

# SEKRETY

# Wsi...

Gazeta Regionalna - Gminy Sułów



Egzemplarz  
bezpłatny

Numer 7 (87), Lipiec 2020

[www.sulow.pl](http://www.sulow.pl)



## W tym numerze

Sukces Gminy Sułów	str. 2
Czas żniw	str. 2
Fundusz Sotecki - Sasiadka	str. 4
Wieści gminne	str. 5
Wybory prezydenckie	str. 6
Czas na grzyby	str. 7
Powszechny Spis Rolny 2020	str. 10
Kącik kulinarny	str. 11
Humor	str. 12

## PÓŁ MILIONA DLA GMINY SUŁÓW



## PÓŁ MILIONA DLA GMINY SUŁÓW

1 lipca odbyła się wizyta premiera Mateusza Morawieckiego w Zamościu. Podczas spotkania z samorządowcami z regionu, które odbyło się w Zamojskiej Delegaturze

Urzędu Wojewódzkiego szef rządu wręczył symboliczne czeki z dofinansowaniem z Rządowego Funduszu Inwestycji Lokalnych, którego inicjatorem jest prezydent Andrzej Duda.



Jest to wsparcie dla samorządów w czasie wychodzenia z kryzysu spowodowanego pandemią koronawirusa. Przekazane środki pozwolą powiatom, miastom i gminom na prowadzenie inwestycji i uzupełnienie wkładu własnego. Pieniądze te mogą być przeznaczone na drogi, chodniki, przedszkola, szkoły, na każdą działalność inwestycyjną.

Gmina Sułów uzyskała dzięki temu aż 500 000 zł. Symboliczny czek z rąk premiera Mateusza Morawieckiego odebrał wójt naszej Gminy Leon Bulak.

**Urząd Gminy Sułów**

## ŻNIWA

Pogoda w tym roku nas nie rozpieszcza, ale miejmy nadzieję, że natura w swej mądrości ustabilizuje ją na tyle żeby można było zrobić żniwa. Sądząc po maszynach, które pojawiły się na drogach i polach naszej gminy rolnicy wykorzystują każdą sprzyjającą chwilę i rozpoczęli już zbiory. Obecnie gdy tylko pogoda sprzyja żniwa trwają kilka dni i nie angażują całej rodziny. W zapomnienie poszły sierpy, kosy i nie tak dawno używane maszyny żniwne. Niedługo nawet rdzenni mieszkańcy wsi o tym jak dawniej wyglądały żniwa będą wiedzieli tylko z przekazów najstarszych członków rodziny, filmów dokumentalnych, internetu, skansenów. Aż nie do wiary jak szybko za sprawą dynamicznego rozwoju techniki nastąpiły zmiany cywilizacyjne. Jeszcze w XX wieku większość prac żniwnych była czasochłonna i uciążliwa, gdyż zboża zwykle ścinano ręcznymi kosami. Początkiem minionego stulecia, aż do wojny tylko najbogatsi posiadali kosiarki konne, albo żniwiarki. Choć wakacje dziś kojarzą się nam z wypoczynkiem dzieci i młodzieży, dawniej w tym czasie wszystkie ręce do pracy były na wagę złota, w związku z czym w żniwach brali udział nawet uczący się jeszcze członkowie rodzin.

Trudno martwić się tym, że skończyły się czasy znoju, że kobiety i dzieci nie muszą całymi dniami tak ciężko pracować, jednak warto wiedzieć jak to jeszcze nie tak dawno wyglądał „święty czas” żniw.

Żniwa rozpoczynały się, kiedy ziarno było odpowiednio twarde, a słoma miała właściwy odcień. Głos przepiórki wyznaczał czas rozpoczęcia zbiorów, czyli zażynków. Ścięcie pierwszych kłosów odbywało się zawsze w dzień poświęcony Matce Boskiej- sobotę lub środę, nigdy natomiast w uważane za pechowe pozostałe dni. Koszenie rozpoczynało się rytualnie, gospodarz zdejmował kapelusz i mówił "Boże dopomóż", a po naostrzeniu kosy żegnał się i przystępował do pracy. Dawniej po rozpoczęciu żniw i pierwszym pokosie gospodyni rozścielała biały

obrusek na ziemi, układała na nim chleb, gorzałkę i kiełbasę, żniwiarze siadali dookoła i spożywali.

Niemniej ważny był pierwszy zżęty snop zboża. W wielu regionach przyszłoroczny siew rozpoczynano z ziarna pozyskanego z tego właśnie snopa.

Pięknie o żniwach opowiedziała mieszkanka Podlasia Pani Jadwiga Zgliszewska, oddajmy więc jej głos.

*„Kiedyś żniwa trwały parę tygodni, a rozpoczynały się już w połowie lipca. Najpierw wśród gumien rozległ się łoskot klepania kos, to znaczy ich ostrzenia. Do tego celu służyło klepadło, złożone ze specjalnego drewnianego stołeczka z małym metalowym pulpitem, na którym kładło się ostrze kosy i oklepywało je po obu stronach młotkiem, po czym szlifowano specjalną osetką wykonaną z jakiegoś rodzaju kamienia. Czynność ta trwała dosyć długo. W czasie żniw rolnicy wykonywali ją w południe, aby później wyjść w pole ze świeżo naostrzoną kosą. Czasem przyglądałam się jak wykonywał to mój tata lub dziadek Józef.*

