



Gorące Źródła

Magazyn Term Uniejów

Aparthotel zaprasza

Na **geotermalnym** szlaku

Mikrokosmos **w drodze**

GEOTERMALNY UNIEJÓW

- Na geotermalnym szlaku 4
- Zielone zdrowie 6

UNIEJOWSKI FESTIWAL SMAKÓW

- Podążaj ze smakiem 8

POWRÓT PATRONA

- Sekretne życie Bogumiła 12

W KRĘGU UNESCO

- Mikrokosmos w drodze 14
- Puszka Pandory? 16

MISJE GOSPODARCZE

- Wspólne cele 18
- Bliźniak z Islandii 19

15 LAT W UNII EUROPEJSKIEJ

- Podróż w czasie 20

MAMY LAUREATA

- U źródeł smaku 24

UNIEJOWSKIE KOŚCIOŁY I ICH GOSPODARZE

- Potęga czterech świątyń 26



Wydawca
 Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej
 „Termy Uniejów” Spółka z o.o. w Uniejowie
 ul. Polna 37
 99-210 Uniejów
 tel. 506 090 419
 e-mail: informacja@termyuniejow.pl
 www.termyuniejow.pl

Koncepcja i realizacja
 Smartlink Sp. z o.o.
 ul. Wieniawskiego 5/9
 61-712 Poznań
 www.smartlink.pl

Redakcja: Joanna Gontarz
Korekta: Agata Rokita
Projekt graficzny i skład: Maciej Pachowicz
Zdjęcia: Maciej Kaczanowski / DW, Sławomir Obst, Dominika Rospara, Andrzej Rybak / UAM w Poznaniu, Karolina Smętiewicz, Adam Stępień, Janusz Tatariewicz, Piotr Witas, Urząd Miasta Uniejowa
Na okładce: Wizualizacja Aparthotelu w Uniejowie

Szanowni Państwo,

2019 jest bardzo ważnym rokiem dla Uniejowa i naszej spółki „Termy Uniejów”. Na mapie miasta pojawił się długo wyczekiwany obiekt – Aparthotel Termy Uniejów – największy hotel pomiędzy Warszawą, Łodzią i Poznaniem. To bardzo wyczekiwana inwestycja, która umocni rolę Uniejowa na rynku usług hotelowych i konferencyjnych. Miłośników kąpieli i rekreacji z pewnością ucieszy rozbudowany kompleks termalno-basenowy.

Pomysł na budowę Aparthotelu pojawił się w 2015 r., podczas budowy ostatnich bloków termalnych, których pomysłodawcą była nasza firma. Bloki te nazwaliśmy termalnymi, gdyż mieszkania wyposażone zostały w dostęp do naszej wody geotermalnej. W łazienkach zainstalowaliśmy tzw. trzeci kurek, z którego płynie woda o udowodnionych właściwościach zdrowotnych. Podobne rozwiązanie oferujemy w apartamentach hotelowych – dostęp do uniejowskiej solanki będą mieli wszyscy goście korzystający z naszych usług.

Ale to nie jedyny atut Aparthotelu. Dzięki tej inwestycji Uniejów zyskał duży obiekt hotelowo-konferencyjny o wysokim standardzie. Mamy 172 przestronne i klimatyzowane pokoje, w tym 74 pokoje typu standard, 48 pokoi typu studio, 48 pokoi o podwyższonym standardzie superior oraz dwa apartamenty o powierzchni 53 i 58 m². Goście mogą korzystać z bogatej oferty w zakresie odnowy biologicznej – saun, hotelowego basenu i sali do treningu personalnego i cardio. Zadbaliśmy też o naszych najmłodszych. Przygotowaliśmy dla nich strefę gier kreatywnych, bawialnię i plac zabaw. Dzieci mają też możliwość skorzystania z profesjonalnej opieki.

Ze względu na swoje położenie w centralnej Polsce i dobry dojazd Uniejów jest idealnym miejscem na organizację konferencji, seminariów, spotkań i bankietów. W tym celu otworzyliśmy przestronną, wygodną i dobrze wyposażoną przestrzeń eventową o łącznej powierzchni prawie 750 m²! To największa tego typu oferta w tej części Polski. Zapraszam do zapoznania się z naszymi pakietami konferencyjnymi.

Uniejów słynie nie tylko z wody geotermalnej, lecz także z wysokiego poziomu usług gastronomicznych. Restauracja „Aqua” w Aparthotelu to z pewnością jedno z najciekawszych miejsc na kulinarnej mapie miasta. Szef kuchni Jan Nawrocki, który wykreował doskonałe smaki i atmosferę w krakowskiej restauracji Miodova, teraz dba o smakoszy w Uniejowie. Oferuje szereg nowości, których jeszcze nie było w naszym mieście – menu degustacyjne czy stolik szefa kuchni, który obsługuje sam mistrz Jan.

Nowością będzie łatwiejszy dostęp do kompleksu termalno-basenowego dla gości Aparthotelu i innych obiektów noclegowych należących do naszej spółki – Zamku Arcybiskupów Gnieźnieńskich i Domu Pracy Twórczej. Dla nich przygotowaliśmy nowe wejście, przez które będą mogli szybko wejść na baseny. Wystarczy zaopatrzyć się w recepcji w specjalną opaskę.

O 1100 m² zwiększyła się powierzchnia basenów w kompleksie termalno-basenowym „Termy Uniejów”. Teraz dysponujemy łączną powierzchnią 2700 m². Oznacza to większy komfort wypoczynku i więcej atrakcji – zamek wodny i dużą zjeżdżalnię dla dzieci, a masáže wodne dla dorosłych. Miłośników wygrzewania się na słońcu czeka 1100 leżaków rozstawionych na naturalnej łące.

Zapraszam mieszkańców i gości na udany wypoczynek.

Marcin Pamfil

Prezes Zarządu PGK „Termy Uniejów” Sp. z o.o.



Na geotermalnym szlaku



Woda geotermalna jest największym bogactwem Uniejowa. Surowcem, który odmienił gminę. Jeszcze w latach 90. miasto było ośrodkiem o lokalnym znaczeniu, jakich tysiące w Polsce. Dzisiaj, dzięki mądrym wykorzystaniu gorącej wody o właściwościach leczniczych, ma status najmłodszego polskiego uzdrowiska, a kompleks termalno-basenowy „Termy Uniejów” należy do największych i najbardziej znanych termalnych kąpielisk w kraju.

Temperatura wody w wysokości 70 stopni Celsjusza pozwala na wszechstronne użycie tej energii. Uniejów w pełni ten potencjał wykorzystuje poprzez tzw. system kaskadowy. Na czym on polega? Po wydobyciu na powierzchnię woda termalna jest kierowana do wymienników ciepła, gdzie ogrzewa uzdatnioną wodę słodką. Ta za pomocą zestawu pomp tłoczona jest do ogrzewania budynków mieszkalnych, użyteczności publicznej, leczniczych, rekreacyjnych, hotelarskich i innych. Po schłodzeniu do 50 stopni Celsjusza kierowana jest do obiektów leczniczych i basenowych, gdzie służy do kąpieli rehabilitacyjnych i rekreacyjnych. Ze względu na to, że woda geotermalna nadal jest ciepła, ma temperaturę około 35 stopni Celsjusza, w okresie zimy podgrzewa murawę boisk piłkarskich. Schłodzona jest kierowana do odwiertu chłonnego i zatłaczana do warstwy wodonośnej, gdzie ponownie się nagrzewa.

Woda wykorzystana do sporządzenia zalewy wydobywana jest z głębokości ok. 2000 m pod powierzchnią ziemi. Posiada właściwości lecznicze potwierdzone wymaganymi świadectwami. Minerale, które są wyjątkowo cenne, to m.in.: chlorek sodu (wspomaga leczenie chorób dermatologicznych i ma bardzo dobry wpływ na przemianę

materii), jodki i fluorki (nieocenione w kuracjach pitnych zalecanych przy niedoborach jodu i fluoru) oraz kwas metakrzemowy (wspomaga uwodnienie skóry i poprawę elastyczności, a także redukcję zmarszczek i cellulitu).

Chyba nie trzeba więcej wyjaśniać, że Uniejów jest wyjątkowym miejscem, w którym woda geotermalna obecna jest niemal na każdym kroku – w basenach, gabinetach balneoterapeutycznych, a także w przestrzeni publicznej. W łazienkach nowych bloków i domków termalnych (przy ul. Podleśnej) znajduje się tzw. trzeci kurek, z którego płynie uniejowska woda geotermalna. Na tym nie koniec. Od pewnego czasu uniejowska solanka znajduje się w sklepach i restauracjach. Zalewane są nią bowiem ogórki sprzedawane pod marką Ogórek Termalny z Uniejowa.

Chcicie na własne oczy zobaczyć miejsca, w których wydobywa się gorącą wodę i ją wykorzystuje? Zapraszamy na spacer po Uniejowie wyjątkowym szlakiem geotermalnym. W odkrywaniu tych miejsc pomoże mapka. W chłodniejsze dni dodatkowym drogowskazem jest unosząca się para, łatwo zauważalna nawet z większej odległości. Zapraszamy na uniejowski szlak geotermalny!

Uniejowski szlak geotermalny



Bloki geotermalne
W łazience dzięki tzw. trzeciemu kurkowi można korzystać z wody solankowej.

Odwiert wydobywczy wody geotermalnej
W Uniejowie znajdują się 3 odwierty geotermalne.

Siedziba Geotermii Uniejów im. Stanisława Ołasa
Zarządza dostawą ciepła do ok. 80% budynków w Uniejowie.

Zamek Arcybiskupów Gnieźnieńskich
Zamek jest ogrzewany wodą geotermalną.

Fontanna geotermalna na rynku
W pobliżu fontanny i źróźni termalnych doświadczysz inhalacji powietrzem bogatym w związki mineralne.

Uzdrowisko Uniejów Park
Jedynie sanatorium w Uniejowie, które wykorzystuje wodę geotermalną do zabiegów rehabilitacyjnych i relaksacyjnych.

Park Zamkowy

Ścieżka edukacyjna w parku zamkowym
8 interaktywnych tablic z QR kodami w parku zamkowym zaprasza do poznawania walorów i atrakcji uzdrowiska.

Aparthotel „Termy Uniejów”
W każdej łazience tego luksusowego hotelu można skorzystać z kąpeli w wodzie geotermalnej.

„Kompleks termalno-basenowy „Termy Uniejów”
Kąpiel w solance wydobywanej z głębokości ponad 2 km odpręża, nawilża, rozgrzewa ciało, łagodzi zmęczenie i stres.

Armatki nad Wartą
Jedynie na świecie armatki strzelające wodą geotermalną.

Zespół boisk piłkarskich im. Włodzimierza Smolarka
W zimie murawa podgrzewana jest wodą geotermalną.

Zagroda Młynarska
Tutaj skosztujesz wybornych dań i kupisz lokalne produkty oparte na wodzie geotermalnej.

