



MAGAZYN

gminny

BESTWINA • BESTWINKA • JANOWICE • KANIÓW

Informator Urzędu Gminy Bestwina

*Do naszych serc, do wszystkich serc uspiomych
Dzisiaj zabramiał dawon, już całowiek obudzony
Bo nadszedł czas i dziecię się zrodziło,
A razem z nim maleńka przyszła miłość.*



Z okazji Świąt Bożego Narodzenia oraz nadchodzącego Nowego Roku 2022

Pragniemy życzyć, by w sercach Mieszkańców Gminy Bestwina

Zagościły pokój, radość i wiara w nadchodzące jutro.

Życzymy również odwagi w spełnianiu marzeń i planów,

Oraz wsparcia ze strony rodziny, przyjaciół i napotkanych osób.

Przy wigilijnym stole i królewskim karpniu łamiemy się z Wami tradycyjnym opłatkiem

Wójt Gminy Bestwina Artur Beniowski
Przewodniczący Rady Gminy Bestwina Jerzy Stanclik
Radni gminy Bestwina i powiatu bielskiego
Pracownicy Urzędu Gminy Bestwina i jednostek organizacyjnych
Sołtysi Bestwiny, Bestwinki, Janowic i Kaniowa





XXXVIII Sesja Rady Gminy Bestwina liderem w szczepieniu przeciw COVID-19

W gminie Bestwina zaszczepiło się przeciw koronawirusowi procentowo najwięcej osób w powiecie bielskim – poinformował podczas sesji w dniu 22 listopada wójt **Artur Beniowski**. Ten bardzo dobry wynik uprawnia do otrzymania nagrody w wysokości miliona zł., które gmina – miejmy nadzieję – niedługo otrzyma. Za nami uplasowały się Czechowice-Dziedzice i Wilkowice.



Podjęmowanie uchwał

Poza tym, w swoim sprawozdaniu z działalności w okresie międzysesyjnym wójt przekazał następujące wiadomości: 1. W ramach programu „Polski Ład” gmina Bestwina otrzymała promesy wstępne na budowę sali gimnastycznej w Janowicach (prawie 5 mln zł.) i na przebudowę chodnika wzdłuż ul. Witosy w Bestwinie (1 mln 300 000 zł.). 2. Wpłynęły środki na działania związane z gospodarką wodno – ściekową (2,3 mln zł.) z pierwotnym przeznaczeniem na zadania dotyczące kanalizacji. Zostało jednak złożone pismo do ministerstwa z pytaniem o możliwość potencjalnej zmiany ich wydatkowania na inwestycje wodociągowe. 3. Wyremontowana została elewacja Muzeum Regionalnego im. ks. Z. Bubaka w Bestwinie. 11 listopada pod Muzeum odbyły się gminne obchody Narodowego Święta Niepodległości połączone z odsłonięciem tablicy upamiętniającej wizytę generała Józefa Hallera w Bestwinie. Wójt podziękował wszystkim przybyłym za obecność. 4. Zostanie ogłoszony przetarg na budowę trybuny sportowej w Bestwinie – w ramach funduszy „covidowych” pozyskano 1 mln zł. z budżetu państwa. 5. W Kaniowie zakończyła się termomodernizacja budynku z mieszkańcami komunalnymi i częścią przedszkola. 5. Z programu „Cyfrowa Gmina” pozys-

skano 100 tys. zł., zostaną przeznaczone na zakup sprzętu komputerowego dla gminy i konieczną rozbudowę serwerowni. 6. Trwa kontrola przeprowadzana przez Wojewódzki Inspektorat Ochrony Środowiska, kontrolowana jest działalność dotycząca gospodarki odpadami. 7. Przyznano Nagrodę Starosty Bielskiego im. ks. Józefa Londzina, z gminy Bestwina nominowany do tego wyróżnienia został pan Jerzy Zużalek. 8. Do Regionalnej Izby Obrachunkowej złożono projekt budżetu na rok 2022, jest już opinia RIO i w najbliższym czasie odbędzie się posiedzenie odpowiedniej komisji.

Rada Gminy rozpatrywała projekty uchwał w sprawie:

1. Zmiany Uchwały Nr XXV/191/2020 Rady Gminy Bestwina z dnia 10 grudnia 2020 roku w sprawie Wieloletniej Prognozy Finansowej Gminy Bestwina;
2. Zmiany Uchwały Nr XXV/192/2020 Rady Gminy Bestwina z dnia 10 grudnia 2020 roku w sprawie budżetu Gminy Bestwina na rok 2021;
3. Zmiany Uchwały Nr XXXVII/269/2021 Rady Gminy Bestwina z dnia 11 października 2021 r. w sprawie określenia na 2022 rok stawek podatku od środków transportowych;
4. Ustalenia miesięcznego wynagrodzenia Wójta Gminy Bestwina;
5. Ustalenia miesięcznych zryczałtowanych diet dla radnych oraz zwrot kosztów podróży służbowych;
6. Gminnego Programu Profilaktyki i Rozwiązywania Problemów Alkoholowych na rok 2022;
7. Określenia szczegółowych warunków przyznawania i odpłatności za usługi opiekuńcze i specjalistyczne usługi opiekuńcze, z wyłączeniem specjalistycznych usług opiekuńczych dla osób z zaburzeniami psychicznymi oraz szczegółowych warunków częściowego lub całkowitego zwolnienia od opłat i trybu ich pobierania

10) Uchwała w sprawie zmiany uchwały XIII/81/2019 Rady Gminy Bestwina z dnia 28 października 2019 r. w sprawie zawarcia porozumienia dotyczącego współdziałania Gmin wchodzących w skład aglomeracji Bielsko-Biała Komorowice przy realizacji zadania polegającego na aktualizacji obszaru i granic aglomeracji Bielsko-Biała Komorowice.

W sprawach bieżących głos zabierali radni oraz obecni na sesji sołtysi.

Opracowanie: Sławomir Lewczak

Termomodernizacja w gminie Bestwina – ciąg dalszy

Uzupełnieniem do zakończonej w sierpniu rozbudowy wraz z termomodernizacją przedszkola w Kaniowie było wykonanie termomodernizacji budynku komunalnego znajdującego się w jego bezpośrednim sąsiedztwie. Budynek poza ociepleniem, zyskał nową kolorystykę nawiązującą do przedszkola, nowe balustrady oraz instalację odgromową.

Całość prac o łącznej wartości 130 964,08 zł wykonała firma FHU „ANA” Anna Wutke-Knieć z Jawiszowic.



Budynek przedszkola po termomodernizacji





Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.

Baw się i poznawaj nasz region!

Naukowy plac zabaw w Bestwinie

W Bestwinie można już korzystać z naukowego placu zabaw, utworzonego w ramach projektu współpracy EduPark. Projekt EduPark jest realizowany przez Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania Ziemia Bielska.

Plac znajdujący się przy Ośrodku Zdrowia i przedszkolu ma spersonalizowaną grę „edu-memory”, prezentującą elementy dziedzictwa lokalnego Ziemi Bielskiej, w gminie Bestwina gra przedstawia walory przyrodnicze regionu.

