



egzemplarz bezpłatny

nr 3 (29) grudzień 2012 r.



**Spotkanie opłatkowe strażaków
ochotników z Gminy Tczew** **str.19**

**Zimowe utrzymanie
dróg gminnych** **str. 6**



**Projekt budżetu gminy
na 2013 rok**

str. 9



**Międzynarodowy
Dzień Osób
Niepełnosprawnych**

str. 15



**Przemysław
Radziszewski
- tenor z Turza**

str. 18



**Mikołajki
w Gminie Tczew**

str. 17





Drodzy Mieszkańcy Gminy Tczew

Zbliżają się Święta Bożego Narodzenia - okres szczególny, w którym wszyscy ludzie są radosi. Nadchodzą te wyjątkowe i najważniejsze w roku dni, na które czekamy z niecierpliwością. Pragniemy przeżyć je jak najpiękniej w gronie najbliższych, kultywując staropolskie obyczaje, smakując tradycyjnych potraw. Święta Bożego Narodzenia to czas radości i miłości, ale także zadumy dotyczącej minionego okresu i planów na Nowy Rok 2013. W tych wyjątkowych chwilach chcę Państwu życzyć wiele zadowolenia z podjętych wyzwań, sukcesów w życiu rodzinnym i zawodowym, a przede wszystkim serdecznej atmosfery, która sprawi, że nasze życie stanie się lepsze i piękniejsze. Z kolejnym Nowym Rokiem niech dostarczy Wam okazji do spełnienia marzeń własnych i Waszych najbliższych.

Wójt Gminy Tczew
Roman Rezmerowski



W numerze:

- 3-8** Inwestycje gminne
- 9** Projekt budżetu, Konferencja w zakresie ochrony środowiska
- 10** Ośrodek zdrowia w Turzu
- 11** Spotkanie z sołtysami, zebrania wiejskie
- 12-13** Dożynki Gminne
- 14** Nowe umiejętności – nowe możliwości
- 15** DPS Damaszk – Międzynarodowy Dzień Osób Niepełnosprawnych
- 16** Wiesław Sosnowski – sportowiec z zamiłowania, Turniej Tenisa Stołowego w Dąbrowce
- 17** Olimpiada młodych producentów rolnych, Mikołajki w Boroszewie i Lubiszewie
- 18** Przemysław Radziszewski, Dzień Seniora w Czarlinie
- 19** Wigilia strażacka, Przegląd stołów bożonarodzeniowych
- 20-21** Wiadomości ze szkół
- 22** Humanitarne traktowane zwierząt, nowe godziny pracy Urzędu
- 23-24** Przepisy wigilijne

Urząd Gminy Tczew,
ul. Lecha 12, 83-110 Tczew
☎ 58 530 51 32, fax 58 530 51 30

e-mail: urząd@gmina-tczew.pl
BIP: www.bip.gmina-tczew.pl
www.gmina-tczew.pl



3-8



10



16



19

Rozbudowa świetlicy w Bałdowie

W Bałdowie realizowane jest zadanie pn. **Przebudowa świetlicy wiejskiej w Bałdowie. W ramach zadania przewidziano rozbudowę budynku**

Dokumentacja projektowa zakłada dobudowanie pomieszczenia sali i spiżarni oraz wykonanie dodatkowego wyjścia ewakuacyjnego. Powierzchnia zabudowy dobudowywanej części świetlicy w obrysie murów wynosi 38,84 m², natomiast kubatura części dobudowywanej wynosi 129,64 m³. Rozbudowana została instalacja wewnętrzna c.o. oraz instalacja elektryczna w celu zasilenia dobudowanych pomieszczeń. Docelowo dobudowane pomieszczenie ma posłużyć jako siłownia dla mieszkańców sołectwa. Koszt zadania to prawie 92 tys. zł.



Rozbudowa świetlicy w Bałdowie.

Remont świetlicy w Śliwinach

Zmienia się nie tylko wygląd świetlicy, ale również jej układ.

Modernizacji uległo wejście do budynku, które obecnie jest od strony zachodniej, przystosowane dla osób niepełnosprawnych. Z kolei pomieszczenia wewnątrz budynku zostały przebudowane i zaadaptowane w taki sposób, aby były bardziej funkcjonalne. Wymienione zostały okna i drzwi, wykonano nowe pokrycie dachowe oraz położono nową elewację z tynku strukturalnego.

Obecnie trwają prace wykończeniowe zarówno wewnątrz jak i na zewnątrz budynku. Dookoła świetlicy układana jest kostka brukowa, natomiast w środku malowane są pomieszczenia i kładzione są kafle w kuchni oraz w toaletach.

Oprócz prac remontowych świetlica zostanie wyposażona. W kuchni zostaną zamontowane nowe meble oraz urządzenia agd takie jak: zmy-

warka, piekarniki, płyty elektryczne, okapy, lodówka i szafa chłodnicza. Zakupione zostaną stoły i krzesła. Sala główna wyposażona będzie w klimatyzator, a także w profesjonalny sprzęt audio-wideo i zestaw konferencyjny.

Całkowity koszt zadania to prawie 302 tys. zł. Na to zadanie gmina ubiega się o dofinansowanie w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich. Termin zakończenia



Wójt Gminy Tczew Roman Rezmerowski dogląda prace remontowe w świetlicy w Śliwinach.

zadania planowany jest na koniec grudnia br.

Modernizacja świetlicy w Wędkowach

Świetlica w Wędkowach została wyremontowana.

W ramach zadania dokonano zmiany starego pokrycia dachowego, a w jego miejsce ułożono blachodachówkę. Wymieniono także okna wraz z parapetami zewnętrznymi i wewnętrznymi oraz wstawiono nowe drzwi wejściowe. Zakres prac objął również docieplenie budynku wraz z położeniem tynku strukturalnego. Całkowity koszt zadania wyniósł 58 tys. zł.



Świetlica w Wędkowach.

Świetlica w Rukosinie

Budowa świetlicy wiejskiej w Rukosinie dobiega końca.

Większość prac zewnętrznych zostało już zakończonych. Budynek został docieplony oraz

są prace wykończeniowe wewnątrz budynku. Termin zakończenia budowy zaplanowany jest na koniec grudnia br.



Nowa świetlica w Rukosinie.

położono tynk strukturalny na elewacji. Teren dookoła świetlicy wyłożony został kostką brukową. Obecnie wykonywane

Budynek składa się z jednej kondygnacji. Powierzchnia zabudowy świetlicy wynosi 145 m², z czego po-

wierzchnia użytkowa to 118,2 m². W budynku zlokalizowane są trzy wejścia: od strony wschodniej główne wejście do obiektu z podjazdem dla osób niepełnosprawnych, od strony zachodniej wejście gospodarcze z dostępem do kotłowni, magazynu i zaplecza kuchennego oraz od strony północnej wejście przez taras ziemny do sali głównej. Świetlica wyposażona jest w instalacje: elektryczną, wentylację, kanalizację sanitarną oraz bieżącą wodę ciepłą i zimną. Na zagospodarowanym terenie wokół budynku znajduje się taras z jednej strony budynku, a z drugiej miejsca parkingowe.

Całkowity koszt robót budowlanych wynosi prawie 400 tys. zł. Gmina Tczew ubiega się o dofinansowanie tego zadania w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007 – 2013.

Mieszkańcy z niecierpliwością czekają na świetlicę, która ożywi życie kulturalne i społeczne sołectwa. Nowy obiekt pełnić będzie rolę małego centrum edukacyjno – kulturowo – społecznego. Na bazie świetlicy odbywać się będą liczne imprezy okolicznościowe, które jeszcze bardziej zintegrują mieszkańców.

Przebudowa świetlicy wiejskiej i boksu garażowego w Dąbrówce

Jeszcze w tym roku rozpocznie się przebudowa świetlicy wiejskiej i boksu garażowego w Dąbrówce.

Obecnie trwa komisyjna ocena ofert, złożonych przez 13 wykonawców, którzy przystąpili do przetargu.

W ramach zadania przewidziano rozebranie dobudowanych wcześniej pomieszczeń sanitarnych, stanowiących odrębną część budynku, z kolei w istniejącej części świetlicy przewidziano zmianę funkcji niektó-

rych pomieszczeń. Kuchnia i część świetlicy z podwyższoną podłogą oraz wiatrołap po rozebraniu ścian zostaną połączone i stanowiąc jedną dużą salę o powierzchni ponad 100 m². Pomieszczenie garażu przeprojektowano na kuchnię, zmywalnię i pomieszczenie na sprzęt chłodniczy. Obecne wejście do budynku zostanie po przebudowie wyjściem awaryjnym, natomiast wejście główne zlokalizowane będzie od frontu budynku.

Projekt przewiduje także rozbudowę budynku o prawie 146 m² powierzchni. W dobudowanej części, zaprojektowano garaż z przeznaczeniem na samochód bojowy wraz z izbą pamięci, a także korytarz główny, sanitariaty, pomieszczenie na kocioł c.o., szatnię, magazyn z rozdzielnią główną elektryczną oraz magazyn

na produkty kuchenne.

Ponadto sala główna i kuchnia zostaną wyposażone w meble oraz niezbędne urządzenia do prawidłowego funkcjonowania obiektu. Dodatkowo projekt przewiduje wymianę ogrodzenia oraz montaż nowej bramy wjazdowej.

Taki remont to dla mieszkańców Dąbrówki wielka radość, gdyż czekali na ten moment 8 lat. Dzięki temu przedsięwzięciu ożywi się życie kulturalne i społeczne mieszkańców. Poprawią się także stosunki między poszczególnymi grupami społecznymi poprzez realizację różnych inicjatyw na bazie świetlicy wiejskiej. Z inwestycji cieszą się także strażacy ochotnicy, gdyż rozbudowa boksu garażowego związana jest także z planowanym zakupem samochodu strażackiego. Świetlica będzie również miejscem spotkań mieszkańców Zajączkowa, ponieważ ta sąsiedzka miejscowość nie ma własnego obiektu.



Tak obecnie wygląda świetlica w Dąbrówce.

Inwestycje drogowe

Droga Śliwiny - Gniszewo

W Śliwinach realizowana jest długo oczekiwana przez mieszkańców inwestycja drogowa. Zgodnie z obietnicami Wójta droga w Śliwinach zostanie pokryta asfaltem. Odcinek drogi podlegający przebudowie wynosi łącznie: 2,125 km i obejmuje swym zakresem dwa odcinki drogi: Śliwiny-Waćmierka - 135 mb i Śliwiny-Gniszewo 1990 mb. Odcinek Śliwiny – Waćmierka zaczyna swój bieg od skrzyżowania w miejscowości Śliwiny do początku istniejącej trylinki w kierunku Waćmierka. Odcinek drogi Śliwiny-Gniszewo zaczyna swój bieg

od skrzyżowania w miejscowości Śliwiny do trylinki w miejscowości Gniszewo. Zadanie podzielono na dwa etapy. Łączny koszt robót wynosi 540 tys. zł.

Dzięki inwestycji skończą się problemy mieszkańców Śliwin związane z przejeżdżnością w okresie jesienno-zimowym, gdzie woda oraz topniejący śnieg rozmywał drogę, a powstające błoto utrudniało przemieszczanie się mieszkańców. Wykonanie inwestycji spowoduje dużo szybsze i bezpieczniejsze przemieszczanie się zmotoryzowanych mieszkańców.



Droga Śliwiny-Gniszewo.

Utwardzenie ulicy Spokojnej w Gniszewie

Modernizowana została ulica Spokojna w Gniszewie. W ramach zadania utwardzony został odcinek o długości 540 mb. Inwestycja obejmowała profilowanie i zagęszczenie podłoża, ułożenie krawężnika na ławie betonowej oraz ułożenie trylinki. Wykonanie zadania zapewni możliwość bezpiecznego poruszania się mieszkańców. Na powyższe zadanie Gmina Tczew pozyskała dofinansowanie z Urzędu Marszałkowskiego w wysokości 90 tys. zł. Całkowity koszt zadania to ponad 258 tys. zł. Modernizacja ulicy Spokojnej odbywała się etapami. W latach 2010 i 2011 ze środków własnych Gminy Tczew wykonany został odcinek o długości ok. 400 mb.



Ul. Spokojna w Gniszewie.

