



W numerze m.in.:

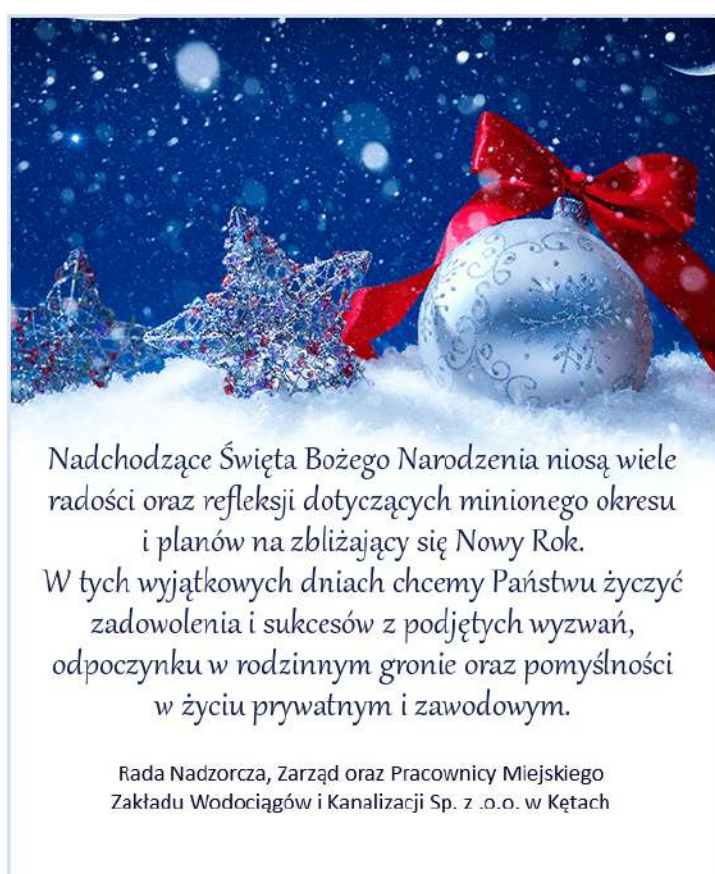
Kęczanka absolwentką prestiżowej uczelni

Istota odpowiedniego gospodarowania ściekami na oczyszczalniach w Kętach i Łękach

Diamentowe, Żelazne i Kamienne Gody małżeństw z terenu gminy Kęty

Akcja Zima! Ważne numery telefonów na stronach 6 i 7





Konserwacja kapliczki Matki Bożej Częstochowskiej w Bielanach zakończona

30 listopada odbył się końcowy odbiór prac, dzięki którym murowana kapliczka Matki Bożej Częstochowskiej w Bielanach, poddana gruntownej konserwacji odzyskała dawny blask oraz została zabezpieczona na długie lata.

W odbiorze uczestniczyli: Rafał Ficoń – I zastępca Burmistrza Gminy Kęty, Janusz Raj – Sołtys Bielan, Franciszek Merta- inicjator odnowienia kapliczki, Andrzej Kajor – właściciel posesji, Paulina Nikiel-Muś – koordynator zadania oraz Miłosz Pilszek – Dyplomowany Konserwator Zabytków oraz wykonawca prac.

Przy drodze głównej na trasie Kęty-Oświęcim stoją dwie, bliźniaczo podobne kapliczki przydrożne. Usytuowane są w linii drogi, jedna od drugiej oddalona jest o ok.13 m. W jednej znajduje się obraz Matki Bożej Częstochowskiej, w drugiej obraz Świętego Floriana.

Kapliczka poświęcona Matce Bożej Częstochowskiej stanowiła prawdopodobnie część architektonicznej oprawy bramy wjazdowej do majątku ziemskiego w Kańczudze, którym na przełomie XVIII i XIX w. zarządzała rodzina Rozwadowskich i Foltańskich.

Remont kapliczki przeprowadzony został ze środków Gminy Kęty i Województwa Małopolskiego.

Prace konserwatorskie polegały na:

- usunięciu wtórnych warstw pobiał oraz farb emulsyjnych;
- usunięciu tynków wtórnych, odparzonych, zdegradowanych i nienadających się do konserwacji;
- odsłonięciu gzymsów spod wielu warstw pobiał i tynku;
- dezynfekcji obiektu- muru oraz tynków;
- impregnacji wzmacniającą cegieł oraz partii tynków;
- uzupełnieniu ubytków zaprawą renowacyjną;
- profesjonalnej konserwacji obrazu.

Prace konserwatorskie wykonywane przez uprawnionego, dyplomowanego konserwatora dzieł sztuki prowadzone zostały w oparciu o zaopiniowany przez służby konserwatorskie program prac konserwatorskich. Wykonane zabiegi konserwatorskie skutecznie zabezpieczyły obiekt. Kapliczka odzyskała walory estetyczne, techniczne.

Warto zaznaczyć, że Gmina Kęty od wielu lat podejmuje liczne działania nakierowane na promocję, rozwój i ochronę dziedzictwa lokalnego. Wnioskując o środki zewnętrzne oraz realizując projekty, niezmiennie każdego roku swoją świetność odzyskują kolejne kapliczki i pomniki z terenu naszej gminy.

W ostatnich latach za sprawą konkursu „Kapliczki Małopolski” kompleksowej konserwacji doczekały się już: kapliczka słupowa z Figurą Madonny na alei cmentarnej (zlokalizowana pierwotnie przy ulicy Mickiewicza w Kętach), kapliczka św. Floriana w Łękach, pomnik Świętego Jana Kantego na Rynku w Kętach czy też kapliczka słupowa „Ecce Homo” przy ul. Kościuszki w Kętach.

„Konserwacja murowanej kapliczki poświęconej Matce Bożej Częstochowskiej zlokalizowanej w Bielanach przy ul. Kęckiej” współfinansowana została z konkursu „Kapliczki Małopolski 2023”.

Wartość zrealizowanego zadania wyniosła 34 378,50 zł z czego wartość dofinansowania to 20 000,00 zł.



Istota odpowiedniego gospodarowania ściekami na oczyszczalniach w Kętach i Łękach

31 października Miejski Zakład Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. zlokalizowana w Kętach przy ul. Św. M. Kolbe ponownie wystąpiła o dofinansowanie z największego środowiskowego programu wspierającego inwestycje polegające na budowie, rozbudowie i modernizacji urządzeń do oczyszczania ścieków bytowych w aglomeracjach. Tym razem wnioskowana kwota to 35 mln. zł do przedsięwzięcia szacowanego na łącznie ok. 48 mln zł.

W dzisiejszych czasach, kiedy troska o środowisko staje się coraz bardziej priorytetowa, inwestycje w infrastrukturę ekologiczną, taką jak oczyszczalnie ścieków, są wręcz niezbędne. W Polsce, inicjatywy unijne takie jak Program FENIKS 2021-27 (Fundusze Europejskie na Infrastrukturę, Klimat, Środowisko), odgrywają kluczową rolę we wspieraniu przedsięwzięć mających na celu poprawę zarządzania i oczyszczania ścieków. Przeznaczane środki finansowe mają na celu wspieranie samorządów oraz spółek komunalnych w realizacji przedsięwzięć, które przyczynią się przede wszystkim do poprawy stanu wód.

Dostosowanie działania oczyszczalni ścieków do coraz większej ilości i pogarszającego się składu dopływających ścieków, jest kluczowym elementem zapewniającym eliminowanie szkodliwych substancji i mikroorganizmów, zanim trafią do naturalnych zbiorników wodnych. Wszyscy chcemy, żeby woda w Sole pozwalała na bezpieczne kąpiele, szczególnie dla naszych dzieci, i dla starszych mieszkańców także wnuków. Już teraz korzystamy z dobrodziejstwa bliskości Soły codziennie pijąc wodę z domowych kranów. To co dopływa do naszych domów jest wodą pobraną ze studni zasilanych z rzeki Soły i po uzdatnieniu w odpowiednich instalacjach transportowana może być na teren całej gminy Kęty. Im czystsza woda płynie w rzekach tym mniejsze niebezpieczeństwo dla zdrowia użytkowników sieci wodociągowej. Wsparcie finansowe ze środków Unii Europejskiej zdecydowanie ułatwi i przyspieszy proces modernizacji i rozbudowy oczyszczalni w Kętach i Łękach, które muszą spełniać najwyższe standardy ekologiczne.

Tradycyjne (zakazane prawnie) metody gospodarowania ściekami, takie jak ich bezpośrednie wprowadzanie do wód powierzchniowych, powodują znaczne zanieczyszczenie środowiska i stanowią zagrożenie dla zdrowia publicznego. Czas kiedy ścieki domowe mogły być traktowane jako nawóz już dawno minął. Powszechność środków chemicznych stosowanych w gospodarstwach domowych, takich jak: płyny dezynfekujące do toalet, granulaty i żele do udrażniania rur, proszki do prania, wybielacze, a nawet zwykłe szampony czy mydła, powodują że odprowadzenie takich ścieków do gleby na wiele lat czyni ją „toksykzną”.

