



Gazeta Olszyńska

Miesięcznik Mieszkańców Miasta i Gminy Olszyna

NR 12 (73) · ROK VII

GRUDZIEŃ 2022

ISSN 2450-7148 · CENA 2,00 ZŁ (5% VAT)



Święty Mikołaj przyjechał do naszych najmłodszych mieszkańców

więcej na str. 4



30-LECIE ZWIĄZKU GMIN „KWISA”

Gmina Olszyna była gospodarzem obchodów 30-lecia Związku Gmin „Kwisa”

więcej na str. 5

INFORMATOR GMINNY



URZĄD MIEJSKI W OLSZYNIE

ul. Wolności 20, 59-830 Olszyna
tel. 75 721 20 50, 75 721 23 68
e-mail: poczta@olszyna.pl
www.olszyna.pl

STRAŻ MIEJSKA

ul. Wolności 20, tel. 75 723 10 33

POSTERUNEK POLICJI

ul. Wolności 20, tel. 47 87 34 822

GMINNY OŚRODEK POMOCY SPOŁECZNEJ

ul. Wolności 20, tel. 75 721 22 73

PRZYCHODNIA WIELOSPECJALISTYCZNA

ul. Wolności 20 E, tel. 571 334 833

GMINNY OŚRODEK KULTURY

ul. Wolności 20 D, tel. 75 610 53 09
e-mail: gok@olszyna.pl www.olszyna.naszgok.pl

GMINNA BIBLIOTEKA PUBLICZNA

ul. Wolności 20 D, tel. 75 779 81 51
e-mail: biblioteka@olszyna.pl

GMINNE PRZEDSZKOLE PUBLICZNE

ul. Mickiewicza 1, tel. 75 721 24 28

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 1

ul. Wolności 17 b, tel. 75 721 22 62

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 3

im. Tadeusza Kościuszki
ul. Wolności 17, tel. 75 721 21 96

SZKOŁA PODSTAWOWA im. Janusza Korczaka

W BIEDRZYCHOWICACH
Biedrzychowice 93, tel. 75 722 15 29

DOLNOŚLĄSKI ZESPÓŁ SZKÓŁ W BIEDRZYCHOWICACH

Biedrzychowice 20, tel. 75 722 15 70
www.zsp.biedrzychowice.pl

OCHOTNICZA STRAŻ POŻARNA W OLSZYNIE

ul. 3 Maja, tel. 75 721 24 83

PRZEDSIĘBIORSTWO USŁUG KOMUNALNYCH

ul. 3 Maja 17, tel. 75 721 22 59

PARAFIA ŚW. JÓZEFA

ul. Legnicka 14, tel. 75 721 23 46

PARAFIA ŚW. ANTONIEGO

Biedrzychowice 90, tel. 75 722 15 90

URZĄD POCZTOWY

ul. Kolejowa 11, tel. 75 721 22 00

TELEFON ALARMOWY - 112

Magiczny czas Świąt Bożego Narodzenia, to czas na życzenia ale i podsumowania

Szanowni Mieszkańcy Gminy Olszyna, przed nami cudowny i magiczny czas Świąt Bożego Narodzenia. Świąt, które w naszej tradycji są niezwykle rodzinne, ciepłe i pełne nadziei na lepsze jutro. Przed nami również Nowy Rok 2023. Rok, który jak pewnie wszyscy wierzymy będzie lepszy od tego który mija. Myślę że okres świąteczno-noworoczny to zawsze dobry moment, by przemyśleć wiele rzeczy i podsumować mijający stary rok.

Moi Drodzy, rok 2022 na świecie rozpoczął się fatalnie. 24 lutego siły zbrojne Federacji Rosyjskiej, na rozkaz prezydenta Władimira Putina zaatakowały Ukrainę. Wówczas, z dnia na dzień okazało się, że żyjemy w wojennym czasie a Polska jest krajem przyfrontowym. Nigdy bym nie przypuszczał i Państwo pewnie również nie, że dożyjemy dramatu kiedy to graniczące z Polską państwo będzie ogarnięte brutalną wojną, a część jego terytorium znajdzie się pod okupacją. Okupacją, która jak się okazało kilka miesięcy później, była ustana niespotykanymi od czasów wojny na Bałkanach w latach 90-tych XX w. mordami dokonywanymi przez Rosjan na ludności cywilnej i jeńcach wojennych. Rosyjska armia nie szczędziła i nie szczędzi sił i środków, by na kontrolowanych przez siebie terytoriach wprowadzać terror i zniszczenie, a tam gdzie nie udało jej się dotrzeć, nękać mieszkańców nieustannym ogniem artylerii i ostrzałami raketowymi. Rosyjscy agresorzy dla Ukraińców nie mają litości. Ale nie mają jej również dla budynków mieszkalnych, szkół, przedszkoli, szpitali, zabytków i dla obiektów infrastruktury krytycznej, czyli takiej jak elektrownie, gazownie, ciepłownie czy wodociągi, które zwłaszcza zimą zapewniają ludziom przetrwanie. Miejmy nadzieję że ta wojna nie rozleje się na inne kraje europejskie. Miejmy nadzieję, że nadchodzący rok 2023 przyniesie jej zakończenie.

Szanowni Państwo, chciałbym krótko podsumować działania naszego samorządu jakie miały miejsce w ciągu ostatnich 12

miesiący. Zaczę od rzeczy kluczowej, czyli od węgla. Otóż od czterech tygodni prowadzimy jego dystrybucję dla Was. Odbywa się ona w ramach programu rządowego, mającego na celu zapewnienie Polakom dostępu do taniego paliwa węglowego. Chciałbym podkreślić i Państwa zapewnić, że jeżeli w tej kwestii występują jakieś niedogodności, to nie są one spowodowane przez samorząd Gminy Olszyna, ani przez skład opału SMS w Lubaniu, poprzez który dystrybucja ta jest prowadzona. Dystrybuujemy tylko takie ilości węgla (i taką jakość tego węgla), jakie otrzymujemy z zasobów rządowych. Pragnę z pełną odpowiedzialnością zaznaczyć, że jako gmina, jako samorząd terytorialny, nie mamy praktycznie żadnego wpływu na częstotliwość dostaw i rodzaj dostarczanego węgla. Takiego wpływu nie ma również skład, który zajmuje się jego transportem.

Moi Mili, w ciągu mijającego roku zrealizowaliśmy (lub realizujemy) kilka ważnych zadań o charakterze infrastrukturalnym. W lipcu rozpoczęliśmy modernizację Gminnego Przedszkola Publicznego w Olszynie. Pierwszy etap tej inwestycji zakończył się we wrześniu i polegał na kapitalnym remoncie kuchni, jadalni, ciągów komunikacyjnych i zaplecza sanitarnego. Obecnie trwa drugi etap, którego celem jest rozbudowa placówki. Po jego zakończeniu, przedszkole będzie mogło przyjąć o 48 dzieci więcej niż dotychczas.

W maju, decyzją samorządu Gminy Olszyna dawna przychodnia Gminnej Służby Zdrowia w Olszynie, została przekazana miejscowym stowarzyszeniom i organizacjom pozarządowym które działają na terenie naszej wspólnoty. Są one bardzo aktywne społecznie, więc zdecydowaliśmy do wniosku że należy im się siedziba z prawdziwego zdarzenia. Taka siedziba, w której będą mogli swobodnie funkcjonować i realizować swoje cele statutowe oraz działać na rzecz naszej małej ojczyzny. Postanowiliśmy, że przekażemy im cały parter w budynku przy ul. Wolności 21, gdzie jeszcze rok temu funkcjonował ośrodek



Gazeta Olszyńska
Miesięcznik Mieszkańców Miasta i Gminy Olszyna

Wydawca: Gminny Ośrodek Kultury w Olszynie
Adres redakcji: ul. Wolności 20 D, 59-830 Olszyna
e-mail: redakcja.gazeta@olszyna.pl, promocja@olszyna.pl
tel. 513 022 863, 75 610 53 09

Redaktor Naczelny: Sławomir Piguła.

Sekretarz Redakcji: Mariola Kondracka.

Współpracują: Anna Kaleta-Radzik, Gabriela Murias, Halina Białoń, Barbara Grzybek, Leszek Leśko, Mirosław Matoga, Łukasz Lisiowski, Zbigniew Madurowicz.

Redakcja nie ponosi odpowiedzialności za treść reklam i ogłoszeń. Materiałów nie zamówionych nie zwracamy. Redakcja zastrzega sobie prawo do skracania i opracowywania tekstów nie zamówionych oraz zmiany ich tytułów. Redakcja zastrzega sobie prawo do własnego opracowania zleconych reklam i płatnych artykułów promocyjnych. Nr indeksu 339. Nr ISSN 2450-7148. Nakład: 400 egz. Numer zamknięto 16 grudnia 2022.

zdrowia. Przeprowadziliśmy niezbędne remonty oraz prace adaptacyjne i w dniu 31 maja odbyło się oficjalne otwarcie naszego Centrum Organizacji Pozarządowych.

We wrześniu, przy ul. 3 maja rozpoczęliśmy budowę Centrum Opiekuńczo - Mieszkalnego. W placówce znajdzie się 20 miejsc dla osób, które są pozbawione opieki rodziny, w tym 8 miejsc całodobowych i 12 miejsc tzw. 12 - godzinnych. W obiekcie znajdować się będą: gabinet rehabilitacyjny, gabinet lekarski, jadalnia oraz sale zajęciowe dla podopiecznych. Obiekt będzie w pełni przystosowany dla osób niepełnosprawnych. Centrum zostanie oddane do użytku we wrześniu 2023 r.

Ponadto przystąpiliśmy do programu wsparcia dzieci i wnuków pracowników dawnego PGR Olszyna, dzięki czemu 67 rodzin otrzymało sprzęt komputerowy. Przystąpiliśmy także do programu pn. Korpus Wsparcia Seniorów. Dzięki temu 68 seniorów otrzymało darmowe „Opaski bezpieczeństwa”, mające na celu zwiększenie ich bezpieczeństwa zdrowotnego.

Oprócz wymienionych zadań, samorząd zrealizował szereg pomniejszych inwestycji. To między innymi budowa kolejnych dróg szutrowych w Olszynie Dolnej, wybudowanie ścieżki turystycznej wokół Jeziora Złotnickiego (zadanie zrealizowane zostało wspólnie z Gminą Leśna i Gminą Gryfów Śląski oraz Nadleśnictwem Świeradów), montaż nowych znaków drogowych i progów zwalniających na drogach gminnych czy udział w powiatowym projekcie komunikacyjnym pn. Izerska Komunikacja Autobusowa „Izerka”, w ramach której wszystkie miejscowości naszej gminy zostały połączone liniami autobusowymi. Ponadto w Ośrodku Gminnej Służby Zdrowia w Olszynie, w porozumieniu z panią dyrektorką szpitala w Zgorzlecu Zofią Barczyk, otworzyliśmy centrum rehabilitacyjne w ramach NFZ. Szczegółowe opracowanie dotyczące wszystkich działań samorządu w roku 2022, redaktor naczelny Gazety Olszyńskiej Sławomir Piguła przygotowuje dla Państwa w formie artykułu, w styczniowym numerze naszej gazety.

Kończąc, składam Państwu życzenia zdrowych i spokojnych Świąt Bożego Narodzenia oraz Szczęśliwego Nowego Roku 2023.



