

NASZA LUBUSKA

GRUDZIEŃ 2021

R E G I O N

PISMO LUBUSKIEGO CENTRUM INFORMACYJNEGO
11/2021 | ISSN 2720-1783

ŚWIĘTA RADNYCH
MAGICZNY CZAS SPOTKAŃ

JOANNA BRODZIK
O DZIECIŃSTWIE,
LUBUSKIEJ KUCHNI,
O "UMAMI"

**DLA KOGO
ZOSTAWIMY
PUSTE MIEJSCE
PRZY STOLE
WIGILIJNYM?**

REGIONALNE SMAKI

**O FLORYDZIE
I MOZARCIE
PROSTO Z ŻAR**





Drodzy Lubuszanie

Święta Bożego Narodzenia to wyjątkowy czas w roku - czas magiczny, czas bycia razem, dobrych myśli i dobrych uczynków. To chwile, które chcemy spędzić z najbliższymi. Niestety, w tym roku, podobnie jak w ubiegłym nasze zdrowie wciąż jest zagrożone. Dlatego zrobimy wszystko, abyśmy mogli wspólnie zasiąść do stołu. Zadbajmy o siebie nawzajem i o każdego potrzebującego pomocy. Bo наша obecność to najlepszy prezent dla naszych bliskich.

Życzymy Państwu spokoju i radości. Aby te chwile spędzone w gronie najbliższych były niezapomniane. Niech przyniosą też nadzieję na nowe – lepsze jutro.

***Drodzy Lubuszanie, bądźmy dla siebie życzliwi
i pamiętajmy o drugim człowieku.***

*Elżbieta Anna Polak Marszałek Województwa Lubuskiego
wraz z zarządem*

oraz

*Wacław Maciuszonek, Przewodniczący Sejmiku Województwa
Lubuskiego wraz z radnymi*



Podstawa to smak okraszony miłością

Z Joanną Brodzik, aktorką, autorką książki „Umami. Opowieści i przepisy” nie tylko o gotowaniu, ale także o dzieciństwie i lubuskich smakach.

„Umami. Opowieści i przepisy” to pozycja niezwykła, świeża, dopiero na rynku wydawniczym. Ale ma się wrażenie, że to nie jest zwykła książka kulinarna, ale tak naprawdę o twoim życiu, dzieciństwie, przygodach. O Tobie.

„Umami” to przede wszystkim był dla mnie sposób na to, żeby znaleźć na siebie nowe poczucie sensu i celu. Z powodu pandemii właściwie z dnia na dzień zostałam

bez pracy, ale też bez poczucia tego sensu i celu, i bez możliwości wymiany energii z innymi ludźmi. Zaczęłam pisać pierwszy rozdział, wcale nie mając pojęcia, że go skończę. Nie wiedziałam, że umiem to zrobić, to jest przecież mój literacki debiut. Szybko sobie wyobraziłam, a obrazowanie rzeczy jest dla mnie naturalnym sposobem pracy, wyobraziłam ją sobie jako stół z czterema nogami: jedną nogą tego stołu są tropione przeze mnie, kolekcjonowane i pasjonujące mnie różne rodzaje łączenia kropek na temat historii przypraw i potraw. Drugą nogą tego stołu będą rzetelnie przygotowane i wielokrotnie przeze mnie przegotowywane przepisy. Trzecią będą fascynujące mnie i mam nadzieję też użyteczne dla innych myki, jak coś zrobić w kuchni skuteczniej, choćby, co można zrobić z chlebem, który zostaje w domu. A czwartą i bardzo ważną dla mnie, to ludzie, których spotkałam na swojej drodze kulinarnej i życiowej. Te cztery nogi postanowiłam połączyć opowieściami, które dotyczą moich różnych przygód około kulinarnych, ale też różnych anegdot związanych z podróżami, moimi własnymi odkryciami.

Te anegdoty są fantastyczne. Jak na przykład ta, w której tropisz, skąd się wziął taki, a nie inny sposób na przyrządzanie schabu. Dlaczego jest odcinana jedna część? Okazało się, że chodzi o brytfankę, która kiedyś w twojej rodzinie była za mała, żeby ten kawałek mięsa się tam nie zmieścił.

Zwróciła mi na to uwagę nasza marszałkini Elżbieta Anna Polak, że to jest historia nie tylko o tej brytfance, ale przede wszystkim o tym miejscu! Tu na Ziemiach Zachodnich ludzie trafiali do domów, które były wypełnione sprzętami tych, którzy stąd uciekali. To jest o tym bezsensie wojny, ale też o bardzo człowieczej chęci przetrwania. Tam gdzieś na wschodniej granicy zostały garnki mojej rodziny, a tutaj na Zachodzie po zawierusze wojennej w tej brytfance, która była za krótka, żeby zmieścił się w niej schab, rodzina próbowała odnaleźć dla siebie nowe smaki. O tym bardzo jest „Umami”, o szacunku do tego, co było kiedyś

i o tym, co możemy zrobić, aby przygotować świat, jak najlepiej, dla tych którzy będą po nas.

A jak smakowało twoje dzieciństwo, tutaj w województwie lubuskim?

Przed wszystkim w moim bardzo skromnym domu, w którym często przed tzw. dwudziestym było bardzo krucho, ten smak i posiłki były nawet najprostsze, ale zawsze okraszone miłością. Element karmienia, podawania jedzenia z miłością jest mi najbliższy. Moja świętej pamięci mądra babcia, która w książce jest obecna tak mocno, jak w moim sercu, zawsze mówiła, że możesz mieć tylko dwa jajka. Możesz je ugotować na twardo i przy lodówce zjeść je, złorzecząc na los. Albo możesz utrząść puszysty omelet, położyć go na talerzu, zapalić świecę, nakryć do stołu i spożyć ten uroczysty posiłek, dzieląc go z kimś innym. To nie wystawność posiłku decyduje o jego jakości, tylko to z kim przy tym stole siedzisz i w jakiej atmosferze.

Jesteś Ambasadorką Województwa Lubuskiego. Czy nasze lubuskie smaki pojawiają się w twojej kuchni?

Bywam tutaj i oczywiście z ra-

dością konsumuję i eksploruję miejscowe wspaniałości. Dla mnie Lubuskie, to przede wszystkim niezwykle interesujący obszar mieszania się przeróżnych wpływów, bo ludzie rzuceni tutaj przez wichry historii, jak moja rodzina, to jest skarbnica wiedzy na temat tego, jak mogą się przenikać ze sobą przeróżne przepisy kulinarne z różnych regionów. Mówimy tutaj o kulinariach, ale to też zwyczaje, doświadczenia. Mam nadzieję, a właściwie pewność graniczącą z ogromnym szczęściem, że nasze województwo jest również dlatego wyjątkowe, że przez tę specyfikę, mamy wyjątkową otwartość. Zarówno na nowe doświadczenia na inność, ale też na różne smaki, jak i na wymienianie na wzajemnie tych doświadczeń. Dla mnie smaki lubuskiego, to oczywiście wino i nasze rosnące w siłę winiarskie możliwości. To miody, grzyby, rukiw wodna. Ale również mnóstwo fajnych małych ośrodków, gdzie wspaniałe jedzenie jest wytwarzane. Jeszcze taki ciekaw dla mnie do wytropienia różnych historii obszar, to prężnie działające Koła Gospodyń Wiejskich i tam skarby poukrywane w postaci historii, przepisów, które trzeba chronić od zapomnienia i przekazywać dalej. Mamy tutaj w Lubuskiem mnóstwo skarbów.



Czym smakują święta u Joanny Brodzik?

Niekwestionowanym królem stołu są śledzie z czerwonym pieprzem, kolendrą i z białą cebulką. Dzięki obecności kolendry i czerwonego pieprzu zyskują bardzo na lekkości i są też przepięknym elementem świątecznego stołu. U mnie jest barszcz, który kiszę samodzielnie. Nie tylko z buraków, ale nastawiam go z selerem i czosnkiem, żeby smak już w podstawie kiszonki był najbogatszy. Do tego uszka z prawdziwkami zbieranymi w lubuskich lasach, kapusta z grzybami, olejem, karp pieczony, smażony oraz ciasta. Oczywiście keks, który kocham i piernik oraz makowiec, którego przenoszenie w papierze do blaszki jest zawsze przedmiotem „beki” moich synów, bo rokrocznie dostaję ataku histerii, że na pewno w tym roku to wywalę! (śmiech)

Dziękuję za rozmowę.

Iwona Kusiak,
i.kusiak@lubuskie.pl



Na świąteczny stół i nie tylko

Te sprawdzone kulinarne przepisy od Kół Gospodyń Wiejskich można śmiało wykorzystać na każdą okazję. Wykwintna rolada marchewkowa czy kapuśniaczki sprawdzą się zawsze, gdy chcemy zaskoczyć naszych gości. Są proste w przygotowaniu i smakują naprawdę wyjątkowo. Gotowi, aby to sprawdzić? Zapraszamy do kuchni!

MAKOWCZYKI

- Dla miłośników makowców przedstawiamy pyszną wersję makowego smakołyku, którym można delektować się cały rok, dzięki dostępnej, gotowej masie makowej. Przez co znacznie ułatwiamy sobie pracę, a proszę nam wierzyć, że efekt jest przepyszny. Makowczyki są mięciutkie, długo zachowują świeżość, ale niebezpieczne jest to, że bardzo szybko znikają ze stołu. Przekonajcie się sami! – zapewniają panie z Koła Gospodyń Wiejskich Janczewo.

SKŁADNIKI:

- 1 kg mąki krupczatki
- 5 łyżek cukru
- 2 jajka
- 2 łyżki masła i 3 łyżki oleju
- pół litra mleka
- 50 g drożdży
- 1 jajko zbełtane do smarowania
- puszka gotowej masy makowej

WYKONANIE: Do miski wsypać mąkę, zrobić dołeczek, skruszyć drożdże, posypać łyżeczką cukru, dolać pół szklanki letniego mleka i wymieszać w dołeczku wszystko z mąką (tak, by rozczyn był konsystencji gęstej śmietany). Odstawić do wyrośnięcia drożdży. Kiedy rozczyn już podwoi swoją objętość, wbić jajka, dodać mleko podgrzane z cukrem i wyrobić ciasto (nie przejmować się, jeśli się będzie do rąk kleiło). Ciasto w miarę wyrabiania, lekko gęstnieje, dolać roztopione (ciepłe) masło z olejem. Po wlaniu tłuszczu ciasto jest już bardzo przyjemne w wyrabianiu, nie powinno się strasznie kleić. Można podsypywać sobie mąką ściany miski i formować kulę

ciasta w misce. Jeśli taką kulę już nam się udało stworzyć, nie klei się do rąk i ścian miski, odstawiamy ją w ciepłe, nieprzewiewne miejsce do wyrośnięcia. Kiedy ciasto wyrośnie, podwoi swoją objętość, kroimy na cztery części, każdą część wałkujemy na podsypanej mąką, stolnicy na prostokąt niezbyt szeroki.

Na rozwałkowanym cieście smarujemy lekko podgrzaną masę makową, zwijamy w rulon, jak roladę i tnemy na plastry ok. 5 cm grubości.

Blaszkę wykładamy papierem do pieczenia, układamy makowe roladki, smarujemy je rozmaconym jajkiem, wstawiamy do piekarnika na ok. 10 minut w temp. 200 st. C.

ROLADA MARCHEWKOWA

- ½ kg marchewki
- 4 jaja
- 1 łyżeczka ostrej musztardy
- 1 łyżeczki cukru
- 1 łyżka masła
- 200 g twarogu (może być opakowanie serka homogenizowanego)
- 2 łyżki gęstej śmietany
- szczypta chili, pieprz, sól do smaku
- szczyptorek

WYKONANIE: Marchewkę obrać i zetrzeć na tarce (wiórki). Masło rozgrzać na patelni, dodać marchewkę, cukier, pieprz, chili i sól do smaku. Dusić ok. 10 minut, mieszać, na koniec dołożyć musztardę i zostawić do schłodzenia. Po wystygnięciu dołączyć żółtka i dokładnie wymieszać, a białka ubić ze szczyptą soli i delikatnie połączyć je z masą. Blaszkę wyłożyć papierem do pieczenia. Rozsmarować masę cienko na papierze, wyrównać i piec 20 minut w temperaturze 180 st. C. Po upieczeniu wyjąć ciasto na ściereczkę. Drugą ściereczką przykryć na 1-2 minuty, by odparował papier, a następnie go zdjąć. Zwinąć w rulon, ostudzić. W tym czasie wymieszać twarożek z przyprawami, szczyptorek, ma powstać gładka masa. Rozwinąć rulon, posmarować twarożkiem. Ponownie zwinąć roladę, wstawić do lodówki, do schłodzenia. Podawać na półmisku, pokrojoną w plastry. Dekorować szczyptorem, koperkiem jako

samodzielną przekąską.

