

lokalny PRZEKRÓJ

z dostawą do domu

KOSTRZYN NAD ODRĄ SŁUBICE GÓRZYCA RZEPIN OŚNO LUBUSKIE CYBINKA

KOLPORTAŻ ULOTEK!Sulęcín, Międzyrzecz,
Kostrzyn nad Odrą

- Do skrzynek pocztowych
- 5 gr. za sztukę
- Rekomendacje

511 225 133

**MASCH**
team+Zostań Opiekunką
i wyjedź z nami do NIEMIEC

Masch Team Plus poszukuje opiekunów osób starszych.

Gwarantujemy:

- bezpieczeństwo
- sprawdzone kontrakty
- legalne zatrudnienie
- atrakcyjne wynagrodzenie

SKONTAKTUJ SIĘ
Z NAMI
I DOWIEDZ SIĘ
WIĘCEJ!tel. 518-133-531
www.maschteam.pl**KASACJA POJAZDÓW**SPRZEDAŻ CZĘŚCI
UŻYWANYCHSKUP ŻŁOMU
I METALI
KOLOROWYCHDOJAZD DO KLIENTA
GRATISPŁACIMY GOTÓWKĄ
ZA KAŻDE AUTO69-200 SULECIN, UL. MŁYNARSKA 6
TEL. 95 7555 267, 505 042 807, 504 021 507

Czynne: poniedziałek - piątek 8 - 16; sobota 8 - 13

REGION

Grupa Pomagamy Społecznikiem Roku

Są nieformalną grupą i działają niespełna trzy lata. Ogrom dobroci, który wokół siebie rozciągają zaczyna powracać. Ten rok należy najwyraźniej do nich. Najpierw tytuł Społecznika Roku, a chwilę później zostali Lokalnymi Aniołami. Jak sami mówią, to tylko mała wisienka na tym wielkim torcie...

Słubicka nieformalna Grupa Pomagamy to INSTYTUCJA. Oto jak o sobie napisali - Instytucja,

która nie ma drzwi, która nie ma okna, która w końcu nie ma swego budynku. To instytucja, której

„pracownicy” mają to wszystko w swoich sercach wiedząc gdzie i kiedy można z tych serc korzystać. Jest nas ponoć ponad dwa tysiące, jednak nigdy się wszyscy razem nie spotkaliśmy. Jesteśmy rodziną fejsbookową i tym kanałem wchodzimy w bardzo częste interakcje. Powstał jakiś trzy lata temu w głowach, umysłach i sercach trzech kobiet. Wirus tej GRU(y)PY szybko przetrwał w kolejne ciała i serdusza rozpowszechniając nie tylko tu i w najbliższej okolicy nowy styl życia... ŻYCIA, w którym słynne i jakże popularne obecnie słówko „JA” potrafi cudownie przepoczwarczyć się w słówka „ON, ONA, ONO, ONI, WY”. Nie mamy uczuć, jesteśmy bezwzględni, potrafimy uderzyć, kochamy walkę... Gdy tylko chcemy coś zrobić nie bierzemy jeńców i nic nas nie powstrzyma. Rok 2016 na zawsze już zostanie rokiem Teodora. Ludzie mówili po co, dlaczego, głupi pomysł, to się nie uda... a my dalej swoje, krok po kroczku, metr po metrce, cegła po cegle, kamiń po kamiń... I udało się, Teodor dostał od nas wszystkich 6 tygodni życia w spokoju, z godnością, spokojem duszy i ciała... Wiemy to na pewno, że odszedł od nas uśmiechając się i ten właśnie uśmiech wart był tysięcy złotych pałaców. My nie śpimy, my czuwamy nawet we śnie..., myślimy, szukamy odpowiedzi, zadajemy

KOMINKI SULECIN
S. Zarychta R. Kochański

Wykonanie Montaż
Indywidualne projekty

Wkłady kominkowe
Rozprowadzenia ciepła

Szeroki wybór kamienia naturalnego:
marmur granit piaskowiec

607 084 741 / 607 050 102

www.kominkisulecin.pl
e-mail: stefan@kominkisulecin.pl

KASY FISKALNE • KSEROKOPIARKI • KOMPUTERY

sprzedaż i serwis

**M-tech**Słubice, Plac Bohaterów 15
95 758 8508, 95 758 8509
www.m-tech.sklep.pl
WWW.M-TECH.SKLEP.PLBiuro Usług
Finansowo-Księgowych
mgr Bartłomiej MiklaszewskiCERTYFIKAT KSIĘGOWY
MINISTRA FINANSÓW
NR 68813/2015

Kostrzyn nad Odrą

663 914 947

biurokostrzyn@wp.pl

facebook.com/
BUFKB.Miklaszewski

www.biuroslugfinansowych.pl

Usługi w zakresie
prowadzenia:

- Ksiąg Rachunkowych
- Podatkowej Księgi Przychodów i Rozchodów
- Ryczałtu Ewidencjonowanego
- Dokumentacji Kadrowo-Płacowej
- Karty Podatkowej
- Rozliczenia ZUS, Urząd Skarbowy

audiofon
aparaty słuchowe

Rok założenia 1991

Zapraszamy do oddziałów
firmy AudiofonSłubice
ul. Mickiewicza 6/4
(na parterze budynku przychodni
lekarskiej)
wtorki, czwartki
i piątki w godz.
10.00 - 14.00Kostrzyn nad Odrą
ul. Wyszyńskiego 23
(Przychodnia Rodzinna
MEDINCUS)
czwartki
w godz.
10.00 - 14.30W celu umówienia
terminu wizyty
wystarczy zadzwonić pod
numer tel. **605 886 011**

- bezpłatne badanie słuchu
- bezpłatne testowanie aparatów
- baterie i akcesoria
- serwis

aparat
słuchowy
Już od
2 zł
dziennie

www.audiofon.com.pl

>> cd na s. 6

W numerze:

POWIAT SŁUBICKI

Referendum bardzo blisko

Komitet referendalny złożył do Komisarza wyborczego podpis pod wnioskiem o odwołanie rady powiatu

• STR. 7

OGŁOSZENIA DROBNE

Kupię medale, znaczki pocztowe, monety złote, srebrne, stare kartki pocztowe i koperty ze znaczkami: polskie, rosyjskie i niemieckie.
Tel. 609 110 831

Sprzedam ziemię HUMUS, kopaną ze stawu.
10 ton - 250 zł + transport
Tel. 608 275 272

Sprzedam mieszkanie 3 pok. o pow. 53,6 m², 3-piętro, Sulęcín, osiedle Słoneczne kontakt 732876464, Zdzisław

Sprzedam dom parterowy w Sulęcín, nowo wybudowany w stanie surowym otwartym. Pow. użytkowa 117 m² + garaż. Pow. działki - 21 arów.
Tel. 608 275 272

Sprzedam fortepian (antyk), stan b. dobry, koncertowy, niemiecki, wymiary: 2,1 x 1,4.
Tel. 692 927 397

Opiekunki do Niemiec AMBERCARE24, wymagany j. niem. komunikatywny, do 1500 euro na rękę, legalnie od zaraz 535 340 311 lub 533 848 005 lub 730 340 005

Ocieplanie budynków,
tel. 881 507 760

Wyborcze obietnice PiS

Zrealizowane obietnice będą zmieniać kolor na zielony

- Program „500plus” – 500 zł miesięcznie na drugie i każde kolejne dziecko w rodzinie (na pierwsze przy zarobkach na osobę w rodzinie nie przekraczających 800 zł);
- Obniżenie wieku emerytalnego – 60 lat dla kobiet i 65 lat dla mężczyzn;
- Zwiększenie kwoty wolnej od podatku do 8 tys. zł;
- Obniżenie podatku VAT z 23 do 22 proc.;
- Zlikwidowanie 8 procentowego podatku VAT na ubranka dla dzieci;
- Mieszkania po 2 tys. zł za mkw;
- Obniżenie z 19 do 15 proc. podatku CIT dla małych firm;
- Minimalna stawka godzinowa wynagrodzenia na poziomie 12 zł brutto;
- Przewalutowanie „frankowiczów” na korzystnych dla nich warunkach;
- Przedszkola mają być darmowe, a do szkół mają powrócić dentyści i pielęgniarki;
- 1,2 mln nowych miejsc pracy dla młodych ludzi do 35 roku życia;
- Leki za darmo dla seniorów;
- Walka o polski przemysł poprzez np. reaktywację stoczni szczecińskiej, pomoc kopalniom, brak zgody na ich zamykanie.
- Zwiększenie wydatków na armię do ok. 3 proc. PKB.

minął miesiąc

A miało być tak pięknie...

500 PLUS czy obniżenie wieku emerytalnego to projekty wymagające znacznej ilości gotówki w budżecie państwa. Ciężko na spełnianie obietnic wyborczych rzucił jednak spadek PKB, z którym wiąże się niższe wpływy z podatków. W rządzie chyba ktoś nawet oprzytomniał, bo nagle stwierdzono, że spełnienie kolejnych obietnic będzie już gwoździem do trumny budżetu i podwyższenie kwoty wolnej od podatku tak zaprojektowano, by kasa z PIT-u nie przestawała płynąć. Faktycznie ze zmian skorzystają najbiedniejsi – zarabiający do 11 tys. zł rocznie. Zapłacą rocznie o ok 632 zł dochodowego mniej, czyli zyskają średnio ok. 52 zł miesięcznie. Takich podatników jest niespełna 3 mln i są to głównie emeryci i renciści. Dla zdecydowanej większości – ok. 21 mln, sytuacja się nie zmieni. De facto to dla tych

osób kolejne zamrożenie kwoty wolnej od podatku i nie spełnienie obietnicy Prezydenta i rządu. Mówiąc wprost rząd ma większość społeczeństwa w nosie. By zrównoważyć koszty budżetu dla zarabiających powyżej 127 tys. zł rocznie całkowicie zlikwidowano kwotę wolną od podatku.

Kolejne punkty programu PiS się syją, ale i te już wprowadzone okazują się być poważnym ciężarem w obliczu wskaźników dla gospodarki z niskim 2,5 proc wzrostem. To najgorszy wynik od trzech lat. Dlaczego tempo naszego wzrostu spada? W każdym reżimie w przypadku tak wyraźnego rzućmy pod nogi kłód trzeba znaleźć jakiegoś koźła ofiarnego wszystkiemu winnego. No i się znalazł. Naczelny wódz Jarosław stwierdził, że spadek PKB, to czysta złośliwość przedsiębiorców, którzy zamiast inwestować zarobioną forszę, przetrzymują ją w skarpecie w

oczekiwaniu na „lepsze czasy”. A mnie uczono, że inwestycje prywatne zależą od rachunku ekonomicznego i stabilności na rynku. Cóż, najwidoczniej uczyłem się z zakłamanych podręczników. Doskonałym pretekstem do zmiany programów nauczania jest likwidacja gimnazjów. Nie wiem jednak co myśleć, gdy słyszę newsa, że jednym z ekspertów od budowania nowych programów w Ministerstwie Edukacji Narodowej jest kobieta, która jest przekonana, że od prezerwatywy i stosunku przerwanej kobiety mogą dostać raka. Czy my aby nie cofamy się w rozwoju?

Przed miesiącem poruszyłem temat powiatów na terenie których ukazuje się gazeta i ich sytuacji. Ówczesny stan rzeczy uległ znaczącej zmianie. W Słubicach komitet referendalny złożył do komisarzy wyborczego ok. 4200 podpisów pod wnioskiem o odwołanie wszystkich powiatowych rajców (potrzebował ich 3600). Zatem możliwe, że z nowym rokiem poznamy termin referendum. Starostę między

dzyrzeckiego sądu apelacyjnego w Gorzowie oczyścił z zarzutów i ten pozostanie na stanowisku. W Sulęcín jak chwaliłem, tak okazuje się, że z niewyjaśnionego powodu w starostwie masowo zwalniali się pracownicy. W całym urzędzie jest już kilkanaście wakatów, w tym kilka na stanowiskach kierowniczych. Do sprawy szerzej wrócimy w kolejnym numerze Przekroju.

