



CO SŁYCHAĆ?

Rok XXX

nr 23 (518)

16 grudnia 2022r.

ISSN 1427-3717

www.zabki.pl

ZĄBKOWSKA GAZETA SAMORZĄDOWA



Z okazji Świąt Bożego Narodzenia, życzymy Państwu radości i miłości, spokoju, dobrych myśli i energii potrzebnej do spełniania marzeń oraz wspaniałego Nowego 2023 Roku!

Waldemar Stachera

Waldemar Stachera

Przewodniczący
Rady Miasta Ząbki



Małgorzata Zyśk

Małgorzata Zyśk

Burmistrz Miasta Ząbki

GOSPODAROWANIE ODPADAMI - ZMIANY

Od 1 stycznia 2023 r. zmieniona zostaje metoda ustalania opłaty za gospodarowanie odpadami komunalnymi dla nieruchomości, na których zamieszkują mieszkańcy.

Zmiana polega na rozszerzeniu podziału gospodarstw domowych ze względu na liczbę osób wchodzących w skład gospodarstwa.

Aktualnie obowiązują dwie stawki opłaty: dla gospodarstw domowych jednoosobowych oraz dla gospodarstw dwuosobowych i większych. Taki podział sprawia, że gospodarstwo złożone z dwóch osób ponosi takie same koszty jak gospodarstwo składające się z większej liczby osób, które przecież również wytwarzają odpady.

Po zmianach obowiązywać będą następujące miesięczne stawki opłaty* za gospodarowanie odpadami komunalnymi:

- 35 zł od gospodarstwa domowego jednoosobowego,
- 70 zł od gospodarstwa domowego dwuosobowego,
- 100 zł od gospodarstwa domowego trzyosobowego,
- 115 zł od gospodarstwa domowego czteroosobowego lub większego.

Dla osób prowadzących jedno lub dwuosobowe gospodarstwo domowe opłata nie ulegnie zmianie, natomiast w przypadku większych gospodarstw stawka wzrasta regresywnie, czyli im więcej osób, tym mniejsza będzie opłata w przeliczeniu na jednego mieszkańca. Jest to tym bardziej uzasadnione, że osoba mieszkająca samotnie generuje większą ilość odpadów niż pojedyncza osoba wchodząca

Wesołych
Świąt



Szczęśliwych i przeżytych w rodzinnej atmosferze Świąt Bożego Narodzenia. Niech ten szczególny czas będzie okazją do zatrzymania się i refleksji, a nadchodzący Nowy Rok będzie pełen radosnych chwil i wszelkiej pomyślności.

Przewodniczący Rady
Powiatu Wołomińskiego
Adam Pietrzak

Starosta Wołomiński
Adam Lubiak

Członek Zarządu
Powiatu Wołomińskiego
Grzegorz Siwek

**SKLEP
ZOOLOGICZNY KADDO**

ul. Powstańców 21
05-091 Ząbki

697088241

Szpileczka
outlet obuwia

Butik z szeroką ofertą obuwia dla kobiet



Ząbki, ul. Powstańców 21 róg Kopernika
Sprzedaż stacjonarna oraz wysyłkowa

Śledź nas na Szpileczka outlet obuwia

**KOŃCÓWKI KOLEKCJI!
WYPRZEDAŻ!**

w skład liczniejszego gospodarstwa. Ponadto, zmieniona metoda ustalania opłaty pozostaje przyjazna dla rodzin wielodzietnych (wychowujących troje lub więcej dzieci), gdyż w przypadku powiększenia rodziny nie wpływa to na wzrost opłaty za odpady.

Obowiązek segregacji.

Pamiętajmy, że aktualnie nie mamy możliwości zrezygnowania z obowiązku zbierania odpadów w sposób selektywny. Niewywiązywanie się z obowiązku selektywnej zbiórki odpadów wiąże się z naliczeniem dwukrotnie wyższej opłaty, jak również z możliwością otrzymania grzywny za nieprzestrzeganie obowiązku wynikającego z przepisów ustawy z dnia 13 września 1996 r. o utrzymaniu czystości i porządku w gminach, jak również uchwalonego na jej podstawie regulaminu utrzymania czystości i porządku na terenie Miasta Ząbki.

Złożenie deklaracji.

Wprowadzone zmiany wiążą się z ustaleniem nowego wzoru deklaracji**, którą po wypełnieniu należy złożyć:

- osobiście w Urzędzie Miasta Ząbki, 05-091 Ząbki, ul. Wojska Polskiego 10,
- pocztą na ww. adres urzędu,
- za pośrednictwem środków komunikacji elektronicznej (np. przez platformę e-PUAP).

W przypadku zabudowy mieszkaniowej wielolokalowej (wielorodzinnej) konieczne jest przekazanie wspólnie lub spółdzielni mieszkaniowej danych niezbędnych do wypełnienia deklaracji. Dzięki temu osoby reprezentujące wspólnotę/spółdzielnię mieszkaniową złożą deklarację w imieniu swoich mieszkańców, podając łączną informację o liczbie gospodarstw domowych oraz ich rodzaju w zależności od liczby osób w gospodarstwie.

Zwolnienia w opłacie.

Wprowadzona została możliwość skorzystania z częściowego zwolnienia z opłaty w przypadku kompostowania bioodpadów stanowiących odpady komunalne w kompostowniku przydomowym w zabudowie jednorodzinnej w wysokości:

- 4 zł od gospodarstwa domowego jednoosobowego,
- 7 zł od gospodarstwa domowego dwuosobowego,
- 10 zł od gospodarstwa domowego trzyosobowego,
- 15 zł od gospodarstwa domowego czterosobowego lub większego.

Należy jednak pamiętać, że w przypadku zadeklarowania używania kompostownika przydomowego nie wystawiamy już bioodpadów w terminie ich odbioru. Natomiast fakt posiadania i użytkowania kompostownika może być zweryfikowany podczas oględzin nieruchomości.

Ważymy odpady.

Na terenie zlewni ścieków przy Punkcie Selektywnej Zbiórki Odpadów Komunalnych (PSZOK) przy ulicy Ks. Zycha 61 została uruchomiona waga samochodowa, na której ważone są pojazdy odbierające odpady z zamieszkałych nieruchomości położonych na terenie naszego Miasta. Realizacja tego dodatkowego elementu kontroli ilości

odbieranych odpadów jest wprowadzona, pomimo że dotychczasowy koszt odbioru odpadów, w przeliczeniu na jednego mieszkańca, w Ząbkach był niższy niż w innych gminach Powiatu Wołomińskiego.

Zdecydowano się na wdrożenie tego rozwiązania, jako istotnego elementu dbałości o właściwą realizację usługi. Ilość mieszkańców i odpadów każdego roku wzrasta.

Dostęp do informacji o wadze odbieranych odpadów praktycznie w czasie rzeczywistym, w połączeniu z monitoringiem oraz możliwością śledzenia trasy „śmieciarek” będzie możliwy, niezależnie od tego, który przedsiębiorca w danym momencie realizuje usługę odbioru odpadów z terenu Ząbek.

*Stawki opłaty zostały określone w uchwale nr LXVI/602/2022 Rady Miasta Ząbki z dnia 23 kwietnia 2020 r. w sprawie określenia metody ustalania opłaty za gospodarowanie odpadami komunalnymi i ustalenia wysokości tej opłaty zmienionej uchwałą nr LXVIII/629/2022 Rady Miasta Ząbki z dnia 16 listopada 2022 r.

**Wzór deklaracji określono w uchwale nr LXVI/603/2022 Rady Miasta Ząbki z dnia 12 października 2022 r. w sprawie wzoru deklaracji o wysokości opłaty za gospodarowanie odpadami komunalnymi, warunków i trybu składania deklaracji za pomocą środków komunikacji elektronicznej oraz dokumentów potwierdzających dane w niej zawarte opłaty za gospodarowanie odpadami komunalnymi (Dz. Urz. Woj. Maz. poz. 11165 z późn. zm.).

BURMISTRZ MIASTA ZĄBKÓW OGŁASZA KONKURSY DLA ORGANIZACJI POZARZĄDOWYCH

Organizacje pożytku publicznego mogą się starać o przyznanie środków finansowych na 2023 rok, przyznawanych w trzech konkursach.

Pierwszy z konkursów dzieli się na trzy zakresy i w każdym do podziału jest oddzielna pula pieniędzy:

Zakres 1. Wspieranie działań z zakresu upowszechniania kultury fizycznej i sportu – 85 000 złotych.

