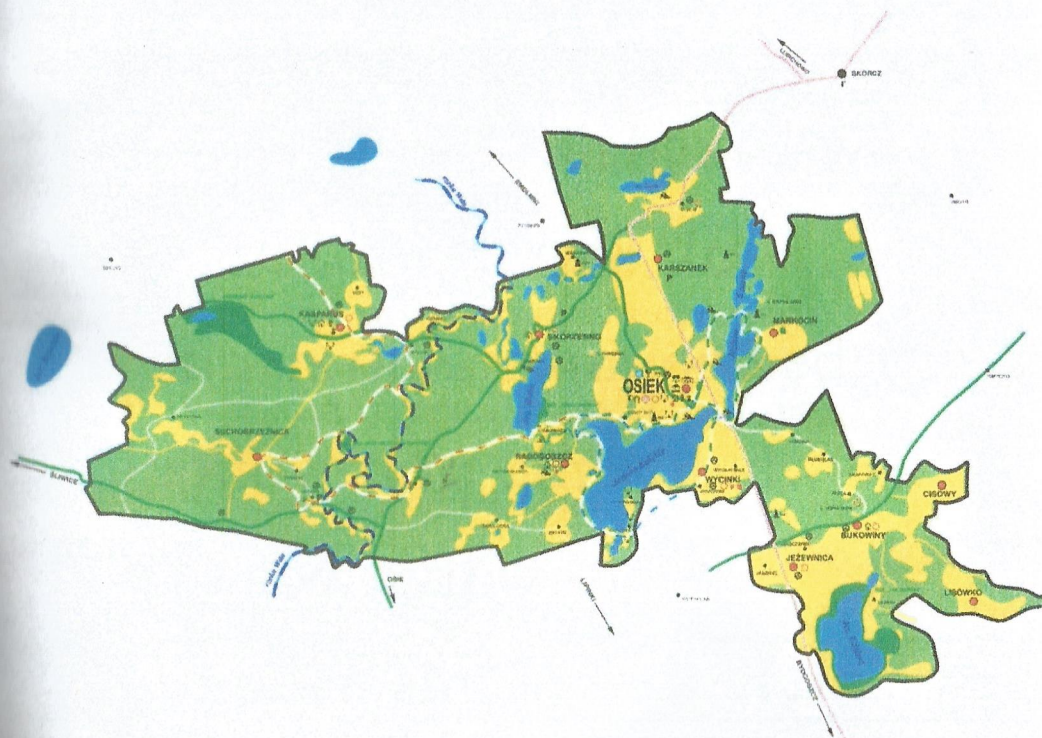


INFORMATOR OSIECKI



GMINA OSIEK

Październik 2007, Nr 56(10)



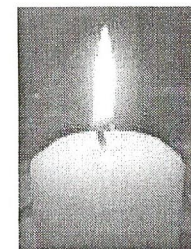
Egzemplarz bezpłatny

WYJEŹDŹASZ - WEŹ ZAŚWIADCZENIE NA WYBORY

Do 19 października
w Urzędzie Gminy Osiek
ul. Kwiatowa 30
będzie można otrzymać
zaświadczenie uprawniające
do głosowania poza
miejscem zamieszkania.

📖📖📖📖

30 WRZEŚNIA 2007 ROKU
W 68 ROCZNICĘ
W MIEJSCU PAMIĘCI NARODOWEJ
- LAS SZPEGAWSKI -
ODDANO HOŁD
POMORDOWANYM NA ZIEMI
KOCIEWSKIEJ
W CZASIE II WOJNY
ŚWIATOWEJ



📖📖📖📖

IV OGÓLNOPOLSKIE REGATY IM. LESŁAWA GAŚSIOROWSKIEGO

ŁODZIE ŻAGLOWE KLASA OTWARTA
MISTRZOSTWA POLSKI RACEBOARD KLASA OTWARTA
ODBYWAŁY SIĘ W OSIEKU NA JEZ. KAŁĘBIE
28 - 29 - 30 - WRZEŚNIA 2007 ROKU
PATRON REGAT - LESŁAW GAŚSIOROWSKI - DZIAŁACZ
SPOŁECZNY I ŻEGLARZ. BARDZO UKOCHAŁ WODĘ I LAS.
ODSZEDŁ W CIEPŁY WRZEŚNIOWY DZIEŃ 2003 ROKU.
JEGO MISJĘ WSPARLI PRZYJACIELE Z KOCIEWIA.
ZASZCZYTEM DLA ORGANIZATORÓW JEST, ŻE MOGLI NAZWAĆ
REGATY JEGO IMIENIEM.

ORGANIZATORZY:

URZĄD GMINY OSIEK

UCZNIOWSKI KLUB SPORTOWY „KAŁĘBIE”

STAROSTWO STAROGARD GDAŃSKI

FINAŁ „CHATY KOCIEWIA”

9 września na stadionie miejskim w Skórczu Gmina Osiek brała udział w finałowym przeglądzie Zespołów Folklorystycznych „Chata Kociewia”. Gmina Osiek zaprezentowała trzy stoiska. Stoisko pań z KGW Karszanek zaprezentowało pokój. W tym celu Panie pozierały pamiątki swoje i sąsiadów. W pokoju oglądaliśmy m.in. mieszkańców Karszanka z początków XX w., brewiarz babci Pani Alicji Ciarkowskiej z 1900r., zdjęcie jej babci i dziadka z Osia i przeróżne antyki. Duże wrażenie zrobiło stoisko KGW z Kasparusa . Mieściło się w domku z kominem, z którego snuł się w niebo prawdziwy dym i trzecie wspólne stoisko pań KGW Osiek, Bukowiny, Jeżewnica prezentowało się równie pięknie z pysznym jadem m.in. pasztet z żurawiną, kapusta szmurowana, chleb ze smalcem i ciasto.

Stoiska były piękne, a ulatniające się zapachy zwróciły uwagę Pana Marszałka Macieja Płażyńskiego z żoną, którzy odwiedzili nasze stoiska i skosztowali pyszności, które przygotowały panie z KGW.



- W - TELEGRAFICZNYM - SKRÓCIE -

Osiemnastego września br. w budynku przy ulicy Wyzwolenia 25a (były GOK) została uroczystie oddana do użytku GMINNA SALA OBRAD. Sala ta służyć będzie różnorodnym spotkaniom, konferencjom, szkoleniom i obradom organizowanym przez różnego rodzaju podmioty. Tak więc Gmina posiada już WŁASNĄ salę obrad.



