Kluka

GAZETA WYDAWANA PRZEZ TOWARZYSTWO MIŁOŚNIKÓW RYDUŁTÓW OD 1994 ROKU

Nr 441 ISSN 146-9271 miesięcznik 15 września 2022 2,50 zł (w tym 8%VAT)

ISSN 0142-6923

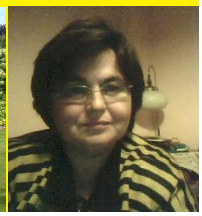
Rydułtowy i gminy powiatu wodzisławskiego oraz rybnickiego

W numerze:

- *Aktualności*
- *Fotorelacje z XXIX Dni Rydułtów*
- *Wele byfyja*
- *Z życia Miasta*
- *Podania śląskie*
- *Sprawozdanie z prac Burmistrza*
- *Rozważania Prezesa*
- *O zdrowiu*
- *Kalendarium*
- *Poezje*
- *I dużo więcej ...*

Redaktor wydania: Joanna Rusok

Redaktor wydania: Janina Oleś



ANTYKI

GRYdultowe

START

STOWARZYSZENIE ZWYKŁE p.n.
Towarzystwo Numizmatyczne
przy K.W.K. "Rydułtowy"
Rydułtowach

Do wrześniowego numeru „KLUKI” wybrałam kilka własnych wierszy.

Z serdecznym poetyckim pozdrowieniem
Ewa Wierzbinska-Kloska

lato

odchodzi z płaczem
z białym szalem mgły
na ramieniu

wrzesień ubrany
w płaszcz z nostalgii
tęskni za słońcem

i tylko ja z kwiatami
uśmiechamy się
z optymizmem słonecznika

z niegasnącą nadzieją
w zieleni świerka

wierząc w lepsze dni
przywołujemy pogodę
ducha

Ewa Wierzbinska-Kloska

wierzę

w dobroć bez powodu
bezinteresowną jak słońce
w gesty pełne ciepła
słowa życzliwe

wierzę
w pomoc nieoczekiwaną
dar przyjaźni

wierzę
w dobre duszki
o anielskich twarzach

wierzę
w to co najważniejsze
w prawdziwą
i
Bezkresną m i ł o ś ć

Ewa Wierzbinska-Kloska

w deszczowe dni

jeszcze bliżej mam twoje oczy
usta przy ustach
czuły dotyk - przytulne

mimo upływu lat te same liryczne
wyznania
i zawsze szeroko otwarte ramiona
bym czuła się bezpiecznie

słucham deszczowego preludium
z zapachem wczesnego lata
każda nuta dźwięczy piękniejszym
miłosnym dźwiękiem

Ewa Wierzbinska-Kloska

pełna uroku

z gracją stąpa po ścieżkach
w czerwonych szpilkach
złoto – brązowej sukni
z borowym powiewnym szalem -
na ładnie skrojonym płaszczu

ma włosy rozwiane -
w kolorze miedzi lub burgundu
dumnie zbiera w bukiety liście -
kasztany chowa do koszyka

czasem przysiada na ławce -
w parku z cichą zadumą liczy krople deszczu
lub z miną figlarnej dziewczyny
łapie resztki babiego lata

powabna panna z wrzosem w kieszeni
o wdzięcznym imieniu jesień

Ewa Wierzbinska Kloska

JESIEŃ I MARZENIA

W parku
pełnym barwnych liści
skryłam w drzewach
najskrytsze marzenia
pachnące wiosną

powiecie zwariowała
oddałam je jesieni

jesień pięknem
jak pieszczotą je dotyka
drzewa ciszą je ukołyszą

nikt nie pozna moich marzeń
ukrytych w parkowej alei

wiosna ze snu je
rozbudzi...

Ewa Wierzbinska Kloska

Jesienny smak. Sprawdzone przepisy na przetwory domowe

Dlaczego warto robić przetwory domowe? Bo są smaczne i zdrowe. Jak się za to zabrać? Oto nasze podpowiedzi i sprawdzone przepisy.
Jak przygotować owoce i warzywa do przerobu? Płukanie ma na celu usunięcie zanieczyszczeń mechanicznych, pozostałości środków owadobójczych i chwastobójczych, spalin, dymów i kwaśnych deszczów. Owoce wkładamy do wody, mieszamy i czekamy, aż zanieczyszczenia wypłyną na wierzch lub opadną na dno. Ostrożnie zlewamy wodę. Owoce wybieramy czerpakiem. Ostatnie płukanie powinno odbywać się w letniej wodzie.

Drylowanie i blanszowanie
Drylowanie polega na usunięciu pestek, które zawierają kwas pruski. Duże owoce na kompoty nakłuwamy, żeby zapobiec pękaniu skórki. Gdy nie mamy pewności co do pochodzenia owoców i warzyw obieramy je grubo, bo pod skórką mogą znajdować się toksyny. Te z własnej hodowli możemy obrać cieniej. Blanszowanie ma na celu zniszczenie enzymów powodujących ciemnienie warzyw i owoców. Owoce blanszowane lepiej się przechowują i na przykład lepiej wchłaniają miód. Nie blanszujemy jagód, malin, truskawek i porzeczek. Wodę do blanszowania zakwasza się octem owocowym. Kawałki owoców zanurza się na sicie do wrzącej wody na 1 minutę. Następnie suszy. Warzywa (fasolka szparagowa, groszek, dynia) blanszujemy w osolonej wodzie. Już bez octu. A teraz przepisy.

Chutney pomidorowy
Składniki: 1 kg dojrzałych pomidorów, 50 dag kwaśnych jabłek, 25 dag białej cebuli, 6 ząbków czosnku, kawałek świeżego imbiru, 12 dag rodzynek, 2 małe ostre papryczki, mały kawałek cynamonu, 1 łyżka ziaren gorczycy, 1-2 łyżeczki zielonego pieprzu, pół łyżeczki soli, 30 dag brązowego cukru, półtorej szklanki czerwonego octu winnego
Wykonanie: pomidory sparzyć, przelać zimną wodą i obrać ze skórki. Pokroić w kostkę. Jabłka i cebulę pokroić na ósemki. Czosnek i imbir posiekać. Wszystkie składniki wymieszać w rondlu. Wlać ćwierć szklanki octu i zagotować. Gotować na bardzo małym ogniu przez godzinę. Często mieszać i wlewać po trochu resztę octu. Przekładać do wyparzonych słoików, zamykać.

Dereń i dżem z jarzębiny
Dojrzały dereń oczyścić, usunąć pestki z pomocą szpilki. Zagotować syrop z 2 kg cukru na 1 kg jagód, wyszumować, wrzucić dereń i raz zasmażyć. Następnego dnia smażyć na silnym, potem na wolnym ogniu, aż będzie przeźroczysty. Za długo smażony traci kolor. Ostudzony włożyć do słoików.
1 kg dorodnej, przebranej jarzębiny (same owoce) sparzyć wrzątkiem, by usunąć z niej cierpki smak goryczki. Po pół kg gruszek i jabłek obrać i pokrajać na ćwiartki. Ugotować syrop z 1 kg cukru i 1 szklanki wody, wsypać jarzębinę, podgotować. Dodać jabłka i gruszki, smażyć na małym ogniu, aż dżem uzyska właściwą przejrzystość i konsystencję. Zakwasić sokiem z cytryny, aby utrwalić kolor. Gorący dżem przekładać do słoików, natychmiast zamykać i przykryć kocem do wystygnięcia.

Grzyby marynowane
Składniki: 1 kg grzybów, 2 dkg soli, 1 litr wody do obgotowania grzybów i 15 dkg cebuli. Na zalewę: 1,5 szklanki wody, 1,5 szklanki octu 10%, 5 dkg cukru, 1 dkg soli, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy.
Wykonanie: grzyby szybko wypłukać i wrzucić na wrzącą wodę z dodatkiem soli i cebuli, gotować do miękkości, wyjąć z wody odsączyć, odrzucić cebulę. Grzyby włożyć do słoików i ostudzić, zalać ostudzoną zalewą. Pasteryzować 20 minut**.**

Gruszki w ostrej marynacie
Składniki: 1 kg gruszek, 1 szklanka octu 10%, 1 szklanka cukru, kawałek cynamonu, 5 g gorczycy, 4 goździki, kilka kawałków obranego chrzanu, 5 ziaren pieprzu i ziela angielskiego.
Wykonanie: ocet zagotować z pół szklanki wody, cukrem i przyprawami. Zdjąć z ognia. Obrane gruszki przekroić na pół i bez gniazd wrzucać do zalewy. Postawić naczynie na małym ogniu i gotować 15 minut. Powinny być twardawe. Wyjmować i przekładać do kamiennego lub szklanego naczynia i zalać ostudzona zalewą z przyprawami.

Kapary z owoców nasturcji
Składniki: 50 dag zielonych owoców nasturcji, 1 łyżeczka soli. Na zalewę: 2 szklanki octu winnego, 10 dag cukru, 3 goździki, kawałek cynamonu, 4 ziarna czarnego pieprzu,1 miniaturowa papryczka chili.
Wykonanie: najpierw trzeba owoce nasturcji starannie przebrać, opłukać i osączyć. Następnie zagotować wodę z solą, włożyć owoce i gotować 12 minut. Przecedzić i przełożyć do małych słoiczków. Przygotować zalewę: Zagotować ocet winny z cukrem, korzeniami i papryczką. Przecedzić zalewę i zalać owoce nasturcji. Pasteryzować 15 minut w temperaturze 70 stopni

Konfitury z zielonych pomidorów
W późnej jesieni pozostają jeszcze drobne pomidory, które nie dojrzeją. Można z nich usmażyć konfiturę. Przekroić pomidory, wybrać pestki i włożyć do zimnej wody i gotować 5 minut. Wyjąć i osączyć. Tymczasem zagotować syrop z 1, 5 kg cukru na 1 kg pomidorów. Dodać skórkę cytrynową cienko obraną i sok z cytryny. Ciepłym syropem zalać owoce. Następnego dnia odlać syrop, zasmażyć do gęstości, włożyć pomidory i dosmażać do przeźroczystości. Ostudzić i nałożyć do słoików.

Pikle z ogórków
Składniki: 2 kg bardzo dojrzałych ogórków, korzenie świeżego chrzanu, 2 baldachy zielonego kopru, kilka goździków. Na marynatę: 5 szklanek przegotowanej wody, 2 szklanki octu, 2 szklanki cukru, sól, liść laurowy, ziarna ziela angielskiego i czarnego pieprzu, ziarna białej gorczycy.
Wykonanie: z obranych ogórków usunąć nasiona i miąższ, pokroić w długie pasy, posypać solą, nakryć ściereczką i odstawiamy w chłodne miejsce na całą dobę. Odsączyć płaty na sicie, wytrzeć do sucha i układać w słojach. Podczas układania obficie posypywać wszystkimi przyprawami, nakładać wiórki chrzanu, na wierzch koper.
Podgrzać wodę z octem i cukrem, zalewać przygotowane w słojach pikle. Okryć słoje krążkiem celofanu, pasteryzować w temperaturze 85° C przez 20 min. Zdjąć z ognia, ostudzić.

Kolorowa papryka marynowana
Składniki: po 1 strąku czerwonej, zielonej, żółtej i pomarańczowej papryki, 2 ząbki czosnku, pół niedużej cebuli, 1 listek laurowy, 2 ziarnka ziela angielskiego, 4 ziarnka pieprzu, 4 goździki, mały baldach kopru, 1 łyżka oleju lub oliwy Na zalewę: 1 szklanka octu spirytusowego, 4 szklanki wody, 10 dkg cukru, 4 dkg soli.
Wykonanie: paprykę oczyścić z gniazd nasiennych, pokroić w paski. Układać w niedużych słoikach, przekładając przyprawami. Zalewę zagotować, następnie ostudzić i letnią zalewać paprykę. Na wierzch wlać łyżeczkę oliwy. Pasteryzować około 10 minut.

Sekrety pasteryzacji
Pasteryzacja polega na podgrzewaniu przetworów w hermetycznie zamkniętych naczyniach. W temperaturze od 60 do 100 stopni. Z powodu błędów w procesie pasteryzacji pracowicie sporządzone przetwory psują się jeszcze przed otwarciem.
Nasze babcie przechowywały przetwory bez pasteryzacji, przekładając je do wyprażonych słoików. Możecie spróbować tego sposobu. Umyte i osuszone słoiki należy wstawić do średnio nagrzanego piekarnika i stopniowo podnosić temperaturę do ponad stu stopni. Słoiki trzeba prażyć 25 minut, a nowe pokrywki wygotować. Słoiki napełnia się natychmiast po wyjęciu z pieca, zakręca, odwraca naczynie do góry, nakrywa kocem, pod którym powoli stygną. Metoda wyprażania słoików poprawia skuteczność pasteryzacji.

Jeśli wielokrotnie używamy tych samych słoików, za każdym razem trzeba kupić nowe wieczka. Słoiki najlepiej wyprażyć w piekarniku. Przykrywki, łyżkę wazową, lejek należy wysterylizować. Czyli gotować 3 minuty.
Najlepiej pasteryzować jednocześnie przetwory jednego typu, z tych samych owoców i w jednakowych naczyniach, ponieważ w procesie pasteryzacji podgrzewane przetwory zwiększają swoją objętość, nie wolno ich napełniać do końca, bo słoiki mogą popękać.
Istnieją dwa sposoby na pasteryzację. Pierwszy: nie podgrzane słoiki napełniamy chłodnymi przetworami, wstawiamy do letniej wody i stopniowo podgrzewamy. Czas pasteryzacji liczymy wtedy od osiągnięcia właściwej temperatury wody, podanej w przepisie. Praktycznie najlepiej odczekać do momentu zawrzenia wody, zmniejszyć gaz tak, by pasteryzacja odbywała się gorącej, lecz nie wrzącej wodzie. Drugi sposób zaleca się przy pasteryzowaniu przetworów przygotowywanych na gorąco. Napełniamy ogrzane słoiki podgrzanymi przetworami i pasteryzujemy w gorącej wodzie.
Gdy słoiki całkowicie wystygną, należy nacisnąć środek każdego wieczka. Nie mogą sprężynować. W przeciwnym razie należy powtórzyć pasteryzację. Jak przechowywać przetwory? W suchym, chłodnym i zaciemnionym miejscu. Prawidłowo przygotowane i zapasteryzowane przetwory zachowują odżywcze i smakowe właściwości do następnego lata.

https://www.dziennikwschodni.pl/kuchnia/jesienny-smak,n,1000295978.html

Szkocja?- bo tam nas jeszcze nie było!