Koszty kwalifikowane:

1. wynajem obiektów sportowych niezbędnych do realizacji programów szkolenia,
2. ubezpieczenie uczestników zadania,
3. transport zawodników i sprzętu niezbędnego do przeprowadzenia zawodów,
4. delegacje sędziowskie,
5. obsługa techniczna,
6. opieka medyczna,
7. wpisowe i startowe,
8. w ramach kosztów pośrednich stanowiących do 5% dotacji: obsługa finansowo-księgowo zadania oraz zakup materiałów oraz usług biurowych, pocztowych i telekomunikacyjnych (materiały papiernicze, toner do

drukarki, koperty, znaczki, abonamenty za telefony służbowe i Internet), opłaty bankowe. Płatnicy podatku VAT kalkulują i rozliczają dotację w kwotach netto.

Zakres 2. Wspieranie działań z zakresu pomocy społecznej, w tym udzielanie pomocy w postaci czasowego schronienia osobom bezdomnym i zagrożonym bezdomnością, których bezdomność w sposób bezpośredni wynika z problemu alkoholowego – 20 000 zł.

Koszty kwalifikowane:

1. wynajem/dzierżawa budynku,
2. energia elektryczna, gaz do kuchenki, opał na zimę, wywóz nieczystości stałych i płynnych,
3. wyżywienie uczestników zadania,
4. opieka medyczna, środki czystości i higieny osobistej,
5. konsultacje społeczno-obywatelskie, pomoc terapeutyczna, doradztwo zawodowe,
6. konserwacja pomieszczeń ośrodka, drobny sprzęt i wyposażenie,
7. w ramach kosztów pośrednich stanowiących do 5% dotacji: obsługa finansowo-księgową zadania oraz zakup materiałów oraz usług biurowych, pocztowych i telekomunikacyjnych (materiały papiernicze, toner do drukarki, koperty, znaczki, abonamenty za telefony służbowe i Internet), opłaty bankowe. Płatnicy podatku VAT kalkulują i rozliczają dotację w kwotach netto.

Zakres 3. Wspieranie działań z zakresu ochrony i promocji zdrowia – 10 000 zł.

Koszty kwalifikowane:

1. wynajem pomieszczeń niezbędnych do realizacji zadania,
2. kursy, konsultacje społeczno-obywatelskie, pomoc terapeutyczna,
3. koordynacja zadania,
4. w ramach kosztów pośrednich stanowiących do 5% dotacji: obsługa finansowo-księgową zadania oraz zakup materiałów oraz usług biurowych, pocztowych i telekomunikacyjnych (materiały papiernicze, toner do drukarki, koperty, znaczki, abonamenty za telefony służbowe i Internet), opłaty bankowe. Płatnicy podatku VAT kalkulują i rozliczają dotację w kwotach netto.

W drugim konkursie są do pozyskania pieniądze na „Prowadzenie pozaszkolnej świetlicy edukacyjno-terapeutycznej, mającej na celu wyrównywanie szans edukacyjnych i rozwojowych dzieci i młodzieży ze specyficznymi trudnościami w nauce”. W tym przypadku prognozowana wysokość środków wynosi 31 000 złotych.

Koszty kwalifikowane:

1. koszty utrzymania pomieszczeń - energia elektryczna, gaz, woda, kanalizacja,
2. zajęcia twórcze podopiecznych świetlicy,
3. zajęcia animacyjno-teatralne, logopedyczne i ogólnorozwojowe,
4. materiały i pomoce do zajęć praktycznych,
5. koordynator programu,
6. w ramach kosztów pośrednich stanowiących do 5% dotacji:

obsługa finansowo-księgową zadania oraz zakup materiałów oraz usług biurowych, pocztowych i telekomunikacyjnych (materiały papiernicze, toner do drukarki, koperty, znaczki, abonamenty za telefony służbowe i Internet), opłaty bankowe.

Trzeci konkurs polega na „Wspieraniu działań w zakresie szkolenia sportowego i współzawodnictwa w dziecięcych i młodzieżowych kategoriach wiekowych, skierowany jest do organizacji dla których podmiot szkolący ma siedzibę w Ząbkach”. Szacowana pula środków wynosi 143 000 złotych.

Koszty kwalifikowane:

1. wynagrodzenie kadry szkoleniowej (wraz z pochodnymi), Płatnicy podatku VAT kalkulują i rozliczają dotację w kwotach netto.

Przy składaniu wniosków należy mieć na uwadze, że wysokość środków jest prognozowana, a ostateczny limit wydatków zostanie określony w uchwale budżetowej Miasta Ząbki na 2023 rok.

Oferty należy składać osobiście w Urzędzie Miasta Ząbki w Kancelarii Ogólnej lub korespondencyjnie na adres: Urząd Miasta Ząbki, ul. Wojska Polskiego 10, 05-091 Ząbki (obowiązuje data wpływu do Urzędu) do dnia 30 grudnia 2022 do godz. 12.00. Oferty złożone lub doręczone po terminie nie będą brane pod uwagę w konkursie i zostaną zwrócone oferentowi bez otwierania. Oferty należy składać w zamkniętych kopertach opatrzonych nazwą zadania konkursowego oraz nazwą i adresem oferenta.

Burmistrz Miasta Ząbki zastrzega sobie prawo do odwołania konkursu bez podania przyczyny. Burmistrz Miasta zastrzega sobie prawo do proporcjonalnego obniżenia kwoty przyznanej dotacji w przypadku zmniejszenia kosztów całkowitych zadania wskazanych w kosztorysie.

Szczegółowe informacje można uzyskać u Pełnomocnika Burmistrza Miasta Ząbki ds. współpracy z organizacjami pozarządowymi Krzysztofa Krajewskiego pod numerem telefonu (22) 510 97 90.

Szczegóły konkursów są także podane na stronie: bip.zabki.pl.

UM ZĄBKII/ŁMA

Licencje TAXI wydane przed 1 stycznia 2020 r. należy dostosować do nowych wzorów licencji, na wniosek przedsiębiorcy, do dnia 31 grudnia 2022 r.

W przypadku niedostosowania do nowych wzorów, licencja traci ważność z dniem 1.01.2023 r.



KRÓTKA HISTORIA ŚWIĄT BOŻEGO NARODZENIA

Tradycyjna opowieść o Bożym Narodzeniu opisana w Nowym Testamencie mówi, że Jezus urodził się w Betlejem. Kiedy Józef i Maryja przybyli do miasta, w gospodzie nie było miejsca, więc zaoferowano im stajenkę, w której wkrótce urodziło się Dzieciątko Jezus, a aniołowie ogłosili tę nowinę pasterzom. Współcześnie Boże Narodzenie - święto upamiętniające narodziny Jezusa Chrystusa, obchodzone jest jako święto religijne i kulturowe wśród miliardów ludzi na całym świecie.

Początki Bożego Narodzenia.

Początki Bożego Narodzenia sięgają tysięcy lat wstecz do prehistorycznych obchodów związanych z przesileniem zimowym. Rzymianie obchodzili w grudniu dwa święta. Pierwszym były Saturnalia ku czci boga Saturna, drugim obchodzonym 25 grudnia, narodziny Mitry. Gdy chrześcijaństwo rozprzestrzeniło się w Europie, duchowni, aby osłabić kult Mitry, przyjęli, że 25 grudnia, obchodzony będzie jako dzień narodzin Jezusa. Święto Bożego Narodzenia zostało chętnie zaakceptowane, ponieważ było wariantem pogańskiego święta Ajona – przesunięcia Słońca. Możliwym jest, że święto Bożego Narodzenia zostało przyjęte przez Kościół po zwycięstwie cesarza Konstantyna Wielkiego nad Maksencjuszem w 312 lub nad Licyniuszem w 324 roku.



Wigilia Bożego Narodzenia.

W Polsce i niektórych Kościołach chrześcijańskich święta Bożego Narodzenia zaczynają się od dnia poprzedzającego rocznicę narodzin Jezusa – Wigilii (wieczór 24 grudnia), zwanej regionalnie Gwiazdką. W dniu tym tradycją w Polsce jest post, a punktem kulminacyjnym uroczysta kolacja, do której zasiadamy po pojawieniu się na niebie pierwszej gwiazdki, na pamiątkę gwiazdy prowadzącej Trzech Króli do stajenki.



Choinka.

Drzewko bożonarodzeniowe wywodzi się z przedchrześcijańskiej tradycji ludowej i kultu wiecznie zielonego drzewka. W ramach obchodów przesilenia pogańskie kultury dekorowały swoje domy zielonymi gałązkami w oczekiwaniu na nadchodzącą wiosnę. Rzymianie również dekorowali swoje świątynie jodłami podczas Saturnaliów i ozdabiali je kawałkami metalu.