Lawendowe Termy Medical SPA Hotel
Oryginalnie zaprojektowany basen z solanką z Uniejowa.

Zielone zdrowie

Prof. Maciej Gąbka z UAM w Poznaniu

W uniejowskiej wodzie termalnej wykształcił się niespotykany w świecie gatunek alg – Starmachia Unieioviensis. Najbardziej zbliżony do niego występuje w Teheranie i Yellowstone. Algi to bardzo zróżnicowana morfologicznie grupa roślin: od organizmów jednokomórkowych (np. plankton) po wielokomórkowe, o ogromnych rozmiarach.*

Na świecie jest ich ok. 40 tys. gatunków. Z alg wyodręb-
nia się karagen, cukier złożony używany jako chemiczny
dodatek do żywności. Wykorzystuje się go do produkcji
żeli i galaretek, jako substancję zagęszczającą oraz sta-
bilizującą emulsje i zawiesiny. To właśnie karagen spra-
wia, że glony są tak sprężyste chrupiące. W Azji wodoros-
ty, także te surowe, stanowią ważny składnik diety, np.
w postaci koktajlu z alg zmieszanych z mango, papają,
ananasem i ogórkiem. Używane są także w przemyśle ko-
smetycznym jako baza do kremów, balsamów, peelingów
czy past do zębów oraz w sektorze farmaceutycznym.

Produkcja alg na Zanzibarze rozpoczęła się w pod koniec
lat 80. XX w., kiedy lokalny rząd szukał sposobów dywer-
syfikacji źródeł utrzymania mieszkańców. Sprowadzone
z Filipin wodorosły znalazły tu idealne warunki uprawy:

odpowiednio ciepłe wody, duże różnice między pozio-
mem oceanu podczas przyływu i odpływu oraz płaskie,
piaszczyste dno przy brzegu. W ciągu niecałych dwóch
dekad kultywacja alg stała się drugą po turystyce naj-
większą gałęzią zanzibarskiej gospodarki, wyprzedzając
produkcję przypraw i rybołówstwo, czyli tradycyjne źró-
dła utrzymania. W szczycie produkcji zatrudnienie w pra-
cy przy glonach znajdowało 25 tys. osób. Algi są dziś tutaj
jednym z głównych produktów sprzedawanych za grani-
cę. Zanzibar plasuje się na trzecim miejscu na świecie –
po Filipinach i Indonezji – pod względem eksportu alg.
W roku 2012 wyeksportowano stąd 16 tys. ton suszonych
wodorostów, teraz jest to około 12 tys. ton rocznie. Naj-
ważniejszymi rynkami docelowymi zanzibarskich glonów
są: Chiny, Korea, Wietnam, Dania, Hiszpania, Francja
i Stany Zjednoczone.

Uniejowskie algi

Po wstępnym etapie badań wiemy już, że uniejowskie algi są bogate w składniki mineralne i witaminy B, C, D i E oraz kwas alginowy. Posiadają zdolność wiązania toksyn w organizmie i szybko usuwają je z ustroju. Wpływają korzystnie na pobudzenie krążenia. Chronią skórę przed infekcjami i likwidują stany zapalne. Pobudzają syntezę kolagenu oraz mają właściwości wygładzające i uelastyczniające. Wykonane analizy jednoznacznie potwierdzają potencjał surowca. Ekstrakt z alg uniejowskich jest wartościowym materiałem kosmetycznym o ogromnych właściwościach odżywczych i pielęgnacyjnych. Jest bogatym źródłem polifenoli, które występują w roślinach (np. w skórkach owoców). Nasze algi nadają się do produkcji wszelkiego rodzaju sproszkowanych zupek, koktajli i herbat oraz wegetariańskich steków, sushi, lodów i karmy dla zwierząt.

Algi to także bardziej czyste środowisko i przyszłość energetyczna. Na terenie Zakładu Produkcyjnego PKN Orlen w Płocku realizowany jest projekt badawczy dotyczący hodowli glonów z wykorzystaniem dwutlenku węgla oraz wód poprodukcyjnych z rafinerii. Spółka zakłada w przyszłości możliwość produkcji biopaliw z glonów przy wykorzystaniu do tego instalacji generujących CO₂ w celu zmniejszenia emisji dwutlenku węgla do atmosfery. Nad produkcją energii z alg pracuje także Centrum Innowacyjno-Badawcze In-

Kąpiel w algowych termach:

- odżywia i ujędrnia
- nawilża wysuszoną i zmęczoną skórę
- poprawia wygląd i wyrównuje kolorystykę skóry
- likwiduje trądzik
- usuwa wypryski, przebarwienia oraz zaczerwienienia
- zapobiega powstawaniu „pajęczków” – wzmacnia naczynia krwionośne, chroniąc je przed pękaniem
- przyspiesza rozpad tłuszczów – ułatwia likwidację cellulitu
- oczyszcza skórę z toksyn
- wzmacnia płaszcz wodno-lipidowy skóry, który chroni ją przed szkodliwym wpływem środowiska

stytutu Agrofizyki PAN w Lublinie. Podobne doświadczenia prowadzą naukowcy z Australii, Norwegii, Szkocji i Irlandii. W przyszłości algi mają zapewnić bezpieczeństwo energetyczne, stanowiąc nowe odnawialne źródło energii niekolidujące z ludnością i uprawami rolniczymi.

**Pierwszy człon nazwy alg pochodzi od nazwiska prof. Karola Staromacha (1900-1988). Profesor Uniwersytetu Jagiellońskiego i członek Polskiej Akademii Nauk był światowej klasy botanikiem i hydrobiologiem. Zainicjował i zorganizował zespół do badań hydrobiologicznych w Polsce. Był autorem wielu podręczników uniwersyteckich i wybitnym specjalistą w badaniu alg.*

..... Glony, które zaskakują

Nad prawidłowym procesem hodowli alg z Uniejowa czuwa prof. Maciej Gąbka, kierownik Zakładu Hydrobiologii na Uniwersytecie im. Adama Mickiewicza w Poznaniu.

Na czym polega rejestracja naszego gatunku alg w światowym rejestrze? Co to jest za zestawienie i jakie ma znaczenie dla świata nauki?

Prof. Maciej Gąbka: Bardziej trafnym określeniem jest opis nowego gatunku niż rejestracja. Polega to na przedstawieniu w publikacji naukowej diagnozy taksonomicznej dla danego taksonu, spełniającej określone warunki formalne zawarte w Międzynarodowym Kodeksie Nomenklatury Botanicznej. W światowych katalogach wykazywane są setki tysięcy gatunków, które pozornie wyglądają tak samo. Na opis nowego gatunku składa się m.in. opis cech i diagnozy, która obejmuje wybrane cechy pozwalające odróżnić nowy gatunek od wszystkich innych wcześniej znanych w tym samym rodzaju, i podanie okazu, na podstawie którego wykonano opis.

W przypadku glonów ważnym elementem wspomagającym są bada-

nia genetyczne. Bardzo precyzyjnie umożliwiają odróżnienie poszczególnych taksonów dzięki unikalnemu kodowi odpowiednich części genomu. Opis nowego taksonu podlega recenzji przez środowisko naukowe i docelowo umieszczany jest w światowych bazach danych. Odnalezienie nowych taksonów jest bardzo istotne dla poznania bioróżnorodności danego obszaru.

Co dla świata nauki znaczą tego rodzaju odkrycia? Czy algi termalne są dowodem na to, że pod względem biologicznym nasza woda jest nieprzewidywalna?

Wody termalne to nie tylko miejsce na gorącą kąpiel. Bardzo interesujące z naukowego punktu widzenia są tzw. środowiska ekstremalne. Naturalne wysięki gorących wód termalnych, często o dużym zasoleniu, należą do rzadko spotykanych środowisk na świecie. Miejsca te

oczywiście zasiedlają również glony. Takie środowiska to tzw. kominy hydrotermalne w głębinach oceanicznych, gorące źródła na pustyniach czy gejzery znane np. z Islandii czy Yellowstone. W wodach tych występują specyficzne gatunki sinic odporne na wysoką temperaturę.

W wodach termalnych z Uniejowa udało nam się wyizolować szczepy sinic o takim charakterze, które pojawiły się tutaj spontanicznie. Dużym zaskoczeniem dla nas było stwierdzenie nieopisanych dotychczas nowych taksonów dla nauki. Skutecznie utrzymujemy te glony w naszych hodowlach. Wody termalne z Uniejowa pod względem możliwości występowania glonów, w tym poznania ich ekologii, przystosowań do wysokich temperatur, wciąż nas zaskakują wieloma nowymi odkryciami.

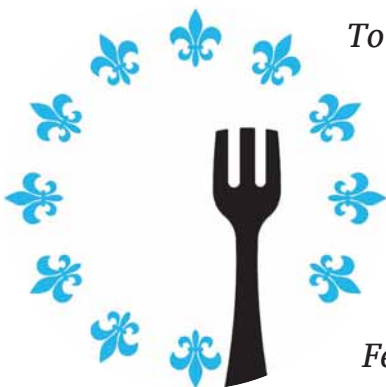
Rozmawiał Paweł Wroniszewski

Podążaj ze smakiem



*W kategorii danie główne w ocenie Jury
I miejsce otrzymał – Gościniec „Nad Wartą”
za „Uniejowskiego ziemniaka w mundurku”.*





To wielkie kulinarne święto. Na talerze trafia to, co w uniejowskiej kuchni najcenniejsze i najbardziej charakterystyczne – dania przygotowane na bazie lokalnych produktów. W kwietniu po raz szósty rozsmakowaliśmy się w potrawach i deserach tutejszych mistrzów kuchni. Tegorocznym motywem przewodnim Festiwalu Smaków były jabłka i ziemniaki.

Kiedy wiosna w pełni i świat budzi się do życia, a w nas rośnie apetyt na nowe, zdrowe smaki, w Uniejowie odbywa się najsmaczniejsze wydarzenie w roku – Uniejowski Festiwal Smaków. Jego istotą jest zabawa kulinarna połączona z promocją lokalnych produktów, potraw i restauracji. Do tej pory odbyło się sześć edycji imprezy, ostatnia – 12-14 kwietnia 2019 r. W te dni Uniejów staje się miejscem „smakowitych spacerów” mieszkańców oraz przyjezdnych, którzy odwiedzają restauracje i kosztują oryginalnych dań przyrządzonych przez szefów miejscowych kuchni. Głównym celem wydarzenia jest aktywizacja miasteczka, jego mieszkańców, turystów i gości oraz wspieranie lokalnej przedsiębiorczości gastronomicznej. Najwyższy poziom kulinarny, różnorodność, kreatywność, świetna atmosfera, miła obsługa – te cechy wyróżniają restauracje biorące udział w Festiwalu.

– Pomysł Festiwalu zrodził się z potrzeby integracji lokalnych restauratorów, którzy oferują swoje usługi turystom, kuracjom i tutejszej społeczności. Zależało nam na tym, by podnieśli kreatywność w przygotowywaniu potraw powstających na bazie produktów lokalnych, takich jak np. zwykły, a jednak niezwykły i wyjątkowy Ogórek Termalny z Uniejowa czy miód z okolicznych pasiek – opowiada dr Karolina Smętkiewicz z Uniwersytetu Pedagogicznego w Krakowie, współorganizatorka ubiegłorocznej edycji imprezy.

