Dziennik Bałtycki 81 lat

9 772353 616061 47

www.dziennikbaltycki.pl

przy SOBOCIE

Sobota–niedziela, 21–22.11.2026
Nr 271 (24 933) • Rok 81
Cena 5,50 zł (w tym 8% VAT)
Nr ISSN 2353-6160 • Nr indeksu 350-028

LUDZIE • STR. 3

Ida Nowakowska. Łączy wrodzony talent z ciężką pracą

Po przesłuchaniach w teatrze Studio Buffo już jako nastolatka trafiła do obsady słynnego „Metra"



FOT. SYLWIA DĄBROWA

POLECA SIĘ NA SPOKOJNY WEEKEND:
• Przegląd najciekawszych promocji w sklepach
•Porady •Krzyżówki •Ważne daty •Imieniny

WYCIECZKI • STR. 12-13

Wilcze Gardło. Osiedle, które powstało dla nazistów

KWIATY • STR. 16

Kaktus dziękczynny, bożonarodzeniowy i wielkanocny – *różnice*

WOKÓŁ NAS • STR. 19

Jesienią wolimy spędzać czas w swoich czterech ścianach

Dołącz na facebook.com/dziennik bałtycki

eprasa.pl 1f5c83617f

▶ **NA SYGNALE**

997 Policja
998 Straż Pożarna
999 Pogotowie

112 numer alarmowy

67 procent Polaków używa AI

Z narzędzi sztucznej inteligencji korzysta obecnie 67,4 proc. dorosłych Polaków obecnych w sieci, jednak zdecydowana większość z nich (78,7 proc.) sprzeciwia się wchodzeniu z technologią w relacje emocjonalne. Takie wnioski płyną z ogólnopolskiego raportu badawczego „Relacje w czasach AI".
Z analizy wynika, że Polacy wykorzystują AI przede wszystkim do celów praktycznych i informacyjnych: wyszukiwania informacji (63,3 proc. użytkowników), pytań o kwestie zdrowotne (41,3 proc.), tłumaczeń językowych (37,5 proc.) oraz nauki i wyjaśniania pojęć (31,4 proc.). Z kolei doświadczenie prowadzenia z AI rozmów pozazadaniowych lub o charakterze osobistym zadeklarowało 30,6 proc. dorosłych użytkowników technologii. **PAP**

PRZEZNACZAM 800+ NA CELE EDUKACYJNE SWOICH DZIECI. JA POBIERAM 800+, BO UWAŻAM, ŻE JEST TO RODZAJ UMOWY MIĘDZY MNĄ A PAŃSTWEM

Małgorzata Rozenek-Majdan

▶ **NIEPORADNIK TATUSIA**

Autorytet

- Tato, a kto z nas jest lepszy? - pyta Młodszy.
- A kogo z nas kochasz bardziej? - wchodzi Starszy. Aha, już się oczy śmieją, bo odpowiedź znają.
- A miałeś na studiach dziewczynę? - Młodszy już się nie kryje, przechera jedna. Bo pytanie znowu zadane tak, żeby wszyscy słyszeli.
- A ładna była? - to Starszy.
- A jedną miałeś? - to znów Młodszy. Tatuś kątem oka łowi tylko wątpiący wzrok jakiejś młodocianej damy, która nie wyobraża sobie, że podtatusiały tatuś mógł być kiedyś belmondem prawdziwym. I ma rację.
- A dobrze się całowała? - to Starszy.
- A robiłeś z nią to obrzydliwe, od czego są dzieci? - Młodszy już to zdanie kończy po cichu. Wie, że się zagalopował, a przecież doskonale zna niewerbalne znaki ojcowskie, które mówią: skończ waść.
- Wiemy, wiemy, przesadziliśmy, nie będzie grania przez rok, żadnych bajek i za karę sprzątamy cały dom - mówi Starszy. Tylko tak jakoś mało przejęty. Bo to nie pierwszy raz. A potem przyjdzie, wyciągnie rękę na zgodę. Albo da sto całusów. Albo publicznie wygłosi: tato najprzystojniejszy, czym znów wywoła wątpiący wzrok jakiejś ekspedientki lub, co gorsza, całej kolejki pań.
- Wiecie, ale pokój mieliście posprzątać do czasu, aż mama wróci - przypomniał sobie tata listę zadań od rodzicielki, którą oczywiście miał wyegzekwować. Ale coś nie wyszło. - Ale wiecie, to mama wam karę wymyśli.
O, i posprzątali. Co autorytet, to autorytet. **Tato**

▶ **NA ZAKUPY**

Końcówka listopada to czas przygotowań do zimy i coraz intensywniejszych poszukiwań świątecznych prezentów. Sieci handlowe kuszą promocjami

Biedronka

Akcesoria do zimowej stylizacji

Biedronka proponuje m.in.: torebka damska Venezia, skóra naturalna, do wyboru: mała ze srebrnymi elementami, mała ze złotymi elementami, brązowa z regulowanym paskiem lub czarna, w cenie od 179 zł/szt., akcesoria jesienno-zimowe damskie lub męskie Venezia, różne wzory i kolory, z dodatkiem wełny, do wyboru: rękawiczki, w cenie 29,99 zł/para, czapka klasyczna lub z pomponem, w cenie 34,99 zł/szt., buty damskie Venezia, skóra naturalna, roz. 37-40, antypoślizgowa podeszwa, w cenie 169 zł/para.
A także portfel damski Venezia, skóra naturalna, różne wzory i kolory – 99 zł/szt.

Lidl

Sprzęty potrzebne w każdej kuchni

Wśród nich: Silvercrest, dwukomorowa frytkownica beztłuszczowa Air Fryer, moc 2600 W, poj. 11 l, 6 programów: podgrzewanie, suszenie, pieczenie mięsa, pieczenie ciast, wyrastanie ciasta i smażenie beztłuszczowe, regulacja temperatury do 200 °C, duża komora o poj. 11 l z możliwością podziału, w cenie 299 zł/szt. po aktywowaniu kuponu i zeskanowaniu aplikacji Lidl Plus, Silvercrest, zestaw 5 garnków ze stali szlachetnej z pokrywkami, śr. 2 × 16, 2 × 20 i 24 cm, poj. użytkowa 1,25 l, 1,5 l, 2,5 l, 3 l i 5 l, grubość dna 5,5/6 mm, miarka wewnątrz, do wszystkich rodzajów kuchenek, w tym indukcyjnych, w cenie 199 zł/zest., oraz Silvercrest, ekspres kolbowy smart z wbudowanym młynkiem, moc 1500 W, ciśnienie 15 barów, poj. zbiornika na wodę 2,5 l, automatyczny tamper, obrotowa wysokociśnieniowa dysza parowa do gorących napojów i mlecznej pianki, w cenie 599 zł/szt. Oferta ważna od 23.11.

Super-Pharm

Wody perfumowane i zestawy kosmetyków

W Super-Pharm upolujemy wiele zapachów w promocyjnych cenach: Mont Blanc Explorer, męska woda perfumowana, 30 ml, w cenie 99,99 zł, Abercrombie & Fitch Authentic Woman, damska woda perfumowana, 100 ml, w cenie 134,99 zł, Gucci Bamboo, damska woda perfumowana, 75 ml, w cenie 249,99 zł, Karl Lagerfeld Fleur de Pivoine, damska woda perfumowana, 100 ml, w cenie 84,99 zł, Guerlain Mon Guerlain Intense, damska woda perfumowana, 30 ml, w cenie 199,99 zł. Dodatkowo zestawy prezentowe: Avène DermAbsolu, krem na noc, 40 ml + krem pod oczy, 15 ml, w cenie 255,99 zł/zest., Avène Hyaluron Activ Procedure, krem, 30 ml + krem na okolice oczu i ust, 15 ml, w cenie 239,99 zł/zest., oraz CeraVe, żel, 236 ml + krem, 52 ml, w cenie 109,99 zł/zest.

Aldi

Kilka propozycji na prezenty dla bliskich

Wśród nich m.in.: koc elektryczny Ambiano, moc 160 W, miękki materiał, automatyczne wyłączanie i zabezpieczenie przed przegrzaniem, długość przewodu zasilającego ok. 2,5 m, 9 poziomów temperatury oraz ustawień programatora czasowego, można prać w pralce w temperaturze 30 °C (bez przewodu zasilającego), wymiary: ok. 130 × 180 cm, różne kolory, w cenie 169,99 zł/szt., koc pluszowy z sherpa Home Creation, 100% poliester, wymiary: 150 × 200 cm, dwustronny, różne rodzaje, w cenie 59,99 zł/szt., szlafrok welurowy damski UP2Fashion, dwa kolory, rozmiary S-XL, w cenie 31,99 zł/szt.

Carrefour

To, co potrzebne do prania i czyszczenia

Ariel, proszek, żel lub kapsułki do prania, 3,465 kg, 2,7 l, 3,15 l, 38--44 szt., różne rodzaje, w cenie 54,99 zł/opak., proszki, żele i kapsułki do prania marki Vizir – drugi produkt 70% taniej, Perwoll, wszystkie płyny do prania delikatnego – drugi produkt 70% taniej, Evidur, proszek do prania firan, 600 g, w cenie 11,99 zł/opak., 22% taniej, Pronto, spray do czyszczenia i dezynfekcji, 300 ml, różne rodzaje, w cenie 11,99 zł/szt. i Fairy kapsułki do zmywarki – drugi produkt 70% taniej.

▶ **ZDJĘCIE TYGODNIA** CZŁONKOWIE SPOŁECZNOŚCI MASAJÓW PRZYGOTOWUJĄ SIĘ DO FESTIWALU



FOT. EAST NEWS

eprasa.pl 1f5c83617f

LUDZIE

Jako jurorka „You Can Dance” podbiła serca widzów swym urokiem i wiedzą. W 2018 roku przeszła do TVP – **i tam stała się jedną z największych gwiazd.** Prowadziła poranne „Pytanie na śniadanie”, ale też telewizyjne hity w rodzaju „The Voice Kids”

PORTRET

Poleca **Paweł Gzyl,**
redaktor
Od wielu lat zajmuje się szeroko rozumianą kulturą, a jego pasją są wywiady z gwiazdami filmu, teatru i muzyki



IDA NOWAKOWSKA



Po pożegnaniu z TVP trafiła do Polsatu, gdzie Edward Miszczak oddał jej nie tylko poranny program, ale też show „Hitster” i zaprosił do udziału w „Twoja twarz brzmi znajomo”

Właśnie wróciła po niemal trzyletniej przerwie na mały ekran. I okazuje się, że nic nie straciła ze swego uroku. Jest bowiem silną osobowością telewizyjną, która jak nikt łączy wrodzony talent z ciężką pracą.

W patriotycznym domu

1. Rodzice doczekali się jej, kiedy byli w dojrzałym wieku. Tata to słynny pisarz Marek Nowakowski, cenzurowany za PRL-u, mocno związany z demokratyczną opozycją. Mama z kolei to ceniona malarka i fotografka Joanna Żamojdo. Poznali się podczas wyjazdu w USA i kiedy ich córka przyszła na świat, on miał 54 lata, a ona 44. Ponieważ pisarz był żonaty, Ida mieszkała z mamą.

Marek Nowakowski czynnie uczestniczył jednak w wychowaniu córki. Dużo jej czytał, opowiadał o pracy pisarza, zabierał na spacery po Warszawie i pokazywał ważne historycznie miejsca. Przez jego dom przewijały się znane postacie ze świata kultury i polityki, a Ida uważnie przysłuchiwała się ich rozmowom. W efekcie już jako dziecko nasiąkała patriotyzmem i umiłowaniem rodzimej tradycji.

Taneczny talent

2. Ponieważ była energicznym maluchem, mama zapisała ją w wieku pięciu lat do szkoły baletowej. Rozbrykana dziewczynka musiała dostosować się do bezwzględnych rygorów tego rodzaju kształcenia. Nie było to dla niej proste, dlatego dziś wspomina tamte lata z westchnieniem ulgi. Szkoła dała jej jednak solidne podstawy taneczne, a także nauczyła uporu i konsekwencji w dążeniu do założonych celów.

Tak naprawdę jej talent rozkwitł dopiero, kiedy spróbowała tańca nowoczesnego. Gdy pojawiła się na przesłuchaniach w teatrze Studio Buffo, Janusz Józefowicz od razu po jej występie zawyrokował: „Bierzemy ją”. Stąd już jako nastolatka trafiła do obsady słynnego „Metra”. Gdy zgłosiła się do telewizyjnego talent show „You Can Dance”, nie wygrała, ale zwróciła na siebie uwagę amerykańskiej nauczycielki tańca.

W polskim kościele

3. Dzięki temu mogła polecieć do Los Angeles, by pobierać lekcje od najlepszych. Jakby tego było mało, zaczęła studia aktorskie i prawnicze, a połączenie tych wszystkich aktywności wymagało od niej wręcz nadludzkiego wysiłku. Poranki spędzała na wykładach z politologii, popołudnia na wymagających próbach musicalowych, a wieczory w swojej szkole baletowej.

Wychowana w wierze katolickiej, oazę głębokiego spokoju znalazła w polskim kościele w Los Angeles. Trafiła do tamtejszej wspólnoty młodzieżowej i od tamtej pory Bóg jest na pierwszym miejscu w jej życiu. Choć myślała, że będzie rozwijać karierę taneczną i aktorską w USA, niespodziewana propozycja z TVN sprawiła, że zdecydowała się wrócić do Polski.

Tak naprawdę jej talent rozkwitł dopiero, kiedy spróbowała tańca nowoczesnego. Gdy pojawiła się na przesłuchaniach w teatrze Studio Buffo, Janusz Józefowicz od razu po jej występie zawyrokował: „Bierzemy ją”. Stąd już jako nastolatka trafiła do obsady słynnego „Metra”

BT/FOT. POLSKAPRESS

Zbyt łakomy kąsek

4. Jako jurorka „You Can Dance” z miejsca podbiła serca widzów swym urokiem i wiedzą. W 2018 roku przeszła do TVP – i tam stała się szybko jedną z największych gwiazd. Prowadziła nie tylko poranne „Pytanie na śniadanie”, ale również telewizyjne hity w rodzaju „The Voice Kids” czy „Dance Dance Dance”, a nawet organizowaną u nas dwukrotnie Eurowizję Junior.

Po zmianie władz TVP w 2023 roku, z dnia na dzień musiała się jednak pożegnać z pracą. Słuch o niej wtedy zaginął aż na trzy lata. Była jednak zbyt łakomym kąskiem dla konkurencyjnych stacji, by zakończyć karierę prezenterki. Tej jesieni trafiła do Polsatu, gdzie Edward Miszczak oddał jej nie tylko poranny program, ale też show „Hitster” i zaprosił do udziału w „Twoja twarz brzmi znajomo”.

Niespodziewane oświadczyny

5. Kiedy studiowała w Los Angeles, wpadła w oko koledze z uczelni – Jackowi Herndonowi. Nie w głowie były jej wtedy amory, chłopak jednak okazał się wyjątkowo wytrwały. Kiedy zmarł tata Idy i pojawiła się w Warszawie na pogrzebie, przyleciał za nią i spontanicznie się oświadczył. Choć początkowo dziewczyna się wahała, w 2015 roku powiedziała Jackowi „tak” w polskim kościele w Los Angeles.

Po ślubie Amerykanin postanowił zrezygnować z aktorstwa i zajął się dyplomacją. Ponieważ Ida chciała założyć rodzinę w Polsce, przeprowadził się dla niej do Warszawy i zaczął pracę w amerykańskiej ambasadzie. Pięć lat temu na świat przyszedł synek Idy i Jacka – Maks. Przerwa w pracy dała prezenterce możliwość skupienia się na macierzyństwie. Obserwowanie Jacka, jak świetnie sprawdza się w roli ojca sprawiło, że Ida zakochała się w mężu na nowo.

eprasa.pl 1f5c83617f

▶ LUDZIE

Zbigniew Cybulski w PRL-u rozkochiwał w sobie tysiące kobiet. **Zadziorny uśmiech, potargana fryzura i ciemne okulary** były jego znakami rozpoznawczymi. Nie stronił od romansów i miłostek nawet wówczas, gdy w domu czekali na niego żona i syn

(PRZE)ŻYCIE

Poleca **Ingrid Hintz-Nowosad,**
redaktor naczelna serwisów
tematycznych i Telemagazyn.pl.
Pracuje w mediach od ponad 30 lat
i zajmuje się różnymi
dziedzinami lifestyle'u



Z

Zbigniew Cybulski przyszedł na świat 3 listopada 1927 roku w Kniażu. Był wybitnym polskim aktorem teatralnym i filmowym, którego talent i charyzma uczyniły go legendą polskiego kina. Cybulski ukończył Państwową Wyższą Szkołę Aktorską w Krakowie, a potem występował w renomowanych teatrach, takich jak Teatr Wybrzeże w Gdańsku i Teatr Ateneum w Warszawie. Współtworzył również teatr studencki Bim-Bom wraz z Bogumiłem Kobielą. Szalały za nim kobiety w całym kraju!

Polski James Dean i jego kultowe role

Jego rola w filmie „Popiół i diament" z 1958 roku w reżyserii Andrzeja Wajdy jest uznawana za jedno z najwybitniejszych osiągnięć w historii polskiego kina. Cybulski zdobył uznanie krytyków i publiczności swoim niezwykłym talentem aktorskim, a jego postać młodego buntownika często porównywana była do aktora Jamesa Deana. Ciemne okulary były wisienką na torcie w kreacji Cybulskiego na amerykańskiego gwiazdora.

Po sukcesie filmu aktor starał się unikać identyfikowania z rolą, którą w nim odegrał, eksplorując różnorodnego typy postaci w filmach takich jak „Jak być kochaną", „Giuseppe w Warszawie", „Rękopis znaleziony w Saragossie" czy „Salto".

Syn, żona i... tabuny kochanek?

Poza światem sztuki Zbigniew Cybulski miał również bogate życie osobiste. W sierpniu 1960 roku w Sopocie ożenił się z Elżbietą Chwalibóg, studentką Akademii Sztuk Pięknych. Wesele odbyło się w kaszubskiej wsi Chmielno. Wzięło w nim udział wielu artystów z całej Polski.

