

KWARTALNIK DREŁOWSKI



ISSN 1506-9125

PISMO SAMORZĄDOWE NR 18

GRUDZIEŃ 2002

Szczęśliwych, spokojnych Świąt Bożego Narodzenia

W TYM NUMERZE:

- I i II Sesja Rady Gminy Drelów
- Święto Edukacji Narodowej
- Potrawy wigilijne i świąteczne
- Uroczystość 11 listopada
- Harmonogram pojedynków strzeleckich w jednostkach OSP na terenie Gminy Drelów
- Wspomnienia ks. Bronisława Piaseckiego o Prymasie Tysiąclecia Stefanie Kardynale Wyszyńskim c.d.
- Kalendarz na 2003 rok.





Niech zbliżające się Święta Bożego Narodzenia
spędzone w gronie najbliższych

Przyniosą Państwu wiele radości, ciepła i optymizmu.

Niech w nadchodzącym Nowym 2003 roku
szczęście i pomyślność nigdy Państwa nie opuszcza,
a wiara codziennie dodaje sił i energii
do tworzenia i realizacji nowych pomysłów

Życzy

Przewodniczący Rady Gminy Drelów
Marian Andrzej Sahonko

Na zbliżające się Święta
pragnę złożyć życzenia
przeżywania Bożego Narodzenia
w zdrowiu, radości i ciepłej rodzinnej atmosferze.

Kolejny zaś Rok 2003
niech będzie czasem pokoju
oraz realizacji osobistych zamierzeń.

Aby radość i spokój Bożego Narodzenia
pozostały z Wami przez cały Nowy Rok

Życzy

Wójt Gminy Drelów
Piotr Łazimierski



Zdrowych i radosnych Świąt Bożego
Narodzenia

Pomyślności w Nowym Roku 2003 oraz
obfitych łask Bożych wszystkim czytelnikom i
sympatykom

naszej biblioteki
Składają Pracownicy
GBD

... O Panie, uczyni z nas narzędzia
Twojego Pokoju,
Abyśmy siali miłość tam,
gdzie panuje nienawiść;

Wybaczenie tam, gdzie panuje krzywda;
Zawierzenie tam, gdzie panuje zwatpiecie;
Nadzieje tam, gdzie panuje rozpacz;
Światło tam, gdzie panuje mrok;
Radość tam, gdzie panuje smutek..."

Serdeczne życzenia na Boże Narodzenie
i Nowy 2003 Rok

Oby nam się ziściły marzenia i dążenia

Składają Pracownicy

Gminnego Centrum Kultury w Drelowie

Wszystko jest, jak przed rokiem.

na sztach srebrne kwiaty
i ten sam obraz w ramach okien,
świat biały, jak opłatek...

Będzie wilia! Uśmiechną się ludzie,
do świątecznej zasiada wieczerzy -
błogosławiony grudzień!...

"W żłobie leży ktoś pobieży..."

Pomyśl, na cudzej ziemi wśród obcych,
tacy jak ty młodzi chłopcy
i małe dziewczęta
zaspiewają tę samą kolędę.

Pamiętaj, będą
ludzie smutni, opuszczeni,
niepotrzebni nikomu -

i nikt z nimi słowa nie zamieni,
nie zaprosi do swego domu...

Waż do ręki biały opłatek,
choćbyś nawet nie miał go z kim dzielić -
i życz szczęścia całemu światu,
niech się wszystkie serca rozwesela!...

Życzy

Redakcja Kwartalnika Drelowskiego

Oplatek

Wigilijny zwyczaj łamania się opłatkiem należy do najtrwalszych i najżywszych tradycji Bożego Narodzenia. Dzielenie się opłatkiem, choć niekoniecznie w Wigilię, praktykowali już najwcześniejsi chrześcijanie.

Otrzymywali go ci, którzy nie byli na Mszy. Od dawna, tuż przed wieczerzą, łamano się opłatkiem z członkami rodziny, służbą, kołednikami i oczywiście duchami przodków. Nawet zwierzęta gospodarskie dostawały oplatek od swego gospodarza. Nie ma solidnego studium, które wskazałoby kiedy i w jakich okolicznościach ta tradycja zakorzeniła się w Polsce. Najstarsza wzmianka źródłowa pochodzi z końca XVIII wieku. Dzisiaj jest to już wyłącznie polski zwyczaj, którego najważniejszym przesłaniem jest pojednanie. Dzieląc się opłatkiem, składamy sobie życzenia dobra wszelakiego, zapominamy o urazach, wybaczymy.

Kolędy

Wyraz „kolęda” pochodzi od łacińskiego słowa „calendae”, oznaczającego pierwszy dzień miesiąca. W starożytnym Rzymie uroczyste obchodzono szczególnie calendae styczniowe, kiedy



to konsulowie prawnie obejmowali swój urząd w całym imperium rzymskim. Przy reformie kalendarza (46 r. przed naszą erą), zadekretowanym przez Cezara Juliusza (stąd „kalendarz juliański”) potwierdzono 1 stycznia jako początek roku administracyjnego. W Rzymie obchodzono to bardzo uroczyste. Odwiedzano się, obdarowywano podarkami, śpiewano okolicznościowe pieśni. Wraz z przyjęciem chrześcijaństwa zwyczaj ten stopniowo powiązano z początkiem rachuby nowego czasu „nowej ery”, czyli narodzin Chrystusa. Kolęda w Polsce oznacza przede wszystkim pieśń religijną, związaną tematycznie z narodzinami Chrystusa. Najstarsza polska kolęda „Zdrów bądź królu anielski” pochodzi z 1424 roku, choć sam termin kolęda utrwalił się dopiero w XVII w. W okresie tym powstawało wiele pastorałek i kolęd. Inne śpiewali zakonnicy, inne arystokracja, mieli też swoje kolędy kupcy i pozostałe stany. Niektóre kolędy autorskie znane są do dziś: „Przybieżeli do Betlejem pasterze” i „Przy onej górze” J. Żabczyca, „Bóg się rodzi” F. Karpińskiego, „Mizerna, cicha” T. Lenartowicza. Jednak kolędy powstawały też dzięki twórcom anonimowym. Tłumaczono je z łaciny czy z języków krajów sąsiedzkich. Jakkolwiek większość kolęd powstała w łonie kościoła katolickiego, nie brak jednakże kolęd luterańskich, kalwińskich czy husyckich. Kolędy są zjawiskiem kulturowym, zwłaszcza w Polsce, gdzie ilość znanych i opisanych kolęd osiąga liczbę ponad pół tysiąca.



Zupa rybna z kluseczkami

Przygotuj: 0,5 kilograma świeżych ryb, 3 cebule, 1 marchewkę, 1 pietruszkę, pół średniej wielkości selera, 1 por, 2 listki laurowe, 5 ziarenek czarnego pieprzu, 5 ziarenek ziela angielskiego, 1 łyżeczkę kminku, sól.

Jak to zrobić? - Przygotować wywar z włoszczyzny i przypraw, dodać oczyszczone ryby, gotować pod pokrywką na małym ogniu 30 minut. Przecedzić zupę przez gęste sitko, posolić. Podawać z kładzionymi kluseczkami ugotowanymi w zupie.

Flaki po polsku

Przygotuj: 2 kilogramy gotowych flaków wołowych, 2 marchewki, 2 pietruszki, 1/2 sporego selera, 2 spore pory, do zasmażki 5 dekagramów masła, 4 dekagramy maki, 1 łyżkę stołową drobno posiekanej cebuli, 1/4 łyżeczki świeżo zmielonego imbiru, 1/4 łyżeczki świeżo utartej gałki muszkatołowej, nieco grubo utłuczonego pieprzu białego i ziela angielskiego, 1 łyżeczkę słodkiej papryki, 2 listki laurowe, 1 łyżkę dokładnie sproszkowanego majeranku, sól.

Jak to zrobić? - Oczyszczone, surowe flaki, po wyjęciu z opakowania, dokładnie przepłukać pod bieżącą wodą, gotować 15 minut, a następnie wodę odlać. Flaki ponownie zalać wrzątkiem lub uprzednio przegotowanym rosołem wołowym (w tym ostatnim przypadku będą zdecydowanie smaczniejsze), gotować około 4 godzin, aż będą zupełnie miękkie. Podczas gotowania stale trzeba uzupełniać rosół. Jeśli nabyliśmy flaki ugotowane, wystarczy je dokładnie przepłukać, gotować 15 minut i odlać. Ugotowane flaki kroimy na cienkie paseczki jak makaron i ponownie wkładamy do rosółu, którego powinno być około 3-3,5 litra. Warzywa pokroić w zgrabną słomkę, przełożyć do rondla, dodać 1 łyżkę masła nieco wody i dusić, często mieszając. Miękkie warzywa dodać do flaków i dokładnie wymieszać.

Przygotować jasną zasmażkę z masła i maki oraz bardzo drobno posiekanej cebuli. W pierwszej fazie udusić na maśle cebulę, a gdy tylko zżółknie, dodać mąkę, potem rosół, rozprowadzając bardzo dokładnie drewnianą łyżką, aby nie powstały grudki. Gdy zasmażka nabierze jednolitej konsystencji, wlać ją do flaków i dokładnie wymieszać trzepaczką do sosów. Dodając do flaków przyprawy kierujemy się własnym smakiem. Na samym końcu flaki solimy i gotujemy na małym ogniu 15-20 minut, aż staną się zawiesiste.

Do flaków przygotowanych po polsku zawsze podaje się pulpety, choć można je przegryzać upieczoną własnoręcznie bułką pszenną lub razowcem



Krupnik polski

Przygotuj: *1/2 kilograma wołowiny, 1/2 kilograma porąbanych na małe kawałki kości wołowych, 1 pęczek włoszczyzny, 1 cebulę, 4 suszone prawdziwki, 20 dekagramów kaszy perłowej, 1 łyżkę świeżego masła, 3 ziemniaki, natkę pietruszki, ziele angielskie, sól, odrobinę cukru lub miodu.*

Jak to zrobić? - Mięso i kości zalać 3 litrami zimnej wody i gotować na małym ogniu 1 godzinę, a następnie dodać włoszczyznę, cebulę i namoczone wcześniej grzyby. Gdy mięso będzie już miękkie, przecedzić rosół przez gęste sitko, a mięso i jarzyny pokroić w zgrabne kostki, grzyby zaś w paski.

Około 1/2 litra posolonego do smaku rosółu odlać do osobnego naczynia, dodać 20 dekagramów kaszy perłowej i gotować, aż będzie miękka i puści śluz. Dodać 1 łyżkę masła i ucierać kaszę drewnianą łyżką, aż nabierze jaśniejszego koloru. Kaszę połączyć z rosółem, dodać pokrojone w kosteczkę ziemniaki. Naczynie postawić na niezbyt ostrym ogniu i gotować krupnik do miękkości ziemniaków (około 20 minut).

