

JEŻÓW SUDECKI



BIULETYN SAMORZĄDOWY

ISSN 1640-6532

Gmina

PISMO RADY GMINY W JEŻOWIE SUDECKIM

Nr 45/03

egzemplarz bezpłatny

Grudzień 2003



Z okazji Świąt Bożego Narodzenia i Nowego Roku przekazujemy mieszkańcom Naszej Gminy, miłym gościom i czytelnikom Biuletynu najserdeczniejsze życzenia: niech biały opłatek z wigilijnego stołu stanie się znakiem miłości rodzinnej, a Gwiazda Betlejemska rozjaśni trudną i szarą codzienność, oraz by nadzieja, zdrowie i radość pozwalały cieszyć się z każdego dnia 2004 roku.

Przewodniczący Rady Gminy
Artur Smolarek

Wójt Gminy
Edward Dudek



WIGILIA

Kulminacyjnym punktem dnia wigilijnego była i jest wieczerza, nazywana Wiliją. Ma ona charakter tradycyjnej, domowej i najbardziej rodzinnej uroczystości w roku, o podłożu religijnym. Jest to czas wyjątkowy, pełen miłości, serdeczności, a także odrobiny zadumy. Wygasają wszystkie spory, waśnie i nieporozumienia. W ten wieczór szczególnie pamięta się o ludziach samotnych, opuszczonych, zapraszając ich do wspólnego przeżywania narodzin Pana Jezusa. Pozostawione przy stole wolne miejsce świadczy o gotowości przyjęcia w dom każdego podróżnego. Istnieje wśród ludzi przekonanie, że „gdy ktoś w tym dniu pobłądzi w podróży, a przypomni sobie o dzieleniu się opłatkiem, to droga mu się odnajdzie”.

Wieczór i noc wigilijna w odczuciach ludzi były niezwykle. Panował na wsi niesamowity nastrój. Radość, łączona zwykle z faktem narodzin Chrystusa, mieszała się z wyraźnym niepokojem. Wieczór był cudowny i straszny zarazem, pełen wróżb i obyczajów. Po zapadnięciu zmroku, gdy przez wszystkich domowników, a zwłaszcza dzieci, tak niecierpliwie wypatrywana pierwsza gwiazdka na niebie pojawiła się, nadchodził czas, by zasiać do wigilijnego stołu. Według wierzeń ludowych jest to ta sama gwiazda, która kiedyś pastuszkom i mędrcom ze Wschodu, wskazała miejsce narodzenia się Pana Jezusa. Wigilijną wieczerzę rozpoczynano zawsze od modlitwy. Po zapaleniu świeczek, klęcząc lub stojąc twarzą do krzyża czy obrazu, odmawiano pacierz oraz modlitwy: „Pod Twoją obronę”, „Anioł Pański”.

Czasami odmawiana była litania loretańska lub częśćka różańca świętego z rozważaniem tajemnic radosnych. Podczas modlitwy pamiętano o bliskich nieobecnych, a także o zmarłych. Wierzono, iż w ten dzień dusze zmarłych przychodzą na ziemię i przebywają wśród swoich. Dlatego też, w dzień wigilijny lub w Boże Narodzenie, zanoszono na groby świeczki i wianki jodłowe. Obecnie w każdym domu czytany jest z Pisma Świętego fragment ewangelii św. Łukasza o narodzeniu Pana Jezusa. Modlitwom przewodniczył najstarszy uczestnik wieczerzy albo gospodarz jako „głowa” rodziny. Dziękował za wszystkie łaski otrzymane w tym roku, prosząc zarazem o

błogosławieństwo dla rodziny i w gospodarstwie w nadchodzącym roku: „Daj nam Boże doczekać tego



czasu, którego my teraz doczekali”, po czym wraz z domownikami całował krzyż. Następnie dzielił opłatek na tyle części, ilu było uczestników wieczerzy. Smarował je miodem, a na wierzch kładł pól

lub cały ząbek czosnku, wypowiadając słowa: „Spożyjmy wszyscy anielskiego chleba, aby nasza dusza dostała się do nieba”. Podając każdemu tak przygotowany kawałek opłatka, mówił: „Zapraszam na kolędę”. Następował moment dzielenia się opłatkiem i składania szczerych, z serca płynących życzeń. Najpierw dzielili się ojciec z matką, życząc sobie nawzajem zdrowia, szczęścia i przeżycia w zgodzie następnego roku, po czym kolejno z dziećmi, zaczynając od najstarszego. Dzielenie się polegało na odgryzieniu części opłatka od osoby, której składało się życzenia. Dlatego dzieci nadstawiały rodzicom tę stronę opłatka, na której znajdował się czosnek, ponieważ był dla nich zbyt ostry. Rodzice wówczas wyjaśniali, że należy zjeść nie tylko słodki miód, ale i piekący czosnek, gdyż w życiu bywają zarówno chwile radosne jak i smutne. W niektórych domach zjadano sam ząbek czosnku, mówiąc przy tym: „jem cię nagiego, a broń mnie od złego”, po czym spożywano opłatek z miodem. Powszechnie uważano, iż miód i czosnek mają chronić od wszelakich chorób. „Miód jest lekiem wszechstronnym, a czosnek leczy siedem chorób”. Wierzono, że czosnek miał zabezpieczać przed złymi duchami. „Jak się czosnek je, to się złe nie chyta”. Pozostały miód z Wigilii używano jako lekarstwa dla dzieci. Po wieczerzy resztki miodu, opłatka i czosnku, wkładano do snopka zbożowego. Zaopatrywano się w miód na wieczerzę wigilijną dużo wcześniej. Kupowano go u pszczelarzy, w mieście, ale najczęściej dzielili się miodem sąsiedzi, którzy mieli pasiekę. W okresie międzywojennym miód zanoszono sąsiadom w liściu kapuścianym. Zdarzało się, że niektórym trzeba było za to zapłacić lub odrobić tzw. „dniówkę”. Opłatki, podobnie jak i teraz, roznosił po domach w czasie adwentu kościelny lub organista. A oprócz opłatków białych były też kolorowe dla zwierząt: różowy dla krów, zielony dla koni. Składano mu za to ofiarę pieniężną lub w postaci zboża. Obecnie daje się tylko pieniądze.

Zwyczaj roznoszenia opłatków na święta Bożego Narodzenia istnieje tylko na ziemiach polskich i znany był już w XV wieku. Nazwa „opłatek”,

pochodzi od łacińskiego słowa *oblatum* - dar ofiarny. Oznacza rodzaj praśnego chleba pieczonego w formie bardzo cienkich płatków.



Dzielenie się opłatkiem jest w mocno zmienionej formie pozostałością czasów starochrześcijańskich. W pierwszych wiekach chrześcijaństwa rozsyłano wiernym niemogącym uczestniczyć w Najświętszej Ofierze niekonsekrowane chleby ofiarne - eulogie - poświęcane tylko po mszy św. Stanowiły one symbol miłości i jedności chrześcijańskiej. Nasze łamanie się opłatkiem w pełni zachowało to znaczenie. Podkreślało gotowość podzielenia się z bliźnim ostatnim kawałkiem chleba, było też symbolem równości, dlatego we Wigilię panowie i służba dzielili się opłatkiem i zasiadali wspólnie przy jednym stole. Po podzieleniu się opłatkiem wszyscy uczestnicy wieczerzy przystępowali do spożywania wigilijnych potraw. Ich liczba była bardzo różna, czyniono jednak wszystko, aby tych potraw było jak najwięcej. Wierzone, że potrawy na wieczerzę wigilijną powinny składać się ze wszystkich płodów pola, sadu i ogrodu. Gdyby któreś opuszczono i nie postawiono na wigilijnym stole, nie obrodziłyby w roku przyszłym. Wigilia od niepamiętnych czasów jest uczną postną, dlatego wszystkie potrawy mogły być maszczone wyłącznie olejem. Na badanym terenie, najczęściej przygotowywano 12 potraw, co łączyło z liczbą 12 Apostołów lub też 12 miesięcy w roku. Gdy gospodarze byli biedni, na stole stawiano mniej potraw, licząc przy tym każdy ich składnik oddzielnie tak, iż w sumie wychodziło dwanaście. Na sam początek każdy dostawał kromkę chleba, której nie zjadał do końca, gdyż należało ją zostawić dla zwierząt na „kolędę”. Następnie gospodyni wносиła tradycyjnie główne danie wieczoru - kapustę z grochem i grzybami. Do jedzenia kapusty zachęcano zwłaszcza dzieci, mówiąc: „kto dużo kapusty zje, temu krowy będą dobrze się paść”. Dalej po kolei stawiano na stole wszystkie rodzaje kasz: gryczaną, jaglaną, jęczmienną; pierogi: z kapustą, z ziemniakami, z kaszą jaglaną, z jabłkami lub śliwkami oraz gołąbki z kaszą gryczaną. Nie zabrakło też ciasta na wigilijnym stole. Różne zawijańce drożdżowe z makiem, z serem, czasem i pączki spożywano pod koniec wieczerzy, popijając kompotem z suszonych owoców nazywanym „pamułą”. W kilku domach przyrządzano na wieczerzę kutię. Zwyczaj ten przyniesiono ze Wschodu, gdzie przebywały

niektóre rodziny przez jakiś czas. Obecny jadłospis wigilijny powiększył się o bardziej wykwintne dania. Gotowany jest więc barszcz z uszkami, zupa grzybowa z ziemniakami,