Jak to się zaczęło

Do 2013 r. w Uniejowie przy okazji dożynek organizowana była impreza Gęsi Pipek, na której przygotowano potrawy na bazie gęsin. Gęsi Pipek nie przyciągał jednak tłumów turystów do miasteczka. Tymczasem władze chcieli wprowadzić nowy, atrakcyjny punkt do gminnego kalendarza imprez, który zintegruje środowisko kulinarne Uniejowa – rolników, restauratorów, a także smakoszy zdrowych, lokalnych smakołyków. Tak narodził się pomysł zorganizowania Festiwalu Smaków. Pierwsza i druga edycja (2014 r. i 2015 r.) odbyły się w innej niż dzisiejsza odsłonie. Wówczas były to pokazy kulinarne w plenerze, podczas których restauracje prezentowały swoje dania i produkty, a goście mogli degustować przygotowane potrawy. W II edycji Festiwalu można było odwiedzać restauracje i smakować dań w formie akcji pn. „Smakowite

spacery po Uniejowie”. W trakcie III Festiwalu (2016 r.) w Domu Pracy Twórczej odbył się kiermasz produktów lokalnych i pokaz kulinarny. Kolejne edycje (IV-V) zmieniły formułę na taką, która obowiązuje dziś.

– Festiwal ewoluował. Przyciągał coraz więcej mieszkańców i turystów. Na paszportach degustatorów podpisują się goście z całej Polski (nawet z Gdańska czy Torunia). Coraz więcej osób pyta o datę kolejnej edycji, zapisuje w notatniku i rezerwuje czas na nią – mówi Karolina Smętkiewicz.

Inny był też termin imprezy. Pierwsze dwie edycje odbyły się we wrześniu. W związku z tym, że spotkały się z ogromnym zainteresowaniem ze strony mieszkańców i przyjezdnych, organizatorzy postanowili zmienić termin na bardziej przyjazny turystom. – Kwiecień to miesiąc jeszcze przed sezonem. Jest już ciepło, warto odwiedzić Uniejów, zjeść smaczne dania i zaplanować kolejne wizyty latem – opowiada Karolina Smętkiewicz.

Na każdą edycję zapraszano gościa specjalnego, znanego z ogólnopolskich mediów eksperta od kulinariów, który prowadził pokazy kulinarne połączone z degustacją, a także występował jako juror – przewodniczący komisji konkursowej oceniającej potrawy w restauracjach. W 2014 r. był to Tomasz Jakubiak, na II i IV edycję przyjechał pasjonat dobrego gotowania Carlos Gonzáles-Tejera. Na III i V edycji rola ta przypadła Adamowi Kozaneckiemu. W ubiegłym roku w Uniejowie gościł też mistrz świata w pieczeniu pizzy – Włoch Alessandro Ceci.

Integracja i promocja

Podczas festiwalowego weekendu nigdy nie było łatwo. W tym czasie restauracje przeżywają prawdziwe obłędzenie ze strony mieszkańców i turystów. Mistrzowie kuchni wiedzą, że dobrze wykorzystany czas podczas Festiwalu przełoży się na promocję i lepszą rozpoznawalność restauracji.

Wiele elementów i ustaleń, które weszły do regulaminu imprezy, jest efektem spotkań przedstawicieli restauracji i organizatorów przed każdą kolejną edycją i po niej. Głównie były to uwagi techniczne, np. weryfikacja godzin trwania imprezy, przygotowanie kelnerów do obsługi go-

ści festiwalowych. Wypracowano również jednolitą gramaturę porcji degustacyjnych (120 g) i to, że każda restauracja, która przystępuje do rywalizacji, przygotowuje co najmniej danie główne, a deser może być dodatkiem w zależności od chęci i możliwości restauracji.

Warto dodać, że z roku na rok Festiwal ma coraz większy zasięg medialny. Przyjeżdżają telewizje ogólnopolskie i regionalne, stacje radiowe o zasięgu regionalnym. Uniejów gości w tym czasie dziennikarzy gazet i czasopism nie tylko lokalnych.

Pokazy i warsztaty w międzynarodowym gronie

Nowym elementem Festiwalu Smaków, który wprowadzono w 2018 r., są międzynarodowe pokazy i warsztaty kulinarne prowadzone przez ekspertów. Skierowane



Jurorzy kosztują konkursowych potraw w kilkunastu restauracjach.

Kolejne dwa dni przeniosły nas w prawdziwie kulinarną podróż do najsmaczniejszych lokali w mieście. W sobotę (13.04) w godz. 12.00-20.00 oraz w niedzielę (14.04) od 12.00 do 18.00 trwała akcja degustacyjna pod hasłem „Smakowite spacerunki po Uniejowie”.

Motyw przewodni

Trzy lata temu, w 2016 r., po raz pierwszy pojawił się motyw przewodni Festiwalu, na bazie którego szefowie kuchni kreują własne wariacje potraw o ciekawych nazwach nawiązujących do historii i walorów Uniejowa. Wtedy był to ser kozłi. Dwa lata temu restauratorzy oferowali potrawy z ryb słodkowodnych – jak przystało na nadwarciańskie miasteczko, a w kategorii deseru pojawiły się słodkości przygotowane na bazie warzyw i owoców. W zeszłym roku przyszła kolej na produkty lokalne. Podczas V Uniejowskiego Festiwalu Smaków uczestnicy warsztatów, konfe-



Swój kulinarny kunszt zaprezentował Adam Kozanecki, finalista programu „MasterChef”.



W kategorii danie główne w ocenie Gości I miejsce otrzymała – Restauracja Herbowa na Zanku za „Rycerskie doznanie”.



W kategorii deser w ocenie Jury i Gości I miejsce otrzymał – Hotel Uniejów**** ecoActive&Spa, Restauracja LaRegina za „Kompresowane jabłko”.

głównie do lokalnej społeczności, mają rozwijać przedsiębiorczość oraz integrować ze sobą i z partnerami z zagranicy. W tym roku przedsmak wydarzenia dały szkolenia, pokazy i prezentacje, m.in.: szkolenie z zakresu systemów jakości żywności i certyfikacji produktów żywnościowych wysokiej jakości, promocji produktów lokalnych, tradycyjnych i regionalnych i prezentacja produktów regionalnych kuchni kaszubskiej i podkarpackiej. Uczestnicy tych wydarzeń mieli okazję poznać lokalne produkty miast partnerskich Uniejowa: węgierskiego Mórahalom oraz włoskiego Alatri. Swój kulinarny kunszt zaprezentował uniejowianin Adam Kozanecki, finalista programu „MasterChef”.

rencji i goście mogli się przekonać, że Ogórek Termalny i miód z lokalnych pasiek są chętnie wykorzystywane przez miejscowych restauratorów. Produkty te stanowiły składniki dań konkursowych. W tegorocznej odsłonie w daniach głównych królowały ziemniaki, a w deserach jabłko. W efekcie powstały smaczne potrawy, z których część weszła do stałego menu restauracji.

Jasne zasady kulinarnej rywalizacji

Każdy konkurs ma swój regulamin. I tu nie może obyć się bez komisji konkursowej, która z wielką starannością oce-

nia potrawy. Jurorzy i pozostali smakosze, tak zwani degustatorzy (może nim zostać każdy), kosztują konkursowych potraw w kilkunastu restauracjach. Jury ocenia smak, estetykę podania, pomysłowość oraz zgodność dania z wytycznymi regulaminu.

Wartość dodana

Czy Festiwal to tylko konkurs? Raczej nie. Ta „bitwa na potrawy” to dla restauratorów coś więcej. Mają wspólny cel, jakim jest pokazanie swoich lokali z jak najlepszej strony. Wprowadzenie do konkursu jednolitej gramatury potraw oraz obowiązkowych i jednakowych składników, takich jak np. miód i ogórek, wyrównuje szanse dla wszystkich restauracji i pozwala na kreatywną, opartą na zdrowych relacjach rywalizację. Festiwal odgrywa ważną rolę w pobudzaniu i aktywizowaniu lokalnej przedsiębiorczości. Inspiruje miejscowych restauratorów i kucharzy do wprowadzania do jadłospisu rodzimych produktów, tradycji i przepisów kulinarnych typowych dla danego regionu. Korzystamy na tym wszyscy: jeśli coś nam smakuje, pytamy o przepisy, chętniej kupujemy lokalne produkty, doceniamy to, że Festiwal odbywa się na naszym terenie.

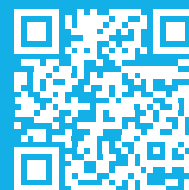
A jak podchodzą do imprezy mieszkańcy gminy? Czekają na to wydarzenie cały rok, traktując je jako świetną zabawę, możliwość spotkania w gronie rodziny i znajomych, integracji, „odszytwnego” wyjścia z domu i oderwania się od codzienności. W czasie tego najbardziej smakowitego weekendu w roku mają okazję, aby jeszcze lepiej poznać ofertę turystyczną Uniejowa – stając się przy tym jego ambasadorami.

Uniejów na kulinarnej mapie

Organizatorom Festiwalu zależy na tym, by Uniejów znalazł się na kulinarnej mapie Polski, a nawet Europy. Dlatego ważne jest to, żeby nagrodzeni restauratorzy czuli się wyróżnieni i szcycili się mianem Najbardziej Apetycznego Miejsca w Uniejowie przez cały rok, wykorzystując do tego celu m.in. media społecznościowe czy internet, a także z dumą prezentując odznaki Lilia Smakosza w swoich lokalach. Większość nagrodzonych wprowadza do menu uhonorowane potrawy, a niekiedy są one w stałej ofercie restauracji.

W Uniejowie jest ponad 25 miejsc, które prześcigają się w kulinarnej ofercie i kuszą gości zapachem, wyglądem potraw i lokalnymi produktami. Zmienia się również świadomość żywieniowa ludzi. Pojawienie się tzw. pokolenia foodie stawia przed mistrzami kuchni nowe wyzwania, którym gotowi są sprostać. Festiwal Smaków doskonale o tym świadczy. Do Uniejowa warto przyjechać już nie tylko ze względu na Termy, ale również w poszukiwaniu oryginalnej, zdrowej i regionalnej kuchni.

