

Co z Wigilią ma wspólnego czarownica,
siekiera i wilk?

STRONA 12-13

Małgorzata Boć z Rzeszowa wygrała
„Szanse na sukces”

STRONA 24-25

– Słowem możemy ranić. Jak nożem –
mówi ks. Marcin Sitek z Dębowa

STRONA 20-21

nowiny
n o w i n y 24.pl
magazyn na święta



www.nowiny24.pl

Wtorek-niedziela, 23-28.12.2025
Nr 248 (21 704) • Cena 6,50 zł (w tym 8% VAT)
Nr ISSN 0137-9534 • Nr indeksu 3503 62



*W nadchodzące święta Bożego Narodzenia życzymy Wam chwil, które grzeją serce,
i dobra, które zostanie z Wami na długo*

Spokojnych i rodzinnych świąt

ZAMÓW PRENUMERATĘ: tel. 17 777 01 39, prenumerata@nowiny24.pl, prenumerata.nowiny24.pl

Stanisław Sowa
redaktor naczelny

NADZIEI I WZAJEMNEJ ŻYCZLIWOŚCI ŻYCZĘ

Jakie będą te święta? Z tym pytaniem odwiedziliśmy mieszkańców bloku nr 12 przy ul. Popiełuszki w Rzeszowie (str. 4). To tutaj 18 czerwca wybuchł pożar, który pochłonął dwa ludzkie życia. Chcieliśmy się dowiedzieć, czy mieszkańcy zdołali się podnieść po tej tragedii i jakie to będą dla nich święta. Życie powoli wraca do normalności. Bo mieszkać jakoś trzeba. Bo czas leczy rany. Choć znicz zapalany przed wejściem do klatki schodowej nie pozwala zapomnieć o tragedii.

Jak świętować, gdy pusty talerz przypomni o bliskiej osobie, której już nie ma? Ks. bp Damian Muskus, franciszkanin, z którym rozmawiamy na stronach 11-12, zauważa, że jeśli codzienność nas przytłacza, Boże Narodzenie nie stanie się cudownym lekiem, który ją uleczy. Jeśli jesteśmy poranieni, opłakujemy straty, pozwólmy sobie na to, by przeżywać ten czas po swojemu, w swoim tempie.

Boże Narodzenie to w naszej polskiej tradycji czas bliskości, jedności i pokoju. Czy pozwoli nam zapomnieć o rozsadzających Polskę konfliktach i podziałach? Czy stanie się wręcz odwrotnie – skrywane żale, lęki, uprzedzenia wybuchną ze zdwojoną energią przy wigilijnym stole?

Ks. Marcin Sitek, saletyn (str. 20-21), przestrzega, że słowem możemy ranić tak samo mocno jak nożem, a rana kłuta nożem czasami szybciej się goi, niż rana kłuta słowem (str. 20-21). Jeśli tkwisz w założeniu, że tylko ty masz rację, a cały świat się myli, jesteś na prostej ścieżce do konfliktu i agresji.

Może zatem warto sfołgować, przygryźć język, zanim coś się powie? Myślę, że święta Bożego Narodzenia – radosny czas spotkań z najbliższymi – to idealna okazja do przypomnienia sobie przez nas wszystkich o umiejętności słuchania. Życzę Państwu, byście w te święta zdołali usłyszeć innych. I by Wasz głos był słyszany. Życzę też dużo wyrozumiałości, pokory i zdolności do wybaczenia. Niech ten wyjątkowy czas napłeni Wasze serca nadzieją, wypełni domy ciepłem oraz wzajemną życzliwością. I niech w ten bożonarodzeniowy nastrój wprowadzi Was lektura „Nowin”. ©©

Pogoda w regionie

Wtorek		Środa	
MAX 2°C		MAX -1°C	
MIN -3°C		MIN -8°C	
Barometr 1021 hPa		Czwartek	
Wiatr 15 km/h			
Biomet korzystny		MAX -2°C	
		MIN -8°C	
		Piątek	
		MAX 2°C	
		MIN -4°C	

AUTOREKLAMA



Piąta strona świata

stronapodrozy.pl

Akwarela nie wymaga akademickiego wykształcenia ani wieloletniej praktyki

Marcin Żminkowski
marcin.zminkowski@polskapress.pl

- Wystarczy ciekawość i gotowość na chwilę uważności - przekonuje Katarzyna Kiec-Kuborek z Rzeszowa.

Pani Katarzyna opowiedziała nam o warsztatach malowania akwarelą jako formie twórczego relaksu i terapii, o potrzebie powrotu do ręcznie tworzonego gestu oraz o tym, dlaczego praca z plamą barwną potrafi uspokoić myśli i przywrócić kontakt z samym sobą.

Skąd pomyśl na warsztaty malowania akwarelą?

Dlatego, że nie ma stricte szkoły akwareli. To jest już druga edycja warsztatów z kartkami świątecznymi. Pierwsza odbyła się w zeszłym roku. Oczywiście jest to cykl, bo co jakiś czas robię warsztaty właśnie z akwareli. Jest wiele osób niekoniecznie z wykształceniem plastycznym, które kochają akwarelę i lubią z nią pracować. Dlatego, że jest to tyle ciekawym medium, że możesz ją wziąć ze sobą w podróż. Ona szybko schnie na świeżym powietrzu, więc praca ci się nie zepsuje. Możesz schować do torebki i po prostu pojechać, wyciągnąć sobie na ławeczce, na środku miasta i coś naszkicować, namalować. Akwarela właśnie jest takim wstępem do szkicu pod malarstwo olejne. Wielu artystów korzysta z akwareli jako takiej podmalówki na początku pomysłu, złapania idei.

Natomiast warsztaty akwareli zrodziły się z wiary w to, że sztuka ma działanie terapeutyczne. Akwarela ma działanie terapeutyczne na pewno. Przez wiele lat sama też jako artysta plastyk ją uprawiam i moje doświadczenie dopełnia taką wiedzą naukową, która potwierdza to, że praca z farbą, z plamą barwną czy nawet z rysunkiem bardzo dobrze koi i uspokaja ludzki umysł.

Trochę jak w medytacji?

Tak myślę. A akwarela jest taką metodą plastyczną, w której patrzysz, co się dzieje z plamą. Obserwujesz ją. Ona jest żywa. Widzisz, co się z nią dzieje. Inaczej jest przy malarstwie olejnym czy akrylowym. Dlatego to jest dobra metoda do pracy, do relaksu, jak i do samo uzdrowienia.

Jakie osoby są zainteresowane warsztatami?



FOT. EWA GORCZYCA

Katarzyna Kiec-Kuborek - artystka plastyk, prowadząca warsztaty malowania akwarelą

To jest bardzo uniwersalne, dlatego że przychodzą mamy z dziećmi, jak i osoby dojrzałe, które mają trochę więcej czasu. Przychodzą osoby w średnim wieku, które są już bardzo zmęczone codziennością i szukają odskoczni. Przekrój wiekowy jest bardzo szeroki.

Czy to są ludzie, którzy już potrafią malować akwarelą?

Zdarza się, że jest to dla nich pierwsze spotkanie z akwarelą. Przychodzą też osoby, które kiedyś próbowały i nie do końca lubiły tę technikę. Natomiast poprzez uczestnictwo w moich warsztatach raz po raz stwierdzają - o wreszcie, wreszcie polubiłam, pokochałam, wreszcie rozumiem, o co chodzi w tej metodzie. Bywa tutaj różnie. Ja zakładam, że prowadzę warsztaty dla osób początkujących, więc zawsze zaczynam od podstaw. Uczę krok po kroku, o co chodzi w tej akwareli. Jeżeli ktoś stwierdzi, że chce dalej, oczywiście możemy kontynuować. Mam kilka różnych pomysłów na warsztatach dla osób początkujących, jak i już zaawansowanych, aby mogły po prostu popróbować swoich sił z czymś trudniejszym.

Co takiego wyjątkowego jest w malowaniu akwarelą?

Przede wszystkim szybkość, z jaką możesz stworzyć ciekawą, autorską kartkę. Niestety, sztuka epistolarna zamarła. Piszemy szybkie SMS-y, czasem zadzwonimy. Natomiast to jest jak powrót do korzeni, plus jeszcze jakiś autorski, twój ślad na tym, co komuś wysyłasz. Myślę, że bardzo cenne, bo to jest przez ciebie wykonane, artystyczne, niepowtarzalne i jedyne w swoim rodzaju. A gdy malujesz kartkę świąteczną to dopiszesz do tego życzenia. I to jest wyjątkowe. Każdy może sobie to oprawić w ramkę i mieć swoje życzenia na ścianie. Myślę, że w dzisiejszych czasach, kiedy szukamy unikatowości, bo mamy dość zalewu chińskimi wyrobami, to taka praca stanowi prezent sam w sobie.

Czy uczestnicy przychodzą najczęściej z własnymi pomysłami?

Raczej nie. Oczywiście, ja zachęcam do autorskich pomysłów. Najczęściej osoby są tak skoncentrowane na samym planie zajęć, że przechodzimy od ćwiczenia do ćwiczenia w sposób płynny i nie myślą o autorskich pomysłach. Jednak zawsze daję im wolność w tych pracach i w tym czasie. Zakładam, że to jest nasz odpowiednik.

Kiedy zaczęła się twoja droga z malarstwem?

Myślę, że moja przygoda z malarstwem zaczęła się już w momencie, kiedy się pojawiłam na świecie. Potrafiłam już złapać ołówkę, albo kredkę czy pędzel. Zdecydowanie później przyszła taka świadomość tego, że gdzieś tam jednak w moim sercu jest tęsknota, marzenia, myśli, przeżycia, które chcę gdzieś jakoś zmaterializować. Chciałam je zobaczyć. A można je zobaczyć na płótnie, można je zobaczyć na kartce papieru.

Czym jest dla Ciebie malarstwo?

To jest forma terapii, jest wyuczeniem, samouczaniem, czasem spotkaniem samej siebie. Najbardziej cieszy mnie to, kiedy już moje myśli się zmaterializują i mogę stanąć przed obrazem i powiedzieć - tak właśnie o to mi chodziło, albo nawet wyszło fajniej niż myślałam.

Co w twórczości jest najistotniejsze?

Myślę, że najważniejsze jest mieć wrażliwość na siebie, umieć rozpoznać, co mam w sobie, co jest moim darem, co jest moim talentem. Myślę sobie, że ja miałam to szczęście, że gdzieś to odkryłam. Wielu ludzi tego nie znajduje. ©©

Kościół na Podkarpaciu – spore spadki w statystykach, ale to wciąż bastion wiary

Waldemar Trawka
w.trawka@nowiny24.pl

Instytut Statystyki Kościoła Katolickiego SAC im. ks. Witolda Zdaniewicza opublikował raport „Kościół w liczbach” z danymi z 2024 roku.

Na terenie województwa podkarpackiego funkcjonują głównie dwie rzymskokatolickie jednostki administracji kościelnej: archidiecezja przemyska oraz diecezja rzeszowska. I to na nich skupimy się w naszym przeglądzie. Ponadto, niewielkie fragmenty Podkarpacia znajdują się w zasięgu: diecezji sandomierskiej (północna część województwa) i diecezji tarnowskiej (zachodnia część województwa).

Na Podkarpaciu tłumnie chodzimy na msze

W Polsce w 2024 roku udział uczestniczących we mszy świętej wyniósł 29,57 procent. Liderem w kraju jest diecezja tarnowska - 62,34 procent, a najrzadziej we mszy uczestniczą mieszkańcy diecezji koszalińsko-kołobrzeskiej (17,53 proc.). Podkarpacie pod względem uczestnictwa we mszy znajduje się w krajowej czołówce (drugie i trzecie miejsce). W diecezji rzeszowskiej jest to 52,44 procent, a w archidiecezji przemyskiej - 50,03 procent.

Spada liczba księży i alumnów

W parafiach dwóch głównych diecezji Podkarpacia (przemyskiej i rzeszowskiej) w 2024 roku roku posługiwało duszpastersko 1196 księży, o 93 mniej niż w 2023 roku i o 219 mniej niż w 2018 roku.

W seminariach duchownych do święceń przygotowywało się w ubiegłym roku 75 alumnów, o 3 mniej niż w 2023 roku i o 65 mniej niż w 2018 r.

W 2024 roku w Polsce sakrament chrztu udzielono 247,2 tys. osobom, czyli o 7,5 proc. mniej niż w roku poprzednim. Do I Komunii Św. przystąpiło niespełna 320 tys. osób (spadek o 1,5 proc.). W przypadku sakramentu bierzmowania przyjęło go blisko 213 tys. osób (spadek o 27,6 proc.). Sakrament małżeństwa został udzielony 68,3 tys. parom (spadek o 11,6 proc.).

Jak na tle kraju wygląda pod tym względem Podkarpacie? Także u nas wyraźnie spada liczba udzielonych chrztów, pierwszych komunii, bierzmowań i ślubów.

Chrzętów znacznie mniej

W archidiecezji przemyskiej w 2024 roku udzielono 5 902 chrzty, w 2023 roku było ich 6 396, z kolei w pandemicznym 2019 roku było ich 8 937. W diecezji rzeszowskiej liczby chrztów wynosiły: w 2024 r. - 4 369, w 2023 r. - 5 291, a w 2019 r. - 6 949. W porównaniu z pandemicznym 2019 rokiem liczba udzielonych sakramentów chrztu spadła w tych dwóch diecezjach łącznie aż o 5615.

Ubywa bierzmowanych

Rok do roku spada też liczba przystępujących do I Komunii Świętej. W archidiecezji przemyskiej w 2024 r. było ich 7696 (o 241 mniej niż w 2023 r.), a w diecezji rzeszowskiej w 2024 r. było ich 5 240 (w porównaniu z 2023 r. spadek aż o 2587).

Spadkowa tendencja dotyczy też sakramentu bierzmowania. W archidiecezji przemyskiej z 8330 w 2023 r. do 6625 w 2024 r. Z kolei w diecezji rzeszowskiej z 6702 w 2023 r. do 3056 w 2024 r.

Śluby też w dół

W archidiecezji przemyskiej liczba ślubów spadła z 2 639 w 2023 r. do 2 279 w 2024 r. (dla porównania w 2019 r. było ich 3 779). W diecezji rzeszowskiej liczba ślubów kościelnych spadła z 1782 w 2023 roku do 1 285 w 2024 r. (dla porównania w 2019 roku było ich 2 538).

Religia w szkołach (u nas) trzyma się mocno

W roku szkolnym 2024/2025 na lekcje religii w placówkach edukacyjnych w Polsce uczęszczało 75,6 procent uczniów, co stanowi spadek o 3,8 proc. w stosunku do poprzedniego roku szkolnego.

Najwyższy odsetek uczniów uczęszczających na lekcje religii odnotowano w diecezji: tarnowskiej (96,1proc.), a najniższy we wrocławskiej (59,9 proc.).

Na Podkarpaciu te statystyki dla Kościoła nie wyglądają źle. W archidiecezji przemyskiej w roku szkolnym 2024/2025 na religię uczęszczało 95,8 proc. uczniów (spadek o 0,2 proc. do poprzedniego roku szkolnego), a w diecezji rzeszowskiej w roku szkolnym 2024/2025 na religię chodziło 92,4 proc. uczniów (spadek o 1,7 procent).

©©

Szykują się zmiany na mapie naszego regionu

Norbert Zietał
n.zietal@nowiny24.pl

Usuniętych ma zostać 13 miejscowości, dwie kolejne zmienią swój status, przybędzie też jedna kraina geograficzna w naszym regionie.

Takie zmiany przewidziane zostały w projekcie rozporządzenia ministra spraw wewnętrznych i administracji. Projekt jest prawie na końcu ścieżki legislacyjnej. Pozostały jedynie formalności, które ma przypieczę-

tować ministerialny podpis. Najprawdopodobniej przepisy rozporządzenia zaczną obowiązywać od 1 stycznia 2026 roku, czyli już za kilka dni.

W województwie podkarpackim ma zostać usuniętych z rejestru 13 miejscowości. To raczej rodzaj uporządkowania nazw, które istnieją w zasadzie tylko w tradycji, o której często niewiele osób już pamięta.

Będą to: w powiecie jarosławskim: Babice - część wsi Kramarzówka; Błonie - część wsi Kramarzówka; Na Rachaw-

kach - część wsi Jodłówka; Parcelacja Hawłowska - część wsi Hawłowice; Rączy Potok - część wsi Kramarzówka; w Przemyślu: Budy Duże; w powiecie przeworskim Kruhel - część wsi Gorliczyna; w powiecie rzeszowskim Gliniaki - część wsi Jasionka, w powiecie sanockim Brzeg - osada wsi Odrzechowa; Madrasówka - część wsi Odrzechowa; Wygoda - część wsi Zarszyn; w powiecie strzyżowskim Przyrwa - część wsi Godowa; Za Ławą - część wsi Godowa. Dwie osady w powiecie

nizańskim staną się wioskami. Będą to Kamionka Górna i Kamionka Średnia.

W naszym regionie przybędzie jedna kraina geograficzna. Będzie to przełęcz im. prof. Stanisława Leszczyckiego w gminie Lutowiska. Geograf ten zasłynął m.in. ustaleniem przebiegu polskich granic w górach, dzięki czemu m.in. Tarnica i Halicz leżą w Polsce. Inicjatywa uhonorowania jego imieniem przełęczy należy do Polskiego Towarzystwa Tatrzańskiego z siedzibą w Krakowie. ©©

REKLAMA

0011444590

ALUPROF
SYSTEMY ALUMINIOWE

*Wesołych Świąt,
Szczęśliwego Nowego Roku!*

Z okazji nadchodzących Świąt
życzymy Państwu spokoju,
radosnych chwil w gronie najbliższych.
Niech ten wyjątkowy czas
przyniesie wiele inspiracji
oraz satysfakcji.

aluprof.com

Mieszkańcy z ul. Popiełuszki w Rzeszowie po tragedii wracają do normalności

Kinga Dereniowska
kinga.dereniowska@polskapress.pl

Od tragicznego pożaru, który wybuchł w bloku przy ul. Popiełuszki 12 na os. Nowe Miasto minęło pół roku. Sprawdziliśmy, jak dziś wygląda życie mieszkańców.

Pożar wybuchł nagle i niektórych wyrwał dosłownie z łóżek. Był czwartek, środowy wieczór, tuż przed świętami Bożego Ciała. Ewakuowanych zostało ok. 250 osób. Dwie zmarły. Jedną z nich była 14-latką. Drugą 69-letnią mężczyznę, w którego mieszkaniu wybuchł pożar. Po niespełna miesiącu zmarł w szpitalu przez odniesione obrażenia. Miał poparzone ok. 40 proc. ciała. I choć ogień udało się ugasić, jego skutki odczuwalne są do dziś.

Pół roku po tych tragicznych wydarzeniach postanowiliśmy sprawdzić, jak mają się mieszkańcy. Na drzwiach prowadzących do sąsiednich klatek wisi informacja, w której Miejski Zarząd Budynków Mieszkalnych informuje, że 1 grudnia rozpo-



Pana Władysława, lokatora trzeciego piętra, zastaliśmy podczas ubierania choinki. Do odremontowanego mieszkania wprowadził się niedawno

częły się prace związane z remontem elewacji trzeciej klatki budynku. Od strony al. Rejtana stoi rusztowanie, na którym pracują pracownicy firmy remontowej.

