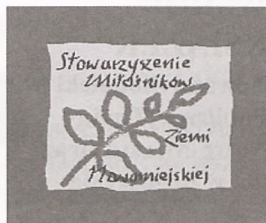


WIADOMOŚCI LOKALNE

Miesięcznik Mieszkańców Gminy Nowe Miasto nad Wartą



nr 10/163

Październik 2012

ROK XII

Cena 2,20

ISSN 1508-3446

W NUMERZE:

Wspomnienie...

Z każdą śmiercią człowieka ginie jeden nieznaną świat.

Antoine de Saint Exupery

czytaj na stronie 3

Angielski 123 dla dorosłych

czytaj na stronie 4

HISTORIA POWSTANIA „NOWOMIEJSKICH KOPCZYKÓW”

czytaj na stronie 7

JESIENNA KRÓLOWA - JEJ WYSOKOŚĆ DY- NIA!!!

czytaj na stronie 8-9

Kryptonim „Ci-chociemni”

czytaj na stronie 11

Zebranie wiejskie

10 września 2012 odbyło się zebranie wiejskie w GOK-u.

czytaj na stronie 3

„Nowomiejskie kopczyki” wielkopolską słodkością!

12 października 2012 r. na wewnętrznym dziedzińcu klasztoru na Świętej Górze koło Gostynia odbył się „Konkurs Tradycyjnej Kuchni Wielkopolskiej”. Stowarzyszenie Miłośników Ziemi Nowomiejskiej zostało wytypowane przez Starostwo Powiatowe w Środzie Wlkp. jako reprezentant powiatu średzkiego.



czytaj na stronie 6

Ognisko w Chwałęcinnie

czytaj na stronie 12

Nowości Biblioteki Publicznej Gminy Nowe Miasto oraz filii w Boguszynie



„Książka nierozdzielny towarzysz, przyjaciel bez interesu, domownik bez narzekania.”

/Ignacy Krasicki/

POWIEŚĆ OBYCZAJOWA

Tajemnica Noelle – Diane Chamberlain. Piękna opowieść o matkach i córkach, o tajemnicach, przyjaźni miłości i tragedii. Wywołuje łzy, ale też napędza nadzieję. Bohaterowie powieści są tak prawdziwi, że czytelnik ma wrażenie, jakby ich znał osobiście, a gdy przewróci ostatnią kartkę, zaczyna za nimi tęsknić.

Wydawnictwo Prószyński i S-ka

Skrywana przeszłość – Anny Birger. Laura, po latach spędzonych z dala od rodzinnego domu, dostaje telegram z informacją, że jej babka niespodziewanie odeszła. Za namową swej nowej rodziny wraca do Polski, by uczestniczyć w pogrzebie i zamknąć rozdział, który od lat nie daje jej spokoju. Na miejscu okazuje się, że otrzymała nieoczekiwany spadek. Nie jest to jednak dom, pieniądze ani nawet rodzinne pamiątki, lecz plik tajemniczych zeszytów. Laura odnajduje w nich poruszające zapiski z czasów wojny, które być może zmienią jej życie. Poznaje świat, który nie powinien istnieć. Nigdy! Ani teraz, ani wtedy, ani jutro...

Wydawnictwo Prószyński i S-ka

Nie zostawiaj mnie – Grażyna Jaromin-Galuszki. Fryderyka, miłośniczka brydża, to

stanowcza starsza pani, która pewnego dnia przyjmuje pod swój dach młodą kobietę, Małgorzatę. Małgorzata znalazła się na życiowym zakręcie, a całym jej światem jest kilkultna córka. Małgorzacie życie skutecznie zatruwa Aleksander – bratanek Fryderyki, emerytowany sędzia, który wciąż nosi w sercu ból po tragicznej śmierci ukochanej kobiety. Co łączy tych troje z pozoru tak różnych ludzi?

Wydawnictwo Literackie

POWIEŚCI SENSACYJNO-KRYMINALNE

Potomstwo – Jacka Ketchuma. Szeryf miasteczka Dead River w stanie Maine sądził, że wybił już wszystkich przed dziesięćmioma laty – prymitywnych, czających się w jaskiniach, drapieżnych dzikusów. A jednak prawda okazuje się inna. Klan przetrwał. Rozmnożył się. I rusza na łowy. Zabija i żywi się tym, co upoluje. Ludźmi. Jeśli mieszkańcy Dead River chcą przetrwać tę noc, muszą wyzwoić w sobie pierwotne instynkty...

Wydawnictwo Replika

Spójrz mi w oczy – Lisy Scottoline. Pewnego dnia Ellen Gleeson znajduje w skrytce pocztowej ulotkę o uprowadzonym dziecku. Początkowo nie zwraca na nią większej uwagi, ale coś nie daje jej spokoju, zmusza, by spojrzeć jeszcze raz. Widok mrozi jej krew w żyłach. Chłopiec z ulotki wygląda dokładnie tak samo jak jej adoptowany synek Will.

Wydawnictwo Prószyński i S-ka

Zły wpływ – Ramsey Campbell. Dla rodziny Faradayów słowa te okazały się początkiem koszmaru, w jaki pewnego ponurego wieczoru zmieniło się ich życie. Głowa rodu, Queenie, umiera i zostaje pochowana razem z medalem, w którym znajduje się kosmyk włosów jej ośmioletniej wnuczki, Rowan. Wkrótce potem Rowan poznaje nową przyjaciółkę, dziwnie nowomodną Vicki. Pod jej wpływem dziewczynka zaczyna buntować się przeciwko własnej rodzinie: staje się zimna, zarzucała i zamknięta w sobie. Jedynie jej matka domyśla się przerażającej prawdy.

Wydawnictwo Replika

LITERATURA POPULARNO-NAUKOWA

Korczak – Próba biografii – Joanny Olczak-Ronikier. Autorka otwiera historię życia Doktora, wpalając ją w opowieści o losach i wyborach polskich Żydów. Poznajemy bohatera jako chłopca szukającego swojej drogi, młodego lekarza o zainteresowaniach społecznych, pedagoga głoszącego nowatorskie teorie, pisarza, wieloletniego kierownika Domu sierot dla dzieci żydowskich, współpracownika Naszego domu – internatu dla dzieci polskich.

Wydawnictwo W.A.B

Ojciec Pio. Niezwykłe historie. Wielu z nas wydaje się, że o św. Ojcu Pio wie już wszystko. Jednak zapoznając się z historią jego życia, wciąż odnajdujemy w niej zjawiska i wydarzenia, które nas zaskakują. Odkrywając je, autorzy książki opisują nadzwyczajne właściwości ducha i ciała stygmatyka z Gargano, jego niezwykle charyzmaty, poruszający sposób sprawowania mszy świętej, walki toczonej z szatanem, najbardziej spektakularne cuda i wiele innych faktów, obok których nie sposób przejść obojętnie.