Joanna Gontarz



LAUREACI VI EDYCJI

W ocenie Jury

W kategorii **danie główne** nagrodzone zostały:

- I miejsce** – Gościniec „Nad Wartą” za „Uniejowskiego ziemniaka w mundurku”
- II miejsce** – Hotel Uniejów**** ecoActive&Spa, Restauracja LaRegina za „Kugel ziemniaczany”
- III miejsce** – Restauracja Parkowa w Uzdrowisku Uniejów Park za „Duet doskonały”

W kategorii **deser** nagrodzone zostały:

- I miejsce** – Hotel Uniejów**** ecoActive&Spa, Restauracja LaRegina za „Kompresowane jabłko” ex aequo
- II miejsce** – Hotel&Spa* Kasztel Uniejów, Restauracja Kasztelańska za „Sambuk z uniejowskich jabłek”
- II miejsce** – Restauracja Zorbas za „Nadwarciański przysmak jabłkowy”
- III miejsce** – Restauracja Herbowa na Zamku za deser „Legendarna pokusa”

W ocenie Gości

W kategorii **danie główne** nagrodzone zostały:

- I miejsce** – Restauracja Herbowa na Zamku za „Rycerskie doznanie”
- II miejsce** – Gościniec „Nad Wartą” za „Uniejowskiego ziemniaka w mundurku”
- III miejsce** – Hotel Uniejów**** ecoActive&Spa, Restauracja LaRegina za „Kugel ziemniaczany”

W kategorii **deser** nagrodzone zostały:

- I miejsce** – Hotel Uniejów**** ecoActive&Spa, Restauracja LaRegina za „Kompresowane jabłko”
- II miejsce** – Restauracja Herbowa na Zamku za deser „Legendarna pokusa”
- III miejsce** – Karczma w Zagrodzie Młynarskiej za „Jabłko z uniejowskim miodem w cieście”

B Sekretne życie Bogumiła

Osoba św. Bogumiła nierozzerwalnie łączy się z Uniejowem. Intrygujące fakty dotyczące jego tajemniczego życia wychodzą na światło dzienne.

Na wiele pytań wciąż nie ma jednoznacznej odpowiedzi.



Tomasz Wójcik, uniejowski historyk i regionalista, twierdzi, że św. Bogumił jest postacią szczególną, owianą nimbem zagadek do dziś niewyjaśnionych. Określa go mianem istotnego elementu współczesnej tożsamości Uniejowa. W mieście i okolicy Bogumił czczony jest od wieków. Ale dlaczego ze świętym związany jest jedynie kult lokalny, a nie ogólnokościelny? Wiąże się to ze wspomnianymi już niejasnościami, które utrudniają proces jego kanonizacji. Dlaczego jego relikwie znalazły się właśnie w Uniejowie, mimo że był on mieszkańcem Dobrowa? Dlaczego zrezygnował z godności arcybiskupiej na rzecz pustelnicstwa? W jakich latach żył? Warto jednak pamiętać, że postać św. Bogumiła, będąc istotnym elementem identyfikacji i tożsamości mieszkańców miasta i parafii, może dopełniać turystyczną ofertę Uniejowa.

W kręgu niedopowiedzeń

Sprawa niedokończonej kanonizacji wzbudza wiele kontrowersji. Regionalista tłumaczy ten fakt tezą, że Bogumił jest „pechowym świętym”, ponieważ finalizacja jego kanonizacji wielokrotnie rozbiła się o sprawy polityczne, w zasadzie zupełnie z nią niezwiązane. Przykładem mogą

być rozbiory Polski, które znacznie utrudniły proces kanonizacji. W 1990 r., po prawie 200 latach, w Uniejowie przywrócona została kapituła kolegiacka, której zadaniem jest m.in. szerzyć kult św. Bogumiła. Daje to nadzieję na szersze zapoznanie się z tajemniczym życiem dobrowianina. Dlaczego święty, a nie błogosławiony? Ta kwestia wciąż nie doczekała się jednoznacznej odpowiedzi.

Wątpliwości naukowców budzi także kwestia datowania życia Bogumiła. Jest tu kilka teorii. – Jedna lokuje Bogumiła w wieku XI i wiąże jego działalność z konfliktem między królem Bolesławem Śmiałym a biskupem krakowskim Stanisławem ze Szczepanowa, a szerzej między cesarstwem a papieżem o pierwszeństwo w Kościele Zachodnim. Druga zaś w wieku XII i czyni go jedną z najbardziej znaczących osób polskiego Kościoła okresu wczesnego rozbięcia dzielnicowego. Według drugiej teorii, Bogumił urodził się w roku 1116, zmarł w 1182. Nie mamy pewności, która z tych lokalizacji czasowych jest właściwa, i to rodzi dalsze problemy interpretacyjne – tłumaczy Tomasz Wójcik.

Mieszkańcy wsi Dobrów, w której czczony prowadził życie monastyczne, są przekonani, że Bogumił żył w XII w. Zgodnie z tym opisem żywota doczekał się on sprawowa-

nia władzy arcybiskupiej, jednak w niedługim czasie zrezygnował z niej i osiadł w skromnej pustelni nad brzegiem Warty. Co skłoniło go do podjęcia tak trudnej do wyjaśnienia decyzji? Pojawia się na ten temat wiele spekulacji, m.in. przypuszczenie, że swoje życie poświęcił Bogumił ludności biednej i nieszczęśliwej. Z drugiej strony jest niepoświadczona jednoznacznie dowodami teza, iż schronienie w nadwarciańskiej pustelni miało związek ze wspomnianym konfliktem między królem Bolesławem Śmiałym a biskupem krakowskim Stanisławem ze Szczepanowa. Do dziś jednak nie wiadomo, która z nich jest bliższa prawdy.

W jaki sposób relikwie znalazły się w Uniejowie? Czasem pojawiają się marginalne opinie, w których mowa jest o kradzieży pozostałości po Bogumile dobrowskim mieszkańcom. Tomasz Wójcik stanowczo jednak zaprzecza tej tezie, zapewniając, iż wszystko odbyło się zgodnie z pra-



wem kościelnym, a decyzje o przeniesieniu relikwii podejmowały upoważnione do tego organy kościelne. Czy choć jedna zagadka została już rozwiązana?

Święty i błogosławiony

Za zgodą Watykanu Bogumił może być określany mianem i świętego, i błogosławionego, co zdarza się niezwykle rzadko. Jak to jest możliwe? Sprawa ta dotyczy zarówno zasięgu kultu, który może być lokalny oraz ogólnokościelny, jak i niedokończonej kanonizacji świętego. To kolejny dowód na to, że postać tę owiewa tajemnica. Bogumił został bardzo blisko związany z Uniejowem kilkaset lat po swojej śmierci, dokładnie – w 1668 r. W tym czasie rozpoczął się intensywny rozwój kultu Bogumiła. Były to pielgrzymki, odpusty, nadawanie imienia, nabożeństwa. – Do Bogumiła pielgrzymowano dość intensywnie z wielu okolicznych miejscowości, dlatego bardzo mnie ucieszyła zeszłoroczna czerwcową pielgrzymka Bogumiła do Faustyny, gdy pątnicy z Uniejowa modlili się w Sanktuarium Narodzin Św. Faustyny w Świniach Warckich. Mam nadzieję, że w tym roku możemy liczyć na to, że Faustyna przyjdzie w odwiedziny do Bogumiła – zakłada Tomasz Wójcik. Po-

stać świętego jest rozpoznawalna w Uniejowie i okolicy, jednak mało znana w Polsce, dlatego władze miasta postawiły na innowacyjne rozwiązania, które umożliwiłyby skuteczne upowszechnianie jego kultu.

Potęga kultu

Konfesja św. Bogumiła znajduje się w odnowionej kaplicy w Kolegiacie Najświętszej Marii Panny w Uniejowie i jest jedną z trzech najciekawszych w Polsce. Dwie pozostałe to konfesja św. Stanisława na Wawelu oraz św. Wojciecha w katedrze gnieźnieńskiej. Bogumił współtworzy wizerunek Uniejowa i jest jedną z historycznych perełek miasta. Przykładem rozwiązania, które przyczyniłoby się do wypromowania kultu tego świętego, jest utworzenie Instytutu św. Bogumiła. Jakie byłyby jego zadania? – Wszelka działalność naukowa i popularnonaukowa. Może być to organizacja sympozjów, wydawanie książek lub zapraszanie naukowców bądź studentów, którzy są zainteresowani postacią św. Bogumiła. Ważnym zadaniem jest realizacja właściwej współpracy z Dobrowem. Bogumił nas łączy i zachęca do wspólnych działań. Jestem przekonany, że tak właśnie będzie – oznajmia historyk.

Ubiegłoroczne, czerwcowe sympozjum wyzwoliło kreatywne pomysły na rozwój promocji kultu św. Bogumiła. Za sprawą burmistrza Uniejowa Józefa Kaczmarka i proboszcza tutejszej parafii, ks. inf. Andrzeja Ziemięskiewicza, powstała koncepcja tzw. Bogumineum, interaktywnego muzeum, które za pomocą nowych technologii zapoznałoby ze świętym. Rozwiązanie to będzie skutecznie promować kult jego osoby.

– Jego postać będzie w Uniejowie prezentowana na kilka różnych sposobów. Najpierw kolegiata, a w niej grób świętego w przepięknej, odnowionej kaplicy, i wszelkie aktywności związane z kultem religijnym prowadzone przez parafię. Do tego Instytut św. Bogumiła jako placówka quasi-naukowa i poświęcone mu nowoczesne muzeum – wylicza uniejowski regionalista.

Upowszechnianie wiedzy o świętym będzie się opierało się nie tylko na tradycyjnych formach, ale wykorzysta też nowe media, trafiając w potrzeby i upodobania różnych grup odbiorców. Chętni, którzy będą chcieli zobaczyć grób Bogumiła, zachwycą się pięknem konfesji i odnowionej kaplicy, naukowcy i studenci znajdą źródło informacji w Instytucie, zaś młodzież i rodziny z dziećmi z chęcią odwiedzą interaktywne muzeum. Wszystko to dla zwiększenia świadomości społeczeństwa o historii św. Bogumiła.

Proponowane działania to tylko drobna część możliwości, jakie może zaoferować Uniejów w promocji kultu świętego. Nie obędzie się tu jednak bez skutecznej współpracy parafii, gminy, diecezji włocławskiej i Samorządu Województwa Łódzkiego, której grunt stanowią dobre relacje. Oby tak dalej!

Dominika Rospara

Mikrokosmos w drodze

Rozmowa z dr hab. Katarzyną Smyk, prof. UMCS, z Zakładu Kultury Polskiej na Uniwersytecie Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie, przewodniczącą Rady ds. Niematerialnego Dziedzictwa Kulturowego

Fot. Maciej Kazanowski / DW

Pani praca to w dużym stopniu wędrówka. Jak trafiła Pani do Spycimierza?

To Spycimierz trafił na mnie. W lutym 2018 r. napisał do mnie dr Michał Kowalski, sekretarz redakcji „Biuletynu Uniejowskiego”, prośbę o analizę kulturoznawczą tego niezwykłego zwyczaju. Dlaczego? Bo pisałam habilitację z motywu drogi w kulturze tradycyjnej. Pierwsza wizyta w Spycimierzu przerodziła się w stałą współpracę. Za każdym razem, gdy wracam tam albo mam kontakt telefoniczny z ludźmi stamtąd, odczuwam zachwyt i zadziwienie. Mieszkają tam ludzie bardzo mądrze podchodzący do swego dziedzictwa – działają wspólnotowo, razem. To jest bardzo ważne.

