

**2**

**maja**

**DZIEŃ FLAGI  
RZECZYPOSPOLITEJ  
POLSKIEJ**

**WYWIEŚ  
FLAGĘ**

**3**

**maja**

**227.ROCZNICA  
UCHWALENIA  
KONSTYTUCJI 3 MAJA  
ORAZ  
GMINNE ŚWIĘTO  
STRAŻAKA**

Program:

**10<sup>30</sup>** Zbiórka oddziałów straży z pocztami sztandarowymi  
obok Remizy OSP w Wólce Grodziskiej

**11<sup>00</sup>** Msza. św. w Kościele Parafialnym pw. św. Maksymiliana  
w Wólce Grodziskiej

**12<sup>15</sup>** Uroczysty apel obok Remizy OSP w Wólce Grodziskiej

**13<sup>00</sup>** Majówka strażacka „Pod Dębem” w Wólce Grodziskiej



**Kabaret  
Koń Polski**



**Team**

# DNI Grodziska

**8 lipca 2018r.**  
Stadion w Grodzisku Górnym

## W NUMERZE:

### AKTUALNOŚCI

- INWESTYCJE W OBIEKTYWIE **3**
- RUSZYŁA BUDOWA KANALIZACJI SANITARNEJ **4**
- STAWKI ZA WODĘ I ŚMIECI NA DOTYCHCZASOWYM POZIOMIE **4**
- UZYSKAJ ELEKTRONICZNĄ KARTĘ DUŻEJ RODZINY **5**
- OSP ZMIENIA SIĘ OD ŚRODKA **6**
- PASJA I SUKCESY NA WAGĘ STYPENDIUM **7**
- „PÓŁGĘSEK CZYLI RARYTÁS NAD RARYTÁS ODDAM CI ZA NIEGO ILE CHCESZ KIEŁBASY” **8**

Z ŻYCIA ORW **9**

### KULTURA

CZAR WIELKANOCNYCH PARAD - MAJDAN ZBYDNIOWSKI 2018 **10**

### WYCHOWANIE I EDUKACJA

- „ODCZUWAJ, UFAJ, MÓW” **11**
- PRZYGODA Z GOTOWANIEM **12**
- AKCJA EDUKACYJNA **12**
- FINAŁ WOJEWÓDZKI TURNIEJU PIŁKI NOŻNEJ „Z PODWÓRKA NA STADION O PUCHAR TYMBARKU” **13**

NAJSYMPATYCZNIJSZA PIERWSZA KLASA **13**

### CIEKAWOSTKI

NA POCZĄTKU BYŁ ALKOHOŁ **14-15**

### PORADY

Z KURZEM NIE WYGRASZ, ALE MOŻESZ OGRANICZYĆ JEGO POWSTAWANIE **16**

BEZPIECZEŃSTWO PRZED WSZYSTKIM **16**

### OGŁOSZENIA

OGŁOSZENIA **17-24**



## INWESTYCJE W OBIEKTYWIE - Ostatni etap rozbudowy budynków użyteczności publicznej w gminie







## Ruszyła budowa kanalizacji sanitarnej

**Przypomnijmy, że w 2017 roku Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej złożyło do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podkarpackiego wniosek o przyznanie pomocy na inwestycję „Budowa i rozbudowa sieci kanalizacji sanitarnej w miejscowości Laszczyny i Grodzisko Dolne wraz z rozbudową sieci wodociągowej w Zmysłówce”. Wniosek został pozytywnie rozpatrzony i w dniu 2 października 2017 została podpisana umowa o dofinansowanie inwestycji środkami unijnymi z Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.**

W lutym bieżącego roku pomiędzy PGK Sp. z o.o. w Grodzisku Dolnym, a wybranymi w ramach przetargu nieograniczonego wykonawcami zostały zawarte umowy na realizację zadań, zaś w marcu nastąpiło przekazanie placów budów wszystkich trzech zadań. Warto widzieć co zostanie wykonane w ramach rozpoczętej inwestycji i tak:

- **Rozbudowa sieci kanalizacyjnej w miejscowości Grodzisko Dolne (Miasteczko).**

Zostanie wykonana sieć grawitacyj-

nej kanalizacji sanitarnej o długości jednego kilometra. Trasa projektowanej sieci kanalizacyjnej przebiegać będzie w terenie częściowo zabudowanym po południowej stronie drogi nr 1269 R (tzw. Żołyńska) oraz drogi gminnej od banku w stronę cmentarza żydowskiego.

- **Budowa sieci kanalizacji sanitarnej w miejscowości Laszczyny.**

To największy zakres robót do wykonania obejmujący ponad osiem kilometrów kanalizacji grawitacyjno-tłocznej oraz budowę ośmiu przepompowni w tym dwóch przydomowych. Trasa projektowanej sieci kanalizacyjnej przebiegać będzie obok istniejącej zabudowy przy granicach działek oraz w obrębie i poboczach dróg gminnych i powiatowych. Wybudowana sieć włączona zostanie do istniejącej sieci kanalizacyjnej, a ścieki skierowane zostaną do oczyszczalni ścieków w Chodaczowie.

- **Rozbudowa sieci wodociągowej w Zmysłówce.**

To z kolei najmniejszy zakres inwestycji obejmujący wykonanie ponad dwustu pięćdziesięciu metrów sieci wodociągowej. Trasa wodociągu przebiegać będzie po północnej stronie dro-

gi powiatowej relacji Grodzisko Dolne – Zmysłówka (naprzeciwko Stacji Uzdatniania Wody w Zmysłówce).

Całość inwestycji zgodnie z przetargiem została podzielona na trzy zadania. Rozbudowę kanalizacji sanitarnej w Grodzisku Dolnym i wodociągu w Zmysłówce realizować będzie firma Sanitex Sp. z o.o. w Tryńcy, a wykonanie kanalizacji w Laszczynach zgodnie z wynikiem postępowania przetargowego powierzone zostało firmie Zakład Instalacyjno-Budowlany „Lisbud” w Pstrągowej, która to firma jeszcze przed Świętami Wielkanocnym ruszyła z pierwszymi pracami przy kanalizacji w Laszczynach.

Zgodnie z podpisaną umową z Urzędem Marszałkowskim cała inwestycja ma być zakończona do 15 lipca 2019 roku.

PGK Sp. z o.o. czyni starania aby całość kanalizacji w Laszczynach oraz w Grodzisku Miasteczku wraz z rozbudową sieci wodociągowej w Zmysłówce wykonać do końca 2018 roku. O przebiegu prac będziemy na bieżąco informować.

*Marek Ordyczyński*

*PGK Sp. z o.o. w Grodzisku Dolnym*



Prace przy budowie kanalizacji w Laszczynach





## Stawki za wodę i ścieki na dotychczasowym poziomie

**Od nowego roku zatwierdzanie taryf na zbiorowe zaopatrzenie w wodę i odprowadzanie ścieków nie jest już w kompetencji Rady Gminy, lecz nowego organu, którym są Wody Polskie.**

Wraz z wejściem w życie nowych przepisów prawa, Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej w Grodzisku Dolnym po raz pierwszy składało wniosek o zatwierdzenie taryf dla zbiorowego zaopatrzenia w wodę i zbiorowego odprowadzania ścieków na terenie Gminy Grodzisko Dolne do

nowego regulatora. Pierwszy wniosek i od razu pozytywna decyzja zatwierdzająca taryfy proponowane przez PGK. Jesteśmy jednym z pierwszych samorządów na podkarpaciu, który posiada decyzję zatwierdzającą taryfy. Nowe stawki będą obowiązywać od czerwca 2018 r. przez najbliższe 3 lata.

Za m<sup>3</sup> wody dostarczanej z wodociągu gminnego zapłacimy 2,82 zł brutto oraz 2,16 zł brutto opłaty abonamentowej naliczanej co miesiąc. W roku trzecim stawka wzrośnie na 2,83 zł brutto.



Z kolei za m<sup>3</sup> odprowadzanych ścieków zapłacimy 4,20 zł brutto (z uwzględnieniem dopłaty z gminy na poziomie roku bieżącego). Analogicznie w roku trzecim stawka za ścieki wzrośnie o 1 grosz.

