



Sesje Rady Gminy

Rada Gminy odbyła XVI Sesję dnia 25 czerwca 2008 roku. Sesję otworzył i prowadził Przewodniczący Rady Gminy Artur Smolarek. W sesji uczestniczyło 14. radnych.

Porządek obrad był zmieniony w trakcie sesji i ostatecznie był następujący:

1. Otwarcie Sesji:
 - a/ stwierdzenie kworum,
 - b/ wybór protokolanta,
 - c/ wyłożenie protokołu z XV Sesji Rady Gminy.
2. Informacja na temat „Programu usuwania wyrobów zawierających azbest z terenu gminy Jezów Sudecki” – Zakład Ochrony Środowiska „Atmon” w Jeleniej Górze.
3. Informacja z bieżącej realizacji Budżetu Gminy za 2008 rok – podjęcie uchwały ws. zmian Budżetu Gminy na 2008 rok.
4. Podjęcie uchwały w sprawie zmiany załącznika do Uchwały nr XXXIV/197/2002 Rady Gminy w Jezowie Sudeckim z dnia 24 maja 2002 roku,
5. Sprawozdanie z bieżącej pracy Przewodniczącego Rady i Wójta Gminy.
6. Interpelacje i zapytania radnych.
7. Sprawy różne i przyjęcie protokołu z XV Sesji Rady Gminy.
8. Zamknięcie obrad XVI Sesji Rady Gminy.

Program usuwania wyrobów zawierających azbest z terenu gminy Jezów Sudecki zaprezentował przedstawiciel Zakładu Ochrony Środowiska „Atmon” w Jeleniej górze pan Adam Konopka.

„Usuwanie azbestu z terenu Gminy regulują przepisy, I etapem realizacji zadania jest inwentaryzacja wszystkich obiektów zawierających azbest. Do 2032 roku azbest powinien być usunięty. Odpowiedzialna za to jest Gmina. W pierwszej kolejności usuwa się ten azbest, który jest najbardziej zniszczony, jest to bardzo kosztowne – 1200-1500 zł/ za tonę, lub 30 zł/m². Nie ma dofinansowania do położenia nowego dachu. Całość pomocy spoczywa na gminie, nie ma środków zewnętrznych na sfinansowanie tego zadania. Azbest jest niezniszczalny, dlatego był używany w budownictwie. Będą powstawały duże wysy-

piska z materiałami zawierającymi azbest. Wymiana pokrycia dachowego jest to bardzo kosztowna inwestycja i ludzi na to nie stać. Bardzo duże znaczenie ma edukacja o szkodliwości azbestu. Aby zminimalizować niebezpieczeństwo, można specjalną farbą pomalować pokrycie dachowe, będzie to zabezpieczenie przed pyleniem się azbestu. Podstawą opracowania programu jest inwentaryzowanie azbestu na terenie gminy, dlatego niezbędna jest pomoc Sołtysów. Szacujemy, że na terenie Gminy będzie ok. 100 ton wyrobów zawierających azbest. W większości jest to eternit stosowany na pokrycie dachowe. Refundacja średnio wynosi 1600 zł /za tonę lub 30 zł/m². Przy ściąganiu eternit musi być mokry, nie wolno używać narzędzi mechanicznych. Wszystkie prace należy wykonywać ręcznie. Ściągnięty eternit należy zafoliować lub połamać i włożyć do pojemników, worków. Azbest wywołuje choroby nowotworowe, dlatego musi być informacja do mieszkańców. Państwo podejmiecie decyzje, jakie będzie dofinansowanie. Opracowując materiał, porównujemy inne gminy – Podgórzyn, Stara Kamienica. W miesiącu lipcu zakończymy inwentaryzację”.

Następnie Rada podjęła uchwały zawarte w porządku obrad.

W interpelacjach i zapytaniach radnych oraz w sprawach różnych zostały poruszone następujące tematy:

Radna Krystyna Tyka , Pan Marian Tyka – Sołtys wsi Siedlęcin

- brak podłączenia do szamba mieszkania komunalnego (najemca pan Wekłyk), ścieki wypływają na drogę.

Radny Kazimierz Lewaszkiewicz

- prośba o odbycie sesji wyjazdowej w Dziwiszowie i omówienie na niej tematu związanego z bezpieczeństwem na drodze krajowej w Dziwiszowie.

- wykup gruntu od p. Bielskiego celem wyprostowania zakrętu koło kościoła w Dziwiszowie, który jest bardzo niebezpieczny ze względu na brak poboczy dla pieszych.

- skarga na działalność SP GOZ w Jezowie Sudeckim, brak skierowań na wykonywanie

badań specjalistycznych.

Radny Wacław Lesik

-odwodnienie budynku Domu Ludowego w Czer-
nicy.

Radny Andrzej Koza

- zamontowanie progów spowalniających na
ul. Polnej.
- brak patroli policyjnych na ul. Polnej - nad-
mierna prędkość pojazdów.

Radna Małgorzata Gurazda

- remont drogi na Górnym Dziwiszowie od posesji
p. Wawryk do posesji p. Boreckich.

Pan Marian Cyroń - Sołtys wsi Janówek

- remont drogi dojazdowej do posesji nr 6,7,9
w Janówku.

