

SEKRETY

Wsi...



Gazeta Regionalna - Gminy Sułów



Numer 12 (92), Grudzień 2020

www.sulow.pl



W tym numerze

Wesołych Świąt	str. 2
Wigilijny stół	str. 2
Więści gminne	str. 4
Fundusz Sotecki - Deszkowice I	str. 5
Więści szkolne	str. 6
Świąteczne porządki	str. 8
Wywiad z pisarką - Alexa Lavenda	str. 9
Kącik kulinarny	str. 11
Humor	str. 12

**WESOŁYCH ŚWIĄT
I SZCZĘŚLIWEGO NOWEGO
ROKU 2021!**



Szanowni Czytelnicy

*Niech Boże Dziecię napęlnia Wasze serca
radością, pokojem, nadzieją i ufnością.*

*Niech Was strzeże, błogosławi
i umacnia w podążaniu drogą miłości!*

*Wesołych Świąt i Szczęśliwego
Nowego Roku 2021 życzy:*

*Redakcja
„Sekretów Wsi”*



WESOŁYCH ŚWIĄT

Drodzy Czytelnicy, z okazji zbliżających się Świąt Bożego Narodzenia, życzymy Wam pięknych chwil spędzonych w rodzinnym gronie, pokoju w sercach, prawdziwej radości płynącej z Betlejem. Bądźmy dla siebie nawzajem wsparciem, ofiarujemy Nadzieję, to ważniejsze niż najpiękniejsze prezenty:)

Wypatrując tej tradycyjnej pierwszej gwiazdki, witając bliskich, którzy wspólnie z nami będą się łączyć opłatkiem, wreszcie składając sobie wzajemnie serdeczne życzenia - pamiętajmy o prawdziwym sensie Świąt Narodzenia Pańskiego!

Życzy Redakcja „Sekretów Wsi”

„NA JEDNYCH STOŁACH SMAKOŁYKÓW WIELE, NA INNYCH KASZA, ŚLEDZIE I KORPIELE”

Niezależnie od tego, jak niespodziewanie inny od wszystkich poprzednich był upływający rok, czas znowu zatoczył koło Drodzy Czytelnicy i oto stoimy u progu tzw. świątecznej gorączki Anno Domini 2020, a zatem okresu wzmożonych przygotowań do Bożego Narodzenia. I tak, jak pisała w swoim felietonie Pani Hanna Mrówczyńska - teoria radosnego oczekiwania na upragnione Święta w rodzinnym gronie, przeradza się nieraz w nerwowe odliczanie niebotycznie długiej listy przedświątecznych obowiązków. Bo i porządki, i upominki i tyle jeszcze do zrobienia...!

Przyrządzanie tradycyjnych wigilijnych dań kosztuje każdą gospodynię mnóstwo czasu i wysiłku, jednak mimo to, zdecydowana większość z nas nie wyobraża sobie tego wyjątkowego wieczoru bez potraw przygotowywanych pieczołowicie według tradycyjnych ale i domowych receptur.

A oto krótki przegląd polskich tradycji wigilijnych - tych wywodzących się z czasów dawnych i tych uwarunkowanych lokalnymi zwyczajami.

Prawdą jest, że w ostatnich latach przedświąteczna komercja mocno miesza się z tym wszystkim co, od lat stanowi dla nas Polaków istotę bożonarodzeniowej obrzędowości. Renifery, elfy i wesole świąteczne piosenki nie należą przecież do naszych tradycji, a okres Bożego Narodzenia staramy się przeżywać w sposób jak najbardziej tradycyjny w polskim tego słowa znaczeniu. I tak, Wigilia to czas spędzany z najbliższą rodziną. Przygotowując stół pamiętamy o dodatkowym nakryciu dla niespodziewanego gościa. Pod obrus wkładamy siano, a postny posiłek zaczynamy, gdy zazwyczaj najmłodszy członek rodziny wypatrzą na niebie pierwszą gwiazdkę. Tradycją jest łamanie się opłatkiem i spróbowanie wszystkich wigilijnych potraw, bo ma to przynieść szczęście i pomyślność.

W ostatnich latach coraz modniejsze staje się wracanie do przepisów kuchni lokalnej, poszukiwanie korzeni smaków, które znamy z dzieciństwa. Jest to tendencja bardzo pozytywna, bo nie tylko zaczynamy cenić wyjątkowe rodzime produkty, ale i sięgamy do zapomnianych przepisów. Tymczasem właśnie stare książki kucharskie

kryją w sobie mnóstwo niezwykle ciekawych inspiracji.

Dlaczego 12?

Wigilijny stół to stół pięknie udekorowany i pełen smakołyków, chociaż serwowane tego wieczoru potrawy mają oczywiście charakter postny, to jednak towarzyszy nam przeświadczenie o obfitej kolacji, złożonej tradycyjnie z 12 dań. Czy jednak zawsze tak bywało? Otóż nie. Liczba wigilijnych dań różniła się bowiem w zależności od regionu, stanu czy pochodzenia. Na stołach włościańskich pojawiało się pięć lub siedem potraw, u szlachty dziewięć, a w domach arystokratów serwowano nawet jedenaście lub trzynaście dań. Przygotowywanie dwunastu wigilijnych potraw to zwyczaj, który ugruntował się na przełomie XIX i XX wieku, zaś sama dwunastka nawiązywała nie tylko do liczby miesięcy w roku, ale i 12 Apostołów.

Pierwsze danie

Zaraz po pierwszej gwiazdce i łamaniu się opłatkiem zasiadamy do Wigilii, a wtedy na stole pojawia się barszcz. Ten wigilijny jest oczywiście wyjątkowy - esencjonalny, o pięknej głębokiej barwie, zaprawiony wywarem grzybowym lub warzywnym. Prostotę ale i wykwintność tej potrawy doceniały już autorki sławnych książek kucharskich z XIX wieku - Lucyna Cwierczakiewiczowa, Maria Gruszecka czy Maria Ochorowicz - Monatowa - proponując ją jako doskonałe pierwsze danie na stół wigilijny, koniecznie w towarzystwie uszek z farszem grzybowym. Współczesna oferta handlowa jest tak bogata, że spokojnie możemy nabyć uszka gotowe. Jednak do dzisiaj w wielu domach przygotowuje się je samodzielnie. Na Podhalu zaś tradycyjny wigilijny barszcz podawany jest z fasolą Piękny Jaś. Ale nie wszędzie barszcz jest królem wigilijnego stołu, obok niego lub zamiast podaje się także zupę grzybową z domowymi łazankami, przygotowaną z suszonych leśnych grzybów. Można także spotkać na wigilijnych stołach zupę rybną, niezwykle odmiany barszczu białego lub słodką zupę migdałową. Ta ostatnia, według przepisu z początku XX wieku, miała być przyrządzana ze sparzonych migdałów, zmielonych i gotowanych w mleku z dodatkiem ryżu, śmietanki i miodu.