Do krupniku dodać pokrojone mięso i warzywa, posolić, posypać drobno posiekaną natką pietruszki. Można podawać z ziemniaczkami okraszonymi boczkiem.

Paszteciki w cieście francuskim z mięsem

Przygotuj na ciasto: *12 dekagramów mąki, 12 dekagramów masła, 1 łyżeczkę świeżo wyciśniętego soku z cytryny, 5 dekagramów mąki do podsypywania.*

Przygotuj na nadzienie: *1/4 kilograma mięsa z rosółu, 1/2 bulki, 2 jajka, 2 dekagramy masła, 1 cebulę, odrobinę kardamonu i gałki muszkatołowej, nieco soli.*

Jak to zrobić? - Mięso przepuścić przez maszynkę wraz z namoczoną i odcisniętą bułką, masę przesmażyć na maśle z cebulką, dodać 1 jajko, sól, kardamon i gałkę muszkatołową, wymieszać. Przygotować ciasto francuskie według przepisu na groszek ptysiowy, rozwałkować je na grubość 1/2 centymetra. Wykrawać foremką po dwa kółka na pasztecik. Na środek jednego kółka położyć łyżeczkę mięsa, posmarować ciasto rozbitym jajkiem, pozostawiając gołe brzegi, nakryć drugim kółkiem, wyrównać, lekko docisnąć nożem, posmarować ponownie rozbitym jajkiem. Gotowe paszteciki układać łopatką na blasze i piec 15-20 minut.

Kapusta duszona z grzybami i grochem

Przygotuj: *1 kilogram kiszzonej kapusty, 5 dekagramów suszonych grzybów, 2 duże cebule, 20 dekagramów grochu, 1/2 szklanki oleju rzepakowego, pieprz czarny, ziele angielskie, listki laurowe, sól, cukier.*

Jak to zrobić? - Groch przemyć na sitku pod bieżącą wodą, namoczyć na noc w zimnej wodzie, a następnego dnia ugotować w tej samej wodzie. Grzyby przepłukać pod bieżącą wodą, ugotować i pokroić w cienkie paski. Kapustę odcisnąć z nadmiaru soku, zalać wywarem z grzybów, dodać pieprz, ziele angielskie, listki laurowe, pokrojone grzyby i gotować, aż będzie miękka. Obraną z łupin cebulę pokroić w plastry i uduścić na oleju na złoty kolor. Kiedy groch będzie miękki, przełożyć go do kapusty, dodać cebulę, resztę oleju, doprawić solą, cukrem, pieprzem, wymieszać i dusić jeszcze 15 minut.

Podawać z ziemniakami z wody lub pieczywem.

Kluski z makiem

Przygotuj: *30 dekagramów mąki, 1 szklankę maku, 3 łyżki miodu, 1 łyżkę smażonej skórki pomarańczowej, 2 łyżki rodzynek, 1 łyżkę siekanych orzechów laskowych, wodę, sól.*

Jak to zrobić? - Z mąki, wody i soli zagnieść ciasto, rozwałkować, oprószyć mąką i pozostawić na 15 minut na stolnicy, pokroić na małe kwadraciki, ugotować, przelać na sitko zimną wodą, przecedzić. Mak sparzyć wrzącą wodą, zmielić trzykrotnie w maszynce do mięsa, wymieszać dokładnie z miodem, skórką pomarańczową, rodzynekami, siekanymi orzechami laskowymi i delikatnie połączyć z kluskami.

Podawać jako oddzielne danie wigilijne.

Gołąbki z grzybami

Przygotuj: *1 główkę kapusty, 1 szklankę kaszy gryczanej, 2 cebule, 3 łyżki masła, 7 dekagramów suszonych prawdziwków, 1 łyżkę siekanej natki pietruszki, 1 łyżeczkę mąki, smak z grzybów, 1/2 szklanki śmietany, sól, pieprz.*

Jak to zrobić? - Grzyby namoczyć na noc, ugotować, odcedzić. Ugotować na sypko kaszę gryczaną. Grzyby pokroić w paseczki, a cebulę posiekać i uduścić na maśle. Kaszę delikatnie wymieszać z cebulą, grzybami, natką pietruszki, solą i grubo tłuczonym pieprzem. Kapustę sparzyć wrzątkiem, rozebrać główkę na luźne liście, nakładać farsz i zwijać gołąbki. Na dnie dużego emaliowanego rondla ułożyć 2 kapuściane liście, dodać 1 łyżkę masła, ułożyć gołąbki, zalać wywarem grzybowym i dusić na małym ogniu pod pokrywką 1 godzinę. Przygotować jasną zasmażkę z 1 łyżki masła i mąki, rozprzecznić wywarem z grzybów i śmietaną, wlać do rondla z gołąbkami i raz doprowadzić do wrzenia.

Podawać z ziemniakami lub chlebem

Kutia

Przygotuj: *1 szklankę maku, 1 szklankę ziaren pszenicy, 1 szklankę mleka, 1/2 szklanki cukru pudru, 1/2 szklanki miodu, 20 dekagramów posiekanych orzechów laskowych, 10 dekagramów siekanych migdałów, 3 łyżki rodzynek sułańskich, po 5 fig i daktyli, nieco soli, otartą skórkę z cytryny.*



Jak to zrobić? - Pszenicę namoczyć na noc, a następnie gotować, trzykrotnie zmieniając wodę. Gdy pszenica będzie miękka, odsączyć ją na sitku. Mak przemyć pod bieżącą wodą, zalać wrzącym mlekiem, zagotować na małym ogniu, następnie zmielić w maszynce do mięsa, połączyć z ugotowaną pszenicą, dodać resztę składników, wymieszać i wstawić do lodówki.
Podawać jako danie wigilijne z łamańcami.

Kompot z suszonych jabłek, gruszek i śliwek

Przygotuj: *Po 20 dekagramów suszonych śliwek, jabłek, gruszek, kawałek kory cynamonowej, 5 goździków, skórkę z całej cytryny, cukier do smaku.*

Jak to zrobić? - Owoce zalać zimną przegotowaną wodą, odstawić na noc. Następnego dnia dodać cukier, cynamon, goździki, skórkę cytrynową i gotować nie dłużej niż 30 minut.

Podawać mocno ostudzony.

Sernik na kruchym spodzie

Przygotuj: *1 kilogram sera, 15 jajek, 35 dekagramów cukru, 6 dekagramów masła, 12 dekagramów rodzynek, wanilię naturalną.*

Przygotuj na kruche ciasto: *0,25 kilograma mąki, 12 dekagramów masła, 6 dekagramów cukru, 2 żółtka, skórkę pomarańczową.*

Jak to zrobić? - Ser przepuszczony przez maszynkę do mięsa ucierać w makutrze wraz z cukrem i wanilią, a gdy powstanie jednolita masa, wbijać po jednym żółtku i nadal ucierać, dodać stopione masło, białka ubite na pianę, rodzynki i delikatnie wymieszać. Kruche ciasto rozwałkować, ułożyć na blasze, równo rozprowadzić na nim ser i upiec w gorącym piekarniku. Po ostygnięciu posypać cukrem.

Pierniczki całuski

Przygotuj: *30 dekagramów mąki, 1/2 szklanki miodu, 1 jajko, 10 dekagramów cukru, 2 dekagramy masła, 5 gramów sody spożywczej, 1 łyżeczkę przyprawy korzennej do pierników, 4 dekagramy migdałów do przybrania, 1 jajko do smarowania.*

Jak to zrobić? - Przesypać mąkę na stolnicę, zrobić w kopczyku zagłębienie, wlać zagotowany miód, wymieszać delikatnie nożem, dodać cukier, przyprawę do pierników, sodę, masło, 1 jajko i zagnieść ciasto, które należy wyrabiać długo i energicznie (inaczej pierniczki nie urosną). Rozwałkować ciasto na stolnicy, wykrawać foremką małe kółka, smarować rozbitym jajkiem, na każdym kółku położyć połówkę migdała bez skórki. Pierniczki ułożyć na wysmarowanej masłem blasze, wstawić do gorącego piekarnika i piec 10 minut. Gdy pierniczki ostygną, przełożyć je do słoja na 2-3 dni, aby skruszały.

Tort orzechowy czarny

Przygotuj: *0,25 kilograma orzechów włoskich, 0,25 kilograma cukru, 8 jajek, 20 ziaren kawy, 2 tabliczki czekolady, 1 łyżkę tartej bułki, 1/2 cytryny.*

Przygotuj na masę tortową: *25 dekagramów masła, 25 dekagramów cukru pudru, 4 tabliczki czekolady, 4 dekagramy mielonych migdałów bez łupin, 1 żółtko, 1 laskę wanilii.*

Jak to zrobić? - Żółtko utrzeć z cukrem, dodać utartą skórkę cytrynową, sok z cytryny, zmieloną kawę, rozgrzaną czekoladę, zmielone orzechy, przesianą bułkę tartą, pianę z białek i delikatnie wymieszać. Masę przełożyć do trzech tortownic i piec 30 minut. Masło utrzeć w misce na pianę i nadal ucierając dodawać po trochu cukier puder, a potem rozgrzaną czekoladę, żółtko, drobno posiekaną wanilię, zmielone migdały. Całość dokładnie utrzeć, wstawić do lodówki na 30 minut. Przełożyć tort masą i polukrować czekoladą.

Śledzie zawijane z cebulą

Przygotuj: *Po 1 śledziu na osobę, 4 cytryny, 4 cebule, pieprz czarny, 2 listki laurowe, po 6 ziarenek ziela angielskiego i czarnego pieprzu.*

Jak to zrobić? - Śledzie wymoczyć, rozciąć na połowy, odciąć ogony i głowy, ściągnąć skórę, wyjąć ości. Można też skorzystać z gotowych filetów śledziowych, ale wtedy trzeba osobno nabyć mlecz lub jednego śledzia mleczaka. Drobno posiekać cebulę, połowę mleczka przetrzeć przez sitko, włożyć do cebuli, przyprawić zmielonym pieprzem, wymieszać. Farsz nakładać na połówki śledzi, zwinąć w rulon, spiąć wykałaczką. W oddzielnym naczyniu ugotować sok z cytryny, dodając tyle samo przegotowanej wody, przyprawy i nieco cebuli. Marynatę ostudzić, zmieszać z pozostałym, przetartym przez sitko mleczkiem i zalać nią śledzie ułożone w słoju. Takie śledzie trzeba przygotować na 3 dni przed Wigilią.

Podawać z ziemniakami z wody.