Pełna treść protokołu po przyjęciu przez Radę
będzie dostępna jest w biurze Rady Gminy oraz
na stronach Biuletynu Informacji Publicznej (BIP)
www.jezowsudecki.pl

Redakcja

Półkolonia w Chrośnicy

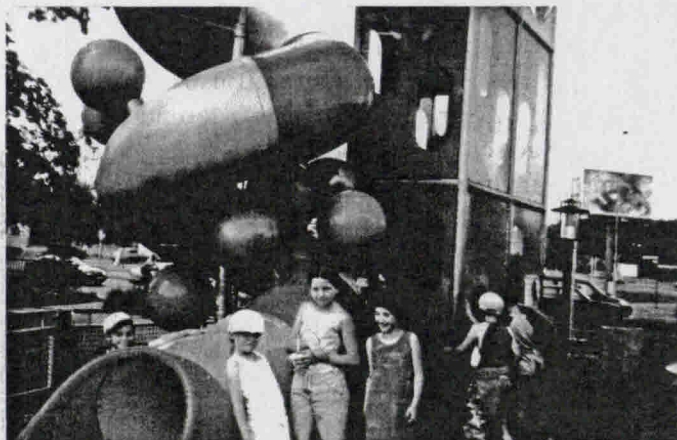
Tradycyjnie już w Chrośnicy organizowane
były półkolonie dla dzieci. Jak zwykle, odbywały
się w pierwszych dwóch tygodniach wakacji od
23.06 do 4.07.2008 roku. Dzieci miały
organizowane zajęcia od godziny 8.00 do godz.
13.00, od poniedziałku do piątku i codziennie
przygotowane pierwsze i drugie śniadanie.

Z roku na rok półkolonie w Chrośnicy
cieszą się coraz większą popularnością. W tym
roku korzystało z nich 33. dzieci. Cieszy nas fakt,
że 13. dzieci z Janówka brało udział w zajęciach.
Przyjeżdżały najczęściej z mamami na rowerach.
Półkoloniści w pierwszym dniu zrobili upominki



dla tatusiów, ponieważ zaczęliśmy zajęcia
w szczególnym dniu - 23. czerwca. Każdego dnia
odbywały się różne zajęcia np. zawody, gdzie
wyniki nagradzane były nagrodami. Na zajęciach
dzieci wykonywały na dużym formacie piękne
prace plastyczne, które można oglądać na
korytarzu przy świetlicy w Chrośnicy. Podczas
zajęć powstawały również upominkowe kwiaty dla
sponsorów. Aby przyjemniej i wytrwalej można
było pracować, piekliśmy też bułeczki i rogaliki.
Dzieci nie mogły się doczekać, kiedy wypieki
wystygną i będzie można je zjeść. Dzieci brały
udział w dwóch ogniskach z pieczeniem

kiełbasek. Jedno z nich zorganizowane było na
bazie WOPR - u w Pilchowicach, ratownicy
zorganizowali dzieciom przejażdżkę motorówką po
jeziorze oraz pokaz ratownictwa wodnego. Drugie
ognisko dzieci miały w Chrośnicy. Wybraliśmy się
też dwa razy na basen do Jawora. Dzięki hojności



sponsorów dzieci były też w Jeleniej Górze,
zwiedzały Muzeum Przyrodnicze i ucztowały
w Mc Donald's. Najmłodszym najbardziej
podała się ślizgawka, z którą ciężko było się
rozstać. Opiekunowie półkolonii wraz
z zadowolonymi dziećmi dziękują wszystkim
sponsorom za ich zaangażowanie i wszystkim,
którzy w jakiś sposób przyczynili się do
uatrakcyjnienia naszych zajęć. Podziękowania
należą się:

Wójtowi Gminy Edwardowi Dudek, p. Alicji
Karmelicie, ks. Zbigniewowi Pędziwiatrowi,
p. Małgorzacie Barskiej, p. Bożenie Raczyńskiej,
p. Jolancie Makowieckiej, p. Krzysztofowi
Jamrożkowi, p. Jarosławowi Kołodziejowi, jak
również rodzicom dzieci uczestniczącym
w półkolonii.

Katarzyna Łobocka

Półkolonia letnia - Jeżów Sudecki 2008

Jak co roku, dzieci z Jeżowa Sudeckiego miały możliwość spędzenia pierwszych dwóch tygodni wakacji na półkolonii, która finansowana była z budżetu gminy w ramach Programu Profilaktyki i Rozwiązywania Problemów Alkoholowych, oraz dotacji charytatywnej realizowanej przez Fundację Banku Zachodniego WBK.

Głównym celem organizacji powyższych zajęć było zorganizowanie dzieciom (przede wszystkim z rodzin borykających się z różnymi problemami społecznymi) czynnego wypoczynku letniego. Jak co roku, frekwencja była ogromna. Pierwszeństwo udziału w półkolonii miały dzieci z rodzin objętych pomocą i opieką GOPS' u, ale w półkolonii uczestniczyli również chętni uczniowie ze Szkoły Podstawowej i Publicznego Gimnazjum. Zajęcia prowadzone były przez nauczycieli Krystynę Drahan i Zbigniewa Sosa oraz stażystkę Małgorzatę Jaczun.

W trakcie odbywających się zajęć koloniści mieli możliwość lepszego poznania siebie, swoich zdolności oraz zainteresowań poprzez wspólne przebywanie, dbanie o bezpieczeństwo, gry i zabawy integracyjne, wspólne wyjazdy, wycieczki. Ponadto kształtowali i wyrabiali poczucie samodyscypliny, odpowiedzialności za siebie i młodszych kolegów, poznali ciekawe formy spędzania czasu wolnego oraz gospodarowanie tym czasem.

Pierwszy tydzień upłynął dzieciom bardzo szybko. Piesze wędrówki na basen do Szkoły Podstawowej nr 11 w Jeleniej Górze były bardzo wyczerpujące, ale kąpiele, zabawy i zajęcia sportowe w basenie dawały wiele satysfakcji. Po zajęciach w wodzie apetyty dopisywały, dlatego wielką niespodzianką były wyjścia do restauracji „Palermo” na pizzę. Codzienne zabawy i gry integracyjne na placu zabaw sprawiały uczestnikom wiele radości – szczególnie tym najmłodszym.

