

**Ogromne dofinansowanie z Rządowego Programu Odbudowy Zabytków
trafi do Powiatu Sokólskiego**

POWIAT SOKÓLSKI – 1 sierpnia 2023 r.



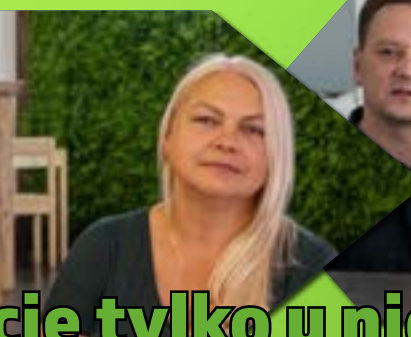
**TO JUŻ NIE GOŁĘBIE POCZTOWE
TYLKO LOTNI ZAWODNICY**



**Strażacy podążali
pątniczym szlakiem**



**To tam będzie nowa
droga powiatowa**



Najlepsze lody zjecie tylko u nich

Nasi przodkowie byli bohaterami

KAMILA BIAŁOMYZY

A młodzież odkrywa ich dzieje. Służy temu również wystawa

– Chcemy jeszcze bardziej zwiększyć wiedzę historyczną mieszkańców Powiatu Sokólskiego, również tych w wieku szkolnym. Zależy nam też na tym, by podkreślić, że nasi przodkowie walczący w Powstaniu byli bohaterami i odegrali niebagatelną rolę w budowaniu niepodległości państwa, w którym teraz żyjemy – mówi Ewa Dębko, prezes Stowarzyszenia „Towarzystwo Ziemia Sokólska”.

Jeszcze przed ostatnim dzwonkiem w zakończonego właśnie roku szkolnym



młodzież z placówek, dla których organem prowadzącym jest Powiat Sokólski, oglądała wystawę poświęconą bohaterom Powstania Styczniowego wywodzącym się z naszych terenów. Przedstawienie ich sylwetek, a także ważnych dla regionu wydarzeń powstańczych, w formie tworzących wystawę dwunastu tablic to kolejne działanie w ramach projektu pn. „Pielęgnowanie polskości w powiecie sokólskim”.

– Na tych dużych plan-szach przedstawieni są przede wszystkim bohate-

rowie naszego regionu. Ale oprócz obszernych opisów tych niezwykłych ludzi są tam też ich podobizny. Niektóre tablice poświęcone zaś zostały bitwom rozegranym na terenie naszego Powiatu i województwa – informuje Ewa Dębko.

Wystawa zorganizowana została przez Stowarzyszenie „Towarzystwo Ziemia Sokólska” w ramach zadania publicznego pt. „Pielęgnowanie polskości w powiecie sokólskim” współfinansowanego ze środków Ministerstwa Obrony Narodowej.



Szanowni Państwo,

Na terenie wszystkich gmin Powiatu Sokólskiego będą remontowane zabytki dzięki wsparciu z Rządowego Funduszu Polski Ład. To tylko niektóre z naszych planów, mających na celu wzmocnienie naszego powiatu, uczynienie go bardziej konkurencyjnym, zrównoważonym i przyjaznym dla mieszkańców. Jesteśmy pełni nadziei i wiary w przyszłość, a dzięki rządowym środkom możemy osiągnąć cele, na których nam zależało.

Chcę także podkreślić, że nasze działania wymagają współpracy i zaangażowania całej społeczności. Będziemy otwarci na Państwa pomysły i opinie, bo tylko razem możemy stworzyć silny i prężny Powiat Sokólski.

Zapewniam Państwa, że będziemy dalej nieustannie pracować, by wszystkie otrzymane rządowe środki, zostały wykorzystane w sposób transparentny i skuteczny. Razem możemy uczynić nasz Powiat jeszcze lepszym miejscem do życia, pracy i rozwoju.

Dziękuję za Państwa wsparcie, jakie okazujecie naszej społeczności. Razem jesteśmy w stanie osiągnąć wielkie rzeczy!

**Starosta Sokólski
Piotr Rećko**

Oferty pracy



Przedszkole Samorządowe w Dąbrowie Białostockiej zatrudni:

**NAUCZYCIELA
WSPÓŁORGANIZUJĄCEGO
PROCES KSZTAŁCENIA**

Zakres obowiązków: indywidualne wsparcie w procesie edukacyjnym dziecka
- umowa o pracę na czas określony

- liczba godzin pracy w tygodniu: 20

Wynagrodzenie brutto: od 2 280 do 4 500 PLN, wynagrodzenie uzależnione od stopnia awansu zawodowego zgodnie z Kartą Nauczyciela

Wykształcenie: wyższe (w tym licencjat), pedagogiczne, kierunek: pedagogika specjalna, specjalizacja: oligofrenopedagogika
Umiejętności i uprawnienia: przygotowanie pedagogiczne
Wymagane dokumenty:
- dokumenty potwierdzające kwalifikacje,

NAUCZYCIELA

Zakres obowiązków: praca z dziećmi w wieku przedszkolnym
- umowa o pracę w zastępstwie
- zmianowość: dwie zmiany
- liczba godzin pracy w tygodniu: 20

Data rozpoczęcia: 01.09.2023
Data zakończenia pracy: 31.08.2024

Wynagrodzenie brutto: od 3 600 do 4 550 PLN, wynagrodzenie uzależnione od

stopnia awansu zawodowego zgodnie z Kartą Nauczyciela

Wykształcenie: wyższe (w tym licencjat), pedagogiczne, kierunek: wychowanie przedszkolne

Umiejętności i uprawnienia: przygotowanie pedagogiczne

Sposób aplikowania: bezpośrednio do pracodawcy:
Samorządowe Przedszkole Dąbrowa Białostocka
ul. Szkolna 8, 16-200 Dąbrowa Białostocka,
Osoba do kontaktu: Janina Sołowiej, tel. 607 831 841

Trans-Kop Sokółka poszukuje osób na stanowisko:

- OPERATORA KOPARKI (konieczne doświadczenie)
- MECHANIKA
- KIEROWCY WYWROTKI 4-OSIOWEJ
- KIEROWCY NACZEPY WYWROTKI (patelni)

Oferuje:
- stabilne zatrudnienie,
- umowę o pracę,
- atrakcyjne wynagrodzenie,
- pracę w młodym zespole

Kontakt telefoniczny w godzinach od 6:00 do 16:00
Tel. 508 935 750. Na SMS firma nie odpisuje.

Historyczne dofinansowania z Rządowego Programu Odbudowy Zabytków

PATRYCJA ZALEWSKA

Znane są już wyniki. Dofinansowanie przyznano 4800 projektom na łączną kwotę aż 2,51 mld zł

– Jestem bardzo uradowany wynikami naboru. Dbanie o zabytki to nasz obowiązek. One są świadkami naszej historii i tradycji. Wkładamy wiele starań, aby przywrócić im dawną świetność. Jednak nie osiągnęlibyśmy tego celu i tych potężnych pieniędzy, gdyby nie wsparcie i zaangażowanie Senatora Mariusza Gromko, na którego pomoc zawsze możemy liczyć. Myślę, że śmiało mogę go nazwać przyjacielem naszego powiatu. Dziękuję też oczywiście Marszałkowi Arturowi Kosickiemu, a także pracownikom Starostwa Powiatowego w Sokółce, którzy włożyli mnóstwo pracy i wykorzystali swoją wiedzę, aby te projekty stworzyć. Bo one są podstawą do uzyskania dotacji – podsumował Starosta Piotr Rećko.

Dzięki staraniom Piotra Rećko, Starosty Sokólskiego, i Zarządu Powiatu Sokólski otrzymał dotację na trzy projekty. Łączna jej kwota to 2 400 000 zł.

Są to:

– remont prezbiterium kościoła parafialnego pw. św. Antoniego Padewskiego w Sokółce – Sanktuarium



Najświętszego Sakramentu przy parafii św. Antoniego w Sokółce – 900 000,00 zł,
– przebudowa obiektu na Muzeum bł. ks. Jerzego Popiełuszki przy parafii w Suchowoli – 1,2 mln zł,
– remont dachu kościoła parafialnego pw. Najświętszego Serca Pana Jezusa w Rozedrance Starej – 300 000,00 zł.

Dzięki wsparciu z RFPOZ Polskiego Ładu dotacje otrzymało również 9 gmin z terenu powiatu sokólskiego, niektóre z nich nawet na kilka obiektów zabytkowych! Jedynie gminie Janów nie przyznano środków.

W związku z tym Starosta Sokólski wraz z Zarządem postanowił przyznać środki z budżetu Powiatu w wysokości 1 000 000 zł na renowację kościoła pw. św. Jerzego w Janowie.

Rządowy Program Odbudowy Zabytków polega na bezzwrotnym wsparciu inwestycji dotyczących renowacji i odbudowy zabytków. Dofinansowanie może pokryć do 98 proc.

kosztów inwestycji, udział własny samorządu to minimum 2 proc.