Wydawnictwo Rafael

Smaki dzieciństwa – tradycje kuchni wielkopolskiej. Publikacja zawiera ok. 60 przepisów z kuchni wielkopolskiej. Książka jest podsumowaniem warsztatów kulinarnych, które odbyły się ramach projektu rozpisanego przez bibliotekę i sfinansowanego dzięki dotacji z Lokalnej Grupy Działania „Zaścianek” w Żerkowie. Zawiera przepisy na tradycyjne, proste i smaczne potrawy naszego regionu.

Biblioteka Publiczna Gminy Nowe Miasto nad Wartą

POWIEŚĆ MŁODZIEŻOWA

Po prostu mnie przytul – Kai Piotrowskiej. To realistyczne studium zmagania młodzieńkiej dziewczyny z depresją. Bohaterka walczy z własną niemocą, bezsilnością, ograniczeniami wynikającymi zarówno z choroby, jak i niedojrzałej jeszcze osobowości. Utwór nie przynajmniej jednak czytelnika. Niesie ze sobą nadzieję na przyszłość, wiarę w drugiego człowieka, chęć życia, walki i nadania swojemu życiu sensu. Pokazuje, że droga ku temu jest długa, trudna, ale możliwa.

Wydawnictwo Innowacyjne NOVAERES

Notatki samobójcy – Michela Thomasa Forda. Piętnastoletni Jeff trafia do szpitala psychiatrycznego po nieudanej próbie samobójczej. Ma spędzić czterdzieści pięć dni na oddziale dla nastolatków i wziąć udział w terapii grupowej. Chłopak jednak uparcie odmawia rozmawiania o tym, co się wydarzyło. Nie jest szczery nawet przed samym sobą. Czego wstydzi się tak bardzo, że nie chce dalek żyć?

Wydawnictwo Nasza Księgarnia

Opracowały:
Maria Tomczak i Alicja Mańczak

Drodzy Czytelnicy!

Odszedł od nas Pan Lech Mazurkiewicz, człowiek o sercu społecznika, aktywista lokalnej społeczności, niezawodny druh i przyjaciel. Wielka to strata dla nas wszystkich. Pan Leszek nigdy nie odmawiał pomocy stowarzyszeniu, nawet ostatnimi czasy, gdy miał poważne problemy ze zdrowiem. Zapamiętamy Go jako człowieka wyjątkowego, bo taki właśnie był...

Wspomnienie o Panu Leszku na str. 4.

Dzięki Monice Buchwald (dziękujemy!) archiwalne wydania *Wiadomości Lokalnych* można odnaleźć w Wielkopolskiej Bibliotece Cyfrowej. Stopniowo będą dodawane coraz nowsze wydania. Zachęcamy do czytelnictwa na www.wbc.poznan.pl/dlibra/publication

Przyjemnej lektury! :-)

Julia Rzepka
redaktor naczelna

Artykuł sponsorowany przez Sołectwo wsi Nowe Miasto nad Wartą*

Zebranie wiejskie

10 września 2012 odbyło się zebranie wiejskie w GOK-u.

Otwarcia zebrania dokonała sołtyśka Agnieszka Król, która omówiła etapy realizacji poszczególnych zadań w ramach funduszu sołeckiego na 2012 r. i podziękowała mieszkańcom zaangażowanym w projekty. Sołtyśka na wniosek zebranych mieszkańców przedstawiła plany rady sołeckiej, dotyczące wykorzystania środków z funduszu sołeckiego na rok 2013. Po wstępnej akceptacji propozycji rady sołeckiej, zapoznała uczestników zebrania z projektem uchwały i wnioskiem, po czym przystąpiono do stwierdzenia quorum i podjęcia uchwały w sprawie wniosku o przyznanie środków z funduszu sołeckiego na 2013 r.

Jednogłośnie uchwalono, iż przyszłoroczny budżet sołecki zostanie zadysponowany w sposób następujący:

1. Naprawa nawierzchni ulic: Kilińskiego, Garncarskiej, Bednarskiej i Łąkowej – 6 350,30 zł.
 2. Remont odcinka chodnika przy ulicy Szkolnej, od przychodni w stronę ulicy Strzeleckiej – 6 000,00 zł
 3. Zakup i montaż ławek na Rynek. – 5 000,00 zł
 4. Odnowienie przystanków autobusowych i zagospodarowanie przyległych skwerów – 3 000,00 zł
 5. Zakup szafek odzieżowych dla Ochotniczej Straży Pożarnej - 3 000,00 zł
 6. Organizacja imprez integracyjnych – 4 000,00 zł
 7. Wydatki na promocję sołectwa w gazecie lokalnej – 1 200,00 zł
- Łączny koszt wnioskowanego dofinansowania to 28 550,30 zł.

W punkcie wolne głosy i wnioski zostały zgłoszone następujące problemy mieszkańców:

- bałagan i zaniedbanie terenu wokół „Kopca” oraz brak tablicy informacyjnej o tym zabytku,
- chaos i przeciążenie ruchu na ulicy Słonecznej, konieczność ograniczeń tonażowych i postojowych dla aut ciężarowych,
- konieczność zapraszania na spotkania z mieszkańcami miejscowych przedsiębiorców, przedstawicieli Policji itp. w celu ustalenia wspólnych strategii działania na terenie sołectwa i przeprowadzenie łączonych inicjatyw.

Rada Sołecka wsi Nowe Miasto nad Wartą

*W funduszu sołeckim na 2012 r. zaplanowano promocję sołectwa w lokalnej gazecie, aby reklamować sołectwo, korzystając z tej formy komunikacji z mieszkańcami.

Wspomnienie...

Z każdą śmiercią człowieka ginie jeden nieznaną świat.

Antoine de Saint Exupery

Dobry przyjaciel, typ społecznika, aktywista Koła Emerytów i Rencistów i OSP. 26 września, w wieku 57 lat, zmarł Lech Mazurkiewicz.

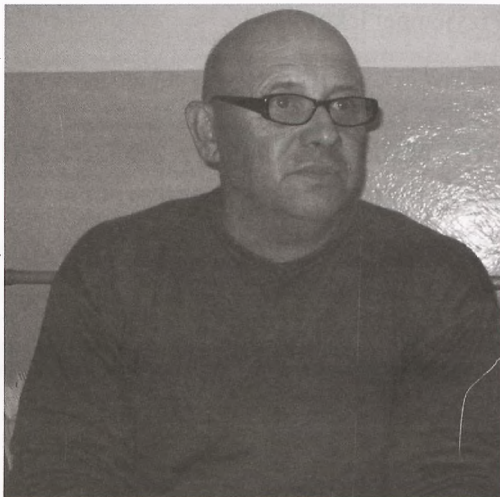
Lech Mazurkiewicz był wyjątkowo oddaną dla lokalnej społeczności jednostką. Swoje życie poświęcił pracy na rzecz wielu organizacji pożytku publicznego.