*Tata w niedzielę poprzedzając koszenie zboża szedł na pole i wzdłuż tanów sprawdzał, czy jest gotowe do zżęcia. Sprawdzał, gdzie bardziej dojrzało i od którego kawałka zaczynać. Na żniwa udawali się wszyscy całymi rodzinami. Kto miał pole daleko, jechał tam furmanką. Drabiniasty wóz był obsadzony „od kłonic do kłonic”, a spoza szczebelków wyglądały małe główki dzieci. Zabierano się ze sobą kilku-litrową konewkę z zimną wodą prosto ze studni. Drugie naczynie ze zsiadłym mlekiem oraz jakiś suchy prowiant: chleb, jajka gotowane na twardo, kwaszone ogórki, czasem pomidory, smażone racuchy drożdżowe, butkę pieczoną swojej roboty, swojskie konfitury i owoce prosto spod drzewa. Wodę, mleko i wszelkie jadło wstawiało się w środek mendelka ze zbożem i ciasno obstawiano dodatkowymi snopkami, aby pozostawało w głębokim cieniu. Koło kolejnego*

mendla lub drzewa na rozestanej kapie usadzano dzieci, nawet niechodzącego jeszcze maluszka. Dzieciarnia dostawała cokolwiek do zabawy, a dorośli odchodzili do pracy. Rodzice dbali o to, by mieć potomstwo w zasięgu wzroku.

Mężczyzna szedł wśród tanu na czele gromadki żniwiarzy, wybierał kłosa, wyjmując zeń ziarno i sprawdzał, czy jest dostatecznie dojrzałe i odpowiednio twarde. Po czym zęgnął się szeroko i zamachiwał kosą, kładąc za sobą pierwszy pokos zżętego zboża. Zawsze na początku kosito się żyto. Gospodyni tuż za kosiarzem podbierała odkładający się pokos. Jeśli kosiarzy było więcej, każdy musiał mieć idącą za nim podbieraczkę. Trzecia osoba, zwykle jakiś wyrostek-nastolatek, skręcała powrósł z garści skoszonego zboża. Powszechnie nazywano je „pasami”. Takie pasy w pewnym momencie wykonywałam także i ja, i moje rodzeństwo. Po odpowiednim, mocnym związaniu i skręceniu pasa, rozkładało się go przed podbieraczką, która kładła nań wielkie naręcze zebranego spod kosy zboża. Jeżeli była taka możliwość, czwarta osoba szła na końcu i wiązała powrósłami te zebrane kupki zboża w snopki. Jeśli zaś żniwujących było mało, wówczas robiło się przerwę, a koszący brał się za wiązanie. Mało która kobieta miała tyle siły, aby dostatecznie mocno zacisnąć i zawiązać pas. Tak więc szła sprawdzić, co z dziećmi, a ci od powróseł wykonywali ich trochę na zapas. Czasem zarządzano wtedy krótki odpoczynek dla wszystkich, aby na przykład napić się lub coś przegryźć. Po skoszeniu wyznaczonego kawałka pola wszyscy obecni zestawiali zżęte i powiązane w snopy zboże w charakterystyczne „mendelki”. Była to kompozycja składająca się z dwunastu snopków, ustawionych dookoła jednego z nich pod takim kątem, żeby i dobrze schły, i chroniły przed deszczem. Później liczbę snopów zmieniono i wtedy nazywano to „dziesiątkiem”. Z daleka przypominały... indiańskie wigwamy!

Obraz takiego pola zastawionego mendelkami noszę w swoim sercu i zachowam na zawsze. Połacie kłującego nogi rżyska obstawione długimi szeregami mendli to właśnie symbol tamtych żniw, po których ślad dziś już odnaleźć można jedynie na starych fotografiach.

Kiedy inni zaczęli już żąć zboże konnymi kosiarkami, w naszym rodzinnym gospodarstwie ścinało się je traktorem z snopowiązatką. Powód był prosty, nie posiadaliśmy konia. Nie ma co ukrywać, nie lubiłam żniw, dlatego bardzo cieszyła nas taka zmiana. Odtąd już tylko musieliśmy zestawiać gotowe snopki, powiązane sznur-



kiem, które nadto były znacznie lżejsze od tych spod kosy. Same żniwa też wyraźnie się skróciły, choć wciąż nie był to akt jednorazowy, bo zbóż było kilka, a te nie dojrzewały równocześnie. Były też małe kawałki, gdzie ciągnik nie mógł np. dojechać, siłą rzeczy więc żniwowanie kontynuowano kosą.

Charakterystyczna była też końcówka żniw. Kiedy ojciec żął ostatni pokos, my znosiliśmy posiadane we własnym ogródku kwiatki. On zostawiał niewielką kępkę nieskoszonego zboża, które wiązało się w obrębie kłosów w rodzaj bukietu. Wewnątrz, po rozchyleniu todyg, wkładało się płaski kamień, a na nim kładło kromkę chleba. Na koniec ubieraliśmy kwiatkami tę „przepiórkę”, bo tak ją nazywano. Po czym odbywało się tzw. „oborywanie przepiórki” polegające na tym, że powalano na rżysko młodą niezamężną dziewczynę i ciągnano ją za nogi dookoła tego „gniazdka”. A że wtedy dziewczyny chodziły w sukienkach, wszyscy mieli uciechne widowisko, kiedy ujrzano jej odkrytą w tym rytuale bieliznę. Ponadto tarcie tyłkiem po rżysku też do przyjemności nie należało. Wrzask dziewczęcia i śmiechy rozlegały się z odległych pól. Jeszcze jako dzieci biegaliśmy przez kilka następných dni sprawdzać, czy przepióreczka zjadła położony chleb, bo zwyczajowo po to się go tam umieszczało.

Zboża do stodoł zwożono drabiniastym wozem - jedna osoba podawała snopki z pola widłami, druga na furze odbierała je i układała. Czasem taki wóz był ogromnie wysoko naładowany, a na nim siedział powoźcy, nawet z dzieckiem lub ich kilkorgiem. Było to trochę niebezpieczne. Zrzucanie zboża w stodołę odbywało się czasem z udziałem starszych dzieci. Robiłam to czasami, tj. układałam je w sąsięku, pospołu z kimś z rodzeństwa. Była to praca nieprzyjemna. Do żniw należało się specjalnie ubierać: przewiewna lecz sztywna bluza z długim rękawem, coś kryjącego nogi oraz chusteczka na głowę. A mimo to przy niedzieli, po przebraniu się w kuse sukienki, wszystkim dziewczynom odkrywały się nogi podrapane do krwi od chodzenia po kłującym ściernisku i obcowania z kolącymi żdźbłami zboża. Ale przyjmowano to za rzecz naturalną, jako że wszyscy jednakowo byliśmy mieszkańcami wsi oraz dziećmi rolników.

