DZIŚ SPECJALNY DODATEK
MISTRZOWIE SMAKU
A W NIM PREZENTUJEMY LAUREATÓW AKCJI

Nr ISSN 2353-6136
Nr indeksu 50-32X

www.kurierlubelski.pl

Nr 136 (18.312) | Cena 4,80 zł (w tym 8% VAT)

*Środa, 18.11.2026*

69 lat

kurier lubelski

**Relaks**

**Krzyżówki do kawy. Nowości w programie TV**

**Lublin**

## „Kurier" rozmawia z Joanną Sulimą z Partii Razem

- W Polsce potrzebujemy jedności, a nie eskalowania konfliktów, co robi Lewica wespół z KO - mówi Joanna Sulima
**– Str. 4**

**Lublin**

## Na ul. Żywnego ciemno jak w grobie i... niebezpiecznie

Chodnik obok targowiska przy ul. Żywnego, po którym chodzą setki ludzi dziennie, jesienią po godz. 16 tonie w ciemnościach
**– Str. 3**

**Amfiteatr na Tatarach prawie gotowy.** Ma być kasa na organizację imprez dla mieszkańców
**– Str. 5**

**Karpia na święta będzie mniej,** a cena wyższa nawet o 10-20 proc. Z roku na rok warunki hodowli są coraz trudniejsze
**– Str. 10**



FOT. MAGDALENA BUCHALSKA-FRYSZ

**Lubelskie**

# Pijany brat śmiertelnie potrącił siostrę. Potem próbował zatrzeć ślady

Aleksandra Szymczak

**Ustalenia śledztwa wskazują, że młody mężczyzna potrącił swoją siostrę, prowadząc samochód pod wpływem alkoholu. Nie posiadał prawa jazdy. Po wypadku zdjął tablice rejestracyjne pojazdu i próbował przekonać policję, że auto zostało wcześniej skradzione.**



FOT. POLICJA

Do wypadku doszło na drodze gruntowej w szczerym polu

Do tragedii doszło w sobotę 14 listopada po godzinie 23:00 na prostym odcinku drogi gruntowej w miejscowości Łukówiec (gmina Firlej, powiat lubartowski). 25-letni Filip F., kierując samochodem osobowym marki Ford Galaxy, potrącił swoją siostrę 19-letnią Amelię F.

Młoda kobieta poruszała się prawą stroną drogi razem z drugim bratem, Michałem F. Po uderzeniu przez auto upadła, a następnie została wciągnięta pod samochód. Na miejsce wezwano służby ratunkowe.

– Strażacy wydobyli poszkodowaną spod pojazdu, a ratownicy medyczni, w tym załoga Lotniczego Pogotowia Ratunkowego, przez blisko dwie godziny prowadzili akcję reanimacyjną. Kobieta została przetransportowana do szpitala w Lubartowie, gdzie niestety zmarła – przekazał nam prok. Marcin Kozak, rzecznik prasowy Prokuratury Okręgowej w Lublinie.

Wczoraj w Zakładzie Medycyny Sądowej w Lublinie miała być przeprowadzona sekcja zwłok kobiety.

### Był pijany i bez prawa jazdy

– Kierujący Fordem Galaxy Filip F. znajdował się w stanie nietrzeźwości. Badanie analizatorem wydechu wykazało u niego 0,82 mg/l (ponad 1,7 promila) oraz 0,79 mg/l alkoholu w wydychanym powietrzu – precyzuje prokurator.

Mężczyzna nie posiadał uprawnień do kierowania pojazdami. Ford Galaxy, którym się poruszał, nie miał również aktualnego badania technicznego ani obowiązkowego ubezpieczenia OC.

Szczególnie istotne dla śledczych okazało się zachowanie 25-latka bezpośrednio po wypadku. Z ustaleń wynika, że mężczyzna próbował uniknąć odpowiedzialności za potrącenie siostry.

– Polecił znajomemu siedzącemu na miejscu pasażera oddalenie się z miejsca zdarzenia przed przyjazdem służb. Następnie zdemontował i schował we wnętrzu auta tablice rejestracyjne, a dzwoniąc pod numer alarmowy 112, podał nieprawdziwą informację, jakoby jego samochód został skradziony i to nieznany sprawca potrącił jego siostrę – opisuje prokurator Kozak.

Na miejscu tragedii, pod nadzorem prokuratora, przeprowadzono szczegółowe oględziny. Zabezpieczono między innymi ślady biologiczne i zapachowe. Samochód został przekazany do badań biegłemu z zakresu rekonstrukcji i analizy wypadków drogowych.

### Przyznał się do winy

25-letni Filip F. usłyszał zarzut umyślnego naruszenia zasad bezpieczeństwa w ruchu lądowym i spowodowania wypadku drogowego ze skutkiem śmiertelnym w stanie nietrzeźwości. Zarzut został zakwalifikowany na podstawie art. 177 § 2 Kodeksu karnego w związku z art. 178 § 1a pkt 2 i art. 178 § 1 Kodeksu karnego.

Podczas przesłuchania w charakterze podejrzanego 25-latek przyznał się do zarzucanego mu czynu i złożył wyjaśnienia. Jak przekazał nam prokurator, mężczyzna twierdził, że wcześniej spożywał alkohol razem z rodzeństwem i znajomym.

– Gdy siostra i brat wysiedli z auta i poszli w stronę domu, ruszył za nimi i nie wie, jak doszło do potrącenia – mówi prokurator. Filip F. swoje zachowanie po wypadku, w tym zgłoszenie rzekomej kradzieży samochodu oraz demontaż tablic rejestracyjnych, tłumaczył paniką i strachem.

### Grozi mu nawet 20 lat więzienia

Prokuratura skierowała do Sądu Rejonowego w Lubartowie wniosek o zastosowanie wobec Filipa F. tymczasowego aresztowania na okres trzech miesięcy. W uzasadnieniu wskazano między innymi na realną obawę matactwa procesowego.

– Kluczowymi świadkami w sprawie są członkowie najbliższej rodziny oraz sąsiedzi, a podejrzany - już bezpośrednio po zdarzeniu – próbował wpływać na ustalenia organów ścigania – wyjaśnia prokurator Marcin Kozak.

Za zarzucany czyn Filipowi F. grozi od 5 do 20 lat pozbawienia wolności. Postępowanie w sprawie tragicznego wypadku w Łukówcu prowadzi Prokuratura Okręgowa w Lublinie. Czy wyjdą na jaw inne jeszcze okoliczności tej tragedii? Będziemy o tym informować na łamach „Kuriera".

eprasa.pl 0be4ddf5d5

**POLECAMY**

PIĄTEK: Potwór w skórze męża. Mariusz Gadomski przypomina zbrodnie sprzed lat

18.11.2026
Środa

**Dziś imieniny obchodzą:** Aniela, Roman
**Telefon alarmowy:** 112

KURIER LUBELSKI

**Redaktor naczelny**
Krzysztof Nowacki
**Z-ca redaktora naczelnego**
Marek Podgajny
**Wydawcy**
Barbara Woźnica
Marek Podgajny

**www.kurierlubelski.pl**

**Polska Press**
**Makroregion Wschód**
**Redakcja** Krakowskie Przedmieście 10/1
20-002 Lublin, tel. 81 44-62-800
redakcja@kurierlubelski.pl
**Prezes Makroregionu**
Aureliusz Mikos
**Dyrektor reklamy**
Karolina Rudnicka
**Biuro reklamy oddziału**
tel. 504 058 040
reklama@kurierlubelski.pl
**Druk**
Drukarnia ZPR Media S.A.
04-190 Warszawa
ul. Jubilerska 10

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
**Prezes Zarządu Polska Press Grupy**
Robert Feluś
**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.kurierlubelski.pl/tresci i w zgodzie z postanowieniami niniejszego regulaminu.

**PISALIŚMY W „KURIERZE"**

**18.11.2014 r. Prawica bierze wszystko**
Nowi radni, stara koalicja – tak wygląda układ sił w wybranej 16 listopada przez Lublinian Radzie Miasta. 31 mandatów podzieliły między siebie PiS (wprowadziło do samorządu 15 rajców), PO (13) i Wspólny Lublin (3). Przy czym cały czas są to dane nieoficjalne, oparte m.in. o wyliczenia komitetów. Miejska Komisja Wyborcza przerwała prace z powodu awarii systemu informatycznego PKW. – Mamy wątpliwości dotyczące wiarygodności wyników wygenerowanych z systemu komputerowego – tłumaczyła Anna Zajączkowska z MKW. Tak czy inaczej największym zwycięzcą wyborów do Rady Miasta Lublin może być... Krzysztof Żuk, obecny i przyszły prezydent Lublina. Jeśli potwierdzą się nieoficjalne wyniki wyborów, bezwzględna większość mandatów może przypaść PO i WL, czyli formacjom, które obecnie już tworzą koalicję wspierającą prezydenta z PO. Żuk od tygodni mówił, że chciałby, aby taki układ sił powtórzył się w latach 2014–2018. I tak faktycznie się stało. JS

**KALENDARIUM**

**1489**
Na zamku w Radomiu wielki mistrz zakonu krzyżackiego Johann von Tieffen złożył hołd lenny królowi Kazimierzowi IV Jagiellończykowi.

**1626**
Papież Urban VIII konsekrował nową bazylikę św. Piotra na Watykanie zbudowaną w latach 1506–1626.

**1965**
Ogłoszono list biskupów polskich do episkopatu niemieckiego w sprawie wzajemnego wybaczenia krzywd. Spotkał się on z ostrą reakcją władz PRL.

**1987**
30 osób zginęło w pożarze, który wybuchł na stacji metra King's Cross w Londynie.

AUTOPROMOCJA

Prenumeruj „Kurier Lubelski"

**tel. 12 312 53 88**
**bok.prenumerata@polskapress.pl**
**prenumerata.kurierlubelski.pl**

**POGODA**

dziś
10°C/4°C

jutro
9°C/5°C

**IPN LUBLIN**

# Stanisław Ochnio „Granat" (1927-1951). Niezłomny Ziemi Puławskiej

**Kamil Rewer**

**Losy Stanisława Ochnio „Granata" już od lat młodzieńczych były nierozerwalnie związane z działalnością niepodległościową. Poświęcił jej znaczną część swojego życia aż do chwili aresztowania w 1950 r. Tym samym należał do grona najdłużej ukrywających się konspiratorów na Lubelszczyźnie.**




FOT. ARCHIWUM IPN

**Stanisław Ochnio „Granat" (1927-1951). Niezłomny Ziemi Puławskiej. Zdjęcie sygnalityczne wykonane w 1950 r.**

Stanisław Ochnio „Granat" urodził się 6 grudnia 1927 r. w Puławach. Był synem Jana i Barbary z domu Jerzyna. Mieszkał w Puławach, gdzie ukończył 7 klas szkoły powszechnej.

W szeregi AK został zwerbowany w 1942 r. lub w 1943 r. przez Mieczysława Kleszczewskiego „Janusza", komendanta rejonu 8. w obwodzie puławskim, gdzie pełnił funkcję łącznika i kolportera. W styczniu 1945 r. zgłosił się ochotniczo do Wojska Polskiego. Został przydzielony do jednostki Wojsk Bezpieczeństwa Wewnętrznego w Biłgoraju. W maju 1945 r. zdezerterował wraz z całą kompanią i powrócił do konspiracji.

Początkowo związał się z oddziałem Mariana Bernaciaka „Orlika", a następnie kontynuował działalność w strukturach podległych Zygmuntowi Wilczyńskiemu „Żukowi" – referentowi bezpieczeństwa Inspektoratu WiN Puławy. W okresie poprzedzającym amnestię pełnił funkcję dowódcy drużyny, biorąc w tym czasie udział w akcjach oddziału prowadzonych m.in. na terenie inspektoratu puławskiego oraz Warszawy. Ujawnił się 28 marca 1947 r. przed Powiatowym Urzędem Bezpieczeństwa Publicznego w Puławach. W tym czasie podjął pracę w młynie. Pomimo formalnego wyjścia z konspiracji nadal utrzymywał kontakty z dawnymi współpracownikami oraz pełnił funkcję dowódcy ochrony „Żuka".

Po aresztowaniu Wilczyńskiego w październiku 1948 r., „Granat" wyjechał na Ziemie Odzyskane. Zamieszkał na terenie powiatu gryfińskiego, gdzie znalazł zatrudnienie w jednym z Państwowych Gospodarstw Rolnych. Po około trzech tygodniach, po wykryciu jego miejsca pobytu przez lokalne struktury MO, postanowił powrócić w rodzinne strony. Schronienie znalazł w okolicach Nałęczowa. W marcu 1949 r. nawiązał kontakt ze Stanisławem Szafranem „Rochem" – byłym dowódcą drużyny dywersyjnej w Podobwodzie „C" Obwodu WiN Puławy, a następnie wziął udział w kilku akcjach zaopatrzeniowych. Od października 1949 r. ukrywał się u Jana Kiliana w Kazimierzu Dolnym, z którym znał się jeszcze z okresu niemieckiej okupacji.

W tym czasie nadal pozostawał aktywny konspiracyjnie, organizując akcje ekspropriacyjne. Działalność tę prowadził do końca sierpnia 1950 r. Następnie wyjechał do Łodzi, gdzie zamierzał poślubić swoją sympatię. W wyniku działań operacyjnych prowadzonych przez WUBP w Lublinie został aresztowany 19 września 1950 r. w Łodzi. Jeszcze tego samego dnia poddano go pierwszemu, wstępnemu przesłuchaniu. Następnie został przetransportowany do Lublina, gdzie przeszedł intensywne śledztwo. Wyrokiem z 31 lipca 1951 r. Wojskowy Sąd Rejonowy w Lublinie skazał go na karę śmierci, którą wykonano 17 listopada 1951 r. w więzieniu na Zamku w Lublinie.

Szczątki Stanisława Ochnio zostały odnalezione w kwietniu 2023 r. podczas prac poszukiwawczych prowadzonych przez IPN na Cmentarzu Rzymskokatolickim przy ul. Unickiej w Lublinie, a informację o ich identyfikacji przekazano 1 października 2024 r. na uroczystej konferencji w Belwederze w Warszawie. Stanisław Ochnio „Granat" został pochowany w rodzinnych Puławach, na Cmentarzu Rzymskokatolickim parafii św. Józefa w dniu 7 maja 2025 r.

eprasa.pl 0be4ddf5d5

LUBLIN

# Na ul. Żywnego ciemno jak w grobie i... niebezpiecznie

Jakub Sarek

**- „Egipskie ciemności" panują na ul. Żywnego. Oświetlenie potrzebne jest na już – żali się nam mieszkaniec osiedla. Przedstawiciele SM Czechów, do której należy ten teren, zauważają problem i złożyli do PGE prośbę o zamontowanie w tym miejscu latarni. Ale wciąż jest ciemno.**




FOT. JAKUB SAREK

**Chodnik obok targowiska, którym przechodzą setki ludzi dziennie, jesienią po godz. 16 tonie w ciemnościach**

Chodnik wzdłuż targowiska i sklepu Pepco oraz Stokrotka przy ul. Żywnego na Czechowie Północnym po zmroku tonie w ciemnościach. Jest tyle światła, co ze sklepowych witryn. Ten problem zgłosił nam Czytelnik.

- To nie jest droga na uboczu, tylko w samym sercu całkiem sporego osiedla. To właśnie tędy ludzie z zakupami wracają do swoich bloków. A przecież jesienią po godz. 16, gdy jest już ciemno, na osiedlu panuje jeszcze normalny ruch. Niedawno byłem świadkiem sytuacji, kiedy obok targowiska starsza kobieta potknęła się na chodniku w ciemnościach i upadła – opowiada nasz Czytelnik.

Teren, o którym mówi, należy do Spółdzielni Mieszkaniowej Czechów. Za naszym pośrednictwem Czytelnik pyta czy w tym miejscu planowany jest montaż kilku latarni.

- Problem jest nam znany. I to nie jest tak, że my z tym nic nie robimy – mówi „Kurierowi" Paweł Górski z SM Czechów. Jak dodaje, spółdzielnia poczyniła starania, aby zamontować tam oświetlenie. - Wystąpiliśmy do PGE o możliwość postawienia latarni. Czekamy na pozytywne rozpatrzenie naszego wniosku - tłumaczy Górski.

Kiedy to się stanie? - Mamy nadzieję, że jak najszybciej. Jeżeli to się nie uda, to jako alternatywę planujemy montaż oświetlenia na ścianie targowiska – zapewnia Paweł Górski.

LUBLIN

# We trzech pobili młodego mężczyznę i splądrowali jego mieszkanie

Aleksandra Szymczak

**Brutalny rozbój w Lublinie. Trzech napastników dusili i bili pałkami teleskopowymi swoją ofiarę. Następnie ukradli gotówkę i wartościowe przedmioty.**

11 listopada sprawcy wtargnęli do mieszkania zajmowanego przez 24-letniego mężczyznę i 21-letnią kobietę. Grożąc użyciem przemocy, zaatakowali go. – Był on duszony oraz bity po całym ciele przy użyciu pałek teleskopowych oraz niebezpiecznego narzędzia w postaci metalowego gryfu (rurki o długości 35 cm) – przekazał nam prokurator Marcin Kozak, rzecznik prasowy Prokuratury Okręgowej w Lublinie.

Podczas napadu sprawcy zabrali 6600 zł. Część pieniędzy pokrzywdzeni musieli przelać za pomocą kodu BLIK na wskazany przez napastników numer telefonu. Łupem sprawców padły również liczne wartościowe przedmioty, elektronika i odzież oraz kluczyki do samochodu. Łączna wartość skradzionych pieniędzy i przedmiotów została oszacowana na 14 600 zł.

Dzięki działaniom operacyjnym policji wkrótce udało się zatrzymać wszystkich trzech podejrzanych. Usłyszeli zarzuty dokonania wspólnie i w porozumieniu rozboju z użyciem niebezpiecznego narzędzia. W przypadku Jarosława U. zarzut rozboju został zakwalifikowany jako popełniony w warunkach recydywy. Wojciech G. oraz Kacper J. odpowiedzą również za posiadanie środków odurzających i substancji psychotropowych.

– Sąd w zastosował wobec Wojciecha G., Jarosława U. oraz Kacpra J. tymczasowe aresztowanie – zaznaczył prokurator Marcin Kozak.

Za rozbój z użyciem niebezpiecznego narzędzia grozi kara pozbawienia wolności na czas nie krótszy niż trzy lata, a maksymalnie do 20 lat więzienia. W przypadku działania w warunkach recydywy wymiar kary może zostać dodatkowo zaostrzony.

MATERIAŁ INFORMACYJNY PFR

0011613908

TEAM POLAND FORUM BIZNESU

„Budujemy ogólnopolski ruch na rzecz globalnej ekspansji polskiego biznesu"

**Ponad 300 uczestników reprezentujących przeszło 200 przedsiębiorstw wzięło udział w pierwszym Team Poland Forum Biznesu w Łodzi. Wydarzenie zainaugurowało cykl spotkań poświęconych zagranicznej ekspansji polskich firm. Inicjatywa Team Poland łączy sześć polskich instytucji rozwoju, które wspólnie oferują przedsiębiorcom finansowanie, ubezpieczenia, doradztwo i pomoc w nawiązywaniu kontaktów na zagranicznych rynkach.**

„Widzimy rosnące ambicje polskich firm, które coraz odważniej wychodzą na światowe rynki. Team Poland łączy te ambicje z kapitałem, doświadczeniem i możliwościami instytucji finansowych oraz administracji. Tak budujemy ogólnopolski ruch na rzecz globalnej ekspansji polskiego biznesu" – mówi Mikołaj Raczyński, prezes zarządu Polskiego Funduszu Rozwoju. PFR zapowiada wsparcie globalnych ambicji polskich przedsiębiorstw nawet miliardem złotych kapitału.

Team Poland tworzą: PFR, BGK, PAIH, KUKE, PARP oraz ARP. Celem inicjatywy jest zapewnienie firmom dostępu do narzędzi wspierających ekspansję oraz działalność międzynarodową.

**One-stop shop dla polskich firm**

Oferta Team Poland obejmuje finansowanie inwestycji, ubezpieczenia i gwarancje, doradztwo oraz wsparcie w nawiązywaniu kontaktów biznesowych. Z rozwiązań mogą korzystać zarówno firmy rozpoczynające eksport, jak i przedsiębiorstwa planujące zagraniczne inwestycje czy przejęcia.

– Team Poland to nasze narzędzie ekspansji zagranicznej. To one-stop shop, w którym przedsiębiorcy mogą otrzymać wiedzę, finansowanie i narzędzia do ubezpieczenia ryzyk eksportowych – mówił Andrzej Domański, minister finansów i gospodarki.

Inicjatywa ma nie tylko zwiększać obecność polskich firm na światowych rynkach, lecz także wzmacniać krajową gospodarkę. Ważne jest, by przedsiębiorstwa rozwijały działalność międzynarodową, zachowując w Polsce




centra decyzyjne i kluczowe kompetencje. Team Poland pomaga identyfikować firmy gotowe do ekspansji i kieruje je do instytucji oferujących odpowiednie wsparcie.

**Team Poland rozszerza grono partnerów**

Podczas forum Mikołaj Raczyński, prezes Polskiego Funduszu Rozwoju, ogłosił dołączenie do inicjatywy trzech partnerów: PKO Banku Polskiego, PZU oraz Giełdy Papierów Wartościowych. Ich udział poszerzy możliwości wsparcia przedsiębiorców w finansowaniu inwestycji, zarządzaniu ryzykiem i pozyskiwaniu kapitału.

PKO Bank Polski obsługuje około 700 tys. przedsiębiorstw, a wartość finansowania udzielonego firmom przekracza 130 mld zł. Bank rozwija również działalność w Europie Środkowo-Wschodniej.

– Już dzisiaj obsługujemy prawie trzy tysiące polskich firm za granicą – podkreślił Szymon Midera, prezes PKO Banku Polskiego.

**PZU pomoże ograniczać ryzyko zagranicznej działalności**

Ekspansja na nowe rynki wiąże się z koniecznością uwzględnienia odmiennych regulacji, warunków gospodarczych i zagrożeń. W tym obszarze przedsiębiorców wspierać będzie PZU, uzupełniając ofertę Team Poland o kompetencje ubezpieczeniowe.

– Chcemy, żeby polskie firmy miały odwagę wychodzić za granicę, ale nie musiały robić tego same. Łącząc kompetencje polskich instytucji, możemy skuteczniej wspierać ich międzynarodowe ambicje – zaznaczył Bogdan Benczak, prezes PZU.

**Giełda jako źródło kapitału na rozwój**

Kolejnym partnerem Team Poland została Giełda Papierów Wartościowych w Warszawie. Ma przybliżać przedsiębiorcom możliwości pozyskiwania kapitału z rynku publicznego, który może finansować rozwój działalności, ekspansję zagraniczną i przejęcia.

– W Team Poland chcemy pokazywać przedsiębiorcom, jak przygotować firmę do pozyskania inwestorów i wykorzystać możliwości warszawskiej Giełdy do zwiększania skali działalności – powiedział Tomasz Bardziłowski, prezes GPW.

Obecność na rynku kapitałowym może również wzmacniać rozpoznawalność i wiarygodność firmy w relacjach z zagranicznymi kontrahentami.