Urodził się 14 października 1955 r. Od młodości wspierał swoim działaniem ludowe zespoły sportowe i organizacje młodzieżowe. Jako człowiek dojrzały, ojciec czterech synów, nie porzucił swego społecznego zamiłowania – działał przez wiele lat w szkolnym Komitecie Rodzicielskim. Swoją działalnością odznaczył się również w Kole Emerytów, Rencistów i Inwalidów – był animatorem wielu festynów dla tego środowiska oraz wyścigów osób niepełnosprawnych na wózkach zwykłych w Nowym Mieście. Sam wielokrotnie na krajowych zawodach tego typu zajmował wysokie miejsca na podium. Za swoje zasługi został odznaczony Złotą Odznaką „Zasłużony działacz Emerytów i Rencistów”. Całe jego bogate, aktywne i pracowite życie było wskazówką działania dla innych.

Duży rozdział w jego życiu stanowiła działalność na rzecz Ochotniczej Straży Pożarnej w Nowym Mieście nad Wartą. Do OSP wstąpił w 1993 r., gdzie zaczął pełnić funkcję członka komisji rewizyjnej. W 2001 r. został członkiem zarządu, a także kronikarzem. Dzieło, które udokumentowało historię Straży Pożarnej wielokrotnie było nagradzane. Od lutego 2011 r. pełnił funkcję viceprezesa nowomiejskiej jednostki. Dbał o jej rozwój pod względem umundurowania, a także wyposażenia w nowoczesny sprzęt ratunkowy. Na swoim koncie miał Brązowy, Srebrny i Złoty medal *Za zasługi dla pożarnictwa*.

W to co robiłeś angażowałeś się całym sercem! I to serce Cię zawiodło, okazało się zbyt słabe, by sprostać Twojemu zapałowi i inwencji twórczej (...) zawsze będziesz w naszej pamięci... Te szczególnie słowa zostały odczytane podczas pogrzebu Lecha Mazurkiewicza, który odbył się 28 września 2012 r. Na uroczystościach żałobnych w kościele parafialnym w Nowym Mieście nad Wartą zebrał się strażacy z lokalnych oddziałów OSP, członkowie PZEmR oraz mieszkańcy gminy.

Dagmara Świerkowska



Angielski 123 dla dorosłych

Biblioteka Publiczna Nowe Miasto nad Wartą i filia w Chociczu uczestniczy w programie „Angielski 123 w bibliotece”. Angielski 123 to interaktywny i multimedialny kurs języka angielskiego dla początkujących i średniozaawansowanych przygotowany przez firmę Funmedia. Został dostosowany do różnych poziomów umiejętności kursantów. Stąd podział na dziewięć poziomów zaawansowania. Wszystkie przeznaczone są dla dorosłych i młodzieży, którzy nie osiągnęli jeszcze poziomu płynnej komunikacji w tym języku lub chcą go poprawić. Żeby wziąć udział w kursie wystarczy zgłosić się do biblioteki i ustalić dni i godziny indywidualnego kursu. Biblioteka udostępni stanowiska komputerowe z bezpłatnym dostępem do kursu. Dokładnych informacji udzielają bibliotekarze w Nowym Mieście i w Chociczu. Wszystkich chętnych serdecznie zapraszamy.

Krystyna Muzolf

Nauka nocą

Zbliżał się kolejny piątek. Wielu zadawało sobie pytanie: co robić wieczorem? Może Poznań? Dlaczego? Odpowiedź była bardzo prosta: akurat tego dnia zorganizowano właśnie w Poznaniu NOC NAUKOWCÓW. Dlatego 28 września 2012 roku 45 uczniów z nowomiejskiego gimnazjum postanowiło sprawdzić, co ciekawego zaproponowała Politechnika Poznańska w ramach wspomnianej akcji.

Oj, było w czym wybierać! „Fizyka aqua show” - tam można było dowiedzieć się, np. jak zbudować okręt podwodny, co kryje kropla wody i jakie właściwości mają płyny. W innym miejscu zainteresowani filmami 3D dowiedzieli się, jak tworzy się wirtualny świat. Nie takie to proste - wyższa matematyka koniecznie potrzebna. Chętni mogli również zbadać, jak głośno krzyczą. Wielu z nas pokonało próg 100 decybeli (czyli otarliśmy się o poziom głośności młota pneumatycznego). Kolejne zajęcia to warsztaty: „Słowa ulatują - pismo zostaje”. Można było tam pisać, np. gęsim piórem lub pędzelkiem, znaki chińskie na różnych materiałach: na papierze, papirusie (okazuje się, że to nie takie łatwe). Na pokazie mody studentki prezentowały stroje własnego projektu inspirowane pięknymi budowlami. Pomysły podziwiali wszyscy.

„Chemia open air” - pod tą nazwą kryły się magiczne wędrowki po krainie wulkanów i lodu (oczywiście wykonanych na miejscu). Gdzie indziej chłopcy sprawdzali, co sprawia, że samochód hamuje na rozkaz oraz jak zbudowane są przeróżne silniki (nawet wygrywali konkursy, np. na najszybsze złożenie silnika). Brali też udział w grach bitewnych i siedzieli w rosomaku. Trudno wymienić wszystkie atrakcje. Na miejscu zastaliśmy tłumy widzów i uczestników doświadczeń. Trzeba było wykazać się niekiedy cierpliwością, aby dostać się na ciekawe zajęcia. Ale warto było poczekać, bo dostaliśmy się m. in. na warsztaty, w czasie których programowane były roboty. Nasz wyjazd rozpoczął się o godz. 1500, a zakończył o 2300, czyli późnym wieczorem. Jednak nikt z nas nie żałował. Po raz kolejny okazało się, że nauka jest ciekawa i fascynująca. Następną NOC NAUKOWCÓW za rok. Pewnie znów się wybieremy.

Wyjazd został zainicjowany i zorganizowany przez panią Wiesławę Łuczak.

tekst i fot. Zosia Łuczak



„Nowomiejskie kopczyki” wielkopolską słodkością!

12 października 2012 r. na wewnętrznym dziedzińcu klasztoru na Świętej Górze koło Gostynia odbył się „Konkurs Tradycyjnej Kuchni Wielkopolskiej”. Stowarzyszenie Miłośników Ziemi Nowomiejskiej zostało wytypowane przez Starostwo Powiatowe w Środzie Wlkp. jako reprezentant powiatu średzkiego.

Pierwsza edycja konkursu odbyła się w zeszłym roku w Gnieźnie. Organizatorami tegorocznego konkursu byli: Senatorowie RP z Województwa Wielkopolskiego, Starostwo Powiatowe w Gostyniu oraz Sieć Hoteli Pietrak, natomiast partnerami byli: Starostwa Powiatowe Województwa Wielkopolskiego, Gmina Krobica i Gmina Piaski. Konkurs przyciągnął kilkanaście kół gospodyń wiejskich i stowarzyszeń. Odbył się w dwóch kategoriach: tradycyjna potrawa kuchni wielkopolskiej oraz wielkopolskie słodkości. Stowarzyszenie wzięło udział w drugiej konkurencji i zaprezentowało *Nowomiejskie kopczyki*, które zwyciężyły w konkursie gminnym na *Nowomiejski smaczek*, zorganizowanym przez stowarzyszenie w maju br. na potrzeby publikacji *Potrawy z nowomiejskiej kuchni*. Autorem słodkiego wypieku jest Dariusz Paszkiewicz z Nowego Miasta nad Wartą.

