



MAGAZYN

gminny

BESTWINA • BESTWINKA • JANOWICE • KANIÓW

Informator Urzędu Gminy Bestwina

*Krokiem śmiałym i wesołym
Śpieszmy i uderzmy czołem
Przed Panem w Betlejem...*



WESOŁYCH ŚWIĄT
BOŻEGO NARODZENIA
Iszcześniełego Nowego Roku 2023



*Szanowni Mieszkańcy Gminy Bestwina
Szybko minął niełatwy rok 2022 i zbliża się wyczekiwane przez wszystkich Boże Narodzenie.
Życzymy, by to wyjątkowe święto przyniosło wszystkim szczęście, miłość, wiarę i nadzieję.
Zachęcamy Państwa do pielęgnowania naszych pięknych zwyczajów,
do śpiewu kolęd, do przygotowania tradycyjnych potraw.
Miech Nowy Rok będzie rokiem licznych sukcesów w pracy, w nauce
i czasem radości w życiu osobistym.*

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



Dla Niepodległej w chórze, w duecie i solo

IV Gminny Przegląd Pieśni Patriotycznej w Bestwinie



Wójt Artur Beniowski i Zosia Lach – zdobywczyni Grand Prix

Było na tym festiwalu wszystko, co gra w polskiej duszy. Obrona Lwowa, Legiony Józefa Piłsudskiego, powstania narodowe, nasze zwycięstwa i klęski. Wielka historia... i historia lokalna, bo bestwińskie akcenty również umiejętnie wpleciono w IV Gminny Przegląd Pieśni Patriotycznej odbywający się pod hasłem: „Polsko, nie jesteś ty już niewolnicą”. Odnowiona, festiwalowa formuła tej imprezy sprawdza się bardzo dobrze i zawsze wywołuje wśród widzów łączy wzruszenia; ostatnio musiała jednak ustąpić przed pandemicznymi obostrzeniami. Przegląd wszakże powrócił i w sali Zespołu Szkolno – Przedszkolnego w Bestwinie 26 listopada oglądano i słuchano znakomicie przygotowanych wokalistów.

W szkole przecież wszystko się zaczyna, od tego typu koncertów droga wiedzie nawet na scenę Polskiej Opery Królewskiej w Warszawie. Tego dowodzi przykład Jakuba Foltaka; wielu dawnych uczniów z naszych szkół również wybrało ścieżkę kariery muzycznej, na której świetnie sobie radzą. Wystarczy „połknąć bakcyła”, zarazić się miłością do nut zapisanych na pięciolinii – tutaj ukłony należą się nauczycielom i instruktorom.

Wśród animatorów życia artystycznego należy wyróżnić panią **Magdalenę Wodniak-Foksińską**, która przegląd zorganizowała, poprowadziła, a ponadto przygotowała do niego licznych uczestników. Dyrektor ZSP **Urszula Kraus** wyraziła wielkie uznanie za tę niesamowitą, ciężką lecz niewątpliwie satysfakcjonującą pracę. Udział w wydarzeniu miał poza tym Parafialny Oddział Akcji Katolickiej w Bestwinie. POAK ufundował nagrody, czuwał także nad prawidłowym przebiegiem festiwalu, który zarazem był gminnymi eliminacjami do XXII Diecezjalnego Przeglądu Pieśni Patriotycznej.

Zaszczytną rolę jurorów pełnili specjaliści w dziedzinie muzyki instrumentalnej, wokalne, a także kompozycji: **Mateusz Zarzyka** (prezes POAK w Bestwinie), **Jakub Zemła** i **Łukasz Jonkisz**. Zadanie mieli niełatwe, z uwagi na wysoki poziom utworów we wszystkich kategoriach wiekowych. Licznie przybyła publiczność – rodzice i dziadkowie wykonawców, grono pedagogiczne i goście, m.in. proboszcz parafii Wniebowzięcia NMP w Bestwinie **ks. Cezary Dulka** i wójt Gminy Bestwina **Artur Beniowski** – fundator nagrody Grand Prix.



Biało-czerwonych akcentów nie brakowało



Przeegląd przyciągnął liczną widownię

„Co to jest niepodległość”, „Dla Niepodległej szli”, „Uwierz, Polsko”, „Tu wszędzie jest moja ojczyzna” – repertuar pieśni i piosenek okazał się szeroki i ambitny. Ostatecznie Jury zdecydowało o następującym podziale nagród:

Kategoria przedszkola, chóry: **1. „Biedronki”, Bestwina;**
Kategoria kl. 1–3, solo, duet: **1. Tola Górny, Bestwina;**
Kategoria kl. 1–3 chóry: **1. Kl. 1a, Bestwina; 2. Kl. 2a, Bestwina.**
Kategoria kl. 4–6, solo, duet: **1. Maja Płoskonka, Bestwina;**
2. Zofia Lach, Bestwina; Wiktoria Zolich, Miłosz Durajczyk, Janowice; 3. Martyna Wąsik, Bestwina; Joanna Postka, Dawid Królczyk, Bestwina; Nadia Sowa, Bestwina; Laura Nawrocka, Bestwina

Kategoria kl. 4–6, chóry: **1. „Cantata”, Bestwina; 2. „Janówki”, Janowice.**

Nagrodę Grand Prix ufundowaną i wręczoną przez Wójta Gminy Bestwina **Artura Beniowskiego** otrzymała **Zofia Lach z Bestwinki**. Zosia nie tylko zaśpiewała, ale i zagrała na trudnym instrumencie, jakim jest saksofon. Poszła tym samym w ślady taty Grzegorza – saksofonisty Orkiestry Dętej Gminy Bestwina z siedzibą w Kaniowie.

Sławomir Lewczak

Lekcja historii ojczystej

Wieczór z pieśnią patriotyczną w ZSP Kaniów

Godna pochwały moda na wspólne wykonywanie pieśni patriotycznych z każdym rokiem przybiera na sile. 11 listopada w wielu polskich miastach zorganizowano imprezy pod hasłem „Narodowego Śpiewania”. Temat jest nieobcy młodszym i starszym mieszkańcom gminy Bestwina: 16.11 na zaproszenie dyrektora **Agaty Szypuły** do hali sportowej przy ZSP Kaniów przybyli uczniowie, ich rodzice, sołtys **Marek Pękala**, radni a także przedstawiciele różnych działających na naszym terenie organizacji, klubów i stowarzyszeń. Przez półtorej godziny cała

sala śpiewała najbardziej znane, klasyczne utwory: „Wojenko, wojenko”, „O mój rozmarynie”, „Rozkwitały paki białych róż”, „Pałacyk Michla”, „Serce w plecaku”, „Przybyli ułani”, „Płyńcie Wisła... nie zabrakło oczywiście „Roty” i „Mazurka Dąbrowskiego”.