(Jadwiga Zgliszewska  
Podlaska Redakcja Seniora Białystok)

Opracowała:  
Hanna Mrówczyńska



## FUNDUSZ SOŁECKI W GMINIE SUŁÓW

Utworzenie funduszu sołeckiego było jedną z przewodnich zmian w gminie Sułów zaproponowanych przez Wójta Leona Bulaka w kampanii wyborczej w 2014 r. Uchwałę dotyczącą funduszu podjęto 16 lutego 2015 roku, czyli już 3 miesiące po przejęciu sterów przez nowego Wójta - Pana Leona Bulaka. Fundusz sołecki, który planują sami mieszkańcy danej miejscowości, wszedł w życie od 1 stycznia 2016 roku, więc pora by rozliczyć wydatkowane środki. Kolejne sołectwo, które odwiedzamy to Sąsiadka gdzie spotykamy się z Panem Jackiem Magdziarzem – sołtysem miejscowości.

### SĄSIADKA

W ciągu czterech lat funkcjonowania funduszu Sołeckiego dla Sąsiadki przeznaczone zostało **69 268,94 zł**. Na co je przeznaczono przedstawia tabelka poniżej:

Rok	Zadanie	Kwota	Zadanie	Kwota	Suma
2016			Remont remizo-świetlicy	14 874,45 zł	14 874,45 zł
2017	Remont dróg- zakup materiałów	3 000,00 zł	Remont remizo-świetlicy - zakup materiałów	11 890,40 zł	14 890,40 zł
2018	Remont dróg na terenie sołectwa	5 000,00 zł	Remont remizo-świetlicy: zakup materiałów, zakup kominka	14 555,55 zł	19 555,55 zł
2019	Remont dróg na terenie sołectwa	5 000,00 zł	Modernizacja budynku remizo-świetlicy wiejskiej	13 829,54 zł	19 948,54 zł
			Zakup nagłośnienia	1 119,00 zł	

Na obecny rok 2020 dla Sąsiadki w ramach Funduszu Sołeckiego przeznaczone jest **20 445,59 zł**.



**Liczba mieszkańców Sądziadki w latach 1990 - 2019**

1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004
550	544	523	506	510	494	492	488	479	478	477	470	463	461	439

2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
436	422	420	419	414	411	407	409	400	387	378	380	365	360	342

## Wieści gminne

### KGW Z SĄSIADKI - NAJPIĘKNIEJSZE RĘKODZIEŁO W POWIECIE!

W sobotę 11 lipca w hali sportowej OSiR w Zamościu odbył się trzeci półfinał konkursu wojewódzkiego „Kobieta Gospodarna Wyjątkowa”. W spotkaniu wzięły udział panie z kół gospodyń wiejskich i stowarzyszeń z powiatów: zamojskiego, hrubieszowskiego, tomaszowskiego, biłgorajskiego i janowskiego.

*Koła gospodyń wiejskich w ostatnim czasie bardzo ożywiły działalność, kultywują tradycje swoich mam, babć i prababć. Bardzo nam zależy, aby możliwie najczęściej i najpełniej podkreślać znaczenie ludowej kultury. Na nowo stała się aktywna i mamy się czym poszczycić. Chcemy przywrócić kulturze wiejskiej należne jej miejsce. Właśnie takie półfinały jak ten w Zamościu, umożliwiają kołom gospodyń wiejskich spotkania, a następnie pozyskiwanie środków na stroje ludowe, instrumenty, na różnorodną działalność. Na polskiej wsi obserwujemy powrót do tradycji, do polskości i do przypominania sobie starych przepisów kulinarnych. Bieżący rok jest rokiem lubelskiego jabłka, w związku z tym konkurs „Kobieta Gospodarna Wyjątkowa” poświęcony zo-*



stał jabłkom. Dlatego wyroby kulinarne i wypieki na ich bazie chcemy promować - tłumaczy Zdzisław Szwed, członek Zarządu Województwa Lubelskiego.

Trzy komisje konkursowe oceniły łącznie prawie setkę produktów zgłoszonych w trzech kategoriach;  
-szarlotka,  
-wyroby kulinarne z dodatkiem lubelskich jabłek,  
-rękodzieło

Wśród nagrodzonych kół z powiatu zamojskiego znalazły się Panie z KGW w Sąsiadce, które zajęły pierwsze miejsce za wyroby rękodzielnicze „Wiano dziewczyny wiejskiej”.

Gratulujemy nagrody i życzymy dalszych sukcesów.

*Urząd Gminy Sułów*



### "PÓŁ NA PÓŁ" NA XXI ZAMOJSKICH DNIACH FOLKLORU

Zespół "Pół na Pół" wziął udział w XXI Festiwalu Zamojskie Dni Folkloru. W tym roku festiwal wyjątkowo odbywał się Online. Nasz zespół zaprezentował utwór "Siedem Czerwonych Róż".



W dniu 23 lipca 2020 r. Wicestarosta Zamojski Pan Witold Marucha wręczył dyplomy oraz pamiątkowe statuetki dla przedstawicieli Zespołów Śpiewaczych biorących udział w Festiwalu. Statuetkę odebrał Patryk Wójcik, nasz gminny kapelmistrz, a jednocześnie członek zespołu. Gratulujemy.