Tymczasem na zbliżający się czas życzę przy świątecznym stole wielu życzliwych dyskusji i konstruktywnych sporów (ale nie kłótni), a na Nowy 2017 Rok niech nie zabraknie niczego dobrego.



Adam Piotrowski
Redaktor naczelny

Adam.Piotrowski2@gmail.com

lokalny
PRZEKRÓJ

BEZPŁATNE OGŁOSZENIA DROBNE KUPON NA OGŁOSZENIE

Bezpłatne ogłoszenia mogą zamieszczać wyłącznie osoby prywatne nie prowadzące działalności gospodarczej

Ogłoszenie drobne może zamierać maksymalnie 20 słów łącznie z ceną, numerem telefonu itp.

TREŚĆ OGŁOSZENIA (drukowanymi literami):

IMIĘ I NAZWISKO..... ADRES

.....NR TELEFONU.....

1. Wypełniony kupon należy przesłać na adres redakcji: Ul. Kościuszki 22a/3, 69-200 Sulęcín lub zeskanowany na adres e-mail: Adam.Piotrowski2@gmail.com
2. Redakcja zastrzega sobie prawo do zmiany treści ogłoszenia lub wstrzymania jego publikacji
3. Warunkiem publikacji ogłoszenia jest podanie danych osobowych ogłoszeniodawcy. Dane te będą przetwarzane przez wydawcę wyłącznie dla potrzeb realizacji zlecenia.

lokalny
PRZEKRÓJ

Wydawca: Agencja Reklamy ROGREG Adam Piotrowski, ul. Kościuszki 22a/3, 69-200 Sulęcín; **Redaktor naczelny:** Adam Piotrowski

Redakcja: Marcin Piotrowski, Kamila Piotrowska, Przemysław Mielczarek, Daniel Szurka, Anna Suchy

Adres redakcji: ul. Kilińskiego 9, 69-200 Sulęcín, tel. 511 225 133, Adam.Piotrowski2@gmail.com; **Oferta reklamy:** tel. 511 333 514

Druk: Polska Presse Oddział w Poznaniu; **Nakład:** 8.600 egz.; **Kołoportaż:** Agencja Reklamy PROGRESS

Wydawca nie ponosi odpowiedzialności za treść reklam i ogłoszeń. Redakcja nie zwraca nie zamówionych tekstów, a także zastrzega sobie prawo do ich redagowania i skracania. Rozpowszechnianie materiałów redakcyjnych bez zgody wydawcy jest zabronione

DREWNO KOMINKOWE

P.P.P.H.U. HOLZMAR

Ośno Lubuskie, tel. 697 072 791

- Drewno kominkowe pozyskiwane tylko i wyłącznie z Lasów Państwowych o prawidłowej gospodarce;
- Drewno kominkowe bukowe, akacjowe, brzoźowe, grabowe, sosnowe;
- Drewno kominkowe w szczapach o dł. 33 cm, 50 cm, 100 cm;
- Na życzenie klienta możliwość ułożenia drewna na posesji klienta;
- Dysponujemy własnym transportem jednorazowo do 6 m
- Miarą sprzedawanego drewna jest metr drzewa ułożonego na samochodzie, a nie narzuconego, którego po ułożeniu jest ok. 30% mniej

TU ZNAJDZIESZ NASZE GAZETY: KOSTRZYN NAD ODRĄ (INTERMARCHE ul. Sikorskiego; TESCO ul. Gorzowska; LEWIATAN ul. Piastowska; PULS ul. Wyszyńskiego; PIEKARNIA OSKROBA ul. Gorzowska; NETTO ul. Handlowa; URZĄD GMINY ul. Sikorskiego; CENTRUM HANDLOWE ul. Żeglarska); SŁUBICE (NETTO ul. Wojska Polskiego; INTERMARCHE ul. Kościuszki; URZĄD MIEJSKI ul. Akademicka; ECO – SUPERMARKET ul. Dąbrowski; CENTRUM HANDLOWE – PARTER ul. Kościuszki; CUKIERNIA ul. Żeromskiego; MILA ul. Kopernika; PORADNIE SPECJALISTYCZNE ul. Mickiewicza; PIEKARNIA OSKROBA ul. Wojska Polskiego; GALERIA PIOTR I PAWEŁ ul. Wojska Polskiego); GÓRZYCA (URZĄD GMINY ul. 1 Maja; SKLEP SPOŻYWCZY PRZY URZĘDZIE GMINY ul. 1 Maja; JANICKA SUPERMARKET ul. Kostrzyńska; SKLEP SPOŻYWCZY os. 40-lecia PRL); RZEPIN (URZĄD MIEJSKI ul. Plac Ratuszowy; LEWIATAN ul. Chrobrego; MILA ul. Słubicka; PIEKARNIA BAGIETKA ul. Słubicka)

KOSTRZYN NAD ODRĄ

Muzeum Twierdzy Kostrzyn Lubuską Perłą Turystyczną

5 grudnia br. podczas Lubuskich Obchodów Świątowego Dnia Turystyki, na konferencji „Turystyka dla wszystkich” w Hotelu „Ruben” w Zielonej Górze ogłoszono wyniki lubuskiego regionalnego konkursu na Najlepszy Produkt Turystyczny. Miło nam poinformować, że za rok 2016 wyróżnienie to przypadło m.in. Muzeum Twierdzy Kostrzyn.

Miano Lubuskiej Perły Turystycznej otrzymali: Gmina Lubrza za produkt „Pętla Boryszyńska lubuski skarb- miejsce tylko dla odkrywców”, Stowarzyszenie Odra dla Turystów za produkt „Rejsy statkami Zefir i Laguna po Odrze- oferta dla dzieci i młodzieży szkolnej” oraz Muzeum Twierdzy Kostrzyn za produkt o tej samej nazwie. Laureaci zostali nominowani do edycji centralnej o Certyfikat Polskiej Organizacji Turystycznej. W imieniu MTK wyróżnienie (certyfikat i pamiątkowa statuetkę) odebrał dyrektor **Ryszard Skalba**.

Jest to dla nas ogromne wyróż-

nienie i docenienie naszej pracy. Cieszymy się, że obiektywni obserwatorzy potrafią rzetelnie ocenić naszą działalność. Otrzy-

mane wyróżnienie jest tego dowodem.

Muzeum Twierdzy Kostrzyn



Ciepłych i radosnych
Świąt Bożego Narodzenia
oraz szczęścia i pomyślności
w nadchodzącym Nowym Roku
życzy
redakcja „Przekroju Lokalnego”



GÓRZYCA

Seniorzy na kolejnej Akademii

9 grudnia w Miejskim Domu Kultury w Rzepinie odbyło się kolejne spotkanie rzepińskiej Akademii Trzeciego Wieku. Uczestnicy spotkania uczyli się wykonywać ozdoby choinkowe metodą decoupage pod fachowym okiem instruktora - pani **Iwony Parszywka-Marczuk**, na co dzień pracującej w pracowni plastycznej MDK w Rzepinie. Dziękujemy za profesjonalną pomoc. Liczymy, że kiedyś jeszcze skorzystamy z pani wiedzy

i pracowni plastycznej w MDK Rzepin.

Stowarzyszenie Seniorów Rzepińskich



Budowa domów energooszczędnych 1800 zł/m²

Jak Państwu wiadomo, na polskim rynku jest obecnie bardzo dużo możliwości budowy domu w różnych technologiach. Każda rodzina chciałaby dziś żyć spokojnie, w pełnym zadowoleniu, ciesząc się jednocześnie domem, który nie przynosi utrapienia i nie przysparza zmartwień, za co go utrzymać i ogrzać. Dlatego też ekspert radzi, by każda rodzina, mająca wolną wolę, myślała przede wszystkim o sobie i o tym, co daje nam Matka Natura. Domy ekologiczne są domami, na które stać każdego, ponieważ koszt budowy takiego domu jest taki sam jak koszt zakupu mieszkania w bloku. Swoją własną, energooszczędną dom mogą Państwo mieć już w cenie 1800 zł/m². Oferta domów szkieletowych jest skierowana do każdego. W tych domach doskonale odnajdą się osoby starsze, które pragną spokoju i harmonii, a przede wszystkim potrzebują komfortu. W swoim własnym domu z ogrodem nie będą musieli zmagać się z trudami mieszkania na wysokich piętrach w bloku czy też martwić się o opłaty. Domy szkieletowe są również idealnym rozwiązaniem dla ludzi, wkraczających dopiero w życie.

Posiadając dom energooszczędny, mogą sobie pozwolić na normalne życie, przede wszystkim mogą żyć dla siebie i własnych przyjemności, a nie po to, by móc utrzymać dom. Koszt ogrzewania gazowego lub elektrycznego w domu szkieletowym wynosi miesięcznie ok. 150-200 zł, podczas gdy w domu murowanym jest to 800-1200 zł. Jak łatwo przeliczyć, rocznie możemy zaoszczędzić ok. 10 000 zł. Mieszkanie w domu energooszczędnym pozwala uniknąć niepotrzebnych kosztów związanych z utrzymaniem domu, dzięki czemu każda rodzina może pozwolić sobie na coroczny wyjazd na wakacje czy też na inne przyjemności. Muszą Państwo być świadomi tego, że sami decydują o własnym życiu i o komforcie własnego mieszkania. Już dziś można naprawdę godnie żyć w swoim własnym energooszczędnym domu, który będzie służył dla nas i naszej rodziny a nie odwrotnie. Jeżeli interesuje Państwa porada naszego eksperta i chcą się Państwo dowiedzieć więcej, zapraszamy do obejrzenia reportażu z opiniami klientów o domach energooszczędnych na www.domy-majhaus.pl. Przyjdź, zobacz, przekonaj się sam lub zadzwoń pod numer 95 759 7054 lub 733 588 888 w godz. 10-20.



ul.H.Sawickiej 9/6
Rzepin

tel. 95 759 7054
tel. 733 588 888

www.domy-majhaus.pl
biuro@majhaus.pl



SŁUBICE / FRANKFURT NAD ODRĄ

Współpraca Słubic i Frankfurtu coraz bardziej owocna

W środę 7 grudnia burmistrzowie Słubic i Frankfurtu: **Tomasz Ciszewicz** i dr **Martin Wilke** spotkali się z dziennikarzami z obu stron Odry, żeby opowiedzieć, co zrobili razem w tym roku i jakie mają plany na przyszły rok. Mowa była m.in. o budowie Wieży Kleista w Słubicach, problemach z uruchomieniem polsko-niemieckiej szkoły podstawowej z powodu reformy oświaty w Polsce czy malejącej liczbie uchodźców we Frankfurcie i rosnącej liczbie Ukraińców, którzy mieszkają w Słubicach.

Spotkanie z mediami odbyło się we Frankfurcie. Samorządowcy poruszyli m.in. temat polsko-niemieckiej szkoły podstawowej. Burmistrzowie podkreślali, że wspierają ten pomysł, bo na tym etapie kształcenia jest luka. Mówili, że w Słubicach i Frankfurcie mamy już przedszkola, do których chodzą dzieci z obu stron Odry, mieszane klasy w gimnazjach, polska młodzież ma możliwość zdania niemieckiej matury, Collegium Polonicum i Europejski Uniwersytet Viadrina proponuje studia w obu językach. Brakuje możliwości kształcenia we wspólnych klasach na poziomie szkoły podstawowej. T. Ciszewicz nie krył, że zapowiedziana przez polski rząd reforma oświaty, która doprowadzi do likwidacji gimnazjów, mocno komplikuje pomysł uruchomienia polsko-niemieckiej szkoły podstawowej z powodu różnic w systemach oświatowych. Zresztą, nad czym ubolewał burmistrz, reforma ta stawia też pod znakiem zapytania kontynuację projektu Latarnia, dzięki któremu gimnazjaliści ze słubickiej „dwójki” mają regularne lekcje w Gimnazjum im. Karla Liebknechta we Frankfurcie.

