to szczęście, że mogą realizować program ochrony środowiska z pomocą takiej firmy jak Wodociągi Kieleckie, która jest operatorem na ich terenie. Pozytywne efekty już widać, a z każdym rokiem będą one jeszcze większe.

Jednym z tematów prezentowanych w programie ochrony środowiska powiatu kieleckiego jest jakość wód i gospodarka wodno-ściekowa. Od czasu wejścia Polski do Unii Europejskiej podstawą polityki wodnej jest Ramowa Dyrektywa Wodna. Celem tej dyrektywy jest zapewnienie ochrony wód, poprzez zapobieganie dalszej ich degradacji, ochronę przed zanieczyszczeniem, poprawa stanu ekosystemów wodnych i ekosystemów lądowych zależnych od wody oraz promocja zrównoważonego wykorzystania zasobów wodnych. Cele te zawarte są również w przepisach prawa polskiego, m.in. w Ustawie prawo wodne.

Trzy gminy z naszego powiatu, Zagnańsk, Masłów i Sitkówka Nowiny, mają to szczęście, że mogą realizować program ochrony środowiska z pomocą takiej firmy jak Wodociągi Kieleckie, która jest operatorem na ich terenie. Pozytywne efekty już widać, a z każdym rokiem będą one jeszcze większe. Na wyraźną poprawę jakości środowiska wpłynęła realizowana przez Wodociągi modernizacja i rozbudowa oczyszczalni ścieków. Dzięki wykorzystaniu najnowocześniejszych technologii udało się uzdrowić rzekę Bobrzę, z której wody trafiają do Nidy przepływającej m.in. przez gminy naszego powiatu Chęciny i Morawicę. Przed modernizacją woda w Bobrzy poniżej oczyszczalni nie mieściła się w żadnej klasie czystości. Obecnie ma bardzo dobrą drugą klasę – czystsze są tylko rzeki u źródeł. Do Bobrzy wróciły raki i bobry, od których ma ona swoją nazwę.

Obecnie Wodociągi Kieleckie realizują drugi wielki projekt unijny korzystnie wpływający na jakość środowiska w naszym powiecie – Kompleksowa Ochrona Wód Podziemnych Aglomeracji Kieleckiej. Dzięki rozbudowie sieci i infrastruktury kanalizacyjnej w trzech gminach powiatu kieleckiego znacznie wzrosła liczba gospodarstw korzystających z kanalizacji, czyli t.zw. współczynnik skanalizowania. I tak do końca 2015 roku skanalizowanie gminy Zagnańsk skoczy z 33 do 72,1 proc. a gminy Masłów z 10 do 71 proc.

W ostatnich miesiącach rozpoczęły się pierwsze prace ziemne w gminach Masłów i Zagnańsk w ramach tego projektu, a kończone są w gminie Sitkówka-Nowiny. Tam w okolicach ul. Chorowskiej pierwsze budynki podłączą się do nowego wodociągu już na przełomie sierpnia i września. W 100 procentach wykonane i zgłoszone do odbioru są już odcinki wodociągu w gminie Masłów w miejscowościach Brzezinki i Barcza. Trwają tam cały czas odbiory. Jesienią woda popłynie do kolejnych wsi. Na finiszu są kolejne przetargi, których zakończenie otworzy drogę do budowy następnych odcinków kanalizacji i wodociągów w tych gminach.

Warto zauważyć, że wszystko to nie byłoby możliwe bez zaangażowania Wodociągów Kieleckich, ze względu na ograniczenia budżetowe gmin z naszego powiatu. Spółka ta została beneficjentem wartego 350 mln zł projektu, co jest ewenementem w skali kraju. W większości przypadków takie unijne projekty realizują gminy lub powołane do tego spółki komunalne. Taka sprawność w działaniu zyskała uznanie w skali kraju – Wodociągi Kieleckie trafiły do pierwszej dziesiątki najlepszych spółek wodociągowych i kanalizacyjnych w Polsce, w rankingu „Dziennika Gazety Prawnej”. Zajęły w nim piąte miejsce.

WŁADYSŁAW KAROL JACEWICZ

Radny Klubu SLD



**RYSZARD BARWINEK**



**WŁADYSŁAW JACEWICZ**



**TOMASZ LATO**



**RYSZARD MAŃKUSZ**



**RYSZARD MATULIŃSKI**

# Dla ratowania życia

**Krew pępowinową będzie pobierać – jako jeden z dwóch szpitali w Polsce – Świętokrzyskie Centrum Matki i Noworodka w Kielcach.**



Grażyna Nowak prezentuje sprzęt do poboru krwi pępowinowej

Ministerstwo Zdrowia i Polski Bank Komórek Macierzystych wybrały Świętokrzyskie Centrum Matki i Noworodka w Kielcach oraz Szpital św. Zofii w Warszawie do stałej współpracy z instytucją zajmującą się gromadzeniem krwi pępowinowej.

– Dla naszej placówki to ogromne wyróżnienie – przyznaje dyrektor lecznicy przy ul. Prostej Rafał Szpak. Decyzja świadczy o pełnym profesjonalizmie personelu oraz doskonałej jakości pobieranych tu próbek krwi pępowinowej. Świętokrzyskie Centrum Matki i Noworodka uczestniczyło już bowiem w ogólnopolskiej akcji pobierania tej cennej substancji.

## Krew niezwykle cenna

W Polsce od dwóch lat prowadzona jest kampania promująca pozyskiwanie komórek macierzystych. Dzięki niej w 20 szpitalach na terenie całej Polski raz do roku odbywają się tzw. pobyty publiczne. Również szpital przy ul. Prostej od samego początku zaangażował się w to przedsięwzięcie.