*Urząd Gminy Sułów*



## WYBORY PREZYDENCKIE W NASZEJ GMINIE

Wybory prezydenckie w naszym kraju odbyły się 28 czerwca oraz 12 lipca. Prezydentem na drugą kadencję został wybrany Andrzej Duda otrzymując 51,03 % głosów. Jego kontrkandydat w drugiej turze Rafał Trzaskowski zebrał 48,97 %. Frekwencja w skali kraju wyniosła 68,18%.

A jak przedstawiały się wyniki wyborów w naszej gminie?

W gminie Sułów uprawnionych do głosowania było 3727 wyborców. W I turze wyborów 28 czerwca frekwencja wyniosła 56,16%.

Mieszkańcy naszej gminy głosowali następująco:

Kandydat	Liczba głosów	% głosów
DUDA Andrzej Sebastian	1 461	70,04%
TRZASKOWSKI Rafał Kazimierz	181	8,68%
HOŁOWNIA Szymon Franciszek	166	7,96%
BOSAK Krzysztof	158	7,57%
KOSINIAK-KAMYSZ Władysław Marcin	76	3,64%
BIEDROŃ Robert	26	1,25%
ŻÓLTEK Stanisław Józef	6	0,29%
PIOTROWSKI Mirosław Mariusz	5	0,24%
JAKUBIAK Marek	5	0,24%
WITKOWSKI Waldemar Włodzimierz	1	0,05%
TANAJNO Paweł Jan	1	0,05%

W drugiej turze frekwencja w naszej gminie była zdecydowanie większa i wyniosła już 64,49% co oznacza, że głos oddało 2408 mieszkańców naszej gminy spośród 3734 uprawnionych do głosowania.

A wyniki prezentują się następująco:

Kandydat	Liczba głosów	% głosów
DUDA Andrzej Sebastian	1 916	80,57%
TRZASKOWSKI Rafał Kazimierz	462	19,43%



## CZY BYŁY SZANSE NA WÓZ STRAŻACKI?

A ile zabrakło nam do nowego wozu strażackiego?

Nowy wóz strażacki od MSWiA miała otrzymać gmina z najwyższą frekwencją w każdym z byłych województw.

W dawnym województwie zamojskim otrzyma go gmina **Turobin**, w której frekwencja w drugiej turze wyniosła **71,21%**. Dla przypomnienia nasza wyniosła **64,49%**. Przeliczając dane na wyborców, żeby wóz trafił do naszej gminy do urn powinno pójść dokładnie **251 osób więcej**.

Jeszcze więcej zabrakło nam do nagród ufundowanych przez Urząd Marszałkowski Województwa Lubelskiego. Tutaj nasz podregion obejmował również powiat janowski, w którym frekwencja jest zawsze największa. Do trzeciego miejsca zabrakło nam 453 głosów, a do pierwszego aż 690 (gmina Godziszów—82,96%).



## CZAS NA GRZYBY

Sezon na grzyby w pełni. Wystarczy wziąć koszyk i ruszać do lasu. W Polsce pyszne borowiki, maślaki, koźlaki i inne jadalne gatunki możemy zbierać do woli, gdyż większością leśnych terenów zarządzają Lasy Państwowe. Przy organizowaniu grzybobrania pamiętajmy, że leśnicy zawsze chętnie służą pomocą i radą, gdzie szukać określonych gatunków. Przed wycieczką warto poznać kilka wskazówek, kiedy, gdzie i jak szukać grzybów.

W Polsce rośnie ponad 40 gatunków jadalnych grzybów leśnych, jednak najwyżej cenione są borowiki, podgrzybki, koźlarze, maślaki, kanie, gąski, opieńki oraz kurki. Wszystkie wymienione gatunki grzybów można kupić na rynkach i bazarach, a także w sklepie, świeże, jak i mrożone.

Grzyby choć ich wartość odżywcza jest niewielka, od wieków stanowią o specyficznym aromacie i smaku kuchni polskiej. Dlatego nadal pozostają niezastąpionym składnikiem wielu potraw. Niestety praktycznie każdy grzyb jadalny ma swego trującego sobowtóra, dlatego jeśli mamy jakiegokolwiek wątpliwości, lepiej zachować ostrożność i pozostawić grzyb w lesie.

Kupując grzyby od na targu lub w sklepie, zawsze pytajmy o certyfikat przydatności do spożycia sporządzony przez licencjonowanego grzyboznawcę. Każda partia grzybów jadalnych powinna być oznaczona napisem GRZYBOZNAWCA NR...

Zbierając grzyby pamiętajmy, aby nie uszkodzić grzybni znajdującej się w górnej warstwie gleby. Gwałtowne wyrwanie, zawsze prowadzi do uszkodzenia grzybni. Starajmy się także nie ścinać nożem grzybów nad ziemią. Odcięta i pozostawiona w ziemi dolna część trzonu rozkłada się i powoduje zakażenie bakteriami i pleśniami macierzystej grzybni.

Grzyb przed zerwaniem, należy ująć dłonią za dolną część trzonu, okręcić trzon dookoła osi i dopiero wtedy delikatnie oderwać od podłoża.

Wysoce naganne jest rozkopywanie ściółki i mchu w poszukiwaniu grzybów. Takie chuligańskie zachowanie pozbawia grzybnię ochronę przed wysychaniem. Niestety, każdego roku rzesze leśnych wandalów - domorostych "grzybiarzy" - bezpowrotnie niszczą bogactwo lasu.

Zerwany grzyb przed włożeniem do koszyka należy oczyścić z ziemi i resztek ściółki. Grzyby najlepiej czyścić specjalnymi szczyrkami, zaopatrzonymi dodatkowo w szczoteczkę do czyszczenia blaszek i powierzchni kapelusza.

Do zbierania grzybów należy używać płaskich, niedużych wiklinowych koszyków lub łubianek. Zapobiega to ugniataniu grzybów. Nie należy zbierać grzybów do plastikowych toreb lub wiader, w których grzyby zgniatają się, uszkadzają i nim wyjdziemy z lasu, grzyby zaczynają gnić. Nawet w przypadku borowików taki zgniecenie i zaparzenie grzybów może prowadzić do zatrucia pokarmowego.



mowych.

