



MIESIĘCZNIK GMINY PILICA - NR 10 - GRUDZIEŃ/2014 - EGZEMPLARZ BEZPŁATNY

W NUMERZE:

INFORMACJE I AKTUALNOŚCI	str. 2
ZARYS SYTUACJI BUDŻETU MiG PILICA	str. 4
HISTORIA	str. 5
ŚWIĘTA Z NASZĄ PILICĄ	str. 9
KRZYŻÓWKA	str. 13
KALENDARIUM	str. 14
POWIEŚĆ	str. 16
FELIETON I KĄCIK POEZJI	str. 18
NA STAREJ FOTOGRAFII	str. 20

*Kiedy pierwsza gwiazdka w noc
wigilijną zabłyśnie, otworzymy
nasze serca, otoczmy miłością
wszystkich naszych bliskich*

*Niech ciepło, radość,
życzliwość i szacunek
zagoszczą w naszych domach nie
tylko w czasie Świąt, ale
w każdym dniu naszej pracy dla
dobra innych.*

*Życzenia te z okazji Świąt Bożego
Narodzenia*

Składają:
Róża Kończyk i Henryk Goncerz
Radni Powiatu Zawierciańskiego

*Z okazji Bożego Narodzenia pragniemy
złożyć Wszystkim naszym czytelnikom,
najserdeczniejsze życzenia wesołych, zdrowych
i spokojnych Świąt.*

*Niech świąteczny czas pozwoli Wam
zregenerować siły, wzmocnić rodzinne więzi
i radować się tym, co przynosi każdy dzień.*

*Życzymy, aby te Święta były czasem spokoju
i wyciszenia, które choć na chwilę pozwolą
zapomnieć o wszelkich troskach dnia codziennego.*

Redakcja

*Wraz z nadejściem Świąt
Bożego Narodzenia życzę
Państwu, aby upłynęły one
w atmosferze ciepła, radości,
spokoju i adwentowej refleksji.*

*Do gorącego i otwartego
serca niech przyjdzie Pan
i umocni nas swoim pokojem,
byśmy go mogli rozdawać
wszędzie tam gdzie niepokój.
Błogosławionych Świąt Bożego
Narodzenia.*

Życzą:

**Przewodnicząca Rady
Miasta i Gminy Pilica**
Barbara Przybylik

**Burmistrz
Miasta i Gminy Pilica**
Artur Janosik

I SESJA RADY MIASTA I GMINY PILICA*I Sesja Rady Miasta i Gminy Pilica*

W dniu 27 listopada 2014 r. w sali narad Urzędu Miasta i Gminy w Pilicy odbyła się I sesja nowej Rady Miasta i Gminy kadencji 2014-2018. W sesji wzięli udział nowowybrany Burmistrz Miasta i Gminy Pilica - Artur Janosik oraz nowowybrani radni Rady Miasta i Gminy Pilica: Borówka Lucyna, Gajda Janusz, Gamrot Wojciech, Grabowski Andrzej, Grzesiak Kazimierz, Karpala Tomasz, Koniec Marek, Kudra Łukasz, Kwiecień Tomasz, Majka Łukasz, Omyła Marcin, Pilarczyk Irena, Przybylik Barbara, Sikora Iwona, Wieczorek Arkadiusz.

Sesję otworzył najstarszy radny - pani Barbara Przybylik przedstawiając planowany porządek obrad. Burmistrzowi oraz radnym Przewodniczącą Gminnej Komisji Wyborczej - Anna Różewicz wręczyła zaświadczenia o wyborze, następnie burmistrz oraz radni złożyli ślubowania. Wybrano trzyosobową komisję skrutacyjną czuwającą nad przebiegiem poszczególnych głosowań. W tajnym głosowaniu wyłoniono Przewodniczącą Rady Miasta i Gminy w Pilicy panią Barbarę Przybylik oraz Wiceprzewodniczącą rady Andrzeja Grabowskiego. Po wyborze Przewodniczącej oraz Wiceprzewod-

*Ślubowanie Burmistrza Miasta i Gminy Pilica*

niczącego głos zabrał Burmistrz oraz w imieniu Rady radny Tomasz Karpala. Na sesji obecni byli również sołtysi z terenu Miasta i Gminy Pilica, pracownicy Urzędu Miasta i Gminy Pilica, dyrektorzy gminnych jednostek organizacyjnych, przedstawiciele mieszkańców. [SzK]

*Burmistrz oraz Rada Miasta i Gminy Pilica***II SESJA RADY MIASTA I GMINY**

W dniu 5 grudnia 2014 odbyła się w sali narad Urzędu Miasta i Gminy w Pilicy II sesja Rady Miasta i Gminy. Podczas obrad podjęto uchwały w sprawach: powołania Komisji Rewizyjnej, powołania problemowych komisji Rady, ustalenia wynagrodzenia Burmistrza. Poniżej prezentujemy skład komisji:

- **Komisja Rewizyjna** w składzie: Grzesiak Kazimierz - przewodniczący, Majka Łukasz, Omyła Marcin, Pilarczyk Irena.

- **Komisja Oświaty, Zdrowia, Kultury Fizycznej i Sportu** w składzie: Karpala Tomasz - przewodniczący, Grabowski Andrzej, Sikora Iwona, Pilarczyk Irena, Borówka Lucyna, Koniec Marek, Gajda Janusz.

- **Komisja Budżetu i Rozwoju Gospodarczego** w składzie: Gamrot Wojciech - przewodniczący, Kudra Łukasz, Przybylik Barbara, Grzesiak Kazimierz, Kwiecień Tomasz, Karpala Tomasz, Grabowski Andrzej.

- **Komisja Rolnictwa, Handlu i Usług** w składzie: Borówka Lucyna - przewodnicząca, Omyła Marcin, Gamrot Wojciech, Kudra Łukasz, Wieczorek Arkadiusz, Przybylik Barbara.

- **Komisja Bezpieczeństwa Publicznego, Ładu i Porządku** w składzie: Wieczorek Arkadiusz - przewodniczący, Kwiecień Tomasz, Koniec Marek, Grabowski Andrzej, Pilarczyk Irena, Majka Łukasz, Sikora Iwona. [SzK]

AKTUALNOŚCI

TAEKWONDO POLISH OPEN CUP

W zawodach rozegranych w Opolu w dniach 22-23 listopada 2014 r. udział wzięło 537 zawodników i zawodniczek z 24 klubów oraz reprezentanci Mołdawii, Kazachstanu, Ukrainy i Argentyny. Złote medale zdobyli mieszkańcy naszej gminy, członkowie klubu "Kick Boxing Małpka Zawiercie": Mikołaj Gunia w konkurencji soft stick (chłopcy rocznik 2006) i Nikolas Pawlik w konkurencji technik szybkościowych (chłopcy rocznik 2005). Medale srebrne zdobyli: Brajan Walaszek w konkurencji soft stick (chłopcy rocznik 2006) i Oliwier Łągiewka w konkurencji soft stick (chłopcy rocznik 2005). Brązowe przywieźli: Julia Sobota w konkurencji technik szybkościowych (dziewczeta rocznik 2006) i Paweł Papierz w konkurencji technik szybkościowych (chłopcy rocznik 2005). Klub z Zawiercia, w którym startowali reprezentanci naszej gminy: Konrad Walaszek, Julia Gunia, Julia Sikora, Marcel Słowikowski, Bartosz Radosz, Aleksander Mścichecki i Mikołaj Witkowski, zajął 11 miejsce w klasyfikacji drużynowej. [KJ]

WARSZTATY RĘKODZIEŁA

W dniach 24-27.XI.2014 w Miejsko-Gminnej Bibliotece Publicznej w Pilicy odbyły się warsztaty rękodzieła zorganizowane przez Lokalną Grupę Działania Perła Jury. W programie warsztatów znalazła się nauka filcowania, wykonywania biżuterii i ozdób świątecznych. W zajęciach, które prowadziła pani Irena Pilarczyk uczestniczyło 25 osób. [ANK]

*Filcowane ozdoby z warsztatów rękodzieła*

GOŚCIE Z UKRAINY

Tradycyjnie w okresie przedświątecznym Zespole Szkół nr 1 w Pilicy gościła grupa gimnazjalistów wraz z opiekunami z zaprzyjaźnionego Gimnazjum im. Szaszkiewicza z Czortkowa na Ukrainie. Goście przebywali w Pilicy przez tydzień. Podczas pobytu poznali historię i zabytki naszej

miejsowości. 6 grudnia odbył się koncert „W kręgu przyjaciół” podsumowujący wizytę. W programie wieczoru znalazły się występy muzyczne i taneczne. Widzowie wysłuchali również relacji ukraińskiej młodzieży o wojnie, która toczy się w ich ojczyźnie. [KJ]

MUZYCZNY SUKCES

1 grudnia 2014 roku, w Zespole Szkół im. gen. Józefa Bema w Zawierciu, odbył się XI Powiatowy Konkurs Piosenki w Języku Angielskim. Sukces odniosły uczennice pilickiego LO Marcelina Kapuśniak, która zajęła II miejsce wykonując utwór Leonarda Cohena pt. „Hallelujah” oraz Daria Bogusz, której wykonanie piosenki Selah Sue „This World” przyniosło III miejsce. [KJ]

NA RYNKU W PILICY JUŻ ŚWIĄTECZNIE

*5 grudnia 2014 pilicki rynek przybrał odświeżony wygląd*

DKK



Kolejne spotkanie Dyskusyjnego Klubu Książki za nami. Jednak tym razem książka Allende Isabel „Suma naszych dni” nie zostanie wpisana w poczet lekkich i przyjemnych lektur. Mimo tego, że kochamy czytać autobiografie, ta pozycja nie znalazła miejsca w naszych sercach. Może dlatego, że żadna z nas nie przepada za czytaniem cudzych listów, a lektura tejże książki to przede wszystkim zwierzenia w formie nadawca - adresat. Trudno czytać się o seksualności, gdy nagle matka trojga dzieci odkrywa, że jest biseksualna. W zdumienie można popaść, gdy czyta się o matce – narkomance, która zachodzi w ciążę, a potem porzuca kalekę córkę. Koligacje rodzinne nie ułatwiają zrozumienia zamętu, który panuje w życiu autorki. Barwna opowieść przyniosła rozczarowanie, ale to są nasze gusta, a o nich się nie dyskutuje. Warto jednak sięgnąć po to by namalować swoje własne wyobrażenie. [IS]

**ZARYS SYTUACJI BUDŻETU
MIASTA I GMINY PILICA**

Skarbnik Miasta i Gminy
Pilica - Andrzej Goncerz

Obecnie kończy się rok , a zatem i realizacja budżetu za rok 2014 jak również, zgodnie z ustawą o Finansach Publicznych opracowany jest, złożony w Regionalnej Izbie Obrachunkowej i przedstawiony radnym projekt budżetu na 2015 i Wieloletniej Prognozy Finansowej na lata 2015-2026. (Ustawą określona data powstania tych dokumentów to 15 listopada roku poprzedzającego budżet planowany).

Na dzień dzisiejszy plan budżetu na rok 2014 zamyka się kwotami:

- Dochody: 32 059 337 zł
- Wydatki: 36 386 189 zł

Stąd deficyt budżetowy wynosi 4 326 802 zł.

