

WIADOMOŚCI

LOKALNE

Miesięcznik Mieszkańców Gminy Nowe Miasto nad Wartą

Stowarzyszenie
Miłośników
Ziemii
Nowomiejskiej

nr 1/166

Styczeń 2013

ROK XIII

Cena 2,20

ISSN 1508-3446

W NUMERZE:

Sylwester w GO- K-u!

czytaj na stronie 6

SERNIKI - PAL- CE LIZAC!

czytaj na stronie 8-9

Sylwester w Wo- licy Koziej!

czytaj na stronie 11

Pracowity gru- dzień w Oddzia- le dla Dzieci

czytaj na stronie 12

Zagadkowe świę- ta z przedszkola- kami z Klęki

czytaj na stronie 12

Świąteczne go- towanie

czytaj na stronie 13

Kryzysowy Sylwester po polsku!

czytaj na stronie 3

Zebranie strażaków

Zebranie Zarządu Gminnego Oddziału ZOSP RP w Nowym Mieście nad Wartą odbyło się 17 grudnia 2012 roku w świetlicy w Wolicy Koziej.

czytaj na stronie 4

WOŚP w gminie Nowe Miasto nad Wartą

Zebrano 7175,47 zł oraz 80 KC i 9,41 euro.



czytaj na stronie 7

WŚRÓD KSIĄŻEK

**Nowości Biblioteki
Publicznej Gminy
Nowe Miasto oraz
filii w Boguszyńie**



**„Książka nierozdzielny
towarzysz, przyjaciel bez
interesu, domownik bez
narzekania.”**

Ignacy Krasicki/

POWIEŚĆ OBYCZAJOWA

Delikatność – Davida Foenkinosa. Gdy Francois zaczął z Nathalie na ulicy, od razu wiedział, że ma przed sobą kobietę swojego życia. A kiedy ona zamówiła w kawiarni sok morelowy, postanowił, że się z nią ożeni. Ich miłość była idealna. Żadnych kłótni ani rozbitych talerzy. Aż pewnego dnia szczęście zostało przerwane. Francois zginął w wypadku a Natalie rozpaczła. Uciekała w samotność, potem w pracę. Aż nagle namiętnie pocałowała Markusa. Historia tego przypadkowego pocałunku to piękna opowieść o trudnej miłości, tęsknocie za szczęściem i... delikatnością.

Wydawnictwo Znak

Pan Nakano i kobiety – Hiromi Kawakami. Pan Nakano jest właścicielem sklepu ze starzyzną. Pani Masayo, jego siostra, artystką. Pani Sakiko, jego kochanka a Hitomi, jego nowa pracownica. Autor z subtelną ironią przedstawia świat ukrytych uczuć i niespełnionych pragnień, a jej oszczędny styl podnosi opis codziennych spraw do rangi wyrafinowanej poezji.

Wydawnictwo WAB

Pantaflek – Mariana Pilota. Sowizdrzalska, podszyta

prawdziwie wisieleczym, czarnym humorem opowieść o niesamowitych, pełnych zgrozy przygodach zerwanych z szubienicy nieszczęślików, którzy – poszukując odpowiedzi na fundamentalne pytanie, *Co począć, skoro wszystko począć można?* – ruszają w trudną, zuchwałą i pełną niebezpieczeństw, niekończącą się nigdy pogon za legendarnym Pantalafkiem.

Wydawnictwo Literackie

POWIEŚCI SENSACYJNO-KRYMINALNE

Taniec z aniołem – Ake Edwardson. W skromnym hotelu w południowym Londynie znaleziono zwłoki młodego Szweda. Wkrótce potem dochodzi do podobnego morderstwa w Goteborgu. Czy obie sprawy coś łączą? Krwawe ślady każą przypuszczać, że w hotelowym pokoju odbył się makabryczny taniec. Dla komisarza Erika Winterea i jego współpracowników te wydarzenia są początkiem najtrudniejszego śledztwa, z jakim mieli dotąd do czynienia.

Wydawnictwo Czarna Owca

Anioły śniegu – Jamesa Thompsona. Na śnieżnym pustkowiu zostają odnalezione zwłoki aktorki – pięknej imigrantki z Somalii. Jej ciało jest straszliwie okaleczone, wycięto na nim rasistowski napis. Śledztwem kieruje inspektor Kari Vaara. Chce rozwiązać zagadkę

morderstwa bez pomocy z zewnątrz. Mogło ono być zbrodnią na tle rasistowskiej nienawiści, zbrodnią na tle seksualnym lub jednym i drugim. Jaki będzie finał tej zagadki?

Wydawnictwo Amber

Andaluzyjski przyjaciel

– Alexandra Soderberga. Życie Sophie zmienia się diametralnie, kiedy poznaje Hectora Guzmana. Przyrostojny wydawca z Hiszpanii wzbudza w niej zaufanie i pociąga ją w nieodparty sposób. Wkrótce zaczynają się spotykać, jednak Sophie nie wie, że Hector ma drugie, niebezpieczne oblicze. Kobieta zostaje wplątana w walkę między światowymi organizacjami przestępczymi a szwedzką policją. Staje się pionkiem w niebezpiecznej grze.