Ogólnodostępny, edukacyjny plac zabaw składający się z interaktywnych i certyfikowanych urządzeń to najlepszy wybór, jakiego można dokonać myśląc o dzieciach. Każde urządzenie jest wyposażone w tabliczkę informacyjną z opisem działania danego eksponatu. Mamy nadzieję, że nowy obiekt stanie się nie tylko miejscem spotkań mieszkańców, ale również turystyczną atrakcją gminy, przeznaczoną w szczególności dla rodzin z dziećmi.

LGD „Ziemia Bielska”



Ciekawe i pomysłowe urządzenia już czekają

Jubileusze małżeńskie

– Złote i Diamentowe Gody



Medale „Za Długoletnie Pożycie Małżeńskie”

indywidualnym, ale przed pandemią miały formę gali z udziałem wójta **Artura Beniowskiego**, przewodniczącego Rady Gminy **Jerzego Stanlika**, panią kierownik USC **Brygidę Jankowską** i księży proboszczów naszych parafii. Społeczność samorządowa gminy Bestwina pragnie życzyć wszystkim wymienionym Parom wielu długich lat życia w dobrym zdrowiu i w otoczeniu rodzin oraz przyjaciół. Niech święta Bożego Narodzenia przyniosą im pokój i radość, a Nowy Rok 2022 niech będzie pełen niezapomnianych chwil.

50-lecie zawarcia małżeństwa (Złote Gody) obchodzą:

Z Bestwiny: 1. Maria i Andrzej Sieczkowski; 2. Krystyna i Stefan Placuch; 3. Urszula i Antoni Sekta; 4. Maria i Stanisław Niemczyk; 5. Maria i Jerzy Klecha; 6. Danuta i Zbigniew Grygierczyk; 7. Anna i Antoni Czernek; 8. Bronisława i Czesław Zbijowski; 9. Anna i Henryk Biegun; 10. Krystyna i Stanisław Mańczyk; 11. Janina i Józef Adamiec; 12. Halina i Kazimierz Pysz; 13. Zofia i Antoni Wróbel; 14. Barbara

Rocznice 50 i 60 lat pożycia małżeńskiego są w gminie Bestwina okazją do złożenia życzeń i gratulacji dostojnym Jubilatam. W 2021 r. uroczystości „Złotych i Diamentowych Godów” odbywają się (tak jak poprzednio) w trybie

i **Anatol Faruga**; 15. **Teresa i Wiesław Szypuła**; 16. **Barbara i Stanisław Owczarz**; 17. **Maria i Józef Firganek**.

Z Bestwinki: 1. **Janina i Jan Cygan**; 2. **Zofia i Henryk Komór**.

Z Janowic: 1. **Monika i Kazimierz Wojciech**; 2. **Maria i Józef Andryszczak**; 3. **Julia i Franciszek Stanlik**.

Z Kaniowa: 1. **Wanda i Zdzisław Pastuszka**; 2. **Tadeusz i Danuta Sroka**; 3. **Helena i Erwin Tomaszczyk**; 4. **Teresa i Brunon Szafarczyk**.

Złoci jubilaci otrzymują medale „Za Długoletnie Pożycie Małżeńskie” przyznane przez Prezydenta RP Andrzeja Dudę. **60-lecie zawarcia małżeństwa (Diamentowe Gody) obchodzą:**

Z Bestwiny: 1. **Alfreda i Józef Dudek**; 2. **Lidia i Edward Kosmaty**; 3. **Czesława i Stanisław Kubiczek**; 4. **Małgorzata i Ludwik Pabisz**; 5. **Krystyna i Alojzy Pokładnik**; 6. **Anna i Władysław Stasicki**.

Z Janowic: 1. **Halina i Władysław Koczur**; 2. **Helena i Stanisław Kubik**.

Z Kaniowa: 1. **Olga i Henryk Kołodziejczyk**; 2. **Maria i Mieczysław Stwora**; 3. **Waleria i Jan Wojcieszek**.

Najstarsze pary małżeńskie w gminie Bestwina – (ślub 1952 – 69 lat pożycia małżeńskiego) – wszyscy z Bestwiny: 1. **Emilia i Franciszek Gac**; 2. **Helena i Antoni Martyniak**. Para obchodząca 67 rocznicę ślubu – **Maria i Tadeusz Duraj** z Bestwiny, a 66 rocznicę ślubu – **Bronisława i Henryk Tokarz** z Kaniowa.

Opracowanie: **Sławomir Lewczak, USC Bestwina**



Gotuj z KGW – potrawy nie tylko na święta

Zamieszczone rok temu w „Magazynie Gminnym” przepisy świąteczne przygotowane przez Koła Gospodyń Wiejskim spotkały się z bardzo dobrym odbiorem. Mieszkańcy gminy Bestwina i ościennych miejscowości chętnie z nich korzystali, urozmaicając wigilijne czy też noworoczne menu. Kontynuujemy zatem tę małą tradycję. Nasze KGW przez cały rok rozwijają się i odnoszą rozmaite sukcesy. Podczas dożynek powiatowych w Kozach nalewka zaproponowana przez gminę Bestwina uzyskała nagrodę i uznanie Jury, natomiast w tegorocznym plebiscycie „Mistrzowie Agro” o tytuł KGW Roku 2021 KGW Janowice zajęło I miejsce w powiecie bielskim i 15 w województwie. Panie powtórzyły wynik z roku 2016.

Bestwina

Pieczona ryba pod warzywną pierzynką

Składniki: 2 połędwiczki z dorsza (lub innej białej ryby np. mintaja, halibuta lub soli); 1/2 szklanki śmietanki 30%; 1 por (biała część); 2 marchewki; 1 cebula; 4 łyżki startego parmezanu; 2 oliwy z oliwek; 1 łyżka masła; 1 łyżeczka ziół prowansalskich; sól; świeżo mielony czarny pieprz.

Przygotowanie: Cebulę pokrój w kostkę. Pora pokrój w cienkie plastry. Marchewkę obierz i zetrzyj na tarce na dużych oczkach. Połędwiczki z dorsza umyj i osusz. Dopraw solą i pieprzem z każdej strony. Na patelni rozgrzej oliwę i masło. Smaż rybę, aż się zarumieni. Usmażoną rybę przełóż do naczynia do zapiekania. Piekarnik nagrzej do 180 stopni. Na tej samej patelni smaź cebulę i pora, aż się zeszkłą. Dodaj marchewkę. Wymieszaj. Dopraw solą, pieprzem i ziołami prowansalskimi. Smaż kilka minut, aż warzywa będą miękkie, od czasu do czasu mieszając. Delikatnie wlej śmietankę i wymieszaj. Podgrzewaj, aż śmietanka się zagotuje. Patelnię zdejmij z ognia. Usmażone warzywa przełóż do naczynia z rybą, tak aby ryba była przykryta warzywami i powstała pierzynka. Posyp parmezanem. Naczynie wstaw do piekarnika i piecz 20 minut. Podawaj na gorąco udekorowaną kielkami i z ziemniakami z wody lub pieczonymi.



Salatka warstwowa z wędzonym łososiem

Składniki: 4 jajka; 1 czerwona cebula; 1 mały słoik pieczarek marynowanych; 200 g wędzonego łososia; majonez; pieprz, sól.