Słynne jezioro Loch Ness, szkocka krata, kilty i dudy, wrzosowiska, skaliste góry i tajemnicze zamki, przepyszne haggis i ludzie, których się nie zapomina…. Czy można mieć lepszy plan na wakacje?

Od dawna wiadomo, że w naszej szkole (SP1 Rydułtowy) duży nacisk kładzie się na europejski wymiar w edukacji. Uczymy naszych uczniów, że najlepsze efekty edukacyjne osiąga się przez działanie. Bowiem jak mówi stare porzekadło: „Cóż to takiego wiedza? Nic innego jak zapisane doświadczenie". Dajemy naszym uczniom szansę na nabywanie bezcennych doświadczeń poprzez podróże, wycieczki i międzynarodowe wymiany. Wierzymy, że młody człowiek otwarty na świat, na innych ludzi, tolerancyjny i kreatywny to najlepsza inwestycja w lepszą rzeczywistość dla nas wszystkich.

Od wielu lat my, jako szkoła, realizujemy rozmaite projekty międzynarodowe. Bierzemy udział w projektach eTwinning i Erasmus+. Każdy projekt to wspaniała przygoda i ogrom wiedzy, której nie sposób spakować do jednej walizki. O tym jak ogromne możliwości daje udział w tych projektach, zarówno uczniom, jak i nauczycielom chyba nikogo nie trzeba przekonywać. Poznajemy, doświadczamy i uczymy się od innych. Dla nas nauczycieli, szczególnie nauczycieli języka obcego, niezmiernie ważne jest aby bezustannie się rozwijać. Nie tylko językowo, ale również światopoglądowo. Stąd nasza szkocka przygoda- bo tam nas jeszcze nie było!

W ramach realizowanego przez naszą szkołę projektu Erasmus+ KA1 „Kreatywnie do sukcesu" (mobilność kadry) ja wraz ze swoimi trzema koleżankami (też anglistkami) wzięłyśmy udział w dwutygodniowym kursie metodycznym dla nauczycieli j. angielskiego w stolicy Szkocji- Edynburgu. Kurs odbył się na przełomie lipca i sierpnia (25.07 do 5.08) i oprócz nas uczestniczyło w nim jeszcze kilkunastu nauczycieli z różnych państw (m.in. Włoch, Hiszpanii, Szwecji, Węgier, Francji, Cypru czy Niemiec). Choć był to bardzo intensywny czaskurs zawierał 60 godzin szkoleniowych, a zajęcia odbywały się od poniedziałku do piątku od 9.30 do 16.00, było to dla nas czas bezcenny. Po pierwsze możliwość zanurzenia się w języku którego uczymy- coś na co często nie możemy sobie pozwolić, a co jest tak ogromnie ważne. Po drugie miałyśmy możliwość poznania historii, tradycji i kultury Szkocji, co już stanowi świetną bazę do ciekawych zajęć z uczniami. A po trzecie poznałyśmy ciekawych ludzi, też nauczycieli, którzy podobnie jak my poszukują ciekawych rozwiązań w swojej pracy w szkole, chcą się rozwijać i są otwarci by dzielić się swoimi doświadczeniami i innowacyjnymi pomysłami.

Sam kurs zorganizowany był bardzo profesjonalnie. Zajęcia prowadzone były w grupach międzynarodowych co było ogromnie istotne gdyż jedynym językiem komunikacji był angielski. Oprócz ogromnej dawki wiedzy metodycznej spora część zajęć stanowiła praca warsztatowa. Poznałyśmy mnóstwo ciekawych rozwiązań do wykorzystania na lekcji tj. rozluźniające atmosferę rozgrzewki językowe, gry poszerzające słownictwo, quizy utrwalające gramatykę, zabawy z czytaniem i słuchaniem. Każda nas stworzyła własne portfolio językowe z gotowymi scenariuszami lekcji, które z całą pewnością będzie towarzyszyć nam w nowym roku szkolnym. Oprócz typowych zajęć w klasie brałyśmy też udział w zajęciach w terenie, które miały formę projektów badawczych. Kręciłyśmy filmy w Muzeum Narodowym w Edynburgu (gdzie spotkałyśmy pierwszą sklonowaną owcę Dolly), zwiedziłyśmy słynny edynburski zamek (to tu znajduje się kamień przeznaczenia!), podziwiałyśmy dzieła Picassa i Salvadora Dali w Galerii Narodowej, nie zabrakło nas też w siedzibie szkockiego parlamentu. A wisienką na torcie była weekendowa wyprawa w szkockie „Highlands" gdzie mogłyśmy się przenieść w bajkowy świat Harrego Pottera obserwując mknący pociąg na Glenfinnan Viaduct, no i oczywiście spotkać się z Nessie- najsłynniejszym potworem świata zamieszkującym jezioro Loch Ness.

Przygoda życia, można by powiedzieć! Choć wróciłyśmy z głową pełną nowych pomysłów, to nasze serca już na zawsze będą w szkocką kratę….

Nowy rok szkolny to nowe wyzwania. Liczymy, że uda nam się zarazić naszych uczniów nie tylko Szkocją, ale także przekonaniem, że nauka języka może być przygodą i niezwykłą podróżą. Ktoś powiedział kiedyś, że to czego uczymy się z przyjemnością, tego się nie zapomina… I takie też jest nasze motto, bo jak powiedział Konfucjusz **"Kto nabytą wiedzę pielęgnuje, a nową bez przerwy zdobywa, ten może być nauczycielem innych."**

Ewelina Domarecka-Wilk, nauczyciel SP1 Rydułtowy

Lucjan Malinowski, autor zbioru, którego fragmenty prezentujemy wybierając się w 1869 roku w słynną podróż etnograficzną na Śląsk poruszał się śladami Józefa Lompy. Byłoby wspaniale, gdyby pamięć o tym wspaniałym Ślązaku nie zaginęła!

Podania

Baśnie i klechdy

Przebiegły młynarczyk

Był jeden młyn. Nie mógł nigdy mleć. I trefił się młynarczyk, tak pytał się pana majstra:

- Czmu to nie miele?

Powiedział majster do młynarczyka:

- Przyjdzie taki o dwunastej godzinie i my nie możemy mleć.

I tak młynarczyk powiedział:

- Co to? Nie poradzimy temu poradzić? Ha?

Młynarczyk obstalował prasę. Przychodzi dwunasta godzina. Ci młynarze poszli wszyscy spać. A ten się zawrzył sam do młynnicy. Przyszła dwunasta godzina, tak ci się zawrzeli i majstrowie. Tylko młynarczyk ostał w młynnicy. Tak (coś) kłupie. Ten powiada:

- Ktoś ta jest?

Drugiego razu nie powiadał nic. Jeszcze raz się pytał:

- Kto tam jest?

I trzeci raz się zapytał. Tak (ten) „buch" do młynnicy i już jest przy młynarczykowi. To był rarek (rarek - topielec)i pytał się młynarczyka:

- Co to chce?

A ten wzion skrzypkę a zaczyn grać. Tak utoplec mu powiedział:

- Ty trąba! To nie poradzisz inaczej grać, ja ją weznę.

No, jak on wziął, tak nie poradził grać i młynarczyk powiedział mu:

- Czekaj, to ja cię nauczę. Ty nie poradzisz grać. Daj sam te palce do tej (prasy), to wyprościmy je trochę.

I mój miły rarek dał ręce do prasy. Mój miły młynarczyk ściągnął go do prasy, wzion sprężynę a wzion póty ciąć tego rarka, aż mój rarek wzion wrzeszczeć:

- Już tu nie przydę więcej, a więcej!

Tak młynarczyk popuścił go troszkę, a ten padał:

- Nie, braciszku, już nie przydę! Popuść mie, już nie przydę do tego młyna, ale mie jednak będziesz pamiętał.

Młynarczyk puścił rarka i budzi młynarzy, coby wstali. A ci się bardzo bali. Młynarczyk wołał:

- Jach jest!

Tak młynarze otworzyli:

- Jużech wyczynił tego złego ducha z młyna.

Tak młynarz powiedział:

- Masz moją cerę mieć.

Tak mój miły młynarczyk wzion tę cerę. Raz pojechali na spacer na czółnie. Przyjechali na jeden dół. Tak mój miły rarek wrzeszczał:

- Jużeś tu jest. Tyla a tyla lat czekam na cię.

A on powiedział do swojej kobietki:

- Nie masz tutaj (prasy)? Jeszcze raz go zapniemy.

Utoplec uciekł w nogi, nie było go. Moja babka powiedziała:

- Chłopaku, nasz młyn jest nasz – rarek już poleciał precz.

Gorzałka wymysł diabelski

Był człowiek na świecie chudoby, bogobojny a sprawiedliwy. Chodził do lasa drzewo rąbać i Pan Bóg go też nawiedzał. Lucyper w piekle miał swoich towarzyszów, a posłał tego najmłodszego na świat, (żeby) go do piekła zaś dostać. Mieli oni wetę (weta - rozkaz) tego sprawiedliwego do piekła dostać. Tak posłali tego najmłodszego do tego człowieka.

Przyszedł do tego człowieka, a prosił o służbę. Ten chłop nie chciał go wziąć, ale go przecę wziął. I szli społem do lasa drzewo rąbać a wzięli se żywność. Tan diabeł mu wszycko zjadł, a pan gospodarz nic nie dostał. I miał ten gospodarz zakląć a zły być na niego. Ale nie był, jeno się dycki Bogiem żegnał.

Na drugi dzień ten pachołek nie chciał nic robić, jeno chciał zażerać tego gospodarza, coby jeny był raz zaklnął. Ale ten nie zaklnął, jeny Boga żegnał. Tak se ten diabeł nie wiedział rady, jak dostać tego chłopa. I uciekł do piekła nazad ku Lucyperowi po radę. Lucyper chciał mu wyprać, tak musiał tego chłopa (zupełnie) niejako dostać.

Poszedł zaś jeszcze raz do niego na służbę. Tela pieniędzy zrobili w tym lesie, co ten chłop był potem bogaty. Sąsiedzi nie wiedzieli, skądź to bogactwo u niego pochodzi. Tak ten chłop, temu diabłu, temu pachołkowi już prał a prawił mu, ażby dycki u niego był. Bo ten diabeł tak narychtował, co temu gospodarzowi dycki dobrze szło. Ale niejako go nie mógł dostać do grzechu. Raz zrobił próbę. Poszedł do miasta, kupił rży (reż - żyto), a babie kazał ją warzyć a narychtował najprzedy gorzałkę. Dał się napić temu chłopu. Jak chłop był napity, talk on rzeknął:

- O, sto diabłów! Cóżech to zrobił?

A diabeł chciał to mieć, iżby ten zaklnął. Potem się mu obróciło gospodarstwo, a zaś chudoby był. Diabeł szedł zaś nazad do piekła, a został pod swoim panem Lucyperem za większego towarzysza, iże przywiódł tego człowieka do grzechu, a co też go dostał do piekła.

Od tego czasu, jak diabeł gorzałkę na świecie szykował, tak ludzie gorzałkę piją. A moc ludzi skróś tego do piekła dostaną.

Diabeł mężem

Raz się ożenił diabeł z babą i strasznie się nieradzi widzieli. I oswe se wszystko siali i sadzili. Jeden rok zasiała maku a prawiła:

- Ja se będę brać wierch, a ty spodek.

I ona se wziąła makówki maku, a on korzenie. A drugi rok zaś zasadziła marchwie i on potem prawił:

- Dy se ty łoni brała wierch, a ja spodek, to se ty zaś będziesz brać spodek, a ja wierch.

I baba se wzięła marchew, a on nać. I bardzo się rozgniewał, i uciekł.

Zła Kaśka żoną diabła

Była jedna dziewucha na miano Kasia. Była bardzo zła, tak jej żaden nie chciał. Potem powiedziała, choćby przyszedł i diabeł, to se go weźnie. Przyszedł diabeł i prawił jej: jeśliby se go nie wzięła. Ona zaraz przyzwoliła. I tak:

Musiał pierwszy dzień krowy paść między obilem. Ona se myślała, że jaką szkodę zrobi, coby się na nim pomściła. A on żadnej szkody tymi krowami nie zrobił. Tak na drugi dzień kazała mu kury paść a za ogony ich powiązać, a kokota pierwszego. Tak między obilem ich pasł, zaś kury pierwsze, a krowy za nimi. Kury wzięły wrzeszczeć, a krowy się polękały, pozuciekały mu do obila i wielką szkodę jej zrobiły. On uciekł na cestę.

Prawie też chłop leciał i pytał się: kaj to leci, a on prawił, że ma bardzo złą babę, że od niej uciekł. I tak prawił:

- My pójdziemy społem. Ja będę za diabła, a ty będziesz za lekarza. W jednym mieście jest bardzo bogaty kupiec. Tam pójdziemy do tego miasta.

I przyszli na jedną gospodę, a kupcowa cera była w izbie.

Ten wlazł do niej i zaczęło nią kręcić, iż się zdało, że długo nie wydzierży. Pisali po rozmaitych doktorów, ale żaden jej nie pomógł. I meldował się ten, że był kiedyś doktorem, że pomagał moc ludziom. Toż ten gospodzki go zaraz meldował i po niego przyszli. Szedł z nimi, tam do tego kupca i rozkazał se inszą izbę oswe, aby tam mógł sam być z nią. Dali mu oswe izbę i rozkazał se do jedzenia i picia nagotować.

Jak przyszło pół nocy, to zaś diabeł z niej wylazł i zaś była zdrowa jak pierwej. Na rano kłupali na dwierze. Chłop im odewrzył i widział (ten kupiec), że ona jest zdrowa. Pytał się ich:

- Co chcą za to, co ją uzdrowili?