Karasie smaźone ze śmietaną

Przygotuj: *1,5 kilograma karasi, 1 cebulę, 2 jajka, 1 łyżkę masła lub 1/2 szklanki mąki lub 1/2 szklanki bułki tartej, 3 łyżki masła, 2 szklanki śmietany, natkę pietruszki, natkę koperku, sól.*

Jak to zrobić? - Karasie oczyścić, natrzeć solą, wytrzeć do sucha. Zesklić na 1 łyżce masła drobno posiekaną cebulę, wbić 2 jajka,



roztrześć trzepaczką do sosów, obtaczać ryby i zaraz smażyć na patelni na gorącym maśle z obu stron. Można też smażyć karasie obtoczone w mące lub w mące zmieszanej z tartą bułką. Wlać 2 szklanki śmietany, doprowadzić dwukrotnie do wrzenia, posypać natką pietruszki i kopru. *Podawać z salatką zieloną lub salatką z papryki.*

Karp smażony lub pieczony

Przygotuj: 1,5 kilograma karpia, 3 jajka, 1/2 szklanki bułki tartej, 3 łyżki masła, 10 dekagramów stopionego sklarowanego masła, sól.

Jak to zrobić? - Oczyszczyć karpia, podzielić na porcje, grzbiet w kilku miejscach naciąć ostrym nożem, natrzeć solą, a kiedy sól się rozpuści, wytrzeć do sucha ściereczką lub bibułą. Każdą porcję karpia zanurzać w roztrzepanym jajku, posypać tartą bułką i podsmażyć na gorącym maśle z obu stron. Jeśli chcemy mieć karpia w całości, wówczas układamy go na blasze do pieczenia lub w brytfannie, smarujemy obficie masłem i pieczemy w gorącym piekarniku często polewając roztopionym masłem.

Podawać ze smażonymi ziemniakami.

Lin smażony w czerwonej kapuście

Przygotuj: 1,5 kilograma lina, 3 łyżki masła, małą główkę czerwonej kapusty, 4 suszone prawdziwki, 1 cebulę, 1 marchew, 1 seler, 1 dużą pietruszkę, 8 ziarenek ziela angielskiego, 3 goździki, 1/2 łyżeczki do kawy świeżo mielonego cynamonu, 2 kostki lub łyżeczki cukru, 1 szklankę śmietany, 2 jajka, 2 łyżki bułki tartej, 4 ziarenka czarnego pieprzu i 3 ziarenka ziela angielskiego, sól.

Jak to zrobić? - Rybę oczyścić ze śluzu i łusek (patrz: *Lin gotowany*), przemyć pod bieżącą wodą, osuszyć, natrzeć solą, podzielić na porcje. Kapustę poszatkować, posolić, wycisnąć z nadmiaru soku, zalać w emaliowanym rondlu wywarem z suszonych grzybów, warzyw, 5 ziarenek ziela angielskiego, dodać 2 łyżki masła. Rondel nakryć szczelną pokrywką i dusić na niezbyt dużym ogniu, mieszając od czasu do czasu. Kiedy kapusta będzie miękka, dodać utłuczone grubo goździki, cynamon, cukier, śmietanę. Dusić razem, aż całość stanie się zawieszista. Z ryby usunąć ości, mięso osuszyć w serwetce. Każdą porcję zanurzać w roztrzepanym jajku, posypać tartą bułką, tłuczonym zielem angielskim i czarnym pieprzem i smażyć z obu stron na rozgrzanym na patelni maśle. Gotową rybę ułożyć na półmisku i ugarniować duszoną kapustą.

Podawać z ziemniakami z wody.

Kotlety ze szczupaka

Przygotuj: 2 kilogramy szczupaka, 3 cebule, 1/4 łyżeczki gałki muszkatołowej, 5 ziarenek czarnego pieprzu, 6 ziarenek ziela angielskiego, 1/2 bułki paryskiej, 3 łyżki masła, 3/4 szklanki mleka lub śmietanki, 1/2 cytryny, natkę pietruszki, 1 łyżkę mąki, sól.

Jak to zrobić? - Rybę oczyścić, wyjąć ości, a mięso dokładnie posiekać lub przepuścić przez maszynkę do mięsa. Cebulę drobno posiekać, udusić na maśle, dodać rybę, lekko podsmażyć. Dodać namoczoną w mleku i wyciśniętą bułkę lub bułkę namoczoną w śmietance, której wówczas nie należy wyciskać, 1 łyżkę masła, utartą gałkę muszkatołową, tłuczone w moździerzu ziele angielskie i czarny pieprz. Wysmarować dużą patelnię masłem (1,5 łyżki). Z masy rybnej robić kotlety posypując mąką lub tartą bułką, układać na patelni, posypać drobno siekaną natką pietruszki, skropić cytryną. Naczynie nakryć pergaminem wysmarowanym masłem, szczelną pokrywką i wstawić na 10 minut do gorącego pieca.

Podawać z ryżem na sypko i sosem winnym.

Przygotuj na sos winny: 1/2 szklanki białego wytrawnego wina, 1 cytrynę, 2 kostki rosółowe, 2 łyżeczki do herbaty cukru, 2 łyżki tartej bułki, sól.

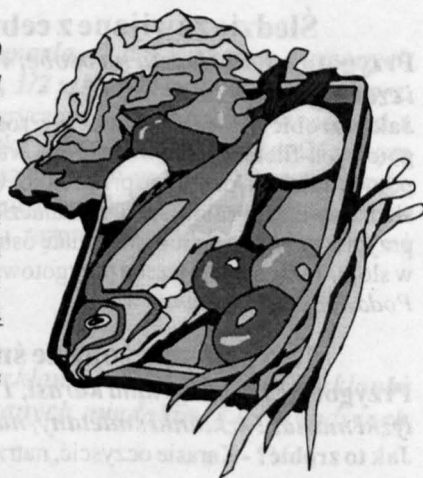
Jak zrobić sos? - Po przyrządzeniu kotletów zlać sos do małego rondelka, doprowadzić do wrzenia, dodać tartą bułkę, podsmażyć, dodać 1 szklankę rosółu, cukier, kilka łyżeczek soku z cytryny i wino. Całość wymieszać, doprowadzić do wrzenia.

Karp w białym winie

Przygotuj: 2 kilogramy karpia, 2 selery, 4 duże korzenie pietruszki, 4 ogórki, 10 ziarenek czarnego pieprzu i 10 ziarenek ziela angielskiego, 2 listki laurowe, 1/4 gałki muszkatołowej, 2 szklanki soku z kiszonych ogórków, 3 szklanki białego wytrawnego wina, 1 łyżkę masła, 1 łyżkę mąki, sól.

Jak to zrobić? - Karpie oczyścić, wypatroszyć, natrzeć solą, pokroić na dzwonka, nie wyrzucać mleczka. Selery, pietruszki i ogórki pokroić w cienkie plasterki i obłożyć nimi karpie ułożone w rondlu. Dodać pieprz i ziele angielskie, listki laurowe i świeżo utartą gałkę muszkatołową. 2,5 szklanki wina zmieszać z sokiem ogórkowym, zalać ryby i dusić pod pokrywką na małym ogniu. Kiedy ryby będą gotowe, zmieszać 1 łyżkę masła z 1 łyżką mąki, rozprowadzić z przecedzonym sosem spod ryb, dodać jeszcze 1/2 szklanki wina, zagotować, poleć ryby ułożone na głębokim ogrzanym półmisku i ugarniować warzywami.

Podawać z ryżem na sypko i salatką z papryki.



Informacja z Wyborów Samorządowych i bezpośrednich wyborów wójta, które odbyły się w dniu 27. 10. 2002 roku oraz 10. 11. 2002 roku.

Poszczególni kandydaci na Wójta Gminy Drelów otrzymali następującą ilość głosów w I turze głosowania:

1. Błyskosz Jan	199 głosów
2. Kazimierski Piotr	1 102 głosy
3. Piesta Mariusz	29 głosów
4. Szulk Adam	1 050 głosów

Poszczególni kandydaci na Wójta Gminy Drelów otrzymali następującą ilość głosów w II turze głosowania:

1. Kazimierski Piotr	1 469 głosów
2. Szulk Adam	1 337 głosów

W związku z powyższym stwierdzono, iż na Wójta Gminy Drelów wybrano Piotra Kazimierskiego.

Na Radnych Gminy Drelów wybrano następujące osoby, które uzyskały największą ilość głosów w poszczególnych okręgach:

Okręg nr 1 - Drelów i Przechodźisko	
Kozaczuk Wiesław	196 głosów
Łajtar Mieczysław	128 głosów
Szabaciuk Zygmunt	127 głosów

Okręg nr 2 - Kwasówka	
Bahonko Marian	82 głosy
Okręg nr 3 - Łózki	
Zbański Krzysztof	78 głosów
Okręg nr 4 - Zahajki	
Jerzy Daniluk	46 głosów
Okręg nr 5 - Dołha i Sokule	
Potocka Barbara	66 głosów
Oksiejuk Halina	56 głosów
Okręg nr 6 - Szachy	
Hać Stanisław	53 głosy
Okręg nr 7 - Szóstka	
Struczyk Dariusz	136 głosów
Okręg nr 8 - Worsy	
Terpiłowski Cezary	77 głosów
Okręg nr 9 - Wólka Łóżecka i Aleksandrówka	
Prokopiuk Jadwiga	52 głosy
Okręg nr 10 - Żerocin i Pereszczówka	
Grysiewicz Zbigniew	127 głosów
Romaniuk Marian	85 głosów
Okręg nr 11 - Witoroż	
Kubik Stanisław	69 głosów

Wszystkim mieszkańcom Gminy Drelów,

którzy obdarzyli mnie swoim zaufaniem i przy urnach wyborczych zdecydowali się oddać głos na moją osobę, składam serdeczne podziękowanie.

Jednocześnie mam nadzieję, że swoją energią i zaangażowaniem w sprawę gminy i jej mieszkańców, przekonam do swojej osoby tych wyborców, którzy w wyborach samorządowych nie poparli mojej kandydatury.

**Z poważaniem
Piotr Kazimierski
Wójt Gminy Drelów**



9 października 2002 roku w Szkole Podstawowej w Drelowie odbyło się Ślubowanie Uczniów Klasy Pierwszej.

To bardzo uroczysty dzień w szkole i szczególnie w życiu każdego "pierwszaka". Piękne dekoracje i kwiaty odmieniły codzienny wygląd sali gimnastycznej, w której, oprócz pierwszoklasistów, zgromadzili się ich rodzice, a także nauczyciele i uczniowie klas I-III.

Uroczystość rozpoczął dyrektor szkoły Pan Tadeusz Kondraciuk. Po wprowadzeniu sztandaru szkolnego i odśpiewaniu hymnu państwowego, głos zabrała wychowawczyni klasy pierwszej Pani Halina Stysiał.