Powyższe kwoty zarówno dochodów jak i wydatków ulegną zmianie (Uchwałą Rady) w związku z z obniżeniem planowanej dotacji z budżetu państwa na współfinansowanie zadania inwestycyjne jak i przesunięcie kwot dotacji z funduszy unijnych na rok 2015. Będzie również zwiększenie dochodów i wydatków o kwotę wynikającą z wpłacanych zaliczek na tzw. „solary” i koniecznością odprowadzenia podatku VAT z tego tytułu.

Deficyt budżetowy pozostanie bez zmian. Natomiast plan budżetu na rok 2015 przewiduje po stronie dochodów kwotę 25 740 tys. zł, a po stronie wydatków 24 665 tys. zł. Nadwyżka budżetowa w wysokości 1 075 tys. zł przeznaczona na spłatę wcześniej zaciągniętych zobowiązań (kredyty, pożyczka). Przewidziana jest również (zgodnie z podpisaną umową z PKO BP) emisja obligacji komunalnych na kwotę 1 240 tys. zł z przeznaczeniem takim jak w przypadku nadwyżki.

Istotną wartością jak sądzę jest wysokość zadłużenia Gminy z tytułu kredytów, pożyczek i wyemitowanych obligacji.

Jednakże zanim powiem o konkretnych kwotach

omówię trzy istotne wskaźniki związane z możliwością zadłużania się gminy jak i uchwalenia kolejnych budżetów.

1. Aby mógł być uchwalony budżet, a później przyjęte sprawozdanie z jego wykonania kwota wydatków bieżących musi być mniejsza, co najwyżej równa kwocie dochodów bieżących. W przypadku naszej gminy w tym zakresie nie ma zagrożenia w roku bieżącym jak i w planach na lata następne.

2. Stosunek kwoty długu danego roku budżetowego nie może przekraczać 60% dochodów budżetu. W tym zakresie również Gmina nie jest zagrożona.

3. Stosunek kwoty obsługi długu (tj. spłata rat kredytów i pożyczek, wykup obligacji oraz odsetki od powyższych tytułów) nie może przekroczyć określonego poziomu. Do roku 2014 było 15% dochodów budżetu, a obecnie wskaźnik jest ustalany indywidualnie dla każdego podmiotu wg wzoru określonego w ustawie o Finansach Publicznych. W przypadku naszej gminy kształtuje się w kolejnych latach na poziomie 6-8%, co poważnie zmniejsza dalsze możliwości zadłużania się gminy, a co za tym idzie możliwości inwestycyjne.

Na chwilę obecną zadłużenie wynosi około 10 mln zł. Na koniec rok wzrośnie do ponad 11 mln zł. Jednakże w m-cu lutym 2015 r. spadnie o ponad 1 mln zł z uwagi na spłatę kredytu i pożyczki zaciągniętych na wyprzedzające finansowanie zadań z funduszy unijnych. Wydatki zostały poniesione w roku 2014, a zwrot środków będzie miał miejsce w I kwartale 2015 r.

Zadłużenie na tym poziomie było konieczne aby móc wchłonąć 17,5 mln zł środków unijnych, dotacji inwestycyjnych z budżetu państwa (drogi w Pilicy i Kleszczowie, ORLIK w Wierbce), dotacji od Śląskiego konserwatora Zabytków potrzebne było 14,5 mln zł. środków własnych, a oprócz inwestycji współfinansowanych gmina realizowała zadania wyłącznie z własnych środków: np. dofinansowano zakup samochodów pożarniczych dla OSP Szyce, OSP Kleszczowa, OSP Przychody, dofinansowano przebudowę drogi powiatowej Pilica - Żarnowiec, wybudowano odcinki wodociągów, dróg dojazdowych do pól itp.

Jak już wspominałem wcześniej możliwości inwestycyjne w kolejnych latach będą mniejsze niż w minionym okresie. Jednak poczynając od roku 2016 takie możliwości są przewidywane i roku na rok coraz większe. W roku 2015 praktycznie będą kontynuowane

i kończone jedynie inwestycje z lat poprzednich.

Tak więc w najbliższej kadencji Burmistrz i Rada Miasta i Gminy musi uważnie przyglądać się planowanym zadaniom i wybierać te najbardziej potrzebne z punktu widzenia celowości jak i potrzeb społecznych.

W swojej wypowiedzi skupiłem się na wydatkach majątkowych jako, że wydatki bieżące to w gruncie rzeczy wydatki „sztywne”, tzn. konieczne do funkcjonowania szkół, Urzędu Miasta i Gminy, Ośrodka Pomocy Społecznej, Zakładu Usług Wodnych i Komunalnych, Biblioteki, Ochotniczych Straży Pożarnych, stowarzyszeń sportowych itp. W perspektywie najbliższych lat w Wieloletniej Prognozie Finansowej określone są na poziomie zbliżonym do obecnego. [Skarbnik MiG Pilica - Andrzej Goncerz]

„HISTORIA PEWNEGO OPŁATKA”

Był rok 1928. W małej miejscowości Biskupice, położonej w gminie Pilica w województwie kieleckim, trzech młodzi ludzie założyli piekarnię opłatków wigilijnych - Andrzej Gomułka i spółka. Czasy były trudne, oni nie byli wykształceni, ale pełni wiary w to, co robią. Po sezonie podzielono zyski; wkrótce też ich drogi rozeszły się. Mój ojciec pozostał wierny swojej idei opłatkarstwa. Początkowo były to tylko opłatki wigilijne, potem doszły do tego komunikanty i hostie. Opłatki wypiekano w specjalnym piecu opalanym węglem w formach z wygrawerowanymi wzorami bożonarodzeniowymi. Głównie były to opłatki białe, ale z czasem wypiekano też opłatki w kilku kolorach. Do opłatków potrzebne były ozdoby: koperty, opaski, gwiazdki, szopki. Przyszła II wojna światowa, a wraz z nią poważne trudności - w magazynie mogło być tylko 10 kg mąki - co często sprawdzała „granatowa” policja. Trzeba była używać różnych wybiegów, aby utrzymać wypiekanie opłatków. A organiści i kościelni bardzo często spali u gospodarzy i czekali aż upieką dla nich. Opłatki wysyłano również za granicę. Po wojnie zmienił się ustrój, było również ciężko, ale produkcja nie ustała. Niestety nie były to najlepsze czasy dla tzw. prywaciarzy, zwłaszcza zajmujących się produkcją dla kościoła. Było to przecież państwo ateistyczne, wrogo nastawione do religii. A więc zaczęło się regularne nękanie - ciągłe wizyty urzędników z urzędu skarbowego, jakieś domiary (dodatkowy podatek, właściwie forma kary), nigdy nie wiadomo było dlaczego, były też utrudnienia w nabywaniu mąki. Pod koniec lat 60 piekarnia przeżyła prawdziwą rewolucję. Z wypieku w piecu węglowym przeszliśmy na wypiek w formach ogrzewanych energią elektryczną. Ważne

było też to, że teraz forma jednorazowo wypiekała sześć opłatków, a nie dwa jak do tej pory. Ojciec mój prowadził piekarnię do 1979 roku, potem mama do 1989 roku, następnie mój brat do 2002 roku. Po jego śmierci prowadzeniem piekarni zajmuje się moja rodzina - nazwisko się zmieniło, bo to teraz firma Stelmachów, ale wciąż ta sama firma. Zmieniają się czasy, zmieniają się też pewne zwyczaje. Dawniej opłatki kolorowe gospodarze na wsi podawali zwierzętom w wieczór wigilijny, aby „przemówiły ludzkim głosem”. Teraz po kolorowe opłatki chętnie sięgają mieszkańcy miast. Taki kolorowy zestaw ładnie wygląda na stole wigilijnym i cieszy zwłaszcza dzieci. W ostatnich kilku latach muzea, izby regionalne, szkoły zakupują kolorowe opłatki przygotowując z nich przeróżne ozdoby. Najczęściej robi się z nich tzw. świat. Receptura wypieku opłatków jest niezmienna od 86 lat - do ich wyrobu używa się wyłącznie mąki pszennej i wody. Opłatki produkujemy w dwóch formatach: duże dla dorosłych i małe - dla dzieci. Opłatek jest najbardziej polskim akcentem na wigilijnym stole. Nasi rodacy są bardzo do niego przywiązani, a ponieważ są porozrzucani po całym świecie to i opłatek wędruje za nimi. [Szymon Stelmach]

Nazwa "opłatek" pochodzi z łacińskiego oblatum - dar ofiarny - a tradycja łamania się nim ma swoje korzenie w pierwszych wiekach chrześcijaństwa. Dla pierwszych chrześcijan dzielenie się chlebem przyniesionym na eucharystię było symbolem komunii duchowej członków wspólnoty. Po skończonym obrzędzie resztę chleba zabierano i dzielono się nim z tymi, którzy na spotkanie nie mogli przyjść, wyrażając wzajemną łączność członków wspólnoty. Od połowy IX w. w świecie chrześcijańskim pojawia się inny rodzaj pieczywa obrzędowego w formie zbliżonej do współczesnych opłatków. Z czasem kapłani zaczęli przysyłać wiernym opłatki wraz z życzeniami bożonarodzeniowymi, a także w Wielki Czwartek i w Niedzielę Wielkanocną. Zwyczaj łamania cienkiego opłatka z mąki pszennej i wody pojawił się w Polsce pod koniec XVIII w. Wierzono, że temu kto się opłatkiem łamie nie zabraknie chleba przez cały rok. Ułamek opłatka z wigilijnego stołu wrzucony do studni miał oczyszczać wodę. Wierzono, że jeśli zablakany przypomni sobie z kim opłatek łamał, szczęśliwie powróci do domu. W czasie wieczerzy wigilijnej podkładano cząstki opłatka pod miski z jedzeniem. Jeśli przywierały do dna naczynia wróżyło to urodzaj na roślinę, z której przyrządzona została znajdująca się w nim potrawa. Powszechny był zwyczaj obdzielania opłatkiem zwierząt gospodarskich. Traktowano go także jako środek chroniący zwierzęta przed złym

urokiem. Okruchy pozostawiano na stole na całą noc, aby dusze zmarłych mogły posilić się uczestnicząc w ten sposób w obrzędzie świątecznym.

Oplątek wypiekany jest z białej mąki i wody bez dodatku drożdży. Mąkę napowietrza się przez jej przesiewanie i następnie miesza z wodą tworząc ciasto, z którego odcedzane są grudki. Dawniej oplątki wypiekano w formach w piecu węglowym. Obecnie używa się elektrycznych maszyn piekących. Wypiek trwa kilkanaście sekund. Oplątki po upieczeniu trzeba trzeba rozciąć. Robi się to ręcznie i maszynowo. Boki oplątków, tak zwane kluchy, na ogół odcina się ręcznie. Po wyjęciu z formy oplątek jest lekko żółty, ale po kilku dniach robi się bielszy. Posortowane oplątki, układa się w partie liczące tradycyjnie kopę czyli 60 sztuk. Każdą kopę obciąża się specjalną deseczką po to, by oplątki stygły, nie wyginały się.