Tradycyjną wigilijną zupą na Śląsku była siemieniotka, zupa z siemienia lnianego z dodatkiem kaszy jaglanej. Popularna była także moczka - polewka z piernika, rodzynek, migdałów i suszonych owoców.

Pośród wigilijnych zup spotkać można także zupę z suszu owocowego, zupę śliwkową czy śledziową.

Jaka ryba?

Na pytanie o tradycyjną wigilijną rybę bez zastanowienia odpowiemy - karp. I faktycznie dania z karpem w roli głównej bardzo często goszczą na polskich świątecznych stołach. Tymczasem w dawnej Polsce na Wigilię serwowano szczupaka w sosie szafranowym - przepis który znany był i ceniony również zagranicą, szczupaka w galarecie, smażone liny, sandacze oraz karasie w śmietanie. Bogactwo receptur na te smaczne ryby słodkowodne znajdziemy w starych książkach kucharskich i może dacie się Państwo skusić na coś nowego? A wracając do karpia, w dawnych dziełach kulinarnych nie brakuje oczywiście karpionych przepisów, jednak pojawia się tam również wiele innych ryb, równie smacznych co popularnych, serwowanych chętnie na stołach szlacheckich, mieszczańskich czy ziemiańskich. Co w takim razie przesądziło o popularności karpia w kolejnych dziesięcioleciach? W latach 40. XX wieku podjęto decyzję o masowej produkcji karpia, była to mówiąc krótko ryba tania i łatwa w hodowli. Ówczesny minister przemysłu Hilary Minc miał być autorem lansowanego wówczas hasła, które zachęcało, by „karp, znalazł się na każdym polskim wigilijnym stole”.

I tak już zostało, a wigilijny karp najczęściej panierowany i smażony ląduje na naszych stołach często w towarzystwie kiszzonej kapusty duszonej z grzybami, ziemniaków albo sałatki jarzynowej.

Południowe regiony Polski przechowują tradycję doskonałego karpia po żydowsku - dania, które wywodzi się z kuchni Żydów aszkenazyjskich. Zgodnie z przepisem kawałki ryby najpierw gotuje się w wywarze rybnym, a następnie podaje w naturalnej galaretkie na wywarze z rybich głów, z cebulą, migdałami i rodzynkami. Potrawa jest delikatna i słodka w smaku.

Współcześnie znane są doskonałe karpie hodowlane, np. karp zatorski, o wyjątkowych walorach smakowych, który może pochwalić się unijnym oznaczeniem Chronionej Nazwy Pochodzenia.

Na dobry początek - śledzie

Nie od dzisiaj stanowią doskonałą zakąskę - w czasach przedwojennych serwowano je w każdej szanującej się restauracji, na zaostrenie apetytu. Jadano się wówczas mleczaiki, ikrowce i tzw. śledzie pocztowe (płynące jako forpoczta całej ławicy ryb). Dzisiaj najczęściej podajemy filety śledziowe typu matjas, w oleju lub śmietanie, po kaszubsku, albo na słodko z rodzynkami.

W dawnej Polsce również chętnie serwowano śledzie, choć na bogatych stołach nie brakowało przecież innych bardziej wykwintnych gatunków ryb. W arystokratycznych domach podawano zatem śledzie z kawioem, wę-



dzonym łososiem oraz z rydzami. Na Kresach popularne były także śledzie smażone w cieście.

Pierogowa tradycja

Czym byłaby Wigilia bez aromatycznej kapusty i suszonych grzybów? To pytanie oczywiście z gatunku retorycznych, bo kapusta z grochem czy grzybami to nieodłączny element kolacji w wielu polskich domach.

Podobnie jest z pierogami, które w zależności od regionu miewają bardziej wytrawne lub słodkie nadzienie. Najbardziej popularne są pierogi z nadzieniem kapuścianym lub z dodatkiem aromatycznych suszonych grzybów, ale spotyka się też pierogi z soczewicą i różnymi rodzajami kasz. W wersji na słodko mamy także pierogi z makiem lub nadzieniem z suszonych śliwek.

Na wigilijnych stołach, jako dodatek do barszczu pojawiają się również często kapuśniaczki z ciasta drożdżowego z farszem kapuścianym lub grzybowym, a także kulebiaki nadziewane podobnie - kapustą, grzybami lub farszem rybnym. Dużą popularnością w wielu regionach cieszą się kluski z makiem. Na Dolnym Śląsku przetrwał z kolei zwyczaj przyrządzania tzw. „bimb wigilijnych” - z ciasta na bazie ziemniaków i mąki, faszeryowanych kapustą kiszoną i grzybami.

Postne świąteczne gotówki nazywane przeróżnie w zależności od regionu np. puzami lub puzami to także jedno z dań tzw. „skromnego obiadu wigilijnego”, do jego przygotowania zachęcały polskie gospodynie już XIX-wieczne autorki książek kucharskich, m.in. Maria Ochowicz - Monatowa. Tradycyjne pyzy zawinięte w liście kapusty głowiastej lub włoskiej faszeryowano kaszą gryczaną, jęczmienną lub ziemniakami.

Co na deser?