Koło Gospodyń Wiejskich Janczewo

KRUCHE

CIASTEczKA UCIERANE

- 40 dag masła
- 1 szklanka cukru pudru
- 2 jajka
- 4 szklanki mąki pszennej
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- mała laska wanilii

WYKONANIE Miękkie masło utrzeć na puszystą masę. Dalej ucierając, dodać cukier puder, laskę wanilii i jajka. Pod koniec ucierania dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Utartym ciastem napelnić szprycę i wyciskać ciasteczka prosto na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Piec w nagrzanym piekarniku w 180 st. C ok. 15 minut. Po upieczeniu wyłożyć ciasteczka na patelnię.

Koło Gospodyń Wiejskich Janczewo

SERNIK CYTRYNOWY KAZI

- ½ szklanki wody
- 1 kostka margaryny
- 1 szklanka cukru
- 4 łyżki kakao,
- 0,5 łyżeczki olejku rumowego

Wszystkie składniki zagotować i wystudzić. Do ostudzonej masy dodać 4 żółtka, 2 szklanki mąki, 3 łyżeczki proszku do pieczenia i ubitą na sztywno pianę z 4 białek ¾ masy wylać na wyłożoną papierem do pieczenia blachę (większą). Resztę ciasta zostawić na wierzchu.

MASA SEROWA:

- 1,5 kg sera wiaderkowego
- 1,5 szklanki cukru
- 5 jajek
- 0,5 szklanki mleka
- budyń śmietankowy
- aromat cytrynowy
- starta skórka z pół cytryny
- 4 łyżki kaszy manny
- ¾ kostki masła

WYKONANIE: Masło utrzeć z cukrem, dodając po jednym żółtku. Ucierając, dodawać stopniowo ser. W 0,5 szklanki mleka rozpuścić budyń oraz kaszę – wlać do masy serowej. Dodać aromat cytrynowy,

skórkę z cytryny, a na końcu ubitą pianę z 5 jaj. Delikatnie wymieszać łyżką. Wyłożyć na przygotowane wcześniej ciasto. Na wierzchu masy serowej wylać resztę ciasta. Można posypać rodzynkami i skórką pomarańczową. Piec w temperaturze 170 st. C przez ok. 50-60 minut.

Koło Gospodyń Wiejskich w Chlebowie

DROŻDŻOWE KAPUŚNIACZKI

- To przepyszne, miękkie bułeczki wypełnione farszem z ugotowanej kiszzonej kapusty, grzybów oraz podsmażonej cebuli na maśle. Najlepiej smakują, podawane w duecie z czerwonym barszczem – zapewnia Aneta Brzezińska, przewodnicząca Koła Gospodyń Wiejskich w Brójcach.

SKŁADNIKI NA CIASTO:

- 500 g mąki pszennej
- 250 ml mleka
- 20 g świeżych drożdży
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżka gęstej śmietany
- 100 ml oleju rzepakowego
- 1 łyżeczka soli
- 1 białko

SKŁADNIKI NA FARSZ:

- 500 g kiszzonej kapusty
- 2 liście laurowe
- 3 ziela angielskie
- masło
- 1 cebula
- 250-300 g suszonych grzybów
- sól i pieprz

DODATKOWO:

- 1 żółtko + 2 łyżki mleka oraz mak do posypania

WYKONANIE: Mleko lekko podgrzewamy, następnie łączymy z drożdżami i cukrem. Do mleka z drożdżami i cukrem dodajemy 2 łyżki mąki i mieszamy. Rozczyn odstawiamy na 15-20 minut. Do miski z wyrośniętym rozczynem dodajemy pozostałą przesianą mąkę, jogurt, olej, białko. Ciasto dokładnie wyrabiamy ręcznie lub robotem (z końcówką hak do zagniatania ciasta drożdżowego). Ciasto dzielimy na 4 części, przesypujemy mąką, następnie

przykrywamy ściereczką i pozostawiamy do wyrośnięcia na ok. 40 min. Kapustę gotujemy, dodając liście laurowe, ziela angielskie i sól. W osobnym garnku gotujemy do miękkości grzyby. Cebulę kroimy w kostkę. Następnie podsmażamy na złoty kolor na maśle (lub oleju).

Ugotowaną kapustę odcedzamy i po przestudzeniu wyciskamy pozostały nadmiar wody, siekamy ją drobniej. Z grzybami postępujemy tak samo jak z kapustą. W misce łączymy kapustę, grzyby, podsmażoną cebulę, przyprawiamy solą i pieprzem. Mieszmą powstały farsz.

Wyrośnięte ciasto należy rozwałkować na blacie posypanym mąką. Następnie wycinamy krążki, jak na pierogi. Na każdy krążek układamy farsz i skleamy na trójkąty. Zaczynamy od zlepiania do połowy jak pieroga, a następnie pozostałą część zlepiamy, tworząc wierzchołek. Po obróceniu utworzy trójkątną bułeczkę. Można też uformować je w kształt pierożka lub okrągłej bułeczki. Wszak forma nie ma znaczenia - najważniejszy jest smak kapuśniaczek.

Kapuśniaczki układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i pozostawiamy do wyrośnięcia na ok. 30-40 minut.

Piekarnik nagrzewamy do 180 st. C (góra-dół). Przed włożeniem do piekarnika, kapuśniaczki smarujemy żółtkiem wymieszanym z mlekiem i posypujemy makiem. Pieczemy ok. 20-25 minut.

Koło Gospodyń Wiejskich Brójce





Lubuska wigilijna wieczerza?

Kompot z dymu, kisiel z owsa i kwasok

Pokaż mi swój wigilijny stół, a powiem Ci, skąd jesteś... Ta niby prosta zasada w Lubuskim nie do końca się sprawdza i złożenie tych wszystkich puzzli wymaga wiedzy kulinarnej etnografa.

Z czym kojarz nam się wigilijna wieczerza? Oczywiście jednym tchem wymienimy barszcz, karpia, kolędy... I od razu błąd. W Stanowie, Brzeźnicy, czyli tam, gdzie królują bukowińskie tradycje, zamiast barszczu pyszni się zupa z grochu i grzybów. Do tego pokrojony grubo makaron, czyli rezaniec. Przy wieczerzy kolędy? Nic podobnego. Zastrzeżone są dla kościoła. W domach królują znacznie swobodniejsze pastorałki. Co jeszcze znajdziemy na stole? Oooo, pszeniczka zamiast kutii. Ryby owszem, ale niekoniecznie karp. Chleb? Nie, tutaj wygryzła go płacinta (placenta), czyli charakterystyczna pszenna bułka, której nie można kroić nożem, a przełamuje się ją w dłoniach. Płacint powinno być 12. I to jedyny raz, gdy ta symboliczna liczba się pojawia. W dzbankach jest suszenica, czyli kompot z suszu - śliwek, jabłek, gruszek. Susz jest zresztą specjalnie suszony w dymie i dzieci nawet mówiły, że to kompot nie z owoców, ale z... dymu. Na tym stole próżno szukać ziemniaków, nawet w postaci sałatki. Zgodnie

z przypowieścią Pan Bóg postanowił w święta dać odpocząć temu filarowi codziennego menu.

Mówili i gotowali „po swojemu”

„Jeszcze jakieś 50 lat temu nie tylko każdy region, ale niemalże każda wieś miały swoje miejscowe, regionalne potrawy wigilijne” – pisała Hanna Szymanderska w książce „Polska Wigilia”. O takich właśnie różnicach często mówią Lubuszanie wywodzący się z Polesia, gdzie ludzie mówili „po swojemu” i bywało, że sąsiadujące z sobą miejscowości posługiwały się innymi dialektami. Potraw nie było 12 tylko siedem. Najpierw serwowano kisiel z owsa, później kwasok, czyli zupę z grzybów. Obok na stole stała fasola z makiem, kapusta z grzybami, ryby pod różną postacią, bo na Polesiu ich nie brakowało, fasola z kaszą jęczmienną, kompot z suszu.

Jak smakowały inne kresowe okolice? I tak we Lwowie na stole wigilijnym najważniejsze były ryba, opłatek oraz talerzyk z miodem. Ryba była smażona lub gotowana. Pojawiały się śledzie marynowane w oleju. Śledź serwowany był także w śmietanie, z ziemniakami na ciepło. I ryba po żydowsku. Oczywiście nie mogło zabraknąć pierogów z kapustą oraz ruskich, barszczu ukraińskiego zabielenego śmie-

taną, zupy grzybowej, drożdżowych bułeczek z bakaliami, piernika, a przede wszystkim kutii w symbolicznych proporcjach. Przygotowywano ją z obtłuszczonej, ugotowanej pszenicy, roztartego maku i rodzynek.

W Wilnie musiał być barszcz z uszkami, pierogi z grzybami i kapustą, ryba na gorąco, ryba w galarecie, śledzie w oliwie i w cieście, ołatki, czyli racuszki na drożdżach smażone w oleju lnianym posypane cukrem, kisiel z owsa barwiony żurawinami, gołąbki, których farsz składał się z drobno pokrojonych grzybów oraz z cebuli. Tutaj także były bułki drożdżowe, makowiec, śliżyki, czyli klusieczki z makiem, pierożki wileńskie (drożdżowe ciasto z grzybami smażone na oleju) oraz kompot z suszonych owoców. W niektórych domach jedzono sałatkę z kapusty kiszzonej zmieszanej z fasolą, śledziem oraz karpia duszonego w tartych jarzynach.

Pluci, czy kwaśnica z buraków

Wreszcie Wielkopolska. Tutaj królowała smażona ryba słodkowodna - leszcz albo płotka. Do tego zupa rybna, śledzie z cebulką duszone w oleju lnianym, do tego ziemniaki w mundurkach i obrane, sos grzybowy, kompot z suszonych owoców, ugotowana kiszona kapusta z grzybami

i skwarkami. W bardziej ortodoksyjnych domach serwowano zupę konopną, grochówkę, polewkę z maku z jagłami, czy też wędkę, czyli zupę z brukwi. Tradycyjną potrawą wigilijną były też kluski z sokiem z kiszzonej kapusty oraz kluski z makiem, grzyby smażone w oleju i oczywiście kapusta. Przygotowywano także struclę z makaronem lub bułką. Dopelnieniem były pierniczki, piernik, kruche ciasteczka, makowiec i ciasto drożdżowe.

Niektóre wigilijne potrawy naprawdę brzmią egzotycznie. Pluci, czyli ziemniaki w mundurkach z solonym śledziem lub flądra w galarecie, to znak, że ktoś tutaj wychował się na Kaszubach. Siemieniotka, czyli zupa z siemienia konopnego z uprażoną kaszą jęczmienną to Śląsk. Do tego karp w piwie...

Wróćmy jednak do naszego regionu. A co pichciły łużyckie gospodynie? 24 grudnia na wieczornej uczcie, zwanej Patorzica lub Swaćina, czyli wieczerzy, królowały wieprzowina (!), proso, woda, sól, marchew, cebula, rzepa, mąka pszenna, rodzyнки. Na Boże Narodzenie wypiekano także specjalne pieczywo - woreški z maki, anyżu, tartej marchwi i syropu. Takie ciasto krojone było w kostki i wypiekane na blasze. Wypiekane są także podłużne chleby z rowkiem - hodowne kołacki lub hodowne

wosuški (na Górnych Ł.) i mazańce na Dolnych Łużycach.