**Od rozmów do konkretnych projektów**

Łódzkie forum było okazją do spotkań przedsiębiorców z ekspertami i wymiany doświadczeń. W programie znalazły się debaty, warsztaty i konsultacje dotyczące m.in. wyboru zagranicznych rynków, finansowania inwestycji, zarządzania ryzykiem oraz przejmowania zagranicznych firm. Doświadczeniami dzielili się przedstawiciele przedsiębiorstw rozwijających działalność poza Polską, w tym Oshee i Sanok Rubber Company.

Pierwsza edycja zgromadziła ponad 300 uczestników, pokazując zainteresowanie przedsiębiorców możliwościami międzynarodowego rozwoju i współpracą z instytucjami wspierającymi ekspansję.

eprasa.pl 0be4ddf5d5

## KRÓTKO

**Powiat tomaszowski**

### Tragiczne skutki zderzenia z przyczepą

W miejscowości Hubinek zginął 79-letni kierowca Peugeota i jego 70-letnia pasażerka. – Policjanci wstępnie ustalili, że 30-letni traktorzysta ciągnika marki John Deere wykonywał manewr cofania wraz z przyczepą rolniczą z drogi powiatowej na pole – przekazała nam asp. Małgorzata Pawłowska z policji w Tomaszowie Lubelskim. - W trakcie wykonywania tego manewru doszło do zderzenia Peugeota z przyczepą ciągnika rolniczego.
Na skutek poniesionych obrażeń, śmierć na miejscu poniósł 79-letni kierujący osobówką oraz jego 70-letnia pasażerka, mieszkańcy gminy Ulhówek. Kierujący ciągnikiem rolniczym był trzeźwy. Policja, pod nadzorem prokuratora, wraz z biegłym z zakresu wypadków drogowych, ustala okoliczności wypadku. **ASZ**

**Powiat radzyński**

### Kuratorium wysłało kontrolerów

Lubelskie kuratorium oświaty rozpoczęło kontrolę w szkole podstawowej w Komarówce Podlaskiej. Przyjrzy się procedurom bezpieczeństwa w placówce. To konsekwencja incydentu z początku listopada, kiedy do szkoły wszedł mężczyzna skazany w przeszłości za pedofilię i molestowanie seksualne. O sprawie pisaliśmy niedawno na łamach „Kuriera". **JS**

**Chełm**

### Zabawa sylwestrowa z telewizją lub bez

Huczna zabawa sylwestrowa z udziałem TV Republika albo innej stacji telewizyjnej prawdopodobnie w tym roku nie dojdzie do skutku. Miasto Chełm nie dostało dotychczas odpowiedzi w tej sprawie, dlatego jeśli zajdzie taka potrzeba, we własnym zakresie przygotuje imprezę sylwestrową. **JM**


# DROBNE

## Nieruchomości

DZIAŁKI, GRUNTY SPRZEDAM

**SPRZEDAM** działkę budowlaną 23 ary, uzbrojona przy szosie w Dominowie gm. Głusk. t. 607-477-447; 609-962-743

## Usługi

BUDOWLANO-REMONTOWE

**BIAŁY** montaż hydrauliczny, malowanie, gładź, glazura, panele, cykliniowanie, lakierowanie, zabudowa k-g, elektryka, nietypowe zlecenia, 883-211-674

**MONTAŻ** karniszy, suszarek, żyrandoli, szafek, mebli, zamków, ścianki działowe, sufity podwieszane, malowanie, hydraulika, elektryka, nietypowe zlecenia, 601-351-338

**OKNA,** konserwacja, regulacja, uszczelnianie. Balkony, tarasy - sufity, ściany, balustrada, terakota, 601-351-338

**ZŁOTA** rączka - awarie, naprawy, remonty A-Z, hydraulika, udrażnianie kanalizacji, elektryka, nietypowe zlecenia, 601-351-338

INNE

**UPRZĄTANIE** mieszkań po zmarłych osobach. Uprzątanie, strychów, garaży, posesji. Wywóz zbędnych rzeczy. Porządkowanie zaniedbanych działek., 530-373-641

## Towarzyskie

**Ola, 81/744-42-62**

AUTOREKLAMA

ibo TWOJE DOMOWE BIURO OGŁOSZEŃ

**Ogłoszenia drobne**
w Twojej gazecie przez
Internetowe Biuro Ogłoszeń.
**Bez wychodzenia z domu.**



**ibo.polskapress.pl**


## ROZMOWA

# „W Polsce potrzebujemy jedności, a nie eskalowania konfliktów, co robi Lewica wespół z KO"

**- Naszym celem jest zdobycie mandatu poselskiego. Nasze województwo potrzebuje takich reprezentantów, którzy zawalczą na Wiejskiej o ich interesy. I my to gwarantujemy. Jesteśmy blisko ludzi i ich spraw - twierdzi w rozmowie z „Kurierem" Joanna Sulima, członkini Zarządu Okręgu Lubelskiego Partii Razem.**



FOT. KAMIL WOJDAT

Joanna Sulima z Partii Razem

**Jakub Sarek**

**Czuje się pani politycznym „no-name'm"?**

Spodziewałam się takiego pytania (śmiech). Nie powiedziałabym, że jestem w Lublinie kimś anonimowym, bo działam w tym mieście od dobrych kilku lat...

**Ilu?**

Ponad dziesięciu. Z zawodu jestem radczynią prawną, więc udzielałam pomocy prawnej w sprawach bliskich ludziom. Choćby w przypadku Domu Seniora LSM przy ul. Pana Wołodyjowskiego. Było o tym głośno. Pamięta pan, że zamiast lokali pomocy społecznej powstały tam apartamentowce. „No-namem" zatem się nie czuję. A czy politycznym anonimem? Moja kariera w tej „branży" jest dość krótka, ale bardzo intensywna. Sukcesywnie buduję swoją pozycję w Lublinie. Staram się, aby Razem było widoczne nie tylko w stolicy woj. lubelskiego, ale w całym regionie. Robię wszystko, aby ludzie nie kojarzyli mnie wyłącznie z rolek na Instagramie czy Facebooku, tylko z konferencji prasowych i tego, że jestem zawsze otwarta na ich problemy. Chcę z nimi rozmawiać i chcę im pomagać.

**Za niespełna rok, jeśli nic się nie zmieni, odbędą się wybory parlamentarne. Kierownictwo waszego ugrupowania deklaruje, że chce iść w nich samodzielnie. Kategorycznie wykluczacie koalicję z Nową Lewicą? W poprzednich wyborach – w 2019 i 2023 r. - startowaliście z jednej listy dzięki czemu macie swoich przedstawicieli w Sejmie.**

Zgadza się, ale w ciągu tych trzech lat zmieniło się bardzo dużo. Między Razem a Nową Lewicą widać ogromny rozdźwięk i różnice, które są nie do pogodzenia. Choćby w kwestii Trybunału Konstytucyjnego. My postulujemy reset i chcemy, aby wszystkie siły polityczne w Polsce usiadły do stołu i wypracowały rozwiązania, które pozwolą wyjść z tej patowej sytuacji. Z kolei Lewica w tej sprawie stoi ramię w ramię z Koalicją Obywatelską, która Trybunał chce po prostu upolitycznić. Podobnie zresztą, jak Prawo i Sprawiedliwość. Naszym zdaniem toczący się od 20 lat partyjny konflikt między KO a PiS szkodzi Polsce i wprowadza coraz większe podziały. I to w obliczu innych, poważniejszych problemów trapiących nasz kraj. Nie zapominajmy, że za naszą wschodnią granicę wciąż trwa wojna, co też wpływa na nasze bezpieczeństwo. W Polsce potrzebujemy zatem jedności, a nie eskalowania wewnętrznych konfliktów, co niestety robi Lewica wespół z KO. To nie jest czas na mobilizowanie swojego twardego elektoratu, tylko czas na wzięcie odpowiedzialności za Polskę.

**A jak pani odpowie na zarzuty o to, że wam zależy nie na wejściu do Sejmu, tylko na zdobyciu 3 proc. głosów, co uprawnia do pobierania subwencji z budżetu państwa?**

Te zarzuty faktycznie często przewijają się w przestrzeni publicznej. Panie redaktorze, naprawdę trudno je traktować poważnie. Naszym celem jako Partii Razem jest osiągnięcie jak najlepszego wyniku w wyborach i uzyskanie takiej liczby mandatów poselskich, które sprawią, że bez nas nie będzie można stworzyć większości parlamentarnej i rządu.

**Nie działa na was narracja stosowana przez polityków Koalicji 15 X? Brzmi ona w dużym skrócie tak, że wasz samodzielny start w wyborach rozbije poparcie dla – ich zdaniem – obozu demokratycznego i przyczyni się do powrotu prawicy do władzy?**

Jeśli ktoś rozbija poparcie tak zwanych sił demokratycznych, czyli tak naprawdę obecnej koalicji rządowej, to jest to sama koalicja rządowa. To ona swoimi działaniami wzmacnia ugrupowania prawicowe i skrajnie prawicowe. I jeśli wynik wyborów będzie niekorzystny dla koalicji rządowej, to będzie to wyłącznie wina koalicji rządowej, a nie Partii Razem.

**Województwo lubelskie jest konserwatywne. Partiom lewicowym, jak wasza, bardzo trudno jest tu o dobry wynik, co pokazują wszystkie ostatnie wybory – i prezydenckie, i parlamentarne, i samorządowe. Macie jakąś receptę jak to zmienić?**

Naszą receptą jest to by być po prostu blisko ludzi. Żeby z nimi rozmawiać. Niedawno otworzyliśmy biuro naszej partii w Lublinie. W każdy wtorek między godz. 17 a 19 prowadzimy dyżury dla mieszkańców nie tylko Lublina, ale całego naszego regionu. Przychodzą do nas ludzie ze swoimi problemami. Chcą być wysłuchani i chcą żeby ich sprawami ktoś zajął się na poważnie. Robiliśmy w tym roku interwencję w Janowie Lubelskim, a jak wiemy to bastion PiS. Zaniepokojeni mieszkańcy tego miasta zgłosili się do nas z prośbą o pomoc. Chcieli, abyśmy przyjrzeli się działalności dwóch domów dziecka funkcjonujących w Janowie Lubelskim. Dla mnie taki bezpośredni kontakt z wyborcą jest bardzo ważny. I mimo tego, że woj. lubelskie uchodzi za region konserwatywny, to w momencie, gdy potrzebujemy pomocy, barwy partyjne i poglądy schodzą na dalszy plan. My jako Partia Razem nie klasyfikujemy ludzi na gorszych czy lepszych w zależności od tego, jakie ugrupowanie popierają. Dla nas nie ma lewaków i prawaków. To są tylko łatki. Problemy, które nas trapią na co dzień, są wspólne. I dla osób o wrażliwości lewicowej, i dla osób o wrażliwości konserwatywnej.

**Cała rozmowa na www.kurierlubelski.pl**

eprasa.pl 0be4ddf5d5

LUBLIN

# Amfiteatr na Tatarach prawie gotowy. Ma być kasa na organizację imprez dla mieszkańców

**Zadaszenie – jest, scena – jest, krzesełka – wkrótce się pojawią. Wielkie otwarcie amfiteatru na Tatarach jest planowane na długi majowy weekend 2027 r., choć roboty budowlane zakończą się dużo wcześniej.**

Artur Jurkowski



FOT. AUTOR

Roboty budowlane zakończą się w lutym. Otwarcie amfiteatru w długi majowy weekend

- Prace budowlane są już mocno zaawansowane. Zgodnie z harmonogramem planujemy zakończyć je w pierwszym kwartale 2027 r. - zapowiada Krzysztof Żuk, prezydent Lublina.

Nowy obiekt ma już scenę, na której mają się rozgrywać przyszłe wydarzenia kulturalne. Wkrótce ruszy montaż krzesełek.

- To ważna inwestycja, która przyczyni się do ożywienia dzielnicy, a jednocześnie stanowi realizację zobowiązania zawartego w zwycięskiej aplikacji Lublina o tytuł Europejskiej Stolicy Kultury 2029 - dodaje Krzysztof Żuk.

- Będzie to przyszłe „serce" życia kulturalnego naszej dzielnicy – zapewnia Józef Nowomiński, przewodniczący Rady Dzielnicy Tatary.

Rada zapowiada wsparcie finansowe dla funkcjonowania amfiteatru w przyszłym roku. - Będę wnioskował, aby conajmniej połowa rezerwy celowej będącej do dyspozycji rady dzielnicy trafiła na sfinansowanie wydarzeń kulturalnych w odbudowanym amfiteatrze. Chodzi o kwotę co najmniej 150 tys. zł – wylicza Józef Nowomiński.

Dzielnicowi radni chcą, aby amfiteatr trafił w ręce Domu Kultury Bronowice (filia przy ul. Hutniczej). Do przygotowań programu wydarzeń chcą też zaprosić samych mieszkańców. - Chcemy, aby w sąsiedztwie amfiteatru uruchomiono Miejsce Aktywności Lokalnej. Mieszkańcy korzystający z tej placówki będą autorami projektów, które następnie będziemy realizować w amfiteatrze - twierdzi Józef Nowomiński.

Miasto wskazuje, że roboty budowlane przy amfiteatrze zakończą się w lutym 2027 r.

- Dosyć niefortunny termin na otwarcie plenerowego obiektu. Dlatego planujemy, że uroczysta inauguracja nastąpi podczas długiego majowego weekendu 2027 r. – zapowiada Józef Nowomiński.

Amfiteatr na Tatarach powstał w połowie lat 70-tych XX wieku. Plenerowy obiekt mógł pomieścić wtedy ok. 300 widzów. Później podpadł w ruinę. Przebudowa, a w zasadzie budowa całkowicie nowego obiektu w miejscu, gdzie znajdował się stary, ruszyła wiosną tego roku. Kontrakt trafił w ręce spółki Garden Designers. Opiewa na prawie 6,28 mln zł. To o 2,9 mln zł mniej niż gotowy był wydać ratusz na ten cel.

MATERIAŁ INFORMACYJNY ORANGE 0011610592

## Szukasz pomysłu na prezent dla swojej rodziny? Podpowiadamy, jak skorzystać ze świątecznej oferty Orange

**Szukasz nowego smartfona dla siebie, a może praktycznego prezentu dla bliskiej osoby? Podpowiadamy, jakie parametry telefonu warto wziąć pod uwagę, aby dopasować go do potrzeb przyszłego użytkownika oraz jak przy okazji skorzystać z atrakcyjnej oferty na dodatkowe urządzenie.**




Dobrym pomysłem może być smartfon, a nawet dwa, szczególnie kiedy ten drugi kosztuje tylko 1 zł. Jeśli szukasz telefonu dla wymagającego użytkownika, zwróć uwagę na pamięć i możliwości urządzenia. W świątecznej ofercie Orange znajdziesz Samsung Galaxy S26 5G z pamięcią 12/256 GB, który oferuje najbardziej zaawansowaną wydajność i moc oraz wytrzymałą konstrukcję. Z kolei osobie, która potrzebuje telefonu do codziennej komunikacji, przeglądania internetu i podstawowych aplikacji, może odpowiadać jeden z modeli z serii motorola moto g. W świątecznych zestawach Orange znajdziemy m.in. moto g77 5G oraz moto g06 power.

**Telefon dla siebie, a drugi dla bliskiej osoby**

Świąteczna oferta abonamentowa Orange to propozycja dla tych, którzy planują zakup nowego smartfona, a jednocześnie chcieliby sprawić prezent komuś bliskiemu. W wybranych zestawach do abonamentu drugi smartfon można otrzymać za symboliczną złotówkę. Wśród dostępnych zestawów znalazły się m.in.:

- motorola moto g77 5G 8/128 GB i moto g06 power 4/64 GB;
- Xiaomi REDMI Note 17 Pro 5G 256 GB i Xiaomi REDMI 17 LTE 128 GB;
- Samsung Galaxy S26 5G 12/256 GB i Samsung Galaxy A18 4/128 GB;
- motorola moto g37 power 5G 4/64 GB i moto g06 power 4/64 GB.

W ofercie pojawia się również zestaw motorola edge 70 fusion power 5G z moto buds2 i motorola moto watch za 1 zł.

Zestawy urządzeń, w którym drugie jest za 1 zł, można otrzymać, podpisując nową umowę na wybrany abonament komórkowy (na 24 miesiące) oraz umowę ratalną na pierwsze urządzenie z zestawu. Świąteczne zestawy z drugim smartfonem za 1 zł do wybranych planów są dostępne także dla klientów przedłużających umowę. To idealna okazja, by już teraz pomyśleć o prezentach. Szczegóły oferty, w tym kwoty abonamentów i ceny urządzeń, na: https://www.orange.pl/lp/promocje-abonament-komorkowy.

Dodatkową korzyścią może być drugi tańszy abonament, właśnie do tego smartfonu za złotówkę. Klienci, którzy mają już Plan M lub L i wybiorą kolejny numer z tym samym planem (na 24 mies.), zapłacą za niego 50% taniej niż za pierwszy numer. Oferta dla klientów, którzy udzielili zgód marketingowych i na e-fakturę. Szczegóły rodzinnych numerów: https://www.orange.pl/abonament/rodzinne-numery

**Internet i telewizja jako uzupełnienie domowej oferty**

Świąteczne propozycje Orange obejmują nie tylko smartfony. Można również połączyć abonament komórkowy z internetem światłowodowym i telewizją, robiąc prezent wszystkim domownikom. W ramach oferty Orange Światłowód Pro nowi klienci wybierający internet o prędkości do 1 Gb/s lub wyższej mogą korzystać z niego bez opłaty abonamentowej przez rok. Osoby łączące światłowód z abonamentem komórkowym otrzymują dodatkowo rabat w wysokości 20 zł miesięcznie. Jeśli jest to pierwszy abonament komórkowy klienta w Orange, przysługuje mu kolejny rabat – również 20 zł miesięcznie przez 24 miesiące.

Dostępna jest także super oferta telewizyjna. Klienci mogą otrzymać łącznie ponad 220 kanałów TV w pakiecie ze światłowodem do 300 Mb/s za 69,99 zł miesięcznie z rabatami przez pierwszy rok. Do zakupionej telewizji Extra TV Orange dodaje Amazon Prime na dwa lata w prezencie.

**Rozwiązania przygotowane z myślą o przedsiębiorcach**

Świąteczne promocje Orange obejmują również firmy. Przedsiębiorcy mogą wybrać zestawy smartfonów z drugim urządzeniem za 1 zł + VAT. Dostępne są także dodatkowe rabaty – przy zakupie dwóch takich samych Planów Firmowych (M, L lub XL) zniżka na drugą kartę SIM może wynieść nawet 70%.

Warto ponadto zwrócić uwagę na ofertę Internetu Firmowego ze światłowodem o prędkości do 1 Gb/s, 2 Gb/s lub 8 Gb/s. W ramach promocji usługa z dodatkowymi rozwiązaniami, takimi jak wsparcie IT, stały adres IP czy backup danych, jest dostępna przez 12 miesięcy za 0 zł.

Przedsiębiorcy mogą też poznać Cyfrową Firmę – platformę z narzędziami opartymi na AI, które wspierają codzienne zadania związane z prowadzeniem działalności. Do końca 2026 roku można bezpłatnie przetestować podstawową wersję Asystenta AI, korzystając z kodu rabatowego udostępnionego w Mój Orange.

Świąteczna oferta Orange daje wiele możliwości: od wyboru smartfona dla siebie i bliskich, przez połączenie usług mobilnych z domowym internetem i telewizją, aż po rozwiązania dla firm. Szczegóły promocji i dostępność zestawów warto sprawdzić przed zakupem na www.orange.pl.

eprasa.pl 0be4ddf5d5

# FOKUS

• **Ceny paliw w dół.** Dziś litr benzyny 95 ma kosztować nie więcej niż 5,99 zł, benzyny 98 – 6,64 zł, a diesla – 7,57 zł

**USA**

## Jest akceptacja Pentagonu dla stałej bazy amerykańskiej w Polsce

**oprac. Karolina Wrońska**

**W Pentagonie jest zielone światło dla stałej amerykańskiej bazy w Polsce – powiedział wicepremier Władysław Kosiniak-Kamysz po spotkaniu w Brukseli z podsekretarzem obrony USA Elbridge'em Colbym.**

– Dzisiaj zostało przez sekretarza Colby'ego potwierdzone, że wszystko idzie w dobrym kierunku, wszystko jest na jak najlepszej drodze. Jest zielone światło z Pentagonu i wierzę, że to zielone światło też zaświeci bardzo mocno w Białym Domu – powiedział szef resortu obrony.

Jak przekazał Kosiniak-Kamysz, Colby powiedział, że na ukończeniu już jest przegląd obecności wojsk amerykańskich w Europie. – (...). My tu jesteśmy optymistami: dla Polski w tym przeglądzie mogą być tylko dobre i bardzo dobre decyzje – podkreślił Kosiniak-Kamysz. **PAP**

0011614343

Z głębokim smutkiem i żalem
przyjęliśmy wiadomość o śmierci
naszego Kolegi

Jacka Makarczuka

który odszedł 14 listopada 2026 roku.

Jacku, byłeś człowiekiem o niezwykłej empatii,
wielkim sercu i wyjątkowej życzliwości,
na zawsze pozostaniesz w naszej pamięci.

Rodzinie i Najbliższym

składamy
wyrazy głębokiego współczucia.

*Koleżanki i Koledzy*
*z Działu Eksploatacji Uniwersytetu Medycznego*
*w Lublinie*

0011613360

Panu
Mirosławowi Demkowskiemu

wyrazy głębokiego żalu i współczucia
z powodu śmierci

Mamy

składają

*Prezes, Wiceprezes, Sędziowie*
*oraz Pracownicy*
*Wojewódzkiego Sądu Administracyjnego*
*w Lublinie*

**POLITYKA**

# Pat wokół Trybunału Konstytucyjnego narasta. Kto wygra tę połajankę?

Kryzys wokół Trybunału Konstytucyjnego narasta. NBP wstrzymał finansowanie, a sędziowie TK rozpatrują wnioski o uchylenie immunitetów jego prezesa i wiceprezesa w sądzie

**Katarzyna Kapusta-Gruchlik**



FOT. PAP/PIOTR NOWAK

**We wtorek rano Bogdan Święczkowski pojawił się przed siedzibą Trybunału, gdzie zażądał wpuszczenia do siedziby**

Spór o obsadę Trybunału Konstytucyjnego trwa w najlepsze. Narodowy Bank Polski podjął decyzję o niefinansowaniu i nieprzekazywaniu środków dla TK, co marszałek Sejmu Włodzimierz Czarzasty określił jako działanie, które „ma znamiona" zamachu stanu. Kancelaria Prezydenta chce przedstawić swoją propozycję projektu w sprawie Trybunału Konstytucyjnego po rozmowach w Belwederze, a wczorajsze Zgromadzenie Ogólne Sędziów Trybunału Konstytucyjnego musiało się przenieść do budynku warszawskiego Sądu Okręgowego, choć planowo zaczęło się o godzinie 9 w budynku Trybunału.

Wtorkowe Zgromadzenie Ogólne Sędziów Trybunału Konstytucyjnego, zwołane przez sędzię Annę Korwin-Piotrowską, zajmowało się wnioskami o uchylenie immunitetu prezesa TK Bogdana Święczkowskiego oraz Bartłomieja Sochańskiego.