MH

## Uzyskaj elektroniczną Kartę Dużej Rodziny

**Z dniem 1 stycznia 2018r. Karta Dużej Rodziny uzyskała nową formę dokumentu elektronicznego.**

Karta Dużej Rodziny w formie elektronicznej ma wiele zalet. Przede wszystkim członkowie rodzin wielodzietnych nie muszą czekać kilka tygodni na wyprodukowanie Kart, jak do tej pory. Karty w formie elektronicznej udostępniane są swoim posiadaczom w przeciągu kilkunastu minut od momentu, w którym pracownik pozytywnie rozpatrzy wniosek i wyśle zamówienie na karty. Rodzice i małżonkowie rodziców mogą wyświetlać nie tylko swoje karty, ale również karty pozostałych członków rodziny, co jest bardzo przydatne w przypadku, gdy cała rodzina korzysta z ofert Karty Dużej Rodziny. Nie ma już konieczności szukania przez wszystkich członków rodziny plastikowych Kart, wystarczy, że jedna osoba posiada na swoim telefonie wszystkie karty członków rodziny. Ponadto aplikacja umożliwia łatwe i szybkie znalezienie najbliższych Partnerów Karty Dużej Rodziny dzięki usłudze geolokalizacji. Aplikacja jest cały czas udoskonalana, planowane jest uruchomienie nowej funkcji po-

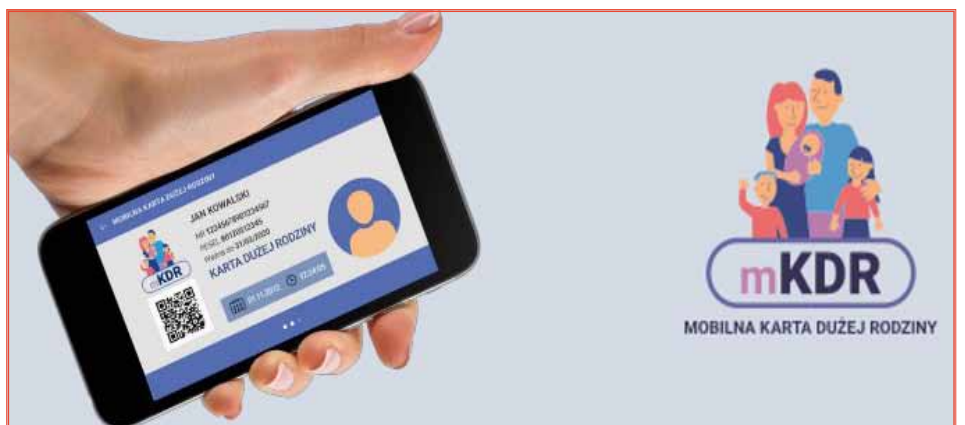
wiadomień dla posiadaczy Kart, dzięki którym mogą dowiedzieć się o nowych ciekawych ofertach.

Karta Dużej Rodziny w formie elektronicznej jest bardzo atrakcyjnym narzędziem w znacznym stopniu ułatwiającym rodzinom wielodzietnym korzystanie z przysługujących im zniżek. Przy składaniu po raz pierwszy zachęcamy, aby ubiegać się o obie formy Karty ponieważ nie ma wtedy obowiązku ponoszenia opłaty. Zwolnieni z opłaty są również członkowie rodzin wielodzietnych, którzy wniosek o Kartę Dużej Rodziny złożyli przed 1 stycznia 2018r. i złożą ponownie wniosek o kartę elektroniczną najpóźniej do 31 grudnia 2019r.

Na stronach internetowych Ministerstwa Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej znajdują się wyczerpujące informacje dotyczące wnioskowania o Kartę Dużej Rodziny.

Członkowie rodzin wielodzietnych, którzy chcą skorzystać z możliwości złożenia wniosku o Kartę Dużej Rodziny mogą to uczynić za pośrednictwem Portalu Informacyjno-Usługowego Emp@tia. Wypełnienie wniosku o Kartę Dużej Rodziny za pośrednictwem Emp@tia zajmuje mniej czasu, niż w formie tradycyjnej, w szczególności, gdy wniosek dotyczy jedynie domówienia kart elektronicznych dla osób, które posiadają już karty tradycyjne.

DCz





## OSP zmienia się od środka

**Wnętrze remizy OSP w Grodzisku Dolnym nabrało nowego wyglądu. Kilku strażaków zakasało rękawy i podjęło się remontu. Nowe oblicze zyskała m.in. świetlica i sale na piętrze. Odnowione pomieszczenia będą jak dotąd wykorzystywane na większe spotkania i uroczystości.**

Dzieląc swój czas między pracę zawodową i dom, w wolnych chwilach grupa strażaków z Grodziska Dolnego w czynie społecznym podjęła się gruntownych prac remontowych w siedzibie swojej jednostki. *O ile z zewnątrz remiza prezentuje się nieźle, to już środek wymagał remontu* – oznajmia prezes jednostki Andrzej Baj. *W ramach środków posiadanych na stanie remizy udało się nam wyszpachlować sufity, założyć kamuflaż rur do CO, obłożyć hol ozdobnym kamieniem i przemeblować kuchnię* – wymienia prezes.

Na sali głównej pojawiło się eleganckie oświetlenie i lustra. Działające w straży kobiety zadbały o wygląd okien, wieszając efektownie wyglądające firany. Dokupiono też krzesel oraz stopniowo, w miarę możliwości finansowych wymieniane są barierki przy schodach prowadzących na piętro.

W planach jest też postawienie nowych ławek obok grzybka, placu zabaw dla dzieci i altanki przy grzybku. Większość prac społeczność strażacka wykona sama.

MH



Odnowione sale czekają na kolejnych gości







## Pasja i sukcesy na wagę stypendium

**Przed świętami wielkanocnymi w Ośrodku Kultury w Grodzisku Dolnym miała miejsce Sesja Rady Gminy, w trakcie której najzdolniejsi uczniowie szkół podstawowych, gimnazjalnych i średnich otrzymali stypendia wójta gminy.**

*Z wiedzą już tak jest, że wiąże się z nią pasja, lepszy zawód, większe możliwości, ale również wysiłek i poświęcenie. Chciałbym, aby przyznane stypendia służyły zarówno rozwojowi tych wszystkich pasji, ale również rekompensowały trud związany z nauką, a w przyszłości skutecznie wspierały wysiłki i sukcesy – rozpoczął wójt Jacek Chmura gratulując nagrodzonym stypendystom.*

W tej edycji stypendia naukowe otrzymało 38 uczniów z terenu Gminy Grodzisko Dolne. Przyznano również jedno stypendium specjalne, które otrzymał pan Łukasz Rydzik – dwukrotny ogólnopolski mistrz w kickboxingu. Dziękując za otrzymane stypendium pan Łukasz po krótko omówił na czym polega sport który uprawia. Kickboxing jest połączeniem pię-

ściarstwa, czyli boks z tradycyjnym karate. Jak przekonywał, w tym sporcie pracuje całe ciało, co pozwala na utrzymanie się w doskonałej kondycji fizycznej. Rywalizacja wbrew pozorom jest bardzo bezpieczna. Pan Łukasz od tego roku jest szczęśliwym posiadaczem czarnego pasa. Po 8 latach treningów uzyskał stopień mistrzow-

ski, co umożliwiło zostanie trenerem. Prowadzi zajęcia z dziećmi w szkołach podstawowych, zajęcia dla dorosłych oraz samoobronę dla kobiet. W kwietniu ukazała się książka „Przewodnik po kickboxingu”, której jest współautorem. Opowiadając o planowanych startach w kolejnych zawodach, zachęcał grodziską młodzież do zainteresowania się sztukami walki.

MH



Niemal 9 tys. zł trafiło do grodziskiej modzieży na rozwijanie swoich umiejętności





## „Półgęsek czyli rarytas nad rarytasy oddam Ci za niego ile chcesz kiełbasy”

**Dania z gęsi, jakże rzadkie w naszych regionach, były tematem warsztatów edukacyjno – kulinarnych pt. „Gęsina – kujawsko – pomorski, regionalny rarytas w potrawach i przetworach”.**

Ten staropolski przysmak królował bardzo często na stołach szlacheckich a sztuka kulinarna i jej owoce opiewane były w prozie i poezji o czym świadczą m. in. fragment opisu śniadania u Sędziego - księga II - Zamek Adama Mickiewicza:

„Zaś dla mężczyzn  
wędliny leżą do wyboru:  
Półgęski tłuste, kumpia,  
skrzydliki ozoru,  
Wszystkie wyborne,  
wszystkie sposobem domowym  
Uwędzone w kominie  
dymem jałowcowym;  
W końcu, wniesiono  
zrazy na ostatnie danie:  
Takie bywało  
w domu Sędziego śniadanie.”