Grzyby należy zjeść lub przerobić nie później niż w ciągu doby od zebrania. Grzyby przechowywane poza lodówką lub chłodnią szybko się psują.

Resztek potraw z grzybów nie wolno przechowywać dłużej niż kilka godzin. Nie wolno wielokrotnie podgrzewać potraw zawierających grzyby.

Grzyby, ze względu na wysoką zawartość chityny, specyficznego błonnika, są produktem ciężkostrawnym. Nie zaleca się grzybów osobom z chorobami układu trawiennego, rekonwalescentom i osobom starszym. Absolutnie zabronione jest podawanie grzybów dzieciom poniżej 6 roku życia.

Grzyby można zjeść smażone, duszone lub nawet pieczone. Można je też suszyć lub zamrozić.

Grzyby występują w całej Polsce, najwięcej ich jest w Puszczy Białowieskiej, Knyszyńskiej, Białej, Zielonej i w Borach Tucholskich.

### **Kalendarz grzybiarzy**

Masowy wysyp grzybów zaczyna się w połowie września i trwa zazwyczaj do pierwszych przymrozków. Wtedy w naszych lasach pojawiają się najpopularniejsze gatunki, takie jak: podgrzybki, borowiki, maślaki, koźlarze i kanie. A kiedy konkretnie zbierać poszczególne grzyby?

#### **Borowiki**

Od lipca do października (pełnia tworzenia owocnika przypada na wrzesień i październik).

#### **Podgrzybki**

Od czerwca do listopada (pełnia tworzenia owocnika przypada na wrzesień i październik).

#### **Maślaki**

Od czerwca do października (pełnia tworzenia owocnika przypada na wrzesień).

#### **Gąski**

Od września do listopada (pełnia tworzenia owocnika przypada na październik i listopad).

**Kurki**

Od czerwca do listopada (pełnia tworzenia owocnika przypada na sierpień, wrzesień i październik).

**Rydze**

Od lipca do listopada (pełnia tworzenia owocnika przypada na sierpień, wrzesień i październik).

**Koźlarze**

Od lipca do października (pełnia tworzenia owocnika przypada na sierpień i wrzesień).

**Kanie**

Od czerwca do listopada (pełnia tworzenia owocnika przypada na wrzesień i październik).

**Opieńki**

Od września do listopada (pełnia tworzenia owocnika przypada na październik).

**Źródła:**

1. [www.beszamel.se.pl](http://www.beszamel.se.pl)

## GRZYBOWE PRZYSMAKI

Marynaty grzybowe charakteryzują się wybornym, niepowtarzalnym smakiem, szczególnie lubianym przez mężczyźn. Sprawdź, jak przygotować grzyby w marynacie na trzy sposoby. Podajemy łatwe przepisy na grzyby marynowane.

Grzyby w marynacie zawdzięczają swój smak i aromat dodaniu odpowiednich przypraw, np. ziela angielskiego, liści laurowych, estragonu, chrzanu, gorczycy itp. Grzyby marynowane stanowią urozmaicenie naszego menu. Są doskonałym dodatkiem do zimnych mięs, drobiu, ryb i sosów. To też doskonały element dekoracyjny do różnych potraw, np. sałatek czy ryb na zimno.

Przetwory z grzybów nie powinny być jednak jądane zbyt często, gdyż zawierają znaczną ilość octu, będącego czynnikiem konserwującym. Kwas octowy w większych ilościach może być szkodliwy dla zdrowia. Dlatego zamiast octu lepiej używać kwasu cytrynowego, mlekowego lub winnego. Będą to co prawda przetwory o nieco innym smaku, ale ich wartość odżywcza będzie o wiele większa.

**Grzyby w marynacie tradycyjnej****Składniki:**

- 2 kg grzybów (borowiki, koźlaki, rydze, maślaki, pieczarki, boczniaki)
- 25 dag cebuli dymki lub szalotki
- ziele angielskie
- liście laurowe
- 3-4 łyżki soli
- 3-4 łyżki cukru
- kwasek cytrynowy lub mlekowy do smaku albo szklanka octu 10% na 3 szklanki wody

**Przygotowanie:**

1. Grzyby oczyścić, optukać, z maślaków zdjąć skórkę. Zalać wrzącą, osoloną wodą i chwilę gotować. Następnie odcedzić i przepłukać zimną wodą.
2. Cebulę obrać, optukać, zalać wodą i gotować 2-3 minuty. Następnie odcedzić.
3. Cebulę razem z grzybami przełożyć do stoików.
4. Zagotować wodę z przyprawami, zakwasić octem lub kwasem cytrynowym albo mlekowym.
5. Zalać grzyby tak, aby zalewa sięgała do 3 cm poniżej brzegów stoika.
6. Stoiki zakręcić wieczkami wyłożonymi folią aluminiową, by nie uległy korozji.

wą, by nie uległy korozji.

7. Podgrzewać stoiki w naczyniu z wodą w temperaturze ok. 90 st. C (20 min - stoiki 0,5 l; 25 min - stoiki 0,75 l; 30 min - stoiki 1 l).
8. Po ugotowaniu dokręcić wieczka.