Burmistrz Olszyny
Leszek Leśko



Olszyńskie Mikołajki 2022

We wtorek 6 grudnia, Gminny Ośrodek Kultury w Olszynie zorganizował tradycyjne Mikołajki. Dzieci do wspólnej zabawy zaprosiła dyrektor ośrodka Jolanta Napadtek.

Od godziny 17.00 dzieci szukały Mikołaja, który zdołał im kilka razy uciec. Ale ostatecznie odnalazły go śpiącego na scenie sali widowiskowej Gminnego Ośrodka Kultury. Kiedy Mikołaj na dobre się przebudził, to poprowadził wspólną zabawę. Później przyszedł czas na podarunki. Najstłynniejszy święty rozdawał olszyńskim dzieciom prezenty, których wcześniej dzielnie pilnował mały Karol – żołnierz Króla Wielkiej Brytanii.

„6 grudnia 2022 r. blisko 200 dzieci z Gminy Olszyna, szukało Mikołaja. No i udało się! Mikołaj odnaleziony, paczki rozdane, a nasi miłośnicy wyańczeni, uśmiechnięci i szczęśliwi” - napisała na FB Gminnego Ośrodka Kultury dyrektor placówki Jolanta Napadtek, podsumowując wydarzenie.

Olszyńskie „Mikołajki” 2022 uświetnił występ zespołu „Stokrotki”, którym akompaniował Mirosław Matoga.

Dyrektor Gminnego Ośrodka Kultury w Olszynie Jolanta Napadtek, składa serdecz-

ne podziękowania wszystkim osobom, które zaangażowały się w organizację Mikołajek 2022 oraz Burmistrzowi Olszyny Leszkowi Leśko, za przekazanie środków finansowych na zakup prezentów dla dzieci.

Relację wideo z wydarzenia można obejrzeć na stronie Telewizji Lubań www.tvluban.pl

Sławomir Piguła



Perłowy jubileusz Związku Gmin „Kwisa” w Olszynie

Sala widowiskowa Gminnego Ośrodka Kultury w Olszynie, była miejscem uroczystych obchodów 30-lecia powstania Związku Gmin Kwisa, które odbyły się w piątek 25 listopada. Gospodarzem wydarzenia był Burmistrz Olszyny Leszek Leško oraz Przewodniczący Zgromadzenia Związku - Burmistrz Gryfowa Śląskiego Olgierd Poniżnik, a także Przewodniczący Zarządu Związku - Burmistrz Mirska Andrzej Jasiński.

W czasie wydarzenia uczestnicy wspominali jak budowano związek, jakie cele wyznaczono na jego forum oraz wszystko to, co udało im się dokonać, ale również to czego z różnych powodów zgromadzenie nie zrealizowało. Na uroczystości pojawiła się między innymi pierwsza dyrektor biura związku Regina Karczewska, a także Janusz Niekraśz emerytowany Wójt Gminy Siekierczyn, który w Związku, w latach 2002 - 2018 pełnił funkcję Przewodniczącego Zgromadzenia, oraz wszyscy samorządowcy, którzy pełnili funkcje Przewodniczących Zarządu Związku, na czele z pierwszym szefem tego gminnego sojuszu Januszem Skowrońskim. W czasie trwania uroczystości wszystkie osoby, które przez 30 lat pracowały na rzecz Związku, zostały uhonorowane okolicznościowymi dyplomami oraz otrzymały pamiątkowe wieczne pióra. Wydarzenie poprowadziła dyrektor Gminnego Ośrodka Kultury w Olszynie Jolanta Napadłek, wraz z obecną dyrektor biura Związku Anną Streit i Przewodniczącym Zgromadzenia Związku Gmin „Kwisa” Olgierdem Poniżnikiem. Oprawę muzyczną jubileuszu zapewnił Bartłomiej Filipowicz - wirtuoz gitary i nauczyciel Szkoły Muzycznej I Stopnia im. Oskara Kolberga w Lubaniu. Wszyscy uczestnicy zostali podjęci uroczystym obiadem, a na deser delektowali się wyśmienitym, jubileuszowym tortem.

Związek Gmin „Kwisa” jednym z najstarszych sojuszy międzygminnych w kraju

30 lat temu samorządowcy gmin położonych w dorzeczu rzeki Kwisy - Świeradowa Zdroju, Mirska, Gryfowa Śląskiego, Leśnej, Siekierczyna, Lubania, Nowogrodzka i Osiecznicy, powołali do życia Związek Gmin „Kwisa”. Na stolicę związku wybrano Lubań, a na jego czele stanął ówczesny burmistrz tego miasta Janusz Skowroński. Związek osobowość prawną uzyskał 7 lutego 1992 r. Jednak trzeba pamiętać, że związek nieformalnie pracował już od roku 1991, a pomysłodawcami załóżką związku byli m.in.: Janusz Skowroński - Burmistrz Lubania, Janusz Niekraśz - Wójt Siekierczyna i Tadeusz Kupczak - Burmistrz Leśnej. Wtedy głównym zadaniem związku, była przede wszystkim praca nad ochroną środowiska naturalnego rzeki Kwisy. Sa-

morządowcy skupiali się na pozyskiwaniu środków na budowę oczyszczalni ścieków i nowoczesnych składowisk odpadów, skanalizowania poszczególnych gmin oraz ochronie przyrody. Później skupiono się na rozwoju turystycznym gmin członkowskich i rozpoczęto prace nad powstaniem Parku Krajobrazowego Doliny Kwisy. O ile w ramach ZG „Kwisa” do roku 2000, poszczególne gminy zrealizowały wiele zadań związanych z szeroko pojętą gospodarką komunalną (np. powstanie Centrum Utylizacji Odpadów Gmin Łużyckich w Lubaniu, powołane do życia przez samorządy Olszyny, Lubania i Siekierczyna), przyczyniły się do oczyszczenia rzeki Kwisy i rozwoju turystycznego (np. trasy rowerowe, ścieżki piesze i szlaki turystyczne), o tyle nie udało im się powołać parku krajobrazowego (obecnie samorządowcy gmin członkowskich znów rozpoczęli pracę nad tą kwestią).

Należy podkreślić, że w międzyczasie gminy zaczęły borykać się z bezdomnością małych zwierząt - kotów i psów, których w myśl nowelizacji ustawy o ochronie zwierząt stały się właścicielami. Generowało to dla nich ogromne koszty, bowiem każde bezdomne zwierzę musiało być umieszczone w schronisku, za które trzeba było płacić bardzo wysokie stawki. Tymczasem w roku 2011 Przewodniczącym Zarządu ZG „Kwisa” został wybrany Burmistrz Olszyny Leszek Leško, który miał pomysł jak znacząco obniżyć w gminach koszty utrzymywania bezdomnych zwierząt. Rozszerzył związek o kilka samorządów znajdujących się w dorzeczu rzeki Bóbr. Do „Kwisy” przystąpiły wówczas następujące gminy: Miasto Bolesławiec, Gmina Bolesławiec, Gmina Warta Bolesławiecka, Miasto i Gmina Lwówek Śląski oraz Miasto i Gmina Wleń. Burmistrz Leško przekonał samorządowców do utworzenia Schroniska dla Małych Zwierząt ZG „Kwisa” w Przylasku, w Gminie Platerówka. Powstało ono na bazie dawnego Ośrodka Tresury Psów Służbowych Straży Granicznej. Otwarto je po modernizacji w roku 2014. Obecnie jest to jedna z najnowocześniejszych placówek opiekuńczo-leczniczych dla zwierząt w Polsce.

Obecnie Zarządem Związku Gmin „Kwisa” kieruje Burmistrz Mirska Andrzej Jasiński. W zarządzie pracują również dwaj doświadczeni samorządowcy: Burmistrz Wlenia Artur Zych i Przewodniczący Rady Miasta Lubań Kamil Glazer.

Związek Gmin „Kwisa” skupia 15 samorządów, położonych na terenie trzech powiatów: lubańskiego, bolesławieckiego i lwóweckiego. Są to: 2 gminy miejskie - Miasto Bolesławiec i Miasto Lubań, 8 gmin miejsko-wiejskich - Olszyna, Leśna, Nowogrodzic, Lwówek Śląski, Gryfów Śląski,

Wleń, Lubomierz i Mirsk oraz 5 gmin wiejskich: Bolesławiec, Lubań, Siekierczyn, Osiecznica i Warta Bolesławiecka. We wcześniejszych latach członkiem związku było również Miasto Świeradów Zdrój, a także Miasto i Gmina Małomice.

Przewodniczący Zarządu Związku: Janusz Skowroński (1992 - 1993), Tadeusz Kupczak (1993 - 1995), Jerzy Zieliński (1995 - 1998), Konrad Rowiński (1998 - 2010), Leszek Leško (2011 - 2022), Andrzej Jasiński (2022 - nadal). **Przewodniczący Zgromadzenia Związku:** Janusz Niekraśz (2002 - 2018), Olgierd Poniżnik (2018 - nadal).

Relację z jubileuszu 30-lecia oraz film promocyjny, który powstał z tej okazji można oglądać na kanale Telewizji Lubań w internecie www.tvluban.pl.

Sławomir Piguła



Wigilia po staropolsku, czyli karp bez kości i inne potrawy

Od setek lat wierzą, że Wigilia to dzień, w którym następuje odnowienie dziejów. Rozpoczyna nowy rok, który zależał od tego, jak się przeżyło ten pierwszy dzień. „Ten dzień jaki, cały rok taki”, „Jakiś we Wiliję, takiś cały rok” - jak mówią ludowe przysłowia.

Od samego rana gospodarz dbał o to, by w domu panowały pokój i zgoda. Rozdawał opłatki i wymieniał się z każdym życzeniami zdrowia i szczęścia. Według tradycji ten, kto tego dnia upolował zwierzynę, miał przez cały rok owocne łowy. Niestety zapowiadało natomiast skałeczenie się. Dziewczyna, która tarła mak w Wigilię, mogła liczyć na szybkie zamążpójście, a ten, kto się umył w cebrzyku, do którego wrzucano pieniądze, miał być zdrowy i bogaty. W czasie wieczerzy należało spróbować wszystkich potraw, aby w ciągu roku kogoś nie omijały przyjemności. Na Pomorzu panował zwyczaj pojenia kogutów wódką w ramach podziękowania za całoroczne budzenie.

W raju nie ma podziału na żywych i umarłych, a wszystko i wszyscy współistnieją w miłości i zgodzie. Wigilia była właśnie odwzorowaniem takiej rajskiej sytuacji. Zostawiano puste miejsca dla dusz, które przychodzą w ten wieczór do domów. Zapraszano także zwierzęta, przemawiające ludzkim głosem, i dzielono się z nimi opłatkami.

24 grudnia usiądziecie Państwo do wigilijnego stołu. Pojawi się na nim karp, czerwony barszcz lub zupa grzybowa, pierogi i wszelkie inne smakołyki. Jak jednak przygotowywano je kilka wieków temu? Krótkie wskazówki kulinarne znalazłem w pierwszej polskiej książce kucharskiej pt. „Compendium Felculorum albo zebranie potraw”, wydanej w 1682 roku. Oto Wigilia po staropolsku.