To właśnie województwo kujawsko-pomorskie słynie z najlepszych pod względem smaku i właściwości odży-

czych gatunków gęsi w Polsce przede wszystkim białej gęsi kołudzkiej.

Zajęcia, których organizatorem była Lokalna Grupa Działania Ziemia Łańcucka, odbyły się w dniach 10 i 11 kwietnia 2018 r. w Albigowej. Uczestnikami warsztatów byli mieszkańcy gmin Łañcut, Białobrzegi, Grodzisko Dolne, Rakszawa i Żońlnia.

Działanie umożliwiła realizacja projektu współpracy o akronimie SMAK (Symbioza Małych Atrakcji Kulinarnych) w ramach poddziałania „Przygotowanie i realizacja działań w zakresie współpracy z lokalną grupą działania” w ramach działania „Wsparcie dla rozwoju lokalnego w ramach inicjatywy LEADER” objętego PROW na lata 2014-2020.

Uczestniczyły w nich panie ze Stowarzyszenia Kobiety Gminy Grodzisko Dolne, zdobywając wiedzę i praktyczne umiejętności przetwarzania tuszki gęskiej na smaczne potrawy.

Podczas warsztatów, w panelu teoretycznym panie zdobyły wiedzę nt. gęsi w staropolskiej i regionalnej tradycji kulinarnej. W czasie zajęć praktycznych miały możliwość poznać jak efektywnie wykorzystać gęsie tuszki oraz metodę przetwarzania i konserwacji w gęsim tłuszczu (confit). Z kolei śledziły

wykonywanie wariacji na temat „gęsiego fastfooda” czyli małe co nieco z gęsich kiełbasianych farszów, co pozwoliło wykopać gęsiego burgera, oraz pipkę tj. gęsią szyjkę faszerowaną. Efektem tych działań były m. in. takie potrawy jak: okrasa czyli rodzaj tataru gęsiego, leberka – pasztet lub farsz na pierogi. Nie zabrakło gęsi pieczonej z kapustą kiszoną, na jabłkach, modrą kapustą szmurowaną oraz wiele innych pyszności zarówno na zimno jak i na gorąco. Należy dodać, że potrawy nie tylko syciły, ale dawały również radość podniebieniu. Receptury bardzo proste, pozbawione dziwacznych łamańców, zachowywały naturalny smak mięsa. Do przyprawiania używane były sól, pieprz, czosnek oraz zioła, przede wszystkim majeranek i czosnek.

Na koniec wspólna biesiada, umilana przygrywką na akordeonie i gitarze przez pana Krzysztofa oraz wspólnym śpiewem piosenek biesiadnych, była wspaniałą ucztą dla ciała i duszy.

Warsztaty prowadził ekspert kulinarny w dziedzinie przetwarzania gęsiny pan Piotr Lenart – koordynator Szlaku „Niech Cię Zakole” z województwa kujawsko-pomorskiego.

*Członkinie SKGGD*



Uczestniczki warsztatów nie sądziły, że z gęsiny można przygotować tyle potraw





## Z życia ORW

### Oko w oko z papugami

11 kwietnia, grupa wychowanków ośrodka miała okazję odwiedzić Papugarnię w Rzeszowie - jedyne takie miejsce w naszym województwie, gdzie można zobaczyć, pogłaskać i nakarmić piękne, egzotyczne ptaki oraz zrobić sobie z nimi zdjęcie.

W Papugarni znajduje się około 50 papug, z 12 gatunków. Ptaki chętnie przyfruwały do zwiedzających, pozwalały się dotykać i karmić. Wszyscy byli zaskoczeni i jednocześnie zauroczeni tak bliskim oraz bezpośrednim kontaktem z tymi zwierzętami. Chętnie odwiedziłoby to miejsce po raz kolejny.

### Spotkanie z listonoszem i fryzjerką

W ramach cykliw spotkań tematycznych „Poznajemy zawody” odwiedził nas listonosz. Celem spotkania było przybliżenie dzieciom pracy listonosza i innych pracowników poczty, poznanie drogi listu od nadawcy do odbiorcy, budzenie szacunku dla pracy; pracowników Poczty Polskiej, zwrócenie uwagi na charakterystyczny ubiór listonosza. Wychowankowie z wielkim zainteresowaniem słuchali o pracy jaką wykonuje listonosz, zadawali wiele pytań. W trakcie zajęć dowiedzieli się co należy zrobić, aby wysłać list lub paczkę. W jaki sposób zaadresować kopertę, aby trafiła do adresata. Zajęcia były bardzo ciekawe i pouczające. Serdecznie dziękujemy panu listonoszowi z Urzędu Poczтового w Grodzisku Dolnym za przybycie.

Kolejnym gościem była fryzjerka, która zaprezentowała wychowankom akcesoria niezbędne w zakładzie fryzjerskim. Niespodzianką był pokaz modelowania dziewczęcej i chłopięcej fryzury oraz fantazyjne uczesanie warkoczy jednej z dziewczynek. Wychowankowie dowiedzieli się o pracy fryzjera w salonie, poznali przybory fryzjerskie, przełamali strach przed peleryną fryzjerską, nożyczkami i maszynką do strzyżenia. Serdecznie dziękujemy pani Renacie z Salonu Fryzjerskiego „DAVIS”, w Wólce Grodzkiej!







**Czar Wielkanocnych Parad  
- Majdan Zbydniowski 2018**



fot. Bogdan Klin





## „Odczuwaj, Ufaj, Mów”

**Współczesny świat wpływa często destrukcyjnie na samopoczucie i zachowania osób dorosłych, ale przede wszystkim dzieci. Okazuje się bowiem, że wyrażanie uczuć czy emocji, a nawet zwykła rozmowa może być problemem. Wychodząc naprzeciw trudności dzieci i młodzieży, dzięki środkom finansowym z gminnego programu profilaktyki i przeciwdziałania alkoholizmowi, do uczniów klas czwartych i siódmych ze szkół z terenu Gminy Grodzisko Dolne: Zespołu Szkół w Grodzisku Dolnym, Zespołu Szkół w Grodzisku Górnym, Szkoły Podstawowej w Opaleniskach, Szkoły Podstawowej w Wólce Grodzkiej zostały zaproszone osoby uprawnione do przeprowadzenia programu profilaktyczno – interwencyjnego „Odczuwaj, Ufaj, Mów”. Odbłyły się również dwa spotkania z rodzicami.**

Zajęcia dla dzieci trwały 4 godziny dydaktyczne i skupiały się wokół tematów komunikacji i zaufaniu. Ich celem było zapobieganie stratom występującym z powodu problemów interpersonalnych. Program składał się z 4 części:

- części wstępnej dla zbudowania dobrego klimatu do pracy,
- części I „Odczuwaj”, która miała na celu tworzenie klimatu przyzwolenia do przeżywania uczuć oraz werbalizację stanów emocjonalnych, zwraca uwagę na wpływ uczuć na zachowanie oraz rolę pozytywnego nastawienia,
- części II „Ufaj”, obejmującej ćwiczenia, które zwracają uwagę na kwestię prawdomówności, dotrzymywania słowa, budowania zaufania, wiary w siebie,
- części III „Mów” dotyczącej budowania postawy otwartości, obniżenia poziomu lęku przed mówieniem o sobie, opanowania umiejętności aktywnego słuchania i zasad dobrej komunikacji.

