



Kurier

powiatowy

grudzień 2005 · Nr 8 (56)



**NA TEN SZCZEGÓLNY CZAS ŚWIĄTECZNY
WSZYSTKIM MIESZKAŃCOM
POWIATU KONIŃSKIEGO
POGODY DUCHA I RODZINNEGO CIĘPŁA
ORAZ WSZEKIEJ POMYSŁNOŚCI W 2006 Roku
ŻYCZA**

PiOTR MATYBA
PRZEWODNICZĄCY
Rady Powiatu Konińskiego

STEFAN DZIAMARA
STAROSTA Koniński

Dobre rady na Nowy Rok:

- „Nie przegapij drobnych radości życia, goniąc za tymi wielkimi”,
- „Nie pozwól żeby twoje marzenia zarosły chwastami”,
- „Nie sądź, że szczęście można osiągnąć przez relaks. Szczęście przychodzi jako wynik działania”,
- „Nigdy nie zamieniaj swojego bonoru na pieniądze, władzę lub sławę”,
- „Nie pozwól abyś stał się niewolnikiem swoich rzeczy”,
- „Dawaj ludziom więcej niż się spodziewają i rób to z radością”,
- „Pamiętaj, że dobrzy przyjaciele, dobre zdrowie i dobre małżeństwo nie są ci dane raz na zawsze”.

Koniec roku zawsze skłania do refleksji i podsumowań. Jaki był 2005 r. dla powiatu konińskiego? Jak każdy poprzedni rok budżetowy, także i ten wymagał od samorządu nie tylko znajomości problemów i dużego zaangażowania ale dokonania właściwego wyboru zadań inwestycyjnych. Jednak pomimo trudności wynikających z niewystarczających środków w budżecie, zarząd lepiej radził sobie z zadaniami niż w latach ubiegłych, o czym świadczy ilość zrealizowanych projektów inwestycyjnych w drogownictwie, oświacie czy opiece społecznej.

Zgodnie z tegorocznym planem wydatków, na zadania inwestycyjne powiat przeznaczył kwotę 5.042.046 zł., z czego na: drogownictwo 2.634.252 zł. (tj. 52,25% ogólnej kwoty wydatków), oświatę i wychowanie – 1.350.000 zł. (26,77%), opiekę społeczną – 364.000 (7,22%), edukacyjną opiekę wychowawczą – 666.794 zł. (13, 22%) oraz na administrację publiczną – 27.000 (0, 56%).

Na lepsze finansowanie zadań miał także wpływ zmniejszający się dług powiatu wobec banków, oraz znaczny wzrost dochodów własnych. Pozwoliło to samorządowi prowadzić bardziej dynamiczną działalność w zakresie realizacji zadań inwestycyjnych i remontowych.

I tak, realizując inwestycje drogowe na łączną kwotę 3.722.652 zł., przy wsparciu finansowym samorządów gminnych

w wysokości 526.536, udało nam się poprawić układ komunikacyjny powiatu, budując i remontując nawierzchnię dróg na odcinku 25 kilometrów.

W celu zwiększenia szans absolwentów naszych szkół na konkurencyjnym rynku pracy, zrealizowaliśmy wiele zadań, polegających na dostosowaniu kierunków kształcenia dla potrzeb rozwijającej się gospodarki, poprawianiu sieci szkół a także prowadzeniu prac inwestycyjnych i remontowych w placówkach oświatowych (m.in.: budowa sali gimnastycznej przy Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych w Kleczewie, wykonanie termorenowacji budynków: sali gimnastycznej przy Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych w Sompolnie i internatu Zespołu Szkół Ekonomiczno – Usługowych w Żychlinie, rozbudowa Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego w Rychwale, modernizacja budynku pokotłowni przy Zespole Szkół Ekonomiczno-Usługowych w Żychlinie na „Dydaktyczne Centrum Gastronomiczne”). Wychojąc naprzeciw oczekiwaniom społeczności powiatu, nasze szkoły poszerzyły swoje oferty o kierunki kształcenia zawodowego dla dorosłych, np.: technik agrobiznesu w szkole policealnej Zespołu Szkół Ekonomiczno-Usługowych w Żychlinie, technik rachunkowości w szkole policealnej Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych w Kleczewie, czy założone w tym roku - Technikum dla doro-