Komunalne oczyszczalnie w Kętach i Łękach opierają się na procesach biologicznych, które przy zbyt dużym obciążeniu mogą zawieść i dlatego zaplanowano m.in.:

- Rozbudowę reaktorów biologicznych w celu zwiększenia skuteczności eliminowania związków azotu i fosforu.
- Budowę nowych osadników dla lepszego separowania osadu ściekowego.
- Instalacje do wychwytywania dużych zanieczyszczeń z dopływających ścieków.
- Ogólną poprawę procesów, która pozwoli na jeszcze lepsze oczyszczenie ścieków wypływających do Soły.
- Znaczne zwiększenie przepustowości oczyszczalni ścieków w Kętach, co pozwoli na dokładne oczyszczenie ścieków nawet w okresach deszczowych.
- Wychwytywanie odorów wydobywających się na oczyszczalni ścieków w Łękach.

Ewentualne potwierdzenie otrzymania środków unijnych na współfinansowanie projektu pn. „Rozbudowa i modernizacja obu komunalnych oczyszczalni ścieków w Aglomeracji Kęty” planowana jest w pierwszej połowie 2024 r., a realizacja inwestycji ma zakończyć się pod koniec 2027 r.



Kęczanka absolwentką prestiżowej uczelni

Patrycja Bury, bo o niej mowa, ukończyła Szkołę Podstawową, a następnie Gimnazjum nr 2 w Kętach. W roku szkolnym 2014/15 została finalistką, a rok później laureatką Małopolskiego Konkursu Języka Polskiego dla Gimnazjalistów. Polonistką i wychowawczynią uzdolnionej uczennicy była p. Dorota Cisińska.

Następnie nastolatka kontynuowała edukację w Liceum im. Konarskiego w Oświęcimiu. Po świetnym zdaniu matury wybrała nietypowy kierunek studiów oraz prestiżowe miejsce - Korean, TESOL and Linguistics na York St John w angielskim Yorku.

Tak motywuje swój wybór:

Chciałam się uczyć dodatkowego języka, a że w gimnazjum i liceum zaczęłam się interesować Koreą, to padło na koreański. Obecnie coraz więcej uniwersytetów oferuje koreański, ale nadal jest ich stosunkowo niewiele. W Anglii poza Londynem można policzyć je na palcach jednej ręki. Wybrałam YSJU, bo z koreańskim dodatkowo oferowali lingwistykę angielską i nauczanie angielskiego jako drugiego języka (TESOL), co ma spore znaczenie na rynku pracy.

Dodatkową zachętą dla kęczanki była możliwość odbycia części studiów w samej Korei Południowej. Patrycja trafiła do Ewha Womans University w Seulu - jednej z najlepszych tamtejszych uczelni.

Pobyt w azjatyckim kraju wspomina bardzo miło:

Był to wspaniały rok, pomimo tego, że w Korei byłam w czasie pandemii, a rząd tego kraju bardzo poważnie traktował wszelkie obostrzenia. Przez pierwszy semestr wszystkie zajęcia odbywały się online, nie mogliśmy zapisać się do żadnych klubów uniwersyteckich, nie odbywały się też większe wydarzenia, nawet uniwersytecki festiwal. Głównie skupialiśmy się więc na nauce języka, ja miałam codziennie trzy godziny koreańskiego, a potem kilka innych zajęć z literatury i lingwistyki angielskiej. Studiowanie w Korei jest troszkę bardziej obciążające niż w Anglii, więc ciekawie było się z tym zmierzyć. Poza zajęciami jednak większość czasu spędziliśmy na wycieczkach po Seulu i okolicach. Oraz jedzeniu niesamowitego jedzenia oczywiście!

Patrycja ukończyła prestiżowe studia przed wakacjami. Dopiero niedawno odbyła się jednak uroczysta gala wręczenia dyplomów. Kęczance w Yorku w tym wyjątkowym dniu towarzyszyli mama Magdalena i brat Igor.

Dziewczyna planuje kontynuację edukacji w Anglii.

Życzymy jej wszystkiego najlepszego i zapraszamy w odwiedziny do „starej” szkoły :)

SP2 Kęty,
fot. z arch. Patrycji



ORGANIZACJA ZIMOWEGO UTRZYMANIA DRÓG W GMINIE KĘTY 2023/2024

1. DROGI GMINNE W GMINIE KĘTY I DROGI POWIATOWE NA TERENIE MIASTA KĘTY

Ze strony Urzędu Gminy Kęty nadzór nad „Akcją zima” w sezonie 2023/2024 prowadzą:

- Marcin Śliwa – II Zastępca Burmistrza Gminy Kęty, tel. służbowy – (33) 844-76-00 wew. 125
- Piotr Własiński - Dyrektor Wydziału Infrastruktury Gminnej, tel. służbowy – (33) 844-76-00 wew. 177
- Krzysztof Dziedzic – Inspektor w Wydziale Infrastruktury Gminnej, tel. służbowy – (33) 844-76-00 wew. 159
- Ariel Kołodziej – Podinspektor w Wydziale Infrastruktury Gminnej, tel. służbowy – (33) 844-76-00 wew. 150

Drogi powiatowe i gminne na terenie miasta Kęty

Wykonawcą zimowego utrzymania dróg jest:

**Przedsiębiorstwo Komunalne „KOMAX” Sp. z o.o.,
ul. Mickiewicza 8, 32-650 Kęty**

Kierownik akcji:
tel. 534-426-331

Dyżurni koordynatorzy akcji:
tel. 693 804 351
tel. 603 804 354

Drogi gminne na terenie sołectw: Bulowice, Malec i Witkowice

Wykonawcą zimowego utrzymania dróg jest:

**Zakład Usługowo-Handlowy SARKA-P Paweł Sarka, ul. Różana 4,
32-652 Bulowice**

Telefon do wykonawcy:
tel. 691 052 430

Koordynatorami zimowego utrzymania dróg gminnych są sołtysi:

Sołtys Bulowic - tel. 502 495 627
Sołtys Malca - tel. 502 495 678
Sołtys Witkowic - tel. 502 495 697

Drogi gminne na terenie sołectwa: Łęki

Wykonawcą zimowego utrzymania dróg jest:

Kółko Rolnicze w Łękach, Łęki, ul. Sportowa 11, 32-651 Nowa Wieś

Telefon do wykonawcy:
tel. 601 370 985

Koordynatorem zimowego utrzymania dróg gminnych jest sołtys:

Sołtys Łęk - tel. 502 495 710

Drogi gminne na terenie sołectw: Bielany i Nowa Wieś

Wykonawcą zimowego utrzymania dróg jest:



**Firma Handlowa „BUDMAT” s.c. Pawlusiak Wiesław, Kolasa Danu-
ta, Bielany, ul. Prosta 5, 32-651 Nowa Wieś**

Telefon do wykonawcy:
tel. 604 226 579, 33 848 61 69

Koordynatorami zimowego utrzymania dróg gminnych są sołtysi:

Sołtys Bielany - tel. 502 495 658
Sołtys Nowej Wsi - tel. 502 495 692

2. DROGA KRAJOWA

nr 52 relacji: Bielsko Biała – Głogoczków

(Kęty – ul. Kościuszki, ul. Sienkiewicza, ul. Krakowska; Bulowice – ul. Bielska, ul. Krakowska)

Jednostka odpowiedzialna:
Generalna Dyrekcja Dróg Krajowych i Autostrad Oddział w Krakowie, Rejon Wadowice,
34-100 Wadowice, Babica 67b

Prowadzenie dyżurów i koordynacja zimowego utrzymania dróg:
883 306 865 – całodobowo
33 873 73 28; 33 873 77 37; (fax) 33 873 78 21

Telefon wykonawcy w bazie materiałowo-sprzętowej:
Baza w Babicy
tel. 33 873 73 28
Punkt informacji drogowej w oddziale GDDKiA w Krakowie, ul. Mogińska 25, 31-542 Kraków
(całodobowo)
tel. 600 800 610
tel. 12 417 14 22
tel. 12 412 16 44
fax: 12 417 36 29

Wykonawcą zimowego utrzymania dróg jest:
**Przedsiębiorstwo Budowlano-Drogowo-Mostowe „DROG-BUD”
Franciszek Fryc
ul. Zamkowa 3, 34-116 Spytkowice, tel./fax (33) 879-15-09**

3. DROGI WOJEWÓDZKIE

nr 948 relacji: Oświęcim – Kęty

(Łęki – ul. Piastowska, Bielany – ul. Kęcka, Nowa Wieś – ul. Oświęcimska, Kęty – ul. Mickiewicza,
al. Jana Pawła II, ul. Fabryczna, ul. Szczepana)

nr 949 relacji: Jawiszowice – Osiek – Polanka Wielka – Przeciszów

Jednostka odpowiedzialna:
Zarząd Dróg Wojewódzkich w Krakowie, ul. Głowackiego 56, 30-085
Kraków.

Prowadzenie dyżurów i koordynacja zimowego utrzymania dróg
wojewódzkich:

Rejon Dróg Wojewódzkich w Krakowie z siedzibą w Zabierzowie,
32-080 Zabierzów,
ul. Spokojna 1A,
tel. 12 285 51 26
tel. 12 285 51 96
fax. 12 285 10 74 wew. 32
tel. 517 104 468

Zarząd Dróg Wojewódzkich w Krakowie, ul. Głowackiego 56,
tel. 12 446 58 55
fax. 12 637 94 92
tel. 609 703 392

Wykonawcą zimowego utrzymania dróg jest:

Konsorcjum w składzie:

**Lider: Konkret Krzysztof Wysogład – ul. Tyszkiewiczza 37, 32-600
Oświęcim,**

**Partner: F.U.H. KOP-MAT Mateusz Momot – ul. Wł. Jagiełły 48, 43-
155 Bieruń.**

Tel. Dyżurny do Wykonawcy: 509-571-695 - Krzysztof Wysogład.

