

KURIER

Nr
19

Gminy Puławy

Czerwiec 2011 • Numer 5
WYDANIE SPECJALNE

Serdecznie zapraszamy
1-3 lipca 2011

Wójt Gminy Puławy
Krzysztof Brzeziński



fot. Tomasz Bobrowski



I ŚWIĘTO TRUSKAWKI

I ŚWIĘTO TRUSKAWKI



I Święto Truskawki

1–3 lipca 2011 r.

GMINA PUŁAWY
Góra Puławska

1 lipca (piątek) godz. 14.00 Szkoła Podstawowa w Górze Puławskiej

- Uroczyste otwarcie I Święta Truskawki
- Wójt Gminy Puławy - Krzysztof Brzeziński, Wykład inauguracyjny „Rola samorządu, a współpraca z przedsiębiorcami Gminy Puławy”
- „Aktualne wymagania rynku w produkcji rolniczej” - Tadeusz SolarSKI, dyrektor LODR w Końskowoli
- Występ młodzieży ze Szkoły Podstawowej w Gołębiu - widowisko kabaretowe „Cudze chwalicie swego nie znacie”
- Sesja popularno–naukowa dla rolników, producentów i przedsiębiorców

„Technologia produkcji i perspektywy rozwoju uprawy truskawek”

- „Problemy w ochronie truskawki przed szkodnikami” - dr hab. Barbara Łabanowska prof. nadzw., Instytut Ogrodnictwa w Skierniewicach
- „Problemy w ochronie truskawki przed chorobami” - dr Beata Mészka, Instytut Ogrodnictwa w Skierniewicach
- „Wymagania prawne i rynkowe dla owoców miękkich” - Bożenna Pałacha, (HACCP) Warszawa
- „Historia uprawy i perspektywy rozwoju produkcji truskawki w powiecie puławskim i województwie lubelskim” - Dariusz Paszko, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie
- „Znaczenie owadów zapylających w uprawach roślin jagodowych” - Paweł Krawiec, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie

Ognisko – dyskusja przy ognisku

2 lipca (sobota) godz. 15.00 Stadion Sportowy w Górze Puławskiej

- Powitanie gości - Wójt Gminy Puławy
- Rajd rowerowy z Gołębia do Góry Puławskiej
- Wystawy pokonkursowe, prezentacja rękodzieła ludowego
- Prezentacja Zabytkowych Samochodów i Złot Motocykli
- Pokaz Sprzętu Wydziału Ruchu Drogowego Komendy Powiatowej Policji w Puławach
- Występy i koncerty artystyczne:
 - Natalia IVA Cieloch
 - Wioletta Nita i Konrad Zakonek z Polesia (flet poprzeczny z akompaniamentem)
 - Kapela Ludowa z Wojciechowa
 - Zespół Śpiewaczy „Powiślanki” i Marianna Król z Janowca
 - Zygmunt Żak „Człowiek - orkiestra” z Radomia
 - Zespół „Sobótka” z Czarnolasu
 - Towarzystwo Przyjaciół Góry Puławskiej
 - Zespół Muzyczny „Poogodzinach”