Boroszewo-Siwiątka

Zakończono także budowę drogi Boroszewo- Siwiątka. To zadanie również odbywało się etapami. W ubiegłym roku ułożona została trylinka na odcinku 180 mb. Obecnie wykonano odcinek 95 mb, co spowodowało połączenie drogi gminnej z powiatową. W ramach zadania utwardzony został także teren pod pojemnikami na odpady oraz teren

wokół przystanku, znajdujący się w sąsiedztwie. Tam ułożona została kostka typu polbruk. Dodatkowo z odzyskanego kruszywa z rozbiórki tej drogi utwardzony został plac manewrowy znajdujący się za przystankiem. Zadanie obejmowało także obsianie pobocza trawą oraz nasadzenie krzewów. Całkowity koszt zadania to prawie 77 tys. zł.

Modernizacja ul. Knybawskiej w Bałdowie

W Bałdowie również prowadzone były prace drogowe. Tam przebudowana została ulica Knybawska. Na odcinku 280 mb przełożona została istniejąca trylinka w celu wyrównania nawierzchni oraz zapewnienia swobodnego odpływu wód opadowych. Koszt zadania to 26 tys. zł.



Ul. Knybawska w Bałdowie.



Droga Boroszewo-Siwiątka.

Zimowe utrzymanie dróg w Gminie Tczew

Wyłoniono w drodze przetargu pięciu wykonawców, którzy będą odpowiedzialni za utrzymanie dróg i chodników stanowiących własność gminy w czasie zimy.

Gminę Tczew podzielono na cztery rejony, a w każdym z nich określono kolejność odśnieżania dróg gminnych. Klasyfikacja ta dokonana została ze względu na stopień trudności zimowego utrzymania, wartość zabudowy, trasy komunikacji publicznej oraz wzmożonej komunikacji lokalnej. W każdej części gminy odśnieżać będzie inna firma. Wyłonieni w drodze przetargu wykonawcy są przedsiębiorcami lokalnymi, co mamy nadzieję, że wpłynie to na jeszcze szybszą reakcję w momencie pojawienia się utrudnień na drogach związanych z opadami śniegu. Do zwalczania skutków zimy na terenie gminy w gotowości jest 8 pługów i 4 piaskarki. Ponadto do dyspozycji Gminy Tczew jest także 8 pracowników do ręcznego odśnieżania chodników i wiat przystankowych. Mówimy tu o chodnikach przy przystankach, kościołach, ośrodkach zdrowia oraz szkołach. Jeśli chodzi o chodniki przy posesjach to za ich odśnieżanie odpowiedzialni są, co do zasady właściciele nieruchomości.

Sytuacja na drogach gminnych monitorowana będzie przez pracowników Urzędu we współpracy z sołtysami. To właśnie oni będą informować o miejscach, w których pojawiają się zasypy lub



oblodzenia, które uniemożliwią bezpieczną komunikację mieszkańcom.

Przypominamy jednak, że działania służby drogowej mają na celu łago-

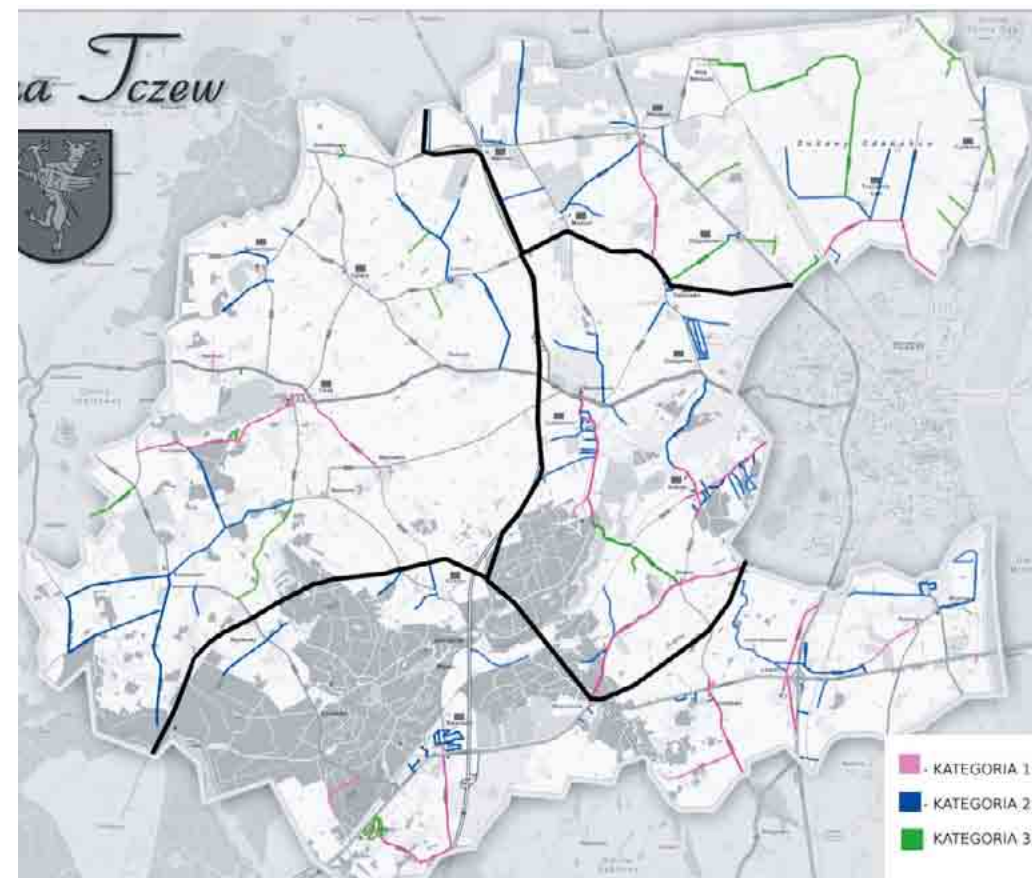
dzenie skutków zimy na drogach, a nie ich całkowitą likwidację. W związku z powyższym prosimy kierowców o zachowanie ostrożności i dostosowanie prędkości do warunków panujących na drodze.

Telefony alarmowe w sprawie zgłaszania skutków zimy na drogach gminnych:

Telefon czynny
od 7:30 do 15:30
58 530-51-15
lub 882-722-789
Telefon całodobowy
696-493-814
Obok znajduje się
mapa gminy, na
której zaznaczone są
drogi gminne wraz
z kolejnością ich
odśnieżania.

W przypadku utrudnień na drogach powiatowych sygnały prosimy kierować do Powiatowego Zarządcy Dróg w Tczewie tel. 58 777-06-11, a w przypadku dróg wojewódzkich do Zarządu Dróg Wojewódzkich w Gdańsku tel. 58 320-20-25, natomiast za drogi krajowe odpowiedzialna jest Generalna Dyrekcja Dróg Krajowych i Autostrad, oddział Tczew tel. 58 777-04-50 lub 606-931-349.

■ KATEGORIA 1
■ KATEGORIA 2
■ KATEGORIA 3



Budowa kanalizacji wsi Gniszewo i Śliwiny

Zgodnie z zaplanowanym harmonogramem prac realizowana jest inwestycja polegająca na budowie kanalizacji wsi Gniszewo i Śliwiny.

Do tej pory wykonano ponad 3989 mb sieci grawitacyjnej i ponad 3772 mb sieci tłocznej oraz 1444 mb przyłączy. Ponadto spięte zostały dwa odcinki sieci tłocznej od Śliwin w kierunku Tczewa, na którym wykonywano próby ciśnieniowe. Obecnie rozpoczęły się prace przy budowie przepompowni ścieków w Śliwinach.

Zadanie jest współfinansowane z Programu Rozwoju Obszarów wiejskich na lata 2007-2013 w ramach działania „Podstawowe usługi dla gospodarki i ludności wiejskiej”. Całkowity koszt operacji wynosi 4.200.608,89 zł, natomiast koszty kwalifikowane są na poziomie 3.275.001,68 zł. Przyznana kwota pomocy wynosi 2.456.251,00 zł.

Celem zadania jest poprawa stanu środowiska wodno-gruntowego poprzez uregulowanie gospodarki wodno-ściekowej we wsiach Gniszewo i Śliwiny. Powstanie infrastruktury technicznej na w/w terenie wpłynie na poprawę podstawowych usług, które warunkują rozwój społeczno – gospodarczy.



Wójt Gminy Tczew Roman Rezmerowski sprawdza postęp prac przy budowie kanalizacji wsi Gniszewo i Śliwiny.

Budowa sieci wodociągowej w Zajączkowie

Zbliża się koniec prac przy budowie sieci wodociągowej w Zajączkowie.

Zadanie obejmuje budowę sieci wodociągowej rozdzielczej R110 PVC z przyłączami PE, stanowiącej rozbudowę istniejącej sieci wodociągowej w tej miejscowości i połączona zostanie z istniejącą siecią R 100 na dz. nr 170. Sieć wodociągowa zlokalizowana będzie wzdłuż drogi gminnej

w granicach działek prywatnych właścicieli. Na trasie wodociągu zostaną wykonane również cztery hydranty przeciwpożarowe podziemne. Zadanie ma na celu zabezpieczenie dostawy wody do nowych podmiotów gospo-

darczych i budynków mieszkalnych, na cele bytowo-gospodarcze i pożarowe.

Koszt zadania to kwota ponad 102 tys. zł. i realizowane jest w całości ze środków własnych Gminy. Termin zakończenia prac datowany jest na 22 grudnia br.



Prace budowlane sieci wodociągowej w Zajączkowie.

Budowa sieci wodociągowej w Tczewskich Łąkach

Zakończyło się zadanie pn. „Budowa sieci wodociągowej dla działek 179/1 i 179/2 w Tczewskich Łąkach”.

Zadanie polegało na rozbudowie istniejącej sieci wodociągowej w Tczewskich Łąkach, aby zapewnić dostawę wody do nowych budynków mieszkalnych. W ramach wykonywanych prac wybudowano sieć wodociągową rozdzielczą o średnicy Ø 63 z PE z przyłączami o średnicy Ø 32 z PE. Koszt zadania to ponad 55 tys. zł.

Uzbrajanie terenów inwestycyjnych

Trwa postępowanie przetargowe na wyłonienie wykonawcy dla zadania pn. „Uzbrajanie terenów inwestycyjnych w sieć wodno-kanalizacyjną w miejscowości Swaróżyn-Waćmerek-Śliwiny wraz z rozbudową stacji uzdatniania wody w Waćmierku”.

Wpłynęło 16 ofert. Obecnie komisja dokonuje oceny złożonych ofert. Przedmiotem projektu jest uzbrojenie terenów inwestycyjnych o pow. 85 ha we wsi Swaróżyn w infrastrukturę wodno-kanalizacyjną. W ramach zadania powstanie sieć wodociągowa o długości ponad 3 km i sieć kanalizacyjna o długości ponad 6 km. Zwiększone zapotrzebowanie wody zostanie pokryte przez rozbudowę stacji uzdatniania wody w Waćmierku oraz ze spięcia sieci gminnej z siecią miasta Tczewa.

Teren obejmujący projekt znajduje się w atrakcyjnym dla inwestorów miejscu, bo tuż przy skrzyżowaniu autostrady A1 i drogi krajowej nr 22. W 2010 r. został on wyróżniony w IV edycji konkursu ogólnopolskiego Grunt na Medal.

Na powyższe zadania Gmina pozyskała dofinansowanie w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Pomorskiego na lata 2007-2013 w wysokości 65 procent kosztów kwalifikowanych projektu, tj. 1 372 190,42 zł.



Kanalizacja wsi Czatkowy i Bałdowo

Wójt Gminy Tczew podpisał umowę na wykonanie projektu budowlano – wykonawczego dla zadania pn. „Kanalizacja wsi Czatkowy” za kwotę 56 tys. zł.

Sieć kanalizacyjna przebiegać będzie wzdłuż głównej drogi (powiatowej) wsi Czatkowy. Zadanie ma na celu uporządkowanie gospodarki wodno – ściekowej w miejscowości Czatkowy oraz podłączenia jak największej liczby gospodarstw domowych do nowo wybudowanej sieci kanalizacji sanitarnej.