Z czym kojarzy się kuchnia staropolska? Dla większości zapewne z golonką, schabowym i inną masą tłustego mięsiwa. Tymczasem nowożytnie obyczaje kulinarne nieco odbiegają od powszechnych wyobrażeń. Polska kuchnia okresu świetności Rzeczypospolitej pełna była bowiem dań postnych, pozbawionych nie tylko mięsa, ale i tłuszczu, serów czy jajek. Mówi się nawet, że ówczesny kalendarz świąt i postów wpływał na to, że przeciętny mieszkaniec Korony i Litwy mógł pościć w sumie nawet pół roku. Nie dziwi więc różnorodność dań przygotowywanych specjalnie na takie okazje.

Świadectwem tego - zadziwiającego dla nas - przyzwyczajenia do poszczenia może być zbiór przepisów proponowanych przez

Stanisława Czernieckiego, kuchmistrza wojewody krakowskiego Aleksandra Michała Lubomirskiego, zebranych w pierwszej polskiej książce kucharskiej pt. Compendium Ferculorum albo zebranie potraw. Po raz pierwszy wydano ją w roku 1682. Zawiera po 100 receptur na dania mięsne, rybne oraz mleczne. Spis ten wzbogacają liczne przystawki, dodatki i drobne przysmaki.

Jest to księga w dużej mierze odzwierciedlająca ówczesne przyzwyczajenia kulinarne oraz staropolską sztukę gotowania. Silnie zaznaczyły się w niej nie tylko rodzime tradycje. Widoczne są wpływy baroku, wymagającego od artystów finezji i zaskoczenia. Gotowanie było w istocie sztuką, zwłaszcza na dworach magnackich, gdzie spełniało rolę nie tylko czysto praktyczną. Dobrze przygotowana i podana potrawa dodawała prestiżu i splendoru. Podkreślała status gospodarza nie mniej niż obrazy, rzeźby czy wszelkiego rodzaju fundacje. Wrażenie wywarte na gościach ujętych wspaniałą ucztą - miało niebagatelne znaczenie.

W kuchni barokowej ważny był nie tylko smak, ale i sposób podania oraz pomysłowość wykonania, kucharze sięgali częściej do pomysłów iście szatańskich. W książce Czernieckiego czytamy między innymi o kapłonie we flaszy, czyli sposobie włożenia całego tłustego kapłona do butelki. Szczytem inwencji było jednak wykonanie kapłona zlatującego ze stołu. Potrawa ta miała charakter żartu i na dobrą sprawę nie wiadomo, czy kiedykolwiek została wykonana. Na początek brano kapłona i ogłuszano go, pojąc alkoholem. Następnie oskubywano go, nieco przypiekano i przyprawiano, tak aby wyglądał jak upieczony, ale zachował życie. Kiedy głodna osoba wbijała widelec w pozornie przygotowanego kapłona, ten zrywał się na nogi i uciekał ze stołu.

W obliczu świąt spróbujmy się zatem bawić i zajrzeć do książki Czernieckiego, aby dowiedzieć się, jak mistrz kuchni dworu Lubomirskich przygotowałby wigilijną wieczerzę, uwzględniając zarówno walory smakowe, jak i estetyczne potraw.

Wigilia po staropolsku: po pierwsze karp

Trudno wyobrazić sobie stół wigilijny bez karpia. Choć coraz częściej zastępuje się go inną rybą, chcąc uniknąć przykrego obowiązku dokonania egzekucji na biednym zwierzątku, to wciąż pozostaje on symbolem wigilijnej kolacji. Czerniecki podaje nam wiele sposobów na jego wyborne przygotowanie.

Moją uwagę przykuł przepis na - jak pisze autor - karpia bez kości. Człowiek może zacząć latać na księżyc i podbijać nowe światy, ale rybne ości zawsze będą stanowić dla niego jeden z kluczowych problemów. Na początku Czerniecki zwraca uwagę, iż wziąć należy „karpia dobrego” i zdjąć z niego skórę. Czynić to należy jednakże z ogromną delikatnością „żebyś dziary nie uczynił” (nie zepsuł skóry). Głowę, według kuchmistrza, należy usmażyć. Następnie przystępujemy do obierania ryby z mięsa. Mięso szatkujemy, a tę „siekaninę” smażymy w maśle lub oliwie. Do tego dodajemy podprażoną, drobno posiekaną cebulkę oraz rodzyńki. To wszystko posypujemy pieprzem i solą oraz odrobiną cynamonu, a następnie dodajemy do tego również trochę tartego chleba. Całość mieszamy i zawijamy w zdjętą uprzednio skórę karpia, a następnie kładziemy w „glinianą brytfannę”, do której wlewamy oliwę lub masło, aby karp zamókł. Do tego dokładamy wcześniej usmażone głowy. Wszystko polewamy winem lub octem winnym oraz „limoniom” (sokiem z cytryny); posypujemy cynamonem, cukrem i pieprzem. I tym sposobem otrzymujemy pierwszą ze staropolskich potraw, którą możemy podać na wigilijny stół.

Bigos karpioły

Innym ciekawym daniem może być bigos karpioły. Przygotowuje się go bardzo po-





dobnie do wcześniej wspomnianego karpia bez kości. Na początku należy zdjąć z ryby skórę, a następnie drobno posiekać pozbawione ości mięso. Dodać do tego poszatkowaną cebulę i smażyć na oliwie lub „maśle niesolonym”. Zarumienione mięso zalać trzebia winem lub octem winnym i doprawić pieprzem, cukrem i cynamonem oraz dodać rodzyunki. Wszystko to polać sokiem z cytryny, a na koniec obsmażyć łby i dodać je do bigosu.

Wielu z Was zapyta pewnie, gdzie w tym bigosie kapusta. Otóż w epoce staropolskiej bigos nie był tym, czym jest teraz. Określano tak potrawy, które składały się z drobno poszatkowanych produktów doprawianych kwaskiem z cytryny. Według historyków, kapusta w bigosie to wynalazek z XIX wieku, kiedy to zakwaszenie cytryną zastąpiono kiszoną kapustą. Można więc zaryzykować stwierdzenie, że obecny bigos jest odmianą dla ubogich tego staropolskiego dania.

Galaretka na post

Według przepisów Czernieckiego, karpia można było też podawać z grzankami, szpinakiem, lub „juszycą” (czerniną). Do potraw rybnych zaliczyć możemy też galaretę na post, czyli znaną nam rybę w galarecie. Przyrządzano ją ze szczupaka. Na początek odcinano mu głowę i ogon, a następnie krojono go w paski i wrzucano do

garnka. Gotowano go razem z pietruszką do czasu aż „od kości odpadnie”. Wywar solono do smaku, a następnie precedzano rosół przez serwetę. Dodawano wina, cukru, cynamonu, goździków i wyciśniętej cytryny. Później do wywaru wrzucano kawałki mięsa, a potem wlewano wszystko do oddzielnej miski i czekano aż zgęstnieje.

Polewka z grzybami, barszcze i pi- rożki

Na polskich stołach wigilijnych króluje także czerwony barszcz i zupa grzybowa. W książce Czernieckiego tę drugą potrawę odnajdujemy pod nazwą polewki grzybowej. Na początku musimy ugotować suche grzyby wraz z nacią pietruszki w „prze-stronnym garze”. To wszystko „zasalamy wedle smaku”. Do polewki przygotowujemy grzanki z białego chleba. Z wywaru wyjmujemy grzyby i odsmażamy je na w oliwie lub na maśle. Do polewki dodajemy odrobinę oliwy, a następnie pospołu wkładamy grzyby z grzankami.

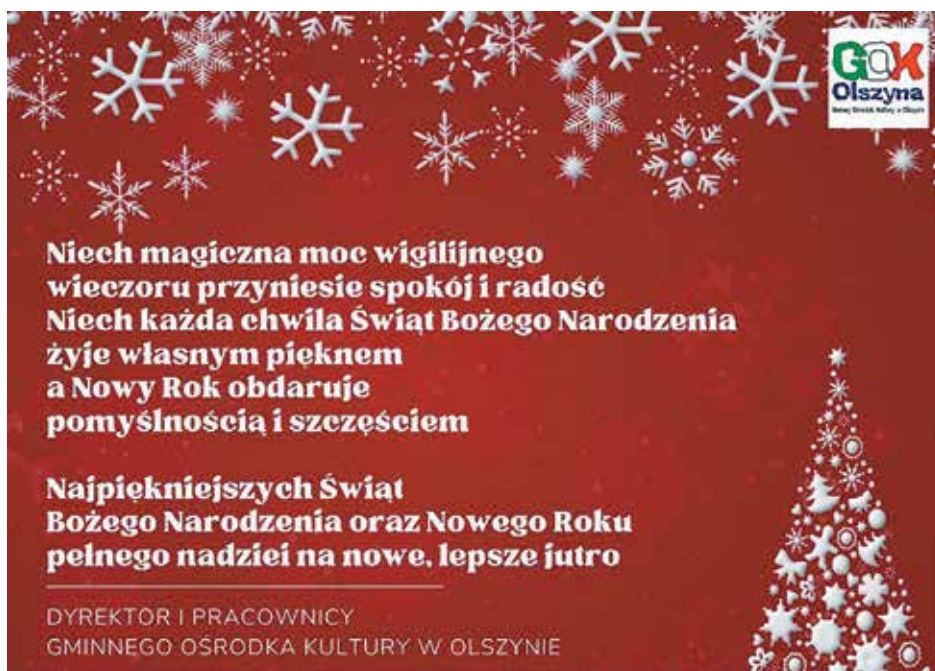
Nie mniej interesująco był przygotowywany barszcz królewski. Najpierw wykonujemy zakwas z żytnich otrąb. Następnie przygotowujemy suche grzyby oraz kawałki ryb – szczupaka, łososia, jesiotra i śle-

dzi morskich. Dodajemy również botwiny, czyli liści z buraków. To wszystko gotujemy, przyprawiając dużą ilością kminku i soli do smaku, a następnie podajemy. Do barszczu dodać możemy również żółtek jajecznych oraz oddzielnie ugotować jajka i po obraniu dorzucić do zupy.

W łatwy sposób wykonać można również pierogi. Najważniejsze jest wyrobienie ciasta. Czerniecki sugeruje, że najlepsze do wykonania „pirożków” będzie ciasto francuskie. Potrzebna do tego jest „mąka pszeniczna najpiękniejsza”. Do niej należy dodać wody i zarobić tak, aby się ciasto ciągnęło. Następnie trzeba dodać do niego kilka jajek i porządnie je rozrobić, aby „najmniejszej okruszyny nie było”, a w końcu rozwałkować je, aby było grube na jeden palec.

To tylko kilka ówczesnych potraw wigilijnych. Życząc więc smacznej kolacji wigilijnej, życzę Państwu jednocześnie aby żaden kapłon ani karp, nie zbiegł Wam ze stołu, a klimat tegorocznych Świąt Bożego Narodzenia dał siłę i aby Nowonarodzony Chrystus obudził w nas to, co jeszcze uśpione i ożywił to, co już martwe.

Zbigniew Madurowicz



Lubańsko - olszyńska kulinarna dusza Dominika Radzika

W dzisiejszej odsłonie cyklu pod nazwą „Kulinarna Olszyna”, z ogromną przyjemnością pragnę przedstawić Wam Drodzy Czytelnicy, sylwetkę mojego męża Dominika Radzika - Lubaniana i Olszynieńczyka w jednej osobie, który z duszą, od wielu, wielu lat przyrządza posiłki rodzinie, przyjaciołom i znajomym. Ciekawostką jest fakt, że mimo iż Dominik jest zawodowym kucharzem i posiada tytuł Technika usług gastronomicznych, to nigdy nie pracował w swoim rodzimym zawodzie. Dominik prowadzi własną firmę budowlaną - instalatorską, ale to właśnie w kuchni czuje się jak przysłowiowa „Ryba w wodzie”.

