DZIŚ SPECJALNY DODATEK NASZE DOBRE PODKARPACKIE – 20 STRON EKSTRA!

REKORDOWA LICZBA ZGŁOSZEŃ

PREZENTUJEMY PRODUKTY, USŁUGI, INICJATYWY Z PODKARPACIA

Nr ISSN 0137-9534
Nr indeksu 3503 62

www.nowiny24.pl

Nr 190 (21 897) | Cena 5,00 zł (w tym 8% VAT)

Środa 30.09.2026

nowiny

77 lat

ZDROWIE
Czy kawa ziarnista jest zdrowsza od mielonej? Obie mają wady i zalety. Którą wybrać?
Tych ważnych leków brakuje w aptekach. Na jeden pacjenci poczekają bardzo długo – str. 9-10

REFERENDUM
Mieszkańcy Sanoka 15 listopada wypowiedzą się w sprawie przyszłości burmistrza. Konflikt radni kontra Tomasz Matuszewski – str. 4

Relaks
Krzyżówki do kawy. Nowości w programie TV

Rzeszów

Radni zgodzili się na 170 mln zł kredytu na tunel pod ul. Langiewicza

Prezydent Rzeszowa: Poprzedni prezydent Tadeusz Ferenc zadłużył Rzeszów na około miliarda złotych. Kto to spłaca? Ja. A to spłaci mój syn
– Str. 3

Drastyczne sceny w Kuńkowicach w powiecie przemyskim. Mężczyzna bił i kopał konie. Gmina odebrała mu maltretowane zwierzęta
– Str. 6



FOT. INTERNAUATKA

Dramat

Ostatnie pożegnanie księdza, który zginął w ataku nożownika w Jarosławiu

red.

W Grzęsce w powiecie przeworskim pożegnano we wtorek ks. Stanisława Zbojnowicza, który zginął w ataku w jarosławskim opactwie.

W pogrzebie uczestniczyli bliscy duchownego, mieszkańcy rodzinnej miejscowości i około stu księży. Podczas uroczystości odczytano list prezydenta Karola Nawrockiego.

Mszy pogrzebowej przewodniczył biskup pomocniczy przemyski Stanisław Jamrozek. Homilię wygłosił ks. prałat Marcin Bocho. Przypomniał, że w kościele w Grzęsce ks. Zbojnowicz został ochrzczony, a przed 40 laty odprawił tam mszę prymicyjną.

– Chcemy podziękować za dobro, które przez cztery dekady ksiądz Stanisław uczynił z miłości do Boga i z miłości do ludzi – mówił ks. Bocho.

Wspomniał jego posługę w parafiach, szpitalu w Krośnie i przez ostatnie 16 lat w jarosławskim opactwie. Podkreślił, że codzienną częścią tej posługi było spowiadanie. – Przychodzili do niego z całej okolicy, wiedząc, że go zastaną w konfesjonale, że on na nich czeka – powiedział. Dodał, że wierni szukali u ks. Zbojnowicza nie tylko rozgrzeszenia, ale też dobrego słowa, pociechy i wskazówek.

Ks. Bocho przywołał także obraz z miejsca ataku w opactwie w Jarosławiu.

– Znaleziono klucz do miejsca świętego, do tabernakulum. Ksiądz Stanisław musiał mieć ten klucz w swoim ręku w chwili, gdy został zaatakowany, ugodzony. To także bardzo poruszający i wymowny obraz. Ksiądz Stanisław do końca swojego życia okazał się strażnikiem serca Kościoła, jakim jest tabernakulum – mówił.

Dodał, że ks. Zbojnowicz sprawował eucharystię „z wielkim namaszczeniem i pobożnością, miał dar głoszenia kazań. (PAP)
– Str. 3



FOT. DARIUSZ DELMANOWICZ/PAP

W pogrzebie ks. Stanisława Zbojnowicza uczestniczyli bliscy duchownego, mieszkańcy Grzęski i około stu księży

REKLAMA 0011589021



eprasa.pl 0185159d6a

POLECAMY

JUTRO: Jaka dieta najlepsza dla seniorów? PIĄTEK: Premier Tusk rzuca rękawicę prezydentowi

30.09.2026
Środa

Dziś imieniny obchodzą: Hieronim, Zofia, Felicja
Telefon alarmowy: 112

NOWINY24

Redaktor naczelna
Urszula Sobol
Z-ca redaktora naczelnego
Marcin Żminkowski
Wydawcy
Joanna Borowiec
Jerzy Leniart

www.nowiny24.pl

Polska Press
Makroregion Południe, Rzeszów
Redakcja ul. Unii Lubelskiej 3,
35-016 Rzeszów
tel. 17 867 22 00, fax 17 867 22 01
nowiny@nowiny24.pl
Prezes Makroregionu
Dariusz Kołacz
Dyrektor reklamy oddziału
Mariusz Knutel
Biuro reklamy oddziału
tel. 17 86 72 345
Druk
Polska Press Oddział Poligrafia,
41-203 Sosnowiec Milowice,
ul. Baczyńskiego 25a

POLSKA PRESS GRUPA

Wydawca Polska Press Sp. z o.o.
ul. Domaniewska 45, 02-672 Warszawa,
tel. 22 201 44 00, fax: 22 201 44 10
p.o. Prezes Zarządu Polska Press Grupy
Elżbieta Żuraw
Redaktor naczelny Polska Press Grupy
Marek Twaróg
Projekt graficzny, dyrektor artystyczny PPG
Tomasz Bocheński
Dyrektor kolportażu PPG Tomasz Osoliński
Biuro Konsumenta PPG
biurokonsumenta@polskapress.pl, tel. 12 688 85 10

©℗ - umieszczenie takich dwóch znaków przy Artykule, w szczególności przy Aktualnym Artykule, oznacza możliwość jego dalszego rozpowszechniania tylko i wyłącznie po uiszczeniu opłaty zgodnie z cennikiem zamieszczonym na stronie www.nowiny24.pl/tresci i w zgodzie z postanowieniami niniejszego regulaminu.

PRZEMYŚL

Nowy komendant Straży Miejskiej w Przemyślu

norbi

Mariusz Migdal został nowym komendantem Straży Miejskiejw Przemyślu. Zastąpił na tym stanowisku Jana Geneję, który przeszedł na emeryturę.

Mariusz Migdal pracuje w Straży Miejskiej w Przemyślu od 1996r. Od 2008r. do dzisiaj zajmował stanowisko zastępcy komendanta.

Jest absolwentem Wydziału Administracji Wyższej Szkoły Administracji i Zarządzania w Przemyślu. Jego prywatne zainteresowania to: motoryzacja, turystyka i sport.

Jan Geneja pracował w Straży Miejskiej w Przemyślu od 1991r. a od 2003r. na stanowisku Komendanta.



FOT. WITOLD WOŁCZYK/UM W PRZEMYŚLU

Mariusz Migdal, nowy komendant Straży Miejskiejw Przemyślu

AUTOPROMOCJA

Prenumeruj „Nowiny”

tel. 12 312 53 88
bok.prenumerata@polskapress.pl
prenumerata.nowiny24.pl

POGODA

dziś
21°C/6°C

jutro
20°C/7°C

ROZMOWA

Talenty nie rodzą się tylko w wyższych uczelniach, ale też w zakładach rzemieślniczych

Mira Suchodolska (PAP)

Dobremu fachowcowi pracy nie zabraknie, także w czasach sztucznej inteligencji - mówi prof. Jan Klimek, ekonomista, wykładowca Szkoły Głównej Handlowej, prezes Związku Rzemiosła Polskiego



FOT. WIKIPEDIA / DRIAN GRYCUK

Prof. Jan Klimek: - Jeśli ktoś naprawdę nauczy się fachu, nie tylko znajdzie pracę, ale może zostać szefem własnego życia

Kiedy mówimy „rzemieślnik”, wciąż widzimy szewca, cukiernika czy zegarmistrza. Kim jest polski rzemieślnik w 2026 roku?

Dzisiaj, w epoce globalizacji, cyfryzacji i sztucznej inteligencji, można postawić jeszcze bardziej prowokacyjne: czy rzemiosło jest nam w ogóle potrzebne?

Odpowiem liczbami. Mamy 27 izb rzemieślniczych, około 460 cechów, 75 tys. uczniów i ponad 40 własnych szkół, które nie narzekają na brak chętnych. To pokazuje, że rzemiosło jest potrzebne.

W 1980 roku na około 800 tys. przedsiębiorstw działających w Polsce 600 tys. stanowiły zakłady rzemieślnicze. Szkoliliśmy wtedy 197 tys. uczniów. Jestem przekonany, że gdyby nie tamte małe firmy, dzisiejsza polska gospodarka wyglądałaby zupełnie inaczej. To właśnie na ich bazie powstawały później większe przedsiębiorstwa prywatne

Oczywiście rzemieślnikiem nadal jest szewc, piekarz, cukiernik czy hydraulik, ale też mechatronik czy optyk Ale rzemiosło to przede wszystkim kwalifikacje, jakość i umiejętności, których nie da się zdobyć z dnia na dzień.

Tyle że teraz do warsztatu wchodzą automatyzacja i sztuczna inteligencja. Rzemieślnik powinien się ich bać?

Absolutnie nie. Pamiętam rok 1989 i transformację. Wtedy też mówiono, że otwiera się rynek, nadchodzi zupełnie nowa epoka i rzemiosło za chwilę przestanie być potrzebne. A jednak przetrwaliśmy.

Dlaczego rzemiosło istnieje od tylu wieków? Dzięki kwalifikacjom, jakości, niekonwencjonalnym umiejętnościom, ale także ogromnej zdolności adaptacji. Powiedziałem kiedyś podczas wykładu inauguracyjnego w SGH: talenty nie rodzą się wyłącznie w murach wyższych uczelni. Rodzą się również w firmach rodzinnych, zakładach rzemieślniczych, przy warsztacie.

Sam talent, czyli wrodzone predyspozycje, nie wystarczy – trzeba jeszcze tysięcy godzin pracy, żeby go rozwinąć. Dlatego młody człowiek, który naprawdę nauczy się zawodu, nie powinien obawiać się sztucznej inteligencji. Dobremu fachowcowi pracy nie zabraknie.

Rzemiosło w Polsce bardzo często oznacza firmę rodzinną. Tymczasem jednym z jej największych problemów jest sukcesja. Dlaczego dzieci przedsiębiorców nie chcą przejmować firm rodziców?

Młodzi mają dzisiaj znacznie więcej możliwości, ale winni jesteśmy też my, rodzice. Moja mama mówiła mi: „ucz się, żebyś nie musiał tak ciężko pracować jak ojciec”. My również chcemy oszczędzić dzieciom tego, przez co sami przeszliśmy. Wiemy, jak trudno prowadzi się firmę, ile jest problemów prawnych, finansowych, administracyjnych. I czasem sami stajemy się hamulcowymi sukcesji.

Oduczyliśmy dzieci pracy? Jesteśmy zbyt opiekuńczy?

Tak uważam. Sam zaczynałem jako 14-letni chłopak. Skończyłem szkołę podstawową i poszedłem terminować w przedwojennej, bardzo dobrej kawiarni Kryształowa w Katowicach. Wstawałem o czwartej rano, żeby na szóstą być w pracy. Pracowałem również w soboty i niedziele. Przeszedłem drogę od ucznia cukiernika przez czeladnika do mistrza. Mając 22 lata, otworzyłem własną firmę, jak miałem 26 lat byłem już dość zamożnym człowiekiem i stać mnie było na to, żeby założyć rodzinę. Nie opowiadam tego po to, by przekonywać, że czternastolatkowie powinni dziś wstawać o czwartej rano. Chodzi mi o etos pracy i o samodzielność. Chcąc zapewnić dzieciom łatwiejsze życie, czasami odbieramy im możliwość nauczenia się, czym jest odpowiedzialność.

„Fach w ręku” znowu może być powodem do dumy?

Powinien być. Sam jestem profesorem belwederskim, ale zaczynałem od szkoły zawodowej i dyplomu cukiernika. Gdybym jeszcze raz miał wybierać swoją drogę, prawdopodobnie wybrałbym podobnie. Dobry zawód daje człowiekowi coś bardzo ważnego: niezależność. Jeśli ktoś naprawdę nauczy się fachu, nie tylko znajdzie pracę, ale może zostać szefem własnego życia - i ja nim zostałem. Dlatego trzeba przekonywać przede wszystkim rodziców i nauczycieli, żeby nie traktowali szkoły branżowej jako gorszego wyboru. Nie każdy musi skończyć studia, żeby dobrze i ciekawie żyć.

eprasa.pl 0185159d6a

INWESTYCJE

Radni zgodzili się na 170 mln zł kredytu na tunel. Prezydent Rzeszowa: „Będzie to spłacać mój syn”

Kinga Dereniowska

Jest zgoda radnych, aby Miasto zaciągnęło ogromną pożyczkę na budowę tunelu w ciągu ul. Langiewicza. Choć wiadomo było, że prezydent pozyska przychylność dla swojego pomysłu, to nie uniknął pytań o to, czy Rzeszów na pewno na tę pożyczkę stać.

O tej sprawie pisaliśmy na łamach Nowin. Przypomnijmy - ratusz planuje zaciągnąć w Banku Gospodarstwa Krajowego pożyczkę 170 mln zł na budowę tunelu pod ul. Langiewicza. Urzędnicy zapewniają, że bank udziela kredytu na preferencyjnych warunkach. Potencjalnie można umorzyć nawet 40 proc. tej kwoty (wg prezydenta - 70 mln zł). Na zaciągnięcie tego zobowiązania prezydent musiał uzyskać zgodę radnych. I właśnie o tym debatowano podczas wtorkowej sesji.



FOT. KRZYSZTOF KAPICA

Budowa tunelu pod ul. Langiewicza jest jeszcze w sferze planów. Ważne, że są zapewnione pieniądze

Radni chwalą, ale mają „ale”

Robert Kultys (PiS) chwalił pomysł, lecz podzielił się swoją obawą. - Jeżeli mamy upłynnić ruch między zachodnią częścią miasta a Śródmieściem, to trzeba wybrać takie rozwiązanie, żeby wszystkie przejazdy działały skutecznie. Boję się, że poprzestaniemy przez najbliższe lata na jednej przeprawie tunelem przez ul. Langiewicza - wskazał radny.

Według niego ul. Langiewicza nie trafia w żaden ważny węzeł komunikacyjny. - Wyjedziemy koło Galerii Grafika w zatłoczoną ulicę i skrzyżowanie. - Potrzeba będzie druga przeprawa w ciągu ul. Wyspiańskiego - przekonuje Kultys.

Jacek Strojny (Razem dla Rzeszowa) też mówił o bardzo dobrych warunkach finansowania inwestycji. Ale i on, tak jak Robert Kultys, ma swoje obawy.

- Główną moją obawą jest to, jak budżet oraz Wieloletnia Prognoza Finansowa są przygotowane do tego, żeby wchłaniać pieniądze w większej skali - powiedział Strojny.

Michał Wróbel (Razem dla Rzeszowa) zwrócił uwagę, że to nie Konrad Fijołek będzie spłacał tę pożyczkę, a jego następca.

Prezydent nie pozostał dłużny opozycyjnemu radnemu. - Poprzedni prezydent Tadeusz Ferenc zadłużył Rzeszów na około miliard złotych. Kto to spłaca? Ja. Wie pan, kto będzie spłacał to zadłużenie, na które się pan dzisiaj zgodzi? Mój syn. Myśli pan, że ja chcę, aby mój syn żył w biednym mieście, gdzie nic się nie dzieje i trzeba będzie stąd uciekać? Ja myślę o moim synu, aby został w Rzeszowie. Nie chcę zrobić mu krzywdy, proszę się nie martwić. Rozumie pan? - mówił w emocjonalnym wystąpieniu Konrad Fijołek.

Michał Wróbel odparł, że jeśli kogoś nie stać na Lamborghini, po prostu go nie kupuje.

- Pan mówi: nie inwestuję w mieście, bo nie wiem, jaką będę mieć nadwyżkę za kilka lat. Ja robię inaczej - kwitował prezydent Rzeszowa.

Witold Walawender (Rozwój Rzeszowa) przypomniał, że odpowiedzialność za zobowiązanie muszą wziąć na siebie także radni, a nie tylko prezydent.

Radni prawie jednogłośnie zgodzili się na wzięcie pożyczki. „Za” zagłosowało 22 radnych.

Tunel - tak. Wiadukt? Zobaczymy

Przypomnijmy, że pierwszym pomysłem ratusza na rozładowanie korków w zachodniej części Rzeszowa było wybudowanie wiaduktu łączącego ul. Wyspiańskiego z ul. Hoffmanowej. Jednak temu rozwiązaniu sprzeciwili się mieszkańcy osiedla Pułaskiego.

Kompromisem ma być więc tunel wraz z przebudową układu komunikacyjnego. Całkowity koszt tej inwestycji szacowany jest na 200 mln zł. Jeśli uda się zaciągnąć pożyczkę z BGK, koncepcja z wiaduktem zostanie „zawieszona”.

©℗

POŻEGNANIE KSIĘDZA STANISŁAWA ZBOJNOWICZA

„Przebaczenie nie oznacza jednak zgody na zło ani rezygnacji ze sprawiedliwości”

red.

Ks. Stanisław Zbojnowicz przeżył 67 lat, w tym 40 w kapłaństwie. Przez ostatnie 16 lat był związany z Rektoratem przy Kościele św. Mikołaja Biskupa i Opactwem w Jarosławiu. W trakcie kapłańskiej posługi pracował m.in. w Woli Zarczyckiej, Rogach, Domostawie, Rzeszowie, Przeworsku oraz jako kapelan w Wojewódzkim Szpitalu w Krośnie.

Podczas uroczystości odczytano list prezydenta Karola Nawrockiego, który przysłał również wieniec. Prezydent napisał, że tragiczne okoliczności śmierci ks. Zbojnowicza nie powinny przesłonić pamięci o jego życiu i czterech dekadach służby.

„Głęboko wierzę, że prawdziwą miarą życia księdza Stanisława nie będzie dramat jego ostatnich chwil, lecz dobro, które przez 40 lat kapłaństwa pozostawił w życiu innych ludzi» – podkreślił prezydent RP.

Sprawca zbrodni zgodnie z prawem musi ponieść odpowiedzialność

Karol Nawrocki nawiązał też do słów o przebaczeniu wypowiedzianych po ataku przez jednego z rannych kapłanów, ks. Adriana Mantykiewicza.

„Przebaczenie nie oznacza jednak zgody na zło ani rezygnacji ze sprawiedliwości. Przemoc musi zostać stanowczo potępiona, a sprawca zbrodni zgodnie z prawem ponieść odpowiedzialność. Nikt nie ma prawa odbierać drugiemu człowiekowi życia. Obowiązkiem państwa jest zaś stanowczo reagować na przemoc i zapewniać obywatelom bezpieczeństwo» – napisał prezydent.

Po mszy księża ponieśli trumnę z ciałem ks. Zbojnowicza wokół kościoła. Następnie kondukt udał się na cmentarz w Grzęsce, gdzie kapłan został pochowany w rodzinnym grobie - ceremonia miała charakter prywatny.

Do tragicznych wydarzeń doszło w czwartek rano. 31-letni Ihor M., obywatel Ukrainy, wszedł na teren klasztoru sióstr Benedyktynek w Jarosławiu, z kuchni wziął nóż. Zaatakował pięć osób: czterech mężczyzn oraz kobietę. W wyniku odniesionych ran zginął ksiądz Stanisław.

Dwie poszkodowane osoby w stanie ciężkim przebywają w szpitalu w Jarosławiu. Zgodnie z przekazanymi informacjami ich stan od piątku pozostaje stabilny. Ranna kobieta jest hospitalizowana w Przeworsku.

W sobotę Sąd Rejonowy w Jarosławiu zastosował wobec podejrzanego obywatela Ukrainy środek zapobiegawczy w postaci tymczasowego aresztowania na okres trzech miesięcy. Decyzją sądu areszt będzie wykonywany w warunkach szpitalnych. Z ustaleń biegłych psychiatrów wynika, że u mężczyzny stwierdzono ostre wielopostaciowe zaburzenia psychotyczne, co uniemożliwia przeprowadzenie czynności procesowych i przedstawienie zarzutów.

(PAP)



FOT. DARIUSZ DELMANOWICZ/PAP

Mszy pogrzebowej przewodniczył biskup pomocniczy przemyski Stanisław Jamrozek

eprasa.pl 0185159d6a

0011590801

Pani
Renacie Panas
Pracownikowi Urzędu Miasta Rzeszowa

wyrazy szczerego współczucia
z powodu śmierci

Brata

składa

Prezydent Miasta Rzeszowa
Konrad Fijołek

0011590804

Panu
Andrzejowi Frankiewiczowi
Pracownikowi Urzędu Miasta Rzeszowa

wyrazy szczerego współczucia
z powodu śmierci

Mamy

składa

Prezydent Miasta Rzeszowa
Konrad Fijołek

0011590440

„Nie umiera ten, kto trwa w pamięci żywych”
ks. Jan Twardowski

Małgorzacie Ciepły
oraz Rodzinie

wyrazy szczerego żalu i współczucia
z powodu śmierci

Teścia

składają

Zarząd i Pracownicy
BESTA PB Sp. z o.o. Rzeszów

REKLAMA 0011576056

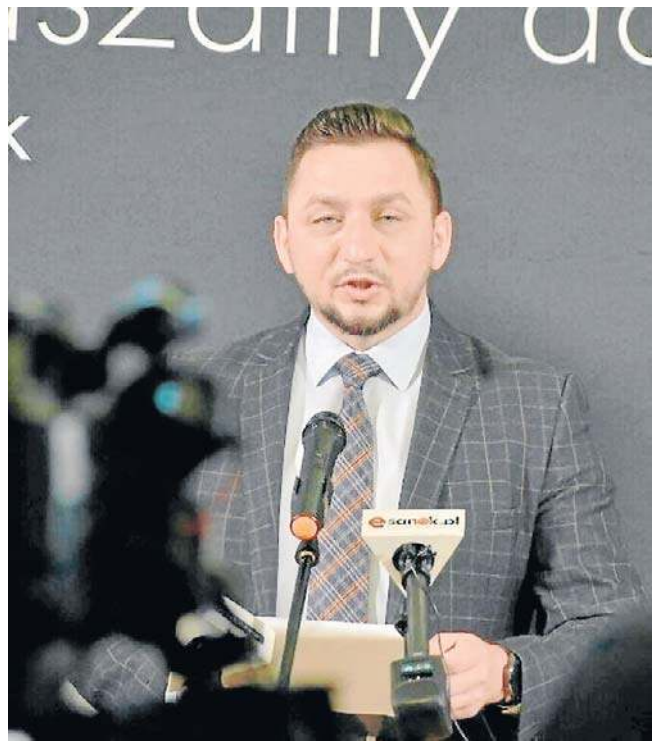


SANOK

15 listopada mieszkańcy zdecydują o przyszłości burmistrza

Najpierw mieszkańcy mieli odwołać radę miasta. Teraz to radni chcą odwołania burmistrza.

Dorota Mękarska


FOT. ARCHIWUM

15 listopada sanoczanie pójdą do urn - zagłosują, czy Tomasz Matuszewski moż nadal być burmistrzem.

W Sanoku konflikt między Tomaszem Matuszewskim a większością radnych wchodzi w kolejną fazę. 15 listopada sanoczanie znowu pójdą do urn. Tym razem stawką będzie stanowisko burmistrza Tomasza Matuszewskiego. Komisarz Wyborczy w Krośnie wydał postanowienie o przeprowadzeniu referendum. Głosowanie odbędzie się 15 listopada. Kampania referendalna potrwa do północy 13 listopada.

Na karcie do głosowania będzie tylko jedno pytanie dotyczące odwołania Tomasza Matuszewskiego przed upływem kadencji. To finał procedury uruchomionej przez Radę Miasta w sierpniu.

Trzy razy bez absolutorium

Powodem rozpoczęcia procedury był kolejny brak absolutorium. Tym razem za 2025 rok, bo Rada Miasta Sanoka już po raz trzeci nie udzieliła burmistrzowi absolutorium i wotum zaufania.

Na sesji 18 sierpnia za uchwałą o przeprowadzeniu referendum zagłosowało 12 radnych, jedna osoba wstrzymała się od głosu, nikt nie był przeciw, a ośmiu radnych nie uczestniczyło w głosowaniu.

Burmistrza ostentacyjnie na sesji nie było. Jego stanowisko odczytał sekretarz miasta Robert Zoszak. Według przedstawionego oświadczenia, Matuszewski uważa inicjatywę za decyzję polityczną i wskazuje m.in. na pozytywną opinię RIO dotyczącą wykonania budżetu. Klub „Łączy nas Sanok” również nie wziął udziału w głosowaniu, argumentując, że wniosek ma podłoże polityczne.

Przewodniczący Rady Miasta Sławomir Miklicz przedstawiał referendum jako konsekwencję kolejnego nieudzielenia absolutorium oraz odpowiedź na oczekiwania części sanoczan.

Rok temu role były odwrotne

Dzisiejsza sytuacja jest o tyle znamienna, że rok wcześniej mieszkańcy Sanoka głosowali nad odwołaniem rady miasta.

Inicjatywa wyszła wówczas od mieszkańców. 8 lipca 2025 roku do Komisarza Wyborczego wpłynęło zawiadomienie o zamiarze przeprowadzenia referendum, a pod koniec sierpnia przekazano wniosek wraz z podpisami poparcia. Komisarz zarządził referendum na 16 listopada 2025 roku. Do urn stawiło się zbyt mało osób, by głosowanie było ważne.

Wynik był przy tym bardzo jednoznaczny wśród tych, którzy zagłosowali: zdecydowana większość uczestników opowiedziała się za odwołaniem rady. Nie wystarczyło to do przekroczenia wymaganego progu frekwencji.

Z jednej wojny w drugą

Wydarzenia ostatnich lat pokazują, jak głęboki jest konflikt między dwoma ośrodkami władzy. Tomasz Matuszewski wygrał wybory na burmistrza w 2024 roku. W drugiej turze pokonał Sławomira Miklicza różnicą zaledwie 172 głosów.

Okazało się jednak, że burmistrz nie ma w Radzie Miasta większości, która pozwalałaby mu swobodnie realizować własną politykę. Od tego czasu między burmistrzem a radnymi narastał spór dotyczący m.in. zadłużenia, realizacji finansów miasta, budżetu i sposobu zarządzania Sanokiem. W ub. roku burmistrz Matuszewski próbował też doprowadzić do odwołania Rady Miasta przez premiera, jednak Ministerstwo Spraw Wewnętrznych i Administracji odrzuciło ten wniosek, uznając, że nie zaistniały ustawowe przesłanki do podjęcia tak radykalnego kroku. ©℗

PRZYSZŁOŚĆ

Dual-Use Hackathon w Jasionce

Barbara Galas

Ponad 70 uczestników z całej Polski bierze udział w Jasionce Dual-Use Hackathonie. Przez 24 godziny zespoły będą opracowują rozwiązania wykorzystujące technologie dronowe i systemy bezzałogowe w bezpieczeństwie publicznym, ochronie ludności i zarządzaniu kryzysowym.

Wraz z rozpoczęciem wydarzenia Podkarpackie Centrum Innowacji uruchomiło także PCI Drone Lab.

Uczestnicy hackathonu pracują nad koncepcjami usług, procedur, narzędzi, dashboardów, modeli decyzyjnych i demonstratorów. Rozwiązania mają znaleźć zastosowanie m.in. podczas powodzi, pożarów, awarii infrastruktury, poszukiwania zaginionych, skażeń czy blokad dróg ewakuacyjnych.

Na trzy najlepsze projekty przeznaczono łącznie 20 tys. zł. Zwycięzca otrzyma 10 tys. zł, zdobywca drugiego miejsca 6 tys. zł, a trzeciego - 4 tys. zł. Partnerami wydarzenia są EFA GROUP i Klaster Systemów Bezzałogowych, a partnerem merytorycznym Politechnika Rzeszowska.

- Technologie bezzałogowe rozwijają się niezwykle szybko, ale najważniejsze jest to, aby wraz z nimi rozwijały się kompetencje. Chcemy, żeby młodzi konstruktorzy, programiści i inżynierowie mogli tutaj eksperymentować, budować własne rozwiązania i zdobywać doświadczenie - powiedział Władysław Ortyl, marszałek województwa podkarpackiego.

PCI Drone Lab powstaje w ramach ProtoLab i ma być przestrzenią dla osób zainteresowanych technologiami bezzałogowymi - od początkujących po zaawansowanych konstruktorów.

eprasa.pl 0185159d6a

MATERIAŁ INFORMACYJNY PGE 0011584196

Ciepło przyszłości powstaje już dziś. PGE zmienia oblicze miejskiego ciepłownictwa

Transformacja energetyczna ma być korzystna dla środowiska i dla ludzi. I być widoczna w życiu codziennym – w miejskich sieciach ciepłowniczych, które zimą ogrzewają mieszkania, szkoły, szpitale i biura, a przez cały rok dostarczają ciepłą wodę. Dlatego jednym z ważnych elementów zmian zachodzących w Grupie PGE jest modernizacja źródeł ciepła i stopniowe odchodzenie od węgla.



To, jak różne mogą być technologie wykorzystywane w tym procesie, dobrze pokazują dwie inwestycje, które PGE Energia Ciepła zaprezentowała podczas wydarzeń zorganizowanych 24 i 25 września w Krakowie i Rzeszowie. W Krakowie rozpoczął się kolejny etap budowy nowego gazowego źródła kogeneracyjnego. W Rzeszowie do eksploatacji oddano drugą linię instalacji termicznego przetwarzania z odzyskiem energii. Oba projekty odpowiadają na inne potrzeby, ale łączy je ten sam kierunek: unowocześnianie ciepłownictwa przy jednoczesnym zachowaniu bezpieczeństwa dostaw.

Kraków buduje nowe źródło ciepła

24 września na terenie Elektrociepłowni Kraków wmurowano kamień węgielny pod budowę nowego gazowego źródła kogeneracyjnego. W uroczystości uczestniczyli m.in. pełniący funkcję Prezydenta Krakowa Stanisław Kracik oraz Minister Energii Miłosz Motyka. Wydarzenie było inauguracją pierwszego etapu inwestycji, która ma zmienić sposób wytwarzania ciepła w jednym z największych miejskich systemów ciepłowniczych w Polsce, który dostarcza ciepło do ponad 7 tys. budynków – w Krakowie, Skawinie i Zielonkach.

W pierwszym etapie w krakowskim oddziale PGE Energia Ciepła powstanie 10 silników gazowych, pracujących w dwóch zespołach. Ich łączna moc wyniesie około 100 MWe elektrycznych i około 100 MWt cieplnych. Nowa instalacja ma pokrywać około 20% zapotrzebowania miejskiego systemu ciepłowniczego Krakowa. Wartość inwestycji to 886 mln zł netto, a za jej realizację odpowiada konsorcjum polskich firm – Unibep S.A. i SBB Energy S.A. Ponad 550 mln zł netto z wartości kontraktu ma trafić do polskich wykonawców.

Po planowanym na 2028 rok rozpoczęciu eksploatacji pierwszego etapu inwestycji zużycie węgla w zakładzie ma spaść o około 28%, czyli o ponad 200 tys. ton rocznie. To nie oznacza zakończenia procesu transformacji. Plany dla Elektrociepłowni Kraków zakładają dalszą rozbudowę źródeł gazowych, a także wykorzystanie kotłów gazowych i elektrodowych, pomp ciepła oraz magazynu ciepła. Cały program inwestycyjny dla Krakowa do 2034 roku ma przekroczyć 2,9 mld zł.

– Już dziś nasza krakowska elektrociepłownia jest największym producentem ciepła i energii elektrycznej dla miasta, wytwarzając blisko 70% ciepła sieciowego dostarczanego Krakowianom. Skala naszej odpowiedzialności za bezpieczeństwo dostaw jest tutaj znacząca, dlatego nie spoczywamy na laurach. Inwestycja, którą dziś inaugurujemy w stolicy Małopolski, jest warta 886 mln zł. Będzie ją realizować konsorcjum polskich firm, a w szczytowym okresie zatrudnienie znajdzie tu blisko 450 osób. To pokazuje, jak odpowiedzialne podejście do inwestycji przekłada się zarówno na korzyści dla lokalnych społeczności, jak i dla polskiej gospodarki – podkreśla Dariusz Lubera, Prezes Zarządu PGE Polskiej Grupy Energetycznej.

Według szacunków PGE emisja dwutlenku węgla z krakowskiej elektrociepłowni w 2035 roku będzie o ponad 60% niższa niż w roku 2021. Gazowa kogeneracja ma przy tym nie tylko ograniczać wykorzystanie węgla, lecz także zapewniać elastyczność pracy źródeł, aby zapewniać mieszkańcom stabilne dostawy ciepła.

Rzeszów pokazuje inną stronę transformacji

Dzień później, 25 września, uwaga PGE Energia Ciepła przeniosła się do Rzeszowa. Tam oddano do eksploatacji drugą linię technologiczną Instalacji Termicznego Przetwarzania z Odzyskiem Energii, czyli ITPOE. To inwestycja, w której transformacja ciepłownictwa łączy się bezpośrednio z zagospodarowaniem odpadów. Do instalacji trafiają odpady komunalne, których nie można już poddać recyklingowi. W procesie termicznego przetwarzania odzyskiwana jest z nich energia, która następnie wykorzystywana jest do produkcji ciepła dla miejskiej sieci ciepłowniczej oraz energii elektrycznej.

Druga linia (pierwsza działa od 2018 r.) kosztowała ponad 362 mln zł netto i zwiększyła roczne możliwości przetwarzania odpadów ze 100 do 180 tys. ton. Udało się zbudować ją w istniejącym obiekcie, wykorzystując wcześniej przygotowaną infrastrukturę.

Nowa linia ma 7,6 MW mocy elektrycznej i 16,8 MW mocy cieplnej. Dodatkowo zastosowany układ odzysku ciepła z kondensacji spalin zapewnia co najmniej 3,46 MW mocy cieplnej.

Znaczenie instalacji dobrze pokazuje skala odbiorców ciepła. Elektrociepłownia Rzeszów zaspokaja potrzeby cieplne około 65% mieszkańców miasta. Poza sezonem grzewczym ciepło odzyskiwane z odpadów wystarcza natomiast do pokrycia zapotrzebowania miasta na ciepłą wodę.

Odpady źródłem energii

ITPOE pokazuje, że modernizacja ciepłownictwa nie musi oznaczać wyłącznie zastępowania jednego paliwa innym. W przypadku Rzeszowa ważnym elementem jest wykorzystanie strumienia odpadów, który pozostaje po procesach segregacji i recyklingu.

Pierwsza linia instalacji w ciągu pierwszych pięciu lat pracy przetworzyła blisko 400 tys. ton odpadów. W tym czasie odzyskano ponad 4 tys. ton złomu żelaznego oraz ponad 400 ton złomu kolorowego. Rozbudowa instalacji zwiększa możliwości zagospodarowania odpadów, które nie mogą zostać ponownie wykorzystane w procesach recyklingu, ograniczając tym samym potrzebę ich składowania.

Technologia wiąże się również z rygorystycznymi wymaganiami dotyczącymi emisji. W przypadku ITPOE dopuszczalny poziom emisji pyłu jest dwudziestokrotnie niższy niż w przypadku kotłów węglowych, a limit emisji tlenków siarki wynosi 30 mg/m³, podczas gdy dla kotłów węglowych wskazano poziom 1100 mg/m³.