Pilickie oplątki od dziesiątków lat znane są na terenie całego kraju. Wysyłane były również do Ameryki. Piekarnia prowadzona dzisiaj przez p. Stelmachów działa od 1928 r. Założyli ją Aleksander Pachelski oraz Michał i Andrzej Gomułkowie. Druga piekarnia, prowadzona przez kolejne pokolenia p. Szczerbińskich, funkcjonuje od 1937 roku. Działały również piekarnie Kubicków w Pilicy i Koszelskich w Sławniowie. Producenci składali specjalną przysięgę przed proboszczem ślubując zachowanie w produkcji postanowień prawa kanonicznego. Oplątki nawet podczas długiego przechowywania w wietrznym pomieszczeniu nie psują się, dlatego można je piec przez cały rok. Aby podołać olbrzymiej ilości zamówień produkcję rozpoczynano więc zaraz po święcie Trzech Króli. [AK]

KARTKI POCZTOWE

Zbliżają się Święta, czas świątecznych życzeń, wysyłania kartek, a my zabiegani zostawiamy wszystko na ostatnią chwilę. Bo iluż z nas, w dobie rozwijającej się techniki, w dobie telefonów komórkowych, tabletów, internetowego GG, Skypa i wielu innych wynalazków pisze jeszcze kartki z życzeniami świątecznymi, aby były skierowane do konkretnej osoby? Cuda techniki sprawiły, że możemy widzieć się na odległość, zwłaszcza z bliskimi którzy przebywają za granicą. Ale często się zdarza, że życzenia posyłamy seryjnie: piszemy tekst - książka adresowa do wielu i klik - wyślij. Jest to szybkie, wygodne, bez kłopotu, ale czy rzeczywiście myślimy o adresacie? Czy ktoś wysyłając życzenia myśli choć przez chwilę o nas? Może jednak warto zachować tradycję i wysłać kartki z symbolami świąt? Może warto skreślić osobiście raz w roku kilka ciepłych słów do adresata, aby poczuł, że życzenia

w ten wyjątkowy czas skierowane są tylko do niego i płyną prosto z serca? Pamiętajmy o tym, że to te pogardzane pocztówki pozostaną materialnym śladem tego co chcemy przekazać bliskiej osobie, pamiątką, do której można powrócić po latach.



Pierwsza kartka bożonarodzeniowa z roku 1842

Pierwsza kartka bożonarodzeniowa została wysłana w 1842 roku. Najstarsze pocztówki wyszły spod pędzla szesnastoletniego brytyjskiego rysownika Williama Maw Egley'a, który wysłał własnoręcznie wykonane, świąteczne obrazki z krótkimi życzeniami swoim przyjaciołom. Pomysł ten nie upowszechnił się. Sir Henry Cole, dyrektor Muzeum Wiktorii i Alberta w Londynie ze względu na swoją publiczną funkcję miał duże grono znajomych. Pisanie do nich listów z życzeniami było pracochłonne, dlatego w 1843 r. przed Bożym Narodzeniem zamówił u malarza Johna Calcotta Horsley'a specjalnie zaprojektowaną kartkę. Przedstawiała ona odświętnie ubraną, mieszczańską rodzinę wznoszącą toast przy świątecznym stole. Obrazek został powielony w 1000 egzemplarzach. Wystarczyło jedynie wpisać kto jest autorem i kto adresatem życzeń. Wysyłanie kartek pocztowych, chociaż wygodne, nie od razu stało się popularne. Kartki wykonywane na specjalne zamówienie były drogie, a ich wysyłanie w kopertach podnosiło koszty świątecznych życzeń. Pierwszy projekt kolorowej kartki wysyłanej bez koperty - "pocztowego listka"



Kartka pocztowa Ch.A. Moesa z 1879 roku



Kartka pocztowa z roku 1888 do urodzonego w Pilicy prof. A. Rotherta

przeznaczonych do krótkiej korespondencji został zaprezentowany w 1865 r. podczas Niemieckiej Konferencji Poczty w Karlsruhe. Jego autorem był Heinrich von Stephan. Ta inicjatywa również nie została podchwycona. W 1868 r. kolejne projekty karty korespondencyjnej przedstawili lipscy księgarze Friedlein i Wilhelm Pardubitz. Nie znalazły one jednak uznania poczty niemieckiej. W 1869 r. profesor ekonomii w Akademii Wojskowej w Wiener-Neustadt, Emanuel Herrmann, w branżowym, naukowym czasopiśmie „Neue Freie Presse” opublikował artykuł „O nowym sposobie korespondowania pocztą”. W rozprawie profesor Herrmann udowodnił, że wysyłanie tanich, gotowych kartek bez kopert sprawi, że poczta zyska nowych klientów. 1 października 1869 roku dyrektor Poczty Cesarstwa Austro-Węgierskiego, M. de Marly, wypuścił pierwsze karty pocztowe z nadrukowanym znaczkiem. Pierwsze pocztówki nie były ilustrowane. Na awersie przeznaczonym na adres znajdowało się godło państwowe, znak opłaty i nadruk z nazwą karty. Na stronie adresowej nie można było umieszczać niczego poza adresem. Rewers przeznaczony był na korespondencję. Pocztówka budziła kontrowersje bo naruszała tajemnicę korespondencji. Na ziemiach polskich pierwsze karty pocztowe pojawiły się w zaborze austriackim. 1 października 1869 roku austriacka poczta wyemitowała ofrankowany żółty kartonik z napisem „Korrespondenz-Karte” oraz po węgiersku „Levelzesi”. Popularność nowemu wynalazkowi przyniosła niska cena. Przez trzy miesiące w Cesarstwie sprzedano 3 miliony kart korespondencyjnych. Początkowo wymagano, by na karcie było nie więcej niż dwadzieścia słów. Szybko jednak zniesiono ten przepis, bo przy takiej popularności kart liczenie słów było nierealne. Pozytywny wpływ na rozwój kart korespondencyjnych wywarła wojna Prus z Francją (1870-1871). Dziesiątki tysięcy żołnierzy chciało dać znak bliskim z frontu, że żyją. Kartki doceniła też wojskowa cenzura, która nie musiała otwierać i czytać długich listów. Autora pierwszej ilustrowanej karty pocztowej nie można

bezsprzecznie ustalić. O pierwszeństwo kłóć się Francuzi, Serbowie, Anglicy i Niemcy według których pierwsza ilustrowana karta pocztowa została wysłana 16 lipca 1870 roku przez księgarza Augusta Schwartza z Olenburga.

Ilustracja będąca początkowo tylko dekoracją strony adresowej rozrosła się z czasem i zajęła część, a później całość rewersu. Tekst korespondencji umieszczano więc z konieczności na ilustracji i na jej marginesie. Z czasem wydawcy pocztówek powiększyli marginesy przeznaczone na pisanie krótkich wiadomości. W 1870 r. karty pocztowe pojawiły się w zaborze pruskim, a w 1872 r. wprowadziła je Rosja. Od 1 lipca 1875 roku karty pocztowe dopuszczono do obiegu międzynarodowego. „Kurier Warszawski” z 1881 r. donosił, że w 1879 r. w Europie rozesłano 350 milionów kart pocztowych, z tego 123 miliony sprzedała poczta niemiecka. W Polsce okazjonalne pocztówki pojawiły się pod koniec wieku XIX. W 1900 roku w Warszawie, przy okazji pierwszej na naszych ziemiach wystawy kart pocztowych, rozpisano konkurs na nazwę dla świątecznego obrazka z życzeniami, wysyłanego za pomocą poczty bez koperty. W komisji konkursowej zasiadali członkowie redakcji „Słownika Języka Polskiego”, którzy wybrali pięć propozycji: „liścik”, „listówka”, „otwartka”, „pisanka” i „pocztówka”. W głosowaniu publiczności wygrała „pocztówka”. Autorem propozycji podpisanej „Marja z B.” okazał się ... Henryk Sienkiewicz, który w liście do siostry pisał: „Nie lubię pisać na kartach pocztowych, bo miejsca nie staje, ale mam namiętność do odpowiedzi na kartkach”. W 1904 r. Światowy Związek Pocztowy wydał rozporządzenie wprowadzające nowy, funkcjonujący do dziś układ na pocztówkach. Cały rewers zajmować miała ilustracja. Awers podzielony został na środku pionową kreską na część adresową i korespondencyjną. Karty uznawano za nowinkę dobrą dla młodzieży lub dla niższych klas. Wydany w Polsce w 1912 r. podręcznik savoir vivre pouczał, że pocztówki można rozesłać krewnym, znajomym i rówieśnikom, a do innych „tylko z wycieczki wysyłać widokówki”. [AK]



Kartka pocztowa z 1896 roku do prof. A. Rotherta

**MIEJSKO-GMINNA BIBLIOTEKA
PUBLICZNA W PILICY**
ORAZ
TOWARZYSTWO JURAJSKIE
ZAPRASZAJĄ NA:

**X SPOTKANIA
Z HISTORIA I KULTURĄ**
W PROGRAMIE
***WYZWOLENIE PILICY**
***TRADYCJE ROZÓWARODZENIOWE**

**17 STYCZNIA
2015R.** **GODZ.
17.30**

MIEJSKO-GMINNA BIBLIOTEKA PUBLICZNA W PILICY
42-436 PILICA UL. ZAWIERCIAŃSKA 12
TEL. 32 67 35 143 MAIL: biblioteka_pilica@poczta.onet.pl

**ZAPRASZAMY
NA WYSTĘP
UCZNIÓW STUDIA
MUZYKI JURAPRIM**

**10 STYCZNIA 2015
GODZ. 15.30**

MIEJSKO-GMINNA
BIBLIOTEKA PUBLICZNA
W PILICY.
UL. ZAWIERCIAŃSKA 12
TEL. 32 67 35 143

STUDIO MUZYKI „JURAPRIM”
POZWÓL SWOJEMU DZIECKU
ROZWINĄĆ TALENT

Skontaktuj się pod numerem
797-883-895 lub 664-886-160

ROZWIĄZANIE KONKURSU Z NUMERU 9/2014

Niestety nie wpłynęła żadna prawidłowa odpowiedź na konkurs z numeru 9 - Listopad 2014. Rozwiązanie konkursu brzmi: **Stanisław Ciołek**.

**ZESPÓŁ SZKÓŁ
SZKOŁA PODSTAWOWA NR 2
IM. HENRYKA SIENKIEWICZA
I GIMNAZJUM NR 2
WIERBCA**
DLA PODZIEPIENIA
SEN.

„Bóg się rodzi, moc truchleje ...”

Dyrektor oraz społeczność Zespołu Szkół nr 2
w Wierbce mają zaszczyt zaprosić
wszystkich chętnych na

**XIII GMINNY
PRZEGLĄD JASEŁEK
SZKOLNYCH**
który rozpocznie się
6 stycznia 2015 roku
o godz. 15.00
w sali Miejsko – Gminnej Biblioteki Publicznej
w Pilicy, ul. Zawierciańska 12.

W czasie przeglądu wystąpią uczniowie ze szkół podstawowych
i gimnazjów naszej gminy oraz przedszkolaki. Serdecznie
zapraszamy do oglądania występów dzieci i młodzieży oraz
do wspólnego kołędowania. Przegląd potrwa ok. 2,5 godziny.