Wigilijne słodkości nieodłącznie kojarzą się z makiem - makowce, makietki, kluski z makiem, odmian słodkich makowych potraw istnieje pewnie tyle, ile domowych tradycji jego przyrządzania. Do najbardziej znanych świątecznych deserów zaliczamy z pewnością kutię. Przygotowywaną z ziaren pszenicy z dodatkiem mielonego maku, miodu i przeróżnych bakalii, czasami nasączonych portem lub innym alkoholem. W dawnych czasach kutia - deser popularny na stołach tak arystokracji, jak i włościan miała znaczenie magiczne, przyrządzano ją wówczas z jęczmienia uważanego za ziarno boskie. Mak, którego ziarna uznawano za symbol szczęścia, to także podstawowy składnik innego popularnego świątecznego deseru czyli makowca z ciasta drożdżowego lub krucho-drożdżowego. Makowe potrawy wigilij-

ne jadano się w Polsce od dawien dawna, czego dowodzą popularne przepisy na kutię czy tzw. łamańce z makiem. W Galicji królową deserów była strucla z makiem, zaś na Śląsku czy Zagłębiu jadano makówki czy też makietki - popularne po dziś dzień, przygotowywane z maku, chatki, mleka, masła oraz miodu z dodatkiem suszonych owoców i orzechów.

Przygotowania do świąt nie od dzisiaj nie mogły się obyć bez aromatycznych pierników i pierniczek. Te ostatnie, lukrowane i dekorowane często przypominają nam o rodzinnych tradycjach i stanowią piękne wspomnienie z dziecięcych lat. Natomiast prawdziwy dojrzewający piernik, to ciasto wymagające a zarazem deser o kilkusetletnim rodowodzie. Jego przygotowanie wymaga czasu - zwykle kilku tygodni, podczas których ciasto zagniecione z dużą ilością miodu fermentuje. Korzenne pierniki doprawiane cynamonem, imbirem, gałką muszkatołową czy kardamonem są popularne także współcześnie. Bardzo często polewa się je czekoladą, a środek przekłada konfiturami. Z pokruszonych pierników powstawał także znany staropolski sos szary, podawany do ryb.

Na zakończenie wigilijnej kolacji podajemy tradycyjnie kompot z suszu - czyli suszonych i wędzonych owoców - śliwek, jabłek i gruszek.



Tymczasem, kiedy już Święta na wyciągnięcie ręki, przygotowania do tych uroczystych dni prawie dobiegają końca i jesteśmy zasadniczo zadowoleni ze wszystkich naszych wysiłków to może warto znaleźć spokojną chwilę, wziąć głęboki oddech i w ciszy pomyśleć nad prawdziwym sensem Bożego Narodzenia.

Pięknych, rodzinnych i smacznych :) Wigilii - Życzy w imieniu Redakcji Marta Radzik

Wieści gminne

MODERNIZACJA WZT ROZŁOPY

Właśnie zakończyła się modernizacja budynku Warsztatów Terapii Zajęciowej w Rozłopach. Była to wspólna inwestycja Gminy Sułów, Państwowego Funduszu Rehabilitacji Osób Niepełnosprawnych i Starostwa Powiatowego w Zamościu. Zmodernizowana została kotłownia, założona nowa instalacja elektryczna.

Stary piec zastąpił nowy piec na biomase (pellet) o mocy 50 kW. Jedno z pomieszczeń zostało zaadaptowane na magazyn na pellet. Założona została również instalacja fotowoltaiczna o mocy 19,8 kW. Całość inwestycji wyniosła ponad 156 tysięcy zł.



NOWY SPRZĘT KUCHARSKI DLA KGW SUŁÓW

Koło Gospodyń Wiejskich w Sułowie otrzymało 3 000 zł dotacji z Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa. Dzięki temu wsparciu Koło zakupiło stołową patelnię gazową, 2 podgrzewacze elektryczne, warnik oraz patery na ciasta ze szkła hartowanego. Wymienione sprzęty już niedługo będą służyły pomocą w organizacji spotkań i imprez :)



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 przejściu 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 **Deszkowice Pierwsze**.

DESZKOWICE PIERWSZE

W ciągu pięciu lat funkcjonowania funduszu Sołeckiego dla Deszkowic Pierwszych przeznaczono zostało **130 678,91 zł**. Na co je przeznaczono przedstawia tabelka poniżej:

Rok	Zadanie	Kwota	Zadanie	Kwota	Suma
2016	Remont dróg na terenie sołectwa	4 800,00 zł	Remont budynku OSP	16 514,93 zł	21 314,93 zł
2017	Remont dróg na terenie sołectwa	5 000,00 zł	Remont budynku remizo-świetlicy, utwardzenie dojazdu	16 308,67 zł	21 308,67 zł
2018	Remont dróg na terenie sołectwa	8 419,35 zł	Remont i modernizacja remizo-świetlicy. Budowa tarasu.	20 000,00 zł	28 419,35 zł
2019	Remont dróg na terenie sołectwa	6 264,97 zł	Modernizacja remizo-świetlicy wiejskiej	15 000,00 zł	29 264,97 zł
	Modernizacja drogi 110145L (dokumentacja projektowa)	8 000,00 zł			
2020	Modernizacja drogi 110146L	30 370,99 zł			30 370,99 zł



Liczba mieszkańców Deszkowic Pierwszych w latach 1990 - 2019

1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004
755	762	752	748	757	746	749	748	735	733	710	700	700	701	698

2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
683	685	677	678	668	665	666	654	652	637	629	624	622	616	619

Więści szkolne

SZKOLNE ZESTAWY MULTIMEDIALNE OSE DLA SZKOŁY PODSTAWOWEJ W SUŁOWIE

Dzięki współpracy naszej szkoły z Ogólnopolską Siecią Edukacyjną (OSE), która w ramach swoich ustawowych kompetencji działa między innymi w celu:

- podnoszenia poziomu kompetencji cyfrowych uczniów, zgodnie z przepisami wydanymi na podstawie art.47 ust.1 pkt1 ustawy z dnia 14grudnia 2016r. -Prawo oświatowe, i nauczycieli w ramach doskonalenia zawodowego nauczycieli;
- umożliwienia wspomagania procesu kształcenia w szkole

Szkoła Podstawowa w Sułowie w dniu 8 grudnia 2020 roku otrzymała bezpłatnie 25 sztuk Szkolnych Zestawów Multimedialnych składających się z tabletu, klawiatury wraz z oprogramowaniem i akcesoriami, w tym ładowarką i rysikiem oraz karty SIM. Wartość otrzymanych Pakietów wynosi **24261,75 zł brutto**. W powyższe Pakiety naszą szkołę wyposażyla Naukowa i Akademicka Sieć Komputerowa - Państwowy Instytut Badawczy (NASK) w celu umożliwienia uczniom uczestnictwa w zajęciach lekcyjnych za pośrednictwem środków komunikacji elektronicznej.