Trzeba zaznaczyć, że program dotyka relacji międzyludzkich oraz pomaga

konstruować młodym ludziom sposoby budowania relacji na fundamentach zaufania, szczerzej rozmowy i akceptacji dla uczuć własnych, jak i innych ludzi. Bardzo wartościowe było również spotkanie dla rodziców. Czasami należy zatrzymać się i posłuchać, co na temat problemów dzieci i młodzieży mają do powiedzenia specjaliści. Istotną kwestią było ukazanie świata jako dżungli, w której żyją młodzi ludzie. Została podkreślona rola rodzica, od którego bardzo dużo zależy. To on ma być przewodnikiem w tej dżungli i jak wskazują badania, to on nim jest najczęściej. Mama, tato, dziadkowie, nauczyciele odgrywają istotną rolę w życiu małego

dziecka, ale ich zachowanie w stosunku do niego będzie miało odzwierciedlenie w dorosłości. To na dorosłych spoczywa obowiązek dostrzegania dobra w dziecku, chwalenia go, ale również dostrzegania niepokojących zachowań. Na spotkaniu została poruszona kwestia depresji wśród dzieci. Problem, o którym słyszymy coraz częściej i którego nie możemy zbagatelizować. Uczniowie objęci programem bardzo pozytywnie ocenili zajęcia, w których brali udział. Również głosy rodziców wskazują na wartościowe spędzenie czasu podczas spotkania z trenerami programów profilaktycznych.

Monika Fila



Program opracowali państwo Grzegorz i Barbara Paż z Fundacji Homo Homini im. Karola de Fonclaud



## Przygoda z gotowaniem

**Uczniowie Szkoły Podstawowej w Opaleniskach przywitali kalendarzową wiosnę. Z tej okazji zorganizowano konkurs MasterChef'a Juniora oraz pokaz mody.**

Do konkursowych zmagani kulinarnych przystąpiło 36 młodych kucharzy, którzy w parach w ciągu 50 minut musieli nie tylko wykonać pożywne przekąski i desery, ale również estetycznie je podać. Walory smakowe, pomysłowość wykonania oraz umiejętności zaprezentowania własnego produktu oceniali jury złożone z nauczycieli oraz pani Dyrektor. Pomysłów było naprawdę wiele. Podczas gdy uczestnicy konkursu byli zajęci przygotowywaniem potraw, pozostali uczniowie brali udział w quizie o tematyce kulinarnej.

Tytuł MasterChefa Juniora w klasach I-III zdobyły Wiktoria Jasińska i Anna Majkut. Weronika Bagienko i Alek-

sandra Cebulak oraz Ewelina Krauz i Anna Wojnarska zdobyły wyróżnienie. MasterChefami w klasach IV-VII zostały Martyna Krauz i Wiktoria Tkacz.

Natomiast wyróżnione zostały Izabela Borowiec i Patrycja Wojnarska oraz Martyna Cebulak i Amelia Bester.

*E. Burda*



Nagrody zostały przyznane laureatom na apelu szkolnym kilka dni po konkursie

## Akcja edukacyjna

**W dniu 21 marca br. uczniowie Szkoły Podstawowej w Laszczynach odbyli ciekawy wyjazd edukacyjny do Leżajska.**

Głównym punktem wyjazdu było zwiedzenie Komendy Powiatowej Policji w Leżajsku w ramach akcji informacyjno-edukacyjnej „Kręci mnie bezpieczeństwo przez cały rok szkolny” zaprojektowanej z myślą o uczniach szkół podstawowych. Jest ona elementem kampanii „Kręci mnie bezpieczeństwo” Ministerstwa Spraw Wewnętrznych i Administracji. Uczniowie obejrżeli szereg filmików profilaktycznych o tematyce związanej z bezpiecznym zachowaniem się najmłodszych w różnych sytuacjach. Jako ciekawostkę panowie policjanci zaprezentowali jak wygląda pobieranie odcisków palców, badanie alkomatem, czy mierzenie prędkości radarem. Uwagę dzieci przykuł też nowy pracownik policji – pies GINA.

Korzystając z pobytu w Leżajsku, dzieci wraz z nauczycielami wizytowali także w Nadleśnictwie Leżajsk. Tu obejrzały film edukacyjny o zasadach panujących w lesie. Następnie pani przewodnik opowiedziała o zachowaniu w lesie, dokarmianiu zwierząt zimą oraz o

dokarmianiu ptaków. Wrażenie na grupie zrobiła kolekcja wypchanych zwierząt żyjących w Polskich lasach. Pokazowi towarzyszyły opowieści dotyczące wyglądu, budowy ciała oraz ciekawostki związane z każdym ze zwierząt.

*W. Wróbel*



W Nadleśnictwie Leżajsk



## Finał Wojewódzki Turnieju Piłki Nożnej „Z Podwórka na Stadion o Puchar Tymbarku”

**„Z Podwórka na Stadion o Puchar Tymbarku” to największy turniej piłkarski dla dzieci w Europie. Podczas rozgrywek zawodnicy rywalizują w trzech kategoriach wiekowych: U8, U10 oraz U12. Główne cele turnieju to popularyzowanie aktywnego stylu życia wśród uczniów szkół podstawowych, wyłanianie piłkarskich talentów oraz spełnianie dziecięcych marzeń.**

Tegoroczne zmagania sportowe w ramach XVIII Turnieju „Z Podwórka na Stadion o Puchar Tymbarku” na szczeblu wojewódzkim odbyły się 12 i 13 kwietnia w Tarnobrzegu. Powiat leżajski w kategorii drużyn U8, U10 i U12 dziewcząt i U8 chłopców reprezentowali uczniowie Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Grodzisku Dolnym.

Przestanką do rozgrywek na tym etapie były wcześniej przeprowadzone eliminacje na szczeblu gminnym i po-

wiatowym. Nasi zawodnicy wykazali ogromną siłę walki i zaangażowanie w rozgrywanych meczach. Pozwoliło to drużynie U8 i U12 dziewcząt dojść do półfinału i w klasyfikacji końcowej zająć odpowiednio III i IV miejsce. Oprócz miejsca na podium, jakie przypadło najmłodszemu zespoło-

wi, przyznano także zawodniczce tej drużyny, Patrycji Sęk, tytuł najlepszej bramkarki turnieju.

Udział w rozgrywkach na szczeblu wojewódzkim był dla uczniów wielką przygodą przeżytą w atmosferze sportowego święta.

*B. Krajewska, E. Matula*



Udział w rozgrywkach na szczeblu wojewódzkim był dla uczniów wielką przygodą

## Najsympatyczniejsza pierwsza klasa

**Gazeta codzienna „Nowiny” na przełomie 2017/2018 roku zorganizowała kolejną edycję plebiscytu „Jesteśmy pierwsza klasa”. Jego celem było wyłonienie najsympatyczniejszej pierwszej klasy w woj. podkarpackim.**

Tegoroczna edycja była wyjątkowa dla nas, ponieważ po raz pierwszy do konkursu zgłosiła się szkoła z naszej gminy. Była to klasa I b z Zespołu Szkół Szkoła Podstawowa im. prof. Franciszka Leży w Grodzisku Górnym. Zgłoszenia dokonała wychowawczyni klasy, pani Maria Danak. Plebiscyt polegał na zebraniu jak największej liczby głosów w sms-owym głosowaniu. Do plebiscytu zgłoszono 259 klas z całego woj. podkarpackiego. Po zakończeniu głosowań, które trwało ponad

2 miesiące, dzięki sms-om rodziców i przyjaciół klasa I b z Grodziska Górnego zajęła bardzo wysokie 11 miejsce. Uczniowie otrzymali w nagrodę wspa-

niałe plecaki oraz pamiątkowy dyplom i tableau ze swoim zdjęciem, które zaświadczy w szkole.

*M.D*



Uczniowie otrzymali w nagrodę plecaki oraz pamiątkowy dyplom i tableau ze swoim zdjęciem



## Na początku był alkohol

Do odkrycia alkoholu z pewnością doprowadziło przypadkowe zdarzenie, a mogło ono wyglądać tak: ktoś z członków prastarej społeczności trudniący się zbieractwem i łowiectwem najadł się niezbyt świeżych, sfermentowanych owoców. Syty, czy nie, doznał błęgiego rozanielenia, może nawet poczuł przypływ mocy i niebezpieczny świat nagle wydał się nie taki straszny. Lekcja zapadła w pamięć i wyzwoliła silną motywację, żeby ten szczególny posiłek zawsze mieć pod ręką, a nie uganiać się za nim po okolicy. Sztuka przeprowadzania fermentacji jest starsza niż pisana historia cywilizacji, a więc ludzkość wcześniej, niż pisać, nauczyła się pić. Niektórzy naukowcy sądzą, że pierwsze próby hodowli zbóż wynikały bardziej z potrzeby wyprodukowania piwa niż chleba.