słych w Wilczynie. Dużym tegorocznym osiągnięciem jest także uruchomienie 3 – letniej Szkoły Specjalnej Przysposabiającej do Pracy w Rychwale, która umożliwi dalsze kształcenie oraz spełnienie obowiązku nauki osobom z upośledzeniem umysłowym w stopniu umiarkowanym lub znacznym oraz uczniom z niepełnosprawnościami sprzężonymi.

Problemem, który ma kluczowe znaczenie dla poprawy warunków życia mieszkańców i rozwoju gospodarczego powiatu konińskiego jest wysokie bezrobocie.

Cieszy więc fakt, że w 2005 r. odnotowaliśmy spadek poziomu bezrobocia do 18.261 zarejestrowanych osób bezrobotnych, gdzie w grudniu ubiegłego roku wyniósł on 19.931 bezrobotnych. W okresie od stycznia do listopada bieżącego roku udało się nam zaktywizować 2441 osób, tj. o 448 bezrobotnych więcej niż w roku 2004

Pragnę podkreślić, że kluczem do tegorocznych osiągnięć była dobrze ułożona współpraca zarządu z radą powiatu oraz z samorządami gminnymi. Żywię nadzieję, że ten wypracowany już model współpracy pozwoli nam realizować przyszłoroczne zadania z jak największym pożytkiem dla mieszkańców naszego powiatu.

Stefan Działara
Starosta Koniński



Wieczera Wigilijna

Wieczór wigilijny w tradycji polskiej jest najbardziej uroczystym i najbardziej wzruszającym wieczorem roku. Zwyczaj ten przyjął się w Polsce dopiero w XVIII wieku. Główną jego częścią jest uroczysta wieczerza, złożona z nieparzystej liczby postnych potraw. Według staropolskiej tradycji, wieczerza chłopska składała się z pięciu lub siedmiu potraw, szlachecka z dziewięciu, a u arystokracji z jedenastu lub dwunastu. Wyjaśnienia tej symboliki były różne: 7 - jako siedem dni tygodnia, 9 - na cześć dziewięciu chórów anielskich oraz 11 lub 12 potraw (wyjątek od zasady nieparzystej liczby dań) - na cześć apostołów. Nieparzysta ilość potraw miała zapewnić urodzaj lub dobrą pracę w przyszłym roku. Potrawy zawierały wszystkie płody rolne, aby obrodziły w następnym roku. Wskazane też było skosztować wszystkich potraw, aby nie zabrakło którejś podczas następnej wieczerzy wigilijnej.

Do niedawna, wieczerza wigilijna była posiłkiem postnym. Nasi przodkowie potrafili jednak uczynić z tego ograniczenia prawdziwą ucztę dla podniebienia, tak, że polski post służył szeroko na całym świecie. W zamożnych domach szlacheckich i mieszczańskich Wigilia składała się z dwunastu dań. Dominowały dania rybne przyrządza-



Wiesława Matusiak
Dyrektor Powiatowego
Urzędu Pracy w Koninie

Święta Bożego Narodzenia kojarzą mi się z ciepłem rodzinnym rozgrzewanym kolorowymi lampkami na choince, chwilą wspólnego wychnienia po codziennej gonitwie a ostatnio z gwarem dziecięcego śmiechu najukochańszej wnuczki Julki.

Jednym z wyjątkowych momentów Świąt Bożego Narodzenia, jest właśnie wieczerza wigilijna. Wprawdzie przygotowanie tej uroczystej kolacji zabiera sporo czasu, ale na pewno nie jest to czas stracony. Uwielbiam potrawy swojskie a zarazem wykwintne. I choć oficjalnie post w tym dniu został zniesiony, pozostałam wierna tradycji i dań mięsnych nie przyrządzam. Na wieczerzy wigilijnej

w moim domu nie może zabraknąć ulubionej **zupy grzybowej z borowików**.

