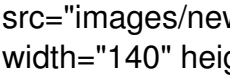


[Dwa dni wspaniałej zabawy!](index.php/component/content/article/2-news/1239-ix-dni-radowa)
 Tegoroczne IX Dni Radowa zostało zorganizowane z Gminnymi i Powiatowymi Dozynkami czego wcześniej nigdy nie było. Kolorowo, koncertowo i barwnie było w naszym mieście podczas przedostatniego weekendu wakacji tj. 24 i 25 sierpnia br.

Jak co roku promujemy zdrowy i aktywny tryb życia obchody IX Dni Radowa rozpoczęły się od rozgrywek sportowych, podczas których odbyły się zawody rekreacyjno sportowe oraz turniej piłki nożnej i siatkowej o puchar Burmistrza. Kolejnym aktywnym punktem programu był mecz piłki nożnej: Samorząd Powiatu Tarnowskiego vs. Samorząd Miasta i Gminy Radwanice. Nasi pokonali powiat 3:2. Podczas imprez o atrakcje dla dzieci zadbał Happy Park z Czech. Po południu na odnowionym miejskim stadionie w Radowie czas płynął w rytmie muzyki w wykonaniu: Zespołu Pieśni i Tańca Wolanie, Kapeli Ludowej Radowanie, zespołu Anvils, Incepcja oraz Halio Band z Bochni. Główną atrakcją wieczoru był koncert zespołu DeMono z wokalistą Michałem Karpackim, którzy wykonali swoje najwspanialsze przeboje. Koncert przyciągnął tłumy mieszkańców gminy oraz gości z sąsiednich miejscowości. Później odbyła się zabawa taneczna z zespołem Evans.

Wyniki turnieju piłki nożnej

1. Północne Imadza
2. Krzaki Łka
3. Wola Radowska

Wyniki turnieju piłki siatkowej

1. VT Radwanice
2. Wola Radowska
3. Bobofruty
4. Kac Vegas Tarnów

Najlepszy zawodnik: Mateusz Rudziński

Dziewczyny

1. Rudka Team
2. Absolwentki Radwanice
3. Gimnazjum Radwanice

W tym roku Radwanice było gospodarzem Dozynek Gminnych i XV Dozynek Powiatu Tarnowskiego. Po mszy w Kościele pw. św. Jana Chrzciciela, uczestnicy uroczystości przeszli na gruntownie odnowiony stadion LUKS Radwanice. Tam odbyła się czysto oficjalna, której swoją obecnością zaszczytowało wielu zaproszonych gości - m.in. Prokurator Generalny Andrzej Seremet, Posłowie Urszula Augustyn, Edward Czesak, Michał Wojtkiewicz, Jacek Rojek i Jan Ziobro, Członkowie Zarządu Województwa Małopolskiego Roman Ciepiela i Stanisław Sorys, Prezydent Tarnowa Ryszard Cigała oraz wójtowie i burmistrzowie z gmin Powiatu Tarnowskiego. Obecni byli też Wójt z Szolnoka Wojewoda Sandor Kovacs i Wicewojewoda Zsoltan Borbas. Przywieźli maki, z których w piekarni Jana Bażkiewicza upieczony został chleb przyjaźni polsko-węgierskiej. Oficjalnej delegacji węgierskiej towarzyszyli też dziennikarze z lokalnej telewizji z Szolnoka. Starostami tegorocznych wspólnych Dozynek byli Magdalena i Piotr Kapera, którzy prowadzą 7 hektarowe gospodarstwo rolne, głównie uprawiając truskawki i poziomki. Poznali się na Wydziale Ogrodniczym Akademii Rolniczej w Krakowie, gdzie razem studiowali. Pan Piotr jest Przewodniczącym Rady Miejskiej w Radowie. Podczas Dozynek burmistrz Zbigniew Mączka złożył podziękowania dla Marszałka Marka Sowy i Zarządu Województwa Małopolskiego oraz Starosty Romana Ucarza i Zarządu Powiatu Tarnowskiego, za efektywnie współpracę z samorządem radwanickim. Burmistrz skierował