Mowa też była o współpracy obu miast z wykorzystaniem potencjału znajdującego się we Frankfurcie Parku Technologicznego. Inżynierowie z kilku krajów, także z Polski, którzy tam pracują, zaprojektowali urządzenie, które pozwoli w nowoczesny sposób monitorować wał przeciwpowodziowy w Słubicach.

Zainteresowanie wzbudziła także informacja na temat Ukraińców, którzy osiedlają się w Słubicach i podejmują tu pracę. Jest to już ok. 800 osób. Są w Słubicach firmy, na przykład transportowe czy logistyczne, które pracowników szukają właśnie na Wschodzie. Jak mówił burmistrz T. Ciszewicz jedna z takich firm zamierza nawet budować w Słubicach mieszkania dla tych pracowników.

Nadburmistrz M. Wilke poinformował natomiast, że we Frankfurcie ubyłoby uchodźców i grupa ta liczy obecnie ok. 500 osób.

Obaj burmistrzowie opowiedzieli też o planach związanych z uatrakcyjnieniem przyszłorocznego Miejskiego Święta Hanzy. T. Ciszewicz zapowiedział, że miasto zwiększy pulę pieniędzy na ten cel, co cieszy frankfurt-

czyków, bo oba miasta dążą do tego, żeby impreza miała ponadregionalny charakter. Jednym z jej elementów miałby być, zapoczątkowany w ubiegłym roku, Bieg bez Granic. - *Myślimy nawet o maratonie, bo istnieją turyści maratończy, którzy dla takich imprez odwiedzają nawet odległe rejony* - stwierdził M. Wilke.

Burmistrzowie pytani o wspólne plany na przyszły rok podkreślali, że upłynie on m.in. na realizacji cyklicznych imprez organizowanych przez oba miasta, ale też realizacji nowych projektów. Jednym z nich ma być budowa w Słubicach Wieży Kleista. Stanie ona w okolicy stadionu. Ma to być wieża widokowa, z której będzie można oglądać krajobraz doliny Odry i panoramę obu miast. W jej sąsiedztwie zagospodarowany zostanie teren rekreacyjny z placem zabaw dla dzieci. W miejscu, gdzie stała dawna wieża, zburzona w 1945 roku, znajdować się będzie tablica przypominająca jej historię. W ramach tego projektu frankfurtczycy mieliby natomiast oświetlić, w atrakcyjny sposób, most łączący nasze miasta.

T. Ciszewicz poinformował też, że od 11 grudnia transgraniczny



Zdjęcia przedstawiają wizualizację Wieży Kleista

autobus 983 będzie miał przystanek także na nowym dworcu autobusowym w Słubicach. To dobra wiadomość dla osób dojeżdżających do pracy w Niem-

czech, którzy przyjeżdżają do Słubic z okolicy i tu przesiadają się na autobus 983.

Red. na podst. www.slubice.pl

SŁUBICE

Spotkanie DKK w bibliotece słubickiej

„Czasami, kiedy wydaje nam się, że nie ma już nic, nagle okazuje się, że jest prawie wszystko.”

Na listopadowym spotkaniu słubickiego Dyskusyjnego Klubu Książki dyskutowaliśmy o książce Anny Wysockiej-Kalkowskiej „Moje życie bez ciebie”.

Agata, główna bohaterka powieści, w wieku 18 lat poznaje starszego od siebie o piętnaście lat Tomasza. Dla obojga jest to miłość od pierwszego wejrzenia. Pomimo katarygicznego sprzeciwu rodziców, Agata wyjeżdża wraz z Tomaszem do Warszawy. Razem tworzą bezgranicznie szczęśliwy związek. Niespodziewanie Tomasz ginie w wypadku. Wspaniały świat Agaty nagle rozlatuje się na milion kawałków. Jednak życie toczy się dalej...

W tym niezmiernie trudnym okresie dla Agaty ogromnym wsparciem jest siostra Tomasza,



Wiktorii. Nasi klubowicze zwrócili szczególną uwagę na ciekawie przedstawioną przyjaźń łączącą dwie bohaterki.

Choć opowieść zaczyna się bardzo smutno, to jednak jest to historia z optymistycznym zakończeniem. Książka wciąga, czyta się niezwykle szybko. Polecamy!

Serdecznie zapraszamy na ko-

lejne spotkanie Dyskusyjnego Klubu Książki, które odbędzie się 25 stycznia 2017 r. o godz. 16.00 w oddziale dla dorosłych biblioteki słubickiej. Tematem spotkania będzie książka Lecha Majewskiego „Manhattan Babilon”.

Małgorzata Dobosz
Moderator DKK
BPMiG Słubice

KAMIENIARSTWO GARDZIEJEWSKI

NAGROBKI

GRANIT • PARAPETY • SCHODY

SULECIN

ul. PADEREWSKIEGO 14

tel. 663 565 474
tel. 957 553 064

www.kamieniarstwo-gardziejewski.pl

BRUKARSTWO

NAGROBKOWE

wykonujemy ozdobne opaski
dookoła nagrobków

KAMIENIARSTWO

Marcin Gardziejewski
ul. Paderewskiego 14 69-200 SULECIN

tel. 691 265 669

www.brukarstwo-gardziejewski.pl

SŁUBICE

Pięknie czytamy, nagrody zdobywamy

28 listopada odbył się w naszej szkole Szkolny Konkurs Pięknego Czytania przeznaczony dla wszystkich uczniów Ośrodka. Celem konkursu była popularyzacja czytelnictwa, rozwijanie kultury czytelniczej wśród młodzieży.

Uczestnicy startowali w dwóch kategoriach wiekowych: kategoria I - Szkoła Podstawowa, kategoria II - Gimnazjum i Szkoła Zawodowa.

W rywalizacji wzięło udział ogółem 8 uczestników. Szkołę Podstawową reprezentowali: **Konrad Kocierzyński** i **Fabian**

Królak, Gimnazjum reprezentowali: **Patrycja Duka, Renata Kulak, Dariusz Szygenda, Kamila Hruszczowiec, Maciej Nowosielski**, a reprezentantem Szkoły Przysposabiającej do Pracy był **Jan Szafrąński**.

A oto szczegółowe wyniki:

Kategoria I: Szkoła Podstawowa:

1. miejsce - ex aequo: Kocierzyński Konrad i Królak Fabian

Kategoria II Gimnazjum i szkoła ponadgimnazjalna

1. miejsce - ex aequo: Duka Patrycja i Hruszczowiec Kamila

2. miejsce - Szafrąński Jan

3. miejsce - Kulak Renata

Wszyscy uczestnicy zostali nagrodzeni dyplomami i słodkim upominkiem.

Organizatorami konkursu były **Alicja Lange-Lelokas** i **Katarzyna Konieczna**

Opr. Alicja Lange-Lelokas



Grupa Pomagamy Społecznikiem roku

<< cd ze s. 1

pytania, stawiamy przed sobą zbyt wielkie zadania. To jest amok, to jest bezsens, to jest histeryczny śmiech. Nikt nie wie dlaczego to robimy?! Normalni ludzie tak nie robią, normalni nie mają tyle siły i pokory. My to mamy bo jesteśmy Grupą Pomagamy.

Grupa została tegorocznym laureatem nagrody „Społecznika Roku”, której już od 15 lat patronuje Wojewoda Lubuski. Na gali w gorzowskim Teatrze im. Osterwy statuetki w kategorii „Wydarzenie Roku”, a także nagrodę od „fejsbukowiczów” odbierali **Marta Szymańska** i **Robert Tomczak**. Niestety nie mogła tam być „szefowa” czyli **Aleksandra Kołek**, która w tym czasie stała się mamą malutkiego Borysa. Ola to lokomotywa, która od samego początku ciągnie Grupę, ma tysiąc pomysłów, z których wraz z kilkudziesięcioma najbliższymi współpracownikami i tysiącami bliższych i dalszych przyjaciół nie sposób nie zrealizować. W kilku słowach nie da się opowiedzieć o wszystkim, czym zajmuje się Grupa Pomagamy. Członkowie tej grupy, a jest ich ponad 2000 starają się pomóc każdemu kto się do nich zgłosi. Ktoś chce coś oddać, ktoś coś potrzebuje, ktoś inny wie jak pomóc komuś kto tej pomocy potrzebuje... Prowadzimy tzw. magazynek, do którego można przynieść odzież, żywność, zabawki, sprzęty codziennego użytku, a inne osoby z tego korzystają. Jesteśmy organizatorami również wielkich eventów dla mieszkańców z wieloma darmowymi atrakcjami. W ten sposób zorganizowaliśmy zimową Akademię Renifera,



Marta Szymańska i Robert Tomczak



Podczas gali Społecznik Roku 2016 w Gorzowie Wlkp.

czy letnie wielkie festyny z okazji Dnia Dziecka, podczas których odwiedziło nas kilka tysięcy ludzi. Naszą największą te-

goroczną akcją była pomoc panu Teodorowi, choremu mieszkańcowi Lubiechni Wielkiej, który osiem lat mieszkał w urą-

gających warunkach pozbawiony prądu, wody, ogrzewania i nadziei na lepsze jutro. Dzięki zaangażowaniu bardzo wielu ludzi udało się wyremontować to mieszkanie. Niestety, pan Teodor po sześciu tygodniach w nowym domu odszedł od nas. Niestety, często zastępujemy instytucje, które nie mogą, a czasem i nie chcą komuś pomóc. Dokładnie w tej chwili trwa akcja przygotowania świątecznych paczek dla najbardziej potrzebujących dzieci. Wytypowaliśmy ponad 300 dzieci, przedstawiliśmy ich imiona i wiek na fb, a naszym grupowiczom zajęło kilkanaście dni zamknięcie tej listy co oznacza, że każde dziecko otrzymało piękny prezent. Festyny charytatywne, zbiórki żywności, licytacje, spotkania..., to tylko niektóre formy tego co robimy. Obecnie przygotowujemy się do „Magicznej Gwiazdki”, czyli wigilii miejskiej z Grupą Pomagamy. Zapraszamy mieszkańców Słubic na strawę duchową (występy, kolędy, konkursy), ale i nie zabraknie wspólnego posiłku, ubierania choinki czy Mikołaja z pełnym worem słodczy. Tacy po prostu jesteśmy.

Wiadomość z ostatniej chwili. Dzięki głosowaniu na fb Grupa została także wybrana laureatem w konkursie „Lokalnego Anioła” w ramach X Festiwalu Aniołów, organizowanego przez Ośrodek Kultury w Górzycy. Najważniejsze jest jednak to, że grupowicze nie spoczywają na laurach, działają dalej i z uśmiechem patrzą na przyszłość. Tak naprawdę w tej niezwykle bliskiej aniołom materii nie można mówić o rywalizacji, stopniowaniu ważności czy próbach się wywyższania. Każdy kto choć w najmniejszy sposób pomaga innym jest kimś wielkim i wspinałym.

GRUPA POMAGAMY



Centrum Instalacyjno-Techniczne „LITKA” Jarosław Litka

- artykuły budowlane
- płyty OSB i GKB
- narzędzia
- artykuły metalowe, instalacyjne, elektryczne
- drzwi i podłogi



**WYKONAWSTWO INSTALACJI
SANITARNYCH, GRZEWczyCH
I GAZOWYCH**



Kocioł SAS SLIM
(z retortą i sterownikiem MultiFun)
www.e-multifun.pl

Kocioł SAS UWT

ul. Poznańska 1a
69-200 Sulęcín

tel. 95 755 2239
kom. 501 544 686

dystributor w Sulęcín



Z GAZETĄ RABAT 10%

POWIAT SŁUBICKI

Referendum bardzo blisko

Przedstawiciele Komitetu referendalnego ze Słubic przekazali Komisarzowi wyborczemu w Urzędzie Wojewódzkim w Gorzowie Wlkp. odpowiednią liczbę podpisów mieszkańców powiatu słubickiego, którzy chcą odwołać radę powiatu.