20.00–24.00 Dyskoteka DJ FUN - Warszawa

3 lipca (niedziela) godz. 11.00 Stadion Sportowy w Górze Puławskiej

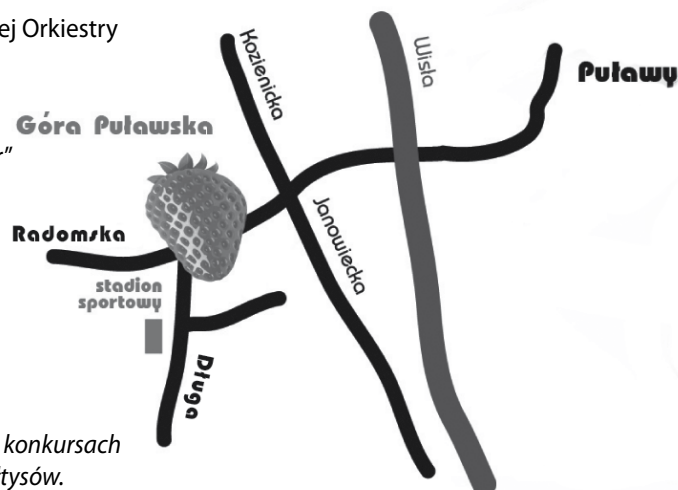
- Powitanie gości - Wójt Gminy Puławy
- Przelot samolotu nad boiskiem (AOS Dęblin) - zrzut cukierków
- 11.30 Msza Św. w intencji mieszkańców Gminy Puławy
- Wystawy pokonkursowe, prezentacja rękodzieła ludowego
- 12.30 Występy artystyczne zespołów:
 - korowód i występy przedszkolaków z Góry Puławskiej i Gołębia
 - występ dzieci z Kazimierza Dolnego
 - pokaz musztry paradnej w wykonaniu Młodzieżowej Orkiestry Dętej Miasta Zwolenia
 - „Truskawkowe dysputy” spektakl teatralny dzieci z Gołębia
 - widowisko kabaretowe „Moherowa odnowa z Dziur” w wykonaniu Babeczek z Gołębia
 - koncert zespołu „Grześ” Puławy
 - „Niezapominajki” z Dobrosławowa
 - występ wokalistki - Martyna Korzeniowska
 - prezentacja nietypowych rowerów Józefa Majewskiego z Gołębia
 - koncert zespołu „Powiśle” Puławy
 - koncert Towarzystwa Przyjaciół Góry Puławskiej

W trakcie trwania występów: wręczenie nagród za udział w konkursach i konkursy zręcznościowe dla przedstawicieli sołectw, sołtysów.

20.00 Gwiazda wieczoru - Zespół „LIDER DANCE”

22.00 Pokaz sztucznych ogni

**MNOSTWO TRUSKAWKOWYCH
ATRAKCYJ
ZAPRASZAMY !**



PROGRAM IMPREZ

ZAGROŻENIA MIKROBIOLOGICZNE, CHEMICZNE I FIZYCZNE W UPRAWIE I ZBIORZE TRUSKAWEK



Bożenna Pałacha, Dorota Tomala

Centrum HACCP Doradztwo i Szkolenia;

e-mail: info@centrumhaccp.pl

tel. / fax +48 22 648 09 16; tel. kom. 696 452 003;

www.centrumhaccp.pl

Zgodnie z obowiązującymi w Unii Europejskiej przepisami prawa żywnościowego (Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 178/2002 oraz 852/2004) każdy producent żywności, łącznie z producentami rolnymi (tzw. produkcja pierwotna) odpowiada za bezpieczeństwo wytwarzanych przez siebie produktów oraz za opracowanie własnego systemu identyfikowalności, działającego na zasadzie „krok do tyłu i krok do przodu”. Podstawowym celem systemu jest możliwość wskazania wszystkich podmiotów, które dostarczyły surowce, inne substancje dodawane do żywności oraz opakowania, jak również możliwość wskazania wszystkich podmiotów (klientów), do których dostarczono produkty gotowe. Tak rozumiana identyfikowalność jest konieczna do uruchomienia procedury wycofania z rynku żywności nie spełniającej wymagań odnośnie jej bezpieczeństwa oraz przekazania konsumentom uczciwej informacji o podejrzanym produkcie żywnościowym.

