Ei Znamy się z Łodzi

12.09.2026

expressilustrowany.pl

WEEKEND EXPRESS ilustrowany

Szukaj nas także na naszym profilu na Facebooku
Nr ISSN 0137-9097
Nr indeksu 350-109

SOBOTA, 12 WRZEŚNIA 2026
Nr 212 (29 432)
cena 4,40 zł
(w tym 8% VAT)

Kościoły

W Milejczycach dzieją się cuda...

● Str. 8

Kulinaria

Wyjątkowość pierogów tkwi w prostocie składników

● Str. 11

NAJSTARSZA ŁÓDZKA PIZZERIA

To tu w latach 80. i 90. jadali Bogusław Mec, członkowie zespołu Trubadurzy (w tym Krzysztof Krawczyk) i piłkarze klubów RTS Widzew i ŁKS ● Str.3

FOT. BARTOSZ KSIĘŻĄK

9 770137 909064 37

● Krzyżówka ● Historia Łodzi ● Plotki, celebryci ● Miejskie sprawy ● Regionalne problemy

DYŻUR Dziś redaktor Matylda Witkowska czeka na Państwa sygnały pod numerem telefonu 797 607 939.



eprasa.pl 1e6d6a646b

TU ŁÓDŹ!

WAŻNE TELEFONY

Policja - 997
Straż pożarna - 9998
Pogotowie - 999
Pogotowie gazowe - 992
Pogotowie energetyczne - 991
Straż miejska - 42 250 22 01
Animal Patrol - 42 632 21 07
Europejski numer alarmowy - 112

EXPRESS ILUSTROWANY

Redaktor naczelny
Marek Krzciuk
Z-ca redaktora naczelnego
Tomasz Jabłoński
Wydawcy
Wojciech Dłubakowski,
Mirosław Malinowski,
Sławomir Sowa,
Patrycja Zemła

www.expressilustrowany.pl

Polska Press
Makroregion Śląsk, Łódź
Redakcja ul. ks. I. Skorupki 17/19,
90-532 Łódź
tel. 42 66 59 300
express@express.lodz.pl
Prezes Makroregionu
Aneta Sarga-Burtan
Dyrektor reklamy
Anna Gałuszka
Biuro reklamy oddziału
tel. 502499257
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
p.o. Prezes Zarządu Polska Press Grupy
Elżbieta Żuraw
Redaktor naczelny Polska Press Grupy
Marek Twaróg
Projekt graficzny, dyrektor artystyczny PPG
Tomasz Bocheński
Dyrektor kolportażu PPG Tomasz Osoliński
Biuro Konsumenta PPG
biurokonsumenta@polskapress.pl, tel. 12 688 85 10

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

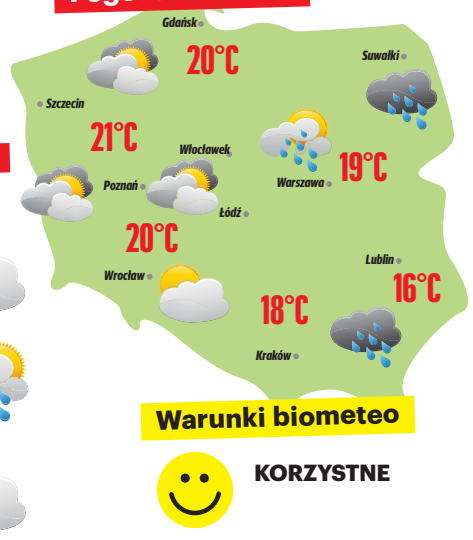
EXPRESSOWO

MOSiR Na jakie zajęcia pójść po lekcjach?

Plan lekcji znany, można zapisywać się na zajęcia pozaszkolne. Miejski Ośrodek Sportu i Rekreacji w Łodzi proponuje dzieciom i młodzieży w różnym wieku bezpłatne zajęcia i treningi.
Miłośnicy tańca współczesnego, rozwijającego koordynację, świadomość własnego ciała, gibkość, sprawność fizyczną i umiejętność wyrażania emocji poprzez ruch, mogą doskonalić się na zajęciach odbywających się w Wodnym Raju przy ul. Wiernej Rzeki 2 w czwartki w godz. 19.15 - 20.15. Spotkania są przeznaczone dla uczestników od 14 roku życia, średniozaawansowanych. Obowiązują zapisy pod nr tel. 536 - 777 - 610.
Teqball to gra łącząca elementy piłki nożnej i tenisa stołowego, rozgrywana przy wykorzystaniu specjalnie wyprofilowanego stołu. Sport ten rozwija koordynację ruchową, refleks, precyzję, kontrolę nad piłką. Treningi dla młodzieży w wieku 14 - 18 lat są organizowane w hali sportowej przy ul. Skorupki 21 we wtorki i środy w godz. 18 - 19. Treningi tenisa stołowego dla dzieci i młodzież do 18 roku życia są prowadzone na pływalni Wodny Raj 2 przy ul. Wiernej Rzeki 2 we wtorki w godz. 19 - 20.30. Zapisy pod nr. tel. 536 - 777 - 610.
Aikido, japońską sztukę walki opartą na wykorzystaniu ruchu, równowagi i odpowiednich technik obronnych, można trenować w ramach akademii samoobrony. Treningi zaplanowano w hali sportowej przy ul. Skorupki 21 w sali 154 dla grupy wiekowej 3 - 6 lat w środy i piątki w godz. 17 - 18, dla grupy wiekowej 7 - 14 lat w środy i piątki w godz. 17 - 18, dla grupa 14 i więcej lat w środy i piątki w godz. 19 - 20.
Zajęcia z samoobrony, pozwalające rozwinąć umiejętność reagowania w sytuacjach zagrożenia i oceny sytuacji oraz uczące podstawowych technik obronnych, są przeznaczone dla dziewcząt powyżej 14 roku życia. Treningi odbywają się hali sportowej przy ul. Skorupki 21 w sali 154 w poniedziałki i czwartki w godz. 17.30 - 18.45.
MR

Temperatura w Łodzi
dzień 18°C
noc 9°C

Pogoda w Polsce



Pogoda dla Łodzi na trzy dni

Niedziela
dzień 20°C
noc 11°C

Poniedziałek
dzień 19°C
noc 10°C

Wtorek
dzień 20°C
noc 11°C

Warunki biometeo
KORZYSTNE

AUTOPROMOCJA

Prenumeruj „Express Ilustrowany”

tel. 42 715 80 68
bok.prenumerata@polskapress.pl
prenumerata.expressilustrowany.pl

Wycinają drzewa pod supermarket. To będzie kolejny taki obiekt na Dąbrowie

Wycinane są drzewa ze skweru na rogu ulic Dąbrowskiego i Gojawiczyńskiej na Dąbrowie. Kilka dni temu pod piłami padły dwie duże lipy i dąb - najprawdopodobniej pod supermarket.

Jeszcze w ubiegłym tygodniu przy skrzyżowaniu ulic Dąbrowskiego i Gojawiczyńskiej w Łodzi był dziki skwerek ze szpalerem drzew i dawnym boiskiem. Jednak w piątek na skwer przyjechała firma zajmująca się wycinką drzew. Do południa robotnicy ścięli dąb i dwie lipy drobnolistne, a także owocową mirabelkę.

W ciągu tygodnia ze skweru ma zniknąć większość roślinności - w sumie cztery duże drzewa a także drobnica, która została zasadzona kilka lat temu jako... zasadzenia zastępcze za inne wycinki.

Okazuje się, że wycinka prowadzona jest zgodnie z przepisami. Działka jest prywatna, ale inwestor otrzymał wszystkie zgody z Urzędu Miasta Łodzi.

Jak informuje Małgorzata Antczak z biura rzecznika prasowego UMŁ wydana decyzja dotyczy łącznie 17 drzew, a za cztery naliczono opłatę za ich usunięcie w wysokości prawie 30 tys. zł

- Jednocześnie decyzja nakłada obowiązek wykonania 14 nasadzeń zastępczych - podkreśla.

Jak udało nam się ustalić na działce powstanie obiekt handlowy z supermarketem.

- Przecież tuż obok przy Gojawiczyńskiej jest duże centrum handlowe - dziwi się mieszkaniec Dąbrowy. **MATYLDA WITKOWSKA**


FOT. GRZEGORZ GAŁASIŃSKI

Na skwerku przy ul. Dąbrowskiego rosły duże, zdrowe drzewa.

ŚRÓDMIEŚCIE

ulica Narutowicza Kultowy warzywniak będzie działał jeszcze co najmniej rok

Mamy dobre wieści w sprawie słynnego warzywniaka przy ul. Narutowicza 58 w Łodzi. Zarząd Dróg i Transportu w Łodzi przedłużył z właścicielami umowę. Seniorzy, którzy prowadzą budkę od 40 lat otrzymali zgodę na zajęcie pasa drogi do końca 2027 roku.
- Bardzo się cieszę, zostaniemy tak długo jak się da - mówi pani Barbara, która prowadzi warzywniak.
Walka o warzywniak przy ul. Narutowicza 58 zaczęła się dwa lata temu. Wtedy okolicznych mieszkańców zelektryfikowała wiadomość, że sklep ma zostać zlikwidowany. ZDiT chciał bowiem uwolnić teren i urządzić w tym miejscu zieleń. Jednak klienci zareagowali, dzięki poparciu urzędnicy zdecydowali się dalej przedłużać umowę.
Kilka lat temu zlikwidowano budki na rogu ul. Narutowicza i Kilińskiego - tam też urządzono skwer. Natomiast na rogu ul. Zielonej i al. Kościuszki budki zlikwidowano z powodu zapisów parku kulturowego ulicy Piotrkowskiej.
MT


FOT. MATYLDA WITKOWSKA

eprasa.pl 1e6d6a646b

LOKAL DZIAŁA OD BLISKO 50 LAT

To najstarsza pizzeria w mieście

To tu w latach 80. i 90. jadali Bogusław Mec, członkowie zespołu Trubadurzy (w tym Krzysztof Krawczyk) i piłkarze klubów RTS Widzew i ŁKS. O początkach najstarszej pizzerii w Łodzi i w regionie opowiedzieli jej obecni właściciele - Ryszard i Beata Konarzewscy.



FOT. BARTOSZ KSIĘŻĄK

Receptura pizzy w Papa Lolo została stworzona na podstawie tej amerykańskiej - kwadratowa, grube ciasto, dużo tłuszczu.

EMILIA KUTLU

Gastronomia

Papa Lolo to najstarszy lokal w Łodzi serwujący pizzę. Pierwszą właścicielkę - panią Ewę - do otwarcia restauracji natchnął wyjazd do Stanów Zjednoczonych. Ludzie oszaleli tam na punkcie amerykańskiej wersji włoskiego placka. Łodzianka w czasie podróży zdążyła opracować recepturę przygotowywania pizzy i tak w 1978 roku powstało jedno z najbardziej popularnych miejsc na mapie naszego miasta.

- Ja prowadzę lokal od roku 1983 roku. Przejąłem interes rodzinny - opowiada Ryszard Konarzewski, współwłaściciel lokalu.

JAK WYGLĄDAŁA I SMAKOWAŁA PIERWSZA PIZZA W ŁODZI?

Jak podkreślają właściciele - wówczas największym problemem było zdobycie dobrej jakości produktów - w sklepach było ich niewiele.

- Wtedy zdobycie dobrej mąki graniczyło z cudem. Nie było w ogóle produktów. Piece nadmuchowe, elektryczne sprowadzaliśmy specjalnie z Austrii - wspomina pan Ryszard.

Receptura pizzy w Papa Lolo została stworzona na podstawie tej amerykańskiej - kwadratowa, grube ciasto, dużo tłuszczu. W ofercie początkowo widniały dwa rodzaje placka. Pierwszy z sosem pomidorowym i pieczarkami i drugi, nieco bogatszy wariant - z kiełbasą. Każda z pizz kosztowała ok. 14 zł.

Pizza z lat 70. wciąż widnieje w menu i cieszy się dużą popularnością wśród klientów -szczególnie tych, którzy do Papa Lolo zaglądają z sentymentu. Miłośnikiem lokalu jest m.in. pan Andrzej, który do pizzerii przychodzi regularnie od 36 lat. Co go przyciąga do tego miejsca? Otwartość właścicieli i rodzinna atmosfera - zaznacza mężczyzna.

- Dopóki mam tu coś do powiedzenia, to nie pozwolę na likwidację naszej tradycyjnej, rodzimej pizzy. Widzimy dziadków, którzy zabierają na obiad do naszego lokalu swoje wnuczki. To pokazuje jak silnie w historii miasta zakorzenione jest to miejsce. Oczywiście idziemy z postępem i rozszerzyliśmy ofertę zgodnie z oczekiwaniami klientów. Serwujemy także pizzę włoską - dodaje właściciel.

W menu lokalu przy ul. Piotrkowskiej 196 można znaleźć obecnie również dania z kuchni polskiej, np. pierogi czy makarony.

- Mamy coraz więcej zagranicznych klientów, którzy pytali o tradycyjne, polskie dania. Dlatego wprowadziliśmy nowości do menu - żurek czy pierogi - dodaje Beata Konarzewska, współwłaścicielka.

WSPOMNIEŃ CZAR

Pół wieku temu na mapie miasta brakowało lokali stworzonych z myślą o młodych ludziach, dlatego Papa Lolo bardzo szybko stało się popularnym miejscem spotkań młodzieży. To właśnie tu, przy stolikach małej pizzerii, rodziły się przyjaźnie i wspomnienia.