Przypomnijmy, że grupa referendalna postanowiła odwołać Radę Powiatu Słubickiego. Na początku października rozpoczął się 60 dniowy okres zbierania podpisów za tym wnioskiem. Przez ten czas udało się zebrać dokładnie 4133 podpisy. - W biurze Komisarza Wyborczego otrzymaliśmy potwierdzenie złożenia wniosku wraz z informacją, że w ciągu 30 dni otrzymamy decyzję czy referendum się odbędzie. - powiedział nam **Robert Tomczak**, pełnomocnik referendalny. Komisarz zbadana

wszystkie formalności i jeśli nie będzie żadnych uchybień, to w ciągu kolejnych dwóch miesięcy zostanie rozpisane Referendum - *Cieszymy się z pierwszego kroku. Chciałbym serdecznie podziękować wszystkim, którzy złożyli swój podpis na naszych listach, wszystkim członkom naszej inicjatywy referendalnej, a także bardzo wielu wolontariuszom, którzy bezinteresownie zbierali podpisy. Wiem, że było to duże wyzwanie, które wymagało wielu wyrzeczeń* - dodaje Tomczak.

Red.



KOSTRZYN NAD ODRĄ

Sukces uczniów SP nr 4

Uczniowie SP nr 4 znaleźli się wśród laureatów konkursu „Jestem cały odblaskowy, bo znam dobrze ruch drogowy”.

Konkurs organizowała Komenda Wojewódzka Policji przy współpracy Wojewódzkiego Ośrodka Ruchu Drogowego i Kuratorium Oświaty w Gorzowie Wielkopolskim. Konkurs był skierowany do wszystkich uczniów szkół podstawowych województwa lubuskiego w dwóch kategoriach (kl. 1-3 oraz kl. 4-6). Zadanie konkursowe było następujące: przyozdobić rower w taki sposób, aby był widoczny w dzień i w nocy, technika wykonania zadania była dowolna.

Spośród prac nadesłanych z całego województwa do nagród zakwalifikowano prace uczniów Szkoły Podstawowej nr 4. W kategorii klas 4-6: pierwsze miejsce zajął **Piotr Baszyński**, drugie - **Hubert Wąsiel**, natomiast w kategorii klas 1-III drugie miejsce zajął **Tymon Wąsiel**. Przedstawiciele Wydziału Ruchu Drogowego



Komendy Wojewódzkiej Policji osobiście przybyli do Kostrzyna 6 grudnia, aby wręczyć naszym uczniom dyplomy i wspianą nagrodę rzeczową. Pozostali uczniowie biorący udział w kon-

kursie otrzymali drobne upominki w postaci opasek odblaskowych.

Red. na podst. www.kostrzyn.pl

POWIAT GORZOWSKI

„ABC” dla organizacji pozarządowych

5 grudnia br. w starostwie powiatowym odbyło się szkolenie z nowych wzorów ofert, umów i sprawozdań w zakresie zlecania zadań publicznym organizacjom pozarządowym. Szkolenie spotkało się z dużym zainteresowaniem.

Adresatami warsztatów były organizacje pozarządowe oraz inne podmioty prowadzące działalność pożytku publicznego, działające na terenie powiatu gorzowskiego. Szkolenie prowadzili pracownicy Wydziału Rozwoju i Komunikacji Społecznej.

Red.

SIKORA
limited

**SERWIS QUADÓW
MOTOCYKLI-SKUTERÓW**

Quady-EXtREme.pl

ul. Lipowa 14a, 69-200 Sulęcín
+48 507 116 892

WWW.PHUROBEX.PL

Tel. 95 741 12 82
Kom. 502 633 009

FILTRY

dla MOTORYZACJI, PRZEMYSŁU I ROLNICTWA

NISKIE CENY NA FILTRY
DO MASZYN
ROLNICZYCH

JESTEM NA **allegro**

nick: phurobex99

MIĘDZYRZECZ ul. Świerczewskiego 29



BROGAZ

TEL: 95 752 35 66
EMAIL: sklep@brogaz.pl

SKLEP Z MATERIAŁAMI SPAWALNICZYMI

- ❖ SPAWARKI MMA, MIG/MAG, TIG
- ❖ PRZECINARKI PLAZMOWE
- ❖ DRUTY I PRĘTY DO SPAWANIA
- ❖ TARCZE ŚCIERNE I SZLIFIERSKIE
- ❖ ELEKTRODY



**GAZY TECHNICZNE
GAZ PROPAN BUTAN/WÓZEK
DOWÓZ DO KLIENTA**

WOJEWÓDZTWO LUBUSKIE I ZACHODNIOPOMORSKIE

BROGAZ S.C. Stanisław, Ewa Brożyńscy
Ul. Prosta 19, 66-470 Kostrzyn nad Odrą.

WWW.BROGAZ.PL

GOTUJ Z PRZEKROJEM - DODATEK ŚWIĄTECZNY

Drodzy Państwo, pierwszy raz od momentu pojawienia się Gazety dołączam dodatek z przepisami.

Jest mi niezmiernie miło, ponieważ ostatnio dobiegają do mnie Państwa głosy, że czytacie moją rubrykę, mało tego, również gotujecie wg zamieszczonych w niej przepisów :) A jakby i tego było mało, to na dodatek Wam smakuje!

Jest to dla mnie najważniejsza sprawa. Jak wiecie, staram się gotować nie tylko

smacznie, ale i zdrowo, co nie oznacza, że raz na jakiś czas nie będą pojawiały się małe kulinarne „grzeszki”.

Tak jest w tym przypadku. Nie da się do zera ograniczyć spożywania tłuszczów, cukrów i węglowodanów. Nie wyobrażam sobie na przykład Świąt Bożego Narodzenia bez pierogów, pieczonej szynki z cudowną chrupiącą skórką, czy choćby pierniczek ukradkiem zjadanych z choinki. Dlatego przepisy, które postanowi-

łam opublikować w tym świątecznym wydaniu będą troszkę się różniły od tych potraw, które gotuję na co dzień.

Kiedy indziej, jak nie w Święta Bożego Narodzenia będzie czas, żeby zwolnić, nie zaprzątać sobie głowy kaloriami, i troszkę się porozpieszczać? Przecież już niebawem Nowy Rok i silne noworoczne postanowienie „poprawy” i zmiany niezdrowych nawyków ;)



Z racji tego, iż mamy jeszcze trochę czasu do Świąt, rozpocznę od przepisu na

Świąteczne choinkowe pierniczki

SKŁADNIKI:

- 2 szkl. mąki
- 2 szkl. miodu
- 3/4 szkl. cukru
- 1,5 łyżeczki sody oczyszczonej
- 1/2 przyprawy do pierników
- 1 łyżka masła
- 1 średnie jajko (+1 jajko do posmarowania pierników)
- 1/3 szkl. średnio ciepłego mleka

Do przesianej mąki wlać rozpuszczony gorący miód i wymieszać nożem. Ciągłe siekając dodawać przyprawy, sodę, cukier, masło i jajko (można wymieszać wszystko w robocie planetarnym końcówką „z haczykiem”).

Należy dolewać po łyżce mleka i wyrobić ciasto, tak by konsystencją przypominało gładkie kruche ciasto.

Na posypanej mąką stolnicy rozwałkować ciasto na grubość ok. 1 cm i wykrawać

foremką pierniki. Gotowe ciastka należy posmarować rozmąconym jajkiem.

Jeżeli chcemy powiesić pierniki na choince, należy przed pieczeniem zrobić w nich dziurki, np. słomką do napojów.

Wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec ok. 10-15 minut bez termoobiegu.

Pierniczki robią się twarde, miękną z czasem, wyciągając wilgoć z powietrza,



dlatego, gdy będziemy chcieli mieć je gotowe szybciej należy zamknąć je w szczelnym pudełku z kawałkiem jabłka, który co dwa, trzy dni wymieniamy.

Pierniczki ozdabiamy po ostygnięciu.

WIGILIA

Gołąbki z kaszy owsianej z grzybami i sosem

SKŁADNIKI:

- kapusta włoska
- 4 torebki kaszy owsianej
- dość duży słoik suszonych grzybów (najlepiej borowików)
- cebula
- przyprawy: sól, pieprz, cząber, majeranek, liść laurowy, ziele angielskie
- masło ok. pół kostki

Grzyby należy namoczyć w misce z zimną wodą i zostawić na noc. Kaszę ugotować według przepisu na opakowaniu. Kapustę należy parzyć, jak na tradycyjne gołąbki oddzielając liście.

Mniejszą część grzybów razem z półką cebuli drobno posiekać i podsmażyć na 4 łyżkach masła na patelni. Następnie wymieszać z kaszą, doprawić przyprawami. Zwiąć gołąbki z powstałym farszem i układać dość ciasno w garnku. Spód garnka wyłożyć liśćmi kapusty. Wlać troszkę wody i gotować na wolnym ogniu pod przykryciem.

W międzyczasie podsmażyć resztę grzybów (tych już nie siekamy!) z pokrojoną w piórka cebulą.

Podsmażone grzyby przełożyć do rondla, zalać wodą i gotować do miękkości pod przykryciem. Gdy będą już miękkie należy sos wedle potrzeby zagęścić mąką i doprawić do smaku.

Do duszących się gołąbków wlać powstały sos (sos wlewamy, gdy gołąbki są już miękkie).

Przez chwilę trzymamy garnek jeszcze na małym gazie, po czym wyłączamy.



Świąteczna ryba po grecku

SKŁADNIKI:

- 1 kg. filetów z dorsza lub morskiczki (jeżeli są mrożone to o jak najmniejszej zawartości lodu)
- 3 duże marchewki
- 2 duże pietruszki (korzeń)
- seler
- duży por
- 2 cebule
- koncentrat pomidorowy
- przyprawy: liść laurowy, ziele angielskie, goździki, sól, pieprz
- 2 jajka
- mąka

Jajka rozmącamy z wodą, rybę przyprawiamy solą, pieprzem i obtaczamy w jajkach i mące. Smażymy na rozgrzanym oleju z obu stron. Wykładamy na ręcznik papierowy, aby odsączyć nadmiar tłuszczu.

Warzywa obieramy i ścieramy na tarce o grubych oczkach, cebulę kroimy w półksiężycy, por kroimy w krążki i sma-

żymy na małej ilości oleju do miękkości. W razie potrzeby dolewamy wody, dodajemy liść laurowy, ziele i goździki.

Gdy warzywa będą miękkie dodajemy koncentrat pomidorowy (według uznania), przyprawiamy do smaku solą i pieprzem.

Sos powinien mieć lekko słodkawy posmak.

Przekładamy do miski, dodajemy rybę i mieszamy. Filety powinny „porozrywać” się na kawałki.

Następnie przekładamy na półmisek i dekorujemy natką pietruszki i plasterkami cytryny.



Śledzie z orzechami i rodzynkami w occie i winie

SKŁADNIKI:

- 1 kg filetów a'la matias
- mała paczka rodzynek
- średniej wielkości cebula
- szklanka grubo pokrojonych orzechów
- ocet winny
- 250ml półwytrawnego wina
- sól, pieprz, majeranek

Śledzie płuczemy zimną wodą kilku-

krotnie, wkładamy do miski i zalewamy wodą, zostawiamy na noc. Rodzynki przelewamy na sitku gorącą wodą, wysypujemy do miski i moczymy w ciepłej wodzie min. godzinę, cebulę kroimy w półksiężycy i również przelewamy gorącą wodą kilkakrotnie.

Oplukane śledzie kroimy w plastry, wkładamy do słoja razem z cebulą, rodzynekami i orzechami.

Ocet łączymy z winem, majerankiem,

doprawiamy solą i pieprzem, możemy również dodać w całości ząbek czosnku. Zalewamy śledzie i zakręcamy słoje.