Wydawnictwo Czarna Owca

LITERATURA POPULARNO-NAUKOWA

Szydełkowe cuda. 25 modnych dodatków – Tess Dawson. To książka dla tych, którzy lubią szydełkować lub chcą poznać nowe tajniki tej sztuki. W książce zebrano także ciekawe i modne projekty na każdą okazję. W opisach projektów zamieszczono szczegółowe wskazówki dotyczące ich wykonania wraz z oznaczeniem, czy są łatwe, średnio trudne, czy też bardziej wymagające.

Wydawnictwo Buchmann

Arystokracja – polskie rody

– Marcina K. Schirmera. Autor niezwykle obrazowo dokumentuje historię znamienitych rodów arystokratycznych, ich siedzib, zbiorów, a także losy przedstawicieli wybranych rodzin. Pasjonująco wyjaśnia proces kształtowania się polskiej arystokracji, zasady przynależności do tej grupy, a także

miejsce wybranych rodzin w hierarchii społecznej. Wydawnictwo Naukowe PWN

Wicher wojny – Andrew’a Robertsa. Książka przedstawiająca z nowej perspektywy wydarzenia rozgrywane się na frontach drugiej wojny światowej. Autor wykorzystał wiele ważnych, niepublikowanych dotychczas dokumentów, stara się odpowiedzieć na najważniejsze pytanie: dlaczego Trzecia Rzesza przegrała wojnę?

Wydawnictwo Magnum

POWIEŚĆ MŁODZIEŻOWA

Anastazja – Mileny Szczęsnej. Anastazja jest kochającą teatru licealistką. Nie ma zbyt wielu znajomych, ponieważ nie może sobie pozwolić na drogie rozrywki, a poza tym ciągle awanturującego się ojca alkoholika. W drodze do teatru dziewczyna traci przytomność i trafia do szpitala. Tam dowiaduje się, że jest ciężko chora. Za sprawą tajemniczego staruszka zostaje wysłana w podróż do Piekła, Czyśćca i Nieba...

Wydawnictwo Innowacyjne Novaeres

Miasto widmo – Rachel Caine. To piąta część z cyklu *Wampirzy z Morganville*. Caire wróciła do Morganville, lecz złamała obowiązujące tu prawo. Musi ponieść karę i na rozkaz nieśmiertelnej królowej miasta przeprowadzić ryzykowny eksperyment. Jego skutek okaże się fatalny dla śmiertelnych i nieśmiertelnych. Caire musi działać szybko – zanim zapomni, że musi uratować Morganville i samą siebie...

Wydawnictwo Amber

Opracowała Maria Tomczak

Drodzy Czytelnicy!

Zapraszamy do relacji z imprez, które w ostatnim czasie odbyły się w naszej gminie i zachęcamy do uczestnictwa w kolejnych (spis na str. 6) oraz na bal Stowarzyszenia Miłośników Ziemi Nowomiejskiej (Uwaga! Ilość miejsc ograniczona!).

Przyjemnej lektury!

Julia Rzepka
redaktor naczelna

Artykuł sponsorowany przez Sołectwo wsi Nowe Miasto nad Wartą

Kryzysowy Sylwester po polsku!

Na Zielonym Rynku w Nowym Mieście odbył się „Kryzysowy Sylwester po polsku” (II edycja), który zorganizowała sołtyśka Agnieszka Król wraz z Radą Sołecką wsi Nowe Miasto nad Wartą oraz OSP Nowe Miasto. Licznie przybyli mieszkańcy bawili się przy polskiej muzyce, pili grzańca, kosztowali bigosu, chleba ze smalcem, grzańką kielbasę i podziwiali pokaz sztucznych ogni.

Rada Sołeczka wsi Nowe Miasto nad Wartą



Zebranie strażaków

Zebranie Zarządu Gminnego Oddziału ZOSP RP w Nowym Mieście nad Wartą odbyło się 17 grudnia 2012 roku w świetlicy w Wolicy Koziej.

Wśród zaproszonych gości znaleźli się: wójt Aleksander Podemski, komendant powiatowy PSP w Środzie Wlkp. Jarosław Kuderczak, przewodniczący Rady Gminy Janusz Janicki, radni-strażacy: Zenon Wojciechowski z OSP Boguszyn i Jacek Nyczke z OSP Wolica Kozia. Na początku obrad druhowie uczcili pamięć zmarłych druhów, wieloletnich członków zarządu gminnego: śp. Bolesława Smolarka z Boguszyna i śp. Leszka Mazurkiewicza z Nowego Miasta.

Prezes Grzegorz Gogulski złożył obszerne sprawozdanie z działalności zarządu gminnego za miniony rok. Obecnie na terenie gminy działa 7 jednostek: Nowe Miasto i Klęka, które należą do KSRG oraz Boguszyn, Boguszynek, Chromiec, Szyplów i Wolica Kozia. Razem wszystkich czynnych członków jest 275, wspierających 72, honorowych 28, kobiet 28. MDP liczą 88 członków. Wiele imprez odbyło się w 2012 roku, były to m.in.: Gminny turniej strzelecki, obchody Dnia Strażaka, jubileusze: 80 lat OSP Boguszyn i Wolica Kozia. Obchody 65-lecia OSP Klęka uświetniła wizyta strażaków z zaprzyjaźnionej gminy z Niemiec. Strażacy wiele godzin przepracowali społecznie na rzecz środowiska lokalnego.

