

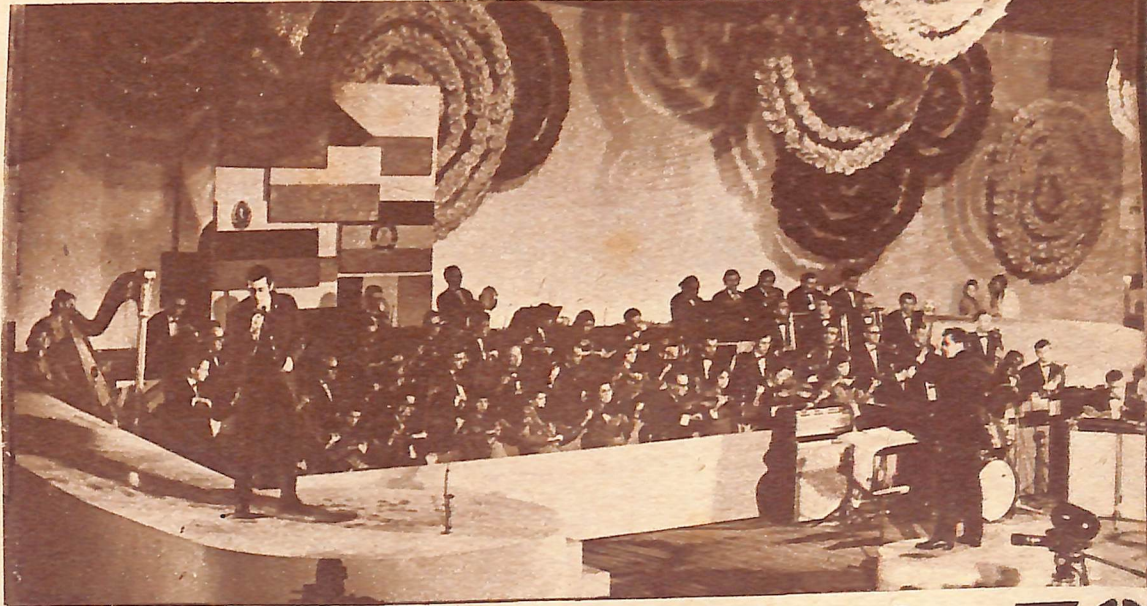
Nr 31 (1167) 2.VIII.1970 r. Cena 1 zł

Przyjaciółka

TYGODNIK



Fot. W. Hudon



KOŁOBRZEG 70



W poprzednim numerze pisaliśmy o Festiwalu Piosenki Żołnierskiej. Dziś pokazujemy Wam fotoreportaż z Kołobrzegu. Wprawdzie nagrody przyznaje się autorom i kompozytorom — dla publiczności jednak bohaterami festiwalu są przede wszystkim wykonawcy. Wielką sympatią cieszył się jak zwykle porucznik St. Mikulski, występujący na Festiwalu w roli konferansjera (na zdjęciu 1 w towarzystwie W. Wróblewskiej). A oto kołobrzescy laureaci 1970 — Dana Lerska (na zdjęciu 2), która zwyciężyła pomimo ciężkiej choroby (w trakcie Festiwalu przeszła silną anginę), Regina Pisarek (równorzędna i nagroda Ministra Obrony Narodowej; zdjęcie 3) i bardzo w Kołobrzegu lubiany Wiktor Zatwarski (zdjęcie 4).



SZLACHECKIE Gniazdo opowieść filmowa

Obrazom bezpowrotnie straconej przeszłości towarzyszy zazwyczaj nutka melancholii. Przepojony jest nią film radzieckiego reżysera Michałkowa-Konczalowskiego, bardziej nawet niż powieść Turgieniewa „Szlacheckie gniazdo”, według której go nakręcono. Dla Turgieniewa żyjącego w XIX wieku epoka szlacheckich rodów, szlacheckich gniazd jeszcze się nie skończyła. Żywe były tradycje, choć podupadły majątki i rody. Dla współczesnych epoka ta jest bezpowrotnie miniona i dlatego może reżyser patrzy na nią przez mgiełkę sentymentu. Ławrecki, bohater filmu i książki, ze smutkiem wspomina dzieciństwo i młodość. Wrócił do rodzinnego domu, opuszczonego, z meblami pokrytymi kurzem i pajęczyną, z rodzinnymi por-

tretami złożonymi jeden na drugi. Czeka na niego tylko stary sługa. Żona Ławreckiego, piękna Warwara, została w Paryżu. Jest Rosjanką, ale czuje się związana z Francją kulturą i wychowaniem. Pozostanie tam może na zawsze, a może do chwili, gdy kaprys káže jej odwiedzić rodzinne strony i męża, z którym od początku nie umiała się porozumieć. Dla Ławreckiego to już sprawa bez przyszłości. Jego uczucia, jego myśli krążą wokół młodziutkiej Lizy, córki sąsiadów. Ale Ławrecki nie ma rozwodu. Liza wyjdzie za mąż za młodego człowieka, zajmującego niezłą posadkę. Ławrecki pozostanie sam ze swoją melan-

cholią i wspomnieniami. Sam, w szlacheckim gnieździe przodków, z którego odleciały już wszystkie ptaki. Uważni czytelnicy Turgieniewa mieli podobno do reżysera pretensję o pominięcie wielu ważnych scen i wątków. Ale Konczalowski twierdzi, że przy przenoszeniu na ekran znanej powieści nie akcja jest najważniejsza, lecz klimat, który udało mu się widzom przekazać. Rola Ławreckiego gra nieznan nam aktor teatralny Leonid Kulagin (fot. 1), Lizę, studentka Irina Kupczenko, Warwarę (fot. 2) polska aktorka Beata Tyszkiewicz, która pięknie w tym filmie wygląda, mówi nienaganną francuszczyzną i wydaje się wymarzoną odtwórczynią tej roli.

B. CIECIERSKA

Listy serdeczne

Dużo listów otrzymujemy od Was, Miłe Czytelniczki; kilkaset dziennie. Proście nas w nich o radę, o pomoc. Ale nie zawsze. Piszcie do nas i wtedy, kiedy chcecie po prostu z kimś po przyjacielsku pogawędzić.