"Szkolne Pakiety Multimedialne OSE" stanowią formę wsparcia dla naszej szkoły, realizowaną przez Ministra Cyfryzacji, w uzgodnieniu z Ministerstwem Edukacji Narodowej, za pośrednictwem NASK PIB, udzieloną w ramach projektu budowy OSE.

Ponadto, po zdiagnozowaniu potrzeb naszych uczniów w zakresie dostępu do infrastruktury informatycznej, oprogramowania i Internetu umożliwiających interakcję między uczniami a nauczycielami prowadzącymi zajęcia, nasza szkoła wypożyczyła potrzebującym uczniom 16 laptopów i 20 pakietów internetowych pozyskanych w ramach Programów: „Zdalna szkoła” i „Zdalna szkoła+” finansowanych ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach: I Osi priorytetowej POPC - „Powszechny dostęp do szybkiego Internetu”.

Na potrzeby zdalnej edukacji w naszej szkole wypożyczono również uczniom i nauczycielom 12 laptopów pozyskanych w ramach realizowanego w szkole w 2019



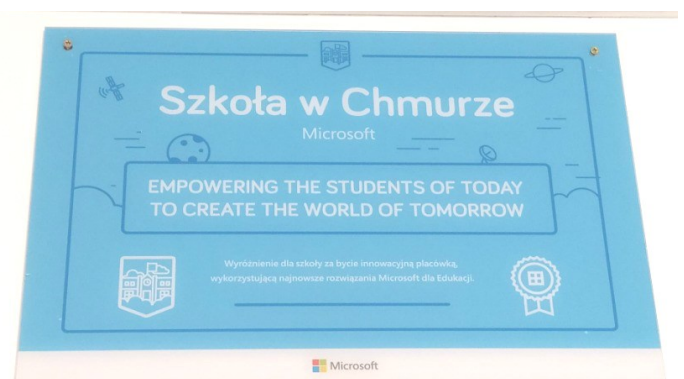
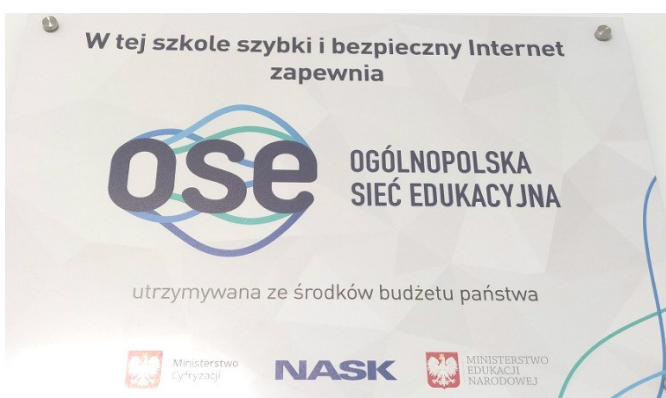
roku Projektu „W sieci bez barier”- pod nazwą "Przeciwdziałanie wykluczeniu cyfrowemu mieszkańców gminy Sułów poprzez organizację szkoleń z zakresu rozwoju umiejętności ICT".

Od 2015 roku w naszej szkole wdrożono dziennik elektroniczny mimo jednoczesnego prowadzenia dokumentacji papierowej, a od 1 września 2020 roku za zgodą organu prowadzącego prowadzimy już dzienniki wyłącznie w formie elektronicznej dla pierwszego i II etapu edukacyjnego.

Do realizacji zajęć zdalnych nasza szkoła korzysta z bezpłatnej kompleksowej platformy online do nauczania zdalnego Microsoft Teams, dzięki zintegrowaniu aplikacji VULCAN z pakietem Office 365 Education.

Zaangażowanie i innowacyjność nauczycieli i dyrektora szkoły w transformację cyfrową edukacji w naszej szkole doceniła firma Microsoft. **Szkoła Podstawowa w Sułowie otrzymała wyróżnienie i jako nowoczesna szkoła została dołączona do polskiego Programu Szkoła w Chmurze Microsoft.**

*Małgorzata Kuźma,
dyrektor Szkoły podstawowej w Sułowie*



KONKURS PLASTYCZNY I FOTOGRAFICZNY „REZERWAT BIOSFERY ROZTOCZE” - SUKCES NASZYCH UCZNIÓW

Celem konkursu było:

- zdobycie i pogłębienie wiedzy przyrodniczej, historycznej i kulturowej dotyczącej Transgranicznego Rezerwatu Biosfery „Roztocze”,
- poszerzenie wiadomości z zakresu ekologii, ochrony przyrody i ochrony środowiska,
- motywowanie i podejmowanie działań na rzecz ochrony najbliższego środowiska przyrodniczego i dziedzictwa kulturowego.

Organizatorem konkursu był:

- Instytut Rozwoju Samorządu Terytorialnego Województwa Lubelskiego.
- Miasto Tomaszów Lubelski - partner projektu
- Szkoła Podstawowa nr 2 im. Marszałka Józefa Piłsudskiego w Tomaszowie Lubelskim

Konkurs skierowany był do uczniów szkół podstawowych powiatów: biłgorajskiego, janowskiego, kraśnickiego, tomaszowskiego i zamojskiego. Szkoły miały za zadanie przeprowadzenie eliminacji szkolnych, podczas których wyłonione zostały prace i przesłane drogą elektroniczną do organizatora.

Ze Szkoły Podstawowej w Sułowie zostało przesłanych 5 prac w kategoriach kl. IV - VI i VII - VIII:

- Gabrieli Zakrzewskiej z klasy IV - potok Jeleń w rezerwacie „Nad Tanwią”
- Piotra Misiarza z klasy IV - Roztoczański Park Narodowy
- Marceliny Mazur z klasy V - widok obszaru leśnego Roztoczańskiego Parku Narodowego
- Jagody Zakrzewskiej z klasy VII - Wodospad nad Tanwią
- Natalii Łysy z klasy VII - Koniki w Zwierzyńcu

Miło nam poinformować, że komisja konkursowa przyznała nagrody w poszczególnych kategoriach dla Jagody Zakrzewskiej, Natalii Łysy i Piotra Misiarza. Gratulujemy!