– Rozbudowa instalacji ITPOE jest przykładem unowocześniania polskiego ciepłownictwa, zwiększenie mocy przerobowych instalacji umożliwi zagospodarowanie większego wolumenu odpadów, które po procesach segregacji i recyklingu nie mogą zostać ponownie wykorzystane. Ograniczy to konieczność ich składowania – przetworzone do dzisiaj odpady utworzyłyby pryzmę o wysokości 15 metrów i powierzchni 4 boisk piłkarskich. Wszystko to wspiera realizację celów gospodarki o obiegu zamkniętym oraz wymagań środowiskowych stawianych samorządom i przedsiębiorstwom odpadowym. Rozbudowana instalacja zwiększy również niezależność regionu od zewnętrznych instalacji przetwarzania odpadów, poprawiając bezpieczeństwo i stabilność lokalnego systemu gospodarowania odpadami – mówi Mariusz Michałek, Wiceprezes Zarządu PGE Energia Ciepła.

Gryfino: nowe źródło po zakończeniu pracy starych jednostek

Kolejnym przykładem zmian w miejskim ciepłownictwie jest Gryfino. Tam transformacja jest bezpośrednio związana z zakończeniem produkcji ciepła przez dotychczasowe jednostki węglowe Elektrowni Dolna Odra. PGE przygotowała dla miasta nowe źródło ciepła – gazową ciepłownię o mocy 28 MWt w Nowym Czarnowie, wyposażoną w trzy wodne kotły gazowe. Inwestycja już zabezpiecza dostawy ciepła oraz ciepłej wody użytkowej dla mieszkańców po wycofaniu starych bloków.

Kraków, Rzeszów i Gryfino pokazują trzy różne elementy tej samej zmiany. W jednym miejscu stary sposób wytwarzania ciepła jest stopniowo zastępowany przez gazową kogenerację. W drugim odpady nienadające się do recyklingu stają się źródłem energii elektrycznej i ciepła. W trzecim nowe gazowe źródło przejmuje funkcję dotychczasowego systemu opartego na jednostkach węglowych. Tak rozumiana transformacja wymaga jednocześnie inwestycji w nowe technologie, modernizacji istniejącej infrastruktury i odpowiedniego planowania. Nie chodzi bowiem o samą zmianę paliwa. System ciepłowniczy musi nadal działać wtedy, gdy mieszkańcy najbardziej go potrzebują.

PGE Energia Ciepła w latach 2018-2024 przeznaczyła na inwestycje dekarbonizacyjne około 3,6 mld zł. Spółka zakłada odejście od węgla w procesach wytwórczych do 2030 roku.



eprasa.pl 0185159d6a

WSTRZĄSAJĄCE

Mężczyzna bił i kopał konie. Gmina odebrała mu zwierzęta

To drastyczne nagranie przesłała do naszej redakcji internautka, która chce pozostać anonimowa.

Łukasz Solski

Zarejestrowała w Kuńkowcach sytuację, podczas której mężczyzna miał znęcać się nad końmi. Na nagraniu widać, jak bije jedno ze zwierząt pięścią w głowę, a następnie kopie je w okolice przyrodzenia. Podobnie potraktował drugiego konia

Do tej sytuacji miało dojść na jednej z posesji w Kuńkowcach. Na nagraniu widać dwa konie połączone uprzężą z wozem lub bryczką. W pobliżu znajdują się również inne osoby.

Zarejestrowana sytuacja wskazuje, że konie miały ciągnąć zaprzęg. Zwierzęta w pewnym momencie zatrzymały się i nie chciały ruszyć dalej.



FOT. INTERNAUTKA

Dwa konie widoczne na kadrze z filmu, zostały odebrane właścicielowi - poinformowała Gmina Przemyśl

Mężczyzna próbował zmusić je do dalszego ruchu. Na nagraniu widać, jak podchodzi do jednego z koni i uderza go pięścią w głowę. Chwilę później mężczyzna kopie zwierzę w okolice przyrodzenia. Na nagraniu widać również drugiego konia, wobec którego mężczyzna miał zastosować podobne zachowanie.

- W związku z opublikowanym w internecie nagraniem dotyczącym niewłaściwego traktowania koni w miejscowości Kuńkowce, na terenie gminy Przemyśl, informuję, że niezwłocznie po powzięciu informacji o zdarzeniu podjęte zostały działania mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa zwierzętom oraz zabezpieczenie ich dobrostanu. Dwa konie widoczne na nagraniu, na podstawie wydanej decyzji administracyjnej, zostały odebrane właścicielowi - taki komunikat pojawił się w mediach społecznościowych Gminy Przemyśl.

W komunikacie dodano, że w czynnościach związanych z odbiorem zwierząt uczestniczyli funkcjonariusze Komendy Miejskiej Policji w Przemyślu oraz Powiatowy Lekarz Weterynarii, a odebrane zwierzęta objęte zostały należytą opieką i umieszczone w bezpiecznym miejscu.

Jak podaje Urząd Gminy, odebrane właścicielowi mają zostać także pozostałe konie.

KRÓTKO

Paragraf

Próbował włamać się do księgarni

Dzielnicowi Komendy Miejskiej Policji w Tarnobrzegu, podczas obchodu zauważyli mężczyznę, który stał przy drzwiach wejściowych do księgarni. Jego zachowanie wzbudziło podejrzenia funkcjonariuszy i postanowili sprawdzić, co robi w tym miejscu. Kiedy podeszli policjanci, mężczyzna zaczął uciekać. Odrzucił metalowy pręt, który trzymał w rękach.

Dzielnicowi ruszyli za nim. Mimo, że mężczyźnie udało się uciec, funkcjonariusze dokładnie zapamiętali jego rysopis i przekazali go innym patrolom pełniącym służbę na terenie miasta.

Wkrótce, policjanci wydziału prewencji zauważyli mężczyznę odpowiadającego temu rysopisowi. Ten, widząc mundurowych, wbiegł do klatki schodowej bloku. Policjanci ustalili, w którym z mieszkań może przebywać i tam go zatrzymali. 43-letni mieszkaniec Tarnobrzega przyznał, że próbował dostać się do wnętrza księgarni.

Ma zarzut usiłowania kradzieży z włamaniem. Za to przestępstwo grozi kara od roku do 10 lat pozbawienia wolności. Jak ustalili funkcjonariusze, mężczyzna działał w warunkach recydywy. **jer**

REKLAMA 0011587679



Organizator

Partner

Partner Lokalny

eprasa.pl 0185159d6a

INTERWENIUJEMY

Po skargach mieszkańców ruszył remont kładki nad Przyrwą w Rzeszowie

Wojciech Tatara

Zniszczone deski, ślady korozji na barierkach i obawy o bezpieczeństwo pieszych. Tak wyglądała sytuacja na kładce nad rzeką Przyrwą przy ul. Zajęczej na rzeszowskiej Baranówce.



FOT. KRZYSZTOF KAPICA

Remont kładki na Przyrwie rozpoczął się od pomalowania barierek. Wymienione mają zostać wkrótce również spróchniałe deski.

Stan kładki od dłuższego czasu budzi niepokój mieszkańców. Jak podkreślała Czytelniczka Nowin, drewniane elementy pomostu są spróchniałe, miejscami popękane.

- Z kładki każdego dnia korzystają dziesiątki osób. Drewniane deski pękają i ruszają się pod nogami. Niektóre są w takim stanie, że drewno można kruszyć w rękach. Czy trzeba czekać, aż dojdzie do poważnego wypadku, żeby problem został potraktowany poważnie - pytała mieszkanka Baranówki.

Problem istnieje od wielu tygodni. Stan przeprawy wielokrotnie zgłaszano za pomocą aplikacji „Rzeszów To My". Takie zgłoszenia wpływały między innymi od pobliskiego Niepublicznego Przedszkola Pinokio. Dotychczas naprawy polegały głównie na wymianie pojedynczych najbardziej zniszczonych desek. Zdaniem mieszkańców okolicznych domów i bloków nie rozwiązywało to jednak problemu w sposób kompleksowy.

Po otrzymaniu sygnału od Czytelniczki zwróciliśmy się z pytaniami do Urzędu Miasta. Jak zapewnia Artur Gernand z Kancelarii Prezydenta Miasta Rzeszowa, obiekt jest na bieżąco monitorowany przez służby miejskie oraz mieszkańców.

- Kładka nie jest w fatalnym stanie. Miejski Zarząd Dróg często kontroluje jej stan, a mieszkańcy zgłaszają konieczne naprawy za pomocą aplikacji „Rzeszów To My". Te zgłoszenia są sukcesywnie realizowane. Nie będzie budowana całkowicie nowa kładka, ponieważ elementy metalowe są dobre. Przeprowadzona zostanie natomiast wymiana części desek tworzących pomost. Są zamówione i będą montowane przez wykonawcę. Poprawione zostaną również dojścia do kładki — informuje Gernand.

Prace zostały rozpoczęte. Trwa remont nawierzchni, a najbardziej zużyte elementy są sukcesywnie wymieniane. Pomalowana została również barierka.

Choć miasto przekonuje, że kładka była regularnie kontrolowana, dopiero kolejne zgłoszenia mieszkańców i interwencja „Nowin" przyspieszyły działania. Dzięki rozpoczętym pracom korzystanie z ważnego ciągu pieszego prowadzącego przez Przyrwę ma być bezpieczniejsze dla wszystkich użytkowników. ©℗

KRÓTKO

Rzeszów

„Badanie wody" i 50 tys. zł. Seniorka padła ofiarą oszustki

67-letnia mieszkanka Rzeszowa wpuściła do mieszkania kobietę, która przedstawiła się jako pracownica spółdzielni mieszkaniowej. Nieznajoma powiedziała, że chce sprawdzić jakość wody.
Kobieta weszła do kuchni i poprosiła seniorkę o napełnienie zlewu, a następnie o spuszczenie wody. Cała wizyta trwała około pięciu minut. Po wszystkim nieznajoma wyszła z mieszkania.
Dopiero kilka dni później 67-latka zauważyła, że z domu zniknęło 50 tys. zł. Pieniądze nie były specjalnie ukryte, ale – jak twierdzi seniorka – wiedziała o nich wyłącznie ona. Podejrzewa, że do kradzieży doszło podczas krótkiej wizyty kobiety.
Policjanci apelują o ostrożność wobec osób podających się za pracowników spółdzielni, administracji czy innych instytucji. Przed wpuszczeniem nieznajomego warto telefonicznie potwierdzić w administracji, czy rzeczywiście został skierowany do naszego mieszkania.
W przypadku podejrzenia oszustwa lub kradzieży należy jak najszybciej powiadomić policję, dzwoniąc pod numer 112. **mz**

BIESZCZADY

Ogień zniszczył wnętrze Kapliczki Szczęśliwego Powrotu w Polankach

Dorota Mękarska

Kapliczka Szczęśliwego Powrotu w Polankach ocalała, ale jej wnętrze strawił ogień. Nadpalone figury, zwęglone obrazy, popiół i osmolone ściany – taki widok można zobaczyć dzisiaj w słynnej Kibakowej kapliczce, przy której zatrzymują się podróżujący drogą między Bukiem a Terką, prosząc o szczęśliwy powrót.

Przez dziesięciolecia zatrzymywali się tutaj mieszkańcy Bieszczadów, turyści, pielgrzymi i kierowcy. Teraz jedna z najbardziej rozpoznawalnych bieszczadzkich kapliczek została nadpalona przez ogień. Prawdopodobnie 26 października br., wnętrze zajęło się od jednej ze świec lub lampionów.

Kibakowa kapliczka w Polankach, znana powszechnie jako Kapliczka Szczęśliwego Powrotu, jest jednym z tych miejsc, których w Bieszczadach właściwie nie trzeba było nikomu wskazywać. Stoi samotnie przy drodze pomiędzy Bukiem a Terką, na wysokiej skarpie nad Solinką.

Kapliczka nad urwiskiem

Kapliczka znajdowała się na terenie dawnej wsi Polanki, w miejscu, gdzie droga biegnie niemal nad samym urwiskiem. To właśnie niezwykłe położenie od początku było częścią historii tego miejsca.

Nie wiadomo dokładnie, kiedy kapliczka powstała. Związanych jest z nią kilka przekazów. Najbardziej znany mówi o wydarzeniu z 1896 roku. Dziedzic Michał Krajewski miał wracać z Cisnej razem z woźnicą. W pobliżu urwiska konie nagle się spłoszyły i pociągnęły bryczkę w przepaść. Pojazd roztrzaskał się, konie zginęły, ale obaj mężczyźni przeżyli. Krajewski miał wówczas przyrzec, że w miejscu cudownego ocalenia postawi kapliczkę.

Jest też druga, starsza wersja historii. Według niej w 1848 roku woźnica Kibak jechał wozem zaprzężonym w woły z Jaworca do Polanek. Na wąskim odcinku drogi miał spotkać oddziały rosyjskie maszerujące w kierunku Węgier. Żołnierze mieli przesunąć jego zaprzęg w stronę krawędzi urwiska. Wóz wraz z wołami runął w dół, ale Kibak przeżył. To właśnie od jego nazwiska pochodzi określenie „Kibakowa kapliczka".

Legendy legendami, ale gmina Solina zalicza kapliczkę do obiektów powstałych w XIX wieku.

Modlitwy o szczęśliwy powrót

Niezależnie od tego, która z opowieści jest bliższa prawdy, przez lata miejsce żyło własnym życiem. Ludzie zostawiali tam różańce, kartki z prośbami i podziękowaniami, zapalali świece. Przyjeżdżający w Bieszczady zatrzymywali się, by pomodlić się o bezpieczną drogę i szczęśliwy powrót.

Po wysiedleniu mieszkańców Polanek pamięć o kapliczce nie zginęła. Przeciwnie, stała się jednym z najbardziej rozpoznawalnych punktów przy drodze przez dolinę Solinki. W kapliczce znajdowała się kopia ikony Matki Boskiej Łopieńskiej oraz wiersz Wiesławy Kwinto-Koczan „Kapliczka Szczęśliwego Powrotu".

Paradoksalnie wśród lokalnych przekazów dotyczących kapliczki znajduje się także historia o jej wcześniejszym spaleniu.



FOT.FOT. MIROSŁAW PIELA

Spalone wnętrze Kapliczki Szczęśliwego Powrotu w Polankach

Według jednej z legend, podczas burzy pielgrzymujący do Łopienki ludzie mieli zobaczyć samotnego wędrowca modlącego się przed kapliczką. W bieszczadzką kapliczkę uderzył piorun. Mężczyźnie nic się nie stało, ale drewniana budowla spłonęła. Ocalały miał następnie zobowiązać się do jej odbudowy. Od tego wydarzenia miała jeszcze mocniej utrwalić się nazwa Kapliczki Szczęśliwego Powrotu. ©℗



FOT.FOT. MIROSŁAW PIELA

Kapliczka na szczęście ocalała, ale jej wnętrze strawił gień

eprasa.pl 0185159d6a

BEZPIECZEŃSTWO

Generał wsiadł na quada i sprawdził sytuację na granicy państwowej. Przejechał 520 km

520 km wzdłuż podkarpackiego odcinka granicy z Ukrainą i Słowacją oraz drogi dojazdowe. Taką trasę na quadzie pokonał komendant Bieszczadzkiego Oddziału Straży Granicznej gen. bryg. SG Tomasz Zybiński.

Norbert Ziętal

Różnej maści oficjele na przejściach granicznych to żadna nowość. Znacznie rzadziej pojawiają się na „zielonej" granicy, czyli tej w terenie. Powód? Wygodne limuzyny nie wszędzie dojadą. A nawet jak dotrą, to zazwyczaj na kilkanaście minut, aby można było zrobić szybką serię zdjęć.

Osobista weryfikacja

Tymczasem komendant BiOSG wsiadł na quada i osobiście objechał cały podkarpackim odcinek zielonej granicy z Ukrainą i Słowacją, przejścia graniczne, a do tego jeszcze tereny leżące tuż przy niej, szczególnie drogi dojazdowe. W jakim celu?

- Roboczy objazd gen. bryg. SG Tomasza Zybińskiego i wizyta na obszarze odpowiedzialności 13 podkarpackich placówek SG, ulokowanych wzdłuż granicy, miały na celu osobistą weryfikację sytuacji w terenie - informuje Bieszczadzki Oddział Straży Granicznej. Podczas nadzoru generał Zybiński rozmawiał z komendantami jednostek oraz patrolami granicznymi. Dyskutowano o wyzwaniach, spostrzeżeniach i warunkach, w jakich mundurowi pełnią służbę graniczną oraz możliwościach jeszcze szybszego reagowania na występujące zdarzenia.



FOT. BIOSG

Generał rozmawiał z komendantami jednostek i patrolami.

Ocena i analiza

- Osobisty nadzór to także okazja do bezpośredniej oceny i analizy sprzętu oraz pojazdów wykorzystywanych w ochronie granicy, szczególnie w kontekście ich lokalizacji, efektywności i możliwości wdrożenia nowych rozwiązań - twierdzi BiOSG.

Generał w wyjątkowy sposób ceni wyszkolenie swoich funkcjonariuszy oraz przywiązuje dużą wagę do sprawności fizycznej. Podczas niemal każdej uroczystości nagradzani są funkcjonariusze-sportowcy, którzy wrócili z sukcesami z zawodów sportowych. W rywalizacji sportowej z innymi oddziałami SG z całej Polski, Bieszczadzki zazwyczaj zajmuje 1. miejsce, dużo rzadziej drugie i kolejne.

Jednak generał wymaga nie tylko od innych, ale również od siebie. Objazd 520 km quadem trudnego terenu jest na to najlepszym dowodem.

Bieszczadzki Oddział SG odpowiada za ochronę 239-km odcinka zewnętrznej granicy Unii Europejskiej z Ukrainą oraz 134-km odcinka granicy wewnętrznej ze Słowacją. Odcinki na południu Podkarpacia, „bieszczadzkie", są zdecydowanie najtrudniejszymi oraz „najdzikszymi" nie tylko w Polsce, ale całej UE. U nas funkcjonariusze zmagają się nie tylko z typowymi trudami ochrony granicy, ale również dziką przyrodą i warunkami atmosferycznymi, które potrafią być bezwzględne dla słabych.

- W realizacji zadań kluczowe są wiedza i doświadczenie mundurowych oraz wyposażenie i elektronika wspierająca działania - twierdzi BiOSG.

HISTORIA

Anna z Działyńskich Potocka uhonorowana pośmiertnie

Sabina Tworek

28 września podczas sesji Sejmiku Województwa Podkarpackiego Władysław Potocki – najstarszy z żyjących potomków śp. hrabiny Anny Potockiej odebrał Odznakę Honorową „Zasłużony dla Województwa Podkarpackiego".

Anna z Działyńskich Potocka była jedną z najbardziej zasłużonych działaczek społecznych drugiej połowy XIX wieku. Filantropka, publicystka, propagatorka lecznictwa i higieny, a przede wszystkim współzałożycielka i współfundatorka uzdrowiska Rymanów-Zdrój, która przez całe życie angażowała się w pomoc potrzebującym i rozwój lokalnych społeczności.

– To wyróżnienie traktujemy nie tylko jako uhonorowanie życia i działalności Anny z Działyńskich Potockiej. Jest ono także świadectwem tego, że jej praca, wartości oraz związki z Rymanowem i Podkarpaciem przetrwały próbę czasu. Traktujemy je jako wyraz szacunku dla naszej rodziny, ale również dla historii tego regionu, ludzi i instytucji związanych z nim przez pokolenia. To także zobowiązanie dla nas i kolejnych pokoleń, aby tę historię poznawać, zachowywać i rozwijać wartości, które pozostawiła nam Anna – powiedział Władysław Potocki, odbierając odznakę.

Społeczniczka

Zadowolenia z odznaczenia hrabiny Potockiej nie kryła również dr inż. Joanna Bril, Wiceprzewodnicząca Sejmiku Województwa Podkarpackiego. – Hrabina była osobą, która bezinteresownie i z wielkim poświęceniem działała na rzecz Podkarpacia. Była wielką społeczniczką. Gdyby nie jej upór i zaangażowanie, dzisiaj prawdopodobnie nie byłoby uzdrowiska w Rymanowie-Zdroju. To ona z dużą determinacją dążyła do znalezienia wód mineralnych, następnie ich przebadania i utworzenia kurortu, w którym bardzo lubię przebywać– mówi Bril.

Anna Potocka angażowała się w rozwój oświaty, opieki społecznej i ochrony zdrowia. Odnowiła wiejską szkołę, w której później sama uczyła, tworzyła miejsca opieki dla osób starszych i chorych, wspierała ochronki i szpitale. W Rymanowie założyła szkółkę rzeźbiarską dla chłopców oraz szkółkę koronkarską dla dziewcząt i kobiet. Propagowała również zielarstwo i nowoczesne, jak na tamte czasy, podejście do higieny i lecznictwa.

Rymanów-Zdrój

Szczególne miejsce w jej działalności zajmował Rymanów-Zdrój. W 1876 roku wraz z mężem Stanisławem Potockim odkryła źródła wód leczniczych, dając początek rozwojowi uzdrowiska. Po śmierci męża sama przejęła ciężar prowadzenia majątku i dalszej rozbudowy Zdroju. Z jej inicjatywy powstawały kolejne obiekty dla kuracjuszy, a także kolonie lecznicze dla dzieci z najuboższych rodzin.

– Liczymy, że ta odznaka pomoże w promocji Rymanowa-Zdroju – mówi Adam Potocki, wnuk Ignacego Potockiego, ostatniego właściciela kurortu, praprawnuk Anny Potockiej.

Stowarzyszenie

O odznaczenie Anny z Działyńskich Potockiej zabiegało również Stowarzyszenie „Nasz Rymanów".


FOT. KROŚNIEŃSKA BIBLIOTEKA CYFROWA

Fotografia Anny z Działyńskich Potockiej z książki „Mój pamiętnik". Kraków: Nakładem Rodziny, 1927.

– Długo staraliśmy się o należyte uhonorowanie hrabiny, która jest naszą patronką. Chcemy, aby kolejne pokolenia wiedziały, kim była, jak wiele zrobiła dla innych i jak nowatorskie były jej działania. To postać, z której Podkarpacie może być naprawdę dumne – mówi Czesław Szajna, prezes Stowarzyszenia.

Dziedzictwo

Anna Potocka pozostawiła po sobie także bogaty dorobek publicystyczny. Była autorką ponad 20 publikacji poświęconych m.in. zdrowiu, leczeniu, higienie i problemom społecznym. Podczas I wojny światowej angażowała się w działalność organizacji niosących pomoc ludności i walczących z epidemiami.

Zmarła 2 czerwca 1926 roku, została pochowana na cmentarzu w Rymanowie. Odznaka Honorowa „Zasłużony dla Województwa Podkarpackiego" przyznawana jest osobom i podmiotom, które swoją działalnością zawodową, społeczną lub publiczną w szczególny sposób przyczyniają się do rozwoju Podkarpacia, pomnażania jego dóbr materialnych i kulturalnych oraz promocji regionu. W szczególnie uzasadnionych przypadkach wyróżnienie może zostać przyznane pośmiertnie.

eprasa.pl 0185159d6a

NASZE DOBRE PODKARPACKIE



Rekordowa liczba zgłoszeń potwierdza dynamiczny rozwój Podkarpacia

FOT. ARCHIWUM NOWIN

ORGANIZATOR

nowiny nowiny24.pl
NOWINY24

PARTNER

PODKARPACKIE

PATRONAT HONOROWY

WOJEWODA PODKARPACKI
MARSZAŁEK WOJEWÓDZTWA PODKARPACKIEGO
Konrad Fijołek Prezydent Miasta Rzeszowa
STAROSTA RZESZOWSKI

PATRONAT MEDIALNY

TVP3 RZESZÓW
TVP info
Polskie Radio RZESZÓW

eprasa.pl 0185159d6a

NASZA AKCJA

Nasze Dobre Podkarpackie. Wyróżniamy i nagradzamy to, co najlepsze w naszym regionie



FOT. BARBARA GALAS

Kapituła konkursu „Nasze Dobre Podkarpackie” miała w tym roku niełatwe zadanie. Wysoki poziom zgłoszeń sprawił, że o przyznaniu tytułów decydowały często najdrobniejsze szczegóły



FOT. BARBARA GALAS

Tegoroczna edycja potwierdziła, że na Podkarpaciu nie brakuje jakości, przedsiębiorczości i innowacyjnych pomysłów

Józef Lonczak

22 września, w Hotelu Prezydenckim w Rzeszowie kapituła konkursu dokonała wnikliwej oceny ciekawych i wyróżniających się produktów, usług i inwestycji. Po wielu dyskusjach przyznała wybranym wyrobom, usługom i przedsięwzięciom zaszczytne tytuły Nasze Dobre Podkarpackie – Znak Jakości „Nowin”.

Konkurs Nasze Dobre Podkarpackie od ponad 20 lat promuje najlepsze produkty, usługi i inicjatywy tworzone w naszym regionie, a każda kolejna edycja cieszy się ogromnym zainteresowaniem uczestników i mieszkańców.

Przez lata wydarzenie zyskało renomę i stało się jednym z najważniejszych przedsięwzięć wyróżniających przedsiębiorczość, innowacyjność oraz aktywność społeczną na Podkarpaciu. Jego celem jest docenienie firm, samorządów, instytucji oraz organizacji, które swoją działalnością przyczyniają się do rozwoju regionu i budowania jego pozytywnego wizerunku.

Konkurs pokazuje, jak wiele wartościowych produktów, usług i inicjatyw powstaje na Podkarpaciu, często zdobywając uznanie także poza granicami województwa.

Tegoroczna edycja po raz kolejny potwierdziła, że w regionie nie brakuje pomysłów, jakości i ludzi, którzy z pasją realizują ambitne projekty.

Wysoki poziom i trudne decyzje. Tak wybierano laureatów konkursu

Spośród zgłoszonych produktów kapituła konkursu nominowała do tegorocznej edycji 33 wyroby i usługi. Natomiast o zaszczytne tytuły ubiegały się 32 firmy. Jedna z nich zgłosiła dwa rodzaje wędlin, które pod względem smaku konkurowały ze sobą.

Poziom tegorocznej edycji był wysoki i kapituła miała wiele dylematów, które produkty, usługi i przedsięwzięcia nagrodzić. Wszystkie były znakomite. Właściwie już po prezentacji zalet i charakterystyki nominowanych produktów, usług i przedsięwzięć zdobyły one uznanie kapituły, a wcześniej także mieszkańców regionu, którzy je kupują lub z nich korzystają.

Dlatego wybór kapituły był trudny. Dopiero po wielu dyskusjach zdecydowano o przyznaniu zaszczytnych tytułów Nasze Dobre Podkarpackie – Znak Jakości „Nowin”. Tytuły przyznano w kilku kategoriach:

- Edukacja, kultura i rozrywka,
- Zdrowie i uroda,
- Produkty przemysłowe,
- Inwestycje i usługi,
- Produkty spożywcze,
- Pieczywo i wyroby cukiernicze,
- Wędliny.

Coraz więcej powodów do dumy

– Konkurs Nasze Dobre Podkarpackie organizujemy już po raz 23. Tegoroczna edycja cieszyła się rekordową liczbą zgłoszeń, co pokazuje, jak dynamicznie rozwija się Podkarpacie i jak wiele mamy powodów do dumy – podkreślała Urszula Sobol, redaktor naczelna „Nowin” i przewodnicząca kapituły konkursu Nasze Dobre Podkarpackie.

I dodała, że warto wspierać lokalnych producentów i korzystać z ich oferty, bo tworzą wyroby najwyższej jakości. – Równie wysoki poziom reprezentują świadczone przez nich usługi. Tegoroczne zgłoszenia po raz kolejny udowodniły, że na Podkarpaciu nie brakuje innowacyjnych pomysłów, przedsiębiorczości i produktów, którymi możemy się śmiało chwalić w całym kraju – mówiła redaktor naczelna „Nowin”.

Partnerem projektu jest Województwo Podkarpackie.

©℗



FOT. BARBARA GALAS

Wysoki poziom zgłoszeń sprawił, że nad wyborem laureatów konkursu dyskutowano bardzo długo



FOT. BARBARA GALAS

Jury konkursu degustowało zgłoszone produkty, oceniając ich smak, jakość i wyjątkowy charakter

● Już dziś, 30 września, podczas uroczystej gali w Hotelu Prezydenckim poznamy laureatów konkursu Nasze Dobre Podkarpackie. Pełną relację z wydarzenia będzie można znaleźć jeszcze dziś na portalu Nowiny24.pl, a jutro także w papierowym wydaniu „Nowin”.

eprasa.pl 0185159d6a

WĘDLINY

Kabanosy z dzika z zakładu CIAK – to smak natury zamknięty w wyjątkowej formie

Materiał informacyjny

Są smaki, które po prostu dobrze znamy. Smaki dzieciństwa, rodzinnych spotkań i polskiej tradycji. To właśnie z takich wartości wywodzi się Zakład Tradycyjnych Wyrobów CIAK.

Ta coraz bardziej znana i rozwijająca się firma podkarpacka została założona w 2016 roku przez Mariusza Ciaka i jego synów. Od samego początku jest miejscem, w którym pasja do dobrego jedzenia spotyka się z doświadczeniem, rodzinną tradycją i szacunkiem do prawdziwego rzemiosła.



FOT. MATERIAŁY UCZESTNIKA KONKURSU

W firmie Ciak prawdziwe wędliny zaczynają się od dobrego mięsa

Dobra wędlina nie potrzebuje kompromisów

– Tworzymy nasze wyroby z przekonaniem, że dobra wędlina nie potrzebuje kompromisów – potrzebuje natomiast jakości, czasu, odpowiednich receptur i serca włożonego w jej przygotowanie. Dlatego każdego dnia dbamy o to, aby produkty, które trafiają na polskie stoły, wyróżniały się smakiem, aromatem i starannością wykonania – zapewnia Mariusz Ciak.

– Czerpiemy z tradycyjnych metod przygotowywania wędlin, korzystamy ze sprawdzonych receptur i przykładamy szczególną wagę do każdego etapu produkcji. Wierzymy, że najlepsze receptury to te, które mają swoją historię – dodaje założyciel firmy.

Kabanosy z dzika – nie tylko na przekąskę

Jednym z wyjątkowych produktów firmy są kabanosy z dzika. Jest to propozycja dla osób, które poszukują niecodziennego smaku i cenią produkty o wyrazistym charakterze.

Jak one powstają? – Sięgamy po wysokiej jakości mięso z dzika, które łączymy z naszym doświadczeniem, pasją oraz dbałością o każdy etap produkcji. Do tego dodajemy starannie dobrane przyprawy i tradycyjny sposób przygotowania pozwalają wydobyć z mięsa jego naturalny, głęboki smak – tłumaczy Mariusz Ciak.

Kabanosy z dzika świetnie sprawdzą się jako przekąska podczas rodzinnych spotkań, wyjazdów i wspólnych biesiad. Mogą być również elementem tradycyjnej deski wędlin czy wyjątkowym dodatkiem do codziennego menu. To propozycja dla tych, którzy lubią odkrywać dobrze znane polskie smaki w nieco innej odsłonie.

Od naszej rodziny – dla waszych rodzin

Mariusz Ciak i jego synowie podkreślają, że rodzinna masarnia to dla nich coś więcej niż miejsce pracy.

– To nasza codzienna praca, pasja i dziedzictwo, które chcemy przekazywać dalej. Wierzymy, że kiedy za produktem stoją konkretni ludzie, ich doświadczenie i zaangażowanie, można poczuć różnicę – zgodnie wyjaśniają.

Dlatego dbają o każdy szczegół – od wyboru odpowiedniego surowca, poprzez jego przygotowanie i przyprawianie, aż po finalny produkt, który może znaleźć się na rodzinnym stole.

– Wierzymy, że prawdziwa wędlina zaczyna się od dobrego mięsa, ale jej wyjątkowy smak powstaje dzięki starannie dobranym surowcom oraz doświadczonym ludziom.

Założyciele Zakładu Tradycyjnych Wyrobów CIAK są przekonani, że najlepsze smaki powstają wtedy, gdy doświadczenie łączy się z pasją i troską o jakość. Kabanosy z dzika są właśnie takim smakiem – inspirowanym naturą, polską tradycją i rodzinnym podejściem do rzemiosła.

Kabanosy z dzika to smak dla tych, którzy szukają na stole czegoś wyjątkowego, ale jednocześnie bliskiego polskiej tradycji i domowym spotkaniom.

PIECZYWO

Chleb żytni ze śliwką – smak Podkarpacia w jednym bochenku - dzięki Piekarni Zamojskiej

Materiał informacyjny

Piekarnia Zamojska to jedna z tych rzemieślniczych piekarni na Podkarpaciu, które pozostają wierne tradycyjnym recepturom i sprawdzonym metodom wypieku. Od 1995 r. jej pieczywo trafia na stoły mieszkańców Rzeszowa i całego regionu. Właściciele stawiają na naturalne składniki i sprawdzone receptury, szukając jednocześnie nowych smaków.

W Piekarni Zamojskiej chleb wypieka się wyłącznie na naturalnym zakwasie. Wyjątkowy smak jej bułek to zasługa wypieku na tradycyjnym piecu typu „Anglik". To samo przywiązanie do tradycji towarzyszy produkcji drożdżówek i pączków.

– Nasz cel to pozostanie przy naturalnych, tradycyjnych wypiekach, ale jednocześnie szukamy nowych smaków i połączeń – podkreślają właściciele Piekarni Zamojskiej.

Inwestują oni w nowe technologie i są dumni z 30-osobowej załogi: – Piekarnia nie zaspokoiłaby potrzeb klientów, gdyby nie nasi pracownicy. To oni swoją wiedzą, zaangażowaniem, umiejętnościami, doświadczeniem, a przede wszystkim sercem tworzą piekarnię. Są naszym największym kapitałem – podkreślają właściciele.

Tradycja i lokalny smak

Piekarnia Zamojska rozwija ofertę o oryginalne wyroby piekarnicze. Wśród nich jest „Chleb żytni ze śliwką". W Piekarni Zamojskiej wierzą, że najlepsze przepisy powstają tam, gdzie tradycja spotyka się z lokalnymi smakami. Chleb żytni ze śliwką łączy rzemieślniczy wypiek na naturalnym zakwasie z owocem mocno zakorzenionym w kulinarnej tradycji naszego regionu.

Bazę chleba stanowi w 80 proc. mąka żytnia, a w 20 proc. mąka pszenna. Ta proporcja pozwala uzyskać zwartą, wilgotną i sprężystą strukturę miękiszu i charakterystyczną chrupiącą skórkę tego wypieku. Do jego wyrobu dodawane są suszone śliwki. Podczas długiego, powolnego wyrastania na zakwasie oddają one swoją naturalną słodycz i lekko korzenny aromat.

Dzięki temu ten chleb ma wyrazisty, ale dobrze zbalansowany smak – nie jest zbyt słodki, natomiast owocowa nuta dobrze komponuje się z lekką kwaskowością żyta.

Chleb bez polepszaczy i sztucznych dodatków

Śliwka od pokoleń zajmuje ważne miejsce w polskiej kuchni – pojawia się w powidłach, domowych wypiekach i przetworach. Jej połączenie z żytnim chlebem na zakwasie daje produkt nawiązujący do lokalnej tradycji i odpowiadający na oczekiwania konsumentów.

Chleb wypiekany jest tradycyjnie, bez polepszaczy i sztucznych dodatków. Długi czas fermentacji na naturalnym zakwasie odpowiada za charakterystyczny smak pieczywa, jego aromat i dłuższą świeżość.

„Chleb żytni ze śliwką" z Piekarni Zamojskiej jest dobrą propozycją dla osób, które poszukują czegoś więcej niż zwykłego pieczywa. Doskonale komponuje się m.in. z serami dojrzewającymi, pastą jajeczną czy miodem, ale może być też samodzielną przekąską. A korzenno-owocowy charakter sprawia, że dobrze odnajduje się zarówno zarówno na śniadaniowym stole, jak i podczas rodzinnych spotkań.



