



Kronika Gminy Bejsce

Nr 20

STYCZEŃ 2009 r.

ORZECHOWY INDIK NA KULINARNYM KONKURSIE

Kilka tygodni temu na łamach poświęconych promocji powiatu kazimierskiego napisaliśmy o wynikach powiatowego konkursu kulinarnego, który bezdyskusyjnie wygrała pani Urszula Skowron z Kijan w gminie Bejsce. Pani Urszula na konkursowy stół świąteczny przygotowała „Orzechowy indyk w miodzie”, który urzekł jurorów i kilkanaście dni później reprezentował powiat kazimierski w wielkim finale.

Dokładnie 13 grudnia 2008 roku w siedzibie rektoratu Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Kochanowskiego w Kielcach odbył się finał „smakowitego” konkursu, w którym wzięli udział przedstawiciele wszystkich świętokrzyskich powiatów. Jury, nie było jakie, bo złożone z wojewódzkich władz i siły fachowej w osobie znanego kucharza Pascala Brodnickiego miało naprawdę twarde orzech do zgrzyżenia. Bowiem suto zastawione stoły dosłownie uginały się pod wysmienitymi, regionalnymi smakowitościami przywiezionymi z rozmaitych zakątków województwa świętokrzyskiego.

Pani Urszuli Skowron na konkursie towarzyszyła liczna świta złożona z prawdziwych sympatyków jej kulinarnego talentu. W skład kilkudziesięciosobowej drużyny weszli: wójt Gminy Bejsce Józef Zuwała, będący jednocześnie prezesem Stowarzyszenia Na Rzecz Rozwoju Gminy Bejsce i Okolicy, wiceprezes i animator lokalnego życia

kulturalnego Zofia Wiktorowicz, przedstawiciel promocji powiatu kazimierskiego Agnieszka Kubicka, pracownik ODR w Kazimierzy Wielkiej Beata Adamczyk, inspektor bejskiego Urzędu Gminy odpowiedzialny za szczebel gminny konkursu Joanna Michalska, świetlicowa z Bejsce Alina Włusek, sołtys Radosław Pietrzyk i doskonale, jak zwykle zespół „Bejscowianie”, który stanowiąc wspólnie to muzykę bejskiego stoła. Wszyscy oni mocno trzymali kciuki za orzechowego indyka pani Uli i chociaż komisja oceniająca nie kryła zachwytów nad tym rarytasem, to jednak pierwsze lokaty przypadły w udziale delegacjom z innych powiatów.

„Pani Urszula to wspaniała kucharka. Potrawy w jej wykonaniu to nie tylko wymienita uczta, ale przede wszystkim prawdziwe dzieło sztuki kulinarnej. Jej indyk nie stanął co prawda na podium, ale wyraźnie urzekł jury. Pascalowi Brodnickiemu smakował sos podany do tej potrawy, z dużym zainteresowaniem przeglądał także nasz gminny folder promujący Bejsce i okolice” – relacjonuje Joanna Michalska z bejskiego Urzędu Gminy.

Spod utalentowanych rąk pani Urszuli Skowron wyszło całe mnóstwo prawdziwych delicji nie tylko na święta, ale także na rozmaite inne okazje w ciągu całego roku. Poniżej podajemy naszym Czytelnikom przepis na „Karasie zasmażane w zalewie octowej” – wspaniałą przekąskę na karnawałowy bal. Potrawa stanowi także doskonałe danie wigilijne.

Karasie zasmażane w zalewie octowej pani Urszuli.

Składniki: 10 sztuk karasi, 3 szklanki wody, 1 szklanka octu, 1 łyżka cukru, 2 łyżeczki soli, 3 ziarenka ziela angielskiego, 4 laurowe liście, 1 cebula, pół szklanki maki.

Przygotowujemy ciasto naleśnikowe złożone z 0,5 szklanki maki, 0,5 szklanki wody i łyżeczki soli. Karasie sprząamy, oczyszczamy z łusek. Solimy, dodajemy odrobinę pieprzu. Następnie obtaczamy rybki w cieście naleśnikowym i smażymy na oleju.

Następnym krokiem jest przygotowanie zalewy

octowej. W tym celu 3 szklanki wody łączymy z octem, dodajemy cukier, łyżeczkę soli, cebulę i pozostałe przyprawy. Po zagotowaniu zalewy usuwamy cebulę i wrzucamy płynem zalewamy karasie ułożone wcześniej w słoiku. Słój szczelnie zamykamy i czekamy na pyszny rezultat około dwa tygodnie. Wówczas karasie smakują najlepiej.

Dla zainteresowanych; unikalny przepis na konkursowego indyka orzechowego znaleźć można na ostatniej -12 stronie „Wędrowca Świętokrzyskiego” ze stycznia 2009 roku.