Przygotowanie: Jajka ugotować na twardo, oddzielić żółtka od białek i zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Cebulę i pieczarki pokroić w drobną kostkę a łososia w cienkie paseczki. W misce układać kolejno warstwami: białka, sól i pieprz, majonez, cebula, sól i pieprz, pieczarki, majonez, łosoś, majonez i żółtka. Udekorować wedle uznania.



Piernik z powidłami

Składniki: 500 g mąki pszennej; opakowanie przyprawy do piernika; łyżeczka proszku do pieczenia; łyżeczka sody oczyszczonej; łyżka kakao; 5 jajek; 25 dag masła; 20 dag cukru; 1 opakowanie kwaśnej śmietany (200 g); szklanka powideł śliwkowych; 10 – 15 dag bakalii (orzechy włoskie, rodzyunki, migdały, kandyzowana skórka pomarańczowa); tłuszcz i bułka tarta do formy. **Na lukier:** 15 dag cukru pudru, 3 łyżki soku z cytryny, 1 – 2 łyżki gorącej wody i kilka kropli niebieskiego barwnika spożywczego.

Przygotowanie: Miękkie masło utrzeć z cukrem i dodawanymi kolejno żółtkami na puszystą masę. Mąkę przesiać i połączyć z proszkiem do pieczenia, sodą przyprawą korzenną i kakao. Do masy maślano-żółtkowej dodawać partiami, nie przerywając miksowania, przesianą mąkę, śmietaną i powidlą. Białka ubić na sztywną pianę, wyłożyć na ciasto. Na pianę wsypać posiekane bakalie. Wszystko delikatnie, ale dokładnie wymieszać łyżką. Dwie formy keksówki wysmarować masłem, obsypać tartą bułką i napęścić ciastem do 2/3 wysokości. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec przez około 50 – 60 minut. Wyjąć z piekarnika, a po lekkim przestudzeniu pierniki wyjąć z form i wystudzić. Po całkowitym wystudzeniu polukrować lukrem wykonanym z ww. składników. Lukru nie trzeba ucierać, wystarczy tylko dokładnie wymieszać składniki. Świeżo polukrowane ciasto można dowolnie udekorować. My użyliśmy do dekoracji niewielkich pierniczków w kształcie gwiazdek, posypki w kształcie śnieżynek, a także czekoladowych gwiazdek oraz laskę cynamonu.

Kaniów

Rogaliki krucho – drożdżowe z orzechami

Składniki: ½ kg mąki wrocławskiej (będzie potrzeba więcej); 25 dag masła; 5 dag drożdży; 1 jajko; ½ szklanki mleka; łyżeczka cukru; sól. **Nadzienie:** 1/3 kostki masła; 15 dag orzechów mielonych; 3 łyżki cukru. **Do smarowania:** żółtko; 2 łyżeczki wody

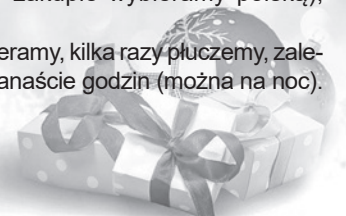


Przygotowanie: Drożdże rozkruszyć, posypać równomiernie cukrem, odstawić na chwilę. Gdy konsystencja zmieni się w płynną, wlać ciepłe mleko (nie może być zbyt ciepłe, bo ciasto nie wyrośnie). Wymieszać drewnianą łopatką. Wsypać mąkę, dodać szczyptę soli, jajko i masło. Wyrabiać ciasto. Gdy będzie się kleić, dodawać mąki tak długo, aż nie będzie przylegać do rąk. Uformować kulę i włożyć do garnka z zimną wodą. Gdy wypłynie, podsypać mąką, lekko przegnieść i uformować gruby wałek. Pokroić na 4 części. Z każdej części wałkować koło i kroić na 8 trójkątów. Na zewnętrzną część trójkątów nakładać nadzienie (masło lekko utrzeć z cukrem i wymieszać z orzechami) i zawiązać do środka. Formować rogaliki i układać na blasze wysmarowanej masłem. Zostawić na 20 minut do wyrośnięcia. Przed włożeniem do piekarnika posmarować żółtkiem wymieszanym z wodą. Po upieczeniu można polukrować (cukier puder utrzeć z wrzącą wodą) i ozdobić.

Salatka z fasoli „jaś”

Składniki: fasola „jaś” (przy zakupie wybieramy polską); cebula; sól, pieprz; majonez

Przygotowanie: Fasolę przebieramy, kilka razy płuczemy, zalewamy wodą i odstawiamy na kilkanaście godzin (można na noc).



Gotujemy bez soli, gdy fasola jest prawie miękka, dodajemy sól (jeśli dodamy sól od razu, fasola nie zmięknie). Studzimy w wodzie, w której fasola się gotowała. Po ostudzeniu odcedzamy. Kroimy cebulę, dodajemy majonez, pieprz, ewentualnie jeszcze trochę soli.



Filety z ryby w słodko – kwaśnej zalewie

Składniki: 0,5 – 1 kg filetów z ryby (miruna, mintaj); 1 – 2 cebule; 5 – 6 marchewek (około 70 dag); 3 – 4 pietruszki (około 40 dag); 1 seler (około 25 dag); 1 puszka koncentratu pomidorowego – 70 g.; pół szklanki oleju; 4 – 5 łyżek octu; 2 – 3 łyżki cukru; sól, pieprz; ziele angielskie; liść laurowy; mąka; jajka; bułka tarta do panierowania; olej do smażenia filetów



Przygotowanie: Filety posolić, opanierować i upiec. Pokrojoną cebulę zeszklić na rozgrzanym oleju. Dodać warzywa starte na tarce (największe oczka) i sól, dusić razem, podlewając wodą w miarę potrzeby, tak, by warzywa się nie przypaliły. Gdy warzywa będą miękkie, dodać koncentrat pomidorowy i przyprawy – ocet, cukier, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz. Gotować razem przez chwilę. Upieczone, gorące filety i sos układać warstwowo w naczyniu – sos, ryba, sos, ryba, sos. Można podawać zarówno na zimno jak i na gorąco.

Bestwinka

Salatka warstwowa z tuńczyka

Przygotowanie: 5 jaj ugotować na twardo. Tuńczyka, kukurydzę odsączyć. Cebule drobniutko posiekać. Ser żółty zetrzeć.

Warstwy: białka zetrzeć na grubych oczkach-ulożyć w przezroczystej misce; następnie 0,5 puszki tuńczyka; mała cebula pokrojona w drobną kosteczkę. Posmarować wierzch majonezem (3 łyżki); zetrzeć ser na grubych oczkach; 0,5 puszki tuńczyka; kukurydza. Posmarować wierz majonezem (3 łyżki) i na wierzch zetrzeć żółtka na drobnych oczkach.

Najlepiej smakuje po kilkugodzinnym schłodzeniu.

Rurki z kremem

Ciasto: – 0,5 kg mąki; 1 margaryna (PALMA); 1 szklanka kwaśnej śmietany; 1 opakowanie cukru waniliowego.

Przygotowanie: Z podanych wyżej składników zagnieść ciasto i włożyć na ok. 2h do lodówki.

