



Przyszłość po węglu: II Śląskie Forum Sprawiedliwej Transformacji w Katowicach

Katowice, 18 listopada 2025 r.

W przestrzeni poziomu -4 Muzeum Śląskiego, gdzie nowoczesna architektura spotyka się z industrialnym dziedzictwem, odbyło się II Śląskie Forum Sprawiedliwej Transformacji. Wydarzenie zgromadziło szerokie grono interesariuszy: przedstawiciele Komisji Europejskiej, administracji rządowej i samorządowej, biznesu, nauki, organizacji społecznych i związków zawodowych. Wspólnym celem była wymiana doświadczeń, diagnoza wyzwań i poszukiwanie skutecznych rozwiązań dla regionów górniczych u progu nowej epoki.

TRANSFORMACJA W PUNKCIE ZWROTNYM

Tegoroczna edycja Forum przypadła na moment szczególny. Z jednej strony – intensywna realizacja projektów finansowanych z Funduszu Sprawiedliwej Transformacji (FST), z drugiej – narastająca niepewność co do jego przyszłości po październiku 2026 roku, kiedy to formalnie kończy się obecna perspektywa programowa.

– Nie wiemy, czy środki z FST trafią do nowego budżetu UE, czy regiony zachowają pełnię decyzyjności. A bez tego trudno planować – mówił wice-marszałek województwa śląskiego

Leszek Pietraszek. Wskazywał, że choć FST stał się realnym impulsem rozwojowym, to jego przyszłość pozostaje niejasna. Propozycja Komisji Europejskiej, by włączyć fundusz do szerszych celów polityki spójności, budzi obawy o „rozmycie jego znaczenia”.

Organizacje społeczne, w tym Polska Zielona Sieć, apelowały o utrzymanie FST jako odrębnego instrumentu, dedykowanego regionom górniczym. Wskazywano, że tylko w ten sposób możliwe będzie kontynuowanie działań odpowiadających na ich specyficzne potrzeby¹.

SPOŁECZNA AKCEPTACJA: WARUNEK KONIECZNY

– Akceptacja społeczna to warunek powodzenia całego procesu – powtórzył Leszek Pietraszek, podkreślając, że bez zrozumienia i wsparcia mieszkańców, nawet najlepiej zaprojektowane strategie mogą się nie udać. Dane pozyskane z badań ankietowych przeprowadzonych w siedmiu gminach: Bytomiu, Rudzie Śląskiej, Jastrzębiu-Zdroju, Bieruniu, Knurowie, Łaziskach Górnych i Pszowie są alarmujące. Tylko 12% mieszkańców zadeklarowało, że otrzymało informacje od samorządów na temat zamykania kopalń. W Bieruniu i Jastrzębiu większość respondentów uważała, że nie należy jeszcze rezygnować z węgla, a jedynie co ósmy wierzy w powodzenie transformacji.

BYTOM: KONIEC EPOKI

Na forum szczególnym przykładem w kontekście zamykania zakładów wydobywczych był Bytom, gdzie z końcem grudnia 2025 roku zakończy działalność ostatnia czynna kopalnia – KWK Bobrek-Centrum. To symboliczny moment dla miasta, które przez dekady było



Foto: źródło europerspektywy.eu

jednym z filarów górnictwa w regionie. Senator Halina Bieda, bytomianka, przewodnicząca Senackiego Zespołu ds. Rozwoju Województwa Śląskiego, wskazywała, że obok rewitalizacji infrastruktury niezbędna jest rewitalizacja społeczna, czyli odbudowa zaufania i poczucia bezpieczeństwa wśród mieszkańców.



Foto: źródło europerspektywy.eu

Zaproponowała też konkretne rozwiązanie dla zagospodarowania terenów pogórnich: wykorzystanie wód pokopalnianych

do celów ciepłowniczych. Senator Bieda podsumowała to wyzwanie w mocnych słowach, podkreślając wagę zmiany mentalności: – Wodę i tak będzie trzeba przez lata wypompowywać. To koszt i praca, którą można zamienić w produkcję ciepła. Ale konieczne jest przekonanie lokalnej spo-