Spójrzmy zatem na tę tradycję przez szkiełko naukowca. Jak przedstawia się stan badań nad spycimierską tradycją?

Badania obejmujące ostatnie ćwierćwiecze przekładają się na kilkanaście publikacji układających się chronologicznie w dwie grupy. Etap pierwszy, przypadający na lata 1996-2005, to artykuły naukowe napisane przez etnologów, poświęcone w całości kwietnym dywanom. Badacze ci byli w Spycimierzu podczas Bożego Ciała, dokonali obserwacji, przeprowadzili rozmowy z parafianami, a następnie w uporządkowany sposób spisali swoje wrażenia, dodali fotografie. Te artykuły dostępne są na portalu Spycimierskie Boże Ciało. Drugi etap, rozpoczęty w 2007 r., wprowadza spycimierskie kwietne dywany w szerszy kontekst badań kultury polskiej, choć trzeba przyznać, że informacje o tej tradycji pojawiają się zaledwie w jedno- czy dwuzdaniowych wzmiankach. Na temat spycimierskich kwietnych

dywanów powstawały też prace dyplomowe na uczelniach w Warszawie, Toruniu i Łodzi.

Procesja Bożego Ciała z tradycją kwietnych dywanów w Spycimierzu w lutym ubiegłego roku została wpisana na Krajową Listę Niematerialnego Dziedzictwa Kulturowego. Jakie działania służące ochronie, pielęgnowaniu i promocji tej tradycji zostały podjęte od tego czasu?

Zawiązaliśmy zespół badawczy, który jest jednocześnie grupą przyjaciół Spycimierza. Ze strony naukowej tworzą go: geografowie z Uniwersytetu Łódzkiego, pracujący pod kierunkiem dr. hab. Bogdana Włodarczyka, prof. UŁ, dziekana Wydziału Nauk Geograficznych Uniwersytetu Łódzkiego i zarazem dyrektora Instytutu Geografii Miast i Turyzmu, dr Piotr Szkutnik z Instytutu Historii Uniwersytetu Łódzkiego, etnografka Jolanta Dragan z Muzeum Kultury w Kolbuszowej i ja. Wciążam kolejne osoby, które będą chciały zaprzyjaźnić się ze Spycimierzem, badać tę tradycję i ją wspierać. Jesienią ubiegłego roku odbyły się dwa Spycimierskie Seminaria poświęcone tej tradycji, podczas których mogliśmy spycimierzanom przedstawić pierwsze efekty naszych interdyscyplinarnych prac badawczych.

Moim zadaniem było też wsparcie wspólnoty lokalnej – mieszkańców Spycimierza, instytucji lokalnych, m.in. burmistrza Uniejowa czy Miejsko-Gminnej Biblioteki Publicznej w Uniejowie – w pisaniu wniosku o dofinansowanie opracowania planu ochrony dziedzictwa. O wsparcie finansowe tych dwuletnich protożsamościowych, prokulturowych działań zwróciliśmy się do Ministerstwa Kultury

i Dziedzictwa Narodowego. Pod koniec lutego dostaliśmy wyczekiwaną pozytywną odpowiedź, że zostanie nam ono udzielone. W projekt będą zaangażowani etnografowie, antropolodzy kultury i socjologowie m.in. z Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza w Poznaniu, geografowie z Uniwersytetu Łódzkiego, którzy przeprowadzą badania etnograficzno-społeczno-kulturowe podczas dwóch Bożych Ciał (w tym roku i przyszłym). Na ich podstawie opracujemy rekomendacje dla społeczności lokalnej, co mogłaby czy powinna wziąć pod uwagę, budując plan ochrony swojego dziedzictwa. Określmy, co zagraża tej tradycji, jak możemy temu przeciwdziałać, jak powinniśmy siebie promować, co należy wzmacniać. Odpowiedzi uzyskamy w ramach jak najszerszych konsultacji społecznych. Tylko w ten sposób wspólnota parafian może zbudować model działania zgodny z jej wewnętrznymi zasadami myślenia, z systemem wartości, postrzeganiem funkcji spycimierskiej tradycji w życiu, historii i przyszłości.

Jak ta tradycja oddziałuje na lokalną społeczność, która ją pielęgnuje?

Społeczność zamienia się we wspólnotę. To zresztą kluczowa idea Konwencji UNESCO z 2003 r., w myśl której powstaje Krajowa Lista Niematerialnego Dziedzictwa Kulturowego. W tej tradycji nie to jest najistotniejsze, że mają przetrwać dywany czy ich forma, choć też jest to ważne dla budowania prestiżu i kolorytu zwyczaju. Kluczowe jest bowiem to, aby ten obrzęd trwał performatywnie, czyli w działaniu. Sam kształt dywanów nie jest tak ważny jak to, by wspólnota była razem, aby nie doszło do jej rozłamów, by wszyscy czuli się włączeni w kultywowanie tradycji. I w Spycimierzu widzimy zaangażowanie wszystkich.

Do Spycimierza przyjechałam dzień przed Bożym Ciałem, kiedy odbywało się wielkie sprzątanie, mycie, wrywanie każdej trawki spomiędzy kostek chodnika. Starsze osoby, jeśli już nie są w stanie sypać dywanów, to chociaż skubią kwiaty w cieniu. Jeśli nie mogą w cieniu, wówczas robią to w domu. Albo zajmują się segregowaniem czy przebieganiem kwiatów. Inni rysują wzory, bo są w tym najlepsi. W ramach przygotowań kobiety szykują kwiaty i obejście. Z kolei mężczyźni przywożą brzoźki z lasu, przygotowują je, by wkopać na trasie procesji. A orkiestra, która idzie w procesji? Przecież nie zaistnieje dopiero w dniu Bożego Ciała. Jej członkowie dużo wcześniej muszą przygotować kondycję, przyszykować strój, nauczyć się utworów, a więc mają za sobą wiele prób, ogrom pracy.

Zatem każdy jest ważny. W tych działaniach widać symbiozę.

Te wielopokoleniowe działania pokazują, że to jest wspólnota. Każdy ma w niej swoje miejsce. Każdy czuje się potrzebny. Tutaj młodzież i dzieci nie wstydzą się uczestniczyć w układaniu kwiatów. Przed szkołą mają wydzielone miejsce dla siebie. I to jest piękne. Miejsce jest też dla osób spoza parafii, które zechcą przyjechać i stanąć do sypania dywanu czy sprzątania przed tym świętem. I do porządków po procesji też każde ręce się przydadzą. Wszystko sprowadza się do tego, że jesteśmy ogniwem we wspólnocie – dajemy świadectwo, że w niej jesteśmy.

Z jednej z rozmów z panią Marią Pełką, prezeską Stowarzyszenia Spycimierskie Boże Ciało, utkwiło mi w głowie określenie „metody” usypywania dywanów. U nas jest spontaniczność – mówiła p. Maria. – Jak przyjechali Włosi, to byli zdumieni, że u nas każdy wie, co ma robić. A przecież dywan układa kilkaset osób.

Jest spontaniczność, bo jej oparciem są mocne tradycyjne zasady, bo każdy ze spycimierzan i innych parafian zna swoje miejsce. Oni w tym wyrosli – jest to dla nich coś naturalnego.

Dywany kwiatowe to sztuka żywa. Także w tym sensie, że zależy od tego, co w danym momencie przyniesie przyroda. Gdy w ubiegłym roku po raz pierwszy widziałam na żywo dywany kwiatowe, nie pomyślałam, że wykorzystanie barwionych trocin, nasion kłonów, jesionów wynikało z tego, że pewne zwykle wysypywane kwiaty już przekwitły, bo cykl wegetacyjny mocno przyspieszył.

Nie zapomnę, jak w ubiegłym roku jacyś państwo mówili mi o braku żółtego. Jak to? Boże Ciało bez żółtego? Co my zrobimy?

Takie zanurzenie tradycji w naturze też jest bardzo ważne. UNESCO podkreśla znaczenie miejsca człowieka w świecie. Człowiek ma być w harmonii ze wspólnotą, z przyrodą, gospodarką, instytucjami, władzami. Najważniejsze jest jednak zgranie z przyrodą. I to bardzo wyraźnie widać w działaniach w Spycimierzu. Parafianie muszą współpracować. Szukają kwiatów w pobliżu miejsca zamieszkania. Uczą się przechowywać te rośliny, organizować sobie zrywanie, przygotowywanie, przebieranie, cięcie materiału. To jest wymiar mikro. Ale mamy też wymiar makro – może być tak, że trzeba nagle zmienić wzór, bo z godziny na godzinę któreś kwiaty przekwitają wskutek warunków naturalnych. I spycimierzanie też potrafią to zrobić. To jest też piękne, bliskie idei harmonijnego rozwoju, któremu patronuje UNESCO.

Jak odbierają tę tradycję osoby z zewnątrz, m.in. turyści?

Okazało się, że wśród znajomych mam takich, którzy jeździli oglądać spycimierskie dywany. I wracali. I to także powtarza się w wypowiedziach spycimierzan: ludzie tu wracają. Ta tradycja przyciąga. I ta praca blisko ziemi, ale połączona z afirmacją, duchowością. Jest zmęczenie, pot, czyli coś bardzo fizycznego. Mamy też jednak niezwykle piękno, które rodzi się na tej drodze. Szczegółowsze badania na temat tego, co myślą odbiorcy, skąd się dowiedzieli o tej tradycji, dlaczego przyjeżdżają i co sądzą o dywanach, zrobili geografowie. Na II Seminarium Spycimierskim w listopadzie 2018 r. mówił o tym profesor Bogdan Włodarczyk. Naukowcy dosyć szczegółowo przepytali uczestników Bożego Ciała. Spisali też wszystkie rejestracje samochodów, dzięki czemu uzyskali mapę, skąd przyjeżdżają tu ludzie. Chyba policzyli też motocykle i rowery...

Dlaczego ludzie tu przyjeżdżają? Żeby podziwiać, z ciekawości, bo zarekomendowali im to miejsce znajomi. Jeżeli chcesz Boże Ciało przeżyć w szczególny sposób, wybierz Spycimierz.

Rozmawiała Agata Rokita

Puszka Pandory?



Dziedzictwo kulturowe nie żyje w oderwaniu, pod kloszem.

Co może zagrażać lub zaszkodzić tradycyjnym zjawiskom kulturowym?

Z literatury na temat zagrożeń wydobylam 16 takich zjawisk. Każde jest niebezpieczne, bo może doprowadzić do rozbicia wspólnoty. Dwa najpoważniejsze to wymieranie najstarszych i nadmierny ruch turystyczny. Wiadomo – skoro mamy dziedzictwo, chcemy je promować, przyciągać ludzi do naszej społeczności, żeby np. zatrzymali się na jedną noc w hotelu, kupili coś u nas. Tylko że w pewnym momencie nadmierny ruch turystyczny przeradza się w zagrożenie – na świecie jest to potężne, rozpoznane już zjawisko. W Spycimierzu mogłoby się okazać np., że ze względu na ruch turystów musimy zrobić węższe dywany. Albo skoro turystów jest dużo, zorganizujemy dla nich konkurs, w ramach którego będą mogli sobie usypywać dywany. A jak zaczną oni głosować, który dywan najładniejszy, atmosfera na pewno się zagęści. A jeśli zaczną komentować w mediach społecznościowych zdjęcia z dywanami, mogą urazić społeczność parafialną.