Bardzo cenimy takie listy. Odpowiadamy na każdy, przy różnych okazjach drukujemy niektóre w piśmie. Przeczytajcie te, które zamieszczamy dziś. Może znajdziecie w nich własne problemy, może powód do zadumy...

„Duża buźka „Przyjaciółko”! Dobrze mi poradziłaś, żeby nie wydawać pieniędzy na kosztowne prezenty ślubne, że wystarczy kwiaty. Ale z kwiatami też był kłopot. Po Marku, Jerzym i Wojciechu nic w kwaciarniach nie było. Z trudem dostaliśmy tulipany. Mamy wreszcie kwiaty, a tu tylko pół godziny do ślubu. Nie ma tramwaju, przy taksówkach kolejka. Uprosiłyśmy, żeby nas przepuszczono. W ten sposób zdążyłyśmy. Asystowałam przy ślubie, czerwona jak indor. Aha! Prezent też był. Siostra namówiła mnie na ranne pantofelki dla Panny Młodej. Za 84 zł. Na nas dwie to nie tak wiele. Chyba nie będziesz mnie za to strofować? Na przyjęciu było świetnie. Dziewięć pań i tylko jeden mężczyzna: Pan Młody. Stół był pięknie ubrany, smakołyków mnóstwo. Wódeczki niewiele, ale jedzenia...”

Przypomniły mi się moje imieniny. Raz w roku przyjmuję swoich gości. Trochę się wystawiłam, a tu goście zawiedli. Jedni zachorowali, drudzy ich pielegnowali. Było mi przykro. Tyle wydałam. Lepiej bym kupiła węgiel na zimę. Przyszła siostrzenica i jeszcze dwie osoby. Dostałam ładne prezenty: obrus, coś z ceramiki, pończochy, ranne pantofle (akurat potrzebne!). Na drugi dzień poszłam do znajomej. Często u niej bywam więc myślę sobie, jest okazja ładnie ją przyjaść. Zachorowała. Syn pułkownik WP miał służbę. I znowu poszłam z kwitkiem. Dobrze mi tak. Stale sobie obiecuję, że nic nie będę szykować i zawsze się skuszę. Będę teraz sama jadła to, co miało być dla kilku osób. Pewnie mi to nie pójdzie na zdrowie. Ty się może gniewasz, że ja tak piszę? Leżę w łóżku bo ziały mnie korzonki i tak się nudzę!...”

Monika S.
Łódź

„Chcę się Wam wyzalić z mojej tęsknoty za wsią. Wśród moich bliskich nikt tego nie rozumie, wychowali się w mieście. Dawniej nie tęskniłam tak. Często jeździłam na wieś, wiozłam prezenty. Gdy wyszłam za mąż, te kontakty się urwały. A ja na wsi byłam taka szczęśliwa! Pracowałam na roli od najmłodszych lat. Lubiłam tę pracę choć jest ciężka. Rodzice dali mi wykształcenie zawodowe. Jestem obecnie w dużym mieście. Z początku imponowało mi to. Praca osiem godzin, przy biurku, czyściutko. Ale im dłużej tu mie-

szkam, tym bardziej tęsknię. Marzeniami wracam na wieś, pragnę aby się mój los odmienił. Nie zanosi się na to. Nie mam żadnej perspektywy na wsi, bo nie mam ziemi. Kto jednak pokochał wieś i stracił ją, stale do niej tęskni. Wraca wspomnieniami do gorących żniw, często mroźnych wykopków, ognisk na pastwiskach, pieczonych ziemniaków. Och, „Przyjaciółko”, ja swojej tęsknocie rady dać nie mogę. Jaka to rozkosz być wciąż na świeżym powietrzu, mieć drzwi kuchenne otwarte na dwór. Czuć ciepło lata na każdym kroku, zimą słyszeć trzask ognia w piecu. Na wsi choć byłam bardzo młoda pracowałam ciężko na polu wujka i u gospodarzy, co do pracy najmowali ludzi. Zgrabiłymi rękami zbierało się nieraz ziemniaki za koparką, za to później zapadało się w kamienny sen. Zawsze starczało ochoty do wstawania o świcie na koncert szpaków, obsiadających wiśnie w sadzie. Lubiłam rankiem wejść na stary orzech przed domem. Widać z niego było trębaczka na odalonej o kilometr wieży kościelnej. Grał hejnał majowy. Wieża wyglądała w słońcu jak lustro, granie leciały po rosie... Czasami myślę, że los, który zgotowałam sobie obecnie, to kara za to, że zdradziłam wieś...”

Anna K.
Warszawa

„Mam piętnaście lat. Rodzice moi, kiedy byłam jeszcze bardzo mała rozeszli się. Nie wiem dlaczego. Nikt ze mną o tym nie mówił. Mama wyszła za innego mężczyznę. Z początku cieszyłam się. Będę i ja miała tatę, jak inne dzieci. Myślałam, że się pokochamy, że będzie nam w trójkę dobrze. Ale on kocha tylko mamę. Nie opiekuje się mną. Gdy coś do niego mówię, zbywa mnie fuknięciem. Mama widzi to i nie reaguje. No i teraz nie tylko nie mam taty, ale i mama mnie na pewno nie kocha. Ten pan zabrał mi mamę. Nie nawidzę go! Nie mogę się uczyć, wszystko mi z głowy wywiewa. Nie chcę być w takim domu! Chciałabym wiedzieć, gdzie jest mój tata, ale wstydzi się pytać o to mamę. Najgorzej, że pewnie nie zdam do technikum, bo mam pustkę w głowie. Gdyby mój tatuś był z nami, to pewnie nie przeżywałabym tego wszystkiego. To prawda, że kiedy rozchodzą się rodzice, najbiedniejsze są

dzieci. Takie jak ja i wiele innych rówieśników. Zamieść, „Przyjaciółko”, ten list w swoim piśmie. Moja mama i inne mamy Cię czytają. Niech się dowiedzą jak ich dzieciom ciężko żyć w takiej atmosferze. Niech nie będą egoistkami i nie rozwodzą się pochopnie. Niech nie unieszczęśliwiają swoich dzieci drugimi tatusiami, bo my tego nie chcemy!

