



FOT. WIKTOR CHRZANOWSKI

Bracia Zagórscy: Wiktor i Piotr. Na zdjęciu brakuje tylko Zygmunta

Wino z Pogorza!

W sie rozproszone wśród łagodnych wzgórz i pagórków. Zapierające dech w piersiach malowniczo rozposcierające się pola, układające się w pasy, kwadraty i prostokąty. Tam, gdzie ręka człowieka pozbawiła ziemię cienia drzew są winnice i pola zbóż. W lecie z wielu punktów widokowych można podziwiać wspaniały „dywan” różnokolorowych połaci pól uprawnych. Wieczorową porą świerszcze tworzą wspaniałe muzyczne tło do relaksu i odpoczynku.

Powyższy opis nie jest opisem włoskiej Toskanii. To opis Pogorza!

Winiarskie eldorado

Warunki klimatyczne panujące na terenie Pogorza, szczególnie dobrze nasłonecznione zbocza o nachyleniu południowym i południowo - zachodnim, przemawiają za zakładaniem winnic. Jeżeli do tego zadbamy o odpowiedni wybór stanowiska, dobre

przygotowanie ziemi, dobór odmian i prawidłowe prowadzenie plantacji możemy liczyć na bardzo dobre wyniki.

Dotyczy to winogron przeznaczonych do produkcji wina jak i odmian deserowych przeznaczonych do bezpośredniego spożycia. (zaczerpnięte z artykułu „Winiarskie eldorado” autorstwa Mariusza Chryka)

Po włączeniu Polski do Unii Europejskiej i zaliczeniu naszego kraju do strefy A jako kraju winiarskiego, nastąpił gwałtowny wzrost chętnych do zakładania winnic. Wieść również głosi, że sam Ignacy Jan Paderewski uprawiał winorośl w swojej dworskiej posiadłości w Kaśnej Dolnej. Również niektóre przysiółki w pogórzańskich miejscowościach noszą nazwy związane z uprawą winorośli.

Gromnik winem płynący

Gmina Gromnik może pochwalić się aż dziewięcioma winnicami. Prowadzą

je trzy rodziny: bracia Zagórscy – Wiktor, Piotr i Zygmunt, Mariusz Chryk oraz Jan Piech z synem.

Dwie winnice braci Zagórskich położone są w miejscowości Gromnik i jedna w miejscowości Polichy w Gminie Gromnik.

„...Polichy dawniej Polikta, wieś w gminie Brzozowa, powiat tarnowski. (...) W XV w. wieś Polythka, w par. Brzozowa, własność Spytka z Melsztyna herbu Leliwa, płaciła z 2 łanów dziesięcinę kapitulie krakowskiej po fertonie szerokich groszy pragskich z 1 łanu (Długosz, L. B., I, 177). Według rejestru poborów powiatu sandomieckiego z r. 1581 wieś Polikta i Brzozowa, dzierżawiona przez Chrzastowskiego, miała 14 łanów kmiecych, 10 zagrodników z rolą, 8 komorników z bydłem, 5 komorników bez bydła, przekupień, 1 kurnik, 2 rzemieślników Część należąca do Adama Gierałta miała 4 zagród bez roli, 1 komornika z bydłem (Pawliński, Małop., str.145)...”

„Słownik Geograficzny Królestwa Polskiego...” z II pol. XIX wieku...

Polichy to mała miejscowość w gminie Gromnik, zlokalizowana w całości w terenie górzystym, z najwyższej położonym obszarem w gminie jakim jest pasmo Suchej Góry. Teren o bogatych walorach przyrodniczych i mikroklimatycznych, położony w Ciężkowicko – Rożnowskim Parku Krajobrazowym. Znajduje się tu Ośrodek Edukacji Ekologicznej „Polichy - Sucha Góra” i wytyczona wokół niego 1,5 km długości ścieżka przyrodnicza, gdzie można obserwować trzydzieści gatunków roślin chronionych w ich naturalnych siedliskach. We wsi Polichy występują trzy źródła wód mineralnych – siarczkowych. Jest to największy naturalny wypływ powierzchniowy wody mineralnej na tym terenie.

Warunki klimatyczne oraz ukształtowanie terenu przekonało braci Zagórskich, aby właśnie tam założyć swoje winnice. ➔ 2

Miody braci Burnat z Pogorza

Prowadzona przez Kornela i Błażeja Burnat z Chojnika „Pasieka Wędrowną” posiada trzypokoleniową tradycję rodzinną. Bracia czerpią doświadczenia od swoich przodków, którzy wprowadzili ich w tajniki pszczelarstwa.

Dzisiaj, korzystając z ich bezcennych wskazówek łączą w pasiece tradycję z nowoczesnymi technologiami, o których nieustannie dowiadują się uczestnicząc w szkoleniach i kursach pszczelarskich.

Bracia posiadają wykształcenie w dziedzinie pszczelarstwa, dzięki czemu wiedzą jak duże znaczenie dla zdrowia człowieka mają prawdziwe miody z własnej pasieki. Dbają zatem o to, aby

trafiające w ręce odbiorców produkty cechowały się najwyższą jakością.

– Jedną z metod podnoszenia wydajności pasiek oraz pozyskania najlepszych odmianowych miódów jest przewożenie uli na obfite pożytki – zdradza Kornel. – Dlatego prowadzimy pasiekę wędrowną zlokalizowaną na Pogorzu Ciężkowicko – Rożnowskim. Miód pozyskiwany jest z 300-pniowej pasieki, stacjonującej w kilkunastu miejscach, na górzystych, nieskażonych terenach, otoczonych lasami, z dala od ulic i miast – dodaje Błażej.

W ofercie posiadają szeroką gamę miodów pszczelich. Ich właściwości odżywczo – lecznicze pomagają zachować zdrowie i vitalność na długie lata. ➔ 15

Kupon konkursowy

Pogórzańskie Święto Wina i Miodu

Gromnik, 16 września 2012 r.

Imię i nazwisko:

Adres zamieszkania:

Wyrażam zgodę na publiczne ogłoszenie mojego imienia i nazwiska oraz adresu zamieszkania, podczas rozstrzygnięcia konkursu dn. 16 września 2012 r. podczas Pogórzańskiego Święta Wina i Miodu w Gromniku oraz na publikację mojego wizerunku na zdjęciu na stronach internetowych organizatorów Święta.

Czytelny podpis:

PYTANIA KONKURSOWE:

1. Podaj dwa rodzaje win produkowanych w winnicach braci Zagórskich z Gromnika:

2. Podaj dwa rodzaje miodów nektarowych:

ZASADY KONKURSU:

Pogórzańskie Stowarzyszenie Rozwoju zaprasza do wzięcia udziału w konkursie wiedzy nt. win i miodów. W konkursie może wziąć udział każda osoba pełnoletnia, która poprawnie wypełni kupon konkursowy, a następnie wrzuci go do zaplombowanej urny konkursowej dnia 16 września 2012 r. podczas Pogórzańskiego Święta Wina i Miodu w Gromniku.

Wyłonienie zwycięzcy odbędzie się podczas Pogórzańskiego Święta Wina i Miodu 16 września 2012 r. w Gromniku, przed koncertem gwiazdy wieczoru – zespołu BACIARY.

Obecność podczas wyłonienia zwycięzcy jest obowiązkowa. W przypadku nieobecności osoby wyłonionej spośród kuponów, organizator konkursu zastrzega sobie prawo do unieważnienia kuponu i wyłonienia kolejnego zwycięzcy.

Wino z Pogórza!



Piotr i Wiktor Zagórscy w winnicy w Gromniku

Winnice braci Zagórskich

W 2003 r. bracia wyjechali do pracy za granicę w region Środkowego Renu w Niemczech. Tam przez ponad 3 lata pracowali w 16-hektarowej winnicy, gdzie poznali technikę i sposoby uprawy winorośli. Zdobyta tam wiedza oraz umiejętności zaowocowały po powrocie do Polski założeniem własnych winnic.

W 2007 roku powstała pierwsza winnica braci Zagórskich. Dzisiaj posiadają razem prawie 2 ha winnic. We wszystkich swoich winnicach uprawiają winorośl deserową i przerobową. Znajdziemy tam również maliny, pomidory, jabłonie oraz borówkę amerykańską.

Winnica Wiktora Zagórskiego nosi imię greckiej bogini płodności Ziemi Demeter, bogini urodzaju, ziemi uprawnej, zbóż, rolnictwa. W winnicy o powierzchni 1 ha znajdziemy winorośl w 9 odmianach przerobowych oraz w około 40 odmianach deserowych. Wspaniale zagospodarowana uprawa budzi podziw i respekt, bo prowadzenie winnicy to nie małe wyzwanie. Zarówno w aspekcie zdolności fizycznych, jak i w determinacji w „walce” z uregulowaniami prawnymi.

Praca w winnicy

Wydawać by się mogło, że prowadzenie winnicy to lekka i przyjemna praca. Jak się okazuje, nie jest wcale tak lekko. Praca winiarza trwa prawie cały rok.

Już wczesną wiosną należy przygotować winorośl do okresu wegetacyj-

nego. Konieczne jest przycięcie krzaczków i popodwijanie pędów. Wiktor uprawia winorośl zgodnie ze szkołą niemiecką: - przycinam cały krzak winorośli, zostawiając jeden wodzący pęd, który zaplatam na linkę. Następnie z upływem czasu zaplatam kolejne pędy.

Do czasu pojawienia się pierwszych owoców należy pielęgnować winorośl oraz podłoże. Zbędne liście i pędy muszą zostać usunięte. W okresie owocowania trzeba również zadbać o ochronę przed ptakami, które kuszone są słodkimi owocami winogrona. W tym

celu otacza się winorośl siatką ochronną.

Ważnym elementem jest również zachowanie proporcji wielkości krzaka do ilości owoców.

- Należy dbać o jak największe nasłonecznienie owoców poprzez usuwanie zbędnych liści i pędów, dzięki temu owoce będą mieć większą słodycz i wzbogacą tym samym walory smakowe i aromatyczne wina. - mówi Wiktor Zagórski.

Rodzaj gleby również ma znaczenie dla smaku i aromatu wina. - Najlepszym dowodem tego jest fakt, że razem z braćmi sadzimy te same sadzonki winorośli, lecz na innych glebach. Efektem tego jest wino, które choć wyprodukowane jest z tego samego gatunku winorośli, ma inny bukiet smakowy. - mówi Wiktor.

Okres zbiorów

Główne odmiany winorośli uprawiane w winnicy Demeter to Solaris i Johanniter.

Solaris to odmiana dająca białe owoce. - Gromadzą one dużo cukru, dzięki czemu możemy wyprodukować wino pół-wytrawne lub nawet pół-słodkie. Jest to odmiana niemiecka, która w pierwotnych warunkach, przy dużej ilości słońca daje bardzo słodkie owoce. W naszych warunkach, gdzie ilość słońca jest umiarkowana, pozwala osiągnąć najlepszy smak i poziom cukru w owocach. Dzięki temu zdobywamy nagrody w konkursach ogólnopolskich.

Johanniter to z kolei odmiana odporna na złe warunki i choroby. Wino wymaga dłuższego okresu dojrzewania, ale dzięki temu osiąga wspaniałe walory smakowe.

Jeśli już jesteśmy przy nagrodach to warto wspomnieć o osiągnięciach braci Zagórskich:

* ŚWIĘTO POLSKIEGO WINA (ZIELONA GÓRA 2009)

I miejsce w konkursie win młodych białych i czerwonych (komisja sommelierów) w kategorii winnic produkujących do 500 l za wino „Solaris”.

* WINOBRANIE 2010 (ZIELONA GÓRA)

Grand Prix - wino czerwone Cabernet 2009
II miejsce - wino czerwone Cabernet Carol 2009

* IV ŚWIĘTO POLSKIEGO WINA (SOKOŁOWIEC 2010)

I miejsce - wino białe Solaris 2010

* V ŚWIĘTO POLSKIEGO WINA (JANOWICE 2011)

W kategorii wina białe, młode 2011:

I miejsce - wino Solaris oraz III. miejsce - wino Muscaris (Winnica Demeter)

W kategorii wina różowe: I miejsce - wino Rose 2011 (Winnica Demeter)

W kategorii wina białe, złoty medal:

- Solaris 2011 (Winnica Demeter)

W kategorii wina białe, srebrne medale:

- Muscaris 2011 (Winnica Demeter)

- Solaris 2011 (Winnica Kuźnia)

- Ramlat 2011 (Winnica Sucha Góra)

W kategorii wina różowe, srebrne medale:

- Rose 2011 (Winnica Demeter)

* Majówka u Paderewskiego

- konkurs win o Puchar Starosty Tarnowskiego:

- bracia Zagórscy zajęli drugie i trzecie miejsce w kategorii win białych za wina: „Ramlas” i „Johanniter” oraz otrzymali nagrodę publiczności za najlepsze wino.

Okres zbiorów rozpoczyna się we wrześniu i trwa niejednokrotnie nawet ponad miesiąc. W zbiorach bierze udział cała rodzina Zagórskich, przyjaciele oraz sąsiedzi. Dodać należy, że Wiktorowi w prowadzeniu winnicy pomaga żona. Zbiory odbywają się etapami, każda odmiana zbierana jest osobno, gdyż różne są okresy dojrzewania winorośli.

Rodzina Zagórskich posiada własną winiarnię, gdzie znajduje się mini laboratorium, młynek, prasa oraz cała aparatura związana z produkcją wina (do badania poziomu cukru, kwasowości, itp.). Badanie należy wykonywać 2-3 razy dziennie, kontrolując parametry, aby uzyskać jak najlepszy smak wina.

Wino rodziny Zagórskich produkowane jest hobbystycznie dla własnych potrzeb. Okazjonalnie biorą oni udział w festynach, festiwalach czy pokazach udostępniając swoje wino do degustacji. Mamy nadzieję, że uwarunkowania prawne pozwolą w przyszłości na rozwinięcie działalności w kierunku bardziej komercyjnym, czyli sprzedaży wina z Pogórza, a co za tym idzie promowania naszego obszaru na arenie ogólnopolskiej i światowej.

Opracował
Wiktor Chrzanowski



Bracia Zagórscy podczas Majówki u Paderewskiego

GAZETA wydanie 2012

Nakład: 1000 szt

Pogórzańskiego Stowarzyszenia Rozwoju



Gromnik : Ryglisz : Rzepiennik Strzyżewski
Szerzyny : Tuchów

WYDAWCA: Biuro Pogórzańskiego Stowarzyszenia Rozwoju,
33-170 Tuchów, ul. Chopina 10
(Janusz Kowalski, Wiktor Chrzanowski, Iwona Baran).

Skład, druk i przygotowanie materiałów:
SmolArt Bogumiła i Janusz Smoliński

Opracowanie graficzne: Łukasz Tumidajski



Tytuł projektu: Utworzenie ścieżki zdrowia w Ryglicach
Beneficjent: Gmina Ryglice
Okres realizacji: do czerwca 2012 r.

Cele projektu: rozwijanie infrastruktury rekreacyjnej oraz oferty czasu wolnego poprzez utworzenie ścieżki zdrowia w Ryglicach, a tym samym podniesienie jakości życia mieszkańców

Zakres projektu: wyznaczenie i urządzenie ścieżki zdrowia w Ryglicach: długość ścieżki 0,5 km wyposażona w słupki do slalomu, drabinki poziome, zestaw "brzuch", ruchomy pomost, zestaw zręcznościowy.

Zakupione zostały również kosze, ławki oraz tablica informacyjna.



Tytuł projektu: Budowa "Pogórzańskiej chaty" wraz z zagospodarowaniem terenu w Piotrkowicach

Beneficjent: Gmina Tuchów
Okres realizacji: do maja 2012 r.

Cele projektu: podniesienie jakości życia społeczności lokalnej oraz rozwój i poszerzenie oferty i infrastruktury turystycznej poprzez budowę drewnianej altany – "Pogórzańskiej chaty" wraz z zagospodarowaniem otoczenia, w celu udostępnienia mieszkańcom dostępu do infrastruktury rekreacyjno-turystycznej

Zakres projektu: budowa "chaty pogórzańskiej" oraz elementów otoczenia (ławki, stoły, grill)

Tytuł projektu: Rozwój aktywności społeczności lokalnej poprzez doposażenie świetlicy wiejskiej działającej przy Gminnym Ośrodku Kultury w Gromniku

Beneficjent: Gminny Ośrodek Kultury w Gromniku
Okres realizacji: do lipca 2012 r.

Cele projektu: zwiększenie poziomu integracji, aktywności społecznej mieszkańców oraz kreowanie rozpoznawalnej marki pogórzańskich produktów lokalnych poprzez podniesienie poziomu atrakcyjności wydarzeń kulturalnych oraz integrację i aktywizację społeczności lokalnej

Zakres projektu:
 – zakup kserokopiarki cyfrowej
 – zakup zestawu komputerowego wraz z oprogramowaniem

Tytuł projektu: Rozwijanie aktywności społeczności lokalnej poprzez doposażenie świetlicy „Zygzak” w Rzepienniku Suchym w nowe meble

Beneficjent: Gminny Ośrodek Kultury w Rzepien-

niku Strzyżewskim z siedzibą w Rzepienniku Suchym
Okres realizacji: do maja 2012 r.

Cele projektu: Podniesienie poziomu integracji i aktywności społecznej mieszkańców gminy Rzepiennik Strzyżewski oraz podniesienie standardu infrastruktury kulturalnej poprzez doposażenie istniejącej świetlicy w Rzepienniku Suchym w nowe meble

Zakres projektu: doposażenie istniejącej od 1963 r. świetlicy wiejskiej znajdującej się w budynku Gminnego Ośrodka Kultury w Rzepienniku Suchym w nowe krzesła, stoły i sofy

W ciągu tygodnia ze świetlicy korzysta ok. 100 osób. Prowadzone są tutaj zajęcia warsztatowe plastyczne, teatralne i kulturalne.

Świetlica czynna jest 6 dni w tygodniu i znajduje się w niej również punkt informacji turystycznej i miejsce odpoczynku dla turystów.



Tytuł projektu: Rozwijanie aktywności społeczności lokalnej poprzez zakup instrumentów muzycznych dla orkiestry dętej w Rzepienniku Strzyżewskim

Beneficjent: Ochotnicza Straż Pożarna w Rzepienniku Strzyżewskim

Okres realizacji: do czerwca 2012 r.

Cele projektu: zwiększenie poziomu integracji i aktywności społecznej mieszkańców gminy Rzepiennik Strzyżewski poprzez zakup instrumentów dla orkiestry dętej

Zakres projektu: doposażenie w instrumenty muzyczne orkiestry dętej działającej przy Ochotniczej Straży Pożarnej w Rzepienniku Strzyżewskim

Orkiestra działa od dwóch lat, a zajęcia odbywają się dwa razy w tygodniu pod okiem doświadczanego kapelmistrza. OSP w Rzepienniku Strzyżewskim, mając na uwadze rozwój i przyszłość orkiestry zdecydowała się na doposażenie orkiestry o nowe instrumenty. W skład orkiestry wchodzi młode osoby w wieku od 10 do 20 lat.

Orkiestra wspinała się w potrzeby mieszkańców gminy, umożliwiając im podnoszenie umiejętności, zwiększając poziom integracji i aktywności społeczności lokalnej.

Zakupionych zostało 6 nowych instrumentów:

- klarnet 1 szt.
- trąbka 2 szt.
- puzon 1 szt.
- flet 2 szt.

Tytuł projektu: Zachowanie lokalnego dziedzictwa kulturowego i historycznego poprzez wyposażenie Izby Tradycji OSP w Szerzynie

Beneficjent: Ochotnicza Straż Pożarna w Szerzynie
Okres realizacji: do września 2012 r.

Cele projektu: aktywizacja lokalnej społeczności, w szczególności odbiorców kultury i tradycji poprzez wyposażenie Izby Tradycji OSP w Szerzynie, które ocali przed zniszczeniem bezcenne pamiątki kulturowe OSP Szerzyny. Ponadto podniesie świadomość lokalnej społeczności oraz wpłynie na aktywność mieszkańców w kreowaniu nowych produktów turystycznych i poszerzeniu oferty turystycznej, dbając o zachowanie historii i tradycji.

Zakres projektu:
 • wyposażenie wystawiennicze,
 • wykonanie ściennych gablot wystawienniczych – muzealnych,
 • wykonanie stojących gablot wystawienniczych – muzealnych,
 • wykonanie gabloty,
 • wykonanie regału stojącego,
 • promocja tradycyjnych dań regionalnych Pogorza.



Tytuł projektu: Doposażenie świetlicy wiejskiej w Ośrodku Kultury w Ryglicach w sprzęt komputerowo-edukacyjny

Beneficjent: Ośrodek Kultury w Ryglicach

Okres realizacji: do czerwca 2012 r.

Cele projektu: rozwijanie aktywności lokalnej oraz podnoszenie kwalifikacji mieszkańców poprzez doposażenie świetlicy wiejskiej działającej przy Ośrodku Kultury w Ryglicach w sprzęt komputerowo-edukacyjny (komputery, konsola)

Zakres projektu: zakup 4 zestawów komputerowych oraz konsoli do gier edukacyjnych



Tytuł projektu: Kulturowanie tradycji lokalnej – "Święty Walenty Tradycje Lubeckie"

Beneficjent: Ośrodek Kultury w Ryglicach

Cele projektu:
 – kultywowanie tradycji ludowej i lokalnej oraz rozpowszechnianie ginącej kultury
 – chronienie specyficznej dla miejscowości tradycji związanej z postacią Św. Walentego – jest on patronem parafii Lubcza od wielu wieków. Ludność czi go w sposób religijny, jak również w formie ludowej. Istnieje na temat tego świętego wiele legend i przekazów ludowych. Ośrodek Kultury stawia za cel priorytetowy podtrzymywanie i przekazywanie omy tradycji młodym pokoleniom, a poprzez to zwiększenie integracji lokalnej, jak i aktywności grup twórczych

Zakres projektu: organizacja imprezy regionalnej pn. "Święty Walenty – tradycje lubeckie", pielęgnowanie tradycji lokalne oraz dziedzictwo kulturowe

Kto może zostać beneficjentem Małego projektu?

Beneficjentem Małego projektu może zostać:

- * osoba fizyczna:
- * która nie wykonuje działalności gospodarczej oraz nie zamierza jej wykonywać
- * która w związku z realizacją operacji planuje podjąć działalność gospodarczą
- * która w związku z realizacją operacji planuje podjąć działalność gospodarczą lub rozwija działalność gospodarczą polegającą na wynajmowaniu pokoi, sprzedaży posiłków domowych i świadczeniu w gospodarstwach rolnych innych usług związanych z pobytem turystów, która zgodnie z art. 3 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2010 r. Nr 220, poz. 1447 z późn. zm.) została wyłączona z przepisów tej ustawy (co oznacza m.in. że nie podlega obowiązkowi rejestracji w CEIDG).
- * osoba fizyczna prowadząca działalność gospodarczą
- * organizacja pozarządowa
- * jednostka organizacyjna związku wyznaniowego i kościoła
- * jednostka samorządu terytorialnego z wyłączeniem województwa
- * inny podmiot

UWAGA: Pomoc osobie fizycznej, która nie wykonuje działalności gospodarczej oraz nie zamierza jej wykonywać może zostać przyznana wyłącznie w zakresie:

- * rozwijania aktywności społeczności lokalnej przez promocję i organizację lokalnej twórczości kulturalnej lub aktywnego trybu życia, z wyłączeniem remontu i budowy budynków mieszkalnych;
- * promowania, zachowania lub oznakowania lokalnego dziedzictwa kulturowego i historycznego przez kultywowanie:
 - miejscowych tradycji, obrzędów i zwyczajów,
 - języka regionalnego i gwary,
 - tradycyjnych zawodów i rzemiosła.