Druhowie dbają o historię. W Klęce jest Izba Pamięci, a w jednostkach Nowe Miasto, Klęka, Wolica Kozia, a także w zarządzie gminnym prowadzone są kroniki. Strażacy uczestniczyli w wyjazdach do Niemiec i do Warszawy. W minionym roku OSP Boguszyn i OSP Wolica Kozia zostały odznaczone złotymi medalami za zasługi dla pożarnictwa. Na zakończenie prezes Grzegorz Gogulski podziękował wszystkim druhom, zarządowi gminnemu, wójtowi, radzie gminy, zarządowi Phytopharm Klęka, PSP w Środzie Wlkp. za pomoc w realizowaniu zadań statutowych, zrozumienie potrzeb strażackich oraz za wsparcie i zyczliwość.

Jacek Nyczke



GABINET FIZJOTERAPII
mgr Wiesława Grzegorz

tel. 607-110-550 Chocicza
ul. Kościelna 12.

Rehabilitacja ruchowa, masaże, elektroterapia, laser, ultradźwięki.
Możliwość wykupienia karnetu oraz karty upominkowej.
Na WALENTYNKI - masaż dla dwojga - 20%taniej.

Pomoc dla Grzesia



Grzesiu urodził się 28.10.2002 roku, mieszka w Kruczynie, który znajduje się w gminie Nowe Miasto nad Wartą. Jest on dzieckiem bardzo pogodnym, pragnącym poznawać świat. Bardzo chętnie chodzi z małymi trudnościami uczy się nowych rzeczy. Niestety choruje na dystrofię mięśniową Duchenne'a (DMD)- chorobę genetyczną, która powoduje powolne zanikanie mięśni. Mięśnie Grzesia są tak osłabione, że chłopiec musi jeździć na wózku inwalidzkim. Na DMD nie ma lekarstwa, jedynym ratunkiem jest długotrwała rehabilitacja spowalniająca proces choroby. Dlatego zwracamy się z prośbą o przekazanie 1% Państwa podatku na rzecz Fundacji Dzieciom „Zdążyć z pomocą”.

Będziemy wdzięczni za taką wpłatę, a także inne formy pomocy, bowiem zwiększa to szansę Grzegorza na zdrowie.

H. WNIOSZEK O PRZEKAZANIE 1% PODATKU NALEŻNEGO NA RZECZ ORGANIZACJI POZYTKU PUBLICZNEGO (OPP)

Należy podać numer wpisu do Krajowego Rejestru Sądowego (Numer KRS) organizacji wybranej z wykazu promowanego przez Ministra Pracy i Polityk Społecznej oraz wysokość kwoty na jej rzecz.

122 Numer KRS: 0000037904	Wydzielony kwota Kwota z poz. 123 nie może przekroczyć 1% kwoty z lat 198 po zaokrągleniu do pełnych Euro (wzrost gromady w dol).	125 kwota
---------------------------	---	-----------

I. INFORMACJE UZUPEŁNIAJĄCE

Podatnicy, którzy wysłali część H, w poz. 124 mogą podać cel szczegółowy 1% w zamieszczając kwadrat w poz. 125 wyrażać zgodę na przekazanie OPP swojego imienia, nazwiska i adresu wraz z informacją o lokacie z poz. 123. W poz. 125 można podać dodatkowe informacje, np. ulokowanie konta: z podatkownikami (telefon, e-mail).

124 Cel szczegółowy 1% 11201 Żak Grzegorz	125 Wyrażam zgodę <input checked="" type="checkbox"/>
---	---

Dane dla chcących udzielić pomocy: *„I w ciężkiej chorobie tkwi dobro. Kiedy ciało*

Fundacja Dzieciom „Zdążyć z pomocą” *słabnie silniej czuje się i sze*

Ul. Łomiańska 5, 01-685 Warszawa

15 1060 0076 0000 33100018 2615

z dopiskiem: Żak Grzegorz- darowizna na pomoc i ochronę zdrowia

Informacje o Fundacji i Grzegorzu:

www.koniczynka.dzieciom.pl/11201

Sabina i Tomasz Żak: 600 626 905

e-mail: sabina1565@wp.pl, admin@grzesiuzak.strefa.pl



Sylwester w GOK-u!

Nowy Rok w sali GOK-u powitało 88 osób. Do tańca przygrywał zespół Rytmix. PO powitaniu Nowego Roku pary biorące udział w balu sylwestrowym wypuściły w niebo lampiony szczęścia ze swoimi marzeniami.



GMINNY OŚRODEK KULTURY Nowe Miasto n.Wartą
63-040 Nowe Miasto n.Wartą, ul. Poznańska 8a, tel. 61 287-41-56; 603 706-885

Zbliżające się zabawy karnawałowe
w sali Gminnego Ośrodka Kultury
w Nowym Mieście nad Wartą
w 2013 roku.