W rozświetlonym lampkami półmroku wyraźnie odznaczały się biało – czerwone kotyliony, regionalne stroje Koła Gospodyń Wiejskich oraz wstążki w dłoniach utalentowanych tancerek. Szyku zadawały mundury Orkiestry Dętej Gminy Bestwina z siedzibą w Kaniowie, która pod batutą **Urszuli Szkucik – Jagielki** pro-

fesjonalnie wykonała każdy utwór. Pomysłowym pod względem edukacyjnym zabiegiem stały się komentarze poprzedzające każdą pieśń. Narratorzy – uczniowie nakreślili tło historyczne i daty powstania poszczególnych dzieł, przypomnieli o ich kompozytorach i autorach tekstów. Komentarze napisała pani **Iwona Ciepela**, inni nauczyciele również wnieśli niebagatelny wkład w wydarzenie: jedni zajęli się kotylionami, inni poczęstunkiem, jeszcze inni – montażem sceny albo prezentacją multimedialną. Publiczności do włączenia się w śpiew nie trzeba było specjalnie

zachęcać – rozumiejąc wagę i rolę muzyki w krzewieniu patriotycznych wartości, cały Kaniów (i goście z innych sołectw również) wypełnił donośnymi głosami ogromną przeciw halę. Czasy są niełatwe, za wschodnią granicą toczy się wojna... cóż może lepiej służyć „pokrzepieniu serc” niż pieśni tak drogie naszym przodkom? Postacie Józefa Piłsudskiego, Romana Dmowskiego, Ignacego Paderewskiego niemal ożyły wśród uczestników, pozwalając raz jeszcze świętować 104 rocznicę odzyskania niepodległości.

Sławomir Lewczak



Dyrektor Agata Szypuła i uczniowie ZSP Kaniów



Mieszkańcy Kaniowa obecni na koncercie

Strażacy z gminy Bestwina w Komendzie Głównej PSP i w parlamencie RP



Spotkanie w Komendzie Głównej PSP

Przedstawiciele Zarządu Gminnego OSP w Bestwinie z prezesem ZG **Zygmunt Łukosiem**, przedstawicielami naszych jednostek: **Dariuszem Orłowskim** (prezes OSP Bestwina), **Grzegorzem Gawędą** (prezes OSP Bestwinka), **Grzegorzem Damkiem** (prezes OSP Janowice), **Grzegorzem Owczarzem** (komendant gminny i prezes OSP Kaniów), **Zbigniewem Borutką** (wiceprezes-naczelnik OSP Janowice) oraz z wójtem **Arturem Beniowskim** wzięli 29 listopada udział w spotkaniu z Zastępcą Komendanta Głównego PSP, nadbrygadierem **Krzysztofem Hejdukim**. Spotkanie to miało miejsce w Komendzie Głównej w Warszawie. W trakcie wizyty omawiane były bieżące sprawy związane ze zmieniającymi się przepisami, a także podejmowano tematy odnośnie możliwości finansowania jednostek OSP. Po spotkaniu w komendzie, na zaproszenie posła na Sejm **Przemysława Drabka**, delegacja udała się do siedziby Sejmu i Senatu RP.

Odznaczenie dla druha Grzegorza Gawędy – Srebrny Krzyż Zasługi

Chyba nikomu w naszej gminie nie trzeba przedstawiać **Grzegorza Gawędy**. Obecnie znany jest on najbardziej z pracy w Radzie Powiatu Bielskiego i sprawowania funkcji prezesa OSP Bestwinka. Jest też wiceprezesem Zarządu Gminnego OSP, a do niedawna opiekował się Młodzieżowymi Drużynami Pożarniczymi w ramach Komisji ds. MDP przy Zarządzie Powiatowym ZOSP RP w Bielsku – Białej. Współorganizował m.in. letnie obozy dla strażackiej młodzieży. W przeszłości Grzegorz Gawęda był sołtysiem Bestwinki i radnym gminy Bestwina.

W dniu 17 listopada pan Grzegorz odebrał z rąk I Wicewojewody Śląskiego Jana Chrząszcza odznaczenie państwowe – **Srebrny Krzyż Zasługi**, przyznany przez Prezydenta RP Andrzeja Dudę. Ta miła uroczystość odbyła się w budynku Śląskiego Urzędu Wojewódzkiego w Bielsku – Białej. Krzyż nadano za działalność ukierunkowaną na pracę z młodzieżą i opiekunami MDP oraz za pracę na rzecz uchodźców. Wspólnie



Uroczystość wręczenia odznaczeń

z Grzegorzem Gawędą odznaczenia otrzymali Paweł Wróbel z Czechowic – Dziedzic i Piotr Kozieł z Dankowic. Gminę Bestwina reprezentował na uroczystości sekretarz **Arkadiusz Maj**.
Gratulujemy!

Foto: FB wicewojewody Jana Chrząszcza



Wigilia w „Józefowej Izbie” – warsztaty etnograficzne



Tradycyjne ozdoby choinkowe

Najpiękniejsze bestwińskie tradycje świąteczne poznali uczestnicy warsztatów bożonarodzeniowych w Muzeum Regionalnym im. ks. Z. Bubaka. Od wieńca adwentowego, przez potrawy wigilijne, do podłazniczki i choinki – wszystko na modłę naszych dziadków i pradiadków, wszystko z naturalnych materiałów. Wykorzystując szyszki, orzechy, gałązki drzew iglastych czy słomę, uczniowie pod kierunkiem **Andrzeja Wojtyły** odkryli rytm życia wiejskiego sprzed ponad stu lat. Dowiedzieli się, jakie potrawy podawano podczas wieczerzy wigilijnej, kto kropił wodą święconą całe gospodarstwo i jak przebiegało tradycyjne kolędowanie z „betlejką”.