Wyniki naboru ogłosił Premier Mateusz Morawiecki wraz z Piotrem Glińskim, Ministrem Kultury i Dziedzictwa Narodowego. Zapowiedzieli oni także rozpisanie wkrótce kolejnego naboru. W grę wchodzi ponad 3 mld zł w ciągu trzech lat na polskie zabytki.

Gliński dodał, że decyzja o rozpoczęciu drugiego etapu zostanie podjęta w ciągu kilku tygodni.

– To program bez precedensu, to wysiłek na miarę odbudowy starówek kilku miast razem. Program wchodzi w fazę realizacji – dodał Premier Morawiecki.

LISTA GMIN, które otrzymały dofinansowanie:

– gmina Dąbrowa Białostocka – Remont wschodniej elewacji z prezbiterium i zakrystiami kościoła pw. św. Stanisława Biskupa i Męczennika w Dąbrowie Białostockiej 1 220 000,00 zł,



– gmina Kuźnica – Wykonanie prac konserwatorskich i restauratorskich kapliczki słupowej w Wołkuszach 980 000,00 zł,
– gmina Szudziałowo – Remont zabytkowego kościoła pw. św. Wincentego Ferreriusza i św. Bartłomieja Apostoła w Szudziałowie 498 988,00 zł,
– gmina Sidra – Renowacja muru z kamienia polnego wokół kościoła rzymskokatolickiego pw. NMP Pocieszenia w Zalesiu 205 800,00 zł,
– gmina Sidra – Prace remontowe w kościele rzymskokatolickim pw. Opatrzności Bożej w Siderce 303 800,00 zł,
– gmina Krynki – Prace restauratorskie i roboty budowlane obejmujące budynek dawnej synagogi w Krynkach wpisanej do rejestru zabytków pod nr.: A-557 z 22.10.1966. 1 200 000,00 zł,
– gmina Sidra – Remont zabytkowego kościoła rzymskokatolickiego pw. Matki Boskiej Częstochowskiej i św. Kazimie-

rza w Majewie Kościelnym 506 474,00 zł,

– gmina Sidra – Remont i termomodernizacja zabytkowego kościoła rzymskokatolickiego pw. św. Trójcy w Sidrze 183 926,00 zł,
– gmina Nowy Dwór – Wykonanie prac konserwatorskich oraz robót budowlanych na terenie parafii św. Mikołaja w Nowym Dworze 127 400,00 zł,
– gmina Nowy Dwór – Wykonanie prac konserwatorskich i robót budowlanych na terenie cmentarza parafialnego parafii pw. Jana Chrzciciela w Nowym Dworze 1 048 600,00 zł,
– gmina Korycin – Remont zabytkowej dzwonnicy i kościoła parafialnego pw. Znalezienia i Podwyższenia Krzyża Świętego w Korycinie 1 176 000,00 zł,
– gmina Szudziałowo – Remont zabytkowej cerkwi parafialnej św. App. Piotra i Pawła w Samogródzie 498 500,00 zł,
– gmina Sokółka – Rewitalizacja obiektów w Gminie Sokółka 1 200 000,00 zł.



Podążali do Matki Boskiej Różanostockiej pątniczym szlakiem

PATRYCJA ZALEWSKA
fot. Marcin Pogorzelski

Ponad 200 wyjątkowym pielgrzymom udało się pokonać 11 kilometrów w żarze lejącym się z nieba i szczęśliwie dotrzeć do bazyliki w Różanymstoku. Tam, pod cudownym obrazem Matki Przenajświętszej, dziękowali za opiekę nad ich służbą

Trasa 16. pielgrzymki naszych strażaków wiodła spod kaplicy w Jałowce, przez Suchodolinę, gdzie mieli chwilę na odpoczynek i zregenerowanie sił, do Różanogostoku. Uczestniczyli w niej funkcjonariusze PSP i druhowie OSP. Towarzyszyły im

rodziny i sympatycy obu formacji, a także samorządowcy z terenu powiatu sokólskiego.

– Przeszliśmy już kilka kilometrów, niektórzy są zmęczeni, ale łyk zimnej wody poprawi im humor i zdrowie, po czym ruszamy dalej ze śpiewem na ustach – relacjonował z drogi Tomasz Krasowski, Wiceprezes Zarządu Powiatowego OSP w Sokółce, który szedł na czele orszaku pątników.

W poprzednich latach strażacy pokonywali różne trasy. Wychodzili z Nowego Dworu czy Kamiennej Starej, z kościółka św. Anny. W ubiegłym roku wyruszyli z Sidry przez Siderkę, Butrymowce i Grzebenie. Zawsze idą



w lipcu lub sierpniu. Jest to jednodniowa, kilkudziesięciodzinna pielgrzymka.

– Zachęcam wszystkich, którzy do tej pory nie zdecydowali się wyruszyć z nami, aby dołączyli do braci strażackiej w przyszłych latach. Pielgrzym-

ki będziemy organizowali nadal, co roku, jeśli nie stanie na przeszkodzie. Wspólna droga nas jednoczy. Razem wędrujemy, modlimy się, śpiewamy, spożywamy posiłek – przekonywał Wiceprezes Krasowski.

Zapewniał, że przygotowując kolejną pielgrzymkę, zawsze starają się dopasować termin tak, aby odpowiadał jak największej liczbie chętnych do udziału w niej. W tym roku celowali, żeby rozpocząć swoją pątniczą drogę przed żniwami.

– Szczęśliwie dotarliśmy do Matki Boskiej. Dziękujemy wszystkim za obecność, a szczególne podziękowania przekazujemy Staroście Piotrowi Rećko i Zarządowi Powiatu Sokólskiego za przygotowanie posiłku dla nas, pielgrzymów – spod różanostockiej bazyliki „meldował” Tomasz Krasowski.

Realizują innowacyjny projekt po to, aby pomóc dzieciom

Powiat Sokólski realizował od września 2022 r. „Projekt innowacyjno-wdrożeniowy w zakresie oceny funkcjonalnej” polegający na badaniu i opracowaniu modelowych rozwiązań na rzecz świadczonego lokalnie międzysektorowego wsparcia dla dzieci, uczniów i rodzin na podstawie metodyki oceny funkcjonalnej z wykorzystaniem Międzynarodowej Klasyfikacji Funkcjonowania Niepełnosprawności i Zdrowia – ICF.

W ramach III etapu Projektu (trwającego od stycznia do czerwca 2023 r.) Powiat Sokólski wraz z Zespołem Projektowym wytypował grupę 10 dzieci do 6 roku życia oraz 10 uczniów, którym udzielono niezbędnej pomocy.

Wsparcie dzieci było procesem zaplanowanym na

podstawie wyników przeprowadzonych badań przesiewowych. Dzieci otrzymały pomoc w formie zajęć specjalistycznych, takich jak terapia logopedyczna, integracji sensorycznej, psychologicznej, pedagogicznej, polisensorycznej w Sali Doświadczenia Świata. Ponadto przeprowadzono 2 badania specjalistyczne w celu diagnozy całościowych zaburzeń rozwoju. Badania były prowadzone przez psychologów, pedagogów, logopedów i psychiatrę dziecięcą. Wsparcie dla rodziny dziecka miało formę indywidualnych spotkań, konsultacji, instruktażu i porad w zakresie pracy z dzieckiem oraz udziału rodzica w zajęciach otwartych. Udzielana pomoc polegała na kształtowaniu pożąda-

nych postaw i zachowań w kontaktach z dzieckiem, takich jak wzmocnienie więzi emocjonalnej, utrwalenie właściwych reakcji na zachowania pożądane oraz pomoc w przystosowaniu warunków w środowisku domowym do potrzeb dziecka.

Wsparcie uczniów obejmowało: powołanie i zorganizowanie spotkań Zespołów Konsultacyjnych, opracowanie ścieżki wsparcia dla każdego ucznia

ze szczegółowym opisem funkcjonujących już form wsparcia w szkole i poza nią, przygotowanie Protokołu Szkolnej Oceny Funkcjonalnej, Indywidualnego Planu Edukacyjnego (IPE) i Indywidualnego Planu Wspierania Ucznia i Rodziny (IPWUR) oraz określanie potrzeb i monitorowanie jakości wsparcia udzielanego uczniowi i rodzinie.

Monitorowaniem, koordynowaniem i weryfikacją ja-

kości wsparcia udzielanego dzieciom, uczniom i ich rodzinom zajmowały się pani Małgorzata Gryszel – Koordynator do spraw badań uczniów oraz pani Iwona Iwańczuk – Koordynator do spraw badań dzieci. Działania podjęte w III etapie Projektu miały na celu opracowanie działań wspierających i sprawdzenie skuteczności udzielonego wsparcia.