**Grzyby w wytrawnej marynacie****Składniki:**

- 2 kg grzybów (borowiki, koźlaki, rydze, maślaki, pieczarki, boczniaki)
- 20 dag cebuli
- 20 dag papryki konserwowej
- szklanka czerwonego wytrawnego wina
- sól
- cukier
- kwasek cytrynowy lub mlekowy do smaku albo 2-3 szklanki octu winnego

**Przygotowanie:**

1. Grzyby oczyścić, optukać, sparzyć wrzącą wodą i odcedzić.
2. Cebulę obrać, optukać, pokroić w plasterki, sparzyć, odcedzić.
3. Paprykę konserwową pokroić w paseczki.
4. Grzyby potączyć z cebulą i papryką.
5. Przygotować zalewę z wrzącej wody, soli, cukru i kwasku.
6. Grzyby zalać zalewą i winem.
7. Zalać grzyby, tak aby zalewa sięgała do 3 cm poniżej brzegów stoika.
8. Stoiki zakręcić wieczkami wyłożonymi folią aluminiową, by nie uległy korozji.
9. Podgrzewać stoiki w naczyniu z wodą w temperaturze ok. 90 st. C (20 min - stoiki 0,5 l; 25 min - stoiki 0,75 l; 30 min - stoiki 1 l).
10. Po ugotowaniu dokręcić wieczka.

**Grzyby marynowane z warzywami****Składniki:**

- 1,5 kg grzybów
- szklanka octu 10% i szklanka wody
- 20 dag kalafiora
- 10 dag papryki konserwowej
- 10 dag fasolki szparagowej konserwowej



- sól
- pieprz
- ziele angielskie
- cukier

#### Przygotowanie:

1. Kalafiora podzielić na różyczki i ugotować na parze lub w lekko osolonej wodzie z dodatkiem szczypty cukru.
2. Paprykę i fasolkę pokroić na kawałki.
3. Grzyby oczyścić, oplukać, sparzyć wrzącą wodą i odcedzić.
4. Przygotowane grzyby układać w stoikach, przesypując kolejne warstwy pokrojoną papryką, fasolką i różyczkami kalafiora.
5. Ocet zagotować z wodą i wszystkimi przyprawami.
6. Gorącą zalewą zalać grzyby z warzywami w stoikach.
7. Stoiki zakręcić wieczkami wyłożonymi folią aluminiową, by nie uległy korozji, odwrócić do góry dnem i ostudzić.

#### Sos grzybowy ze świeżych grzybków

Sos ze świeżych grzybów leśnych, ze śmietaną. Można podawać go do różnych dań np. kopytek, klusek śląskich, placków ziemniaczanych, makaronu, ziemniaków, czy smażonego mięsa. Sos jest pyszny, mocno grzybowy i szybki do przygotowania.

#### Składniki na ok. 2- 3 porcje:

- 400 g świeżych grzybów (np. prawdziwki, podgrzybki, zajęczki, maślaki, kozaki)
- 30 g masła (2 łyżki)
- 1 łyżka oleju
- 2 cebule szalotki lub jedna mała cebula
- 1 ząbek czosnku
- 125 ml wody (bulionu warzywnego lub grzybowego)
- sól i pieprz
- natka pietruszki lub inne zioła
- ok. 100 g słodkiej śmietany 30- 36%

#### Sposób przygotowania:

Grzyby oczyścić. (Grzyby najlepiej oczyścić szczoteczką z zabrudzeń. Jeśli to nie wystarczy można je szybko oplukać w misce z zimną wodą i osuszyć na ręczniku papierowym). Kapelusze i nóżki pokroić w plasterki.



## Gotuj z gazetą

### SEKRETY Wsi...

Gazeta Regionalna - Gminy Sułów



Cebule obrać i pokroić w drobną kostkę. Na patelni rozgrzać masło z olejem. Dodać cebule i smażyć na średniej mocy palnika, aż się zeszkłą. Pod koniec dodać przeciśnięty przez praskę ząbek czosnku.

Dodać pokrojone grzyby i smażyć na większej mocy palnika ok. 5 minut. Następnie podlać wodą (lub bulionem), zmniejszyć moc palnika i dusić pod przykryciem do miękkości (ok. 10 minut).

Następnie wlać śmietanę i doprawić do smaku solą, pieprzem i posiekaną natką pietruszki. Teraz można sos wyłączyć lub gotować dłużej, jeśli ma być gęstszy.

#### Składniki:

- 1 łyżka masła
- 1 łyżka oliwy extra vergine
- 1 mała cebula
- 5 zimniaków (1/2 kg)
- 300 g grzybów (np. 2 prawdziwki i kilka kurek)
- szczypta suszonego oregano
- 1/3 szklanki białego wina wytrawnego (opcjonalnie)
- 1 litr bulionu drobiowego lub jarzynowego
- natka pietruszki
- 150 g śmietany 18%

#### Przygotowanie:

W garnku na rozgrzanym maśle i oliwie zeszklić pokrojoną w kosteczkę cebulę. Dodać obrane i pokrojone w kosteczkę ziemniaki i smażyć co chwilę mieszając przez ok. 3 minuty.

Dodać oplukane i pokrojone na kawałki grzyby oraz suszone oregano, doprawić solą oraz pieprzem i mieszając co chwilę smażyć przez ok. 3 minuty. Wlać wino i gotować przez chwilę.

Wlać gorący bulion i gotować przez ok. 15 minut pod przykryciem aż ziemniaki będą miękkie. Pod koniec dodać posiekaną natkę pietruszki.

Śmietanę wymieszać najpierw z kilkoma łyżkami zimnej wody, następnie rozmieszać z kilkoma łyżkami wywaru z zupy. Wlewać do garnka cały czas mieszając. W razie potrzeby doprawić solą i pieprzem, podawać z pieczywem.

#### Źródła:

1. [www.kwestiasmaku.pl](http://www.kwestiasmaku.pl)
2. [www.beszamel.se.pl](http://www.beszamel.se.pl)

# POWSZCHNY SPIS ROLNY 2020

Powszechny spis rolny ma zostać przeprowadzony od 1 września do 30 listopada 2020 r. Udział w spisie rolnym będzie obowiązkowy. Oficjalna strona internetowa informująca na bieżąco o wszystkim co dotyczy Powszechnego Spisu Rolnego 2020, prowadzona jest przez Główny Urząd Statystyczny w Warszawie.