POŻEGNALIŚMY LATO

15-go września w osieckim Domu Strażaka odbył się ostatni, tegoroczny festyn „POŻEGNANIE LATA”. W festynie brały udział Koła Gospodyń Wiejskich, które stworzyły piękne stoiska z pysznych jadłem. Oprawę muzyczną zapewnił wspaniale grający i śpiewający zespół muzyczny „SUNNY BAND” z Pszczółek, przy którym wszyscy uczestnicy festynu bawili się przednio.

Podczas festynu rozstrzygnięto konkurs „PIĘKNA WIEŚ” na szczeblu gminnym. Cel konkursu jest szlachetny i twórczy, bowiem prowadzi do upiększania naszego otoczenia, naszych wsi i całej gminy dostarczając mieszkańcom i przyjezdnym gościom przyjemnych odczuć i wrażeń.

Dobre, bo pozytywne współzawodnictwo jest też wyzwaniem dla wszystkich, by zadbać o swoje obejścia i zagrody. Gmina turystyczna, jaką niewątpliwie jest Osiek ma wszelkie atuty, by być piękną. Zatem my, mieszkańcy, miejmy ambicje wykorzystywać jej walory dla działań ku lepszej przyszłości.

Gminna komisja w składzie:

- Przewodnicząca** - Pani **Teresa Owczarek** – Radna, Sołtys, Przewodnicząca Koła Gospodyń Wiejskich w Lisówku,
Członek - Pani **Irena Motykowska** – Sołtys, członkini Koła Gospodyń Wiejskich w Osieku,
Członek - Pan inż. **Andrzej Kłos** – Agronom Ośrodka Doradztwa Rolniczego, Gdańsk – Lipce,
Członek - Pani **Bożena Pietras** – Referent ds. Kultury, Turystyki i Sportu Urzędu Gminy w Osieku

dokonała oceny i za najpiękniejsze posesje w gminie uznała:

I miejsce – Państwo **ALICJA I WIESŁAW BOROWICZ** z Osieka,

II miejsce – Państwo **LIDIA I HENRYK PUCHAŁA** z Kasparusa,

III miejsce – Państwo **JOANNA I ŁUKASZ CIARKOWSCY** z Karszanka.

Laureatom dyplomy i nagrody w postaci ozdobnych krzewów z serdecznymi gratulacjami i życzeniami wręczyła Pani Wójt.

Nagrody, gratulacje i życzenia otrzymali również wszyscy uczestnicy konkursu:

- Państwo **Izabela i Mirosław Kaszubowscy** z Lisówka,
Państwo **Wioleta i Janusz Noga** z Wycinek,
Pani **Monika Owczarek** z Lisówka,
Państwo **Joanna i Grzegorz Garboś** z Karszanka,
Państwo **Stefania i Zygmunt Wielińscy** z Wycinek,
Państwo **Hanna i Dionizy Glinieccy** z Cisów,
Państwo **Barbara i Jan Mielewscy** ze Skrzyń,
Państwo **Zofia i Józef Piórek** z Radogoszczy,
Pani **Gertruda Kwaśniewska** z Jeżewnicy,
Państwo **Elżbieta i Henryk Chabowscy** z Bukowin.

Podczas uroczystego wręczania nagród Pan Andrzej Kłos dokonał multimedialnej prezentacji biorących udział w konkursie posesji. Wszystkie były godne podziwu i uznania.

Zakończył się okres tegorocznych imprez organizowanych przez Urząd Gminy. Należy stwierdzić, że wszystkie były udane mimo kaprysów pogody. A na to, by były pożytecznymi, radosnymi, a więc dobrymi przerywnikami w codziennej pracy nas wszystkich, także letników i przyjezdnym gości, pracowało wielu ludzi.

Pragnę serdecznie podziękować P.P. Sołtysom i Radom Sołeckim, Przewodniczącym i Członkiniom Kół Gospodyń Wiejskich i wszystkim, którzy wspólnie pracowali, za ogrom pracy, poświęcenie swojego cennego czasu, niekiedy nawet własnych środków finansowych i pełne zaangażowanie na rzecz integracji naszych, wiejskich społeczności. Dzięki Państwu wielu, wielu ludziom było przyjemniej, piękniej, weselej. Twórzycie Państwo nową, lepszą jakość życia i współżycia mieszkańców w swoim środowisku.

DO STAŁEGO KALENDARZA COROCZNEGO IMPREZ WESZŁY:

- I – IV Charytatywna zabawa Karnawałowa
„WSZYSTKIE DZIECI SĄ NASZE”
- V „MAJÓWKA”
- VI „POWITANIE LATA”
- VII „NA JAGODY”
- VIII – IX „POŻEGNANIE LATA” (DOŻYŃKI GMINNE)

Bożena Pietras



KOBIETY KWIATY KOCIEWIA

KOBIETY KWIATY KOCIEWIA – nazwa jakże wymowna dla stworzenia zrzeszającego członkinię Kół Gospodyń Wiejskich Powiatu Starogardzkiego. Stowarzyszenie powstało 27 czerwca 2007r. Pomimo, iż Stowarzyszenie powstało dopiero 2 miesiące temu, to bardzo aktywnie uczestniczy w życiu społecznym naszego powiatu, na bieżąco śledząc problemy polskiej wsi i jej mieszkank. Organizację utworzyło 87 kobiet, a w obecnej chwili przystąpiło już 120 kobiet. Prezesem Stowarzyszenia została ALINA JESIEN. Następnie Zarząd składa się z przedstawicielek gmin naszego Powiatu: Dorota Różga Wiceprezes, Mirosława Dera – wiceprezes, Alicja Ciarkowska – skarbnik, Mariola Pietrzyk – sekretarz oraz Członkowie Zarządu: Ewa Piotrowska, Jolanta Trawicka, Zofia Ebertowska i Maria Derdowska. Powołano także Komisję Rewizyjną w składzie: Maria Chyła, Maria Felska, Maryla Grdeń, Anna Maleszy i Sylwia Dąbrowska. Stowarzyszenie jest ukierunkowane wszechstronnym rozwojem kobiet na wsi, poprzez poznawanie nowych technologii, osiągnięć cywilizacji i kultury, walką z istniejącymi stereotypami postrzegania kobiet wiejskich wyłącznie jako gospodyń domowych. Pragniemy



wykreować wizerunek nowoczesnej kobiety mieszkającej na wsi, która będzie znała swoje prawa, w pełni świadomej swojego aktywnego udziału w budowaniu demokratycznego państwa.

