

2023 oraz 5. zlot foodtrucków. Miasto świętuje do 2 lipca. W programie pokazy, koncerty i atrakcje dla całych rodzin. Pierwszego dnia

zienia Nagrody Burmistrza Miasta Jarosławia „Jarosławia” i biesiada z zespołem Sun River. W sobotę od g. 12 otworzą się żarciwozy, ru-

przeboje zespótów Abba i Bonney M., a na koniec dyskoteka. Zapraszamy do zabawy pod chmurką.

San

Radymno będzie świętować!

RADYMNO

1 i 2 lipca wyjątkowa okazja do spotkania nad ZEK-kiem – Dni Radymna 2023. Gwiazdą wydarzenia będzie Sound n'Grace, wykonujący muzykę gospel, pop, soul, R&B i funk. Dla radymnian zagra też znany i lubiany DOC, rock'n'rollowa kapela założona przez lekarzy, której

wokalista Konrad Baum wystąpił w tym roku na festiwalu Opole. Miasto zadbało o sporo rozrywek, w planach zatem: regaty o Puchar Burmistrza Miasta Radymna, turniej siatkówki plażowej, zawody wędkarskie, pokazy sztuk walki oraz akrobatyki, do tego animacje dla dzieciaków. Ozdobą imprezy będzie pokaz lotniczy w wykonaniu

CHORZÓW,
GMINA
ROŻWIENICA,
MAŁKOWICE



Kwalifikacje do Mi-strzostw Polski koni huculskich miały miejsce w przedostatni weekend czerwca w Chorzowie koło Jarosławia. W dwudniowych zawodach zmierzły się około 60 koni tej rasy.

Imprezę poprowadził i nadzorował dyrektor Okręgowego Związku Hodowców Koni Marek Gibała, a patronował jej starosta jarosławski Stanisław Kłopot. Ścieżka Huculska na Smi-dowej w Chorzowie zgro-

madziła około 30 ekip z 5 województw. W 4 rozegranych konkursach zaprezentowało się łącznie blisko 60 koni. Pierwszego dnia rozegrano czempionat hodowlany ogierów i klaczy. Najpiękniejszego ogiera i najpiękniejszą klaczkę na płycie wyłoniła trzyosobowa komisja w składzie: Andrzej Kosior, Teresa Pracuch i Jan Płocica. Wygrali Jubiler i Omega. Z kolei po południu, w niezbyt sprzyjających warunkach pogodowych, rozegrano ścieżkę huculską – będącą

przepustką do Mistrzostw Polski koni huculskich. Tę rywalizację wygrał Konrad Pelc z Małkovic koło Przemysła na „Wieróźce”, którą wybrano 2. wiceczempionem wśród klaczy. Natomiast drugiego dnia imprezy odbyła się pró-

ba dzielności dla młodych

Walka o trofea nie była łatwa. W 4 rozegranych konkursach zaprezentowało się łącznie blisko 60 koni.

koni. Zwycięsko, klasyfikując się na 1. miejscu, wyszedł z niej 3-letni Otryt.

Nagrody i trofea dla zwycięzców wręczyli uroczystie wójt gminy Roźwienica Tomasz Kotliński, sołtys Chorzowa Marek Rogus, radna gminy Roźwienica Agnieszka Motyka oraz przedstawiciel komisji konkursowej Jan Płocica.

Gospodarzem wydarzenia był Bogdan Malec, który wraz z rodziną prowadzi Hodowlę Konia Huculskiego i Kuca Szetlanda w Chorzowie. W organizacyjnych wysiłkach wspierali go natomiast: Polski Związek Hodowców Konia Huculskiego i OSP w Chorzowie.

UC

PATRONAT ZYCIE PODKARPAŃSKIE MEDIALNY

ne przez wokalistów MOK-u i chóru Cantilena. Grafiki wypełniony po brzegi poleca się na weekend.

San

Tryńczanie też mają swoje święto

TRYŃCZA

Tegoroczne Dni Gminy Tryńczą odbędą się 2 lipca, a gwiazdą wieczoru będzie Oskar Cymś, jeden z uczestników programu „Twoja twarz brzmi znajomo”, autor piosenek z milionami odsłon. Poprzedzi go grająca pod nóżkę folkowo-rockowa kapela Pieczarki!

Impreza rusza o g. 15 od Bitwy Regionów, kulinarnego konkursu dla KGW i występu Młodzieżowej Orkiestry Dętej z Tryńczy oraz Mażorettek „Finezja” i Natalii Jakubiec. Potem zaprezentują się cyrkowy duet Focus oraz Krystian Herba ze swoim rowerowym trialem. Na scenie staną także: Sabi-

PATRONAT ZYCIE PODKARPAŃSKIE MEDIALNY

na Kurek oraz Natalia Szczypta, Marek Tutko i Neon Quartet, a na finał dyskoteka pod gwiazdami z DJ Key C. Ale Dni Tryńczy to nie tylko muzyka. Będzie strefa zabaw, jedzenia i wojskowego sprężenia oraz mnóstwo atrakcji dla całych rodzin. Nie może Was zabraknąć!

San

UZUPELNIENIE

W jednym z ostatnich numerów naszej gazety opublikowaliśmy tekst „Tradycje przeworskiego domu. Grzeszczenie kulturowe” w którym panie z KGW z Grzęski podzieliły się z naszymi czytelnikami przepisem Pech chciat, że drukarski chochlik zgubił 20 dkg smalcu! Podajemy prawidłowy przepis na placek ze smalcem: 25 dkg smalcu, 25 dkg cukru, 50 dkg mąki, 3 jajka, cukier waniliowy, 1 proszek do pieczenia.

Wszystkie składniki wysiekać, zagnieść ciasto i włożyć do lodówki (mała blacha); ciasto robimy na kolejny dzień). Na drugi dzień pieczemy 3 placki i przekładamy marmoladą. Najlepiej przygotować do 2 – 3 dni wcześniej, wtedy jest smaczniejszy. Polecamy!

red.