¹ Marszałkowie podpisali wspólne stanowisko w sprawie Funduszu na rzecz Sprawiedliwej Transformacji. Zaapelowali w nim o kontynuowanie programu w kolejnej perspektywie unijnej oraz utrzymanie finansowania programu na poziomie nie niższym niż obecnie. [Uchwała KM ws. Funduszu Sprawiedliwej Transformacji – apel o utrzymanie odrębności instrumentu](https://funduszeuedo)

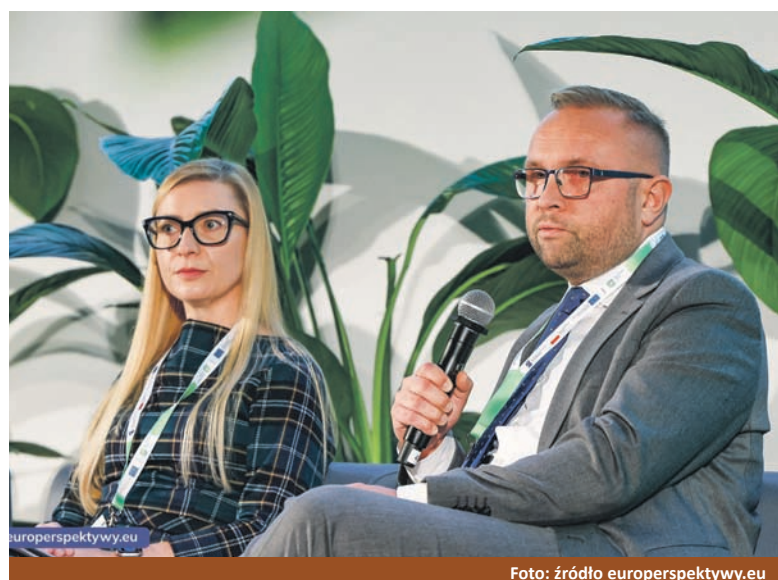


Foto: źródło europerspektywy.eu



Fundusze Europejskie
dla Śląskiego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Województwo
Śląskie



Foto: źródło europerspektywy.eu



Foto: źródło europerspektywy.eu

teczności, że to realna, bezpieczna alternatywa. Najtrudniejsza jest zmiana mentalności – a ta na Śląsku od pokoleń była związana z węglem”. Zaznaczyła również: – Zmiana sposobu myślenia jest trudniejsza niż przekształcenie samych budynków, bo tożsamość Śląska od zawsze była związana z górnictwem”.

ROLA SAMORZĄDÓW I PARTYCYPACJA LOKALNA

Podczas panelu „Od tradycji do nowoczesności”, dyskutowano o wpływie transformacji energetycznej na zmiany społeczno-gospodarcze na terenach gmin górniczych.

Burmistrz Bierunia, Sebastian Macioł, opowiadał o zaangażowaniu lokalnej społeczności w tworzenie strategii rozwoju miasta, w obliczu wygaszania działalności kopalni Piast. Wskazał na projekty takie jak „Bieruńsko Gruba – moje miejsce na ziemi”, które angażowały mieszkańców w tworzenie strategii rozwoju. W planach są m.in. zielone przystanki, parki kieszonkowe i warsztaty z błękitno-zielonej infrastruktury. – To nie tylko zmiana przestrzeni, ale też budowanie nowej tożsamości miasta – mówił Macioł. Bieruń stawia na lokalne zaangażowanie, a jego strategia rozwoju do 2035 roku uwzględnia zarówno aspekty środowiskowe, jak i społeczne. Burmistrz wspominał również o współpracy Bierunia z Uniwersytetem Ekonomicznym w Katowicach i Politechniką Śląską



Foto: źródło europerspektywy.eu

w Gliwicach w ramach projektu ROPT 2.0., która pozwala łączyć wiedzę ekspercką z lokalnym doświadczeniem.

KNURÓW: ORKIESTRA NIE ZAMILKNIJE

W Knurowie, gdzie również kończy się era górnictwa, symbolem ciągłości i dumy stała się Orkiestra KWK Knurów.



Foto: źródło europerspektywy.eu

Jej uroczysty występ podczas Forum był nie tylko artystycznym akcentem, ale też głosem przeszłości, który towarzyszy nowym początkom. Knurów, podobnie jak inne gminy, stawia dziś na dywersyfikację gospodarczą i wsparcie dla pracowników sektora wydobywczego.