26 stycznia	DISCO Club do 16 lat
2 luty	SMZN Nowe Miasto
9 luty	SP Chocicza
12 luty (wtorek)	Podkociołek - organizator GOK

Zapraszamy

WOŚP w gminie Nowe Miasto nad Wartą

Tegoroczna WOŚP w naszej gminie odbyła się na rockowo.

Kwoty zebrane podczas tegorocznej zbiórki: ze zbiórek ulicznych 5929,91 zł, aukcje 1245,56 zł. Razem 7175,47 zł. Ponadto: 80 KC i 9,41 euro.

W czasie imprezy finałowej zagrali: zespół Pax z Gminy Krzykosy, zespół Dezyn Woltura z Jarocina oraz nasz zespół Druga Zmiana.

Nagłośnienie: Adam Gwizdek.

Licytujący: Wojciech Świerkowski i Magdalena Florczak. Komisja: Mirosława Walkiewicz. Krystyna Muzolf i Maria Tomczak.

Szef Sztabu: Maciej Kuderczak.

Na zdjęciach: Magdalena Florczak oraz Marian Świerkowski oraz zespół Dezyn Woltura z Jarocina. M.K.





Kącik kulinarny pod redakcją Katarzyny Mikołajczak



SERNIKI - PALCE LIZAĆ!

Serniki to te ciasta, które smakują chyba każdemu i w każdej odsłonie. Pieczone, gotowane czy na zimno. Nadają się na każdą uroczystość. Smaczne i wykwintne spełniają oczekiwania najbardziej wybrednych smakoszy. Miękkie, puszyste, po prostu rozplývają się w ustach. Dzie-
siaćki propozycji na serniki, które można spotkać w kolorowych czasopismach czy w Internecie, a których nie sposób podać, zachęcają swoim wyglądem do ich przygotowania. Oto kilka propozycji, różniących się nieco od tradycyjnych:

SERNIK KAWOWY

Składniki na spód ciasta: 180g herbatników Digestive, 85g roztopionego masła, 25g cukru, 2 łyżki espresso.

Składniki na masę serową: 500g serka śmietankowego, 100g brązowego cukru, 2 jajka, 150g śmietany kremówki, 2-3 łyżki espresso.
Wykonanie: Herbatniki pokruszyć, dodać cukier i kawę i masła. Wszystko połączyć ze sobą. Tortownicę (23cm) wyłożyć papierem do pieczenia, a ciasto rozłożyć na jej dnie, dobrze dociskając.

Wykonanie: Ser i cukier zmiksować na jednolitą masę. Dodać żółtka i dalej miksować. Następnie wlać delikatnie śmietankę i kawę. Wszystko dokładnie połączyć. Pianę z białek ubić na sztywno i dodać do masy serowej. Wszystko wymieszać. Ciasto wlać do tortownicy i piec w 180 stopniach przez około 50 minut. Po upieczeniu wierzch ciasta posypać kakao.

SERNIK BEZ PIECZENIA

Składniki: 1kg sera, 1 margaryna, 1 szkl. Cukru, 2 jajka, ¼ szkl. mleka, 1 budyń śmietankowy, herbatniki z czekoladą i bez czekolady, ew. rodzyнки i aromat pomarańczowy.

Wykonanie: Ser zmielić 3-krotnie lub mielony w wiaderku. Margarynę utrzeć z cukrem.

Następnie dodawać po 1 jajku i dalej ucierać. Do garnka z grubym dnem przełożyć ser i utartą masę. Wszystko zagotować. Budyń rozpuścić w mleku, dodać do sera i jeszcze chwilę gotować, uważając, aby ser się nie przypalił. Odstawić do wystudzenia, a następnie przełożyć do lodówki. Ser musi zgęstnieć. Do masy można dodać rodzyнки i aromat wg uznania. Następnie w dowolnej formie ułożyć warstwę herbatników bez czekolady, na to ½ sera. W ser powkładać kawałki herbatników z czekoladą. Przykryć to warstwą suchych herbatników. Na to wyłożyć resztę sera, wkładając do środka ponownie kawałki ciastek i warstwę herbatników z czekoladą. Całość włożyć do lodówki.

SERNIK NA KAKAOWYM SPODZIE Z CZEKOLADOWĄ KRUSZONKĄ

Składniki na spód ciasta: 400g mąki, 2 łyżki kakao, 3 łyżki śmietany, 150g cukru, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, 200g zimnego masła.
Składniki na masę serową: 1kg sera 3-krotnie mielonego, 100g masła, 200g cukru, 5 jajek, 1 budyń śmietankowy (40g), otarta skórka z 1 cytryny, 1 łyżeczka proszku do pieczenia.

Wykonanie: Ciasto na spód zarobić na stolnicy tak, jak ciasto kruche. Podzielić je na dwie części. Jedną włożyć do zamrażarki, a drugą wyłożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia (25cm-bok blachy). Blachę włożyć do lodówki.