Po złożeniu przysiężenia wszyscy uczniowie klasy pierwszej zostali pasowani na pełnoprawnych uczniów i otrzymali dyplom, szkolną legitymację, pozostawiając w kronice szkoły odcisk kciuka. Następnie wszyscy z przyjemnością obejrzeli część artystyczną, przygotowaną przez klasę pierwszą.

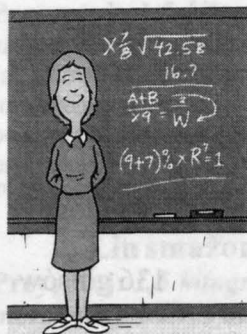
Uroczystość zaszczycił swoją obecnością Wójt Gminy, Pan Adam Szulik, który przyniósł

pierwszoklasistom piękne książeczki. Przedstawiciele Samorządu Uczniowskiego podarowali młodszym kolegom własnoręcznie wykonane kolorowe zakładki do książek.

Po uroczystości wszyscy udali się na słodki poczęstunek.

Myślę, że ten dzień na długo pozostanie w pamięci każdego "pierwszaka".

Uczeń klasy VI
Szkoły Podstawowej w Drelowie
Marcin Panasiuk



DZIEŃ NAUCZYCIELA NA WESOŁO

11 października 2002 roku w Szkole Podstawowej w Drelowie odbyła się akademii z okazji Dnia Edukacji Narodowej. Okazało się, że Dzień Nauczyciela na wesoło to konkurencja dla schematycznych i, nie

oszukujemy się, często nudnych akademii.

Na uroczystość przybyli goście: Wójt Gminy - Adam Szulik, Kierownik Biblioteki Gminnej - Pani Danuta Stefaniuk, Dyrektor Gimnazjum w Drelowie Pan Lesław Więckowski oraz nauczyciele-emeryci: Pan Jan Błyskosz, Pani Danuta Kania, Państwo Maria i Jan Kałkowie.

Prowadzący Tomasz Ołtuszyk w imieniu wszystkich uczniów powitał gości, którzy przybyli na akademię. Naszym hasłem było: **"Aby innych zapalać, trzeba samemu płonąć"**.

Uroczystość rozpoczęto od podziękowań i życzeń, po czym na scenę wszedł uczeń ubrany w strój raperów. Oznajmił on, że Święto Edukacji Narodowej jest wspaniałą okazją do przypomnienia sobie historii polskiego szkolnictwa i zachodzących w oświacie przemian. Nie było jednak suchego wykładu z historii! Nasi aktorzy, wiedząc, że słowo śpiewane łatwiej trafia do odbiorcy niż mówione, trzymali się tej zasady i przygotowali występ pt. "Dzieje szkolnictwa w rytmie rap". Bardzo podobał się nam wszystkim występ naszych szkolnych "TRAPERÓW". Został nagrodzony gromkimi

brawami.

Następnie prezenterka mody, ubrana w wieczorową suknię zapowiedziała pokaz mody uczniowsko-nauczycielskiej od prehistorii do współczesności.

Szczególnie podobał się publiczności garnitur dla nauczyciela i ubranko dla ucznia noszone w epoce kamienia łupanego. Następnie przenieśliśmy się do suchego klimatu śródziemnomorskiego i na wybiegu zobaczyliśmy Egipcjan. Potem przekonaliśmy się, co proponują nam projektanci mody w Rzymie i obejrzelśmy średniowieczną kolekcję strojów. W dalszej części pokazu zaproponowano modele nowsze, modne już od stu lat. Na wybiegu pojawili się: nauczyciel i dama klasowa, a następnie obejrzelśmy powojenną modę i w końcu współczesną modę szkolną, w której znalazły odzwierciedlenie ekstrawaganckie szaleństwa projektantów mody. Prezentacja stroju ucznia wzorowego i przeciętnego była ostatnim punktem pokazu.

Na zakończenie prowadzący jeszcze raz w imieniu wszystkich uczniów szkoły podziękował tym, którzy świętowali Dzień Edukacji Narodowej za wszystko, co będzie dla uczniów jeszcze tajemnicą i za to, co już zdołali odkryć i poznać. Do podziękowań przyłączył się dyrektor szkoły Pan Tadeusz Kondraciuk, który podziękował uczniom klasy V "a" i pani Alicji Jeleszuk za przygotowanie fantastycznego występu i życzył nauczycielom sukcesów w pracy i powodzenia w życiu osobistym.

Święto Edukacji Narodowej to zaiste okazja, aby wyrazić nasze podziękowanie za uprawę tegoż ugoru, jakim są uczniowskie czerepy.

Niech więc Waćpaństwu snuje się żywot w pomyślności, a fortuna niech nie omija Waszego domostwa.

Ty zaś szlachetne zdrowie, ulubuj sobie wszystkich pracowników tej prześwieatnej instytucji oświatowej i wspieraj ich nadwątlone przez nas siły.

Tego życzą
wdzięczne basatyki

Anno Domini 2002

Niedawno wróciliśmy z jednodniowej wycieczki do WARSZAWY. Podróżowaliśmy specjalnie wynajętym autokarem. Pojechały z nami panie: Grażyna Łańcucka, Katarzyna Polewska i mama Adriana Micewicza.

Wyjechaliśmy wczesnym rankiem spod naszej szkoły. Podróż była bardzo przyjemna. Słuchaliśmy muzyki, żartowaliśmy i oglądaliśmy krajobrazy, widoczne z okien autobusu.

Około 11-tej byliśmy w PARKU WODNYM. Było tam wiele atrakcji: baseny o różnej głębokości (kryte i odkryte), zjeżdżalnie (odkryte i rurowe), wysokie i niskie wodospady, sztuczne prądy morskie, pobudzające krążenie hydromasaże i relaksujące jacuzzi.

O 14-tej poszliśmy na obiad. Wykończeni trzygodzinną kąpielą i wspaniałą zabawą zjedliśmy go z apetytem.

Potem spacerowaliśmy po ŁAZIENKACH.

W drodze powrotnej wstąpiliśmy do supermarketu HIT. Kupiliśmy różne pamiątki i upominki naszym bliskim.

Pan kierowca zrobił nam miłą niespodziankę przejeżdżając po nowo-otwartym MOŚCIE SIEKIERKOWSKIM.

Ostatnim punktem wycieczki była wizyta w Mc Donald's.

Do domu wróciliśmy późnym wieczorem. Byliśmy zmęczeni, ale bardzo zadowoleni.

Była to wspaniała wycieczka. Nie mieliśmy czasu, żeby się nudzić. Bardzo smakowały nam lody i hamburgery w Mc Donald's. Najlepiej jednak bawiliśmy się w Aqua Parku.

CHCEMY TAM KONIECZNIE POJECHAĆ JESZCZE RAZ!

**Uczniowie klasy V
Szkoły Podstawowej w Drelowie
Grzegorz Ciesielski i Tomasz Oltuszyk**

Dnia 19 września w Szkole Podstawowej w Drelowie odbyło się spotkanie z panem policjantem, starszym sierżantem Jarosławem Jankiewiczem. W spotkaniu uczestniczyli uczniowie klas I-III.

Policjant zapoznał dzieci z zasadami bezpiecznego poruszania się po ulicy: gdy jest chodnik i gdy go nie ma. Przypomniwał również zasady poruszania się rowerem po jezdni. Wiele uwagi poświęcił dzieciom dojeżdżającym do szkoły autobusem. Poinformował je, jak należy zachować się przy wsiadaniu i wysiadaniu z autokaru.

Pan policjant mówił także o tym, jak należy przewozić małe dzieci w samochodzie.

W związku ze zbliżającą się zimą przypomniał o zasadach bezpiecznej zabawy na śniegu.

Na zakończenie dzieci podziękowały za spotkanie i wręczyły kwiaty.

**Uczennica klasy I
Aleksandra Duluk**



11 Listopada - Szkoła Podstawowa w Łózkach

Już po raz czwarty przy pomniku poświęconym żołnierzom POW w Łózkach odbyły się uroczystości upamiętniające dzień, w którym Polska zrzuciła jarzmo niewoli. Hołd poległym oddali zaproszeni goście: proboszcz parafii Drelów ks. Roman Wiszniewski, Wójt Gminy Drelów - Adam Szulik, pracownicy G.C.K. - Wiesława Zaremba i Danuta Stefaniuk, rodziny poległych, kombataneci, rodzice, uczniowie i nauczyciele Szkoły Podstawowej w Łózkach. Oficjalną część uroczystości rozpoczęto odśpiewaniem hymnu państwowego. Następnie pani dyrektor Ewa Antoniuk wygłosiła okolicznościowe przemówienie, po którym delegacje złożyły przy pomniku kwiaty i zapaliły znicze.



Dalsza część uroczystości odbyła się w budynku Szkoły Podstawowej w Łózkach. Na tle pięknej, okolicznościowej dekoracji uczniowie szkoły wystąpili z montażem słowno-muzycznym. Szczególnie wzruszyła wszystkich pieśń żołnierska w wykonaniu ucz. klasy V K. Antoniuk i chóru dziewcząt. Następnie zabrał głos Wójt Gminy - Adam Szulik, który przypomniał o burzliwych, tragicznych losach naszej Ojczyzny.

Szczególnego charakteru tej uroczystości dopełniła "polowa grochówka".

Uczestnicy wpisali się do Kroniki Szkolnej.

WYBORY CZŁONKÓW DO RAD POWIATOWYCH LUBELSKIEJ IZBY ROLNICZEJ

8 grudnia 2002 roku odbyły się wybory członków do Rad Powiatowych Lubelskiej Izby Rolniczej.

Zgłoszono cztery kandydatury:

- Bahonko Marian Andrzej zam. Kwasówka 5A
- Hawryluk vel Bartoszek Marian zam. Zahajki 44
- Jaszcuk Katarzyna zam. Żerocin 35a
- Szykut Wiesław Antoni zam. Przechodzisko 46.

Ponieważ Gmina Drelów uzyskała okręg dwumandatowy członkowie wybierali dwóch spośród czterech kandydatów.

Największą liczbę głosów uzyskali: Jaszcuk Katarzyna i Szykut Wiesław Antoni, którzy jednocześnie stali się członkami Rady Izby Rolniczej w Powiecie Białym.

H. G.

I Sesja Rady Gminy

Pierwsze posiedzenie IV kadencji Rady Gminy Drelów odbyło się **18 listopada 2002r.** w świetlicy Urzędu Gminy. Posiedzenie otworzył i, zanim dokonano wyboru Przewodniczącego Rady Gminy, przewodniczył obradom radny senior **Jerzy Antoni Daniluk.**

Przewodniczący Gminnej Komisji Wyborczej **Zenon Daniluk** wręczył zaświadczenia stwierdzające wybór wójta gminy i radnych, po czym odbyło się ślubowanie.