**KONKURS
NA NAJPIĘKNIEJSZY
LAMPION ADWENTOWY**

Ocenie podlegać będą:

- ▷ samodzielność wykonania
- ▷ oryginalność
- ▷ estetyka pracy

Wykonane oraz podpisane prace można składać do
23.12. po każdej Mszy Świętej przed ołtarzem.
Rozstrzygnięcie i wręczenie nagród odbędzie się
28.12 na Mszy Świętej o godz. 12.00

**TRZY NAJLEPSZE PRACE
ZOSTANĄ NAGRODZONE**

ORGANIZATOR :
Parafia pw. św. Jana Chrzciciela i Jana Ewangelisty w Pilicy



POTRAWY WIGILIJNE

Każdy region miał swój tradycyjny zestaw potraw. Według dawnych zwyczajów liczba potraw była nieparzysta, a na stole powinno być 13 potraw u bogaczy, 11 u szlachty, 9 u mieszczan. Michał Fedorowski w wydanej w 1888 r. książce "Lud okolic Żarek, Siewierza i Pilicy" mówi o 7 potrawach u zamożniejszych chłopów i o 3 u biedoty. Z czasem upowszechnił się zwyczaj stawiania dwunastu potraw na wigilijnym stole symbolizujących 12 apostołów. Należy spróbować każdej z dwunastu wigilijnych potraw po to aby nie zabrakło jej w następnym roku. Zmiany polityczne spowodowane przez drugą wojnę światową i powojenny rozwój przemysłu wywołały olbrzymie ruchy migracyjne ludności. Dzisiaj nasze zestawy potraw na wigilijnym i świątecznym stole są wynikiem wymieszania się dawnych zwyczajów i rodzinnych kompromisów.

ZUPA GRZYBOWA Z FASOLĄ „JAŚKIEM”

SKŁADNIKI: 3 dag grzybów suszonych, 1 marchewka, 1 pietruszka, 1 cebulka (przypiec na suchej patelni, nie kroić), kawałek selera, kawałek pora, 2-3 liście laurowe, 5-6 ziaren ziela angielskiego, 1 łyżeczka "Jarzynki", 1 kostka bulionu grzybowego, 2,5 litra wody, sól do smaku.

Grzyby opłukać, zalać wodą, zagotować, dodać włoszczyznę i resztę przypraw. Gotować do miękkości grzybów na małym ogniu. Po ugotowaniu odcedzić, aby otrzymać czysty „rosół” grzybowy. Fasolę opłukać, zalać wodą i odstawić na noc. Rano posolić wodę do smaku i ugotować do miękkości. Zupę podawać z ugotowaną na sypko fasolą. [ANK]

KAPUSTA Z GRZEBAMI

SKŁADNIKI: główka kapusty, 2 łyżki oleju, grzyby suszone i marchewka z zupy grzybowej.

Grzyby z zupy pokroić w kostkę, kapustę poszatować, ugotować. Grzyby z zupy dodać do kapusty, marchewkę pokroić w kostkę i dodać do kapusty. Zrobić zasmażkę postną na oleju, dodać do kapusty i zagotować. [ANK]

KAPUSTA DUSZONA CZERWONA

SKŁADNIKI: 1 główka kapusty czerwonej, 3 łyżki masła, 2-3 liście laurowe, 2 ziela angielskie, 1 jabłko (ewentualnie ocet winny), 1-2 cebule, 1 łyżka mąki, pieprz.

Kapustę poszatować, wrzucić na osoloną wrzącą wodę i chwilę gotować. Odcedzić i dodać 2 łyżki masła (w zależności od wielkości główki), ½ szklanki wody, ziele angielskie, liście laurowe. Jabłko zetrzeć na tarce lub drobno pokroić, cebulkę drobno pokroić i wszystko dodać do kapusty. Dusić do miękkości, pod koniec gotowania doprawić pieprzem, cukrem ewentualnie octem winnym. Na końcu zrobić zasmażkę z 1 łyżki masła i 1 łyżki mąki. Wszystko wymieszać. Smacznego. [Stanisława Więckowska]

MAKOWIEC Z JABŁKAMI

SKŁADNIKI: 1/2 kg maku, 8 jajek, 1 margaryna, 1 szklanka cukru pudru, 1/2 kg jabłek, 8 łyżek grysiku, 1 łyżeczka proszku do pieczenia.

Mak sparzyć i przekręcić trzy razy przez maszynkę. Margarynę, cukier puder i żółtka utrzeć i dodać do maku. Jabłka zetrzeć na grubej tarce. Grysik i proszek do pieczenia dodać do masy makowej. Białka ubić na pianę i delikatnie wymieszać z masą. Piec ok. 40-60 min. 180 st. C. Po wystygnięciu poleać polewą można przełożyć kremem np. orzechowym. [Teodora Staśko]

PALUSZKI Z MAKIEM

Ciasto: 1kg ugotowanych ziemniaków, 3 łyżki mąki ziemniaczanej, 2 szkl. mąki pszennej, 2 jajka. **Masa makowa:** 1 szkl. maku suchego, 15 dkg cukru lub miodu płynnego i bakalie.

Ciasto: ugotowane ziemniaki precisnąć przez praskę. Dodać jajka i mąkę. Zagnieść ciasto. Formować małe paluszki, gotować w osolonej wodzie. **Masa:** mak sparzyć i zemleć, dodać bakalie (rodzynki wcześniej sparzyć), miód, dokładnie wymieszać i dodać do ugotowanych paluszków. Doprawić do smaku. [M. Kasprzak -Świdarska]

MAKOWIEC

CIASTO: 40 dkg mąki, 20 dkg margaryny lub masła, 15 dkg cukru pudru, 3 żółtka, 1 całe jajko, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, śmietana.

MASA: 1/2 kg maku, 2 szklanki cukru, 1/2 l. mleka, 10 jaj, 1 kostka masła, bakalie (rodzynki, orzechy, migdały), 3 łyżki budyniu, 1 łyżka mąki

Mak sparzyć przekręcić trzy razy przez maszynkę. Mleko zagotować w dużym garnku, dodać 1 szkl. cukru i 1/2 kostki masła dodać mak. Garnek postawić na ogniu i ciągle mieszając podgrzewać 15 min. W czasie smażenia maku dodać bakalie, budyni, mąkę, po czym garnek odstawić. Resztę masła, szklankę cukru i żółtka utrzeć na jednolitą masę. Na końcu dodać pianę z 10 białek i wszystko delikatnie wymieszać. Piec około 1 godz. W 180 st. C. Polać polewą czekoladową. Ciasto jest pracochłonne ale jego smak jest niepowtarzalny. [Edyta Szota]

FASOLA ZE ŚLIWKAMI

SKŁADNIKI: 0,5 kg fasoli „Jaś”, 30 dkg śliwek suszonych (najlepiej damaszek), 1-2 łyżki cukru, szczypta cynamonu, szczypta tłuczonego goździka.

Fasolę namoczyć i ugotować na sypko. Śliwki namoczyć, rozprażyć, dodać cukier, cynamon, goździk i wymieszać razem z fasolą. [Helena Wojas]

KUTIA

Kutia jest jedna z 12 potraw wchodzących w skład tradycyjnej wschodniosłowiańskiej wieczerzy wigilijnej. Jest też tradycyjna potrawa polskiej kuchni kresowej spożywaną również w Nowy Rok, na Dziady oraz podczas styp. Podstawowymi składnikami kutii są pszenica i mak. Proporcje składników: mniej więcej dwa razy tyle maku ile pszenicy. Przed gotowaniem należało usunąć łuskę z ziaren pszenicy. Kiedyś wykonywane było to ręcznie. Ziarna, po lekkim zwilżeniu, wsypywane były do woreczka z lnianego płótna i tłuczone drewnianą pałką na twardym podłożu. Obecnie można kupić gotowe ziarno łuskane. Po łuskaniu ziarna przepłukiwane były wodą na sicie by oddzielić oderwane łuski, a następnie moczone przez noc w wodzie i gotowane tak aby ziarenka były miękkie, ale nie rozlażyły się przy mieszaniu składników. Mak sparzyć. Najlepiej zalać go na 10 minut gorącym mlekiem i kilka razy przekręcić przez maszynkę. Oba składniki wymieszać. Do tradycyjnej kutii dodaje się kilka łyżek miodu, nieco rozcieńczonego ciepłą wodą,

aby lepiej się wymieszały, oraz orzechy i rodzynki. Można dodać inne bakalie. Im więcej bakalii, tym lepiej! Uwaga: jeżeli przygotowujemy większą ilość i potrawy mak z bakalią i pszenicą należy trzymać osobno w lodówce i mieszać dopiero przed podaniem. Obecnie można kupić gotową kutię w puszcze. To dobre rozwiązanie dla osób zapracowanych, ale ta z młodości miała inny smak... [Aleksander Kot]

KARP W ROSOLE

SKŁADNIKI: 1 karp, 3-4 marchewki, 2-3 cebule, 1 pietruszka, garść migdałów, sól, cukier - czubata łyżeczka.

Karpia oskrobać, oczyścić i pokroić na porcje „dzwonki”, umyć. Z marchewki pokrojonej w kółeczka, cebuli pokrojonej w talarki, całej pietruszki, umytych migdałów ugotować wywar. Po zagotowaniu posolić, dodać cukier do smaku. Do podgotowanych jarzyn włożyć rybę (głowę i ogon też). Powoli doprowadzić do zagotowania i na małym ogniu, pod przykryciem, gotować około 15-20 min. Porcję ryby włożyć na talerz, wlać trochę rosółku z jarzynami. Jest to zdrowy i smaczny sposób podania karpia, podkreślający wykwintny smak i aromat tej szlachetnej ryby. [Anna Urbańska]

**POTRAWY ŚWIĄTECZNE****SOPÓR**

SKŁADNIKI: 1kg żeberek, 1 kg mięsa wieprzowego - szynka lub cielęcina chuda, 2 cebule, 4 liście laurowe, 5 ziaren ziela angielskiego, 8 ziaren pieprzu, Sól, 3 l. wody, 5 kromek chleba żytniego, 2 ząbki czosnku, 1 łyżka jarzynki.

Żeberka i mięso pokroić w kostkę 1 cm. na 1 cm. (mięso można obrumienić na oleju będzie bardziej aromatyczne, ale niekoniecznie) do dużego garnka wlać wodę, dodać mięso, przyprawy. Cebulę w całości obrumienić na suchej patelni, zagotować, zszumować, dodać pokrojony w kostkę chleb. Gotować na bardzo małym ogniu (tak, aby tylko "mrugało") około 3 godzin. Gorący podawać z chlebem. Można przygotować wcześniej. Wyśmienicie smakuje po przyjeździe z pasterki, na świąteczne śniadanie lub zamiast rosółu w święta. [Edyta Szota i Lidia Catek]

**PIECZONY PIERÓG**

SKŁADNIKI: 300 g mąki pszennej, 4 łyżki oleju łyżeczka soli, 20 g świeżych drożdży, 150 ml ciepłej wody.

DODATKI: ok. 80 g szynki, ok. 200 g sera mozzarella (niekoniecznie), 2 pomidory, starty ser żółty, 4 liski świeżej bazylii, 2 łyżki oliwy z oliwek, jajko, zioła prowansalskie.

Przygotować ciasto. Mąkę, oliwę, sól, drożdże i 150 ml ciepłej wody zagnieść na jednolite ciasto. Odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Pomidory pokroić w kostkę położyć na sitku do obcieknięcia). Ser mozzarella lub żółty rozdrobnić (np. na tarce). Szynkę pokroić w kostkę. Z szynki, pomidorów, sera, pokrojonej bazylii i oliwy zrobić farsz. Wyrośnięte ciasto podzielić na 4 lub 8 części. Każdą część rozwałkować na dość cienki placek w kształcie koła. Na połówki placek układać farsz pozostawiając odstęp od brzegu. Ciasto złożyć na pół i skleić dokładnie brzegi. Posmarować wierzch rozkłóconym jajkiem i posypać ziołami prowansalskimi. Piec w nagrzanym piekarniku ok. 20- 25min. w temperaturze 220°C.