podaje się ryby smażone, śledzie i wiele innych dań. Tradycyjnie jednak zachowywana jest kolejność dań, a wszystkie potrawy maści się lnianym lub rzepakowym olejem domowej roboty. Wieczerzy wigilijnej towarzyszyły różne zakazy i nakazy oraz wiele praktyk wróżebnych. Dawniej wszystkie potrawy spożywano z jednej glinianej miski, zwanej donicą, drewnianymi łyżkami. Po zjedzeniu jednej potrawy do końca gospodyni nakładała następną, domownicy zaś śpiewali w tym czasie kolędę. Pod miskę podkładano kawałek opłatka, jeśli przykleił się do dna, wierzone, że ma to zapewnić urodzaj potrawy, która znajdowała się w środku. Obowiązkowo trzeba było skosztować choć odrobinę każdej potrawy, co miało wróżyć urodzaj lub zdrowie w nadchodzącym roku. Aby uniknąć bólu zębów, należało rozgryźć w czasie wieczerzy kilka orzechów. W czasie kolacji nikt z uczestników nie mógł odchodzić od stołu, z wyjątkiem gospodyni, która podawała potrawy, gdyż mogło to spowodować śmierć na któregoś z domowników. Podobnie wróżyło zgaśnięcie świecy na wigilijnym stole lub upuszczenie łyżki na ziemię przez któregoś z uczestników wieczerzy. Obserwowano też księżyc i gwiazdy. Jeśli światło księżycy padało na stół podczas wieczerzy, wróżyło to pogodne, radosne życie w rodzinie. Wieczerzę spożywano w atmosferze spokoju, ciszy i zadumy, zachowując powagę, gdyż była to szczególna chwila - narodzenie Pana Jezusa. Miało to też gwarantować, iż rodzina przez cały rok będzie się szanować. Zostawiano wolne miejsce przy stole dla nieobecnych z rodziny w przekonaniu, że mogą się zjawić niespodziewanie oraz dla każdego podróżnego, który może przybyć w czasie wieczerzy do domu. Wieczerzę wigilijną kończono modlitwą lub kolędą, najczęściej „Wśród nocnej ciszy”. Poważny nastrój zmieniał się w radosny. W oczekiwaniu na pasterkę, która była odprawiana o północy, spędzano mile czas na śpiewaniu kolęd, opowiadaniu o narodzinach Jezusa Chrystusa, zabawach i wróżeniu, które dotyczyły przyszłości.

Materiał zaczerpnięty ze strony internetowej www.gwizdow.przemysl.opoka.org.pl

Redakcja

XI sesja Rady Gminy

Dnia 5 listopada 2003 roku odbyła się XI sesja Rady Gminy z następującym porządkiem obrad:

1. Otwarcie Sesji

- a/ stwierdzenie kworum,
- b/ wybór protokolanta,
- c/ wyłożenie protokołu X sesji Rady Gminy.

2. Informacja na temat realizacji Gminnego programu profilaktyki i rozwiązywania problemów alkoholowych w 2003 roku.

3. Podjęcie uchwał w sprawie:

- 1/ wprowadzenia zmian do uchwały Rady Gminy numer XXX/137/93 z dnia 23 września 1993 roku ws. zbycia nieruchomości zabudowanych i niezabudowanych stanowiących własność gminy,
- 2/ wprowadzenia zmian do uchwały Rady Gminy numer IX/60/2003 z dnia 10 września 2003 roku w sprawie zaliczenia dróg w Jeżowie Sudeckim do dróg gminnych,
- 3/ zmieniany uchwały ws. wyrażenia zgody na przeznaczenie do sprzedaży nieruchomości stanowiących własność gminy Jeżów Sudecki,
- 4/ zamiany gruntów,
- 5/ wyrażenia zgody na zbycie lokalu mieszkalnego wraz z udziałem we współwłasności części wspólnych budynku i gruntu stanowiącym własność Gminy Jeżów Sudecki.

4. Sprawozdanie z bieżącej pracy Wójta Gminy i Przewodniczącego Rady Gminy.

5. Interpelacje i zapytania radnych.

6. Sprawy różne

- a/ przyjęcie protokołu X sesji Rady Gminy.

7. Zamknięcie posiedzenia XI sesji Rady Gminy.

W pkt 2 porządku obrad nauczyciele, którzy byli organizatorami wypoczynku letniego dla dzieci z terenu naszej Gminy, złożyli sprawozdania, które były prezentowane w poprzednim numerze Biuletynu. Pan Wójt oraz Przewodniczący Rady podziękowali nauczycielom za ich wkład i osobiste zaangażowanie w organizację niejednokrotnie jedynej formy wypoczynku dla naszych najmłodszych.

Po dyskusji i wnioskach Komisji Rada Gminy wycofała z porządku obrad dwie uchwały pk 3, pkt 3,4, które zostaną rozpatrzone na kolejnej sesji Rady Gminy. Pozostałe uchwały zostały przez Radę Gminy przyjęte i przekazane do realizacji. W interpelacjach i zapytaniach radni poruszyli następujące zagadnienia:

Radny Józef Odrzywolski

1. Zagospodarowanie ujęcia wody w Czernicy, przejęcie nieruchomości, na której znajduje się ujęcie od Nadleśnictwa Lwówek Śląski.

Radny Kazimierz Rosół

Zaproszenie na szkolenie radnych (22.11.03) pana Ryszarda Jaszczura.

2. Uzupełnienie protokołu o zapis dotyczący bezpieczeństwa dzieci szkolnych na drodze przy szkole.

Radna Małgorzata Gurazda

1. Dowieszenie szlaki na drogę na wysokości posesji p. Chamielca w Dziwiszowie.
2. Uruchomienie przystanku MZK przy posesji p. Michelis.

Radny Andrzej Kacperski

1. Organizacja dowozu wody do gospodarstw w Jeżowie Sudeckim, Płoszczynie, Czernicy i Dziwiszowie.
2. Usunięcia korzenia z pobocza drogi przy ul. Długiej w Jeżowie Sudeckim (w okolicy szkoły).
3. Poprawienie kratki ściekowej przy Zakładach Szybowcowych- usytuowanie kratki powyżej poziomu gruntu powoduje, że woda nie wpływa do kratki, tylko wymywa pobocze.

Radna Halina Trojan

- Oczyszczenie przepustów przy posesjach Płoszczyna 24-26.

Radny Kazimierz Lewaszkiewicz

- Dziwiszów 65 – wyczyszczenie rowu przy drodze oraz usunięcie zakrzaceń celem polepszenia bezpieczeństwa użytkowników drogi wojewódzkiej w Dziwiszowie.

- Podjęcie uchwały ws. kłeski suszy.

Radna Krystyna Tyka

- Mieszkańcy zwracają się z prośbą o usytuowanie przystanku komunikacji PKS przy byłym „Bakutilu”.

- MZK - przesunięcie kursu komunikacji linii nr 5 z godziny 13.15 na godzinę 13.05 (przystanek koło krzyża) w Siedlęcinie.

UCHWAŁA NR XI/69/2003 RADY GMINY W JEŻOWIE SUDECKIM Z DNIA 5 LISTOPADA 2003 ROKU

W sprawie wyrażenia zgody na zbycie lokalu mieszkalnego wraz z udziałem we współwłasności części wspólnych budynku i gruntu w budynku stanowiącym własność Gminy Jeżów Sudecki.

Rada Gminy uchwala, co następuje:

§ 1

Wyraża się zgodę na sprzedaż w drodze przetargu ograniczonego do mieszkańców gminy Jeżów Sudecki, lokalu mieszkalnego numer 1 wraz z udziałem we współwłasności części wspólnych budynku i gruntu położonego w Siedlęcinie, ul. Kościelna 3, na działce numer 346/1 stanowiącej własność Gminy Jeżów Sudecki.

§ 2

Wykonanie uchwały powierza się Wójtowi Gminy.

§ 3

Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia.

§ 4

Uchwała podlega ogłoszeniu na tablicach ogłoszeń Urzędu Gminy.

Protokół i podjęte uchwały są do wglądu w Urzędzie Gminy w biurze Rady Gminy.

Redakcja

XII sesja Rady Gminy

Dnia 26 listopada odbyło się XII posiedzenie sesji Rady Gminy. Obradowano wg. następującego porządku:

1. Otwarcie Sesji

- a/ stwierdzenie kworum,
- b/ wybór protokolanta,
- c/ wyłożenie protokołu XI sesji Rady Gminy.

2. Informacja na temat bieżącego wykonania Budżetu Gminy na 2003 rok oraz stawek podatkowych, wpłat podatków i ich ściągłości w 2003 roku.

3. Podjęcie uchwał w sprawie:

- 1/ ustalenia wysokości stawek podatku od nieruchomości i zwolnień od podatku,
- 2/ określenia stawek podatku od środków transportowych,
- 3/ wysokości i poboru podatku od posiadania psów,
- 4/ wyboru banku do obsługi bankowej Gminy Jeżów Sudecki.

4. Sprawozdanie z bieżącej działalności Rady i Wójta Gminy.

5. Interpelacje i zapytania radnych.

6. Sprawy różne

- a/ przyjęcie protokołu XI sesji Rady Gminy.