Choinka, do której jesteśmy dziś przyzwyczajeni, wywodzi się z północnej Europy, gdzie pogańskie plemiona germańskie ozdabiała wiecznie zielone drzewa świecami i suszonymi owocami na cześć boga Woden. Jako drzewko bożonarodzeniowe choinka (najczęściej jodła lub świerk pojawiła się w XVI wieku, lecz prawdopodobnie już wcześniej występowała jako rajske „drzewo poznania dobra i zła” w misteriach o Adamie i Ewie, wystawianych w wigilię Bożego Narodzenia.



Święty Mikołaj.

Mówiąc o Bożym Narodzeniu nie można pominąć brodatego, wesołego mężczyzny o różowych policzkach... Świętego Mikołaja. To bożonarodzeniowa tradycja ma korzenie chrześcijańskie i została zainspirowana osobą Mikołaja z Miry. Urodzony w południowej Turcji około 280 r., Święty Mikołaj był biskupem Miry i cierpiał prześladowania za swoją wiarę. Pochodzący z zamożnej rodziny słynął z hojności wobec biednych i pozbawionych praw obywatelskich. Wokół postaci Świętego Mikołaja krąży wiele legend. Według jednej z nich młody Mikołaj, jeszcze przed wyborem na biskupa, miał chciwego i bogatego sąsiada, który drwił z pobożności Świętego. Bóg ukarał sąsiada i sprawił, że stracił majątek oraz popadł w skrajną biedę. Gdy nie miał już z czego utrzymać rodziny, postanowił sprzedać swoje trzy córki do domu publicznego, ponieważ nikt nie chciał ich poślubić bez otrzymania stosownego posagu. Mikołaj, po długich rozważaniach tekstów Pisma Świętego i modlitwie, postanowił uratować cnotę dziewcząt. Trzykrotnie, pod osłoną nocy, wrzucał przez okno pieniądze przeznaczone na posag dla każdej kolejnej siostry. Gdy sąsiad wyprawił już dwa wesela, postanowił dowiedzieć się, skąd biorą się tajemnicze pieniądze. Czuwał całą noc i ze zdumieniem odkrył, że to

pogardzany przez niego Mikołaj wrzuca po raz trzeci pieniądze przez okno. Podziękował mu zawstydzony i postanowił zmienić swoje życie na zgodne z przykazaniami.



Prezenty.

Do dzisiaj, w wigilijny wieczór pod choinką znajdują się prezenty, przyniesione, w zależności od regionu przez: Aniołka, Dzieciątka, Gwiazdkę, Gwiazdora, Dziadka Mroza lub Świętego Mikołaja. Jest to tradycja rzadko spotykana w innych krajach, gdzie, jeśli w ogóle jest taki zwyczaj, prezenty są ofiarowywane w Boże Narodzenie. W niektórych tradycjach samo drzewko bywa niespodzianką dla dzieci i gości. Święty Mikołaj nie jest jedyną bożonarodzeniową postacią dostarczającą prezenty – na całym świecie jest ich znacznie więcej. Na przykład we Włoszech dobra wiedźma o imieniu La Befana lata na miotle, dostarczając dzieciom zabawki! A na Islandii dzieci zostawiają buty pod oknem dla 13 psotnych trolli zwanych Yule Lads. Jeśli dziecko było grzeczne, znajdzie w bucie cukierki – ale jeśli było niegrzeczne, chłopcy z okazji Święta Bożego Narodzenia zostawią mu zgnilęgo ziemniaka.

KSA



PRZEKAZANIE SPRZĘTU DLA OSP ZĄBKŹKI

Dnia 12 grudnia 2022 r. w Urzędzie Miasta Ząbki odbyło się uroczyste przekazanie sprzętu ratowniczego zakupionego z dofinansowaniem uzyskanym od Marszałka Województwa Mazowieckiego w ramach zadania OSP – 2022 dla jednostki Ochotniczej Straży Pożarnej w Ząbkach.

W przekazaniu sprzętu uczestniczyli Burmistrz Miasta Ząbki Małgorzata Zyśk, w imieniu Marszałka Woj. Mazowieckiego Adama Struzika - Dyrektor Medycznej Szkoły Policealnej w Otwocku Pan Karol Małolepszy oraz przedstawiciele Zarządu OSP Ząbki.

Urząd Marszałkowski co roku przekazuje samorządom dotacje celowe na zakup wyposażenia dla OSP, które pozwalają zakupić dla jednostek OSP środki ochrony indywidualnej strażaków oraz sprzętu ratowniczego, niezbędnego do udzielenia pierwszej pomocy. Dzięki pozyskanej dotacji zakupiono sześć kompletów ubiorów specjalnych w kolorze piaskowym. Całkowita wartość wyposażenia to 15 129 złotych, dofinansowanie ze środków Urzędu Marszałkowskiego wynosiło 50%.



HURTOWNIA TEKSTYLIÓW I SZKŁA

ul. Sienkiewicza 5, 05-091 Ząbki
zatrudni kobietę na stanowisko:



PRACOWNIK FIZYCZNY

Osoby zainteresowane prosimy
o kontakt telefoniczny pod numerem:

602 440 323



MPA DLA MIASTA ZĄBKI

16 listopada 2022 roku Rada Miasta w Ząbkach przyjęła Uchwałę w sprawie Miejskiego planu adaptacji do zmian klimatu dla Miasta Ząbki. Przyjęcie Uchwały poprzedził kilkunastomiesięczny proces opracowania dokumentu i jego konsultacji. Dokument zawierający pakiet szesnastu działań będzie podstawą realizacji zadań w obszarze zieleni, zasobów wodnych, planowania przestrzennego oraz funkcjonowania służb w aspekcie negatywnych skutków zmian klimatu.

Plan adaptacji do zmian klimatu dla Miasta Ząbki dotyczy obszarów w zakresie, których odpowiednie zaadoptowanie do zmian klimatu warunkuje rozwój gospodarczy i społeczny Miasta oraz buduje przestrzeń przyjazną do życia i pracy mieszkańców. Dodatkowo daje możliwość otrzymania wsparcia ze środków zewnętrznych, które w wielu przypadkach uzależnione jest od posiadania przyjętego planu adaptacji do zmian klimatu.

Realizacja celów i priorytetów zawartych w Miejskim Planie Adaptacji dla Miasta Ząbki powinna na tyle ograniczyć negatywne skutki zmian, aby możliwym było osiągnięcie głównego celu Strategii Rozwoju Miasta zdefiniowanego jako: „Kontynuacja przekształcania Miasta Ząbki w ośrodek konkurencyjnej i innowacyjnej gospodarki lokalnej, zdrowych warunków zamieszkania, efektywnego inwestowania, pracy i wypoczynku”.

Diagnoza najważniejszych zagrożeń oraz ocena ekspozycji Miasta Ząbki na zmiany klimatu wykazała, że najważniejsze zmiany nastąpią w zakresie: wzrostu temperatury i ilości dni upalnych, rzadszych ale bardziej intensywnych opadów, łagodniejszych zim.

Do podjęcia skutecznych działań wymagane będzie zaangażowanie osób i instytucji z Urzędu Miasta w Ząbkach oraz spoza jego struktury np. służb mundurowych czy przedstawicieli Lasów Państwowych. Niebagatelną rolę we wdrażaniu miejskiego planu adaptacji do zmian klimatu powinni mieć mieszkańcy Miasta Ząbki, indywidualnie oraz w formie stowarzyszeń i grup. Podsumowaniem Miejskiego Planu Adaptacji do zmian klimatu dla Miasta Ząbki jest lista 16 kierunków działań w ramach, których realizowane będą w przyszłości konkretne projekty.

Dokument powstał w ramach projektu pn. „Rozbudowa systemu kanalizacji deszczowej na terenie Miasta Ząbki” umowa o dofinansowanie nr POIS.02.01.00-00-0013/17-00 z dnia 04.08.2017 r. współfinansowanego z Programu Operacyjnego Infrastruktura i Środowisko 2014-2020 (Oś priorytetowa II Ochrona środowiska, w tym adaptacja do zmian klimatu Działanie 2.1 Adaptacja do zmian klimatu wraz

z zabezpieczeniem i zwiększeniem odporności na klęski żywiołowe, w szczególności katastrofy naturalne oraz monitoring środowiska, Typ projektów 2.1.5. Systemy gospodarowania wodami opadowymi na terenach miejskich).

Źródło: UM Ząbki



LEŚNOZAKĄTKOWE PRZYGOTOWANIA DO ŚWIĄT

Grudzień to prawdziwie magiczny miesiąc - świąteczna atmosfera wkrada się w każdy zakątek.