W pierwszych bezpośrednich wyborach wójta, które odbyły się 10 listopada br. **Wójtem Gminy został wybrany Piotr Kazimierski.**

Radni w głosowaniu tajnym wybrali radnego **Mariana Andrzeja Bahonko na Przewodniczącego Rady Gminy.**

Wiceprzewodniczącymi Rady Gminy zostali: **radna Barbara Potocka i Krzysztof Bogdan Zbański.**

W głosowaniu jawnym, zwykłą większością głosów, z grona radnych zostali wybrani do komisji:

1. Rewizyjnej:

Jerzy Antoni Daniluk
Stanisław Bogusław Kubik
Mieczysław Marek Łajtar
Jadwiga Prokopiuk
Marian Janusz Romaniuk

2. Rolnictwa, Mienia Komunalnego, Inwestycji i Ochrony Środowiska:

Zbigniew Franciszek Grysiewicz
Stanisław Hać
Zygmunt Szabaciuk

3. Budżetu i Finansów:

Wiesław Kozaczuk
Dariusz Stanisław Struczyk
Krzysztof Bogdan Zbański

4. Samorządowej, Oświaty, Zdrowia, Opieki Społecznej, Kultury i Sportu:

Halina Oksiejuk

Barbara Potocka

Cezary Tomasz Terpiłowski

Rada Gminy na obecnej sesji podjęła uchwały w sprawie:

- stwierdzenia wyboru przewodniczącego Rady Gminy Drelów,
- stwierdzenia wyboru wiceprzewodniczących Rady Gminy Drelów,
- ustalenia wynagrodzenia dla Wójta,
- upoważnienia przewodniczącego Rady Gminy do dokonywania czynności z zakresu prawa pracy wobec wójta,
- stwierdzenia wyborów komisji Rady.

- ustalenia udziału środków własnych gminy przeznaczanych na "Program dożywiania uczniów" oraz wydzielienia środków na wyposażenie stołówki szkolnej.

- obniżenia średniej ceny skupu żyta za okres pierwszych trzech kwartałów 2002r. przyjętej do wymiaru podatku rolnego na 2003 rok,
- określenia wysokości stawek podatku od nieruchomości obowiązujących na terenie Gminy Drelów,
- określenia wysokości stawek podatku od posiadania psów,
- zmieniającą uchwałę w sprawie określenia wysokości rocznych stawek podatku od środków transportowych,
- zmian w budżecie gminy na 2002 rok,
- zaciągnięcia pożyczki z Wojewódzkiego Funduszu Ochrony Środowiska,
- zaciągnięcia kredytu długoterminowego,
- ustalenia wzorów deklaracji formularzy podatkowych,
- przystąpienia do sporządzenia studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy Drelów,
- zmieniającą uchwałę w sprawie zasad usytuowania na terenie gminy Drelów miejsc sprzedaży napojów alkoholowych, ustalenia warunków sprzedaży tych napojów i określenia liczby punktów sprzedaży, podawania i spożywania napojów zawierających powyżej 4,5% alkoholu.

II Sesja Rady Gminy

W dniu 11 grudnia 2002 roku odbyła się następna sesja Rady Gminy.

Porządek obrad obejmował między innymi:

1. Informację Wójta Gminy z wykonania uchwał Rady Gminy i działalności od ostatniej sesji.
2. Podjęcie uchwał w sprawie:
 - stwierdzenia wygaśnięcia mandatu radnego Zygmunta Ignacego Szabaciuka w okręgu wyborczym Nr 1,
 - zmiany przedstawicieli Rady Gminy do składu zgromadzenia Międzygminnego Związku Komunalnego,
 - powołania doraźnej Komisji Statutowej,
 - ustalenia wysokości diet przysługujących radnym i sołtysom oraz zwrotów kosztów podróży służbowych,
 - ustalenia udziału środków własnych gminy przeznaczanych na "Program dożywiania



UNIA BEZ TAJEMNIC

W dniach 12.11.2002-15.11.2002 r. gościliśmy w Gminnej Bibliotece Publicznej w Drelowie wystawę informacyjną o Unii Europejskiej, przygotowaną przez Wojewódzką Bibliotekę Publiczną im. Łopacińskiego w Lublinie. Celem ekspozycji było przedstawienie idei unijnego zjednoczenia, historycznego rozwoju Unii Europejskiej, źródeł informacji o Unii Europejskiej w Polsce oraz podstawowej bibliografii unijnej dostępnej w bibliotekach publicznych.

Na sześciu pierwszych tablicach inicjatorzy wystawy, w sposób prosty i czytelny, przedstawili historię jednoczenia Europy, zwracając uwagę odbiorców na symbolikę, filary





oraz instytucje tworzące Unię Europejską. Pełniejsze rozeznanie w tematyce unijnej gwarantują nam materiały i dokumenty tworzone przez Unię Europejską w Polsce, dostępne poprzez informacyjne centra unijne rozmieszczone w całym kraju. Kontynuacją tej tematyki była ostatnia już plansza wskazująca na biblioteki publiczne, które w swej informacyjnej funkcji gwarantują dostęp do podstawowych wiadomości o Unii Europejskiej.

Zwiedzający wystawę mogli również zapoznać się ze zbiorami, znajdującymi się w posiadaniu Gminnej Biblioteki Publicznej w Drelowie, dotyczącymi tematyki unijnej.

Ekspozycja cieszyła się bardzo dużą popularnością. W ciągu zaledwie czterech dni wystawę odwiedziło 271 osób, głównie uczniów Gimnazjum z Drelowa i Dołhy, z myślą o których została przygotowana. Ekspozycję odwiedzili również uczniowie klas szóstych ze Szkół Podstawowych w Drelowie i Szóstce.

O tym, jak ważne jest zdobycie podstawowych informacji o Unii Europejskiej nie trzeba chyba nikogo przekonywać, tym bardziej przed zapowiadzianym na przyszły rok referendum w sprawie przyłączenia się Polski do Unii Europejskiej.

M. K.

"Ocalić od zapomnienia"

11 grudnia 2002 roku w Białej Podlaskiej odbyło się podsumowanie, drugiej już, edycji powiatowego konkursu o tematyce regionalnej pt. "Ocalić od zapomnienia", organizowanego pod patronatem Starosty Bialskiego. Do gromadzenia materiałów dokumentujących ślady przeszłości przystąpiła również Gminna Biblioteka Publiczna w Drelowie.

Owocem pracy Magdaleny Kościaniuk był album pt. "Obiekty fizjograficzne Drelowa i okolic". Umiejętne rejestrowanie tradycyjnych, odchodzących w zapomnienie nazw krajobrazu przodków zaowocowało I miejscem dla naszej biblioteki. Oprócz dyplomu Gminna Biblioteka Publiczna w Drelowie otrzymała książki o wartości 180 zł.

Wszystkich zainteresowanych zapoznaniem się z treścią albumu zapraszamy do biblioteki w Drelowie.

M. K.

Dypłom

otrzymuje

*Gminna Biblioteka Publiczna
w Drelowie*

*za utrwalanie i dokumentowanie śladów przeszłości,
umiejętne rejestrowanie tradycyjnych, odchodzących
w zapomnienie nazw krajobrazu przodków
i zajęcie I miejsca
w II edycji powiatowego konkursu o tematyce regionalnej
pt. „Ocalić od zapomnienia”*

*organizowanego
pod patronatem Starosty Bialskiego
przez
Miejską Bibliotekę Publiczną
Towarzystwo Miłośników Podlasia
w Białej Podlaskiej*

Biała Podlaska, grudzień 2002

ZNANE I NIEZNANE MONOLOGI



Wojewódzki Dom Kultury w Lublinie był organizatorem VI Jesiennego Konkursu Recytatorskiego, którego eliminacje powiatowe odbyły się 6 listopada 2002 roku w Miejskim Ośrodku Kultury w Białej Podlaskiej. Gminne Centrum Kultury w Drelowie umożliwiło wzięcie udziału w tym konkursie ALEKSANDRZE TROJAK ze Szkoły Podstawowej w Drelowie, którą przygotowała Pani Bożena Cybulska oraz EWELINIE KUBIK- uczennicy Gimnazjum nr 1

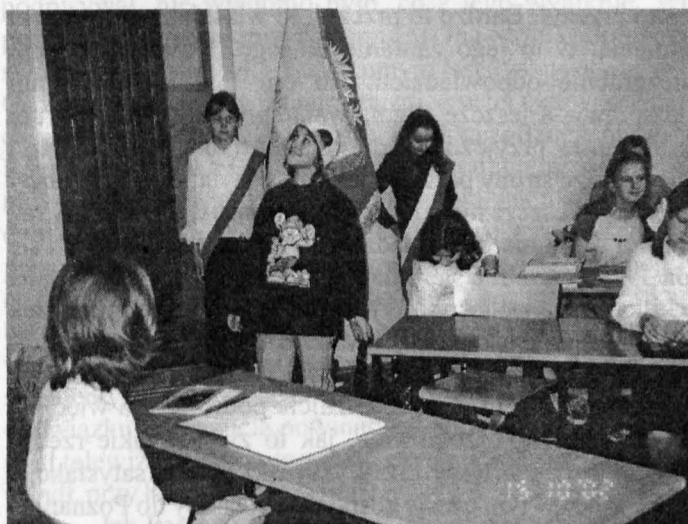
RECYTATORSKIE SUKCESY



w Drelowie, którą przygotował Pan Grzegorz Golec.

Obie uczestniczki prezentowały bardzo wysoki poziom, co doceniła komisja konkursowa i zakwalifikowała EWELINĘ KUBIK na eliminacje wojewódzkie.

GRATULUJEMY
G. C. K.



KÓŁKO TEATRALNE W ŻEROCINIE

Po wielu, bardzo udanych spotkaniach wakacyjnych kółko teatralne w Żerocinie wznowiło swoją działalność artystyczną.

Pierwsze próby "teatru" rozpoczęły się we wrześniu tego roku. Z ubolewaniem stwierdzamy, że skład zespołu teatralnego nieco się zmniejszył, ale mimo to zespół podjął się wystawienia inscenizacji "Nasza klasa" z okazji DNIA NAUCZYCIELA w Szkole Podstawowej w Żerocinie.

Młodzi artyści przedstawiali na wesoło klasę, w której uczniowie nie zawsze dobrze się zachowują i raczej nie interesuje ich zdobywanie wiedzy, ale obiecali jednocześnie, że na co dzień takimi "typkami" nie będą. Po przedstawieniu uczestnicy kółka teatralnego, wraz z serdecznymi życzeniami i podziękowaniami za trud, wręczyli NAUCZYCIEŁOM przygotowane wcześniej koszycki z kompozycjami z zasuszonych kwiatów i roślin zebranych w czasie tegorocznych wakacji. Cała uroczystość przebiegała w bardzo miłej atmosferze.