Z tego związku w 1961 roku narodził się jedyny syn – Maciej. Cybulski kochał go na swój sposób, bo kompletnie nie potrafił zaopiekować się dzieckiem. W towarzystwie krążyły anegdoty, rosnące do rangi tragikomicznej legendy, jakoby chłopiec miał pytać mamy, wskazując na ojca, kim jest ten pan.

Także w małżeństwie nie było różowo. Cybulski nie stronił od romansów i przelotnych miłostek. To właśnie kobieta, z którą zbyt długo bawił nocą, była powodem spóźnienia się aktora na odchodzący wcześnie rano pociąg z dworca kolejowego we Wrocławiu feralnego dnia jego śmierci.



FOT. WIKIMEDIA.ORG

W sierpniu 1960 roku w Sopocie Zbigniew Cybulski ożenił się z Elżbietą Chwalibóg

Śmierć pod kołami pociągu

Zbigniew Cybulski często podróżował po kraju pociągami. Miał też jedną zasadniczą wadę – spóźnialstwo... Codzienne życie w biegu i częste gonienie za odjeżdżającym ze stacji pociągiem okazały się fatalne w skutkach. 8 stycznia 1967 roku aktor zginął tragicznie na peronie wrocławskiego Dworca Głównego. Cybulski chciał złapać ruszający w podróż pociąg. Wbiegł spóźniony na peron, chciał wskoczyć do ostatniego wagonu pasażerskiego, co wcześniej z sukcesem praktykował. Tym razem doszło do wypadku - aktor poślizgnął się i wpadł wprost pod koła składu. Jego śmierć była ogromnym szokiem i tragiczną stratą dla polskiej kultury. Ponadczasowe dziedzictwo Zbigniewa Cybulskiego inspiruje kolejne pokolenia artystów i widzów. Jego wkład w polskie kino i teatr pozostaje niezapomniany, a jego postać wciąż stanowi punkt odniesienia dla kolejnych pokoleń aktorów.

Zbigniew
CYBULSKI

eprasa.pl 1f5c83617f

MATERIAŁ INFORMACYJNY WOJEWÓDZKIEGO URZĘDU PRACY W KIELCACH 0011604968

PRACOWNIK KAPITAŁEM FIRMY

WOJEWÓDZKI URZĄD PRACY OGŁASZA KOLEJNE NABORY DLA PRACODAWCÓW

Fundusze Europejskie

Szkolenia i kursy zawodowe, studia podyplomowe – już ponad 364 świętokrzyskich pracodawców skorzystało z unijnych dofinansowań do kształcenia w projekcie „Pracownik kapitałem firmy". Swoje kwalifikacje podniosło dotychczas 660 pracowników. Udział w projekcie to możliwość refundacji sięgającej nawet 80% kosztów usługi rozwojowej, w kwocie do 7 tysięcy złotych na jednego uczestnika. Na przełomie listopada i grudnia bieżącego roku WUP ogłosi kolejny nabór. Środki przeznaczone na dofinansowania pochodzą z programu „Fundusze Europejskie dla Świętokrzyskiego 2021-2027".



Dyrektor WUP Aleksandra Marcinkowska

- W tym roku rozpoczęliśmy realizację II edycji projektu, który w ostatnich latach cieszył się ogromną popularnością wśród świętokrzyskich pracodawców i pracowników – mówi **Aleksandra Marcinkowska, dyrektor Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Kielcach**. Z dofinansowań do kształcenia pracodawców i pracowników mogą korzystać zarówno przedsiębiorcy, jak również m.in. organizacje pozarządowe zatrudniające pracowników, spółdzielnie, instytucje publiczne oraz osoby fizyczne prowadzące własną działalność gospodarczą.

Jak podkreśla dyrektor WUP, realizacja projektu „Pracownik kapitałem firmy" jest bardzo ważna z punktu widzenia potrzeb rozwojowych świętokrzyskiej gospodarki. Nowe technologie, cyfryzacja, zmieniające się oczekiwania klientów i rosnąca konkurencja sprawiają, że firmy muszą nieustannie dostosowywać się do nowych warunków. W tym procesie najważniejszym zasobem pozostają ludzie – ich wiedza, doświadczenie, zaangażowanie i gotowość do zdobywania nowych umiejętności.

Korzyści dla pracodawców i pracowników

Udział w projekcie to szansa na rozwój całej organizacji. Przedsiębiorca zyskuje możliwość podniesienia kwalifikacji zespołu przy znacznym udziale środków europejskich. Pracownicy natomiast - mogą zdobyć nowe umiejętności, poszerzyć dotychczasową wiedzę i lepiej przygotować się na wyzwania związane ze zmianami w swojej branży. Umiejętności techniczne, obsługa nowoczesnych urządzeń i oprogramowania, zarządzanie zespołem, komunikacja czy specjalistyczna wiedza zawodowa – to tylko przykładowe obszary, w których rozwój może przełożyć się na lepszą organizację pracy i podniesienie konkurencyjności firmy. Pracodawcy mogą wybierać spośród tysięcy ofert kształcenia dostępnych na platformie https://uslugirozwojowe.parp.gov.pl/. Usługi dostępne w Bazie Usług Rozwojowych certyfikuje Polska Agencja Rozwoju Przedsiębiorczości.

Miliony złotych na rozwój kadr świętokrzyskich przedsiębiorstw

Wartość projektu pokazuje, jak duże znaczenie dla rozwoju regionalnej gospodarki ma podnoszenie kompetencji pracodawców i pracowników. Całkowita wartość projektu wynosi ponad 53,6 mln zł. Założenia projektu przewidują wsparcie co najmniej 1734 mikro, małych, średnich i dużych przedsiębiorstw. Z możliwości rozwoju ma skorzystać również minimum 5440 pracowników. Efektem będzie nie tylko podniesienie kwalifikacji kadr, ale także zwiększenie zdolności świętokrzyskich firm do reagowania na zmiany gospodarcze i potrzeby rynku pracy.

Pracodawcy mogą przeznaczyć środki m.in. na szkolenia ogólne i specjalistyczne, a także na studia podyplomowe, doradztwo biznesowe, mentoring czy asystę w prowadzeniu działalności gospodarczej. Zakres wsparcia pozwala dopasować ofertę do rzeczywistych potrzeb przedsiębiorstwa, branży oraz konkretnych stanowisk pracy.

Refundacja w projekcie wynosi nawet 80 proc. kosztów kwalifikowalnych usługi rozwojowej, a maksymalna kwota dofinansowania przypadająca na jednego uczestnika to 7 tys. zł, niezależnie od liczby usług, z których skorzysta.

Szczegółowe informacje dotyczące zasad udziału w projekcie, aktualnych naborów, dokumentacji i możliwości uzyskania dofinansowania można znaleźć na stronie Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Kielcach: **wupkielce.praca.gov.pl**, w zakładce „Baza Usług Rozwojowych" – „Dla pracodawców". Pracownicy Wojewódzkiego Urzędu Pracy udzielają niezbędnych informacji pod numerami telefonów: 41 364 16 20, 41 364 16 60 lub 41 364 16 61.



Fundusze Europejskie dla Świętokrzyskiego | Rzeczpospolita Polska | Dofinansowane przez Unię Europejską | Województwo Świętokrzyskie

Materiał finansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Regionalnego Fundusze Europejskie dla Świętokrzyskiego 2021-2027.

eprasa.pl 1f5c83617f

▶ KUCHNIA

Patryk Jakubowski, zastępca szefa kuchni w restauracji „Villa Aromat": – Nasze menu to głównie kuchnia polska, ale w takim nowocześniejszym wydaniu. Dania były inspirowane **polską jesienią**

NA TALERZU

Poleca **Paula Goszczyńska,**
redaktorka
Zajmuje się najczęściej sprawami zdrowia, jednak w niemal każdej historii znajduje coś ciekawego



Jesień na talerzu. Tatar z jelenia i aromatyczna zupa grzybowa



FOT. DAWID ŁUKASIK

Patryk Jakubowski, zastępca szefa kuchni w restauracji „Villa Aromat" we Włoszczowie

Jesień to czas, kiedy na stołach pojawiają się dania bardziej wyraziste. Po lekkich i letnich potrawach przychodzi pora na smaki głębokie, leśne i rozgrzewające. Królują grzyby, dziczyzna, korzenne przyprawy, pieczone warzywa oraz owoce późnego lata. Tak właśnie wygląda nowe menu w restauracji „Villa Aromat" we Włoszczowie. Zastępca szefa kuchni zdradza również proste i szybkie przepisy na jesienne rarytasy.

Jesienna kuchnia czerpie przede wszystkim z natury. Wystarczy dobry składnik, odpowiednia technika i umiejętne połączenie smaków. W tworzeniu nowego menu w restauracji „Villa Aromat" we Włoszczowie uczestniczył znany szef kuchni Robert Sowa.

– Nasze menu to głównie kuchnia polska, ale w takim nowocześniejszym wydaniu. Dania były inspirowane polską jesienią – mówi Patryk Jakubowski, zastępca szefa kuchni w restauracji „Villa Aromat" we Włoszczowie.

– Chcieliśmy zaproponować coś, co wymaga trochę większego wkładu pracy. Potrawy, które są dopracowane, zarówno jeśli chodzi o smak, jak i wygląd – dodaje Michał Gontarczyk, menedżer „Villi Aromat".

Bohaterem jesiennego menu jest dziczyzna. Jej smak jest bardziej wyrazisty i szlachetny niż smak tradycyjnych mięs. Jeleń czy dzik doskonale wpisują się w charakter chłodniejszych miesięcy.

– Ludzie w ostatnich latach odeszli od dziczyzny, a to bardzo dobre mięso. Na przystawkę proponujemy tatar z jelenia z piklami, szalotką i borowikiem oraz majonezem lubczykowym, a na danie główne wolno pieczoną goleń z dzika z zapiekanką ziemniaczaną, grzybami leśnymi i sosem rozmarynowym. Dziczyzna wymaga więcej pracy i cierpliwości, ponieważ wcześniej trzeba ją odpowiednio zakwasić i oczywiście odpowiednio przyprawić. Takie mięso lubi się przede wszystkim z jałowcem, rozmarynem, tymiankiem i czosnkiem – podpowiada zastępca szefa kuchni.
A na co uważać? – W przypadku dziczyzny? Na źródło pochodzenia. Musi być legalne i bezpieczne – podkreśla.

Podaje również przepis na prosty tatar z jelenia inspirowany tym z menu. – Mięso siekamy wraz dodatkami – cebulą, ogórkiem konserwowym, borowikami marynowanymi. Majonez lubczykowy można zrobić samemu. Lubczyk hartujemy, a następnie blendujemy razem z olejem i przecedzamy przez gazę. Dodajemy go do żółtka, musztardy i znów blendujemy, aż powstanie majonez. Doprawiamy solą, pieprzem i odrobiną soku z cytryny. Tatar podajemy ze wspomnianym majonezem, najlepiej na grzance ze świeżego pieczywa – dodaje Patryk Jakubowski.

Trudno wyobrazić sobie jesienną kuchnię bez grzybów. Borowiki, podgrzybki, kurki, maślaki czy rydze to jedne z najbardziej charakterystycznych składników tej pory roku. Dlatego też w menu nie brakuje zupy grzybowej z serem Dżiugas i truflą. Zrobiona jest na bulionie warzywnym, dlatego jest świetną opcją również dla wegetarian.

Podobną zupę możemy również wykonać w domu. Zastępca szefa kuchni podaje nam przepis. – Gotujemy rosół z warzyw korzennych – marchewki, pietruszki i selera. Świeże borowiki przesmażamy na maśle razem z cebulką i czosnkiem. Zalewamy naszym gotowym bulionem i blendujemy. Doprawiamy, możemy również dodać śmietanki, ale to nie jest konieczne. Zamiast trudno dostępnych trufli możemy również użyć oliwy truflowej, która też doda wyjątkowego smaku naszej zupie – podpowiada nasz rozmówca.

W jesiennym menu „Villi Aromat" jest także coś lżejszego – okoń morski na purée tymiankowym z warzywami baby i esencją kaparową. Wszystko wieńczy deser – czekoladowa kula z kremem na bazie białej czekolady, likierem Advocaat, wiśniami, kruszonką Oreo i sorbetem z czarnej porzeczki.

Prezentacja menu odbyła się na początku października. Uczestniczył w niej Robert Sowa, znany kucharz, restaurator i właściciel restauracji N31 w Warszawie.

Jesienna kuchnia czerpie przede wszystkim z natury

Wystarczy dobry składnik, odpowiednia technika i umiejętne połączenie smaków

Bohaterem jesiennego menu jest dziczyzna. Jej smak jest bardziej wyrazisty i szlachetny niż smak tradycyjnych mięs. Jeleń czy dzik doskonale wpisują się w charakter chłodniejszych miesięcy. – Dziczyzna wymaga więcej pracy i cierpliwości, ponieważ wcześniej trzeba ją odpowiednio zakwasić i oczywiście odpowiednio przyprawić. Takie mięso lubi się przede wszystkim z jałowcem, rozmarynem, tymiankiem i czosnkiem – mówi Patryk Jakubowski.

eprasa.pl 1f5c83617f

▶ **KUCHNIA**

● **Zupa krem z borowików** ● Sos ze świeżych grzybów ● **Ciasto marchewkowe** ● Gołąbki z leśnymi grzybami
● **Jesienne ślimaczki z jabłkami** ● Gulasz z gęsiego udka



FOT. ARCHIWUM

Zupa krem z borowików

● **Składniki: 500 g świeżych borowików, 200 g ziemniaków, 100 g cebuli, 100 g selera, 2 ząbki czosnku, 1,5 l bulionu warzywnego, 3 gałązki rozmarynu, 2 łyżki masła, sól i pieprz do smaku, śmietana, natka pietruszki, płatki parmezanu.**
Grzyby oczyścić i pokroić w małe kawałki. Obrane i umyte ziemniaki pokroić w kostkę. Obranego selera zetrzeć na tarce jarzynowej. Czosnek przecisnąć przez praskę, a cebulę pokroić w kostkę. W garczku rozpuścić masło, dodać pokrojoną cebulę i smażyć na małym ogniu około trzech minut. Cebula musi się zeszklić. Dodać czosnek i smażyć jeszcze minutę. Dodać pokrojone borowiki i rozmaryn. Dusić około 10 minut. Do garnka z duszonymi grzybami wlać bulion warzywny. Dodać ziemniaki i startego selera. Gotować, aż ziemniaki będą miękkie. Ugotowaną zupę zmiksować. Podawać posypaną parmezanem i posiekaną natką, z groszkiem ptysiowym lub grzankami.



FOT. ARCHIWUM

Sos ze świeżych grzybów

● **Składniki: 400 g świeżych grzybów (najlepiej podgrzybków, prawdziwków lub kurek), 1 średnia cebula, 2 łyżki masła, 1 łyżka oleju rzepakowego, 150 ml śmietanki 18 procent do sosów, sól i świeżo mielony pieprz do smaku, 1 łyżka posiekanej natki pietruszki, 1/2 szklanki bulionu warzywnego lub wody.**
Najpierw oczyść grzyby. Pokrój je w kawałki średniej wielkości. Następnie posiekaj cebulę i rozgrzej na patelni olej i masło. Wrzuć cebulę i smaż na średniej mocy palnika, aż się zeszkli. Później dodaj grzyby. Smaż przez kilka minut, aż lekko się zarumienią. Dolej bulion. Zmniejsz ogień i duś całość przez około 10 minut, aż płyn częściowo odparuje. Wlej śmietankę. Mieszaj dokładnie, dopraw solą i pieprzem. Gotuj jeszcze 5-7 minut, aż sos zgęstnieje. Posyp posiekaną natką pietruszki.



FOT. ARCHIWUM

Ciasto marchewkowe

● **Składniki: 300 g marchewki startej na tarce o grubych oczkach, 2 jajka, 150 g brązowego cukru, 140 ml oliwy, 75 g grubo posiekanych orzechów włoskich, 180 g mąki pszennej, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 1 łyżeczka mielonego cynamonu, 1/2 łyżeczki przyprawy do piernika, szczypta soli, szczypta gałki muszkatołowej. Składniki na polewę: 250 g serka śmietankowego, 50 g miękkiego masła, łyżeczka ekstraktu z wanilii, otarta skórka z 1 pomarańczy, 175 g cukru pudru.**
Do większej miski wsypać cukier, dodać jajka i oliwę. Zmiksować na jednolitą puszystą masę. Do masy z jajek, cukru i oliwy dodać startą na grubej tarce marchew i orzechy. Wymieszać łyżką. Mąkę z przyprawami wymieszać w osobnej misce. Dodać do wcześniej przygotowanej masy. Wymieszać do połączenia składników. Przełożyć do keksówki wyłożonej papierem do pieczenia. Piec przez około 70 minut w temperaturze 150 stopni. Serek z masłem utrzeć. Dodać wanilię, startą skórkę z pomarańczy i stopniowo cukier puder. Polać ostudzone ciasto przygotowaną polewą i odstawić do zastygnięcia.



FOT. ARCHIWUM

Gołąbki z leśnymi grzybami

● **Składniki: 1 średniej wielkości główka białej kapusty, 400 g ugotowanej kaszy gryczanej, 300 g świeżych grzybów leśnych, 1 cebula, 2 łyżki oliwy z oliwek, sól i pieprz do smaku, świeża natka pietruszki, 3 szklanki bulionu warzywnego.**
Z kapusty zdjąć zniszczone liście i wyciąć głąb. W dużym garnku zagotować wodę i włożyć do niej kapustę. Gotować, aż liście zmiękną. Zdjąć miękkie liście. Kaszę gryczaną wypłukać i ugotować w osolonej wodzie. Odstawić do ostudzenia. Grzyby oczyścić i drobno posiekać. Cebulę obrać, posiekać i zeszklić na oliwie. Do cebuli dodać grzyby i podsmażać do momentu, aż odparuje z nich woda i się zarumienią. W misce wymieszać ugotowaną kaszę z grzybami i cebulą. Dodać posiekaną natkę. Doprawić do smaku pieprzem i solą. Ponownie wymieszać. Na ostudzone liście kapusty nakładać wcześniej przygotowany farsz. Zawinąć boki liścia do środka i zrolować. Dno garnka wyłożyć liśćmi kapusty. Gołąbki ułożyć ciasno obok siebie. Zalać bulionem i dusić pod przykryciem około 60 minut.