- Pamiętam, że młodzi ludzie często zakładali się, kto zje więcej. Skłoniło nas to do wprowadzenia promocji - siódma pizza zjedzona przez tą samą osobę była gratis. Nasz lokal serwował także pepsi - wtedy tzw. pepsi coli. Byliśmy jednym z niewielu miejsc w Łodzi, gdzie można było napić się tego popularnego napoju. Posiadaliśmy też kostkarkę z lodem - fenomen jak na tamte czasy... - wspominają właściciele Papa Lolo. Lokal Papa Lolo otwarty jest codziennie od godz. 12 do godz. 21. A tradycyjną pizzę sprzed lat można zjeść tu już za 36 zł.



FOT. BARTOSZ KSIĘŻĄK

- Ja prowadzę lokal od roku 1983 roku. Przejąłem interes rodzinny - opowiada Ryszard Konarzewski, współwłaściciel lokalu.

Rowerem do Warszawy? Będzie trasa-gigant przez Koluszki i Skierniewice

Za kilka lat Łodzianie będą mogli dojechać rowerem aż do... Warszawy. Rozpoczęły się przygotowania do budowy trasy rowerowej przez Koluszki i Skierniewice. To lokalna część programu budowy spójnych tras rowerowych wiodących przez Polskę i Europę.

Zarząd Dróg Wojewódzkich ogłosił przetarg na opracowanie koncepcji i programów funkcjonalno – użytkowych dla trzech tras rowerowych, w tym dla liczącego 70 kilometrów odcinka między Łodzią a granicą województwa mazowieckiego. Trasa ma się zacząć w Łodzi w rejonie ulicy Rokicińskiej, następnie przez Andrespol, Koluszki, okolice Jeżowa, Maków i Skierniewice wejdzie na teren Mazowsza .

Trasa ma być częścią krajowej trasy rowerowej nr 8 prowadzącej... z Wrocławia do Warszawy. W założeniu nie będzie to na całej długości osobna droga rowerowa, ale spójna trasa wykorzystująca częściowo istniejące już odcinki, boczne drogi czy dukty leśne. Znaczna część będzie poprowadzona wzdłuż linii kolejowej między Łodzią a Warszawą co pozwoli rowerzystom wykorzystać transport kolejowy. Firmy maja czas na złożenie ofert do 5 października i 14 miesięcy od podpisania umowy na realizację podstawowej części zamówienia. Przetargi na budowę będą ogłaszane etapami. Całość ma powstać do 2036 roku.

MATYLDA WITKOWSKA



FOT. ZARZĄD DRÓG WOJEWÓDZKICH W ŁODZI

Trasa ma być częścią krajowej trasy rowerowej nr 8 prowadzącej... z Wrocławia do Warszawy.

eprasa.pl 1e6d6a646b

ZWIERZĘTA

Szczury i myszy atakują łódzkie mieszkania

Szczury i myszy wdzierają się do bloków i kamienic w Łodzi. Sytuacja najgorzej wygląda na Widzewie. Niekiedy agresywne gryzonie wdzierają się nawet na III – IV piętra budynków.

WERONIKA TOMASZEWSKA-MICHALAK

W Łodzi narasta problem ze szczurami i myszami. Firmy deratyzacyjne mają pełne ręce pracy. Głównym powodem pojawienia się szkodników w mieszkaniach są intensywne prace budowalne w wielu miejscach na łódzkich ulicach. Przez to szczury i myszy są zmuszone do opuszczenia dotychczasowych kryjówek.

– Mamy sporo zgłoszeń z wielu powodów. W Łodzi po prostu dzieje się bardzo dużo remontów budowlanych, które powodują, że gryzonie wyszły nam spod ziemi - tłumaczy pracownik firmy, która zajmuje się zwalczaniem gryzoni.

Gdzie problem jest najbardziej widoczny? Po pierwsze na długości budowanego tunelu średnicowego. Ponadto dużą liczbę interwencji zgłaszają mieszkańcy Widzewa. Szczury przedostają się do budynków głównie przez sieć kanalizacyjną, poszukując pożywienia oraz schronienia.

Prawdziwym koszmarem dla mieszkańców są sytuacje, gdy gryzonie trafiają bezpośrednio do przestrzeni mieszkalnej. Zdarzają się przypadki pojawienia się szkodników nawet na wyższych kondygnacjach.

- Najbardziej ekstremalne sytuacje są wtedy, gdy wychodzą w mieszkaniach, na przykład w blokach na trzecim czy czwartym piętrze. To pojedyncze osobniki, które bardzo mocno rozrabiają, niszczą rzeczy - dodaje przedstawiciel firmy deratyzacyjnej. Specjaliści apelują o czujność i szybkie reagowanie na pierwsze oznaki obecności gryzoni.



FOT. ARCHIWUM EXPRESSU ILUSTROWANEGO

Szczur w Łodzi nie jest wcale rzadkością.

Wreszcie będzie darmowa komunikacja miejska w Dzień Wszystkich Świętych!



FOT. KRZYSZTOF SZYMCZAK

Bezpłatne przejazdy MPK były już rok temu.

Władze Łodzi przygotowały projekty uchwały, która ma pozwolić na wprowadzenie darmowej komunikacji miejskiej 1 listopada. Rozwiązanie miałoby zostać wprowadzone na stałe.

Zgodnie z propozycją 1 listopada mieszkańcy Łodzi mogliby bezpłatnie korzystać z autobusów i tramwajów. Rozwiązanie ma ułatwić dojazd na cmentarze oraz przyczynić się do zmniejszenia liczby samochodów na ulicach i ograniczenia korków w tym szczególnym dniu.

Jeśli radni przyjmą uchwałę, bezpłatna komunikacja miejska we Wszystkich Świętych stanie się stałym rozwiązaniem. Dla MPK oznacza to około 300 tys. zł mniejsze wpływy ze sprzedaży biletów.

Darmowa komunikacja w dzień Wszystkich Świętych była w Łodzi już w ubiegłym roku – ale jako rozwiązanie pilotażowe. W tym roku będzie już na stałe, bo trudno sobie wyobrazić, by ktoś z radnych zagłosował przeciw.

JAKUB MAZURKIEWICZ

Nowy oddział Insell otwarto w Łodzi

Muzyka grana przez DJ-a, grill, konkursy z nagrodami oraz możliwość testowania sprzętu. Tak wyglądało otwarcie nowego oddziału firmy Insell przy ul. Wodnej 14 w Łodzi. Goście mogli również zwiedzić magazyn o powierzchni 1000 mkw. i porozmawiać z przedstawicielami firm działających w branży elektrotechnicznej.

Nowy oddział Insell przy ul. Wodnej otwarto 8 września. Na miejscu spotkali się klienci firmy, partnerzy handlowi i przedstawiciele znanych marek z branży elektrotechnicznej. Nie zabrakło też luźniejszej części wydarzenia. DJ zadbał o muzykę, na grillu przygotowywano jedzenie, a uczestnicy mogli spróbować swoich sił w konkursach z nagrodami.

Podczas otwarcia goście mogli zobaczyć i przetestować sprzęt używany przez elektryków oraz instalatorów. Swoje produkty pokazały firmy Milwaukee, Ensto, ETI, Elpar, Elmonter, Kontakt-Simon i Alpar. Ich przedstawiciele odpowiadali na pytania i wyjaśniali, jak prezentowane urządzenia sprawdzają się w codziennej pracy. Uczestnicy zajrzeli również do nowego magazynu i zobaczyli od środka zaplecze oddziału przy ul. Wodnej.

Nowy oddział przy ul. Wodnej ma 1000 mkw. magazynu pod dachem i 3000 mkw. placu zewnętrznego. Przechowywane są tam m.in. kable, przewody, rury i osprzęt dla elektryków oraz instalatorów. Na miejscu działa także przewijarka, która pozwala przygotować potrzebną klientowi długość przewodu.

- To kolejny krok w rozwoju firmy. Do tej pory klienci byli obsługiwani przez centralę. Teraz będzie ona wspierać wszystkie nasze oddziały w Polsce, a klientów z Łodzi i regionu obsłuży nowa placówka przy ul. Wodnej. Mamy tutaj magazyn i plac na ciężkie materiały, kable, przewody, rury oraz osprzęt potrzebny elektrykom i instalatorom w codziennej pracy - mówi Marek Lach, dyrektor nowego oddziału Insell.

Dużą część oferty Insell stanowią kable średniego napięcia i przewody zasilające.

- Mamy największy magazyn kablowy w Polsce. Powinniśmy być skromni, ale taka jest prawda, więc nie będziemy skromni. Cały czas rozwijamy firmę i powiększamy zapasy, żeby sprostać oczekiwaniom rynku. Najważniejsze, by potrzebny produkt był dostępny i dotarł do klienta na czas - mówi Marek Lach.

Łódź została wybrana za dobre połączenia drogowe.

- Łódź leży w środku Polski, dlatego jest idealnym miejscem dla takiej działalności. Mamy coraz lepsze drogi i dobry dojazd w każdym kierunku. W naszym łódzkim magazynie centralnym znajduje się towar o wartości około 180 mln zł. Dzięki temu wiele produktów możemy dostarczyć klientom już następnego dnia - przekazał dyrektor oddziału.



FOT. JAKUB MLONKA

Goście mogli zobaczyć i przetestować sprzęt używany przez elektryków oraz instalatorów.

Insell prowadzi działalność w Łodzi od 30 lat. W mieście znajdują się główna siedziba przedsiębiorstwa oraz dwa magazyny centralne. Nowa placówka jest jednym z 23 oddziałów w Polsce.

- Firma generuje obrót w wysokości około 600 mln zł rocznie - mówi Krzysztof Kowalczyk, dyrektor handlowy Insell.

Firma zamierza poszerzać asortyment, usprawniać obsługę oraz wdrażać rozwiązania wspierające realizację zamówień.

JAKUB MLONKA

eprasa.pl 1e6d6a646b

ŁÓDŹ W GRANICACH III RZESZY

8 września do Łodzi wkroczyli Niemcy

Niedługo potem miasto stało się Litzmanstatdtem. Łódź wcielono do III Rzeszy. Ale łodzianie nie poddawali się. Na słupach ogłoszeniowych pojawiały się napisy: Łódź nie jest Litzmannstadtem tylko polskim światem.

Łódzkie historie






Ulica Piotrkowska (Adolf Hitler – Strasse).



FOT. ARCHIWUM

ANNA GRONCZEWSKA

Kiedy Niemcy naklejali plakaty informujące o zwycięstwach na wszystkich frontach, młodzi Łodzianie przekreślali jedną literkę i widniał napis: Niemcy leżą na wszystkich frontach.

Życie Polaków we włączonej do Niemiec Łodzi podlegało licznym ograniczeniom. Musieli wyprowadzić się z kamienic w centrum Łodzi. Wysiedlono też Łodzian m.in mieszkający na osiedlu Mireckiego czy osiedlu ZUS-owskim na ul. Bednarskiej. Kara śmierci groziła nawet za wydawałoby się drobne przewinienia. Na słupach pojawiały się różowe plakaty, w języku polskim i niemieckim, informujące o wyrokach śmierci na które zostali skazani Polacy. Na przykład Jan Ostrowski i Władysław Weber zostali straceni z wprowadzanie do obiegu dużej ilości sfałszowanych kartek żywnościowych. Adam Nockowski został skazany na śmierć za kradzież kartek z jednego urzędu gospodarczego. Śmierć groziła też m.in za nielegalny ubój bydła.

Katalog zakazów i ograniczeń dla Polaków mieszkających w Łodzi był bardzo długi. Oczywistym było, że konfiskowano im radia. Zabierano też książki, kolekcje znaczków. Nie mogli bez zezwolenia podróżować. We wszystkich placówkach służby zdrowia nie można było rozmawiać po polsku. Zamknięto polskie szkoły. Polacy mogli wchodzić tylko do parku Wenecja. Do innych łódzkich parków wstęp mieli wzbroniony. Na ławkach widniały napisy: Tylko dla Niemców.

Polacy nie mogli wchodzić do zakładów kąpielowych. Zabroniono im kupować żarówki mające więcej niż 10 watów. Przy tych ograniczeniach zakaz polowań wydaje się drobnostką.. Tak jak wędkowania i organizowania zabaw tanecznych. Polacy nie mogli kupować pomarańczy, ale też mąki pszennej i pszennego pieczywa. Urodzonym w czasie wojny polskim dzieciom nadawano imiona tylko ze specjalnie przygotowanej listy. A na drugie imię dostawali obowiązkowo Kazimierz, Kazimiera i Zofia. Od 1 marca do 31 maja 1942 roku Polacy nie mogli kupować sałaty, rzodkwi, marchwi, kalarepy, a od 1 maja do 20 lipca, tego samego roku: ogórków, fasoli, pomidorów, kapusty włoskiej....

eprasa.pl 1e6d6a646b

AKCJA

Morze bardziej dostępne dla niepełnosprawnych

Gdańsk, Sopot, Sarbinowo, Karwia, Świnoujście, a ostatnio także Kołobrzeg - wszędzie tam - za sprawą kampanii posłanki Iwony Hartwich (KO) z Torunia oraz dobrej woli samorządów - pojawiły się kładki lub maty. Osoby z niepełnosprawościami mogą dotrzeć do wody.