W przepisach tych uwzględnia się konieczność zintegrowanego podejścia do bezpieczeństwa żywności. Wskazuje się konieczność wdrożenia systemu HACCP we wszystkich ogniwach łańcucha żywnościowego oprócz produkcji pierwotnej, ustanowienie kryteriów mikrobiologicznych i wymogów kontroli temperatury opartych na ocenie ryzyka oraz zapewnienie, że żywność przywożona podlega przynajmniej takim samym normom higienicznym jak żywność produkowana we Wspólnocie. Podano też wyjątki, dla których nie stosuje się zasad wspólnotowych (produkcja, przetwarzanie i przechowywanie żywności na domowy użytek oraz dostawy małych ilości produktów do lokalnego odbiorcy sprzedającego je bezpośrednio końcowemu konsumentowi). W Załączniku I do tego rozporządzenia 852/2004 znajdziemy wymagania higieniczne dla produkcji pierwotnej i powiązanych z nią działań (np. transport, przechowywanie, schładzanie i wstępne przetwarzanie surowców w miejscu produkcji, transport surowców z miejsca produkcji do zakładu), które obejmują:

- konieczność utrzymywania w czystości pomieszczeń, opakowań, pojazdów, mających kontakt z żywnością;
- higieniczne warunki transportu i składowania / przechowywania żywności;
- stosowanie wody pitnej lub wody czystej (jest nią woda naturalna lub oczyszczona, która nie zawiera drobnoustrojów czy substancji szkodliwych w ilościach zdolnych do bezpośredniego lub pośredniego zagrożenia zdrowotnej jakości żywności);
- badania lekarskie i szkolenia pracowników w zakresie higieny żywności (dotyczy osób, które mają bezpośredni kontakt z żywnością);
- ochrona przed szkodnikami (np. ptakami, gryzoniami, owadami) miejsc składowania / przechowywania żywności;

- właściwe składowanie i przetwarzanie odpadów i substancji niebezpiecznych;
- właściwe stosowanie środków ochrony roślin;
- dokumentowanie każdego zabiegu środkami ochrony roślin;
- dokumentowanie występowania szkodników lub chorób zagrażających bezpieczeństwu żywności;
- gromadzenie wyników analiz, np. pozostałości środków ochrony roślin.

Należy podkreślić, że oba omówione Rozporządzenia obowiązują wszystkie kraje członkowskie wprost, bez potrzeby transformacji do ustawodawstwa krajowego.

W świetle ostatniego kryzysu związanego ze śmiertelnymi zatruciami spowodowanymi drobnoustrojami chorobotwórczymi (*Escherichia coli*), powyższe przepisy przestają być tylko suchym zapisem prawnym. Wszyscy producenci w łańcuchu żywnościowym powinni zweryfikować swoje miejsca i metody uprawy / przechowywania / magazynowania / dystrybucji żywności właśnie pod kątem spełniania tych wymagań higienicznych.

Zachowanie higieny i zapobieganie zagrożeniom mikrobiologicznym jest jednym z najistotniejszych działań w ramach dobrej praktyki produkcyjnej w rolnictwie. Z danych statystycznych wynika, że ok. 90% zachorowań po spożyciu żywności złej jakości związanych jest właśnie z zagrożeniami mikrobiologicznymi.

Co rozumiemy pod pojęciem zagrożenia i ryzyka z nim związanego?

Zagrożenie to biologiczny, chemiczny lub fizyczny czynnik w żywności, który może niekorzystnie wpłynąć na zdrowie konsumenta. Natomiast ryzyko określane jest jako prawdopodobieństwo wystąpienia danego zagrożenia. Kodeks Żywnościowy wskazuje na trzy podstawowe kategorie zagrożeń: biologiczne, chemiczne i fizyczne.

Zagrożenia biologiczne to organizmy żywe, które mogą być widoczne gołym okiem (np. szkodniki czy pasożyty) oraz znacznie bardziej niebezpieczne, niewidoczne gołym okiem drobnoustroje (stanowiące **zagrożenia mikrobiologiczne**), do których zaliczamy głównie bakterie, pleśnie i wirusy.

Zagrożenia chemiczne powstają w związku z obecnością w żywności szkodliwych pozostałości, które również nie są widoczne gołym okiem. Mogą nimi być: nieodpowiednio stosowane nawozy chemiczne oraz środki ochrony roślin; metale ciężkie pochodzące z zanieczyszczonego środowiska; nieodpowiednio stosowane środki myjąco-dezynfekujące czy smary do konserwacji urządzeń.

