

wydanie
specjalne

Samorządowy Informator Miasta i Gminy Kąty Wrocławskie

KĄTEM OKA

egzemplarz bezpłatny

www.katywroclawskie.pl



Jarmark Bożonarodzeniowy 2025

• str. 4



**Gminna
Wigilia**

• str. 5



**Święta w kąckich
smakach**

• str. 6-7



**Mikołajki w Gminie
Kąty Wrocławskie**

• str. 9



Godziny pracy Urzędu w Kątach Wrocławskich

Przypominamy, że Urząd Miasta i Gminy w Kątach Wrocławskich w środy pracuje do 17.00. Z kolei w piątki UMiG otwarty jest do godziny 14.00.

Godziny pracy Urzędu:

- poniedziałek 7.30-15.30
- wtorek 7.30-15.30
- środa 7.30-17.00
- czwartek 7.30-15.30
- piątek 7.30-14.00

Zachęcamy również do korzystania z elektronicznego sposobu załatwiania spraw:
<http://eoi.katywroclawskie.pl>

Obsługa gospodarki odpadami w budynku dworca PKP w Kątach Wrocławskich
Od października 2024 roku wszystkie sprawy związane z obsługą odpadów komunalnych można załatwić w jednym miejscu w Kątach Wrocławskich. Część Wydziału Podatków i Opłat przeniesiona została do budynku dworca PKP w Kątach Wrocławskich. Wydział Podatków i Opłat w budynku dworca, biura ZGM, (ul. 1 Maja 85, Kąty Wrocławskie) będzie zajmować się:

1. Przyjmowaniem deklaracji o wysokości opłaty za gospodarowanie odpadami komunalnymi
2. Naliczaniem opłaty za gospodarowanie odpadami komunalnymi
3. Przyjmowaniem wpłat z tytułu podatków i opłat za gospodarowanie odpadami poprzez terminal płatniczy
4. Księgowaniem wpłat za gospodarowanie odpadami komunalnymi
5. Prowadzeniem postępowań w sprawach błędnej segregacji odpadów.

Kontakt telefoniczny pozostaje bez zmian. Pozostałe sprawy związane z podatkami lokalnymi nadal są realizowane w budynku przy ul. Kościuszki 16a w Kątach Wrocławskich.

Godziny pracy BOK Smolec

Przypominamy, że Biuro Obsługi Klienta UMiG w Smolcu funkcjonuje w budynku dworca PKP przy ul. Dworcowej 4.

Wychodząc naprzeciw Państwa oczekiwaniom w Biurze Obsługi Klienta w Smolcu, do Państwa dyspozycji dostępni są również pracownicy Wydziału Podatków i Opłat.

W zakresie podatków i opłat w BOK Smolec można m.in.:

- złożyć deklarację o wysokości opłaty za gospodarowanie odpadami komunalnymi
- uzyskać informacje w sprawie podatku od nieruchomości, rolnego i leśnego
- uzyskać pomoc w wypełnieniu formularzy

Godziny otwarcia BOK Smolec:

- poniedziałek 7.30-15.30
- wtorek 7.30-15.30
- środa 7.30-17.00
- czwartek 7.30-15.30
- piątek 7.30-14.00

Słowem wstępu

Drodzy Mieszkańcy,

z ogromną życzliwością i serdecznym uśmiechem kieruję do Was słowa, które mam nadzieję wprowadzą Was w spokojny, pełen bliskości klimat świątecznych dni. To wyjątkowy czas w roku, gdy rytm codzienności naturalnie zwalnia, a w naszych domach pojawia się coś niezwykłego: kolorowe światełka, zapach świątecznych wypieków, odgłosy przygotowań i to piękne poczucie, że jesteśmy dla siebie nawzajem.

W imieniu swoim, jak i moich współpracowników życzę Wam Świąt prawdziwie dobrych, takich, które otulają serce. Niech przyniosą Wam ciepło rozmów z bliskimi, spokój myśli, wzruszenia, które pamięta się przez lata i ten rodzaj radości, która rodzi się z drobnych gestów. Życzę Wam również, aby Nowy Rok przyszedł z nową, świeżą energią, pełną odwagi, pomysłów, siły i zdrowia, tak potrzebnego, by realizować marzenia, zarówno te duże, jak i te najmniejsze.

Miniony rok był bogaty w wydarzenia i wspólne inicjatywy. Widziałam, jak wiele dobra rodzi się w naszej społeczności, jak potrafimy się wspierać, jak dbacie o przestrzeń wokół siebie, jak angażujecie się w działania, które służą nam wszystkim. To właśnie dzięki Wam nasza gmina jest miejscem nie tylko do życia, ale też do budowania relacji, rozwijania pasji i tworzenia wspólnego domu, w którym każdy może poczuć się ważny. I tego życzę sobie i Wam w kolejnym roku, abyśmy z jeszcze większą energią sprawdzali się jako wspólnota.



Dziękujemy Wam za wszystkie rozmowy, pomysły i współpracę. Za obecność, tę widoczną podczas gminnych wydarzeń i tę zwyczajną, codzienną, która często ma największą wartość.

Zapraszam Was do lektury tego wyjątkowego wydania Kątem Oka. Mam nadzieję, że stanie się ono częścią Waszych świątecznych chwil, odpoczynku, dobrej energii, a może i kulinarnych inspiracji od naszych pań z Kół Gospodyń Wiejskich i lokalnych organizacji. Wesółych świąt!

Katarzyna Sebzda-Sztul

Katarzyna Sebzda-Sztul
Burmistrz Miasta i Gminy Kąty Wrocławskie



Świętujemy odpowiedzialnie

Okres świąteczno-noworoczny to czas radości i wspólnego świętowania. Warto jednak pamiętać, że huczne fajerwerki niosą ze sobą konsekwencje, które dla wielu istot bywają dramatyczne. Dlatego zachęcamy do rezygnacji z używania materiałów pirotechnicznych i wyboru bezpieczniejszych, przyjaznych form powitania Nowego Roku. Sylwestrowa noc jest szczególnie trudna dla zwierząt. Ptaki, spłoszone nagłym hałasem i błyskami, w panice wzbijają się do lotu - często w ciemności rozbijając się o budynki, drzewa czy linie energetyczne. Dzięki zwierzęta wybudzane ze snu zimowego tracą cenną energię, co znacząco zmniejsza ich szanse na przetrwanie zimy. Cierpią również zwierzęta domowe. Psy i koty reagują silnym stresem, uciekają, chowają się lub wpadają w panikę. Co roku wiele z nich ginie lub nigdy nie

wraca do swoich opiekunów. W tym okresie właściciele często zmuszeni są podawać zwierzętom środki uspokajające, by pomóc im przetrwać tę noc. Ogromny stres przeżywają także zwierzęta w schroniskach, azylach, ośrodkach rehabilitacji oraz ogrodach zoologicznych. Co więcej, badania pokazują, że wybuchy fajerwerków oddziałują na zwierzęta nawet w promieniu co najmniej 10 kilometrów, przez co w Polsce niemal nie ma miejsc wolnych od „efektu nocy sylwestrowej”. Nie zapomnijmy również o środowisku i bezpieczeństwie ludzi.

Pył i dym po pokazach pogarszają jakość powietrza, a ulice i tereny zielone zostają zaśmiecone resztkami nie-wybuchów i plastiku. Używanie fajerwerków wiąże się także z realnym ryzykiem poparzeń, poważnych urazów i pożarów.

Przywitajmy Nowy Rok w sposób radosny, ale jednocześnie bezpieczny, odpowiedzialny i przyjazny dla zwierząt oraz środowiska. Czasem cisza jest najpiękniejszym fajerwerkiem.

Proszę nie strzelaj!





Obecność zamiast pośpiechu, dialog zamiast domysłów, zrozumienie zamiast oceny. Nie musi być idealnie, by było dobrze i blisko.

Tęsknimy za spokojem, bliskością, poczuciem bycia razem. Święta Bożego Narodzenia to czas, który daje nam na to szansę, pod warunkiem, że nadamy wagę tym sprawom, które faktycznie są tego warte. W konsumpcyjnej gonitwie, zmęczeniu, przygotowaniach, oczekiwaniach i nieporozumieniach, łatwo możemy przeoczyć to, co ważne. Dlatego właśnie warto świadomie zadbać o relacje - by świąteczne dni stawały się przestrzenią budowania i wzmacniania więzi, a nie źródłem napięcia.

6 niezbędnych elementów, by było blisko, a niekoniecznie idealnie:

Uważność

To ona buduje relacje. W czasie świąt możemy ofiarować ją sobie nawzajem w sposób szczególnie namacalny. Uważność nie wymaga długich rozmów ani wielkich gestów. Zaczyna się od prostych działań: zwolnienia tempa, usłyszenia tego, co mówi druga osoba oraz dostrzeżenia jej emocji. Dla dzieci, uważność dorosłych jest jak wzięcie za rękę, gdy się czegoś boi. Daje poczucie bezpieczeństwa i pokazuje, że ich przeżycia mają znaczenie. Kiedy rodzic odrywa się od natłoku obowiązków, by np. zapytać: „Co dla ciebie w świątach jest najważniejsze?”, „Jak chciałbyś/chciałabyś spędzić ten czas?” - tworzy przestrzeń, w której dziecko może czuć się ważne i widziane.