Odwiedzające Muzeum klasy ze szkół w Bestwinie i w Kaniowie realizowały swoje projekty edukacyjne. W Kaniowie jest to projekt pod nazwą: „Innowacja – tradycje i zwyczaje naszych rodziców i dziadków”, prowadzony przez **Dorotę Kóskę – Beniowską, Jadwigę Gajer i Mariolę Piachno**; w Bestwinie – „Tra-

dycje i zwyczaje adwentowe i bożonarodzeniowe w wymiarze ludowym” (opiekun – **Ireneusz Sikorski**).

„Józefowa Izba” na czas zajęć wypełniła się zapachem igliwia, jabłek i woskowych świec, wykonane ozdoby szybko znalazły swoje miejsce na choince. Poznając dawne sposoby obchodzenia świąt dzieci i młodzież zaznajamiają się z typową dla tego terenu obrzędowością – być może w niejednym domu na gałęzi drzewka zamiast bombki zawisnie owoc jabłoni?

Sławomir Lewczak



Warsztaty – wieńce adwentowe

Zostań rodzicem zastępczym

Pod opieką Powiatowego Centrum Pomocy Rodzinie w Bielsku-Białej, które odpowiada za organizację pieczy zastępczej w powiecie bielskim znajduje się obecnie aż 201 wychowanków, umieszczonych w 130 rodzinach zastępczych. Najmłodszy ma niespełna miesiąc, najstarszy – 25 lat. Dodatkowo 44 młode osoby przebywają w trzech całodobowych placówkach opiekuńczo-wychowawczych, zwanych potocznie domami dziecka.

Dzieci przebywające w pieczy zastępczej są czasowo lub na stałe pozbawione opieki rodziców. Niestety, tych drugich przypadków jest zdecydowanie więcej. Zbyt mało rodziców skutecznie walczy o swoje pociechy, odbierając im tym samym szczęśliwe dzieciństwo i zabierając tak ważne poczucie bezpieczeństwa. Z tego powodu potrzebujemy... was, kandydatów na rodziny zastępcze. Takich rodzin jest wciąż za mało.

PCPR w Bielsku-Białej stale poszukuje rodzin zastępczych. Obecnie szukamy m.in. rodziny gotowej zaopiekować się dzieckiem z niepełnosprawnością, które doświadczyło dużo złego ze strony swoich rodziców biologicznych. Teraz potrzebuje bezpiecznego środowiska, opieki i wsparcia nowych rodziców, którzy pokochają i zapewnią mu odpowiednie warunki do życia i rozwoju.

Kandydaci na rodzinę zastępczą powinni mieć przede wszystkim stabilną sytuację finansową, mieszkaniową i zdrowotną. Rodzinę zastępczą może tworzyć zarówno osoba samotna jak i małżeństwo. Wystarczy, że zgłoszisz się do nas, a my poprowadzimy Cię przez wszystkie procedury.

Bardzo chętnie spotkamy się z wszystkimi osobami, które rozważają utworzenie rodziny zastępczej, odpowiemy na każde pytanie. Zachęcamy do kontaktu z pracownikiem PCPR w Bielsku-Białej pod numerami telefonów: 729 857 735 lub 33/8136 930.

Możemy pomóc dziecku odbudować to wszystko, co zostało w jego życiu zburzone. Pamiętajmy, że to dziecko jest właśnie w najgorszym momencie swojego życia, a dzięki Tobie jego przyszłość może być tylko lepsza.



RODZINA ZASTĘPCZA ZOSTAŃ SUPERRODZICEM

Spełnij marzenia dziecka o posiadaniu rodziny i zostań jego bohaterem. Dowiedz się więcej:

☎ 729 857 735 / 33 813 69 30 f /pcprBB

Sprawdź, czy spełniasz warunki, aby zostać superrodzicem na:

www.pcpr.starostwo.bielsko.pl

Bielsko-Biała, ul. Piastowska 40



Niech spełniają się życzenia! Wizyta Świętego Mikołaja w Kaniowie



Święty Mikołaj i jego pojazd

Czy przyjedzie? Czy zostawi prezenty? Czy będzie pozował do zdjęć? W niejednej dziecięcej głowie przed spotkaniem ze świętym Mikołajem kołatają podobne pytania. Ale i dorośli pytają samych siebie: jakim Mikołajem jestem dla swoich najbliższych, czy potrafię sprawić im radość? W dniu 6 grudnia ci mali i ci bardzo duzi wspominają dobrego biskupa Miry, starając się przeżyć ten wyjątkowy czas z uśmiechem i z nadzieją na wymarzone podarunki. Sołtys sołectwa Kaniów **Marek Pękala**, wspólnie ze Stowarzyszeniem Pomocy Dzieciom, Młodzieży i Rodzinom „Z Sercem na Dłoni” oraz wieloma ludźmi dobrej woli zaprosił Świętego Mikołaja do centrum swojej wsi, na plac pod remizą OSP, by tam dzieci i dorośli przeżyli prawdziwie magiczny wieczór. Efekty przeszły najśmielsze oczekiwania...

Z powodu braku śniegu Mikołaj nie mógł użyć sań – w tej sytuacji pomógł mu alternatywny środek transportu – Jeep Wrangler Rubicon, przystrojony kolorowymi lampkami. Na miejscu na mikołajowy orszak czekała choinka, jej oświetlenie włączono bardzo uroczysto, z odliczaniem i pełną pompą należną takiemu wydarzeniu. To spodobało się świętemu Mikołajowi, a jeszcze bardziej uradował go prawdziwy tłum dzieciaków przybyłych z rodzicami, dziadkami i innymi członkami rodzin. Pomocnicy dostojnego gościa, elfy i renifer, mieli zatem pełne ręce (i w niektórych wypadkach racice) roboty. Inną rolę przyjął prezes stowarzyszenia „Z Sercem na Dłoni” **Jerzy Zużalek** – poprowadził on konkurs wiedzy o Mikołaju i Bożym Narodzeniu. Za znajomość kolęd, potraw wigilijnych i imion reniferów można było wygrać wspaniałe upominki. A kto chciał – mógł liczyć na pamiątkową fotkę.