Zakres realizacji Małych Projektów

- 1) podnoszenie jakości życia społeczności lokalnej na obszarze objętym LSR przez:
 - a) udostępnianie urządzeń i sprzętu, z wyłączeniem środków transportu napędzanych mechanicznie,
 - b) organizację szkoleń i innych przedsięwzięć o charakterze edukacyjnym i warsztatowym dla podmiotów z obszaru objętego LSR innych niż realizowane w ramach działania, o którym mowa w art. 5 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 7 marca 2007 r. o wspieraniu rozwoju obszarów wiejskich z udziałem środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich, oraz z wyłączeniem szkoleń połączonych z promocją towarów lub usług określonego przedsiębiorcy,
 - c) organizację imprez kulturalnych, promocyjnych, rekreacyjnych lub sportowych związanych z promocją lokalnych walorów,
 - d) zagospodarowanie przestrzeni publicznej, z wyłączeniem pasów drogowych dróg gminnych, powiatowych i wojewódzkich;
- 2) rozwijanie aktywności społeczności lokalnej przez:
 - a) promocję i organizację lokalnej twórczości kulturalnej lub aktywnego trybu życia, z wyłączeniem remontu i budowy budynków mieszkalnych,
 - b) promocję lokalnej przedsiębiorczości,
 - c) remont połączony z modernizacją lub wyposażenie istniejących świetlic wiejskich oraz innych obiektów pełniących ich funkcję oraz zagospodarowanie terenu przylegającego do tych obiektów;
- 3) rozwijanie turystyki lub rekreacji na obszarze objętym LSR przez:
 - a) utworzenie lub zmodernizowanie punktów informacji turystycznej, bazy informacji turystycznej oraz stron internetowych związanych tematycznie z ofertą turystyczną obszaru objętego LSR, przygotowanie i wydanie folderów oraz innych publikacji informacyjnych i promocyjnych dotyczących obszaru objętego LSR,
 - b) budowę, odbudowę, przebudowę, remont połączony z modernizacją, zagospodarowanie lub oznakowanie obiektów małej infrastruktury turystycznej i rekreacyjnej oraz wyposażanie obiektów pełniących funkcje turystyczne i rekreacyjne, z wyłączeniem hoteli, moteli, pensjonatów oraz bazy gastronomicznej;
- 4) promowanie, zachowanie, odtworzenie, zabezpieczenie lub oznakowanie cennego, lokalnego dziedzictwa krajo-
brazowego i przyrodniczego, w szczególności obszarów objętych poszczególnymi formami ochrony przyrody, w tym obszarów Natura 2000;
- 5) promowanie, zachowanie lub oznakowanie lokalnego dziedzictwa kulturowego i historycznego przez:
 - a) odbudowę, renowację, restaurację albo remont lub oznakowanie obiektów wpisanych do rejestru zabytków lub objętych ewidencją zabytków, z wyłączeniem budynków mieszkalnych,
 - b) remont lub wyposażenie istniejących muzeów lub innych obiektów pełniących ich funkcje,
 - c) kultywowanie:
 - miejscowych tradycji, obrzędów i zwyczajów,
 - języka regionalnego i gwary,
 - tradycyjnych zawodów i rzemiosła.
 - d) prowadzenie badań nad obszarem wdrażania LSR innych niż realizowane w ramach działania, o którym mowa w art. 5 ust. 1 pkt 23 ustawy z dnia 7 marca 2007 r. o wspieraniu rozwoju obszarów wiejskich z udziałem środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich;
 - e) promocję lokalnego dziedzictwa kulturowego i historycznego,
 - f) urządzenie miejsc pamięci związanych z wydarzeniem historycznym, w tym przez budowę, odbudowę, renowację, restaurację albo remont lub oznakowanie obiektów budowlanych i zagospodarowanie terenu wokół nich;
- 6) inicjowanie powstawania, przetwarzania lub wprowadzania na rynek produktów i usług, których podstawę stanowią lokalne zasoby, tradycyjne sektory gospodarki lub lokalne dziedzictwo, w tym kulturowe, historyczne lub przyrodnicze, zwanych dalej "produktami lub usługami lokalnymi", albo podnoszenie jakości takich produktów lub usług przez:
 - a) udział w targach i konkursach produktów lub usług lokalnych,
 - b) promocję produktów lub usług lokalnych,
 - c) uzyskanie certyfikatów i uczestnictwo w systemach jakości innych niż realizowane w ramach działania, o którym mowa w art. 5 ust. 1 pkt 7 ustawy z dnia 7 marca 2007 r. o wspieraniu rozwoju obszarów wiejskich z udziałem środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich,
 - d) budowę, adaptację lub wyposażenie niemieszkalnych obiektów budowlanych wykorzystywanych do prowadzenia sprzedaży produktów lub usług lokalnych,
 - e) budowę, adaptację lub wyposażenie niemieszkalnych obiektów budowlanych wykorzystywanych do tradycyjnego wyrobu produktów lokalnych,
 - f) badanie rynku produktów lub usług lokalnych
- 7) wykorzystanie energii pochodzącej ze źródeł odnawialnych w celu poprawienia warunków prowadzenia działalności kulturalnej lub gospodarczej, w tym polegającej na wynajmie pokoi w gospodarstwie rolnym, z wyłączeniem działalności rolniczej.

VI Festiwal Kultury Pogórzańskiej – Ryglice 2012

16 września 2012 r. Rynek w Ryglicach



Festiwal Kultury Pogórzańskiej jest wielo-
poziomym spotkaniem kultur różniących się między sobą, a jednak mających wiele cech wspólnych, łączących ludy polskiego Pogorza. Jest świętem ludzi, którzy kulturę swego regionu kultywują, pielęgnują i przede wszystkim zachowują dla naszego dziedzictwa narodowego. Festiwal daje możliwość ukazania różnorodnych form aktywności kulturowych. Chce je pokazać, popularyzować i przede wszystkim

uczynić je bardziej dostępnymi dla mieszkańców regionu, przyjezdnych gości oraz turystów. Swoje prace prezentuje wielu twórców ludowych.

Centralną częścią festiwalu jest Konkurs „O Złotą Podkowę Pogorza”. Jego celem jest promowanie, dokumentowanie i ochrona folkloru Ziem Pogórzańskich poczynając od Pogorza Przemyskiego aż do Pogorza Wielickiego. Konkurs daje możliwość konfrontacji dorobku artystycznego zespołów regionalnych, kapel ludowych, zespołów śpiewa-

czych, obrzędowych, jednocześnie tworząc platformę dla integracji i nawiązywania współpracy między zespołami. Konkurs przyczynia się także do popularyzacji tradycji kulturowych Pogorza we współczesnych społecznościach jak i wzbogacania oferty kulturalnej regionu.

Każdy uczestnik konkursu prezentuje krótki program złożony z piosenek, pieśni obrzędowych, przyśpiewek, ewentualnie krótkiej gawędy. Prezentacja ta, powinna w sposób właściwy wydobyć

tradycje swojego regionu i pokazać elementy własnego folkloru, uwypuklając gwarę językową, autentyczność instrumentów muzycznych i innych rekwizytów czy wreszcie zgodnych z tradycją zachowań obyczajowych.

Organizatorem wydarzenia jest Ośrodek Kultury w Ryglicach przy współpracy z Pogórzańskim Stowarzyszeniem Rozwoju. Patronat Honorowy Burmistrz Ryglic Teresa Połowska

Fot. P. Krzywoń
/OK Ryglice

Izba Regionalna Zapiecek

Znajduje się w Ośrodku Kultury w Rzepieniku Suchym, powstała w sierpniu 2002 roku. Gromadzone są tam zabytkowe przedmioty związane z regionem.

Jak mówi dyrektor Ośrodka Kultury w Rzepieniku Suchym Pani Halina Hołda: – Zbiory ciągle poszerzają się o nowe egzemplarze, które ofiarowują nasi mieszkańcy. Dotychczas darczyńcami byli: Wiktor Bąk, Elżbieta Łaskawska, Lucyna Kłoc, Bogumiła Cholewa,

Elżbieta Hołda, Krystyna Karaś, Joanna Firszt, Andrzej Bryndal oraz Zofia Wajda, którym to osobom bardzo dziękujemy.

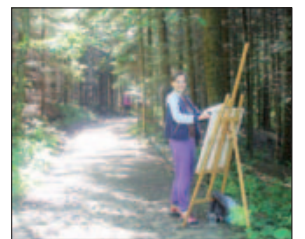
Izba Regionalna Zapiecek to wspaniałe miejsce umożliwiające poznanie kultury i dziedzictwa obszaru gminy Rzepienik Strzyżewski i Pogorza. – Wszystkich, którzy chcieliby przekazać lub wypożyczyć zabytkowe przedmioty do naszej Izby Regionalnej, serdecznie zapraszamy – dodaje Pani Dyrektor.

Iwona Baran

VII Pogórzański Plener Malarско-Rzeźbiarski

Od 7 – 14 września w Gromniku – Polichtach (Sucha Góra) odbywał się VII Pogórzański Plener Malarско-Rzeźbiarski.

Udział w nim wzięli malarze i rzeźbiarze – profesjonaliści, artyści ludowi, amatorzy oraz uczniowie Liceum Plastycznego w Tarnowie. Tematem tegorocznego pleneru były zabytki i kultura Pogorza w malarstwie i rzeźbie. Organizatorem pleneru był Gminny Ośrodek Kultury w Gromniku, Zespół



Parków Krajobrazowych Województwa Małopolskiego w Tarnowie. Patronat nad plenerem objął Wojewódzki Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Krakowie. Barbara Wójcik

**GMINNY OŚRODEK KULTURY W GROMNIKU
ORAZ POGÓRZAŃSKIE STOWARZYSZENIE ROZWOJU
ZAPRASZAJĄ NA**

**I POGÓRZAŃSKIE
ŚWIĘTO
WINA i Miodu**

W PROGRAMIE

ROZPOCZĘCIE godz. 14:00

- PREZENTACJE WINNIC i pasiek pogórzańskich**
- pokazy winiarskie (godz. 15:00)**
- pokazy pszczelarskie**
- konkursy, gry i zabawy**
- KONCERTY godz. 18:00**

gwiazda wieczoru

zespół BACIARY

po koncercie zabawa TANECZNA z zespołem MALIBO

16 WRZEŚNIA 2012

GROMNIK

Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich. Europa inwestująca w obszary wiejskie. Wydarzenie współfinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013. Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Jubileusz 625-lecia biskupiej wsi Kołkówka



Kołkówka. Najmniejsza wieś w gminie Rzepiennik Strzyżewski przeżywa czas jubileuszy: w czerwcu świętowano 625-lecie lokacji wsi nad *Czerwonym Potokiem* wraz z trzydziestolecie „odzyskania praw sołeckich”, i tyleż lat sołtysowania Bolesława Gąsiorowskiego. W grudniu minie dwudziestolecie kaplicy pw. Świętego Brata Alberta, a za rok złoty jubileusz miejscowej jednostki OSP. Do tego jeszcze 120-lecie założenia Ochronki.

Zanim narodziła się Kołkówka

Zanim pod koniec XIV wieku narodziła się **Kołkówka**, w lasach leżących nad *Rzepiennikiem* [dzisiaj: *Rzepianka*] i *Czerwonym Potokiem* pierwsi osadnicy podejmowali próbę zagospodarowania bezkresnej puszczy. Gdzieś na początku XII wieku kolonizację tych ziem podjęli benedyktyni z Tyńca, we władaniu których była Turza. Swoich sił próbował też rycerz Niemir, który w XIII wieku osiadł w założonym przez siebie **Nemsynie** (jego siedziba – zamek stał podobno w okolicach dzisiejszego kościółka św. Jana Chrzciciela), ale nie podołał obowiązkowi i na początku XIV wieku opuścił tę ziemię. W 1354 r. na opuszczonym terytorium był już **Rzepiennik** [Biskupi? Suchy?] i Rozembark. Król Kazimierz Wielki pragnąc przysporzyć dochodów swemu królestwu w 1347 r. ponownie lokował wieś nad rzeką *Rzepiennik*, jako że wcześniejsza lokacja była nieudana. Tworząc tę wieś wyznaczył jeden łan kościółowi, który miał być zbudowany, wolny od czynszu

i jakiegokolwiek powinności. To dzisiejszy **Rzepiennik Strzyżewski**. Na zbudowanie kościoła w tej wsi przyszło poczekać aż sześć wieków. Wcześniej, w 1344 roku Paweł i Staszek otrzymali od króla zgodę na założenie na surowym korzeniu wsi nad *Rzepiennikiem* – to dzisiejszy **Rzepiennik Marciszewski**.

W czasach przedlokacyjnych ziemie nad *Rzepiennikiem* były własnością benedyktynów z Tyńca. W połowie XIV wieku były już królewskimi, a jeden z Rzepienników (dzisiejszy Rzepiennik Biskupi) pozostał w rękach biskupów krakowskich. Legenda mówi, że święty Wojciech założył w miejscu pogańskiego świętego gaju misję, wkrótce misjonarze zbudowali kościółek, który spłonął podczas tatarskiego najazdu w 1241. Po roku – głosi legenda – na tym wzgórzu wystawiono kościół pod wezwaniem świętego Jana Chrzciciela. Stoi on do dzisiaj na rzepiennickiej wierzchołku, zachwycia swoim pięknem, i chociaż historycy datują go na koniec XV wieku, to i tak parafianie są przekonani o jego starożytności. W księdze kolektora papieskiego Piotra syna Stefana z lat 1373 – 1375 wymieniona jest parafia **Replnik** utożsamiana ze współczesnym nam **Rzepiennikiem Biskupim**. Pierwszą wzmiankę o parafii w Rzepienniku mamy z roku 1386 i pochodzi z dokumentu lokacyjnego Kołkówki.

Wieś nad Czerwonym Potokiem

Lokacja wsi, podobnie jak miasta, nie była zdarzeniem jednorazowym, ale długotrwałym procesem histo-

rycznym. Kołkówka jest w tym szczęśliwym położeniu, że zachował się oryginalny dokument lokacyjny, chociaż – jak zauważa wydawca – „wilgocią tak zniszczony, że zaledwie z wielką trudnością odczytany być może. Opatrzony niegdyś dwiema pieczęciami, z których tylko po drugiej sznurek zielony jedwabny pozostał”. Dzięki temu dokumentowi możemy prześledzić proces powstawania osady nad *Czerwonym Potokiem*.

Data pozwolenia na założenie wsi jest wyraźna. W tłumaczeniu wykonanym przez ks. Mariana Wala brzmi: „Sporządzone i dane w Krakowie, w poniedziałek po dniu św. Michała Archanioła, Roku Pańskiego 1386”, czyli **1 października 1386 r.** W tym czasie w Królestwie Polskim panował król Kazimierz Wielki, a na biskupstwie krakowskim zasiadał Jan Radlica h. Korab – przyrodnik, lekarz króla Ludwika Węgierskiego, kanclerz koronny a od 1382 r. biskup krakowski. Parafią rzepiennicką (dopiero co utworzoną) kierował pleban Adam.

Nowa osada założona została na prawie magdeburskim, czyli niemieckim, w lasach i zaroślach nad rzeką *Czerwony Potok* oraz w przyległym lesie pozyskanym od plebana Adama – rektora kościoła w Rzepienniku [Biskupim]. Otrzymała nazwę od rzeki nad którą leżała **Czerwony Potok** i stanowiła własność biskupów krakowskich. Sołectwo w Czerwonym Potoku otrzymał Jan zwany Kołek, który za radą Kapituły Krakowskiej sprzedał je „opatrzonemu mężowi Stanisławowi zwanemu Smyk”, przy-

jacielowi biskupa Jana Radlicy, obywatelowi Ciężkowic, za 20 marek (grzywien) groszy praskich.

Sołtys otrzymał półtora łanu wolnego od opłat oraz pół łanu na skotnicę (wspólne pastwisko). Posiadał prawo do urządzenia młyna, założenia karczmy, jatek (rzeźni), piekarni, warsztatu szewskiego oraz stawów rybnych. Sołtysowi przysługiwał co szósty denar z czynszu i co trzeci z opłat sądowych, a sam musiał płacić po 4 skojce dziesięciny z łanu.”

Nie miał łatwego zadania sołtys Stanisław. Wieś, do której musiał pozyskać osadników, leżała w miejscu niedostępnym wśród gór i osadnicy musieli uporać się z karczunkiem lasów i zarośli. W różnych okresach Kołkówka nosiła nazwę: Colkow (1418), De Kolkowa (1464), Colchowa (1470), Kolkowa (1581), Kolkowka (1629).

Z biegiem lat

Od tamtych wydarzeń minęło 625 lat. Osada żyła w cieniu parafialnego Rzepiennika [Biskupiego], zachowały się o niej nieliczne wzmianki. Za Jana Długosza, przed 1480 r., Kołkówka była własnością biskupstwa krakowskiego. Długosz pisze: „Są w niej dwa łany kmiece, jest w niej jedno sołectwo mające własne łany, z których płaci się czynsz pieniężny po sześć groszy z łanu wspomnianemu biskupowi krakowskiemu, a wartość jego ocenia się na pół grzywny.” Z inwentarza sporządzonego 21 III 1645 r. dowiadujemy się, że w folwarku w Kołkówce jest osiadłych 6 kmieci (płacą czynsz roczny w wysokości 2 zł i 12,5 groszy), a ponadto „owsa targowego po dwa wiertele na św. Marcina. Po sól do Bochni mają jeździć sprzężają. Robią do roku dni dwanaście, od południa, przędą po cztery łockie przędziwa. Robocizny wszyscy dają do roku zł 22 i gr. 24”. Sołtys jest wolny od wszystkiego. Kolejna wzmianka o folwarku pochodzi z 1668 roku.

Pod zaborami

Nadeszły czasy zaborów. Majątki kościelne zostały przejęte przez nowe władze na fundusz religijny. W 1788 roku „państwo kameralne” Kołkówka to 140 morgów gruntów ornych i 50 morgów lasu. Mieszka tu 18 rodzin (71 mężczyzn i 64 kobiety); razem 135 osób. Folwark biskupie z wójtostwami w Rzepienniku Biskupim i w Kołkówce zostały przez Rząd spadkobiercom Antoniego hr. Bilskiego w zamian za inne dobra. Kołkowiecki folwark często zmieniał swych właścicieli i dzierżawców. Leżący



w miejscu niedostępnym wśród gór, posiadał glebę słabą, wymagającą ogromnej pracowitości. Kordian Zamorski (jego ojciec dzierżał folwark na przełomie XIX i XX stulecia) wspominał: „Grunta (folwarku) leżały po urwistych pagórkach. Wokół zupełnie bezdroże, odstawa wszelkich płodów daleka i kosztowna. Oczywiście właściciel i dzierżawca byli na równą stratę, w sporze zwyczajem polskim.” Kilka lat po uwłaszczeniu chłopów w Kołkówce było już 59 domów, w których mieszkało 206 osób. Pod koniec XIX w. Kołkówka miała 340 mieszkańców (1899 r.), a w okresie międzywojennym 428 (1939 r.). Dzisiaj Kołkówkę zamieszkuje 186 osób (2012).

Z domowych dziejów

Ochronka

W 1893 roku przybyły do Kołkówki na zaproszenie ks. proboszcza Jana Juszczyka, trzy siostry ze Zgromadzenia Sióstr Służebniczek B. D. N. P. powszechnie zwane „służebniczkami poznańskimi” (dzisiaj służebniczki dębickie) z misją otwarcia Ochronki. Zgromadzenie zakupiło dom i przez trzydzieści lat siostry spieszyły z pomocą mieszkańcom tej zagubionej wśród bezdroży wsi. Uczyły dzieci pisanie i czytania (w 1906 z nauki korzystało 40 dzieci), gromadziły dziewczęta i kobiety na wspólnych wieczornicach i nabożeństwach, propagowały czytelnictwo i uczyły praktycznych umiejętności przydatnych w codziennym życiu. Wierne ideałom swego założyciela Edmunda Boja-

nowskiego nie zniechęcały się trudnymi warunkami bytowymi. Najbardziej dokuczała im odległość od kościoła parafialnego, do którego udawały się codziennie na Mszę świętą. Podstawą ich egzystencji było niewielkie gospodarstwo rolne. Dzieliły ciężki los ze współmieszkańcami. Siostry w 1923 roku opuściły Kołkówkę, pozostawiając po sobie dobre wspomnienia, których echo przetrwało do czasów nam współczesnych.

Szkoła

W szematyzmach zawierającym wykazy szkół i nauczycieli do 1914 r., przy Kołkówce widnieje adnotacja: „posada nieobsadzona”. Można domniemywać, że nie zgłaszali się kandydaci do pracy w tej szkole. Lukę wypełniały siostry służebniczki. Po 1923 roku została założona w Kołkówce szkoła powszechna. Początkowo mieściła się w opuszczonym przez siostry domu. W 1933 roku został zbudowany budynek przeznaczony na szkołę; była to szkoła jednoklasowa, z jedną salą lekcyjną i mieszkaniami dla nauczycieli. Zbudowano ją na polu Pawła Gomułki – ostatniego wójta Kołkówki. Wkrótce Kołkówka utraciła status wsi i stała się przysiółkiem Rzepiennika Biskupiego. Szkoła w Kołkówce pozostała. Nowy budynek szkolny zbudowano w latach 1965 – 1966 (otwarcie 2 XI 1966 r.). Pełna szkoła podstawowa przetrwała do 31 sierpnia 2001 r.; uchwałą Rady Gminy w Rzepienniku Strzyżewskim została zlikwidowana. Przez kilka lat funkcjonowała jeszcze jako filia szkoły z Rzepiennika Biskupiego (klasy I – III), ostatecznie została zamknięta

z dniem 31 VIII 2009 r. Pozostały budynek: ten pierwszy z 1933 roku, ostatnio służący za mieszkanie dla nauczycieli, ale po opuszczeniu wsi przez b. dyrektora niewykorzystany, i ten drugi z 1966 r., znacznie rozbudowany na przełomie wieków – obydwa puste i tylko echo dawnej świetności błąkało się po niszczących salach. W 2010 roku, po przejściu obiektów przez starostwo w Tarnowie, tzw. nowy budynek szkolny przeznaczono na obozy dla młodzieży, która przyjeżdża tu na odpoczynek.

W czasach przełomu

Paradoksalnie największy rozkwit Kołkówki przypadł na czasy określone mierzchem „Polski Ludowej”. W latach siedemdziesiątych ub. wieku leżący gdzieś za rogatkami cywilizacji przysiółek, wybił się na nowoczesny ośrodek, a zaangażowanie mieszkańców w rozwiązywanie własnych problemów budziło zdumienie i podziw zarazem. W tych latach zbudowano we wsi nowoczesną szkołę (1966), remizę strażacką (1993) i zbiornik p.poż., których nie powstydziłyby się gminne wsie. Powstała sieć dróg asfaltowych łącząca przysiółek z gminą (1965) i sąsiednimi sołectwami, a drogami tymi kursowały autobusy PKS-u. Wieś została zelektryfikowana (1968) i strefonizowana, do gospodarstw domowych doprowadzono gaz. Zbudowano punkt katechetyczny, który stał się „małym kościołem” Kołkówki (1988). Przy głównej drodze zainstalowano oświetlenie uliczne. Znikały domy pod strzechą, a w ich miejsce powstawały nowoczesne wille. Rozwijała się aktywność społeczna tej niewielkiej wspólnoty. Działyła organizacje polityczne i społeczne.