Symbol na widelcu

Jedno jest pewne, niezależnie od regionu każde z dań miało swoje ukryte znaczenie. Ziarna zbóż były symbolem życiodajnej mocy, nieśmiertelności i dostatku, zaś mak - płodności. Magią smakowała nawet banalna kapusta. Według starych wierzeń miała chronić od złego, a także zapewniać siłę i vitalność. Kapusta z grochem chroniła przed chorobami. Z kolei grzyby umożliwiać miały nawiązywanie kontaktów ze światem zmarłych. Podczas wieczerzy wigilijnej potrawy z grzybami miały zapewnić szczęście oraz dostatek. Wreszcie dwanaście potraw, które miały pochodzić z czterech stron świata. Tego lokalnego świata, czyli z pola, ogrodu-sadu, lasu i wreszcie wody. Tutaj oczywiście mamy ryby. Jako symbol Chrystusa mają dwojakie odniesienie: po pierwsze - łączy się z chrztem, gdyż żywiołem ryby jest woda; po drugie - ma odniesienie do eucharystii, która jest świętym pokarmem chrześcijan...

Zasiadając do wigilijnego stołu, starannie przyjrzyjcie się potrawom, smakujcie je i poproście o wspomnienia rodziców, dziadków... Zaczynjcie „uprawiać” swoje drzewo genealogiczne od... kuchni.

Dariusz Chajewski,
d.chajewski@lubuskie.pl

 muzeum@ulokum-turup.pl
    
2. GOSPODARSTWO ROLNE RHD WLADYSLAW GIZA
 • tradycyjna przetwórcza i polska na pokole
 • ul. Sułkowska 51, Zagaj
 • 200 414 209


31 **W**iosna 2014, Włocławek
 ul. Młocińska 30A, Włocławek
 tel. 71 733 0181
 e-mail: biuro@lubuska-spizarnia.pl

> przydatki na bazie mleka krowiego
 • ekspozycja na mlejku
 • kawy i napoje

43 **LUBUSKA SPIŻARNIA - ADAM MOCNY**

www.decovansafaktura.pl
 • pisać na najczystszy papierze
 • nie używać ołówka

firma rodzinna
 działalność pekarnicza i cukiernicza
 produkcja wyrobów i wyrobów wędliniarskich

9 ul. Lipowa 2 Przemyśl
 35-001 Przemyśl



Lubuski
navigator

Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego w Zielonej Górze
ul. Wycieczkowskiego 2, 65-140 Zielona Góra tel. +48 68 326 74 01 email: sekretariat@lczp.pl
www.lczp.pl 16. Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego

[illegible]

U nas ryby je się nie tylko od święta

Z czym kojarzy się i z czego słynie województwo lubuskie? Jeszcze kilkanaście lat temu większość pytanych odpowiadałaby, że z lasów, jezior i winiarstwa. Dziś bez wątpliwości dołączyłoby do tego zestawienia lubuskie produkty regionalne oraz ich producenci. Kulinarą wizytówką naszego województwa jest m.in. Rybacka Chata z Wojnowa prowadzona przez małżeństwo Małgorzaty i Grzegorza Koza.

W Wałbrzychu trudno jest rybaczyć

Jakie były początki właścicieli Rybackiej Chaty, której produkty są dzisiaj rozpoznawalne praktycznie w całym kraju? - Jesteśmy przyjezdni, pochodzimy z Wałbrzycha. Skończyłem szkołę rybacką - jedyną w Polsce technikum rybackie. Mieszkając w Wałbrzychu, trochę trudno jest rybaczyć. Miałem do wyboru dwie możliwości - albo wyjechać na Mazury, albo tutaj do lubuskiego. W 1993 roku zdecydowałem i przyjechałem tutaj do pracy - mówi Grzegorz Koza. Jak sam wspomina, początki były ciężkie, bo zarobki były dość dalekie od satysfakcjonujących. - Generalnie to było tak, że zaczynałem jako rybak: łowienie ryb, zarybianie, opieka jeziora. Regularnie łapałymiśmy 500-800 kg, tonę, duże ilości, ale ryb małoceńnych. Człowiek się narobił, a że mieliśmy płacone od wartości złowionych ryb, a nas było czterech zawodowych, no to niewiele zostało.

Dwa słoiczki w sklepie wędkarskim

- Po 5 latach moja żona zaczęła robić przetwory na sprzedaż, a prowadziliśmy w tym czasie sklepik wędkarski. Jakiś dwa słoiczki swoje tam sprzedała - była zadowolona. Zrobiła kolejne 5 słoiczków, jakas tam serweteczką owinęła, na drukarce atramentowej zrobiło się jakas etykietkę lub długopisem się coś napisało. Tak to się zaczęło, że zaczęliśmy robić produkty z ryb. No i potem coraz więcej tego robiliśmy. Okazało się, że ludzie zaczynają tego szukać. Pasterziliśmy też wędzić ryby, czasami pstrąga, czasami węgorza. Robiliśmy to głównie pod potencjalnego turystę. Przyjechał jeden klient, drugi klient, piąty... - opowiada Koza. Podkreśla przy tym, że sporą rolę w historii ich działalności odegrał Urząd Marszałkowski. - Zajmowali się tam [w Urzędzie Marszałkowskim] na poważnie pro-

Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego w Zielonej Górze zajmuje się promocją produktów regionalnych i lokalnych województwa lubuskiego na rynku krajowym i międzynarodowym. Więcej informacji na www.lcpr.pl



Małgorzata i Grzegorz Koza w niewielkiej miejscowości położonej w gminie Kargowa – Wojnowie, stworzyli miejsce, w którym kultywują stare tradycje rybackie. Miejsce przepełnione pasją

FOT. DARIUSZ NOWAK

duktem tradycyjnym, regionalnym. Tam nas ukierunkowano, zaczęliśmy jeździć na targi z urzędem, na wszystkie tego typu wyjazdy. Różne przyjemne historie są z tym związane: tutaj ktoś docenił, tu jakaś nagroda, tam jakiś tytuł.

Makłowicz, Michałowski, Kurdej-Szatan i inni

Choć formalnie Rybacka Chata funkcjonuje pod tą nazwą od przełomu XX i XXI wieku, to dopiero od czterech lat w Wojnowie można na miejscu zjeść świeżą smażoną rybę i w tym samym miejscu kupić przetwory przygotowane przez małżeństwo Grzegorza i Małgorzaty Koza. Czy wszystkie produkty, ryby, przetwory, które są dostępne w Rybackiej Chacie, są w 100 proc. ich? - Nie. Nie jestem hipokrytą. Ale mogę powiedzieć, że ryby są w mniej więcej 70 procentach przeze mnie łwione. Niekoniecznie z Wojnowa, bo ja łowię i na Zbąszyniu i na Niesulicach, a także np. na Sławie. Dorsza kupuję - wiadoma sprawa. Staram się mieć wszystkie ryby lubuskie. Albo ewentualnie tak ościennie - Wielkopolska, Dolny Śląsk, Zachodniopomorskie. Nic nie mam ściągane z nie wiadomo skąd - opowiada właściciel „Chaty”. O połączeniu najwyższej klasy produktów z najlepszą jakością ich przyrządzania świadczy wiele. Do Wojnowa przyjeżdżają nie tylko Lubusanie, ale ludzie z całej Polski. Do „Rybackiej Chaty” przyjeżdżał sam Robert Makłowicz, by nakręcić swój kulinarny program, a i na co dzień nie brakuje znanych z te-

lewizji twarzy, które przyjeżdżają specjalnie, by skosztować rybnych rarytasów. - Klientów z Lubuskiego jest jakieś 20 procent. Ludzie przyjeżdżają nie wiadomo skąd, tak naprawdę. Dobrze działa poczta pantoflowa i bardzo często można u nas dostrzec przyjezdnych. Miło jest widzieć rozpoznawalne osoby Warszawy - np. Damian Michałowski, Basia Kurdej-Szatan, Leszek Lichota. Do tego po programie Roberta Makłowicza zaczęli nas też odwiedzać jego wierni fani, którzy muszą spróbować tego, co zobaczyli w telewizji - wylicza Grzegorz Koza.

Wszystkie ryby słodkowodne mają ości

Czy my jako społeczeństwo lubimy i przede wszystkim potrafimy jeść ryby? Panuje raczej przeświadczenie, że jemy je tylko od święta, ewentualnie w piątki. Zarazem nie wyobrażamy sobie wczasów nad morzem bez obiadów w smażalniach. Jak jest podejście klientów, którzy odwiedzają Rybacką Chatę? Dobrze obrazuje to Grzegorz Koza: - Tak po prawdzie, to ludzie nie umieją jeść ryb, tylko wszystko, co jest bez ości. Notorycznie pytają się, czy mamy ryby bez ości. To my już teraz umieściliśmy taki tekst na drzwiach w sklepie: „Szczepkowi klienci informujemy, że wszystkie ryby słodkowodne mają ości”. Mój tekst jest taki: „Którego pan woli schabowego: z kością czy bez kości? No wiadomo, że z kością”. Koniec tematu. Wiadomo, że ktoś, kto nie umie jeść ryb, nie jest to dla niego codzienność, to się zadławi jedną

ością, a jak ktoś umie jeść, to spalaśkuje całą rybę, co ma ość na ości. Tak to wygląda w rzeczywistości.

Karp? Bardzo niedoceniana ryba

Zbliżają się święta Bożego Narodzenia, w wielu polskich domach na stołach królują ryby, szczególnie w Wigilię. Od lat prym wiodł karp. Tak jest do dzisiaj, chociaż na temat karpi powstało wiele teorii i mitów, dlatego niektórzy zaczęli go zastępować innymi rybami. A jak karpia postrzega się w „Rybackiej Chacie”? - Obecne podejście do karpia jest bardzo niesprawiedliwe. Ta ryba w Polsce jest hodowana od samego początku, kiedy hodowano ryby. Cystersi, Benedyktyni pierwsi robili tego typu rzeczy. Pierwsze wzmianki o karpie w Polsce to już Jasiu Długosz w 1466 roku, Czarniecki w Compendium Felcolorum najstarszej książce kucharskiej z roku 1682 - 10 przepisów o karpie. Także jeśli ktoś mi powie, że karp jest wymysłem komuny, to

jest po prostu bzdurą. Karp ma to do siebie, że jest jedną ze smaczniejszych ryb, mimo że ma taką trochę złą opinię, że jest tłusty, że śmierdzi mulem, a to jest mit, bo to jest generalnie błąd przechowywania karpia w zbyt wysokich temperaturach - podkreśla Grzegorz Koza.

Biała czapka na niebieskim tle

„Rybacka Chata” Małgorzaty i Grzegorza Koza poszczycić się może znakiem towarowym Europejskiego Dziedzictwa Kulinarного. Biała czapka kucharska na niebieskim tle z nazwą regionu oznacza, że trafiliśmy na produkt bardzo wysokiej jakości, wytwarzany z surowców pochodzących z danego regionu. Różne wariacje rybne z Wojnowa to m.in. przepyszny paprykarz wojnowski, ale także pierogi rybne, wojnowska ryba na kwaśno, wędzone karpie i wiele innych pyszności.

Adrian Stokłosa,
ad.stoklosa@lubuskie.pl



Po rybackim gospodarstwie oprowadzał nas Grzegorz Koza

Sekret magicznych świąt

Święta Bożego Narodzenia, a przede wszystkim Wigilia to dla wielu z nas niezapomniane, magiczny i najpiękniejszy czas w roku. Atmosferę świąt w Polsce tworzą piękne tradycje, kultywowane od wieków. Choinka, a pod nią prezenty, dwanaście potraw, sianko pod obrusem, puste miejsce przy stole, wspólne kolędowanie. Jest to również czas miłości, bliskości i pojednania, o czym śpiewał Seweryn Krajewski z zespołem Czerwone Gitary w kultowym utworze „Dzień jeden w roku”: „Jest taki dzień, bardzo ciepły, choć grudniowy. Dzień, zwykły dzień, w którym gasną wszelkie spory”.

Zapytaliśmy przedstawicieli wszystkich klubów i kół sejmikowych, jakie są ich wspomnienia i tradycje związane ze świętami. Z czym kojarzy im się Wigilia? Jakie uczucia, zapachy, smaki i obrazy łączą się dla nich z Bożym Narodzeniem?

