



Drodzy Czytelnicy  
„Gościa  
Niedzielnego”

Przesłanie z Ziemi Świętej

## Płomień miłości



Święta Bożego Narodzenia to czas radości z faktu Wcielenia Jezusa Chrystusa, poprzez które stał się bliski każdemu z nas. Jak pasterze pójdźmy do betlejemskiego żłóbka, aby odkryć na nowo Chrystusa, który przynosi pokój ludziom dobrej woli. W wigilijny wieczór, stając pośród Was, Drodzy Diecezjanie, pragnę przełamać się opłatkiem, życząc, aby Boża radość i miłość zagościła na stałe w Waszych sercach, rodzinach i miejscach pracy. W sposób szczególnie pragnę uściśnąć tych, którzy ucierpieli podczas powodzi. Niech narodzenie Jezusa w ubóstwie i chłodzie betlejemskiej grotty będzie dla Was nadzieją na lepsze jutro. Boże Narodzenie przypomina nam, że Bóg jest z nami. On nie przychodzi tylko na parę dni, lecz jest obecny ciągle w swoim Słowie, sakramentach i we wspólnocie ludzi wierzących. Szczęść Boże. Wesołych świąt.

Staszowska  
Komenda Hufca ZHP  
im. T. Kościuszki  
**odebrała od słowackich  
skautów Betlejemskie  
Światło Pokoju**  
12 grudnia. Uroczystości  
przekazania odbyły się  
w Nowym Smokowcu  
przy granicy z Polską.

**P**łomień z Betlejemskiej Grotty Narodzenia Jezusa Chrystusa dotarł do Polski po raz dwudziesty. – Betlejemskie Światło Pokoju rozpalone od płomienia w Grocie Narodzenia Jezusa Chrystusa w Ziemi Świętej winno dla nas stać się znakiem pokoju, abyśmy potrafili wraz z jego blaskiem ponieść i przekazać pokój innym ludziom – zaapelował do harcerzy

Naczelny Kapelan ZHP ks. phm. Ronald Kasowski. – Znak pokoju, nie jest stanem równowagi sił, nie jest również umową społeczną, ale jest wewnętrznym darem płynącym z miłości Boga, bliźnich i Ojczyzny. Bo pokój, rodzi się nie z afektu, ale wyboru i męznego działania – podkreślił duchowny.

Po uroczystościach w Nowym Smokowcu Betlejemskie Światło przyjechało z harcerzami do Staszowa. Podczas uroczystej Mszy św. w kościele św. Barbary w Staszowie 17 grudnia phm. Grzegorz Basiński, komendant Hufca, przekazał Betlejemskie Światło Pokoju delegacjom drużyn. Ks. – Każdy, kto trzyma w ręku to światło, to jakby trzymał w ręku Pana Jezusa, tzn. jest dobrym człowiekiem, dobrym harcerzem, ma wielu przyjaciół, ale na pierwszym miejscu jest przyjacielem Chrystusa – powiedział do licznie zgromadzonych w świątyni zuchów, harcerzy i instruktorów, sprawujący Eucharystię ks. kan. Edward Zieliński.

ski. Po Mszy św. w Zespole Placówek Oświatowych nr 1 odbyła się wigilia harcerska.

Mieszkańcy miasta odebrali Betlejemskie Światło Pokoju z kościoła św. Barbary i kościoła Ducha Świętego 19 grudnia, w tym samym dniu uroczystie przekazano Światło do Sanktuarium Maryjnego w Sulisławicach. W dniach poprzedzających Boże Narodzenie światelko z Groty Narodzenia Pana Jezusa do swoich domów zanieśli również mieszkańcy wielu innych miejscowości naszej diecezji.

Betlejemskie Światło Pokoju jest akcją harcerzy i skautów prawie z całej Europy. Zainicjowana została w 1986 r. w Austrii przez Radio i Telewizję w Linzu jako część bożonarodzeniowej kampanii na rzecz dzieci niepełnosprawnych i osób potrzebujących. W Polsce harcerze z ZHP prowadzą akcję od roku 1991, odbierają światelko od słowackich skautów.

**Dorota Sobolewska-Bielecka**



Harcerze to strażnicy ognia z Groty Narodzenia Jezusa

+ Krzysztof Nitkiewicz

Biskup Sandomierski

## Klerycki dar krwi

**SANDOMIERZ.** Działający przy Wyższym Seminarium Duchownym od marca 1994 r. Klub Honorowych Dawców Krwi PCK „Aima” został wyróżniony przez Zarząd Okręgowy PCK w Kielcach odznaką Zasłużony II stopnia za wieloletnią działalność oraz wybitne osiągnięcia w honorowym dawstwie krwi. W seminarium odbyło się spotkanie z lek. Marią Krukowską-Skibą, która od wielu lat pracuje w stacji krwiodawstwa w Powiatowym Szpitalu

Specjalistycznym w Sandomierzu. Doktor wyraziła swoje podziękowania za długoletnią współpracę z seminarium. Co roku w kościele seminaryjnym pw. św. Michała Archanioła sprawowana jest także Msza św. w intencji wszystkich krwiodawców Sandomierza oraz osób pracujących w krwiodawstwie. Do klubu „Aima” należy 160 alumnów i kapłanów. W czasie 16 lat działalności seminarzyści oddali 380 litrów krwi i osocza. **tl**