Straż pożarna

Jednostka Ochotniczej Straży Pożarnej w Kołkowie powstała w 1963 r. Jej pierwszym prezesem został Tadeusz Fudala a naczelnikiem Bolesław Gąsiorowski. Na wyposażeniu jednostki była wtedy sikawka ręczna, wiadra i bosaki. W 1965 r. postanowiono zbudować własną remizę strażacką. Był to drewniany budynek o wymiarach 4 na 6 metrów. Służył strażakom do 1993 r. kiedy to oddano do użytku nową strażnicę (1988 – 1993). Na 35 – lecie powstania OSP jednostka otrzymała sztandar. W remizie znalazł pomieszczenie sklep oraz sala, w której odbywają się zebrania wiejskie, różne imprezy i uroczystości. Obecnie funkcję prezesa pełni Roman Wojtanowski a naczelnika – Marian Kawa. Bolesław Gąsiorowski jest skarbnikiem.

Św. Brat Albert w Kołkowie

Po powstaniu „Solidarności” otworzyły się możliwości budownictwa sakralnego. W Kołkowie z entuzjazmem podjęto myśl zbudowania budynku przeznaczonego na pomieszczenia dla punktu katechetycznego:

w tamtym czasie nauka religii odbywała się w wynajmowanych izbach chłopskich. W latach 1987 – 1988 prowadzono prace budowlane. We wrześniu 1990 roku na mocy porozumienia Rządu i Episkopatu do szkół powróciła religia jako przedmiot nauczania. Wtedy to mieszkańcy Kołkówki poprosili Kurię Biskupią w Tarnowie o zgodę na otwarcie w budynku kaplicy mszalnej. W grudniu 1991 r. została odprawiona pierwsza Msza święta w nowoerygowanej kaplicy, która otrzymała wezwanie Świętego Brata Alberta. Odtąd mieszkańcy tej wsi i z okolicy gromadzą się w niej na niedzielnej Eucharystii i podczas innych nabożeństw.

Powołania kapłańskie i zakonne

Małeńka Kołkówka to także „ziemia kapłańska”. Pierwszym znanym kapłanem pochodzącym z Kołkówki był ks. Wojciech Strzyż, który przyjął święcenia kapłańskie w 1610 r. Z Kołkówki wyszli kapłani: ks. Eugeniusz Janik (1905 – 1980), ks. Jakub Janik (1889 – 1941), ks. Jan Dubiel (1901 – 1963), o. Apolinary Roman (ok. 1870 – 1942), o. Stanisław Michalik (1955), o. Paweł Rapała, ks. Tomasz Słowik, ks. Wojciech Smoszna. Z ziemi kołkowskiej wyrosły powołania zakonne: s. Augustyna – Franciszka Dubiel, s. Aleksandra – Ludwika Wal, s. Anna – Katarzyna Wal, s. Benigna – Leona Krzyżanowska, s. Anakreta – Józefa Przybycień: wszystkie ze Zgromadzenia Sióstr Służebniczek Bogarodzicy Dziewicy Niepokalanie Poczętej, zwane „służebniczkami dębickimi”. Do zgromadzenia Św. Brata Alberta przyłączyły się siostry: Janina – Genowefa Słowik, Leona – Zofia Słowik, Małgorzata Wróbel – albertynki. Do III Zakonu Franciszkańskiego należała Eleonora Wal mieszkająca w Kołkowie.

Zmieniali bieg historii

Nie byłby pełny obraz Kołkówki gdyby zabrakło w nim przedstawienia ludzi, którzy swoim pięknym życiem, pracą i modlitwą tworzyli nową historię wsi nad Czerwonym Potokiem. Każde pokolenie zostawiało tu po sobie ślad. Nie sposób wymienić wszystkich, ale o dwóch zapomnieć nie wolno:

Augustyn Gnat, który w Kołkowie kierował szkołą przez czterdzieści lat i wspólnie z żoną Marią „doganiali ten wiatr” przemian i wrośli w tą wieś. Do dyrektora Gnata przez wszystkie lata w których mieszkał w Kołkowie przechodzili ludzie z różnymi sprawami, albo po prostu by z nim porozmawiać, a on nikogo nie odrzucał i nie zaniebdał żadnej sprawy.

Bolesław Gąsiorowski, który swoim uporem i determinacją doprowadził do odzyskania przez przysiółek Kołkówka pełni praw wiejskich. Starania rozpoczął od usankcjonowania przez gminny samorząd Kołkówki jako odrębnego sołectwa, na

czele którego w 1982 roku mieszkańcy jego postawili. We wszelkich poczynaniach wspierała go żona Emilia, która przez dwie kadencje sprawowała mandat radnej GRN.

Obszar dzisiejszej Kołkówki to 224 ha, w tym 33 ha lasu. W ostatnich latach gwałtownie zmniejszała się liczba ludności; dzisiaj w Kołkowie mieszka 186 stałych mieszkańców. Niż demograficzny sprawił, że została zamknięta szkoła. Zlikwidowana została komunikacja autobusowa, tylko w centrum wsi pozostał przystanek PKS-u.

625 lat Kołkówki

17 czerwca br. społeczność Kołkówki dziękowała Panu Bogu za 625 lat, które upłynęły od daty lokacji ich wsi. Na uroczystości wybrano datę szczególną: w tym dniu przypada święto Świętego Brata Alberta – patrona kołkowskiej kaplicy.

W Eucharystii, której przewodniczył ks. kan. Marian Wal, uczestniczył ks. Piotr Witecki – miejscowy proboszcz, przybyli księża i siostry zakonne – rodacy. Obecny był starosta tarnowski pan **Mieczysław Kras**, radni Rady Gminy w Rzepienniku Strzyżewskim, władze samorządowe, nauczyciele (szczególnie serdecznie witany p. Augustyn Gnat długoletni kierownik i dyrektor miejscowej szkoły podstawowej). Licznie przybyli mieszkańcy Kołkówki i sąsiednich miejscowości. Z pocztami sztandarowymi przybyli strażacy z całej gminy. Z okazji jubileuszu w Kołkowie odbyła się nadzwyczajna sesja Rady Gminy.

Jak przystało na gospodarną wieś na każdym kroku widać ład i porządek: wypiękniały budynki szkoły i remizy, kaplica i obejścia domów. Cywilizacyjny skok z lat siedemdziesiątych pozostawił trwały ślad wraz z zakorzenioną troską, by niczego nie uronić z dotychczasowego dorobku.

W dzisiejszej Kołkowie nie ma szkoły. I to nie dlatego, że takie są fanaberie władzy – przekonywał wójt dr Kazimierz Fudala – ale dlatego, że nie było już kogo uczyć. W budynku szkolnym funkcjonuje filia Domu Wczasów Dziecięcych z Jodłówki Tuchowskiej i co dwa tygodnie przyjeżdżają tu na wypoczynek grupy młodzieży z różnych stron Polski. Kilka lat temu zniknęła komunikacja autobusowa. Ci, którzy dojeżdżali do pracy są na emeryturach, ci – którzy mogliby dojeżdżać do pracy – wyjechali „w Polskę”, a na pewno do granicy. Są asfaltowe drogi, którymi od czasu do czasu mkną samochody. Pozostał niepodważalny atut: wspaniałe warunki do rozwoju rekreacji i wypoczynku, i w tym wieś upatruje szansę na rozwój.

Mieszkańcom Kołkówki życzymy, by powróciły dni świetności.

Opracowanie:
Czesław Dutka
Bolesław Wszolek



FOT. WIKTOR CHRZANOWSKI

Kielbasa Tuchowska, rarytas na stołach nielicznych

Kielbasa Tuchowska jest prawdopodobnie najlepszą wieprzową kielbasą na świecie. Jednak czy nadal tak popularną jak przed stu laty, czy nadal tak wyśmienitą?

Pod koniec lat 80-tych XX w. tak pisano o kielbasie tuchowskiej:

W XIX i z początkiem XX wieku rozwinął się w Tuchowie wyrób znanych szeroko w Galicji i poza nią wędlin. Szczególnie sławna i poszukiwana była „kielbasa tuchowska” o wyjątkowym smaku i pierwszorzędnej jakości, produkowana w wytwórniach masarskich Krogulskiego i Sajdaka. Przebąkiwano, że dodają oni do kielbas mięsa sarniego. Niestety masażę ci dawno pomarli i recepturę swych kielbas zabrali ze sobą do grobu. Dziś kielbasa tuchowska ani się nie umywa do kielbas z wytwórni Krogulskiego i Sajdaka, których to cieszyła się sława i popytem nie tylko w Galicji, ale nawet we Wiedniu, przewyższając smakiem i jakością nawet słynną kielbasę lisiecką z Liszek pod Krakowem.

Największą sławą kielbasa tuchowska cieszyła się w pierwszych dziesięcioleciach XXw. W tym czasie Leon Wantuch – mistrz masarski, nawiązuje nowe kontakty handlowe i wysyła swoje wędliny do Krakowa, Poznania, Torunia, a nawet Wiednia.

Jak podaje Tomasz Wantuch wyroby masarskie wysyłano w specjalnych koszykach, a kielbasę osobiście układał mistrz Leon. Każdy koszyk był dobrze zamknięty i zaszyty oraz zalakowany, a na każdej kielbasie była firmowa plomba z cienkiej blaszki z wytłoczoną w skrócie nazwą firmy i nazwiskiem jej właściciela: „Wytw. Wędł. L. Wantuch – Tuchów”.

Jedną z form handlu wyrobami była sprzedaż na jarmarku, gdzie obok siebie przy straganach swoje wędliny oferowali znani tuchowscy masarze: J. Dobrzański, J. Krogulski, K. Stec, L. Wantuch,

A. Zajac; (dodać należy, że był jeszcze żydowski rzeźnik o nazwisku Wildstein, który wytwarzał wyroby rytualne dla Żydów).

Również na tuchowskim odpuszcie mistrz Leon sprzedawał wyroby swojej masarni, a ludzie dosłownie wyrwali je z rąk, płacąc zanim jeszcze dotarli na stragan. Osobną produkcją były wyroby na specjalne zamówienie dla właścicieli okolicznych dworów. Receptura wyrobu „kielbasy tuchowskiej” była pilnie strzeżona i przekazywana z pokolenia na pokolenie. Dobra koniunktura trwała aż do końca lat trzydziestych, a ze sprzedażą wyrobów nie było żadnych problemów. Często też po wędliny przyjeżdżały przekupki krakowskie, które sprzedawały „kielbasę tuchowską” na Rynku Głównym i ulicy Floriańskiej w Krakowie. Także niektóre restauracje serwowały wspaniałe wędliny z tuchowskich masarni, o czym można było przeczytać na stronach reklamowych w przedwojennej prasie. Ta dobra sytuacja kończy się wraz z wybuchem II wojny światowej, kiedy to okupant niemiecki zabrania produkcji i sprzedaży wędlin pod groźbą kary śmierci. Wtedy zaczęto produkcję tych wyrobów w ukryciu i wielu masarzy zeszło do podziemia.

W powojennej Polsce nie było możliwości rozwoju masarni, gdyż władza ludowa ostro zwalczała prywatny handel i rzemiosło. Należy jednak dodać, że zakłady prywatne i masarnie działały jeszcze przez około dwa lata po zakończeniu II wojny światowej, co potwierdza wykaz warsztatów rzemieślniczych z 15 czerwca 1946 roku. Należy zatem przyjąć, iż z końcem roku 1948 działalność tych zakładów została całkowicie zabroniona. Przez kolejne lata produkowano wyroby sporadycznie, aż do lat 90-tych kiedy nastąpiło odrodzenie tradycji masarskich.

Z pieczołowitością dba się o smak tuchowskiej kiel-

basy. Produkowana w tradycyjny sposób w Zakładzie Rzeźniczo-Wędliniarskim „Sajdak” w Tuchowie jest nadal przysmakiem regionu tarnowskiego. Z racji na brak ograniczeń w używaniu marki, produkt podobny do tuchowskiego specjału pod nazwą „kielbasa tuchowska” produkowany jest w zakładach masarskich na terenie całego kraju.

W przewodniku kulinarnym Roberta Makłowicza i Stanisława Mancewicza

„Zjeść Kraków” z 2001 roku znajdujemy informację o kielbasie tuchowskiej następującej treści:

...jest to ideał, wręcz wzorzec z Sevres dla wieprzowej kielbasy, zwanej wędliną nigdy nie nazywa się „swojską”. Szara w środku, a różowa po brzegach, uwodząco pachnąca czosnkiem, z dużą ilością galaretkowych oczek, dająca się raczej rozsmarowywać, niż kroić w plasterki – zaprawdę, kielbasa tuchowska sama w sobie jest godnym celem wycieczki z Krakowa do Tarnowa.

Informacja podawana w przewodniku dotyczy jakiegos innego produktu, ponieważ kielbasa tuchowska nie daje się łatwo rozsmarować, nie posiada dużej ilości galaretowatych oczek, a jest podsuszana i z łatwością daje się kroić w plasterki.

Teraz to już pozostaje życzyć Państwu powodzenia we własnych próbach osiągnięcia legendarnego smaku Kielbasy Tuchowskiej, i oczywiście napawać się wyśmienitością oraz aromatem wyrobu. Smacznego!

Opracowanie:
Piotr Firlej

Źródła: 1. Robert Makłowicz i Stanisław Mancewicz „Zjeść Kraków” (2001 rok), 2. Stanisław Wałęga „Zeszyty Tarnowskie” (1987 rok), 3. Tomasz Wantuch „Wieści Tuchowskie” (2007 rok), 4. Portal internetowy Kuchnia.o2.PL

Tam, gdzie szumi woda

O młynach i młynarzach z Rzepienników

Młyny stanowiły niegdyś trwałe i rozpoznawalny element krajobrazu polskiej wsi. Te wodne, posiadały specyficzne wymagania terenowe związane z położeniem nad rzeką lub innym zbiornikiem wodnym. Z tego względu znajdowały się zazwyczaj na uboczu wsi. W młynach pracowali chłopcy – młynarze, którzy, wobec pozostałych mieszkańców wioski, znajdowali się na uprzywilejowanej pozycji. Aby w danej miejscowości powstał młyn, starosta musiał właścicielowi wioski nadać tzw. przywilej młynarski.

Prawo

Prawo z 1433 r. orzekało, że młynarz, który nie ma całego łąnu ani półłanka roli do młyna, wolny jest od podymnego (stała danina pobierana od każdego domu mieszkalnego). Prawdopodobnie młynarze pożyczali panom pieniądze i dostawali za to do użytku młyny, ponieważ prawo z 1510 roku powiada, że młynarze nie mogą młynów sprzedawać lub zastawiać bez dozwolenia panów swych – tyle mówi *Encyklopedia staropolska* Zygmunta Glogera.

W czasach I Rzeczypospolitej młyny należały przeważnie do dworu (czyli konkretnego właściciela majątku ziemskiego). Mianowany przez dziedzica lub zarządcę dóbr młynarz był tylko jego dzierżawcą. W niektórych przypadkach młynarz zyskiwał prawo dziedziczenia zawodu w rodzinie i tegoż młyna.

Pierwsze wzmianki

Na terenie dzisiejszej gminy Rzepiennik Strzyżewski warunki do budowy młynów wodnych były sprzyjające: teren pagórkowaty, pocięty rzeczками i strumykami o wartkim nurcie, ułatwiał w znacznym stopniu budowę urządzeń odprowadzających wodę. Pierwsze wzmianki o rzepiennickim młynie pochodzą jeszcze sprzed 1480 roku. W tym to właśnie roku Jan Długosz w *Liber Beneficijum* wspomniana, że wieś Rzepiennik posiada drewniany kościół p.w. Św. Klemensa Papieża i Męczennika, karczmę oraz młyn z rolą biskupią, z którego czynsz przeznaczony był dla kościoła. Wspomniany młyn, jako siłę napędową wykorzystywał wody miejscowej Rzepianki i potoku z Turzy.

Rzepiennickie młynarstwo w XVII wieku

Młyny poruszane siłą wody pojawiły się w Polsce w XII wieku, a rozpowszechniły się w okresie gospodarki czynszowej (pod koniec XVI wieku). Wiadomo, że w XVI wieku pracowało w całym kraju około 3 tys. różnych kół wodnych. W *Rejestrze pobo-*



rowym województwa krakowskiego z 1629 roku czytamy, że własny młyn posiadał nie tylko Rzepiennik Strzyżewski, ale także Turza, Rzepiennik Marciszewski i okoliczna Jodłówka. Ten sam rejestr notuje, że w Rzepienniku Strzyżewskim sołtys Paweł Słowik oddał poborów 4 z całej wsi, w tym 1 koło doroczne w wysokości 1 florena i 18 groszy, sołtys Turzy oddał 1 pobór w tym 1 koło doroczne (1 floren 18 groszy). Z Rzepiennika Marciszewskiego (oryginalny zapis w rejestrze: *Rzepiennik Marciszow*) Błażej Słota oddał również poborów 4 (1 koło zakupne w wysokości 3 florenów i 6 groszy). W Jodłówce Jan Szresz oddał poborów 4, w tym 1 koło zakupne (3 floreny i 6 groszy). Należy w tym miejscu dodać, że florenem nazywano w Polsce złotą monetę będącą w obiegu (moda na taką nazwę przyszła z Włoch, gdzie wybijano floreny). Natomiast koło doroczne to określenie wysokości czynszu nałożonego na młyn wodny o jednym kole, na mocy jednorocznej umowy czynszowej. Pozycja młynarzy tzw. dorocznych zależna była od dworu, do którego należał młyn. Młynarz wykonywał wyłącznie swoją pracę w zależności od uznania pana. Znacznie zamożniejsi byli tzw. młynarze zakupu zwani inaczej dziedzicznymi. Budowa i utrzymanie młyna wymagały sporych umiejętności ciesielskich i większych nakładów pieniężnych. Młynarz, który sam budował młyn, otrzymywał od właściciela wsi sumę zapisaną jakby hipotecznie, równą w przybliżeniu wartości młyna. Bez spłaty tej sumy, nikt nie mógł go wyrzucić z młyna

ani ingerować w zakres jego obowiązków. Wszyscy młynarze w zamian za swoje usługi pobierali tzw. miary młyńskie – zatrzymywali dla siebie pewną część zboża przeznaczoną na przemiał. Mieli także obowiązek corocznie odprowadzać do dworu czynsz. I tak z informacji zawartych we wspomnianym rejestrze można wnioskować, że młyny w Rzepienniku Strzyżewskim i w Turzy należały do dworów, a młyny w Rzepienniku Marciszewskim i Jodłówce były młynami zakupnymi (koło zakupne).

Ciekawe informacje znajdziemy w dokumencie lustracyjnym województwa krakowskiego z lat 1659–1664. Wymienia on dwa młyny zlokalizowane w tych latach w Rzepienniku Strzyżewskim: jeden należący do starostwa, z którego młynarz płacił czynsz roczny po 10 florenów, drugi zaś należący do wójtostwa. Pojawia się też wzmianka o opustoszałych młynach w Turzy i w Sitnicy, które „pożytku nie czynią żadnego”, karczmie i młynie należącym do wójtostwa w Rzepienniku Marciszewskim, a także 2 młynach w Rozembarku.

Z innych zachowanych dokumentów wynika, że w XVI wieku w Rzepiennikach istniały 2 młyny wodne: jeden w Rzepienniku Biskupim, drugi w Strzyżewskim. Obydwa odprowadzały do dworu 1 koło doroczne w wysokości 14 florenów i 12 groszy. Oprócz nich młyny istniały jeszcze w Kołkowie (1 koło zakupne – 28 florenów i 24 grosze) i Rozembarku (1 koło doroczne – 14 florenów, 12 groszy), nadal działał także młyn w Jodłówce (1 koło zakupne – 28 florenów, 24 grosze).

Młyn w Rzepienniku Biskupim

Wiek XVII to początek panowania austriackiego; zniesione zostało osobiste poddaństwo chłopów oraz zakaz ożenku i przenosin do innej miejscowości bez zgody właściciela, uregulowano wymiar i sposób odrabiania pańszczyzny, określono zasady dziedziczenia gospodarstw (niepodzielność, dziedziczność najstarszego z synów, spłata pozostałych). W tym czasie głównym źródłem utrzymania kleru była ziemia; parafia w Rzepienniku Biskupim posiadała duży obszar ziemski. Ponadto wieś Rzepiennik Biskupi wchodziła w skład beneficjów biskupów krakowskich. Ich majątek, podobnie jak stało się to w całej Galicji, (prawdopodobnie) po 1762 roku został przejęty przez rząd austriacki i włączony do tzw. dóbr kameralnych (ze skasowanych majątków został utworzony tzw. fundusz religijny). Dwór w Rzepienniku Biskupim (folwark biskupi) został najpierw wydzierżawiony a później sprzedany. W tym czasie dworski młyn z zagrodą i ogrodem stał się własnością młynarza – Adama i Marianny, seniorów rodu Wojtanowskich – tłumaczy Czesław Dutka.

Na mapie pochodzącej z 1877 roku dostrzec można zabudowania młyna w Rzepienniku Biskupim. Zlokalizowany był on na przeciwko dworu, tuż nad rzeką (dziś w tym miejscu znajduje się gospodarstwo państwa Radzików), w nieco dalszym sąsiedztwie browaru (dziś gospodarstwo państwa Jędrusiaków).

Późniejszy *Słownik geograficzny Królestwa Polskiego*

i innych krajów słowiańskich z 1880 roku notuje, że w tym czasie młyny wodne istniały w Rzepienniku Biskupim (1), Marciszewskim (2) i Strzyżewskim (1).

Wojtanowscy a młyn

Młyn w Rzepienniku Biskupim ma ciekawą historię. Mieszkała tu rodzina Wojtanowskich, która trudniła się przemiałem zboża dla dworu i miejscowych ludzi, co potwierdzają zachowane dokumenty. Jak w swoich notatkach zaznacza Zbigniew Szymański: „Początkowo nazwisko Wojtanowski pisano przez „y” jako Woytanowski. A więc albo Woytanowscy przybyli z północy i byli ówczesnymi osadnikami lub w wyniku zasług dla króla [po potopie szwedzkim] nadano im młyn w Rzepienniku Biskupim”. W 1774 roku bracia Wojciech i Mikołaj Wojtanowscy umawiają się, co do podziału majątku po swoich rodzicach: Adamie i Mariannie. Mikołaj przejmuje młyn i zagrodę. Po śmierci Mikołaja, na mocy dwóch testamentów z 1774 roku dobytek Wojtanowskich, znajdujący się między gruntami „Plebana a Grontem Dworskim ciągnąca się od rzeki w górę aż do Drogi w kierunku Miasta Cieszkowice” (zapis w oryginalnym dokumencie) zostaje podzielony pomiędzy synów Sebastiana i Stanisława. Ostatecznie w 1785 roku dochodzą oni do porozumienia dotyczącego podziału zagrody i ogrodu należących do młyna. W 1799 roku Stanisław zwraca się do Cesarsko-Królewskiej Kurateli w Krośnie o potwierdzenie dziedzictwa młyna oraz o udzielenie informacji, że nie wchodzi on w skład dóbr kameralnych (dawne królewskiej, ekonomie

i dobra pokościelne, które po rozbiorach Polski przeszły na własność skarbu cesarskiego Austrii. Na terenie Galicji dobra te zostały częściowo rozparcelowane i sprzedane osobom prywatnym – przyp. Cz. Dutka). Otrzymał potwierdzenie daje mu pewność, że jest prawowitym właścicielem młyna i może nim dysponować wedle własnego uznania. W 1819 roku Stanisław Wojtanowski spisuje testament, w którym przekazuje młyn swojemu synowi Błażewi. W 1844 roku Błażej Wojtanowski w swojej ostatniej woli sporządza opis dzielonego majątku: „Gront, którego mam po ojcach swoich morgów 3 ½ i budynki które stoją na tym groncie piekarnia, izdepek i kumora i młynica pod jednym dachem słomianem i stayina osobliwe starej i stodoła większa do grontu wały jakie bendą płuk i brony...”. Na swojego następcę wyznacza syna Piotra.