Celem stowarzyszenia jest: aktywizacja mieszkanki wsi, integracja mieszkańców wsi, dbałość o kulturę, tradycję i dziedzictwo kulturowe oraz szerzenie kultury kulinarnej. Stowarzyszenie będzie wspierać kobiety wiejskie, rozwijając ich wiedzę, świadomość i poczucie własnej wartości. Nie można bowiem dopuścić do dyskryminacji kobiet w aktywnym życiu demokratycznego państwa. Stowarzyszenie systematycznie współpracuje z lokalnymi władzami i innymi organizacjami pozarządowymi. Bierze udział w szkoleniach kreujących lidera wiejskiej społeczności i nauki pisania wniosków o dofinansowanie projektów. Bierze udział w imprezach na różnych szczeblach i festynach promujących region Kociewia. Prezentujemy wówczas wyroby rękodzieła ludowego, szerzymy gwarę kociewską, kultywujemy kulturę kulinarną, dbając także o kulturę i dziedzictwo narodowe. Ponadto dowodem na zaangażowanie i ogromną chęć aktywizowania kobiet na wsi jest fakt przystąpienia do projektu o tematyce wdrażania nowoczesnych technik komunikacyjnych. Celem projektu jest podniesienie kompetencji 51 wiejskich kobiet w zakresie obsługi komputera i Internetu oraz wzrost świadomości 120 wiejskich kobiet w dziedzinie nowoczesnych technologii komunikacyjnych: m.in. Czat, Skype, tworzenie stron WWW.



PREFERENCYJNE OPODATKOWANIE

WYSTARCZY, ŻE UCZY SIĘ JEDNO DZIECKO W RODZINIE

Jeżeli samotny rodzic wychowuje kilkoro dzieci, to jeśli w odniesieniu do choćby jednego z nich spełnione są warunki uzasadniające prawo do preferencyjnego rozliczenia podatku dochodowego, może z niego skorzystać

Samotny rodzic ma prawo do preferencyjnego rozliczenia z racji wychowywania dziecka, jeśli:

- nie ukończyło ono 18. roku życia, bez względu na jego dochody, albo też
- jest pełnoletnie, ale uczy się lub studiuje, nie ukończyło 25. roku życia i nie miało dochodów albo jego opodatkowane dochody nie przekroczyły w 2007 r. limitu 3013,37 zł.

Wystarczy, jeśli któraś ze wskazanych sytuacji odnosi się do jednego tylko dziecka.

Warto pamiętać, że dochód to przychód minus koszty jego uzyskania. Przy ustalaniu wskazanego limitu dochodów trzeba więc uwzględnić to, że koszty uzyskania przychodu np. z umowy-zlecenia wynoszą 20 proc. kwoty wynagrodzenia ustalonej w takiej umowie. Nie wchodzi do tego limitu dochody zwolnione z opodatkowania. Do nich należą m.in. praktycznie wszystkie stypendia.

Jeśli dochody młodego człowieka nie przekroczyły w 2007 r. 3013,37 zł, to po złożeniu przez niego zeznania rocznego urząd skarbowy zwróci mu całą zaliczkę na podatek dochodowy pobraną przez zleceniodawcę czy pracodawcę. W całości jest ona bowiem nadpłatą.

i.l.

(Rzeczpospolita nr 222 z dnia 22-23.09.2007)



WYBORY UZUPEŁNIAJĄCE

9 GRUDNIA 2007 ROKU W GODZINACH 6⁰⁰-20⁰⁰ ODBĘDĄ SIĘ WYBORY UZUPEŁNIAJĄCE DO RADY GMINY OSIEK W OKRĘGU WYBORCZYM NR 7: RADOGOSZCZ, TRZEBIECHOWO, KALEBNICA, DĘBIA GÓRA. JEST TO OKRĘG 1-MANDATOWY. LOKAL WYBORCZY – REMIZA OSP RADOGOSZCZ.

Z-CA WÓJTA

IRENA PATAN

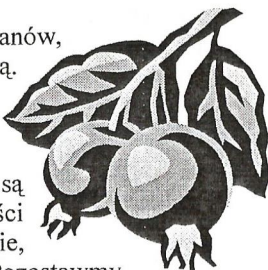
do 24 listopada 2007r.	- rozplakatowanie obwieszczenia Gminnej Komisji Wyborczej o zarejestrowanych listach kandydatów na radnego wybieranego w wyborach uzupełniających.
do 25 listopada 2007r.	- sporządzenie spisu wyborców.
7 grudnia 2007r. o godz. 24.00	- zakończenie kampanii wyborczej.
8 grudnia 2007r.	- przekazanie przewodniczącemu Obwodowej Komisji Wyborczej spisu wyborców.
9 grudnia 2007r. godz. 6.00 – 20.00	- głosowanie

Komisarz Wyborczy
/-/ Katarzyna Jankowska-Józefiak



JESIEŃ W OGRODZIE

- 1) We wrześniu sadzimy cebulki narcyzów, tulipanów, hiacyntów i innych bylin kwitnących wiosną. Cebule umieszczamy w dołkach głębokości równej ich trzykrotnej wysokości, w odległości 5-15 cm od siebie.
- 2) Wykopujemy bulwy mieczyków, gdy liście są jeszcze zielone. Najpierw odcinamy części nadziemne, a następnie wykopujemy delikatnie, aby nie podrywać cebulek przybyszowych. Pozostawmy pięciocentymetrowy odcinek łodygi i suszymy w przewiewnym miejscu.
- 3) We wrześniu można jeszcze bezpiecznie przesadzać i rozmnażać rośliny dwuletnie i byliny.
- 4) Do połowy września można jeszcze przesadzać i sadzić iglaki bez bryły korzeniowej. Późniejsze sadzenie może spowodować nie przyjęcie się tych roślin przed zimą.
- 5) Dzielimy byliny i zioła oraz sadzimy nowe egzemplarze tych roślin. Przed zimą zdążą się dobrze ukorzeni, lepiej zniosą mrozy i będą dorodniejsze wiosną.
- 6) Przygotowujemy się do sadzenia w październiku drzew i krzewów liściastych.
- 7) Zasilamy krzewy nawozem potasowym, aby przyspieszyć drewnienie pędów.

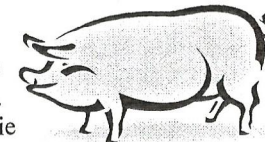


- 8) Zbieramy zgniłe owoce spod drzew i zakopujemy je na głębokości pół metra, żeby nie stanowiły źródła infekcji.
- 9) Zbieramy warzywa takie jak marchew, pietruszka, buraki oraz selery. Ich resztki zakopujemy jako zielony nawóz albo wynosimy na kompost.
- 10) Kosimy trawnik, ale przestajemy już go nawozić, aby trawa zwolniła tempo wzrostu.