Ten pierwszy pojawił się przed budynkiem Trybunału i zażądał wpuszczenia do środka siedziby, a także, by – jak mówił – „osoby uzurpujące sobie prawo do bycia w Trybunale Konstytucyjnym" opuściły budynek TK.

– Zaprzestańcie przestępczych spotkań, które mają na celu pozbawienie mnie wolności oraz wyrażenie zgody na uchylenie mojego immunitetu – powiedział Święczkowski.

Sprawa o uchylenie immunitetów została skierowana przez prokuratora generalnego Waldemara Żurka.

Przed wejściem na salę sądową mec. Bartosz Lewandowski pytany przez dziennikarzy, co znajduje się we wnioskach w sprawie immunitetów, odparł, że nie wie, gdyż pełnomocnicy „nie mogli nawet złożyć pisma w budynku Trybunału Konstytucyjnego". – Biuro podawcze jest zamknięte, nas nie wpuszczono zarówno od strony głównej, jak i przez Kancelarię Prezesa Rady Ministrów – mówił mec. Lewandowski. Podkreślił, że w ich ocenie cała ta sytuacja „to nie jest posiedzenie, tylko spotkanie".

Jak informowała rzeczniczka prasowa Prokuratury Generalnej prok. Anna Adamiak, wnioski o uchylenie immunitetu prezesowi TK odnoszą się między innymi do nieuprawnionego wykorzystania materiałów z kontroli operacyjnej i ujawnienia informacji niejawnych w ramach śledztwa dotyczącego systemu Pegasus. Chodzi o czas, gdy Święczkowski był prokuratorem krajowym, czyli lata 2016-2022.

Prokuratura wnioskuje również o zgodę na pociągnięcie Święczkowskiego do odpowiedzialności karnej ws. przekroczenia uprawnień, niedopełnienia obowiązków przez uniemożliwianie sędziom TK wykonywania funkcji i naruszania ich praw pracowniczych oraz delegowania prokuratorów wbrew przepisom w czasie, gdy Święczkowski pełnił funkcję prokuratora krajowego.

Wnioski te zostały skierowane do Trybunału Konstytucyjnego 30 października – po tym jak przedstawiciele grupy wybranej w tej kadencji Sejmu na sędziów TK przekazali informację, że Anna Korwin--Piotrowska, jako najstarszy stażem sędzia, została kierującą Trybunałem Konstytucyjnym i wydała zarządzenie o przerwie w czynnościach prezesa Święczkowskiego i wiceprezesa Sochańskiego. **PAP**

**WARSZAWA**

## Rząd zdecydował o zamrożeniu cen gazu

**Katarzyna Kapusta-Gruchlik**

**Rząd zdecydował o zamrożeniu cen gazu. Jak zapowiedział premier, rząd ma pracować również nad poziomem cen prądu.**

– Zdecydowaliśmy o zamrożeniu cen gazu, jeśli chodzi o odbiorców indywidualnych, gospodarstwa domowe i utrzymamy cenę 197,29 zł za megawatogodzinę. Utrzymujemy program Ceny Paliwa Niżej – powiedział premier Donald Tusk przed posiedzeniem Rady Ministrów.

Ustawa zakłada, że w okresie od 1 stycznia do 31 grudnia 2027 r. obowiązywać będzie maksymalna cena gazu dla odbiorców chronionych, w tym gospodarstw domowych. Dotyczyć to będzie również wspólnot i spółdzielni mieszkaniowych, a także podmiotów realizujących ważne zadania z zakresu użyteczności publicznej, takie jak np. szkoły, szpitale, domy opieki, kościoły i noclegownie. **PAP**

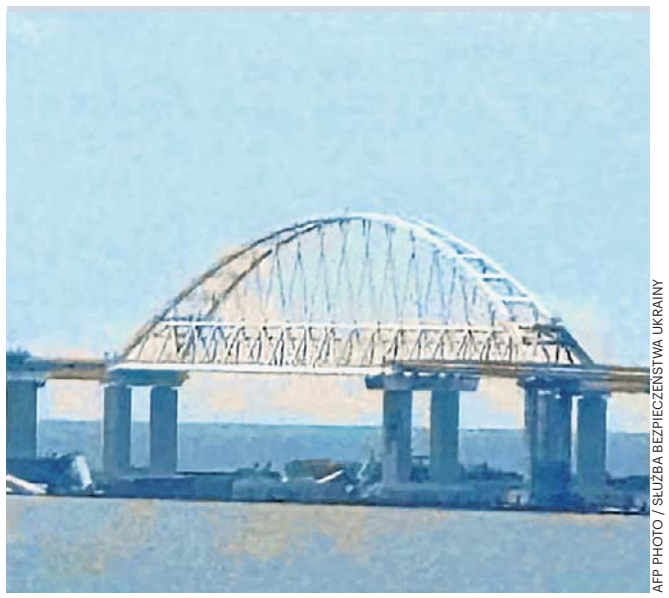
eprasa.pl 0be4ddf5d5

WOJNA W UKRAINIE

# Ukraińcy zaatakowali Most Krymski. Przeprawa jest uszkodzona i została zamknięta

Kazimierz Sikorski

**W nocy z poniedziałku na wtorek wojska ukraińskie zaatakowały m.in. Moskwę oraz most prowadzący na okupowany przez Rosję Krym. Wojsko użyło pocisku manewrującego FP-5 „Flamingo".**



AFP PHOTO / SŁUŻBA BEZPIECZEŃSTWA UKRAINY

**Most jest obecnie zamknięty dla ruchu samochodowego i kolejowego, a żegluga przez Cieśninę Kerczeńską została wstrzymana**

Jeden z łuków konstrukcji oraz odcinek jezdni między dwoma filarami całkowicie zniknęły.

„Most krymski. Objęty sankcjami" – napisał na X Władysław Własiuk, pełnomocnik prezydenta Ukrainy ds. sankcji.

Liczący 19 kilometrów długości most łączy rosyjski Kraj Krasnodarski z okupowanym Półwyspem Krymskim, przebiegając nad Cieśniną Kerczeńską. Powstał po zajęciu Krymu przez Rosję w 2014 roku. Część drogową otwarto w 2018 r., a ruch pasażerskich pociągów ruszył w 2019 roku.

Od początku rosyjskiej inwazji most ten był wielokrotnie celem ukraińskich ataków.

## Kamera na pocisku zarejestrowała atak

Na nagraniu widać obraz z kamery umieszczonej na pokładzie ukraińskiego pocisku manewrującego „Flamingo" w trakcie lotu w stronę mostu.

Denys Sztilierman, współwłaściciel i główny inżynier Fire Point – producenta pocisku – potwierdził jego użycie na X.

Udostępniając nagranie, napisał: „Dedykujemy to pamięci naszych przyjaciół i kolegów, Andrija i Jurija, bez których nie byłoby to możliwe. Spoczywajcie w pokoju".

Siergiej Aksionow, mianowany przez Moskwę szef władz okupowanego Krymu, przekazał, że siły ukraińskie zaatakowały most, w związku z czym ruch przez przeprawę wstrzymano.

Rosyjski resort transportu też potwierdził zawieszenie ruchu drogowego i kolejowego. Most Krymski stanowi kluczowy szlak zaopatrzeniowy i transportowy dla rosyjskich sił na okupowanych terytoriach Ukrainy. Ma także ogromne znaczenie symboliczne – inwestycja warta 4 miliardy dolarów była manifestem politycznym mającym utrwalić to, co Putin uważał za jedno ze swoich największych osiągnięć: aneksję Krymu.

## Efekt wielu tygodni przygotowań

„Uderzenie w Most Kerczeński było rezultatem siódmego etapu wielotygodniowej operacji opracowanej i koordynowanej przez Służbę Bezpieczeństwa Ukrainy i Sztab Generalny Sił Zbrojnych" – poinformował we wtorek prezydent Ukrainy Wołodymyr Zełenski.

„Dziś każdy może zobaczyć skutki uderzenia w główną wojskową przeprawę łączącą terytorium Rosji z naszym ukraińskim Krymem. Jest to rezultat siódmego etapu operacji, która była realizowana przez kilka tygodni, a została opracowana i koordynowana przez Służbę Bezpieczeństwa Ukrainy wspólnie ze Sztabem Generalnym Sił Zbrojnych Ukrainy" – napisał Zełenski w komunikatorze Telegram.

Szef państwa przypomniał, że Rosja codziennie atakuje ukraińską infrastrukturę, w tym mosty w Zaporożu, Dnieprze, Kijowie i obwodzie odeskim. Prezydent podkreślił, że Ukraina wielokrotnie proponowała Rosji podjęcie kroków na rzecz deeskalacji, „lecz po wszystkich tych propozycjach słyszała jedynie stanowcze odmowy".

LIMA

# Ktoś z tłumu rzucił różańcem w stronę papieża. Leon XIV został trafiony w okolice oka

Kazimierz Sikorski

**Dobra passa papieża Leona w chwytaniu przedmiotów rzucanych przez tłumy dobiegła końca – gdy Ojciec Święty przybywał na mszę pożegnalną w Peru, jeden z rzuconych w jego stronę przedmiotów (prawdopodobnie różaniec) uderzył go w okolice oka.**

Papież, kończąc 11-dniową podróż po Ameryce Południowej, dał się poznać jako osoba o zręcznych dłoniach; podczas jego wizyt wierni często rzucają w jego stronę różne przedmioty.

Zdarzało się mu już łapać pluszowe maskotki czy flagi, a podczas audiencji na Placu św. Piotra w Rzymie zatrzymał się nawet, by przyjąć pizzę podarowaną mu przez grupę osób z Chicago.

Jednak w ostatnim dniu podróży, jadąc papamobile, nie zdołał schwytać przedmiotu rzuconego przez tłum zgromadzony w bazie lotniczej w Limie. Na zdjęciach i nagraniach widać, jak papież przeciera oko po tym, jak w jego stronę rzucono przedmiot – stało się to w momencie, gdy pozdrawiał wiernych w drodze na mszę.

Dziennikarka telewizji peruwiańskiej Fatima Massadolid zapytała papieża, jak odbiera ten gest i czy rozumie, że ludzie w Peru kochają Ojca Świętego i przez różne gesty bliskości pragną tę miłość wyrażać.

„Serdeczność Peruwiańczyków, także tej osoby, która z wielką wiarą chciała po prostu podarować mi różaniec, to coś, co pozostaje w sercu... Może także w oku..." – odpowiedział Leon XIV.

Papież Leon XIV zakończył w poniedziałek podróż apostolską do Ameryki Południowej i ze stolicy Peru – Limy, wrócił do Rzymu. 11-dniowa podróż do Urugwaju, Argentyny i Peru była najdłuższa z dotychczasowych podróży Leona XIV w ciągu półtora roku jego pontyfikatu. Ostatnim punktem podróży była papieska msza w bazie lotniczej w Limie, w której uczestniczyło około 1,5 miliona ludzi.



FOT. X

**Podczas przejazdu papamobile w Limie ktoś z tłumu rzucił w kierunku Leona XIV różańcem**

REKLAMA 0011613356

AGENCJA MIENIA WOJSKOWEGO

PRZETARG

Dyrektor Oddziału Regionalnego
AGENCJI MIENIA WOJSKOWEGO W LUBLINIE
OGŁASZA
PIERWSZY USTNY PRZETARG NIEOGRANICZONY:

na najem niewyodrębnionego lokalu użytkowego nr 1U o powierzchni użytkowej 50,63 m², stanowiącego własność Skarbu Państwa – Agencji Mienia Wojskowego, położonego w Chełmie przy Al. Żołnierzy I Armii Wojska Polskiego 3A, usytuowanego na parterze budynku mieszkalnego wielorodzinnego Wspólnoty Mieszkaniowej, na działce oznaczonej nr ewidencyjnym 59/38 (obręb 25) o powierzchni 0,2441 ha, dla której urządzona jest księga wieczysta nr LU1C/00060932/2.

Lokal przeznaczony jest na nieuciążliwą działalność handlowo-usługową.
Wywoławczy miesięczny czynsz netto – 1 300,00 zł; wadium 5 000,00 zł.

*Warunkiem przystąpienia do przetargu jest wpłacenie wadium przelewem na rachunek OReg. AMW Lublin nr: 97 1130 1206 0028 9153 9320 0008, z zaznaczeniem „Przetarg na najem lokalu użytkowego nr 1U w Chełmie przy Al. Żołnierzy I Armii Wojska Polskiego 3A" w terminie do dnia 26.11.2026 r. Za datę wpłaty przyjmuje się dzień uznania rachunku bankowego AMW OReg. w Lublinie.*

Przetarg odbędzie się w siedzibie Oddziału Regionalnego AMW w Lublinie,
ul. Łęczyńska 1
w dniu 2.12.2026 r. o godz. 11:00 p. 108, piętro I.

Ogłoszenie zostało wywieszone na multimedialnej tablicy ogłoszeniowej
w siedzibie Oddziału oraz pełna jego treść dostępna jest na stronie: www.amw.com.pl

Dodatkowe informacje oraz pełną treść wykazu można uzyskać w siedzibie OReg. AMW w Lublinie, ul. Łęczyńska 1, a także pod nr telefonu: 81 474 61 37, e-mail: a.turowska@amw.com.pl; lublin@amw.com.pl;

Oddział Regionalny w Lublinie
20-309 Lublin • ul. Łęczyńska 1
tel.: (+48 81) 474 61 00 • fax: (+48 81) 474 61 37
e-mail: marketing.lublin@amw.com.pl • www.amw.com.pl.

PRZETARG PRZETARG PRZETARG PRZETARG PRZETARG

eprasa.pl 0be4ddf5d5

ŚWIĄTECZNE GWIAZDECZKI

# Patrzcie na te buzialki! Tak się zaczyna magia świąt

**Po raz kolejny tworzymy wyjątkową galerię zdjęć dzieci. Zawsze jest pełna ciepła, uśmiechów i dobrej energii. Zresztą, sami zobaczcie!**

Boże Narodzenie to czas wyjątkowy. Pachnie piernikami, rozbrzmiewa kolędami i przynosi mnóstwo radości. A najpiękniejszy jest wtedy, gdy patrzymy na niego oczami dzieci, które potrafią cieszyć się z najdrobniejszych rzeczy, z niecierpliwością wypatrywać pierwszej gwiazdki i sprawiać, że nawet zwyczajny dzień staje się magiczny. Choć do świąt zostało jeszcze trochę czasu, w naszej redakcji już nie możemy się ich doczekać. - Dlatego rozpoczęliśmy zbieranie zgłoszeń do akcji Świąteczne Gwiazdeczki. Dziś prezentujemy Wam pierwsze zdjęcia, które już do nas dotarły - wyjaśnia Katarzyna Adamczyk, opiekująca się plebiscytem Świąteczne Gwiazdeczki. To akcja, na którą co roku czekają rodzice i dziadkowie z całego naszego województwa. - Przesyłają zdjęcia pełne uśmiechów, radości i magicznej energii. Do akcji wciąż można dołączyć, dlatego zapraszamy do przesyłania fotografii najmłodszych mieszkańców regionu - zachęca dziennikarka. To właśnie te wybrane zdjęcia już po raz kolejny rozświetlą świąteczne wydanie naszej gazety. A to nie koniec niespodzianek, bo na laureatów akcji, jak zwykle, czeka mnóstwo atrakcyjnych nagród. Są to: zabawki, książki, sesje zdjęciowe, vouchery prezentowe, a nawet wyjazdy krajowe i zagraniczne. A w wielkim finale nagrodą główną będzie aż 40 tysięcy złotych na spełnienie dziecięcych marzeń!

**Więcej o naszej akcji na:**

**kurierlubelski.pl/gwiazdeczki**

## MALUSZKI do lat 2



**Mikołaj Kowalski, powiat krasnostawski**



**Nikodem Korniluk, powiat bialski**



**Ignacy Skiba, Zamość**



**Adam Załęski, powiat lubartowski**



**Adaś Depka, powiat tomaszowski**



**Gabriel Szymczyk, powiat świdnicki**



**Anna Zofia Skrzypa, Chełm i powiat chełmski**



**Lena Wiktoria Dziewa, powiat kraśnicki**



**Antonina Szczypek, Lublin**



**Rozalia Skotnicka, powiat hrubieszowski**

## DZIEWCZYNKI i CHŁOPCY od lat 2



**Kornelia Migiel, powiat tomaszowski**



**Gabrysia Duda, powiat łęczyński**



**Jagoda Małgorzata Radek, Zamość**



**Maksymilian Wdowiak, powiat łukowski**



**Julia Ewa Bieżyca, Lublin**



**Nikodem Kowalik, powiat kraśnicki**



**Matylda Szarubka, Biała Podlaska**



**Liliana Banaś, powiat puławski**



**Lena Wrześniewska, powiat janowski**



**Natan Drzewiecki, Chełm i powiat chełmski**

eprasa.pl 0be4ddf5d5

# MISTRZOWIE SMAKU 2026



FOT. GETTY

PARTNERZY PLEBISCYTU

eprasa.pl 0be4ddf5d5

FINAŁ PLEBISCYTU

# Oto Mistrzowie Smaku 2026. Nagrodziliśmy ich na gali w Poznaniu

Zwycięzców plebiscytu Mistrzowie Smaku 2026 uhonorowaliśmy w trakcie Targów POLAGRA, które odbywają się na Międzynarodowych Targach Poznańskich. 23 września swoje nagrody odebrali laureaci z całego kraju.

**oprac. kk**













Plebiscyt Mistrzowie Smaku to jedno z najważniejszych i najbardziej uznawanych wydarzeń w polskim świecie gastronomii. Organizator, Polska Press Grupa, wyłania i honoruje czołowych przedstawicieli tej branży.

Mistrzowie Smaku byli wybierani w kilku etapach. Najpierw Czytelnicy dzienników regionalnych należących do Polska Press Grupy oraz serwisów internetowych głosowali na swoje ulubione lokale i profesjonalistów z branży gastronomicznej w poszczególnych województwach. W kolejnym etapie uczestniczyli zwycięzcy, którzy uzyskali najwyższą liczbę głosów w swoich województwach. Wyłoniono triumfatorów w różnych kategoriach na poziomie ogólnokrajowym. I to właśnie oni otrzymali wyróżnienia podczas uroczystej gali rozdania nagród, która odbyła się w trakcie wydarzenia o najdłuższej tradycji biznesowej w Polsce i jednego z kluczowych wydarzeń branży spożywczej i sektora HoReCa – Targów POLAGRA na Międzynarodowych Targach Poznańskich.

## Oto laureaci rankingu ogólnopolskiego

Kucharz Roku: I miejsce: Wojciech Mika - Villa Róż, Zakrzów (woj. małopolskie), II miejsce: Magdalena Tymeczko - Atelier Pychotka, Chełmsko (woj. lubuskie), III miejsce: Artur Obiedziński - Restauracja Chatka Obiadka, Skawina (woj. małopolskie).

Kelner Roku: I miejsce: Błażej Gębski - Restauracja Neo, Międzyrzecz (woj. lubuskie), II miejsce: Gabriela Kawęcka - Da Grasso, Międzyrzec Podlaski (woj. lubelskie), III miejsce: Maciej Imalski - Zajazd Staropolski Restauracja hotelu Gromada, Toruń (woj. kujawsko-pomorskie).

Barman/Barista Roku: I miejsce: Samuel Miśkowiec - X-DRINK, Myślenice (woj. małopolskie), II miejsce: Natalia Poniewska - AVA 3.0, Bydgoszcz (woj. kujawsko-pomorskie), III miejsce: Olaf Stubba - Matko i Córko, Gdańsk (woj. pomorskie).

Mistrz Słodkości Roku: I miejsce: Edyta Pałka - Szajnowe szkolenia tortowe, Rybnik (woj. śląskie), II miejsce: Konrad Ruczyński - Słodki Stół Pracownia cukiernicza, Lubawa (woj. warmińsko-mazurskie), III miejsce: Klaudia Rak - Słodkie Cudeńka, Żytno (woj. łódzkie).

Menedżer Gastronomii Roku: I miejsce: Jakub Balcerzak - Surowiec, Wrocław (woj. dolnośląskie), II miejsce: Lakhvir Singh - Restauracja Kwiat Peonii, Poznań (woj. wielkopolskie), III miejsce: Wioleta Pietrzak - Hotel Korona Spa & Wellness, Zemborzyce Tereszyńskie (woj. lubelskie).

Restauracja Roku: I miejsce: Miłość Na Talerzu - Kościan, 3 Maja 1A (woj. wielkopolskie), II miejsce: BEEF and Pepper - Warszawa, Nowogrodzka 47A (woj. mazowieckie), III miejsce: ArtFolwark - Wojnowo, Wojnowo 2 (woj. wielkopolskie).

Bar/Bistro/Jadłodajnia Roku: I miejsce: Bar na Rojnej - Łódź, Rojna 52/B (woj. łódzkie), II miejsce: Bistro u Zośki - Żmigród, Kolejowa 9A (woj. dolnośląskie), III miejsce: Bistro Gadka Szmatka - Wolbrom, Leśna 2 (woj. małopolskie).

Kawiarnia/Cukiernia Roku: I miejsce: R&S Kawiarnia Rozkoszne Smaki - Ustka, Wczasowa 27 (woj. pomorskie), II miejsce: Ani-Babki - Wrocław, Horbaczewskiego 4-6 (woj. dolnośląskie), III miejsce: Filiżanka - Sosnowiec, Małachowskiego 7/1 (woj. śląskie).

Pizza Roku: I miejsce: Da Grasso - Brodnica, Kościelna 4 (woj. kujawsko-pomorskie), II miejsce: Pizzeria Kociak - Rogoźno, os. Przemysława II 3A (woj. wielkopolskie), III miejsce: Pizzeria Pilizza - Nowe Miasto nad Pilicą, Warszawska 51 (woj. mazowieckie).

Lody Roku: I miejsce: Lodziarnia Gelatopiu - Rybnik, Rynek 12 (woj. śląskie), II miejsce: Marinero Caffe - Mrzeżyno, Portowa 14 (woj. zachodniopomorskie), III miejsce: Smak Dzieciństwa Lody Domowe - Strzelin, Sienkiewicza 46 (woj. dolnośląskie).

Burger Roku: I miejsce: Sigma Burger - Piaseczno, Nadarzyńska 60 (woj. mazowieckie), II miejsce: Burgerownia PasiBrzuch - Słubice, Mickiewicza 1A (woj. lubuskie), III miejsce: Chaps - Włocławek, Chopina 10/12 (woj. kujawsko-pomorskie).

Kebab Roku: I miejsce: Kapitan Burger - Police, Bankowa 11Ab/6 (woj. zachodniopomorskie), II miejsce: INDIA KEBAB - Łódź, Rojna 41 Lokal 20 , 91-134 Łódź (woj. łódzkie), III miejsce: Kraft Kebap - Morawin, Morawin 2A (woj. wielkopolskie).

## Były podziękowania

- Chciałbym przede wszystkim podziękować wszystkim, którzy na mnie głosowali, moim przyjaciołom. Naprawdę nie spodziewałem się, że wygram - powiedział Wojciech Mika, laureat I miejsca w kategorii Kucharz Roku rankingu ogólnopolskiego. - Jest to moja pierwsza wygrana, a w zawodzie jestem 18 lat i bardzo się z tego cieszę. W zawodzie kucharza najważniejszy jest spokój, opanowanie nerwów i stresu.