Wśród uczestników spotkania wyróżniły się uniformy strażackie i policyjne. Dzielnicy, **st. sierż. Dominik Piecha**, przywiózł dzieciom specjalne elementy odbłaskowe, mające za zadanie poprawę widoczności pieszych na ulicy. A sam sołtys Marek Pękala z zaangażowaniem pełnił rolę gospodarza, wcześniej też odwiedził licznych sponsorów – naszych lokalnych Mikołajów - i prosił ich o udzielenie wsparcia wesołemu przybyszowi w czerwonym ubraniu.

Sławomir Lewczak

Podziękowanie

Po długim czasie oczekiwania udało się nawiązać kontakt ze św. Mikołajem i zaprosić go do Kaniowa aby uszczęśliwić mieszkańców a przede wszystkim dzieci.

Aby to było możliwe należało wspomóc Mikołaja w przygotowaniu podarunków.

Sołtys Kaniowa Marek Pękala bardzo dziękuje Przedsiębiorstwu i ludziom dobrej woli którzy pomogli w realizacji spotkania ze św. Mikołajem:

Bielskiemu Parkowi Technologicznemu Lotnictwa, Przedsiębiorczości i Innowacji w Kaniowie – na czele z panią prezes zarządu Ireną Marek oraz panami Bogusławem Holeską i Michałem Holeską;

Przedsiębiorstwu BUDTOR Żwirownia w Kaniowie panu Leszkowi Kosmatemu;

Urzędowi Gminy Bestwina z wójtem Arturem Beniowskim i kierownikiem Referatu Sportu i Promocji Piotrem Kine;

Wydziałowi Promocji Powiatu w Starostwie Bielsko-Biała oraz Radnemu Powiatu panu Łukaszowi Pasierbkowi;

Supermarketowi LEWIATAN B. i A. Gawęda;

Cukierni ASTERIA A.J.Hulbój i D. Byrski;

Sklepowi EURO J.Kopec.

Sołtys składa również wyrazy wdzięczności osobom, które pomogły w przeprowadzeniu tego wydarzenia. Byli to: Dariusz Byrski, Paulina i Piotr Wierzba, Dominik Malinowski, Jacek Jonkisz, Jerzy Zużalek (Stowarzyszenie „Z Sercem na Dłoni”), Łukasz Pękala (Rada Rodziców), Zarząd i członkowie OSP Kaniów, P. Semaniak, Z. Tomala oraz Milena Kozak i Dariusz Łysoń.

Mikołaj zapewnił organizatora, że za rok znowu zawita ze swoją świtą do Kaniowa.

Do zobaczenia!



Mikołajowi towarzyszył sołtys Marek Pękala – organizator spotkania

Teatralny wstęp do Bożego Narodzenia



Spektakl w bibliotecznej czytelnicy

Spektakl o wartości prawdziwej przyjaźni i o podążaniu za marzeniami obejrżeli 28 listopada najmłodszy czytelnicy Gminnej Biblioteki Publicznej w Bestwinie. Przedsmak Bożego Narodzenia można było poczuć dzięki teatrowi „Maska” z Krakowa i przedstawieniu „Za pasem święta, a ktoś majstruje przy prezentach”. Wszystko może się zdarzyć, gdy dziewczynka Ania i renifer o nietypowym imieniu Jeleń podejmują próbę ocalenia dziecięcych listów do świętego Mikołaja! Najmłodszy widzowie bawili się doskonale, żywo reagowali na to, co dzieje się na scenie, a niektórzy wcieliili się w prawdziwych aktorów, pomagając w rozwikłaniu świątecznej zagadki.



Gotuj z KGW

– przepisy na święta i Nowy Rok

Sukces Koła Gospodyń Wiejskich „Bestwiniarki” w konkursie „Bitwa Regionów” i zaangażowanie społeczne wszystkich gminnych Kół to dowody na to, że ich członkinie doskonale odnajdują się w nowoczesnych realiach. Ich profile na portalach społecznościowych wypełnione są zdjęciami z różnorodnych przedsięwzięć, a uczniowie naszych szkół chętnie poznają od KGW tajniki kiszenia kapusty albo pieczenia ciasteczek. Tradycyjnie publikujemy przepisy kulinarne, którymi można zainspirować się, przygotowując uroczyste posiłki dla domowników. Smacznego!

KGW „Bestwiniarki” z Bestwiny

Sznycel rybny z siurprzą – według autorskiego przepisu pani Małgorzaty Chrobak

Potrawa nagrodzona w konkursie „Bitwa Regionów 2022”

Składniki: Sznycel rybny: 1 kg karpia królewskiego; 1 jajka; 1 cebula; 2 ząbki czosnku; sól, pieprz biały do smaku. **Siurprza:** 15 dag fasoli odmiany Blauhilde; 10 dag szpinaku; 5 dag orzechów włoskich; 1 cebula; 2 łyżki masła; 3 ząbki czosnku; sok z połowy cytryny; garść czosnku niedźwiedziego; garść pietruszki zielonej; sól, pieprz biały, gałka muskatołowa do smaku; masło sklarowane; bułka tarta.

Przygotowanie: Karpia oczyścić ze skóry i ości. Namoczyć bułkę w mleku. Wszystkie składniki zmielić dwukrotnie. Dodać jajko i przyprawy. Wyrobić na jednolitą masę. Namoczoną fasolę ugotować w osolonej wodzie. Orzechy podprażyć na patelni. Szpinak i cebulę osobno podsmażyć na maśle. Fasolę, orzechy, szpinak, cebulę, czosnek zblendować na jednolitą masę. Dodać drobno pokrojony czosnek niedźwiedzi i pietruszkę. Wszystkie składniki razem połączyć i przyprawić według uznania. Z masy rybnej formować sznycele i nadziewać siurprzą w kształcie kulki. Sznycele panierować w bułce tartej i smażyć na głębokim tłuszczu (maśle sklarowanym). Sznycel ma mieć chrupiącą skórkę o delikatnym smaku karpia i ostrej siurprzy.

Rolada/strudel

Składniki: Rolady (makowe i orzechowe): 500 g mąki tortowej; 250 g masła; 200 ml mleka; 20 g świeżych drożdży; 3 łyżki cukru pudru; 1 jajko; 1 żółtko; odrobina soli.

Nadzienie orzechowe: 300 g zmielonych orzechów włoskich; 5 łyżek cukru; 5 łyżek oleju roślinnego. **Nadzienie makowe:** 200 g mielonego maku; 5 łyżek cukru; 5 łyżek oleju roślinnego.