Łagodność

Tworzy rodzinną bliskość. W święta często dążymy do perfekcji: idealnych potraw, pięknie udekorowanego domu, mnóstwa prezentów itd. Tymczasem relacje rozwijają się najlepiej tam, gdzie pozwalamy sobie na niedoskonałość. Świąteczny stół może być miejscem, w którym każdy z nas ma prawo być sobą - zmęczonym, wrażliwym, radosnym czy milczącym. Łagodność, którą okazujemy innym działa jak zaproszenie: „Możesz tu być taki, jaki jesteś”. Przypomnijmy sobie, co pamiętamy ze świąt, kiedy byliśmy dziećmi?

Rytuały

Szczególnie ważne są dla dzieci. To one m.in. budują poczucie wspólnoty i rodzinnego zakorzenienia. Wspólne ubieranie choinki, pieczenie pierników, czytanie, oglądanie filmów - to nie tylko tradycje, ale także wewnętrzne drogowskazy, że rodzina jest miejscem, do którego można wracać. Dzieci nie zapamiętują perfekcyjnie wysprzątanego domu, ale zapamiętują chwile współtworzenia. Zapamiętają to, że były w czymś sprawcze, że zrobiły coś z mamą czy tatą. A ta sprawczość, w cza-



sach kryzysu zdrowia psychicznego u dzieci i młodzieży, jest podstawą budowania poczucia własnej wartości. To nie tylko zawieszanie ozdób na choinkę, to budowanie w dziecku poczucie sprawczości, przynależności i bliskości z rodzicami.

Granice

Warto również pamiętać o granicach - także w święta. Bliskość nie oznacza rezygnacji z własnych potrzeb. Jeśli stajemy się przytłoczeni, zmęczeni lub przestajemy czerpać radość z bycia razem to znak, że warto zatrzymać się i zatroszczyć o siebie. Dzieci „odbijają”, czyli uczą się tego, co widzą: jeśli dorosły potrafi zadbać o swój komfort, dziecko także zyskuje prawo do dbania o siebie. Szanując granice, budujemy relacje oparte na wzajemnym zrozumieniu i zaufaniu.

Szacunek

Bliskość nie oznacza jednak jednolitości. Każdy z nas jest różny. Mamy inny sposób postrzegania, przeżywania, styl bycia, strefę komfortu, poglądy czy potrzeby. W świątecznych spotkaniach nieuniknione są różnice. Rodzinę tworzą ludzie o różnych potrzebach i temperamentach. Sztuką jest dostrzec, że różnorodność może wzbogacać, jeśli nie próbujemy jej naprawiać czy oceniać. Małe gesty akceptacji - spojrzenie, przytaknięcie, rezygnacja z ostrej riposty - stają się nicią, która łączy zamiast dzielić.

Wdzięczność

Uczy doceniania. Jest ogromnie ważna. Nie ta wymuszona, ale prawdziwa - zakorzeniona w zauważeniu drobnych gestów, w dobrym słowie, w uważności czy uśmiechu. Wdzięczność nie musi być głośna. Wystarczy, że jest szczerą. Buduje poczucie wzajemności i pokazuje, że rodzina to wspólnota, a nie tylko lista obowiązków i spraw do załatwienia.

Święta Bożego Narodzenia nie muszą być idealne, by były dobre. Możemy wybrać obecność zamiast pośpiechu, dialog zamiast domysłów, zrozumienie zamiast oceny. Dla dzieci to wybory, które zapadają głęboko - kształtują ich obraz rodziny, siebie i świata, budują wspomnienia.

Monika Kawczyńska
Psycholog, psychotraumatolog

Sukces Koła Gospodyń Wiejskich ze Smolca w konkursie wojewódzkim



13 grudnia 2025 r. od godz. 12.00 na terenie Centrum Handlowego Magnolia Park we Wrocławiu odbyły się prezentacje tradycyjnych stołów wigilijnych połączone z konkursem na „Tradycyjną Potrawę Wigilijną”. Wydarzenie miało rangę konkursu wojewódzkiego i zgromadziło liczne Koła Gospodyń Wiejskich z Dolnego Śląska. Zadaniem uczestników było przygotowanie i aranżacja stołu wigilijnego z tradycyjnymi potrawami, odpowiednią zastawą, dekoracjami oraz symboliką świąteczną. Każde koło mogło zaprezentować jedną potrawę konkursową. Z ogromną dumą informujemy, że reprezentantki naszej gminy - Panie z Koła Gospodyń Wiejskich w Smolcu - zdobyły I miejsce, serwując „Karpia faszzerowanego w galarecie”. Potrawa okazała się zdecydowanym faworytem jury, które wysoko oceniło zarówno walory smakowe, jak i estetykę podania. Przepis na tego karpia można znaleźć na stronie 7 w kąciku kulinarnym. Serdecznie gratulujemy zwyciężczyniom i dziękujemy za wspaniałą promocję lokalnych tradycji kulinarnych na szczble wojewódzkim.





Magia, która łączy co roku – Jarmark Bożonarodzeniowy w Kątach Wrocławskich

Migoczące światełka, dźwięk kolęd, zapach pierników oraz gwar przyjaznych rozmów i dziecięcych śmiechów niosących się po kąckim rynku. W taki sposób Gmina Kąty Wrocławskie rozpoczęła przygotowania do świąt, centrum miasta na dwa dni zamieniając w prawdziwie świąteczną krainę. Jarmark Bożonarodzeniowy, który już na dobre wpisał się w gminną tradycję, po raz kolejny stał się czymś więcej niż tylko wydarzeniem. Był wspólnym przeżyciem, spotkaniem sąsiadów i chwilą zatrzymania w przedświątecznym biegu.

W dniach 13–14 grudnia 2025 roku Rynek w Kątach Wrocławskich tętnił życiem od wczesnych godzin porannych. Bogaty program artystyczny, liczne atrakcje rodzinne oraz rekordowa liczba aż 40 stoisk z regionalnymi produktami, rękodziełem i lokalnymi wyrobami sprawiły, że Jarmark przyciągnął dużą rzeszę odwiedzających nie tylko z terenu gminy, ale i okolicznych miejscowości.

Sobotę otworzyły występy artystyczne sekcji GOKiS Kąty Wrocławskie oraz zaproszonych gości. Na scenie zaprezentowała się Orkiestra Dęta ze Smolca, Strefa Tańca AKA, sekcja Cheer Power, grupa „Pszczółki” z Przedszkola Publicznego przy ul. Drzymały, Studio



mu zaskoczeniu wszystkich, Białobrody pojawił się wysoko nad rynkiem i efektownie zjechał na linie ze szczytu ratusza. Po widowiskowym pokazie przekazał pani Burmistrz worek pełen słodkości, a następnie wspólnie z dziećmi, panią Burmistrz oraz zwycięzcami licytacji z kiermaszu charytatywnego Szkoły Podstawowej nr 2 w Kątach Wrocławskich rozświetlił świąteczną choinkę, oficjalnie otwierając czas świąt w Kątach Wrocławskich.

Zwieńczeniem pierwszego dnia jarmarku był wieczorny koncert zespołu N.E.O., który wprowadził wszystkich w nieco spokojniejszy, nastrojowy klimat. Świątecznych utworów można było posłuchać z kubkiem gorącego napoju w ręku. Zwłaszcza, że przez dwa dni jarmarku dostępne były do nabycia tradycyjne kubki gminnego jarmarku bożonarodzeniowego w wyjątkowej, limitowanej wersji.

Przez cały okres trwania jarmarku, oprócz występów na scenie, na uczestników czekało mnóstwo dodatkowych, bezpłatnych atrakcji: świąteczne karuzele, bajkowa fotościanka, warsztaty tworzenia bożonarodzeniowych wianków z Manufakturą Wiklinowa Chata, animacje i zabawy nie tylko dla najmłodszych, szczudlarki, rozbijanie świątecznej piniaty oraz przejażdżki na kucyku. Dużym zainteresowaniem cieszyło się losowanie pięciu żywych choinek ufundowanych przez Szkołę Drzew i Krzewów Ozdobnych Bożeny i Piotra Wójcików. Chętni mogli również zmierzyć się z pytaniami w wyjątkowym quizie świątecznym z Regionalną Izbą Pamięci lub



wziąć udział w warsztatach robienia świątecznych ozdób przygotowanych przez Bibliotekę Publiczną w Kątach Wrocławskich. Efekty tych prac można było podziwiać na żywej choince ustawionej przed budynkiem Izby.