- Wszystko, co gotuję pochodzi z duszy. Przepisy, według których przyrządzam posiłki często znajduję w Internecie, lub są z zastyszenia. Wiele razy je zmieniam i modyfikuję. Ważne jest dla mnie to, by innym smakowało. Staram się tak, by zawsze oprócz pełnego żołądka była również zadowolona dusza tych których karmię - **zaczyna swoją opowieść Dominik.** - Uwielbiam robić pierogi ruskie. To nasz rodzinny rytuał. Często spotykamy się z bliskimi, by wspólnie je lepić, a potem spożywać przy jednym stole. Muszę dodać, że ilości produkowanych przez nas pierogów są niemal hurtowe - **wyznaje kucharz.** - Kolejne ukochane potrawy mojej rodziny i znajomych to ryba po grecku, sos grzybowy i czerwony barszcz.

Jak podkreśla Dominik, jest jeszcze jedna potrawa którą uwielbia nasza rodzina, przyjaciele i znajomi. To zupa gulaszowa, którą uczył się gotować od najlepszych lubańskich kucharzy.

- Gotowania zupy gulaszowej nauczyłem się w mojej ocenie od najlepszych gastro-



nomów, którymi byli kucharze z restauracji Motelu Łużyckiego w Lubaniu, gdzie odbywałem praktyki zawodowe. Nauczyłem się tam oczywiście przyrządzania wielu innych potraw, ale gulaszowa zupa to moje danie sztandarowe – **mówi Dominik.**

Dominik od jakiegoś czasu specjalizuje się także w przygotowywaniu wędlin „własnej roboty”.



- **Ogromną satysfakcję sprawia mi przyrządzanie własnych wyrobów mięsnych. Muszę nieskromnie przyznać, że wychodzą one bardzo dobrze. W każde święta na naszych stołach goszczą kielbasy, boczki i szynki – jako produkty mojej pracy, umiejętności i zainteresowań, jakich nabyłem jako młody człowiek podczas pierwszych praktyk w masarni. Nie pałałem wówczas miłością do tego zajęcia. Ale cóż praktyka, to praktyka. Mimo że nie bardzo to lubiłem, to wykonywałem powierzone mi obowiązki z sumiennością i jak się po latach okazało, umiejętności nabyte jako masaż - praktykant, teraz doskonale wykorzystuję. I wygląda na to, że całkiem nieźle, gdyż zawsze dostaję bardzo pozytywne opinie od osób które spożywają moje wyroby wędliniarskie – kontynuuje Dominik.**

Poprosiłam Dominika, by podzielił się z nami jakimś prostym przepisem. Pomyślałam, że skoro furorę tutaj robią jego własne produkty, to przepisowym bohaterem dzisiejszego artykułu będzie boczek wędzony parzony, tym bardziej że idą święta, a takie danie zawsze urozmaici bożonarodzeniowy stół.

Boczek wędzony parzony

Co jest niezbędne do jego przygotowania?

- **boczek (1,5 kg),**
- **sól morską (ok.1,5 łyżki stołowej),**
- **owoce jałowca (1,5 łyżeczki),**
- **czosnek (2 ząbki),**
- **liście laurowe (ok 7-10 listków)**

Przygotowanie, wędzenie i parzenia: boczek myjemy i osuszamy. Następnie nacieramy go solą morską, rozgniecionymi owocami jałowca, czosnkiem, liśćmi laurowymi. Całość odstawiamy do lodówki na 24 godziny. Po tym czasie obcieramy boczek z przypraw i wstawiamy do wędzarni opalanej drzewem brzoźowym. Czas wędzenia to 3,5 godziny. Czas parzenia boczku po uwędzeniu to 1,5 godziny. By dokończyć cały proces produkcji, boczek po parzeniu należy zanurzyć w zimnej wodzie na 2 minuty.

- **To wszystko. Pysznie, pożywnie i swojskie – kończy Dominik.**

Myszę, że to idealny pomysł na wyroby z własnej kuchni. Zwłaszcza, jeśli ktoś lubi gotować jedynie w domu, a nie koniecznie chciałby pracować w restauracji. Każdy kto ceni zacisze własnej, kulinarnej duszy, powinien spróbować pichcenia na swoim gruncie. Osobiście muszę przyznać, iż jestem szczęściarą i pierwszym odbiorcą kuchni mojego męża. Jako tester, wszystko co trafia na stoły nasze lub znajomych, zostaje zatwierdzone przeze mnie i mój żołądek. A jak mówią: Przez żołądek do serca i jest w tym odrobina prawdy. To tyle z „prywaty”. Dziękuję Dominikowi za przepis, rozmowę i zgodę na publikację, zwłaszcza zdjęcia, które ewidentnie świadczy o tym że gotowanie miało we krwi od dziecka (zdjęcie z łyżką i wałkiem). Jednocześnie pragnę wyrazić swój zachwyt nad wszystkimi, wyrobami i pysznymi potrawami, które mam przyjemność spożywać niemal każdego dnia.

Państwu natomiast życzę wesołych i rodzinnych świąt oraz szczęśliwego, nadchodzącego Nowego Roku 2023.

Anna Radzik



Jerzy Stachyra wystąpił w Gminnym Ośrodku Kultury

W piątek 18 listopada w sali widowiskowej Gminnego Ośrodka Kultury w Olszynie, odbył się koncert Jerzego Stachyry, zaprzyjaźnionego z naszym ośrodkiem i lubańsko-olszyńskim Klubem Sportowym Bojan Boks, piosenkarzem-amatorem, który w przeszłości był uczestnikiem znanego programu telewizyjnego „Szansa na sukces”.

Artysta koncertując przy niemal pełnej sali, uraczył olszyńską publiczność prawdziwą muzyczną ucztą, wykonując covery m.in. takich zespołów jak Guns N' Roses, Yazoo czy The Beatles oraz takich znakomitych wykonawców jak np. Leonard Cohen. Poza wspomnianymi coverami, Jurek zaprezentował również kilka utworów które sam skomponował.

- Po sukcesie koncertu zespołu „Turpęgi” zorganizowaliśmy kolejny występ. Tym razem naszym gościem był uczestnik „Szansa na sukces” Jerzy Stachyra. Wykonawca zdecydowanie oczarował olszyńską publiczność. Bardzo serdecznie dziękuję Jurkowi za wspaniały koncert i mam nadzieję że jeszcze nie raz się spotkamy - mówi dyrektor Gminnego Ośrodka Kultury w Olszynie Jolanta Napadłek.

Warto podkreślić, że koncert połączony był ze zbiórką charytatywną na leczenie mieszkańca Lubania, Pana Janusza, który w połowie tego roku, w przeciągu dwóch tygodni w wyniku choroby stracił obie nogi.

SP



Schronisko Przyłasek



ADOPCJE ZWIERZĄT:

tel. 511 984 512

tel. 600 044 362

Schronisko dla Małych Zwierząt
Związku Gmin Kwisa
Przyłasek 18
59-816 Platerówka



Gaz
z dostawą
do domu

tel. 537 034 933



SOARCO



CENA STANDARD - 99 ZŁ

CENA ZE ZNIŻKĄ - 94 ZŁ

Pusta butla Prop. - But. 11 Kg - 190 zł



KOMU PRZYSŁUGUJE ZNIŻKA?

- emerytom i rencistom
- podopiecznym GOPS
- osobom z Kartą Dużej Rodziny



NA ŻYCZENIE KLIENTA

- Podłączenie butli do instalacji
- Sprawdzenie szczelności układu
- Sprawdzenie stanu technicznego uszczelki i reduktora ciśnienia



DOSTAWA

- Pierwsza dostawa do 20 km - gratis
- Zakup 2 lub więcej butli - dostawa gratis do 10 km
- Zakup 3 lub więcej butli - dostawa gratis od 10 do 20 km
- Gaz dostawimy tego samego dnia, od 15 do 40 min

Ile zapłacisz za kolejne dostawy?

- Miejscowości do 5 km - 5 zł
- Miejscowości pow. 5 km - 1 zł/km liczona w jedną stronę



USŁUGA ZRĘBKOWANIA
GAŁĘZI Z OBSŁUGĄ

CENA USŁUGI - 120 zł/60DZ

CENA Z TRANSP. - +2 zł/km

Rozdrabniacz Cedrus RB05



SPRZEDAŻ ZRĘBKI

- do ściółkowania w ogrodzie - 18zł/80 l
- opałowa - przesiana - 14zł/50 l
- rozpałkowa - 10zł/50 l



PRODUKCJA SKRZYŃ -
PREMAKULTURA

- Drewniane grządki podwyższone - na zamówienie
- Cena i oferta na telefon lub na mail



Szkołna 7A, 59-830 Olszyna

Telefon: 537 034 933

soarco@danilecka.pl
www.gaz.danilecka.pl

V Mikołajkowy Turniej Piłkarski o Puchar Dziekana Dekanatu Lubań

Parafia p.w. Świętego Józefa Oblubieńca NMP w Olszynie, już po raz piąty zorganizowała turniej piłkarski dla ministrantów pn.: „V Mikołajkowy Turniej Piłkarski o Puchar Dziekana Dekanatu Lubań”, który odbył się w sobotę 3 grudnia br. w hali sportowej Dolnośląskiego Zespołu Szkół w Biedzychowicach. W piłkarskiej rywalizacji udział wzięło osiemdziesięciu ministrantów.

Turniej rozpoczął się mszą świętą w olszyńskiej świątyni. Następnie zawodnicy udali się halę sportową biedzychowickiej szkoły, gdzie rozegrano turniej.

- Do zawodów stanęło ponad osiemdziesięciu ministrantów w dziesięciu drużynach, które podzielone zostały na dwie kategorie wiekowe. Były to dwie drużyny z parafii Nowogrodzic, dwie drużyny z parafii Najświętszego Ciała i Krwi Chrystusa w Bolesławcu, dwie drużyny z parafii Kraśnik Dolny koło Bolesławca i po jednej drużynie z Kotłisk, Gościszowa, Olszyny i parafii św. Jana Sarkandra w Lubinie. Po ponad czterogodzinnej rywalizacji, pięknych zagraniach, golach i paradach bramkarskich wyłoniono zwycięzców. W kategorii starszej pierwsze miejsce zdobyli gospodarze czyli ministranci z Olszyny, drugie ministranci z Nowogrodzka, a trzecie z Kraśnika Dolnego. W grupie młodszej zwyciężyli zawodnicy z Kotłisk, wicemistrzami zostali piłkarze z Nowogrodzka, a na najniższym stopniu podium stanęli ministranci z Bolesławca. Wybrano także najlepszego zawodnika, bramkarza i strzelca zawodów - mówi proboszcz parafii w Olszynie i Dziekan

Dekantu Lubańskiego ks. dr Bogusław Wolański. - Turniej dał możliwość dobrego formowania chłopców, uczenia dyscypliny i rywalizacji. To dobra i sprawdzona metoda wychowawcza, na którą wskazywał św. Jan Bosko. Jak co roku mieliśmy wspnianych dobrodziejów turnieju. W ubiegłym roku otrzymaliśmy piękne nagrody od pomocnika reprezentacji Polski i SSC Napoli Piotra Zielińskiego. Natomiast w tym roku nagrody na turniej przekazał były piłkarz Zagłębia Lubin, a obecnie Genoa CFC (Serie B w lidze włoskiej) Filip Jagiełło, który ofiarował chłopcom swoje zdjęcia z autografami, piłki oraz klubowe koszulki meczowe. To zawsze ogromna frajda wygrać taką nagrodę. Jak zwykle nagrody przekazał klub PKO BP Ekstraklasy – Zagłębie Lubin, Burmistrz Olszyny Leszek Leśko oraz olszyńska parafia - dodaje duchowny.