Diabeł rozkazał, że sto twardych, a jak wyszli na dwór, to mu prawił ten drugi, że to jest mało, że musi chcieć więcej.

Tak szli do drugiego miasta. Tam była jedna pani niemocna i meldowali, że ją uzdrowią. Toż ich tam zawiedli. Zaś se rozkazali dać inszą izbę. Kazali se nagotować jeść i pić. I też im wszycko przynieśli. Jak zaś przyszło jedenast godzin, zaś ten diabeł z niej wylazł. Na rano, ten pan zaś kłupał na dźwierze, aby mu odewrzył, puścił (go), a ten się go pytał:

- Jeśli jest zdrowa?

Toż on mu prawił, że jest zdrowa. I tak się go pytał:

- Co chce za to, co ją uzdrowił?

Ten zaś prawił, że sto twardych. Jak wyszli na dwór, zaś się temu

chłopu zdało mało i nadawał temu diabłu. Toż mu prawił diabeł, że pójdzie do jednego miasta, a tam jest pryncesa niemocna. Pójdzie ją uzdrowić. On już nie pójdzie z nim, jeny sam diabeł pójdzie, bo jakby on z nim szedł, to diabeł nieszczęśliwy będzie. Toż chłop se rozmyślał, jako ma robić i szedł za nim, bo mu było Luto tych pieniędzy – żeby jeszcze więcej nazbierał.

Przyszedł do tego miasta i pytał się:

- Co nowego tu słychać?

I powiadali mu, że pryncesa jest niemocna, że bardzo nią kręci. I prawił, że on też był pierwej doktorem, a teraz się boi zaprawić do tego. Co go meldowali do króla i przyjechała do niego kolasa. Musiał siadać na nią, aż do króla! Szedł zaraz, kaj była ta pryncesa niemocna. Wlazł do izby, siadnął se za stół i dobrze se pojadł, bo tam było co jeść. Jak przyszło jedenast godzin, to ten diabeł z niej wylazł a prawił mu, że jak jeszcze pójdzie kaj z nim, to on nieszczęśliwy będzie. Ten chłop mu tak prawił, że on nie przyszedł leczyć, jeny mu przyszedł powiedzieć, że Kasia je za dźwierzami i przyszła na niego. On się bardzo bał tej Kasie i uciekł oknem. Toż się oba rozeszli i chłop się powrócił do dom.

Syn chłopa królewskim zięciem

Jeden chłop miał dwanaście synów. Najpierw wzieni dwóch pod wojaki. Tak wszyscy dwunastu brali po dwu, aże wszystkich wzieni. Wszyscy byli przy wojsku. Jeden o drugim się dowiadywali i się meldowali, iżeby wszyscy przyszli do jednego regimentu. Tak im dozwolili i przyszli wszyscy do jednej kompanii. Ten najstarszy był (podoficerem). Tak byli wszyscy tak w kupie. Poszli potem, trafili na wachę a dostali traktament. I zebrali się wszyscy, bo ich ten podoficer skomenderował, iżby wszyscy uciekli. Poszli do gościńca, sprawili se muzykę, tańcowali, pili, póki traktament mieli. Jak przepili, podoficer ich komenderuje, że pójdą w las, to zaś będzie.

Przyszli do lasu, chodzili po lesie, nie mogli nikaj nic w nim trefić. Chciało im się jeść, nie mieli za co jeść. Nie mogli z tego lasu wyjść. Tak musiał jeden wejść na drzewo wysokie i dopiero puścił myckę, kaj się świeci. I dopiero szli, kaj się świeci. Zaszli tam do zamku. Było w tym zamku nasłano dwanaście łóżek, a dwanaście talerzy na stole było naszykowano. Oni nie wiedzieli, co mają robić. Tak wszyscy się pokładli, każdy na swoje łóżko. O dwunastej godzinie przyszło dwanaście panien a wszystkie dwanaście były czarne, nic białego na nich nie było. One do nich mówiły:

- Musicie tu ostać trzy lata, co nas wybawicie i wy szczęśliwe będziecie. Macie tu co jeść i pić. Macie wino. Macie gorzałkę, macie skrzypki, macie karty, to se grajcie. Macie pieniądze i strzebło. Co chcecie, to wszystko macie, ale nikaj nie odchodźcie, aż za trzy lata.

A oni, przebyli półtora roku, tak ten nastarszy oficer pada:

- Pódźmy, kto by tu siedział. Nabiermy se pieniędzy, złota i będziemy zaś mieli za co jeść, pić i muzyki sprawiać.

Ten najmłodszy powiada:

- Nie bracia, nie chodźmy, bo to jeszcze przebędziemy.

Ale oni na to nie dbali i onego chcieli zabić, iże nie chce z nimi iść. Tak on musiał z nimi iść i poszli. Jak poszli, tak zaś muzyki sprawiali, aże wszystko przespenzowali, chociaż tyla złota nabrali, to im wszystko przeszło i aż do biedy przyszli. Tak się zaś zabrali i szli. Uradzili sobie, iż teraz nie pomoże, ino pójdą na zabójstwo. Ale przyszli do lasa i nie mogli żadnego nikaj trefić, ani zabić żadnego nie mogli. Chodzą po lesie i nie mogą z niego wyleźć, tak znowu musieli wejść na drzewo i zaglądać, kieby kaj światło obaczyli. Uźrzeli światło i zaś szli. A trefili do tego samego zamku, co już przedtem (w) nim byli. Zaś było naszykowano jak przedtem dwanaście łóżek i wszystko było jak przedtem. O dwunastej godzinie zaś przyszły te dwanaście panien. Ta dwunasta chyciła tego najmłodszego a powiada mu:

- Nie bój się, co się będzie robić.

Tak te panny, te jedenaście, zaś były nazad czarne, a ta dwunasta była pół biała a pół czarna. Tak mu powiada:

- Teraz tu musisz być półtora roku.

Tak on też był. Jak przeszło półtora roku, tak ją wybawił. Ona mu dopiero powiada:

- Pójdziemy teraz do mojego ojca na szklaną górę – ona mu powiada – nie właź nikaj, bo ci będą zastępować na drodze, a będą ci powiadać, iże ci zimno. Będą ci chcieli dawać kawy, albo piwa ciepłego, obyś się zagrzał. Ale ty nie słuchaj żadnej, bo to będą zastępować te wszystkie, co tu były.

Tak onego przeca skusiła, co wlazł do niej. Wyszedł od niej, zaraz mu się zachciało spać i usnął. Zapomniał, gdzie ma iść, ale ona o tym wiedziała. Tak się prędziutko ku niemu wróciła i napisała karteczkę i wsadziła mu do rękawa. On wstał i zapomniał o wszystkim, ale się oczesuje i ręką gna się po rękawie. Uźrzał karteczkę, przeczytał i dopiero wiedział, kaj ma iść.

Przyszedł do karczmarza do tego miasta na szklanej górze i pytał się karczmarza:

- Co słychać?

Karczmarz mu odpowiadał:

- To tu słychać. Pryncesa się straciła i się nadła**. Wielki** triumf król ma... pół królestwa za nią wyda, kto by wjechał na tę górę.

Tak on temu karczmarzowi powiada:

- O której godzinie się tam zjeżdżają?

Karczmarz mu odpowiada:

- O ósmej godzinie się zjeżdżają.

Tak on mówi karczmarzowi:

- Karczmarzu, iżbyś mi się na jutro doszafował konia całego czarnego, a mie całe szaty czarne.

Tak karczmarz doszafował, on pojechał i ukłonił się wszystkim jednorałom i książętom, coby mu dozwolili. Oni się z niego wyśmiali i dozwolili, iże ma konia lichego, a oni dobre konie, a nie mogą wjechać. Wiele ich się pobije, to nie mogą wjechać. Tak on na tym swoim koniu od razu wjechał. I jak wjechał, tak uciekł. Nie dopadli go.

Zaś na drugi dzień karczmarzowi powiada:

- Zaś pół konia białego a pół czarnego, a mie pół biały i pół czarny (mundur).

I zaś pojechał i próbował wjeżdżać. Tak on wjechał i uciekł znowu.

Na trzeci dzień zaś bialuśkiego konia i onemu biały mundur. I zaś wjechał, tak go chycili no i ostał. Już nie pomogło, ino trza wesele robić. Ale w tym się trocha zatrzymywano, aż tak było paradniej, ale to wesele robili. Jak zrobili to wesele, to nie bardzo bogate, bo się królowi nie bardzo podobało, iże to on nie był królewski syn.

Ale po weselu on odjechał do tego zamku z nią, a wtem drugi król wypisał zaraz wojnę temu królowi. Jak wypisał, tak stanęli do batalie. Tak on powiada tej swojej:

- Ja też pojadę się przyjrzeć, jako ojcu pódzie w tej wojnie.

Zajechał. Tego ojca bardzo ten drugi król bił i lazł mu już bardzo do kraju. On przeprosił króla, nie padał mu: ojcze, nie! Ino go przeprosił, iżby mu dozwolił komenderować, tak mu on dozwolił [nie poznawszy go – przyp. red.]. Jak on skomenderował, tak bardzo tego zbił i cofnon go (precz) nazad. Jak zrobili (pokój) tak on uciekł. A zaś na drugi dzień, do batalie zaś przyjechał, zaś komenderował i bardzo bił tego nieprzyjaciela. Chciał go król wziąć do siebie, ale on uciekł i nie dał się. Na trzeci dzień aż, zaś stanęli do ognia. On zaś przyjechał, zaś komenderował, tak go (raniło). Król wzion swoją chustkę i zawiązał mu tę ranę sam. Po skończonym chciał król, żeby go chycili; co to za jeden jest? Ale on uciekł. Tak król na czwarty dzień po skończonym gadał tak:

- Pojadę też do swego zięcia, czemu on też nie przyjechał do mnie, kiech miał takie batalie.

Zajechał do niego, a mówi:

- Cero, każ on jest?

Ona zaś odpowiada:

- Leży, bo chory.

- A cóż mu? Co?

- Ta chory!

Król idzie do jego izby, a on leży w łóżku. Król wlazł, weźrzy, a tu jego chustka na nodze. Tak z tego król się sam ozpłakał:

- Kiešty, mój kochany zięciu, Kieś ty mnie tyla pomógł, Kieś ty takim ostrym rycerzem, toch ja się nigdy o tym nie myślał, iżebyś ty tyla mógł poradzić.

Jesi przedtem było wesele, dopiero potem trójnasób. Król strasznie był ucieszony, iże takiego zięcia ma dobrego, co poradzi tak wywojować. I koniec.

Źródło: „Powieści ludu na Śląsku” Wydawnictwo Literackie, Kraków 1953. c.d.n

SPRAWOZDANIE z PRAC BURMISTRZA i URZĘDU

za okres od 19 maja 2022r. do 22 czerwca 2022r.

Referat Inwestycji

1. **PRZEBUDOWA TERENU PRZY ZBIORNIKU WODNYM „MACHNIKOWIEC" CELEM UTWORZENIA MIEJSCA USŁUG SPOŁECZNYCH – ETAP II**

Zadanie zostało zrealizowane. Trwa rozliczanie inwestycji drukami OT.

2. ROZBUDOWA I MODERNIZACJA BUDYNKU URZĘDU MIASTA - III ETAP

Mając na uwadze, że w ogłoszonym pierwszym postępowaniu na wybór wykonawcy robót budowlanych do Urzędu Miasta w Rydułtowach nie wpłynęła żadna oferta, zaś w drugim postępowaniu wpłynęła jedna oferta przekraczająca kwotę, jaką Zamawiający zamierzał przeznaczyć na realizację zadania, postępowanie zostało unieważnione. W bieżącym roku zakres związany z usprawnieniem wentylacji nie będzie realizowany.

3. POPRAWA EFEKTYWNOŚCI ENERGETYCZNEJ W MIESZKALNYCH BUDYNKACH KOMUNALNYCH

Budynek przy u. Barwnej 1
Trwa rozliczanie inwestycji.

Budynek przy ul. Gen. Józefa Bema 6,6a i Gen. Józefa Bema 28
Dla budynku przy ulicy Gen. Józefa Bema 6/6a trwają prace projektowe wykonywane przez Studio Architektury Bober Waldemar Bober. Wartość umowy na prace projektowe: 10 824,00 zł. Termin opracowania dokumentacji upłynął: 29.04.2022 r.
Dla budynku przy ulicy Gen. Józefa Bema 28, Wykonawca DSW Projekt Sp. z o. o. przekazał w dniu 8.06.2022 r. dokumentację projektową. Do zakresu przekazanej dokumentacji wniesiono pisemnie uwagi. Wartość umowy na prace projektowe: 6 900,00 zł.

Budynek przy ul. Ofiar Terroru 70, budynek przy ul. Adama Mickiewicza 6,
Dla budynków przy ulicy Ofiar Terroru 70, Adama Mickiewicza 6, trwają prace projektowe wykonywane przez Studio Architektury Gamma Sp. z o. o. ul. króla Zygmunta Augusta 24/32, 15-136 Białystok. Termin opracowania dokumentacji **dla** termomodernizacji wyżej wymienionych budynków zgodnie z zawartą umową upłynął w dniu 10.01.2022 r. Dokumentacje zostały złożone do Starostwa Powiatowego celem uzyskania stosownych pozwoleń na przeprowadzenie robót budowlanych.
Dla budynku przy ul. Ofiar Terroru 70 oczekuje się na opinię konserwatora zabytków. Natomiast dla budynku przy ul. Adama Mickiewicza 6, postępowanie zostało zawieszone z uwagi na zgon jednej ze stron postępowania. Biuro projektowe analizuje dalsze postępowanie.
Wartość każdej z umów na prace projektowe: **41 820,00 zł.**
Budynek przy ul. Bohaterów Warszawy 38,

W dniu 13.06.2022 r. wykonawca dokumentacji projektowej, Studio Architektury Gamma Sp. z o. o. ul. króla Zygmunta Augusta 24/32, 15-136 Białystok złożył do Urzędu Miasta Rydułtowy komplet dokumentacji projektowej. Dokumentacja projektowa została złożona po terminie, który upłynął dnia 10-.01.2022 r.
Przygotowywane są materiały celem ogłoszenia postępowania na wybór wykonawcy robót budowlanych na zadaniu.