Przygotowanie: Rozkruszyć drożdże w odrobinie mleka i zrobić rozczyn. Wyrobić ciasto, wymieszać mąkę z cukrem, masłem, jajkiem, pozostałym mlekiem i dodać rozczyn. Wymieszać i po wymieszeniu pozostawić do wyrośnięcia na około 1 godzinę w ciepłym miejscu. Na posypanej mąką stolnicy uformować ciasto w dużą kulę, a następnie podzielić je na trzy równe części. Każdą część rozwałkować na prostokąt. Zmielony mak wymieszać z cukrem. To samo zrobić z orzechami. Ułożyć przygotowane nadzienie na rozwałkowanym cieście i polać je 5 łyżkami oleju roślinnego. Każdy kawałek ostrożnie zwijać i dociskać, aby nie popękało podczas pieczenia. Koniec rolady „uszczelniamy” roztrzepanym jajkiem i przekładamy rolady na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Pozostawić w ciepłym



Rolady makowe

miejscu do wyrośnięcia na 15 minut. Posmarować roztrzepanym jajkiem z jedną łyżeczką mleka i odrobiną cukru. Piec w temperaturze 180 stopni przez ok. 30 minut. Po upieczeniu wyjąć z piekarnika i przykryć ściereczką kuchenną. Pozostawić do ostygnięcia, pokroić i podawać. Warianty: mak, orzech włoski, jabłko i kombinacje.

KGW Kaniów

Rurki z kremem

Do przygotowania ciastek będą potrzebne metalowe foremki w kształcie rurek (dostępne w sklepach AGD)

Składniki: Ciasto: 1/2 kg mąki wrocławskiej, 1 masło 82%; trochę cukru waniliowego; mały kubek śmietany Zott – 18%; szczypta soli. Krem do nadziewania:

1 opakowanie kremu do karpatki (do gotowania); 1 masło; pół litra mleka. Ponadto: jajko do smarowania; cukier grubo kryształ (tylko do posypania, do ciasta nie dajemy cukru); masło do smarowania brytfanny.

Przygotowanie: Z podanych składników zagniatamy ciasto. Dzielimy na 4 części. Każdą część zawijamy w papier i schładzamy w lodówce. Przed pieczeniem wyciągamy nieco wcześniej, aby ciasto można było rozwałkować. Każdą część ciasta wałkujemy cienko w kształt prostokąta. Kroimy w cienkie paski. Nawijamy na foremki, zaczynając od węższej strony. Nie nawijamy od samego brzegu, kilka milimetrów zostawiamy wolne, ułatwi to ściąganie rurek. Nawinięte rurki układamy na brytfannie wysmarowanej masłem. Smarujemy rozmażonym jajkiem, posypujemy cukrem dekoracyjnym. Pieczemy na złoty kolor.

Jak łatwo ściągnąć rurki? Po upieczeniu gorące rurki chwytamy w dłoń od szerszej strony i energicznym ruchem stukamy w blat upuszczając rurkę z niewielkiej wysokości.

Studzimy, przygotowujemy krem z przepisu na opakowaniu, nadziewamy rurki z obu stron. Z podanych proporcji otrzymujemy około 45 rurek.

Salatka z ananasem

Składniki: kukurydza konserwowa – puszka; seler marynowany – słoik; ananas – puszka; papryka czerwona surowa; ser żółty – według uznania; por; 4 – 5 jajek; sól, pieprz, majonez.

Przygotowanie: Kukurydzę i seler osączamy z zalewy. Resztę składników kroimy. Wszystko mieszamy, dodajemy sól, pieprz i majonez.



Rurki z kremem



Salatka z ananasem

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.

KGW Bestwinka

Pierogi z grzybami

Składniki: 2 garście suszonych podgrzybków; 2 cebule; 2 szklanki mąki + mąka do podsypiania; olej; masło klarowane; sól, pieprz.

Przygotowanie: Podgrzybki zalać 1 l. wody, przykryć i odstawić na kilka godzin. Gotować przez 1 godz. aż będą miękkie. Odcedzić, wystudzić i drobno posiekać. Cebule obrać i pokroić w małą kostkę a następnie podsmażyć na maśle klarowanym. Dodać grzyby i krótko smażyć. Farsz doprawić solą i pieprzem. Do mąki dodać 1/3 łyżeczki soli oraz 3/4 szklanki wrzątku i wymieszać widelcem. Lekko wystudzić, wlać 3 łyżki oleju i wyrobić ciasto. Rozwałkować, podsypując mąką. Wyciąć kółka, na środek każdego nałożyć porcję farszu i zalepić brzegi ciasta. Pierogi gotować we wrzątku ok 2 min od momentu wypłynięcia, a następnie przelać zimną wodą.

Wigilijna zupa z karpia

Składniki: 1,2 kg karpia; 1 cebula; 100 g makaronu łazanki; kilka listków natki pietruszki; 2 marchewki; 1 pietruszka; 1/2 selera; 1 por; 2 liście laurowe; 1/2 czerwonej papryki; 4 ziarna ziela angielskiego; 1 łyżeczka przyprawy korzennej; 1 łyżka masła; 1 łyżka mąki; sól, pieprz.

Przygotowanie: Karpia oczyścić, wyfiletować i umyć. Głowę, płetwy, ogon i kręgosłup wrzucić do 2 l. wody. Marchewki, pietruszkę, seler, cebulę oraz por obrać i dołożyć do wody z kawałkami ryby. Dodać liście laurowe, ziele angielskie oraz przyprawę korzenną i gotować przez 30 min. Filety z karpia pokroić w małe kawałki. Paprykę oczyścić i pokroić w kostkę. Wywar przedcedzić, wrzucić do niego rybę oraz paprykę i gotować ok 25 min. Mąkę podsmażyć na maśle i rozrobić w 1 chochli wywaru. Dodać do zupy i zagotować. Doprawić solą i pieprzem. Makaron ugotować według instrukcji na opakowaniu. Zupę podawać z porcją makaronu i udekorować natką pietruszki.

Sernik wiedeński

Składniki na 14 porcji, forma ok. 25x35 cm: 1 wiaderko sera białego; 10 jajek + 2 białka; 13 łyżek cukru pudru; 100g masła; 11 łyżek mąki pszennej; 10 łyżeczek mąki ziemniaczanej; 450 ml mleka; 1/2 szklanki drobnego cukru; 1 olejek cytrynowy; szczypta soli.