ZAWODOWY RESTART: GÓRNIK ZOSTAJE KOLEJARZEM

W ramach kolejnego panelu zaprezentowano pionier-

ską umowę między Polską Grupą Górniczą a Kolejami Śląskimi. To pierwszy w Polsce przykład współpracy publicznych spółek z różnych sektorów, który realnie ułatwia zmianę zawodową. Umowa ta, będąca pierwszym w Polsce takim porozumieniem ułatwiającym przejście między branżami w ra-

lutym 2025 roku PGG i Koleje Śląskie podpisały list intencyjny, który dotyczy wykorzystania terenów przy nieczynnym szybie kopalni Sośnica do budowy nowoczesnej bazy serwisowej Kolei Śląskich.

ŚLĄSK JAKO EUROPEJSKI WZÓR

– Śląsk jest przykładem na to, że decentralizacja funduszy i przekazanie ich w zarządzanie z poziomu regionu było strzałem w dziesiątkę – mówił Paweł Olechnowicz z Komisji Europejskiej.

Mimo wyzwań, Województwo Śląskie jest obecnie postrzegane przez Komisję Europejską jako wzorzec i jeden z najlepiej przygotowanych regionów górniczych w Europie do prowadzenia sprawiedliwej transformacji. Paweł Olechnowicz, przedstawiciel Dyrekcji Generalnej ds. Polityki Regionalnej i Miejskiej Komisji Europejskiej wskazywał na imponujące osiągnięcia regionu: realizowane są projekty o łącznej wartości 2 miliardów euro i zawarto prawie 900 podpisanych umów z podmiotami.

Doświadczenie regionalne podkreślał również Mateusz Rykała, Prezes Zarządu Funduszu Górnośląskiego

S.A., wskazując na rolę instytucji regionalnych w tym procesie. Prezes Rykała przypomniał o ogromnym doświadczeniu Funduszu we wspieraniu przedsiębiorców i samorządów w procesach restrukturyzacji, zauważając, że Śląsk od lat znajduje się w procesie przemian.

– Mamy trzy dekady doświadczenia we wspieraniu przedsiębiorców i samorządów. To kapitał, który dziś procentuje – podkreślił Mateusz Rykała.

OSTATNIA PROSTA I NOWE ROZDANIE

Uczestnicy Forum zgodnie stwierdzili, że Śląsk jest dziś wzorem dla innych regionów górniczych w Europie – zarówno pod względem przygotowania instytucjonalnego, jak i odpowiedzialności społecznej. Ale czas nagli.

Październik 2026 roku, kiedy kończy się obecna formuła FST, zbliża się nieubłaganie. Dlatego – jak podkreślano – trzeba działać szybko i skutecznie: realizować projekty, wzmacniać lokalne kompetencje, budować zaufanie społeczne i jednocześnie zabiegać o to, by transformacja nie straciła impetu po 2027 roku. Wicemarszałek Pietraszek przyznał jednak: – Na pewno zbudowaliśmy solidne podstawy tego procesu, ale na końcową ocenę musimy jeszcze poczekać. Transformacja Śląska – jak zauważono – „nie jest końcem górniczej epoki, lecz początkiem nowego rozdziału”. Nasz region może stać się symbolem nowoczesnej gospodarki opartej na wiedzy i innowacjach, jednocześnie szanując własną historię.

bl

Artykuł powstał na podstawie materiałów i wypowiedzi zgromadzonych podczas II Śląskiego Forum Sprawiedliwej Transformacji, które odbyło się 18 listopada 2025 r. w Muzeum Śląskim w Katowicach.



Foto: źródło europerspektywy.eu



Fundusze Europejskie dla Śląskiego



Rzeczpospolita Polska

Dofinansowane przez Unię Europejską



Województwo Śląskie

Przy śląskim stole

Śląska kuchnia to mozaika smaków, ale przede wszystkim przestrzeń spotkania. Niedzielny obiad z roladą, kluskami i modrą kapustą nie jest zwykłym posiłkiem – to rytuał, w którym rodzina odnajduje bliskość. Każde wspólne nakładanie potrawy na talerz, każdy gest dzielenia się chlebem, wzmacnia więzi i przekazuje wartości, które trwają mimo zmian wokół. Na Śląsku zaproszenie do stołu to nie jedynie uprzejmy gest gościnności – to otwarcie domu i serca.