Zagrożenia fizyczne stanowią różnego rodzaju ciała obce w żywności, takie jak: drewno, kamienie, piasek, niejadalne części roślin, elementy metalowe lub plastikowe, szkło, biżuteria, zegarki, niedopałki, śmieci itp.

Żeby móc skutecznie zapobiegać lub przynajmniej ograniczyć zagrożenia trzeba określić co jest ich przyczyną. Pomoże to przy planowaniu odpowiednich środków i działań zapobiegawczych, które mają zapewnić wyeliminowanie lub znaczną redukcję potencjalnych zagrożeń.

Zagrożenia mikrobiologiczne, które mogą pojawiać się na truskawkach

Truskawki zawierają dużo wody co sprawia, że są dobrą pożywką dla rozwoju mikroorganizmów, głównie pochodzenia grzybowego. Najczęściej rozwija się na nich szara pleśń, czego przyczyną może być zanik w fazie dojrzewania naturalnej odporności rośliny na choroby, uszkodzenie mechaniczne owoców w trakcie zabiegów pielęgnacyjnych, zbioru i transportu oraz kontakt z glebą, która jest naturalnym środowiskiem tego grzyba. Działaniem zapobiegawczym będzie stosowanie odpornych odmian, ściółkowanie, które zmniejsza ryzyko gnicia owoców, koszenie i wygrabienie liści tuż po zbiorze, zrywanie owoców w fazie odpowiedniej dojrzałości oraz jak najszybsze schłodzenie zebranych truskawek. W sytuacjach koniecznych należy zastosować odpowiednie preparaty chemiczne, ograniczające rozwój chorób grzybowych.

Truskawki mogą być również wtórnie zanieczyszczone drobnoustrojami chorobotwórczymi, pochodzącymi od pracowników biorących udział w zbiorze oraz transporcie owoców, którzy są nosicielami groźnych chorób i/lub nie zachowują właściwej higieny osobistej. Skażenie drobnoustrojami chorobotwórczymi najczęściej wiąże się z obecnością bakterii z rodzaju Salmonella, Escherichia coli, Staphylococcus aureus (gronkowiec złocisty), Enterococcus faecalis (tzw. bakterie kałowe), a także z przeniesieniem chorób wirusowych, takich jak żółtaczkę pokarmową oraz Rotawirus (tzw. grypa brzuszna).

Zapobieganie tego typu zagrożeniom to przede wszystkim zapewnienie pracownikom na polu odpowiednich toalet i urządzeń do mycia rąk (wyposażonych w mydło, ręczniki jednorazowe, czystą wodę). Niemniej ważne jest przeszkolenie pracowników w zakresie potrzeby zachowania podstawowych zasad higieny osobistej oraz bezpośrednich związków przyczynowo-skutkowych pomiędzy myciem rąk a skażeniem owoców i występowaniem zatruc pokarmowych u konsumentów. W myśl polskich przepisów (Rozporządzenie MZ z 2 lutego 2006 r. w sprawie badań do celów sanitarno-epidemiologicznych Dz. U. 2006 nr 25 poz. 19, Rozporządzenie MZ z 10 lipca 2006 r. w sprawie wykazu czynników chorobotwórczych i stanów chorobowych wykluczających wykonywanie prac gdzie może być przeniesione zakażenie Dz. U. nr 132 poz. 928, oraz Rozporządzenie MZ z 10 lipca 2006 r. w sprawie wykazu prac, przy których istnieje ryzyko przeniesienia zakażenia na inne osoby Dz. U. nr 133 poz. 939) właściciele oraz osoby zatrudnione w gospodarstwach rolnych, które mają kontakt z nieopakowanymi środkami spożywczymi/ produktami powinny mieć ważne badania do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Źródłem zanieczyszczeń mikrobiologicznych truskawek może być także woda stosowana do mycia, nawadniania i przygotowywania cieczy roboczej. W przypadku stwierdzenia potencjalnych zagrożeń związanych z wodą należy poddawać ją okresowo badaniom fizykochemicznym oraz mikrobiologicznym, przy czym częstotliwość badań należy zwiększyć w przypadku kontaktu wody z owocami (deszczowanie, stosowanie środków ochrony roślin). Woda pochodząca ze zbiorników powierzchniowych może wymagać filtracji.

