



Halo Małomice!

Biuletyn Informacyjny Gminy Małomice, Nr 7 (7), Małomice 21.12.2020 r., Egzemplarz bezpłatny

*Wszystkim mieszkańcom Gminy Małomice z okazji
zbliżających się Świąt Bożego Narodzenia,
w tym trudnym dla nas wszystkich czasie,
życzymy by Wasze domy wypełniła radosna atmosfera.
Niech każda chwila tych Świąt będzie wyjątkowa,
a nadchodzący Nowy - 2021 - Rok obdaruje Was pomyslnością,
szczęściem, zdrowiem i nadzieją na lepsze jutro.*



*Burmistrz Małomic
Małgorzata Sendecką*

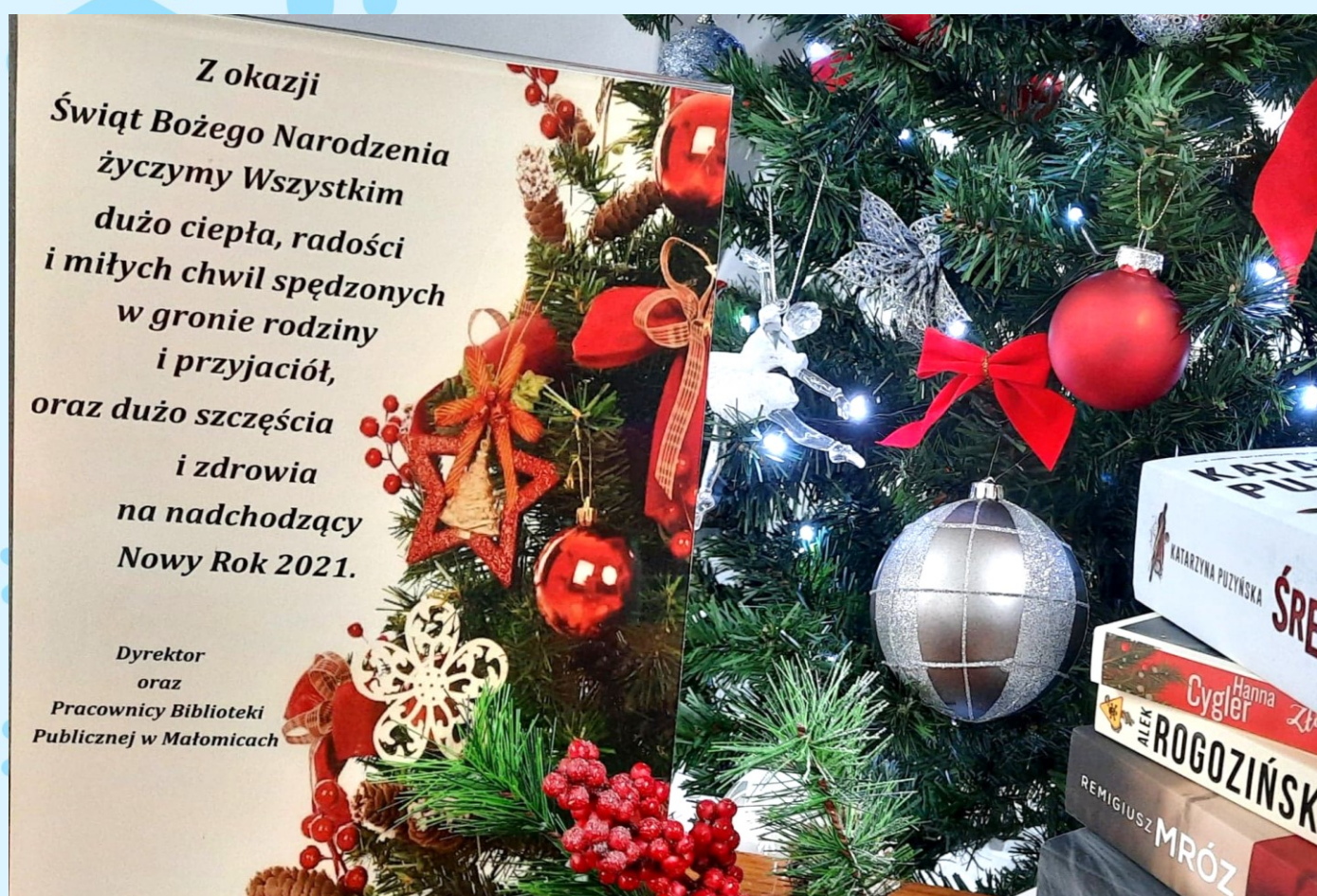
*Paweł Gorzków
Przewodniczący Rady
Miejskiej w Małomicach*