ZWIĘKSZA SIĘ PODAŻ ZBÓŻ

Wieprzowina w skupie wciąż drożeje, ale ceny nie pokrywają rosnących kosztów hodowli. Rolnicy czekają na podwyżki, a przetwórcy na tańsze mięso. Na rynku pojawiło się więcej ofert sprzedaży pszenicy. W niektórych rejonach spadły też ceny.



Na rynku mięsa trwa stabilizacja. Ceny w skupie utrzymują się na poziomie do 4,2 zł za kilogram. Staniały minimalnie półtusze, ale wciąż trzeba za nie płacić powyżej 6 zł. Dla przetwórców i ekspertów to za drogo, zwłaszcza że popyt na wyroby gotowe nie rośnie, a zakłady mają jeszcze zapasy. Na podwyżki więc się nie zanosi, a na nie właśnie czekają rolnicy. Te stosunkowo wysokie ceny wieprzowiny – zdaniem hodowców – nie tylko nie zapewniają zysków, ale nawet nie pokrywają kosztów hodowli, bo za drogie są pasze. Doszło do tego, że zamiast karmić świnie, oplaca się zboże sprzedawać. Dlatego hodowla jest ograniczona. Rolnicy wyzywiają się również lżejszych sztuk i liczebność stada maleje. Handel wieprzowiną jest niewielki i tak może być w następujących tygodniach. A to z kolei przemawia za tym, że ceny skupu nie spadną.



Sytuację w hodowli mógłby zmienić import tanich pasz, ale na to też się nie zanosi, mimo że tańsze surowce na pasze poszukiwane są w całej Europie. Bruksela czeka z decyzją o ewentualnym zawieszeniu ceł na import zbóż z krajów trzecich, aż wyjaśni się, jak wielkie będą zbiory kukurydzy. Na rynku krajowym natomiast ziarna wciąż jest mało, ostatnio jednak podaż nieco wzrosła. Pszenicę paszową oferowano w niektórych rejonach po 840 zł i jest to taniej niż tydzień temu. Łatwiej też można kupić ziarno konsumpcyjne, ale dla przetwórców nadal jest stanowczo za drogo. Młyny mają zapasy i są w stanie poczekać, aż ceny zaczną spadać. Brakuje żyta i jęczmienia. Drożej jest na rynku warzyw. Skończył się skup ogórków i pomidorów gruntowych, natomiast te spod osłon wymagają dogrzewania i ich ceny rosną. Drożej są jabłka deserowe i do przetwórstwa, a także śliwki na eksport.



SZANOWNI ROLNICY

Powszechny Zakład Ubezpieczeń S.A. Inspektorat w Starogardzie Gdańskim informuje, iż z dniem 30.08.2007 roku została wznowiona sprzedaż ubezpieczeń rolnych dotowanych upraw i zwierząt.



Oferujemy ubezpieczenie upraw:

1. zbóż (pszenicy, pszenżyta, jęczmienia, żyta, owsa, ich mieszanek oraz prosa)
2. kukurydzy,
3. rzepaku,
4. rzepiku,
5. ziemniaków,
6. buraków cukrowych,
7. chmielu (nowość !!!!)
8. drzew i krzewów owocowych (nowość !!!!)
9. warzyw gruntowych (nowość !!!!)

kórych odmiany zostały zarejestrowane i dopuszczone do uprawy na terenie Polski.

Oferujemy ubezpieczenie w dwu zakresach:

pełnym zakresie ubezpieczenia – obejmującym szkody powstałe w wyniku: huraganu, powodzi, deszczu nawalnego, gradu, piorunu, obsunięcia się ziemi, lawiny, suszy, ujemnych skutków przezimowania lub przymrozków wiosennych.

ograniczonym zakresie ubezpieczenia – obejmującym tylko szkody powstałe w wyniku: huraganu, deszczu nawalnego, piorunu.

Ubezpieczenie obejmuje plon główny.

Niezwłocznie po otrzymaniu donotyfikacji z Komisji Europejskiej do ubezpieczenia zostaną dopuszczone: tytoń, truskawki i rośliny strączkowe.

Oferujemy ubezpieczenie po bardzo atrakcyjnych stawkach, nie przekraczających rekomendowanych przez Ministerstwo Rolnictwa wartości.

Dodatkowo w ubezpieczeniu zbóż i rzepaku od ryzyka gradobicia i przymrozków wiosennych oferujemy za opłatą niewielkiej, dodatkowej składki możliwość wykupienia udziału własnego oraz franszyzy (czyli takiego stopnia uszkodzenia plantacji, poniżej którego odszkodowanie nie należy się).

Do dnia 31.10.2007 roku ubezpieczenie upraw zawierane jest bez oględzin uprawy (plantacji).

Dodatkowo w ramach ubezpieczeń dotowanych oferujemy również ubezpieczenie zwierząt gospodarskich:

- bydła,
- koni,
- owiec,
- kóz,
- świń,
- drobiu (nowość !!!)

od następujących ryzyk: huragan, powódź, deszcz nawalny, grad, piorun, obsunięcie się ziemi, lawina oraz ubój z konieczności.

Zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 29.05.2007 w sprawie wysokości dopłat do składek w 2007 r. przysługuje Państwu dopłata w wysokości 50%.

Proszę mieć na uwadze, że ubezpieczenia dotowane zawierane są do wyczerpania limitu przeznaczonego na dopłaty, dlatego warto już dziś podjąć decyzję i ubezpieczyć się w wiarygodnej firmie ubezpieczeniowej.

W celu przekazania szczegółów oferty, prosimy o kontakt z Agentem PZU SA Panem Andrzejem Kłosa

tel. kontaktowy 602537938

e-mail: klosa@poczta.onet.pl

Licząc na owocną współpracę, pozostajemy z wyrazami szacunku.

Z poważaniem
Andrzej Kłosa
PZU S.A.

Podstawa prawna oferty:

Ogólne warunki dotowanych ubezpieczeń upraw rolnych i zwierząt gospodarskich ustalone przez Zarząd PZU SA Uchwała nr UZ/365/2007 z dnia 10 lipca 2007r .



