

MAŁOPOLSKA WIEŚ

NOWOCZESNOŚĆ OBRZĘDOWOŚĆ TRADYCJA



GAZETA  Krakowska

ZARZĄD WOJEWÓDZTWA MAŁOPOLSKIEGO



Marek Nawara

MARSZAŁEK WOJEWÓDZTWA MAŁOPOLSKIEGO

Urodzony w 1956 r. w Krakowie. Z wykształcenia magister inżynier, ukończył Wydział Metali Nieżelaznych na Akademii Górniczo-Hutniczej w Krakowie oraz studium podyplomowe „Zarządzanie firmą” na Uniwersytecie Jagiellońskim. W latach 1990-1998 wójt gminy Zielonki. Poseł na Sejm RP kadencji 1997-2001 (zrezygnował z mandatu w listopadzie 1998 r. po wyborze na marszałka województwa małopolskiego), od 1998 radny województwa małopolskiego. Odnznaczony m.in. Krzyżem Kawalerskim za zasługi dla samorządu terytorialnego w 15-lecie jego odrodzenia (2005), Złotym Krzyżem Zasługi (2001), Honorową Złotą Odznaką EXPO (2000) i Honorową Odznaką „Za zasługi dla województwa krakowskiego” (1997). Laureat Nagrody im. Grzegorza Palki (2001) w dziedzinie działalności samorządowej o wymiarze ogólnokrajowym – „za budowanie ustrojowej i społecznej pozycji samorządu terytorialnego, szczególnie jako współprzewodniczący Komisji Wspólnej Rządu i Samorządu Terytorialnego” (którym był w latach 1999-2003). Człowiek Roku 2000 w plebiscycie „Gazety Krakowskiej” – „za akceptowane społecznie plany rozwoju Małopolski na najbliższe lata, za prace na rzecz integracji społeczności całego regionu, ze szczególnym podkreśleniem troski o szybkie scalenie zachodnich rubieży Małopolski”. Honorowy wójt gminy Zielonki (1998).



Wojciech Bosak – WICEMARSZAŁEK WOJEWÓDZTWA MAŁOPOLSKIEGO

Ma 43 lata. Wykształcenie wyższe zdobył na Akademii Rolniczej w Krakowie, otrzymując tytuł magistra inżyniera melioracji wodnych. Uzyskał także uprawnienia budowlane w branży drogowej i inżynierii sanitarnej.

W ostatniej kadencji samorządu pełnił

funkcję wicestarosty powiatu krakowskiego, gdzie nadzorował realizację inwestycji kubaturowych i drogowych.

Wcześniej doświadczenie zawodowe zdobywał w Wojewódzkim Zakładzie Usług Wodnych w Krakowie, Krakowskim Przedsiębiorstwie Robót Inżynierskich, urzędach gminy w Michałowicach i Zielonkach. Prowadził także własne gospodarstwo sadownicze.

Jako działacz społeczny współpracuje z duszpasterstwem akademickim, NSZZ Solidarność, Małopolskim Stowarzyszeniem Gospodarczym.

Jest członkiem Ligi Polskich Rodzin. Swoje poglądy określa jako narodowo-katolickie, natomiast w sferze gospodarczej bliski mu jest nurt Margaret Thatcher i Ronalda Reagana.

W wolnych chwilach oddaje się lekturze książek historycznych, politologicznych i filozoficznych. Z żoną Jadwigą wychowuje trójkę dzieci.

W obecnej kadencji na stanowisku wicemarszałka będzie zajmował się:

- ▶ polityką przestrzenną,
- ▶ infrastrukturą drogową i kolejową,
- ▶ transportem i komunikacją,
- ▶ infrastrukturą przeciwpowodziową,
- ▶ ochroną środowiska,
- ▶ geodezją.



Andrzej Romanek – WICEMARSZAŁEK WOJEWÓDZTWA MAŁOPOLSKIEGO

Lat 39. Sądeczanin urodzony w Grybowie. Wychował się w wielodzietnej rodzinie – ma sześcioro rodzeństwa: pięć siostr i brata.

Po ukończeniu szkoły podstawowej rozpoczął naukę w Technikum Mechanicznym w Grybowie. Następnie podjął studia na Wydziale Pedagogiki Uniwersytetu

Jagiellońskiego. W trakcie studiów rozpoczął drugi kierunek na Wydziale Prawa i Administracji. Jest magistrem pedagogiki i magistrem prawa. Ukończył aplikację sędziowską, uzyskując prawo wykonywania zawodu sędziego. Ukończył również aplikację radcowską i prowadził własną kancelarię radcy prawnego.

Od grudnia 2005 r. był szefem gabinetu politycznego ministra sprawiedliwości Zbigniewa Ziobry.

Jego motto życiowe brzmi „Ciężka praca i upór prowadzą do celu”. Interesuje się historią, historią sztuki i literaturą. Jego pasją jest prawo. Lubi podróżować i wypoczywać na łonie natury. Taniec towarzyski, śpiew i muzyka to jego hobby.

W zarządzie województwa jest odpowiedzialny za:

- ▶ fundusze strukturalne,
- ▶ mienie województwa,
- ▶ rozwój gospodarczy,
- ▶ kulturę.

Dobrze zarządzać regionem

ROZMOWA Z MARKIEM NAWARĄ
MARSZAŁKIEM WOJEWÓDZTWA MAŁOPOLSKIEGO



Wojciech Kozak –
CZŁONEK ZARZĄDU
WOJEWÓDZTWA
MAŁOPOLSKIEGO

Urodzony w 1958 r. w Krakowie. Ukończył Politechnikę Krakowską na Wydziale Mechanicznym. Mieszka w Wieliczce. Od lat związany jest z samorządem; w poprzedniej

kadencji pełnił funkcję wiceprzewodniczącego Rady Powiatu Wielickiego. Był dyrektorem handlowym „Arpisu” Kraków i prezesem zarządu Rejonowej Spółdzielni Ogrodniczo-Pszczelarskiej w Brzesku. Ostatnio zajmował stanowisko zastępcy dyrektora w Małopolskim Wojewódzkim Inspektoracie Inspekcji Handlowej. Obecnie jest prezesem Zarządu Powiatu PSL w Wieliczce.

Aktywnie uczestniczy w życiu szkół wielickich; aktualnie jest przewodniczącym Rady Rodziców LO w Wieliczce im. Jana Matejki.

Jako członek zarządu województwa małopolskiego będzie sprawował opiekę merytoryczną i konsultacyjną w zakresie:

- ▶ ochrony zdrowia,
- ▶ rynku pracy,
- ▶ rolnictwa i rozwoju obszarów wiejskich.



Zbysław Owczarski –
CZŁONEK ZARZĄDU
WOJEWÓDZTWA
MAŁOPOLSKIEGO

Ma 43 lata; żona Anna jest magistrem pielęgniarstwa; mają dwoje dzieci.

Absolwent Akademii Wychowania Fizycznego w Krakowie. Ukończył też studia podyplomowe:

Organizacja i zarządzanie oświatą

w Wyższej Szkole Pedagogicznej w Kielcach oraz Samorząd terytorialny i rozwój lokalny na Uniwersytecie Warszawskim.

Autor szeregu publikacji z zakresu zarządzania oświatą. Był dyrektorem Szkoły Podstawowej w Nasiechowicach (gm. Miechów) i dyrektorem Zespołu Ekonomiczno-Administracyjnego Szkół w Charsznicy. Zajmował stanowisko naczelnika Wydziału Edukacji, Kultury, Sportu i Ochrony Zdrowia w Urzędzie Miasta i Gminy w Wolbromiu.

W latach 1989-1990 członek Komitetu Obywatelskiego w Miechowie, w l. 1990-1999 – Porozumienia Centrum, w l. 2000-2006 – Prawa i Sprawiedliwości, pełnomocnik Komitetu PiS w Miechowie.

Wicemarszałek województwa poprzedniej kadencji.

W obecnym zarządzie województwa małopolskiego będzie zajmował się sprawami:

- ▶ edukacji i sportu,
- ▶ polityki społecznej,
- ▶ turystyki,
- ▶ promocji regionu,
- ▶ współpracy z organizacjami pozarządowymi.

■ **Redakcja: 27 listopada 2006 r. Sejmik Województwa Małopolskiego zdecydował, że to właśnie Pan pełnić będzie funkcję marszałka Małopolski. Jakże najważniejsze wyzwania stoją przed naszym województwem?**

- Absolutnym priorytetem jest rozwój gospodarki. Przecież właśnie ten sektor decyduje o zamożności mieszkańców regionu. Tymczasem Małopolsce wciąż brakuje oferty inwestycyjnej z prawdziwego zdarzenia - nade wszystko dużych, uzbrojonych gruntów. Inwestycje w Niepołomicach czy w obrębie aglomeracji krakowskiej to za mało. Podobne strefy wprowadzić trzeba w całej Małopolsce. Musimy też poprawić dostępność komunikacyjną naszego regionu. Na realizację wciąż czekają dobre projekty z pierwszej kadencji samorządu województwa - jak na przykład zintegrowany system transportu aglomeracji krakowskiej. Wyzwaniem jest również szerokopasmowy Internet. Województwo będzie dysponentem potężnych unijnych pieniędzy. To duża odpowiedzialność, ale i wielka szansa dla Małopolski.