Dwór i spór

Wojtanowscy „(...) jak dawni poprzednicy [...] mieli do tego dworu jedną ćwierć zboża to pobierali za zapłatę [...] od każdej ćwierci pół garnca maki, a czynszu to żadnego nie płacili [...] dawali wprawdzie psi czynsz pańszczyzniany” – pisze w swoim pamiętniku Michał Bartuś. Bartuś był człowiekiem wykształconym, umiał pisać i czytać, a przyuczony przez ojca występował przed sądem, jako obrońca pokrzywdzonych. Kiedy pod koniec XIX wieku nastąpiło uwłaszczenie chłopów, w Rzepienniku rozgorzał spór o prawa do dworskiego młyna.

Piotr Wojtanowski był ostatnim młynarzem pamiętającym czasy pańszczyzny. Pracował w młynie także w czasach po uwłaszczeniu (w 1864 roku) i ustaniu pańszczyznianych obowiązków. Był przekonany, że przez tak wiele lat nabył prawo własności do młyna na mocy prawa o zasiedzeniu. Kiedy w 1882 roku zmarł, rodzina czuła się pełnoprawnymi spadkobiercami młyna oraz przyległych do niego niewielkich gruntów ornych. Jednakże właściciel dworu, Adam Szolajski, miał co do tego wątpliwości. Jak notuje M. Bartuś: „(...) [Adam Szolajski] kazał najprzód jaz rozciągać a zaraz i młynówkę zasypać (...), tę drogę prowadzącą koło Jazu zaoarał i zmienił dla siebie w orne pole a rów zwany młynówką którądy woda płynęła do tego młyna kazał zawalić, a na ty młynówce postawił swój Magazyn na cegle? (...)”. Przed wiedeńskim sądem A. Szolajski twierdził, że młyn należy do dóbr dworskich, ponieważ spadkobiercy nie mieli zboża i nie płacą mu czynszu. Po trwającym 12 lat procesie prawo do Rzepiennickiego młyna przypadło rodzinie zmarłego młynarza. Dokładna relacja z tego sporu została

opublikowana w „Rzepienniku Wczoraj i Dziś” nr 58/59 (2006 r.) W kilka lat po procesie Szolajscy sprzedali swe dobra i wyjechali do Krakowa. Wielu ludzi, z Michałem Bartusiem na czele, sądziło, że to właśnie przegrany proces przyspieszył ich decyzję.

Ostatnie lata świetności

W okresie II Rzeczypospolitej młyn w Rzepienniku Biskupim w dalszym ciągu był podstawą bytu rodziny Wojtanowskich. Jeszcze w 1928 roku młyn należał do rodziny Jana Wojtanowskiego. Wiemy, że Urząd Gospodarki Wodnej przy Starostwie Powiatowym w Tarnowie w 1941 roku przedłużył mu zezwolenie na dalsze prowadzenie młyna. Co istotne, jest to jedyny, zachowany, kompletny opis rzepiennickiego młyna. Z tego dokumentu możemy dowiedzieć się, że przedsiębiorstwo wodne, o którym mowa, powstało w 1889 roku. Opisany tam młyn znajdował się nad rzeką Rzepianką w Rzepienniku Biskupim. Posiadał on dwa zazębiające się koła, „nad którym utworzony został wał długości 11,20 m”. Umiejscowiony był „od zakrętu” powyżej mostu na betonowej podbudowie i średnio wytwarzał moc równą 4HP (koni mechanicznych). „Wał przylega z jednej strony do przedłużonego przęsła mostu, z drugiej strony do pobocza drogi Gromnik – Biecz. Wysokość górnego stanu wody wału wynosi 2,70 m. Prześwit pod mostem wynosi 6 m, wysokość belki nośnej mostu nad lustrem wody wynosi 1,50 m” – czytamy. W odległości około 150 metrów powyżej ujścia strumienia płynącego z Turzy w tym samym kierunku, co rzeka, wybudowany był drewniany wał ze służą. Miało to zapewnić alternatywę, w przypadku gdyby do pracy młyna wody z Rzepianki było za mało. Takie rozwiązanie było również bezcenne w czasie powodzi, bowiem rozsuwana śluza wprowadzała możliwość regulowania przepływu nadmiaru wody i ochrony przed zalewaniem. Wysokość górnego lustra wody (spiętrzonej wody) wynosiła 2 m, długość wału 8 m, a wymiary śluzy to 0,95 wysokości i 2 m szerokości. Przy pomocy rowu woda ze śluzy przepływała do strumyka oddalonej o około 80 m od wału, (co równa się długości rowu). Szerokość rowu wynosiła około 1,2 m głębokość około 0,32 m, a spad $=0.0015$. Połączone wody strumienia i rzeki przepływały przez służę wału w kolejności: najpierw do wyższego strumienia, szer. 0, 60 m, głębokość 0, 30 m, spad wody $i=0.0015$, długość 20 m, i stąd do rowu wodnego 1,40 m, szer., 0,35 m głębokość, długość 1,70 m, spad wody $i=0.002$ i w końcu przez wyższy strumień do urządzenia wodnego. Według urzędniczych obliczeń, ilość pracującej w ten sposób wody wynosi 0,141 m³/s = 141 l/sek., a ilość przepływającej wody obydwu strumieni wynosi 24 m³/sek. W obli-

czeniu tych przyjęto, iż potok z Turzy dostarcza 1/3 wody. Prześwit pod mostem wynosił 5 m, wys. od wody do belek wynosił 3 m. Woda z młyna płynęła po tym przy pomocy rowu wodnego szer. 1,40 m głębokości 0, 35 dł. 70 m z powrotem do rzeki.

Młyn poruszał równocześnie 2 kamienie do mielenia, oprócz tego zakład miał urządzenie do mielenia jęczmienia i kaszy z prosa. Urządzenie wodne poruszało równocześnie sieczkarnię i młocarnię. Jak wynika z dokumentu, młyn ten miał dla mieszkańców Rzepienników i okolicznych wiosek ogromne znaczenie. Było tak głównie z tego względu, że dwa pozostałe młyny zlokalizowane w obrębie Rzepienników były często niezdolne do pracy. Przed oraz w trakcie II wojny światowej młynarzowymi końmi jeżdżono po sól do Bochni. Okupanci nie przeszkadzali młynarzom w wykonywanej pracy.

Księga adresowa Polski wraz z Wolnym m. Gdańskiem dla handlu, przemysłu, rzemiosła i rolnictwa z 1928r. wymienia, że w Rzepienniku Marciszewskim młyn prowadził Wojciech Mleczko, a w Rzepienniku Strzyżewskim Władysław Dudek.

A pamięć została

W Rzepienniku Biskupim nie zachował się młyn, o który tyle lat walczyła rodzina Wojtanowskich; młynówkę zasypano, zabudowania rozebrano, a potomkowie niegdyśszych młynarzy rozjechali się po Polsce. Szybko zaginął ślad po młynach w Turzy, Kołowce i Rzepienniku Marciszewskim.

Jednak jak się okazuje, ciągle żywe są wspomnienia niektórych mieszkańców Rzepiennika Strzyżewskiego. Jedną z nich jest 80-letnia pani Genowefa Cygan, która wraz w rodziną mieszkała

w sąsiedztwie dawnego młyna w Rzepienniku Strzyżewskim. „Mieląło się tu, mieląło” – mówi. Według jej relacji młyn zlokalizowany był w miejscu, gdzie dziś istnieje gospodarstwo państwa Kazimierzy i ś.p. Mieczysława Romanów, czyli pomiędzy dzisiejszą drogą asfaltową (z Gromnika do Biecia), a biegnącą do niej równoległą drogą żwirowaną (do państwa Burkotów). Do dziś można w tym miejscu zobaczyć szerokie wgłębienie, prowadzące do rzeki – pozostałość rowu doprowadzającego wodę na koło młyńskie. Jaz czyli zaporę spiętrzącą wodę była koło tzw. „franczykówki” (naprzeciwko domu państwa Pocięchów, około 400 metrów wcześniej). „Były to drewniane deski od brzegu do brzegu zbite tak, że tamowały wodę. U góry tej zapory była szczelina [prawdopodobnie służa], przez którą przepływała stróżka wody. Jak deski były surowe to długo się trzymały, jak suche to szybko się psuły i młynarze musieli je wymieniać. Chodzili przez tą tamę po ławie. A woda tam była zielona” – wspomina pani Genowefa. Od jazu biegła młynówka – długi, szeroki rów nawadniający koła młyńskie. Młynówka płynęła pod mostem naprzeciwko krzyża (stromy wjazd do rzeki to właśnie pozostałość po jej wylocie), przecinając drogę, potem zataczała łuk za domem państwa Kłęków i biegła dalej koło p. Borowińskich, dawnego „klubu”, potem pomiędzy drogą główną, a polami pana Makowca i Bajorka. Następnie wzdłuż polnej drogi, aż po dzisiejszą łąkę p. Krawczyka i ś.p. Mieczysława Romana, tutaj ostro zakręcała w lewo i biegnąc ku Rzepiance, wpadała na koło młyńskie. Woda z młyna odprowadzana była kolejnym rowem do Rzepianki. W skład zabudowań młyna wchodziły dwa

budynki. Jeden (po lewej stronie) to był dom młynarza, drugim była szopa, w której mieliło się zborze, stały tu „sąsieki”, zbiorniki na mąkę i prasy do produkcji kasz – „robili tu *pencok* [gruba kasza jęczmienna] do kiszki. Wozy rozładowywane były w tej szopie” – mówi pani Genowefa. Pomiędzy tymi budynkami na obracającym się wale, zamontowane było koło młyńskie, którego energia poruszała kamienie mielące. Młynem zajmowało się do spółki dwóch młynarzy. „Jak pomordowali Żydów w Dąbrach, to karczma [należąca wtedy do Żydów] co była, gdzie „jablonka” [zjazd z drogi asfaltowej] stała pusta. Sprowadziło się tam polskie małżeństwo. On miał na imię Michał, jego żona uczyła mnie robić na drutach. Michał razem z Józefem Górskim (tym mieszkającym w młynie), doglądali całego przybytku. Pamiętam, że młynarze wyglądali deszczu, bo wtedy mieli robotę, a jak było sucho to koła obracały się pomału i mielenie nie szło szybko. Jak przyszła burza i większa woda, mieli znowu dużo naprawiania. Musieli nieraz polatać zaporę, jak woda rozdarła, wyczyścić młynówkę kiedy ją zamuliło. Nieraz widziałam, jak szli z łopatami i wybierali ten muł” – mówi. Prawdopodobnie, kiedy Górscy podupadli na zdrowiu i sił im brakło do pracy, postanowili sprzedać młyn wraz z przyległym do niego polem. Było to na początku lat 50. ubiegłego wieku, jak twierdzi moja rozmówczyni. „Wyjechali w świat, chyba do dzieci i tam mieszkali” – dodaje. Młyn rozebrano, szopy poburzone, część rowów zasypano, a sprzęty sprzedano. Teren ten kupił Mieczysław Roman. Wybudował tu dom i zabudowania gospodarcze. Wystarczy się dobrze przyjrzeć, aby dostrzec, że np. fosa po prawej stronie drogi (idąc od jazu tak jak płynęła młynówka) jest szeroka i znacznie głębsza niż w innych miejscach. Także koło wspomnianego gospodarstwa państwa Kłęków widać teren ukształtowany w specyficzny dla młynówki sposób. „Pamiętam jak mnie młynarzowa Bronisława Górka zaprosiła na imieniny. Miała wtedy na stole taki piękny, okrągły, wielki chleb zawijany na brzegach. Nigdy już nie widziałam potem, żeby ktoś upiekł taki chleb” – z uśmiechem kończy opowiadać pani Genowefa.

Opracowanie
Anna Roman

Bibliografia:

- Cz. Dutka „Echo minionych dni Rzepiennika”
- Z. Gloger „Encyklopedia staropolska”
- Materiały archiwalne zgromadzone i udostępnione przez Cz. Dutkę
- http://rme.cbr.net.pl/index.php?option=com_content&view=article&id=253:mynarstwo-rzemioslo-zapomniane&catid=103:kultura-i-tradycja-ludowe&Itemid=
- Pamiętnik Michała Bartusia
- Wspomnienia Genowefy Cygan



Matka Boża z Czermnej

I rocznica koronacji cudownego obrazu

Rok po koronacji cudownego obrazu Matki Bożej w Czermnej, dziękowano za to historyczne wydarzenie w dziejach parafii. Uroczystej Mszy św. w niedzielę 26 sierpnia, przewodniczył biskup Wiesław Lechowicz.

W homilii biskup mówił o tym co tak naprawdę znaczą kochać Maryję. Wskazywał, że Matka Boża zachęca nas do posłuszeństwa Bogu, nie tylko słowami, ale i swoim życiem. – *Miłość to nie tylko patrzenie sobie w oczy, ale i upodobnienie się do drugiej osoby* – powiedział biskup. Kaznodzieja zachęcał wiernych, by Matka Boża była dla nich przykładem.

– *To wpatrywanie się w życie Maryi ma dziś bezcenne znaczenie. Żyjemy w świecie, w którym Boga usuwa się z płaszczyzny publicznej, w której propaguje się życie, jakby Boga nie było* – mówił kaznodzieja.

Biskup powiedział, że kiedy Bóg zostaje wykluczony, usunięty na pobocze wtedy również kaleczony i zabijany jest człowiek.

– *Uczmy się od Maryi wrażliwości na obecność Boga w naszym życiu. Niech jej wyrazem będzie nasza modlitwa i praca, relacje z innymi ludźmi, nasze życie moralne* – apelował biskup.

– *Rok po koronacji obrazu rozwija się kult Matki Bożej Pocieszenia* – mówi kustosz ks. Stanisław Madeja. – *Przyjeżdżają do nas pielgrzymki z diecezji tarnowskiej i rzeszowskiej, a także z całej Polski. Ludzie od wieków wypraszają u Matki Bożej wiele łask. Dużo jest prośb i podziękowań, które odczytujemy podczas nowenny* – dodaje kustosz.

Koronacja cudownego obrazu Matki Bożej odbyła się 28 sierpnia 2011 r. Korony na wizerunki Chrystusa i Maryi nałożyli ówczesny biskup tarnowski Wiktor Skworec i ordynariusz diecezji rzeszowskiej Kazimierz Górny. Uroczystość zgromadziła kilkanaście tysięcy wiernych.

Starania o koronację obrazu Matki Bożej trwały 80 lat. Do najdawniejszych świadectw o cudowności wizerunku należy zapis z 1654 roku. Po zniszczeniu zasiewów przez mróz, wstawiennictwo Matki Pocieszenia w Czermnej uchroniło mieszkańców od głodu. Także w czasie II wojny światowej były niebezpieczne sytuacje, wsi groziła pacyfikacja, ale mieszkańcy zostali ocaleni. W ostatnich latach też odnotowano świadectwa doznanych cudów m.in. uzdrowień.

Obraz przedstawia Matkę Bożą z Dzieciątkiem określaną mianem Madonny Apokaliptycznej (Wniebowziętej). Namalowany jest na trzech deskach lipowych i stanowił dawniej środkową część tryptyku. Czas jego powstania przypada na pierwsze dziesięciolecie XVI wieku. Obraz jest dziełem anonimowego malarza zwanego Mistrzem z Wójtowej.

Czermneńska Matka Boża jest źródłem pocieszenia i nadziei. Modlą się do Niej smutni, osamotnieni i cierpiący. Szczególnie w czasie świątecznej nowenny połączonych ze Mszą św. wotywną wierni oraz pielgrzymi proszą o pocieszenie, odwrócenie nieszczęść, uzdrowienie duszy i ciała.

Ks. Marcin Zawisław, wikariusz parafii w Czermnej

Zapraszamy na Pogórze!

Pogórzańskie Stowarzyszenie Rozwoju zaprasza na Pogórze do pięciu gmin: Gromnik, Tuchów, Szerzyny, Rzepiennik Strzyżewski oraz Ryglice!

Pogórze żyje na Twoją miarę

Pogórze doskonale nadaje się dla wycieczek rowerowych, konnych, kilkugodzinnych spacerów z rodziną, weekendowych wycieczek samochodowych. Najwyższe wzniesienia przekraczają 500 m n.p.m., dzięki czemu na wycieczce owszem - zmęczysz się, ale nie za bardzo, tak w sam raz. Wiele oczywiście zależy od Ciebie i Twoich możliwości.

Pogórze – tak blisko

Pogórze jest doskonałym miejscem wypadowym w kierunku znanych ośrodków administracyjnych: Krakowa, Tarnowa, Rzeszowa, Krosna, Nowego Sącza, jak również ośrodków uzdrowiskowych: Iwonicza, Rymanowa, Krynicy, Muszyny. Jeżeli masz do dyspozycji samochód lub rower, wybierz jako miejsce wypadowe właśnie Pogórze.

Pogórze pełne słońca

To właśnie u nas rozwija się mocny region winiarstwa, co jest możliwe dzięki odpowiedniemu nachyleniu stoków i nasłonecznieniu. Nie tylko winorośl lubi takie warunki. Wiele osób odwiedzających region zażywa kąpieli słonecznych. Inni wolą oglądać zachody słońca z szerokimi, beskidzko-tatrzańskimi panoramami.

Pogórze – w duchu dawnych czasów

Drewniane gotyckie świątynie, przydrożne krzyże i kapliczki, zabudowania gospodarskie, wiejskie chałupy, dawne sposoby gospodarowania ziemią i wreszcie ludzie, którzy potrafią jeszcze wykonywać dawne rzemiosło. To bogactwo historyczne i kulturowe tutaj zachowane i często kultywowane, jest naszą ogromną wartością.

Pogórzańskie Stowarzyszenie Rozwoju działa na terenie pięciu pogórzańskich gmin:



Stowarzyszenie Aktywności Lokalnej Kuźnia na Festiwalu Smaku w Tarnowie

Tuchów, Ryglice, Rzepiennik Strzyżewski, Gromnik oraz Szerzyny. Stowarzyszenie funkcjonuje w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013 – oś 4 LEADER i jest w całości z niego finansowane.

Pogórzańskie Stowarzyszenie Rozwoju wdraża Lokalną Strategię Rozwoju poprzez realizację własnych zadań w ramach tzw. „funkcjonowania” oraz poprzez organizowanie naborów wniosków dla beneficjentów z obszaru wspomnianych wyżej 5 gmin.

Od początku działalności przeprowadzono już pięć naborów wniosków na łączną kwotę dostępnych środków ponad 5 milionów złotych.

W lipcu zakończył się piąty nabór wniosków w ramach trzech działań: odnowa i rozwój wsi, różnicowanie w kierunku działalności nierolniczej oraz tworzenie i rozwój mikroprzedsiębiorstw.

We wrześniu zaplanowany jest szósty nabór wniosków z działania „Małe projekty”, a w ostatnim kwartale 2012 r. kolejny nabór z pozostałych działań.

Przez ponad 2,5 roku wdrażania LSR udało się zrealizować szereg działań aktywizujących, promocyjnych i podnoszących umiejętności.

Beneficjenci realizujący projekty organizowali warsztaty regionalne, zmodernizowali i wyposażyli świetlice wiejskie, zespoły regionalne zdobyły nowe instrumenty, a sportowcy będą podnosić swoje kwalifikacje i umiejętności.

Dzięki realizacji projektów w ramach działania Odnowa i rozwój wsi dokonano modernizacji przestrzeni publicznych na potrzeby kulturalne, sportowe i rekreacyjne.

Nie tylko samorządy korzystają ze środków LEADER. W naborach aktywnie uczestniczą stowarzyszenia oraz

gminne ośrodki kultury. Dzięki temu podnoszony jest standard wyposażenia miejsc kulturowych oraz rozwijana jest aktywność społeczności lokalnej. Zakupione zostały instrumenty muzyczne dla trzech orkiestr dętych, organizowane są wydarzenia



Pogórzańskie Stowarzyszenie Rozwoju

ul. Chopina 10,
33-170 Tuchów
tel. 14 652 44 04
pogostoro@interia.pl
www.psr.tuchow.pl



Chata Pogórzańska w Piotrkowicach zrealizowana dzięki wsparciu LEADER

pielęgnujące kulturę pogórzańską oraz tradycyjne rzemiosła: warsztaty, plenery oraz festyny. Promowane są również produkty regionalne.

Pogórzańskie Stowarzyszenie Rozwoju w ramach swojej działalności prowadzi również aktywizację społeczności lokalnej. Przeprowadzono szereg szkoleń dla beneficjentów. Zrealizowano trzy naście wydarzeń promocyjnych mających na celu zaprezentowanie działalności Pogórzańskiego Stowarzyszenia Rozwoju, oferty obszaru oraz produktów lokalnych i rękodzielniczych, w tym m.in. imprezę pn. „Po górze, po lesie” oraz tegoroczne Pogórzańskie Święto Wina i Miodu.

Przedstawiciele Pogórzańskiego Stowarzyszenia Rozwoju promują obszar na licznych targach turystycznych, m.in. targach Regionów i Produktów Turystycznych, Międzynarodowych Targach

Turystyki, Sprzętu Turystycznego, Żeglarskiego i Sportowego GLOB w Katowicach czy Targach Turystyki i Wypoczynku LATO w Warszawie.

Na targach prezentowana jest oferta naszego regionu: gospodarstw agroturystycznych, bazy noclegowej, atrakcji turystycznych oraz rękodzielniczych.

Walory i atrakcje naszego obszaru prezentowane są także poprzez wydawnictwa. W naszym biurze dostępne są foldery, mapy oraz wydawnictwa książkowe (Przewodnik kulinarny, Słownik Pogórzański) zawierające ofertę 5 gmin.

W dalszej części Gazety prezentujemy zrealizowane projekty w ramach wdrażania Lokalnej Strategii Rozwoju – Małe projekty oraz Odnowa i rozwój wsi.

Wiktor Chrzanowski
Dyrektor Biura
Pogórzańskiego
Stowarzyszenia Rozwoju

Winnica w Siemiechowie

Winiarstwo na terenie Pogórza sięga według miejscowych podań okresu poprzedzającego najazd na te tereny w 1657 r. Jerzego II Rakoczego. Warunki klimatyczne, panujące na terenie Pogórza, szczególnie dobrze nasłonecznione zbocza o nachyleniu południowym i południowo – zachodnim, przemawiają za zakładaniem winnic. Odpowiednie stanowisko, prawidłowe przygotowanie ziemi, dobór odmian i prawidłowe prowadzenie plantacji już teraz daje bardzo dobre wyniki. W regionie działa kilku winiarzy. Wśród nich jest prekursor winiarstwa

na Pogórzu i autor koncepcji powstania Pogórzańskiego Szlaku Winnego – Jan Piech z Siemiechowa.