DOMOWE SPOSOBY NA BÓL

BÓLE GŁOWY

- 1) Filiżanka mocnej kawy z plasterkiem cytryny
- 2) Akupresura – Leżąc na plecach lekko uciskamy czubek głowy. Następnie robimy masaż całej twarzy zaczynając od delikatnych,

okrężnych ruchów wokół oczu. Następnie masujemy w ten sam sposób skronie. Na zakończenie delikatnie uciskamy łuki brwiowe.

- 3) Napar z ziół – Mieszymy 4 łyżki melisy, ziela jemioli i owocu głogu oraz 2 łyżki szyszek chmielu, kwiatów lipy i rumianku. Łyżkę mieszanki zalewamy wrzątkiem i parzymy przez 15 minut. Napar pijemy rano i wieczorem po jednej szklance.

BÓLE BRZUCHA, NUDNOŚCI, NIEPRAWIDŁOWE TRAWIENIE

- 1) Napar z mięty pieprzowej – Łyżkę stołową liści mięty zalewamy szklanką wrzątku. Parzymy 10 minut. Odcedzamy i pijemy 3 razy dziennie po jedzeniu.
- 2) Napar z dziurawca – 2 łyżki stołowe kwiatów i pędów dziurawca zalać 2 szklankami wrzątku. Doprowadzić do wrzenia, następnie odstawić na 10 minut pod przykryciem. Przecedzić i pić po ½ szklanki gorącego płynu 3 razy dziennie przed jedzeniem. Szczególnie polecamy na bóle wątrobowe.



BÓLE MENSTRUACYJNE

- 1) Nalewka z mięty – Łyżkę świeżych liści mięty, łyżkę stołową kwiatów nagietka, łyżkę szalwi, łyżkę kozła lekarskiego zalać 2 litrami czerwonego wina. Odstawić na 10 dni w ciemne miejsce. Przecedzić, pić 100g na czczo przez 10 dni przed wystąpieniem miesiączki. Kurację można powtórzyć po pół roku.
- 2) Napar z rumianku – Łyżkę koszyczków rumianku pospolitego zalać szklanką wrzątku. Pozostawić pod przykryciem 10 min. Po odcedzeniu pić w czasie menstruacji 3 razy dziennie po szklance płynu po jedzeniu.
- 3) Napar ze świeżego imbiru – Kilka cienkich plasterów świeżego imbiru zalać wrzątkiem i parzyć przez kilka minut.

NERWOBÓLE I REUMATYZM

- 1) Napar przeciwbólowy – 2 łyżki ziela podróznika, 2 łyżki lipowego, 1,5 łyżki rumianku, 1 łyżkę liści mięty pieprzowej, 1 łyżkę korzenia kozła lekarskiego mieszamy i przesypujemy do słoika. Łyżkę tej mieszanki zalewamy szklanką wrzątku i parzymy pod przykryciem. Po 20 min. przecedzamy, pijemy ciepły napar 2 razy dziennie po szklance. Kuracja powinna trwać 2 tygodnie.
- 2) Macerat do nacierania – 2,5 szklanki świeżych kwiatów dziurawca zalewamy 2 szklankami białego wytrawnego wina, wlewamy dwie szklanki oliwy z oliwek. Odstawiamy na 5-6 dni w ciemne miejsce, a następnie podgrzewamy w gorącej kąpieli wodnej aż do wyparowania wina. Odcedzamy wlewamy do butelki z ciemnego szkła.

PRZECIWBÓLOWE, PRZECIWZAPALNE, PRZECIWSKURCZOWE

- 1) Napar z rumianku – 1-2 łyżek kwiatów rumianku zalać 2 szklankami wrzącej wody. Parzyć 15 min. pod przykryciem. Po przecedzeniu pić ciepły napar w małych porcjach 4-5 razy dziennie po jedzeniu.
- 2) Okład z gorczycy – Zmielone ziarna gorczycy wymieszać z ciepłą wodą. Powstanie z tego papka, którą trzeba rozprowadzić na gazie około 10 minut, a następnie przyłożyć do bolącego miejsca.

OPARZENIA I BOLĄCE RANY

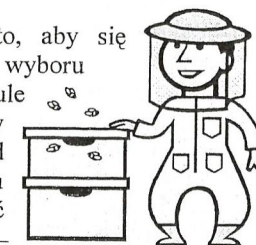
- 1) Olej z dziurawca – Szklankę ziela zmiażdżyć, aż pokaże się sok. Papkę przelożyć do naczynia, dolać szklankę oliwy z oliwek. Odstawić na 10 dni w ciemne, chłodne miejsce. Olejem dziurawcowym zwilżamy gazę, przykładamy na bolące miejsce i bandażujemy. Można też stosować go do nacierania. Stosować na oparzenia i bolące rany.



POŻYTECZNE HOBBY PSZCZOŁY I MIÓD

Jak i kiedy założyć pasiekę?

Najlepiej zacząć od małej pasieki, 3-5 uli, po to, aby się „sprawdzić” i nauczyć. Trzeba zacząć od wyboru odpowiedniego miejsca. Teren, na którym ustawia się ule z pszczołami (tzw. pnie), musi być na tyle duży, by pozwalał ustawić ule w odpowiedniej odległości od sąsiadów drogi, jeśli taka jest w pobliżu. W pobliżu pasieczyska powinna znajdować się dostateczna ilość drzew i innych roślin miododajnych. I jeszcze jedno – możemy znacznie ułatwić pszczołom pracę (zaoszczędzą na lotach do naturalnych źródeł wody), jeśli pasieczysko wyposażymy w poidło dostarczając na bieżąco wystarczającą ilość wody na potrzeby pszczoł. Najdogodniejszą porą na zakładanie pasieki jest wiosna, tj. kwiecień i początek maja. Dla osób początkujących jest to jedyny łagodny termin: pszczoły są łagodne, jest ich jeszcze mało, łatwo jest sprawdzić siłę rodziny, stan czerwienia, matkę, zapasy, jakość ula i inne ważne parametry. Takie podejście pozwala osobie początkującej stopniowo przygotować się do obsługi rodziny pszczołowej, która latem osiąga dużą siłę i wymaga bardziej fachowej obsługi niż wiosną.



Jak wybrać rodzaj ula?

Dla osób starszych oraz małych pasiek łatwiejszy do obsługi jest typ ula leżak lub kombinowany, do tego typu należy ul dadant oraz ule warszawskie. Dla osób młodych zamierzających powiększyć pasiekę, dobrym wyborem będą ule wielokorpusowe: wielkopolski, ostrowskiej, ½ dadant.