FOT. MATERIAŁY UCZESTNIKA KONKURSU

„Chleb żytni ze śliwką" to dobry smak, zapach i tradycja naszego regionu

Podkarpacki charakter

Piekarnia Zamojska od blisko trzech dekad z powodzeniem łączy rzemieślnicze receptury z dbałością o jakość surowców – od mąki po dodatki. Jej pieczywo trafia do sklepów i sieci sprzedaży detalicznej w Rzeszowie oraz licznych placówek handlowych na terenie Podkarpacia.

Bo „Chleb żytni ze śliwką" to nie tylko dobry codzienny produkt. To także smak, zapach i tradycja regionu, z którego pochodzi.

eprasa.pl 0185159d6a

PRODUKTY SPOŻYWCZE

Iwoniczanka – woda źródlana z Podkarpacia w szklanych butelkach zwrotnych

Materiał informacyjny

„Wodę źródlaną Iwoniczanka w szklanych butelkach zwrotnych" zgłosiła do konkursu NDP firma Iwoniczanka Sp. z o.o. Producent od 25 lat dostarcza ją w szklanych butelkach zwrotnych. Firma rozwija własny system sprzedaży bezpośredniej door to door, dzięki czemu woda trafia do domów, firm i instytucji w ośmiu województwach.



IWONICZANKA SP. Z O.O.

Woda źródlana Iwoniczanka w szklanych butelkach zwrotnych

Woda, ekologia i... butelka wracająca do obiegu 46 razy

Iwoniczanka® to średniozmineralizowana woda źródlana o zawartości składników mineralnych 798,9 mg/l, czerpana z ujęcia położonego w sercu Podkarpacia. Dostępna jest w trzech wariantach: niegazowanym, lekko gazowanym i gazowanym.

Od początku działalności firma łączy jakość produktu z odpowiedzialnym podejściem do środowiska. Szklana butelka jest elementem systemu, w którym opakowanie po wykorzystaniu nie staje się odpadem, lecz wraca do obiegu.

Warto podkreślić, że 98 proc. szklanych butelek wraca do ponownego wykorzystania dzięki systemowi dystrybucji stosowanemu przez spółkę Iwoniczanka. Każda butelka może zostać użyta średnio 46 razy, pozostając w obiegu nawet przez pięć lat.

Takie proekologiczne rozwiązanie pozwala ograniczać ilość odpadów opakowaniowych i zużycie surowców potrzebnych do produkcji nowych opakowań.

Woda dostarczana pod drzwi

Iwoniczanka od początku rozwija model sprzedaży bezpośredniej door to door. Woda trafia więc bezpośrednio do domów, firm i instytucji, a klient może korzystać z regularnych dostaw bez konieczności samodzielnego transportowania ciężkich butelek.

Butelki są zwrotne, ale nie są objęte kaucją – przy ich dostawie firma nie pobiera kaucji od klienta. Po wykorzystaniu butelki wracają do firmy i ponownie trafiają do obiegu. W ten sposób system łączy wygodę klienta z rozwiązaniem ograniczającym ilość opakowaniowych odpadów.

Podkarpacka marka z nowoczesnym pomysłem

Iwoniczanka to woda źródlana, ale za produktem zgłoszonym do konkursu NDP stoi też pomysł na odpowiedzialny sposób jej dostarczania i ponownego wykorzystania opakowania.

Szklana butelka jest trwałym opakowaniem wielokrotnego użytku, a własny system logistyczny umożliwia odbieranie butelek i ponowne wprowadzanie ich do obiegu. Ta polska marka łączy podkarpackie pochodzenie, ponad 25-letnie doświadczenie oraz nowoczesne podejście do ekologii i obsługi klienta.

Wygoda, która zostawia mniej odpadów

Iwoniczanka pokazuje, że codzienny produkt może być częścią większego, odpowiedzialnego systemu. Klient otrzymuje wodę dostarczoną bezpośrednio pod drzwi, a butelka nie kończy swojej historii wraz z ostatnim łykiem. Właśnie na tym polega idea gospodarki o obiegu zamkniętym, którą firma rozwija w swojej branży. Aż 98 proc. zwracanych butelek oraz możliwość ich pozostawania w obiegu nawet przez pięć lat to konkretne argumenty pokazujące, że jakość i ekologia mogą iść w parze, a nie być tylko hasłem.

Iwoniczanka jest przykładem podkarpackiej marki, która lokalne dziedzictwo łączy z nowoczesnym podejściem do jakości, wygody i ochrony środowiska. Bo najlepsze opakowanie to takie, które zamiast trafić do kosza, wraca do obiegu, zachowując standardy jakości.

ZDROWIE

Kąpiel lecznicza w wodzie siarczanowo-wapniowej w Latoszyn Zdrój pomaga na wiele dolegliwości

Materiał informacyjny

Spółka Latoszyn Zdrój, zarządzająca Uzdrowiskiem w Latoszynie k. Dębicy, stawia na promocję naturalnych walorów regionu i ich wykorzystanie w trosce o zdrowie. Do konkursu „Nasze Dobre Podkarpackie" zgłosiła kąpiel leczniczą w wyjątkowej wodzie siarczanowo-wapniowej, będącej jednym z najcenniejszych naturalnych bogactw uzdrowiska.

Naturalna woda i siła balneoterapii

Kąpiel ta pomaga m.in. w rehabilitacji osób z chorobami zwyrodnieniowymi stawów, wspierając ich powrót do sprawności i poprawę jakości życia. Lecznicze właściwości naturalnych wód od wieków wykorzystywane są w terapii i rehabilitacji. Dziś Latoszyn Zdrój łączy bogactwo miejscowych zasobów naturalnych z nowoczesnym podejściem do lecznictwa uzdrowiskowego, rehabilitacji i profilaktyki. Zabieg ten jest formą balneoterapii, czyli terapii wykorzystującej naturalną wodę leczniczą jako jeden z ważnych czynników wspierających zdrowie, regenerację i rehabilitację.

Woda pochodzi z ujęcia Latoszyn W-1 i jest klasyfikowana jako naturalna woda mineralna siarczanowo-wapniowa o mineralizacji ok. 0,26 %. Jej charakterystyczną cechą jest wysoka zawartość jonów siarczanowych i wapniowych. W jej składzie występują też m.in. jony magnezu, sodu, wodorowęglanowe i chlorkowe.

Ciepła woda, mniejsze obciążenie stawów

– Działanie kąpieli jest wieloczynnikowe. Znaczenie ma zarówno temperatura wody i jej naturalne właściwości mineralne, jak również hydrostatyczny ucisk. Zanurzenie ciała w ciepłej wodzie sprzyja rozluźnieniu mięśni i może poprawiać komfort ruchu. Jednocześnie środowisko wodne zmniejsza względny ciężar ciała, dzięki czemu stawy i kręgosłup są mniej obciążone, a wykonywanie ruchów staje się łatwiejsze – wyjaśnia Marek Ziobro, prezes firmy Latoszyn Zdrój sp. z o.o.

– Dlatego taki zabieg ma szczególne znaczenie w rehabilitacji osób z chorobami zwyrodnieniowymi stawów, dolegliwościami kręgosłupa i schorzeniami reumatologicznymi. Może być również wykorzystywany w procesie powrotu do sprawności po urazach i zabiegach ortopedycznych – dodaje.

Tradycja od 1850 roku i rozwój na przyszłość

Latoszyn Zdrój rozwija ofertę, wykorzystując naturalne walory Podkarpacia i doświadczenie związane z lecznictwem uzdrowiskowym. Obok zabiegów wspierających zdrowie i rehabilitację ważne są tu również komfort kuracjuszy oraz profilaktyka. Uzdrowisko Latoszyn Zdrój, które jest stosunkowo nowym podmiotem na zdrowotnej mapie Polski, rozwija swoją działalność.



FOT. LATOSZYN ZDRÓJ

Woda mineralna siarczanowo-wapniowa pochodzi z ujęcia Latoszyn W-1

W Latoszynie tradycje uzdrowiskowe sięgają 1850 r., a po wieloletniej przerwie uzdrowisko zostało reaktywowane w 2018 r. W 2026 r. Spółka Latoszyn Zdrój rozpoczyna budowę nowoczesnego sanatorium, które wzbogaci jego ofertę leczniczo-rehabilitacyjną. To kolejny krok w rozwoju miejsca, które po długiej przerwie przywróciło uzdrowiskowe tradycje Latoszyna.

Zgłoszona do konkursu Nasze Dobre Podkarpackie „Kąpiel lecznicza w wodzie siarczanowo-wapniowej" jest przykładem wykorzystania podkarpackiego bogactwa naturalnego w służbie zdrowiu i rehabilitacji. Łączy tradycję miejsca znanego z leczniczych wód z nowoczesnym podejściem do balneoterapii i potrzeb współczesnych kuracjuszy.

eprasa.pl 0185159d6a

WĘDLINY

Kaszanka w nowej odsłonie. Z mięsem, dwiema kaszami i bez zbędnych dodatków

Materiał informacyjny

Znana już wśród konsumentów Podkarpacka Wytwórnia Wędlin Tradycyjnych LUBERA z Kolbuszowej zgłosiła tym razem do konkursu Nasze Dobre Podkarpackie „Wędzoną kaszankę". To produkt, który łączy tradycyjne receptury Podkarpacia z ideą „czystej etykiety".



FOT. MATERIAŁY UCZESTNIKA KONKURSU

Wędzona kaszanka z wytwórni wędlin LUBERA w Kolbuszowej

Warto już na wstępie zaznaczyć, że ten wyrób nie zawiera podrobów, lecz powstaje z wysokiej jakości mięsa wieprzowego, kaszy jęczmiennej i kaszy gryczanej oraz naturalnych przypraw. Jego charakterystyczny smak i aromat dopełnia wędzenie w naturalnym dymie z drewna bukowego.

Kaszanka z mięsem zamiast podrobów

Kaszanka jest jednym z najbardziej znanych tradycyjnych wyrobów kuchni polskiej. Produkt przygotowywany przez Podkarpacką Wytwórnię Wędlin Tradycyjnych LUBERA pokazuje jednak, że dobrze znany smak kaszanki można zaproponować w nieco innej, współczesnej odsłonie.

Świadczy o tym jej receptura, która została opracowana z myślą o konsumentach poszukujących naturalnych wyrobów o prostym i przejrzystym składzie. W efekcie powstał wyrób odpowiadający na oczekiwania współczesnych smakoszy.

Jedną z najważniejszych cech „Wędzonej kaszanki" jest jej prosty i przejrzysty skład. Produkt powstaje zgodnie z filozofią „czystej etykiety", bez dodatku glutaminianu sodu, azotanów i azotynów. Co ważne, nie zawiera również podrobów, które w recepturze zastąpiono wysokiej jakości mięsem wieprzowym. Dzięki temu kaszanka zyskuje delikatniejszy smak i odpowiednią strukturę.

Dwie kasze i aromat bukowego drewna

Ważnym elementem receptury są dwie kasze: jęczmienna i gryczana. W połączeniu ze starannie wyselekcjonowanym mięsem wieprzowym i naturalnymi przyprawami tworzą one charakterystyczną, harmonijną kompozycję smakową.

O wyjątkowym aromacie produktu decyduje także sposób jego przygotowania. Kaszanka jest wędzona tradycyjną metodą w naturalnym dymie z drewna bukowego. To właśnie ten etap nadaje jej głęboki smak, charakterystyczny aromat oraz apetyczny wygląd.

Tradycja Podkarpacia i „czysta etykieta"

Podkarpacka Wytwórnia Wędlin Tradycyjnych LUBERA jest rodzinną firmą z Kolbuszowej, która specjalizuje się w produkcji wysokiej jakości wędlin i wyrobów mięsnych przygotowywanych według tradycyjnych receptur. Fundamentem jej działalności jest poszanowanie regionalnych tradycji kulinarnych, dbałość o naturalny skład produktów oraz jakość.

Firma łączy doświadczenie masarskie z nowoczesnymi standardami bezpieczeństwa żywności. Jej wyroby powstają z mięsa pochodzącego od sprawdzonych dostawców, a tradycyjne metody produkcji łączone są z oczekiwaniami współczesnych konsumentów.

Zgłoszona do konkursu Nasze Dobre Podkarpackie „Wędzona kaszanka" jest przykładem takiego połączenia. Nawiązuje do regionalnego dziedzictwa kulinarnego, a jednocześnie odpowiada na oczekiwania osób poszukujących produktów o prostym i przejrzystym składzie. To podkarpacki wyrób, w którym tradycyjne receptury, rzemiosło masarskie i naturalne składniki spotykają się ze współczesnym podejściem do jakości żywności.

WĘDLINY

Kiełbasianka Podkarpacka. Dla koneserów jest to dawny smak zamknięty w słoiku

Materiał informacyjny

Z mięsa wieprzowego, czosnku, soli i naturalnych przypraw. Bez konserwantów, za to z recepturą nawiązującą do dawnych wyrobów przygotowywanych w podkarpackich gospodarstwach. Kiełbasianka Podkarpacka to smak tradycji, który Zakład Mięsny Smak Górno od lat zamyka w słoiku.

Receptura z historią

W czasach, gdy w wiejskich gospodarstwach nie było jeszcze lodówek, przechowywanie mięsa wymagało pomysłowości. Jednym ze sposobów było zapiekanie przygotowanego mięsa w szczelnie zamkniętych słojach. Tak narodziła się kiełbasianka – prosty, pożywny i trwały wyrób, który przez lata był częścią domowej kuchni.

Zakład Mięsny Smak Górno sięga właśnie do tej tradycji. Firma działa od 1991 r. i przez 35 lat wypracowała szeroką ofertę wędlin, szynek, wędzonek, wyrobów podrobowych, drobiowych i produktów garmażeryjnych. Ważne miejsce zajmuje w niej linia wyrobów w słoikach.

Kiełbasianka Podkarpacka powstaje według lokalnej receptury. Jej podstawą jest mięso wieprzowe, odpowiednio doprawione czosnkiem, solą i naturalnymi przyprawami. Charakterystycznym elementem jest też warstwa tłuszczu na powierzchni, przypominająca o tradycyjnym sposobie przygotowywania tego rodzaju wyrobów.

Prosta, naturalna i... bardzo uniwersalna

Kiełbasianka jest sterylizowana i nie zawiera konserwantów. Ma zwartą konsystencję, dzięki której można ją łatwo kroić, ale również rozsmarowywać na pieczywie. Właśnie ta prostota jest jednym z jej największych atutów. Nie potrzeba wielu dodatków, aby przygotować z niej smaczne śniadanie, kolację czy szybką przekąskę.

Ale słoik kiełbasianki może być także początkiem bardziej pomysłowego dania. Produkt doskonale sprawdza się jako składnik bigosu, gołąbków, krokietów, łazanek czy zapiekanek. Można wykorzystać go również w bardziej współczesnych przepisach – od makaronów po risotto. Dzięki temu tradycyjny wyrób dobrze odnajduje się także w kuchni osób, które cenią sobie szybkie i nieskomplikowane gotowanie.

To właśnie połączenie tradycji z praktycznością sprawia, że kiełbasianka nie jest jedynie wspomnieniem dawnej kuchni. Jest produktem, który można wykorzystać na wiele sposobów również dzisiaj.



FOT. SMAK GÓRNO

Kiełbasianka cieszy się dużą popularnością wśród klientów

Smak Górna dobrze znany w NDP

Kiełbasianka Podkarpacka ma także swoją historię związaną z nowinowym konkursem „Nasze Dobre Podkarpackie". Zakład Mięsny Smak Górno od lat prezentuje w nim swoje najlepsze wyroby, a ich jakość była wielokrotnie doceniana. Bardzo podobna kiełbasianka zdobyła już tytuł „Nasze Dobre Podkarpackie – Znak Jakości Nowin" w 2016 roku.

Co ważne, Kiełbasianka Podkarpacka została również wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. To potwierdzenie jej związku z kulinarnym dziedzictwem regionu.

Dziś Smak Górno zgłasza Kiełbasiankę Podkarpacką do konkursu. I trudno o lepszy przykład produktu, który łączy przeszłość ze współczesnością: receptura pamiętająca dawną podkarpacką wieś, nowoczesny sposób produkcji i smak, który nadal świetnie sprawdza się na naszym stole.

Kiełbasianka Podkarpacka to coś więcej niż konserwa. To kawałek dawnego Podkarpacia – prosty, konkretny i prawdziwy – zamknięty w słoiku.

eprasa.pl 0185159d6a

PRODUKTY SPOŻYWCZE

Twaróg wiejski półtłusty i chudy z OSM Jasienica Rosielna smaczny i zdrowy. Warto skosztować!

Materiał informacyjny

Twaróg wiejski to jeden z flagowych produktów Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Jasienicy Rosielnej, ceniony za autentyczny smak i jakość, które od pokoleń zdobywają uznanie klientów.



FOT. MATERIAŁY UCZESTNIKA KONKURSU

Twaróg wiejski cieszy się dużym zainteresowaniem konsumentów

Twaróg wiejski dostępny jest w wersji półtłustej i chudej, dzięki czemu odpowiada na potrzeby osób preferujących różne sposoby odżywiania.

To niezwykle uniwersalny produkt, który znajduje szerokie zastosowanie w kuchni.

Doskonale sprawdza się jako składnik serników, pierogów, naleśników i innych domowych wypieków.

Chętnie wykorzystywany jest również do przygotowywania past kanapkowych, sałatek, farszów, zapiekanek czy lekkich dań śniadaniowych.

Równie dobrze smakuje podany na słodko z owocami i miodem, jak i w wersji wytrawnej z warzywami oraz świeżymi ziołami.

Bogaty w białko i cenne składniki odżywcze twaróg wiejski jest nie tylko smaczny, ale także zdrowy, dlatego od pokoleń stanowi ważny element codziennej diety wielu rodzin.

Jego niepowtarzalny smak i wszechstronność sprawiają, że niezmiennie pozostaje jednym z najchętniej wybieranych produktów mleczarskich.

Autentyczny smak i wysoka jakość

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Jasienicy Rosielnej od 1927 roku dostarcza konsumentom wysokiej jakości nabiał, łącząc niemal stuletnią tradycję z nowoczesnymi standardami produkcji. Spółdzielnia stawia na naturalność, prosty skład i tzw. czystą etykietę, dlatego w jej wyrobach nie znajdziemy konserwantów, sztucznych barwników ani wzmacniaczy smaku.

Współpracując z lokalnymi rolnikami, OSM produkuje ponad 40 wyrobów mleczarskich.

Szczególne miejsce w ofercie zajmują produkty ekologiczne, wytwarzane nieprzerwanie od 2007 roku pod nadzorem jednostki certyfikującej COBICO.

Wśród najbardziej cenionych wyrobów znajdują się ekologiczne mleko, kefiry, jogurty, twarogi i masło, a także tradycyjne masło ekstra oraz twaróg wiejski wyróżnione prestiżowym znakiem „Jakość Tradycja".

To produkty, które od lat potwierdzają renomę spółdzielni jako jednego z liderów branży mleczarskiej w regionie.

Jak podkreśla prezes Andrzej Szeląg, celem spółdzielni jest dostarczanie produktów, którym konsumenci mogą zaufać bez żadnych wątpliwości.

- Stawiamy na naturalne składniki, sprawdzone receptury i najwyższą jakość, bo wierzymy, że dobry nabiał zaczyna się od szacunku do mleka i pracy lokalnych rolników - dopowiada prezes.

Przypomnijmy, od 2026 roku Andrzej Szeląg kieruje rozwojem spółdzielni, kontynuując jej wieloletnie dziedzictwo i konsekwentnie stawiając na jakość, naturalność oraz transparentność składu. Dzięki temu Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Jasienicy Rosielnej pozostaje symbolem zaufania i smaku, któremu kolejne pokolenia konsumentów są wierne od blisko stu lat.

Od blisko stu lat OSM Jasienica Rosielna udowadnia, że tradycja, naturalność i najwyższa jakość mogą iść w parze z nowoczesnym podejściem do produkcji żywności.

Twaróg wiejski jest tego najlepszym przykładem. To zdrowy, wszechstronny i smaczny produkt, który od pokoleń gości na stołach polskich rodzin.

INWESTYCJE I USŁUGI

Nadsański Bank Spółdzielczy ze Stalowej Woli: - Bezpieczne finanse zaczynają się od wiedzy

Materiał informacyjny

Dziś wiele spraw finansowych załatwiamy przez telefon i internet, stąd zasady bezpiecznego korzystania z bankowości są równie ważna jak umiejętność zarządzania własnymi pieniędzmi. SANBank traktuje edukację finansową i cyberbezpieczeństwo jako ważną część swojej misji społecznej.

Nadsański Bank Spółdzielczy ze Stalowej Woli od lat angażuje się w edukację ekonomiczną młodego pokolenia, jak też dorosłych i seniorów. Jego pracownicy prowadzą zajęcia i warsztaty, podczas których uczniowie poznają zasady oszczędzania, odpowiedzialnego gospodarowania pieniędzmi, przedsiębiorczości oraz bezpiecznego korzystania z usług finansowych. Od 2017 roku SANBank jest także partnerem programu BAKCYL, w ramach którego bankowi wolontariusze prowadzą w szkołach praktyczne lekcje finansowe. Tylko w ostatnim okresie przeprowadzili ponad sto takich zajęć w szkołach podstawowych i średnich w powiatach stalowowolskim, niżańskim, leżajskim i rzeszowskim.

Edukacja młodych klientów rozwijana jest również w ramach submarki SANBank Young. Specjalne produkty, aplikacje i rozwiązania cyfrowe pozwalają dzieciom i młodzieży stopniowo poznawać świat finansów. Konto Powitalne na Start oraz aplikacja przeznaczona dla najmłodszych uczą pierwszych zasad gospodarowania własnymi pieniędzmi, natomiast starsza młodzież może korzystać z rozwiązań umożliwiających samodzielne planowanie wydatków i kontrolowanie oszczędności. Bank rozwija też portal edukacyjny SANBank Young, w którym wiedza o finansach podawana jest w przystępnej, atrakcyjnej formie.

Ważnym elementem tej edukacji jest cyberbezpieczeństwo. Bank przypomina, jak rozpoznawać próby wyłudzenia pieniędzy i danych, na co zwracać uwagę przy korzystaniu z poczty elektronicznej, SMS-ów i bankowości internetowej oraz dlaczego nie wolno przekazywać nikomu haseł, kodów autoryzacyjnych czy kodów BLIK. Na swojej stronie prowadzi także praktyczny poradnik bezpieczeństwa, ostrzegający m.in. przed fałszywymi wiadomościami, linkami i osobami podszywającymi się pod pracowników banku.

Ta wiedza potrzebna jest nie tylko najmłodszym. Wraz z rozwojem cyfrowej bankowości rośnie znaczenie edukacji także wśród starszych klientów, którzy coraz częściej korzystają z internetu i bankowych aplikacji mobilnych. Dlatego działania edukacyjne SANBanku wpisują się w szerszą ideę budowania bezpieczeństwa finansowego całej lokalnej społeczności.

SANBank pamięta również o Seniorach, którzy w dobie rosnącej cyfryzacji szczególnie potrzebują wsparcia w kwestiach bezpieczeństwa. W ramach programu Bezpieczny Senior, SANBank we współpracy z lokalną policją, organizował spotkania dotyczące cyberbezpieczeństwa, które cieszyły się dużym zainteresowaniem i stanowiły doskonałą okazję do zdobycia wiedzy oraz wymiany doświadczeń w zakresie poznania metod radzenia sobie z potencjalnymi oszustami.



FOT. SANBANK

Udział SANBanku i policji w programie Bezpieczny Senior

Tak rozumiana edukacja jest czymś więcej niż promocją bankowych usług. Jej celem jest wyposażenie mieszkańców regionu w wiedzę i praktyczne umiejętności, które pozwolą im świadomie korzystać z pieniędzy i nowoczesnych technologii. Nadsański Bank Spółdzielczy pokazuje w ten sposób, że może być nie tylko miejscem przechowywania pieniędzy i realizowania transakcji, ale również ważnym partnerem w budowaniu finansowej i cyfrowej świadomości mieszkańców.

eprasa.pl 0185159d6a

PRODUKTY SPOŻYWCZE

Kluski kolorowe Matusie od firmy Mateo Sp. z o.o. to dziedzictwo smaku w nowoczesnym wydaniu

Materiał informacyjny

To połączenie podkarpackiej tradycji, naturalnych składników i kolorów, które zachęcają do wspólnego odkrywania smaku przez dzieci i dorosłych. Kluski kolorowe Matusie zostały zgłoszone do konkursu Nasze Dobre Podkarpackie.

Kluski kolorowe Matusie powstały z pasji do tradycji, szacunku dla lokalnych receptur oraz potrzeby pielęgnowania smaków, które od pokoleń goszczą na polskich stołach.

To produkt przywołujący wspomnienia domowych obiadów, rodzinnych spotkań i ciepła rodzinnej kuchni. Firma Mateo sp. z o.o., opierając się na wartościach przekazywanych z pokolenia na pokolenie, stworzyła wyjątkową propozycję łączącą prostotę, autentyczność i najwyższą jakość składników pochodzących od lokalnych, sprawdzonych dostawców.

Inspiracją dla produktu była tradycyjna kluska śląska, wzbogacona o naturalne soki warzywne, które nadają ciastu atrakcyjne kolory i sprawiają, że potrawa zyskuje wyjątkowy wygląd. Barwne kluski zostały opracowane przede wszystkim z myślą o najmłodszych konsumentach.

Naturalne kolory nie tylko uatrakcyjniają posiłek, lecz także zachęcają do jedzenia dzieci, w tym szczególnie tzw. niejadków, dla których wygląd potrawy często ma równie duże znaczenie jak jej smak. Kluski kolorowe Matusie są produktem uniwersalnym i wszechstronnym. Mogą stanowić samodzielne danie, a także doskonale komponować się z mięsami, sosami i innymi dodatkami.

To połączenie tradycji, naturalności i nowoczesnego podejścia do żywienia, które sprawia, że regionalne smaki zyskują nowe, kolorowe oblicze.

Firma Mateo z siedzibą w Dębicy od ponad 33 lat z powodzeniem łączy rodzinne wartości z pasją do tworzenia wyjątkowych produktów spożywczych. Jej historia rozpoczęła się w styczniu 1993 roku, kiedy Stanisław Cabaj wraz z żoną Teresą postanowili zrealizować marzenie o firmie opartej na tradycji, jakości i szacunku do polskiej kuchni. Dziś Mateo to jeden z najbardziej rozpoznawalnych producentów dań gotowych w regionie, zatrudniający blisko 220 osób i oferujący ponad 130 produktów własnej marki. Hasło „Mateo – Smak Polskiej Tradycji" doskonale oddaje charakter przedsiębiorstwa. To ponad trzy dekady doświadczeń, nieustannego doskonalenia receptur, budowania relacji z dostawcami i producentami oraz konsekwentnego rozwijania rodzinnego biznesu. Przez lata firma zdobyła zaufanie klientów, pozostając wierna wartościom, które od początku stanowiły fundament jej działalności. Jak podkreśla prezes firmy, Stanisław Cabaj, siłą Mateo jest przywiązanie do kulinarnego dziedzictwa regionu oraz umiejętność czerpania z niego inspiracji do tworzenia produktów odpowiadających współczesnym oczekiwaniom konsumentów. Od początku istnienia przedsiębiorstwo kieruje się wiernością tradycji, dbałością o najwyższą jakość oraz szacunkiem dla lokalnych surowców i producentów.



FOT. MATERIAŁY UCZESTNIKA KONKURSU

Kluski kolorowe Matusie to pożywny i smaczny produkt

Sukces firmy opiera się na sprawdzonych recepturach, naturalnych składnikach i zaangażowaniu całego zespołu. Dzięki temu powstają produkty wyróżniające się autentycznym smakiem, wysoką jakością i domowym charakterem. Każde danie przygotowywane jest z najwyższą starannością, przy wykorzystaniu surowców pochodzących od sprawdzonych, lokalnych dostawców, w tym gospodarstw rolnych, mleczarni i młynów, co gwarantuje ich świeżość i niezmiennie wysokie walory smakowe.

Istotnym elementem procesu produkcyjnego jest zastosowanie technologii głębokiego mrożenia. To nowoczesne rozwiązanie pozwala skutecznie zachować świeżość, wartości odżywcze oraz pełnię smaku przygotowywanych potraw.

INWESTYCJE I USŁUGI

Nasza dobra rzeszowska – woda dla mieszkańców z nowoczesnej oczyszczalni MPWiK

Materiał informacyjny

Woda – mamy ją codziennie w naszym domu, w pracy, szkołach, placówkach służby zdrowia. Czy woda płynąca z kranu to produkt? Zdecydowanie tak. W efekcie wieloetapowego uzdatniania surowa woda staje się pełnowartościowym napojem bezpiecznym dla zdrowia, który można pić bezpośrednio z kranu.

Rzeszowskie Miejskie Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. właśnie 11,5 mln metrów sześc. takiej wody produkuje. Trafia ona do odbiorców w Rzeszowie i pięciu gminach: Boguchwała, Tyczyn, Trzebownisko, Chmielnik i Krasne. Spółka zarządza siecią wodociągową (1165 km), 41 pompowniami i 20 zbiornikami czystej wody o łącznej poj. ponad 51 tys. m sześc.

Woda pobierana z Wisłoka charakteryzuje się zmiennymi parametrami. Wpływają na nie m.in. pora roku, opady oraz warunki panujące w całej zlewni rzeki. Dlatego zanim trafi do mieszkańców, przechodzi wieloetapowy proces uzdatniania.

W rzeszowskim systemie wykorzystywane są m.in. ozonowanie, filtracja na węglu aktywnym, dezynfekcja dwutlenkiem chloru oraz promieniowanie ultrafioletowe stabilizujące parametry mikrobiologiczne. Dzięki zastosowaniu nowoczesnych technologii woda dostarczana mieszkańcom spełnia najwyższe wymagania jakościowe.

– Głównym celem naszych działań jest zapewnienie jak najwyższej jakości usług dla obecnych i potencjalnych odbiorców. Rozwijamy sieć i zwiększamy zasięg usług, ale nie może się to odbywać kosztem jakości i niezawodności dostaw – mówi Marcin Lewandowski, prezes zarządu MPWiK Sp. z o.o. w Rzeszowie.

Woda wraca do rzeki

Odpowiedzialność za wodę nie kończy się jednak w momencie, gdy popłynie ona z kranu. Wykorzystana przez mieszkańców Aglomeracji Rzeszowskiej musi zostać oczyszczona i bezpiecznie wrócić do środowiska. Tym zajmuje się Oczyszczalnia Ścieków MPWiK.

– Do rzeki wysyłamy wodę o znacznie lepszych parametrach od tej, którą z rzeki pobieramy – podkreślają pracownicy oczyszczalni.

Obecnie trwa największa w historii rzeszowskiej oczyszczalni modernizacja i rozbudowa. Po jej zakończeniu wydajność obiektu wzrośnie o 25 proc. Projekt o wartości 226 mln zł brutto otrzymał 129,5 mln zł dofinansowania z programu Fundusze Europejskie na Infrastrukturę, Klimat, Środowisko (FEnIKS).

MPWiK inwestuje też 19 mln zł brutto w Zakład Uzdatniania Wody i sieć wodociągową. Na ten cel pozyskano 10,8 mln zł dofinansowania z UE.

Inwestycje w przyszłość

Duże znaczenie dla spółki ma także ograniczanie kosztów energii i wpływu działalności na środowisko. Dlatego MPWiK rozwija odnawialne źródła energii, dążąc do coraz większej neutralności energetycznej. Ma to znaczenie nie tylko ekologiczne, ale też ekonomiczne – pomaga ograniczać wpływ rosnących cen energii na koszty dostarczania wody i oczyszczania ścieków.


FOT. MPWIK

MPWiK dba o dobrą jakość wody pobieranej i zrzucanej do Wisłoka

– Bardzo nas cieszy fakt, że nasze wnioski inwestycyjne są dobrze oceniane, a unijne dotacje trafiają do Rzeszowa. Dzięki temu jakość naszych usług i potencjał spółki stale rośnie – podkreśla Marcin Lewandowski, prezes MPWiK.

Nowoczesne technologie, inwestycje, troska o środowisko i konsekwentne podnoszenie jakości sprawiają, że woda z rzeszowskiego kranu jest produktem, za którego bezpieczeństwem stoi cały system ludzi, urządzeń i procesów. To właśnie dzięki niemu mieszkańcy mogą korzystać z niej każdego dnia.

eprasa.pl 0185159d6a

WĘDLINY

Kabanosy z Zakładu Mięsnego Głowiak Sp. z o.o. Prawdziwy smak oparty na staropolskiej recepturze

Materiał informacyjny

Tradycyjna receptura, wyśmienity smak i najwyższa jakość wykonania. To cechy, które wyróżniają kabanosy Zakładu Mięsnego Głowiak. Ten podkarpacki specjał, doceniany przez klientów za autentyczność i niepowtarzalny charakter, powalczy o uznanie w konkursie Nasze Dobre Podkarpackie 2026.



FOT. MATERIAŁ UCZESTNIKA KONKURSU

Cienkie, długo suszone kiełbasy wieprzowe. Są one idealnie wędzone

Kabanosy wieprzowe z Zakładu Mięsnego Głowiak to wyjątkowy produkt, który od lat cieszy się uznaniem konsumentów poszukujących tradycyjnego smaku i najwyższej jakości. Zachwycają charakterystyczną chrupkością oraz doskonale wyważonym aromatem. Są długie, cienkie i starannie suszone. Powstają z wysokogatunkowego mięsa wieprzowego, wzbogaconego starannie dobraną kompozycją przypraw, dzięki czemu wyróżniają się intensywnym smakiem i wyjątkowym aromatem.

Proces wędzenia oraz długiego suszenia nadaje im niepowtarzalny charakter, który doceniają zarówno miłośnicy tradycyjnych wyrobów, jak i osoby szukające smacznej przekąski na co dzień. Kabanosy doskonale sprawdzają się podczas rodzinnych spotkań, w podróży, w pracy czy jako szybka i pożywna przekąska między posiłkami. Ich wyjątkowy smak i jakość sprawiają, że chętnie sięgają po nie kolejne pokolenia konsumentów.

To produkt będący doskonałym przykładem połączenia wieloletniej tradycji masarskiej, rodzinnej pasji oraz dbałości o każdy etap produkcji. Aromatyczne, kruche i pełne smaku kabanosy Głowiaka są wizytówką lokalnego rzemiosła, które od ponad trzech dekad zdobywa uznanie klientów i potwierdza, że najlepsze wyroby powstają z poszanowaniem tradycji i najwyższych standardów jakości.

Naturalny smak i wysoka jakość produktów

Zakład Mięsny Głowiak Sp. z o.o. z Czarnej koło Łańcuta to rodzinna firma, która od 1993 roku z niezwykłą starannością i poszanowaniem tradycji tworzy wędliny według receptur pozostawionych przez założyciela, Kazimierza Głowiaka.

Od początku działalności przedsiębiorstwo konsekwentnie stawia na najwyższą jakość, naturalne składniki oraz tradycyjne metody produkcji, dzięki którym jego wyroby wyróżniają się autentycznym smakiem i niepowtarzalnym charakterem.

Choć zakład przeszedł gruntowną modernizację i spełnia wszystkie wymagania unijnych standardów produkcji żywności, a wdrożony system HACCP gwarantuje bezpieczeństwo na każdym etapie wytwarzania, to najważniejszym elementem filozofii firmy pozostaje wierność sprawdzonym recepturom i rzemieślniczemu podejściu do produkcji.

Dzięki temu produkty sygnowane marką Głowiak od lat cieszą się zaufaniem klientów, którzy cenią je za naturalny smak, wysoką jakość i niezmienną dbałość o każdy szczegół.