Odchody i sierść zwierząt (gryzoni, ptaków, zwierząt dzikich jak i domowych) również są często stwierdzanym źródłem zagrożeń mikrobiologicznych, stąd wymagania prawne dotyczące potrzeby ochrony żywności przez kontaktem ze zwierzętami. W związku z tym producenci uszczelniają obiekty, montują siatki przeciw

owadom i gryzoniom oraz automatycznie zamykane drzwi, instalują lampy owadobójcze oraz pułapki i stacje deratyzacyjne na gryzonię, żywność oraz opakowania tymczasowo składowane na polu przykrywają, plantacje położone blisko terenów leśnych oraz miejsc wypasu zwierząt hodowlanych ogradzają itp. Z tym zagrożeniem wiąże się również stosowanie obornika, które wprawdzie jest uregulowane przepisami prawnymi ale niestety jeszcze dość często zdarzają się nieodpowiedzialne zachowania producentów.

Zagrożenia chemiczne

Powstają w związku z obecnością w żywności szkodliwych pozostałości. Mogą nimi być nieodpowiednio stosowane nawozy chemiczne czy metale ciężkie pochodzące z zanieczyszczonego środowiska, ale najczęściej związane są z nieodpowiedzialnym stosowaniem środków ochrony roślin, np. stosowaniem środków niedopuszczonych lub wycofanych z obrotu, wielokrotnym stosowaniem tej samej substancji aktywnej, czy wreszcie nie zachowaniem wymaganego okresu karencji. W tym przypadku najważniejszym działaniem jest właściwa edukacja właściciela plantacji, szkolenia pracowników odpowiedzialnych za podejmowanie decyzji o wykonaniu zabiegów, a jako dowód prawidłowego postępowania okresowe badania gotowego produktu na pozostałości środków ochrony roślin (wykonywane samodzielnie przez producenta, zakłady przetwórcze, sieci handlowe, jak i w ramach krajowego monitoringu prowadzonego przez inspekcję urzędową).

Zagrożenia fizyczne

Mogą być pochodzenia organicznego np. ziemia czy piasek którym można zapobiegać przez ściółkowanie.

Najczęściej jednak stanowią je różnego rodzaju ciała obce, które może nie są tak niebezpieczne dla konsumenta jak skażenia mikrobiologiczne czy chemiczne ale z pewnością źle świadczą o producencie i mogą być przyczyną reklamacji ze strony klienta oraz konsumenta. Ciała obce mogą pochodzić od pracowników (np. niedopałki papierosów, biżuteria, śmieci, guma do żucia, drobne przedmioty noszone w kieszeniach), a także z otoczenia (np. fragmenty drobnych narzędzi pomocniczych np. noży, rękawic, odzieży, guzików, odpady organiczne; szkło; elementy metalowe pochodzące z maszyn i urządzeń transportowych). W przypadku zagrożeń fizycznych szczególnie ważne są szkolenia pracowników i to nie tylko jednorazowo przed zatrudnieniem do pracy ale np. cotygodniowe krótkie (5-minutowe) szkolenia przypominające, prowadzone przez właściciela czy osoby nadzorujące zbiór i transport owoców.

Kontrolowanie i zapobieganie powyższym zagrożeniom powinno polegać przede wszystkim na uświadamianiu odpowiedzialności i roli producenta rolnego działającego w łańcuchu żywnościowym.

Działanie wyłącznie w oparciu o przepisy prawne może być czasem niewystarczające, zwłaszcza gdy producenci dostarczają owoce do dużych detalicznych odbiorców sieciowych, supermarketów oraz chłodni produkujących mrożonki. Tacy odbiorcy coraz częściej wymagają od swoich dostawców świeżych owoców wdrożenia specjalnych systemów zapewnienia bezpieczeństwa i jakości żywności (tj. GLOBALG.A.P, BRC, IFS), popartego certyfikatem wydanym przez niezależne jednostki certyfikujące.