Anna Synowiec, Koalicja Obywatelska:

Każdy z nas nosi w sercu świąteczne wspomnienia, które towarzyszą nam przez całe życie. W sporze nad wyższością Świąt Bożego Narodzenia nad Świętami Wielkanocnymi opowiadałam się za tymi pierwszymi. Wspomnienia z dzieciństwa, zaczynają się od choinki, którą mój tata leśniczy przywoził do domu. Cukierki, które w tamtych czasach stanowiły przewagę nad innymi ozdobami, rzadko dotrwały do wigilii. Mama dbała o zachowanie tradycji, o dwunastą w nocy wszyscy szliśmy na pasterkę, tak było, odkąd pamiętam. Mam takie wspomnienie z pasterki, że nie wiem czemu, ale podczas śpiewania robiłam to na cały głos – wprost wrzeszczałam. Jednak nikt nigdy nie zwrócił mi uwagi, więc chociaż głośno, widocznie musiałam ładnie śpiewać. Zapach Wigilii to pewnie dla większości osób zapach pomarańczy, dla mnie natomiast to zapach bigosu, który moja mama robi fenomenalny. Podobno mój też jest całkiem niezły. Dodaję do niego wędzone śliwki, suszone pomidory w oleju, grzyby, miód i jak mąż nie widzi – czerwone wino, bo Jerzy nie lubi potraw z alkoholem. Jednak, jak się okazuje mój bigos z winem je ze smakiem. Teraz w tym trudnych czasach epidemii, marzy mi się, żeby w Wigilię nie tylko ja, ale również wszyscy mogli się spotkać przy stole w komplecie, zdrowi.

Czego wszystkim z całego serca życzę.

Maria Jaworska, Lewica:

Święta? Noski przy szybie: mój i mojego młodszego rodzeństwa w oczekiwaniu na pierwszą gwiazdkę, postna kapusta na kuchni, zapach racuchów smażonych na oleju, snopek żyta w kące i zagadka: co będzie pod siankiem stołu wigilijnego – to najstarsze wspomnienia Świąt Bożego Narodzenia. Czekałam na prezenty, najczęściej były to gry planszowe od najstarszej siostry: warcaby, chińczyk, bierki. Z niecierpliwością czekaliśmy na paczki zakładowe tatusia, były tam pomarańcze, słodycze i książeczki do czytania. Każdy z nas jedną rzecz ze swojej paczki oddawał, aby zrobić z tego paczkę stryjenie mieszkającej po sąsiedzku. W pierwszy i drugi dzień świąt po wsi chodzili kolednicy: z Herodem, z Kozą, z Krakowiakiem. Moi rodzice nam nie pozwalali uczestniczyć w kolędowaniu, ale jednego roku będąc w szóstej klasie „chodziłam” z Krakowiakiem grając rolę krakowiarki. Później się zmieniło. Jak na wsi doprowadzono prąd (miałam 17 lat), to na stole wigilijnym pojawił się karp smażony, ciasto upieczone w prodiżu. Będąc licealistką czy studentką lubiłam chodzić na pasterkę. Na Podlasiu zimy były ostre, więc pożyczalam kożuch i walonki mamusi, aby nie zmarznąć w drodze do kościoła i w samym kościele (nikt nie marzył o kościele ogrzewanym). Wiele razy szło się przez wysokie zaspy śniegu. W kościele mniej modlitwy, ale więcej szeptów z koleżankami, których nie widział się przez miesiące. Każdego roku po pasterce, w domu, w piecu kaflowym czekała na nas wyzerka: kielbasa na gorąco, gołąbki. Z życia małżeńskiego dobrze pamiętam święta z 1986 r., jak mój syn Michał raczkował, a drugie dziecko było w drodze. Mój mąż, łamiąc się ze mną oplatkiem, życzył mi (i sobie) córeczki. Życzenie się spełniło, po dwóch miesiącach urodziłam Martę. Tego roku święta będą bogatsze, mamy półroczną wnuczkę, dla której będziemy grać i śpiewać kolędy.

Anna Chinalska, PSL:

Wprost uwielbiam ten magiczny świąteczny nastrój. Zawsze czekam z niecierpliwością na moment ubierania choinki. Gdy byłam mała, zawsze czekałam na prezent od Świętego Mikołaja



To zdjęcie, to wyjątkowa pamiątka. - Święta w dzieciństwie i prezent, jaki znalazłam pod choinką – jak na tamte czasy nietypowy – zabawka robot z Białorusi – wspomina Anna Synowiec



- Na zdjęciu moja córka Helenka, dla której mam nadzieję uda mi się stworzyć niezapomniany klimat świąt – opisuje Anna Synowiec



Zdrowych i pogodnych Świąt! – życzy wszystkim Wioleta Harężlak z klubem Samorządowe Lubuskie

- Dla mnie Wigilia to najpiękniejszy wieczór w roku, bo możemy się znów razem spotkać, bo to ludzie są w święta najważniejsi – mówi Anna Chinalska. Zdjęcie to świąteczna pamiątka z lat 90.



Sławomir Muzyka przyznaje, że święta, a szczególnie Wigilia, to zawsze jest niezapomniane spotkanie rodzinne, wspólne śpiewanie kolęd, przygotowywanie i spożywanie świątecznych przysmaków, wchłanianie fluidów szczęścia. Na zdjęciu z żoną Kazimierą



i nigdy się nie zawiodłam. Wtedy były to skromne prezenty: jakieś książeczki, zabawki, ale zawsze wyczekiwane i najpiękniejsze. Na gałązkach choinki zawieszaliśmy: pierniczki, orzechy, własnoręcznie

zrobione łańcuchy z bibuлки i stomy, długie cukierki w złotych papierkach. Na choince zamiast lampek były świeczki, trzeba było bardzo uważać, żeby nie zapaliły się od nich srebrne anielskie

włosy. W wigilijny wieczór mój tata przynosił sianko i grubą warstwę układał pod białym obrusem. To była piękna tradycja. Potem wszyscy domownicy siedzący przy stole wyciągali pojedyncze żdzbla

siana i sprawdzali kto ma najdłuższe sianko, to oznaczało, że będzie długo żył. Przy śpiewie kolęd i serdecznych rozmowach upływał nam ten magiczny wieczór. Sianko pod obrusem pachniało trawą i ziołami, świeczki pachniały woskiem pszczelim, ten wyjątkowy czas to również wspaniały aromat wigilijnych dań. Moja mama pilnowała, żeby na stole było 12 potraw oraz jedno wolne miejsce dla niespodziewanego gościa. My jako dzieci, zawsze liczyliśmy potrawy. Ten zwyczaj został u nas do dziś. Na naszym wigilijnym stole tak kiedyś, jak i dziś niepodzielnie króluje karp smażony i w galarecie, pierogi z grzybami i kapustą, kutia, śledzie w kilku wersjach (śledzie w oleju lnianym z cebulką, śledzie w sosie śmietanowym z czosnkiem oraz śledzie po kaszubsku, czyli z bakalią), barszczyk czerwony z uszkami, sałatka jarzynowa, ciasta: makowiec, piernik i sernik. Dla mnie Wigilia to najpiękniejszy wieczór w roku, bo możemy się znów razem spotkać, bo to ludzie są w Święta najważniejsi.

**Wioleta Hareźlak,
Samorządowe Lubuskie:**

„Gdyby nie Boże Narodzenie, człowiek czułby się oszukany. Nie może bowiem wystarczyć sam sobie.” Te mądre słowa ks. Jana Twardowskiego przywołują nastrój świąteczny, w którym najważniejsze są spotkania z najbliższymi. Poczucie bezpieczeństwa i możliwość dzielenia się całą sobą. To sekret tej magicznej nocy. Świąteczne zwyczaje celebrowane w moim domu to swoiste dzieło sztuki. Na przestrzeni lat stały się pomostem pomiędzy dawnymi a nowymi laty. Strojenie choinki, dzielenie się opłatkiem, sianko pod obrusem, śpiewanie kolęd, puste krzesło przy stole - symbol naszej gotowości i uważności. W ten wieczór nikt nie może być sam, dlatego przed rodzinną wigilią zawsze jestem wśród tych, którym bliskość jest

najbardziej potrzebna. A kiedy na niebie zaświeci pierwsza gwiazdka i usiądę z najbliższymi przy wigilijnym stole wiem, że Wigilia jest po to, żeby wspominać, pobyć ze sobą, zadumać się na kolędzie, przejść się w sobie, uporządkować myśli i słowa. „Życzymy sobie, żebyśmy byli lepsi, nie tylko na święta, kiedy się dostaje prezenty.” Zdrowych i pogodnych Świąt!

**Sławomir Muzyka,
Bezpartyjni Samorządowcy:**

Święta Bożego Narodzenia, a szczególnie wigilijny wieczór to dla mnie zawsze wielkie, prawie mistyczne przeżycie. To zawsze jest niezapomniane spotkanie rodzinne, wspólne śpiewanie kolęd, przygotowywanie i spożywanie świątecznych przysmaków, wchłanianie fluidów szczęścia. Ten czas to też nostalgia, melancholia za czasami dzieciństwa – dawnych, skromnych, ale szczęśliwych chwil. Wspominanie ważnych ludzi w naszym życiu, których nam brakuje, ale czujemy, że dalej są z nami, bo o nich pamiętamy. Najważniejsze, że jesteśmy razem, rodzinie. Ostatnie święta spędzałem w gronie rodzinnym ze swoją wnuczką. Bezценne chwile. Możliwość bycia razem, to najcenniejsza rzecz, jaką mamy. Prawdziwe szczęście, którego często nie doceniamy. Budujemy mury nieporozumień, zamiast pielęgnować mosty wzajemnego szacunku. Szczególnie w naszych małych ojczyznach, gdzie każdy zna każdego, jest to ważne dla wspólnego dobra i rozwoju. I tego wzajemnego szacunku wszystkim na święta i Nowy Rok serdecznie życzę!

**Adrian Stokłosa,
ad.stoklosa@lubuskie.pl**



O Florydzie i Mozarcie prosto z Żar

Już od lat piszemy o lubuskim stole jako o prawdziwej mozaice smaków. A na czym podać te przysmaki, aby było regionalnie? Oczywiście na żarskiej porcelanie, chociażby na... Mozarcie. Skromny, ale z klasą...

Spokojnie, nie jest to kryptoreklama któregoś ze sklepów ze „skorupami”. To podróż w czasie. Porcelanę żarską odkryłem przez przypadek, szukając śladów legendarnego serwisu łabędziego z Miśni, który powinien znajdować się w pałacu w Brodach. Gdy próbowałem wyjaśnić pochodzenie pewnej, znalezionej przy okazji filiżanki, stwierdziłem, że to tylko porcelana żarska. O święta naiwności, kolekcjonerzy caczuszek z Żar potwornie za to „tylko” zmyli mi głowę...

Porcelanowa magia

To mniej więcej wówczas Sławomir Falkowski przedstawił mi

Mozarta. - Proszę wziąć do ręki ten talerz i teraz spojrzeć pod światło - stwierdził i już po chwili rozumiałem, dlaczego jest to Porcelana, a nie tylko porcelana. Jak tajemniczy rysunek wykonany sympatycznym atramentem na dawnym pergaminie, ukazuje się relief.

Tak, ta wspaniała porcelana powstawała przed wojną w Żarach. Obok, w Muzeum Pogranicza Śląsko-Lużyckiego zobaczymy... Florydę. Efektowna, przyprawiona czerwienią. Gdy w 1925 roku ogłoszono konkurs na najpiękniejszą porcelanę, startowały takie potęgi jak Miśnia i Rosenthal. Wygrały Żary... To właśnie po tym spektakularnym sukcesie żarska fabryka otworzyła sklep w Nowym Jorku.

Ale tę historię powinniśmy opowiedzieć od początku. A nie był on efektowny. W 1888 r. pochodzący ze Zgorzelca i mający fabrykę w Gozdnicy Gustaw Otremba założył żarską fabrykę porcelany. Powstała w budynkach po byłej

fabryce gwoździ i nosiła nazwę „Gustav Otremba Porzellanfabrik Sorau N.L.”, a na wyrobach pojawia się kotwica i litery „PS”. Rok później do biznesu przyłączył się kapitan Franz Böhme inżynier i oficer Landwehry, który po trzech latach wykupił współnika.

W 1900 roku żarska fabryka trafiła do Zjednoczenia Niemieckich Fabryk Porcelany, by rok później przekształcić się w spółkę z ograniczoną odpowiedzialnością Porzellanfabrik Sorau. Pierwsza wojna światowa przynosi kryzys i odsprzedaż zakładu kupcowi Gotthardowi Curtiusowi...