Powinny leżeć przynajmniej tydzień w lodówce, lub w jakimś chłodnym miejscu.



ŚWIĘTA BOŻEGO NARODZENIA

ŚNIADANIE:

Mini naleśniki z łososiem i serem feta

SKŁADNIKI:

- mleko
- mąka
- jajka
- ser feta pół kostki
- 150g wędzonego łosia
- przyprawy: sól, pieprz, czosnek

Z mleka, jajek i mąki smażyjemy naleśniki. Ser feta rozkruszamy w miseczce, dodajemy drobno pokrojonego łosia, wszystko razem mieszamy i przyprawiamy świeżo zmielonym pieprzem i solą, oraz czosnkiem. Farsz nakładamy na naleśniki, ciasno zwijamy. Ja zawijam moc-

no w folię spożywczą i wstawiam do lodówki na noc.

Przed podaniem kroimy na małe kawałki (krążki), do każdego wbijamy wykałaczkę i ozdabiamy koperkiem i szczypiorkiem.



Jajka w sosie tatarskim

SKŁADNIKI:

- 10 jajek
- pół dużego gęstego jogurtu naturalnego
- łyżka musztardy delikatesowej
- ogórki konserwowe 3szt.
- Grzyby marynowane ok.5 – 6 szt.
- dwie łyżki posiekanego koperku
- świeżo zmielony pieprz i sól

Jajka gotujemy „na twardo” i studzimy.

Po całkowitym ostygnięciu obieramy i kroimy na dwie równe połowy.

Ogórki obieramy ze skóry i kroimy w bardzo drobną kostkę, grzyby również bardzo drobno kroimy, wkładamy wszystko na sitko, aby odsączyć. Jogurt mieszamy z musztardą i przyprawiamy solą i pieprzem, a następnie łączymy z grzybami i ogórkami oraz koperkiem. Wierzch każdego jajka polewamy sosem i dekorujemy koperkiem.

Pieczona szynka ze skórą z nutą pomarańczy

SKŁADNIKI:

- 2 kg szynki wieprzowej ze skórą
- 2 szt pomarańczy deserowej
- goździki
- ziarna jałowca
- rozmaryn
- majeranek
- sól, pieprz

Szynkę myjemy i osuszamy ręcznikiem. Nacinamy skórę w kratkę tak, aby nie uszkodzić mięsa. Oprószamy pieprzem i majerankiem. W skórę wbijamy goździki i obsmażamy na gorącej patelni tak, aby zrumienić ją z każdej strony. Następnie przekładamy do naczynia żaroodpornego, solimy, okładamy plastrami pomarańczy, gałązkami rozmarynu i utartym w moździerz jałowcem. Jeżeli wytopił się tłuszcz podczas obsmażania mięsa, polewamy je w naczyniu, jeżeli nie, dodajemy trochę wody, zamykamy i wstawiamy do nagrzanego piekarnika (200 stopni) i piec

ok 2 godzin.

W razie potrzeby należy uzupełniać wodę oraz polewać mięso. Pod koniec pieczenia odkryć naczynie i piec bez przykrycia.

Szynkę wyciągnąć i zostawić na noc do ostygnięcia.

Przed podaniem należy pokroić szynkę w plastry, ułożyć na półmisku i udekorować plasterkami pomarańczy i gałązkami świeżego rozmarynu.



OBIAD ŚWIĄTECZNY

Zupa – krem z grzybów z grzankami ziołowo - czosnkowymi

SKŁADNIKI:

- 1 słoik suszonych grzybów (prawdziwki, podgrzybki)
- 1 marchew
- 1 korzeń pietruszki
- 1 cebula
- 1 duży ziemniak
- pół selera
- główka czosnku
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- posiekane zioła : tymianek, oregano, szalwia i rozmaryn
- przyprawy: sól, pieprz i gałka muszkatołowa
- kilka kromek chleba razowego

Grzyby wysypujemy do miski i zalewamy wodą. Tak namoczone zostawiamy na noc. Rano wyjmujemy je na sitko, aby obciekły. W międzyczasie obieramy warzy-

wa (bez cebuli i czosnku), kroimy w plastry, zalewamy wodą i gotujemy.

Do oliwy dodajemy posiekane zioła i resztę czosnku przeciśniętego przez praskę i mieszamy. Chleb kroimy w kosteczkę i mieszamy w oliwie.

Pieczemy w piekarniku na blaszce w 180 stopniach kilka minut.

Grzyby i cebulę kroimy i podsmażamy na oleju. Dodajemy wyciśnięte 4-5 ząbków czosnku.

Gdy warzywa będą już prawie miękkie dodajemy podsmażone grzyby i gotujemy na wolnym ogniu do całkowitej miękkości. Następnie całość dokładnie blendujemy na gładki krem.

Zupę przelewamy do miseczek, posypujemy grzankami i dekorujemy natką pietruszki.

Roladki wołowe z kapustą zasmażaną

SKŁADNIKI:

- 1 kg mięsa wołowego zrazowego
- ogórki kiszzone
- ser żółty w kawałku
- chleb razowy
- kilka grubszych plasterków boczku wędzonego
- musztarda delikatesowa
- czosnek 4 ząbki
- pół dużej cebuli pokrojonej w piórka
- sól, pieprz
- duża cebula pokrojona w plasterki
- Kapusta zasmażana
- 0,5 kg kiszonej kapusty
- 0,2 kg boczku
- 1 cebula
- 3 łyżki mąki
- liście laurowe i ziele angielskie
- sól i pieprz

Mięso kroimy w plastry, rozbijamy tłuczkiem, przyprawiamy pieprzem i obtaczamy w mące.

Ogórki, ser, chleb i boczek kroimy w paski. Na każdy posmarowany uprzednio z jednej strony musztardą plaster mięsa kładziemy plaster ogórka, sera, chleba, boczku, oraz cebulę. Posypujemy czosnkiem i ciasno zwijamy. Ja wiązę każdą roladkę nicią.

Obsmażamy roladki z pokrojoną w plastry cebulą na gorącej patelni z każdej strony. Po dokładnym obsmażeniu oczyszczamy roladki z nici, lub wyciąga-

my wykałaczki, i przekładamy do garnka, wkruszamy do środka kromkę chleba, dodajemy liść laurowy i ziele angielskie.

Patelnię zalewamy wodą i gotujemy zeskrobując wszystkie resztki, następnie przelewamy wszystko do garnka z mięsem. W razie potrzeby uzupełniamy szklanką wody. Dusimy całość pod przykryciem ok dwóch godzin, od czasu do czasu mieszając, aby mięso nie przywarło do garnka.

Gdy mięso będzie już miękkie solimy do smaku i przyprawiamy pieprzem.

Aby sos był bardziej wyraźny możemy rozrobić łyżkę musztardy z sosem i wlać do całości.

Kapustę kroimy, gdy jest mocno kwaśna warto ją przepłukać.

Zalewamy kapustę małą ilością wody, tak aby tylko była przykryta, dodajemy liść laurowy i ziele angielskie. Całość gotujemy pod przykryciem ok 15 minut (do miękkości).

Boczek i cebulę kroimy w drobną kostkę i podsmażamy. Dodajemy mąkę, rozprowadzamy odrobiną wody z kapusty i doprowadzamy do wrzenia. Całość dodajemy do kapusty i mieszamy. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem.



Szczupak w sosie cytrynowym

SKŁADNIKI:

- 1 dość duży szczupak
- świeże zioła: bazylia i oregano
- sól, pieprz
- Sos cytrynowy:
- 2 łyżki masła, 2 łyżki mąki
- szklanka bulionu drobiowego
- 1 żółtko
- śmietana 18% - 3 łyżki
- sok z jednej cytryny, cukier do smaku

Szczupaka natrzeć solą, pieprzem, ziołami i włożyć do naczynia żaroodpornego. Posypać wiórkami z zimnego masła i wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni. Piec ok. pół godziny do 40 minut.

Masło roztopić na patelni, dodać dwie łyżki mąki i przesmażyć ok. minuty mieszając. Po tym czasie wlać bulion i rozprowadzić tak, by nie było grudek.

Śmietanę roztrzepujemy z żółtkiem i powoli ciągle mieszając wlewamy do sosu. Nie możemy dopuścić do zagotowania sosu, ponieważ żółtko się zetnie. Na końcu dodajemy sok z cytryny i doprawiamy do smaku cukrem.

Szczupaka kroimy w dzwonka i każde polewamy sosem, przyozdabiamy koperkiem i pietruszką.

Życzę Państwu w te cudowne Święta, żeby każdy dom pachniał piernikami i zapachem pomarańczy, a z kuchni, aby dochodziły zapachy tak piękne, że żaden z domowych łasuchów nie będzie mógł się nim oprzeć.



Kamila Piotrowska

KOLACJA

Pasztet z ciecierzycy

Składniki:

- 2 szkl. ciecierzycy
- biała część pora
- 1 obrana i ugotowana marchew
- łyżka masła
- łyżka bułki tartej
- 6 suszonych pomidorów w oleju
- 1 jajko
- przyprawy: ostra papryka, oregano, bazylia, sól pieprz
- szklanka wody

Ciecierzycę moczymy przez noc w wo-

dzie. Por kroimy w krążki, pomidory siekamy i smażymy na maśle. Pokrojoną w kostkę marchewkę, przyprawy i cebulę mieszamy z ciecierzycą i blendujemy dokładnie na gładką masę, dolewając wodę, tak, aby powstała gładka masa. Przekładamy wszystko do podłużnej foremki wyłożonej papierem do pieczenia. Ja osobiście używam foremek aluminiowych. Pieczemy w nagrzanym do 190 stopni około 35- 40 minut, aż wierzch się ładnie zrumieni a boki będą lekko odstawać.

Pasztet jest gotowy po wystudzeniu.

WARTO POMAGAĆ

Siła wolontariatu

Wolontariat to bezinteresowne niesienie pomocy potrzebującym. Występuje w różnych formach. W Sulęcinie są grupy uczniów ukierunkowanych na pracę w zespołach lub indywidualnie, działające podczas finałów WOŚP czy innych charytatywnych akcji. Są też dorośli, którzy nie potrafią przejść obojętnie wobec rzeczy oczywistych, z którymi zainteresowani nie mogą sobie poradzić a i odpowiednie instytucje też nie są w stanie sprawy załatwić do końca. Oni nie oglądają się na nikogo, poświęcają swój prywatny czas i pieniądze, bo czują, że tak trzeba.