Prawdziwą siłą wydarzenia było aż 40 stoisk wystawców, wśród których znaleźli się: Justyna Kalinowska, Łamigłówni, Marina Stachniczek, Arox Foodtruck, Warsztaty Terapii Zajęciowej w Małkowicach, Fundacja Silora, Szewel, Langos, Wędzarnia, Amw Candle Soy Angelika Wojtczak, Anna Trelka, Monika Bubel, KGIGW Zakrzyce, Zabawki, Produkty Pszczele Krzysztof Osiński, Przedszkole Zgromadzenia Sióstr św. Elżbiety, Świąteczne Napoje, Polskie Pierniki, Pasieka Diana, Winnica Adoria, Upiekło mi się, Trener Od-



dechu Agnieszka Kupis, La Lumiere Jewellery, Ana, zapętelkowana, So Sweet, Galanteria Drewniana Paweł Łaczmarski, Vaile Coffee, Ślężańska Plantacja Lawendy, Sołectwo Pełcznica, Wędzonki Świąteczne Alina Duda, Moirae, Restauracja Picaro, Czar Świec Karolina Duda, Biblioteka, Łobuziółki, Zdrowy Ferment, Martyna Zgraja & Soia Studio oraz Zespół Szkolno-Przedszkolny w Krzeptowie.



Jarmark Bożonarodzeniowy w Kątach Wrocławskich po raz kolejny udowodnił, że świąteczna magia rodzi się ze spotkań, zaangażowania lokalnej społeczności i wspólnie tworzonych chwil, które zostają w pamięci na długo po zgaśnięciu świateł choinki.

FOT. GOKiS KĄTY WROCŁAWSKIE ORAZ ARCH. UMIG



Muzyczne LerRock z Sadkowa, Koło Teatralne oraz Chór ze Szkoły Podstawowej nr 1 w Kątach Wrocławskich, animacje Pinky Party, Zespół Pieśni i Tańca Ludowego „Hanka”, trio wokalne MJM, przedszkolaki z Niepublicznego Przedszkola „Fabryka Talentów” w Krzeptowie.

Kulminacyjnym momentem dnia była nieoczekiwana wizyta Świętego Mikołaja. Dzieci razem z dorosłymi głośno go wywoływały, gdy nagle, ku ogromne-





Świąteczna atmosfera na kackim rynku



Drugi dzień Jarmarku Bożonarodzeniowego w Kątach Wrocławskich upłynął w wyjątkowo serdecznej i rodzinnej atmosferze. Szczególnym momentem wydarzenia była druga edycja gminnej, otwartej Wigilii, w której - wspólnie z władzami miasta uczestniczyli mieszkańcy. Kacki rynek wypełniły zapachy świątecznych potraw, dźwięki kolęd oraz występy lokalnych artystów i uczestników zajęć Gminnego Ośrodka Kultury i Sportu.

Dużym zainteresowaniem cieszyły się również występy solistów Limmia Music - Julii Cornskiej oraz Krzysia Staromłyńskiego, którzy zgromadzili przed sceną liczną publiczność i wprowadzili wszystkich w świąteczny nastrój. Kulminacją muzycznej części programu było wspólne kolędowanie z Zespołem Ludowym Sołtysów Dyszkan.

Wspólna Wigilia i symbol jedności

Finałem tegorocznego jarmarku była część oficjalna, rozpoczęta uroczystym przekazaniem Betlejemskiego Światła Pokoju przez harcerzy z ZHP Łągiewniki im. Synów Pułku oraz z Związku Drużyn Ziemi Kackiej. Tegoroczne hasło Betlejemskiego Światła Pokoju - „Pielęgnuj dobro w sobie” - przypomina, że każdy z nas może dbać o dobro w swoim życiu oraz w relacjach z innymi. Symboliczny płomień przekazał Komendant Hufca ZHP Łągiewniki Przemysław Kucharek, a z jego rąk światło odebrała Burmistrz Katarzyna Sebzda-Sztul.

Wydarzenie miało również wyjątkowy, jubileuszowy charakter. Z okazji 80-lecia harcerstwa Pani Burmistrz przekazała 80 krzyży harcerskich - jako wyraz uznania dla zaangażowania, służby i wychowawczej roli harcerzy w lokalnej społeczności. Krzyże odebrał Komendant Związku Drużyn Ziemi Kackiej - harcerz Zbigniew Lewicki, aby uhonorować nimi każdego z członków gminnego związku harcerstwa.

W dalszej części Burmistrz Katarzyna Sebzda-Sztul, wraz z zastępcami oraz Przewodniczącą Rady Miejskiej w Kątach Wrocławskich Anną Skórczak złożyli mieszkańcom świąteczne życzenia. Życzono przede wszystkim zdrowia i spokoju. Następnie zaprosili wszystkich mieszkańców do wspólnego świętowania przy wigilijnym stole.

Na uczestników czekały tradycyjne potrawy - barszcz i pierogi. Już po raz drugi mieszkańcy mieli okazję wspólnie z Burmistrzem Katarzyną Sebzda-Sztul, Zastępcą Burmistrza Anną Krawczyk-Herbut, Tomaszem Giniewskim, Przewodniczącą Rady Miejskiej w Kątach Wrocławskich Anną Skórczak oraz radnymi zasiąść do symbolicznego posiłku, podkreślającego wspólnotowy charakter wydarzenia. Na zakończenie każdy uczestnik otrzymał drobny upominek - gminną bombkę, która, mamy nadzieję, zawiśnie na choinkach w wielu domach.



Betlejemskie Światło Pokoju



fol. GOKIS Zespół Ludowy Sołtysów Dyszkan

Tradycja, która łączy

Jarmark Bożonarodzeniowy w Kątach Wrocławskich to wydarzenie, które na stałe wpisało się w kalendarz lokalnych uroczystości. To nie tylko okazja do świątecznych zakupów, ale przede wszystkim przestrzeń spotkań, rozmów i pielęgnowania tradycji. Serdecznie dziękujemy wszystkim artystom, wystawcom oraz mieszkańcom za wspólne stworzenie tej wyjątkowej, świątecznej atmosfery. Do zobaczenia za rok!



Komendant Związku Drużyn Ziemi Kackiej

Niedziela pełna występów i wspólnego świętowania. Niedzielne popołudnie rozpoczęło się tanecznym akcentem w wykonaniu Sekcji Tańca Nowoczesnego GOKIS. Następnie na scenie wystąpiły „Jagódki” z Przedszkola Publicznego nr 2 w Kątach Wrocławskich, po których publiczność mogła podziwiać dynamiczny występ Sekcji Break Dance GOKIS. Kolejnym punktem programu był występ koła teatralnego ze Szkoły Podstawowej nr 2, które zaprezentowało przedstawienie pt. „Gdzie jest Mikołaj?”.



fol. GOKIS



Święta w kąckich smakach – kącik kulinarny

Koło Gospodyń Wiejskich
Mokronoskie Jeże



Piotrkowa Pianka



Składniki na dolną warstwę:

- Kostka margaryny
- 3 żółtka
- ¾ szklanki cukru
- Szklanka mleka
- 6 łyżeczek żelatyny

Składniki na górną warstwę
• 3 galaretki (dowolny smak)

Dodatkowo:

- Kakao
- Cukier waniliowy



Przygotowanie:

Ucieramy margarynę, żółtka i cukier na gładką masę. Dodajemy kakao i ponownie mieszamy, aby nie było grudek. Mleko zagotowujemy i dodajemy żelatynę. Dokładnie studzimy. W międzyczasie ubijamy sztywną pianę z pozostałych białek. Do powstałej masy kakaowej wlewamy mleko z żelatyną. Na koniec dodajemy pianę z białek. Masę dokładnie mieszamy. Powstałą masę wlewamy do naczynia żaroodpornego i studzimy.

Przygotowujemy drugą warstwę.

Ucieramy ponownie masę z margaryny, żółtek i cukru. Aby masa miała inny kolor, zamiast kakao dodajemy cukier waniliowy. Dokładnie mieszamy z pozostałymi składnikami. Białą masę wylewamy na kakaową i ponownie studzimy. W międzyczasie przygotowujemy galaretkę. Gdy będzie przestudzona i delikatnie ścięta wylewamy ją na wierzch pianki. Gotową piankę studzimy w lodówce przez 24 h.



Gminna Rada Seniorów



Seromak

Składniki na ciasto:

- 250 g mąki
- 100 g cukru
- 150 g masła
- 2 żółtka
- 4 łyżki śmietany
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Składniki na masę makową:

- 400 g maku
- 150 g masła
- 300 g cukru
- 6 jaj
- 4 łyżki bułki tartej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Składniki na górną warstwę:

- 1 kg sera
- 200 g masła
- 400 g cukru
- 8 jaj
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia



Ze składników zagnieść ciasto.