Podaję przepis:

Garść suszonych borowików dzień wcześniej zalać wodą i pozostawić do namoczenia. Do zupy zawsze wybieram borowiki suszone własnoręcznie. Muszą to być duże kapelusze, których nie przekrawam na części i wtedy wspaniale wyglądają i smakują w zupie. Następnego dnia (w Wigilię) gotuję grzyby. Zalewam je świeżą wodą. Do gotowania dodaję nieco jarzynki i odrobinę masła. Ponieważ grzyby były namoczone nie wymagają długiego gotowania - około 0,5 godziny. Wywar zaprawiam mąką i dodaję śmietanę - wyłącznie 30%-tą. Podaję z makaronem, ważne aby był gruby.



Wieczór wigilijny spędzam tradycyjnie, z najbliższymi w domu. Przy naszym świątecznym stole mile widziani są także goście.

Każdego roku z utęsknieniem wyczekuję pierwszej gwiazdki z powodu niesamowitego nastroju tych Świąt, który tworzą: piękna, żywa jodła, wspólne śpiewanie kolęd a nade wszystko czas spędzany w rodzinnym gronie.

Z uwagi jednak na to, że jestem osobą zaangażowaną w pracę zawodową i społeczną, czasu na przygotowanie wieczerzy



Małgorzata Waszak
Z-ca naczelnika Wydziału
Geodezji, Kartografii, Katastru
i Gospodarki Nieruchomościami

rzy wigilijnej pozostaje niewiele, stąd potrawy świąteczne są dziełem wspólnym całej mojej rodziny. Każdy z nas wkłada dużo serca i starań aby przy pięknie nakrytym i suto zastawionym stole razem przeżywać najwspanialsze chwile w roku.

Polecam Państwu przepis na proste, swojskie ale jakże smaczne **kluski z makiem**:

Ciasto na kluski.

Z dwóch szklanek mąki, z dwóch jaj

ne na różne sposoby, zwłaszcza zaś nie mogło zabraknąć słynnego karpia lub szczupaka w szarym sosie. Niekiedy dań rybnych było tyle, że tradycyjna liczba dwunastu potraw okazywała się niewystarczająca. Ale i na to była rada - wszystkie potrawy z ryb uważano za jedno danie!

Wigilie otwierała jedna z tradycyjnych zup wigilijnych - najczęściej barszcz czerwony z uszkami, zupa grzybowa lub rzadziej - migdałowa. Oprócz dań rybnych podawano staropolski groch z kapustą, potrawy z grzybów suszonych, kompoty z suszonych owoców a także łamańce z makiem lub pochodzącą ze wschodnich rejonów Polski słynną kutie oraz ciasta a zwłaszcza świąteczny makowiec.

W świątecznym wydaniu „Kuriera”, przepisami na potrawy wigilijne, które zagwarantują sukces każdej pani domu podzielił się z Państwem: Wiesława Matusiak, dyrektor Powiatowego Urzędu Pracy w Koninie, Małgorzata Waszak, radna miasta Konina, z-ca naczelnika Wydziału Geodezji, Kartografii, Katastru i Gospodarki Nieruchomościami oraz Romualda Nawrocka Naczelnik Wydziału Spraw Społecznych, Obronnych i Informacji Niejawnych.

i wody należy zagnieść ciasto na kluski.

Po rozwałkowaniu pokroić na niewielkie kawałki, wielkości łazanek. Kluski ugotować w posolonej wodzie, odcedzić.

Masa.

Wyplukany mak dwukrotnie zemleć, a następnie utrzeć z miodem, orzechami, migdałami i skórką pomarańczową.

Kluski wymieszać z masą mąkową. Podawać w salaterce. Potrawę można przygotować wcześniej. Smakuje wyśmienicie, zwłaszcza po karpniu.