Wycieczka autokarowa do Podgórek była okazją do poznania procesu produkcji wody mineralnej „Kapelanka”. Odbyły się tam także zajęcia sportowe, takie jak: wspinaczka po ścianie (dla odważnych), zjazdy na linie oraz przejażdżki konne. Wielką atrakcją był „Mini-zwierzyniec” - niektórzy po raz pierwszy mieli okazję zobaczyć osiołki, lamy czy świnkę wietnamską. Po takich zmaganiach i wrażeniach kielbaski z ogniska i degustacja napojów były dodatkową atrakcją dla dzieci. Następnego dnia też nie było nudno, ponieważ zostaliśmy zaproszeni przez kolegów ze Szkoły Podstawowej w Siedlęcinie na zawody sportowe międzykolonijne. W tym dniu frekwencja także dopisała, ale czekała na dzieci jeszcze jedna niespodzianka. Odwiedziliśmy w Siedlęcinie

bardzo ciekawe miejsce, o którym nikt z uczestników nie wiedział. W Siedlęcinie mieszka pan Tomasz Sokołowski, który zajmuje się preparowaniem zwierząt i ptaków. Pan Sokołowski przyjął nas bardzo serdecznie.



Otwierając bramę swojej pracowni, wzbudził niesamowite zaskoczenie i zainteresowanie, ponieważ w centrum ukazała się postać spreparowanego lwa. Pan Sokołowski posiada ogromną wiedzę na temat zwierząt, ptaków i roślin. Wiele informacji wzbudzało zainteresowanie nie tylko dzieci, ale też wychowawców. Poznaliśmy sposób pracy i technologię przygotowania wielu eksponatów. Największym zaskoczeniem była pokazana przez pana Sokołowskiego skóra słonia, z której będzie wykonany następny eksponat. Zafascynowała nas osoba p. Tomasza Sokołowskiego, który jest mieszkańcem naszej gminy. Niewielu chyba wie, że pan Tomasz brał udział w Mistrzostwach Świata Preparatorów Salzburg 2008. Powiedział nam, że 21 edycja preparatorskich mistrzostw świata odbyła się pierwszy raz w Europie. W wystawie brało udział 140 preparatorów z 25 krajów, wystawiając ok. 500 ekspozycji z ponad 1000 najprzeróżniejszych zwierząt. Pan Sokołowski na tę wystawę przygotował i zaprezentował 4 egzemplarze zwierząt w następujących kategoriach:

- Duże zwierzęta łowne - dzika w skoku,
 - Medaliony sarnie - drzemiącego rogacza,
 - Małe ssaki - kompozycję łasicy i odlewu własnych rąk,
 - Duże ptaki - tracza nurogęsia i kompozycji lodowej.
- Dwa egzemplarze zostały wyróżnione:
- łasica - II miejsce
 - dzik - III miejsce

Pan Tomasz Sokołowski jest bardzo dumny ze swojej pracy, wyróżnień i sukcesów. My poznaliśmy namiastkę pracy preparatora - nie jest

wcale łatwa, ale widząc pasję, kunszt preparatorski, satysfakcję i zadowolenie życzymy panu Tomaszowi dalszej owocnej pracy i sukcesów. Dla nas była to jedna z najciekawszych lekcji przyrody.

Zajęcia i rozgrywki sportowe z kolegami z Siedlęcina były także okazją do zdobycia wielu słodkich nagród. Ognisko połączone z pieczeniem kiełbasek było okazją do spotkania i zabaw integracyjnych.

Zajęcia plastyczne, sportowe w sali gimnastycznej – szczególnie zawody strzeleckie były okazją do wykazania się swoimi umiejętnościami, zdolnościami, a także możliwością wygrania nagród i upominków. Największą atrakcją okazał się



wyjazd wspólnie z kolonistami z Płoszczyzny do Szklarskiej Poręby. Pojechali na nią najwytrwalsi koloniści, ponieważ w upalny dzień trzeba było pokonać wiele kilometrów. W czasie pieszych wędrówek pani przewodnik opowiadała wiele legend dotyczących Karkonoszy, historii obrazu Matki Boskiej Sudeckiej, dzieci były w Leśnej Hucie - poznały pracę hutnika i proces powstawania wyrobów szklanych. Odwiedziły także

Chatę Walońską, Muzeum Ziemi oraz zobaczyły Wodospad Szklarki. Oczekiwane wieczorne og-



nisko, zabawy, popisy kolonistów, śpiewy przy akompaniamencie gitary, pokaz kręcenia ogniami i nocleg w Ośrodku Wypoczynkowym „Janosik” pozostanie na długo w pamięci uczestników półkolonii.

Duże zainteresowanie dzieci i mieszkańców naszej miejscowości taką formą wypoczynku letniego wskazuje na zasadność kontynuacji półkolonii w Jeżowie Sudeckim.

Za pomoc w przygotowaniu i zorganizowaniu półkolonii w Jeżowie Sudeckim dziękujemy: panu wójtowi Edwardowi Dudkowi, pani Alicji Karmelicie, panu Stanisławowi Sekule, pani dyrektor Zespołu Szkół w Jeżowie Sudeckim Annie Lityńskiej, która była także z nami w Szklarskiej Porębie, pani Teresie Juszczyk i panu Henrykowi Słowińskiemu, księdzu Andrzejowi Szarzyńskiemu oraz Bankowi Zachodniemu WBK.

Opiekunowie : Krystyna Drahan, Zbigniew Sos

PIKNIK RODZINNY

Dnia 21 czerwca 2008 roku po raz kolejny odbył się w Siedlęcinie piknik rodzinny. Organizatorzy: radni Siedlęcina, Rada Sołecka i Rada Rodziców zaprosili na tę sobotnią imprezę dorosłych, młodzież i dzieci.

Na parkingu przy Domu Ludowym odbywały się konkursy dla dzieci. Zwycięzców obdarowywano nagrodami. Były także nagrody pocieszenia, aby nikt nie odczuł goryczy porażki we współzawodnictwie. Piknik stanowił inaugurację wakacyjnego, letniego

odpoczynku i przysporzył wiele radości także dorosłym, którzy mieli okazję skorzystać z poczęstunku wojskową grochówką oraz bigosem. W menu znalazły się oprócz pajdy chleba ze smalcem kiełbaski, kaszanka i dla podkreślenia smaku napoje zimne i gorące. Piknik rodzinny zakończyła zabawa przy orkiestrze. Do tańca przygrywał zespół Mercury.

Organizatorzy tej imprezy dziękują wszystkim za przybycie i miłą atmosferę podczas wspólnej zabawy.