WIEŚCI Z GMINY

- Wykopano 175 metrów bieżących rowu melioracyjnego w Królewicach;
- W miejscowości Dobiesławice wykopano z kolei 700 metrów bieżących rowu i wyczyszczono 20 metrów bieżących przepustów;
- Zlecono wykonanie stolarki okiennej i drzwiowej w świetlicach wiejskich w Kaczkowicach i Grodowicach;
- W drodze przetargu wyłoniono dostawcę węgla i paliwa do obiektów gminnych, jak również firmę asenizacyjną do wywozu nieczystości płynnych;
- Gmina zleciła wykonanie Planu Odnowy Miejscowości dla wsi Kijany. Dokument ów jest niezbędny do złożenia wniosku w ramach „Odnowy Wsi” – projektu dotowanego z funduszu unijnego;

FINANSOWE PLANY GMINY

Budżetowa sesja odbędzie się dopiero za kilka tygodni, ale projekt finansowych planów gminy Bejsce na 2009 rok znamy już dziś, a Rada Gminy zatwierdziła go jeszcze w listopadzie 2008 roku.

Dochody gminy zaplanowano na poziomie niecałych 9 milionów złotych. Dokładnie tyle samo stanowią gminne wydatki.

Bardzo pozytywną informacją jest to, iż gmina nie ma żadnych zobowiązań, a miniony rok 2008 zamknęła nadwyżką w kwocie ponad 300 tysięcy złotych. „Mocno przyczyniły się do tego reformy w naszej gminnej oświacie, a także to, że mieszkańcy dość sprawnie uiszczają opłaty podatkowe” – mówi wójt Gminy Bejsce Józef Zuwała.

Najważniejszą inwestycją, na którą przeznaczono sumę największą jest

wodociągowanie dwóch ostatnich miejscowości w gminie. Podpisana umowa opiewa na kwotę 1 miliona 100 tysięcy złotych. Dodatkowo gmina ma wykonać magistralę tegoż wodociągu za kolejne 500 tysięcy złotych. W projekcie budżetu przeznaczono rzeczone 500 tysięcy na wykonanie wodociągu. „Resztę pieniędzy być może pozyskamy z Regionalnego Programu Operacyjnego. To będzie wielki finał prac związanych z wodociągowaniem gminy” – cieszy się jej gospodarz. Jeśli RPO dofinansuje zadanie wówczas gmina będzie mogła rozpocząć kolejne istotne prace związane z budową przydomowych oczyszczalni ścieków i kanalizacji.

W zakresie drogowictwa gmina podpisała preumowę

z marszałkiem województwa świętokrzyskiego na poprawę stanu dróg gminnych o nawierzchni asfaltowej. „W 2009 roku planujemy wydać 1 milion złotych na to zadanie” – relacjonuje wójt Zuwała. W projekcie budżetu jest mowa także o projektowaniu i budowie ciepłowni na biomasę. Zaplanowano na to 500 tysięcy złotych.

W ramach programu Odnowy Wsi gmina Bejsce zaplanowała kwotę 400 tysięcy złotych na modernizację obiektu świetlicy wiejskiej w Stojanowicach i Kijanach. „Zaplanowane zadania gminne obejmują także komputeryzację urzędu za 60 tysięcy złotych oraz opracowanie dokumentacji na budowę hali sportowej przy Szkole Podstawowej w Bejskach” – mówi wójt Józef Zuwała.

Dość obszerną wzmiankę na temat gminy Bejsce i jej obecnego gospodarza zamieszczono na łamach ostatniego „Ludowca Świętokrzyskiego”. W numerze 1-2 (styczeń

DZIESIĘĆ LAT Z SAMORZĄDEM GMINNYM

–luty 2009) znajdziemy ciekawy artykuł o dziesięcioleciu pracy Józefa Zuwały w gminnym samorządzie. Przy okazji autorzy przybliżają najważniejsze dokonania bejskiego samorządu w obecnej kadencji. Materiał opatrzonej jest fotografią dokumentującą oficjalny odbiór boiska wielofunkcyjnego przy gimnazjum w Czyżowicach.



BEJSCE DLA ORKIESTRY OWSIAKA

Mieszkańcy gminy Bejsce, jak co roku przyłączyli się do szlachetnej akcji Wielkiej Orkiestry Świątecznej Pomocy. Młodzież przeprowadziła zbiórkę pieniędzy w Szkole Podstawowej w Bejskach, Szkole Podstawowej w Dobiesławicach, a także w czyżowickim gimnazjum. Ponadto kwestujący pojawili się również w Urzędzie Gminy, ośrodku zdrowia, miejscowej stacji paliw, okolicznych sklepach i na placu targowym. Pieniądze zbierali uczniowie klas trzecich gimnazjum w Czyżowicach: Klaudia Wolska, Sabina Baran, Paulina Krzysztofczyk, Karina Śmieszek, Krzysztof Wieśnik i Robert Zgrzywa. Gromadką kwestujących opiekowali się nauczyciele: Leonard Wdowik i Waldemar Kulis.

Dzieci zebrały w sumie 1064 złote i 96 groszy. „Wszystkim dzieciom, które nie szczędziły swego czasu na zbiórkę pieniędzy należą się wyrazy uznania i pochwała, co niniejszym czynię” – powiedział wójt Gminy Bejsce Józef Zuwała.