4. DROGI POWIATOWE (zamiejskie)

nr 1817K relacji: Bulowice przez wieś – Czaniec

(Bulowice – ul. Stara Droga, ul. Zamkowa, ul. Czaniecka)

nr 1816K relacji: Kęty – Witkowice – Osiek

(Witkowice – ul. Karpacka, ul. Beskidzka)

nr 1860K relacji: Malec – Witkowice

(Witkowice – ul. Widokowa)

nr 1859K relacji: Osiek – Malec – Nowa Wieś

(Nowa Wieś – ul. Kolbego, Malec – ul. Kościelna, ul. K. Jędrzejow-
skiego)

nr 1861K relacji: Nowa Wieś – Malec

(Nowa Wieś – ul. Malecka, ul. Podbeskidzka)

nr 1862K relacji: Włosień – Malec

(Malec – ul. Stawowa, ul. Świętojańska)

nr 1863K relacji: Bielany – Malec

(Bielany – ul. Mostowa, Pl. Św. Macieja, ul. Główna, ul. Na Włosień)

nr 1757K relacji: Wieprz – Nidek – Witkowice

(Witkowice – ul. Kanada)

Jednostka odpowiedzialna:

Starostwo Powiatowe w Oświęcimiu, ul. Wyspiańskiego 10, 32-602
Oświęcim.

Numery telefonów „Akcji zima”:

tel. 33 844 89 80 - Powiatowe Centrum Zarządzania Kryzysowego
w Oświęcimiu (całodobowo),

tel. 601 478 946 - Starostwo Powiatowe w Oświęcimiu,

tel. 693 535 322 - Starostwo Powiatowe w Oświęcimiu.

Wykonawcą zimowego utrzymania dróg jest:

P.H.U. „ALPROTECH” Maciej Całus

Policyjne interwencje w ramach akcji „Zima”. Reaguj, gdy zagrożone jest ludzkie życie.

Policjanci powiatu oświęcimskiego codziennie kilkakrotnie interweniują wobec nietrzeźwych, stwarzających zagrożenie w ruchu drogowym, bądź śpiących pod gołym niebem. W okresie zimowym, dodatkowym zadaniem mundurowych jest kontrola miejsc, w których mogą przebywać osoby bezdomne szukające schronienia przed niskimi temperaturami lub opadami atmosferycznymi w piwnicach, na strychach bądź w opuszczonych budynkach.

Odnalezionym tam osobom policjanci będą proponować schronienie w noclegowni, a osobom bezdomnym będącym pod wpływem alkoholu schronienie w ogrzewalni.

Wielu zgłoszeń pod numer alarmowy 112 dokonują również mieszkańcy powiatu oświęcimskiego. Najczęściej są to przypadki, gdy nietrzeźwy śpi w miejscu publicznym, na klatce schodowej, strychu czy w piwnicy. Poniżej opis interwencji z ostatnich kilku dni.

W nocy z piątku na sobotę (24/25.11.2023) o godzinie 1.00 operator numeru alarmowego 112, został powiadomiony przez pana Michała, że w rejonie sklepu spożywczego przy ulicy Wyspiańskiego w Oświęcimiu, leży pijany mężczyzna. Na miejsce pojechał jeden z patroli. Mundurowi ustalili, że jest to 60 – letni mieszkaniec Oświęcimia. Mężczyzna został umieszczony pod opieką pracowników izby wytrzeźwień.

W nocy z soboty na niedzielę (25/26.11.2023) o godzinie. 2.10 pani Elżbieta, która wracała do domu ze znajomymi, powiadomiła, że w przydrożnym rowie biegnącym wzdłuż ulicy Fabrycznej w Oświęcimiu siedzi pijany mężczyzna. Policjanci ustalili, że jest to 40 – latek z Oświęcimia. Nietrzeźwy został przewieziony do miejsca zamieszkania i oddany pod opiekę rodziny.

Kilkaśnię minut później pan Piotr z Oświęcimia wracając do domu ulicą Nideckiego w Oświęcimiu wezwał pomoc dla siedzącej na chodniku nie-

trzeźwej młodej kobiety. Policjanci ustalili, że jest to 18 – latka z Oświęcimia. Nastolatka została oddana pod opiekę rodziny.

W niedzielę o godzinie 20.00 pan Mateusz powiadomił o nietrzeźwym mężczyźnie siedzącym na trawniku w rejonie osiedla Sikorskiego w Kętach. Policjanci ustalili, że jest to 32 – letni mieszkaniec sąsiedniego osiedla. Mężczyzna trafił pod opiekę rodziny.

Akcja „Zima”. Reaguj gdy zagrożone jest ludzkie życie. Podziękowania za prawidłową reakcję.

Za zgłoszenia bardzo dziękujemy wszystkim osobom, które nie przeszły obojętnie obok osób potrzebujących pomocy. W dalszym ciągu apelujemy o niezwłoczną reakcję na sytuacje, w których widzimy, że życie bądź zdrowie ludzkie może być zagrożone. Wystarczy jeden telefon pod numer alarmowy 112.

Apelujemy także o zwrócenie uwagi na mieszkających w sąsiedztwie samotnych seniorów oraz osoby z niepełnosprawnościami. Być może potrzebują wsparcia i pomocy, zwłaszcza w okresie zimowym. W takich przypadkach wystarczy powiadomić najbliższy ośrodek pomocy społecznej oraz dzielnicowego. W pilnych przypadkach zgłoszenia należy dokonać dzwoniąc pod numer alarmowy 112.

Podsumowanie Świątecznej Zbiórki Żywności w Nowej Wsi

25 listopada, przy aktywnym zaangażowaniu wielu ludzi dobrej woli, uczniowie ze Szkoły podstawowej w Nowej Wsi przeprowadzili Świąteczną Zbiórkę Żywności.

Łącznie w trzech sklepach w Nowej Wsi zebrali 721 kg żywności. Do tego sukcesu przyczyniło się wiele osób, które bezinteresownie poświęciły swój czas i wzorowo stanęły na wysokości zadania, angażując się w to dobroczynne działanie. Zebrana w ten sposób żywność w postaci paczek przedświątecznych trafiła do 44 rodzin znajdujących się w trudniejszej sytuacji materialnej.

W imieniu organizatorów pragniemy serdecznie podziękować za zaangażowanie przede wszystkim uczniom naszej szkoły, ale także chętnym rodzicom oraz pracownikom, jak również członkom Grupy Charytatywnej działającej przy Parafii w Nowej Wsi. Podziękowania kierujemy również do wszystkich, którzy w jakikolwiek sposób wsparli nasze wysiłki i przyczynili się do tego, że mogliśmy w tym przedświątecznym okresie wspomóc potrzebujących z naszego najbliższego otoczenia.

Słowa wdzięczności adresujemy także do właścicieli i kierownictw sklepów: Delfin, Delikatesy Centrum i Jaśmin w Nowej Wsi, w których mogliśmy przeprowadzić tegoroczną zbiórkę.

Już dziś wszystkich chętnych zapraszamy do współpracy w kolejnych akcjach dobroczynnych organizowanych przez naszą szkołę.

Autorka publikacji: Sylwia Pawlik – Szkoła Podstawowa w Nowej Wsi



Gminne potyczki ortograficzne

22 listopada, już po raz szósty, w Szkole Podstawowej w Bielanach odbył się Gminny Konkurs Ortograficzny o tytuł „MISTRZA ORTOGRAFII”, nad którym patronat objął Burmistrz Gminy Kęty.

W konkursie, którego motto stanowiły słowa prof. Witolda Taszyskiego: „Ortografię można polubić, a nawet się z nią zaprzyjaźnić” wzięło udział 24 uczniów z 8 szkół podstawowych z całej gminy. Zadaniem uczniów było napisanie dyktanda „na jeżonego” licznymi trudnościami ortograficznymi. Pomimo tego, że dyktando nie należało do łatwych, uczniowie biorący w nim udział wykazali się naprawdę dużą wiedzą ortograficzną. Prace uczniów oceniało jury, w skład którego wchodziło nauczyciele – opiekunowie poszczególnych drużyn.

Nagrody, które wręczali: Krzysztof Jan Kłęczar – Burmistrz Gminy Kęty oraz Dariusz Mędrzak – Dyrektor Szkoły Podstawowej w Bielanach, zostały przyznane w dwóch kategoriach: indywidualnej i drużynowej.



W kategorii indywidualnej zwyciężył **Bartłomiej Chwierut**, uczeń Szkoły Podstawowej nr 2 w Kętach i to on zdobył zaszczytny tytuł **MISTRZA ORTOGRAFII 2023**. II miejsce zajęła **Maria Dudziak** reprezentująca Zespół Szkolno-Przedszkolny w Bulowicach, a III miejsce – **Julian Olearczyk** ze Szkoły Podstawowej nr 1 w Kętach.

W kategorii drużynowej zwyciężyła reprezentacja Szkoły Podstawowej nr 1 w Kętach. II miejsce w tej kategorii zajęła Szkoła Podstawowa nr 2 w Kętach, a III miejsce – reprezentacja Szkoły Podstawowej w Nowej Wsi.