„Tylko ten, kto wędruje, odnajduje nowe ścieżki” - przysłowie norweskie

Przed leśnozakątkowymi przedszkolakami miesiąc wyjątkowy - w korelacji z naszym autorskim projektem edukacyjnym „Przysłowia mądrością narodów - co kraj, to obyczaj” poznajemy świąteczne tradycje z całego świata. Dzieci



każdego dnia, zgodnie z ich kalendarzami adwentowymi, wyruszają w gwiazdkową podróż do krajów dalekich i bliskich, gdzie czekają na nich jarmarki bożonarodzeniowe, ciekawe dekoracje, ozdoby i oryginalne obyczaje związane z daną kulturą. Przedszkolaki poznają postaci, które dostarczają prezenty dzieciom na całym świecie: Świętego Mikołaja, Dziadka Mroza, Befanę, Christkind, Hoteiosho i inne ciekawe osoby.



„Cudze chwalicie, swego nie znacie, sami nie wiecie, co posiadacie.” - S. Jachowicz

Nie zapominamy oczywiście o tradycjach nam najbliższych, czyli polskich. Dwanaście potraw, sianko pod obrusem i inne znane nam wszystkim obyczaje - dzieci przypominają je sobie i utrwalają, każdego roku coraz starsze i rozumujące w inny, ciekawy sposób. W nawiązaniu do tematu rocznego prowadzimy także grudniowe obserwacje przyrodniczo-pogodowe według ludowego kalendarza porzekadeł.

**„Święta to nie stół i ozdoby, a ludzie z ich uśmiechami i ciepłymi spojrzeniami. Ludzie są w święta najważniejsi.”
S. Trojanowska**

Święta to czas spotkań rodzinnych i wspólnego spędzania czasu, dlatego już niedługo cała społeczność przedszkolna spotka się na naszym corocznym koncercie wigilijnym, który wprowadzi nas w nastrój kolędowy. Kolejnego dnia



przedszkolaki wybiorą się na wycieczkę „W poszukiwaniu Świętego Mikołaja” - postarają się go znaleźć w Fabryce Norblina wspaniale się przy tym bawiąc w ośmiu strefach aktywności w Centrum Mądrej Zabawy. Zakończeniem świątecznych podróży będzie spektakl w przygotowaniu rodzicielskiego Teatru Pajęczych Opowieści „Wszystkie Kolędy Świata” - aktorzy, a na codzień rodzice przedszkolaków, przygotowują dla swoich pociech mądre, pouczające przedstawienie.

„Szczęście to jedyna rzecz, która się mnoży, jeśli się ją dzieli” A. Schweitzer

W czasie radosnego oczekiwania nie zapominamy o biedniejszych, chorych i samotnych. Przy współpracy z rodzicami kształtujemy w dzieciach kompetencje społeczne, empatię i wrażliwość włączając je w akcje charytatywne zorganizowane przez nasze przedszkole: „I Ty możesz zostać Świętym Mikołajem” - zbiórka słodyczy na paczki dla dzieci ze Świetlicy Środowiskowej nr 2 Schówek oraz „Kartka dla Hospicjum” - wysyłka własnoręcznie wykonanych kart świątecznych dla podopiecznych Hospicjum Domowego Księży Marianów w Warszawie. Dzieci będą miały również okazję do zakupu ręcznie przygotowanych ozdób podczas kiermaszu, z którego dochód wspomże Koło Pomocy Dzieciom i Młodzieży Niepełnosprawnej w Ząbkach.

**„Jest mnóstwo rzeczy, które przyniosły mi wiele dobrego, choć nie przyniosły mi żadnego zysku. Taką rzeczą są właśnie święta Bożego Narodzenia”
Ch. Dickens**

Pani Dyrektor, Pracownicy i Dzieci Publicznego Przedszkola nr 2 „Leśny Zakątek” w Ząbkach życzą wszystkim wesołych, ciepłych i rodzinnych Świąt Bożego Narodzenia.



Redaktor Naczelny: Łukasz Majchrzyk tel. 570 394 381; e-mail redaktor@zabki.pl,
Wydawca: Miejskie Centrum Sportu w Ząbkach Sp. z o.o., ul. Słowackiego 21, 05-091 Ząbki
Druk: Drukarnia Benedysiuk biuro@drukarnia-benedysiuk.pl Adres: Leopolda Lisa Kuli 1, 05-091 Ząbki,
Redakcja nie odpowiada za treść ogłoszeń i reklam, nakład 6000 egz.

PRZEPISY NA WIGILIĘ I BOŻE NARODZENIE

Kolacja wigilijna to jedno z najważniejszych wydarzeń w roku. Tradycyjnie na stole powinno pojawić się 12 potraw. Liczba ta jest symbolem bogactwa, 12 apostołów i 12 miesięcy w roku. Większość potraw przygotowywana jest specjalnie na ten wyjątkowy dzień. Zgodnie ze zwyczajem w wielu domach na stole ustawia się dodatkowe nakrycie dla niespodziewanego gościa, a pod obrusem rozsypuje się siano na pamiątkę faktu, że Chrystus narodził się w żłobie.

ZAKWAS NA BARSZCZ CZERWONY

Wigilijny obiad często zaczyna się od czerwonego barszczu czerwonego, który wymaga przygotowania zakwasu. Tradycyjny zakwas buraczany ma głęboki ciemnofioletowy kolor, kwaskowy smak i wyczuwalny aromat przypraw.



Barszcz czerwony z uszkami na domowym zakwasie

Przygotowując zakwas buraczany należy pamiętać, żeby:

- używać idealnie czystych, wyparzonych wrzątkiem szklanych lub glinianych naczyń.
- buraki nie wystawały ponad powierzchnię płynu, można je docisnąć używając czystego talerzyka obciążonego dodatkowo kamieniem.
- zbierając pianę lub sprawdzając smak zakwasu używać czystej, wyparzonej wrzątkiem łyżki.
- gotowy i odcedzony zakwas przechowywać w lodówce.

Składniki:

- 1 kg twardych czerwonych buraków średniej wielkości,
- 1 litr przegotowanej wody,
- 1 łyżka stołowa soli kamiennej niejodowanej,
- 6-7 ząbków czosnku,
- 3-4 liście laurowe,
- 1 łyżeczka ziaren czarnego pieprzu,
- 6-7 ziaren ziela angielskiego,
- opcjonalnie można dodać około 2 cm kawałek korzenia chrzanu i niepełną łyżeczkę nasion kopru, ale nie jest to konieczne.

Przygotowanie:

Sól rozpuść w ciepłej przegotowanej wodzie i odstaw do wystudzenia. Przygotuj idealnie czysty, wyparzony wrzątkiem około 2,5-3 litrowy słoik z pokrywką.

Obierz cienko buraki i pokrój buraki na plasterki lub kawałki mniej więcej tej samej wielkości. Ząbki czosnku obierz i przekrój na pół.

Kawałki buraków ułóż ciasno w słoiku, przekładając ząbkami czosnku. Dodaj liście laurowe, pieprz, ziele angielskie i ewentualnie pozostałe przyprawy.

Wlej taką ilość wody, aby całkowicie przykryła buraki. Jeżeli uparcie wypływają na wierzch dociśnij je czystym talerzykiem i obciąż czystym wyparzonym kamieniem. Wszystkie składniki zakwasu powinny być pod wodą, w ten sposób unikniesz powstawania pleśni. Jeśli zabrakło Ci zalewy, to przygotuj kolejną porcję i dolej do buraków.

Luźno nałóż pokrywkę i pozostaw słoik w temperaturze pokojowej na 5-14 dni. Raz dziennie otwórz słoik, aby uwolnić gazy i ewentualnie zebrać czystą wyparzoną wrzątkiem łyżką tworzącą się pianę. Po 5 dniach sprawdź czy smak już Ci odpowiada, jeśli nie to pozostaw go do kiszenia na następne 2 do 9 dni.

Zakwas z buraków na barszcz czerwony powinien mieć kwaskowy smak, dobrze wyczuwalny aromat przypraw i ciemnofioletowy głęboki kolor. Jeśli smak jest już taki jak lubisz, to odcedź buraki i przyprawy. Gotowy zakwas buraczany rozlej do wyparzonych wrzątkiem butelek, zakręć i przechowuj w lodówce.



Uszka do barszczu czerwonego

PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

Pierogi są uznawane za tradycyjną potrawę kuchni staropolskiej i współczesnej kuchni polskiej, ale ich ojczyzną najprawdopodobniej są Chiny, skąd w średnio-wieczu przez Ruś Kijowską dotarły do Polski, a następnie "powędrowały" dalej na Zachód Europy.



