



Nr 76, marzec-kwiecień 2019

GŁOS MROZOWA

Alleluja, Alleluja! Wesoły nam dziś dzień nastał.

Z okazji Świąt Wielkiej Nocy życzymy Wam wielu radosnych chwil spędzonych w rodzinnym gronie. Radujcie się i z ufnością patrzcie w przyszłość. Niech Zmartwychwstały zsyła na Was łaskę i wnosi szczęście do Waszego rodzinnego życia.

Życzy Redakcja



Kobiety świętują

Kobiety same o siebie zadbały! Zorganizowały sobie Dzień Kobiet na świetlicy wiejskiej. Mimo małej frekwencji wieczór bardzo się udał. Przy słodkim poczęstunku śpiewałyśmy stare szlagiery o... kobietach oczywiście. Jak przystało na nowoczesne babki, do zorganizowania tego wieczoru wykorzystaliśmy techniki multimedialne. Wszystkie Panie wzięły udział w konkursie, w którym wykazały się wiedzą na temat kobiet oraz naszej miejscowości i województwa.



Główną nagrodą była tajemnicza paczka, trafiła ona do Pani Małgorzaty Duńskiej. W drugiej części kobiecego wieczoru obejrzałyśmy film, gdzie główne bohaterki to kobiety, rzecz jasna. Spotkanie minęło w sympatycznej atmosferze. Szkoda tylko, że tak niewiele Pań przychodzi na takie imprezy. Warto spotykać się i cieszyć swoją obecnością...

Dorota Ropek



Wybory Rady Sołeckiej

Dnia 15 marca br. odbyło się Zebranie Wiejskie, zwołane przez nowowybranego sołtysa Tadeusza Krzysztonia. Do świetlicy w Mrozowie przybyło 27 osób. Głównym celem tego spotkania było przeprowadzenie wyborów do rady sołeckiej.

Pierwszym etapem było powołanie przez mieszkańców sołectwa składu komisji skrutacyjnej w celu przeprowadzenia głosowania. Następnie zebrani mieli możliwość zgłaszania kandydatur do rady sołeckiej. W pierwszej kolejności zrobił to sołtys zgłaszając pięć osób, a następnie pozostali zebrani, podając kolejne dwie. Wyłoniono listę kandydatów do rady sołeckiej:

Bychawski Roman
Dżus Zbigniew
Krzyśków Czesław
Majcherek Krzysztof
Ostrycharz Danuta
Rybarczyk Zbigniew
Śmiechowski Antoni

Następnie odbyły się tajne wybory. Każdy zebrany otrzymał kartkę z wymienionymi kandydaturami i dokonywał wyboru przez zaznaczenie spośród nich pięciu osób. W wyborach wzięło udział 26 osób.

W wyniku głosowania w skład rady sołeckiej weszli:

Bychawski Roman
Krzyśków Czesław
Ostrycharz Danuta
Rybarczyk Zbigniew
Śmiechowski Antoni

W drugiej części zebrania mieszkańcy zgłaszali sprawy, które uważają za konieczne do rozwiązania. Wśród nich znalazły się m.in.: doświetlenie początkowego odcinka ul. B.Chrobrego, ul. Tunelowej i ul. Zielonej, postawienie lampy naprzeciw placu zabaw, budowa drogi

z oświetleniem na ul. Wiśniowej i okolicznych, konieczność walki ze smogiem w centralnej części wioski poprzez kontrolę gospodarstw domowych opalanych nieprawidłowym opalem, melioracja rowu przy ul. Cmentarnej, potrzebę skanalizowania ul. Wiśniowej i ul. Chrobrego oraz oczyszczenie nawierzchni dróg w części przykrawężnikowej, postawienie luster przy wyjeździe z ul. Zielonej i wjeździe na parking przy kościele.

Młodzież zgłosiła potrzebę reaktywowania klubu sportowego „Huragan-Mrozów” i związaną z tym konieczność wyznaczenia miejsca na boisko piłkarskie, równocześnie deklarując gotowość samodzielnego przygotowania terenu.