Wyróżniony klub seminaryjnych dawców krwi

KS. TOMASZ LIS

## Kolejne zapadlisko na Starym Mieście

**SANDOMIERZ.** Kilkiemetrowe zapadlisko, które pojawiło się w dolnej części Rynku Starego Miasta, robotnicy zasypali już, wypełniając je mieszanką lessu z cementem. Powstawanie tego typu zapadlisk w rejonie Starego Miasta nie jest żadną rzadkością. Służby miejskie od wielu lat usuwają po kilka podobnych awarii w ciągu roku. Przyczyną powstawania zapadlisk w tej części zabytkowego miasta jest kilka. Wzgórze, na którym zlokalizowane jest Stare Miasto, zbudowane jest z lessu. Przy intensywnych i długotrwałych opadach deszczu struktura lessu jest plastyczna i łatwo się przemieszcza. W historii tysiącletniego Sandomierza odnotowano wiele katastrof budowlanych związanych z osuwaniem się wzgórz staromiejskich. W nowożytnej historii miasta największym

zagrożeniem jest przestarzała, pękająca infrastruktura wodno-kanalizacyjna. Przeprowadzone przed rokiem badania, wykonane z użyciem georadaru, potwierdziły, że w lessowym podłożu w rejonie Rynku Starego Miasta w Sandomierzu znajdują się liczne szczeliny i rozwarstwienia gruntu. Najwięcej pustych przestrzeni jest zlokalizowanych w południowej części Rynku. To właśnie tutaj powstało ostatnie zapadlisko. Tymczasem samorząd Sandomierza przygotowuje się do realizacji inwestycji związanej z zabezpieczeniem wzgórza Starego Miasta. – W ramach projektu, na który otrzymaliśmy unijne wsparcie, zostaną między innymi wymienione wodociągi i kanalizacja. Prace powinny ruszyć już na wiosnę 2011 r. – zapowiada burmistrz Sandomierza Jerzy Borowski. **gan**

## Sto lat to za mało

**KATY.** Aniela Sołtyska, mieszkanka wsi Katy, obchodziła 100. urodziny. O święcie jubilatki nie zapomnieli pracownicy ZUS-u. Dokładnie w dzień urodzin panią Anielę odwiedziła Marianna Puźniak, kierownik Wydziału Świadczeń Emerytalno-Rentowych Inspektoratu ZUS w Stalowej Woli, i jej zastępca Magdalena Krasoń. Panie przywiozły kwiaty, dyplom gratulacyjny i decyzję przyznającą stałe świadczenie honoro-

we. Również od wójta Zbigniewa Walczaka oraz sekretarza gminy Janiny Reichert i sołtysa Andrzeja Wali jubilatka otrzymała prezent i 100 czerwonych róż. 12 grudnia, w kościele parafialnym w Domostawie, została odprawiona Msza św. w intencji jubilatki. – W ten sposób chciałam podziękować za moje długie i według mnie udane życie, a także za spokój duszy mojego męża – wyjaśniała Aniela Sołtyska. **ac**



Jubilatka w otoczeniu rodziny i władz samorządowych gminy

ANDRZEJ CAPIGA



Dziura na rynku została już wypełniona mieszanką cementu i lessu

ANDRZEJ GAJEWSKI

## Odnowione ołtarze

**KOPRZYWNICA.** Biskup sandomierski Krzysztof Nitkiewicz poświęcił dwa odnowione ołtarze św. Kazimierza i bł. Wincentego Kadłubka w pocysterskiej świątyni św. Floriana. W homilii biskup wskazał na potrzebę zjednoczenia z Bogiem i współpracy z łaską Bożą we wszystkich podejmowanych zadaniach. Nawiązując do patronów nowo poświęcanych ołtarzy podkreślił, że oni dzięki zjednoczeniu z Bogiem byli świętymi ludźmi i nie ulegli pokusom. Nowo poświęcone ołtarze pochodzą z połowy XVII w. Ołtarz św. Kazimierza został odno-

wiony dzięki ofiarności parafian, zaś bł. Wincentego dzięki wsparciu finansowemu burmistrza Koprzywnicy Marka Jońcy i Rady Miasta oraz firmie konserwatorskiej Elżbiety Graboś. **dw**

**GOŚĆ SANDOMIERSKI**

sandomierz@goscniemiedzielny.pl

ADRES REDAKCJI: 27-600 Sandomierz,  
ul. Staromiejska 11  
TELEFON (15) 832 76 60 FAKS (15) 832 76 61  
REDAGUJĄ:  
ks. Tomasz Lis – dyrektor oddziału,  
Andrzej Capiga, Marta Woynarowska



## Ku istocie rzeczy

felieton

BP WACŁAW  
ŚWIERZAWSKI

biskup senior

## Słowo

**P**odczas dzisiejszej uroczystości czyta się w ciągu dnia Prolog Janowy: „Na początku było Słowo, a Słowo było u Boga, i Bogiem było Słowo. Ono było na początku u Boga.

Wszystko przez Nie się stało, a bez Niego nic się stało, co się stało... I Słowo stało się Ciałem”. Moment wcielenia poprzedzony jest tym wspaniałym zespołem zdań tworzących uwerturę Prologu, a w nich – jeden wyraz, bardzo istotny: „Na początku było Słowo, a Słowo było u Boga”. Są tendencje u ojców Kościoła, że w tym „Słowo było u Boga”, zawarta jest myśl, iż Słowo było w nieustannej interakcji, w tajemniczej wymianie z Ojcem, przemawiając do Ojca tymi słowami, które Ojciec wypowiadał do Syna: „Pan rzekł do mnie: Tyś jest moim Synem, Ja dzisiaj zrodziłem Ciebie”.