Bardzo poważnym zagrożeniem może być pogarszanie się warunków społeczno-ekonomicznych wspólnoty – depozytariuszy tradycji. Jeżeli ktoś nie ma pieniędzy na swoje

utrzymanie, lekarstwa, wyjazd do przychodni czy wakacje dla dzieci, nie będzie mieć ich także na robienie dywanów. Nie będzie się włączać, bo go na to nie stać. Do układania dywanów oprócz kwiatów dzikich wykorzystuje się przeciwieście kwiaty sadzone, siane, które wymagają zakupu, a potem pielęgnacji. Nawet zwożenie brzoźek wiąże się z kosztami, potrzebne jest przeciwieście paliwo.

Kolejne niebezpieczeństwo wiąże się z wykluczeniem społeczności depozytariuszy z działań ochronnych. Chodzi tu o taką sytuację, kiedy wyłącznie osoby z zewnątrz decydują, jak mieszkańcy powinni chronić swoją tradycję. Jeśli wspólnota usłyszy, że ma robić to i to, wycofa się, bo poczuje, że to nie jej tradycja, lecz ekspertów, animatorów, osób, które przyszły z zewnątrz i będą się tym zajmować. Taka sytuacja narusza autentyczność dziedzictwa.

Zagrożeniem jest też popularyzacja, czyli wypływanie znaczeń. Dywany w Spycimierzu są wyrazem religijności. Gdyby kolejne pokolenia, kolejne rodziny zaczęły się skupiać wyłącznie na estetyce, nastąpiłaby popularyzacja

tradycji. Niebezpieczeństwem jest też dekontekstualizacja. Dywany spycimierskie istnieją w bardzo konkretnym miejscu i czasie. Bywa tak, że wspólnoty, których dziedzictwo niematerialne o wiele wcześniej zostało wpisane na światową listę, zaczynają rekonstruować niejako na zawołanie

dla dzieci i młodzieży. To są elitarne działania. Dobrze by było, gdybyśmy my – dorośli, animatorzy, nauczyciele, wychowawcy, badacze – starali się zdejmować odium z kultury tradycyjnej, która mylnie jest kojarzona tylko z wsią, czymś niewspółczesnym, czego trzeba się wstydzić.



Zdjęcia pochodzą z albumu „Boże Ciało w Spycimierzu. Niematerialne dziedzictwo kulturowe”. Fot. Janusz Tatariewicz



np. taniec wykonywany niegdyś tylko raz w roku, bo przyjeżdżają turyści i trzeba im go pokazać. Dochodzi wtedy do wycięcia elementu z kontekstu. Wspólnota spycimierska pokazuje fragment dywanu np. w Hiszpanii, we Włoszech, ale depozytariusze muszą mieć świadomość, że to tylko cząstka. Jeśli chcecie zobaczyć całość, przyjeździecie do nas. Prawdziwe święto jest bowiem jednego dnia w jednym miejscu – w Spycimierzu.

W przypadku np. rzeźby, nauki gry na instrumencie zainteresowanie przychodzi niekiedy z wiekiem – te fascynujące dziedziny odkrywają ludzie dojrzałe. Drzwi do folkloru, sztuki tradycyjnej jest bardzo dużo. W polskości ukrytej w twórczości ludowej jest potęga. Wystarczy, że zadbamy o to, by kultura ludowa nie była uznana za gorszy element kultury narodowej. Trzeba w niej zobaczyć jeden z elementów różnorodności świata i własnej duszy.

Z tradycją i elementami kultury najstarszej jest jak z nauką gry na instrumencie albo warsztatami teatralnymi

Katarzyna Smyk
Współpraca Agata Rokita

Album „Boże Ciało w Spycimierzu. Niematerialne dziedzictwo kulturowe” to malarski reportaż z niezwykłego święta tworzonego przez wspólnotę parafii Spycimierz. Autorem zdjęć jest wybitny fotograf Janusz Tatariewicz. Z każdą stroną w opowieści o Bożym Ciele w Spycimierzu przybiera barw i akcji. Jest zaangażowanie i wysiłek wszystkich pokoleń, współpraca i chwile odpoczynku, pasja, skupienie i radość. Wiara spleta się z tradycją. Otwierające album teksty są przygotowane w trzech wersjach językowych: polskiej, angielskiej i włoskiej. Publikacja została wydana jesienią 2018 r. w ramach projektu „Tradycja Bożego Ciała w Spycimierzu – pamięć i promocja” dofinansowanego ze środków Narodowego Centrum Kultury w ramach programu Kultura – Interwencje 2018. EtnoPolska.



Dofinansowano ze środków Narodowego Centrum Kultury w ramach programu „Kultura – Interwencje 2018. EtnoPolska”

Wspólne cele

Prawdziwym świętem międzynarodowej współpracy są misje gospodarcze, które co roku są organizowane w Uniejowie. Przyjeżdżają na nie władze partnerskich miast i regionów wraz z delegacjami składającymi się z przedstawicieli różnych instytucji. Najważniejszym punktem programu każdej misji jest forum gospodarcze, na którym goście prezentują swoje osiągnięcia, wyróżniające się projekty i rozmawiają o pogłębieniu współpracy.

Zaczął się w 2009 r. od nawiązania współpracy z miastem Morahalóm na Węgrzech. Już wtedy Uniejów dostrzegł korzyści, jakie niosą ze sobą kontakty międzynarodowe. Liczne spotkania burmistrzów, pracowników urzędów i instytucji samorządowych, wymiana młodzieży – przynoszą pozytywne efekty. Nie tylko na poziomie zawodowym, lecz może przede wszystkim osobistym, emocjonalnym. Pewnie dlatego Morahalóm zapoczątkował kolejne kontakty, które przerodziły się w długotrwałą współpracę. Przez ostatnie 10 lat Uniejów nawiązał więzi z 10 miastami i regionami z Polski i zagranicy.

„Najmłodszym” partnerem Uniejowa jest islandzki Grindavik. Współpraca została zainicjowana w ubiegłym roku i od początku cechuje się dużą intensywnością i bogatymi planami. Grindavik jest bowiem partnerem specjalnym, gdyż z samorządem Uniejowa łączy go wspólny temat: wykorzystanie wody geotermalnej. Wiadomo, że Islandia jest na tym polu w światowej czołówce. Kraj dysponuje bogatymi złożami gorącej wody, które mądrze wykorzystuje w energetyce, rekreacji i wielu innych dziedzinach. Uniejów, który także postawił na geotermalne bogactwo, może się od Islandczyków dużo nauczyć. Jak podkreśla burmistrz Grindavik Fannar Jonansson, wiele nadziei w tej współpracy pokładają także islandzcy partnerzy.

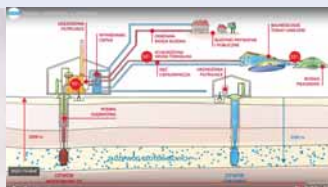
Islandia – partnerstwo oparte (nie tylko) na geotermii

Islandia położona jest na grzbiecie śródoceanicznym, gdzie występuje podwyższona aktywność wulkaniczna. Cała wyspa bogata jest w zasoby wody geotermalnej wykorzystywanej do ogrzewania oraz produkcji energii elektrycznej. W ten sposób ogrzewane jest niemal 87% budynków w tym kraju. Islandia jako pierwsza zaczęła zatłaczać pod ziemię dwutlenek węgla, aby dzięki jego reakcji z odpowiednimi minerałami otrzymać finalnie energetyczne kopaliny. Znajduje się tu najgłębszy odwiert geotermalny o głębokości 5 km i produkowana jest energia elektryczna z wody geotermalnej. Pięć największych elektrowni geotermalnych dostarcza 26,2% krajowej energii elektrycznej. Jedną z nich jest Svartsengi, położona na półwyspie Reykjanes w południowo-zachodniej części Islandii. Część ciepłej wody z tej elektrociepłowni wykorzystywana jest w pobliskim jeziorze Błękitna Laguna do celów rekreacyj-

nych. Ciepła woda do ogrzewania i prąd z tej elektrowni wykorzystywane są także w pobliskim Grindaviku. To typowe miasto portowe z rozwiniętym rybołówstwem i hodowlą m.in. narybku łososia zamieszkuje mniej więcej tyle osób, co Uniejów.

Niewątpliwą atrakcją miejscowości jest muzeum produkcji solonych ryb. Z Grindaviku pochodzi islandzki pisarz G. Bergsson, a niedaleko tej miejscowości urodził się dr B. Saemundsson, pierwszy Islandczyk, który studiował biologię morza i był pionierem w tej dziedzinie.

Uniejów nawiązał współpracę z Grindavikiem. Już dwukrotnie gościli u nas inżynierowie z elektrociepłowni stamtąd oraz pracownicy urzędu miasta z burmistrzem Fannarem Jonanssonem.





Jaki jest Grindavik?

Fannar Jonansson: To piękne rybackie miasto położone na południowym wybrzeżu półwyspu Reykjanes. Od czasów pierwszych osad ludzkich z roku 900 życie tutaj w dużym stopniu koncentruje się wokół rybołówstwa. Dzisiaj zapewniamy 40% produkcji ryb morskich i jesteśmy jednym z najbardziej aktywnych portów w Islandii. Nasza miejscowość liczy ok. 3,5 tys. mieszkańców. W ostatnich latach dzięki kompleksowi Niebieska Laguna rozwinęła się u nas także turystyka. Nasz region zaprasza też na piesze i konne wycieczki do licznych jaskiń, gejzerów, wulkanów i do obserwacji różnorodnych ptaków zamieszkujących półwysep Reykjanes.

Ale bogactwem regionu są przede wszystkim złoża wody geotermalnej, z której słynie niemalże cała Islandia.

Nasza HS Orka od 40 lat wiodzie prym w produkcji energii odnawialnej. Jest właścicielem elektrociepłowni Svartsengi i Reykjanes. Wydajność Svartsengi to 74 MW energii elektrycznej i 150 MW energii cieplnej, która na wiosnę będzie zwiększona o kolejne 40 MW. HS Orka jest trzecią

..... Bliźniak z Islandii

co do wielkości firmą energetyczną na Islandii, produkującą ok. 8% globalnej energii elektrycznej. Firma ta prowadzi badania nad różnymi rozwiązaniami energetycznymi, w większości są to projekty oparte na energii geotermalnej.

Położony w pobliżu miasta kompleks Błękitna Laguna jest bardzo popularny na całym świecie.