– Pacjentki, które wyrażą zgodę na pobór krwi pępowinowej, nie ponoszą żadnych kosztów. W ubiegłym roku wykona-

łyśmy około dziesięciu takich zabiegów – mówi Rafał Szpak. Pacjentek Świętokrzyskiego Centrum Matki i Noworodka w Kielcach nie trzeba już zachęcać, by oddawały krew pępowinową. Kobiety doskonale zdają sobie sprawę z wartości, jaką niesie ze sobą jedna mała próbka. Komórki macierzyste wykorzystywane są w leczeniu ponad 70 schorzeń – m.in. białaczki, anemii, defektów szpiku kostnego, wrodzonych zaburzeń układu odpornościowego. Pacjentki są zainteresowane oddaniem krwi pępowinowej również ze względu na to, że teraz mogą zrealizować taki zabieg zupełnie bezpłatnie. Gdyby zdecydowały się wykonać go prywatnie, to całkowity koszt tej procedury wyniosłby ponad 2,5 tys. zł.

## Próbki z całego świata

Pobrana w Świętokrzyskim Centrum Matki i Noworodka krew pępowinowa trafia do Polskiego Banku Komórek Macierzystych, gdzie jest przechowywana w odpowiednich warunkach. Szczegółowa informacja o posiadanych zasobach zostaje również przekazana do Światowego Banku Komórek Macierzy-

stych. Procedura jest niezbędna, ponieważ umożliwia choremu pacjentowi znalezienie odpowiednich dla niego komórek macierzystych wśród próbek na całym świecie.

– Ostatnio z zasobów Polskiego Banku Komórek Macierzystych skorzystał pacjent z Francji – podkreśla dyrektor placówki.

## Na ratunek

W Świętokrzyskim Centrum Matki i Noworodka w Kielcach zdarzały się także sytuacje tzw. poboru krwi pępowinowej „na ratunek”.

– Mielismy kilka przypadków, kiedy matki dla ratowania życia dziecka ponownie zachodziły w ciążę. Przy porodzie pobierana była krew pępowinowa, która umożliwiała leczenie starszego dziecka – mówi położna Grażyna Nowak.

Pacjentki Świętokrzyskiego Centrum Matki i Noworodka, które zdecydowały się oddać krew pępowinową, zobowiązane są podpisać zgodę na pobranie próbki i przekazanie jej do Polskiego Banku Komórek Macierzystych oraz wypełnić ankietę na temat przebytych chorób zakaźnych. Oprócz tego kobietom będzie dwukrotnie pobrana krew, w celu wykluczenia ewentualnych chorób mających wpływ na pobrany materiał.

## 180 próbek rocznie

Dzięki umowie, jaką podpisał szpital z Ministerstwem Zdrowia i Polskim Bankiem Komórek Macierzystych, będzie możliwość przeprowadzenia większej liczby bezpłatnych poborów krwi pępowinowej. Dyrektor Szpak liczy, że miesięcznie uda się wykonać około 15 poborów. Procedura związana z pozyskiwaniem krwi pępowinowej nie jest skomplikowana ani bolesna, zarówno dla matki, jak i dziecka. Wszystko dzieje się tuż po urodzeniu i polega na poborze krwi z fragmentu pępowiny. Pełnowartościowa próbka zawiera ok. 80 ml krwi pępowinowej i nie ma znaczenia, czy została ona pobrana przy porodzie naturalnym, czy też przy cięciu cesarskim.

# Starostowie o drogach

**Powiat kielecki był gospodarzem lipcowego Konwentu Starostów Województwa Świętokrzyskiego, który obradował w Regionalnym Centrum Naukowo-Technologicznym w Podzamczu.**

Głównym tematem Konwentu były perspektywy finansowania remontów dróg lokalnych w unijnej perspektywie na lata 2014–2020. Starostowie przygotowali stanowisko, w którym wyrazili niepokój z powodu braku możliwości wykorzystania środków infrastrukturalnych na drogi powiatowe. Podobne stanowisko wyraziły konwentu wszystkich województw.

– 31 proc. wszystkich polskich dróg, czyli 127 tys. km, to drogi powiatowe. Są one często jedynymi łącznikami między gminami a większymi ośrodkami – podkreślił Edmund Kaczmarek, przewodniczący Konwentu Starostów Województwa Świętokrzyskiego i starosta jędrzejowski.

Przypomniał on o propozycji Związku Powiatów Polskich stworzenia funduszu drogowego, na koncie którego gromadzone byłyby wpłaty od podatku VAT, odprowadzanego przez powiaty realizujące projekty drogowe. Przypomniał



Głównym tematem obrad Konwentu Starostów było finansowanie dróg lokalnych

także, że samorządowcy powiatowi stoją na stanowisku, że ich udział własny w inwestycjach drogowych współfinansowanych ze środków Unii Europejskiej, nie powinien przekroczyć 15 proc.

– Zapowiedzi, by w nowym programowaniu unijnym nie przeznaczać pieniędzy na drogi powiatowe, wywołują nasz niepokój. Starostowie mówią jednym głosem i wyrażają obawy, że brak środków doprowadzi do pogorszenia stanu dróg – podkreślił starosta kielecki Zdzisław Wrzałka.

Przewodniczący Rady Powiatu w Kielcach Józef Szczepańczyk dodał, że sytuacja finansowa powiatów i ich zadłużenie nie pozwalają sprostać oczekiwaniom mieszkańców, którzy chcą poruszać się po nowoczesnych i bezpiecznych drogach.

– Oby nie stało się tak, że będziemy mieli dobre drogi wojewódzkie, ale ta sieć nie zostanie uzupełniona drogami lokalnymi – przestrzegali przewodniczący Józef Szczepańczyk. (nieb.)





## powiat na szlaku

### U świętego Jacka

Lepił pierogi ubogim, sprawił, że podniosło się zniszczone przez grad zboże, jego wstawiennictwu zawdzięczają wierni ocalenie kościoła w podkieleckich Leszczynach.

Patronem kościoła parafialnego w Leszczynach, w gminie Górno, jest św. Jacek Odrowąż – dominikanin i misjonarz żyjący na przełomie XII i XIII wieku. Pochodzący z możnej szlacheckiej rodziny święty, chroni przed kradzieżami i utonięciami, znana jest legenda, która głosi, że podczas głodu po najazdach tatarskich sam lepiał pierogi i karmił nimi ludzi. Tradycja przypisuje mu także uratowanie upraw zboża, które zniszczył potężny grad.