*Radni Rady Miejskiej
w Małomicach*



*Z okazji nadchodzących Świąt Bożego Narodzenia
życzymy Państwu chwil wypełnionych radością i miłością,
niosących spokój i odpoczynek,
by w życiu zawsze panowała ta niepowtarzalna świąteczna atmosfera.
Wielu budujących myśli, energii potrzebnej do osiągnięcia wszystkich
zamierzonych celów oraz wspaniałego 2021 Nowego Roku, obfitującego w
pasma sukcesów!*

Dyrektor oraz Pracownicy Ośrodka Pomocy Społecznej w Małomicach



Drodzy Małomiczanie

Rok 2020

Nie mogę dziś Państwu przekazać informacji że Rok 2020 był rokiem wielkich inwestycji, że był to Rok przemian rozwojowych.

Wszyscy z całą pewnością podzielamy opinię że był to Rok wyjątkowy, Rok, który na długo zapamiętamy, ponieważ w każdym z nas pozostawił swój ślad niepewności.

Okoliczności sprawiły, że wielu z nas przewartościowało swoje cele życiowe, a ważne i wyjątkowe dotychczas potrzeby, w konfrontacji z obecną sytuacją stały się błahie i banalne.

Analizując mijający Rok w życiu naszej lokalnej społeczności, wbrew wszystkiemu wydarzyło się bardzo dużo dobrego, przede wszystkim mogliśmy się przekonać, że mamy wokół siebie przyjaciół, sąsiadów, wiele życzliwych osób, które troszczą się o nas. Dzisiaj już wiemy, że nikt nie zasługuje na samotność.

Seniorzy

Z mojej strony jako gospodarza gminy troska o seniorów przyjęła wymierny efekt a pozyskane środki z Europejskiego Funduszu Społecznego pozwoliły na dłuższą chwilę zabezpieczyć najbardziej potrzebujących w posiłki dostarczane do domów, inną systematyczną pomoc i wsparcie.

Niezastąpiona stała się pomoc Pani Anny Hanasiuk, która przyjęła rolę Lidera Klubu Seniora w projekcie pn. Aktywny senior pełny zdrowia i mądrości i takim liderem rzeczywiście jest, wspiera nie tylko mentalnie, dobrym słowem ale również działa kiedy jest taka potrzeba.

Gminne instytucje

Wszystkie instytucje Gminne mają w tym okresie wiele trudnych zadań do realizacji, Ośrodek Pomocy Społecznej w Małomicach jest rzeczywiście pomocną dłońią dla potrzebujących a pracownicy stoją na wysokości zadania, za co należy im się uznanie i szacunek.

Placówki oświatowe mają wyjątkowe wyzwanie i zobowiązanie wobec uczniów, pamiętamy też, że za każdym komputerem w systemie nauki zdalnej stoi uczeń i przynajmniej jeden rodzic, który często chce i wspiera swoje dziecko. Wiemy, że rodzice są zmęczeni, często po prostu zniechęceni takim systemem nauki, tym bardziej należą im się słowa pochwały, trudno sprostać takiemu systemowi nauki, ponieważ dotychczas uczeń, nauka, koleżeństwo i przyjaźń, to była SZKOŁA, za którą bardzo tęsknią dziś dzieci.

Wreszcie kultura, czyli Małomicki Ośrodek Kultury i Biblioteka Publiczna w Małomicach, instytucje, które inicjują wiele przedsięwzięć aby zainteresować, zaintrygować i dostarczyć miłych doznań w trudnym czasie.