Czym *Nowomiejskie kopczyki* ujęły oceniających? Michał Doroszkiewicz, mistrz cukiernictwa zasiadający w jury, powiedział: *Przede wszystkim pomysłem, formą i smakiem: niesamowite ciasto w połączeniu z jabłkami i skórka. Wszystkie elementy składające się na Kopczyki to niesamowite połączenie smaków. Naprawdę trzeba docenić to, że pokazali bardzo wysoką jakość produktu.*

Ocenie podlegały: wykorzystanie produktów lokalnych i tradycyjnych wielkopolskich przypraw, smak dania, sposób jego prezentacji i przybrania: wykorzystanie tradycyjnych naczyń, serwet, obrusów, sztuczków, estetyka stoiska.

Stowarzyszenie reprezentowali: Katarzyna Mikołajczak, Julia Rzepka i Dariusz Paszkiewicz.

Wśród dań na ciepło zwyciężyły roladki z karkówki, przygotowane przez Forum Kobiet z powiatu pleszewskiego.

Głównym celem kulinarnych zmagania była promocja regionu poprzez ekspozycję potraw kojarzonych z Wielkopolską oraz wymiana kulinarnych doświadczeń.

Konkursowej rywalizacji towarzyszyła konferencja zorganizowana przez Stowarzyszenie LGD Gościnną Wielkopolska, na której przedstawiono role oraz znaczenie podejścia Leader w rozwoju obszarów wiejskich. Całość konferencji zakończył pokaz mody *PARYSKI styl - BISKUPIAŃSKI dryg*.

J.Rz.



HISTORIA POWSTANIA „NOWOMIEJSKICH KOPCZYKÓW”

Pomysł na *Nowomiejskie kopczyki* oparty jest na dwóch skojarzeniach. Nazwą i formą nawiązuje do jednego z zabytków Nowego Miasta, nazywanego potocznie „Kopcem”*. Historycznie to wzgórze otoczone fosą, na którym stała wieża obronna. Zupełnie zwykła dla dorosłych i całkowicie niezwykła dla wszystkich nowomiejskich dzieciaków. To jedna z dwóch najlepszych saneczkowych górek, ale również wielka tajemnica, godna najbardziej fantastycznych pomysłów na temat skarbów, które może kryć w swym środku. Dlatego dwa środkowe kopczyki mają w sobie małą niespodziankę, nieco inne nadzienie. Choć „Kopiec” swój środek ma jeden, to specjalne kopczyki są dwa, aby zapobiec ewentualnym małżeńskim nieporozumieniom. Nie chcielibyśmy przyczynić się do zmniejszenia przyrostu naturalnego, a nawet wprost przeciwnie:-) Dzielmy się - to przesłanie powiązane z formą naszych kopczyków, które kształtem nawiązują do bochenka chleba i łatwości podziału, do którego nie jest potrzebne żadne narzędzie. Kopczyki mają zachęcać do dzielenia się i częstowania. Najlepsze kopczyki to takie prosto z pieca: ciepłe i pachnące.

Nie jedz sam, wyjdź i podziel się kopczykiem! :-)

*Tajemniczy „Kopiec” od dawna intryguje ludzi. Powstało o nim kilka legend.

Dawniej na grodzisku miało rosnąć drzewko, na którym pojawiała się i znikła niebieska chorągiewka. W jasną, księżycową noc pewien mężczyzna zobaczył czarnego rycerza w zbroi na karym koniu, który zjeżdżał z „Kopca” w stronę, gdzie dawniej znajdował się most przez fosę. Było słyhać uderzenia kopyt, ale rycerz jakby jechał w powietrzu. Mężczyznę widzącego całe zderzenie ogarnęło ogromne zdziwienie. Kiedy poruszył głowę, rycerz zawrócił i znikł.

W zamku, który znajdował się w tym miejscu, mieszkało kiedyś dwóch skłóconych braci. Zatarci nie ustali nawet wtedy, gdy jeden z nich wyprowadził się i nieopodal wybudował nową siedzibę. W końcu na braci spadła kara: stary zamek zburzyli Szwedzi, a nowy zapadł się bez śladu pod ziemię. Potem jeszcze długie lata było słyhać tylko zegar, który regularnie wybijał godziny.

Inny wariant ostatniego podania informuje, iż jeden z braci wiodł przykładowy żywot, a drugi był awanturnikiem i swawolnikiem. Po śmierci ojca i podziale majątku pierwszy z braci wybudował nowy zamek i ożenił się z piękną służącą, pełną kaprysów i zachcianek Czarną Heleną. W czasie „potopu” przeciągnęła ona męża na stronę Szwedów. Hulankom w zamku nie było końca. Po wypędzeniu najeźdźców wiodło im się jednak źle. Wtedy Helena namówiła męża, aby napadł na brata, który w tym czasie ciężko pracował i dorobił się majątku. Jednak sąsiedzi przyszli z pomocą i plan się nie powiódł. Helena rzuciła się z okna wieży od fosy, by ująć zemście. Awanturnika wciągnięto do lochu, a klucz zaś wrzucono do Warty, dlatego mimo dochodzących jęków nie można mu było pomóc. Dziś po zamku pozostał tylko „Kopiec”, na którym w Dzień Zaduszny pojawiają się dwa duchy. Trzeba się przeżegnać i wtedy znikają...

Nowomiejskie Kopczyki to słodki wypiek z zagadkową historią, którym chcemy się dzielić z innymi mieszkańcami Wielkopolski. Dodatkowo prezentujemy je na pięknych kaflach, wyprodukowanych w rodzimej Galerii Riwal, bo gmina Nowe Miasto kryje w sobie wiele wspaniałych tajemnic i miejsc, które warto odwiedzić!

Stowarzyszenie Miłośników Ziemi Nowomiejskiej



Kącik kulinarny pod redakcją Katarzyny Mikołajczak



JESIENNA KRÓLOWA - JEJ WYSOKOŚĆ DYNIA!!!

Jesień już nadeszła, choć nie dla wszystkich jest ona najprzyjemniejszą porą roku. Ale cóż, na to wpływu nie mamy i trzeba się z tym pogodzić. Zamiast narzekać, korzystajmy z jej dobrodziejstw.