Dzień wcześniej gotujemy mak. Pozostawiamy do odsączenia na noc. Mielimy 2 razy. Żółtka ucieramy z cukrem na jednolitą masę. Ucieramy dalej dodając miękkie masło, bułkę tartą, proszek do pieczenia i mak. Na koniec dodajemy pianę z białek i dobrze mieszamy. Można dodać zapach migdałowy. Ser mielimy 2 razy. Żółtka ucieramy z cukrem na jednolitą masę. Ucieramy dalej dodając: miękkie masło, mąkę ziemniaczaną, proszek do pieczenia i ser. Na koniec dodajemy pianę z białek i dobrze mieszamy. Można dodać zapach pomarańczowy. Ciasto wałkujemy i wykładamy na blachę. Lekko podpiekamy. Na ciasto wykładamy masę makową, a na nią masę serową. Pieczemy w nagrzanym piekarniku w temperaturze 180°C ok. 45 minut.

HELENA HANC - WICEPRZEWODNICZĄCA GMINNEJ RADY SENIORÓW

Koło Gospodyń wiejskich w Nowej Wsi Kąckiej

Pierniczki

Składniki na ok. 30 sztuk:

- 2 szklanki (320 g) mąki pszennej
- 2 łyżki miodu
- 2/3 szklanki cukru
- 1,5 łyżeczki sody oczyszczonej
- 1/2 łyżeczki kakao (niekoniecznie)
- 20 g (1 torebka) przyprawy piernikowej (gotowej lub domowej)
- 2 łyżki masła
- 1 jajko (+ dodatkowo 1 jajko do posmarowania)
- ok. 4 łyżki ciepłego mleka



Przygotowanie

Mąkę przesiewamy na stolnicę, wlewamy rozpuszczony gorący miód i mieszamy (najlepiej nożem). Ciągłe siekając, dodajemy kolejno cukier, sodę, kakao i przyprawę, a następnie masło i jedno jajko.

Stopniowo (po 1 łyżce) dolewamy mleka. Łączymy składniki ciasta w jednolitą, miękką kulę. Ciasto musi być plastyczne. Następnie wyrabiamy je ręką, przez około 10 minut. stopniowo (po 1 łyżce) mleka i łączyć składniki ciasta w jednolitą, miękką kulę (dolewamy tyle mleka aby ciasto łatwo się wyrabiało i było plastyczne, można nie wykorzystywać całego mleka albo dodać troszkę więcej). Następnie wyrabiać ręką przez około 10 minut.

Na podsypanej mąką stolnicy, wałkujemy ciasto na plack o grubości ok. ½ cm. Foremkami wykrawamy pierniczki. Układamy je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, w odstępach ok. 2 cm od siebie. **Ważne!** Wierzch pierniczka smarujemy roztrzepanym jajkiem tylko, jeżeli nie będziemy ich dekorować! Pierniczki pieczemy w 180°C (góra i dół, bez termoobrotu) przez ok. 10 minut.



Wskazówki

Grubość pierników i czas pieczenia wpływa na to czy pierniki będą po upieczeniu bardziej miękkie czy twarde. Zazwyczaj jednak twardnieją po upieczeniu, co jest zjawiskiem naturalnym.

Pierniki po leżakowaniu np. w puszcze czy pojemniku odpowiednio dojrzewają i miękną. Można je dekorować w dowolnym czasie (po upieczeniu czy po leżakowaniu).

Z tego przepisu można też otrzymać cienkie i chrupiące pierniki, w zależności od naszych potrzeb.

Ciasto możemy zagnieść z wyprzedzeniem i przechowywać w lodówce.

Święta w kąckich smakach – kącik kulinarny

Koło Gospodyń wiejskich w Smolcu

Karp faszerowany w galarecie

Karp faszerowany w galarecie to zdecydowany faworyt na wielu świątecznych stołach, jedno z pysniejszych, tradycyjnych dań podawanych na wigilię. To właśnie ta potrawa zajęła **I miejsce w Wojewódzkim konkursie na „Tradycyjną Potrawę Wigilijną”**, zachwycając komisję konkursową zarówno wybory smakiem, jak i starannością wykonania oraz efektowną prezentacją.

Składniki na wywar:

- 2 karpie (po 1,5 kg.)
- 3 marchewki
- 2 pietruszki
- ½ selera
- 3 ząbki czosnku
- 1 duży por
- 2 cebule
- ½ cytryny
- 4 łyżeczki żelatyny spożywczej
- 2l wody
- Głowy, płetwy, ogony, 4 części karpia od ogona
- Sól, pieprz czarny ziarnisty, 6 ziarenek ziela angielskiego, 4 liście laurowe

Składniki na farsz:

- 300 g pieczarek
- 1 jajko
- Ugotowana ryba z wywaru
- ½ ugotowanej marchewki
- ½ ugotowanej pietruszki
- 1 cebula
- 1 por (biała część)
- 1 ząbek czosnku
- 2 łyżki posiekanej natki pietruszki
- 1 łyżka masła
- 3 łyżki oleju kujawskiego
- Bułka czerstwa
- 1 szklanka mleka
- Sól i pieprz do smaku

Sposób wykonania:

Karpia należy oskrobać z łusek, odciąć głowę, wypatroszyć i oczyścić (nie należy przecinać karpia wzdłuż, ponieważ dzwonki muszą być zamknięte do faszerowania).

Oczyszczonego karpia kroimy na dzwonki o grubości 1,5 cm, pozostałą część karpia dajemy do gotowania. Dzwonki należy dokładnie odfiletować, oczyścić z ości, następnie przyprawić solą i pieprzem, a następnie wstawić do lodówki.

Przygotowanie wywaru:

Do 4 litrowego garnka wlewamy wodę, dodajemy marchewkę, pietruszkę, seler, podpieczoną cebulę, pora oraz wszystkie przyprawy, gotujemy ok. pół godziny, następnie wkładamy pozostałą część ryby i gotujemy do miękkości. Po ugotowaniu wyjmujemy karpia i warzywa, a wywar należy przecedzić przez gazę. Żelatynę namoczyć w ½ szklanki przegotowanej wody.

Przygotowanie farszu:

Bułkę moczymy w mleku, pieczarki gotujemy. Ugotowaną i dokładnie oczyszczoną z ości rybę, ugotowane warzywa w podanych porcjach, ugotowane pieczarki oraz namoczoną bułkę mielimy przez maszynkę na grubych oczkach. Pora i cebulę kroimy w kostkę i smażymy na oleju i maśle, pod koniec smażenia dodajemy drobno pokrojony czosnek i smażymy. Łączymy składniki do farszu: dodajemy usmażoną cebulę, pora i czosnek, dokładnie mieszamy, następnie dodajemy jajko i drobno posiekaną pietruszkę, doprawiamy do smaku solą i czarnym pieprzem.

Gotowym farszem wypełniamy wcześniej przygotowane dzwonki, następnie układamy na bardzo płaskich talerzykach, które wstawiamy do garnka, zalewamy przygotowanym wywarem i gotujemy pół godziny. Pozostały wywar łączymy z namoczoną żelatyną, mieszamy, doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Ugotowane dzwonki układamy na głębokie półmiski i zalewamy gotowym wywarem. Podajemy z sosem tatarskim. Smacznego!



Pierogi wigilijne

Składniki na ciasto:

- 500 g mąki tortowej
- 1 jajko
- 250 ml ciepłej wody
- 2 łyżki oleju
- ½ kostki margaryny
- ½ łyżeczki soli

Składniki na farsz:

- 2 szklanki kaszy pęczak
- 10 pieczarek
- 2 gramy suszonych grzybów
- 1 por
- 2 cebule
- 1 jajko
- 1 łyżka majeranku sól i pieprz do smaku



Przygotowanie:

Zaczynamy od przygotowania ciasta. Na stolnicę lub do dużej miski przesiewamy mąkę i dodajemy sól. Robimy wgłębienie na środku i dodajemy do niego jajko oraz margarynę. Stopniowo wlewamy wodę, jednocześnie zagniatając ciasto. Wyrabiamy je przez około 5-10 minut, aż będzie gładkie, elastyczne i jednolite. Ciasto powinno być miękkie, ale nieklejące do rąk. Jeżeli jest zbyt klejące – dodajemy więcej mąki. Jeżeli jest zbyt twarde – dodajemy więcej wody. Formujemy kulę z ciasta, przykrywamy ściereczką lub miską i odstawiamy, aby odpoczęło, na około 15-20 minut. W międzyczasie przygotowujemy farsz.

Kaszę pęczak gotujemy w osolonej wodzie aż będzie miękka. Odcedzamy ją i studzimy. Suszone grzyby moczymy w ciepłej wodzie przez około 20-30 minut, następnie odcedzamy je dokładnie. Miękkie grzyby siekamy drobno. Cebulę oraz pora siekamy w małą kostkę, osobno siekamy również pieczarki. Podsmażamy cebulę i pora na patelni, na złoty kolor. Dodajemy pokrojone pieczarki, smażymy do odparowania większości wody. Do dużej miski dodajemy namoczone grzyby, kaszę pęczak oraz przesmażone warzywa z pieczarkami. Doprawiamy solą, pieprzem i majerankiem. Na koniec dodajemy jajko i mieszamy dokładnie.

Ciasto na pierogi wałkujemy cienko, wycinamy krążki. Układamy farsz i dokładnie zlepiamy. Pierogi gotujemy w osolonej wodzie około 3 minut od wypłynięcia. Smacznego!