Ciasto kruche rozwałkować (najlepiej partiami), bardzo cienko i pociąć w 1,5–2 cm długie paski. Foremki do rurek nasmarować olejem. Paski ciasta nawijając na foremki zaczynając od strony węższej kończąc na szerszej. Gotowe rurki ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Piec w nagrzanym do 190 stopni piekarniku (grzałka góra–dół) przez ok. 20–22 minuty do



lekkiego zarumienienia. Jeszcze ciepłe rurki ostrożnie zdjąć z foremek. Pozostawić do całkowitego wystudzenia. Rurki nadziać za pomocą szprycy kremem budyniowym. Posypać cukrem pudrem.

Krem: ¾ szklanki mleka; 3 łyżki mąki pszennej; 1,5 łyżki mąki ziemniaczanej; 2 opakowania cukru waniliowego.

Przygotowanie: Z podanych składników ugotować budyń. Następnie 1 kostkę masła 83% utrzeć z 1,5 szkl cukru pudru i dodać do ostudzonego budyniu. Na koniec dodać trochę adwokatu do smaku.

Janowice

Barszcz czerwony z uszkami

Przygotowanie: 2 duże buraki czerwone obrać i pokroić, zalać wodą i gotować przez 10 minut, pod koniec dolać octu. Następnie połączyć z wcześniej ugotowanym wywarem z wędzonych kości. Całość zagotować, doprawić do smaku solą, pieprzem. **Uszka:** na stolnicę wsypać 30 dkg mąki, zrobić dołek, do którego wlać 1/2 szklanki wody zagotowanej z 1/4 kostki margaryny i 1 małe jajko. Ciasto wyrobić, cienko rozwałkować i wykrawać kieliszkiem, nałożyć farszu i skleić w uszka. Gotowe wrzucić do wrzącej, osolonej wody z dodatkiem odrobiny oleju i gotować ok. 8 minut. Farsz grzybowy z kapustą: 1 cebulę i 30 dkg pieczarek pokroić w drobną kosteczkę i podsmażyć na patelni, dodać 20 dkg drobno posiekanej kiszzonej kapusty. Całość doprawić solą i pieprzem.



Sernik świąteczny

Składniki: 3 i 1/2 szklanki mąki tortowej; 1 kostka masła; 1 całe jajko; 1 szklanka cukru; 2 łyżki oleju; 1 p. cukru waniliowego i 2 łyżeczki proszku do pieczenia.

Przygotowanie: zarobić kruche ciasto. Podzielić na 2 części. Do jednej dodać 2 łyżki kakao. Część jasną ciasta rozwałkować i dać na blaszkę. Nałożyć masę serową: 6 żółtek utrzeć z 1 szklanką cukru, 1 kostką masła i 1 p. cukru waniliowego, dodać 1 kg zmielonego sera półtłustego, 1 p. budyniu waniliowego i ubitą pianę z 6 białek. Można także dodać bakalie lub smażoną skórkę pomarańczową. Na masę zetrzeć na tarce ciasto kakaowe. Upiec w piekarniku 180 st. C ok. 1 godz. Gotowy sernik posypać cukrem pudrem lub poleać polewą.

Nagrodzona nalewka z mniszka lekarskiego

Przygotowanie: 300 kwiatów mniszka zebrać, rozłożyć na ściereczce i pozostawić na 2–3 godziny. Następnie przełożyć je do szklanego słoja, zasypać 1 szklanką cukru, dodać pokrojoną w plasterki 1 cytrynę, zalać 1/2 l spirytusu i 1 szklanką przegotowanej zimnej wody. Odstawić w ciemne miejsce na 3–4 miesiące. Co kilka dni potrząsać słojem, aż cukier całkowicie się rozpuści. Po tym czasie nalewkę można zlać do butelek i odstawić do leżakowania na co najmniej pół roku.

Przepisy i zdjęcia nadesłały Panie: Małgorzata Włoszek, Anna Okruta, Halina Lasota, Krystyna Norymberczyk

Serdecznie dziękujemy!



Pomagamy z głową! – „Caritas” w Janowicach



DIECEZJI
BIELSKO-ŻYWIECKIEJ

„Caritas” to łaciński termin oznaczający cnotę miłości, odnosi się go także do jej czynnego praktykowania, także na gruncie społecznym. To także nazwa katolickiej organizacji, która od końca XIX wieku stara się odpowiadać na potrzeby osób ubogich, chorych, niepełnosprawnych czy też poszkodowanych na skutek zdarzeń losowych. W Polsce „Caritas” działała od r. 1929, natomiast w 1990 r., po okresie PRL i zmianach ustrojowych została reaktywowana. Obecnie siedziba „Caritas” Diecezji Bielsko – Żywieckiej mieści się w Janowicach przy kościele pw. św. Józefa Robotnika. Dyrektorem **ks. Robert Kurpios**, który pełni również funkcję proboszcza w tutejszej parafii. Jak wygląda „od środka” funkcjonowanie organizacji, w jaki sposób można pomóc i pomoc uzyskać? – O tym opowiedzieli pracownicy biura, panowie **Grzegorz Giercuszkiwicz** (zastępca dyrektora) i **Wojciech Kuchcicki** (sekretarz). Nadchodzące święta Bożego Narodzenia są doskonałą okazją do szerszego przedstawienia nowej placówki na terenie gminy Bestwina.

– **Co zdecydowało o lokalizacji biura „Caritas” w Janowicach?**

Jesteśmy tutaj od 1 stycznia. To bardzo dogodne miejsce jeśli chodzi o położenie, ale przede wszystkim pojawiła się możliwość wyremontowania podziemi kościoła i urządzenia tam magazynów żywnościowych oraz wypożyczalni sprzętu rehabilitacyjnego

– **Jakiej pomocy mogą spodziewać się osoby potrzebujące? Co można zrobić, by ją otrzymać?**

Pierwszym rodzajem pomocy jest **Program Operacyjny Pomoc Żywnościowa (POPŻ)**, który w swoich założeniach trafia do osób najuboższych. To zadanie współfinansuje Unia Europejska. W naszej diecezji obsługujemy przeszło 6000 ludzi w trudnej życiowej sytuacji. Współpracujemy z domami i ośrodkami pomocy społecznej, również z GOPS w Bestwinie. Ośrodki wystawiają skierowania do pomocy żywnościowej, a my wydajemy żywność danym placówkom. W Janowicach oprócz „Caritasu” mamy tzw. OPR – jest to lokalna organizacja partnerska, która wydaje świadczenia bezpośrednio dla ludzi potrzebujących. Jeśli ktoś z gminy Bestwina zgłasza zapotrzebowanie, dostaje w Bestwinie skierowanie, przychodzi do nas, my go rejestrujemy i minimum raz w miesiącu wydajemy produkty. Naszym priorytetem jest to żeby oferowana pomoc trafiała rzeczywiście tam gdzie zostanie właściwie wykorzystana, do tych ludzi którzy potrzebują wsparcia, jednocześnie nie mają możliwości uzyskania go z innych źródeł. To bardzo ważne żeby pomagać „z głową.”