Kiedyś gołębie dostarczały listy, teraz biorą udział w zawodach

SYLWIA MATUK
fot. Jarosław Stasiulewicz,
Marcin Pogorzelski

Niektórym kojarzą się z rynkiem w środku miasta i karmieniem okruciami. Z kolei hodowcy uznają gołębie, bo o nich mowa, za zawodników, którzy potrafią pokonać tysiące kilometrów, aby wrócić do domu

W pierwszy weekend lipca odbyły się kolejne zawody tych stadnych ptaków, w których wystartowały nasze sokólskie okazy. Lot gołębi pocztowych rozpoczął się w miejscowości Pyrzyce. Z trzech oddziałów: białostockiego, augustowskiego i sokólskiego wypuszczono około 4000 ptaków, w tym z Sekcji Sokółka wystartowały 853 sztuki od 40 hodowców. Gołębie miały do pokonania 542 km. O zawodach, hodowli i wyjątkowości tych ptaków opowiedział hodowca i jednocześnie prezes P.Z.H.G.P. Sekcja w Sokółce Zbigniew Raube.

Na wstępie podziękował Piotrowi Rećko, Staroście Sokólskiemu, za współorganizację lotu i sfinansowanie pucharów i dyplomów na zawody.

– Dziękuję także w imieniu swoim i pozostałych gołębiarzy z Sekcji Sokółka dyrekcji Szkoły Zawodowej w Sokółce za udostępnienie nam pomieszczenia przy budynku placówki, w którym możemy wkładać gołębie na loty, spotykać się, organizować zebrania. Do tej pory nie mieliśmy takie-



go stałego miejsca – nie krył wdzięczności hodowca.

Zainteresowanie gołębiami pana Zbigniewa trwa od dzieciństwa. Już jako dwunastolatek posiadał swój pierwszy gołębnik, przy domu babci. Teraz może pochwalić się tym dużo większym, na własnej posesji. I, jak twierdzi, hodowla tych ptaków i udział w lotach to pasja. Jednak aby wytrenować wartościowe okazy, należy poświęcić temu mnóstwo czasu i systematyczności. A utrzymanie gołębi wbrew pozorom nie musi być bardzo drogie.

– Kosztuje tylko wtedy dużo, kiedy używa się chemii. My sięgamy po nią jedynie wtedy, gdy gołąb zachoruje. Nasze ptaki karmione są naturalnym ziarnem. Używamy też własnoręcznie zrobionego oleju czosnkowego, chrzanu, czarnego bzu – wyjaśnił.

Ważna jest też systematyczność karmienia. Zimą gołębie karmi się tylko raz, a latem 2 razy. Najlepiej o tej samej porze. Zawsze też

muszą mieć dostęp do czystej wody.

Aby gołąb chciał jak najszybciej pokonać trasę zawodów i wrócić do domu, ważna jest motywacja. Ptaki można motywować gniazdem, jajkami i młodymi pisklętami bądź wdowieństwem.

– Samiec rozdzielony z samicą będzie miał motywację do powrotu, żeby jak najszybciej zobaczyć się ze swoją połówką – opowiada pan Zbigniew.

Zawody wzbudzają wśród hodowców gołębi największe emocje. Dla dorosłych gołębi są one organizowane w każdy weekend od maja do sierpnia, z odległości od 100 do 1200 km. Natomiast podniebne wyścigi młodych ptaków odbywają się w weekendy od sierpnia do września, z odległości od 100 do 400 km.

– Jednorazowo gołąb może przelecieć do 1000 km przy dobrym wietrze. Jeżeli pogoda jest sprzyjająca i wiatr wieje w plecy ptaka, wówczas się tak nie męczy – tłumaczy hodowca.

Przed każdymi zawodami co najmniej dwa razy w tygodniu gołębie mają trening. Wypuszczane są na odległość 40-60 km, gdzie najpierw wylatują samice, a po odczekaniu określonego czasu także samce.

Dzień przed wyznaczonym terminem zawodów hodowcy wraz z ptakami

zjeżdżają się do sekcji. Tam gołębie są wkładane do koshi, które specjalnym samochodem są przewożone na miejsce konkurencji. Po ich wypuszczeniu początkowo ptaki lecą w większej grupie, aby potem rozbić się na mniejsze. Rzadkością jest, aby jakiś gołąb odbił od stada. Hodowcy wracają do swoich domostw lub miejsc, gdzie ulokowane są gołębniki, i z niecierpliwością czekają na powrót ptaków.

– Na gołębnikach mamy podpięty zegar, który szcztuje czas przylotu danego ptaka poprzez umieszczoną na jego nóżce obrączkę elektroniczną. Według tych danych są wyliczane prędkości gołębi i tworzone listy oraz końcowa klasyfikacja. Punkty zdobywa pierwsze 20% ptaków, a dany sezon wygrywa hodowca, który ueziera ich najwięcej – wyjaśnia pan Zbigniew.

Za zwycięstwo otrzymują puchary i dyplomy, ale nie to jest najważniejsze. Dla hodowców liczy się to, aby gołąbki wróciły bezpiecznie

do domu. A nie zawsze tak się dzieje. Może zaatakować je jastrząb czy sokół, mogą też zgubić drogę z powodu niesprzyjających warunków atmosferycznych – tłumaczy.

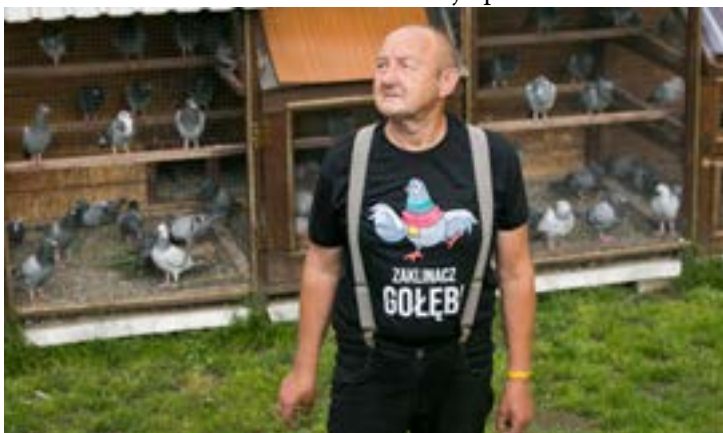
Jeśli taki gołąbek się zgubi i wylądjuje u kogoś na parapecie czy podwórzu, wystarczy dać mu ziarna lub ryżu do jedzenia oraz wody do picia. Gdy odpocznie i wzmacni się, sam odleci w dalszą drogę.

– Jeżeli uda się złapać takiego gołębia, najlepiej zadzwonić do właściciela, a gdy nie ma numeru telefonu na obrączce, to skontaktować się z odpowiednim oddziałem w celu identyfikacji – dodaje pasjonat.

A czy po tych zawodach wszystkie ptaki wrócą do swoich domów, pokaże czas. Na obecną chwilę znamy jedynie zwycięzców trzech pierwszych miejsc z Sekcji Sokółka.

Pierwsze i drugie zajęły gołębie Jarosława Żuka, a trzecim był ptak należący do Mariusza Majewskiego. Z kolei Zbigniew Raube po dziewięciu lotach klasyfikuje się na 3. pozycji.

Właścicielom okazy, które najszybciej pokonały konkursową trasę z Pyrzyce do Sokółki, Jerzy Białomyzy, Wicestarosta, w imieniu Piotra Rećko, Starosty Sokólskiego, i w obecności Tomasza Tolko, Dyrektora Wydziału Organizacyjnego, wręczył w Starostwie Powiatowym pamiątkowe dyplomy i puchary.



Powiat Sokółski szykuje dla Was kolejne udogodnienia

KAMILA BIAŁOMYZY
fot. Marcin Pogorzelski

Ciąg pieszo-rowerowy w Osmołowszczyźnie, nowa nitka przeznaczona dla spacerowiczów i cyklistów prowadząca aż do Drahli, dukt w Kraśnianach, w Sokółce i nie tylko tam, a do tego szereg wyniesionych przejść dla pieszych. To wszystko powstanie jeszcze w 2024 roku

– Kiedy składaliśmy wnioski na nowe ciągi pieszo-rowerowe w Powiecie Sokółskim, to nie wierzyliśmy, że te pieniądze otrzymamy. Wszyscy mówili, że tyle ścieżek to przesada i że to się nie uda, zwłaszcza że 80% dofinansowania to gigantyczna kwota. Ale my wierzyliśmy, że jednak nam się powiedzie. I się udało. Już za moment zaczniemy te nitki realizować – cieszy się z pozyskania ogromnych środków, a tym samym z możliwości rozpoczęcia remontów, Piotr Rećko, Starosta.

Powiat Sokółski otrzymał z Rządowego Funduszu Rozwoju Dróg olbrzymie, bo aż 80-procentowe dofinansowanie na budowę ciągów pieszo-rowerowych. Nie jednego, nie dwóch, nawet nie trzech. Bo na jego terenie już niedługo powstanie aż siedem zupełnie nowych nitek, przeznaczonych dla spacerowiczów i cyklistów.