Błękitna Laguna oddalona jest od Grindaviku zaledwie 5 km. Jest to najbardziej znany w kraju obiekt, jeżeli chodzi o turystykę i walory islandzkiej natury. To geotermalne SPA powstało dzięki ciepłej, zmineralizowanej wodzie pochodzącej z elektrociepłowni Svartsengi. Te relaksujące kąpiele mają także bardzo pozytywny wpływ na ludzką skórę. Umacniają też harmonię ciała, umysłu i duszy. Ale goście korzystają także z czystego i świeżego powietrza.

Jakie gałęzie gospodarki rozwijają się w tym regionie?

Możliwość produkcji energii elektrycznej i ciepłej przyczyniła się u nas do rozwoju różnorodnych biznesów, takich jak Błękitna Laguna, produkcja kosmetyków, akwakultura i wiele projektów biotechnologicznych. Tylko w projekcie HS Orka Resource Park mamy ok. 500 miejsc pracy. Większość firm zaczynała swoją działalność w oparciu o zaawansowane technologie. Ich działania bazują na nauce, dynamicznym rozwoju i wykształconej kadrze. Zajmują się hodowlą ryb w ciepłej wodzie, suszeniem ryb, produkcją

podrobów z ryb, turystyką prozdrowotną, oferując głównie naturalne zabiegi dermatologiczne. Jesteśmy znani także z produkcji metanolu z geotermalnego gazu, pary z wody, różnych płynów geotermalnych i hodowli alg.

Jak układają się Wasze relacje z Polakami, którzy zamieszkują Grindavik i Islandię?

Grindavik różni się od Uniejowa tylko w jednej kwestii. Dla nas bardzo znaczące jest rybołówstwo i w tej branży znalazło zatrudnienie dużo imigrantów z Polski. Polacy są największą grupą na Islandii i stanowią ok. 40% obcokrajowców. Wszystkich mieszkańców w naszym kraju jest zaledwie 360 tys.

Macie już dużo miast partnerskich z Finlandią, Danią, Szwecją, Wielką Brytanią, Francją i Portugalią. Co oznacza dla Was współpraca z Uniejowem?

Decyzja o współpracy Grindaviku z Uniejowem, dwóch bliźniaczych miast, było bardzo trafna. Mamy wiele wspólnego, m.in. wodę geotermalną. Oba miasta są podobne pod względem wielkości i możemy wspólnie działać w takich dziedzinach, jak turystyka, kultura, sztuka oraz życie towarzyskie i biznes. Byłem w Uniejowie dwa razy w roku 2018 i jestem pod wielkim wrażeniem Waszej przedsiębiorczości. Zobaczyłem, do jak wielu projektów i pomysłów wykorzystujecie swoją wodę geotermalną. Myślę, że możemy się wzajemnie od siebie uczyć.

Rozmawiał Paweł Wroniszewski



Podróż w czasie

Zmiany, które zaszły w Uniejowie

w ciągu ostatnich 15 lat, są efektem ciężkiej pracy władz gminy, pracowników urzędu, mieszkańców i wykonawców tych inwestycji. W miejscach, gdzie jeszcze niedawno były nieużytki i niezagospodarowane tereny, tętni życie.

Zapraszamy na podróż w czasie.

Mało jest samorządów w Polsce, które tak skutecznie starają się o dofinansowanie z Unii Europejskiej. Jeszcze mniej jest gmin, które robią to w tak przemyślany sposób. – To, co powstało w Uniejowie, tak naprawdę w 80 proc. zawdzięczamy Unii Europejskiej. – Za te pieniądze powstała nie tylko infrastruktura uzdrowskowa i rekreacyjna, z czego jesteśmy najbardziej znani, lecz także drogi, szkoły, sieć wodno-kanalizacyjna i ciepłownicza. Ewenementem jest wytwarzana na miejscu energia elektryczna, oparta o odnawialne źródła, oraz własna sieć przesyłowa – mówi burmistrz Uniejowa, Józef Kaczmarek.

Zagroda Młynarska składa się w większości z zabytkowych budynków przeniesionych do Uniejowa z innych części regionu, odbudowanego wiatraka i kopii stodoły z XIX w. W jednym z budynków urządzono gospodę, w dworcu i wiatraku – stylowe miejsca noclegowe. Na tę inwestycję Gmina Uniejów uzyskała 4,2 mln zł unijnego dofinansowania. Całkowita wartość: prawie 5 mln zł.

wczoraj



dzisiaj

wczoraj



Dzięki dofinansowaniu z Unii Europejskiej w wysokości 8 mln zł wnętrze i otoczenie **Zamku Arcybiskupów Gnieźnieńskich** poddane zostało kompleksowej przebudowie i modernizacji. Wymieniono całą stolarkę okienną i drzwiową, instalację elektryczną, wodną i kanalizacyjną. Powstała też sucha fosa i most. Zabytek został podłączony do sieci ciepłowniczej opartej na energii wody geotermalnej. Koszt całej inwestycji wyniósł ok. 9,3 mln zł.



dzisiaj

Kasztel rycerski zwraca uwagę oryginalną architekturą stylizowaną na średniowieczny gród z widoczną z daleka wieżą. W środku urządzono łażnię termalne, miejsca noclegowe i sale przeznaczone na warsztaty i spotkania. Przez długi czas na dziedzińcu kasztelu odbywały się turnieje rycerskie i jarmarki średniowieczne, które dzisiaj przeniosły się na tereny wokół Zamku Arcybiskupów Gnieźnieńskich. Kasztel powstał w 2008 r. za prawie 4,5 mln zł, dofinansowanie z Unii sięgnęło 3,3 mln zł.

wczoraj



dzisiaj

wczoraj



Zbudowany z czerwonej cegły **Dom Pracy Twórczej** świetnie wkomponował się w sąsiedztwo Zamku Arcybiskupów Gnieźnieńskich. Powstał w miejscu nieczynnego kina. W budynku znajdują się 23 dwu- i trzyosobowe pokoje, sala restauracyjna i dwie sale seminaryjne. Obiekt cieszy się dużą popularnością wśród grup biznesowych i studentów szkół artystycznych. Wartość: 3,6 mln zł, dofinansowanie z UE: ponad 3 mln zł.



dzisiaj

Na miejscu dawnego hotelu pracowniczego powstał nowoczesny obiekt sanatoryjny **Instytut Zdrowia Człowieka**. W ramach projektu wykonano m.in. przyłącza ciepłownicze i wody geotermalnej. Dzięki temu kuracjusze mogą korzystać z właściwości zdrowotnych uniejowskiej solanki. W sanatorium, którego właścicielem jest dziś prywatny inwestor, mieszczą się m.in. świetnie wyposażone gabinety do balneoterapii, restauracja i pokoje hotelowe.

wczoraj



dzisiaj

wczoraj



Restauracja „Termalna” powstała w 2008 r. nad Wartą, przy basenach termalnych. Przyciągała gości swoją oryginalną architekturą i dobrą kuchnią. Atrakcją był wielki taras z widokiem na rzekę – idealne miejsce do konsumpcji i wypoczynku. Koszt budowy wraz z wyposażeniem wyniósł ponad 3 mln zł, z czego unijna dotacja ok. 1,5 mln zł. Restauracja została sprzedana prywatnemu właścicielowi, który znacznie rozbudował obiekt.



dzisiaj

Budowa **kompleksu termalno-basenowego „Termy Uniejów”**, jednego z najnowocześniejszych w Polsce obiektów rekreacyjnych, w których wykorzystywana jest woda geotermalna, podzielona była na dwa etapy. W pierwszym (lata 2006-2008) na terenie między rzeką Wartą a Zamkiem Arcybiskupów Gnieźnieńskich powstała otwarta pływalnia z niewielkim budynkiem przebieralni. Koszt inwestycji sięgnął prawie 9 mln zł, z czego dofinansowanie z UE wyniosło prawie 4,5 mln zł. Kompleks został rozbudowany do obecnego kształtu w latach 2010-2012. To bardzo duża inwestycja o wartości 33,3 mln zł, z czego 28,5 mln zł pochodziło z Unii Europejskiej.

wczoraj



dzisiaj

U źródeł smaku



***Wjeżdżając do nie-
wielkiego Uniejowa,
zobaczymy dwa zbożo-
we wiatraki i słomiany
dach drewnianej chaty.
To znaki rozpoznawcze Za-
grody Młynarskiej. Można tu
usłyszeć biesiadną muzykę, poczuć
zapach regionalnych potraw i spróbować
zupy np. ze szczawiu. Oryginalność i naturalność
tego miejsca zostały docenione przez jury konkursu
Polskiej Organizacji Turystycznej „Na wsi najlepiej”.***

Kochamy polską wieś: za spokój, nieskażoną, wielobarwną przyrodę i regionalne potrawy, których można skosztować u gospodarzy. Coraz częściej, wybierając miejsca na wakacje czy weekend, doceniamy urok rodzimych zakątków i gościnność właścicieli restauracji i agroturystyk.

Polska Organizacja Turystyczna latem 2018 r. zorganizowała konkurs „Na wsi najlepiej – 12 dobrych praktyk w turystyce wiejskiej”. Jego celem było wyłonienie najciekawszych miejsc na terenach wiejskich i przekonanie potencjalnych odbiorców, że warto wypoczywać na wsi. Spośród 115 nadesłanych zgłoszeń kapituła wyłoniła 12 laureatów, którzy uzyskali największą liczbę punktów. Do konkursu mogli zgłaszać się: właściciele gospodarstw, podmioty prowadzące działalność turystyczną na terenach wiejskich, lokalne

organizacje turystyczne, instytucje administracji samorządowej, lokalne grupy działania, organizacje i stowarzyszenia turystyczne, a także firmy z branży turystycznej. Każdy mógł startować w jednej z czterech kategorii. Kapituła konkursu w swoich ocenach brała pod uwagę jakość oferty turystycznej, jej innowacyjność, dostępność oraz powiązanie z kulturowymi i naturalnymi zasobami wsi.

Nagrodą w konkursie była promocja laureatów w mediach społecznościowych, prasie oraz na stronach Polskiej Organizacji Turystycznej. Powstał również album prezentujący 12 dobrych praktyk na terenach wiejskich. Dodatkowo blogerzy specjalizujący się w opisywaniu miejsc turystycznych odwiedzili wszystkich nagrodzonych. Na swoich blogach podzielili się wrażeniami z pobytu.

Zasłużona nagroda

Wyróżniając najlepsze projekty, Polska Organizacja Turystyczna chce promować istniejące już gospodarstwa agroturystyczne i szlaki kulinarne oraz inspirować do powstawania następnych i udoskonalania oferty już działających. Zagroda Młynarska w Uniejowie została laureatem w kategorii „Oferta wypoczynkowa turystyki wiejskiej”. Gala wieńcząca konkurs odbyła się 14 sierpnia ubiegłego roku w Warszawie. Nagrodę dla Zagrody Młynarskiej odebrali: kierownik obiektu Ireneusz Stańczyk wraz z pracownikami – Elżbietą Rosparą i Ewą Miśkiewicz.