Wybór pszczoł

To bardzo ważna decyzja. Przy wyborze rasy należy zwrócić uwagę na to, czy pszczoły są łagodne, dobrze zimujące, o wczesnym rozwoju wiosennym. Wszystkie wymienione warunki spełnia pszczoła krainka. Zaoszczędzimy sobie dużo kłopotu, jeśli kupimy pszczoły z dobrej pasieki, zdrowe, z oznakowanymi matkami. Cena rodziny pszczelej zależy od okolicy, pory roku, dlatego cenę warto skonsultować z osobą doświadczoną. Zakupione pszczoły przewożymy wieczorem, nocą lub wczesnym rankiem. Nie sprawi nam to żadnej trudności, jeśli zakupu dokonamy wiosną. Przewożenie pszczoł latem jest znacznie trudniejsze i wymaga fachowości.

Jak pszczoły produkują miód?

Miód produkują pszczoły z nektaru lub spadzi. Na wytworzenie 1kg miodu robotnice (rodzina pszczela składa się z królowej, trutni i robotnic) muszą zebrać nektar z kilku milionów kwiatów oraz poddać ten nektar, już w ulu, szeregowi zabiegów. Źródłem nektaru są nektarniki kwiatów. Składnikiem nektaru są cukry proste: glukoza i fruktoza oraz dwucukier sacharoza rozkładany przy użyciu enzymu do cukru prostego. Drugim surowcem, z którego powstaje miód jest spadz – wydzielina mszyc żerujących na liściach drzew. Spadz zawiera więcej soli mineralnych niż nektar. Nektar i spadz, tzw. pożytek przyniesiony do ula przez robotnice, przekazywany jest pszczołom nielotnym do wstępnego zagęszczania. Przerzucają one kilkakrotnie podany nektar z języczka do wola miodowego. Wzbogacają go przy okazji w enzymy. Zagęszczony nektar składany jest do komórek plastra, gdzie odparowywana jest woda, do wartości 17%. Takie stężenie zapobiega fermentacji miodu. Znajdująca się w miodzie inhibina hamuje rozwój mikroorganizmów. Dojrzały miód jest zasklepiony wieczkami woskowymi. W 100 g miodu znajdziemy 5 mg wapnia, 16 mg fosforu, 0,9 mg żelaza, 5 mg magnezu oraz wanad, molibden, nikiel, fluor, bor, kobalt, bar, pallad, wolfram, glin, cynk, cynę i inne mikroelementy. O smaku miodu decydują głównie kwasy organiczne; o zapachu - olejki eteryczne, a o kolorze barwniki (flawony, antocyjany, karotenoidy, chlorofil). Miody mogą więc mieć kolor od białego przez kremowy, żółty do brązowego a nawet zielonkawego. Miody jasne są delikatniejsze w smaku; ciemne mają raczej ostry smak.

Jakie są rodzaje miodów?

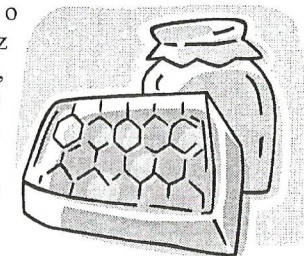
Są trzy rodzaje miodów: nektarowy, spadziowy i nektarowo-spadziowy. Wśród nich z kolei jest tyle gatunków, ile nektarujących roślin. I tak do miodów nektarowych należą między innymi: lipowy, koniczynowy, rzepakowy, akacjowy, gryczany, wrzosowy lub wielokwiatowy, zaś do miodów spadziowych: spadz liściasta i spadz iglasta z jodły, świerka, modrzewia, itp. Miody nektarowe dzielimy również ze względu na ich barwę na jasne i ciemne. Tam, gdzie dominuje roślinność jednego gatunku, pszczelarze pozyskują miody odmianowe. Najczęściej jednak miód pochodzi z nektaru różnych kwiatów. Miód pszczeli jest higroskopijny, a więc łatwo wchłania wilgoć i również obce zapachy. Powinien więc być przechowywany w suchych, pozbawionych ostrych

i przykrych zapachów pomieszczeniach, w szczelnych naczyniach, najlepiej szklanych stoikach.

MIODY JASNE

Miód akacjowy - kolor biały lub kremowy, zapach kwiatów akacji, smak słodki, mdły. Znajduje zastosowanie przy zaburzeniach układu trawiennego (zgaga, kwasota) za sprawą olejków eterycznych, flawonów śluzów. Długo nie krystalizuje.

Miód rzepakowy - barwy białej do jasnożółtej, o słabym zapachu kwiatów rzepaku, o smaku słodkim z dodatkiem gorzkiego. Zawiera olejki eteryczne, goryczki, witaminy i wiele aminokwasów. Łatwo przyswajalny przez wątrobę; posiada duże właściwości detoksykacyjne. Szybko krystalizuje, zapach i wygląd po skryształowaniu mało apetyczny, jednak najlepszy w chorobach serca.



Miód lipowy - kolor herbaciany, zapach kwiatów lipy, smak ostry, gorzkawy. Zawiera olejki eteryczne, saponiny, kwas askorbinowy i inne składniki o działaniu napotnym, przeciwgorączkowym, wykrztuśnym i uspokajającym. Posiada dużą aktywność antybiotyczną.

Miód koniczynowy - z koniczyny białej – słomkowy o słodkim smaku; z czerwonej łososiowy, lekko kwaśny. Słaby zapach kwiatu koniczyny. W miodzie tym jest dużo glikozydów, alkaloidów, kumaryny, witamin i barwników. Działa uspokajająco, stosowany jest w wyczerpaniu nerwowym i anemii.

Miód malinowy – barwy złocisto-malinowej, o zapachu malin i kwaśnym smaku. Zawiera dużo kwasów organicznych, w tym salicylowy, dużo pektyn i witamin oraz sporo mikroelementów. Wykazuje działanie napotne, przeciwgorączkowe i antyseptyczne. Podawany jest także w niedokrwistości i miażdżycy.

MIODY CIEMNE

Miód wielokwiatowy – zbierany z różnych ziół i roślin uprawnych. Najczęściej koloru jasnobrązowego, zapachu zależnym od zebranego nektaru. Stosowany przeciw anemii i przeciwalergicznym.

Miód gryczany – koloru bursztynowego lub brązowego, o silnym zapachu kwiatów gryki i ostrym, lekko piekącym smaku. Zawiera dużo magnezu i witamin. Stosowany w schorzeniach układu krążenia, miażdżycy, osłabieniu pamięci, a także po złamaniach.