**Relację z gali przeczytasz i zobaczysz mnóstwo zdjęć z tego wydarzenia na stronie stronakuchni.pl/gala**

eprasa.pl 0be4ddf5d5

**KUCHARZ ROKU** MIEJSCE I

## Diana Czaplińska



- W zawodzie pracuję już czwarty rok. Moja przygoda z gastronomią zaczęła się jednak znacznie wcześniej, ponieważ gotowanie fascynowało mnie już od dzieciństwa. Zawsze chętnie odkrywałam nowe smaki i eksperymentowałam w kuchni. Każdego dnia staram się rozwijać swoje umiejętności, poznawać różne kuchnie świata oraz zdobywać nowe doświadczenia. Gotowanie jest dla mnie nie tylko pracą, ale przede wszystkim prawdziwą pasją - mówi Diana Czaplińska (Kasieńka - Hotel i Restauracja, Hrubieszów). W swojej pracy najbardziej ceni możliwość ciągłego rozwoju, odkrywania nowych smaków oraz tworzenia dań, które sprawiają innym przyjemność. Największą satysfakcję daje jej zadowolenie gości – ich uśmiech, dobre słowo i widok pustego talerza. Poza pracą jest osobą rodzinną, ciekawą świata i otwartą na nowe doświadczenia. - Uwielbiam kwiaty i pracę w ogrodzie, która pozwala mi odpocząć i wyciszyć się - dodaje.

MIEJSCE II

## Jolanta Dudzińska



Jolanta Dudzińska (Karczma Młyn, Zwierzyniec) z gastronomią związana jest już od 20 lat, a całą swoją zawodową drogę przeszła w Karczmie Młyn w Zwierzyńcu. Wszystko zaczęło się od zamiłowania do dobrego jedzenia i potrzeby pracy z ludźmi. Z biegiem lat Karczma stała się dla niej czymś więcej niż miejscem pracy, stała się jej drugim domem. - Najbardziej cenię miłą atmosferę, nasz zespół oraz miłych gości. Największą radość daje mi moment, gdy klienci wychodzą od nas zadowoleni, najedzeni i chętnie do nas wracają. To daje mi największą satysfakcję z codziennej pracy - podkreśla Jolanta Dudzińska.

MIEJSCE III

## Marcin Konopka



Marcin Konopka z gastronomią związany jest nieprzerwanie od ponad 25 lat. Jego zawodowa droga zaczęła się w Niemczech, w restauracjach położonych u podnóża bawarskich Alp. Później kolejne doświadczenia zdobywał na Wyspach Brytyjskich, a po powrocie do Polski pracował w renomowanych lubelskich restauracjach. Od trzech lat jest częścią zespołu restauracji Za Kulisami w Lublinie, gdzie wykorzystuje wieloletnie doświadczenie, a jednocześnie wciąż rozwija swoje umiejętności. - Moim celem jest tworzenie kuchni opartej na jakości, autentycznym smaku i szacunku do produktu - zaznacza Marcin Konopka.

**KELNER ROKU** MIEJSCE I

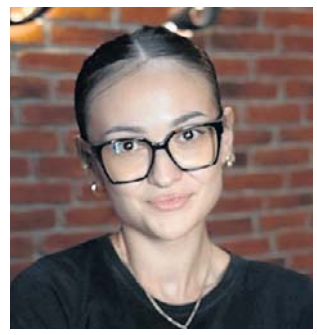
## Małgorzata Tatar-Sulima



- Pracuję jako kelnerka już ponad 10 lat. Przez ten czas miałam przyjemność pracować w różnych miejscach i różnych typach gastronomii, dzięki czemu udało mi się zdobyć naprawdę różnorodne doświadczenie. Każde miejsce i każda osoba, z którą pracowałam, czegoś mnie nauczyły - mówi Małgorzata Tatar-Sulima (Maćkowa Chata, Janowiec). Jej przygoda z gastronomią zaczęła się bardzo klasycznie. Jako młoda osoba szukała pracy na wakacje, żeby trochę zarobić na swoje przyjemności, wakacje czy, mówiąc pół żartem, własne „głupotki". Początkowo miała to być po prostu praca sezonowa, ale okazało się, że w gastronomii została na dobre. Z czasem zaczęła coraz bardziej doceniać, jak wiele można się w tej pracy nauczyć i jak dużo daje kontakt z ludźmi. - Gastronomia potrafi być wymagająca, dynamiczna i czasami naprawdę daje w kość, ale jednocześnie daje ogromną satysfakcję, kiedy widzę, że goście wychodzą zadowoleni i chcą do nas wrócić - mówi.

MIEJSCE II

## Gabriela Kawęcka



Gabriela Kawęcka (Da Grasso, Międzyrzec Podlaski) pracuje jako kelnerka już od czterech lat. Kiedy była młodsza, szukała pracy i znalazła ją właśnie w gastronomii. Jak się okazało, był to strzał w dziesiątkę! - Najbardziej satysfakcjonuje mnie to, że mogę sprawiać ludziom radość poprzez małe gesty i miłe słowa - podkreśla kelnerka. Nominacja do Mistrzów Smaku to dla niej powód do radości i ogromne wyróżnienie. Jest wdzięczna klientom, że wybrali właśnie ją i dali jej możliwość udziału w akcji. Poza pracą skupia się na mediach społecznościowych i rozwija swoją pasję

MIEJSCE III

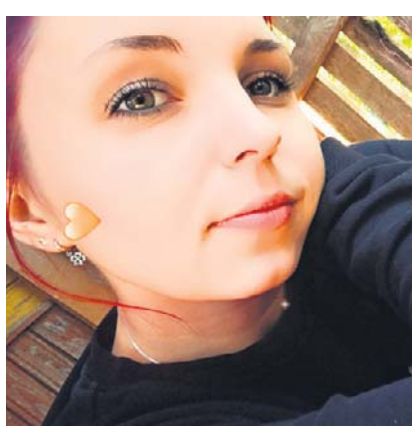
## Dominika Drygaś



Dominika Drygaś (Kasieńka - Hotel & Restauracja, Hrubieszów) z gastronomią związana jest od ponad dwóch lat. Do pracy jako kelnerka trafiła przede wszystkim z sympatii do ludzi i potrzeby działania w dynamicznym środowisku. To właśnie kontakt z gośćmi oraz dobra atmosfera w zespole są dla niej najważniejsze, a największą satysfakcję daje jej zadowolenie klientów i poczucie dobrze wykonanej pracy. Po godzinach pozostaje osobą energiczną i towarzyską. Chętnie spędza czas z bliskimi, odpoczywa i podróżuje. O zajęciu 3. miejsca w Mistrzach Smaku mówi: – To dla mnie ogromne wyróżnienie i motywacja do dalszego rozwoju.

**BARMAN/BARISTA ROKU** MIEJSCE I

## Patrycja Będzińska



Jej przygoda z gastronomią zaczęła się, kiedy miała zaledwie 15 lat. Swoje pierwsze kroki stawiała przy obsłudze wesel i wtedy jeszcze nie przypuszczała, że gastronomia stanie się tak ważną częścią jej życia. Z czasem zaczęła poznawać ten zawód od każdej strony. Uczyła się pracy z ludźmi, odpowiedzialności i organizacji, ale przede wszystkim przekonała się, że za każdym dobrym posiłkiem i udaną obsługą stoją ogromne zaangażowanie, serce i ciężka praca. - Dziś mogę powiedzieć, że gastronomia towarzyszy mi od wielu lat i nadal potrafi dawać mi ogromną satysfakcję. Były trudne dni, długie godziny i momenty zwątpienia, ale nigdy nie żałowałam, że wybrałam właśnie tę drogę. To zawód, który nauczył mnie pokory, cierpliwości i tego, jak wiele można osiągnąć, kiedy naprawdę kocha się to, co się robi - mówi Patrycja Będzińska (Pizzeria Kozacka, Hrubieszów).

MIEJSCE II

## Łukasz Osiej



Łukasz Osiej (Bombay Mobilny Bar, Międzyrzec Podlaski) za barem pracuje już od dobrych sześciu lat. Wszystko zaczęło się od zwykłej pracy dorywczej w restauracji, która z czasem przerodziła się w stałe miejsce w jego zawodowym życiu. - Największą satysfakcję daje mi uśmiech i zadowolenie gości. Kiedy wracają i chcą więcej, wiem, że to, co robię, naprawdę im smakuje - podkreśla. Docenienie w Mistrzach Smaku traktuje przede wszystkim jako podsumowanie całego roku ciężkiej pracy, nieprzespanych nocy i wielu godzin spędzonych na nogach.

MIEJSCE III

## Kamil Orzechowski



- Kiedy rozpoczynałem moją przygodę z pracą za barem nie spodziewałem się, że będę w tym miejscu - mówi Kamil Orzechowski (Diana 629 Restaurant, Biała Podlaska). Każde kolejne doświadczenie i docenienie jego pracy są dla niego dodatkową motywacją do działania, rozwijania swoich umiejętności i dalszego odkrywania świata barmaństwa. W swojej pracy najbardziej ceni kontakt z gośćmi. Rozmowy, dobra atmosfera, a przede wszystkim uśmiech i zadowolenie po spróbowaniu przygotowanego przez niego koktajlu sprawiają, że praca za barem daje mu prawdziwą satysfakcję.

eprasa.pl 0be4ddf5d5

**MISTRZ SŁODKOŚCI ROKU** MIEJSCE I

## Joanna Koguciuk



- Swoją przygodę z pieczeniem zaczęłam już w wieku około 14–15 lat. To mama i babcia zaszczepiły we mnie miłość do pieczenia i sprawiły, że kuchnia stała się miejscem, w którym czułam się najlepiej. Z zawodu jestem inżynierem budownictwa, jednak nigdy nie pracowałam w wyuczonym zawodzie. Choć moja droga zawodowa mogła potoczyć się zupełnie inaczej, serce zawsze prowadziło mnie z powrotem do kuchni i pieczenia - mówi Joanna Koguciuk (Z Miłości Do Słodkości, Pławanice). Z czasem pasja, która narodziła się jeszcze w czasach nastoletnich, przerodziła się w coś więcej: w sposób na życie i własną, małą manufakturę słodkości. Wszystkiego uczyła się przede wszystkim sama, metodą prób i błędów, nieustannie doskonaląc swoje umiejętności. Dziś wie, że to właśnie w świecie słodkości odnalazła swoje miejsce. Zwycięstwo w Mistrzach Smaku jest dla niej docenieniem jej pracy, pasji i serca, które wkłada w każde ciasto i tort.

MIEJSCE II

## Marta Gawinek



- To, co na początku było przede wszystkim hobby, stopniowo przerodziło się w moją pracę i własną działalność – „Słodka Pasja Marta Gawinek". Każde kolejne zamówienie było dla mnie motywacją do nauki, rozwijania umiejętności i próbowania nowych technik - opowiada Marta Gawinek. Największą satysfakcję daje jej zadowolenie klientów, ich uśmiech przy odbiorze tortu, wiadomości po uroczystości oraz słowa, że wszystko było nie tylko piękne, ale również pyszne. Poza pracą jest przede wszystkim żoną i mamą, a rodzina zajmuje bardzo ważne miejsce w jej życiu.

MIEJSCE III

## Katarzyna Boroń



- Cukiernictwem zajmuję się od 5 lat, ale moja historia z wypiekami zaczęła się znacznie wcześniej w rodzinnym domu, gdzie zapach pieczonego ciasta towarzyszył każdemu weekendowi. Z czasem amatorskie eksperymenty przestały mi wystarczać – zapragnęłam poznać ten rzemieślniczy świat od podszewki, uczęszczając na różne szkolenia i kursy i tak powstał -Torcik.eu - wyjaśnia Katarzyna Boroń. W cukiernictwie najbardziej ceni to, że łączy ono w sobie naukę, rzemiosło i czystą sztukę – tu nie ma miejsca na przypadki, każdy gram ma znaczenie, a finalny efekt cieszy wszystkie zmysły.

**MENEDŻER GASTRONOMII ROKU** MIEJSCE I

## Wioleta Pietrzak



- Moja przygoda z gastronomią rozpoczęła się ponad 10 lat temu. To była droga pełna doświadczeń, wyzwań i rozwoju. Od początku wiedziałam, że praca w tej branży wymaga nie tylko wiedzy i zaangażowania, ale przede wszystkim pasji oraz otwartości na drugiego człowieka - mówi Wioleta Pietrzak (Hotel Korona Spa & Wellness, Zemborzyce Tereszyńskie).

Obecnie, jako menadżerka restauracji w Hotelu Korona, ma przyjemność łączyć wiele obszarów tej pracy: dba o najwyższą jakość obsługi gości, organizację pracy zespołu oraz współpracę z kuchnią. Największą wartością są dla niej ludzie, zarówno goście, jak i zespół, z którym każdego dnia tworzy wyjątkową atmosferę miejsca. Najwięcej satysfakcji daje jej zadowolenie gości oraz rozwój pracowników, których jako menadżerka stara się wspierać i motywować. Wierzy, że sukces restauracji jest efektem wspólnej pracy.

MIEJSCE II

## Karolina Rogosz



Karolina Rogosz z pasją i dużym zaangażowaniem zarządza Pizzerią & Pub 77 w Dęblinie. Na co dzień dba o sprawne funkcjonowanie lokalu, wysoką jakość obsługi oraz atmosferę, która sprawia, że goście czują się swobodnie i chętnie wracają. Równie ważne są dla niej dobre relacje w zespole. Wierzy, że dobry menadżer powinien nie tylko sprawnie zarządzać, ale także inspirować i wspierać swoich pracowników. Zależy jej na tym, aby każdy w zespole czuł się ważną częścią wspólnie tworzonego miejsca. Każdy dzień traktuje jako nowe wyzwanie i kolejną okazję do tworzenia miejsca, do którego goście chętnie wracają.

MIEJSCE III

## Robert Frączek



Robert Frączek pracuje jako kierownik Restauracji „Stara Stocznia" w hotelu „Trzy Korony" w Puławach. To wyjątkowe miejsce z pięknym widokiem na Wisłę, w którym goście mogą nie tylko dobrze zjeść, ale również spróbować piwa produkowanego na miejscu. W swojej pracy stawia przede wszystkim na życzliwość i prawdziwą gościnność. Wierzy, że atmosferę każdego miejsca tworzą ludzie, dlatego zależy mu, aby goście od pierwszych chwil czuli się mile widziani i wyjątkowo. Równie ważne jest dla niego budowanie zgranego zespołu, opartego na pasji, wzajemnym szacunku i zaangażowaniu.



**LODY ROKU** MIEJSCE I

## Pcion Lody Tradycyjne

Wśród licznych opinii o lokalu pojawiają się głosy, że jest to miejsce wyjątkowe, gdzie można skosztować lodów takich jak dawniej. Zadowoleni klienci zwracają także uwagę na to, że wspaniały smak idzie w parze z przemiłą obsługą i przyjemną atmosferą. Nie brakuje też komentarzy o tym, że ich smak nie ma sobie równych. Każda taka pozytywna recenzja jest dla załogi wyróżnionego lokalu jak miód na serce. Cieszą się, że mogą dostarczać klientom lodowe doznania, które przewyższają oczekiwania. Te miłe słowa dodają skrzydeł i sprawiają, że każda chwila spędzona przy tworzeniu lodów jest jeszcze bardziej wyjątkowa. Pcion Lody Tradycyjne (Włodawa, Sanguszki 1 lok. 14) to tradycyjna lodziarnia z pasją do tworzenia smaków, które podbijają serca nawet najbardziej wymagających smakoszy zimnych deserów. W naszym plebiscycie pozostaje bezkonkurencyjnym faworytem klientów i głosujących w Mistrzach Smaku 2026.

eprasa.pl 0be4ddf5d5

**BAR/BISTRO/JADŁODAJNIA ROKU** MIEJSCE I

## Bar Leśniczówka




Bar Leśniczówka (Łabunie) powstał ponad cztery lata temu i od tego czasu nieustannie się rozwija, zdobywając serca wielu klientów. To miejsce stworzone z pasji do gotowania, dobrego jedzenia i miłej, rodzinnej atmosfery. - Słyniemy z różnorodnych dań obiadowych, przygotowywanych z dbałością o smak i jakość - mówi Marcin Czwaniuk. Ich dumą jest również pizza przygotowywana na własnoręcznie robionym cieście. Wyjątkowy smak, świeże składniki i starannie dopracowane receptury sprawiają, że klienci chętnie wracają po więcej. - Oferujemy również catering, przygotowywany z taką samą pasją i dbałością o smak. Dzięki temu nasze potrawy mogą towarzyszyć gościom także podczas ważnych wydarzeń organizowanych poza lokalem - dodaje Marcin Czwaniuk. Najważniejsze pozostaje dla nich pyszne jedzenie, zadowolenie gości i atmosfera, która sprawia, że chce się do nich wracać.

MIEJSCE II

## Bar Kucharek



Bar Kucharek (Łuków, Staropijarska 6D) od ponad 20 lat tworzy miejsce, do którego goście po prostu chcą wracać. W małym mieście zaufanie buduje się przez lata, a najlepszą reklamą są dobra opinia, polecenia i kolejne wizyty zadowolonych klientów. Dlatego od początku Bar Kucharek stawia na to, co najważniejsze: prawdziwe polskie smaki, sprawdzone receptury, wysoką jakość oraz kuchnię przygotowywaną z sercem i szacunkiem do tradycji. Przez lata lokal zdobył grono wiernych gości, którzy regularnie wracają po swoje ulubione smaki. To ich obecność, zaufanie i pozytywne opinie są największym potwierdzeniem jakości.

MIEJSCE III

## Bar Neptun



Bar Neptun (Ludwin) to miejsce, które od lat karmi kolejne pokolenia gości. Od dekady prowadzi je właścicielka Gosia, dbając o domowy charakter kuchni, wysoką jakość i atmosferę, w której każdy może poczuć się swobodnie. Lokal słynie przede wszystkim z imponujących schabowych XL, pizzy z bogatą ilością dodatków oraz klasycznych, domowych obiadów przygotowywanych od podstaw. - Nasza najważniejsza zasada jest prosta: jeśli szefowa sama czegoś nie zje, to nie poda tego nikomu innemu! Stawiamy na bezkompromisową jakość składników i tradycyjny smak - podkreślają.

**KAWIARNIA/CUKIERNIA ROKU** MIEJSCE I

## Wypieczone Marzeniami




Wypieczone Marzeniami (Zamość, Lubelska) to miejsce, w którym pasja do pieczenia, kreatywność i dbałość o detale łączą się w wyjątkowe słodkości. Właścicielka specjalizuje się w tortach okazjonalnych, ciastach i deserach, które przygotowuje własnoręcznie, zwracając szczególną uwagę zarówno na ich smak, jak i wygląd. - Moja historia z wypiekami zaczęła się już w latach szkolnych. To właśnie wtedy, małymi krokami, zaczęłam poznawać tajniki pieczenia i odkrywać, jak wiele można stworzyć z kilku prostych składników, odrobiny cierpliwości i dużej szczypty wyobraźni - opowiada Joanna Wojciechowska. Z czasem domowe pieczenie przerodziło się w prawdziwą pasję, a następnie we własną działalność. Choć pracownia działa od niedawna, już zdobywa zaufanie klientów. Każde zamówienie jest tutaj tworzone z myślą o wyjątkowych chwilach i osobach, dla których powstaje.

MIEJSCE II

## Cukiernia Pychotka

Cukiernia Pychotka to miejsce, w którym tradycyjne smaki łączą się z pasją do tworzenia wyjątkowych słodkości. W jej ofercie znajdują się świeże ciasta, torty okolicznościowe, monoporcje oraz gościńce, przygotowywane z wysokiej jakości składników i dbałością o każdy detal. Cukiernia stawia na domowy smak, estetykę wypieków i serdeczną obsługę, dzięki czemu przez lata zdobyła zaufanie wielu klientów. Ich uznanie i powroty są najlepszym docenieniem pracy zespołu, a docenienie w plebiscycie Mistrzowie Smaku 2026 kolejną okazją do podzielenia się swoją pasją do słodkości.

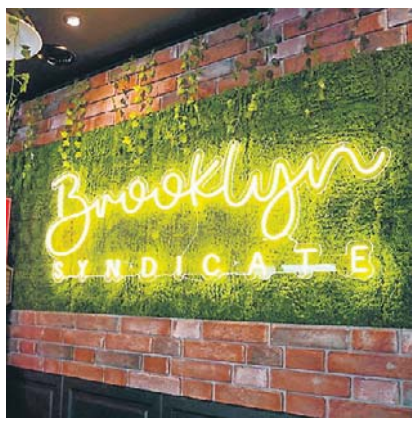
MIEJSCE III

## Po Mszy Cafe

PoMszyCafe (Tomaszów Lubelski, Lwowska 52) to coś więcej niż kawiarenka. To wyjątkowa przestrzeń spotkań i budowania wspólnoty w samym sercu Tomaszowa Lubelskiego. Działając przy kościele Najświętszego Serca Pana Jezusa, w każdą wakacyjną niedzielę zaprasza wszystkich, którzy po mszy świętej chcą zatrzymać się na chwilę, porozmawiać i spędzić czas w serdecznej atmosferze. Na gości czekają domowe ciasta przygotowywane z sercem, aromatyczna kawa oraz orzeźwiająca lemoniada. PoMszyCafe tworzą przede wszystkim ludzie i ich otwartość na drugiego człowieka.

**PIZZA ROKU** MIEJSCE I

## Pizzeria Brooklyn Syndicate




Brooklyn Syndicate to miejsce, w którym Lublin spotyka się z klimatem nowojorskiego street foodu. - Przy ul. Jantarowej 5 stworzyliśmy lokal dla tych, którzy lubią konkretne jedzenie, swobodną atmosferę i smaki, które nie boją się wychodzić poza schemat - mówi Dominik Bednarczyk. Ich znakiem rozpoznawczym jest Pizza New York Style - cienkie, elastyczne ciasto, chrupiący spód, solidna porcja ciągnącego się sera i dodatki, które tworzą wyraziste połączenia. - Pizza podawana jest w dużych kawałkach, dokładnie w stylu nowojorskim - idealnych do złożenia na pół i zjedzenia prosto z ręki - wyjaśnia właściciel. W menu znajdziemy zarówno klasyki, jak i autorskie kompozycje. Brooklyn Syndicate to jednak nie tylko pizza. W karcie znajdują się również Pizza Pockets, makarony, sałatki, przekąski, autorskie sosy i zestawy stworzone z myślą o większych ekipach.

MIEJSCE II

## Restauracja Bordo

Restauracja Bordo (Włodawa, Suchawska 2A) to urokliwy lokal. Specjalnością tego miejsca jest bez wątpienia kuchnia włoska. Tamtejsza pizza to gratka dla miłośników klasyki w nieco spolszczonej wersji. Cienkie ciasto, świeże składniki i mnóstwo pasji wyczuwalne w każdym placku. Czego chcieć więcej? Atmosfery! A ta w wyróżnionej restauracji jest nie do podrobienia - przyjemna i przytulna, co sprawia, że goście czują się tam jak w domu. Obsługa jest miła i serdeczna. Bo Restauracja Bordo to miejsce, w którym miłość do gotowania i serwowania pysznego jedzenia jest wyczuwalna już od progu.