FOT. ARCHIWUM

Jesienne ślimaczki z jabłkami

● **Składniki: Na ciasto: 500 g mąki pszennej, 250 ml mleka, 25 g drożdży, 70 g cukru, 80 g masła, 1 jajko, 1 żółtko, 1/2 łyżeczki soli. Na nadzienie: 500 g jabłek, 50 g masła, 60 g brązowego cukru, 1 łyżeczka cynamonu, 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej, 1 łyżeczka soku z cytryny. Na słony karmel: 100 g cukru, 40 g masła, 70 ml śmietany 30%, 1/2 łyżeczki soli, 1 jajko, 1 łyżka mleka, 1/2 łyżeczki cynamonu.**
Do miski z mąką dodać pokruszone drożdże, cukier, sól, letnie mleko, całe jajko i żółtko. Wyrabiać ciasto, stopniowo dodając miękkie masło. Elastyczne i miękkie pozostawić do wyrośnięcia na ok. 70 min. Jabłka obrać i pokroić w drobną kostkę. Dodać sok z cytryny, cukier, mąkę ziemniaczaną i cynamon. Ciasto rozwałkować na kwadrat 45 cm x 45 cm. Posmarować masłem i rozprowadzić nadzienie. Zwinąć w roladę i pokroić na równe kawałki. Formę wyłożyć papierem do pieczenia i ułożyć ślimaczki. Odstawić na 30 min. Rozrobić jajko z łyżką mleka i posmarować ślimaczki. Piec 30 minut w temp. 180 stopni. Przygotować słony karmel. Do rondelka wsypać cukier i rozpuszczać na średnim ogniu. Dodać masło i powoli dodawać śmietankę, cały czas mieszając. Na koniec dodać sól i wymieszać.



FOT. ARCHIWUM

Gulasz z gęsiego udka

● **Składniki: Na gulasz: udko z gęsi, masło klarowane, szalotka, kolendra, powidła śliwkowe, śmietanka 30%, sól i pieprz. Na smażone buraczki: oliwa, maliny, buraczki, świeży tymianek. Na maślaną komosę: komosa ryżowa, masło, woda, sól. Dodatkowo: masło, bób, szparagi.**
Posiekaj cebulę i przesmaż na maśle klarowanym. Wytnij mięso z udka, pokrój na mniejsze kawałki, dołóż do cebulki i dodaj kolendrę. Podsmażaj, aż tłuszcz się wytopi, a mięso zarumieni, ale wciąż będzie soczyste. Dodaj powidła śliwkowe, wlej śmietankę, wymieszaj i duś jeszcze przez chwilę, aż wszystkie składniki się połączą. Dopraw solą i pieprzem wedle uznania. W międzyczasie na osobnej patelni usmaż maliny na oliwie. Dodaj ugotowane, pokrojone w grubszą kostkę buraczki. Posól i popieprz. Ugotowaną wcześniej komosę ryżową przesmaż na maśle. Krótko podsmaż bób i szparagi, dopraw do smaku. Możesz też użyć innych zielonych warzyw, np. porów, brokułów czy fasolki szparagowej. Gulasz podawaj z komosą ryżową, buraczkami i warzywami.

eprasa.pl 1f5c83617f

▶ ZDROWIE

41 lat temu, 5 listopada 1985 roku, w Zabrzu lekarze pod kierunkiem profesora Zbigniewa Religi przeprowadzili pierwszą udaną transplantację serca w Polsce. Ale rozwój transplantologii nie zakończył się na tym przełomowym wydarzeniu

MEDYCYNA OBRAZOWA

Poleca **Marianna Dufek,** jedna z najlepszych polskich dziennikarek specjalizujących się w tematach medycznych, laureatka wielu nagród



O współczesnej transplantologii rozmawiamy z prof. Robertem Królem, transplantologiem i chirurgiem.

W jakich sytuacjach medycyna nie ma już innego sposobu leczenia niż transplantacja?

Przeszczepienia narządów możemy podzielić na takie, które wykonujemy w celu ratowania życia, oraz te, których głównym celem jest poprawa jego jakości. Sztandarowymi przykładami przeszczepień ratujących życie są transplantacje serca, płuc i wątroby. W przypadku tych pacjentów perspektywa przeżycia bez przeszczepienia, w zależności od przyczyny i stopnia zaawansowania choroby, może być liczona w miesiącach, a czasami nawet w dniach.

W ostrych schorzeniach, na przykład w ostrej niewydolności wątroby, możemy przewidywać, że pacjent nie przeżyje najbliższych dni, jeśli nie zostanie szybko podjęte odpowiednie leczenie, w tym transplantacja. W chorobach przewlekłych sytuacja wygląda inaczej. Możemy oceniać ryzyko zgonu w perspektywie najbliższego roku i szacować, że bez przeszczepienia prawdopodobieństwo przeżycia wynosi na przykład 80-90 procent. To już inna sytuacja kliniczna, ale nadal możemy mówić o transplantacji wykonywanej w intencji ratowania życia.

Które narządy można dziś przeszczepiać i w przypadku których transplantacja daje najlepsze rokowania?

Jeżeli chodzi o rokowania po przeszczepieniu, sytuacja jest dość zróżnicowana. Wszystko zależy od tego, z jakiego powodu pacjent jest kwalifikowany do transplantacji, w jakiej jest kondycji przed zabiegiem i czy występują u niego choroby współistniejące. Nie można jednoznacznie powiedzieć, że na przykład przeszczepienie wątroby daje zawsze najlepsze rokowania. Duże znaczenie ma przyczyna, z powodu której wykonujemy transplantację. Jeżeli jest to choroba nowotworowa, perspektywa może być gorsza niż w przypadku niektórych chorób niezwiązanych z procesem nowotworowym, na przykład pierwotnego zapalenia dróg żółciowych. To właśnie rozpoznanie i wskazania do transplantacji w dużej mierze wpływają na dalsze rokowania pacjenta.

Jak wygląda droga chorego od rozpoznania niewydolności narządu do umieszczenia go na liście oczekujących?

To również zależy od tego, na jakim etapie zostaje rozpoznana choroba i jak szybko postępuje. Nie zawsze wygląda to tak samo. Są schorzenia o dość stabilnym przebiegu, na przykład autoimmunologiczne zapalenie wątroby. W takich przypadkach ryzyko, że w krótkim czasie dojdzie do gwałtownego pogorszenia funkcji narządu, jest stosunkowo niewielkie.

Są jednak choroby, które postępują bardzo szybko, zwłaszcza schorzenia ostre. Przykładem może być toksyczne uszkodzenie wątroby. W takiej sytuacji kwalifikacja do przeszczepienia może być konieczna w ciągu kilku godzin. Podobnie jest w przypadku ciężkiego urazu wątroby – tutaj również nie można zwlekać z podjęciem decyzji. W chorobach przewlekłych sam proces kwalifikacji najczęściej trwa co najmniej miesiąc lub dwa. Wybieramy taki moment, w którym przeszczepienie przyniesie pacjentowi największą korzyść.

Od czego zależy, kto otrzyma narząd jako pierwszy?

To zależy od rodzaju przeszczepianego narządu. W przypadku nerek bardzo istotny jest dobór dawcy i biorcy pod względem zgodności tkankowej. Reakcje immunologiczne, które mogą wystąpić po przeszczepieniu między organizmem dawcy a biorcy, są na tyle silne, że niezgodność może zwiększać ryzyko odrzucenia, a nawet utraty przeszczepionego narządu. Dlatego zgodność tkankowa jest jednym z najważniejszych kryteriów przy wyborze biorcy nerki. W przypadku wątroby stosujemy natomiast ocenę stopnia niewydolności tego narządu. Posługujemy się powszechnie używaną na świecie skalą MELD.

Opiera się ona na wynikach stosunkowo prostych badań laboratoryjnych, które są przeliczane według określonego wzoru matematycznego. W rezultacie otrzymujemy wynik punktowy. Im więcej punktów uzyskuje pacjent, tym wyżej znajduje się na liście oczekujących na przeszczepienie w swojej grupie krwi. Oczywiście istnieją również modyfikacje tej zasady.

W Polsce wciąż mówi się o niedoborze narządów do przeszczepienia. Co jest dziś największym problemem?

Statystyki europejskie i światowe, podobnie jak dane z Polski, pokazują, że aktywność donacyjna, czyli liczba rzeczywistych dawców narządów, nie jest jednakowa w różnych krajach, a nawet regionach jednego państwa. W Polsce w ostatnich latach sytuacja wyraźnie się poprawiła. Aktywność donacyjną przeliczamy na liczbę rzeczywistych dawców w przeliczeniu na milion mieszkańców. Dzięki temu możemy porównywać poszczególne regiony i kraje. Jeszcze kilka lat temu średnia dla Polski wynosiła około 12-13 dawców na milion mieszkańców. Obecnie jest wyraźnie wyższa. W 2025 roku osiągnęliśmy poziom ponad 20 rzeczywistych dawców na milion mieszkańców. To znacząca poprawa. Nadal jednak występują duże różnice między poszczególnymi województwami.

Czy osoba, która za życia chorowała przewlekle albo była w podeszłym wieku, może zostać dawcą narządów?

Dawcą może zostać osoba, której narządy są wydolne i mogą zostać bezpiecznie przeszczepione. Ich stan oceniamy na podstawie odpowiednich badań. Nie oznacza to jednak, że dawca musi być osobą, która przez całe życie była całkowicie zdrowa.

Przeszczepienie od żywego dawcy kojarzy się przede wszystkim z nerką. Jakie narządy lub ich części można dziś przeszczepiać od osoby żyjącej?

Na świecie, choć nie w tak dużej skali w Polsce, powszechnie wykonuje się również przeszczepienia fragmentów wątroby pobieranych od żywych dawców. W naszym kraju od wielu lat funkcjonuje program pobierania fragmentów wątroby od dawców rodzinnych dla dzieci. Warto przypomnieć, że pierwsze udane przeszczepienie wątroby w Polsce, wykonane w 1990 roku przez prof. Piotra Kalicińskiego, było właśnie przeszczepieniem u dziecka.

Pobieranie fragmentu wątroby od żywego dawcy dla dorosłego biorcy jest bardziej skomplikowane i wiąże się z większym ryzykiem dla dawcy. W niektórych szacunkach ryzyko zgonu dawcy określa się nawet na około 1 procent. Z jednej strony może się to wydawać niewielką wartością, z drugiej jest to bardzo poważne ryzyko, które trzeba brać pod uwagę. W warunkach polskich, przy obecnej liczbie przeszczepień, liczbie osób oczekujących i czasie oczekiwania na przeszczepienie wątroby, który wynosi obecnie mniej niż pięć miesięcy, nie widzę szczególnej potrzeby rozwijania na szeroką skalę przeszczepień fragmentów wątroby od żywych dawców dla dorosłych.



FOT. LUCYNA NENOW/POLSKA PRESS

Prof. dr hab. n. med.i n. o zdrowiu Robert Król: **Dziś przeszczepienia dają szansę na życie tysiącom chorych, choć wciąż jednym z największych wyzwań pozostaje dostępność narządów**

eprasa.pl 1f5c83617f

▶ ZDROWIE

● W 2025 roku osiągnęliśmy w Polsce poziom ponad 20 rzeczywistych dawców na milion mieszkańców **● W Niemczech** wskaźnik dawstwa od zmarłych dawców w 2024 roku wynosił około 11 na milion mieszkańców **● W Hiszpanii** przekraczał 50. To kraj, w którym system pobierania narządów od osób zmarłych jest bardzo dobrze zorganizowany

▶ PROF. ROBERT KRÓL

01.

Przeszczepienia narządów możemy podzielić na takie, które wykonujemy w celu ratowania życia, oraz te, których głównym celem jest poprawa jego jakości. Sztandarowymi przykładami przeszczepień ratujących życie są transplantacje serca, płuc i wątroby.

02.

W przypadku nerek bardzo istotny jest dobór dawcy i biorcy pod względem zgodności tkankowej. Reakcje immunologiczne, które mogą wystąpić po przeszczepieniu, są na tyle silne, że niezgodność może zwiększać ryzyko odrzucenia, a nawet utraty przeszczepionego narządu.

03.

Statystyki europejskie i światowe, podobnie jak dane z Polski, pokazują, że aktywność donacyjna, czyli liczba rzeczywistych dawców narządów, nie jest jednakowa w różnych krajach, a nawet regionach jednego państwa. W Polsce w ostatnich latach sytuacja wyraźnie się poprawiła.

04.

Nie można przyjąć zasady, że jeśli ktoś chorował przed śmiercią na jakąś chorobę, to nie może zostać dawcą. Trzeba ocenić, na co chorował, jak długo i jaki jest rzeczywisty stan poszczególnych narządów. Dopiero całościowa ocena pozwala zdecydować, które z nich można bezpiecznie pobrać.

05.

Rozmowa z rodziną i poznanie stanowiska bliskich są ważne dla budowania społecznej akceptacji transplantacji. Utrzymywanie tak zwanej miękkiej zgody, czyli uwzględnianie stanowiska rodziny, pomaga uniknąć sytuacji, które mogłyby negatywnie wpłynąć na społeczne postrzeganie dawstwa.

Profesor Zbigniew Religa po przeprowadzeniu kolejnego zabiegu przeszczepu serca. Rok 1987

FOT. JAMES STANFIELD

eprasa.pl 1f5c83617f

▶ PORADNIK

Co zrobić, żeby jesienią i zimą pranie jak najszybciej wyschło, gdzie wyrzucić opakowania po dezodorantach, jak przy pomocy liści laurowych odbarwić zafarbowane pranie i do czyszczenia czego przyda się ocet – **o tym w dzisiejszym miniporadniku**

PO(4)RADY

Poleca **Alicja Domachowska,**
redaktorka.
Zajmuje się m.in. sprawami
i rzeczami, które nas otaczają.
Prywatnie miłośniczka psów, jazdy
na rowerze i muzyki





Suszenie

Jak „pomóc" praniu wyschnąć

Skuteczne suszenie prania w sezonie jesienno-zimowym przysparza wiele problemów, szczególnie gdy mieszkamy na małym metrażu. Podpowiadamy, co można zrobić, żeby było efektywne, jak najmniej uciążliwe, a wysuszone ubrania miały świeży, a nie brzydki, zatęchły zapach.

Jeżeli tylko symbole na metce na to pozwalają, to zastosujmy tuż po zakończeniu programu prania dodatkowe wirowanie. Dzięki temu tekstylia po wyjęciu z pralki będą pozbawione nadmiaru wilgoci. Podczas suszenia prania w domu pamiętajmy również o regularnym wietrzeniu mieszkania, żeby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza we wnętrzu.

Na suszarce stosujmy większe odstępy między suszonym rzeczami, żeby była lepsza cyrkulacja powietrza. Jeansy, bluzy, ręczniki i swetry z grubych tkanin umieszczajmy na dwóch prętach jednocześnie, dzięki czemu tkaniny szybciej odprowadzą wilgoć.

Do szybszego wysuszenia prania w zimie warto wykorzystać też dodatkowy grzejnik elektryczny lub klasyczny kaloryfer, przy którym możemy ustawić suszarkę z praniem np. w nocy, gdy nie przeszkadza w przemieszczaniu się po mieszkaniu.

01.

Segregacja

Gdzie wyrzucić dezodorant z kulką?

Puste opakowanie po dezodorancie w sprayu należy wyrzucić do żółtego pojemnika przeznaczonego na metale i tworzywa sztuczne. W przypadku popularnych „kulek" sprawa jest nieco bardziej złożona, ponieważ opakowania te mogą być wykonane z różnych materiałów.

Jeśli roll-on ma szklaną buteleczkę, powinna ona trafić do zielonego pojemnika na szkło. Co ważne, przed wyrzuceniem należy odkręcić plastikową nakrętkę oraz wyjąć plastikową kulkę (jeśli jest to możliwe bez użycia nadmiernej siły). Elementy plastikowe wrzucamy do kosza żółtego. Jeśli kulka jest zamontowana na stałe, wyrzuć szklany dół do szkła, a resztę do metali i tworzyw sztucznych.

Jeśli całe opakowanie wykonane jest z tworzywa sztucznego, sprawa jest prosta: wszystkie elementy (butelka, kulka, nakrętka) trafiają do żółtego pojemnika.

02.



03.

Wywabianie

Liść laurowy na zafarbowaną odzież

Z problemem zafarbowanych podczas prania ubrań można sobie poradzić. Musimy tylko działać szybko i z głową.

Wawrzyn szlachetny, nazywany również liściem laurowym lub bobkowym, znany jest w kuchniach całego świata ze względu na swój wyjątkowy aromat. Liść laurowy doskonale wzbogaca smak pieczonych mięs, zup i sosów, ale nie każdy wie, że ma również właściwości wybielające. Wystarczy jedna torebka tej aromatycznej przyprawy, żeby zafarbowane ubranie odzyskało swój pierwotny kolor.

Napełnijmy wodą duży garnek, wrzućmy do niej garść liści laurowych i doprowadźmy mieszankę do temperatury wrzenia. Kiedy woda się zagotuje, wyłączmy płytę kuchenną i poczekajmy, aż mikstura trochę wystygnie. Następnie zanurzmy w niej zafarbowane ubranie i pozostawmy na około 4 godzin. Po tym czasie dokładnie wyciśnijmy tkaninę, włóżmy ją do pralki i wypierzmy w standardowym cyklu. To świetna metoda na uratowanie zwłaszcza kolorowych ubrań.

Dom

Ekologiczne sprzątanie z octem

Ocet to produkt, który ma wiele zastosowań. Można go użyć w domu do sprzątania, do prania, a także do czyszczenia sprzętów AGD, takich jak pralka czy zmywarka. Oto lista nietypowych zastosowań octu.

1. Kamień w czajniku to zmora tych wszystkich, którzy mają twardą wodę w kranie. Aby się go pozbyć, należy do urządzenia wlać ocet i wodę w proporcji 1:1, a następnie zagotować, wylać miksturę i dokładnie umyć wnętrze czajnika.

2. Raz na jakiś czas warto też wlać ocet do pralki i nastawić program na 90 stopni – to oczyści i odkamieni urządzenie.

3. Octem można też usunąć rdzę z metalowych rzeczy. Wystarczy zanurzyć je w nierozcieńczonym occie na około 30 minut, a następnie oczyścić szczoteczką.

