



# SAMBORZEC

## NA LINII CZASU

Nr 126 styczeń 2024

Gazeta Wspólnoty Samorządowej

## Dla komfortu mieszkańców

W 2023 roku Gmina Samborzec pozyskała środki z Rządowego Funduszu Polski Ład – Program Inwestycji Strategicznych i zrealizowała zadanie pn.: „Przebudowa dróg gminnych i wewnętrznych na terenie miejscowości Samborzec”, w skład którego wchodziły:

- „Przebudowa drogi gminnej nr 373121T w msc. Samborzec”.
- „Przebudowa odcinka drogi gminnej nr 373017T w msc. Samborzec na dz. ewid. 383”.
- „Przebudowa odcinka drogi gminnej nr 373017 T w msc. Samborzec”.
- „Przebudowa drogi wewnętrznej w msc. Samborzec”.
- „Przebudowa odcinka drogi wewnętrznej w msc. Samborzec na działce ewid. 222”.
- „Przebudowa odcinka drogi wewnętrznej w msc. Samborzec na dz. ewid 430/1”.
- „Przebudowa odcinka drogi wewnętrznej w msc. Samborzec”.
- „Przebudowa drogi gminnej nr 373051T Samborzec – Dębiany (ruska droga) na odcinku od km 0+805 do km 1+755”.

Inwestycja polegała na wykonaniu przebudowy dróg w miejscowości Samborzec, na łącznej długości 3,985 km. Prace polegały na wykonaniu nawierzchni asfaltowej o szerokości zmiennej od 1,8 m do 5,0 m oraz z obustronnymi pobocznymi z kruszywa o zmiennych szerokościach od 0,10 do 0,75 m.

Całkowita wartość inwestycji wyniosła 2 477 793,86 zł, kwota dofinansowania wyniosła: 2 319 447,49 zł.

Środki zewnętrzne zostały także pozyskane z Rządowego Funduszu Inwestycji Lokalnych na realizację zadania pn.: „Przebudowa infrastruktury komunalnej na terenie osiedla mieszkaniowego po byłym PGR w Samborcu”, w którego skład wchodziły:

- Przebudowa dróg wewnętrznych na terenie osiedla mieszkaniowego po byłym PGR w Samborcu wraz z wykonaniem oświetlenia ulicznego – droga na działkach ewid. nr 423/12, 423/89, 423/20 w msc. Samborzec.
- Przebudowa dróg wewnętrznych na terenie osiedla mieszkaniowego po byłym PGR w Samborcu – droga na dz. ewid. 409/77 w msc. Samborzec.

Całkowita wartość inwestycji: 660 670,38 zł, dofinansowanie w wysokości: 600 000 zł.

## Najlepsi Czytelnicy 2023

**Znamy laureatów konkursu czytelniczego „Najlepszy Czytelnik Roku 2023”, organizowanego przez Gminną Bibliotekę Publiczną w Samborcu.**

Wraz z początkiem nowego roku w Gminnej Bibliotece Publicznej w Samborcu wyłoniono najlepszych czytelników, którzy wypożyczyli i przeczytali najwięcej książek w 2023 roku. Nagrody przyznano w pięciu kategoriach wiekowych. W I kategorii wiekowej – czytelnik w wieku do lat 5 zwyciężył Jan Kobus (83 wypożyczone książki). W II kategorii – czytelnik w wieku od 6 do 12 lat nagrodę otrzymała Lena Korycińska (224 wypożyczone książki). Zwycięzcą w III kategorii wiekowej – czytelnik w wieku od 13 do 15 lat został Jan Kaczor (188 wypożyczonych książek). W IV kategorii wiekowej czytelnik w wieku od 16 do 24 lat wygrała Julia Niezgoda (49 wypożyczonych książek). W V kategorii – czytelnik w wieku od 25 lat zwyciężyła Małgorzata Komorowska (175 wypożyczonych książek). Wszyscy laureaci konkursu otrzymają nagrody książkowe oraz pamiątkowe dyplomy na uroczystym rozdaniu nagród, które odbędzie się w naszej bibliotece już 19 stycznia 2024 roku.