To było przed Wcieleniem, to będzie po przejściu granicy śmierci, po drugiej stronie. Wejdziemy – albo nie wejdziemy, to zależy od naszej wiary i naszej decyzji, naszej nadziei i naszej miłości, ale ufamy i spodziewamy się, i chcemy wejść w dialog Logosu, Syna Bożego, który prowadzi On z Ojcem – wiedząc, że warunkiem tego uczestniczenia w Ich dialogu jest wejście w konwencję, którą się nazywa: „być synami w Synu”. Po prostu przyjąć tę „łaskę Boga, która niesie zbawienie”, i poddać się pod dynamikę tej łaski, która u Syna Bożego przed Wcieleniem wyrażała się w tym, że On był cały ukierunkowany ku Ojcu.



KS. TOMASZ LIS

## Powstaje nowa rada zakonu w Ożarowie

## Krzyżowcy Kolumba

Grono rycerskie powiększyło się o 16 nowych członków.

**P**rzy miejscowej parafii pw. św. Stanisława powstaje Rada Rycerzy Kolumba. Po okresie przygotowania i poznawania stowarzyszenia 16 nowych członków złożyło rycerskie przyrzeczenie. Obrzęd wprowadzenia poprzedziła Msza św., której przewodniczył ks. Stanisław Szczerek. Po Eucharystii kandydaci zostali wprowadzeni w obrzędzie inicjacji do wspólnoty braterskiej Rycerzy Kolumba. – Myśl utworze-

nia rady rycerskiej w Ożarowie pojawiła się w chwili, gdy pierwszych ośmiu mężczyzn przystąpiło do organizacji. Obecnie na terenie parafii do stowarzyszenia należy około 20 panów, kilku zaś wyraziło chęć zapoznania się z jego działalnością – powiedział ks. Stanisław Szczerek, proboszcz parafii. Rycerze Kolumba są świecką organizacją mężczyzn, praktykujących katolików. Powstała ona 128 lat temu w Stanach Zjednoczonych i zrzesza obecnie 1,8 mln mężczyzn na całym świecie, z czego około 1,5 tys. w Polsce. W diecezji sandomierskiej, gdzie rycerze rozpoczęli swoją działalność za pozwoleniem bp. Krzysztofa Nitkiewicza, jest ich obecnie stu. – Rycerze Ko-

**Ks. Stanisław Szczerek cieszy się z powiększających się zastępów bractwa**

lumba są organizacją bratnią i charakteryzują się czterema filarami działania: miłosierdzie, braterstwo, jedność i patriotyzm. Organizacja powstała, aby wzajemnie się wspierać w rozwoju duchowym, pomagać rodzinom, parafii i społeczeństwu. W ostatnim czasie Rada Częstochowska pomagała na terenach popowodziowych – poinformował Leszek Waksmundzki, konsultant ds. rozwoju rycerstwa w Polsce. – Rycerze stanowią ogromną pomoc w duszpasterstwie parafialnym, są również doskonałą formacją dla mężczyzn w ramach działalności Kościoła – dodał ks. Szczerek.

Ks. Tomasz Lis

## Powodzianie nie będą sami

## Świąteczna troska

Przed świętami Caritas obdarowała poszkodowanych „Gwiazdką dla powodzian”.

**P**aczki mają pomóc przygotować świąteczne specjalności w tych rodzinach – tłumaczył ks. Bogusław Pitucha, dyrektor diecezjalnego Caritas. – Świąteczna pomoc dotrze do 5800 rodzin na terenie naszej diecezji. Przygotowaliśmy zestawy dla rodzin, w których jest do czterech osób, jak również dla rodzin 4 plus. Takie rodziny dostaną podwójny zestaw produktów – dodał

ks. Pitucha. Przygotowanie paczek zorganizowała hurtownia „Samopomoc Chłopska” z Tarnobrzega, która zobowiązała się także dostarczyć je do parafii, gdzie znajdują się poszkodowane rodziny. W paczce o wadze 17 kg obdarowani znaleźli pełny zestaw produktów na święta. W parafiach dystrybucją pomocy zajęły się oddziały Caritas. Do każdej paczki biskup ordynariusz dołączył swój list świąteczny, rytuał wigilijny z fragmentem Ewangelii, opłatek i świecę Caritas, jako duchowy element pomocy. **tl**



KS. TOMASZ LIS

**Pracownicy Spółdzielni „Samopomoc Chłopska” chętnie zajęli się przygotowaniem blisko 6 tys. paczek**

REKLAMA

**NOVUM travel**  
89-410 Włoczek, ul. Pocztowa 25  
tel./fax 52 389 98 90, tel. 52 524 00 02  
tel. kom. 502 688 980

Pielgrzymki - cała Europa oraz Bliski Wschód i Meksyk

- Ziemia Święta: 2-8.03
- Rzym, S.G. Rotondo: 21-27.03
- Lwów i Kresy: 29.04-3.05
- Sanktuaria Europy: 9-18.05
- Katyń - Moskwa: 10-15.05
- Paryż: 16-25.05

Wynajem luksusowych autokarów

- Włochy: 12-20.06, 29.06-9.07
- Fatima - Lourdes: 27.06-11.07
- Włochy - Hiszpania: 12-23.07
- Grecja: 25.07-5.08
- Grecja: 27.07-4.08, 15-26.09
- Sanktuaria Francji: 25.07-4.08
- Meksyk: 15-28.11

Zrealizujemy każde życzenie w zakresie dowolnych programów oraz świadczeń. ZAPEWNIAMY ATRAKCYJNE WARUNKI WSPÓŁPRACY

Zapraszamy grupy zorganizowane z parafii i osoby indywidualne. Gwarantujemy profesjonalizm, fachową i pewną obsługę oraz niezapomniane wrażenia!