Przygotowywanie kolacji wigilijnej to za każdym razem nowe wyzwanie dla mnie. Cenię sobie dobrą kuchnię i lubię robić kulinarne niespodzianki dla najbliższych. Jestem jednak wierna tradycji, stąd wigilijna wieczerza w moim domu składa się tylko z potraw postnych. Choć, co roku staram się zaskoczyć rodzinę nowym daniem, do stałych i zarazem moich ulubionych należą: pierogi z kapustą i grzybami, kapusta z grochem i strucla z makiem. Są to potrawy bardzo kaloryczne, a spożywane w dużych ilościach mogą nawet wywołać niestrawność, stąd też proponuję wcześniej zaopatrzyć się w stosowne środki farmakologiczne. A tak zupełnie poważnie, to zachowa-



Romualda Nawrocka – naczelnik
Wydziału Spraw Społecznych,
Obronnych i Informacji Niejawnych.

nie umiaru w jedzeniu zagwarantuję nam dobre samopoczucie nawet po zjedzeniu ciężkostrawnych posiłków.

A oto przepisy na dwie potrawy wigilijne:

Pierogi z kapustą i grzybami:

Grzyby suszone i kiszona kapusta, cebulka i oczywiście ciasto na pierogi (koniecznie z mąki spazzonej lub też dla zapewnienia większej kruchości – z dodatkiem 200 mililitrów kwaśnej śmietany rozpuszczonej w ciepłej wodzie zamiast jajka). Grzybki moczymy by następnie je odgotować, to samo zresztą czynimy z kapustą. Obydwa składniki mielimy i dodajemy pokrojoną w kostkę i podsmażoną na oleju cebulkę, doprawiamy do smaku – i w ten oto sposób mamy farsz. Ciasto gnociemy jak na makaron



i formujemy pierogi nadziewając uprzednio przygotowanym farszem. Uwaga! Pierogi najlepiej przygotować kilka dni wcześniej i surowe zamrozić a w dzień wigilii tylko ugotować.

Strucla z makiem:

Najważniejsze w strucli z makiem, oprócz masy makowej, którą każda gospodyni przygotowuje wg swojej receptury, jest ciasto drożdżowe. To co najbardziej cenię w strucli, poza jej smakiem oczywiście, to fakt iż nie jest pracochłonna i długo zachowuje świeżość. A oto sekretny przepis na świetne ciasto: drożdże wymieszać w zimnym mleku, margarynę roztopić na ogniu i ostudzić, dodać do niej mąkę, cukier, jajka i zagnieść ciasto. Zagniecione ciasto zawinąć w lnianą ściereczkę lub płótno i wrzucić w zimną wodę. Jak wypłynie na powierzchnię, wyjąć ze stolnicy, podzielić na dwie równe części i rozwałkować na dwa równe prostokąty o grubości 1cm. Na każdy równomiernie rozłożyć masę mąkową i zwinąć w rulon. Piec około 1 godz. w dobrze nagrzanym piekarniku zawinięte w pergamin.

Przed podaniem makowiec posmarować lukrem (cukier puder, sok z cytryny i odrobina wody)

Życzę Państwu rodzinnych świąt spędzanych w atmosferze zapachu choinki, aromatu siana pod śnieżnobiałym obrusem oraz wspaniałych tradycyjnych potraw wigilijnych.

Pachniało Świątami

13 grudnia w Ośrodku Szkolno-Wychowawczym w Rychwale pod patronatem Starosty Konińskiego Stefana Działymy i dyrektora placówki Jana Limaszewskiego odbyło się tradycyjne spotkanie jasełkowe. Był opłatek, paczki, słodczyce przy wigilijnym, suto zastawionym stole. Swoją obecnością zaszczytili placówkę radni i władze powiatu konińskiego, przedstawiciele samorządu miasta i gminy Rychwał, dyrektorzy zaprzyjanych szkół z Rychwału oraz sponsorzy i przyjaciele ośrodka.

Jak co roku, w przygotowanie Jasełek zaangażowali się wszyscy nauczyciele, pracownicy szkoły (także ci emerytowani) oraz dzieci. O wyjątkową, świąteczną atmosferę zadbały nasze dzieci, które najpierw udekorowały szkołę a później zagrały w przed-

stawieniu i odśpiewały piękne polskie kolędy. Nad częścią artystyczną tradycyjnie już czuwały panie Urszula Michalak, Katarzyna Witkowska i Violetta Szymczak.