Ślady nadal widać

Wewnątrz klatka schodowa nadal nosi ślady pożaru. Jest

zdecydowanie czystszej, ale czarna sadza w niektórych miejscach nadal jest obecna. Zniknął już specyficzny zapach, który obecny był przez kilka tygodni od pożaru. Na nowe zostało wymienionych wiele drzwi. Także i w mieszkaniu, gdzie wybuchł pożar. Na drzwiach sąsied-

niego nie ma już zakazu użytkowania od inspektorów nadzoru budowlanego, wisi jednak informacja o „stanie zagrożenia”.

Zapukaliśmy do drzwi tych mieszkańców, u których byliśmy w lipcu.

Pana Władysława, lokatora trzeciego piętra, zastajemy

podczas ubierania choinki. W czerwcu jego mieszkanie znalazło się praktycznie pod wodą. Gaszono nią pożar na czwartym piętrze. Ostatnio szumiały tu osuszacze, dziś mieszkanie wygląda jak z katalogu sklepu meblarskiego. Pan Władysław opowiada, że wprowadził się niedawno. Przez czas osuszania i remontu mieszkał z żoną u syna. - Trochę to kosztowało, widziałyście, co było... - mówi pan Władysław.

- Wracamy do normalności, bo jakie jest inne wyjście? Mieszkać gdzieś trzeba - uważa jego żona.

Drugi już nie zastawiają

Pan Stanisław z siódmego piętra też wita nas z uśmiechem, otwierając nowe drzwi. Chwali, że szybko naprawiono windę i wymieniono okna na kłatkach. - Ludzie poremontowali mieszkania. Podnieśliśmy się w miarę. Zostało nam jeszcze odnowienie klatek schodowych - mówi pan Stanisław.

Podkreśla, że sporo się zmieniło. Kierowcy przestali zastawiać osiedlową drogę i nie parkują na chodniku przy wejściu do klatek. Przypomnijmy, że przez auta blokujące dojazd, strażacy mieli problem z dojeżdżaniem do pożaru.

- Była policja i staż miejska. Ci, co nie byli zdyscyplinowani, to znajdowali mandaty za wycieraczką - opowiada mieszkaniec.

Na święta pan Stanisław u siebie będzie gościł rodzinę. Śmieje się, że choć nie pichci, to udostępnia lokal i garnki.

I choć mieszkańcy starają się wrócić do tego, co było przed 18 czerwca 2025 roku, to nadal w ich pamięci pozostaje nastolatka, która wtedy zginęła. Przed wejściem do bloku wciąż są znicze i maskotki...

Prokuratura Okręgowa w Rzeszowie nadal prowadzi śledztwo w sprawie pożaru. Obecnie prokurator czeka na opinie biegłego lekarza patomorfologa, dotyczącą przyczyn śmierci nastolatki. Ma ona wpłynąć do końca tego roku. ©©

Gdzie szukać pomocy przy nagłej chorobie w święta?

Urszula Sobol
u.sobol@nowiny24.pl

W nagłych przypadkach w święta pomoc zapewnią numer 112, szpitalny oddział ratunkowy lub izba przyjęć oraz poradnia nocnej i świątecznej opieki zdrowotnej.

Rafał Śliż, rzecznik Podkarpackiego Oddziału NFZ zaznacza, że choroba potrafi zaskoczyć w najmniej odpowiednim momencie. - W nocy, w weekend czy w święta, kiedy przychodnie rodzinne są zamknięte - wylicza.

W takich sytuacjach nie pozostajesz bez opieki. Jeśli nagle zachorujesz lub twój stan zdrowia pogorszy się w godzinach wieczornych albo w dzień wolny od pracy, możesz skorzystać z nocnej i świątecznej opieki zdrowotnej (NiSOZ). Po-

moc otrzymasz w dowolnym punkcie, niezależnie od miejsca zamieszkania, bez konieczności rejestracji czy posiadania skierowania, a wszystkie usługi są bezpłatne w ramach ubezpieczenia. Lekarz udzieli porady w gabinecie, telefonicznie lub, w uzasadnionych przypadkach, podczas wizyty domowej, natomiast pielęgniarka wykona m.in. zastrzyk czy opatrunek.

Pomoc medyczna poza godzinami pracy przychodni

W punkcie NiSOZ możesz liczyć na poradę lekarską, podstawowe zabiegi pielęgniarstwa, e-recepty oraz zwolnienie lekarskie, jeśli są do tego wskazania.

- Nie otrzymasz tam jednak kontynuacji wcześniej rozpoczętego leczenia, recept

na stałe leki przy chorobach przewlekłych ani zaświadczeń o stanie zdrowia - mówi Rafał Śliż.

W województwie podkarpackim działają 32 takie placówki, ale nic nie stoi na przeszkodzie, aby wybrać poradnię poza regionem. Ich adresy znajdziesz na stronie podkarpackiego NFZ.

Nagły ból zęba w święta i w nocy?

Nagły ból zęba w nocy lub w święta wymaga natychmiastowej pomocy stomatologicznej.

Dyżurne gabinety stomatologiczne działają wieczorami oraz całodobowo w weekendy oraz święta i pomagają wyłącznie w nagłych przypadkach, gdy ból uniemożliwia oczekiwanie na standardową wizytę. Godziny działania są podobne

do NiSOZ, a rejonizacja również nie obowiązuje.

Przypominamy. Wykaz dyżurów znajdziesz w wyszukiwarce „Gdzie się leczyć” lub na stronie Podkarpackiego NFZ.

- Do szpitalnych oddziałów ratunkowych oraz izb przyjęć należy zgłaszać się wyłącznie w poważnych sytuacjach, gdy zagrożone jest życie lub zdrowie. To miejsca przeznaczone dla pacjentów w ciężkim stanie, na przykład po wypadkach, urazach, zatruciach czy przy silnym krwawieniu. O kolejności przyjęć nie decyduje kolejka, lecz stan pacjenta - osoby w najcięższym stanie są przyjmowane w pierwszej kolejności. SOR nie zastępuje wizyty u lekarza rodzinnego ani specjalisty - po udzieleniu niezbędnej pomocy pacjent jest wypisywany do domu lub kie-

rowany na odpowiedni oddział - wyjaśnia rzecznik.

Nagłe zagrożenie życia - dzwoń 112 lub 999

W przypadku zagrożenia życia natychmiast należy dzwonić pod numer 112 lub 999. - Karetka jest potrzebna, gdy ktoś stracił przytomność, ma drgawki, zaburzenia rytmu serca, doznał oparzeń, urazu lub masywnego krwawienia, doświadcza silnej duszności lub ostrego bólu w klatce piersiowej, wymiotuje krwią albo ma uporczywe wymioty. Tu każda minuta jest na wagę złota - podkreśla rzecznik Podkarpackiego Oddziału NFZ.

Podstawową pomoc w nagłych sytuacjach możesz znaleźć również w aplikacji mojeIKP, która zawiera prosty przewodnik pierwszej pomocy krok po kroku.

Pierwsza pomoc zawsze pod ręką - w aplikacji mojeIKP

Aplikacja działa bez logowania i jest dostępna bezpłatnie na smartfony.

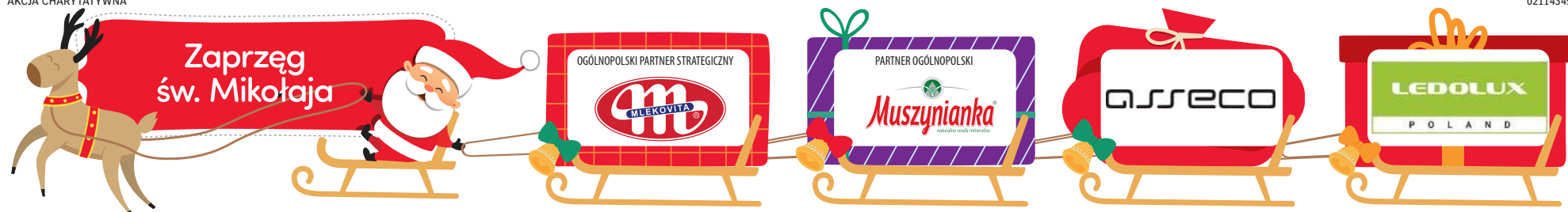
Dodatkowo całodobowa infolinia NFZ pod numerem 800 190 590 udziela informacji o najbliższym punkcie NiSOZ, szpitalu, dyżurującej aptece oraz najkrótszym terminie do lekarza specjalisty.

Konsultanci mówią po polsku, angielsku, ukraińsku i rosyjsku, a w razie potrzeby umożliwiają wideorozmowę z tłumaczem języka migowego lub zamówienie oddzwonienia w dogodnym terminie.

Całodobowo dostępny jest też wygodny czat tekstowy z konsultantem Telefonicznej Informacji Pacjenta. ©©

AKCJA CHARYTATYWNA

0211434901



Superbohaterowie PGE. Dla Ciebie.

Wilhelm Masarczyk
Starszy Mistrz Remontów Maszyn i Urządzeń Energetycznych
PGE GiEK Oddział Elektrownia Rybnik



Surowe konsekwencje dla 37-letniego kierowcy mercedesa

Opr. US
u.sobol@nowiny24.pl

Policjanci zatrzymali prawo jazdy kierowcy mercedesa za nadmierną liczbę pasażerów, przekroczenie prędkości i wyprzedzanie na skrzyżowaniu. Kierowca i pasażerowie zostali ukarani mandatami.

Do zdarzenia doszło w miejscowości Równe (gmina Dukla). Krośnieńscy policjanci z grupy „SPEED” zatrzymali do kontroli drogowej kierującego mercedesem, który przekroczył dopuszczalną prędkość o 24 km/h oraz wyprzedzał na skrzyżowaniu.

W trakcie interwencji wyszło na jaw, że to nie jedyne przewinienia 37-letniego obywatela Mołdawii.

Oprócz niego, w samochodzie, znajdowało się jeszcze 15

pasażerów, co oznaczało, że pojazdem podróżowało o 6 osób za dużo.

Kierowca mercedesa i pasażerowie ukarani

Za przewóz osób w liczbie przekraczającej liczbę miejsc określonych w dowodzie rejestracyjnym pojazdu, przekroczenie dopuszczalnej prędkości oraz wyprzedzanie na skrzyżowaniu, kierujący został ukarany grzywną w kwocie 3100 złotych.

Ponadto, funkcjonariusze zatrzymali mężczyźnię prawo jazdy oraz dowód rejestracyjny mercedesa za zły stan techniczny pojazdu.

Odpowiedzialności nie uniknęli również pasażerowie, którzy zostali ukarani mandatami za niekorzystanie z pasów bezpieczeństwa w czasie jazdy.

160 tysięcy światełek zdobi dom w Świętem

Łukasz Solski
l.solski@nowiny24.pl

W niewielkiej miejscowości w pow. jarosławskim od kilku lat stoi dom, który w okresie świątecznym trudno przeoczyć. W tym sezonie posesja rozbłysła aż 160 tys. światełek i ponad 100 m neonów.

- To już siódmy rok odkąd zajmujemy się dekoracjami. Z roku na rok jest ich więcej. W ubiegłym mieliśmy 108 tys. światełek, w tym jest ich 160 tys., a w przyszłym planujemy dołożyć kolejne. Docelowo chcielibyśmy dojść do około 200 tysięcy - mówi pan Krzysztof.

Iluminacja obejmuje nie tylko dom, ale także drzewa, krzewy i elementy na posesji. Całość tworzy spójną kompozycję, która najlepiej prezentuje się po zmroku.

Zaczynają w maju

Choć efekt końcowy można oglądać w grudniu, przygotowania zaczynają się znacznie wcześniej. - Przygotowania zaczynają się już w maju. W każdym wolnym momencie tworzę nowe ozdoby. Od maja, przez czerwiec i lipiec, aż praktycznie do listopada spawamy, malujemy i dekorujemy wszystkie elementy. Układanie światełek rozpoczęliśmy w tym roku w połowie listopada. Najważniejsze i największe elementy montowaliśmy od 15 listopada - dodaje pan Krzysztof.



FOT. ŁUKASZ SOLSKI

Pan Krzysztof niemal wszystkie dekoracje przygotowuje sam. Efekt przyciąga mieszkańców okolicy i osoby przyjezdne, które chcą zobaczyć iluminację na żywo

To, co wyróżnia dekoracje w Świętem, to fakt, że większość z nich powstała własnoręcznie. Dzięki temu nie są powtarzalne i nie pochodzą z gotowych zestawów. Wśród światełek nie mogło oczywiście zabraknąć tradycyjnej szopki. W tym roku na posesji pojawiło się też kilka nowych atrakcji. - Jedną z nich jest helikopter o długości 5 metrów. W środku zamontowane są przyciski dźwiękowe i świetlne, dzięki czemu dzieci mogą coś włączać i naciskać. Jak słyszała, nawet dźwięk helikoptera został odtworzony - opisuje pan Krzysztof.

Oprócz tego powstały duże sianie z reniferami oraz łuk o rozpiętości ok. 5,5 metra. Przybyło także wiele aniołków, które umieszczono na drzewach przy wyjeździe oraz na drzewach u sąsiadów. W tym roku dodano również 10 śnieżynek.

Świąteczne iluminacje w Świętem koło Radymna można podziwiać codziennie w godzinach od 16:30 do 20.

Część dekoracji trafiła również na sąsiednie domy. - Znacznie zwiększyliśmy liczbę światełek na tujach, kulach i choince. Udekorowaliśmy również częściowo dom sąsiadów - mówi pan Krzysztof.

Na posesji są także dwa dmuchańce, choć jak przyznaje właściciel, nie są one jego ulubionym elementem. - Nie jestem ich wielkim zwolennikiem, ale coś takiego też musi się pojawić. To prawdziwa świąteczna magia. Cieszy mnie, że moja praca sprawia radość innym - podkreśla pan Krzysztof. ©P

Nowe mosty gotowe. Koniec uciążliwych objazdów w Domaradzu i Jurowcach

opr. Luks
l.solski@nowiny24.pl

Kierowcy korzystający z DW nr 886 mogą spodziewać się wyraźnej poprawy komfortu jazdy. Zakończono budowę mostów w Domaradzu i Jurowcach, które zastąpiły wysłużone obiekty.

Droga wojewódzka nr 886 pełni istotną rolę w układzie komunikacyjnym regionu. Łączy drogę krajową nr 19 w Domaradzu z drogą krajową nr 28 w rejonie granicy Sanoka, umożliwiając sprawniejszy dojazd z centralnej części Podkarpacia w kierunku Bieszczad.

W ostatnim czasie na tej trasie zrealizowano pięć inwestycji o łącznej wartości ponad 23 mln zł. Oprócz dwóch nowych mostów obejmowały one remont przeprawy w Humni-



FOT. PODKARPACKI ZARZĄD DRÓG WOJEWÓDZKICH

Nowy most w Domaradzu ma 73,26 m długości i 15,7 m szerokości

skach oraz budowę ronda i chodnika w Grabownicy Stareńskiej.

Budowa mostu w Domaradzu kosztowała 11 mln zł i została sfinansowana z budżetu

województwa oraz rezerwy subwencji ogólnej państwa. Most w Jurowcach pochłonął prawie 6,5 mln zł, w całości z budżetu województwa. Nowy most w Domaradzu ma

73,26 m długości i 15,7 m szerokości. Zaprojektowano na nim jezdnię o szerokości 7 m oraz drogę dla pieszych i rowerów o szerokości 3,5 m po jednej stronie. Inwestycja objęła także przebudowę i rozbudowę drogi wojewódzkiej na odcinku 344 m. W ramach robót wykonano m.in. przebudowę skrzyżowania z drogą gminną, budowę kanału technologicznego, oświetlenia, ekranów akustycznych. Prace objęły również system odwodnienia, umocnienie koryta Stobnicy oraz wycinkę kolidującej zieleni wraz z nowymi nasadzeniami.

Most w Jurowcach na potoku Rusawa ma 22,4 m długości i 21,2 m szerokości. Oprócz dwupasowej jezdni również drogę dla pieszych i rowerów o szerokości 3,5 m po jednej stronie oraz 2-metrowy chodnik po drugiej.

0011455938

Panu Kazimierzowi Dworakowi
wyrazy głębokiego współczucia z powodu śmierci

Taty
składają
Dyrekcja i współpracownicy
z Rejonu Energetycznego Rzeszów

0011455740

Z głębokim smutkiem przyjęliśmy wiadomość o śmierci

†p Mariana Góreckiego
Teścia
Roberta Petki
Zastępcy Wójta Gminy Olszanica
oraz
Burmistrza Miasta i Gminy Lesko w latach 1998-2006

W imieniu samorządu składamy najszczerze kondolencje i wyrazy głębokiego współczucia, łącząc się w żalu i modlitwie z Bliskimi oraz Rodziną Zmarłego.

Wójt Gminy Olszanica Krzysztof Zapala
Przewodniczący Rady Gminy Olszanica Tadeusz Darosz
oraz Radni, Sołtysi z terenu Gminy Olszanica
Pracownicy Urzędu Gminy Olszanica
i jednostek organizacyjnych

REKLAMA 0011442389

MPGK RZESZÓW
Zakład Usług Pogrzebowych i Cmentarnych
MPGK Rzeszów Sp. z o.o.
35-323 Rzeszów ul. Cienista 3

CAŁODOBOWE USŁUGI POGRZEBOWE
☎ 601 402 991 ☎ 17 853 53 48

- Sprzedaż niezbędnych akcesoriów pogrzebowych
- Przewóz zwłok z miejsca zgonu do chłodzi
- Przygotowanie ciała do pochówku
- Organizacja ceremonii pogrzebowej
- Organizacja kremacji
- Załatwienie formalności ZUS, KRUS, inne

Biuro czynne: pon.-pt. 7.00-16.00, sobota 8.00-14.00
www.zupic.pl

Szopka, która jest dziełem wielu ludzi, ponownie zachwyci wiernych w Kielanówce

Barbara Galas
barbara.galas@polskapress.pl

W kościele pw. św. Urszuli Ledóchowskiej w Kielanówce znów ożyje największa ruchoma szopka na Podkarpaciu. Tegoroczną nowością jest pałac Heroda.

Pasterka w Kielanówce pod Rzeszowem ma szczególny charakter. Gdy o północy rozbrzmiewa kolęda „Bóg się rodzi”, zapalają się światła i ruszają mechanizmy. W jednej chwili szopka zaczyna opowiadać historię narodzenia. Z roku na rok jest coraz większa, coraz bogatsza i piękniejsza.

Dzieło życia 91-letniego parafianina

Autorem i inicjatorem powstania szopki jest Augustyn Inglot, parafianin, który mimo 91 lat wciąż dogląda swojego dzieła. Pierwszą szopkę tworzył dla wnuka, a od 2000 roku buduje je dla parafii. Inspirację czerpał z pielgrzymek i obser-



FOT. BARBARA GALAS

Ruchoma szopka w Kielanówce to efekt wieloletniej pracy i pasji parafian, którzy z oddaniem tworzą ją dla kolejnych pokoleń

wacji świata. Tak powstały m.in. makiety Kalwarii Zebrzydowskiej, Watykanu czy Lichenia.