Obecnie uczestnicy kółka teatralnego przygotowują MISTERIUM BOŻONARODZENIOWE, na które zapraszają m. in. do sali G. C. K. w Drelowie w dniu 22 grudnia 2002 roku.

G. C. K.



Wspomnienia Księdza Prałata Bronisława Piaseckiego o Prymasie Tysiąclecia Stefanie Kardynale Wyszyńskim w Horodku w ramach V DNI DRELOWA 6 lipca 2002 roku c.d.



Pamiętacie milenium? 1966 rok trwa Sobór. Entuzjazm biskupów, 3 tysiące, ponad 3 tysiące biskupów z całego świata w Watykanie świętuje zakończenie Soboru. Zbliża się tysiąclecie chrztu Polski. Biskupi polscy przygotowują świętowanie w Polsce i piszą list. Napisali takich listów 67, bo tyle było wtedy konferencji biskupów w świecie - 67. Jednym z tych listów był list do Niemiec, do biskupów niemieckich - słynne "przebaczamy i prosimy o przebaczenie", oczywiście zawrzało. I zawrzało nie ze względów przebaczenia, bo na przebaczeniu stoi kościół, bez przebaczenia Chrystusa diabła by warte było wszystko, co my tutaj dzisiaj robimy. Nie chodziło o przebaczenie, tylko chodziło o to, że biskupi rzucili kamyczek nie do swego ogródka. Bo sprawy zagraniczne to były zastrzeżone grupie. Nawet nie całemu Komitetowi Centralnemu tylko grupie specjalnej. I biskupi wypowiedzieli się w sprawach zagranicznych. I to było przyczyną tej wielkiej nagonki na Prymasa. I wielu ludzi dało się nabrać. Jak zwykle Polacy na propagandę dają się niestety naiwnie nabrać. Próżną propagandę. I wiele listów przyszło do Prymasa. Prymas nie brał tego pod uwagę, nic sobie z tego nie robił, że zakłady pracy się wypowiadają przeciw; prawda, że dwa kilo telegramów łatwo policzyć w sekretariacie Prymasa, jedną ręką pisane te telegramy. Ale wielu ludzi było w rozterce, miało rzeczywiście żal do Prymasa: to ci poranieni; ci, w których rodzinach poginęli ludzie; ci, których rany krwawiły z czasów wojny. Obozy. Prymas bardzo to przeżył. Bardzo to przeżył, to właśnie, że te rozterki ludzi, te, te jakieś zwątpienia; w to jego zaufanie do jego. I dlatego biskupi niemieccy jakoś niezdarne, niezgrabnie odpowiedzieli. Bo oni byli manipulowani politycznie. A więc ta odpowiedź niemiecka nie wyjaśniła sprawy, a jeszcze zagmatwała sprawę. Potem biskupi niemieccy próbowali jakoś naprawić; raz i drugi delegacje biskupów przyjeżdżały do Polski i trzeci, czwarty. No i zaczęła być taka niezręczność dyplomatyczna, bo należała się jakaś ze strony polskiej, jakaś rewizyta, żeby no Polacy pojechali do Niemiec, a Wyszyński ciągle mówił "Jeszcze nie czas". Jeszcze nie; ale Księżu Prymasie, już czwarty raz delegacja trzech kardynałów i pięciu biskupów przyjechała, no a my nie odpowiadamy, "Jeszcze nie czas". I się zdarzyło, że w dniu Matki Bożej Częstochowskiej 26 sierpnia. Przepraszam! 6 sierpnia umarł Paweł VI, wybrano Jana Pawła I. Po wyborze kilka dni, wracamy do kraju. Prymas na kilka dni wyjechał pod Wyszki do sióstr na odpoczynek i wtedy w jakimś momencie woła mnie, i mówi zawołaj: „zadzwoń do Biskupa Dąbrowskiego, żeby tu przyjechał”. Wezwany biskup przyjeżdża i Prymas w tamtych krzakach pod Wyszki u Sióstr Rodziny Marii, bodajże Cisza się nazywa ta miejscowość, mówi do biskupa: „Już czas! Jedziemy do Niemiec. Organizujecie podróż”. No więc jak zwykle telefony, kanały, ustalenie programu, miejsc spotkań, tematów przemówień, jak to zwykle takie rzeczy zaplecze sekretariatu robi. Jedziemy do Niemiec. Niemcy w euforii. Pierwszy raz Wyszyński dał im satysfakcję, przyjechał. To była delegacja: kardynał Wojtyła, Biskup Stroba, który w tym czasie został przeniesiony do Poznania i biskup Rubin z Rzymu czterech biskupów i personel pomocniczy, w którym i ja się znajdowałem. Niemcy przeszli siebie. Przyjęli z godnością, uroczystie, z wielkim szacunkiem. Prasa od lewa do prawa cała z aprobatą, z akceptacją. I Prymas w kolejnej katedrze przyjechał; katedra była pełna, nabita, i stary kanonik kapituły mówi: „Ja tu ochrzczony, w tej katedrze”, i mówi: „Nie pamiętam za mego życia już mam 67 lat, żeby tyle ludzi było w tym kościele”. I tam powiedział Wyszyński, że **"Europa ma być nowym Betlejem dla świata i ma rodzić Chrystusa dla świata"**. Wracamy z Niemiec do domu za trzy dni. Radio donosi, że Jan Paweł I zmarł. Urzędował jako Papież 30 dni. Więc znowu trzeba szybko walizkę i jedziemy na konklawe. Na tym konklawe właściwie było pięć głosowań: cztery oficjalne, zaprotokołowane, o których prasa doniosła, a piąte jakby poza protokołem. No i co się stało to wiemy - Jan Paweł II. Okazuje się, oczywiście nie wiemy, zamknięty temat, ale, ale wiemy o tym, że kardynałowie niemieccy, wszyscy i austriacki (czterech niemieckich), a za nimi kardynałowie krajów Południowej Ameryki; bo znakomita większość biskupów jest tam pochodzenia niemieckiego, wszyscy poparli Wojtyłę. Wydawało się, że to niedawne przeżycie, w którym cały kościół był zainteresowany i dowiedział się, że Polacy potrafią przejść nad cierpieniami doznanymi, nad upokorzeniami i pojednać się, wyciągnąć dłoń do Niemców. Może to zaowocowało tym wyborem. Nie wiem. Nie można jednoznacznie powiedzieć, że to tak było, ale cały kontekst tego wskazywał na to, że ten wyjazd do Niemiec, jak gdyby odblokował to widzenie Polski jako zamkniętego cierpiącego narodu. Dlaczego przez siedem lat Wyszyński mówił "Jeszcze nie czas" i dlaczego po powrocie z Niemiec cztery, pięć dni mówił "Teraz już czas"? I 30 dni pontyfikatu Jan Paweł I umiera. Nie zbadane są wyroki Boże. Patrzcie, jak Pan Bóg z drobnych wydarzeń, sytuacji,

podczas których prowadzi człowieka wyprowadza swoje zamiary i swoje postanowienia. Jeszcze króciutko. Mogę jeszcze chwile?

Senior Piasecki, który tu siedzi zapytał mnie: „Co Wy tam jecie u Prymasa?” Prymasowski stół; a ja mówię: „Kartofle, tata”. „Chyba żartujesz? kartofle!?” „No tak: kartofle!” Prymas nigdy nie urządzał jakichś przyjęć, prawda spotkań. On wyrósł w tej Zuzeli i w tym Andrzejowie, a w tej Zuzeli tam się jadło kartoflanek i On tą kartoflanek jako Prymas najlepiej lubił.

Kiedy był biskupem w Lublinie (no bo gospodynie księży to jest najciekawsza kategoria kobiet). One są bardzo ciekawe, co też biskup lubi, żeby Go jakoś usatysfakcjonować. Gdzieś nieopatrznie powiedział, że bardzo lubi placki kartoflane; opowiadał to przy stole; i wtedy się zaczęło, nie był nawet świadom tego "Gdziekolwiek pojechałem, na stół wjeżdżały placki ziemniaczane". Szczęście, Pan Bóg rozwiązał sprawę, tam był tylko dwa lata i przeniesiono Go do Warszawy, a tam nie zdradzał, co najlepiej lubi.

Był to szczególny typ osobowości; był to typ samotnika. On chciał do klasztoru i jako młody ksiądz już chciał pójść do Tyńca, do benedyktynów. Uważał, że takie życie duszpasterskie to nie dla niego, Chciał siedzieć w klasztorze, mieć dużą bibliotekę i pisać książki. Ale wybił mu to z głowy dość skutecznie taki ksiądz Kornilowicz w Laskach, który był, kiedy ksiądz Prymas był studentem, jako ksiądz na KUL-u w Lublinie, to Kornilowicz był takim kierownikiem bursy dla księży, i bardzo się przyjaźnili, i On często zastępował Kornilowicza. Kornilowicz pod karą nieudzielenia rozgrzeszenia kazał Mu się wyzybyć tego pragnienia. „Nie zakonnikiem, tylko służ kościołowi tak, jak kościół zażądał tego od Ciebie. Te ciagoty klasztorne Go jednak nie opuściły, potem jak zaprzyjaźnił się z mnichami na Jasnej Górze - to był taki, jak to się mówi, trzeci zakon - tercjarze, pauliński zakon - i to Mu zostało. Był samotnikiem również dlatego, bo wtedy była taka sytuacja, umówili się biskupi: "Słuchajcie ja będę tutaj z nimi zmagać się, walczyć. Wy nie wypowiadajcie się w sprawach publicznych, bo Was każdego po kolei zniszczą w Olsztynie, w Siedlcach, w Kielcach; na prowincji załatwią biskupa, jak już załatwili kilku. Mnie będzie im trudniej". Jego też załatwili na swój sposób. No, ale! I On wziął na siebie wszystkie sprawy publiczne wcześniej jeszcze pod to słowo - porozumienie. Kardynał Sapieha, żeby cień odpowiedzialności za porozumienia na Jego nie padł, to wyjechał do Watykanu, żeby nie być nawet w Polsce, a Wyszyński przeżegnał się i podpisał. Teraz się okazało, że to było zrzęczenie opatrności, ale wtedy, kiedy podpisywał, nie wiadomo było, co z tego wyniknie. Więc decyzje musiał sam podejmować; choć dyskutowali, podpowiadali, to podpisywać musiał On i wszelkie konsekwencje tych podpisów brać na siebie. A to zmienia zupełnie świadomość człowieka. Czym innym jest dyskusja, czym innym jest odpowiedzialność. Czasem wychodziło na to, że On jest taki wyniosły. Znamy ze zdjęć w tej czerwonej pelerynie, sutannie; a to był zwyczajny prosty człowiek, taki, chciałem powiedzieć, na miarę zupy kartoflanej; nie w sensie negatywnym, tylko z całą prostotą, z całą pokorą. Rozmawiał tylko z I Sekretarzem i z Premierem; ale nie dlatego, że On był ważny, że to są tylko jego partnerzy; tylko mówi: "System władzy w Polsce jest taki; jak nie będę pilnował, że z nimi tylko rozmawiam, to mi każą rozmawiać z dzielnicowym, a wtedy nic nie załatwię". Kiedyś jechał do katedry, jakieś nabożeństwo, ja byłem od spraw personalnych w sekretariacie, no zawsze ktoś w ostatniej chwili wpadam do windy, a On stoi w tej czerwonej sutannie i mówi: "Bronku!, a gdzie masz komżę?", a ja mówię: „Mam”, bo wdzianka były z takiego tiulu co to firanki, strasznie brzydkie, ale i bardzo wygodne, bo to wchodziło do kieszeni i się nie gnioło. Ja tak wyciągam z kieszeni tą komżę, a On wziął tą czerwoną sutannę tak rozwinął i mówi: "A tatuś musi". Miał dystans do tego; no nie był uczony. Bo niektórzy to się identyfikowali z tą czerwienią, no czerwień na sobie i czerwień tutaj; więc On miał dystans, On robił to z obowiązku, z poczucia powinności. Nie miał radia w swoim domu, nawet nie słuchał Radia Maryja (nie było), i nie miał telewizora, natomiast dużo czytał; kiedyś naliczyłem cześć otwartych książek, które jednocześnie tu czytał, tam usiadł, przy łóżku inna książka; rzeczywiście dużo czytał.