Światowe Dni Młodzieży - Madryt; różne wersje programów

e-mail: novumtravel@op.pl, www.novumtravel.pl

**TRADYCYJNA KUCHNIA.** Trudno sobie dziś wyobrazić święta bez suto zastawionego stołu. Każda gospodyni dwoi się i troi, by wszystkim dogodzić i zdążyć na czas. Niektóre panie, w ramach powrotu do korzeni, sięgają nawet po dawno już zapomniane przepisy i receptury babuni.

tekst

**Ks. TOMASZ LIS**

tlis@goscniedzielny.pl

**ANDRZEJ CAPIGA**

acapiga@goscniedzielny.pl

**W**igilijna wieczerza, zwana dawniej w różnych częściach diecezji „pośnikiem”, „kutią” czy „wiliją”, nie miałaby takiego smaku i niepowtarzalności, gdyby nie poprzedzająca ją całodzienny post.

– Dawniej ja pościł 7 dni przed wigilią, przez ten post jadłem tylko słoduchę, kulaszę, kartofle, kapustę – wszystko z olejem, który tłoczyło się w domu. Olej był z lnu i konopi – opowiada 94-letni Jan Liwak z Branwi.

Post związany z dniem wigilijnym sięga dawnych czasów i miał on na celu podkreślenie znaczenia świąt, na które się oczekiwali. Z pełnym brzuchem trudno czuć, a przecież wigilia to czuwanie przed narodzeniem Jezusa.

W tym dniu każdy ma swoje określone zadania i rzeczy do wykonania. Każdy z nas pamięta przestrogi i zalecenia przekazane przez babcię związane z tym dniem.

Niektóre straciły już swoją aktualność, ale skrzętnie o nich pamiętamy i może już z zażenowaniem, ale skrupulatnie przestrzegamy.

### Wigilii czar

Jest jeszcze wczesnie rano, ale Agnieszka Smalisz jest już na nogach. W jej przestronnej kuchni jest ciepło i cudownie pachnie. Pani Agnieszka przygotowuje wigilijne potrawy. Roboty jest sporo, bo trzeba ugościć całą dziesięcioosobową rodzinę: od najmłodszej, jednorocznej wnuczki Mai po seniorkę rodu dziewięćdziesięcioletnią Anielę Smalisz. Przygotowanie potraw zajmuje jej dwa dni, gdyż pani Agnieszka, na co dzień prezes Stowarzyszenia Kobiet Słomianej, nie lubi się spieszyć. Tylko przy lepieniu uszek pomaga jej mąż Sta-

# Świąteczne frykasy

niław. Agnieszka Smalisz kocha gotować i naprawdę jest w tym dobra, o czym mogłem się osobiście przekonać. Kulinarnej sztuki nauczyła się od swojej mamy. Łączy w niej elementy kuchni z Pomorza, skąd przybyła za mężem, oraz łasowiackiej, gdyż obecnie mieszka w Piskorowym Stawie, w gminie Pysznica. Podczas tegorocznej wigilii, która zacznie się równo z pojawieniem się na niebie pierwszej gwiazdki, na świątecznym stole u państwa Smaliszów pojawi się 12 dań. Oprócz barszczu czerwonego z uszkami, różnego rodzaju ryb, w tym głównie karpia i szczupaka, na różne sposoby przygotowanych śledzi, suszu z jabłek i gruszek, pierogów z kapustą oraz z kaszą jaglaną z serem, obowiązkowo musi być kapusta z grochem.

– Takiej jak w moim domu – chwala pani Agnieszka – nigdzie pan nie spróbuje. Kapustę gotuję dwa dni, a swój wyjątkowy smak zawdzięcza ona masłu i śmietanie. Ze słodkości na wigilijnym stole, nakrytym białym obrusem z odrobiną sianka, królują piernik i makowiec. Dostrzec tam można także czosnek (symbolizuje zdrowie) oraz orzechy (antidotum na ból zębów).





ne



KS. TOMASZ LIS

**Z taaakiej ryby powstają świąteczne smakołyki**

**PO LEWEJ: Pani Agnieszka szczególnie poleca kapustę z grochem na maśle i śmietanie**

W janowskich stronach z kolei na wigilijny stół z dziada pradziada podaje się kaszę gryczaną, ugotowaną na sypko, razem z sosem z suszonych grzybów. Niektórzy serwują także pierożki z kaszą gryczaną, podawane do czerwonego barszczu.

- Tego dnia najpierw w mówimy wspólnie pacierz, potem łamiemy się oplatkiem, składamy sobie życzenia, a na stole gości kapusta z grochem, kasza gryczana, kasza jaglana, kluski z makiem, kompot z suszu, ziemniaki na oleju z Inu lub konopi - opowiada gospodyni z Branwi.

### Bez karpia ani rusz

Wigilijny stół najbardziej charakteryzują potrawy z karpia: pieczony, wędzony, w galarecie, filetowany czy z ościami. Nie zawsze jednak był on obecny... wcześniej był za drogi lub niedostępny dla niektórych rodzin.

Najwięcej kłopotu sprawia jedzenie pieczonego karpia dzieciom. Muszą się namęczyć, by wybrać wszystkie ości, ale wiedzą, że mu-

szą zjeść całą porcję, bo inaczej nie dostałyby tak oczekiwanych klusków z makiem, które są ostatnim daniem.

Jednym ze świątecznych przysmaków jest karp wędzony. To danie przyrządzane jest tylko przez niewielkich, najczęściej hodowców ryb lub samych rybaków.

- Karpia najpierw trzeba oczyścić, pokroić w dzwonka, posolić i wędzić minimum 4 godz. na drzewie olchowym. Smak takiego karpia to wypadkowa doskonałej ryby oraz tajemnica wędzarnika-rybaka - tłumaczy Wacław Szczoczarz z Rytwian. Dziś w wielu domach na wigilię przygotowuje się gotowe filety, ale one nie zastąpią smaku świeżej ryby z dobrego stawu - dodaje pan Wacław.