Gminna Rada Seniorów w Kątach Wrocławskich



Pierogi i gołąbki sąsiadowskie

Tradycja przekazywana z pokolenia na pokolenie. Przepis pochodzi z rodzinnych stron Pani Przewodniczącej Barbary Pietruszki – Sąsiadowic.

Pierogi sąsiadowskie – farsz

Składniki:

- kapusta kiszona – ugotowana
- ziemniaki – ugotowane i dokładnie rozgniecione
- cebula biała – drobno pokrojona i zeszlona na oleju,
- sól i pieprz mielony do smaku.

Przygotowanie:

Kapustę kiszoną gotujemy do miękkości, odciskamy i drobno siekamy. Ziemniaki ugotowane w osolonej wodzie rozgniatamy na gładką masę. Cebulę smażymy na oleju na złoty kolor. Wszystkie składniki dokładnie łączymy, doprawiamy solą i pieprzem. Tak przygotowany farsz doskonale komponuje się z delikatnym ciastem pierogowym.

Gołąbki sąsiadowskie – farsz wigilijny

Składniki:

- biały ryż – ugotowany na sypko,
- ziemniaki surowe – starte na drobnych oczkach
- cebula biała – drobno pokrojona i usmażona na oleju,
- sól i pieprz do smaku.

Przygotowanie:

Ryż gotujemy na sypko i studzimy. Surowe ziemniaki ścieramy na drobnej tarce i delikatnie odciskamy z nadmiaru soku. Cebulę smażymy na oleju, aż będzie miękka i aromatyczna. Wszystkie składniki dokładnie mieszamy i doprawiamy solą oraz pieprzem. Farsz zawijamy w liście kapusty i gotujemy do miękkości.

Podanie:

Gołąbki najlepiej smakują posypane złocistą, usmażoną cebulką.





Paczki z lat pięćdziesiątych

Zbliżające się święta wzbudzają refleksje. Ostatnio w dostarczonych nowych zbiorach do Regionalnej Izby Pamięci w Kątach Wrocławskich natrafiliśmy na cennik paczek Pekao z lat pięćdziesiątych.

Wyjaśnię młodym, po wojnie brakowało wszystkiego i rodziny z zagranicy mogły wspierać rodaków w kraju. W zagranicznym przedstawicielstwie można było wpłacać na wybrany zestaw lub określony towar pewną sumę dolarów, funtów czy też franków i tu w kraju dostarczała poczta adresatowi reglamentowane towary „Banku Pekao S. A.”. Rządowi zależało na dewizach, bo potrzebne były na wymianę handlową z zagranicą. Dewizy miały ogromną wartość i posiadanie nie było legalne, ale tą drogą można było uzyskać wsparcie dla rodzin, które pozostały za żelazną kurtyną.

Z tego smutnego zestawu dowiadujemy się jakie były braki podstawowych towarów. Były paczki biedne i bo-

gate, niektóre były droższe i towary w nich kosztowały nawet po kilkanaście dolarów. Były tam podstawowe produkty żywnościowe, jak też luksusowe jak kakao, rodzynki, migdały czy kawa. Ale były też; papierosy, mydło do prania, przybory toaletowe, grzebienie, czy skarpetki zagraniczne lub pończochy zagraniczne (nylony). W tych czasach moja mama za kilka grzebieli dała gęś i kaczkę. Drobiu u nas nie brakowało, ale gdzie zdobyć grzebień. Paczka nr 5 z tego zestawu o wadze 12 kg za 8,50 dolarów amerykańskich zawierała;

- Mąka pszenna 5 kg • Cukier 3 kg
- Boczek 2 puszeki • Schab 2 puszeki

Ktoś kto chciał do ślubu mieć nowy garnitur, to przy wpłacie z zagranicy 20 dolarów mógł kupić 3 metrowy kupon wełny ubraniowej i zanieść do krawca.

Radio PIONIER to był wydatek 40 dolarów, normalnie na talony dla wybrańców. Kierat dwukonny już za 47 do-

larów był do nabycia. Samochód IFA to już spory wydatek 950 dolarów. Samochody w późniejszym okresie nabywano się na talony, które trafiały do rąk wybrańców. Rodziny przysyłały pocztą deficytowe towary, które były przeglądane w urzędzie celnym i przepakowywane, często ginęły. Rodziny z zagranicy przysyłały np. buty po jednej sztuce by ktoś z kontrolerów nie ukradł pary. Czasem w paczkach chowano, przemycono jakieś drobne dolary. Po latach jak można było legalnie posiadać dewizy to i asortyment deficytowych towarów w Pekao się zwiększył. Ta metodą bez oczekiwania latami na nowy samochód można było w miarę szybko nabyć Fiata 126, Zastawę, czy Wartburga.

Przed świętami można było nabyć atrakcyjne towary, których brakowało na rynku. Płaciłeś dolarami, funtami czy frankami, a resztę otrzymywałeś w bonach Pekao. Ceny były atrakcyjne. Pół litra żytniej za dolara. Dalej rodziny wpłacały za granicą przed świętami jakieś drobne dolary, a tu dostarczano pomarańcze, kawę i rodzynki.

Stanisław Cały/SMZK

Szlakiem wybitnych architektów. Erich Grau

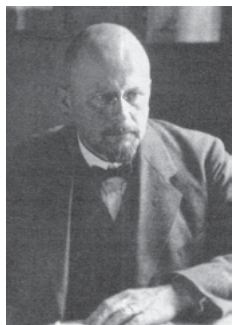
Historia kościoła w Smolcu spleta losy dwóch pokoleń architektów: Ericha Graua i jego syna Erwina. To opowieść o rodzinie, która odcisnęła wyraźny ślad w dziejach dolnośląskiej architektury.

Jej protoplastą był Albert Grau - właściwie Johann Hubert Albert Grau (1837-1900) - urodzony w Kassel, gdzie ukończył wyższą szkołę techniczną. Następnie kształcił się w Kolonii pod okiem Vinzenza Statza, jednego z głównych architektów odpowiedzialnych za dokończenie tamtejszej katedry. Edukację uzupełnił podróżami po Europie: pracował w Paryżu, Wiedniu i Hanowerze, w renomowanych pracowniach architektonicznych. W tym ostatnim mieście poznał Edwina Opplera - urodzonego w Oleśnicy architekta żydowskiego pochodzenia, specjalistę od budowy synagog. Otrzymał zlecenie na budowę wrocławskiej Wielkiej Synagogi przy ul. Łąkowej. Oppler powierzył młodemu Albertowi stanowisko kierownika robót. Tak w latach 60. XIX wieku Grau trafił do Wrocławia.

Albert uchodził za „przyjaciela Żydów”: zasiadał w żydowskiej loży masonskiej, a jego wygląd - długa broda i charakterystyczne nakrycie głowy - sprawiał, że zewnętrznie przypominał Żyda. Na fasadzie jego domu znajdował się fresk z dużą Gwiazdą Dawida. Jednym z pierwszych wrocławskich domów jego autorstwa była kamienica przy dzisiejszej alei Juliusza Słowackiego 17, wzniesiona dla malarza Hermanna Bayera. Starsza córka Bayera, Margarethe, szybko zwróciła uwagę architekta. Nie wykluczone, że to właśnie chęć zdobycia przychylności przyszłego teścia sprawiła, iż Grau zaprojektował tak okazały dom. W 1875 roku zamieszkały w nim dwa pokolenia: państwo Bayerowie oraz młodzi Grauowie. Do wrocławskich realizacji Alberta należały m.in.: gmach żydowskiej Fundacji Fränckla (obecnie ul. Ofiar Oświęcimskich 19), budynek Fundacji Heimannów przy ul. Gdańskiej, szpital dziecięcy św. Anny przy ul. Glinianej, Żydowski Sierociniec przy ul. Grabiszyńskiej 61-65, pawilony w ogrodzie zoologicznym oraz pałac Balletremów przy ul. Włodkowica 4. Był także autorem projektu synagogi w Kłodzku.

Stynął z perfekcjonizmu - projektował wnętrza swoich budynków „od pieców kaflowych po wzory tapet”. W 1898 roku do pracowni dołączył jego syn, Johannes Hermann Erich Grau (1875-1939) używający imienia Erich. Już wcześniej, w latach 1896-1897, wybudował dla rodziców piękny dom w stylu tyrolskim w Janowicach Wielkich, stojący do dziś przy ul. Robotniczej 11 (obecnie ośrodek „Leśny Dwór”). Tam Albert i Margarethe spędzali ostatnie lata życia. Z jej dzienników wiemy, że prowadzili tam spokojny, pełen ciepła dom

- z kurami, którym nadawano imiona - i że bywały tam takie osobistości jak malarze Robert Śliwiński i Arnold Busch (w smoleckim kościele wisi jego obraz „Pokłon pasterzy”), pejzażyści Dedo Carmienke, alpinista Günter Oskar Dyhrenfurth (siostrzeniec Margarethe, który brał ślub w smoleckim kościele) oraz agronom Hans Horst Praetorius baron von Richthofen z Chmielowa. Albert zmarł w 1900 roku. Dwa lata później Erich zaprojektował kolejny dom - dla swojej babci Louise, wdowy po Hermannie Bayerze - przy ul. Kujawskiej.