Takim darem natury jest powszechnie znana, choć nie zawsze doceniana dynia. Dorodne dynie w ciepłych, płomiennych kolorach wychodzą nam naprzeciw, wręcz zachęcając do gotowania. Pomarańczowo-żółte barwy w kuchni i na talerzach zapewne poprawią nam nastrój, dlatego jesień w takiej odsłonie jest bardzo mile widziana. Właściwie dynia nadaje się do wszystkiego. Można z niej gotować zupy, robić gulasze z jej dodatkiem, przygotowywać zapiekanki. Pierogi z nadzieniem zarówno słodkim, jak i wytrawnym, są pyszne. Oczywiście ciasta, babeczki i desery z jej udziałem są niezastąpione. A i o dżemach, musach i konfiturach zapomnieć nie można, bo nic tak zimą nie smakuje, jak samodzielnie przyrządzone przetwory.

Można by tak te potrawy wymieniać bez końca. Mała kaloryczność dyni, jej lekkostrawność i wartości odżywcze, jakie posiada, zachęcają do wyczarowywania cudów kulinarnych. Zaskoczmy swoich bliskich nietypowym obiadem czy deserem!!!

Aby nie pozostać gołosłowną w swoim zachęcaniu, również w moim domu dynia zagościła dość często. Przedstawię kilka propozycji i być może coś Państwu przypadnie do gustu. Zachęcam do spróbowania!!!

ZUPA DYNIOWA NA ROSOLE

Składniki: mięso drobiowe lub indyche (wg upodobań smakowych), warzywa, takie jakich używamy do gotowania rosółu (marchewka, pietruszka, por, seler, podpieczona cebula na ogniu, łubczyka), dynia, ziemniaki, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz w ziarenkach, sól.

Wykonanie: Mięso myjemy, oczyszczamy, zalewamy zimną wodą i doprowadzamy do wrzenia. Następnie wylewamy wodę, nalewamy ponownie zimnej wody i gotujemy. Dodajemy umyte, obrane i pokrojone w kostkę warzywa (do rosółu), przyprawy i gotujemy na małym ogniu. Pod koniec gotowania dodajemy ziemniaki i dynię pokrojoną w kostkę. Podajemy ze świeżo posiekaną natką pietruszki.

PIERSĆ Z KURCZAKA Z DYNIĄ I BIAŁĄ FASOLĄ

Składniki: ok. 1,5 kg piersi z kurczaka, ok. 1 kg dyni pokrojonej w dużą kostkę, puszka białej fasoli konserwowej, 2 czerwone cebule, 4 ząbki czosnku, 3 łyżki koncentratu pomidorowego, 1 szkl. białego półwytrawnego wina, 2 liście lauro-

we, 1 łyżeczka suszonego tymianku, sól, pieprz, oliwa z oliwek.

Wykonanie: Mięso myjemy, oczyszczamy i kroimy w dość duże kawałki (np. na 4 części). Posypujemy pieprzem, solę i podsmażamy na dużym ogniu z dodatkiem oliwy z oliwek. Podsmażone mięso układamy w naczyniu żaroodpornym. Na patelni z dodatkiem oliwy z oliwek podsmażamy pokrojoną w krążki cebulę oraz czosnek pokrojony w plasterki. Następnie dodajemy wino, przecier pomidorowy i przyprawę, chwilę gotujemy. Fasolę odczujemy i dodajemy do podsmażonego mięsa. Na to układamy pokrojoną dynię i polewamy przygotowanym sosem. Danie zapiekamy 30 minut w 190 stopniach. Jeżeli okaże się, że dynia puściła dużo wody, należy odkryć naczynie podczas pieczenia, aby jej nadmiar odparował. Potrawę podajemy z ugotowanym ryżem lub świeżym pieczywem.

GULASZ WEGETARIAŃSKI Z DYNIĄ

Składniki: 1,5 kg dojrzałych pomidorów, 1 kg dyni obranej i pokrojonej w kostkę, 3/4 szkl. czerwonej soczewicy, 1 czerwona papryka, 4 ząbki czosnku, ziele angielskie, liść laurowy, sól,

pieprz, oliwa z oliwek, ulubione świeże zioła.

Wykonanie: Pomidory sparzyć i obrać ze skóry. Soczewicę wypłukać. W garnku z grubym dnem podsmażamy na oliwie oliwek pokrojony w kostkę czosnek i soczewicę. Następnie dodajemy pokrojone pomidory, ziele angielskie i liść laurowy, chwilę gotujemy. Po tym czasie dokładamy dynię i paprykę pokrojoną w kostkę. Gotujemy do miękkości warzyw. Przed podaniem posypujemy posiekаныmi ziołami. Gulasz podajemy z kaszą, ryżem, ziemniakami lub pieczywem.

GULASZ Z DYNIĄ I KURKAMI

Składniki: 0,5 kg wołowiny, 3 marchewki, 1 kg dyni, 30 dkg świeżych kurek, 2 cebule, 3 ząbki czosnku, kilka suszonych grzybów, 2 szkl. ciemnego piwa, 3 liście laurowe, kilka ziaren ziela angielskiego, papryka słodka i ostra w proszku, sól, pieprz, olej z pestek winogron.

Wykonanie: Mięso myjemy i kroimy w kawałki, posypujemy solą, pieprzem i słodką papryką. Podsmażamy krótko na oleju na dużym ogniu. W garnku, w którym będziemy przygotowywać gulasz, podsmażamy pokrojoną w piórka cebulę i rozgnieciony czosnek. Dodajemy mięso, suszone grzyby i dolewamy piwo. Dusimy wszystko pod przykryciem. Jeżeli okaże się, że mamy za mało płynu do duszenia, dolewamy wodę. Kiedy wołowina będzie prawie miękka, dodajemy marchewkę pokrojoną w krążki i kurki, a po około 30 minutach dodajemy dynię pokrojoną w kostkę. Dodajemy 1 łyżeczkę papryki słodkiej i pół łyżeczki ostrej, poprawiamy solą i pieprzem. Dusimy bez przykrycia do miękkości mięsa i warzyw.

Danie możemy podawać z makaronem.

Oto moje propozycje. Mam nadzieję, że choć trochę będą przydatne.

Poza mięszem dynia oferuje jeszcze swoje pestki, równie pyszne. Garść pestek dyni jako przekąska w ciągu dnia czy wieczorem przed telewizorem to zwyczaj godny polecenia. Nasiona dyni sycać tak samo jak czekoladowy batonik, a jednak są wiele zdrowsze. Warto również przekonać naszych milusińskich, aby zamiast chipsów skosztowały pestek dyniowych. Aby były jeszcze smaczniejsze można je lekko podpiec w piekarniku z odrobiną soli - pycha!!!

Jeszcze raz gorąco zachęcam do korzystania z dyni póki na to czas. Niestety ta królowa jest tylko sezonowa, więc niewiele już nam go zostało. Można ją zmrozić, ale to już nie to samo. Zachęcam do gotowania życząc ciekawych pomysłów i smacznych potraw.

Może ktoś na łamach WL podzieli się swoimi kulinarnymi odkryciami?

Zapraszam i smacznego!

DŹMĘZ DNYNI Z GALARETKĄ BRZOSKWINIOWĄ

Składniki: 2,5 kg obranej dyni, 2 galaretki brzoskwińowe, 0,5 kg cukru, ok.2 łyżek kwasu cytrynowego, cukier waniliowy.