Pierogi z kapustą i grzybami



Pierogi z kapustą i grzybami

Ciasto na pierogi:

- 500 g mąki pszennej,
- pół płaskiej łyżeczki soli,
- 220-230 ml wrzącej wody,
- 4 łyżki oleju,
- 1 jajko.

Sól rozpuść we wrzącej wodzie. Bardzo powoli wlewaj osoloną wodę do mąki cały czas mieszając lub miksując hakiem do ciasta na niskich obrotach miksera.

Kiedy mąka wchłonie wodę dodaj rozbełtane jajko i olej i nadal wyrabiaj. Ciasto należy wyrabiać do czasu aż będzie elastyczne, zajmuje to około 10-15 minut. Konsystencję ciasta możemy regulować dodając niewielką ilość mąki lub wody. Przygotowane ciasto przykryj ściereczką i odstaw na 30 minut. Podziel ciasto na 3-4 porcje. Rozwałkuj pierwszą porcję na cienki placek o grubości 2 mm. W tym czasie pozostałe ciasto powinno być zawinięte w folię spożywczą, żeby nie obsychało. Wykrój kołka, na środek nałóż porcję farszu. Pierogi składaj na pół i sklejać boki dociskając je widelcem lub zawijając w falbankę.

Farsz na pierogi wigilijne z kapustą i grzybami:

- 1 kg kiszzonej kapusty,
- 100 g suszonych grzybów, najlepiej borowików lub podgrzybków,
- 2 cebule,
- 5-6 łyżek oleju lub masła do podsmażenia,
- 2 liście laurowe,
- 3 ziarenka ziela angielskiego,
- sól i pieprz do smaku.



Pierogi z kapustą i grzybami

Suszone grzyby zalej dzień wcześniej zimną wodą i pozostaw do namoczenia na całą noc.

Następnego dnia odcedź grzyby, zalej je świeżą wodą i gotuj do miękkości. Wywar z gotowania grzybów zachowaj, wykorzystasz go do ugotowania kapusty kiszzonej lub przygotowania zupy grzybowej albo bigosu.

Ugotowane grzyby drobniutko posiekaj. Kiszoną kapustę opłucz (zwłaszcza jeśli jest bardzo kwaśna) i dokładnie odciśnij wodę.

Umieść kapustę w garnku i zalej około 500 ml gorącej wody (część wody możesz zastąpić wywarem z grzybów). Dodaj liść laurowy, ziele angielskie i dopraw do smaku solą i pieprzem. Gotuj na średnim ogniu około 45 minut. Ugotowaną kapustę odciśnij z wody i drobno posiekaj.

Cebulę drobno posiekaj i podsmaż na kilku łyżkach tłuszczu, aż zrobi się szklista. Dodaj grzyby i kapustę i smaż 10-20 minut, dość często mieszając. Tak przygotowanym farszem napełnij pierogi i gotuj około 3-4 minut od wypłynięcia. Pierogi z kapustą i grzybami podawaj z podsmażoną cebulką.

Jak mrozić pierogi?

Nadmiar surowych pierogów z kapustą i grzybami lub innym farszem możesz zamrozić. Żeby się nie sklejały lekko przetrzyj mąką dużą deskę do krojenia i rozłóż na niej surowe pierogi, tak aby nie stykały się ze sobą. Włóż na 1,5 godziny do zamrażalnika. Zamrożone pierogi przełóż do foliowych woreczków lub pojemników i przechowuj w zamrażalniku do 6 miesięcy. Możesz też zamrozić ugotowane pierogi.

KARP WIGILIJNY SMAŻONY I ZAPIEKANY W PIEKARNIKU

Na wigilijnym stole nie może zabraknąć ryb. Smażony i podpiekany w piekarniku karp to danie idealne. Jego zaletą jest możliwość przygotowania potrawy dzień wcześniej.



Karp wigilijny smażony i zapiekany w piekarniku

Składniki:

- 3-4 płyty karpia, oczyszczone i pozbawione ości,
- 1 duże (500g) opakowanie masła klarowanego,
- 100 g świeżego masła,
- 2 cebule pokrojone w krążki,
- mąką pszenna,
- 1 szklanka bułki tartej,
- sok z 1-2 cytryn,
- sól i pieprz do smaku,
- 2-3 jajka.

Przygotowanie:

Płyty karpia kroimy w paski o szerokości około 3-4 cm, przekładamy krążkami cebuli, lekko solimy, oprószamy pieprzem i odstawiamy na noc do lodówki. Następnego dnia na patelni rozgrzewamy kilka łyżek klarowanego masła, najpierw rumienimy na nim cebulę, kiedy nabierze złotego koloru zdejmujemy cebulę z patelni.

W międzyczasie rybę skrapiamy sokiem z cytryny, panierujemy najpierw w mące, potem w roztrzepanym jajku, a na koniec w lekko osolonej bułce tartej. Smażymy na klarowanym masle, na rumiano z dwóch stron.

Usmażone kawałki karpia przekładamy do naczynia żaroodpornego, obkładamy podsmażoną cebulą i wiórkami masła (zwykłego, nie klarowanego), przykrywamy naczynie pokrywką i wstawiamy na około 20 minut do nagrzanego do 180 stopni piekarnika.

PIERNIK ŻYDOWSKI LEKACH

Ciasto miodowe lekach, znane pod nazwą piernik żydowski należy do najstarszych ciast na świecie. W Polsce zyskał popularność w okresie 20-lecia międzywojennego. To typowy piernik „na ostatnią chwilę”. Jest łatwy do przygotowania (nawet bez miksera), wilgotny, słodki od miodu i długo świeży.



Piernik żydowski lekach



Piernik żydowski lekach

Składniki na dwie keksówki o wymiarach 30x10 cm:

- 2 i pół szklanki mąki pszennej,
- 1 szklanka mąki pszennej razowej,
- pół szklanki drobnego brązowego cukru,
- 1 łyżka sody,
- półtorę łyżeczki proszku do pieczenia,
- 2 łyżeczki mielonego imbiru,
- 2 łyżeczki cynamonu,
- 1/4 łyżeczki mielonych goździków,
- 2 duże szczypty mielonej gałki muszkatołowej,
- pół łyżeczki mielonego kardamonu albo kwiatu muszkatołowca,
- około 1 szklanki orzechów włoskich lub migdałów albo ich mieszanka,
- 1 i 1/4 szklanki płynnego miodu,
- opcjonalnie 2 łyżki stołowe melasy z karobu - można ją kupić m.in. w tureckisklep.pl,
- 1 szklanka soku jabłkowego,
- 4 łyżki rumu (można zastąpić koniakiem lub brandy),
- 4 jajka rozbełtane,
- 5 łyżek oleju,
- opcjonalnie pół szklanki kandyzowanej skórki pomarańczowej lub rodzynek,
- dodatkowo masło i mąka do natłuszczenia i obsypania formy do pieczenia.

Zamiast goździków, imbiru gałki muszkatołowej i kwiatu muszkatołowca lub kardamonu można dodać 2-3 łyżki przyprawy do pierników. W wersji wegańskiej można pominąć jajka, zwiększając o 50 ml ilość soku jabłkowego i o 3 łyżki ilość oleju

Przygotowanie:

Orzechy i migdały upraż na suchej patelni przez około 2-3 minuty, aż zaczną wydzielać aromat, a następnie drobno posiekaj ręcznie lub w rozdrabniaczu.

Piekarnik nagrzej do temperatury 175 stopni, grzałka góra - dół.

W dużej misce wymieszaj ze sobą wszystkie suche składniki, czyli oba rodzaje mąki, mielone migdały lub orzechy włoskie, cukier, proszek do pieczenia, sodę i przyprawy. W drugiej misce wymieszaj łyżką miód, sok jabłkowy i rum do chwili aż miód się rozpuści.

Do suchych składników dodaj olej, rozbełtane jajka i mieszaninę miodową. Miksuj na najniższych obrotach lub mieszaj, do czasu aż składniki się połączą.

Formę do pieczenia natłuść masłem i obsyp mąką. Ciasto piernikowe przelej do formy i piecz na drugiej półce od dołu przez około 45 do 55 minut, do tzw. suchego patyczka.

Upieczony piernik wyjmij z piekarnika, poczekaj aż ostygnie, zawiń w czystą ściereczkę i odstaw na 24 godziny w chłodne miejsce, aby dojrzał. Ten piernik można kroić i przekładać powidłami dopiero po upływie doby od chwili upieczenia.

KRAJANKA PIERNIKOWA

Krajanka piernikowa to obtoczone w lukrowej glazurze kawałeczki ciasta piernikowego. Na krótko przed Bożym Narodzeniem, kiedy czas jest towarem deficytowym, krajanka jest doskonałym rozwiązaniem. Mimo dość długiej listy składników jej przygotowanie zajmuje łącznie z upieczeniem, nie więcej niż 40 minut.