Erich Grau



Albert Grau

Stał tuż obok rodzinnej kamienicy, w której dorastał. Ciekawym detalem tego budynku był wykusz z podobizną mężczyzny w berrecie, trzymającego godło cechu malarzy - najpewniej przedstawiającą Hermanna Bayera, dziadka Ericha. Niestety, oba domy zostały wyburzone w latach 80. XX wieku, a fragmenty kamienicy babci (z prawdopodobną podobizną dziadka) przeniesiono na Skwer Wrocławianek.

Erich długo pozostawał w cieniu ojca. Choć prowadził pracownię sam, nadal używał nazwy „Atelier Architektoniczne Albert Grau”, podpisując się inicjałami A. Grau. Dopiero w latach 20. XX wieku zaczął używać wyłącznie własnego imienia i nazwiska. Styl jego pracy przypominał styl ojca - świetne rzemiosło, dbałość o detal i doskonała jakość wykonania. Zasłynął jako projektant eleganckich willi dla znanych wrocławian, zwłaszcza na Borku, Szczepniakach i Zalesiu. Współpracował z wybitnymi architektami: Conradem Helbigiem, Paulem i Richardem Ehrlichami, Richardem Mohrem oraz Herbertem Erasem.

W 1905 roku Konsystorz Królewski erygował w Smolcu parafię filialną, a w roku następnym objął ją młody pastor Wilhelm Treblin. To on wraz z innymi prominentnymi mieszkańcami rozpoczął starania o budowę nowego kościoła. Jak pisał później: „Po długich rozmowach zdecydowano, że projekt kościoła i plebanii należy powierzyć architektowi wyłonionemu w konkursie ogłoszonym przez Związek Architektów Śląskich...”

Nadesłano osiem prac. Zarówno jury, jak i parafia jednogłośnie wybrały projekt Ericha Graua.

Grau i Treblin byli niemal rówieśnikami i szybko się zaprzyjaźnili. Wsparcie charyzmatycznego pastora okazało się nieocenione - zwłaszcza że, jak twierdził Erich Grau, wielu smolczan sprzeciwiało się jego pomysłom i „pluło mu na głowę”.

Budowę rozpoczęto w 1907 roku, a uroczyste otwarcie kościoła odbyło się 23 września 1908 roku, w obecności architekta. Grau był wtedy od ośmiu lat żonaty z Eugenią z domu Tiesler.

O kościele pisano później:

„Kościół smolecki nawiązuje do śląskiego baroku, lecz nie poprzez schematyczne wykorzystanie form, ale po-



przez nadanie im nowego, ciepłego życia. Choć odpowiada potrzebom współczesności, nasyca budowlę poezją starych, wiejskich świątyń.”

Drugą smolecką realizacją Graua była szkoła przy ul. Kościelnej, otwarta 26 października 1914 r. Pastor Treblin wspominał, że Grau „wybudował w Smolcu całą serię pięknych budynków”.

Architekt czuł się z tą miejscowością silnie związany: Treblin chrzczył dzieci z rodziny Grauów, a w smoleckim kościele ochrzczono Joachima Graua, najmłodszego syna Ericha (jego pogrzeb w 1943 r. również prowadził pastor Treblin). Erich i jego brat Erwin spędzali u Treblinów wiele wakacji.

W dorobku Ericha Graua znajdują się także m.in. przebudowa i rozbudowa nieistniejącego już pałacu Walterów na Brochowie, zabudowa wokół placu Piłsudskiego na Karłowicach, Hotel Glatzer Hof w Kłodzku (obecnie ul. Połabska 5), ratusz w Prusicach oraz kościół ewangelicki w Trestnie. Erich Grau zmarł na zawał serca 31 października 1939 roku we Wrocławiu. Jego żona aż do śmierci w 1953 roku - w szpitalu psychiatrycznym w Wunstorf w Dolnej Saksonii - nie otrząsnęła się po stracie męża.

Ostatnim przedstawicielem tej architektonicznej dynastii był syn Ericha - Albert Eugene Erwin Grau (1901-1938) zwany Erwinem. Pozostawił po sobie m.in. własny dom na Biskupinie (ul. Stanisława Nowakowskiego 27). Paradoksalnie, najbardziej znany jest z projektu, którego nigdy nie zrealizowano.

W 1936 roku władze Wrocławia ogłosiły konkurs na projekt siedziby rejencji (dzisiejszego Dolnośląskiego Urzędu Wojewódzkiego). Zwyciężył Erwin Grau, jednak wyniki unieważniono i zdecydowano o realizacji koncepcji Felixa Bräulera - członka Reichstagu. Jak zauważył profesor Janusz Dobesz z Wydziału Architektury Politechniki Wrocławskiej, Bräuler był „człowiekiem zupełnie nieznanym w architekturze”, a jego wybór wynikał z pozycji politycznej.

Jedną z ostatnich przedstawicielek rodziny jest Helga Dester (córka Joachima Graua i Matilde z domu Sindt), mieszkająca dziś w Keilor East w stanie Victoria w Australii. Niestety, nie pamięta już swojego dziadka - zmarł zaledwie cztery miesiące po jej narodzinach.

SEBASTIAN KOTLARZ

ZDJĘCIA POCHODZĄ Z WIKIMEDII COMMONS, ARCHIWUM RODZINY TREBLIN ORAZ ARCHIWUM RODZINY SIEBERT.



Pastor Wilhelm Treblin



Santa Claus Party w Gniechowicach

6 grudnia Świątlica Wiejska w Gniechowicach zamieniła się w prawdziwą, świąteczną krainę radości. Tego dnia odbyło się wyjątkowe Santa Claus Party, zorganizowane we współpracy z Pinky Party, które przez dwie godziny dostarczyło najmłodszym mnóstwo uśmiechu i niezapomnianych wrażeń. Mikołajkowe spotkanie wypełnione było świąteczną atmosferą, kolorowymi dekoracjami oraz dziecięcą



radością, która od pierwszych chwil udzielała się wszystkim obecnym. Na uczestników czekał program animacji oraz warsztatów, przygotowany z myślą o dobrej zabawie i aktywnym spędzeniu czasu. Dzieci chętnie brały udział w quizach i konkursach, sprawdzając swoją wiedzę i kreatywność. Nie zabrakło również wspólnych tańców oraz zabaw integracyjnych. Dzięki zaangażowaniu organizatorów oraz energii prowadzących z Pinky Party, spotkanie przebiegło w radosnej, świątecznej atmosferze i było kolejną okazją do wspólnego świętowania w gronie lokalnej społeczności.

FOT. SOŁECTWO GNIECHOWICE

Odwiedziny Świętego Mikołaja w Gminnym Ośrodku Kultury i Sportu w Kątach Wrocławskich

6 grudnia w Gminnym Ośrodku Kultury i Sportu w Kątach Wrocławskich odbyło się wyjątkowe spotkanie mikołajkowe. Tego dnia Kąty Wrocławskie gościły niezwykle wyczekiwaną postać - Świętego Mikołaja, który mimo dalekiej podróży z Bieguna Północnego dotarł na czas, aby obdarować dzieci z naszej gminy wspaniałymi upominkami. W oczekiwaniu na brodatego gościa najmłodsi doskonale bawili się w towarzystwie śnieżnego bałwanka oraz pomocnicy Świętego Mikołaja. Na uczestników czekało wiele atrakcji - zabawy, konkursy i animacje, a także wspólne tańce. Niecodziennym i bardzo ciepło przyjętym punktem programu było również czytanie bajki przez samego Świętego Mikołaja. Kulminacyjnym momentem spotkania było rozdanie prezentów oraz radosny finał w chmurze baniek mydlanych. Święty Mikołaj chętnie rozmawiał z dziećmi, wręczał upominki i pozował do pamiątkowych zdjęć,