Informacja

Trudny czas zainspirował nas do poszukiwania nowych dróg kontaktu z Państwem. Założyliśmy profil na FB wiedząc, że wiele osób korzysta z niego niemal codziennie. Dla Mieszkańców, którzy nie posiadają komputera stworzyliśmy nowy Biuletyn informacyjny w którym mogą przeczytać o wielu sprawach dotyczących naszego lokalnego życia, problemów i sukcesów. W listopadzie uruchomiliśmy nową stronę internetową Gminy na której w bardzo czytelny sposób można znaleźć dostęp do dokumentów czy uzyskać informację o sposobie załatwiania wielu spraw. Oczywiście te możliwości nie zawsze pozwalają zastąpić bezpośrednią rozmowę ale jestem przekonana, że pomagają w rozwiązywaniu codziennych problemów.

Dni Małomic, uroczystości rocznicowe

W roku 2020 zmuszeni byliśmy przerwać wieloletnią tradycję organizowania święta naszego miasta jakim są Dni Małomic. Była to bardzo trudna decyzja ale podejmując ją miałam na uwadze oczywiste względy bezpieczeństwa. Dotyczy to również ważnych dla społeczności lokalnej uroczystości rocznicowych. Wszyscy mamy nadzieję, że będziemy mogli powrócić do tej tradycji jak najszybciej, dzisiaj jednak nikt rozsądny nie podejmie się podania konkretnej daty. Mam nadzieję, że dużą radość sprawiła Państwu nowa iluminacja świąteczna w Małomicach i póki co, taki symbol dobrych czasów musi nam wystarczyć.

Najbliższa przyszłość

Wszyscy chórem mówimy, że sytuacja nas niepokoi, ale Nowy 2021 Rok musi być lepszy, to nam się wszystkim należy. Jestem zadowolona, że po wielu wykonanych inwestycjach w Gminie przyszedł wreszcie czas na budowę nowoczesnego przedszkola i będzie to inwestycja, w której będą się wychowywać i inspirować pod okiem nauczycieli kolejne pokolenia Małomiczan.

Głęboko wierzę również, że uda nam się powrócić do normalności i kontynuacji wszystkich wcześniejszych planów oraz zamierzeń.

„Jeszcze będzie przepięknie, jeszcze będzie normalnie”.

**Małgorzata Sendeka
Burmistrz Małomic**

BARSZCZ WIGILIJNY

- 1,5 kg buraków
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- Kawalek selera
- Kawalek pora
- 6 kapeluszy grzybów suszonych
- 2 ząbki czosnku
- Sok z 1/2 cytryny
- 1 łyżka cukru
- Sól
- Pieprz świeżo mielony
- Majeranek
- 2 liście laurowe
- 4 ziele angielskie
- zakwas z buraków



Wykonanie:

Zaczynamy od namoczenia grzybów (powinny się moczyć minimum dwie godziny). Następnie obieramy i ścieramy na tarce: marchewkę, pietruszkę, seler. Dodajemy pokrojony por i wszystko zalewamy 2,5 l wody. Solimy, dodajemy liście laurowe, ziele angielskie, namoczone grzyby i trochę wody spod grzybów. Jarzyny gotujemy do miękkości i robimy wywar.

Umyte buraki, zawijamy w folię aluminiową i pieczemy w piekarniku do miękkości. Buraki piec około godziny w temperaturze 180 stopni. Upieczone buraki obieramy, ścieramy na tarce i dodajemy do wywaru jarzynowego. Całość gotując chwileczkę na wolnym ogniu. Następnie dodajemy przeciśnięty czosnek, sok z cytryny, cukier i majeranek. Gdy wszystko się połączy, przecedzamy barszcz przez sito i dodajemy zakwas (ilość w zależności od smaku gotującego). Nie wstawiamy ponownie na gaz.

Doprawiamy do smaku. Świeżo zmielonym pieprzem posypujemy barszcz.