### Salceson drwala i szczodraki

W pozostałe dni Bożego Narodzenia w domu państwa Smalyszów pojawiają się również i inne smakołyki, niektóre z nich zostały już wpisane na listę produktów regionalnych. Ich przygotowaniem, zwłaszcza wędlin, zajmuje się pan Stanisław. Wyjątkowo smakuje na przykład kiełbasa świąteczna zwana potocznie „od dupnia”, gdyż do jej wyrobu używa się szynki położonej najbliżej świńskiego zadka, czy też pieczona, o złocistej barwie szynka po pyszniku.

- Jej wyjątkowa barwa i smak - zapewnia pan Stanisław - to między innymi efekt 7 dni moczenia w zalewie z dodatkiem czosnku, angielskiego ziela i laurowego liścia.

Nie można nie wspomnieć też o zapiekany w piecu salcesonie drwala, który smakuje tak samo nawet po trzech miesiącach od przyrządzenia! Na Nowy Rok oraz na święto Trzech Króli pani Agnieszka raczy rodzinę oraz koledżników szczodrakami - żytnim ciastem drożdżowym, które najczęściej przybiera kształt rogalików, z tym że na Trzech Króli mają one po trzy rogi!

Stowarzyszenie Kobiet Słomianej, które skupia około 40 pań ze Słomianej oraz Piskorowego Stawu, za swój najważniejszy cel stawia zachowanie kulinarnych tradycji regionu, w tym też tych świątecznych. Panie sięgają więc do dawnych potraw zapisanych gdzieś na pożółkłych kartkach papieru lub pozostałych w pamięci już tylko najstarszych mieszkańców,



KS. TOMASZ LIS

**Wędzony karp to rzadka ale jedna z najsmaczniejszych wigilijnych potraw**  
**PONIŻEJ: Pierogi z kaszą gryczaną to przysmak janowskiej kuchni**

piszą programy, aby pozyskać trochę grosza, a następnie kulinarne efekty prezentują na konkursach i przeglądach, by ostatecznie raczyć nimi własną rodzinę.

### Tatarkowe przysmaki

Reczka lub tatarka to janowska nazwa kaszy gryczanej, która w tym regionie króluje na codziennych i świątecznych stołach. Tradycje wyrobu świątecznych dobroci przekazywane są z pokolenia na pokolenie.

Ci, co przyjeżdżają w Janowskie z daleka, pieróg gryczany próbują jeść z chlebem, myśląc, że to paszтет, a pieróg, jak to starsze gospodynie mówią na wsi, musi być dobrze okraszony, bo pieroga nie można przekrasić.

Reczaki lub pierogi tatarczne na święta pieczone są „w skórce”. Zagniecione na śmietanie, rozpuszczonym maśle i jajkach ciasto rozwałkowane się z dużym marginesem w stosunku do wielkości blaszki, wyklada na dno natłuszczonej blaszki, a na to daje się nadzienie. Nadzienie pieroga stanowi kasza gryczana sparzona jagłami, czyli wywarem z kaszy jaglanej i mleka. Do kaszy dodawany jest pokruszony biały ser, śmietana, jajka i mąka lub kasza manna (żeby pieróg się nie rozsypywał). Wszystko otulone ciastem piecze się w blaszce w piecu chlebowym. Obowiązkowo na święta Bożego Narodzenia musi

być kaszanka z kaszy gryczanej, tłuszczu, zmielonych skwarków, czasami z dodatkiem mięsa. Wypełnione do połowy kiszki piecze się w piecach, a zapach roznosi się po całym domu.

Dziś coraz częściej potrawy wigilijne i świąteczne wchodzą w pewne stereotypy lub standardy. Coraz mniej regionalnych przysmaków, a to z powodu braku czasu naszych gospodyń, a to z zapomnienia przepisu lub z braku chlebowego pieca. Wspomnienia świątecznych babcinych bułeczek, klusek z bakaliami czy drożdżowych strucli makowych przechodzą do lamusa na rzecz efektownego ciasta z cukierni czy pierogów z supermarketu. A przecież niezwykłość świąt płynie z ich domowego i rodzinnego charakteru. Może warto poświęcić trochę czasu i wykorzystując kulinarny talent, powrócić do smaku tradycji. Czas spędzony przy wigilijnym i świątecznym stole niech będzie nie tylko degustacją wyszukanych potraw i smaków, ale przede wszystkim pełnym radości rodzinnym i przyjacielskim spotkaniem w duchu bożonarodzeniowego świętowania. ■



KS. TOMASZ LIS





FILIP MATERKOWSKI

## Czy wszystkich stać na święta?

# Ile to kosztuje!

Boże Narodzenie to czas wspólnotowy, kiedy rodzina gromadzi się przy stole. Przygotowanie świąt **wymaga wiele poświęcenia i sporych pieniędzy.**

**W** tym roku wydatki będą jeszcze większe, gdyż ceny niektórych produktów żywnościowych są wyższe. Z badań przeprowadzonych przez Główny Urząd Statystyczny wynika, że największy wpływ na ukształtowanie się wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych miała podwyżka żywności o 4,7 proc. Taka sytuacja na rynku jest szczególnie widoczna w naszym regionie, co jeszcze bardziej jest spotęgowane kataklizmem z maja i czerwca

br. I choć sandomierska giełda owocowo-warzywna nadal pozostaje jedną z najtańszych w Polsce, to nadmiar szkód wywołanych powodzią jest odczuwalny. Badania analityczne wskazują, że przeciętna rodzina w ubiegłym roku wydała na zorganizowanie świąt Bożego Narodzenia około 1500 zł. Natomiast w tym roku przewidywany jest wzrost do prawie 1800 zł. Jest to w dużej mierze związane z podwyższeniem ceny paliwa, a co za tym idzie – większymi wydatkami na produkty żywnościowe.