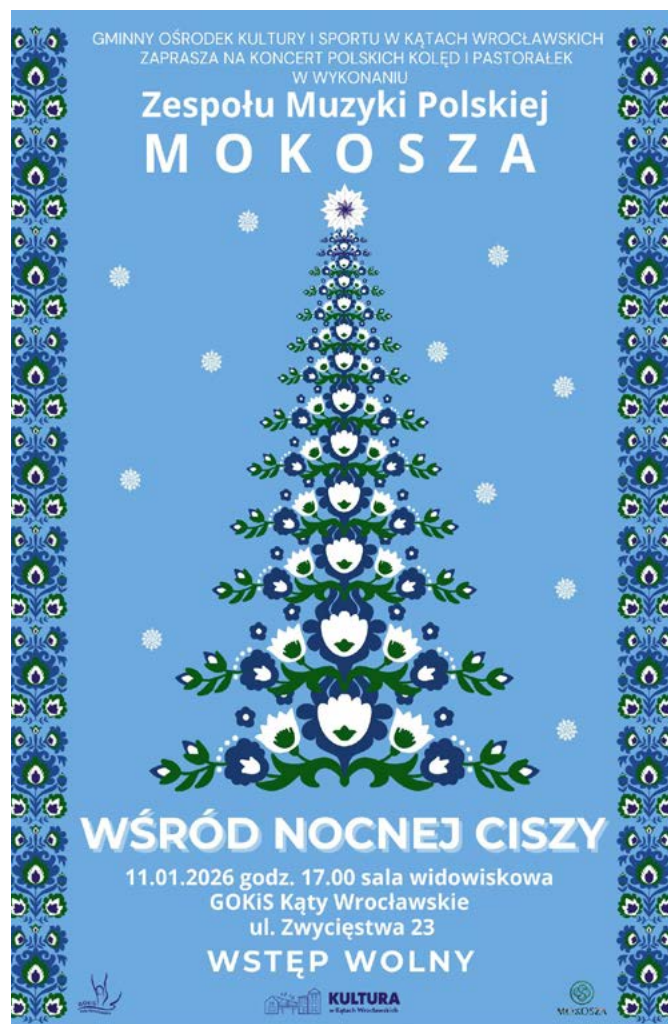
tworząc niezapomniane wspomnienia dla najmłodszych uczestników wydarzenia. Jak co roku spotkanie mikołajkowe przyciągnęło liczną grupę mieszkańców i stało się okazją do wspólnego spędzenia czasu w radosnej, przedświątecznej atmosferze.

FOT. GOKiS KĄTY WROCŁAWSKIE

Świąteczna radość w Sadkowie

7 grudnia Świątlica Wiejska w Sadkowie wypełniła się świąteczną atmosferą i dziecięcą radością. Tego dnia odbyło się mikołajkowe wydarzenie przygotowane z myślą o najmłodszych mieszkańcach - pełne zabawy, tańca, twórczych działań i świątecznych niespodzianek. W programie znalazły się świąteczne warsztaty zorganizowane przez Koło Gospodyń i Gospodarzy Wiejskich z Sadkowa, podczas których dzieci własnoręcznie przygotowywały bożonarodzeniowe ozdoby. Nie zabrakło także tanecznych animacji prowadzonych przez instruktorkę z Key Dance, które zachęcały do ruchu i wspólnej zabawy. Dużym zainteresowaniem cieszył się również teatrzyk ze świątecznym przedstawieniem w wykonaniu Teatru Akademia Wyobraźni. W wydarzeniu wzięło udział ponad 80 dzieci, które z entuzjazmem uczestniczyły we wszystkich atrakcjach. Na zakończenie spotkania, tuż przed powrotem do Laponii, pojawił się Mikołaj, który sprawił najmłodszym ogromną radość. Przyniósł on jeden, wyjątkowy prezent dla dzieci z Sadkowa - stół do ping-ponga, mający zachęcać do aktywnego spędzania czasu i zabaw ruchowych. Na uczestników czekał również słodki poczęstunek, a dobra atmosfera sprawiła, że wiele dzieci niechętnie opuszczało świetlicę, a rodzice mieli nie lada wyzwanie, by przekonać je, że pora wracać do domu. Wydarzenie było doskonałą okazją do wspólnej zabawy i integracji mieszkańców, wprowadzając wszystkich w radosny, przedświąteczny nastrój.

FOT. SOŁECTWO SADKÓW



Mikołaj pamięta o wszystkich

Mikołajkowe świętowanie w GOKiS Smolec rozpoczęło się już 5 grudnia od wyjątkowego spotkania w ramach „Ubawiska” - pełnej uśmiechu Kawiarenki Seniora. Tego dnia seniorów odwiedził Święty Mikołaj, udowadniając, że pamięta również o nieco starszych uczestnikach wspólnego świętowania. Podczas spotkania pojawiły się mikołajkowe psoty, elfy oraz drobne upominki, które wywołały wiele uśmiechów. Był to czas rozmów, wspólnej zabawy i integracji. Święty Mikołaj zadbał o to, by upewnić się, że wszyscy byli grzeczni, a następnie wręczył prezenty uczestnikom spotkania. Mikołajkowe „Ubawisko” było radosnym rozpoczęciem świątecznych wydarzeń w GOKiS Smolec i doskonałą okazją do wspólnego spędzenia czasu.

FOT. GOKiS SMOLEC



Zwariowajki z Brodaczem – mikołajkowe świętowanie w Smolcu

6 grudnia 2025 r. w Smolcu odbyły się wyjątkowe „Zwariowajki z Brodaczem” - wydarzenie, które wprowadziło najmłodszych mieszkańców w radosny, świąteczny nastrój i dostarczyło wielu wrażeń. Obchody rozpoczęły się o godzinie 11:00 w GOKiS w Smolcu spektaklem Małego Teatru pt. „Dlaczego Lis chciał przespać Święta?”. Była to ciepła i pełna humoru opowieść o przyjaźni i świątecznych wartościach. Na scenie wystąpili barwni bohaterowie: Boberek z zębem jak świder, Wiewióreczka – straszna śmieszka, Misiu Zbysiu, Zajaczek Kic Kic, Lis Foch Foch. O godzinie 14:00, Święty Mikołaj wyruszył w objazd po Smolcu, aby spotkać się z dziećmi w różnych częściach miejscowości. Najmłodsi mogli go spotkać m.in. na parkingu pod sklepem Polo, przy cukierni Ale Ciacho. Podczas trasy dzieci miały okazję zrobić pamiątkowe zdjęcia z i wspólnie przeżyć miłe chwile. Zwieńczeniem objazdu było dotarcie Świętego Mikołaja do GOKiSu w Smolcu, gdzie zakończono wspólne świętowanie. „Zwariowajki z Brodaczem” były wydarzeniem pełnym radości dla najmłodszych a objazd Świętego Mikołaja pozwolił dotrzeć do jak największej liczby dzieci.

FOT. GOKiS SMOLEC

Pokoloruj świątecznego Lewka!



Rozwiąż rebus



R=L O=Ę N=D



+



+

A

~~U~~

~~DY~~

ZNAJDŹ UKRYTE SŁOWA

renifer, karp, mróz, barszcz, Mikołaj, sanki, elf

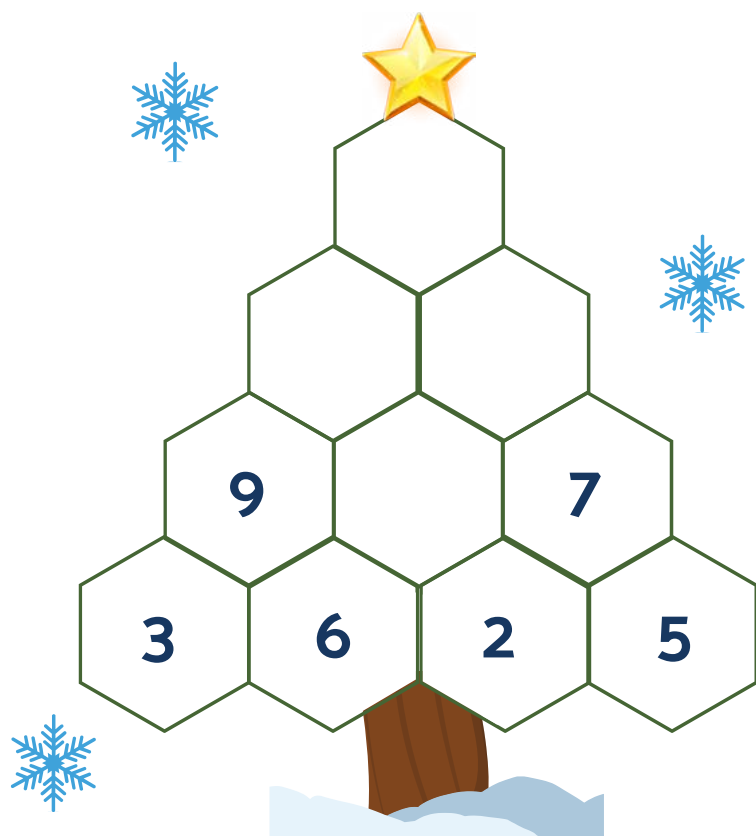
M	R	E	N	I	F	E	R
I	K	T	A	U	Y	L	M
K	H	A	P	K	B	F	R
O	K	S	E	T	C	L	Ó
Ł	B	A	R	S	Z	C	Z
A	W	N	R	Y	Z	Ś	R
J	P	K	A	P	M	S	O
E	L	I	K	B	O	A	K

Świąteczna zagadka

Ho ho ho!

Kto tak wygląda, jak duży krasnal.
Brodę ma długą, czerwony kaftan,
odwiedza dzieci raz na rok, w zimie.
Daje prezenty. Jak ma na imię?

odpowiedz - Mikołaj



Matematyczna choinka



Pomóż Elfowi znaleźć drogę do prezentów!