Miód wrzosowy – koloru brązowego, zapachu kwiatów wrzosu i ostrym, gorzkawym smaku. Zawiera arbutynę, dużo soli mineralnych, kwasy organiczne i garbniki. Dobry na zapalenia dróg moczowych, kamice nerkową oraz zapalenie jelit.

MIODY SPADZIOWE

Miód ze spadzi drzew iglastych – szarzielony, o zapachu korzennym, smaku delikatnym, aczkolwiek mało słodki. W tym miodzie występuje cukier spadziowy - melicytoza oraz dużo dekstryn, związków azotowych i mikroelementów. Działa przeciwwzpalnie, wykrztuśnie i antyseptycznie. Stosowany przy obniżonej odporności organizmu, schorzeniach płuc, stawów i układu nerwowego. Przeciwdziała promieniowaniu jonizującemu.

Miód ze spadzi drzew liściastych – głównie lipy, klonu, jawora, o barwie zielonkawo-żółtej i szarzielonej. Posiada słaby zapach korzenny, a smak raczej cierpki. Ma właściwości moczopędne, żółciopędne oraz przeciwwzpalne i dezynfekujące.

Miód ze spadzi drzew liściastych – kolor brązowo-zielony, zapach różny, przeważnie korzenny; mało słodki. Ma dużą aktywność antybiotyczną.

CO TAKIEGO DOBREGO JEST W MIODZIE?

Chociaż miód nie jest zarejestrowany jako lek – formalnie jest traktowany jako substancja spożywcza, w rzeczywistości jest lekiem. W przypadku stosowania miodu jako substancji leczniczej zaleca się taki miód, który gwarantuje efekt leczniczy. Najlepiej kupić go bezpośrednio od znajomego pszczelarza lub w takim opakowaniu fabrycznym, które dokumentuje pochodzenie miodu. Adresy indywidualnych pszczelarzy można uzyskać w każdym większym mieście, w siedzibach związku pszczelarzy.

Miód ma silne działanie wzmacniające oraz oczyszczające. Zalecany jest dla osób, których organizm uległ zatruciu pokarmowemu lub farmakologicznemu. Najczęściej miód stosuje się jednak profilaktycznie – doskonale chroni przed infekcjami. Dawkowanie profilaktyczne: 1 łyżka stołowa 1 raz dziennie. Dawkowanie odżywcze i lecznicze: 1-3 łyżki stołowe 3 razy dziennie. Dawki u dzieci takie same, lecz porcje w łyżeczkach od herbaty. Miód można podawać po rozpuszczeniu przegotowanej, ostudzonej wódzce, jak też bezpośrednio – podjęzykowo, gdyż jego wchłanianie rozpoczyna się już w jamie ustnej. Pomimo tego, że miód może spożywać każdy, to jednak u niektórych osób może wystąpić reakcja alergiczna, szczególnie jeśli ktoś jest uczulony na pyłki rośliny, która posłużyła jako pożytek.



UPIĘKSZAJĄCE WŁAŚCIWOŚCI MIODU

Używała go pani du Bary, przyjaciółka króla Francji Ludwika XV. Japonki, słynące z pięknych rącek, używają kremu do rąk, w skład którego wchodzi miód. Kreolki z Ameryki Środkowej – słynne z pięknych karnacji – nacierają całe ciało pyłem, którego jednym ze składników jest miód. Do dziś, mimo triumfalnego pochodzenia chemii, miód, żółtka, jak i olej migdałowy uważane są za najlepsze, niezastąpione kosmetyki. W spożywaniu miodu kryje się tajemnica cery bez skazy. Miód zmiękcza skórę i pomaga jej zachować wilgoć. Miód dobrze robi również włosom. Można samemu w domu przygotować odżywczą kurację. Na rozdwojone końce pomoże wcieranie mieszanki składającej się z łyżki miodu, łyżki octu oraz 2 łyżek olejku migdałowego lub z jojobo. Skóra na łokciach ma tendencję do przesuszania. Staje się wtedy szorstka i łuszcząca. Zmiękczy ją, wygładzi uelastyczni 20-minutowy okład z łyżki miodu, 3 łyżek jogurtu, jednego żółtka oraz pół łyżeczki octu winnego z jabłek.



MIÓD DOBRY NA WSZYSTKO

- Dodawany do niemowlęcych mieszanek (po ok. 5g dziennie) uodparnia na infekcje i ułatwia wypróżnianie.
- Karmiącym matkom pomaga przy trudnościach z pokarmem.
- Rekonwalescentom ułatwia powrót do dobrej formy, poprawia morfologię krwi, pobudzając wytwarzanie krwinek.
- W stanach wyczerpania stanowi naturalną odżywkę wzmacniającą.
- Sportowcom ułatwia szybkie uzyskanie energii niezbędnej podczas treningu i zawodów.
- Gdy „bierze” nas przeziębienie, grypa czy infekcja dróg oddechowych, skutecznie pomoże królewski napój, czyli mleko + miód + sok z cytrusów w odpowiadających choremu smakowo proporcjach.
- Każdy dorosły powinien zaczynać od zjedzenia na czczo łyżki miodu – wspaniałej odżywki, która bezpośrednio wzmacnia serce (najlepiej miód rozpuścić wieczorem w połowie szklanki letniej wody i wypić rano). Miód pomaga także w leczeniu nieżytów jelit, owrzodzeń żołądka i dwunastnicy oraz niektórych chorób skóry. Wspiera leczenie chorób wątroby i nerek. Bywa zalecany przy leczeniu złamań i urazów (stosował go przy leczeniu ran sam Hipokrates - ojciec medycyny).
- Miodem interesują się wytwórcy kosmetyków. Z jego dobrodziejstw dla urody mogą korzystać panie, przyrządzając mieszanki miodowo-owocowe, miodowo-twarogowe czy miodowo-warzywne, wspaniałe naturalne maseczki na twarz i dekolte.



LICZBA UCZNIÓW ZSP W OSIEKU 2007/2008

KLASA	ILOŚĆ CHŁOPCÓW	ILOŚĆ DZIEWCZYN	RAZEM			
„0”	13	13	26			
I	9	6	15			
II a	7	9	16			
II b	9	6	15			
III	11	9	20			
IV a	8	8	16			
IV b	7	8	15			
V	9	14	23			
VI a	13	6	19			
VI b	13	5	18			
I a G	8	7	15			
I b G	12	7	19			
II G	15	16	31			
III G	11	17	28			
I – III PSP	36	86	30	71	66	157
IV – VI PSP	50		41		91	
I – III PG	46		47		93	
RAZEM	145		131		276	

DYREKTOR



BIEGIEM MARSZ 2007

Trwa właśnie czwarta edycja zawodów o Puchar Kociewia Ino pod hasłem „Kociewie - właściwy azymut”. Rozgrywki pucharowe nie mają znamion profesjonalnych zawodów sportowych, są jedynie amatorską zabawą z mapą i kompasem.