Marta Misiarz
SP w Sułowie

NIEZWYKŁY GOŚĆ

Wszyscy czekaliśmy na Niego z niecierpliwością. Od samego rana wyglądaliśmy przez okna i nastuchiwalismy z każdego kąta dźwięków dzwonek. I w końcu się zjawił - wyczekany Święty Mikołaj! Odwiedził nas, bo wiedział, że w naszym przedszkolu są tylko grzeczne dzieci. W nagrodę przyniósł prezenty dla wszystkich, a my pięknie podziękowaliśmy i zaśpiewaliśmy piosenkę, której Mikołaj jeszcze nie słyszał, i bardzo mu się spodobała. Niestety, nasz zapracowany gość nie mógł zostać z nami zbyt długo, bo przecież czekały na Niego inne dzieci, ale obiecał, że wróci do nas za rok :)

Dziękujemy Święty Mikołaju !

SP w Michalowie



MIĘDZYNARODOWY DZIEŃ PRAW DZIECKA

Wszystkie dzieci pamiętają datę 1 czerwca i każdego roku świętują Dzień Dziecka. W kalendarzu warto jeszcze zaznaczyć datę 20 listopada. Ten dzień upamiętnia podpisanie najważniejszego dokumentu gwarantującego prawa wszystkim dzieciom - Konwencji o prawach dziecka (20.11.1989 r.). Przedszkolaki ze Szkoły Podstawowej im. Św. Jana Pawła II w Michalowie świętowały Międzynarodowy Dzień Praw Dziecka na swój wyjątkowy sposób. Wszystkie Maluchy żywo zaangażowały się w

dyskusję o swoich prawach. Wspólnie też przygotowaliśmy ścienną gazetkę zatytułowaną "Moje prawa, ważna sprawa!", która przypominać będzie nam i naszym gościom o tym, do czego ma prawo KAŻDE dziecko.

SP w Michalowie

ŚWIĄTECZNA CHOROBA - PORZĄDKI DOMOWE

Drogi czytelniczki ten felieton jest dla Was, chociaż oczywiście Panowie też mogą przeczytać. Zbliżają się Święta Bożego Narodzenia i pomimo tego, że w tym roku są absolutnie nietypowe, ogarnia nas gorączka. Zaczynamy się nerwowo zachowywać, bo jeszcze okna nie umyte, firanki brudne, dywany nieuprane, a jeszcze trzeba posprzątać w szafach, w piwnicy no i co tu zaplanować do gotowania i pieczenia. I choćbyśmy się nie wiem jak zapierały, że w tym roku nie będziemy się przemęczały i tak rośnie w nas przeświadczenie iż jeśli tego nie zrobimy to spadną na nas plagi egipskie. Biegamy, awanturujemy się z mężem, z dziećmi, cierpimy za miliony i wreszcie w Wigilię siadamy do stołu, rozglądamy się dookoła z satysfakcją „dałam radę, wszystko zrobione”. Co to za wirus, który tak nas gnębi?



Tradycja, to jest właśnie tradycja. Tak robiły nasze babki, matki i tak będą robiły nasze córki, nawet jeśli w tej chwili nie za bardzo chcą nam pomóc i wydziwiają po co to wszystko. Ta jednostka chorobowa trwa od stuleci i teraz chyba przenosi poprzez geny (oczywiście żart), a na pewno poprzez wychowanie w domu rodzinnym. Mówiąc, że tak samo robiły nasze babki i praprababki od razu sobie pomyślałam, że my współczesne kobiety i tak mamy dobrze jeśli się weźmie pod uwagę te wszystkie środki czystości, które mamy do dyspozycji, a jak one sobie radziły? Temu właśnie poświęcamy ten artykuł - czyli dawnym sposobom radzenia sobie z brudem, bo zapewniam czytelników, że w Wigilię wszystko błyszczało tak jak dziś, tylko robienie generalnych porządków kosztowało o wiele więcej wysiłku. Za Lucyną Ćwierczakiewiczową, najstynniejszą gospodynią domową XIX wieku podajemy przepisy na podstawowe czynności porządkowe w tamtych czasach.

Mycie okien:

Olejnych i lakierowanych futryn okiennych nie można szorować szczotką, lecz myć grubą flanelą w zimnej wodzie z mydłem. Natychmiast spltukiwać, żeby mydło nie uszkodziło farby. Szyby czyszczone następująco: w miseczce, na rzadko, rozrabiano kredę z wodą. Masę tę nanoszono na szyby gałgankiem lub pędzelkiem, a następnie gdy kreda wyschła przecierano z obu stron go glansu.

Pranie firanek:

Zdjęte firanki należało wytrzepać, następnie przeprać w wodzie bez mydła, potem przeprać trzy razy w ciepłej wodzie z rozgotowanym mydłem. Ułożyć w wanienke i zalać na noc zimną wodą. Następnego dnia jeszcze raz przeprać w tej wodzie, w której leżały całą noc, jeszcze raz porządnie wyptukać i farbować w ultra marinie zlanej do wody przez barchanowy woreczek. Wykrochmalic w delikatnym krochmalu ryżowym. Muślinowe i tiulowe prasować na wpół przeschnięte, a bawełniane wysuszyć, wymaglować i dopiero prasować.

Czyszczenie drewnianych parkietów:

Do mycia podłogi używano jak najmniej wody z dużą ilością mydła lub sody, szorowano szczotką, a następnie szybko spltukiwano i wycierano ścierką. Potem trzeba było posadzkę drewnianą zaprawić. W tym celu zagrzać w rondlu terpentynę, wkroic do niej jak najdrobniej żółty wosk. Gdy powstała gęstawa masa wcierano ją flanelą w podłogę (po kilka klepek) i zaraz wycierać szczotkami. Gdy nie trzeba było myć podłogi, a tylko odświeżyć to trzeba było zagotować z wodą ogarki świec stearynowych, precedzić prze muślin i gdy stearyna zastygła zeszkrobać ją nożem, zsypać na podłogę i froterować szczotkami.

Czyszczenie mebli:

Cięzka to była robota. Otóż najpierw gotowano, ciągle mieszając 8 części białego wosku, 2 części kalafonii i pół części terpentyny w kamiennym garnku. Do jeszcze gorącej masy dolewano sześć części mocnego olejku terpentynowego. Zastygniętą masę o konsystencji masy wcierało się miękką szmatką, przez pół godziny, w umyte i wysuszone meble. Ponoć meble nabierały niesamowitego połysku.