■ **A najpilniejsze zamierzenia?**

- Dobry menedżer rozpoczyna pracę od diagnozy sytuacji. Dlatego wraz z całym zarządem musimy przygoto-

wać rzetelny raport otwarcia. Sytuacja Małopolski na tle innych województw nie jest zła, ale spadek w rankingach niepokoi. Podobnie złym sygnałem jest wzrost trafiającej do nas z budżetu państwa tzw. subwencji wyrównawczej. To oznacza, że rośnie nasz dystans do najdynamiczniej rozwijających się województw w kraju. Priorytetem jest dla mnie harmonijny, zrównoważony rozwój całej Małopolski. Z pierwszą oficjalną wizytą pojechałem do Tarnowa, zresztą w poprzedniej kadencji byłem tam ponad trzydzieści razy. To bardzo czytelny sygnał, że żadna część regionu nie będzie zaniedbywana.

■ **Właśnie, tematem przewodnim naszego wydawnictwa są obszary wiejskie, na co mogą liczyć mieszkańcy wsi?**

- Rolnictwo stanowi w Małopolsce znaczący sektor gospodarki. Musimy wspomagać jego modernizację. Ale szansa małopolskiego rolnictwa polega również na prowadzeniu specjalnych gospodarstw ekologicznych. Popyt na rolne towary produkowane w sposób naturalny ciągle rośnie. Zdrowa żywność jest przede wszystkim szansą dla rozdrobnionych gospodarstw w południowej części województwa.

dokończenie na str. 4



Dobrze zarządzać regionem

dokończenie ze str. 3

■ Ale zdrowa żywność musi pochodzić z terenów ekologicznie czystych.

- Tak i dlatego w Małopolsce kluczowa jest ochrona środowiska. Już dziś większość terytorium naszego regionu - 58 proc., objęta jest szczególną ochroną. Musimy zwiększyć efektywność ochrony czystości wód i powietrza. Konieczne jest zmniejszenie emisji zanieczyszczeń, musimy uporządkować gospodarkę odpadami. Mamy szansę być krajowym liderem w produkcji czystej energii - mamy przecież zaplecze naukowe, powstał klaster mający za cel studia i prace w tym obszarze.

Funkcjonuje i rozwija się Małopolska Agencja Energii i Środowiska. Nieskażona woda i czyste powietrze są kluczowe nie tylko dla ekologicznego rolnictwa. To też warunek powodzenia innego przemysłu regionalnej szansy, jakże istotnego również z punktu widzenia wsi - turystyki. Wysiłki na rzecz wsparcia agroturystyki, które rozpoczęliśmy jeszcze w pierwszej kadencji samorządu województwa dają rezultat. W agroturystyce należymy do liderów na skalę krajową. Ale ciągle wiele tutaj do zrobienia. Chcemy doścignąć Toskanię w jakości oferty - tam na każdej stacji benzynowej, w każdym sklepie, punkcie informacji turystycznej, można kupić aktualny katalog agroturystyczny. Trzeba także zadbać o wsparcie dla małych i średnich przedsiębiorstw w obszarze przetwórstwa rolno-spożywczego - dobre funkcjo-

nowanie tych firm to warunek produkowania żywności o znakomitej jakości.

■ Czy małopolska wieś może liczyć na pieniądze z Unii Europejskiej, które wspomogą jej rozwój?

- Naturalnie. W Małopolskim Regionalnym Programie Operacyjnym na lata 2007-2013 będziemy mieli ponad miliard euro. To są wielkie pieniądze. Znacząca ich część trafi na małopolską wieś. Pierwsze dwa lata pokazały, że nasze gminy umieją odważnie i kompetentnie sięgać po unijne pieniądze. Jestem pewien, że w nadchodzących latach będzie jeszcze skuteczniej.

Możemy też liczyć na pieniądze z programów operacyjnych, którymi gospodarować będzie rząd. W nich jest znacząco więcej pieniędzy niż w MRPO. Kluczowe więc będą dobre stosunki z rządem i skuteczny lobbing, by pieniądze jak najszerzym strumieniem trafiały do naszego regionu.

■ Na co jeszcze może liczyć małopolska wieś w nadchodzącej kadencji.

- Zrobimy wszystko, by dokonać awansu cywilizacyjnego naszej wsi. „Pod strzechy” powinien trafić szerokopasmowy Internet. Dzięki stypendiom z Europejskiego Funduszu Społecznego, ale i własnej fundacji stypendialnej województwa coraz więcej zdolnej, a niezamożnej młodzieży wiejskiej powinna dostawać szanse lepszej edukacji.

Znaczącej poprawie muszą ulegać małopolskie drogi, a w następstwie tego powinna poprawić

się dostępność wszystkich miejscowości.

■ Wraca Pan na urząd marszałka województwa po czterech latach przerwy. Czy to łatwy powrót?

- Powroty nigdy nie są łatwe. Dlatego chciałbym przede wszystkim podziękować wyborcom z całego województwa. Jestem przekonany, że wybrali dobrego sejmik. Mam też nadzieję, że wyborcy będą mieli satysfakcję z pracy nowego zarządu województwa. Chcę podziękować także radnym, za okazanie mi zaufanie. Mam nadzieję, że moje doświadczenia marszałka pierwszej kadencji sprawią, że Małopolska będzie się dynamicznie rozwijać. Chcę w sejmiku dobrej współpracy, bez względu na opcje polityczne, dla dobra naszego regionu, który potrzebuje sprawnego zarządzania. Wierzę, że nowo wybrany zarząd województwa sprosta tym oczekiwaniom.

■ Poparło Pana 29 radnych województwa. To znacznie więcej niż koalicja PiS-LPR-PSL. W Sejmiku nie ma opozycji?

- Opozycja jest potrzebna, bo zmusza do szukania dialogu i kompromisu. W ten sposób chcę uprawiać politykę. Bardzo chciałbym, by najważniejsze sprawy dla województwa nie były przedmiotem politycznych sporów. Wierzę, że nawet opozycję można przekonać do swoich racji - rzecz jasna pod warunkiem posiadania rzetelnych argumentów.

■ Dziękujemy za rozmowę.

PRZYJAZNY URZĄD

Urząd Marszałkowski
Województwa Małopolskiego
Dyrektor Urzędu: Marcin Wójtowicz
Adres do korespondencji:
ul. Basztowa 22, 31-156 Kraków,
urząd@malopolska.mw.gov.pl
urząd@malopolska.mw.gov.pl
Departament Budżetu i Finansów
Kontakt: ul. Raclawicka 56,
tel. 012 63 03 559, fax 012 63 03 221
Departament Skarbu
Kontakt: ul. Raclawicka 56,
tel. 012 63 03 444, fax 012 63 03 445
Departament Polityki Regionalnej
i Przestrzennej
Kontakt: ul. Kordylewskiego 11,
tel. 012 29 90 700, fax 012 29 90 726
Dep. Funduszy Strukturalnych
Kontakt: ul. Kordylewskiego 11,
tel. 012 29 90 740, fax 012 29 90 741
Dep. Gospodarki i Infrastruktury
Kontakt: ul. Kordylewskiego 11,
tel. 012 29 90 600, fax 012 29 90 654
Dep. Środowiska i Rozwoju Wsi
Kontakt: ul. Raclawicka 56,
tel. 012 63 03 140, fax 012 63 03 141
Departament Polityki Społecznej
Kontakt: ul. Raclawicka 56,
tel. 012 63 03 202, fax 012 63 03 524
Departament Edukacji i Sportu
Kontakt: ul. Raclawicka 56,
tel. 012 63 03 402, fax 012 63 03 421
Dep. Kultury i Dziedzictwa
Narodowego
Kontakt: ul. Raclawicka 56,
tel. 012 63 03 340, fax 012 63 03 341
Departament Promocji, Turystyki
i Współpracy Międzynarodowej
Kontakt: ul. Raclawicka 56,
tel. 012 63 03 419, fax 012 63-03-438
Departament Społeczeństwa
Informacyjnego
Kontakt: ul. Raclawicka 56,
tel. 012 63 03 515, fax 012 63 03 503
Departament Organizacyjny
Kontakt: ul. Raclawicka 56,
tel. 012 63 03 107, fax 012 63 03 126

Kancelaria Zarządu
Kontakt: ul. Basztowa 22,
tel. 012 61 60 959, fax 012 42 15 798

Biuro Sejmiku
Kontakt: ul. Raclawicka 56,
tel. 012 63 03 410, fax 012 63 03 409

Biuro Kontroli
Kontakt: ul. Raclawicka 56,
tel. 012 63 03 260, fax 012 63 03 261

Biuro Geodezji i Kartografii
Kontakt: ul. Raclawicka 56,
tel. 012 63 03 327, fax 012 63 03 532



Ze Lwowa przez Małopolskę do Unii Europejskiej

ROZMOWA Z ANDRZEM MASNYM, DYR. DEPARTAMENTU ŚRODOWISKA I ROZWOJU WSI UMWM

■ 29 listopada br. zakończył się projekt polegający na wymianie doświadczeń z przedstawicielami sektora rolnego i energetyki z obwodu lwowskiego na Ukrainie. Czemu miało służyć to przedsięwzięcie.

– Rzeczywiście zakończyła się realizacja projektu „Wsparcie sektora rolnego przez rozwój infrastruktury społecznej obszarów wiejskich”, który jednak jest czymś znacznie poważniejszym niż wymiana międzynarodowa. Samorząd województwa małopolskiego wystąpił do polskiego Ministerstwa Spraw Zagranicznych o sfinansowanie naszego przedsięwzięcia ze środków programu „Polska pomoc”. Wniosek przygotowany przez kierowany przeze mnie departament został oceniony wysoko i przyznano grant na jego realizację.