podziękowania do Wicemarszałka Województwa Małopolskiego **Romana Ciepeli** -
...
uprzejmie Pana proszę o przyjęcie serdecznych podziękowań za współpracę z naszym samorządem. Owocem tej współpracy cenionej przez Samorząd Miasta i Gminy **Radów** jest znakomita poprawa wizerunku gminy poprzez polepszenie infrastruktury drogowej oraz szereg inwestycji przy współudziale Samorządu Województwa Małopolskiego. Za ten owocną współpracę pragnę wręczyć Panu specjalną statuetkę. **Zasady** dla Miasta i Gminy **Radów**, która jest wyrazem naszej wdzięczności za osobiste zaangażowanie w sprawy Naszej Gminy...
<p style="text-align: justify;">W trakcie Dożynek dziękowano rolnikom za pracę przy niwach i dbałość o to, aby plony były jak najwiksze, bo dzięki temu przez cały rok nie będzie brakować chleba w naszych domach. 15 gmin i 12 sołectw Gminy **Radów** zgłosiło w tym roku swoje reprezentacje z wieciami do Gminnego i Powiatowego Przeglądu Wieści Dożynkowych. Jury miało trudny orzech do zgryzienia, gdyż wszystkie wieści były przepiękne. W konkursie gminnym przyznano dwa pierwsze miejsca: dla **Brzeznicy** i wieniec otrzymała nominację do udziału w Dożynkach Wojewódzkich, dla **Radowa** i wieniec otrzymała nominację do udziału w kategorii powiatowej. Pozostałe sołectwa otrzymały nagrody i dyplomy. W konkursie powiatowym ostatecznie zdecydowało, że w kategorii wieści współczesnego nie przyzna trzeciej nagrody, były natomiast dwa pierwsze miejsca. Najwyżej oceniono wieści z gminy **Tarnobrzeg** i **Wietrzychowice**. Druga nagroda przypadła grupie wieściowej z **Wierzchosławic**. W kategorii wieści tradycyjnego pierwsze miejsca otrzymały wieści z gmin **Ryglice** i **Radów**, drugie z gmin **Ciżkowice** i **Szerzyny**, a trzecie z gmin **Pleńna** i **Abno**.
<p style="text-align: justify;">Rolnicy Gminy **Radów** nagrodzeni przez Firmę Witospol:
<p style="text-align: justify;">Piotr Iwaniec - **??ka Siedlecka**</p> <p style="text-align: justify;">Janina i Jolanta Guzy - **Zabawa - Zdarzec**</p> <p style="text-align: justify;">Bernadeta i Adam Lechowicz - **Biskupice Radowskie**</p> <p style="text-align: justify;">Agnieszka i Piotr Góka - **Siedlec**</p> <p style="text-align: justify;">Beata Marek - **Marcinkowice**</p> <p style="text-align: justify;">Tomasz Witek - **Niwka**</p> <p style="text-align: justify;">Dominik ?led? - **Wał - Ruda**</p> <p style="text-align: justify;">Jolanta i Piotr Urbanek - **Sanoka**</p> <p style="text-align: justify;">Stanisława i Adam Mizera - **Przybysławice**</p> <p style="text-align: justify;">Anna i Jolanta Kumięga - **Głogów**</p> <p style="text-align: justify;">Alicja Bieryt - **Brzeznica**</p> <p style="text-align: justify;">Irena i Marek Mleczko - **Wola Radowska**</p> <p style="text-align: justify;">Maria i Jolanta Rodak - **Radów**</p> <p style="text-align: justify;">Małgorzata i Witold Opiśa - **Zdrochec**</p>
<p style="text-align: justify;">W lipcu br. **Zbigniew Mączka**, burmistrz **Radowa** i **Piotr Kapera**, przewodniczący Rady Miejskiej w **Radowie** po raz trzeci ogłosili skierowany do mieszkańców gminy konkurs na najładniejszy balkon i ogród przydomowy. Podczas Dożynek odbyło się oficjalne i uroczyste ogłoszenie wyników, wręczenie nagród, dyplomów i podziękowań. W kategorii ogród, I miejsce i miano ogrodu 2013 przyznano **Joannie Zych** z **Zabawy-Zdarca**. Dwoma drugorzędnymi miejscami wyróżniono ogrody w **Biskupicach Radowskich**: **Zbigniewa Madeja** oraz **Anny i Grzegorza Czarnych**. Trzecim miejscem

nagrodzono finezyjny ogród **Marii Buwaj** z Zabawy. Najpiękniejszym balkonem 2013 roku wybrany został imponujący zadbane, kwiecisty balkon **Bogusławy Wotowicz** z gminy Siedleckiej, ponadto wyróżniono piękne ukwiecenie werandy domu **Krystyny Stęplewskiej - Wypasek** w Radkowie.

Poznaliśmy także zwycięzcę gminnego konkursu **Potrawa regionalna**, do którego zgłosiły się 4 sołectwa: Radka, Głuchów, Brzeźnica i Biskupice Radkowskie. Potrawą roku została **Kasza jaglana z suszonymi liwkami, mietaną i miodem** wykonana przez Panią z **Brzeźnicy**.