Następnie masło roztopić, wystudzić. Jajka

ubić z cukrem na puszystą masę. Do tego stopniowo po jednej łyżce dodawać ser. Cały czas miksować, dolewać po troszku masła, dodać skórkę cytrynową, budyni i proszek. Dokładnie wszystko połączyć. Masę wylać na blachę. Na wierzch zetrzeć na tarce ciasto z zamrażalnika. Piec w 200 stopniach przez 1 godzinę.

A oto przepisy:

SERNIK Z CYTRYNOWĄ GLAZURĄ

Składniki na spód ciasta: 150g ciastek Digestive z czekoladą, 4 łyżki roztopionego masła.

Składniki na masę serową: 700g sera na sernik, 1i ¼ szkl. cukru, 1/4 szkl. soku z cytryny, 4 jajka, 1 łyżka startej skórki z cytryny, cukier waniliowy, ½ szkl. śmietany kremówki 36%, 2 łyżki budyniu śmietankowego.

Składniki na glazurę cytrynową: 1/3 szkl. soku z cytryny, 2 jajka, 1 żółtko, ½ szkl. cukru, 2 łyżki zimnego masła, 1 łyżka śmietany 36%.
Wykonanie: Ciastka połączyć z masłem. Powstałą masę wyłożyć dno tortownicy uprzednio wyłożonej papierem do pieczenia. Schłodzić to w lodówce. Następnie piec 115 minut w piekarniku w 170 stopniach.

Wykonanie: Ser zmiksować z cukrem, cukrem waniliowym, skórką cytrynową. Do masy dodawać po jednym jajku. Następnie dodać sok, kremówkę i wymieszać. Na koniec dodać budyni i połączyć ze sobą. Masę serową wylać do tortownicy i całość przykryć folią aluminiową, aby podczas pieczenia w kąpielii wodnej ciasto nie upadło. Tortownicę wstawić na zwykłą blachę do pieczenia, wlać na blachę wrzątek i piec 1 godzinę w 170 stopniach. Po tym czasie nie wyciągać sernika od razu. Lekko uchylić piekarnik i poczekać, aż ciasto przestygnie. Sernik najlepiej włożyć na noc do lodówki.

Przygotować glazurę: w rondelku rozgrzać sok, ale nie gotować. W misce ubić jajka i żółtko. Powoli dodawać cukier i ubijać. Cienką stróż-

ką wlewać gorący sok, ciągle ubijając. Masę przelać do rondelka i gotować 3 minuty. Następnie zdjąć z ognia, dodać kawałeczki masła i mieszać do jego rozpuszczenia. Na koniec dodać kremówkę i wymieszać. Przykryć folią i włożyć do lodówki. Ciasto przed podaniem posmarować glazurą.

SERNIK JEŻYNOWY NA ZIMNO

Składniki na spód ciasta: 150g ciastek maślanych, 60g masła, 50g białej czekolady.

Składniki na masę serową: 700g twarogu sernikowego, 1 łyżka soku z cytryny, ½ szkl. kremówki, 200g cukru, 2 czubate łyżki żelatyny rozpuszczone w 1/3 szkl. gorącej wody, 300g jagód, 100g jeżyn.

Wykonanie: Masło rozpuścić. Ciastka pokruszyć a czekoladę podzielić na małe kawałki. Połączyć je ze sobą, dolać masło, ale niezbyt gorące, aby nie rozpuściło czekolady. Dokładnie wszystko wymieszać i wyłożyć dno tortownicy. Włożyć masę miasteczkową do lodówki na czas przygotowania masy serowej. Ser zmiksować z cukrem, dodać sok i żelatynę, wymieszać. Owoce zmiksować pozostawiając 3 łyżki owoców w całości. Masę podzielić na 2 części. Do jednej dołożyć zmiksowane owoce i razem jeszcze chwilę mieszać do połączenia składników. Natomiast owoce w całości dołożyć do drugiej części sera i delikatnie wymieszać. Jasną część sera wyłożyć do tortownicy jako pierwszą i włożyć na kilka minut do lodówki, aby lekko się ściągnęła. Na nią wylać owocową część sera, uważając, aby warstwy nie wymieszały się. Całość włożyć do lodówki najlepiej na noc. Przed podaniem można udekorować bitą śmietaną.

Serniki na zimno można przygotowywać z różnych owoców. Należy jednak pamiętać, że im słodsze owoce, tym używamy mniej cukru

Oto kilka propozycji, które wydały mi się ciekawe. Myślę, że dość łatwe w przygotowaniu i nieco inne niż zwykle przygotowujemy. Oczywiście każdy ma swój ulubiony i wypróbowany przepis, ale może warto zaproponować swoim domownikom coś nowego? Życzę udanych prób i odkrywania nowych smaków.

Katarzyna Mikołajczak



*12 grudnia o godzinie 20:05 w Nowym Mieście na stacji PKN Orlen kierowca samochodu osobowego dokonał kradzieży paliwa w ilości 41,14 l na kwotę 225,85 zł. Sprawę prowadzi Rewir Dzielnicowych w Nowym Mieście.

