

INFORMACYJNY MIESIĘCZNIK SAMORZĄDOWY

ISSN 1507-885X

Bolesławskie

PREZENTACJE

Bolesławskie Prezentacje nr 7 / 2020 (222) Egzemplarz bezpłatny



Hutki stolicą siatkówki

Siatkówka to jeden z najpopularniejszych na świecie sportów drużynowych, który nie tylko chętnie oglądamy, kibicując ulubionym drużynom, ale w który również często sami gramy. To sport dobry dla zdrowia – korzystnie wpływa na rozwój całego organizmu, pomaga utrzymać kondycję. Jest jedną z najbardziej popularnych dyscyplin sportowych w Polsce, także w naszym regionie. Konkretnie w Hutkach. Tak, nasze Hutki są... gminną stolicą siatkówki. Można było przekonać się o tym na kolejnym turnieju, który został rozegrany w sobotę, 4 lipca 2020 r. na boisku w tym „sportowym sołectwie” gminy Bolesław.

Ciągle zmiany, dynamika, widowiskowość, ale także mnóstwo pozytywnej

energii to elementy, które towarzyszyły tam każdej takiej mniej lub bardziej oficjalnej rozgrywce.

Końcowa klasyfikacja XVIII Turnieju Piłki Siatkowej im. Ewy Książek-Imielskiej o Puchar Sołtysa Hutek prezentowała się następująco: pojedynek o pierwsze miejsce zakończył się sukcesem zespołu WAKACJE. Tym samym zespół ten zdobył Puchar Sołtysa Hutek. Na kolejnych pozycjach uplasowały się takie drużyny jak: Old Boye, Akademia i Olkusz.

Centrum Kultury w Bolesławiu wraz z panią Sołtys i Radą Sołecką Hutek serdecznie dziękują kibicującej publiczności i wszystkim zawodnikom, którzy zdecydowali się aktywnie spędzić sobotę w milej, sportowej atmosferze. Przypomnijmy, iż impreza rokrocznie odbywa się pod patronatem Wójta Gminy Bolesław i Gminnej Komisji Rozwiązywania Problemów Alkoholowych w Bolesławiu.

Zapraszamy ponownie za rok.

BBB



Centrum Kultury im. Marii Płonowskiej w Bolesławiu



Centrum Kultury im. Marii Płonowskiej w Bolesławiu



Centrum Kultury im. Marii Płonowskiej w Bolesławiu



Centrum Kultury im. Marii Płonowskiej w Bolesławiu



Centrum Kultury im. Marii Płonowskiej w Bolesławiu



Pisane na paragonie

EFEKT JAGÓD

„Podczas spaceru przez las syn pyta ojca:

- Co to za owoc?

- Czarna jagoda, synku.

- A dlaczego jest czerwony?

- Bo jest jeszcze zielony, ale jak dojrzeje, to będzie granatowy.”

W czasie, kiedy piszę te słowa, jest lipiec, a więc sezon na jagody w pełni. Wakacyjny numer „Bolesławskich Prezentacji” trafi do Ciebie, Czytelniku, jako podsumowanie wakacji. Nie wiem, czy będą jeszcze w lesie jagody, chociaż muszę przyznać, że w zeszłym roku w pewnym miejscu zbierałam jeszcze je we wrześniu.

Kto z Was zbierał jagody do kilkilitrowych baniek, ale w taki sposób, że najpierw zrywał je do małego kubeczka, a potem kubeczek po kubeczku wysypywał do bańki, aż wypełniła się całkowicie?

To zdecydowanie nie jest praca dla każdego. Trzeba mieć w sobie mnóstwo cierpliwości i samozaparcia, żeby przezwyciężyć wszystkie niedogodności. Za to ile ma zalet! Oprócz niezwykle smacznych owoców, wiele zyskujemy. Zbieranie jagód, jako czynność manualna, potrafi doskonale zrelaksować, a pobyt w lesie umożliwia cieszenie się ciszą, zapachami, zielenią. Sielanka.

Tyle, że... wchodzisz, Czytelniku, do lasu, komary nie tylko bzykają, ale i gryzą (także przez ubranie, niestety), jagody są gdzieś indziej, w dodatku wielkości koralików. Łapię się za głowę, zastanawiasz, ile sztuk weszłoby do bańki, ogarnia Cię zwątpienie, czy chociaż kubek nazbierasz.

I tak jest też w życiu. Coś, co nazywam „efektem jagód”.

Bańkę każdego wyzwania trzeba wypełnić koralikami małych gestów, które w pojedynkę są niezauważalne. Dopiero, jak wykonasz ich kilkaset albo i więcej, zaczynasz widzieć efekt.

Pamiętaj jednak, że prędzej go zauważysz w małym kubeczku niż ogromnej bańce.

Dlatego nie jest ważne, Czytelniku, czy czytając ten tekst znajdziesz jagody w lesie, czy dopiero wybierzesz się na nie w następnym sezonie. Nie bój się wielkich celów, ale miej odwagę dążyć do nich „małymi kubeczkami”.

A komary? Toć różne kąśliwości spotykamy też i w życiu.

Nie zwracać na nie uwagi lub udawać, że ich nie ma, to za mało. One i tak będą kąsać. Trzeba nauczyć się przed nimi chronić.

Metod jest wiele. Od grubego ubrania poprzez łykanie witaminy B, która zmienia zapach naszego potu na taki, który tym owadom nie odpowiada.

Pamiętajmy też o tym, że przejmując się kąśliwymi uwagami kogoś nieżyczliwego, sami dajemy mu władzę nad swoim samopoczuciem. Jeśli widzisz, że takie komentarze wyprowadzają cię z równowagi, prawdopodobnie warto popracować nad swoim poczuciem własnej wartości. Osoba, która dobrze czuje się z samą sobą, nie przejmie się negatywnymi opiniami innych. Najważniejsze jest przecież to, by kąśliwości nie wpłynęły na nasze wewnętrzne samopoczucie i nie narobiły nam niewidzialnych, ale śwędzących bąbli.

Beata Bazan-Bagrowska

PS.

Pokusą większych i szybszych zbiorów jagód jest posłużenie się maszynką ze specjalnymi grzebieniami. Przypominamy, że jest to zabronione! Artykuł 153. Kodeksu wykroczeń mówi: Kto w nienależącym do niego lesie wydobywa żywicę lub sok brzozy, obrywa szyszki, zdiera korę, nacina drzewo lub w inny sposób je uszkadza, zbiera mech lub ściółkę, zbiera gałęzie, korę, wióry, trawę, wrzos, szyszki lub ziola albo zdiera darń, zbiera grzyby lub owoce leśne w miejscach, w których jest to zabronione, albo sposobem niedozwolonym, podlega karze grzywny do 250 złotych albo karze nagany. Oprócz nałożenia kary strażnik leśny może zabrać maszynkę - sporządza protokół zatrzymania rzeczy, potem zatwierdza to prokurator, a następnie zbieracz staje przed sądem, który orzeka przepadek maszynki lub zarządza jej oddanie oraz karę grzywny.