Jego winniczka położona jest w Siemiechowie na południowym stoku wzgórza, dobrze widoczna z ruchliwej trasy Kraków-Gorlice. Stromy stok, ma dobre i złe strony. Uniemożliwia utrzymanie podłoża w wymarzonej formie lub w zbliżonym do wymarzonego. Mocne nasłonecznienie wiosną powoduje przyspieszoną vegetację, co przy wystąpieniu przymrozków może powodować straty. Do dobrych stron zaliczyć można wspaniałe nasłonecznienie w okresie dojrze-

wania gron, dobre wietrzenie winnicy i brak zastoiska mrozowego.

Uprawiane odmiany: na powierzchni 0,5 ha uprawiane są odmiany przerobowe (około 25 odmian białych i czerwonych) oraz odmiany deserowe (600 krzewów w 60 odmianach). Odmiany przerobowe używane są w produkcji win białych, czerwonych, soków i wspaniałych dżemów.

Właściciel chętnie bierze udział w pokazach, ekspozycjach oraz wydarzeniach promocyjnych. Spotkać go można na Świętach Polskiego Wina. W ostatnim czasie rozszerzył swoją działalność o suszarnie owoców.



Ryszarda i Jan Piech na festynie w Gromniku

W Paryi poznasz dawne prace na roli



Mnie, jak każdemu w dzieciństwie, czas płynął bardzo powoli. Rzekłbym nawet dłużył się niezmiernie. Pytałem rodziców czy już jestem duży i czy mógłbym już chodzić kosić z ojcem łąkę, a nie rozbijać jak baba pokosy. Co więcej, mówiłem, że jak urosnę to będę siekł od razu wokoło, a nie tak tylko przed sobą jak ojciec. Idąc do szkoły nie mogłem się napatrzyć jak Firlit układa swoje spiralne pokosy niczym kręgi „Ufo”. Był to dla mnie najlepszy gospodarz w okolicy, jedynie starszy brat twierdził, że Gyllosek bierze większe pokosy.

Biegając z braćmi po łące wypatrywałem wszelkich żyjątek. Na linkach odżywała się turkawka, z krzaków nad wałem dochodziło melodyjne up, up, up ... dudka, czasem udało nam się przyuważyć jego niezdarne, faliste loty. Wspólnie obmyślaliśmy jak by tu dobrać się do gniazda sroki, na wysokiej granicznej wierzbie uwitego. Wobec żab nie mieliśmy zbyt potulnych zamiarów, ale ojciec w porę interweniował. Ręczne (nikt nam nie dał wideł, bo nie miał też i kto przed bezmyślnością pilnować) rozbijanie najpierw zaczynało się od bójk skoszonych traw, co gdy tylko ojciec przyuważył zaczął głośno „łajać”, że „polusy” niczego nie szanują,

a zamiast robić, to se „bitkę” urządziły. Dalsze prace przy sianie nie były już tak frapujące, ale na każdym etapie można było jakąś psotę wymyśleć, o ile tylko zapracowani rodzice nieco uwagi stracili. Najbardziej dłużyło się przewracanie i grabienie, które jedynie czasem padalec lub jaszczurka rozweseliła.

Czasami przy dużych arealach dochodziła jeszcze jedna atrakcja – pomoc międzysąsiedzka, a z nią przysłuchiwanie się rozmowom dorosłych chwających jakość tegorocznych traw i łaskawość pogody. Chyba wolałem nawet te rozmowy od zabaw z dziećmi, które z nimi przechodziły.

Skok cywilizacyjny ostatnich dziesięcioleci bezpowrotnie pozbawił przyszłe pokolenia dzieci tej sielanki. Gorzej, turkawkę wyparła sierpówka, głos upka (ludowa nazwa dudka – łac. Upupa epops) niewiele kto już rozpoznaje, siana nie ma po co zbierać bo mleko jest w sklepie, a hodowla krów się nie opłaca.

Pragnę Państwu zaproponować przeniesienie do tamtej krainy dziecięcej beztroski i w tamte czasy, chociaż ja już jako dorosły doskonale rozumiem, że nie da się sieć wokoło

*Serdecznie Zapraszam!
Gospodarz na „Paryi”
Mieczysław Solarz*



Na białej stopie, czyli o zimowych trudach życia na Pogórzu

Strasznie mi tego roku mróz wziął Paryję w kleszcze. O ile mroźne wiatry jedynie niewielką mi krzywdę robią, mróz mocno daje się we znaki. Schodzące wieczorem w dół zimne masy powietrza zamyka od wschodu porastająca dno doliny olszyna. Od południa opierają się one o stromą ścianę lesisto-skalistego zbocza.

O wiejącym wietrze dowiaduje się tylko od szumiących na wierzchołkach sosen, które skądinąd skutecznie pozbawiają mnie i tak lichego, zimowego słońca. Zamknięta w ten sposób dolina stanowi wieczne zmrzowisko, skracające co najmniej o dwa tygodnie okres wegetacyjny, co wyraźnie widoczny po czasie zakwitania kaczalców. Ten swoisty mikroklimat i śródskałne zakamarki okoliczna ludność wykorzystywała do przechowywania żywności. Raz nawet jednego chłopca przed drugim zdradził ujadający nocą pies, i następnego dnia już w grocie sadła nie było.

Wstałem rano nieco zmarznięty, bo okna liche i spod podłogi strasznie ciągnie. Tak to jest gdy się gacenia chałupy na zimę zaniedba. W całej wsi jedynie sąsiadka z góry jeszcze gaci podmurówkę liśćmi i obkłada jedliną, mniej więcej



ponad „przycieś”. Zaczęłam rozpalać „trociok”, najbardziej chyba ekologiczne urządzenie naszych okolic wykorzystujące odpady drzewne licznie produkowane przez okolicznych rzemieślników. Dla mieszkańców okolicznych wiosek coraz rzadziej można używać określenia chłop, czyli rolnik, bo zamiast przysłowiowej słomy z butów raczej im trociny i wióry z kapelusza wystają. Takie to zmiany nam historia niesie. Zima jak z rysunku, siwy mróz na szybach a za oknem siwe korony sosen i siwe skały. Czemu te Mędrachy Unijne

pod wodzą tego niedużego Francuza tak „wiecują” nad tym klimatem. Przez nich mi tylko trociny drożają, bo elektrownie zaczęły je masowo wykupywać, żeby 10-cio procentową dyrektywę odnawialną spełnić. Co to za różnica dla przyrody gdzie te trociny zostaną spalone, co gorsze ile na darmo jeszcze samochody-kontenery paliwa do ich przewozu zmarnują.

Niestety kot w sieni i koń w stajni też człowiek i oszukać się nie da, a po swojemu o jadło się dopomina. Spód jabłoni na podwórku odskończyła sarna z kozłkiem zatrzy-

mując się w niedalekiej odległości. Cieszyłem przez chwilę wzrok tym wdzięcznym zwierzęciem, na które nawet zwyczajowo wielu myśliwych nie poluje. Z drugiej zaś strony pomyślałem, sama się do garnka prosi i czemu prawo mi tego zabrania. Gdy taki nasz Janosik, albo wyspiarski Robinhood taką sarnę upolował i zjadł sam, ewentualnie się z biednym ludem podzielił, wszyscy z nim sympatyzowaliśmy, chociaż prawo łamał. Może i ja mógłbym na odrobinę wyrozumienia liczyć. Nakarmiłem dobytek, a sam zamiast

gulaszu z sarny zjadłem jakieś delikatnie nazywając niewyszukane śniadanie. Jadłem ze świadomością, że z wiosną ta sama sarna i jej męskie kozły zniszczy mi nowo posadzone modrzewie i jabłonie. Kiedyś zaproponowałem miastowym turystom, żeby trochę wcześniej wstali, moją sarnę i równie szkodliwą czapkę, na stawie pooglądali. Niestety niekiedy dusza miastowa leniwa, jak tramwaj tak nie huczy, że i tak się spać dalej nie da, z łóżka nie zejdzie.

Grzyb i jagoda w lesie też miastowemu winna być posłuszna, i rosnąć tam gdzie miastowy wejść do lasu raczy. Dobrze, że w ogóle do lasu wchodzi, uprzednio strach przed kleszczem i żmiją przewziężywszy. Auta, quady czy harleya to się nie boją! Oj, rozeszły się nasze ludzkie drogi! Jakaś tam tęsknota do więzi z przyrodą jeszcze w ludziach tkwi. Odsyłam tu np. do filmu A. Kurosawy pt. „Dersu Uza”.

Nie wiem gdzie jako społeczeństwo popełniliśmy błąd, że Ziemia pojmowana zarówno jako planeta i zwykły szary grunt, nie posiada należytego szacunku. Marnujemy żywność, surowce i inne dobra ziemi tak jakbyśmy byli bezkarnymi Jej panami, a nie integralną częścią przyrody.

Raczej Ziemia bez ludzi sobie poradzi niż ludzie bez Ziemi. Drażni mnie bezmyślne marnotrawstwo, jak i skrajnie pojmowana ochrona. Do rangi „cielców” naszych czasów urosła potrzeba ciągłego rozwoju cywilizacyjnego mierzonego przyrostem produktu narodowego brutto. Zastanawiam się tylko czy z ciągłym przyrostem rośnie również poziom szczęśliwości ludzi.

* „Na Białej Stopie” – tropienie zwierzęcy po pozostałościach na śniegu śladach, określenie myśliwskie.

* Gacenie – uszczelnianie budynku poprzez okładanie ścian mchem, słomą lub liśćmi.

* Przycieś – pierwsza, najniższa belka zrębu.

* „Miastowy” (definicja) – mieszkaniec zarówno miasta jak i wsi o konsumpcyjnym i roszczeniowym nastawieniu. Lekko mówiąc, „średnio” przetwarzający docierające do niego z otoczenia bodźce. Opierając swoje myślenie o marne medialne nowinki. Nienawykły do własnej analizy stanu rzeczywistości.

Mieczysław Solarz

Gospodarstwo
agroturystyczne PARYJA
w Ołpinach
www.paryja.pogorza.pl



Festiwal Kultury Pogórzeńskiej

Festiwal odbywający się w Ryglicach już po raz szósty, to również wspaniała okazja do zaprezentowania rękodzieła i wyrobów artystycznych lokalnych rzemieślników i artystów. W Ryglicach szczególnie rozwinięty jest ruch artystyczny i animacyjny.

Koło Rękodzieła Artystycznego z Zalasowej działa pod patronatem Ośrodka Kultury w Ryglicach Filia w Zalasowej. Opiekunem jest pani Anna Wenc – Zabawa

Koło skupia grupę prawie 40 artystek w różnym przedziale wiekowym, które spotykają się regularnie dopiero od około roku. Miejsce w którym tworzą jest Pałac pod Dębami w Zalasowej, tam też najczęściej organizują wystawy twórczości.

Próbują swoich sił w różnych dziedzinach rękodzieła tj. praca szydełkowa, tworzenie recyklingowych koszy, ozdobnych świec, palm, pisanek, scrapbooking, podstawy malarstwa itp. Szczególnie praca z bibułą oraz krepiną jest ich specjalnością i powodem do dumy. Za priorytet uznają zachęcenie jak największej liczby osób, do własnej twórczości artystycznej.

W gminie Ryglice działają również inni artyści i ręko-



Agnieszka Maziarka

dzielnicy. Poniżej przedstawiamy sylwetki niektórych z nich:

Agnieszka Maziarka – ur. w 1979 r., mieszkanka Lubczy. Po wyjściu za mąż zajęła się wychowaniem dzieci. Wtedy też zaczęła rozwijać swoje zdolności twórcze. Zaczęła od haftu krzyżkowego, później przyszły pisanek wielkanocny, wieńce dożynkowe, kwiatki bibułkowe, wyszywanie gorsetów i inne dzieła, jak np. biżuteria sutasz. Interesuje się także innymi dziedzinami



Dorota Kisiel – Szynal

sztuki, m.in. teatrem. Sięga do różnych form, np. współczesnych, jednak jej działania twórcze zmierzają wyrażnie w kierunku lokalnych tradycji ludowych. Poszukuje to, co było dawniej. Spotyka się z ludźmi starszymi, którzy posiadają wielkie bogactwo kultury regionu.

Choć dopiero od czterech lat rozwija swój warsztat artystyczny, korzenie tych działań sięgają o wiele głębiej. Już w dzieciństwie spotkała się z twórczością swojej babci i cioci. Obecnie także, jej tata



Krystyna Piątek

Mieczysław Kumięga, dopinguje w pracy twórczej i niejednokrotnie przekazuje wiedzę i umiejętności, które zapamiętał od przodków.

Agnieszka Maziarka prezentowała swoje prace na wystawach i uczestniczyła w konkursach. Wysoko oceniono np. wieńce dożynkowe, czy plastykę związaną ze świętami wielkanocnymi. Wieniec przez nią wykonany został w 2012 r. uznany za najlepszy w gminie Ryglice i będzie prezentowany na dożynkach powiatu tarnow-

skiego. Przekazuje umiejętności i zamiłowanie do sztuki swoim dzieciom. W tym roku – zdobyły uznanie jury w konkursie wielkanocnym organizowanym przez Ośrodek Kultury w Ryglicach

Dorota Kisiel – Szynal

urodziła się w 1983 r. w Kowalowej. Ukończyła liceum plastyczne w klasie o profilu tkacza – wykonywanie dywaników, gobelinów, makramy.

W domu, szczególnie dzięki swojej babci, odkryła talent i zamiłowanie artystyczne. Od młodych lat interesuje się tworzeniem pisanek i bierze udział w konkursach na terenie gminy i powiatu, gdzie zdobywa zawsze czołowe miejsca. Wykonuje także kwiaty bibułkowe, wieńce dożynkowe, okolicznościowe dekoracje. Jej bogata twórczość artystyczna jest znana m.in. z wystaw organizowanych przez Ośrodek Kultury w Ryglicach.

Krystyna Piątek

urodziła się w 1959 r. Pochodzi z Woli Lubeckiej. Przez ponad 30 lat mieszka i pracuje w Ryglicach. Tworzy różne dzieła sztuki ludowej, jednak najbardziej znane są pisanek wielkanocny i kwiaty bibułkowe, w których jest mistrzynią. Przez ponad 20 lat wystawia

je na licznych wystawach i konkursach – przez ostatnie lata zdobywa w nich 1. miejsca. Tworzy także m.in.: hafty, palmy wielkanocne, stroiki bożonarodzeniowe, wyroby krawieckie, szydełkowe, stroiki, kartki świąteczne, wieńce dożynkowe, figurki ze słomy i sznurka, serwetki, obrusy.

Twórczość ryglickiej artystki ma swoje korzenie już w dzieciństwie. To tato zachęcał do rozwijania talentów a natomiast z mamą wykonywała np.: wianki wokół obrazów, pajaki świąteczne, ozdoby choinkowe, wianki na groby, zdobiła feretrony do kościoła w Lubczy, wykonała obrusy do kościoła w Woli Lubeckiej. Nauczyła się też szycia ubrań, nakryć meblowych, zasłon oraz innych użytkowych i artystycznych wyrobów.

Umiejętności i zdolności artystyczne a także bogatą wiedzę o tradycjach z regionu przekazuje dzieciom w domu a także zaszczepia wśród najmłodszych w ryglickim przedszkolu, w którym pracuje. Dzieli się swoim doświadczeniem z młodzieżą i dorosłymi na warsztatach szkolnych i prowadzonych w Ośrodku Kultury w Ryglicach, z którym współpracuje od lat.

Ośrodek Kultury Ryglice

Stowarzyszenie na medal

Stowarzyszenie rozwoju Jodłówki Tuchowskiej i jej mieszkańców powstało na początku 2012 roku. Grupa 26 młodych osób, zebrała się, aby założyć stowarzyszenie działające na rzecz rozwoju Jodłówki Tuchowskiej. Inicjatorem działań był Radosław Osika, który zorganizował założycielskie zebranie stowarzyszenia.

Celem organizacji jest szeroko rozumiane działanie na rzecz rozwoju miejscowości: działania z zakresu turystyki, dziedzictwa kulturowego, edukacji, sportu i rekreacji.

Plany stowarzyszenia są ambitne. Jak sam Prezes Stowarzyszenia Radosław Osika powiedział: – *od początku działalności zrealizowaliśmy już jeden projekt, a drugi właśnie kończymy. Zaznaczyć należy, że stowa-*

rzyszenie działa dopiero ok. 7 miesięcy. W tym czasie udało się im zrealizować konkurs na logo stowarzyszenia oraz akcję sprzątania cmentarza parafialnego, który przez wiele lat pozostawał w zapomnieniu, zarastając prawie całkowicie drzewami.

Członkowie stowarzyszenia postawili sobie za cel uporządkowanie tego cmentarza, wykarczowanie i oczyszczenie pozostałych nielicznie nagrobków. Prace zostały uzgodnione z opiekunem cmentarza ks. Józefem Jaworskim oraz Urzędem Ochrony Zabytków w Tarnowie.

Drugim projektem, który zakończył się w sierpniu były „Pożyteczne wakacje”. Projekt zakładał zorganizowanie zajęć dla młodzieży w okresie wakacji. Zajęcia miały być pożyteczne zarówno dla uczestników jak i dla społecz-

ności lokalnej. Prezes Stowarzyszenia zaplanował wydarzenia rozrywkowe oraz działania pożyteczne dla miejscowości, tj. porządkowanie przydrożnych kapliczek, akcje edukacyjne, spotkania integracyjne (gokarty, park linowy) oraz ogniska.

W projekcie uczestniczyło w sumie ponad 30 osób – młodych mieszkańców Jodłówki Tuchowskiej.

Działania oddolne są bardzo cenne z punktu widzenia społeczności lokalnych. W dzisiejszych czasach spotykamy się z coraz większą obojętnością mieszkańców na sprawy związane z ich miejscowościami. Dlatego tym bardziej należy pochwalić inicjatywę młodych mieszkańców Jodłówki Tuchowskiej i życzyć im wytrwałości i dalszych sukcesów w działaniu.

Wiktor Chrzanowski



To były udane „Żniwa w Paryi”

Ponad 300 osób przeżyło się w ciągu dwóch dni 4 i 5 sierpnia przez gospodarstwo agroturystyczne Mieczysława Solarza w Olpinach, gdzie odbyły się już po raz trzeci „Żniwa w Paryi”. Wśród nich byli turyści z Wrocławia, Krakowa, Tarnowa, Biecha oraz sporo miejscowych.

Ludzie uwierzyli w lokalne imprezy, w to, że nie potrzeba gwiazdy wieczoru, aby się dobrze bawić – mówi Piotr Firlej, współorganizator Żniw. W pierwszym dniu prowadzone były warsztaty polowe, podczas których można było samemu spróbować sił w koszeniu kosą lub sierpem bądź robieniu powróseł. Dużym powodzeniem cieszyło się zwłaszcza młynkowanie i młócenie cepami na wrotach od stodoły. Niedzielę wypełniły warsztaty wikliniarskie, słomkarskie, bednarskie. Byli rzeźbiarze, koronczarki, zielarze. Nie zabrakło także stoisk z regionalnym jadłem.

Paweł Chwał

Organizatorzy imprezy „Żniwa w Paryi 2012”:

- Gospodarstwo Agroturystyczne i Stajnia Koni „Paryja” w Olpinach
www.paryja.pogorza.pl www.paryja.pl
- Centrum Usług Turystycznych i Przedsiębiorczości w Tuchowie
www.cut.travel.pl
- Centrum Kultury i Czytelnictwa w Szerzynie
www.szerzyny.pl
- Szlak Tradycyjnego Rzemiosła
www.szlakrzemiosla.pl

Patronat sprawowali:

- Pogórzeńskie Stowarzyszenie Rozwoju
www.psr.tuchow.pl
- Powiat tarnowski www.powiat.tarnow.pl
- Gmina Szerzyny
www.szerzyny.pl



FOT. WIKTOR CHRZANOWSKI

FOT. WIKTOR CHRZANOWSKI



FOT. WIKTOR CHRZANOWSKI



FOT. WIKTOR CHRZANOWSKI

„Filipówka na Podlesiu”



Filipówka na Podlesiu
Uniszowa 66, 33-160 Ryglice
Tel. 608 740 242
www.filipowka.dobrynolecg.pl

W Uniszowej, na wzgórzu pod lasem, w przepięknym i malowniczym miejscu, oddalonym od zgiełku miasta i szumu aut, położone jest gospodarstwo agroturystyczne „Filipówka na Podlesiu”. Rozpościera się z niego wspaniały widok na okoliczne wzgórza i lasy.

Gospodarze zapewniają pyszne jedzenie, oferują przejażdżki rowerowe, zimowe kuligi konne, spacer, grzybobranie. Jest to wymarzone miejsce na urlop dla rodziców z dziećmi, osób potrzebujących ukojenia i spokoju oraz wszystkich tych, którzy kochają naturę!

W pobliżu możliwość wędkowania, jazdy konnej oraz degustacji win lokalnych producentów. Dodatkową atrakcją jest „ogródek letni” działający w okresie od kwietnia do września oraz izba biesiadna.

Wiktor Chrzanowski

Aktywne formy turystyki na Pogórzu

Zwiedzaj, poznawaj, baw się



FOT. MACIEJ MAZIARKA

Obszar gmin: Gromnik, Ryglice, Rzepiennik Strzyżewski, Szerzyny, Tuchów, a zwłaszcza Pasma Brzanki i jego okolica, to doskonały teren na aktywny wypoczynek z dala od miasta. Nie ma tu zatłoczonych szlaków, dominuje cisza i spokój, a mnogość ciekawych miejsc zapewnia o dużych możliwościach spędzania czasu w regionie.

Rowerem przez Pogórze

Pogórze Ciężkowickie i Rożnowskie to wiele miejsc odpowiednich dla osób lubiących aktywnie spędzać wolny czas. Okoliczne wzniesienia, jak Brzanka (536 m n.p.m.), Słona Góra (403 m n.p.m.), Wał (523 m n.p.m.) czy Liwocz (562 m n.p.m.), są bardzo chętnie odwiedzane przez rowerzystów. Każdy, kto choć raz zapuścił się w te strony, wie, że trasy są urozmaicone i malownicze. Położenie gmin umożliwia uprawianie turystyki rowerowej na szlakach o różnym stopniu trudności. Rozsiane po całym terenie atrakcje zachęcają do organizacji kolejnych wyjazdów. Z uwagi na wąskie doliny i duży ruch na głównych trasach komunikacyjnych zalecamy korzystanie z tras umożliwiających bezpieczne podróżowanie.

Do łatwiejszych zaliczymy szlak niebieski rowerowy doliną Białej od Łowczówka przez Tuchów, Burzyn, Lubaszową do Siedlisk lub czarną trasę ze Skrzyszowa przez Karwodrę do Łowczówka. Do trudniejszych należą szlaki w Paśmie Brzanki: zielony z Tuchowa przez Burzyn na Brzankę, z Ryglic przez Uniszową do Jodłówki Tuchowskiej i dalej przez Rzepiennik Strzyżewski do Ciężkowic. Zachęcając do wycieczek rowerowych po naszej okolicy, polecamy do pobrania mapy projektu

“Wschodnia Małopolska na rowerze”, które dostępne są pod adresem www.narowerze.pl.