*W nocy 19 grudnia o godzinie 1:25 na drodze nr 11 w Nowym Mieście kierowca samochodu ciężarowego z naczepą nie zachował bezpiecznej odległości od jadącego przed nim tira i doszło do kolizji. Silne uderzenie spowodowało, że tir uderzył następnego tira, a ten zjechał na drugi pas, gdzie następnie uderzył w jadący samochód osobowy marki nissan x-trall. Z kolei w skanie, która spowodowała ten karambol, wjechał kierowca samochodu osobowego volvo. 35-letni kierujący skanią i 48-letni kierowca volvo zostali ukarani mandatami karnymi. Nikt z biorących udział w kolizji nie doznał obrażeń ciała.

*20 grudnia o godzinie 14:15 w Chromcu funkcjonariusze policji zatrzymali nietrzeźwego kierującego samochodem Seat Ibiza. Kierowca miał 1,06 promila alkoholu w wydychanym powietrzu.

*22 grudnia o godzinie 21:35 w Boguszynie zatrzymano nietrzeźwego kierującego rowerem, mieszkańca tejże miejscowości. Rowerzysta miał 1,66 promila alkoholu w wydychanym powietrzu.

* 26 grudnia około godziny 16:00 30-letni mężczyzna jechał Mercedese kombi na trasie Chocicza-Nowe Miasto. Nagle z niewyjaśnionych przyczyn przed krzyżówką z drogą nr 11 zjechał na przeciwny pas ruchu, uderzył w nasyp i dachował. Z powodu bardzo silnego uderzenia auta mężczyzna wypadł z samochodu, doznając poważnych obrażeń głowy. Mieszkaniec gminy Nowe Miasto zmarł w szpitalu.

* 28 grudnia o godzinie 16:45 w Nowym Mieście na stacji PKN Orlen nieznanymi kierowca samochodu osobowego dokonał kradzieży oleju napędowego w ilości 17,99 l na kwotę 100,02 zł. Sprawę prowadzi

Z ksiąg Urzędu Stanu Cywilnego

Odeszli od nas:

Jerzy Driemel, Chromiec, 1966 r.

Henryk Kiel, Boguszyn, 1953 r.

Jan Nagły, Radliniec, 1927 r.

Marian Filipiak, Szyplów, 1926 r.

Rodzinom zmarłych składamy wyrazy współczucia.

Rewir Dzielnicowych 241,60 zł.
w Nowym Mieście.

* Tego samego dnia z terenu lasu w miejscowości Dębno nieznanymi sprawcy dokonali kradzieży 50 sosen na szkodę właścicielki lasu.

* 28 grudnia o godzinie 22:20 w Nowym Mieście na ul. Poznańskiej zatrzymano mieszkańca tej miejscowości kierującego VW passatem, który nie posiadał uprawnień do prowadzenia auta. Mężczyzna został ukarany mandatem karnym w wysokości 800 zł. Dalsze czynności wyjaśniające prowadzi KPP Środa.

* 29 grudnia o godzinie 23:50 kolejna kradzież paliwa eurosuper 95 na stacji PKN Orlen w ilości 44,43 l na kwotę

* 31 grudnia patrol policji na drodze nr 11 zatrzymał kierowcę Citroena Xsara. 42-letni mężczyzna jechał z nadmierną prędkością. Jednak to nie było największe wykroczenie mieszkańca Pleszewa. Funkcjonariusze sprawdzili stan trzeźwości kierowcy. Okazało się, że ma 0,7 promila alkoholu w wydychanym powietrzu. Mężczyzna jechał z Poznania do Pleszewa ze swoim 7-letnim synem. Stracił prawo jazdy, sprawa trafi do sądu, a kierowcy grozi do 2 lat więzienia.

W okresie od 5 grudnia 2012 do 5 stycznia 2013 funkcjonariusze policji zostali wzywani do 6 interwencji.

Sylwester w Wolicy Koziej!

Sołtys Wiesław Smektała i Rada Sołecka z Wolicy Koziej zaproponowała mieszkańcom wspólną zabawę sylwestrową. Organizatorzy zapewнили miejsce do zabawy i muzykę taneczną. Na zaproszenie odpowiedziało około czterdziestu mieszkańców, którzy postanowili spędzić ostatnie godziny starego roku i powitać Nowy Rok 2013 podczas wspólnej imprezy. O północy zawyła syrena strażacka, a niebo rozświetliły fajerwerki. Wszyscy życzyli sobie wszystkiego najlepszego na Nowy Rok. Organizacja takich imprez to wspaniała integracja naszych małych społeczności. Okazuje się bowiem, że jak są chęci to i w niewielkich wioskach można się świetnie bawić.

Jacek Nyczke



Tajemnicze święta skrzata z teatrem MASKA

7 grudnia Oddział dla Dzieci BPG Nowe Miasto nad Wartą oraz Teatr Maska zaprosił do obejrzenia historii, która barwnością postaci i dialogów zauroczył zarówno młodszych, jak i tych nieco starszych widzów.