UDZIEC Z INDYKA Z RODZYNKAMI

SKŁADNIKI: 1 duży udziec z indyka (bez kości), 1/2 kostki masła, 1/2 szklanki wody, 1/3 szklanki czerwonego wina, 5-6 dużych rodzynek (według smaku domowników), 1 łyżka „Vegety” , olej do smażenie, ewentualnie sklarowane masło.

Indyka umyć, osuszyć, pokroić na części, oprószyć "Vegetą" i obsmażyć na patelni każdy kawałek. Ułożyć kawałki w naczyniu żaroodpornym, podlać wodą i winem. Dodać między części rodzynek i masło. Garnek przykryć pokrywą, wstawić do piekarnika, piec w 160 st. C. do miękkości.

Jest to bardzo prosta, smaczna i nie pracochłonna świąteczna potrawa. Smakuje wyśmienicie z ziemniakami i specjalnie przygotowaną kapustą. [ANK]

ŚWIĄTECZNE TRADYCJE**ŚWIĘTA**

W polskich obchodach Bożego Narodzenia najważniejsza jest Wigilia. 24 grudnia to najbardziej niezwykle dzień w całym roku, a zwłaszcza wieczór. Wszyscy na niego czekamy. Siadamy do wieczerzy wraz z pojawieniem się na niebie pierwszej gwiazdy. Po

przełamaniu się opłatkiem który jest symbolem pojednania, oraz złożeniu sobie wzajemnych życzeń cała rodzina zasiada do stołu. Myślami, łączymy się z tymi, którzy są od nas daleko, czasem na drugim końcu świata i z tymi którzy już nie zasiądą przy stole. Podczas tego niezwykłego wieczoru w sposób szczególny zacieśniają się więzy rodzinne, przyjacielskie, więzi między pokoleniami oraz życzliwość wobec ludzi, zwierząt i całego świata. Dzieje naszego narodu sprawiły, że wigilia wpisała się w polską tradycję jako wieczór prawdziwego zbliżenia, wzajemnego odpuszczenia win, jako lekcja miłości, najbardziej uroczyste i rodzinne święto w roku. Jest takie powiedzenie, że tego wieczoru nikt nie powinien być sam, należy przygarnąć nawet zbłąkanego wędrowca, dlatego też stawiamy na zastawionym stole dodatkowe nakrycie.

Zwyczaj tak uroczystej wieczerzy Wigilijnej, łamania się opłatkiem jest bardzo ściśle związany z Polską. Bardzo głęboko tkwi w sercu każdego Polaka i ma dla niego niemal mistyczne znaczenie. Polacy rozrzućeni po świecie często proszą swoich bliskich o przysłanie opłatków aby mogli zwyczajem swoich dziadków, ojców kultywować tę piękną tradycję będąc nawet na obczyźnie. Od lat króluje tylko wigilijne menu, ulega ono modyfikacji w zależności od regionu, upodobania rodziny, migracji ludzi a nawet mody. Ale jedno pozostaje niezmiennie „... Zgodnie z najstarszym polskim obyczajem na wigilijnym stole powinny być się znaleźć potrawy z płodów i darów ziemi: zbóż(przede wszystkim), warzyw i roślin oleistych (takich jak: kapusta, fasola, groch, bób, soczewica, ziemniaki, mak, siemię lniane i konopne) owoców świeżych (jabłek) i suszonych, a także miodu, grzybów i ryb; a więc wszystkiego co rodzi się w polu, w lesie, w sadzie, pasiece i leśnej barci, w wodzie i ogrodzie, po to, aby w roku następnym, ziemia wydała dobre plony...” Były to oczywiście potrawy postne. Dziś wprawdzie już post nie obowiązuje, ale wielu z nas jest wierna tradycji. No bo kto widział (tak jak u naszych zachodnich sąsiadów) na Wieczerzę Wigilijną podać kaczkę nadziewaną jabłkami? Po Wieczerzy Wigilijnej cała rodzina zbiera się wokół choinki, pod którą królują prezenty. Czekają na nie wszyscy bez względu na wiek. Śpiewany kolędy umilamy sobie czas, jaki pozostał do pasterki i odwiedzenia w kościele szopki.

Jest wiele zwyczajów związanych z „Godami” ale o nich następnym razem...[ANK]

CHOINKA

Jedną z najmłodszych tradycji wigilijnych jest strojenie choinki. Zwyczaj ten przywędrował do nas





z Niemiec, pod koniec XVII w. Czy potrafimy dziś wyobrazić sobie święta bez ubranego drzewka? To nie przypadek że choinka to świerk, jodła lub sosna, bo według najstarszych wierzeń ludowych, drzewa te zawierają w sobie nie tylko życiodajne moce, ale także mają cudotwórcze właściwości. Zanim pojawiły się szklane ozdoby choinkowe drzewko zdobiono orzechami, jabłkami, ciastkami „z dziurką” wieszanymi na gałązkach choinkowych. Robiono (tam gdzie było możliwe) „światy” z opłatków i ozdoby z różnych materiałów. Któż z nas nie pamięta długich wieczorów, podczas których powstawały z wyduszek pajacyki, dzbanuszki, pawie oczka z papieru kolorowego, „języki” z misternie skręcanymi na ołówku kolcami? Z dostępnej bibuły i przez cały rok zbieranych i prostowanych paznokciami papierków po cukierkach, oczywiście powstawał długi kolorowy łańcuch. Choinkę ubierano w wigilię wczesnym popołudniem. A zapach unoszący się z gałązek, wprowadzał do domów cudowny świąteczny nastrój. Wierzono, że zielone drzewko ma czarodziejską, żywą moc niszczącą zło i chroniącą przed złymi urokami. Dziś z ubraniem choinki nie czekamy do wigilii. W marketach w tę sferę życia wkroczyła komercja, ubrane choinki można zobaczyć tuż po Wszystkich Świętych, a z głośników płyną pieśni kolęd i pastorałek. Dziś zielone, pachnące drzewka, zastąpiono sztucznymi - plastikowymi. Stojąca choinka wyparła z domów wcześniejsze wigilijne przybrania w formie zawieszonego u sufitu gałęzi jedliny, zwanej podłaźniczką. Był to zwyczaj znany w całej Polsce, tylko w każdym regionie inaczej zwany. Wprawdzie zwyczaj strojenia choinki przyjęliśmy od zachodnich sąsiadów, ale dla odmiany zwyczajem importowanym z Ameryki jest zdobienie naszych drzwi wejściowych kolorowo przybranymi wieńcami z jodły. Czy w tym zwyczaju nie widzą Państwo powrotu do naszej dawnej podłaźniczki?[ANK]

PIERWSZA GWIAZDKA

Tradycją jest zasiadanie do wieczerzy wigilijnej wraz z „pierwszą gwiazdką na niebie”. Jest to symbolicznym nawiązaniem do Gwiazdy Betlejemskiej zwiastującej narodziny Jezusa, Symboliczna pierwsza gwiazdka, której wypatrujemy przez okno 24 grudnia, tak naprawdę nie jest gwiazdą! Jako pierwsza na niebie ukazuje się planeta – nasza sąsiadka Wenus.[KJ]

WOLNE MIEJSCE PRZY STOLE

Na stole przykrytym białym obrusem ustawia się o jedno nakrycie więcej niż wynosi liczba zgromadzonych osób. Liczba uczestników wigilijnej kolacji powinna być parzysta. Nieparzysta liczba stołowników oznaczała, że jeden z uczestników nie doczeka następnych świąt.

Dodatkowe miejsce przy stole wigilijnym przeznaczone jest dla nie-zapowiedzianego gościa. Zwyczaj ten upowszechnił się w XIX wieku, ale jego źródła doszukiwać się można w odległych czasach, w których wierzono, że na wieczerzy wigilijnej pojawiają się dusze zmarłych. Jeszcze w XIX wieku wierzono, że jeżeli podczas wieczerzy wigilijnej wyszło się do sieni i spojrzało do izby przez dziurkę od klucza, można było ujrzeć zmarła w bieżącym roku osobę siedzącą wśród domowników. Dla „przybysza z zaświatów” zostawiano wolne miejsce przy stole. Upowszechnienie się tego zwyczaju w XIX-wieku można wiązać z okresem po powstaniu styczniowym kiedy to rodziny wierząc w powrót bliskich z zesłania zostawiały dla nich miejsce przy stole.[KJ]

KOLĘDY

W wielu domach zachowała się tradycja śpiewania kolęd i pastorałek. Zwyczaj ten pierwotnie dotyczył radosnych pieśni noworocznych. Autorem pierwszej kolędy powstałej w XV w. jest św. Franciszek. Pierwsze polskie kolędy tłumaczone były z łaciny i z języka czeskiego. W XVII wieku w tekstach kolęd zaczęły pojawiać się elementy ludowe. W ten sposób powstały pastorałki.[AK]