Dzisiaj są moje urodziny. Siedzę sama w domu i „placę...”

Jolanta W.
Gdańsk

„Kochana „Przyjaciółko”! Chciałabym podzielić się z Tobą moimi troskami i radościami. A raczej dziś już tylko radościami, bo kłopoty mam już poza sobą. To właśnie Ty, „Przyjaciółko”, pomogłaś mi je pokonać.

Przedtem życie moje, męża i siedmiorga dzieci nie było wesołe. Mieszkaliśmy u rodziców, pracowaliśmy w ich gospodarstwie za kawałek chleba, tak często wymawiany! Nie mieliśmy nic i nic nie było nasze. Za Twoją radą, „Przyjaciółko”, zaczęłam uczęszczać do szkoły podstawowej dla pracujących i skończyłam kursy rolnicze. Mąż zdobył kwalifikacje mechanika samochodowego. Nieraz radziłaś, „Przyjaciółko”, aby z pełnym zaufaniem udać się z prośbą o pomoc do władz partyjnych. Udałam się więc do Komitetu Powiatowego PZPR w Wolsztynie, opowiedziałam szczerze o moich trudnościach i prawie od ręki dostaliśmy skierowanie do pracy w PGR Chobienice. Otrzymałam tam piękne, nowe mieszkanie, dwa pokoje z kuchnią. Wiele pomocy okazała nam dyrekcja gospodarstwa.

Nareszcie zaczęło się nasze życie spokojne, szczęśliwe, bez niepewności o jutro. Nareszcie mogę dzielić własny kawałek chleba”.

Zofia Rogoża



Rys. B. Pochwalska

Po 25 latach

23 lipca rozpoczęła się w Warszawie piąta tura wymiany poglądów między Polską a NRF. Poprzednia czwarta tura rozmów, która odbyła się 3-10 czerwca w Bonn, zakończyła w zasadzie wstępny etap wymiany poglądów między obu państwami. Obecnie celem rozmów jest szczegółowe sformułowanie poszczególnych punktów układu o podstawach normalizacji stosunków między Polską i NRF.

Przed rozpoczęciem rozmów, które prowadzi z ramienia Polski wiceminister **Józef Winiewicz**, przewodniczącego delegacji NRF sekretarza stanu **G. F. Duckwitz** przyjął minister Spraw Zagranicznych PRL **Stefan Jędruchowski**.

Rozmowy warszawskie zbiegły się z 25 rocznicą Konferencji Poczdamskiej. Było to pierwsze po ukończeniu działań wojennych w Europie spotkanie Wielkich Mocarstw, na którym Związek Radziecki, USA i Wielka Brytania wyciągając wnioski z histo-

rii i bezwarunkowej kapitulacji hitlerowskiej Rzeszy, wspólną, solidarną decyzją położyły podwaliny pod kształt powojennej Europy. Celem Wielkich Mocarstw było zabezpieczenie raz na zawsze tej części świata przed groźbą odrodzenia zaborczego militarysty niemieckiego „tak by Niemcy nie stanowiły już nigdy groźby dla swoich sąsiadów i dla świata...”.

Jednym z najważniejszych postanowień Konferencji Poczdamskiej była decyzja Wielkich Mocarstw ustalająca granice zachodnie i północne Polski wzdłuż Nysy Łużyckiej, Odry i Bałtyku. Podjęta ona została

po konsultacjach z przedstawicielami rządu polskiego, których specjalnie zaproszono do Pocdamu.

Umowa poczdamska podpisana 2 sierpnia 1945 r. i stanowiąca wynik konferencji mówi o naszych Ziemiach Zachodnich i Północnych już jako o „byłych terytoriach niemieckich” i zobowiązuje Polskę do objęcia ich w posiadanie i zagospodarowania. Umowa zobowiązuje również nasz kraj solidarną decyzją wszystkich uczestników konferencji, do przeprowadzenia akcji przesiedleńczej całej ludności niemieckiej z Polski na terytorium okupowanych Niemiec. Zobowiązanie to Polska wykonała w ści-

stym porozumieniu z Sojuszniczą Radą Kontroli sprawującą wówczas suwerenną władzę nad strefami okupacyjnymi.

Umowa poczdamska była więc dyplomatyczno-prawnym aktem w pełni potwierdzającym nasze historyczne prawa od ziem nad Odrą i Bałtykiem. Naród polski wykonał nałożone nań tą umową zobowiązania: zasiedlił i dźwignął z gruzów piastowskie ziemie, w ciągu 25 lat wyczerpanej pracy zagospodarował każdy ich skrawek, zbudował wielki, nowoczesny przemysł. Toteż zawsze zdecydowanie odrzucaliśmy wszelkie próby podważania decyzji poczdamskich i kwestionowania ich ostatecznego charakteru. Próby takie czynione były szczególnie w NRF, której rządy przez wiele lat nie chciały uznać konsekwencji drugiej wojny światowej. Dlatego z zadowoleniem odnotowujemy zmiany opinii części społeczeństwa NRF, które zaczyna myśleć bardziej realistycznie i rozumieć nieodwracalność faktów historycznych.

(Ciąg dalszy na str. 10)

Rajd po wsiach letniskowych

Wieś Gudowo,
pow. drawski pomorski,
woj. koszalińskie

Trwa nasz konkurs na „Najlepszą wieś letniskową”, który jak pamiętacie prowadzimy wspólnie z Głównym Komitetem Kultury Fizycznej i Turystyki, Centralą Rolniczą Spółdzielni „Samopomoc Chłopska” i Centralnym Związkiem Kółek Rolniczych. Zakończenie konkursu 30 września.