Cykl pucharu składa się z siedmiu zawodów na orientację rozgrywanych na terenie Kociewia od marca do listopada. W tym roku imprezą towarzyszącą pucharowi były zawody „Biegiem Marsz” zorganizowane 22 września przez Klub Turystyczny „Włóczykij” działający przy Zespole Szkół Publicznych w Osieku.

Zawody rozpoczęły się o godz. 9²⁰ i trwały do godz. 15⁰⁰. Organizatorzy przygotowali dwie trasy: dla początkujących o dł. 10 km. i dla zaawansowanych o długości 16 km. Były to pierwsze zmagania tego typu na terenie naszej gminy, jednak znalazły swoich zwolenników zarówno wśród dzieci jak i dorosłych, tym bardziej, że pogoda dopisała. Uczestnicy dostali na starcie mapy i karty startowe.

W skrócie można powiedzieć, że marsze na orientację, polegają na odnalezieniu rozmieszczonych w terenie punktów kontrolnych. Mogą to być punkty stałe – terenowe lub takie, które celowo umieszcza organizator. Punkty te są zaznaczone na mapie.

Na mecie każdy z uczestników otrzymał napoje, lody, batony. Pani Wójt najlepszym zawodnikom wręczyła dyplomy oraz nagrody rzeczowe, a organizator Pucharu Kociewia Ino Pan Piotr Kończewski zapewnił, że zawody w przyszłym roku zostaną włączone do klasyfikacji Pucharu.

mgr Artur Fankidejski

ZAPRASZAMY DO SIŁOWNI

Od września po wakacyjnej przerwie znów działa siłownia

Godziny otwarcia:

PONIEDZIAŁEK 15⁰⁰-20⁰⁰

WTOREK 15³⁰-20⁰⁰

ŚRODA 15⁰⁰-18⁰⁰

CZWARTEK 15³⁰-18⁰⁰

2 zł/45 min.



WYMIENIĆ DOWÓD DO KOŃCA ROKU!

W sierpniu br. w środkach masowego przekazu podana została informacja o wydłużeniu terminu ważności starych, książeczkowych dowodów osobistych do końca marca 2008 r.

W związku z powyższym, pragniemy poinformować Państwa, że wydłużenie terminu, w którym książeczkowe dowody osobiste będą mogły poświadczać tożsamość i obywatelstwo polskie, nie jest równoznaczne z przesunięciem terminu wymiany tych dowodów.

WNIOSKI O NOWY DOWÓD OSOBISTY NALEŻY W DALSZYM CIĄGU SKŁADAĆ DO 31 GRUDNIA BR.

Z uwagi na wydłużony okres oczekiwania na wyprodukowanie (otrzymanie) nowego dowodu osobistego, przedłużenie terminu ważności starych dowodów osobistych umożliwić ma jedynie osobom, które złożą wnioski do końca grudnia br. załatwienie różnych spraw wymagających potwierdzenia tożsamości.

POZOSTAŁY JUŻ TYLKO TRZY MIESIĄCE NA DOPEŁNIENIE FORMALNOŚCI ZWIĄZANYCH Z UZYSKANIEM NOWEGO DOWODU OSOBISTEGO PRZEZ OSOBY, KTÓRE GO JESZCZE NIE POSIADAJĄ. Biorąc pod uwagę upływający niebawem termin składania wniosków, prosimy wszystkich mieszkańców, którzy nie dopełnili jeszcze tej formalności, o możliwie jak najszybsze złożenie wniosku o wydanie dowodu osobistego.

Do wniosku załącza się:

1. dwie aktualne fotografie z odsłoniętym lewym uchem
2. odpis skrócony aktu urodzenia lub małżeństwa
3. dowód uiszczenia opłaty - 30 zł
4. dotychczasowy dowód osobisty

DOWÓD OSOBISTY ODBIERA SIĘ OSOBIŚCIE.



BIURO PROJEKTOWE

Roman Chyla
ARCHITEKT

83-221 OSIEK ul. Na Borku 6a
e-mail: chyla.roman@neostrada.pl

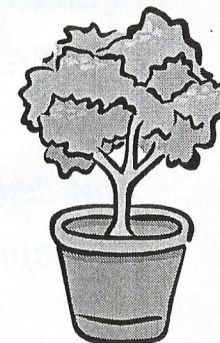
tel. 058 582 09 38
kom. 602 778 279



OGRODNICTWO SKÓRCZ

ul. Kociewska 8A

- ❖ Sprzedaż
 - obsadzanych kwiatami donic
 - skrzynek
 - donic wiszących
- ❖ Chryzantema doniczkowa w ciągłej sprzedaży
- ❖ Materiał szkółkarski na zamówienie
- ❖ Pełna gama roślin rabatowych na sztuki
- ❖ Dekoracja kwiatami wszelkich imprez okolicznościowych
 - *dziś zamawiasz – jutro masz!*
- ❖ Stojaki do surfing typu WIGWAM
- ❖ Specjalizacja – surfinia – pelargonie – chryzantema doniczkowa – turki – bratki – *cały rok*
- ❖ Przyjmujemy zamówienia na obsadzanie skrzynek – donic kwiatami rabatowymi w uzgodnieniu z klientem
- ❖ Dekoracja firm – ogrodów – posesji kwiatami – *zamówisz, przyjedziemy*



Tel. 696 361 282

Zarząd Ochotniczej Straży Pożarnej w Osieku

informuje, że 31 grudnia 2007r.

odbędzie się BAL SYLWESTROWY

w Remizie OSP Osiek.

Początek Balu o 20⁰⁰.

W następnym numerze

INFORMATORA

OSIECKIEGO

**zamieścimy więcej
informacji na temat**

BALU



*Już dziś serdecznie
zapraszamy!!!*

Wydawca: Gmina Osiek

Numer ISSN 1897-5364

Redaktor Naczelny: Kurowska Stanisława – Wójt Gminy

Rada Programowa:

Przewodniczący - *Kłos Jerzy,*

Członkowie – *Ciarkowski Jan,*

Eggert Teresa,

Krzywiński Andrzej,

Patan Irena

**Druk: Urząd Gminy Osiek, 83-221 Osiek, ul. Kwiatowa 30,
tel. 058-582-12-82**

Nakład: 600 egzemplarzy