... WYNIKI KONKURSÓW ...

Konkurs na prezentację multimedialną – „Świat truskawki”



Na konkurs wpłynęło łącznie 31 prac w następujących kategoriach:

- I. Uczniowie klas IV-VI szkoły podstawowej – praca indywidualna – 25 prac;
- II. Uczniowie gimnazjum – praca indywidualna – 5 prac;
- III. Mieszkańcy Gminy Puławy – praca indywidualna – 1 praca.

Prace nagrodzone:

1. W kategorii Uczniowie klas IV-VI szkoły podstawowej – praca indywidualna:

- I nagroda: **Weronika Kobiałka** – SP Leokadiów
 II nagroda: **Marta Krześniak** – SP Leokadiów
 III nagroda ex aequo: **Marcin Skumra** – SP Leokadiów; **Monika Sycha** – SP Borowa
 Wyróżnienie: **Aleksandra Zagożdżon** – SP Gołąb; **Dominik Pawłowski** – SP Leokadiów

2. W kategorii Uczniowie gimnazjum – praca indywidualna:

- I nagroda: **Przemysław Grzęda** – PG Gołąb
 II nagroda: **Jakub Świdorski** – PG Góra Puławska
 III nagroda: **Martyna Matysiak** – PG Gołąb;
 Wyróżnienia: **Przemysław Suszek** – PG Gołąb; **Weronika Chabros** – PG Gołąb

3. W kategorii Mieszkańcy Gminy Puławy – praca indywidualna:

- I nagroda: nie przyznano
 II nagroda: nie przyznano
 III nagroda: **Konrad Paciorek** – Tomaszów

Konkurs plastyczny – „Fantazje truskawkowe”



Na konkurs wpłynęło łącznie 247 prac w następujących kategoriach:

- I. Uczniowie klas I-III szkoły podstawowej – 113 prac;
- II. Uczniowie klas IV-VI szkoły podstawowej – 78 prac;
- III. Uczniowie gimnazjum – 31 prac;
- IV. Mieszkańcy Gminy Puławy (kategoria dzieci przedszkolnych) – 20 prac.

Prace nagrodzone:

1. Kategoria Mieszkańcy Gminy Puławy (kategoria dzieci przedszkolnych):

- I miejsce: **Patrycja Matysiak** – Leokadiów
 II miejsce: **Jakub Suszek** – Bronowice
 III miejsce: **Jakub Kowalski** – Borowa
 Wyróżnienie: **Krzysztof Stefanek** – Borowa

2. Kategoria Uczniowie klas I-III szkoły podstawowej:

- I miejsce: **Wiktoria Szewczyk** – SP Leokadiów
 II miejsce: **Przemysław Kępka** – SP Leokadiów
 III miejsce: **Cezary Kozak** – SP Gołąb
 Wyróżnienia: **Emilia Mokijewska** – SP Góra Puławska, **Kacper Jary** – SP Leokadiów, **Narcyz Zieliński** – SP Leokadiów

3. Kategoria Uczniowie klas IV-VI szkoły podstawowej:

- I miejsce: **Bartłomiej Walesiewicz** – SP Opatkowie
 II miejsce: **Zuzanna Tomasik** – SP Opatkowie
 III miejsce: **Natalia Witkowska** – SP Góra Puławska
 Wyróżnienia: **Aleksandra Zagożdżon** – SP Gołąb, **Aneta Cybula** – SP Gołąb, **Katarzyna Staszczuk** – SP Opatkowie

4. Kategoria Uczniowie gimnazjum:

- I miejsce: **Aleksandra Poter** – PG Zarzecze
 II miejsce: **Ewelina Szczepańska** – PG Gołąb
 III miejsce: **Weronika Araźna** – PG Zarzecze
 Wyróżnienia: **Mikołaj Machul** – PG Gołąb, **Marta Zakonek** – PG Zarzecze

Praca zbiorowa oceniona poza konkursem: **klasa IIIb** – PG Góra Puławska

Konkurs poetycki – „Świat truskawki”



Na konkurs wpłynęło łącznie 115 utworów w następujących kategoriach:

- I. Uczniowie klas IV-VI szkoły podstawowej – 83 utwory;
- II. Uczniowie gimnazjum – 21 utworów;
- III. Mieszkańcy Gminy Puławy – 11 utworów.