Ale to nie wszystko. W planach są bowiem również wyniesione przejścia dla pieszych, a nawet remont drogi prowadzącej z Rudawki do Kumiałki. Co ważne, Powiat zrealizuje te inwestycje w wyjątkowo dużej mierze ze środków zewnętrznych. Dzięki temu te własne będzie mógł przeznaczyć na inne potrzebne działania.

– To jest po prostu mistrzostwo świata. Wartość

tej inwestycji to 15 mln zł. 80% stanowi dofinansowanie, pozostaje zatem 20% – informuje Starosta.

Część z tych 20% Powiat również stara się pozyskać. Na przykład na zbudowanie nowiutkiej ścieżki, która ma prowadzić od drogi wojewódzkiej, gdzie dotychczasowy ciąg pieszo-rowerowy się urywa, aż do Drahli. Zamierzeniem jest to, by powstała kwota pokrył montaż finansowy współfinansowany przez firmy zwirowe prowadzące eksploatację w pobliżu tej drogi, przy której będzie ciąg. I wiemy, że po wstępnych rozmowach z ich przedstawicielami oddźwięk jest pozytywny.

– Budowę tej ścieżki obiecaliśmy ludziom. Dzięki niej poprawią się warunki bezpieczeństwa – zapewnia Piotr Rećko.

W Drahlach, tuż obok Klubu Wiejskiego, powstanie także wyniesione przejście dla pieszych. Wszystko z myślą o tym, by mieszkańcy czuli się bezpieczniej.

Nowa nitka przeznaczona dla pieszych i rowerów powstanie też w samej Sokółce. Ma się ciągnąć ulicą Kresową, od ul. Lotników Lewoniewskich, po obu stronach jezdni, i prowadzić aż do Szyszek.

– Na tę ścieżkę dostaliśmy aż 9 mln zł – cieszy się Starosta.

I tu również pozostałą kwotę pokryje montaż finansowy współfinansowany przez zwirownie. To one mają bowiem uzupełnić brakujące 20%.

Ta trasa ma przebiegać między innymi przy przedszkolu. I właśnie w jego okolicy dodatkowo zostanie wyniesione przejście dla pieszych.

Kolejny ciąg przeznaczony dla pieszych i rowerzystów powstanie wzdłuż drogi prowadzącej z Sokółki do

Kraśnian. Ma on przebiegać po starodrożu dawnej drogi wojewódzkiej, obecnie powiatowej, po jej lewej stronie. Ta droga znajduje się w terenie niezabudowanym i nieoświetlonym, a inwestycja ma na celu skierowanie ruchu pieszego na bezpieczny chodnik, by spacerowicze nie musieli korzystać z jezdni. Zwłaszcza że to trasa często uczęszczana. I przez samochody, i przez pieszych.

Gospodarz Powiatu zapewnia, że autorzy projektu dołożą starań, by inwestycja nie pociągnęła za sobą wycinania drzew, które się przy tej drodze znajdują.

Jeszcze jedna ścieżka, którą Powiat wybuduje z myślą o pieszych i rowerzystach, ma się zaczynać w Sokółce, u zbiegu ulic Kryńskiej i Jana Pawła II. I będzie prowadzić do skrzyżowania z drogą gminną w Nowej Kamionce, gdzie z kolei połączy się z już istniejącym ciągiem. A cała inwestycja ma stanowić zamknięcie pierścienia komunikacyjnego, umożliwiającego bezpieczne poruszanie się niechronionych uczestników ruchu.

Zmiany szykują się też w Geniuszach. Tam nowiutki ciąg pieszo-rowerowy ma się znajdować po prawej stronie jezdni i prowadzić od zjazdu z drogi krajowej aż do końca zabudowań.

– Chodzi o bezpieczeństwo mieszkańców, to jest oczywiście priorytet, ale dzięki tym inwestycjom zwiększy się też atrakcyjność turystyczna naszego Powiatu. Również dlatego chcemy stworzyć sieć dróg rowerowych – zapewnia Starosta.

Poza tym podobna inwestycja pojawi się w Sitawce, w ciągu drogi powiatowej. Tu połowę z brakujących 20% całkowitej kwoty przekaże gmina Janów.



Zmianami będą się też cieszyć na co dzień mieszkańcy gminy Dąbrowa Białostocka. To na jej terenie przedłużony zostanie ciąg pieszo-rowerowy, prowadzący dotychczas od drogi wojewódzkiej przez Małyszówkę. Jego nowy odcinek ma bowiem biec znacznie dalej, bo aż do końca zabudowań w Osmołowszczyźnie.

– Ja, Jerzy Białomyzy, Romuald Gromacki, Jarosław Sulik obiecaliśmy to i to zrealizujemy – zapewnia Starosta.

Ale, jak zaznacza, na tym sukcesie Powiat nie poprzestanie. Bo w przyszłości zamierza pociągnąć tę nitkę jeszcze dalej, aż do najstarszego drewnianego kościoła na terenie województwa podlaskiego, czyli tego pod wezwaniem św. Anny, mieszczącego się w Kamiennej Starej. A w dalszej kolejności chce połączyć ścieżkami rowerowymi trzy ważne ośrodki sakralne znajdujące się na terenie gminy Dąbrowa Białostocka. Chodzi właśnie o kościółek w Kamiennej Starej, a także o „Częstochowę Podlasia”, jak wielu nazywa Różanystok, do którego ścieżka jest już budowana, i o Jaczną, gdzie znajduje się ważny ośrodek prawosławny.

– Brakuje nam jeszcze odcinka na ul. Konopnickiej. Zrobienie tam ścieżki rowerowej jest bardzo ważne. Ta odnoga do Jaczna również musi powstać. To jest nasz

cel, zrealizujemy go w następnej kadencji – zapewnia Gospodarz Powiatu.

To nie koniec zmian, które zapowiadają się w Dąbrowie. Mają tam bowiem powstać aż trzy wyniesione przejścia dla pieszych. Dwa z nich pojawią się przy kościele pw. św. Stanisława, po obu jego stronach, na ul. 3 Maja. Zabiegał o nie ks. Andrzej Horaczy, proboszcz dąbrowskiej parafii, starał się o to także Jarosław Sulik.

Trzecie będzie się natomiast mieścić na ul. Godlewskiego. Na potrzebę zrealizowania tej inwestycji zwracał uwagę przede wszystkim Łukasz Owsiejko, prezes Agencji Rozwoju Regionalnego „Ares” w Suwałkach i radny gminy Dąbrowa Białostocka.

– Tak naprawdę te wszystkie działania to realizacja naszych obietnic wyborczych. Aż ponad miarę wykonamy to, co założyliśmy – zauważa Starosta.

Ale pieniądze z RFRD, które w ostatnim czasie otrzymał Powiat, zostaną przeznaczone nie tylko na ciągi pieszo-rowerowe i wyniesione przejścia. Remont obejmie także nitkę prowadzącą z Rudawki do Kumiałki. Na ten cel Powiat pozyskał prawie 3 mln zł z RFRD na działania remontowe. 850 tys. zł dołożył natomiast Urząd Marszałkowski.

– Przystępujemy, realizujemy i wykonamy – zapewnia Starosta.

Odcinek tej drogi poprowadzi przez obrzeża cmentarza



KAMILA BIAŁOMYZY
fot. Maciej Białobłocki
Marcin Pogorzelski

Wyjaśniamy, jak dokładnie będzie przebiegała

– Projektowana inwestycja ma zapewnić spójną sieć komunikacyjną między ulicami Mickiewicza i Witosa oraz Mariańską. Dzięki temu Powiat stworzy mieszkańcom możliwość dogodnego, komfortowego dojazdu do dwóch sokólskich nekropoli i do sanktuarium pw. św. Antoniego – powiedział Piotr Rećko, Starosta Sokólski, na LXXII Sesji Rady Miejskiej w Sokółce.

Staraniem Powiatu już niedługo rozpoczną się prace, których celem jest stworzenie drogi łączącej trzy ważne sokólskie ulice: Mariańską od wschodu, Witosa od północy i Mickiewicza od zachodu.

Jeden z jej końców ma się łączyć właśnie z ulicą Mickiewicza. Droga powiatowa będzie się bowiem zaczynać tuż przy „Bakunówce”, a mówiąc ściślej: między tą restauracją a przykościelnym parkingiem. W pobliżu, po drugiej stronie ul. Mickiewicza, znajduje się żłobek oraz lodziarnia „Stara Szkoła”.

Nowa droga powiatowa ma dalej prowadzić w stronę sokólskiego sanktuarium. Będzie przebiegać

z tyłu świątyni, a jej jedna odnoga skróci łagodnie w prawo, czyli otoczy kościół również z jego wschodniej strony. Wszystko po to, by połączyć się z nowym parkingiem i doprowadzić do niego kierowców chcących zostawić swoje auta w pobliżu naszego sokólskiego miejsca kultu.