Joanna i Adrian Samela, właściciele Sklepu Meblowego „Komfort” w Sulęcinie. Często dostarczają zakupione u nich meble do odbiorcy. Ten staje przed dylematem, co zrobić ze starymi, często będącymi w dobrym stanie. Wyrzucić, wystawić pod śmietnik – to najprostsze rozwiązanie, i tak najczęściej używanie meble kończą. Joanna wraz z małżonkiem, postanowili owe meble dostarczać osobom potrzebu-

jącym. – *Wersalki, meblościanki, komplety wypoczynkowe, zawożymy własnym transportem dla tych, którym akurat tego brakuje* – mówi Joanna Samela. – *Dla obłożnie chorej pani zawieźliśmy niedawno łóżko z materacem w idealnym stanie. Pomysł pojawił się przypadkowo w rozmowie z szefem OPS i doszliśmy do wniosku, że własny transport będzie naszym wkładem w charytatywną działalność w mieście i najbliższej okolicy. Mała rzecz, a cieszy wszystkich zainteresowanych. Prosty pomysł i co najważniejsze skuteczny. Jeżeli ktoś chciałby oddać swoje meble potrzebującym, a nie ma jak ich dostarczyć, proszony jest o kontakt pod numer tel. 503 964 996. Joanna i Adrian Samela zajmą się resztą.*

Katarzyna Rajfur, właścicielka salonu „RAJ BEAUTY”. Kobieta o dużym i ciepłym sercu dla potrzebujących, znana z silnej pasji działania o czym informowała wielokrotnie rozgłoszenie radiowe i telewizyjne. – *Chęć niesienia pomocy tkwi we mnie chyba od dawien dawna* – mówi Katarzyna Rajfur. – *Może to wpływ mojej mamy, pe-*

dagoga szkolnego? Trudno jednoznacznie zdefiniować. Ważny jest cel i efekt. Nie potrafię przejść obojętnie widząc lub wiedząc od innych, że ktoś potrzebuje pomocy. Nagrodą jest widoczna radość w oczach dzieci, bo te są najczęściej obiektem moich wolontariackich czy charytatywnych działań. Często pomaga też dorosłym, którzy przytłoczeni życiowymi problemami nie mogą lub potrafią się podźwignąć – *Zaangażowałam wielu ludzi dobrej woli, firm, instytucji, dzięki czemu udało się wyremontować dom dla niepełnoletniej matki w Żubrowie. Był to wspólny sukces. Indywidualnie zbieram dary na wigilię, żywność z długim terminem ważności, chemię gospodarczą, itp. K. Rajfur nie akceptuje skostniałej biurokracji* – *Czasami instytucje powołane do niesienia pomocy są tak obwarowane przepisami, czasem pracy czy wręcz nie życiowym podejściem do potrzebującego, że trudno mieć dobre zdanie o nich. To przykre, ale niestety prawdziwe absurdy życia. Opowiedziałam przykład niemocy systemu publicznego: – Dzieci z Lubiechni Wielkiej – mają ciało pokryte*

Joanna Samela



Katarzyna Rajfur



czymś w rodzaju łuski. Dowiedziałam się o tym przypadkowo, a zobaczywszy zdjęcia bezwzględnie postanowiłam pomóc. Choroby genetyczne są kosztowne w leczeniu. Uruchomiłam swoje kontakty z POLSATEM i okazało się, że można pomóc. Wcześniej lekarz podawał coś na złagodzenie skutków, jednak bez wyraźnych efektów, a dzieci chodziły do szkoły i przedszkola. Rodziców nie stać było na kosztowne zabiegi. Po wyemitowanej audycji odezwał się profesor specjalista z Warszawy. Pojechały do niego na badania i już po otrzymaniu stosownych leków część zmian chorobowych znikła.

Kolejna konsultacja będzie w grudniu. I to jest sukces! Krok poczyniony przez Katarzynę był jednym z kroczków w łańcuszku spełnionej pomocy. Wszystkie akcje przez nią współorganizowane wykluczają obieg pieniędzy. Od tego są fundacje i instytucje.

Umiejętność dotarcia do właściwego adresata aby uzyskać pomoc jest nieodzowną rzeczą dla wolontariuszy. Ich pracę docenia życie potrzebujących.

L. Malinowski

SŁUBICE

Słubiczanie i frankfurtczycy zaśpiewają wspólnie kolędy

21 grudnia o 18.00 przed ratuszem we Frankfurcie odbędzie się „Śpiewanie kolęd nad Odrą”. Po raz pierwszy mieszkańcy Słubic i Frankfurtu, wspólnie z chórami działającymi w obu miastach, m.in. słubickim Ado-

ramusem, będą śpiewać polskie i niemieckie kolędy. Organizatorzy - stowarzyszenie Sąsiedzi e.V, przygotowali na to popołudnie świece i śpiewniki. Gdyby tego dnia nie dopisała pogoda wówczas kolędowanie odbędzie się

w sąsiednim Kościele Mariackim. Wspólne śpiewanie kolęd jest jednym z elementów Aktywnego Kalendarza Adwentowego.

Źródło: www.slubice.pl

SŁUBICE

W gminie przybędzie 100 miejsc pracy

Gmina sprzedała 30 listopada ponad 5 hektarową działkę przy ul. Logistycznej, na której zbudowane zostanie centrum logistyczno-spedycyjne. Prace znajdą tam około stu osób, głównie spedytorzy, logistycy i kierowcy. – *Zapowiadałem tę inwestycję i bardzo się cieszę, że udało się sfinalizować tę sprzedaż* - mówi

burmistrz Tomasz Ciszewicz informując, że za działkę inwestor zapłacił gminie 2,1 mln zł brutto. Według jego zapowiedzi budowa ma ruszyć najwcześniej w połowie przyszłego roku po uzyskaniu wszystkich niezbędnych pozwoleń.

Źródło: www.slubice.pl

POWIAT SŁUBICKI

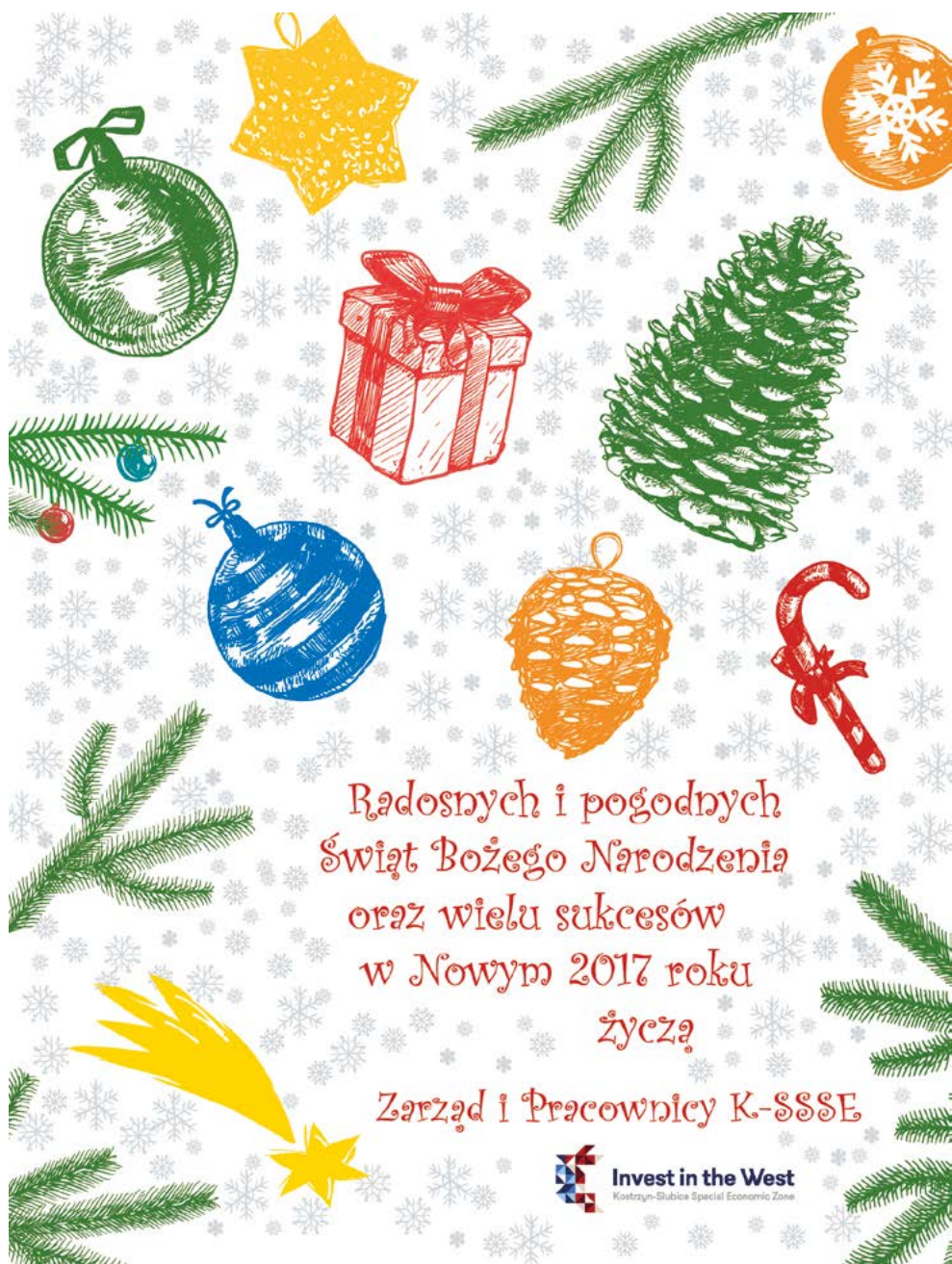
Mikołaj odwiedził rodziny zastępcze

Wizyta św. Mikołaja, poczęstunek, świąteczne animacje i zabawy integracyjne, a także wspólne gry i konkursy z nagrodami - to wszystko, a nawet więcej, czekało na uczestników Mikołajkowej Zabawy Integracyjnej dla rodzin zastępczych z terenu naszego powiatu oraz dzieci z Placówki Opiekuńczej - Wychowawczej „Nasza Chata” w Cybince. Impreza odbyła się w piątek, w Rodzinnym Centrum Rozrywki w Kunowicach. - *Bycie*

rodzicem zastępczym to duża odpowiedzialność, dlatego nie jest to zajęcie dla wszystkich. To nie zabawa - podkreślali rodzice zastępczy, których powitały władze powiatu. - Robicie państwo wiele dobrego dla tych dzieci, dlatego potraktujcie to spotkanie jako podziękowanie z naszej strony - mówił starosta, życząc także zebranym wszystkiego co najlepsze z okazji nadchodzących świąt. A potem? Potem wszyscy pobiegli do drugiej sali, gdzie

na najmłodszych czekał nie kto inny, tylko św. Mikołaj z mnóstwem prezentów. Radości było co nie miara, a zabawa trwała do wieczora.

Źródło: www.powiatlubicki.pl



Firma Könecke jest częścią grupy „zur Mühlen Gruppe” – największego w Niemczech producenta wędlin. Oddział w Słubicach jest wiodącym producentem wędlin dojrzewających. Obecnie zatrudni do pracy na stanowisku:

Pracownik produkcji

Miejsce pracy: Słubice

Opis stanowiska:

- Obsługę maszyny pakującej
- Pakowanie produktów gotowych do kartonów

Wymagania:

- wykształcenie min. podstawowe,
- mile widziane badania sanitarno-epidemiologiczne

Zainteresowane osoby prosimy o kontakt telefoniczny
95 7592970, 509 355 244, 509 355 090



www.kssse.pl

Miejsce dla inwestycji z przyszłością



KOSTRZYŃSKO-SŁUBICKA SPECJALNA STREFA EKONOMICZNA

ul. Orła Białego 22 • 66-470 Kostrzyn nad Odrą • tel. 95 721 98 00 • fax 95 752 41 67 • e-mail: info@kssse.pl

Międzynarodowe Targi Funeralne

Na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich, 17-19 listopada, odbyły się VIII Międzynarodowe Targi Pogrzebowe MEMENTO oraz dwie międzynarodowe konferencje naukowe pod patronatem Pogrzebowej Grupy Wyszehradzkiej. Na targach wystawiano nie tylko wszystko związane z pochówkiem (m.in. kryształowe serca dla bardzo niewielkiej ilości prochów, karawany na bazie najlepszych marek samochodów), również z obróbką granitu i marmuru (bardzo silna ekspansja firm z Chin). W dziale sakralnym prezentowano m.in. ogrzewane ławki i konfesjonały, modne ostatnio panelowe witraże – feretrony, wyroby ludwisarni czy skórzane na futerku birety. Firma Lindner (największy w kraju wytwórca trumien i darczyńca dla międzyrzeckiego muzeum) zaprezentował niezwykle awangardowy kalendarz z rozebranymi na full modelkami... aż żal



umierać, jak niektórzy zauważyli. Wśród vipów byli m.in. **Teresa Saavendra** – prezes Międzynarodowej Federacji Organizacji i Firm Pogrzebowych FIAT – IFTA (Gwatemala), **Ladislav Striž** – reprezentujący Wyszehradzką Grupę Pogrzebową i **Krzysztof Wolicki** – prezes Polskiego Stowarzyszenia Pogrzebowego. Dla fachowców z branży wszystko było oczywiste i zrozumiałe. Dla zwiedzających, a tych było również nie mało, zaskoczeniem był wspomniany wcześniej kalendarz czy serwowane przez hostessy napoje „Przeniesienie do raju” czy smaczne krówki w miniaturowej trumience. No cóż, są gusty i guściki, a biznes to biznes.