– **Czy w związku ze świętami Bożego Narodzenia są planowane jakieś specjalne akcje?**

Akcje różnego rodzaju trwają u nas przez cały rok. Za nami ogólnopolska zbiórka produktów długoterminowych „**Tak. Pomagamy!**” (3–4 grudnia). Włączają się w nią uczniowie ze szkoły w Janowicach. Macie naprawdę wspaniałych mieszkańców! Oprócz tego obecnie trwają dwie akcje „**Słodko jest pomagać**” – zbiórka słodyczy do paczek z okazji Mikołajek i Świąt Bożego Narodzenia dla dzieci z niepełnosprawnościami, które są wychowankami ośrodków szkolno-wychowawczych oraz domów pomocy społecznej oraz „**Higiena nie tylko duchowa**” – Zbiórka środków higieny osobistej dla ubogich potrzebujących np. mydeł, maszynek, past do zębów, szamponów. Przed samymi Świątami wspólnie z Towarzystwem św. Brata Alberta organizowane będzie wydawanie paczek dla bezdomnych, zapotrzebowanie mamy na ok. 500 paczek.

– **Działa u was wypożyczalnia sprzętu rehabilitacyjnego. Jak skorzystać z takiej oferty?**



Respirator dla szpitala

Tak, działa ona stale. Mamy do dyspozycji łóżka, chodziki, wózki inwalidzkie a nawet bardziej specjalistyczny sprzęt np. koncentratory tlenu czy odsysacze.

– **W jaki sposób mieszkańcy gminy Bestwina angażują się w waszą działalność?**

Została nawiązana współpraca ze Szkołą Podstawową w Janowicach. Działa w niej Szkolne Koło Caritas. Uczniowie biorą udział w zbiorce żywności, wspierają też akcje „**Słodko jest pomagać**” oraz „**Higiena nie tylko duchowa**” Mieszkańcy gminy angażują się w pomoc również indywidualnie, wspierając różnego typu przedsięwzięcia.

– **Jakie działania podjęła „Caritas” w okresie pandemii COVID-19?**

W ubiegłym roku zapotrzebowanie na sprzęt i inne środki pomocne w walce z koronawirusem było bardzo duże. Obecnie jest trochę mniejsze, ale utrzymuje się nadal. Współpracujemy ze wszystkimi szpitalami w Bielsku – Białej i w okolicach. Dostarczamy maseczki, przyłbice, płyny dezynfekcyjne, fartuchy, kombinezony, ochronne, papier toaletowy, ręczniki – mieliśmy całą dostawę z „**Velvetu!**” Pamiętamy sytuację, gdy 30-kilkuletni człowiek potrzebował respiratora i nie mógł go znaleźć w całym Bielsku-Udało nam się w ekspresowym czasie pozyskać taki respirator.-Dzisiaj służy on pacjentom Szpitala Pediatrycznego w Bielsku Białej

– **Jakie są najważniejsze źródła pozyskiwania funduszy?**

Pozyskujemy środki wszędzie, od indywidualnych darczyńców po firmy. Jest to bardzo żmudna praca, ale mamy swoich stałych sponsorów i pojawiają się nowi. Nie chodzi nawet o gotówkę, ale produkty oferowane przez konkretne firmy. Nie możemy zapomnieć poza tym o wszystkich parafiach diecezji bielsko – żywieckiej.

– **Gdyby ktoś chciał pomóc – jak może to zrobić?**

O akcjach informujemy na naszej stronie, na plakatach i w mediach. Cieszymy się, że możemy nagłośnić te działania również u was.

– **Jakie plany „Caritas” ma na rok 2022?**

Już w grudniu startujemy z programem POPŻ – jest napisany na 7000 osób. Każda z nich to ok. 50 kg żywności, która musi przejść przez Janowice. Akcja trwała będzie do czerwca przyszłego roku. Zapraszamy już teraz do śledzenia na bieżąco naszej działalności i włączania się w działania pomocowe. Mieszkańcom gminy Bestwina składamy najlepsze życzenia na święta Bożego Narodzenia, niech ten czas będzie pełen ciepła rodzinnego a przy tym szczególnej wrażliwości na potrzeby bliźnich.

Rozmawiał: Sławomir Lewczak

Gdzie pierze skubią... tam gospodyń przybywa

Tradycyjna „Szkubaczka” w KGW Bestwina

Jak zachować stare tradycje a jednocześnie zaistnieć w mediach społecznościowych, otworzyć się na nowe technologie? Wyzwanie to niełatwe, lecz panie z **Koła Gospodyń Wiejskich w Bestwinie** chcą pokazać światu, że dobrą gospodynią może być nie tylko seniorka. Nastolatki, trzydziesto – i czterdziestolatki – każda kobieta może przyjść na spotkanie KGW i razem z koleżankami rozwijać swoje talenty, niekoniecznie tylko kulinarne.

Od niedawna bestwińskiemu Kołu przewodniczy nowa „szefowa”, jest nią pani **Urszula Orłowska**. Pomaga jej między innymi sołtys Bestwiny **Maria Maroszek**. 29 listopada gospodynie zorganizowały w swojej siedzibie wyjątkową imprezę o charakterze integracyjno – edukacyjnym. Wspólne darcie pierza (tzw. „szkubaczka”) miało na celu przypomnienie zwyczaju powszechnego na wsi jeszcze w latach 70 i 80 oraz... dobrą zabawę ze śpiewem i poczęstunkiem. Czy w XXI wieku „szkubaczka” ma jeszcze sens? Poza walorami rekonstruktorскими chyba coraz większy. Zapotrzebowanie na naturalne, tradycyjne produkty wzrasta i zapewne wielu z nas chciałoby mieć w domu poduszkę lub pierzynę taką, jaką miała nasza babcia.

O tym, czym właściwie jest „szkubaczka” i jaką pełniła rolę, opowiedziała podczas tego jedyne w swoim rodzaju spotkania pani sołtys Maria Maroszek:

„W minionych czasach było nie do pojęcia, aby matki nie wianowały swoich wychodzących za mąż córek poduszkami i pierzyną! Przy każdym domu pały się gęsi, które jak urosły, były podskubywane. Po uboju całe pierze szło do przeróbki. Otrzymywaliśmy oprócz niego krew, którą się smażyło i pyszne mięso. Szkubaczkę rozpoczynano, gdy zakiszona została kapusta. Udział brały babcie, mamy oraz młode dziewczyny – były one przy okazji swatane. Kobiety zbierały się w jednym domu, gdzie na stole przygotowana była góra pierza. Każda pani miała miskę, brała do garści pierze i oddzielała je od kłaków. Pierze wkładała do miski, kłaki rzucała na ziemię. Później te kłaki też były zbierane i robito się z nich jaśki, tzw. „kłaczkoki”. Po wyskubaniu codziennej porcji pierza był poczęstunek – swaczyna i w dalszej kolejności szkubaczka przenosiła się do kolejnego, oczywiście zaproszonego gospodarstwa.

Gdy pierze było już wyskubane, organizowany był tzw. „wyskubowiec”. Gospodarzom wręczano szkubak – kosz, w którym znajdowało się pokolorowane pierze w formie kwiatków na



„Szkubaczka” jak za dawnych lat

drucikach. Gospodyni częstowała gulaszem i pączkami. Na wyskubowiec zapraszano chłopców. Grajek grał na akordeonie i rozpoczęła się huczna zabawa.