Jak Papież umarł to jest taki przepis, żeby kardynałowie szybko jechali do Watykanu; i Ci, którzy przyjadą codziennie o godzinie 11-tej zbierają się w sali klementyńskiej i załatwiają bieżące sprawy kościoła. Nie wolno im podejmować ważnych decyzji, bo te załatwia Papież, ale takie administracyjne sprawy, które trzeba decydować Oni wspólnie decydują. Ponieważ był już słabszy na tym ostatnim, ja tam ciągle chodziłem jak ogon, aby przypomnieć, aby wziąć lekarstwo. Kardynałowie wszyscy, jak klerycy, pchali się do windy; a Prymas stoi przy oknie i Wojtyła 20 lat młodszy przy Wyszyńskim stoi. Wyszyński mówi: "Tak dużo tych nowych kardynałów, teraz ja kilku znam", a Wojtyła mówi: "A ja właściwie, to ja ich wszystkich znam". Należał do wszystkich kongregacji. Przyjeżdżał kilka razy w roku na te kongregacje. Był na wszystkich kontynentach i na wszystkich kongresach eucharystycznych od 50-go roku. Spełniał swoje zadanie nawiązywania kontaktów z kościołami, i kiedy przyjeżdżał, tam w Watykanie był taki biskup Deskur: krakowski ksiądz, który całe życie spędzał w Watykanie. Całe życie był urzędnikiem. Tak mi się wydaje, że urzędnicy będą mieli kłopoty na Sądzie Ostatecznym. Nie! ... Ksiądz Deskur świetnie pracował, zawsze kiedy Wojtyła przyjechał do Watykanu, Deskur organizował kolacje i zapraszał sześć osób, osiem najwyżej, dostojników miejscowych i licznych kardynałów z terenu kontynentów, którzy byli aktualnie w Watykanie w różnych sprawach. I przez kilka lat to była świetna płaszczyzna do poznania się.

Wybrali już kardynała, - wieczorem te dymek Papieża; z tego balkonu kardynał Felici ogłasza *Habemus Papam*. My stoimy na środku placu z księdzem Dziwiszem, i jak Dziwisz usłyszał, że Karol Wojtyła, to mu się ugięły kolana, to mówię: „Staszku! szybko do tej bramy brązowej, bo tam się nie doczekamy”. Następnego dnia telefon, że

Ojciec Święty zaprasza Wyszyńskiego na obiad. Wybrali wieczorem, późnym popołudniem, a drugiego dnia pierwsza godzina na obiad. A więc kardynał Wyszyński jedzie. Obiad. Siedzimy przy stole; Ojciec Święty, naprzeciw kardynał, po prawej strony ja siedzę i się pytam: „Ojczy, jak to się jest Papieżem?”, „A wiesz Bronek, tak mi się wydaje jakbym tu już 20 lat siedział. I w trakcie rozmowy wynikało, że już tego poranka rozmawiał z Przewodniczącym Konferencji Episkopatów Ameryki Południowej o swojej wizycie w Ameryce Południowej. Ile? Osiem, dziesięć godzin po wyborze już w myślach jechał do Ameryki Południowej.

Wiecie o tym, że proces kardynała Wyszyńskiego jest już w drugiej fazie w Watykanie, w kongregacji. Kongregacja ma charakter takiego trybunału, sądu, który rozważa wszystkie za i przeciw, i potem wydaje orzeczenie. Do ostatecznego orzeczenia potrzebny jest znak. Jakiś znak - cud, za jego przyczyną. Materiały zostały zebrane w diecezji, przewiezione tam; teraz z tych materiałów trzeba zrobić taką syntezę, która będzie podstawą do badania tej Komisji Watykańskiej. Bardzo Was proszę, módlcie się, żeby te prace posuwały się możliwie szybko, żeby nasz kościół i naród, tak rozproszony, nie mający autorytetu; żeby otrzymali ten autorytet. Jak być prawdziwym Polakiem. Jak być prawdziwym katolikiem. Proszę Was! Dziękuję!

OBWIESZCZENIE WOJEWODY LUBELSKIEGO

z dnia 7 listopada 2002 r.

Na podstawie art. 14 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 20 lipca 2000 r. o ogłaszaniu aktów normatywnych i niektórych innych aktów prawnych (Dz. U. Nr 62, poz. 718, z późn. zm.), podaje do publicznej wiadomości rozporządzenie porządkowe Nr 199 Wojewody Lubelskiego z dnia 30 października 2002 r. w sprawie wprowadzenia obowiązku ewidencjonowania osób sprzedających złom metali nieżelaznych.

ROZPORZĄDZENIE PORZĄDKOWE NR 199 WOJEWODY LUBELSKIEGO

z dnia 30 października 2002 r.

**w sprawie wprowadzenia obowiązku ewidencjonowania osób
sprzedających złom metali nieżelaznych**

Na podstawie art. 40 ustawy z dnia 5 czerwca 1998 r. o administracji rządowej w województwie (Dz. U. z 2001 r. Nr 80, poz. 872, z późn. zm.) zarządza się, co następuje:

§ 1

1. Wprowadza się na terenie województwa lubelskiego obowiązek prowadzenia ewidencji osób sprzedających złom metali nieżelaznych, zwanej dalej "ewidencją"
2. Do prowadzenia ewidencji zobowiązani są przedsiębiorcy zajmujący się skupem złomu metali nieżelaznych

§ 2

Ewidencja powinna zawierać:

- 1) oznaczenie sprzedawcy złomu imię, nazwisko, adres zamieszkania, nr PESEL,
- 2) ilość, rodzaj i szczegółową charakterystykę sprzedawanego złomu (np. odlewy, płyty, przewody, opakowania),
- 3) oświadczenie sprzedawcy o źródle pochodzenia złomu.

§ 3

Ewidencję należy prowadzić z zachowaniem przepisów ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. Nr 133, poz. 883, z późn. zm.).

§ 4

Kto nie wypełnia obowiązku, o którym mowa w § 1 i § 2, podlega karze grzywny, wymierzonej na zasadach i trybie określonych w prawie o wykroczeniach.

§ 5

Wykonanie rozporządzenia porządkowego powierza się: Zarządom Gmin (Miejskim, Miast) oraz komendantom powiatowym (miejskim) i komendantom komisariatów policji w województwie lubelskim.

§ 6

Rozporządzenie porządkowe podlega ogłoszeniu przez rozplakatowanie obwieszczeń w miejscach publicznych w każdej gminie, mieście i powiecie województwa lubelskiego lub w inny sposób zwyczajowo przyjęty, a także przez ogłoszenie w środkach masowego przekazu.

§ 7

Rozporządzenie porządkowe podlega ogłoszeniu w Dzienniku Urzędowym Województwa Lubelskiego.

§ 8

Rozporządzenie porządkowe wchodzi w życie po upływie trzech dni od dnia wskazanego w obwieszczeniu.

**WOJEWODA LUBELSKI
ANDRZEJ KUROWSKI**

Terminarz odbioru odpadów komunalnych od właścicieli posesji

1. Zbiórka dotyczy właścicieli posesji płacących 1 zł miesięcznie.
2. Odpady komunalne podlegające zbiórce to: opakowania plastikowe i szklane, zużyta odzież i obuwie wykonane z tworzyw sztucznych.
3. Właściciele posesji zapewniają worki na odpady.
4. Związane worki z odpadami komunalnymi gromadzić proszę przy drogach gminnych, powiatowych i wojewódzkich koło zamieszkałej posesji, względnie drodze prowadzącej do posesji stykającej się z w/w drogami.
5. Terminy odbioru odpadów komunalnych stałych w 2003 roku.

DRELÓW

ul. Leśna, Grańska, Wschodnia, Łysa Góra, Świerkowa, Horodek, Św. Onufrego, Poprzeczna, Spokojna, Nowa, Augustówka.

- 23 styczeń 2003 rok, od godz. 8.00
- 24 marzec 2003 rok, od godz. 8.00
- 23 maj 2003 rok, od godz. 8.00
- 23 lipiec 2003 rok, od godz. 8.00
- 23 wrzesień 2003 rok, od godz. 8.00
- 24 listopad 2003 rok, od godz. 8.00

KWASÓWKA i ŁÓZKI „OBNOWA”

- 9 styczeń 2003 rok, od godz. 8.00
- 7 marzec 2003 rok, od godz. 8.00
- 9 maj 2003 rok, od godz. 8.00
- 9 lipiec 2003 rok, od godz. 8.00
- 9 wrzesień 2003 rok, od godz. 8.00
- 7 listopad 2003 rok, od godz. 8.00

WITOROŹ

- 15 styczeń 2003 rok, od godz. 8.00
- 14 marzec 2003 rok, od godz. 8.00
- 15 maj 2003 rok, od godz. 8.00
- 15 lipiec 2003 rok, od godz. 8.00
- 15 wrzesień 2003 rok, od godz. 8.00
- 14 listopad 2003 rok, od godz. 8.00

SZÓSTKA

- 18 luty 2003 rok, od godz. 8.00
- 18 kwiecień 2003 rok, od godz. 8.00
- 18 czerwiec 2003 rok, od godz. 8.00
- 18 sierpień 2003 rok, od godz. 8.00
- 17 październik 2003 rok, od godz. 8.00
- 18 grudzień 2003 rok, od godz. 8.00

INFORMACJA

W najbliższym czasie w Drelowie odbędą się wybory uzupełniające do Rady Gminy Drelów, gdyż jeden z nowo wybranych radnych złożył rezygnację z funkcji radnego.