W szopce spotykają się różne światy. Obok scen biblijnych stoją Bazylika św. Piotra w Watykanie, sanktuarium

w Licheniu, rzymski dom papieża czy świątynia na górze Tabor. W tym roku dołączył do nich pałac Heroda, o którym pan Augustyn już dawno marzył.

- Budynki wykonuję z drewna lipowego, wiernie

Ruchoma szopka w Kielanówce to wyjątkowe, pełne detali dzieło, które ożywa i opowiada historię narodzenia Chrystusa.

odwzorowując rzeczywiste konstrukcje, bazując na fotografii, by zachować autentyczność - opowiada pan Inglot.

Co roku coraz więcej elementów ruchomych

Szopka zajmuje prawie 100 mkw. i składa się z kilkudziesięciu scen. Ożywia ją ponad 100 ruchomych postaci, napędzanych silniczkami od samochodowych wycieraczek.

- Dzieci najpierw patrzą, co się rusza - mówi Ryszard Mazur, który współtworzy szopkę od ponad 20 lat. - Baranki chodzą, anioły machają skrzydłami, samoloty startują i lądują. Co roku dodajemy coś nowego.

Tygodnie pracy, miesiące przygotowań

Szopka powstaje przez kilka tygodni. Pracuje przy niej codziennie 7-8 mężczyzn, wszyscy emeryci.

Elementy dekoracyjne - w tym około 140 arkuszy papieru imitującego ziemię i zie-

leń - przygotowują się latem.

- Pracy jest naprawdę sporo, ale z każdym rokiem idzie nam sprawniej. Przychodzimy tu codziennie i potrafimy pracować nawet przez 10 godzin. Jesteśmy na emeryturze, więc możemy sobie pozwolić na tyle czasu - mówi Ryszard Mazur. - To ogrom pracy, każdy czasami ma już dość - przyznaje - ale gdy przychodzą święta i widzimy zachwyt dzieci, to serce się raduje.

Szopka słynna nie tylko na Podkarpaciu

Do Kielanówki przyjeżdżają autokary z dziećmi, rodziny z całego Podkarpacia, goście z innych regionów Polski, a nawet ze Słowacji.

W noc Bożego Narodzenia ta szopka znów ożyje. To dzieło wielu rąk, wielu serc i jednej historii - tej samej od ponad dwóch tysięcy lat.

Pierwszą okazją do zobaczenia szopki będzie pasterka. Warto zobaczyć ją na własne oczy. ©©

MATERIAL INFORMACYJNY OX2

0011455144

Świąteczna niespodzianka dla uczniów szkół podstawowych w gminie Nozdrzec

Okres przedświąteczny to czas pełen radości, życzliwości i drobnych gestów, które budują relacje. W tym duchu firma OX2 Polska, zajmująca się rozwojem odnawialnych źródeł energii, przekazała paczki świąteczne uczniom szkół podstawowych na terenie gminy Nozdrzec. Słodkie upominki trafiły do łącznie 726 dzieci.

Dedykowane paczki zostały przekazane przez dewelopera OZE do placówek oświatowych na terenie całej gminy Nozdrzec: Szkoły Podstawowej im. Aleksandra Fredro w Nozdrzcu, Szkoły Podstawowej im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Hłudnie, Szkoły Podstawowej nr 1 im. Marszałka Józefa Piłsudskiego w Wesolej, Szkoły Podstawowej im. św. Jana Pawła II w Warze, Szkoły Podstawowej w Siedliskach, Szkoły Podstawowej im. św. Jadwigi Królowej Polski z Oddziałem Przedszkolnym w Izdebkach, Szkoły Podstawowej nr 2 w Wesolej oraz Niepublicznego Przedszkola Zgromadzenia Sióstr św. Dominika w Nozdrzcu.

W zestawach znalazły się między innymi słodkie

upominki, które wprowadziły świąteczną atmosferę do szkolnej rzeczywistości. Przekazanie świątecznych paczek odbyło się we współpracy z władzami gminy oraz szkołami, dzięki czemu akcja przebiegła sprawnie, a podarunki dotarły do wszystkich uczniów.

Krok w stronę współpracy i edukacji

Świąteczna inicjatywa OX2 nie jest jednorazowa - to zapowiedź długofalowej współpracy z lokalną społecznością. Spółka planuje bowiem budowę farmy wiatrowej na terenie gminy Nozdrzec o łącznej mocy 48 MW, która obejmie osiem turbin wiatrowych w sołectwach Izdebków i Hłudno. Choć plany przewidują rozwój inwestycji szacunkowo w latach 2029-2030, OX2 już teraz angażuje się w życie gminy.

- Celem OX2 jest rozwój odnawialnych źródeł energii przy jednoczesnym budowaniu trwałych relacji z lokalną społecznością. Zależy nam na tym, by mieszkańcy gminy Nozdrzec czuli, że OX2 to dobry sąsiad, który wspiera edukację, kulturę, inicjatywy społeczne oraz rozwój

infrastruktury. Świąteczne paczki dla uczniów to symboliczny gest, który pokazuje, że jesteśmy tutaj nie tylko jako inwestor, ale także jako zaufany partner gotowy do angażowania się w życie gminy. W najbliższym czasie planujemy między innymi działania edukacyjne i ekologiczne w szkołach, które pomogą młodszym mieszkańcom lepiej zrozumieć znaczenie zielonej energii i ochrony środowiska - mówi Tomasz Fiszer, kierownik projektów wiatrowych w OX2 Polska.

OX2 jest wiodącą europejską firmą zajmującą się rozwojem odnawialnych źródeł energii. W Polsce spółka prowadzi działalność inwestycyjną od siedmiu lat, rozwijając, budując i zarządzając farmami wiatrowymi i fotowoltaicznymi oraz magazynami energii. Do tej pory firma wybudowała siedem farm wiatrowych w różnych regionach kraju oraz farmę fotowoltaiczną, a kolejne projekty znajdują się na etapie przygotowań.

Jak podkreślają przedstawiciele spółki, ważnym elementem realizowanych projektów jest współpraca

z samorządami oraz lokalnymi instytucjami. W gminach, w których firma jest obecna, obok inwestycji ener-

gicznych podejmowane są również modernizacje dróg, chodników czy parkingów. Samorządy są również bene-

ficjentami działań na rzecz ochrony środowiska, dbałości o bioróżnorodność czy tereny zielone.



Dom Ludowy w Markowej otwierał Witos. W 2026 r. ponownie zostanie oddany do użytku

Piotr Samolewicz
piotr.samolewicz@polskapress.pl

W 2026 roku ma zostać oddany do użytku po remoncie Dom Ludowy im. Wincentego Witosa w Markowej. Mieści się w XIX-wiecznym podworskim budynku.

Zabytkowemu domowi ludowemu groziła ruina. Jego odbudowa zaczęła się w roku 2022. Prace trwają etapami. Gmina czerpie pieniądze z własnego budżetu oraz źródeł zewnętrznych, m.in. w 2023 r. pozyskała 1 mln zł z Rządowego Programu Odbudowy Zabytków, rok później dostała od województwa podkarpackiego 200 tys. złotych.

Obiekt stoi w centrum wsi obok domu kultury. Powyżej niego znajduje się skansen oraz plac, na którym w 2023 roku odbyła się uroczystość beatyfikacji rodziny Ulmów, a poniżej Sad Pamięci i Muzeum Polaków Ratujących Żydów.

Obiekt wpisany jest do rejestru zabytków. Główną jego



Główną jego częścią remontowanego Domu Ludowego jest sala widowiskowa, w której dawniej działały kino „Wiedza” i teatr amatorski

częścią jest sala widowiskowa ze sceną, w której dawniej działały kino „Wiedza” i teatr amatorski. Prace budowlano-konserwatorskie odbywają się pod kontrolą konserwatora zabytków.

- Wszystko wskazuje na to, że obiekt zostanie oddany do użytku w marcu 2026 roku

w Narodowy Dzień Pamięci Polaków Ratujących Żydów - mówi sekretarz gminy Markowa Maria Tabin-Matusz. - 30 sierpnia 2026 roku w budynku zostanie odsłonięta tablica pamiątkowa im. Wincentego Witosa, a wcześniej, w kwietniu, na ścianie mieszczącej się w nim biblioteczka zo-

stanie odsłonięty mural trzech osób pochodzących z Markowej, którzy zginęli w Katyniu - dodaje Maria Tabin-Matusz.

Izba pamięci

Na górze domu ludowego powstanie izba pamięci, znajdą się w niej pamiątki związane z sądownictwem,

strażą pożarną i kinem w Markowej. Na dole powstanie kawiarnia, w wystroju której znajdą się także lokalne pamiątki, a za sceną będą pokoje dla gości.

We wsi zachowały się meble z apteki prowadzonej przez pierwszą w kraju ludową spółdzielnię zdrowia (w jej starym budynku mieści się współczesna przychodnia zdrowia). Meble mają zostać poddane renowacji i trafić do domu ludowego.

Zakup od ordynata

Dom Ludowy im. Wincentego Witosa ma swoją ciekawą historię. Markowa w 1926 roku zakupiła od przeworskiego ordynata Andrzeja Lubomirskiego ziemię folwarczną. Stały na niej budynki, z których jeden został przebudowany na dom ludowy.

Dom został otwarty przez Wincentego Witosa 30 sierpnia 1930 roku podczas dożynek. Wydarzenie to zgromadziło wielu mieszkańców powiatów łańcuckiego i prze-

worskiego. Było dokumentowane fotograficznie przez Leonę Lutyka i Józefa Ulmę. W gronie osób witających wieńcem dożynkowym Wincentego Witosa była 18-letnia Wiktoria Niemczak, przyszła żona Józefa Ulmy.

Do 1939 roku w Domu Ludowym mieściła się biblioteka i mleczarnia, którą prowadził Józef Ulma. Miał w nim siedzibę także amatorski teatr, odbywały się zebrania ludowe i zjazdy ZMW „Wici” i Stronnictwa Ludowego.

W czasie II wojny światowej budynek zajął Wehrmacht. Strawił go ogień prawdopodobnie przypadkowo zaprószonej przez Niemców.

Zaraz po wojnie byli żołnierze Batalionów Chłopskich ukryli w podwójnym stropie budynku dużo broni, która została odkryta podczas remontu w 2023 roku.

Od początku istnienia w domu ludowym były organizowane zabawy, dożynki, spotkania wiejskie, rodzinne i wesela.

©@

AUTOREKLAMA

strefa EDUKACJI

Edukacja w najwyższym stopniu

strefaedukacji.pl

REKLAMA

0011410849

radio centrum 89.0 FM

Nastrajamy pozytywnie

radiocentrum.pl

facebook.com/radiocentrum

AKCJA CHARYTATYWNA

Jakie tajemnice kryje tunel w Strzyżowie? Do badań użyto podwodnego drona

Wojciech Tatar
wojciech.tatar@polskapress.pl

Ekipa kanału historycznego History Hiking na YouTube postanowiła zbadać żelbetowy tunel schronowy wchodzący w skład kwatery Adolfa Hitlera „Anlage Süd”.

Tunel schronowy wraz z obiektami pomocniczymi znajduje się we wschodniej części Strzyżowa, pod Żarnowską Górą. Został zaprojektowany i zbudowany przez niemiecką „Organisation Todt” od wiosny 1940 r. do lata 1941 r. W strzyżowskim tunelu od 27 do 28 sierpnia 1941 r. stacjonował pociąg sztabowy Hitlera „Amerika” w związku ze spotkaniem z Mussolinim w pobliskim schronie tunelowym w Stępie. W 1944 r. tunel został opa-

nowany przez partyzantów AK. Do dziś pozostaje nie w pełni zbadanym obiektem historycznym.

Za zgodą Wojewódzkiego Konserwatora Zabytków do eksploracji został wykorzystany podwodny dron, który sprawdzał wnętrza jednego z zalanych szybów.

To pierwszy etap szeroko zakrojonych prac badawczych, które mają na celu nie tylko odkrycie nieznanych pomieszczeń, ale także ocenę bezpieczeństwa całego obiektu. Na wiosnę planowane są kolejne badania georadarem całego obiektu oraz góry, w której został wydrążony. - Na razie będziemy podpisywać stosowne umowy i badania mają ruszyć w przyszłym roku. Przyjechali panowie z kanału Hi-

story Hiking na YouTube, przeprowadzili eksplorację. My jesteśmy z nimi w kontakcie oraz z Uniwersytetem Rzeszowskim, aby w przyszłym roku wykonać kolejne badania. Tunel będzie sprawdzany georadarem, a dodatkowo uczelnia będzie prowadziła swoje badania. Te prace mają pomóc w sporządzeniu ekspertyzy, która doprowadzi do otwarcia tego tunelu - wyjaśnia Agata Gadziąła, burmistrz Strzyżowa.

Gmina wspólnie z Muzeum Samorządowym Ziemi Strzyżowskiej planuje pod koniec przyszłego roku udostępnić tunel dla zwiedzających. Wszystko zależeć będzie od wyników prowadzonych wiosną badań. - Różne są teorie dotyczące tego tunelu. Gdyby okazało się, że

podczas prac w czasie wojny zostali tam zasypiani ludzie, termin znacznie się wydłuży. Natomiast jeśli badanie spowoduje jedynie ewidencjonowanie korytarzy, obiekt zostanie otwarty znacznie szybciej. Dodatkowo planujemy przebudować drogę dojazdową do tunelu, która teraz nie jest w najlepszym stanie i kierowcy muszą jeździć po ułożonych płytach - zapowiada burmistrz Strzyżowa Agata Gadziąła.

Tunel schronowy jest budowlą w całości podziemną, na rzucie wydłużonego prostokąta o łącznej długości 438 m. Ma przekrój koleisty o średnicy 8,87 m. Ściany boczne są betonowe, a w części żelbetowe. Sklepienia zostały wykonane z cegły klinkierowej na zaprawie cementowej. ©@

0411438435



PULS

#196

Zwolnij



BÓG, KTÓRY RYZYKUJE MIŁOŚĆ. DLACZEGO ZBAWIENIE PRZYSZŁO PRZEZ BEZBRONNOŚĆ DZIECKA?

W rozmowie z bp. Damianem Muskusem, franciszkaninem pytamy o sens tej słabości, o Betlejem jako prowokację wobec współczesnego świata oraz o święta, które nie są jedynie tradycją, lecz zaproszeniem do zmiany życia

Jolanta Tęcza-Ćwierz



Nowonarodzony. Obraz francuskiego malarza Georges'a de La Toura

Boże Narodzenie zaczyna się od paradoksu: Bóg wybiera bezbronność dziecka. Dlaczego - z perspektywy wiary - to właśnie słabość, a nie potęga, okazuje się drogą zbawienia?

Niemowlę jest całkowicie zależne od rodziców. Wymaga nieustannej uwagi, czulej i troskliwej opieki, ochrony przed niesprzyjającymi warunkami, karmienia, tulenia, czuwania nad jego bezpieczeństwem. Bóg, który przychodzi na świat jako małe dziecko, oddaje nam się całkowicie. Jest, ośmielę się powiedzieć, zależny od naszej miłości, od naszej dobrej woli i uwagi. On chce być kochany. Chce być jednym z nas. Rzeczywiście mógł nas zbawić przez jedno swoje słowo, ale postanowił, że stanie się człowiekiem i zamieszka wśród nas, że będzie zwyczajnie żył, że będzie doświadczał ludzkich radości i smutków. Dlaczego? Wspaniale o tym mówił papież Franciszek w homilii wygłoszonej na mszy św. w sanktuarium jasnogórskim w 2016 roku. Mówił o Bogu, który chce nas zbawiać, będąc małym, bliskim i konkretnym. Pamiętam jego słowa: „Pan nie chce, żeby się Go lękano jako możnego i dalekiego władcy, nie chce przebywać na tronie w niebie czy w podręcznikach historii, ale pragnie schodzić w nasze codzienne wydarzenia, aby iść z nami”. Bogu obca jest logika władzy, wielkości i znaczenia. To jest myślenie ludzkie, nie Boże. On umiłowal codzienne drogi, ubogie znaki i zwyczajnych ludzi. Ma pani rację, Boże Narodzenie zaczyna się od paradoksu, ale właściwie w dziele zbawienia wszystko jest, w świetle ludzkiej logiki, paradoksem.

Co mówi nam fakt, że Bóg przychodzi na świat poza domem, w miejscu prowizorycznym, jakim była „nędzna szopa”? Jak to czytać dziś - społecznie i duchowo?

Pewnie dla każdego ta prawda ma inne znaczenie, bo odczytujemy ją w różnych kontekstach kulturowych, społecznych, ale także osobistych. Chciałbym jednak zwrócić uwagę na kilka wątków, o których czytamy w Ewangelii, świętując Boże Narodzenie. Jezus narodził się w miejscu przypadkowym, dalekim od królewskich standardów, a to wynika z owej logiki małości, bliskości i konkretności, o któ-

AKCJA CHARYTATYWNA

0711440299



rej wspominałem. Gdyby przyszedł na świat w pałacu, byłby dostępny dla wybranych i uprzywilejowanych społecznie. Gdyby przyszedł na świat w czterech ścianach zwyczajnego domu, byłoby trudniej Go odnaleźć. Nawet gwiazda betlejemska pewnie nie byłaby w stanie sforsować ochronnego muru miłości świeżo upieczonych rodziców tego Dziecka. Natomiast grota jest miejscem dostępnym dla wszystkich. Małego Boga mogli więc odwiedzić zarówno pasterze, ludzie prości, ciężkiej pracy, jak i mędrcy z dalekich stron. Jezus nie przyszedł na świat dla wybrańców, ale dla każdego bez wyjątku. To oznacza, niestety, również to, że od pierwszych dni życia na ziemi Bóg był narażony na niebezpieczeństwo ze strony nienawidzących Go ludzi, gotowych zabić bezbronnego z powodu szalonego pragnienia władzy, w imię której instrumentalizowali religię. Aby być dostępnym dla wszystkich, Bóg całkowicie oddał się w nasze ręce, bez żadnych warunków. Boże przyjście na świat w takich prowizorycznych warunkach wiele też mówi o naszej ludzkiej kondycji. O naszej bezdomności na ziemi, której jedni doświadczają dosłownie, bardzo realnie, a inni o niej zapominają, przywiązując się do świata, w którym wszystko jest przecież ulotne i przemijające. Ale żłóbek betlejemski wskazuje również na to, że wiara jest bardziej drogą niż domem. Zarówno pasterze, jak i mędrcy, musieli wyruszyć w drogę, by spotkać Boga. Przypomnę, że On objawił się im w chwili, gdy byli zajęci swoją pracą. Pasterze przebywali wówczas w polu, gdzie pilnowali stada, a mędrcy pogrążeni byli w intelektualnych dociekaniach nad światem. Musieli zostawić swoje zajęcia, by wyruszyć na spotkanie. Jeśli wiara jest drogą, oznacza to również ryzyko błędzenia, zmęczenia, wątpliwości. A zarazem jest to też miejsce rozwoju, twórczości, gotowości na niespodziewane i nadziei, która jest motorem każdej wędrówki.