■ Dlaczego Pan twierdzi, że ten projekt to coś więcej niż prosta wymiana doświadczeń pomiędzy stroną polską i ukraińską?

– Nasz projekt miał bardzo solidne podstawy merytoryczne. Pierwszą częścią przedsięwzięcia była wizyta we Lwowie, gdzie poza spotkaniami z przedstawicielami regionalnej administracji publicznej i polskimi dziećmi w polskich szkołach, główną częścią była konferencja, na której jako pracownicy Departamentu Środowiska i Rozwoju Wsi przedstawiliśmy sześć referatów ilustrowanych prezentacjami multimedialnymi. Przekazaliśmy tam dużą dawkę wiedzy o pozyskiwaniu środków z Unii Europejskiej dla terenów wiejskich, energetyki odnawialnej, znaczenia produktów tradycyjnych dla gospodarki i dziedzictwa kulturowego, znaczenia i zasad działania grup producentów rolnych. Chociaż konferencja miała charakter teoretyczny, wystąpienia prelegentów-pracowników departamentu oparte by-

ły na doświadczeniu z pracy w urzędzie, często polegające na rozwiązywaniu praktycznych problemów. W konferencji uczestniczyło 107 osób, które przyjęły wystąpienia z ogromnym zainteresowaniem.

■ Jakie z tego płyną praktyczne korzyści dla obu stron.

– Trzeba pamiętać, że we współczesnym świecie wiedza i informacja mają nieocenioną wartość. Wiedzę tę przekazaliśmy osobom zajmującym się rozwojem obszarów wiejskich w obwodzie lwowskim: urzędnikom, przedsiębiorcom i pracownikom nauki. Sami też zdobyliśmy cenną dla nas wiedzę i dla urzędu wiedzę na temat ukraińskich uwarunkowań. Jest ona ważna choćby z tego powodu, że droga Ukrainy do silniejszych związków z Unią Europejską prowadzi przez Polskę. Na pewno Polska i Małopolska odniosą z tego zbliżenia również korzyści. Przygotowujemy się do tego procesu.

■ Wizyta we Lwowie to tylko część projektu „Wsparcie sektora rolnego przez rozwój infrastruktury społecznej obszarów wiejskich”. Na czym polegała druga część przedsięwzięcia?

– 27-29 listopada w Małopolsce przebywało 40 osób z obwodu lwowskiego. W trakcie objazdu studialnego goście zapoznali się z zastosowanymi w naszym województwie rozwiązaniami w branży rolnej i energetycznej, zasadami działania administracji samorządowej oraz polskimi doświadczeniami w pozyskiwaniu i wykorzystywaniu środków Unii Europejskiej.

■ Jak przebiegał ten objazd po naszym regionie?

– Intencją samorządu województwa było pokazanie jak najszerszego spektrum zagadnień, mogących przydać się fa-

chowcom z Ukrainy. Pierwszego dnia w Niepołomicach zaprezentowano warunki działania gminy w polskim systemie samorządu terytorialnego oraz wykorzystanie pompy ciepła do ogrzewania zabytkowego Zamku Królewskiego.

W kolejnym dniu złożono wizytę w Gminnym Ośrodku Społeczno-Kulturalnym w Tomaszowicach w gminie Biskupice, którego budowę dofinansowano ze środków przyznanych w ramach Sektorowego Programu Operacyjnego „Restrukturyzacja i modernizacja sektora żywnościowego oraz rozwój obszarów wiejskich”.

Następnym etapem była wizyta w gminie Raciechowice, gdzie dyrektor Spółdzielni „Grodzisko” przedstawił zasady funkcjonowania grupy producentów rolnych działającej w branży sadowniczej. Obiad regionalny był natomiast sposobnością do odwiedzenia gospodarstwa agroturystycznego i zapoznania się przez ukraińskich gości z warunkami tej dynamicznej gałęzi gospodarki małopolskiej wsi.

Z wielkim zainteresowaniem gości z obwodu lwowskiego spotkała się prezentacja w gminie Mszana Dolna dotycząca zastosowania energii słonecznej do ogrzewania wody w obiektach publicznych. Nie mniejszym zainteresowaniem cieszyło się wykorzystanie wód geotermalnych do ogrzewania gospodarstw domowych na Podhalu przez Przedsiębiorstwo Energetyki Ciepłej Geotermia Podhalańska SA oraz eksperymentów prowadzonych przez Polską Akademię Nauk, służących zastosowaniu wód geotermalnych do innych niż ciepłownictwo celów gospodarczych.

■ To bardzo różnorodny i obfity program. Czy taka różnorodność tematów nie jest jego wadą?



– Z całą pewnością nie jest to wada, ponieważ osoby wytypowane przez ukraińskiego partnera reprezentowały właśnie te branże, które zakładał program objazdu studialnego. Ponadto program zakładał kompleksowe przedstawienie problematyki obszarów wiejskich. Sądzę, że kolejne robocze spotkania i wizyty Ukraińców w Małopolsce mogą mieć bardziej wyspecjalizowany profil.

■ A więc projekt będzie kontynuowany?

– Jeśli w budżecie państwa będą środki na pomoc zagraniczną, to samorząd województwa małopolskiego wystąpi do Ministerstwa Spraw Zagranicznych o dalsze finansowanie.

■ Czy wiele jednostek samorządu terytorialnego ubiegało się o grant z programu MSZ „Polska pomoc”?

– Konkurencja jest, ale samorząd województwa spróbował temu wyzwanie. Zresztą o finansowanie ubiegają się także organizacje pozarządowe. Uważam, że ten ministerialny program znakomicie służy potrzebującym w różnych zakątkach świata oraz polskiej racji stanu i jest dobrym narzędziem rozwijania współpracy międzynarodowej przez samorząd terytorialny. Małopolska z pewnością często będzie sięgać po to narzędzie. Mam satysfakcję, że dzięki wyteżonej pracy w latach poprzedzających wstąpienie Polski do Unii Europejskiej i tych po akcesji – z pilnych uczniów staliśmy się cenionymi nauczycielami. Nie popełnimy jednak błędów niektórych naszych nauczycieli. Chcemy, aby w tym procesie kształcenia więcej osób przyjeżdżało do Małopolski niż wyjeżdżało na Ukrainę.

■ Dziękujemy za rozmowę.

UNIKATOWY SZLAK ARCHITEKTURY DREWNIANEJ

Jedyny nie tylko w Małopolsce



Sękowa FOT. P. WITOSŁAWSKI

Malownicze, strzeliste kościółki, kryte stromymi, często gontowymi dachami, lemkowski cerkwie z baniastymi hełmami, kameralne, wiejskie dwory i domy szlacheckie, budowane z potężnych bali drzewnych zauroczą każdego, nawet niezainteresowanego specjalnie budownictwem drewnianym.

Bogactwo i atrakcyjność architektury drewnianej, szczególnie dobrze zachowanej właśnie w Małopolsce, to unikat na skalę światową. Jeśli dodać, że większość zabytków znajduje się w pięknych, wiejskich i górskich zakątkach, to przekonamy się, że szlak ten jest jedną



Zakopane

FOT. P. MAREKWICA

z największych atrakcji turystycznych regionu.

SZCZEGÓLNI
POLECAMY

■ **trasę wokół Krakowa** (ponad 50 obiektów), gdzie zobaczymy m.in. Nadwiślański Park Etnograficzny w Wygiełzowie, piękny dworek Zacisze w Miechowie i zabudowę małomiasteczkową w Lancoronie;

■ **trasę wokół Tarnowa** (ok. 40 obiektów) z najciekawszym kościołem św. Leonarda w Lipnicy Murowanej, ale też słynącą z kolorowo zdobionych chałup i sprzętów wsią – Zalipiem;

■ **trasę wokół Nowego Sącza i Gorlic** (ponad 100 obiektów), gdzie zobaczyć można liczne, uroczne, drewniane kościoły i cerkwie lemkowski m.in. w Andrzeju, Miliku, Szczawniku, Powroźniku, Tyliczu, Polanach, Bereście, interesujące dworki szlacheckie oraz wspaniały Sądecki Park Etnograficzny;

■ **trasę podhalańsko-pienińską** (prawie 50 obiektów), gdzie prócz Dębna Podhalańskiego szczególnie warto zobaczyć Chochołów (nazywany też „żywym skansenem”) z zachowaną tradycyjną zabudową wsi góralskiej oraz drewniane wille Zakopanego i Szczawnicy.



Orawka – wnętrze kościoła

FOT. M. GRZYCHOWSKI

Cały Szlak Architektury Drewnianej liczy w województwie małopolskim przeszło 1500 km i obejmuje 237 różnorodnych obiektów. Są wśród nich tak sławne, jak wpisane na listę UNESCO kościoły w Binarowej, Dębnie Podhalańskim, Lipnicy Murowanej i Sękowej. Ponadto skanseny, cerkwie, dwory, zabudowa miejska i wiejska.