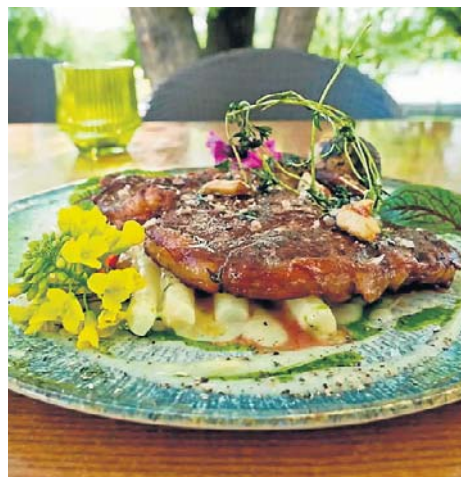


eprasa.pl 0be4ddf5d5

**RESTAURACJA ROKU** MIEJSCE I

# Dwór Anna & Restauracja Hotel Oskar





Pierwsze miejsce zajmują ex aequo Dwór Anna (Jakubowice Konińskie-Kolonia, Lubelska 3) i Restauracja Hotel Oskar (Puławy, Dęblińska 1A). Dwór Anna to jedno z najbardziej klimatycznych i magicznych miejsc na mapie Lubelszczyzny. To malowniczo położony i pieczołowicie odrestaurowany obiekt, którego historia sięga XV wieku. Sercem tego miejsca jest restauracja. Tamtejsza kuchnia znana jest ze znakomitych dań staropolskich, dużego wyboru napojów oraz profesjonalnej obsługi i miłej atmosfery.

Restauracja Hotel Oskar specjalizuje się w daniach kuchni polskiej i międzynarodowej, które są sezonowo i atrakcyjnie urozmaicane. Z okien restauracji oraz tarasu widokowego rozpościera się widok na rzekę i bulwar. To kulinarne serce obiektu. Goście mogą liczyć tam na doskonałe doznania smakowe w eleganckiej i przyjemnej atmosferze. Menu łączy tradycyjne receptury z nowoczesnymi trendami kulinarnymi. Lokal stawia na wykorzystanie świeżych, lokalnych składników, aby każde danie było nie tylko pyszne, ale także zdrowe.

MIEJSCE III

# Restauracja Adelita

Restauracja Adelita (Wygoda 3A) to miejsce stworzone z pasji do dobrej kuchni, gościnności i wspólnego celebrowania chwil przy stole. Choć działa od ponad roku, już zdążyła zdobyć zaufanie wielu gości, którzy doceniają serwowane dania i panującą w lokalu atmosferę. Od początku właścicielom jeden cel: stworzyć przestrzeń, w której każdy może poczuć się swobodnie, spędzić miło czas i przede wszystkim cieszyć się dobrym jedzeniem. Dużą wagę przywiązuje się tutaj do jakości, smaku oraz estetycznego podania każdej potrawy. Największym powodem do dumy są zadowoleni goście.

**BURGER ROKU** MIEJSCE I

# Włoski Wół

Włoski Wół to miejsce stworzone z myślą o prawdziwych smakoszach pysznego jedzenia, zwolennikach solidnych porcji, poszukiwaczach klimatycznych lokali oraz miłośnikach sympatycznego spędzania czasu.

Zwycięski lokal funkcjonuje na lokalnym rynku od przeszło czterech lat. Miejsce to tworzą ludzie - prawdziwi pasjonaci gotowania i serwowania gościom tego, co najlepsze. Ich pasja oraz ciężka praca - często w pocie czoła, na długo przed otwarciem restauracji - sprawiają, że do stolików trafiają dania, które zachwycają podniebienia gości. Obsługa - zawsze uśmiechnięta, pomocna i zarażająca dobrą energią - także wpływa na to, że do lokalu przy ulicy Zamojskiej 8A w Zwierzyńcu po prostu chce się wracać.

Pozytywne opinie w sieci, mnóstwo poleceń, wiele pochwał od klientów restauracji w realu, pierwsze miejsce i tytuł Burgera Roku - wszystko to dowodzi, że to, co robią, robią dobrze.

MIEJSCE II

# Pizzeria&Pub77



Pizzeria&Pub77 (Dęblin, 1 Maja 148) udowadnia, że w pizzerii warto skusić się nie tylko na pizzę. Ważne miejsce w menu zajmują również burgery, przygotowywane z pasją do dobrego jedzenia i dbałością o jakość składników. Podstawą są soczyste mięso, chrupiące warzywa, świeże bułki i pełne smaku sosy. Każdy burger przygotowywany jest na bieżąco, dzięki czemu liczy się nie tylko jego smak, ale również świeżość podawanych produktów. Dużą uwagę przykłada się także do szczegółów. Starannie wyselekcjonowane składniki mają tworzyć spójną całość, a serce wkładane w przygotowanie każdego dania sprawia, że burgery są ważną częścią oferty lokalu.

MIEJSCE III

# Pizzeria Tęcza

Choć nazwa sugeruje, że ich specjalnością są włoskie przysmaki, klienci postanowili docenić szczególnie ich burgery, które są przygotowywane z jakościowego, soczystego mięsa, miękkiego pieczywa, świeżych warzyw oraz aromatycznych sosów. Wyróżniona Pizzeria Tęcza (Krasnystaw, Poniatowskiego 20) to miejsce z wieloletnią tradycją, w którym dominuje smak kuchni włoskiej. W bogatej karcie dań znajdują się typowe włoskie przekąski oraz wiele innych smakowitych pozycji. Pyszne potrawy smakują jeszcze lepiej w przytulnym wnętrzu, które czeka na gości restauracji.

**KEBAB ROKU** MIEJSCE I

# Wyrollowani



W tym lokalu liczy się smak. Jaki jest przepis na pyszny kebab? Dobry skład, świetna jakość i świeże składniki! W Wyrollowanych czysta etykieta to standard. Od tego zaczyna się myślenie o pysznym jedzeniu.

Wyrollowani (Lublin, Lotnicza 5) nie idą na skróty, tutaj smak gra pierwsze skrzypce. Docenili to klienci. A załoga zwycięskiego lokalu jest wdzięczna za takie docenienie. „Bardzo dziękujemy za każdy oddany głos! Do tej pory nie możemy uwierzyć w to, że po roku bycia na lubelskiej scenie kebabowej tak udało nam się podbić Wasze podniebienia. Dziękujemy, że nam zaufaliście, że do nas wracacie i nas wspieracie. Ten tytuł motywuje nas do jeszcze lepszego działania, dlatego będzie się działo!" - dowiadujemy się z mediów społecznościowych zwycięzcy w kategorii Kebab Roku.

MIEJSCE II

# Ankara Doner



Udział w plebiscycie był dla załogi powodem do dumy i dużym wyróżnieniem. Tym bardziej zaszczytne drugie miejsce w skali całego województwa stało się dla nich potwierdzeniem, że jakość, pasja i konsekwencja w działaniu są doceniane przez klientów. To także dodatkowa motywacja do dalszego rozwoju i tworzenia burgerów, do których goście chcą wracać. Ankara Doner (Dzierzkowice, Dzierzkowice Rynek 143) to smak orientu dostępny na Lubelszczyźnie. Goście cenią jakość i świeżość składników, dopracowane receptury oraz bogactwo smaków inspirowanych kuchnią turecką.

MIEJSCE III

# Kebab Biała Podlaska




Świeże składniki, soczyste mięso, pyszne sosy i smak, do którego chce się wracać - to wyróżnia ich dania. Zdaniem załogi dobry kebab to dobry humor, a według klientów tego lokalu w tym miejscu znajdziemy prawdziwych specjalistów od poprawiania nastroju.

Kebab Biała Podlaska (Biała Podlaska) na stałe wpisał się w lokalny pejzaż i dla wielu mieszkańców Białej Podlaskiej jest czymś więcej niż tylko kolejną budką z jedzeniem. Załoga wyróżnionego lokalu mocno angażuje się w działania lokalnej społeczności, wspiera zbiórki, bo dobro innych naprawdę leży im na sercu.

eprasa.pl 0be4ddf5d5

# LAUREACI PLEBISCYTU MISTRZOWIE SMAKU 2026

## KUCHARZ ROKU

| | |
|---|---|
| Biała Podlaska i powiat bialski | **Marek Kulczyński**, Hotel Polonia, Grabanów |
| Lublin i powiat lubelski | **Marcin Konopka**, Resturacja Za Kulisami, Lublin |
| Zamość i powiat zamojski | **Jolanta Dudzińska**, Karczma Młyn, Zwierzyniec |
| powiat biłgorajski i powiat janowski | **Mateusz Dłuś**, Chillout, Biłgoraj |
| powiat hrubieszowski i powiat tomaszowski | **Diana Czaplińska**, Kasieńka - Hotel i Restauracja, Hrubieszów |
| powiat krasnostawski i powiat świdnicki | **Ewelina Hołub**, Bankietowe Stylove, Świdnik |
| powiat kraśnicki i powiat opolski | **Justyna Uzar**, Restauracja Piwonia, Kraśnik |
| powiat lubartowski i powiat łęczyński | **Paweł Białek**, Torii Sushi, Lubartów |
| powiat puławski | **Marcin Ostrowski**, Restauracja Hotelu Oskar, Puławy |
| powiat włodawski | **Bożena Korneluk**, Hotel Biały Dwór, Okuninka |

## KELNER ROKU

| | |
|---|---|
| Biała Podlaska i powiat bialski | **Gabriela Kawęcka**, Da Grasso, Międzyrzec Podlaski |
| Chełm i powiat chełmski | **Aleksandra Rondoś**, Pstrągowo, Żółtańce-Kolonia |
| Lublin i powiat lubelski | **Edward Adamczyk**, Dwór Anna, Jakubowice Konińskie-Kolonia |
| Zamość i powiat zamojski | **Tomasz Bytowski**, Zamów Gościu, Zamość |
| powiat hrubieszowski i powiat tomaszowski | **Dominika Drygaś**, Kasieńka - Hotel & Restauracja, Hrubieszów |
| powiat krasnostawski i powiat świdnicki | **Natalia Sobasik**, Tutto Fresco, Świdnik |
| powiat kraśnicki i powiat opolski | **Tomasz Cieplak**, Pustelnia - Ryby Zajazd Rybacki, Wola Rudzka |
| powiat lubartowski i powiat łęczyński | **Justyna Nikiszyn**, Restauracja Applause, Dratów |
| powiat parczewski i powiat radzyński | **Konrad Żehaluk**, Hotel Orion, Parczew |
| powiat puławski | **Małgorzata Tatar-Sulima**, Maćkowa Chata, Janowiec |
| powiat rycki | **Bartłomiej Markiewicz**, Jakubowa Izba, Niwa Babicka |
| powiat włodawski | **Julia Ślązak**, Ciacho z pasją, Włodawa |

## RESTAURACJA ROKU

| | |
|---|---|
| Biała Podlaska i powiat bialski | **Restauracja Adelita**, Wygoda, Wygoda 3A |
| Chełm i powiat chełmski | **Kwiat Paproci**, Chełm, pl. Łuczkowskiego 17 |
| Lublin i powiat lubelski | **Dwór Anna**, Jakubowice Konińskie-Kolonia, Lubelska 3 |
| Zamość i powiat zamojski | **Zamów Gościu**, Zamość, Łukasińskiego 4/9-10 |
| powiat biłgorajski | **Chillout**, Biłgoraj, Sikorskiego 7A |
| powiat kraśnicki | **Restauracja U Górala**, Kraśnik, Urzędowska 44C |
| powiat łęczyński | **Franco Ristorante**, Łęczna, Piłsudskiego 14 |
| powiat parczewski | **Strefa Smaku**, Parczew, Klonowa 43 |
| powiat puławski | **Restauracja Hotel Oskar**, Puławy, Dęblińska 1A |
| powiat rycki | **Gościniec Pod Lasem**, Grabowce Dolne 40 B |
| powiat świdnicki | **Bankietowe Stylove**, Świdnik, Wyszyńskiego 40 |
| powiat włodawski | **Pizzeria & Restauracja Bordo**, Włodawa, Suchawska 2A |

## BAR/BISTRO/JADŁODAJNIA ROKU

| | |
|---|---|
| Biała Podlaska i powiat bialski | **Jadłoteka**, Międzyrzec Podlaski, Brzeska 44 |
| Lublin i powiat lubelski | **Bistro u Mili**, Lublin, Lubartowska 23 |
| Zamość i powiat zamojski | **Bar Leśniczówka**, Łabunie |
| powiat janowski | **Stoisko Smaku**, Janów Lubelski |
| powiat łęczyński | **Bar Neptun**, Ludwin |
| powiat łukowski | **Bar Kucharek**, Łuków, Staropijarska 6D |
| powiat rycki | **U Grubego**, Ryki |

## KAWIARNIA/CUKIERNIA ROKU

| | |
|---|---|
| Lublin i powiat lubelski | **Cukiernia Pychotka**, Kazimierzówka, Kazimierzówka 36 |
| Zamość i powiat zamojski | **Wypieczone Marzeniami**, Zamość, Lubelska |
| powiat świdnicki | **Cukiernia Sikoreczka**, Trawniki-Kolonia, Trawniki-Kolonia 4 |
| powiat tomaszowski | **Po Mszy Cafe**, Tomaszów Lubelski, Lwowska 52 |

## LODY ROKU

| | |
|---|---|
| Lublin | **Lodowy Żuczek**, Lublin |
| Region chełmski | **Pcion Lody Tradycyjne**, Włodawa, Sanguszki 1 lok. 14 |
| Region lubelski | **Amore mio**, Bełżyce, Rynek 15 |
| Region lubelski | **Lody z Farmy**, Michów, Rynek i 27 |

## PIZZA ROKU

| | |
|---|---|
| Lublin | **Pizzeria Brooklyn Syndicate**, Lublin, Jantarowa 5 |
| Region chełmski | **Restauracja Bordo**, Włodawa, Suchawska 2A |
| Region lubelski | **Franco Ristorante**, Łęczna, Piłsudskiego 14 |

## BARMAN/BARISTA ROKU

| | |
|---|---|
| 1. miejsce | **Patrycja Będzińska**, Pizzeria Kozacka, Hrubieszów |
| 2. miejsce | **Łukasz Osiej**, Bombay Mobilny Bar, Międzyrzec Podlaski |
| 3. miejsce | **Kamil Orzechowski**, Diana 629 Restaurant, Biała Podlaska |

## MISTRZ SŁODKOŚCI ROKU

| | |
|---|---|
| 1. miejsce | **Joanna Koguciuk**, Z Miłości Do Słodkości, Pławanice |
| 2. miejsce | **Marta Gawinek**, Słodka Pasja, Żminne |
| 3. miejsce | **Katarzyna Boroń**, Torcik.eu, Lublin |

## MENEDŻER GASTRONOMII ROKU

| | |
|---|---|
| 1. miejsce | **Wioleta Pietrzak**, Hotel Korona Spa & Wellness, Zemborzyce Tereszyńskie |
| 2. miejsce | **Karolina Rogosz**, Pizzeria & Pub 77, Dęblin |
| 3. miejsce | **Robert Frączek**, Restauracja Stara Stocznia w hotelu Trzy Korony, Puławy |

## BURGER ROKU

| | |
|---|---|
| 1. miejsce | **Włoski Wół**, Zwierzyniec, Zamojska 8A |
| 2. miejsce | **Pizzeria&Pub77**, Dęblin, 1 Maja 148 |
| 3. miejsce | **Pizzeria Tęcza**, Krasnystaw, Poniatowskiego 20 |

## KEBAB ROKU

| | |
|---|---|
| 1. miejsce | **Wyrollowani**, Lublin, Lotnicza 5 |
| 2. miejsce | **Ankara Doner**, Dzierzkowice, Dzierzkowice Rynek 143 |
| 3. miejsce | **Kebab Biała Podlaska**, Biała Podlaska |

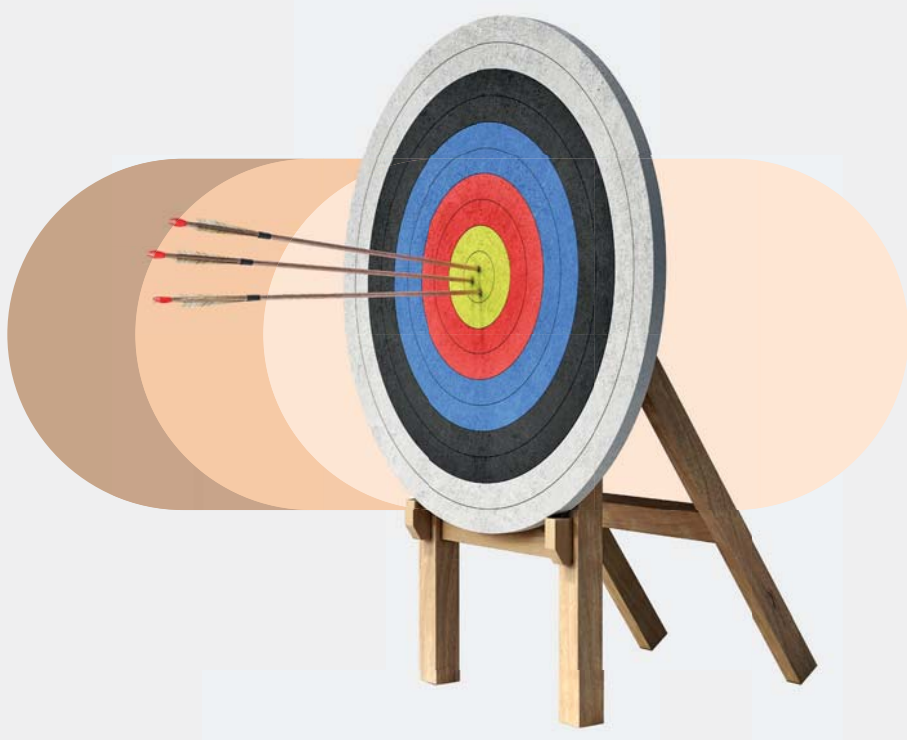
AUTOREKLAMA

Polecamy →

strefa BIZNESU.pl

Know-how
w dobrym biznesie

strefabiznesu.pl



eprasa.pl 0be4ddf5d5

AUTOREKLAMA

# Wszystkie smaki kuchni

## stronakuchni.pl



Strona Kuchni

eprasa.pl 0be4ddf5d5

STREFA BIZNESU

| DOLAR AMERYKAŃSKI (1 USD) | EURO (1 EUR) | FRANK SZWAJCARSKI (1 CHF) | FUNT SZTERLING (1 GBP) | JEN (100 JPY) |
|---|---|---|---|---|
| 4,00 | 4,40 | 4,76 | 5,27 | 2,50 |

DANE WG NBP Z DNIA 16.11.2026, G. 12:00

ENERGETYKA

# To może być nowa specjalność Polski. Stawką jest bezpieczeństwo energetyczne

Jak nabierzemy rozpędu, to przegonimy resztę Europy. Jesteśmy dwudziestą gospodarką świata. Wszystko przed nami – mówi dr hab. Maciej Hodorowicz, zastępca dyrektora ds. Gazownictwa i Technologii Nafty w INiG-PIB.

**Maciej Badowski**



FOT. 123RF

Gaz ziemny i sam metan pozostaną niezbędne dla wielu procesów przemysłowych i technologicznych

Jego zdaniem Polska stoi przed jedną z największych niewykorzystanych szans w energetyce. Chodzi o produkcję biometanu, który może zwiększyć bezpieczeństwo energetyczne kraju, ograniczyć zależność od importu i stać się impulsem dla rozwoju lokalnego biznesu.

## Gaz nie zniknie. Transformacja oznacza coś innego

W debacie o transformacji energetycznej często pojawia się przekonanie, że kolejne paliwa będą zastępować się nawzajem niczym uczestnicy sztafety. Najpierw węgiel, potem gaz, następnie wodór i kolejne technologie. Zdaniem eksperta takie postrzeganie zmian jest błędne.

– Transformację należy rozumieć jako dywersyfikację. To nie jest tak, że się pozbędziemy całkowicie metanu – podkreśla w rozmowie ze Strefą Biznesu dr hab. Maciej Hodorowicz, zastępca dyrektora ds. Gazownictwa i Technologii Nafty w Instytucie Nafty i Gazu – Państwowym Instytucie Badawczym.

Jak wskazuje, gaz ziemny i sam metan pozostaną niezbędne dla wielu procesów przemysłowych i technologicznych. Rozwój odnawialnych źródeł energii może ograniczać ich udział w miksie energetycznym, ale nie wyeliminuje ich całkowicie. Dodatkowo zwraca uwagę, że szczególnego znaczenia nabiera dziś zarządzanie emisjami metanu. To gaz cieplarniany o bardzo silnym oddziaływaniu na klimat, dlatego kluczowe jest ograniczanie jego strat oraz zwiększanie szczelności infrastruktury.

– Nie odejdziemy od metanu jako takiego. On będzie. Tylko musimy się nad nim pochylić, żeby nad nim zapanować, zwiększyć szczelność instalacji. To z punktu widzenia ekologicznego, ale także ekonomicznego – podkreśla.

## Biometan może zwiększyć odporność Polski

Coraz większą rolę w polityce energetycznej ma odgrywać biometan. Jak przypomina Hodorowicz, jest to dokładnie ten sam metan, który trafia do sieci gazowej. Różni się jedynie pochodzeniem.

– Słowo „bio" oznacza po prostu źródło pochodzenia. Powstaje podczas naturalnych procesów rozkładu, fermentacji czy gnicia. Dzięki technologii możemy ten biogaz oczyścić i otrzymać czysty metan, który można wtłaczać do sieci – wyjaśnia.

Jego zdaniem, to właśnie rozwój biometanu może okazać się jednym z najważniejszych elementów wzmacniania bezpieczeństwa energetycznego Polski. Większa liczba krajowych źródeł produkcji gazu oznacza bowiem mniejszą podatność na światowe zawirowania i skoki cen.

– Dla nas jako obywateli Polski ma to kluczowe znaczenie, ponieważ w takich sytuacjach, kiedy mamy zdywersyfikowane źródła metanu, nasz rynek i ceny są bardziej odporne na różnego rodzaju światowe zawieruchy – mówi i jednocześnie podkreśla, że rozwój tego sektora nie jest wyłącznie kwestią energetyki.

– To również sposób na większą niezależność gospodarczą i bardziej stabilne funkcjonowanie całego rynku – dodaje.

## Największą barierą pozostaje świadomość

Mimo dużego potencjału rozwój biometanu w Polsce postępuje wolniej, niż oczekiwałaby część branży. Zdaniem eksperta problemem nie jest jednak brak technologii.

– Borykamy się z uprzedzeniami i brakiem świadomości społecznej – ocenia.

Jak wskazuje, wokół biogazowni i biometanowni wciąż funkcjonuje wiele stereotypów. Jednym z najczęściej powtarzanych jest przekonanie, że takie instalacje generują uciążliwe zapachy.

Członek Instytutu przekonuje, że prawidłowo działająca instalacja nie powinna powodować takich problemów.

– Jeżeli coś czuć, to oznacza, że instalacja jest nieszczelna. Sam metan nie ma zapachu ani barwy. Celowo go nawaniamy, żeby można było wykryć wyciek – tłumaczy.

Jego zdaniem kluczową rolę powinny odegrać działania edukacyjne prowadzone już od szkół podstawowych i średnich. Potrzebna jest również promocja nowoczesnych technologii oraz pokazanie korzyści ekonomicznych płynących z inwestycji.