Świątynia, pokryta białą elewacją, z charakterystyczną strzelistą wieżą i otoczona murem, widoczna jest z głównej drogi. Warto za-



trzymać się, by podziwiać tę późnorenansową budowlę, która tak pięknie wpisuje się w krajobraz Gór Świętokrzyskich.

Kościół w Leszczynach został wzniesiony w 1610 roku. Dlaczego akurat w tym miejscu? Wedle legendy przed wiekami właśnie tutaj zatrzymał się na noc podróżujący do Krakowa św. Jacek.

Świątynia ufundowana została przez biskupa krakowskiego Piotra Tylickiego, ale już kilka lat później rozbudował ją biskup Marcin Szyszkowski. Kościół w Leszczynach nie miały tragiczne wydarzenia – swoje piętno odcisnął na nim potop szwedzki, a pod koniec XIX wieku trawił ją ogień. W czasie I wojny światowej świątynia była świadkiem potyczek wojsk rosyjskich i austriackich. Wtedy – według tradycji spisanej w parafialnej kronice – mieszkańcy wsi ujrzeli postać świętego zakonika, do którego modlili się o wsparcie i wybaczenie od złego. Święty Jacek wysłuchał prośb wiernych i na pamiątkę tego wydarzenia uspany został kopiec, na którego szczycie stanąć miała jego figurka. Do dziś jednak znajduje się tam postać Matki Bożej Niepokalanie Poczętej.

Kościół w Leszczynach jest trzynawowy, z krzyżowo-kolebkowym, pięknie zdobionym sklepieniem w prezbiterium. W ołtarzu głównym znajduje się wczesnobarokowy krucyfiks z XVII wieku. W jednym z bocznych ołtarzy umieszczony został obraz św. Jacka z XVIII w. Warto także zwrócić uwagę na tablicę pamiątkową ku czci rodziców Stefana Żeromskiego, którzy pochowani są na miejscowym cmentarzu. (nieb.)



## Jeśli relaks to tylko z rodziną

– Nie ma nic piękniejszego niż widok nieograniczonej przestrzeni i wytłaniających się szczytów górskich – przekonuje członek Zarządu Powiatu w Kielcach Michał Godowski.

Wędrówki po górach to wielka pasja pana Michała. Ale tak naprawdę nabierają one prawdziwego smaku dopiero wtedy, gdy w pokonywaniu kolejnych kilometrów towarzyszy mu rodzina – żona Agnieszka i 12-letnia córka Julia.

– 90 procent tatrzańskich szlaków położonych po polskiej stronie mamy już wspólnie zaliczonych, schodziliśmy prawie wszystkie doliny, zdobyliśmy większość szczytów mierzących ponad 2000 metrów – oczywiście tych dostępnych turystycznie, przed nami te najtrudniejsze jak Orla Perć i kilka szczytów słowackich – wylicza członek Zarządu Powiatu. Fascynuje go magia i potęga gór. Nie ma nic wspanialszego, niż wylaniające się górskie szczyty, które z każdym krokiem odsłaniają swoje tajemnice.

– Uwielbiam tę nieograniczoną przestrzeń, wielką satysfakcję daje mi zdobywanie kolejnych szczytów – dodaje Michał Godowski. – Gdy wychodzimy rano w góry i po całym dniu jesteśmy tak bardzo zmęczeni, to pojawia się radość, że pokonało się własne słabości.

Góry to nie jedyna pasja rodziny Godowskich. Zarówno pan Michał, jak i jego żona oraz córka są zapalonymi grzybiarzami. – Tereny mojej gminy Morawica są bardzo grzybne, półtora kilometra mamy do najbliższego lasu i gdy tylko znajdzie się chwila wolnego, wybieramy się na prawdziwkę, kozaki, rydze czy kurki – relacjonuje. Jego żona Agnieszka jest mistrzynią potraw z grzybów – część „kapeluszy” marynuje, część suszy, przyrządza także pyszne rydze na masle czy panierowane kanie. A już prawdziwą uctwą jest pizza z leśnymi grzybami...

– Tak naprawdę w tych wyprawach do lasu nie chodzi tylko o grzyby, ale o obcowanie z naturą, które przynosi ukojenie i wyszczerzenie – zdradza z uśmiechem pan Michał.

Z morawickich lasów rodzina Godowskich przenosi się niekiedy nad zbiorniki wodne, bowiem pan Michał jest zapalonym wędkarzem. W wyprawach na ryby nieodłącznie towarzyszy mu Julia, która zaraziła się od taty wędkarską pasją.

– Gdy córka złowiła lina, byłem z niej bardzo dumny. Ryba była ozdobą stołu wigilijnego – wspomina Michał Godowski. Jego ulubionym zbiornikiem jest Wojciechów w gminie Daleszyce, a największą rybą, jaką złowił, był około 75-centymetrowy szczupak, który złapał się na haczyk w Chańczy.

Pan Michał nie zgadza się z obiegową opinią, że wędkowanie to nuda. Wręcz przeciwnie – oczekiwaniu na rybę towarzyszą emocje, a przy okazji jest czas na przemyślenie ważnych spraw i chwilę relaksu.

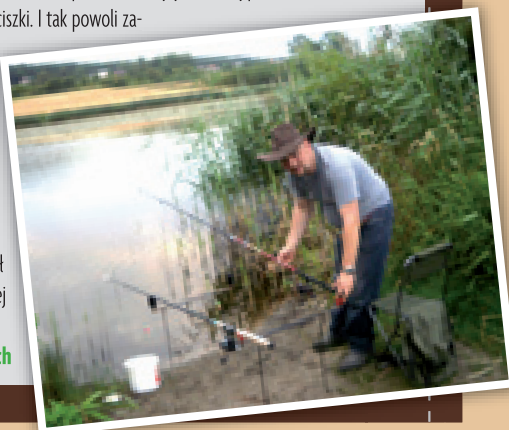
Michał Godowski uwielbia także pograć się w lekturze, szczególnie historycznej. Kilkakrotnie czytał już „Trylogię” Sienkiewicza, często wraca do „Księżki” Machiavellego, interesują go biografie słynnych osób oraz literatura regionalna.