■ Punkt informacji o Szlaku Architektury Drewnianej
– Kraków, ul. Wiślna 12, tel. (0-12) 430 20 96,
● www.małopolska.pl/szlak

11 GRUP PRODUCENTÓW W REGIONIE

Małopolska trzecia w kraju



Małopolska znajduje się na trzecim miejscu w Polsce na liście województw o największej liczbie grup wpisanych do rejestrów właściwych, po Wielkopolsce -18 i kujawsko-pomorskim - 15. W regionie jest zarejestrowanych 11 grup producentów rolnych (pierwsza z 26 lipca 2002 r.). Wśród nich znajdują się grupy owocowo-warzywne (4), wa-

rzywne (1), liści tytoniu suszonych (2), jaj ptasich (1), mleka (1) oraz trzody chlewnej żywej (2). W rejestrze wstępnie uznanych grup znajdują się dwie grupy:
▶ pierwsza: owoce i warzywa dla przetwórstwa - została wpisana do rejestru 15 czerwca 2005 r.,
▶ druga: owoce i warzywa - wpisana 13 kwietnia 2006 r. 1 stycznia 2006 r. wojewoda

małopolski przekazał marszałkowi województwa małopolskiego Rejestr Grup Producentów Rolnych oraz Rejestr Wstępnie Uznanych Grup Producentów Owoców i Warzyw, ponieważ wchodziła w życie ustawa o zmianie niektórych ustaw w związku ze zmianami w podziale zadań i kompetencji administracji terenowej (Dz.U. 05.175.1462 z późn. zm.).

Od chwili przejścia tych kompetencji marszałek wydał dwie decyzje administracyjne: pierwszą - wstępnego uznania, 13 kwietnia 2006 r. dla Sądeckiej Grupy Producentów Owoców i Warzyw „Owoc Łącki” Sp. z o.o., oraz drugą z 25 września 2006 r. dla Zrzeszenia Plantatorów Owoców i Warzyw dla Tymbark SA.



Zestawienie rolniczych grup producentów rolnych wpisanych do rejestru marszałka województwa małopolskiego (stan na 30 listopada 2006 r.)

Lp.	Nazwa GPR	Liczba członków	Data rejestracji	Specjalizacja
1.	Spółdzielnia Producentów Warzyw TRAF z Tropiszowa z siedzibą w Glewcu	10	26. 07. 2002	warzywa
2.	Spółdzielnia Ogrodnicza GRODZISKO w Raciechowicach	10	26. 07. 2002	owoce i warzywa
3.	Sadownicza Spółdzielnia Handlowa „Łososina”	22	03. 02. 2003	owoce i warzywa
4.	Spółdzielcza Agencja Marketingowa „SAM” w Książu Wielkim	48	10. 06. 2003	trzoda chlewna żywa
5.	Sądecka Grupa Producentów Owoców i Warzyw „Owoc Łącki”	10	23. 09. 2003	owoce i warzywa
6.	Spółdzielnia Producentów Warzyw „WITAMEX” w Pobiedzianach (gm. Igołomia-Wawrzeńczyce)	13	17. 10. 2003	owoce i warzywa
7.	Okręgowy Związek Plantatorów Tytoniu w Krakowie	558	31. 12. 2003	liście tytoniu suszone
8.	Grupa Producentka „Wielopolanka” sp.z o.o.	5	24. 09. 2002	mleko
9.	Zrzeszenie Plantatorów Tytoniu Proszowice-Opatkowice	261	30. 11. 2004	liście tytoniu suszone
10.	Związek Hodowców Trzody Chlewnej w Pałeczniczy	34	05. 07. 2004	trzoda chlewna żywa
11.	Sądecka Grupa Producentów Jaj „EKO-FERMA” sp. z o.o.	8	15. 09. 2005	jaja ptasie

ŹRÓDŁO: OPRACOWANIE WŁASNE DEPARTAMENTU ŚRODOWISKA I ROZWOJU WSI UMWM

Wstępnie uznane grupy producentów owoców i warzyw

Lp.	Nazwa GPR	Liczba członków	Data rejestracji	Specjalizacja
1.	Zrzeszenie Plantatorów Owoców i Warzyw dla Tymbark SA zs. w Tymbarku	602	15. 06. 2005	produkty przeznaczone dla przetwórstwa
2.	Sądecka Grupa Producentów Owoców i Warzyw „Owoc Łącki” sp. z o.o.	16	13. 04. 2006	owoce i warzywa

ŹRÓDŁO: OPRACOWANIE WŁASNE DEPARTAMENTU ŚRODOWISKA I ROZWOJU WSI UMWM

Małopolska „20”



Produkty dotychczas wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych z województwa małopolskiego:

- precelki krakowskie
- kiełbasa liseicka
- oscypek
- żętyca
- bryndza podhalańska
- bundz
- redykołka
- śliwowica łącka
- jabłka łąckie
- sól wielicka
- jodłownicki kołacz z serem
- jabłka z Raciechowic
- śliwowica wyborna z Chełma
- tuszki gęsi zatorskiej

PRECELEK KRAKOWSKI

Precelki krakowskie mają kształt owalnego pierścienia z wewnętrznym spłotem. Pierwsze wzmianki o ich wypieku w Krakowie pochodzą z XIII w. Niezmienną od lat popularność precelki zawdzięczają kunsztowi miejscowych piekarzy.

KIEŁBASA LISIECKA

Kształtem przypomina wianek. Jej wytwarzanie rozpoczęto w latach 30. XX w. Trudności w jej nabyciu przyczyniły się do powstania legendy – kiełbasy tej poszukiwano ze względu na niepowtarzalny smak, recepturę i sposób wykonania, kojarzone właśnie z Liszkami.

OSCYPEK

To bardzo stary wyrób pasterzy wołoskich, wypasających owce na polanach górskich. Przywędrował na Podhale z kulturą wołoską, organizacją wypasów, sposobem prowadzenia bacówki, przerabiania mleka.

ŻĘTYCA

Ma postać gęstej lub rzadkiej cieczy. Przygotowuje się ją z samego mleka owczego lub owczego z dodatkiem krowiego. Żętyca jest trwale związana z historią wypasu owiec oraz tradycją Podhala. I produkcją oscypka...

BRYNDZA PODHALAŃSKA

Ma równą lub lekko wypukłą powierzchnię, czasem nieco popękana. Kształt zależy od formy opakowania. Ser ma pikantny, słony smak, niekiedy lekko ostry lub kwaśny. Bryndzę utarło się nazywać podhalańską, mimo bardzo szerokiego obszaru jej wyrabiania.

BUNDZ/BUNC

Ma kształt bochenka z charakterystycznymi rzadkimi oczkami wielkości grochu. Skórka jest cienka, elastyczna, z nalotem

KOLEJNE MAŁOPOLSKIE SPECJAŁY ZNALAZŁY SIĘ

Dobre,

Oscypek i bundz, kiełbasa liseicka i tuszka gęsi zatorskiej, śliwowica łącka i wyborna, precelek krakowski i chleb prądnicki... Każdy region w każdym kraju szczeni się własnymi wyrobami. Małopolska też ma swoje produkty tradycyjne, po które coraz chętniej sięgają nie tylko miejscowi, ale zwłaszcza goście z innych części Polski, nie mówiąc o przybyszach z zagranicy.

Na Liście Produktów Tradycyjnych jest już 20 wyrobów z Małopolski, poniżej prezentujemy 5 ostatnio wpisanych wyrobów.

FASOLA PIĘKNY JAŚ Z DOLINY DUNAJCA

W województwie małopolskim uprawa fasoli „Piękny Jaś z Doliny Dunajca” posiada wieloletnią tradycję, bo właśnie w dolinie tej rzeki panują bardzo dobre warunki do wzrostu i rozwoju roślin fasoli tyczkowej. Gwarantują one wierny, wyrównany i o dobrej zdrowotności plon nasion, a wartość smakowa tej cennej odmiany sprawiła, że rolnicy mimo pojawiających się nowych – biczykowatych odmian fasoli wielokwiatowej, wciąż uprawiają miejscową tyczną – piękny jaś. Nasiona wykorzystuje się w sztuce kulinarnej do wyrobu potraw tradycyjnych, z których najbardziej znane to: zupa fasolowa, rolada z fasoli oraz krokiety z farszem fasolowym.



Nasiona roślin strączkowych zawierają dużo białka i pełnią istotną rolę w zwalczaniu tzw. chorób cywilizacyjnych. Zgodnie z piramidą śródziemnomorskiego modelu żywienia, nasiona roślin strączkowych powinno się jeść codziennie, a według amerykańskiego modelu żywienia 2-3 razy tygodniowo. Nasiona fasoli są bogate w substancje biologicznie czynne. W dziennych racjach pokarmowych są znakomitym źródłem włókna (błonnik) pokarmowego, oligosacharydów i antyoksydantów.

CHARSZNICKA KAPUSTA KWASZONA



Kapusta kwaszona produkowana jest na terenie całej gminy w 18 wioskach: Charsznica, Chodów, Chodowiec, Ciszowice, Dąbrowiec, Jelcza, Marcinkowice, Miechów-Charsznica, Podlesice, Pogwizdów, Swojczany, Szarkówka, Tczyca, Uniejów-Kolonia, Uniejów-Parcela, Uniejów-Rzędziny, Wierzbie, Witowice – na powierzchni 2000-2500 ha. Surowcem jest kapusta biała głowiasta, wyhodowana w gospodarstwach miejscowych rolników, u których również jest kwaszona. Charsznicka kapusta kwaszona docierała nie tylko do sąsiednich województw, ale również poza kraj. Międzynarodową sławę zdobyła jeszcze w dawnych państwach socjalistycznych i wielu innych krajach. I tak jest do dziś...

Przygotowanie surowca do kwaszenia kapusty nie zmieniło się od lat. Także proces kwaszenia nie zmienił się od pokoleń, tradycja i doświadczenia przekazywane z ojca na syna gwarantują wspaniałą jakość. Wykorzystywana w procesie kwaszenia sól to jedyny dodatek, przez co proces fermentacji zachodzi w sposób samoczynny i naturalny, bez wykorzystania sztucznych ulepszcaczy czy konserwantów.