Za rok kolejna ministrancka rywalizacja. Już dzisiaj wszystkich fanów piłki nożnej serdecznie zapraszamy.

Oprac. Sławomir Piguła/foto: ks. Łukasz Klimek



Parafia św. Józefa Oblubieńca NMP w Olszynie serdecznie zaprasza na

BOŻONARODZENIOWY KONCERT KOŁĘD.

UTWORÓW ŚWIĘTECZNYCH I NIE TYLKO

6 stycznia 2023 r. - godz. 16.00
kościół parafialny pw. św. Józefa Oblubieńca NMP w Olszynie

Występi: **Orkiestra Reprezentacyjna Oddziału Elektrownia TURÓW**

WSTĘP WOLNY

Nabożeństwa wynagradzające
Niepokalanemu Sercu Maryi
w parafii
św. Józefa Oblubieńca NMP
w Olszynie

Pierwsze soboty miesiąca - godz. 11.00

Eucharystia z medytacją oraz różaniec

Warunki Nabożeństwa:

- spowiedź z intencją wynagrodzenia Niepokalanemu Sercu Maryi za grzechy świata;
- Eucharystia z medytacją oraz Komunią św. wynagradzającą;
- Różaniec z intencją wynagrodzenia Niepokalanemu Sercu Maryi za grzechy świata.

PIERWSZE
SOBOTY MIESIĄCA
ZAPRASZAMY!

KALENDARZ 2023


Gmina Olszyna

Styczeń

Po	Wt	Śr	Cz	Pi	So	Ni
						<u>1</u>
2	3	4	5	<u>6</u>	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

Luty

Po	Wt	Śr	Cz	Pi	So	Ni
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28					

Marzec

Po	Wt	Śr	Cz	Pi	So	Ni
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

Kwiecień

Po	Wt	Śr	Cz	Pi	So	Ni
					1	2
3	4	5	6	7	8	<u>9</u>
<u>10</u>	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

Maj

Po	Wt	Śr	Cz	Pi	So	Ni
<u>1</u>	2	<u>3</u>	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Czerwiec

Po	Wt	Śr	Cz	Pi	So	Ni
			1	2	3	4
5	6	7	<u>8</u>	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

Lipiec

Po	Wt	Śr	Cz	Pi	So	Ni
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

Sierpień

Po	Wt	Śr	Cz	Pi	So	Ni
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	<u>15</u>	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

Wrzesień

Po	Wt	Śr	Cz	Pi	So	Ni
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

Październik

Po	Wt	Śr	Cz	Pi	So	Ni
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

Listopad

Po	Wt	Śr	Cz	Pi	So	Ni
		<u>1</u>	2	3	4	5
6	7	8	9	10	<u>11</u>	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

Grudzień

Po	Wt	Śr	Cz	Pi	So	Ni
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	<u>25</u>	<u>26</u>	27	28	29	30
31						

Transgraniczne manewry strażaków z Powiatu Lubańskiego i miasta Löbau

Ponad 100 strażaków – polskich i niemieckich, brało udział w akcji związanej z pożarem lasu Jäckel w Niemczech niedaleko granicy z Polską. Na szczęście były to tylko ćwiczenia, w ramach wspólnego projektu realizowanego przez Powiat Lubański i Miasto Löbau.

W mieście Löbau odbyły się ćwiczenia transgraniczne z udziałem miejscowej straży pożarnej, Ochotniczych Straży Pożarnych z Powiatu Lubańskiego oraz strażaków z Komendy Powiatowej Państwowej Straży Pożarnej z Lubania. W ramach działań projektowych zaprezentowano zakupiony w ramach projektu sprzęt jak i zrealizowano szkolenie pn. „Klima-Guards” w którym uczestniczyły również młodzieżówki z Ochotniczych Straży Pożarnych.

– *Celem ćwiczeń było wypracowanie wspólnych sposobów postępowania na wypadek katastrof i poważnych zagrożeń, a także szkód środowiskowych. Manewry scementowały usprawnienie współpracy przy akcjach sił bojowych polskiej i niemieckiej Straży Pożarnej w przypadku katastrof i innych zagrożeń na terenie Górnych Łużyc - zaznacza Walery Czarnecki, Starosta Lubański.*

Warto podkreślić, że dzięki realizacji nowego projektu jednostki straży pożarnych w naszym powiecie oraz u naszych zachodnich sąsiadów, znów zostały wyposażone. Zakupione zostały m.in. dwie motopompy,

zestawy do cyfrowej łączności, alarmowania i współdziałania pomiędzy podmiotami ratowniczymi, wyposażenie i uzbrojenie ochronne dla strażaków oraz lekki samochód z podwójną kabiną z napędem 4x4. W ramach zadania wyposażono również świetlicę Ochotniczej Straży Pożarnej w Świeciu w krzesła, stoły, sprzęt multimedialny (laptop, projektor, ekran) oraz zakupiono tor przeszkód, który służy do prowadzenia zajęć dydaktycznych dla młodzieżówki Ochotniczych Straży Pożarnych z naszego powiatu.

Projekt Kom(m)ando „Gemeinsamer Schutz vor Klimafolgen/Wspólna ochrona

przed skutkami zmian klimatu” o wartości ponad miliona dwustu dziewięćdziesięciu tysięcy euro współfinansowany jest ze środków Unii Europejskiej z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Współpracy INTERREG Polska-Saksonia 2014-2020.

Oprac. Sławomir Piguła



Dzień Pracownika Socjalnego w Powiecie Lubańskim

Dzień Pracownika Socjalnego, to święto wszystkich osób, które działają w obszarze pomocy społecznej. Coroczne spotkanie władz Powiatu Lubańskiego z pracownikami służb społecznych z terenu naszego subregionu stały się już tradycją.

To właśnie z tej okazji Starosta Lubański Walery Czarnecki, wraz z Wicestarostą Konradem Rowińskim złożyli życzenia osobom, które na co dzień, w poszczególnych gminach naszego powiatu, oraz w Powiatowym Centrum Pomocy Rodzinie realizują zadania na rzecz osób potrzebujących wsparcia.

Jak powiedział Walery Czarnecki, jest to święto pracowników, którzy pomagają i wspierają osoby i rodziny, niosą pomoc tym, którzy nie mogą odnaleźć się w obecnej rzeczywistości, i tym, którzy z różnych względów potrzebują wsparcia. Podziękował wszystkim pracownikom za misję, jaką prowadzą na rzecz poprawy jakości życia wielu ludzi, dając im poczucie bezpieczeństwa i wiarę w lepszą przyszłość. Podkreślił, że jest to wyjątkowo ciężka praca, jednak bardzo potrzebna.

– *Pomagacie Państwo ludziom i to jest wasza wielka zasługa, wielkie dzieło, które każdego dnia wykonujecie, za co serdecznie dziękujemy – podkreślił Walery Czarnecki.*

Życzenia pracownikom socjalnym oraz kierownikom placówek złożyła także Anna Stelzer, Naczelnik Wydziału Spraw Spo-

łecznych i Rozwoju oraz Katarzyna Wójcik, dyrektor Powiatowego Centrum Pomocy Rodzinie. Obchody stały się okazją do wręczenia podziękowań wszystkim kierownikom i dyrektorom placówek zajmujących się opieką społeczną na naszym terenie.

Oprac. Sławomir Piguła



Nowe rozkłady jazdy pociągów i autobusów odjeżdżających z Olszyny

Szanowni mieszkańcy, zapraszamy do zapoznania się z najnowszymi wersjami rozkładów jazdy pociągów i autobusów odjeżdżających z Olszyny.

Jeżeli chodzi o kursy pociągów, mamy bezpośrednie połączenia z Lubaniem, Jelenią Górą, Zieloną Górą, Żarami, Zgorzelcem, Wrocławiem, Wałbrzychem i niemieckim miastem Görlitz (wszystkie połączenia z Olszyny są skomunikowane z pociągami odjeżdżającymi z Görlitz w kierunku Drezna, Cottbus i Berlina oraz w kierunku Zittau). Połączenia realizują Koleje Dolnośląskie i Polregio (połączenie do Zielonej Góry przez Żary). Natomiast Połączenia autobusowe na terenie naszej gminy obsługiwane są przez PKS Voyager Lubań i Przewozy Osobowe Bieleccy. Jedno połączenie realizuje też PKS Kamienna Góra. Autobusem z Olszyny dojedziemy bezpośrednio do takich miast jak: Lubań, Jelenia Góra, Kamienna Góra, Gryfów Śląski, Lubomierz, Mirsk, Świeradów Zdrój i Zgorzelec. Poniżej szczegółowe rozkłady jazdy.

Stacja kolejowa Olszyna PKP

(Kolejowa nazwa stacji:
PKP Olszyna Lubańska)

Rozkład jazdy Kolei Dolnośląskich i Polregio

(Ważny od 11.12.2022 r.)

Lubań: 6.42, 8.42, 10.42, 11.40*, 14.42, 16.42, 18.43, 20.04*, 20.44, 22.48

Jelenia Góra (przez Gryfów Śl., Ubocze, Młyńsko, Starą Kamienicę): 5.12, 6.23, 8.23, 9.17*, 10.23, 14.23, 16.24, 17.48*, 18.25, 20.26

Görlitz (przez Lubań, Zarębę, Mikułową, Zgorzelec): 6.44, 8.23, 10.44, 14.44, 16.44, 18.43, 20.44 (połączenia są skomunikowane z pociągami odjeżdżającymi z Görlitz w kierunku: Drezna, Zittau, Cottbus i dalej do Berlina)

Wrocław Główny (przez Gryfów Śląski, Jelenią Górę, Wałbrzych Główny, Wałbrzych Miasto, Świebodzice): 5.12

Wałbrzych Główny (przez Gryfów Śl., Jelenią Górę, Janowice Wielkie): 5.12, 20.24

Węgliniec (przez Lubań, Gierałtów Wykroty): 11.40*, 20.04*, 22.48

Zielona Góra Główna (przez Lubań, Węgliniec, Żary, Nowogród Bobrzański): 11.40*, 20.04*

Zgorzelec (przez Lubań, Zarębę, Mikułową): 6.44, 8.23, 10.44, 14.44, 16.44, 18.43, 20.44

Opis oznaczeń:

* Pociąg spółki Polregio - kursuje tylko w soboty i niedziele

ROZKŁADY JAZDY POCIĄGÓW I AUTOBUSÓW

Stacja PKP Olszyna



Koleje Dolnośląskie



Przystanek autobusowy PKS Olszyna Centrum

Rozkład jazdy autobusów PKS Voyager Lubań

(Ważny od 01.09.2022 r.)