Dziedzictwo kulinarne regionu – od żuru na zakwasie po świąteczne makówki – niesie w sobie pamięć o ciężkiej pracy i o chwilach odpoczynku, które zawsze gromadziły ludzi przy stole. To właśnie w takich chwilach rodzi się poczucie wspólnoty, które jest fundamentem śląskiej tożsamości.

W czasach transformacji gospodarczej kuchnia staje się jeszcze ważniejsza: przypomina, że siła Śląska tkwi w rodzinnych więziach i w tradycji, która łączy pokolenia. Na Śląsku smak to cenne dziedzictwo, w projektach kulturalnych i edukacyjnych określenie „śląski stół” bywa używane jako metafora dialogu i spotkania – nie tylko kulinarnego, ale też społecznego i tożsamościowego. To przestrzeń, w której można rozmawiać o historii, języku i przyszłości regionu, tak jak w inicjatywie „Śląski Stół” Teatru Śląskiego.

Śląski stół zaprasza nie tylko do wspólnego biesiadowania ale i dialogu, rozmowy, która zaczyna się na poziomie rodziny – ale swoim zasięgiem wykracza już poza jej granice.

Na bazie:

- Juszcak, A., Szpor, A. (2020). Wskaźnik Wrażliwości Regionów Górniczych na transformację energetyczną – obraz na podstawie danych z powiatów. Working Paper, nr 4, Polski Instytut Ekonomiczny, Warszawa.
- Staś, M. (Dyrektor Departamentu Rozwoju i Transformacji Regionu, Urząd Marszałkowski Województwa Śląskiego) (b.d.). II Posiedzenie Regionalnej Rady ds. Sprawiedliwej Transformacji Województwa Śląskiego (Prezentacja).
- Urząd Marszałkowski Województwa Śląskiego (2022). Terytorialny Plan Sprawiedliwej Transformacji Województwa Śląskiego 2030. Katowice.
- Komisja Europejska (2021). Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2021/1056 z dnia 24 czerwca 2021 r. ustanawiające Fundusz na rzecz Sprawiedliwej Transformacji. Bruksela.
- Derski B. (2015). W Polsce kończy się węgiel. wysokie-napiecie.pl.

Profesor Dorota Świata-Trybek – folklorystka, kulturoznawczyni, regionalistka i wykładowczyni Uniwersytetu Opolskiego – od ponad trzech dekad bada dziedzictwo kulturowe Górnego Śląska. Rudzianka z urodzenia, związana z regionem poprzez rodzinne korzenie i osobiste wspomnienia, nazywa śląszczyznę „językiem serca”. Jej praca to nie tylko naukowe opracowania, ale przede wszystkim badania terenowe, rozmowy z informatorami i dokumentowanie różnic, które tworzą bogactwo śląskich tradycji. Świata-Trybek jest autorką i współautorką kilkunastu książek m.in. – od „Święta i zabawy. Odpusty parafialne na Górnym Śląsku” po „Leksykon dziedzictwa kulinarnego Śląska” – a także cenioną ekspertką kulinarną, jurorką konkursów i członkinią komisji oceniających produkty regionalne. Jej dorobek został uhonorowany najważniejszymi nagrodami: im. Wojciecha Korfanteo w 2024, przyznawaną przez Kapitułę Związku Górnośląskiego, w 2025 roku – im. Karola Miarki, odebraną z rąk Marszałka Województwa Opolskiego, także Brązowym Medalem Zasłużony Kulturze „Gloria Artis” - przez Ministra Kultury i Dziedzictwa Narodowego oraz Kluczem do Polskiej Spizarni nadanym przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego w Warszawie. W swoich badaniach łączy naukową rzetelność z autentyczną pasją odkrywania zwyczajów i smaków, które kształtują tożsamość regionu. Dla niej kuchnia śląska to nie tylko rolada, modra kapusta i kluski – ale opowieść o oszczędności, kreatywności, o codzienności i świętach, o tym, jak smakuje Śląsk. Kocha tradycyjną kuchnię śląską – i przy tym ma figurę modelki.

Jak smakuje Śląsk?

Rozmowa z prof. Dorotą Światą-Trybek

– Twoja praca nad dziedzictwem kulturowym Górnego Śląska opiera się na badaniach terenowych. To klasyczna metodologia, której podstawą są rzetelne źródła...