Wykonanie: Dynię kroimy w kostkę i smażymy do miękkości na patelni teflonowej Nadmiar wody usuwamy, dodajemy galaretki, cukier i cukier waniliowy, chwilę smażymy. Na koniec dodajemy kwas i blendujemy. Nakładamy do słoików i pasteryzujemy 10-15 minut. Po tym czasie słoiki wyjmujemy z garnka, odwracamy do góry dnem i zostawiamy do wystygnięcia.

MUS DYNIOWY Z JABŁKAMI

Składniki: 2 kg obranej dyni, 2 kg obranych jabłek, 1,5 kg cukru, sok z jednej cytryny, otarta skórka z jednej cytryny.

Wykonanie: Dynie i jabłka kroimy w kostkę i smażymy na patelni teflonowej. Kiedy będą już miękkie i nie będzie nadmiaru płynów dodać cukier, sok i skórkę. Jeszcze chwilę smażymy. Następnie blendujemy, nakładamy do słoików i pasteryzujemy 10-15 minut. Po tym czasie wyjmujemy, odwracamy do góry dnem i zostawiamy do wystygnięcia.

CHUTNEY Z DYNI

Składniki: 0,5 kg dyni, 2 czerwone cebule, 2 pomarańcze, 2 łyżki oleju, 1 szkl. soku pomarańczowego, 2 łyżki ziaren gorczycy, 100 ml octu z białego wina, 10 dkg cukru, sól, pieprz.

Wykonanie: Cebulę i dynię kroimy i dusimy na oleju. Dodajemy sok pomarańczowy, gorczycę, sól, pieprz. Gotujemy 20 minut. Następnie dodajemy obrane i pokrojone w cząstki pomarańcze (bez białej skórki), ocet i cukier. Kolejne 25 minut gotujemy. Gotowy chutney przekładamy do słoików. Pasteryzujemy 15 minut.

Katarzyna Mikołajczak



nie nad pojazdem i zjechał do rowu, a następnie dachował. Okazało się, że kierowca miał aż 2,40 promila alkoholu w wydychanym powietrzu. Młody mężczyzna natychmiast stracił prawo jazdy.

*8 września około godziny 19:20 w Szyplowie został zatrzymany kierowca Renault Laguna. Okazało się, że prowadził auto pod wpływem alkoholu. W organizmie miał 0,30 promila alkoholu. Kierowca stracił prawo jazdy.

*Tego samego dnia w Chociczy policjanci zatrzymali do rutynowej kontroli kierowcę Opla Corsy. Po zbadaniu alkometrem okazało się, że w wydychanym powietrzu ma 0,24 promila alkoholu.

*W Boguszynie podczas kontroli policyjnej okazało się, że kierowca Renault Scenic również był pod wpływem alkoholu. Miał 0,24 promila w wydychanym powietrzu.

*20 września o godzinie 20:30 w Chwałęcynie 23-letni kierowca samochodu marki Renault Laguna stracił panowa-

*21 września w Nowym Mieście na drodze nr 11 kierujący ciągnikiem siodłowym nie zachował należytej ostrożności i uderzył w tył naczepy przy ciągniku siodłowym marki Daff. Sprawcę kolizji ukarano mandatem karnym w wysokości 400 zł.

*27 września o godzinie 17:05 w Chwałęcynie funkcjonariusze policji zatrzymali nietrzeźwego rowerzystę, który miał 1,5 promila alkoholu w wydychanym powietrzu.

*1 października o godzinie 6:20 na drodze Klęka - Żerków kierowca ciągnika siodłowego marki Mann śmiertelnie potrafił 53-letnią rowerzystkę. 27-letni kierowca tira był trzeźwy.

W okresie od 5 września do 5 października funkcjonariusze policji byli wzywani do 4 interwencji.

Z ksiąg Urzędu Stanu Cywilnego

Odeszli od nas:

Sławomir Hellwig, Klęka, 1966 r.
Genowefa Pawlik, Boguszyn, 1933 r.
Lech Mazurkiewicz, Nowe Miasto, 1955 r.
Wacław Tyrański, Boguszyn, 1926 r.
Henryka Nowak, Wolica Nowa, 1959 r.
Wanda Łukaszyk, Boguszyn, 1948 r.
Maria Zenker, Chromiec, 1916 r.

Związek małżeński zawarli:

01.09.2012 r. - Magdalena Zielińska/Chocicza i Maciej Borowczyk/Boguszyn
14.09.2012 r. - Katarzyna Gogulska/Klęka i Sławomir Dziera/Biadki
14.09.2012 r. - Patrycja Kowalska/Boguszyn i Leszek Korasiak/Michałów
15.09.2012 r. - Julita Łuszczak/Klęka i Sławomir Rogoziński/Kadziak
15.09.2012 r. - Magdalena Weber/Chocicza i Przemysław Wojnicz/Kąty
22.09.2012 r. - Katarzyna Kościelniak-Boguszyn i Paweł Szulc/Polkowice
22.09.2012 r. - Renata Olbrymek/Chocicza i Marcin Pomieciński/Jarocin
29.09.2012 r. - Magdalena Solińska/Chocicza i Dariusz Mroziński/Nowe Miasto
29.09.2012 r. - Angelika Mickiewicz/Szyplów i Paweł Teterycz/Klęka

Kryptonim „Cichociemni”

W dniach 12-14 października w Nowym Mieście odbył się kurs dla zastępowych drużyn harcerskich zorganizowany przez instruktorów Hufca ZHP Środa Wlkp.

Kurs dla zastępowych o nazwie „Cichociemni” nawiązujący do autentycznych osób i wydarzeń II wojny światowej zorganizowali dla swoich podopiecznych instruktorzy ZHP Hufca Środa Wlkp. Wypytowano na niego 24 osoby spośród 9 drużyn harcerskich i starszoharcerskich. Instruktorzy wybrali osoby wykazujące największe predyspozycje i zaangażowanie do pełnienia funkcji w drużynie. Wszyscy uczestnicy ukończyli go z pozytywnym wynikiem. Tematyka kursu została specjalnie przygotowana i zawierała tam wszelkie niezbędne i ważne w działaniu informacje. Przed uczestnikami nierzadko postawiono trudne zadania. Organizatorzy uważają, że udało się osiągnąć cel i wiedza oraz umiejętności kursantów znalazły się na najwyższym poziomie. W trakcie tego szkolenia często napotkać było można liczne przeszkody i zadania, których pozytywne wykonanie było niezbędne dla realizacji misji, jaką był kurs. Od uczestników wymagano bezwzględnej dyscypliny i szybkości oraz precyzji w działaniu.