7. Zamknięcie posiedzenia XII sesji Rady Gminy.

Skarbnik Gminy złożyła informację Radzie Gminy z bieżącego wykonaniu budżetu gminy, a pani Marta Kędziorek pracownik Urzędu Gminy poinformowała Radę o przepisach prawnych określających stawki podatkowe na 2004 roku i wpływach z tytułu podatków do budżetu w 2003 roku.

Rada Gminy uchwaliła następujące stawki podatkowe na 2004 rok.

Uchwała Nr XII/71/2003
Rady Gminy w Jeżowie Sudeckim
z dnia 26 listopada 2003r
w sprawie określenia stawek podatku od środków transportowych

Rada Gminy uchwala co następuje:

§ 1

Podatek od środków transportowych wynosi rocznie:

- 1. Od samochodów ciężarowych o dopuszczalnej masie całkowitej pojazdu:
 - a/ od 3,5 tony do 5,5 tony włącznie - 550 zł
 - b/ powyżej 5,5 tony do 9 ton włącznie - 710 zł
 - c/ powyżej 9 ton i mniejszej niż 12 ton - 810 zł

2. Od samochodów ciężarowych w zależności od liczby osi, dopuszczalnej masy całkowitej pojazdu i rodzaju zawieszania:

- 1) o dwóch osiach i z zawieszeniem pneumatycznym lub innym i dopuszczalnej masie całkowitej:
 - a/ nie mniej niż 12 ton, mniej niż 13 ton - 910 zł
 - b/ nie mniej niż 13 ton, mniej niż 14 ton - 960 zł
 - c/ nie mniej niż 14 ton, mniej niż 15 ton - 1.020 zł
 - d/ nie mniej niż 15 ton - 1.300 zł

- 2) o trzech osiach z zawieszeniem pneumatycznym lub innym i dopuszczalnej masie całkowitej:
 - a/ nie mniej niż 12 ton, mniej niż 17 ton - 1 020 zł
 - b/ nie mniej niż 17 ton, mniej niż 19 ton - 1 120 zł
 - c/ nie mniej niż 19 ton, mniej niż 21 ton - 1 220 zł
 - d/ nie mniej niż 21 ton, mniej niż 23 tony - 1 320 zł
 - e/ nie mniej niż 23 tony, mniej niż 25 ton - 1 580 zł
 - f/ nie mniej niż 25 ton - 1 620 zł

- 3) o czterech osiach i więcej z zawieszeniem pneumatycznym lub innym i dopuszczalnej masie całkowitej:
 - a/ nie mniej niż 12 tony, mniej niż 25 ton - 1.920 zł
 - b/ nie mniej niż 25 ton, mniej niż 27 ton - 2.040 zł
 - c/ nie mniej niż 27 ton, mniej niż 29 ton - 2.140 zł
 - d/ nie mniej niż 29 ton, mniej niż 31 ton
 - z zawieszeniem pneumatycznym lub uznanym za równoważne - 2.300 zł
 - z innym system zawieszania - 2.452,80zł
 - e/ nie mniej niż 31 ton
 - z zawieszeniem pneumatycznym lub uznanym za równoważne - 2.360 zł
 - z innym system zawieszania - 2.452,80 zł

3. Od ciągników siodłowych i balastowych przystosowanych do używania łącznie z naczepą lub przyczepą o dopuszczalnej masie całkowitej zespołu pojazdów od 3,5 tony i poniżej 12 ton - 1.320 zł

4. Od ciągników siodłowych i balastowych przystosowanych do używania z naczepą lub przyczepą o dopuszczalnej masie całkowitej zespołu pojazdów, w zależności od liczby osi, dopuszczalnej masy całkowitej pojazdu i rodzaju zawieszania

- 1) o dwóch osiach z zawieszeniem pneumatycznym lub innym i dopuszczalnej masie całkowitej:
 - a/ nie mniej niż 12 ton, a mniej niż 18 ton - 1.420 zł
 - b/ nie mniej niż 18 ton, a mniej niż 25 ton - 1.520 zł
 - c/ nie mniej niż 25 ton, a mniej niż 31 ton - 1.620 zł
 - d/ nie mniej niż 31 ton,
 - z zawieszeniem pneumatycznym lub uznanym za równoważne -1.830 zł
 - z innym system zawieszania - 1.937,76 zł
- 2) o trzech osiach z zawieszeniem pneumatycznym lub innym i dopuszczalnej masie całkowitej:
 - a/ nie mniej niż 12 ton, a mniej niż 40 ton - 1.800 zł
 - b/ nie mniej niż 40 ton
 - z zawieszeniem pneumatycznym lub uznanym za równoważne - 1.830zł
 - z innym systemem zawieszania - 2.548,65zł

5. Od przyczep i naczep, z wyjątkiem związanych wyłącznie z działalnością rolniczą prowadzoną przez podatnika podatku rolnego, które łącznie z pojazdem silnikowym posiadają dopuszczalną masę całkowitą od 7 ton i poniżej 12 ton - 560 zł

6. Od przyczep i naczep, z wyjątkiem związanych wyłącznie z działalnością rolniczą prowadzoną przez podatnika podatku rolnego, które łącznie z pojazdem silnikowym posiadają dopuszczalną masę całkowitą:

1) o jednej osi z zawieszeniem pneumatycznym lub innym i dopuszczalnej masie całkowitej zespołu pojazdów:

a/ nie mniej niż 12 ton, mniej niż 18 ton - 460 zł

b/ nie mniej niż 18 ton, mniej niż 25 ton - 660 zł

c/ nie mniej niż 25 ton - 810 zł

2) o dwóch osiach z zawieszeniem pneumatycznym lub innym i dopuszczalnej masie całkowitej zespołu pojazdów:

a/ nie mniej niż 12 ton, mniej niż 28 ton - 560 zł

b/ nie mniej niż 28 ton, mniej niż 33 tony - 850 zł

c/ nie mniej niż 33 tony, mniej niż 38 ton - 1.300 zł

d/ nie mniej niż 38 ton - 1.700 zł

3) o trzech osiach z zawieszeniem pneumatycznym lub innym i dopuszczalnej masie całkowitej zespołu pojazdów:

a/ nie mniej niż 12 ton, mniej niż 38 ton - 950 zł

b/ nie mniej niż 38 ton - 1.290 zł

7. Od autobusów, w zależności od liczby miejsc do siedzenia:

a/ mniejszej niż 15 miejsc - 360 zł

b/ nie mniejszej niż 15 i mniejszej niż 30 miejsc - 710 zł

c/ równej lub wyższej niż 30 miejsc - 1.520 zł

§ 2

Podanie uchwały do publicznej wiadomości nastąpi przez jej rozplakatowanie na tablicach ogłoszeń na terenie gminy.

§ 3

Wykonanie niniejszej uchwały powierza się Wójtowi Gminy.

§ 4

Z dniem wejścia w życie niniejszej uchwały traci moc uchwała Nr II/10/2002 Rady Gminy w Jeżowie Sudeckim z dnia 4 grudnia 2002 roku, jednakże nie wcześniej niż z upływem dnia 31.12.2003r.

§ 5

Uchwała wchodzi w życie po upływie 14 dnia od dnia ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym Województwa Dolnośląskiego i ma zastosowanie od roku podatkowego 2004.

Przewodniczący Rady Gminy
mgr Artur Smolarek

UCHWAŁA NR XII/70/2003 RADY GMINY W JEŻOWIE SUDECKI Z DNIA 26 LISTOPADA 2003 ROKU

W SPRAWIE : ustalenia wysokości stawek podatku od nieruchomości i zwolnień od podatku.

Rada Gminy uchwala, co następuje.

§1

Ustala się roczne stawki podatku od nieruchomości w wysokości :

1. Od budynków mieszkalnych lub ich części - 0,52 zł od 1 m² powierzchni użytkowej.
2. Od budynków lub ich części związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej oraz od budynków mieszkalnych lub ich części zajętych na prowadzenie działalności gospodarczej - 17,42 zł od 1 m² powierzchni użytkowej
3. Od budynków lub ich części zajętych na prowadzenie działalności gospodarczej w zakresie obrotu kwalifikowanym materiałem siewnym 8,11 zł od 1m² powierzchni użytkowej.
4. Od budynków zajętych na prowadzenie działalności gospodarczej w zakresie udzielania świadczeń zdrowotnych 3,49 zł od 1 m² powierzchni użytkowej.
5. Od pozostałych budynków, w tym zajętych na prowadzenie odpłatnej statutowej działalności pożytku publicznego przez organizacje pożytku publicznego - 5,82 zł od 1m² powierzchni użytkowej.
6. Od budowli lub ich części związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej 2% ich wartości
7. Od gruntów:
 - a/ związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej, bez względu na sposób zakwalifikowania w ewidencji gruntów i budynków - 0,63 zł od 1m² powierzchni.
 - b/ pod jeziorami , zajętych na zbiorniki wodne retencyjne lub elektrowni wodnych - 3.41 zł od 1 ha powierzchni .
 - c/ pozostałych, w tym zajętych na prowadzenie odpłatnej statutowej działalności pożytku publicznego przez organizacje pożytku publicznego - 0,30 zł od 1 m² powierzchni.
 - d/ pozostałych, sklasyfikowanych w systemie ewidencji gruntów i budynków jako drogi, wchodzących w skład gospodarstw rolnych - 0,10 zł od 1 m² powierzchni

§ 2

Zwalnia się z podatku od nieruchomości budynki lub ich części pozostające bezpośrednio we władaniu sołectw, których nie wynajęto lub nie wydzierżawiono.