Zakazu zbierania jagód maszynkami nie ma w Szwecji, ale w Skandynawii, ze względu na klimat. Jagody rosną na wyższych i mocniejszych krzakach, a grzebień maszynki wykonany tak, aby nie uszkadzały roślin. W naszym regionie krzaki po zbiorze maszynkami są poszarpane, często powyrywane. Efekt takiego zbierania widoczny jest nie od razu, a dopiero po paru dniach. W życiu jest podobnie.



Przepusty pod zjazdami, rowy przydrożne – obowiązki właścicieli

Okres letni sprzyja występowaniu gwałtownych zjawisk atmosferycznych. Koniec czerwca i początek lipca szczególnie obfitował w deszcze. Po mających miejsce podtopieniach, w związku z licznymi zgłoszeniami mieszkańców naszej gminy dotyczącymi niedrożnych rowów przydrożnych i przepustów, przypominamy przepisy dotyczące obowiązków ich właścicieli.

Budowa, przebudowa oraz obowiązek utrzymania zjazdów łącznie ze znajdującymi się pod nimi przepustami należy do właścicieli lub użytkowników gruntów przyległych do drogi.

Oczyszczanie lub wymiana przepustów pod zjazdami w celu zapewnienia ich drożności należy do właściciela posesji, a rowy przydrożne są przeznaczone tylko i wyłącznie do odprowadzania wód opadowych z pasa drogowego. Zadaniem zarządcy drogi jest utrzymanie drożności rowów przydrożnych wraz przepustami pod drogą.

Zabrania się odprowadzania wód melioracyjnych z posesji, pól czy lasów do rowów przydrożnych lub na jezdnię drogi. Wszelkie próby podłączenia się do rowów przydrożnych są działaniami bezprawnymi, bowiem do odprowadzania nadmiaru wód opadowych i gruntowych z posesji służą urządzenia melioracyjne, które należy wykonać własnym staraniem i na własny koszt.

Ponieważ najczęstszą przyczyną powstawania zastoisk wody w rowach są niedrożne przepusty pod zjazdami do posesji konieczne jest wywiązywanie się z obowiązku utrzymania zjazdów i przepustów znajdujących się pod nimi w należytym stanie technicznym, aby umożliwić swobodny i sprawny przepływ wody opadowej.

Podstawa prawna: ustawa z dnia 21 marca 1985r. o drogach publicznych (Dz.U. z 2018r, poz. 2068 ze zm.)

INFORMACJA – utrudniony dojazd do Ośrodka Zdrowia

Informujemy, że w związku z powodu przebudowy ulicy Laskowskiej do Ośrodka Zdrowia w Bolesławiu można dojechać lub dojść od strony ulicy Kluczewskiej (łącznikiem Kluczevska – Chmielna, ulicą Chmielną, łącznikiem Chmielna – Browarna).

Za utrudnienia przepraszamy.

INFORMACJA – wymiana bankomatu

Informujemy, że dzięki licznym interwencjom Wójta Gminy Bolesław u przedstawicieli Banu Pekao S.A. dotyczącym niesprawnego bankomatu zlokalizowanego w Bolesławiu, ul. Główna 58, **dotychczasowy bankomat funkcjonujący w siedzibie urzędu gminy został na początku sierpnia 2020 roku wymieniony na urządzenie nowego typu.**

Za wszelkie utrudnienia i niedogodności przepraszamy.

REKLAMA



Lekarz dentysta: Agnieszka Knapik – Woźniak

ZAKRES USŁUG:

leczenie zachowawcze dzieci i dorosłych
leczenie endodontyczne (kanałowe)
profilaktyka stomatologiczna (lakowanie, lakierowanie, fluoryzacja)
protetyka
protezy całkowite i częściowe
protezy szkieletowe
protezy nylonowe
korony i mosty (kompozytowe, porcelanowe)
leczenie i usuwanie zębów w znieczuleniu ogólnym (narkoza)

GODZINY PRZYJĘĆ:

poniedziałek 9.00–13.00 i 16.00–20.00
wtorek, czwartek 15.00–20.00
piątek 9.00–13.00

PRZYJMUJE CHIRURG
SZCZĘKOWO-TWARZOWY

Sławków, Mały Rynek 6 i 7

Rejestracja:
696 428 700



ZAWIADOMIENIE

o zmianie wysokości stawki opłaty za gospodarowanie odpadami komunalnymi od 1 września 2020 roku

Na podstawie art. 6m ust. 2a ustawy o utrzymaniu czystości i porządku w gminach Wójt Gminy Bolesław zawiadamia właścicieli nieruchomości zamieszkałych o zmianie stawki opłaty za gospodarowanie odpadami komunalnymi (Uchwała Nr XIX/184/2020 Rady Gminy Bolesław z dnia 22 lipca 2020r. w sprawie zmiany uchwały nr X/91/2019 Rady Gminy Bolesław z dnia 14 sierpnia 2019r. w sprawie określenia metody ustalania opłaty za gospodarowanie odpadami komunalnymi oraz ustalenia stawek opłat).

Od dnia 1 września 2020 roku stawka opłaty za gospodarowanie odpadami komunalnymi wynosi **22,00 zł** miesięcznie od każdego mieszkańca zamieszkującego daną nieruchomość.

W przypadku, gdy właściciel nieruchomości nie wypełnia obowiązku zbierania odpadów w sposób selektywny, stawka opłaty podwyższonej wynosi **44,00 zł** miesięcznie od każdego mieszkańca zamieszkującego daną nieruchomość. Wysokość opłaty podwyższonej określa wójt w drodze decyzji za miesiąc lub miesiące, w których nie wypełniono obowiązku segregacji.

W przypadku wcześniejszego uiszczenia opłaty za miesiąc wrzesień i kolejne miesiące, należy dokonać dopłaty do wysokości nowych stawek obowiązujących od 1 września 2020r.

PRZYPOMINAMY

Właściciel nieruchomości zobowiązany jest zgłosić każdą zmianę danych mających wpływ na ustalenie opłaty (zmiana liczby osób zamieszkujących nieruchomość np. narodziny dziecka, zgon, a także zmiana właściciela, sprzedaż nieruchomości) w terminie do 10 dnia miesiąca następującego po miesiącu, w którym nastąpiła zmiana.

Terminy rat wnoszenia opłaty za gospodarowanie odpadami komunalnymi:

- 1) do dnia 15 lutego - za styczeń i luty,
- 2) do dnia 15 kwietnia - za marzec i kwiecień,
- 3) do dnia 15 czerwca - za maj i czerwiec,
- 4) do dnia 15 sierpnia - za lipiec i sierpień,
- 5) do dnia 15 października - za wrzesień i październik,
- 6) do dnia 15 grudnia - za listopad i grudzień.

Opłatę należy wpłacać bez wezwania na konto bankowe

Gminy Bolesław ul. Główna 58, 32-329 Bolesław

PEKAO S.A, nr rachunku:

12 1240 2294 1111 0010 5164 4160

lub w kasie Urzędu Gminy Bolesław bądź u inkasenta.