Laureaci otrzymali bony подарunkowe, piękne medale, a najlepsza drużyna – puchar. Wszyscy uczestnicy konkursu dostali pamiątkowe dyplomy.

Gratulujemy laureatom oraz wszystkim uczestnikom konkursu wspaniałej rywalizacji i dużej wiedzy ortograficznej, a opiekunom składamy serdeczne podziękowania za przygotowanie uczniów do konkursu oraz za nieocenioną pomoc w poprawie prac konkursowych.

SP w Bielanach

Awans trzecioklasistów kęckiej „Dwójki” do wojewódzkiego etapu turnieju gier i zabaw „Mały Mistrz”

23 listopada w Polance odbyły się Powiatowe Igrzyska Dzieci w Grach i Zabawach. Do zawodów zgłosiły się zespoły z 4 szkół: SP Osiek, SP Polanka, SP Zator i SP 2 Kęty.

Rywalizacja w 8-osobowych mieszanych składach (3 dziewczynki i 3 chłopców + 2 zawodników rezerwowych) odbyła się w 12 konkurencjach.

Drużyna kęckiej „Dwójki” od początku wysunęła się na prowadzenie i utrzymała swój wysoki poziom startu w poszczególnych zabawach, co dało I miejsce, z dużym 10-pktowym prowadzeniem nad kolejną ekipą.

Wszyscy uczestnicy zawodów zostali nagrodzeni medalami, a zwycięski zespół SP 2 Kęty otrzymał pamiątkową statuetkę i uzyskał awans do Małopolskich Igrzysk Dzieci „Mały Mistrz”.

Skład zwycięskiej drużyny: Bardas Iga 3c, Płonka Małgorzata 3a, Łętocha Wiktoria 3b, Bizoń Leon 3c, Paszek Igor 3c, Wiśniewski Mateusz 3c, Dyrlik Szymon 3b.

Gratulujemy naszym małym sportowcom i liczymy na kolejne sukcesy z ich udziałem.

SP nr 2 w Kętach

Festiwal Piosenki Harcerskiej „Gdzie ta keja”

26 listopada w Domu Kultury w Kętach odbył się Festiwal Piosenki Harcerskiej „Gdzie ta keja”. Bardzo dziękujemy wszystkim zespołom za wspaniałe występy.

Dziękujemy również wszystkim tym, którzy wparli naszych harcerzy podczas kiermaszów ciast i innych pyszności.

Wyniki konkursu

Kategoria piosenka żeglarska:

- 1 miejsce - OSP Kęty
- 2 miejsce - 13 DH Dęby
- 3 miejsce - 12 DStH Silva Amicis im. Henryka Dołkowskiego

Kategoria piosenka harcerska:

- 1 miejsce - X DW „Echo”
- 2 miejsce - XV DH Helodermi
- 3 miejsce - 9 DStH Zodiak

Ponadto w tym roku mieliśmy również dwie nagrody specjalne:

Puchar Burmistrza Gminy Kęty otrzymała 12 DStH Silva Amicis im. Henryka Dołkowskiego.

Skrzynię skarbów od Dom Kultury w Kętach otrzymała XV DH Helodermi.

Serdecznie dziękujemy oraz gratulujemy.

Sfinansowano ze środków Narodowego Instytutu Wolności - Centrum Rozwoju Społeczeństwa Obywatelskiego w ramach Rządowego Programu Wsparcia Rozwoju Organizacji Harcerskich i Skautowych na lata 2018-2030.

Hufiec ZHP Kęty
fot. Wiktoria Dybowska, Daniel Matusiak



Wigilijne potrawy naszych Gospodyń

Dzięki uprzejmości Pań z Kół Gospodyń Wiejskich gminy Kęty, seniorów z Witkowic oraz Seweryna Gałysza (założyciela Klubu Kulinarneho Podróżnika) udało nam się stworzyć krótki poradnik z przepisami na wigilijną wieczerzę. Zachęcamy do wypróbowania dań, które goszczą na stołach naszych mieszkańców, a znaczna część z tych przepisów przekazywana jest z pokolenia na pokolenie od dziesięcioleci.

Pasztet z selera

Składniki:

- 2 duże seler
- 2 duże cebule
- 2 kostki zupy grzybowej
- 1 kostka margaryny
- 1 szklanka wody
- 4 jajka
- 1 szklanka bułki tartej
- sól, pieprz
- orzechy włoskie do dekoracji



Sposób wykonania:

Selery i cebulę pokroić, zalać szklanką wody i gotować, pod koniec dodać kostkę grzybową. Margarynę utrzeć z żółtkami. Wystudzone seler i cebulę zmielić i dodać do utartej margaryny z żółtkami, dodając bułkę tartą na końcu ubić białka. Formę dobrze wysmarować i wysypać bułką tartą. Piec około 1 godziny w temperaturze 160°C.

Pierogi z kaszą gryczaną

Składniki:

- 1 l mleka
- 1 kg mąki tortowej
- margaryna
- 1 opakowanie kaszy gryczanej (4 woreczki)
- 30 dag boczku wędzonego
- sól, pieprz



Sposób wykonania:

Ciasto: Do mąki dodajemy małymi porcjami ciepłe mleko, jednocześnie mieszając je razem i zaczynamy wyrabiać ciasto. Ciasto na pierogi musi mieć dość twardą, ale przede wszystkim gładką i zwartą konsystencję. Jeśli za bardzo się rozsypuje – dodajemy nieco mleka/wody, jeśli zbyt klei się nam do rąk – dodajemy mąki. Gotowe ciasto odkładamy na bok stolnicy w miejsce podsypane mąką i nakrywamy miską, by nie wysychało.

Farsz:

Kaszę gryczaną gotujemy zgodnie z instrukcją podaną na opakowaniu. Po ugotowaniu podsmażamy na margarynie i doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Kawałek ciasta rozwałkowujemy na płaski placek i wycinamy z niego szklanką kółka. Na kółka nakładamy po łyżeczce farszu, składamy razem na pół i mocno zaciskamy palcami na brzegach. Pierogi wrzucamy na osolony wrzątek i gotujemy ok. 5 minut od wypłynięcia. Gorące pierogi polewamy skwarkami z wędzonego boczku.

Wigilijne potrawy naszych Gospodyń

Placek drożdżowy – migdałowy

Składniki:

Ciasto:

- 50 dkg mąki pszennej
- ½ szklanka cukru
- 5 dkg drożdży
- 1 szklanka mleka
- 5 żółtek
- ½ kostki margaryny
- szczypta soli

Sposób wykonania:

Drożdże rozpuścić w połowie mleka z 1 łyżką cukru i trochę mąki i odstawić na krótki czas. Żółtka utrzeć z pozostałym cukrem. Do roztworu dodać ubite jajka z cukrem, mąkę i wyrabiać resztę mleka a na końcu roztopiony tłuszcz i wyrobić dobrze. Zostawić ciasto do podrośnięcia. Wyłożyć do wysmarowania blachę.

Masa migdałowa:

- 1 kostka masła
- 20 dkg cukru
- 10 dkg migdałów zmielonych

Masło i cukier zagotować, dodać migdały i jeszcze gotować 5 minut cały czas mieszając. Masę wylewamy na wyrośnięty placek drożdżowy. Piec w piekarniku 45 minut.



Halaszle na winie

Składniki:

- 500 g karpia, filet
- 300 g szczupaka, filet
- 3 żółte cebule
- 2 czerwone ostre papryki czereśniowe
- łyżka sproszkowanej słodkiej papryki
- dwa duże dojrzałe pomidory
- 100 ml białego wina
- 200 ml wody
- łyżka masła klarowanego
- sól
- natka pietruszki
- świeże listki laurowe do dekoracji

Sposób wykonania:

Ryby opłukać. Odkroić paski mięsa od strony brzucha. Resztę osuszyć, pokroić na kawałki i posolić. Odłożyć do lodówki. Na maśle w garnku zeszklić pokrojoną cebulę. Dodać paprykę w proszku i dusić razem 5 minut. Dołożyć paprykę czereśniową pokrojoną w paski i kawałki pomidora bez skóry. Podsmażyć razem jeszcze 10 minut. Dodać kawałki rybich brzuszaków, wlać wodę i gotować na wolnym ogniu 20 minut. Wyjąć na talerz kawałki ryby, a zupę zdjąć z ognia i zmiksować. Dołożyć ryby pokrojone na kawałki i wlać wino. Gotować do miękkości ryb, 10 minut. Doprawić solą. Podawać od razu z natką pietruszki i ewentualnie listkami laurowymi.



CIASTECZKA KORZENNE

Składniki:

1 kg mąki pszennej
2 margaryny
1 szkl. sztucznego miodu
250 g cukru pudru
2 całe jajka
4 żółtka
2 łyżki sody oczyszczonej
1 przyprawa korzenna do piernika (duża – 8 łyżeczek)

Z podanych składników zagniatamy ciasto, rozwałkowujemy na grubość 3-5 mm, wykrawamy foremką ciastka i układamy na blasze. Blachę wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 170°C i pieczemy ok. 15 min.

Upieczone przekładamy marmoladą, polewamy polewą, posypujemy orzeszkami, migdałami lub posypką cukrową.

Polewa czekoladowa I

Składniki:

80 g masła
2 łyżki cukru pudru
2 łyżki kakao
2 łyżki mleka
2 łyżeczki cukru waniliowego



Wszystkie składniki umieszczamy w rondelku i podgrzewamy, cały czas mieszając. Doprowadzamy do wrzenia, po czym ściągamy z ognia i od razu polewamy ciasto lub ciasteczka.