Jego wielką fascynacją jest postać Franciszki Krasieńskiej – prababki królów włoskich, która urodziła się w Maleszowie, w gminie Pierzchnica, w parafii Lisów.

– Prawie trzy lata temu w ramach Europejskich Dni Dziedzictwa proboszcz mojej rodzinnej parafii w Lisowie – Czesław Krzyszkowski odprawił mszę świętą w intencji Franciszki. I tak powoli zaczęliśmy odkrywać i wciąż odkrywamy życie tej niezwykłej kobiety – mówi Michał Godowski. Dodaje, że rok później ukazała się książka *Lisów, Maleszowa, Piotrkowice*. Rodzinne miejsca Franciszki Krasieńskiej, której wydanie wsparło Starostwo Powiatowe w Kielcach.

W październiku ubiegłego roku odbyła się konferencja „W gnieździe rodowym Franciszki z Krasieńskich Wettyn, księżnej kurlandzkiej”, w której organizację zaangażował się Michał Godowski. Jak mówi – odkrywanie historii małej ojczyzny to wielka przygoda.

Agata Niebudek-Śmiech





## Młodość w parze z zaangażowaniem

**Chęć działania to dewiza**  
**Artura Lisa**  
– sołtysa Domaszowic w gminie  
**Masłów**



**A**rtur Lis sołtysiem jest pierwszą kadencję. Dla tego 39-latką to duże wyróżnienie, bowiem nieczęsto zdarza się, by w tak młodym wieku zdobyć uznanie i zaufanie mieszkańców. Pan Artur nie planował swego udziału w wyborach, zachęciła go do tego znajomi. Przyznaje, że zrobił to wbrew woli żony, która nie chciała, by angażował się w tego rodzaju przedsięwzięcia.

– Wiem, że moja żona nie pochwałała tego pomysłu, jednak nie chciałem zawieść tych, którzy pokładali we mnie nadzieje – przyznaje sołtys Domaszowic. Pan Artur zwyciężył w wyborach sporą przewagą głosów. Nie spodziewał się, że otrzyma tak duże poparcie mieszkańców.

### Bilans roczny

Pierwszy rok czteroletniej kadencji sołtys ma już za sobą i, jak sam mówi, upłynął on zaskakująco szybko. Od momentu, kiedy przejął obowiązki gospodarza sołectwa, w Domaszowicach sporo się dzieje. Pojawiły się m.in. plany wydłużenia sieci kanalizacyjnej, sporym wyzwaniem okazała się wprowadzona niedawno nowa ustawa śmieciowa, która przysparza wiele problemów nie tylko w gminie Masłów, ale i w całej Polsce. Mieszkańcy Domaszowic nie są zadowoleni z jakości świadczonych przez wykonawcę usług, toteż mnóstwo uwag wpływa właśnie do pana Artura. – Staram się pomagać mieszkańcom sołectwa, za każdym razem interweniując w przypadku zaniedbań firmy odbierającej odpady – podkreśla.

Już na początku swojej kadencji pan Artur wprowadził zmiany, które korzystnie wpływają na funkcjonowanie sołectwa. Zaczął osobiście zbierać podatki od miesz-

kańców, co daje mu możliwość nawiązania lepszego kontaktu z ludźmi oraz wsluchania się w ich potrzeby.

### Dom otwarty

Początkowo sołtysowi ciężko było przyzwyczaić się do częstych wizyt mieszkańców, którzy przychodzili do niego z różnymi problemami, niekiedy wykraczającymi poza zakres jego obowiązków. – Czuję się zakłopotany, kiedy ludzie zwracali się do mnie po radę w nietypowych sprawach, również bardzo osobistych. Nie chciałem wkraczać w ich sferę prywatną, ponieważ są to kwestie na ogół delikatne i łatwo jest kogoś urazić czy też pochopnie cenić – przyznaje. Pan Artur bardzo chętnie pomaga za to w sprawach urzędowych i takich, które nie wykraczają poza jego kompetencje.

– Dużo radości daje mi pomoc starszym mieszkańcom sołectwa – mówi z uśmiechem. – Często są to osoby samotne, które nie mają na kogo liczyć, dlatego tym chętniej spieszę im z pomocą.

### Najbliższe plany

– Moim największym marzeniem jest wybudowanie świetlicy dla mieszkańców Domaszowic – mówi z entuzjazmem Artur Lis. Projekt został już zaakceptowany, znaleziono także odpowiednią lokalizację. Pozostaje kwestia pieniędzy potrzebnych na realizację inwestycji. – Na szczęście możemy liczyć na wsparcie ze strony wójta oraz radnych Masłowa, którzy zadeklarowali już pomoc – podkreśla sołtys. Gmina przekaże środki niezbędne na budowę obiektu z własnego budżetu. Jeśli

wszystko pójdzie zgodnie z planem, to prace ruszą we wrześniu.

Masa obowiązków zawodowych oraz tych związanych z piastowaniem funkcji sołtysa powoduje, że pan Artur zaniedbuje rodzinę. – Jedyne, na co mogę narzekać, to brak czasu dla dzieci. Chciałbym spędzać go zdecydowanie więcej ze swoją rodziną – mówi. Pan Artur uwielbia aktywny wypoczynek, dlatego nie może pogodzić się z faktem, że nie gra teraz w nogę ze swoim dziesięcioletnim synem tak często, jak by sobie życzył. Na słowa uznania zasługuje żona sołtysa, która musi radzić sobie ze wszystkimi obowiązkami domowymi bez jego pomocy. – Gdyby nie wsparcie żony, to z pewnością nie dałbym rady pogodzić pracy zawodowej z zadaniami sołtysa – zaznacza.