- Przyjrzyjmy się tym wzorom, porcelana jest gruba, toporna z ubogim wzornictwem - pokazuje Franciszek Łuckiewicz. - Przypomina wyroby wielu innych dolnośląskich fabryk. Trudno o niej powiedzieć, że jest piękna, chociaż dla mnie ma oczywiście wartość emocjonalną. I niektóre egzemplarze się wręcz egzotycznie, jak chociażby specjalne kubki dla wąsatych z ochroną, aby ta ozdoba męskiego oblicza nie moczyła się w napoju.

Jak dzieło sztuki

W roku 1918 rozpoczyna się rewolucja. Kolejny właściciel, Carstens,

to człowiek z branży, jest udziałowcem koncernu posiadającego kilkanaście fabryk i manufaktur ceramicznych w tym fabryki porcelany w Reichenbach, w Blankenhain oraz w Zeven. Pojawiają się nowe, nowoczesne wzory, na których piętno odciska art deco, secesja. I dość niespodziewanie porcelana z Żar podbija rynek europejski i nie tylko. W latach 30. miała własnych projektantów, malarnię. Korzystają z żarskich caczuszek luksusowe hotele, statki wycieczkowe. Słowem, wielki świat.

Podczas II wojny światowej produkuje sporo dla wojska, ale nadal zachwyca, mimo że bez złocen. Cóż, wojna... Ta opowieść kończy się w 1944 roku. Samoloty amerykańskie bombardują Żary, a później miasto „masakrują” zdobywcy.

Nawet nie wiedziałem...

- To już chyba choroba - Falkowski bierze do ręki piękną kremową filiżankę, waży w dłoni, jakby chciał nacieszyć się jej lekkością. - Gdy któregoś dnia nie wejść do internetu i nie sprawdzić, czy na aukcji nie ma jakiegoś żarskiego cudzińka jestem niemal chory. A jeszcze nie tak dawno nie wiedziałem nawet, że w Żarach działała fabryka porcelany, że jest obok.

I kiedyś, u chrzestnej, zobaczyłem ją na stole... To było jak miłość od pierwszego wejrzenia. Na dodatek jest z Żar.

- Ale przecież niemiecka?

- Jaka niemiecka, nasza, żarska - obrusza się pan Sławomir. - Ja się urodziłem w Żarach, a ta porcelana powstawała tutaj.

Franciszek Łuckiewicz dodaje, że żarską porcelanę pozna natychmiast, nawet jeśli jest to wzór, zdobienie, którego nie zna. I zastanawia się, czy to dlatego, że tak dobrze ją zna. Czy może czuje... duszę tej porcelany... Ale przyznaje, że poprzez swoją pasję, wraz z innymi kolekcjonerami, sprawił, że ceny żarskich caczuszek rosły jak na drożdżach.

I obaj Pasjonaci chcą sprawić, aby inni również poczuli tę duszę dawnych Żar i przekazali znaczną część swojej kolekcji żarskiemu muzeum. Koniecznie warto ją zobaczyć, aby kolejny raz przekonać się, że swego nie znacie...

Dariusz Chajewski,
d.chajewski@lubuskie.pl

Porcelana, zwana białym złotem, od wieków fascynowała i była obiektem pożądania. Nad wydarciem jej tajemnic Chińczykom pracowali europejscy alchemicy. Udało się to dopiero Boettgerowi, którego przypadkowe odkrycie - szukał kamienia filozoficznego - umożliwiło powstanie w 1710 r. najstarszej europejskiej manufaktury porcelany w Miśni. W pierwszej połowie XVIII w. założono kolejne wytwórnie w Wiedniu, Wenecji, Petersburgu, Berlinie czy Sevres. W XIX wieku powstały wytwórnie w Żarach i Gozdnicy...



FOT. MUZEUM POGRANICZA ŚLĄSKO-LUŻYCKIEGO W ŻARACH



Dla kogo wolne nakrycie przy stole?

Zwykle odpowiadamy, że to gotowość przyjęcia niespodziewanego gościa na wieczerzę wigilijną lub wyraz pamięci o bliskich, których już nie ma wśród nas. Zwyczaj zostawiania pustego miejsca przy stole ma długie tradycje.

W tradycji ludowej noc wigilijna pełna była magii, dziwów i nadprzyrodzonych mocy. Mówiono, że odwiedzają nas zmarli, ptaki i zwierzęta domowe przemawiają ludzkim głosem, woda w źródłach, potokach i rzekach

zamienia się na chwilę w wino i miód... Często nie zdajemy sobie sprawy, że nasze zwyczaje obecne w corocznej, świątecznej obrzędowości, swoimi korzeniami sięgają czasów pogańskich. Jednym z nich jest pozostawianie dodatkowego, wolnego nakrycia przy stole wigilijnym. Współcześnie najchętniej tłumaczymy ten zwyczaj otwartością na innych, ugośzczeniem zagubionego wędrowca, który może niespodziewanie zapukać do drzwi naszego domu w wigilijną wieczór.

cyjnym momentem, jednak już od rana dzień wypełniony był obrzędowością i charakterystycznymi praktykami, wierzono bowiem, że przebieg całego dnia determinuje i decyduje o nadchodzącym roku. W wielu domach praktykują się to i dziś. Przez cały dzień unika się sporów i kłótni, stara się nie porzucać żadnych przedmiotów, nie kłaść się w ciągu dnia, wcześniej wstać i sumiennie przeprosić cały dzień, aby w nadchodzącym roku być rześkim, pracowitym, zdrowym, żyć w dostatku i w zgodzie ze wszystkimi.

ślaw Solich, którego spotkaliśmy w Gorzowie Wlkp. - A jakże, że zawsze jest jedno puste miejsce przy stole! To przecież tradycja. Mało osób u nas na święta będzie, bo córki powyjeżdżały, ale cieszę się, że mnie wnuk odwiedzi. Ma dwadzieścia lat. Posmakuje co dobrego na stole. Wesoło chociaż będzie. Mam niewielką rodzinę już. Większość odeszła niestety, ale myślimy o nich w wigilię - dodał gorzowianin Adam Nawrocki.

Pani Irena z Zielonej Góry nie wyobraża sobie wigilijnego stołu bez pozostawionego wolnego miejsca przy stole. - To nasza rodzinna tradycja, od zawsze. Pamiętamy o tym jednym miejscu dla kogoś, kto będzie potrzebował w tym dniu ciepła, miłości i bezpieczeństwa - powiedziała.

Halina Liberek z Gorzowa przyznała nam, że zawsze nakrywając do stołu i zostawiając to jedno miejsce, ma w pamięci swojego tatę. - Już długo go z nami nie ma, minęło kilka lat, a jednak wciąż o nim pamiętam, zwłaszcza w święta...

Małgorzata Gabrysz,
m.gabrysz@lubuskie.pl



Posłanka Krystyna Sibińska
Wolny talerz zawsze jest, jako tradycja. Traktuję to jako symbol

otwartości i gościnności. I te nasze wigilie takie są. Otwarte, liczne, ze wspólnym śpiewaniem kołęd, dzieleniem się prezentami. Moja zwyczajowa Wigilia to, w normalnych, niecoronawirusowych warunkach, 30-35 osób. I zdarzają się, oprócz najbliższych, tzn. nas, rodzeństwa mojego i męża z rodzinami, różni Goście. Był brat i teściowa szwagierki, siostra szwagra, siostra i teściowa bratowej, siostry zięcia, przyjaciele dzieci.



Posłanka Katarzyna Osos

Poprzez puste miejsce przy stole symbolicznie łączę się z bliskimi, których już przy mnie nie ma. W ten sposób podtrzymuję pamięć o nich. Wolny talerz to także otwarcie na drugiego człowieka, ponieważ w wigilijną wieczór nikt nie powinien czuć się samotny. Jeśli ktoś zapuka do moich drzwi, otrzyma ciepło i poczęstunek.



Posel Jerzy Materna

W mojej rodzinie puste nakrycie

przy stole jest ważnym elementem wigilijnej tradycji. Miejsce to ma dla nas dwojakie znaczenie. Z jednej strony przeznaczone jest dla osoby, która nie ma w tym dniu z kim spędzić wieczoru i jest symbolem otwarcia domu i serc na innych ludzi. Z drugiej zaś strony jest to miejsce symbolizujące tych, z którymi chcielibyśmy spędzić ten czas, ale nie ma ich już między nami.

Jak było dawniej?

- Tradycja ta nawiązuje do zimowego przesilenia i stypy zadusznej, czyli zwyczaju dokarmiania dusz zmarłych. W związku z tym w tradycji ludowej dodatkowe nakrycie przy wigilijnym stole było pozostawiane dla zmarłych członków rodziny - wyjaśnia Marzena Górka z Muzeum Etnograficznego w Zielonej Górze-Ochli. - Jeszcze do niedawna wierzono również, że podczas wieczerzy wigilijnej można ujrzeć bliskiego, który w bieżącym roku od nas odszedł. Wystarczy jedynie wyjść do sieni, zamknąć drzwi i przez dziurkę od klucza zajrzeć do izby, a na wolnym miejscu przy stole ujrzy się zmarłą osobę - dodaje.

Spokój, pamięć i gościnność

Z tym wierzeniem związany jest kolejny, dziś znacznie rzadziej pielęgnowany zwyczaj pozostawiania na stole resztek po wieczerzy, właśnie dla zmarłych. Śladem tego rytuału są niektóre składniki potraw wigilijnych, które były uznawane niegdyś za potrawy żałobne i jedzono je podczas styp zadusznych, przede wszystkim mak i groch. Wieczerza wigilia była kulmina-

Obecnie wolne nakrycie przy wigilijnym stole pozostawiamy dla niezapowiedzianego gościa lub zbłąkanego wędrowca. Miejsce to symbolizować może chrześcijańską gościnnością, otwartość, chęć niesienia pomocy i dzielenia się z bliźnim.

Czy podtrzymujemy tradycję?

- Na Wigilię zjeżdżają się wszyscy do domu, ale to nie jest dużo osób. Zawsze jest nas pięcioro. Mamy to jedno puste miejsce przy stole, tak tradycyjnie - przyznał Stani-



Posłanka Anita Kucharska-Dziedzic

Puste miejsce przy stole to tradycja, która w tym roku wyjątkowo mocno powinna zjed-

noczyć Polaków. To wszystko, co się dzieje wokół nas sprawia, wbrew temu co próbują nam wmówić rządzący, że otwieramy się na drugiego człowieka. Otwieramy nie tylko nasze domy na zagubionych wędrowców, ale także nasze serca na współczucie. Miłość do tych, których już nie ma wśród nas, możemy zamienić na miłość do bliźniego. Do tych, którzy potrzebują naszej troski i dla których często jesteśmy jedyną nadzieją. Nigdy nie rezygnujemy z bycia dobrym człowiekiem.

„GL” znika z Urzędu

Urząd Marszałkowski Województwa Lubuskiego przestaje prenumerować „Gazetę Lubuską”.

„Gazeta Lubuska” gościła na urzędniczych biurkach od zawsze, czyli od 1999 roku. Wbrew wrażeniom z ostatnich miesięcy trudno nam się rozstawać, zwłaszcza że większość z nas z „GL” się wychowała. Jednak trudno nam pogodzić się z tym, co stało się z blisko siedemdziesięcioletnim tytułem i to zaledwie w kilka miesięcy. Nawet w najgorszych czasach komuny Gazeta starała się zachować minimum bezstronności i cytując partyjnych kacyków pozostawiała Czytelnikom miejsce do własnych przemyśleń. Przez ostatnie lata była krytyczna wobec wszystkich graczy politycznej sceny. W obecnej postaci jest to gazeta rządowa reprezentująca najgorszy z możliwych styl prymitywnej propagandy adresowanej do grupy twardego elektoratu jednej opcji politycznej. W tej sytuacji traktujemy prenumeratę jako niepotrzebny wydatek i zdajemy sobie sprawę, że z punktu widzenia „Gazety Lubuskiej” nie oznacza to straty, gdyż temu wydawnictwu w obecnej postaci nie zależy na Czytelnikach.