MAŁGORZATA OBERLAN

„Dostęp do plaży to nie łaska" - podkreśla parlamentarzystka z Torunia. Rok temu we wrześniu Iwona Hartwich rozpoczęła swoją kampanię na rzecz udogodnień dla osób z niepełnosprawnościami na wakacjach.

Swój list otwarty posłanka wystosowała do władz samorządowych gmin nadmorskich, samorządów regionów turystycznych oraz władz największych kurortów w Polsce. W żadnym wypadku jednak aktywność Iwony Hartwich nie ograniczała się tylko do apelowania.

- Jeździłam wraz ze współpracownikami do tych letniskowych miejscowości, odwiedzałam samorządy, które zareagowały, rozmawiałam o tym, jak te udogodnienia mają wyglądać. I są konkretne efekty! - mówi nam toruńska posłanka.

Jakie? Jako pierwsze zareagowały w ubiegłym roku samorządy Gdańska i Sopotu, wprowadzając udogodnienia. Następnie kładki (drewniane zazwyczaj, o odpowiedniej szerokości i stabilności) lub specjalne maty pojawiły się w Sarbinowie, Karwi, Świnoujściu. A ostatnio- na plaży przy molo w Kołobrzegu. To nie są wielkie koszty, a różnica - ogromna! Także dla seniorów i matek z dziećmi.

Doświadczenia tych samorządów już pokazały dokładnie to, o czym przed rokiem mówiła Iwona Hartwich: tu nie chodzi o kosztowne inwestycje.

Niedawno Anna Mieczkowska, prezydentka Kołobrzegu, z radością prezentowała turystom i mieszkańcom matę na wspomnianej plaży przy molo. Pozwala ona wreszcie osobom na wózkach inwalidzkich dojechać do samego lustra wody, zanurzyć nogi w Bałtyku, po prostu - być nad samym morzem. Wcześniej musieli zostawać daleko od linii brzegowej, bo przecież piaszczysta plaża nie dawała szans zjechania nad wodę.

Inwestycja nie była kosztowna, a poczyniła kolosalną różnicę dla wielu osób. Przy okazji - jak podkreśla prezydenta Kołobrzegu - mata służy też dobrze rodzicom z wózkami dziecięcymi czy po prostu starszym osobom, które mają ograniczenia ruchowe.



FOT. FB

Osoby z niepełnosprawnościami też mogą zanurzyć nogi w Bałtyku.

Dodajmy, że osoba poruszająca się na wózku nadal nie będzie mogła samodzielnie jeszcze wjechać do morza (znajdzie się przy nim dopiero). Do tego potrzebny jest specjalny wózek amfibijny, który umożliwia poruszanie się po piasku i wodzie.

Takie rozwiązanie wprowadziły w tym roku właśnie Gdańsk oraz Gdynia w ramach programów pilotażowych. Dzięki amfibijnym wózkom osoby niepełnosprawne mogą, przy wsparciu osób towarzyszących, mieć bezpośredni kontakt z wodą i bezpiecznie korzystać z kąpieli w morzu. Na tę chwilę są to jedyne miasta w Polsce oferujące takie udogodnienia na swoich plażach.

Czeki turystyczne rozeszły się w 30 sekund. II tura za miesiąc



FOT. KONRAD SUGIER

Będą jeszcze dwa terminy składania wniosków o czek turystyczny.



FOT. HANNA BEDNARZEWSKA

Kazimierz Dolny warto odwiedzić o każdej porze roku.

300 zł dofinansowania dla turysty do noclegu na terenie woj. lubelskiego - to istota Lubelskiego Czeku Turystycznego. Łącznie do rozdania jest 8333 takich bonusów. Pierwsza pula w kategorii turysta, została wyczerpana już po 30 sekundach.

Lubelski Czek Turystyczny to nowość na regionalnym rynku turystycznym. Ma zachęcić do pobytu na terenie woj. lubelskiego i wspomóc przedsiębiorców oferujących usługi noclegowe.

2 września ruszyła pierwsza faza dystrybucji czeku. Lubelska Regionalna Organizacja Turystyczna wnioski od zainteresowanych zaczęła przyjmować (drogą elektroniczną) o godz. 10.

- Zainteresowanie było ogromne. Ruch wygenerowany na stronie internetowej to prawie pół miliona wejść. W kategorii „dla turystów, osób powyżej 18 roku życia" dystrybucja zakończyła się po 30 sekundach - mówi Rafał Kamieniecki, prezes Lubelskiej Regionalnej Organizacji Turystycznej.

Dla porównania Podlaski Czek Turystyczny, który był rozdawany 1 września, rozszedł się, w najpopularniejszej „kategorii open" w 75 sekund. Woj. lubelskie w pierwszej fazie dystrybucji (jest ich trzy) zaoferowało 7 tys. czeków turystycznych. Łącznie do zainteresowanych ma trafić 8 tys. 333 takich bonusów.

- Z doświadczeń innych województw, które już wcześniej wdrożyły program, wiemy, że około 60 procent czeków przyznanych w pierwszej turze nie zostaje wykorzystana. Przejdą więc one do dystrybucji w kolejnych turach - dodaje Rafał Kamieniecki.

Lubelski czek turystyczny jest oferowany trzech kategoriach:

- Senior
- Posiadacz Karty Dużej Rodziny
- Turysta (osoba, która ukończyła 18 lat)

- Dystrybucja całej puli zarezerwowanej do rozdania w pierwszej turze zakończyła się w ciągu 22 minut - wskazuje Rafał Kamieniecki.

Uwaga, to ważne: przydzielone w I turze czeki trzeba wykorzystać do końca września. Inaczej przepadną. Na realizację programu Lubelski Czek Turystyczny samorząd województwa lubelskiego przeznaczył 1,5 miliona złotych. Ministerstwo Sportu i Turystyki dorzuciło kolejny 1 mln zł.

Czeki turystyczne funkcjonują w czterech województwach. Na liście są: lubelskie, warmińsko-mazurskie, podlaskie, podkarpackie.

W tym roku będą jeszcze dwa terminy składania wniosków. II tura - od 1 października (od godz.10). III tura - od 2 listopada (od godz. 10)

ARTUR JURKOWSKI

eprasa.pl 1e6d6a646b



FOT. ARCHIWUM POLSKA PRESS

Budżet wielkich liczb i jeszcze większych pytań o wydatki

Każdy budżet państwa jest opowieścią o priorytetach, ale także o odwadze politycznej. Łatwo powiedzieć, na co wyda się więcej. Znacznie trudniej odpowiedzieć, co zreformować i jak nie zostawić rachunku następnym pokoleniom. Projekt budżetu na 2027 rok robi wrażenie skalą. Dochody mają wynieść 695 mld zł, wydatki 977,6 mld zł, a deficyt aż 282,6 mld zł. To liczby, obok których nie da się przejść obojętnie.

ŁUKASZ ŻYGADŁO

Rząd przedstawia dokument jako budżet bezpieczeństwa, zdrowia i inwestycji. I w wielu miejscach trudno odmówić mu racji. Polska żyje w najniebezpieczniejszym otoczeniu geopolitycznym od dekad, dlatego 198,1 mld zł na obronność, czyli 4,51 proc. PKB, nie jest fanaberią. To cena bezpieczeństwa.

Podobnie z inwestycjami. Ponad 62 mld zł na drogi i kolej, 19,7 mld zł na bezpieczeństwo i transformację energetyczną, 8 mld zł na elektrownię jądrową, inwestycje portowe, FSRU, energetykę morską czy modernizację kolei - to wydatki, które mogą zwiększać potencjał kraju przez dziesięciolecia.

PROBLEM ZACZYNA SIĘ TAM, GDZIE KOŃCZY SIĘ OPOWIEŚĆ O PRIORYTETACH, A ZACZYNA RACHUNEK

W 2027 roku państwo chce wydać niemal bilion złotych, mając do dyspozycji niespełna 700 mld zł dochodów. Różnica ma zostać pokryta długiem. Sam deficyt budżetu państwa ma sięgnąć 282,6 mld zł, a deficyt całego sektora finansów publicznych według metodologii unijnej ma pozostać w okolicach 7,1 proc. PKB. Polska nadal znajduje się w procedurze nadmiernego deficytu. Równolegle do rekordowych wydatków coraz głośniej tyka drugi licznik - koszt ich finansowania.

I właśnie tu pojawia się liczba, która powinna być drukowana największą czcionką w całym budżecie - 107 mld zł. Tyle ma kosztować w 2027 roku obsługa długu państwa.

Sto siedem miliardów złotych nie zbuduje ani jednego szpitala, szkoły, linii kolejowej czy elektrowni. Nie kupi czołgów, nie podniesie emerytur, nie sfinansuje badań. To cena wcześniejszego zadłużenia - rachunek za pożyczone pieniądze. Jeszcze w budżecie na 2026 rok limit kosztów obsługi długu wynosił 90 mld zł. Rok później mówimy już o 107 mld.

Zadłużanie państwa samo w sobie nie jest grzechem. Dług zaciągnięty na inwestycję zwiększającą produktywność może być rozsądny. Wojna za wschodnią granicą również wymusza wydatki, których nie można odłożyć. Niepokojące jest jednak tempo, w jakim Polska przyzwyczaja się do ogromnych deficytów. Dług jest wygodnym instrumentem politycznym, bo pozwala finansować dzisiejsze oczekiwania pieniędzmi jutrzejszych podatników. Problem w tym, że jutro ma zwyczaj w końcu nadejść.

Jeszcze bardziej charakterystyczny jest przypadek ochrony zdrowia. W 2027 roku na ten cel ma trafić rekordowe 274,1 mld zł, aż o 26,3 mld więcej niż rok wcześniej. Dotacja dla NFZ ma wynieść 41,5 mld zł. Na papierze wygląda to imponująco. Pacjent może jednak zadać pytanie prostsze: czy dzięki temu szybciej dostanie się do specjalisty, krócej poczeka na operację i łatwiej znajdzie lekarza?

OD LAT POLSKA DEBATA O ZDROWIU SPROWADZA SIĘ DO LICYTACJI KWOT

Każdy kolejny rząd mówi, że daje więcej niż poprzedni, po czym system pochłania dodatkowe miliardy, a kolejki nie znikają. To trochę jak dolewanie wody do wiadra, w którym nikt nie chce sprawdzić, gdzie są dziury.

Polska ochrona zdrowia potrzebuje pieniędzy, ale potrzebuje także reorganizacji. Bez uporządkowania sieci szpitali, lepszego wykorzystania kadr, racjonalnego finansowania świadczeń, cyfrowej koordynacji leczenia i jasnego określenia odpowiedzialności między państwem, samorządami a NFZ kolejne miliardy będą przede wszystkim kupowały czas. Nie reformę.

I właśnie tego w projekcie najbardziej brakuje: poczucia, że większym wydatkom towarzyszy większa skuteczność państwa. Rekordowa kwota nie jest jeszcze rekordowym rezultatem. Można wydawać coraz więcej na zdrowie i mieć te same kolejki. Można zwiększać nakłady na naukę do 46,2 mld zł. Można wydać 5,8 mld zł na mieszkalnictwo, ale jeśli podaż mieszkań nadal będzie ograniczana przez procedury i koszty budowy, problem nie zniknie.

BUDŻET POKAZUJE RÓWNIEŻ OGROMNĄ SKALĘ ZOBOWIĄZAŃ SOCJALNYCH

Na 800+ zapisano 60,8 mld zł, na trzynaste i czternaste emerytury 32,1 mld, na świadczenie wspierające 12,6 mld, na Aktywnego Rodzica 7 mld. Dochodzi renta wdowia, waloryzacja emerytur i rent za około 19 mld zł oraz inne programy.

Część z nich pełni ważną funkcję społeczną. Nie można jednak udawać, że są darmowe. Polskie państwo coraz częściej działa jak gospodarstwo domowe, które chce jednocześnie remontować dom, kupować najlepsze zabezpieczenia, pomagać wszystkim członkom rodziny i zwiększać bieżącą konsumpcję - mimo że dochody rosną wolniej niż wydatki. Przez pewien czas można różnicę pokrywać kredytem. Nie można robić tego bez końca.

Po stronie dochodowej rząd zakłada 622,4 mld zł wpływów podatkowych. VAT ma przynieść 363,7 mld zł, CIT 94,6 mld, akcyza 100,1 mld. Pojawiają się wyższe obciążenia dla największych firm, ograniczenie dostępu do ryczałtu oraz nowe rozwiązania w VAT i akcyzie. Jednocześnie zmiana skali PIT ma przynieść ulgę części klasy średniej. To próba pogodzenia dwóch sprzecznych celów: pozostawienia części pieniędzy podatnikom i znalezienia nowych dochodów dla coraz bardziej kosztownego państwa.

Rząd zakłada przy tym realny wzrost gospodarczy na poziomie 3 proc., inflację 2,8 proc. i wzrost przeciętnego wynagrodzenia o 5,9 proc. Są to założenia rozsądne, ale budżet zawsze jest pisany na podstawie prognozy. A prognoza nie jest gwarancją. Słabsza koniunktura, wyższe stopy procentowe mogą szybko zmienić rachunek.

DLATEGO BUDŻET NA 2027 ROK NIE JEST DOKUMENTEM ZŁYM

Są w nim wydatki konieczne i inwestycje, których Polska potrzebuje. Obrona, energetyka jądrowa, infrastruktura transportowa czy bezpieczeństwo paliwowe nie mogą czekać. Niepokój budzi coś innego: rosnące przekonanie, że każdą trudność można rozwiązać kolejną większą kwotą. Nie można.