Zapoznano mieszkańców z metodami komunikowania społeczności za pomocą gazetki „Głos Mrozowa”, strony internetowej mrozow.pl, stron na Facebooku: Stowarzyszenia „Mrozovia”, Głosu Mrozowa i Parafii Mrozów oraz poprzez bazę mailingową. Poinformowano również o możliwości przekazania 1% na Stowarzyszenie „MROZOVIA”. Zapoznano zebranych o cyklicznych imprezach odbywających się na terenie Mrozowa, organizowa-

nym lub współorganizowanych przez „MROZOWIĘ”. Mieszkańcy również poprosili o spotkanie z komendantem Policji i Wójtem Gminy Miękinia.

Sołtys zapewnił zebranych o przekazaniu zgłoszonych spraw odpowiednim organom.

Dorota Kozyra



Policja w Miękinii

Posterunek policji w Miękinii od 22 marca wraca do swojej dawnej siedziby położonej przy ulicy Willowej 4, ale w zupełnie nowej odsłonie.

Policjanci z posterunku rozpoczną pracę w zupełnie wyremontowanym obiekcie, a mieszkańcy gminy Miękinia będą przyjmowani w znacznie lepszych warunkach, niż dotychczas.

Dzięki wsparciu lokalnego samorządu było możliwe przeprowadzenie w znacznym zakresie prac remontowo-budowlanych, które pozwoliły na dostosowanie budynku i jego wyposażenia zarówno do oczekiwań mieszkańców gminy Miękinia, jak również funkcjonariuszy, aby mogli swoją pracę wykonywać we właściwych warunkach.



Adres:
Posterunek Policji w Miękinii
ul. Willowa 4, 55-330 Miękinia
tel. 71-317-81-87, 71-396-76-11

ze strony www.roland-gazeta

SUKCESY W GMINIE

Zespół taneczny FENIKS z Miękinii zajął II miejsce na Ogólnopolskim Festiwalu Tańca Formacji i Miniformacji TRENDY, który odbył się 6 kwietnia w Borowej. Gratulujemy!

Zespół taneczny Feniks z Miękinii istnieje przy Samorządowym Ośrodku Kultury już od 2005 roku. Przekształcony został z dziecięcego zespołu "Jelonkowe Różki". Wypracował nową formę taneczną, bazującą na technice tańca klasycznego, modern, jazz, disco dance i hip hop. Działając pod kierownictwem Aliny Szymczyk Zespół bierze czynny udział w życiu kulturalnym Gminy występując w różnych uroczystościach okolicznościowych. Może się już poszczycić różnymi nagrodami i wyróżnieniami. W zespole tańczą również dziewczęta z Mrozowa.

Ruszyły „Dolnośląskie Salony Muzyczne”

W niedzielę 24 lutego 2019 r. mieliśmy okazję uczestniczyć w koncercie polsko-czeskiej muzyki romantycznej odbywającym się w zamku w Wojnowicach.

W programie zawarto utwory skrzypcowe Henryka Wieniawskiego, Antona Dvořáka i utwory fortepianowe Fryderyka Chopina.

Wystąpili:

Mariusz Monczak (skrzypce), który prowadzi aktywną działalność koncertową, występując w najbardziej renomowanych salach, jak: Carnegie Hall i w Lincoln Center w Nowym Jorku, Place des Arts w Montrealu, Sala Unii w Rotterdamie, Konserwatorium im P. Czajkowskiego w Moskwie, Zamku Królewskim w Warszawie, Grand Theater w Wuxi.

Jerzy Owczarz (fortepian), jest absolwentem Akademii Muzycznej im. Karola Lipińskiego we Wrocławiu w klasie fortepianu prof. Zbigniewa Faryniarza. Podczas studiów został wyróżniony stypendium rektorskim, przyznawanym najlepszym studentom. W czerwcu 2016 otworzył przewód doktorski w dziedzinie pianistyki solowej na akademii im. I. J. Paderewskiego w Poznaniu pod opieką naukową dra hab. Macieja Pabicha. Kształcił się także na Instytucie Muzykologii Uniwersytetu Wrocławskiego w ramach Międzywydziałowych Indywidualnych Studiów Humanistycznych. Zajmuje się organizowaniem życia muzycznego na terenie Dolnego Śląska, od sierpnia 2015 jest dyrektorem artystycznym cyklu koncertów Wojnowickie Salony Muzyczne, które w kwietniu 2016 przerodziły się w Dolnośląskie Salony Muzyczne.