Piernik na święta Bożego Narodzenia

CIASTO

- 10 dag margaryny
- 3/4 szklanki cukru
- 2 jajka
- 10 dag miodu prawdziwego (np. gryczanego)
- 1 łyżka zimnej wody
- 1/2 szklanki kwaśnej śmietany
- 1,5 szklanki mąki
- 1 płaska łyżeczka sody
- 1 łyżka kakao
- 2 łyżki przyprawy do piernika

POLEWA

- 7 dag margaryny
- 1/2 szklanki drobnego cukru
- 2 łyżki wody
- 2 łyżki mleka
- 2 łyżki kakao
- 5 ml aromatu migdałowego
lub inny, płatki migdałowe do dekoracji



CIASTO

Miękką margarynę utrzeć z cukrem i żółtkami do białości. Dodać miód, wodę, śmietanę i wymieszać. Następnie dodać mąkę wymieszaną z sodą, kakao i przyprawą do piernika, wymieszać i utrzeć mikserem na jednolitą masę. Białka ubić ze szczyptą soli na pianę i delikatnie wymieszać z ciastem (już nie miksować). Podłużną foremkę (12x30 cm) wyłożyć papierem do pieczenia i przełożyć ciasto. Piec w temperaturze 170 stopni C przez 1 godzinę.

POLEWA I DEKORACJA PIERNIKA

Wszystkie składniki (oprócz aromatu) rozpuścić na wolnym ogniu i gotować przez kilka minut od czasu do czasu mieszając. Zdjąć z ognia i dodać aromat migdałowy. Polewę przestudzić. Na wystudzony piernik polać polewę i udekorować uprażonymi (na małym ogniu) na patelni bez dodatku tłuszczu płatkami migdałowymi.

Smacznego!

Z okazji nadchodzących Świąt Bożego Narodzenia, składam Państwu najserdeczniejsze życzenia, wszelkiej pomyślności, niepowtarzalnej atmosfery, ciepła oraz obfitości wszelkich dóbr.

Nowego Roku, spełniającego, wszelkie marzenia, pełnego optymizmu, wiary, powodzenia w życiu osobistym i zawodowym.

*Kierownik Miejskiego Zakładu Gospodarki Komunalnej w Małomicach
Jacek Grzelak wraz z pracownikami*



Drodzy Małomiczanie!

Nadchodzące święta Bożego Narodzenia niosą ze sobą wiele radości oraz refleksji dotyczących minionego okresu i planów na Nowy Rok.

W tych wyjątkowych dniach chcę wraz z całą załogą pracowników Małomickiego Ośrodka Kultury życzyć Państwu wiele zdrowia, pomyślności, zadowolenia i sukcesów z podjętych wyzwań.

Wspaniałych świąt Bożego Narodzenia, spędzonych w ciepłej, rodzinnej atmosferze, samych szczęśliwych dni w Roku 2021.

*Dyrektor Małomickiego Ośrodka Kultury
Urszula Stochel – Matuszak wraz z pracownikami*



Wigilijny poczęstunek

Z okazji zbliżających się Świąt Bożego Narodzenia

Burmistrz Małomic

Małgorzata Sendecka

Rada Miejska oraz Małomicki Ośrodek Kultury

Serdecznie zapraszają na Wigilijny poczęstunek

Niedziela 20.12.2020 r. w godz. 14.00-18.00

/ przy Dobrej Kuchni w Małomicach /

Trudne czasy nie pozwolą na spotkanie z Państwem przy jednym stole. Mając na uwadze bezpieczeństwo nas wszystkich zapraszamy serdecznie na posiłek wydawany na wynos / potrawy wigilijne /.

Świąteczne dania przygotowuje Dobra Kuchnia. Ze względu na stan epidemiczny prosimy Państwa o rozwagę i zachowanie wymogów sanitarnych (maseczka i odległość).



Małomicki Ośrodek Kultury w Małomicach

67-320 Małomice ul. Szkolna 1

NIP 9241628437 Regon 001060317

tel. 68 367 9028 kom. 501 318 537

Nr Konta: 50 9657 0007 0010 0149 3802 0001

Email: sekretariat@mokmalomice.com.pl dyrektor@mokmalomice.com.pl

mokmalomice.com.pl fb: Małomicki Ośrodek Kultury