Zwolnienie w części z opłaty za gospodarowanie odpadami komunalnymi właścicieli nieruchomości zabudowanych budynkami mieszkalnymi jednorodzinnymi, kompostujących bioodpady w kompostowniku przydomowym

Rada Gminy Bolesław, na podstawie uchwały nr XIX/186/2020 z dnia 22 lipca 2020r., zwalnia w części z opłaty za gospodarowanie odpadami komunalnymi właścicieli nieruchomości zabudowanych budynkami mieszkalnymi jednorodzinnymi, kompostujących bioodpady stanowiące odpady komunalne w kompostowniku przydomowym.

Wysokość zwolnienia wynosi **10%** miesięcznej opłaty za gospodarowanie odpadami komunalnymi i obowiązuje od dnia 1 września 2020r.

W celu uzyskania w/w zwolnienia należy złożyć **nową deklarację** o wysokości opłaty za gospodarowanie odpadami komunalnymi, zawierającą oświadczenie o posiadaniu kompostownika i kompostowaniu w nim bioodpadów.

Deklarację można składać od dnia 1 września 2020r.

Właściciele nieruchomości zabudowanych budynkami mieszkalnymi jednorodzinnymi, kompostujących bioodpady stanowiące odpady komunalne w kompostowniku przydomowym, zwolnieni są z obowiązku posiadania pojemnika lub worka na te odpady.

W razie stwierdzenia, że właściciel nieruchomości, który złożył informacje dotyczące posiadania kompostownika przydomowego i kompostowania w nim bioodpadów stanowiących odpady komunalne:

- 1) nie posiada kompostownika przydomowego lub
 - 2) nie kompostuje bioodpadów stanowiących odpady komunalne w kompostowniku przydomowym, lub
 - 3) uniemożliwia wójtowi lub upoważnionej przez niego osobie dokonanie oględzin nieruchomości, w celu weryfikacji zgodności informacji, ze stanem faktycznym
- wójt stwierdza, w drodze decyzji, utratę prawa do zwolnienia.
- Utrata prawa do zwolnienia, następuje od pierwszego dnia miesiąca, w którym stwierdzono wystąpienie co najmniej jednej z przesłanek, o których mowa w pkt 1–3.
- Ponowne skorzystanie ze zwolnienia może nastąpić nie wcześniej niż po upływie 6 miesięcy od dnia, w którym decyzja o utracie prawa do tego zwolnienia stała się ostateczna, i wymaga złożenia nowej deklaracji o wysokości opłaty za gospodarowanie odpadami komunalnymi.
- Kto wbrew złożonej informacji dot. posiadania kompostownika przydomowego i kompostowania w nim bioodpadów stanowiących odpady, nie posiada kompostownika przydomowego lub nie kompostuje w nim bioodpadów stanowiących odpady komunalne
- podlega karze grzywny.

Zgłoś dzikie wysypisko śmieci!

Dzikie wysypiska śmieci w Polsce to od lat poważny problem. W naszym kraju co roku likwiduje się kilkanaście tysięcy dzikich wysypisk odpadów. A przecież zrównoważona gospodarka odpadami, w obliczu rosnącej ilości śmieci produkowanych nie tylko w przemyśle, ale także w domach, jest koniecznością.

Niestety problem ten dotyczy także terenu gminy Bolesław, co widać na zamieszczonych fotkach. Dzikie wysypiska pełne są trujących substancji, które na setki lat zaburzają nasz lokalny ekosystem. W naszych lasach i innych mniej lub bardziej ustronnych miejscach można znaleźć już nie tylko gruz, lecz także stary sprzęt RTV, odpady przemysłowe czy zużyte baterie. Dzikie wysypiska to plaga, z którą należy walczyć wszelkimi dostępnymi sposobami. To nielegalne składowiska, które nie podlegają kontroli sanepidu. Jest oczywiste, że samowolnie podrzucone śmieci w takich miejscach nie są zabezpieczone przez specjalne folie i warstwy zabezpieczające, przez co substancje toksyczne mogą przedostawać się do gleby i wód podziemnych. W pobliżu dzikich wysypisk odnotowuje się podwyższone koncentracje metali ciężkich, szczególnie: rtęci, kadmu, miedzi, chromu czy ołowiu. Stanowi to zagrożenie zarówno dla ludzi, jak i dla zwierząt.

Załączone do artykułu zdjęcia przedstawiają ujawnione na terenie naszej gminy dzikie wysypiska śmieci. Niestety, tylko wybrane, bo jest ich znacznie więcej. Drogi Czytelniku „Bolesławskich Prezentacji”, gdy zlokalizujesz takie wysypisko, natychmiast zgłoś to na policję.

Warto wiedzieć:

Czas rozkładu odpadów:

- chusteczki papierowe - 3 miesiące
- ogryzek z jabłka - 6 miesięcy
- niedopałek papierosa - 1,5 roku, a substancje trujące zawarte w papierosie 5 lat
- guma do żucia - 5 lat
- metalowa puszka - 10 lat
- odzież skórzana - 30-50 lat
- kubek styropianowy - 50 lat
- gumowa opona - 50 - 80 lat
- worki foliowe od - 100- 200 lat
- plastikowe torebki - 300 lat
- plastikowa butelka - 500 lat
- pieluszki jednorazowe - 500 lat
- puszka aluminiowa nawet - 1000 lat
- szklana butelka - 4000 lat, a może nawet nigdy...



Skalniak



Kiedy obmyślamy projekt ogrodu, najpewniej każdy z nas ma inny pomysł. Wszystko zależy od tego, ile mamy miejsca, czasu i funduszy.

Jeśli w ogrodzie chcemy mieć choćby fragment naturalnego górskiego krajobrazu, warto pomyśleć o zrobieniu małego skalniaka. Może on stać się dominującym elementem okolicy naszego domu, dlatego jego kompozycja i wielkość powinny być starannie przemyślane i dopasowane do pozostałych elementów aranżacji działki. W ten sposób można zagospodarować nie tylko naturalny stok, ale też na przykład skarpcę wokół tarasu. Kolor i kształt kamieni należy dobrać według własnego uznania i gustu. Najlepiej wybrać te znajdujące się w najbliższej okolicy. Dobrze, żeby skalniak był na obrzeżach ogrodu, w okolicach altanki czy też oczka wodnego.

Jeżeli mamy już wybrane miejsce oraz materiał do budowy, możemy przystąpić do właściwej pracy. Na samym dole wysypujemy gruz, który będzie niejako fundamentem całej konstrukcji, kolejną warstwę stanowi ziemia z wykopów, której grubość powinna wynosić przynajmniej około 25cm, następnie powinno znaleźć się około 15cm ziemi żyznej, której rodzaj jest zależny od wybranych roślin. Dopiero teraz przygotowujemy warstwę wierzchnią, na której znajduje się widoczny już żwir lub kora. Na samym końcu układamy kamienie oraz głazy. Musimy pamiętać, aby nie robić tego sztucznie, to znaczy, że mają leżeć jak najbardziej naturalnie (nie możemy np. pionowo wkopać piaskowca,

gdyż w przyrodzie występuje on w poziomych warstwach). Większe głazy możemy zaplanować jeszcze przed wyłożeniem wierzchnich warstw, by było łatwiej wkomponować je w całość.

Miejsce pod skalniak powinno być przekopane na głębokość szpadla.