Polewa czekoladowa II

Składniki:

1 łyżka masła
4 łyżki cukru pudru
1 łyżka kakao
ok. 1 łyżki gorącej wody

Rozpuszczamy masło w rondelku, dodajemy cukier puder, kakao i wodę. Podgrzewamy do całkowitego rozpuszczenia składników.

Groch z kapustą

Składniki: pół kg kapusty kiszzonej, 25 dag grochu żółtego suchego, 2 łyżki tłuszczu: smalcu lub masła, łyżka mąki, sól, pieprz, majeranek.

Groch namoczyć w rondlu na całą noc. W następnym dniu odlać wodę, w której groch się moczył, zalać go nową wodą, posolić i gotować do miękkości (jeśli jest to proch tzw. obtłukiwany, wystarczy jakieś pół godziny). Kapustę kiszoną przesiekać, jeśli jest zbyt kwaśna przepłukać ją na sicie wodą. Przełożyć do rondla, wlać niewielką ilość wody i gotować do miękkości, ok. pół godziny, odparowując niemal w całości wodę. Odcedzić groch, przełożyć go do kapusty, wymieszać, przyprawić solą, pieprzem i majerankiem. Rozpuścić na patelni tłuszcz, dodać mąkę, smażyć na rumiano, po czym tę zasmażkę dodać do kapusty z grochem, wymieszać.



Wigilijne potrawy naszych Gospodyń

Kompot z suszek

1 i 1/2 l wody, 100 g suszonych jabłek, 100 g suszonych gruszek, 5-10 suszonych śliwek (w zależności jak intensywny chcemy smak), 5 łyżek cukru lub cukru waniliowego, laska cynamonu, 3-5 goździków.

Aby wydobyć aromat suszonych owoców, warto je zalać ciepłą wodą i odstawić na kilka godzin (można na całą noc), następnie gotować w tej samej wodzie, w której się moczyły. Owoce włóż do garnka i zalej wodą. Postaw na ogniu i zagotuj. Gdy zacznie się gotować zmniejsz ogień, dodaj cukier, goździki i cynamon. Gotuj na niewielkim ogniu przez ok. 30 minut. Kompot z suszu można podawać na ciepło lub na zimno.



Kutia

szklanka tuskanej pszenicy, szklanka mleka, szklanka maku, szklanka miodu, 80 g posiekanych migdałów, 80 g posiekanych suszonych fig, 80 g posiekanych orzechów laskowych, 80 g posiekanych orzechów włoskich, 100 g posiekanych suszonych daktyli, 100 g rodzynek, kilka kropelek aromatu waniliowego.

Przeplucz pszenicę, a następnie odsącz na sicie. **Zalej pszenicę wrzątkiem. Odstaw** (najlepiej na całą noc). Rano ponownie **przeplucz pszenicę** pod bieżącą wodą. **Gotuj przez około 4,5 godziny**. Po ugotowaniu odcedź i ponownie przeplucz. Odstaw. Mleko zagotuj. **Zalej wrzącym mlekiem mak**. Zaczekaj, aż **mleko z makiem ponownie się zagotuje**. Zdejmij garnek z palnika i **odstaw na około 2-3 godziny**. Następnie **odcedź mak na sitku i zmiel dwukrotnie w maszynce**. **Rodzynek zalej wrzątkiem** na kilka minut. Na małym ogniu **podgrzej miód, aż się rozpuści**. Kiedy stanie się płynny, **wymieszaj go z pszenicą i makiem**. **Do masy miodowo-pszeniczno-makowej dodaj aromat waniliowy i wszystkie bakalie**. Wymieszaj. **Odstaw gotową kutię do lodówki** lub w inne chłodne miejsce. Po kilku godzinach danie jest gotowe do podania.



Sernik z makiem

Masa makowa: 1 szklanka maku, 12 dag masła, 3-4 łyżki miodu, 3 jajka, 1 łyżeczka proszku do pieczenia. Masa serowa: 1 kg pełnotłustego białego sera, ¾ szklanki cukru, 6 jajek, 15 dag masła, 1 opakowanie budyniu waniliowego, 1 opakowanie cukru wanilinowego, 1 łyżeczka proszku do pieczenia. Lukier: 1 szklanka cukru pudru, Sok z cytryny, 1 tabliczka czekolady, 4 łyżki mleka.

Mak opłukać, zalać wrzątkiem i gotować przez ok. 20 min. na małym ogniu. Odsączyć na gęstym sicie, a następnie zmielić dwukrotnie. Dodać miód i utrzeć. Masło utrzeć z żółtkami, dodać mak i proszek do pieczenia. Białka ubić na sztywną pianę i delikatnie połączyć z masą makową. Prostokątną blaszkę (35x25) wysmarować masłem i obsypać bułką tartą. Wylać równą warstwę masy makowej i piec ok. 15 min. w temp. 180°C.

Ser zemleć. Żółtka oddzielić od białek. Cukier i cukier wanilinowy utrzeć na puszystą masę z żółtkami. Delikatnie dodać do sera. Wlać stopione i lekko przestudzone masło, wsypać proszek budyniowy i proszek do pieczenia. Na koniec dodać ubite na sztywno białka i lekko przemieszać, aby połączyły się z masą serową. Masę wyłożyć na podpieczoną masę makową i piec przez 35-40 min. temp. 180°C.

Cukier puder utrzeć z sokiem z cytryny, dodając go tyle by lukier miał dość gęstą konsystencję. Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej z 4 łyżkami mleka.



30-lecie zespołu Nowowsianki

W sobotę 2 grudnia w sali remizy w Nowej Wsi odbyła się uroczystość z okazji 30-lecia zespołu Nowowsianki. Była piękna oprawa artystyczna, życzenia, gratulacje, łzy wzruszenia i niezliczone słowa uznania dla członkiń zespołu.

Pośród zaproszonych gości obecni byli:

Wiceburmistrz Gminy Kęty - Marcin Śliwa
Sołtys Nowej Wsi, Radna Gminy Kęty - Dorota Kusak
Dyrektor przedszkola w Nowej Wsi - Agnieszka Błaszczków
Dyrektor szkoły podstawowej w Nowej Wsi - Dorota Gwiazdoń
Kierownik biblioteki w Nowej Wsi - Justyna Motyka
Prezes Stowarzyszenia Wspólnie dla Nowej Wsi - Maria Kłęczar
Ksiądz Proboszcz - Marek Duraj
Ksiądz Wikariusz - Adam Domoń
Zespół Proskauer Echo - Klaudia oraz Henryk Lakwowie
Prezes OSP w Nowej Wsi - Andrzej Kaleta
Wiceprezes LKS w Nowej Wsi - Franciszek Gałgan

Uroczystość rozpoczęła się od występu Zespołu, po którym gości przywitała Przewodnicząca Zespołu Nowowsianki Krystyna Bisaga zapraszając uczestników do toastu. Nie zabrakło oczywiście jubileuszowego tortu, gromkiego „sto lat”, życzeń od gości i radosnego świętowania przy wspólnym stole.



Diamantowe, Żelazne i Kamienne Gody małżeństw z terenu gminy Kęty

Diamantowe, Żelazne i Kamienne Gody to symbole wierności i miłości rodzinnej, to dowody wzajemnego zaufania i zrozumienia istoty związku małżeńskiego. To wspaniałe przykłady dla młodych pokoleń wstępujących obecnie w związki małżeńskie. Te piękne jubileusze obchodziły 29 listopada pary małżeńskie z naszej gminy, które wspólnie przeżyły 60, 65 i 70 lat!



Uroczystość odbyła się 29 listopada 2023 r. w restauracji Hutnik. Uhonorowania jubilatów listami gratulacyjnymi, kwiatami oraz upominkami dokonali: Burmistrz Gminy Kęty Krzysztof Jan Klęczar wraz z małżonką Anetą, Wiceburmistrz Gminy Kęty Rafał Ficoń oraz Sekretarz Gminy Kęty Ewelina Jura-Bączek. Burmistrz Gminy Kęty Krzysztof Jan Klęczar, podkreślając czasy wielkich zmian, z jakimi zmierzyć musiały się małżeństwa, kroczące przez życie razem przez ponad pół wieku, dziękował Jubilatów za wspaniały wzór życia, za świadectwo i ważną lekcję postępowania, obejmującą piękne i cenne wartości, jak wierność, uczciwość i szczerłość.

- Życzę Państwu kolejnych, cudownych lat. Życzę zdrowia, bo ono jest najważniejsze. Życzę wzajemnego szacunku, miłości i wdzięczności tych, którzy dziś są na Państwa drodze. Życzę, abyście Państwo jak najwięcej czasu mogli spędzać ze swoimi bliskimi i cieszyć się tym wszystkim, na co Państwo zasługujecie – mówił burmistrz, dziękując gorąco wszystkim Parom za przyjęcie zaproszenia na uroczystość.

Po części oficjalnej i wspólnym poczęstunku uroczystość wzniesiono toast. Zapłonął także przygotowany specjalnie na tę okazję piękny jubileuszowy tort.

Uroczystość poprowadziły: zastępca kierownika Urzędu Stanu Cywilnego Gminy Kęty Anna Jachimczak-Zinkowska i zastępca kierownika Urzędu Stanu Cywilnego Gminy Kęty Anna Krawczyk-Kryczka.