4. Ocet sprawdzi się w przypadku usuwania plam z ubrań. Zamiast używać detergentów, warto zrobić mieszankę z octu i sody oczyszczonej. Należy wymieszać ½ szklanki octu, ¼ szklanki wody oraz ¼ szklanki sody oczyszczonej. Tak przygotowany roztwór nakładamy na zabrudzone miejsca, trzymamy przez 15 minut i dokładnie spłukujemy.

5. Ocet jest też znakomitym zamiennikiem płynu do zmiękczania tkanin. Wystarczy do dozownika wlać 100 ml octu, a po jednym cyklu prania rzeczy będą miękkie i świeże.

04.



FOT. PIXABAY.COM/123RF

eprasa.pl 1f5c83617f

▶ MODA

Trencz, parka czy skórzany? Jaki płaszcz najlepiej sprawdzi się jesienią? Najważniejsze, by był ciepły i chronił przed kapryśną pogodą. Płaszcze pasują każdej kobiecie. Warto też wybrać kolor, który poprawi nam nastrój

RETROMODA

Poleca **Ingrid Hintz-Nowosad,**
redaktor naczelna serwisów
tematycznych i Telemagazyn.pl.
Pracuje w mediach od ponad 30 lat
i zajmuje się różnymi
dziedzinami lifestyle'u



Płaszcz jesienny dla każdej kobiety. Ważne, by chronił przed zimnem, deszczem i wiatrem

W najnowszych trendach na jesień można znaleźć praktyczne parki, trencze, płaszcze krótkie, pikowane czy ze sztucznej skóry. Ważne, aby damski płaszcz był dopasowany do zmiennej pogody za oknem oraz chronił przed deszczem i wiatrem. Przedstawiamy nasz przegląd damskich płaszczy na jesień. Z pewnością każda kobieta znajdzie coś dla siebie.

Trencz damski na jesień

Trencz jest klasycznym okryciem wierzchnim, które można nosić na wiele sposobów. Damski trencz na jesień będzie świetnie komponować się ze stylizacjami na co dzień oraz z eleganckimi outfitami. Doskonale sprawdzi się w parze ze sportowym obuwiem, mokasynami czy szpilkami. Jesienny trencz damski jest uniwersalny i praktyczny, ponieważ dobrze chroni przed deszczem i silnym wiatrem. Można wybrać model w stonowanych barwach lub zaszaleć z wyrazistym kolorem.

Wygodny pikowany

Płaszcz damski pikowany na jesień będzie praktycznym okryciem wierzchnim, ponieważ ochroni przed silnym wiatrem, deszczem oraz będzie ogrzewać podczas chłodniejszych dni. Pikowane płaszcze występują w wielu kolorach oraz długościach, aby każda kobieta mogła wybrać coś specjalnego dla siebie. Jest to także uniwersalny model płaszcza na jesień, ponieważ będzie pasować zarówno do sportowych stylizacji, jak też stworzy modną całość z sukienką lub spódnicą.

Parka damska

Parka damska na jesień to świetne rozwiązanie, które pojawia się prawie w każdym sezonie. I nic w tym dziwnego, ponieważ to okrycie wierzchnie doskonale sprawdza się na zmienną pogodę i dobrze chroni przed deszczem i wiatrem. Damska parka jesienna może występować także z dodatkowym ociepleniem oraz kapturem. Będzie idealnym dopełnieniem stylizacji sportowej, jak i codziennej.

Krótkie płaszcze

Jesienny krótki płaszcz damski to oryginalne okrycie wierzchnie, które świetnie sprawdzi się w parze ze spodniami. Może on być zapinany na zamek błyskawiczny lub na guziki. Płaszcze damskie krótkie na jesień występują w wielu modnych kolorach. Każda kobieta znajdzie dla siebie idealny kolor oraz krój.

Płaszcz funkcyjny

Płaszcze damskie funkcyjne na jesień to dobra opcja dla kobiet, które cenią sobie wygodę i praktyczność. Damski płaszcz outdoorowy sprawdzi się nie tylko podczas pieszych wędrówek, ale również na jesienną pogodę i niskie temperatury. Doskonale ochroni przed silnym wiatrem i deszczem.

Skórzany płaszcz

Damskie płaszcze jesienne ze sztucznej skóry to z pewnością bardzo modne i stylowe okrycie wierzchnie. Ten model płaszcza doda każdej stylizacji oryginalności. Płaszcz ze sztucznej skóry na jesień będzie świetnie pasować zarówno do spodni, jak i do spódnic i sukienek. Wybierz kolor, który najbardziej do Ciebie pasuje.

Przejściowy płaszcz

Przejściowy płaszcz damski na jesień to praktyczny model, który pomoże przetrwać niższe temperatury, deszcz i silny wiatr za oknem. Damskie płaszcze przejściowe będą pasować do wielu jesiennych stylizacji, zarówno codziennych jak i tych na specjalne okazje. Świetnie sprawdzi się dla kobiet, które szukają uniwersalnego okrycia wierzchniego.



FOT. 123RF

Każda z nasz dobiera krój i materiał płaszcza do swojego stylu. Ważne, żeby chronił nas przed jesiennym chłodem

eprasa.pl 1f5c83617f

▶ PODRÓŻE

Wilcze Gardło w Gliwicach. **To miejsce warto odwiedzić, bo jest jedyne w swoim rodzaju**. 85 lat temu szef sztabu nazistowskich bojówek SA Victor Lutze położył tu kamień węgielny pod budowę osiedla, które otoczono wielką tajemnicą

WYCIECZKA

Poleca **Emil Hoff,**
redaktor
Stronapodrozy.pl.
Zachęca Czytelników
do zwiedzania Polski,
Europy i świata



WILCZE GARDŁO W GLIWICACH

Dyscyplina, germańska magia, wspólnota połączona jednym celem – takie miało być nazistowskie Wierne Miasteczko pod Gliwicami, nazwane później Wilczym Gardłem. Największe osiedle dla hitlerowskich funkcjonariuszy, ukryte głęboko w lesie, na terenie należącym do wsi Smolnica, było jedną z obłąkanych pomysłów III Rzeszy. Wilcze Gardło, dzisiaj dzielnica Gliwic, nie istniało do powojnia na mapie, trudno było do niego trafić, a główna droga początkowo udawała polną ścieżkę. Trakt wygięty na kształt odbitej w lustrze litery „S", o długości 1,5 km, miał na łukach ukryte punkty karabinów maszynowych. Każdy pojazd musiał przejeżdżać pod lufami, nikt obcy nie mógł się do tego azylu przemknąć.

Okoliczni mieszkańcy mało wiedzieli o tym leśnym miasteczku na moczarach. Podczas budowy nikt nie zapuszczał się w te strony, a miejsce zamaskowano tak dobrze, że nie zdołała go odkryć nawet Armia Czerwona. Nawet gdyby tu dotarła, nikogo by nie zastała, bo hitlerowcy zdążyli uciec z Wiernego Miasteczka w ostatniej chwili.

– Rzadko się o przeszłości osiedla mówiło, a to niesamowita historia. Bunkry po prostu zasypano, dziwne znaki znikły, wokół wyrosły drzewa. Kiedyś jako dziecko znalazłem niemiecki pistolet. Odebrano mi go bez wyjaśnień, skąd się wziął – opowiadał jeden z mieszkańców, który zaraz po wojnie urodził się w Wilczym Gardle.

Legenda SA na Śląsku rosła

Dlaczego właśnie na Górnym Śląsku powstało gniazdo SA? Nie bez powodu. Bojówki tego hitlerowskiego ruchu wywodziły się z batalionów szturmujących podczas III Powstania Śląskiego w 1921 roku Górę Świętej Anny. Nawet „noc długich noży" w czerwcu 1934 roku, gdy z polecenia Hitlera wymordowano najważniejszych przywódców SA, nie zmieniła wysokiej pozycji organizacji na Śląsku.

Legenda SA na Śląsku rosła. Miała też swojego bohatera, bojówkarza SA Horsta Wessela, który w 1930 roku w awanturze zginął z rąk sutenera. Hitlerowska propaganda wykorzystała fakt, że sutener był kiedyś związany z komunistami i uczyniła z Wessela męczennika ruchu. Pomniki SA-mana znajdowały się w każdym większym mieście niemieckiego Śląska.

Kiedy w 1937 roku formacja SA powróciła częściowo do łask Hitlera, zapadła decyzja o budowie odizolowanej i samowystarczalnej osady dla jej najlepszych działaczy. Osiedle na obrzeżach Gliwic, z pomocą starogermańskiej symboliki, miało stać się siedzibą najwierniejszych, ale jednakowych i bez większych roszczeń – tu nie wolno było się wyróżniać.

W Wilczym Gardle stosowano runy

Hitlerowcy często korzystali z magicznych symboli, należy do nich również sama swastyka. W Wilczym Gardle stosowano runy, a zwłaszcza znak „Man Rune" oznaczający mężczyznę. Nie wiadomo, jaki był wystrój Domu Zebrań w Wilczym Gardle; był to główny w osiedlu, obszerny budynek z oknami jak w kościele, gdzie odbywały się rytualne, obowiązkowe mityngi, ale znane są inne sale tego rodzaju na Śląsku. Na przykład w cechowni kopalni Guido w Zabrzu, według starych fotografii, na głównym malowidle w miejscu krzyża był miecz, zamiast Chrystusa – Hitler. Malowano też czasem postać człowieka runicznego wśród gwiazd, otoczonego przez różne znaki astralne. Można sądzić, że podobne obrazy istniały także w Wilczym Gardle. W osiedlu nie było żadnej kaplicy.

Osiedle w kształcie swastyki? Plotka...

Całość projektował bytomski architekt Rudolf Fischer, który w latach 20. XX wieku



FOT. ARKADIUSZ GOLA



FOT. ARKADIUSZ GOLA

Największe osiedle dla hitlerowskich funkcjonariuszy, ukryte głęboko w lesie, na terenie należącym do wsi Smolnica, było jedną z obłąkanych pomysłów III Rzeszy

eprasa.pl 1f5c83617f

▶ **PODRÓŻE**

• **W 1937 roku** zapadła decyzja o budowie odizolowanej i samowystarczalnej osady dla najlepszych działaczy SA • **Osiedle na obrzeżach Gliwic** miało stać się siedzibą najwierniejszych, ale jednakowych i bez większych roszczeń – tu nie wolno było się wyróżniać • **Okoliczni mieszkańcy** mało wiedzieli o tym leśnym miasteczku na moczarach

miał także firmę w polskich Katowicach. Wbrew plotce, w Wilczym Gnieździe nie postawił osiedla na planie swastyki, tylko orła, umieścił jednak na zamówienie sporo tajnej symboliki. Do osiedla wchodziło się przez bramę w Domu Zebrań, potem przechodziło się na rynek – miejsce manifestacji i apeli. Dalej droga prowadziła do szkoły, za którą miały się znaleźć stadion z trybunami, boisko, strzelnica i basen. Sport i higiena stanowiły bardzo ważny element życia mieszkańców – wybrańcy powinni być zdrowi i silni.

Każdy z osiedlonych otrzymał dom z ogrodem. Mimo wszystko osiedle przypominało koszary. Piętrowe budynki były prawie nie do odróżnienia; na parterze kuchnia, dwa pokoje i schowek gospodarczy, na piętrze sypialnie, pokój kąpielowy. Umeblowanie w domach musiało być praktyczne i niemal takie samo. Elewacje zewnętrzne wykonano w konwencji określanej w III Rzeszy jako „styl ojczyźniany", pełen kubicznych brył i wiejskich odniesień. Pierwsi SA-mani wprowadzili się tutaj w 1940 roku. Osiedle powstawało w szybkim tempie, kończyli je budować jeńcy angielscy i francuscy. Mieszkali w baraku poza osadą; wycinali las, kopali tunele i osuszali podmokły teren aż do wycieńczenia, w coraz gorszych warunkach. Z biegiem czasu sytuacja na froncie bardzo się pogarszała, brakowało też pieniędzy na wykończenie imponujących, sportowych obiektów. Upadek osiedla fanatyków był bliski.

Zamieszkali tu repatrianci z Francji

Kiedy Niemcy uciekli z Wiernego Miasteczka, osadę zajęli przede wszystkim repatrianci z Francji, było też kilka śląskich rodzin z pobliskich wsi. Czy wtedy popularna stała się nazwa Wilcze Gardło? Jeszcze przed wojna o tym terenie miejscowi mówili „Wilki", ale Hitler od lat 20. XX wieku używał przydomka „Wolf" i czasem ktoś z bliskiego kręgu tak do niego się zwracał. W każdym razie nowi lokatorzy nie chcieli pamiętać o pierwotnym przeznaczeniu osiedla. Wielu z nich sprzedało duże ogrody na działki budowlane, inni dostawili przybudówki, pozmieniali budynki według swoich potrzeb. Hitlerowskie pamiątki wyrzucano jak śmieci, ale niektóre przedmioty się przydawały.

– Kiedy tutaj przyjechaliśmy, nie było już ani jednego mebla , wszystko zostało wyszabrowane. Nie było też czuć wojennej grozy – wspominał repatriant z Francji. – Same domy nam się podobały. Od razu życie rozkwitło, bo wszyscy znali się z Francji, znaleźliśmy własne miejsce. Wspólnie się budowało, organizowało zabawy, przedstawienia. Prawie każdy pracował w kopalni „Sośnica".

Mówi się, że pierwsi mieszkańcy nigdy już tutaj nie przyjechali, nie odwiedzili Wilczego Gardła. Na pewno nie szef SA Victor Lutze, patron osiedla. Zginął oficjalnie w maju 1943 roku w wypadku samochodowym na autostradzie w Poczdamie, chociaż Ukraińcy twierdzili, że w ich zamachu; tej kwestii historycy nie rozstrzygnęli. Joseph Goebbels w swoich pamiętnikach pisał o Lutze jako o człowieku „nieograniczonej głupoty", ale III Rzesza wyprawiła SA-manowi uroczysty pogrzeb państwowy. Podobno jednak w latach 70. ubiegłego wieku w Wilczym Gardle pojawił się pewien starszy Niemiec i robił zdjęcia. Fotografował zmienione domy, stadion, Dom Zebrań. Milczał, o nic nie pytał i jemu też nie zadawano żadnych pytań.



FOT. ARCHIWUM PP



FOT. TOMASZ SZKIEŁKOWSKI/ARCHIWUM PP



FOT. ARCHIWUM PP



FOT. ARCHIWUM PP

Wilcze Gardło, dzisiaj dzielnica Gliwic, nie istniało do powojnia na mapie, trudno było do niego trafić, a główna droga początkowo udawała polną ścieżkę

eprasa.pl 1f5c83617f

▶ HISTORIA

O tragedii, jaka rozegrała się w 1976 roku na szosie z Połańca do Zrębina, właśnie przypomina serial telewizyjny. **Paweł Kurczonek i Marcin Radzimowski** rekonstruują te dramatyczne zdarzenia

RETROSPEKCJA

Poleca **Agaton Koziński,**
redaktor.
Pisze głównie o polskiej
i europejskiej polityce.
Ale jego pasja
to książki i historia



SEKRET ZBRODNI POŁANIECKIEJ

To była jedna z najgłośniejszych zbrodni w peerelowskiej Polsce. Osiemnastoletnia Krystyna Łukaszek (z domu Kalita), będąca w piątym miesiącu ciąży, dwunastoletni Mieczysław Kalita (brat Krystyny) oraz jej dwudziestopięcioletni mąż Stanisław Łukaszek – to ofiary brutalnego zabójstwa na szosie z Połańca do pobliskiej wsi Zrębin (dziś województwo świętokrzyskie) w Boże Narodzenie 1976 roku. 23 listopada 1982 roku wykonano karę śmierci na mordercach: Janie Sojdzie i Józefie Adasiu.

Motywem wstrząsającej zbrodni była zemsta. Sojda i Adaś działali w poczuciu bezkarności. Byli przekonani, że z racji swojego stanu majątkowego i specyfiki środowiska nie poniosą odpowiedzialności za swoje czyny.

Rodzina Sojdów miała we wsi poważanie. Niespełna 50-letni Jan był największym gospodarzem w okolicy. Miał traktor, co w tamtych czasach było bardzo rzadkie. Wszyscy wiedzieli, że to bardzo zamożna rodzina. Sojda był przed laty ławnikiem w sądzie, znał się też na wyrywaniu zębów, miał znajomości w urzędach i instytucjach.

– To był taki samozwańczy król Zrębina. Oj, wiele ludzi się go bało – macha ręką starsza kobieta, mieszkająca nieopodal domu „króla".

Początków wzajemnej niechęci między rodzinami sprawców i ofiar są wydarzenia, do których doszło krótko po II wojnie światowej. W 1948 roku dwudziestoletni Jan Sojda został zatrzymany za gwałt na pasterce krów i skazany na osiem miesięcy więzienia. W aresztowaniu Sojdy brał udział jego dalszy krewny Jan Roj, aktywista PPR oraz członek ORMO. Niektóre źródła podają, że konflikt miał powstać z powodu nadużycia zależności służbowych wobec rodziny Sojdów. Według doniesień mieli być między innymi zmuszani do głosowania „3 razy tak" w referendum w 1946 r. i zapędzani na pochody pierwszomajowe. Sojda miał mieć o te wydarzenia wieloletni żal do Roja.

Nieco później na terenie gospodarstwa Jana Sojdy zastrzelony został syn Jana Roja – dziesięcioletni Marian. Do tragedii doszło na oczach ojca. Później znajomy Sojdy tłumaczył, że strzelał do psa, a chłopca trafił przypadkowo. Sprawca otrzymał wyrok w zawieszeniu. Krótko później zginął w wypadku samochodowym.

– Ta nienawiść narastała stopniowo. Momentem przełomowym była kradzież kiełbasy w czasie wesela u Kalitów – wspomina Janusz Ragan, emerytowany policjant z Nowej Dęby.