Kurs miał za zadanie odkryć przed uczestnikami znaczenie dotąd nie do końca zrozumianych pojęć występujących w działaniu ZHP, jak choćby obrzędowość, funkcja, projekt. Pokazać bardziej szczegółowo jak ważne jest bezpieczeństwo, samarytanka czy podstawy terenoznawstwa. Kurs miał być elitarny, celowo stworzony dla tych, którzy chcą i będą współpracować z największym stopniem zaangażowania. Skierowano go do przyszłych następców obecnych instruktorów. Kryptonim kursu był wskazówką dla uczestników – szkolenie odbyło się na najwyższym poziomie i zakończono otrzymaniem certyfikatu.

W trakcie trzech dni szkolenia harcerze poznali ponadto wiedzę z zakresu działania zastępu, form pracy, zasad organizowania zbiórki, regulaminów obowiązujących w ZHP (w tym mundurowego i musztry) oraz wiele nowych i ciekawych działań „uprzyjemniających” zbiórki harcerskie. Z drużyny nowomiejskiej w wydarzeniu wzięły udział cztery osoby. Jako drużynowa, żałuję, że nie mogłam wytypować do wzięcia w nim udziału większej ilości osób. Były to założenia przyjęte z góry. Nie mniej z dumą mogę powiedzieć, że trzy osoby spośród wszystkich uczestników ukończyły kurs z wyróżnieniem, a wśród nich jest jedna osoba z „Zielonych Beretów” – Michał Norojczyk. Dodatkowo pragnę zaznaczyć, że oprócz tego wyróżnienia Michał otrzymał również I nagrodę w teście wiedzy z kursu. Gratuluję Druhowi serdecznie!

Kurs zakończono w niedzielę po mszy św. W tym miejscu w imieniu instruktorów Hufca Środa Wlkp. pragnę podziękować księdzu proboszczowi Stanisławowi Tomalikowi za udostępnienie budynku dawnego wikariatu (Caritasu), gdzie mogliśmy gościć przez trzy dni. Pomieszczenia te pozwoliły nam na przeprowadzenie zajęć, przygotowanie posiłków i zapewnienie miejsc noclegowych. Serdecznie dziękujemy za okazaną pomoc!!!

M.B.

Pierwsze sukcesy po miesiącu treningów

7.10.2012 r. w Jarocinie odbyła się III Kolejka Ligi Taekwondo XII Wesołek 2012 r.

Trójka reprezentantów UKS Chocicza prowadzona pod okiem Mistrza Soo Kwang Lee (9dan) i Aleksandry Uścińskiej (4dan) po raz pierwszy wystartowała w zawodach sportowych. Były to zawody ogólnopolskie- najwyższa ranga w zawodach dla dzieci. Dla chociczańskiego klubu był to bardzo udany start, gdyż na trzy osoby startujące zdobyto trzy medale w konkurencji Kyourugi (walka sportowa): Matylda Marcinkowska, Paula Kulisza (obie srebro), Krzysztof Hybiak (brąz). Pierwsze starty młodych zawodników są zawsze najtrudniejsze, lecz po tak krótkim okresie treningowym pokazali na co ich stać. Mamy nadzieję, że kolejne finałowe zawody, które odbędą się w grudniu przyniosą jeszcze więcej sukcesów i że już tym razem wystartuje więcej zawodników. Zapraszamy wszystkich chętnych na treningi, które odbywają się w sali gimnastycznej przy Gimnazjum w Chociczy we wtorki i czwartki o godzinie 18:00. Zawodnikom serdecznie gratulujemy!

Adrian Nowicki

KIERMASZ ŚWIĄTECZNY W GALERII RIWAŁ

8 i 9 XII 2012 r.

SZCZEGÓŁY W KOLEJNYM WYDANIU WL!

Ognisko w Chwałęcynie - fotorelacja

Kolejne „Wakacje z Bogiem” dobiegły końca. Tegoroczne wyjazdy miały miejsce od 14 do 20 lipca oraz od 6 do 10 sierpnia.

29 września 2012 r. przy świetlicy wiejskiej w Chwałęcynie odbyło się ognisko dla mieszkańców i przyjaciół, zorganizowane przez sołtyskę Violetę Rajczyk wraz z Radą Sołecką Chwałęcina oraz radną Alicją Kryszak. Na przybyłych czekało mnóstwo atrakcji! Dzieci mogły do woli korzystać z *samochodu z kulkami*, trampoliny i dmuchanego zamku. Ponadto Oddział dla dzieci Publicznej Biblioteki zaprezentował stoisko z książkami i atrakcjami dla najmłodszych. Było swojskie jedło, pieczone kiełbaski i tańce. Imprezę sfinansowano ze środków własnych mieszkańców. J.Rz.



Tydzień Zakazanych Książek

Po raz pierwszy nowomiejska biblioteka i jej filie wzięły udział w akcji Tydzień Zakazanych Książek.

Książek. Akcja ta wywodzi się ze Stanów Zjednoczonych i jest ściśle związana z pierwszą poprawką do amerykańskiej Konstytucji, która mówi o wolności słowa. Celem Tygodnia Zakazanych Książek było uświadomienie i wzbogacenie zainteresowania ciekawymi książkami, które ze względu na niepoprawność polityczną, religijną czy obyczajową poddane zostały cenzurze. Podczas tego tygodnia biblioteki zorganizowały wystawy książek. Gimnazjaliści z Nowego Miasta przygotowali plakat, który eksponowany był w filii w Boguszyńcu. Wystawa ocenianych książek cieszyła się powodzeniem i wywoływała dyskusję na temat cenzury. Największą ciekawość wzbudziła informacja, że książka „Czerwony Kapturek” też znalazła się na tej liście. Krystyna Muzolf

Warsztaty ceramiczne

Cotygodniowe spotkania pań przy robótkach odbyły się 4 października na zaproszenie właścicielki Pani Iwony Jańczak w zakładzie ceramicznym „RIWAL”.

Na początku panie zwiedziły zakład, zapoznały się z produkcją by zasiąść przy stole i rozpocząć warsztaty. Nasza instruktorka Bożena Szeszuła krótko opowiedziała o tym, w jaki sposób powstają małe arcydzieła. Każda pani mogła sama spróbować ulepić jakiś przedmiot: broszkę, zawieszkę do wisiorka czy bardziej skomplikowany świecznik lub miseczkę. Panie bawiły się przy pracy znakomicie, powstawały coraz to nowe pomysły i każda następna rzecz nie sprawiała już tyle trudności. Na koniec wszystkie ulepione przedmioty powędrowały na wspólny stół, gdzie będą oczekiwały na kolejny etap obróbki. Krystyna Muzolf



Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „ZAŚCIANEK”

WYSTAWA POKONKURSOWA

**ZAŚCIANKOWE
PEREKKI HISTORII**

UCZESTNICY KONKURSU:

uczniowie V klas Szkół Podstawowych

PRZEDMIOT PRAC:

zabytki z obszaru LGD

- gmin Żerków i Nowe Miasto n/ Wartą

Wystawa czynna w Gminnym Ośrodku Kultury
(dolna sala) od 18 do 31.10.2012r.