Warto podkreślić, że oferta firmy obejmuje znacznie więcej tradycyjnych wyrobów niż tylko kabanosy. Od lat uznaniem klientów cieszą się różne rodzaje kiełbas, w tym wiejska, swojska, podwawelska, krucha, zwyczajna, śląska i chłopska, przygotowywane według sprawdzonych receptur i z najwyższej jakości mięsa. W ofercie nie brakuje również delikatnych parówek i frankfurterek, które doskonale wpisują się w codzienne potrzeby konsumentów. Asortyment zakładu wzbogacają także dojrzewające i wędzone szynki, aromatyczne schaby, tradycyjne boczki, pasztety oraz mięsa pieczone, wyróżniające się naturalnym smakiem i starannym wykonaniem.

EDUKACJA, KULTURA I ROZRYWKA

Przedszkolaki gotowe na przyszłość. Na Podkarpaciu rusza Dziecięca Akademia Rozwoju

Materiał informacyjny

Angielski, współpraca z rówieśnikami, rozpoznawanie emocji, pierwsze wiadomości o pieniądzach i zawodach. Tych ważnych umiejętności można uczyć już w przedszkolu – najlepiej poprzez zabawę, codzienne sytuacje i aktywne poznawanie świata. Takie założenia przyświecają „Dziecięcej Akademii Rozwoju", projektowi PZPW w Rzeszowie.

Język angielski przez zabawę

Pomysł jest odpowiedzią na potrzeby podkarpackich przedszkoli, nauczycieli i dzieci. Dyrektor Podkarpackiego Zespołu Placówek Wojewódzkich (PZPW) w Rzeszowie Krystyna Wróblewska dostrzegła potrzebę rozwinięcia tego rodzaju wsparcia po sukcesie programu pilotażowego. Jego rezultaty i zainteresowanie środowiska oświatowego potwierdziły, że nowoczesne metody pracy warto wprowadzić do większej liczby placówek.

Projekt rozpoczął się w kwietniu br. i będzie realizowany do 2029 r. Jego celem jest podniesienie jakości edukacji przedszkolnej i wprowadzenie do codziennej pracy rozwiązań, które wszechstronnie wspierają rozwój najmłodszych.

Jednym z najważniejszych obszarów projektu jest dwujęzyczność z językiem angielskim - naturalne oswajanie dzieci z drugim językiem poprzez zabawę i codzienne aktywności.

Ważne będzie także dostosowanie pracy do różnych potrzeb dzieci oraz rozwijanie ich kompetencji społecznych i emocjonalnych. Przedszkolaki będą uczyć się nie tylko nowych słów, lecz także współpracy, wyrażania swoich potrzeb, radzenia sobie z emocjami i funkcjonowania w grupie.

Ekonomia w przedszkolu? Dlaczego nie!

„Dziecięca Akademia Rozwoju" obejmuje również edukację ekonomiczną i preorientację zawodową. Nie chodzi o skomplikowane zasady ekonomii, lecz o pierwsze, dostosowane do wieku doświadczenia związane z wartością pieniędzy, dokonywaniem wyborów, światem pracy i różnymi zawodami. Najważniejsze będą praktyczne działania, zabawa i nauka przez doświadczenie.

Setki przedszkoli i nauczycieli

Skala przedsięwzięcia jest duża. Do projektu zgłosiły się 362 przedszkola z woj. podkarpackiego, a zakwalifikowano 300 placówek. Wsparciem szkoleniowym zostanie objętych co najmniej 900 nauczycieli.

Przygotowano dla nich trzy moduły szkoleń: „Dwujęzyczność z językiem angielskim", „Podstawy edukacji ekonomicznej i preorientacja zawodowa" oraz „Edukacja włączająca i integracja". Ważnym elementem będzie także mentoring, czyli praktyczne wsparcie przy wprowadzaniu nowych rozwiązań w przedszkolach.

Zaplanowano również zajęcia otwarte i pokazowe, prowadzone przez doświadczonych trenerów PZPW bezpośrednio w przedszkolach. Dzięki temu nauczyciele zobaczą, jak poznane metody sprawdzają się w codziennej pracy z dziećmi.



FOT. ARCHIWUM PZPW

Do projektu zgłosiły się 362 przedszkola z woj. podkarpackiego

Placówki otrzymają pomoce dydaktyczne i sprzęt potrzebny do realizacji działań projektowych. Wyposażenie pozostanie w przedszkolach i będzie służyć dzieciom także po zakończeniu projektu.

„Dziecięca Akademia Rozwoju" to więc nie tylko cykl szkoleń dla nauczycieli. To próba wprowadzenia do podkarpackich przedszkoli takich sposobów pracy, które pozwolą dzieciom wcześniej i naturalnie rozwijać umiejętności potrzebne im w przyszłości – od komunikacji i współpracy, przez język angielski, po pierwsze kontakty ze światem ekonomii i pracy.

eprasa.pl 0185159d6a

EDUKACJA, KULTURA I ROZRYWKA

Millenium Hall -od 15 lat centrum zakupów, kultury, rozrywki i najważniejszych wydarzeń Podkarpacia

Materiał informacyjny

Millenium Hall jako największe Centrum Kulturalno-Handlowe w regionie łączy ofertę renomowanych marek z bogatym kalendarzem wydarzeń artystycznych, społecznych i rodzinnych, tworząc wyjątkową przestrzeń spotkań, inspiracji i codziennych doświadczeń dla mieszkańców oraz gości całego województwa.



FOT. MATERIAŁY PUCZESTNIKA KONKURSU

Millenium Hall jest sercem handlu, kultury i rozrywki w regionie

Millenium Hall to największe Centrum Kulturalno-Handlowe na Podkarpaciu, lider regionu i jedna z jego najbardziej rozpoznawalnych wizytówek. Od 15 lat wyznacza standardy nowoczesnego handlu, kultury i rozrywki, tworząc wyjątkową przestrzeń spotkań, inspiracji i niezapomnianych doświadczeń.

To miejsce, w którym świat zakupów harmonijnie współistnieje z kulturą, sztuką, rozrywką oraz aktywnością społeczną, każdego dnia przyciągając mieszkańców oraz gości z całego województwa.

Centrum wyróżnia się bogatą ofertą renomowanych światowych i krajowych marek, w tym salonów dostępnych na Podkarpaciu wyłącznie w Millenium Hall. Klienci mogą korzystać z oferty takich marek, jak Zara, Massimo Dutti, TK Maxx, Boardriders, May Way Concept Store, Popeyes czy Burger King. Dzięki nieustannemu rozwojowi oraz dbałości o najwyższą jakość obsługi Millenium Hall pozostaje jednym z najchętniej odwiedzanych miejsc zakupowych w regionie, oferując różnorodność, komfort oraz inspirujące doświadczenia zakupowe.

Millenium Hall to również centrum życia kulturalnego Podkarpacia. Od momentu powstania konsekwentnie buduje swoją pozycję jako organizator i gospodarz wydarzeń artystycznych, muzycznych oraz społecznych. Na jego scenie występowały największe gwiazdy polskiej i światowej muzyki, w tym Suzanne Vega, Taboo, Dawid Podsiadło, Kult, Kora, Taco Hemingway czy Dawid Kwiatkowski. Centrum organizuje również Świąteczne Targi Książki z udziałem cenionych autorów, a także festiwale muzyczne, pokazy mody, wystawy sztuki, wernisaże, wydarzenia rodzinne oraz imprezy sportowe, które na stałe wpisały się w kalendarz najważniejszych wydarzeń regionu.

Wyjątkowym elementem kompleksu jest Skwer Millenium Hall, będący przestrzenią rekreacji i integracji dla całych rodzin. W sezonie letnim przyciąga odwiedzających strefą relaksu, fontanną, dmuchanym placem zabaw, elektrycznymi samochodzikami oraz popularną strefą gastronomiczną Chill. Zimą natomiast zamienia się w klimatyczne lodowisko, które od lat cieszy się ogromnym zainteresowaniem mieszkańców i stanowi jedną z najbardziej lubianych atrakcji sezonowych w regionie.

Millenium Hall aktywnie angażuje się również w rozwój lokalnej społeczności, realizując liczne inicjatywy charytatywne, edukacyjne i prospołeczne.

Centrum organizuje atrakcyjne akcje promocyjne i konkursy dla klientów, wspiera lokalne projekty oraz uczestniczy w przedsięwzięciach promujących Rzeszów i Podkarpacie. Szczególnym przykładem takiego zaangażowania było współtworzenie rzeszowskiej edycji gry Monopoly.

Dzięki konsekwentnemu łączeniu funkcji handlowych, kulturalnych, rozrywkowych i społecznych, Millenium Hall od lat pozostaje symbolem nowoczesności, jakości oraz dynamicznego rozwoju regionu, będąc miejscem, które inspiruje, integruje i buduje pozytywne doświadczenia kolejnych pokoleń mieszkańców Podkarpacia.

PRODUKTY PRZEMYSŁOWE

Jodełka francuska z dębu wędzonego w klasie select to podłoga, która wszystkich zachwyca

Materiał informacyjny

Naturalne piękno drewna i ponadczasowy wzór w wyjątkowym wydaniu. Jodełka francuska z dębu wędzonego firmy DRYMAR zachwyca szlachetnym charakterem oraz unikalnym wybarwieniem uzyskanym dzięki opatentowanej technologii.

Firma DRYMAR Marek Dryniak z Przeworska bierze udział w konkursie Nasze Dobre Podkarpackie z produktem, który doskonale łączy regionalne rzemiosło, nowoczesną technologię i szacunek do naturalnego surowca. Zgłoszona do konkursu jodełka francuska z dębu wędzonego w klasie Select jest przykładem wyrobu premium powstającego na Podkarpaciu, który z powodzeniem trafia zarówno do klientów krajowych, jak i zagranicznych.

DRYMAR to rodzinna firma działająca w branży drzewnej od 1991 roku.

Przez ponad trzy dekady przedsiębiorstwo konsekwentnie rozwija swoją specjalizację w produkcji wysokiej jakości podłóg, schodów, blatów, lameli oraz wyrobów wykonywanych na indywidualne zamówienie. Siedziba firmy i zakład produkcyjny mieszczą się w Przeworsku, gdzie tradycyjna praca z drewnem łączy się z nowoczesnym parkiem maszynowym oraz zaawansowanymi technologiami obróbki.

Ważnym obszarem działalności przedsiębiorstwa jest rozwijana od lat technologia wędzenia drewna amoniakiem, objęta ochroną patentową i stanowiąca jeden z wyróżników marki.

To właśnie dzięki tej technologii powstaje zgłoszona do konkursu jodełka francuska z dębu wędzonego.

Dbałość o każdy detal, sprawdza się w każdym wnętrzu

Produkt wyróżnia się nie tylko eleganckim wzorem chevron, cenionym od lat w architekturze wnętrz, ale przede wszystkim wyjątkowym sposobem uzyskiwania koloru.

W procesie wędzenia amoniak wchodzi w reakcję z naturalnymi garbnikami zawartymi w drewnie dębowym, powodując trwałą zmianę barwy w całej jego strukturze.

Efekt nie jest więc wynikiem zastosowania bejcy czy sztucznego barwienia, lecz naturalnego procesu zachodzącego wewnątrz materiału.

Do produkcji wykorzystuje się starannie wyselekcjonowany dąb w klasie Select, charakteryzujący się harmonijnym układem słojów i spokojnym rysunkiem drewna. Dzięki temu w pełni wyeksponowana zostaje elegancka geometria jodełki francuskiej oraz subtelne przejścia tonalne powstałe podczas procesu wędzenia.

Każdy element podłogi przygotowywany jest z dużą precyzją, co pozwala uzyskać idealnie dopasowany, rytmiczny wzór podkreślający prestiżowy charakter wnętrza.



FOT. MATERIAŁY UCZESTNIKA KONKURSU

Jodełka francuska DRYMAR z dębu wędzonego w klasie select

Firma wykorzystuje naturalne właściwości drewna

Jodełka francuska z dębu wędzonego jest doskonałym przykładem filozofii działania firmy DRYMAR, która stawia na wykorzystanie naturalnych właściwości drewna zamiast ich sztucznego imitowania. Połączenie tradycyjnego rzemiosła, innowacyjnej technologii i najwyższej jakości surowca sprawia, że produkt wyróżnia się trwałością, estetyką i ponadczasowym charakterem.

To właśnie takie wyroby budują markę Podkarpacia jako regionu nowoczesnych, kreatywnych i opartych na lokalnych tradycjach przedsiębiorstw.

eprasa.pl 0185159d6a

ZDROWIE

Klinika Noworodków z Pododdziałem Intensywnej Terapii Noworodka w KSW w Rzeszowie

Materiał informacyjny

Od 36 lat Klinika Noworodków z Pododdziałem Intensywnej Terapii Noworodka w Klinicznym Szpitalu Wojewódzkim im. Św. Jadwigi Królowej w Rzeszowie otacza specjalistyczną opieką najmniejszych i najbardziej wymagających pacjentów.



FOT. MATERIAŁY UCZESTNIKA KONKURSU

Część zespołu: Kliniki Noworodków w KSW w Rzeszowie

To miejsce, w którym zaawansowana medycyna spotyka się z doświadczeniem, odpowiedzialnością i szczególną wrażliwością na potrzeby dziecka oraz jego rodziny. Każdego dnia lekarze, położne i pielęgniarki podejmują walkę o zdrowie i życie dzieci urodzonych przedwcześnie, noworodków z bardzo małą masą urodzeniową oraz tych, które od pierwszych chwil życia wymagają specjalistycznej diagnostyki, leczenia i intensywnej terapii. Rozwój neonatologii sprawił, że dziś możliwe jest skuteczne leczenie dzieci, którym jeszcze kilkanaście lat temu medycyna nie była w stanie dać podobnych szans.

Szczególne miejsce w działalności Kliniki zajmuje opieka nad skrajnie niedojrzałymi wcześniakami. Absolwentami Kliniki są dzieci urodzone nawet w 22. tygodniu ciąży oraz noworodki z ekstremalnie małą masą urodzeniową, sięgającą zaledwie około 380 gramów. Wyjątkowym świadectwem możliwości współczesnej neonatologii jest działający od blisko trzech lat elitarny „Klub 400 g", skupiający dzieci urodzone przedwcześnie z masą ciała poniżej 500 gramów. Liczy on już niemal dziesięcioro honorowych członków. Za każdą z tych liczb kryje się jednak przede wszystkim historia konkretnego dziecka, jego rodziny oraz wielu tygodni i miesięcy intensywnej pracy całego zespołu. Dalszy rozwój dzieci urodzonych przedwcześnie jest monitorowany i wspierany również po zakończeniu hospitalizacji. Klinika uczestniczy w programie KORD – kompleksowej opieki rozwojowej nad wcześniakami, którego celem jest zapewnienie dzieciom wielospecjalistycznego wsparcia oraz stymulacji rozwoju w szczególnie ważnym okresie pierwszych lat życia.

Jednym z największych atutów Kliniki jest możliwość zapewnienia noworodkom kompleksowej, wielospecjalistycznej diagnostyki i leczenia. Wynika to z lokalizacji w KSW, w którym funkcjonują najważniejsze specjalności pediatryczne. W jednym miejscu dostępni są specjaliści m.in. z zakresu chirurgii dziecięcej, ortopedii, urologii, kardiologii i kardiochirurgii, neurologii, pulmonologii, alergologii, onkohematologii, endokrynologii, gastroenterologii, reumatologii, nefrologii oraz rehabilitacji. Tak rozbudowane zaplecze diagnostyczne i terapeutyczne umożliwia prowadzenie nawet najbardziej złożonych przypadków klinicznych. Do Kliniki trafiają również noworodki wymagające wysokospecjalistycznego leczenia z innych placówek medycznych województwa podkarpackiego. Bezpieczeństwo transportu zapewnia specjalistyczna karetka neonatologiczna „N", przeznaczona do przewozu noworodków wymagających intensywnego nadzoru, diagnostyki i leczenia.

Nowoczesna neonatologia to nie tylko aparatura, procedury i intensywne leczenie. To również obecność rodziców i budowanie więzi z dzieckiem od pierwszych minut życia. W Klinice szczególną wagę przywiązuje się do jak najwcześniejszego kontaktu „skóra do skóry" noworodka z rodzicami już na sali porodowej, również w przypadku bardzo małych wcześniaków, o ile pozwala na to stan kliniczny dziecka. Klinika Noworodków w Rzeszowie to również miejsce nowoczesnej medycyny i pionierskich rozwiązań. To tutaj po raz pierwszy w Polsce wdrożono test pulsoksymetrii celem wykrywania wad wrodzonych serca u noworodków, stosowany od roku 2010 we wszystkich oddziałach w kraju. Przez 36 lat pracy towarzyszyliśmy narodzinom ok. 77 tys. noworodków, ok. 10 tys. wcześniaków, kilkuset par bliźniąt, kilkunastu trojaczków i jednej czwórce rodzeństwa.

ZDROWIE

Profilaktyka HPV w Centrum Medycznym Medyk. Test HPV HR nowym standardem badań

Materiał informacyjny

Od sierpnia test HPV HR jest podstawowym badaniem przesiewowym w profilaktyce raka szyjki macicy finansowanym przez NFZ. To ważna zmiana, która pozwala wcześniej wykrywać kobiety zagrożone rozwojem choroby. Specjaliści Centrum Medycznego Medyk zachęcają do regularnych badań profilaktycznych.

Specjaliści Centrum Medycznego Medyk podkreślają, że regularna profilaktyka pozostaje najskuteczniejszą bronią w walce z rakiem szyjki macicy. Właśnie dlatego od sierpnia test HPV HR został włączony do programu profilaktycznego NFZ jako badanie przesiewowe pierwszego wyboru.

To ważna zmiana, która pozwala jeszcze skuteczniej wykrywać kobiety znajdujące się w grupie podwyższonego ryzyka rozwoju choroby i kierować je do dalszej diagnostyki na etapie, gdy nie występują jeszcze żadne objawy.

Jak wyjaśniają eksperci Centrum Medycznego Medyk, współczesna medycyna coraz większy nacisk kładzie na identyfikowanie przyczyn chorób, a nie tylko ich skutków. W przypadku raka szyjki macicy kluczową rolę odgrywa zakażenie onkogennymi typami wirusa HPV, które odpowiada za zdecydowaną większość zachorowań. Dzięki testowi HPV HR możliwe jest wykrycie obecności wirusa odpowiedzialnego za rozwój zmian nowotworowych znacznie wcześniej, niż byłoby to możliwe przy zastosowaniu tradycyjnych metod przesiewowych.

Nowe rozwiązanie nie oznacza jednak rezygnacji z cytologii. Badanie to nadal pozostaje ważnym elementem diagnostyki, ale jego wykonanie będzie uzależnione od wyniku testu HPV oraz obowiązujących zaleceń medycznych. Taki model postępowania stosowany jest już w wielu krajach i uznawany jest za bardziej skuteczny w zapobieganiu rozwojowi raka szyjki macicy.

Specjaliści zwracają uwagę, że dodatni wynik testu HPV HR nie powinien być powodem do paniki. Nie oznacza on rozpoznania nowotworu, lecz jedynie informuje o konieczności przeprowadzenia dalszych badań. Warto pamiętać, że zakażenie wirusem HPV jest bardzo powszechne i w większości przypadków ustępuje samoistnie dzięki prawidłowo funkcjonującemu układowi odpornościowemu. Organizm zwykle eliminuje wirusa w ciągu jednego do dwóch lat bez konieczności podejmowania leczenia.

Jednocześnie eksperci podkreślają, że właśnie dlatego nie wolno rezygnować z regularnych badań kontrolnych. W przypadku niewielkiej grupy kobiet zakażenie może utrzymywać się przez dłuższy czas, prowadząc do rozwoju zmian przedrakowych. Ich wykrycie na wczesnym etapie pozwala jednak na skuteczne leczenie i znacząco zmniejsza ryzyko rozwoju nowotworu.

Dużą zaletą testu HPV HR jest także wysoka skuteczność diagnostyczna. Ujemny wynik badania oznacza bardzo niskie ryzyko wystąpienia istotnych zmian przedrakowych, co daje pacjentkom większy komfort i pozwala wydłużyć odstępy między kolejnymi badaniami kontrolnymi. Dzięki temu program profilaktyczny staje się nie tylko bardziej efektywny, ale również wygodniejszy dla kobiet.



FOT. MATERIAŁY UCZESTNIKA KONKURSU

Warto skorzystać z bezpłatnych badań profilaktycznych

Dlatego specjaliści Centrum Medycznego Medyk zachęcają wszystkie uprawnione pacjentki do skorzystania z bezpłatnych badań w ramach programu NFZ.

Kobiety w wieku od 25 do 64 lat mogą umówić test HPV HR za pośrednictwem Internetowego Konta Pacjenta lub telefonicznie pod numerem 517 194 743.

Wczesne wykrycie zagrożenia daje największą szansę na zachowanie zdrowia, dlatego warto potraktować profilaktykę jako inwestycję w swoją przyszłość i regularnie korzystać z dostępnych badań.

eprasa.pl 0185159d6a

WĘDLINY

Tradycyjna pieczeń zwana „zającem” to swojski, smaczny, podkarpacki przysmak z Markowej

Materiał informacyjny

Pieczeń tzw. „zając” to niezwykle smaczny produkt, który został zgłoszony do konkursu Nasze Dobre Podkarpackie 2026 przez masarnię Wyroby Swojskie Marek Pelc z Markowej.



FOT. MATERIAŁY UCZESTNIKA KONKURSU

Doskonała pieczeń z mielonego mięsa wieprzowego pieczona w piecu

Tradycyjna pieczeń zwana „zającem” to jeden z tych produktów, które najlepiej oddają smak podkarpackiej kuchni i rodzinnych receptur przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Ten wyjątkowy wyrób został zgłoszony do konkursu Nasze Dobre Podkarpackie 2026 przez masarnię Wyroby Swojskie Marek Pelc z Markowej, znaną z produkcji naturalnych wędlin i wyrobów mięsnych przygotowywanych tradycyjnymi metodami.

Rodzinna firma od lat stawia na jakość, autentyczny smak oraz surowce pochodzące od sprawdzonych dostawców. Mięso wykorzystywane do produkcji wyrobów pochodzi z zaufanego gospodarstwa, a proces wędzenia odbywa się wyłącznie przy użyciu naturalnego dymu olchowego. Dzięki temu produkty wyróżniają się charakterystycznym aromatem i wysokimi walorami smakowymi.

Jednym z najchętniej wybieranych wyrobów jest właśnie tradycyjny „zając”, który stanowi doskonały przykład rzemieślniczej produkcji. Do jego przygotowania wykorzystuje się mięso wieprzowe klasy II, poddawane dwukrotnemu rozdrobnieniu w maszynce do mielenia. Następnie do farszu dodawane są starannie dobrane przyprawy: sól, pieprz, kminek, świeżo zmielony czosnek oraz peklosól. Wszystkie składniki są mieszane ręcznie, co pozwala zachować odpowiednią strukturę masy i zapewnia równomierne rozprowadzenie przypraw.

Po dokładnym wymieszaniu formowane są porcje pieczeni o wadze około 30 dkg. Każda z nich jest posypywana kminkiem, który dodatkowo podkreśla jej tradycyjny charakter. Kolejnym etapem produkcji jest pieczenie w piekarniku elektrycznym. Zastosowanie odpowiednio wysokiej temperatury pozwala uzyskać pożądane walory smakowe, soczyste wnętrze oraz apetycznie zarumienioną powierzchnię. Efektem jest produkt o wyrazistym smaku i aromacie, który zawdzięcza swoją wyjątkowość zarówno jakości mięsa, jak i właściwie dobranym proporcjom przypraw.

W ofercie Wyrobów Swojskich Marka Pelca znajdują się również szynki, balerony, schab wędzony i parzony, boczek, kiełbasy, kaszanka, pasztetowa, salceson oraz faszerowane polędwiczki i schab. To właśnie dbałość o tradycyjne receptury i naturalny sposób produkcji sprawiają, że wyroby z Markowej cieszą się uznaniem klientów z całego regionu.

Pieczeń „zając” zgłoszona do konkursu Nasze Dobre Podkarpackie 2026 jest nie tylko smacznym wyrobem mięsnym, ale także przykładem kulinarnego dziedzictwa Podkarpacia. Łączy w sobie prostotę tradycyjnej receptury, wysoką jakość składników oraz rzemieślniczą staranność wykonania.

Produkt można kupić w sklepie firmowym producenta przy ul. Cetnarskiego 6 w Łańcucie, a także w większości sklepów sieci Delikatesy Centrum na terenie Rzeszowa i okolic, m.in. w Hyżnem czy Zgłobniu. Pieczeń „zając” jest również dostępna w sklepach Delikatesy Asia w Łańcucie przy ulicach Sobieskiego, Podzwierzyniec, Cetnarskiego i Sikorskiego.

Dzięki temu miłośnicy tradycyjnych podkarpackich smaków mogą bez trudu sięgnąć po ten wyjątkowy wyrób i przekonać się, jak smakuje prawdziwa, swojska pieczeń przygotowana według rodzinnej receptury.

EDUKACJA, KULTURA I ROZRYWKA

Żłobek Miejski w Dynowie – dobry start dla najmłodszych w bezpiecznym miejscu

Materiał informacyjny

Żłobek Miejski w Dynowie bierze udział w konkursie Nasze Dobre Podkarpackie. To miejsce stworzone z myślą o najmłodszych mieszkańcach Dynowa i okolic.

Placówka zapewnia profesjonalną i troskliwą opiekę dla 60 dzieci. Dysponuje pięcioma przestronnymi, bezpiecznymi i funkcjonalnie wyposażonymi salami, dostosowanymi do potrzeb najmłodszych.

Każde dziecko traktowane jest indywidualnie

Kadra otacza podopiecznych ciepłem, uważnością i szacunkiem, wspierając ich rozwój emocjonalny, społeczny i poznawczy.

– Najważniejsze jest to, aby dzieci czuły się w żłobku bezpiecznie i swobodnie, a rodzice mieli pewność, że ich pociechy pozostają pod profesjonalną i pełną troski opieką – mówi Renata Błońska-Siwek, dyrektor żłobka.

Placówka pomaga również rodzinom w łączeniu życia zawodowego z rodzinnym. Jako żłobek samorządowy aktywnie odpowiada na potrzeby lokalnej społeczności, stanowiąc ważne wsparcie dla rodzin z Dynowa i okolic.

Przestrzeń żłobka została wyposażona w zaplecze sensoryczne, plastyczne i dydaktyczne, które pozwala dzieciom poznawać świat poprzez różnorodne doświadczenia.

Jednym z nowoczesnych elementów wyposażenia jest Smart Floor – interaktywna podłoga, która łączy ruch i zabawę z nauką. Dzięki niej dzieci mogą rozwijać sprawność motoryczną, zdolności poznawcze oraz umiejętność współpracy z rówieśnikami.

Ważną częścią codzienności jest także aktywność na świeżym powietrzu. – Dzieci mają do dyspozycji bezpieczny i atrakcyjnie wyposażony plac zabaw, który sprzyja rozwijaniu sprawności fizycznej i pozwala cieszyć się ruchem – dodaje Renata Błońska-Siwek.

Żłobek posiada również 4- i 6-osobowe wózki spacerowe, dzięki którym nawet najmłodsi mogą bezpiecznie spacerować i poznawać najbliższe otoczenie.

Nauka poprzez doświadczenie

W żłobku najmłodsi poznają świat poprzez zabawę, ruch, spotkania i bezpośrednie doświadczenia.

Placówka aktywnie współpracuje z lokalnymi instytucjami i społecznością. Dzieci odwiedzają między innymi bibliotekę, straż pożarną czy galerię rzeźby. Do żłobka zapraszani są również przedstawiciele lokalnych instytucji oraz osoby wykonujące różne zawody. Podczas spotkań dzielą się z dziećmi swoją wiedzą, doświadczeniem i pasją.

Takie inicjatywy pozwalają najmłodszym lepiej poznawać otaczający ich świat. Uczą zasad bezpieczeństwa, szacunku do ludzi, przyrody, książek, tradycji i miejsc ważnych dla lokalnej społeczności.



FOT. MATERIAŁY UCZESTNIKA KONKURSU

Placówka zapewnia profesjonalną i troskliwą opiekę dla 60 dzieci

W codziennej pracy żłobka szczególne miejsce zajmują polskie tradycje, zwyczaje, święta i obrzędy. Dzieci obchodzą zarówno tradycyjne, jak i mniej typowe święta. Dzięki temu mają okazję poznawać różnorodność otaczającego świata, rozwijać ciekawość i budować poczucie przynależności do lokalnej oraz narodowej wspólnoty.

Miejsce na dobry początek

Żłobek Miejski w Dynowie to miejsce, w którym bezpieczeństwo, troska i rozwój najmłodszych są najważniejsze. Nowoczesne wyposażenie, profesjonalna opieka, aktywność na świeżym powietrzu, współpraca z lokalnymi instytucjami oraz pielęgnowanie tradycji tworzą środowisko sprzyjające dobremu startowi w życie.

eprasa.pl 0185159d6a

PIECZYWO

Chleb IG - pełen ziaren, który łączy wyjątkowy smak z obniżonym indeksem glikemicznym

Materiał informacyjny

Chleb IG z Piekarni Elżbieta Nawłoka to propozycja dla osób, które cenią tradycyjne pieczywo i świadome odżywianie. Wypiekany na bazie starannie opracowanej receptury, wyróżnia się obniżonym indeksem glikemicznym, bogactwem ziaren oraz pełnym, naturalnym smakiem.

Piekarnia Elżbieta Nawłoka to rodzinna firma z Rzeszowa, która od lat pielęgnuje najlepsze tradycje polskiego piekarstwa. Jej działalność opiera się na szacunku do rzemiosła, sprawdzonych recepturach oraz dbałości o najwyższą jakość wypieków.

Każdy produkt powstaje z pasji do pieczenia i przekonania, że prawdziwie dobry chleb nie potrzebuje kompromisów.

W piekarni szczególną uwagę przywiązuje się do starannego doboru składników oraz naturalnych metod produkcji, dzięki czemu pieczywo zachowuje autentyczny smak i wyjątkowy aromat.

Firma specjalizuje się w wypieku tradycyjnego pieczywa na bazie naturalnego żytniego zakwasu.

To właśnie połączenie wieloletniego doświadczenia, rzemieślniczej wiedzy i konsekwentnego dbania o jakość sprawia, że produkty piekarni cieszą się uznaniem klientów poszukujących smaku znanego z dawnych lat. Piekarnia Elżbieta Nawłoka udowadnia, że tradycja może doskonale odpowiadać na współczesne potrzeby konsumentów, oferując pieczywo naturalne, smaczne i przygotowywane z najwyższą starannością.

Chleb IG - wyjątkowy smak w świadomej diecie

Wśród wyjątkowych wypieków piekarni szczególne miejsce zajmuje Chleb IG, wyróżniający się obniżonym indeksem glikemicznym. To propozycja stworzona dla osób, które zwracają uwagę na jakość swojej codziennej diety, a jednocześnie nie chcą rezygnować z przyjemności jedzenia dobrego, tradycyjnego chleba.



FOT. MATERIAŁY UCZESTNIKA KONKURSU

Chleb IG z Piekarni Elżbieta Nawłoka to rzemieślniczy wypiek

Receptura została opracowana tak, aby połączyć walory smakowe, odpowiednią strukturę pieczywa oraz wartościowe składniki.

Sekret chleba tkwi w bogactwie starannie dobranych ziaren i nasion, które nadają mu charakterystyczny, lekko orzechowy smak oraz przyjemną, pełną strukturę.

Widoczne w przekroju ziarna podkreślają jego naturalny i rzemieślniczy charakter, a jednocześnie sprawiają, że każda kromka zachwyca różnorodnością smaków i tekstur.

Dzięki zawartości ziaren chleb jest bardziej sycący i stanowi doskonałą bazę codziennych posiłków.

Chleb IG świetnie komponuje się zarówno z wytrawnymi dodatkami, takimi jak sery, warzywa czy pasty, jak i w prostych śniadaniowych propozycjach.

To pieczywo dla osób ceniących świadome wybory żywieniowe, naturalność oraz wysoką jakość składników.

Łącząc tradycyjne piekarstwo z nowoczesnym podejściem do odżywiania, Chleb IG stanowi wartościową propozycję dla wszystkich, którzy szukają pieczywa o bogatym smaku, wyjątkowej recepturze i rzemieślniczym charakterze.

WYROBY CUKIERNICZE

Sekret tkwi w recepturze i jakości. Wyjątkowy mazurek z Lubaczowa zachwyca smakiem

Materiał informacyjny

Smakuje wyśmienicie, zachwyca wyglądem i rozpływa się w ustach. Wyjątkowy mazurek z Cukierni Stefanii Sierkowskiej z Lubaczowa walczy o tytuł „Nasze Dobre Podkarpackie 2026" w kategorii wyrobów cukierniczych. Ten dopracowany w każdym detalu wypiek jest prawdziwą wizytówką lokalnego rzemiosła i tradycji cukierniczej.

Cukiernia Stefanii Sierkowskiej to marka doskonale znana mieszkańcom Lubaczowa i okolic. Firma działająca od 1991 roku przez ponad trzy dekady zbudowała swoją renomę dzięki konsekwentnemu przywiązaniu do jakości, tradycyjnych receptur oraz dbałości o smak, który od lat przyciąga kolejne pokolenia klientów.

Przedsiębiorstwo, funkcjonujące oficjalnie pod nazwą „Wyrób i Sprzedaż Ciast Cukierniczych", od początku działalności stawia na własne, starannie dopracowywane receptury zakładowe. Dzięki temu każdy wyrób zachowuje niepowtarzalny charakter i wyróżnia się na tle masowo produkowanych słodkości. W cukierni nie ma miejsca na przypadkowość. Liczą się sprawdzone składniki, tradycyjne metody przygotowania oraz wieloletnie doświadczenie przekazywane z pokolenia na pokolenie.

Klienci od lat cenią zakład za bogatą ofertę ciast, tortów, ciastek i wyrobów okolicznościowych przygotowywanych z naturalnych surowców najwyższej jakości. To właśnie korzystanie ze sprawdzonych produktów, bez kompromisów jakościowych, sprawia, że wypieki zachowują autentyczny smak i aromat, który wielu osobom przywołuje wspomnienia domowych wypieków. O wysokim poziomie lubaczowskiej cukierni świadczą także liczne nagrody i wyróżnienia zdobywane na przestrzeni lat. Firma była wielokrotnie doceniana w konkursach promujących regionalną żywność. W plebiscycie „Dobre bo Podkarpackie" uznanie zdobyły m.in. tradycyjne paszteciki z kapustą, kaszą gryczaną i grzybami, a także znakomite makowce z ciasta drożdżowego. Prawdziwą legendą wśród klientów stał się również sernik z rodzynkami na kruchym spodzie, który dla wielu mieszkańców regionu jest wzorem idealnego domowego wypieku.

W tym roku o prestiżowy tytuł Nasze Dobre Podkarpackie 2026 walczy jeden z najbardziej wyjątkowych wyrobów cukierni – mazurek, który już samym wyglądem przyciąga uwagę. Elegancki, starannie wykończony i niezwykle apetyczny stanowi ozdobę każdego stołu. Jednak jego największą siłą jest smak, który sprawia, że po pierwszym kawałku szybko sięga się po kolejny. Sekret wypieku tkwi w harmonijnym połączeniu wysokiej jakości składników oraz receptury dopracowywanej przez lata. Podstawę ciasta stanowi intensywnie czekoladowy blat, którego głęboki smak tworzy doskonałą bazę dla kolejnych warstw. Prawdziwe mistrzostwo cukiernicze kryje się jednak w jego wierzchu.