NA LIŚCIE PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH

bo nasze

ŁUKOWICKA ŚLIWKA SUSZONA



Śliwki w gminie Łukowica suszy się już od co najmniej 100 lat, o czym doskonale świadczą istniejące na tym terenie suszarnie. Najczęściej suszono owoce węgierki. Choć ich produkcję traktowano przede wszystkim jako dodatkowe źródło dochodu, to w gospodarstwie domowym często korzystano z tego specjału, jadając go na surowo czy też używając jako dodatek do różnych potraw, m.in. krupniku lub bigosu.

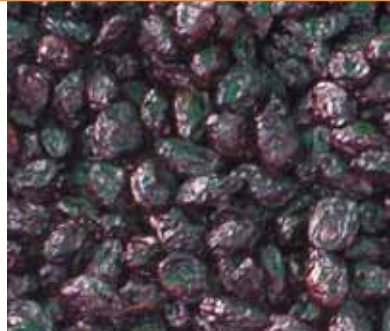
Zaś pęczak czy pierogi z suszonymi śliwkami potrafią ukontentować nawet najwybredniejsze podniebienia.

W latach 40. i 50. prawie przy każdym gospodarstwie domowym spotykało się tzw. suśnię. Umieszczano je zwykle, ze względu na bezpieczeństwo, z dala od reszty zabudowań, na końcu sadu, czasem pod lasem lub pod wozami. Suszarnie owoców, wykonywane najczęściej we własnym zakresie i z łatwo dostępnych materiałów, wpiśały się na stałe w krajobraz regionu. Robiono je z kamieni i gliny, i nakrywano kamienną płytą, co miało duży wpływ na proces suszenia.

SUSKA SECHŁOŃSKA

Z zachowanych przekazów historycznych wynika, że tradycja suszenia śliw w okolicy gminy Laskowa trwa od czasów przedwojennych. Nawet nazwa wsi Sechna pochodzi od tradycji suszenia śliw: „sechnie – suszenie”.

Suszenie-wędzenie dymem jest jedną z najstarszych metod utrwalania żywności. Tereny Laskowej i sąsiednich gmin, ze względu na swoje podgórskie położenie oraz warunki glebowo-klimatyczne, łagodne południowe wystawienie stoków oraz słabe gleby (V i VI kl.) wyjątkowo sprzyjają uprawie drzew owocowych. Właśnie tu również przetwórstwo ma bogate tradycje, sięgające bardzo dawnych czasów.



Nieznany już dziś z nazwiska proboszcz, zamiłowany sadownik, zadawał swoim parafianom jako pokutę sadzenie drzew owocowych. Na mało żyznych glebach jabłonie, czereśnie czy grusze rosły słabo i źle owocowały, więc nakazał ludziom sadzić śliwy. Gdy drzewa zaczęły dobrze owocować, gospodarze przechrztyli proboszcza i zaczęli śliwy wykorzystywać do produkcji śliwownicy. Szerzyło się pijaństwo, więc zatroskany proboszcz z wikarym uradzili, że śliwy nadal trzeba sadzić, ale owoce obowiązkowo suszyć. Okazało się bowiem, że suszonych dymem śliw nie da się przerobić na śliwownicę.

OBWARZANEK KRAKOWSKI



Piekarze krakowscy od dawna wypiekali obwarzanki. W dokumencie lokacyjnym Krakowa, wydanym przez księcia Bolesława Wstydliwego w 1257 r., znajdują się pierwsze historyczne informacje o przywilejach sprzedaży tych wyrobów na Rynku. Nazwa obwarzanek pochodzi od sposobu obwarzania, tj. obgotowywania ciasta w wodzie. W świadomości krakusów i gości z innych terenów Polski obwarzanek kojarzy się wyłącznie z tradycją w Krakowie.

Nazwy „obwarzanek” używano w zaborze austriackim. Mieszkańcy zaboru pruskiego używali nazwy „precel”, a mieszkańcy Galicji – „bajgel”. Do dziś występują wszystkie trzy określenia. Nazwa „precel” pochodzi od określenia niemieckiego i dotyczy ciasta charakterystycznie zwiniętego, przypominającego kształtem ósemkę. Precel jest nadal elementem herbu piekarzy europejskich, w tym polskich.

pleśni, która nadaje serowi białą lub biało-seledynową barwę. Bundz wyrabia się z mleka owczego na halach, zgodnie z tradycją pasterską.

REDYKOŁKA

Ma kształt zwierzątek, parzenic, serca albo wrzeciona. Otrzymuje się ją z resztek sera przygotowanego do produkcji oscypka. Baca daje je w upominku np. znajomym dzieciom.

ŚLIWOWICA ŁĄCKA

Charakteryzuje się wyraźnie śliwkowym aromatem i niepowtarzalnym, dość łagodnym smakiem. Zawartość alkoholu w śliwownicy łąckiej przekracza 70 proc.

JABŁKA ŁĄCKIE

Łąckie sadownictwo ma wieloletnią tradycję. Wyrazisty smak, wyjątkową soczystość i zapach owoce zawdzięczają mikroklimatowi Kotliny Łąckiej.

SÓL WIELICKA

Historia warzenia soli na terenie Wieliczki jest starsza niż górnictwo solne. Udokumentowane są ślady warzelnictwa od neolitu aż po czasy współczesne. Z chwilą zanikania solanek w źródłach rozpoczęło się wydobycie soli metodami górniczymi.

CHLEB PRĄDNICKI

Tradycja jego wypieku sięga XV w., kiedy to biskup Wojciech Jastrzębiec w 1421 r. nadał część gruntów w Prądniku Białym swemu kucharzowi, zobowiązując go jednocześnie do dostarczania chleba na stół biskupi. Z tych czasów biorą się początki sławnego (także w Warszawie) chleba.

TUSZKA GĘSI ZATORSKIEJ

Mięso gęsi zatorskiej wyróżnia się znakomitymi wartościami smakowymi i dietetycznymi, zawiera niskie ilości cholesterolu.

JODŁOWICKI KOŁACZ Z SEREM

Przygotowywany z odpowiednio dobranych składników ciasta oraz najlepszego sera daje oryginalny smak, a pieczony w odpowiedniej temperaturze oryginalny wygląd.

JABŁKO Z RACIECHOWIC

Wpływ na wyjątkowy smak jabłek z Raciechowic mają duże różnice temperatur między nocą a dniem. Ze względu na bardzo dobre warunki klimatyczne oraz specyficzny mikroklimat górski, jabłka mają wyjątkowy smak, jędnosć i zapach.

ŚLIWOWICA WYBORNIA

To przedni destylat z Chełmskiej Góry nad Rabą. Przygotowuje się ją według starego przepisu produkcji destylatu ze śliw węgierki.

NOWOCZESNOŚĆ, KONKURENCYJNOŚĆ, DZIEDZICTWO TO PODSTAWY ROZWOJU REGIONU

Żyje się tu coraz lepiej



**Platforma widokowa
w Jodłowce Tuchowskiej**

Sektorowy Program Operacyjny „Restrukturyzacja i modernizacja sektora żywnościowego oraz rozwój obszarów wiejskich” w Małopolsce obejmuje trzy działania:

- ▶ 2.2. Scalanie gruntów,
 - ▶ 2.3. Odnowa wsi oraz zachowanie i ochrona dziedzictwa kulturowego,
 - ▶ 2.5. Gospodarowanie rolniczymi zasobami wodnymi.
- Od 2005 r. za ich realizację odpowiada samorząd województwa małopolskiego.

LEPSZE WARUNKI

Realizacja działania „Scalanie gruntów” umożliwiła tworzenie korzystniejszych warunków gospodarowania w rolnictwie i leśnictwie.

W tym przypadku dofinansowuje się dokumentację geodezyjno-prawną, jak również zagospodarowanie poscaleniowe terenu. Beneficjentem pomocny jest starosta i to on składa wnioski aplikacyjne do urzędu

W ramach dwóch naborów do działania 2.2 złożono dwa wnioski o dofinansowanie na łączną kwotę dofinansowania 3.906.296 zł.

marszałkowskiego. Dotacja pokrywa całkowite koszty kwalifikowane projektu. Obecnie dokonuje się oceny formalno-merytorycznej wniosku z drugiego naboru, natomiast projekt z pierwszego jest w trakcie realizacji.

WZROST KONKURENCYJNOŚCI

Dla podniesienia poziomu konkurencyjności małopolskiej wsi, jako miejsca zamieszkania i prowadzenia działalności gospodarczej, poprawy warunków i jakości życia oraz pobudzenia aktywności do podejmowania wspólnych przedsięwzięć ogromną szansę daje **działanie „Odnowa wsi oraz zachowanie i ochrona dziedzictwa kulturowego”**.

Beneficjentami są gminy lub instytucje kultury. W ramach działania możliwe jest dofinansowanie do 80 proc. kosztów

kwalifikowanych projektu, ale nie więcej niż 450.000 zł.

W Małopolsce dominują projekty związane z kształtowaniem centrów wsi (budowa placów, parkingów i chodników), budową, odnawianiem i urządzeniem placów zabaw, boisk sportowych i adaptacją połączoną z remontem oraz wyposażeniem obiektów publicznych (domy kultury).

W ramach „Odnowy wsi” złożono 114 wniosków o płatność na kwotę ok. 20 mln zł. Płatności dokonane przez ARiMR na rzecz wniosków z I naboru wynoszą ok. 6 mln zł. Dla 29 projektów zrealizowano płatności końcowe w wysokości ok. 5 mln zł.