W zdrowiu potrzebujemy reformy, nie tylko przelewu. W polityce społecznej - oceny skuteczności programów, a nie wyłącznie ich utrwalania. W finansach publicznych - planu ograniczania deficytu, zanim koszt długu zacznie wypierać wydatki rozwojowe.

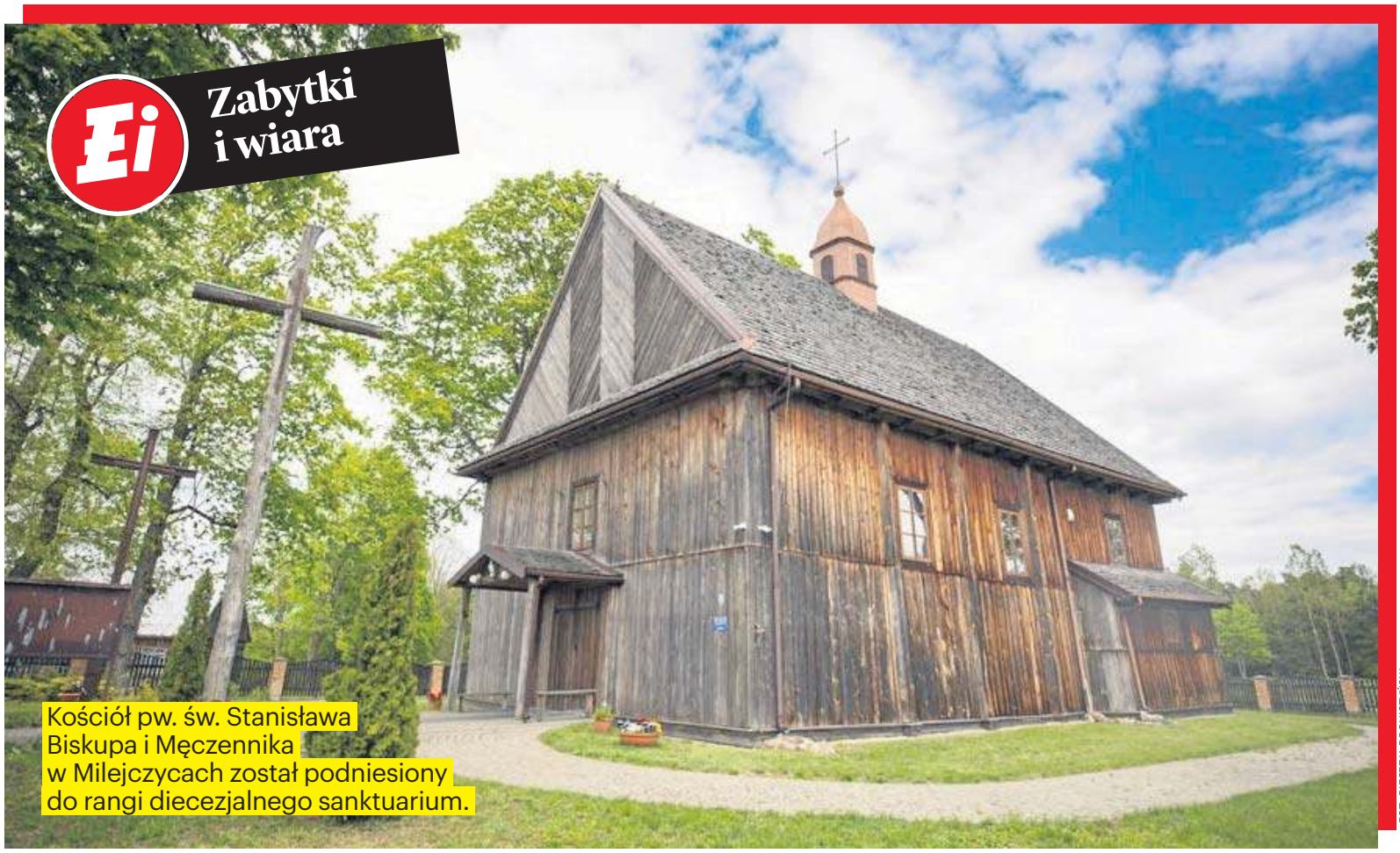
Bo 107 mld zł na odsetki jest ostrzeżeniem. To namacalna cena odkładania trudnych decyzji. Dzisiejszy budżet potrafi sfinansować bardzo wiele. Pytanie brzmi, ile swobody zostawi budżetom za pięć czy dziesięć lat.

Państwo odpowiedzialne nie jest tym, które potrafi najwięcej wydać. Jest nim państwo, które umie odróżnić wydatek potrzebny od wygodnego, inwestycję od konsumpcji i reformę od dosypywania pieniędzy do systemu.

W projekcie na 2027 rok pieniędzy jest więcej niż kiedykolwiek. Teraz należałoby jeszcze udowodnić, że wraz z miliardami rośnie także jakość państwa. Bo jeśli rosnąć będą przede wszystkim deficyt, dług i koszt jego obsługi, pewnego dnia najdroższą pozycją w polskim budżecie może się okazać nie to, co robimy, lecz to, czego przez lata nie mieliśmy odwagi naprawić.

eprasa.pl 1e6d6a646b

Ei Zabytki i wiara



Kościół pw. św. Stanisława Biskupa i Męczennika w Milejczycach został podniesiony do rangi diecezjalnego sanktuarium.

FOT. DIECEZJA DROHICZYŃSKA

W Milejczycach dzieją się cuda

Niewielkie Milejczyce w powiecie siemiatyckim nawiedzane są przez pątników z całej Polski. Słynący łaskami obraz Najświętszego Serca Dobrego Pasterza przyciąga szukających uzdrowienia z choroby, pomocy w trudnych sytuacjach czy nawróceń. Do parafialnej księgi cudów wciąż zgłaszane są nowe świadectwa.

MARTYNA JURKOWSKA

-Przez trzy tygodnie modliłem się o dar poczęcia dla swoich znajomych: Marty i Przemka. Po jakimś czasie przyszła do mnie ich mama ze łzami w oczach z informacją, że Marta jest w ciąży. Siedem lat się starali, lekarze im mówili, że nie mogą mieć dzieci... Były też takie chwile, że o godzinie 12 w nocy odprawiałem msze święte i po nich była łaska. Kiedyś pół godziny po powrocie z takiej Eucharystii miałem telefon, że Blanka - dziewczynka leżąca w inkubatorze z zapaleniem płuc, o której lekarze mówili, że nie przeżyje trzech godzin, jest już na rękach matki, zdrowa. To są naprawdę niesamowite świadectwa - mówi ks. Jarosław Rosłon, proboszcz parafii pw. św. Stanisława Biskupa i Męczennika w Milejczycach.

To jedne z wielu świadectw cudów i uzdrowień, do których dochodzi w Milejczycach. W niewielkim, drewnianym kościółku niemal każdego dnia dzieją się cuda. Opowiadał o nich podczas konferencji naukowej - związanej z łaskami słynącym obrazem Serca Pana Jezusa w Milejczycach, która odbyła się w Wyższym Seminarium Duchownym w Drohiczynie - właśnie proboszcz ks. Jarosław Rosłon.

ŚWIADECTWA CUDÓW W PARAFIALNEJ KSIĘDZE

- W listopadzie byłem w Stanach Zjednoczonych. Głosiłem tam Serce Jezusa, rozdawałem obrazki. Po powrocie do Milejczyc zadzwoniła do mnie pani Ewa, którą poznałem podczas tego pobytu. I ona mi powiedziała: „Proszę księdza, ten obraz jest niesamowity". I opowiedziała mi historię 50-letniego Patryka, który przebywał wówczas w hospicjum i bardzo cierpiał, był umierający. On był Włochem, całe życie we włoskiej mafii. Ewa dała mu obrazek z Milejczyc i opowiedziała mu o nim. I ten Patryk rozpłakał się wtedy jak dziecko i poprosił o kapłana, a ostatni raz u spowiedzi był przed I Komunią Świętą, czterdzieści lat żył bez Boga. I kiedy następnego dnia odwiedził go kapłan, Patryk zaczął zdrowieć. Wcześniej był sparaliżowany, karmiony sondą, a nagle zaczął samodzielnie jeść, wziął prysznic... Lekarze byli w szoku - opowiada proboszcz.

Po trzech tygodniach Patryk odszedł. Ale, jak podkreśla ks. Jarosław Rosłon, w godności, bo można sobie tylko wyobrazić jak wyglądało jego grzeszne życie w mafii.

- To naprawdę niesamowite, jak serce Jezusa działa na ludzi. Po tym jednym przykładzie, po tym świadectwie, w Nowym Jorku i okolicach trwa peregrynacja 30 obrazów i zapisy są już na kolejny rok. Taki jest głód Serca Bożego - opowiada proboszcz.

Historie łask, uzdrowień z choroby, pomocy w trudnych sytuacjach, uzdrowień duchowych, nawróceń, szczególnych doświadczeń obecności Boga - do parafialnej księgi cudów w Milejczycach ciągle zgłaszane są nowe świadectwa. Tylko w ciągu ostatnich trzech lat przybyło ich ponad trzydzieści.

- O parafii w Milejczycach dowiedzieliśmy się od nauczycielki w Warszawie. Wiedząc, że jesteśmy wierzący, opowiedziała nam o tym miejscu - pisze w jednym ze świadectw, które można znaleźć na stronie parafii, pani Natalia.

W niedzielę 3 maja br. przyjechała do Milejczyc z córkami: 9-letnią Edytką i drugą 4-letnią. Edytka przestała słyszeć, jak miała 2,5 roczku, w wieku 6 lat odzyskała słuch. Od 4. roku życia ma stwierdzony autyzm.

- Kiedy tylko wysiadłam z auta, zaczęły mi lecieć łzy. Leciały mi przez cały pobyt, co było dla mnie niezwykłym przeżyciem i zjawiskiem, bo czułam tam błogi spokój. Tam czułam się jak w domu (...) Wierzę, że właśnie tam poczułam, ja i moja rodzina, prawdziwe połączenie z Niebem. Tak jakby ktoś oczyścił całe moje serce i umysł. Jakby przytulając mnie mówił: To, co przeszliście, było wam potrzebne, ale to już koniec - pisze pani Natalia.

KULT ZAWIESZONY NA CZTERDZIEŚCI LAT

Wiernych i pątników do Milejczyc przyciąga obraz Najświętszego Serca Pana Jezusa. Wizerunek ten pochodzi z przełomu XVII i XVIII wieku i był inspirowany malarstwem hiszpańskim. Obraz przedstawia Jezusa jako Dobrego Pasterza - niosącego na ramionach zmęczoną owcę, a w centralnym miejscu znajduje się czerwone serce w cierniach.

Niestety, pełna historia milejczyckiego wizerunku Jezusa jest trudna do ustalenia ze względu na fakt, że wiele historycznych dokumentów zaginęło bądź w ogóle nie są dostępne. Co ciekawe, ślady kultu Serca Jezusowego w Milejczycach były już obecne w ostatnich dekadach XVIII wieku. Żarliwy kult stał się między innymi przyczyną tego, że władze carskie zamknęły parafię rzymskokatolicką, a kościół został zamieniony na cerkiew prawosławną.

- Prawdopodobnie to było przyczyną, że w 1868 roku parafia została zlikwidowana i zamieniona na cerkiew - mówi ks. dr Zenon Czumaj, dyrektor Muzeum i Archiwum Diecezjalnego w Drohiczynie. - Pojawił się jednak problem, bo w przepisach liturgicznych cerkwi prawosławnej nie wolno przedstawiać Serca Jezusowego, zostało ono więc zakryte. Są różne przekazy ustne, że chusta zakrywająca Serce Jezusa i całą postać była założona właśnie po to, żeby uchronić obraz przed całkowitym usunięciem ze świątyni. Niezasłonięte zostały tylko twarz Jezusa, twarz baranka i prawdopodobnie dłonie Zbawiciela. Ale jaka by nie była motywacja tego czynu, to faktem jest, że człowiek, który zasłonił Serce Jezusa - miał to być starosta czy jeden z możniejszych milejczyckich gospodarzy - w którymś momencie zaczął doznawać nieszczęść. Jego rodzina wymarła, on sam popadł w pijaństwo i stracił wzrok. Później odczytywał to jako karę za swój uczynek.

Do katolików - wiernych parafii w Milejczycach - świątynia wróciła w 1917 roku. Kościół z wizerunkiem Dobrego Pasterza był tłumnie nawiedzany zarówno przez katolików, jak i prawosławnych. Do tego stopnia, że przy parafii zbudowano ołtarz polowy, bo tylu wiernych przybywało tutaj na modlitwy. Trwało to aż do lat 70. XX wieku. Wtedy wszystko się zmieniło.

- Władze komunistyczne zaczęły siać intrygi, chciano skłócić miejscową społeczność i zaczęto puszczać pogłoski, że obraz będzie przeniesiony z kościoła do cerkwi. Do głosu doszły emocje i żeby niepotrzebnie nie wprowadzać atmosfery wojny wśród lokalnej społeczności, wyciszono niejako kult. I w efekcie na jakieś czterdzieści lat ten kult przycichł - mówi ks. dr Zenon Czumaj.