– Zajmuję się dziedzictwem kulturowym Śląska całościowo, bo tylko takie podejście ma sens. Jestem badaczką terenową i lubię mieć swój materiał badawczy, pozyskany bezpośrednio od konkretnych informatorów – zawsze z pierwotnego źródła, nigdy z drugiej ręki. To daje mi pewność, że informacje nie są przekłamane. To jest moja baza, punkt wyjścia do dalszej pracy. Z niej rodzą się moje publikacje.

– Czym dla Ślązaczki – naukowcy – jest „śląskość”, słowo-klucz, odmiennie przez wszystkie przypadki, już nie tylko popularne, ale – modne?

– Śląskość jest dla mnie mocno związana z korzeniami i własną historią rodzinną. Jestem rudzianką z urodzenia; dziadkowie i rodzice pochodzili z Lipin, które związane są z moim dzieciństwem, to mój rdzeń śląskości. Ważnym elementem tej tożsamości jest język. Dla mnie śląszczyzna jest językiem serca, bo tak się wychowałam w domu. Wychodząc poza dom, od razu przechodziłam na polski i tak jest do dziś. W rodzinach, gdzie mówi się tak od pokoleń, ten język serca trwa – i to jest dla mnie najpiękniejsze. Gdy po śląsku mówi się wśród bliskich sobie osób, wtedy śląszczyzna staje się kluczowym elementem własnej tożsamości, nie ma innej drogi.

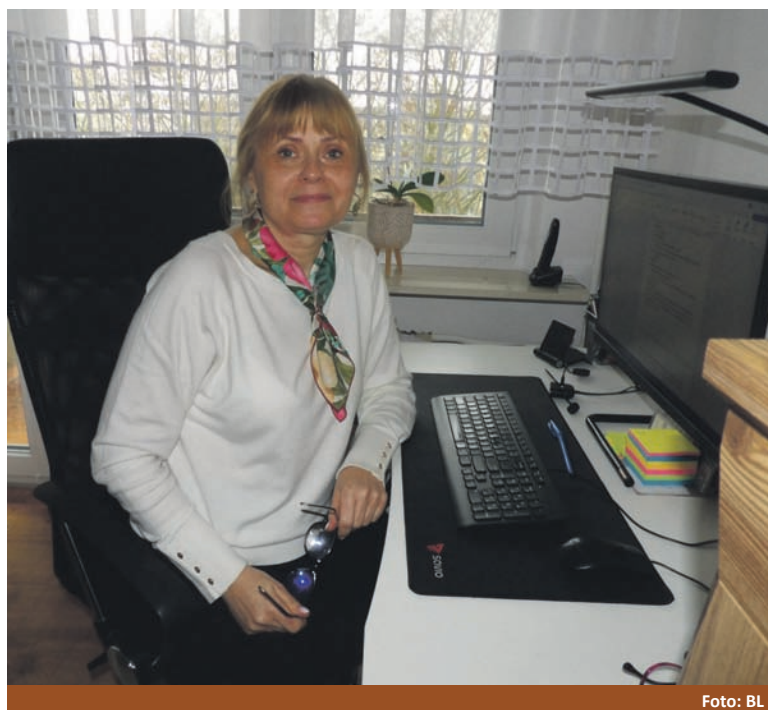


Foto: BL

Dobrze, że współcześnie język śląski coraz bardziej jest obecny w przestrzeni publicznej, w edukacji.

– Twoją pasją jest kuchnia śląska, wielkie bogactwo przepisów i niuansów, dzięki którym nasze potrawy są tak różnorodne. Jak wyglądała codzienna kuchnia Ślązaków?

– Wszystkie kuchnie regionalne były kuchniami głównie jarskimi, bo to były kuchnie ludzi ubogich. Na początku XX wieku w menu naszych przodków ważnymi składnikami codziennego pożywienia były ziemniaki i kiszona kapusta, mawiano: „jak jest kapusta w beczie i kartofle w grodzy, to głodu nie będzie”.

Mięso było luksusem, spożywanym głównie w święta, wesela czy odpusty. W rodzinach górniczych było lepiej, mięso, ale często tłuste „od brzucha”, przerabiano nawet trzy razy – najpierw na rosół, potem na inne danie, a na końcu mielono resztki. Nawet stary suchy chleb miał swoje drugie życie – w kultowej dziś *wodzionce*, która współcześnie stała się kulinarnym symbolem regionu. Ważnym wydarzeniem rodzinnym i społecznym było świnioobicie, w Cieszyńskim nazywane *zabijaczką*. Na pewno kuchnia była oszczędna, niemarnująca niczego, idealne zero waste.