O winie i piwie wspominają przekazy sprzed sześciu tysięcy lat przed naszą erą. To wtedy w Azji Środkowej już uprawiano winorośl, a więc tłoczono wino. Winiarstwo, a zwłaszcza browarnictwo to jedno z najstarszych profesji w dziejach ludzkości.

Pierwsze prapiwo mogło powstać wskutek zalania wodą kielkujących nasion zbóż lub przez zanurzenie i pozostawienie chleba w wodzie - zawarte w cieście drożdże wyprodukowały sfermentowany napój. Naukowcom udało się zidentyfikować resztki piwa w ceramicznym naczyniu pochodzącym z Iranu z początku III tysiąclecia p.n.e. Przypuszcza się, że warzono je z nadwyżek jęczmienia w słomianych i trzciniowych koszach uszczel-

nianych naturalnym asfaltem, w skórzanym workach, zwierzęcych pęcherzach lub w wydrążonych pieńkach. Ponieważ piwo było traktowane jako napój odżywczy, jego wyrabianiem zajmowały się kobiety. W różnych częściach świata używano je z miejscowych upraw - w Chinach z ryżu, a w Ameryce z kukurydzy.

Starożytni Egipcjanie nauczyli się produkcji piwa od Babilończyków i wkrótce stało się ono podstawowym napitkiem mieszkańców kraju. Dzienna racja żywnościowa robotników pracujących przy budowie piramid egipskich w połowie III tysiąclecia p.n.e. to trzy lub cztery bochenki chleba oraz dwa dzbany piwa (około pięć litrów). Na podstawie przekazów można się domyślać, że już wtedy występowały problemy z pijaństwem, skoro z powodu kilku przegranych bitew wprowadzono zakazy picia żołnierzom armii faraonów oraz w świątyniach, aby ukrócić kradzieże i gwałty.

Smak piwa nie przypadł do gustu Grekom i Rzymianom, woleli raczyć się winem. Słynny filozof Arystoteles (IV wiek p.n.e.) tak pisał w rozprawie „O pijaństwie”: „W przypadku pozostałych środków odurzających osoby mocno podchmielone upadają na wszystkie strony: i na lewy bok, i na prawy, i na twarz, i na plecy. Jedynie ci, którzy upili się piwem, padają do tyłu i leżą na wznak.”

Słowianie przejęli zamiłowanie do piwa od ludów mongolskich. W Polsce XIII wieku wyrabiano je częściej z pszenicy niż z jęczmienia, a w średniowiecznej

Europie z owsa. Dawne piwo było mętne i miało zielonkawe lub brązowe zabarwienie. Największy wkład do sztuki warzenia wnieśli mnisi, którym wolno było spożywać ten napój nawet podczas postu. Klasztory produkowały piwo na własne potrzeby i na handel, ulepszając skład (wprowadzając chmiel zamiast innych przypraw) oraz przeprowadzając fermentację w zimnych piwnicach, dzięki czemu dłużej zachowywało świeżość.

Z tamtych czasów pochodzi anegdota o opactwie znanym z piwa paskudnej jakości, którego wyrobu postanowiono w końcu zaniechać. W czasie warzenia ostatniej partii zakonnik doglądający produkcji zdrzemnąwszy się wpadł do kadzi, a jego ciało odkryto dopiero podczas przelewania napoju. Całe zdarzenie postanowiono zachować w tajemnicy, by piwo, jak zwykle, sprzedać. Feralna partia okazała się wyjątkowym hitem napędzającym nowych klientów. Jednak kolejne produkty już nie dorównywały słynnemu trunkowi i rzesze niezadowolonych konsumentów zasypywały przeora pretensjami. Ten, straciwszy w końcu cierpliwość, zawołał: „Żądania waszego spełnić w żaden sposób nie mogę, gdyż musiałbym do każdego waru piwa dodawać po jednym zakonniku”.

Z czasem zaczęły powstawać świeckie warzelnie, najpierw przy dworach, później w miastach. Rosła konkurencja wśród browarników, a władze wprowadzały regulacje poprzez nadawanie przywilejów warzenia i naliczanie podatków. W średniowiecznej Polsce każde miasto miało przynajmniej po kilka browarów. Piwo pili wszyscy - od pospólstwa, po bogatą szlachtę i magnatów. Zawierało ono mniej alkoholu niż obecne i uchodziło za zdrowsze od wody. Przypuszcza się, że było podstawowym napojem niemalże od kołyski i wypijano go więcej niż wody i mleka. Do XVII wieku szlacheckie posiłki popijano piwem pszenicznym i dopiero produkcja taniej wódki spowodowała, że napój ten stracił pozycję lidera.

Dzisiaj sprzedaje się je w butelkach, beczkach lub w puszkach, ale istnieje



Arturo Petrocelli „Mnisi pijący piwo”





także piwo... w proszku, które wynaleźli ukraińscy naukowcy. Zamiast ciężkie litry trunku można kupić paczkę z saszetkami podobnymi do herbacianych, wrzucić do kufła z wodą mineralną zimną lub ciepłą i po chwili raczyć się złotym i spienionym napojem o zawartości 4-6% alkoholu.

Biblia wspomina o napitku zwanym syceą, będącym prawdopodobnie piwem Izraelitów, jednak znacznie częściej jest w niej mowa o winie i winorośli, z którą związanych jest wiele nazw miejscowości biblijnych. Jak ważne było wino w starożytności może świadczyć fakt, że Grecy prowadząc wojny, chcąc zadać wrogowi dotkliwy cios, starali się za wszelką cenę zniszczyć jego winnice. Wino mieszało z wodą, niekiedy zaprawiali miodem, ziołami, a nawet cebulą, kozim serem i mąką jęczmienną. Uznając je za cywilizowany trunek oficjalnie potępiali nadużywających, jednak libacje nie były im obce. Uczty arystokratów często kończyły się pijacką procesją na cześć boga wina Dionizosa. Wino łąło się obficie podczas politycznych obrad elit w starożytnej Persji. Przewornie zakazywano picia skrybom protokołującym przebieg narad, aby nazajutrz mieć możliwość odświeżyć pamięć i nie zaprzepaścić postulatów zgłoszonych poprzedniego dnia.

Ponieważ wino i chleb są nieodłącznie związane z wiarą chrześcijańską propagatorami tego trunku były w Europie opactwa. Początkowo wino sprowadzano, później wraz z budową klasztorów zaczęto zakładać winnice, o ile pozwalał na to klimat, i wytwarzać je na własne potrzeby oraz na sprzedaż. Mnichom zawdzięczamy zarówno popularne marki piwa – np. Pilsner oraz wina, jak chociażby burgund (wytwarzany przez cystersów). Bywało, że szczególnie cenione gatunki powstawały przez przypadek. W XVIII wieku w Nadrenii panował zwyczaj rozpoczynania winobrania przy klasztorach po wydaniu pozwolenia przez biskupa. Gdy jednego razu zgoda nadeszła wyjątkowo późno bracia zakonnicy powątpiewali, czy z zeschniętych winogron, w dodatku zaatakowanych przez nieznaną rodzaj pleśni, uda się zrobić

dobrze wino. Tymczasem produkt okazał się wyśmienity, a odkryta pleśń do dzisiaj jest wykorzystywana do wyrobu szlachetnych trunków. W XVII wieku wino zaczęto przechowywać w butelkach zamkniętych korkiem, dzięki czemu stało się trwalsze, nabierało innego smaku, bo inaczej dojrzewało.

Do Polski wino zaczęło wkraczać z powodów sakralnych po przyjęciu chrześcijaństwa. Państwo Piastów sprowadzało je prawdopodobnie z Renenu lub z Moraw, ale dopiero w XIII wieku zaczęło się upowszechniać wśród rządzących elit zastępując piwo, które pozostali nadal pili.

Sposób otrzymywania alkoholu destylowanego wynaleźli muzułmanie w VIII wieku naszej ery, chociaż islam zabrania go pić swoim wyznawcom. W Europie najstarszy aparat destylacyjny powstał w XIII wieku i składał się z naczynia ogrzewanego w piecyku, chłodnicy w postaci rury zanurzonej w beczce z wodą i odbieralnika. Mocny alkohol początkowo wykorzystywano jako lekarstwo i zwany był „wodą życia”, stąd staropolska nazwa „okowita” pochodząca z łacińskiej „aqua vita”.