### Minimum czy maksimum

Nikt chyba sobie nie wyobraża świąt bez pięknie ustrojonej choinki, tradycyjnych potraw na wigilijnym stole czy wspólnego koledowania. To przywiązanie do tradycji sprawia, że sklepy są oblegane przez potencjalnych konsumentów. – Produkty świąteczne z roku na rok są coraz droższe, ale myślę, że nikt

nie szczeni grosza, każdy chce mieć piękne święta – wyjaśnia pani Halina z Baranowa Sandomierskiego. – Dużą oszczędnością są talony, jakie otrzymujemy od pracodawców. Jedni dostają 200 zł, inni nawet 500, wszystko zależy od stażu pracy.

Największe obciążenie przeżywają sklepy z upominkami i zabawkami. – Zarówno na początku grudnia, tuż przed Mikołajem, jak i przed samymi świętami mamy bardzo dużo klientów – wyjaśnia Agnieszka Mokrzyńska, sprzedawczyni ze sklepu z zabawkami. – Nikt nie wydaje mniej niż 100 zł. Dziadkowie kupują swoim wnukom szmaciane lalki, kołyski, wózeczki dla lalek. Natomiast rodzice przeważnie klocki lego, zestawy robotów.

### Wzrost kosztów – większa pomoc

Nie wszyscy jednak mogą sobie pozwolić na takie wydatki, tym bardziej że wielu mieszkańców naszego regionu jest bez pracy. Kiedy pytamy o kwotę, jaką wydają na przygotowanie Bożego Narodzenia, machają ręką i nie chcą rozmawiać. Dlatego też z pomocą przychodzi wiele organizacji, któ-

re przygotowują paczki świąteczne dla potrzebujących rodzin.

W ostatni weekend przed świętami na terenie Sandomie-

rza i Tarnobrzega wolontariusze z sandomierskich szkół średnich przeprowadzili zbiórkę żywności dla najuboższych. – Świąteczną pomocą objęliśmy także najuboższe rodziny naszego regionu – mówi ks. Bogusław Pitucha, dyrektor diecezjalnej Caritas. – Zebrana żywność została podzielona na paczki, do których dodaliśmy wędlinę i pieczywo, by wspomóc tych, którzy borykają się z trudnościami materialnymi na co dzień.

W Miejskim Ośrodku Pomocy Rodzinie w Tarnobrzegu również trwa przedświąteczna mobilizacja, gdyż nikt nie może być pominięty. Dużym wsparciem jest również Bank Żywności, którego wolontariusze po raz 17. włączyli się w ogólnopolską akcję zbiórki żywności i przygotowanie świątecznych paczek.

W sam dzień Wigilii o godz. 16.00 w schronisku dla bezdomnych mężczyzn przy ul. Trześniowskiej w Sandomierzu zorganizowana zostanie wigilijna. – Zaprosiliśmy wszystkich samotnych, bezdomnych i opuszczonych, aby w ten wyjątkowy wieczór poczuli ciepło i życzliwość innych ludzi – mówi ks. Tomasz Szostek, kierownik schroniska.

**Filip Materkowski**

## W Tarnobrzegu docenili wolontariuszy

# Po prostu dobrzy ludzie

Przez cały rok działali na rzecz drugiego człowieka, nigdy nie oszczędzili wysiłków, aby poprawić byt bliźniego. Ich postawa została nagrodzona.

**W** Tarnobrzekim Domu Kultury odbyła się konferencja, podczas której podsumowano tegoroczne wysiłki wolontariuszy z powiatu tarnobrzeckiego, jednocześnie obdarzając ich tytułem Wolontariusza Powiatu Tarnobrzeckiego 2010. Wśród osób na co dzień pomagających w hospicjach, domach dziecka czy innych instytu-

cjach znaleźli się także ci, którzy wykazali się w trakcie powodzi, jak również po jej zakończeniu. – Jednakże nie chcieliśmy się ograniczać tylko do przyznania jednej nagrody – wyjaśnia Dorota Wyrzykowska-Pycior – gdyż chęć udzielania pomocy drugiemu człowiekowi była w tym roku tak wielka, że postanowiliśmy wyróżnić kilka osób.

Dla wielu z nich tytuł Wolontariusza Powiatu Tarnobrzeckiego 2010 był szczególnie ważny. – Najważniejszą jednak nagrodą jest radość dzieci, z którymi przebywam w tarnobrzeckiej Placówce Opie-



**Magdalena Baran, najmłodsza wyróżniona, odbiera nagrodę z rąk prezydenta miasta**

kuńczo-Wychowawczej – wyjaśnia uczennica II klasy liceum ogólnokształcącego Magdalena Baran.

Na zakończenie konferencji prezydent Tarnobrzega Norbert

Mastalerz zapewnił, że jednym z jego założeń jest oddanie na rzecz wolontariatu budynku, w którym będzie można zorganizować profesjonalne centrum pomocowe. **zm**



ANDRZEJ CAPIGA

Żyją i tańczą na lasowiacką nutę

# Świąteczna melancholia polonusa

W czas Bożego Narodzenia **wielu emigrantów ogarnia tęsknota za ojczyzną**. Tak będzie również w tym roku w Vancouver w Kanadzie. Są tam domy, gdzie biją polskie serca. Żyje tu nawet liczna grupa stalowowolan.