– Jakie potrawy były najbardziej charakterystyczne?

– Na Śląsku w soboty gotowano żur – treściwy i konkretny. Nasz żur jest gęsty, *żeniaty*, ale są też inne wersje: samotny, z flakami, z grzybami. *Wodzionka*, czyli zupa z chleba i czosnku, była i jest wspólnym dziedzictwem pogranicza polsko czeskiego. Oczywiście, występuje ona w różnych wersjach, jest też inaczej nazywana, np. *brotopup*, *sznelką*, *chudą jewą*, *chuglaczką*, *czoskulą*, *czosnowką*, *czesnečką*. Na Śląsku Cieszyńskim gotowano zupełnie *dominikat* – na bazie rozgotowanej bryndzy, czy *kapuśnicę* z soku i kiszzonej kapusty, którą określano *dębowa przyciesią*. Tam także na ziemniaki mówiono *jaby*, *kobzole*, *pantofle* i gotowano z nich różne potrawy, choćby *gulasz z pantofli*. Z kolei na Śląsku Opolskim ziemniaki nazywano *erdeplami* i *knulami*.

– Różnice regionalne ubogacają śląski jadłospis?

– Tak właśnie! Na Opolszczyźnie popularny jest biały żur na maślanie – lekki, wodnisty, często podawany z ziemniakami. W Niemczech mężczyźni przyjeżdżający do pracy z Opolskiego nazywano „chopami z Żurlandu”. Tam znane jest też „śląskie niebo”, Schlesisches Himmelreich, bogate danie z niemieckim rodowodem, czyli kluski na parze, peklowane i wędzone mięso, najczęściej kassler, schab lub szynka wieprzowa, obficie podlane sosem z suszonych owoców. My natomiast mamy swój



Fundusze Europejskie
dla Śląskiego

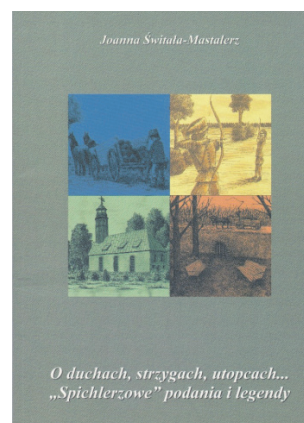
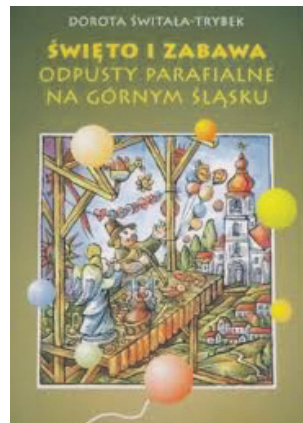
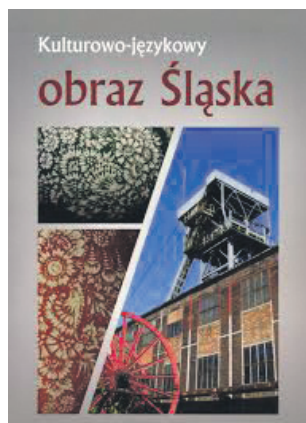


Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Województwo
Śląskie



zestaw: kluski, rolada i modro kapusta.

– Kluski i ich rodzaje to temat rzeka...

– Kilka lat temu szczegółowo zajęłam się nazewnictwem klusek i okazało się, że w różnych częściach Śląska funkcjonuje ponad 70 określeń na kluski. Nawet napisałam na ten temat artykuł. Na pewno nie funkcjonowało określenie „kluski śląskie”. To nazewnictwo weszło w użycie dopiero później. Na Śląsku Cieszyńskim na kluski mówi się *gatuszki*, w Raciborskiem *haleczki*. Z kolei białe/białe kluski to *gumiklejzy* albo kluski niemieckie, natomiast czarne/czarne,

z tartych ziemniaków, w niemieckich książkach kucharskich nazywane są polskimi, ponieważ znane są też w innych częściach naszego kraju. A dziurki w kluskach to moda z lat 80., związana raczej z weselami i estetyką podania.

– A teraz coś na słodko..?