O ile czystemu alkoholowi trudno przypisywać właściwości lecznicze (z wyjątkiem bakteriobójczych), to ma je czerwone wino, zalecane w umiarkowanych ilościach przez kardiologów. Odkrycie pozytywnego wpływu czerwonego wina nastąpiło po stwierdzeniu, że Francuzi, mimo jedzenia tłustych potraw, znacznie rzadziej zapadają na choroby serca niż mieszkańcy innych krajów, gdzie nie jest tak popularne. Czerwone wino zawiera substancje blokujące odkładanie się cholesterolu w naczyniach krwionośnych i w ramach skutecznej profilaktyki wystarczy kieliszek dziennie. Chroni przed miażdżycą i zakrzepami, pomaga w leczeniu nadciśnienia (zawiera potas) oraz zapobiega tworzeniu się kamieni żółciowych, a pite podczas posiłku zwiększa wytwarzanie enzymów trawiennych oraz poprawia ukrwienie układu pokarmowego. Cenne lecznicze substancje w czerwonym winie pochodzą z pestek, szypulek i skórek winogron, dlatego prawie nie ma ich w winie bia-

łym, które wyrabia się z samego soku. Wina kwaśne łatwo wymywają z zębów wapń i fosfor powodując uszkodzenie szkliwa - pod tym względem białe działa silniej od czerwonego. Sok z winogron ma znacznie słabsze działanie niż wino, ale znacząco poprawia krótkoterminową pamięć, pozytywnie wpływa na koordynację i równowagę ciała. Istnieje specjalna miesięczna kuracja winogronowa oczyszczająca organizm z toksyn i usprawniająca przemianę materii, polecana przy niedokrwistości, podagrze, astmie oskrzelowej i niezżytach żołądka. Piwo także ma swoje zalety - jest lekkostrawne, pobudza trawienie, a pite w rozsądnych ilościach zapobiega kamieniom nerkowym i wspomaga system odpornościowy. Spowalnia wydalanie potasu i magnezu przyczyniając się do obniżenia ciśnienia, oczywiście, o ile nie jest spożywane w nadmiarze (alkohol podnosi ciśnienie). Znane jest jego działanie zwiększające apetyt, stąd u wielu piwo - „oponka” na brzuchu. Piwa powinny unikać osoby cierpiące na dnę mocznicową i wrzody żołądka, ponieważ nasila ono dolegliwości. Picie powyżej 2-3 piw dziennie zwiększa o 75% prawdopodobieństwo zachorowania na raka żołądka.

Wchłanianie i przemiana alkoholu u kobiet i mężczyzn przebiega inaczej, skutkiem czego panie po wypiciu takiej samej ilości upijają się szybciej niż panowie i mają więcej promili we krwi. Wynika to z dwóch powodów: po pierwsze - mężczyźni mają w żołądkach cztery razy więcej enzymu rozkładającego alkohol, dzięki któremu nieprzetworzonego trunku do krwi trafia mniej. Po drugie - w organizmach kobiet jest proporcjonalnie więcej tłuszczu działającego jak magazyn dla alkoholu, natomiast wody jest mniej niż u mężczyzn i stąd u pań wyższe stężenie alkoholu. Zawartość enzymu rozkładającego alkohol w żołądku jest także indywidualną i wrodzoną cechą, dlatego niektórzy mają „słabszą głowę”, chociaż głowa nie ma tu nic do rzeczy.

Najlepiej pić tyle, aby rzeczywiście wyszło: Na zdrowie!

*Małgorzata Majka*

## Z kurzem nie wygrasz, ale możesz ograniczyć jego powstawanie

**Kurz to prawdziwa z mora. Ledwo co go zetrzesz, a już pojawia się nowa warstwa. Jeśli masz dosyć ciągłego biegania ze ściereczką, przyda ci się sposób, dzięki któremu meble i sprzęty będą się kurzyć rzadziej.**

Nie wszystkim lekko zakurzone półki czy nieład w domu spędzają sen z powiek. Są jednak tacy, którym to przeszkadza - ze względów wizualnych albo zdrowotnych (np. alergikom).

Jeśli należysz do tej drugiej grupy i opcja „odpuść sobie” nie wchodzi w grę, możesz spróbować ograniczyć powstawanie kurzu domowym sposobem.

Czego potrzebujesz? Tylko kilku rzeczy, które na pewno znajdziesz w domu. Przede wszystkim butelki. Dowolnej, chociaż najwygodniejsza będzie taka z atomizerem - na przykład po zużytych płynie do szyb albo mgiełce do ciała. Oprócz pojemnika przyda ci się woda.

I „sekretny składnik”, który sprawi, że kurz będzie się trzymał z daleka

od twoich mebli, czyli płyn do płukania tkanin. Ma właściwości antystatyczne, to znaczy takie, które zmniejszają albo neutralizują ładunek elektryczny nagromadzony na jakiejś powierzchni.

Dzięki temu ubrania mniej się elektryzują, a potraktowana takim płynem plastikowa obudowa telewizora czy półka ze sklejki nie będzie tak łatwo „przyciągać” kurzu.

Przepisy na roztwór płynu do płukania i wody są różne, ale większość zaleca, by mieszać je w proporcji 1

do 4, czyli mniej płynu, więcej wody. Jeśli jednak nie widzisz efektów albo są niezadowolające, możesz zmieszać obie cieczki w stosunku 1 do 1. Gotowy roztwór przelej do butelki i gotowe. Pamiętaj, żeby używać go jako zabezpieczenia powierzchni, czyli dopiero po tym, jak zetrzesz z nich kurz szmatką. Możesz też przygotować większą ilość takiego roztworu i umyć nim podłogi.

źródło: [kobieta.gazeta.pl](http://kobieta.gazeta.pl)



## Bezpieczeństwo przede wszystkim!

**Wiosna zawitała u nas na dobre. Dni są coraz dłuższe i cieplejsze, co sprawia, że wreszcie możemy cieszyć się prawdziwymi wycieczkami rowerowymi. Jednak zanim skompletujemy nasz rower, ważne, abymy pomyśleli o naszym bezpieczeństwie na drodze. Nie ważne czy jedziemy do parku, czy jeździmy ulicą. Wypadki zdarzają się codziennie, a w szczególności musimy zadbać o bezpieczeństwo naszej głowy!**



Ochrona głowy to absolutna podstawa każdej wycieczki rowerowej. Niestety nasze głowy nie są niezniszczalne, a podczas wypadku brak odpowiedniej ochrony może nieść za sobą tragiczne konsekwencje. Jednak na szczęście na rynku znajdziemy wiele rodzajów kasków, które są przeznaczone do różnych stylów jazdy. Czasami taki zwykły kask może uratować życie, a z pewnością zmniejszyć obrażenia powstałe przy upadku.

źródło: [fakt.pl](http://fakt.pl)





## PRZYPOMINAMY O KARACH ZA WYPALANIE TRAW

Przełom zimy i wiosny to okres, w którym wyraźnie wzrasta liczba pożarów traw na łąkach i nieużytkach rolnych. Spowodowane jest to wypalaniem suchych traw i pozostałości roślinnych. Obszary zeszłorocznej wysuszonej roślinności są doskonałym materiałem palnym, co w połączeniu z nieodpowiedzialnością ludzi skutkuje gwałtownym wzrostem pożarów. W Polsce w 2017 roku odnotowano 125 892 pożarów, wśród których były 38634 pożary traw na łąkach i nieużytkach rolnych, co stanowiło 32% wszystkich pożarów. Spłonęło ponad 13 000 ha traw. Za większość pożarów traw odpowiedzialny jest człowiek.

Niestety, wśród wielu ludzi panuje błędne przekonanie, że spalenie suchej trawy użyźni w sposób naturalny glebę, co spowoduje szybszy i bujniejszy wzrost młodej trawy, a tym samym przyniesie korzyści ekonomiczne.