– Musimy wytworzyć modę. Poprzez promocję tego typu rozwiązań i poprzez kształcenie ludzi. Do świadomości społecznej musi docierać informacja, że biogaz, a następnie biometan, nie jest niczym złym. Może być czymś wspaniałym – podkreśla.

## Polska może stać się jednym z liderów Europy

Rozwój sektora będzie jednak wymagał odpowiednich warunków dla inwestorów. Szczególnie istotne są stabilne regulacje oraz przewidywalne otoczenie prawne.

– Jeżeli stworzymy obywatelom bezpieczne, stabilne perspektywy, to będą inwestować. Tak działa biznes – mówi Hodorowicz.

Przy okazji podkreśla, że pozytywnym sygnałem jest przyjęcie ustawy dotyczącej biometanu oraz działania podejmowane przez administrację państwową. Jak ocenia, temat zyskał zrozumienie wśród decydentów i stopniowo przekłada się na konkretne przedsięwzięcia inwestycyjne. Jednocześnie Hodorowicz nie ukrywa, że Polska dopiero rozpoczyna drogę, którą część zachodnich państw przeszła już wcześniej.

– Liderem w Europie jest Francja, gdzie biogazowni są tysiące, a biometanowni setki. My dopiero raczkujemy w tym zakresie – zauważa.

Jednak zaznacza, że Polska dysponuje zarówno zapleczem technologicznym, jak i przedsiębiorcami gotowymi inwestować w nowe rozwiązania.

– Jak nabierzemy rozpędu, to przegonimy resztę Europy. Jesteśmy dwudziestą gospodarką świata. Wszystko przed nami. Mamy wsparcie, a teraz piłeczka jest po stronie przedsiębiorców – podkreśla.

W ocenie Hodorowicza biometan może stać się jednym z tych obszarów, w których Polska nie tylko zmniejszy zależność od importu energii, ale w dłuższej perspektywie zbuduje przewagę konkurencyjną i dołączy do europejskich liderów transformacji energetycznej.

eprasa.pl 0be4ddf5d5

STREFA AGRO

# Karpia na święta 2026 będzie mniej, a cena wyższa. Z roku na rok jest coraz trudniej

W polskich stawach trwają odłowy karpia, który powoli przygotowuje się do Wigilii Bożego Narodzenia 2026.

**Agata Wodzień-Nowak**

Warunki hodowli z roku na rok są coraz trudniejsze, potwierdza branża, ale jednocześnie chce dać szansę tej rybie wypłynąć na szersze kulinarne wody. Coraz bardziej wymagający konsument ma szansę przekonać się nie tylko do fileta bez wyczuwalnych ości, ale i np. karpiowych faworków.

W sklepach już gdzieniegdzie – równocześnie ze zniczami – pojawiają się dekoracje świąteczne. Do Wigilii Bożego Narodzenia pozostało ok. 1,5 miesiąca. Kiedy karp zaczyna szykować się na święta? Jaki to był sezon dla tej ryby i w związku z tym, jakich cen powinni spodziewać się konsumenci? Te pytania skierowaliśmy do Organizacji Producentów Polski Karp.

## Karpia na Wigilię 2026 będzie mniej. Szacuje się wzrost cen na poziomie 10-20 proc.

– Październik to początek karpiowych żniw, czyli odłowów, które potrwają do końca listopada – tłumaczył nam w I połowie października Tomasz Siwiec, wiceprezes Organizacji Producentów Polski Karp. Sam również prowadzi gospodarstwo rybackie i Zakład Produkcyjno-Handlowy Wielgie. – Odłowione z dużych stawów produkcyjnych ryby trafiają do mniejszych stawów-magazynów, w których oczekują na dystrybucję i sprzedaż.

Ekspert przyznaje, że mijający sezon był dla hodowców bardzo trudny, głównie z powodu niedoborów wody niezbędnej do prowadzenia gospodarki rybackiej. – Pogarszająca się z roku na rok sytuacja hydrologiczna w Polsce stanowi obecnie jedno z naszych największych wyzwań.

– Szacujemy, że produkcja karpia w Polsce będzie niższa niż w ubiegłym roku, jednak jako organizacja robimy wszystko, aby ryby nie zabrakło na żadnym wigilijnym stole. Biorąc pod uwagę rosnące koszty produkcji oraz transportu, ceny karpia w tym roku mogą być wyższe – szacujemy wzrost na poziomie 10-20% względem ubiegłego roku, ale to oczywiście na tę chwilę tylko szacunki – zaznacza Tomasz Siwiec.

Pogarszające się warunki prowadzenia działalności rodzą pytanie: czy z punktu widzenia hodowcy to nadal opłacalny biznes?

– Większość gospodarstw rybackich w Polsce to przekazywane z pokolenia na pokolenie firmy rodzinne, a sama hodowla jest przez nas, rybaków, traktowana jak misja. Niestety, ze względu na stale rosnące koszty oraz brak stabilności cenowej oferowanego przez nas produktu, marżowość i opłacalność nie utrzymują się na wysokim poziomie. Stąd często konieczna jest dywersyfikacja prowadzonej przez nas działalności – tłumaczy rozmówca Strefy Agro i Strefy Biznesu.

## Karp zrósł się ze świętami Bożego Narodzenia. Najczęściej kupujemy w dyskontach, ale rodzi się nowy trend

Karp ma szansę „wypłynąć" z worka pod tytułem „święta" i stać się rybą spożywaną przez cały rok? Tradycja spożywania karpia podczas wieczerzy wigilijnej jest głęboko zakorzeniona w naszym społeczeństwie i z pewnością warto ją pielęgnować – to część naszej kultury, od której odchodzić nie chcemy.

Organizacja Producentów Polski Karp w II połowie stycznia 2026 roku przeprowadziła badanie, z którego wynika, że najczęściej wskazywaną świąteczną rybą był karp (66%). Udział karpia rośnie wraz z wiekiem respondenta:

- 60% w grupie 18–29 lat,
- 61% (30–44 lata)
- 68% (45–59 lat),
- 76% wśród osób 60+.

Spośród badanych, którzy samodzielnie kupowali karpia (41 proc. wszystkich respondentów), największą popularnością cieszyły się produkty już wstępnie przygotowane do obróbki kulinarnej. Najczęściej wybierano karpia patroszonego lub tuszę sprzedawaną luzem, na które wskazało 19 proc. ankietowanych. Niewiele mniejszym zainteresowaniem cieszyły się płaty pakowane (17 proc.), filety sprzedawane luzem (17 proc.) oraz filety pakowane (16 proc.). Co ósmy badany decydował się na dzwonka (13 proc.) lub płaty luzem (13 proc.). Znacznie rzadziej konsumenci kupowali całe ryby sprzedawane luzem (9 proc.). Pozostałe formy sprzedaży, w tym m.in. filety mrożone, miały marginalny udział i łącznie stanowiły jedynie kilka procent wskazań.

Gdzie kupujemy karpia? Z badania po świętach Bożego Narodzenia 2025 wynika, że dla osób, które osobiście kupowały karpia, najczęstszym miejscem zakupu były:

- supermarkety dyskontowe (27%),
- sklepy rybne (20%),
- zakup bezpośrednio w gospodarstwie rybackim (15%).
- supermarkety (12%),
- hipermarkety (12%),
- rynki i bazary (12%).

Mniejszy, ale zauważalny odsetek respondentów wskazał lokalne sklepy spożywcze (11%), sezonowe punkty sprzedaży ryb na osiedlach (8%), a także handel obwoźny lub sprzedaż z samochodu (5%) oraz format cash and carry (5%).



FOT. MAGDALENA BUCHALSKA-FRYSZ

Karp hodowany jest głównie w tradycyjnych stawach ziemnych, a nie w nowoczesnych systemach przemysłowych

– Po raz pierwszy w badaniu odnotowano także deklaracje zakupu online/wysyłkowego (2%). Choć ich poziom mieści się w granicy błędu statystycznego przy tej wielkości próby, sam fakt pojawienia się tej kategorii wskazuje na rozszerzanie się kanałów dystrybucji karpia – dodaje Tomasz Siwiec.

## Czy jesteśmy gotowi jeść karpia nie tylko od święta?

Karp w świadomość Polaków wrósł jako ryba świąteczna, a przecież jest dostępny nie tylko w grudniu. Karp poza sezonem Bożego Narodzenia? O to również organizacja zapytała w swoim badaniu.

Zapytani o pomysł sprzedaży karpia w styczniu i lutym, respondenci są podzieleni. 19% deklaruje, że chętnie kupiłoby karpia ponownie z przeznaczeniem na obiad, 14% byłoby zainteresowanych przetworami z karpia (np. marynatami czy karpiem wędzonym), a 16% rozważyłoby zarówno zakup ryby świeżej, jak i przetworów. Jednocześnie 26% badanych wskazuje, że karp jest dla nich rybą typowo świąteczną, bez potrzeby ponownego zakupu po Bożym Narodzeniu, a 24% nie ma wyrobionej opinii w tej kwestii.

– Nieustannie dążymy do tego, aby pokazać konsumentom walory karpia jako ryby całorocznej, która doskonale sprawdza się w nowoczesnych odsłonach kulinarnych (np. w formie burgerów, faworków, pierogów czy potraw z grilla), ale także ryby, którą warto włączyć do menu – na co dzień – przekonuje wiceprezes Polskiego Karpia.

– Jako Organizacja Producentów Polski Karp z jednej strony propagujemy spożycie tej ryby przez cały rok, z drugiej zaś zapewniamy ciągłość dostaw i możliwość zakupu niezależnie od pory roku. Zależy nam na tym, aby świadomość konsumencka nieustannie wzrastała i decydenci zakupowi stawiali na ryby z naszej rodzimej akwakultury, opartej na krótkich łańcuchach dostaw, zamiast na ryby, które są importowane i pokonują wiele kilometrów, zanim trafią do naszej kuchni.

## Klient staje się coraz bardziej wygodny, więc ryba też musi się zmieniać i dać gwarancję, że ość się nie wbije

Już w poprzednich latach można było zaobserwować w sklepach nacinane filety z karpia. Taka forma ma ułatwić konsumpcję bez obaw o wbicie się ości. Co jeszcze dzieje się wokół tej ryby, by ułatwić spożycie i przekonać klientów?

– Formy, w jakich karp trafia na półki sklepowe, stale ewoluują. W naszej ofercie znajduje się karp w niemal każdej postaci: od ryby patroszonej po wygodne filety bez skóry. Dzieje się tak, ponieważ z roku na rok konsumenci stają się coraz bardziej wymagający, co motywuje nas do wprowadzania nowości. Nacinany filet jest tego doskonałym przykładem – technologia nacinania daje gwarancję braku wyczuwalnych ości, których obecność była jedną z przyczyn rezygnacji z zakupu karpia – wyjaśnia Tomasz Siwiec.

Organizacja stawia nie tylko na urozmaicanie form, w jakich sprzedaje się karpia, ale też działania promocyjne i edukacyjne, by pokazać wszechstronne możliwości tej ryby.

– Cieszy nas, że dla wielu osób nie jest on już jedynie synonimem smażonego dzwonka. Wierzymy, że w niedalekiej przyszłości ryba ta przestanie być kojarzona wyłącznie ze świętami, a statystyczny konsument będzie po nią sięgał regularnie.

## Gospodarstwa rybackie to przedsiębiorstwa rodzinne. To dodatkowo motywuje, ale ryba z importu wywiera presję

Polskie gospodarstwa karpiowe zmagają się z licznymi wyzwaniami. Wspomnieliśmy już o trudnej sytuacji hydrologicznej i gwałtownie rosnących kosztach działalności. Ze strony hodowcy pada również wskazanie na presję ze strony zwierząt rybożernych. – Jak jednak wspominałem, w przypadku naszej branży większość firm, to przedsiębiorstwa rodzinne, z wielopokoleniową tradycją, co motywuje do wytężonej pracy i poszukiwania rozwiązań.

– Nasza organizacja dąży do uporządkowania i stabilizacji tego wymagającego rynku. Oceniając kondycję całej branży, choć zawsze mogłoby być lepiej, uważam, że konsumenci mogą być spokojni o poziom krajowej produkcji ryb w najbliższych latach.

Jakie wyzwania stoją dziś przed branżą karpiową: konkurencja ze strony importowanych ryb, regulacje środowiskowe, a może zmieniające się nawyki żywieniowe Polaków?

– Wyzwania są znaczące. Musimy nieustannie zabiegać o uwagę konsumenta, promować karpia jako rybę hodowaną w sposób naturalny oraz szeroko edukować o jej walorach odżywczych i zdrowotnych, co w długiej perspektywie przełoży się na wzrost ogólnego spożycia.

Tomasz Siwiec jeszcze raz zwraca uwagę na duży problem presji zwierząt rybożernych oraz konkurencję importowanych ryb:

– Bez odpowiednich systemowych regulacji prawnych rybacy sami nie będą w stanie rozwiązać tej kwestii. I oczywiście wyzwaniem jest także konkurencja – musimy konkurować z tańszymi rybami importowanymi. Zdajemy sobie sprawę z tego, że cena może być tym czynnikiem, który przemawia do portfela konsumenta, ale jednocześnie chcemy, żeby konsument miał świadomość, że wybierając rybę z importu zamiast naszego rodzimego karpia, nie będzie miał do czynienia z taką świeżością produktu, jaki zapewniają nasze rodzime gospodarstwa – mówi hodowca ryb.

– Jako organizacja serdecznie zachęcamy wszystkich konsumentów do wybierania polskich produktów oznaczonych logo „Produkt Polski" oraz wspierania lokalnych biznesów, dzięki którym na naszych stołach może gościć żywność wysokiej jakości, która produkowana jest tuż obok nas – dodaje wiceprezes Organizacji Producentów Polski Karp.

eprasa.pl 0be4ddf5d5

ŻYWNOŚĆ

# Polscy rolnicy dostaną szansę w Afryce i Azji

Polska żywność potrzebuje nowych kierunków eksportu, by nie tylko zdjąć nadwyżki z krajowego rynku, ale i dać perspektywy rozwojowe rolnikom. Konkurencja na arenie międzynarodowej rośnie. Dziś jakość sama się nie obroni, trzeba jej pomóc. – Naszą rolą jest eliminowanie barier tam, gdzie to możliwe – mówi Małgorzata Gromadzka, wiceminister rolnictwa. Mówi o szansach krajowych produktów w Afryce, na Bliskim Wschodzie i Azji.

Agata Wodzień-Nowak




FOT. ZDZISŁAW SUROWANIEC

Produkujemy więcej jabłek, niż potrzebujemy. Część trafi do Egiptu

**Pani ostatnia wizyta w Egipcie zakończyła się otwarciem rynku dla polskich produktów rolno-spożywczych. Jakie konkretnie towary z Polski mają obecnie największe szanse na zwiększenie sprzedaży na rynek egipski?**

Małgorzata Gromadzka, wiceminister rolnictwa: Przede wszystkim pszenica, mięso drobiowe i wołowe, ale również produkty mleczarskie oraz polskie owoce, w szczególności jabłka. Nasza misja gospodarcza nie była wyjazdem kurtuazyjnym. Pojechaliśmy do Egiptu z konkretnym celem: stworzyć nowe możliwości sprzedaży dla polskich producentów i przywrócić naszą pszenicę na jeden z największych rynków zbożowych świata. Dziś widzimy już wymierne rezultaty tych działań. Oprócz postępów w rozmowach dotyczących eksportu zbóż mamy również bardzo ważną informację dla sektora mięsnego. Egipskie służby weterynaryjne oficjalnie zatwierdziły 40 polskich zakładów z sektora wołowego i drobiowego do eksportu na tamtejszy rynek. To konkretne możliwości dla naszych przedsiębiorców. Nie zapominajmy również o polskich jabłkach, które już cieszą się zainteresowaniem egipskich odbiorców. Chcemy rozwijać te relacje i konsekwentnie poszerzać katalog eksportowanych produktów.

**Dlaczego Egipt jest tak ważnym kierunkiem ekspansji dla polskiego sektora rolno-spożywczego i jakie znaczenie może mieć ten rynek dla naszych eksporterów w najbliższych latach?**

Egipt to kraj o ogromnym potencjale, liczący ponad 100 milionów mieszkańców, a jednocześnie jeden z największych importerów pszenicy na świecie. Rocznie sprowadza około 12-13 milionów ton tego zboża. Co szczególnie ważne, strona egipska otwarcie sygnalizuje potrzebę dywersyfikacji dostaw. Polska, jako znaczący producent żywności w Europie, ma wszelkie podstawy, by odpowiedzieć na to zapotrzebowanie. Nie chcemy uzależniać przyszłości polskiego eksportu wyłącznie od kilku tradycyjnych kierunków handlowych. Im więcej rynków zbytu mają nasi producenci, tym większa jest ich odporność na wahania cen, kryzysy i zmiany sytuacji międzynarodowej. Warto spojrzeć na liczby. W 2025 roku wartość naszego eksportu rolno-spożywczego do Egiptu wyniosła 104 mln euro, czyli o 18 proc. więcej niż rok wcześniej. Natomiast w pierwszym półroczu 2026 roku osiągnęliśmy już około 68,3 mln euro, co oznacza wzrost o blisko 50 proc. w stosunku do analogicznego okresu poprzedniego roku. Te dane pokazują, że potencjał współpracy jest realny. Naszym zadaniem jest przełożyć go na trwałe kontrakty, regularne dostawy i większe przychody polskich gospodarstw oraz przedsiębiorstw.

**Które branże polskiego rolnictwa i przetwórstwa mogą najbardziej skorzystać na nowych możliwościach eksportowych?**

Największe możliwości widzę obecnie w sektorze zbożowym, mięsnym, mleczarskim i owocowo-warzywnym. Dla producentów zbóż dostęp do egipskiego rynku oznacza szansę na pozyskanie dużego, stabilnego odbiorcy. To szczególnie ważne w sytuacji, kiedy nasi rolnicy odczuwają presję cenową i potrzebują nowych możliwości sprzedaży. Bardzo perspektywiczny jest również sektor mięsny. Zatwierdzenie 40 polskich zakładów drobiowych i wołowych przez egipskie służby weterynaryjne jest istotnym krokiem w rozwoju eksportu. Teraz zależy nam, aby te możliwości przełożyły się na konkretne zamówienia. Duży potencjał ma także polskie mleczarstwo. Nasze sery, mleko w proszku i inne produkty mleczarskie mogą być atrakcyjne dla zagranicznych importerów, zwłaszcza tam, gdzie rośnie zapotrzebowanie na żywność wysokiej jakości. Jako wiceminister rolnictwa patrzę na te działania przede wszystkim z perspektywy producenta. Eksport nie jest celem samym w sobie. Ma służyć polskim gospodarstwom, zakładom przetwórczym i całej gospodarce.

**Jakie były największe bariery administracyjne lub weterynaryjne utrudniające dotąd eksport polskiej żywności do Egiptu?**

Największym wyzwaniem jest dostosowanie procedur eksportowych do wymagań egipskiego rynku, zarówno w zakresie ochrony roślin, jak i bezpieczeństwa weterynaryjnego. W przypadku zbóż istotne są uzgodnienia fitosanitarne, wymagania jakościowe i odpowiednia organizacja dostaw. Natomiast w przypadku produktów pochodzenia zwierzęcego konieczne są audyty, zatwierdzenia zakładów oraz uzgodnione świadectwa zdrowia. To procesy wymagające współpracy administracji obu państw, dlatego w naszej misji uczestniczyli również przedstawiciele polskich służb odpowiedzialnych za bezpieczeństwo żywności oraz ochronę roślin. Najlepszym przykładem skuteczności takiego działania jest pozytywne zakończenie procedury zatwierdzenia 40 polskich zakładów mięsnych. Trzeba jednocześnie zaznaczyć, że w przypadku niektórych produktów nadal prowadzone są szczegółowe uzgodnienia dokumentacji weterynaryjnej, w tym nowego wzoru świadectwa zdrowia dla świeżej wołowiny bez kości i podrobów wołowych. Naszą rolą jest eliminowanie barier tam, gdzie to możliwe, usprawnianie współpracy między instytucjami oraz tworzenie przedsiębiorcom warunków do bezpiecznego i opłacalnego handlu.

**Czy sukces osiągnięty w Egipcie może stać się przepustką do dalszej ekspansji polskich produktów na inne rynki Afryki Północnej i Bliskiego Wschodu?**

Zdecydowanie widzę taką możliwość. Egipt może być dla Polski nie tylko ważnym odbiorcą, ale również punktem wyjścia do budowania silniejszej pozycji gospodarczej w całym regionie. Dobre relacje handlowe, wiarygodność polskich eksporterów oraz sprawna realizacja pierwszych kontraktów mogą ułatwiać nawiązywanie współpracy z kolejnymi partnerami. Oczywiście każdy kraj ma własne procedury importowe, wymagania weterynaryjne i uwarunkowania handlowe. Sukces na jednym rynku nie oznacza automatycznego dostępu do pozostałych, ale daje nam doświadczenie, kontakty i silniejszą pozycję negocjacyjną. Chciałabym, aby polskie produkty były coraz bardziej rozpoznawalne w Afryce Północnej i na Bliskim Wschodzie. Mamy konkurencyjną ofertę, odpowiednie zaplecze produkcyjne i przedsiębiorców, którzy potrafią skutecznie rywalizować na międzynarodowych rynkach. Najważniejsze, aby nie poprzestawać na pojedynczych transakcjach. Chcemy budować długofalową obecność polskiej żywności w tym regionie.

**Jak polskie firmy powinny przygotować się do wejścia lub zwiększenia obecności na rynku egipskim? Czy różnice kulturowe i preferencje konsumentów wymagają dostosowania oferty?**

Przede wszystkim przedsiębiorcy muszą dobrze poznać specyfikę lokalnego rynku. Egipt jest bardzo dużym, ale także wymagającym kierunkiem eksportowym. Istotne są nie tylko cena i jakość produktu, lecz również odpowiednie certyfikaty, dokumentacja, sposób pakowania, etykietowanie oraz dostosowanie oferty do oczekiwań odbiorców. W sektorze mięsnym szczególne znaczenie mogą mieć wymogi dotyczące certyfikacji halal. Ważne są także lokalne zwyczaje biznesowe, budowanie relacji i wybór wiarygodnego partnera handlowego. Zachęcam polskich przedsiębiorców do korzystania ze wsparcia Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa, Polskiej Agencji Inwestycji i Handlu oraz naszych placówek dyplomatycznych. Celem kierownictwa Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi jest, aby przedsiębiorca zainteresowany eksportem nie pozostawał sam z problemami administracyjnymi czy poszukiwaniem kontrahentów. Rolą państwa jest wspieranie polskich firm w zdobywaniu nowych rynków. Dlatego już w listopadzie mamy nadzieję gościć w Polsce partnerów gospodarczych z Egiptu, których zaprosiliśmy do złożenia wizyty. Nie zapominamy również o misjach gospodarczych do innych krajów oraz o grudniowych targach Food Africa, na których także będziemy obecni.