Iwona Lach - Rój

Półkolonia w Dziwiszowie

W dniach 23.06 - 04.07.2008 roku zorganizowano już po raz szósty półkolonię w Dziwiszowie. Z tej formy wypoczynku w czasie wakacji skorzystało 38 dzieci. Zajęcia odbywały się w sali budynku Biblioteki w godz. 8.30 - 13.00, prowadzone były przez nauczycieli Elżbietę Rudzką i Sylwię Mackiewicz oraz panią Barbarę Ostrowską (która przygotowywała dzieciom posiłki). W ciągu każdego dnia dzieci miały możliwość uczestniczyć w zabawach ruchowych, zajęciach socjoterapeutycznych z elementem arte-



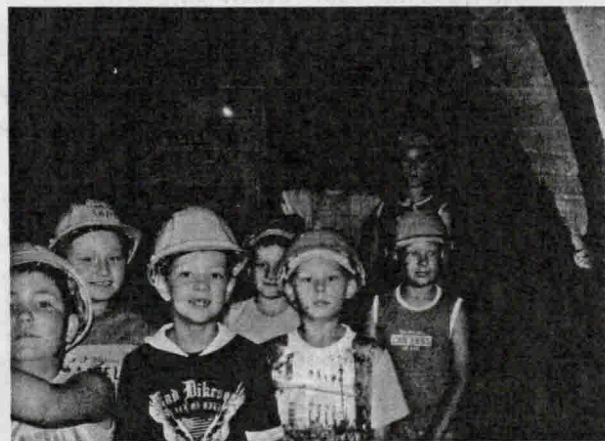
terapii, zajęciach plastycznych a także mogły korzystać z gier planszowych, układanek i pracowni komputerowej. Proponowane zajęcia cieszyły się dużym powodzeniem, a rozpiętość wiekowa nie była przeszkodą w zabawie.



W pierwszym tygodniu zorganizowana została wycieczka do Jawora na krytą pływalnię wraz ze zwiedzaniem starówki miasta i wycieczka do Szklarskiej Poręby połączona z kąpielą na krytym basenie w Hotelu Las. Rozegrane zostały także rozgrywki sportowe na boisku w Dziwiszowie, turniej tenisa stołowego oraz dyskoteka. W drugim tygodniu odbyła się wycieczka do Karpacza, podczas której dzieci zwiedziły świątynię Wang i przeszły szlakiem do kaplicy św. Anny. Zorganizowano wyjazd do Jeleniej Góry (zabawy na placu zabaw i kąpiel na odkrytym basenie) i Złotoryi, gdzie dzieci zwiedziły starą ko-



palnię złotą i muzeum złotą. Różnorodność zajęć dała dzieciom możliwość miłego i aktywnego spędzenia czasu wolnego w czasie wakacji, a frekwencja każdego dnia była niemal na 100%. Na za-



kończenie wszyscy spotkali się jeszcze w sali Biblioteki, gdzie otrzymali upominki oraz chłopcy rozegrali z Wójtem Gminy panem Edwardem Dudkiem krótki mecz tenisa stołowego. Dzieci były bardzo zadowolone z podarunków i żalowały, że półkolonia trwała tak krótko. Na zakończenie półkolonii przypomniano o bezpieczeństwie w czasie zajęć i zabaw wakacyjnych - życząc dużo słońca i uśmiechu.

Za pomoc w zorganizowaniu i przeprowadzeniu półkolonii w Dziwiszowie serdecznie dziękujemy:

Panu Edwardowi Dudkowi - Wójtowi Gminy
Pani Alicji Karmelicie - Kierownicze GOPS i Komisji d/s. Profilaktyki i Rozwiązywania Problemów Alkoholowych
Radzie Sołectkiej z Dziwiszowa
Pani Barbarze Garkowienko
Pani Barbarze Ostrowskiej
Pani Bożenie Matuszewskiej
Właścicielom Hotelu Las Państwu Irenie i Eugeniuszowi Zielenkiewiczom
Panu Dawidowi Ważnemu - właścicielowi sklepu spożywczego w Dziwiszowie
oraz rodzicom za okazaną życzliwość i pomoc.

Elżbieta Rudzka
Sylwia Mackiewicz

SPRAWOZDANIE Z PÓŁKOLONII – PŁOSZCZYNA 2008

Półkolonia została zorganizowana w Płoszczyźnie z funduszu Gminnego Programu Profilaktyki i Rozwiązywania Problemów Alkoholowych. W zajęciach systematycznie brało udział 16 dzieci. Opiekunem była Olga Drahan.

W pierwszym tygodniu odbyły się wyjazdy do Szkoły Podstawowej nr 11 w Jeleniej Górze, które okazały się wielką atrakcją i dla niektórych także jedynym takim wyjazdem w ciągu wakacji. Była to okazja oswojenia się z wodą pod okiem wychowawców i ratowników. Na basenie odbywały się zajęcia sportowe w wodzie. Niektóre z dzieci nauczyły się pływać. Była to także lekcja przełamania własnego lęku oraz dla niektórych próba zaufania innej osobie. Dużą niespodzianką okazało się wyjście po zajęciach na basenie na pizzę do restauracji „Palermo” wraz z dziećmi z Jezowa Sudeckiego oraz wspólne wyjście na lody.



Codziennie dzieci otrzymywały śniadanie oraz słodki poczęstunek, które także przygotowywały same.

W poniedziałek odbywały się gry i zabawy, które miały na celu integrację grupy, ponieważ nie wszyscy jeszcze się znali. Ustalono zasady oraz kontrakt, który w większości same dzieci zaproponowały, a później stworzono



własny plakat półkolonii. Wykonane zostały także mandale z owoców i wafli, które zostały zaprezentowane przed całą grupą. Na zajęciach panowała bardzo przyjazna atmosfera. Codziennie były organizowane gry i zabawy sportowe, w których dzieci mogły się zmierzyć oraz sprawdzić swoje możliwości. Koloniści brali udział w konkursach plastycznych i sportowych. Dużą atrakcją okazał się wyjazd do Podgórek, gdzie dzieci spędziły niezapomniane chwile.