Czy w świecie, który ceni pracę, skuteczność, sukces i siłę, tajemnica Betlejem nie brzmi dziś trochę jak prowokacja? Jakie pytanie Bóg daje dziś człowiekowi, rodząc się w Betlejem XXI wieku? Betlejem XXI wieku w sensie geopolitycznym jest dziś miejscem niespokojnym, a jego mieszkańcy ponad wszystko pragną pokoju, który jest niezbędny, by żyć bez lęku. Oni na własnej skórze od lat odczuwają prawdę, że żadna ludzka siła, żadne negocjacje pokojowe, choćby prowadzone przez genialnych i znanych ze skuteczności strate-

gów, tego trwałego pokoju nie zapewnią. Pokój zaprowadzany przez ludzi zawsze jest niestabilny. Zapomnieliśmy już o tym pod naszą szerokością geograficzną, bo mamy przywilej bezpiecznego życia, ale nasi wschodni sąsiedzi boleśnie tego doświadczają. Ludzki pokój jest nietrwały, nie zagwarantują go żadne traktaty zawierane między mocarstwami. Betlejem mówi nam, że pokój jest jednak możliwy nawet w samym środku zamętu, strachu o życie i braku poczucia bezpieczeństwa. Jest to pokój, który daje światu miłość Boga. To pokój, który płynie z pewności, że wszyscy jesteśmy w Jego rękach i cokolwiek na ziemi się nie wydarzy, choćbyśmy nawet życie stracili, to w perspektywie wieczności nic złego nam się nie stanie, bo Jego miłość nas chroni. To oczywiście nie jest łatwe do przyjęcia, bo mamy w pamięci losy niezliczonych współczesnych męczenników wojen i konfliktów. Jednak żadna ludzka siła nie odbierze nam pokoju serca, którym obdarza nas Bóg. Myślę, że dziś, w naszych niespokojnych, niepewnych czasach, On przychodzi z pytaniem o zaufanie i nadzieję. Czy potrafimy zaufać Jego miłości? Z jakich źródeł czerpiemy naszą nadzieję, gdy wokół ogarniają nas ciemność i zamęt? Wbrew pozorom, to nie są tylko pytania stawiane wierzącym w Niego. Każdy człowiek – czy to wierzący, czy poszukujący, czy niewierzący – powinien z tymi pytaniami się zmierzyć. Co jest naszym fundamentem? Jakich wartości chcemy bronić? Czy są w naszym życiu sprawy cenniejsze niż samo życie?

Można powiedzieć, że Boże Narodzenie to święto Boga, który nie narzuca się człowiekowi, rzykuje odrzucenie, ale czeka na jego odpowiedź. Co to mówi o Bożej miłości? Dotykamy tu kolejnego paradoksu. Potężny, wszechmogący Bóg, Stwórca świata i człowieka, jest bezradny wobec ludzkiej wolności. Kochając, daje nam prawo wyboru i szanuje konsekwencje tych wyborów. Mógłby nas zbawić wbrew nam samym, ale tego nie robi. Zależy Mu na naszym dobru, ale pragnie, byśmy sami, w wolności, wybierali dobro. Daje nam przestrzeń, bez której miłość po prostu nie jest możliwa. Dzięki temu możemy wybrać, czy chcemy żyć z Nim, czy wolimy życie bez Niego. On nie chce też, by Jego Kościół był światem niewolników, pomyślał go jako miejsce ludzi wolnych, twórczych, myślących i odważnych. Wszelkie zniewolenia, również te w sferze sumienia, są konstruktem ludzkim, nie Bożym.

Święta obchodzimy co roku. Mamy jeszcze zdolność zdi-

wienia się Bożym Narodzeniem, czy raczej wiemy już „wszystko” i dlatego niewiele nas porusza? To oczywiście kwestia indywidualna. Fakt, że co roku przeżywamy tę tajemnicę, że święta te mają swój rytm i tradycję, może spowodować rutynę. Co roku jest adwent, ro-raty, co roku idziemy na pasterkę, przygotowujemy dom na święta. To wszystko może skutkować pewnym znieczuleniem na nowość Bożego Narodzenia, nawet jeśli wyczuujemy tych dni z radością. Jednak Boże Narodzenie nie odbywa się w oderwaniu od naszego życia. Każdy rok przynosi nowe doświadczenia, zmieniamy się, zmienia się świat wokół nas, przeżywamy nowe radości i troski. Warto tajemnicę Bożego Narodzenia przyjmować w takim kontekście, w kontekście codzienności, i zadawać sobie pytanie, co prawda o Nowonarodzonym Jezusie wnosi do mojego życia tu i teraz, w tym, co aktualnie jest dla mnie ważne, co mnie angażuje, co boli i co daje szczęście? Myślę, że jeśli pozwolimy, by Słowo, które stało się Ciałem, opowiadało nam o sensie tego wszystkiego, będziemy wciąż na nowo odkrywać Boże Narodzenie i zachwycać się niezwykłością tego wydarzenia.

Jakie niebezpieczeństwo niesie „oswojenie” Jezusa -uczy-nienie Go miłym elementem świątecznego krajobrazu, a nie kimś, kto zmienia życie? W tym pytaniu kryje się już odpowiedź. Jeśli Jezus będzie tylko „miłym elementem świątecznego krajobrazu”, Dzieciątkiem w żłóbeczku, o którym śpiewamy kolędy, i nie dopuścimy Go do naszego życia, nigdy nie stanie się dla nas Kimś, kto to życie zmienia, kto nadaje mu sens i kierunek. Jezus Chrystus nie jest elementem tradycji, jest żywą Osobą. Nie jest bajką opowiadaną po to, by poprawić nam samopoczucie, ale Kimś, kto nas kocha bez granic. Jeśli pyta Pani o to, jakie niebezpieczeństwo niesie „oswojenie” Jezusa, to mogę odpowiedzieć tylko tyle: nie spotkamy Go, jeśli będziemy dla nas wyłącznie dekoracją pod choinką czy bohaterem rzewnych kolęd. Rozminiemy się z Nim w drodze, nie odnajdziemy Go, a Boże Narodzenie zostanie zredukowane do czasu zimowego odpoczynku, jakiejś przerwy w codzienności. Tracąc sens Bożego Narodzenia, tracimy sens chrześcijaństwa. Jezus nie jest przecież dodatkiem do świętowania. Jest jego głównym Bohaterem.

Pasterze byli pierwszymi świadkami narodzin Jezusa, a Maryja i Józef – zwykłymi ludźmi. Czy w tym światle

Boże Narodzenie staje się świętem codzienności i zwykłego życia, a nie tylko wielkich wydarzeń? I tak, i nie. Tak, bo zwyczajność życia Świętej Rodziny i ludzi, którzy jako pierwsi radowali się przyjściem Boga na świat, jest znakiem, że Bóg wchodzi w naszą codzienność. Nawet jeśli tego nie zauważamy, wchodzi w nią bowiem pokornie i niedostrzegalnie. Boże Narodzenie to przecież święto Emmanuela – Boga z nami, bliskiego naszym ludzким sprawom, dzielącym nasz ziemski los. Ale z drugiej strony nie można zignorować faktu, że Boże Narodzenie to wydarzenie wielkie, przełomowe dla ludzkości, zasługujące na to, byśmy celebrowali je odświętnie i uroczystie. Potrzebujemy zresztą, i dla higieny psychicznej, i dla wzrostu duchowego, takich dni – pięknych, wzruszających, nawet podniosłych. Karmimy się nimi również po to, by ich odblask odkrywać w szarej codzienności.

Wiele osób przeżywa święta z poczuciem pustki, straty lub samotności. Boże Narodzenie jest także świętem ludzi zranionych i przegranych? Boże Narodzenie jest świętem wszystkich ludzi, również tych, którzy cierpią. Dla nich ten czas jest trudny, bo myślę, że pustkę, samotność, zranienia i żalobę w tych dniach odczuwa się intensywniej, bardziej boleśnie i dojmująco. Jeśli codzienność nas przytłacza, Boże Narodzenie nie stanie się cudownym lekiem, który ją uleczy. Pusty talerz przypomina nam o tęsknocie za kimś, kogo już nie ma, opłatek, którym nie mamy z kim się przełamać, mówi o samotności więcej i rozpaczliwiej niż codzienność. Dotknęła pani bardzo trudnej kwestii, bo również kultura nie ułatwia przeżywania tych świąt w zgodzie z samym sobą. Zewsząd słyszemy pogodne świąteczne melodie, reklamy pokazują uśmiechnięte, szczęśliwe rodziny. Można mówić o pewnej presji, którą ten świat – zazwyczaj z powodów komercyjnych – wywiera na nas, by w okresie Bożego Narodzenia emanować radością. Ale Jezus, który przyszedł na świat w ekstremalnie trudnych warunkach, jest solidarny zwłaszcza z ludźmi, którzy są w bolesnych sytuacjach życiowych, widzi ich i żyje z nimi samotnie. Jeśli ktoś czuje się źle w tym czasie, nie powinniśmy go zmuszać do uśmiechu i próbować uszczęśliwiać na siłę. Ważniejsza jest wtedy obecność, której nie zagłuszy hałas świątecznych tradycji. Jeśli sami czujemy się źle, jesteśmy poranieni i opłakujemy nasze straty, pozwólmy sobie na to, by przeżywać ten czas po swojemu, w swoim tempie, dbając

o siebie tak, jak dyktuje nam serce. Nie ma obowiązku radoznego świętowania na przekór temu, co się aktualnie przeżywa. Jeśli czytamy Boże Narodzenie w kontekście naszej codzienności, odkryjemy jego przemieniającą, kojącą i łagodną siłę.

Czy da się przeżyć Boże Narodzenie głęboko, nie uciekając od trudnych tematów: wojny, migracji, ubóstwa, podziałów społecznych? Myślę, że one wtedy się narzucają ze zdwojoną siłą i stają się naturalnym tematem rozmów przy świątecznych stołach. Kluczem jest tu umiejętność słuchania. Polaryzacja jest tak silna, że wkraczała również do rodzin, dzieląc nas na różnych poziomach: wrażliwości, poglądów, patrzenia na świat. Boże Narodzenie to święto, zwłaszcza w polskiej tradycji, przeżywane jako czas bliskości, jedności, pokoju. Czasem niestety na własne życzenie rujnujemy go sobie, pozwalając na jałowe dyskusje, które szybko przeradzają się w konflikty. Chciałbym, aby świętowanie Bożego Narodzenia było wolne od napięć, ale obawiam się, że to jest trudne do uniknięcia, bo nie celebруем świąt w oderwaniu od rzeczywistości. Jesteśmy w nią zanurzeni. Problem polega na tym, czy potrafimy się nią dzielić w taki sposób, by nie tworzyć kolejnych niepokojów – z zaciekawieniem, z chęcią poznania innych punktów widzenia, nie strasząc się wzajemnie posępnymi wizjami przyszłości, ale dzieląc się nadzieją, o którą wszyscy powinniśmy dziś szczególnie dbać. Bez nadziei przecież nasza wiara karłowacieje, a miłość traci siłę. Boże Narodzenie to święta nadziei. Każde nowe życie nią jest, a życie, które przyszło na świat w Betlejem, przynosi nadzieję silniejszą niż wszystkie nasze spory, lęki i podziały.

Jak nie stracić duchowego sensu świąt, nie odcinając się jednocześnie od ich rodzinnego i kulturowego wymiaru? To coraz trudniejsze wyzwanie, ale nie niemożliwe do osiągnięcia. Do granic skomercjalizowana kultura tego czasu nie ułatwia nam tego zadania, ale z drugiej strony – ubogi i mały Jezus ma większą siłę oddziaływania niż najgłośniejsze, najbardziej przyciągające marketingowe chwytły sprzedawców świątecznego szczęścia. Trzeba tylko się wsłuchać. To naprawdę od nas zależy, na czym położymy akcent w naszym świętowaniu. Nie jesteśmy niewolnikami kultury, cieszymy się Bożym Narodzeniem po swojemu. Wymiar rodzinny świąt ma też swój wymiar duchowy. Świętujemy przecież spotka-

nie z Bogiem, który jest między nami. Obecność, słuchanie, dialog, wspólnota stołu i modlitwy – to ważna część naszej duchowości. Nawet jeśli się różnimy, nawet jeśli okazuje się, że przy jednym stole zasiadają ludzie, którzy świętują różne sprawy, bo dla każdego z nich Boże Narodzenie znaczy coś innego. Nie możemy w imię duchowego sensu lekceważyć spotkań z bliskimi albo wymiaru kulturowego tych świąt. Jesteśmy jednością ciała, ducha, psychiki i emocji, i świętujemy jako cały człowiek. Dla naszego ducha ważna jest modlitwa, ale także spotkanie z rodziną czy nawet smak świątecznego piernika. Wszystko ma znaczenie, najważniejsze jest to, by odnaleźć równowagę między tymi elementami.

Gdyby Ksiądz Biskup miał wskazać jedno zdanie z Ewangelii, które najlepiej streszcza sens Bożego Narodzenia, które by to było i dlaczego? „Porodziła swego pierworodnego Syna, owinęła Go w pieluszki i położyła w żłobie, gdyż nie było dla nich miejsca w gospodzie” (Łk 2, 7). To zdanie jest streszczeniem wszystkich paradoksów Bożego Narodzenia, opisem Boga, który jest małeńki, bliski i konkretny, zapowiedzią Jego odrzucenia, ale i miłości, którą rozpoznajemy w czułych słowach „owinęła Go w pieluszki”. Świadomość, że Bóg, jak każdy z nas, ssał mleko swojej Matki, że było mu zimno i kwilił, gdy był głodny, jest niezwykle wzruszająca, ale i umacniająca poczucie sensu naszego ludzkiego życia. Poza tym, jako duchowny syn św. Franciszka z Asyżu, wspominam te słowa, bo to one natchnęły Biedaczynę do stworzenia w Greccio pierwszej szopki. „Chcę nacznie pokazać Jego (Jezusa) braki w niemowlęcych potrzebach, jak został położony w żłobie i jak złożony na sianie w towarzystwie wołu i osła”. W tych słowach mieści się prostota, ubóstwo i pokora Syna Bożego, Emmanuela – Boga z nami.



FOT. ARCHIWUM

bp Damian Muskus
franciszkanin, biskup pomocniczy Archidiecezji Krakowskiej

CO Z WIGILIĄ MA WSPÓLNEGO CZAROWNICA, SIEKIERA I WILK?

- Na stole kładziono trochę ziarna i opłatek, a pod stołem słomę i na niej siekierę albo inny ostry, żelazny przedmiot – mówi o dawnych tradycjach wigilijnych Justyna Niepokój - Gil, etnograf, kustosz Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej

Marlena Bogdan - Marut

Spotykamy się w skansenie w Kolbuszowej. Za nami stoi piękna choinka z ręcznie robionymi ozdobami i łańcuchem. I tak się zastanawiam, co na takiej tradycyjnej choince – jaką ozdabiali nasi dziadkowie i pradiadkowie – powinno się znaleźć? Mam tu kilka tradycyjnych ozdób, ale więcej wieszamy pod sufitem, na belce, na tzw. podłaznicze, czyli na ściętym czubku choinki. W naszym regionie nazywa się je też „jutkami”. Myślę, że opowieść o tradycyjnych ozdobach powinniśmy zacząć od pożywienia na drzewkach naszych dziadków i pradiadków, to były orzechy, jabłka, ciasteczka – niekoniecznie pierniki, bo te upowszechniły się dopiero niedawno. A więc mamy pożywienie, a tu mamy ozdobę, która nazywa się „świat”.

Ta biała, złożona z dwóch kółek, połączonych pośrodku ozdobą? Tak, to ozdoba z białego opłatka. Ten „świat” też zalicza się do kategorii pożywienia, generalnie kształt kulistych ozdób symbolizuje świat, na który ma przyjść Pan Jezus. Podkreśla też łączność między ziemią a niebem. Ta wersja jest mała, ale tradycyjnie wieszano „świat” w świętym miejscu w izbie, pod tragarzem, czyli centralną drewnianą belką biegnącą przez izbę, obok innych elementów świątecznego wystroju izby, jak pająki czy podłazniczka.

Dlaczego akurat jedzenie wieszano? Czy miało to przywołać dobrobyt? Miało świadczyć o zamożności gospodarza? Raczej nie chodziło o pokazanie bogactwa, a właśnie o przywołanie dobrobytu.

O to, by wszystkim domownikom, którzy zgromadzili się w ten szczególny, święty wieczór przed posiłkiem i podczas wieczery wigilijnej, nie zabrakło jedzenia w przyszłym roku. Ta „magia” czasu wigilijnego miała to sprawić.

Widzę piękne pająki wiszące na belkach pod sufitem. Na jutce wiszą słomiane ozdoby. Czy słoma też miała przywoływać bogactwo?

Tak, ale nie tylko, bo słoma ma znaczenie symboliczne: łączy to, co jest pod ziemią, z niebem i z ziemią, bo od korzenia aż po kłos zboże spina te światy. To ta warstwa wierzeniowa, magiczna. A poza tym – praktyka: słomy na dawnej wsi było pod dostatkiem, więc wiele ozdób wykonywano właśnie z niej. Początkowo poprzednicy choinki, czyli pająki, miały konstrukcję słomiane. Z niej wykonywano też ozdoby w formie koszyków, do których wkładano orzeszek, coś słodkiego albo ciastko. Słoma była też podstawowym „modułem” łańcuchów – bardzo tradycyjnych ozdób choinkowych, przeplatanych kokardkami albo kwiatuśkami robionymi z kółeczek z bibuły lub z papieru glansowanego.

Te łańcuchy też coś oznaczały? Były jakimś symbolem?

Tak. Zarówno w relacjach z wywiadów etnograficznych, jak i w rozmowach rodzin-

nych, pojawia się przekonanie, że łańcuch symbolizował więzi rodzinne. Mówiono też, że powinien być jak najdłuższy, żeby życie domowników również było długie. Kiedy ubierałyśmy tę choinkę, koleżanka wspomniała, że jej mama bardzo pilnowała, aby łańcuch miał jeden początek – żeby nie był złożony z kilku fragmentów. Chodziło o to, by rodzina trzymała się razem. Nawet jeśli dziś (córka czy syn z rodziną) żyje w różnych zakątkach świata, to wciąż jest podkreślenie potrzeby, by wszyscy pozostali ze sobą związani.

A kiedy choinka pojawiła się w polskich domach? Rozmawiamy o tym, co symbolizują rzeczy wieszane na choince, ale w dawnych czasach – mam na myśli lata 20. i 30. ubiegłego wieku – chyba jeszcze ich nie było?

Mówimy tu, w skansenie, o rzeczywistości przełomu XIX i XX wieku oraz o latach przedwojennych. Wówczas pierwszymi ozdobami były pająki, „światy” i po prostu zielona gałązka ozdabiana pożywieniem, czyli wspomnianą jutką. Choinki pojawiły się wcześniej na Zachodzie – na przykład w Niemczech już w XVII wieku. Na lasowiacką czy rzeszowską wieś dotarły stosunkowo późno, gdzieś dopiero po wojnie. Ta tradycja szła od Zachodu i najpierw pojawiała się w miejskich wnętrzach i dworach.