Ale wróćmy z tej odnogi do miejsca, w którym główna gałąź drogi przebiega jeszcze za kościołem. Bo właśnie na wysokości świątyni nową nitką skrócimy również w lewo. Ten jej odcinek poprowadzi nas w kierunku cmentarza katolickiego, wzdłuż Szkoły Podstawowej nr 1 i równolegle do ul. Mickiewicza.

To właśnie przy tym trakcie znajdują się przykuwające uwagę przechodniów stare lipy, tworzące okazały szpaler. Sama droga, przebiegająca obok nich, ma mieć 6 m szerokości. Ale z myślą o tych, którzy uwielbiają spacerować w otoczeniu zieleni, tuż obok „powiatówki”, pomiędzy drzewami, powstanie szeroki na dwa metry deptak.

Droga przeznaczona dla ruchu samochodowego poprowadzi aż do muru, za którym znajduje się sokólska nekropolia, a potem skróci w prawo. Ale deptak nie. Bo ten właśnie na wysokości muru odłączy się od drogi powiatowej i po-

wiedzie nas dalej prosto, na cmentarz, po czym rozgałęzi się dopiero na jego terenie. To znaczy, że spacerując tym traktem, wejdziemy na cmentarz, a chodnik rozdzieli się już na nim na kilka alejek. Jedna z nich ma się ciągnąć równolegle do ul. Mickiewicza, druga zaś skróci w prawo i powiedzie wzdłuż muru, po jego wewnętrznej stronie.

Rozgałęziać będzie się także zaplanowana droga powiatowa. Takie skrzyżowanie ma się znaleźć w miejscu, gdzie południowa ściana cmentarza się kończy. Jedna odnoga nowej nitki poprowadzi nas prosto i połączy się z ul. Mariańską. Drugą zaś skrócimy w lewo. Ma ona biec wzdłuż cmentarza, a jadąc nią, zobaczymy sokólskie miejsce pochówku z lewej strony. Dotrzemy nią aż do ul. Witosa, z którą cmentarz graniczy od północy.

I właśnie ta odnoga drogi powiatowej, równoległa do ul. Mariańskiej, na niewielkim, bo wynoszącym jedynie 216 metrów odcinku przetnie obrzeża cmentarza, a mówiąc ściślej: jego nowszą część. Ale ruch samochodowy nie będzie tam duży, bo znaczna część zmotoryzowanych wybierze prostą ul. Mariańską jako trasę swojego przejazdu. Za to z tego odcinka drogi powiatowej, który przecina cmentarz, na pew-

no skorzystają kierowcy samochodów należących do firm pogrzebowych.

Oprócz samej nitki spinającej trzy duże sokólskie ulice w pobliżu nekropolii wybudowane zostaną aż cztery parkingi. Jeden z nich znajdzie się przy ul. Witosa. Drugi powstanie od południowej strony starego cmentarza. Trzeci niedaleko domu pogrzebowego, od wschodniej strony kościoła. Czwarty natomiast będzie się mieścić przy ul. Mickiewicza, naprzeciwko hali sportowej. Ma on być połączony pieszą alejką z cmentarzem, a także ze znajdującą się za nim drogą powiatową.

I właśnie z myślą o stworzeniu tej alejki Powiat Sokólski zwrócił się do gminy Sokółka z prośbą o przekazanie mu nieodpłatnie dwóch działek znajdujących się na ul. Szalkowskiego, między ul. Mickiewicza a nekropolią, tuż obok miejsca, gdzie powstanie

parking. Radni dyskutowali o sprawie na Sesji Rady Miejskiej i większością głosów opowiedzieli się za tym, by Powiat działki otrzymał.

„Za” głosowali: Daniel Supronik – Przewodniczący Rady Miejskiej w Sokółce, Tomasz Tolko, Jadwiga Bieniusewicz, Karol Puszko, Helena Czaplejewicz, Piotr Karol Bujwicki, Jarosław Panasiuk, Krzysztof Szczepiot, Jarosław Sawoń, Robert Rybiński i Maria Julita Budrowska. Co ważne, w tym gronie znaleźli się również tacy radni, którzy na ogół głosują w myśl Ewy Kulikowskiej, burmistrz Sokółki.

Wojciech Czabatorowicz i Piotr Kirpsza wstrzymali się. Natomiast głosu nie oddali: Piotr Borowski, Marta Jarosz, Ewa Karczewska, Andrzej Kirpsza, Helena Kozłowska, Karol Krokos, Piotr Kułakowski i Michał Tochwin. Nikt nie zagłosował przeciw.



Tylko u nich zjecie pyszne lodowe spaghetti

SYLWIA MATUK
fot. Mateusz Matyszczuk

Pomysł uruchomienia własnej lodziarni narodził się w ich głowach za granicą. Potem zrealizowali go w Janowie, w miejscu, w którym kiedyś już produkowano kultowe śmietankowe lody. Małżeństwo z prawniczym wykształceniem stworzyło tam lokal, w którym nie tylko można zjeść pyszne, naturalne lody oparte na włoskiej recepturze i krótkim składzie, ale i miło spędzić czas

– Początek tej historii sięga czasów, gdy z żoną pracowaliśmy za granicą. To wtedy w naszych głowach zaczął kiełkować pomysł na lodowy biznes, a to też za sprawą pracy, którą tam wykonywaliśmy. Postanowiliśmy, że po powrocie do Polski otworzymy własną lodziarnię – zaczyna Daniel Woronowicz, właściciel janowskiej firmy La Storia Wytwórnia Lodów.

W tym nowym, klimatycznym miejscu na kulinarnej mapie naszego powiatu można zjeść przepyszne zimne desery, w tym lodowe spaghetti, którego nie serwuje nikt w regionie. W ofercie są też gorące napoje, lemoniady, serniki i szarlotki własnej roboty.

Dlaczego Woronowiczeowie wybrali Janów na lokalizację? Z sentymentu. Stąd pochodzi Agnieszka, żona Daniela. Tu jest jej rodzinny dom. Do spełnienia marzenia przysłużyła okazja kupna działki, na której już kiedyś inny właściciel prowadził podobną, rzemieślniczą działalność, znaną w całej okolicy.

– Lody u pana Piotra były kultowe, jedyne takie i bardzo smaczne. Uwielbiali je nie tylko miejscowi, ale i przyjezdni. Dlatego też



obawialiśmy się jak odbiorą nasze wyroby klienci i czy sprostamy choć trochę poprzeczce pozostawionej przez pana Piotra. Ale nie przekonalibyśmy się o tym bez spróbowania – tłumaczy właściciel.

Jednocześnie byli pewni swoich smaków i receptur. I po trzech miesiącach działalności śmiało stwierdzają, że im się udało. La Storię odwiedza coraz więcej klientów nowych i tych, którzy są z nimi od początku, zachwalając smak mrożonych kulek. Lodziarze zaznaczają, że przepisów na nowe mają mnóstwo. Bazują na starych włoskich recepturach, które opracowują pojedynczo. Przy tym też ciągle się szkolą, podpatrują, co mogliby u siebie wprowadzić, co zmienić lub co udoskonalić.

– Niektóre przepisy odwzorowujemy, a inne zmieniamy nieznacznie, aby włożyć w nie coś od siebie – dodają.

Najbardziej obawiali się, że pomimo ogromnych starań i serca wkładanego w lodowy biznes ich wy-

roby nie trafią w gusta i podniebienia odbiorców. Że lody im nie posmakują, że lokal nie spełni oczekiwań klientów. Zaznaczają też, że rozkręcanie biznesu przebiegało w niesprzyjającym okresie. Najpierw plany krzyżowała pandemia, potem wybuch wojny na Ukrainie, wysoka inflacja. To wszystko nie dodawało im odwagi.

– Naszym marzeniem było przede wszystkim stworzenie miejsca w którym ludzie będą mogli się spotkać, zjeść dobre lody, napić się pysznej kawy do ciastka domowej roboty. Tak zwyczajnie usiąść i na przykład poczytać książkę – wyjaśnia Daniel.

I te marzenia się materializują. Przychodzi do nich osiemdziesięcioletnia kobieta, która siada właśnie

z książką, zamawia kawę i szarlotkę. Do takich widoków przyzwyczaili się, będąc za granicą, gdzie około 75% społeczeństwa w lodziarniach czy kawiarniach to starsze osoby. Bardzo chcieli, aby i u nich to się zaczęło sprawdzać i by odwiedzali ich ludzie w różnym wieku.

– Po trzech miesiącach, bo lodziarnia wystartowała w Lany Poniedziałek, możemy powiedzieć, że ludzie są zadowoleni z tego miejsca. Mówią, że tego im tu brakowało. Dziękują nam za miłą obsługę, za pyszne

lody – cieszą się Woronowiczowie.