WYKAZ JUBILATÓW OBCHODZĄCYCH 60, 65 I 70 -LECIE POŻYCIA MAŁŻEŃSKIEGO NA TERENIE GMINY KĘTY W 2023 R.

DIAMENTOWE GODY OBCHODZĄ (60—LECIE POŻYCIA):

ALOJZA I STANISŁAW BARCIAK
STEFANIA I BOLESŁAW CHRAPKIEWICZ
KAZIMIERA I JÓZEF GÓRALCZYK
DOMINIKA I KAZIMIERZ GRABOŃ
MARIA I NORBERT GRABOWSCY
JANINA I MIECZYŚLAW GREGORCZYK
JANINA I FRANCISZEK GRUNWALD
EMILIA I WŁADYSŁAW KADEUBICCY
ZOFIA I JAN KASPEREK
MARIA I EDWARD MARSZAŁEK
MARIA I STANISŁAW MATYJA
WŁADYSŁAWA I MICHAŁ OLEJARSCY
STANISŁAWA I JÓZEF PIĘTKA
STANISŁAWA I FRANCISZEK RADWAN
ANIELA I ANTONI SŁONKA
DANUTA I KAZIMIERZ WALICZEK

ŻELAZNE GODY OBCHODZĄ (65—LECIE POŻYCIA):

KAROLINA I JÓZEF BABIŃSCY
HELENA I FRANCISZEK DRABEK
ANTONINA I STANISŁAW HANDZLIK
DANUTA I ERNEST KUŚ
JANINA I WŁADYSŁAW KUŚNIERZ
ZOFIA I JÓZEF LISICCY
GENOWEFA I EDWARD MLECZKO
JANINA I ADAM NAGLIK
HELENA I SYLWESTER PYRDZIAK
KRYSZYNA I ADAM ŚPIŁA
WŁADYSŁAWA I EDWARD WAWAK

KAMIENNE GODY OBCHODZĄ (70—LECIE POŻYCIA):

HELENA I LEOPOLD OLMA





„Zrób to sam”: Zapraszamy na warsztaty rękodzieła z Grupą „Każdy Może Być Artystą”

Działająca w Miejscu Aktywności Mieszkańców Rynek 13 integracyjna grupa „Każdy Może Być Artystą” rozpoczyna kolejny sezon radosnej i kreatywnej pracy podczas warsztatów „Zrób to sam”. Zapraszamy wszystkich chętnych - małych i dużych - do udziału w zajęciach. Zwłaszcza, że mają niezwykle, szczytny cel!

– Naszym celem jest pomaganie chorym dzieciom. Wszystkie rzeczy wykonane podczas spotkań będą przekazywane na cele charytatywne – czytamy na oficjalnym, facebookowym profilu grupy, która znana jest z udziału w aukcjach, kiermaszach i wielu imprezach dobroczynnych.

Grupa K.M.B.A., której zawsze przewodniczy Renia – instruktora rękodzieła, spotyka się co poniedziałek w kęckiej „Trzynastce” w sali 1.3. Zajęcia trwają od 16:00 do 18:00, a ich tematyka jest bardzo różnorodna. Spod zwinnych palców uczestników warsztatów jak dotąd wychodziły już m.in. serduszkowe poduszki, kotki Przytulanki, dekoracyjne kwiaty...

Serdecznie zapraszamy, warto pomagać! Wstęp wolny.

Świąteczna Magia w Kętach: Bajdurki, Tańce i Niespodzianki!

Grudniowe dni przyniosły niezwykle dużą dawkę świątecznego nastroju do Domu Kultury w Kętach. Działo się to za sprawą Imprezy Mikołajkowej, która trwała od 2 do 7 grudnia. Było to 6 dni pełnych teatralnych wrażeń, filmowej magii i niespodzianek od samego Mikołaja.



Bajdurki w legendzie o Smoku Wawelskim

Grupa Teatralna „Bajdurki”, działająca – niezmiennie – pod kierunkiem Marii Karaim i Marty Koczur, przeniosła nas w świat baśniowego, starego Krakowa. Widowiskowe stroje i scenografia autorstwa Katarzyny Żak i Sylwii Drebszok oraz skoczna muzyka Michała Kruczalaka stworzyły niezapomniany klimat. Widzowie, zwłaszcza najmłodsza ich część, reagowali z entuzjazmem i zachwytem na kolejne sceny znanej legendy.

Zimowe pąsy z Elfami w Mroźnej Krainie

Po spektaklu publiczność przeniosła się do szalonej zabawy tanecznej z pomocnikami św. Mikołaja, Elfami i uroczymi Śnieżynkami. Nie sposób było przejść obojętnie obok świątecznych melodii, które każdego porywały do tańca. Cudowną atmosferę uzupełniały bajkowe dekoracje stworzone przez Ewelinę Bogacz, które przeniosły nas w mroźną krainę rodem z baśni o Królowej Śniegu.

Spotkanie z Mikołajem – Prezenty dla 1300 Dzieci

Najbardziej wyczekiwany momentem było z pewnością przybycie samego Świętego Mikołaja. Jego obecność sprawiła, że serca maluchów zabiły szybciej, a oczy błyszczały radością. Mikołaj osobiście wręczył prezenty niemal 1300 dzieciom, czyniąc każdy z tych dni niezapomnianym.

Wspólne Świątowanie

Mikołajkowa Impreza w Domu Kultury w Kętach to nie tylko wyjątkowe wydarzenie kulturalne, lecz również okazja, gdy tworzymy razem chwile radości. To właśnie tego typu spotkania dodają magii przedświątecznemu okresowi, napełniają serca radością i nadzieją na zbliżające się Święta!



Zdjęcia: DK Kęty

„Gmina Kęty w obiektywie!”

28 listopada w auli Miejsca Aktywności Mieszkańców Rynek 13 odbył się wernisaż zdjęć wykonanych w ramach konkursu „Gmina Kęty w obiektywie!”. Była to również okazja do podsumowania całej fotograficznej zabawy. Spotkanie odbyło się w obecności I zastępcy Burmistrza Gminy Kęty Rafała Ficonia oraz dyrektora Wydziału Rozwoju UG Kęty Urszuli Baczyńskiej-Śleziak.

Łącznie zaprezentowano nieco ponad 100 zdjęć, wykonanych w różnych technikach, lecz o wspólnym mianowniku – ukazaniu uroków naszej gminy w obiektywie. Oprócz wyróżnienia wszystkich piętnastu uczestników, komisja konkursowa przyznała cztery specjalne wyróżnienia autorom najciekawszych zdjęć. Przy ocenie brano przede wszystkim pod uwagę pomysłowość autorów. Przedstawiamy wyróżnioną czwórkę:

- Mirosław Pękala (1)
- Mateusz Pawelak (2)
- Paweł Gąsiorek (3)
- Oliwia Migdałek (4)

Wyróżnienia i podziękowania uczestnicy odbierali z rąk wiceburmistrza Rafała Ficonia, który podkreślał, iż każdy kto wziął udział w naszej zabawie może czuć się wygranym. Konkurs, oprócz zapewnienia dobrej zabawy jego uczestnikom, miał na celu zaktywizowanie jak największej liczby osób do okrywania swoich małych ojczyzn i rozwijania nowych pasji.

Wystawę zdjęć można oglądać od dziś w sali im. Świętego Jana Kantego na parterze Trzynastki. Serdecznie zapraszamy, a uczestnikom gratulujemy talentu i życzymy wielu przygód z obiektywem!



Premiera filmu „Wspólnymi siłami” już niebawem!

Na platformie You Tube obejrzeć już można zapowiedź ciekawej produkcji filmowej, która swoją premierę będzie miała 17 grudnia w sali widowiskowej naszego Domu Kultury. Chodzi o obraz „Wspólnymi Siłami” - dokument, którego pomysłodawcami, a zarazem realizatorami są Paweł Gąsiorek i Łukasz Gasidło.

Jak informują twórcy filmu, „Wspólnymi Siłami” to dokument, podejmujący nieco-dzienny i nieco zapomniany już temat pojednania i zjednoczenia ludzi w latach 80’ w ramach tzw. „czynu społecznego”, którym była budowa kościoła pod wezwaniem Najświętszego Serca Pana Jezusa w Kętach.

Autorzy zapraszają do oglądania zapowiedzi i już dziś zachęcają do udziału w premierowym pokazie filmu. Wstęp wolny!

Premiera filmu dokumentalnego „Wspólnymi Siłami”

17 grudnia 2023 r. godz. 19:00

sala widowiskowa Domu Kultury w Kętach

Wstęp wolny!





2024
32
FINAŁ

wielka orkiestra
świątecznej
pomocy

TU WSZYSTKO GRA! OK! 32. FINAŁ WOŚP ZAGRA 28 STYCZNIA 2024 ROKU
PŁUCA PO PANDEMII. GRAMY DLA DZIECI I DOROSŁYCH.

Sztab WOŚP Kęty
Dom Kultury w Kętach 28 stycznia 2024
Animacje, licytacje, koncerty!
Zapraszamy!