Wspaniałą scenografię pod kierunkiem pana Jarosława Drewnikowskiego wykonali wychowawcy internatu. Panie kucharki zadbały o smaczne dania wigilijne. Nie zabrakło oczywiście Świętego Mikołaja, który przyniósł „słodkie prezenty” ufundowane przez Starostwo Powiatowe w Koninie.



Szkoda, że na następne Jasełka musimy czekać cały rok!

Jan Limaszewski
Dyrektor SOSW w Rychwale

Do wyjątkowych konkursów odbywających się od trzech lat na terenie powiatu konińskiego, bez wątpienia należy Konkurs na „Najpiękniejszy stół świąteczny”.

W jego III edycji, która odbyła się 14 grudnia w Zespole Szkół Ekonomiczno – Usługowych w Żychlinie wzięło udział 9 szkół z powiatów: słupeckiego, tureckiego, kolskiego i konińskiego oraz miasta Konina.

Jury konkursu dokonało oceny 32 stołów świątecznych. Różnorodność propozycji, charakteryzujących się bogactwem dekoracji dobranych ze smakiem i nawią-



zujących do symboliki świątecznej, wprawiła w zachwyt nie tylko rzesze zwiedzających ale i samą komisję konkursową. Stąd też, bardzo trudnym zadaniem okazało się wyłonienie zwycięzców.

Tegorocznymi laureatami konkursu na „Najpiękniejszy stół świąteczny” zostali:



Natalia Klak i Monika Kowalska z Zespołu Szkół Budowlanych w Koninie, zdobywając I miejsce, Monika Plucińska i Justyna Nawrocka również z Zespołu Szkół Budowlanych w Koninie - miejsce II oraz Jolanta Kłodzińska i Grzegorz Smelczyński ze Specjalnego Ośrodka Szkolno – Wychowawczego w Rychwale – miejsce III.

Tradycyjnie rozstrzygnięto też konkurs na „Najsmaczniejszą potrawę bożonarodzeniową”, w którym biorą udział uczniowie ZSE-U w Żychlinie. W tym roku, nagrodzono umiejętności kulinarne: Iwony Urbańskiej i Magdaleny Zamiatowskiej za „szczupaka faszzerowanego na lodzie”, Anny Szymczak i Jolany Roczyńskiej za „śledzia w pie-



rzyńce” oraz Dawida Kowalewskiego i Tomasza Grzemskiego za „makowiec tradycyjny”.

Święta Bożego Narodzenia, to jedna z najpiękniejszych polskich tradycji. Cieszy więc fakt, że zwyczaj ten nie zanika, i jest chętnie kontynuowany przez młode pokolenie. Świadczy o tym co-

raz większe zainteresowanie konkursem wśród szkół oraz pomysłowość i wkład pracy młodzieży w przygotowanie świątecznych stołów i potraw.

Danuta Plucińska
Wydział Oświaty,
Kultury, Sportu i Turystyki

Kurier
Biuletyn Powiatu
Konińskiego **powiatowy**

Redakcja:

Wydział Promocji i Informacji

62-520 Konin, al. 1 Maja 9, tel. (063) 243 02 24

www.powiat.konin.pl, e-mail: powiat@powiat.konin.pl, informacja@powiat.konin.pl

Wydawca:

Starostwo Powiatowe w Koninie

62-510 Konin, al. 1 Maja 9, tel. (063) 243 02 20, tel./fax (063) 243 02 01

www.powiat.konin.pl, www.bip.powiat.konin.pl, e-mail: powiat@powiat.konin.pl

Zdjęcia:

ze zbiorów Starostwa

Nakład:

2500 egzemplarzy

Opracowanie i druk:

Drukarnia Wydawnicza TRANS-DRUK

62-590 Gollina, Kraśnica Kol. 84, tel./fax (063) 245 83 31,

www.transdruk.pl, e-mail: transdruk@transdruk.pl