§ 3

Podatek może być wpłacany do kasy Urzędu Gminy przelewem na rachunek budżetu gminy albo w drodze inkasa na zasadach określonych odrębną uchwałą.

§ 4

Podanie uchwały do publicznej wiadomości nastąpi przez jej rozplakatowanie na tablicach ogłoszeń Urzędu Gminy .

§ 5

Wykonanie uchwały powierza się Wójtowi Gminy.

§ 6

Z dniem wejścia w życie niniejszej uchwały traci moc uchwała nr II/9/2002 Rady Gminy w Jeżowie Sudeckim z dnia 4 grudnia 2002 roku w sprawie ustalenia wysokości stawek podatku od nieruchomości i zwolnień od podatku, jednakże nie wcześniej niż z upływem dnia 31 grudnia 2003 roku.

§ 7

Uchwała wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym Województwa Dolnośląskiego i ma zastosowanie od roku podatkowego 2004.

Przewodniczący Rady Gminy
mgr Artur Smolarek

**Uchwała Nr XII/72/2003
Rady Gminy w Jeżowie Sudeckim
z dnia 26 listopada 2003 r.
w sprawie wysokości i poboru podatku od posiadania
psów.**

Rada Gminy uchwała, co następuje:

§ 1

1. Podatek od posiadania psów ustala się od każdego psa podlegającego opodatkowaniu w wysokości 40,00 zł rocznie.
2. Emeryci i renciści do 65 roku życia uiszczają podatek w wysokości ½ stawki od jednego psa.

§ 2

1. Podatek pobiera się w połowie stawki, jeżeli osoba weszła w posiadanie psa po 30 czerwca roku podatkowego.
2. Podatek płatny jest bez wezwania do 15 maja roku podatkowego, a jeżeli obowiązek podatkowy powstał po tej dacie, w ciągu dwóch tygodni od dnia wejścia w posiadanie psa.

§ 3

Podatek może być wpłacany do kasy Urzędu Gminy, przelewem na rachunek budżetu gminy, albo w drodze inkasa na zasadach określonych odrębną uchwałą.

§ 4

Zwolnienia od podatku określa art.13, ust.2 ustawy o podatkach i opłatach lokalnych.

§ 5

Podanie uchwały do publicznej wiadomości nastąpi przez jej rozplakatowanie na tablicach ogłoszeń na terenie gminy.

§ 6

Wykonanie niniejszej uchwały powierza się Wójtowi Gminy.

§ 7

Z dniem wejścia w życie niniejszej uchwały traci moc uchwała nr II/8/2002 Rady Gminy w Jeżowie Sudeckim z dnia 4 grudnia 2002r w sprawie wysokości i poboru podatku od posiadania psów, jednakże nie wcześniej niż z upływem dnia 31.12.2003r.

§ 8

Uchwała wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym Województwa Dolnośląskiego i ma zastosowanie od roku podatkowego 2004.

Przewodniczący Rady Gminy
mgr Artur Smolarek

Stacja Uzdatniania Wody w Siedlęcinie

Dnia 14 listopada 2003 roku odbyło się z udziałem przedstawicieli Euroregionu Nysa, Burmistrza Gminy Wleń, projektantów, wykonawców, samorządu wsi Siedlęcin, Rady Gminy oraz ks. Proboszcza Józefa Góraka. oficjalne oddanie do użytku Stacji Uzdatniania Wody w Siedlęcinie Inwestycja ta została zrealizowaną w ramach zadania – „Budowa zintegrowanego systemu gospodarki wodnej, obejmującej gminę Jeżów Sudecki i Gminę Wleń, wraz z modernizacją ujęcia i stacji uzdatniania wody”.

Zarząd Gminy poprzedniej kadencji podjął decyzję o rozbudowie sieci wodociągowej naszej Gminy poprzez uruchomienie ujęcia wody w Siedlęcinie.

W celu pozyskania partnerów do budowy tego ujęcia zostało podpisane porozumienie pomiędzy Zarządem Gminy Jeżów Sudecki, a Zarządem Miasta i Gminy Wleń, dotyczące uwzględnienia miejscowości Strzyżowiec, leżącej w Gminie Wleń, do korzystania z tego ujęcia.

Zadanie to jest jednym z elementów rozbudowy sieci wodociągowej naszej gminy, której kolejnym etapem będzie Stacja Uzdatniania Wody w Jeżowie Sudeckim i wodociąg Płocznyna-Dziwiszów.

Wiosną 2002 roku Euroregion Nysa ogłosił nabór wniosków do programu Małych Projektów Infrastrukturalnych funduszu PHARE CBC.

Zarząd Gminy na podstawie posiadanej dokumentacji, opracowanej przez Przedsiębiorstwo Inżynierii Środowiska ESKO z Zielonej Góry, złożył wniosek, który dzięki staraniom przedstawicieli Euroregionu Nysa uzyskał pozytywną ocenę i pozwolił na podpisanie umowy grantowej z Władzą Wdrażającą Programu współpracy przygranicznej PHARE CBC Polska-Niemcy 2000.

W wyniku procedury przetargowej została wybrana na wykonawcę firma z Wrocławia –FUNAM Spółka z o.o., a audytorem tego projektu KARR w Jeleniej Górze, Inżynierem Kontraktu – RZMiUW we Lwówku Śląskim.

Realizacja zadania przebiegała bardzo sprawnie, odbyła się w terminie od 28 czerwca do 10 października 2003 roku i obejmowała rozbudowę sieci wodociągowej gminy poprzez



uruchomienie drugiego ujęcia wody wraz ze stacją uzdatniania wody i budowę sieci tranzytowej o długości 833 metrów. Wartość zadania 215.102.64 EURO.

Po zakończeniu inwestycji sieć wodociągowa Gminy Jeżów Sudecki składa się z dwóch ujęć wody o wydajności:

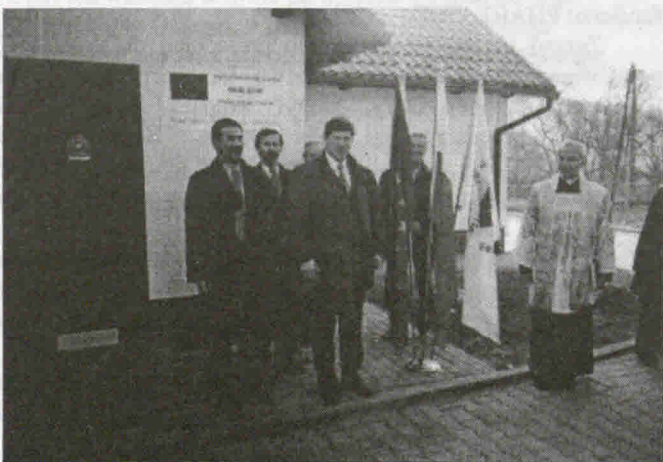
- ujęcie wody w Jeżowie Sudeckim 60m³/godz.
- ujęcie wody w Siedlęcinie 26m³/godz

stacji uzdatniania wody, 4 przepompowni w Siedlęcinie i 2 w Jeżowie Sudeckim. Długość sieci wodociągowej 43,6 km. Wartość sieci 4.727.954 zł. Zaopatrujemy w wodę 4 sołectwa, które obejmują 60% naszych mieszkańców.

Woda, którą pozyskujemy i dostarczamy mieszkańcom z tego ujęcia, spełnia wszystkie parametry, jakie są wymagane przepisami naszego kraju, jak i Unii Europejskiej. Jest to ważny składnik naszego mienia;

- podnoszący standard życia poprzez dostępność do sieci wodociągowej,
- podniesienie zdrowotności mieszkańców – dostarczanie wody o parametrach spełniających wymogi przepisów krajowych i Unii Europejskiej.
- zwiększenie atrakcyjności terenów pod względem rozwoju działalności turystycznej i rekreacyjnej – ochrona zlewni Rzeki Bóbr, a przez to Parku Krajobrazowego Doliny Bobru,
- tworzenie nowych miejsc pracy przez podmioty gospodarcze działające na obszarze realizacji projektu.
- zgodność projektu z priorytetami Programu Współpracy Przygranicznej – ochrona środowiska.

Pan Wójt podziękował wszystkim, którzy przyczynili się do realizacji tego zadania, życząc, aby jak najdłużej i jak najsprawniej służył społeczności lokalnej Gminy Jeżów Sudecki i Gminy Wleń.



Po uroczystym przecięciu wstęgi, obiekt został poświęcony przez proboszcza parafii Siedlęcin ks. Józefa Górkę.