**W sytuacji rosnącej konkurencji na światowych rynkach żywności, jakie przewagi mają dziś polscy producenci, które mogą przekonać egipskich importerów do współpracy?**

Naszą największą przewagą jest połączenie jakości, bezpieczeństwa żywności, dużych możliwości produkcyjnych i doświadczenia eksportowego. Polskie rolnictwo i przetwórstwo przeszły ogromną transformację. Dziś dysponujemy nowoczesnymi zakładami, rozwiniętym zapleczem logistycznym i produktami spełniającymi wysokie standardy europejskie. Jednak sama jakość nie wystarczy. Musimy również oferować konkurencyjne warunki handlowe, przewidywalność dostaw i gotowość do długoterminowej współpracy. W przypadku Egiptu dodatkowym argumentem jest zainteresowanie tamtejszych władz dywersyfikacją źródeł zaopatrzenia. Polska może być wartościowym partnerem w realizacji tego celu. Chciałabym jednak podkreślić coś jeszcze. Dla mnie sukces eksportowy nie kończy się w momencie podpisania kontraktu. Prawdziwym sukcesem będzie sytuacja, w której większa sprzedaż zagraniczna przełoży się na lepsze ceny i stabilniejsze dochody naszych rolników. To właśnie z tej perspektywy oceniam nasze działania gospodarcze.

eprasa.pl 0be4ddf5d5

PRACA

# Oto, kto w Polsce należy do klasy średniej. Liczą się zarobki, ale nie tylko

Do klasy średniej w 2026 r., z punktu widzenia statystyki, należą osoby, które zarabiają od 5 771,25 zł do 15 390 zł brutto. To jednak umowne i bardzo uproszczone ramy.

**Agnieszka Kamińska**

W Warszawie mediana zarobków przekracza 10 000 zł brutto. Próg wejścia do klasy średniej w stolicy zaczyna się więc od około 7 500 zł brutto, a kończy na ponad 20 000 zł brutto. O przynależności do tej warstwy społecznej decydują też inne kwestie - posiadanie oszczędności i możliwość rozwijania pasji i zainteresowań bez uszczerbku na domowym budżecie.

Przedstawiciele klasy średniej zwykle generują największy popyt konsumpcyjny – kupują mieszkania, samochody, sprzęt RTV/AGD, chodzą do restauracji i podróżują. A to znaczy, że to przede wszystkim ta grupa napędza koniunkturę gospodarczą, przynosi zyski firmom oraz przychody do budżetu państwa w postaci podatków. Jednocześnie zarabia zbyt dużo, aby korzystać z programów socjalnych. Silna klasa średnia to niezwykle cenna grupa dla każdej gospodarki.



FOT. ARCHIWALNE/ILUSTRACYJNE P. ŚWIDERSKI/POLSKA PRESS

**W Polsce klasa średnia stanowi od ok. 54% do nawet 70–78% społeczeństwa**

### Statystycznie do klasy średniej w 2026 r. należą osoby, które zarabiają od 5 771,25 zł do 15 390 zł brutto, ale to umowne i bardzo uproszczone ramy

Instytucje statystyczne do określenia klasy średniej przyjmują widełki płacowe lub wzory. I tak np. OECD i GUS zakładają, że do klasy średniej można zaliczyć osoby zarabiające od 75% do 200% krajowej mediany zarobków. Według GUS mediana wynagrodzeń w kwietniu w Polsce wyniosła 7695 zł brutto. Statystycznie do klasy średniej należą więc osoby, które zarabiają od 5 771,25 zł do 15 390 zł brutto. To jednak umowne i bardzo uproszczone ramy.

Na przykład w Warszawie mediana zarobków przekracza 10 000 zł brutto. Próg wejścia do klasy średniej w stolicy zaczyna się więc od około 7 500 zł brutto, a kończy na ponad 20 000 zł brutto. W mniejszych miastach, gdzie zarobki i koszty utrzymania są niższe, do klasy średniej mogą zaliczać się już osoby zarabiające 5700 – 6000 zł brutto. Takie kwoty w Warszawie zepchną pracownika do klasy niższej.

Przypomnijmy też, że minimalna pensja w tym roku w Polsce to 4 806 zł brutto miesięcznie. Teoretycznie więc do klasy średniej w małych miejscowościach mógłby należeć pracownik zarabiający już o ok. tysiąca złotych więcej, niż wynosi najniższa krajowa. To samo możemy powiedzieć, porównując wynagrodzenia w państwach. Według Instytutu Badań Gospodarczych w Kolonii singiel w Niemczech zalicza się do klasy średniej, zarabiając od 1 496 do 2 804 euro netto (czyli ok. 6 450 – 12 100 zł na rękę). Górna granica niemieckiego „średniaka" to kwota, która w Polsce daje pracownikowi pewne miejsce w klasie średniej, a w małych miastach może wręcz oznaczać przynależność do klasy wyższej. Nasze progi kwotowe są zbliżone do rynków, takich jak Litwa, Estonia czy Cypr, gdzie wejście do klasy średniej na poziomie miesięcznym wymaga dochodu rzędu 2 000 – 2 400 euro brutto.

### Liczy się nie wysokość pensji, ale dochód rozporządzalny gospodarstwa domowego i wielkość rodziny

Polski Instytut Ekonomiczny do określania grup społecznych wykorzystuje wskaźnik EHDI (Equivalised Household Disposable Income), czyli ekwiwalentny dochód rozporządzalny gospodarstwa domowego. To łączny dochód netto (po odliczeniu podatków i składek) całego gospodarstwa domowego, podzielony przez pierwiastek kwadratowy z liczby członków rodziny. Taki wzór pozwala porównywać poziom zamożności gospodarstw o różnej wielkości i strukturze (np. singla i rodziny z dziećmi). Do klasy średniej zaklasyfikowano osoby, których EHDI zawiera się w przedziale od 67 proc. do 200 proc. mediany. Według tej metody do klasy niższej należą osoby, których EHDI nie przekroczył wartości 67 proc. mediany, zaś do klasy wyższej – z EHDI przekraczającym 200 proc. mediany.

Na przykład, jeśli miesięczny dochód netto czteroosobowej rodziny wynosi 10 000 zł, to wskaźnik EHDI (bez rozróżnienia na wiek dzieci) wyniósłby 5 000 zł. W wyliczeniach patrzy się też na wiek dzieci (we wzorze stosuje się specjalny współczynnik odpowiadający wiekowi) – jeśli rodzina ma dzieci w wieku poniżej 14 lat, to wskaźnik EHDI wyniósłby 4 762 zł. W tym przypadku rodzina jest więc poniżej kryterium, aby zaliczyć się do klasy średniej.

### Zarabiasz dziennie od 50,83 – 207 zł? Według Banku Światowego, jesteś średnią klasę niższą

Zupełnie inne kryteria przyjmuje Bank Światowy, który zarobki klasy średniej zestawia z siłą nabywczą kraju. Dzieli też całą klasę średnią na dwie grupy: średnią klasę niższą – osoby zarabiające od 13 do 53 dol. dziennie (ok. 50,83 – 207 zł) oraz średnią klasę wyższą, czyli osoby zarabiające od 53 do 110 dol. dziennie (ok. 207 – 430 zł; przyjmujemy, według kursu z 4 listopada, że 1 dol. to 3,91 zł).

### Zarobki, zarobkami, ale najważniejsze jest to, czy masz poduszkę finansową na od 3 do 6 miesięcy i czujesz się bezpieczny ekonomicznie

Widełki kwotowe, wzory i współczynniki mogą jedynie podpowiedzieć, do jakiej grupy można byłoby zaszeregować osobę lub rodzinę. Są one orientacyjną wskazówką, ale nie mówią całej prawdy o rzeczywistości albo pokazują ją jedynie częściowo. Nie bez znaczenia są tu indywidualne preferencje. To, jakie mamy koszty i oszczędności, oraz czy żyjemy na kredyt.

– Osoby należące do klasy średniej to takie, które czują się stabilnie finansowo. Ich dochody powinny pozwalać na pokrycie stałych wydatków, ale i dawać szansę na wygenerowanie oszczędności. Poza tym chodzi tu o posiadanie takiej poduszki finansowej, aby niespodziewane wydatki lub podwyżki cen nie zakłócały funkcjonowania i nie powodowały zachwiania kondycji ekonomicznej tych osób. Możemy też przyjąć, że są to osoby, które stać nie tylko na samą egzystencję, ale też np. na rozwijanie pasji i zainteresowań oraz korzystanie z dóbr kultury – mówi nam dr Tomasz Jarecki, socjolog z UG.

Można odpowiedzieć sobie na pytania: czy mam poduszkę finansową na co najmniej 3–6 miesięcy; czy stać mnie na oszczędzanie, wakacje, edukację dzieci i hobby bez wyrzeczeń oraz czy wzrost rachunków i cen nie zmusza mnie do rezygnacji z podstawowych wydatków?

### Klasa średnia nie lubi skrajnych populizmów politycznych, stawia na etos pracy i rozwój gospodarki opartej na wiedzy

Przyjmuje się też, że do klasy średniej należą wykształceni specjaliści, urzędnicy, menedżerowie i przedsiębiorcy, choć są to bardzo szerokie, umowne i stereotypowe założenia. Klasa średnia to nie tylko figura ekonomiczna, uzależniona od wysokości zarobków, oszczędności czy wykształcenia. O przynależności do niej również decydują postawy społeczne. Klasie średniej – i tak jest również w innych państwach – zależy na stabilnym prawie, przewidywalności ekonomicznej i bezpieczeństwie, a także na odrzuceniu skrajnych populizmów politycznych.

Wspólnym mianownikiem dla klasy średniej jest też niezależność w stosunku do polityki redystrybucyjnej państwa. Ta grupa popiera realizację polityki nakierowanej na szeroko rozumiany rozwój gospodarczy, nie zaś tylko na zaspokojenie swoich partykularnych potrzeb.

### Zapytani przez CBOS w badaniu ankietowym Polacy najczęściej wskazywali, że są przedstawicielami klasy średniej

W Polsce klasa średnia stanowi – w zależności od przyjętej definicji (ekonomicznej lub socjologicznej) oraz metodologii badania – od ok. 54% do nawet 70–78% społeczeństwa. W ujęciu ankietowym (np. badania LiveCareer) do klasy średniej niższej zalicza się ok. 37% osób, a do średniej wyższej ok. 12% (razem ok. 49%). Co ciekawe, zapytani przez CBOS w badaniu ankietowym Polacy najczęściej wskazywali, że są przedstawicielami klasy średniej (niezależnie od wskaźników finansowych). Taką deklarację złożyło ponad 70% Polaków.

### Jeśli nie klasa średnia to jaka? Klasa wyższa stanowi ok. 1–3% (lub do ok. 5%) ogółu społeczeństwa, a najniższa to od 24% - 30% społeczeństwa

Nad średniakami jest klasa wyższa, która stanowi ok. 1–3% (lub do ok. 5%) ogółu społeczeństwa. Socjologowie dzielą ją m.in. na bogatych przedsiębiorców oraz elity intelektualne i zawodowe o wysokim prestiżu (tzw. inteligencję etosową). Przedstawiciele tej grupy dysponują znacznym majątkiem i wysokimi zarobkami (w Polsce często powyżej 20–50 tys. zł miesięcznie lub majątkiem przekraczającym milion dolarów).

Często też opierają swoją pozycję na dochodach pasywnych lub posiadanej własności, a nie tylko na tradycyjnym etacie. Z kolei do klasy niższej, socjologowie zaliczają osoby z najniższym wykształceniem, wykonujące zwykle pracę fizyczną, prace pomocnicze lub usługi najniżej opłacane. Ale i tu granice się zacierają. Wykwalifikowany pracownik fizyczny może w wielu sektorach zarabiać powyżej 10 tys. zł. Wyróżnikiem tej grupy często jest raczej brak stabilności finansowej, życie „od pierwszego do pierwszego" lub zależność od świadczeń socjalnych. Według statystyk, ta grupa może stanowić 24% - 30% polskiego społeczeństwa w ujęciu ekonomicznym.

Korzystałam z raportu PIE „Klasa średnia w Polsce", czy istnieje polski safe-made man".

eprasa.pl 0be4ddf5d5

# PROGRAMOWO



## G. 16:50

**Szpital św. Anny**

TVN

W bazie pogotowia lotniczego spotykają się Marta, Gośka i Sokół. Otrzymują wezwanie do dwóch mężczyzn, których burza zastała na szlaku w Ojcowie.

Łukasz Wroński mierzy się z widmem cięcia kosztów w szpitalu. Na to wszystko pojawia się Daniel z sądowym nakazem przywrócenia do pracy. Podczas wywiadu prasowego wyjaśnia, jak to się stało, że został posądzony o udział w handlu opioidami oraz oskarża szpital i dyrekcję. Na SOR trafia 70-latka z podejrzeniem zawału, która zasłabła w domu. Kobietę przejmuje dr Rogowski.

## G. 18:00

**Pierwsza miłość**

Polsat

Biały jest załamany kłótnią z Angeliką i faktem, że dziewczyna się od niego wyprowadziła. Próbuje się do niej dodzwonić, ale zapiekła w swojej złości Angelika co chwilę go zrzuca. Nie chce też słuchać argumentów matki ani Melki, które próbują wyjaśnić postępowanie Kamila.

Marta dziękuje Ilonie, że powiedziała jej o problemach Emilki. Jest przygnębiona tym, że nie wie, jak pomóc przyjaciółce. Szymon ma pomysł.



## G. 20:15

### NA WSPÓLNEJ

TVN




Warska ma asystować Nalepie przy operacji – w planie zabiegu zauważa poważny błąd Lwa! Nalepa wyznaje Orianie, że sobie nie radzi – patrząc na Weronikę w śpiączce czuje się, jak wtedy, kiedy umierała jego żona... Warska jest bardzo poruszona. Niespodziewanie zjawia się jej mąż – jest zaskoczony serdeczną relacją Oriany z Lwem. Pyta żonę, czy wybaczyła mężczyźnie, który... zniszczył jej życie?!

Cieślikowie boją się zostawiać sąsiadkę samą – Żaneta podsyła do nich Andżelę. Pani Janina szybko ma dość jej gadaniny i... idzie sobie! Damian spotyka się z synem Janiny – uzmysławia Mirkowi, że jego matkę wyrzucono na bruk! Cieślik dowiaduje się przykrej prawdy o sąsiadce... Tymczasem Kajetan dopada Dianę Zylm, wnuczkę Janiny – wyjaśnia, że jej babcia żyje i mówi, co jej zrobił ojciec dziewczyny! Zięba zostanie opiekunem syna Eleny?! Włodek chce pomóc Elenie – przejmuje opiekę nad synem, żeby ona mogła w tym czasie pojechać pod Warszawę i wykonać zamówienie na ciasta. Kobieta jedzie i... nie wraca! Wieczorem Zięba zastanawia się, czy nie zgłosić zaginięcia Eleny... Tymczasem Roman zadręcza Dorotę pewny tego, że kobieta zabiła swojego męża!

## G. 20:05

**Barwy szczęścia**

TVP 2

Radomir wytyka Weronice braki finansowe i kadrowe jej redakcji, a w biurze Ciesielskiej wybucha kolejna awantura, gdy Kornel wypowiada jej wojnę. Tymczasem wściekły Błażej robi Weronice wyrzuty za zatrudnienie Radomira. Z kolei Kasia spędza romantyczny poranek z Mariuszem, ale niepokoi ją pomoc Janki ukochanemu w sprzedaży jego gruntów. Podczas gdy Ksawery miło spędza czas z Celiną i zaprzyjaźnia się z nią. Co dalej wyniknie z tej sytuacji?

## G. 20:30

**Słoneczna. Poza ciszą**

TVP 1

Lena Majewska i Dawid Sokołowski starają się rozpocząć nowe życie w Pułtusku, gdzie ich plan otwarcia kliniki psychoterapii spotyka się z chłodnym przyjęciem części mieszkańców. Mimo nieprzychylnych opinii przygotowują się do inauguracji placówki. Wydarzeniem interesuje się również Antoni Zawistowski, który liczy, że pojawienie się nowych mieszkańców przyciągnie uwagę mediów.

Serial opowiada o mieście, gdzie istnieją tematy tabu.

## G. 20:50

**Na dobre i na złe**

TVP 2

**Mała Nina dochodzi powoli do zdrowia, a Blanka tym razem nie opuszcza córki ani na krok. Mario postanawia załatwić rodzinie ochronę, korzystając z dawnych znajomości w środowisku mafijnym.**

**Uwagę policjantów prowadzących śledztwo przykuwa w końcu Zuza, która nie poddaje się i uparcie wraca do szpitala, udając pacjentkę, żeby jednak porwać malutką Ninę.**

**Tymczasem Wiktoria pracuje już z powrotem w Leśnej Górze. Stale pomaga córce przy małej Ninie. Ma też dla młodych pewną propozycję, czyli wyjazd na stałe do Hiszpanii. Tam mogliby zacząć pracę w szpitalu w Walencji. Wiktoria musi też pomóc starszemu mężczyźnie z silnym bólem brzucha. A gdy chory przechodzi badania, nagle znika w szpitalu jego niesforny wnuczek, który był pod opieką pielęgniarki... Agata czeka natomiast na kontrolną wizytę.**



eprasa.pl 0be4ddf5d5

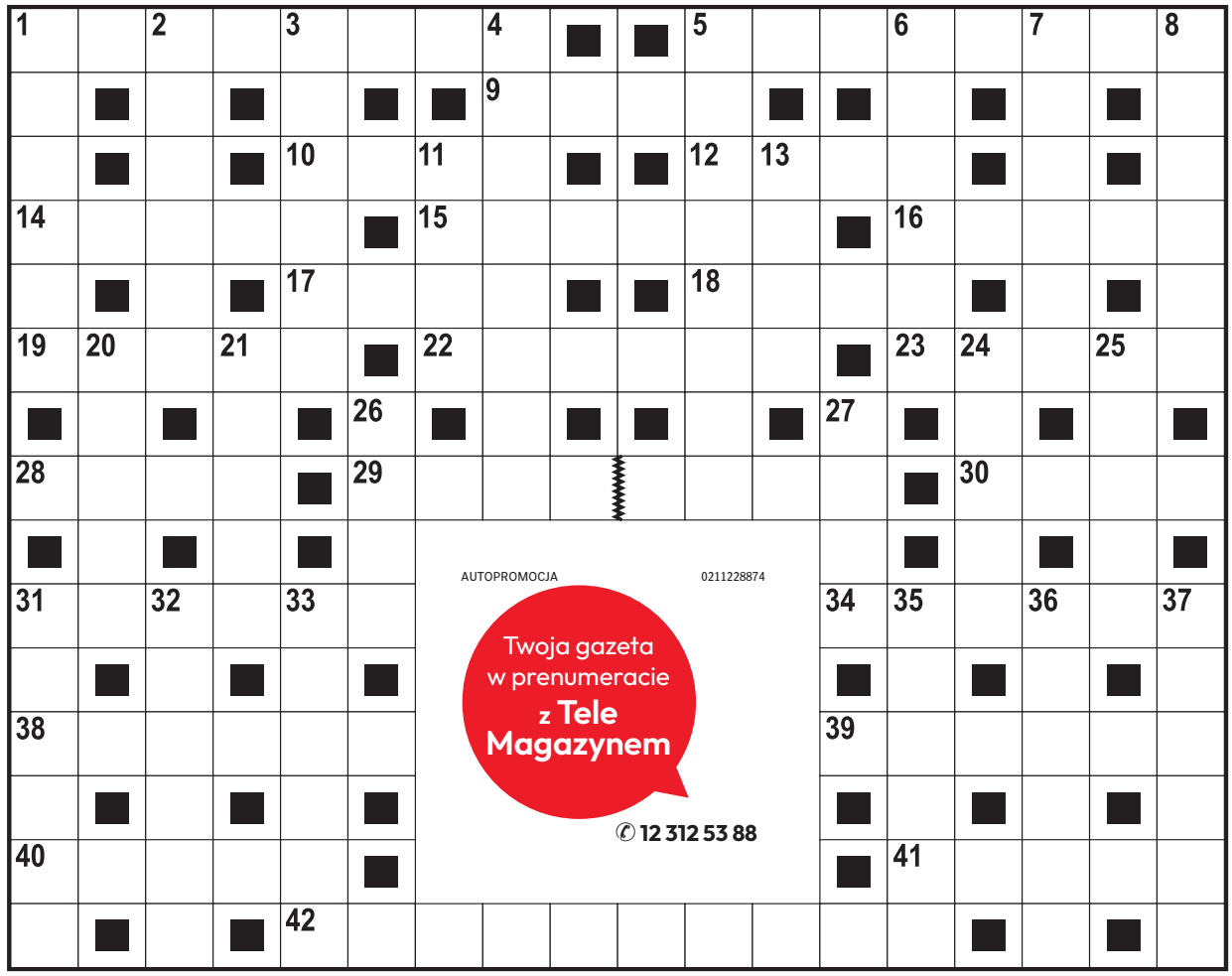
## KRZYŻÓWKA NR 178

**Poziomo:**

**1)** francuski napój alkoholowy,
**5)** Piotr, aktor filmowy („Karol. Człowiek, który został papieżem”),
**9)** krótka charakterystyka postaci,
**10)** drzewo iglaste w herbie Libanu,
**12)** zespół trzech muzyków,
**14)** na nosie Ani z Zielonego Wzgórza,
**15)** starogreckie naczynie na wino,
**16)** popularna gra podwórkowa,
**17)** japoński sport narodowy,
**18)** fryzura z drobnych loczków,
**19)** dawna gra w karty z siedmioma królami,
**22)** palma cukrowa z Azji, preambuła,
**23)** początek wyścigu kolarskiego,
**28)** krzykliwy ptak nadmorski,
**29)** szwedzka aktorka filmowa („Dziewiąte wrota”),
**30)** jedno z najważniejszych zbóż chlebowych,
**31)** mały z dużej chmury,
**34)** człowiek o wielkiej sile fizycznej,
**38)** … Stone, aktorka z filmu „Nagi instynkt”,
**39)** osesek w stadninie koni,
**40)** Nick, zagrał w filmie „Książę przypływów”,
**41)** ryba z rodziny karpiowatych,
**42)** Jan, polski poeta („Księga ubogich”).

**Pionowo:**

**1)** nowy fragment tekstu,
**2)** roszada na szachownicy,
**3)** wywierany przez lobby,
**4)** rybożerny ptak mazurski,
**5)** półwypukły ornament architektoniczny,
**6)** ma jeszcze mleko pod nosem,
**7)** przejście na stronę wroga,
**8)** portowe miasto w Grecji,
**11)** kobieta w talii kart,
**13)** podwodna skała koralowa,
**20)** Jerozolimskie w naszej stolicy,
**21)** na polu przed siewcą,
**24)** ostra choroba, zakaźna,
**25)** doskonały mówca, orator,
**26)** słodkowodna ryba denna,
**27)** karzeł, opiekun kopalni,
**31)** zrzut wojska na tyły wroga,
**32)** broń Andrzeja Kmicica,
**33)** roczny samiec jelenia lub daniela,
**35)** metalowe koło na beczce,
**36)** imię autora powieści „Dżuma”,
**37)** zaczyn do produkcji chleba.