Prace nagrodzone:

1. W kategorii Uczniowie klas IV-VI szkoły podstawowej:

- I nagroda: **Aleksandra Jabłońska** – SP Gołąb
 II. nagroda ex aequo: **Dawid Cieślak** – SP Góra Puławska, **Szymon Chodoła** – SP Góra Puławska
 III nagroda ex aequo: **Natalia Witkowska** – SP Góra Puławska, **Gabriela Koniarz** – SP Leokadiów, **Wiktoria Górską** – SP Bronowice
 Wyróżnienia: **Weronika Soleniec** – SP Bronowice, **Anna Serewiś** – SP Borowa, **Bartłomiej Kupczyk** – SP Góra Puławska, **Bartłomiej Walesiewicz** – SP Opatkowie, **Łukasz Kępka** – SP Leokadiów, **Michalina Bernat** – SP Gołąb, **Emilia Grobel** – SP Gołąb, **Angelika Skorupa** – SP Zarzecze, **Patrycja Krześniak** – SP Góra Puławska, **Patrycja Sulima** – SP Leokadiów, **Gabriela Michta** – SP Góra Puławska, **Zofia Matysiak** – SP Gołąb, **Przemysław Siwek** – SP Gołąb, **Milena Świtalska** – SP Góra Puławska, **Łukasz Cieszko** – SP Góra Puławska, **Oskar Puton** – SP Góra Puławska