Odrodził się dopiero kilka lat temu, gdy w 2019 roku obraz wrócił z renowacji. To wtedy, kilka dni po jego powrocie do świątyni, ks. Zenon Czumaj odnalazł archiwalne zapisy świadczące o dawnym kulcie obrazu i łaskach otrzymywanych za jego pośrednictwem. Od tego momentu parafianie i pielgrzymi zaczęli jeszcze intensywniej modlić się przed wizerunkiem Serca Jezusowego.

OFICJALNE POTWIERDZENIE

Potwierdzeniem tego kultu były uroczystości w Milejczycach związane z ustanowieniem Sanktuarium Najświętszego Serca Pana Jezusa Dobrego Pasterza. Podniesienie kościoła św. Stanisława Biskupa i Męczennika w Milejczycach do rangi diecezjalnego sanktuarium jest oficjalnym potwierdzeniem szczególnego znaczenia tego miejsca w życiu duchowym diecezji.

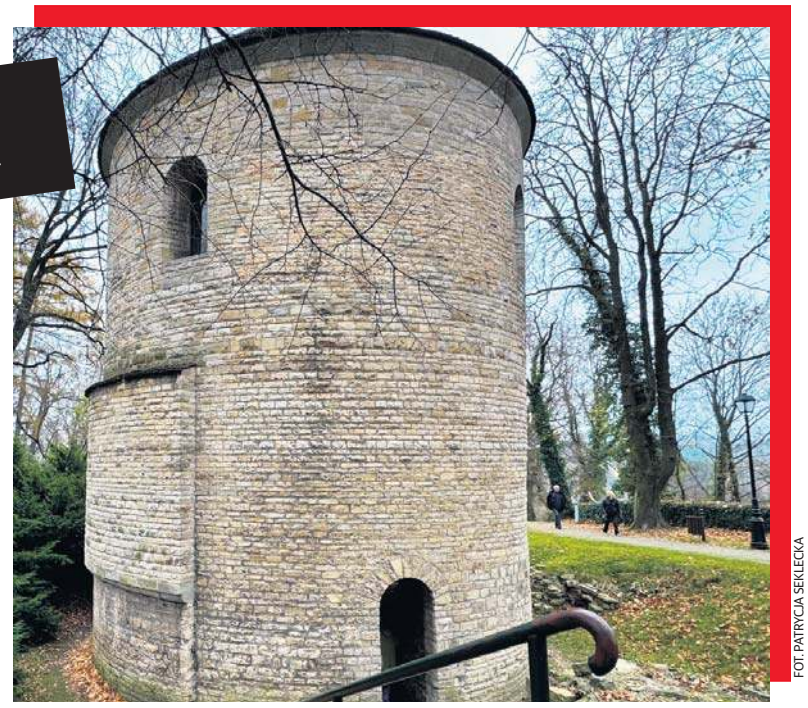
eprasa.pl 1e6d6a646b



Kościół w Starej Karwinie to jedyne, co pozostało z miasta Stara Karwina.

FOT. PATRYCJA SEKLECKA

Ei Podróże po Polsce



FOT. PATRYCJA SEKLECKA

Rotunda w Cieszynie widnieje na banknocie 20 zł.

Śląsk Cieszyński - skarb nieskażony turystyką

Trudna historia, wiele ran i tak bardzo potrzebny powiew świeżości - oto Śląsk Cieszyński, który wzbudził we mnie całą gamę emocji. Niełatwy, lecz wart każdej minuty łez i śmiechu. Warto poznać Zaolzie.

PATRYCJA SEKLECKA

O historii Zaolzia, czyli Śląska Cieszyńskiego, nie mówi się wiele. Być może dlatego, że to historia niezwykle złożona, trudna i momentami niezwykle smutna. Śląsk Cieszyński to miejsce zetknięcia wielu kultur - dawniej obszar zamieszkiwali głównie polsko-, czesko- oraz niemieckojęzyczni Ślązacy. Łączyła ich miłość do miejsca, w którym mieszkali i ciężka praca (przede wszystkim w przemyśle górniczym), dla której nierzadko poświęcali własne życia.

Odkrycie złóż węgla było dla tych ludzi wielką szansą - jednocześnie stało się przyczyną tragedii setek istnień. Po upływie dekad mało kto zna dzieje Śląska Cieszyńskiego. Idealna szansa, aby dowiedzieć się więcej na temat historii - dotyczącej przecież także Polaków - to sięgnięcie po książkę „Krzywy kościół" autorstwa czeskiej pisarki Karin Lednickiej. Chociaż bohaterowie są postaciami fikcyjnymi, ich życiowe rozterki doskonale odzwierciedlają problemy, z którymi zmagali się kiedyś ludzie na tamtych terenach. Rozgrywające się w tle wydarzenia są faktami historycznymi, dlatego po tę pozycję mogą śmiało sięgnąć amatorzy wzruszających powieści, jak i czytelnicy literatury faktu.

Historia rozpoczyna się w 1894 roku, kiedy w kopalni na terenie miejscowości Karwina dochodzi do wybuchu. Bilans katastrofy - 235 zabitych. Silne tąpnięcie sprawia, że całe, dobrze prosperujące miasto, w jedną chwilę po prostu znika. Nie ma już nic... oprócz kościoła św. Piotra z Alkantary. Jego charakterystyczna, krzywa forma do dziś jest świadectwem wstrząsających wydarzeń z końca XIX wieku.

Zaolzie wielokrotnie było centrum przygnębiających wydarzeń - teren dotknięty konfliktem narodowościowym pamięta krwawe walki i wojenne zbrodnie. Moim zdaniem na wizytę na Śląsku Cieszyńskim śladami dawnych wydarzeń - choć ta nie należy do najlżejszych - każdy Polak powinien zdecydować się przynajmniej raz w życiu.

Znajomość historii regionu przyda się także później, bo dzisiejsze Zaolzie oferuje mnóstwo ciekawych atrakcji związanych z rozwojem przemysłu w Europie Środkowej, a także ogrom pozytywnych doświadczeń.

CZYM WŁAŚCIWIE JEST ZAOLZIE?

Zaolzie to termin używany głównie przez Polaków, określający tereny Śląska Cieszyńskiego na terenie dzisiejszych Czech. Nazwa pochodzi od rzeki Olzy, która od 1920 roku wyznacza granicę Polski i Czech (kiedyś Czechosłowacji).

GÓRNICZE DZIEDZICTWO I WOJNA POLSKO-CZECHOSŁOWACKA

Uprzemysłowiony Śląsk Cieszyński był niezwykle cennym, ale też zróżnicowanym narodowościowo obszarem. Koniec I wojny światowej to czas kształtowania państwowości, a wynikiem walki o wpływy był konflikt polsko-czechosłowacki, do którego doszło w 1919 roku.

Tzw. „wojna siedmiodniowa", która rozegrała się na Śląsku Cieszyńskim i w rzeczywistości trwała 8 dni, do dziś wzbudza emocje wśród historyków.

- Zbrodnia popełniona w Stonawie na polskich żołnierzach pozostaje jednym z najkrwawszych i brutalnych wydarzeń wojny 8-dniowej o Śląsk Cieszyński i mimo słabej znajomości przebiegu tego konfliktu, pozostaje w pamięci kolejnych pokoleń jak głęboka blizna - wyjaśnia na łamach miesięcznika „Zwrot" historyk Daniel Korbel.

Aktualnie polscy i czescy badacze łączą siły, by jak najdokładniej poznać historię regionu. Zamiast sporów - jest współpraca i chęć poznania prawdy, bez względu na narodowość.

CIESZYN, JEDNO MIASTO DWÓCH PAŃSTW

Cieszyn i Czeski Cieszyn - oba miasta „przecięte" rzeką Olzą, dawniej stanowiły jedność. Zamieszkiwali je Polacy, Austriacy, Czesi i Żydzi. Cieszyn był nie tylko jednym z najstarszych miast, ale też stolicą Śląska Cieszyńskiego. Obecnie, mimo odrębności, kultura polsko-czeska przeplata się tam nieustannie.

Granicę Polski i Czech można przekroczyć, przechodząc przez most, który jest ogromną atrakcją turystyczną. Tuż za nim, po polskiej stronie, znajduje się wagon tramwaju, przypominający o dawnej świetności. O bardziej odległej historii świadczy też słynna rotunda św. Mikołaja. Na pewno znasz ten cenny zabytek - jeśli wydaje ci się, że nie, zajrzyj do portfela i dokładnie przyjrzyj się banknotowi o nominale 20 zł.

ZBRODNIA W ŻYWOCICACH

Okres II wojny światowej także nie był łaskawy dla Śląska Cieszyńskiego, a szczególnie dla Żywocic, które aktualnie są częścią Hawierzowa. 6 sierpnia 1944 roku gestapo dokonało mordu na cywilnej ludności Żywocic. Działania miały być „odwetem" za wzbudzającą kontrowersje akcję grupy Józefa Kamińskiego, przeprowadzoną dwa dni wcześniej w Żywocicach.

36 mężczyzn narodowości polskiej i czeskiej (pochodzących z Żywocic i okolic) zostało zabitych, a kolejne 41 osób zesłano do obozów koncentracyjnych. Przeżyło tylko czworo z nich. O zbrodni przypominają muzealna ekspozycja, Pomnik Tragedii Żywocickiej, wzruszający mural wykonany przez potomka jednego z zamordowanych oraz Ścieżka Dydaktyczna Tragedii Żywocickiej.

ŚLADAMI HISTORII ZAOLZIA - MIEJSCA, KTÓRE WARTO ZOBACZYĆ

A przynajmniej te najważniejsze, bo pełna lista jest bardzo długa...

- Stara Karwina: nieistniejące już miasto, w którym doszło do tragedii w miejscowej kopalni. Wciąż stoi tam słynny krzywy kościół, który można zwiedzać od wiosny do jesieni.

- Ostrawa: w centrum miasta do dziś można zobaczyć fragment, po którym poruszał się tramwaj łączący Ostrawę z Karwiną.

- Frysztat: część miasta Karwina (do którego po tragedii przenieśli się mieszkańcy Starej Karwiny).

- Trzyniec: drewniane domy na Borku. Ekspozycja przedstawia typową dla tych terenów kolonię domów górniczych.

Cieszyn/Czeski Cieszyn: wyjątkowe miasto na pograniczu dwóch krajów.

Stonawa: miejsce pamięci dot. wojny polsko-czechosłowackiej.

CZY ZAOLZIE JEST DOBRYM MIEJSCEM NA WYCIECZKĘ?

Czy warto odwiedzić Zaolzie? Zdecydowanie tak. Historię Śląska Cieszyńskiego warto znać, warto współczuć wszystkim, którzy zostali dotknięci którąkolwiek z tragedii, ale przede wszystkim warto zadbać o to, aby już nigdy się nie powtórzyła.

- Śląsk Cieszyński jest przykładem nadziei, że mogą się ludzie pouczyć z konfliktów i patrzeć w kierunku współpracy i przyszłości, zamiast wzajemnego wyszukiwania krzywd - stwierdził Tomáš Zukal, dyrektor polskiego oddziału CzechTourism.

Śląsk jest miejscem o burzliwej historii i własnym, niepowtarzalnym charakterze. Podobnie jak wiele terenów dotkniętych konfliktami oraz smutnymi wydarzeniami, skrywa w swoim „sercu" liczne blizny. Na szczęście na zgliszczach starego wciąż powstaje nowe - Zaolzie skrywa mnóstwo atrakcji bliższych młodszym pokoleniom, a pod względem przyrodniczym jest wprost bajkowe. Na dodatek to kierunek wciąż nieskażony masową turystyką, a więc idealny dla poszukiwaczy spokoju, o który tak trudno w dzisiejszych czasach.

eprasa.pl 1e6d6a646b

Rozchodnik wytrzyma słońce i upał. Urośnie na skalniaku i... dachu

Ei Dom i ogród

Rozchodniki to wspaniałe rośliny. Mają bardzo małe wymagania, są odporne na mróz, choroby i szkodniki. Udadzą się nawet początkującym ogrodnikom i osobom, które nie mają dużo czasu na pracę w ogrodzie.

KATARZYNA LASZCZAK

Rozchodniki (Sedum) to jedne z bardziej wytrzymałych roślin, jakie można posadzić w ogrodzie. Mają kilkaset gatunków - niektóre z nich w Polsce uprawia się w doniczkach, bo nie są odporne na zimno. Ale są też takie, które z powodzeniem rosną w ogrodach, a nawet naturalnie występują w Polsce, są więc świetnie dostosowane do klimatu. Te rośliny, w zależności od gatunku, rosną na zróżnicowanych siedliskach, ale w ogrodach najczęściej sadzimy te, których żywiołem jest słońce.

Większość ogrodowych rozchodników to stosunkowo niskie rośliny, które tworzą dość długie, „rozchodzące" się po ziemi pędy. Ich liście mogą przypominać dłuższe lub krótsze igiełki. Są też odmiany o liściach spłaszczonych i łopatkowatych lub niemal kulistych. Wszystkie są grube i mięsiste, bo to magazyny wody (rozchodniki to tzw. sukulenty). Właśnie dlatego te rośliny świetnie radzą sobie z suszą. Rozchodniki tworzą gwiazdkowate kwiaty: żółte, białe, różowe. Czasem barwne są również i pędy i liście - szczególnie u odmian ozdobnych.