Jan Sojda urodził się w 1928 r. w Zrębinie. We wsi miał duże gospodarstwo rolne, był jednym z najbogatszych rolników w okolicy. Sojda jako jedyny mieszkaniec Zrębina miał ciągnik i telefon – posiadany majątek i koneksje, którymi chętnie się chwalił, zapewniły mu wysoką pozycje w lokalnej społeczności. Gdy skazanie za gwałt się zatarło, Sojda pracował jako ławnik sądowy. Przebojowy i silny mężczyzna był postrzegany jako zdecydowany w dążeniu do objęcia nieformalnej władzy we wsi. Z tego powodu zyskał przezwisko „król Zrębina".

Bezpośredniego początku sprawy połanieckiej należy szukać na zabawie. W sierpniu 1976 roku odbyło się wesele przyszłych ofiar zbrodni: Krystyny Kality i Stanisława Łukaszka. Jan Sojda, wraz z rodziną, został zaproszony na przyjęcie. Jego siostra, będąca żoną Józefa Adasia, jednego ze współsprawców, pomagała w kuchni podczas wesela. W trakcie przyjęcia inny pomocnik kuchenny zauważył, że siostra Sojdy wynosi z kuchni wędliny w ilości większej niż ustalono z gospodarzami. Gdy Zdzisława Kalitowa zwróciła jej uwagę, ta miała się obrazić i opuścić wesele.

O kradzieży kiełbasy zrobiło się we wsi głośno. Jan Sojda poczuł się bardzo urażony wysuwanym wobec jego rodziny zarzutom złodziejstwa. Żeby podnosić rękę na „króla Zrębina"? Tak być nie mogło. „Wyplenię Kalitowe plemię!" – miał krzyczeć obrażony. Jak się wkrótce okazało, nie były to puste pogróżki.

Z wprowadzeniem w życie planu zemsty Sojda poczekał kilka miesięcy. Nadeszło Boże Narodzenie 1976 roku. Wierni ze Zrębina przejechali dwoma autobusami do kościoła w Połańcu. Jeden z nich, niebieska „Stonka" (popularny w tamtych czasach autobus marki San), został zaparkowany przed świątynią 24 grudnia wieczorem. Przyszli mordercy oraz kilkudziesięciu mieszkańców Zrębina pili w autobusie alkohol.

– Sojda poprosił cioteczną kuzynkę Kalitów, aby ta dyskretnie wywabiła Krystynę. Powiedział, że ojciec robi matce w domu awanturę i żeby wracali – mówi mecenas Rajmund Aschenbrenner z Tarnobrzega, w czasie procesu będący pełnomocnikiem pokrzywdzonych.

Ciężarna Krystyna Łukaszek, jej mąż Stanisław oraz dwunastoletni brat Krystyny, Mieczysław, wyszli z kościoła i ruszyli pieszo w stronę odległego o pięć kilometrów domu. Przechodzili obok Sana, w którym trwała libacja. Myśleli, że może autobus zaraz pojedzie w stronę Zrębina. Adaś i Sojda nie wpuścili ich jednak do środka. Poszli więc dalej, po zaśnieżonej drodze, przy padającym śniegu i wiejącym wietrze.

Po chwili Fiatem 125p w kierunku Zrębina wyruszył zięć Sojdy – Socha, a za nim San z podpitymi pasażerami, za kierownicą którego usiadł Józef Adaś. A potem drugi autobus – Autosan prowadzony przez Macieja Wysockiego. Sojda groźbami zmusił go do jazdy. Z wyjątkiem rodziny króla Zrębina nikt nie był świadom wydarzeń, jakie wkrótce nastąpią.

– Jakieś dwa kilometry dalej jadący „dużym fiatem" Socha dostrzegł Kalitów. Potrącił idącego poboczem od strony jezdni dwunastoletniego Mieczysława – mówi prokurator Jacek Świercz z Prokuratury Okręgowej w Tarnobrzegu. To drugi śledczy, który obok ówczesnego wiceprokuratora wojewódzkiego Franciszka Bełczowskiego prowadził tę sprawę.

Gdy Krystyna i Stanisław podbiegli do rannego, zostali zaatakowani przez Józefa Adasia oraz Jana Sojdę. Zginęli od ciosów kluczem do kół autobusowych. To nie był jednak koniec makabry. Na drodze ze złamaną nogą leżał i jęczał potrącony 12-latek. Sprawcy wyciągnęli go na środek jezdni. Sojda stanął z przodu i, pokazując rękami, naprowadził na rannego chłopaka fiata kierowanego przez Sochę. Jak ustalono w czasie procesu, w aucie w tym czasie siedziały też żony Kulpińskiego i Sochy. To był tylko moment – koło samochodu zmiażdżyło głowę dziecka.

Morderstw dokonano w obecności około 30 nietrzeźwych świadków – pasażerów autobusu kierowanego przez Józefa Adasia. Według dostępnych relacji żadna z osób, które widziały zbrodnię, nie próbowała jej się przeciwstawiać. – Kto wyjdzie, tego spotka ten sam los – zagroził pasażerom Stanisław Kulpiński.

Następnie sprawcy nakazali przejść wszystkim do drugiego autobusu. Niebieski San posłużył zabójcom do przewiezienia zwłok półtora kilometra od miejsca zbrodni. By ukryć prawdziwą naturę zdarzenia, w pobliżu Zrębina przejechali autobusem ciała mężczyzny oraz dziecka i ułożyli je w przydrożnym rowie. Próbowali w ten sposób upozorować wypadek drogowy. Zwłoki Krystyny położyli obnażone za autobusem, pozorując napaść na tle seksualnym. Na miejscu pozostawili również niebieskiego Sana.

Jan Sojda nakłonił świadków zbrodni do złożenia przysięgi milczenia. Trzymając w dłoni różaniec, przyjął deklarację od każdego obecnego o zachowaniu milczenia. Świadkowie pocałowali krzyż, każdemu z nich przekłuto palec agrafką, a ślad krwi odbito na kartce. Dziwaczny rytuał miał sprawić, że przysięga nabierze mocy.

Sojda odwołał się nie tylko do emocji świadków, ale ich portfeli. Każdy otrzymał pieniądze będące zapłatą za milczenie.

Po całym ceremoniale zgromadzeni zdecydowali się wrócić na pasterkę, by zapewnić sobie alibi. Kierowca Sana, po zakończeniu mszy, wszczął alarm, że jego autobus skradziono. Uczestnicy pasterki wsiedli do drugiego pojazdu i ruszyli do domów. Jak łatwo się domyślić, po drodze natrafili na „skradzionego" Sana i ofiary „wypadku". Kierowca zgłosił kradzież i potrącenie pieszych na milicji.

Krystyna i Stanisław Łukaszek oraz Mieczysław Kalita zostali pochowani przed Nowym Rokiem.

eprasa.pl 1f5c83617f

▶ HISTORIA

● Zbrodnia połaniecka okazała się apogeum konfliktu, który wybuchł tuż po II wojnie ● Utarczki między dwiema rodzinami we wsi Zrębin trwały kilkadziesiąt lat
● Już wcześniej w ich wyniku ginęli ludzie, także dzieci

Śledztwo w sprawie „wypadku drogowego" nie było łatwe. W jego trakcie popełniono wiele błędów. Sekcję zwłok przeprowadził lekarz bez uprawnień, sprawny autobus został oddany do kasacji zaledwie dwa tygodnie po zdarzeniu bez wcześniejszego zabezpieczenia śladów. Samo miejsce „wypadku" również zostawiono niezabezpieczone.

Te uchybienia z trudem prostowano w trakcie postępowania w prokuraturze i przed sądem. Pierwszym zarzutem, który usłyszał Józef Adaś, było spowodowanie wypadku ze skutkiem śmiertelnym.

Pakt milczenia zawarty po zbrodni okazał się skuteczny. Świadkowie odmawiali składania zeznań. Leszek Brzdękiewicz jako jedyny zeznał, że na drodze między Połańcem a Zrębinem doszło do morderstwa. Podał również nazwiska sprawców. Nie upłynęło wiele czasu, a ciało Brzdękiewicza znaleziono w rzece Czarnej. Oficjalna wersja mówi, że utopił się przypadkowo.

Gdy Krystyna i Stanisław podbiegli do rannego, zostali zaatakowani przez Józefa Adasia oraz Jana Sojdę. Zginęli od ciosów zadanych im kluczem do zmiany kół w autobusie. To nie był jednak koniec makabry

Śledczy jednak nie odpuszczali. W maju 1977 roku dokonano ekshumacji zwłok. Ponowne badania wykazały, że obrażenia nie powstały w wyniku potrącenia. Uszkodzenia głów Krystyny i Stanisława wyglądały na pochodzące od uderzeń podłużnym, twardym, tępym i ciężkim przedmiotem.

Prokuratorzy prowadzący sprawę zażądali dla Sojdy, Sochy, Adasia i Kulpińskiego kary śmierci. Po trwającym przeszło rok procesie sprawcy zostali skazani na śmierć, jednak Rada Państwa skorzystała z prawa łaski – karę śmierci orzeczoną wobec Jerzego Sochy i Stanisława Kulpińskiego zamieniono na kary (odpowiednio) 25 i 15 lat więzienia. Jerzy Socha został warunkowo zwolniony z zakładu karnego po 14,5 latach, a Stanisław Kulpiński spędził w więzieniu trzy lata mniej. Aż 18 osób będących świadkami morderstwa spędziło w więzieniach po kilka lat za zatajenie zbrodni i składanie fałszywych zeznań.

Jan Sojda i Józef Adaś zostali powieszeni w Areszcie Śledczym przy ulicy Montelupich w Krakowie.



FOT. AKTA SĄDOWE

Wizja lokalna na miejscu zbrodni

eprasa.pl 1f5c83617f

▶ PRZYRODA

Dla wielu osób każdy **świąteczny kaktus to po prostu grudnik.** Tymczasem pod tą nazwą często kryją się zupełnie różne rośliny, które kwitną w innych terminach i można je odróżnić już na pierwszy rzut oka. Wystarczy przyjrzeć się liściom

PAMIĘTAJCIE O OGRODACH

Poleca **Małgorzata Mrowiec,**
redaktorka.
Pisze o architekturze,
zabytkach, interesuje się estetyką
miasta, w tym kwestią
zieleni i roślin



Nie każdy grudnik jest grudnikiem, czyli kaktus dziękczynny, bożonarodzeniowy lub... wielkanocny

Spacerując w weekend po moim lokalnym centrum ogrodniczym, zauważyłam ekspozycję grudników (kaktusów bożonarodzeniowych), co natychmiast przeniosło mnie myślami do salonu mojej babci. Pamiętam, jak z zachwytem obserwowałam jej roślinę i to, jak te niezwykłe, ząbkowane segmenty liści zdawały się łączyć w łańcuchy, by na swoich końcach eksplodować kwiatami.

Jednak po bliższym przyjrzeniu się zauważyłam inną roślinę o podobnym wyglądzie – tym razem o gładkich, a nie kolczastych liściach. Okazało się, że patrzyłam na prawdziwego kaktusa bożonarodzeniowego, podczas gdy roślina mojej babci była odmianą dziękczynną.

Zawsze zakładałam, że istnieje tylko jeden rodzaj kaktusa świątecznego, i nie jestem odosobniony w tym przekonaniu. Aby więc wyjaśnić sytuację, przedstawiam, co musisz wiedzieć o różnych rodzajach świątecznych kaktusów, które możesz kupić.

Łatwo pomylić kaktusa bożonarodzeniowego z kaktusem dziękczynnym, ponieważ wyglądają bardzo podobnie i kwitną w zbliżonym okresie roku. Trzeba więc przyjrzeć się nieco bliżej, aby poprawnie zidentyfikować okaz, który posiadasz lub planujesz kupić. Do tej grupy należy jednak dodać jeszcze jednego świątecznego kaktusa, znanego jako kaktus wielkanocny.

Kaktus dziękczynny – najłatwiejszy do rozpoznania

Kaktus dziękczynny (Schlumbergera truncata) ma wzniesiony pokrój i wyraźne, ząbkowane liście, które na brzegach przypominają ząbki. Występuje również w szerokiej gamie kolorów: czerwonym, różowym, pomarańczowym lub białym, a kwiaty skierowane są ku górze lub poziomo. Kaktus dziękczynny zaczyna kwitnąć w listopadzie – w sam raz na Święto Dziękczynienia.

Prawdziwy kaktus bożonarodzeniowy jest rzadszy

Zamiast ostro zakończonych liści kaktus bożonarodzeniowy (Schlumbergera x buckleyi) ma gładsze, karbowane brzegi, a jego łodygi opadają kaskadowo przez krawędź doniczki, zamiast rosnąć pionowo. Paleta kolorów jest znacznie bardziej ograniczona, a jeśli kupisz roślinę w okresie kwitnienia, zauważysz purpurowoczerwone kwiaty.

Chociaż oba zaczynają kwitnąć w listopadzie, kaktus bożonarodzeniowy zakwita dopiero pod koniec miesiąca, co czyni go bardziej trafionym prezentem na Boże Narodzenie.

Kaktus wielkanocny

Choć do Wielkanocy zostało jeszcze kilka miesięcy, innym typem świątecznego kaktusa cieszymy się wiosną. W przeciwieństwie jednak do odmian dziękczynnych i bożonarodzeniowych, które należą do rodzaju Schlumbergera, kaktus wielkanocny należy do rodzaju Rhipsalidopsis.

Jak więc odróżnić go od pozostałych? Kaktus wielkanocny ma bardziej zaokrąglone segmenty niż jego dwaj krewni, a jego kwiaty również przybierają inny kształt. Zamiast rurkowatej formy mają wygląd gwieździsty. Jednym z najpopularniejszych kolorów jest różowy, ale kaktusa wielkanocnego można spotkać także z kwiatami czerwonymi, pomarańczowymi, białymi i purpurowymi.

Na co zwracać uwagę przy zakupie kaktusa świątecznego?

Niezależnie od tego, czy kupujesz kaktusa dziękczynnego, bożonarodzeniowego, czy nawet wielkanocnego, twoja decyzja zakupowa powinna opierać się na tych samych kryteriach.

Wybieraj kaktusy, które mają jędrne, soczyste pąki kwiatowe dopiero zaczynające nabierać koloru, a nie rośliny, które są już w pełnym rozkwicie lub zupełnie pozbawione pąków.

Szukaj rośliny z dużą liczbą wciąż zamkniętych pąków – zwarte, małe pąki oznaczają dłuższy czas kwitnienia przed nami. Kilka rozwiniętych kwiatów nie zaszkodzi, ale nie powinno być ich zbyt wiele, aby roślina miała czas na wzrost i zaprezentowanie się w pełnej krasie.

Aby roślina była zdrowa i przetrwała okres świąteczny, szukaj jędrnych, mocnych, zielonych segmentów; unikaj wiotkich, pomarszczonych lub żółknących członów, które sugerują przelanie lub przesuszenie.

Jeśli to możliwe, sprawdź również korzenie i podłoże. Ziemia powinna być lekko wilgotna, nieprzemoczona ani bardzo sucha, a pędy powinny być w dotyku mocne, a nie osłabione.

Warto również sprawdzić łączenia i przestrzenie między segmentami pod kątem szkodników – malutkich białych plamek i lepkiego osadu pozostawianego przez wełnowce.

Unikaj też okazów trzymanych w zimnym przeciągu w pobliżu wejścia do sklepu, ponieważ przechłodzenie może spowodować opadanie pąków.

Małgorzata Czuba-Skarzyńska



FOT. 123RF

Kaktus dziękczynny ma wzniesiony pokrój i wyraźne, ząbkowane liście, które na brzegach przypominają ząbki. Występuje w szerokiej gamie kolorów: czerwonym, różowym, pomarańczowym lub białym, a kwiaty skierowane są ku górze lub poziomo

eprasa.pl 1f5c83617f

▶ MOTORYZACJA

Średnie ceny pojazdów w Polsce są niższe o 7,6 proc. niż rok wcześniej – wynika z danych Głównego Urzędu Statystycznego. Pojazdy tanieją od początku 2024 roku, co zbiegło się w czasie z rozpoczęciem ekspansji chińskich marek w Polsce

ON TO MOTO

Poleca **Aureliusz Mikos,**
redaktor naczelny
Motofakty.pl
Samochody to jego pasja,
którą realizuje w swojej pracy
dziennikarskiej od wielu lat





FOT. GETTY IMAGES

Zdaniem ekspertów, końcówka 2026 roku to jeden z najlepszych momentów na decyzję zakupową w ostatnich latach. Przestrzeń do negocjacji i realna dostępność rabatów są obecnie na poziomach, których dawno na polskim rynku nie widzieliśmy

Skończył się dyktat producentów? Samochody tanieją najbardziej od 16 lat

GUS publikuje co miesiąc szczegółowe dane dotyczące struktury wskaźnika cen konsumpcyjnych, zwanego potocznie inflacją. Jednym z jego elementów jest zakup pojazdów, na który składają się w 57 proc. samochody osobowe używane, w 38 proc. nowe auta osobowe oraz w 5 proc. rowery i motocykle. Najnowsze dane o inflacji na rynku pojazdów pochodzą z września br., a historyczne wartości są dostępne od początku 2010 roku.

Rekordowy spadek

W obecnym cyklu pojazdy zaczęły tanieć od początku 2024 roku, co można wiązać z rozpoczęciem ekspansji chińskich marek w Polsce. Ten etap był poprzedzony trwającym około trzech lat okresem znaczących podwyżek, który przypadł na czas COVID-u oraz początków wojny w Ukrainie. Rynek europejski mierzył się wówczas z dużymi problemami w dostępności nowych aut, co przekładało się na wyższe ceny także pojazdów używanych. Ceny samochodów były wtedy rekordowo wysokie, często wręcz absurdalne.

Chińska ekspansja

Udział chińskich producentów samochodów osobowych w polskim rynku osiągnął rekordowy poziom w sierpniu br. (15,9 proc.), natomiast w październiku obniżył się do 13,5 proc., co można wiązać m.in. z jesienną ofensywą wyprzedażową marek reprezentujących tradycyjną motoryzację. Koncerny z Chin nie złożyły jednak broni. Obserwując uruchomione właśnie kampanie wyprzedażowe rocznika 2026, można się spodziewać, że pod koniec roku udział modeli chińskich w rynku ponownie wzrośnie, zbliżając się do 20 proc. – ocenia Oskar Jedliński, dyrektor działu rozwoju rynku w Superauto.pl, będącym internetowym pośrednikiem w sprzedaży i finansowaniu nowych oraz używanych samochodów w Polsce.