Dlatego w naszym skansenowym dworze z Brzezin stawiamy choinkę jako przykład takiej ozdoby. Natomiast na ekspozycji świątecznej w chałupie lasowiackiej z Huty Przedborskiej, którą sezonowo przystrajamy na cały grudeń, nie stoi choinka – wisi jutka ozdobiona łańcuchami, „światami” i tradycyjnymi ozdobami z papieru i bibuły.

Wyobraźmy sobie, że stoi już w domu nasza choinka i chcemy być zgodni z tradycją, jaka panowała tutaj, na Podkarpaciu, wśród Lasowiaków. Wiemy już, że powinniśmy na niej powiesić orzechy, jabłka, ciastka, „światy”, łańcuch. Co jeszcze warto dodać, żeby przywołać szczęście?

Przede wszystkim ozdoby kuliste, które symbolizowały świat, ale też rajski owoc – jabłko, a szerzej po prostu owoc. Dlatego wszelkie ozdoby w kształcie kuli były ważne. Orzechy z kolei miały symboliczne przywoływanie do domowej, bezpiecznej przestrzeni tego, co pochodzi z zewnątrz, czyli na przykład lasu. Ten temat pojawia się także w innym obszarze, gdy mówimy o zwyczajach związanych z pożywieniem.

Właśnie! Grzyby są przecież nieodłącznym elementem świąt. Przejdźmy więc do Wigilii. Co powinniśmy zrobić zgodnie z tradycją, żeby te rytuały przyniosły nam szczęście?

Tradycyjnie, gdybyśmy przenieśli się sto lat w przeszłość – choć i dziś bywa to wciąż podkreślane – lepiej, żeby dziewczyna nie wybierała się w odwiedziny w Wigilię jako pierwsza. Wierzone, że przynosi to nieszczęście...

Nigdy tego nie rozumiałam, dlaczego kobieta, która wchodzi pierwsza, ma przynosić nieszczęście? Znam tę „tradycję”, bo moi dwaj bracia musieli w Wigilię wychodzić z domu i odwiedzać po kolei całą rodzinę, a do nas przychodził kuzyn, żeby przynieść szczęście.

Ważne było też, żeby wieczór zacząć od pojawienia się pierwszej gwiazdki, a potem od wniesienia przez gospodarza – nie przez gospodynię – snopka zboża zwanego „królem”. To nie był snopek wymłócony, tylko właśnie z pełnymi kłosami. Gospodarz stawiał go w kącie izby, żeby towarzyszył domownikom przez cały świąteczny wieczór. Miał znaczenie symboliczne: skoro pełne kłosa są z nami tego dnia, to i przez cały rok nie zabraknie chleba, jedzenia.

Ja jednak podrażę watek kobiet. Czy chodziło o to, że wierzone wtedy, że kobiety mogą być czarownicami i obawiano się, żeby jakaś „czarownica” nie odwiedziła domu? Bo innego wytłumaczenia nie znajduję.

Tak, jeśli przeniesiemy się sto lat wstecz, wierzone w działalność czarownic. Szczególnie 13 grudnia, w dzień Świętej Łucji. Dziś najczęściej kojarzymy to święto ze światłem albo z wróżbą, według której od 13 do 24 grudnia przewiduje się pogodę na kolejne 12 miesięcy, czy miesiąc będzie mokry, czy suchy, pogodny czy niepokodny. Ale wracając do czarownic: dzień Świętej Łucji w tradycyjnych wierzeniach był mocno związany właśnie z ich aktywnością.

Wróćmy do Wigilii. Czy przed wieczorą odbywały się jakieś rytuały?

Pod stołem rozkładano słomę, a na tej słomie kładziono siekierę, co nie dla wszystkich jest oczywiste.

Siekiera pod obrusem...? Nie (śmiech), pod stołem.

Sianko mnie zmyliło (śmiech).

Pod białym obrusem tradycyjnie znajduje się sianko. Na stole kładziono trochę ziarna i opłatek, a pod stołem słomę i na niej siekierę albo inny ostry, żelazny przedmiot. Wierzone, że jeśli podczas Wigilii położy się stopę na takim żelazie, będzie się silnym i zdrowym jak ono. Ta siekiera zawsze budzi ciekawość turystów oprowadzanych po skansenie, bo część obrzędów jest powszechnie znana, ale ten element już nie. A skoro mówimy o siekierze, dodam, że po wieczery gospodarz wychodził z nią do sadu i symbolicznie „straszył” drzewa owocowe – podchodził do jabłoni czy gruszy z siekierą i groził, że jeśli w przyszłym roku nie będą rodzić, zetnie je. Ten rytuał miał pobudzić obfitość owoców.

Dlaczego z wigilijną wieczorą czekano na pierwszą gwiazdkę? Zegarków wtedy nie było, więc wszyscy symbolicznie zaczynali, gdy pojawiała się pierwsza gwiazda?

Tak, choć warto tu wspomnieć także o gwiazdach na choince. Gwiazda – czy ta pierwsza na niebie, czy ta umieszczana na drzewku – symbolizowała gwiazdę betlejemską. Starano się wypatrzyć może nie tyle pierwszą, co tę najjaśniejszą. Skoro w centrum Świąt Bożego Narodzenia jest Dzieciątko, które według tradycji narodziło się pod tą gwiazdą, rozpoczęto wieczór wła-



FOT. BARBARA GALAS

Justyna Niepokój - Gil: - W Wigilię podstawą była kapusta, ziemniaki, czyli to, co najczęściej wydawała ziemia. Bo mięsa w codziennej kuchni jedzono niewiele

śnie w tym momencie. A kiedy już wszyscy zasiedli do stołu, praktycznie tylko gospodyni mogła wstawać i przemieszczać się między kuchnią a stołem.

**To ciekawa tradycja. U mnie w domu nadal się ją kultu-
wuje - nie powinno się wsta-
wać od stołu wigilijnego ani
odkładać łyżki w trakcie ko-
lacji, bo wierzono, że to „za-
powiada” śmierć.**

W ścisłym ujęciu rzeczywi-
ście wierzono, gdy łyżka spa-
dła, to zła wróżba. Czasem
starano się to łagodzić, mó-
wiąc, że grozi to nieszcze-
ściem czy chorobą. Faktycz-
nie jednak to gospodyni po-
dawała kolejne potrawy,
a reszta rodziny miała sie-
dzieć przy stole razem, w jed-
nym, bezpiecznym miejscu.

**A co powinno znaleźć się
na wigilijnym stole?**

Potraw przygotowywano za-
wsze kilka, czasem kilkana-
ście — niekoniecznie dwana-
ście. Dziś często liczy się je
symbolicznie, włączając w to
np. kompot, ziemniaki czy
osobno gotowaną kaszę. Wra-
cając do tradycyjnych zwyczaj-
ów, wieczerzę rozpoczynano
od białego barszczu z grzy-
bami.

**Czyli na Podkarpaciu jednak
barszcz biały. Zawsze mnie to
ciekawilo — są osoby, które
nie wyobrażają sobie Wigilii
bez czerwonego barszczu, jak
ja, a mój mąż z kolei woli biały
z grzybami.**

Tu, w Puszczy Sandomier-
skiej, podawano biały barszcz,
często z ziemniakami, grzy-
bami i chlebem.

**Dlaczego grzyby są tak ważne
na wigilijnym stole?**

Grzyby symbolizują świat ze-
wnętrzny, las. Są też związane
z różnymi opowieściami, na-
wet apokryficznymi, że Pan
Jezus ze św. Piotrem rzucali
za siebie kawałki ciasta, z któ-
rych wyrastały grzyby. Z lasu
przynoszono także jutkę, czyli
czubek jodełki, a na koniec
wieczerzy wzywano symbo-
licznie wilka. Stawiano mi-
seczkę z grochem i wypowia-
dano słowa: „Wilczku,
wilczku, pójdz do grochu,
a jak nie przyjdiesz teraz, to
żebyś nie przyszedł do następ-
nego roku”. Miało to zabez-
pieczać domowników i zwie-
rzętą gospodarską przed nie-
bezpieczeństwem ze strony
wilków, których w Puszczy
Sandomierskiej nie brako-
wało.

**Dobrze, mamy grzyby. A co
jeszcze? Może nie skupiajmy
się na konkretnych potra-
wach, tylko na tym, z czego je
przygotowywano, bo mam
wrażenie, że to w tradycji jest
ważniejsze.**

Istniał taki kanon składników,
które musiały się pojawić.
W Wigilię podstawą była ka-
pusta, ziemniaki, czyli to, co
najczęściej wydawała ziemia.
Bo mięsa w codziennej kuchni
jedzono niewiele. Wykorzy-
stywano różne kasze, np. jęcz-
mienną, jaglaną, solo albo
z dodatkami. Bardzo ważny
był olej roślinny, najczęściej
lniany albo konopny. W wielu
opowieściach, także tych ze-
branych w wywiadach prowa-
dzonych z mieszkańcami jesz-
cze przed wojną i krótko
po niej, powtarza się, że po-
traw nie „maściło się” ma-
słem, a tym bardziej tłusz-
czem zwierzęcym, tylko wła-
śnie olejem lnianym. Mó-
wiono, że przed i w Adwencie
ustawiały się kolejki
przed olejarniami - jedną taką
olejarnię z Brzyskiej Woli
mamy też w skansenie - bo
potrzeba było dużo oleju
na czas postu i samą wiecze-
rę wigilijną. Nawet garnki
musiały być dokładnie wy-
myte, by nie został w nich ża-
den ślad tłuszczu zwierzę-
cego. Z czasem, mimo więk-
szej dostępności innych tłusz-
czów, właśnie olej lniany
utrzymał się tu jako wyjąt-
kowy składnik pożywienia
na czas „Godnych Świąt”.

**Czy ta symbolika wciąż się
u nas zachowuje? Czy ludzie
wiedzą, dlaczego wiesz się
określone ozdoby na choinkę,
skąd wzięła się kapusta z gro-
chem, dlaczego grzyby są ta-
kie ważne i czemu w Wigilię
nie ma mięsa? Mam wrażenie,
że zapominamy, że magia
tkwi właśnie w tych znacze-
niach.**

Myślę, że wiele zwyczajów się
praktykuje, ale często bez
świadomości ich źródeł. „Bo
tak robiła mama czy teściowa,
tak było u naszych przodków,
więc tak będzie bezpiecznie”.
Przykładem jest dodatkowe
nakrycie na stole. Wiele osób
tłumaczy je sobie na różne
sposoby, a nie wszyscy sły-
szeli o jego pierwotnej symbo-
licze. To nakrycie było przezna-
czone dla przodków, dla zmar-
łych krewnych, nie dla przy-
padkowego gościa, choć on
także może zapukać do drzwi.
Wędrowiec stał się z czasem
pojęciem uniwersalnym,
może symbolizować Pana Je-
zusa, może też oznaczać ko-
goś w potrzebie, kto nie ma
z kim zasiać do wieczerzy.
Ale geneza jest głęboka: Wigi-
lia była czasem przenikania
światów. Łączyło się to, co
bezpieczne wewnątrz za-
grody, z tym, co nie pewne
poza nią. Łączył się świat ży-
wych ze światem zmarłych,
ziemski z niebiańskim. I choć

WIGILIA BYŁA CZASEM PRZENIKA- NIA ŚWIATÓW. ŁĄCZYŁO SIĘ TO, CO BEZPIECZNE WEWNĄTRZ ZAGRODY, Z TYM, CO NIEPEWNE POZANIĄ

wiele zwyczajów wykonuje
się dziś bardziej ze względów
estetycznych - jak choćby de-
korowanie choinki słomą
w stylu „rustykalnym” - to ich
źródło tkwi w dawnych wie-
rzeniach i próbie zachowania
równowagi między światem
ludzi a światem natury i du-
chów.

**To teraz już każdy będzie wie-
dział, że te symbole miały ma-
giczną moc, bo kiedyś ludzie
naprawdę w nie wierzyli.**

Warto pamiętać, o czym jesz-
cze nie wspomniałam, iż naj-
ważniejsze było to, by na cho-
ince znalazło się możliwie
dużo różnorodnych ozdób,
aby zapewnić dobrobyt. Po-
dobnie było z innymi dekora-
cjami, które poprzedzały cho-
inkę, jak pająk bożonarodze-
niowy. Taka ozdoba składa się
z wielu elementów, a w blasku
świecy cienie tych części
mnożyły się na ścianach i po-
wale. Wierzono, że „błogosła-
wiony jest dom, gdzie pająki
są”, właśnie dlatego, że miały
zapewniać pomyślność i obfi-
tość. Stąd też np. życzenie,
które przetrwało do dziś:
„żeby się mnożyło i darzyło”.

**Myślę sobie, że mamy wiele
słowiańskich wierzeń, trady-
cji i symboli ochronnych, któ-
rych dziś już nie znamy. Sie-
gamy po motywy chińskie, ja-
pońskie czy celtyckie, a zapo-
minamy o tym magicznym
świecie, w którym wyrastali
nasi dziadkowie, babcie, pra-
dziadkowie, a pewnie także
część naszych rodziców.**

Szkoda.
Tak, naszym zadaniem - mó-
wię tu o instytucjach, muze-
ach czy domach kultury - jest
właśnie przypomnienie o tym
świecie. Nawet jeśli dzieci,
które do nas przychodzą, wo-
łałyby być w McDonalddie niż
na tradycyjnej Wigilii, chcemy
im pokazać, że kiedyś
wszystko miało znaczenie.
I nie mówimy o ludziach
sprzed tysiąca lat, tylko o ich
pradziadkach i prababcach,
o bliskich, dla których każdy
gest i każdy przedmiot były
ważne.

**Wiesz, dla mnie rodzina to
jest słowo klucz, jeśli chodzi
o święta.**

Zdecydowanie. Choć w tra-
dycyjnych realiach wsi, które
pokazujemy w naszym skan-
senie, czasem świętowano
też z sąsiadami. Jeśli na przy-
kład w sąsiedztwie mieszkała
samotna wdowa, zapraszano
ją do stołu i traktowano ją jak

domownika. Ale tak - rodzina
była i jest najważniejsza.

**A ty masz jakąś ulubioną tra-
dycję związaną ze świętami?**
Lubię zwyczaje związane ze
światłem. Nie zawsze udaje
mi się chodzić na roraty, ale
bardzo lubię ten moment,
kiedy idziemy z córką do ko-
ścioła: jest jeszcze ciemno,
a światło pojawia się dopiero
podczas procesji do ołtarza.
Ten aspekt światła i pałacej
się świecy, w Adwencie
i podczas Wigilii, jest dla
mnie ważny. Chciałabym,
żeby ta praktyka przetrwała,
bo to „Światło Chrystusa”,
ale dla współczesnych też
symbol domowego ogniska
i rodziny.

**Jest w tym też magia zwi-
zana z narodzinami Jezusa,
z pojawieniem się Bożego
Dziecięcia. To ma przynieść
odnowienie, nową nadzieję,
a nadzieja to światło. Stąd
pewnie ta niezwykła moc
świat światła.**

Popatrz, nawet nie wspo-
mniałam o tym, że na choince
też było światło. Nie takie mi-
gające lampki jak dziś, tylko
prawdziwe świece, wkładane
na specjalne „rzepki”. Starsi
często podkreślają, że to był
wyjątkowy moment:
świeczki zapalało się tylko
na krótką chwilę, a potem
każdą trzeba było zgasić,
choćby ze względu na ryzyko
pożaru. To były prawdziwe
świece na choince.

**Dziś jest prościej, bo światło
— czyli tę magię i nadzieję —
możemy wprowadzić
do domu za pomocą lampek.
Bardzo lubię światło i otacza-
nie się nim, zwłaszcza w Wi-
gilię, bo dla mnie to właśnie
ono niesie świąteczną moc
nadziei i radości.**

Znam piękny cytat o świetle:
„W złocistej kruszynie
z nieba z Betlejem, jak świe-
tlik w Sło-wie ukrył się
Bóg”, to cytat z wiersza
Adventus. Czasem zaczy-
nam nim świąteczne życze-
nia, bo lubię pisać kartki.
Chciałabym, żeby i ta trady-
cja została, żeby choć
od czasu do czasu wysłać
kartkę i żeby moja córka
również taką otrzymała.

**Justyno, dziękuję ci za to
spotkanie i za oprowadzenie
nas po tym magicznym świe-
cie. Życzę ci szczęścia, rado-
ści i dużo światła.**
Dziękuję, wzajemnie. Niech
się święci i niech się święci.

LEPIŁAM PIEROGI W CIESZANOWIE. ICH SMAK ZNAJĄ ROLLING STONESI

- Szłyśmy z wielkim baniakiem pierogów, a wokół kamery i dziennikarze - wspominają niezwykle wydarzenie sprzed siedmiu lat panie z zespołu „Niezapominajki”

Barbara Galas

Spotykamy się przy dużym, drewnianym stole w Folkowisku w Chutorze Gorajec. Jest ciepło, pachnie smażoną cebulką na maśle, a za oknem zimowy spokój Roztocza - cisza, jakiej dziś coraz trudniej doświadczyć. Przez szybę zaglądamy ciekawskie koty, jakby chciały sprawdzić, czy dla nich też coś się znajdzie.

W zagrodzie nieopodal spokojnie pasą się owce. Tu czas naprawdę płynie inaczej. Jestem tu z panią Marią Kidą i panią Janiną Obirek z zespołu Niezapominajki. Lepimy razem pierogi na Wigilię, dokładnie takie, jakie w 2018 r. zrobiły dla zespołu The Rolling Stones. Ręce pracują niemal same, a rozmowy przy stole cofają myśli o kilkadziesiąt lat. Obie panie pamiętają święta Bożego Narodzenia sprzed prawie siedemdziesięciu lat. Dziś, z uśmiechem i niesłabnącą energią, wracają do tamtych chwil, jakby wydarzyły się wczoraj.

- Dawniej to były święta... inne, spokojniejsze - mówi pani Janina, zagniatając ciasto. - Nie było tyle jedzenia, ale było więcej serca. Człowiek cieszył się tym, co miał. A miał niewiele.

Wigilia, na którą się czekało

Wigilijny dzień zaczynał się wcześniej i był dniem postnym.

- Cały dzień człowiek chodził głodny - wspomina pani Maria. - Dzieci tylko dopytywały „kiedy ta Wigilia?”. A jeśli nie było wolno, trzeba było wytrzymać do wieczora. Ale dzięki temu ta kolacja smakowała jak żadna inna - mówi, a jej twarz na to wspomnienie rozjaśnia szeroki uśmiech. Na stole królowały potrawy proste, ale syjące.

- Bezwarunkowo musiała być kapusta z grochem - wylicza pani Maria. - Pierogi z kapustą, pierogi z ziemniakami, kasza gryczana z sosem grzybowym. Barszcz czerwony, ale nie taki jak teraz - ciężki, na kościach. To była woda, cebula, liść laurowy, ziele angielskie i trochę grzybów. Postny, prosty barszcz, ale jaki dobry. Do dziś pamiętam ten smak. Nie mogło zabraknąć także słodkiej kutii, choć - jak mówią panie - dziś mało kto ją jeszcze przygotowuje.