Dziś przedstawiamy Wam drogim Czytelniczki i mili Czytelnicy, kilka wsi, które w pierwszej fazie konkursu odwiedzili nasi dziennikarze. Przy okazji przypominamy: najwyżej będziemy punktować te wsie, które w związku z naszym konkursem podjęły nowe inicjatywy, szybko i niewielkim kosztem realizowane. Tylko takie wsie mogą liczyć na nagrody i nazwę wsi „Przyjaciółki”.



Wieś Bieliny, pow. i woj. kieleckie

W oddali Łysica, najwyższe wzniesienie Gór Świętokrzyskich. Wokół ściana lasów i łąki. Wieś gromadzka, 250 numerów. Ciągnie się 6 kilometrów pośród sadów i ładnie utrzymanych ogródków kwiatowych. Obejścia na ogół porządne. Na rzeczce Bieliniance płynącej przez wieś... brodzik dla dzieci. Komunikacja: niemal co godzinę autobus do Kielc. Na miejscu poczta, spółdzielnia zdrowia, apteka, kilka nielicznych sklepów, świetlica, biblioteka, klubo-kawiarnia z telewizorem, radiem i pięknymi ściennymi malowidłami ludowego twórcy Stanisława Bąka. W restauracji „Pod kogutami” można zjeść tanio i smacznie w sali wydzielonej dla wczasowiczów. Ale niektórzy letnicy jadają tu tylko obiady; śniadania i kolacje robią we własnym zakresie. U gospodyń można kupić jajka, mleko, drób i owoce.

Dzięki naszemu konkursowi Bieliny w tym roku stawiają pierwsze kroki w turystyce organizowanej przez władze gromadzkie i koło gospodyń, któremu przewodniczy energiczna Helena Domagała. Członkinie KGW zapewniają wczasowiczom przyzwoicie urządzone, czyste i tanie kwatery. Łóżko 10 zł; cena konkurencyjna dla tych gospodyń, które jeszcze do niedawna żądały 20 zł. Warto więc przyklasnąć inicjatywie kół gospodyń, któremu bardzo zależy, aby Bieliny stały się wzorową wsią letniskową. Rozpoczęła się budowa nowego ośrodka zdrowia, w roku przyszłym ruszy budowa wodociągów, domu kultury i zacznie się układanie chodników. W tych wszystkich przedsięwzięciach pomagają mieszkańcy.

Wieś Hanzłówka, pow. łańcucki, woj. rzeszowskie

Duży las pełen jagód, grzybów i orzechów, otacza wieś z trzech stron. Mieszkańcy pragną przyciągnąć letników, oferując im 115 luksusowych kwater z łazienkami, meblami na wysoki połysk, dywanami, lnianymi zasłonami, często nawet z radiem i magnetofonem. Żądają 20 zł za łóżko. Czy jest to kalkulacja słuszna? Dla przeciętnej zarabiającej rodziny chyba jednak trochę za drogo.

We wsi nie ma gospody. Aktywne koło gospodyń uruchomiło więc w

tym roku stołówkę. Koszt całodziennego wyżywienia 40 zł od osoby. Gospodynie chętnie sprzedają letnikom owoce, warzywa, miód, nabiał i drób, w które wieś obfituje. W produkty te można również zaopatrzyć się w miejscowej Spółdzielni Ogrodniczo-Pszczelarskiej i Mleczarskiej. Hanzłówka zresztą znana jest ze spółdzielczych tradycji. Już w 1897 r. powstał tu Dom Ludowy, w 1901 kasa spółdzielcza, w 1907 kółko rolnicze. Do dziś we wsi działa teatr amatorski, chór i orkiestra, których początki sięgają czasów przed I wojny. Z inicjatywy mieszkańców powstał we wsi komitet letniskowoturystyczny, na którego stoi Antoni Magryś oraz wiejskie koło PTTK, którego przewodniczącą Grażyna Pusz przewodniczy zarazem miejscowemu kołu gospodyń. Na miejscu są na ogół dobrze zaopatrzone sklepy, kiosk Ruchu, poczta, zakład fryzjerski. Dwa razy w tygodniu przyjeżdża kino objazdowe. Do dyspozycji gości: dom ludowy, świetlica, biblioteka i nawet... park młodzieżowy, gdzie koło ZMW obiecało szybko uruchomić letnią kawiarnię pod parasolami. Mieszkańcy Hanzłówki znani są ze swej aktywności. Jeśli jednak ta wieś z ambicjami chce sobie zdobyć nowych letników, musi obniżyć ceny kwater. Niech będą mniej luksusowe, za to dostępne dla kieszeni ludzi pracy. Jest to zresztą — przypominamy — jeden z zasadniczych warunków naszego konkursu.

Wieś Sulęczyno, pow. kartuski, woj. gdańskie

Krajobraz niezwyklej urody. Wieś leży nad jednym z licznych jezior Szwajcarii Kaszubskiej i nad rzeką Słupią. Raj dla wędkarzy. Jest plaża i możliwość korzystania ze sprzętu wodnego. Lasy pełne jagód i grzybów. Na miejscu poczta i ośrodek zdrowia. Sklepy GS dobrze zaopatrzone. Kwatery czyste, bez luksusu ale wygodne. Cena 15 zł od



łódka. Brak tylko na miejscu informacji, kto wynajmuje pokoje, ale sekretarz GRN Franciszek Głodowski obiecuje wywiesić afisz. Na pochwałę zasługuje miejscowa gospoda „Morenka” (oryginalne imię wywodzi się od kaszubskiej nazwy sielawy), w której obiady tanie i smaczne kosztują 17 zł (dla dzieci połowa). Szeffowa kuchni Urszula Leszk urzędza dla wczasowiczek pokazy przyrządzania regionalnych potraw. Gospoda pełni zresztą nie tylko funkcje gastronomiczne. Osobną salkę przeznaczono dla letników-brydżystów. Jest tam i półka z prasą. Przy wejściu małe stoisko sprzedające pamiątki ludowe. W bibliotece, w ładnie urządzonej czytelni można oddać się lekturze pism, lub wypożyczyć jedną z 8 tysięcy książek, którą z miłym uśmiechem pomoże wybrać bibliotekarka Agata Stencel. Jej mąż, kierownik tutejszej szkoły znany we wsi gawędziarz lubi bawić przybyłych gości opowieściami w gwarze kaszubskiej. Sulęczyno odwiedza kino objazdowe. Planuje się urządzenie wkrótce wczasowej „Zgaduj-Zgaduli”. Zwycięzcy otrzymają przygotowane w tym celu pamiątkowe dyplomiki.