### Przyjemne z pożytecznym

Niedawno sołtys Domaszowic uczestniczył w dorocznym Zjeździe Sołtysów w Wąchocku. Warto było się tam wybrać, bo udało mu się zdobyć główną nagrodę – skuter – w Turnieju Sołtysów. – Najwięcej problemów sprawiło mi lepienie pierogów oraz rzucanie widłami do balonów, na szczęście wykazałem się sprawnością fizyczną w innych kategoriach i objąłem prowadzenie – wspomina. ■

## Lepili pierogi Solejukowe

**Jak co roku sołtysi z całej Polski spotkali się w ostatni weekend czerwca w Wąchocku.**

W stolicy humoru odbył się XVI Krajowy Turniej Sołtysów oraz XIX Zjazd Sołtysów, w którym uczestniczyło 200 osób. Były poważne dyskusje, ale i dużo dobrej zabawy. W imprezie uczestniczyli także: wicestarosta kielecki Zenon Janus, członek Zarządu Powiatu w Kielcach Michał Godowski oraz wiceprzewodniczący Rady Powiatu w Kielcach Jan Cedro.

33 sołtysów z całej Polski rywalizowało m.in. w maratonie wąchockim na spostrzegawczość, teście ze znajomości zasad bezpiecznej pracy w rolnictwie, przejeździe wierzchem przez płoty, małej maturze sołtysa oraz pogoni za... Justyną Kowalczyk. Zmagania odbywały się na placu przy miejscowym klasztorze, nic więc dziwnego, że sołtysi mogli liczyć na poranne rozgrzewanie u Cystersów. Tak właśnie nazywała się jedna z konkurencji. Do ścisłego finału przeszło 12 najlepszych sołtysów, wśród nich pięć pań. Finałści zmierzili się w trzech konkurencjach: toczeniu kwadratowego koła, trafieniu kółem do wygodki oraz lepieniu pierogów jednej z bohaterki serialu „Ranczo” – Solejukowej.

Zwycięzcą tegorocznego turnieju został Artur Lis – sołtys Domaszowic w gminie Masłów. Natomiast Janusz Bednarz z Radlina otrzymał wyróżnienie dla Sołtysa Roku 2012 w województwie świętokrzyskim. (nieb.)



# Powiatowe szkoły czekają na uczniów

Połowa wakacji już za nami. Przypominamy, że są jeszcze wolne miejsca w powiatowych szkołach ponadgimnazjalnych.



**Zenon Janus,  
wicestarosta kielecki:**

– Nasze placówki skutecznie zabiegają o unijne środki, dzięki czemu realizowane są projekty mające bezpośredni wpływ na rozwój i wykształcenie uczniów. Każda ze szkół w powiecie kieleckim umożliwia młodzieży zdobywanie nowych doświadczeń zawodowych poprzez bezpłatne szkolenia, m.in. barmańskie, fryzjerskie, kosmetyczne, z obsługi programu do projektowania AUTOCAD, kursy na prawo jazdy kat. B. Nasze placówki uczestniczą także w różnego rodzaju programach, np. Comenius (Chęciny, Nowa Słupia i Bodzentyn), Kapitał Ludzki (Łopuszno, Bodzentyn i Nowa Słupia) czy Leonardo da Vinci (Chmielnik i Chęciny).

Każda z powiatowych szkół prowadzi dodatkowy nabór, który potrwa do 30 sierpnia. Tak więc dla osób niezdecydowanych znalezienie szkoły odpowiadającej pasjom i planom na przyszłość jest jeszcze możliwe.

– Zachęcamy wszystkie zainteresowane osoby do zapoznania się z naszą ofertą – mówi wicestarosta Zenon Janus. – Wszystkie placówki oświatowe, których organem prowadzącym jest powiat kielecki, są godne polecenia. To szkoły z wieloletnią tradycją i doskonałą, wykwalifikowaną kadrą nauczycielską – podkreśla.

Absolwenci gimnazjów znajdą w naszych placówkach ciekawe kierunki kształcenia oraz znakomitą bazę dydaktyczną. Szkoły w Bodzentynie, Chęcinach, Chmielniku, Łopusznie i Nowej Słupii zapewniają swoim uczniom doskonałe wykształcenie, stwarzają możliwości zdobycia umiejętności praktycznych, jak i rozwoju zainteresowań. Z myślą o ludziach aktywnych, wysoko ceniących kulturę fizyczną, powstały nowoczesne, pełnowymiarowe hale sportowe. Szkoły posiadają dobrze wyposażone sale do nauki przedmiotów zawodowych, a także materiały i pomoce naukowe niezbędne w codziennej edukacji. (afi.)

## WIĘCEJ INFORMACJI NA TEMAT WOLNYCH MIEJSC UDZIELAJĄ POSZCZEGÓLNE POWIATOWE PLACÓWKI OŚWIATOWE:

**Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 1 w Bodzentynie**  
(ul. Suchedniowska 6, tel. 041 311 50 33, [www.zspbodzentyn.pl](http://www.zspbodzentyn.pl))

**Zespół Szkół nr 2 w Chęcinach**  
(ul. Białego Zagłębia 1, tel. 041 315 10 68, [www.zspcheciny.cal.pl](http://www.zspcheciny.cal.pl))

**Zespół Szkół nr 3 w Chmielniku**  
(ul. Dygasińskiego 11, tel. 041 354 10 19, [www.zs3chmielnik.pl](http://www.zs3chmielnik.pl))

**Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 5 w Łopusznie**  
(ul. Konecka 2, tel. 041 391 40 25, [www.zsp5lopuszno.pl](http://www.zsp5lopuszno.pl))

**Zespół Szkół nr 8 w Nowej Słupii**  
(ul. Szkolna 10, tel. 041 317 76 02, <http://zs8nowaslupia.pl/>)

## Kalendarz roku szkolnego 2013/

- 2 września 2013 – rozpoczęcie roku szkolnego
- 23–31 grudnia – zimowa przerwa świąteczna
- 3–16 lutego 2014 – ferie zimowe
- 17–22 kwietnia – wiosenna przerwa świąteczna
- 27 czerwca – zakończenie roku szkolnego



Podpisanie umowy na realizację programu szwajcarskiego

# Powstaną nowe boiska

Domy pomocy społecznej w Zgórsku i Łagiewnikach otrzymały dofinansowanie w ramach Szwajcarsko-Polskiego Programu Współpracy.