Tworzy go delikatna, lekka masa przygotowana z ubitych białek i cukru pudru, wzbogacona drobno zmielonymi orzechami włoskimi. Dzięki temu mazurek zyskuje wyjątkową strukturę oraz charakterystyczny, lekko orzechowy aromat. Co istotne, warstwa ta nie jest tradycyjnie pieczona. Zamiast tego poddawana jest długiemu suszeniu w temperaturze około 130-140 stopni Celsjusza. To właśnie ten etap nadaje wypiekowi niezwykłą kruchość i sprawia, że niemal rozpływa się w ustach. Całość dopełnia aksamitny krem dostępny w dwóch wariantach smakowych – kawowym lub czekoladowym. Obie wersje doskonale podkreślają charakter ciasta, nadając mu elegancji i wyrazistości. Efektem jest deser, który zachwyca zarówno miłośników klasycznych smaków, jak i osoby poszukujące czegoś wyjątkowego.



FOT. MATERIAŁY UCZESTNIKA KONKURSU

Ten mazurek trudno zapomnieć po pierwszym kęsie

eprasa.pl 0185159d6a

PRODUKTY SPOŻYWCZE

Rahmos maślanki probiotyczne. Wyjątkowe połączenie wsparcia dla organizmu i dobrego smaku

Materiał informacyjny

Wyjątkowo orzeźwiające, naturalnie lekkie i bogate w dobroczynne kultury bakterii. Maślanki probiotyczne Rahmos wspierają mikroflorę jelitową i odporność organizmu.



FOT. MATERIAŁY PRASOWE UCZESTNIKA KONKURSU

Rahmos maślanki probiotyczne to naturalne wsparcie organizmu

Zarówno maślanka naturalna, jak i warianty owocowe wyróżniają się aksamitną konsystencją oraz starannie wyselekcjonowanymi kulturami bakterii probiotycznych, które wspierają prawidłowe funkcjonowanie mikroflory jelitowej i naturalne mechanizmy odpornościowe organizmu. To codzienna porcja smaku i zdrowia stworzona z myślą o osobach świadomie dbających o swoje samopoczucie.

Niska zawartość tłuszczu sprawia, że maślanka jest doskonałym wyborem dla osób dbających o sylwetkę, prowadzących aktywny tryb życia, sportowców, a także dla osób w trakcie lub po antybiotykoterapii. Jej wyjątkowe właściwości wynikają z obecności starannie dobranych szczepów bakterii probiotycznych, takich jak Lactobacillus rhamnosus, Lactobacillus casei, Lactobacillus helveticus oraz Lactobacillus bulgaricus, które pomagają zachować równowagę mikrobiologiczną organizmu.

- W produkcji naszych maślanek stawiamy na naturalność i prostotę składu. Nie stosujemy konserwantów, emulgatorów ani zbędnych dodatków, dzięki czemu każdy łyk zachwyca autentycznym smakiem i najwyższą jakością. To produkt powstający z szacunku do tradycji mleczarskiej oraz troski o zdrowe nawyki żywieniowe naszych klientów - zapewniają w firmie Mała Szwajcaria Robert Cempulik.

Rahmos Maślanki Probiotyczne dostępne są w szerokiej gamie smaków, pozwalając każdemu znaleźć swoją ulubioną kompozycję. Oprócz klasycznej maślanki naturalnej oferujemy warianty: malinowy, truskawkowy, jagodowy, z prażonym jabłkiem i cynamonem, z prażoną gruszką, cynamonem i goździkami, a także z rokitnikiem i agrestem. To bogactwo smaków inspirowanych naturą, które każdego dnia dostarcza przyjemności i wartościowego wsparcia dla organizmu.

Serowarnia z pasji do tradycji i najwyższej jakości

Powstała z miłości do tradycyjnego serowarstwa oraz wieloletniego doświadczenia zdobywanego w renomowanych serowniach Austrii, Szwajcarii i Niemiec. Inspiracją do jej stworzenia były zarówno rodzinne i rzemieślnicze zakłady mleczarskie, jak również serownie górskie położone wysoko w Alpach, gdzie od pokoleń pielęgnowane są naturalne metody produkcji sera i szacunek do tradycji. Efektem tych doświadczeń było stworzenie w Polsce miejsca, które łączy alpejskie wzorce serowarstwa z lokalnym rzemiosłem i najwyższą jakością surowca. Celem serowarni stało się nie tylko wytwarzanie wyjątkowych serów górskich, ale także promowanie kultury tradycyjnego mleczarstwa opartego na naturalnych procesach produkcyjnych.

Od 2022 roku w serowarni powstają nie tylko sery dojrzewające, lecz także maślanki probiotyczne naturalne i owocowe, kefir probiotyczny z pełnego mleka, masło swojskie oraz masło z dodatkiem czosnku niedźwiedziego. Wszystkie produkty wytwarzane są ze świeżego mleka, z dbałością o zachowanie ich naturalnych walorów smakowych i odżywczych.

To niewielka, rodzinna serownia z duszą, w której jakość zawsze stawiana jest na pierwszym miejscu. Produkty powstają według tradycyjnych technologii inspirowanych szwajcarskim serowarstwem, co nadaje im wyjątkowy charakter oraz autentyczny smak. Każdy wyrób jest efektem połączenia rzemieślniczej precyzji, pasji oraz szacunku dla natury i wielowiekowych tradycji mleczarskich.

EDUKACJA, KULTURA I ROZRYWKA

65 lat muzycznych wzruszeń. Jubileuszowy Festiwal Muzyczny w Łańcucie przeszedł do historii

Materiał informacyjny

65 lat tradycji, wielkie artystyczne osobowości i niezapomniane emocje. Jubileuszowa, 65. edycja Muzycznego Festiwalu w Łańcucie była prawdziwym świętem muzyki, gromadząc na festiwalowych scenach światowe gwiazdy i potwierdzając wyjątkową rangę tego wydarzenia na kulturalnej mapie Polski.

Siłą 65. Muzycznego Festiwalu w Łańcucie była przede wszystkim wysoka jakość artystyczna, różnorodność programu oraz obecność wybitnych wykonawców światowej klasy. Jubileuszowa edycja po raz kolejny potwierdziła, że wydarzenie należy do najważniejszych festiwali muzycznych w Polsce. Przez trzy tygodnie Łańcut gościł artystów, których koncerty dostarczyły publiczności niezapomnianych przeżyć i wzruszeń.

Ogromnym atutem tegorocznej odsłony był starannie skomponowany program, obejmujący muzykę od renesansu po współczesność. Obok dzieł należących do klasycznego kanonu znalazły się projekty nowatorskie, autorskie interpretacje oraz koncerty wychodzące poza tradycyjne ramy muzyki poważnej. Dzięki temu Festiwal trafiał zarówno do wytrawnych melomanów, jak i nowych odbiorców.

Szczególne miejsce zajęły występy gwiazd światowego formatu. Koncerty Jonasa Kaufmanna, Jakuba Józefa Orlińskiego, Malin Byström, Sabiny Puértolas czy Antonio Gandíi podkreśliły międzynarodową rangę wydarzenia.

Obok nich wystąpili znakomici polscy artyści, cenione zespoły kameralne i orkiestry, tworząc program o wyjątkowym bogactwie stylistycznym i wykonawczym.

Niepowtarzalny charakter Festiwalu budowały również miejsca koncertów. Historyczna Sala Balowa Muzeum Zamku w Łańcucie od lat pozostaje jego symbolem, zachwycając elegancją i atmosferą. Z kolei nowoczesna Sala Koncertowa Filharmonii Podkarpackiej pozwala realizować ambitne przedsięwzięcia artystyczne na najwyższym poziomie.

Połączenie tych dwóch przestrzeni doskonale oddaje ideę Festiwalu, który z powodzeniem łączy tradycję z nowoczesnością.

Ważnym elementem jubileuszowej edycji były także wydarzenia towarzyszące.

Wystawy, koncerty specjalne, spotkania z artystami oraz festiwalowe studio telewizyjne pozwoliły uczestnikom jeszcze pełniej uczestniczyć w tym wyjątkowym święcie muzyki.

Dzięki nim Festiwal stał się nie tylko cyklem koncertów, ale także przestrzenią spotkań, dialogu i promocji kultury.

O sukcesie Muzycznego Festiwalu w Łańcucie decyduje również konsekwentna wizja jego rozwoju. Od 2009 roku funkcję dyrektora Festiwalu i opiekuna artystycznego pełni Marta Wierzbieniec, która skutecznie łączy pielęgnowanie



FOT. MATERIAŁY UCZESTNIKA KONKURSU

Jubileuszowa edycja Festiwalu w Łańcucie zachwyciła publiczność

wieloletniej tradycji z otwartością na nowe zjawiska muzyczne. Dzięki jej zaangażowaniu wydarzenie niezmiennie utrzymuje wysoki poziom artystyczny, przyciąga najwybitniejszych wykonawców i umacnia swoją pozycję na kulturalnej mapie Polski.

Sześćdziesiąt pięć lat historii, tysiące artystów i niezliczone muzyczne wzruszenia sprawiają, że Muzyczny Festiwal w Łańcucie pozostaje jednym z najcenniejszych zjawisk polskiej kultury.

Jubileuszowa edycja pokazała, że jego siła tkwi nie tylko w znakomitym programie i obecności wielkich gwiazd, ale także w umiejętności budowania wyjątkowej atmosfery, która od pokoleń przyciąga do Łańcuta miłośników muzyki z całego kraju.

eprasa.pl 0185159d6a

WĘDLINY

Wędzonka regionalna to połączenie wieloletniej tradycji masarskiej i sprawdzonych receptur

Materiał informacyjny

Wędzonka regionalna Zakładu Mięsnego „Nowy Maxpol" z Brzeźnicy powstaje z najwyższej jakości wieprzowiny pochodzącej z własnego uboju. Wędzona według sprawdzonych receptur i pod okiem doświadczonych mistrzów masarskich, zachwyca wyjątkowym aromatem oraz autentycznym charakterem regionalnego produktu.

Zakład Mięsny „Nowy Maxpol" R.J. Kizior Sp. J. z Brzeźnicy od ponad trzech dekad kontynuuje tradycje polskiego rzemiosła masarskiego.

Firma działa na rynku od 1992 roku, stawiając na wysoką jakość wyrobów oraz sprawdzone receptury przekazywane przez lata.

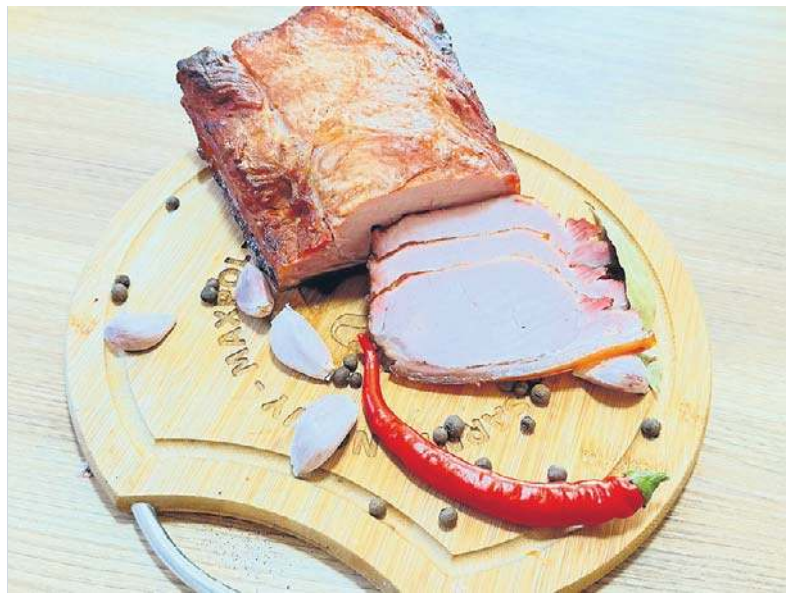
Produkcja opiera się na starannie wyselekcjonowanym mięsie pochodzącym z własnego uboju, a każdy etap powstawania wędlin odbywa się pod nadzorem doświadczonych mistrzów masarskich.

Zakład prowadzi również rozwiniętą sieć sklepów detalicznych w Dębicy i Mielcu oraz sklep firmowy przy zakładzie w Brzeźnicy, dzięki czemu klienci mają łatwy dostęp do szerokiej gamy tradycyjnych wędlin i wyrobów mięsnych.

Sekret smaku tkwi w starannie dopracowanym procesie produkcji

Wędzonka regionalna Zakładu Mięsnego „Nowy Maxpol" to produkt, który wyróżnia się nie tylko wysoką jakością surowca, ale również tradycyjnym sposobem przygotowania.

Powstaje z peklowanego bekonu środkowego, obejmującego mięsień polędwicy oraz część boczku zachowujących swoje naturalne połączenie. Dzięki temu wyrób łączy delikatność chudego mięsa z soczystością i kruchością tłuszczu, co przekłada się na wyjątkowe walory smakowe.



FOT. MATERIAŁY PRASOWE UCZESTNIKA KONKURSU

Wędzonka regionalna – tradycyjne wędzenie i naturalne przyprawy

Sekret jej charakterystycznego smaku tkwi w starannie dopracowanym procesie produkcji. Mięso poddawane jest peklowaniu, a następnie tradycyjnemu wędzeniu, które nadaje mu apetyczną, złocistobrązową barwę oraz głęboki, naturalny aromat. Kolejnym etapem jest parzenie, dzięki któremu wędzonka zachowuje odpowiednią soczystość, miękkość i kruchość.

Całość przygotowywana jest według sprawdzonych receptur, z wykorzystaniem naturalnych przypraw podkreślających smak mięsa bez dominowania nad nim.

Szczególną wartością produktu jest także pochodzenie surowca. Mięso wykorzystywane do produkcji pochodzi z własnego uboju, co pozwala na pełną kontrolę jakości na każdym etapie procesu. Dzięki temu konsumenci otrzymują produkt o powtarzalnych walorach smakowych, świeżości oraz najwyższych standardach produkcyjnych.

Wędzonka regionalna zachwyca wyważonym smakiem, wyraźnym aromatem tradycyjnego dymu wędzarniczego oraz zwartą, a jednocześnie delikatną strukturą. Doskonale sprawdza się zarówno jako składnik codziennych kanapek, jak i element świątecznych czy okolicznościowych półmisków. To wyrób, który przywołuje smak dawnych, domowych wędlin i stanowi przykład połączenia tradycji masarskiej z dbałością o jakość oraz autentyczność regionalnych wyrobów.

WĘDLINY

Smak prawdziwego mięsa. Karkówka pieczona według sprawdzonej receptury zachwyca smakiem

Materiał informacyjny

Karkówka pieczona to propozycja dla miłośników tradycyjnych smaków i wysokiej jakości wyrobów mięsnych. Przygotowywana z wyselekcjonowanej, peklowanej karkówki pochodzącej z własnego uboju oraz doprawiana naturalnymi przyprawami, zachwyca soczystością, kruchością i wyjątkowym aromatem.

Karkówka pieczona produkowana przez Zakład Mięsny „Nowy Maxpol" to wyrób, który wyróżnia się doskonałym smakiem, soczystością oraz tradycyjnym charakterem. Powstaje z wysokiej jakości peklowanej karkówki wieprzowej pozyskiwanej z mięsa pochodzącego z własnego uboju, co pozwala zachować pełną kontrolę nad jakością surowca na każdym etapie produkcji. Starannie dobrane mięso, odpowiednio przygotowane i przyprawione, zachowuje swoją naturalną kruchość oraz wyrazisty smak.

O wyjątkowym charakterze produktu decyduje również kompozycja naturalnych przypraw, które podkreślają walory mięsa, nadając mu głęboki aromat i harmonijny smak.

Proces pieczenia pozwala wydobyć pełnię naturalnych soków, dzięki czemu karkówka pozostaje soczysta i delikatna. Apetyczna, lekko zarumieniona powierzchnia oraz aromatyczny zapach sprawiają, że produkt doskonale prezentuje się zarówno na codziennym stole, jak i podczas rodzinnych uroczystości czy świątecznych spotkań.

Karkówka pieczona doskonale smakuje na zimno jako składnik kanapek i desek wędlin, ale równie dobrze sprawdza się jako element dań obiadowych.

Jej uniwersalność, tradycyjny sposób przygotowania oraz wysoka jakość wykonania sprawiają, że jest chętnie wybierana przez konsumentów poszukujących produktów o autentycznym, domowym charakterze. To wyrób łączący sprawdzone receptury z wieloletnim doświadczeniem masarskim, dzięki czemu zachowuje smak ceniony przez kolejne pokolenia.

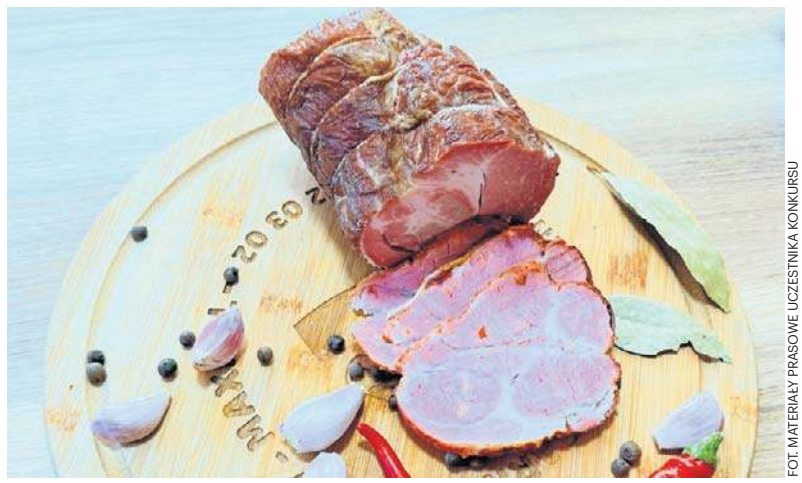
Firma działa na rynku od 1992 roku

Zakład Mięsny „Nowy Maxpol" R.J. Kizior Sp. J. z siedzibą w Brzeźnicy od ponad 30 lat rozwija tradycje polskiego rzemiosła masarskiego.

Firma działa na rynku wędliniarskim od 1992 roku, konsekwentnie stawiając na jakość, naturalne składniki oraz receptury oparte na sprawdzonych metodach produkcji.

W procesie wytwarzania szczególną uwagę przykłada się do starannego doboru surowca, który pochodzi z własnego uboju, co pozwala utrzymać wysokie standardy jakości i świeżości.

Produkcja odbywa się pod nadzorem doświadczonych mistrzów masarskich, którzy dbają o każdy etap powstawania wyrobów, od przyprawiania naturalnymi ziołami i dodatkami, po wędzenie, pieczenie czy suszenie.



FOT. MATERIAŁY PRASOWE UCZESTNIKA KONKURSU

Karkówka pieczona z Brzeźnicy. Smak, który pamięta się długo

Dzięki połączeniu tradycji z nowoczesnym podejściem do produkcji firma zyskała grono wiernych klientów ceniących autentyczny smak i wysoką jakość oferowanych produktów.

Zakład prowadzi sieć sklepów detalicznych w Dębicy i Mielcu oraz sklep firmowy w Brzeźnicy, a jego wyroby trafiają także do klientów na terenie województw podkarpackiego, małopolskiego i świętokrzyskiego.

Indywidualne podejście do odbiorców oraz dbałość o zachowanie regionalnego charakteru produktów sprawiają, że marka „Nowy Maxpol" od lat pozostaje synonimem tradycji, jakości i rzetelnego rzemiosła masarskiego.

eprasa.pl 0185159d6a

ZDROWIE I URODA

Zielone Wzgórza nad Soliną - naturalna pielęgnacja inspirowana sercem Bieszczadów

Materiał informacyjny

Kolekcja „Moje Bieszczady: Zielone Wzgórza nad Soliną" od Wzorcowni Kosmetyków to autorska seria inspirowana wyjątkowym charakterem regionu, łącząca starannie wyselekcjonowane składniki roślinne z orzeźwiającą kompozycją zapachową mango i limonki. To sposób, by zachować wspomnienie bieszczadzkiego lata w naturalnej pielęgnacji.



FOT. MATERIAŁY UCZESTNIKA KONKURSU

Kolekcja Moje Bieszczady jest stworzona z myślą o przybywających do regionu turystach i miłośnikach Bieszczad

Wzorcownia Kosmetyków Sp. z o.o. to podkarpacka manufaktura kosmetyczna z siedzibą w Sanoku, specjalizująca się w tworzeniu naturalnych kosmetyków opartych na autorskich recepturach.

Firma stawia na rzemieślnicze podejście do produkcji, starannie dobierając wysokiej jakości surowce roślinne i komponując produkty o prostym, przejrzystym składzie.

Kosmetyki powstają bez zbędnych dodatków chemicznych, z poszanowaniem natury i potrzeb skóry.

Każdy produkt jest przebadany i wprowadzany do obrotu zgodnie z obowiązującymi normami, co stanowi gwarancję bezpieczeństwa i najwyższej jakości.

Dzięki połączeniu wiedzy, doświadczenia oraz pasji do naturalnej pielęgnacji firma konsekwentnie buduje markę kojarzoną z autentycznością i lokalnym charakterem.

Bieszczadzka natura zamknięta w kosmetykach

„Zielone Wzgórza nad Soliną" to wyjątkowa seria należąca do kolekcji „Moje Bieszczady", stworzonej z myślą o turystach oraz miłośnikach regionu. Inspiracją dla linii były malownicze krajobrazy Bieszczadów i okolice Jeziora Solińskiego, które od lat przyciągają osoby poszukujące bliskości natury i spokoju. Kosmetyki z tej kolekcji mają nie tylko pielęgnować skórę, ale również przywoływać wspomnienia związane z pobytem w jednym z najpiękniejszych zakątków Polski.

Produkty bazują na cenionych składnikach naturalnych, takich jak masło shea, olej migdałowy oraz masło mango, które odpowiadają za odżywienie i pielęgnację skóry. Charakterystycznym elementem serii jest świeża, letnia kompozycja zapachowa łącząca aromaty limonki i mango.

To połączenie sprawia, że codzienna pielęgnacja staje się prawdziwą podróżą do słonecznych, zielonych wzgórz otaczających Solinę.

W skład kolekcji wchodzą peeling do ciała, masło do ciała, krem do rąk, naturalny dezodorant w kremie oraz wielofunkcyjny żel 3w1 do mycia ciała, twarzy i włosów.

Gdzie kupisz kosmetyki?

Kosmetyki można znaleźć w wielu punktach oferujących produkty regionalne w Bieszczadach, m.in. w sklepie Krywula i Biescuda w Cisnej, Galerii Dzika Szyszka w Wetlinie, Bieszczadzkim Samotniku w Buku, Hotelu Solnym w Dożycy, a także w Ustrzykach Dolnych, Lutowiskach i Uhercach Mineralnych. Produkty są również dostępne w sprzedaży internetowej na stronie www.naturolove.pl, dzięki czemu mogą trafiać do klientów w całej Polsce oraz na terenie Unii Europejskiej.

PRODUKTY PRZEMYSŁOWE

Yanko EcoDoypack- innowacyjne opakowania z Podkarpacia cieszą się zainteresowaniem klientów

Materiał informacyjny

Opakowania Eco typu Doypack, które zostały zgłoszone do konkursu Nasze Dobre Podkarpackie 2026 przez firmę Yanko Sp. z o.o.

Yanko EcoDoypack to nowoczesne, ekologiczne opakowanie elastyczne opracowane i produkowane przez firmę Yanko Sp. z o.o. w województwie podkarpackim. Produkt stanowi odpowiedź na współczesne wyzwania rynku opakowaniowego, związane z ochroną środowiska, zwiększaniem poziomu recyklingu oraz rosnącym zapotrzebowaniem na wysokiej jakości rozwiązania wspierające zrównoważony rozwój.

O wyjątkowości produktu decyduje przede wszystkim jego monomateriałowa konstrukcja, umożliwiająca łatwiejszy recykling w porównaniu z tradycyjnymi opakowaniami wielomateriałowymi. Dzięki temu Yanko EcoDoypack wpisuje się w założenia gospodarki o obiegu zamkniętym i odpowiada na kierunki zmian wyznaczane przez europejską politykę środowiskową (PPWR). To praktyczne rozwiązanie, które pozwala ograniczać ilość odpadów opakowaniowych i wspiera odpowiedzialne gospodarowanie zasobami.

Produkt skutecznie łączy walory ekologiczne z wysoką funkcjonalnością. Zapewnia niezawodną ochronę pakowanych wyrobów przed czynnikami zewnętrznymi, zachowując jednocześnie estetykę, trwałość oraz wygodę użytkowania. Konstrukcja typu Doypack umożliwia stabilną ekspozycję produktu na półkach sklepowych, zwiększając jego widoczność i atrakcyjność handlową. Opakowanie staje się tym samym nie tylko zabezpieczeniem produktu, lecz także skutecznym narzędziem budowania marki.

Istotną przewagą rozwiązania jest możliwość zastosowania dodatkowych funkcjonalności, takich jak zamknięcie strunowe typu zip, zawory odgazowujące czy perforacje ułatwiające otwieranie. Dzięki temu Yanko EcoDoypack znajduje szerokie zastosowanie w wielu branżach, między innymi w pakowaniu kawy, herbaty, bakalii, przypraw, produktów premium, karm dla zwierząt, suplementów diety, kosmetyków oraz artykułów przemysłowych.

Na szczególne podkreślenie zasługuje możliwość produkcji opakowań z wykorzystaniem folii zawierających surowce pochodzące z recyklingu. Rozwiązanie to pozwala ograniczać wykorzystanie surowców pierwotnych i wspiera realizację strategii środowiskowych klientów. Jednocześnie zastosowanie materiałów pochodzących z recyklingu nie wpływa negatywnie na jakość, funkcjonalność ani estetykę gotowego produktu, co potwierdza wysoki poziom technologiczny wdrożonego rozwiązania.

Yanko EcoDoypack jest efektem konsekwentnych inwestycji w nowoczesny park maszynowy, rozwój technologii oraz kompetencje pracowników. Stanowi przykład skutecznego połączenia innowacyjności, wiedzy technicznej i praktycznego podejścia do potrzeb rynku. Produkt został opracowany i jest wytwarzany na Podkarpaciu, dzięki czemu jego sukces bezpośrednio przyczynia się do wzmacniania potencjału gospodarczego regionu.

Szczególnego znaczenia nabiera fakt, że Yanko Sp. z o.o. jest przedsiębiorstwem rodzinnym działającym od początku swojej działalności w oparciu o polski kapitał. Firma od lat rozwija się na Podkarpaciu, inwestując w nowoczesne technologie, miejsca pracy oraz rozwój lokalnych kompetencji przemysłowych. Rodzinny charakter przedsiębiorstwa sprzyja długofalowemu podejściu do biznesu, odpowiedzialności społecznej i budowaniu trwałych relacji z partnerami handlowymi. Dzięki temu Yanko nie tylko dostarcza nowoczesne produkty, ale również aktywnie uczestniczy w rozwoju regionalnej gospodarki.



FOT. MATERIAŁY UCZESTNIKA KONKURSU

O wyjątkowości produktu decyduje przede wszystkim jego monomateriałowa konstrukcja

eprasa.pl 0185159d6a

PRODUKTY SPOŻYWCZE

Aurivia – innowacja łącząca tradycję pszczelarstwa z nauką. Naturalna siła regeneracji i witalności

Materiał informacyjny

Aurivia udowadnia, że podkarpackie pszczelarstwo potrafi skutecznie łączyć wielowiekową tradycję z najnowocześniejszymi technologiami. Ten innowacyjny, liofilizowany produkt pszczeli, wytwarzany przez Gospodarstwo Pasieczne Królewskie Miody, stanowi odpowiedź na potrzeby współczesnych konsumentów poszukujących naturalnego wsparcia zdrowia.



FOT. MATERIAŁY UCZESTNIKA KONKURSU

Aurivia – codzienna porcja naturalnej witalności

Gospodarstwo Pasieczne „Królewskie Miody" to nowoczesna, dynamicznie rozwijająca się firma zlokalizowana w Chorzowie koło Jarosławia, w sercu ekologicznie czystego Podkarpacia. Pasieka z powodzeniem łączy wieloletnie tradycje pszczelarskie z nowoczesnymi metodami pozyskiwania, przetwarzania i konfekcjonowania produktów pszczelich, dostarczając klientom wyroby najwyższej jakości.

Działając w jednym z najbardziej zielonych regionów Polski, firma wykorzystuje bogactwo lokalnej przyrody, oferując naturalne i nieprzetworzone produkty pochodzące z ula. Misją przedsiębiorstwa jest nie tylko produkcja najwyższej jakości miodów i produktów pszczelich, ale również popularyzacja wiedzy o apiterapii oraz tworzenie innowacyjnych rozwiązań wspierających zdrowie i dobre samopoczucie.

„Królewskie Miody" stawiają na pełną transparentność produkcji, troskę o dobrostan pszczół oraz rygorystyczną kontrolę jakości na każdym etapie procesu. Potwierdzeniem najwyższych standardów jest uzyskany w 2026 roku certyfikat ISO 22000 w zakresie przetwarzania i pakowania miodu oraz produktów pszczelich. Firma konsekwentnie rozwija swoją ofertę, z sukcesem promując podkarpackie produkty zarówno na rynku krajowym, jak i na rynkach zagranicznych.

Aurivia – innowacja inspirowana naturą

Aurivia to flagowy produkt Gospodarstwa Pasiecznego Królewskie Miody i jednocześnie jedna z najbardziej innowacyjnych propozycji we współczesnym pszczelarstwie. Suplement diety powstaje z liofilizowanego homogenatu czerwiu trutowego, wyjątkowego produktu pszczelego cenionego za bogaty skład odżywczy oraz szerokie właściwości prozdrowotne.

Dzięki zastosowaniu nowoczesnej technologii liofilizacji w niskiej temperaturze możliwe jest zachowanie niemal pełnego spektrum naturalnych składników biologicznie aktywnych.

Aurivia nie zawiera konserwantów, sztucznych dodatków, stabilizatorów ani wypełniaczy. To w 100 procentach czysty produkt, który zachowuje wartości odżywcze surowca w możliwie najbardziej naturalnej postaci.

Aurivia wyróżnia się wysoką zawartością pełnowartościowego białka, aminokwasów egzogennych, witamin z grupy B oraz witamin A, D i E. Produkt dostarcza również cenne mikroelementy, takie jak żelazo, cynk, magnez i potas. Obecność naturalnych substancji biologicznie czynnych wspiera odporność organizmu, pomaga ograniczać skutki stresu oksydacyjnego, a także wpływa korzystnie na koncentrację, pamięć i codzienną witalność.

To propozycja szczególnie polecana osobom prowadzącym intensywny tryb życia, narażonym na przewlekły stres, przemęczenie lub okres rekonwalescencji. Aurivia stanowi przykład udanego połączenia regionalnego dziedzictwa pszczelarskiego z nowoczesną nauką i technologią, potwierdzając, że Podkarpacie jest miejscem narodzin innowacyjnych produktów odpowiadających na potrzeby współczesnych konsumentów.

ZDROWIE

Zdrowie bez ciężaru. Kompleksowe leczenie otyłości zaczyna się u lekarza rodzinnego w POZ

Materiał informacyjny

Choroba otyłościowa wymaga profesjonalnego leczenia, wsparcia i długofalowej opieki. Program Zdrowie bez ciężaru realizowany przez Wojskową Specjalistyczną Przychodnię Lekarską SPZOZ w Rzeszowie pokazuje, że nowoczesna pomoc może rozpocząć się blisko pacjenta - u lekarza rodzinnego, w ramach publicznego systemu ochrony zdrowia.

Wojskowa Specjalistyczna Przychodnia Lekarska SPZOZ w Rzeszowie pokazuje, że skuteczne leczenie choroby otyłościowej może rozpoczynać się tam, gdzie pacjent ma najłatwiejszy dostęp do pomocy - w podstawowej opiece zdrowotnej.

Program Zdrowie bez ciężaru opiera się na kompleksowej opiece, w której kluczową rolę odgrywa lekarz rodzinny. To właśnie on pomaga rozpoznać chorobę, ocenić jej wpływ na organizm oraz wspólnie z pacjentem opracować plan dalszego leczenia.

Otyłość jest chorobą przewlekłą, która wymaga nie tylko redukcji masy ciała, ale również stałego monitorowania i wsparcia medycznego. Bardzo często towarzyszą jej inne schorzenia, takie jak nadciśnienie tętnicze, cukrzyca typu 2, choroby serca czy zaburzenia hormonalne.

Dlatego w ramach programu pacjent nie zostaje sam z ogólnym zaleceniem „proszę schudnąć". Otrzymuje profesjonalną pomoc obejmującą diagnostykę, edukację zdrowotną, kontrolę stanu zdrowia oraz indywidualnie dopasowane metody leczenia.

Dużym atutem projektu jest wykorzystanie możliwości opieki koordynowanej.

W zależności od potrzeb pacjent może skorzystać z dodatkowych badań, konsultacji specjalistycznych oraz porad dietetycznych realizowanych w ramach świadczeń finansowanych przez NFZ. Lekarz rodzinny koordynuje cały proces i czuwa nie tylko nad leczeniem otyłości, ale także nad chorobami współistniejącymi.

Program stawia również na edukację i zmianę podejścia do choroby otyłościowej.

Specjaliści podkreślają, że jest to schorzenie wymagające leczenia, a nie oceniania pacjentów. Dlatego działania realizowane w ramach programu Zdrowie bez ciężaru promują wsparcie, budowanie zdrowych nawyków oraz długofalową współpracę pacjenta z zespołem medycznym.

Ważnym elementem programu jest jego dostępność. Osoby korzystające z publicznej opieki zdrowotnej mogą rozpocząć leczenie u swojego lekarza rodzinnego bez konieczności ponoszenia kosztów prywatnych konsultacji.

Dzięki temu nowoczesna opieka medyczna staje się dostępna dla szerokiego grona mieszkańców Podkarpacia.

Wojskowa Specjalistyczna Przychodnia Lekarska SPZOZ mieści się przy ul. Langiewicza w Rzeszowie. Placówka przeszła gruntowną modernizację, dzięki czemu pacjenci mogą korzystać z nowoczesnych, komfortowych i przyjaznych przestrzeni. Wysoką jakość świadczonych usług potwierdzają również posiadane certyfikaty i akredytacje, w tym certyfikat Polskiego Towarzystwa Leczenia Otyłości. To właśnie połączenie nowoczesnego podejścia, wysokich standardów opieki, dostępności oraz realnego wsparcia dla pacjentów sprawiło, że program Zdrowie bez ciężaru został zgłoszony do konkursu Nasze Dobre Podkarpackie 2026.



FOT. MATERIAŁY UCZESTNIKA KONKURSU

Profesjonalna pomoc zaczyna się w rejestracji POZ

Inicjatywa pokazuje, że pierwszy krok do poprawy zdrowia może rozpocząć się blisko domu - w gabinecie lekarza rodzinnego. I dlatego warto z niego skorzystać.

eprasa.pl 0185159d6a

INWESTYCJE I USŁUGI

Profesjonalne doradztwo i obsługa przedsiębiorców w zakresie przepisów z ochrony środowiska

Materiał informacyjny

Verda Vivo wspiera przedsiębiorców w kompleksowym wypełnianiu obowiązków środowiskowych, oferując doradztwo, audyty oraz obsługę formalną w zakresie ochrony środowiska, ESG i śladu węglowego. Firma obsługuje ponad 300 podmiotów w całej Polsce, zapewniając rozwiązania dopasowane do specyfiki działalności klienta.