03 ganczopier konkursu



Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Zaścianek”
ul. Adama Mickiewicza 5, 63-210 Żerków, tel. 62 740 20 40
e-mail: biuro@zascianek.org.pl, www.zascianek.org.pl

Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich – Europa inwestująca w obszary wiejskie
Zadanie współfinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach Osi 4 LEADER
Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013 w ramach
działania 4.01. Funkcjonowanie lokalnych grup działania, nabywanie umotywnności i aktywizacja



RIWAL Sp. z o.o.

e-mail: biuro@riwal.com.pl
www.riwal.com.pl

ul. Śremska 1 63-040 Nowe Miasto n/Wartą
tel (61) 28 66 024 fax (61) 28 74 634

Oferujemy
OKNA PCV,
STOLARKĘ ALUMINIOWĄ
PROJEKTOWANIE, PRODUKCJĘ I MONTAŻ

Dla klientów z okolic Nowego Miasta
specjalne rabaty !!!

UWAGA !

**Skorzystaj z naszej
oferty reklamowej!**

*Za jeden moduł reklamowy (6,5 cm x 9 cm)
zapłacisz tylko: 25 zł!*

*Reklama na całej stronie kosztuje tylko 200 zł!
Oferujemy zniżki za wielokrotną emisję ogłosze-
nia!*

Za trzy emisje zapłacisz 5% mniej!

Za sześć emisji zapłacisz 10% mniej!

Za dwanaście emisji zapłacisz 20% mniej!

Teraz łatwiej się z nami skontaktować.

Możesz wysłać zlecenie: lokalne@interia.pl

Zadzwoń: (0) 697-020-711

lub dostarczyć reklamę

w jedno z naszych miejsc kontaktowych.

Zapraszamy!!!

*Zachęcamy do współpracy! Wszelkie infor-
macje i materiały można składać w czytelnii
Biblioteki Publicznej Gminy w Nowym
Mieście oraz sekretariacie firmy Riwal.*

Redakcja WL

WIADOMOŚCI
LOKALNE

*Kupon na bezpłatne
ogłoszenie*

Treść ogłoszenia: _____

Zawody o „Rybę Jesieni”

Tegoroczny sezon wędkarski w kole Polskiego Związku Wędkarskiego „Guć” zakończył się zawodami wędkarskimi o „Rybę Jesieni”. Ostatnie w tym roku spotkanie wędkarzy odbyło się w lasku „Guć” nad Wartą.

Zawody, które cieszyły się dużą popularnością zrzeszonych w kole wędkarzy rozpoczęły się w niedzielny poranek 30 września 2012 roku. Mimo chłodnej, jesiennej już temperatury, wędkarze z zapałem ruszyli na swoje stanowiska, by złowić jak najwięcej ryb.

Zmagania zostały podzielone na dwie kategorie, seniorów i juniorów, w których uhonorowano sprzętem wędkarskim trzech najlepszych zawodników. W grupie seniorów: I miejsce Łukasz Rajman, II miejsce Tadeusz Gniewoski, III miejsce Zdzisław Pacholczyk. Wśród juniorów najlepszymi okazali się: Sebastian Gniewoski (I miejsce), Piotr Biecuszek (II miejsce) i Patryk Janecki (III miejsce).

Już tradycyjnie na zakończenie zawodów wszyscy uczestnicy zostali zaproszeni przez zarząd koła na grochówkę. Przebiegające w dobrej atmosferze jesienne zawody wędkarskie były podsumowaniem kończącego się sezonu zawodów wędkarskich w nowomiejskim kole „Guć”.

Dagmara Świerkowska



Oddział dla Dzieci

Biblioteki Publicznej Gminy
Nowe Miasto nad Wartą

zaprasza dzieci

na zajęcia z cyklu „*Uczę się bawiąc*”
w każdy piątek w godz. 16⁰⁰ - 17³⁰

W programie:

- ☺ zajęcia czytelnicze
- ☺ zajęcia plastyczne
- ☺ zajęcia z elementami biblioterapii
- ☺ konkursy, gry i zabawy



„Uczę się bawiąc”

Piątkowe zajęcia z cyklu „Uczę się bawiąc”, które odbyły się 5 października 2012 r. zapisały się tym razem pod hasłem jesienniej zabawy.

Dzieci, które przyszły na zajęcia, wybrały się na jesienny spacer, na polanę przed domem kultury. Miały okazję pobawić się w liściastą bitwę i pozbierać skarby potrzebne do stworzenia pięknego liściastego języka. Wyhasane dzieciaczki wróciły do biblioteki, by wykonać swoją pracę plastyczną. Piękne jeże zawiązyły na bibliotecznym gazecie, a na zakończenie zmęczone dzieci wysłuchały opowiadania o Cierpliwym króliku, które będą mogły wykorzystać do rozwiązania październikowego konkursu miesiąca. PaM



Urodzinki Kubusia Puchatka

Taki tytuł nosi październikowy konkurs miesiąca opracowany przez Oddział dla Dzieci BPG Nowe Miasto nad Wartą. Tak również brzmiał tytuł zajęć zorganizowanych dla przedszkolaków Zespołu Szkół w Kłęczce 12 października. Dzięki zaproszeniu pań przedszkolanki pani Marioli, Pani Ulce oraz Pani Gosi, każda grupa mogła wysłuchać innego opowiadania o przygodach Kubusia Puchatka oraz przyjaciół ze Stumilowego Lasu, wspólnie wypełnić quiz i dowiedzieć się podstawowych informacji



o tym przesympatycznym misiaczku. Drugim zadaniem było narysowanie ilustracji do przeczytanego tekstu lub ilustracji przedstawiającej przyjęcie urodzinowe Kubusia Puchatka. Dzieciom spotkanie się podobało, co zaowocowało przyrzeczeniem comiesięcznych odwiedzin w przedszkolu w Kłęczce. PaM

WIADOMOŚCI LOKALNE redaguje zespół w składzie: Julia Rzepka (redaktor naczelny), Magdalena Florczak, Monika Buchwald, Czesław Jarecki, Maciej Kuderczak, Mieczysław Rzepka, Teresa Antezak, Iwona i Piotr Czeszyk, Maria Stamierowska, Maria i Roman Jeziora, Agata Strugała, Małgorzata Kuderska - Paszkiewicz, Krystyna Muzolf, Maria Tomczak, Dagmara Świerkowska, Krzysztof Cichoń, Zbigniew Zdunek, Łukasz Wachowiak, Szymon Odolanowski, Natalia Królak, Maciej Kuderczak.

Skład komputerowy: Julia Rzepka

Redakcja zastrzega sobie prawo skracania i adiacji tekstów oraz zmiany tytułów.

Wydawca: Stowarzyszenie Miłośników Ziemi Nowomiejskiej.

Adres redakcji: ul. Poznańska 12, 63-040 Nowe Miasto n. Wartą.

Telefon do redakcji: (0) - 697-020-711 e-mail: lokalne@interia.pl

Druk: Drukarnia ABEDIK Poznań, ul. Ługańska 1, 61-311 Poznań, tel. +(48 61) 6246102