Wykonana została także dokumentacja projektowa budowlano – wykonawcza dla zadania pn. „Budowa sieci kanalizacyjnej w Bałdowie” za kwotę 65 tys. zł. Projektowana sieć przebiegać

będzie między innymi wzdłuż ulic Pięknej, Długiej, Czesława Miłosza w Bałdowie oraz ulic Knybawskiej i Jesionowej w Knybawie. Zadaniem inwestycji jest podłączenie jak największej ilości nieruchomości istniejących oraz planowanych do budowy na terenie objętym inwestycją z jednoczesnym włączeniem do kolektora zlokalizowanego przy ulicy Bałdowskiej w Tczewie. W uzasadnionych przypadkach dopuszcza się częściowe włączenie do kolektora zlokalizowanego w Czarlinie.



Leader. Środki w ramach jesiennego naboru rozdane

Gmina Tczew podczas jesiennego naboru ogłoszonego przez LGD Wstęga Kocięwa złożyła dwa wnioski i oba zostały wybrane do dofinansowania. Teraz wnioski zostaną

zweryfikowane jeszcze przez Urząd Marszałkowski.

Jeden z projektów dotyczy budowy placu zabaw w Rokitach. Wniosek złożony został w ramach działania „Odnowa

i Rozwój Wsi”. Teren pod plac zabaw zlokalizowany został tuż przy boisku w centrum wsi. Powierzchnia placu wynosić będzie 1462,4 m². Tam zamontowane zostaną urządzenia zabawowe takie jak: wieża ze ścianką wspinaczkową, trzy wieże, dwie huśtawki wahadłowe, huśtawka wagowa dwuosobowa, bujak konik i karuzela. Ponadto w ramach zadania zamontowane zostaną ławki i kosze na śmieci, a plac zostanie ogrodzony.

Drugi wniosek został złożony w ramach działania Małe Projekty na wykonanie albumu fotograficznego. Zawarte w nim zostaną fotografie ukazujące dziedzictwo historyczne, kulturalne, przyrodnicze i gospodarcze. W albumie będzie znajdować się także charakterystyka gminy oraz krótkie opisy zamieszczonych zdjęć. Publikacja wydana zostanie w wersji dwujęzycznej (polski, angielski). Album posłuży jako materiał promocyjny. Znajdzie swoje miejsce w bibliotekach i szkołach. Będzie także wręczany gościom krajowym i zagranicznym na różnych spotkaniach i imprezach okazjonalnych.



Spotkanie Rady Programowej LGD Wstęga Kocięwa.

Projekt Budżet Gminy Tczew na 2013 rok

Do publicznej informacji został przekazany projekt budżetu na rok 2013 dla Gminy Tczew.

Projekt budżet zakłada, że dochody budżetowe gminy wyniosą ponad 36 mln zł., zaś wydatki zaplanowane zostały na poziomie 39 mln zł. Deficyt budżetu na rok 2013 wynosi 2,7 mln zł, który zostanie pokryty z kredytu.

Niestety ze względu na spowolnienie gospodarki Gmina Tczew została zmuszona do zmniejszenia środków przeznaczonych na inwestycje w porównaniu z latami ubiegłymi. Nie oznacza to braku większych inwestycji. Na inwestycje planuje się przeznaczyć prawie 8 mln zł, co oznacza, że co piąta złotówka zostanie wydana na inwestycje.

W budżecie zabezpieczone jest prawie 3,5 mln zł na infrastrukturę wodociągową i sanitarną wsi – to znaczna część wydatków inwestycyjnych. W tym zakresie wpisane są zadania takie jak: budowa sieci wodociągowej i kanalizacyjnej w Zabagnie, czy przebudowa przepompowni ścieków w Rokitkach oraz kontynuacja kanalizacji wsi Gniszewo i Śliwiny. Planuje się również uzbrajanie terenów inwestycyjnych w sieć wodno – kanalizacyjną w miejscowości Swaróżyn – Waćmerek – Śliwiny wraz z rozbudową stacji uzdatniania wody w Waćmierku.

Na transport i łączność przeznaczo-

ne jest ponad 2 mln zł. Zabezpieczone w tym działle środki przeznaczone są min. na przebudowę ul. Kwiatowej w Rokitkach, przebudowę drogi Turze – Szerbęcina oraz przebudowa mostu drogowego nad Rowem Młyńskim i Tczewskich Łąkach.

Na oświatę i wychowanie zarezerwowano 1 mln zł. Cała kwota zostanie przeznaczona na budowę sali gimnastycznej na terenie Szkoły Podstawowej w Miłobądzu.

W planie budżetu ujęto również prawie 800 tys. zł. z przeznaczeniem na kulturę i ochronę dziedzictwa narodowego. Środki finansowe zostaną przeznaczone min. na przebudowę świetlicy wiejskiej i boksu garażowego w Dąbrówce, modernizacja świetlicy wiejskiej w miejscowości Malenin i Mieścina oraz wykonanie projektu budowy świetlicy wiejskiej w



Prace nad projektem budżetu Gminy Tczew na rok 2013.

Czarlinie i Lubiszewie.

Kwota 70 tys. złotych zostanie przeznaczona na wykonanie, dostawę i montaż placów zabaw w miejscowościach: Małżewko, Mieścina, Swaróżyn, Szpegawa, Turze, Boroszewo, Mieścina i Malenin.

Na powyższe inwestycje gmina będzie starała się pozyskać środki zewnętrzne.

Konferencja

Konferencja na temat „Ochrony środowiska w gospodarstwach rolnych położonych na obszarach szczególnie narażonych (OSN)”.

W Centrum Wystawienniczo – Regionalnego Dolnej Wisły „Fabryka Sztuk” (06.12) odbyła się konferencja na temat „Ochrony środowiska w gospodarstwach rolnych położonych na obszarach szczególnie narażonych (OSN)”. Konferencja została zorganizowana przez Samorząd Województwa Pomorskiego i Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Gdańsku.

Spotkanie poprowadzone było przy udziale wice Marszałka i Członka Zarządu Województwa Pomorskiego Czesława Elzanowskiego, Zastępcy Dyrektora Regionalnego Zarządu Gospodarki Wodnej w Gdańsku Henryka Jarczaka, Starosty Powiatu Tczewskiego Józefa Puczyńskiego oraz Zastępcy Dyrektora Pomorskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Gdańsku Krzysztofa Pałkowskiego.

W konferencji uczestniczyli między innymi specjaliści z Okręgowej Stacji Chemiczno – Rolniczej w Gdańsku, profesorowie z Politechniki Gdańskiej, przedstawiciele władz i samorządów w tym również Wójt Gminy Tczew Roman Rezmerowski.

W związku z wprowadzeniem rozporządzenia Dyrektora Regionalnego Zarządu Gospodarki Wodnej w Gdańsku z dnia 1 października 2012 roku w sprawie wprowadzenia

programu działań mających na celu ograniczenie odpływu azotu ze źródeł rolniczych, przedstawiono podstawowe, a zarazem problematyczne zagadnienia z tym związane.

W programie zdefiniowano między innymi rolę samorządów oraz PODR we wdrażaniu programu działań mających na celu ograniczenie odpływu azotu ze źródeł rolniczych, wymogi, jakie obowiązują rolników OSN, w tym również w powiecie tczewskim. Zaprezentowano także wody wrażliwe i obszary szczególnie narażone na odpływ azotu ze źródeł rolniczych w regionie Dolnej Wisły oraz możliwość uzyskania wsparcia finansowego na dostosowanie gospodarstw rolnych do wymogów obowiązujących na OSN. Ponadto przedstawiono zasady gospodarowania na OSN na przykładzie państw nadbałtyckich. Na koniec konferencji dano gościom możliwość do otwartej dyskusji i zadawania pytań organizatorom spotkania.

Prezentacja ze spotkania będzie dostępna na stronie internetowej Pomorskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Gdańsku najpóźniej do końca marca 2013 roku.



Konferencja na temat „Ochrony środowiska w gospodarstwach rolnych położonych na obszarach szczególnie narażonych (OSN)”.

Przychodnia w Turzu po generalnym remoncie zmieniła się nie do poznania

Nowoczesny wygląd, funkcjonalność zagospodarowanych pomieszczeń oraz nowy sprzęt – to wszystko jest do dyspozycji mieszkańców gminy Tczew w przychodni w Turzu.



Wójt Roman Rezmerowski wręczył kwiaty prezesowi Medicała dr Jakubowi Mowińskiemu.



Wójt Roman Rezmerowski wręczył upominek dr Janowi Makowskiemu z okazji jubileuszu pracy.

Dzięki unijnej pomocy firma Medical, która dzierżawi obiekty gminne z przeznaczeniem na świadczenie usług medycznych w ramach powszechnego ubezpieczenia zdrowotnego, przeprowadziła w Ośrodku Zdrowia w Turzu generalny remont. Długo wyczekiwany projekt pn. „Przebudowa oraz doposażenie Ośrodka Zdrowia w miejscowości Turze celem poprawy dostępu i jakości podstawowych usług medycznych” otrzymał dofinansowanie ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w wysokości 85 procent wydatków kwalifikowanych - wartość: 312 tys. zł, z czego 265 tys. to dotacja.



Uroczyste przecięcie wstęgi przez dr Jakuba Mowińskiego.

Uroczyste otwarcie przychodni odbyło się we wrześniu. Były gratulacje i życzenia, tradycyjne przecięcie wstęgi oraz poświęcenie obiektu przez miejscowego proboszcza ks. Mirosława Przechowskiego.

Uroczystość była również doskonałym momentem na uhonorowanie jednego z najdłużej pracujących lekarzy. Dr Jan Makowski przepracował w Turzu pięćdziesiąt lat. Kwiaty oraz upominki wręczył Wójt Gminy Tczew Roman Rezmerowski oraz dr Jakub Mowiński ze spółki Medical. Lekarz przyjął gratulacje z wielkim zaskoczeniem i wzruszeniem.

Jan Makowski, lekarz z pięćdziesięcioletnim stażem

Dr Jan Makowski – urodził się 20 października 1936 r. w Gnieźnie. W czasie okupacji przebywał wraz z rodziną w obozie przejściowym w Gniszewie. Wrócił do Gniezna, gdzie ukończył Szkołę Podstawową i Liceum Ogólnokształcące. W latach 1954-1960 kształcił się w Szczecińskiej Akademii Medycznej. Staż Podyplomowy odbywał w Szczecinku w latach 1960-1962. Rozpoczął pracę w Turzu w dniu 15 października 1962 r. jednocześnie pracował z małymi przetrwaniami w ośrodku zdrowia w Swarzędzie. Specjalizację z pediatrii uzyskał w 1969 r. w Akademii Medycznej w Gdańsku. W 1985 r. został odznaczony medalem „Zasłużony Ziemi Gdańskiej”. Z ramienia Stronnictwa Demokratycznego, którego był członkiem, przez dwie kadencje pełnił rolę radnego Powiatowej Rady Narodowej w Tczewie. W 2006 roku rozpoczął również pracę w ośrodku zdrowia w Miłobądzu. Obecnie zamieszkuje w Turzu i nadal leczy – już czwarte pokolenie mieszkańców gminy Tczew.



Nowy gabinet stomatologiczny.



Przychodnia w Turzu przestronna i funkcjonalna.

Zebrania wiejskie w Gminie Tczew

Jak co roku w poszczególnych sołectwach Gminy Tczew odbywają się zebrania wiejskie „budżetowe”, na których zapadają najważniejsze decyzje związane z podziałem środków wydzielonych na sołectwa na rok 2013.

Mieszkańcy wspólnie ustalają, jakie inicjatywy o charakterze społeczno-kulturalnym będą podejmowane na rzecz lokalnej społeczności.

Do tej pory zebrania odbyły się w: Sta-

nawliu, Lubiszewie, Dąbrówce, Zajęczkowie, Rokicach, Łukocinie, Turzu, Bałdowie, Tczewskich Łakach, Czarlinie, Swarzędzie, Małzewie i Mieściecinie.

Takie zebranie to również doskonała

okazja do omówienia bieżących spraw dotyczących sołectwa. Na zaproszenie sołtysów w zebraniach uczestniczą: Wójt Roman Rezmerowski lub jego zastępca Henryk Łucki, odpowiadając na pytania mieszkańców.



Zebranie wiejskie w Czarlinie.



Zebranie wiejskie w Turzu.

Spotkanie z sołtysami

W listopadzie w Urzędzie Gminy odbyło się spotkanie z sołtysami. Wiodącym tematem spotkania było zimowe utrzymanie gminnych dróg i chodników oraz zmiany związane z gospodarką odpadami komunalnymi.