Budynek przy ul. Raciborskie 242, 427
W dniu 13.06.2022 r. wykonawca dokumentacji projektowej, Studio Architektury Gamma Sp. z o. o. ul. króla Zygmunta Augusta 24/32, 15-136 Białystok złożył do Urzędu Miasta Rydułtowy komplet dokumentacji projektowej. Dokumentacja projektowa została złożona po terminie, który upłynął dnia 17-.01.2022 r. Przygotowywane są materiały celem ogłoszenia postępowania na wybór wykonawcy robót budowlanych na zadaniu.

Budynek przy ul. Raciborskiej 244,
Z informacji uzyskanych ze Starostwa Powiatowego w Wodzisławiu Śląskim wynika, że w dniu 27.05.2022 r. została wydana decyzja zezwalająca na prowadzenie robót budowlanych na zadaniu. Wykonawca dokumentacji projektowej, Studio Architektury Gamma Sp. z o. o. ul. króla Zygmunta Augusta 24/32, 15-136 Białystok dokonuje uzupełnień przedmiarów i kosztorysów stanowiących część dokumentacji projektowej. Po złożeniu kompletu dokumentacji projektowej przez Projektanta, zostanie ogłoszone postępowanie na wybór wykonawcy robót budowlanych na zadaniu.
Wartość umowy na opracowanie dokumentacji projektowej wraz z pełnieniem nadzoru autorskiego: 39 360,00 zł.
Termin realizacji umowy upłynął w dniu 17.01.2022 r.

Budynek przy ul. Ofiar Terroru 49
Trwają prace projektowe. Dokumentację projektową opracowuje Studio Architektury Bober Waldemar Bober. Zawarto aneks terminowy z Projektantem, z uwagi na przedstawione dokumenty związane z COVID-19.
Termin realizacji umowy: 12.08.2022 r.
Wartość umowy na prace projektowe wraz z pełnieniem nadzoru autorskiego: 41 451,00 zł.

Budynek przy ul. Ofiar Terroru 78
Dla budynku przy ulicy Ofiar Terroru 78 trwają prace projektowe wykonywane przez Studio Architektury Bober Waldemar Bober. Wartość umowy na prace projektowe: 29 151,00 zł. Termin opracowania: upłynął 29.05.2022 r.

4. MODERNIZACJA BUDYNKU SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 2

Wykonawca prowadzi roboty budowlane.
Termin zakończenia robót: 10.08.2022 r. Na zadaniu prowadzony jest nadzór inwestorski i autorski.

5. MODERNIZACJA DROGI OSIEDLE ORŁOWIEC OD BUDYNKU NR 76 DO BUDYNKU NR 94

W dniu 30.05.2022 r. firma ML DESIGN Piotr Lilla z Jastrzębia - Zdrój przekazała opracowaną dokumentację projektową oraz decyzję zatwierdzającą projekt zagospodarowania terenu i projektu architektoniczno - budowlanego wraz z udzieleniem pozwolenia na budowę pod nazwą: „Modernizacja poprzez remont drogi wewnętrznej oś. Orłowiec od budynku nr 76 do budynku nr 94 w Rydułtowach wraz z budową kanalizacji deszczowej oraz przebudową muru oporowego wzdłuż działki nr 251/33".

6. MODERNIZACJA OSIEDLA NA WZGÓRZU - ETAP I

Trwają prace komisji przetargowej związanej z wyborem wykonawcy na wykonanie robót budowlanych – wezwano wykonawcę którego oferta spełnia warunki udziału w postępowaniu do złożenia podmiotowych środków dowodowych z terminem uzupełnienia do 22 czerwca 2022 r. W wyniku zapytania ofertowego na pełnienie funkcji inspektora nadzoru inwestorskiego nad realizacją robót budowlanych wybrano ofertę firmy IMPERO Stefan Fiszer z Wodzisławia Śl. za cenę 2 367,75 zł.

7. POPRAWA EFEKTYWNOŚCI ENERGETYCZNEJ BUDYNKU KOMUNALNEGO – OSIEDLE KAROLA 21 w RYDUŁTOWACH

W dniu 06.06.2022 r. ogłoszono postępowanie na wybór wykonawcy robót budowlanych dotyczących termomodernizacji budynku. Termin składania ofert upływa z dniem 21.06.2022 r.

8. MODERNIZACJA UL. NOWEJ

Inwestycja została ujęta do realizacji w ramach Programu Rządowy Fundusz Polski Ład: Program Inwestycji Strategicznych. **Z uwagi** na konieczność aktualizacji kosztorysów inwestorskich, celem ogłoszenia postępowania na wybór wykonawcy robót budowlanych, podpisano umowę z Wykonawcą dokumentacji projektowej projektowej tj: Edytą Połomską prowadzącą działalność gospodarczą pod firmą Studio Połomscy Edyta Połomska. Wartość umowy – 1850,00 zł brutto. Trwają prace związane z kompletowaniem dokumentów.

9. PRZEBUDOWA ULICY OFIAR TERRORU (460076s) W RYDUŁTOWACH NA ODCINKU OD NR 85 DO NR 91

W dniu 27.05.2022 r. podpisano protokół odbioru końcowego dla przedmiotowego zadania inwestycyjnego.
Wykonawca robót firma A&M Przedsiębiorstwo Robót Drogowych Mateusz Kuhn z Krzyżanowic w ramach zadania wykonała:
1) kanalizację deszczową Ø 315 mm – 180,24 m
2) kanalizacje deszczową Ø 250 mm – 33,30 m
3) kanalizacje deszczową Ø 160 mm – 44,75 m
4) przebudowę kanalizacji Ø 500 mm – 43,97 m
5) przebudowę kanalizacji Ø 315 mm – 15,58 m
6) kanalizacje sanitarną Ø 200 mm – 212,37 m
7) chodnik – 465,65 m^2
8) zjazdy – 30,26 m^2
9) ścieżkę rowerową – 360,69 m^2
10) jezdnię o nawierzchni asfaltowej o długości 181 m
11) oświetlenie uliczne – 3 słupy oświetleniowe.
Z dniem 07 czerwca 2022 r. dokonano zgłoszenia zakończenia robót budowlanych w Powiatowemu Inspektorowi Nadzoru Budowlanego w Wodzisławiu Śl.

10. MODERNIZACJA UL. BOLESŁAWA KRZYWOUSTEGO

Rozpoczęto przygotowywanie materiałów do postępowania na wybór projektanta.

11. BUDOWA PUNKTU PRZESIADKOWEGO PRZY UL. OFIAR TERRORU

Inwestycja została ujęta do realizacji w ramach programu „Rozwój Lokalny". T**rwają** prace projektowe wykonywane przez firmę Mado 1 Janina Stula, ul. Ks. Śliwki 16, 44-206 Rybnik. Wartość prac projektowych wraz z pełnieniem nadzoru autorskiego: 62 730,00 zł.

12. POPRAWA ATRAKCYJNOŚCI ZAMIESZKANIA – ADAPTACJA SZTOLNI ĆWICZEBNEJ NA STRZELNICĘ SPORTOWĄ

Inwestycja została ujęta do realizacji w ramach programu „Rozwój Lokalny". Zostały przygotowane materiału do ponownego ogłoszenia postępowania na wybór projektanta, powołano komisję przetargową, przygotowano projekt Specyfikacji Warunków Zamówienia.

13. WYKONANIE PODNOŚNIKA SCENICZNEGO W BUDYNKU RYDUŁTOWSKIEGO CENTRUM KULTURY „FENIKS"

Przygotowywane są materiały celem ogłoszenia postępowania na wybór wykonawcy.
Zadanie obejmuje dostarczenie i montaż podnośnika scenicznego w sali teatralnej w budynku Rydułtowskiego Centrum Kultury.

14. ZAGOSPODAROWANIE TERENÓW POPRZEMYSŁOWYCH W REJONIE BYŁEGO SZYBU LEON III POD BUDOWĘ OSIEDLA MIESZKANIOWEGO

IInwestycja została ujęta do realizacji w ramach programu „Rozwój Lokalny". Została zaakceptowana koncepcja w zakresie opracowanego układu komunikacyjnego połączenia ul. Adama Mickiewicza z ul. Ofiar Terroru do projektowanego centrum przesiadkowego. Na jej podstawie Projektant przygotowuje materiały i opracowuje dokumentację projektową. Wartość umowy na prace projektowe wraz z pełnieniem nadzoru autorskiego: 131 500,00 zł. Termin opracowania dokumentacji projektowej do 30.11.2022 r.

15. BUDOWA UL NOWEJ NA ODCINKU OD UL. ORLOVSKIEJ DO UL. STREFA GOSPODARCZA CELEM UDROŻNIENIA TERENÓW INWESTYCYJNYCH

Inwestycja została ujęta do realizacji w ramach programu „Rozwój Lokalny". Podpisano umowę z Wykonawcą dokumentacji projektowej, tj. biurem projektowym ML Design Piotr Lilla,Remigiusz Machej s.c. z Jastrzębia - Zdroju. Wartość umowy na prace projektowe wraz z pełnieniem nadzoru autorskiego: 185 000,00 zł. Termin opracowaniadokumentacji: 28.02.2023 r.

16. BUDOWA DROGI ŁĄCZĄCEJ UL. RACIBORSKĄ z UL. GAJOWĄ WRAZ z MODERNIZACJĄ UL. GAJOWEJ

Inwestycja została ujęta do realizacji w ramach Programu Rządowy Fundusz Polski Ład: Program Inwestycji Strategicznych. W dniu 09.06.2022 r. Rada Miasta Rydułtowy podjęła uchwałę nr 45.425.2022 w sprawie przyjęcia od Województwa Śląskiego w Katowicach realizacji zadania związanego z budową skrzyżowania drogi wojewódzkiej nr 935 z drogą gminną ul. Gajową w Rydułtowach. W dniu 10.06.2022 r. zawarto porozumienie z Województwem Śląskim w sprawie budowy ww. skrzyżowania oraz ogłoszono postępowanie przetargowe na wybór wykonawcy robót w formule zaprojektuj i wybuduj. Termin składania ofert upływa 01.07.2022 r.

17. BUDOWA ZABEZPIECZEŃ PRZECIWPOWODZIOWYCH NA TERENIE MIASTA RYDUŁTOWY

Inwestycja została ujęta do realizacji w ramach Programu Rządowy Fundusz Polski Ład: Program Inwestycji Strategicznych. W dniu 18.05.2022 r. ogłoszono postępowanie przetargowe na wybór wykonawcy robót w formule zaprojektuj i wybuduj na budowę zabezpieczeń przeciwpowodziowych na terenie Miasta Rydułtowy. Termin składania ofert upływa 24.06.2022 r.

18. OŚWIETLENIE ULICY SPOKOJNEJ

Na podstawie opracowanej koncepcji budowy oświetlenia ul. Spokojna uzyskano stosowne zgody prywatnych właścicieli na przeprowadzenie robót budowlanych. Pracownia Projektów Elektrycznych „ELEKTROLAN" z Żor wystąpiła z wnioskiem o ustalenie lokalizacji inwestycji celu publicznego do Prezydenta Miasta Wodzisław Śl. wyznaczonego przez Samorządowe Kolegium Odwoławcze w Katowicach do przeprowadzenia postępowania i wydania decyzji w sprawie ustalenia lokalizacji inwestycji celu publicznego. Podpisano z projektantem aneks na opracowanie dokumentacji projektowej wraz z uzyskaniem stosownego zezwolenia na prowadzenie robót budowlanych do 30.11.2022 r. Wartość prac projektowych wraz z pełnieniem nadzoru autorskiego: 8 364,00 zł.

19. POPRAWA ATRAKCYJNOŚCI GŁÓWNEGO TRAKTU HANDLOWEGO MIASTA POPRZEZ BUDOWĘ PARKU KIESZONKOWEGO PRZY UL. OFIAR TERRORU

Celem przedsięwzięcia jest uatrakcyjnienie głównego traktu handlowego miasta poprzez budowę parku kieszonkowego z nasadzeniami zieleni i zabudową elementów małej architektury. Przygotowywane są materiały celem ogłoszenia postępowania na wybór wykonawcy prac projektowych.

20. PRZEBUDOWA DOJŚCIA DO TOALET NA ROSIE

Przygotowano materiały celem ogłoszenia postępowania na wybór wykonawcy prac projektowych.

21. WODA – NASZE BOGACTWO – BUDOWA ZBIORNIKA RETENCYJNEGO PRZY UL. OBYWATELSKIEJ WRAZ Z UTWORZENIEM PARKU EDUKACYJNEGO

Ogłoszono postępowanie na wybór wykonawcy programu funkcjonalno - użytkowego dotyczącego opracowania w zakresie budowy zbiornika retencyjnego wraz z infrastrukturą towarzyszącą przy ul. Obywatelskiej. Termin składania ofert upływa z dniem 28.06.2022 r.