Wybrane trasy turystyki rowerowej:

Trasa grzbietem Pasma Liwocza i Brzanki

Wyjazd szlakiem zielonym z Cermnej na Liwocz, później szlakiem żółtym grzbietem w kierunku Brzanki i Lubaszowej. Czas przejazdu 7–8 godz.

Widokowa trasa grzbietowa
Wyjazd z Gromnika szlakiem niebieskim na Nosadową, dalej przejazd przez Kołkówkę, Rzepiennik Biskupi, Olpińskie Podlesie, Szerzyńskie Podlesie, Siepietnicę do Bieca. Czas przejazdu 4–5 godz.

Pogórze Ciężkowickie wszcz

Z Tarnowa szlakiem niebieskim na Trzemeską Górę, dalej przez Zalasową, Kokocz, Kowalową, Gilową Przełęcz, Swoszową, Olpiny, Olpińskie Podlesie, Rzepiennik Suchy, Babią Górę, Turzę do Ciężkowic. Czas przejazdu 7–8 godz.

Północnym skrajem Pogórza Rożnowskiego

Wyjazd z Ciężkowic przez Kipszną do Policht, dalej przez Brzozową, Siemiechów, Wał, Głowę Cukru, Chojnik do Siedlisk. Czas przejazdu 5–6 godz.

Konno przez Pogórze

Turystyka jeździecka to coraz lepiej rozwijająca się forma turystyki w naszym regionie. Na Pogórzu Karpackim nie ma tak wielu stromych podjazdów jak w Beskidach – przez to konie mniej się męczą, odległości jednej stadniny od drugiej nie są duże, dzięki czemu coraz więcej osób decyduje się na

wycieczki konne – rajdy pod okiem instruktora.

W regionie znajduje się kilkanaście stadnin koni, niektóre z nich prowadzą lekcje jazdy i organizują rajdy. Dużym wydarzeniem w regionie jest obchodzony w listopadzie Hubertus – święto św. Huberta – patrona myśliwych, leśników i jeźdźców. Wówczas ok. 70. jeźdźców bierze udział w imprezie. To właśnie w gminie Ryglice i Szerzyny rozpoczyna się ponad 800 kilometrowy szlak turystyki jeździeckiej „Karpackie Podkowy”. Jest to szlak biegnący przez Beskid Niski, ziemię jasielską, Pogórze Karpackie, w tym przez Pogórze Ciężkowickie, gdzie znajduje się najbardziej na północny zachód wysunięty jego skraj. W ramach projektu wyznaczono w Paśmie Liwocza i Brzanki sieć szlaków o łącznej długości ponad 150 km, co umożliwia organizację wycieczek konnych o zróżnicowanej trudności. Do projektu „Karpackie Podkowy” przystąpiły: Gospodarstwo Agroturystyczne Mieczyśława Solarza i Stajnia Koni „Paryja” w Olpinach oraz Agro-Ryglice Stacja Górskiej Turystyki Konnej w Ryglicach Marka Wójcika. Z ośrodków tych korzystają zarówno początkujący, rozpoczynający naukę jazdy, jak i zaprawieni jeźdźcy, którym dłuższe, całonocne wycieczki sprawiają największą radość. Oba ośrodki dysponują dobrą, klimatyczną bazą noclegową oraz obsługą instruktorską. Szczególnie polecane odcinki szlaków biegną między Brzanką i Liwoczem, są to odcinki w okolicach Swoszowej, Olpin, Cermnej. Kompleks szlaków w naszej okolicy połączony jest ze szlakami okolic Jasła, gdzie znajdują się kolejne stajnie w Kaczorowach k. Jasła, Trzcinicy i Kołaczycach.

Więcej o projekcie na stronie www.karpackiepodkowy.pl.

Wybrane trasy turystyki konnej:

- Agro-Ryglice – Uniszowa – Brzanka – Jura – Żurowa – Gospodarstwo Paryja – czas przejazdu 4–5 godz.
- Gospodarstwo Paryja – Olpiny – Olpińskie Podlesie – Binarowa – Olpiny – Gospodarstwo Paryja – czas przejazdu 4–5 godz.
- Gospodarstwo Paryja – Swoszowa Wola – Cermna Podlesie – Liwocz – Cermna Swoszowa – Granice – Gospodarstwo Paryja – czas przejazdu 7–8 godz.
- Agro-Ryglice – Swoszowa – Sikornica – Liwocz – Stajnia Galicja w Kołaczycach – czas przejazdu 6–7 godz.

W sposób tradycyjny – pieszo

Zróżnicowane ukształtowanie terenu, bogactwo przyrodnicze i kulturowe zachęca do poznawania Pasma Liwocza i Brzanki oraz jego okolic. Najskuteczniejszą i najprostszą jednocześnie formą aktywnego spędzania czasu jest wędrówka piesza. Może to być niedzielny spacer do Lasu Tuchowskiego, z Cermnej na Liwocz lub na Ostry Kamień, może to być dłuższa wędrówka Pasmem Liwocza i Brzanki lub pomiędzy miejscowościami Ryglice–Żurowa, Jodłówka–Rzepiennik Strzyżewski, Cermna–Jabłonica. Ta forma wypoczynku nie wymaga szczególnych predyspozycji, a jedynie odrobiny chęci.

Koncentracja szlaków pieszych na tym terenie jest duża. Polecamy spacer z Lubaszowej (szlakiem czarnym) na Polanę Morgi i dalej szlakiem

żółtym w kierunku Brzanki i Ostrego Kamienia, Gilowej Przełęczy do Liwocza. Ciekawy przebieg ma szlak niebieski, który z Tarnowa przez lasy Trzemeskiej Góry prowadzi przez Tuchów na Brzankę, Rzepiennik Strzyżewski i dalej do Ciężkowic. Interesującym jest szlak „cmentarny”, który obiega Tuchów i zmierza w kierunku Łowczówka po drodze zahaczając o cmentarze z I wojny światowej nr 163, 164, 165, 161, 160, 158, 171 oraz szlak z Cermnej na Liwocz lub z Ryglic do Żurowej. Dodatkowo wędrować możemy szlakiem pielgrzymkowym św. Jakuba na odcinku Pilzno – Zalasowa – Tuchów – Tarnów – dalej w kierunku Krakowa, ścieżką przyrodniczą po Lesie Tuchowskim lub szlakiem „Wokół Tuchowa”. Najlepszym rozwiązaniem jest zaplanowanie z mapą wycieczki odpowiedniej do indywidualnych potrzeb i możliwości.

Wybrane propozycje wycieczek pieszych:

- Lubaszowa – Morgi – Bacówka na Brzance – Ostry Kamień – Bistuszowskie Podlesie – Brzanka – Czas przejścia 6 godz.
- Cermna – Liwocz – Wisowa – Gilowa – Ostry Kamień – Brzanka – Czas przejścia 9 godz.
- Spacer ścieżką edukacyjną po Lesie Tuchowskim – Czas przejścia 1,5 godz.
- Spacer ścieżkami przyrodniczymi wokół Ośrodka Edukacji Ekologicznej w Polichtach – Czas przejścia od 1 do 2 godz.
- Ryglice – Żurowskie Podlesie – Żurowa – Skała Borówka – Czas przejścia 4 godz.
- Odcinkami szlaków konnych Olpiny – Swoszowa – Cermna – Nagórze – Liwocz – Cermna – Czas przejścia 8 godz.



FOT. PIOTR FIRLEJ

Miody braci Burnat z Pogorza

Dokończenie ze str. 1

Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom klientów bracia prowadzą nie tylko sprzedaż miodu, ale również specjalizują się w produkcji uli styropianowych w systemach: Wielkopolski oraz Ostrowskiej. Biorąc pod uwagę wieloletnie doświadczenie związane z prowadzeniem pasiek wędrownych zapewniają, że ule styropianowe dzięki lekkości elementów znakomicie sprawdzają się podczas miodobrania, przeglądu oraz przewozu na pożytki.

– Długa żywotność ula, odporność na wilgoć, oraz solidna i trwała konstrukcja sprawiają, że ule styropianowe zdobywają coraz większą popularność – dodaje Kornel.

Zapraszamy zatem do Chojnika, gdzie nie tylko można nabyć prawdziwy miód z własnej pasieki, ale również zobaczyć funkcjonowanie pasieki wędrownej przy użyciu uli styropianowych.

Iwona Baran

Pasieka Wędrowna Burnat
Chojnik 116, 33-180 Gromnik
tel. 505 181 117, 508 975 289
e-mail: burnat@burnat.com.pl
www.burnat.com.pl

MIÓD – vademecum

Wyróżnia się miody nektarowe, spadziowe i nektarowe – spadziowe.

Wśród miódów nektarowych wyróżnić można następujące rodzaje miódów:

Miód akacjowy – w stanie płynnym kolor bezbarwny lub jasnosłomkowy, długo nie krystalizuje. Po skryształowaniu kolor jasnosłomkowy, kremowy. Miód o słabym zapachu kwiatu akacji. Bardzo słodki. Zaleca się go diabetikom i małym dzieciom, reguluje procesy trawienia.

Miód gryczany – w stanie płynnym od koloru ciem-

noherbacianego do brunatnego. Po skryształowaniu kolor brązowy. Miód o silnym zapachu kwiatu gryki, smak ostry, lekko piekący. Jest to miód zalecany przy nieżytach górnych dróg oddechowych, schorzeniach układu krążenia na tle miażdżycowym i nadciśnieniu.

Miód lipowy – w stanie płynnym kolor żółty lub zielonkawożółty. Po skryształowaniu kolor żółtopomarańczowy lub brunatny. Miód o wyraźnym zapachu lipy. Ostry w smaku, z lekką goryczką. Działa antyseptycznie i uspokajająco, przeciwciepłotowo i przeciwkaszlowo. Stosowany przy przeziębieniach.

Miód mniszkowy – miód pozyskiwany z kwiatów mniszka lekarskiego. W stanie płynnym kolor jasnobrązowy lub żółciastożółty. Krystalizuje dość szybko, po skryształowaniu kolor żółty. Ceniony za ochronne oddziaływanie na wątrobę i drogi żółciowe, wykorzystywany również w chorobach nerek.

Miód rzepakowy – w stanie płynnym kolor słomkowy. Po szybko przebiegającej krystalizacji biały lub szarokremowy. Zalecany w chorobach serca, stanach zapalnych górnych dróg oddechowych.

Miód wrzosowy – w stanie płynnym kolor ciemnobrunatny. Po skryształowaniu pomarańczowy lub ciemnobrunatny. Stosowany w chorobach przewodu moczowego, kamicy nerkowej, prostatie.

Miód wielokwiatowy – pozyskiwany przez pszczoły z różnych rodzajów i gatunków roślin, kwitnących w zbliżonym czasie. W zależności od terminu zbioru może mieć barwę od jasnokremowej do herbacianej, po skryształowaniu zmienia zabarwienie na jasnoszare lub jasnobrązowe. Jest to miód polecany w choro-

bach alergicznych dróg oddechowych, katarze siennym.

Miody spadziowe to:

Miód spadziowy ze spadzi iglastej – jest to miód pozyskiwany przez pszczoły z roślin takich jak jodła, świerk, sosna i modrzew. W zależności od rodzaju pożytku miód spadziowy przyjmuje barwę od szarzielonkawej, poprzez brązową, ciemnoszarą do prawie czarnej. Miód ten działa przeciwapalnie, przeciwdrobnoustrojowo, łagodzi kaszel. Zalecany w chorobach serca i naczyń krwionośnych.

Miód spadziowy ze spadzi liściastej – jest to miód pozyskiwany głównie ze spadzi topoli, brzozy, klonu, lipy, akacji, dębu, buka, jawora, leszczyny. Przed skryształowaniem jest miód barwy od zielonkawoherbacianej do jasnobrązowej. Po skryształowaniu ciemnieje. Posiada działania moczopędne, przeciwpalne i dezynfekujące. Wykorzystywany jest też w chorobach układu oddechowego.

Propolis – propolisem nazywamy lepłą, balsamiczno-żywiczną substancję, powstałą z wydzielin pąków topoli, brzozy, wierzb, klonu, buka, czereśni, sosny, świerka, jodły, kasztanowca i innych drzew a także z lepkiej wydzieliny liści i łodyg niektórych roślin zielonych. Pszczoły używają propolisu do dezynfekcji ula, uszczelniania niewielkich otworów, mumifikacji uśmierconych w ulu większych szkodników, których, z racji rozmiaru, pszczoły nie są w stanie usunąć.

Propolis charakteryzuje się przyjemnym dla człowieka zapachem, przypominającym zapach miodu. W smaku zazwyczaj gorzki.

Propolis ma szerokie zastosowanie w leczeniu chorób skóry, jamy ustnej, zębów, uszu, nosa, gardła, płuc, oraz w chorobach układu krążenia i przewodu pokarmowego.



FOT. WIKTOR CHRZANOWSKI



FOT. ARCH. BRACI BURNAT



FOT. ARCH. BRACI BURNAT

Gminna wystawa rękodzieła artystycznego w Szerzynie

W czerwcu i lipcu 2012 roku w Domu Kultury w Szerzynie podziwiać można było Wystawę Rękodzieła Artystycznego. Zgromadzone na niej prace ponad 50 mieszkańców gminy Szerzyny, którzy zajmują się:

- wykonywaniem robótek szydełkowych: obrusów, serwet, bieźniczków, koszyczków,
- świątecznych figurek, ozdób, chust, bluzeczek,
- wyszywaniem i haftowaniem: serwet, obrazów, obrazków,
- malowaniem i wyszywaniem kartek świątecznych i okolicznościowych,

- wyrobem biżuterii, makatek, ozdobnych ściereczek,
- malowaniem i ozdabianiem szklanych naczyń.

21 czerwca odbyło się spotkanie z autorami prac. Przebiegało ono w bardzo miłej atmosferze. Zaskoczony tak dużą ilością eksponatów był Marek Antas – przewodniczący Rady Gminy Szerzyny, który podziękował inicjatorom za zorganizowanie wystawy, a przede wszystkim jej autorom za udostępnienie swoich prac.

Wystawę odwiedzali turyści odwiedzający te tereny oraz zainteresowani mieszkańcy. Poprzez organizację tego rodzaju działań organizatorzy chcieli

pokazać, jakie skarby kryje szerzyńska ziemia i jak wielu wspaniałych ludzi potrafiła wychować, którym nie obca była tradycja i kultura przekazywana przez poprzednie pokolenia.

Organizatorzy wystawy wyrażają uznanie dla bogatego dorobku i twórczej inwencji artystek i artystów, pozwalającej kreować nowatorskie, a jednocześnie tradycyjne dzieła nawiązujące do klasycznej sztuki ludowej regionu gminy Szerzyny.

Cała ekspozycja wzbudziła duże zainteresowanie licznych zwiedzających i stała się tym samym ciekawą atrakcją Domu Kultury. **Renata Górka**



Po beczki i łyżki drewniane tylko do gminy Szerzyny

Kiedy szła burza, mówiono, że „w Żurowej beczki toczą” i tak jest do dziś! „Kraina latających łyżek”, to urokliwa okolica na południowych stokach Pasma Brzanki, między Jasłem, Gorlicami a Tarnowem, słynąca w całej okolicy z bogatych tradycji bednarskich i rękodzielniczych. Nie byłoby może nic w tym nadzwyczajnego, gdyby nie fakt, że w każdej żurowskiej rodzinie ktoś przy wyrobie miejscowego rękodzieła pracuje. To jedyna w Polsce miejscowość o tak rozwiniętej tradycyjnej działalności wytwórczej! Tutaj po prostu warto przyjechać.

Beczki, kufle, maślnice, „łyżki żurowskie”, tacki, deski do krojenia, te i inne produkty galanterii drzewnej wytwarzane przez mieszkańców Żurowej, sprzedawane są z powodzeniem w całej Polsce i Europie. Kto jednak z kupujących na zakopiańskich krupówkach wie, że produkty które nabywają pochodzą właśnie z Żurowej?

Warto tutaj przyjechać, wspiąć się na Skałę Borówkę, odnaleźć żeremia bobrów w Dolinie Czerniawy, poczuć smak tradycji w chałupie „Paryja”, przewędrować „Szlakiem ginących zawodów” i zakupić pamiątkę z Pogorza – „łyżkę żurowską” lub „kufel bednarski”. Wykonywane w większości z drzewa bukowego produkty, charakteryzują się starannością wykonania, funkcjonalnością i co jest równie ważne, atrakcyjnymi cenami.

Tradycje bednarskie na Pogórzu Ciężkowickim sięgają na długo przed rozwojem na tym terenie manufaktur. Można z dużym prawdopodobieństwem uznać, że bednarze na terenie Żurowej i Swoszowej uprawiali swoje rzemiosło już w XVI wieku. W Bieczu w latach 1550–1600 uczyło się u miejskich rzemieślników bednarstwa 35 chłopów. Rzemiosło to było szeroko rozpowszechnione i należy sądzić, że istniało również na wsiach.

Od dawna bednarze z Żurowej produkowali beczki na wodę, kapustę i ryby, maślnice, faski na masło, wiadra, konewki, cebry i inne drobniakiżniawki nazywane galanterią drzewną. Żurowski rzemieślnik – chałupnik sprzedawał swoje produkty na targach pobliskich miasteczek w Ciężkowicach, Jodłowej i Pilźnie. Nie były to tylko naczynia klepkowe, ale jak gdyby przy okazji zboże, zwierzęta, masło i inne produkty rolnicze.

Bednarstwo było na tyle rozpowszechnione, że Książd Władysław Sarna w „Opisie powiatu jasielskiego z 1908r.”, pisze, że „każdy mieszkaniec Żurowej to bednarz”. Bednarze wyrabiali wówczas baryłeczki na rosjskie sardynki i ten przemysł rozwijał się bardzo dobrze.



Wiele dobrego o żurowskich bednarskich mówił znany etnograf prof. Roman Reinfuss. W artykule „Z etnografii powiatu jasielskiego” z roku 1964 pisał: „Głównym ośrodkiem (w pow. jasielskim) wyrobów bednarskich i kołodziejskich jest po dzień dzisiejszy, wieś Żurowa, gdzie niemal w każdym domu wykonuje się drewniane naczynia klepkowe, jak cebrzyki, wanienki, skopce, maślnice, beczki (...). Prócz wyrobów bednarskich wyrabiają tam również styliska do siekier, tacki i drewniane części do wozu”.

W okresie międzywojennym pośrednikami w sprzedaży wyrobów żurowskich byli kupcy żydowscy. To pośrednictwo niekorzystnie wpływało na rozwój tego pięknego zawodu i prowadziło do pomniejszania wartości produktów.

Wyroby bednarzy z Żurowej od dawnych lat znane były prawie na całym Podkarpaciu, a przede wszystkim w województwie krakowskim i kieleckim. Rzemieślnicy-chałupnicy często osobiście wyjeżdżali z towarami na targi do Biecza, Jasła, Gorlic, Pilzna, Tuchowa i Tarnowa, gdzie sprzedawali na jarmarku hurtownie do sklepów. Jednak sposób sprzedaży nie bardzo był opłacalny poza tym jak twierdzili „szkoda było czasu na handel”. Dlatego też chłopcy zawierali nieformalne spółki, dzięki czemu jeden bednarz zabierał towar od kilku osób i często przed świtem załadowany wyrobami bednarskimi wyjeżdżał furmanką na jarmark do Jasła czy Biecza.



Wprawdzie ten sposób był dla rzemieślnika uciążliwy, ale z braku lepszego rozwiązania należało się dostosować do realnej rzeczywistości.

Ten stan rzeczy zmobilizował przedstawicieli handlu „żydowskiego”, którzy jeździli furmankami od wsi do wsi, od domu do domu i skupowali wyroby za połowę wartości od indywidualnych wytwórców. Każdy rzemieślnik na takiej transakcji dużo tracił. Bardzo często Żydzi brali na kredyt towary od wytwórców i rozliczali się w późniejszym czasie.

Wielu wytwórców uważało, że są wykorzystywani przez niesolidnych kupców i społeczność buntowała się temu sposobowi załatwiania skupu wyrobów bednarskich.

Na przeciw tym sprawom wyszedł „Związek Strzelca” i postanowił zorganizować „Spółdzielnię Bednarzy”. Józef Budzyn właściciel dworu w Żurowej z Michaliną Sroka – nieetatową nauczycielką, zorganizowali zebranie rzemieślników, w którym uczestni-



Mimo tak korzystnego rozwiązania część chłopów sprzedawała połowę pośrednikom żydowskim, a połowę przekazywali do Spółdzielni.

Po wybuchu wojny Spółdzielnia przestała działać. Każdy bednarz produkował wyroby klepkowe i sprzedawał je we własnym zakresie.

Ponieważ „bieda oknami i drzwiami wzięła do domu”, a „chłop żurowski jest sprytny i przebiegły oraz obdarzony właściwą sobie mądrością”, wymyślono wyszukany sposób sprzedaży produktów.

Jeden z rolników – bednarzy wybrał się raz pewnego na rekonesans ze swoimi wyrobami w okolice Dąbrowy Tarnowskiej tam znajdując zbyt wśród tych co powrócili z Ameryki i przywieźli trochę pieniędzy. Od tego czasu bardzo wielu bednarzy jechało pociągiem, utartym szlakiem, gdzie sprzedawano po korzystnej cenie skopce, łyżki-warzechy, maślnice. Tego rolnika który pierwszy przetarł szlak nazywano później Kolumbem.

Po zakończeniu wojny z inicjatywy kilkunastu wytwórców, a zwłaszcza właściciela miejscowego dworu Tadeusza Budzyna, w dniu 11 marca 1945 roku odbyło się zebranie założycielskie. Zgromadzenie ustaliło siedzibę spółdzielni – Żurową, teren działalności „pod względem produkcji Żurową i okolice, zaś pod względem zbytu – teren nieograniczony”.

Do chwili, gdy we wsi nie było elektryczności kilku bogatszych gospodarzy posiadało silniki spalinowe i piły tarczowe, którymi cięli drewno na tarcie. Takie usługi świadczył m.in. tartak, który znajduje się do dziś przy wjeździe do Żurowej. Początkowo tartak napędzany był na turbinę wodną, a później silnikiem spalinowym. W pomieszczeniach tartaku mieścił się również magazyn Spółdzielni. Po zbudowaniu sieci energetycznych i doprowadzeniu elektryczności w 1958r. nastąpił szybki rozwój produkcji chałupniczej, gdyż zastosowano maszyny do obróbki drewna, które przyspieszały i ułatwiały pracę.

Aby zwiększyć możliwości i przyspieszyć wywóz wyrobów, zakupiono samochód ciężarowy z demobilu wojskowego „Dodge”. Kierowca samochodu, był „najważniejszą” osobą w miejscowości. Każdy kto chciał wysłać swoje produkty musiał w przeddzień wyjazdu do Tuchowa czy Jasła informować go o chęci sprzedaży. Świadczyło to o tym jak wielkim prestiżem cieszył się zawód kierowcy i jak ważny dla miejscowości był to środek transportu.

W ten sposób zaczęła się zapisywać karta historii tej Spółdzielni. Możliwa praca wytwórców i ich zaangażowanie społeczne powodowały stopniowy rozwój. Największy

przypada na lata 1960–1985, a szczególnie na okres prezosowania Bronisława Poręby – lidera spółdzielczości, dobrego organizatora pracy i wspaniałego handlowca.