Jeśli chodzi o temat pierwszy sołtysi zostali poinformowani o procedurach, według których będą utrzymywane drogi gminne w czasie zimy. Na to zadanie zostało wyłonionych w drodze przetargu czterech wykonawców, którzy będą dbać o przejezdność dróg gminnych w sezonie zimowym 2012/2013, każdy w wyznaczonym rejonie. Sołtysi otrzymali mapy z zaznaczoną kolejnością odśnieżania dróg oraz numery telefonów, pod które mogą zgłaszać sygnały związane z utrudnieniami powstałymi w skutek opadów śniegu czy marznącego deszczu.

Drugim istotnym tematem są zmiany, jakie nastąpią od 1 lipca 2013r. w

związku z nałożonym na gminy obowiązkiem zorganizowania odbierania odpadów komunalnych od właścicieli nieruchomości. Podczas spotkania przedstawiono również wyniki inwentaryzacji azbestu na



Sołtysi poruszali sprawy nurtujące ich mieszkańców, głównie związane z inwestycjami.



Wójt Gminy Tczew Roman Rezmerowski przedstawił sołtysom plan budżetu na rok 2013.

terenie naszej gminy i opracowany „Program usuwania azbestu”. Okazało się, że na 1805 zinventaryzowanych obiektów budowlanych, znajdują się płyty azbestowo-cementowe o łącznej powierzchni 368.244 m². Ponad 98% nieruchomości wyposażonych w azbest należy do osób prywatnych.

Ponadto Wójt Gminy Tczew Roman Rezmerowski przedstawił sołtysom plan budżetu na rok 2013 oraz poinformował ich, że zmienią się godziny pracy Urzędu. Od 2 stycznia 2013 roku Urząd będzie czynny dłużej w środy (od 7:30 do 17:00), z kolei w piątki krócej (od 7:30 do 14:00).

DOŻYNKI GMINNE 2012

Dożynki, święto plonów, to wyjątkowy dzień w roku, uświetniający ciężką pracę rolników, ich trud i wysiłek włożony w to, by na naszych stołach pojawił się chleb.

Tegoroczne obchody Dożynek Gminnych odbyły się 9 września w Miłobądzu. Uroczystość rozpoczęła się Mszą Świętą w kościele, pw. Macierzyństwa NMP w Miłobądzu. Po mszy korowód dożynkowy przeszedł ulicami Miłobądz na teren Szkoły Podstawowej w Miłobądzu. Przybyłych gości przywitał Wójt Gminy Roman Reźmerowski. Następnie starosta i starościna dożynek przekazali Wójtowi chleb dożynkowy upieczony z tegorocznych plonów, aby Gospodarz Dożynek, czyli Wójt podzielił go wśród uczestników uroczystości.

Po uroczystościach rozpoczęła się zabawa, a atrakcji nie brakowało. Na scenie można było zobaczyć i posłuchać koncertu Orkiestry Dętej z Bobowa oraz występy artystyczne dzieci ze Szkoły Podstawowej w Miłobądzu, występ zespołu Syrenki, a także pokaz tańca towarzyskiego ze szkoły tańca Stakato z Tczewa. Na scenie pojawiła się również utalentowana Oliwia Raduńska ze Szpęgawy, która zaśpiewała kilka znanych aktualnie przebojów.

Dla najmłodszych nie zabrakło atrakcji przez cały czas trwania imprezy. Nie lada atrakcją był wyjątkowy pokaz Teatru Kubika i pokaz tańca

indiańskiego. Powodzeniem cieszyły się zamki dmuchane. Dodatkowo czekały na dzieci warsztaty plastyczne, wioska indiańska, malowanie twarzy, spotkanie z Myszką Miki i Kaczorem Donaldem oraz wata cukrowa i lody. Dodatkowo dla wszystkich dostępna była darmowa grochówka. Na placu znajdowały się stoiska gastronomiczne

Coroczną tradycją dożynek jest konkurs na najładniejszy wieniec, którego wykonanie jest określone ścisłymi zasadami. Przede wszystkim należy użyć naturalnych materiałów związanych ze świętem plonów, a stylizacja wieńca ma mieć kształt korony. W tym roku do konkursu zgłoszonych zostało 13 wieńców: Bałdowo, Boroszewo, Czatkowy, Dalwin, Mieścina, Miłobądz, Stanisławie i Lubiszewo, Rokitki, Swarżyn, Szczerbiecin, Szpęgawa, Tczewskie Łąki oraz Wędkowy. Komisja konkursowa przyznała następujące miejsca:

I miejsce: Stanisławie i Lubiszewo,
II miejsce: Szpęgawa,
III miejsce: Miłobądz.

Dodatkowo reprezentantki z Kół Gospodyń Wiejskich wzięły udział w konkursie na najdłuższy szalik zrobiony na drutach. W tej potyczce bezkonkurencyjna okazała się Pani z Koła Gospodyń Wiejskich z Czatków.

Humoru dodał występ kabaretu Widelec, a gwiazdą wieczoru był zespół The Postman-Beatles z Polkowic, który zagrał do zabawy zgromadzoną publiczność.

z potrawami przygotowanymi przez Panię z Koła Gospodyń Wiejskich z Miłobądz, Malenina i Mieścina. W trosce o zdrowie mieszkańców dostępny był punkt medyczny, w którym można było dokonać pomiaru poziomu cukru we krwi, cholesterolu oraz ciśnienia.



Wieńce dożynkowe.



Przedшкоlaki z Miłobądz.



Beatlesi z Polkowic.



Występy wokalne uczennic ze Szkoły Podstawowej w Miłobądzu doceniła dyrektorka Elżbieta Krzebietke, wręczając im upominki.



Teatr Kubika.



Zawody na najdłuższy szalik.



Panie z Koła Gospodyń Wiejskich z Miłobądz.



Uroczyste przekazanie chleba dożynkowego.



Pokaz tańca towarzyskiego - Szkoła Tańca „Stakato”.



Pokaz tańca indiańskiego.



Kabaret Widelec.

„Nowe umiejętności – nowe możliwości”

To nazwa projektu systemowego, który jest i będzie dalej realizowany przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Tczewie ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki Priorytet VII, Promocja integracji społecznej, Działanie 7.1 Rozwój i upowszechnienie aktywnej integracji, Poddziałanie 7.1.1 Rozwój i upowszechnianie przez ośrodki pomocy społecznej.

Projekt współfinansowany jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego. Realizacja projektu rozpoczęła się w lipcu br. piknikiem edukacyjno – integracyjnym dla uczestników projektu i ich rodzin, a zakończyła się 13 grudnia br. spotkaniem podsumowującym.

W ramach projektu „Nowe umiejętności – nowe możliwości” w 2012 r. zrealizowano dla 24 uczestników kurs pierwszej pomocy przedmedycznej, zajęcia warsztatowe i indywidualne z psychologiem i doradcą zawodowym. Grupa 9 uczestników, osób bezrobotnych odbyła kurs prawa jazdy kat. B i przystąpiła do egzaminu (w listopadzie 3 osoby miały egzamin i ukończyły go z wynikiem pozytywnym).

Ponadto przeprowadzony został kurs komputerowy dla 18 osób, warsztaty artystyczne dla 13 uczestników oraz kurs ABC Przedsiębiorczości dla 7 uczestników.

10 osób skorzystało z poszerzenia wiedzy w zakresie zawodu sprzedawcy z obsługą kasy fiskalnej. 11 uczestniczek odbyło kurs stylizacji paznokci. Odbył się również kurs językowy – 19 osób ukończyło 48 godz. kurs nauki j. angielskiego.

Tak szeroki rodzaj wsparcia, o różnej tematyce pozwolił każdej z osób znaleźć coś dla siebie i w ten sposób zwiększyć aktywność społeczną i umiejętności zawodowe. Wszystkie kursy w ramach projektu odbywały się w Tczewie, uczestnikom zapewniono catering podczas szkoleń, a w trakcie projektu prowadzono zwroty kosztów za dojazdy. Podczas kursów i szkoleń uczestnicy otrzymali materiały szkoleniowe np. kuferek wyposażony w akcesoria kosmetyczne, pamięć USB, materiały do szycia firan, zasłon, wyplatania Mikołajów, karmników, gałęzie i kwiaty do układania wieńców i stroików oraz materiały drukowane do zajęć z kursu sprzedawcy, komputerowego, językowe-

go czy ABC Przedsiębiorczości.

Jest nam niezmiernie miło poinformować, że wszyscy uczestnicy tj. 24 osoby – podopieczni naszego ośrodka, którzy rozpoczęli udział w projekcie podczas spotkania podsumowującego projekt za rok 2012 otrzymali dyplomy o zakończeniu udziału w naszym projekcie. Wręczone zostały ponadto certyfikaty i zaświadczenia ze wszystkich szkoleń, w których nasi podopieczni brali udział.

W imieniu zespołu projektu serdecznie dziękujemy uczestnikom za aktywny udział. Mamy nadzieję, że edycja w 2013 r. będzie również udana i uczestnicy projektu będą równie usatysfak-

cjonowani z udziału w kolejnej edycji. Już dziś zapraszamy kolejnych kandydatów do zapoznania się z projektem na stronie internetowej www.gops.tczew.pl oraz przybycia w 2013 r. do naszego Ośrodka celem udziału w rekrutacji.



Warsztaty artystyczne.



Kurs ABC przedsiębiorczości.



Piknik rodzinny.



Piknik rodzinny.

Dom Pomocy Społecznej z Damaszk Międzynarodowy Dzień Osób Niepełnosprawnych

„Mimo wszystko – potrafimy”

pod takim hasłem obchodzono w tym roku Międzynarodowy Dzień Osób Niepełnosprawnych.

Z tej okazji opiekunowie oraz pensjonariusze Domu Pomocy Społecznej z Damaszk przyjechali do Zespołu Kształcenia i Wychowania w Turzu, aby zwrócić uwagę społeczności na problemy tej grupy ludzi i podkreślić konieczność działań na rzecz integracji osób niepełnosprawnych z resztą społeczeństwa.

W spotkaniu uczestniczył Wójt Gminy Tczew Roman Rezmerowski, który chętnie wspiera różne inicjatywy realizowane przez Domy Pomocy Społecznej.

W spotkaniu uczestniczyła grupa osób, która „mimo wszystko” wykazuje się ogromnym talentem artystycznym, muzycznym i sportowym. Pensjonariusze z Domu Pomocy z Damaszk zaprezentowali wykonane rękodzieła oraz zdobyte medale. Na uwagę zasługuje Krystian Piernicki, który reprezentował Polskę

Mieszkańcy mają zapewnioną bogatą ofertę codziennych zajęć, podnoszących sprawność psychofizyczną i wpływających na aktywizację. Prowadzone są treningi kulinarne, kosmetyczne i sportowe.

Mieszkańcy pracują w pracowniach rękodzieła, rzemiosła oraz pracowni technik różnych. Wykonane prace prezentowane są na kiermaszach i wystawach.

W Domu działa grupa teatralna „Bez Dam”. Spektakle oparte są na pomysłach własnych aktorów, realizowane w konwencji teatru ruchu

z wykorzystaniem masek, gry, światła i dźwięku, w efekcie, czego powstają realizacje odnoszące się do człowieka mającego inną, specyficzną perspektywę postrzegania rzeczywistości.

Odkryte talenty muzyczne mieszkańców wpłynęły na konieczność utworzenia zespołu – „Big-Band”. Pensjonariusze grają na: perkusji, gitarze, akordeonie, tamburynie, organach oraz na diabelskich skrzypcach. Zespół występuje podczas lokalnych imprez, a także prezen-

tuje swoje umiejętności w zaprzyjaźnionych ośrodkach w kraju i zagranicą.

Dom Pomocy Społecznej organizuje mieszkańcom imprezy kulturalno-sportowo-rekreacyjne oraz wycieczki, które są atrakcyjną formą spędzania czasu wolnego, a także włączaniem osób niepeł-



Zespół „Big-Band”.

nosprawnych w życie społeczeństwa. Ponadto zapewnia warunki do Rozwoju samorządności mieszkańców, a także umożliwia zaspakajanie potrzeb religijnych zgodnie z wyznaniem mieszkańca.