- Rzucało się kutią pod sufit - śmieje się pani Janina. - Im wię-



Nasza dziennikarka Barbara Galas lepiła pierogi wraz z paniami Marią Kidą i Janiną Obirek z zespołu Niezapominajki



Zespół Niezapominajki działa w Cieszanowie już od 11 lat

cej się przykleiło, tym lepszy miał być przyszły rok.

Słoma, siano i dom jak stajenka

W Wigilię do domu przynoszono snopy zboża - owies, żyto, pszenicę.

- Ustawiało się je po kątach. To byli Trzej Królowie - tłumaczy pani Janina. - Choinkę stroiło się dopiero w dzień Wigilii. I przynosiło się dużo słomy i siana.

- Nie tak jak teraz, garstka siana pod obrusem i koniec - dodaje pani Maria. - U nas cała podłoga w kuchni była w słomie.

Na stole też siano pod obrusem. Dzieci spały potem na tej słomie i to była najlepsza frajda. - To było na pamiątkę tego, że Pan Jezus urodził się w stajence - podkreśla pani Janina. - Nie w pałacu, tylko na sianie.

Pani Maria wspomina też zwyczaj, który szczególnie zapadł jej w pamięć: - Mój tato po kolacji brał opłatek i szedł do obory. Dzielił się z krowami, z końmi. Mówił, że w Wigilię zwierzęta mówią. Stałam wtedy w drzwiach i nasłuchiwałam, czy ta krowa coś powie...

Kolędowanie, które łączyło ludzi



Z wrzątku od razu na talerz, maselko, cebulka i gotowe...

Po kolacji nie było telewizora ani telefonów. Był śpiew.

- Kolędy śpiewało się długo, głośno i wspólnie - mówi pani Maria. - Mój tato był samoukiem, grał na skrzypcach. Siedział po kolacji i graliśmy, śpiewaliśmy. To było coś pięknego. Po Wigilii dziewczęta wróżyły sobie przyszłość.

- Słuchało się, z której strony pies szczeka - to stamtąd miał przyjść przyszły mąż - opowiada pani Maria. - Albo wyciągało się źdźbło siana. Jak był kwiatek, to w tym roku miało być wesele. Do domów przychodzili kolęd-

- Teraz tego już nie ma - dodaje z nutą smutku pani Janina. - A wtedy to była wielka radość.

Wracamy do kuchni. Na stole pojawiają się gotowe pierogi. - Ja nie znam człowieka, który nie lubiłby pierogów - śmieje się pani Maria. - Na Wigilię to najlepsza rzecz. I mężczyźni najbardziej je lubią.

Farsz jest prosty: ziemniaki, biały ser, cebulka smażona na maśle, sól, pieprz i... suszona mięta.

- Mięta to sekret - zdradza pani Janina. - Takie pierogi robiłyśmy dla Rolling Stonesów. Im smakowały.

Gotowanie też ma swoje zasady.

- Wrzucamy do wrzątku, delikatnie mieszamy. Jak wypłyną, to minutka i wyciągamy - instruuje pani Janina. - Nie przelewać zimną wodą. Od razu na talerz, maselko, cebulka i gotowe.

Jak się pośmiewa, to nic nie boli

Zespół Niezapominajki działa już od 11 lat.

- Gdzie nas zaproszą, tam jedziemy - mówi pani Maria. - Byłyśmy w telewizji, w Warszawie, wiele razy w Rzeszowie. Jeździliśmy też na Węgry i na Ukrainę. Śpiewamy to, co wyniosłyśmy z domu, ludowe pieśni, a w okresie świątecznym śpiewamy kolędy. - Jak się siedzi w domu, to wszystko boli - dodaje pani Janina. - A jak się pójdzie do ludzi, pośpiewa, pośmiej, to nic nie boli. Człowiek żyje.

Jedną z największych przóg w życiu moich rozmówczyń było gotowanie pierogów dla zespołu The Rolling Stones. - Kto by pomyślał - śmieje się pani Maria. - My, zwykłe kobiety, z pierogami dla światowych gwiazd. - Szłyśmy z wielkim baniakiem pierogów, a wokół kamery i dziennikarze - wspomina. - I śpiewałyśmy „I can't get no satisfaction”. Do dziś to śpiewamy! - To nam dało skrzydła - dodaje pani Janina. - Poczuliśmy, że jeszcze wszystko przed nami. Że wiek to tylko liczba.

Radość nie ma wieku

Patrząc na panie Marię i Janinę, trudno uwierzyć w metrykę. Ich śmiech jest głośny, gesty żywe, a opowieści pełne radości.

- My jesteśmy szczęśliwe - mówi pani Maria. - Bo robimy to, co kochamy.

Pierogi są już gotowe - z masłem i z cebulką. A kiedy zaczyna się śpiewać kolędy, wiadomo jedno, radość naprawdę nie ma wieku. Na koniec panie składają życzenia, takie jak dawniej, prosto z serca:

- Zdrowia, szczęścia, pomyślności - mówi pani Maria.

- I w każdym kątku po dzieciątku, a na piecu czworo - dodaje pani Janina z uśmiechem. Bo właśnie takie są ich święta, pełne ludzi, jedzenia, śpiewu i miłości.

Oddział PKO Banku Polskiego w Dynowie już po modernizacji

Oddział PKO Banku Polskiego w Dynowie przeszedł modernizację i od 18 grudnia br. obsługuje klientów w nowoczesnych i komfortowych wnętrzach. Zmiany objęły zarówno organizację przestrzeni, jak i wyposażenie wnętrz.

Komfortowa obsługa i funkcjonalna przestrzeń

Nowa, funkcjonalna aranżacja wnętrza zapewnia komfortowe warunki obsługi klientów. W oddziale obsługa klientów prowadzona jest przy trzech stanowiskach obsługi, do dyspozycji doradców jest też pokój spotkań. Powstało stanowisko samoobsługowe, przy którym klienci mogą korzystać z bankowości elektronicznej. W oddziale jest też recyklar – to urządzenie w którym klienci mogą wypłacać lub wpłacać gotówkę. Nie zapomniano też o najmłodszym. Dla nich został przygotowany kącik z interaktywnymi gramami.

Dostępność dla osób z niepełnosprawnościami

Oddział banku w Dynowie został w pełni dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Przy wejściu do placówki znajduje się podjazd, a cała przestrzeń oddziału zlokalizowana jest na parterze, co zapewnia swobodny dostęp do wszystkich stanowisk obsługi. Klienci mogą liczyć także na wsparcie pracowników przy wykonywaniu czynności bankowych. Dodatkowym udogodnieniem są bankomaty przystosowane do obsługi w pozycji siedzącej, a to umożliwia komfortowe korzystanie z nich osobom poruszającym się na wózkach.

Edukacja klientów w zakresie bezpieczeństwa

Oddział obsługuje klientów indywidualnych i bankowości osobistej. Zespół doradców nieustannie dba o ich bezpieczeństwo i regularnie edukuje w zakresie bezpiecznego korzystania z kanałów zdalnych, zagrożeń w internecie czy



jak ustrzec się przed oszustami podszywającymi się pod pracowników banku. Przypominają o możliwości zweryfikowania w aplikacji mobilnej IKO czy kontaktuje się z nimi prawdziwy pracownik banku, a nie podszywający się pod niego oszust. Ostrzegają też klientów, aby zastanowili się, gdy po drugiej stronie słuchawki usłyszą prośbę o przekazanie pieniędzy oraz by pamiętali, że pracownik banku nigdy nie poprosi o dane logowania do bankowości, kody BLIK czy pełne dane karty płatniczej. Nie będzie też skłaniał do zainstalowania nieznanej aplikacji. Pracownik banku nigdy też nie poprosi o przelanie pieniędzy na nieznane konto. Nie zażąda wskazania pełnych danych osobowych przy zwykłej weryfikacji tożsamości klienta

Spotkania regionalne PKO Banku Polskiego
Ogólnopolska sieć PKO Banku Polskiego obejmuje

881 oddziałów i 232 agencje. W regionie, który obejmuje Lubelszczyznę i Podkarpacie, bank posiada 86 placówek (w tym oddziały i agencje). Dla ich pracowników oraz pracowników Spółek z Grupy Kapitałowej, we wszystkich regionach bank zorganizował jesienią spotkania, by po-

rozmawiać o osiągnięciach i wyzwaniach na kolejne miesiące. 3 grudnia takie spotkanie odbyło się w regionie lubelskim, który obejmuje województwo lubelskie i podkarpackie. W wydarzeniu, które zorganizowano w Centrum Wystawienniczo-Kongresowym Województwa Pod-

karpackiego w Jasionce koło Rzeszowa, wzięło udział ok. 500 pracowników PKO Banku Polskiego i spółek z Grupy Kapitałowej PKO. Spotkania są przestrzenią do dyskusji o strategii i tym, jak zadbać o relacje z klientami. Uczestnicy spotkań analizują pozycję

banku na rynku, omawiają najważniejsze wnioski i priorytety na kolejny rok. Spotkania są poświęcone także nowym rozwiązaniom, które uproszczą pracę w oddziałach i oszczędzą czas doradców, aby mogli doskonalić się i w efekcie dać jeszcze lepsze wsparcie klientom. Ułatwieniem w ich pracy jest automatyzacja wielu procesów i zadań.

– *Spotkanie w Jasionce było dla nas świetną okazją do bezpośredniej wymiany doświadczeń z zespołami z całego regionu oraz do podsumowania naszych dotychczasowych działań. Panowała znakomita atmosfera – dużo energii, inspirujących rozmów i konkretnych wniosków. Cieszy mnie, że pracownicy z takim zaangażowaniem realizują strategię i dostrzegają realne rezultaty swojej pracy, zarówno w bankowości detalicznej, jak i korporacyjnej. Tego typu wydarzenia to również przestrzeń do rozmów o inicjatywach, które wspierają lokalne społeczności. Strategia PKO Banku Polskiego obejmuje nie tylko rozwój biznesowy, lecz także wzmacnianie odporności społecznej, m.in. poprzez edukację i współpracę z partnerami regionalnymi. Te działania są dla nas ważne i aktywnie się w nie angażujemy* – podkreśla Jan Karwański, dyrektor Regionu Bankowości Detalicznej PKO Banku Polskiego.

Kilka pytań do Małgorzaty Maszczak-Paraniak, dyrektora 1 Oddziału PKO Banku Polskiego w Dynowie:

Jakie zmiany w codziennej obsłudze klientów pozwoli wprowadzić nowa, zmodernizowana przestrzeń oddziału?

Praca w nowej placówce pozwoli na obsługę klientów w bardziej komfortowych warunkach. Aranżacja i wystrój oddziału po modernizacji sprawi, że klienci poczną się bardziej docenić i zaopiekować.

Na czym będziecie się koncentrować w pracy w nowym oddziale – czy są priorytety, które szczególnie trzeba zaopiekować?

Naszym priorytetem jest przede wszystkim dbać o bezpieczeństwo klientów w zakresie tzw. samodzielnego bankowania. Stanowisko z możliwością zalogowania się do bankowości internetowej niewątpliwie usprawni proces edukacji klientów.

Chcemy też przyciągnąć osoby z zewnątrz, które nie są jeszcze naszymi klientami. Warunki obsługi oraz produkty, które możemy im zaproponować z pewnością spotkają się z zainteresowaniem z ich strony.

Czy modernizacja oddziału wpłynie na sposób kontaktu z klientami – np. szybciej, wygodniej, bardziej indywidualnie?

Modernizacja oddziału na pewno przełoży się na lepszą i bardziej efektywną obsługę klientów. Oprócz trzech stanowisk obsługi mamy również pokój spotkań, który możemy wykorzystać do obsługi w przypadku większej liczby klientów, obsługi kasowej klientów AURUM oraz tych klientów, dla których dyskrekcja i indywidualne podejście jest priorytetem.

RECEPTA NA DŁUGOWIECZNOŚĆ? PO PROSTU: ŻYCIE

Trzy siostry z Podkarpacia razem mają 303 lata. Najstarsza z rodzeństwa, Wiktoria Bożek, 4 czerwca skończyła 104 lata. 101 lat ma jej siostra Amelia Budziwojska. Trzecia z sióstr skończyła 98 lat. To jedno z najstarszych rodzeństw w Polsce, a prawdopodobnie również w Europie

Norbert Zietał

Mama już tak dobrze nie słyszy. Lepiej rozmawia się jej przez telefon, wtedy nie ma problemu, aby porozmawiać - mówi Wiesława Belko, córka pani Wiktorii.

No to dzwoniemy.

- Wychowałam się w domu, na rolnictwie. Miałam więcej rodzeństwa. W wieku 7 czy 8 lat trafiłam do dziadków - mówi pani Wiktoria Bożek.

Przed pół rokiem rozpoczęła swój 105. rok życia. Urodziła się 4 czerwca 1921 roku, w II Rzeczypospolitej, w okresie międzywojennym. Niedługo po odzyskaniu przez Polskę niepodległości.

- Jaka jest recepta, sposób na długowieczność? - zadajemy standardowe pytanie.

- Jaka recepta? Nie wiem. Jak nie stosowałam żadnych sposobów, recept, nigdy o tym nie myślałam. Dawniej ciężko było, nie tylko na wsi. Nie było tak łatwo dostępnego jedzenia, jak dzisiaj, wystarczy pójść do sklepu. Chleb piekło się samemu, z własnych składników. O różnych wygodach, które dzisiaj są normalne, też wtedy się nie myślało - wspomina pani Wiktoria.

I dodaje, że dzieciństwo, jak to na wsi, podobne wszędzie. Pomagało się w domu, w gospodarstwie, pasło się krowy. Wojna była sporym przeżyciem.

Dużo czyta, uwielbia telewizyjne seriale

Gdy wybuchła II wojna światowa, była już nastolatką. Doskonale orientowała się w sytuacji. W konspiracji, w Armii Krajowej działał jej mąż Walenty. Pobrali się w czasie wojny, w 1942 roku. Pan Walenty zmarł w 1980 roku.

Prawie całe życie mieszkała w Nawsiu w gminie Wielopole Skrzyńskie w powiecie ropczycko-sędziszowskim. Prawie, bo od jakiegoś czasu jest u córki w Przeworsku.

Dużo czyta, głównie książki i czasopisma religijne, modli się, ale również lub oglądać wiadomości, interesuje się tym, co się dzieje w regionie i na świecie.

No i seriale w telewizji.

- Seriale oczywiście lubię. M jak miłość, Barwy Szczęścia, Klan - te uwielbiam najbardziej - przyznaje.

Próbujemy dociec sekretu długowieczności. Geny? Prawdopodobnie odgrywają dużą rolę. Dlaczego? Bo siostry pani



Wiktoria Bożek: - Nigdy nie stosowałam diety, nawet o tym nie myślałam. Dopiero teraz unikam wieprzowiny, ale wszystko inne jem normalnie

Wiktorii, panie Amelia i Janina też mają już piękny wiek. Pierwsza ma 101 lat, druga 98. Jest jeszcze trzecia siostra, Kazimiera, która obecnie ma 77 lat.

Długo żyli rodzice pani Wiktorii. Zmarli, gdy mieli 89 lat (mama) i 93 lata (ojciec).

- Dawniej, jak mieszkalam w Nawsiu, to częściej wychodziłam na zewnątrz. Teraz, z bloku, trudniej jest wyjść. Nigdy nie stosowałam diety, nawet o tym nie myślałam. Dopiero teraz unikam wieprzowiny, ale wszystko inne jem normalnie - mówi 105-latk.

Oczywiście, niszczące organizm nałogi typu papierosy czy alkohol, nigdy nie wchodziły w grę.

Pani Wiktoria wychowała troje dzieci. Ma sześcioro wnuków i ośmioro prawnuków. Jest jedną z najstarszych kobiet w Polsce.

W gminie Wielopole Skrzyńskie jest więcej osób w wieku powyżej 100 lat. Gmina regularnie publikuje na Facebooku relacje z uroczystych obchodów kolejnych jubileuszów.

Najstarsza Polka ma 113 lat

Długowieczność od dawna fascynowała naukowców i badaczy. Obecnie najstarszą mieszkanką Polski jest Jadwiga Żak-

Stewart z Łodzi, która w lipcu skończyła 113 lat.

Pani Jadwiga urodziła się 15 lipca 1912 roku w Warszawie. Po II wojnie światowej, w 1946 roku przeniosła się do Łodzi i mieszkała tam do początku lat 80. i wprowadzenia w Polsce przez komunistów stanu jennego. Zsynami wyemigrowała wówczas do USA, gdzie mieszkała aż do ukończenia 100 lat. W swoje setne urodziny wróciła do Polski, do swojej ukochanej Łodzi.

To wyjątkowa kobieta, zawsze była pełna energii, do 84. roku życia prowadziła samochód, a w wieku 110 lat w Polsce występowała w reklamach domów opieki społecznej.

Najstarszą osobą w historii o potwierdzonym wieku była Francuzka Jeanne Calment, która żyła 122 lata i 164 dni (1875-1997).

Obecnie najstarszą kobietą na świecie jest urodzona w 1909 r. Ethel Caterham z Wielkiej Brytanii (ma 116 lat), a najstarszym mężczyzną Joao Marinho Neto z Brazylii (113 lat), który urodził się w 1912 r.

Co decyduje o długowieczności?

Naukowcy wciąż szukają „cudownej recepty”. W 1990 r. w USA powstała Gerontology Re-



Wiktoria Bożek z wnuczką, zdjęcie pochodzi z 1982 roku



100. urodziny w 2021 r., wójt gminy Wielopole Skrzyńskie wręcza jubilatce dyplom i kwiaty

search Group - Grupa Badawcza Gerontologii, zajmująca się fenomenem najstarszych ludzi na świecie. Centralna znajduje się w Los Angeles w Kalifornii (USA), a biura w Atlancie (USA) oraz Warszawie. To globalną, non-profit instytucją naukową, skupiającą badaczy z różnych dziedzin gerontologii, długowieczności człowieka, zdrowia publicznego i demografii. Celem badań tej grupy jest spowolnienie i odwrócenie procesu starzenia. Interesują ich osoby, które przeżyły 110 lat.

Czy na dzisiaj wiadomo już, jaka jest recepta na długowieczność? Nie, nie ma jednoznacznej odpowiedzi. Naukowcy są jednak zgodni, że nie ma jednej przyczyny.

Długowieczność to efekt współdziałania genów, stylu życia, środowiska i czynników psychospołecznych. Badania nad stulatkami (także w Polsce) pokazują, że rzadko chodzi o „sekrety”, częściej o sumę drobnych czynników przez całe życie.

Geny to ok. 20-30 proc. wśród czynników długowieczności. Wiadomo, że u stulatków częściej występują geny chroniące przed miażdżycą i cukrzycą, sprzyjające sprawnej naprawie DNA. Geny wprawdzie nie gwarantują długiego życia, ale zmniejszają ryzyko chorób cywilizacyjnych i opóźniają ich wystąpienie. Z tego względu zdarzają się długowieczne rodzeństwa.