DOM KULTURY W KĘTACH
dk

wielka orkiestra
świątecznej
pomocy



**JEJMOŚĆ
OPERETKA**
&
KWINTET DŻENTELMENÓW

OCZARUJĄ PAŃSTWA

JOANNA WOJTASZEWSKA
LADY SOPRAN
KAMIL ROCH KAROLCZUK
SIR TENOR

29 GRUDNIA 2023
GODZ. 18:00
DOM KULTURY W KĘTACH
KONCERT PRZEDSYLWESTROWY
ZAPRASZAJĄ BURMISTRZ GMINY KĘTY ORAZ DOM KULTURY W KĘTACH

TOAST
Z ARTYSTAMI

BILETY W CENIE 70 ZŁ
DO NABYCIA W DOMU KULTURY
ORAZ NA [kup.bilecik.pl](#)

dk

LUX ART

GRUPA
KSM



**NOWY ŚWIĄTECZNY
KONCERT KINOWY**

ANDRÉ RIEU
Śnieżne Boże Narodzenie

Co roku maestro organizuje w swoim rodzinnym Maastricht specjalne gwiazdkowe koncerty. André Rieu zamienia lokalną salę koncertową w magiczną śnieżną krainę, by zaszerwować wszystkim wielbicielom wspaniałej muzyki skrzypiec blaskiem gwiazd zestaw kolęd i innych świątecznych przebojów.

Tym razem André zwraca się do swoich widzów kinowych tymi słowami:
Witajcie, Kochani! Przed nami najpiękniejszy czas w roku. Nie mogę się doczekać, by zaprosić Was do mojego Zimowego Pałacu w Maastricht, abyśmy wspólnie mogli świętować ten magiczny czas. Przyłączcie się do naszej zabawy, pełnej radosnej muzyki, romantycznych walców i niespodziewanych prezentów. Niech ten świąteczny czas będzie dla nas wszystkich wielką radością. Do zobaczenia w kinie!

Czas trwania: około 2 godzin i 25 minut (w tym przerwa)
Polskie napisy, cena biletu: 35 zł
16.12.2023 godz. 9:00 / 30.12.2023 godz. 14:00 / 07.01.2024 godz. 17:00
Bilety dostępne w kasie kina DK, informacje pod nr telefonu 33 844-86-89

Jaka jest kęcka biblioteka?

Diagnoza potrzeb lokalnej społeczności oraz potencjału kulturowego mieszkańców Gminy Kęty została przeprowadzona na potrzeby zadania „Po trzecie-Biblioteka” realizowanego przez Gminną Bibliotekę Publiczną im. Ambrożego Grabowskiego w Kętach.

Zadanie zostało dofinansowane przez Narodowe Centrum Kultury w ramach Narodowego Programu Rozwoju Czytelnictwa 2.0 -BLISKO – Biblioteka | Lokalność | Inicjatywy | Społeczność | Kooperacja | Oddolność. Głównymi założeniami programu BLISKO jest wzmocnienie potencjału bibliotek publicznych oraz wzmocnienie ich roli jako „trzeciego miejsca” jednoczącego społeczność lokalną działaniami kulturalnymi, przyczyniającego się do rozwoju aktywnego czytelnictwa i uczestnictwa w kulturze.

Gminna Biblioteka Publiczna im. Ambrożego Grabowskiego w Kętach w ramach realizowanego projektu rozwija kompetencje pracowników biblioteki pozwalających na rozpoznanie potrzeb i potencjału kulturowego członków lokalnych społeczności, a w konsekwencji na efektywną współpracę z nimi i inicjowanie działań kulturalnych wokół biblioteki; rozwija lokalne partnerstwa, w których wiodącym podmiotem jest biblioteka jako przestrzeń do spotkań, wspólnej pracy, działalności twórczej, promowania aktywności czytelniczej oraz odpoczynku i integracji społeczności.

Badania diagnostyczne prowadzone było od czerwca do końca października 2023r. na terenie biblioteki głównej, filii bibliotecznych, podczas wydarzeń edukacyjno-kulturalnych organizowanych przez bibliotekę oraz pikników o charakterze gminnym.

Zastosowano diagnozę animacyjną w postaci drzewa życzeń, ramki zdjęciowej, rozmowy przy filiżance, analizę dziecięcych rysunków, metody stolika kawiarnianego i burzy mózgów. Zadaliśmy naszym użytkownikom kilka pytań otwartych, aby zachęcić ich do dzielenia się opiniami i pomysłami na funkcjonowanie placówki.

Pierwsze z pytań dotyczyło tego, „co najbardziej podoba mi się w Gminnej Bibliotece Publicznej im. Ambrożego Grabowskiego w Kętach?” Nasi respondenci docenili placówkę i jej działania, podkreślając wysokie kompetencje pracowników, bogatą ofertę kulturalną, warsztatową i edukacyjną. Czytelnicy doceniają również nasz bogaty księgozbiór, możliwość wypożyczenia gier planszowych, filmów i audiobooków.

Zapytaliśmy także o deficyty, o braki i niedogodności w korzystaniu z biblioteki. Tutaj czytelnicy zwracali uwagę na problemy natury infrastrukturalnej – ciasnotę pomieszczeń, brak windy, schody do wypożyczalni dla dorosłych, brak miejsc parkingowych w pobliżu biblioteki. Zwrócono również uwagę na trudności w korzystaniu ze strony internetowej, logowaniu się na konto użytkownika i przeglądaniu katalogu on-line. Czytelnicy sugerowali także, aby w ofercie biblioteki pojawiło się więcej książek obcojęzycznych.

W badaniu chcieliśmy poznać również czytelnicze marzenia i skojarzenia z biblioteką. Dla wielu naszych odbiorców biblioteka to miejsce, w którym panuje miła i życzliwa atmosfera, w którym można kreatywnie spędzić czas i spotkać się z ciekawymi ludźmi. Bardzo istotne były dla nas również pomysły naszych czytelników na poszerzenie oferty biblioteki. Ważny dla nas głos to propozycja spotkań dedykowanych młodym rodzicom, którzy chcieliby spotykać się ze specjalistami (np. psycholog, logopeda), aby móc podyskutować o swoich lękach i problemach wychowawczych. Użytkownicy wskazali również propozycje organizacji zajęć dla ojców i dzieci. Ważny dla nas sygnał to także głos w sprawie zajęć dla dzieci w wieku żłobkowym i organizacja głośnego czytania.

Przed nami drugi rok realizacji projektu „Po Trzecie-Biblioteka” i wiele atrakcyjnych działań. W ich planowaniu uwzględniamy głosy Czytelników, aby być BLISKO i reagować na oczekiwania środowiska. Wszystkich zainteresowanych zachęcamy do śledzenia bibliotecznych kanałów i strony www.



Uczniowie SP 2 podwójnymi mistrzami powiatu

28 listopada w Brzeszczach odbyły się zawody w Halowych Wielobojach Lekkoatletycznych - rywalizacja drużynowa dzieci z klas 4-6. Do zmagania zgłosiło się 16 drużyn z całego powiatu.



Nie zabrakło oczywiście naszych młodych lekkoatletów, którzy zapowiadali walkę o medale. Po przeprowadzeniu wszystkich konkurencji (bieg na 60m, skok w dal, rzut piłką lekarską oraz bieg sztafetowy 6x150m) poznaliśmy wyniki.

Ku naszej radości oba zespoły Szkoły Podstawowej nr 2 w Kętach zdobyły największą ilość punktów i tym samym zdobyły złote medale oraz tytuły Mistrzów Powiatu w LA.

Skład drużyny dziewcząt: Wiśniewska Liliana, Piecuch Klaudia, Adamus Milena, Wójcik Weronika, Serocka Liwia, Kasprzycka Lena, Mydlarz Weronika.

Skład drużyny chłopców: Talik Oskar, Nikiel Szymon, Martyniak Ksawery, Adamus Aleksander, Guzdek Igor, Nycz Oliwier, Marczyński Ignacy, Spiesz Mateusz.

Brawo!

SP 2 Kęty



PODSUMOWANIE RUNDY JESIENNEJ KĘCKIEJ AMATORSKIEJ LIGI PIŁKI NOŻNEJ SEZONU 2023/2024 POD PATRONATEM BURMISTRZA GMINY KĘTY

22 listopada 2023 roku zakończyła się pierwsza runda zmagania w Kęckiej Amatorskiej Lidze Piłki Nożnej. Drużyny „odjechały” na zasłużone urlopy.



Małe podsumowanie statystyczne:

Rozegrano 12 kolejek ligowych, odbyło się 78 meczów, zawodnicy łącznie na boisku spędzili 3.900 minut. Na boisku wystąpiło 208 zawodników amatorów, którzy strzelili łącznie 749 goli! Najlepszym strzelcem na półmetku ligi okazał się zawodnik **BRK Steel** **Łukasz Rylko**, który zdobył 29 goli!

Pierwsze miejsce po rundzie wiosennej zajęła drużyna **BRK Steel** – jest to beniaminek rozgrywek, który występuje po raz pierwszy na Arenie Kęckiego Orlika.

Drużyna nie jest anonimowa, kapitanem drużyny jest „stary wyjadacz” „super snajper” boiskowy i świetny człowiek **Łukasz Rylko**. To właśnie **Łukasz** zebrał ekipę z byłych piłkarzy występujących w przeszłości na różnych poziomach rozgrywkowych.

Drużyna **BRK Steel** to mieszanina wybuchowa starych boiskowych wyjadaczy, ich poczynania boiskowe ogląda się z podziwem, grają ładny dla oka futbol. Można śmiało powiedzieć że „kręgosłup” drużyny tworzą trzej muskietierowie **Łukasz Rylko** – najlepszy strzelec rundy jesiennej, **Bogdan Szczotka** – kierownica drużyny i **Kamil Czarnecki** – zawodnik od czarnej roboty.