Wzrastała ilość chałupników produkujących na rzecz spółdzielni. Brak własnych pomieszczeń utrudniał działalność, toteż przystąpiono do budowy obiektów spółdzielni. Po oddaniu w 1964r. okazałego budynku, po kilku latach użytkowania jego powierzchnia okazała się mała, przystąpiono do budowy zaplecza magazynowego, garaży i zakupu sprzętu transportowego.

Asortyment produkcji obejmował stopniowo oprócz wyrobów bednarskich, także wyroby używane w kuchni (łyżki drewniane, wałki do ciasta, stolnice, tłuczki do mięsa i ziemniaków, deski do krajania itp.) oraz cały asortyment trzonków i rękojeści do narzędzi gospodarczych i ogrodniczych.

Dzięki sytuacji finansowej młodzież żurowska licznie kontynuowała naukę w szkołach średnich i w kilku przypadkach wyższych. Mimo dobrego przygotowania w szkole podstawowej w Żurowej, z czego słynęła w okolicy, wielu chłopaków po ukończeniu szkoły średniej wracało do pracy chałupniczej, nie byli oni zachęceni do dalszej nauki, ponieważ w domu rodzinnym czekało na nich miejsce pracy i pewne dochody.

Wzrost zapotrzebowania na oferowane wyroby spółdzielcze spowodował, że napływali z innych terenów nowi chałupnicy, a ich liczba wzrastała do 1000 osób. Miesięcznie spisywano 600–700 umów – zleceń na dostawę wyrobów. Najliczniejszą grupą dostawców byli mieszkańcy Żurowej i pobliskich wiosek. Wyroby spływały także z odleglejszych miejscowości: Gorlic, Uścia Gorlickiego, Wysowej, Hańczowej, Mrukowej, Osieka, Pięgrzymki, Kołaczyc i innych. Rozszerzył się również rynek zbytu sięgający poza granice Polski. Wyroby ze spółdzielni zaczęły trafiać do Niemiec, Anglii, USA, Włoch, a nawet Wenezeli. Odbiorcami palet były huty w Katowicach i w Krakowie, zakłady metalowe w Olkuszu, Wrocławiu, Hoinowie i inne.

Dzisiaj prężnie rozwija się rynek hurtowy. Powstało kilka lokalnych hurtowni, które budując bazę odbiorców oraz wykorzystując internet, sprzedają swoje produkty w Polsce oraz za granicą.

Przyjeżdżając do Żurowej warto wstąpić do jednej z hurtowni galanterii drewnianej, zakupić miejscową pamiątkę „łyżkę żurowską”, „kufel bednarski”, warto odwiedzić zakład bednarski, przewędrować szlakiem ginących zawodów.

Opracowanie: Piotr Firlej

Każdy szczegół jest dopracowany z kosmiczną precyzją

Dla wykładowcy uniwersyteckiego wakacje, to najczęściej czas odpoczynku z dala od prowadzonych w ciągu roku zajęć. Jednak nie dla wszystkich. Dr Bogdan Wszolek – astronom pochodzący z Rzepienika Biskupiego, wykładający w ciągu roku akademickiego w Krakowie i Częstochowie, twórca najnowocześniejszego w Polsce planetarium, wydawca artykułów i publikacji o tematyce astronomicznej, prezes Stowarzyszenia „Astronomia Nova”, swój wolny, wakacyjny czas, poświęca realizując kolejne etapy budowy największego w Polsce, a drugiego w Europie prywatnego obserwatorium astronomicznego.

Koniec wakacji, to również czas podsumowania pracy przy obserwatorium, dlatego warto dowiedzieć się, co dobrego zostało przez wakacje wykonane i kiedy będzie można dokręcić śrubę przy powstającym radioteleskopie RT9. Z właścicielem obserwatorium – Bogdanem Wszolek, rozmawia Piotr Firlej.

Prace przy obserwatorium powoli dobiegają końca. W 2011 i 2012 roku, sporo działań udało się zrealizować.

B.W.: – Dużo pracy zostało wykonane w budynku głównym. Przede wszystkim jednak przybyła perła tego obserwatorium – antena RT9, amerykański radioteleskop wyprodukowany przez firmę Scientific Atlanta. Każda śrubka, każdy jej szczegół dopracowany jest z kosmiczną precyzją, z taką precyzją jak buduje się statki kosmiczne. Będą tutaj przyjeżdżać ludzie, aby ją podziwiać w scenerii Pogorza. Rzepiennik Biskupi będzie miał sławę na cały świat, z tytułu tej anteny. Jeżeli z innych powodów by nie miał, to z powodu tej anteny na pewno.

Już teraz wiemy, że nie uda się sprowadzić do Rzepiennika Biskupiego teleskopu watykańskiego, jak to było wcześniej planowane. Jak należałoby porównywać wartość dla nauki teleskopu watykańskiego, ze sprowadzonym radioteleskopem?

B.W.: – W świetle sprowadzonego do Rzepiennika radioteleskopu, to teleskop watykański zmalał bardzo. Próby sprowadzenia teleskopu optycznego o średnicy 1 m, odpłynęły z chwilą, kiedy zaangażowałem się w akcję ratowania radioteleskopów.

Co takiego ujmującego jest w tym radioteleskopie, że warto było go tutaj sprowadzić?

B.W.: – To jest antena, która w Polsce jest najnowsza,



Radioteleskop w czasie budowy

najmłodsza. Wyprodukowana została w 1999 roku w Stanach Zjednoczonych, a w Centrum Usług Satelitarnych w Psarach postawiona została w 2001 r. i tam pełniła swoją funkcję dopóki całe centrum nie zostało zlikwidowane. Teraz radioteleskop będzie ozdobą Podkarpacia, całego województwa małopolskiego, to będzie po Toruniu antena nr 1. Już swoim wyglądem, robi wrażenie na każdym, kto tutaj przyjedzie. Stwarza ona możliwość wielorakiego wykorzystania, zarówno w sferze cywilnej, jak i wojskowej telekomunikacji.

Jak działa taka antena?

B.W.: – Możemy sobie wyobrazić, że ktoś wysłał na orbitę okołozemską satelitę, czyli teleskop kosmiczny: zwykły, optyczny czy w podczerwieni, promieniach gamma, promieniach X. Jeżeli chcemy się dowiedzieć tu na ziemi, co zaobserwował, to nie musimy tam lecieć, to wszystko jest zbierane przez radioteleskopy. Jedna skrzynka z elektroniką i robi się nowy temat, nowa skrzynka kolejny temat. Równolegle może być prowadzonych wiele tematów, łącznie z wykrywaniem obcych cywilizacji. Można się włączyć w ogólnoswiatowy program SETI, gdzie nasłuchuje się czy nie przychodzą jakieś sygnały w zakresie radiowym od obcych cywilizacji. Jako, że teleskop staje w obserwatorium astronomicznym, wiodące jego wykorzystanie to obserwacja ciał niebieskich. Będzie nas interesować, jak w zakresie radiowym promieniuje Słońce, Księżyc, planety, naszej Galaktyki, oraz inne źródła. Czy promieniowanie jest zmienne, czy nie. Zaletą instrumentu, jest również to, że obserwacje można prowadzić i dniem i nocą, niezależnie od warunków pogodowych, z wyłączeniem okresu burzy i silnego wiatru. Generalnie jest to teleskop dużo

szerszego zastosowania, niż teleskopy optyczne, które mają duże wymagania pogodowe i świetlne. Jeżeli chodzi o radioteleskop, łatwiej znaleźć programy obserwacyjne, we współpracy krajowej i międzynarodowej. Planuję w oparciu o ten teleskop i inne uratowane z Psar, zbudować w Polsce interferometr. Gdyby ten teleskop już nie pracował jako pojedyncza antena, ale w zespole kilku radioteleskopów w dużych odległościach jeden od drugiego, wówczas moglibyśmy uzyskiwać obrazy radiowe nieba z bardzo dobrą rozdzielczością. To jest piękna rzecz, bardzo dydaktyczna. Studenci mieliby piękny poligon doświadczalny. Nie ma w Polsce interferometru w ogóle, w związku z czym to wszystko działałoby się pod okiem najlepszych fachowców w dziedzinie radioastronomii w Polsce.

Jak będzie wyglądała organizacja pracy w obserwatorium?

B.W.: – Obserwatorium jest nadal w budowie. Wersja

docelowa przewiduje całodobową, całoroczną obsługę klienta, niezależnie od tego, jaki ten klient się pojawi. Czy to będzie wieczór, czy to będzie w dzień, czy to będzie grupa czy dorosła osoba, czy to będą dzieci. Dla każdego w obserwatorium będzie jakaś atrakcja, będzie coś, co mu zapadnie w pamięć. Będzie coś, co go ucieszy, będzie coś co mu zwróci uwagę na sprawy nieba, pogłębi refleksję na temat przyrody.

A czy społeczeństwo będzie zainteresowane taką wiedzą, zwłaszcza w dzisiejszych czasach?

B.W.: – Ludzkość podąża w tamtą stronę, nie tylko myślami. Wysłane są na Marsa coraz to nowsze generacje łazików, człowiek, który będzie chodził po Marsie już żyje, już się urodził, to jest kwestia najbliższych lat. Wróci się człowiek na Księżyc. Coraz to nowsze kraje włączają się w podbój kosmosu, takie kraje których nikt nie powstrzyma, m.in.

Chiny idą bardzo mocno do przodu. Inwestycja w podbój kosmosu, to jest najlepsza inwestycja. Bo te inwestycje pociągają za sobą całe mnóstwo innych, tam rodzą się najwspanialsze wynalazki, te wynalazki potem wracają do społeczeństwa w postaci na przykład internetu, telefonów komórkowych. To są wszystko wytwory działań skierowanych na kosmos. Są ludzie, którzy nienawidzą postępu i boją się go, ale są ludzie otwarci na postęp. Dla tych ludzi, refleksja na temat kosmosu jest wielkim dobrodziejstwem. A kto by ten obszar zaniedbał, to zostanie w tyle za tymi postępowymi.

Dopóki obserwatorium nie jest ukończone, pozostaje organizowanie okolicznościowych spotkań?

B.W.: – W stopniu niemałym, kiedy jest jakaś akcja, raz przykładowo w wakacje, nawet kilka razy, jeżeli by to wcześniej uzgodnić, to jak najbardziej można to zrealizować zwłaszcza w okresie letnim, kiedy przebywam tutaj, kiedy łatwiej jest zaprosić kolegów astronomów, zabezpieczyć ekstra atrakcje. Można planetarium ustawić na czas wakacji, nawet codziennie go udostępnić lub raz w tygodniu.

Można również zostać wolontariuszem i pomóc przy budowie?

B.W.: – Każda pomoc przy budowie obserwatorium, to jest przyspieszenie momentu otwarcia i oddania go do użytku dla wszystkich, którzy są zainteresowani. Jest to dobro, które powstaje z prywatnych środków, ale jest obliczone na szerokiego odbiorcę i to bez ograniczeń wiekowych, bez ograniczeń co do wykształcenia. Będą mieć co robić astronomowie, wysokiej klasy specjaliści i usatysfakcjonowany będzie przedszkolak, który przyjdzie z dziadkiem, czy przyjdzie

z grupą rówieśników, i on też tam znajdzie wspaniałe rzeczy dla siebie.

Duże znaczenie w promocji astronomii może odgrywać edukacja szkolna.

B.W.: – Zdecydowanie tak. Oddziaływanie na młodego odbiorcę, to jest oddziaływanie najwyższej kategorii. Ten człowiek już zawczasu dowie się o niektórych sprawach, które będą ważyć u niego przez całe życie. Dzięki temu będzie sympatycznie myślał o sprawach związanych z niebem. Więcej skorzysta taki człowiek za swojego życia, jeżeli już w dzieciństwie będzie wiedział, że warto się tym niebem interesować i będzie wiedział jak czerpać wiedzę o tym niebie. Wiedza jest przeogromna, i źródła są dostępne, ale wielu ludzi nie wie, jak po nie sięgnąć, jak z nich korzystać. To obserwatorium taką rolę spełni. Otworzy drzwi na Wszechświat dla wszystkich zainteresowanych.

A jeżeli ktoś chce wiedzieć, co dzieje się w obserwatorium, gdzie ma szukać informacji, czy można gdzieś zadzwonić?

B.W.: – Informacja ogólnikowa o obserwatorium jest w zakładce patronaty na stronie Stowarzyszenia Astronomia Nova www.astronomianova.org. Dla wielu może to być informacja satysfakcjonująca. Co jakiś czas, ta notka o obserwatorium, będzie uzupełniana o nowe treści. Powstanie na pewno w odpowiednim czasie strona internetowa obserwatorium.

Pozostaje nam na koniec zaprosić wszystkich chętnych do akcji „dokręcania śruby” radioteleskopu, która odbędzie się 9 września, od godziny 17:00.

B.W.: – Księżyc będzie późno wschodził. Jeżeli będzie bezchmurnie, to zobaczymy jak ciemne jest niebo w miejscu, gdzie budowane jest obserwatorium. Nie ma wielu w Polsce obserwatoriów, które mogłyby się poszczycić tak ciemnym niebem.

Czy akcja ta, jest historyczną chwilą dla obserwatorium?

B.W.: – Jest to wyjątkowa chwila, to moment szczególnie również dla mnie, głównie w związku z zainstalowaniem radioteleskopu.

Dziękuję serdecznie za rozmowę i życzę kolejnych ważnych momentów dla tego miejsca.

B.W.: – Zachęcam wszystkich do sympatyzowania astronomii, astronautyce i rzepiennickiemu obserwatorium.



Ogólny widok obserwatorium

U państwa Łazebów w Lubaszowej

Gospodarstwo jakich mało



Domek agroturystyczny Państwa Łazebów

Lubaszowa należy do najstarszych osad Małopolski. Ślady osadnictwa na tutejszym terenie odkrywali archeolodzy od czasów epoki kamiennej, poprzez okres rzymski i wczesnośredniowieczny. Warto wspomnieć o osadnictwie Liguorów w dolinie rzeki Biała.

Za Bolesława Chrobrego powstała w Lubaszowej „stróżka”, czyli gródek strzegący handlowego szlaku węgierskiego prowadzącego przez Biecz do Bardejowa. Pozostała po nim jedynie legenda topograficzna. Wzgórze, na którym stał ogródek do dziś nosi nazwę „Zamek”, a część jego podnóża „Podwałę”.

W Lubaszowej prężnie działają trzy gospodarstwa agroturystyczne. Jedno z nich położone jest 285 m. n.p.m. na wzgórzu u podnóża Parku Krajobrazowego Pasma Brzanki, nieopodal lasu. W pobliżu przepływa rzeka Biała. Gospodarstwo jest wspianą bazą noclegową jak i wypadową do realizacji jednodniowych wycieczek po Małopolsce i Podkarpaciu.

Z tego miejsca jak na dłoni widać całą okolicę. Duże podwórko, dwa domy: jeden gospodarzy, drugi niewielki, ale z wygodami, dla turystów.

Miejsce było wręcz wymarzone na prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego. Nic dziwnego, że gospodarze rozpoczęli taką właśnie działalność.

Gospodarstwo agroturystyczne

– Naszą przygodę z agroturystyką rozpoczęliśmy w 1997 r. Pomysł zrodził się na Kaszubach, gdzie spodobał mi się ten sposób spędzania urlopu. Skoro tam mogli coś takiego prowadzić, dlaczego nie zrobić tego i u nas. A tym bardziej, że z Wybrzeża pochodzę. Pomyślałem sobie, że to będzie strzał w dziesiątkę, ponieważ są tutaj piękne i atrakcyjne tereny, czyste powietrze, wspianą przyrodę, szlaki turystyczne, trasy rowerowe. – wspomina pan Jacek Łazeba.

Odrobina historii

Początek działalności rozpoczęli od szkoleń prowadzonych przez tuchowski ODR. Grupa zainteresowanych gospodarzy spełniających odpowiednie warunki wzięła udział w szkoleniach, uzyskując certyfikat prowadzenia gospodarstwa agroturystycznego.

– Między innymi odbyło się szkolenie z zakresu żywienia

turystów i ich przyjmowania. Uczyliśmy się jak ma wyglądać gospodarstwo agroturystyczne i co powinno zapewnić, udostępniać spragnionym ciszy, spokoju lub relaksu aktywnego „mieszczuchom”. Biorąc udział w wyjazdowych szkoleniach do istniejących, zaprzyjaźnionych gospodarstw agroturystycznych podglądaliśmy ich funkcjonowanie i wykorzystując niektóre pomysły utworzyliśmy na naszym terenie własne gospodarstwo agroturystyczne. Tutaj należy wspomnieć że wielokrotnie korzystaliśmy z pomocy władz Tuchowa w promocji naszych gospodarstw jak i naszej małej ojczyzny uzyskując pomoc w projektowaniu i druku informatorów, organizacji wyjazdów na targi turystyczne między innymi do Krakowa, Warszawy, Poznania.

Teraźniejszość

Od czasu szkoleń minęło ponad 15 lat. Gospodarze Barbara i Jacek wspólnie z córkami Kasią i Beatą nie stracili swojego zapału, wręcz przeciwnie.

Dużą atrakcją gospodarstwa jest „Skansenal”, gdzie gromadzone są militaria i przedmioty gospodarstwa domowego. Historia, zwłaszcza ta

związana z naszymi terenami, to wielka pasja pana Jacka.

– Zgromadziliśmy to co było dawniej używane w gospodarstwach rolnych – wyjaśnia gospodarz. – Są niecki, żarna, brony drewniane, bryczka chłopska. Z tej kolekcji najciekawsze są przedmioty z gospodarstwa domowego: brony, niecki, cała droga chleba, od zmielenia, wypieku do łopaty do chleba. Są też naczynia drewniane i żeliwne. Na naszych terenach toczyła się pierwsza i druga wojna światowa, tak więc również tych militariów jest sporo. W wolnym czasie opowiadam o tym naszym gościom. Wszystko jest bezpieczne. Są też mundury: radziecki i niemiecki, nakrycia głowy – czapki, hełmy bojowe.

Z każdym eksponatem związana jest jakaś ciekawa historia. Gospodarz potrafi o tym opowiadać godzinami. O szczątkach samolotu, który spadł w Jodłowie, o butelce, która znaleziona została w Bistuszowskim stawie podczas jego pogłębiania. Ma ona ponad 150 lat. Kawałek szabli polskiej z dobrze zachowaną rękojeścią.

– Dla mnie każdy z tych eksponatów ma wartość sentymentalną – mówi pan Jacek. Największą to chyba te pocho-

dzące z naszego gospodarstwa, które pradziadkowie dawniej używali. Czyli żarna do mielenia zboża, czy inne. To jest kawał naszej historii.

Ze Skansenalu (nazwa własna), pana Jacka w ostatnich latach ubyło nieco eksponatów. Szczątki, fragmenty, blach samolotu, który rozbił się u stóp Liweckiej Góry przekazał do izby muzealnej Pana Romana Osiki w Jodłowie Tuchowskiej, który miał większą ilość podobnych pozostałości po katastrofie lotniczej.

Inne atrakcje

Turyści mają zapewnionych wiele innych atrakcji: ogniska, grzybobranie, połowy karpia, pstrąga na stawach hodowlanych, trasy przyrodnicze edukacyjne, szlaki turystyczne, wycieczki rowerowe na udostępnianych przez gospodarzy rowerach. Pan Jacek zna tu niemal każdą ścieżkę.

– Przede wszystkim polecam trasy historyczne, wokół Tuchowa, które prowadzą po cmentarzach wojennych z I wojny światowej – opowiada gospodarz. – Są śliczne widoki, a do tego kawał historii, bo możemy dotrzeć również do cmentarza legionistów polskich. Wszystko jest w zasięgu wzroku i pedałów. W zimie organizujemy kuligi. Blisko jest też do wyciągów narciarskich.

Wiele z tych szlaków pan Jacek oznakował wspólnie z przyjaciółmi. Łatwo je poznać po opasce wokół pnia drzewa podtrzymującej tabliczkę informacyjną. – Taki sposób umieszczania tabliczek nie niszczy drzewa ale wymaga konserwacji – wspomina pan Jacek.

Stali bywalcy

Gospodarstwo pana Jacka jest odwiedzane przez gości z całej Polski i nie tylko. W prowadzonej przez niego pamiątkowej księdze gości widnieje wiele wpisów.

– Gości mamy z całej Polski, a nawet z zagranicy: z Anglii, Niemiec, Włoch. Najwięcej jest z Katowic, Krakowa i Warszawy – informuje gospodarz. – Mieliśmy turystów z Gdańska. Wspominają nas i po latach wracają. Mamy stałych bywalców,

którzy nas odwiedzają co roku. Już w zimie rezerwują miejsce na lato. Najbardziej urzeka ich cisza, spokój, klimat, nieskażona przyroda. Niekoniecznie do wypoczynku musi być morze czy wysokie góry pełne turystów. Tu mają to co potrzebują: ciszę, spokój, grzyby. Ludzie chcą się wyłączyć, odpocząć od miejskiego zgiełku. Dzieci mają bezpieczne podwórko, z dala od ruchliwej drogi.

Będąc u Pana Łazebów w gospodarstwie udało nam się spotkać z gośćmi z Warszawy, którzy po wielu latach wrócili odwiedzić Pana Jacka i jego gospodarstwo. Byli w nim kilka lat temu. Mówili, że od tamtego czasu wiele się zmieniło. Na plus wskazali na pewno sieć dróg oraz ich jakość. Zauważyli również większą liczbę atrakcji w okolicy, np. Karpacka Troja w Trzcinicy.

W lipcu br. gospodarstwo odwiedziła para rowerzystów z Holandii. Swoją podróż rozpoczęli 4 marca 2012 r. Rzucili pracę, by poznać nowe kraje, które wstąpiły do Unii Europejskiej w 2004 roku. Swoją podróż rozpoczęli od Cypru, wyspy leżącej we wschodniej części Morza Śródziemnego u wybrzeży Turcji. Po czteromiesięcznej podróży dotarli do Tuchowa, gdzie w Punkcie Informacji Turystycznej w Domu Kultury w Tuchowie skierowano ich do gospodarstwa agroturystycznego Jacka Łazebów w Lubaszowej.

Z pewnością gospodarstwa agroturystyczne, gdzie można dobrze i niedrogo wypocząć, mogą być wspaniałą alternatywą dla drogiego czasu w znanych miejscowościach letniskowych, pełnych turystów, zgiełku i wysokich cen.

Na pewno to gospodarstwo jest warte chociażby krótkich odwiedzin podczas wędrowek po tym urokliwym terenie.

Wiktor Chrzanowski

Gospodarstwo agroturystyczne Barbary i Jacka Łazebów

Lubaszowa 50a,
33-172 Siedliska
tel.: 14 650 62 80,
608 515 663, 604 11 90 70



FOT. JACEK ŁAZEBA



FOT. WIKTOR CHRZANOWSKI



FOT. JACEK ŁAZEBA

Odnowa i rozwój wsi

Odnowa i rozwój wsi to jedno z czterech działań realizowanych w ramach Wdrażania lokalnych strategii rozwoju Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich.

Dotychczas Pogórzańskie Stowarzyszenie Rozwoju przeprowadziło trzy nabory wniosków w ramach „Odnowy i rozwoju wsi”.

Kolejny planowany nabór odbędzie się pod koniec roku.