Do projektu pn. „Podniesienie jakości usług świadczonych w Jednostkach Organizacyjnych Pomocy Społecznej w celu wzmocnienia podmiotowości i aktywności życiowej podopiecznych”, który jest elementem Szwajcarsko-Polskiego Programu Współpracy w województwie świętokrzyskim, złożono 13 wniosków, 7 z nich otrzymało dofinansowanie w łącznej kwocie 15 mln 114 tys. zł.

– Dofinansowanie z programu szwajcarsko-polskiego to dla naszych placówek ogromna szansa, dlatego cieszymy się, że udało nam się pozyskać to wsparcie – mówi Zdzisław Wrzałka, starosta kielecki.

Placówka w Zgórsku starała się o dofinansowanie na realizację projektu „Boisko wielofunkcyjne o sztucznej nawierzchni wraz z terenem rekreacyjnym, ścieżką zdrowia i terenowymi urządzeniami do kinezyterapii oraz zadaszoną sceną z dostosowaniami ciągów komunikacyjnych”.

– Oprócz boiska wielofunkcyjnego z trybunami powstanie bieżnia, rozbieg do skoku w dal, a także zewnętrzna siłownia, czyli tzw. ścieżka zdrowia – tłumaczy Zbigniew Szybalski, dyrektor DPS w Zgórsku. Jak podkreśla, dla jednostki to bardzo ważna inwestycja. W Zgórsku odbywa się wiele imprez sportowych, m.in. Letnie Spotkania Integracyjne czy Wojewódzka Lekkoatletyczna Olimpiada Osób Niepełnosprawnych.

Również DPS w Łagiewnikach otrzyma pieniądze na wykonanie boiska wielofunkcyjnego i innych urządzeń sportowych wraz z ogrodzeniem i oświetleniem terenu. Dofinansowanie obejmie także poszerzenie oferty usług rehabilitacyjnych i wprowadzenie nowych form terapii zajęciowej.

– Poprzez nasze działania chcemy zachęcić podopiecznych do aktywnego spędzania czasu i wprowadzić nowe formy terapii zajęciowej – mówi Jerzy Kulpiński, dyrektor DPS w Łagiewnikach. W ramach projektu pracownicy wezmą udział w szkoleniach specjalistycznych (np. warsztaty muzykoterapii) oraz ogólnych.

Całkowity koszt obu projektów oszacowany został na około 5,5 mln zł (w tym 15 proc. to wkład własny). DPS w Zgórsku otrzyma dofinansowanie w wysokości 2 mln 894 tys. zł, a DPS w Łagiewnikach – 1 mln 899 tys. zł.

– Dzięki tym inwestycjom poprawi się jakość usług oferowanych przez nasze placówki pomocy społecznej – uważa wicestarosta Zenon Janus. (alis.)

Szwajcarsko-Polski Program Współpracy, czyli tzw. Fundusz Szwajcarski, jest formą bezwzrotnej pomocy zagranicznej przyznanej przez Szwajcarię Polsce i dziewięciu innym państwom członkowskim Unii Europejskiej, które przystąpiły do niej 1 maja 2004 r. Na mocy umów międzynarodowych, zawartych 20 grudnia 2007 w Bernie, ponad 1 mld franków szwajcarskich trafi do dziesięciu nowych państw członkowskich. Dla Polski Program Szwajcarski przewiduje niemal połowę środków (ok. 489 mln CHF).



# Przywiązani do ziemi

Istnieją miejsca i ludzie przy których można prawdziwie odpocząć, poobcować z naturą i nacieszyć zmysły otaczającą nas harmonią i miłością. Zapraszamy w odwiedziny do **ELŻBIETY STRÓJWĄS** i **WIESŁAWA MAZURA** – starostów tegorocznych Dożynek Powiatowych.



**E**lżbieta Strójwās od 32 lat prowadzi wspólnie z mężem gospodarstwo rolne w Brudzowie w gminie Morawica. Jest mamą czwórki dorosłych już dzieci.

– Rodzina to największe szczęście. Zawsze mogę liczyć na wsparcie swoich bliskich – przyznaje starościna dożynek. Państwo Strójwāsowie są właścicielami blisko 10 hektarów ziemi, natomiast drugie tyle dzierżawią. Wiele lat temu, kiedy mąż pani Elżbiety odziedziczył gospodarstwo, wymagało ono gruntownych prac. Tuż po ślubie, młodzi małżonkowie zaczęli wprowadzać pierwsze zmiany.

– Wyburzyliśmy stare, wysłużone budynki, ponieważ nie nadawały się już do użytku. Pracy było przy tym co niemiara – wspomina starościna. Proces modernizacji gospodarstwa zajął rolnikom wiele lat. Zresztą jak przyznaje pani Elżbieta, nadal jest wiele do zrobienia. – W gospodar-

stwie praca nie ma końca, szczególnie kiedy wszystko chce się zrobić własnymi rękoma – podkreśla. Na szczęście, państwo Strójwāsowie mogą liczyć na wsparcie ze strony dzieci, które pomagają im pomimo własnych obowiązków. – Syn zawsze pracuje przy żniwach, pomaga w remontach, natomiast córka zajmuje się obejściem. Pani Elżbieta nie ukrywa, że teraz znacznie łatwiej zajmować się gospodarstwem, ponieważ istnieją różnego rodzaju rozwiązania technologiczne, pozwalające szybciej i precyzyjniej wykonywać część obowiązków. Małżeństwo Strójwāsów posiada 10 sztuk bydła mlecznego, zapewniającego całoroczne dochody oraz trochę drobiu dla własnych potrzeb. – Prowadzę też nieduży ogródek, z którego mogę codziennie przynieść świeże warzywa – dodaje z uśmiechem starościna dożynek.