Kartka z kalendarza
Wrzesień

1 IX 1939r. - napaść Niemiec Hitlerowskich na Polskę,
21 IX 1071r. - zmarł dr Stanisław Witold Brukner,
23 IX 1979r. - zmarł wieloletni dyrygent kopalnianej orkiestry Jan Halszka, podoficer zawodowy, więzień obozów niemieckich,
29 IX 1992r. - zmarł wieloletni organista w kościele p.w. św. Jerzego Izydor Brachmański,
29 IX 1996r. - zmarł Leonard Sikora - komendant ZHP Rydułtowy, organizator jedynego sztandaru harcerskiego z 1947r., historyk harcerski,
29 IX 2000r. - zmarł Adolf Szendra, instruktor ZHP w Pszowie w latach 1832 - 1949,
22 IX 2006r. - zmarła druhna Dorota Warło, instruktorka ZHP w Rydułtowach, nauczycielka,
7 IX 1967r. - zmarł pierwszy dyrektor byłej Szkoły Podstawowej nr 5 w Rydułtowach, historyk Jan Badura,
11 IX 1932r. - w katastrofie lotniczej zginęli Żwirko i Wigura,
28 IX 1864r. - powstała w Londynie Międzynarodówka,
29 IX 2003r. - w parafii św. Jerzego ukazał sie pierwszy numer tygodnika Ordo, który do dzisiaj służy wiernym swoimi informacjami,
17 IX 1937r. - urodził sie ks. Bernard Sodzawiczny, długoletni proboszcz rydułtowskiej parafii,
w 1997r. z inicjatywy Towarzystwa Miłośników Rydułtów Rada Miasta przyjęła propozycję wprowadzenia corocznych Dni Rydułtów,
1 IX 1997r. - rozpoczęło działalność Liceum Handlowe,
od 1999r. Światowy Związek Armii Krajowej wydaje miesięcznik "Biuletyn informacyjny"; w Rydułtowach mieszka były żołnierz AK pan Grzybek, który przewodniczy tej organizacji na tym terenie,
w 2001r. Szkoła Podstawowa nr 4 obchodziła stulecie istnienia,
w 2001r. rozpoczęto budowę pawilonu handlowego Intermarche,
w 2004 r. - artysta Franciszek Nieć został dyrektorem Państwowego Ogniska Plastycznego im. Ludwika Konarzewskiego,
w 2011r. zostało otwarte Przedszkole nr 1 na ulicy Kochanowskiego,
11 IX 1952r. -urodził się dh Henryk Cieślik, instruktor ZHP, komendant Szczepu SP nr 3 w Radoszowach,
29 IX 1912r. - urosził się dh Leopold Halaczek, instruktor ZHP przed II Wojną Światową,
6 IX 1917r. - urodził się dh Ewald Kubatko, instruktor ZHP, zginął w obozie w Dachau w wieku 25 lat,
23 IX 1922r. - urodził się dh Franciszek Okręt, przed wojną instruktor ZHP - drużyna kolejowa,
15 IX 1911r. - urodził się Józef Skrzek, instruktor ZHP, komendant hufca ZHP, powieszony w 1941r. przez Gestapo w Michałkowicach,
cena Kluki we wrześniu 1994 wynosiła 5 000,00 zł.

zebrał Stanisław Brzęczek

Nasze stowarzyszenie – TMR nie śpi.

Prawie w każdym numerze Kluki staramy się przekazywać wiadomości o tym co dzieje się w naszym stowarzyszeniu, bo jest to też informacja dla tych naszych Członków, którzy są z różnych przyczyn mniej zaangażowani w nasze bieżące działania. A tych jest niemało. Pierwsze to wydawanie gazety, czyli problemy ze zbieraniem informacji, dokumentowaniem wydarzeń czym zajmują się z powodzeniem kol. Bernadeta Oślizły, Grażyna i Roman Gunia, Henryk Chromik, Joanna Rusok, Janina Oleś. Stałymi „bywalcami" w gazecie są poetka Ewa Wierzbińska –Kloska i niżej podpisany. Trochę brakuje nowych korespondentów i przydałoby się więcej drobnych ogłoszeń typu podziękowania, gratulacja –koszt niewielki do 50 zł a liczy się każda złotówka. Nie zapominamy o internecie. Proszę wejść na naszą stronę TMR (fb) ile tam znajdziesz ciekawych zdjęć, filmików, opisów z różnych wydarzeń w naszym mieście i regionie. Nieco gorzej przedstawia się nasza strona www i chyba z powodu kosztów zrezygnujemy z dalszego uzupełniania informacji, w tym umieszczania w formie elektronicznej naszej gazety Kluka. Do tej chwili realizujemy jeszcze 3 projekty. W ramach tych projektów musimy jeszcze zorganizować 9 listopada koncert w RCK Feniks pod hasłem „Wyśpiewajmy radość", zorganizować 10 listopada w barze przy ul Podleśnej kolejny turniej w skata. Są również działania wewnątrz organizacyjnie tj organizacja wspólnej wycieczki z Klubem Emeryta przy KWK Rydułtowy, organizacja spotkania obywatelskiego z Władzami miasta, wieczór towarzyski w lokalu, obchody barbórkowe. 15 sierpnia w Radoszowach i 2 września na Machnikowcu zorganizowaliśmy koncerty z udziałem zespołów artystycznych z całego regionu. Okazało się też, że połączenie koncertów z prelekcją i konkursami z nagrodami z zakresu problematyki uzależnień – ostatnio uzależnień od leków a 2 września od narkotyków, było udanym zrealizowanym pomysłem. Nie cieszy za bardzo frekwencja na tych imprezach, ale to odrębny temat do przemyśleń jak zmobilizować większą ilość mieszkańców do różnorodnej aktywności. Za nami też turniej w skata, który odbył się 27 sierpnia w barze przy ul Podleśnej. W rozgrywkach wzięło udział 24 zawodników i po 4,5 godz. puchar i I miejsce zajął Wróblowski Wacław a dyplom za II miejsce otrzymał Mandera Werner, a za III miejsce. Cisek Edward. Wymienieni zawodnicy otrzymali również nagrody rzeczowe w postaci bonów podarunkowych. Zakończenie miało nieco zaskakujący finał ale mamy nadzieję, że w listopadowym turnieju będzie wszystko grało. Każdy wtorek miesiąca od godz 11.00 to próby zespołu „Nasza Klika" bo też planowanych i nie planowanych koncertów z udziałem naszego zespołu nie brakuje!5 sierpnia Radoszowy, 26 sierpnia na Święcie Stowarzyszeń, 27 sierpnia w Wodzisławiu w dzielnicy" Nowe Miasto",2 wrzesień Machnikowiec. Od połowy września do końca grudnia wystąpimy przynajmniej 5 krotnie. Mimo tego jest nam przykro, że nie potrafimy zachęcić nowych nieco młodszych mężczyzn do zespołu i wszystko na to wskazuje, że rok przyszły to koniec naszego publicznego śpiewania. Jesteśmy jak dotąd jedynym stowarzyszeniem w Rydułtowach, które działa za pośrednictwem otwartego biura codziennie w godz. 9.00-13.00 i stowarzyszeniem, które prowadzi ograniczoną działalność gospodarczą –wydawanie gazety i niestety wydaje się też, że na dłuższą metę nie uda się tego utrzymać. To niezbyt optymistyczna wiadomość ale póki Członkowie będą aktywni, nie zabraknie Przyjaciół i życzliwych Władz o Towarzystwie nadal będzie głośno! W tym **wydaniu jest sporo** zdjęć z różnych imprez i koncertów i zapewne to lepiej oddaje co się działo niż nasze opisy.

H. Machnik

Nie marnujmy ciepła

Nie trzeba marznąć, żeby korzystać z ciepła rozsądniej. Wystarczy zastosować te same metody, które sprawdzają się przy używaniu wody, czy prądu. Korzystaj z ciepła wtedy, kiedy jest ci ono potrzebne. A gdy nie korzystasz, ograniczaj zużycie. W pustym pomieszczeniu, w którym nikt nie przebywa, nie ma potrzeby nadmiernego ogrzewania. Wydaje się to całkiem rozsądne, jednak - jak pokazują badania większość z nas przegrzewa mieszkania. A jak przekonuje Polskie Towarzystwo Alergologiczne, najzdrowiej żyje się w 20 stopniach.

www.20stopni.pl

20 STOPNI
DLA KLIMATU

Ciepłownia Tydułowy

CIEPŁO SYSTEMOWE

PATRONAT
PTA
Polskie Towarzystwo Alergologiczne

EXPRESOWO Z ŻYCIA MIASTA

Zespół Szkół Ponadpodstawowych w Rydułtowach zyska nowe otoczenie. Nakładem blisko pół miliona złotych. Przed dwoma laty budynek Zespół Szkół Ponadpodstawowych w Rydułtowach przeszedł kompletną metamorfozę, a to za sprawą termomodernizacji obiektu. Do nowych szat szkoły przestało jednak pasować jej otoczenie, zwłaszcza jej plac postojowy. Teraz ma się to zmienić. Pod koniec lipca w Starostwie Powiatowym w Wodzisławiu Śl. podpisano umowę na budowę parkingu z kostki brukowej przy Zespole Szkół Ponadpodstawowych w Rydułtowach. Zadanie do września ma zakończyć firma AmeWi-Bruk z Krzyżanowic. Całkowita wartość przedsięwzięcia opiewa na prawie 0,5 mln zł. 08.08.2022

Śmigłowiec lądował na Orłowcu. Transportował do szpitala dziecko. Na terenie osiedla Orłowiec w Rydułtowach strażacy zabezpieczali w czwartkowy wieczór miejsce do lądowania śmigłowca ratunkowego. Załoga transportowała do szpitala poparzone dziecko. Roczne dziecko w wyniku poparzenia kawą odniosło poparzenia brzucha, pleców, ręki. Przybyły na miejsce zespół pogotowia ratunkowego w pierwszej kolejności zaopatrzył poszkodowanego malucha, m.in. podając hydrożel w celu schłodzenia oparzeń. Medycy podjęli decyzję o zadysponowaniu na miejsce śmigłowca, który w kilkanaście minut dotarł do Rydułtów. Pierwotne miejsce lądowania przy skrzyżowaniu Obywatelskiej z Raciborską nie było odpowiednie ze względu na panujące warunki pogodowe. Dlatego pilot śmigłowca zdecydował o zmianie miejsca lądowania na teren zielony przy boisku szkolnym przy Obywatelskiej. Załoga LPR radiowozem została przewieziona do mieszkania, skąd maluch został przetransportowany do śmigłowca. Dziecko trafiło do szpitala w Katowicach. Strażacy z Rydułtów zostali wezwani do zabezpieczenia lądowiska oraz pomogli w transporcie dziecka do śmigłowca. W akcji pomagali także policjanci, a na miejscu obecna była także załoga karetki pogotowia ratunkowego. Lądowanie śmigłowca wzbudziło powszechne zainteresowanie mieszkańców osiedla. 12.08.2022

Piekarze pod ścianą. Brak węgla może spowodować brak chleba. W Pszowie jedna z piekarni już wstrzymała działalność. Inne, choć na razie pracują, już niebawem mogą stanąć przed koniecznością zawieszenia pracy ze względu na brak węgla, którym opalane są instalacje piekarnicze. W czwartek 11 sierpnia w siedzibie Polskiej Grupy Górniczej odbyło się spotkanie przedstawicieli Cechu Rzemieślników i Innych Przedsiębiorców w Wodzisławiu Śląskim z wiceprezesem zarządu spółki. Przedsiębiorcy mówią wprost, że przez brak węgla może zabraknąć chleba i innych wypieków. 12.08.2022

Strażacy spotkali się z dziećmi w Rydułtowach. Strażacy Państwowej Straży Pożarnej uczestniczyli w akcji profilaktycznej połączonej z warsztatami dla uczestników półkolonii jakie odbyły się w Szkole Podstawowej nr 3 w Rydułtowach. Organizatorem półkolonii było Ognisko Pracy Pozaszkolnej w Rydułtowach, które tegoroczną akcję wypoczynku zorganizowało pod nazwą „Lato w mieście 2022". Podczas warsztatów uczestnicy mogli zapoznać się ze sprzętem będącym na wyposażeniu Jednostki Ratowniczo Gaśniczej w Rydułtowach, różnorodności środków ochrony indywidualnej oraz szerokiej gamie sprzętu ratowniczego - czytamy na stronie komendy PSP w Wodzisławiu Śląskim. Funkcjonariusze omówili zagrożenia mogące wystąpić podczas letniego wypoczynku, przedstawili zasady prawidłowego zachowania się nad wodą, w górach, mówili też o sposobach wzywania pomocy, jak również przypomniano zasady udzielania pierwszej pomocy. 12.08.2022

Angielski dla najmłodszych metodą Teddy Eddie teraz także w Rydułtowach! Pierwsze i jedyne w Rydułtowach, akredytowane centrum znanej i lubianej metody Teddy Eddie jest już otwarte. Zajęcia językowe wg metody Teddy Eddie są pełne gier i zabaw, co powoduje, że nigdy się nie nudzą. 16.08.2022

Nie kupiłeś węgla z PGG? Możesz kupić z JSW - spółka ruszyła ze sprzedażą. Zarząd JSW podjął decyzję o uruchomieniu produkcji węgla do celów energetycznych sortymentu Orzech. Węgiel, którego podaż ma wynieść do 180 ton na dobę, od 16 sierpnia jest sprzedawany w kopalni Budryk z przeznaczeniem dla odbiorców indywidualnych. Cena za tonę brutto to ok. 1208 zł. W tym roku JSW wyprodukuje o 400 tysięcy ton węgla do celów energetycznych więcej niż planowano. W sumie, w 2022 roku Spółka wyprodukuje ponad 2,7 mln ton węgla do celów energetycznych. Dodatkowo Spółka uruchomiła produkcję granulatu energetycznego o wydajności 400 ton na dobę. Kolejna instalacja o podobnych parametrach zostanie uruchomiona na początku września 2022 roku. Oznacza to, że do końca roku obie instalacje wyprodukują ponad 90 tysięcy ton granulatu do celów energetycznych. Granulat w procesie uszlachetniania jest produkowany z drobnoziarnistych frakcji węglowych uzyskiwanych przy produkcji węgla koksowego. Wyprodukowany granulat służy jako domieszka do węgli energetycznych i podobnie jak produkowany przez JSW węgiel do celów energetycznych, trafia do zakładów energetyki zawodowej, dużych elektrociepłowni, posiadających odpowiednie instalacje. Wprowadzenie dodatkowej ilości węgla do celów energetycznych powinno też zmniejszyć lukę surowcową u producentów ciepła sieciowego. Spółka obwarowała zakup węgla kilkoma warunkami. Jednym z nich jest limit 3. ton dla jednego kupującego do końca bieżącego roku. Trzeba też wykazać wpis do Centralnej Ewidencji Emisyjności Budynków, jako potwierdzenie, że pod danym adresem znajduje się źródło ciepła na węgiel. Spółka będzie prowadzić sprzedaż wyłącznie dla odbiorców indywidualnych, którzy zużywają węgiel na własne potrzeby. Zakupu można dokonać wyłącznie na miejscu, w kasie KWK Budryk. 17.08.2022