Gratulujemy zwycięzcom!

**Przepiękny koncert świąteczny „Od Serca Do Ucha”, zorganizowany przez Gminny Ośrodek Kultury w Samborcu, odbył się 14 stycznia w świetlicy w Gorzyczanach.**

Młode wokalistki i młodzi wokaliści pod kierunkiem Bożeny Mazur-Kolek zaprezentowali z prawdziwym wdziękiem, urokiem, werwą i świeżością tradycyjne polskie kolędy i pastorałki. Gratulujemy prowadzącej grupy i młodym wykonawcom talentów, a rodzicom wspaniałych, zdolnych dzieci. Nad techniką czuwał Jacek Przybysz, który także gościnnie akompaniował na gitarze.

Na koniec z repertuarem świątecznym wystąpił również Zespół Gorzyczany. Jego członkom i KGW Gorzyczanki dziękujemy za gościnę i poczęstunek, a za obecność

## Z przytupem, od serca



wszystkim gościom. Obecni byli m.in. wójt gminy Samborzec Witold Surowiec, wicewójt Ewa Drzazga, starosta sandomierski Marcin Piwnik, radni powiatowi Zygmunt

Kwasek i Adrian Wołos. Obyśmy w nowy rok wchodzili właśnie tak, jak potrafią dzieci i młodzież – z radością, przytupem, od serca!

## Na Planecie Mądrości

**Przez okres ostatnich 16 miesięcy Publiczna Szkoła Podstawowa im. Armii Krajowej w Zawierzbiu realizowała ponadnarodowe przedsięwzięcie ERASMUS+ pn. „Planeta Mądrości”, skierowane do 22 uczniów i 8 nauczycieli placówki.**



Całkowita wartość projektu to 50356 EURO dofinansowana z UE. Działania wchodzące w jego zakres obejmowały dwa wyjazdy uczniowskie do szkół partnerskich w Hiszpanii i Portugalii oraz szkolenie praktyczne (Job shadowing) dla nauczycieli.

22 uczniów naszej szkoły zdobyło pierwsze doświadczenie zagraniczne, a tym sa-

my podniosło umiejętności posługiwania się językiem angielskim w sytuacjach życia codziennego, jak również w tematyce związanej z ekologią. Wyjazdy były niesamowitą okazją do poszerzenia horyzontów, do poznania innych krajów, ich mieszkańców, zwyczajów i kultury oraz do zawarcia nowych przyjaźni. Uczniowie poznali podstawowe

zwyroty dotyczące tematyki ekologicznej w języku hiszpańskim/portugalskim. Rozwinęli wszechstronnie kompetencje społeczne, w tym: odporność na stres, odpowiedzialność, współpracę w grupie, empatię i asertywność. Czynniki te wpłynęły korzystnie na rozwój emocjonalny uczniów i motywująco w kontekście działań proekologicznych.

W czasie trwania przedsięwzięcia powstał projekt e-Twinning pn. „Holiday destinations in your country”, w którym partnerami byli nauczyciele z Litwy, Turcji i Hiszpanii.

Projekt zaowocował podniesieniem kompetencji zawodowych 8 nauczycieli. Wymiana informacji i wiedzy ze specjalistami w danej dziedzinie kształcenia, porównanie metod kształcenia w Polsce i Portugalii, jak również poznanie zasobów ICT w nauczaniu, pozwala na realizację w innowacyjny sposób podstawy programowej w klasach 1-3 oraz 4-8.

– Realizacja projektu podniosła rangę i prestiż placówki. Nasza szkoła rozwija się w dobrym kierunku, z roku na rok zauważamy tendencję wzrostową liczby uczniów w porównaniu z latami ubiegłymi – podkreśla dyrektor szkoły, mgr inż. Jan Wiatr.

Jednocześnie miło nam poinformować o kolejnym sukcesie naszej placówki. Od stycznia 2024 r. rozpoczynamy kolejną inicjatywę międzynarodową w Grecji i Portugalii, skierowaną do 20 uczniów naszej szkoły i 10 nauczycieli.