Krajanka-piernikowa

Składniki:

- 250 g miodu,
- 125 g cukru,
- 125 g masła,
- 1/8 łyżeczki czarnego pieprzu,
- 3 łyżeczki kakao,
- 1 łyżka cynamonu,
- ćwierć łyżeczki mielonych goździków,
- duża szczypta mielonej gałki muskatołowej,
- 20 g przyprawy do piernika, to zazwyczaj 1 całe opakowanie,
- 500 g mąki pszennej,
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej,
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia,
- 1 jajko,
- 2 łyżki rumu, ale w ostateczności można zastąpić kilkoma kroplami aromatu rumowego,
- opcjonalnie 100 g zmielonych orzechów włoskich lub drobno posiekanych bakalii,



Krajanka-piernikowa

Przygotowanie:

Rozgrzej piekarnik do temperatury 180 stopni. Dużą formę do ciasta posmaruj cienko masłem i wyłóż papierem do pieczenia. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia i sodą oczyszczoną w misie miksera lub dużym garnku (musi się w nim zmieścić jeszcze mieszanina miodu, cukru i masła).

Miód, masło, cukier i przyprawy umieść w rondelku z grubym dnem. Podgrzewaj, aż cukier i masło całkowicie się rozpuszczą, ale nie doprowadzaj do wrzenia. Wyłącz płomień.

Ciepłą miksturę miodową wlej powoli do mąki i dokładnie wymieszaj ręcznie lub mikserem. Kiedy nieco przestygnie dodaj jajko i mieszaj, aż uzyskasz jednolitą konsystencję. Dodaj rum lub aromat i wymieszaj. Powstanie dość gęsta pasta, którą łatwo można formować w dłoniach.

Ułóż ciasto w miarę równą warstwę o grubości około 18-20 milimetrów w przygotowanej wcześniej formie do pieczenia.

Piecz przez około 20-25 minut, ciasto znacznie urośnie, będzie miało jasno złoty kolor i będzie bardzo miękkie. Nie piecz krajanki piernikowej dłużej niż 25 minut, zbyt długie pieczenie spowoduje, że będzie twarda.

Po wyjęciu z piekarnika ciasto troszkę opadnie. Nie wydobywaj go z formy dopóki nie ostygnie. Zimną krajankę pokrój w małe prostokąty lub romby i posmaruj ze wszystkich stron glazurą.

Glazura do krajanki piernikowej:

- 1 szklanka cukru pudru,
- 4 łyżki gorącej wody,
- kilka kropli aromatu rumowego.

Wymieszaj razem wszystkie składniki. Lukier powinien być bardziej płynny niż standardowo. Za pomocą pędzelka posmaruj krajankę z każdej strony i ułóż na kratce.

PIERWSZA DAMA W ZĄBKACH – FINAŁ AKCJI „POMÓŻ DZIECIOM PRZETRWAĆ ZIMĘ”



W poniedziałek 5 grudnia, w związku z finałem 30. edycji Ogólnopolskiej Akcji Charytatywnej „Pomóż Dzieciom Przetrwać Zimą”, do Szkoły Podstawowej nr 5 im. bł. ks. Jerzego Popiełuszki przybyła pani prezydentowa Agata Kornhauser – Duda.

Pierwsza Dama pojawiła się w naszym mieście na zaproszenie dyrektora szkoły – p. Doroty Bisialskiej i szefa szkolnego sztabu akcji nr 54 – p. Agnieszki Barbachowskiej. Wizyta nie była przypadkowa, bo pani prezydentowa od 2015 r. jest honorowym patronem akcji. W tym wydarzeniu wzięła również udział p. Ewa Dadas – pomysłodawczyni i organizatorka akcji, która przybyła na tę okazję z Lublina. Z tego miasta akcja stała się rozprzestrzeniać na kolejne województwa w Polsce.

Po krótkim powitaniu przez dyrektora szkoły panią Dorotę Bisialską i panią burmistrz Małgorzatę Zyśk oraz po występie chóru szkolnego uczestnicy wydarzenia przystąpili do typowej pracy, polegającej na selekcjonowaniu zebranych artykułów, w tym również darowanych przez Pierwszą Damę.

Pani prezydentowa ramię w ramię z młodymi wolontariuszami pakowała kolejne paczki, przeznaczone do ofiarowania dzieciom z najuboższych rodzin. Następnie pakunki zostały przygotowane celem przekazania do „Schowka”, czyli Świetlicy Środowiskowej nr 2 w Ząbkach. Pierwsza Dama włączyła się również w przygotowanie ozdób i kartek na charytatywny kiermasz świąteczny.

Podczas wspólnej pracy panowała miła atmosfera. Każde dziecko mogło włączyć się do rozmowy z Pierwszą Damą, która okazywała szczególną sympatię i życzliwość wobec młodych wolontariuszy. Nie zabrakło też wspólnych, pamiątkowych fotografii z panią prezydentową. Pod koniec uroczystości Agata Kornhauser – Duda podziękowała za możliwość wzięcia udziału w niesieniu pomocy potrzebującym dzieciom, których poprawa sytuacji życiowej od zawsze była bliska jej sercu, i złożyła serdeczne świąteczne życzenia.

Niespodzianką dla wszystkich zebranych, a szczególnie dla dzieci, był olbrzymi tort, cały udekorowany złotym uśmiechniętym słoneczkiem, które jest znakiem rozpoznawczym akcji. Tort smakował wyśmienicie, zwłaszcza że każdy otrzymał jego kawałek z rąk Pani Prezydentowej.

Cechą charakterystyczną akcji jest niesienie pomocy w formie rzeczowej, czyli poprzez przekazywanie np. artykułów żywnościowych, słodczy, artykułów higienicznych, przyborów szkolnych, zabawek. Pani Agnieszka Barbachowska pełni zaszczytną funkcję szefa sztabu akcji w Ząbkach nieprzerwanie od 2006 r., w budynku szkoły przy ul. Batorego 37.

Do 2017 r. było to Gimnazjum nr 2, następnie Szkoła Podstawowa nr 2 i od 2020 r. Szkoła Podstawowa nr 5. Corocznie do udziału w akcji zapraszani są wszyscy uczniowie i ich rodziny oraz pracownicy szkoły.

Nadzieją sztabu akcji jest, że w przyszłym roku także inni zachęceni ofiarnością darczyńców postanowią włączyć się do tej cennej inicjatywy, kierując się następującym uniwersalnym przesłaniem: „Podziel się tym, co masz”. Wszyscy, którzy chcieliby przyłączyć się do akcji, poprzez np. zakładanie terenowych sztabów, mogą uzyskać niezbędne informacje na stronie internetowej www.pdpz.pl.

Szef szkolnego sztabu akcji nr 54 Agnieszka Barbachowska



CZY W ZĄBKACH POWSTANIE PORADNIA PSYCHOLOGICZNO-PEDAGOGICZNA?

29 listopada odbyło się otwarcie ofert w postępowaniu na zakup budynku przy ul. Skorupki 7a w Ząbkach. Zwycięską ofertę złożył Powiat Wołomiński, który po finalizacji zakupu nieruchomości w tej lokalizacji będzie chciał utworzyć poradnię psychologiczno-pedagogiczną dla dzieci i młodzieży z terenu Ząbek.



W obecnym systemie wsparcia psychologiczno-pedagogicznego na terenie Powiatu Wołomińskiego funkcjonują trzy poradnie: w Zielonce, Wołominie oraz Tłuszczu, a także uruchomiona w 2020 r. filia poradni w Ząbkach.

Poradnia Psychologiczno-Pedagogiczna w Zielonce ma pod opieką dzieci z Zielonki, Ząbek, Marek i Kobyłki, poradnia w Wołominie dzieci z Wołomina, Radzymina, Poświętnego i Dąbrówki, a placówka w Tłuszczu obejmuje Tłuszcz, Strachówkę, Jadów i Klembów.

- Wychodząc naprzeciw potrzebom mieszkańców naszego miasta podjęłam współpracę z Powiatem Wołomińskim w celu uruchomienia w Ząbkach Poradni Psychologiczno – Pedagogicznej. W wyniku tych działań, od dwóch lat, w naszym mieście funkcjonuje filia poradni z Zielonki. W obecnej sytuacji, kiedy liczba mieszkańców Ząbek stale wzrasta, takie rozwiązanie stało się niewystarczające, a terminy konsultacji uległy wydłużeniu. Pilną potrzebą stało się podjęcie wysiłków, w kierunku otwarcia kolejnej, dużej poradni w Powiecie Wołomińskim - mówi Małgorzata Zyśk, Burmistrz Miasta Ząbki. Zgodnie danymi zgromadzonymi przez Powiat Wołomiński w roku szkolnym 2022/2023 na terenie całego Powiatu zamieszkuje 58 tys. dzieci, które mogą być objęte wsparciem psychologiczno-pedagogicznym. W tej liczbie aż 10361 zamieszkuje Ząbki.