Dolnośląskie Salony Muzyczne powstały dla realizacji dwóch zasadniczych celów. Pierwszym z nich jest odrodzenie tradycji koncertów salonowych, dzięki którym publiczność miała możliwość obcować z muzyką klasyczną w nieco mniej formalny sposób, niż ma to miejsce na wielkich salach koncertowych. Dzięki temu twórczość Bacha, Mozarta i innych geniuszy, była dla ówczesnych odbiorców bardziej zrozumiała, przystępna, a przez to bliższa. Czyniło ją to elementem codziennego życia, rozrywką. Drugim założeniem jest integracja dolnośląskiego środowiska muzycznego na poziomie instytucjonalnym oraz personalnym.

Kolejny już koncert w ramach Dolnośląskich Salonów Muzycznych, który sprawił mi ogromną przyjemność. „Powiew wielkiego świata” w naszej okolicy. Z przyjemnością słuchało się wykonywanych utworów, jak również komentarzy pana Jerzego Owczarza, który potrafi, jak nikt inny, wprowadzić w klimat danego utworu, przedstawić jego genezę...

Bilety na koncert są darmowe (poprzedzone rejestracją na stronie internetowej evenea.pl), po koncercie jednak wrzucamy do puszki „co łaska”. Chciałabym prosić osoby, które pobiorą bilety, a przed koncertem okaże się, że nie mogą wziąć w nim udziału o przesłanie tej informacji na adres office@zamekwojnowice.com.pl bądź znalezienie wśród swoich znajomych czy sąsiadów innej osoby na swoje miejsce. Koncerty są bardzo kameralne. Już w piątek na stronie internetowej nie było dostępnych biletów, a w czasie koncertu na sali były puste miejsca....Szkoda...

Danuta Ostrycharz



ŚWIĘTE TRIDUUM PASCHALNE W MROZOWIE

WIELKI CZWARTEK
18.00 Msza Św. Wieczerzy
Pańskiej
do 21.00 Adoracja
Najświętszego Sakramentu



WIELKA SOBOTA
od 8.30 Adoracja
Najświętszego Sakramentu

Poświęcenie pokarmów:
9.00 Łąkoszyce
9.20 Czerna
9.40 Wilkostów - zamek
10.00 Wojnowice
10.20 Kokorzyce
10.40 Krępiec - kościół
11.00 Żurawiniec
11.20, 11.40, 12.00 Mrozów -
kościół

WIELKI PIĄTEK
od 10.00 Adoracja Najświętszego
Sakramentu
15.00 Droga Krzyżowa
18.00 Nabożeństwo Męki Pańskiej
i Adoracja Krzyża
do 21.00 Adoracja Najświętszego
Sakramentu

WIGILIA PASCHALNA
21.00 Liturgia Zmartwychwstania
Pańskiego i procesja rezurekcyjna

NIEDZIELA WIELKANOCNA
6.00 Msza Św. z procesją
w Krępicach
12.00 Msza Św.

Triduum Paschalne Męki i Zmartwychwstania Pańskiego to szczyt całego roku liturgicznego. Kościół mówi o nich: „największe misteria ludzkiego odkupienia”, „święto świąt”, „uroczystość uroczystości”, „Wielka Niedziela”, „kulminacja życia liturgicznego”, „największe misteria ludzkiego odkupienia”. Wszystkie te nazwy wyrażają ich istotę: chodzi o coś, co stanowi fundament, bez którego wszystko inne traci swój sens. Są to święta celebracji męki, śmierci i zmartwychwstania Chrystusa, celebracji wydarzeń, które zmieniły bieg całej ludzkości i otworzyły perspektywę tworzenia nowej cywilizacji - miłości.

Kiermasz świąteczny

W niedzielę, 7 kwietnia br. odbył się wielkanocny kiermasz zorganizowany przez Mrozowskie Stowarzyszenie Rozwoju Środowiska Lokalnego „MROZOVIA”. Głównym celem nie jest zarobek, ale od wielu już lat zatrzymanie przechodniów w ciągłym zabieganiu i pośpiechu, na chwilę spotkania z drugim człowiekiem. Pretekstem jest kiermasz, który umożliwia zaprezentowanie rękodzieła wykonanego przez

mieszkańców Mrozowa i poczęstunek. Tym razem w nawiązaniu do zbliżających się świąt, oprócz ciasta, „MROZOVIA” częstowała jajkami pod różnymi postaciami: faszerowane i w cieście, a jako napój serwowane były owocowo-warzywne soki domowej roboty i to one wzbudzały duże zainteresowanie wśród degustatorów. Radosną i pełną życzliwości atmosferę podgrzewało wiosenne słońce.