Obserwowały produkcję wody źródlanej w rozlewni „Kapelanka”. Mogły sprawdzić swoje możliwości na ścianie wspinaczkowej oraz zjazdach linowych. Dla mniej odważnych, atrakcją okazała się przejażdżka konna oraz dokarmianie zwierząt. Na zakończenie pobytu wszyscy odpoczywali przy ognisku, wspólnie piekli kielbaski i degustowali napoje z wytwórni „Kapelanka”.

Największą i przez niektórych najbardziej oczekiwaną chwilą okazał się dwudniowy wyjazd do Szklarskiej Poręby do ośrodka wypoczynkowego „Janosik”.

Wspólnie z dziećmi z półkolonii w Jezowie Sudeckim pod okiem pani przewodniczki odwiedzone zostały jedne z najciekawszych miejsc w Szklarskiej Porębie, takie jak: Wodospad Szklarki, „Leśna Huta” oraz „Smocza jama”. Wieczorem odbyło się ognisko wraz z pieczeniem kielbasek oraz pokaz sztuki kręcenia ogniami – poi.

Pobyt na półkolonii był dla dzieci na pewno dużą atrakcją i jedyną formą spędzenia wakacji. Zainteresowanie rodziców i dzieci wskazuje na to, iż taka forma spędzenia czasu wolnego powinna być kontynuowana.

Za pomoc w zorganizowaniu i przeprowadzeniu półkolonii w Płoszczyźnie dziękujemy: panu wójtowi Edwardowi Dudkowi, pani Alicji Karmelicie, panu Stanisławowi Sekule i pani dyrektor Zespołu Szkół w Jezowie Sudeckim Annie Lityńskiej.

Opiekun: Olga Drahan

I Festyn Parafialny w Dziwiszowie

Dnia 26. lipca 2008r. na boisku w Dziwiszowie odbył się I Festyn Parafialny. Obecnie pierwszy rok istnieje parafia pw. św. Wawrzyńca,



a wcześniej bawiliśmy się z okazji św. Krzysztofa. Impreza ta stała się swoistą wizytówką wsi, z której słynie w całym powiecie. Jak co roku, festyn był dobrze zorganizowany, a uczestnicy korzystali z przygotowanych atrakcji. Cała uroczystość rozpoczęła się Mszą Świątą, a później odbyło się poświęcenie samochodów i błogosławieństwo kierowców, których patronem jest św. Krzysztof. Wszyscy mogli nabyć losy podczas loterii fantowej, gdzie każdy los wygrywał. Na boisku piłkarskim w trakcie imprezy wylądowali skoczkowie spadochronowi, demonstrując swoje umiejętności w konkurencji na celność lądowania. Obficie zaopatrzony bufet prowadzony przez



Strażaków i Panie z Dziwiszowa cieszył się ogromną popularnością. Każdy mógł spróbować swoich sił w przeciąganiu liny i sprawdzić celność oka przy rzucie jajkiem do „wieśniaka”. Dzięki

staraniom przedstawicieli OSP Dziwiszów mogliśmy podziwiać naszą wieś z wysokości



34 m, gdzie wynosiła nas drabina przeciwpożarowa z PSP w Jeleniej Górze, za co serdecznie dziękujemy. Nie obeszło się także bez pokazów strażackich, w trakcie których nasi strażacy mogli zademonstrować swoje umiejętności oraz nowo nabytą wytwornicę piany. Zabawa przy muzyce trwała do świtu. No i to co najważniejsze, patronat nad całą uroczystością od

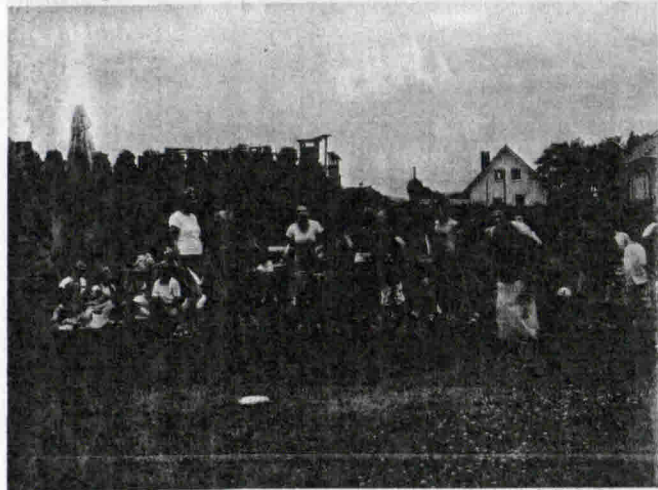


tego czasu już będzie trzymał Nasz ksiądz proboszcz Krzysztof Słotwiński, który był jednym z głównych organizatorów. Podsumowując należy stwierdzić, że impreza naprawdę udała się wspaniale, dzięki zaangażowaniu mieszkańców Dziwiszowa, pomocy Urzędu Gminy Jeżów Sudecki i hojności naszych sponsorów, którzy nas wspierają i liczymy, że wspierać będą nadal. Dziękujemy. Więcej informacji znajdziecie państwo na stronie internetowej www.dziwiszow.jelenia.pl

Sławomir Mackiewicz

Dzień Dziecka w Dziwiszowie

31. maja 2008r. w Dziwiszowie na boisku sportowym odbył się piknik z okazji Dnia Dziecka. Pogoda tego dnia



dopisała, tak samo jak licznie przybyłe dzieci wraz z rodzicami. Każde dziecko

miało okazję pobawić się przy dobrej muzyce i uczestniczyć w szeregu licznych zabaw i konkursów ze wspaniałymi nagrodami. Dla wszystkich dzieci przygotowano pyszny poczęstunek (wyśmienite kielbaski pieczone na grillu i słodkości). Dzięki naszym strażakom z OSP Dziwiszów przyszli młodzi strażacy mogli spróbować swoich sił także w konkurencjach gaśniczych, a także przejechać się wozem bojowym na sygnale. Radość na buziach dzieci wystarczała wszystkim jako dowód na wspaniałą zabawę. Imprezę przygotowali przedstawiciele Rady Sołeckiej wraz z radnymi z Dziwiszowa i OSP Dziwiszów.