Czyszczenie dywanów:

Wytrzepany dywan posypywano trocinami mocno zmoczonymi benzyną, a następnie pocierano tymi trocinami po kawałku dywanu, ciągle moczając w benzynie świeże trociny. Dywan uznawano za czysty, gdy trociny używane do pocierania były też czyste, bez śladu brudu.

Mycie szklanych naczyń:

Niestety to nie koniec porządków. Trzeba jeszcze umyć szklane ozdobne naczynia, żeby ładnie się prezentowały w szafkach, czy na półkach. Gdy na tychże naczyniach pojawiał się żółtawy osad najłatwiej było je oczyścić kwasem solnym rozcieńczonym równą mu co do wagi ilością wody. Następnie po kilukrotnym wyptukaniu

wypolerować je miękką ściereczką. To było stosunkowo łatwe, gorzej było ze szkłem rżniętym. Do jego wyczyszczenia używano ługu z dobrego drzewnego popiołu, do którego należało dodać trochę soli.

Dużo jest jeszcze tych przepisów ale myślę, że wystarczy już stresowania już i tak zestresowanych pań domu. Po przeczytaniu powyższych opisów tortur, które były udziałem naszych babek, uzbrojone w płyn do mycia okien, wszelkiego rodzaju środki do mebli, nabtyszcza-cze do podłóg, płyn do prania itd. ze śpiewem na ustach ruszymy do sprzątania. A gdybyście zechciały Panie zabłysnąć w Święta pięknymi gładkimi, błyszczącymi i różowymi paznokciami polecam poniższy przepis:

„jedną drachmę czystej cyny zaperfumować olejkami lawendowymi zabarwić kilkoma kroplami karminu. Rozetrzeć proszek porcelanowym walcikiem w porcelanowym naczyniu, przełożyć do porcelanowego stoiczka i nacierać codziennie paznokcie miękką skórka”.

Mitych porządków świątecznych.

Hanna Mrówczyńska

Przy pisaniu artykułu korzystano z „Porządków domowych” Lucyny Cwierzakiewiczowej, Warszawa 1887 rok

KSIĄŻKA TO NAJTAŃSZY BILET DO INNEGO ŚWIATA—WYWIAD Z BLOGERKĄ I PISARKĄ ALEXĄ LAVENDĄ

Witam w imieniu redakcji "Sekretów Wsi" chciałabym by odpowiedziała Pani na kilka pytań A mianowicie:

Sekrety Wsi: Prowadzi Pani znanego bloga, promującego twórczość polskich pisarzy-proszę nam opowiedzieć skąd wziął się ten pomysł i jakie były początki tego przedsięwzięcia?

Alexa Lavenda: Blog powstał bardzo spontanicznie. Jednego dnia zajrzałam na którąś z grup na Facebooku i po raz kolejny zauważyłam kłótnię między jej członkami, wiele negatywnych komentarzy, hejt. Wtedy postanowiłam, że spróbuję stworzyć na Facebooku miejsce pozytywne, pełne humoru i książek. Sama potrzebowałam takiego oderwania, bo przez długi czas zmagaliśmy się z ciężką chorobą córki i potrzebowałam odskoczni. Nic nie zapewnia lepszej ucieczki od rzeczywistości niż książki i internet. Blog zaczynał się rozkręcać, ewoluował, ja byłam w tym czasie na etapie „zakochania” w polskiej literaturze i zauważyłam, że niewiele w sieci było miejsc, gdzie promowano naszych rodzimych autorów, dlatego też na tym się skupiłam.

Kto lub co inspiruje Panią w świecie blogowym?

A.L.: Osoby, które zaglądają na moją stronę, pozostawiają komentarze, serduszka, dzielą się swoimi historiami, śmieją się ze mną, trzymają za mnie kciuki - to mnie inspiruje do prowadzenia bloga. To właśnie osoby, które polubiły tę przestrzeń mobilizują mnie do tego, żeby aktualnie ją tworzyć. Nie oszukujmy się, czasami natłok zajęć powoduje, że znalezienie czasu na to bywa trudne, jednak wiem, że finalnie da mi to wielką satysfakcję i do napędza mnie do działania.

Kto wspierał Panią w tej działalności?

A.L.: To wychodzi naturalnie i nieskomplikowanie, daje mi to radość. To właśnie pisanie bloga zmobilizowało mnie do tego, żeby spróbować napisać książkę. „Żar Australii” miał niedawno premierę! Jestem z tego bardzo dumna. Warto jednak zauważyć, że o ile moje prowadzenie bloga nigdy nie było tajemnicą, to książkę (a raczej książki, bo niedługo pojawi się drugi tom historii



moich bohaterów) pisałam w sekrecie nikomu o tym nie mówiąc. Pierwszą osobą, która się o tym dowiedziała był mój mąż i to on „fizycznie” wspiera mnie najbardziej. Mieszkamy w Anglii, gdzie żadne z nas nie ma rodziny, dlatego kiedy muszę usiąść i pisać, to mąż zabiera dzieciaki, żeby miałam wolną chwilę i mogła się „literacko wyżyć”.

Co Pani robi gdy opuszcza ją wena twórcza, kiedy nie ma Pani ochoty na pisanie?

A.L.: Na razie nie mogę narzekać na brak weny czy ochoty na pisanie, za to mocno cierpię na brak czasu, ale absolutnie nie mam nic przeciwko temu (śmiech). Zauważyłam, także jako mama dwójki dzieci, że im więcej mam na głowie, im więcej planów na dany dzień, tym szybciej mi wszystko wychodzi. Choć nie ukrywam, czasami chciałabym usiąść i spokojnie wypić moją ulubioną czarną herbatę, gdy ta jest jeszcze ciepła :)

Proszę dokończyć zdanie : "Kocham książki za..."

A.L.: Kocham książki za to, za co kochamy je chyba wszyscy. Za to, że przenoszą nas w inny świat, pomagają choć na chwilę zapomnieć o problemach, uczą, bawią, wzruszają. Książka to najtańszy bilet do innego świata i takich książkowych podróży odbyłam już setki! Niektóre zapadły mi w pamięć na zawsze, niektórych

mogłabym uniknąć, ale niemal każda czegoś mnie nauczyła.