I to jest motywacją do rozwoju. W przyszłości chcą roz-

budować firmę o nowe lokalizacje. Myślą o Wasilkowie, Białymstoku, może Suchowoli. Póki co cieszą się odbiorem ich oferty u klientów.

– Uwielbiamy pracę z ludźmi, rozmowy z nimi, a jeszcze jak im smakują nasze lody, to czujemy większą motywację do dalszego działania. Dziękujemy, że klienci przyjęli nas tak ciepło. Jesteśmy im za to bardzo wdzięczni – dodają właściciele.

Odwiedzający janowską lodziarnię najczęściej wybierają tradycyjne smaki deserów: śmietankowe, truskawkowe, czekoladowe. Młodzież chętnie sięga też po nowości i sorbety.

My zapewniamy, że wszystkie propozycje są świetne, bo mieliśmy przyjemność kosztowania różnych ich wariantów

Jednocześnie zachęcamy do odwiedzania tego uroczego miejsca. Jest tam pysznie.



Ich kultowe lody śmietankowe zna chyba każdy

SYLWIA MATUK
fot. Mateusz Matyszczuk

Zjeść je może każdy, ale zobaczyć od kuchni ich produkcję mogą nieliczni. A spróbowanie płynnej bazy śmietankowej przed zamianą jej w mrożony smakołyk to dopiero rarytas. Nam się to udało

To, co wyróżnia ich spośród innych lodziarzy, to właśnie ta pyszna baza, którą wykonują wyłącznie z naturalnych produktów. Stanowią ją: mleko, jajka, śmietanka i cukier. Reszta to oczywiście dodatki uzależnione od produkowanego smaku. Mowa o sławnych Lodach tradycyjnych „U Matczaka”. Dzięki uprzejmości Jolanty i Krzysztofa Matczaków, właścicieli sokólskiej lodziarni, mieliśmy przyjemność zobaczyć, jak ich flagowy produkt powstaje. Od ponad 60 lat w ten sam sposób.

A zaczęło się w 1960 r., kiedy pani Alina Matczak, mama pana Krzysztofa, szukała sposobu zarabiania na życie. I właśnie wtedy produkcję lodów doradziła jej sąsiadka, która w czasie wojny pracowała we Wrocławiu u Niemca cukiernika i stamtąd wyniosła wiedzę związaną z wytwarzaniem lodów, którą podzieliła się z panią Aliną. Była to bardzo ciężka praca, bo do chłodzenia lodów czynnikiem mroźniczym był lód, zwożony z sokólskiego zalewu. Produkt ucierany był ręcznie, a kiedy był gotowy, furmanką rozwożony i sprzedawany w okolicznych miejscowościach, na festynach.

– Nasze lody nie zawierają żadnych utrwalaczy, polepszaczy czy sztucznych dodatków. Nie używamy mleka czy jajek w proszku. Mleczno – śmietankowa



baza stanowi od 70 do ponad 90% składu naszych lodów. Reszta to dodatki. Wszystko naturalne, ewentualnie jak najmniej przetworzone – podkreśla pani Jolanta Matczak.

I właśnie dlatego te lody są cenione jako produkt naturalny i tradycyjny. Produkcja bazuje na maszynach z lat 70. Zmienili wyłącznie jedno urządzenie. Jest to pasteryzator i schładzacz w jednym.

– Na początku w zakładzie produkcyjnym stała płyta z fajerkami, gdzie wszystko gotowało się w garnkach. Potem, przez 50 lat, używaliśmy dwóch oddzielnych urządzeń, pasteryzatora i schładzacza. Dopiero 6 lat temu mój świętej pamięci tata zgodził się na wymianę urządzenia na takie automatyczne, 2 w 1 – wyjaśnił pan Krzysztof.

Nie wpływa to jednak w żaden sposób na pogorszenie smaku i jakości produkowanych lodów, a wręcz przeciwnie: ułatwia im bardzo pracę. Ciekawostką jest też to, że gdyby w bazie znajdowały się przetworzone produkty, nie dałoby się jej wypić, a ich się da, sami się o tym przekonaliśmy. I zapewniamy, że jest pyszna i śmiało moglibyśmy ją pić codziennie na śniadanie.

Pełna gama smaków jest dostępna w sezonie, który

trwa zazwyczaj od kwietnia do końca września. Śmietankowe dostępne są przez cały rok, można je kupić w lokalu przy ul. Piłsudskiego 3 w Sokółce. Lodowe kulki ich produkcji można również posmakować w Supraślu, ul. 3 Maja 1a oraz w dwóch cukierniach w Białymstoku: Ciastki Patki i Barista-cja.

– Jesteśmy obecni również na różnych imprezach plenerowych. Staramy się w dalszej i bliższej okolicy zadowalać klientów naszym produktem. A wyjeżdżamy w teren naszymi wiekowymi samochodami-lodziarkami – ze śmiechem opowiadają właściciele.

Dawno temu mieli też budkę z lodami amerykańskimi przy Szkole Podstawowej nr 1 w Sokółce. A że nie chcieli do świderków wykorzystywać gotowych mieszanek, to pani Jola stworzyła ich własną. Niestety produkt ten z racji, że nie zawierał żadnych polepszaczy, zamarzał w maszynie do lodów. Dlatego z niego zrezygnowali bo nie chcieli używać gotowych mieszanek i firmować ich swoim nazwiskiem.

Tu pan Krzysztof z sentymentem przywołał także czasy, kiedy lody od razu z maszyny trafiały do termosów, do sprzedaży. I jak przyznał, chciałby do nich

wrócić, ale wie, że to się nie uda.

Zapytani, co jest najtrudniejsze w prowadzeniu lodowego biznesu, przyznali, że w obecnych, całkiem trudnych czasach ludzie zmuszeni są wyrzekać się przyjemności na poczet kupna czegoś bardziej potrzebnego. A wyjście na lody to przecież przyjemność.

– Z kolei najlepsze jest to i jesteśmy wręcz dumni z tego, że trzymamy się tradycyjnej receptury, najwyższej jakości, naturalnego składu i wkładamy w produkcję nasze serca. Nieraz jest to bardzo trudne, uciążliwe i pracochłonne, żeby temu sprostać, ale staramy się właśnie po to, by utrzymać produkt taki, jakim jest i był ponad 60 lat temu – zaznacza pani Jolanta.

Ale udaje im się to. Ostatnio odwiedził ich lodziarnię około 60-letni mężczyzna, który przed laty wyjechał z Sokółki. Podszedł do nich i podziękował, za to, że smak lodów jest taki, jak wtedy, kiedy wyjeżdżał z kraju i że są one inne niż wszędzie.

– To nas bardzo cieszy, że ludzie kojarzą nasze produkty i doceniają naszą pracę – dodają Matczakowie.

Największą konkurencją dla miejscowych lodziarzy są koncerny i lody z zam-

rażarek. Pan Krzysztof porównał je do chleba zakupionego w supermarkecie, który ma się nijak do tego własnoręcznie wypiekanego w piecu.

Ich marzeniem i jednocześnie planem na przyszłość jest utrzymanie tego, co już mają: jakości, technologii. A także tego, aby konsumenci byli świadomi, co jedzą, a przez to byli zdrowsi. Pani Jola z wykształcenia jest technologiem żywności, z zamiłowania interesuje się też tym tematem i chciałaby, żeby klienci czytali uważnie etykiety i nie bali się o nie prosić sprzedawców czy dostawców.

– Chcemy po prostu przetrwać. Bo bardzo trudno jest prowadzić mikroprzedsiębiorstwo z własną produkcją – skwitowała pani Matczak.

Jednego są pewni od ponad 60 lat. Jest to ich nazwisko, które przechodzi z pokolenia na pokolenie i którym podpisują się pod swoimi tradycyjnymi lodami. Mają też nadzieję, że ich dzieci, które z nimi współpracują, w przyszłości będą kontynuować rodzinną, lodową tradycję. U Matczaków popyt na smaki zależny jest od wieku klientów. Starsi wybierają tradycyjne: śmietankę, truskawkę, kakao i wiśnię w śmietance.

– Młodsze pokolenie skłania się bardziej ku nowościom czy sorbetom – stwierdziła pani Jola.

Jej mąż dodał, że on lubi wszystkie smaki.

– Muszę je lubić, bo sam ich próbuję – skwitował ze śmiechem.

A my zachęcamy wszystkich, którzy odwiedzają Sokółkę, do wstąpienia w progi tej lodziarni.

Obecny cmentarz grzebalny w Kuźnicy powstał, jak większość naszych cmentarzy, na początku XIX wieku, kiedy Prusacy kazali organizować pochówki poza zwartą zabudową. Wcześniej większość zmarłych grzebano na cmentarzach przykościelnych lub wiejskich (mogiłkach). Tak było i w Kuźnicy.