OCHRONA PRZED POWODZIĄ

Beneficjentem trzeciego działania – „Gospodarowanie rolni-

W ramach tego działania ogłoszono dwa nabory, w wyniku których złożono 283 wnioski. Dla projektów z pierwszego naboru, które pozytywnie przeszły ocenę formalną i merytoryczną, podpisano 93 umowy na kwotę dofinansowania z EFOiGR 23.159.253 zł. W ramach II naboru wniosków, wartość proponowanej kwoty dofinansowania wyniosła ok. 40 mln zł. Do wykorzystania zostało 6.769.889 zł, co pozwoli na sfinansowanie kilkunastu projektów.



Żywnienie centrum wsi Jastrzębia w oparciu o dobra małopolskiej architektury podworskiej – gmina Lanckorona

370 mln euro na program

W latach 2007-2013 kontynuacją Sektorowego Programu Operacyjnego „Restrukturyzacja i modernizacja sektora żywnościowego oraz rozwój obszarów wiejskich” będzie Program Rozwoju Obszarów Wiejskich. Budżet programu według projektu z lipca 2006 r. to kwota ok. 11,7 mld euro z Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich. Według „Metodologii podziału środków finansowych między województwa” z marca br. oraz projektu PROW alokacja środków na realizację proponowanego pakietu działań na cały okres programowania 2007-2013 dla Małopolski wynosi ok. 370 mln euro z EFRROW (kwota dla działań wdrażanych przez ARiMR i SWM). Wybór działań PROW 2007-2013 i podział kwot nie jest jeszcze ostateczny.

czymi zasobami wodnymi” – jest Małopolski Zarząd Melioracji i Urządzeń Wodnych w Krakowie. Realizacja tego działania ma na celu ochronę użytków rolnych przed powodzią, lepsze wykorzystanie środków produkcji rolniczej oraz poprawę skuteczności i efektywności zabiegów agrotechnicznych.

W tym przypadku ogłoszono dwa nabory wniosków. W pierwszym złożono 18 projektów na kwotę ok. 60 mln zł. Trwa już procedura drugiego naboru wniosków. Jest on możliwy w związku z oszczędnościami powstałymi w wyniku przeprowadzonych postępowań przetargowych. **Dla projektów złożonych w I naborze Marszałek Województwa Małopolskiego wydał 10 decyzji na kwotę 21.764.626 zł.**

SZOPKA KRAKOWSKA RODEM Z XIX WIEKU

Artyści u stóp wieszczą Adama



Piękne wielopoziomowe szopki to, podobnie jak hejnał mariacki, rozpoznawalny atrybut Krakowa. Ich historia zaczyna się w XIX wieku, kiedy to cieśle i murarze z Krakowa i okolic wykonali pierwszą taką ozdobę świąteczną. Oczywiście dla dodatkowego zarobku w martwym sezonie jesienno-zimowym.

Z ANIELSKĄ CIERPLIWOŚCIĄ

Z biegiem lat tradycja szopkarstwa przekształcała się w artystyczną rywalizację. Autorami tych misternych arcydzieł, których tworzenie wymaga anielskiej wręcz cierpliwości i benedyktyńskiej precyzji, są ludzie różnych zawodów, w różnym

wieku – od dzieci po osoby bardzo doświadczone i wiekowe. Do budowy szopki przystępują też całe rodziny.

TA SAMA INSPIRACJA

Inspiracją architektoniczną były i są nadal Sukiennice, Wawel, kościół Mariacki. Ich fasady obfitują w arkady, krużganki, kolumnady, na których ustawione są figurki.

Piękno szopek to również ich niepowtarzalność. Aby pokonać konkurentów, szopkarze z coraz większą fantazją rozbudowują swoje dzieła.

Największy rozgłos nadał szopkom nasz papież, który na placu św. Piotra polecił ustawiać szopkę, która wprowadzie nie wyglądała na krakowską, ale miała wiele zapożyczeń z ukochanej przez Jana Pawła II tradycji Królewskiego Grodu. Ostatnią postacią dodaną do szopki krakowskiej jest właśnie Jan Paweł II. (OPRAC. SZYM) FOT. MARIAN SATAŁA

Postacie w szopkach



- Święta Rodzina,
 - aniołowie – zwiastuni radosnej nowiny,
 - kominiarze – na szczęście,
 - górale – symbol wierności tradycji i prostoty serca,
 - żołnierze – honor i odwaga,
 - szlachcice – tradycja narodowa
 - Herod – zło.
- Jeżeli szopkę wykonał jakiś cech, to są w niej przedstawiciele tego zawodu.

W czasie okupacji hitlerowskiej pokazy szopek były zakazane.

Po wojnie powrócono do tradycji, wzbogacając ją o wydarzenia bieżące. Pojawiały się nowe znaczenia postaci: Żyda rabina zastąpił Żyd – ofiara holokaustu. W roli Heroda występowali Niemcy.

Jasełka, czyli misterium świętej nocy



Misterium bożonarodzeniowe opisujące świętą noc narodzenia Pana, według tradycji, zapoczątkował św. Franciszek z Asyżu. Miała to być historia biblijna opowiadana dla dzieci i ludzi prostych, którzy nie potrafili czytać. W inscenizacji tej uczestniczyli żywe zwierzęta i oczywiście małe dziecko w roli Jezusa. Za zgodą papieża św. Franciszek wystawił jasełka w kościele.

Taka tradycja trwała do początku XX wieku, kiedy to przedstawienia przeniesiono do teatrów i domów kultury. W latach powojennych jasełka ponownie wróciły do kościołów lecz w uboższej wersji, niedopuszczalne było wprowadzanie zwierząt. Obecnie „żywa szopka”, czy przedstawienie z autentycznymi bohaterami zyskują na popularności, wystawiane są w plenerze, najczęściej przy kościele. Na szerszą skalę trudno obejrzeć takie tradycyjne jasełka, bez odniesień do sytuacji politycznej, a szkoda. Może należałoby zastosować się do polecenia aniołów sprzed ponad dwóch tysięcy lat: GLORIA IN EXCELSIS DEO, ET IN TERRA PAX HOMINIBUS BONAE VOLUNTATIS – Chwała na wysokości Bogu, a na ziemi pokój ludziom dobrej woli...

U stóp wieszczą

Co roku na początku grudnia odbywa się na Rynku Głównym w Krakowie wielki pokaz szopek. Stojący na piedestale wieszczą Adam Mickiewicz ma co podziwiać. Arcydzieła zachwycają nieustannie krakusów, szopkarzkiemu kunsztowi nie mogą się nadziwić przybysze, którzy pamiątkowe miniaturki natychmiast kupują w Sukiennicach.

W kościele oo. Franciszkanów oraz w muzeach: Historycznym m. Krakowa i Etnograficznym trwają pokonkursowe wystawy nagrodzonych szopek.

EWENEMENT ZIEMI GORLICKIEJ – PODWÓJNE ŚWIĘTOWANIE

Szczobyste były wesely, jak w nebi anheły

Od wieków Łemkowie zamieszkiwali Beskid Niski. Dziś jest ich najwięcej w południowej części powiatu gorlickiego, m.in. w Bielance, Szymbarku, Łosiu, Klimkówce, Uściu Gorlickim, Leszczynach, Wysowej Zdroju, Hańczowej, Czarnej, Blechnarce, Kwiatoniu, Skwirtnem, Gładyszowie, Smerekowcu, Izbach, Banicy, Kunkowej, Owczarach, Zdyni, Małastowie.

Ziemia ta słynie z wielokulturowości, żyją tam we wzajemnym szacunku i zgodzie małżeństwa polsko-łemkowskie, a większe imprezy gminne otwierają zazwyczaj księża trzech wyznań. W tych samych cerkwiach, tyle że w różnych godzinach, modlą się katolicy i Łemkowie. Małżeństwa mieszane obchodzą święta podwójnie: po katolicku – zgodnie z tradycją, i po łemkowsku – w obrządku Kościoła Wschodniego.

Podwójna wigilia to ewenement tej ziemi. Cerkiew prawosławna i greckokatolicka świętują Boże Narodzenie według kalendarza juliańskiego – 13 dni później niż w Kościele rzymskokatolickim.

DZIELENIE SIĘ PROSFORĄ

Wigilię poprzedzało nabożeństwo w cerkwi, na którym rozdawano prosfory – chleb pieczony z mąki, wody i drożdży, używany do liturgii świętej. Prosforami rozpoczynano wigilię, dzielono się nimi ze wszystkimi domownikami, jak katolicy oplatkiem. Gospodarz składał życzenia. Śpiewano Troparion Bożonarodzeniowego Święta – „Różdżestwo Twoje, Chryste Nasz...”

W wielu domach przed samą wigilią przynoszono zimną wodę źródłaną, do niej wrzucano pieniądze i obmywano twarz. To wróżba, że pieniądze będą się nas trzymały cały rok.

NA PIERWSZE – CZOSNEK

Do wieczerzy wigilijnej zasiadano po całonocnym ścisłym poście. Wigilia rozpoczynała się modlitwą prowadzoną przez najstarszego domownika.