Lubań (przez Olszynę Dolną, Jałowiec): 7.14 S, 7.16 D, 7.26 D, 8.26 S, 9.26 D, 10.14 D, 10.37 D, 10.44 D, 11.26 D, 12.12 D, 14.12 D, 14.26 D, 15.33 S, 16.06 D, 16.26 D, 17.31 S

Lubań (przez przez Biedrzychowice, Karłowice, Zapustę, Grodnicę, Kościelnik, Księginki): 13.31 S, 15.01 D

Bożkowice (przez Biedrzychowice, Karłowice, Zapustę): 13.31 S, 15.01 D

Ubocze: 6.30 D, 9.14 D, 14.56 D, 15.51 D, Gryfów Śląski (przez Biedrzychowice): 6.31 D, 7.11 S, 7.45 D, 10.01 D, 11.30 D, 13.01 D, 14.01 S, 14.25 D, 15.35 D, 16.31 D, 17.31 S

Gryfów Śląski (przez Ubocze): 6.30 D, 9.14 D, 14.56 D, 15.51 D

Jelenia Góra (przez Biedrzychowice, Gryfów Śląski, Chmielę): 7.45 D, 11.30 D, 14.25 D, 15.51 D

Jelenia Góra (przez Ubocze): 6.30 D, 9.14 D

Świeradów Zdrój (przez Gryfów Śląski, Mirsk, Orłowice): 10.01 D, 13.01 D, 16.31 Dm

Świeradów Zdrój (przez Ubocze, Gryfów Śląski, Mirsk, Orłowice): 14.56 D

Mirsk (przez Gryfów Śląski, Wieżę): 10.01 D, 13.01, 14.56 D, 16.31 Dm

Kościelnik (przez Biedrzychowice, Karłowice, Zapustę, Grodnicę): 13.31 S, 15.01 D

Lubomierz (przez Gryfów Śląski): 7.11 S, 14.01 S

Kamienna Góra (przez Gryfów Śląski, Jelenią Górę, Kaczorów, Marciszów): 11.01 D

Przystanek PKS Olszyna Centrum



PKS Voyager Lubań



Zgorzelec (przez Olszynę Dolną, Lubań, Pisarzowice, Trójcę): 8.38 D

Opis oznaczeń:

D - Kursuje od poniedziałku do piątku oprócz świąt

S - Kursuje tylko w dni nauki szkolnej

Przystanek autobusowy PKS Olszyna Centrum

Rozkład jazdy autobusów Bieleccy Bus

(Ważny od 01.09.2022 r.)

Lubań (przez Olszynę Dolną, Jałowiec): 7.21 D, 8.21 D, 13.21 D, 15.14 D, 17.14 D

Lubań Kompleks Edukacyjny - ZSP im. Adama Mickiewicza (przez Olszynę Dolną, Jałowiec, Lubań DA): 7.21 D, 08.21 D

Świeradów Zdrój (przez Biedrzychowice, Gryfów Śląski, Mirsk, Orłowice): 7.11 D, 8.01 D, 10.47 D, 14.06 D, 15.01 S, 15.51 D

Gryfów Śląski (przez Biedrzychowice): 7.11 D, 8.01 D, 10.47 D, 14.06 D, 15.02 S, 16.02 DS

Mirsk (przez Biedrzychowice, Gryfów Śląski): 7.11 D, 8.01 D, 10.47 D, 14.06 D, 15.01 S, 15.51 D

Opis oznaczeń:

D - Kursuje od poniedziałku do piątku oprócz świąt

S - Kursuje tylko w dni nauki szkolnej

Zapraszamy również do zapoznania się ze wszystkimi połączeniami w ramach powiatowej Izerskiej Komunikacji Autobusowej „Izerka”: www.pksvoyager.pl i www.bieleccybus.pl, która powstała w 2021 r. i obsługuje kursy na terenie Powiatu Lubańskiego.

Sławomir Piguła



Na zielonej Ukrainie, przy kochanej mej dziewczynie...

Kozacy byli niejednolicie etniczną grupą ludności, która na Dzikich Polach utworzyła samorządną społeczność o charakterze militarnym. Zamieszkiwali słabo zaludnione obszary Zaporozża i odegrali istotną rolę w kształtowaniu historii Polski, Ukrainy i Rosji.

Powstanie Kozaczyzny wiąże się z krainą historyczną zwaną Zaporozżem. Znajdowała się nad dolnym Dnieprem, poniżej tak zwanych porohów (w tłumaczeniu na polski „progami”), czyli granitowych skał przecinających bieg tej rzeki pomiędzy miastami Dniepr i Zaporozże. Występowały na odcinku około 70 km (zostały zalane w 1932 r. przez zbiornik Dnieprowskiej Elektrowni Wodnej).

Za porohami zaczynał się Dnieproprow Niż. Rzeka rozdzielała się tam na wiele odnóg, tworząc liczne wyspy. Teren ten znajdował się od XVI w. na granicach Rzeczypospolitej. Był jednak słabo zaludniony, a sieć miast była nieliczna. Toteż była to swego rodzaju ziemia niczyja, która oddzielała Podole od Chanatu Krymskiego. Stąd nazywano ją także Dzikimi Polami. Ostatnimi większymi miastami na północ od Zaporozża były Czerkasy i Czehryń.

Właśnie na Dzikich Polach rozgrywa się akcja powieści historycznej Henryka Sienkiewicza „Ogniem i mieczem”. Jej granice na wschodzie i południu wyznaczała rzeka Don i wybrzeże Morza Czarnego. Na północy porohy i zamek Kudak. Z kolei na zachodzie granicę stanowiła rzeka Dniestr, nad którą dzisiaj toczą się zażarte walki.

Po zawarciu Unii Lubelskiej, Województwo Kijowskie (w tym Zaporozże) znalazło się w granicach Rzeczypospolitej. Polscy magnaci zdawali sobie sprawę, że jest to teren słabo zaludniony, ale jednocześnie żyzny. W tym czasie w Europie Zachodniej panowało ogromne zapotrzebowanie na zboże, które w dużej mierze było importowane z Polski. To powodowało, że właściciele ziemscy byli w stanie szybko zdobyć fortunę. Tak powstawały ogromne majątki ziemskie zwane latyfundiami.

Po przyłączeniu Zaporozża do Rzeczypospolitej magnaci zaczęli zachęcać kolonistów do osiedlania się na wschodzie. W zamian oferowali długoletnie zwolnienie z jakichkolwiek powinności. Koloniści musieli jedynie płacić niewygórowany czynsz. Dodatkowo także dwór królewski, zdając sobie sprawę, że jest to teren graniczny, zachęcał szlachtę, by obejmowała tam majątki. Zatem w zamian za zasługi wojenne wielu szlachciców otrzymało tam ziemię. To spowodowało szybki rozwój gospodarczy wschodnich terenów Rzeczypospolitej.

Niemniej nie wszystkie tereny Kijowszczyzny były tak zorganizowane. Wyjątkiem było Zaporozże, gdzie zaczęli uciekać m.in. chłopcy rozczarowani życiem na magnackich latyfundiach.

Słowo „Kozak” oznacza wolnego najemnika, wygnańca, niezależnego awanturnika. Pierwsi przybysze udający się na Zaporozże byli głównie zbiegami, którzy osiedlili się tam, chcąc zapomnieć o dawnym życiu. Często byli to chłopcy uciekający od pańszczyzny, przestępcy od odpowiedzialności, czy też ludność uciekająca od prześladowań. Najwięcej z nich pochodziło ze wschodniej Rzeczypospolitej oraz Hospodarstwa Mołdawii, Wołoszczyzny i Cesarstwa Rosyjskiego. Zatem skład etniczny Kozaków stanowili Ukraińcy, Polacy, Białorusini i Rosjanie oraz częściowo Wołochowie i Tatarzy. Innym słowem związanym z kozakami jest „kozactwo” rozumiane jako rodzaj wykonywanej profesji. Z jednej strony „kozactwo” to zajęcia związane z życiem na stepie, czyli rybactwem, myślistwem, zbieraniem miodu czy zabezpieczeniem karawan. Z drugiej strony „kozactwo” oznaczało łupieską wyprawę konnego oddziału pod dowództwem atamana. Co ciekawe „kozactwo” było zbliżone do „korsarstwa”. Bowierni kozacy, podobnie jak korsarze, dzielili się zdobyczą z lokalnym namiestnikiem.

Kozaczyzna to w uproszczeniu tereny zajmowane przez Kozaków. Z tego względu, że administracja Dzikich Pól była czysto iluzoryczna, mogli tam bez skrępowania budować swoją społeczność. Po prostu władza nie była w stanie na tym terenie egzekwować swoich praw ani stosować represji. Teren ten jako ziemia graniczna był bardzo niespokojny i niebezpieczny.

Wyprawy mające na celu poszukiwanie zbiegów czy przestępców właściwie tam nie docierały. Kozak był sobie wolny.

Równocześnie Dzikie Pola charakteryzowały się umiarkowanym klimatem, żyznymi polami i ogromem bogactw przyrodniczych, pozwalających przetrwać na tym bezkresie pól. Te czynniki spowodowały, że Kozacy zaczęli tam tworzyć własną organizację typu wojskowego, w gruncie rzeczy niezależną od Rzeczypospolitej Obojga Narodów. Konieczność obrony przed atakami Tatarów i Turków, a także własne wyprawy wymagały takiej konstrukcji społecznej.

Wśród Kozaków wykształciła się także swoista demokracja, ale początkowo nie wytworzył się klasowy podział społeczny. Wszyscy byli wobec siebie równi. Spośród siebie wybierano atamana. Dokonywano tego podczas „koła”, czyli zebrania wszystkich miejscowych Kozaków. Z czasem „koło” zastąpiła Rada Kozacka.

W czasie pokoju ataman przewodniczył obradom Rady, a także organizował przygotowywania do kolejnych wypraw. Natomiast w trakcie wojny ataman miał uprawnień dyktatorskich, ale był także rozliczany ze swoich działań. Kozacy wyłonili również starszyznę. W jej skład wchodził najbardziej zaufani ludzie atamana. Byli również wybierani przez Radę Kozacką. To doprowadziło do zaniku równości kozackiej. Faktycznie powstał podział pomiędzy bogatą i wpływową starszyzną a pozostałymi Kozakami zwanymi czernią.

Gdy przywódcą kozackim został Bohdan Chmielnicki na Dzikich Polach powstała autonomiczna organizacja zwana Hetmanatem (istniała w latach 1649–1764). Na pierwszego hetmana w 1648 r. został wybrany Bohdan Chmielnicki. Organem doradczym hetmana była Rada Starszyzny Generalnej. Dodatkowo powstały także inne organy jak Generalna Kancelaria Wojskowa (organ wykonawczy) i Generalny Sąd Wojskowy (organ sądowy).





Siedzibą hetmanatu został Czehryń, a następnie Baturyn i Głuchów. Z biegiem czasu liczba Kozaków zwiększała się. Rosta także ich liczebność na stale pozostająca na Zaporozżu. To powodowało, że zaczęły powstawać pierwsze, najpierw okresowe, osiedla kozackie. Najdogodniejszymi miejscami do budowy obozów były wyspy na Dnieprze. Gwarantowały największe bezpieczeństwo.

Kozacy takie ufortyfikowane wyspy nazywali „siczą”, co można przetłumaczyć jako „zasieki”. Natomiast Zaporoska oczywiście dlatego, że leżała za porohami. Sicz Zaporoska stanowiła główny ośrodek Kozaków Zaporoskich. W różnych okresach znajdował się on na innych wyspach Dniepru.