Prędkość rozprzestrzeniania się pożaru może wynosić ponad 20 km/h (szybki bieg to prawie 19 km/h, szybka jazda na rowerze to około 30 km/h). W rozprzestrzenianiu ognia pomagają także wiatr. W wypadku dużej jego prędkości i gwałtownej zmiany kierunku, pożary bardzo często wymykają się spod kontroli i przenoszą na pobliskie lasy oraz zabudowania, powodując ogromne straty materialne. Niejednokrotnie w takich pożarach ludzie tracą dobytek całego życia. Często z dymem idzie dorobek wielu pokoleń. Występuje również bezpośrednio zagrożenie dla zdrowia i życia ludzi oraz zwierząt. Szacowane straty w wyniku pożarów traw, które powstały w 2017 roku, to 10 397 000 złotych. Średni czas trwania akcji gaszenia pożaru trawy wynosi 47 minut. W 2017 roku podczas akcji ratowniczych związanych z gaszeniem pożarów traw zużyto 74 527 000 litrów wody, co odpowiada pojemności 20 basenów olimpijskich. Pożary traw na nieużytkach, z uwagi na ich charakter i zazwyczaj duże rozmiary, angażują dużą liczbę strażaków i zasobów ratowniczych. Każda tego typu interwencja to poważny wydatek finansowy. Strażacy, zaangażowani w gaszenie pożarów traw

na łąkach i nieużytkach, w tym samym czasie mogą być potrzebni do ratowania życia, zdrowia i mienia ludzkiego w innym miejscu. Może się zdarzyć, że przez lekkomyślność ludzi związaną z wypalaniem traw, nie dojadą na czas tam, gdzie są bardzo potrzebni.

Pożary traw powodują również spustoszenie dla flory i fauny. Niszczony są miejsca lęgowe wielu gatunków gnieźdzących się na ziemi i w krzewach. Palą się również gniazda już zasiedlone, a zatem z jajeczkami lub pisklętami (np. tak lubianych przez nas wszystkich skowronków). Dym uniemożliwia pszczołom i trzmielom oblatywanie łąk. Owady giną w płomieniach, co powoduje zmniejszenie liczby zapylonych kwiatów, a w konsekwencji obniżenie plonów roślin. Ginią zwierzęta domowe, które przypadkowo znajdują się w zasięgu pożaru (tracą orientację w dymie, ulegają zaczadzeniu). Dotyczy to również dużych zwierząt leśnych, takich jak sarny, jelenie czy dziki. Płomienie niszczą miejsca bytowania zwierzyny łownej, m.in. bażantów, kuropatw, zajęcy, a nawet saren. W płomieniach lub na skutek podwyższonej temperatury ginie wiele pożytecznych zwierząt kręgowych: płazy (żaby, ropuchy, jaszczurki), ssaki (krety ryjówki, jeże, zające, lisy, borsuki, kuny, nornice, badylarki, ryjówki i inne drobne gryzonie). Przy wypalaniu giną mrówki. Jedna ich kolonia może zniszczyć do 4 milionów szkodliwych owadów rocznie. Mrówki zjadając resztki roślinne i zwierzęce ułatwiają rozkład masy organicznej oraz wzbogacają warstwę próchnicy, „przewietrzają” glebę. Podobnymi sprzymierzeńcami w walce ze szkodnikami są biedronki, zjadające mszyce. Ogień uśmierca wiele pożytecznych zwierząt bezkręgowych, m.in. dżdżownice (które mają pozytywny wpływ na strukturę gleby i jej właściwości), pająki, wiję, owady (drapieżne i pasożytnicze). Pożary traw niszczą rodzimą faunę i florę.

### Zakaz wypalania traw zawarto w następujących aktach prawnych:

- Ustawa z dnia 16 kwietnia 2004 roku o ochronie przyrody (Dz. U. 2018 r.

poz. 142):

- art. 131 pkt 12: „Zabrania się wypalania łąk, pastwisk, nieużytków, rowów, pasów przydrożnych, szlaków kolejowych oraz trzcinowisk i szuwarów”.
- art. 131: „Kto wypala łąki, pastwiska, nieużytki, rowy, pasy przydrożne, szlaki kolejowe, trzcinowiska lub szuwary – podlega karze aresztu albo grzywny”.

- Ustawa z dnia 28 września 1991 roku o lasach (Dz. U. z 2017 r. poz. 788):

- art. 30 ust. 3 pkt 3: „w lasach oraz na terenach śródleśnych, jak również w odległości do 100 metrów od granicy lasu, zabrania się działań i czynności mogących wywołać niebezpieczeństwo, a w szczególności: rozniecania ognia poza miejscami wyznaczonymi do tego celu przez właściciela lasu lub nadleśniczego, korzystania z otwartego płomienia, wypalania wierzchniej warstwy gleby i pozostałości roślinnych”.

### Za wykroczenia tego typu grożą surowe sankcje:

- art. 82 ustawy z dnia 20 maja 1971 r. Kodeksu wykroczeń (Dz. U. z 2018 r. poz. 618)  
- kara aresztu, nagany lub grzywny, której wysokość w myśl art. 24 § 1 może wynosić od 20 do 5000 złotych.
- art. 163 § 1 ustawy z dnia 6 czerwca 1997 r. Kodeksu karnego (Dz. U. z 1997 r. Nr 88, poz. 553 ze zm.): „Kto spowoduje zdarzenie, które zagraża życiu lub zdrowiu wielu osób albo mieniu w wielkich rozmiarach, mające postać pożaru, podlega karze pozbawienia wolności od roku do lat 10”

**Za wypalanie traw grożą, także dotkliwe kary finansowe nakładane przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa w postaci zmniejszenia aż do 25%, a w skrajnych przypadkach nawet odebrania, należnej wysokości wszystkich rodzajów dopłat bezpośrednich za dany rok.**

**KP PSP Leżajsk  
na podstawie materiałów KG PSP**

**SPRZEDAM**

4 prawie nowe opony letnie Matador, o rozmiarze 175/70 R13 82H, razem z felgami stalowymi. Przebieg ok 6000 km, wiek 4 lata. Od trzech lat leżą nieużywane. Gratis piąte koło zapasowe z inną oponą.  
Cena: 400 zł  
Kontakt: 516 186 859

**SPRZEDAM**

20 arów działki budowlanej wraz z polem ornym 57 arów w miejscowości Grodzisko Dolne (przy drodze powiatowej w kierunku Grodziska Nowego)

CENA DO NEGOCJACJI

Tel. 508 054 257  
lub 17 240 12 94

**SPRZEDAM**

działkę rolną położoną w Grodzisku Górnym o powierzchni 2,03 ha

CENA 50 TYS. ZŁ

Tel. 516 186 859  
lub 509 966 587

**SPRZEDAM**

działki położone w Grodzisku Górnym o powierzchni 17,83 ara i 30,14 ara, z możliwością zabudowy. Media na działce, dojazd z drogi powiatowej.

CENA DO NEGOCJACJI

Tel. 600 566 678

Dyrektor Szkoły podstawowej w Laszczynach

**OGŁASZA NABÓR DZIECI DO ODDZIAŁU PRZEDSZKOLNEGO  
NA ROK SZKOLNY 2018/2019**

**GRUPA STARSZA ( 4/5 - 6 LATKI)  
GRUPA MŁODSZA (2,5 - 3/4 LATKI)**

Karty zgłoszenia dzieci można pobrać w oddziale przedszkolnym, świetlicy lub sekretariacie szkoły

**CHROŹMY PSZCZOŁY I INNE ZAPYLACZE!**

Pszczoły i inne owady zapylające odgrywają niezwykle ważną rolę w zapylaniu roślin. Obecność tych owadów w środowisku rolniczym powoduje wzrost plonowania roślin uprawnych oraz poprawia parametry jakościowe uzyskanego plonu. Przy pełnym i prawidłowym zapyleniu roślin zwyczajka plonu, w porównaniu z plonem przeciętnym wynosi od 20 do 80 %, w zależności rośliny.

Ochrona organizmów pożytecznych oraz stwarzanie warunków sprzyjających ich występowaniu, a w szczególności owadów zapylających i naturalnych wrogów organizmów szkodliwych jest jednym z podstawowych wymogów integrowanej ochrony roślin.