**N**ajbardziej niezwykle są dwie rodziny – siostr bliźniaczek ze Stalowej Woli – Małgorzaty i Doroty z domu Kozioł. Obie poślubiły chłopaków ze Stalowej Woli. Małgosia wyszła za mąż za Jacka Niemirskiego, Dorotka za Roberta Nawisielskiego. I, jak przystało na bliźniaczki, kiedy jedna ruszyła w wielki świat, druga za nią podążyła. Obie osiadły w Vancouver.

## Roztańczeni emigranci

Vancouver leży w zachodniej części Kanady, w prowincji Kolonia Brytyjska. To piękne miasto, założone zaledwie przed stu laty i rozróżnione do gigantycznej metropolii, stało się gniazdem rodzinnym dla wielu polskich rodzin. Przypłynęli tu z największą falą emigracyjną w latach osiemdziesiątych, kiedy życie w kraju realnego socjalizmu i pustych półek sklepowych po stanie wojennym, bez nadziei na poprawę, stało się szczególnie nieznosne. Zabrali ze sobą wspomnienia.

Już pani Lodzia, mama Małgosi i Doroty, tańczyła w Zespole Pieśni i Tańca „Lasowiacy” w Stalowej Woli. Do zespołu należały też bliźniaczki, kiedy kierował nim legendarny choreograf Igo Wachowiak. Z „Lasowiakami” związał się również Jacek Niemirski. Te artystyczne doświadczenia miały ogromny wpływ na ich życie, także na emigracji. Bliźniaczki i Jacek przesiąkli do cna lasowiackim, ludowym i narodowym folklorem. Jacek i Małgosia, już jako małżeństwo,

poszli jeszcze dalej; w Stalowej Woli założyli Klub Tańca Towarzyskiego „Volta”. Cieszył się dużym powodzeniem, był nowością, odskocznią od folkloru. „Volta” zakończyła działalność, kiedy Jacek z Małgosią zdecydowali się na emigrację pod koniec lat osiemdziesiątych. W Stalowej Woli było im za ciasno, kusił ich wielki świat.

– To nie było wygnanie – tłumaczy Jacek. – Człowiek szuka swojego miejsca, czegoś, co by mu dało lepszą przyszłość. Po stanie wojennym w Polsce nie było nadziei na lepsze życie. Chciałem spróbować gdzie indziej. Razem z ciężarną małżonką wyjechał z Polski w 1987 roku. Wybrali Włochy. Potem obrali kurs na Kanadę.

## Troski i radości

W Kanadzie nie zerwali więzów z ojczystym krajem. Jacek został choreografem polonijnego zespołu „Polonez” przy Polonijnym Towarzystwie „Zgoda” w Vancouver. W lipcu 2005 roku przyleciał z zespołem do Rzeszowa na festiwal polonijny. Odwiedził też rodzinną Stalową Wolę. Po powrocie do Kanady założył Polskie Stowarzyszenie Taneczne „Polonez”, którego jest prezesem i choreografem. Tańca uczy tam także Małgosia. Jacek, ze swoją charyzmą i zdolnościami choreograficznymi, umiejętnością przyciągania ludzi, tworzy jeden z najlepszych na świecie polonijnych zespołów. Jacek i Małgosia ucza w „Polonezie” układów, jakie poznali w „Lasowiakach” za czasów Wachowiaka. Tańczą tu trzej synowie Niemirskich i dwie córki Nawisielskich. „Polonez” nie jest jednak źródłem utrzymania dla nikogo. Zespół wymaga sporych nakładów na kupno strojów, opłacenie sali do prób. Cena utrzymania polskości jest wysoka. Żeby żyć w Kanadzie, mieć dom i rodzinę, trzeba dobrze pracować. Jacek Niemirski ma dobrą pracę, świetnie sobie radzi.

Swoje miejsce w Vancouver znaleźli także Dorota i Robert Nawisielscy. Robert, związany z firmą remontową, także utrzymuje rodzinę na przyzwoitym poziomie. Co dwa lata wpada do Stalowej Woli, do mamy mieszkającej przy ulicy Prymasa Wyszyńskiego. Jego ulubiony czarny podkoszulek ma napis „Stalówka”. To facet ze wspaniałym poczuciem humoru, w jego towarzystwie można boki zrywać. – Rzeczywiście, przy nim się nie nudzę – potakuje Dorotka.

Bliźniaczki Dorotka i Małgosia mieszkają w Vancouver niedaleko siebie. Stalowowolscy polonusi mają to, co ma zdecydowana większość Kanadyjczyków – drewniany dom i mocne auta do pokonywania dużych odległości. W ubiegłym roku w rodzinie Nawisielskich doszło do ważnych wydarzeń: starsza córka Ania urodziła dziecko. Maleństwo jest rozpieszczane przez polonijne towarzystwo. W tym roku zaś Iwona wyszła za mąż za Włocha. Dla Jacka Niemirskiego z kolei te święta będą wyjątkowo nostalgiczne. W tym roku pochował mamę. Nagle wezwany, przyleciał do Polski. Zmarła następnego dnia. Jacek opóźnił wyłot, żeby być na jej pogrzebie.