Okazuje się, że największy wpływ ma styl życia i dieta. Badając życie stulatków naukowcy zauważyli, że większość stosowała umiarkowane jedzenie (bez przejadania się) oraz dietę opartą na warzywach, kaszach, ziemniakach, produktach lokalnych. Unikali żywności wysoko przetworzonej i nie używali nigdy albo w małych ilościach alkoholu. „Jedli skromnie, ale regularnie”. Nigdy nie palili, albo szybko rzucili, jeszcze we wczesnej młodości.

Ważnym czynnikiem jest również codzienna, naturalna aktywność fizyczna. Nie chodziło o wyczynowe uprawianie sportów, ale codzienne chodzenie, pracę fizyczną w ogrodzie czy gospodarstwie, bez forsowania organizmu.

Osoby długowieczne unikały i unikają stresu, nie żyją w ciągłym napięciu, nie rozpamiętują urazów od innych, szybko „odpuszczają”. Ponadto rzadko są samotne, utrzymują więzi rodzinne, czują się potrzebne.

Większość stulatków to mieszkańcy wsi lub małych miejscowości, żyjący w czystym środowisku, prowadzących spokojniejszy rytm dnia. Wielu z nich w późniejszym okresie swoje życie nadal przejawia zaciekawienie światem. Czyta gazety i książki, lubi rozmawiać, ma swoje zainteresowania, nawet w zaawansowanym wieku potrafi się uczyć nowych rzeczy.

Postęp medycyny, szczepionki, higiena poprawiły średnią długość życia ludzi.

Czy długowieczność to „specjalność” naszych czasów? Zdecydowanie tak. Jeszcze tysiąc lat temu średnia wieku ludzi wynosiła 25 - 30 lat. Jednak tak niska przeciętna wynikała z dużej śmiertelności niemowląt. To zaniżało obliczenia dla całej populacji. Człowiek bez problemu dożywał wtedy 55 - 60 lat. W kolejnych stuleciach na wzrost średniej długości życia wpływały postępy medycyny, wynalezienie szczepionek na groźne choroby, lepsza higiena.

Średnia długość życia w ostatnich stuleciach spadała z powodu większych wojen lub globalnych chorób, jak choćby ostatni koronawirus Covid-19. Badacze są jednak zgodni, biologiczna granica wieku człowieka, 120 lat, jak na razie jest nie do pokonania.



Wesołych Świąt!

Zdrowych, spokojnych, pełnych rodzinnego ciepła i pachnących
Wypasionymi wypiekami Świąt Bożego Narodzenia.
Niech Nowy 2026 Rok przyniesie wiele sukcesów w życiu
prywatnym i zawodowym życzy

Dariusz Szpiński

Prezes Zarządu Grupy
MLEKOVITA



www.mlekovita.com.pl

Olszynki Park w Rzeszowie to najwyższy budynek mieszkalny w Polsce. Po spektakularnym montażu iglicy, do którego trzeba było ściągać helikopter, ma aż 220,67 metrów, co daje mu trzecie miejsce wśród najwyższych budowli w Polsce. I choć planowano, że będzie niższy, to finalnie ma 41 pięter. Towarzyszy mu mniejszy brat. Drugi budynek ma zaledwie 18. pięter.

Tylko na swoje piętro

Lobby wyższego budynku jest już nieco zaaranżowane. Praktycznie gotowe jest miejsce dla konsjerża (profesjonalny asystent - red.), stoi kilka wygodnych foteli i stolików. To miejsca, gdzie będą mogli czekać goście, podczas gdy konsjerż zadzwoni do mieszkańca i będzie pytać, czy rzeczywiście oczekuje on na gości. Przemierzanie po budynku nie jest takie proste. Lokator np. 25. piętra będzie mógł dojechać jedynie na swoje piętro. Jak będzie chciał odwiedzić sąsiada z szóstego, to on będzie musiał go na nie wprowadzić. O bezpieczeństwo w budynku „dbają” kamery, umieszczone na korytarzach i windach.

Zajrzeliśmy do jednego z mieszkań. Ma trzy sypialnie i salon ze skośną ścianą. Łączyje korytarz. Każde z pomieszczeń z widokiem na centrum Rzeszowa i powoli płynący Wisłok. W tym mieszkaniu będzie można dosłownie bujać w obłokach.

I choć w budynek jeszcze nie tętni w pełni życiem, to gdzieś tam widać już jego ślady. Przed budynkiem spotkaliśmy architektów wewnątrz, zmierzających na spotkanie z właścicielem mieszkania na 25. piętrze.

Dwa tygodnie na mycie

Tam, gdzie będzie wysuwany box widokowy (nie tylko dla odważnych), spotykamy pracowników myjących okna. Nie możemy za bardzo pogadać, bo panowie są po drugiej stronie szyby. W ten sposób spędzili tu dwa ostatnie tygodnie, bo tyle zajmuje im umycie wszystkich okien w budynku. Ich obecność, jak wszystko, co dotyczy Olszynki Park, oczywiście zainteresowała mieszkańców miasta. Ktoś zrobił im zdjęcie, jak w kilku wiszą wysoko w rzędku, wiele metrów nad ziemią i wrzucił na platformę społecznościową...

Wracając do widoków, to jest wsamraz, bo z łatwością można rozpoznać rzeszowski zamek, Filharmonię Podkarpacą czy szpital przy ul. Szopena. Udało nam się także wypatrzyć ulicę Kraszewskiego, prowadzącą do redakcji „Nowin”.

Wyjeżdżanie na box widokowy windą też będzie nie lada przygodą, bo ma być przeszkolona. Trzy ostatnie piętra mają być dostępne dla turystów.

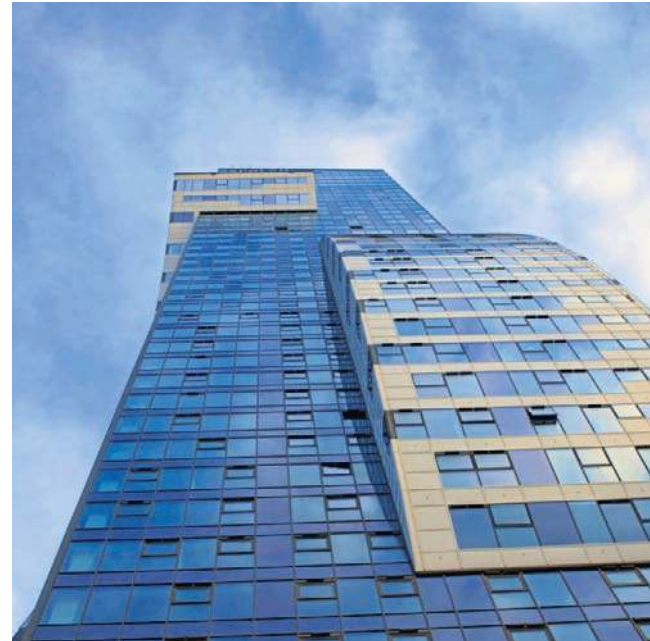
SPACERKIEM PO RZESZOWSKIM DRAPACZU CHMUR

Żaden budynek nie wzbudza takiego zainteresowania w Rzeszowie, jak ten. Z zewnątrz widział go praktycznie każdy. Na zobaczenie wnętrza na razie jeszcze trzeba poczekać. „Nowinom” udało się zajrzeć do środka

Kinga Dereniowska



Umycie wszystkich okien na rzeszowskich wieżach zajmuje alpinistom dwa tygodnie



Wyższa wieża wraz z iglicą mierzy ponad 220 metrów



Z najwyższych pięter kompleksu Olszynki Park rozciąga się niezwykła panorama



Widok ekipy myjącej elewację budynku robił wrażenie

Z punktu widokowego prowadzą schody do miejsca, w którym mają działać restauracje. Na 39. piętrze będzie można napić się kawy, a nawet coś przekąsić. Inwestor wciąż poszukuje restauratora, który zagospodaruje tę część budynku. Cena za wynajem, 140 tys. za miesiąc, może odstraszać. Ale widok z tej wysokości na tętniące życiem miasto chyba nigdy się nie znudzi.

Na 40. piętrze ma powstać sala bankietowa. Dachy nie udało nam się tym razem zobaczyć. Ze względu na bezpie-

czeństwo alpinistów myjących okna.

Mieszkanie z jednym takim widokiem

Na każdym piętrze przy windach znajdują się zdjęcia archiwalne, przedstawiające etapy budowy kompleksu Olszynki Park. Przypomnijmy, że budowała rozpoczęła się w 2020 roku. To nie był łatwy czas dla deweloperów i całej branży budowlanej. W marcu wybuchła pandemia. Dwa lata później, w 2022 roku wybuchła pełnoskalowa wojna w Ukrainie.

Wracamy na dół. Tam trzy poziomy (0,1,2) przeznaczone są na usługi. Już działają pierwsi przedsiębiorcy, inni właśnie się urządzają. Na jednym lokalu wisi plakat zapowiadający uruchomienie restauracji oferującej kuchnię włoską. W środku praca wre.

W gronie przedsiębiorców, którzy chcą prowadzić swój biznes w Olszynki Park, jest m.in. znana rzeszowska stylistka fryzur Agnieszka Kawa.

Prawie gotowa jest już stomatologia znanego centrum me-

dycznego. Gotowy i zaaranżowany jest także gabinet kosmetyczny. Na dolnych kondygnacjach niższej wieży znajdują się pomieszczenia przeznaczone bardziej na biura, natomiast w wyższej wieży - lokale usługowe.

W trakcie naszego spaceru po wnętrzach rzeszowskiego drapacza chmur mijamy także długą ścianę, na której - dzięki współpracy z miastem - mają pojawić się obrazy artystów z naszego regionu.

Od kilku miesięcy działa już siłownia. Na przeciwko niej ma

zostać oddany do użytku basen ze strefą spa. Na razie jednak jest w stanie dość surowym. Ale można sobie łatwo wyobrazić, że wizyta tam będzie przyjemniejsza, niż na nie jednym miejskim basenie. Pomieszczenie jest spore, ze szklaną ścianą, więc pełne światła. Podczas pływania na grzbiecie, będzie można popatrzeć w niebo, bo kawałek sklepienia jest przeszkolony. Ale to jeszcze kwestia przyszłości.

Jak podaje urbancity.pl, szacowany koszt inwestycji to ok. 150 mln zł.

PAD RES

**Święta Bożego Narodzenia to czas refleksji, bliskości
i patrzenia z nadzieją w przyszłość.**

**Z tej okazji składamy serdeczne życzenia spokoju, zdrowia
oraz dobrych chwil w gronie najbliższych.**

**Niech nowy rok przyniesie Państwu stabilność, rozwój
i energię do budowania lepszej przyszłości –
dla siebie, swoich bliskich i miejsc, w których żyjemy.**

**Szczególne życzenia kierujemy do mieszkańców gmin
Cieszanów, Grodzisko Dolne, Laszki, Lubaczów,
Oleszyce, Radymno, Stary Dzików oraz Wielkie Oczy.
Dziękujemy za zaufanie i współpracę.**

**Wesołych Świąt Bożego Narodzenia
oraz pomyślności w Nowym Roku!**

Grupa PAD RES

*Grupa PAD RES to polski deweloper i inwestor
w odnawialne źródła energii, realizujący projekty
energetyczne w wielu regionach Polski.*

KS. MARCIN SITEK: HEJT JEST ZARAŻLIWY JAK DŻUMA

- Słowem możemy ranić tak samo mocno jak nożem. A słowo może ranić czasem nawet mocniej. Rana kluta nożem czasami szybciej się goi, niż kluta słowem – mówi ksiądz Marcin Sitek, kustosz Sanktuarium Matki Bożej Saletyńskiej w Dębowcu

Bogdan Hućko

Eskalacja hejtu mnie przeraża. A księdza?

Oczywiście, przeraża mnie, ale on nie wziął się znikąd. To jest efekt naszej kruchości, słabości. Jeżeli ktoś uprawia hejt, to najczęściej nie radzi sobie z własną emocjonalnością. Przy naszym trybie funkcjonowania, czy sposobie budowania rozmów, dyskusji i spadku kultury dyskusowania, hejt - niestety - musiał się pojawić. Tak mocno nie radzimy sobie ze światem uczuć, tak jest nam trudno uznać, że celem rozmowy nie jest pokonanie przeciwnika, tylko dojście do konsensusu, że pozwalamy by emocje nami rządziły, pozwalały zarządzać naszym sposobem komunikowania się, to hejt musiał się pojawić.

Mowa nienawiści to grzech?

Tak, bo to jest rodzaj subtelnej agresji, nie fizycznej, ale werbalnej, która jest bardziej bolesna. W kategoriach religijnych jest to grzech, próba przemocy, która jest intencjonalna albo nie intencjonalna. Jednak przemoc sama w sobie jest złem. Za sferę słowa, także tego pisanego w Internecie, jesteśmy odpowiedzialni. Gubimy odpowiedzialność za słowo. O ile jeszcze, takie odnoszę wrażenie, nosimy w sobie jakąś odpowiedzialność za słowo przy spotkaniu bezpośrednim, kiedy patrzymy na drugiego człowieka, widzimy jego twarz, kiedy konfrontujemy się z jego reakcją na nasze słowa, to wtedy jeszcze jakieś poczucie odpowiedzialności w nas jest. Używamy słów bardziej adekwatnych niż wówczas, kiedy jest tylko monitor i mamy większą odwagę, żeby być bardziej agresywnym. W spotkaniach bezpośrednich nie jesteśmy aż tak agresywni jak w „spotkaniach” za pośrednictwem środków masowego przekazu, Facebooka czy innych platform komunikacyjnych.

Ludzie spowiadają się z hejtu?

Ci bardziej wrażliwi. Jeżeli ktoś ma swoją duchowość rozbudowaną, tym bardziej czuje większą odpowiedzialność za słowo. W konfesjonale może nie pada słowo hejt, ale ci co mają zdrowe sumienie rozpoznają, że za słowa również jesteśmy odpowiedzialni. Spowiadają się

z hejtu ci, którzy mają tego świadomość, że ranią słowem. Przepraszam za mocne porównanie, ale jak kogoś zraniłem nożem, to wiem, że go zraniłem, dźgnąłem, krwawi, krzyczy. Natomiast nie mamy takiego przekonania, że słowem możemy ranić tak samo mocno. A słowo może ranić czasem nawet mocniej. Rana kluta nożem czasami szybciej się goi niż rana kluta słowem. Są też takie sytuacje, że ktoś nie korzysta ze spowiedzi, bo w konfesjonale został zraniony słowem. Mówię to z przykrością, że jeżeli ksiądz nie zapamiętuje nad swoją emocjonalnością i w konfesjonale ukłuje słowem penitenta, to często kończy się tym, że ta osoba nie spowiada się już do końca życia. Ta rana będzie ropic, zabliźni się albo nie. Hejt, niestety, czasami też dotyczy nas, księży.

Wiele osób - co wynika z badań naukowców Szkoły Wyższej Psychologii Społecznej w Warszawie - twierdzi, że nie hejtuje, tylko wyraża swoje poglądy. Ksiądz jest młody, zapewne bardziej rozumie to pokolenie, które jakby usprawiedliwia się przed samym sobą, że nie jest niczemu winne, bo są to tylko subiektywne opinie.

Nie do końca rozumiemy, na czym polega wyrażanie swojej opinii. Jeżeli chcemy rozmawiać, konfrontować się, osiągać konsensusy, chcemy pchać ten świat do przodu, to dzielimy się opiniami. One są różne, bo patrzymy na świat przez pryzmat różnych doświadczeń. Pospieramy się i w tym nie ma nic złego. To jest nawet potrzebne. Mówię to jako przełożony wspólnoty, w której też się spieramy. Jeżeli ludzie czują się bezpiecznie w swoim środowisku, to pozwalają sobie na wyrażanie swoich opinii. Tym samym poszerzamy swoje horyzonty spojrzenia na różne sytuacje.

Wtedy widzę dany problem nie tylko ze swojej perspektywy, ale też z perspektywy kogoś innego. Zaczynamy widzieć szerszej, łapać obiektywny stan rzeczywistości dzięki temu, że się spieramy, widzimy sprawy inaczej itd. To jest potrzebne i dobre. Natomiast pierwszym krokiem do hejtu może być niezgoda na to, że ktoś myśli inaczej. Można łatwo wpaść w pułapkę hejtu przy założeniu, że tylko moja opinia jest słuszna, a cały świat się myli. Pominąwszy, że jest w tym dużo pychy i nieprawdy, jeżeli przyjmę takie założenie, to zaczniemy być agresywni. Ja wtedy nie słucham drugiego człowieka, bo ja wiem, jestem pewny, mój sposób patrzenia jest jedyny możliwy, przestaje słuchać kogoś innego. I to jest pierwszy krok do hejtu. Drugim jest nieradzenie sobie z własną emocjonalnością. Pozwalamy naszym emocjom decydować o naszym życiu. Mogę na spotkaniu z kimś czuć nienawiść. To nie jest żaden hejt. Czuję, nie mam na to wpływu. Tak może być nawet we wspólnocie zakonnej, mogę kogoś nie lubić, może rodzić się we mnie uczucie nienawiści. To jeszcze nie jest problem, ale jeżeli pozwolę nienawiści decydować o moich postawach, to wówczas pojawia się kłopot. Bo to my powinniśmy decydować o naszym życiu, a nie nasze uczucie. Mogę nienawidzić i być dla ciebie życzliwym. I to wcale nie jest niespójność. To jest po prostu słuchanie własnych uczuć i nie dawanie im pełni władzy. Muszę wysłuchać własnych uczuć, są cenne, mają mi coś do powiedzenia, przed czymś mnie chronią, nie mam zamiaru ich katować za to, że są nieprzyjemne. Muszę ich wysłuchać, ale to jeszcze nie oznacza, że mają pełnię władzy nade mną. Bo jak im tę władzę dam, to zaczę błuzgać, wyrażać nienawiść najczęściej w sposób agre-

sywny, będę wulgarny, zacznę ranić. Dlatego w społeczeństwie mamy coraz więcej hejtu, bo mamy coraz mniej ludzi, którzy potrafią dobrze radzić sobie z własnymi uczuciami. Jesteśmy coraz bardziej rozchwiani w sferze emocjonalnej, coraz mniej sobie radzimy, coraz rzadziej słuchamy naszych uczuć, coraz mniej jesteśmy ich świadomi i nie potrafimy ich nazywać. W tej niedojrzałości łatwiej jest zalewać kogoś hejtem nie w konfrontacji bezpośredniej, bo samemu można narazić się na hejt lub przemoc fizyczną, ale wybrać łatwiejszą drogę - zbłuzgam kogoś w internecie. Nie ma nic złego w tym, że kogoś nie lubię, że z kimś się nie zgadzam. Nie ma złego też w tym, że nie zgadzam się na czyjeś wartości.

Język rynsztokowy, z ulicy, gdzie przekleństwa są przerwnikami w rozmowach, przeniosł się do internetu. Ludzie komentują wydarzenia używając słów naszpikowanych wulgaryzmami. Skąd się to wzięło?