ROZCHODNIKI PŁOŻĄCE TO MAŁE, ALE DZIELNE ROŚLINY

Do popularnych płożących rozchodników należy m.in.:

rozchodnik ościsty - ma długie, igiełkowate liście, najczęściej o niebieskawym zabarwieniu, ale są też odmiany ozdobne, np. Angelina - o złocistych pędach;

● rozchodnik ostry - to niski, płożący gatunek, tworzący zwarte dywany, kwitnie na żółto;

● rozchodnik biały - ma małe, okrągłe liście, które zwykle są zielone, ale są też kolorowe odmiany, np. o odmiany o czerwonych liściach jak Coral Carpet;

● rozchodnik kaukaski - ma spłaszczone liście, tworzy stosunkowo duże kwiatostany;

● rozchodnik kamczacki - wygląda podobnie do kaukaskiego, ale ma dłuższe i węższe liście. Pięknie wygląda odmiana Tricolor o liściach z białymi i różowymi przebarwieniami.

ROZCHODNIK OKAZAŁY, CZYLI ROZCHODNIKOWIEC

Z towarzystwa niskich, płożących się rozchodników zdecydowanie wyróżnia się rozchodnik okazały i jego odmiany mieszańcowe. Jest rzeczywiście okazały, ma wzniesione pędy, a późnym latem wspaniale zakwita i karmi całe chmary pszczół i motyli (zresztą miododajne są wszystkie rozchodniki). Ze względu na to, że rozchodnik okazały tak odbiega wyglądem od innych, przemianowano go na rozchodnikowiec , jednak ta nazwa jeszcze nie do końca się przyjęła.

OD SKALNIAKA PO DACH I TOROWISKO

Rozchodniki to idealne kwiaty na skalniaki, suche murki, czy do ogrodów żwirowych. Ale można je wykorzystać do obsadzania wszelkich suchych, piaszczystych lub kamienistych i słonecznych miejsc. Muszą mieć przepuszczalną ziemię, która nie musi być żyzna. Bywa, że rozrastają się na beton i tym podobne niegościnne miejsca.

Rozchodniki ładnie rozrastają się i tworzą zielone (lub kolorowe) kobierce w miejscach, gdzie inne rośliny nie radzą sobie.

Wyjątkiem są rozchodniki okazałe , które również lubią słońce i doskonale znoszą suszę, ale tworzą okazałe kępy i świetnie wyglądają również na klasycznych rabatach kwiatowych, w towarzystwie roślin, których nie trzeba często podlewać.

Niskie, płożące rozchodniki są też jednymi z podstawowych roślin, które wykorzystuje się do obsadzania dachów zielonych (ekstensywnych, czyli takich, które wymagają minimalnej opieki). Te niewielkie, ale dzielne rośliny radzą sobie również w tak ekstremalnych warunkach jak... torowiska tramwajowe - to rozwiązanie zastosowano m.in. w Warszawie, gdzie obsadzono nimi już ponad 47 km torów.

PIELĘGNACJA I CIĘCIE

Rozchodników nie trzeba podlewać ani nawozić, bo świetnie rosną nawet na dość jałowych glebach (na zbyt żyznych kępy rozkładają się na boki). Jedyny zabieg pielęgnacyjny, jaki trzeba wykonać, to usunięcie przekwitłych i zaschniętych pędów. Warto to zrobić wiosną, bo kwiatostany rozchodników ładnie zasychają i wyglądają dekoracyjnie przez całą zimę. Wiosną wypuszczają młode pędy, które szybko rosną.

Rośliny ozdobne



Rozchodniki kochają słońce, świetnie znoszą suszę i nie muszą mieć dobrej ziemi. Na dużym zdjęciu rozchodnik oregoński.

FOT. KATARZYNA LASZCZAK, WIKIMEDIA

eprasa.pl 1e6d6a646b



FOT. DAWID ŁUKASIK

Pierogi - wspomnienie dzieciństwa

Mirosław Ciołak zaznacza, że pierogi są hitem wszystkich imprez. - Najważniejsza zasada w robieniu pierogów jest taka, że najpierw gotujemy tylko kilka sztuk i dajemy je do spróbowania - mówi szef gastronomii w Grand Hotelu w Kielcach.

EMIL HOFF

Pierogi to jedno z najbardziej charakterystycznych i ukochanych dań kuchni polskiej. Trudno wyobrazić sobie święta, rodzinne spotkania czy regionalne festyny bez miski wypełnionej tymi smakołykami. Ich wyjątkowość tkwi w prostocie składników, różnorodności farszów i niepowtarzalnym smaku, który przywołuje wspomnienia dzieciństwa i rodzinnego domu. Jak przygotować idealne pierogi? Tę tajemnicę zdradza Mirosław Ciołak, szef gastronomii w Grand Hotelu w Kielcach.

Klasyka to oczywiście pierogi ruskie - z ziemniakami, twarogiem i cebulką. Wielu Polaków darzy też sentymentem pierogi z kapustą i grzybami. Jednak wachlarz smaków jest znacznie szerszy - od słodkich wersji z owocami (na przykład z jagodami, truskawkami czy śliwkami), przez mięsne i warzywne, aż po nowoczesne kompozycje. Mirosław Ciołak nie ukrywa, że pierogi uwielbia jeść od dziecka. - Ja jestem wychowany na pierogach. Po prostu je uwielbiam i nawet jak jestem gdzieś za granicą, to zawsze je próbuję, żeby mieć porównanie i poczuć nowe smaki - uśmiecha się kucharz. Nasz rozmówca jest obecnie szefem gastronomii w Grand Hotelu w Kielcach. Pochodzi z gminy Piekoszów w powiecie kieleckim.

Aby ciasto na pierogi było mięciutkie i dobrze się wałkowało, należy dodać do niego gorącą, a nie tylko letnią wodę. Ważnym składnikiem ciasta jest również... roztopione masło. - Istnieją oczywiście różne szkoły, ale ja mam przepis, według którego gotuję pierogi od lat i zawsze się sprawdza. Na kilogram mąki potrzeba 400 mililitrów gorącej wody - musi mieć około 70 stopni, jedno całe jajko, jedno żółtko i 100 gramów rozpuszczonego masła. Wszystko wyrabiamy, chciałbym tutaj zaznaczyć, że bardzo ważne jest, żeby woda była gorąca, ponieważ wtedy wszystko pięknie zaparuje, ciasto będzie mięciutkie i łatwo się rozwałkuje - zdradza szef gastronomii.

Mirosław Ciołak zaznacza, że pierogi są hitem wszystkich imprez, kochają je nawet obcokrajowcy, którzy przyjeżdżają do Polski. Kucharz zaznacza jednak, że ogromnie ważny w ich przygotowaniu jest sam proces gotowania. - Najważniejsza zasada w robieniu pierogów jest taka, że najpierw gotujemy tylko kilka sztuk i dajemy je do spróbowania osobom, które są w pobliżu, oczywiście próbujemy je również sami. Jeśli okaże się, że farsz jest mdły, to koniecznie musimy go doprawić, smak ciasta może natomiast totalnie zepsuć niedosolona lub przesolona woda, dlatego tak ważne jest spróbowanie pierwszych kilku sztuk - mówi.

Choć lepienie pierogów bywa czasochłonne, wielu traktuje je jako rytuał - moment spokoju, rozmów i wspólnego działania. W niektórych domach lepienie pierogów to rodzinna tradycja, przekazywana z pokolenia na pokolenie.

Dziś pierogi są nie tylko symbolem polskiej kuchni, ale również naszym kulinarnym ambasadorem za granicą. Smakują każdemu - niezależnie od narodowości - i udowadniają, że w prostocie tkwi siła. Pierogi to nie tylko jedzenie. To smak wspomnień, tradycji i miłości. Choć zmieniają się mody, restauracyjne trendy i nasze przyzwyczajenia, na talerz pełen domowych pierogów wciąż bardzo trudno powiedzieć „nie".

Mirosław Ciołak przygodę z gotowaniem rozpoczął w domu rodzinnym już w latach dziecięcych. Absolwent Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego w Kielcach. Od początku kariery zawodowej związany z ziemią świętokrzyską.

PIEROGI Z SUSZONĄ ŚLIWKĄ W SOSIE MIODOWYM

Składniki: ciasto: kilogram mąki, 400 mililitrów gorącej wody (około 70 stopni), 1 całe jajko, jedno żółtko, 100 gramów rozpuszczonego masła; farsz: 10 śliwek kalifornijskich bez pestek, 1 łyżka cukru, 1 łyżka cukru waniliowego,

cynamon; sos: 3 łyżki miodu, 2 łyżki masła, cynamon do smaku.

Ciasto na pierogi wyrobić ze składników. Zagnieść i rozwałkować. Wycinać krążki. Śliwki obtaczać w mieszance cukru i cukru waniliowego oraz cynamonu i nakładać na krążki. Zlepić pierogi na brzegach. Ugotować we wrzącej, lekko osolonej wodzie około 5-8 minut od wypłynięcia na powierzchnię. Przygotować sos. Na patelni rozpuścić masło, dodać miód i cynamon. Podgrzewać, aż zabulgocze. Pierogi polać sosem.

PIEROGI PIECZONE

Składniki: ciasto: 50 dekagramów mąki pszennej, 15 dekagramów masła roślinnego, 2 jajka, 3 łyżki śmietany; farsz: 50 dekagramów kiszonej kapusty, 2 cebule, 5 dekagramów suszonych grzybów, 3 jajka na twardo, 1 łyżka oleju, 1 łyżka majeranku, gałka muszkatołowa, sól, pieprz.

Mąkę przesiać na stolnicę, dodać schłodzone masło roślinne, całość posiekać nożem. Następnie dodać 2 żółtka (białka odłożyć), śmietanę, szybko wyrobić ciasto i włożyć do lodówki na ½ godziny. Umyć i ugotować grzyby. Kapustę wypłukać w zimnej wodzie, krótko ugotować, odcisnąć i posiekać. Cebulę posiekać w kostkę i zeszklić na oleju. Ugotowane grzyby i jajka drobno posiekać. Wszystkie składniki farszu dobrze wymieszać, doprawić majerankiem, startą gałką muszkatołową, solą i pieprzem. Ciasto rozwałkować (nie za cienko), wyciąć spore krążki, nałożyć farsz i zlepić brzegi. Pierogi ułożyć na blasze, posmarować roztrzepanymi białkami i piec w temperaturze 180 stopni Celsjusza na złoty kolor.

PIEROGI Z KAPUSTĄ I MIĘSEM

Składniki: ciasto: kilogram mąki, 400 mililitrów gorącej wody (około 70 stopni), 1 całe jajko, jedno żółtko, 100 gramów rozpuszczonego masła; farsz: 2 kilogramy kiszonej kapusty, 1 kilogram mięsa, 2 duże cebule, 3 marchewki, 1 pietruszka, ½ średniego selera, 1 kawałek pora (20 centymetrów), 2 listki bobkowe, 6 ziaren ziela angielskiego, 15 ziaren czarnego pieprzu, 1 łyżka stołowa majeranku, 1 łyżeczka od herbaty przyprawy maggi, ½ łyżeczki od herbaty wegety, kucharka lub warzywka, sól, pieprz do smaku, 10 dag słoniny.

Cebulę posiekać i zrumienić na złoty kolor. Mięso udusić z jarzynami i przyprawami w niewielkiej ilości wody. Zemleć wraz z jarzynami i cebulą (bez listka bobkowego). Kapustę, jeśli bardzo kwaśna, wypłukać i ugotować. Posiekać lub zemleć. Połączyć mięso i kapustę, doprawić solą, pieprzem, maggi, kucharkiem i majerankiem, wyrobić na gładką masę. Farsz powinien mieć konsystencję lekko klejącą się. Słoninę pokroić w drobną kostkę i przyrumienić na złoty kolor.

Ciasto zagnieść i rozwałkować, wycinać krążki średnicy 6-8 centymetrów, nakładać farsz na krążki i lepić pierogi, układając na posypaną mąką tacę. Wrzucić na osolony wrzątek. Po wypłynięciu pierogów gotować na średnim ogniu przez minutę. Odcedzić, polać wysmażoną słoniną i podawać.