Jednocześnie kierujemy do Redaktora Naczelnego „GL” wezwanie do zaprzestania naruszeń dóbr osobistych Marszałka Województwa Lubuskiego w związku z zamieszczonym 2 grudnia br. artykułem „CBA prześwietla marszałkowskie bony wsparcia”.

UMWL

Zdjęcie z maja br. Wicemarszałek Łukasz Porycki podpisał umowy na przekazanie dotacji. Wsparcie trafiło do kościoła filialnego w Rogozińcu oraz kościoła filialnego pw. Najświętszego Serca Pana Jezusa w Gorzycy



FOT. UMWL

Bogate dziedzictwo kulturowe naszego województwa

Ponad sto lat temu, John Ruskin, jeden z najodważniejszych wśród pokoleń stróżów dziedzictwa kulturowego, sformułował myśl ciągle aktualną i wartą przypomnienia: „Dbajcie dobrze o Wasze pomniki, a nie zajdzie potrzeba ich restauracji. (...) Czyńcie to z uczuciem poszanowania i ciągłą czujnością

– a niejedno pokolenie urodzi się i zniknie jeszcze w cieniu tych murów”. Ten głos, chcemy, aby by naszym credo w trosce o wspólne dziedzictwo, która jest konstytucyjnym zadaniem organów władzy publicznej.

Dziedzictwo kulturowe województwa lubuskiego za sprawą

przeszłości historycznej i politycznej ma niejednorodny charakter. Według danych Narodowego Instytutu Dziedzictwa z minionego roku, liczba zabytków wpisanych do rejestru na terenie województwa lubuskiego wynosi: 4 609 zabytków nieruchomych, 6 681 zabytków ruchomych i 549 zabytków archeologicznych, co lokuje region na 7 miejscu w kraju.

Wyjątkowe „kolekcje”

Ze względu na walory kulturowe i artystyczne oraz liczbę zachowanych obiektów, możemy mówić o swoistych kolekcjach w poszczególnych grupach zabytków. Przede wszystkim architektura sakralna. Od klasztornej, przez kościoły farne, aż po wiejskie. Wszystkie z wielkim wyczuciem wkomponowane w układy urbanistyczne i ruralistyczne. Wiele z nich za sprawą ruchu reformatorskiego przeszło zmienne koleje przynależności wyznaniowej, co wpłynęło na ich dzisiejszy kształt. Druga na liście naszych kolekcji, to architektura rezydencjonalna zachowana w postaci dworów, pałaców, zamków i... niestety ruin. Architektura militarna i wreszcie nie tak dawno usankcjonowane historią i tradycją zabytki winiarstwa. Wreszcie zabytki ruchome, a wśród nich niezwykle bogactwo dzieł rzeźbiarskich. Bez wątpienia prym wiedzie rzeźba średniowieczna i barokowa. Skupmy się na chwilę na kolekcji ołtarzy szafiastych Miśtrza Ołtarza z Gościszowic. To perła wśród rzeźbiarskiego dziedzictwa regionu. Stworzył duży warsztat działający w okolicach Żagania i Szprotawy. Wykonywano w nim przede wszystkim nastawy ołtarzowe na zamówienie fundatorów.

O dotację ubiegać się może każdy podmiot posiadający tytuł prawny do zabytku. Termin składania wniosków upływa: 31 stycznia. Wniosek do pobrania na stronie: www.lubuskie.pl; zakładka: kultura i dziedzictwo

Miliony na zabytku

– Samorząd Województwa Lubuskiego wspiera zadania w zakresie prac konserwatorskich przy obiektach zabytkowych realizowane przez różne podmioty. Od 2009 roku z dotacji skorzystało 200 beneficjentów na łączną kwotę 10.000.000 zł – przypomina Łukasz Porycki, wicemarszałek.

– W bieżącym roku z pomocy finansowej skorzystało 33 beneficjentów na łączną kwotę 1.200.000 zł. Wśród nich warto wyróżnić prace renowacyjne przy konstrukcji szkieletowej kościoła paraf. pw. Najświętszego Serca Pana Jezusa w Lubiecinie i kościoła filialnego pw. Przemienienia Pańskiego w Chartowie, konserwację zabytkowych witraży w kościele pw. św. Józefa w Dobiegniewie, prace restauratorskie przy budynkach folwarcznych pałacu w Brzeźnicy i budynku Sportu i Rekreacji w Ślubicach – dodaje wicemarszałek.

To tylko kilka przykładów. Każdy z dofinansowanych w ostatnich latach obiektów ma swoją równie ciekawą i ważną dla naszej tradycji i tożsamości historię: augustianie, cystersi, protestantyzm, tolerancja religijna, Dorota Talleyrand, hrabia Brühl, Hermann Ludwig Heinrich von Pückler-Muskau, to hasła klucze wokół których rosło bogactwo kulturowej indywidualności regionu lubuskiego.

Iwona Peryt-Gierasimczuk

Spotkania ze sztuką

Filharmonia Zielonogórska

- 14,15 stycznia godz. 19.00 Koncerty karnawałowe
- 21 stycznia godz. 19.00 Koncert symfoniczny
- 22 stycznia godz. 17.00 i 19.00 Koncerty z okazji Dnia Babci i Dziadka w repertuarze Piosenki z Kabaretu Starszych Panów

Biblioteka Norwida w Zielonej Górze

- 10 stycznia, godz. 17.00 Warsztaty plastyczne z zielonogóorską artystką Sylwią Gromacką-Staśko dla młodzieży 16 plus i dorosłych. Mediateka Góra Mediów, al. Wojska Polskiego 9
- 12 stycznia, godz. 18.00 CZYTELNI DRAMATU – Lekarz na telefon Borbali Szabó. Wydarzenie hybrydowe. Limity-

wana liczba miejsc. Wstęp przy zachowaniu zasad reżimu sanitarnego! Transmisja online na FB Biblioteki

- 13 stycznia, godz. 16.30 Warsztaty dziennikarskie – dla uczestników powyżej 16. roku życia. Prowadzenie: Natalia Dyjas-Szatowska, Mediateka Góra Mediów
- 14 stycznia, godz. 12.30 i 13.30 Warsztaty dla seniorów z obsługi smartfonów, komputera i Pocket-Booków. Prowadzenie: Natalia Dyjas-Szatowska oraz Roman Wojciechowski. Informacje na temat spotkania: tel. 68 45 32 615.
- 17 stycznia, godz. 18.00 Zatrzymane chwile – otwarcie wystawy fotograficznej Aleksandra Celiewskiego, Mediateka Góra Mediów

Muzeum Ziemi Lubuskiej w Zielonej Górze

- 11 stycznia, godz. 17.00 Próba otwarta zespołu Orkiestry Dętej Zastal. Obowiązuje bilet wstępu do muzeum w cenie 8 zł
- 19 stycznia, godz. 16.00 SZKŁO HUTY NIEMEN – wykład dr. Longina Dzieżyca, wstęp wolny

Muzeum Lubuskie w Gorzowie Wlkp.

- Obrazy haftowane. Muzeum Lubuskie zaprasza także na wystawę „Kolekcja obrazów haftowanych ze zbiorów Ambasady Chin w Polsce”. Będzie można ją oglądać w Zespole Willowo-Ogródowym co najmniej do końca ferii zimowych.

Dla kogo Nagrody Kulturalne Marszałka?

Zarząd województwa przyjął we wtorek (7 grudnia) uchwałę w sprawie przyznania w 2021 roku Nagród Kulturalnych Marszałka Województwa Lubuskiego oraz nagród za wspieranie i promowanie życia kulturalnego regionu Złoty Dukat Lubuski.

– O tym jakie jest Lubuskie, decydują Lubuszanie. Naszym niezwykłym potencjałem są właśnie oni – twórcy uhonorowani Nagrodą Kulturalną Marszałka Województwa Lubuskiego oraz nagrodami za wspieranie i promowanie życia kulturalnego regionu Złoty Dukat Lubuski – podkreśla marszałek Elżbieta

Anna Polak.

Nagrody Kulturalne Marszałka w tym roku mają charakter nagrody pieniężnej przyznawanej za wybitne osiągnięcia w dziedzinie twórczości artystycznej, upowszechniania i ochrony kultury.

Oto lista laureatów:

- Ksiądz prof. Andrzej Draguła
 - Krzysztof Fedorowicz
 - Zespół Raz Dwa Trzy
- Złoty Dukat Lubuski ma charakter nagrody honorowej przyznawanej za wspieranie i promowanie życia kulturalnego regionu.

Oto lista laureatów:

- Barbara Boroń
- Ryszard Błazyński

Szkolenia Mejzy do zwrotu

Znamy wyniki kontroli projektu Lubuskie Bony Rozwójowe, którego operatorem jest Agencja Rozwoju Regionalnego. W wyniku stwierdzenia licznych nieprawidłowości operator musi zwrócić 752,5 tys. zł.

- Zarząd województwa przyjął protokół z kontroli przeprowadzonej w Agencji Rozwoju Regionalnego. Ustalenia są druzgocące dla realizacji projektu w ramach Lubuskich Bonów Rozwójowych przez firmę Future Wolves Łukasz Mejza. Kontroli poddaliśmy także kilka innych firm. Potwierdziły się nasze przypuszczenia dotyczące niezasadności i niecelowości wydatków, które zostały zrealizowane w ramach projektu realizowanego przez Agencję Rozwoju Regionalnego – poinformowała na konferencji prasowej marszałek Elżbieta Anna Polak. Na podstawie rekomendacji przedstawionej Instytucji Zarządzającej Regionalnym Programem Operacyjnym, czyli zarządowi województwa operator będzie musiał zwrócić środki w wysokości 752 455 zł. 664 075 zł, to koszty poniesione przez firmę Future Wolves Łukasz Mejza, 19 875 zł to koszt szkoleń firmy Good Solutions oraz 68 395 zł są to koszty pośrednie ponoszone przez operatora. - Zarząd przyjął wszystkie rekomendacje i wszczął procedury w zakresie zwrotu wydatków, które zostały zrealizowane niezgodnie z ich przeznaczeniem. Trwa także kontrola w Zachodniej Izbie Przemysłowo-Handlowej. Ustalenia dotyczą również świadczenia usług szkoleniowych przez firmę Łukasz Mejza o wartości 137 500 zł. W ramach tej kwoty zostały zrealizowane cztery umowy szkoleniowe. Ta kontrola się jeszcze nie zakończyła. Jak tylko otrzymamy

informację pokontrolną, przedstawimy ją państwu – poinformowała marszałek Polak.

Druzgocące wyniki kontroli

Szczegółowe informacje dot. wyników kontroli przedstawił wicemarszałek Łukasz Porycki. Przypomnijmy, projekt Lubuskie Bony Rozwójowe zakłada wsparcie lubuskich przedsiębiorców poprzez dofinansowanie szkoleń odpowiadających indywidualnym potrzebom przedsiębiorców powiązanych z ich działalnością merytoryczną i planem rozwoju przedsiębiorstw. - Podczas kontroli zbadano wsparcie udzielone 42 przedsiębiorcom i ich 92 pracownikom. W związku z doniesieniami medialnymi do kontroli wybrano wszystkie usługi rozwojowe świadczone przez firmę Future Wolves Łukasz Mejza, czyli 37 przedsiębiorstw, z których przeszkolonych zostało 76 pracowników – poinformował wicemarszałek.