Ciekawa była konferencja naukowa pt. Cmentarze wojenne Europy Środkowo-Wschodniej. Nasz kolega redakcyjny, dr **Lech Malinowski** wygłosił tam jako jedyny referat w tym temacie (pozostali referenci z Polski, Słowacji, Węgier i Czech poruszali inne tematy). Dostarczony wcześniej tekst został właściwie przetłumaczony przez 4 tłumaczy kabinowych. Był na tyle ciekawy, że zainspirował **Tere-sę Saavendra** i **Ladislawa Striża**, którzy zamieszczą go w swoich wydawnictwach branżowych. Swoją drogą to omówione cmentarze z II, a szczególnie z I wojny światowej na terenie Polski i Słowacji są swoistymi perełkami architektury cmen-



L. Malinowski obok T. Saavendra i K. Wolickiego w przerwie konferencji

tarnej i wpisane do zabytków historycznych i przewodników turystycznych.

Wracając do Targów Funeralnych, to np. niemiecka firma zaproponowała Fotoksiążki żałobne „Memorius”. Niezwykle ciekawa i atrakcyjna koncepcja pamięci. Dziw bierze, że nasi na to wcześniej nie wpadli. Niemiecka firma ma nawet polską stronę internetową. Polacy zaproponowali kod EPADO umieszczony na nagrobku, który umożliwia uzyskanie wszelkich aktualnie dostępnych danych osoby zmar-

łej za pomocą smartfona i odpowiedniej strony internetowej. Wisława Szymborska kiedyś napisała – *Umarłych wieczność do-tąd trwa, dokąd pamięć się im płaci.*

Nasi Szanowni Czytelnicy doskonale wiedzą, że na naszych łamach poruszamy różne tematy, więc się nie dziwią. i słusznie. Świat idzie z postępem i warto wiedzieć więcej. Naszemu koledze redakcyj-nemu gratulujemy kolejnego referatu na skalę międzynarodową.

Adam Piotrowski

KOSTRZYN NAD ODRĄ

Minister edukacji w Kostrzynie

W piątek 25 listopada w kostrzyńskim Zespole Szkół odbyło się spotkanie z przedsiębiorcami z udziałem minister edukacji Anny Zalewskiej. Szkoła w Kostrzynie została wyznaczona na miejsce roboczej debaty przez lubuskie kuratorium oświaty.

Wizyta minister edukacji w Kostrzynie nad Odrą świadczy o wielkim wyróżnieniu dla miasta, szkoły średniej oraz lokalnej przedsiębiorczości. W spotkaniu uczestniczył m. in. wojewoda lubuski – **Władysław Dajczak**, lubuski kurator oświaty – **Ewa Rawa**, prezes Kostrzyńsko-Słubickiej Specjalnej Strefy Ekonomicznej – **Krzysztof Kielec** wraz z **Maciejem Borowskim**, który z ramienia Strefy odpowiada za dualne kształcenie młodzieży, starosta gorzowski – **Małgorzata Domagała** oraz członek zarządu powiatu – **Antoni Sołtys**, radny Rady Miejskiej – **Mieczysław Jaszc** oraz przedstawiciele kostrzyńskich firm.

Założeniem konferencji było wypracowanie wspólnych koncepcji na usprawnienie szkolnictwa zawodowego w Polsce. Zespół Szkół w Kostrzynie został wytypowany przez kuratorium oświaty nieprzypadkowo. Od lat szkoła kształci uczniów wybierających kierunki zawodowe w systemie dualnym. Cześć zajęć odbywa się w szkole, a zajęcia praktyczne w kostrzyńskich zakładach pracy. Symbolem ścisłej współpracy jest firma Teleskop, która od ponad 10 lat jest zaangażowana w kształcenie uczniów pod kątem potrzeb kadrowych przedsiębiorstwa. Minister edukacji w ramach reformy szkolnictwa zawodowego zamierza stworzyć skuteczniejsze mechanizmy współpracy pomiędzy zakładami pracy, a szkołami zawodowymi. Marzeniem Anny Zalewskiej



jest system kształcenia, w którym prze-mysł współtworzy szkolnictwo zawodowe dopasowane do potrzeb rynku pracy. Ze smutkiem minister edukacji stwierdziła, że po kilkunastu latach reformy szkolnictwa, absolwent szkoły zawodowej nie jest przygotowany do pracy. Z tego powodu należy reformę szkół zawodowych wprowadzić bezzwłocznie i jest to priorytet dla ministerstwa oświaty. W planach ministerstwa jest to, aby uczeń część egzaminów zawodowych zdawał u pracodawcy. Po-

nadto w programach nauczania powinny się znaleźć zajęcia z kompetencji miękkich, które wzmocniłyby motywację absolwentów do pracy oraz zaangażowanie, szacunek i odpowiedzialność przyszłego pracownika. Minister zauważyła, że znaczna część młodzieży należy do „pokolenia Y”. Młodzież kończy przypadkowe szkoły, woli mieszkać z rodzicami do 35. roku życia oraz nie myśli o zaangażowaniu zawodowym, nie wspominając o kulturze organizacyjnej. Taka sytuacja doprowadza do

tego, że pracodawcy mają coraz większe problemy ze znalezieniem kompetentnego pracownika.

Reakcją na takie zjawisko ma być m. in. pisanie podstaw programowych wspólnie z przedsiębiorcami oraz kierowanie większych subwencji oświatowych do szkół kształcących absolwentów najbardziej potrzebnych na rynku pracy. W tym kontekście przedstawiciel firmy Teleskop poinformował o paradoksie w programach kształcenia, w którym obecnie w Polsce nie ma zawodu spawacz. - *Absurdem dziś jest to, że rocznie wydajemy około 2 miliardów złotych na szkolenia nieprzystosowanych absolwentów szkół zawodowych i wypuszczamy na rynek pracy ludzi bez certyfikatów i odpowiednich uprawnień potrzebnych do wykonywania pracy* – powiedziała Anna Zalewska.

Prezes K-SSSE w dyskusji z przedsiębiorcami zaznaczył, że ideą rządu jest to, aby mali i średni przedsiębiorcy mieli łatwiejsze życie. Dlatego wprowadzona zostanie „Konstytucja dla Biznesu”. Wojewoda lubuski podkreślił, że rolą wojewody jest pomoc lokalnym przedsiębiorcom w każdym aspekcie, zwłaszcza w współtworzeniu rynku pracy z dobrze przygotowanym absolwentem szkoły zawodowej.

Red. na podst. www.kssse.pl

KOSTRZYN NAD ODRĄ

Ważne porozumienie podpisane

5 grudnia w siedzibie Urzędu Marszałkowskiego w Poznaniu Zarząd Województwa Wielkopolskiego podpisał z Zarządem Kostrzyńsko-Słubickiej Specjalnej Strefy Ekonomicznej S.A. porozumienie w sprawie współpracy partnerskiej na rzecz promocji gospodarczej i inwestycyjnej województwa wielkopolskiego oraz rozwijania zintegrowanego systemu obsługi inwestora.

K-S SSE S.A. oferuje na terenie Województwa Wielkopolskiego ponad 323 ha terenów objętych statusem specjalnej strefy ekonomicznej. Połowa dostępnych terenów jest już w całości zagospodarowana.

Podstrefy K-S SSE położone są w miejscowościach Buk, Cho-

dzież, Nowy Tomyśl, Poznań, Przemęt, Stęszew, Swarzędz, Śmigiel, Wągrowiec, Kwilcz, Wronki i Gniezno.

Do dzisiaj inwestorzy utworzyli ponad 12.450 miejsc pracy, przy poniesionych nakładach inwestycyjnych przekraczających wartość 1mld 744mln PLN.

W najbliższych miesiącach wydane będą kolejne zezwolenia na prowadzenie działalności gospodarczej w podstrefach K-S SSE na terenie województwa wielkopolskiego.

W podstrefach K-S SSE na terenie województwa wielkopolskiego zainwestowały takie



firmy jak Amica Wronki, Volkswagen Poznań, Europol Meble Polska, Exide Technologies, Phoenix Contact Wielkopolska, Radaway, Hanomag Heat Treatment International, Hempel Pa-

ints (Poland), ForTec, R. Twining and Company, Polinowa Polska, Kirchhoff Polska, Tex Year Europe.

Red.

Nadchodzące Święta Bożego Narodzenia niosą ze sobą wiele radości, ale też refleksji dotyczących minionego okresu i nadchodzącej przyszłości.

W tych wyjątkowych dniach życzę wszystkim Lubuszanom, aby świąteczny czas był przepełniony spokojem, rodzinną atmosferą i życzliwością, a Nowy Rok obfitował w same dobre dni i niegasnący optymizm.

Władysław Komarnicki
Senator RP



Wspaniałych świąt Bożego Narodzenia spędzonych w ciepłej rodzinnej atmosferze i samych szczęśliwych chwil w 2017 r. życzy

Waldemar Sługocki
Senator RP



JERÓNIMO MARTINS

Kostrzyn nad Odrą, Słubice, Rzepin

ZATRUDNIMY

SPRZEDAWCĘ - KASJERA ORAZ ZASTĘPCĘ KIEROWNIKA SKLEPU



Biedronka
Codziennie niskie ceny



UMOWĘ
O PRACĘ
BEZ OKRESU
PRÓBNEGO



PACZKI
ŚWIĄTECZNE
DLA DZIECI



MOŻLIWOŚĆ
SKORZYSTANIA
Z PAKIETÓW PRYWATNEJ
OPIEKI MEDYCZNEJ
I UBEZPIECZENIA NA ŻYCIE



PROGRAM
POŻYCZEK
I ZAPOMÓG



ATRAKCYJNE
WYNAGRODZENIE
PLUS MIESIĘCZNA PREMIA
I NAGRODA ROCZNA



PACZKI NA ŚWIĘTA
DLA PRACOWNIKÓW



KARTĘ
MULTISPORT



PAKIET
SZKOLEŃ



WYMIAR ETATU
DOPASOWANY
DO TWOICH POTRZEB



BEZPŁATNY
TRANSPORT
DO I Z PRACY

Do twoich obowiązków w sklepie należeć będzie:

- OBSŁUGA KLIENTA
- PRACA Z TOWAREM
- DBANIE O WYGLĄD SKLEPU

Zostaw CV u Kierownika Sklepu
lub aplikuj przez www.pracawbiedronce.pl

psb

**MRÓWKA**

**JABOT MARKET MRÓWKA SULĘCIN
ZAPRASZA NA KOLEJNY**

„KIERMASZ ŚWIĄTECZNY”

DUŻY WYBÓR:

- BOMBEK, OZDÓB CHOINKOWYCH, LAMPEK, CHOINEK
- SERWISÓW OBIADOWYCH I KAWOWYCH
- OBRUSÓW ŚWIĄTECZNYCH
- PODUSZEK DEKORACYJNYCH ITP.

**NOWOŚĆ! UNIKALNE I NOWOCZESNE
WZORY I KOLORY:**

- STOŁY I KRZESŁA NIEZBĘDNE NA WIGILIJNĄ KOLACJĘ
- WIELE PRODUKTÓW NA ŚWIĄTECZNE PREZENTY
- ZABAWKI DLA CHŁOPCZYKA I DZIEWCZYNKI



SYPIALNIE, SZAFY, STOŁY, KRZESŁA, BIURKA, KUCHNIE, WYPOCZYNKI, NAROŻNIKI, ŁÓŻKA

← JABOT →

RATY 0%

NA WSZYSTKIE MEBLE

SULĘCIN

Pon.-Pt.