Rydułtowy zainwestują 18 mln zł w ochronę przeciwpowodziową. W rydułtowskim magistracie odbyło się podpisanie umowy pomiędzy miastem, a wykonawcą największej w 30-letniej historii miasta inwestycji. Za ponad 18 mln zł konsorcjum firm MT – ECO Sp. z o.o. oraz „JUSTMAR" Turczyński Marcin zaprojektują i wybudują zabezpieczenia przeciwpowodziowe. 22.08.2022

Najdroższy lek świata - ZolgenSMA będzie refundowany! Co z Mikołajem? Cały region zaangażował się w zbiórkę dla Mikołaja Kubali, u którego podczas badań przesiewowych wykryto SMA - rdzeniowy zanik mięśni. Zbiórka ma na celu zebranie prawie 10 mln zł na terapię genową ZolgenSMA. Tymczasem w poniedziałek 22 sierpnia Ministerstwo Zdrowia zapowiedziało, że lek będzie refundowany. Według wstępnych zapowiedzi, refundacja ma objąć dzieci do 6. miesiąca życia. W tym problem, że Mikołajek za kilka dni skończy 7. miesiąc... Podczas konferencji prasowej w poniedziałek 22 sierpnia minister zdrowia Adam Niedzielski i szefowa kancelarii prezydenta RP Grażyna Ignaczak-Bandych poinformowali o refundacji od 1 września leku ZolgenSMA dla dzieci, u których wykryte zostanie SMA. 22.08.2022

W Rydułtowach odbył się pierwszy jarmark staroci. W sobotę do Rydułtów zjechali pasjonaci staroci. Nie zabrakło ciekawych przedmiotów. Pierwszy raz pasjonaci starych przedmiotów przybyli do Rydułtów. Nie zabrakło porcelany, zegarów, obrazów i wielu innych ciekawych rzeczy. Wśród wystawców były osoby z wielu miejscowości. Jarmarki staroci cieszą się bardzo wielką popularnością. Imprezy odbywają się w wielu miastach naszego regionu. Największy i cieszący się ogromną popularnością jest jarmark organizowany w Wodzisławiu Śląskim w

każdą pierwszą niedzielę miesiąca. 22.08.2022

Strażacy z OSP Zawada pompowali wodę z rozlewisk. We wtorek druhowie z OSP Zawada wspólnie z innymi jednostkami uczestniczyli w działaniach mających na celu przepompowanie wody aby obniżyć jej wysokość na rozlewiskach w Radlinie i Rydułtowach. Pierwsze zdarzenie działania miało miejsce w Radlinie przy ulicy Napierskiego. - Do pierwszego zdarzenia zostali zadysponowani po godzinie 9.00. Nasze działania polegały na wypompowywaniu wody z rozlewiska. Działaliśmy wspólnie z OSP Głożyny, OSP Krzyżkowice i OSP Pszów - mówi Łukasz Pytlik z OSP Zawada. Trzy zastępy w pompowaniu wykorzystały samochód bojowy, zaś OSP Pszów użyła specjalnej pompy będącej na wyposażeniu jednostki. Działania polegały na obniżeniu lustra wody ze względu na położony blisko obiekt mieszkalny. Drugie zdarzenie było na ulicy Radoszowskiej w Rydułtowach. Podobnie jak w pierwszym przypadku akcja dotyczyła naturalnego rozlewiska, które zagrażało budynkom mieszkalnym. Działania prowadziły jednostki PSP i OSP. 24.08.2022

Dzień Bajtla na Dni Rydułtów 2022. Dzieciaki uszczęśliwione. Na przekór krytyce i pogodzie, pierwszy dzień 29. Dni Rydułtów okazał się frekwencyjnym sukcesem. Choć impreza została przeniesiona z ROSY do Rydułtowskiego Centrum Kultury, rodzice z małymi dziećmi licznie odpowiedzieli na zaproszenie. Pierwszy dzień dedykowany był najmłodszym dzieciom oraz ich rodzicom, a jak się okazało w praktyce, także dziadkom. Przygotowane atrakcje zdecydowanie zaspokoiły gusta milusińskich. Było malowanie rączkami i nóżkami, zabawy sensoryczne, rodzinne warsztaty kulinarne, Parkatroniki (teatr pudełkowy na jednego aktora), a także dwa spektakle na scenie RCK, gdzie widownia dosłownie weszła na scenę. 24.08.2022

Dzień Gizda na Dni Rydułtów 2022. Takich tłumów nikt się nie spodziewał. W drugim dniu nowej formuły Dni Rydułtów swoje święto miały dzieci w wieku szkolnym. Zainteresowanie wydarzeniem na terenie Rydułtowskiej Fikołkowni RAFA przerosło oczekiwania organizatorów. Cóż to była za zabawa! Dzieci miały okazję wziąć udział w pirackich animacjach, bitwie tanecznej, zobaczyć pokaz Dżepetto Squad, wziąć udział w spektaklach o tematyce pirackiej oraz zobaczyć tajemniczy Teatr Lalek Marka Żyły. Ponadto przygotowano ślizgawkę wodną na górce RAFy, fotobudkę, liczne stoiska gastronomiczne oraz stoisko dedykowane zbiórce dla Mikołajka Kubali. Największą atrakcją i jednocześnie finałowym akcentem Dnia Gizda była wielka bitwa wodna na balony z wodą. Dzieci ustawiły się w dwóch rzędach, a każde z nich otrzymało balony z wodą. Organizatorzy przygotowali 1200 balonów, choć przy tej liczbie uczestników i takim zaangażowaniu, niektórzy podkreślili później, że mogło być więcej. Nie da się ukryć jednak, że dzieci (i trochę także dorośli) mieli wielką frajdę z bitwy. 25.08.2022

Dni Rydułtów 2022: Rydułtowski festiwal stowarzyszeń w stylu lat 90-tych. Festiwal stowarzyszeń odbył się w trzeci dzień obchodów XXIX Dni Rydułtów przy Rydułtowskim Ośrodku Kulturalno-Oświatowym. “Lata 90. – przeżyjmy to jeszcze raz”- to temat przewodni dzisiejszej imprezy. Nie zabrakło wielu atrakcji. W programi były między innymi: animacje i warsztaty dla dzieci w stylu lat 90-tych - Ciotka Klotka, Pan Tik Tak i Domowe Przedszkole, występy artystyczne - studio wokalne Summertime, Chór Cecylia, Klika Machnika oraz DJ z hitami lat 90-tych, wystawy, prezentacje stowarzyszeń, zabawy sportowe na boisku ORLIK, Kolarski Rajd Burmistrza „Poznaj miasto i okolice” oraz wystawa Fundacji Promocji Retroinformatyki “Dawne Komputery i Gry”. Na festiwalu gościli też parlamentarzyści: Senator Ewa Gawęda, Poseł Teresa Glenc oraz Poseł Adam Gawęda oraz Jacek Świerkocki -radny wojewódzki. Obecni byli też radni miejscy wraz z burmistrzem Marcinem Połomskim. 26.08.2022

Bieg o Puchar Burmistrza Miasta Rydułtowy - 147 biegaczy na starcie. Biegacze po zapadnięciu zmroku ustawili się na linii startowej przy Rydułtowskim Centrum Kultury "Feniks", aby wziąć udział w 29. Ogólnopolskim Biegu o Puchar Burmistrza Miasta Rydułtowy. W tym roku wyjątkowym, bo właśnie po ciemku. Biegacze mieli do pokonania 5 km w dwóch pętlach lub w biegu towarzyszącym 10 km w czterech pętlach. Pierwszym biegaczem, który przekroczył linię mety i tym samym wywalczył Puchar Burmistrza Miasta Rydułtowy był Tomasz Wójcik ze 105. numerem startowym. 26.08.2022

Nacyna zalewa posesje w Rydułtowach. Władze i mieszkańcy dyskutowali z przedstawicielami kopalni. Intensywne opady deszczu, które w ostatnim czasie nawiedziły Rydułtowy, spowodowały wylanie cieku wodnego Nacyna w największym jak do tej pory stopniu. Zalane zostały posesje i budynki znajdujące się wzdłuż ul. Radoszowskiej oraz ul. Gen. Stanisława Maczka. W rydułtowskim urzędzie odbyło się spotkanie związane z tym problemem. Intensywne opady deszczu, które w ostatnim czasie nawiedziły Rydułtowy, spowodowały wylanie cieku wodnego Nacyna w największym jak do tej pory stopniu. Zalane zostały posesje i budynki znajdujące się wzdłuż ul. Radoszowskiej oraz ul. Gen. Stanisława Maczka. W rydułtowskim urzędzie odbyło się spotkanie związane z tym problemem. 27.08.2022

Dni Rydułtów 2022: Dzień Frelki i Karlusa z zabawą i pokazami przy tężni. W sobotę 27 sierpnia Rydułtowy bawiły się na czwartej z cyklu imprez w ramach Dni Rydułtów 2022. Był to Dzień Frelki i Karlusa, dedykowany dla starszej młodzieży i dorosłych. Czwarta, z pięciu zaplanowanych imprez miała na celu zaproszenie do zabawy, ale nie przy klasycznym koncercie, lecz w ramach innych atrakcji. Było zatem Silent Disco, aby można było potańczyć. Każdy uczestnik otrzymał słuchawki, w których mógł wybrać spośród trzech styli muzycznych, serwowanych przez DJ-ów. Ponadto przygotowano także Festiwal Kolorów Holi, czyli wspólny wyrzut kolorowych proszków. Bardzo widowiskowe były pokazy fireshow, czyli tańca z ogniem. Zabawa przy RCK i tężni trwała do późnego wieczora. 28.08.2022

Dni Rydułtów 2022: W niedzielę zaplanowano o godz. 7.00 zawody wędkarskie na akwenie "Bażyna", o 9.00 turniej siatkówki plażowej na boisku przy SP4, a także Rydułtowska Wampiriada (rynek). Od 10.00 w RCK "Feniks" konwent gier planszowych GRYDCON. Od 17.00 w okolicy firmy Techpol na terenie strefy gospodarczej wyścigi na rolkach, hulajnogach, deskorolkach i wrotkach oraz rowerkach biegowych. 29.08.2022

W Rydułtowach otworzyli nowe oddziały przedszkolne za pieniądze z Polskiego Ładu. W Szkole Podstawowej nr 2 w Rydułtowach uroczyście oddano do użytku nowe oddziały przedszkolne. Zadanie, w ramach którego one powstały, współfinansowane było z Rządowego Funduszu Polski Ład, a kwota dofinansowania wyniosła ponad 3 mln złotych. 05.09.2022

Na podstawie wiadomości z innych mediów zebrała J. Oleś

https://www.nowiny.pl/Rydultowy **https://www.rydultowy.pl**
https://www.faceboo.k.com **https://www.radio90.pl/tag/rydultowy**

Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej
Rydułtowy, ul. Tetmajera 150
tel. 32 72 94 068, 32 72 94 933

Poradnie lekarskie prowadzone w ramach podpisanych kontraktów z NFZ

Lekarza POZ, Ginekologiczno-położnicza, Dermatologiczna, Okulistyczna, Laryngologiczna, Leczenia bólu, Neurologiczna, Urazowo-ortopedyczna, Leczenia uzależnień, Medycyny paliatywnej, Hospicjum domowe,

Poradnie lekarskie prowadzone w ramach usług komercyjnych (odpłatnych)
Alergologiczna dla dzieci, Medycyny pracy

Zadzwoń: tel.: 668 714 406

Lecznicze nalewki na trawienie, odporność i odchudzanie

Lecznicze nalewki są idealne na czas infekcji i dolegliwości. Popularne są nalewki z czarnego bzu (na infekcje), orzecha włoskiego (na niestrawności) lub orzechów laskowych (na trawienie). Leczniczych nalewek jest o wiele więcej i warto zgłębić temat, by móc domowymi sposobami uporać się z dolegliwościami.

Jak zrobić leczniczą nalewkę

Nie wystarczy receptura, a odpowiednie zaplecze: sprzęt, miejsce i cierpliwość. Znawcy twierdzą, że leżakowanie nalewek jest kluczem ich skuteczności. W praktyce sprawa wygląda tak, że nalewki muszą spokojnie postać co najmniej 2-3 miesiące, a bywa, że pół roku czy nawet rok. Najlepsze są te, które poczekają na swoją kolej kilka lat.

1. Kup odpowiednie gąsiory z korkami (koszt ok. 70 zł), spirytus i wódkę. Chociaż nie jest to zbyt tania inwestycja, fascynaci twierdzą, że z dłuższej perspektywy naprawdę się opłaca.
2. W czasie dojrzewania nalewki zwykle samoczynnie się klarują, a wytrącający się osad opada na dno. Problem w tym, by tę przejrzystą warstwę alkoholu ostrożnie, nie mącąc całości, zlać do innego naczynia lub butelek przez czystą giętką rurkę plastikową o małej średnicy.
3. Mętną część płynu wraz z osadem filtruj przez lejek z upchaną w nóżce watą bawełnianą.
4. Uzyskany płyn łącz ze zlanym już klarownym płynem. By alkohol nie wyparował podczas filtrowania, szczelnie przykryj lejek folią spożywczą lub spodkiem.
5. Nalewki na mleku, na owocach zawierających dużo pektyn. Te z dodatkiem miodu wymagają dwukrotnego filtrowania, najpierw przez sito wyłożone podwójną warstwą białego papierowego ręcznika, ale obowiązkowo bez nadruków, a następnie przez lejek z watą. Łatwiej poradzisz sobie z klarowaniem, jeśli zostawisz nalewkę w słoju zamykanym na klamrę, który można delikatnie otworzyć, nie poruszając zawartości.

Czy nalewki lecznicze naprawdę leczą

Bez względu na to, czy mamy do czynienia z nalewką sporządzoną na bazie owoców, warzyw, ziół czy miodu, każda z nich posiada określone właściwości lecznicze. Nalewki oraz inne produkty spirytusowe ze względu na olbrzymie walory zdrowotne, coraz częściej wykorzystywane są w leczeniu rozmaitych infekcji oraz schorzeń. Łagodzą dolegliwości i są w 100% naturalne. Z pokolenia na pokolenie przekazywane są przepisy na wszelkiego rodzaju mieszane domowe nalewki, także do

WSZYSTKO O ZDROWIU

użytku zewnętrznego - większość z przepisów to babcine receptury, które wymagały nieco ingerencji i dopracowania proporcji - wiadomym jest, że wiśnie czy żurawina smakują obecnie inaczej, niż 50 lat temu. Kiedyś nalewki gościły w każdym domu, przygotowywano je na różne dolegliwości. Dziś wraca na nie moda, z czego należy się tylko cieszyć!