Pierogi z suszoną śliwką w sosie miodowym


Pierogi pieczone


Pierogi z kapustą i mięsem

eprasa.pl 1e6d6a646b

Arnold z serialu polski film biograficzny pod gruszą
poważanie kogoś z autorytetem
dawna srebrna moneta
pojemnik na kliszę mocarz
podanie o herosach
czarnobiały ptak morski
... Południowej Afryki
urzędowe ponaglenie
fałda przykopalni
uznanie, szacunek stopień
po wiośnie angielska herbata straganiarka
błona fotograficzna
stawka w grze hazardowej
pasja, hobby łódź rozbitka
polecenia do wykonania
życiodajny gaz
łyżwy na lato
wyborcza skrzynka
przymiot imię Dancewicz
ironia matka Zeusa
górna część tułowia
dyletant, nieuk
przyjęcie w konsulacie
kuzynka kruka
Chinka lub Japonka
święta księga islamu legendarny założyciel naszej stolicy wyższa izba parlamentu
ma kierunek i zwrot
ubija śnieg na stoku
Teksas lub Alaska
Newman lub Anka
okowy, więzy
doskwiera w lecie
stolica na siedmiu wzgórzach
wyrwa w murze
... Lisa w Luwrze
leci do światła
służy do przesiewania mąki
cykl utworów Kochanowskiego
dawniej kojarzenie małżeństwa
drewno na statki wzerunek postaci
zabierana na zakupy
kopia, odbitka
piła do cięcia kłód Jean, aktor
podawane w kuflu
człowiek niegodziwy
syropowe drzewo
ostry lub prosty
instrument Erato
naszyta na dziurę
przyjaciółka Gucia
z bieżnikiem ustęp tekstu
roślina na wianki ślubne
ukryty w sezamie
flisak arabski Jan
Laurence, pisarz z Anglii ciągnik
składnik powietrza
krzesło cesarza
kapitan „Nautilusa”
domek na działce
arena do podnoszenia ciężarów kurtka wojskowa
sucha gałązka
polski taniec ludowy
pochylenie głowy
roślina bez korzeni
beczka na wino
grecka kraina
... Bovary rzymski urzędnik
element turbiny
małe zdjęcie
filmowy bohater w masce
hinduski książę
kapelusz kowboja
... królowej, motyl
„oczy” pilota
dawna złota moneta
prawna lub lekarska
czeska waluta
grecka bogini zemsty czapka z sukna, rogatywka
zieleń na pustyni skandynawski mit
pomocniczy producent imię męskie jak roślina
dobry tynfa wart rasa owcy z Azji
rym niedokładny
biały lub żółty
najemca mieszkania
roślina do majenia
... Wilde, pisarz irlandzki
kawałek rozbitego naczynia z gliny
kościelna klątwa
leśna droga
amortyzator
kulszowa miasto na Śląsku
modlitwa islamska
ostrzał artyleryjski
termin z tresury psa cząstki DNA Joanna, piosenkarka
nie ma rodziców
siedziba władz miejskich pokój w hotelu
bożek miłości
kobiecy powab
umowny gest
porażenie słoneczne
odkryty wagon kolejowy
legendarny ojciec Wandy
w parze ze zbrodnią
powiększenie tarczyce
szatan w filiżance
polski mikrobus z lat PRL-u
płynie przez Florencję
właściciel floty
bogini sadów lichy budynek
nad umywalką
Szewińska lub Santor
główna w filmie
głos cyranki
podpora fasoli
zatopiony w smalcu



Słownik: blank, Sterne, stetson.

FOT. PIOTR KAMIONKA

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25

Litery z pól ponumerowanych od 1 do 25 utworzą rozwiązanie – przysłowie angielskie.

ROZWIĄZANIE: ODWAGA JEST TO BRAK WYOBRAŹNI.

eprasa.pl 1e6d6a646b

KSIĄŻKI

O Czortkowie i Grocie czarującym niewiasty na odległość strzału

Czortków na Podolu malowniczo położony nad Seretem znany jest przede wszystkim z rzadkiej urody strzelistego kościoła Dominikanów i ze zrywu zbrojnego w styczniu 1940 roku przeciwko radzieckiej okupacji.

WIESŁAW PIERZCHAŁA

I właśnie to kresowe miasteczko jest bohaterem książki Jerzego Kuczkiewicza „Pożegnanie z Podolem" wydanej przez LTW. Kim jest autor? Oczywiście miłośnikiem Podola i Czortkowa, w którym przed wojną spędził dzieciństwo i młodość. Podczas wojny walczył we francuskiej Legii Cudzoziemskiej w Afryce i w I Dywizji Pancernej gen. Stanisława Maczka. Po wojnie został magistrem w dziedzinie transportu morskiego, osiadł z rodziną w belgijskiej Antwerpii i napisał frapujące wspomnienia. Zmarł w 2001 roku w dniu swoich 81. urodzin.

„Mówiąc szczerze i bez fałszywej skromności, nasz dom był jednym z kilku w Czortkowie, do którego zaproszenie było raczej cenione" – przyznaje. I nic dziwnego, bowiem jego ojciec – najpierw prokurator, a potem wiceprezes Sądu Okręgowego – był jednym z miejscowych luminarzy, który w gronie prawników ceniony był jako świetny karnista i ze względu na uczciwość intelektualną.

To właśnie w mieszkaniu autora przy głównej ulicy miasta odbywały się prestiżowe imprezy taneczne. Wyglądało to tak, że po niedzielnej mszy św. u dominikanów oficerowie wpadali na kawę, zaś młode damy niby po to, aby od pani domu dostać przepis na pyszne ciasto. Wszyscy spotykali się w salonie, gdzie czekał gramofon z płytami. Największym powodzeniem cieszyły się walce wiedeńskie.

Gród na Seretem był typowym, zamieszkałym przez Polaków, Żydów i Ukraińców kresowym partykularzem. Ożywienie w rytm życia sennego miasteczka wnosili żołnierze stacjonujących tam formacji. Najpierw był to 9 Pułk Ułanów Małopolskich, który został zastąpiony przez Brygadę „Podole" Korpusu Ochrony Pogranicza. Znanych oficerów w obu jednostkach nie brakowało. Pierwszą dowodzili Klemens Rudnicki i Tadeusz Komorowski, który jako „Bór" po latach stanął na czele Armii Krajowej.

Z kolei dowódcą Brygady „Podole" był Stefan Rowecki, który też – jako „Grot" - został dowódcą AK. To właśnie bywał na kolacjach u dziadków autora. Jak został tam zapamiętany? „Był bardzo miłym i dobrze wychowanym oficerem, który czarował kobiety na odległość dalekiego strzału pistoletowego". Pamiętajmy przy tym, że wujkiem autora był znany przed wojną łódzki adwokat Stanisław Chomicz, który po wojnie został na emigracji w Anglii.

W miasteczku były dwa gimnazja: na Wygnance i na Starym Mieście. Jerzy Kuczkiewicz chodził do tego drugiego. Jego piętą achillesową była matematyka. Tymczasem matematyk był dość srogi i występy uczniów przy tablicy zwykł oceniać starą frazą łacińską: „asinus asinorum in saecula saeculorum", czyli „osioł nad osłami na wieki wieków".

Przełom w życiu autora nastąpił w 1937 roku, gdy ojciec zresztą rodziny przeniósł się do Radomia, gdzie został wiceprezesem miejscowego Sądu Okręgowego, zaś jego syn został w Czortkowie, aby ukończył gimnazjum. Uczynił to bez problemu, po czym spełnił swoje wielkie marzenie – dostał się do elitarnej Szkoły Podchorążych Kawalerii w Grudziądzu. 15 sierpnia 1939 roku zjawił się w Trembowli i – ku szalonej uciesze znajomych – z okazji Święta Żołnierza wygrał tzw. bieg myśliwski dla podchorążych. I właśnie ten dzień stał się dla niego tytułowym pożegnaniem z Podolem.





FOT. WIKIPEDIA

Konspiratorzy przed wybuchem powstania spotkali się 21 stycznia 1940 roku w kościele Dominikanów w Czortkowie.

DROBNE

Nieruchomości

MIESZKANIA - KUPIĘ

Kupię mieszkanie zadłużone, z trudnym lokatorem, komornikiem, udziały. Gotówka, 883-402-202

Motoryzacja

OSOBOWE KUPIĘ

AUTA uszkodzone - Złomowanie, 604-542-022

Finanse biznes

KREDYTY, POŻYCZKI

0 - 2h. Pożyczka lombardowa, 42-658-86-44

Praca

ZATRUDNIĘ

ZATRUDNIMY osoby do sprzątania zakładu produkcyjnego w Strykowie (możliwość dowozu). Mile widziane orzeczenie o niepełnosprawności, 660-521-529

Usługi

AGD RTV FOTO

RTV, LCD - dojazd gratis, 889-153-215

BUDOWLANO-REMONTOWE

DACH tanio solidnie VAT, 787-337-426

INSTALACYJNE

ELEKTRYK, 693-741-682

AUTOREKLAMA

ibo TWOJE DOMOWE BIURO OGŁOSZEŃ

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



ibo.polskapress.pl

AUTOREKLAMA Q604983220A

BIURO OGŁOSZEŃ

ŁÓDŹ, ul. ks. Skorupki 17/19, tel. 502 499 127

Ogłoszenia telefoniczne: 800-472-852, 42 647-28-52

REKLAMA 0011457249

Nekrologi i kondolencje zlecisz

osobiście w Biurze Ogłoszeń, Łódź, ul. ks. Skorupki 17/19

Zadzwoń 502 499 119, 502 499 127

lub przez **internetowe biuro** ibo.polskapress.pl

Nekrologi i kondolencje ukazują się w prasie oraz w serwisie nekrologi.net

eprasa.pl 1e6d6a646b

SĄD ZDECYDOWAŁ

Tiger Woods długo nie poprowadzi samochodu

JAN HOFMAN

Tiger Woods zgodził się na pięcioletnie zawieszenie prawa jazdy i grzywnę w wysokości 1500 dolarów w ramach ugody zawartej z prokuratorami z Florydy.

Taką informację przekazała stacja ESPN. W marcu utytułowany golfista spowodował wypadek i postawiono mu zarzuty prowadzenia auta po spożyciu substancji odurzających.

BYŁA SYNOWA TRUMPA

W sądzie legendarnemu golfiście towarzyszyła partnerka Vanessa Trump, była żona Donalda Trumpa Jr. jej obecność na sali rozpraw nie przeszła niezauważona. Od czasu ujawnienia związku para bardzo rzadko pokazuje się publicznie razem, dlatego wspólne pojawienie się w sądzie szybko przyciągnęło uwagę mediów. Jak podają amerykańskie serwisy, Trump wspierała partnera podczas całego postępowania i była obecna na ostatniej rozprawie od początku do końca.

ZAPEWNIENIE BEZPIECZEŃSTWA

Sędzia Darren Steele powiedział Woodsowi, że zawieszenie prawa jazdy ma na celu „zapewnienie bezpieczeństwa publicznego".

- Nie ma wyjątków. Gdybyś z jakiegokolwiek powodu prowadził samochód, od razu trafiłbyś do więzienia - ostrzegł golfistę.

Woodsa aresztowano zaraz po incydencie, przeszedł badanie alkomatem, ale odmówił poddania się dalszym testom moczu czy krwi na obecność innych zakazanych substancji. 50-letni golfista potwierdził, że po tym wydarzeniu podjął leczenie. Nie ujawnił jednak szczegółów.

DWIE BIAŁE TABLETKI

Nikt nie ucierpiał w wypadku, jednak Woods musiał wydostać się przez drzwi pasażera, aby się uwolnić. W kwietniu policja opublikowała nagranie, na którym widać skutki zdarzenia. Później władze poinformowały, że w kieszeni mężczyzny znaleziono dwie białe tabletki zawierające hydrokodon, czyli opioid powszechnie przepisywany w celu leczenia bólu.

Po zdarzeniu Woods ogłosił, że na jakiś czas rezygnuje z golfa. - Zdaję sobie sprawę z powagi sytuacji. Odchodzę na jakiś czas, aby poddać się leczeniu i skupić się na swoim zdrowiu - uzasadnił przerwę w karierze.

- Zobowiązuję się poświęcić tyle czasu, ile potrzeba, aby powrócić do zdrowia, być silniejszym i bardziej skoncentrowanym, zarówno pod względem osobistym, jak i zawodowym – napisał w mediach społecznościowych.



FOT. LYNNE SLADKY/ASSOCIATED PRESS/EAST NEWS

Tiger Woods i Vanessa Trump w drodze na rozprawę.

TO JUŻ TRZECI RAZ

Amerykanin już po raz trzeci miał wypadek samochodowy. W 2017 roku znaleziono go śpiącego w uszkodzonym aucie z uruchomionym silnikiem i wówczas także został aresztowany. Tłumaczył wtedy, że pomieszał leki przeciwbólowe. Ostatecznie przyznał się do zarzutu nieostrożnej jazdy.

Uniknął wówczas poważniejszych obrażeń, ale inaczej było w 2021 roku, kiedy wypadł z drogi i doznał licznych ran nogi. Lekarze rozważali nawet amputację. Od tego momentu słynny golfista wziął udział w 11 turniejach, ale nie odniósł większych sukcesów.

DOBRZE ZAROBIŁ

Woods, 82-krotny zwycięzca prestiżowych turniejów serii PGA, jest jednym z najlepszych golfistów w historii. Wygrał łącznie 82 turnieju cyklu PGA Tour i jest pod tym względem współrekordzistą, wraz z Same Sneadem. Ostatnio jednak w oficjalnych zawodach wystąpił w 2024 roku. Później zmagał się z urazami ścięgna Achillesa, a we wrześniu ubiegłego roku przeszedł siódmą operację pleców. Z oficjalnymi zarobkami w wysokości prawie 121 mln dopiero kilka dni temu stracił pozycję lidera listy płac wszech czasów.

Eldrick Tont Tiger Woods to nie tylko golfista - to fenomen. Od swojego zawodowego debiutu w 1996 roku Amerykanin zdominował ten sport, pobił rekordy i wyniósł nagrody pieniężne w PGA Tour na niewyobrażalne wyżyny. Wraz z Samem Sneadem, Woods jest rekordzistą z 82 zwycięstwami w PGA Tour i zajmuje drugie miejsce na liście wszech czasów z 15 tytułami głównymi.

Edin Dżeko nie zagra przeciw Polsce

Weteran Edin Dżeko ogłosił, że w październiku pożegna się z piłkarską reprezentacją Bośni i Hercegowiny, która będzie jednym z rywali Polski w Lidze Narodów.

40-letni napastnik ma w planach ostatni występ, ale przeciw biało-czerwonym nie zagra.