HARMONOGRAM POJEDYŃKÓW STRZELECKICH W JEDNOSTKACH OSP NA TERENIE GMINY DRELÓW

SZÓSTKA-DOLHA	DRELÓW	08-12-2002
SZACHY-ŻEROCIN	ŻEROCIN	15-12-2002
WITOROŻ-ŁÓZKI	ŻEROCIN	15-12-2002
DRELÓW-WORSY	DRELÓW	08-12-2002
PRZECHODZISKO-KWASÓWKA	DRELÓW	08-12-2002



RUNDA I

RUNDA II



SZÓSTKA - SZACHY	DRELÓW	12-01-2003
WITOROŻ - ŻEROCIN	ŻEROCIN	19-01-2003
DRELÓW - ŁÓZKI	DRELÓW	12-01-2003
PRZECHODZISKO - WORSY	DRELÓW	12-01-2003
KWASÓWKA - DOLHA	ŻEROCIN	19-01-2003



RUNDA III

SZÓSTKA - WITOROŻ	DRELÓW	26-01-2003
SZACHY - DOLHA	DRELÓW	02-02-2003
DRELÓW - ŻEROCIN	DRELÓW	26-01-2003
PRZECHODZISKO - ŁÓZKI	DRELÓW	02-02-2003
KWASÓWKA - WORSY	DRELÓW	02-02-2003

RUNDA IV



SZÓSTKA - DRELÓW	DRELÓW	23-02-2003
SZACHY - WITOROŻ	ŻEROCIN	09-02-2003
PRZECHODZISKO - ŻEROCIN	ŻEROCIN	09-02-2003
KWASÓWKA - ŁÓZKI	DRELÓW	23-02-2003
WORSY - DOLHA	ŻEROCIN	09-02-2003



RUNDA V

SZÓSTKA - PRZECHODZISKO	DRELÓW	09-03-2003
SZACHY - DRELÓW	DRELÓW	09-03-2003
WITOROŻ - DOLHA	ŻEROCIN	16-03-2003
KWASÓWKA - ŻEROCIN	ŻEROCIN	16-03-2003
WORSY - ŁÓZKI	DRELÓW	09-03-2003

RUNDA VI



SZÓSTKA - KWASÓWKA	DRELÓW	23-03-2003
SZACHY - PRZECHODZISKO	DRELÓW	23-03-2003
WITOROŻ - DRELÓW	DRELÓW	23-03-2003
WORSY - ŻEROCIN	ŻEROCIN	06-04-2003
ŁÓZKI - DOLHA	ŻEROCIN	06-04-2003



RUNDA VII

SZÓSTKA - WORSY	DRELÓW	13-04-2003
SZACHY - KWASÓWKA	ŻEROCIN	27-04-2003
WITOROŻ - PRZECHODZISKO	DRELÓW	13-04-2003
DRELÓW - DOLHA	DRELÓW	13-04-2003
ŁÓZKI - ŻEROCIN	ŻEROCIN	27-04-2003

RUNDA VIII



SZÓSTKA - ŁÓZKI	DRELÓW	11-05-2003
SZACHY - WORSY	DRELÓW	11-05-2003
WITOROŻ - KWASÓWKA	ŻEROCIN	18-05-2003
DRELÓW - PRZECHODZISKO	DRELÓW	11-05-2003
ŻEROCIN - DOLHA	ŻEROCIN	18-05-2003



RUNDA XI

PRZECHODZISKO - DOLHA	DRELÓW	08-06-2003
SZACHY - ŁÓZKI	DRELÓW	08-06-2003
WITOROŻ - WORSY	ŻEROCIN	15-06-2003
DRELÓW - KWASÓWKA	DRELÓW	08-06-2003
ŻEROCIN - SZÓSTKA	ŻEROCIN	15-06-2003

DM-6145



Sprzedaż gotowych projektów domów
gospodarczych i jednorodzinnych już
od 600 zł (komplet 3 projektów) do nabycia
u Pana Zbigniewa Duluka w Urzędzie Gminy
Drelów, pokój nr 5, tel. 372 00 02 w.27

Spółdzielnia Kółek Rolniczych w Drelowie

**FIRMA OFERUJE RÓŻNORODNE
USŁUGI Z ZAKRESU:**

- SPRZEDAŻ PALIW, MATERIAŁÓW
BUDOWLANÝCH ORAZ NAWOZÓW,
WĘGLA I ŚRODKÓW OCHRONY ROŚLIN
- NAPRAWY, LEGALIZACJI
DYSTRYBUTORÓW I ZBIORNIKÓW
- USŁUG TRANSPORTOWYCH I ROLNICZYCH
- NAPRAWY I KONSERWACJI
MASZYN ROLNICZYCH

NASZ ADRES:
SPÓŁDZIELNIA KÓŁEK ROLNICZYCH
21-570 DRELÓW, ul. BANKOWA 23
tel. (083) 372 00 15

**Towarzystwo Ubezpieczeń w Rolnictwie
i Gospodarce Żywnościowej**

Agropolisa S.A.

Oddział Terenowy w Lublinie
FILIA W MIĘDZYRZECU PODL.
21-560 Międzyrzec Podlaski
Pl. Jana Pawła II 3
tel./ fax (083) 371 69 09

Pełny zakres ubezpieczeń

- komunikacyjne
- finansowe
- osobowe
- mieszkań
- rolne

**Atrakcyjne
zniżki**



BANK SPÓŁDZIELCZY

ul. Warszawska 22, 21-560 Międzyrzec Podl.
oddział w Drelowie informuje:

W związku ze zmianą stóp procentowych dokonaną przez Radę Polityki
Pieniężnej, jak też zmianą oprocentowania środków na rachunkach w bankach
działających na terenie działalności Banku Spółdzielczego, na podstawie § 33
Statusu BS oraz § 23 Regulaminu Kredytowania, Zarząd BS uchwala co
następuje:

§ 1

Z dniem 16 września 2002 r. ustala się oprocentowanie środków pieniężnych
na rachunkach oszczędnościowych, bieżących oraz kredytowych i
pożyczkowych w sposób następujący:

I. Środki na rachunkach bieżących, oszczędnościowych i terminowych.

1. Rachunki bieżące	1,8%
2. A'vista	1,6%
3. Lokaty i wkłady terminowe	1,8%
4. Lokaty i wkłady terminowe:	
- 10-cio dniowe specj. 10 tys. zł.	2,0%
- 1-no mies. specj. 10 tys. zł.	2,5%
- 2-wu mies. zwykłe i spec. 5 tys. zł.	3,0%
- 3 mies. zw. i specj. 1 tys. zł., 2 tys. zł., 5 tys. zł.	4,3%
- 3 mies. specj. 10 tys. zł.	4,8%
- 6 mies. zw. i specj. 2 tys. zł., 5 tys. zł.	4,5%
- 6 mies. spec 10 tys. zł.	5,0%
- 12 mies. zw. i specj. 2 tys. zł., 5 tys. zł.	4,9%
- 12 mies. specj. 10 tys. zł.	5,4%
- 24 miesięczne	6,5%
- 36 miesięczne	7,0%

Lokaty terminowe specjalne dla wkładów deklarowanych pow. 50 tys. zł.

- lokaty 3 miesięczne	6,0%
- lokaty 6 miesięczne	6,2%
- lokaty 12 miesięczne	6,4%

II. Kredyty obrotowe i inwestycyjne w rachunku kredytowym i bieżącym o
zmiennej stopie kredytowej:

1. W rachunku bieżącym do 1-go roku spłaty:

- przy kredytach do 300 000,00 zł.	13,0% w stosunku rocznym
- przy kredytach powyżej 300 000,00 zł	12,8% w stosunku rocznym

2. W rachunkach kredytowych:

- do 3-ch miesięcy	12,8% w stosunku rocznym
- do 1-go roku spłaty	13,7% w stosunku rocznym
- pow. 1-go roku spłaty	14,5% w stosunku rocznym
- na budownictwo mieszkaniowe	12,8% w stosunku rocznym
- na budowę sieci wodoc.-kan.	16,0% w stosunku rocznym
- w tym dla osób posiad. ROR	15,0% w stosunku rocznym

3. Kredyty obrotowe i inwestycyjne dla jednostek samorządu terytorialnego
13,0% w stosunku rocznym.

III. Pożyczki o zmiennej stopie procentowej

1. do 1-go roku spłaty	15,5% w stosunku rocznym
2. do 2-ch lat spłaty	16,0% w stosunku rocznym
3. do 3-ch lat spłaty	16,5% w stosunku rocznym

IV. Pożyczki o stałej stopie procentowej - 13,0% w stosunku rocznym, z
jednorazową wpłatą odsetek z góry.

V. Pożyczki o stałej stopie proc. do 1-go roku - 14,0% w stosunku rocznym.

VI. Kredyty na zakup samochodów osobowych nowych i używanych o
zmiennej stopie procentowej - 14,5% w stosunku rocznym.

VII. Kredyty ROR o zmiennej stopie procentowej - 12,0% w stosunku
rocznym.

VIII. Kredyty okazjonalne - 10,5% w stosunku rocznym

IX. Kredyty przeterminowane - 25,0% w stosunku rocznym.

§ 2

Stawki prowizyjne od wypłaconych kredytów i pożyczek pozostają bez zmian.

W indywidualnych przypadkach, na uzasadniony wniosek kredytobiorcy -
Prezes Zarządu może zmienić stawkę prowizyjną z zachowaniem tabeli opłat.

§ 3

Uchwała wchodzi w życie z dniem jej podjęcia.

WYDAWCA: Urząd Gminy Drelów, 21-570 Drelów, ul. Szkolna 12, tel./fax (083) 372 00 37

REDAKTOR NACZELNY: Mariusz Filipiuk, 21-570 Drelów, ul. Szkolna 12, tel. (083) 372 05 20

FOTO: Archiwum Urzędu Gminy w Drelowie

BIURO REKLAM I OGŁOSZEŃ: 21-570 Drelów, ul. Szkolna 12, tel. (083) 372 00 02 lub 372 00 74

DRUK: Poligraf, 21-570 Drelów, ul. Męczenników Podl. 8, tel./fax (083) 372 03 23

Ślubowanie Uczniów Klasy Pierwszej w Drelowie