Dyrektor z odznaczeniem

Dyrektorem placówki jest **Arkadiusz Kiemczyński**, który prowadzi ośrodek od samego początku jego istnienia. Z jego inicjatywy w roku 2004 powołano do życia Stowarzyszenie „Nasz Dom”. Dzięki działalności Stowarzyszenia, w tym realizowanym projektom, pozyskiwane są dodatkowe środki finansowe na wyjazdy podopiecznych Domu oraz organizowanie dla nich, corocznie w ramach „Dnia Sportu”, imprez sportowych i rekreacyjnych. Dyrektor nawiązał współpracę z instytucjami socjalno-opiekuńczymi z Danii, Litwy i Niemiec, gdzie wymienia doświadczenia zawodowe. Dzięki jego wieloletniej pracy w roku 2009 Dom Pomocy Społecznej w Damaszcze, jako pierwszy w województwie pomorskim, a trzeci w kraju otrzymał certyfikat „Opieka bez Agresji”. Za swoją długoletnią pracę socjalną otrzymał „Złoty medal Prezydenta RP za Długoletnią Służbę”.



Pensjonariusze Domu Pomocy Społecznej z Damaszk.

na Olimpiadzie Specjalnej w Chinach i zajął III miejsce, zdobywając brązowy medal. Z kolei Paweł Stasiak zdobył złoty medal w biegach na nartach podczas tegorocznych igrzysk zimowych.

Opieka bez agresji

Dom Pomocy Społecznej w Damaszcze powstał w 1992. Mieszka w nim 126 osób (kobiety i mężczyźni) przewlekłe psychicznie chorych. Dom świadczy usługi bytowe, opiekuńcze, wspomagające w zakresie wynikającym z indywidualnych potrzeb mieszkańców. Pensjonariusze mają do dyspozycji pokoje 1, 2, 3 i 4 osobowe. Nad prawidłowym funkcjonowaniem Domu czuwa zespół terapeutyczno-opiekuńczy w skład, którego wchodzi wszyscy pracownicy domu.



Uczestnicy spotkania: dzieci i nauczyciele z ZKiW Turze, dyrektor Tomasz Resmerowski oraz Wójt Roman Rezmerowski.

IV Turniej Tenisa Stołowego o Puchar Wójta Gminy Tczew

W sobotę (08.12) na hali sportowej gimnazjum w Dąbrówce odbył się IV Turniej Tenisa Stołowego o Puchar Wójta Gminy Tczew.

Organizatorem zawodów była Gmina Tczew oraz Gimnazjum w Dąbrówce. Oficjalnego otwarcia turnieju dokonał Wójt Gminy Tczew Roman Rezmerowski.

Turniej rozegrano w trzech kategoriach: do 40 lat, 40+ i kobiet.

Panie (3 uczestniczki) rywalizowały ze sobą w jednej grupie każda z każdą do trzech wygranych setów. Najlepszą zawodniczką okazała się Alicja Koszyk, która zajęła pierwsze miejsce. Drugie miejsce przypadło Annie Sadowskiej. Na podium stanęła również Wanda Wilke soltys Zajączkowska zajmując trzecie miejsce.

Wśród mężczyzn w kategorii wiekowej do 40 roku życia wystartowało 10 zawodników.

Uczestnicy tej kategorii wiekowej zostali podzieleni na dwie grupy pięcio-

osobowe. Grano systemem każdy z każdym do 3 wygranych setów. Do dalszej rundy awansowały po 2 osoby z każdej grupy. Ostatecznie cały turniej wygrał już po raz trzeci Jakub Kukuła ze Szpęgawy. Drugie miejsce przypadło Tomaszowi Ciapka, trzecie natomiast zajął Mariusz Musiał.

W ostatniej kategorii wiekowej 40+ zgłosiło się 7 zawodników. Pierwsze miejsce wywalczył Adam Kapinos wygrywając wszystkie swoje pojedynki. Na drugim miejscu uplasował się Gerard Kozłowski. Trzecią lokatę zajął Wojciech Pustkowski. Tuż za podium stanął Wojciech Zadrozny. Natomiast piąte miejsce



Wójt Gminy Tczew Roman Rezmerowski z uczestnikami turnieju.

zajął Waldemar Wołoszyk przed Mariuszem Sadowskim.

Wszyscy uczestnicy otrzymali dyplomy i atrakcyjne nagrody, a zwycięzcy puchary Wójta Gminy Tczew.

Maratończyk z Gniszewa

Wiesław Sosnowski – mieszkaniec gminy Tczew, ma 40 lat i wraz z żoną i córką mieszka w Gniszewie. Zawodowo pracuje jako doradca w Powiatowym Ośrodku Doradztwa Rolniczego w Tczewie, a hobbystycznie trenuje bieganie, osiągając wysokie wyniki.

Wiesław Sosnowski opowiada o swojej przygodzie z bieganiem.

Jak zaczęła się ta sportowa przygoda?

Od dzieciństwa uwielbiałem sport. Jako chłopiec godzinami spędzałem czas na boisku grając w piłkę nożną. W szkole średniej często uczestniczyłem w zawodach przełajowych osiągając dobre wyniki. Jednak dopiero na studiach zacząłem trenować bieganie. Najpierw ćwiczyłem w Klubie Gwardia Olsztyn, a później zapisałem się do Akademickiego Związku Sportowego. Wówczas biegałem na dystansach od 800 do 5000 m. W 1996 roku we Wrocławiu zdobyłem złoty medal w biegach na 1500 m w Akademickich Mistrzostwach Polski kategorii Wyższych Szkół Rolniczych.

Co jest takiego fascynującego w bieganiu?

Podczas biegania wydzielają się endorfiny- hormony szczęścia, które sprawiają, że czuję się fantastycznie i chcę tego więcej i więcej – działa to na mnie jak narkotyk, który uzależnia.

Pierwszy bieg długodystansowy?

Pierwszy mój bieg długodystansowy odbył się w Gdańsku, był to maratón Solidarności (42km). Uczestniczyłem w nim bez przygotowania. Wówczas najistotniejszym dla mnie celem było jego ukończenie. Udało mi się to z wynikiem 4h i 10min.

W ilu maratonach już uczestniczyłeś i jaki jest twój rekord życiowy?

Do tej pory było ich 25, a mój rekord życiowy to 2h i 26min, który uzyskałem na maratonie w Irlandii Longford. Tam odniosłem zwycięstwo trzykrotnie.



Wiesław Sosnowski na maratonie w Longford.

A jak tam Pan trafił?

Przez pewien okres mojego życia pracowałem w Irlandii. Tam też zapisałem się do klubu EAGLE AC i brałem udział w biegach ulicznych na dystansach od 5 km do maratonu. W tym kraju ten sport traktowany jest inaczej niż w Polsce. W Irlandii jest on bardziej popularny i tym samym takie zawody są częściej organizowane. Zdarzało

się nawet, że co tydzień brałem udział w biegach długodystansowych.

Jak przygotowuje się Pan do sezonu biegowego?

W biegach najważniejsza jest systematyczność, dlatego też biegam codziennie pokonując w tygodniu od 120 do 160 km. Każdy tydzień podzielony jest na codzienne treningi o różnym stopniu nasilenia. Dwa dni biegam powoli pokonując dłuższe dystanse, a w trzecim dniu trening jest bardziej intensywny tzn. krótszy dystans, ale szybkim tempem. Dodatkowa ważna jest dieta oraz ćwiczenia sprawnościowe.

Plany na przyszłość?

Rok 2013 zaplanowałem sobie bardzo ambitnie. Zapisałem się na maraton w Rotterdamie i w Berlinie, ale żeby w nich wziąć udział muszę dobrze się przygotować i przebieść cykl zawodów o różnych dystansach. Mam nadzieję, że sprostam tym wymaganiom i zrealizuję swoje plany.

Jaką radę może Pan dać młodym sportowcom chcącym rozwijać się w tej dyscyplinie sportu?

W tej dyscyplinie najważniejsza jest systematyczność, dlatego też trzeba być bardzo wytrwałym, nie przejmować się porażkami tylko wyciągać z nich wnioski, analizować i poprawiać błędy.

Olimpiada Młodych Producentów Rolnych

W Zespole Szkół Agrotechnicznych i Ogólnokształcących w Swarzędzie (22.11) odbyła się kolejna edycja Olimpiady Młodych Producentów Rolnych.

Uczestniczyli w niej młodzi rolnicy w wieku od 17 do 40 lat prowadzący gospodarstwa rolne samodzielnie lub wspólnie z rodzicami, którzy zgłosili swój udział do konkursu. W sumie w eliminacjach powiatowych wzięły udział 24 osoby.

Celem Olimpiady Młodych Producentów Rolnych jest popularyzacja osiągnięć nauki i praktyki rolniczej oraz aktualnej wiedzy w zakresie rolnictwa i rozwoju obszarów wiejskich. Olimpiada odbywa się na zasadach współzawodnictwa z

ekonomikę i zarządzanie, bezpieczeństwo i higienę pracy oraz zagadnienia dotyczące Wspólnej Polityki Rolnej oraz Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013.

Eliminacje przebiegały w dwóch etapach – pierwszy to pisemny test rozwiązywany przez wszystkich uczestników, z kolei do drugiego etapu kwalifikuje się pięciu najlepszych zawodników. W tym roku test zawierał 50 pytań i obejmował zagadnienia dotyczące rozwoju obszarów wiejskich, przystosowania

gospodarstw do wymogów unijnych, agrobiznesu, technologii produkcji rolniczej oraz ekologii i ochrony środowiska. Na koniec pięciu finalistów, którzy uzyskali najwyższą liczbę punktów z testu odpowiadało na pięć wylosowanych pytań problemowych. Po pasjonującej rozgrywce laureatami tegorocznej Olimpiady Młodych Producentów Rolnych zostali:

**I miejsce - Piotr Habas z Gręblina
II miejsca – Maciej Murzydło z Narków
III miejsce – Krzysztof Reszke z Rzężęcina
IV miejsce – Piotr Sokół ze Zdun
V miejsce – Mateusz Kłos z Pączewa**

Dla uczestników Olimpiady Wójt Gminy Tczew Roman Rezmerowski ufundował nagrody.

Zawodnikom z Gminy Tczew mocno kibicowała Sekretarz Joanna Szlicht, jednak nie udało im się dostać do finału. Dlatego też musimy tutaj wtrącić kilka słów o ubiegłorocznej edycji Olimpiady, gdyż to właśnie zawodnik z Gminy Tczew – Michał Klaus z Zabagna znalazł się w finale nie tylko powiatowym, ale również wojewódzkim oraz krajowym, gdzie zajął 5 miejsce.



Uczestnicy Olimpiady Młodych Producentów Rolnych.

Mikołajki

Do Gminy Tczew zawiązał Mikołaj, odwiedzając dzieci z sołectwa Lubiszewo, Stanisławie i Boroszewo.

Dzieci z Boroszewa na spotkanie z Mikołajem przygotowywały się prawie miesiąc. Pod okiem nauczyciela robiły własnoręcznie kartki i ozdoby świąteczne, którymi udekorowały nie tylko choinkę, ale również całą świetlicę. W sobotę 8 grudnia w postać śnieżynki wcieliła się Jolanta Steinke,

która poprowadziła zabawę i konkursy dla dzieci. Jednocześnie dwie drużyny jedna chłopców druga dziewcząt przygotowywały tańcuchy na choinkę. Kulminacyjnym etapem strojenia choinki było zawieszenia tańcuchów przez



Mikołajki w Lubiszewie.

Sołtysa Michała Kowalskiego. Dla zmęczonych maluchów skakaniem i tańceniem Koło Gospodyń Wiejskich przygotowało poczęstunek. Dodatkową atrakcją była loteria fantowa. Wszystkie dzieci od Mikołaja otrzymały paczki świąteczne.

W Lubiszewie spotkanie z Mikołajem również poprzedziły liczne zabawy i konkursy. Były zabawy z chustą animacyjną klanzy, zawody sprawnościowe i zręcznościowe. Wszystkie

dzieci otrzymały nagrody ufundowane przez Wójta Gminy Tczew Romana Rezmerowskiego w imieniu, którego wręczała je Sekretarz Joanna Szlicht. Dodatkowo dzieci mogły pomalować sobie buzie, a także wykonać laurki dla Mikołaja. Zabawa była świetna, jednak wszyscy z niecierpliwością czekali na przybycie najważniejszego w tym dniu gościa. Mikołaj w sali gimnastycznej Szkoły Podstawowej w Lubiszewie pojawił się w asyście swojego pomocnika elfa. Wszystkie dzieci otrzymały paczki świąteczne od Mikołaja, a te odważniejsze siadały na kolano, a rodzice robili im pamiątkowe zdjęcia.



