

# ĆMA BUKSZPANOWA ATAKUJE



Jakiś czas temu usłyszeliśmy w tv, że gąsienice ćmy bukszpanowej niszczą bukszpany, doprowadzając je do całkowitego obumarcia. Wtedy sprawdziliśmy nasze, posadzone 15 lat temu krzewy, które tyle czasu opierały się wszelkim pasożytom, nawalnicom i mroźnym zimom i rosły radując nasze oczy. Obejrzeliliśmy dokładnie, ale nie zauważyliśmy żadnych niepokojących oznak. Bukszpany wyglądały zdrowo i pięknie. Jednak...

Kilka dni temu naszą uwagę zwrócił przykry zapach jakby gnijącej trawy. Zaczęliśmy szukać, skąd on pochodzi i wtedy odkryliśmy, że krzewy są od spodu i wewnątrz mocno zeżarte przez gąsienice, a zapach

wydzielały odchody tych szkodników (zielone lub szare drobne kulki, których pełno było między gałązkami). Natychmiast przystąpiliśmy do przeglądania bukszpanów. I wtedy zobaczyliśmy zeschnięte, poszarzałe liście, zwłaszcza w dolnej części krzewów i wewnątrz nich, oraz gąsienice, żerujące na liściach i gałązkach. Ręcznie usuwaliśmy szkodniki - z jednego krzaka zebrałiśmy ich około 200, z kolejnych następne. Za każdym rozchyleniem gałązek, zauważaliśmy nowe gąsienice, niektóre w stadium



przechodzenia w kokony, inne już w kokonach. Wtedy wiadomo było, że nie jesteśmy w stanie „wylapać” wszystkich. Postanowiliśmy działać bardziej radykalnie i opryskać drzewka. Odpowiednio ubrani w kombi-ozodobójczy dokładnie spryska-liśmy każdy krzew, zużywając do tego 10 litrów roztworu (na 6 krzewów). Czy ratunek przyszedł w porę, czy nasze krzaczki odzyskają swój dawny zdrowy wygląd? To pokaże czas.

Piszemy to po to, by ostrzec osoby, które na swoich ogródkach czy działkach mają te krzewy, że tegoroczna aktywność ciem bukszpanowych, które składają jaja, a potem z nich

wylęgają się zabójcze dla bukszpanów gąsienice, jest w tym roku wyjątkowa, a los naszych krzewów podzieliły też inne, o czym mówią nasi znajomi. Żeby uratować zaatakowane rośliny, trzeba działać szybko i zdecydowanie. (s)

*Cydalima perspectalis - inwazyjny gatunek motyla z rodziny wachlarzykowatych (Crambidae). Pochodzi z Azji. W XXI wieku znalazł się w Europie, gdzie się szybko i licznie rozprzestrzenił. Jego larwy są groźnym szkodnikiem różnych gatunków bukszpanów. W języku polskim gatunek otrzymał roboczą nazwę ćma bukszpanowa.* (Wikipedia)



## Ocalmy dla przyszłych pokoleń SABATNIK NA BUDACH

Żniwa już za nami. Mówi się, że tegoroczne były bardziej urodzajne niż poprzednie. To dobrze, bo chleba nie powinno dla nikogo zabraknąć.

Niestety, mało który bochenek będzie wypiekany w tradycyjnym sabatniku. Minęły te czasy i chociaż powraca moda na piece chlebowe, budowa-

ne na wzór tych dawnych, to śmiem zaryzykować twierdzenie, że smaku tamtego matczynego, babcinego chleba, wypiekanego w rozżarzonych paleniskach oklejonych cegłą szamotową, raczej już nie uświadczymy. Takich starych sabatników w wioskach naszego powiatu pewnie by ze świecą szukać - dość chętnie i szybko pozbyliśmy się ich w imię wygody i nowoczesności, a zresztą kto umiałby wypiekać w nich chleb?

A jednak jest w naszym powiecie, nawet w samym Ostrzeszowie, taki wolnostojący sabatnik - zapiecek. Nie namawiam, by zaczęto w nim wypiekać chleb z tegorocznego zboża - w stanie, w jakim się znajduje, byłoby to niemożliwe. Zależy mi (a ufam, że jest nas więcej), by ten relikwiarz kultury użytkowej i tradycji naszych przodków ocalić dla przyszłych pokoleń.