- Wszyscy chcielibyśmy, aby nasi uczniowie mogli liczyć na wsparcie psychologiczno-pedagogiczne, które jest udzielane kompleksowo i sprawnie. Wzrastająca liczba mieszkańców w miejscowościach takich jak Ząbki czy Marki, powoduje, że w tym rejonie konieczne jest wzmocnienie tego typu usług. Jednym z rozwiązań było utworzenie w 2020 r. filii poradni w Ząbkach, jednak dynamiczny rozwój Ząbek sprawia, że

konieczne będzie utworzenie osobnej placówki. Stąd decyzja o zakupie budynku, która otwiera przed Powiatem Wołomińskim tę perspektywę - mówi Grzegorz Siwek, Członek Zarządu Powiatu Wołomińskiego.

- Bardzo się cieszę, że Starostwo Wołomińskie, wychodząc naprzeciw potrzebom najmłodszych mieszkańców zdecydowało się na zakup nieruchomości przeznaczonej na siedzibę Poradni Psychologiczno – Pedagogicznej w Ząbkach. Kiedy czwarta poradnia w naszym powiecie rozpocznie działalność, zwiększą się możliwości diagnostyczne i szybkość udzielania wsparcia dzieciom i młodzieży. Jest to niezwykle istotne, ponieważ kompleksowe badania i fachowa pomoc przełożą się na efektywność leczenia - mówi Małgorzata Zyśk.

- Obecnie czekamy na podpisanie aktu notarialnego. Zakup budynku to bez wątpienia kluczowy krok w drodze do uruchomienia poradni. Dużo w nas determinacji, aby stało się to jak najszybciej, ale dużo też wyzwań przed nami. Na pewno czeka nas remont budynku, jego adaptacja na potrzeby poradni oraz utworzenie placówki i rekrutacja zespołu specjalistów. Realizacja tych zadań będzie wymagała istotnych środków finansowych. Bądźmy jednak dobrej myśli. Liczę, że uda się pozyskać także środki zewnętrzne na realizację tego przedsięwzięcia - dodaje Grzegorz Siwek, Członek Zarządu Powiatu Wołomińskiego.

KSA



BETLEJEMSKIE ŚWIATŁO POKOJU 2022

Światło dla Ciebie

ODBIERZ ŚWIATŁO

HUFIEC ZHP ZĄBKI
W OBOWIĄZU
LEKCYJNO POLSKIEGO

Miasto Ząbki
tu rodzi się przyszłość

MOK
ZĄBKI

18 GRUDNIA 16:30
ZĄBKI PARK MIEJSKI

PROSIMY ZABRAĆ WŁASNE LAMPIONY

ZĄBKOWSKI WEEKEND CUDÓW SZLACHETNEJ PACZKI

Weekend 10-11 grudnia to wielki czas dla potrzebujących pomocy rodzin, darczyńców i całej społeczności skupionej wokół idei Szlachetnej Paczki. W tym roku do Projektu zostało włączonych 31 rodzin z naszego miasta. Wydarzenie objęła patronatem Burmistrz Miasta Ząbki Małgorzata Zyśk.

W sobotę i niedzielę w szkole Podstawowej nr 1 w Ząbkach odbył się Weekend Cudów Szlachetnej Paczki - jedno z najpiękniejszych świąt dobroczynności.

- Mieszkańcy Ząbek mają ogromne, gorące serca, co nie raz już pokazali. Potrafimy się dzielić dobrem i pomagać potrzebującym. Szlachetna Paczka to cenna, szczególnie w obecnych, trudnych czasach, inicjatywa, która łączy nas wszystkich – mówi Małgorzata Zyśk, Burmistrz Miasta Ząbki

Szlachetna Paczka jest jednym z najbardziej rozpoznawalnych i najskuteczniejszych programów społecznych w Polsce. Oparty jest na pracy z Darczyńcami i Wolontariuszami. To oni pomagają Rodzinom w potrzebie. Wolontariusze szukają Rodzin i pracują z nimi. Darczyńcy przygotowują dedykowaną pomoc. Potrzebujący otrzymują wsparcie materialne, a wraz z nim – nadzieję na wyjście z trudnej sytuacji i impuls do wprowadzenia zmian w swoim życiu.

KSA



LXXI SESJA RADY MIASTA ZĄBKU

LXXI sesja Rady Miasta Ząbki odbędzie się 21 grudnia 2022 roku o godz. 9.00 w Urzędzie Miasta w Ząbkach, przy ul. Wojska Polskiego 10.

Porządek obrad:

1. Otwarcie sesji.
2. Przyjęcie porządku sesji.
3. Przyjęcie protokołu z LXIX i LXX sesji Rady Miasta Ząbki.
4. Uchwała w sprawie wprowadzenia zmian do budżetu Miasta Ząbki na rok 2022.
5. Uchwała w sprawie zmiany Wieloletniej Prognozy Finansowej Miasta Ząbki na lata 2022-2036.
6. Uchwała w sprawie wydatków, które nie wygasają z upływem roku budżetowego 2022.
7. Uchwała budżetowa Miasta Ząbki na rok 2023.
8. Uchwała w sprawie uchwalenia Wieloletniej Prognozy Finansowej Miasta Ząbki na lata 2023-2036.
9. Uchwała w sprawie wyrażenia zgody na kontynuację wydzierżawienia gruntu (ul. Dzika).
10. Uchwała w sprawie wyrażenia zgody na kontynuację wydzierżawienia gruntu (ul. Andersena).
11. Uchwała w sprawie uchwalenia miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego Miasta Ząbki dla rejonu ograniczonego ulicami Wyszyńskiego, Wigury, Stwosza i 11 Listopada.
12. Informacja Burmistrza o działalności od ostatniej sesji Rady Miasta oraz pytania, wnioski i oświadczenia radnych.

13. Informacja Przewodniczącego Rady Miasta z realizacji funkcji od ostatniej sesji Rady.
14. Zamknięcie sesji.

Przewodniczący Rady Miasta Ząbki
Waldemar Stachera

URZĄD MIASTA ZĄBKI POSZUKUJE DOZORCY (UMOWA ZLECENIE)

Burmistrz Miasta Ząbki poszukuje osoby do pracy w charakterze dozorca budynku Urzędu Miasta oraz budynków do niego przynależnych wraz z terenami bezpośrednio przyległymi.

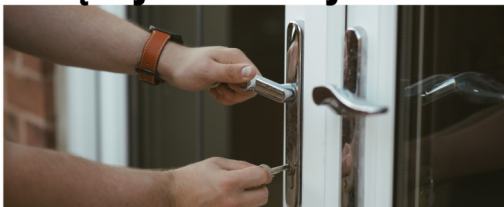
Do obowiązków dozorca należy: otwieranie i zamykanie budynku UM, nadzór od zakończenia pracy przez pracowników obsługi Urzędu do jego zamknięcia, wykonywanie drobnych prac porządkowych w otoczeniu Urzędu, dbanie o zielen wokół Urzędu, bieżąca współpraca z firmą ochraniającą Urząd.

Jest to praca zmianowa co drugi dzień oraz zastępstwo w przypadku nieobecności zmiennika. Dozorca będzie zatrudniony na umowę zlecenie w wymiarze nieprzekraczającym 75 godzin miesięcznie.

Osoby zainteresowane ofertą powinny złożyć formularz ofertowy do 16.01.2023 w Biurze Obsługi Interesanta Urzędu Miasta ul. Wojska Polskiego 10, 05-091 Ząbki lub wysłać go w wersji elektronicznej na adres e-mail: krzysztof.pieniak@zabki.pl.

Urząd Miasta Ząbki zatrudni dozorcę

więcej informacji: 22 510 97 28



ZAPROSZENIE NA ŚWIĄTECZNĄ AKCJĘ CHOINKOWĄ

Zostaw makulaturę, elektrośmieci lub złom i odbierz choinkę z PSZOK Ząbki tylko 17 grudnia!

Burmistrz Ząbek Małgorzata Zyśk zaprasza na świąteczną akcję choinkową 17 grudnia br. w sobotę do Punktu Selektywnej Zbiórki Odpadów, przy ul. Zycha w Ząbkach. Akcja będzie trwała od godz. 9:00 do czasu rozdania wszystkich choinek i ma na celu zwiększyć świadomość ekologiczną mieszkańców.