FOT. MATERIAŁY UCZESTNIKA KONKURSU

Agata Berek Buch, prezes zarządu firmy Verda Vivo

Verda Vivo to firma doradcza specjalizująca się w kompleksowej obsłudze przedsiębiorstw w zakresie ochrony środowiska, zrównoważonego rozwoju oraz realizacji obowiązków wynikających z dynamicznie zmieniających się przepisów krajowych i unijnych. Spółka została utworzona przez doświadczonych specjalistów, którzy od wielu lat wspierają przedsiębiorców w bezpiecznym prowadzeniu działalności gospodarczej zgodnie z wymaganiami prawa środowiskowego. Fundamentem działalności Verda Vivo jest połączenie eksperckiej wiedzy z praktycznym doświadczeniem zdobywanym podczas wieloletniej współpracy z firmami produkcyjnymi, handlowymi i usługowymi. Zespół tworzą wysoko wykwalifikowani specjaliści stale podnoszący swoje kompetencje, którzy na co dzień współpracują zarówno z niewielkimi rodzinnymi przedsiębiorstwami, jak i dużymi spółkami giełdowymi. Firma obsługuje klientów z całej Polski, zapewniając indywidualne podejście oraz rozwiązania dostosowane do specyfiki prowadzonej działalności.

Dotychczasowe doświadczenie oraz współpraca z partnerami pozwoliły Verda Vivo objąć wsparciem ponad 300 przedsiębiorstw. Dzięki temu firma doskonale rozumie wyzwania związane z gospodarką odpadami, emisjami do środowiska, gospodarką wodno-ściekową, raportowaniem środowiskowym czy wdrażaniem nowych regulacji. Misją Verda Vivo jest budowanie długoterminowych relacji opartych na zaufaniu oraz zapewnienie klientom bezpieczeństwa prawnego i operacyjnego w obszarze ochrony środowiska.

Doradztwo oraz obsługa przedsiębiorców w zakresie przepisów ochrony środowiska to kompleksowa usługa skierowana do firm, które chcą prowadzić działalność zgodnie z obowiązującymi regulacjami i ograniczyć ryzyko związane z nieprawidłową realizacją obowiązków środowiskowych.

Współpraca rozpoczyna się od szczegółowego audytu środowiskowego. Jest to kluczowy element oferty, który pozwala określić, jakie obowiązki dotyczą konkretnego przedsiębiorstwa oraz czy są one realizowane prawidłowo. W wyniku audytu klient otrzymuje przejrzysty raport zawierający ocenę aktualnego stanu zgodności, identyfikację potencjalnych zagrożeń oraz konkretne rekomendacje działań niezbędnych do spełnienia wymogów prawnych.

Po zakończeniu audytu Verda Vivo zapewnia bieżące doradztwo i wsparcie w codziennej działalności przedsiębiorcy. Usługa obejmuje m.in. obsługę systemu BDO, przygotowywanie raportów do KOBiZE, prowadzenie rejestrów CRO, rozliczanie opłat środowiskowych oraz sporządzanie wymaganej dokumentacji administracyjnej. Eksperci firmy przygotowują również wnioski o wydanie pozwoleń odpadowych, emisyjnych i wodnoprawnych, a także dokumentację środowiskową niezbędną do realizacji inwestycji, w tym karty informacyjne przedsięwzięć oraz raporty oddziaływania na środowisko.

Istotnym elementem usługi jest reprezentowanie klientów podczas kontroli prowadzonych przez organy administracji publicznej, takie jak WIOŚ, GIOŚ, Wody Polskie, urzędy marszałkowskie czy starostwa powiatowe.

Dzięki wsparciu ekspertów przedsiębiorcy mogą sprawnie przejść przez proces kontroli oraz skutecznie realizować ewentualne zalecenia pokontrolne.

INWESTYCJE I USŁUGI

Kancelaria de Ostoja-Starzewski, Petka i Wspólnicy - prawo po stronie człowieka

Materiał informacyjny

Kancelaria de Ostoja-Starzewski, Petka i Wspólnicy Kancelaria Adwokatów i Radców Prawnych Sp.k. w Rzeszowie bierze udział w konkursie Nasze Dobre Podkarpackie.

De Ostoja-Starzewski, Petka i Wspólnicy to kancelaria, która wspiera klientów w dochodzeniu należnych im praw i roszczeń, ze szczególnym uwzględnieniem spraw związanych z kredytami konsumenckimi, kredytami walutowymi oraz odszkodowaniami po wypadkach.

Jednym z obszarów, który w ostatnim czasie zyskuje szczególne znaczenie, są kredyty konsumenckie.

Coraz więcej osób decyduje się dokładnie przeanalizować swoje umowy, sprawdzając m.in. sposób naliczania kosztów, odsetek, prowizji czy RRSO. Nie zawsze bowiem sposób rozliczenia kredytu odpowiada obowiązującym przepisom i standardom ochrony konsumenta. Szczególnego znaczenia nabrała sankcja kredytu darmowego, która w określonych ustawowo przypadkach może pozwolić konsumentowi na rozliczenie kredytu bez odsetek i innych kosztów należnych kredytodawcy.

Jeżeli część takich kosztów została już zapłacona, w określonych sytuacjach możliwe jest również dochodzenie ich zwrotu.

W 2026 roku ważnym punktem odniesienia dla tych spraw stały się orzeczenia Trybunału Sprawiedliwości Unii Europejskiej oraz Sądu Najwyższego.

TSUE w wyroku z 23 kwietnia 2026 r. w sprawie C-744/24 odniósł się do problemu naliczania odsetek od kwot przeznaczonych na pokrycie kosztów związanych z kredytem.

Następnie, 8 lipca 2026 r., Sąd Najwyższy w sprawie II CSKP 89/26 odniósł się m.in. do kwestii oprocentowania skredytowanych kosztów oraz obowiązków informacyjnych banku.

Dla kredytobiorców oznacza to, że warto dokładnie przyjrzeć się zawartej umowie.

Szczególne znaczenie mogą mieć wysokość i sposób naliczenia prowizji, ubezpieczenia i innych kosztów, całkowita kwota kredytu, całkowity koszt kredytu, sposób wyliczenia RRSO, zasady oprocentowania oraz kwota, od której bank faktycznie naliczał odsetki.

Kancelaria de Ostoja Starzewski Petka i Wspólnicy zajmuje się analizą umów oraz dochodzeniem roszczeń klientów.

Każda sprawa jest oceniana indywidualnie, ponieważ nie każda umowa automatycznie daje podstawę do zastosowania sankcji kredytu darmowego.

Analiza może jednak ujawnić inne nieprawidłowości i potencjalne roszczenia, w tym związane z niewłaściwym sposobem naliczania kosztów i odsetek.

Kancelaria prowadzi również sprawy dotyczące kredytów walutowych, dochodzenia roszczeń przed sądem oraz odszkodowań po wypadkach.

W ramach prowadzonej praktyki kancelaria zajmuje się analizą sytuacji prawnej klientów, przygotowywaniem dokumentacji oraz reprezentowaniem ich w postępowaniach sądowych.

Mec. Bartłomiej Komaniecki, specjalista w sprawach dotyczących kredytów konsumenckich i sankcji kredytu darmowego, podkreśla znaczenie dokładnej analizy dokumentacji.

- Czasem pozornie niewielki zapis umowy może mieć istotne znaczenie dla całego sposobu rozliczenia zobowiązania - podkreśla mecenas Bartłomiej Komaniecki.

Jeśli masz kredyt gotówkowy, konsolidacyjny, ratalny, walutowy lub pożyczkę konsumencką, warto sprawdzić, czy został on prawidłowo rozliczony.

Świadomy konsument powinien wiedzieć nie tylko, ile wynosi jego rata, ale przede wszystkim - za co właściwie płaci.



FOT. MATERIAŁY UCZESTNIKA KONKURSU

Mec. Bartłomiej Komaniecki, specjalista w sprawach dotyczących kredytów

eprasa.pl 0185159d6a

WYROBY CUKIERNICZE

Czekolada, która mówi więcej niż słowa. Cukiernia Anielskie Wypieki z Przeworska

Materiał informacyjny

Cukiernia Anielskie Wypieki z Przeworska bierze udział w plebiscycie Nasze Dobre Podkarpackie z personalizowaną czekoladą.

Są prezenty, które po prostu wręczamy. I są takie, które opowiadają historię. Cukiernia Anielskie Wypieki stworzyła personalizowaną czekoladę właśnie po to, by zwykły słodki upominek zamienić w coś naprawdę osobistego. To produkt, który bierze udział w plebiscycie Nasze Dobre Podkarpackie, i trudno o lepszy przykład na to, jak smak, kreatywność i indywidualne podejście mogą połączyć się w jeden wyjątkowy prezent. Na czekoladzie i opakowaniu może znaleźć się niemal wszystko, co ma znaczenie: zdjęcie, logo firmy, grafika, życzenia, podziękowanie, dedykacja czy osobisty napis. Dzięki temu każda czekolada może być inna - przygotowana dla konkretnej osoby, konkretnej firmy i konkretnej okazji. - Najbardziej cieszy nas to, że możemy tworzyć prezenty, które mają swoją historię. Klient wybiera okazję, smak i charakter upominku, a my pomagamy zamienić jego pomysł w coś wyjątkowego - mówi Barbara Kulpa-Piestrak, właścicielka Anielskich Wypieków.



FOT. MATERIAŁY UCZESTNIKA KONKURSU

Siłą czekolad Anielskich Wypieków jest indywidualne podejście

Personalizowana czekolada Anielskich Wypieków nie jest tylko efektownym gadżetem. Jej najważniejszym składnikiem pozostaje prawdziwa, pyszna czekolada. Mleczna, gorzka, biała, z dodatkami, a dla najbardziej wymagających - również w wersjach PREMIUM, między innymi z pistacjami czy liofilizowanymi owocami. Może być samodzielnym prezentem albo częścią eleganckiego zestawu z pralinami. Sprawdzi się podczas urodzin, jubileuszu, świąt, ważnych wydarzeń, jako podziękowanie albo po prostu jako piękny gest dla kogoś, komu chcemy powiedzieć: „Dziękuję", „Miło, że jesteś" albo „Dziękujemy za współpracę".

Czekolada i praliny - zestaw, który robi wrażenie

Połączenie personalizowanej czekolady i pralin to propozycja dla tych, którzy chcą podarować coś bardziej rozbudowanego. Elegancki wygląd zestawu przyciąga uwagę od pierwszego spojrzenia, a różnorodność słodkości sprawia, że prezent staje się jeszcze bardziej wyjątkowy. Takie zestawy doskonale sprawdzają się zarówno w przypadku prezentów prywatnych, jak i firmowych.

Słodkie „dziękuję" od firmy

Personalizowana czekolada świetnie sprawdza się również w biznesie. Logo marki, zdjęcie prezesa, wizerunki pracowników czy indywidualna dedykacja sprawiają, że firmowy upominek staje się naprawdę osobisty. Może trafić do klienta, kontrahenta, pracownika, partnera biznesowego, a nawet kierowcy - jako forma podziękowania za pracę, wspólne lata czy ważny etap współpracy.

Produkt z Podkarpacia, który trudno znaleźć na sklepowej półce

Siłą personalizowanych czekolad Anielskich Wypieków jest indywidualne podejście. Każde zamówienie może zostać przygotowane z myślą o konkretnej osobie, firmie i okazji. Dzięki temu powstaje produkt, którego nie da się po prostu wyjąć z przypadkowej sklepowej półki.

Anielskie Wypieki łączą kreatywność, estetykę i smak, tworząc słodkie upominki, które mają znaczenie. Bo najlepszy prezent to taki, który cieszy oko, wywołuje uśmiech i naprawdę dobrze smakuje. Anielskie Wypieki - czekolada, która ma swoją historię. Być może właśnie Twoją.

ZDROWIE

Wojewódzki Szpital w Przemyślu: biopsja fuzyjna prostaty precyzyjniejsza w diagnozowaniu raka

Materiał informacyjny

Biopsja fuzyjna prostaty na stałe trafiła do świadczeń Wojewódzkiego Szpitala im. Świętego Ojca Pio w Przemyślu. Dzięki połączeniu obrazu rezonansu magnetycznego i USG lekarze mogą precyzyjniej pobierać wycinki z podejrzanych zmian, co ułatwia wykrycie raka prostaty i pozwala szybciej rozpocząć odpowiednie leczenie.

Wykrycie raka prostaty wymaga nie tylko odpowiednich badań obrazowych, ale także pobrania fragmentu tkanki do badania. W klasycznej biopsji lekarz pobiera wycinki według określonego schematu, pod kontrolą obrazu USG. Biopsja fuzyjna pozwala natomiast połączyć obraz rezonansu magnetycznego z obrazem USG i dokładniej wskazać miejsce, z którego należy pobrać materiał do badania.

Rezonans magnetyczny może wskazać obszary prostaty wymagające szczególnej uwagi. Podczas biopsji obraz rezonansu jest nakładany na obraz USG, który lekarz obserwuje w czasie rzeczywistym. Dzięki temu może precyzyjniej skierować igłę do podejrzanej zmiany i pobrać z niej wycinek. Ma to szczególne znaczenie w przypadku niewielkich lub trudnych do zlokalizowania zmian.

W przypadku podejrzenia raka prostaty precyzja pobrania wycinka ma duże znaczenie. Klasyczna biopsja opiera się na pobieraniu określonej liczby próbek z różnych części gruczołu. Jeśli podejrzana zmiana nie zostanie trafiona, badanie może wymagać powtórzenia. – Klasyczne badanie polegało na pobieraniu określonej liczby wycinków z prawego i lewego płata prostaty. Trochę na oślep szukaliśmy tego nowotworu – wyjaśnia dr n. med. Andrzej Lewicki z Kliniki Urologii Centrum Medycznego Kształcenia Podyplomowego – Szpitala Orłowskiego w Warszawie.

W biopsji fuzyjnej lekarz widzi miejsce, które wcześniej wzbudziło podejrzenie w badaniu rezonansem magnetycznym. Pozwala to pobrać materiał dokładniej z wybranej zmiany, a wynik badania może ułatwić podjęcie decyzji o dalszym postępowaniu z pacjentem.

Biopsja fuzyjna jest już stałym elementem świadczeń Wojewódzkiego Szpitala im. Świętego Ojca Pio w Przemyślu. Jej wykonywanie stało się możliwe dzięki przeszkoleniu personelu i zakupowi specjalistycznego sprzętu za 700 tys. zł, do którego dofinansowanie przekazał samorząd woj. podkarpackiego. – Rezonans magnetyczny umożliwia znalezienie podejrzanej zmiany w prostacie z wysoką czułością. Problem w tym, że w rezonansie trudno jest jednocześnie wykonać biopsję. Specjalne urządzenie pozwala nałożyć obraz rezonansu magnetycznego na obraz USG – tłumaczy dr n. med. Andrzej Lewicki.

Pierwsze biopsje fuzyjne wykonano w przemyskim szpitalu już w 2020 r. Początkowo zabiegi przeprowadzano w znieczuleniu ogólnym na sali operacyjnej. Rozwój technologii i doświadczenie personelu pozwalają obecnie wykonywać je w gabinecie zabiegowym, w znieczuleniu miejscowym.


FOT. MATERIAŁY UCZESTNIKA KONKURSU

Innowacyjne zabiegi biopsji fuzyjnej w szpitalu w Przemyślu

Precyzyjna diagnostyka ma szczególne znaczenie w przypadku chorób nowotworowych, gdy ważne jest możliwie szybkie potwierdzenie lub wykluczenie choroby.

– Dostęp do biopsji fuzyjnej w przemyskim szpitalu oznacza dla pacjentów możliwość skorzystania z nowoczesnej metody diagnostycznej w ramach ubezpieczenia zdrowotnego, na podstawie skierowania od urologa, bez konieczności szukania takiej usługi prywatnie lub poza regionem – mówi dr n. med. Rafał Walczak, kierownik Oddziału Urologicznego z Pododdziałem Urologii Onkologicznej w przemyskim szpitalu.

eprasa.pl 0185159d6a

INWESTYCJE I USŁUGI

Inicjatywy inwestycyjne w Gminie Tryńcza – dobrze służą mieszkańcom

Materiał informacyjny

Nowoczesny kompleks wodno-rekreacyjny w Gniewczynie Łańcuckiej, place wodne, nowe i modernizowane obiekty OSP oraz inwestycje drogowe – Gmina Tryńcza konsekwentnie rozwija infrastrukturę, która ma służyć mieszkańcom, ich aktywności, bezpieczeństwu i codziennym potrzebom.



FOT. MATERIAŁY UCZESTNIKA KONKURSU

Inwestycje Gminy Tryńcza mają dobrze służyć mieszkańcom

Wypoczynek nad wodą

Jedną z najważniejszych inwestycji jest Kompleks Wodno-Rekreacyjny w Gniewczynie Łańcuckiej. To nowoczesna przestrzeń przeznaczona do wypoczynku, rekreacji i aktywnego spędzania czasu. Wartość całego przedsięwzięcia wyniosła 10,35 mln zł, z czego 9,5 mln zł stanowiło dofinansowanie z Rządowego Funduszu Polski Ład – Programu Inwestycji Strategicznych.

Zakres prac był bardzo szeroki. Zagospodarowano i utwardzono teren, zabezpieczono linię brzegową zbiornika, powstały parkingi, alejki spacerowe i ciągi komunikacyjne, oświetlenie oraz molo. Kompleks zyskał także strefę aktywności z altanami, boiskiem do siatkówki plażowej i placem zabaw. Wybudowano budynek z zapleczem sanitarnym i gastronomicznym oraz domki wypoczynkowe.

Całość uzupełniają niezbędne elementy małej architektury i monitoring. Warto podkreślić, że jest to jedna z największych inwestycji realizowanych w gminie Tryńcza. Ma ona służyć przede wszystkim rozwojowi gospodarczemu, turystycznemu i społecznemu. Z atrakcji kompleksu będą korzystać zarówno mieszkańcy, jak i przyjezdni.

Zadbano również o dostępność obiektu dla osób z niepełnosprawnościami. Dzięki temu kompleks ma być miejscem otwartym i przyjaznym dla różnych grup mieszkańców – rodzin z dziećmi, osób szukających aktywnego wypoczynku, a także tych, którzy chcą po prostu spędzić czas nad wodą.

Woda, zabawa i rodzinny relaks

Uzupełnieniem kompleksu w Gniewczynie Łańcuckiej są wodne place zabaw w Gniewczynie Łańcuckiej i Tryńczy. Ten drugi, otwarty w lipcu w miejscowym parku, już pierwszego dnia przyciągnął mieszkańców, szczególnie dzieci i ich rodziny. Kolorowe fontanny i zraszacze tworzą bezpieczną przestrzeń do zabawy i aktywnego wypoczynku w upalne dni, a parkowa zieleń sprzyja rodzinnemu relaksowi.

To właśnie takie miejsca pokazują praktyczny wymiar inwestycji – mają być nie tylko nowymi obiektami w gminie, ale przestrzeniami, z których mieszkańcy mogą korzystać na co dzień.

Nowe obiekty OSP, drogi, wodociąg i kanalizacja

Inwestycje Gminy Tryńcza obejmują także infrastrukturę, która bezpośrednio wpływa na codzienny komfort mieszkańców. Modernizowane są drogi gminne i powiatowe – m.in. zakończono przebudowę drogi „Białobrzeżki" Gniewczyna Tryniecka – Jagiełła, współfinansowanej po połowie przez Nadleśnictwo Sieniawa i Gminę Tryńcza. Równocześnie rozbudowywana została sieć wodociągowa i kanalizacyjna w Gorzycach, Tryńczy i Wólce Ogryzkowej.

Ważnym elementem inwestycji są także nowe i modernizowane obiekty OSP oraz budynek Wiejskiego Domu Kultury i OSP w Gniewczynie Łańcuckiej. Wszystkie te przedsięwzięcia mają służyć mieszkańcom, poprawiać ich bezpieczeństwo i komfort życia oraz tworzyć dobre warunki do życia i integracji lokalnej społeczności.

Blisko. Bliżej regionu.

NOWINY24 nasze miasto.pl

Jesteśmy liderem w internecie w województwie podkarpackim



REALNI UŻYTKOWNICY

nowiny24.pl
1 195 398
se.pl – podkarpackie
886 464
onet.pl – podkarpackie
556 794
rzeszow-news.pl
528 444
korso.pl
462 186

Źródło: Mediapanel, real users, sierpień 2026; wybrane witryny i serwisy z informacjami dotyczącymi województwa podkarpackiego

eprasa.pl 0185159d6a

MATERIAŁ INFORMACYJNY WOJEWÓDZTWA PODKARPACKIEGO 0011584272

Podkarpackie smaki.
Od proziaka do kuchni dworskiej

Ciepłe proziaki, kwaśny żur z suszonymi grzybami, fuczki z kiszonej kapusty, owcze sery, dziczyzna i powidła smażone bez cukru w miedzianych kotłach. Kuchnia Podkarpacia nie potrzebuje egzotycznych składników, by zachwycać. Jej siłą są prostota, wielokulturowe dziedzictwo i ludzie, którzy potrafią ocalić rodzinne receptury, a czasem opowiedzieć je na nowo.



FOT. KRZYSZTOF KAPICA



FOT. ANDRZEJ BANAS

Podkarpacka kuchnia długo nie zabiegała o rozgłos. Miała nakarmić – syto i tym, co było pod ręką: ziemniakami, kapustą, mąką, kaszą, twarogiem, grzybami oraz owocami z sadu. Bulwiok, małdrzyki, szabanka czy bałabuchy tworzą kulinarny słownik regionu. Za tymi nazwami kryją się potrawy zrodzone z oszczędności i szacunku do jedzenia.

Tygiel smaków i tradycji

Podkarpacie przez stulecia było miejscem spotkania narodów, religii i kultur. Żyli tu Polacy, Rusini, Łemkowie, Bojkowie i Żydzi, docierały też wpływy węgierskie oraz pasterskie tradycje Wołochów. Zwyczaje przenikały się, tworząc kuchnię, której nie da się zamknąć w jednej recepturze.

Jest w niej pasterska surowość Karpat, prostota wiejskiego stołu i ślady kuchni dworskiej. Pachnie dymem z wędzarni, grzybami i ziołami. Bywa kwaśna od zakwasu, sycąca albo postna, lecz zawsze pozostaje blisko natury i rytmu pór roku.

W tradycji łemkowskiej znajdziemy wariankę – kwaśną zupę przygotowywaną zwykle na soku z kiszonej kapusty – oraz kisełycię, gotowaną na zakwasie z mąki owsianej. Są też komiłki, czyli suszone kulki z twarogu, i opalanok – ziemniaczany placek pieczony dawniej na liściu kapusty. O pasterskich korzeniach przypominają owcze sery, które nadal zajmują ważne miejsce w kuchni karpackiej.

Między chatą a dworem

Tradycja regionu rozwijała się także w dworach i pałacach, gdzie pracowali wyspecjalizowani kucharze i sięgano po kosztowniejsze produkty.

Przykładem jest Łańcut, rezydencja Lubomirskich, a później Potockich. Na dworskim stole pojawiały się dziczyzna, pasztety, buliony, ryby, marynowane grzyby, konfitury i desery z bakaliami. Widoczne były inspiracje francuskie, wiedeńskie i wschodnie.

Ślady dworskiej kuchni pozostały w recepturach na dziczyznę, pasztety, świąteczne pieczenie, strucle i konfitury. Dlatego kulinarny pejzaż Podkarpacia rozciąga się od proziaka i kiszonej kapusty po pasztet z dziczyzny i wykwintne ciasta.



FOT. DIANA KOWALCZYK

Proste rzeczy, wielka przyjemność

Jednym z najbardziej rozpoznawalnych smaków regionu są proziaki. Te niewielkie placki z dodatkiem sody oczyszczonej, nazywanej dawniej prozą, pieczono na rozgrzanej blasze kuchennego pieca. Najlepsze są jeszcze ciepłe, posmarowane masłem. Dziś podaje się je także z twarogiem, miodem albo ziołowymi dodatkami.

Podobnie jest z fuczkami – plackami z kiszonej kapusty, kojarzonymi szczególnie z kuchnią łemkowską i Bieszczadami. Rumiane, chrupiące na brzegach, dobrze smakują ze śmietaną lub sosem czosnkowym. Jeszcze niedawno rzadko pojawiały się w restauracyjnych kartach, dziś wracają jako jeden z symboli regionalnej kuchni.

Fundamentem są również ziemniaki. Powstają z nich pierogi kudłate, ziemniaczany lewesz i stolniki – gołąbki nadziewane tartymi ziemniakami. Z kaszy gryczanej i mięsa przygotowuje się hreczanyki, a farsz pierogów lasowiackich może łączyć ziemniaki, skwarki i boczek.

Żur z charakterem

Podkarpackie zupy bywają kwaśne i treściwe. Kwasówkę gotuje się na kiszonej kapuście lub jej soku, krzanówka pachnie chrzanem, pamuła jest zupą owocową, a barszcz grzybowy łączy leśny aromat z kwaskową nutą.

Regionalne odmiany żuru powstają na prawdziwym zakwasie. W niektórych recepturach zamiast kiełbasy i jajka pojawiają się suszone grzyby i ziemniaki. Borowiki oraz podgrzybki trafiały też do sosów, farszów i potraw wigilijnych.

Od gomółek do dziczyzny

Ciekawą przekąską są gomółki – suszony twaróg formowany w niewielkie porcje i doprawiany kminkiem, papryką lub ziołami.

Podkarpaccy szefowie kuchni traktują tradycję jako punkt wyjścia. Sięgają po dawne kasze, kiszonki i sery, a znane dania interpretują na nowo. Na talerzu może być współcześnie, choć smak nadal przywołuje rodzinny dom.

Sarnina, jelenina i mięso z dzika przypominają o silnym związku regionu z lasem. Nie wymagają wielu dodatków – liczą się jakość produktu, cierpliwość i umiejętności kucharza.

Smaki znad Sanu

Kulinarna mapa województwa nie kończy się w Bieszczadach. O flisackiej tradycji Ulanowa przypominają chleb chrupacki, flisacki żur oraz chopcie lasowiackie – gołąbki z farszem z kaszy jaglanej. Wiążą się z historią ludzi spławiających drewno Sanem i Wisłą. Tradycyjne potrawy flisackie w Ulanowie można co roku degustować głównie podczas Międzynarodowych Dni Flisactwa oraz organizowanych biesiad. Flisackie dziedzictwo stało się marką Podkarpacia. Przełomowym momentem dla ulanowskich flisaków był grudzień 2022 roku. Podczas dorocznego posiedzenia Międzyrządowego Komitetu UNESCO ds. Ochrony Niematerialnego Dziedzictwa Kulturowego przedstawiciele tej wielowiekowej tradycji odebrali oficjalne potwierdzenie jej wpisania na Listę reprezentatywną niematerialnego dziedzictwa kulturowego ludzkości UNESCO.

Za to w Krzeszowie jesienią pachnie śliwkami. Powidła smaży się tam w miedzianych kotłach, bez dodatku cukru, aż masa stanie się ciemna, gęsta i naturalnie słodka. Regionalnym skarbem jest także dereń jadalny, którego po II wojnie światowej nie można było uświadczyć w naszych ogrodach. Jednak dzięki profesorowi Jerzemu Pióreckiemu w Arboretum w Bolestraszycach rozpoczęto jego ponowne wprowadzanie do upraw. Teraz powstają z niego konfitury, soki i nalewki, a kiszone owoce nazywa się „polskimi oliwkami". Dziś dereń wraca w dobrym stylu dzięki producentom i restauratorom.

Festiwale smaków i tradycji

Podkarpackie dziedzictwo kulinarne można poznawać nie tylko przy domowym stole, lecz także podczas wydarzeń łączących degustacje, historię, rękodzieło i muzykę. Jednym z nich jest Podkarpacki Festiwal Kuchni Dworskiej w Sośnicy w gminie Radymno. W programie kolejnych edycji znajdował się konkurs na potrawę inspirowaną dawną kuchnią dworską, a kulinariom towarzyszyły pokazy historyczne.

Inny charakter ma Festiwal Produktów Podkarpackich, który każdego roku odbywa się w innej miejscowości regionu. To okazja, by w jednym miejscu spotkać lokalnych wytwórców i poznać bogactwo podkarpackich smaków – od miodów, serów i pieczywa po przetwory, oleje i wyroby winiarskie. Degustacjom towarzyszą pokazy gotowania oraz występy artystyczne.

Podkarpackie może pochwalić się bogatą reprezentacją na ministerialnej Liście Produktów Tradycyjnych. Stale uzupełniany rejestr obejmuje pieczywo, sery, dania gotowe, przetwory, wyroby mięsne i wypieki. Regionalna kuchnia nie jest więc muzealnym zbiorem receptur, lecz żywą tradycją, która wciąż znajduje swoje miejsce na stołach mieszkańców i w ofercie lokalnych producentów.

Za każdym bochenkiem chleba, kawałkiem sera, słoikiem powideł czy talerzem pierogów stoi czyjaś praca, rodzinna receptura i historia konkretnego miejsca. Podkarpacie najlepiej poznaje się nie tylko z górskiego szlaku. Czasem wystarczy usiąść przy stole, przełamać jeszcze ciepłego proziaka i posmarować go masłem. Innym razem warto odwiedzić festiwal, spróbować lokalnych produktów i posłuchać opowieści o ich pochodzeniu. Reszta historii przychodzi sama.

PODKARPACKIE
DOBRY KIERUNEK

PODKARPACKIE
przestrzeń otwarta

eprasa.pl 0185159d6a

STRONA ZDROWIA

• **Za tydzień:** Kto nie powinien jeść mięsa? Niektóre osoby muszą z niego zrezygnować z powodów medycznych

DIETA

Czy kawa ziarnista jest zdrowsza od mielonej? Którą wybrać? Obie mają wady i zalety

Większość z nas co najmniej raz dziennie pije kawę. Znamy już wiele korzystnych właściwości małej czarnej dla zdrowia. Kawa pobudza, usprawnia procesy myślenia, dodaje energii, odmładza i wspomaga trawienie

Monika Góralska



FOT. SENIVPETRO/FREEPIK.COM

Zastanawiasz się, czy kawa ziarnista jest lepsza od mielonej? Zobacz, jakie są zalety i wady obu rodzajów i wybierz najlepszą dla siebie

Kawa znana jest ze swoich właściwości korzystnie wpływających na stan zdrowia. Zawarta w niej kofeina dodaje energii, pobudza, poprawia pamięć i koncentrację. Kawa bogata jest też w przeciwutleniacze, które zwalczają wolne rodniki i tym samym spowalniają procesy starzenia się organizmu. Wspomaga także trawienie, przyspiesza metabolizm, pomaga spalać tłuszcz i chudnąć, a także oczyszcza organizm z toksyn i zbędnych produktów przemiany materii. Kawa zmniejsza także ryzyko zachorowania na cukrzycę, choroby serca i układu krążenia, a nawet nowotwory takie jak rak wątroby.

Jednak wiele osób zastanawia się, czy kawa ziarnista jest lepsza od mielonej? Czy ma to wpływ na jej smak i właściwości? Tak właściwie kawa mielona to po prostu zmielone ziarna kawy ziarnistej. Czym te dwa rodzaje kawy się różnią?

Kawa mielona jest tańsza, a ziarnista droższa

Przede wszystkim to co pierwsze rzuca się w oczy patrząc na sklepowe półki to różnica w cenie obu rodzajów kawy. Kawa mielona może być bowiem nawet o kilkanaście procent tańsza od kawy ziarnistej. Sprawdź cenę za kilogram produktu, która jest zwykle umieszczona drobnym druczkiem pod ceną pojedynczego opakowania.

Kawa ziarnista wyróżnia się lepszą jakością produktu

Różnica w cenie przekłada się jednak na jakość obu rodzajów kawy. Kawa mielona zwykle jest gorszej jakości, nie wiemy dokładnie jakie ziarna się w niej znajdują, bo są drobno zmielone. Natomiast w kawie ziarnistej po otwarciu opakowania gołym okiem można ocenić czy mamy do czynienia z produktem dobrej jakości, gdy ziarna mają jednolity kolor, są podobnej wielkości i nie są pokruszone.

Kawa w ziarnach ma intensywniejszy smak i silniejszy aromat niż mielona

Smak i aromat to wskaźnik, który odnosi się także do jakości produktu. Kawa mielona bowiem traci na jakości, ponieważ po zmieleniu szybko traci smak i aromat.

Najlepiej spożyć ją do 1 miesiąca od daty mielenia. Dzieje się tak dlatego, że ziarna kawy zawierają olejki eteryczne, które po zmieleniu szybko wietrzeją, a im dłużej jest przechowywana, tym ma słabszy smak i zapach. Jeśli do wyprodukowania kawy mielonej użyto ziaren gorszej jakości, kawa jeszcze szybciej straci swój kuszący, silny aromat, a tym samy jej smak będzie słabszy i mniej wyrazisty niż świeżo zmielonej kawy w ziarnach.

Kawa ziarnista posiada więcej cennych dla zdrowia właściwości

Kawa zawiera cenne dla zdrowia oleje, które szybko wietrzeją i się utleniają, a więc kawa mielona zawiera ich dużo mniej niż ta w całych ziarnach. Pod tym względem kawa ziarnista jest bardziej naturalna, ma więcej wartości odżywczych i bardziej intensywne działanie prozdrowotne.

Kawę mieloną można szybciej i łatwiej przygotować

Kawa mielona jest łatwiejsza w użyciu, bo wystarczy ją tylko wsypać do kubka i zalać gorącą wodą. Sprawdzi się więc wtedy, gdy nie masz zbyt wiele czasu na jej przygotowywanie. Natomiast do przyrządzenia kawy ziarnistej potrzebujesz więcej czasu i specjalnego sprzętu takiego jak ekspres do kawy z młynkiem czy sam młynek elektryczny lub ręczny do jej zmielenia.

Kawa zawiera cenne dla zdrowia oleje, które szybko wietrzeją i się utleniają, a więc kawa mielona zawiera ich dużo mniej niż ta w całych ziarnach. Pod tym względem kawa ziarnista jest bardziej naturalna

Czy kawa mielona jest zdrowa?

Kawa mielona to po prostu wcześniej zmielone ziarna kawy. Jednak ma to duży wpływ na jej wartości odżywcze i właściwości zdrowotne. Najzdrowsza jest świeżo mielona kawa ziarnista dobrej jakości. Im dłużej taka kawa po zmieleniu jest przechowywana, tym bardziej się utlenia i wietrzeje pod wpływem dostępu do niej powietrza. Proces ten ma wpływ nie tylko na intensywność jej smaku i zapachu, ale też na jej właściwości. Utlenianiu bowiem podlegają znajdujące się w niej związki lotne.

Kawa mielona ma więc słabsze właściwości pobudzające, mniej wartości odżywczych, mniejszą ilość antyoksydantów oraz słabiej wpływa na ogólny stan zdrowia i samopoczucie niż kawa ziarnista. Jednak wybór kawy zależy od ciebie. Możesz też sięgnąć po kawę rozpuszczalną uważaną za niektórych kawoszy za najgorszą wersję kawy, a raczej za napój kawopodobny. Jednak i taki rodzaj kawy ma swoje zalety i nie jest zupełnie pozbawiony wartości.

Kawa rozpuszczalna – czym różni się od tradycyjnej kawy

Kawa rozpuszczalna powstaje z takich samych ziaren kawowca co tradycyjna. Ziarna te zostają poddane procesowi palenia i mielenia. Następnie przechodzą wieloetapową obróbkę termiczną polegającą na zaparzaniu kawy wodą pod ciśnieniem, w temperaturze wynoszącej od 60 do 180 stopni C. Wysokie ciśnienie w tym procesie potrzebne jest po to, żeby nie dochodziło do wrzenia wody. Po zaparzeniu kawa zostaje wysuszona i zagęszczona tak, aby pozostał sam ekstrakt.

Kawa instant zawiera największą ilość polifenoli wśród napojów kawowych. Jest ich więcej niż w tradycyjnej kawie, ponieważ kawa rozpuszczalna jest bardziej skoncentrowana.