Znajduje się na Budach, blisko drogi prowadzącej do Wrocławia, jakieś sto metrów za zakrętem, po lewej stronie szosy. Łatwo go przeoczyć, jadąc samochodem, bo mały budynek z czerwonej cegły dość dokładnie otoczyły zarośla i chwasty. I jak tak dalej pójdzie, to nawet nie zauważymy, kiedy zabytkowy sabatnik zniknie całkowicie. Już dziś przedstawia smutny widok - zrujnowane paleniska wypełniają śmieci i puszki po piwie, w ściankach ubywa cegieł, a na daszku - dachówek. Drzwiczek od paleniska nie ma pewnie od dawien dawna... Miejscowi wprawdzie wiedzą,

że to zabytkowy obiekt, ale skoro nawet władza się nim nie interesuje, to na co on komu? Chyba że psu na budę - bo przez długie lata właśnie takie było jego przeznaczenie.

Cofnijmy się nieco w historię Ostrzeszowa i wyjaśnijmy, skąd w ogóle wziął się ten wolnostojący chlebowy zapiecek. Jest on związany z cegielnią na budach, która powstała ok. 1910 roku. Po pierwszej wojnie światowej jej właścicielem stał się Polski Bank Handlowy z Poznania. W roku 1926 większość pakiet tychże zakładów ceramicznych kupił Władysław Stopa. Przedsiębiorca wprowadził - jak podaje portal Dzieje Ostrzeszowa - po-



chodził z Kościana, ale w czasie pierwszej wojny światowej służył w wojsku pruskim w jednostce budowlanej, która budowała w Ostrzeszowie strzelnicę (górnica klasztorna jest właśnie tą strzelnicą). Wtedy najwidoczniej zainteresował się cegielnią, co być może skłoniło go po latach do przyjazdu do Ostrzeszowa. To właśnie za sprawą nowego właściciela cegielni

jeden z mieszkańców ul. Pogodnej, p. Zbigniew Karwacki, jeszcze po wojnie - w 1946 roku, a pewnie też w kilku następnych latach, wypiekano w tym piecu chleb. Zwykle już dzień przedzie zarabiał się ciasto, mieszając mąkę z mlekiem, i ciasto to rosło sobie w dzieży. Kiedy dojrzało, wygniatało się z niego bochenki i układało w komorze sabatnika, rozżarzonej uprzednio



wybudowano sabatnik, aby kobiety mieszkające na Budach i w pobliżu, z których wiele też było zatrudnionych w fabryce, mogły tutaj upiec chleb dla siebie i rodziny. W opinii starszych mieszkańców miasta, p. Stopa był porządnym fabrykantem, dbającym o swoją załogę. Dla pracowników wybudował mieszkania, sprzedawał też (i to niedrogo) działki, na których sami mogli pobudować dom. A że dysponował sporym obszarem ziemi, mógł sobie na to pozwolić. Podobnie też było z cegłą stanowiącą budulec. Można więc sądzić, że sabatnik wybudowano po 1926 r. - ma zatem ok. 90 lat. Wraz z rozpoczęciem wojny, w 1939 r., cegielnię przejęli Niemcy, a po wojnie władza ludowa. Na szczęście fabryka nie przestała istnieć i działa również dziś. Odbudowano też zabytkowy pałacyk, dom poprzednich właścicieli, jedynie piec do wypieku chleba stał się nikomu niepotrzebnym budynkiem. A przecież, jak wspomina

węgłem lub drewnem. Ale lata mijają - w zapomnienie poszła stara technika wypieku chleba. Apeluję do władz miasta i powiatu, do stowarzyszeń i osób, którym bliskie są regionalne, ludowe tradycje: Nie gódźmy się na to, by ten zabytkowy sabatnik nadal popadał w ruinę. A może uda się doprowadzić go do takiego stanu, żeby i nasze wnuki mogły na własne oczy zobaczyć, jak wypieka się chleb w starym piecu, a może nawet poczuć jego smak? K. Juszcza

Na łamach „Czasu Ostrzeszowskiego” chcielibyśmy zaprezentować także inne, znajdujące się w naszym powiecie, tego typu zabytkowe obiekty. Może wskażą nam Państwo zapomniane i niszczone budynki, wiatrak, a nawet przedmioty... Chętnie je przypomnimy, a może uda się ocalić je dla przyszłych pokoleń?

## PIERWSZE KOMUNIE W SIEDLIKOWIE



Pamiętka Pierwszej Komunii Świętej Siedlików Parafia p.w. Św. Andrzeja Apostoła 15 sierpnia 2020 r.

15 sierpnia był nie tylko świętem narodowym i kościelnym, ale także radosnym dniem dla społeczności Siedlikowa. Właśnie wtedy do Pierwszej Komunii Świętej przystąpiło 25 dzieci klasy trzeciej z tamtejszej szkoły podstawowej. Najświętszy Sakrament przyjęły z rąk proboszcza siedlikowskiej parafii, ks. Jana Hutniczaka. Do komunii przysposabiali uczniów katecheci: Artur Zaremski i Ewa Perdaszek.