Jeżeli w tym miejscu był trawnik, jego warstwę usuwamy wraz z chwastami, następnie przekopujemy, a na koniec wyrównujemy. Warto przed wyrównaniem w glebie umieścić żwir czy grube kamienie, będzie to idealna warstwa drenażu oraz początek skalnego krajobrazu. Następnie układamy kamienie, tak by tworzyły jak najbardziej naturalny obraz, pomiędzy nimi wysypujemy ziemię i dokładnie podlewamy. Sadzenie roślin najlepiej rozpocząć po około 2 tygodniach od ustawienia kamieni i podsypania ziemią naszego skalnego podwyższenia. W ogródkach skalnych przeważnie sadi się rośliny wysokogórskie, które lubią gleby przepuszczalne. Aby dostosować podłoże do ich wymagań, możemy glebę zmieszać z torfem, piaskiem gruboziarnistym lub żwirkiem. Rośliny na skalniak przede wszystkim powinny być niskie. Nie należy sadzić roślin zbyt gęsto, ponieważ po kilku sezonach wegetacyjnych bardziej ekspansywne gatunki zaczną ograniczać wzrost tych wolniej rosnących. Trzeba też regularnie przycinać niektóre rośliny oraz ograniczać ich rozrost, bo z czasem nasz skalniak może stać się monotematyczny. Należy też podkreślić, że piękno wielu roślin uwydatnia się dopiero w zestawieniu z kamieniami, gruzem lub niepotrzebną ziemią a tu wystarczy trochę czasu i fantazji.

Niektóre rośliny wyglądają wyjątkowo dekoracyjnie w zestawieniu z kamieniami. Jeśli nie masz miejsca nawet na mały skalniak, rośliny możesz posadzić na kamiennych murkach, w szczelinach kamiennej ścieżki ogrodowej lub w dużej donicy na balkonie lub tarasie. Proces tworzenia takiej skalnej przestrzeni w naszym otoczeniu możemy podzielić na kilka etapów.

W sklepach ogrodniczych, a często nawet w akwarystycznych, można dostać wiele rodzajów skalnych materiałów. Od najwykleszych otoczek, o różnych kolorach i wielkościach, poprzez granit i piaskowiec, aż po wytworne skały pochodzenia wulkanicznego.

Na skalne rośliny warto wykonywać ekologiczne opryski z mniszka lekarskiego.

Potrzebujemy 400 g liści mniszka, które zalewamy 10 l wody i odstawiamy na około 3 godziny. Mieszaninę najlepiej zużywać na bieżąco, można nią bezpośrednio opryskiwać liście i kwiaty narażone na żerowanie mszycy.

BBB

PS.

Uwaga: Ogródki skalne należą obecnie do najpopularniejszych elementów ogrodów przydomowych, a zakładanie i pielęgnacja alpinarium może dać wiele satysfakcji.

Nie należy jednak próbować przenosić w środowisko ogródka rośliny zdobyte w czasie wycieczek górskich. Z reguły są to rośliny chronione, za niszczenie których grozi kara, a i tak szansa, że się "przyjmą" jest minimalna.



Centrum Kultury im. Marii Płonowskiej w Bolesławiu



Centrum Kultury im. Marii Płonowskiej w Bolesławiu

Kreatywne lato w Dworach

Wydawałoby się, że w związku z pandemią Covid-19 czas w Centrum Kultury w Bolesławiu i jego filiach zwolnił. Nic bardziej mylnego. Zajęcia wakacyjne, choć w reżimie sanitarnym, odbywały się zgodnie z planem.

Dzieci mogły przekonać się, że wakacje to czas odpoczynku, podróży i przygód! Jedną z nich mogło stać się odkrywanie w sobie nowych pasji i pokładów kreatywności podczas zajęć w bolesławskim dworze oraz w dworku w Krzykawce.

W związku z pandemią liczba miejsc w grupach zajęciowych musiała być mniejsza niż w poprzednich latach. Sanitarne obostrzenia nie przeszkadzały jednak w aktywnym i twórczym spędzaniu wolnego czasu.

Instruktorzy Centrum Kultury w Bolesławiu od poniedziałku do piątku w atrakcyjny sposób zagospodarowali dzieciom czas. Przy sprzyjającej pogodzie zajęcia odbywały się na świeżym powietrzu. Uczestnicy zajęć mieli okazję dać się ponieść wyobraźni: rysować, malować i eksperymentować z artystycznym warsztatem. Było mnóstwo śmiechu, radości z zabawy i ruchu.

Dzieci mogły spędzić czas bardzo aktywnie, twórczo, pożytecznie, a przede wszystkim bezpiecznie. Wystarczy zerknąć na fotki.

BBB



Centrum Kultury im. Marii Płonowskiej w Bolesławiu



Centrum Kultury im. Marii Płonowskiej w Bolesławiu



Centrum Kultury w Bolesławiu



Centrum Kultury im. Marii Płonowskiej

O Dworską Nutę

“Zagranie złej nuty jest bez znaczenia. Granie bez pasji jest niewybaczalne!” – twierdził nie byle kto, bo sam Ludwig van Beethoven.

18 lipca 2020r. wręczaliśmy nagrody najlepszym w konkursie „O Dworską Nutę”. Ta sobota była także uświetniona koncertem wszystkich laureatów XXXI edycji oraz gościnnym występem Mateusza Mijał.

W kategorii I pierwsze miejsce wyśpiewała Maria Tarasów, drugie - Emilka Dudek i Maria Baran, trzecią nagrodę przyznano Dominice Kowal.

W kategorii II pierwszą nagrodę otrzymała Maja Nawrot, drugie miejsce przyznano Emilce Marcjan, na trzeciej pozycji uplasowały się Weronika Dolba i Maja Kaczmarczyk. Wyróżniono Leona Sadok, Karolinę Siudyka, Zofię Tarasów, Polę Bzdek.

W kategorii III najpiękniej zaśpiewała Julia Góra, drugą nagrodę wywalczyła Iwona Krzystanek, trzecie miejsce zdobyła Maja Mączka.

Wyróżniono Karolinę Stachurską i Filipa Dachowskiego. Serdecznie gratulujemy!

Ciepłe słowa od jurorów (Klaudii Kulawik i Mateusza Mijał) otrzymali wszyscy uczestnicy, którzy, pokonując trudny czas, doskonalili warsztat, osiągając bardzo dobre efekty.

- Uważamy, że ten konkurs jest bardzo potrzebny. Cieszy fakt utrzymania dobrego poziomu artystycznego, dzięki któremu występujące dzieci rozwijają się muzycznie i co rok wracają do nas scenę, żeby się sprawdzić – powiedziała dyrektor Centrum Kultury Barbara Rzońca.

BBB



Izolacja może być szansą.

Jak budować dobre relacje z dziećmi podczas pandemii?

Całe popołudnie tylko dla bliskich do niedawna wydawało się niemal luksusem. Odebrać dziecko ze szkoły, zawieźć na zajęcia dodatkowe, zdążyć zrobić zakupy na kolację i jeszcze przygotować strój na przedstawienie – brzmi znajomo? Pomyśl, że teraz możesz na chwilę zapomnieć o bieganinie i presji czasu. To szansa na wzmocnienie więzi. Zdaniem ekspertów dobre relacje w rodzinie skutecznie chronią młodych ludzi przed sięganiem po używki i podejmowaniem innych ryzykownych zachowań. Jak efektywnie wykorzystać czas izolacji?