– I tu trzeba wspomnieć odpust, nasze parafialne i rodzinne święto. Odpustowe maszkety są wyjątkowe, pyszne i proste: *makrony* w trzech wariantach – z bułką tartą, *hawerflo-kowe* (z płatkami owsianymi) i najbardziej wykwintne – z dodatkiem wiórek kokosowych. Same kokosanki dawniej były luksusem. Kartofelki

marcepanowe, czyli śląski marcypan, robi się z ziemniaków, cukru pudru i aromatu, obtaczając w kakao. Na Śląsku Opolskim popularne są z kolei *bąblik* – kuleczki z cukru pudru, młeka w proszku i masła. Dawniej powodzeniem u kupujących na straganach cieszyły się kostki imbirowe zwane *zozworowymi* i jabłka oblewane czerwonym lukrem. Te ostatnie można jeszcze spotkać na odpustach w Piekarach Śląskich.

– Czy te tradycyjne maszkety przetrwały?

– Stare cukiernicze rodzinne firmy, jak Krawczyki czy Widerowie, wciąż je produkują, zgodnie z dawnymi przepisami, ręcznie. Ale mamy też nieładny trend – coraz więcej słodczy na odpustach jest fabrycznych: żelki, pianki, ciastka nazywane nawet odpustowymi, których nigdy na śląskich odpustach jednak nie było.

– Kuchnia śląska dziś – czy jest otwarta na innowacje?

– Ona nie jest ani sztywna, ani hermetyczna. Gospodynie same wprowadzają innowacje – do rolad zamiast boczku dodają np. chudą kiełbasę. Pojawiają się potrawy w wersji fusion, jak paté z krupnioka czy, jak w jednej ze znanych śląskich restauracji - *kulebele*, tj. duże kluski nadziewane farszem z rolady i *modrej* kapusty. Dawniej kuchnia musiała być sycała i energetyczna, adresowana do ludzi ciężko pracujących fizycznie, dziś może być lżejsza.

– Co dla Ciebie osobiście znaczą badania nad naszym kulinarnym dziedzictwem?

– Dokumentowanie zmian w kuchni śląskiej ma fundamentalne znaczenie, umożliwia utrwalenie spuścizny kulturowej mieszkańców w sposób nauko-

niu, dostarczając elementów budujących odporność w okresie jesienno-zimowym. Analiza historycznych materiałów, na przykład fiszek z Polskiego Atlasu Etnograficznego z lat 60. XX wieku, pozwala poznać, jak pomyślowa i oszczędna była kuchnia śląska



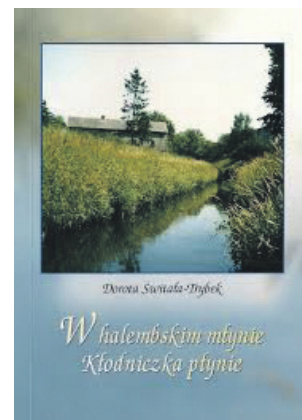
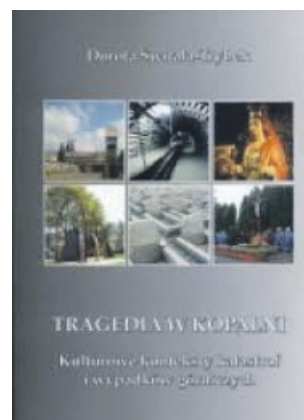
Foto: www.canva.com



Foto: www.canva.com

wy, szczegółowy, a nie ogólnikowy, uproszczony. Z moich badań terenowych wynika, że tradycja kulinarna musi się zmieniać, by miała szansę przetrwać – obserwuję to na przykładzie innowacji w przepisach, ale także na podstawie powrotu do zapomnianych produktów, takich jak *siara*, czyli mleko krowy uzyskane tuż po ocie-

(np. używano perzu, który na przednówku ratował biedne rodziny od głodu, gotowano zupy z lebiody i pokrzywy), a to już daje podstawy porównania dla przyszłych pokoleń. Tak traktuję swoją pracę: jako misję dokumentowania i przekazywania dziedzictwa, które dzięki temu wciąż jest żywe i tak bardzo bliskie nam tutaj... BI



Fundusze Europejskie dla Śląskiego



Rzeczpospolita Polska

Dofinansowane przez Unię Europejską



Województwo Śląskie