Przygotowanie: Piekarnik rozgrzać do temperatury 200°C. W rondelku roztopić masło i zostawić do ostygnięcia. Żółtka oddzielić od białek i utrzeć z serem oraz cukrem pudrem. Dodać masło, mąkę pszenną, mąkę ziemniaczaną i mleko. Wymieszać na wolnych obrotach miksera. Białka ubić ze szczyptą soli. Pod koniec stopniowo dodawać cukier i utrzeć na sztywno. Białą przelozyc do masy serowej i delikatnie wymieszać. Dolać olejek cytrynowy. Sernik wylać na blachę wyścieloną pergaminem. Piec przez 5 min w temp. 220°C. Sernik ostrożnie wyjąć z piekarnika i nożem odkroić boki od blachy. Zmniejszyć temperaturę do 180°C. Sernik piec przez 30 min. Po tym czasie wyjąć go na 15 min i ponownie piec przez 15 min w temperaturze 180°C. Schłodzony sernik można udekorować cukrem pudrem, lukrem oraz kandyzowaną skórką pomarańczową.

KGW Janowice

Zupa rybna

Składniki i przygotowanie:

Do garnka lejemy ok. 2 l. wody i doprowadzamy wodę do wrzenia. Dodajemy: 2 liście laurowe i ziele angielskie oraz 2 ziemniaki obrane i pokrojone w kostkę; na tarce o dużych oczkach ścieramy obraną pietruszkę, 1/3 selera i 2–3 marchewki (te warzywa można również pokroić w słupki). Zupę gotujemy, aż warzywa zmiękną. Następnie dodajemy 2 pokrojone w paseczki kolorowe papryki (lub 3 mniejsze), gotujemy ok. 3–5 minut i dokładamy pokrojone w kostkę 2 lub 3 filety z dorsza. Gotujemy całość jeszcze parę minut, by ryba była ugotowana i w międzyczasie doprawiamy solą, pieprzem, papryką słodką i chili (do smaku – zupa ma być pikantna i rozgrzewająca). Podajemy z grzankami.



Zupa rybna

Przepisy i zdjęcia nadesłały Panie:

Małgorzata Chrobak, Anna Okruta, Maria Gawęda, Katarzyna Jordanek, Maria Maroszek.

Serdecznie dziękujemy!

WESOŁYCH ŚWIĄT!

I SZCZĘŚLIWEGO NOWEGO ROKU

Szanowni Państwo!

Wraz z nadchodzącymi Świętami Bożego Narodzenia pragnę złożyć serdeczne życzenia wszelkiej pomyślności, rodzinnego ciepła i zdrowia. Niech ten radosny czas spędzony w gronie najbliższych przyniesie radość, optymizm oraz wytchnienie od zmagania i trosk życia codziennego. Życzę, aby życzliwość i szacunek towarzyszyły nam nie tylko w czasie świętowania pamiętki Bożego Narodzenia.

W dobrym zdrowiu i miłości powitajmy Nowy Rok. Niech nam przyniesie spełnienie planów i marzeń, pozwoli budować wspólnotę i pokój w Ojczyźnie.

Przemysław DRABEK
Poseł na Sejm RP



Kolory natury, kolory miłości Wernisaż malarstwa Barbary i Jerzego Greń



Barbara i Jerzy Greń – artystyczne małżeństwo

W dniu 18 listopada w Muzeum Regionalnym w Bestwinie odbył się wernisaż malarstwa Barbary i Jerzego Greń. Na sztalugach oraz ścianach galerii zawisała niezliczona liczba obrazów, ukazujących piękno krajobrazu, martwej natury oraz uchwyconych kadrów dostrzeżonych przez artystów. Wśród zaprezentowanych prac dominowały obrazy olejne autorstwa Pani Barbary oraz akwarele pana Jerzego, tworząc niesamowite połączenie kadrów, kolorów oraz technik malarskich.

To swoiste święto sztuki jakim było otwarcie wystawy, przyciągnęło do murów muzeum wielu miłośników malarstwa. Galeria „Na prowincji” niemalże pękała w szwach. Wyjątkowej wystawy gratulował obecny na wernisażu pan **Florian Kohut**. „W tych obrazach widać, że są dobre, widać, że powstają z uczuciem. Miłość widać również w nich, patrząc na to artystyczne małżeństwo” – powiedział znany i ceniony artysta z Rudzicy. „Obserwowałem to podczas niedawno odbytego Pleneru Malarskiego – Barwy Beskidów, w którym wspólnie uczestniczyliśmy”.

Państwo Barbara i Jerzy Greń nie kryli wzruszenia oraz radości podczas wernisażu. Wyrazili wdzięczność wszystkim, którzy wspierali ich w drodze ku malarstwu. Choć ich drogi do perfekcji przy sztaludze były odmienne, to jednak dziś łączy ich ta sama pasja oraz wspólna domowa galeria.

Zaprezentowaną wystawę podziwiać można do 15 stycznia, a wszystkich, którzy malują w domowym zaciszu – pragniemy zachęcić do zapisania się do gminnej grupy artystycznej „Jaskółka”, która działa przy Muzeum Regionalnym w Bestwinie.

Barbara Greń

Artystka wszechstronna. Związana z Grupą Plastyków Jaskółka”. Maluje głównie techniką olejną i pastelami. Malarskie tematy to przede wszystkim sielski pejzaż i portret, obrazy cechuje doskonały warsztat świadczący o wysokich umiejętnościach twórczyni. Realizm i niepowtarzalny klimat prac sprawiają, że widz zakochuje się w nich od razu. Jej prace można było podziwiać na wielu wystawach między innymi w Książnicy Beskidzkiej. Od dziecka marzyła o szkole plastycznej, życie przygotowało jej jednak inny scenariusz. Jak mówi, w malarstwie szuka spokoju, równowagi, wyciszenia.

Jerzy Greń

Mieszka i tworzy w Bestwinie. Miłuje się w malarstwie. Swoją pasję żartobliwie określa mianem „złodziejstwa czasu”. Wiele innych rzeczy odkłada na bok, by chwycić za swoje ukochane akwarele. To jego ulubiona, obok rysunku, technika. Podoba mu się w nich lekkość, pewne niedopowiedzenie, przejrzystość. Jako artystę cechuje go wprawna ręka, bystrość obserwacji, umiejętność przeniesienia najdrobniejszego szczegółu na papier, nie tracąc przy tym liryczności i nastrojowości swoich prac. Jego talent dostrzec można w wielu pracach ukazujących architekturę, krajobraz czy portret. Od niedawna wkroczył również w świat książek jako ich ilustrator.