Wieś Maluszyn, pow. radomskiego, woj. łódzkie

Teren tu pagórkowaty, lasy obfite w grzyby i jagody, zaś dopływ Pilicy w ryby. We wsi (500 mieszkańców) przygotowano dla letników 46 miejsc noclegowych u miejscowych gospodyń. Pokoje czyste, chociaż bez luksusów. Często do dyspozycji letników oddaje się kuchnię, co jest szczególnie wygodne dla rodzin z dziećmi. Koszt jednego łóżka 12 zł. Dwutygodniowy pobyt (noclegi i pełne utrzymanie) około 700 złotych, zaś noclegi z samymi obiadami 420 zł. Przyjmowaniem gości i informacją zajmuje się przewodnicząca KGW Regina Wodzisławska. Wczasowicze korzystają z wyżywienia (według ich opinii smacznego i obfitego) w miejscowej gospodzie „Rusałka”, w której jedna z dwóch sal została przeznaczona wyłącznie do ich dyspozycji. Na miejscu jest ośrodek zdrowia, punkt apteczny, poczta, sklepy dość dobrze zaopatrzone. Koło gospodyń wystąpiło z postulatem zorganizowania jeszcze w tym sezonie stoiska owocowo-warzywnego w sklepie spożywczym. Czynna jest biblioteka i świetlica, otwarta na życzenie letników od godz. 18 do 22.

W związku z naszym konkursem miejscowe koło gospodyń podjęło inicjatywę regularnego dostarczania kurcząt do miejscowej gospody i dla letników. Zwiększyło także uprawy warzyw w ogródkach przydomowych. W czynnie społecznym został ułożony we wsi chodnik, odremontowano gospodę. Mieszkańcy postawili nowe płotki. Obejścia przybrały czysty i przyjemny wygląd. Gospodynie planują nawiezenie piasku na plażę. Wieś jest mało znana i w pełni warta spopularyzowania. Idealne warunki wypoczynku dla rodzin z dziećmi.

Malowniczo położona nad jeziorem Lubie, 5 km od Drawska Pomorskiego. 45 gospodarstw indywidualnych i PGR. 2 km od Gudowa nad jeziorem ośrodek i pole namiotowe Związku Zawodowego Pracowników Rolnych z ładną przystanią i urządzeniami kulturalnymi (czytelnią, kawiarnią), z których mogą korzystać prywatnie zakwaterowani wczasowicze. Domy we wsi duże, piętrowe. Wodę czerpie się przeważnie ze studni. Wielu gospodarzy zamierza jednak doprowadzić wodę do mieszkań i założyć łazienki. W związku z naszym konkursem 20 gospodyń zgłosiło chęć przyjęcia letników. Za pokój (czysty, ładnie urządzone) płaci się przeciętnie 800 zł za miesiąc, bez względu na liczbę osób. Ale są mankamenty: brak gospody, nie ma też prywatnej stołówki. Letnicy, którzy wypełnili nasze ankiety wczasowe, narzekają ponadto na słabe zaopatrzenie sklepów i brak dogodnej komunikacji z Drawskiem. Przeciąga się też ponowne otwarcie klubo-kawiarni. Za rzadko wreszcie zagląda do wsi kino objazdowe. Gudowo jeszcze dziś nie spełnia więc wszystkich warunków naszego konkursu. Ale ta wieś z pewnością ma szanse rozwoju. Nie tylko ze względu na wybitne walory krajobrazowe. Mieszkańcom bardzo zależy na tym, aby ich wioska dobrze wystartowała w rywalizacji między wsiami letniskowymi. Dlatego uporządkowali i ukwiecili swoje zagrody. W miejscowej, dobrze zaopatrzonej bibliotece zorganizowano informację turystyczną. Młodzież z ZMW w czynnie społecznym urządziła boisko, z którego mogą korzystać wczasowi goście. Kiedy byliśmy w Gudowie w połowie lipca, ustalano termin zebrania mieszkańców z władzami powiatowymi właśnie w sprawie naszego konkursu.



*

O wsiach Chrzypsko Wielkie w powiecie międzychodzkiem w woj. poznańskim, Bochońca w pow. puławskim w woj. lubelskim, Ścibórz w pow. nyskim, w woj. opolskim oraz Wiązowna w pow. otwockim w woj. warszawskim, szerzej pisać nie będziemy. Okazało się bowiem, że nie odpowiadają one warunkom naszego konkursu. Chrzypsko Wielkie jest wsią o przewadze dużych gospodarstw, nastawioną na produkcję rolną, nie na przyjmowanie letników. Bochońca oraz Wiązowna przyjmują wyłącznie wycieczki na dwa, trzy dni, zaś Ścibórz jest typowym miejscem wypoczynku świątecznego (z dużym campingiem dla turystów zagranicznych).

Prosimy bardzo nasze Czytelniczki i Czytelników, którzy spędzają wczas w naszych wsiach letniskowych, aby napisali nam czy udało im się im urlop i dlaczego. Autorzy najciekawszych wspomnień wakacyjnych otrzymają nagrody.

Opracowała: KIZ

DLACZEGO NALEŻY MYĆ OWOCE?



SEZON owoców i warzyw w pełni. Kupujemy i jedzmy jarzyny i owoce! Kalafiory! Pomidory! Szpinak!

Dawne hasło „myj owoce i jarzyny przed jedzeniem” miało nas chronić przed bakteriami i pasożytami jelitowymi. Obecnie, w dobie pestycydów, czyli chemicznych środków ochrony roślin, nabiera ono dodatkowego znaczenia. Chemicznie niszczy się szkodliwe owady i ślimaki, chwasty i nadmierne listowie, grzyby i roztocze, ba, także chemicznie przywabia się, lub odstrasza owady zapylające.