Sławomir Mackiewicz



Szansa dla bezrobotnych

Fundacja Rozwoju Demokracji Lokalnej Centrum Samorządu Lokalnego w Jeleniej Górze oraz Urząd Gminy Jezów Sudecki rozpoczyna realizację projektu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki 2007-2013 p.n. „Aktywna Gmina Jezów Sudecki”. W ramach projektu od 01.09.2008 r. do 28.02.2009 r. także w Gminie Jezów Sudecki odbędą się szkolenia z zakresu:

- ABC Przedsiębiorczości dla 40 osób, w trakcie szkolenia uczestnicy pozyskają wiedzę z zakresu zakładania i prowadzenia własnej działalności gospodarczej, możliwości dofinansowania firmy ze środków krajowych i unijnych. Osoby bezrobotne nabędą również wiedzę z zakresu aktualnych projektów współfinansowanych z Unii Europejskiej.
- kurs prowadzenia agroturystyki dla 20 osób, pozwoli na zdobycie oraz poszerzenie wiedzy i umiejętności potrzebnych do za-

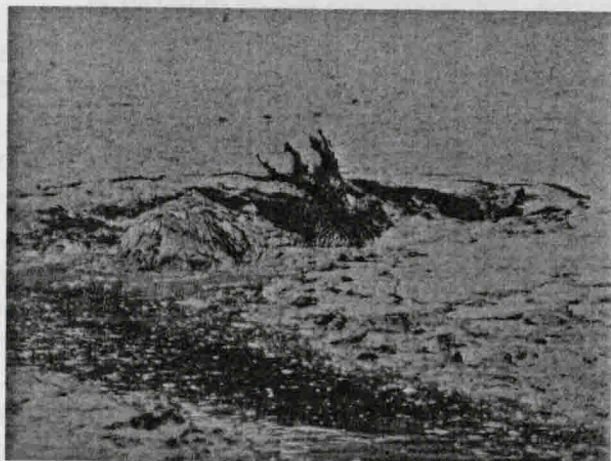
łożenia i prowadzenia gospodarstwa agroturystycznego zgodnie z najnowszymi standardami.

- kurs projektowania ogrodów dla 10 osób, podczas którego zapoznają się z zasadami kompozycji przestrzeni ogrodowej, komponowanie ogrodu z otaczającym krajobrazem naturalnym, stylami w projektowaniu ogrodów.

Od miesiąca października 2008r. do lutego 2009r. osoby bezrobotne z terenu gminy będą mogły korzystać z utworzonego w Urzędzie Gminy Punktu Informacyjnego, w którym uzyskają informacje na temat założenia działalności gospodarczej, oferty regionalnego rynku pracy, możliwościami uzyskania nowych lub podniesienia posiadanych kwalifikacji. Z kursów mogą korzystać osoby bezrobotne zarówno zarejestrowane jak i nie zarejestrowane w PUP Jelenia Góra. Osoby uczestniczące w kursach otrzymają komplet materiałów dydaktycznych, certyfikaty ukończenia, które zwiększą ich szanse na znalezienie pracy lub na założenia własnej działalności gospodarczej lub agroturystycznej. Uczestnicy zdobędą wiedzę, którą będą mogli wykorzystać w życiu codziennym.

redakcja

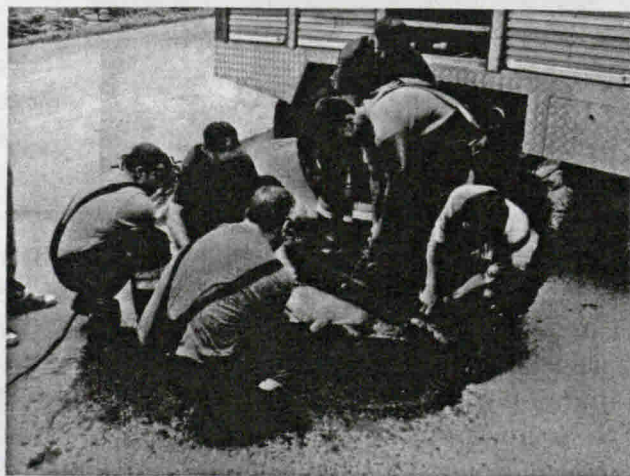
Jelonek w opałach



Dnia 2. sierpnia 2008 roku strażacy z OSP Jeżów Sudecki wzięli udział w akcji ratowniczej. Tym razem była to nietypowa akcja, a uszkodzony był jelonek,



który utknął w mule przy elektrowni we Wrzeszczynie. Obecnie trwają prace remontowe przy zaporze i została spuszczone woda z Jeziora



Wrzeszczyńskiego. Głęboki muł na dnie spowodował, że zwierzę samo nie miało szans, aby z niego wyjść. Pan Michał



Janusz z druhem Marcinem Chojnowskim po deskach dotarli do koziołka i wydostali go z mułu. Po udanej akcji zwierzę zostało



umyte i wypuszczone do lasu. Gdyby zwierzę mogło przemówić ludzkim głosem, to na pewno osobiście podziękowałoby za uratowanie życia. Ale niestety tego nie zrobi, dlatego w imieniu jelonka dziękujemy Panu Michałowi Januszowi i drużynie OSP Jeżów Sudecki za przeprowadzoną akcję.