## Imprezowe biuro

**W styczniu tego roku rozpoczęło działalność Młodzieżowe Biuro Imprezowe – grupa młodzieży, która realizuje projekt w ramach programu Równać Szanse.**

**Równać szanse**

Program Równać Szanse jest programem Polsko-Amerykańskiej Fundacji Wolności, realizowanym przez Fundację Civis Polonus. Ma charakter edukacyjno-oświatowy i wspiera lokalne inicjatywy społeczne w zakresie wyrównywania szans młodzieży na dobry start w dorosłe życie. Gminny Ośrodek Kultury w Samborcu otrzymał na przeprowadzenie projektu grant w wysokości 12 000 zł oraz dofinansowanie od gminy Samborzec w wysokości 3 000 zł.

Młodzież będzie poznawać środowisko lokalne i samodzielnie organizować wydarzenia w wybranych lokalizacjach dla różnych odbiorców. Działania trwają do lipca, co miesiąc planowana jest



inna impreza, a poza tym różnego rodzaju spotkania i dwa wyjazdy dla grupy projektowej.

Zapraszamy do śledzenia poczynąń naszych młodzieżowych liderów!



# Pokłonili się Dzieciątku



**Barwny korowód z okazji Święta Objawienia Pańskiego ponownie, mimo deszczowej pogody, przeszedł przez miejscowość Ostrołęka. Uroczystość rozpoczęła się wspólną modlitwą przy krzyżu, na łuku drogi od strony Bogorii Skotnickiej.**

Przewodził jej proboszcz parafii św. Jana Chrzciciela w Skotnikach Wojciech Pietraszek. Następnie Orszak Trzech Króli przeszedł w kierunku Domu Ludowego. Zgromadzonych gości powitali radna Teresa Kamuda i sołtys Mariusz Kiliański. Głos zabrali również wójt gminy Witold Surowiec, wicewójt Ewa Drzazga i dyrektor Gminnego Ośrodka Kultury w Samborcu Sebastian Mazur, a następnie radni powiatowi Adrian Wołos i Zygmunt Kwasek. Wszyscy złożyli życzenia oraz podkreślili fakt, iż tradycja barwnego orszaku prowadzonego przez Trzech Króli kulturowana jest w Ostrołęce już od kilkunastu lat.

Wydarzenie oświetliło wiele artystycznych atrakcji. Zaśpiewali Braci Podoleccy w asyście Tadeusza Tomczyka oraz Zespół Gorzyczany działający przy GOK w Samborcu. Tradycyjnie tego dnia najmłodszych odwiedził Święty Mikołaj. Nie zabrakło też poczęstunku dla wszystkich zgromadzonych gości. Na koniec zabawę karnawałową poprowadzili Bracia Podoleccy. Podczas wydarzenia można było też wesprzeć Wielką Orkiestrę Świątecznej Pomocy.

Organizatorami wydarzenia byli mieszkańcy sołectwa Ostrołęka z sołtysem Mariuszem Kiliańskim na czele, radna Teresa Kamuda, a także wójt gminy Samborzec Witold Surowiec oraz Gminny Ośrodek Kultury w Samborcu.

## Wspólne kołędowanie

**Nowe piękne wydarzenie odbyło się w niedzielę, 7 stycznia, dzięki inicjatywie mieszkańców Milczan.**

W altanie koło świetlicy wiejskiej w Milczanach przygotowali oni przepiękną szopkę bożonarodzeniową. To przy niej w mroźne styczniowe popołudnie odbyło się wspólne kołędowanie.

Przybyłe osoby powitały najpierw „Milczańskie Aniołki”, śpiewając kolędę „Pójdźmy wszyscy do stajenki”, a następnie gości przywitał sołtys Jacenty Pawłowski i dyrektor Gminnego Ośrodka Kultury w Samborcu Sebastian Mazur. Głos zabrała także wicewójt Ewa Drzazga, która była pod ogromnym wrażeniem organizacji wydarzenia.