Jak zaczęła się Pani czytelnicza przygoda, kto zachęcał Panią do czytania, czy korzystała Pani ze zbiorów jakiejś lokalnej biblioteki?

A.L.: W domu rodzinnym czytali wszyscy, więc sięganie po książkę „dla relaksu” było dla mnie absolutnie naturalne. Uwielbiałam czytać i pisać od dzieciństwa i zawsze pochłaniałam masę książek. Z sentymentem i wręcz czułością wspominam swoją lokalną bibliotekę w Polsce i bardzo żałuję, że tutaj nie mam takiej. Teraz jeśli chcę jakąś książkę, to ją kupuję. Bardzo brakuje mi jednak miejsca, do którego mogłabym przyjść, by poczuć charakterystyczny dla bibliotek klimat.

Proszę nam opowiedzieć o swoich ulubionych książkach? Z czasów dzieciństwa? Okresu młodości?

A.L.: W dzieciństwie uwielbiałam „Legendę o królownie Wandzie, co Niemca nie chciała”. Miała bardzo ładne wydanie z pięknymi ilustracjami, a sama legenda była pisana wierszem. Podziwiałam Wandę za jej odwagę i poświęcenie i potrafiłam to docenić nawet będąc małym dzieckiem.

Kiedy byłaś nastolatką zaczęłaś czytać „Sagę o Ludziach Lodu” Margit Sandemo i totalnie pokochałam tę

historię. Uważam, że to jedna z najlepszych sag na świecie. Bardzo lubiłam też czytać książki Marty Fox. Teraz jest masa polskich autorek, które uwielbiam czytać - polska literatura jest naprawdę świetna.

Jakie cechy powinien mieć pisarz?

A.L.: Hmm, ciekawe pytanie. Nie mam pojęcia, ale myślę, że zmysł obserwacji, empatia, poczucie humoru i fantazja - to są chyba cechy podstawowe. A pozostałe są tymi, które czynią pisarza niepowtarzalnym czy charakterystycznym, takim, do którego chce się wracać i po którego książki właśnie się sięga.

Czego życzyłaby Pani naszym czytelnikom na nadchodzące Świąta i Nowy Rok?

A.L.: Obecnie życzę wszystkim przede wszystkim zdrowia i szybkiego powrotu do normalności.

Dziękujemy za rozmowę i życzymy dalszych sukcesów, a także pięknych, rodzinnych Świąt Bożego Narodzenia

A.L.: Dziękuję, wzajemnie.

Rozmawiała:
Joanna Sykała

ARIMR - PIENIĄDZE NA ZAKUP KOMPUTERA DLA DZIECKA

Do 30 grudnia 2020 r. można składać wnioski o przyznanie pomocy na dofinansowanie kosztów zakupu komputera stacjonarnego lub przenośnego (laptopa) wraz z niezbędnym oprogramowaniem oraz myszą, klawiaturą i ładowarką.

Wysokość pomocy wynosi 1500 zł na rodzinę.

Pomoc będzie przysługiwała rodzinie:

- w skład której wchodzi co najmniej dwoje dzieci w wieku do 18 lat, uczących się w szkole podstawowej lub ponadpodstawowej w roku szkolnym 2020/2021;
- w której co najmniej jedno z rodziców/opiekunów prowadzi gospodarstwo rolne w rozumieniu przepisów o podatku rolnym;
- w której co najmniej jednemu z rodziców/opiekunów został nadany numer identyfikacyjny w trybie przepisów o krajowym systemie ewidencji producentów, ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności;
- w której łączny dochód uzyskany przez rodziców/opiekunów w 2019 r., podzielony na rodziców/opiekunów i dzieci w wieku do 18 lat nie przekracza w przeliczeniu na osobę 1 200 zł miesięcznie;
- która nie otrzymała w ostatnich trzech latach poprzedzających dzień złożenia przedmiotowego wniosku, komputera stacjonarnego lub przenośnego będącego laptopem zakupionego ze środków publicznych lub środków organizacji pozarządowych lub zwrotu kosztów, lub dofinansowania zakupu tych rzeczy.

Wsparcie będzie przyznawane jednemu z rodziców lub opiekunów na jego wniosek o przyznanie pomocy złożony do biura powiatowego Agencji właściwego ze względu na miejsce zamieszkania rodzica lub opiekuna.

Do wniosku o przyznanie pomocy należy dołączyć:

- kopie decyzji ustalających wymiar podatku rolnego na rok 2019 r.;
- kopie zeznań podatkowych za 2019 r.
- kopię faktury potwierdzającej dokonanie zakupu komputera stacjonarnego lub przenośnego będącego laptopem wraz z niezbędnym oprogramowaniem oraz myszą, klawiaturą i ładowarką - w przypadku dokonania tego zakupu przed dniem złożenia wniosku, ale nie wcześniej niż od dnia 10.12.2020 r.

Wsparcie można otrzymać jedynie na sprzęt komputerowy zakupiony w terminie od 10 grudnia 2020 r. do 31 marca 2021 r.



Kącik kulinarny

ZRAZY CIELEŃCE Z SZYNKĄ I SZPINAKIEM

60 dag cielęciny, 30 dag świeżych liści szpinaku, 3 łyżki masła, 1 ząbek czosnku, 6 plasterków szynki, 2 łyżki mąki, 200 ml bulionu, sól, pieprz.

Mięso pokroić na 6 cienkich plasterków. Delikatnie rozbić młotkiem, oprószyć pieprzem. Szpinak optukać, odciąć ogonki, obgotować w osolonym wrzątku. Odcedzić, przesmażyć na łyżce masła, dodać posiekany ząbek czosnku. Doprawić solą i pieprzem, dusić jeszcze 2 minuty. Na każdym plastrze mięsa położyć plasterzek szynki, posmarować szpinakiem. Zwinąć i obwiązać bawełnianą nitką. Zrazy obtoczyć w mące, obsmażyć na maśle. Zalać gorącym bulionem. Dusić na małym ogniu pod przykryciem ok. 30 minut. (sos można zagęścić mąką rozmieszaną z wodą lub śmietaną).