Redakcja

DOŻYNKI GMINNE DZIWISZÓW 2008



*Wójt Gminy Jezów Sudecki
i Samorząd wsi Dziwiszów
zaprasza na Dożynki Gminne,
które odbędą się na boisku w Dziwiszowie
31 sierpnia 2008r (niedziela) od godz. 14⁰⁰*

Program Dożynek:

13⁴⁵ - Przyjazd delegacji

14⁰⁰ - Msza św. z błogosławieństwem plonów i wieńców

15⁰⁰ - Przywitanie uczestników dożynek i występ zespołu
Dziwiszowianki

15⁴⁵ - Prezentacja wieńców dożynkowych i konkurs ciast

16⁴⁵ - Turniej Solectw i występy zespołów

18³⁰ - Ogłoszenie wyników konkursów i losowanie nagród
głównych w loterii fantowej

19⁰⁰ - Zabawa taneczna

24⁰⁰ - Zakończenie dożynek

**Zapraszamy wszystkich na dobrą
zabawę i wyśmienite jedzenie**

Makaron dobry na wszystko

Przeciętny Włoch zjada ok. 30 kg makaronu rocznie, a Polak zaledwie 3 kg – zwykle jako dodatek do zupy. Stanowczo za mało! Przecież dobrze podany makaron to jedno z najzdrowszych, najsmaczniejszych dań!

Makaron kolorowy nie różni się smakiem od zwykłego. Liczy się raczej efekt wizualny: sałatka z barwnym makaronem

wygląda apetycznie, przyciąga nasz wzrok. Działa na zmysły. Kolor uzyskiwany jest z naturalnych dodatków barwiących, np. czarny daje mątwą, mięczak mórz południowych, czerwień pochodzi z pomidorów lub buraków, kolor pomarańczowy z marchewki, zielony ze szpinaku. Są też makarony brązowe, zawdzięczające kolor specjalnej mące (razowej), z której są zrobione.

Przez wiele lat uważano, że makaron tuczy. Dziś jest podstawowym elementem piramidy żywienia. To znaczy, że powinniśmy go jadać codziennie. Dietetycy wyjaśniają, że to nie makaron jest kaloryczny, tylko sosy, z którymi go jadamy. To prawda, że 100 g suchego makaronu dostarcza aż 330 kcal, ale podczas gotowania wchłania on wodę i trzykrotnie zwiększa swoją wagę. Tak więc spora porcja – ok. 100 g – to już tylko 110 kcal! Jeśli więc zjesz ogromny talerz spaghetti, czyli 200 g, twój organizm otrzyma tyle samo kalorii, ile ma połowa tabliczki czekolady. Z tą istotną różnicą, że po zjedzeniu makaronu długo masz uczucie sytości.

A wszystko dzięki skrobi, której makaron jest bogatym źródłem. Skrobia należy do węglowodanów złożonych. Uzyskiwana z nich glukoza – paliwo energetyczne dla komórek naszego ciała – jest uwalniana powoli i równomiernie. W ten sposób organizm ma zapewnione stałe źródło energii, a my czujemy się syci przez wiele godzin. To dzięki węglowodanom złożonym nasze mięśnie i mózg mogą funkcjonować prawidłowo i z maksymalną mocą. Według dietetyków właśnie węglowodany powinny pokrywać 60 proc. dziennego zapotrzebowania na energię. Chodzi o to, że nasz organizm bardzo wolno trawi skrobię. Jeśli więc jemy makaron, łatwiej nam zadbać o sylwetkę.

Na zdrowie

Ponieważ makaron pomaga utrzymać stały poziom cukru we krwi, może być również dietetycznym daniem dla chorych na cukrzycę. Z tego powodu jest też świetną potrawą dla osób uprawiających sport. Pozwala naładować baterie na wiele godzin. Lekarze uważają, że najlepiej jeść makaron na trzy godziny przed planowanym wysiłkiem.

Niektóre rodzaje makaronu są zrobione z dietetycznej mąki. Może to być mąka gryczana, razowa, a nawet ryżowa. Takie makarony poleca się osobom, które są na diecie bezglutenowej (kukurydziany lub ryżowy), cierpią na zaparcia (razowy z dodatkiem otrąb) czy nie mogą jeść pszenicy (gryczany). Ich odmienny smak sprawia, że są świetnym polem do popisu w kuchni. Na przykład gryczany dobrze smakuje ze szpinakiem i jogurtem naturalnym, ryżowy ze śmietaną, cynamonem i cukrem, razowy z chudą wołowiną i warzywami.

Jeśli cierpisz na spadek nastroju, masz chandrę albo po prostu gorszy dzień, koniecznie na obiad lub nawet wczesną kolację przygotuj sobie dużą porcję makaronu. Może to brzmieć niewiarygodnie, ale to danie poprawia nastrój. Makaron jest bowiem całkiem niezłym źródłem witamin B1, B6 oraz PP, które wspomagają trawienie i są odpowiedzialne za nasz dobry stan ducha. Ponadto zawiera magnez. Pierwiastek ten, jak wiadomo, chroni nas przed niekorzystnymi skutkami stresu, czyli uczuciem zmęczenia oraz skurczami mięśni. Magnez sprzyja także prawidłowej pracy mózgu i serca oraz zmniejsza apetyt na słodycze!

Jak kupić dobry makaron?

Po pierwsze trzeba uważnie obejrzeć opakowanie w sklepie. Surowy makaron powinien mieć kolor żółty lub kremowy, bez białych plamek. Jego powierzchnia ma być szklista. Musi też być odporny na łamanie, a więc niezbyt kruchy. Drobnie połamane kawałki świadczą o tym, że makaron już dawno opuścił fabrykę. Nie bez znaczenia jest też cena. Trudno liczyć na to, że dobry gatunkowo makaron będzie kosztował złotówkę. Za jakość niestety musimy zapłacić: to wydatek rzędu 4-7 zł. Najlepiej wybrać makaron produkowany z semoliny, mąki uzyskanej z odmiany pszenicy twardej durum. Ta odmiana rośnie w ciepłym klimacie, np. w Australii. Wyroby z niej mają charakterystyczny złotawy kolor. Odmiana miękka jest uprawiana w chłodniejszych krajach, ma kolor bardzo jasny. Ciasto z niej uzyskane szybko się rozgotowuje, skleja, nadaje się najlepiej do ciast, które muszą rosnąć. W pszenicy twardej zaś, są proteiny, które sprawiają, że ciasto z niej jest giętkie, elastyczne, nie kruszy się, łatwiej gotuje się al dente (jak mówią Włosi – na ząb, czyli półtwardo). Co ciekawe, jedna z najlepszych odmian kanadyjskiej pszenicy Amber Durum Nr 1 jest bliska krewniaczką polskiej pszenicy. Jej ziarna przywieźli chłopcy z polskich kresów. Obecnie we Włoszech istnieją normy prawne regulujące zawartość składników samego makaronu. Obowiązuje tam zakaz produkowania go z pszenicy miękkiej, a wolno używać do tego tylko pszenicy twardej.