Kawa rozpuszczalna jest koncentratem kawy mielonej i wykazuje bardzo podobne korzyści dla zdrowia, co jej pierwotny odpowiednik.

Kawa rozpuszczalna ma mniej kofeiny od tradycyjnej. W 100 g kawy instant znajduje się 26 mg kofeiny. Taka sama ilość kawy tradycyjnej zawiera natomiast 40 mg kofeiny. Pod tym względem u osób wrażliwych na działanie kofeiny lepszy wydaje się wybór zamiast kolejnej filiżanki kawy parzonej, kawy rozpuszczalnej. Dodatkowo kawy instant dostępne są także w wersji bezkofeinowej.

Na ilość kofeiny w kawie wpływa rodzaj botaniczny kawy, sposób jej uprawy, zbioru i przetwarzania, proces palenia oraz stopień zmielenia.

Przekonanie o szkodliwości kawy rozpuszczalnej ma związek ze sposobem jej produkcji, a konkretnie z procesem obróbki termicznej, w czasie której podczas długiego podgrzewania w wysokiej temperaturze wydzielany jest szkodliwy związek chemiczny – akrylamid.

Okazuje się, że kawa rozpuszczalna zawiera dwa razy więcej tej substancji niż kawa palona. Jednak mimo to dawka szkodliwej substancji jest zbyt mała, aby mogła wykazywać toksyczne działanie na organizm.

eprasa.pl 0185159d6a

SANATORIA

Przyjechał do sanatorium, zapłacił 1365 zł za parking. To tylko jeden z kosztów

W sanatoriach na pacjentów, poza kosztami pobytu, czekają także dodatkowe wydatki. Bywają one niemałym zaskoczeniem

Katarzyna Wąś-Zaniuk

Choć leczenie uzdrowiskowe finansowane przez Narodowy Fundusz Zdrowia jest dużym wsparciem dla pacjentów, pobyt w sanatorium wiąże się z określonymi wydatkami.

Kuracjusze pokrywają część kosztów zakwaterowania i wyżywienia, a obowiązujące stawki zależą od standardu pokoju oraz sezonu rozliczeniowego.

W sanatoriach na pacjentów czekają także dodatkowe wydatki. Bywają one niemałym zaskoczeniem i mogą wyraźnie podnieść końcowy rachunek za pobyt. Szczególnie dotkliwe są opłaty za parking.

1365 złotych za parking w nadmorskim sanatorium

Planując wyjazd do sanatorium, kuracjusze skrupulatnie liczą koszty dojazdu, dopłat do pokoju czy opłaty uzdrowiskowej.

Tymczasem jest jeszcze jedna pozycja, która potrafi skutecznie uszczuplić portfel, choć rzadko trafia na pierwsze miejsce listy wydatków. Chodzi o parking.

Kuracjusze przebywający w Sanatorium ZNP w Ciechocinku powinni pamiętać, że korzystanie z parkingu oraz wynajem garażu są usługami dodatkowo płatnymi. Opłata za parking wynosi 30 zł za dobę, 200 zł za 7 dni, 250 zł za 14 dni oraz 300 zł za 21 dni.

Dodatkowo sanatorium oferuje możliwość wynajęcia garażu. Koszt tej usługi wynosi 40 zł za dobę, 235 zł za 7 dni, 280 zł za 14 dni oraz 330 zł za 21 dni.

Z nieco większymi kosztami muszą liczyć się kuracjusze wybierający Sanatorium Uzdrowiskowe MSWiA w Sopocie. Opłata za miejsce parkingowe wynosi 35 zł za dobę, natomiast za cały 21-dniowy turnus trzeba zapłacić 550 zł.

Oznacza to, że średni koszt parkowania jednego dnia pobytu wynosi 26,19 zł.

Prawdziwe zaskoczenie czeka jednak na osoby planujące pobyt w Sanatorium Uzdrowiskowym Bałtyk w Kołobrzegu. Za miejsce parkingowe z rezerwacją trzeba tam zapłacić 65 zł za dobę. W przypadku standardowego, 21-dniowego pobytu daje to 1365 zł. Trudno więc traktować tę opłatę jako drobny dodatek do kosztów leczenia.



FOT. GETTY IMAGES

Kuracjusze przecierają oczy ze zdumienia. Parking za 1365 zł podczas turnusu

Opłata uzdrowiskowa. Kuracjusze muszą liczyć się z takimi stawkami

Kilka złotych dziennie nie brzmi groźnie, ale po 21 dniach pobytu rachunek robi się już całkiem odczuwalny.

W Busku-Zdroju opłata uzdrowiskowa wynosi 6,00 zł za każdą rozpoczętą dobę pobytu.

Oznacza to, że podczas standardowego, trzytygodniowego turnusu kuracjusz zapłaci z tego tytułu 126 zł.

Taką samą stawkę stosują także Duszniki-Zdrój, gdzie obowiązkowa opłata za 21 dni pobytu również wynosi 126 zł.

Nieco więcej kosztuje pobyt w Nałęczowie. Tam opłata uzdrowiskowa została ustalona na poziomie 6,20 zł za dobę, co przy 21-dniowym turnusie daje już 130,20 zł.

W Kołobrzegu każdy dzień pobytu będzie od przyszłego roku kosztował odrobinę więcej.

Nie chodzi jednak o noclegi czy ceny w restauracjach, lecz o opłatę uzdrowiskową. Od 1 stycznia 2027 r. wyniesie ona 6,86 zł za dobę od osoby (wzrośnie z 6,67 zł).

Zapłaci ją zarówno kuracjusz przyjeżdżający podreperować zdrowie, jak i turysta, który po prostu chce przez kilka dni pooddychać morskim powietrzem.

Za oglądanie telewizji w swoim pokoju w sanatorium również musisz zapłacić

Nie wyobrażasz sobie pobytu bez ulubionego serialu lub wieczornych wiadomości?

W wielu sanatoriach korzystanie z telewizora jest dodatkowo płatne.

Przykładowo, w SP ZOZ Sanatorium Uzdrowiskowym MSWiA „ORION" w Ciechocinku wypożyczenie telewizora kosztuje 50 zł za 7 dni lub 90 zł za 21 dni.

W Sanatorium Uzdrowiskowym ZNP Nałęczów za telewizor w pokoju trzeba zapłacić 5 zł za dobę, a w Sanatorium Uzdrowiskowym „Malwa" w Ustroniu opłata wynosi 4 zł dziennie.



FOT. GETTY IMAGES

Na liście produktów z ograniczoną dostępnością są olanzapina (olanzapinum) o przedłużonym uwalnianiu i klonazepam

LEKI

Tych ważnych leków brakuje w aptekach. Na jeden pacjenci poczekają bardzo długo

Katarzyna Wąś-Zaniuk

Tych dwóch leków pacjenci mogą obecnie nie znaleźć w aptece. Główny Inspektorat Farmaceutyczny potwierdza utrzymujące się ograniczenia w dostępności preparatów zawierających olanzapinę i klonazepam oraz podaje prognozowane terminy poprawy sytuacji.

Główny Inspektorat Farmaceutyczny przekazał niepokojące informacje.

Pacjenci poczekają na olanzapinę. Powrót leku najwcześniej pod koniec roku

Na liście produktów z ograniczoną dostępnością pozostaje olanzapina (olanzapinum) o przedłużonym uwalnianiu w dawce 210 mg.

Lek stosowany w postaci zawiesiny do wstrzykiwań nie jest obecnie dostępny w obrocie hurtowym.

– W hurtowniach farmaceutycznych brak zapasu przedmiotowego leku, a dostaw spodziewamy się dopiero pod koniec bieżącego roku lub na początku przyszłego roku – ujawnia GIF.

Jak wynika z informacji Głównego Inspektoratu Farmaceutycznego, leki w dawkach 300 mg oraz 405 mg są aktualnie dostępne na rynku.

Olanzapina jest lekiem przeciwpsychotycznym, wykorzystywanym przede wszystkim w leczeniu schizofrenii oraz choroby afektywnej dwubiegunowej.

Pomaga kontrolować objawy psychotyczne, takie jak urojenia czy omamy, a także zmniejsza ryzyko występowania epizodów maniakalnych. Olanzapina jest także powszechnie stosowana w terapii podtrzymującej, aby zapobiegać nawrotom zaburzeń nastroju.

Klonazepam w deficycie. Kiedy sytuacja wróci do normy?

Kolejnym preparatem dotkniętym ograniczoną dostępnością jest klonazepam (Clonazepamum) w postaci roztworu do wstrzykiwań o stężeniu 1 mg/ml.

Problemy dotyczą opakowań zawierających 10 ampułek po 1 ml.

Jak przekonuje Główny Inspektorat Farmaceutyczny, poprawy dostępności tego preparatu można spodziewać się w listopadzie bieżącego roku.

Klonazepam to lek z grupy benzodiazepin. Wykorzystuje się go przede wszystkim w leczeniu niektórych postaci padaczki oraz stanów przebiegających z napadami drgawkowymi. Stosowany jest również w terapii zaburzeń lękowych.

Jest też dobra wiadomość: dostępność kwetiapiny się ustabilizowała

Główny Inspektorat Farmaceutyczny przekazał również dobre wiadomości dla pacjentów stosujących kwetiapinę (quetiapinum).

– Wznowiony został obrót jednego z produktów leczniczych z substancją quetiapinum, w dawce 200 mg, 60 tabletek o przedłużonym uwalnianiu, dzięki czemu dostępność leku się ustabilizowała – ujawnił Główny Inspektorat Farmaceutyczny.

Kwetiapina jest stosowana przede wszystkim w leczeniu schizofrenii oraz choroby afektywnej dwubiegunowej.

eprasa.pl 0185159d6a

HIPOKRATES 2026

LIDERZY RANKINGÓW

LEKARZ RODZINNY LUB POZ ROKU
1. **Andrzej Jamro,** ZOZ nr 2, Rzeszów
2. **Aleksander Stybak,** NZOZ Res Medica, Dubiecko
3. **Andrzej Kohlhepp,** Ośrodek Zdrowia Andrzej Kohlhepp, Brzozów

PEDIATRA ROKU
1. **Bożena Kołcz-Gaca,** NZOZ Sano, Rzeszów
2. **Beata Teleżyńska-Urba,** Przychodnia NZOZ Vena, Zręcin
3. **Amelia Jasek-Piątkowska,** Prywatny Gabinet Lekarski, Dębica

PIELĘGNIARKA/PIELĘGNIARZ ROKU
1. **Katarzyna Dziedzic,** ZOZ, Dębica
2. **Ewa Skocka,** SP ZOZ MSWiA, Rzeszów
3. **Magdalena Bilska,** Zakład Opiekuńczo-Leczniczy, Krosno

STOMATOLOG/ORTODONTA ROKU
1. **Maciej Olender,** dr Parkot Katarzyna Stomatologia i Medycyna Estetyczna, Rzeszów
2. **Przemysław Rokita,** Estetika Dental Clinic, Rzeszów
3. **Adam Szemik,** AestheDent, Krosno

POŁOŻNA/POŁOŻNY ROKU
1. **Marlena Porada,** Szpital Specjalistyczny Pro-Familia, Rzeszów
2. **Agata Janas-Jamuła,** SP GOZ, Nowy Żmigród
3. **Gabriela Bosek-Zielińska,** Wojewódzki Szpital Podkarpacki im. Jana Pawła II, Krosno

GINEKOLOG ROKU
1. **Sabina Kluz,** Szpital Miejski im. Jana Pawła II, Rzeszów
2. **Tomasz Mucha,** Wojewódzki Szpital im. Zofii z Zamoyskich Tarnowskiej, Tarnobrzeg
3. **Dorota Kiełbowicz-Pawlińska,** Wojewódzki Szpital im. Św. Ojca Pio, Przemyśl

CHIRURG ROKU
1. **Arkadiusz Sokołowski,** Szpital Miejski im. Jana Pawła II, Rzeszów
2. **Jakub Litak,** Powiatowy Szpital Specjalistyczny, Stalowa Wola
3. **Katarzyna Pawłowska,** Praktyka Stomatologiczno-Chirurgiczna Katarzyna Pawłowska, Czaszyn

ORTOPEDA ROKU
1. **Sebastian Nowak,** Orto Sport Center, Rzeszów
2. **Maksymilian Chmura,** Gabinet lekarski, Dębica
3. **Piotr Szremski,** Wojewódzki Szpital im. św. Ojca Pio, Przemyśl

FIZJOTERAPEUTA/OSTEOPATA ROKU
1. **Michał Bryła,** Uzdrowisko Horyniec, Horyniec-Zdrój
2. **Adrian Masełek,** HolisMed, Stalowa Wola
3. **Mateusz Gawron,** Mateusz Gawron Fizjoterapia, Rzeszów

KARDIOLOG ROKU
1. **dr n. med. Marcin Kunecki,** ZOZ, Dębica
2. **Marcin Urbański,** SP ZOZ MSWiA, Rzeszów
3. **Dawid Wrzesień,** Wojewódzki Szpital im. św. Ojca Pio, Przemyśl

UROLOG/NEFROLOG ROKU
1. **Piotr Cwenar,** Parens, Rzeszów
2. **Adam Balicki,** Przychodnia specjalistyczna Asklepios, Rzeszów
3. **Rafał Przybyła,** Dreamed, Rzeszów

OKULISTA ROKU
1. **Jan Maria Witkiewicz,** Klinika Okulistyczna Dr Witkiewicza Twoje Oko, Przemyśl
2. **Marzena Goleń-Woźnica,** Centrum Medyczne Specmed, Krosno
3. **Jaromir Ziomek,** Alfa Medica Clinic, Mielec

DERMATOLOG ROKU
1. **Oliwia Głuszek-Pietrusiak,** Skinmed Dermatologia Estetyczna Oliwia Głuszek-Pietrusiak, Prałkowce
2. **Joanna Wróblewska,** Słoneczny Stok, Rzeszów

LARYNGOLOG ROKU
1. **dr n. med. Marian Kurzyński,** Specjalistyczny Gabinet Laryngologiczny, Tarnobrzeg
2. **Paulina Wójcik,** Ban-Med, Dobrzechów
3. **Sylwia Warzybok-Bajda,** ZOZ nr 2, Rzeszów

ANESTEZJOLOG ROKU
1. **Daniel Popiel,** VitaRes, Rzeszów
2. **Sebastian Ryba,** Szpital Miejski im. Jana Pawła II, Rzeszów
3. **Mariusz Krempa,** Indywidualna Praktyka Lekarska, Mielec

NEUROLOG ROKU
1. **Abdul Dabwan,** Szpital Specjalistyczny im. E. Biernackiego, Mielec
2. **Małgorzata Popiel,** Szpital Wojewódzki nr 2 im. św. Jadwigi Królowej, Rzeszów
3. **Bartosz Sieczkowski,** Kliniczny Szpital Wojewódzki nr 2 im. św. Jadwigi Królowej, Rzeszów

RATOWNIK MEDYCZNY/RATOWNIK PRZEDMEDYCZNY ROKU
1. **Rafał Berkowicz,** Podkarpacka Stacja Pogotowia Ratunkowego, Mielec
2. **Artur Cichoń,** Zespół Opieki Zdrowotnej, Dębica
3. **Łukasz Szebla,** Podkarpacka Stacja Pogotowia Ratunkowego, Mielec

FARMACEUTA/TECHNIK FARMACEUTYCZNY ROKU
1. **Aleksandra Pryjda,** Apteka Gemini, Jarosław
2. **Joanna Prokopiak,** Apteka Pod Gwiazdą I, Rzeszów
3. **Jolanta Typrowicz,** Apteka Rodzinna, Krosno

RADIOLOG/TECHNIK ELEKTRORADIOLOG ROKU
1. **Magdalena Kardyś,** Szpital Specjalistyczny im. Świętej Rodziny, Rudna Mała
2. **Magdalena Di Filippe,** Kliniczny Szpital Wojewódzki im. Św. Jadwigi Królowej, Rzeszów
3. **Andrzej Gołofit,** ZOZ nr 2, Rzeszów

ONKOLOG ROKU
1. **Kamil Kuć,** Centrum Medyczne MEDYK, Rzeszów
2. **Mariusz Łegowik,** Szpital Specjalistyczny Podkarpacki Ośrodek Onkologiczny im. ks. B. Markiewicza, Brzozów
3. **Oleg Socha,** Wojewódzki Szpital im. Św Ojca Pio, Przemyśl

PSYCHOLOG/PSYCHOTERAPEUTA ROKU
1. **Magdalena Krajewska,** Gabinet Psychoterapeutyczny Dobry Kontakt, Dębica
2. **Dagmara Oleksowicz,** Gabinet Psychoterapii mgr Dagmara Oleksowicz, Stalowa Wola
3. **Agnieszka Pawlak,** Gabinet Psychoterapii Agnieszka Pawlak, Mielec

PSYCHIATRA ROKU
1. **Mateusz Sołowiej,** SPZOZ, Leżajsk
2. **Joanna Lubera-Grazda,** Indywidualna Praktyka Lekarska, Kolbuszowa Dolna
3. **Joanna Folcik-Smolik,** SP ZOZ MSWiA w Rzeszowie, Rzeszów

MENEDŻER PLACÓWKI MEDYCZNEJ ROKU
1. **Ewa Głuchowska,** Gminny Ośrodek Zdrowia, Lubenia
2. **Leszek Kwaśniewski,** Wojewódzki Szpital Podkarpacki im. Jana Pawła II, Krosno
3. **Teresa Adamczyk,** Wojewódzki Podkarpacki Szpital Psychiatryczny, Jarosław

Z nami w najtrudniejszych momentach życia

Cztery tygodnie głosowania w wielkim Plebiscycie Medycznym Hipokrates 2026 za nami. A przed nami kolejni jego uczestnicy - wspaniali ludzie, którzy tworzą polską ochronę zdrowia. Są wśród nich między innymi ratownicy medyczni. Ich praca zaczyna się często wtedy, gdy ktoś z nas przeżywa jeden z najtrudniejszych momentów życia. Muszą działać szybko, podejmować decyzje i zachować spokój nawet wtedy, gdy komuś wokół wali się cały świat.

- Ale za służbowym strojem, karetką i kolejnymi wyjazdami są konkretni ludzie. Z własną historią, emocjami i życiem poza pracą. O tym także opowiadają nam osoby biorące udział w Plebiscycie Medycznym Hipokrates. To właśnie te historie pokazują, że za nazwami zawodów stoją bardzo różni ludzie - mówi Ewelina Żuberek, która opiekuje się wielkim plebiscytem medycznym od strony redakcyjnej.

Więcej takich ciekawych, ludzkich historii przeczytacie na naszej stronie internetowej. Znajdziecie tam również aktualne wyniki głosowania.

Szczegółów szukajcie na: nowiny24.pl/hipokrates

Wiedza, doświadczenie i chęć niesienia pomoc mieszkańcom regionu

Łukasz Szebla (Podkarpacka Stacja Pogotowia Ratunkowego, Mielec) to doświadczony ratownik medyczny, koordynator medyczny, dyspozytor oraz samorządowiec. Z Podkarpacką Stacją Pogotowia Ratunkowego w Mielcu związany jest od 2003 roku. Przez lata zdobywał doświadczenie jako ratownik medyczny, kierowca zespołu ratownictwa oraz dyspozytor medyczny. Za dwadzieścia lat pracy w pogotowiu ratunkowym został uhonorowany pamiątkowym medalem, będącym wyrazem uznania dla jego wieloletniej służby i zaangażowania w ratowanie zdrowia i życia pacjentów. Nasz nominowany od 2016 roku pracuje również w Szpitalnym Oddziale Ratunkowym Szpitala Specjalistycznego im. Edmunda Biernackiego w Mielcu, gdzie pełnił także odpowiedzialną funkcję koordynatora medycznego SOR.

Swoją aktywność na rzecz mieszkańców kontynuuje również poza ratownictwem medycznym. Obecnie jest radnym Rady Miejskiej w Mielcu.

Prywatnie jest osobą aktywną i ciekawą świata. Interesuje się sportem, szczególnie piłką nożną i Stalą Mielec, a także treningiem siłowym i sztukami walki.



„Dzięki tej pracy dużo więcej wiem o ludziach i bardziej ich rozumiem”

- Spodobały mi się zajęcia z pierwszej pomocy. W liceum brałem udział w częstych ćwiczeniach oraz mistrzostwach w pierwszej pomocy przedmedycznej z sukcesami. Czasami brałem też udział w zabezpieczeniach medycznych z grupą ratowniczą Polskiego Czerwonego Krzyża. Kiedy połączyłem chęć pomocy ludziom, swoje cechy charakteru i temperament z tymi doświadczeniami uznałem, że ratownictwo medyczne jest tym, co chcę w życiu robić - wspomina Daniel Śliwiński (Wojewódzka Stacja Pogotowia Ratunkowego, Rzeszów). Ta praca nauczyło go, że każdy człowiek jest inny i inaczej reaguje na taki sam czynnik. W ratownictwie ma do czynienia z całym przekrojem społeczeństwa i trudno podjąć choćby próbę uogólnienia. Zderza się z przeróżnymi dramatami ludzi, spotyka się także ludźmi niezwykłymi. Poznaje również szarą rzeczywistość, wiele problemów społecznych i egzystencjalnych: - Na pewno dzięki tej pracy dużo więcej wiem o ludziach i bardziej ich rozumiem

Jeżeli ma naprawdę trudny dzień w pracy, to przeważnie pomaga mu muzyka, dobry film albo rozmowa i żarty z kolegami.



PARTNER GŁÓWNY PLEBISCYTU

synoptis® pharma

eprasa.pl 0185159d6a

PROGRAMOWO



G. 15:55

Gliniarze

Polsat

Detektywi badają sprawę śmierci 75-letniego Henryka. Sąsiadka denata znalazła jego zwłoki na kanapie u niego w domu. Wychodzi na jaw, że zabójca próbował upozorować, że staruszek zmarł we śnie. Policjanci ustalają też, że doszło do grabieży. Głównym podejrzanym jest bratanek Henryka, który wyłudził od wuja pieniądze, przez co został wykreślony z testamentu. Aneta żegna się ze współpracownikami. Ponieważ jest w ciąży, nie będzie jej co najmniej kilkanaście miesięcy. Razem z Natalią zastanawiają się, kto przejmie jej obowiązki.

G. 16:50

Szpital św. Anny

TVN

Asia Wrońska mówi Łukaszowi o planach wyjazdu na stałe do Kanady. Kaja jest wzburzona ultimatum Wrońskiego. Mówi o wszystkim Wiktorowi, który chce zrezygnować ze stażu. Dr Orłowicz przyjmuje głuchą pacjentkę. Zyta odwiedza Tadeusza, który jest na badaniach, mających pokazać zaawansowanie choroby. Przy okazji Zyta poznaje bliżej Zuzannę. Kaja zwołuje spotkanie przyjaciółek w szpitalnym barku. Przeżywa sytuację z Wiktorem.



G. 18:00

Pierwsza miłość

Polsat

Jolka widzi Kingę i Janka w czułym uścisku. Przyłapana Kinga prosi ją, żeby nikomu o tym nie wspominała. Jolka składa jej przysięgę, że nie puści pary. Obietnicę złożyć łatwo, gorzej z jej dotrzymaniem! Jak długo wytrzyma z takim sekretem – oto jest pytanie! Natomiast Bartek ma spędzić dzień z Norbertem. W związku z tym postanawia zabrać ze sobą Ilonę.Zapytana o zgodę Emilka nie robi problemów. Jednak w Wadlewie już nie wszystko idzie tak gładko. Zaczynają się problemy i różne wyzwania. Z kolei Ewa i Reterska spotykają się na kawę. Rozmowa obu kobiet zupełnie się nie klei. W dodatku Łucja odbiera dziwny telefon z Niemiec i wychodzi w środku spotkania. Krystian, zapytany o interesy narzeczonej, nie potrafi zbyt wiele powiedzieć. Ewa zaczyna więc podejrzewać, że Reterska coś ukrywa...



G. 20:05

Barwy szczęścia

TVP 2



Mariusza pomagając Jance zaniedbuje domowe obowiązki, co irytuje Kasię. Dodatkowo Ksawery odmawia udziału w konsultacji psychiatrycznej. Aldona sądzi, że za internetowym hejtem wymierzonym w Grzelaków stoi pan Bogumił. W obliczu narastających trudności Romeo wpada na pomysł. Hubert, upewniwszy się o nieszczerości Lucyny, potajemnie przeszukujejej sypialnię, ignorując sprzeciw Asi.

G. 20:50

NA DOBRE I NA ZŁE

TVP 2

Do Leśnej Góry trafiają ofiary wypadku motocyklowego – dziewczyna z poważnymi urazami miednicy i pękniętą tętnicą biodrową oraz chłopak z uszkodzeniem aorty. O ich życie walczą wspólnie podczas kolejnych operacji Falkowicz i Wilczewski. Poza pracą profesora coraz bardziej niepokoi związek Matyldy z ratownikiem Darkiem i w końcu lekarz postanawia otwarcie porozmawiać z wybrankiem córki. Spotkanie nie uspokaja go. Przeciwnie – po spotkaniu z nim znów jest bliski paniki! W dodatku podejrzewa, że Matylda... jest w ciąży! Tymczasem Blanka po zniknięciu Niny szaleje z niepokoju. Decyduje się, wbrew radom policji, nagłośnić sprawę. Niedługo później do Maria dzwoni obcy mężczyzna. Tajemniczy rozmówca podaje się za porywacza i żąda sporego okupu. Pytanie brzmi: mówi prawdę czy kłamie?



G. 16:55

Gliniarze Śląsk

Polsat

Samotna emerytka, Antonina Madej, zostaje znaleziona martwa w splądrowanym mieszkaniu. Wszystko wskazuje na kolejne z serii włamań. Gutek i Kowalski trafiają na trop szajki włamywaczy. Nabierają przekonania, że ktoś celowo próbuje skierować śledztwo na fałszywy trop. Czy zabójstwo emerytki aby na pewno było skutkiem nieudanego rabunku? Kowalski próbuje wykorzystać Weronikę, by dotrzeć do Mitręgi. Nie zdaje sobie sprawy, że jego przeciwnik jest o krok przed nim.

G. 17:55

Detektywi

TVN

Dwaj bracia wraz z kolegą postanawiają obejrzeć opuszczony dom. Nieruchomośc ma ponurą historię – zaledwie rok wcześniej doszło tam do brutalnego morderstwa. Kilka godzin później okazuje się, że bracia zaginęli. Katarzyna Kowalik i Jakub Nowacki sprawdzają dom, w którym byli chłopcy. Detektyw zostaje zaatakowany przez mężczyznę, który twierdzi, że jest agentem nieruchomości. Podczas przeszukania strychu Jakub Nowacki znajduje ludzki ząb.

eprasa.pl 0185159d6a

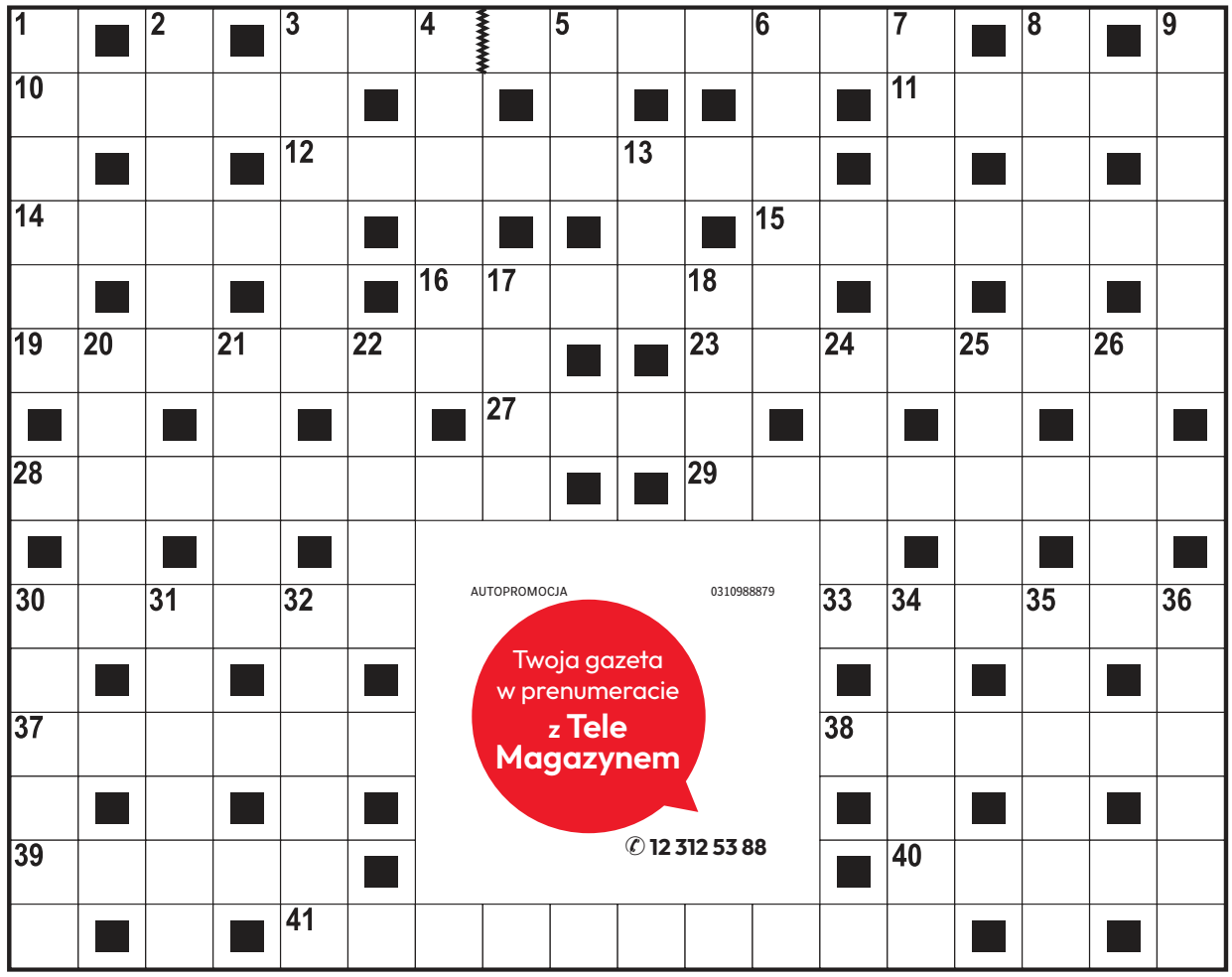
KRZYŻÓWKA NR 151

Poziomo:

3) najludniejsze miasto Kaliforni,
10) musical z Madonną w roli głównej,
11) szeroka ulica włoskich miast,
12) Isadora Duncan lub Loda Halama,
14) przepływa przez gród Przemysława,
15) pozbawienie wolności przez wroga,
16) futerał na pistolet przy siodle,
19) niewielka publikacja w oprawie zeszytowej,
23) wiadukt nad autostradą,
27) gatunek tłustego śledzia,
28) np. Stefan Karwowski z „Czterdziestolatka”,
29) odbywa praktykę w zakładzie pracy,
30) dom Jana Kiepury w Krynicy,
33) rodzaj wyrobu poligraficznego zaliczany do akcydensów,
37) podstawa aparatu fotograficznego,
38) mityczny myśliwy rozszarpany przez psy,
39) zbiór głównych zasad wiary,
40) filmowy przeciwnik Batmana,
41) skórzana torba na dokumenty noszona przez wojskowych.

Pionowo:

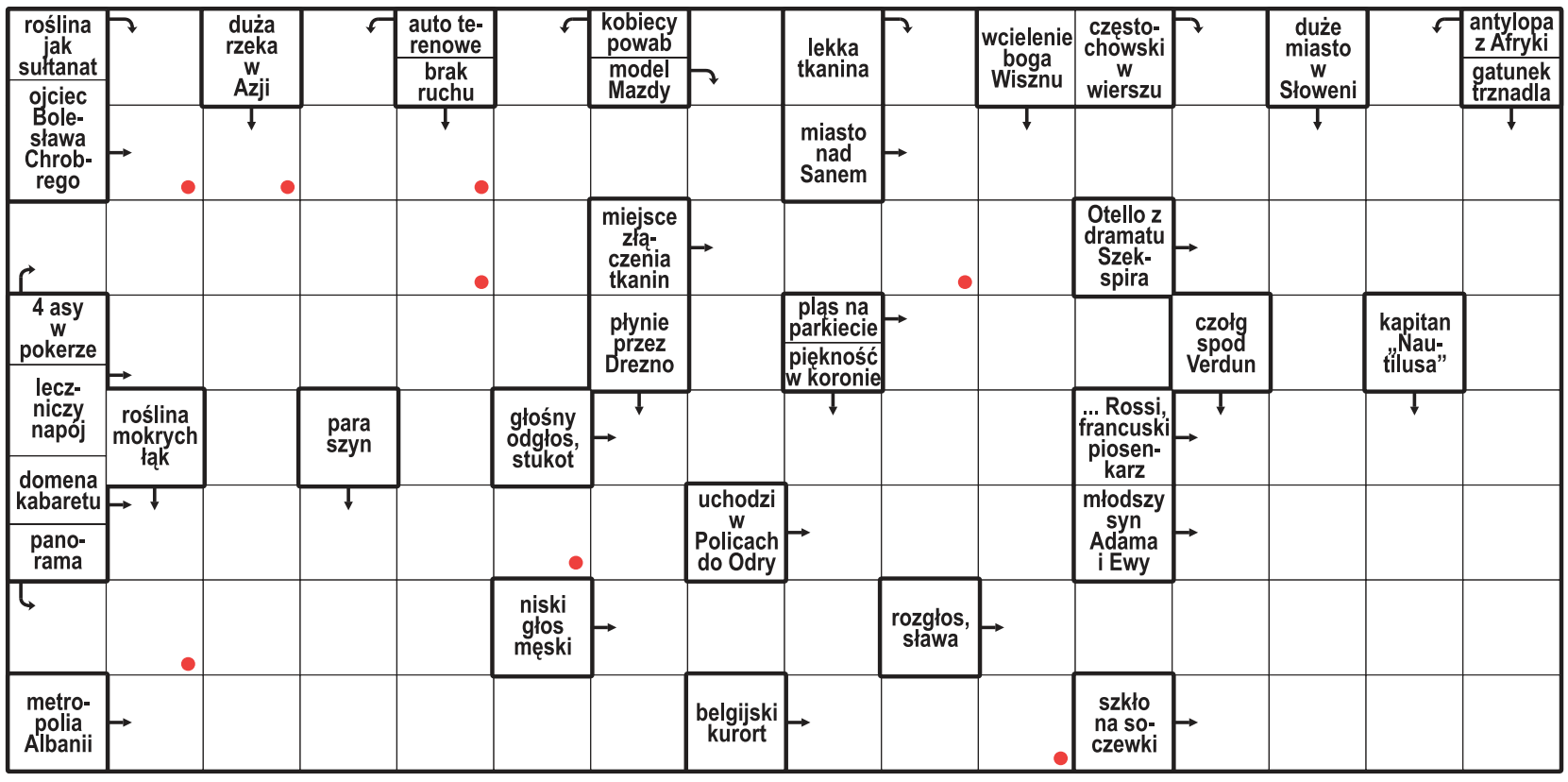
1) delikatna tkanina na apaszki,
2) katolicki program dla młodzieży w TVP,
3) trójkątny żagiel przedni,
4) Irena, wykonawczyni przeboju „Tych lat nie odda nikt”,
5) „…: Wybrany przez Boga”,
6) trawiasta formacja roślina w Ameryce Południowej,
7) ma węża w kieszeni, dusigrosz,
8) drzewo liściaste o białej korze,
9) podniosły nastrój, majestat,
13) rysunek wykonany rylcem,
17) wieńczy skronie zwycięzcy,
18) rasa królików futerkowych,
20) stopień służbowy w armii,
21) łamany przez kryptologów,
22) Krakowskie Przedmieście w stolicy,
24) lubi wędrówki po kraju,
25) łódź rzeczna o płaskim dnie,
26) chroniona przez oponę,
30) brak zajęć lub niemożność działania,
31) myśliwy z lasów Ameryki Północnej,
32) Jan … Sztaudynger, fraszkopisarz,
34) w szkole trwa 45 minut,
35) potocznie o kobiecej sukience,
36) arktyczna formacja roślinna.