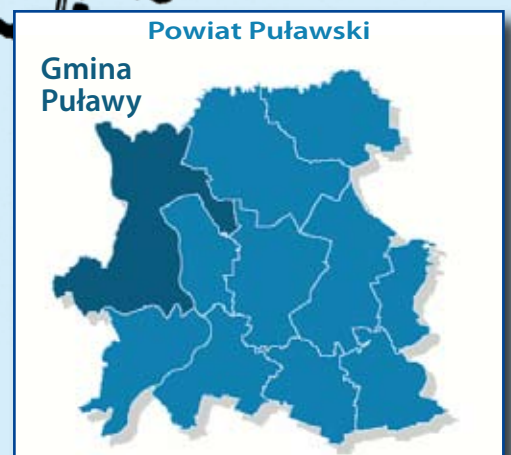
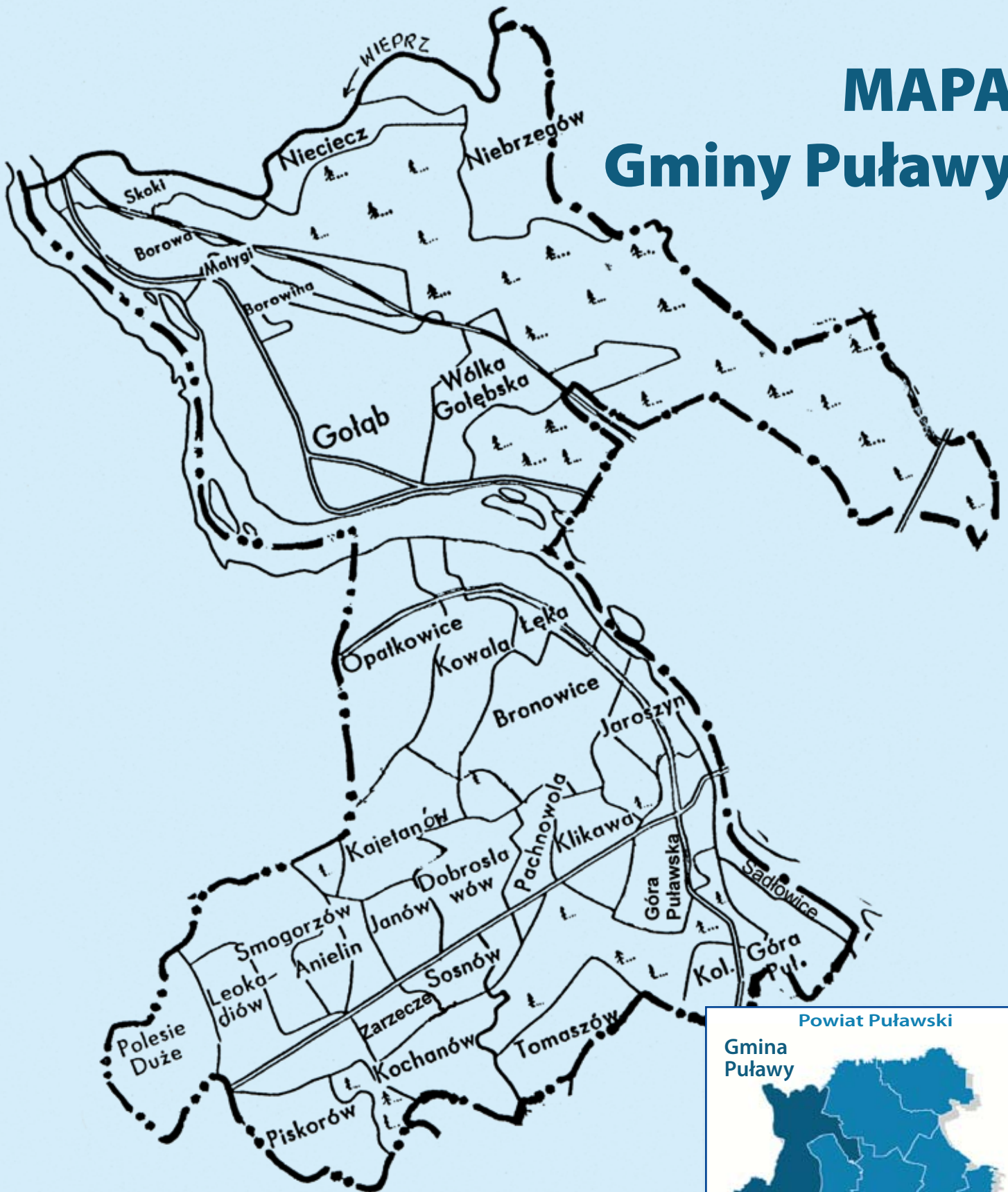
2. W kategorii Uczniowie gimnazjum:

- I nagroda: **Mikołaj Koza** – PG Góra Puławska
 II. nagroda: **Klaudia Mizak** – PG Góra Puławska
 III nagroda ex aequo: **Ewelina Kursa** – PG Gołąb, **Jakub Świdorski** – PG Góra Puławska
 Wyróżnienia: **Ewelina Pyszczak** – PG Zarzecze, **Oliwia Jońska** – PG Gołąb, **Klaudia Walasek** – PG Góra Puławska, **Weronika Król** – PG Góra Puławska

3. W kategorii Mieszkańcy Gminy Puławy:

- I nagroda: **Agnieszka Maj** – Gołąb
 II. nagroda: **Małgorzata Skomra** – Góra Puławska
 III nagroda: **Katarzyna Zezula** – Klikawa
 Wyróżnienie: **Henryk Kobiałka** – Leokadiów

MAPA Gminy Puławy



www.pulawy.gmina.pl

Wydawca: *Gmina Puławy*
ul. Dęblińska 4, 24-100 Puławy

Redaktor Naczelny: Tomasz Bobrowski

Skład i druk: Drukarnia WISŁA  tel. 81 886 74 44

tel. 81 887 41 21

81 889 05 25

fax 81 887 41 22

e-mail: sekretariat@pulawy.gmina.pl