Celem spisów statystycznych, m.in. spisów rolnych jest umożliwienie statystyce publicznej informowania o sytuacji ekonomicznej, demograficznej, społecznej oraz środowiska naturalnego. Z informacji tych korzystają wszyscy - zarówno społeczeństwo jak i organy państwa i administracji publicznej oraz podmioty gospodarki narodowej.

Spis dostarczy danych o jednostkach funkcjonujących w rolnictwie i ich wyposażeniu, o prowadzonej produkcji rolnej i działalności innej niż rolnicza oraz ponoszonych na nie nakładach pracy, a także produkcji ekologicznej i wpływie rolnictwa na środowisko. Aby móc dokładnie scharakteryzować i opisać polskie rolnictwo niezbędne są wyniki spisu rolnego.

W spisie zbierane będą dane dotyczące: użytkowania gruntów, powierzchni zasiewów, nawożenia, środków ochrony roślin, pogłowia zwierząt gospodarskich, budynków gospodarskich, maszyn i urządzeń rolniczych, działalności gospodarczej oraz aktywności ekonomicznej.

## O co rolnicy będą pytani?

W spisie rolnym będą zbierane dane, dotyczące m.in.:

- osoby kierującej gospodarstwem rolnym,
- położenia gospodarstwa na obszarach o ograniczeniach naturalnych,
- osobowości prawnej,
- typu własności użytków rolnych,
- produkcji ekologicznej,
- rodzaju użytkowanych gruntów,
- powierzchni zasiewów według upraw,
- powierzchni nawadnianej,
- zużycia nawozów mineralnych i organicznych,
- pogłowia zwierząt gospodarskich według grup wiekowo-użytkowych,
- rodzaju budynków gospodarskich,
- wkładu pracy w gospodarstwo rolne użytkownika i członków jego gospodarstwa domowego oraz pracowników najemnych.

Spis rolny zostanie prowadzony w gospodarstwach rolnych:

- osób fizycznych (gospodarstwach indywidualnych);
- osób prawnych (np. gospodarstwa rolne prowadzone przez spółki z o.o.);
- jednostek organizacyjnych niemających osobowości prawnej (np. gospodarstwa rolne prowa-



- dzone przez spółki cywilne).
- Gdzie przez gospodarstwo indywidualne rozumie się - gospodarstwo rolne użytkowane przez osobę fizyczną o powierzchni:
- 1 ha użytków rolnych i więcej,
- poniżej 1 ha użytków rolnych, w tym nieposiadające użytków rolnych, prowadzące działy specjalne produkcji rolnej.

Użytkownik gospodarstwa rolnego w ramach spisu rolnego przekazuje dane w formie:

- samospisu internetowego przeprowadzanego samodzielnie przez użytkownika gospodarstwa rolnego za pośrednictwem interaktywnej aplikacji dostępnej na stronie internetowej Głównego Urzędu Statystycznego;
- wywiadu telefonicznego przeprowadzanego z użytkownikiem gospodarstwa rolnego przez rachmistrza spisowego;
- bezpośredniego wywiadu przeprowadzanego z użytkownikiem gospodarstwa rolnego przez rachmistrza spisowego.

## Bezpieczeństwo danych:

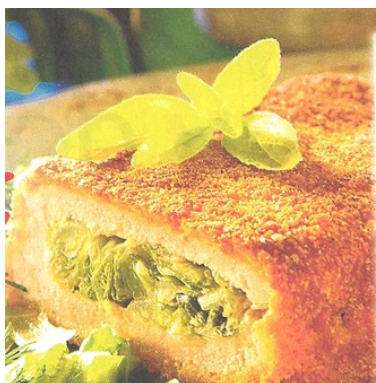
Osoby wykonujące prace spisowe to bezpośrednio rachmistrzowie i komisarze spisowi. Nałożony jest na nich obowiązek przestrzegania tajemnicy statystycznej. Znają istotę tajemnicy statystycznej i sankcje za jej niedotrzymanie.

Rolnikom nie posiadającym w domu w domu dostępu do Internetu zostanie zapewniony bezpłatny dostęp do pomieszczeń wyposażonych w sprzęt komputerowy w lokalach gminnych biur spisowych.

## Źródła:

1. Ustawa z dnia 31 lipca 2019r. o powszechnym spisie rolnym w 2020r. (Dz.U.2019.1728)
2. <https://rolny.spis.gov.pl/>
3. [spisrolny.gov.pl](https://spisrolny.gov.pl/)
4. <https://stat.gov.pl/spisy-powszechne/powszechny-spis-rolny-2010/psr2010-cel-spisu/>

## Kącik kulinarny



### SCHABOWY Z KAPUSTĄ

4 kotlety schabowe, pół młodej kapusty, 1 cebula, 2 łyżki masła, koperek, 1/2 szklanki mąki, 1 jajko, 1 łyżka mleka, 1 szklanka tartej bułki, olej, sól, pieprz.

Kotlety rozbić, oprószyć solą i pieprzem. Kapustę poszatковать, sparzyć i odcedzić. Cebulę posiekać, zeszklić na maśle, dodać kapustę, podduścić, doprawić. Część przestudzić, wyłożyć na kotlety, mięsem oblepić kapustę. Panierować w mące, jajku i tartej bułce, usmażyć. Resztę kapusty dusić ok. 10 minut, posypać koperkiem podawać do kotletów.

### ZAPIEKANKA Z CUKINIĄ

75 dag ziemniaków, 1 cukinia, 20 dag wędzonego boczku, olej, 2 cebule, 3 jajka, 200 ml śmietany, 15 dag sera mozzarella, natka pietruszki, gałka muszkatołowa, sól, pieprz.