Dodatkowym efektem chińskiej ekspansji jest przesunięcie części zakupów, zwłaszcza dokonywanych przez osoby prywatne, z rynku aut używanych na rynek nowych pojazdów. Świadczy o tym m.in. malejący import „używek", który według IBRM Samar zmalał w październiku br. o 9 proc. rok do roku, a przez 10 miesięcy obniżył się o 6,6 proc.

Ceny transakcyjne w dół

Na tym tle ciekawie prezentują się dane o cenach transakcyjnych nowych samochodów, opublikowane właśnie przez Superauto.pl. Są to ceny katalogowe pomniejszone o aktualnie obowiązujące rabaty. W trzecim kwartale br. były one średnio o 4,3 proc. mniejsze niż przed rokiem (różnicę obliczono na podstawie dostępnej puli pojazdów, bez uwzględnienia ewentualnych różnic w wyposażeniu). – Dane za 2026 rok jasno pokazują, że skończyła się era bezwzględnego dyktatu producentów. Mamy do czynienia z klasycznym rynkiem kupującego, na którym ostateczna cena na fakturze ma coraz mniej wspólnego z tą widniejącą w oficjalnym konfiguratorze – podkreśla Oskar Jedliński.

Najbardziej potaniały auta premium

Najbardziej spektakularną zmianę obserwujemy w segmencie premium, gdzie średnia cena transakcyjna spadła aż o 7,6 proc. – to realna oszczędność rzędu ponad 21,5 tys. zł netto na pojedynczym pojeździe. Klienci przestali akceptować wyśrubowane stawki oraz kolosalne dopłaty za wyposażenie, które Chińczycy zaoferowali w standardzie. W efekcie importerzy i dealerzy, chcąc zrealizować plany sprzedażowe, musieli uruchomić wsparcie subwencyjne, rabaty oraz atrakcyjne pakiety finansowania.

Obniżki i rabaty

Bardzo ciekawie wygląda również rywalizacja w segmencie popularnym. Pojawienie się i dynamiczne umocnienie marek chińskich wywołało na rynku efekt domina. Tradycyjne marki wolumenowe, chcąc bronić swoich udziałów, zostały zmuszone do głębszych upustów (spadek średnio o 4,2 proc. rok do roku). Dziś auto z Chin oraz samochód europejski lub azjatycki spotykają się w niemal identycznym budżecie w granicach 108-112 tys. zł netto. Modele chińskie oferują jednak w tym przedziale bogatsze wyposażenie. Co więcej, w skali roku ich ceny transakcyjne spadły według szacunków Superauto.pl o 3,3 proc. Obniżek tych nie należy mylić z rabatami, czyli upustem oferowanym względem cen katalogowych. Rabaty wynoszą obecnie 17 proc. w segmencie aut chińskich, co oznacza znaczne nasilenie presji cenowej chińskich producentów względem ubiegłego roku. W segmencie popularnym średni upust, jaki można obecnie uzyskać, wynosi natomiast 20 proc.

eprasa.pl 1f5c83617f

▶ ARCHEO

Od informacji o przekazaniu cennej kolekcji porcelany saskiej i mebli rokokowych dla Wawelu, burzliwym posiedzeniu Komisji Oświaty, Nauki i Kultury i o tym, że nieprawdą jest, iż podniesiono ceny za alkohol, **pisały m.in. gazety przed laty 21 listopada**

Z NASZYCH STRON

Poleca **dr Grzegorz Sztoler,**
archiwista, publicysta
Pasjonat historii Polski,
i starych egzemplarzy
gazet



Gazeta Krakowska nr 276, 21.11.1966

Wspaniały dar mieszkańca Warszawy

Niezwykle cenna kolekcja dla Wawelu

KRAKÓW (PAP)

Zbiory Zamku Królewskiego na Wawelu wzbogaciły się o nową, niezwykle cenną kolekcję porcelany saskiej oraz zestaw pięknych mebli rokokowych, stanowiących dar mieszkańca Warszawy — Tadeusza Wierzejskiego, przekazany Państwowym Zbiorom Sztuki dla uczczenia 1000-lecia Państwa Polskiego.

Jak poinfomował przedstawiciela PAP dyrektor Państwowych Zbiorów Sztuki na Wawelu prof. dr Jerzy Szablowski, pochodząca z pierwszej połowy XVIII wieku kolekcja porcelany składa się z ponad 150 okazów najwyższej wartości artystycznej i historycznej. Wraz z rokokowymi meblami złoży się ona na wyposażenie całej sali zamkowej, oddając atmosferę artystyczną, panującą na dworze dwóch królów polskich z dynastii saskiej.

Kolekcja należąca niewątpliwie do najlepszych zbiorów saskiej porcelany w Polsce, jest oceniana przez znawców na kwotę kilku milionów złotych.

Nowo urządzona Sala Saska, z którą wiąże się na trwałe nazwisko ofiarodawcy — Tadeusza Wierzejskiego — będzie po raz pierwszy reprezentowana w czasie sesji naukowej, poświęconej 1000-leciu Państwa Polskiego, która odbędzie się na Wawelu w dniach 23—24 bm.

1966

Dziennik Popularny nr 265, 20-21.11.1976

Bilety towarowe na cukier w grudniu

1976

Od 23 bm. Narodowy Bank Polski będzie wydawał zakładom i innym uprawnionym jednostkom bilety towarowe na cukier na grudzień br. w takim samym trybie jak w ubiegłych miesiącach. Przy pobieraniu biletów obowiązuje rozliczenie z biletów pobranych poprzednio.

Oba odcinki grudniowych biletów towarowych na cukier mogą być realizowane jednorazowo lub w pierwszej i drugiej połowie miesiąca.

Listopadowe bilety towarowe na cukier są ważne do 6 grudnia br. włącznie.

Głos Wielkopolski nr 279, 21.11.1956

Zwycięska bitwa o wazy

1956

(Inf. wł.)

Na wczorajszym, burzliwym posiedzeniu sejmowej Komisji Oświaty, Nauki i Kultury, rozpatrywano sprawę gołuchowskich waz. Oto fragment rezolucji w tej sprawie:

„Sejmowa Komisja Oświaty, Nauki i Kultury wypowiada się za przekazaniem i przyznaniem tytułu własności tak zwanych zbiorów gołuchowskich, rewindykowanych ostatnio z ZSRR — Muzeum Narodowemu w Poznaniu. Równocześnie komisja uznaje za konieczne przeprowadzenie generalnej dyskusji nad polityką muzealną w minionym okresie i w ramach tej dyskusji rozważenie w przyszłości sprawy zdeponowania części antycznej zbiorów gołuchowskich w zbiorach archeologii starożytnej Muzeum Narodowego w Warszawie".

Tak więc zdecydowana postawa społeczeństwa wielkopolskiego zrobiła swoje. Zbiory Czartoryskich, zapoczątkowane przez Działyńskich — powrócą do Poznania.

Gazeta Współczesna nr 272, 21.11.1986

Komputer w muzeum

Komputery znajdują zastosowanie także w archeologii do gromadzenia i przetwarzania danych z prac badawczych. W Muzeum Archeologicznym w Poznaniu powstaje komputerowy bank informacji archeologicznej z terenu Wielkopolski. W pierwszej kolejności gromadzone będą dane o poszczególnych stanowiskach archeologicznych: stanie ich zachowania i prowadzonych badaniach. Będzie to miało istotne znaczenie dla lepszej ochrony zabytków w terenie. Następnie gromadzić się będzie dane o zabytkach archeologicznych znajdujących się w zbiorach muzealnych. Taki bank informacji archeologicznej bardzo usprawni prowadzenie prac badawczych, szczególnie interpretację poszczególnych znalezisk.

1986

Dziennik Zachodni nr 321, 21.11.1946

Wódka nie podróżeje

Warszawa (tel. wł.). Ostatnio w celach spekulacyjnych kolportowano w kraju pogłoski, że nastąpi 100 proc. zwyżka cen wyrobów monopolu spirytusowego. Jednocześnie wódka znikła ze sprzedaży, a przed sklepami formowały się długie ogonki kupujących.

Oficjalnie komunikują nam, że wszystkie pogłoski o podwyżce cen są całkowicie bezpodstawne. Produkcja monopolu spirytusowego wyniesie w bieżącym sezonie około 70 milionów litrów spirytusu wobec 30 mil. wyprodukowanych podczas poprzedniej kampanii.

W związku ze zbliżającymi się świętami i wzmożoną konsumpcją Monopol przygotował specjalne rezerwy.

1946

Kurier Lubelski nr 269, 21.11.1996

Z życia sfer różnych



Ładne towarzystwo

Klub Hades, pełniący rolę towarzyskiego centrum Lublina, skupia już blisko 4 tysiące członków. Wśród osób, które ostatnio otrzymały karty wstępu, dominują przedstawiciele biznesu: właściciele, prezesi, dyrektorzy, menedżerowie itp.

Z rzadka pojawiają się studenci i naukowcy, głównie z AM, KUL i UMCS. Lubelskie licea reprezentują nauczyciele I i II LO. Silną reprezentację w składzie 9 osób, z kierownikiem działu przyjęć towarzyskich włącznie, delegowała do Hadesu firma Makro Cash and Carry. Członkami klubu zostali ostatnio pracownicy DAEWOO, biura turystycznego First Class oraz poznańskiej Goplany. Niedawno karty wstępu otrzymali także dziennikarze z nowo powstających mediów, lekarze, muzycy jazzowi, a także modelka z Warszawy. Ostatnio wniosek o przyjęcie w poczet klubowiczów złożył szewc.

(wuka)

1996

FEDERACJA BIBLIOTEK CYFROWYCH

eprasa.pl 1f5c83617f

▶ ŚWIAT WOKÓŁ NAS

Aż 82% z nas ogranicza jesienią wyjścia ze znajomymi, a co drugi Polak spotkania towarzyskie organizuje wyłącznie w czterech ścianach. Wraz ze spadkiem temperatur i wczesnym zmrokiem **wyraźnie zamiera nasza aktywność społeczna**

ZROZUMIEĆ DZIŚ

Poleca **Alicja Domachowska,**
redaktorka.
Zajmuje się m.in. sprawami
i rzeczami, które nas otaczają.
Prywatnie miłośniczka psów, jazdy
na rowerze i muzyki



Z badania „Rytmy sezonowe a tkanka społeczna. Jak jesień zmienia nasze relacje, rutyny i poziom dobrostanu" serwisu Prezentmarzeń wynika, że nadejście jesieni znacząco ogranicza aktywność towarzyską po godzinach pracy i nauki. Aż 82% respondentów zadeklarowało spadek częstotliwości fizycznych spotkań ze znajomymi. Zdecydowana większość ankietowanych zmienia swój styl życia na bardziej domowy: 43% osób spędza ten czas głównie w czterech ścianach i wycofuje się z relacji na żywo, natomiast 39% respondentów spotyka się nieco rzadziej, przenosząc kontakty do przestrzeni zamkniętych (lokali czy domówek). Jedynie niewielki odsetek badanych zachowuje dotychczasowe nawyki – 5% badanych nie zmienia swoich przyzwyczajeń mimo spadku temperatur, a zaledwie 3% ankietowanych deklaruje, że jesienią spotyka się ze znajomymi częściej niż w okresie letnim.

Prywatne domy głównym centrum życia towarzyskiego

W okresie jesiennym spotkania towarzyskie przenoszą się przede wszystkim pod dach, przy czym najpopularniejszą przestrzenią pozostają prywatne cztery ściany. Jak wynika z badania, niemal połowa respondentów (48%) deklaruje, że najczęściej widuje się ze znajomymi w domach lub mieszkaniach. Co czwarty ankietowany (25%) stawia na zamknięte miejsca komercyjne, takie jak kawiarnie, restauracje, bary czy kina. Zaledwie 21% badanych decyduje się na spędzanie wolnego czasu w otwartych przestrzeniach publicznych (parki, spacery), natomiast 6% osób przyznaje, że w miesiącach jesiennych niemal całkowicie rezygnuje z relacji towarzyskich na żywo.

Selektywność w relacjach i wycofanie do wąskiego grona

Mimo jesiennego chłodu i spadku ogólnej aktywności, większość badanych szuka sposobów na podtrzymanie kluczowych więzi, choć w zmienionej formie. Najpopularniejszym podejściem staje się selektywność – aż 45% respondentów deklaruje, że jesienią ogranicza kontakty z dalszymi znajomymi na rzecz wąskiego grona najbliższych osób oraz rodziny. Ponad jedna trzecia ankietowanych (35%) stara się natomiast utrzymać dotychczasową rutynę osobistych spotkań bez względu na porę roku. Przeniesienie większości relacji do świata cyfrowego (komunikatory, media społecznościowe, rozmowy telefoniczne) wybiera 15% badanych, podczas gdy zaledwie 5% osób decyduje się na niemal całkowite wycofanie z życia społecznego aż do nadejścia wiosny - mówi Aleksandra Skimina, psycholog, serwis Prezentmarzeń

Ochłodzenie i spłycenie relacji sąsiedzkich po zmroku

Jesienią relacje w najbliższym otoczeniu zamieszkania stają się chłodniejsze i powierzchowne, a u podstawy tych zmian często leży szybko zapadający zmrok. Ponad połowa respondentów (52%) deklaruje, że ich jesienne interakcje z sąsiadami sprowadzają się jedynie do krótkich, zdawkowych powitań na klatce schodowej lub ulicy. Ponad jedna piąta ankietowanych (22%) przyznaje, że w ogóle nie utrzymuje żadnych relacji z lokalną społecznością, a 14% badanych wprost wskazuje, że unika kontaktów sąsiedzkich ze względu na pośpieszny powrót do domu po zmroku. Na tym tle wyraźnie wyróżnia się zaledwie 12% osób, które oceniają swoje jesienne relacje z sąsiadami jako częste i angażujące.

Rutyna i wyciszenie kluczowymi pojęciami jesiennych relacji

Pytani o jedno słowo najlepiej opisujące ich relację ze społeczeństwem w okresie jesiennym, respondenci najczęściej wskazywali na powtarzalność i stabilność. Największa grupa badanych (43%) wybrała słowo „rutyna", co oznacza kontynuowanie codziennych zadań bez głębszej refleksji nad zmianą aury. Blisko jedna trzecia ankietowanych (31%) ocenia ten czas przez pryzmat „wyciszenia", nadając jesiennemu okresowi pozytywny charakter ukierunkowany na kameralność i relaks. Z kolei dla 19% osób właściwym określeniem okazała się „izolacja", oznaczająca stopniowe odcinanie się od otoczenia. Najmniej liczny odsetek respondentów (7%) opisał swoje jesienne relacje społeczne słowem „przetrwanie", traktując te miesiące głównie jako czas oczekiwania na nadejście cieplejszych pór roku.

Jesienią rzadziej spotykamy się w większym gronie ze znajomymi, częściej spędzamy czas w swoich czterech ścianach



FOT. 123RF

Nadejście jesieni znacząco ogranicza aktywność towarzyską po godzinach pracy i nauki

Słowniczek

- **BRO – poufałe określenie kolegi/przyjaciela, od ang. brother („stary", ziomek)**
- **BOOMER – osoba starsza, wykluczona z współczesnych trendów**
- **FLEX – chwalenie się czymś – rzeczą, osiągnięciem, wyglądem**
- **SLAY zrobić coś znakomicie, błysnąć, 'pozamiatać'**
- **SIMP – ktoś, kto przesadnie nadskakuje obiektowi sympatii, często bez wzajemności**
- **YAP – gadać dużo i bez końca, często o byle czym**

eprasa.pl 1f5c83617f

▶ FOTO

Katowicki rynek na przełomie lat 50. i 60. W miejscu potężnego muru stoi dziś budynek urzędu miejskiego. Przez długie lata był to Dom Prasy. Tam mieściła się także nasza redakcja „Dziennika Zachodniego" przed przeprowadzką

FOT. ARCHIWUM DZ

PRZYKADROWANE

Poleca **Karina Trojok,**
fotoedytorka i fotografka
Robienie zdjęć to jej pasja,
ale kocha też zwierzęta,
jazdę na rowerze
i chodzenie po górach





eprasa.pl 1f5c83617f

▶ SPORT

W latach 60. należał do najlepszych skoczków narciarskich świata. Bił rekordy skoczni: Bergisel w Innsbrucku, Hochkönig w Bischofshofen, Wielkiej Krokwi, skoczni w Szczyrku, Wiśle-Malince i wielu innych. **Nazywali go „Beskidzkim Jastrzębiem”**

LIGA MISTRZÓW

Poleca **Adam Godlewski,**
szef działu Sport.
Kocha piłkę nożną i głównie
o niej pisze. Ale kibicuje
wszystkim polskim
zawodniczkom i zawodnikom



JÓZEF PRZYBYŁA SKAKAŁ PIĘKNIE STYLOWO I BARDZO DALEKO

Józef Przybyła urodził się 29 stycznia 1945 roku w Bystrej Śląskiej. Zdobył sześć tytułów mistrza Polski i pobił krajowy rekord w długości lotu – 143 m w Planicy w 1969 roku. Bił rekordy skoczni: m.in. Bergisel w Innsbrucku, Hochkönig w Bischofshofen i Wielkiej Krokwi w Zakopanem. Zmarł 21 marca 2009 roku w Buczkowicach.