KOLĘDNICY

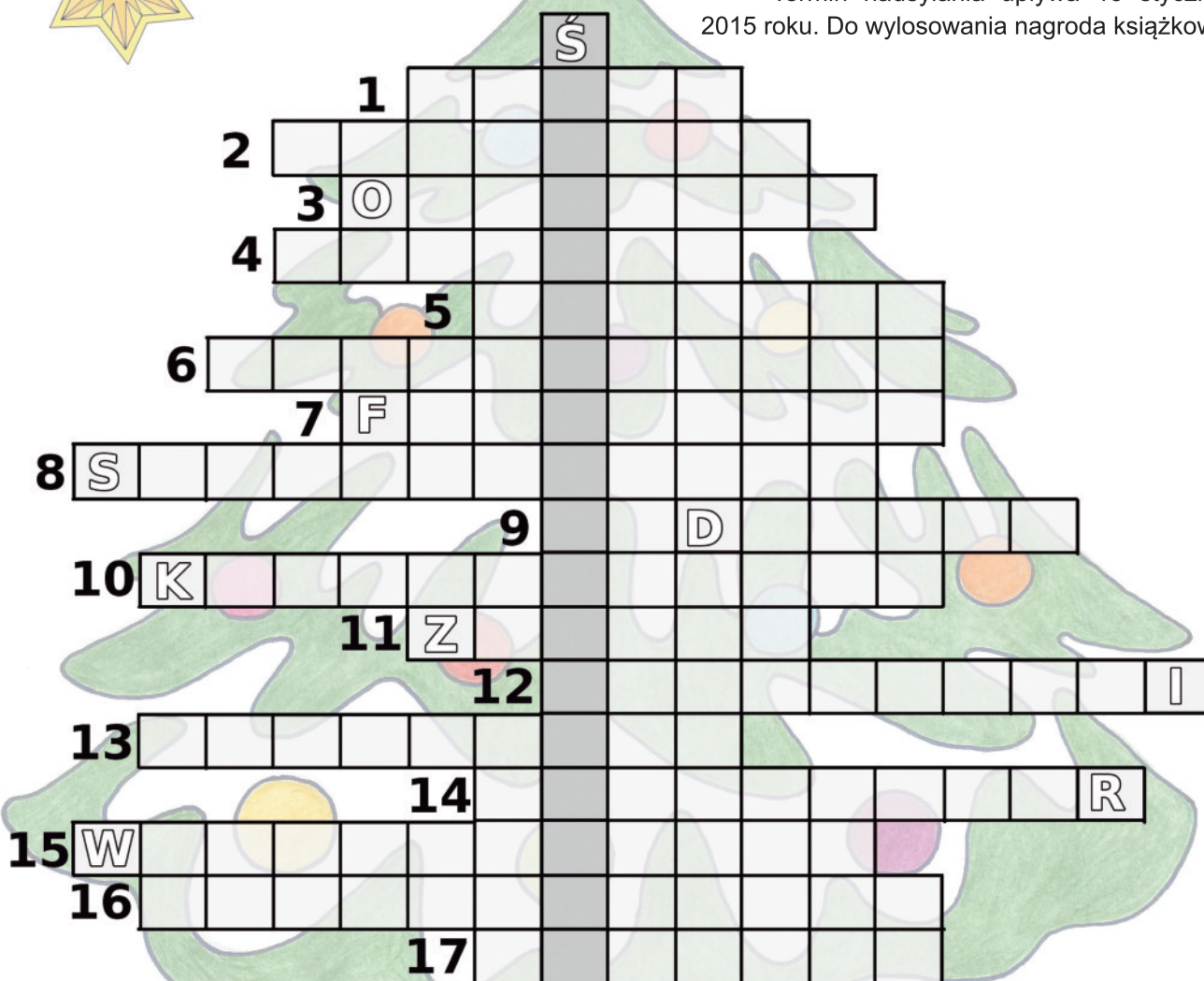
Słowiańskiemu Godowemu Świętu towarzyszył zwyczaj kolędowania czyli odwiedzania domostw z życzeniami pomyślności. W zamian za życzenia, przyjmowane jako pomyślna wróżba urodzaju i powodzenia, gospodarze obdarowywali przebierańców świątecznymi smakołykami lub wykupywali się drobnymi datkami. Z czasem zwyczaj został przyjęty przez tradycję chrześcijańską. Praktykuje się go zwykle do Trzech Króli, rzadziej również w Ostatki. Kolędnicy nosili maski, którymi dla żartów straszono widzów. Miały one swoje źródło w pogańskich praktykach zaklinania urodzaju. Były wśród nich: turoń wywodzący się jeszcze z tradycji pogańskich, koza, niedźwiedź, koń, kogut, bocian. Popularne stały się pochody z gwiazdą, wykonaną z kolorowego papieru i obracającą się na drzewcu. Kolędnik ją trzymający nazywany był gwiazdo-rem lub gwiazdlichem. Noszenie gwiazdy początkowo symbolizowało odradzanie się słońca. W tradycji chrześcijańskiej gwiazda zaczęła symbolizować się z gwiazdą betlejemską. W grupie kolędników znajdowali się pasterze, Trzej Królowie, dziad, baba, Żyd, śmierć, diabeł, Cygan, żołnierz, policjant, kominiarze lub muzykanci. Chodzili też szopkarze z szopką i kukiełkami, odgrywający Herody lub Jasełka a w biblijną opowieść o przyjściu Jezusa na świat wplataną ludowe wątki i tradycje.[ANK]





Odpowiedzi (tylko hasło) prosimy nadsyłać na adres pocztowy: Miejsko-Gminna Biblioteka Publiczna w Pilicy; 42-436 Pilica; ul. Zawierciańska 12 lub na adres mailowy: biblioteka_pilica@poczta.onet.pl.

Termin nadsyłania upływa 15 stycznia 2015 roku. Do wylosowania nagroda książkowa.



1. Jeden z patronów drewnianego kościółka.
2. Imię naszej królowej.
3. Jan, profesor sławistyki rodem z Pilicy.
4. Pilicki produkt związany z Wigilią.
5. Jeden z patronów kościoła na Zarzeczu.
6. Przedwojenny właściciel pilickiej drożdżowni.
7. Urodzony w Pilicy oficer Powstania Listopadowego.
8. Pierwsza polska poetka. Synowa Stanisława Warszyckiego (patrz:hasło nr 12).
9. Wiesław..... prof. rodem z Pilicy. Specjalista od statystyki.
10. Mieczysław prof. matematyki rodem z Wierbki.
11. Nazwisko "po mężu" pierwszej polskiej poetki (patrz:hasło nr 9).
12. Zbudował pałac w Pilicy.
13. Wieś ze Smyłową Skalą.
14. Imię profesora elektrotechniki i organizacji pracy rodem z Pilicy.
15. Właściciel Pilicy z królem w rodzie.
16. Imię pięknej piliczanki, żony wojewody Pocięja.
17. Kidowianin zamordowany w Katyniu.



KALENDARIUM

NA ŚWIECIE

Według A.Brücknera nazwa miesiąca pochodzi od słowa gruda. Podobnie źródło ma nazwa w języku ukraińskim (*грудень*) i litewskim (*gruodis*). Inna dawniej używana nazwa to prosień lub prosiniec. Od tej nazwy wywodzą się współczesne nazwy miesiąca w języku czeskim (*prosinec*) i chorwackim (*prosinac*). Łacińska nazwa December oznaczająca "dziesiąty miesiąc" została zapożyczona przez większość języków europejskich. Powiedzenia związane z grudniem:

*Jeśli w grudniu często dmucha, w marcu, kwietniu
będzie plucha
Grudzień – łudzień
W grudniu po południu*

- **01.XII.1835** - Hans Christian Andersen opublikował pierwszy zbiór baśni.
- **01.XII.1898** - Duńczyk Valdemar Poulsen uzyskał patent na pierwszy magnetofon.
- **1.XII.1918** - Szachownica lotnicza stała się oznaką polskiego lotnictwa wojskowego.
- **1.XII.1922** - Na swym pierwszym posiedzeniu zebrał się Sejm I kadencji, który wybrał Macieja Rataja marszałkiem sejmu.
- **2.XII.1901** - Amerykanin King Camp Gillette opatentował maszynkę do golenia o wymiennych ostrzach.
- **3.XII.1591** - 101 piwowarów z Hamburga podpisało pierwsze w świecie ubezpieczenie majątkowe. Poszkodowany w ewentualnym pożarze miał otrzymać od pozostałych sygnatariuszy po 10 talarów za poniesione szkody.
- **3.XII.1786** - Trzęsienie ziemi z epicentrum w Beskidach, odczuwalne od Wrocławia po Lwów.
- **9.XII.2006** - W Katowicach otwarto tunel pod Rondem gen. Jerzego Ziętki.
- **9.XII.1922** - Gabriel Narutowicz został wybrany przez Zgromadzenie Narodowe pierwszym prezydenta RP.
- **10.XII.1983** - Danuta Wałęsa, w imieniu swego męża Lecha, odebrała w Oslo Pokojową Nagrodę Nobla.
- **13.XII.1860** - W Warszawie powstało Towarzystwo Zachęty Sztuk Pięknych, organizacja skupiająca artystów i miłośników sztuki działająca na terenie zaboru rosyjskiego.
- **13.XII.1981** - Decyzją Rady Państwa o północy został wprowadzony stan wojenny. Władzę w kraju przejęło wojsko, internowano działaczy opozycyjnych. Wprowadzono cenzurę korespondencji. Wprowadzono godzinę milicyjną.
- **14.XII.1911** - Wyprawa dowodzona przez Norwega

Roalda Amundsena jako pierwsza w historii dotarła na biegun południowy.

- **15.XII.1891** - W Springfield w amerykańskim stanie Massachusetts James Naismith zorganizował pierwszy mecz wymyślonej przez siebie koszykówki.
- **15.XII.1951** - W Warszawie odbył się pierwszy publiczny pokaz telewizyjny.
- **16.XII.1910** - Na lotnisku we francuskim Issy-les-Moulineaux swój pierwszy i jedyny lot odbył pierwszy na świecie samolot z silnikiem odrzutowym Coandă 1910.
- **17.XII.1903** - Bracia Lumière wynaleźli proces otrzymywania fotografii barwnych na płytach szklanych w postaci diapozytywów.
- **17.XII.1955** - Założono Totalizator Sportowy.
- **19.XII.1982** - Rada Państwa uchwaliła zawieszenie stanu wojennego z dniem 31 grudnia.
- **20.XII.1655** - Podczas oblężenia Jasnej Góry przez Szwedów obrońcy pod wodzą Stefana Zamojskiego dokonali wypadu z twierdzy, podczas którego zagwoździli dwa szwedzkie działa i wybili robiących podkop pod twierdzę olkuskich górników.
- **20.XII.1968** - Album Czesława Niemena Dziwny jest ten świat jako pierwsze polskie wydawnictwo muzyczne otrzymał status Złotej Płyty.
- **21.XII.1832** - Trumna ze zwłokami Tadeusza Kościuszki została, w tajemnicy przed zaborcami, umieszczona w marmurowym sarkofagu na Wawelu.
- **21.XII.1913** - Na łamach dziennika New York World ukazała się pierwsza na świecie krzyżówka.
- **22.XII.1882** - W domu przyjaciela Thomasa Alvy Edisona w Nowym Jorku zapłonęły pierwsze elektryczne lampki na choince.
- **23.XII.1884** - W warszawskim dzienniku Słowo ukazał się pierwszy odcinek powieści historycznej "Potop" Henryka Sienkiewicza.
- **24.XII.1223** - Franciszek z Asyżu zorganizował w Greccio pierwszą na świecie szopkę bożonarodzeniową.
- **25.XII.352** - Pierwsze obchody Święta Bożego Narodzenia w Cesarstwie Rzymskim.
- **27.XII.1856** - W Warszawie zapalono pierwsze 92 latarnie gazowe.
- **28.XII.1895** - Niemiecki fizyk Wilhelm Röntgen opublikował pierwszy artykuł o odkryciu promieniowania rentgenowskiego.
- **28.XII.1904** - We Lwowie odbyła się premiera widowiska jasełkowego Betlejem polskie Lucjana Rydla.
- **29.XII.1989** - Sejm przyjął ustawę o zmianie Konstytucji PRL na mocy której m.in. zmieniono nazwę państwa z Polska Rzeczpospolita Ludowa na Rzeczpospolita Polska i przywrócono koronę orłu białemu w Godle Polski. [Joanna Bzdęga]

W PILICY

- **XII.1611** - Pilica została zajęta przez Samuela i Seweryn Dębińskich roszcujących sobie prawo do spadku po Stanisławie Padniewskim.
- **XII.1871** - Jadwiga Czaplicówna, córka Zuzanny, zawarła w Pilicy związek małżeński z aptekarzem Feliksem Janczurowiczem z Nowego Brzeska.
- **XII.1930** - ministrem pracy i opieki społecznej w rządzie Walerego Sławka został gen. Stefan Hubicki.
- **2.XII.1972** - nastąpiło przekazanie do użytku nowego zakładu mleczarskiego. Prace budowlane rozpoczęły się w grudniu 1969 r.
- **3.XII.1929** - zmarła uczestniczka Powstania Styczniowego Karolina Ostoja z Ostaszewskich Wojciechowska.
- **5.XII.1671** - Biskup Mikołaj Oborski dokonał konsekracji kościoła św. Jerzego
- **6.XII.1914** - w Krakowie urodził się plut. podchorąży Tadeusz Strumiński. Zginął 11 września 1937 w katastrofie lotniczej na polach Biskupic. Miejsce tragedii upamiętnia krzyż.
- **9.XII.1914** - podczas walk frontowych spłonęła fabryka w Sławniowie.
- **9.XII.1927** - Towarzystwo Ochotniczej Straży Pożarnej w Kleszczowej zostało wpisane do rejestru stowarzyszeń województwa kieleckiego
- **9.XII.1943** - aresztowany został Ludwik Milejski - rolnik, członek gminnej trójki SL "Roch". Rozstrzelany został 26 stycznia 1944 w Wolbromiu.
- **10.XII.1890** - zmarł brat Piotr Kutta, w latach 1863-1882 towarzysz wygnania beatyfikowanego w 2002 metropolity warszawskiego Zygmunta Szczęsnego Felińskiego. Brat Piotr po powrocie z Rosji wstąpił do zakonu reformatów. Pochowany został w podziemiach pilickiego klasztoru.
- **11.XII.1630** - roku Biskup krakowski Piotr Gembicki potwierdził zapis Jerzego księcia Zbaraskiego, który w 1629 roku w poniedziałek po św. Katarzynie w aktach grodzkich, krakowskich fundacji przytułku dla 12 ubogich. Zbaraski uposażył swoją fundację wsią zwana wówczas Gbel lub Kieblo (dziś Gieblo) wraz z folwarkiem.
- **13.XII.1655** - z pilickiego pałacu, w którym stacjonowała szwedzka załoga pod dowództwem Lindorna, ogłoszono uniwersał skierowany do dziedziców w starostwach oświęcimskim, zatorskim i żywiecki wzywający do przygotowania kontrybucji na 21.XII.1655.
- **13.XII.1868** - urodziła się Janina Joanna z hr. Miączyńskich, żona Aleksandra Moesa.
- **13.XII.1915** - w Kętach urodził się o. Feliks Wójcik, gwardian pilickiego klasztoru franciszkańskiego,

proboszcz parafii w Dzwono-Sierbowicach, twórca Młodzieżowej Orkiestry Dętej w Dzwono-Sierbowicach.