– Początkowo byłam przerażona – nie kryje Marta, mama dwóch córek. – Ja i mąż w trybie pracy zdalnej, dzieci na zdalnych lekcjach, do tego kot i nasze 54 metry kwadratowe. Początki były trudne, bo musieliśmy zorganizować sobie życie w nowej rzeczywistości – wyjaśnia 40-latką. W kuchni powstało więc „biuro” męża. Marta urządziła sobie miejsce pracy w sypialni. Córki podzieliły się tak, że jedna uczy się w ich wspólnym pokoju, druga – w salonie. Na szczęście na czas pandemii małżeństwo dostało do domu służbowe laptopy – odpadł więc problem walki o jeden domowy komputer, którym dzielić muszą się tylko dziewczynki.

– Po kilku dniach frustracji udało nam się zapanować nad chaosem i zaczęliśmy znajdować plusy sytuacji. Mamy dla siebie mnóstwo czasu – odpadają dojazdy i poranne „zbieranie się” z domu, więc wstajemy ponad godzinę później. Jemy niespiesznie śniadanie, a później każdy oddaje się swoim obowiązkom. Po południu robimy wspólnie obiad, później wymyślamy sposoby na nudę. Mam wrażenie, że bardzo się do siebie zbliżyliśmy – mówi Marta. Dodaje, że po niemal dwóch miesiącach izolacji jej relacja ze starszą córką Olą (14 lat) jest wyjątkowo dobra, choć pierwsze dni pełne były pyskówek, które kończyły się trzaśnięciem drzwiami lub groźbami w stylu „wyjdę do Dominiki i nic mi nie zrobisz!”. Obie odbyły kilka poważnych rozmów, podczas których matka wyjaśniła swoje oczekiwania i oswoiła córkę z nową sytuacją.

Dobre relacje wypracowane obecnie mogą zapoczątkować w przyszłości.

– Jeżeli między rodzicami a dzieckiem panują bardzo dobre stosunki, oparte na zaufaniu, wzajemnym poszanowaniu oraz autorytecie i dziecko wie, jakich zachowań oczekują od niego rodzice, wówczas stanowi to bardzo silny fundament do podejmowania decyzji chroniących i nieulegania presji rówieśniczej – wyjaśnia Jolanta Terlikowska, kierownik Działu do Spraw Rodziny i Młodzieży Państwowej Agencji Rozwiązywania Problemów Alkoholowych.

Sytuacja izolacji może być więc szansą na stworzenie silnej „bariery”, która po powrocie do normalności będzie chronić młodych ludzi przed podejmowaniem niewłaściwych kroków. Warto wykorzystać dodatkowy czas na nawiązanie dobrego kontaktu z dziećmi. Aby poradzić sobie w obecnej sytuacji, można skorzystać z poniższych porad.

Zachowanie równowagi dnia – ważny jest elastyczny, ale spójny plan

Zamknięcie szkół, praca zdalna i lekcje on-line zapewne wyróciły wasze codzienne rytuały do góry nogami. Jak nad tym zapanować, by czas nie przeciekał przez palce?

- Ustalcie godzinę pobudki i stałe pory posiłków.
- Zaplanujcie harmonogram dni roboczych dla dorosłych i dzieci.

Weźcie pod uwagę obowiązki, ale także czas wolny. Dzieci czują się bezpieczniej i są bardziej posłuszne, kiedy znają jasne reguły. Ustalcie np., że nauka i praca kończą się o 17. Od tej godziny skupiacie się na przyjemnościach i wspólnym wykonywaniu obowiązków domowych.

- Ustalcie odrębny plan na weekendy. Nawet bez wychodzenia z domu sobota i niedziela powinny czymś się wyróżniać. Pośpijcie dłużej, pozwólcie sobie na chodzenie w piżamach do obiadu, zaplanujcie popołudnie z filmami albo gramami planszowymi.
- Zaangażujcie starsze dzieci w przygotowywanie planu – młody człowiek chętniej postępuje według zasad, które sam współtworzył.
- Weźcie pod uwagę aktywność. Może to być wspólny spacer, ale ćwiczycie da się także bez wychodzenia z domu. Zaplanujcie np. skoki na skakance, wspólne robienie pajacyków czy przysiadów, trening online z instruktorem albo tańce przy ulubionej muzyce. Ruch pomaga dzieciom rozładować emocje i uwolnić pokłady energii, która obecnie bywa skumulowana.

Gdy dziecko pyta o koronawirusa

Krok 1: Ustal, co syn czy córka już wie.

Krok 2: Nie ukrywaj trudnych faktów, ale dostosuj przekaz do wieku.

Krok 3: Nie kłam. Jeśli czegoś nie wiesz, sprawdź na wiarygodnych stronach, nim udzielisz odpowiedzi.

Krok 4: Wspieraj. Mów dziecku, że robicie wszystko, by wspólnie się chronić, przestrzegacie zasad, staracie się minimalizować ryzyko.

Krok 5: Pocziesz. Powiedz dziecku, że wirus jest groźny, ale może zupełnie nie dotknąć Waszej rodziny. Potrenujcie na koniec solidne mycie rąk, przećwiczcie zakładanie masek – tak, aby zakończenie rozmowy było pozytywne.

Chwal i wymagaj

- Mów precyzyjnie, czego oczekujesz i używaj pozytywnego języka.
- Zamiast: „nie rób ciągle bałaganu”, lepiej powiedz: „pozbieraj, proszę, klocki z dywanu”
- Panuj nad sobą.
- Mówiąc do dziecka, użyj jego imienia. Mów spokojnie i nie krzycz – złe emocje napędzają negatywnie obie strony.
- Doceniaj. Zauważaj, gdy dziecko zrobi coś dobrze albo pomoże z własnej inicjatywy.
- Zadbaj o relacje zewnętrzne.

Dzwoń do babć, dziadków i organizujcie wspólne rozmowy. Pomagaj starszemu dziecku połączyć się przez internet z przyjaciółmi, proponuj wideorozmowy etc. Kontakt z osobami spoza środowiska domowego jest bardzo ważny i działa odświeżająco.

Źródło: materiały opracowane przez Instytut Łukasiewicza na zlecenie Państwowej Agencji Rozwiązywania Problemów Alkoholowych.

Zapraszamy po bezpłatną, profesjonalną pomoc, poradnictwo i doradztwo w zakresie problemów wychowawczych, uzależnień i przeciwdziałania przemocy w rodzinie:

Punkt Informacyjny – Konsultacyjny
Dla Osób Uzależnionych i Ofiar Przemocy w Rodzinie
Bolesław ul. Główna 46 (GOPS) tel. 32 62-00-126

Długa droga pieroga, czyli... o pierogach to i owo

Nie wiem, czy ten tekst zmieści się do gazety w całości. Miał być krótką informacją, ale przerodził się w... poemat na cześć pierogów. Jestem jednak przekonana, że po jego przeczytaniu wielu zwinie rękawy i trochę polepi...