7.00 - 20.00

Sobota

7.30 - 16.00

Niedziela

10.00 - 15.00

☎ 95 755 49 00

☎ 784 938 165

NOWOŚĆ! - MAŁE AGD

botti
ELECTRONIC

TRISTAR



www.jabot.pl

OŚŃO LUBUSKIE

Dwa lisy na pokocie

Zima jest dla kół łowieckich okresem tradycyjnych polowań zbiorowych. Jedno z takich polowań odbyło się 26 listopada w Kole Łowieckim „Tumak” w Ośnie Lubuskim.

W miejscu zbiórki myśliwych przywitał prezes Koła **Wojciech Poluszyński**. Niestety, nie mógł uczestniczyć tego dnia w polowaniu, ale życzył kolegom udanych łowów i prosił o zachowanie najwyższych względów bezpieczeństwa. Głos przejął **Grzegorz Brzeziński**, który wraz z **Piotrem Błatkiewiczem** prowadził polowanie. Po odczytaniu regulaminu i wylosowaniu stanowisk sygnalista **Krzysztof Trzeciak** odegrał sygnał „początek polowania”, po czym myśliwi

udali się na miejsce pędzenia pierwszego miotu, którym była tzw. Lipenka.

Na czele naganki, w której w skład wchodziło 8 osób i 7 psów stał **Andrzej Mazurczak**. Dla naganiaczy „Lipenka” okazała się szczególnie trudna, gdyż przez jej większą część musieli brodzić w bardzo grzęskim terenie. Z miotu wyszła wataha dzików, jednak ominęła stanowiska myśliwych przebiegając pod ich nosem w trzcinowisku. W tym miocie padł jeden lis strzelony ze

sztucera przez **Bogdana Goleckiego**.

Zanim naganka na dobre ruszyła w drugim miocie, na rozstawionych już myśliwych wyszła chmara 24 jeleni. Św. Hubert jednak nie darzył i na sześć oddanych strzałów, żaden nie okazał się skuteczny. W kolejnych miotach (łącznie pięć) pokazywały się dziki, byki jeleni (na te nie można było tego dnia polować), jednak ostatecznie na pokocie polujący oddali hołd dwóm strzelonym lisom.



Czasami jeden lis wystarczy, żeby zostać królem polowania - Bogdan Golecki odbiera gratulacje od kolegów

Królem polowania został Bogdan Golecki, wicekrólem **Piotr Błatkiewicz**. Tradycyjnie wybrany został również król pudlarzy, którym tytułem obdarowany został **Józef Cieśla**.

Zdecydowanie bardziej szczę-

śliwe dla myśliwych „Tumaka” okazało się polowanie zbiorowe następnego dnia. 27 listopada na pokocie znalazło się 5 dzików i 3 sarny.

SAM

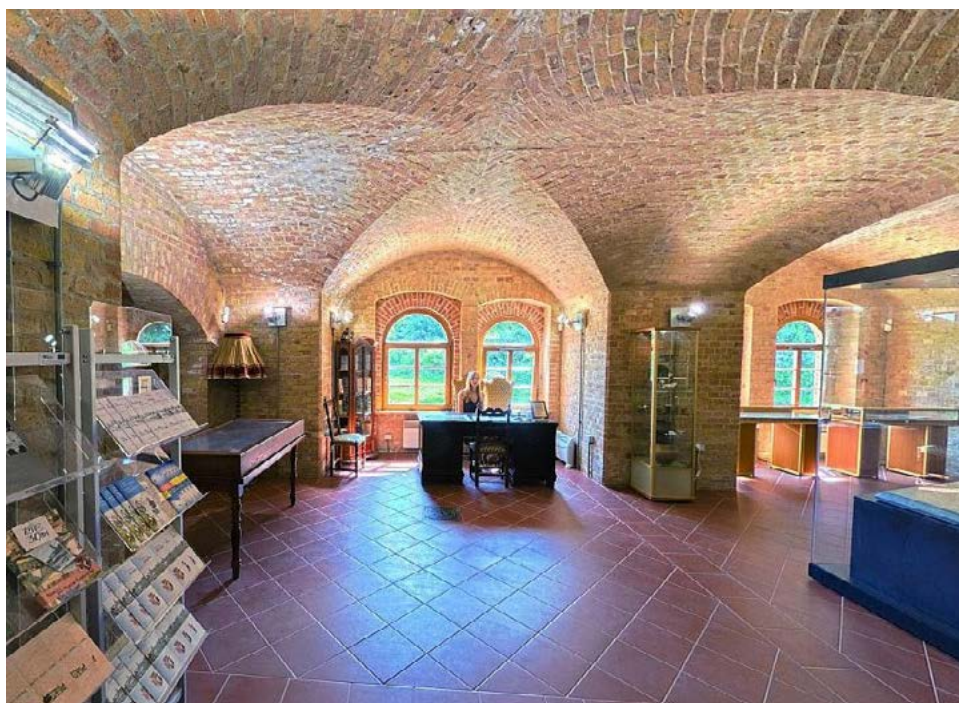
KOSTRZYN NAD ODRĄ

Brama Berlińska z certyfikatem POT

Od początku funkcjonowania Muzeum Twierdzy oddany nam w użytkowanie obiekt Bramy Berlińskiej pełni funkcję punktu informacji turystycznej. Jako pierwszy budynek położony na wjeździe od strony Niemiec na terytorium naszego kraju (i miasta) idealnie nadaje się do pełnienia tej funkcji. Znaczenie tego punktu zostało docenione przez Polską Organizację Turystyczną, która przeprowadziła na nasz wniosek w listopadzie br. certyfikację Bramy i przyznała nam status Certyfikowanego Punktu IT (z jedną gwiazdką).

Certyfikat został nam wręczony w Zielonej Górze podczas Lubuskich Obchodów Światowego Dnia Turystyki w dniu 05.12. br. Certyfikat odebrała w imieniu MTK **Agnieszka Płynnik** zajmująca się na co dzień sprawami turystyki w muzeum i obsługą punktu IT w Bramie.

Punkt IT czynny jest na razie jedynie w sezonie turystycznym od kwietnia do



października. Obsługujący go pracownicy udzielają informacji turystom w języku polskim, niemieckim i angielskim nie tylko o Muzeum Twierdzy i możliwości zwiedzania Starego Miasta i Bastionu Filip, ale również są to informacje dotyczące całego regionu i nie tylko. Brama wyposażona jest w płatne i bezpłatne materiały informacyjne, publikacje dotyczące głównie historii miasta-twierdzy Kostrzyn oraz liczne pamiątki dla turystów.

Dodatkowo prezentowane są w niej dwa cenne zabytki: płyta nagrobna Katarzyny Brunswickiej (małżonki Jana z Kostrzyna) oraz sarkofag z pochówków w kryptach kościoła maryjnego. Obecnie znajduje się w niej również wystawa rzeźby „Kwiaty zła”. W przyszłych latach zamierzamy poszerzyć obsługę turystów w Bramie wzbogacając ją o kolejne elementy informacyjne.

Muzeum Twierdzy Kostrzyn

Moc - 2km
699zł



O jakości świadczy gwarancja



1959zł
1699zł
Moc - 3,3km



LAS i OGRÓD
SULECIN
Ul. MŁYNARSKA 5
Tel. 957559292



iTRANS

Drewno opałowe | Drewno kominkowe

OFERUJEMY:

Brzoza, dąb, akacja, buk
Długości 30 cm, 33 cm, 50 cm, 100 cm
Cięte w szczapy (łupane) lub okrągłe
Drewno kładowane od 1,60 cm do 2,50 cm z dowozem do klienta pojazdem samowyladowczym typu HDS
Możliwość dowozu drewna do klienta
Istnieje możliwość ułożenia drewna u klienta
Jednorazowo możemy dowieźć do klienta do 30 m3
Jednostka miary jest drewno równo ułożone na pojeździe

Tel: 721 801 436 | 721 801 435 | 721 801 400 | 95 755 87 11



OKIEM RADNEGO

Przepraszajmy i prosimy o przebaczenie...

Choć w umysłach i naszych duszach stajemy się coraz młodszy, to jednak matka natura nie jest tak skłonna nam dogadzać i przy kolejnym grudniu i styczniu nacina nasze ciała kolejnym słojem. Oznacza to, że kolejny rok praktycznie za nami i jak zwykle chciałoby się go jakoś mniej lub bardziej miło podsumować. Jeszcze nie wiem czy się uda ale przynajmniej spróbuję, żeby nie było szaro i przygnębiająco niczym w naszej małej ojczyźnie zwanej powiatem. Jako, że me tutejsze wypociny odbywają się pod hasłem „Okiem Radnego” muszę choć kilka zdań temu poświęcić. Zaczęę jednak od pięknego

podziękowania tym wszystkim, których spotkałem na swej drodze nie tylko samorządowej. Niestety słowo „samorząd” praktycznie nie funkcjonuje w obszarze naszego powiatu ale już wspaniali ludzie w tym bycie, którego wszak nie ma, jak najbardziej. Nasza akcja referendalna, w wyniku której również ja chciałbym się podać do dymisji była wspaniałą okazją do setek jeśli nie tysięcy rozmów, dywagacji, kontrargumentów, co przerabiając na nasze nazwałbym raczej współczesnymi rozmowami Polaków. Wszyscy nasi wspaniali wolontariusze zresztą już po kilku dniach najbardziej żałują tych konwersacji. Okazuje się, że mamy wspania-

łych i cudownych mieszkańców, którzy jednak chcieliby normalności, rozwagi i dobrych chęci u tych, którzy ich reprezentują. Oczywiście są i tacy, którym nie podoba się to co robimy, ale co najważniejsze nie boją się nam tego mówić prosto w twarz. Szanujemy to i do nich też przesyłamy nasze uśmiechy. Większość z nas wszystkich ma już dość tych wiecznych kłótni, kombinacji, walki o stołki i wpływy. Święta jak najbardziej służą wyciszeniu, corocznemu powrotowi wiary w ludzi i ich samo naprawieniu. Jak to zresztą bywa i co rok, gdzieś w okolicach pierwszych dni stycznia wszystko zazwyczaj wraca do normy. Znowu pojawiają się

noże w kieszeniach i niektórych plecach, znowu ktoś napisze świeży pozew do prokuratury i znowu ktoś będzie kogoś poniżał przy pomocy anonimowych kont i prawdziwych szefów propagandowych gazet. Dziś jednak wierzymy, że tak nie będzie. Przepraszajmy i prosimy o przebaczenie... Może wtedy poczuje się jednak troszkę lepiej.

**Robert
Tomczak**
radny



GÓRZYCA

Mikołajkowe spotkanie w bibliotece

7 grudnia do górzyckiej biblioteki przybyli uczniowie SP z klasy 3b z panią Teresą Kocan na czele na spotkanie z okazji Mikołajek i Świąt Bożego Narodzenia. Dzieci czytały książki o tematy-

ce świątecznej i zimowej oraz malowały do tego ilustracje. Na koniec zostały obdarowane prezentem od Świętego Mikołaja.

Red.



1299,- 2580,- od 989,- 2230,-

WYPRZEDAŻ OSTATNIE SZTUKI

125cm 3900,- od 497,- od 319,-

LAS i OGRÓD

SULECIN
UL. MŁYNARSKA 5
Tel. 957559292

990,-

MEMORIAL

KOMPLEKSOWA ORGANIZACJA
I OBSŁUGA POGRZEBÓW



ZAKŁAD POGRZEBOWY

BEZGOTÓWKOWE ROZLICZENIE
W RAMACH ZASIŁKU ZUS/KRUS

- organizacja kremacji (spopielenia)
- sprzedaż trumien, urn, krzyży, tabliczek, ram nagrobkowych, wieńców, odzieży i akcesoriów pogrzebowych
- transport zmarłych na terenie kraju i za granicą
- ekshumacja zmarłych



tel. 696 117 301 (całodobowo)

Biura: Słonek, ul. Sikorskiego 53, Kostrzyn nad Odrą, ul. Narutowicza (przy wjeździe do szpitala)