A. Wojtyła/Muzeum Regionalne w Bestwinie



Miłośnicy sztuki na wernisażu w bestwińskim muzeum

„Pierwsze kroki z eTwinning” – warsztaty edukacyjne w Bestwinie



23 listopada 2022, w ramach „Dni Języków Obcych”, w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Bestwinie odbyły się warsztaty pt. „Pierwsze kroki z eTwinning”. W wydarzeniu wzięli udział pedagodzy z gminy Bestwina oraz nauczyciel z Cieszyna.

Celem warsztatów było zapoznanie nauczycieli z możliwościami realizacji projektów międzynarodowych w ramach programu eTwinning, zapoznanie z funkcjonowaniem nowo powstałej platformy oraz upowszechnianie rezultatów.

Projekt eTwinning to program Unii Europejskiej umożliwiający szkołom z 44 krajów nowoczesną i bezpieczną współpracę

online z wykorzystaniem najnowszych technologii. Celem przedsięwzięcia jest umożliwienie zdalnego kontaktu między szkołami i przedszkolami z wielu państw europejskich (także spoza UE), dzięki czemu nauczyciele i uczniowie mogą re-

alizować międzynarodowe i wewnątrz krajowe projekty międzyszkolne.

Podczas warsztatów zapoznano uczestników z ideą programu eTwinning, a także z szeroką ofertą bezpłatnego rozwoju zawodowego na każdym poziomie edukacyjnym. Ponadto w części głównej p. **Magdalena Kraus** – nauczyciel Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Bestwinie omówiła podstawowe działania w społeczności eTwinning, przedstawiła korzyści rejestracji w programie oraz sposoby efektywnego prowadzenia projektów z wykorzystaniem ciekawych narzędzi TIK. Zapoznała nauczycieli zarówno z nowo powstałą Europejską Platformą Edukacji Szkolnej (European School Education Platform) oraz z jej funkcjonowaniem, jak i zaprezentowała dobre praktyki eTwinning. Dodatkowo opowiedziała o ostatnio realizowanym międzynarodowym projekcie „We love winter! Winter around the world”, prezentując efekty uzyskane podczas realizacji zadania. Projekt ten został wyróżniony i otrzymał odznakę jakości eTwinning.

Wszyscy uczestnicy warsztatów otrzymali certyfikat.

Program warsztatów: – Czym jest eTwinning? – Rejestracja szkoły i nauczyciela – Szukanie partnerów i rejestracja projektu – Twinspace – praktyczne wskazówki – Ewaluacja projektu – Odznaki jakości.



Szkolenie w ZSP Bestwinka

Zima w Gminie Bestwina – III konkurs świąteczny

Wójt Gminy Bestwina Artur Beniowski serdecznie zaprasza Mieszkańców Gminy Bestwina do wzięcia udziału w konkursie p.n.: „Zima w Gminie Bestwina – 2022/2023” na najładniejszą dekorację świąteczną domu i ogrodu organizowanym przez Referat Sportu i Promocji Urzędu Gminy Bestwina.

Zachęcenii napływającymi każdorazowo zgłoszeniami zapraszamy Państwa do wzięcia udziału w konkursie i uwiecznienia na fotografiach przydomowych dekoracji świątecznych. Liczy się nie tylko widoczność, ale również pomysłowość, oryginalne wykonanie nawiązujące do tradycji świąteczno-noworocznej, ogólne wrażenia estetyczne w harmonii z otoczeniem oraz sposób ich przedstawienia na zdjęciu.

Konkurs obejmuje dwie kategorie:

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

Na zgłoszenie czekamy do końca stycznia pod adresem sport@bestwina.pl. Uczestnictwo w konkursie jest nieodpłatne. Organizator konkursu przewidział nagrody rzeczowe w kategorii najładniejsza dekoracje świąteczne nieruchomości oraz dla najładniejszej fotografii dekoracji świątecznej nieruchomości. Szczegółowy regulamin konkursu wraz z wymaganymi dokumentami zamieszczony jest na stronie Urzędu Gminy Bestwina www.bestwina.pl.



INFORMACJA W SPRAWIE ODŚNIEŻANIA DRÓG W SEZONIE 2022/2023

Odśnieżanie dróg gminnych na terenie gminy Bestwina, w sezonie zimowym 2022/2023 prowadzi konsorcjum:



„SPECTRANS Michał Stanclik, ul. Krakowska 178, 43-512 Bestwina
„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, 33 817 40 63, 33 817 83 98, 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.



Reprezentanci UKS „Set” Kaniów

„Dzukija Cup 2022” – brąz kaniowski „Seta”

W urokliwej, położonej nad Niemnem litewskiej Olicie (Alytus) w dniach 19–20 listopada rywalizowali kajakopoliści z Litwy, Polski, Czech i Finlandii. Swoją obecność w rozgrywanym na krytym basenie turnieju „Dzukija Cup” zaznaczyła medalowym miejscem w II dywizji ekipa UKS „Set” Kaniów. Maja Pyjas, Amelia Ewiak, Roksana Głombek, Hanna Sojka, Maksymilian Borlicki, Wojciech Szafarczyk i Przemysław Gruszka zdobyli brąz, wygrywając w dogrywce o złotą bramkę mecz z zawodnikami miejscowego klubu „Alytus”. We wszystkich kategoriach zwyciężyły zespoły Klubu Sportowego „Powieśle” Warszawa, który bardzo często gości w Kaniowie, na turniejach w Gminnym Ośrodku Rekreacji i Sportów Wodnych. W rozgrywkach uczestniczył również Łukasz Pilarz, który zasiał drużynę seniorską „Alytus”, zdobywając z nią drugie miejsce.

Sławomir Lewczak



OSP i MDP na sportowo – zawody w Czańcu i w Kaniowie

Dobry strażak to sprawny strażak, dlatego też druhowie i drużyny z gminy Bestwina uczestniczą w różnego typu imprezach rozwijających ich możliwości fizyczne – zaczynając od zawodów sportowo – pożarniczych, kończąc na tenisie stołowym, piłce nożnej i piłce siatkowej. W sezonie jesienno – zimowym również odbywa się wiele strażackich turniejów, także z udziałem jednostek z gminy Bestwina.