Mikołajki w Boroszewie.

Mieszkaniec Turza z wyjątkowym talentem muzycznym

Przemysław Radziszewski – mieszkaniec Turza - jest znaną postacią w gminie Tczew od kilku miesięcy. Popularność zyskał dzięki występowi w programie Must Be The Music, w którym to doszedł, aż do finału. Mimo, iż nie wygrał programu Przemek aktywnie stara się wykorzystać „dobry czas”, aby rozwinąć swoją artystyczną część życia. Postanowiliśmy zaprosić Przemysława Radziszewskiego na krótką rozmowę, aby opowiedział nam o swojej przygodzie, planach na przyszłość i marzeniach związanych z karierą.

Minęło już trochę czasu od finałowego odcinka programu, emocje już opadły, jak z perspektywy czasu ocenia Pan swoją przygodę, bo sądzę, że można to tak nazwać?

– „Tak, zdecydowanie była to przygoda mojego życia. To wszystko, co się wydarzyło było dla mnie ogromnym zaskoczeniem i nie spodziewałem się tak wysokiego wyniku, dlatego tym bardziej jestem szczęśliwy z tego, co osiągnąłem”.

Proszę powiedzieć, jak jest za kulisami i na scenie popularnego programu MBTM, jakie było wyobrażenie w stosunku do rzeczywistości?

– „Przed wszystkim w rzeczywistości całe studio jest o wiele mniejsze niż zza szklanego ekranu, nad całym programem czuwa sztab ludzi: dźwiękowcy, kamerzyści, scenarzyści i wielu innych ludzi, bez których nie udało by się zrealizować programu”.

Jak teraz wygląda Pana życie, czy wrócił

Pan do pracy zawodowej, czy na pierwszym planie jest tylko muzyka?

– „W obecnej chwili poświęcam się muzyce i staram się wykorzystać szansę, jaką dał mi los. Uczę się śpiewu u profesjonalnego nauczyciela Pana Waldemara Bączyka, któremu bardzo jestem wdzięczny za pomoc, bo odkrywa we mnie nieznane do tej pory dla mnie emocje, które można przekazać za pomocą śpiewu. Wykorzystuję to podczas terapii muzycznej, którą prowadzę w Domu Pomocy Społecznej w Stanisławiu”.

Gdzie możemy Pana oglądać i posłuchać w obecnej chwili?

– „Staram się uczestniczyć w przedsięwzięciach, do których jestem zapraszany, dzięki temu środowisko muzyczne nie da o mnie zapomnieć. Ostatnio udało mi się zadebiutować w roli anensera na Gali Boxu Hussars Poland vs Team Russia w Gdyni, a w przerwie zaśpiewałem piosenkę z finałowego odcinka programu MBTM - Time To Say

Goodbay. Dostałem również zaproszenie – z czego bardzo się cieszę, bo to wielkie wyróżnienie – na występ jubileuszowy XX-lecia Polsatu, który odbędzie się 18 grudnia, a po nowym rok 10 lutego koncert w Opolu. W najbliższym czasie, bo 2 grudnia gramy min. z Alicją Mączkowską z MBTM, charytatywny koncert w Grudziądzu dla małej Wiktorii.

Przemek chciałby stworzyć swój własny repertuar, a obecnie pracuje nad własną piosenką świąteczną. Jak widać nasz tenor prężnie rozwija swoje zdolności wokalne, chciałby kiedyś wystąpić z profesjonalną orkiestrą, a także spróbować swoich sił w dubbingu bajki.

Trzymamy, zatem kciuki za Przemka i życzymy spełnienia marzeń i dalszego rozwoju kariery.



Sekretarz Joanna Szlicht i Zastępca Wójta Henryk Łucki podczas spotkania z Przemysławem Radziszewskim.

Czarlin. Dzień Seniora

„Ludzie nie dlatego przestają się bawić, że się starzeją, lecz starzeją się, bo się przestają bawić.” – Mark Twain

Tych słów trzymają się mieszkańcy sołectwa Czarlin i nie przestają się bawić. Czwartkowe popołudnie było tego doskonałym dowodem. Najstarsi mieszkańcy sołectwa Czarlin przybyli do restauracji „Akropolis” by spędzić wspólnie parę miłych godzin. Organizatorami byli: Sołtys, Rada Sołecka oraz Koło Gospodyń Wiejskich. Inicjatywę tę wsparł również Krzysztof Żółtek, właściciela restauracji „Akropolis”, który zapewnił lokal i dofinansował poczęstunek.

Spotkanie rozpoczęła sołtys Łucja Topol-

ska, która przywitała przybyłych seniorów oraz zaproszonych gości: ks. Jana Buk, ks. Marcina Baska, Zastępcę Wójta Henryka Łuckiego, Sekretarz Joannę Szlicht oraz Radnego Przemysława Chromik, a następnie odczytała życzenia od Przewodniczącego Rady Powiatu Tczewskiego Piotra Ody a oraz Starosty Powiatu Tczewskiego Józefa Puczyńskiego, którzy nie mogli być obecni na spotkaniu.

Zastępcą Wójta Henryk Łucki życząc seniorom zdrowia i nieślabnącej radości z

życia przekazał drobne upominki.

Następnym punktem uroczystości była część artystyczna w wykonaniu dzieci i młodzieży oraz członkiń miejscowego Koła Gospodyń Wiejskich. Były wiersze, śmieszne anegdoty, cytaty i zabawne aforyzmy, a także występy muzyczne. Na koniec wszyscy odśpiewali „sto lat”. Zabawa przy muzyce trwała do godzin wieczornych.

Takie spotkania to wspaniała okazja do oderwania się od codzienności, porozmawiania z sąsiadami i powspominania. Z kolei taniec przy dobrej muzyce może wyleczyć nie jedno schorzenie. Dlatego też takie inicjatywy należy doceniać i wspierać, aby stały się rytuałem.

Dzień Seniora w Polsce powstał z inicjatywy Polskiego Związku Emerytów, Rencistów i Inwalidów, a jego celem jest zwrócenie uwagi społeczeństwa na ludzi starszych i niepełnosprawnych oraz popularyzowanie idei pełnego udziału seniorów w rozwoju kulturalnym i ekonomicznym społeczeństwa. Ze swojej roli świetnie wywiązują się pełni życia i pogody ducha emeryci z Czarlina, którym energii i woli życia pozazdrościć mógłby niejeden młody.



Dzień Seniora.



Stół Bożonarodzeniowy na Kociewiu

Już po raz czwarty Kociewskie Forum Kobiet i Biuro Powiatowe Doradztwa Rolniczego w Tczewie zorganizowało przegląd stołów bożonarodzeniowych.

Tradycyjne odbył się on w Fabryce Sztuk w Tczewie 8 grudnia br. Jest to piękny zwyczaj, przyczyniający się do pielęgnowania dziedzictwa kulinarnego Kociewia, pobudzania aktywności społeczeństwa lokalnego, kultywowania tradycji, zwyczajów i przypomnienia smaków regionalnej kuchni. Otwarcia przeglądu dokonały Krystyna Gierszewska - Prezes Kociewskiego Forum Kobiet i Alina Laskowska - pracownik Biura Powiatowego Doradztwa Rolniczego w Tczewie. Wśród zaproszonych gości był Henryk Łucki zastępca Wójta Gminy Tczew.

Najważniejszymi uczestnikami Przeglądu były reprezentantki Kół Gospodyń Wiejskich z wszystkich gmin powiatu tczewskiego: Koło Gospodyń Wiejskich z Gorzędzieja, Koloni Ostrowickiej, Morzeszczyna, Rudna oraz Panie z Koła Gospodyń Wiejskich ze Swarozyna.

Panie na odświętnie udekorowanych stołach przygotowały mnóstwo smaczków kociewskich specjałów, które najczęściej



Koło Gospodyń Wiejskich ze Swarozyna.

goszczą na stole wigilijnym i świątecznym.

W świąteczny nastrój gości wprowadził Chór Deesis z Uniwersyteckiego Katolickiego Liceum Ogólnokształcącego z Tczewa śpiewając kolędy i pastorałki oraz dzieci z Zespołu Kształcenia i Wychowania w

Swarozynie, które zaprezentowały scenkę pt. „Spotkanie ze św. Mikołajem”. Ten punkt programu zakończył się wspólnym śpiewaniem kolęd.

Następnie przystąpiono do prezentacji potraw. Jako pierwsze, swoją potrawę, „pierogi smażone na oleju” zaprezentowały panie z KGW Gorzędzieja. Specjalnością KGW Swarozyn był „karp w szarym sosie”. Panie z Kolonii Ostrowickiej przygotowały „karkówkę w sosie”, a panie z KGW Rudno „rybę w sosie warzywnym”. KGW Morzeszczyn przygotowało „zupę rybną”.

Po prezentacji potraw przystąpiono do wręczenia nagród wszystkim Kołom Gospodyń Wiejskich. Specjalny upominek ora list gratulacyjny dla Koła Gospodyń Wiejskich ze Swarozyna wręczył Zastępca Wójta Gminy Tczew Henryk Łucki.

Ostatnim punktem uroczystości była degustacja świątecznych i wigilijnych potraw.

Wigilia strażacka

Spotkania opłatkowe są okazją do wspólnego przeżywania wyjątkowego nastroju Świąt Bożego Narodzenia oraz Nowego Roku.

Życzliwa i rodzinna atmosfera towarzyszyła spotkaniu wigilijnemu strażaków, które odbyło się w sobotnie popołudnie 8 grudnia w remizie OSP w Gniszewie. W spotkaniu i wspólnym kolędowaniu uczestniczyły delegacje z jednostek OSP Gminy Tczew. Wśród zaproszonych gości na uroczystość przybyli Przewodniczący

Rady Powiatu Tczewskiego Piotr Ody a, Wójt Gminy Tczew Roman Rezmerowski, Zastępca Komendanta Powiatowej Straży Pożarnej Zbigniew Rzepka, kapelan strażaków ks. Roman Misiak oraz sołtys Gniszewa Kazimierz Dubiel.

Przybyłych gości przywitał Julian Grygolec – prezes Zarządu Oddziału Gmin-



Wójt Roman Rezmerowski złożył życzenia świąteczne i noworoczne wszystkim strażakom.



Przedstawiciele jednostek OSP z Gminy Tczew oraz zaproszeni goście.

Święto Niepodległości w ZKiW w Swarzędzie

Uczniowie Zespołu Kształcenia i Wychowania w Swarzędzie w ramach wychowania patriotycznego uczcili 94 rocznicę odzyskania przez Polskę niepodległości.

Tradycyjnie, w przeddzień Święta Narodowego, gimnazjaliści złożyli uroczyste ślubowanie Ojczyźnie i Szkole, że będą sumiennie pracować, czynnie współuczestniczyć w życiu społecznym, kulturalnym, gospodarczym kraju, mądrze i pięknie żyć, zaś wyróżnieni drugoklasiści przejęli zaszczytną wartość przy fladze państwowej.

W tym samym dniu uczniowie podstawówki i gimnazjum wzięli udział w żywej lekcji historii prowadzonej przez grupę pana Jacentego Ordowskiego specjalizującego się w spektaklach historycznych mających na celu propagowanie wśród dzieci i młodzieży znajomości historii.

Pasowanie klas pierwszych w ZKiW w Swarzędzie

W listopadzie br. w ZKiW w Swarzędzie odbyło się uroczyste pasowanie klasy I na uczniów. Dzieci recytowały wiersze, śpiewały piosenki i tańczyły. Z tej okazji Dyrektor Wojciech Czerwieński wręczył uczniom dyplomy oraz drobne upominki.



Żywa lekcja historii ZKiW w Swarzędzie.



Ślubowanie klas pierwszych.

Szkoła Podstawowa w Lubiszewie

Trzy miesiące roku szkolnego 2012/2013 przyniosły uczniom Szkoły Podstawowej w Lubiszewie wiele ważnych zadań, zabaw i imprez.