Inwentarz z 1824 roku wyraźnie opisywał ten kuźnicki, położony za miastem.

Cmentarz katolicki założony został na początku XIX wieku w południowo-wschodniej części miejscowości. Położony jest na wzgórzu, otoczony kamiennym murem z bramą przepartą odcinkowo zamkniętym otworem wejściowym

Cmentarz w Kuźnicy



i zwieńczoną trzema naczółkami krytymi daszkami dwuspadowymi z krzyżami w kalenicach. Najstarsze nagrobki w formie kamiennej

steli zwieńczone są tu żeliwnym, często złamanym krzyżem oraz kamienną, nieregularną w kształcie stelą z rytym krzyżem, zwień-

czoną kutym, żelaznym krzyżem o ciekawej formie. Spotykamy też żeliwne, lane krzyże z bogatą ornamentyką, pochodzące prawdopodobnie z Huty Sztabińskiej, oraz nagrobki z lat 30. XX wieku w formie kamiennego konaru. Pozbawiony pierwotnej formy jest pochodzący z 1850 roku nagrobek Tekli Górskiej. Innym typem nagrobka jest granitowy, duży obelisk upamiętniający Annę Tomaszewską. Dobrym warsztatem wyróżnia się nagrobek ks. Antoniego Bilmina zdobiony reliefem i otoczony żelaznym ogrodzeniem.

Mieczysław Orłowicz w 1937 roku zapisał: Kuźnica, miasteczko położone

nad rzeczką Łosośną, gdzie trafiają się pstrągi. W 1931 roku było tu 1428 mieszkańców, w tym katolików 842, Żydów 556 i 30 prawosławnych. Przenocować można u Zofii Pawłowskiej przy ul. Nowodzielskiej. Najokazalszym budynkiem powojennym jest szkoła z 1930 roku z drzewa zbudowana kosztem 24.000 zł. Kościół z 1860 r. Był tu niegdyś klasztor katolickich Bazylianów, których cerkiew zamienili Rosjanie na prawosławną. Targi we czwartki w miesiącach letnich.

GRZEGORZ RYŻEWSKI
Główny Specjalista
w Narodowym Instytucie
Dziedzictwa

To smak pistacji jest ich topem, po który ludzie potrafią przyjechać z daleka

SYLWIA MATUK
fot. Mateusz Matyszczuk

Są dumni z tego co tworzą. Dzięki najszerzej gamie smakowej lodów tradycyjnych dają klientom możliwość rozkoszowania się tym, co udało im się zamknąć w aksamitnej lodowej kulce

„Stara Szkoła” to największa lodziarnia z autorskimi smakami w Polsce, a do tego zlokalizowana nie gdzie indziej jak na naszym urokliwym Podlasiu. Stąd pochodzą lody, które są deserem uwielbianym chyba przez wszystkich. W sezonie goście lodziarni mają do wyboru 80 wyjątkowych smaków.

– Pomyśl na lodowy biznes narodził się przypadkowo. Jest efektem naszych podróży, naszych dążeń do idealnego smaku. To gonienie za ideałem bądź próba jego odtworzenia – wyjaśnia Jan Dutkowski, syn właściciela Lodziarni „Stara Szkoła” w Sokółce.

Początkowo mieli cztery lodziarnie, w których oferowali lody z komponentów. Po kilku latach zdecydowali się na otworzenie największej lodziarni w kraju. Chcieli tworzyć lody „z”,



a nie te „o smaku”. I im się udało, a w budynku Starej Szkoły stworzyli lodziarnię znaną już chyba w całej Polsce. Dziś ich lody i wyroby cukiernicze można spotkać w innych lodziarniach, kawiarniach czy restauracjach.

– Wszystkie orzechy, które sprowadzamy z Włoch czy z Turcji, przecieramy tu, na miejscu. Tu je prażymy i z tego jesteśmy najbardziej sławni. Chociaż ostatnio także obróbka kakaowca i wytwarzanie z niego czekolady, a następnie na jej bazie lodów czekoladowych cieszy się równie wielkim powodzeniem – przyznaje pan Janek.

Zapytany o trudności związane z prowadzeniem takiego biznesu przyznał,

że starają się do nich nie dopuszczać. Choć nie ukrywa, że ostatnie 3-4 lata nie były najłatwiejszym czasem chyba dla wszystkich firm w Polsce.

– Jedną z trudniejszych rzeczy było dotarcie do ludzi spoza Sokółki, aby chcieli odwiedzić naszą miejscowość, poznać nowe smaki nie tylko nasze, ale i innych lokali. I nieskromnie dodam, że chyba nam się udało. Mamy u nas dwie bardzo silne firmy lodziarskie i można powiedzieć, że stworzyliśmy w Sokółce stolicę tych smakołyków na Podlasiu – dodał.

Prowadzenie lodowego biznesu to wiele godzin ciężkiej pracy. Niejednokrotnie nie opuszczali budynku lodziarni na noc,

bo proces tworzenia czegoś nowego wymagał poświęcenia. A zależy im na tym, aby odwiedzający odczuwali ten sam, a nawet wyższy poziom.

– To jest najtrudniejsze, żeby zawsze była ta powtarzalność produktu. Ale z drugiej strony wciąż chcemy eksperymentować i zaskakiwać czymś nowym – przyznaje z uśmiechem.

A to właśnie ten element zaskoczenia wywołuje uśmiech na twarzach klientów. I ich późniejsze komentarze, że nigdzie w Polsce nie jedli jeszcze takich lodów i że wrócą po nie jeszcze nie raz.

– Te śmiejące się oczy dzieci i dorosłych to największa satysfakcja, którą mogą nam dać – kwituje syn właściciela sokólskiej lodziarni.

Ale nie mają zamiaru spocząć na laurach, bo uważają, że jeszcze dużo wyzwań przed nimi. Pan Janek wciąż ma w pamięci mnóstwo smaków lodów, które kiedyś jadł, czy to w Polsce, czy za granicą, i które chciałby odtworzyć. Podkreśla, że gdyby czuli się bezkonkurencyjni, nie otwieraliby się na nowe technologie, nowe możliwości importu surowców z zagranicy, takich jak kakaowiec, pistacje, orzechy czy cytrusy.

– W planach stale mamy doskonalenie się. A z takich bieżących projektów, to na piętrze Starej Szkoły otwieramy pensjonat z miejscami noclegowymi – poinformował rozmówca.

Zapytany, jakie smaki lodów najbardziej preferują klienci, odpowiedział, że na topie jest pistacja. A bywają dni, że w witrynach wystawiamy jej aż cztery rodzaje. Goście wybierają też te orzechowe czy cytrusowe, ale popularnością cieszą się również lody z lokalnych plantacji truskawek, malin, borówek amerykańskich czy jagód kamczackich.

– Hitem ostatniego sezonu okazały się lody z rokitnika z największej plantacji tego owocu w Polsce, należącej do pana Trzonkowskiego. W ofercie lodziarni posiada także autorskie lody bez dodatku cukru, wege czy bezglutenowe, które są specjalnie oznakowane. Unikajmy smaki zamawiają też restauracje. A są nimi np.: lody pomidorowe, ogórkowe, chrzanowe czy z cygara. Dla fantazji nie ma ograniczeń – zakończył rozmówca.

Zachęcamy wszystkich, którzy nie próbowali jeszcze lodów z tej lodziarni.

Wymiana młodzieżowa w SOSW

URSZULA DREWNIAK
ZUZANNA SZARKOWSKA-
CZECZKO

Na przełomie maja i czerwca w Sokółce była realizowana międzynarodowa wymiana młodzieżowa polsko-litewska. Uczniowie Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego i Salcininku Specjalioji Mokykla z Sołeczniak realizowali projekt „Śladami Przeszłości”.

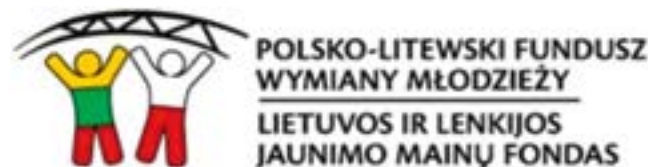
Grant otrzymany na kwotę 21 125,46 zł pozyskany z Polsko-Litewskiego Funduszu Wymiany Młodzieży przeznaczaliśmy na „historyczną podróż” przez Białystok czasów Jana i Izabeli Branickich, do dawnej podlaskiej wsi oraz na podróż do czasów deportacji na Syberię.