- W halowych zawodach piłkarskich MDP OSP (15–18 lat) jakie miały miejsce 26 listopada w Czańcu, gminne jednostki reprezentowały drużyny OSP Kaniów, OSP Bestwinka i OSP Janowice. Dziękujemy za walkę zawodnikom i ich opiekunom.

Szczególnie cieszy fakt, że najlepszym strzelcem turnieju został **Rafał Beniowski**, a najlepszym bramkarzem **Kacper Motloch**, reprezentujący MDP Kaniów.

- W sobotę, 3 grudnia, tradycyjny turniej siatkówki rozegrali strażacy z Bestwiny, Bestwinki, Janowic i Kaniowa. Zawody odbyły się w kaniowskiej hali sportowej, a nad ich przeprowadzeniem czuwał prezes Zarządu Gminnego OSP, **Zygmunt Łukoś**. Nie zabrakło sportowych wyzwań także dla członków MDP oraz miłego spotkania ze świętym Mikołajem! Kolejność miejsc w turnieju OSP: I – OSP Bestwinka; II – OSP Janowice; III – OSP Kaniów; IV – OSP Bestwina.



Uczestnicy turnieju siatkówki OSP



MDP Kaniów – II miejsce w halowym turnieju piłkarskim

Memoriał jak mistrzostwa świata – po raz dziewiąty ku pamięci Andrzeja Cichowskiego

Nie samym mundialem w Katarze żyją kibice piłkarscy – każdy z nich wie, że największe boiskowe kariery zaczynają się w najbliższym sąsiedztwie, w szkolnej hali lub na miejscowym boisku. Rozumiał to również **Andrzej Cichowski**, nieżyjący prezes Klubu Sportowego Bestwinka; wiele lat swojego życia poświęcił on rozwojowi futbolowych talentów. Formą podziękowania panu Andrzejowi jest sportowy memoriał, jego dziewiątą edycję rozegrano 27 listopada w Kaniowie.

Zaangażowanie działaczy i przyjaciół KS Bestwina (mnóstwo czasu i sił poświęcił zwłaszcza pan **Waldemar Fluder**), wsparcie finansowe Urzędu Gminy Bestwina oraz środki z funduszy Ministerstwa Sportu i Turystyki (zadanie publiczne: „Upowszechnianie piłki nożnej w sołectwie Bestwinka”) pozwoliły na to, by zawody miały bogatą oprawę, atrakcyjne nagrody i obfitowały w niesamowite emocje. Bardzo licznie dopisali kibice, wśród nich uczestniczący w ceremonii otwarcia wójt **Artur Beniowski**, prezes KS Bestwinka **Tadeusz Wróbel**, żona śp. Andrzeja, p. **Anna Cichowska**, wraz z córką **Renatą Cichowską-Gaź-**

dziak i wnukami. Konferansjerem turnieju był **Jerzy Zuzałek**, na wysokości zadania stanęli także trenerzy – opiekunowie zawodników i zawodniczek z kategorii żaków i trampkarzy.

Wśród żaków nie prowadzono oficjalnej klasyfikacji, złote medale otrzymali wszyscy, a udział wzięły ekipy „**Pasjonata**” **Dankowice**, **KS Bestwinka** i **LKS Bestwina**. Trofeum króla strzelców odebrał **Konrad Dzięgiel** (LKS Bestwina), nagrodę dla najlepszego bramkarza – **Szymon Górski** (Pasjonat), a dla najlepszego zawodnika – **Dawid Biedroń** (Bestwina).

W kategorii trampkarzy zwyciężyli gospodarze imprezy – **KS Bestwinka**, drugie miejsce zajął **LKS Bestwina**, trzecie – „**Pasjonat**” **Dankowice**. Najlepszym strzelcem okazał się po dodatkowym konkursie rzutów karnych **Marek Witek** z KS Bestwinka, najlepszym bramkarzem – **Kajetan Kopeć** (LKS Bestwina), najlepszym zawodnikiem – **Jan Piwowarski** „Pasjonat” Dankowice.

Wszystkim gorąco gratulujemy!

Sławomir Lewczak



Piłkarski turniej żaków



Drużyny biorące udział w turnieju



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

PIKNIK

BOŻONARODZENIOWY

18 GRUDNIA 2022 r.

godz. 12.00 - 18.00

TERENY REKREACYJNE W KANIOWIE

PROGRAM ARTYSTYCZNY:

14.30 - KAPELA GÓRALSKA „ZBÓJNICY” ZE SZCZYRKU

15.45 - CHÓR SZKOLNY „ DIVERTIMENTO”

ORAZ ZESPÓŁ FLETOWY „PICCOLO” ZE SZKOŁY W KANIOWIE

16.15 - ORKIESTRA DĘTA GMINY BESTWINA

Z SIEDZIBĄ W KANIOWIE

17.00 - REGIONALNY ZESPÓŁ PIEŚNI I TAŃCA „ BESTWINA ”

17.30 - TEATR OGNI

18.00 - ŻYCZENIA DLA MIESZKAŃCÓW

**KIERMASZ
ŚWIĄTECZNY**

NIESPODZIANKI

**NAMIOT
BIESIADNY**

12.00 - 18.00 - ZAGRODA RENIFERÓW

BOGATA GASTRONOMIA

WSTĘP WOLNY!



Rok 2022 – Podsumowanie fotograficzne



Gminny koncert kołęd i pastorałek



110 lat OSP Bestwinka



Budowa sali sportowej w Janowicach



3 maja – uroczystości w Bestwince



Dni Gminy Bestwina



Dożynki Gminne w Janowicach



Chodnik - ul. Witosa w Bestwinie



Gminne zawody sportowo-pożarnicze



Rajd Śląska ulicami gminy Bestwina



III Janowickie Sianokosy



Półkolonie gminne



Gminne obchody Święta Niepodległości



Turniej Dzikich Drużyn w Kaniowie



Turniej kajak-polo – ORISW Kaniów



VI Memoriał Karola Ryszki



XV Janowicki Rajd Rowerowy



XX Święto Karpi Polskiego



Zawody wędkarskie z okazji Dnia Dziecka