ROZWIĄZANIE NR 150

H	■	S	■	S	Z	O	P	■	■	P	A	R	K	■	S	■	A	
A	N	I	O	Ł	■	T	A	Y	L	O	R	■	R	E	Z	O	N	
Ń	■	A	■	U	D	A	R	■	■	L	E	G	O	■	E	■	D	
S	T	R	O	P	■	G	A	Ł	G	A	N	■	N	A	W	A	R	
K	■	K	■	S	M	O	G	■	■	R	A	N	O	■	R	■	E	
A	L	A	S	K	A	■	W	I	N	O	■	I	S	T	O	T	A	
■	E	■	K	■	D	■	A	■	■	I	■	A	■	E	■	E	■	
O	G	R	Ó	D	E	K	J	O	R	D	A	N	O	W	S	K	I	
■	I	■	R	■	R							I	■	J	■	S	■	
Z	A	B	A	W	A							A	L	E	U	T	Y	
A	■	A	■	I	■							■	W	■	R	■	A	
J	E	S	I	E	Ń							L	I	C	E	U	M	
A	■	T	■	D	■							■	S	■	U	■	A	
Z	N	I	C	Z	■							■	K	O	S	Z	T	
D	■	A	■	A	R	C	Y	D	Z	I	E	Ł	O	■	Z	■	O	

KRZYŻÓWKA PANORAMICZNA



Litery z pól oznaczonych kropką, czytane rzędami, utworzą rozwiązanie.

ROZWIĄZANIE: MISTERIA.

HOROSKOP

Wodnik (20.01 - 18.02)
Działaj odważnie, lecz nie spiesz się. Horoskop dzienny mówi, że spokojna rozmowa wiele wyjaśni.

Ryby (19.02 - 20.03)
Czeka Cię spokojny dzień i dobra wiadomość. Horoskop na dziś radzi zaufać intuicji, ale trzymać się planu.

Baran (21.03 - 19.04)
Spotkanie może przynieść ciekawy pomysł. Horoskop dzienny na środę radzi słuchać i pytać bez obaw.

Byk (20.04 - 20.05)
Dziś zadbaj o swoje granice. Horoskop dzienny wróży, że szczera rozmowa poprawi relację i przyniesie Ci ulgę.

Bliźnięta (21.05 - 21.06)
Twoja energia przyciągnie uwagę innych. Horoskop na dziś radzi wykorzystać ją twórczo i unikać sporów.

Rak (22.06 - 22.07)
Drobne sprawy mogą wymagać uwagi. Horoskop dzienny na środę sugeruje uporządkować je krok po kroku.

Lew (23.07 - 22.08)
Szukaj równowagi między pracą a odpoczynkiem. Horoskop dzienny mówi, że bliska osoba poprawi Ci humor.

Panna (23.08 - 22.09)
Nie zdradzaj wszystkich planów. Horoskop na dziś wróży, że cierpliwość pomoże Ci dostrzec właściwy moment.

Waga (23.09 - 22.10)
Dzień sprzyja nauce. Horoskop dzienny na środę to wskazówka, by odważyć się spróbować czegoś nowego.

Skorpion (23.10 - 21.11)
Konsekwencja przyniesie efekty. Horoskop dzienny radzi nie przejmować się opóźnieniami.

Strzelec (22.11 - 21.12)
Ciekawy pomysł może otworzyć nowe drzwi. Horoskop na dziś sugeruje zapisać go i wrócić do niego wieczorem.

Koziorożec (22.12 - 19.01)
Dziś intuicja podpowie Ci właściwy kierunek. Horoskop dzienny na środę radzi poszukiwać ciszy.

eprasa.pl 0185159d6a

DROBNE

Nieruchomości

DOMY - SPRZEDAM

KONKURS syndyka na sprzedaż nieruchomości w miejscowości Wysocko, działka nr 307/2 o powierzchni 0,1273 ha, KW nr PR1J/00064030/9.
Cena wywoławcza nieruchomości wynosi 47.500,00 zł. Zapytania proszę kierować na adres e-mail: biuro@zagorski-doradztwo.pl lub telefonicznie pod numerem telefonu +48 (12) 623 54 20.

Usługi

BUDOWLANO-REMONTOWE

KOMINY - rozwiercanie kominów montaż wkładów i nasad - 17 8623831

MALOWANIE-DACHÓW i elewacji mycie, czyszczenie, długoletnie doświadczenie, wycena gratis + gwarancja. tel. 786 344 700

REKLAMA 0111562220

FIRMA SPRZEDA budynek przemysłowy w Poznaniu przy ul. Malwowej 158.



Powierzchnia użytkowa budynku – 3202,80 m², powierzchnia gruntu – 0,8701 ha.

Tel. kontaktowy 603 920 399

AUTOREKLAMA

ibo TWOJE DOMOWE BIURO OGŁOSZEŃ

Ogłoszenia drobne
w Twojej gazecie zlecisz
bez wychodzenia z domu
przez Internetowe Biuro Ogłoszeń

ibo.polskapress.pl

REKLAMA 0011590518

KOMUNIKAT

Prezydent Miasta Krosna stosownie do art. 35 ust. 1 ustawy z dnia 21 sierpnia 1997 r. o gospodarce nieruchomościami (Dz.U. z 2026 r. poz. 399)

INFORMUJE,

że w siedzibie Urzędu Miasta Krosna, w Krośnie przy ul. Lwowskiej 28a, zostały wywieszone do publicznej wiadomości na okres 21 dni **wykazy nieruchomości stanowiących własność Gminy Krosno i przeznaczonych do:**

- **sprzedaży w trybie przetargu** oznaczonych numerami: 1959/53 o pow. 1608 m², 1959/48 o pow. 1546 m² w obrębie ewidencyjnym Polanka,
- **sprzedaży w trybie bezprzetargowym** oznaczonych numerami: 337/72 o pow. 67 m², 337/68 o pow. 51 m², 337/75 o pow. 50 m², 337/74 o pow. 26 m² Suchodół,
- **oddania w użytkowanie wieczyste** oznaczonej numerem 692/10 o pow. 2000 m² w obrębie Krościenko Niżne,
- **zamiany oznaczonych numerami:** 2530/1 o pow. 1122 m², 2530/2 o pow. 1014 m² i 2260/3 o pow. 659 m² w udziale ½ części w obrębie Suchodół.

REKLAMA 0011590003

Syndyk masy upadłości
Przedsiębiorstwa Usługowo-Produkcyjnego BUDPOL S.A. w upadłości z/s w Rzeszowie
ogłasza pierwszy przetarg na sprzedaż składników masy upadłości w postaci następujących pakietów:

Pakiet nr 1, w skład którego wchodzi:
- prawo wieczystego użytkowania nieruchomości gruntowej zabudowanej oznaczonej jako działki gruntu nr 97/30 i 97/31 obręb ewidencyjny nr 207 Śródmieście, miasto Rzeszów, powiat rzeszowski grodzki, województwo podkarpackie, dla której prowadzona jest księga wieczysta nr RZ1Z/00193387/1 o wartość oszacowania 1.325.016,00 zł
- udział 2/18 w niewydzielonej części prawa do nieruchomości gruntowej oznaczonej jako działka gruntu nr 97/43 obręb ewidencyjny nr 207 Śródmieście, miasto Rzeszów, powiat rzeszowski grodzki, województwo podkarpackie, dla której prowadzona jest księga wieczysta nr RZ1Z/00089253/1 o wartość oszacowania 10.849,00 zł
- udział 2/18 w niewydzielonej części prawa wieczystego użytkowania nieruchomości gruntowych oznaczonych jako działki gruntu nr 97/55, 97/44, 97/66, 97/71, 97/74, 97/77, 97/117, 97/120, 97/124, 97/122, i 97/142, obręb ewidencyjny nr 207 Śródmieście, miasto Rzeszów, powiat rzeszowski grodzki, województwo podkarpackie, dla których prowadzona jest księga wieczysta nr RZ1Z/00112351/9 o wartość oszacowania 136.715,00 zł

Cena wywoławcza pakietu nr 1 wynosi 1.472.580,00 zł i stanowi 100% ceny oszacowania

Pakiet nr 2, w skład którego wchodzi:
- spółdzielcze własnościowe prawa do lokalu oznaczonego numerem 7/E, położonego w miejscowości Rzeszów, ul. Piłsudskiego 40, działka gruntu nr 2143/2, obręb 207 Śródmieście, powiat rzeszowski grodzki, województwo podkarpackie (lokal w CH Ameryka). Dla niniejszego prawa jest prowadzona księga wieczysta nr RZ1Z/00119975/8 – wartość oszacowania nieruchomości 559.283,00 zł

a wywoławcza pakietu wynosi 559.283,00 zł i stanowi 100% ceny oszacowania

Ceny wywoławcze są cenami netto. Oferty należy składać w zapieczętowanej kopercie z oznaczeniem pakietu którego dotyczy oferta, z napisem „PRZETARG: V GUp 1/14 – postępowanie upadłościowe Przedsiębiorstwa Usługowo-Produkcyjnego BUDPOL S.A. w upadłości — dot. PAKIETU nr ...., NIE OTWIERAĆ „ w Sądzie Rejonowym w Rzeszowie ul. gen J. Kustronia 4, 35-303 Rzeszów, Wydział V Gospodarczy, Sekcja ds. Restrukturyzacyjnych i Upadłościowych, w terminie do 16.10.2026 r. przy czym liczy się data wpływu oferty do Sądu, a nie data wysyłki.
Warunkiem uczestnictwa jest wpłata wadium w wysokości 10% ceny wywoławczej za każdy pakiet na rachunek bankowy masy upadłości PUP BUDPOL S.A. w upadłości o nr: 47 8642 1126 2012 1111 2626 0003
Otwarcie ofert i wybór oferenta nastąpi na posiedzeniu jawnym w Sądzie Rejonowym, Wydział V Gospodarczy, Sekcja ds. Restrukturyzacyjnych i Upadłościowych mieszczącym się w Rzeszowie przy ul. Kustronia 4 w dniu 19.10.2026 g. 12.00, sala numer 7 budynku Sądu Rejonowego w Rzeszowie.
W przypadku złożenia na dany pakiet dwóch lub więcej ofert, syndyk przeprowadzi dodatkową licytację ustną (aukcje) celem wyboru najkorzystniejszej oferty za ten pakiet. Licytacja odbędzie się na posiedzeniu jawnym w dniu otwarcia ofert tj. 19.10.2026 r. lub w innym terminie wyznaczonym przez Sąd.
Szczegółowe warunki przetargu oraz operaty szacunkowe udziałów i nieruchomości będących przedmiotem przetargu są wyłożone do wglądu dla każdego zainteresowanego codziennie w godzinach od 8.00 do 16.00 w biurze Syndyka w Rzeszowie przy ul. Lenartowicza 9/3. Warunki przetargu dostępne są również do wglądu na stronie internetowej Syndyka www.kancelariasyndykow.pl
Nieruchomości będące przedmiotem przetargu można oglądać osobiście w terminie 14 dni od daty ukazania się niniejszego ogłoszenia po wcześniejszym umówieniu się z Syndykiem pod nr tel. 609036100. Wszelkich szczegółowych informacji na temat przetargu udziela Syndyk pod ww. nr tel.
Syndyk zastrzega, iż może odstąpić od przetargu i zawarcia umowy bez podania przyczyn na każdym jego etapie aż do podpisania aktu notarialnego na sprzedaż nieruchomości.

KRAJ

Wyższy próg podatkowy i nowa stawka PIT. Rząd przyjął projekt budżetu



FOT. PAP/PAWEŁ SUPERNAK

Minister Andrzej Domański przekazał, że na wtorkowym posiedzeniu rząd przyjął projekt budżetu państwa

oprac. Agnieszka Kamińska

Rada Ministrów przyjęła projekt budżetu na 2027 rok. W projekcie założono wzrost PKB na poziomie 3 proc. Na obronność w budżecie zapisano 198 mld zł, co stanowi 4,5 proc. PK

Jak powiedział minister finansów i gospodarki Andrzej Domański, w projekcie założono wzrost PKB na poziomie 3 proc.

– Ten wzrost staje się wzrostem coraz bardziej zrównoważonym, bo opiera się już nie tylko na silnym konsumencie, ale coraz wyraźniej widzimy przyspieszenie, jeśli idzie o inwestycje – powiedział minister Domański.

Jak podano na stronach kancelarii premiera, dochody budżetu państwa w 2027 r. mają wynieść 696,4 mld zł, wydatki powinny ukształtować się na poziomie 977,6 mld zł, a deficyt budżetu państwa ma wynieść 281,2 mld zł.

Domański przekazał, że na obronność w budżecie zapisano 198 mld zł, co stanowi 4,5 proc. PKB. Na ochronę zdrowia zaplanowano 274 mld zł, a 46 mld zł na naukę i szkolnictwo wyższe.

Rząd przyjął też propozycję zmian podatkowych. Chodzi m.in. o podniesienie pierwszego progu podatkowego ze 120 tys. do 130 tys. zł oraz wprowadzenie nowej, 24-proc. stawki PIT dla osób zarabiających od 130 do 150 tys. zł.

– Podczas posiedzenia rządu przyjęliśmy cały pakiet projektów podatkowych, m.in. zmiany w stawkach podatku PIT. Podwyższamy pierwszy próg do 130 tys. zł, wprowadzamy stawkę pośrednią w wysokości 24 proc. do kwoty 150 tys. zł, co oznacza, że najwyższa stawka podatkowa 32 proc. będzie obowiązywała po przekroczeniu 150 tys. zł – powiedział Domański.

Podkreślił, że na tym rozwiązaniu skorzysta co najmniej 3,5 mln podatników. Zmiany w skali podatku dochodowego od osób fizycznych w połowie sierpnia zapowiedział Donald Tusk.

Projekt zakłada podwyższenie pierwszego progu podatkowego ze 120 do 130 tys. zł. Stawka w tym progu pozostanie na poziomie 12 proc. Ponadto proponuje się wprowadzenie nowego progu obejmującego dochody w przedziale od ponad 130 do 150 tys. zł ze stawką 24 proc. Dochody powyżej 150 tys. zł zostaną objęte stawką 32 proc.

REKLAMA 0011590508

KOMUNIKAT

Prezydent Miasta Krosna

na podstawie art. 35 ust. 1 ustawy z dnia 21 sierpnia 1997 r. o gospodarce nieruchomościami (Dz.U.2026.399 t.j. ze zm.)

informuje,

że w siedzibie Urzędu Miasta Krosna przy ul. Lwowskiej nr 28A zostały wywieszone do publicznej wiadomości na okres 21 dni wykazy dot. nieruchomości położonych w Krośnie:
- stanowiącej własność Gminy Krosno, przeznaczonej do dzierżawy, oznaczonej jako działka nr 1293/15, obr. 0002 Polanka;
- stanowiącej własność Skarbu Państwa, będącej w użytkowaniu wieczystym Gminy Krosno, przeznaczonej do najmu, oznaczonej jako działka nr 258/46 obr. 0003 Przemysłowa.

REKLAMA 0011589501

Wyciąg z ogłoszenia o I przetargu ustnym nieograniczonym na dzierżawę działek stanowiących własność Gminy Jedlicze na okres 10 lat

Stosownie do §6 ust. 4 i 5a Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 14 września 2004 r. w sprawie sposobu i trybu przeprowadzania przetargów oraz rokowań na zbycie nieruchomości (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 2213).

Burmistrz Gminy Jedlicze

informuje, że w siedzibie Urzędu Gminy w Jedliczu oraz na stronie internetowej Urzędu Gminy w Jedliczu i na stronie internetowej BIP Urzędu Gminy Jedlicze zamieszczone zostało ogłoszenie o **I przetargu ustnym nieograniczonym na dzierżawę działek** stanowiących własność Gminy Jedlicze na okres 10 lat. Ogłoszenie dotyczy: działka o nr. ewid. 94 w m. Dobieszyn w gminie Jedlicze, o pow. 0,8600 ha, cena roczna wywoławcza 344,00 zł, wadium 20,00 zł; część działki o nr. ewid. 510 w m. Żarnowiec w gminie Jedlicze, o pow. 1,3500 ha, cena roczna wywoławcza 540,00 zł, wadium 30,00 zł. Wadium należy wpłacić najpóźniej do dnia 14 listopada 2026 r. Przetarg odbędzie się dnia 17 listopada 2026 r. o godzinie 10:00 w sali sesyjnej Urzędu Gminy w Jedliczu, ul. Rynek 6.
Szczegółowe informacje dotyczące przetargu można uzyskać w siedzibie Urzędu Gminy w Jedliczu, ul. Rynek 6, pokój nr 21, tel. 13 44 847 66.

eprasa.pl 0185159d6a

PIŁKA NOŻNA

Bolesna porażka ze Szwecją. Momenty to o wiele za mało

Adam Godlewski

Po przegranej 1:3 ze Szwecją zrobiło się naprawdę smutno. Wnioski są bardzo przykre, bo od marca Skandynawowie zrobili zauważalny postęp, natomiast Biało-Czerwoni zanotowali wyraźny regres.



FOT. PAP/PIOTR NOWAK

W spotkaniu ze Szwecją, zwłaszcza na początku i w całej 2. połowie, reprezentanci Polski sprawiali wrażenie mocno zdezorientowanych...

Niestety, nie tylko nie wzięliśmy rewanżu na Szwedach za przegrany baraż o mundial, ale dystans między Skandynawami a reprezentacją Polski jeszcze wzrósł. Gospodarze dzięki występowi w finałach mistrzostw świata zwiększyli pewność siebie i rozwinęli praktycznie wszystkie aspekty gry. Natomiast Biało-Czerwonych stać jedynie na dobre momenty. A to zdecydowanie za mało, aby rzucić rękawicę nawet takiemu solidnemu europejskiemu średniakowi.

Owszem, długimi fragmentami – przez ponad 20 minut – w drugiej części pierwszej połowy drużyna Jana Urbana dawała koncert gry, ale efektem był tylko jeden gol. Potem (wcześniej zresztą też) brakowało stabilizacji na porównywalnym poziomie, zabrakło powtarzalności. A prezentując nawet satysfakcjonujący styl zaledwie przez ćwierć meczu, trudno choćby marzyć o dobrych wynikach.

Realnie patrząc, o wygraniu grupy w Dywizji B Ligi Narodów trzeba już zapomnieć. Bo nie tylko reprezentacja Polski musiałaby się wznieść na poziom, który prezentuje jedynie chwilami, ale z tonu wyraźnie musieliby spuścić Szwedzi. A na jedno i drugie zwyczajnie się nie zanosi.

Skandynawowie będą teraz w spokoju szlifować grę w obronie i czekać na powrót do zdrowia napastnika Liverpoolu Alexandra Isaka, natomiast polskich kibiców czeka nerwówka w dwóch październikowych spotkaniach Ligi Narodów. I niepewność, czy Urban zdecyduje się na ustawienie z trzema, czy może z czterema obrońcami. Niezależnie jednak od tego, który schemat selekcjoner wybierze – i tak nie unikniemy chaosu, ponieważ grę w jednym i drugim ustawieniu mamy przećwiczoną niedostatecznie. Ba, defensorzy mają problemy nawet z komunikacją...

Naszym reprezentantom brakuje pewności siebie, pod własną bramką podejmują dziwne, częst niezrozumiałe decyzje. W efekcie po indywidualnych błędach straciliśmy w Solnie aż trzy gole. Wszystkie brzemienne w skutki pomyłki mają konkretnych autorów, w przypadku goli numer dwa i trzy dla Szwedów – co najmniej po dwóch.

O utratę pierwszej bramki pretensje można mieć do łamiącego linię spalonego Jakuba Kiwiora, przy drugiej nie popisali się Sebastian Szymański i Mateusz Żukowski, trzecia to efekt braku porozumienia między Przemkiem Wiśniewskim i Mattym Cashem.

Cóż, za nieobecność na mundialu i brak kontaktu ze światową czołówką płacimy teraz bardzo wysoką cenę. Czy posadą za niemoc naszego zespołu posadą zapłaci trener Urban? O tym przekonamy się po meczach z Rumunią (2.10 w Warszawie) i Bośnią (5.10 w Zenicy).

LIGA NARODÓW – DYWIZJA B

SZWECJA - POLSKA 3:1
Bramki: Nyrgren 8, Ayari 63, Gyökeres 72 - Szymański 43
Szwecja: Johansson - Svensson, Starfelt, Lindelof, Gudmundsson - Walemark (80 Bernhardsson), Bergvall, Ayari, Zeneli (62 Nanasi) - Nygren (80 Larsson), Gyökeres (89 Karlström).
Polska: Bułka - Wiśniewski (88 Lewandowski), Bednarek, Kiwior - Cash (76 Skóraś), Zieliński (76 Urbański), Nowak, Puchacz (65 Frankowski) - Szymański (76 Świderski), Zalewski - Żukowski.
Żółte kartki: Svensson - Puchacz, Zieliński, Lewandowski.
Sędziował: Rojas (Hiszpania). **Widzów:** 24 637.

PIŁKA NOŻNA

W nich ostatnia nadzieja? Młodzieżówka zagra w Katowicach ze Szwecją

Bartosz Głąb

Młodzieżowa reprezentacja Polski jest na finiszu eliminacji mistrzostw Europy do lat 21. Zespół prowadzony przez selekcjonera Jerzego Brzęczka zmierzy się w środowy wieczór na „Arena Katowice" ze Szwecją. Zwycięstwo może nawet przypieczętować już awans na przyszłoroczny turniej.

„Biało-Czerwoni" idą, jak burza w eliminacjach do młodzieżowego Euro 2027, które odbędzie się w Albanii i Serbii. Reprezentacja Polski z kompletem ośmiu zwycięstw przewodzi w tabeli swojej grupy, ale wielce prawdopodobne, że kwestia bezpośredniego awansu rozstrzygnie się za kilka dni w wyjazdowym meczu z Włochami.

Jednak zanim to, już w środę o godz. 18.00 podopieczni Jerzego Brzeczka zmierzą się ze Szwecją, która szans na awans już nie ma, ale potrafi być nieprzyjemna i ciężka do ograna. Co prawda jesienią ubiegłego roku Polacy rozbili Szwedów na wyjeździe aż 6:0, ale wynik nie odzwierciedla tego, co działo się na boisku.

Ponadto selekcjoner Jerzy Brzęczek stracił m.in. bramkarza Sławomira Abramowicza i pomocnika Marcela Regułę, którzy zostali dowołani do seniorskiej kadry narodowej.

Jeśli Polacy ograją reprezentację Szwecji, a Włosi dzień później sensacyjnie potkną się na wyjeździe z Armenią, „Biało-Czerwoni" już teraz będą mogli świętować awans na przyszłoroczny turniej, który równocześnie jest kwalifikacjami na Igrzyska XXXIV Olimpiady w Los Angeles w 2028 roku.

Wszystko wskazuje jednak na to, że o awansie na młodzieżowe mistrzostwa Europy zdecyduje bezpośredni mecz Polski z Włochami, który zostanie rozegrany w poniedziałek, 5 października w Pescarze.

Transmisję z meczu Polska–Szwecja będzie można oglądać na kanale TVP Sport. Stream w interencie również będzie dostępny bez opłat na stronie sport.tvp.pl.



FOT. SYLWESTER SZYMCZAK

Młodzieżowa reprezentacja Polski jest liderem swojej grupy eliminacji mistrzostw Europy, ale przed nią dwa trudne mecze

PIŁKA NOŻNA

Rumuńskie media po klęsce z Bośnią i Hercegowiną: Wstyd i hańba!

Paweł Wiśniewski

W meczu 2. kolejki grupy 4 dywizji B piłkarskiej Ligi Narodów, który odbył się na Arena Nationala w Bukareszcie, Rumunia uległa reprezentacji Bośni i Hercegowiny 2:4 (1:3).

W najbliższy piątek, 2 października br. (godz. 20.45), podopieczni trenera Gheorghe Hagiego zmierzą się w Warszawie na PGE Narodowym z naszą drużyną narodową.

W Bukareszcie bramki strzelali dla Rumunii: Daniel Birligea (28. minuta) i Alexandru Cicaldau (62), a dla Bośni i Hercegowiny: Armin Gigović (12), Tarik Muharemović (19), Haris Tabaković (40) oraz Ermin Mahmić (55).

Według bukareszteńskiej telewizji Antena 1 „haniebna" porażka w sercu Rumunii z uważaną za europejskiego średniaka drużyną Bośni i Hercegowiny stawia w bardzo złym świetle zespół kierowany przez „Maradonę Karpat".

Media odnotowują i cytują krytykę ze strony byłych graczy reprezentacji oraz kilku trenerów piłkarskich.

– Dla zespołu Hagiego to jednak jeszcze nie koniec. Decydujący dla dalszej sytuacji kadry w Lidze Narodów będzie piątkowy pojedynek w Warszawie. Polacy są tuż przed nami i mają zaledwie 1 punkt – napisał portal telewizji „Digi Sport".

Odnotował, że goście mogli w Bukareszcie wygrać znacznie wyżej, gdyż zaprzepaścili kilka dogodnych okazji do strzelenia bramek.

– Drużyna, która strzeliła nam cztery gole i zmarnowała kilka dodatkowych okazji do zdobycia bramek, była zdecydowanie lepiej przygotowana do meczu niż my – kontynuował „Digi Sport".

„Musimy wyciągnąć wnioski z tej porażki. Błędów było zbyt wiele, m.in. to, że w ofensywie graliśmy bez klasycznych skrzydłowych, zaś wszyscy nasi atakujący bramkę rywala zawodnicy tłoczyli się w środku pola" – napisała z kolei bukareszteńska „Gazeta Sporturilor". „Byliśmy całkowicie zdani na łaskę dominującego rywala...".

Rumuńkie media radzą zapomnieć o tej porażce i podnieść głowę przed piątkowym meczem z Polską.

LIGA NARODÓW 2026-2027

Dywizja B, grupa 4: Polska - Bośnia i Hercegowina 0:0, Szwecja - Rumunia 2:1, Szwecja - Polska 3:1, Rumunia - Bośnia i Hercegowina 2:4.

1. Szwecja	2	6	5-2
2. BiH	2	4	4-2
3. Polska	2	1	1-3
4. Rumunia	2	0	3-6

eprasa.pl 0185159d6a

SPORT

• **W Przeworsku i w Leżajsku odbędą się w listopadzie mecze el. ME do 19 lat.** 11 listopada Polacy w Przeworsku zagrają z Andorą, a 17 listopada w Leżajsku z Luksemburgiem. Więcej szczegółów w czwartkowym wydaniu „Nowin".

SIATKÓWKA | TAURON LIGA MĘSKA

Asseco Resovia rośnie w siłę. Dołączają nowi gracze i trener

Marek Bluj

Dziś pierwszy trening z siatkarzami Asseco Resovii poprowadzi już Gheorghe Cretu, nowy szkoleniowiec rzeszowskiej drużyny. W zajęciach z nowymi kolegami po raz pierwszy uczestniczyć będą Bella Battha - środkowy reprezentacji Rumunii i Tobias Brand - przyjmujący kadry Niemiec. Obaj grali na mistrzostwach Europy.

Także dziś, po swojej misji na czempionacie Starego Kontynentu w reprezentacji Słowenii wraca do przygotowań na Podpromiu Klemen Cebulj. Po wypełnieniu reprezentacyjnych powinności w kadrze Kanady pracuje już także ze swoim zespołem środkowy Danny Demyanenko.

Najpóźniej, bo w poniedziałek do resoviackiego teamu dołączą po krótkich urlopach obaj mistrzowie Europy - Artur Szalpuk i Mateusz Nykiel, nowy asystent trenera Cretu. Wtedy kadra zawodnicza i sztab będą już w komplecie gotować się na start sezonu. Czasu nie będzie za wiele, bo pierwszy mecz o punkty sezonu 2026/2027 w Tauron Lidze Asseco Resovia rozegra 17 października w Częstochowie z ekipą Steam Hemarpol Politechnika. Nadchodzący sezon zapowiada się bardzo atrakcyjnie. Kibice oglądać będą w nim aż 14 zawodników, którzy zdobyli w sobotę w Mediolanie mistrzostwo Europy. Ważne, że Asseco Resovia też ma w swoim składzie swojego mistrza Artura.



FOT. ASSECO RESOVIA

Siatkarze Asseco Resovii przygotowują się do sezonu od 17 sierpnia. Alek Achrem daje wkość, ale jak widać atmosfera jest bardzo dobra

W ramach przygotowań do rywalizacji w Tauron Lidze, w najbliższy piątek o godzinie 18.30 oraz w sobotę o 15 rzeszowski zespół rozegra w hali na Podpromiu dwa towarzyskie mecze z PGE Projektem Warszawa, jednym z kandydatów do medali. Dobra wiadomość jest taka, że oba pojedynki są otwarte dla kibiców i będzie je można oglądać z trybun. Warto przypomnieć, że do tej pory Resovia rozegrała sparingi ChKS-em Chełm oraz Bogdanką LUK Lublin. Ostatnim sprawdzianem przed częstochowską premierą będzie udział w zaplanowanym na 9 - 11 października w Zalasewie Memoriale Arkadiusza Gołasia. Rzeszowianie zagrają w tym turnieju razem z ZAKSĄ Kędzierzyn-Koźle, PGE GiEK Skrą Bełchatów i Berlin Recycling Volleys. Rywale będą więc wymagający.

Na stronie bilety.assecoresovia.pl trwa ogólnodostępna sprzedaż karnetów na cały sezon. Trzeci etap rezerwacji potrwa do 23 października, przy czym zakup karnetu fizycznego (plastikowego) jest możliwy tylko do 30 września. Po tym dniu dostępne będą wyłącznie karnety elektroniczne. Z informacji uzyskanych w klubie wynika, że zainteresowanie karnetami w pierwszym i drugim etapie było porównywalne do tego z roku ubiegłego.

©℗

PIŁKA NOŻNA | BETCLIC 3 LIGA

Damian Łanucha: Tkwiło to we mnie, że w poprzednim sezonie nie zdobyłem bramki

Tomasz Ryzner

- Chcemy wygrywać i zdobyć tyle punktów, żeby spokojnie przezimować - mówi Damian Łanucha, pomocnik i kapitan Wisłoki Dębica.

Słyszy się często „nie patrzymy w tabelę", ale myślę, że piłkarze Wisłoki rzucają na nią okiem...

Czasem spojrzymy, bo to przyjemne sprawa. Nikt się przecież nie spodziewał, że po 10 kolejkach będziemy tak wysoko. Niech ta chwila trwa jak najdłużej. (śmiech)

Czwarte miejsce to jedno, ale zdobyliście tyle samo punktów ile KSZO, wicelider i kandydat do awansu.

Tym większa satysfakcja. Mają mocną kadrę, a możliwości finansowe bez porównania większe od naszych. Ale to nie gwarantuje wygranej w każdym meczu. W weekend Hetman Zamość był skazywany na pożarcie w Ostrowcu, my mieliśmy przegrać w Skawinie. Wszystko wyszło na odwrót.

To może Wisłoka powalczy, powiedzmy, o baraż.

Zejdźmy na ziemię. Takie marzenie można snuć, gdy jest się w czubie pięć kolejek przed końcem sezonu. Wygraliśmy cztery razy z rzędu, ale nikt nie rozdaje punktów za darmo. W szatni mówiliśmy, że nie będzie dziwne, gdy nie spadnie żadna z drużyn, która w tej chwili jest w dole tabeli. Może się nam zdarzyć kilka słabszych gier i pozycja w tabeli szybko się zmieni. Walczymy o trzy punkty w każdym meczu, ale nie bujamy w obłokach. Chcemy po prostu mieć tyle punktów, aby spokojnie zimować.

Co wam może przeszkodzić na dłuższym dystansie? Kontuzje, kartki?

Nie tylko. Nie zdziwię się, gdy zimą paru naszych graczy dostanie oferty z innych klubów. Na przykład Dominik Kulon. Jest w gazie, zdobył już 5 goli, ma asysty i, co też ważne, dopiero 23 lata.

Pan niedługo skończy 37 lat. Czas leci...

Ostatnio nawet coraz szybciej, ale nie boję się czterdziestki. To dopiero za trzy lata. (śmiech)

W poprzednich rozgrywkach nie zdobył pan gola, w tym są już dwa.

Tkwiło to we mnie, że długo nic nie wpadało. Ostatni raz tak miałem, gdy grałem w Resovii, wieki temu (sezon 2009/10 - red). Odblokowałem się w Chełmie, a gol w Skawinie dał jeszcze więcej radości, bo pomógł nam wygrać.

Podobno był ładny...

Przymierzyłem technicznie z szesnastki w długi róg.

Ma pan też w dorobku niejedną bramkę z wolnego.

Zaczynam powoli znów to czuć. Przypomniałem sobie, że ostatni raz tak trafiłem w meczu z Lubaczowem. Gramy z Pogonią w piątek, więc kto wie... ©℗



FOT. WISŁOKA DĘBICA/FACEBOOK

Damian Łanucha od blisko 10 lat rządzi w II linii Wisłoki. Tej jesieni strzelił 2 gole, oba kandydatom do awansu - Chełmiance i Wiślanom

PIŁKA RĘCZNA | LOTTO SUPERLIGA

Handball Stal postraszyła faworyta z Płocka

Grzegorz Kostka

Niespodzianki nie było, choć w pierwszej połowie Mielczanie napsuli sporo krwi faworyzowanym gościom.

Pierwsza połowa w wykonaniu Mielczan była bardzo dobra. Podopieczni Roberta Lisa grali skutecznie w ataku i mimo, że faworyt z Płocka rzucił osiemnaście bramek, nie pozwolili przyjezdnym wypracować sobie przewagi większej niż 2-3 bramki. Co więcej na kilka sekund przed końcem pierwszej połowy miejscowi doprowadzili do remisu. Po zmianie stron Wisła szybko rzuciła trzy bramki i odskoczyła na trzy trafienia. Goscie podkręcili tempo i nie dali się dogonić. Stal niestety ciągle ma kłopoty zdrowotne i musi sobie radzić w okrojonym składzie co zauważył w pomeczowym komentarzu bramkarz Stali, Krystian Witkowski. - Cierpliwość mamy, gorzej ze zdrowiem. Tylu ilu nas jest, czy dziesięciu, czy dwunastu, czy szesnastu w protokole, stajemy w każdym meczu i nawiązujemy walkę - podkreślił Witkowski. W tabeli Stal zajmuje przedostatnie miejsce.

HANDBALL STAL MIELEC - ORLEN WISŁA PŁOCK 23:35 (17:18)

Handball Stal: Kozina, Witkowski – Mrozowicz 1, Porębski 1, Kotliński 5, Tokarz 4, Wołyncew 1, Przybylski 4, Krasovskii 1, Stefani 2, Sikora 1, Głuszczenko, Ossowski 3. Trener Robert Lis.

Wisła: Martinec, Vujivic – Kosorotov 5, Ilic 2, Bjerre 9, Krajewski 2, Serdio 2, Richardson 2, Janc 3, Szita 3, Szyszko 1, Mihic 6, Daszek, Dawydzik, Susnja, Rey.
Trener Xavi Sabate.

Kary 0 i 4 min. **Widzów** 748. ©℗

eprasa.pl 0185159d6a