Każdy środek chemiczny po pewnym czasie ulega zneutralizowaniu; traci swe szkodliwe właściwości. Ten okres nazywa się okresem karencji. Wszystko byłoby dobrze, gdyby rolnicy wiedząc o tym nie skażali sąsiednich upraw. Przykładem typowym takiego zanieczyszczenia było opylanie sadów wtedy, gdy pod drzewami dojrzewały truskawki. W wyniku tego nastąpiły masowe zatrucia, nawet jedna osoba zmarła.

Coraz częściej spotykamy się z zaburzeniami żołądkowo-jelitowymi o nieznanym pochodzeniu. Chorzy mówią lekarzowi: „Przecież nie takiego nie jadłem”. Czy na pewno? Przypomnijmy sobie, że wracając z targu zjadaliśmy nie myte nowalijki.

Czasy się zmieniają. Na podstawie książek Londona i Conrada wyobrażamy sobie dziko rosnące gaje pomarańczowe, cytrynowe czy bananowe; tymczasem wszystkie owoce południowe sprzedawane w naszych sklepach pochodzą z plantacji sadzonych pod sznurek, użyźnianych nawozami sztucznymi i spryskiwanych chemikaliami. Nie dość tego: owoce zawijane są w bibułki przepojone silnymi środkami chemicznymi, hamującymi rozwój bakterii, pleśni i pasożytów. Jest to przeważnie dwufenyl, posiadający właściwości trujące. Z tego trzeba wyciągnąć wnioski:

Owoce przed spożyciem należy dokładnie myć pod bieżącą wodą. Nawet te, z których zdejmuje się skórkę. Mamy wtedy pewność, że

wkładając plasterki cytryny do szklanki herbaty nie trujemy się chemikaliami i unikamy skażenia rąk, którymi będziemy dotykali ćwiartki pomarańczy lub inne środki spożywcze.

Jeżeli chcemy smażyć skórki pomarańczy czy cytryn, to uprzednio należy bardzo dokładnie wyszorować je szczoteczką (przez 5 minut) w strumieniu ciepłej wody, potem dokładnie wymoczyć, zmieniając wodę sześć razy, następnie dwukrotnie gotować. Wodę po wygotowaniu oczywiście wylewamy do zlewu. Dopiero po tych niezbędnych zabiegach można spokojnie używać skórki do ciast, legumin i koktajli.

Kolorowe bibułki, w które zawija się owoce cytrusowe należy zniszczyć. Nie wolno ich używać do żadnych celów, nie wolno dawać do zabawy dzieciom!

Wróćmy jednak do naszych krajowych warzyw. Przy pojawieniu się nowych jarzyn czy owoców, wybuchają epidemie zatruc pokarmowych. Zdarzają się bowiem rolnicy, którzy aby uzyskać lepsze ceny, rzucają nowalijki na rynek, mimo nieskończonego okresu karencji.

Stacje San.-Epid. przeprowadzają wyrwkowe badania, szukając resztek pestycydów w jarzynach i owocach. Nieuczciwi rolnicy są karani, ale obrót jarzynami jest tak szybki, że nim stacje ukończą potrzebne badania, to już i tak wszystkie jarzyny z danego transportu będą zjedzone.

Dlatego sami musimy chronić się przed toksycznym działaniem środków ochrony roślin, a więc pamiętać o starannym myciu owoców i jarzyn, nawet tych, które są przeznaczone do gotowania. Pestycydy mają własności przyklepne, dlatego trzeba całą zieleninę szorować bardzo dokładnie szczotką pod bieżącą wodą.

Co natomiast robić z owocami, których nie możemy poddawać takiemu szorowaniu: z dojrzałymi pomidorami czy winogronami? (Uwaga: importowane winogrona są często opryskiwane bardzo silnymi chemikaliami).

Z pomidorów ściągamy skórkę; jest to szczególnie ważne przy żywieniu dzieci i osób będących na diecie. (Wystarczy zanurzyć pomidor na chwilę we wrzącej wodzie, by skórka bardzo łatwo zeszała). Winogrona kładziemy na sicie i potrząsając poddajemy przemywaniu przez pięć minut silnym strumieniem bieżącej wody. Jeżeli są możliwości, najpierw płuczemy winogrona przez minutę w gorącej wodzie, potem przez 4 minuty w chłodnej.

Po tych zabiegach możemy już bez obawy zatrucia delektować się nowalijkami naszego stołu.

dr ANDRZEJ KORSAK

Śladem naszych interwencji

Gdy tatuś sprawuje opiekę...

Dobrze jest kiedy niepracująca mama zajmuje się maleńkimi dziećmi. Bywają jednak okoliczności, w których obowiązek ten spada na pracującego tatę. Tak się właśnie zdarzyło w rodzinie Henryka K. z Ostrowca Świętokrzyskiego. Żona naszego Czytelnika zachorowała i ponad 10 dni przebywała w szpitalu. Dzieci w wieku 4 i 5 lat musiały mieć opiekę. Pozostał więc z nimi w domu ojciec, Henryk K. jest pracownikiem umysłowym. Przedstawił w zakładzie pracy niezbędne zaświadczenie, stwierdzające, że w rodzinie nie ma nikogo kto mógłby się dziećmi zająć.

Po powrocie do pracy potraktowano go surowo i... niezgodnie z obowiązującymi przepisami. Wstrzymano mu wynagrodzenie za 10 dni nieobecności, dodatek rodzinny za bieżący miesiąc i ekwiwalent za węgiel. Henryk K. poczuł się skrzywdzony, zwłaszcza że w przedsiębiorstwie tym pracował już ponad dwadzieścia lat. Napisał więc do naszej redakcji.