Odpowiednia kombinacja ziół czy owoców oraz alkoholu może dobrze smakować i wspomagać organizm. Oto kilka najpopularniejszych przepisów na lecznicze nalewki.

Nalewka bursztynowa

Działanie i właściwości nalewki bursztynowej: Kwas bursztynowy stymuluje pracę nerek, jelit, układu nerwowego. Przede wszystkim bursztyn jednak ma właściwości przeciwzapalne. Jest uznanym lekiem na reumatyzm, astmę, schorzenia układu oddechowego. W kosmetyce także wykorzystuje się kwas i olej bursztynowy, jako środki niszczące wolne rodniki, mające działanie bakteriobójcze i dezynfekujące, łagodzące rany pooparzeniowe.

Składniki:

- 2,5 dag bursztynu pokruszonego,
- 0,35 l spirytusu.

Sposób przygotowania:

1. 2,5 dag potłuczonego bursztynu zalej 0,25 l czystego spirytusu i odstaw na 2 tygodnie w ciepłe miejsce.
2. Po tym czasie zlej delikatnie (bez osadu). Przechowuj w ciemnym szkle lub ciemnej szafce.

Bursztyn można zalewać 2-krotnie. Po sporządzeniu i odcedzeniu pierwszej nalewki bursztyn należy zgnieść tłuczkiem i zalać taką samą dawką spirytusu, jak poprzednio.

Stosowanie bursztynowej nalewki

Trzymaj się systemu: 1 dzień-3 krople; 2 dzień-4 krople; 3 dzień-5 kropli ;4 dzień-5 kropli; 5 dzień-4 krople; 6 dzień-3 krople; 7 dzień-3 krople; 8 dzień-4 krople i tak dalej, dodając lub ujmując po kropli każdego dnia.

Pamiętaj, że przy końcu i początku następnego 3-dniowego cyklu, ilość kropli się powtarza. Nalewkę powinno się pić przez 20 dni. Ponowić kurację można dopiero po 10-dniowej przerwie, zawsze zaczynając od 3 kropli.

Nalewka z orzecha (zielonego włoskiego)

Działanie i właściwości nalewki z orzecha włoskiego: działa zbawiennie na problemy z niestrawnością, wspomaga trawienie, łagodzi bóle żołądkowe. Orzechówka jest środkiem polecanym przy zatruciu pokarmowym czy alkoholowym, działa jak krople żołądkowe.

Składniki:

- 1,5 kg orzechów włoskich w zielonych łupinach,
- 250 ml spirytusu,
- 250 ml wody,
- słoik poj. 5 l.

Sposób przygotowania:

1. Zielone orzechy włoskie umyj i osusz, pokrój w ćwiartki lub ósemki. Wsyp do słoika do 3/4 wysokości.
2. Orzechy zalej roztworem wody i spirytusu.

Odstaw słój z orzechówką na 3 miesiące, potem przefiltruj i ponownie zalej spirytusem z wodą. Niech odczeka kolejne 3-6 miesięcy.

Stosowanie nalewki leczniczej z orzecha włoskiego

Gotową nalewkę na dolegliwości żołądkowe przyjmuj max. 3 razy dziennie po 1 łyżeczce. Możesz też rozpuścić ją w połowie szklanki wody przed posiłkiem lub nasączyć łyżeczkę z cukrem kilkoma kroplami orzechówki.

Nalewka z czarnego bzu
Działanie i właściwości nalewki z czarnego bzu: reguluje pracę jelit, wspomaga układ krwionośny. Działa przeciwwirusowo i wykrztuśnie. Owoce czarnego bzu zebrane pod koniec sierpnia są dojrzałe i idealne do zrobienia nalewki, która przyda się przy przeziębieniom, poprawi samopoczucie, wpłynie korzystnie na cerę.
Składniki:

- 1 kg owoców czarnego bzu,
- 0,5 l wody
- 1 l spirytusu,
- 250 g cukru.

Sposób przygotowania:
1. Owoce przepłucz wodą, wsyp do naczynia i zalej spirytusem.
2. Naczynie odstaw na 3-4 tygodnie i przygotuj syrop z cukru i wody.
3. Płyn odsącz, a owoce zalej syropem. Po 2 dniach gotowy syrop cukrowy z czarnego bzu dodaj do spirytusu.
4. Po tygodniu przefiltruj i przelej do butelek. Odstaw i spożywaj po 6 miesiącach.

Stosowanie nalewki z czarnego bzu
Stosuj kieliszek nalewki dziennie w okresie jesienno-zimowym. Odstaw, jeśli pojawią się dolegliwości trawienne i potem wróć do stosowania, spożywając łyżeczkę nalewki z czarnego bzu w razie potrzeby.

Nalewka z żurawiny
Działanie i właściwości nalewki z żurawiny: żurawina jest jednym z najbogatszych i najcenniejszych źródeł polifenoli, uznawanych za skuteczne w ochronie organizmu przed nowotworami oraz infek-cjami układu moczowego. Żurawinówka działa zbawiennie na układ odpornościowy, wzmacnia układ trawienny, wspiera układ moczowy. Warto spożywać w przypadku podatności na infekcje dróg moczowych i nerek.
Składniki:

- 1,5 szklanki żurawiny,
- 250 ml wódki,
- 1 szklanka cukru,
- 120 ml spirytusu.

Sposób przygotowania:
1. Żurawinę rozgnieć lub zblenduj, najlepiej zmiel w maszynce. Włóż do szklanego naczynia.
2. Owoce zalej wódką i odstaw na 14 dni, potem przefiltruj przez gazę płyn.
3. Żurawinę odłóż, a do płynu dodaj cukier - możesz go lekko podgrzać, by cukier się rozpuścił.
4. Do ostudzonego płynu dodaj spirytus, zlej do butelek i odstaw. Żurawinówka nabierze barwy i mocy po miesiącu.

Stosowanie nalewki z żurawiny
Żurawinówkę można pić codziennie, ale małe ilości - ok. 15 ml. W okresie grypy i przeziębień można podwoić dawkowanie.

Nalewka z orzechów laskowych
Działanie i właściwości nalewki z orzechów laskowych: orzechy laskowe cieszą się uznaniem dzięki bogatej zawartości witaminy E, co sprowadza się do działania upiększającego. Nalewka z orzechów laskowych ma działanie zdrowotne, poprawia samopoczucie, bo owoce leszczyny pobudzają metabolizm i przyczyniają się do utraty wagi. Wspomagają układ trawienny i nerwowy. Dodatkowo orzechy laskowe pozytywnie działają na potencję.
Składniki:

- 200 g orzechów laskowych,
- 500 ml wody,
- pół szklanki cukru,
- 2 łyżeczki cukru waniliowego,
- 0,7 l spirytusu.

Sposób przygotowania:
1. Orzechy w łupinach rozgnieć, przesyp do naczynia. Zalej spirytusem. Odstaw pod przykryciem na 4 tygodnie.
2. Po tym czasie zagotuj wodę z cukrem, a nalewkę przefiltruj.
3. Szklanką syropu przepłucz orzechy przez sitko i od razu dodaj płyn do nalewki i przelej do butelki.

Zostaw leszczynówkę w spokoju przez 6 miesięcy - powinna być wtedy gotowa.
Stosowanie leszczynówki
Możesz ją pić z umiarem, np. kieliszek dziennie.

Nalewka z wiśni (wiśniówka)
Dawkowanie i właściwości lecznicze wiśniówki: alkoholowa nalewka na wiśniach to doskonały lek na niestrawność i przeziębienie, środek dezynfekujący organizm przy infekcjach i stanach gorączkowych, środek przeczyszczający. Stosowana zewnętrznie (do nacierań) przyniesie ulgę w bólach mięśni. Nalewkę można rownież potraktować też jako środek energetyzujący, gdyż nieco rozcieńczona wodą, błyskawicznie usuwa znużenie.
Składniki:

- 1 kg owoców wiśni,
- 0,75 l spirytusu,
- 400 g cukru,
- 0,5 l wody.

Sposób przygotowania:
1. Umyte, pozbawione ogonków i pestek owoce, umieść w gąsiorku i wlej alkohol. Pozostaw na okres trzech tygodni, raz dziennie nim zamieszaj.
2. Następny etap to przygotowanie roztworu wody i cukru. Często stosowana metoda zasypywania cukrem wiśni, a następnie doprawiania soku alkoholem nie pozwala na uzyskanie wysokiej jakości wiśniówki. Cukier jak i miód zawiera dużą ilość niewielkich zanieczyszczeń, które przedostają się do soku i obniżają jakość naszego wyrobu. Pozbycie się tych zanieczyszczeń polega na wymieszaniu wszystkich składników (cukru, miodu i wody), a następnie doprowadzenia do wrzenia, zbierania piany i szumowin z powierzchni. Podobnie jak ma to miejsce podczas gotowania zupy.
3. Po 3 tygodniach wiśnie oddziel od alkoholu i mieszaj z uprzednio przygotowanym roztworem cukru i miodu. Dokładnie wymieszaj i spróbuj, czy nie wymaga wzmocnienia.

Dopraw roztwór i wlej do butelek. Odstaw na okres 4-5 tygodni w zacienione miejsce. Pijane wiśnie warto odłożyć do słoiczka i wykorzystać do deserów.
Stosowanie nalewki z wiśni
Trzy kieliszki dziennie wspomogą leczenie przeziębienia. Kurację stosuj przez 7 dni, a prewencyjnie pij jeden kieliszek okazjonalnie w tygodniu. Dużo zależy od tego, czy wzmacniałaś nalewkę dodatkowo spirytusem.
Nalewka z dzikiej róży
Działanie i właściwości lecznicze nalewki z dzikiej róży: znacząco wzmacnia organizm, bo zawiera rekordową ilość witaminy C. Bardzo zalecana jest w okresie przeziębień i infekcji. Służy leczeniu schorzeń wątroby, nerek i przewodu pokarmowego.
Składniki:

- 0,5 kg owoców dzikiej róży,
- 50 dag cukru,
- 1 l wódki.

Sposób przygotowania:
1. Umyte i odsączone owoce rozdrobnij. Przełóż do słoika i

dodaj cukier.

2. Owoce zalej alkoholem i odstaw na 6 tygodni.

Odsącz przez gazę i przelej do butelek.
Stosowanie nalewki z dzikiej róży
Kieliszek dziennie dla wzmocnienia.

Nalewka z aloesu

Działanie i właściwości lecznicze nalewki z aloesu: taka nalewka ułatwia trawienie, leczy i regeneruje pęknięcia skóry, podrażnienia i skaleczenia. Warto stosować ją na zaparcia, bo działa przeczyszczająco. Liście do nalewki z aloesu powinny mieć min. 2 lata, a max. 5 lat. Rośliny, z której chce się pozyskać liście na nalewkę, nie należy podlewać na 2 tyg przed „strzyżeniem", a na dobę przed przygotowaniem nalewki włóż je do lodówki.
Składniki:

- 10 liści aloesu,
- 0,5 l czerwonego wina,
- 500 g miodu.

Sposób przygotowania:

1. Liście zmiel w maszynce lub wyciśnij z nich sok w sokowirówce.
2. Na 1 szklankę soku aloesowego dodaj 1 szklankę alkoholu, następnie dodaj miód i zamieszaj i odstaw na tydzień do lodówki.

Po tym czasie przefiltruj przez sitko płyn oraz rozlej do butelek z ciemnego szkła.
Stosowanie nalewki z aloesu:
Przed spożyciem możesz rozcieńczyć nalewkę ciepłą wodą, przechowuj ją w lodówce. Pij z umiarem, choć działanie nalewki jest łagodne.

Porady dla wielbicieli leczniczych nalewek

- Nalewek leczniczych nie można przygotowywać w plastikowych butelkach.
- Nalewki i likiery owocowe oraz ziołowe są tym lepsze, im dłużej pozwolisz im leżakować. Idealne ze względu na walory smakowe i zdrowotne są dopiero po 3-4 latach dojrzewania.
- Jeśli owoce zalejesz wódką, a nie spirytusem, nalewka będzie miała ładny kolor i intensywny aromat.
- Owoce pestkowe trzeba wydrylować, zwykle tylko część owoców pozostawia się w całości. Wydzielający się z pestek kwas pruski jest niezdrowy i zagłusza smak owoców.
- Nalewki lecznicze powinny być przechowywane w dobrze zakorkowanych szklanych butelkach, w chłodnym i ciemnym miejscu.
- Do przygotowania nalewki używaj tylko spirytusu rektyfikowanego kupionego w sklepie.