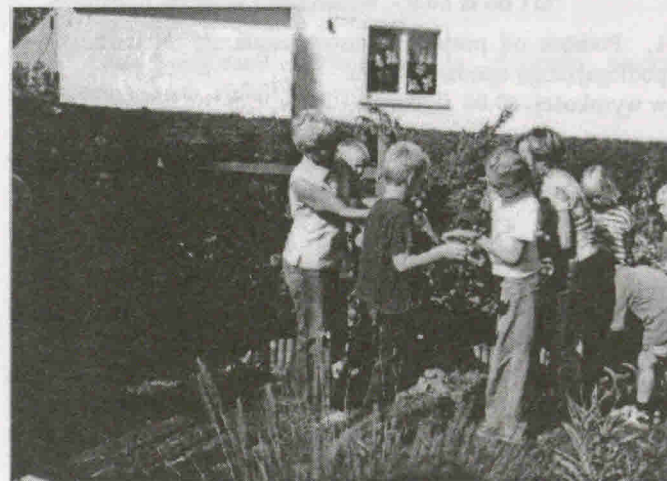
Wójt Gminy

Wizyta w Vierkirchen

25.09.2003 r. uczniowie ze Szkoły Podstawowej im. Polskich Nauczycieli Tajnego Nauczania w Siedlęcinie złożyli rewizytę w szkole niemieckiej w Vierkirchen. Wraz z dziećmi w wyjeździe brali udział: Sekretarz Gminy Genowefa Smolarek,



sołtys wsi Siedlęcin Marian Tyka, dyrektor Szkoły Podstawowej w Czernicy Joanna Cimosz-Nowak oraz rodzice.



Gospodarze przyjęli nas bardzo serdecznie. Już od samego początku zwróciliśmy uwagę na ich staranne przygotowanie się do tego spotkania. Mimo, że wizyta miała charakter oficjalny, to jednak przebiegała w bardzo zabawowej atmosferze. Zarówno goście jak i gospodarze brali udział w Sportowej Olimpiadzie Nonsensu. Tu nie było wygranych i przegranych. Wszyscy bawili się wyśmienicie. Już od pierwszych chwil naszego spotkania dzieci pokonały największą barierę – barierę językową.

Momentem kulminacyjnym olimpiady był niezwykle ważny mecz piłki nożnej Polska – Niemcy, który przedstawiciele Siedlęcina wygrali. Zapoznaliśmy się z warunkami pracy i nauki naszych kolegów. Bardzo nam się podobały ich pracownie i niektóre pomysły z zakresu dydaktyki.



W szkolnym ogrodzie uczniowie z obu szkół posadzili drzewko przyjaźni, które miało symbolizować długotrwałą przyjaźń i współpracę.

Burmistrz gminy Vierkirchen stale nam towarzyszył. Chcąc pokazać nam swoje przepiękne okolice wspólnie z nami pojechał na wycieczkę do punktu widokowego z którego można było obejrzeć panoramę całej okolicy.

Ostatni poczęstunek i opowiadane wrażenia, wymiana adresów. To wszystko miało miejsce w plenerze w czasie kolejnego wspólnego tym razem słodkiego poczęstunku.

Wiemy, że nasi koledzy i nasze koleżanki przyjadą do nas w ostatnią sobotę maja 2004 roku. Czekamy na ten dzień z niecierpliwością.

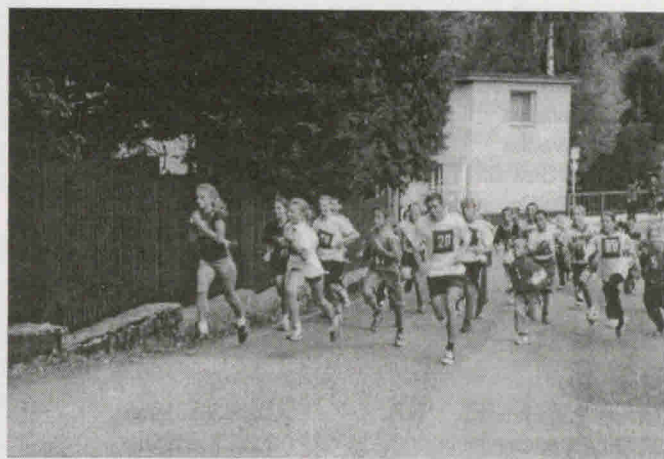
mgr Beata Kędroń nauczyciel przyrody
w Szkole Podstawowej im. Polskich Nauczycieli Tajnego
Nauczania w Siedlęcinie.

Bieg górski w Pasekach nad Izerą

W sobotę 27.09.2003 r. liczna reprezentacja naszej gminy wzięła udział w biegu górskim /pod górę/ w zaprzyjaźnionej gminie czeskiej Paseky nad Izerą.



Gminę naszą reprezentowali uczniowie szkół podstawowych i gimnazjum oraz członkowie sekcji lekkoatletycznej LZS Siedlęcina.



Mimo bardzo trudnej trasy /1200 m. pod górę, przewyższenie 200 m/ odnieśliśmy jako gmina Jeżów Sudecki duży sukces. W poszczególnych kategoriach nasi reprezentanci uzyskali następujące wyniki / prezentujemy pierwszych ośmiu zawodników w każdym biegu/:



Dziewczęta do 15 lat

1 Aleksandra Nowogrodzka	Siedlęcina
2 Angelika Wesołowska	Siedlęcina
3 Natalia Hołub	Siedlęcina
4 Ewelina Siofer	Siedlęcina
5 Beata Kędziorek	Jeżów Sudecki
6 Sylwia Gałuszka	Jeżów Sudecki
7 Lucie Waldmannová	Czechy
8 Barbara Řípová	Czechy



Chłopcy do 15 lat

1 Daniel Miliszewicz	Płoszczyna
2 Jan Nesvadba	Czechy
3 Jan Nesvadba	Czechy
4 Damian Gawron	Jeżów Sudecki
5 Krzysztof Dzieniszewski	Jeżów Sudecki
6 Jakub Balanda	Jeżów Sudecki
7 Vojta Růžička	Czechy
7 Grzegorz Drozd	Siedlęcin
8 Karol Jastrabowicz	Siedlęcin

Mężczyźni

1 Piotr Paciejewski	LZS Siedlęcin
2 Daniel Jończy	LZS Siedlęcin
3 Jaromír Jech	Czechy
4 Josef Tomiček	Czechy
5 Václav Šír	Czechy
6 Dariusz Wróblewski	LZS Siedlęcin
7 Piotr Robel	LZS Siedlęcin
8 Paweł Skrzek	LZS Siedlęcin



Wyjazd na bieg oprócz walorów sportowych okazał się wspaniałą wycieczką dla mieszkańców naszej gminy.

Andrzej Zaremba

„Z plecakiem i kubłaczkiem do Zimowej Stolicy Polski”

W dniach 03-05.10.2003 r. Urząd Gminy w Jeżowie Sudeckim organizował wycieczkę dla pracowników do „zimowej stolicy Polski” – Zakopanego.



Wycieczka z pozoru 3-dniowa, w rzeczywistości była wycieczką 2-dobową, gdyż wyjazd zaplanowano na godzinę 23.00. O tej właśnie godzinie „wesoly autobus” z pracownikami Urzędu w poszerzonym składzie (uczestniczyli również dawni pracownicy tzw. emeryci, członkowie rodzin pracowników oraz działacze samorządowi i pracownicy oświaty naszej gminy) wyruszył na wschód. Droga była prosta, a ruch mały (jak przystało na późne godziny nocne) i do Zakopanego dotarliśmy bardzo wcześnie, gdyby nie częste, ale za to całkowicie uzasadnione przystanki na parkingach. Zgodnie z przewidywaniami do „stolicy Tatr” przybyliśmy ok. 7-ej rano. Udało się wcześniej zakwaterować i ogarnąć. Potem już śniadanie i jazda na podbój Tatr - największych gór Polski. Pogoda – jak na warunki wysokogórskie „niezła” – skutecznie zniechęciła część ekipy, która postanowiła swoją eskapadę



ograniczyć do podboju Zakopanego, z ewentualnym (oczywiście wjazd kolejką i zjazd wyciągiem krzeselkowym) zaliczeniem Gubałówki. Pozostała część „górali” udała się w najpiękniejszą z tatrzańskich dolin – Dolinę Kościeliską. Z planu zwiedzenia Jaskini Mroźnej, Smoczej i Wąwozu Kraków ostała się jedynie Jaskinia Mroźna. Trudy wędrowki do Jaskini, a potem przejścia przez nią dla wielu okazały się dosyć trudne. Do tego padający deszcz spowodował, iż zbocza Organów (grzbietu, w zboczach którego ukryta jest Jaskinia Mroźna), zbudowane ze skały wapiennej, okazały się bardzo śliskie, a co za tym idzie niebezpieczne. Zejście kosztowało sporo sił i ekipa zdecydowała, iż wraca do Zakopanego.



Po drodze chwila zadumy w Sanktuarium na Krzeptówkach,



potem zwiedzanie kościółka i cmentarza na „Pęksowym Zbrzysku”. Stąd już tylko rzut beretem do dolnej stacji kolejki na Gubałówkę. Wszyscy z nadzieją na obejrzenie panoramy Tatr chętnie skorzystali z możliwości wjazdu na szczyt. Niestety, fatalne warunki atmosferyczne pozwoliły jedynie na chwilę odpoczynku w restauracji, łyk kawy lub innych napoi, i wobec braku perspektywy obejrzenia jakiegokolwiek panoramy, wszyscy zjechali do Zakopanego. Tam przerwa z możliwością zakupów na targowisku miejskim i spaceru po Krupówkach. Do pensjonatu wracaliśmy raczej z ochotą. Większość marzyła o przebraniu się w suche ubrania. Potem obiadokolacja i ponownie trudny wybór. Wybrać zasłużony odpoczynek po nieprzespanej nocy i trudach dnia w zaciszu pensjonatowego pokoju czy też ruszyć na dalsze „podbijanie” Zakopanego.