KLUSKI Z MAKIEM

Nadzienie: 25 dag maku, cukier lub miód do smaku, wanilia, skórka cytrynowa, ewentualnie bakalie. Mak sparzyć wrzącą wodą i trzymać na ogniu pod przykryciem tak długo, aż da się rozcierać w palcach. Odcedzić przez gęste sito, dokładnie osączyć, przepuścić przez maszynkę przez gęstą siatkę.

Ciasto: 30-35 dag mąki, 1 jajko, sól, 3 dag masła do polania. Mąkę przesiać, dodać jajko, około 3/4 szklanki wody, szczyptę soli, zagnieść twarde ciasto. Wyrobić starannie, wywałkować na grubość 0,5 cm, pozostawić, aby przeschło. Nastawić w płaskim rondlu osoloną wodę. Ciasto posypać mąką, krajać pasy o szerokości 4 cm, układać jedno na drugie, krajać w poprzek w wąskie kluseczki. Kluski wrzucić na wrzącą wodę, zamieszać, przykryć, gdy podptyna, odkryć, zagotować, przedzić, przelać gorącą wodą, osączyć. Kluski wymieszać z masłem topionym i makiem, dodać do smaku cukier lub miód, skórkę cytrynową (bakalie) i wanilię. Zamiast z kluskami, mak można podać z makaronem łazanki.



TORCIK MAKOWO-JABŁKOWY

Ciasto makowe: 15 dag margaryny, 8 jajek, 20 dag cukru pudru, 10 dag miodu płynnego, 1 łyżeczka kakao, 30 dag maku, 4 płaskie łyżki mąki pszennej, 1 łyżeczka sody. Margarynę utrzeć z cukrem, dodając po jednym żółtku, miód, sodę oraz sparzony i zmielony mak. Na końcu delikatnie wmieszać pianę z białek. Upiec dwa placki w temp. 170 stopni przez ok. 25 minut.

Placek biały: 1 szklanka białek, 1 szklanka cukru kryształ, 1/2 szklanki mąki pszennej, 4 łyżeczki mąki ziemniaczanej, 1 łyżka octu, 1 łyżeczka proszku do pieczenia. Białka ubić z cukrem, dodać mąkę pszenną, mąkę ziemniaczaną wymieszaną z proszkiem do pieczenia i ocet. Upiec placek w temp. 170 stopni przez ok. 20 minut.

Masa jabłkowa: 1 kg jabłek, 2 galaretki dowolnego koloru, 1 łyżka masła. Jabłka obrać, zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Masło rozgrzać, dodać jabłka, poddusić pod przykryciem, dodać suche galaretki, dokładnie wymieszać i jeszcze chwilę dusić bez przykrycia.

Krem: 6 żółtek, 1/2 l mleka, 5 łyżek cukru kryształ, 2 łyżki mąki ziemniaczanej, 2 łyżki mąki pszennej, 35 dag masła, 1 cukier waniliowy. Żółtka z mąką ziemniaczaną i pszenną roztrzeć w odrobinie mleka. Resztę mleka zagotować z cukrem i cukrem waniliowym. Stopniowo połączyć z roztrzezanymi żółtkami i ciągle mieszając - ugotować budyń. Masło utrzeć, dodając przestudzony budyń. Podzielić krem na pół.

Przełożenie ciasta: Ciasto makowe - 1/2 kremu - placek biały - masa jabłkowa - 1/2 kremu - ciasto makowe - polewa.



Smacznego!
Przygotowała: Maria Godzisz

Szanowni Mieszkańcy Gminy Sułów

Z okazji Świąt Bożego Narodzenia życzymy wszystkim, aby wspomnienie narodzin Boga - Człowieka nappełniło serca prawdziwą radością, poczuciem bezpieczeństwa i pokojem.

Niech miłość, szczęście i wzajemne zrozumienie będą naszym udziałem w wypełnianiu dobrem każdego dnia Nowego 2021 Roku.

Wszystkiego najlepszego na te Świąta i Nowy Rok życzą:

*Przewodniczący Rady
Gminy Sułów
Ryszard Pietrykowski*

*Wójt Gminy Sułów
Leon Bulak*

HUMOR

Amerykańska szkoła.

Trójka dzieci z pierwszej klasy stoi przed ostatnią szansą, aby otrzymać promocję do drugiej klasy.

Przepytuje je dyrektor:

- John, przeliteruj słowo TATA.

- T-A-T-A.

- Świetnie! Zdateś!

- A teraz Mery, przeliteruj słowo MAMA.

- M-A-M-A.

- Doskonale! Przechodzisz do drugiej klasy.

- A teraz ty Ahmed. Przeliteruj proszę... DYSKRYMINACJA OBCOKRAJOWCÓW W ŚWIETLE AMERYKAŃSKIEGO PRAWODAWSTWA.

• • •

Mąż do żony:

- Kochanie idziemy na kolację do restauracji czy zabrać cię na zakupy?

- No ale przecież jest kwarantanna...

- Och zapomniałem, ale pamiętaj, proponowałem.

• • •

- Ile miała pani mężów?

- Swoich czy ogótem?

- Cytryna ze smakiem pomidora, pomidor z nutką serową, ser z sokiem z cytryny...

- Kuchnia molekularna?

- Nie, nie chce mi się myć noża.

• • •

Żona do męża.

- Co kupimy pod choinkę mojej mamusi?

- Może perły...

- Jesteś kochany!

- Wiem... widziałem fajną promocję czteropaka

• • •

Psychiatra powiedział, że mam chorobę afektywną dwubiegunową.

Nie wiem, czy się śmiać, czy płakać.

• • •

Gdyby lekarz powiedział mi, że zostało mi 8 godzin życia, poszedłbym z dziewczyną do centrum handlowego. I wtedy te 8 godzin dłużyłoby mi się w nieskończoność.

„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

Nakład 300 egz.

Adres: Sułów 63, 22-448 Sułów,

powiat zamojski

E-mail: sekretywsi@wp.pl

Redakcja:

Redaktor naczelny:

Ryszard Pietrykowski (Sułów) 605 494 500

Marta Radzik (Sułów)

Hanna Mrówczyńska (Sułowiec)

Michalina Kobylarz (Deszkowice Pierwsze)

Maria Godzisz (Kulików)

Skład: Arkadiusz Socha (Sułowiec)

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

„SEKRETY WSI” - Gazeta Regionalna - Gminy Sułów