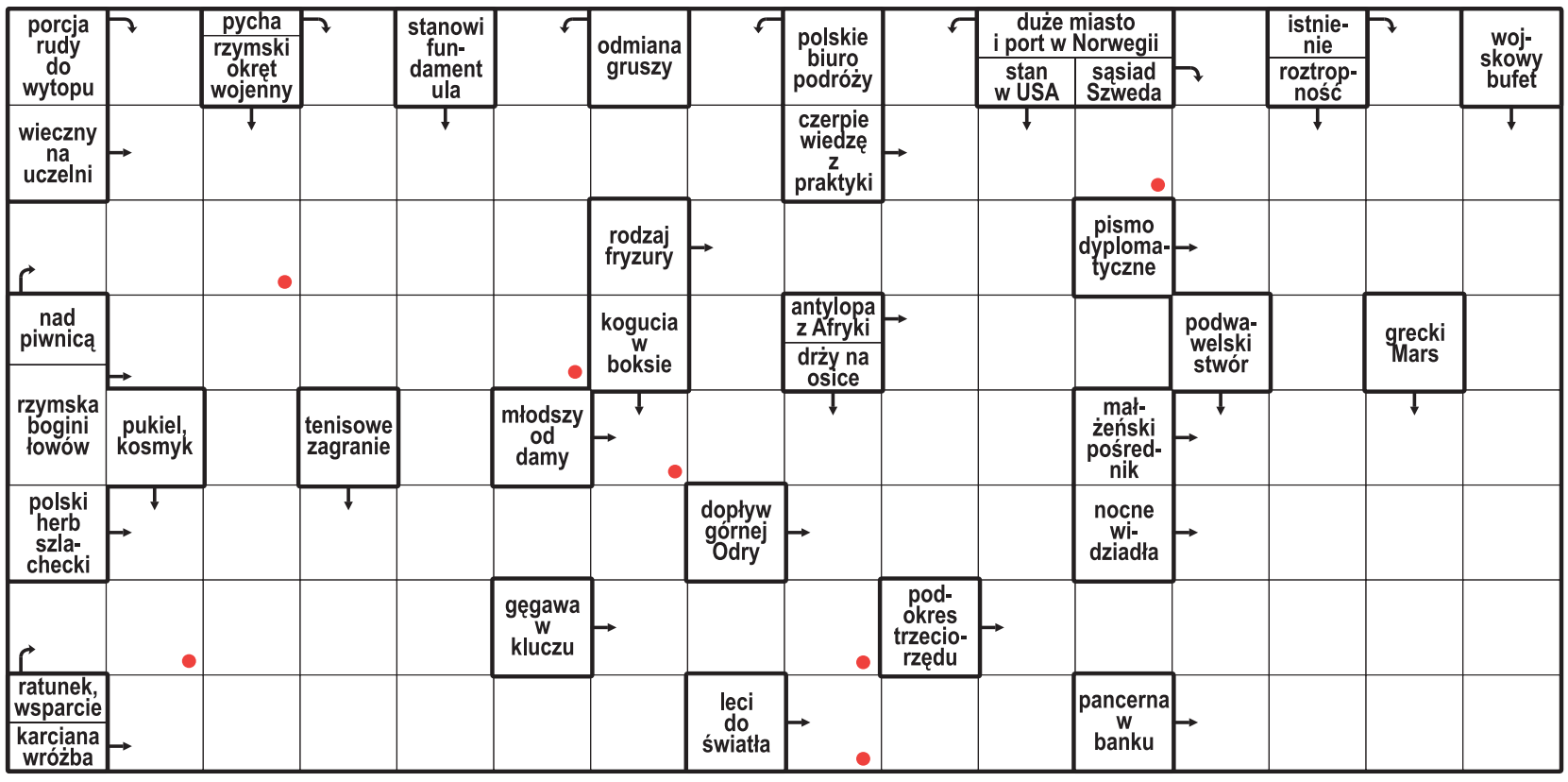


AUTOPROMOCJA 0211228874
Twoja gazeta w prenumeracie z Tele Magazynem
✆ 12 312 53 88

### ROZWIĄZANIE NR 177

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

## KRZYŻÓWKA PANORAMICZNA




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

ROZWIĄZANIE: PRAWOŚĆ.

## HOROSKOP

**Wodnik (20.01 - 18.02)**
Wrażliwość stanie się Twoim atutem. Horoskop dzienny radzi zaufać sercu, lecz pamiętać też o faktach.

**Ryby (19.02 - 20.03)**
Kreatywne podejście pomoże rozwiązać problem. Horoskop na dziś sugeruje nie bać się eksperymentów.

**Baran (21.03 - 19.04)**
Konsekwencja da efekty. Horoskop dzienny na środę radzi nie rezygnować tuż przed ważnym przełomem.

**Byk (20.04 - 20.05)**
Horoskop dzienny zapowiada, że krótka podróż lub nowa znajomość wniesie świeżą energię do planów.

**Bliźnięta (21.05 - 21.06)**
Silne emocje wskażą kierunek zmian, horoskop na dziś sugeruje zachować jednak chłodny osąd.

**Rak (22.06 - 22.07)**
Harmonia wróci tam, gdzie była niepewność. Horoskop dzienny na środę podpowiada, by postawić na dialog.

**Lew (23.07 - 22.08)**
Porządek w planach ułatwi decyzje. Horoskop dzienny mówi, że jeden szczegół okaże się kluczowy.

**Panna (23.08 - 22.09)**
Twoja charyzma przyciągnie uwagę. Horoskop na dziś radzi działać śmiało, ale słuchać też innych.

**Waga (23.09 - 22.10)**
Domowe sprawy znajdą dobre rozwiązanie. Horoskop dzienny na środę wróży, że ciepły gest poprawi relacje.

**Skorpion (23.10 - 21.11)**
Niespodziewana wiadomość pobudzi pomysły. Horoskop dzienny radzi wykorzystać szansę bez zwłoki.

**Strzelec (22.11 - 21.12)**
Spokojne tempo przyniesie korzyści. Horoskop na dziś mówi, że rozmowa rozwieje ważne wątpliwości.

**Koziorożec (22.12 - 19.01)**
Dziś odważny krok otworzy nowe drzwi. Horoskop dzienny na środę to wskazówka, by zaufać intuicji.

eprasa.pl 0be4ddf5d5

SKOKI NARCIARSKIE

# Rusza sezon w skokach. Celem jest miejsce w Top 10

Zbigniew Czyż

**Rozmawiamy z Rafałem Kotem, członkiem zarządu Polskiego Związku Narciarskiego, wiceprezesem Tatrzańskiego Związku Narciarskiego, byłym fizjoterapeutą m.in. Adama Małysza, Kamila Stocha i reprezentacji Polski.**



FOT. HUANG WEI/XINHUA NEWS/EAST NEWS

Na ten moment liderem kadry jest Kacper Tomasiak

**W piątek rusza Puchar Świata w skokach narciarskich. Jaki to będzie sezon dla Biało-Czerwonych?**

Oczekujemy, że lepszy od poprzednich, bo mamy szerszą grupę zawodników, którzy mogą coś osiągnąć, ale balonika nie pompujemy. Pierwsze zawody Pucharu Świata są pewną niewiadomą, tym bardziej że w letniej Grand Prix nasi skoczkowie nie mieli okazji zmierzyć się z wieloma zawodnikami z czołówki, którzy w tych zawodach nie startowali, byli w różnych cyklach przygotowań lub testowali sprzęt. W Norwegii karty zostaną odkryte.

**W jakiej formie są nasi skoczkowie?**

Bardzo dobrze skaczą Kacper Tomasiak, Paweł Wąsek czy Maciej Kot. Kadra na pierwsze zawody została wybrana na podstawie obecnej dyspozycji zawodników, a więc to, co nie zawsze funkcjonowało, teraz ma miejsce. Najlepsi w danej chwili dostają szansę startu w Pucharze Świata. Do kadry dołączył Klemens Joniak – jestem bardzo ciekawy, jak będzie sobie radził w zimie, bo na naszym krajowym podwórku błysnął.

**Na pierwsze zawody w reprezentacji Polski znaleźli się – oprócz Tomasiaka, Wąska, Kota i Joniaka – także Dawid Kubacki i Jakub Wolny. Pierwszy z wymienionych będzie liderem kadry?**

Dawno temu liderem kadry był Adam Małysz, potem nastała era Kamila Stocha, natomiast dziś liderem będzie ten, który będzie osiągał najlepsze wyniki. Na ten moment najbliższy tego jest faktycznie Kacper.

**Ze słów trenera Maciusiaka wynika, że nie było żadnych wątpliwości, jeśli chodzi o udział w pierwszych konkursach pana syna, Macieja. O dwa ostatnie miejsca na konkursy w Norwegii i fińskiej Ruce w następny weekend rywalizowali Kubacki i Wolny. W tym sezonie Maciej będzie ważnym ogniwem kadry?**

Maciej bardzo chciałby wrócić do dobrego skakania i dobrych wyników. Jestem dobrej myśli, on sam jedzie na pierwsze konkursy, żeby udowodnić, że zasłużenie znalazł się w pierwszej reprezentacji. Treningi i okres przygotowawczy pokazały, że jego skoki są teraz powtarzalne. Skończyły się też pewne eksperymenty ze sprzętem.

**Jakie cele zarząd związku stawia przed skoczkami na nowy sezon, w którym najważniejszą imprezą będą mistrzostwa świata w Falun na przełomie lutego i marca?**

Właśnie pod mistrzostwa świata niemal wszystko jest przygotowywane. Bardzo ważny będzie też start w Turnieju Czterech Skoczni. Do tego dochodzą zawody już niedługo – w grudniu – w Wiśle oraz w styczniu w Zakopanem.

**Polskiej kadrze może być trudno walczyć o miejsce w pierwszej piątce Pucharu Narodów. Jeden skoczek na koniec Pucharu Świata w czołowej dziesiątce to realny cel?**

Liczymy na dobrą pozycję w tej pierwszej klasyfikacji, a także co najmniej na jednego skoczka w Top 10 na koniec sezonu. Chcemy, aby polscy kibice mieli powody do zadowolenia w najbliższym sezonie.

PIŁKA NOŻNA

# Niemcy zbili Holandię w Lidze Narodów. Oranje przeszli z nieba do piekła

Jakub Jabłoński

**Reprezentacja Niemiec rozniosła Holandię 5:0 w ostatniej kolejce Ligi Narodów i był to pierwszy aż tak przekonujący mecz za Jürgena Kloppa, który objął kadrę naszych zachodnich sąsiadów zaraz po mistrzostwach świata, gdy odpadli w 1/16 finału z Paragwajem.**

Die Mannschaft tym samym po dość niemrawym początku wygrała grupę dzięki lepszemu bilansowi bramek. Na Stadionie Olimpijskim w Berlinie dwa gole dla podopiecznych Kloppa zdobył Florian Wirtz – w 60. i 71. minucie, a po jednym Derry Scherhant (41.), Nico Schlotterbeck (65.) i świetnie spisujący się ostatnio Brajan Gruda z RB Lipsk (78.), który zaliczył także dwie asysty.

– Mamy dobre przeczucia, ale pewności nigdy nie ma. W idealnym scenariuszu strzelimy pięć goli – powiedział Klopp z uśmiechem krótko przed pierwszym gwizdkiem poniedziałkowego spotkania w wywiadzie dla ARD, który szybko zyskał wielką popularność. Zaraz potem, już na poważnie, doceniając klasę rywala, dodał, iż „już zdobycie jednej bramki będzie trudne". Po meczu zapytano Kloppa o jego śmiałą prognozę i czy przeczuwał właśnie taki wynik, a trener odparł krótko: „No tak, tak".

Dla Holandii to najwyższa porażka od października 1959 roku, gdy w meczu towarzyskim przegrała z RFN 0:7. Przypomnijmy, że podopieczni Xaviego Hernandeza przed kilkoma dniami wysoko pokonali Grecję (7:0) i byli o krok od wygrania grupy.

– Jestem bardzo rozczarowany. Jest mi przykro, ponieważ wcześniej byłem bardzo dumny z tych zawodników. To, co dziś się wydarzyło, było niewiarygodne. Jako trener przeżyłem szok. To było żenujące. W 99 proc. za ten wynik odpowiada brak odpowiednich wartości, których zawodnicy dzisiaj nie pokazali. Powiedziałem im, że musimy zmienić mentalność. Nie byliśmy w stanie rywalizować, ponieważ nie pozostaliśmy wierni naszym zasadom. Rozmawiałem z zawodnikami, bo próbuję zrozumieć, co się wydarzyło – mówił po meczu selekcjoner Oranje Xavi Hernandez.

W drugim spotkaniu tej grupy Grecja, dzięki bramce w 69. minucie wprowadzonego krótko wcześniej z ławki Giorgosa Masourasa, pokonała u siebie pozostającą bez żadnego punktu Serbię 1:0.

Do 1/4 finału LN wchodzą po dwie najlepsze ekipy z czterech grup najwyższej dywizji (A).

Niemcy, Holandia i Grecja zakończyły rywalizację z taką samą liczbą punktów (po 11) oraz identycznym bilansem w bezpośrednich starciach – każda z drużyn zdobyła w nich po 5 pkt.

Dzięki okazałemu zwycięstwu, zespół Kloppa zajął pierwsze miejsce w grupie A2, wyprzedzając Holendrów, którzy również awansowali do ćwierćfinałów (lepszym bilansem bramkowym). Grecja zakończyła zmagania z ujemną różnicą goli, na co znaczący wpływ miała porażka 0:7 w Amsterdamie, poniesiona w miniony piątek.

W rezultacie Niemcy będą rozstawieni w piątkowym losowaniu ćwierćfinałów, a także zyskają przywilej rozegrania rewanżowego spotkania na własnym boisku pod koniec marca.

AMP FUTBOL

# Biało-Czerwoni zagrają dziś o ćwierćfinał MŚ w Amp futbolu

Zbigniew Czyż

**Reprezentacja Polski w Amp futbolu zagra dziś w 1/8 finału mistrzostw świata, które odbywają się w Meksyku. Rywalem będzie Angola.**

Polacy w pierwszym meczu turnieju pokonali Kostarykę 2:1, w drugim naszej kadrze przyznano walkower (3:0) za spotkanie z Iranem, gdyż reprezentacja tego kraju nie dotarła na turniej. W trzecim Biało-Czerwoni przegrali z Anglią 0:1. W spotkaniu o awans do najlepszej ósemki turnieju zespół trenera Mariusza Miecznikowskiego zmierzy się z trzykrotnym finalistą mundialu Angolą (2014, 2018 oraz 2022). Zespół z Afryki zajął pierwsze miejsce w grupie D po wygranych po 2:0 z Ghaną i Kolumbią oraz remisie z Irakiem (0:0).

Polacy przystąpili do mundialu z dużymi ambicjami. W 2025 roku wygrali Ligę Narodów. Mają na koncie trzy brązowe medale mistrzostw Europy (2017, 2021, 2024 – wygrana z Anglią). Ich największym dotychczasowym sukcesem w mistrzostwach świata jest czwarte miejsce. Początek spotkania Polska – Angola o godz. 22. Transmisja w TVP Sport. Turniej z udziałem 24 drużyn potrwa do 22 listopada.



FOT. RADOSŁAW JÓŹWIAK/CYFRASPORT

Strzela Kamil Grygiel, z lewej Bartosz Lastowski w meczu mistrzostw świata 2026 w amp futbolu Polska – Anglia (0:1) w Meksyku

eprasa.pl 0be4ddf5d5

# SPORT

**Mecze lubelskich siatkarzy w japońskiej telewizji.** Spotkania z udziałem Bogdanki LUK transmitować zaczęła stacja Fuji TV

SIATKÓWKA

## Marcin Komenda: „Mamy kompletną drużynę”

Miłosz Iwaniec

**– Mamy kompletną drużynę. Wielka duma i szacunek dla zespołu – mówił rozgrywający Bogdanki LUK Lublin Marcin Komenda, po niedzielnym zwycięstwie 3:0 nad Resovią Rzeszów. Dzisiaj o godz. 20.30 szansa na siódmy triumf w Tauron Lidze, w wyjazdowym starciu ze Stilonem Gorzów Wielkopolski. Transmisja w Polsacie Sport 1.**



„Komi” rozgrywa piąty sezon w Lublinie. W tym czasie został kapitanem drużyny i filarem kadry Polski

FOT. MG

Mecz z Rzeszowianami było kolejnym sprawdzianem formy lubelskiej drużyny, z którego podopieczni trenera Stephana Antigi wyszli obronną ręką. Mimo momentów zaciętej walki, szczególnie w trzeciej partii, gospodarze kontrolowali przebieg wydarzeń na boisku i zanotowali szósty triumf w rozgrywkach (25:17, 25:21, 25:23). Jako jedyna drużyna w stawce mają na swoim koncie komplet sześciu zwycięstw.

- Świetny początek sezonu. Kolejne mecze, które gramy na wysokim poziomie. Oczywiście zdarzają się delikatne przestoje, natomiast w głównej mierze one wynikają z dobrej gry przeciwnika. Wykonujemy swoją robotę na bardzo wysokim poziomie i możemy być z siebie zadowoleni, bo nie gramy z łatwymi zespołami, a te mecze wygrywamy – przyznał po spotkaniu rozgrywa- Marcin Komenda.

Lublinianie imponują w obecnych rozgrywkach nie tylko umiejętnościami siatkarskimi, ale też odpornością psychiczną w kluczowych momentach.

- Nawet jak jest trudniej, nawet jak są trudne momenty, to w ogóle się nie podłamu jemy, cały czas gramy swoje. Myślę, że to jest siła tej drużyny. Wielki szacunek i duma z naszego zespołu, bo zasługujemy na to, żeby być w tym miejscu, w którym jesteśmy – podkreślił kapitan żółto-czarnych.

Zdaniem Komendy kluczem do tak udanej serii jest wyrównany, zgrany skład, w którym każdy zawodnik wnosi jakość do gry.

- Mamy kompletną drużynę i myślę, że to dzisiaj było widać. Oczywiście są mecze, w których nie wszystko wychodzi tak, jakbyśmy chcieli. Natomiast dzisiaj w większości elementów graliśmy świetnie, dlatego bycie częścią tego zespołu to duża przyjemność. Możemy w tym sezonie bardzo dużo i jeżeli będziemy robili swoje, to jestem przekonany, że w każdych rozgrywkach jesteśmy w stanie dojść do najważniejszej fazy – ocenił Komenda.

Najlepszym zawodnikiem meczu z Resovią wybrano japońskiego libero Lublinian - Tomohiro Ogawe.

– Tomohiro zasłużył na to, żeby zdobyć tę statuetkę. W każdym elemencie, w którym może grać dobrze, to gra dobrze, czyli w obronie, przyjęciu, wystawie piłki. Dlatego duży szacunek dla niego. Trzeba tu jednak pochwalić całą drużynę, bo jednym zawodnikiem meczu nie wygrasz – zwracałuwagę kapitan.

Lubelski zespół nie miał wiele czasu na odpoczynek, ponieważ już w środę (18 listopada, godz. 20.30) czeka ich wyjazdowe spotkanie ze Stilonem Gorzów (bilans: 2-4 i przedostatnie miejsce w stawce). Kapitan zespołu przestrzega przed utratą koncentracji w starciu z niżej notowanym rywalem.

– Duże znaczenie będzie miała pokora, bo mierzyliśmy się z Zawierciem, mierzyliśmy się z Bełchatowem, teraz z Resovią. Wygraliśmy z tymi zespołami, teraz jedziemy do teoretycznie słabszego przeciwnika, więc ta pokora i szacunek do przeciwnika będą niezwykle istotne. Dlatego róbmy swoje i będzie dobrze – zapowiada Komenda.

KRÓTKO

### Msza święta za zmarłych ze świata lubelskiego futbolu

Lubelski Związek Piłki Nożnej zaprasza wszystkich przedstawicieli klubów, trenerów, zawodników, działaczy oraz sympatyków futbolu na msze świętą w intencji zmarłych osób związanych z lubelskim środowiskiem piłkarskim. Uroczystość odbędzie się 23 listopada o godzinie 18 w Parafii pw. św. Andrzeja Boboli w Lublinie. Organizatorem jest koło seniora LZPN.

- To ważne, byśmy jako środowisko piłkarskie pamiętali o osobach, które przez lata budowały i współtworzyły futbol w naszym regionie. Wielu z nich pozostawiło po sobie nie tylko sportowe osiągnięcia, ale przede wszystkim piękne wspomnienia i trwały ślad w historii lubelskiej piłki – mówi Krzysztof Gralewski, prezes LZPN. - Ta wspólna msza święta jest wyrazem naszej pamięci, wdzięczności i szacunku wobec tych, których nie ma już wśród nas – dodaje.

PIŁKA NOŻNA

## Kurs na 2. ligę. Duża zaliczka Chełmianki w połowie sezonu

Marcin Puka

**Trzecioligowcy z grupy IV są na półmetku zmagań sezonu 2026/27. Tabeli, z bilansem 13-4-0, przewodzi Chełmianka Chełm, wyprzedzająca drugie KSZO 1929 Ostrowiec Świętokrzyski o 11 punktów.**

Chełmianka w 17. kolejce zmagań musiała mocno zapracować na kolejne trzy punkty w wyjazdowym starciu z JKS Jarosław. Wynik konfrontacji rozstrzygnął się w ostatnim kwadransie, a co najważniejsze był pozytywny dla ekipy z naszego regionu. Triumfowała ona 2:1 i jest jedynym niepokonanym zespołem w stawce. – To był trudny mecz – mówi Ireneusz Pietrzykowski, trener drużyny z Chełma. – Mój zespół chciał jednak wygrać, nie zadowalał się z remisu i dopiął swego – dodaje.

**JKS Jarosław - Chełmianka Chełm 1:2 (0:0)**
**Bramki:** Pilch 83 - Koncewicz-Żyłka 75, Krawczun 86
**Chełmianka:** Wilk - P. Cichocki, M. Cichocki, Koncewicz-Żyłka, Urban (88 Wiatrak), Kuzdra (62 Okoniewski), Krawczun, Banaszewski, Koziej (88 Jakubowski), Wójcicki (74 Idziak), Tomczyk (74 Abate). Trener: Ireneusz Pietrzykowski



W listopadzie rozegrane zostaną awansem jeszcze dwie kolejki z rundy wiosennej

FOT. CHEŁMIANKA CHEŁM

Trwa świetna seria beniaminka z Zamościa, który tym razem nie dał szans rezerwom esktraklasowicza z Krakowa.

Hetman pokonał w delegacji Wieczystą II, notując szósty triumf z rzędu, a w sumie nie znalazł pogromcy od dziewięciu potyczek. Z bilansem 9-5-3 jest trzeci w lidze. – Nie spodziewałem aż takiego miejsca i dorobku punktowego na półmetku sezonu – przyznaje trener Łukasz Gieresz.

**Wieczysta II Kraków - Hetman Zamość 1:3 (0:2)**
**Bramki:** Łysiak 61 (k) - Skiba 6, Rodriguez 18, Posielski 90+4
**Hetman:** Kot - Głaz, Szymala, Waliś, Ziętek (72 Posielski) - Sikora, Rodriguez, Bartoś (81 Górski), Iwanek (64 Kraska) - Skiba, Lepiarz (72 Szatała). Trener: Łukasz Gieresz

Czwarty raz z rzędu przegrało ostatnie w tabeli Podlasie (3-4-10).

**Podlasie Biała Podlaska - Wisła II Kraków 2:3 (0:2)**
**Bramki:** Maluga 61, Kobiera 72 - Starzyński 3, Tokarczyk 30, Ziarko 81
**Podlasie:** Jeż - Bobowski, Krawczyk, Łukasiewicz (85 Grochowski), Nojszewski, Kobiera, Dmitruk, Maluga, Kosieradzki, Andrzejuk, Banach (70 Dobruk). Trener: Maciej Oleksiuk

eprasa.pl 0be4ddf5d5