Choinkę może odebrać wyłącznie osoba z kartą mieszkańca. Jedna osoba może otrzymać tylko jedno drzewko, w zamian za 20 kg makulatury, 20 kg elektrośmieci lub 15 kg złomu. Liczba choinek jest ograniczona.

Ząbkowska ekochoinka

KAŻDY MIESZKANIEC POSIADAJĄCY
KARTĘ MIESZKAŃCA, KTÓRY
PRZYNIESIE MINIMUM:



OTRZYMA 1 CHOINKĘ
W DONICY (LICZBA OGRANICZONA)

TERMIN AKCJI:

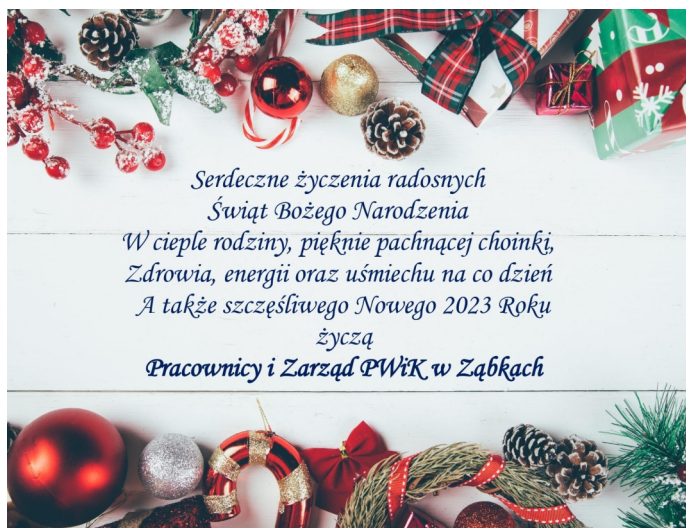
17 grudnia 2022 od godz. 9.00
PSZOK PRZY UL. ZYCHA W ZĄBKACH



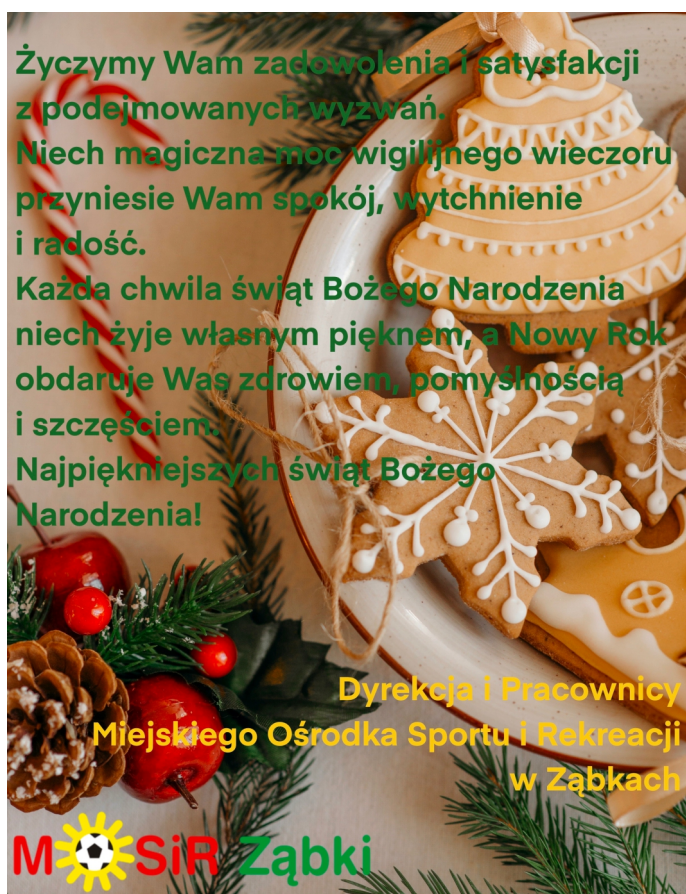
DYREKTOR,
PRACOWNICY I DZIECI
PUBLICZNEGO
PRZEDSZKOLA NR 2
"LEŚNY ZAKĄTEK"
W ZĄBKACH

ŻYCZĄ WSZYSTKIM
**WESOŁYCH
ŚWIĄT**





*Serdeczne życzenia radosnych
Świąt Bożego Narodzenia
W ciepłej rodzinie, pięknie pachnącej choinki,
Zdrowia, energii oraz uśmiechu na co dzień
A także szczęśliwego Nowego 2023 Roku
życzą
Pracownicy i Zarząd PWiK w Ząbkach*



**Życzymy Wam zadowolenia i satysfakcji
z podejmowanych wyzwań.
Niech magiczna moc wigilijnego wieczoru
przyniesie Wam spokój, wytchnienie
i radość.
Każda chwila świąt Bożego Narodzenia
niech żyje własnym pięknem, a Nowy Rok
obdaruje Was zdrowiem, pomysłowością
i szczęściem.
Najpiękniejszych świąt Bożego
Narodzenia!**

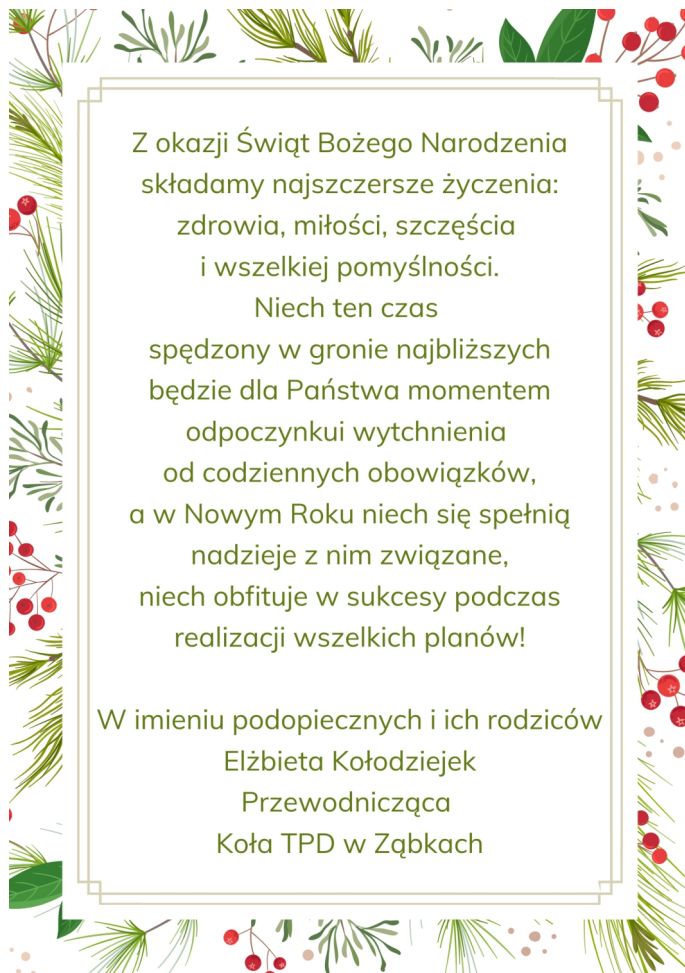
**Dyrekcja i Pracownicy
Miejskiego Ośrodka Sportu i Rekreacji
w Ząbkach**

MOSiR Ząbki



*Z okazji nadchodzących
Świąt Bożego Narodzenia
oraz Nowego Roku
pragniemy złożyć
Najserdeczniejsze Życzenia.
Zdrowia, Pomysłowości oraz
Nadziei na lepsze jutro.*

 PRASKA GIEŁDA
SPOŻYWCZA



Z okazji Świąt Bożego Narodzenia składamy najszczerze życzenia: zdrowia, miłości, szczęścia i wszelkiej pomyślności.
Niech ten czas spędzony w gronie najbliższych będzie dla Państwa momentem odpoczynku i wytchnienia od codziennych obowiązków, a w Nowym Roku niech się spełnią nadzieje z nim związane, niech obfituje w sukcesy podczas realizacji wszelkich planów!

W imieniu podopiecznych i ich rodziców
Elżbieta Kołodziejek
Przewodnicząca
Koła TPD w Ząbkach



*Radosnych Świąt Bożego
Narodzenia spędzonych
w rodzinnym gronie, zdrowia
oraz odpoczynku, a w Nowym
Roku pomyślności, wiary oraz
optymizmu
życzy*

**Miejskie Centrum Sportu
w Ząbkach**

 MIEJSKIE
CENTRUM
SPORTU
W ZĄBKACH