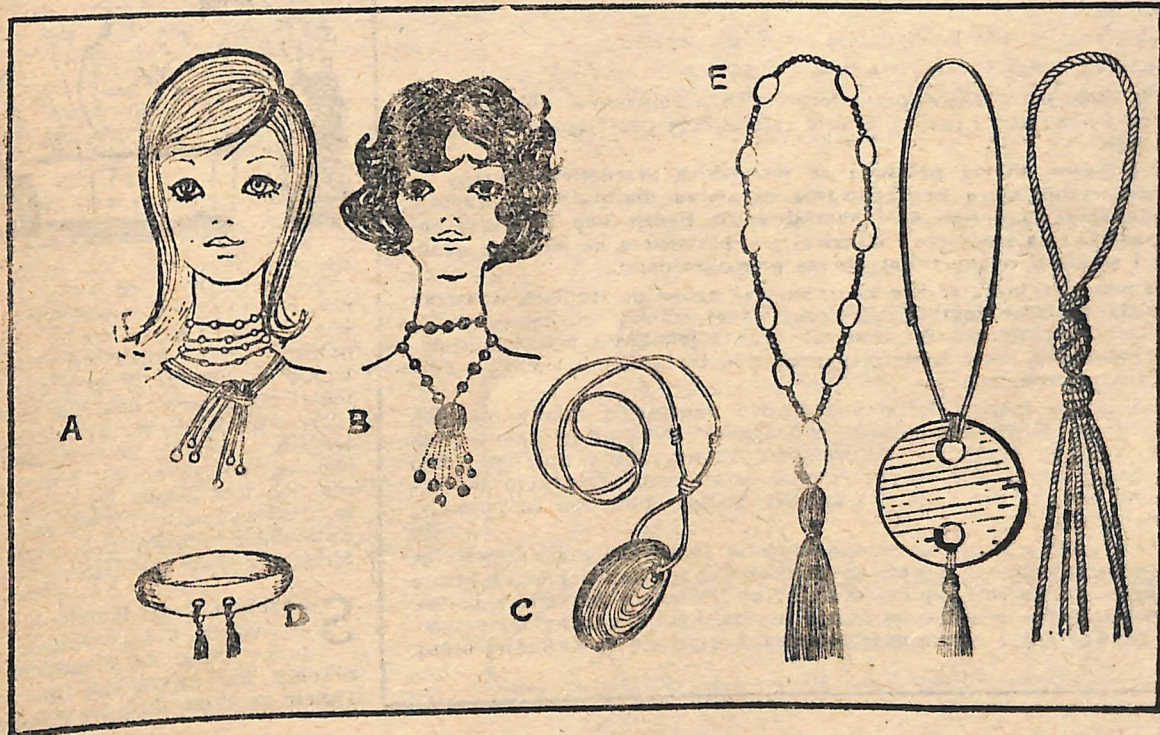
Zwróciliśmy się do Hutniczego Przedsiębiorstwa Remontowego w

Chorzowie z prośbą o wypłacenie naszemu Czytelnikowi zatrzymanego wynagrodzenia oraz ekwiwalentu za węgiel. Wyjaśniliśmy, że pracownik ma prawo do wynagrodzenia w razie niemożności pełnienia obowiązków z ważnej przyczyny przez krótki okres czasu (art. 20 Rozporządzenia z dnia 16.III.1928 r. Dz. U. Nr 35, poz. 323). Okoliczność wymagająca sprawowania osobistej opieki nad dzieckiem zdrowym do lat ośmiu, jest ważną przyczyną, usprawiedliwiającą nieobecność w pracy (§ 4, ust. 3 punkt 3 uchwały Nr 327 Rady Ministrów z dnia 16.VIII.1957 r. Monitor Polski z 1968 r. Nr 3 poz. 22).

Prosililiśmy również Zakład Ubezpieczeń Społecznych w Kielcach, aby spowodował wypłacenie Henrykowi K. zasiłku rodzinnego. Staliśmy na stanowisku, że skoro Henryk K. ma prawo do wynagrodzenia za czas nieobecności w pracy, jako że nieobecność tę należy uznać za usprawiedliwioną, to należy mu się również zasiłek rodzinny. Zgodnie z § 4 Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 17.XI.1959 r. (Dz. U. Nr 64, poz. 379).

W wyniku interwencji zostaliśmy powiadomieni, że sprawę Henryka K. załatwiono pozytywnie. Łącznie z poborami za miesiąc bieżący otrzymał on wynagrodzenie oraz należne z tego tytułu dodatki, za okres 10 dni nieobecności w pracy w miesiącu październiku ub. roku. (L)

MODNE OZDOBY



Duże ilości noszonych w zeszłym roku łańcuchów zastępuje się zgodnie z wymogami obecnej mody koralami lub obrożami ze sznurka, aksamitki czy rzemyków. Ponieważ te modne elementy łatwo jest wykonać własnym przemysłem, proponujemy kilka ich wersji; oczywiście kombinacje różnych elementów zależą od Waszej inwencji i pomysłowości.

Korale można komponować ze sznurkiem czy rzemykiem lub po prostu wykonać z chwastów (ze sznurka, kordonku, wełny czy lasety). Drewniane korale mogą być jednokolorowe, w kilku odcieniach tego samego koloru, lub różnokolorowe: zielone, niebieskie, fioletowe, czerwone, brązowe.

Bardzo modne są bransoletki, wykonane lub zakończone tym samym materiałem, co obroża, czy korale. Bransoletki takie nosi się również na ramieniu (pod warunkiem, że ręka jest szczupła). Długa, kilkakrotnie przewiązywana obroża, służyć może także jako pasek.

a) Kilka sznurków, na których rzadko rozstawione są koraliki, owinięte luźno dookoła szyi i zawiązane.

b) Drewniane korale, zakończone chwastem ze sznurka, kordonku, lub lasety.

c) Dość gruby sznur, kilkakrotnie związany w supły, z wisiorkiem (może to być oryginalny owoc, kasztan, kawałek ozdobnego drewna, wypilowana kość).

d) Drewniana bransoletka, bardzo popularna w zeszłym roku, umodniona dzięki chwastom umieszczonym w wywierconych otworkach.

e) Trzy różne wersje naszyjników: rzemyki połączone drewnianymi koralami lub sznurkiem i koralami. Dużą plaketkę z pleksiglasu można zastąpić drewnem, sporej wielkości koralami lub innym efektownym elementem dekoracyjnym.