Dzieci z oddziału przedszkolnego i klas zerowych uczestniczyły w przedsięwzięciu „Święto Drzewa”, dzięki czemu dowiedziały się o zaletach drzew i przyrody dla człowieka. Najmłodszy posadzili w swoim ogrodzie dwa „Drzewka przyjaźni”, o które będą dbać. „Święto pieczonego ziemniaka” przerodziło się w wspólną zabawę dzieci i rodziców. Wiele radości przyniosły konkursy i degustacja pieczonych ziemniaków. Wielkim przeżyciem dla młodszych dzieci okazał się wyjazd na warsztaty edukacyjno-artystyczne do Fabryki Sztuk w Tczewie.

Kartka świąteczna, którą wykonywali najmłodszy, rozwinęła u wszystkich kreatywność, wyobraźnię i fantazję.

W szkole ruszyła akcja charytatywna pomoc dla zwierząt z Tczewskiego Schroniska „Animals”. Zebrano wiele darów w postaci karmy suchej, puszek, koczek.

„Bukiet Pani Jesieni” to kolejne przedsięwzięcie, w które zaangażowali się najmłodszy. Przeprowadzono ciekawe warsztaty dla rodziców, a prace wysłano na ogólnopolski konkurs plastyczny. Uczniowie kl. I wspaniale przygotowali się do pasowania na ucznia odbywając „Rejs

po oceanie wiedzy”.

Wielkim sukcesem szkoły był udział uczniów w V Powiatowym Konkursie Literackim im. Romana Landowskiego, gdzie Oliwia Brodzińska z kl. III zajęła III miejsce, a Julia Lica w kategorii plastyka zajęła III miejsce.

Uczniowie szkoły uczestniczyli także w wielu zawodach sportowych m.in.: turnieju tenisa stołowego, XV Powiatowych Igrzyskach młodzieży szkolnej w unihokeja dziewcząt, Gminnych Sztafetowych Biegach Przelajowych zajmując czołowe miejsca.



Święto Drzewa w Szkole Podstawowej w Lubiszewie.



Pasowanie klas pierwszych.

Obchody Święta Niepodległości w Szkole Podstawowej w Miłobądku

W Szkole Podstawowej odbył się uroczysty apel ku czci odzyskanej niepodległości.

Uczestniczyli w nim wszyscy uczniowie oraz nauczyciele szkoły. Patriotyczną akademię poprowadziła uczennica klasy VI – Ola Król. Dziewczęta z Zespołu Wokalnego „Syrenki” wykonały pięć pieśni i piosenek z okresu I wojny światowej oraz pierwszych lat niepodległej Polski.

Po wyprowadzeniu pocztu sztandarowego odbył się Konkurs Wiedzy o Polsce.

Uczestniczyli w nim uczniowie klas IV – VI. Konkurs przebiegał na zasadach telewizyjnego teleturnieju „Jeden z dziesięciu”. Wszyscy uczestnicy wykazali się bardzo dużą wiedzą, ale do finału mogło dotrzeć tylko troje uczniów. W pierwszej fazie turnieju uczestniczyli: Oliwia Mieliwiek, Karolina Kamrowska, Karolina Wichmann, Jan Dziecielski, Dawid Naguszewski i Piotr Wołoszyk.

Finałści stoczyli wspaniały bój. Zwycięzcą został Kacper Silarski, który pokonał Magdę Budziszewską i Adama Leczkowskiego. Dyrektor szkoły Elżbieta Krzebietke podziękowała wszystkim uczestnikom uroczystego apelu i konkursu oraz wręczyła pamiątkowe dyplomy i nagrody.

Pasowanie klas pierwszych w Miłobądku

W Szkole Podstawowej w Miłobądku odbyło się uroczyste ślubowanie klas pierwszych.



Pasowanie klas pierwszych.

Wobecności dyrekcji, rodziców, uczniów z klas II i III, oraz zaproszonych gości dzieci odwiedzały krainy wiedzy i prezentowały swoje umiejętności. Zdobyły klucze do świata muzyki, mądrości, pracowitości i wrażliwości. Pani Dyrektor pasowała wszystkich czarodziejskim ołówkiem, a wychowawczynie wręczyły dyplomy i pamiątkowe albumy. W imieniu Wójta Gminy Tczew prezenty wręczyła sekretarz Joanna Szlicht. Starsi koledzy i rodzice obdarowali małych bohaterów upominkami. Na zakończenie zostało zrobione pamiątkowe zdjęcie do kroniki szkolnej.

Konkurs recytatorski w Szkole Podstawowej w Miłobądku

W listopadzie br. odbył się Szkolny Konkurs Recytatorski pod hasłem „Przyroda w literaturze dziecięcej” dla klas I – III.

W konkursie brało udział 23 uczniów, którzy wyrecytowali wybrany przez siebie wiersz. W tym roku jury przyznało następujące miejsca:

I miejsce w klasach I zajęła Dagmara Sobczak z klasy I a, II miejsce Natalia Kubiak z klasy I b i III miejsce Natalia Durzyńska z klasy I a. Z pośród uczniów klas II i III jury przyznało dwa pierwsze miejsca dla Alicji Leczkowskiej z klasy II a i Pauliny Antkowiak z klasy II b. Dwa drugie miejsca zajęły Oliwia Grzenkowska z kl. II a i Karolina Kotowska z klasy II b. Trzecie miejsce otrzymała uczennica klasy III Wiktoria Gubała. Ponadto przyznano wyróżnienia: Oskar Górecki (IB), Jakub Raduński (I B), Julia Janas – I a, Julia Opalka- II a, Karolina Cyganowska – II a, Klaudia Szymańska- II b i Natalia Buler z klasy III. Wszyscy występujący uczniowie zostali obdarowani nagrodami i drobnymi upominkami. Na pamiątkę zostało wykonane wspólne zdjęcie.

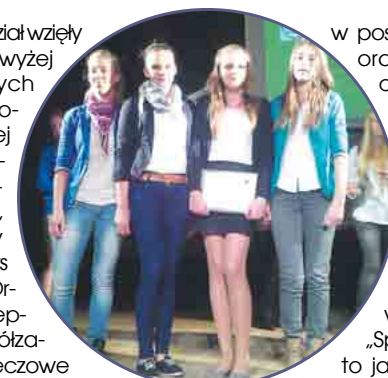


Uczestnicy konkursu recytatorskiego.

Gimnazjum w Dąbrowce wygrało wojewódzki konkurs „Sport dla każdego” czyli na najbardziej aktywną szkołę w województwie pomorskim.

W Człuchowie (28.09) odbyło się podsumowanie współzawodnictwa sportowego szkół zorganizowane przez Wojewódzki Szkolny Związek Sportowy.

W uroczystości udział wzięły delegacje najwyższej klasyfikowanych szkół województwa pomorskiego. Podczas tej uroczystości podsumowano sportowe współzawodnictwo Igrzysk, Gimnazjady i Licealiady oraz wojewódzki konkurs „Sport dla każdego”. Organizator wręczył najlepszym szkołom we współzawodnictwie nagrody rzeczowe



w postaci sprzętu sportowego oraz pamiątkowe tabliczki okolicznościowe. Gimnazjum w Dąbrowce Tczewskiej w tej rywalizacji zajęło w Gimnazjady 19 miejsce na 500 szkół w województwie.

Ale miłą niespodzianką był odbiór nagrody za zajęcie I miejsca w wojewódzkim konkursie „Sport dla każdego”. Jest to jak do tej pory najwyższe

osiągnięcie sportowe szkoły, która stała się przyjazną dla uczniów, także tych, którzy chcą rozwijać swoje zainteresowania i umiejętności, rywalizować z rówieśnikami na szczeblu powiatowym, wojewódzkim czy ogólnokrajowym. Największe sukcesy uczniowie tej szkoły osiągają w koszykówce i poolbilardzie. Szkoła bardzo efektywnie współpracuje ze środowiskiem lokalnym i klubami sportowymi organizując liczne turnieje oraz udostępnia halę dla współpracujących klubów na mecze ligowe koszykówki, w których biorą udział uczniowie tej szkoły. Mieszkańcy Dąbrowki i goście z poza terenu mogą oglądać i kibicować zawodnikom podczas rozgrywek sportowych.

Nowe godziny pracy Urzędu Gminy

Od 1 stycznia 2013 roku obowiązywać będą nowe godziny pracy Urzędu Gminy Tczew



Urząd czynny będzie :

- poniedziałek, wtorek, czwartek - 7:30-15:30,
- środa - 7:30-17:00
- piątek - 7:30-14:00

Kasa czynna:

- poniedziałek-piatek - 8:00-13:00

Niektóre działy w Urzędzie w celu lepszej organizacji pracy mają dni wewnętrzne i wówczas nie przyjmują interesantów. Takim działami są **Podatki (nie przyjmuje interesantów w poniedziałki)**, **Ewidencja ludności (nie przyjmuje interesantów w czwartki)** oraz Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej (nie przyjmuje interesantów w poniedziałki).

Katalog usług

Wójt Gminy Tczew informuje, że od 28 grudnia 2011 roku wprowadzony został w Urzędzie Gminy „Katalog Usług”. Stanowi on zbiór kart opisu usług wraz z wzorami wniosków/formularzy świadczonych w Urzędzie Gminy Tczew na poszczególnych stanowiskach pracy. Katalog jest dostępny w formie papierowej w Biurze Obsługi Klienta Urzędu oraz w wersji elektronicznej na stronie www.bip.gmina-tczew.pl.

Humanitarne traktowanie zwierząt i zapobieganie bezdomności zwierząt

Podstawowym aktem prawnym regulującym humanitarną ochronę zwierząt jest ustawa o ochronie zwierząt.

Ustawa definiuje zwierzę jako istotę żyjącą, zdolną do odczuwania cierpienia, która nie jest rzeczą. Człowiek jest mu winien poszanowanie, ochronę i opiekę. Każde zwierze wymaga humanitarnego traktowania. Poprzez humanitarne traktowanie zwierząt rozumie się traktowanie uwzględniające potrzeby zwierzęcia i zapewniające mu opiekę i ochronę.

Kto utrzymuje zwierzę domowe, ma obowiązek zapewnić mu pomieszczenie chroniące je przed zimnem, upałami i opadami atmosferycznymi, z dostępem do światła dziennego, umożliwiające swobodną zmianę pozycji ciała, odpowiednią karmę i stały dostęp do wody.

Zabrania się znęcania nad zwierzętami. Przez znęcanie się nad zwierzętami należy rozumieć zadawanie albo świadome dopuszczanie do zadawania bólu lub cierpienia zwierzęciu. Jedną z form znęcania się jest utrzymywanie zwierząt w niewłaściwych warunkach bytowania, w tym utrzymywanie ich w stanie rażącego zaniedbania lub niechłujstwa, bądź w

pomieszczeniach lub klatkach uniemożliwiających im zachowanie



natu- ralne pozycji. Znęcaniem się jest utrzymywanie zwierzęcia bez odpowiedniego pokarmu lub wody przez

okres wykraczający poza minimalne potrzeby właściwe dla danego gatunku, a także porzucanie zwierzęcia, a w szczególności psa lub kota przez osobę, pod której opieką zwierze pozostaje.

Zabrania się trzymania zwierząt domowych na uwięzi w sposób stały dłużej niż 12 godzin w ciągu doby lub powodujący u nich uszkodzenie ciała lub cierpienie oraz niezapewniający możliwości niezbędnego ruchu. Długość uwięzi nie może być krótsza niż 3m.

Duży wciąż problem stanowi bezdomność zwierząt, zwłaszcza psów i kotów. Jedną z głównych przyczyn bezdomności obok porzucenia zwierząt przez właścicieli i ucieczek zwierząt jest ich niekontrolowane rozmnażanie. Zalecaną i skuteczną metodą ograniczenia bezdomności zwierząt prowadzącą do zmniejszenia populacji bezdomnych zwierząt jest sterylizacja i kastracja. Sterylizacja i kastracja jest zabiegiem humanitarnym, która zapobiega wystąpieniu wielu chorób, co w konsekwencji powoduje, że zwierzęta poddane temu zabiegowi żyją dłużej.