Zawodnik niemieckiego Schalke 04 Gelsenkirchen, poinformował, że swój „następny i ostatni mecz w reprezentacji" rozegra 2 października, kiedy Bośnia w Żenicy podejmie Szwecję w rozgrywkach Ligi Narodów.

Wybór nie jest przypadkowy, gdyż wcześniej Bośniaków czekają dwie wyjazdowe potyczki - 25 września w Warszawie z Polską i trzy dni później w Bukareszcie z Rumunią.



FOT. FACEBOOK SCHALKE 04

Edin Dżeko prezentuje klubową koszulkę.

Dżeko jest rekordzistą swojego kraju pod względem liczby występów i goli w zespole narodowym - do tej pory rozegrał 151 meczów i uzyskał 73 bramki.

- Czasami zastanawiałem się, kiedy nadejdzie ten moment... Ale nigdy nie wyobrażałem sobie, jak bardzo wzruszony będę, pisząc te słowa - podzielił się emocjami.

Dżeko zadebiutował w reprezentacji 2007 roku w meczu eliminacji mistrzostw Europy przeciwko Turcji (3:2). Ostatni jak na razie występ odnotował w mistrzostwach świata w USA, Meksyku i Kanadzie. **(HOF)**

Nie myśli o końcu kariery

Dwukrotny mistrz olimpijski w snowboardzie Austriak Benjamin Karl nie myśli o zakończeniu kariery. 40-latek w ostatnim czasie pokochał kolarstwo, ale jednak postanowił kontynuować dotychczasową drogę.

- Pozostanę snowboardzistą lubiącym jeździć na rowerze - zaznaczył.

Karl po drugim złotym medalu olimpijskim w slalomie gigancie równoległym w tym roku we Włoszech nosił się z zamiarem zamiany deski na rower, gdyż myślał o starcie w igrzyskach w Los Angeles w 2028 roku w konkurencji BMX.

– Latem wydarzyło się jednak kilka rzeczy, których nie dało się przewidzieć. Do tego doszło silne przekonanie, że jednak jestem snowboardzistą, który lubi jeździć na rowerze, i niech tak zostanie – argumentował decyzję Karl, cytowany przez agencję prasową APA.

Karl to czterokrotny medalista olimpijski, ośmiokrotny medalista mistrzostw świata oraz czterokrotny zdobywca Kryształowej Kuli. **(HOF)**



ŹRÓDŁO WIDEO: EUROSPORT

Benjamin Karl zimy się nie boi.

eprasa.pl 1e6d6a646b

ROMAN KOSECKI BYŁ GWIAZDĄ POLSKIEJ PIŁKI NOŻNEJ LAT 90. GRAŁ I ZDOBYWAŁ BRAMKI DLA REPREZENTACJI POLSKI, LEGII WARSZAWA, GALATASARAY STAMBUŁ, OSASUNY PAMPELUNA, ATLETICO MADRYT, FC NANTES I CHICAGO FIRE

Po prostu „Kosa” – od buntownika polskiej piłki do telewizyjnego prześmiewcy

Roman Kosecki, lat 60, piłkarz grający na pozycji napastnika lub pomocnika działacz piłkarski Rozegrał 69 meczów w reprezentacji narodowej

JACEK KMIECIK

Przygodę z piłką Roman Kosecki rozpoczął w wieku 11 lat w zespole trampkarzy RKS-u Mirków Konstancin. Po czterech latach trafił do drużyny seniorów, grającej w okręgówce. Imponował dryblingami, szybkością i przez kibiców bywał nazywany „Tahamata”, od nazwiska ówczesnego niewysokiego długowłosego holenderskiego gwiazdora Simona Tahamaty. Z czasem przylgnął do Romka pseudonim „Kosa” i tak już zostało.

Jako nastolatek „Kosa” grał nie tylko w piłkę, ale również... na gitarze. Mając 14 lat z kolegami założył kapelę grającą reggae i naśladującą popularny wówczas zespół „Izrael”. Kariery muzycznej Romek nie zrobił, bo zdecydował się postawić na futbol.

Z Mirkowa trafił do Ursusa, skąd po trzech latach i rocznym pobycie w Gwardii Warszawa przeniósł się do stołecznej Legii, co było jego wielkim marzeniem. Na Łazienkowskiej zwrócił na siebie uwagę zagranicznych skautów, gdy zastąpił innego idola fanów „eLki” Dariusza Dziekanowskiego. Choć przeszedł do mundurowego klubu nie bał się głośno wspierać odradzającej się „Solidarności”, a także wprowadzić do szatni kapelana. Swoją grą zachwycał publiczność i na kontynuowanie kariery nieoczekiwanie wybrał egzotyczny wówczas kierunek.

W świat wyruszył w 1991 roku najpierw do Galatasaray Stambuł, kiedy pieniądze za transfer Turcy przekazali włodarzom „wojskowych” w kawiarni w Marriotcie pod stolikiem w reklamówkach. Z powodzeniem bronił barw „Galaty”, a następnie Osasuny Pampeluna, Atletico Madryt, FC Nantes, Montpellier HSC i Chicago Fire, w których był ulubieńcem miejscowych kibiców.

W „Rojiblancos” 30 października 1993 roku niemal w pojedynkę ograł wielką Barcelonę Johana Cruyffa. Atletico przegrywało 0:3, ale wygrało 4:3 po dwóch golach i asyście Koseckiego. Wyczyn ten najstarsi fani Madrytczyków pamiętają mu do dziś. W 1994 roku został wybrany Piłkarzem Roku „Piłki Nożnej”. Z Nantes dotarł do półfinału Ligi Mistrzów w sezonie 1995/96, gdzie musiał uznać wyższość przyszłego zdobywcy trofeum Juventusu Turyn (3:2, 0:2).

Po sześcioletnich zagranicznych wojażach wrócił do Legii, ale tym razem na krótko. W 1998 roku wyjechał za ocean do Chicago Fire, gdzie razem z Piotrem Nowakiem i Jerzym Podbrożnym zdobył mistrzostwo MLS. Rok później zakończył karierę.

W reprezentacji Polski zaliczył 69 meczów i strzelił 19 goli. Należy do Klubu Wybitnego Reprezentanta. W biało-czerwonych barwach debiutował jeszcze jako piłkarz drugoligowej Gwardii w towarzyskim meczu w Hajfie Rumunia – Polska (2:2) w 1988 roku. W drugim występie strzelił swojego pierwszego gola, a Polska wygrała towarzysko z Izraelem (3:1) w Tel Awiwie.

W drużynie narodowej walczył na boisku i poza boiskiem – domagał się od władz PZPN godnego traktowania (lepszego sprzętu i warunków przygotowań reprezentantów Polski do meczów. Zdarzało mu się wchodzić w spory nie tylko w słowne z dziennikarzami). Na pożegnanie z drużyną narodową, 11 października 1995 roku w Bratysławie, Biało-Czerwoni przegrali ze Słowacją (1:4) w eliminacjach Euro ‘96, tracąc definitywnie szansę na awans, a „Kosa” na dalszą grę w kadrze. Za niesportowe zachowanie (ściągnięcie koszulki w czasie schodzenia z boiska) zobaczył czerwoną kartkę. Został też ukarany przez PZPN wielomiesięczną dyskwalifikacją.



Po zakończonej karierze zawodniczej Roman Kosecki występował jeszcze w meczach charytatywnych w drużynie polityków

FOT. SYLWIA DĄBROWA

Po zawieszeniu butów na kołku otworzył w rodzinnym Konstancinie-Jeziornie szkółkę piłkarską pod nazwą Kosa. Próbował swych sił w polityce – najpierw był radnym, a później posłem Platformy Obywatelskiej. Kandydował również na prezesa PZPN, a po przegranej ze Zbigniewem Bońkiem został wiceprezesem do spraw szkoleniowych (pełnił tę funkcję do 2016 roku). Od kilku lat jest ekspertem w telewizji Polsat, nie szczędząc krytycznych słów piłkarzom, ale też będąc krytycznym wobec siebie:

– Mówię znajomym, że mam dietę cud: cud będzie, jak schudnę – naśmiewa się choćby w swoim rubasznym stylu ze swojej wagi i obecnego wyglądu.

eprasa.pl 1e6d6a646b



Dzisiaj 77 lat kończy również popularna polska aktorka filmowa i teatralna Ewa Szykulska. A 66 urodziny obchodzi Colin Firth, brytyjski aktor, zdobywca Oscara („Jak zostać królem").

W 23. edycji TTBZ wystąpią: Ida Nowakowska, Rafał Brzozowski, Maria Sadowska, Gabriel Fleszar, Bryska, Marcin Miller, Marcin Maciejczak i Ula Milewska.





Włosi bali się pięknych polskich aktorek?

KRZYSZTOF POŁASKI

Na antenie Telewizji Polskiej zadebiutował właśnie serial „Felicità". Produkcja, do której część zdjęć powstawała we włoskim mieście Polignano a Mare, chce skusić widzów uniwersalną historię o miłości i odkrywaniu samej siebie. Jedną z gwiazd widowiska jest Anna Dereszowska, która wciela się w postać Ewki, przyjaciółki Zośki (Laura Breszka). To prawniczka, która uwielbia swój zawód i wykonuje go brawurowo.

Gdy Zośka waha się, czy walczyć o własność domu, czy się odpuścić, ze wsparciem przylatuje Ewka. Będzie także próbowała pogodzić Zośkę z córką. W życiu prywatnym Ewka jest w trakcie „krwawego" rozwodu i właśnie dlatego praca staje się dla niej sposobem na odreagowanie małżeńskich problemów. Ma 20-letniego syna.

Na planie serialu „Felicità" z Anną Dereszowską miał okazję porozmawiać Krzysztof Połaski z Telemagazyn.pl. Aktorka szczerze wyznała, że... onieśmielała Włochów! Przystojniacy błyskawicznie tracili pewność siebie przy kontakcie z piękną polską aktorką!

– Wyobrażałam sobie, że włoscy mężczyźni, czy to aktorzy czy statyści, że w to im graj, że to będzie wspaniałe, że kobieta będzie tak wychodziła (z inicjatywą - przyp. red.), ale... wręcz przeciwnie! Byli przerażeni! Naprawdę! Przerażeni. (...) Mieliśmy taką scenę, chłopak nie był mi w stanie patrzeć w oczy. Ja widziałam ten lęk! On nie wiedział co ze sobą zrobić (śmiech) - wyznała Anna Dereszowska.

Gwiazdą serialu „Felicità" jest Laura Breszka.

– Ja, zupełnie obiektywnie, uważam, że mamy przepiękne zdjęcia! (...) Mamy też dosyć zdolną ekipę aktorską, pokazujemy Włochy, gramy z włoskimi aktorami, gramy po włosku, ja gram po włosku, tego nie było! Nie wiem, czy was to zachęca, ale mnie by zachęciło - wyznała nam Laura Breszka.



FOT. AKPA, MAT. PRAS. TVP

● BARAN (21.03-19.04)
Weekend sprzyja spontanicznym decyzjom i krótkim wyjazdom. Dobra energia doda Ci odwagi, a rozmowa z bliską osobą przyniesie cenną inspirację.

BYK (20.04-20.05)
Znajdziesz chwilę na odpoczynek i uporządkowanie spraw, które ostatnio odkładałeś. W relacjach postaw na szczerość, a unikniesz nieporozumień.

BLIŹNIĘTA (21.05-20.06)
Czeka Cię aktywny weekend pełen spotkań i ciekawych wiadomości. Zachowaj jednak umiar, by nie rozproszyć się nadmiarem planów i atrakcji.

RAK (21.06-22.07)
Domowe sprawy wysuną się na pierwszy plan. To dobry czas na rozmowy z rodziną i znalezienie równowagi między obowiązkami a relaksem.

LEW (23.07-22.08)
Twoja charyzma przyciągnie ludzi jak magnes. Weekend sprzyja wydarzeniom towarzyskim, a jedna z nowych znajomości może pozytywnie zaskoczyć.

PANNA (23.08-22.09)
Drobne sprawy, które wydawały się skomplikowane, zaczną się układać. Warto zaufać intuicji i znaleźć czas na regenerację oraz spacer.

WAGA (23.09-22.10)
Przed Tobą spokojne dni pełne harmonii. Dobry nastrój udzieli się otoczeniu, a spędzony czas przyniesie wiele satysfakcji.

SKORPION (23.10-21.11)
Możesz poczuć potrzebę oderwania się od codzienności. Krótka zmiana otoczenia lub nowe hobby pozwolą odzyskać motywację i energię.

STRZELEC (22.11-21.12)
Weekend zachęca do ruchu i aktywnego wypoczynku. Nie odrzucaj propozycji, bo jedna z nich okaże się wyjątkowo trafiona.

KOZIOROŻEC (22.12-19.01)
Zwolnij tempo i pozwól sobie na chwilę wytchnienia. Odpoczynek przyniesie więcej korzyści niż forsowanie ambitnych planów.

WODNIK (20.01-18.02)
Inspirujące pomysły pojawią się w najmniej oczekiwanym momencie. Zapisuj obserwacje, bo mogą być początkiem projektu.

RYBY (19.02-20.03)
Wrażliwość i empatia pomogą Ci lepiej zrozumieć potrzeby innych. Weekend sprzyja twórczym zajęciom oraz budowaniu relacji.

eprasa.pl 1e6d6a646b