Na drugim miejscu zameldowała się drużyna **Dzięcioł Team** – to również nowa „kapela” wśród rozgrywek KALPN sezonu 2023/2024.

Drużyna z mocnymi akcentami motorycznymi i jednym z najlepszych golkeeperów w lidze, to właśnie **Paweł Szczepańczyk** odpowiedzialny jest za defensywę oraz rozegranie piłki od tyłu. Drużyna jest bardzo młoda, wybiegana i bardzo skuteczna. Kapitanem zespołu jest były zawodnik **KS Soła Kobiernice** **Marcin Matuszczak**, który zmontował mocny team, który będzie walczył o najwyższe miejsce w lidze.

Trzecie miejsce wywalczyła drużyna **Amika Wronki**. Kapitanem drużyny jest **Paweł Wrona**, również były zawodnik klubu z Kobiernic, który razem z **Marcinem Matuszczakiem** grali w Sołe w grupach młodzieżowych a później w seniorach. Drużyna pochodzi z okolicznych miejscowości. Drużyna solidna, wybiegana i bardzo zgrana. Tutaj każdy jest jednostką dodaną, świadczy o tym chociaż fakt że bramkami dzielą się trzej świetni zawodnicy: **Domin Nycz**, **Paweł Wrona** oraz były skoczek narciarski **Kacper Konior**, który nie raz pokazał się z nienagannej techniki piłkarskiej. Drużyna gra poprawny futbol i będzie do końca sezonu walczyć o pierwsze miejsce.

Kęcka Amatorska Liga Piłki Nożnej - tabela 13 kolejki z dnia 20/22.11.2023						
miejsce	drużyna	mecze	pkt	bramki	Z/R/P	Bilans
1	BRK Steel	112	31	88--41	10/1/1.	47
2	Dzięcioł Team	12	25	53--37	8/1/3.	16
3	Amika Wronki	12	24	66--44	7/3/2.	20
4	Drink Team	12	21	49--39	6/3/3.	10
5	FC Rekonstrukcja	12	21	70--64	6/3/3.	6
6	Avengers	12	20	51--58	6/2/4.	-7
7	UKS Oldboys Kozy	12	20	75--45	6/2/4.	30
8	ASV 18 - 64	12	15	43--48	4/3/6.	-5
9	K3	12	14	51--38	4/2/6.	13
10	Chłopaki z Ośki	12	13	67--70	4/1/7.	-3
11	TS Hejnał Oldboys Kęty	12	13	55--66	4/1/7.	-10
12	Kojoty	12	4	43--71	1/1/10.	-28
13	Stara Paka	12	1	38--112	0/1/11.	-74

Pozostałe lokaty drużyn w zestawieniu tabelarycznym powyżej.

Klasyfikacja najlepszych snajperów ligi:

Klasyfikacja najlepszych strzelców po rozegraniu 13 kolejki KALPN		
BRK Steel	Łukasz Rylko	29
UKS Oldboys Kozy	Przemysław Zontek	24
FC Rekonstrukcja	Krzysztof Zarzycki	24
Chłopaki z Ośki	Alan Fender	24
TS Hejnał Oldboys Kęty	Dariusz Golba	19
FC Rekonstrukcja	Kamil Wróbel	18
Amika Wronki	Dominik Nycz	17
BRK Steel	Bogdan Szczotka	16
BRK Steel	Kamil Czarnecki	15
K 3	Rafał Rusek	15
Amika Wronki	Paweł Wrona	15
Dzięcioł Team	Kamil Harędziński	14
Amika Wronki	Kacper Konior	14
K 3	Damian Ocham	14
Avengers	Mateusz Kalisz	14
Chłopaki z Ośki	Łukasz Heżyk	13

Statystyki, statystykami, ale najważniejsze jest, że przy rywalizacji i walce sportowej była dobra zabawa i świetna atmosfera, która zdecydowanie jest najważniejsza w tego typu rozgrywkach. Zwrócić trzeba uwagę na czystą grę zawodników która sprawiła że nie pojawiła się żadna kontuzja i wszyscy uczestnicy schodzili z palcu walki z uśmiechem, przybijając sportowe „piątki”.

Drużyny już na urlopiach, odpoczywają, ładują akumulatory. Start rundy rewanżowej planowany jest na marzec / kwiecień 2024. Szczegółowy terminarz ukaże się na stronie www.kety.pl

Ze sportowym pozdrowieniem:
Grzegorz Szulc – Koordynator KALPN

Podziękowania władz Powiatu dla policjantów

Starosta Andrzej Skrzypiński i wicestarosta Paweł Kobielski podziękowali starszemu posterunkowemu Oskarowi Sulikowi i starszemu posterunkowemu Dominikowi Seremakowi - policjantom z Wydziału Ruchu Drogowego oświęcimskiej komendy Policji za uratowanie życia 80-letniemu mieszkańcowi Oświęcimia.

- *Bardzo Panom dziękuję za wspaniałą i godną naśladowania postawę - powiedział starosta Andrzej Skrzypiński na spotkaniu w starostwie 22 listopada*, podkreślając że zachowanie obu nagrodzonych funkcjonariuszy przyczynia się do budowania pozytywnego wizerunku formacji, w której pełnią służbę. Wraz z wice-



starostą Pawłem Kobielskim wręczył obu funkcjonariuszom listy gratulacyjne drobne podarunki. *„Jesteśmy pełni uznania dla szlachetnego sposobu postępowania, który stanowi przykład, jakim powinien kierować się każdy człowiek, dla którego praca jest spełnieniem i powołaniem”* - czytamy w liście gratulacyjnym. Do zdarzenia doszło 1 listopada. W ramach akcji prewencyjnej „Znicz 2023” obaj policjanci pilnowali bezpieczeństwa w ruchu drogowym w rejonie cmentarza komunalnego w Oświęcimiu.

Tuż przed godziną 10 zauważyli, że senior siedzący na ławeczce osuwa się bezwładnie, a stojąca obok kobieta wzywa pomocy. Funkcjonariusze natychmiast podbiegli do pary. Nie wyczuwając tętna i oddechu u mężczyzny podjęli resuscyta-

cję krążeniowo-oddechową, wzywając na miejsce pogotowie ratunkowe.

- *Funkcjonariusze przez kilkanaście minut prowadzili masaż serca, po czym przekazali seniora ratownikom medycznym. Z informacji uzyskanych od medyków wynikało, że senior dzięki szybko udzielonej pomocy odzyskał funkcje życiowe oraz przytomność. Trafił na dalsze badania do szpitala - przybliży asp. szt. Małgorzata Jurecka, oficer prasowa Komendy Powiatowej Policji w Oświęcimiu. W spotkaniu w starostwie oprócz nagrodzonych przez władze Powiatu policjantów wzięli udział komendant powiatowy Policji w Oświęcimiu inspektor Robert Chowaniec i naczelnik Wydziału Ruchu Drogowego nadkomisarz Grzegorz Żmudka.*

SOSW rośnie w oczach

Wicestarosta Paweł Kobielski i członek Zarządu Powiatu w Oświęcimiu Jerzy Mieszczak gościli 29 listopada na terenie Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego w Oświęcimiu. Trwa trzeci, ostatni etap rozbudowy i przebudowy placówki na osiedlu Zasole.

Ten etap prac pochłonie ponad 26 mln zł. Inwestycja jest prowadzona przez Powiat przy wsparciu środków zewnętrznych.

Obaj powiatowi władze podpisali protokół odbioru robót, których wykonanie, według umowy z wykonawcą, miało nastąpić przed końcem listopada br.

W III etapie zadania rozbudowany zostanie budynek szkoły podstawowej, powstanie sala gimnastyczna z prawdziwego zdarzenia (w tej chwili osiągnięto stan surowy otwarty) oraz boisko wielofunkcyjne zewnętrzne o na-

wierzchni syntetycznej. Inwestycję prowadzi Przedsiębiorstwo Inżyniering-Budowlane „BUDECON” SA z Sosnowca.

Uczniowie już od dłuższego czasu mają już do dyspozycji nowoczesne klasy i pracownię nauki zawodu, basen, pomieszczenia do indywidualnej terapii, internat i klimatyzowaną aulę. W pełni obiekt zostanie oddany do użytku w przyszłym roku. Po zakończeniu robót SOSW w Oświęcimiu będzie jedną z najnowocześniejszych tego typu placówek w naszym kraju.



KĘCZANIN
PISMO ZIEMI KĘCKIEJ

Wydawca: Gmina Kęty

Adres redakcji: Kęty, Rynek 13,
Zespół redakcyjny: Ewelina Sadko (Redaktor Naczelny),
Kamilla Frysztacka. Korekta: Wydział Rozwoju

Współpraca: Wydział Urzędu Gminy Kęty, Dom Kultury w Kętach,
Muzeum w Kętach, Gminna Biblioteka Publiczna w Kętach,
Ośrodek Sportu i Rekreacji.

Strona internetowa: www.kety.pl Adres e-mail: redakcja@info.kety.pl
Tel. 793 330 999, 605 168 717

Druk: R2 PRINT

Adam Rytter

Nakład: 5000 sztuk

Oddano do druku 6.12.2023 r.