Pierwszą sicz kozacką założył w 1553 r. Dymitr Wiśniowiecki zwany Bajdą. Ulokował ją na nadnieprzańskiej wyspie Małej Chortycy. Postawił tam zamek drewniany lub częściowo mury. Jednak ten długo nie przetrwał i w 1557 r. został zniszczo-

ny przez Tatarów, a Wiśniowiecki z Kozakami uciekł do Czerkasów.

Kolejna Sicz w 1581 r. powstała 60 km od Chortycy na dniprzeńskiej wyspie Tomakówka. Ją również zniszczyli Tatarzy w 1593 r. Z Siczą na Tomakówce związane jest pierwsze powstanie kozackie (powstanie Kosińskiego) w I Rzeczypospolitej, które wybuchło w 1591 r. Rebelia została w 1593 r. stłumiona, ale była pierwszą próbą uniezależnienia się Kozaków. Wraz z końcem powstania upadła także Sicz Tomakiwska. Wtedy Kozacy przenieśli się na wyspę Bazawłuk, gdzie założyli swoją kolejną Sicz. Następną Siczą była Sicz Mykityńska. Została założona w 1638 r. na przylądku Mykityn Róg, który znajduje się powyżej Bazawłuku. Jeszcze w trakcie powstania Chmielnickiego Kozacy przenieśli swoją Sicz do ujścia Czertomliki, zwana była ona Starą Siczą. Ta przetrwała aż do 1709 r., gdy zniszczyły ją wojska cara Piotra I. Ostatecznie Sicz Zaporoską zlikwidowała caryca Katarzyna II w 1775 roku.

Kozacy, jako że wytworzyli własną organizację społeczną i polityczną, z czasem zaczęli domagać się już całkowitej niezależności. Stąd wybuchały kolejne powstania kozackie. Pierwsze pod wodzą Krzysztofa Kosińskiego (1591-1593), następnie pod dowództwem Semena Nalewajko (1595-1597), a trzecie na czele z Bohdanem Chmielnickim (1648-1657).

Dwa pierwsze zakończyły się porażką Kozaków. Natomiast powstanie Chmielnickiego, które wywołało wojnę polsko-rosyjską, zakończyło się połowicznym sukcesem Kozaków. Ostatecznie rozejm andruszowski i traktat Grzymułtowski doprowadził do podziału Ukrainy na Ukrainę Prawobrzeżną i Lewobrzeżną. Ziemie na prawym brzegu Dniepru zostały przy Polsce, a na lewym stały się częścią Rosji. Nie znaczy to jednak, że dzisiejsza Rosja może rościć sobie dzisiaj jakiegokolwiek prawa własności.

Zbigniew Madurowicz



Zbigniew Madurowicz jest olszyńskim pasjonatem historii, publicystą i regionalistą związanym ze Stowarzyszeniem Miłośników Górnych Łużyc. Jest dziennikarzem i felietonistą Gazety Olszyńskiej oraz Przeglądu Lubańskiego. Z wykształcenia jest cenionym farmaceutą i Wiceprezesem Zarządu Dolnośląskiej Izby Aptekarskiej.

Rok działalności olszyńskiej sekcji KS Bojan Boks

We wrześniu olszyńska sekcja Klubu Sportowego Bojan Boks Lubań, obchodząca pierwszą rocznicę swojego powstania. Poprzez działania sekcja wraz całym klubem, w stosunkowo krótkim czasie, zyskała szacunek lokalnej społeczności. Treningi, wyjazdy kondycyjne, walki turniejowe, a więc aspekty czysto sportowe, to tylko kilka z licznych inicjatyw podejmowanych przez zgrany team trenera Wiesława Bojanowskiego.

Kreatywna załoga w składzie: Wiesław Bojanowski, Tomasz Kowalczyk, Mateusz Rolik jako trenerzy, oraz Gabriela Murias jako kierownik sekcji i Marta Cybulska jako opiekunka zawodników, bardzo dobrze dali się poznać nie tylko ze strony szkoleniowej, ale również odnaleźli się jako doskonali organizatorzy i animatorzy czasu wolnego zawodników sekcji. W ciągu całego roku, w sekcji poza zajęciami typowo sportowymi, odbywały się również takie wydarzenia jak: wędrowki po górach, wycieczki turystyczno - karjuznowcze, wyjazdy na basen, wspólne ogniska i spotkania integracyjne. Trzeba również podkreślić, że członkowie i zawodnicy oddziału klubu, czynnie i chętnie angażują się w życie społeczne i kulturalne Gminy Olszyna.

- Początki były trudne. Bywało, że na nasze zajęcia na początku powołania sekcji w Olszynie przychodziła garstka dzieci. Na szczęście podjęte przez nas działania promocyjne oraz pasja sprawiły, że olszyńska sekcja nie tylko nie upadła, ale mocno się rozwinęła, czego dowodem jest liczba około 30 czynnych członków i aktywnych zawodników – mówi kierownik sekcji KS Bojan Boks w Olszynie Gabriela Murias.

Rozwojem olszyńskiej sekcji, usatysfakcjonowany jest twórca i trener KS Bojan Boks Lubań Wiesław Bojanowski

- Jak wspomniała kierownik naszej olszyńskiej sekcji Gabrysia Murias, początki były różne. Na szczęście dzięki stworzonemu dobremu kolektywowi sportowemu, udało nam się rozwinąć olszyński oddział. Cieszę się z tego podwójnie, ponieważ w waszym mieście poznałem kilku wartościowych ludzi, o których mogę powiedzieć, że są moimi przyjaciółmi. Ze sportowych aspektów cieszę mnie nieustannie rozwój moich wszystkich zawodników, z których jestem bardzo dumny, a na największe wyróżnienie zasługują niezwykle ambitni zawodnicy: Zosia Murias, Zosia Mirczewska i Filip Sarzyński. Chciałbym podkreślić, że wielkim sukcesem okazała również organizacja w Olszynie turnieju pn. Pierwszy Krok Bokserski. Dzięki temu gala bokser-



ska wróciła do Olszyny po ponad 60 latach przerwy. Z tego miejsca dziękuję wszystkim osobom, wspierającym projekt Bojan Boks sekcja w Olszynie, jednocześnie zachęcając do uczestnictwa w organizowanych przez nas wydarzeniach sportowych. Zachęcam również do wstąpienia do klubu, choćby dla pielęgnacji własnej kondycji i tężyzny fizycznej - mówi trener Wiesław Bojanowski.

Warto również zaznaczyć, że w ciągu ostatniego roku sekcja olszyńska wraz z klubem w Lubaniu, wzięła udział w wielu turniejach rangi krajowej, wojewódzkiej i międzynarodowej m.in. w Ogólnopolskim Turnieju Bokserskim im. Jana Pawłaka w Lesznie, Młodzieżowych Mistrzostwach Polski w Mielcu, Turnieju Bokserskim im. Jerzego Potamana w Wałbrzychu, w Bokserskim Turnieju Mikołajkowym WKS Śląsk we Wrocławiu czy w międzynarodowych turniejach w Czechach i w Niemczech.

Łukasz Lisiowski/foto KS Bojan Boks - sekcja w Olszynie

**ATRAKCYJNE DZIAŁKI
BUDOWLANE
W
OLSZYNIE**
Informacje pod nr tel.:
601 946 395

OGŁOSZENIE

-Sprzedam uzbrojoną działkę budowlaną w Biedrzychowicach o powierzchni 0,21 hektara (nr. działki: 83, obwód nr 2)

-Sprzedam mieszkanie w budynku wielorodzinnym w Biedrzychowicach, o powierzchni 62,10 m kw., wraz z przypisaną komórką lokatorską (adres: Biedrzychowice 44/4)

Telefon kontaktowy w sprawie sprzedaży:

668 246 081

**KOMPLEKSOWE
USŁUGI
POGRZEBOWE**

- pełna obsługa pogrzebów
- duży wybór trumien i urn
- załatwianie wszelkich formalności w ramach zasiłku ZUS

**PRZEDSIĘBIORSTWO USŁUG
KOMUNALNYCH sp. z o.o.**
Olszyna - ul. 3 Maja 17
tel. 75 721 22 59; 75 721 24 82;
609 206 782

**ŚWIETLICA
KREDENS**
Zaprasza
od poniedziałku do czwartku
w godzinach od 13:00 do 17:00

Org i zabawy
Seanse filmowe
Wycieczki i pikniki
Zajęcia kulinarne
Pomoc w odrabianiu lekcji
Zajęcia plastyczno-rękodzielnicze

ZAJĘCIA W ŚWIETLICY SĄ BEZPŁATNE!!!

Zadania realizowane
w Świetlicy KREDENS dla dzieci i młodzieży,
finansowane są z funduszu Gminy Olszyna

**ZAPISY POD NUMEREM
TELEFONU: 763 847 686**

Małe zainteresowanie szczepieniami przeciw grypie, to porażka zdrowia publicznego

W poniedziałek 5 grudnia br., senacka Komisja Zdrowia rozpatrywała informację ministra resortu zdrowia na temat realizacji szczepień przeciwko grypie. Wiceminister Waldemar Kraska poinformował, że od 17 sierpnia do 2 grudnia 2022 roku przeciwko grypie zaszczepiono tylko niecałe 650 000 osób, z czego najwięcej stanowią osoby po 70. roku życia.

Jak mówił wiceszef MZ, w tym sezonie epidemicznym nie było i nie ma problemu z dostępnością szczepionek przeciwko grypie, a pierwsze partie preparatów inaktywowanych pojawiły się na rynku rekordowo wcześnie, bo już w połowie sierpnia. Nieco później, na przełomie października i listopada, pojawiła się „żywa” szczepionka donosowa. – *Do 2 grudnia stany magazynowe są bardzo wysokie. Nie ma problemu z dostępnością – stwierdził minister.*

Szczepionki przeciwko grypie są dostępne na receptę. Pełna (100%) refundacja szczepionek przysługuje kobietom w ciąży oraz osobom w wieku 75 lat plus. Z kolei 50% odpłatność dotyczy: dzieci po ukończeniu 6. miesiąca życia do 18. roku życia, osób w wieku 18–64 lat z grup ryzyka ciężkiego przebiegu grypy oraz osób starszych w wieku 65–74 lat. Te zachęty i rozwiązania

nie są jednak, jak wskazywali senatorowie i zaproszeni eksperci, wystarczające, skoro jak już wspominałem – według informacji ministerstwa – od 17 sierpnia do 2 grudnia br. przeciwko grypie zaszczepiono niecałe 650 000 osób, z czego najwięcej stanowią osoby po 70. roku życia. Nie imponują też statystyki dotyczące szczepień w zawodach medycznych: przeciwko grypie zaszczepił się co trzeci lekarz i lekarz dentyista, czyli około 50 000 z nich.

Prof. dr hab. n. med. Adam Antczak, kierownik Kliniki Pulmonologii Ogólnej i Onkologicznej Uniwersytetu Medycznego w Łodzi, przewodniczący Rady Naukowej Ogólnopolskiego Programu Zwalczenia Grypy ostrzegł, że mniejszy odsetek zaszczepionych przeciwko grypie, przełoży się na większą falę zachorowań o ciężkim przebiegu, czyli powikłań, hospitalizacji, ale też niestety zgonów. Przypomniał też, że dzieci do ukończenia 5. roku życia należą do grupy ryzyka ciężkiego przebiegu tej choroby.