Pierogi są uważane za nasz przysmak narodowy, ale mało kto wie, że do Polski trafiły dopiero w XIII wieku. Legenda głosi, że św. Jacek Odrowąż przywiózł je z Kijowa. Był zachwycony ich smakiem, poznał je podczas swoich legendarnych podróży misyjnych w XIII wieku po Rusi, dzisiejszej Ukrainie. Kult św. Jacka jest rozpowszechniony na wielu kontynentach i w wielu krajach, ale tylko w Polsce jest on św. Jackiem z... pierogami.

Ze względu na rodzaj obróbki pierogi dzielimy na gotowane, pieczone i smażone. Według polskich gospodyń kluczem dobrego ciasta jest dobrze dobrana mąka typu 450. Żeby ciasto pozostało delikatne, ważne jest, by nie dodawać jajka. Należy za to pamiętać o letniej wodzie z solą i kilkoma kroplami oleju. Pierogi to takie danie, które starszemu pokoleniu nieodłącznie kojarzy się z dzieciństwem, młodszemu z zakupami mrożonek w markecie. Lubimy je wszyscy, ale nie wszyscy lubimy je przygotowywać. Czas odlepić od pierogów etykietę dania uważanego za skomplikowane i pracochłonne. Wcale tak nie jest. Wystarczy raz spróbować, żeby się przekonać. Zerknijcie na nasze przepisy...

Pierogi z kapustą, grzybami i jajkami na twardo - składniki:

Farsz: 40 g suszonych grzybów, duża cebula, 750 g kapusty kiszonej, łyżka masła, 2 jajka,

pieprz, sól, olej lniany lub olej rzepakowy.

Ciasto: 400 g mąki, jajko, szczypta soli, ciepła woda.

A teraz przygotowanie:

Na farsz wypłukane grzyby moczymy 3-4 godziny w niewielkiej ilości ciepłej wody. Gotujemy je w tej samej wodzie, aż będą miękkie (30-40 minut), odcedzamy, zachowując wywar, drobno siekamy. Cebulę obieramy i kroimy w kostkę. Kapustę odciskamy i jeśli jest bardzo kwaśna, płuczemy na sicie, odciskamy. Na rozgrzanym w rondlu maśle smażymy posiekaną cebulę, dodajemy kapustę, podlewamy wywarem z grzybów i dusimy, aż będzie miękka (45-60 minut), a płyn prawie odparuje. Ugotowaną kapustę siekamy. Jajka gotujemy na twardo, siekamy, mieszamy z grzybami i kapustą, przyprawiamy do smaku solą i obficie pieprzem. Na ciasto zagniatamy mąkę, jajka, szczyptę soli i niewielką ilość ciepłej wody. Rozwałkowujemy na cienki placek, szklanką wycinamy krążki. Na środku każdego nakładamy po łyżeczce nadzienia, mocno zlepamy brzegi ciasta. Wkładamy pierogi do wrzącej, osolonej wody i gotujemy, aż wypłyną. Odcedzamy. Przed podaniem skrapiamy olejem lnianym lub smażymy na oleju rzepakowym.

Pierogi z kapustą

Sięgamy po następujące składniki: 4 szklanki mąki pszennej, 350 ml ciepłej wody, szczyptę soli rozpuszczonej w łyżce wody, 4 łyżki oleju rzepakowego, 2 cebule, szczyptę pieprzu.

Najpierw ciasto... W tym celu wyrabiamy mąkę z wodą, olejem i solą. Następnie rozwałkowujemy je na stolnicy. Potem przystępujemy do wycinania pierogów. Żeby zrobić farsz kroimy cebulę na drobną kostkę i szatkujemy kapustę kiszoną na mniejsze porcje, odciskając z niej najpierw sok (który nadaje się do wypicia, jako cenne źródło witaminy C). Cebulę i kapustę

mieszamy ze sobą, dodając pieprz. W środek każdego krążka nakładamy łyżeczkę kapusty z cebulą i przystępujemy do zlepiania krańców ciasta, by powstał pieróg. Gotujemy partiami w osolonej wodzie. Gotowe pierogi możemy wystudzić, a następnie przysmażyć na złotobrazowy kolor na tłuszczu, z dodatkiem drobno pokrojonej kiełbaski lub cebulki. Podobno to w takiej formie są najlepsze i tak podaje się je na wigilijnych polskich stołach najczęściej. Smacznego!

Pierozki z serem

Wykładamy na kuchenny blat 2 szklanki mąki pszennej (a także później do dosypywania), 1 łyżkę masła, 1 jajko, 3/4 szklanki wody, 1 łyżeczkę soli. To na ciasto.

A na farsz 3 łyżki cukru, 500 g zmielonego twarogu (półtłustego bądź tłustego), 1 łaskę wanilii (albo zamiast tego jedno opakowanie cukru waniliowego), 1 żółtko.

Kładziemy ser do miski. Następnie rozgniatamy go za pomocą widelca. W dalszej kolejności dodajemy do tego żółtko, cukier waniliowy oraz cukier.. Teraz dodajemy do miski przesianą mąkę, a do tego dokładamy sól, jajko oraz masło. Stopniowo dokładamy także odpowiednią ilość wody w taki sposób, by doszło do połączenia składników. Wszystko ugniatamy aż do uzyskania ciasta - gładkiego oraz miękkiego. Następnie dzielimy ciasto na dwie części. Każdą z tych części wałkujemy w taki sposób, aby powstał z niej cienki placek. Kółka wykrajamy z ciasta za pomocą szklanki. Na środku każdego z utworzonych kółek umieszczamy niewielką ilość farszu. Pierozki składamy na pół, ich brzegi dokładnie zlepamy, a końcówki dociskamy przy użyciu widelca. Teraz zagotowujemy osoloną wodę w dużym garnku. Partiami wkładamy nasze pierozki. Gotujemy je na niewielkim ogniu do momentu, aż wypłyną, a po wypłynięciu jeszcze przez trzy minuty. Ugotowane pierozki wyjmujemy przy użyciu łyżki cedzakowej i odkładamy na talerz. Pierogi można podawać bez dodatków lub np. polać je odrobiną masła. Niektórzy osypują je niewielką ilością cynamonu.

Wszystko zależy od naszych indywidualnych upodobań i gustów smakowych.

A one są różne... Cóż, co kraj, to obyczaj.

W Chinach najpopularniejsze odmiany pierogów to wonton oraz jiaozi. Wonton może być faszerowany mięsem mielonej wieprzowiny, krewetek albo ostryg. Dodaje się do nich np. oleju sezamowego. Łączy się je z zupami. Z kolei jiaozi to pierogi nadziewane mięsem różnego rodzaju z dodatkiem kapusty pekińskiej, imbiru bądź szczypiorku. W Hiszpanii popularne są empanady. Jest to smażony pieróg nadziewany warzywami i serem. We Włoszech popularne są ravioli, czyli małe kwadratowe pierozki z ciasta makaronowego nadziewane mieloną wieprzowiną. Z kolei na Litwie popularne są kołduny z nadzieniem surowej baraniny, łoju i przypraw.