Większość wybrała ten drugi wariant, z głównym uwzględnieniem kawiarenek na Krupówkach. W miłej atmosferze czas szybko leciał. Aż dziw, że na śniadaniu pojawili się wszyscy w komplecie, w miarę punktualnie, no i z przyzwoitą kondycją. Bezpośrednio po śniadaniu wyjazd w drogę powrotną. Plan również napięty. Najpierw wizyta w Kalwarii Zebrzydowskiej. Trafiliśmy na mszę św., więc okazja do spełnienia obowiązku. Po mszy szybki rzut oka na zabudowania sanktuarium i w drogę. W planie bowiem mamy jeszcze Wadowice. Tutaj dłuższa przerwa. Już każdy indywidualnie ma czas do zwiedzenia Muzeum Jana Pawła II i bazyliki, a na zakończenie obiad. Niezdyscyplinowanie małej grupki wycieczkowiczów spowodowała, iż wyjazd z Wadowic nieco się opóźnił i wpadliśmy w mały niedoczas. Miało to

duży wpływ na atmosferę w trakcie powrotu, bowiem kierowca zmartwiony możliwością przekroczenia czasu pracy stał się nieco rozdrażniony. Dobrze, że Marta Kędziorek z Małgosią Gurazdą swoimi przyspieszkami (i nie tylko) zdecydowanie rozbawiły towarzystwo. W efekcie do Jeżowa przyjechaliśmy prawie zgodnie z planem, ok. godz. 22.00. Reasumując - wycieczka udana mimo fatalnych warunków atmosferycznych skutecznie zniechęcających do gór. Stąd chyba pomysł organizacji kolejnej wycieczki (możliwie jak najszybciej), ale tym razem nad morze.

Adam Rodziewicz

Wybory w Gminnym Zrzeszeniu Ludowe Zespoły Sportowe w Jeżowie Sudeckim

W dniu 22.09.2003 r. w sali konferencyjnej Urzędu Gminy Jeżów Sudecki odbył się Gminny Walny Zjazd Sprawozdawczo Wyborczy Zrzeszenia LZS. Udział w nim wzięli delegaci wybrani w ogniwach LZS z terenu gminy. Po odczytaniu sprawozdań dotyczących działalności GZ LZS w minionej kadencji delegaci podjęli uchwałę o udzieleniu absolutorium ustępującym władzom Gminnego Zrzeszenia LZS w Jeżowie Sudeckim.

Po części sprawozdawczej nastąpiły wybory do władz Gminnego Zrzeszenia LZS w Jeżowie Sudeckim na lata 2003 – 2007 r.

W skład Zarządu GZ LZS weszli:

przewodniczący - Andrzej Zaremba
zastępca przewodniczącego – Kazimierz Lewaszkiwicz
zastępca przewodniczącego – Tadeusz Chwałek
skarbnik – Adam Rodziewicz
sekretarz – Zbigniew Sos
członek – Mariusz Zwonik
członek – Michał Zieliński

W skład Gminnej Komisji Rewizyjnej Zrzeszenia LZS weszli:

przewodniczący – Stanisław Zwierzański
zastępca przewodniczącego – Leopold Szewczyk
sekretarz – Marcin Józków

Andrzej Zaremba

Minimum środowiskowe

Coraz większego znaczenia nabiera konieczność przestrzegania zasad ochrony środowiska, zwłaszcza w kontekście integracji z Unią Europejską, a także wypełniania innych zobowiązań międzynarodowych. W związku z tym również polskie prawo w tym zakresie ulega ciągłym zmianom i modyfikacjom. W odniesieniu do rolnictwa podstawowe zasady przestrzegania tego prawa określane są niekiedy jako **minimum środowiskowe** lub tzw. **Zwykła dobra praktyka rolnicza** – która jest zestawieniem najważniejszych zasad, jakie każde gospodarstwo musi stosować. Realizowanie tych zasad przez rolnika będzie

podstawowym warunkiem uzyskania w przyszłości płatności w ramach różnych programów wsparcia Unii Europejskiej.

Oprócz minimum środowiskowego i wymogów dotyczących wdrażania dyrektywy azotanowej, większość zasad prowadzenia gospodarstwa w sposób przyjazny środowisku, do dobrowolnego stosowania, zawarto w opracowanym przez Instytut Uprawy Nawożenia i Gleboznawstwa Puławy **Kodeksie Dobrych Praktyk Rolniczych**.

Każdy rolnik powinien posiadać taki kodeks, zapoznać się z nim i go stosować.

„Kodeks Dobrej Praktyki Rolniczej”, w którym opisane jest minimum środowiskowe dostępny jest na stronach internetowych: www.rcd.wroc.pl, www.fapa.com.pl, www.minrol.gov.pl

Poniżej przedstawiamy podstawowe wymogi minimum środowiskowego:

I. Rolnicze wykorzystanie ścieków w gospodarstwie.

1. Ścieki zdatne do wykorzystania w rolnictwie muszą spełniać wymogi sanitarne. Za spełnienie tych wymogów odpowiada podmiot oferujący płynne ścieki lub osady ściekowe.

2. Wykorzystywanie ścieków do celów rolniczych jest możliwe wyłącznie po uzyskaniu odpowiedniego zezwolenia.

3. Gospodarstwa wykorzystujące ścieki powinny sporządzić plany nawożenia.

4. Wykorzystywanie ścieków jest zabronione na terenach, na których uprawiane są rośliny przeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi i zwierzęta.

II. Rolnicze wykorzystanie komunalnych osadów ściekowych.

1. Rolnik jest zobowiązany do przechowywania wyników analiz dotyczących osadów ściekowych i gleby przed użyciem osadów oraz informacji w sprawie dawkowania osadów, stosowanego na poszczególnych działkach. Producent osadów ściekowych powinien dostarczyć rolnikowi odpowiednią dokumentację (za wyjątkiem analizy gleby).

2. Gospodarstwa wykorzystujące osady ściekowe muszą posiadać plany nawożenia.

3. Stosowanie osadów ściekowych jest zabronione na gruntach wykorzystywanych jako łąki i pastwiska, na gruntach o nachyleniu ponad 10%, na obszarach o znacznym współczynniku przepuszczalności, na gruntach wykorzystywanych na uprawy pod przykryciem, na obszarach ogrodniczych i warzywnych (oprócz drzew osobowych).

III. Nawozy naturalne i ich stosowanie.

1. Dawka nawozu naturalnego zastosowanego w ciągu roku nie może zawierać więcej niż 170 kg azotu (N) w czystym składniku na 1 hektar użytków rolnych.

2. Nawozy naturalne w postaci stałej powinny być przechowywane w pomieszczeniach inwentarskich lub na nieprzepuszczalnych płytach, zaś nawozy w postaci płynnej – w szczelnych zbiornikach o pojemności umożliwiającej gromadzenie, co najmniej 6-miesięcznej produkcji tych nawozów.

3. Zabrania się stosowania nawozów na glebach zalanych wodą, pokrytych śniegiem lub zamrzniętych do głębokości 30 cm.

Zabrania się stosowania nawozów naturalnych w postaci płynnej na glebach położonych na stokach o nachyleniu większym niż 10% i pozbawionych okrywy roślinnej oraz podczas wegetacji roślin przeznaczonych do bezpośredniego spożycia przez ludzi.

4. Nawozy naturalne stosowane na gruntach ornych powinny być przykryte lub wymieszane z glebą, nie później niż następnego dnia po wywiezieniu.

5. Nawozy naturalne oraz organiczne w postaci stałej i płynnej powinny być zastosowane w okresie od 1 marca do listopada, z wyjątkiem nawozów stosowanych na uprawy pod osłonami.

6. Nawozy naturalne mogą być stosowane w odległości co najmniej 20 m od strefy ochronnej źródeł wody, ujęć wody. Kąpielisk zlokalizowanych na wodach powierzchniowych oraz obszarów morskiego pasa nadbrzeżnego.

7. Nawozy mineralne w postaci stałej stosuje się przy użyciu rozsiewaczy naziemnych oraz siewników nawozowych lub siewników kombinowanych albo ręcznie, z tym, że w odległości co najmniej 20m od strefy ochronnej źródeł i ujęć wody oraz od brzegów zbiorników i cieków wodnych nawozy mineralne mogą być stosowane tylko ręcznie.

8. Obornik może być gromadzony, fermentowany i przechowywany w pomieszczeniach inwentarskich lub na płytach gnojowych ze ścianami bocznymi.

9. Podłogi pomieszczeń inwentarskich i płyty gnojowe powinny być zabezpieczone przed przenikaniem wycieków do gruntu i zaopatrzone w instalacje odprowadzające wycieki do szczelnych zbiorników na gnojówkę i wodę gnojową.

10. Nawozy mineralne należy przechowywać w oryginalnych opakowaniach, w zamkniętych magazynach lub przynajmniej pod dachem. Wysokość stosu opakowań zawierających saletrę amonową i nawozy saletrzane nie mogą przekraczać 4 worków. Nawozy dostarczane luzem powinny być przechowywane w magazynach lub pod zadaszeniem:

- dopuszcza się składowanie tych nawozów w przyzmacz uformowanych na nieprzepuszczalnym podłożu, pod przykryciem z materiału wodno-szczelnego,

- przyzmy nie mogą być zakładane na spadkach terenu oraz w strefach ochrony pośredniej i w strefach wrażliwych wód,

- nie dopuszcza się składowania w przyzmacz saletry amonowej i nawozów zawierających azotan amonowy w ilości, która odpowiada zawartości azotu całkowitego powyżej 28%.