Pani Elżbieta to niezwykle ciepła i otwarta osoba, która wprost emanuje pozytywnym nastawieniem do życia. Poza tym można pozazdrościć jej wytrwałości w pracy oraz chęci i energii w podejmowaniu nowych wyzwań. To właśnie z inicjatywy naszej bohaterki powstał zespół ludowy „Brudzowiaki”.

– Kiedy 15 lat temu brałam udział w dożynkach, bardzo spodobały mi się występy pań z kół gospodyń wiejskich – przyznaje Elżbieta Strójwās. Wówczas zrodził się pomysł, by założyć zespół. Spotkania w gronie koleżanek z zespołu dają wiele radości. – Dzięki temu, że spotykam się z ludźmi, czuję się szczęśliwsza – zaznacza starościna dożynek.

Wiesław Mazur to zdobywca tytułu „Rolnika Roku 2012”, a także szczęśliwy mąż, ojciec trójki dzieci i dziadek, a do tego kochający ponad wszystko ziemię gospodarz. Tegoroczny starosta dożynek mieszka w Sarbicach Drugich w gminie Łopuszno, gdzie wspólnie z żoną oraz najstarszym synem prowadzi 110 hektarowe

gospodarstwo rolne, z czego 60 hektarów jest własnością pana Wiesława, natomiast pozostałe tereny są wzięte w dzierżawę. Pan Wiesław miłość i szacunek do ziemi wyniósł z rodzinnego domu, przez te lata nauczył się samodyscypliny i wytrwałości w codziennej, nierzadko żmudnej pracy. Po ślubie w 1983 roku miał niewielki skrawek ziemi i dwa konie, jednak z każdym kolejnym rokiem gospodarstwo rozwijało się, a gruntów i sprzętu przybywało. – Wszystkie zarobione pieniądze starałem się mądrze inwestować – wspomina starosta dożynek. Pan Wiesław wspomina pracę od świtu do zmierzchu, nawet po osiemnastu godzinach na dobę. – Było we mnie dużo samozaparcia – przyznaje z uśmiechem. Wysiłek opłacił się, ponieważ teraz gospodarstwo liczy ponad 50 krów mlecznych, 30 jałówek i 20 cieląt. Nowoczesne obory i najwyższej klasy sprzęt do udoju pozwalają utrzymać tej wielkości stado. Skala rocznej produkcji mleka w gospodarstwie tegorocznego starosty dożynek wynosi 300 tysięcy litrów. W pracę w gospodarstwie stale zaangażowani są żona oraz synowie, pomocny jest także ojciec pana Wiesława – Józef.

– Obowiązki gospodarskie wykonuje się teraz o wiele łatwiej niż kilkanaście lat temu – dodaje starosta dożynek. Dzięki środkom z programów unijnych, pan Wiesław otrzymał dotacje m. in. na nowoczesną oborę wolnostanowiskową z halą udajową oraz na zakup nowoczesnych maszyn, niezbędnych przy prowadzeniu tak dużego gospodarstwa.

Wiesław Mazur podkreśla, że rolnictwo to ciężki kawałek chleba, na który trzeba cierpliwie i pokornie pracować. Rolnik Roku uważa, że bez współpracy i dobrych stosunków rodzinnych nie ma szans, by osiągnąć sukces. – Zgoda buduje, niezgoda rujnuje – podsumowuje z uśmiechem. ■





## Jakie są zasady dofinansowania studiów dla osoby niepełnosprawnej?

**Stanisław Furmanek, naczelnik Wydziału Zdrowia i Polityki Społecznej w Starostwie Powiatowym w Kielcach:**  
– W tym roku realizujemy pilotażowy program „AKTYWNY SAMORZĄD”, który finansowany jest ze środków z PFRON. Wkrótce rozpocznie się nabór wniosków do tzw. Modułu II, polegającego na pomocy niepełnosprawnym w uzyskaniu wyższego wykształcenia.

Warunkiem uczestnictwa w programie jest znaczny lub umiarkowany stopień niepełnosprawności oraz nauka w szkole wyższej, policealnej lub otwarty poza studiami doktoranckimi przewód doktorski.

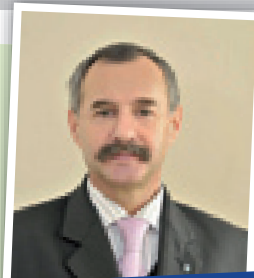
Dofinansowanie może obejmować dodatek na pokrycie kosztów kształcenia, opłatę za naukę, a także dodatek na uiszczenie opłaty za przeprowadzenie przewodu doktorskiego. Maksymalne dofinansowanie za każde półrocze wynosi: 800 zł dla dodatku na pokrycie kosztów kształcenia w przypadku osób ze znacznym stopniem niepełnosprawności, 500 zł – w przypadku osób z umiarkowanym stopniem niepełnosprawności, 3 tys. zł przewidziano dla opłaty za naukę (czesne), a także 3 tys. zł dla dodatku na opłatę za przewód doktorski.

Wysokość dodatku na pokrycie kosztów kształcenia może zostać zwiększona nawet o 40 proc. Jego wielkość uzależniona jest od wyników w nauce.

Wyższy dodatek otrzymają osoby niewidome (do 20 proc.), głuche (do 25 proc.), głuchoniewidome (do 30 proc.) oraz te, które mieszkają na obszarach wiejskich (do 10 proc.).

Dofinansowanie opłaty za naukę lub przeprowadzenie przewodu doktorskiego może być zwiększone, gdy z orzeczenia o stopniu niepełnosprawności wnioskodawcy wynika, że zostało ono wydane z więcej niż jednej przyczyny niepełnosprawności (30 proc. w przypadku dwóch symboli w zakresie przyczyny niepełnosprawności, 40 proc. w przypadku trzech symboli w zakresie przyczyny niepełnosprawności). Na 50-procentowe wsparcie finansowe mogą liczyć osoby, które podjęły studia na kierunkach zamawianych z listy Ministerstwa Nauki i Szkolnictwa Wyższego.