Pieniądze do zwrotu

- Ustalenia zespołu pokontrolnego wykazały, że realizacja projektu nie była w pełni zgodna z celem projektu. Operator nie przeprowadził analizy, czy zakres tematyczny wybranych usług szkoleniowych odpowiada indywidualnym potrzebom rozwojowym danego przedsiębiorcy i czy temat szkolenia jest powiązany z działalnością merytoryczną przedsiębiorstwa. W ocenie Instytucji Zarządzającej operator powinien wezwać przedsiębiorców do przedstawienia uzasadnienia powiązania usługi z działalnością przedsiębiorstwa – wyjaśnił Ł. Porycki. Przykładowo, w szkoleniach pt. Internetowy Lider – czyli wizerunek firmy w social mediach,



Konferencja prasowa z udziałem marszałek Elżbiety Anny Polak oraz wicemarszałka Łukasza Poryckiego na temat wyników kontroli projektu Lubuskie Bony Rozwójowe odbyła się 10 grudnia

czy Obsługa klienta pro udział brali pracownicy firm budowlanych, brukarskich czy pracownicy sklepu spożywczego. Wartość tych szkoleń na każdego pracownika to ponad 6,6 tys. zł. - Operator nie prowadził analizy ceny w stosunku do cen obowiązujących na rynku oraz nie przeprowadził analizy kosztów tych szkoleń. Nie dochował także prawidłowego nadzoru nad zgromadzeniem i weryfikacją dokumentów potwierdzających korzystanie z usług rozwojowych w formie e-learningowej – brak zrzutów z platformy szkoleniowej, materiałów szkoleniowych, pełnych wydruków logowań na platformie szkoleniowej. Stwierdzono w związku z powyż-

szym, że wydatki poniesione na szkolenia przeprowadzone przez firmę: Future Wolves Łukasz Mejza oraz Good Solutions Marcelina Rafińska, której firma szkoliła pracowników firmy Łukasza Majzy zostały dokonane w sposób nieracjonalny, nieprzejrzysty i nieefektywny. Wydatki na te szkolenia były niezgodne z celem projektu. Taka ocena powoduje, iż należy uznać za niekwalifikowalność wydatków w ramach kosztów bezpośrednich i pośrednich na łączną kwotę 752 455 złotych – poinformował Łukasz Porycki. W przypadku pozostałych przedsiębiorstw objętych kontrolą nie stwierdzono poważniejszych nieprawidłowości, a dofinansowane szkolenia

były powiązane z merytorycznym zakresem działalności przedsiębiorców.

W wyniku kontroli uznano, że projekt realizowany jest w sposób częściowo poprawny, ale występują uchybienia i potrzebne są usprawnienia. Taka ocena wywołała 14 rekomendacji i zaleceń w zakresie realizacji projektu (szczegóły na lubuskie.pl)

Przypomnijmy, że 30 listopada br. Zarząd Województwa zapoznał się ze wstępnymi wynikami kontroli projektu Lubuskie Bony Rozwójowe i podjął decyzję o skierowaniu zawiadomienia do prokuratury w tej sprawie.

Marzena Toczek-Starybrat,
m.toczek@lubuskie.pl

zakola,

meandry

i klify

Nie widać światełka w tunelu

Andrzej Flügel



Pan Bogdan podobnie jak niemal wszyscy powoli zaczął podsumowywać mijający rok. W sprawach osobistych, jeśli nie było lepiej, to przynajmniej się nie pogorszyło. Może za wyjątkiem, że jest się coraz starszym, co w przypadku ludzi z jego peselem ma jednak znaczenie.

Jednak to, co jest za oknem, musi budzić niepokój. Pan Bogdan nigdy nie przypuszczał, że obecna władza wejdzie na „kolejny krąg”

nepotyzmu, cynizmu, dzielenia Polaków na lepszych i gorszych. Stosowania do spraw, które powinny być od niej dalekie, swojej kalkulacji politycznej, jak choćby strachu przed stosowaniem obostrzeń dla ludzi nieszczepionych. Dalszego obsadzania swoimi wyznawcami wszystkiego, co się da. Łamania demokracji, twórczego rozwinięcia tego co z myślącymi inaczej i protestującymi robili komuniści. Wykupywania lokalnej prasy i obsadzania w roli redaktorów naczelnych, nie dziennikarzy, ale swoistych komisarzy politycznych, którzy z porządnymi i solidnymi dotąd gazet regionalnych uczynili tuby propagandowe partii rządzących.

Awansowania miernych, biernych, ale wiernych i tłumienia wszelkich objawów samodzielnego myślenia nawet w swoich szeregach.

Kokietowania ludzi o skrajnie prawicowych poglądach, którzy wprawdzie funkcjonują we wszystkich demokracjach, ale traktowani są tam jako kompletny margines. Pompowania dotacjami z państwowych funduszy tych, którzy wyznają podobne poglądy, pomijaniu tych wyrażających odmienne, a nawet

swoich, ale tylko mających wątpliwości. Pisania na nowo historii, gloryfikowania jednych postaci i formacji, a zmniejszania znaczenia i roli innych. Niszczenia oświaty, ingerowania w wychowanie młodzieży i prób kształtowania jej w myśl tylko przez siebie zaakceptowanych wzorów. Walki z prawami kobiet, ingerowania i wchodzenia niemal w każdą szczylinę ich wolności osobistej. Notorycznego kłamania, czego mistrzem staje się powoli premier. Stosowania, na najszerszą w wolnej Polsce skalę, stwierdzenia „teraz k.....a my!”.

Niszczenia sądów, zrobienia z prokuratury zbrojnego ramienia partii. Z policji, dzięki podwyżkom, formacji, która nie ma wątpliwości i gorliwie wypełnia nawet kontrowersyjne zalecenia władzy, odczeka tropiąc oznaki sprzeciwu wobec niej, a będąc dziwnie ośpała przy wykroczeniach ludzi z nią związanych.

Powiedzcie sami, czy biorąc pod uwagę wszystko to, co rządzący twórczo rozwinęli w 2021 roku, kolejny 2022 rok daje jakąś nadzieję, jakieś światełko w tunelu? Niestety. Nie, nie i jeszcze raz nie...

Zaufajmy ekspertom, zaszczepmy się!

Jedyną skuteczną ochroną przed zakażeniem są szczepienia! Epidemiolodzy ostrzegają, że koronawirus szybko i samoistnie nie zniknie. Kluczowe znaczenie ma zaszczepienie

jak największej części społeczeństwa – optymalnie całości populacji, jak to miało miejsce w przypadku obowiązkowych szczepień na gruźlicę, polio, ospę czy odrę.



Elżbieta Anna Polak
marszałek
województwa lubuskiego

Mój wnuczek Kajtuś ma 4 lata, nie-

stety nie może być zaszczepiony. Dwa tygodnie temu zachorował na COVID-19. Staliśmy z mężem pod oknem ze łzami w oczach, czuliśmy się strasznie bezradni i przerażeni. Ale dzieci od piątego roku życia mogą być już zaszczepione, nie muszą chorować! Zaufajmy ekspertom, zaszczepmy się na Święta! Moja cała rodzina przyjęła już trzecią dawkę szczepionki na COVID-19, możemy święta spędzić razem, normalnie pracować i bezpiecznie żyć.



Stanisław Tomczyszyn
wicemarszałek
województwa lubuskiego

Przyjąłem trzecią dawkę szczepionki 13 grudnia. Uważam, że to była dobra decyzja. Lekki

ból ramienia szybko przeszedł. Poza tym sytuacja na świecie stała się bardzo poważna. Tak więc nie mamy innego wyjścia, trzeba się szczepić i to jest nasz patriotyczny obowiązek. Szczepienie to chronienie siebie, swojej rodziny, ale i kolegów i koleżanki z pracy. Nie mamy innego wyjścia. Czas pandemii musi się skończyć. Liczymy na to, że w przyszłości środki, które odkryją nasi naukowcy, pozwolą nam normalnie funkcjonować. A dzisiaj trzeba stosować takie środki, jakie aktualnie dostępne.



Marcin Jabłoński, członek zarządu województwa lubuskiego

Jestem zwolennikiem szczepień, ponieważ wierzę w naukę. Tutaj chodzi o bezpieczeństwo nas wszystkich, najbliższych, znajomych, współpracowników. Powinniśmy być odpowiedzialni za siebie i za innych. I to jest w tej chwili najważniejsze. Tylko szczepiąc się możemy wygrać walkę z pandemią.

Szczepienia przeciwko COVID-19 to najszybszy i jak na razie najszybszy ze sposobów, aby ograniczyć ryzyko wystąpienia choroby zakaźnej. Jak podkreślają specjaliści – każde szczepienie to krok w stronę zwalczania pandemii, a jednocześnie wyraz troski o bezpieczeństwo swoje i innych!

Szczepienia dzieci

Badania potwierdziły, że szczepionki dla dzieci w wieku 5-11 lat są bezpieczne i zmniejszają ryzyko

Dlaczego warto?

Bo tylko poprzez szczepienie możemy zatrzymać kolejne fale zakażeń i wrócić do normalności. Szczepionka daje nam wolność, ale kluczowym elementem jest wspólne dążenie do niej.

Szczepiąc się – chronimy siebie, ale także najbliższych. Możemy się bezpiecznie spotkać, usiąść przy jednym stole bez strachu o zdrowie i życie rodziny, przyjaciół czy własne.

- szczepienia przeciw COVID-19 są skuteczne i bezpieczne

- szczepienia powinny objąć wszystkie grupy wiekowe – szczepiąc siebie, chronimy swoich najbliższych!

- korzyści ze szczepienia znacznie przewyższają ryzyko ewentualnych powikłań związanych ze szczepieniem

- szczepienie jest najlepszą formą zabezpieczenia się przed COVID-19 przez osoby z chorobami przewlekłymi, w szczególności – z chorobami nowotworowymi

- poważne powikłania po szczepionce są bardzo rzadkie

- szczepiąc się – wspomagamy służbę zdrowia: medycy mają szansę wrócić do skutecznego leczenia innych chorób niż COVID!

LCI/ źródło GOV

ciężkiego przebiegu choroby. Nie zwlekaj i zarejestruj swoją pociechę na szczepienie przeciw COVID-19. Mali pacjenci otrzymają preparat Pfizer w przystosowanej dla dzieci dawce – 10 mikrogramów.

Szczepiąc najmłodszych, dbamy o bezpieczeństwo starszych i osób, które zmagają się z chorobami przewlekłymi. Jednocześnie – troszczymy się o nasze dzieci, które również mogą przechodzić koronawirusa w sposób ciężki. Nauka stacjonarna przez cały rok ma szansę być realizowana właśnie dzięki szczepieniom. Zaszczepiony uczeń lub przedszkolak nie trafia na 10-dniową kwarantannę, kiedy w klasie lub w grupie pojawia się przypadek zachorowania na COVID-19.

Skuteczność szczepień wśród dzieci 5-11 lat

Badania skuteczności były i są



Łukasz Porycki
wicemarszałek
województwa lubuskiego

Szczepiłem się na grype, zaszczepiłem się zatem i w obronie przed koronawirusem. Oczywiście, podobnie jak z maseczkami i dystansem, to kwestia odpowiedzialności. W walce z pandemią musimy sięgać po wszystkie dostępne środki, myśląc nie tylko o własnym bezpieczeństwie. Sądzę, że nie bez znaczenia jest paszport covidowy, który ułatwia nam codzienne funkcjonowanie.



Tadeusz Jędrzejczak, członek zarządu województwa lubuskiego

Przede wszystkim uważam, że w naszej walce z pandemią powinniśmy kierować się ustaleniami naukowców, a nie emocjami i teoriami szarlatanów. Zaszczepiłem się trzecią dawką, gdyż dbam o siebie, ale i o innych. To sprawa instynktu samozachowawczego, ale także odpowiedzialności. Po szczepieniach są również wszyscy moi bliscy.

Szczepienia dzieci w wieku 5-11 lat



SZCZEPIENI RODZINNIE BEZPIECZNI GLOBALNIE



*„Lubuskę się szczepi, bo chce być wolne.
Chrońmy też nasze dzieci, bo właśnie
mamy taką możliwość”*



Elżbieta Anna Polak
Marszałek Województwa Lubuskiego



Ludzie zaufali siewcom kłamstw. Zostaliśmy sami z pacjentami

To kolejne święta w czasach pandemii. Mija rok od otwarcia Szpitala Tymczasowego dla chorych na COVID-19 w Zielonej Górze. – Przez ten czas leczylimy w nim 2100 pacjentów, w tym 100 dzieci. Zmarło ponad 420 osób – informuje szpital. O przeszłości, teraźniejszości i przyszłości placówki oraz tej nieustępującej chorobie rozmawiał z dziennikarzami jej kierownik dr n. med. Bartosz Kudliński.

Rok od utworzenia Szpitala Tymczasowego dla chorych na COVID-19... Jaki to był czas?