Ja jako dziecko i później, już jako młoda dziewczyna, brałam udział w takich szkubaczkach. Zawsze było bardzo wesoło! Życie to jednak ciągły proces zmian, pierze wyszło z mody, ale zdaje się, że współcześnie znów powraca do task... Chcę jeszcze powiedzieć, że choć najprężniejszą organizacją pożytku publicznego jest w naszej gminie Ochotnicza Straż Pożarna, Koła Gospodyń nie zostają daleko w tyle. Jesteśmy wszędzie, bierzemy udział w uroczystościach, pokazujemy się na konkursach i przeglądach kulinarnych. Będzie nam miło powitać nowe członkinie, zapraszamy do wspólnej pracy, nauki i zabawy!

Koło Gospodyń Wiejskich w Bestwinie zarejestrowało się w Krajowym Rejestrze KGW, pragnie również zaistnieć na portalach społecznościowych, w szczególności na Facebooku i na Instagramie. Podobnie jak KGW w Kaniowie, w Bestwinie i w Janowicach regularnie gości na łamach „Magazynu Gminnego”; „Mojego Powiatu”, jak również na lokalnych stronach i portalach internetowych. Jeszcze nieraz zaskoczy mieszkańców swoimi pomysłami – trzeba do tego jednak „świeżej krwi”.

Osoby zainteresowane członkostwem i współpracą z KGW w Bestwinie mogą skontaktować się z przewodniczącą Urszulą Orłowską – telefon kontaktowy 500 169 190.

Sławomir Lewczak

Halo! Halo! Mikołaju!

– Spektakl i spotkanie w GOK

Podobno wiara w istnienie Świętego Mikołaja ma trzy fazy – wierzysz, nie wierzysz, sam jesteś Świętym Mikołajem. Ten ostatni etap najlepiej oddaje ideę grudniowych „Mikołajek”. Prawdziwym Mikołajem jest każdy, kto w jakikolwiek sposób czyni dobro, na wzór oryginalnego Mikołaja, biskupa Miry. Na nasze hojne serca czekają przede wszystkim dzieci, to dla nich organizuje się przeróżne spotkania i imprezy z udziałem Świętego Mikołaja i jego pomocników. W Gminnym Ośrodku Kultury w Bestwinie dzieci uczestniczące w zajęciach organizowanych przez tę placówkę spotkały się z oczekiwanym gościem już czwartego grudnia.

Dzieciaki obejrzały na scenie GOK obejrzały przedstawienie pt. „Halo! Halo! Mikołaju”, w którym Mikołaj został uwięziony przez złą Królową Śniegu. Aby dostać prezenty i uwolnić Świętego Mikołaja, widzowie musieli wykazać się wiedzą, umiejętnościami muzycznymi i współpracą w grupie. Program zawierał



Mikołaj zagrał dzieciom na ukulele!

elementy dydaktyczne, m.in. informacje o instrumentach i orkiestrze. Dodatkową niespodzianką był pokaz iluzji w wykonaniu Romana Roszyka.

Sławomir Lewczak



Zima w Gminie Bestwina – II konkurs świąteczny

Wójt Gminy Bestwina Artur Beniowski serdecznie zaprasza Mieszkańców Gminy Bestwina do wzięcia udziału w konkursie p.n.: „Zima w Gminie Bestwina – 2021/2022” na najładniejszą dekorację świąteczną domu i ogrodu organizowanym przez Referat Sportu i Promocji Urzędu Gminy Bestwina.

Z roku na rok w naszej okolicy przybywa pięknie udekorowanych na Boże Narodzenie i Nowy Rok posesji. Dlatego też – jak poprzednio – zachęcamy Państwa, do uwiecznienia zewnętrznych dekoracji świątecznych poprzez wykonanie fotografii i wzięcia udziału w konkursie. Liczy się nie tylko widoczność dekoracji z zewnątrz ale również pomysłowość, oryginalne wykonanie nawiązujące do tradycji świąteczno-noworocznej, ogólne wrażenia estetyczne w harmonii z otoczeniem oraz sposób ich przedstawienia na fotografii.

Konkurs obejmuje dwie kategorie:

- najładniejsze dekoracje świąteczne ogrodów i posesji,
- najładniejsza fotografia dekoracji świątecznej ogrodów i posesji.

Na zgłoszenie czekamy do **14 stycznia pod adresem sport@bestwina.pl**. Uczestnictwo w konkursie jest nieodpłatne. Organizator konkursu przewidział trzy równorzędne nagrody rzeczowe w kategorii najładniejsza dekoracje świąteczne nieruchomości oraz jedną dla najładniejszej fotografii dekoracji świątecznej nieruchomości. Szczegółowy regulamin konkursu wraz z wy-

maganyimi dokumentami zamieszczony jest na stronie Urzędu Gminy Bestwina www.bestwina.pl.



„Pamiętamy, będziemy pamiętać...”

50 lat od pożaru rafinerii w Czechowicach-Dziedzicach – kronika wydarzeń

26 czerwca minęło 50 lat od tragicznych wydarzeń na terenie czechowickiej rafinerii ropy naftowej. Ogromny pożar pochłonął życie 37 osób, byli wśród nich mieszkańcy gminy Bestwina: **Władysław Jonkisz, Roman Kozik, Karol Bigos, Władysław Niemczyk, Józef Szlosarczyk, Stanisław Krysta, Wilhelm Budniok**. Pamięć o tamtych dniach stara się podtrzymywać **Michał Kobiela** z Kaniowa, autor obszernych albumów, inicjator wystaw, koncertów i spotkań poświęconych pożarowi z 1971 r. W roku 2021 miał miejsce cykl wydarzeń jubileuszowych z udziałem władz samorządowych, kościelnych, osobistości świata kultury i sztuki.

– W czerwcu, w Miejskim Domu Kultury w Czechowicach – Dziedzicach otwarta została wystawa „Pamiętamy, będziemy pamiętać...” przygotowana przez Michała Kobiela.

– W lipcu i w sierpniu wystawa ta była prezentowana w Książnicy Beskidzkiej w Bielsku – Białej, we wrześniu – w podziemiach kościoła św. Barbary w Czechowicach – Dziedzicach, w październiku i w listopadzie – w Akademii Techniczno – Humanistycznej w Bielsku – Białej, również w listopadzie – w SP im. Ignacego Łukasiewicza w Czechowicach – Dziedzicach.

– 27 czerwca w kościele Niepokalanego Serca NMP w Kaniowie Mszę św. odprawił ksiądz proboszcz Janusz Tomaszek. Udział wzięły poczty sztandarowe oraz m.in. wójt gminy Bestwina Artur Beniowski i wicestarosta bielski Andrzej Kamiński.

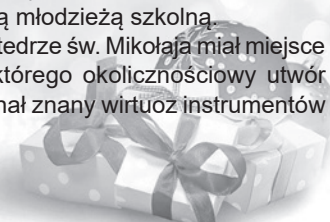
– Wystawa w Centralnym Muzeum Pożarnictwa w Mysłowi-



Koncert Józefa Skrzeka w katedrze św. Mikołaja

cach. Na wystawie tej zostały zaprezentowane eksponaty przemysłowe z dawnej rafinerii, wypożyczone ze zbiorów Michała Kobieli. Na otwarciu obecny był uczestnik akcji, druh **Andrzej Biedrawa** z Kaniowa. Podzielił się on wspomnieniami sprzed pół wieku z licznie zgromadzoną młodzieżą szkolną.