Niezbędnik gospodyni w czasie przygotowywania Świąt Bożego Narodzenia

Poniżej prezentujemy przepisy tradycyjnych potraw w innej odsłonie



Salatka śledziowa z jabłkiem, koprem włoskim i selerem naciowym

Składniki, 4 porcje:

- 220 g (3 sztuki) filetów śledziowych w oleju a'la Matjas
- 2 łydki selera naciowego
- 1 mała bulwa kopru włoskiego lub połowa większej
- 1 jabłko
- 2 łydki soku z cytryny
- 4 łydki pestek dyni (najlepiej prażonych)
- 4 łydki posiekanego szczypiorku
- 1/2 łyżeczki nasion kopru włoskiego
- sól, pieprz

- 3 łydki oliwy extra vergine
 - 1 łydka octu jabłkowego lub winnego
 - 1 łydka miodu
 - opcjonalnie - majonez około 2 łydki oraz namoczone rodzyunki
- Przygotowanie:
- Filety śledziowe wyjąć z zalewy, osuszyć, pokroić na 1 cm kawałki. Seler naciowego drobno posiekać, najlepiej razem z listkami. Kopre włoski pokroić na cienkie plasterki. Jabłko obrać i zetrzeć na tarce, skropić sokiem z cytryny. Wszystko włożyć do jednej większej miski.
 - Dodać pestki dyni, szczypiorek, nasiona kopru włoskiego. Doprawić solą i pieprzem. Oliwę wymieszać z octem oraz miodem, dodać do salaty i wymieszać. Opcjonalnie możemy dodać namoczone rodzyunki oraz majonez (najlepiej sprawdzić na małej porcji salaty).



Pierogi z ziemniakami i dorszem w sosie koperkowym

Składniki, około 40 - 50 sztuk:

- ciasto pierogowe
 - 500 g filetów z dorsza
 - 120 g krewetek
 - 300 g ziemniaków
 - sól i pieprz
- Winny sos koperkowy, 4 porcje:
- 1/2 szklanki śmietanki kremowej 36%
 - 1/2 ząbka czosnku, drobno posiekanego
 - 2 - 4 łydki białego wina (lub bulionu)
 - 1 łydka soku z cytryny
 - 2 łydki posiekanego koperku

Przygotowanie:

- Filety z dorsza ułożyć na gałązkach koperku i podgotować na parze przez 5 minut, sprawdzić czy nie ma ości, usunąć skórkę, rozdrobnić widelcem. Krewetki obrać, drobno posiekać. Ziemniaki obrać i ugotować w osolonej wodzie, rozgnieść tłuczkiem na gładkie puree, odparować i ostudzić. Połączyć z krewetkami i ziemniakami, doprawić solą i pieprzem.
- Sos koperkowy: do rondelka wlać śmietankę i dodać czosnek. Gotować na małym ogniu przez około 3 minuty licząc od zagotowania. Wlać wino (lub bulion) i sok z cytryny, zagotować, następnie dodać koperek, wymieszać i po 30 sekundach gotowania odstawić z ognia. Pierogi podawać z sosem koperkowym, posypać świeżo zmielonym czarnym pieprzem.



Karp smażony panierowany

Składniki:

- przyprawa ZIARENKA SMAKU uniwersalne WINIARY
- filet z karpia - 600 g
- sok z połowy cytryny
- pieprz
- mąka - 1 łydka stołowa płaska
- jajko - 1 sztuka
- krakersy - 50 g

- mak - 2 łydki stołowe płaskie
- olej - 1/2 szklanki

Przygotowanie

1. Filet pokroić na porcje, skrop sokiem z cytryny, oprószyć przyprawą ZIARENKA SMAKU i pieprzem.
2. Kawałki ryby panierować kolejno w mące, jajku i pokruszonych krakersach wymieszanych z makiem.
3. Smażyć na patelni na rozgrzanym oleju.
4. Rybę podawać od razu po przygotowaniu.



Polędwiczki ze śliwką

Składniki, 2 porcje:

- 12 suszonych śliwek bez pestek
- 4 łydki brandy
- 2 łydki wody
- 220 g polędwiczki wieprzowej
- 3 łydki masła
- 1 łydka oleju roślinnego, np. słonecznikowego
- 60 ml śmietanki kremówki
- 4 łydki posiekanego koperku
- sól i pieprz
- 4 gniazdzka makaronu tagliatelle

Przygotowanie:

- Do rondelka włożyć śliwki, wlać brandy i wodę, gotować pod przykryciem przez 6 minut, od czasu do czasu potrząsając rondlem.
- Mięso pokroić na 2 cm kawałki, oprószyć solą oraz pieprzem. Na patelni roztopić masło z olejem, dodać mięso i smażyć przez 2 - 3 minuty z każdej strony, aż będzie miękkie i delikatnie zrumienione.
- Do mięsa dodać śliwki wraz z syropem, zagotować a następnie wlać śmietankę. Wymieszać i dusić pod przykryciem przez 2 - 3 minuty, następnie zdjąć pokrywę, mięso wymieszać z koperkiem i gotować jeszcze przez chwilę aż sos zgęstnieje. Doprawić ewentualnie solą oraz pieprzem. Podawać z ugotowanym al dente makaronem i ewentualnie z gotowanymi warzywami, np. brokułami. Danie można przygotować wcześniej, podgrzać przed samym podaniem.

Niezbędnik gospodyni w czasie przygotowywania Świąt Bożego Narodzenia

Poniżej prezentujemy przepisy tradycyjnych potraw w innej odsłonie



Tarta z kiszoną kapustą, grzybami i suszonymi śliwkami

Składniki, 10 porcji:

Farsz: Kapusta z grzybami i suszonymi śliwkami:

- 50 g suszonych grzybów (borowików lub podgrzybków)
- 700 g kiszonej kapusty (z tartą marchewką)
- 6 łyżek oliwy z oliwek (dałam trochę więcej)

- 2 liście laurowe i 3 ziele angielskie
- 1 łyżeczka kminku
- 170 g suszonych śliwek
- 1 cebula, pokrojona w drobną kosteczkę
- sól i pieprz

Ciasto:

- 200 g mąki
- 60 g masła, roztopionego
- 1 jajko
- 1 torebka suszonych drożdży (7 g)
- 1/2 łyżeczki soli

Przygotowanie:

- Grzyby opłukać i zalać 1 szklanką wody, odstawić na minimum 2 godziny. Wyjąć grzyby z wywaru, wywar delikatnie przelać do innego naczynia, pozbywając się zanieczyszczeń zgromadzonych na dnie. Umieścić grzyby i wywar w rondelku, zagotować. Gotować przez około 30 - 40 minut, aż grzyby

będą miękkie i cała woda wyparuje. Po ostudzeniu posiekać na mniejsze kawałki, posolić

- Kapustę opłukać na sicie (jeśli jest bardzo kwaśna), odcisnąć. Włożyć do garnka z 3 łyżkami oliwy z oliwek, liśćmi laurowymi, ziele angielskim, kminkiem oraz z 1 szklanką wody. Doprawić solą i gotować pod przykryciem przez około 1 godzinę, aż kapusta będzie miękka. Ostudzić, usunąć liście laurowe i ziele angielskie, posiekać. Dodać do miski z grzybami.

- Śliwki pokroić na kawałki i przełożyć do miski z kapustą i grzybami. Jeśli śliwki są bardzo twarde, można je wcześniej namoczyć.

- Na patelni, na pozostałych 3 łyżkach oliwy zeszklić cebulę (przez około 10 minut), nie rumieniąc. Dodać do miski z grzybami, kapustą i śliwkami. Całość doprawić czarnym pieprzem i ewentualnie solą, bardzo delikatnie przemieszać.

- Ciasto: Wysoką formę na tartę lub tortownicę posmarować oliwą z oliwek. Mąkę przesiać do miski, dodać roztopione masło, jajko, sól, drożdże. Wyrobić ciasto, dodając w razie potrzeby kilka łyżek ciepłej wody. Ciasto wygniatć przez 15 minut. Piekarnik nagrzać do 180 stopni.

- Odłożyć 1/4 ciasta, a resztę rozwałkować na placek, wyłożyć nim spód i boki formy. Nałożyć farsz z kapusty, grzybów i śliwek. Z odłożonej części ciasta zrobić waleczki, które ułożyć na wierzchu tarty. Tartę ustawić na kratce w nagrzanym piekarniku i piec przez 30 minut na lekko złoty kolor. Podawać z barszczem czerwonym z grzybami.



Babeczki makowo-semikowe

Składniki, 12 sztuk:

Masa makowa:

- 1 i 1/2 szklanki słodzonej masy makowej (własnej lub gotowej)
- 1/2 szklanki zmielonych płatków migdałów lub migdałów bez skórek
- 1/2 szklanki wiórków kokosowych
- 1/2 szklanki orzechów włoskich, posiekanych
- 1 jajko

- 50 g ciemnej czekolady

Masa serowa:

- 2 szklanki (500 g) trzykrotnie zmielonego sera
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1/2 puszki (266 g) słodzonego mleka skondensowanego
- 1 białko lub 1 całe jajko*

- oraz aromat, ale niekoniecznie: 1 łyżka likieru kokosowego lub rumu lub 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego lub 1 łyżka cukru wanilinowego

* z całym jajkiem masa będzie bardziej miękka, delikatniejsza, ale nie będzie całkowicie biała

Lukier cytrynowy:

- 1 szklanka cukru pudru

- około 1 - 2 łyżek soku z cytryny

- skórka starta z cytryny

- oraz: forma z wgłębieniami na muffiny wyłożona papilotkami

Przygotowanie:

- Masa makowa: piekarnik nagrzać do 175 stopni C. Do miski włożyć masę makową, dodać zmielone płatki migdałów, wiórki kokosowe, orzechy włoskie, jajko, wszystko wymieszać łyżką. Dodać posiekaną w kosteczkę czekoladę i wymieszać. Masę wyłożyć do papilotek, delikatnie wyrównać powierzchnię i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec przez 20 minut.

- Masa serowa: do czystej miski włożyć ser i wymieszać z mąką ziemniaczaną. Dodać mleko skondensowane, białko lub całe jajko oraz aromat, wymieszać łyżką lub różgą na gładką masę. Wylać na masę makową i wstawić z powrotem do piekarnika na 15 minut (po tym czasie masa serowa powinna być zastygnięta). Wyjąć z piekarnika i ostudzić, przez pierwsze 15 minut w formie, później wyjąć babeczki na kratkę. Będą gotowe po całkowitym ostudzeniu.

- Lukier cytrynowy: do miski wsypać cukier puder, dodać łyżkę soku z cytryny i skórkę z cytryny. Wymieszać. Dodać więcej soku z cytryny w razie potrzeby, aby uzyskać odpowiednią konsystencję lukru, gdyby lukier był za rzadki, dodać więcej cukru pudru. Polać babeczki, lukier zastyga po około 2 godzinach.



Ryba z pistacjowym chrustem

Halibut lub inna ryba pieczona z chrupką posypką z orzechów pistacjowych, bułki tartej, natki pietruszki. Podana z pieczonymi, tartymi buraczkami, przyrządzonymi z rodzynkami, cynamonem, skórką i sokiem z pomarańczy. Buraczki trzeba przygotować przed rybą, gdyż potrzebują więcej czasu na upieczenie.

Składniki, 3 porcje:

Ryba:

- 700 g filetu z halibuta (lub innej ryby)
- sól i świeżo zmielony pieprz

Pistacjowy chrust:

- 7 łyżek rozdrobnionych (zmielonych w młynku do kawy lub bardzo drobno posiekanych) pistacji
- 7 łyżek bułki tartej
- 2 malutkie cebulki szalotki, drobno posiekane
- 1 ząbek czosnku, drobno posiekany

- 1/2 łyżeczki startej skórki z cytryny (tylko żółta część)

- 4 łyżki posiekanej natki pietruszki

- 6 łyżek oliwy z oliwek extra virgin

- sól i pieprz

Przygotowanie:

- Pistacjowy chrust: Rozdrobnione pistacje lekko zrumienić na patelni. Wymieszać z pozostałymi składnikami, doprawić solą i świeżo zmielonym pieprzem.

- Ryba: Piekarnik nagrzać do 190 stopni. Filet opłukać, osuszyć. Oprószyć solą i świeżo zmielonym pieprzem. Ułożyć na desce do krojenia skórką do dołu. Wierzch obłożyć pistacjowym chrustem, dociskając go do ryby. Filet pokroić na około 100 gramowe kawałki. Ułożyć je na blaszce do pieczenia wysmarowanej oliwą. Wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec przez 10 minut, następnie włączyć funkcję grilla i piec rybę przez kolejne 2 minuty lub nieco dłużej, aż wierzch będzie ładnie zrumieniony. Można przełożyć rybę na nieco wyższą półkę.