Zagraniczne nalewki

Lecznicze nalewki na bazie ziół i innych alkoholi są popularne w wielu krajach i każdy ma swoje flagowe receptury. Warto skosztować nalewek takich, jak:

- Czechy - becherovka (gorzkawy likier z 32 ziół),
- Francja - chartreuse zielony lub żółty (z brandy i 130 ziół),
- Irlandia - irish mist (ziołowy likier na bazie whisky),
- Łotwa - rigas melnais balzams (gorzki, czarny likier ziołowy),
- Niemcy - jägermeister (likier ziołowy z 56 składników),
- Szkocja - drambuie (na bazie single malt whisky, ziół i miodu),
- Węgry - unicum (likier ziołowy o korzennym smaku),

Włochy - galliano (ziołowy o waniliowym smaku).

https://stylzycia.polki.pl/medycyna-naturalna,lecznicze-nalewki,10079018,artykul.html#Jak%20zrobi%C4%87%20lecznicz%C4%85%20nalewk%C4%99

W Rydułtowach się dzieje

Jest to szczególnie widoczne przez ilość imprez o charakterze rekreacyjno-kulturalnym w obrębie ul Ofiar Terroru .by przywrócić przy tej ulicy usługowy, atrakcyjny charakter. Działania były i są różnorodne. To, że tak wiele osób przyszło na tą czy inną imprezę już spowodowało, że te Osoby być może po raz pierwszy od dłuższego czasu byli w tym rejonie, zobaczyli co się zmieniło i jakie są usługi i z jakieś skorzystają. Ważne też jest to, że z miejscowości sąsiednich gościmy różne grupy- zespoły artystyczne, Koła Gospodyń, sportowców i przybyłych z ciekawości, więc i Ci przekonali się, że w Rydułtowach to nie tylko galerie handlowe, Brico, Biedronki, ale też punkty usługowe, sklepy, kawiarnie przy ul Ofiar Terroru i być może też zajrzą do któregoś sklepu i coś kupią. Zwiększony ruch w tej części być może zachęci również nowych inwestorów do wynajęcia pustostanów tak bardzo nas drażniących. W dolnej części ulicy Ofiar Terroru mamy rozbudowany Urząd Miasta ale każdy wielki gmach dla celów urzędniczych tworzy dla Obywateli psychologiczną barierę. Zaobserwowano to już na Zachodzie i nie dziwią sytuacje, że w określonych dniach i godzinach Burmistrz na zewnątrz pod parasolem w ustronnym miejscu, przy stoliku, przy kawie lub lampce wina załatwia różne urzędowe sprawy, ale w pierwszej kolejności rozmawia z Mieszkańcami, którzy chcą wypić kawę z Burmistrzem kawę i wymienić poglądy związane z miejscem zamieszkania lub innymi tematami ważnymi dla Mieszkańca. Mam nadzieję, że tego się doczekam. Przed nami jeszcze wiele imprez w ramach obchodów XXX lecia Samorządności Miasta. Trwają przygotowania do imprez w ramach Dni Rydułtów. Warto się z programem zapoznać choć wiem, że części Mieszkańców ten program nie będzie odpowiadał, zwłaszcza tym co liczyli, że do Rydułtów przyjedzie topowy zespół –przykładowo za 100 tys zł. W naszej gazecie drukujemy program XXIX Dni Rydułtów dopisując, że w dniu 27/08 od godz 9.00 w barze przy ul Podleśnej odbędzie się Turniej w Skata o Puchar Burmistrza Miasta". W międzyczasie bo 15 sierpnia Radoszowska Parafia w ramach obchodów 100 lecia istnienia kościoła organizuje od godz 16.00 „Parafialny Festyn" a po Dniach Rydułtów odbędzie się jeszcze jedna impreza w okresie letnim bo 2 września TMR organizuje ostatni koncert od godz.16,00 na Machnikowcu. Warto napisać co nieco o koncertach na Machnikowcu, które w swoim założeniu miały wypełnić luki w terminach między imprezami organizowanymi przez miasto a jednocześnie spróbować wypromować nowe miejsce dla koncertów w mieście „pod chmurką" na pięknym nowym obiekcie nazwany Rybą z uwagi na kształt. Pierwszy koncert odbył się 15 lipca z udziałem zespołów: Nasza Klika, Rzuchowianek, solistki Czelodki,i Dzimierzanek. 22 lipca kolejny koncert-skwar ale nie zawiodły zespoły: Nasza Klika, solistka Czelodki, zespół Czyżowianki, pszowski zespół tańca liniowego, zespół Łan. Z kolei 5 sierpnia aż nadmiar zespołów, ale jak odmówić poszczególnym zespołom jeśli dzięki wieloletniej współpracy zespoły regionalne z zaprzyjaźnionych miejscowości chcą występować w Rydułtowach. Więc prócz Naszej Kliki wystąpiły dzieci z Czelodki, zespół Kokoszyczanki, Syryniczki, Trojak, Bebiki. Na wszystkich koncertach odbyły się prelekcje z zakresu profilaktyki uzależnień prowadzone przez specjalistkę od psychoterapii uzależnień p Joannę Saj, która każdorazowo kończyła swoją prelekcję pytaniami konkursowymi z nagrodami, co cieszy się nie małym powodzeniem a słuchacze pilnie słuchali wystąpienia. Ostatni koncert z tego cyklu odbył się 2 września. Prócz Naszej Kliki wystąpiły Rzuchowianki, 4 solistów Czelodki i 2 zespoły taneczne reprezentujące OPP a instruktorem jest Aleksandra Wolner. Koncert swoją obecnością zaszczycił Burmistrz Miasta Marcin Połomski z którym zespoły robiły sobie pamiątkowe zdjęcia. Było dość zimno ale atmosfera była gorąca a emocji przysporzyły konkursy na temat uzależnień od narkotyków Martwi, że tak niewielu naszych Mieszkańców korzysta z tak licznych ofert jakie przedstawia Miasto, w tym nasze Stowarzyszenie.

Henryk Machnik

Gabinety Specjalistyczne na ul. Strzelców Bytomskich 9 w Rydułtowach służą pomocą tel. +48 691 101 688

Wizyty prywatne:

- **Chirurgia**
- **Dermatologia**
- **Urologia**
- **Reumatologia**
- **USG, Doppler, Radiologia**
- **Kosmetologia**
- **Trychologia**
- **Podologia**
- **Poradnia dietetyczna DIETIKON**

Udana impreza w Radoszowach

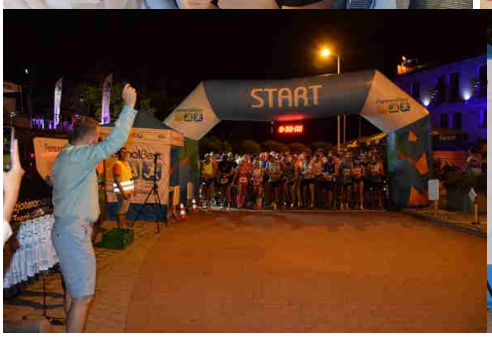
Zorganizowany przez Stowarzyszenie „Radoszowik" festyn przy radoszowskim kościele niewątpliwie należał do bardzo udanych. Okazję do festynu dał jubileusz 100 lecia kościoła św Jacka oraz obchody XXX lecia samorządności miasta Rydułtowy, bo też festyn wzbogacili swym programem członkowie TMR poprzez występ „Naszej Kliki" i zespołu „Barbara i Grzegorz", elementami programu na tematy uzależnień, w tym konkursami i ulotkami tematycznymi. Program festynu był bogaty bo i stoiska Koła Gospodyń i wystawców oferujących napoje, poczęstunek, pamiątki, gazety, no i bardzo bogaty program artystyczny. Było widowisko dla dzieci, występ „Naszej Kliki", zespołu muzycznego „Barbara i Grzegorz", muzycznego zespołu młodzieżowego z dynamiczną solistką, występ dziewczęcego trio czyli zespołów reprezentujących Ognisko Pracy Pozaszkolnej a na koniec występ popularnego zespołu: „Klaudia i Kasia", „Chwołek", którzy poderwali ludzi do tańca. Publika żywo reagowała na występy i co najważniejsze była to liczna publika, co nie jest ostatnio częstym zjawiskiem w naszym mieście. Podziękowanie dla organizatorów i samego Proboszcza, który od początku był na imprezie i czuwał wraz z p. Iwoną nad sprawnym przebiegiem festynu. Brawo Radoszowiki!

H. Machnik

Sprzedaż ekogroszku z KWK Piekary, workowany i luzem wraz z dostawą.

Tel: 501 538 428
www.transstal.eu

Przypominamy naszym czytelnikom, że siedziba KLUKI oraz Towarzystwa Miłośników Rydułtów znajduje się w Rydułtowach, na ulicy Plebiscytowej nr 47 na I piętrze, nad apteką!

www.teddyeddie.pl
TEDDY EDDIE

START

PersonalBest

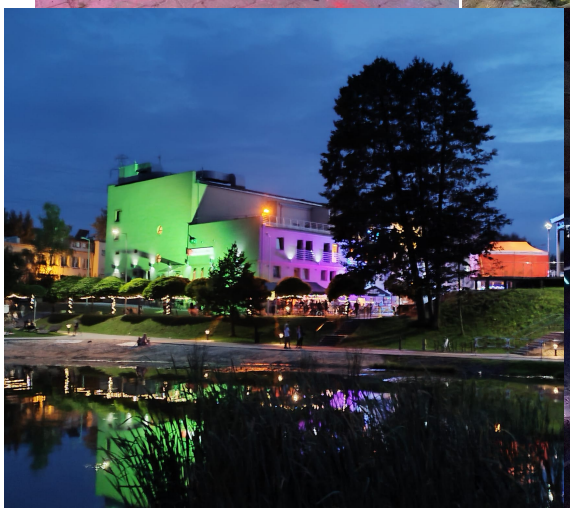
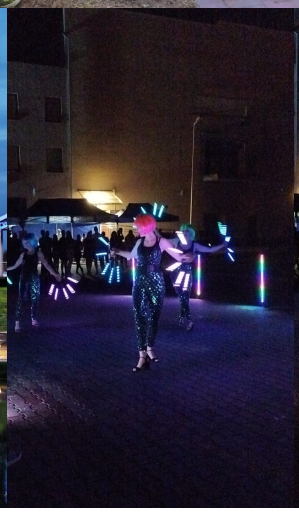
"na ryby, na ryby,
a może ...?"

Moje rozważania.

Wrzesień jest miesiącem wielu skojarzeń. Kończy się lato, zaczyna jesień. Na ulicach miasta nagle rankiem sporo dzieci i młodzieży bo zaczął się rok szkolny a w mediach słuszne protesty nauczycieli, żądania wyższych płac bo nauczyciele uciekają z tego zawodu. Słyszymy o zatrważających długach szpitali, brakach lekarzy wielu specjalności ale też braku personelu pielęgniarskiego. Oglądamy obchody rocznicy wybuchu II Wojny światowej i słyszymy najświeższe wiadomości, że nasz Rząd zamierza wystąpić o reperacje wojenne wobec Niemiec (po 77 latach). Będą refinansowania najdroższego leku świata ale tylko dla części chorych małych dzieci, co wzbudza słuszne protesty rodzin, których chore dzieci nie spełniają kryteriów dla takiego dofinansowania. Mamy więc problem z refundowaniem najdroższego leku a z drugiej strony oszołomów Ziobro – Kaczyński. którzy postawili na konfrontację z Unią Europejską co powoduje, że nie ma pieniędzy z UE a na dodatek codziennie płacimy 1 mln euro kary za łamanie praworządności. Istny cyrk za który niestety płaci część naszego społeczeństwa. Drugi smutny cyrk mamy z dopłatami do ogrzewania bo okazuje się, że wydano nieprecyzyjne formularze i nagle mogło wystąpić o dopłatę w domu z jednym wspólnym piecem CO nawet kilka rodzin bo przecież prowadzą samodzielne gospodarstwa domowe. Mają być nowe weryfikacje wniosków co znów przeciągnie wypłaty a jesień się zbliża i wielu musi się zadłużyć by kupić coraz droższy opał. Inflacja coraz wyższa i widać wyraźnie, że obecne Władze absolutnie nie radzą sobie z narastającymi kłopotami, które sami stworzyli i tworzą. Obok ogromnego kataklizmu dla środowiska jakim był 30 lat temu pożar lasów w naszym rejonie, mamy katastrofę na Odrze i grozi katastrofa z powodu ogrzewania (byle czym) czyli zanieczyszczenia ponadnormatywnego powietrza w wielu regionach kraju ale też w innych krajach europejskich. Nasz Rząd zaciąga kolejne pożyczki, wydajemy miliardy na zbrojenia, nasze zaangażowanie w pomoc wojenną Ukrainie jest najwyższe w Europie a to wcale nie podnosi naszego bezpieczeństwa bo nasi rządzący otwarli nowy front konfrontacji — z Niemcami. Sierpień to tradycyjny miesiąc zbiorów i imprez z tym związanych. Okazało się, że zbiory w rolnictwie wcale nie były tak tragiczne jak zapowiadali rolnicy a mimo to ceny szaleją bo drogi prąd, paliwo, kredyty, nawozy itp. Są zapowiedzi poważnych inwestycji w energetyce, w nowoczesne technologie, transporcie drogowym i lotniczym ale czy będą na to pieniądze? Widać wyraźnie, że obecna polityka wewnętrzna jest coraz bardziej uzależniana od zbliżającego się terminu wyborów i obawiam się, że zamiast wyżej wymienionych priorytetów będą dopłaty pod wyborców i inne chwytne wyborcze działania. W naszym regionie czeka wiele zapowiadanych inwestycji między innymi kontynuacja budowy drogi Pszczyna-Racibórz, drogi północnej - czyli obu dróg zahaczających o nasze miasto, mamy budować w mieście kolejne zbiorniki i inne zabezpieczenia przeciwpowodziowe, zbudować drogę w terenie przejętym od kopalni by otworzyć możliwość zbudowania nowego osiedla, nasz urząd ma ambitne plany związane z produkcją i wykorzystaniem tzw zielonego wodoru. O tych planach jeszcze napiszemy po spotkaniu obywatelskim z Burmistrzem miasta, które chcemy zorganizować pod koniec września.

H. Machnik

MINECRAFT

Wydawca: Towarzystwo Miłośników Rydułtów, Rydułtowy, ul. Plebiscytowa 47, tel. +48 515 828 453; Kolegium Redakcyjne (tel. +48 514 430 689, +48 510 791 300); Red. Nacz. Joanna Rusok, Z-ca Red. Nacz. M. Stebel, Sekretarz: W. E. Jankowska, członkowie: H. Machnik, S. Brzęczek, J. Majer, J. Oleś, A. Kołodziej, Ł. Majer, Ewa Wierzbińska-Kloska; e-mail: kluka.tmr@interia.pl; nasza strona: www.tmrrydultowy.pl; Redaktor wydania: Joanna Rusok, komputerowy skład gazety: Janina Oleś. Zdjęcia na zlecenie TMR wykonują: FOTO BARON Rydułtowy, FOTO SYCHA Rydułtowy, fotoreporterzy: Bernadeta Oślizły, Damian Bizoń, Roman Gunia. Druk gazety: MZ Druk Radlin
Materiały zamieszczone w „Kluce" są zastrzeżone. Redakcja nie odpowiada za treść nadesłanych do druku korespondencji. Redakcja zastrzega sobie prawo do skracania i adiustacji nadesłanych tekstów.