Ziemniaki wyszorować, opłukać, ugotować w mundurkach na półmiękkko. Ostudzić, obrać, pokroić w plasterki. Cukinię umyć, również pokroić na plasterki. Boczek pokroić w kostkę, zrumienić na oleju. Dodać pokrojoną w kostkę cebulę, lekko zrumienić, ostudzić. Żółtka rozmieszać ze śmietaną. Dodać ubite na pianę białka, wymieszać, doprawić solą, pieprzem i gałką. Żaroodporne naczynie wysmarować olejem. Układać w nim na przemian warstwy ziemniaków i cukinii oraz boczku i cebuli. Zalać wszystko masą jajeczno-śmietanową. Na wierzchu ułożyć warstwę ziemniaków, posypać ją startą mozzarellą. Piec ok. 40 minut w temperaturze 200 stopni. Przed podaniem posypać posiekaną natką.



### PLACEK Z WIŚNIAMI

5 całych jajek, 3 białka, 5 łyżek cukru kryształ, 5 łyżek mąki pszennej, 2 łyżki mąki ziemniaczanej, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 1/2 kg wydrylowanych wiśni, 3 białka, 20 dag cukru pudru, cukier waniliowy.

Ubić pianę z 5 białek, dodać cukier kryształ, żółtka, obie mąki, proszek do pieczenia i połowę wydrylowanych wiśni. Ciasto przelać do blachy wyłożonej papierem do pieczenia. Piec 40-45 minut w temperaturze 170 stopni. - Ale uwaga! Ubić pianę z białek. Dodać cukier puder i cukier waniliowy. Ubić. Po 20 minutach pieczenia sprawdzić, czy ciasto wyrosło i zaczyna się rumienić. Wtedy równomiernie rozłożyć na nim pianę, posypać pozostałymi wiśniami. Ciasto ponownie wstawić do piekarnika i piec do momentu zrumienienia się piany.

**Smacznego!**

**Przygotowała: Maria Godzisz**

## HUMOR

Przychodzi facet z psem do pubu obejrzeć mecz reprezentacji Polski. Niestety przegrała

- No nie! Znowu? Mówi pies.

Wszyscy zdumieni patrzą na psa.

- Czy twój pies powiedział "No nie! Znowu?" Pyta barman

- Tak, zawsze tak mówi, kiedy Polska przegrywa.

- Zdumiewające. A co mówi kiedy wygrywamy?

- Nie wiem, mam go dopiero 2 lata.

• • •

Rozmowa w urzędzie pracy:

- Proszę pana, nie myślał pan o rozpoczęciu działalności?

- Nie.

- Co mógłby pan otworzyć dysponując pieniędzmi, które pan ma obecnie?

- Hm, okno?

• • •

- Panie ministrze, a nie obawia się pan, że po poluzowaniu ograniczeń epidemicznych będzie gwałtowny wzrost zachorowań?

- Nie, nasi specjaliści nauczyli się kontrolować statystyki.

• • •

Gdyby Adam i Ewa byliby Chińczykami to bylibyśmy teraz w rajku.

Zjedliby węża, a owoc zostawili.

• • •

Chłop pyta innego:

- Wiesz, czym karze się za bigamię?

- Nie.

- Dwoma teściowymi.

Mąż pyta żonę - blondynkę:

- Kochanie, dlaczego masz jedną skarpetkę białą, a drugą czarną?

- Nie wiem. A najdziwniejsze jest to, że mam jeszcze jedną taką parę.

• • •

Pewien Rusek na polskim targu próbuje sprzedać rower. Podchodzi do niego Polak i mówi:

- Te, Rusek, kupię ten rower, tylko muszę sprawdzić, jak się drogi trzyma.

No i biedny Rusek dał mu rower na jazdę próbną. Mija 10 min, 20, 30, aż w końcu Rusek macha ręką i mówi:

- Eee, jak kupił, tak sprzedał...

• • •

Przychodzi baba do lekarza. Lekarz pyta:

- Czemu pani tak długo u nas nie było?

Baba odpowiada:

- A, panie doktorze, bo ja ostatnio trochę chorowałam...

• • •

Żydowski wnuk wraz ze swoją żydowską żoną odwiedzają jego żydowską babcię, która, jako że mieszka w więzowcu, daje mu wskazówki, jak mają się do niej dostać:

- Podejdź do wielkich, niebieskich, frontowych drzwi.

Na wielkim panelu obok drzwi wybierz łokciem numer 301. Wpuszczę Cię na klatkę. Wejdziesz do środka i po prawej będziesz miał windę, wejdź do niej i łokciem wybierz numer 3. Jak już wjedziesz na górę, pierwsze drzwi po lewej, naciśnij dzwonek łokciem.

- Babciu, myślę, że sobie poradzę, ale powiedz, czemu mam to wszystko naciskać łokciem?

- No chyba nie przychodzisz z pustymi rękami?!

### „Sekrety Wsi...” - Gazeta Regionalna - Gminy Sułów

**Wydawca:**

Urząd Gminy Sułów

Sułów 63, 22-448 Sułów

Strona internetowa: <http://www.sulow.pl/>

tel. +48 84 682 62 02

fax: +48 84 682 62 27

**Rada programowa:**

Aleksandra Martyna

Waldemar Pomarański

Dorota Gnieciak

Anna Godzisz

Renata Duda

Henryka Poździk

Anna Brodaczevska

**Redakcja:**

Redaktor naczelny:

Ryszard Pietrykowski (Sułów) 605 494 500

Marta Radzik (Sułów)

Hanna Mrówczyńska (Sułowiec)

Michalina Kobylarz (Deszkowice Pierwsze)

Piotr Szczurek (Sułowiec)

Maria Godzisz (Kulików)

Skład: Arkadiusz Socha (Sułowiec)

Nakład 300 egz.

Materiały i artykuły do następnego numeru prosimy nadsyłać na adres Redakcji „Sekrety Wsi“ do 10 dnia każdego miesiąca ;-).

Adres: Sułów 63, 22-448 Sułów, powiat zamojski

E-mail: [sekretywsi@wp.pl](mailto:sekretywsi@wp.pl)