IV. Środki ochrony roślin.

1. Wolno stosować tylko środki ochrony roślin dopuszczone do obrotu przepisami o ochronie roślin uprawnych lub o rolnictwie ekologicznym (wykaz jest ogłoszony w Dzienniku Urzędowym RP „Monitor Polski”).
2. Zabiegi chemicznej ochrony roślin powinny być wykonywane atestowanymi opryskiwaczami, przez osoby posiadające aktualne zaświadczenie o przeszkoleniu w tym zakresie lub sprzętem ręcznym.
3. Środki ochrony roślin na terenie otwartym można stosować z zachowaniem odległości, co najmniej 5 m od dróg publicznych i co najmniej 20 m od budynków mieszkalnych i zabudowań inwentarskich, pasiek, upraw zielarskich, ogrodów działkowych, rezerwatów przyrody.
4. Wód powierzchniowych oraz od granicy wewnętrznego terenu ochrony strefy pośredniej źródeł i ujęć wody, przy kierunku wiatru w stronę tych obiektów.
5. Środki ochrony roślin należy stosować wyłącznie do celów określonych w etykiecie-instrukcji stosowania.

V. Gospodarowanie na użytkach zielonych.

1. Obowiązuje zakaz wypalania roślinności na łąkach, pastwiskach, nieużytkach, pasach przydrożnych, szlakach kolejowych lub w strefie oczeretów i trzcin. Zakaz dotyczy również miedz, rowów, zeschniętych traw oraz ściernisk i słomy.
2. Gospodarowanie na użytkach zielonych nie powinno powodować zagrożenia zanieczyszczeniem na skutek nadmiernego wypasu.

VI. Ochrona siedlisk

Wypełnianie obowiązków na obszarach objętych ochroną prawną, wynikających z ustawy o ochronie przyrody.

VII. Utrzymanie czystości i porządku

Rolnicy zobowiązani są do utrzymywania czystości i porządku na terenie gospodarstwa oraz do posiadania urządzenia do gromadzenia odpadów bytowych wytworzonych na terenie gospodarstwa.

VIII. Ochrona gleby

1. Obowiązkiem utrzymywania w stanie sprawności technicznej urządzeń przeciwozyjnych oraz urządzeń melioracji szczegółowych ciąży na właścicielu gruntów, na których znajdują się te urządzenia.
2. Rolnicy są zobowiązani do utrzymywania użytków zielonych na stokach nachylonych pod kontem 20%.

IX. Ochrona wody

Ścieki komunalne nie mogą być odprowadzane bezpośrednio do wód powierzchniowych lub do ziemi.

Tekst z broszury „Poradnik dla rolników-płatności bezpośrednie”
Opracowany przez Krajowe Centrum Doradztwa Rozwoju Rolnictwa i Obszarów Wiejskich.
Biuro Powiatowe ARiMR; 58-500 Jelenia Góra, ul. Morcinka 33A, tel. 76-79-321

KARP W GALARECIE

Potrzebne składniki

Karp (ok. 1,5kg)
3-4 cebule
2 pietruszki
pół niedużego selera
marchewka
4 łyżki żelatyny
plasterki cytryny
natka pietruszki
cukier, pieprz, sól

Sposób przygotowania

Oczyszczonego karpia pokroić na niewielkie kawałki. Osolić je i ewentualnie skropić sokiem z cytryny. Warzywa oczyścić, pokroić w cienkie słupki, włożyć do płaskiego rondla, zalać litrem wody i gotować kilka minut. Następnie włożyć kawałki ryby, dodać sól, łyżkę cukru i gotować co najmniej godzinę pod przykryciem, na bardzo wolnym ogniu. Pod koniec gotowania wsypać zmielony pieprz. W kilku łyżkach zimnej wody namoczyć żelatynę, a gdy napęcznieje, włożyć ją do rondla z rybą i kilka minut razem gotować. Następnie naczynie szczelnie zakryć i odstawić do ostygnięcia. Przed podaniem nabierać łyżką i widelcem kawałki ryby z zastudzoną galareta z warzywami, ułożyć na półmisku. Przybrać plasterkami cytryny i natką pietruszki.

PSTRĄG W MIGDAŁACH

Potrzebne składniki:

4 średnie pstrągi,
10 dag masła,
5 migdałów,
cytryna, gałązki pietruszki,
pieprz, sól

Sposób przygotowania:

Sprawione i umyte pstrągi natrzeć solą, oprószyć pieprzem, usmażyć na maśle na niezbyt silnym ogniu (po 8 min z każdej strony). Usmażone ryby ułożyć na ogrzanym półmisku. W maśle po smażeniu ryb lekko zrumienić posiekane migdały, wyłożyć na ryby, udekorować pietruszką i plasterkami cytryny.

BARSZCZ CZERWONY Z USZKAMI

Potrzebne składniki:

1 kg buraków ćwikłowych,
7 dag suszonych grzybów,

2 cebule,
łyżka masła,
2 ziarenka ziela angielskiego,
liść laurowy,

sok z cytryny,
cukier, pieprz, sól.

Ciasto: 15 dag mąki, jajo, sól.

Nadzienie: grzyby z wywaru, łyżka tartej bułki,
jajo, pieprz, sól.

Sposób przygotowania:

Grzyby umyć, zalać zimną wodą i odstawić na kilka godzin, następnie ugotować (w tej samej wodzie) i odcedzić. Wywar odstawić. Buraki obrać, wypłukać, drobno pokroić lub utrzeć na tarce do jarzyn, wrzucić do garnka. Dodać pokrojone cebule, przyprawy, zalać zimną wodą i ugotować. Gdy wywar wystygnie, przecedzić go, dolać do wody, w której gotowały się grzyby, podgrzać, przyprawić odrobiną cukru, pieprzem, solą i sokiem z cytryny. Do gorącego barszczu włożyć trochę masła. Przygotować farsz i ciasto na uszka. Zeszklić na maśle drobniutko pokrojoną cebulę. Ugotowane grzyby posiekać, dodać do cebuli, wsypać tartą bułkę, a gdy masa trochę wystygnie, wbić jajo, przyprawić farsz pieprzem i solą. Z lekko posolonej mąki i jaja zagnieść ciasto (jeśli jajo jest nieduże, trzeba dodać odrobinę wody, by ciasto nie było za twarde), cienko je rozwałkować i pokroić na kwadraty. Na każdym kawałku położyć porcję farszu, złożyć ciasto po przekątnej i zlepować, a potem złączyć brzegi powstałych trójkątów. Włożyć uszka do lekko posolonego wrzątku i gotować. Gdy wypłyną, przełożyć do talerzy, zalać gorącym barszczem.

KUTIA

Potrzebne składniki:

Szklanka pszenicy,
pół litra miodu,
50 dag cukru,
50 dag maku,
bakalie: rodzyнки,
orzechy włoskie, figi, migdały

Sposób przygotowania:

Pszenicę wypłukać i namoczyć na noc. Następnego dnia ugotować do miękkości, kilkakrotnie wymieniają wodę. Miękką odsączyć na sicie. Mak wypłukać, sparzyć, dwukrotnie przekręcić przez maszynkę. Wymieszać miodem, cukrem i bakaliami. Tuż przed podaniem dolożyć pszenicę (zbyt wcześnie wymieszana z masą makową twardnieje). Kutię podawać lekko schłodzoną.

KARP WIGILIJNY PO ŚLĄSKU

Potrzebne składniki

1 karp (1,3kg)
4 marchewki
20 dag selera
20 dag białej części pora
2 cebule
2 szklanki jasnego piwa
2 łyżki rodzynek
1 cytryna
3 łyżki startego piernika
1 liść laurowy
5 ziaren ziela angielskiego
½ łyżki suszonego tymianku
1 łyżeczka cukru, sól

Sposób przygotowania

Karpia oczyścić, umyć, odciąć łeb, resztę ryby pokroić na dzwonka, skropić sokiem z ½ cytryny, przykryć i włożyć do lodówki na 1 godz. Marchewki, seler oraz por obrać, opłukać i pokroić na kawałki. Cebule obrać i pokroić na ćwiartki. Rodzyńki opłukać. Warzywa włożyć do szerokiego płaskiego rondla i zalać 2 szklankami posolonego wrzątku. Dodać liść laurowy, ziele angielskie oraz tymianek i gotować 5 min. Wlać piwo i gotować jeszcze 20 min. Następnie wyjąć liść laurowy oraz ziele angielskie. Warzywa zmiksować, połączyć z wywarem, dodać piernik, wymieszać i gotować 5 min. na małym ogniu, często mieszając. Przyprawić sokiem z cytryny oraz cukrem, dodać rodzyńki i zagotować. Włożyć dzwonka karpia i dusić około 15 min na małym ogniu, na płycie ochronnej. Dzwonka karpia ostrożnie wyjąć na półmisek i polać sosem. Podawać na gorąco, z pieczywem. Danie to jest smaczne również na zimno.