Przy planowaniu i wykonywaniu zabiegów konieczne jest uwzględnienie działań zabezpieczających ochronę nie tylko pszczoły miodnej, ale także dziko żyjących zapylaczy i innych owadów pożytecznych. W celu uniknięcia i niedopuszczenia do zatrucia pszczół i innych zapylaczy należy:

- stosować wyłącznie środki ochrony roślin dopuszczone do obrotu,
- przestrzegać zapisów zawartych w etykiecie środka ochrony roślin,
- przestrzegać okresów prewencji,
- dobierać środki selektywne, nietoksyczne dla pszczół lub o krótkim okresie prewencji,
- zabiegi z użyciem środków ochrony roślin wykonywać poza okresem aktywności pszczół np. wieczorem, po zakończeniu oblotu upraw,
- zapobiegać znoszeniu cieczy użytkowej, szczególnie na sąsiednie, kwitnące uprawy, a także miejsca, gdzie zapylacze mogą mieć pożytek,
- zachować odpowiednią odległość od pasiek (minimum 20 m),
- informować właścicieli pasiek o planowanych zabiegach ochrony roślin.

Przypadki upadków pszczół, których przyczyną mogło być nieprawidłowe stosowanie środków ochrony należy zgłaszać do właściwego miejscowo Oddziału Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Roślin i Nasiennictwa w Rzeszowie.

**WOJEWÓDZKI INSPEKTORAT OCHRONY ROŚLIN I NASIENICTWA  
w Rzeszowie**





"Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie."  
Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi  
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Poddziałania 19.3  
„Przygotowanie i realizacja działań w zakresie współpracy z lokalną grupą działania” objętego PROW na lata 2014–2020

W związku z realizacją projektu współpracy o akronimie SMAK (Symbioza Małych Atrakcji Kulinarynych) w ramach poddziałania 19.3 „Przygotowanie i realizacja działań w zakresie współpracy z lokalną grupą działania” w ramach działania „Wsparcie dla rozwoju lokalnego w ramach inicjatywy LEADER” objętego PROW na lata 2014-2020 Lokalna Grupa Działania Ziemia Łącuecka zaprasza zainteresowanych tematem produktu lokalnego mieszkańców gmin Łącut, Białobrzegi, Grodzisko Dolne, Rakszawa, Żołyńia do wzięcia udziału w warsztatach kulinarnych:

## SEROWARSKICH I CHLEBOWYCH

W programie m.in.:

### Panel teoretyczny

1. Krótka historia serowarstwa i najpopularniejsze gatunki serów;
2. Krótka historia serów Żuławskich i Żuław.

### Panel praktyczny

1. Warzenie sera żuławskiego podpuszczkowego;
2. Warzenie parzenicy żuławskiej - sera krowiego w typie oscypka;
3. Pieczenie chleba na zakwasie żytnim według receptury z Dłużyny w Gminie Elbląg;
4. Degustacja serów i chleba.

Warsztaty poprowadzi **Joanna Włodarska** – serowar, dziennikarka kulinarna, szefowa kuchni i właścicielka Akademii Siedlisko pod Lipami w Dłużynie (woj. warmińsko-mazurskie).

**Warsztaty odbędą się 8 maja 2018 r. w Ośrodku Kultury w Albigowej w godz. 10.00-14.00.**

Liczba miejsc – max. **50** osób. Decyduje kolejność zgłoszenia, LGD zapewni równomierny rozkład uczestników z każdej z gmin z obszaru działania LGD Ziemia Łącuecka.

Zainteresowane osoby prosimy o kontakt z Biurem LGD Ziemia Łącuecka, ul. Grunwaldzka 5, 37-100 Łącut, tel. 17 247 32 08, email: [lgdzl@op.pl](mailto:lgdzl@op.pl).

Udział w warsztatach jest bezpłatny. Dojazd we własnym zakresie.



# Krajowa Mapa Zagrożeń Bezpieczeństwa



**Chcesz wiedzieć,  
czy w Twojej okolicy  
jest bezpiecznie?**

**Możesz mieć na to wpływ!**

**Podziel się swoimi  
spostrzeżeniami!**

**Reaguj na zagrożenia!**

**Odwiedź Krajową Mapę Zagrożeń Bezpieczeństwa**

**[www.policja.pl](http://www.policja.pl)**







# NAJWIĘKSZY WYBÓR ROWERÓW

# SKLEP ROWEROWY

*Patrycja*

## Żołyńia, ul. Białołbrzeska 1

# ATRAKCYJNE CENY!

- sprzedaż
- wypożyczalnia
- naprawy oraz serwis
- części i akcesoria



**Tel. 660 512 185**



## Aplikacja mobilna "Moja Komenda"

Kontakt z policją i dzielnicowymi na wyciągnięcie ręki

Aplikacja powstała w ramach programu



Aplikacja „Moja Komenda” umożliwia wyszukanie każdego dzielnicowego w Polsce. Aby to zrobić wystarczy wpisać np. własny adres zamieszkania, a aplikacja odnajdzie funkcjonariusza, który dba o nasz rejon zamieszkania oraz pokaże, w której jednostce on pracuje. Dzielnicowych możemy wyszukać także po ich imieniu lub nazwisku. Aby połączyć się z funkcjonariuszem wystarczy jedno kliknięcie. Wyszukiwarka dzielnicowych działa w trybie offline. Użytkownik nie musi mieć dostępu do Internetu, aby odnaleźć swojego dzielnicowego.

„Moja Komenda” dostępna jest na telefony z Androidem i na iOS. Usługa jest bezpłatna.



# Piknik Rodzinny

**27  
MAJA**

**Chodaczów**  
(plac obok remizy OSP)

**z okazji 100. rocznicy  
odzyskania przez Polskę Niepodległości**

## Program:

- 15.00** - Otwarcie Pikniku
- 15.10** - Koncert Orkiestry Dętej z okazji 100 rocznicy odzyskania przez Polskę niepodległości
- 15.45** - Podziękowania dla sołtysa sołectwa Chodaczów za 30 lat pracy na rzecz sołectwa i tutejszej gminy
- 16.30** - Część artystyczna w wykonaniu dzieci ze Szkoły Podstawowej w Chodaczowie
- 17.00** - Występ Zespołu „Wiola”
- 17.20** - Wspólne śpiewanie pieśni niepodległościowych
- 18.30** - Festyn na świeżym powietrzu dla wszystkich



**Ponadto: mała gastronomia, atrakcje dla dzieci i dorosłych.**



# JUBILEUSZOWY ZLOT

**8-10  
czerwca**



**KASU  
BOSKIE  
TORSY**



Gmina  
Grodzisko Dolne



mek  
Miejskie Centrum Kultury  
w Lezajsku





**Crystal**  
Ballroom



**STOKROTKA**

**DOM WESELNY CRYSTAL  
W GRODZISKU DOLNYM**

**RESTAURACJA STOKROTKA  
W GIEDLAROWEJ**



## WESELA

**WOLNE  
TERMINY  
2018-2019**

KOMUNIE, CHRZCINY, URODZINY, IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE,  
STYPY, CATERING, OBIADY RODZINNE  
**NOCLEGI**

ORGANIZACJA PRZYJĘCIA WESELNEGO JUŻ OD 120 ZŁ/OS  
IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE, CATERING ORAZ STYPY JUŻ OD 25 ZŁ/OS

### WIĘCEJ O SALI I TERMINACH



Biuro Domu Weselnego znajduje się w Hotelu-Restauracji Stokrotka w Giedlarowej 278  
www.wesela-crystal.pl, e-mail: biuro@wesela-crystal.pl, tel. 609-482-000 , 669-993-636



**AKTUALNE  
PROMOCJE**

**WADER**  
FABRYKA ZABAWEK

**sezamek**  
wszystko dla dzieci



Taczka Gigant

Nr art. 71800

~~43,99 zł~~  
**31,49 zł**



Komplet do piasku

- 10 elementów

Nr art. 70035

~~24,49 zł~~  
**16,99 zł**

Gigant Farmer

Traktor Ładowarka

Nr art. 06015

~~109,99 zł~~  
**79,99 zł**



**ZAPRASZAMY  
NA ZAKUPY!**

**GIEDLAROWA 278**

**TEL. 17 242 58 90**

**sklep@sezamek-zabawki.pl**

**RABATY do  
-30%**

**DUŻY WYBÓR:**

**ŁÓŻECZEK  
MATERACY  
POŚCIELI  
WÓZKÓW  
ZABAWEK  
UBRANEK  
ART. SZKOLNYCH  
AKCESORII  
DLA NIEMOWLĄT**