Wystąpiły dziecięce i młodzieżowe grupy wokalne GOK w Samborcu pod kierunkiem Bożeny Mazur-Ko-



łek i przy akompaniamencie Jacka Przybysza. Do kołędowania dołączyli również księża wikariusze z kościoła pw. Podwyższenia Krzyża Świętego w Sandomierzu. Na zakończenie zaśpiewał Zespół Trójmiasto, który nawet porwał niektórych do tańca.

Ognisko płonęło, śnieżek prószył, było klimatycznie i urokliwie. Gospodarze zapewnili gorące napoje i posiłki. Przy szopce pojawiły się

żywe zwierzęta, tj. króliki, gołębie, owce. Podczas wydarzenia można było też wesprzeć Wielką Orkiestrę Świątecznej Pomocy, kwestowały wolontariuszki ze Sztabu WOŚP w GOK w Samborcu.

Organizatorami wydarzenia byli mieszkańcy sołectwa Milczany z sołtysem Jacentym Pawłowskim i radną Barbarą Boną na czele, oraz Gminny Ośrodek Kultury w Samborcu.

**Dawnymi laty nasze babcie gotowały potrawy według przepisów przekazywanych z pokolenia na pokolenie. W czasach, w których przyszło im żyć, na wsi panowała bieda, dlatego gotowały głównie z tego, co zostało wyprodukowane we własnym gospodarstwie i co urodziła własna ziemia.**

## Dawne potrawy kuchni sandomierskiej

Dawniej ludzie byli bardziej religijni niż dziś i ściśle przestrzegali kościelnych postów. Tylko na niedzielny obiad było jakieś mięso. I to nie zawsze. Przeważnie był to rosół ugotowany na kawałku wołowiny z kością lub z kury z własnej hodowli. Dużo do potraw używano mąki, ziemniaków, kaszy, mleka, śmietany, sera, jaj i kapusty kiszzonej.

Pieczenie chleba w naszym rejonie ma najdłuższą tradycję. Chleb pieczono w piecu chlebowym na gorącym „trzonie”. Podstawowymi składnikami do ciasta były: drożdże, woda, sól, mąka i rozczyń, który przygotowywany był w dzierzycy.

Do potraw regionalnych, które królowały na ziemi sandomierskiej należał garus ze śliwek. Używano do niego śliwek masztanów, zwanych też dalmachami. Śliwki po umyciu należało rozgotować w wodzie, usunąć pestki poprzez przetarcie ich przez durszlak, dodać cukru i cynamonu, zaprawić

śmietaną z mąką i zagotować. Garus podawano z ziemniakami bogato okraszonymi skwarkami bądź skwarkami z cebulką, na talerzu lub w misce – po połowie garus i ziemniaki.

W rejonie Samborca szczególnie dużo gotowano różnego rodzaju klusek i pierogów. Często na stole pojawiały się pierogi z kiszzonej kapusty. Ugotowaną wcześniej kapustę należało przepuścić przez maszynkę do mięsa, doprawić cebulą uduszoną na oleju, z dodatkiem szczypty soli. Następnie małą, oddzielną porcję kapusty otulić i zlepić plastrami zwałkowanego ciasta. Wrzucić na gotującą wodę, po ugotowaniu odcedzić i podawać okraszone smażoną cebulą.

Bardzo częstym gościem na wiejskim stole były kluski z serem. Ugotowane i odcedzone kluski należało wyłożyć na talerz, a następnie okraścić je zasmażoną śmietaną i posypać z wierzchu pokruszonym białym serem. Do smaku kluski można było posypać niewielką ilością cukru.

Čzęsto na stołach spotkać można było zalewajkę ze śmietaną. Z włoszczyzny i kości „pokrzepciowych” i przypraw należało ugotować wywar. Gdy warzywa i mięso na kościach były miękkie, usuwano je z wywaru i wysypywano pokrojone w grubą kostkę ziemniaki i gotowano je do miękkości. Na koniec trzeba było dodać tyle kwasu chlebowego, aby zalewajka była odpowiednio kwaśna, i zagotować.