GAWĘDZIARZ – MUZYK

W żwawej i skocznej muzyce ludowych kapeli coraz rzadziej słychać oryginalne brzmienie starych instrumentów. W epoce tranzystorów i gitar elektrycznych znalazły swoje miejsce w muzeach.

Niewielu potrafi na nich grać, zaledwie kilku zrobić nowy instrument według tradycyjnych wzorów. Jednym z tych ludzi jest Jan Kawulok z Istebnej na Śląsku Cieszyńskim, rzeźbiarz, gawędziarz i muzyk. Ponoć nie ma instrumentu ludowego, na którym nie umiałby zagrać i choć czasem nie staje tchu w piersi, mało kto dorówna mu w grze na rogu czy trąbicie.

Często jeździ po świecie i występuje w zespole Cepelii z Koniakowa, ale najlepiej czuje się w swoim domu-muzeum, pięknej chacie, która ma sto lat z okładem; w niej wiele sprzętów jeszcze starszych.

W tradycyjnym stroju ludowym stary mistrz przyjmuje odwiedzające go wycieczki, opowiada i gra. Później siada przy warsztacie i na oczach wszystkich jego ręce wyciosują z kawałków drewna najprzeróżniejsze, bogato zdobione instrumenty; każdy ma swój niepowtarzalny ton i brzmienie. Stary mistrz boleje tylko nad tym, że nie ma ucznia, któremu mógłby przekazać swój kunszt.



MODA

DODATKI I DROBIAZGI

Dzisiaj prezentujemy Wam, miłe Czytelniczki, dodatki do ubiorów. Wbrew nazwie, to właśnie one często decydują o naszym wyglądzie. Dobrze dokomponowanym szczegółem możemy bowiem sprawić, że nawet nie najmodniejszy już ubiór staje się ciekawy, nowoczesny. Prezentujemy więc:

- Modny sposób wiązania chustki na głowie.
- Trzy obroże: z korali (przewleczonych na sznurku), z metalu (wersja wieczorowa) oraz ze sznurka (ta obroża wykończona jest efektowną kłamrą).
- Paski ze skóry, korali lub sznurka. (Uwaga! Bardzo obecnie modne podkreślanie talii odpowiednie jest tylko dla osób szczupłych).
- Okulary: duże, których szkła kolorem harmonizują z ubiorem. (Wśród młodzieży „chwyciły” ostatnio plastikowe okulary z wymiennymi szklami. Ze względów zdrowotnych radziłabym jednak ograniczyć się tylko do koloru zielonego lub szkieł dymnych).

Proponowanym dodatkom radzę przyrzeć się dokładnie. Po czym sięgnąć do szkatułki i z nienoszonych już korali, wisiórków, sznurów wyczarować nowy, modny element dekoracyjny. Inne wersje modnych dodatków wraz ze sposobem ich wykonania, zamieszczamy na stronie 7.

JADWIGA

PRZETWORY

Czy wiecie, że w ciągu roku sprzedaje się 170 milionów słoików „Twist-Off” i „Feniksów” z różnymi przetworami? Z tego tylko 17 milionów pustych słoików wraca poprzez punkty skupu do przetwórcy; reszta zostaje w naszych domach. Coraz więcej gospodyń twierdzi, że woli te słoje od weków.

Tak zwane twisty i feniksy (na zdjęciu obok) są różnych pojemności, najczęściej 0,4 lub 0,9 litra (te mniejsze, doskonale nadają się do jednorazowego użycia). Twisty mają metalowe nakrętki, powleczone białym tworzywem, zabezpieczającym przed korozją, a na stronie wewnętrznej zaopatrzone są w pierścień z mikroporowatego tworzywa, który pełni taką samą rolę jak gumka w wekach.

Feniksy mają gumową uszczelkę i metalowe wieczko. Wystarczy więc dokupić sprężynkę, by użyć słoika na przetwory. Ale doświadczone gospodynie dają sobie radę i bez sprężynki. Dżemy i konfitury w feniksach oblepiają poloplastrem, a gdy gotują słoje z przetworami, nakładają na nie dość szerokie gumki ucięte ze starej dętki rowerowej i ewentualnie umacniają je drutem.

KOMPOTY, PRZECIERY I INNE PRZETWORY, wymagające pasteryzowania, przygotowuje się w tych słojach tak, jak w wekach. To znaczy: do idealnie czystych słoików wkłada się owoce (warzywa, grzyby i inne), zalewa przygotowaną zalewą, słoiki zamyka i pasteryzuje w temperaturze około 85 st. C. w naczyniu z wodą (np. jak na fot.); małe od 10 do 15 minut, duże słoje do 20 minut. Twisty, przed gotowaniem, wymagają tylko zakręcenia nakrętki; feniksy — nałożenia gumki, wieczka, sprężynki.



PRZETWORY BEZ PASTERYZACJI: kompoty, masy, przeciery (np. pomidorowe, keczupy, szczawio-we, jagodowe) można zagotować i wciąż wrzące nakładać do gorących słoików. Słoje natychmiast zamykać i dopiero gdy przestygną sprawdzać zamknięcie. Jeśli wszystko było wykonane w temperaturze powyżej 85°C, to większość słoików zamknie się sama. Rozrzedzone, bo gorące powietrze, zassie gumki i wieczka.

Najlepiej przed nałożeniem wrzącego przetworu, w wrzącej wodzie (w rondlu) zagotować słoik, wkładając go na metalowej łyżce, aby nie pękł. Do gorącego słoika natychmiast wlewać wrzący przetwór i od razu zamykać wygotowanymi w wodzie gumką i wieczkiem (wkładać na łyżce cedzakowej), na feniksy nałożyć sprężynki. Gdyby, po przestygnięciu, któryś słoik otworzył się — przeznaczyć go do pasteryzacji. Z zamkniętych słoików można zdjąć sprężynki i używać je na nowo. Sezon przetwórczy trwać będzie do późnej jesieni. Pełna spiżarnia — to dumą gospodyni i ...skarb w zimie. A „wekowanie” w twistach i feniksach — to przyjemność, bo są to słoje niezawodne.