Ale o takich międzynarodowych przysmakach napiszę w innym artykule. Na razie zachęcam Was do polepienia z wnukami i dziećmi nie ciastoliny czy plasteliny, ale prawdziwego pierogowego ciasta! Smacznego! Będzie się działo! O, święty Jacku z pierogami!

BBB



Krzykawka jak malowana



Plener malarski to wyjątkowo filmowa przestrzeń - artyści skupieni na pracy, płótna i farby. Tu powstają nie tylko obrazy ale i... inspiracje.

Malarskie plenery odbywające się w Krzykawce wpisały się na stałe do Kroniki Kultury i Sztuki Gminy Bolesław. Prace wykonane na plenerach tworzą bogatą kolekcję, która każdego roku malowniczo wpisuje się w historię naszego terenu. Twórcy zaproszeni do nas w tym szczególnym czasie próbowali na nowo zdefiniować rolę artysty i przestrzeń, w której tworzy. Wyjście poza ramy tradycyjnej pracowni to dla nich szansa na oddech i niezwykle energetyczne przeżycie procesu twórczego.

- Dmuchawce i wiatr... Niestety, można powiedzieć, „przeimnęło z wiatrem”... *To był już XX plener malarsko-rzeźbiarski organizowany przez Centrum Kultury im. Marii Płonowskiej w Bolesławiu, na którym to miałam przyjemność po raz dwudziesty wraz z Tomkiem Sawickim być Komisarzem Pleneru. Każde z tych wydarzeń artystycznych było inne i jedyne w swoim rodzaju, różnorodność artystów i technik plastycznych często zadziwiała odbiorców. Dworek zawsze gościł twórców profesjonalnych i nieprofesjonalnych, wszyscy skupiali się w jego wnętrzach nad sztuką, która dla nich wydaje się być „cenniejsza niż złoto”. Oby nam się wydawało tak przez wszystkie następne plenery. Malujcie dalej, nie przestawajcie - powiedziała Iwona Skupińska.*

Uczestnicy w trakcie wykonywania prac usłyszeli wiele wskazówek co do postrzegania kompozycji w terenie, jak przełożyć układ światłocienia na płótno, jak dobierać kolory, aż w końcu, jak tchnąć duszę w malowany obraz, aby stał się swoistym niepowtarzalnym dziełem. W tegorocznym plenerze wzięli udział: Ewa Dychtoń, Edmund Pegiel, Urszula Stodulska, Wiesława Niemiec, Krystyna Grabowska, Barbara Lewandowska, Anna Wójcik, Alicja Krawiec, Natalia Kwiecińska, Magdalena Ziemiak, Krzysztof Rzońca, Stanisława Jasieczek, Aleksandra Świerczek, Wiesław Obrok. Kolejny już plener malarski tradycyjnie zakończył się wernisażem, który odbył się 10 lipca w Staropolskim Dworze w Krzykawce. Honorowymi gośćmi byli Patroni Wydarzenia: Wójt Gminy Bolesław Krzysztof Dudziński i Starosta Olkuski Bogumił Sobczyk.

- *To, co cechuje nasz plener, to nie tylko powstające dzieła, ale wzajemne więzi serdeczności, które nas łączą. Tworzymy swego rodzaju rodzinę artystów - przyjaciół, którzy chętnie wracają do naszej Krzykawki. Warto podkreślić, że zarówno prace powstałe na plenerze, jak i wspomniane więzi są częścią promocji naszej gminy i okolicy - tak podsumowała ten artystyczny tydzień 6-10 lipca 2020 roku dyrektorka Barbara Rzońca.*

BBB

Bociania przechadzka po Krzu

Prezentujemy Państwu zdjęcia przedstawiające nietypową sytuację, która miała miejsce w Krzu 19 lipca 2020 roku.

- Młody, uczący się latać bociek uderzył w liny, spadł i nie był w stanie o własnych siłach trafić do gniazda - opowiada sołtys Krza, pani Aneta Kraśniewska.

- Wykonaliśmy telefon do Komendy Powiatowej Straży Pożarnej w Olkuszu. Kwadrans później strażacy byli na miejscu. W tym czasie zadzwoniłmy także do Zakładu Energetycznego z prośbą, by na czas akcji, dla bezpieczeństwa, wyłączono prąd - kontynuuje wypowiedź pani sołtys.

Dzięki sprawnej pracy strażaków oraz pań: Urszuli Gwizdały i Jolanty Walczak młody bocian trafił z powrotem do swojego gniazda.

Jeden ze strażaków z pomocą podnośnika umieścił bociana w gnieździe, gdzie czekała na niego dwójka rodzeństwa.

BBB



REKLAMIA



SEDACJA gazem rozweselającym

FRESH-DENT

Karolina Dębska

GABINET STOMATOLOGICZNY

☎ 696-382-504

ul. 1 Maja 107B

Bukowno

wejście od ul. Dworcowej

Nowo otwarty gabinet stomatologiczny świadczy usługi dentystyczne:

- Leczenie zachowawcze dzieci i dorosłych
- Leczenie kanałowe
- Korony i mosty porcelanowe
- Protezy akrylowe, szkieletowe, kombinowane
- Usuwanie zębów mlecznych i stałych
- Profesjonalna higienizacja (scaling + piaskowanie)

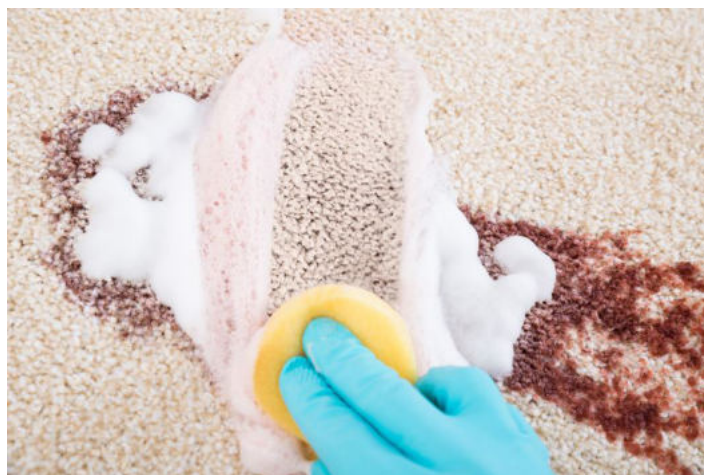
Gabinet jest zaopatrzony w RTG punktowy i mikroskop zabiegowy. Sedacja wziewna gazem rozweselającym.

Gabinet czynny w godzinach:

Pn	9:00 – 14:00
Wt	9:00 – 20:00
Śr	9:00 – 14:00
Czw	9:00 – 20:00
Pt	14:00 – 20:00

Rejestracja telefoniczna pod nr 696 382 504

www.stomatologia-bukowno.pl



Nie daj się plamie!

Są mniejsze, większe - zawsze nieestetyczne, niespodziewane i dokuczliwe. Plamy.

Ich usuwanie nie należy do najprzyjemniejszych czynności. Łatwo jest zrobić plamę, ale trudno ją usunąć. Każda plama wymaga innego potraktowania. Jakiego? Chociażby takiego jak w tekście poniżej...