Tradycyjnie na stole pojawiała się 12 potraw. Pierwszym daniem wigilijnym był podawany każdemu ząbek czosnku, zjedze-



Ludowe łemkowskie jasełka, tzw. Wertep w greckokatolickiej cerkwi w Krynicy, w wykonaniu łemkowskiej grupy teatralnej „Lemkiwskyj Perstenyk”

FOT. EMIL HOJSAK

nie go gwarantowało zdrowie. Następnie ryby w różnych postaciach. Charakterystyczną potrawą była kyselycia – gęsty żurek, jucha – kompot z suszonych owoców, kutia – gotowana pszenica z makiem, miodem i owocami. Wigilię kończył kondak – pieśń opiewająca istotę świętą. Po wigilii domownicy śpiewali kolędy, a następnie szli do cerkwi na nabożeństwo Wielkiego Powieczera.

WÓŁ W CHYŻY

Pierwszy dzień świąt jest bardzo uroczysty dla Łemków – pełen szacunku i wzajemnego pokoju, nie chodzi się wtedy „w gości” poza dom.

W dawnych czasach gospodarz w ten dzień wprowadzał do izby owcę lub konia na pamiątkę adoracji przez zwierzęta nowo narodzonego Jezusa. W niektórych miejscowościach do chyży – łemkowskiej chaty – wprowadzano wołu, dawano mu chleb, słomę ze snopka i zakładano na rogi co się dało, by wyniósł innym wołom.

Po wyprowadzeniu zwierzęcia z izby zasiadano do śniadania. Dojadano to, co zostało od wieczerzy: kutię i kyselycię, którą maszczono skwarkami z podsmażonego sadła.

DNI KU CZCI

Drugi dzień Świąt Bożego Narodzenia to Sobór Najświętszej Bogarodzicy – przypada on 8 stycznia. Kościół Wschodni wysławia w tym dniu Bogarodzie i św. Józefa Oblubieńca.

Trzeci dzień Świąt Bożego Narodzenia poświęcony jest pamięci pierwszego męczennika, arcydiakona Stefana.

19 stycznia Łemkowie świętują Jordan, czyli chrzest Jezusa. Choinki w cerkwiach i domach pozostają udekorowane do 14 lutego.

EWA BUGNO

Pożanyk na szczęście

Pierwszego mężczyznę lub młodzieńca, który w Boże Narodzenie wszedł do domu, nazywano pożanykom. Od niego zależało, jaki będzie cały rok; przynosił on do domu szczęście lub nieszczęście. Wchodził do domu z dołu do góry, aby się gospodarstwo bogaciło.

Pogoda w dzień Bożego Narodzenia była wróżbą urodzaju. Mróz oznaczał obfitość drobiu i nabiata, sople lodu zwisające z dachu – urodzaj na len. Gdy pod stopami pozostawały ślady na śniegu, znaczyło to, że będzie urodzaj na ziemniaki.



Tradycyjna łemkowska wigilia w wykonaniu uczniów z Gładyszowa koło Gorlic

FOT. EMIL HOJSAK

TRADYCJA NADAL ŻYWA

Czarodziejska, święta noc

Na ten wieczór, pełen magii i cudów, wszyscy czekają cały rok. Boże Narodzenie, choć niestety coraz bardziej przepełnione komercją, jest jednak nadal, przynajmniej w naszej polskiej tradycji, najważniejszym ze świąt. Występują w nim relikty obrzędów pogańskich, pozostałości archaicznych praktyk rolniczych, hodowlanych, ślady obrzędów zaduszkowych.

Panny w kąpielu, kopy w polu

Bożonarodzeniowe obrzędy mają w Olkuskiem wielowiekową tradycję. Na przykład w Zimnodole przetrwało robienie w Wigilię tak zwanych kop, czyli wiązek z zebranego latem zboża, okręcone słomą.



Swoje sposoby przygotowywania ozdób świątecznych mają też mieszkańcy Zawady

Nad ich wykonaniem czuwa przeważnie ojciec rodziny. W Nowy Rok kopy wystawiane są na pola i stoją tam do momentu wzrostania nowego zboża. Z obrzędem tym wiąże się powiedzenie: „Idźcie kopy na pole, by było pełno w stodole”. Wiązki mają symbolizować urodzaj – wyjaśnia **Wiesława Wcisło**. **Dawnym zwyczajem są też wigilijne kąpiele panien w wodzie z jabłkami, które mają im dodać urody i rumieńców oraz kąpiele w wodzie z monetami, by pieniądze „trzymały się” portfela.**

– Starsi, zanim usiedli do kolacji wigilijnej, czasem ogarniali ręką stołki, aby uciekły z nich duchy – dodaje pani Wiesława.

Nowszym zwyczajem w wiosce są spotkania mieszkańców. Starsi opowiadają o dawnych tradycjach bożonarodzeniowych i przygotowaniach do świąt. Opowieściom towarzyszy robienie kwiatów ozdabiających później mieszkanie.

PRZESTROGI Z ŁOBZOWA

- Każdy mieszkaniec wioski wie, że gdy trzeba kogoś odwiedzić w Wigilię, nie wolno głośno pukać do drzwi. Hałasliwe tłuczenie w drzwi mogłoby bowiem „przytłuc” złe duchy, które potem na kolejny rok zadamowiają się w pomieszczeniach.
- W Boże Narodzenie gospodynin i gospodarz nie powinni uciąć sobie poobiedniej drzemki. Jeśli zdarzy się zasnąć kobiecie, to niektórzy wierzą, że zarosnie uprawiany przez nią ogród warzywny. Jeśli mężczyzna utnie sobie drzemkę, to nie będzie miał takich planów, na jakie liczył.
- W dzień Bożego Narodzenia nie zamiataj i nie odkurzaj domu, bo w ten sposób można wymieść szczęście.

Giekawe zwyczaje mają też mieszkańcy Łobzowa. Jeden z nich przestrzega przed pożyczeniem czegośkolwiek w Wigilię.

– Jeśli pożyczymy, to właśnie tej rzeczy może nam zabraknąć w nadchodzącym roku. Zdarzały się czasem złośliwe sąsiadki, które starały się zabrać chociaż jakiś drobiazg, bo to dawało im szczęście – wspomina **Henryka Rogal**, kierowniczka zespołu regionalnego „Łobzowianki”, który jest także skarbnicą ludowych obrzędów. (M)

FOT. MAGDALENA SZCZUREK

Jaka Wigilia, taki rok

Region tarnowski ma słynnie dobrze zachowaną tradycyjną kulturę ludową.

– Wierzą, że w noc wigilijną różne dziwne rzeczy się zdarzają, m.in. woda w studni zamienia się w wino, w stajni zwierzęta zaczynają mówić ludzkim głosem. Powszechnie wierzono, iż dusze zmarłych w tę noc mogą nawiedzać domy, odwiedzać obojczyki i przebywać w pobliżu swoich bliskich. To dla nich zostawiano puste miejsce przy stole. W tym dniu trzeba więc odpowiednio się zachowywać: nie wolno pluć na podłogę, zostawiać na wierzchu ostrych narzędzi, byle gdzie wylewać wody przed dom, bo można nie-

chcący skrzywdzić tę duszę zmarłego, który przyszedł zobaczyć, jak sobie radzimy bez niego – opowiada **Danuta Cetera**, etnograf Muzeum Etnograficznego w Tarnowie.

Do dziś ludzie wierzą, że Wigilia przepowiada cały rok.

– W tem dniu ludzie opowiadali rozmaite przepowiednie, choćby takie, że jako Wigilia, taki cały rok. To tys wszyscy sie strasznie starały. Dziecka żeby były grzeczne, bo jak w Wigilię dostano lonie od ojców, to przez cały rok bedo bite. Ojcowie nie kłóczyli sie ze sobo, zeby cały rok żyć w zgodzie. Wszystkie długie trza było oddać przed Wigilio – opowiada **Anna Macheta** z Sukmanii. **EWA KROPIOWSKA**

FOT. AUTORKA



Hej koleda...

W pierwszym dniu świąt, a w niektórych wsiach nawet po wigilijnej kolacji, zaczynali po wsi chodzić kolednicy (wyłącznie mężczyźni) – goście mile widziani w każdym domu.

– Oj narobili oni nieraz botaganu, jak cało izbe zasypoli siecko. Nojbardzi pociesny był diabuś. A to sturał do dziewuch, a to jem spódnicki na widelkach podnosił... A te piscały jak najęte. Wszyscy byli zadowoleni. Gospodorze starszych cestowały gorzałką, a podlotki dostawały kołaca – opowiada **Anna Macheta**.

W regionie tarnowskim nadal działają tradycyjne grupy kolednicze – z królem Herodem, Żydem, pasterzem. Na Pogórze chodzą tzw. droby – chłopcy przebrani w stroje wplecione ze słomy.

Podłaźniczki i pająki



Jednym z elementów wystroju była podłaźniczka wieszana u powały, nad stołem lub pośrodku izby – u tragarza. Najstarsze podłaźniczki robiono z czubka jodełki, zawieszanego wierzchołkiem w dół. Później robiono je też ze słomy, w formie rozłożystego, żebrowanego parasola lub kopułki. Podłaźniczki obwieszano jabłkami, złoconymi orzechami, łańcuchami z główek lnu oraz białymi i kolorowymi kolistymi opłatkami, misternie wycinanymi w rozmaite wzory. Pośrodku wieszano „świat”, czyli kulistą lub graniastą konstrukcję, klejoną z opłatków.

We współczesnych podłaźniczkach funkcja dekoracyjna zdominowała dawną, obrzędową. Pojawiło się na nich więcej ozdób nowoczesnych: łańcuchy z papieru lub bibuły i słomy, gwiazdki ze staliu, szklane fabryczne bańki choinkowe. Jednak dzięki przywiązaniu do tradycji oraz konkursom organizowanym od lat przez regionalne ośrodki kultury, ten stary element Godnich Świąt znany jest u Lachów do dziś, a nawet dzielnie konkuruje ze znacznie późniejszą i obcą na tym terenie choinką.