– 2 października w bielskiej katedrze św. Mikołaja miał miejsce szczególny koncert, podczas którego okolicznościowy utwór w hołdzie ofiarom żywiołu wykonał znany wirtuoz instrumentów



klawiszowych **Józef Skrzek**. Towarzyszył mu organista, prof. Henryk Jan Botor, wystąpili także Piotr Brożek (tenor) i Sebastian Gabryś (baryton). Koncert Józefa Skrzeka zainaugurował Dni Kultury Chrześcijańskiej zorganizowane przez Klub Inteligencji Katolickiej w Bielsku – Białej. W wygłoszonym do artystów, organizatorów i sponsorów podziękowaniu pan Michał Kobiela mówił między innymi: *Słowa wdzięczności kierujemy przede wszystkim do uczestników akcji ratowniczej i rodzin poległych, Im właśnie chcemy uzmysłowić że dzisiaj w tej katedrze postawiono nowy, wspaniały pomnik bohaterom sprzed pięćdziesięciu lat – to ta wspaniała i podniosła pieśń, która nikomu nie pozwoli zapomnieć. Koncert ten odbył się przy wsparciu Urzędu Gminy Bestwina*

– 14 listopada w ramach Dni Kultury Chrześcijańskiej w Bielsku – Białej, Mszę św. w katedrze św. Mikołaja odprawił w koncelebrze z księżmi Antonim Młoczkim i Stanisławem Sojką **bp Piotr Greger**. Udział wzięły rodziny poległych, poczty sztandarowe, przybyli uczestnicy akcji i samorządowcy. Uroczystość uświetniła Orkiestra Dęta Gminy Bestwina z siedzibą w Kaniowie. Biskup Greger mówił m.in.: *Przywołujemy dziś dramatyczne i tragiczne zarazem wydarzenia sprzed półwiecza, kiedy w czerwcu 1971 r. w czechowickiej rafinerii ropy miał miejsce pożar. Żywił pochłonął wtedy 37 osób, a ponad sto zostało rannych. To były chwile, w których ludzie pomimo różnic i dzielących granic zwarli szyki i przyszli z pomocą, narażając swoje zdrowie i ryzykując utratą życia.*

Wydarzenia związane z rocznicą zostały dostrzeżone przez media i zrelacjonowane w prasie, na portalach i stronach internetowych. Panu Michałowi Kobieli i wszystkim wspierającym to szlachetne dzieło składamy wyrazy uznania za wysiłek podjęty po to, byśmy pamiętali o tych, którzy walczyli z zagrażającym miastu pożarem.

Sławomir Lewczak
Fot. Alina Świeży-Sobel

Azbest USUŃ TRUCIZNĘ ZE SWOJEJ DZIAŁKI



Zgodnie z Programem Oczyszczania Kraju z Azbestu na lata 2009-2032 do końca 2032 roku wszyscy posiadacze i użytkownicy wyrobów azbestowych są zobowiązani do ich demontażu i utylizacji.

Gmina Bestwina wspierając to działanie realizuje Program usuwania wyrobów zawierających azbest z terenu gminy Bestwina, w ramach którego mieszkańcy mogą **nieodpłatnie** zlecić za pośrednictwem gminy demontaż, usunięcie i utylizację posiadanego azbestu.

Nabór wniosków w tym zakresie prowadzony jest w trybie ciągłym w terminie do końca lutego każdego roku. W obowiązku mieszkańców posiadających azbest na swojej posesji leży też zgłoszenie tego faktu Wójtowi Gminy.

Stosowne wnioski dostępne są na stronie internetowej www.bestwina.pl oraz w Urzędzie Gminy.

Azbest zabija powoli

Azbest to materiał o postaci włóknistej, który ze względu na swoje dobre właściwości izolacyjne, wysoką odporność na działanie czynników chemicznych i fizycznych, elastyczność i wytrzymałość znalazł w ubiegłym wieku szerokie zastosowanie w wielu gałęziach przemysłu i w budownictwie, szczególnie jako pokrycia dachów i izolacje ścian zewnętrznych. Po stwierdzeniu jego wysokiej szkodliwości dla człowieka (włókna i pył azbestowy wywołują pylicę azbestową, choroby płucnej oraz nowotwory oskrzeli, jajnika, nerek i krtani) od roku 1997 wprowadzono zakaz jego stosowania oraz rozpoczęto powolny proces usuwania i utylizacji. W Polsce jedyną dopuszczalną formą utylizacji azbestu jest jego składowanie na specjalistycznych składowiskach odpadów niebezpiecznych. Największe ryzyko narażenia na szkodliwe oddziaływanie azbestu występuje przy wszelkich fizycznych pracach z nim związanych, stąd też demontażem i odbiorem azbestu może się zajmować jedynie wykwalifikowany personel i posiadające odpowiednie koncesje podmioty gospodarcze.



Stosowne wnioski dostępne są na stronie internetowej www.bestwina.pl oraz w Urzędzie Gminy.

**USUŃ TRUCIZNĘ
ZE SWOJEJ DZIAŁKI**

INFORMACJA W SPRAWIE ODŚNIEŻANIA DRÓG W SEZONIE 2021/2022

Odśnieżanie dróg gminnych na terenie gminy Bestwina, w sezonie zimowym 2021/2022 prowadzi firma:

„SPECTRANS STANCLIK” Sp.J.
ul. Krakowska 178
43-512 Bestwina
tel. 604348807

Informuje się mieszkańców, że orientacyjny, łączny czas jednokrotnego odśnieżania wszystkich dróg objętych wykazem wyniesie ok. 6 godz.

Prosimy zatem mieszkańców o cierpliwość i wyrozumiałość.

Telefon do Urzędu Gminy w Bestwinie – 32 215 77 00, 32 215 77 18, 32 215 77 06

ODŚNIEŻANIE DRÓG POWIATOWYCH NA TERENIE GMINY BESTWINA

Za zimowe utrzymanie dróg powiatowych na terenie Gminy Bestwina odpowiada

ZARZĄD DRÓG POWIATOWYCH W BIELSKU-BIAŁEJ

Informacje, uwagi i interwencje dotyczące przejezdności dróg powiatowych można kierować pod następujące nr telefonów:

- od poniedziałku do piątku w godzinach 7.00 – 15.00 – tel. 33 818 40 33, 33 818 30 66, 33 8174063, 33 8178398, dyżurny akcji zimowej: tel. kom. 500159100;
- w godzinach 15.00 do 22.00 w każdy dzień – dyżurny akcji zimowej : tel. kom. 500159100;
- w godzinach 22.00 do 7.00 w każdy dzień – wykonawca zimowego utrzymania na terenie gminy Bestwina – Firma REZBUD S.C. tel. 693560478.



Z Komunikacją Beskidzką szybciej, dalej i taniej od nowego roku!



Nowa korzystniejsza taryfa, rozbudowana siatka połączeń oraz liczne udogodnienia dla pasażerów to efekty optymalizacji, którą wspólnie z Beskidzkim Związkiem Powiatowo – Gminnym, w tym Gminą Bestwina, wprowadzamy od 1 stycznia 2022 roku!

Z przyjemnością informujemy, iż bilet miesięczny będzie obowiązywał na **wszystkie realizowane przez Nas linie**. Przedłużamy ważność popularnego biletu „50 – cio przejazdowego”, do dwóch miesięcy kalendarzowych, **również na wszystkich liniach**. Wprowadzamy także **nowy bilet dobowy**, ważny w dniu zakupu do godz. 23:59, obowiązujący na wszystkich realizowanych przez nas połączeniach.