RODZAJ PLAMY	SPOSÓB WYWABIANIA
CZEKOLADA	Plamę namoczyć w mleku, a następnie przeprać w wodzie z dodatkiem mydła.
JAGODY	Plamę namoczyć w roztworze wody z octem i pozostawić na godzinę. Plamę z wełny usunąć sokiem z cytryny, z jedwabiu spirytus i ciepła woda. Zaschnięte plamy najlepiej wystawić na słońce.
KAWA	Świeżą plamę należy jak najszybciej zaprać. Jeśli to nie pomaga trzeba posypać plamę solą, spłukać i przeprać raz jeszcze. Zaschnięte plamy przetrzeć szmatką namoczoną w gorącej wodzie z dodatkiem boraksu lub amoniaku, a następnie wypłukać w mydlanej wodzie.
KREW	Świeżą plamę wyprać w bardzo zimnej wodzie z dodatkiem soli kuchennej. Zaschniętą plamę należy moczyć kilka godzin w zimnej wodzie (często zmieniać wodę na świeżą), następnie przeprać w wodzie z mydłem i uprać jak zwykle.
PODKŁAD POD MAKIJAŻ	Wetrzeć w tkaninę płynny detergent, a następnie wypłukać tkaninę w ciepłej wodzie.
POMADKA	Nalać na plamę odrobinę odplamiacza i wyprać tkaninę w możliwie najwyższej temperaturze.
WOSK	Wosk przykryć kilkoma warstwami ręcznika kuchennego, przyłożyć ciepłe żelazko i powtarzać do momentu aż na ręczniku nie będzie się pojawiać tłusta plama.
TRAWA	Do tego typu plam nie powinno się stosować wody! Najlepiej użyć 70% alkoholu i roztworu amoniaku. Zwilżyć plamę, odczekać kilka minut i spłukać zimną wodą.

PS. A może warto wrócić myślami do domu prababci sprzed lat? Także i dziś w każdym mieszkaniu powinno się wygospodarować kącik na półce czy w szafce i zgromadzić tam najważniejsze środki odplamiające. Ponieważ większość z nich to substancje trujące i łatwopalne - nie można trzymać ich ani w kuchni, ani w łazience, ani zbyt nisko, gdzie dosięgnie małe dziecko. Najpotrzebniejsze środki to: aceton lub zmywacz do paznokci, amoniak w butelce ze szklanym korkiem, boraks, woda utleniona, spirytus denaturowany, gliceryna, rozpuszczalnik benzynowy, terpentyna.

Drogi Czytelniku BP: NIE DAJ SIĘ PLAMIE!

BBB

Nowy parking w Łaskach

Wakacje to czas sprzyjający remontom, zwłaszcza w budynkach edukacyjnych. Ten czas bardzo pożytecznie wykorzystano, remontując parking i wjazd do Zespołu Przedszkolno – Szkolnego w Łaskach.

Podczas remontu wymieniono na nowe ogrodzenie pomiędzy parkingiem a budynkiem Zespołu, zmontowano nową bramę i furtkę. Powstał nowy chodnik, wjazd oraz miejsca postojowe dla samochodów wykonane z kostki brukowej.

Dzięki całej inwestycji miejsce to zyskało na funkcjonalności, a przede wszystkim stało się bardziej estetyczne i bezpieczne dla użytkowników.





Podlipiańska Stulotka

Każdy z nas śpiewał z okazji różnych uroczystości tradycyjne: „Sto lat”. Oby wszystkim nam udało się doczekać tak pięknych urodzin, jakie obchodziła pani Anna Wilk z Podlipia.

- To prawdziwy zaszczyt i przyjemność widzieć mieszkankę naszej gminy w tak wspaniałej kondycji i zdrowiu. Życzymy kolejnych spokojnych lat życia w otoczeniu wielopokoleniowej rodziny. Rodzina wielopokoleniowa żyjąca w zgodzie jest prawdziwym bogactwem. Pani Ania, otoczona wianuszkami prawnucząt, jest dowodem na to, że kobieta może być piękna i doceniana w każdym wieku - powiedział wójt gminy Bolesław Krzysztof Dudziński, który wraz z zastępcą wójta Agatą Borkiewicz i radnym Mirosławem Ćwięczkiem odwiedził naszą Jubilatkę.

Do życzeń dołączono piękne kwiaty i prezenty. W towarzystwie najbliższej rodziny, przy pysznym torcie odśpiewano: „200 lat”. Potem przyszedł czas na oglądanie albumów rodzinnych i wspólne wspomnianie.

Było to w poniedziałek, 20 lipca 2020 roku, równo w dzień setnych urodzin pani Ani.

Pani Anna była i jest piękną, dzielną, pracowitą kobietą. Zrealizowała się jako żona i matka. Wie, co to trud pracy w domu, polu i zakładzie pracy. Od piętnastego roku życia pracowała w Cegielni w Sławkowie, potem w innych zakładach pracy.

Anna Wilk to najstarsza z czwórki rodzeństwa. Wraz z mężem Janem (który zmarł w wieku 76 lat) doczekała się trzech synów, sześciorga wnucząt oraz siódemki prawnucząt.

Cała rodzina z bliskim w oku wspomina jej talent kulinarny, a szczególnie takie dania jak: rosół, zupa pomidorowa, zacierka, kluski tłone, przepyszne ciasta drożdżowe i pączki.



Dla najbliższych z miłością i cierpliwością tworzyła piękne rękodzieła - barwne swetry i ciepłe szale. Dla bliskich potrafiła zdziałać wiele.

Jak głosi rodzinna legenda, w czasie wojny miała odwagę, by w obozie koncentracyjnym w Oświęcimiu wstawić się za swoim ojcem Józefem.

Pani Anna jako seniorka cały czas była bardzo sprawna i aktywna. Zawsze żywo zainteresowana sprawami rodziny, chętnie pomagała najbliższym i wykonywała codzienne przydomowe prace. Na zdrowiu podupadła dopiero całkiem niedawno, choć dalej jest niezwykle ciepłą i pogodną osobą.

– Pomimo trudnych doświadczeń życiowych naszą babcię cechuje serdeczność, życzliwość i niespotykana radość życia - mówią najbliżsi.

Gratulujemy wspaniałego jubileuszu!

„Bolesławskie Prezentacje”

Nakład: 1500 egz. **Kolportowany na terenie sołectw:**

Bolesław, Hutki, Kolonia, Krążek, Krze, Krzykawa, Krzykawka, Laski, Małobądz, Międzygórze, Podlipie, Ujków Nowy

Wydawca: Centrum Kultury im. Marii Płonowskiej w Bolesławiu, ul. Główna 55, tel. 32 642 40 73, **e-mail:** boleslawskie.prezentacje@wp.pl

Red. naczelna: Beata Bazan-Bagrowska

Redakcja: Agata Borkiewicz, Agnieszka Anioł

Redakcja nie odpowiada za treść ogłoszeń i listów od Czytelników oraz zastrzega sobie prawo do zmiany tytułów i objętości nadesłanych tekstów.

Redakcja nie zwraca nadesłanych materiałów.

Opracowanie graficzne, skład: Grafpress

Druk: Grafpress