Warto też wiedzieć, że makarony jajeczne są wyżej cenione. Nie dajmy się zwieść producentom, którzy twierdzą, że ich makaron zawiera więcej niż 7 jaj na określoną 1 kg mąki.

Mówiąc najprościej, nie da się wyprodukować takiego makaronu, bo ciasto by się rozpadło.

Jak gotować?

Dobry makaron w żadnym razie nie może być rozgotowany. Musi być ugotowany na półtwardo - al dente. Litr lekko osolonego wrzątku wystarczy na ok. 100 g. Najlepiej wrzucać kubek na osobę, czyli ok. 50 g. Czas gotowania - zależy od rodzaju i kształtu makaronu - zawsze jest podany na opakowaniu i należy skrupulatnie go przestrzegać. Podczas gotowania od czasu do czasu zamieszaj całość, żeby makaron nie przywarł do dna. Gotowy dobrze odcedź na sicie lub w durszlaku. Jeśli danie podajesz na ciepło, nie wolno ci makaronu hartować, czyli przelewać zimną wodą - straci wówczas swój delikatny smak. (Co innego, jeśli ma być wykorzystany do sałatki). Bez obaw. Jeśli podasz makaron gorący, na pewno się nie poskleja. Nie gotuj go też na zapas, bo będzie niesmaczny.

Jak przyrządzać?

Kiedy już mamy właściwie ugotowany makaron, możemy do niego dodawać różne składniki, by otrzymać danie bardzo proste, świetne na przystawkę, ale też wykwinną potrawę, która zachwyci i zaskoczy naszych gości. Aby przyrządzić smaczne danie z makaronu, wystarczy połączyć kilka prostych dodatków. Najważniejsze by były świeże i bogate w substancje odżywcze oraz błonnik. Najzdrowsze i jednocześnie najłatwiejsze do przyrządzenia są makarony z oliwą i dodatkami: suszone pomidory, świeże zioła, np. bazylia, kolendra, rozmaryn, natka, podprażone na patelni pestki dyni i nasiona słonecznika, zmiądzony czosnek. Taką potrawę przyrządzimy dosłownie w kilkanaście minut.

Wystarczy, że na kuchennym parapecie założymy minihodowlę ziół (wysianych lub gotowych w doniczce - do kupienia w hipermarketach). Po odcedzeniu wrzucamy makaron z powrotem do garnka, wlewamy trochę oliwy, dodajemy zioła i czosnek, ewentualnie pestki dyni i podajemy. Prawda, że proste? Smaki i wrażenia podczas gryzienia mogą też być uzależnione od rozmaitych kształtów makaronu, do których pasują określone dodatki. A więc duże formy, np. świderki, rurki czy szerokie wstążki wspaniale smakują z lekkimi, kremowymi sosami (np. z serem, łososiem, śmietaną). Cienkie spaghetti podajmy z sosem mięsny lub warzywny. Kokardki i muszelki pieścą podniebienie, gdy polane są sosem warzywny, np. szpinakowym. Niektóre makarony, zwłaszcza bezjajeczne, służą wyłącznie do zapiekania, np. płaty lasagne, rigatoni i cannelloni. Najpierw gotuje się je al dente, a następnie zapieka.

Makaron z mięsem mielonym

1 opakowanie makaronu świderki

1 cebula

30 dag kapusty kiszzonej

50 dag mielonego mięsa (wieprzowe lub drobiowe, albo mieszane)

olej

sól

pieprz

czosnek

Ugotować makaron. Kapustę kiszoną gotować w wodzie do miękkości, ostudzić i odcisnąć z wody, drobno poszatkować. Cebulę drobno posiekać i zeszklić na oleju, dodać mięso mielone i usmażyć. Dodać zmiądzony ząbek czosnku, sól, pieprz. Makaron wymieszać z mięsem mielonym, dodać kapustę kiszoną. Całość można posypać startym serem i zapiec w piekarniku.

Urząd Gminy Jeżów Sudecki ul. Długa nr 63

58-521 Jeżów Sudecki

e-mail: gmina@jezowsudecki.pl

www.jezowsudecki.pl

tel./fax 0-75 71-32-254, 71-32-255, 71-32-257

Czynny od poniedziałku do piątku

w godzinach 7³⁰ - 15³⁰

Kasa czynna jest w godzinach 8⁰⁰ - 15⁰⁰

z przerwą w godzinach 8³⁰ - 10⁰⁰

**PRZEWODNICZĄCY RADY
GMINY PRZYJMUJE
INTERESANTÓW
W SPRAWACH SKARG
I WNIOSKÓW W KAŻDY
PONIEDZIAŁEK OD
GODZINY 14⁰⁰ DO 15³⁰**



Drogi czytelniku
gdy już nasz Biały
będzie niepotrzebny
przekaz go innym.

WYDAWCA: Rada Gminy Jeżów Sudecki. Adres Redakcji ul. Długa nr 63, 58 - 521 Jeżów Sudecki telefon/fax (0 - 75) 71-32-254, 71-32-255, 71-32-257 wew. 134, e-mail radagminy@jezowsudecki.pl Redakcja zastrzega sobie prawo do wykonywania skrótów oraz nie zwraca materiałów wykorzystanych przy redagowaniu gazetki. Materiały do następnego numeru prosimy przekazywać do siedziby redakcji najpóźniej do dnia 30 września 2008 r. Nakład 500 egz.

Druk: Drukarnia Simet