W opublikowanym raporcie OECD i Komisji Europejskiej „Health at a Glance. Europe 2022”, przedstawiono między innymi dane dotyczące wyszczepialności przeciwko grypie w populacji osób 65+ w latach 2019–2020. Danych dla Polski za 2020 rok co

prawda nie ma i można się spodziewać, że wyszczepialność była większa niż w 2019 roku, bo w czasie pandemii zainteresowanie szczepieniami znacząco się zwiększyło (choć jak mówiono podczas posiedzenia komisji, problemem z kolei była dostępność szczepionek), ale dane sprzed pandemii są po prostu dramatyczne. Przeciwko grypie zaszczepiło się 10% (!) polskich seniorów. Średnia dla całej Unii Europejskiej (UE) to 36% w 2019 roku i 44% – w 2020.

A gdzie szczepienia przeciwko grypie realizuje się z sukcesami? W 2020 roku przeciwko grypie zaszczepiło się np. 72% seniorów w Wielkiej Brytanii i 70% w Holandii. Dania, w której w 2019 roku w tej grupie wiekowej zaszczepiło się 52% osób, podniosła wskaźnik wyszczepialności przeciwko grypie w pierwszym roku pandemii do niemal 80%. Znakomicie poradziła sobie też Grecja – 74%. Gorzej niż Polska w obszarze szczepień przeciwko grypie seniorów, wypada w UE tylko Bułgaria (4%), a w szeroko pojętej Europie – wyprzedzamy jeszcze tylko Turcję.

W tej sytuacji musimy pamiętać, że czekają nas jeszcze zachorowania hybrydowe tzw. grypa – mutacje omicrona, uwikłane w komponentę pogodową w postaci braku niskich temperatur. Innymi słowy sami nobilitujemy stare powiedzenie: „Mądry Polak po szkodzi”!

Zbigniew Madurowicz

INWEST-BUD



59-830 OLSZYNA
ul. Wolności 62
www.inwest-bud.info

tel. 667 294 062

- Usługi ogólnobudowlane i drogowe
- Usługi sanitarne: sieci i przyłącza wod-kan
- Osuszanie budynków: hydroizolacje, iniekcje, drenaże

NOWY!!!

AUTO SERWIS

ul. Wolności 62a
59-830 OLSZYNA

 517 088 238



- Diagnostyka komputerowa
- Naprawy zawieszenia
- Naprawy układu hamulcowego
- Wymiana olejów i płynów eksploatacyjnych
- Wymiana rozrządów
- Naprawy ogólne silnika

Kolejna promesa dla olszyńskiej OSP

W Komendzie Miejskiej Państwowej Straży Pożarnej w Jeleniej Górze, odbyło się uroczyste wręczenie promesy dla jednostek ochrony przeciwpożarowej i ratownictwa, jako dofinansowanie zadań związanych z zapobieganiem i likwidacją zagrożeń środowiska, w ramach programu „Mały strażak”. W imieniu OSP w Olszynie promesę odebrał naczelnik naszej jednostki Matusz Januszko.

Realizacja zadania jest możliwa dzięki środkom z Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej oraz Wojewódzkiego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej we Wrocławiu. Na dofinansowanie programu w roku 2022 r. przeznaczono kwotę ponad 1 mln zł.

Podczas uroczystości promesy na dofinansowanie zakupu sprzętu i wyposażenia

wręczone zostały przedstawicielom 119 jednostek Ochotniczych Straży Pożarnych z terenu naszego subregionu. Ochotnicza Straż Pożarna w Olszynie otrzymała kwotę 12 500 zł.

- Kwota została pozyskana dzięki naszemu druhowi Mariuszowi Kownackiemu, który z własnej inicjatywy napisał wniosek o dofinansowanie - czytamy na profilu FB OSP Olszyna.

W uroczystej zbiórce, w czasie której wręczono promesy udział wzięli m.in.: nadbryg. Marek Kamiński - Dolnośląski Komendant Wojewódzki Państwowej Straży Pożarnej we Wrocławiu Łukasz Kasztelowicz - Prezes Zarządu WFOŚiGW we Wrocławiu, Bartłomiej Wiązowski - Zastępca Prezesa Zarządu WFOŚiGW we Wrocławiu i Anna Korneć-Bartkiewicz – pełnomocnik zarządu WFOŚiGW we Wrocławiu.

Oprac. Sławomir Piguła/źródło foto: OSP Olszyna, autor: Janusz Wilk



Policjanci wzięli udział w akcji charytatywnej zorganizowanej przez PCPR

Policjanci z Komendy Powiatowej Policji w Lubaniu, jak co roku mieli okazję przyłączyć się do mikołajkowej akcji pn. „I Ty możesz zostać Świętym Mikołajem”.

Akcja organizowana jest na rzecz dzieci z pieczy zastępczej na terenie Powiatu Lubańskiego przez Powiatowe Centrum Pomocy Rodzinie w Lubaniu. Akcja miała na celu zebranie słodczy oraz drobnych upominków, dla dzieci przebywających w rodzinach zastępczych oraz rodzinnych domach dziecka. Na terenie naszego powiatu w takich placówkach przebywa obecnie 120 dzieci. Cieszymy się, że Nasi funkcjonariusze mogli wspomóc tą szlachetną akcją i sprawić radość dzieciom potrzebującym. Mamy nadzieję, że podarowane przez Nas upominki wywołają uśmiech na twarzach maluchów i przywrócą im wiarę w marzenia.

sierż.sztab. Marta Michońska - KPP w Lubaniu



O krok od tragedii

W Olszynie, w jednym z budynków doszło do pożaru gumowego przewodu butli z gazem. Na szczęście szybka interwencja strażaków spowodowała, że ogromne zagrożenie jakie mogła przynieść ewentualna eksplozja zbiornika, nie doszła do skutku.

Zdarzenie miało miejsce 3 grudnia, ok. godziny 16.25 przy ul. Legnickiej. Na miejscu jako pierwsi pojawili się strażacy z OSP KSRG Olszyna.

„Po rozpoznaniu sytuacji okazało się, że doszło do pożaru przewodu butli gazowej, która znajdowała się w pobliżu źródła ciepła oraz łatwopalnych materiałów” - czytamy na profilu FB jednostki.

Jak się okazało jeszcze przed przyjazdem ratowników, świadkowie zdarzenia starali się gasić pożar.

„Świadkowie zdarzenia, w tym nasz kolega Przemysław Kuczyński, starali się ugasić pożar przy użyciu gaśnicy. Działania świadków zasługują na brawa, gdyż próśkę gaśniczą zahamował rozwijający się pożar” - piszą strażacy z OSP Olszyna.

Ostatecznie udało się opanować pożar i tym samym nie dopuścić do eksplozji butli. Druhowie olszyńskiej Straży Pożarnej zakreśliли zawór butli odcinając gaz i wynieśli pojemnik na zewnątrz w bezpieczne miejsce.

Na miejscu oprócz strażaków z OSP KSRG Olszyna działały również trzy zastępy JRG PSP z Lubania.

Sławomir Piguła/foto OSP Olszyna



Skodą uderzył w drzewo

22 listopada br. doszło do poważnego wypadku samochodowego w Grodnicy. Kierowca trafił do szpitala.

Około godziny 14.00, prowadzący samochód osobowy marki Skoda 30-letni mężczyzna, jadąc od Bożkowic w kierunku Grodnicy, w wyniku nadmiernej prędkości, nie zapanował nad swoim pojazdem, wpadł w poślizg, wypadł z jezdni i uderzył w drzewo.

- Jak się okazało mężczyzna był nietrzeźwy. Wyszedł z wypadku z niewielkimi obrażeniami ciała, ale ratownicy z Pogotowia Ratunkowego zdecydowali o przewiezieniu go do szpitala na badania. Przyczyną wypadku było niedostosowanie przez 30-latkę prędkości auta do warunków atmosferycznych (mgła) i drogowych oraz alkohol - informuje sierż. sztab. Marta Michońska z Komendy Powiatowej Policji w Lubaniu.

W akcji ratowniczej uczestniczyły zastępy Straży Pożarnej z Lubania oraz z OSP Olszyna, a także Policja i Pogotowie Ratunkowe.

AM/foto OSP Olszyna





**KOMPLEKSOWE USŁUGI POGRZEBOWE
I KAMIENIARSTWO
S I E R G U N**

☎ 508 290 239
☎ 603 796 687



- pochówki tradycyjne i urnowe
- budowa grobowców ziemnych i kolumbariów
- przewóz Zmarłych z zagranicy
- własna chłodnia i sala pożegnań
- kosmetyka i odzież dla Zmarłych
 - szeroki wybór trumien i urn
- własna kwiaciarnia i wyrób wieńców, wiązanek, bukietów
 - ekshumacje
- kamieniarstwo nagrobkowe i liternictwo



Zapraszamy do Naszych biur

Zawidowska 36
59-800 Lubań

☎ 75 64 51 798

Rynek 6
59-820 Leśna

☎ 739 280 600

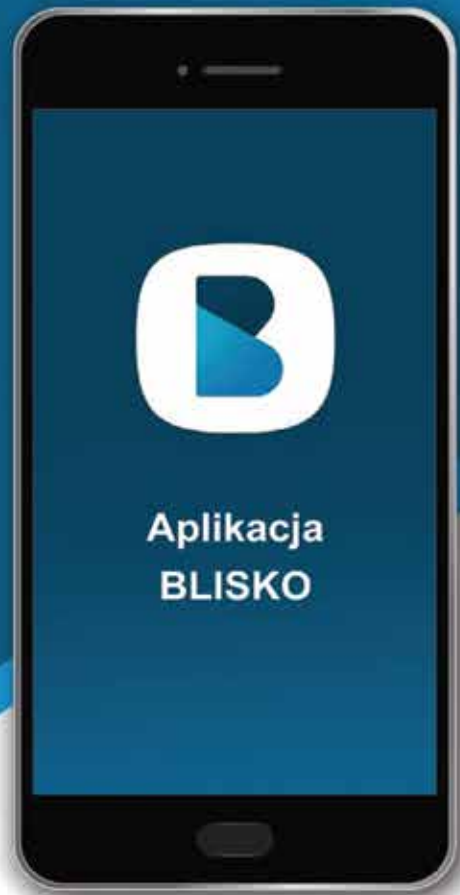
Mobilny System Informacyjny Miasta i Gminy Olszyna



OLSZYNA BLISKO MIESZKAŃCÓW

Bądź na bieżąco!

**Zamów bezpłatne powiadomienia
prosto z Urzędu Miejskiego
w Olszynie**



WYBIERZ SPOSÓB POWIADAMIANIA

Pobierz aplikację
BLISKO



Zamów SMS
przez formularz www



Formularz rejestracyjny
jest dostępny na stronach:
www.olszyna.pl
www.sisms.pl

KORZYSTAJ BEZPŁATNIE



Usługa jest świadczona przez SISMS Sp. z o.o. na rzecz użytkownika na podstawie umowy zawartej z Gminą Olszyna. Regulamin usługi jest dostępny na stronie www.sisms.pl/regulaminy.



Gmina Olszyna

ZESKANUJ KOD
I ODWIEDŹ STRONĘ
GMINY OLSZYNA



ISSN 2450-7148



9 772450 714103

12