• **14.XII.1747** - książę biskup krakowski Andrzej Stanisław Załuski wyznaczył ołtarz Najświętszego Imienia Jezus w klasztorze franciszkańskim uprzywilejowanym za dusze zmarłych.

• **14.XII.1917** - Józef Kotnis został wybrany jako reprezentant gminy Pilica do tworzącego się w Olkuszu sejmiku powiatowego.

• **Z 15 na 16.XII.1830** - kościół Św. Piotra okradziono z wot i bielizny kościelnej. Złodzieje wyłamali także tabernakulum.

• **16.XII.1701** - ks. Kazimierz Dobrakowski, doktor obojga praw, kanonik, oficjał i scholastyk pilecki, będąc prepozytem w Wojkowicach zapisał kwotę 4.000 florenów na majątku w Wojkowicach na uposażenie kaplicy Pana Jezusa Ukrzyżowanego w pilickiej farze.

• **17.XII.1864** - przed sądem wojennym w Krakowie zapadł wyrok na piliczkankę Annę Kobyłęcką, uczestniczkę Powstania Styczniowego. Została odstawiona do granicy rosyjskiej i powieszona przez Rosjan w pobliżu Pilicy.

• **19.XII.2011** - w Miejsko-Gminnej Bibliotece w Pilicy odbyła się uroczysta Sesja Rady Miasta i Gminy podczas której o. Wacław Michalczyk otrzymał tytuł Honorowego Obywatela Pilicy.

• **20.XII.1610** - zabudowania kościoła św. Walentego zostały przez Stanisława Padniewskiego przekazane zakonowi kanoników regularnych św. Augustyna.

• **20.XII.1993** - zmarł o. Apolinary Żak, proboszcz parafii w Dzwono-Sierbowicach.

• **23.XII.1812** - w Grabownicy Starzeńskiej urodził się Alfred Schouppe. Autor grafiki przedstawiającej zamek w Smoleniu.



Grafika Alfreda Schouppe'a

• **28.XII.1949** - z okręgu sądu grodzkiego w Pilicy wyłączono gromady Kwaśniów Górny i Kwaśniów Dolny. [AK]



Całe miasto, bardzo piękne, mimo swej błogości i beztroski wywoływało uczucie szacunku pokazując swoją potęgę. Przyjaciele przemierzając ulice tego cudownego miejsca obserwowali każdy szczegół budynków, straganów, sklepów czy warsztatów. Balruf spojrział w boczną uliczkę i zobaczył kogoś wyglądającego inaczej niż wszyscy, stojącego w mroku. Tajemnicza postać spojrzała lekko na chłopca i odwracając się zniknęła w jednej z odnóg ciemnej uliczki. Krasnolud kątem oka widział co się stało, lecz nie chciał psuć tej wyjątkowej dla chłopaka chwili. Do twierdzy było coraz bliżej, Balruf czuł niesamowite podekscytowanie przeszyte wspomnieniami ojca. Valandila przepelniał zachwyt, już prawie zapomniał o swojej misji, Horin natomiast z ogromną radością zmierzał przed siebie. Gdy dotarli do bramy, przywiązali konie do drewnianych pali i ruszyli w stronę zamku. Horin był znany w Karahas, więc wartownicy ich nie zatrzymywali. Po wejściu do środka kazano im złożyć broń, co uczynili bez pytania, mimo tego, że Horin znał się z samym królem.

- Rozejrzyjcie się jeśli chcecie, ja porozmawiam z doradcą króla. Spróbuję się czegoś dowiedzieć – rzekł Horin, po czym kazał strażnikowi udać się po niego.

Sala była ogromna, po każdej stronie było po kilka pokoi i korytarzy, prowadzących włąb zamku, było mnóstwo kolumn biegnących w stronę tronu na końcu sali, na których były pozawieszane świeczniki, a z sufitu zwisały piękne kryształowe kandelabry. Na samym środku sali było kilka połączonych ze sobą stołów przepelnionych owocami, warzywami, mięsem i trunkami. Po chwili Balruf ujrzał skromnie ubranego w długą szatę krasnoluda z lekko siwiejącą brodą, zmierzającego w stronę Horina.

- To pewnie ten doradca. – pomyślał chłopak.

Staruszek widząc starego przyjaciela uśmiechnął się.

- Horinie! – krzyknął.

- Nic się nie zestarzałeś, Rogenie! – odpowiedział Horin, ciesząc się ze spotkania. – Możemy się udać na stronę? – spytał ciszej.

- Jasne, o co chodzi? – odpowiedział starzec jednocześnie prowadząc Horina do pokoju obok.

Balruf nie słyszał rozmowy, widział tylko rozmawiających mężczyzn, których wyrazy twarzy zmieniały się na przemian z radosnych na

przygnębione. Po chwili ukłonili się sobie, Rogen ruszył jednym z wielu zamkowych korytarzy, a Horin wrócił do chłopaka.

- Król jest dziś zajęty. Jutro z samego rana spotkamy się z nim w jego komnacie i powie nam wszystko co wie na ten temat. Strażnicy odprowadzą cię do twojej komnaty. Ja z Valandilem mamy jeszcze kilka spraw do omówienia. Przyślę kogoś po ciebie wraz ze wschodem słońca.

Balruf udał się wraz ze strażnikami w stronę swojej sypialni i patrzył jak elf z krasnoludem zostają w tyle, wpatrując się w niego. Gdy doszedł do komnaty, strażnik otworzył mu drzwi, a on stanął przy nich i przyglądał się wystrojowi. Nigdy nie spał w tak dużym pomieszczeniu, które było tylko jego, miał duże łóżko z puchową poduszką i kołdrą, na ścianach roilo się od świeczników, prawdziwej magii dodawał jednak bogato zdobiony kredens wraz z ogromnym lustrem. Na stoliku obok łóżka stało wino i kielich, które były tylko jego. Wpatrywał się w ciszy we wszystko co ujrzał tam jego oczy, podszedł do okna i zobaczył pięknie oświetlone miasto, które nawet o tej godzinie tętniło życiem, dalej było słychać rozmowy mieszkańców na ulicach, szczekanie psów i głośny śmiech z tawern. Mimo energii jaka była z miasta, chłopiec rozkoszował się grą świerszczy i rechotaniem żab. Był jednak zbyt zmęczony, by móc w pełni cieszyć się tą chwilą. Kazał wyjść strażnikowi, zdjął brudne ubranie i legł pod ciepłą kołdrą.

Coś go obudziło. Otworzył oczy, było jeszcze ciemno. Słyszał krzyki dobiegające z korytarza, a po chwili zaczęły bić dzwony w całym mieście. Valandil wbiegł do komnaty Balrufa.

- Król nie żyje!

Przez szcęk i zgrzytanie zbroi gwardzystów biegnących za plecami elfa, młodzieniec nie zrozumiał ani słowa.

- Co się dzieje ? - spytał wyrwany ze snu.

Nie zdążył skończyć pytania, gdy elf wyciągnął go z łóżka krzycząc – Król! Balrufie, ktoś zamordował króla! Wybiegli z komnaty, ich oczom ukazali się wszyscy mieszkańcy zamku. Biesiadna sala służąca dotychczas jako miejsce wspaniałej zabawy, tym razem okazała się samym centrum tragedii. Przy tronie leżał król, otoczony gwardią królewską. Przy jego ciele klęczeli szlochający lekarz oraz pusto wpatrujący się alchemik. Z oczu króla wypływała krew, a królowa siedząca w rogu sali nie uroniła ani kropli łzy. Siedziała w bezruchu pusto patrząc przed siebie. Kobieta pełna niedowierzania zdawała znaleźć się w innym, zupełnie innym świecie pełnym gorczy i rozpacz.

-Otruty!- Krzyknął przez zaciśnięte zęby lekarz. - Nasz król został otruty!

Po pełnych bólu słowach sala ucichła. Horin podszedł do alchemika, kazał mu obejrzeć króla i potwierdzić wersję lekarza. Mężczyzna bez słowa

podniósł kielich leżący przy tronie. Zbliżył go do nosa i zamknął oczy. Spojrzał na Horina i łagodnie przytaknął.

- Wśród nas jest zdrajca! Królobójca! - Krzyknął donośnie.

- Niech nikt nie waży się opuścić zamku! - Wykrzyczał dowódca gwardii.

Całą komnatę, jeszcze niedawno przepełnioną radosnym gwarem opanowała niepokojąca cisza. W tej chwili każdy był podejrzanym, nawet najbliżsi przyjaciele mierzyli się podejrzliwym wzrokiem, próbując znaleźć osobę odpowiedzialną za ten makabryczny czyn.

- Któż by chciał mordować króla? – wyszeptał drżącym głosem Balruf.

- Ciszej, chłopcze. Nie zwracaj na siebie uwagi, bo cię powieszają. – ostrzegł go Valandil.

W powietrzu wisało widmo stryczka nad każdym, na którego padłby chociaż cień podejrzenia. Ostatnim zamordowanym królem był Armand z rodu Bartonów, ostatni rządzący całym Mistoreth, lecz zdarzyło się to ponad sto lat temu. Balruf dostrzegł pośród tłumu dziwnie znajomą postać, zakapturzoną, próbującą ukryć się w zszokowanym tłumie i nie zwątpił nawet przez chwilę – to był łowca. Chłopak zrozumiał, że ten mężczyzna podążał za nimi od momentu, gdy zabił bestię, widział go także kryjącego się w mroku jednej z uliczek, gdy wjeżdżali do Karahas. Po chwili zauważył, że łowca się mu przygląda. Mężczyzna nie uciekł także wzrokowi Horina, który gdy tylko go ujrzał krzyknął:

- Pojmać go! To on jest winny śmierci króla!