W trakcie realizacji projektu odbyły się zajęcia w obiektach białostockich: Muzeum Podlaskiego, Centrum Zamenhoffa w Muzeum Sybiru, w Pałacu Branickich oraz w Podlaskim Muzeum Kultury Ludowej w Wasilkowie. W duchu edukacji pozafor-



malnej dały one możliwość zrealizować poszczególne cele i zamierzenia projektu. Zajęcia w Epi Centrum pozwoliły porównać historię i nowoczesność oraz zaobserwować zachodzące zmiany w rozwoju. Zajęcia w Strefie Wysokich Lotów w Białymstoku oraz w stadninie koni w Geniuszach, biesiada przy ognisku, warsztaty cyrkowe, karaoke sprzyjały integracji i rozwojowi sprawności fizycznej. Warsztaty z wykorzystaniem TIK poszerzyły horyzonty edukacyjne beneficjentów. Integracji ze społeczno-

ścią lokalną służyły gry sportowe, udział wolontariuszy w zajęciach popołudniowych oraz zabawa podczas promocji projektu. Produktem służącym upowszechnianiu jest książeczka do kolorowania, broszura z przebiegu działania, kolaż wykonany podczas codziennej ewaluacji, elementy wydrukowane w technologii 3D oraz wystawa zdjęć ukazująca przebieg projektu. Projekt koordynowały panie Urszula Drewniak i Zuzanna Szarkowska-Czeczko.



Żegnamy



Wrzuć na LUZ;))

Life in plastic,
it's fantastic

– Jest sobota, godzina 4:00. Potrzebuję albo kawy, albo szerszego kontekstu – oznajmiłem, gdy wszedłem do domu dziadka Kotleta. Emeryt był ubrany w strój jakiegoś kosmicznego żołnierza. A przynajmniej w taki sposób, w jaki mogli wyobrażać sobie kosmicznych żołnierzy ludzie w latach pięćdziesiątych.

– O, jesteś. Dobra, rozbieraj się do gaci i nakładaj dywan – poprosił dziadek.

– Kontekst, kontekst! – powtórzyłem, pokazując palcem kubek który przywiozłem z domu.

– Musimy wypełnić lukę w rynku. I to szybko, zanim ktoś nas uprzedzi.

Wolałbym swoją nagością nie wypełniać żadnej luki. Rozejrzałem się po pokoju, by odgadnąć, co się dzieje. Mój przyjaciel Kotlet siedział w kącie i z szeroko wytrzeszczonymi oczami wpatrywał się w ekran laptopa.

– No dobra, co się dzieje? – spytałem.

– No, potrzebny jest wzór sylwetki. Wnuczek mi tutaj ze zdjęć robi modele trójwymiarowe. Modele pójdą na foremki i będziemy mogli rozpocząć masową produkcję.

– Masową produkcję czego?

– No nie widać? – spytał, wrzuszając ramionami tak mocno, że poodpadała z niego folia aluminiowa. – Plastikowych żołnierzyków.

– Pla... co?

– Wejdz do dowolnego sklepu z zabawkami. Mamy plastikowe żołnierzyki z ka-

rabinami i tylko to. Nigdzie nie ma plastikowych żołnierzyków z epoki kamienia łupanego, nie ma kosmicznych żołnierzyków, nie ma rycerzyków-żołnierzyków, nie ma figurek zulusów, wikingów, nie ma wojów z epoki Mieszka I...

– Przechodzimy przez wszystkie epoki – dokończył Kotlet. – Jeśli skończymy pierwszy etap do godziny 13.00, to pierwsza seria produktu będzie w następny poniedziałek.

– No, twoją rolą jest jeszcze ogarnięcie wszystkiego ję-

zykowo. Bo wiadomo, rycerze to rycerzyki, ale problem mamy z nazwami jaskiniowców i tak dalej.

– Neandertalczyki – powiedziałem. – Zresztą, nie powiedziałem, że się na to zgadzam!

– Dostaniesz 10% zysku – zachęcał dziadek.

– Nie ma mowy, jest sobota, mam plany i...

– ...i dostaniesz jeszcze po 100 sztuk figurek z każdej partii.

– A, no to chyba że. Dawaj ten dywan i maczugę.

Kamyk

LKS „Dąb” Dąbrowa Białostocka podsumowuje ostatni sezon



PATRYCJA ZALEWSKA
fot. LKS Dąb Dąbrowa
Białostocka

Miniony sezon można uznać za udany – podsumowuje Mieczysław Sołowiej, Prezes LKS „Dąb” Dąbrowa Białostocka

Klub utrzymał się w IV lidze, mimo że zasilą go aż 14 młodzieżowców. Z kolei ten młody wiek zawodników przełożył się na trzecie miejsce drużyny w Systemie Pro Junior. Za tę pozycję otrzymali nagrodę wysokości 20 000 zł.

– Liczyłem się z tym, że będzie ciężko i możemy spaść do okręgówki. Bo niestety, jakość każdego zespołu wiąże z zamożnością kasy, z której można zapłacić za ściągnięcie lepszych zawodników. Jeśli nie masz wystarczających środków finansowych, musisz ściągnąć po ambitnych graczy, mieć fajnego trenera, takiego jak my mamy – Jacka Markiewicza i starać się utrzymać jak najwyższy poziom środkami, które posiadasz. Myślę, że nam się to udało i jest to nasz wspólny sukces – relacjonuje pan Mieczysław.

Sukcesem dąbrowskiego klubu jest również wyjazd drużyny młodzików 11 lipca

do Zamościa na Finał Centralny 12 Ogólnopolskiego Turnieju LZS w Piłce Nożnej Chłopców „Mała Piłkarska Kadra CzeKa” imienia Marka Procyszyna. Stało się to możliwe między innymi dzięki uprzejmości Starosty Piotra Rećko, który użyczył klubowi samochodu do przejazdu na zawody, o czym wspomina Prezes „Dębu”. Pomogła również gmina.

– Będziemy godnie reprezentować Powiat Sokółski i gminę Dąbrowa Białostocka, żeby było o nas coraz głośniejsze. Czekamy też, żeby z tej piłkarskiej kadry wyłonili się reprezentanci Polski. Dawno żadna drużyna futbolowa z powiatu nie uczestniczyła w mistrzostwach kraju. Ja ostatnio byłem na podobnych zawodach w 2000 r. Wówczas w naszym zespole był mój starszy syn – opowiada Prezes dąbrowskiego klubu.

O porażkach w ostatnim sezonie nie ma mowy. W Dąbrowie funkcjonują aż 3 piłkarskie grupy młodzieżowe, co przy obecnym niżu demograficznym samo w sobie jest sukcesem.

– O transferach i nowym składzie na przyszły sezon możemy porozmawiać 20 lipca, po pierwszym sparingu z Czarną Białostocką.

Jedynie, co mogę powiedzieć, to to, że niezmiennie stawiamy na młodych graczy. Chyba że trafi się starszy, ale wybitny jakościowo zawodnik. Taki, który wniesie dużo do drużyny. Natomiast typowych „zarabiaczy” nie mam już chęci ściągać – zapewnia Sołowiej.

Doświadczony Prezes podkreśla, że w futbolu bardzo ważne są pieniądze, dlatego celem na kolejny sezon jest utrzymanie się w IV lidze. O awans „Dąb” nie będzie się bił, bo żeby grać w III lidze, trzeba mieć zabezpieczenie finansowe w wysokości przynajmniej miliona złotych. A na to klubu nie stać. Potrzebny byłby solidny sponsor.

Jednocześnie Sołowiej dziękuje władzom gminy, powiatu i województwa za wspieranie sportu na poziomie tak wysokim jak nigdy dotąd.

Zaznacza też, że jego klub jest „gospodarczy”, co znaczy, że jego członkowie dużo rzeczy robią sami, nie zatrudniają pracowników na stadionie, a prezes sam wykonuje wiele zadań.

– Pomaga nam Powiatowy Urząd Pracy i Starostwo Powiatowe w Sokółce. Gdyby nie to, byłoby naprawdę ciężko. W tym roku planuje-



my remont stadionu. Jest już ogłoszony przetarg na sumę 2 600 000 zł. Na obiekcie będzie m.in. nowe oświetlenie i automatyczne nawodnienie. Oby tylko znalazł się wykonawca – z nadzieją mówi pan Mieczysław.

Kończąc rozmowę, wchodzimy na temat kariery sportowej jego syna, Łukasza Sołowieja, który od 18 lat gra w pierwszej lidze. A niedawno z „Puszcą Niepołomice”, której jest zawodnikiem, wywalczył awans do Ekstraklasy! 28 lipca mogliśmy oglądać Łukasza na białostockim stadionie w meczu z Jagiellonią. Na to spotkanie w roli obserwatorów i kibiców pojechali także zawod-

nicy z Dąbrowy. Sołowiej junior jest wizytówką piłkarską nie tylko Dąbrowy Białostockiej, ale całego naszego powiatu. Mimo to swojej drogi sportowej nie nazywa karierą, a jedynie przygodą, bo jak mówi, karierę to zrobił Messi, Lewandowski czy Ronaldo.



ISSN 2450-599X

Wydawca:
Powiatowy Dom Kultury w Sokółce
ul. Mickiewicza 11, 16-100 Sokółka
redakcja@infosokolka.pl
www.infosokolka.pl