W ciągu całego dnia odbywały się występy zespołów regionalnych i tanecznych m. in. Zespół Regionalny **"BISKUPIANIE"** z Biskupic Radkowskich, podczas prezentacji wiec gminy Radka grała Kapela Ludowa "Gwóździec", jako gwiazda wieczoru wystąpił zespół **Publiczki**, a na zakończenie dwóch dni wietnej zabawy na niebie rozbłysły sztuczne ognie.

W konkursie na potrawę ziemi radkowskiej brały udział cztery sołectwa: Radka, Głuchów, Biskupice Radkowskie i Brzeźnica. Potrawą roku 2013 została Kasza jaglana ze liwkami przygotowana przez Sołectwo Brzeźnica.

Sposób przygotowania: Kaszę jaglaną wypukać przed gotowaniem. Można też sparzyć ją wrzątkiem na sicie, w czasie straci tzw. gorczkę. Liwki suszone (najlepiej z pestkami, daje lepszy aromat potrawie) wypukać. Włożyć liwki do garnka, zalać wodą tak, aby warstwa liwek była przykryta wodą do wysokości ok. 5 cm nad liwkami. Gotować liwki do miękkości, ale nie rozgotować. Do tego wywaru wsypać wypukaną (lub sparzoną) kaszę jaglaną, dolać wody, lekko posolić, gotować na bardzo wolnym ogniu, najlepiej na kraju blachy. Czas gotowania do pół godziny. Od czasu do czasu zamieszać, by kasza się nie przypaliła. Pod koniec gotowania lekko posodzić, w.g. uznania dodać goździki, skórkę kandyzowaną z pomarańczy czy wanili. Potrawę jada się na ciepło lub zimno. Dodatkowo do potrawy jest kwaśna mietana, posodzić cukrem.

Łączymy serdecznie dziękujemy za wsparcie sponsorom, a byli nimi: Tauron, Grupa Azoty, Grzegorz Kuczek "Conteko", Zdzisław Kupisz ZEK Bazalt, Zdzisław Gawin Kopalnia Kruszyw Tar-Krusz, Gospodarstwo Rolne Stanisława i Andrzej Kijak, Józef Szwiec Witospol Tarnobrzeg, Bank Spółdzielczy Rzemiosła, Krakowski Bank Spółdzielczy, BRUK-BET, Stowarzyszenie "Kwartet na Przedgłuchów", Krzysztof Czarniga CZARMET, Józef Kuklewicz "KrysMaks", Jerzy Seremet "Bratko", Robert Bieryt Brukarstwo Wiktoria, Kruszge Rzeszów, Katarzyna i Ireneusz Suda "Mikołaj", Władysław Wzorek "Katamaran", Jan Piłta "Janpol", Janusz Mietelski "Tarkom", Grzegorz Kapustka, Grzegorz Piotrowski, DROGOP - 2, Tadeusz Marszałek, Małopolska Izba Rolnicza w Krakowie, TOPICAR, Mirosław Plebanek.

[!\[\]\(c507f772dba2b921f86777f01218e570_img.jpg\)](http://grupazoty.com/)
[!\[\]\(a75296508989caaa77a08d26cfccd4e5_img.jpg\)](http://www.bruk-bet.pl/)
[!\[\]\(55463e2fc8fd9dd5cdf6584182081aba_img.jpg\)](http://www.bruk-bet.pl/)
[!\[\]\(fef9323b6f87c1ae579afe2ce735bcc8_img.jpg\)](http://www.bruk-bet.pl/)
[!\[\]\(0c1e77eec6e67077ed981b817d31e302_img.jpg\)](http://www.bsr.krakow.pl/)

height="90" /> </p><p>Dzi?kujemy mieszka?com oraz go?ciom za wsp?n? zabaw? i ju? teraz zapraszamy na przysz?oroczne jubileuszowe X Dni Rad?owa.</p><p>Fotorelacja z Dni Rad?owa - Daniel Kopacz (50 zdj??)</p> <p>Fotorelacja z Dni Rad?owa - Maksymilian Pochro? (86 zdj??)</p> <p>Fotorelacja z Dni Rad?owa - Zbigniew Marcinkowski (73 zdj?cia)</p> <p>Fotorelacja z Do?ynek Powiatowych - Zbigniew Marcinkowski (156 zdj??)</p> <p>Fotorelacja z Do?ynek Powiatowych - Wies?aw Mleczek (152 zdj?cia)</p> <p>Fotorelacja z Do?ynek Powiatowych - Maksymilian Pochro? (229 zdj??)</p> <p>Fotorelacja z Do?ynek Powiatowych - ?ukasz M?czko (63 zdj?cia)</p><p>◆</p> <p>◆</p>