Bardzo popularna w naszym rejonie była zupa ziemniaczana, tzw. rzadkie ziemniaki. Prosta w ugotowaniu zupa z pokrojonymi w kostkę ziemniakami, marchwią i pietruszką, z przypaloną na gorącej blasze cebulą. Do gotującej zupy można dorzucić liście angielskiego ziela, kilka ziarenek pieprzu, sól do smaku. Po zagotowaniu zupę zalewano się zasmażoną na oleju cebulą. Zupa była postna, podawano ją na talerzu z chlebem.

Przynajmniej raz w miesiącu na obiad jedzono kluski z makiem. Na

ZAPISZ SIĘ JUŻ DZIŚ!

# FUTURO FERIE

W BIBLIOTECZCE

W PROGRAMIE:

- gry i zabawy na podłodze interaktywnej FUNFLOOR
- rozszerzona rzeczywistość z goglami VR OCULUS QUEST 2
- budowanie robotów z klocków LEGO MINDSTORMS
- programowanie i kodowanie z robotami PHOTON i grami SCOTTIE CO!
- roboty na dużym ekranie - projekcje KINA ZA REGAŁEM
- kontrolery z owoców z zestawami MAKEY MAKEY
- bał robotów i karaoke z grą LET'S SING 2024

12-16.02.2024  
GODZ. 10.00-13.00

ZAPISY:  
TEL. 15 831 44 43 W. 24  
ANIMATOR.CBPSAMBORZEC@GMAIL.COM

LICZBA MIEJSC OGRANICZONA  
DECYDUJE KOLEJNOŚĆ ZGŁOSZEŃ

kilka godzin przed utarciem mak należało namoczyć w wodzie. Odcedzony ucierano z cukrem drewnianym tłuczkiem w donicy (makutrze) do czasu, aż pokazał się biały sok. Ugotowane wcześniej kluski należało wymieszać z utartym makiem i podawać porcjami na talerzu. Potrawa jest bardzo sycąca, dużo nie sposób jej zjeść.

Niemal codziennie na śniadanie gotowano barszcz biały (żurek chłopski) z ziemniakami lub chlebem. Zakwas na barszcz robiono z żytnich wysiwiek, zalanych gotowaną letnią wodą w glinianym dzbanku. Do dzbanka z wysiwkami dodawano skórkę suchego chleba, parę ząbków czosnku, dwie przekrojone cebule. Dzbanek należało nakryć lnianym płótnem i postawić w ciepłym miejscu – na rogu kuchni węglowej. Po siedmiu dniach barszcz był gotowy. Zagotowany barszcz zabelano słodką śmietaną i podawano z ugotowanymi ziemniakami, mocno okraszonymi skwarkami ze słoniny. Dużo gotowano i jedzono kaszy jaglanej w różnych postaciach: kasza jaglana

z serwatką, którą często podawano w czasie upałów, kasza z gotowanym mlekiem, ze słoniną i skwarkami czy z ugotowanymi suszonymi śliwkami.

Bardzo popularne na wsi były także pierogi z buraków cukrowych z dodatkiem suszonych śliwek i gruszek. Bardzo często gotowano pierogi z serem czy też pierogi z kaszą gryczaną. Nie rzadziej na stole pojawiały się kapusta z grochem, pyzy ziemniaczane, lane kluski na mleku, ziemniaki z gorącym gotowanym mlekiem, kasza gryczana ze słoniną, porka (mąka, jajko, sól, soda) omaszczona wysmażoną śmietaną.

Niemal w każdym gospodarstwie kiszono w drewnianych beczkach kapustę i ogórki. Dużo jedzono chleba ze szmalcem, przetopionym z cebulą, pito dużo kawy zbożowej na mleku. Ale, co też ciekawe, często przekazywano sobie przepis na pędzenie bimbru. To tylko niektóre potrawy regionalne kuchni sandomierskiej, jakie udało mi się zapamiętać. Smacznego!

Opracował  
ANDRZEJ CEBULA