Spektakl opowiada o Skrzacie Milusiu – najbliższym i najbardziej zaufanym pomocniku Świętego Mikołaja. Jego zadziwiająca i barwna przygoda rozpoczyna się pewnego grudniowego wieczoru, gdy białe płatki śniegu zaczynają wirować, a powietrze drży od dźwięku małych dzwoneczków. W tą najbardziej niezwykłą noc w roku, kiedy nie ma rzeczy niemożliwych, Miluś budzi się na polanie w lesie i uświadamia sobie, że nic nie pamięta. Usiłując sobie cokolwiek przypomnieć, dostrzega list. Z jego treści dowiaduje się, że pewien urwis postanowił odwołać Święta w swoim domku, ponieważ Mikołaj chce mu je zepsuć. Czy Miluś odzyska utraconą pamięć i zdąży rozwikłać zagadkę odwołanych Świąt? A może jednak Króliczek przekona go do swoich racji?

Blisko 120 uczestników wzięło udział w niesamowitej przygodzie, podczas której magia świąt nabierała kształtów i wskazała, jak być dobrym człowiekiem. Po spektaklu zaprosiliśmy dzieci do mikołajkowych odwiedzin w Oddziale dla Dzieci.

PaM

Pracowity grudzień w Oddziale dla Dzieci

W grudniu cotygodniowe zajęcia z cyklu „Uczę się bawiąc” upłynęły na próbach do Jasełek.

Dzieci i ich rodzice pod czujnym okiem Pani Małgosi Pacholskiej przygotowali wieczór bożonarodzeniowy. Spotkanie przedświąteczne zorganizowane zostało dla przyjaciół, sponsorów i prasy, aby podziękować za współpracę i pomoc przy organizowaniu licznych spotkań, konkursów i imprez szczególnie dla naszych najmłodszych czytelników. Zaproszeni goście obejrzeni przedstawienie, nagradzając małych aktorów oklaskami.

Kosztując słodkiego poczęstunku przygotowanego przez rodziców, grupę Pań, które co tydzień spotykają się w bibliotece i Panie, spotykające się w Gminnym Ośrodku Kultury, można było wysłuchać kilku kołęd i piosenek świątecznych. Świąteczne utwory wykonały Ewa Ritter oraz Marta Kościelniak, natomiast oprawę muzyczną przygotował Jarosław Królikowski. Miły wieczór zakończyła dyrektorka biblioteki Krystyna Muzolf życząc wszystkim zdrowych i pogodnych świąt Bożego Narodzenia oraz szczęścia w Nowym Roku.

PaM



Zagadkowe święta z przedszkolakami z Klęki

Comiesięczne spotkania z 5 i 6-latkami z Klęki wpisały się już do kalendarza Oddziału dla Dzieci. W tym miesiącu zajęcia odbyły się w dwóch grupach 10 grudnia.

Dzieci wysłuchały świątecznych opowiadań, podzieliły się wiadomościami, jak wyglądają święta w ich domach i przystąpiły do rozwiązywania konkursu miesiąca. Wspólnie rozwiązałyśmy bożonarodzeniowe zagadki i wpisałyśmy poprawne odpowiedzi w odpowiednie miejsca. Następnie, już indywidualnie dzieci pokolorowały i przyozdobiły świąteczne drzewko i umieściły pod choinką prezenty dla siebie i najbliższych.

Kolejne zajęcia odbędą się tuż po zimowych feriach, czyli 28 stycznia 2013 r.

PaM

Świąteczne gotowanie

Dnia 13 i 14 grudnia grupa pań spotykających się na czwartkowych robótkach tym razem postanowiła dwa kolejne popołudnia spędzić w kuchni, przygotowując potrawy wigilijne a także piekąc świąteczne ciasta.

Pierwszego dnia panie piekły makowiec i piernik świąteczny oraz zajęły się przygotowaniem ryby w galarecie i zrobieniem łazanków do zupy. Drugi dzień upłynął na przygotowaniu potraw, które trzeba przygotować tuż przed podaniem a więc zupy grzybowej, dorsza w porach czy też sałatki śledziowej z ananasem. Zanim nastąpiła degustacja wszystkich potraw dyrektor biblioteki podziękowała zaproszonym gościom, pani Iwonie Jańczak za umożliwienie przeprowadzenia warsztatów ceramicznych w zakładzie RIWAL oraz paniom Bożenie Szeszuła i Marii Rzepce za przeprowadzenie warsztatów i wprowadzenie Pań w tajniki sztuki ceramicznej, a pani Krystynie Żuralskiej za pomoc i organizację warsztatów kulinarnych. Wszystkim zbranym złożyła życzenia świąteczno-noworoczne. Potrawy wszystkim bardzo smakowały, a że za chwilę święta więc okazja aby pochwalić się zdobytymi umiejętnościami i przyrządzić podobne dania w domu.

MT



Ferie w Bibliotece

Zaplanowane zajęcia na pierwszy tydzień ferii w filii bibliotecznej w Boguszynie, mimo bardzo niskiej frekwencji, odbyły się zgodnie z planem.

Wtorkowe spotkanie miało charakter relaksacyjny (w końcu trzeba odpocząć trochę od szkoły) dzieci, które przybyły na zajęcia mogły obejrzeć wybraną przez siebie bajkę np. „Vipo odkrywa świat”. W środę odbyły się bajkowe zajęcia z Tuwimem. Czytane były wierszyki J. Tuwima, po czym do wybranego przez siebie utworu należało namalować ilustrację. Na czwartkowych zajęciach myśleliśmy już o zbliżającym się dniu Babci i Dziadka. Uczestniczka zajęć wykonała portret babci i dziadka metodą orgiami oraz wybrała specjalnie na tą okazję wiersz, który napisany został na odwrocie portretu.