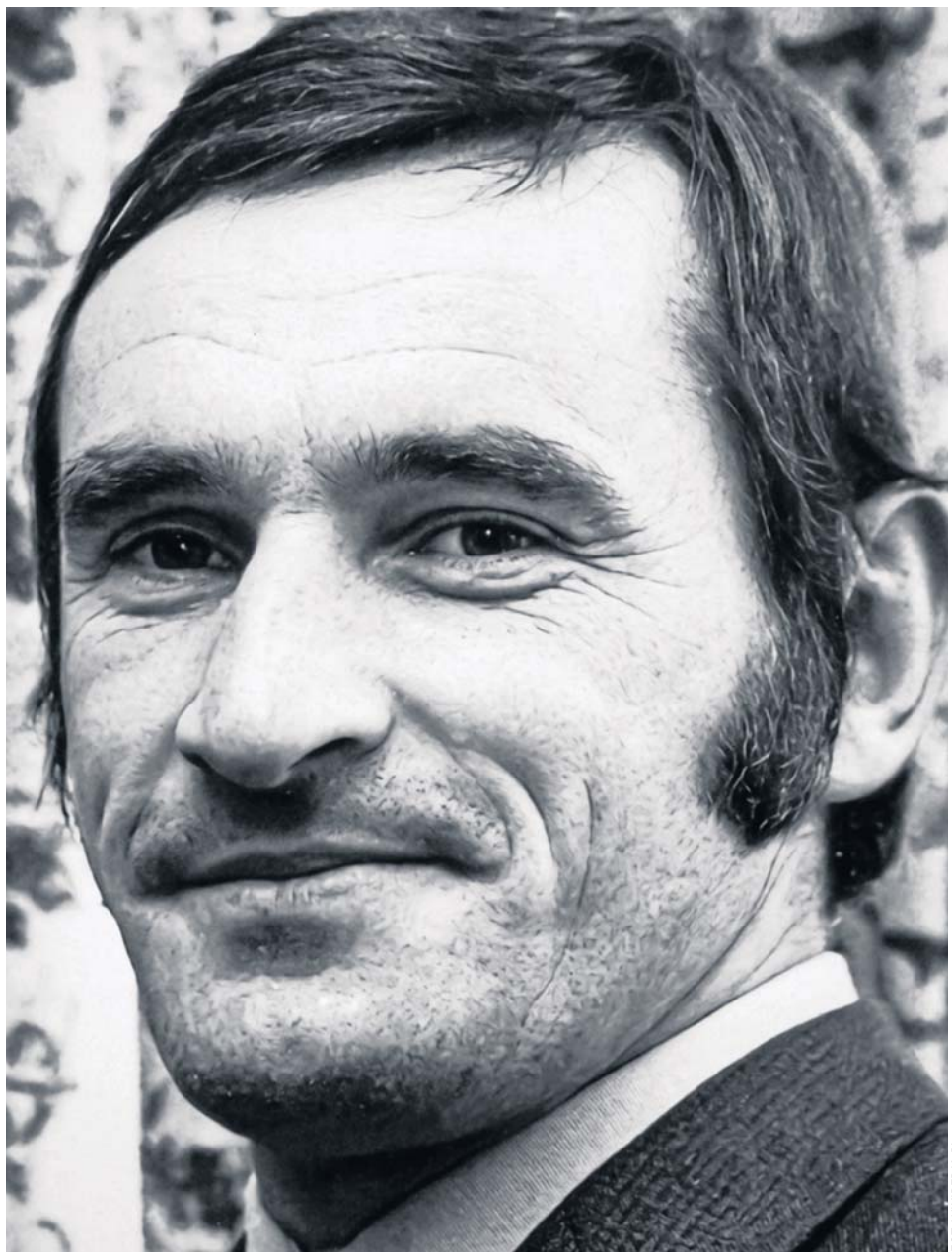
Koledzy z kadry nazywali go również „Justkiem”. Ukończył szkołę zawodową jako szlifierz kryształów. Pierwsze skoki wykonywał pod kontrolą starszego brata Władysława, łącząc je z konkurencjami alpejskimi, które na początku kariery sportowej bardziej działały na wyobraźnię wychowanka LZS Klimczok Bystra – tego samego klubu, którego zawodnikiem jest obecnie dwukrotny wicemistrz olimpijski z Mediolanu 2026 Kacper Tomasiak.

Pierwszy skok oddał w wieku 11 lat, na drewnianych jesionowych deskach, w 1956 roku. Kariera „Justka” Przybyły zaczęła się bez spektakularnych sukcesów. Nie zdobył nawet tytułu mistrza Polski w kategorii juniorów. W 1962 roku należał już jednak do czołówki klubowych skoczków i oglądał FIS w Zakopanem, gdzie na Wielkiej Krokwi odbył się konkurs mistrzostw świata.

Powiedział wówczas trenerowi, że chyba nigdy nie skoczy na tak wielkiej skoczni. Nie dotrzymał słowa. Po latach twierdził, że lubił właśnie duże obiekty i długie loty. Rok później „wskoczył” do kadry narodowej. W 1963 roku w turnieju skoków Memoriału im. Bronisława Czecha i Heleny Marusarzówny na Wielkiej Krokwi jako junior walczył jak równy z najlepszym skoczkiem świata tamtego okresu Helmutem Recknaglem z NRD.

Pierwszym bardzo udanym startem Przybyły był udział w Konkursie Czterech Skoczni na przełomie 1963/1964 roku. Pisano o nim wtedy w atmosferze sportowej sensacji „polnische rekordmörder”, czyli „polski morderca rekordów”, czy „polnische Weitjäger” („polski łowca dalekich zasięgów”), bowiem pobił rekordy skoczni: Bergisel w Innsbrucku i Bischofshofen. 19-letni „Justek” skakał pięknie stylowo, a zwłaszcza bardzo daleko.

Pierwszym bardzo udanym startem Józefa Przybyły był udział w Konkursie Czterech Skoczni na przełomie 1963/1964 roku. 19-letni „Justek” skakał pięknie stylowo, a zwłaszcza bardzo daleko



FOT. WIKIPEDIA.PL

Po siedmiu z ośmiu ocenianych serii 12. edycji był liderem zmagań i zdawał się rozkręcać. Szósty w Oberstdorfie, trzeci w Ga-Pa i w Innsbrucku. W Bischofshofen pofrunął na 100. metr, co nie udało się nikomu wcześniej. Finałowa runda zakończyła się jednak upadkiem. – Nie wiem, co się stało. Padłem jak skoszony. Prawdopodobnie najechałem na kamień lub jakąś przeszkodę, gdyż śnieg na skoczni w Bischofshofen był przywożony ciężarówkami z gór – wspominał, cytowany w „Poczcie polskich skoczków” Wojciecha Szatkowskiego.

Pozostawał ważną postacią świata skoków lat 60. Na igrzyskach olimpijskich 1964 w Innsbrucku zajął dziewiąte miejsce na dużej skoczni. Kolejną edycję Turnieju Czterech Skoczni zakończył na piątym miejscu w „generalce”, stając na podium w Innsbrucku. Wielką szansę na medal zaprzepaścił w Oslo, gdzie nie obronił drugiej lokaty na półmetku mistrzostw świata w 1966 roku.

Sześciokrotny mistrz Polski, pobił krajowy rekord w długości lotu – 143 m w Planicy w 1969 roku.

Przed igrzyskami w Sapporo w 1972 roku podczas treningu na Krokwi „spadł” z progu na głowę, doznał wstrząśnienia mózgu i odklejenia siatkówki prawego oka. Groziła mu ślepota, przeszedł kilka operacji i po wielu perturbacjach przyznano mu rentę inwalidzką. Do Sapporo, na jego miejsce, poleciał Wojciech Fortuna, zdobywając złoty medal.

eprasa.pl 1f5c83617f

▶ KSIĄŻKI

● Biografia jednej z najbardziej wpływowych filozofek XX wieku ● Hannah Arendt przeżyła dramat Holokaustu **● Jej obserwacje i uwagi na ten temat stały się później podstawą do zdefiniowania terminu „totalitaryzm"**

trzykropek

Były podpułkownik Adolf Eichmann, kierownik Referatu Żydowskiego w Głównym Urzędzie Bezpieczeństwa Rzeszy, samozwańczy ekspert od „transportu" milionów przyszłych ofiar i nielicznych ocalonych, tenże Adolf Eichmann przedostał się w 1950 roku do Argentyny sprawdzoną trasą ucieczkową, znaną powszechnie jako „szczurza ścieżka". Tam pod zmienionym nazwiskiem żył skromnie i zachowywał ostrożność, nie stroniąc przy tym od kręgów nazistowskich.

Jedenastego maja 1960 roku oddział specjalny izraelskich tajnych służb zdołał pojmać Eichmanna i przewieźć go do Jerozolimy. Dwanaście dni później premier Izraela David Ben Gurion wystąpił przed parlamentem i poinformował, że Eichmann znajduje się w Jerozolimie, gdzie czeka go proces. Pod numerem sprawy 40/61 11 kwietnia 1961 roku rozpoczął się publiczny proces przed Sądem Okręgowym w Jerozolimie. Śledziło go wielu dziennikarzy z całego świata, ekipa telewizyjna otrzymała możliwość nagrywania wszystkich posiedzeń, izraelskie radio transmitowało proces na żywo.

Obecna na otwarciu procesu: Hannah Arendt. Piątego maja wyjechała, żeby znowu być na miejscu od 20 do 22 czerwca. Ze 121 posiedzeń była na 29. Już 21 lipca 1961 roku relacjonowała wrażenia z procesu Eichmanna na kolokwium prowadzonym przez zaprzyjaźnionego z nią profesora nauk politycznych na Uniwersytecie w Heidelbergu, Dolfa Sternbergera.

W tym momencie Arendt zdecydowała się już na wiele publikacji na temat procesu. Uzgodniła teksty nie tylko z „New Yorkerem", który posiadał prawo pierwszeństwa i chciał rozpocząć relacje po wydaniu wyroku, ale też z cenionymi przez nią niemieckimi czasopismami „Merkur" i „Hochland". Także z wydawnictwem Piper miała umówiony plan wydania broszury zapowiadanej pod roboczym tytułem Proces Eichmanna. Przewidziano trzy rozdziały: po biografii Eichmanna miała nastąpić „panorama historyczna odmalowana przez Hausnera" i sam proces. Według Arendt do głosu w broszurze miał dojść przede wszystkim Eichmann. Nie dowiemy się, czy wówczas jeszcze zgadzała się z ostro potem krytykowanym w książce prokuratorem generalnym i oskarżycielem Gideonem Hausnerem.

Od 11 do 15 grudnia 1961 roku odczytywano wyrok przeciwko Eichmannowi, który brzmiał: „śmierć przez powieszenie". Siedemnastego grudnia 1961 roku obrona wniosła o rewizję, co 29 maja 1962 roku odrzucił izraelski Sąd Najwyższy. Wyrok wykonano nocą 1 czerwca 1962 roku. Teraz przyszedł czas, żeby Hannah Arendt sporządziła i opublikowała swoją relację o Eichmannie w Jerozolimie.

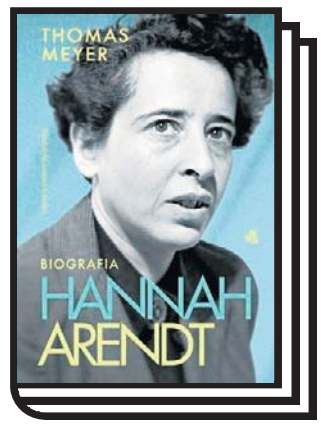
W ciągu 1962 roku sporządziła manuskrypt, któremu w książce odpowiadają rozdziały od pierwszego do siódmego, materiał procesowy udostępniono jej pod koniec 1961 roku. Wersja ta nie została jednak wysłana ani do „New Yorkera", ani do wydawnictwa Viking Press, gdzie książka miała się ukazać. W połowie września 1962 roku Arendt zgłosiła wydawnictwu Piper, że (nowy) manuskrypt jest gotowy poza epilogiem, o który prosi William Shawn, i „New Yorker" zamierza opublikować go niemal bez skrótów, wersja książkowa ukaże się w Viking Press. Ma „szalony pomysł" w sprawie tłumaczenia: czy właściwą kandydatką nie byłaby Ingeborg Bachmann, autorka Pipera, którą Arendt poznała przed kilkoma miesiącami? Myśląc o tytule, rozważała „Eichmann w Jerozolimie". Raport lub jako podtytuł „Raport o banalności zła". Następnie pojawił się prawdziwy zalew manuskryptów i maszynopisów, przepisywanych na nowo na maszynie w „New Yorkerze", żeby umożliwić sławnemu działowi fact-checkingu i Hannah Arendt wprowadzanie zmian, przekazywanych częściowo stamtąd dalej do Viking Press. Wszystko przechodziło przez autorkę, ta z kolei wycofała pieczołowicie zredagowany przez wydawnictwo maszynopis, którego podstawę stanowiła wersja z „New Yorkera", gdyż korektorka rzekomo wprowadziła zbyt wiele przypisów, ulepszeń i zmian. Wersja po redakcji Williama Shawna stanowi pod każdym względem przykład podziwu godnej pracy nad tekstem, z wykorzystaniem systemu kolorów – jak zwykło się je stosować w rękopisach i maszynopisach, oznaczeniem cytatów z protokołów przesłuchań Eichmanna i innych źródeł, które należy włączyć do książki, gdzie zastosowanie znalazły złożone instrukcje i katalogi kolorów. W międzyczasie Arendt słała najpierw manuskrypt, a potem odbitki z Viking Press do wydawnictwa Piper.

Po przewiezieniu Eichmanna do Izraela Arendt rozmawiała o sprawie z Denverem Lindleyem, swoim redaktorem i przyjacielem z Viking Press. W lipcu 1962 roku porozumiano się co do publikacji książki, przy czym i tutaj „New Yorker" miał prawo pierwszeństwa do mającego powstać manuskryptu. W tym czasie do Pipera poszła informacja, że Arendt pisze Eichmanna. W rzeczywistości od dawna znajdowała się w wirze pracy, przerwanej jedynie przez obrażenia odniesione w wyniku wypadku samochodowego podczas jazdy taksówką, i zapowiedziała wydawcy oddanie manuskryptu 1 października 1962 roku – jeśli oczywiście go chce.
W związku z tym Viking Press porozumiał się z „New Yorkerem" i wymieniono teksty – rozpoczął się niezwykle skomplikowany proces.

Podczas gdy pod koniec 1962 roku w Stanach Zjednoczonych przygotowania do planowanej na styczeń publikacji w „New Yorkerze" i na kwiecień w Viking Press znajdowały się w gorącej fazie, angażując nieustannie Hannah Arendt, w Piperze czytano najnowszą dostarczoną wersję. Najpierw czytał wydawca, potem redaktor Hans Rössner. Wydawca poparł pomysł autorki, żeby jako tłumaczkę zaangażować Ingeborg Bachmann – „potrzebuję kogoś, kto umie pisać", a do tego prawdziwe wyzwanie stanowiło „znalezienie właściwego tonu dla tego rodzaju reportażu". W tym momencie zupełnie nie zareagowano na wyraźne ostrzeżenia Arendt, że książka może wywołać „zgorszenie" bądź wręcz oburzenie w ważnych dla Nowego Jorku „kręgach żydowskich", chociaż w żadnym razie nie jest „proniemiecka".
Pod koniec 1962 roku projekt zyskał nową dynamikę: po odmowie Ingeborg Bachmann sprawdzano wiele nowych propozycji. Jednak albo kandydatki i kandydaci odmawiali, albo nie zdołano się porozumieć. Wreszcie pozyskano do pracy zaproponowaną przez jedną z redaktorek, niemal całkowicie niedoświadczoną historyczkę z Heidelbergu, Brigitte Granzow.

Przedtem jeszcze doszło do pierwszego poważnego kryzysu, gdy wydawca Klaus Piper wysłał w styczniu 1963 roku ośmiostronicowy list do Nowego Jorku, zawierający liczne wskazówki, wątpliwości i odbiegającą od zdania i sposobu widzenia Hannah Arendt ocenę sytuacji. Jej odpowiedź nie mogła być bardziej stanowcza. Powołała się na swoją kompetencję w temacie, wskazując między innymi na nieopublikowany doktorat o niemieckim ruchu oporu w Trzeciej Rzeszy; wiedziała też, że stoi za nią dział fact-checkingu „New Yorkera".

W Stanach Zjednoczonych nadeszła tymczasem ta chwila: 16 lutego 1963 roku ukazała się pierwsza część „Eichmanna w Jerozolimie". Od teraz Hannah Arendt stała się Talk of the Town, jak brzmiał tytuł sławnej kolumny rozpoczynającej każde wydanie „New Yorkera". Mieszkała wówczas u Jaspersów i nie miała pojęcia, co się dzieje. Przychodziły kosze pełne listów: większość dawała wyraz oburzeniu i protestom, które według współpracowniczki Arendt Lotte Köhler eskalowały do grożenia śmiercią. Przekazano autorce, że pojawiły się nieliczne zapytania i bardzo niewiele głosów poparcia. Czekano zatem na zapowiedzianą książkę i naturalnie na reakcję „Timesa".

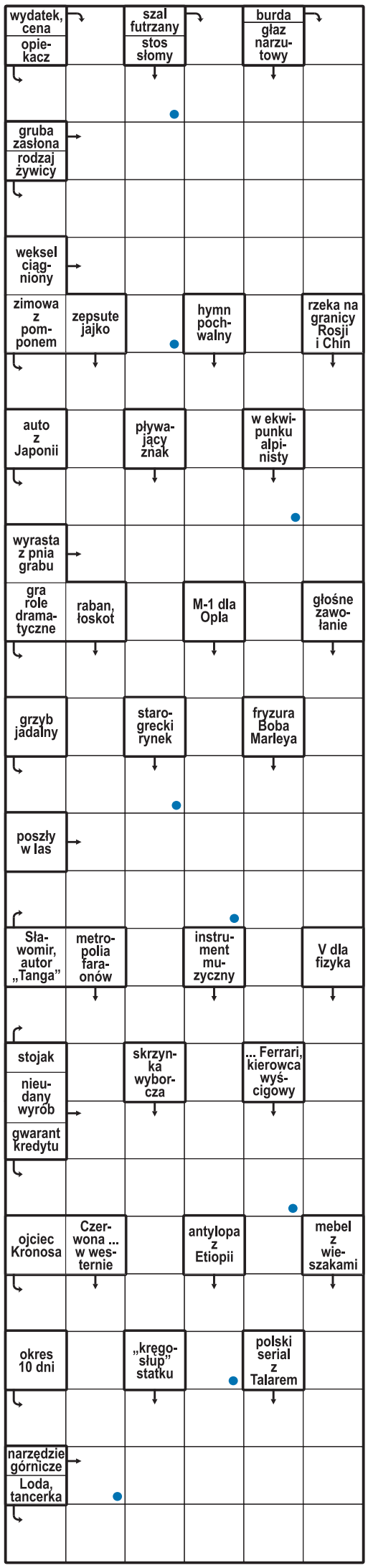


Thomas Meyer „Hannah Arendt", tłumaczenie: Joanna Czudec, wyd. W.A.B., Warszawa 2026, cena 99,99 zł

eprasa.pl 1f5c83617f

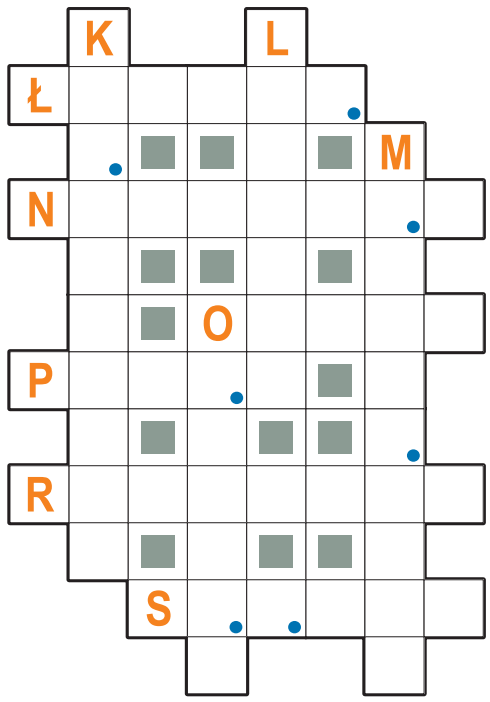
▶ KRZYŻÓWKI

Krzyżówka panoramiczna



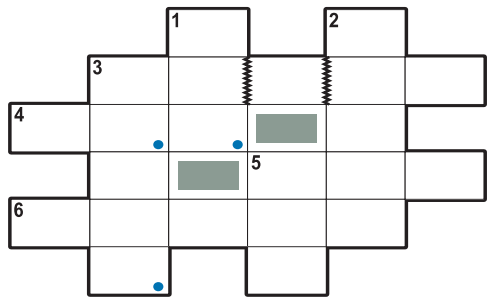
Litery z oznaczonych pól, czytane rzędami, utworzą rozwiązanie.