Łowca ruszył szybkim krokiem w stronę drzwi i gdy wyszedł z tłumu zaczął biec. Chwilę po tym można było usłyszeć ciężki dźwięk pancerza uderzającego w ziemię. Gwardzista próbujący złapać uciekiniera, nie docenił jego zwinności. Łowca jednym szybkim ruchem rzucił nim jak dzieckiem. Cała gwardia przybiegła w mgnieniu oka z pomocą. Przez cały czas słychać było tępy dźwięk zbroi uderzającej o ciało. Na podłodze pojawiła się krew, łowca klęczał plując nią przed siebie. Dwóch gwardzistów złapało go za ręce i jeszcze oszołomionego zaczęli ciągnąć w stronę więzienia, by czekał tam na swój wyrok.

- Wszyscy zginiecie i nawet wasze zasrane, kamienne mury wam nie pomogą! – zdążył wykrzyzczeć, nim został wyciągnięty z sali tronowej.

W tej chwili Balruf ujrzał Horina, który na dźwięk tych słów stanął jak wryty w ziemię. Valandil także zobaczył jego przejęcie, a po chwili krasnolud machnął ręką, wołając elfa.

- Musimy stąd wyjechać. Jak najszybciej. – powiedział nerwowym głosem.

- Gdzie chcesz wyjeżdżać w takiej chwili, Horinie?! – spytał Valandil, nie dowierzając słowom przyjaciela.

- Do Taharis. Tam będziemy bezpieczni. – ciągnął krasnolud.

- A niby czego mielibyśmy się obawiać, przyjacielu? Horin zamilknął na chwilę.

- Powiedz Balrufowi, niech się przygotuje. Pojedziemy przez Mjallmark.

- Czym jest Taharis? - spytał zaniepokojony Balruf

- Jedną wielką pustynią chłopcze.- odpowiedział Valandil. - Na zachód stąd, za Morzem Taerskim leży o połowę mniejszy od Mistoreth kontynent. Życie spotkamy tam tylko w głębi lądu, gdzie po środku piaszczystego morza, nie wiedzieć czemu, kwitnie i szaleje dzika dżungla. Niewielu odważyło się tam zapuścić, a jeszcze mniej z nich wróciło. W Taharis górują miasta portowe, kupcy handlują skórą dzikich zwierząt, egzotycznymi owocami i ozdobami typowymi tylko dla tamtejszych ludów. Nie trudno się domyślić młodzieńcze, że jest to po części dom dla przestępców, zdrajców i innego plugastwa. To jest właśnie Taharis.

- I to właśnie tam będziemy bezpieczniejsi? Wśród uchodźców? Zaraz... myślisz, że tam znajdziemy morderców mojego ojca? - dopytywał Balruf.

- Nie mam pojęcia, ale sądzę, że wybieramy się tam z zupełnie innego powodu, Balrufie.

Chłopak nie wiedział dlaczego Horin podjął taką decyzję, jednak postanowił o to nie pytać, gdyż wiedział, że prędzej czy później się dowie jaki jest powód ich wyjazdu do tak odległego miejsca.

Nadszedł wieczór. Wrzawa na dziedzińcu i w zamku już ucichła, krasnoludy rozeszły się do swoich domów, a część z nich postanowiła napić się w gospodach, podsumowując z przyjaciółmi dzień, który z pewnością odcisnie swe piętno na kartach historii. Wielu z nich, zwłaszcza w stolicy chętnie poruszało temat śmierci króla, zastanawiając się co będzie dalej. „Kto go zastąpi? Czy będzie lepszym władcą?” - te pytania zadał sobie już chyba każdy mieszkaniec Thrown. Balruf siedział przy oknie w swojej komnacie, oświetlonej jedynie jedną świecą, wpatrując się w odległe uliczki i budynki. Obserwował kto i kiedy wchodzi lub wychodzi z jedynej widocznej przez jego okno gospody. Patrząc na wracających do domów przechodniów, wyobrażał sobie, że przekracza próg swojej chaty, zasiada do stołu z bratem, matką i ojcem, wspólnie jedzą kolację dyskutując o tym co robili przez cały dzień. Starał przypomnieć sobie twarz Bendira, lecz z każdym dniem było mu coraz ciężiej, z każdym dniem rysy jego twarzy były mniej wyraźne. Przypominał sobie ich wspólne rozmowy, lecz barwa głosu ojca stawała się bardziej obca niż poprzedniego dnia.

Balruf! - usłyszał głos zza pleców - Balrufie! Wstawaj, już świta. Wtedy otworzył oczy i ujrzał Horina stojącego nad nim z kuflem piwa w ręku.

Tutaj urywają się przygody bohaterów powieści "Jasny Mrok". Wkrótce możemy spodziewać się dalszych ich losów, nad którymi pracują autorzy.

PASTERKA W SZYCACH

W wigilijny wieczór, po kolacji w świątecznej atmosferze, kto wytrwały czeka do północy na pasterkę. W Szycach od dziewięciu lat pasterka odbywa się w remizie. Z taką propozycją wyszedł ówczesny proboszcz o. Konstanty Cieranek. Pasterka została zorganizowana z myślą o osobach starszych, samotnych i tych, którzy nie mają możliwości dojechać na tradycyjną pasterkę w kościele w Dzwono-Sierbowicach. Pomysł okazał się trafiony. Pasterka odbywa się o godz. 22.00. Mieszkańcy przybywają licznie na tą wyjątkową mszę. Strażacy szykują salę w remizie, która zamienia się w kaplicę. Przywożą choinki, które według tradycji mają chronić dom i jego mieszkańców od złych mocy. W tym przypadku ich moc chroni naszą miejscowość. Panie z KGW ubierają choinkę w papierowe ozdoby, precelki i lampki, które bronią dostępu złych mocy i odwracają spojrzenia złych ludzi. Są też drogowskazem dla zagubionych. Ustawiamy szopkę. W liturgię mszy św. bardzo aktywnie włącza się młodzież. Całego uroku dodają kolędy grane przez naszego organistę. Tradycją stało się również to, że po mszy św. Mikołaj z dzwoneczkiem, w towarzystwie pań z KGW, rozdaje mieszkańcom pierniczki upieczone na tę wyjątkową okazję. Chcemy podtrzymywać tradycję przez kolejne lata.

Marta Kasprzak-Świdarska - KGW Szyce



IMPRESSUM:

"Nasza Pilica" - miesięcznik gminy Pilica
ISSN 2353-7833

WYDAWCA:

Miejsko Gminna Biblioteka Publiczna w Pilicy
ul. Zawierciańska 12, 42-436 Pilica
tel. (32) 67 35 143, [www: http://www.naszapilica.pl](http://www.naszapilica.pl), email: biblioteka_pilica@poczta.onet.pl

SPOTKANIE

*Minął rok, ponowne spotkanie.
Biały obrus, siano, opłatek.
Twarze te same, ale jakby inne
o rok starsze mądrzejsze.
Mijają lata. lata tradycji
każdy pamięta ich różną ilość.
Coś pozostałe a coś ucieka,
ale trwa chwila tego spotkania,
które dla wszystkich jest dziś magiczne,
wprowadza nastrój świąteczny
pełen zadumy.
Podajmy sobie dłonie,
złożmy życzenia, otwórzmy serca,
by móc się dzielić miłością,
życzliwością, i uśmiechem.*

Róża Kończyk
Grudzień 2013

WIECZÓR WIGILIJNY

*Drwa na kominku strzelały płomieniem
Ich blask jedynym był światłem w pokoju
Rozpraszał wpełzłe do pokoju cienie
Dodawał wnętrzu, całemu, nastroju*

*Obok kominka, na starym fotelu
Siedział zmęczony życiem stary człowiek
Znowu samotny, tak jak od lat wielu
Nie mógł utrzymać ciężkich od snu powiek*

*Zegar na ścianie godziny wybijał
Tylko on zmycał wszechobecną ciszę
Stary człowiek widział jak życie przemija
Wiedział ile w ciszy tej można usłyszeć*

*W kącie choinka zdobna zabawkami ...
Stół do wigilii suto zastawiony ...
Pachniały grzyby, pachniał barszcz z uszkami
Świat był kolędą cicho rozmodlony*

*Wieczór wigilijny bywa tak uroczy ...
Starzec opłatek trzymał w drżącej ręce
Bardzo zmęczony zamknął wolno oczy
By nie otworzyć ich już nigdy więcej*

*Tak właśnie został rano znaleziony
W dniu, w którym Jezus Chrystus się narodził
Bo już od zawsze tak świat urządzony
„Nowe” dziś przybywa, a „stare” odchodzi*

Starość jest okropna, ale samotna starość jest pięknem
Sławomir Woźniczko

REDAKCJA:

Anna Kowalska [ANK], Katarzyna Jurczak [KJ], Iwona Sikora [IS], Aleksander Kot [AK],
Szymon Kot [Szk], Małgorzata Drag-Wieluńska [MDW]

Opracowanie graficzne: Szymon Kot [Szk], Małgorzata Drag-Wieluńska [MDW]

Skład: Biuro Techniczne - Szymon Kot; email: szymon.kot@biuro-techniczne.com.pl

Nakład: 1300 egz.

Druk: GrafPress; 32-300 Olkusz; ul. 29 Listopada (pawilon); email: biuro@grafpress.com.pl

Redakcja zastrzega sobie prawo niewykorzystania materiałów nie zamówionych, a także prawo do skracania i adiacji tekstów oraz zmiany ich tytułów. Tekstów nadesłanych nie zwracamy. Nadesłanie tekstu nie jest równoznaczne z jego opublikowaniem. Nadesłanie tekstu/zdjęcia wiąże się z wydaniem zgody na jego publikację na łamach miesięcznika i/lub dodatków w wersji drukowanej i elektronicznej. Wyrażane opinie są poglądami autorów i nie zawsze odzwierciedlają stanowisko redakcji. Teksty nadesłane oraz cytowane pisanie są kursywą. Regulamin regulamin czasopisma "Nasza Pilica" dostępny u Wydawcy oraz na stronie internetowej czasopisma.

Zabrania się kopiowania, redystrybucji, publikowania, rozpowszechniania, udostępniania czy wykorzystywania w inny sposób całości lub części danych zawartych w miesięczniku w celach komercyjnych. Zdjęcie oraz artykuły wykorzystane w publikacji, jeżeli nie zaznaczono inaczej, są własnością redakcji/autora lub redakcja/autor posiada zgodę na ich publikację. Korzystanie z materiałów zamieszczonych w miesięczniku wymaga zgody Redakcji, poza wyjątkami określonymi w powszechnie obowiązujących przepisach prawa takich jak dozwolony użytek w rozumieniu ustawy z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych (Dz.U. z 2006 r. nr 90 poz. 631, t.jedn. z późn. zm.). W przypadku uzyskania pisemnej zgody Redakcji/Wydawcy na rozpowszechnianie i wykorzystywanie danych, informacji lub artykułów lub ich części zawartych w miesięczniku, rozpowszechnianie to i wykorzystywanie dopuszczalne jest na poniższych zasadach:

- wykorzystywane informacje prezentowane będą w całości, bez zmian, skrótów i przeróbek;

- wykorzystywane dane, informacje i prace będą posiadały widoczne odwołanie do miesięcznika "Nasza Pilica" poprzez podanie źródła.





Jasełka w pilickim klasztorze oo. franciszkanów - II połowa lat 60-tych XX wieku



Szopka w pilickim klasztorze oo. franciszkanów. Poczтівka z lat trzydziestych XX wieku