Refundacja może dotyczyć kosztów poniesionych do sześciu miesięcy przed złożeniem wniosku. Dla osób



Stanisław Furmanek

niepełnosprawnych, które w 2013 roku rozpoczęły studia lub naukę w szkole policealnej, dofinansowanie opłaty za naukę przysługuje wyłącznie w ramach jednego kierunku.

Nabór wniosków na dofinansowanie kosztów nauki w drugim półroczu 2013 r. będzie prowadzony od 1 do 30 września.

Wzory dokumentów dostępne są na stronie [www.powiat.kielce.pl](http://www.powiat.kielce.pl) w zakładce „AKTYWNY SAMORZĄD”. Szczegółowych informacji udziela Wydział Zdrowia i Polityki Społecznej Starostwa Powiatowego w Kielcach, III piętro, pok. 306, tel. 41 342 16 74

Informacje o Programie: [www.powiat.kielce.pl](http://www.powiat.kielce.pl) oraz [www.pfron.org.pl](http://www.pfron.org.pl) (af.)

z gminnych stron www



### BIELINY

OSP Belno najlepszą drużyną IV Turnieju Piłki Nożnej OSP o Puchar Marszałka Województwa Świętokrzyskiego.

### BODZENTYN

Rozstrzygnięto konkurs na najładniejszy ogród przydomowy pt. „Gmina Bodzentyn rozkwita”. I miejsce przyznano ogrodowi Haliny Głowczyńskiej z Dąbrowy Dolnej.

### CHĘCINY

Turniej sportowy, kalambury bajkowe i literackie, eksperymenty fizyczno-chemiczne – to tylko niektóre z atrakcji kreatywnych wakacji w Regionalnym Centrum Naukowo-Technologicznym w Podzamczu.

### CHMIELNIK

Miasto odwiedzili uczestnicy edukacyjnego projektu Centrum Żydowskiego w Oświęcimiu. 12-osobowa grupa studentów i doktorantów z USA, Kanady, Australii, Chile, zwiedziła m.in. chmielnicką synagogę.

### DALESZYCE

Dziewczęca Młodzieżowa Drużyna Pożarnicza ze Smykowa reprezentowała nasz kraj na międzynarodowym turnieju pożarniczym we Francji.

### GÓRNO

Od grudnia 2012 r. do końca 2013 r. w Zespole Szkół w Górnym realizowany jest projekt edukacji finansowej, którego pomysłodawcą jest Fundacja Kronenberga przy Citi Handlowym.

### ŁAGÓW

W Sędku odbyło się II Święto Chleba połączone z 50-leciem OSP Sędek.

### ŁOPUSZNO

Gminną grę obronną przeprowadzono w Zespole Szkół im. Jana Pawła II. Polegała ona na ewakuacji uczniów oraz pracowników z obiektu.

### MASŁÓW

Gminna Biblioteka Publiczna wraz z filiami bierze udział w programie „Akademia Orange dla bibliotek”. Jego celem jest wspieranie rozwoju społeczeństwa informacyjnego poprzez zwiększenie dostępu do nowych technologii.

### MIEDZIANA GÓRA

„Z natury segreguję” – to jedno ze zwycięskich haseł w gminnym konkursie ekologicznym, którego adresatami byli uczniowie wszystkich szkół z gminy. Laureatami zostali uczniowie Zespołu Szkół w Kostomłotach Drugich.

### MNIÓW

Warto zobaczyć słynną „Kołatąjówkę”. W Mniowie przebywał hrabia Kołataj, który w XIX wieku wznosił dworek w miejscowości Wólka Kłucka.

### MORAWICA

Kapituła Towarzystwa Przyjaciół Ziemi Morawickiej przyznała tytuł „Człowieka Miesiąca” Mariannie Węgrzyn, zasłużonemu pedagogowi, prezes Towarzystwa Przyjaciół Brzezin i Podwola, regionalistce, pisarce i poetce.

### NOWA SŁUPIA

Figura świętego Michała Archanioła z Gargano we Włoszech przybyła do Nowej Słupii. Pochodzi ona z pierwszego najważniejszego sanktuarium na świecie, z grotty, którą wybrał święty Michał Archanioł.

### PIERZCHNICA

W Zespole Szkół odbyła się impreza profilaktyczna „Bezpieczne wakacje” zorganizowana przez Społeczny Ruch Trzeźwości. Wzięli w niej udział uczniowie szkół podstawowych i gimnazjum.

### PIEKOSZÓW

Zarząd Transportu Miejskiego w Kielcach informuje, że od 20 lipca zmianie ulegną rozkłady jazdy linii 28.

### RAKÓW

OSP w Woli Wąkopnej otrzymało nowy, lekki samochód pożarniczy. Uroczystość połączona była z otwarciem nowo wyremontowanej drogi.

### SITKÓWKA-NOWINY

Gminne Zawody Sportowo-Pożarnicze odbyły się na stadionie w Nowinach. Można było podziwiać sprawność drużyn – dziewczęcej, kobiecej, chłopców oraz seniorów reprezentujących trzy jednostki: w Kowali, Szewcach-Zawadzie i Woli Murowanej.

### STRAWCZYN

Gmina ponownie znalazła się w Złotej Setce Rankingu Samorządów Rzeczypospolitej. Tym razem zajęła 13. miejsce wśród gmin wiejskich. Ponadto gmina zajęła 1. miejsce w rankingu innowacyjności samorządów.

### ZAGNAŃSK

Zmiana czasu pracy w Gminnej Bibliotece Publicznej w Samsonowie oraz filiach. Do 6 września będą czynne w godzinach: Gminna Biblioteka Publiczna w Samsonowie: 14–16, filia w Zagnańsku: 15–17. Filie w Tumlinie i Szalasie będą nieczynne do 6 września.

(oprac. alis.)





# Fotogaleria



# Fotogaleria