– Było to dla mnie szczególne wyróżnienie. Nagroda była podsumowaniem naszej wspólnej pracy. Towarzyszyło mi ogromne wzruszenie, a jednocześnie radość, że nasza praca została zauważona i doceniona – mówi Elżbieta Rospara. – To dla nas ogromna motywacja do dalszych działań. Cieszymy się, że nasza „inność” spodobała się jury. Teraz chcemy jeszcze bardziej zaspokajać oczekiwania naszych gości, tworząc różnorodne dania kuchni staropolskiej, i zachwycać wiejskim, ale niebanalnym klimatem.

Jakość to podstawa

Dlaczego Zagroda została doceniona przez jury? Bo w niej można poczuć, że czas tu płynie wolniej, a życie toczy się innym rytmem. Domowa atmosfera, miła obsługa, regionalne potrawy i ludzie, którzy stworzyli to miejsce z pasji i tchnęli w nie pozytywną energię, zostają w pamięci. Tu można się wyciszyć i naładować baterie. Zagroda Młynarska to miejsce dla osób poszukujących kontaktu z naturą i zainteresowanych dawną techniką i gospodarstwem wiejskim. A przede wszystkim dla ludzi, którzy chcą побыć w spokoju i nacieszyć oczy piękną nadwarciańską przyrodą. Goście odwiedzają karczmę, ponieważ czują się jak w domowym zaciszu.

Anita i Paweł – blogerzy podróżniczy – odwiedzili Uniejów i pozostawili po sobie wpis na swoim blogu „101 countries before 50”. Uniejów i Zagroda Młynarska zauroczyły ich. Zwiedzili chałupę, a w niej obejrzeni stary piec do wypieku chleba i tradycyjną wędzarnię, drewniany dworek oraz stajnię. Zajrzeli do wnętrza najstarszego, zabytkowego wiatraka ze Zbylczyc. W stodole z XIX w. widzieli dawne pojazdy konne i narzędzia gospodarskie. Odwiedzili również Spycimierz, gdzie co roku na Boże Ciało układane są dywany kwiatowe. Zachwycili się kompleksem termalno-basenowym i duchem przedsiębiorczości Uniejowa.

Kuchnia nie zna granic

W karczmie można popróbować smaków, których albo już nie pamiętamy, albo też w ogóle nam nieznanymi. To kwas chlebowy, czernina, podpłomyki i gęsina. Tradycyjne dania to podstawa tutejszej kuchni. Można tu być świadkiem wypieku żytniego chleba na zakwasie i zająć go z domowym smalcem i kiszonym Ogórkiem Termalnym. Fun-

damentem dań są wysokiej jakości surowce z gospodarstw ekologicznych. A w doskonałym produkcie można odnaleźć smak dzieciństwa. Wszystkie dania są przyrządzane na bieżąco, wyłącznie ze świeżych produktów. Marką Zagrody jest kuchnia regionalna, staropolska i dzika. Każdy może podejść do szwedzkiego stołu i wybrać to, na co ma ochotę. Produkty „bio” często pojawiają się w ofercie tego miejsca. Znaleźć tutaj można wina ekologiczne, naturalną „Coca Colę” oraz domowe nalewki. Warzywa, owoce i mięso dostarczają Zagrodzie lokalni producenci. Mamy więc pewność, że jemy to, co najlepsze i zdrowe!

Klimat tworzą ludzie

A podstawą działania jest dobry zespół, który pozytywną energią przekazuje dalej. Tak funkcjonuje Zagroda. – Z tej energii powstają wspaniałe i smaczne potrawy, którymi dzielimy się z naszymi gośćmi – mówi Ireneusz Stańczyk. Elżbieta Rospara dodaje, że w karczmie czuje się jak ryba w wodzie i lubi kontakt z ludźmi. Uwielbia widzieć na twarzach gości uśmiechy i zadowolenie. To dla niej największa motywacja do tworzenia kolejnych smacznych potraw.

Zagroda Młynarska zasłużyła na wyróżnienie jury konkursowego. Jest nietuzinkowa i oryginalna. Zdaniem Elżbiety Rospany konkurs powinien być kontynuowany. – Każda rywalizacja motywuje i sprawia, że ciągle się rozwijamy, nie stoimy w miejscu. Dzięki konkursom, w których uczestniczymy, mamy okazję nawiązać nowe relacje z biznesowym otoczeniem, co w przyszłości może zaowocować współpracą.

Joanna Gontarz



Potęga czterech świątyń

Miejsca sakralne to nie tylko przestrzeń wyznawania wiary czy kultu religijnego. Jako zabytki sztuki i architektury swoją historią i pięknem oddziałują też na turystów. Czym urzekają i przyciągają cztery wyjątkowe kościoły na terenie gminy Uniejów?

Kolegiata Wniebowzięcia Najświętszej Marii Panny w Uniejowie

Już od pierwszego spojrzenia budowla budzi zachwyt. A to za sprawą charakterystycznego dla średniowiecza stylu gotyckiego, który wyrażał cześć i uwielbienie dla Boga. Po przekroczeniu progu świątyni uwagę zwiedzających przykuwa odrestaurowana kaplica św. Bogumiła, gdzie znajduje się konfesja świętego. Uderza tu także piękno odnowionego, zabytkowego, rokokowego ołtarza, który na starej uniejowskiej plebanii został odnaleziony przez obecnego proboszcza tutejszej parafii – ks. inf. Andrzeja Ziemieśkiewicza. Z inicjatywy duchownego do kolegiaty sprowadzono także relikwie św. Jana Pawła II w postaci kropli krwi. Są one ważne nie tylko dla wiernych, ale też przyciągają turystów. Podziw wzbudzają złożone elementy ołtarzy i żyrandoli. Na terenie kolegiaty znajduje się również zabytkowa dzwonnica z 1901 r. (na zdjęciu obok), która codziennie głośnym uderzeniem dzwonu sygnalizuje godziny 6.00, 12.00 i 18.00.

Świątynia jest także miejscem wyjątkowych koncertów znanych artystów. Do tej pory gościli tutaj tacy wokaliści, jak Mietek Szcześniak czy Monika Kuszyńska. Wystąpili oni wraz z dziećmi z pobliskich gmin należących do Uniejowskiego Stowarzyszenia Aktywni, którego celem jest integracja dzieci z osobami niepełnosprawnymi.



Kościół św. Jakuba Apostoła i św. Doroty w Wieleninie

To jeden z najmłodszych i najskromniej wyposażonych obiektów sakralnych w gminie Uniejów. Wybudowano go w 1926 r., po tym, jak poprzedni, modrzewiowy kościół spalił się od oliwnej lampki wiecznej. Wybudowany z łupków wapiennych, znacznie różni się stylem od świątyni w Spycimierzu i Uniejowie. Najcenniejsze zachowane zabytki to dwa krzyżki z XVII w. oraz historyczne organy, które dziś są nie tylko ozdobą. Ołtarz główny ma postać wielkiego, a zarazem skromnego, drewnianego krzyża, na którym umieszczony jest zabytkowy obraz Matki Bożej Częstochowskiej. Jest to jeden z elementów, które zostały po tryptyku. W kościele znajdziemy także obrazy św. Barbary oraz Chrystusa Miłosiernego. Wychodząc poza bramy świątyni, ujrzymy plebanię wybudowaną w miejscu dawnego cmentarza.

Kościół Podwyższenia Krzyża Świętego w Spycimierzu

Spycimierz nazywany jest przez wielu kolebką tradycji. Nie bez powodu, bowiem w całym kraju znany jest z pięknych kwiatnych dywanów układanych na procesję Bożego Ciała. Kulturowanie tego zwyczaju to zasługa wspólnoty parafian – ich wielkiego zaangażowania, poświęcenia i oddania. Często w wysokiej temperaturze i narastającym zmęczeniu tworzą to ulotne dzieło sztuki, w którym wyrażają swoją wiarę. I czynią tradycję coraz silniejszą oraz trwalszą. Od 2018 r. Spycimerskie Boże Ciało widnieje na Krajowej Liście Niematerialnego Dziedzictwa Kulturowego UNESCO. Uwagę przyciąga także architektura tutejszego kościoła rzymskokatolickiego, który został wzniesiony zaledwie 27 lat temu. Klinkierowa cegła uzupełniona elementami fresku mokrego i tzw. sgraffito jest świadectwem dopracowania wizerunku kościoła. Ołtarz główny, najważniejsza ozdoba świątyni, złożony jest z elementów pochodzących głównie z wieku XVIII, tj. Chrystus Ukrzyżowany czy też figura Maryi. Ważnym miejscem jest także marmurowe popiersie papieża Jana Pawła II wraz z relikwiami w postaci krwi świętego.



Kościół św. Wojciecha i Stanisława w Wilamowie

Przepiękny neogotycki kościół w Wilamowie to zabytek o ponad 120-letniej historii. Świątynię wyróżnia wystrój i otoczenie. Uroku XIX-wiecznej budowli dodają rosnące wokół różnorodne drzewa i krzewy. Pośród bujnej roślinności odnaleźć można kamienną ścieżkę, która prowadzi do grotty z figurą Matki Bożej, wybudowanej w 2009 r. na pamiątkę stulecia konsekracji kościoła. Przekraczając próg wilamowskiej świątyni, zachwycimy się ściennymi malowidłami autorstwa przyjaciół polskiego malarza Józefa Mehoffera – małżeństwa Świech. Obrazy ukazują historię życia patronów parafii, tj. św. Wojciecha i św. Stanisława. Niezwykle ołtarze współgrają ze stylem architektonicznym budowli. Dwa z nich przedstawiają wizerunek Matki Bożej Pocieszenia. Na jednym z nich w stroju Maryi dostrzeżemy pasek. Dlaczego? To odwołanie do zakonu augustianów, którzy zakładali paski na swoje habity. W 2015 r., przy okazji odpustu obraz ten został ułożony z pyłku kwiatowego przez włoskie Stowarzyszenie „Infiortalia”. – Ołtarz jest ruchomy – obniżając się, ukazuje figurę Chrystusa Króla z przyglądającymi się jej postaciami św. Antoniego i św. Józefa. Za ołtarzem znajduje się przejście, którym dawniej przechodziła para młoda, by podziękować Bogu za łaski – opowiada ks. mgr Bogusław Karasiński, proboszcz parafii. Naprzeciwko zobaczymy unikat z XIX w. – ołtarz Ukrzyżowania przedstawiający czarną figurę Chrystusa Króla, który symbolizował żalobę narodową w okresie, kiedy Polska znajdowała się pod zaborami. Ozdobą świątyni są też 14-głosowe organy z 1901 r. firmy Ignacego Karczewskiego oraz trzy zabytkowe dzwony o imionach Wojciech, Stanisław i Karol. Przy wyjściu z budynku zobaczymy także 700-letnią kamienną gotlandzką kropielnicę. Fundatorką pierwszego drewnianego kościoła w Wilamowie była królowa Bona – wybudowano go na terenie po cmentarzu.

Zapraszamy do Uniejowa!