Inną ozdobą świąteczną izb wiejskich zawieszana u powały były tzw. pająki. W tym regionie mają one najczęściej kształt żyrandola. Do ich wykonania wykorzystuje się skręcane spiralnie wstążki, słomę i kolorowy papier. Zdobione są najczęściej bibułkowymi kwiatami. Takie ozdoby, wykonane przez młodzież z okolicznych szkół, będzie można już wkrótce zobaczyć na dorocznym, powiatowym konkursie podłaźniczek w Podegrodziu. A przez cały rok podłaźniczki i pająki zdobią wnętrza autentycznej, wiejskiej chałupy zwanej Kosalówką, stojącej w centrum wsi Podegrodzie.

NAJBOGATSZA OPRAWA OBRZĘDOWA

Godnie Święta u Lachów

Boże Narodzenie, w kulturze wiejskiej u Lachów nazywane Godami lub Godnimi Świątami, miało i nadal ma najbogatszą oprawę obrzędową. Można je poznać u źródeł, w naturalnej scenarii lachowskiej zagrody Krzysztofa Bodzionego w Podegrodziu, który zaprasza do swej chałupy krewnych, znajomych, najstarszych mieszkańców wsi, by jak przed laty czynili przygotowania do świąt. Ich początek stanowił wigilijny wieczór a zakończenie święto Trzech Króli. Izba wiejska była do nich starannie przygotowywana.

PRACOWITE WIECZORY



Kwiatkami z bibułki zdobi się święte obrazy wiszące w domu na ścianach

Dawniej, kiedy nie było jeszcze telewizji, największą atrakcją długiego zimowego wieczoru było sąsiedzkie spotkanie i wspólne wykonywanie wielu prac.

W piecu chlebowym płonął ogień, którego ciepło rozchodziło się po izbie, pieczono podpłomyki i opłatki, kobiety łuskały i przebiebrały groch, bób, inne wyszywały obrusy, przędły len i konopie, robiły kwiatki i ozdoby z bibułki. Mężczyźni wyplatali koszyki ze sznurka i wikliny. Wszędzie kręciły się zaciekawione dzieci, które podpatrywały dorosłych, pomagały im, a czasem przeszkadzały, ale nikt ich nie odpychał, bo przecież uczyły się świata.



Na scyńście, na zdrowie, na to Boże Narodzenie

U Lachów sądeckich chodzili wsiach różne grupy kołędnicze. Powszechne w całym regionie było chodzenie na tzw. podłoz. Podłaźnikami byli najczęściej przebrani młodsi chłopcy i kawalerowie, którzy chodzili od domu do domu i składali zwyczajowe wierszowane życzenia.

**Na scyńście, na zdrowie,
na to Boże Narodzenie,
zeby się rodziło w kumorz,
wodziło w oborze,
co dej Panie Boże!**
**Na kozdym miejscu
Zeby stoł sнопek przy sнопku,
kopa przy kopie,
a gospodarz między kopami
jako miesiąc między gwiazdami!**
Z podobną intencją kołędowali po wsiach dzieci, zwane „szczodro-

kami” lub „nowolecętami”. Zwyczajowo prosili o smakołyki ze świątecznego stołu, takimi słowami:

**Pieklisście tu scodrocki
powiodoli nom!**

**Jak ni mocie scodrocków,
dejcie chleba glon!**

**Jak ni mocie chleba glona,
dejcie spyrki spod łogona,
zaplaćci wom som Pon Jezus
i ten święty Jon!**

Poza podłaźnikami i szczodrokami, na Sądeckczyźnie chodzą kołędnicy, sami chłopcy, przebrani najczęściej w serdaki czy kozuszkii obrócone włosem na wierzchu. Z gwiazdą lub szporką, śpiewają pod oknami domów kołedy i pastorałki, za co dostają pieniądze albo jedzenie.

MAGIA I WRÓŻBY

Wiele elementów świątecznego wystroju miało stary, obrzędowy, a także magiczno-wróźebny charakter. Na wigilijny „łobiod” w kącie izby stawiano sноп zboża (najczęściej żyta) – „dziada”, który miał zapewnić dobre zbiory w nowym roku. Na stół, pod misę z potrawami, sypało się ziarno zbóż, wróżąc z niego podczas wieczerzy przyszłoroczny urodzaj.

Wiele z tych zwyczajów zachowało się do dzisiaj i stanowi niezwykłą, żywą atrakcję turystyczną dla gości, coraz liczniej spędzających Boże Narodzenie na ziemi sądeckiej.

OPRAC. BEATA POLAKIEWICZ



W Podegrodziu do dziś Krzysztof Sulkowski wypieka opłatki według tradycyjnego sposobu

WIGILIA NA SKALNYM PODHALU

Wizyta podłóżnika szczęście wróży

**Na szczęście, na zdrowie, na te godne święta
co by się Wam darzyły krowy i cieleta.
Co byście orali czterema pługami,
jak nie czterema to dwoma,
jak nie dwoma, to jednym, ale godnym.
Co byście mieli kury czubate a gęsi siodlate.
W każdym kątku po dzieciątku, a na pościeli troje,
ino co byście nie powiedzieli, ze ta które moje.**

Boże Narodzenie pod Tatrami ma niezwykły nastrój i klimat. Piękne, wyniosłe, ośnieżone Tatry i jakże bogata w zwyczajną kulturę góralską. Dla mieszkańców Skalnego Podhala grudniowe święta mają wyjątkową symbolikę i łączą się z wieloma wierzeniami. Choć niestety czas okrutnie i tu obszedł się z góralskimi zwyczajami. Młode pokolenie o wielu rzeczach nie wie i nie pamięta.

DO SĄSIADÓW I ZNAJOMYCH

- Dzieciństwa pamiętam, że mój ojciec wracał z pasterki nie zaraz po zakończeniu mszy świętej, ale dopiero rano w Boże Narodzenie. Jak się łatwo domyślić, był na tzw. podłóżach - opowiada **Jan Karpień Bulecka**, legendarny zakopiański architekt i muzykant.

- Starzy górale przypominają tutaj, że wbrew obiegowej opinii, podłóży wcale nie były tylko dla osób stanu wolnego. Na podłóży chodziło się i przecież dalej chodzi i do sąsiadów, i do znajomych. Sypie się owsem i składa życzenia...

PODSIEJE SE ŻONE. . .

W góralskich domach po pasterce nie idzie się spać. Ludzie siedzą, rozmawiają i czekają na podłóżników, bo to przecież przynosi szczęście na cały rok. Potem ten owies sypany przez nocnych gości zbiera się i przechowuje na stole przez całe święta.

- Za kawalerskich czasów chodziło się do dziewczyn, teraz do znajomych. To tak wygląda, że mój znajomy idzie se tam gdzieś na podłóży, to ja idę ku jego żonie i podsieje se ją. Ale to bez żadnych brzydkich podtekstów, grubszych figli na podłóżach się nie robi - śmieje się **Jan Karpień Bulecka**.

- Podłóży są ważne dla dziewcząt - zaznacza **Helena Buńda**. - Jak do dziewczyny żaden chłopak nie przyszedł, wstyd był i nikt się tym nie chwalił. No bo albo nie ma wzięcia, albo mama i tata nie chcą puścić. A jak podłóżników było sporo, to i potem darzyło się przez cały rok.

CO DO CHŁOPA, CO DO BABY

Boże Narodzenie to w góralskiej tradycji również dokładny podział obowiązków: wiadomo, co należy do chłopca, a co do baby.

- W Wigilię chłop musiał obowiązkowo iść do lasu po drzewko - opowiada **Helena Buńda**.

- No i drew do pieca narąbać, żeby przez cały rok w domu było ciepło. I lepiej, by się w tym dniu po chałupie nie płał i nam gaździnom nie przeskadzał. No a baby warzą i gotują wyjątkowo starannie, żeby potem przez cały rok było co jeść. W Boże Narodzenie nie należy nic robić. Nie wolno było podłóży zamieść czy garnka umyć, bo to wielkie święto. Oczywiście był wyjątek: zwierzęta trzymane w szopie - mimo święta góral szedł nakarmić.



Z SZACUNKIEM DO BOGA I LUDZI

Zachwycamy się góralskimi kolędami i pasterkami, tymczasem okazuje się, że ogromna większość z nich powstała dopiero w okresie międzywojennym. Często i teraz pisze się słowa do muzyki, którą przekazują sobie górale z pokolenia na pokolenie. Tak m.in. do dziś przetrwały nuty grane jeszcze przed wojną przez **Władysława Gąsienicę Brzegę**. Jako chłopiec chodził z szopką, a później muzyka została wykorzystana do napisania pięknej pasterki. Święta Bożego Narodzenia to czas pod Tatrami wesoły i radosny, ale i górale podchodzili wtedy do Boga i ludzi z wielkim szacunkiem.

(BOL)



*Zdrowego, spokojnego, radosnego
Bożego Narodzenia.*

*Wszelkiej pomyślności,
spełnienia marzeń i realizacji planów
w nadchodzącym 2007 roku.*

*Dużo rodzinnego ciepła i miłości bliskich
na czas Świąt i wszystkie zwykłe dni
życzą*

*Marszałek Województwa Małopolskiego
Marek Nawara*

*Wicemarszałkowie: Wojciech Bosak i Andrzej Romanek
oraz Członkowie Zarządu: Wojciech Kozak i Zbysław Owczarski*