„MROZOVIA” dziękuje za okazaną sympatię, miłe słowa i uśmiech. Zebrane środki przeznacza na remont tzw. remizy, przy której odbywają się kiermasze.

Stowarzyszenie „MROZOVIA”

Fot. Dorota Kozyra



Kolejne drogi zostaną oświetlone

Wkrótce ruszy budowa oświetlenia drogowego kolejnych dróg na terenie gminy Miękinia. Na ten rok zaplanowano realizację inwestycji w siedmiu miejscowościach.

Umowę z wykonawcą prac, firmą Itinet s.c., podpisano 8 lutego br. Wartość kontraktu to kwota 890 tys. W ramach zadania wykonane zostanie oświetlenie w następujących lokalizacjach: Żurawiniec (ul. Spokojna), Krępice (ulice: Morwowa i Szkolna), Mrozów (ulice: Odrzańska, Bystrzycka, Wrzosowa), Brzezina (ulice: Słoneczna, Wieczysta, Mrozowska), Brzezinka Średzka (ulice: Brzozowa, Akacyjowa, Kościelna), Gałów (ulice: Słoneczna i Parkowa) oraz Wilkszyn (ulice: Szkolna i Skowronkowa).

Termin wykonania wszystkich prac wyznaczono na koniec września 2019 r.

PROPOZYCJE NA ŚWIĄTECZNY STÓŁ

Jajka faszerowane z ciecierzycą

½ szklanki kaszy jaglanej, 1 szklanka ugotowanej ciecierzycy, 1 ząbek czosnku, 2-3 łyżki oliwy z oliwek, sok z cytryny, sól morska, pieprz, natka pietruszki, 6 ugotowanych jajek. Ząbek czosnku obrać i pokroić na cztery. Do blendera wrzucić kaszę, ciecierzycę, czosnek i oliwę z oliwek. Wszystko dokładnie zmiksować na jednolitą, gładką masę. Na koniec dodać sól, pieprz i sok z cytryny, jeszcze raz zblendować. Jajka obrać i przepołować, masę rozsmarować na połówkach jajek nożem lub rękawem cukierniczym. Udekorować natką pietruszki.

Malinowa Chmurka

Ciasto na spód: 1,5 szklanki mąki, 5 żółtek, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 100 g cukru, 200 g masła lub margaryny, starta skórka z cytryny.

Wszystkie składniki zagnieść, wyłożyć w formie, piec w temperaturze 180 o przez 20 min.

Beza: 5 białek, 400 g mialkiego cukru, płatki migdałowe, 2 łyżki mąki ziemniaczanej i łyżkę soku z cytryny. Ubić białka ze szczyptą soli, dodać cukier, a na koniec mąkę ziemniaczaną i sok z cytryny. Wyłożyć na blachę i piec około 50 min w temp. 140°.

Masa: 2 galaretki malinowe, 700g zamrożonych malin, 0,5l śmietanki 30%, 80g cukru, 2 śmietanfixy, 1 serek mascarpone. Rozpuścić galaretki w 0,5l gorącej wody, po ostudzeniu dodać maliny i wyłożyć na wystudzone ciasto. Śmietankę ubić z cukrem i śmietanfixami. Następnie dodać serek i delikatnie wymieszać. Wyłożyć na galaretkę i przykryć bezą. Wstawić do lodówki na kilka godzin.

SMACZNEGO!

Drodzy Czytelnicy,

W miesiącach marcu i kwietniu zebrano 131 zł. i 23 eurocenty (w Groszu 94 zł i 19 eurocent a w Promyku 37 zł. i 4 eurocenty zł). Tym samym nakład został zmniejszony. Dziękujemy. Nadal potrzebujemy Waszego wsparcia. Jeśli czytasz Głos Mrozowa, wrzuc 50 gr do świnki - to koszt druku Twojego egzemplarza.

Równocześnie składamy serdeczne podziękowania Właścicielom oraz Pracownikom sklepu „Grosz” i „Promyk” w Mrozowie, którzy przeprowadzają zbiórki na wydawanie kolejnych numerów gazety oraz Mieszkańcom, którzy wspierają tę inicjatywę.