KAPUSTA Z GRZYBAMI

Potrzebne składniki

80 dag kiszonej kapusty
5 dag suszonych grzybów
1 cebula
3 łyżki oleju
1 łyżeczki mąki pszennej
1 łyżka masła
1 łyżka jarzynki lub vegety
½ łyżeczki cukru, pieprz

Sposób przygotowania

Grzyby umyć, zalać 1 szklanką letniej wody i odstawić na 4 godziny. Następnie gotować 40 min w tej samej wodzie, w której się moczyły, osaczyć i pokroić w paski. Wywar zachować. Kapustę pokroić, zalać wywarem z grzybów i gotować w odkrytym naczyniu. W miarę potrzeby uzupełnić płyn, jeśli znacznie odparował. Cebule obrać, pokroić w kostkę i podsmażyć na oleju, dodać grzyby i dusić mieszając, około 5 min. Do miękkiej kapusty włożyć grzyby z cebulą oraz gałkę ugniecioną z masła i maki. Przyprawić jarzynką, cukrem oraz pieprzem i gotować, stale mieszając, około 2 minut. Kapustę podawać z ziemniakami lub pieczywem.

ŚLEDZIE OLI

Potrzebne składniki

6 filetów solonych
mały słoik majonezu
pół szklanki jogurtu naturalnego
2 cebule
małe jabłko
pęczek natki pietruszki
odrobina cukru i pieprz

Sposób przygotowania

Wymoczone śledzie podzielić na dzwonka i ułożyć w salaterce. Cebule, jabłko i natkę drobno posiekać, wymieszać z majonezem i jogurtem, doprawić cukrem i pieprzem. Gotowym sosem przykryć śledzie. Przekąskę tę można przygotować również ze śledzi marynowanych.

RYBA PO MARYNARSKU

Potrzebne składniki

50 dag filetów z dorsza lub morszczuka
4 ziemniaki
marchewka
pół selera
2 cebule
10 dag śmietanki
ząbek czosnku
mąka, olej
pół szklanki soku pomidorowego
sok z cytryny
natka pietruszki, pieprz, sól

Sposób przygotowania

Filety rozmrozić, umyć, osuszyć w ściereczce, skropić sokiem z cytryny, posypać solą i pieprzem, obtoczyć w mące i obsmażyć na tłuszczu. Cebulę i ziemniaki pokroić w plastry, marchewkę i seler zetrzeć na tartce z dużymi otworami. Wszystkie warzywa podsmażyć na oleju, wyłożyć na żaroodporny półmisek, ułożyć na nich porcje ryby, zalać śmietaną zmieszaną sokiem z sokiem pomidorowym, posypać posiekany ząbkem czosnku, doprawić solą i pieprzem. Piec około 20 min w dobrze nagrzanym piekarniku. Przed podaniem posypać natką pietruszki.

PIERNICZKI

Potrzebne składniki

2 szklanki mąki,
2 jaja,
1 szklanka cukru,
łyżka masła,
2 łyżki miodu,
łyżeczka sody oczyszczonej,
łyżeczka utłuczonych przypraw
(cynamon, goździki, pieprz).

Do ozdabiania pierniczek:

po kilka obranych migdałów i orzechów, wiórki kokosowe lub kolorowy maczek.

Sposób przygotowania:

Do przesianej mąki wlać rozpuszczony, gorący miód i łyżką wyrobić ciasto. Dodać cukier, sodę, przyprawy, a gdy masa lekko przestygnie – masło i jedno jajo. Następnie dokładnie wyrobić ciasto ręką, aż będzie gładkie. Gotowe rozwałkować na posypanej mąką stolnicy. Szklanką lub foremkami wykroić z ciasta pierniczki, posmarować rozmaconym jajem, poleać polewą czekoladową i ostudzone udekorować. Piec około 15 min. W zamkniętej puszcze można je przechowywać nawet kilka tygodni.

SERNIK Z ANANASEM

Potrzebne składniki:

Ciasto:

1 ½ szklanki mąki pszennej,
20 dag masła,
1 szklanka cukru,
2 jajka, 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Masa serowa:

1 kg tłustego sera twarogowego,
5 jajek, 1 " szklanki cukru pudru,
20 dag masła, 1 cukier waniliowy
(1,6 dag), 1 budyń waniliowy,
1 łyżeczka proszku do pieczenia,
sok i skórka otarta z 1 cytryny,
1 puszka ananasa (34 dag).

Sposób przygotowania:

Przygotować ciasto: mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, przesiać na stolnicę, dodać masło i dokładnie posiekać. Zrobić w mące wgłębienie. Jajka utrzeć z cukrem i wlać do wgłębienia. Dokładnie połączyć wszystkie składniki. Ciasto schłodzić 30 min w zamrażalniku. Przygotować masę: ser zemleć. Oddzielić białka od żółtek. Ucierając masło z cukrem pudrem i cukrem waniliowym, dodawać kolejno: żółtka, ser, budyń w proszku, proszek do pieczenia, skórki i sok z cytryny. Z białek ubić sztywną pianę, dodać ją do masy serowej i delikatnie wymieszać. Ananas osączyć z syropu (kilka plasterków zostawić do przybrania) i pokroić na małe kawałki. Tortownicę wylepić ciastem tak, aby jego brzeg był podniesiony na wysokość 4–5 cm. Połowę masy wyłożyć na ciasto i pokryć kawałkami ananasa, następnie wyłożyć resztę masy i wyrównać. Sernik piec 1 godz. w piekarniku nagrzanym do temperatury 200 C. Po przestudzeniu wyjąć z tortownicy, posypać cukrem pudrem i przybrać plasterkami ananasa.

STRUCLA MAKOWA

Potrzebne składniki:

Ciasto:

50 dag mąki,
15 dag masła, 2 jaja,
3 żółtka, 15 dag cukru pudru,
pół szklanki śmietanki, 6 dag
drożdży, cukier waniliowy, skórka otarta z cytryny.

Masa makowa:

20 dag maku, 20 dag cukru pudru,
2 łyżki miodu, 5 dag masła, 10 dag
orzechów (włoskich lub laskowych),
po 3 dag posiekanej skórki pomarańczowej,
migdałów i rodzynków, białko.

Sposób przygotowania:

Drożdże rozetrzeć z łyżką cukru i połączyć z mąką, dodać resztę składników i szybko, ale dokładnie wyrobić ciasto, po czym rozwałkować je na placki długości blaszek. Mak opłukać, zalać wrzątkiem, podgotować mieszając. Osączyć, odparować i zemleć w maszynie z wkładką do mielenia maku (w maszynie z normalnym sitkiem trzeba mleć 2-3 razy). W rondlu rozpuścić masło, włożyć mak, posiekane orzechy, drobno pokrojoną skórkę pomarańczową oraz resztę dodatków i, ciągle mieszając, gotować na małym ogniu około 15 min (mak trzeba dobrze odparować aby wierzch ciasta nie odstawał). Masę zdjąć z ognia, lekko ostudzić, połączyć z pianą ubitą z białka, po czym jeszcze ciepłą posmarować każdy placek. Struclę zwinąć, włożyć do wysmarowanych form i wstawić do lekko nagrzanego piekarnika. Gdy ciasto wypełni formy, zwiększyć płomień w piecyku i piec około 50 min. Struclę można polać dowolnym lukrem.

SERNIK Z SERKA HOMOGENIZOWANEGO

Potrzebne składniki

4 serki homogenizowane
4 jajka
½ szklanki cukru
2 łyżki kaszy manny
1 łyżka mąki ziemniaczanej
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1 cukier waniliowy

Do przygotowania formy:

Herbatniki (tyle, ile się zmieści na dnie formy)
2 łyżki masła lub margaryny
2 łyżki bułki tartej

Sposób przygotowania.

Mąkę i kaszę połączyć z proszkiem do pieczenia i wymieszać z serkiem. Żółtka oddzielić od białek, utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym, dodać do serka i wymieszać. Z białek ubić pianę i połączyć z masą serową. Formę do pieczenia wysmarować masłem i wysypać tartą bułką. Na dnie formy ułożyć herbatniki, a na nich masę. Piec 1 godz. w piekarniku nagrzanym do temperatury 170C. Po przestudzeniu wyjąć sernik z formy i posypać cukrem pudrem.

SALATKA OWOCOWA KOLOROWA

Potrzebne składniki

3 owoce kiwi
2 pomarańcze
banan
10 dag truskawek
gałązka świeżej mięty
łyżeczka soku z cytryny

SOS:

3 łyżeczki cukru pudru
po łyżce soku z cytryny i pomarańczy
po ćwierć łyżeczki skórki otartej z cytryny i pomarańczy
3-4 truskawki
kieliszek rumu

Sposób przygotowania

Umyte i osuszone truskawki utrzeć z cukrem oraz skórką otartą z cytryny i pomarańczy na gładką jednolitą masę, dokładnie wymieszać z sokiem z cytryny i pomarańczy oraz z rumem, przykryć, ochłodzić w lodówce. Obrane kiwi i banany pokroić w cienkie plasterki, włożyć do salaterki, skropić sokiem z cytryny. Pomarańcze obrać, usunąć pestki, pokroić w kostkę i razem z ćwiartkami truskawek dodać do pozostałych owoców. Polać sosem, przykryć, wstawić na 2-3 godziny do lodówki. Przed podaniem udekorować listkami mięty.

Życzymy smacznego!



WYDAWCA Rada Gminy w Jeżowie Sudeckim. 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 biuletyngminajns@poczta.onet.pl Redakcja zastrzega sobie prawo do wykonywania skrótów oraz nie zwraca materiałów wykorzystanych Przy redagowaniu gazetki. Nakład 500 egz. Druk Dolnośląskie Zakłady Graficzne Jelenia Góra ul. Groszowa