Mikołajkowy Turniej Zapaśniczy w ZSP w Sadkowie

6 grudnia w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Sadkowie odbył się Mikołajkowy Turniej Zapaśniczy, zorganizowany przez Uczniowski Klub Sportowy „Tygrysy”. Na macie rywalizowało 80 młodych sportowców z pięciu klubów, tworząc atmosferę pełną pozytyw-



nej energii i zdrowej rywalizacji - dokładnie taką, jaka powinna towarzyszyć zakończeniu sportowego roku. Świetnie zaprezentowali się zawodnicy gospodarzy, którzy triumfowali w klasyfikacji drużynowej, wyprzedzając WKS Śląsk Wrocław oraz Bielawiankę Bielawa. To ogromny sukces całej „tygrysiej” rodziny i efekt konsekwentnej pracy zawodników oraz trenerów.

SPS Mountpark Kąty Wrocławskie zwycięża w derbowym pojedynku

6 grudnia w Hali Widowiskowo-Sportowej w Kątach Wrocławskich odbyły się wyjątkowe Derby Powiatu Wrocławskiego - jedno z najbardziej wyczekiwanych wydarzeń siatkarskich tego sezonu. SPS Mountpark Kąty Wrocławskie zmierzył się z drużyną SKSM KORFF Adrenalina Sobótka, przyciągając na trybuny liczne grono kibiców.

Od pierwszych minut było wiadomo, że będzie to widowisko na najwyższym poziomie. Hala wypełniła się kibicami, którzy nie tylko stworzyli niesamowity klimat, ale też aktywnie uczestniczyli w mikołajkowej oprawie wydarzenia. Na kibiców czekała muzyka, darmowa kawa i herbata, słodki poczęstunek, a także konkursy z nagrodami, które dodatkowo podkreśliły świąteczny charakter meczu.

Spotkanie obfitowało w dynamiczne akcje, efektowne obrony, mocne ataki i widowiskowe zagrywki. Obie drużyny prezentowały bardzo wysoki poziom, a wynik ważył się do ostatnich chwil. Po emocjonującym pięciusetowym starciu SPS Mountpark Kąty Wrocławskie zwyciężył 3:2, zdobywając kolejne, niezwykle ważne punkty w ligowej tabeli.

Ogromną siłą zespołu było wsparcie kibiców, których głośny doping niósł drużynę przez całe spotkanie. To właśnie ta energia sprawiła, że mecz miał wyjątkowy charakter i na długo pozostanie w pamięci zawodników oraz fanów siatkówki.

Tytuł MVP powędrował do Tomasza Jajora - przyjmującego SPS Mountpark. Jego pewne przyjęcia, skuteczność w ataku oraz opanowanie w decydujących momentach meczu były kluczowe dla zwycięstwa.

FOT. SPS MOUNTPARK KĄTY WROCŁAWSKIE

Mikołajkowe granie w Kątach Wrocławskich

7 grudnia w Hali Widowiskowo-Sportowej w Kątach Wrocławskich odbyło się Mikołajkowe Granie - wydarzenie pełne sportowych emocji i świątecznej atmosfery. Młodzi zawodnicy Akademii GOKiS Kąty Wrocławskie zmierzili się w meczu towarzyskim z drużyną Bór Oborniki Śląskie, prezentując swoje umiejętności i zaangażowanie.

Na parkiecie nie brakowało dynamicznych akcji, radości po zdobytych bramkach i wielu uśmiechów. Całe wydarzenie przebiegało w atmosferze zdrowej rywalizacji i świetnej zabawy, dzięki czemu młodzi pił-

karze mogli nie tylko sprawdzić swoje umiejętności, lecz także cieszyć się wspólnym sportowym świętem. Organizatorzy składają podziękowania rodzicom i gościom za pomoc w przygotowaniu wydarzenia i za głośny doping, który dodawał młodym zawodnikom skrzydeł. Każdy uczestnik otrzymał pamiątkowy medal i drobny upominek, co podkreśliło wyjątkowy mikołajkowy charakter turnieju. Świetna zabawa i uśmiechy najmłodszych to najlepszy dowód na to, że warto kontynuować takie inicjatywy. Zapraszamy na kolejne mecze Akademii GOKiS Kąty Wrocławskie!

FOT. AKADEMIA GOKiS KĄTY WROCŁAWSKIE



Wyniki indywidualne - 19 medali dla Tygrysów

Złote medale zdobyli: Zofia Kaczorowska, Lena Fortuna, Adam Wąsowicz, Marcel Szreder, Seweryn Mikołajczak, Nikita Makoid.

Srebrne medale wywalczyli: Helena Piszcz, Szymon Zachara, Wiktor Kaliszczak, Aleksander Martyniak

Braźowe medale trafiły do: Liliany Sikory, Gabrysi Ozgi, Platona Paula, Andreia Shpakouskiego, Olafa Nowackiego, Dawida Głowackiego, Jana Arteniuka, Miłosa Leszkowicza, Ksawerego Sobieściaka

Gratulacje kierujemy do wszystkich zawodników za sportową postawę, świetną atmosferę oraz wysoki poziom rywalizacji. Dziękujemy trenerom za profesjonalne przygotowanie oraz rodzicom za nieocenione wsparcie. Wydarzenie zostało zorganizowane dzięki dotacji z Urzędu Marszałkowskiego Województwa Dolnośląskiego, Powiatu Wrocławskiego oraz Gminy Kąty Wrocławskie.

FOT. UKS „TYGRYSY” KĄTY WROCŁAWSKIE

IV Mikołajkowe Zawody Pływackie na Pływalni Delfinek

W dniu 7 grudnia 2025 r. na Pływalni „Delfinek” w Kątach Wrocławskich odbyły się IV Mikołajkowe Zawody Pływackie. Wydarzenie uroczyste otworzył Tomasz Giniewski - Zastępca Burmistrza Miasta i Gminy Kąty Wrocławskie, podkreślając znaczenie sportu i aktywności fizycznej wśród najmłodszych mieszkańców gminy. Mikołajkowe Zawody Pływackie to coś więcej niż ry-



walizacja sportowa. To wyjątkowe świąteczne przeżycie, które daje dzieciom możliwość zaprezentowania umiejętności zdobytych podczas treningów pod czujnym okiem instruktorów. Wydarzenie stało się także okazją do wspólnego spędzenia czasu w atmosferze sportowej zabawy i mikołajkowej magii.

W zawodach wzięło udział aż 200 młodych pływaków. Każdy z uczestników został wyróżniony okolicznościowym medalem oraz dyplomem, a zawodnicy, którzy zajęli pierwsze trzy miejsca w swoich kategoriach, otrzymali pamiątkowe statuetki. Na zakończenie na wszystkich czekała słodka niespodzianka, która wywołała wiele uśmiechów.



Celem zawodów było promowanie aktywności fizycznej oraz doskonalenie umiejętności pływackich wśród dzieci i młodzieży. Dzięki ogromnemu zaangażowaniu zawodników, wsparciu kibiców oraz pracy instruktorów i personelu pływalni wydarzenie przebiegało w radosnej i bezpiecznej atmosferze.

Serdeczne podziękowania kierujemy do wszystkich uczestników i ich rodzin za obecność, a także do instruktorów i pracowników, którzy przyczynili się do organizacji zawodów.

Współorganizatorzy wydarzenia:

Gminny Ośrodek Kultury i Sportu w Kątach Wrocławskich oraz szkoły nauki pływania: „Rekinek” Łukasz Stachurski, „Bąbel”, Aga Swim i Knapool.

Fot. Pływalnia Delfinek Kąty Wrocławskie

Rozlicz PIT

w Gminie Kąty Wrocławskie



Gmina
Kąty
Wrocławskie

Zyskujesz Ty - zyskuje Twoja gmina!

Dochód z Twojego PIT pozwala m.in. na budowę nowych dróg i chodników, rozbudowę kanalizacji, wodociągów i oświetlenia drogowego, kolejne miejsca w żłobkach, przedszkolach i szkołach, nowoczesny transport publiczny, bezpieczne i komfortowe przestrzenie publiczne, tworzenie nowych miejsc do rekreacji, rozwój obiektów sportowych, placów zabaw oraz bogatej oferty kulturalnej.



Kącka Karta Mieszkańca

Rozlicz PIT w swojej gminie i stań się posiadaczem Kąckiej Karty Mieszkańca.

Zyskasz dostęp do różnego rodzaju zniżek, ulg i benefitów w gminnych instytucjach oraz u lokalnych partnerów.
Twój PIT wróci do Ciebie podwójnie!



Jak to zrobić?

W zeznaniu podatkowym wpisz adres swojego zamieszkania w Gminie Kąty Wrocławskie - **zostaw aż 7%** z Twojego dochodu w miejscu, w którym żyjesz i z którego naprawdę korzystasz.

Chcesz sprawdzić, ile z Twojego PITu trafi do Gminy Kąty Wrocławskie?



Wejdź na stronę pit.katywroclawskie.com.pl
i skorzystaj z prostego kalkulatora