Na relacje z drugiego tygodnia ferii, zapraszamy na stronę internetową biblioteki. A.M.





RIWAL Sp. z o.o.

e-mail: biuro@riwal.com.pl
www.riwal.com.pl

ul. Śremska 1 63-040 Nowe Miasto n/Wartą
tel (61) 28 66 024 fax (61) 28 74 634

Oferujemy
OKNA PCV,
STOLARKĘ ALUMINIOWĄ
PROJEKTOWANIE, PRODUKCJĘ I MONTAŻ

**Dla klientów z okolic Nowego Miasta
specjalne rabaty !!!**

UWAGA !

**Skorzystaj z naszej
oferty reklamowej!**

*Za jeden moduł reklamowy (6,5 cm x 9 cm)
zapłacisz tylko: 25 zł!*

*Reklama na całej stronie kosztuje tylko 200 zł!
Oferujemy zniżki za wielokrotną emisję ogłosze-
nia!*

Za trzy emisje zapłacisz 5% mniej!

Za sześć emisji zapłacisz 10% mniej!

Za dwanaście emisji zapłacisz 20% mniej!

Teraz łatwiej się z nami skontaktować.

Możesz wysłać zlecenie: lokalne@interia.pl

Zadzwoń: (0) 697-020-711

lub dostarczyć reklamę

w jedno z naszych miejsc kontaktowych.

Zapraszamy!!!

*Zachęcamy do współpracy! Wszelkie infor-
macje i materiały można składać w czytelnii
Biblioteki Publicznej Gminy w Nowym
Miście oraz sekretariacie firmy Riwal.*

Redakcja WL

**WIADOMOŚCI
LOKALNE**

*Kupon na bezpłatne
ogłoszenie*

Treść ogłoszenia: _____

**DRUHNY I DRUHOWIE
ORAZ
SYMPATYCY OCHOTNICZEGO POŻARNICTWA**

**RUSZYŁA KAMPANIA 1%
TRWA OD 01.01.2013 DO 30.04.2013 ROKU**

**PAMIĘTAJ O SWOJEJ JEDNOSTCE
PRZY WYPEŁNIANIU PIT-u.
ZACHĘĆ SWOICH NAJBLIŻSZYCH,
PRZYJACIÓŁ, ZNAJOMYCH.
TO ZALEDWIE 1% A MOŻE
URATOWAĆ KOMUŚ ŻYCIE!
MOŻESZ POMÓC WPISUJĄC
NUMER KRS:**

0000116212

**OCHOTNICZA STRAŻ POŻARNA
W**

**NOWYM MIEŚCIE NAD WARTĄ
UL. ZIELONY RYNEK**

**63-040 NOWE MIASTO NAD WARTĄ
WOJ. WIELKOPOLSKIE**

**Pytania prosimy kierować na e-mail :
OSPNOWEMIASTO@GMAIL.COM**



**Funkcjonuje
w ramach**

**KSRG
od 1995 roku**

© copyright by Jakub Ratajczak

Towarzysze i Obywatele!!!



STOWARZYSZENIE MIŁOŚNIKÓW
ZIEMI NOWOMIEJSKIEJ

zaprasza na

Bal Karnawałowy

w klimacie

PRL

który odbędzie się

2 lutego 2013 r. w GOK-u

w Nowym Mieście nad Wartą o godz. **19:30**,

cena biletu od pary: **200 zł**, single: **100 zł**.

Przygrywa zespół Carat.

Bilety do nabycia w sekretariacie firmy RIWAL (ul. Śremska 1).

Szczegółowe informacje pod numerem tel.: 697 020 711.

Liczymy również na udział
młodzieży!



WIADOMOŚCI LOKALNE redaguje zespół w składzie: Julia Rzepka (redaktor naczelna), Magdalena Florczak, Monika Buchwald, Czesław Jarecki, Maciej Kuderczak, Mieczysław Rzepka, Teresa Antczak, Iwona i Piotr Czeszyk, Maria Stamicrowska, Maria i Roman Jeziorni, Agata Strugała, Małgorzata Kuderska - Paszkiewicz, Krystyna Muzolf, Maria Tomczak, Dagmara Świerkowska, Krzysztof Cichoń, Zbigniew Zdunek, Lukasz Wachowiak, Szymon Odolanowski, Natalia Królak, Maciej Kuderczak.

Skład komputerowy: Julia Rzepka

Redakcja zastrzega sobie prawo skracania i adiustacji tekstów oraz zmiany tytułów.

Wydawca: Stowarzyszenie Miłośników Ziemi Nowomiejskiej.

Adres redakcji: ul. Poznańska 12, 63-040 Nowe Miasto n. Wartą.

Telefon do redakcji: (0) - 697-020-711 e-mail: lokalne@interia.pl

Druk: Drukarnia ABEDIK Poznań, ul. Ługańska 1, 61-311 Poznań, tel. +(48 61) 6246102