Nasza nowa oferta znajduje się na stronie www.komunikacjabeskidzka.pl. Tam też dostępny będzie nowy rozkład jazdy.

Dodatkowo utrzymujemy bezpłatne połączenia dla dzieci do lat 4 oraz dla seniorów powyżej 70. roku życia. Tradycyjnie, nasi pasażerowie będą mogli zakupić bilety miesięczne u przewoźnika w kasie bielskiego dworca przy ulicy Warszawskiej 7, w godzinach urzędowania Urzędu Gminy Bestwina przy ulicy Krakowskiej 111 lub w przypadku biletów jednorazowych bezpośrednio u kierowcy w autobusie, bez dodatkowej opłaty.

Istnieje również możliwość doładowania biletu miesięcznego elektronicznie, za pośrednictwem strony internetowej przewoźnika.

W razie jakichkolwiek dodatkowych pytań pracownicy Komunikacji Beskidzkiej S.A. pozostają do dyspozycji mieszkańców Gminy pod numerem telefonu: **33 81 68 116** lub mailowo: dworzec@komunikacjabeskidzka.pl.

Mikołaj z futbolówką – piłkarskie turnieje w Kaniowie

Nie ma dla młodego piłkarza lepszego prezentu na „Mikołajki” niż uśmiech na twarzy po znakomitym meczu. Tym lepiej, jeśli przy okazji można spotkać się z kolegami i koleżankami, a rodziców i dziadków zaprosić do kibicowania. 4 i 5 grudnia rozegrano w Kaniowie prawdziwy futbolowy maraton – w hali przy szkole podstawowej mecze rozgrywały drużyny w kategoriach wiekowych skrzatów, żaczków, orlików i trampkarzy. Organizatorem tej cyklicznej imprezy jest od kilku lat **Mariusz Cupriak**, trener koordynator grup młodzieżowych przy LKS „Przełom” Kaniów. On też wcielał się w rolę konferansjera. Zawody spotkały się ze sporym odzewem nie tylko ze strony piłkarzy – licznie przybyli kibice, którzy mogli skorzystać z bogato zaopatrzonego bufetu i nabyć klubowe kalendarze.

Tak dużego wydarzenia nie mógł przeoczyć... sam święty Mikołaj. Niezwykły gość zawiązał do Kaniowa z workiem pełnym słodkości, którymi częstował piłkarzy i kibiców. Rozgrywkom przyglądali się poza tym wójt gminy Bestwina **Artur Beniowski** (gmina objęła patronat nad turniejem), kierownik Referatu Sportu i Promocji **Piotr Kine**, prezes LKS „Przełom” Kaniów **Grzegorz Wiczorek**. Goście brali udział w ceremoniach otwarcia i zamknięcia rozgrywek w poszczególnych kategoriach wiekowych. VI Mikołajkowe Turnieje nie odbyłyby się bez pomocy sponsorów, sędziów i zaangażowanych wolontariuszy, szczególnie rodziców zawodników. Od strony sportowej oraz logistyczno – kulinarnej wszystko zorganizowane zostało perfekcyjnie, co przy tak dużej liczbie drużyn jest bardzo trudne.

Podsumowanie turniejów:

Skrzaty: LKS „Przełom” Kaniów, BAPN Słowian Łodygowice, Zapora Wapienica, Akademia Sportu Bielsko – Biała, GLKS Wilkowice, LKS Mazańcowice, Strefa Football Bronów, Sadi Soccer School Dankowice.

I – GLKS Wilkowice; II – LKS „Przełom” Kaniów; III – Akademia Sportu Bielsko-Biała;

Żaczki: LKS Bestwina, KS Bestwinka, LKS „Przełom” Kaniów, BAPN Słowian Łodygowice, Zapora Wapienica, UMKS 3 Czechowice-Dziedzice, AS i R Sportlandia Heczarnowice, KS Bystra;

I – LKS Bestwina; II – LKS „Przełom” Kaniów; III – KS Bystra;

Orliki: LKS „Przełom” Kaniów, LKS Bestwina, KS Bestwinka, UMKS 2 Kozy, UMKS 3 Czechowice-Dziedzice, AS i R Sportlandia Heczarnowice, Zapora Wapienica, KS Bystra;

I – UKS 2 Kozy; II – UKS 3 Czechowice – Dziedzice; 3 – KS Bestwinka;

Trampkarze: LKS „Przełom” Kaniów, LKS Bestwina, KS Bestwinka, KS Międzyrzecze, AS i R Sportlandia, Rotuz Bronów, LKS „Pasjonat” Dankowice, F.A. Bielsko – Biała;

I – KS Międzyrzecze; II – LKS „Przełom” Kaniów; III – LKS „Pasjonat” Dankowice.

Przyznano poza tym nagrody indywidualne dla najlepszych strzelców i bramkarzy.

Sławomir Lewczak



Mecz w grupie „skrzatów”



Pamiętkowa fotografia najmłodszych drużyn



WÓJT GMINY BESTWINA,
LGR - BIELSKA KRAINA,
GOK BESTWINA, GOPS BESTWINA
KGW I SZKOŁA Z KANIOWA,
S.W. „ KANIOWSKI KARP KRÓLEWSKI ”
ZAPRASZAJĄ NA



PIKNIK BOŻONARODZENIOWY



18 GRUDNIA 2021r.

godz. 10.30 - 17.00

TERENY REKREACYJNE W KANIOWIE

9.00 - 13.00 - AKCJA KRWIODAWSTWA - PARKING PRZY OSP W KANIOWIE

PROGRAM:

12.00 - KAPELA GÓRALSKA ZE SZCZYRKU

13.00 - CHÓR SZKOLNY „ DIVERTIMENTO”

ORAZ ZESPÓŁ FLETOWY ZE SZKOŁY W KANIOWIE

14.00 - ORKIESTRA DĘTA GMINY BESTWINA

Z SIEDZIBĄ W KANIOWIE

15.00 - ARTYŚCI Z DOMU KULTURY W KOMOROWICACH

16.00 - REGIONALNY ZESPÓŁ PIEŚNI I TAŃCA „ BESTWINA ”

16.30 - TEATR OGNI



10.30 - 16.00 - PSIE ZAPRZĘGI

BOGATA GASTRONOMIA

KIERMASZ ŚWIĄTECZNY

NIESPODZIANKI

WSTĘP WOLNY!





Rok 2021 – Podsumowanie fotograficzne



50 lat zespołu „Bestwina”



Memoriał Karola Ryszki



Nowy samochód OSP Kaniów



Dożynki gminne w Janowicach



Plac zabaw w Janowicach



Turniej „Piłkarskich Janków”



Festyn „Gramy dla Szymona”



Mistrzostwa Polski w Kajak-Polo



Powiatowe Zawody MDP



Kaniów najpiękniejszy w województwie śląskim



Nagroda Starosty Bielskiego 2021



Półkolonie letnie w Bestwince



Klub „Puchatek” w Kaniowie



Narodowe Święto Niepodległości



Samochodowy Rajd Śląska



Skatepark w Kaniowie



Wybory Zarządu Gminnego OSP



Termomodernizacja przedszkola w Janowicach