Andrzej Capiga



Krawiecki biznes z Opatowa

# Diament powstający z popiołu

Długie miesiące broniły swoich miejsc pracy. Po upadku firmy ich zapał do stworzenia nowego zakładu spotykał się z tysiącem problemów. Teraz **w odremontowanym budynku szyją wizytowe koszule.**

Powstały w Opatowie zakład Wólcanka SA, jako filia ostrowieckiej firmy matki zatrudniał od 1972 r. setki kobiet, które wyspecjalizowały się w zawodach typowych dla przemysłu tekstylnego. Zmiany przyszły w 2004 r., kiedy przekształcono go w Wólcankę Production, a już w 2006 został sprzedany firmie Kolar Tekstil. – Nowa firma nie zarządzała dobrze zakładem. W 2009 r. zamknięto dział marketingu, co było dla nas sygnałem, że źle się dzieje. Nie mogliśmy już kupować tkanin, brakowało zamówień. Bo co to za firma bez strategii rozwoju i reklamy – opowiada Ewa Rokicka, pracownica byłego zakładu. Zaniepokojone pracownice zgłaszały mnożące się nieprawidłowości do inspektora pracy, ale nawet nakładane kary nic nie wskórały. Zakład upadał. – W styczniu 2009 r. zamiast pensji dostałyśmy wyrównanie socjalne za „wczasy pod gruszą”. Podczas kolejnych miesięcy pobory płacono

w ratach i to coraz mniejszych, aż do czerwca, kiedy to nie dostałyśmy pensji. Rozpoczęto redukcję zatrudnienia – zalem opowiada Urszula Kaczmarczyk.

## Smutne święta

Zdesperowane kobiety, którym widmo bezrobocia zajaśniało w oczy, rozpoczęły protest. – Zaczęliśmy o wiele za późno. 10 grudnia 2009 r. iskrą do rozpoczęcia strajku było to, że zaczęto wywozić maszyny do Ostrowca Świętokrzyskiego, gdzie na bazie naszej firmy miała powstać nowa – dodaje pani Urszula. Pilnowały zakładu i maszyn w nadziei, że utrzymają pracę, choć miały świadomość, że to wszystko nie było ich. Protest trwał 70 dni, nie przynosząc rezultatów. – Przed samymi świętami odłączono nam prąd i gaz, bo właściciel zalegał z rachunkami. Likwidator zakładu śmiał się, że ma darmową ochronę – wspomina Ewa Rokicka. Czekają. Miały nadzieję, że ktoś im pomoże, że ktoś się zainteresuje. Nie było odzewu. Trafiły na listy bezrobotnych w urzędzie pracy. – Stałyśmy przed dylematem, kończy nam się zasiłek, nie mamy pracy, rodziny na utrzymaniu, a Opatów nie oferował żadnych miejsc zatrudnienia. Postanowiłyśmy się zorganizować i rozpocząć od własnej inicjatywy – mówi Liliana Baka.

## Sprawy we własne ręce

Od sierpnia, jak wspominają, rozpoczęły starania o utworzenie własnej firmy, pytając o możliwości, szanse i ewentualną pomoc. Mimo że nie miały środków, szukały lokalu, który spełniałby wymagania nowego zakładu szwalniczego. – Było nas zaledwie kilkanaście tych, które chciały coś zrobić. Planowałyśmy wynajęcie części hali z dawnego zakładu, lecz proponowany czynsz był za duży – tłumaczy pani Ula. Dwie z nich podjęły decyzję o skorzystaniu ze środków z urzędu pracy na stworzenie własnej działalności i dodając wkład własny, rozpoczęły tworzenie nowej firmy. – Wynajętą halę szpachlowaliśmy i malowaliśmy własnymi rękami, by przygotować ją

do użytku. Gromadziłyśmy potrzebne maszyny, kupując je w innych zakładach, i dogrywałyśmy sprawy urzędowe. Wszystko to robiłyśmy same, bo nikt nie interesował się naszym losem – dodaje pani Ewa.

## Krawcowe businesswomen

Powstały dwie firmy działające w kooperacji. Firma P.H.U B&R ABATI i P.H.U. VESTIMENTA – jedna obejmuje krojownię i prasownię, a druga sektor szwalni. Zatrudniają 22 osoby, a wśród załogi jest tylko jeden mężczyzna. – Stworzyłyśmy nową firmę, która uratowała nasze rodziny. Dlaczego szwalnię? Bo całe życie pracowałyśmy w tym zawodzie i to umiemy robić najlepiej. Choć, jak pokazał czas, marketingu i zarządzania musieliśmy się nauczyć same – dodaje pani Ewa. Od 1 grudnia w hali słychać szum szyjących maszyn, obok stoją stoły prasownicze, gdzie w ciągu kilku minut koszula jest idealnie uprasowana, potem spakowana i gotowa do sprzedaży. – Produkujemy koszule przerobowe, tzn. dostajemy materiał, rysunki, szablon i dodatki. My kroimy i szyjemy. Dziennie powstaje około 150 koszul – tłumaczy pani Liliana. Na razie zakład kooperuje z Vistulą z Ostrowca Świętokrzyskiego, ale już dogrywany jest kontrakt z Katariną i poszukiwane są inne rynki zbytu. Na dziś mają zapewnione zamówienia do kwietnia 2011 r. – Świętecznym marzeniem jest pierwsza wspólnie wypracowana pensja, która pomoże dobrze przeżyć Boże Narodzenie – uśmiecha się pani Ewa. Zakład w perspektywie ma dalszy rozwój, bo codziennie przychodzą pytać o zatrudnienie osoby, które kiedyś pracowały w zlikwidowanym zakładzie. – Myślimy o pracy na dwie zmiany, bo planujemy uruchomić produkcję z własnych tkanin i wędług własnych wzorów. Będą to koszule wizytowe, balowe i studniówkowe – dodaje pani Ula. Przykład opatowskich krawcowych pokazuje, że determinacja i zapał przynoszą efekty. Połączone talenty mogą przynieść sukces prawdziwych businesswomen.

**Ks. Tomasz Lis**



Ponownie zatrudnienie znalazło 20 pracowników