Zachęcamy do wzięcia udziału. Poniżej przedstawiamy zrealizowane dotychczas projekty.

NABÓR W 2010 R.



Tytuł projektu: Rozbudowa z przebudową Gminnego Ośrodka Kultury w Gromniku

Beneficjent: Gminy Ośrodek Kultury w Gromniku

Okres realizacji: do lipca 2012 r.

Cele projektu: podniesienie standardu życia mieszkańców oraz wzrost jakości świadczeń edukacyjno-kulturalnych w Gminnym Ośrodku Kultury.

Zakres projektu: rozbudowa z przebudową Gminnego Ośrodka Kultury w Gromniku; dobudowa dodatkowych pomieszczeń, prace wewnętrzne, instalacje elektryczne, sanitarne, roboty ziemne, elewacje, posadzki, glazury, stolarka.



Tytuł projektu: Odnowa centrum wsi Karwodrza

Beneficjent: Gmina Tuchów

Okres realizacji: do czerwca 2011 r.

Cele projektu: Poszerzenie oferty aktywnego spędzania wolnego czasu



poprzez rozbudowę i modernizację infrastruktury rekreacyjno-sportowej w miejscowości Karwodrza.

Zakres projektu: zakończenie budowy budynku szatniowo-magazynowego, wykonanie boiska do piłki plażowej, miejsc postojowych dla autobusów i samochodów osobowych, ogrodzenia boiska do piłki nożnej i piłki plażowej, zagospodarowanie terenu wokół wykonanych inwestycji.

Tytuł projektu: Odnowa centrum wsi Lubaszowa

Beneficjent: Gmina Tuchów

Okres realizacji: do listopada 2010 r.

Cele projektu: poszerzenie oferty aktywnego spędzania wolnego czasu poprzez rozbudowę i modernizację infrastruktury rekreacyjno-sportowej w miejscowości Lubaszowa.

Zakres projektu: wykonanie ogrodzenia, boiska asfaltowego, chodników, miejsc postojowych oraz położenie sztucznej nawierzchni.



Tytuł projektu: Odnowa centrum wsi Łowczów

Beneficjent: Gmina Tuchów

Okres realizacji: do czerwca 2011 r.

Cele projektu: poszerzenie oferty aktywnego spędzania wolnego czasu poprzez rozbudowę i modernizację infrastruktury rekreacyjno-sportowej w miejscowości Łowczów.

Zakres projektu: budowa placu zabaw dla dzieci, boiska do piłki siatkowej, bieżni do skoku w dal oraz chodników.

Tytuł projektu: Modernizacja przestrzeni publicznej poprzez renowację podworskiego spichlerza z 1757r.



w Ryglicach w celu dostosowania go do pełnienia funkcji społeczno-kulturalnych

Beneficjent: Gmina Ryglice

Okres realizacji: do czerwca 2011 r.

Cele projektu: poprawa warunków życia mieszkańców Ryglic i Pogorza poprzez renowację zabytkowego spichlerza i dostosowanie go do pełnienia funkcji społeczno-kulturalnych, a tym samym zwiększenie poziomu integracji i aktywności społecznej oraz zachowanie dziedzictwa kulturowego.

Zakres projektu: roboty remontowe spichlerza, instalacje sanitarne oraz elektryczne.

NABÓR W 2011 R.

Tytuł projektu: Remont poddasza budynku OSP Siemichów użytkowanego jako sala muzyczna dla Orkiestry Dętej w Siemichowie

Beneficjent: Gminy Ośrodek Kultury w Gromniku

Okres realizacji: do grudnia 2013 r.

Cele projektu: podniesienie jakości i rozwój działalności kulturalnej zespołów regionalnych, muzycznych poprzez rozwój infrastruktury, dostosowanie warunków lokalnych do doskonalenia umiejętności muzycznych.

Zakres projektu: roboty rozbiórkowe, stolarka okienna i drzwiowa, instalacja kanalizacji, wody i centralnego ogrzewania, wentylacja, remont instalacji elektrycznej oraz wyposażenie.

Tytuł projektu: Modernizacja przestrzeni publicznej wsi Bistuszowa poprzez zagospodarowanie centrum miejscowości, budowę placu zabaw, parkingu, chodnika i uporządkowanie terenów zielonych.

Beneficjent: Gmina Ryglice

Okres realizacji: do grudnia 2012 r.

Cele projektu: poprawa warunków życia mieszkańców oraz atrakcyjności turystycznej Bistuszowej i Pogorza poprzez podniesienie standardu infrastruktury rekreacyjnej, poprawę estetyki przestrzeni publicznej oraz bezpieczeństwa.

Zakres projektu: budowa parkingu, chodnika i muru oporowego, uporządkowanie terenów zielonych oraz budowa placu zabaw dla dzieci.

Tytuł projektu: Remont i przebudowa boiska wielofunkcyjnego w Rzepienniku Biskupim wraz z dostawą rozkładanej sceny

Beneficjent: Gmina Rzepiennik Strzyżewski

Okres realizacji: do grudnia 2012 r.

Cele projektu: poprawa jakości życia na obszarze miejscowości poprzez remont i przebudowę boiska wielofunkcyjnego wraz z dostawą rozkładanej sceny.

Zakres projektu: remont i przebudowa boiska wielofunkcyjnego, rozkładana scena z widownią.

NABÓR W 2012 R.

Tytuł projektu: Rozbudowa i przebudowa budynku wielofunkcyjnego w Jodłówce Tuchowskiej

Beneficjent: Gmina Tuchów

Okres realizacji: do czerwca 2014 r.

Cele projektu: poszerzenie oferty społeczno-kulturalnej oraz aktywnego spędzania wolnego czasu oraz poprawa estetyki przestrzeni publicznej poprzez rozbudowę budynku i przebudowę budynku wielofunkcyjnego w Jodłówce Tuchowskiej.

Zakres projektu: rozbudowa i przebudowa budynku, instalacje sanitarne i elektryczne.

Tytuł projektu: Rozwój infrastruktury turystyczno-rekreacyjno-kulturalnej poprzez budowę estrady koncertowej w Ryglicach

Beneficjent: Gmina Ryglice

Okres realizacji: do grudnia 2013 r.

Cele projektu: poprawa jakości życia mieszkańców Ryglic poprzez budowę estrady koncertowej, a tym samym poszerzenie oferty rekreacyjno-kulturalnej i rozwój oferty czasu wolnego dla różnych grup społecznych.

Zakres projektu: budowa estrady koncertowej wraz z zagospodarowaniem terenu wokół budynku.

Tytuł projektu: Budowa boiska sportowego wraz z niezbędną infrastrukturą w miejscowości Szerzyny

Beneficjent: Gmina Szerzyny

Okres realizacji: do grudnia 2013 r.

Cele projektu: poprawa stanu infrastruktury technicznej w centrum miejscowości poprzez budowę boiska sportowego wraz z niezbędną infrastrukturą.

Zakres projektu: boisko piłkarskie, trybuny, droga dojazdowa i miejsce postojowe dla autobusu, ogrodzenie boiska, kanalizacja i odwodnienie.



FOT. WIKTOR CHRZANOWSKI

Dom Wczasów Dziecięcych po remoncie

W Jodłówce Tuchowskiej od lat 90-tych działa Dom Wczasów Dziecięcych

Jest to placówka przeznaczona do okresowego pobytu dzieci i młodzieży w celu wspierania ich fizycznego i psychicznego rozwoju oraz wzmocnienia ogólnej kondycji psychofizycznej i kształtowania zachowań prozdrowotnych, z wykorzystaniem lokalnych warunków klimatycznych. Dom wczasów prowadzi działalność dla uczniów szkół podstawowych, gimnazjów i dla młodzieży szkół ponadgimnazjalnych.

Dom Wczasów Dziecięcych organizuje między innymi turnusy połączone z kontynuacją nauki szkolnej oraz turnusy feryjne: rekreacyjno-wypoczynkowe, ekologiczne, integracyjne, kolonie, zimowiska, zielone szkoły.

Dom Wczasów Dziecięcych zapewnia zakwaterowanie w wygodnych pokojach, bogato wyposażone świetlice i bibliotekę, pracownię komputerową, infrastrukturę sportową (siłownia, basen), bogaty sprzęt dydaktyczny, sportowo

– rekreacyjny (w tym rowery i aparaty fotograficzne).

W ostatnich miesiącach trwał remont Domu Wczasów Dziecięcych. Od września z wyremontowanego ośrodka będą mogły korzystać dzieci z całej Polski, przebywające w DWD w ramach zielonych szkół. Remont obejmował wyburzenie dwóch starych pawilonów ośrodka i budowę jednego dużego, a także odnowienie pozostałych obiektów DWD. Dzięki modernizacji poprawił się standard ośrodka, pokoje są bardziej przestronne, a placówka może przyjąć o 40 dzieci więcej. Organem prowadzącym DWD jest Starostwo Powiatowe w Tarnowie, a organem nadzorującym Kuratorium Oświaty w Krakowie.

Wiktor Chrzanowski

Dom Wczasów Dziecięcych w Jodłówce Tuchowskiej
33-173 Jodłówka Tuchowska
275b

Tel. 14 652 68 24
e-mail: turnusy@dwdjt.pl
www.dwdjt.pl

Zarząd Pogórzańskiego Stowarzyszenia Rozwoju

31 lipca dobiegła końca 4-letnia kadencja Zarządu, Komisji Rewizyjnej oraz Rady Decyzyjnej Pogórzańskiego Stowarzyszenia Rozwoju. Pierwszego dnia miesiąca sierpnia br. odbyło się Walne Zgromadzenie Członków podczas

którego przeprowadzono wybory nowych organów Pogórzańskiego Stowarzyszenia Rozwoju. Jednogłośnie decyzją członków stowarzyszenia, dotychczasowy skład Zarządu, Komisji Rewizyjnej oraz Rady Decyzyjnej został wybrany na nową kadencję 2012/2016.

Zarząd PSR

Prezes Zarządu

Janusz Kowalski

Wiceprezesi Zarządu

Beata Jagodzińska, Grzegorz Szymański

Skarbnik Zarządu

Bogdan Wójcik

Sekretarz Zarządu

Małgorzata Kras

Członkowie Zarządu

Kazimiera Reczek, Elżbieta Kmiecik-Wilczkiewicz, Barbara Polek
Anna Kiełtyka, Grzegorz Wojtanowski

Komisja Rewizyjna

Stanisław Buda

Przewodniczący Komisji

Mieczysław Solarz

Wiceprzewodniczący Komisji

Lesława Dominiewska

Członek Komisji

Rada Decyzyjna

Mariusz Ryś

Przewodniczący Rady

Bogdan Stasz

Wiceprzewodniczący Rady

Anna Gieracka

Sekretarz Rady

Krystyna Kamykowska – Członek Rady

Grzegorz Wędrychowicz – Członek Rady

Roman Gabryel – Członek Rady

Czesław Cudek – Członek Rady

Stanisław Kmiecik – Członek Rady

Stanisław Murczek – Członek Rady

Cyprian Furman – Członek Rady

Teresa Połoska – Członek Rady

Jerzy Urbanek – Członek Rady

Jadwiga Bryndał – Członek Rady

Andrzej Marcinek – Członek Rady

Kazimierz Fudala – Członek Rady

In vino veritas

Mariusz Chryk jest jednym z najbardziej utytułowanych winiarzy w powiecie tarnowskim. Jego działalność nie skupia się jedynie na uprawie winorośli i produkcji wina. Zajmuje się on również szkółkarstwem – czyli sadzonkami. Szkółkę winorośli prowadzi od 2004 r.

Winiarskie korzenie Mariusza Chryka

Moja rodzina ma dwupokoleniową tradycję uprawy winorośli i produkcji wina – mówi Mariusz Chryk. Jego prapradziadek pochodził z Galicji, pradziadek z Jarosławia, a dziadek Jan Cieśliński spod Tarnopola. Był on zarządcą majątku ziemskiego hrabiego Tadeusza Czarkowskiego-Golejewskiego w Wysuczce koło Borszczowa, gdzie znajdowała się 30 ha winnica. Tam dziadek zdobywał wiedzę i umiejętności winiarskie, z których inspiracje czerpie teraz wnuk – Mariusz Chryk.

Mariusz Chryk pochodzi spod Zielonej Góry, z miejscowości Kozuchów. Skąd zatem znalazł się w Małopolsce? Przywiodła go tutaj miłość. Jego żona jest rodowitą Zakliczynianką. Również korzenie rodzinne spowodowały chęć powrotu na ziemię przodków.

Prowadzi winnice w Wesołowie oraz Brzozowej w gminie Gromnik. Głównie uprawia gatunki winorośli przerobowej, ale znajdziemy również tutaj gatunki deserowe. Jego działalność skierowana jest na produkcję sadzonek. Testuje odmiany od ponad 10 lat. Współpracuje z instytutem z Freiburga w Niemczech, Instytutem Sadownictwa i Kwiaciarnictwa w Skierniewicach i Uniwersytetem Przyrodniczym w Lublinie.

Zdobyte nagrody

Już po kilku latach prowadzenia winnicy zdobył on 7 medali na II Święcie Polskiego Wina we Wrocławiu: **Wina białe młode** I miejsce – wino SOLARIS **Wina czerwone dojrzałe z winnic o produkcji do 500 litrów** I miejsce – wino KARON 07' II miejsce – wino KARMIN 07' **Wina białe, młode** I miejsce – wino Solaris II miejsce – wino Doral **Wina czerwone, dojrzałe, winnice o produkcji do 500 litrów** II miejsce – wino Karon 2007 III miejsce – wino Karmin 2007

To cudowne, że mój dotychczasowy trud został doceniony. Nawet nie marzyłem o takiej sytuacji jadąc na ten konkurs, ale dzięki temu wiem, że droga jaką sobie obrałem jest właściwa – mówi Mariusz Chryk.

II Święto Polskiego Wina we Wrocławiu otworzyło drogę do kolejnych sukcesów. Już rok później w Zielonej Górze na III Święcie Polskiego Wina, winnica Zawisza Mariusza Chryka zdobyła kolejne medale: wino białe półwytrawne SOLARIS – 2009



Mariusz Chryk odbierający nagrodę z rąk Starosty Tarnowskiego podczas Majówki u Paderewskiego

w kategorii wina młode białe i czerwone w komisji sommelierów zdobyło III miejsce, wino białe półsłodkie z odmiany Solaris o nazwie roboczej POUR DEUX zostało wybrane przez uczestników III Święta Polskiego Wina spośród kilkudziesięciu win najlepszym winem i zdobyło tytuł GRAND VIN POLONAIS.

Na IV Święcie Polskiego Wina w Sokołowcu w kategorii wina dojrzałe białe w komisji sommelierów wino Irys 2009 zdobyło pierwsze miejsce, a wino Phoenix 2009 trzecie miejsce. W kategorii wina dojrzałe czerwone w komisji sommelierów, wino Rubin 2009 zdobyło drugie miejsce, a wino Monarch 2009 trzecie miejsce. W tej samej kategorii, ale w komisji dziennikarzy wino Karmin 2009 zdobyło drugie miejsce. W głosowaniu publiczności drugie miejsce zdobyło wino z winnicy „Zawisza” o nazwie Helios 2009. Warto wspomnieć, że wino Phoenix 2009 podczas Święta Winobrania 2010 w Zielonej Górze zdobyło drugie miejsce w kategorii win białych w konkursie o tytuł Grand Vin Winobrania 2010. Natomiast wino Rubin 2009 podczas trwania targów Enoexpo 2010 w Krakowie zdobyło srebrny medal w konkursie Polskich Win i było najwyższej ocenionym z win czerwonych.

V Święto Polskiego Wina w Janowicach

Coroczne sukcesy winiarzy z Pogórza obudziły w nich chęć zorganizowania kolejnego Święta Polskiego Wina u siebie, w „domu”. 19 listopada 2011 r. w Janowicach odbyła się V edycja Święta Polskiego Wina. Organizatorami byli: Tarnowskie Bractwo Winiarskie (Stowarzyszenie Winiarzy Ziemi Tarnowskiej) i Powiat Tarnowski. Konkurs win spełniał europejskie standardy. Oceniającymi byli znani i cenieni fachowcy z tej dziedziny – sommelierzy i dziennikarze magazynów branżo-

wych. Konkurs został przeprowadzony w pięciu kategoriach: wina czerwone dojrzałe, wina białe dojrzałe, wina różowe, wina młode białe, wina młode czerwone.

Pogórzańskie winnice zdobyły na V Święcie Polskiego Wina w Janowicach kolejne medale:

Wina białe, złoty medal:

– Solaris 2011,

Winnica Demeter

Wina białe, srebrne medale:

– Helios 2009,

Winnica Zawisza

– Muskari 2011,

Winnica Demeter

– Irys 2011, Winnica Zawisza

– Solaris 2011,

Winnica Kuźnia, Gromnik

– Ramlat 2011,

Winnica Sucha Góra, Polichty

– Johaniken 2009,

Winnica Zawisza, Brzozowa

– Muskat 2011,

Winnica Zawisza

Wina czerwone, srebrne medale:

– Karmin 2009,

Winnica Zawisza, Brzozowa

Wina różowe, srebrne medale:

– Roze 2011,

Winnica Demeter

Zdobywanie wiedzy i doświadczenia

– Żeby robić dobre wina, trzeba uczyć się przez całe życie – zaznacza Mariusz Chryk. Realizując to motto, chętnie i często uczestniczy w seminariach, wizytach studyjnych, szkoleniach i warsztatach w całej Europie. Swoją wiedzę i doświadczenie zdobywał pod okiem specjalistów we Francji (poznanie techniki uprawy winorośli), w Niemczech (poznanie zasad produkcji sadzonek) oraz w Szwajcarii (praktyki w uprawie i produkcji wina). Już jako 17-latek zrobił swoje pierwsze wino, które skosztował z okazji osiągnięcia wieku dojrzałości.

W ostatnich dniach Mariusz Chryk uczestniczył w wizycie studyjnej na Sycylii we

Włoszech. Brało w niej udział 14 winiarzy z całej Polski.

– Dzięki zaproszeniu Instytutu Winorośli i Wina w Palermo mieliśmy okazję zobaczyć wspaniałe wyposażone laboratorium badające wino pod każdym możliwym kątem. Zaprezentowano nam również wspaniałe prowadzone winnice oraz zapoznaliśmy z wysokiej klasy ekspertami – wspomina Mariusz Chryk.

Włosi mieli również okazję poznać nasze pogórzańskie wina. Pan Mariusz zaprezentował swoje doświadczenia w prowadzeniu winnicy w polskich warunkach oraz podzielił się spostrzeżeniami. Jednym z wniosków po wizycie jest to, że nasze polskie owoce winorośli są bardziej aromatyczne niż włoskie.

Stowarzyszenie Winiarzy Ziemi Tarnowskiej w Gromniku

Pogórzańskie winiarstwo rozwija się prężnie. Dowodem tego jest powołane do życia Stowarzyszenie Winiarzy Ziemi Tarnowskiej, którego Prezesem jest Mariusz Chryk. W skład stowarzyszenia wchodzi 30 osób – winiarzy oraz miłośników i pasjonatów win, którzy za cel działalności stawiają rozwój i promocję winiarstwa na naszym terenie. Stowarzyszenie od września br. ma siedzibę w Gminnym Ośrodku Kultury w Gromniku. Jest to niezaprzeczalnie dowód na to, że winiarstwo na trwałe powraca do pogórzańskiego „krajobrazu”.

Pozytywne fakty dotyczące wina

Choć już starożytni Grecy winu przypisywali właściwości lecznicze, to tak naprawdę dopiero dokładne badania wieku dwudziestego dają nam potwierdzenie, że wino ma bardzo duże właściwości lecznicze i pozytywnie wpływa na organizm ludzki.

Co sprawia, że jeden do dwóch kieliszków wina dziennie wypitych w trakcie

posiłku pozwoli nam uniknąć wielu groźnych chorób, zachować dłużej młodość i dobre samopoczucie?

Ogólnie mówiąc, tymi dobroczynnikami są składniki wina pochodzące z owoców winorośli jak i powstałe w czasie procesu fermentacji oraz dojrzewania wina. Oczywiście należy podkreślić, że najcenniejsze jest wino czerwone.

Badania naukowe dowodzą, że przyczyną starzenia się komórek jak i ich obumierania, co w konsekwencji prowadzi do wielu chorób z nowotworami włącznie są tzw. wolne rodniki – „utleniacze”. Poza wprowadzaniem chaosu w procesie przemiany materii potrafią niszczyć błony komórkowe i wpływać na mutację naszego DNA. Siedzący tryb życia, stres, zły sposób odżywiania, palenie tytoniu, zatrucie środowiska to czynniki zwiększające ilość wolnych rodników w naszym organizmie. Organizm ludzki broni się produkując enzymy niszczące wolne rodniki, ale często nie nadąża i przegrywa w tej nierównej walce.

Świat roślin ma podobne problemy. Rośliny do walki z intruzami produkują więc „antyutleniacze”, związki zwane polifenolami. To właśnie w czerwonym winie tych zbawiennych związków nie tylko dla roślin ale i dla ludzi znajdziemy najwięcej. W winie białym jest ich ok. 10 razy mniej.

Wśród polifenoli znajdujących się w czerwonym winie najbardziej istotne dla naszego organizmu są flawonoidy i resweratrol. Flawonoidy przeciwdziałając utlenianiu się złego cholesterolu LDL chronią nas przed miażdżycą i zakrzepami. Resweratrol zapobiega mutacji komórek i tworzeniu się wolnych rodników, tym samym ogranicza powstawanie nowotworów i hamuje ich rozwój. Resweratrol naj-

piej jest przyswajany przez organizm ludzki i spełnia swoją funkcję gdy jest rozpuszczony w alkoholu.

Chłodniejszy klimat wpływa korzystnie na gromadzenie resweratrolu w winogronach. W tej sytuacji optymistycznie można spojrzeć w stronę polskich czerwonych win produkowanych z odmian winogron charakteryzujących się dużą zawartością resweratrolu jak Dornfelder, Monarch, Roesler czy Rondo. Miejmy nadzieję, że w najbliższym czasie badania polskich win czerwonych to potwierdzą.

Wino, szczególnie czerwone bogate jest w potas, który zapobiega nadciśnieniu tętniczemu, magnez, przyswajalne żelazo i wapń. W winie znajdziemy też aminokwasy, rozpuszczalny błonnik, kwasy organiczne jak winowy, jabłkowy, cynamonowy, który sprzyja wydzielaniu żółci i ułatwia trawienie tłuszczów oraz kwas acetylosalicylowy czyli znaną nam aspirynę. Dzięki obecności garbników w winie pitym podczas posiłków zwiększa się wydzielanie śliny i enzymów trawienych oraz ukrwienie układu pokarmowego co poprawia trawienie i przyspiesza dostarczenie składników odżywczych do krwi.

Tak więc śmiało możemy dokończyć tytułowy cytat i powiedzieć „IN VINO SANITAS”

Pamiętajmy jednak, że nadmiar wypitego wina może wywołać skutki odwrotne – zachowajmy więc umiar. Pijmy wino do posiłków nigdy na pusty żołądek i w nie większej ilości jak 3, maksymalnie 4 (małe ok. 50g) kieliszki dziennie – jest to uzależnione od indywidualnego metabolizmu człowieka. Wina nie powinny pić osoby chore na cukrzycę.

www.winorosl-mch.eu
mariusz.chryk@winorosl-mch.eu

Opracował
Wiktor Chrzanowski