Uroczystość została uwieczniona na zdjęciu przez FOTOSTUDIO GRAZYNA NELEC.

K.J.

Organizatorzy uroczystości oraz rodzice dzieci pierwszokomunijnych dziękują rodzicom uczniów klasy drugiej za przygotowanie i piękne udekorowanie kościoła.

## #gotujwdomu

### Kalafior z cebulą w pesto

#### Składniki

- 1 kalafior
- 1 czerwona cebula
- pęczek bazylii
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżka startego parmezanu
- 5 łyżek oliwy
- sól, pieprz

#### Przygotowanie

Kalafior podzielić na różyczki i ugotować w osolonej wodzie. Cebulę pokroić w drobną kostkę. Bazylię zmiększyć, stopniowo dodając oliwę - otrzymamy zielone pesto. Kalafior wymieszać z pesto, cebulą i parmezanem. Przyprawić do smaku.



### Ciastka francuskie z owocami

#### Składniki

- 1 op. mrożonego ciasta francuskiego
- 2 gruszek
- 3 brzoskwinie
- 1 jajko
- cukier kryształ do posypania

#### Przygotowanie

Owoce wymyć i osuszyć, z gruszek usunąć gniazda nasienne, z brzoskwiń pestki, pokroić w kostkę (ze skórką). Ciasto francuskie rozwinąć i pokroić na 9 równych prostokątów. Na środek każdej porcji ułożyć owoce i ciasto szczelnie zawinąć. Posmarować jajkiem i lekko ponacinać, wierzch obsypać cukrem. Układać na blaszce wyłożonej pergaminem, włożyć do wcześniej nagrzanego piekarnika i piec około 20 minut w temperaturze 200 stopni.

Smacznego!

## KINO PIAST cyfrowe 3D OSTRZESZÓW

### WŁOSKIE WAKACJE

Komedia, Wielka Brytania, Włochy, 95 minut. Wtorek 25 VIII, godz. 19.30 Środa 26 VIII, godz. 19.30 Czwartek 27 VIII, godz. 19.30

### O CZYM MARZĄ ZWIERZĘTA

Animacja, przygodowy, Australia, 90 minut. Wtorek 25 VIII, godz. 11.00, 17.45 Środa 26 VIII, godz. 11.00 Czwartek 27 VIII, godz. 11.00 Piątek 28 VIII, godz. 11.00

Sobota 29 VIII, godz. 15.45 Niedziela 30 VIII, godz. 15.00 Wtorek 1.09, godz. 15.45

### NOWI MUTANCI

Horror, sci-Fi, USA, 100 minut. Piątek 28 VIII, godz. 17.30 (dubbing), 19.30 (napisy) Sobota 29 VIII, godz. 17.30 (dubbing), 19.30 (napisy) Niedziela 30 VIII, godz. 17.00 (dubbing), 19.00 (napisy) Wtorek 1.09, godz. 17.30 (dubbing), 19.30 (napisy) Środa 2.09, godz. 17.30 (dubbing), 19.30 (napisy)

Ceny biletów: www.ock.ostrzeszow.pl Zakup biletów on-line: www.bilety24.pl

## ROZWIĄZANIA KRZYŻÓWEK Z NR. 19., 20. i 21.

Za prawidłowe rozwiązanie krzyżówki z nr. 19., hasło: „Wiosenny krajobraz”, nagrody otrzymują: Anna Szymczak, Ostrzeszów; Mirosław Mieszala, Kuźnica Bobrowska; Małgorzata Mądra, Parzynów.

Za prawidłowe rozwiązanie krzyżówki z nr. 20., hasło: „Majowe ogrody pełne są urody”, nagrody otrzymują: Jerzy Sobczak, Kobyla Góra; Ewa Koszmider, Ostrzeszów; Agnieszka Witkowska, Marszałki.

Za prawidłowe rozwiązanie krzyżówki z nr. 21., hasło: „Bardzo kochamy nasze mamy”, nagrody otrzymują: Bogumiła Sadowska, Doruchów; Paulina Pluta, Ostrzeszów; Maria Joks, Mikstat.

#### Gratulujemy!

Ważne: sposób odebrania nagród prosimy ustalić telefonicznie, dzwoniąc pod nr: 62 730 14 90, w godzinach pracy redakcji.



## Cegielki

Informacja na temat oferty weselnej i rezerwacja stolików w restauracji 609 609 225 oraz 609 609 240 Szklarka Myslniewska 101 www.facebook.com/CegielkiWesele

Twoje miejsce na wesele, przyjęcie okolicznościowe i niedzielny obiad