To był czas beznadziejny. Istnienie w dniu dzisiejszym Szpitala Tymczasowego jest niestety nieporozumieniem i porażką, jeżeli chodzi o służbę zdrowia. Tego szpitala nie powinno już być. Jesteśmy tu tylko dlatego, że musimy leczyć w zdecydowanej większości ludzi niezaszczepionych. To pacjenci, którzy opierają się na niesprawdzonych opiniach ludzi, których lekarze określają jako siewców kłamstw. Ci niezaszczepieni ograniczają dostęp do świadczeń medycznych osobom zaszczepionym. Moim zdaniem, powinniśmy jak najszybciej wprowadzić obowiązkowe szczepienia, zamknąć ten szpital i uruchomić Centrum Zdrowia Matki i Dziecka. Starać się leczyć tych ludzi, których trzeba, a nie tych, którzy na własne życzenie obecnie chorują i umierają.

Co można powiedzieć o tych ludziach, którzy obecnie przebywają w Szpitalu Tymczasowym?

Są to najczęściej pacjenci chorujący na wiele chorób towarzyszących, którzy kwestionują istnienie wirusa, nie zaszczepili się, którzy są teraz przerażeni, błagają o pomoc, którzy umierają obecnie w dużej liczbie i którzy są za to sami odpowiedzialni.

Jak zmieniła się praca Szpitala Tymczasowego w przeciągu tego roku?

Trzecia fala skończyła się mniej więcej pod koniec maja. Poszczególni pacjenci byli doleczani do końca czerwca. Od końca września powoli pacjentów zaczęło przybywać. Od października mamy ich dosyć duży napływ, a listopad to już lawina kilkuset chorych. W listopadzie leczylimy ich aż 430.

W jakim wieku są to ludzie?

Mamy teraz starszych pacjentów, którzy się nie zaszczepili lub nie zdążyli zaszczepić się trzecią dawką i ich odporność wygasła. Mamy też ludzi w wieku średnim i młodym, którzy się nie zaszczepili. Mamy zatem pacjentów ze wszystkich grup wiekowych, natomiast zwraca uwagę dosyć duża liczba dzieci wymagających hospitalizacji, na szczęście chorują one w większości dość lekko.

Ci, którzy się zaszczepili... Czy oni chorują łżej?

Zdecydowanie łagodniej. Warto

jednak zwrócić uwagę, że opinia, że jednorazowe szczepienie chroni jest nieprawdziwa. Szczepienia muszą się powtarzać. Jest trzecia dawka, będzie naszym zdaniem czwarta i piąta dawka i następne, ponieważ wirus ewidentnie ewoluuje, a już teraz wiemy, że odporność nie jest odpornością stałą. To nie jest wirus ospy, czy wielu innych chorób, które zostały wyeliminowane. To jest zmieniający się i mutujący wirus. W związku z tym będziemy musieli produkować nowe szczepionki, ludzie będą tracić odporność i będziemy musieli nauczyć się z tym żyć. Pandemia nie wygaśnie i będą następne fale. Może nie już tak groźne, ale na pewno będą.

Jak wygląda leczenie chorych?

Nie leczy się ich, ponieważ nie istnieje żadne leczenie przyczynowe. Cały sens leczenia ostrej postaci choroby COVID-19, to jest próba opanowania nadmiernej reakcji zapalnej organizmu i utrzymania wydolności oddechowej do momentu, w którym ich organizm będzie w stanie zwalczyć infekcję wirusową. Dlatego tak wielkie znaczenie mają szczepienia. Ci, którzy się nie szczepią, igrają z losem. Tak, jakby ciągnęli los na loterii – albo dożyją momentu, kiedy ich organizm wyprodukuje odpowiednią liczbę przeciwciał, by samemu się uodpornić, albo nie i umrą.

Szpital Tymczasowy powinien działać do końca roku. Czy już są

decyzje o przedłużeniu tego terminu?

– Nie do mnie należy taka decyzja. Biorąc jednak pod uwagę to, co się dzieje w sensie medycznym, to szpital będzie działał do końca kwietnia, jak nie dłużej.

Jak wygląda zaopatrzenie w sprzęt?

– To, co otrzymaliśmy do tej pory, cały czas funkcjonuje. Ale są to tylko martwe urządzenia bez rąk, które je obsługują. Jak nie ma ludzi, to sprzęt nie będzie działał. Obecnie jesteśmy „jako tako” zorganizowani. Potrzebujemy oczywiście specjalistów. Jednak obciążenie pracą jest dosyć duże i mocno wyczerpuje personel. Dlatego, moim zdaniem, nie będzie on w stanie funkcjonować o wiele dłużej. W związku z tym jakieś decyzje przed następną falą będą musiały być podjęte, bo ten problem poważnie narasta. Mamy obecnie pięciu anestezjologów, a podczas trzeciej fali było ich czternastu. Mamy też sześciu anestezjologów w trakcie specjalizacji, lekarzy specjalistów jest dwóch, a lekarzy w trakcie różnych specjalizacji jest szesnastu. Nie ma też praktycznie wolontariuszy. Studenci Collegium Medicum wrócili na zajęcia. Jesteśmy tutaj sami. Nikt nie przychodzi nam z pomocą. Jesteśmy pozostawieni sami sobie z tymi pacjentami. Chcę to powiedzieć głośno: społeczeństwo jest obojętne na to, co się tutaj dzieje.

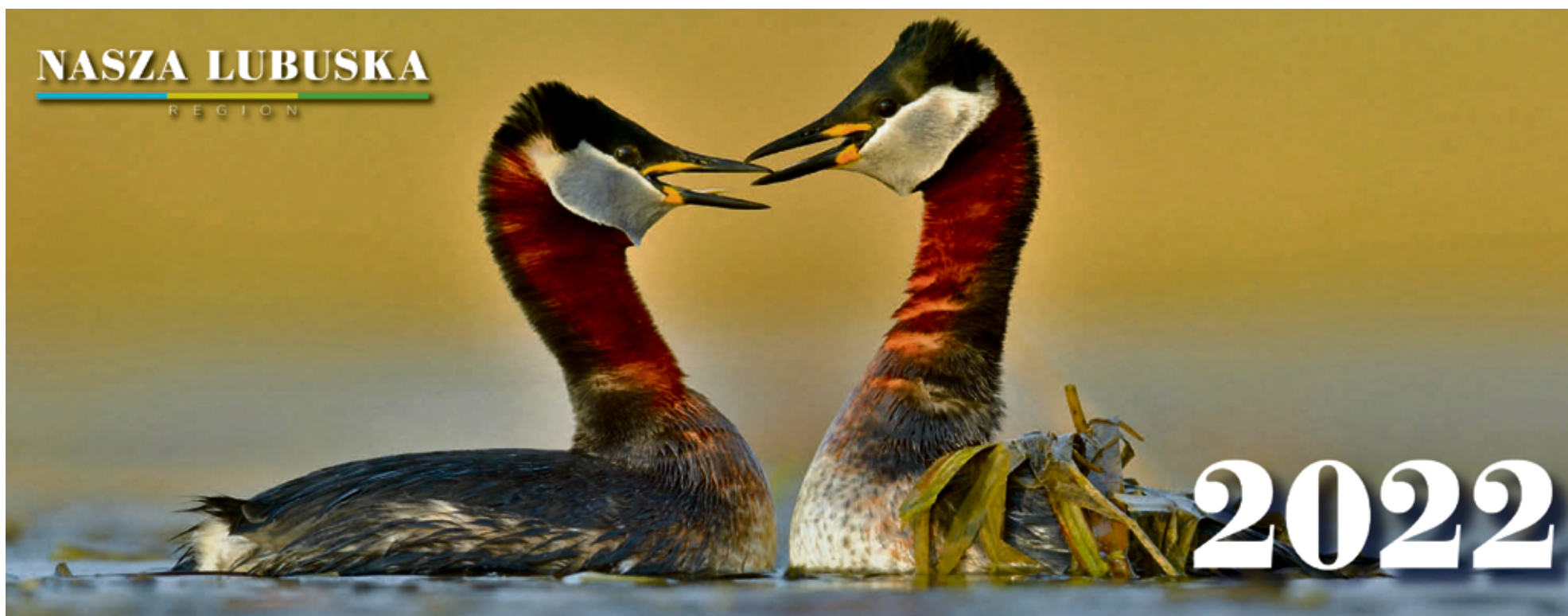
Szpital Uniwersytecki w Zielonej Górze

Walka z pandemią...

Sebastian Ciemnoczołowski,
radny
województwa



To, co zrobiło województwo lubuskie, ale rozumiejąc je przez działania Sejmiku i zarządu województwa, a nie wojewodę i władzę centralną, która kompletnie zawiodła na początku pandemii, to mistrzostwo świata. To w Szpitalu Uniwersyteckim w Zielonej Górze pojawi się przecież historyczny już pacjent „0”. Dostanę to pamiętam, a także to jak wszędzie brakowało nawet podstawowych środków ochrony osobistej i bardzo trudno było je kupić, a ceny poszybowały na niewyobrażalne poziomy. Epidemia obnażyła deficyty szpitali. Reakcja samorządu wojewódzkiego na epidemię była natychmiastowa. Przesunięto środki w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego, by przeznaczyć je na wzmocnienie szpitali w programie „Lubuskie kontra Wirus” na zakup aparatury medycznej do intensywnej terapii oraz środków ochrony osobistej i dezynfekcji. Koszt całkowity projektu wyniósł 54,8 mln zł, z czego 1,4 mln zł stanowią środki własne województwa lubuskiego, a 53,4 mln zł fundusze Unii Europejskiej. Poza tym z samego budżetu województwa lubuskie szpitale otrzymały na walkę z COVID-19 ponad 50 mln zł. Legendą już stała się akcja zakupu środków ochrony osobistej w Chinach. Utworzono niezwykle most Polska-Chiny, który pozwolił na sprowadzenie ponad 20 ton maseczek, kombinizonów, gogli ochronnych czy rękawic, które w pierwszej fali pandemii nie były dostępne w Polsce. To także w naszym regionie dzięki zaangażowaniu marszałek powstał najlepszy w Polsce Szpital Tymczasowy na bazie nowego budynku Centrum Zdrowia Matki i Dziecka. Warto też dodać, że jeszcze nigdy w historii lubuskie szpitale i stacje pogotowia nie dostały takiej liczby nowych urządzeń ratujących życie i karettek! Jednak gdyby nie determinacja samorządu województwa, lubuskie szpitale nie poradziłyby sobie z pandemią! Trzeba również podkreślić ogromne zaangażowanie i poświęcenie personelu w jednostkach służby zdrowia. Bez lekarzy, pielęgniarek czy ratowników medycznych nawet najlepszy sprzęt byłby bezużyteczny. Dzisiaj to oni ponoszą największy koszt walki z czwartą już falą pandemii. Czasami brakuje już sił i odporności fizycznej i psychicznej organizmu. Ludzie Ci obcuja codziennie z tragicznymi sytuacjami. Niedawno, tylko w jeden weekend wypisano 20 aktów zgonu. Wszyscy niezaszczepieni...



STYCZEŃ

P	W	Ś	C	P	S	N
					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						

LUTY

P	W	Ś	C	P	S	N
	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

P	W	Ś	C	P	S	N
	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

P	W	Ś	C	P	S	N
					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

MAJ

P	W	Ś	C	P	S	N
						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					

CZERWIEC

P	W	Ś	C	P	S	N
	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			

LIPIEC

P	W	Ś	C	P	S	N
				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

P	W	Ś	C	P	S	N
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				

WRZESIEŃ

P	W	Ś	C	P	S	N
		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

P	W	Ś	C	P	S	N
					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

P	W	Ś	C	P	S	N
	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				

GRUDZIEŃ

P	W	Ś	C	P	S	N
				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

ŚWIĘTA:

1 sty Nowy Rok
6 sty Święto Trzech Króli
17 kwi Niedziela Wielkanocna
18 kwi Poniedziałek Wielkanocny
1 maj Święto Pracy
2 maj Dzień Flagi Rzeczypospolitej Polskiej

3 maj Święto Konstytucji Trzeciego Maja
5 cze Zielone Świątki
16 cze Boże Ciało
15 sie Wniebowzięcie Najświętszej Maryi Panny
1 lis Wszystkich Świętych
11 lis Dzień Niepodległości

24 gru Wigilia Bożego Narodzenia
25 gru Boże Narodzenie
26 gru Boże Narodzenie
27 gru Dzień Powstania Wielkopolskiego
31 gru Sylwester