Alfabetka



Litery w polach z kropką, czytane rzędami, utworzą rozwiązanie.
W kolejności przypadkowej:
- osoba godna współczucia
- najludniejszy stan USA
- składnik benzyny
- mieszkanka krainy reniferów
- minerał skałotwórczy
- końcowe dni karnawału, mięsopust
- kupowana w saloniku
- pracownik składnicy
- drań, nikczemnik
- włoski makaron w kształcie rurek

Krzyżówka dwuliterowa

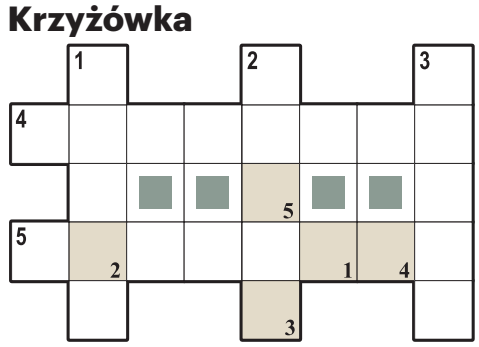


Pary liter w polach z kropką, czytane rzędami, utworzą rozwiązanie.

Poziomo:
3) sytuacja wpływająca na czyjąś korzyść,
4) ciasto z rożna,
5) malowanie w naturze,
6) butów lub podłogi.

Pionowo:
1) naukowiec, uczony,
2) oddzielenie ziarna od kłosów,
3) Urszula lub Kayah,
5) znana krakowska zieleń.

Krzyżówka



Litery z pól od 1 do 5 utworzą rozwiązanie.

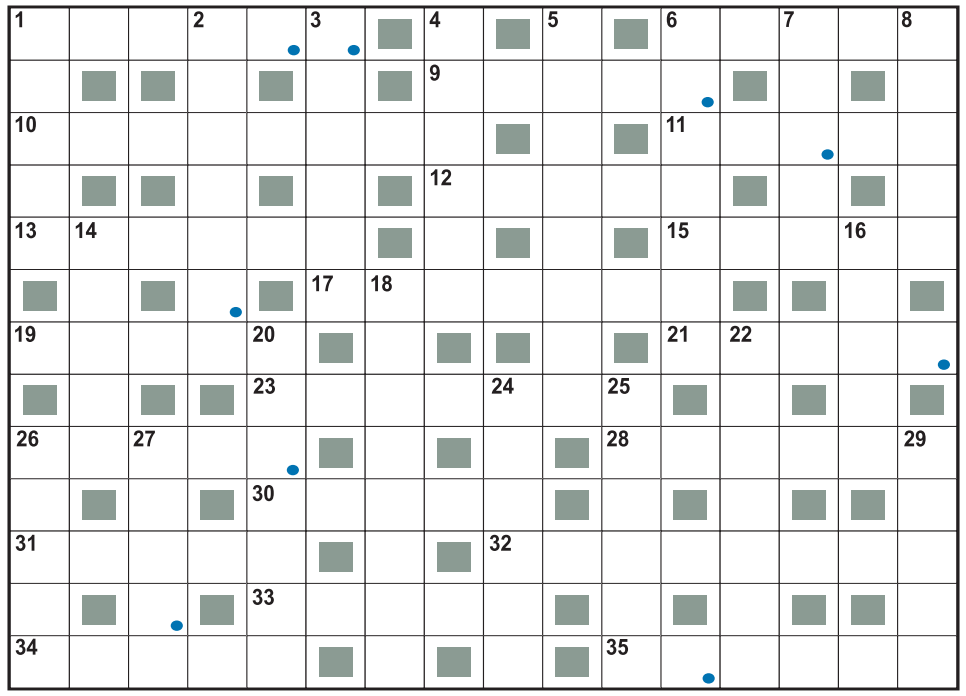
Poziomo:
4, 5) samochwał.

Pionowo:
1) Ti dla chemika,
2) V dla chemika,
3) Sc dla chemika.

Rozwiązania

Krzyżówka panoramiczna: strażnik; **alfabetka:** klasyka; **Krzyżówka skojarzeniowa:** charakter; **Krzyżówka mozaikowa:** patera; **Krzyżówka dwuliterowa:** kaczka; **królewska:** Stefan Batory; **Krzyżówka tautogramowa:** kantata; **Krzyżówka:** radon.

Krzyżówka skojarzeniowa



Do diagramu należy wpisać słowo kojarzące się z dwoma podanymi wyrazami. Litery w polach z kropką, czytane rzędami, utworzą rozwiązanie.

Poziomo:
1) ubiór, zima,
6) orzeczenie, sąd,
9) nowela, powieść,
10) gracz, sportowiec,
11) ptak, dźwig,
12) trucizna, niemetal,
13) plotka, drób,
15) wyspa, Odys,
17) rozum, roztropność,
19) obraz, telewizja,
21) wyjątek, ptak,
23) nadwyżka, zbytek,
26) wena, natchnienie,
28) strój, Eskimos,
30) opust, zniżka,
31) proszek, komin,
32) żołnierz, służba,
33) rabata, doniczka,
34) waga, jubiler,
35) łuk, filar.

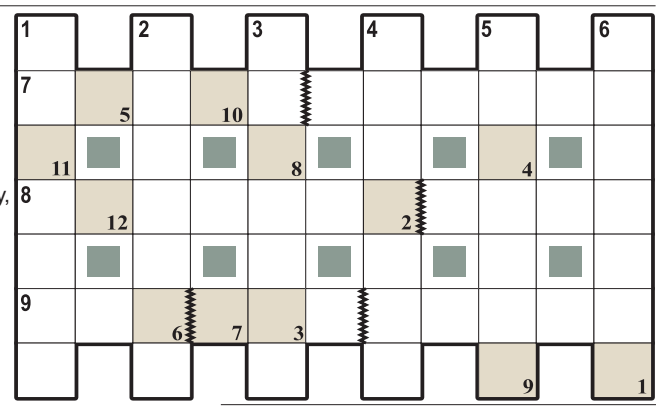
Pionowo:
1) but, taniec,
2) obfitość, zbiór,
3) garaż, awionetka,
4) przychodnia, szpital,
5) feta, party,
6) bufon, smerf,
7) krem, wafel,
8) napój, ptak,
14) blankiet, poczta,
16) rzeka, statek,
18) ornament, motyw,
20) sztuka, przerwa,
22) wyrazy, ortografia,
24) organizm, żyjątko,
25) spotkanie, miłość,
26) klamra, spodnie,
27) przodownik, wódz,
29) bełt, broń.

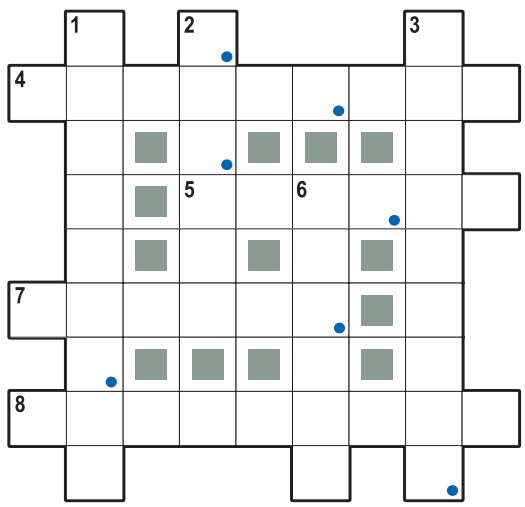
Królewska

Litery z pól ponumerowanych od 1 do 12, utworzą rozwiązanie.

Poziomo:
7) król Franków i cesarz rzymski,
8) przeniósł stolicę do Warszawy,
9) brat Ryszarda Lwie Serce.

Pionowo:
1) Stefan, bojownik PPS,
2) impertynent, grubianin,
3) Paul, francuski,
4) szacunek, estyma,
5) od A do Ż,
6) lis z bajki Brzechwy.





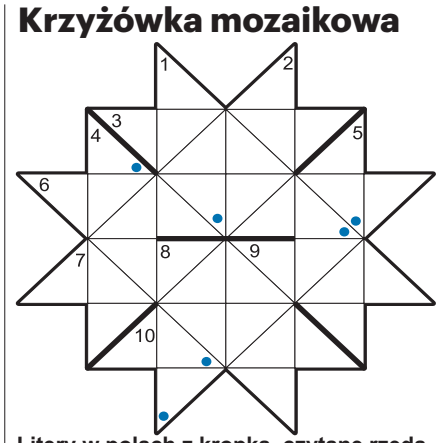
Krzyżówka tautogramowa

Wszystkie odgadywane wyrazy mają taką samą pierwszą literę. Litery w polach z kropką, czytane rzędami, utworzą rozwiązanie.

Poziomo:
4) dwukadłubowa łódź,
5) roślina z dłoni niedowiarka,
7) warsztat kowalski,
8) np. „Bolek i Lolek”.

Pionowo:
1) hinduski traktat o miłości,
2) taniec kabaretowy,
3) nieduża małpa,
6) miasto z Sukiennicami.

Krzyżówka mozaikowa



Litery w polach z kropką, czytane rzędami, utworzą rozwiązanie.

Poziomo:
3) zarośnięty staw, błotnista kałuża,
6) dziobowa nadbudówka na żaglowcu,
7) średniowieczny kronikarz,
10) ozdoba przy kluczach.

Pionowo:
1) chorobliwy omam, zwid,
2) 1/100 złotego,
4) Onet lub Interia,
5) głęboki sen, stan pozornej śmierci,
8) mydlana w telewizji,
9) zbiornik do przechowywania kiszonek.

eprasa.pl 1f5c83617f

Notatki na ostatki

HUMOR z zeszytów

Te dni

imieniNOWY TYDZIEŃ

21

do 27 LISTOPADA

IMIENINY OBCHODZĄ

21 LISTOPADA: Janusz, Konrad, Rufus, Wiesław, Maria, Piotr, Regina, Albert, Elwira, Heliodor **22 LISTOPADA:** Cecylia, Marek, Stefan, Ernestyna, Salwator, Filemon **23 LISTOPADA:** Adela, Klemens, Felicyta, Grzegorz, Michał, Lukrecja **24 LISTOPADA:** Jan, Walenty, Flora, Andrzej, Aleksander, Emilia, Piotr, Roman, Franciszek, Joachim, Jaśmina, Dobrosław, Protazy, Walentyn **25 LISTOPADA:** Katarzyna, Erazm, Elżbieta, Maria, Józef, Beatrycze, Mojżesz **26 LISTOPADA:** Konrad, Leonard, Sylwester, Jan, Piotr, Teodor, Marceli, Lechosław, Nikon, Kajetana, Delfin, Faust **27 LISTOPADA:** Walerian, Wirgiliusz, Jakub, Dominik, Małgorzata, Jarosław, Franciszek, Radosław, Maksym, Żaneta, Gustaw, Zygfryd, Walery, Damazy, Oda

ŚMIESZYŁ, WZRUSZAŁ, ŚPIEWAŁ JAK MŁODY BÓG

24 listopada imieniny obchodzą panowie o imieniu Aleksander. Jest więc okazja, by przypomnieć sylwetkę Aleksandra Bożydara Żabczyńskiego, polskiego aktora teatralnego, estradowego, kabaretowego, filmowego i piosenkarza. Urodził się 24 lipca 1900 w Warszawie, zm. 31 maja 1958 tamże. Był jednym z najpopularniejszych polskich aktorów dwudziestolecia międzywojennego, amantem filmowym. Na początku lat 20. odkrył swoją prawdziwą pasję – teatr i aktorstwo. Występował na deskach teatrów w Warszawie, Łodzi i Lwowie. Pamiętamy go m.in. z ról w takich filmach jak: Ada, to nie wypada, Panienka z poste restante, Manewry miłosne, Jadzia czy Pani minister tańczy. Według Stanisława Janickiego aktor „w komediach śmieszył, w melodramatach wzruszał, a w filmach muzycznych śpiewał jak młody bóg".

CZAS NA SERIALE

„RANCZO" WRACA Z 11. SEZONEM

Kultowa produkcja Telewizji Polskiej po 10 latach przerwy wraca z nowymi odcinkami! Choć szczegółowe informacje na temat nowych odcinków „Rancza" to ścisła tajemnica produkcji, to od pewnego czasu wiemy coraz więcej na temat 11. sezonu noszącego tytuł „Zemsta wiedźm". Nowy sezon „Rancza" będzie składał się z 6 odcinków. Jeśli chodzi o datę premiery 11. sezonu, będzie to 6 grudnia o 20.25 w TVP 1, a następne odcinki będą emitowane w każdą kolejną niedzielę o tej samej porze. W nadchodzącym sezonie pojawią się w nim nie tylko doskonale znane widzom postaci z poprzednich sezonów, ale także zupełnie nowi bohaterowie. Do obsady serialu dołączyli m.in. Karolina Ludwiniak, która wcieli się w dorosłą córkę Lucy i Kusego, czy grający brata serialowego Stacha Japycza Daniel Olbrychski. Ostatnio dowiedzieliśmy się, co dokładnie wydarzy się w pierwszym odcinku 11. serii. Okazuje się, że na widzów czeka niejedno zaskoczenie. Jednym z nich będzie obecność postaci Kusego i Stacha Japycza, w których wcielali się nieżyjący Paweł Królikowski i Franciszek Pieczka. Choć z oczywistych względów nie pojawią się oni na ekranie, to ich bohaterowie wciąż będą obecni w fabule serialu. Kusy będzie przebywał na wernisażu w Paryżu, a Stach w sanatorium w Ciechocinku. Co więcej, obaj bohaterowie będą mieli realny wpływ na fabułę. W pierwszym odcinku Kusy poleci prezydentowi Koziołowi, by na koniec swojej kadencji ogłosił Kodeks etyczny eliminujący z polityki pomówienia, insynuacje i obelgi. Z kolei Stach, z obawy przez utratą żony, stanowczo zabroni Michałowej wpuszczania jej brata Ignaca pod ich wspólny dach. W premierowym odcinku wydarzy się jednak znacznie więcej! Dojdzie m.in. do porwania córki Lucy, a także próby „zamachu" na Sejm.

Anielka, mimo zakazu ojca, kolegowała się z Magdą i świniami

Aleksander Głowacki to panieńskie nazwisko Bolesława Prusa

Wojski przykucnął, nadął się i wydał dźwięk, na który wszyscy oczekiwali

DO REDAKCJI: POWINNIŚMY SIĘ CIESZYĆ Z KAŻDEGO SŁONECZNEGO DNIA. KIEDY RANO PODNOSZĘ ROLETY I W OCZY ŚWIECI MI SŁOŃCE, TO AŻ CHCE MI SIĘ RUSZYĆ DO PRACY

mamy memy my



Nie wychodź, jesień mamy



FOT. SYLWIA DĄBROWA

Joanna Jabłczyńska

● Słuchaj Asia, zrównaj ten dom z ziemią, to jest bez sensu. Postaw sobie obok nowy, to będzie taniej, szybciej – radzili znajomi. Ja mówię: no właśnie nie, nie rozumiecie tego, bo to w ogóle nie ta idea jest. Ja muszę odnowić ten dom. Te cegły tu stały 100 lat!



FOT. ADAM JANKOWSKI

Justyna Steczkowska

● Nie lubię śpiewać z playbacku. Nie bardzo umiem, to po pierwsze, a po drugie, playback to jest tak, jakbyś włączył płytę, więc jak już wychodzisz na scenę, to po to, żeby śpiewać na żywo. Takie jest moje zdanie.

Dziennik Bałtycki
www.dziennikbaltycki.pl

Redaktor naczelny **Maciej Sandecki,**
Prezes Makroregionu **Piotr Grabowski,**
Dyrektor Sprzedaży Makroregionu Pomorze **Ewa Żelazko,**
Dyrektor marketingu oddziału **Robert Gromowski**

Redakcja, ul. Połęże 3, 80-720 Gdańsk
internet@dziennikbaltycki.pl
Kolportaż: 58 728 08 17
Druk Polska Press Oddział Poligrafia
85-438 Bydgoszcz, ul. Grunwaldzka 229

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**
Dyrektor artystyczny **Tomasz Bocheński**
Dyrektor kolportażu **Tomasz Osoliński**
Biuro Konsumenta PPG, e-mail: 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.dziennikbaltycki.pl/tresci i w zgodzie z postanowieniami niniejszego regulaminu.

eprasa.pl 1f5c83617f