Z braku kultury słowa. Nie szanujemy słowa w ogóle. Jeszcze parę lat temu jeżeli ktoś poszedł do sąsiada i obiecał mu coś „na słowo”, to sąsiad był pewny, że tak się stanie. Wszyscy wiedzieli, że złamać słowo to straszna hańba. Groźba hańby była tak mocna, tak przerażająca, że zrealizuje dane słowo, nawet gdyby go to dużo kosztowało. Byliśmy przywiązani do słowa. Dzisiaj nikt nie robi nic „na słowo”. Weź się umów z sąsiadem na kupno działki „na gębę”. Już nawet nie używamy sformułowania „na słowo”, tylko mówimy „szyderczo „na gębę”. Słowo przestało mieć jakieś wielkie znaczenie. A ponieważ nie ma znaczenia, to przestaliśmy o nie dbać. Skończyła się troska o piękno słowa. Ponadto spotkanie słowa z emocjonalnością rodzi wulgaryzmy na k, ch, p itd. Są to słowa, które nie mają treści semantycznej, tylko emocjonalną. Używamy je jako sposób wyrażania naszej emocjonalności, nienawiści, agresji. Dorzuć jednak szczyptę optymizmu. Mam takie wrażenie, co rodzi we mnie pewna nadzieja, że trochę więcej czytamy.

Modne staje się czytanie książek. Teraz już nikt się nie przyznaje, że nic nie czyta. Samo to, że czytamy podnosi naszą kulturę języka. Ja żyję z gadania i jeżeli chcę podnosić swój warsztat kaznodziejski, to muszę czytać. I wcale nie tylko czytać rzeczy z bańki, czyli teologię, książki pobożne, ale również inne. Bardzo lubię kryminały. Rozkochuję się ostatnio - ku zdziwieniu pań bibliotekarek w Dębowcu - w skandynawskiej, mocnej literaturze kryminalnej, w której pachnie śmiercią i trupem na każdej stronie. Trochę relaksuję się czytaniem kryminałów, a przy okazji poszerzam zasób językowy. Wydaje mi się, że zaczynamy tęsknić jednak za pięknym słowem, poprawną polszczyzną. W tym przypadku jestem akurat optymistą.

Władze nienawiści kobiety często przebijają mężczyzn. Co się stało z Polkami?

Szokuje nas to, bo mamy obaj w sobie etos kobiecości, która jest subtelna, w której jest dużo delikatności, wrażliwości. Może to zabrzmi szowinistycznie, ale mam takie poczucie, że jednak wulgarność wypowiedziana przez mężczyznę nie jest tak rażąca, jak wypowiedziana przez kobietę. Postrzegam panie jako posiadające więcej wrażliwości i razi mnie to bardziej. Źródłem hejtu jest nieradzenie sobie z własną emocjonalnością, a emocjonalność pań jest bogatsza od naszej lub my jesteśmy mniej skomplikowani. Nasza emocjonalność jest bardziej prosta. Nie mówię czy to jest dobrze, czy źle. Panie mają gamę uczuć szerszą, ale też głębszą. Wrażliwsza są dużo bardziej. W momencie kiedy panie nie radzą sobie z emocjonalnością, to całe „bogactwo” wychodzi w sposób mocny. Wynika to z różnicy przeżywania emocji przez nas. Faceci mniej chętnie objawiają światu swoją emocjonalność. Natomiast panie są bardziej ekspresyjne. Dzięki temu świat jest ciekawszy i mamy się czego uczyć od pań. Mam sporo do nadrobienia jako mężczyźni, jeżeli chodzi o świadomość naszych uczuć, ich nazywania i przeżywania. Wulgarny język pań razi nas

bardziej, ale niekoniecznie musi bardzo dziwić. My, faceci, mamy większą tendencję do skrywania swoich uczuć, na naszą niekorzyść.

Hejt dotyka także duchowych. Dojeżdżają wam w komentarzach. Jak sobie z tym radzicie?

Nie radzimy sobie. Nie jesteśmy cyborgami, to nas też dotyka. Ludzie często pod wizerunkiem księdza, ze względu na sutannę, nie widzą w nas normalnych ludzi, którzy też mają swoją uczuciowość, którzy się przejmują opiniami, którzy - jak każdy inny - chcą mieć dobre imię, wyjść do sklepu, uśmiechnąć się do pani ekspedientki bez zastanawiania się, czy ktoś na mnie dziwnie patrzy. Nie jesteśmy jakoś specjalnie wytrenowani, nie mamy grubej skóry. Oczywiście jesteśmy różni. Są tacy, których to dotyka bardziej i powoduje u nich wycofanie się z aktywności. Czasami zarzuca się, że księży się nie angażują. Wycofanie się może mieć różne źródła, od lenistwa, po prostu mu się nie chce, po rezygnację, bo ma zwyczajnie dość bycia ciągle krytykowanym. Został objechany raz, drugi, zhejtowany, i żeby nie narażać się na kolejny hejt, to woli zniknąć, nic nie robić. Wycofują się bardziej wrażliwi. Robią minimum. Tak, niestety, bywa. Inni są bardziej odporni i potrafią sobie radzić z agresją, niekoniecznie przyjmować do siebie, trochę ją racjonalizować. Hejt nie rozłoży ich na łopatki tak szybko. Jesteśmy normalnymi ludźmi. Jestem przełożonym wielu braci i wiem, że takie rzeczy mogą ich dotykać.

Wojny „na górze” polityków przełożyły się na hejt w mediach społecznościowych?

Hejt jest zaraźliwy, jest jak dżuma. Jeżeli widzimy jak „elity” obrzucają się hejtem, to dajemy sobie moralną zgodę i uważamy, że też możemy. Kiedyś powszechnym było piękne sformułowanie, żeby używać języka parlamentarnego. Teraz Piotr Skarga się w grobie przewraca. Język parlamentarny był zawsze dla nas wzorcem. Skoro „elity” tak mówią, to rozlewa się na wszystkich. Zastanawiam się nad jed-

JUŻ NAWET NIE UŻYWAMY SFORMUŁOWANIA „NA SŁOWO”, TYLKO MÓWIMY SZYDERCZO „NA GĘBĘ”. SŁOWO PRZESTAŁO MIEĆ JAKIEŚ WIELKIE ZNACZENIE



FOT. GABRIELA DĄBROWSKA

Ks. Marcin Sitek: - Jeżeli widzimy jak „elity” obrzucają się hejtem, to dajemy sobie moralną zgodę i uważamy, że też możemy

nym, czy większą szkodę robi klócenie się i wulgarny język debaty publicznej, czy to, że cały świat mainstreamowego dziennikarstwa się z tym zgadza. Telewizyjne programy publicystyczne są robione w taki sposób, żeby było jak najwięcej dymu, bo chcą klików, pieniędzy, jak najwięcej subskrypcji, kasy z reklam. Im więcej krwi, tym większa oglądalność. Stymulowanie dyskusji idzie w tym kierunku. Jest to paradoks, bo dziennikarze narzekają na język wulgarny, ale stacje telewizyjne robią na tym kasę. Jeżeli w debacie politycznej zaczną mówić kulturalnie, wymieniać argumenty i – nie daj Boże – dojdą do konsensusu, to będzie nudne, to się nie sprzeda. A jeżeli nakrzyczą na siebie i na pasku jest informacja, że ten zbluzgał tego, to klikamy i się dzieje! W interesie stacji telewizyjnych nie jest ostudzenie debaty. Wręcz przeciwnie – żeby było gorąco, żeby się klikało, żeby ludzie oglądali. To jest trochę błędne koło.

Charyzmat pojednania jest kodem genetycznym saletynów. Jak to wygląda w praktyce we współczesnym świecie?

Kod genetyczny saletynów. Ha, ha. Cudowne sformułowanie. W Polsce przestrzeni dla naszego charyzmatu nam nie brakuje. Mamy dużo okazji, żeby nawoływać do pojednania.

Pierwszą taką przestrzenią walki o pojednanie jest nasza własna wspólnota, w której musimy się pozмагаć. Jeżeli jest nas 26 współbraci w domu, to jest oczywiste, że napięcia i spory występują. Mamy poligon i ćwiczenia własne wewnętrzne u siebie w domu. Strategią pojednania jest zbliżanie się wszystkich do jednego centrum. Jeżeli ja jestem z jednej strony, ty jesteś z drugiej, między nami jest duża odległość, nie potrafimy się spotkać, bo między nami jest zbyt dużo złej krwi, bo może zbyt dużo słów padło, nie chcemy na siebie patrzeć, bo się nie lubimy, nie rozumiemy, mamy inne poglądy polityczne, życiowe itd. Może być nam trudno zbliżyć się jeden do drugiego. Tyle może być już ran, że po ludzku jest to trudne. Ewangeliczny model polega na tym, że jak ja się zaczęłam zbliżać do Jezusa i ty też zaczniesz to robić, to za chwilę zorientujemy się, że pomimo tego, że nie było między nami żadnej interakcji, nie rozmawialiśmy, nagle okazuje się, że jesteśmy bliżej siebie. Dlatego, że obaj poszliśmy w kierunku Ewangelii, w kierunku Jezusa Chrystusa. Po jakimś czasie tej drogi, osobno, ale w jednym kierunku, coś nas zacznie łączyć. To jest strategia ewangeliczna, która dzisiaj jest potrzebna. Niekoniecznie chodzi o to, żeby prawica spotkała

się z lewicą, czy jeden polityk z drugim, bo już padło między nimi tyle słów, że nie są w stanie się spotkać. Podałem przykład Chrystusa, ale jeżeli jest to osoba niewierząca, to niech to będzie troska o ojczyznę. Jeżeli ja chcę dobra ojczyzny i ty też tego chcesz, to może się okazać, że za dwa, trzy lata, będziemy bliżej siebie, niż się spodziewaliśmy. Dla mnie jako księdza, zakonnika, saletyna i kustosa sanktuarium, tym centrum, do którego warto dążyć, jest Jezus Chrystus, do którego nas prowadzi Maryja. Dla osoby niewierzącej może to być inna wartość, która dla danej osoby jest cenna.

Na ile się ta droga udaje?

Próbujemy. Nikt się tu w sanktuarium nikogo nie pyta o poglądy, czy jesteś lewicowy, prawicowy, czy jesteś za tym, czy tamtym. Możesz tu przyjść jako święty, grzesznik, ktokolwiek inny. Takie miejsca jak kaplica Matki Bożej Saletyńskiej, kaplica Wierzącej Adoracji czy wydarzenia o charakterze ewangelizacyjnym, które zbliżają nas do Jezusa, na pewno mają sens i mają swój owoc również w postaci pojednania. Nie takiego prostego, że przyjdę do ciebie i przybij piątkę, tylko takiego na głębszym poziomie, które dotyczy wartości, niż tylko dogadania się.

W Polsce mówi się coraz częściej o kryzysie wiary, odchodzenia od Kościoła. Patrząc na uroczystości w dębowieckim sanktuarium, mamy jakby zaprzeczenie tej tezy. Do Dębowca przyjeżdżają tłumy. Jest to jakiś wyznacznik przywiązania do wiary, Kościoła czy tradycji?

Myślę, że jest to wyznacznik przywiązania na pewno do tradycji i wiary rozumianej społecznie. To jest bardzo potrzebna baza. Mamy na Podkarpaciu coś, czego w wielu rejonach Polski nie ma. Mamy jako region tradycję, wspomnienia, wrażliwość historyczną. Myślę, że to wynika z tego, że nasz region nigdy nie był przesiedlany. Za tym musi pójść - i tu widzę pewne ożywienie - budowanie osobistej relacji, ponieważ pytanie o wiarę nie dotyczy tego, co ja myślę o Bogu, lecz tego, kim On dla mnie jest. Takie spotkania odpustowe są wartością nie tylko dla mnie, ale także dla innych ludzi i dla Kościoła. Kiedy stoję przy ołtarzu polowym i widzę morze głów, nawet ja - z czego śmieję się inni, mówiąc, że nie mam serca, tylko pompę ssąco-tłoczącą - wzruszam się. To jest piękny widok, który zapada w pamięć. Piękne jest to, co dzieje się na Podkarpaciu. Jestem zachwycony.

MATERIAŁ INFORMACYJNY ŚWIEĆ SIĘ Z ENERGĄ

0111451986

23 grudnia rozpoczynamy głosowanie na **najpiękniejsze zdjęcia miast** w konkursie „Świeć się z Energa”. Ale wciąż możecie zgłaszać swoje propozycje!

Ulice miast i miasteczek nabrały świątecznego blasku. Choinki lśnią tysiącami światełek, tworząc wyjątkowy, bożonarodzeniowy klimat. Dziękujemy za wszystkie zdjęcia, które już do nas trafiły. 23 grudnia rozpoczynamy głosowanie na najpiękniej rozświetlone na święta miasto, ale wciąż czekamy na kolejne zgłoszenia - macie na to czas aż do 11 stycznia 2026 r.

Co sprawia, że właśnie o tej porze tysiące mieszkańców miast i miasteczek z całej Polski przesyłają zdjęcia rozświetlonych ulic, by to właśnie miejsce, w którym na co dzień żyją, zwyciężyło w konkursie „Świeć się z Energa”? Odpowiedź jest prosta - ten świąteczny konkurs to coś więcej niż rywalizacja. To realna pomoc dla osób, które znalazły się w trudnej sytuacji życiowej, a mieszkają tuż obok. Bo wygrana miasta przekłada się na konkretne wsparcie potrzebujących - im więcej

głosów zdobędzie, tym większa szansa na zwycięstwo w pierwszym etapie konkursu oraz bon od Energi na sprzęt AGD o wartości 10 tys. zł. To z kolei otwiera drogę do ogólnopolskiej rywalizacji o tytuł Świętnej Stolicy Polski i główną nagrodę o wartości 50 tys. zł. Dlatego już można głosować! Zachęćcie rodzinę i przyjaciół do udziału w plebiscyście, pokażcie siłę lokalnej wspólnoty. Teraz wszystko jest w Waszych rękach!

23 grudnia startuje głosowanie w pierwszym etapie plebiscytu

Aby zgłaszać w charytatywnym projekcie, wystarczy odwiedzić stronę serwisu regionalnego, odnaleźć zapowiedź konkursu i skorzystać z narzędzia plebiscytowego. Każdego dnia zalogowany uczestnik może oddać aż 10 bezpłatnych głosów. Tak będzie aż do 21 stycznia, kiedy zakończy się regionalny etap konkursu miast. Ale - co ważne - wciąż można dodawać



kolejne fotografie. Pamiętajcie, nie ma znaczenia, czy korzystacie z profesjonalnego aparatu, czy świąteczne impresje „łapiecie” telefonem. Liczą się pomysł i chęć pomagania.

Wsparcie trafi do osób w potrzebie

W poprzednich edycjach projektu „Świeć się z Energa” zwycięskie samorządy przekazywały seniorom sprzęt AGD, m.in. kuchnie indukcyj-

ne, odkurzacze, Kuchenki mikrofalowe, blendery i ekspresy do kawy. Energooszczędne pralki oraz lodówki z zamrażarkami trafiały do rodzin zastępczych. Pralki przemysłowe wspierały działalność

miejskich ośrodków pomocy społecznej, prowadzących punkty wydawania odzieży i żywności. Nie zabrakło także komputerów i projektorów - niezbędnych do codziennych zajęć w świetlicach terapeutycznych.

Razem niesiemy dobro

Nasz bożonarodzeniowy plebiscyt ma moc - światło nie tylko zdoła przetrwać, w której żyjemy, ale też niesie wsparcie. Wspólnie możemy więcej, dlatego angażujcie najbliższych, wszystkich zachęcajcie do aktywności. W tym wyjątkowym czasie niesiemy dobro!



SERNIK MAMY ZAWSZE BĘDZIE NR 1

Agnieszka Korneluk, była środkowa Developresu Rzeszów jest kapitanem kadry siatkarek, trzykrotną medalistką Ligi Narodów i świeżo upieczoną zdobywczynią Superpucharu Turcji

Radostaw Patroniak

Agnieszka Korneluk to wychowanka Enei Energetyka. Czterokrotna mistrzyni Polski nazywana jest królową bloku. Właśnie blokiem 31-latkka zdobyła decydujący punkt w meczu o Superpuchar Turcji w barwach klubu Fenerbahce. Do klubu ze Stambułu przeszła kilka miesięcy temu. 31-latkka zarabia w nim co najmniej 1,5 mln zł za sezon. Nam opowiedziała o tym, co ją spotkało nad Bosforem i co chciałaby osiągnąć ze swoją nową drużyną.

Jak się Pani czuje w nowym klubie? Czy Panią zaskoczyło coś na plus i na minus, i jak znosi Pani ogromne zainteresowanie ze strony fanów?

Dla mnie jest to spora zmiana, bo ostatni raz za granicą, we włoskiej Serie A, grałam pięć lat temu. Na samopoczucie jednak nie narzekam. Odkąd ruszyła Liga Mistrzyń, gramy co trzy dni, ale na razie intensyfikacja meczów dobrze mi służy. Jakie są moje pierwsze wrażenia? Pierwszy raz gram w takiej lidze, gdzie prawie połowa klubów jest z jednego miasta, czyli ze Stambułu. Druga kwestia to popularność Fenerbahce. Nawet jak gramy na wyjeździe, to czujemy się jak u siebie, bo część kibiców przychodzi w klubowych koszulkach i wspiera nas, a nie miejscową drużynę. Kibice są specyficzni, bo czasami potrafią zamęczyć zawodnika. Zagraniczne siatkarki mają względny spokój, ale pamiętam, że legenda tureckiej siatkówki, nasza kapitanka, Eda Erdem nie była kiedyś w stanie wypić kawy na lotnisku w Stambule.

Co Pani może powiedzieć o sile ligi tureckiej? Ostatnio wszyscy przecierali oczy ze zdumienia, że czwarta drużyna ligi tureckiej miała na widelcu we Włoszech wielkie Conegliano...

Liga turecka jest tak samo mocna jak liga włoska. My w Lidze z ekipą z Ankary wygrałyśmy dość pewnie 3:0, więc dla nas było zaskoczeniem, że Zeren Spor tak się postawił Conegliano. Wcześniej mieliśmy swój mecz z Benfiką Lizbona i chciałam się po nim szybciej położyć spać, ale dziewczyny z drużyny wysyłały SMS-y, że szykuje się sensacja we Włoszech, więc też włączyłam relację. Poziom



Agnieszka Korneluk cieszy się z kolejnego punktu po kolejnym udanym bloku w finale Ligi Narodów w łódzkiej Atlas Arenie



Nasza bohaterka w koszulce Fenerbahce z Superpucharem

siatkówki w Turcji na pewno rośnie, bo i inne zespoły robią postępy i potrafią grać z nami jak równy z równym. Hale podczas meczów są pełne, ale nie wiem tak do końca, czy to efekt zainteresowania siatkówką czy raczej ogólnokrajowej popularności Fenerbahce.

Po zdobyciu Superpucharu Turcji czuje się już pewnie Pani królową bloków?

Bez przesady, ale rzeczywiście miło zdobyć punkt na wagę złota w bardzo zaciętym spotkaniu o wysoką stawkę. Rzeczywiście blok jest moją mocną stroną, w czym pomaga mi oczywiście wzrost. Nad tym

elementem trzeba jednak pracować całe życie i dwóch trenerów zrobiło w tej kwestii więcej. Mam na myśli Norwega Tore Aleksandersena, który pracował ze mną w Volley Wrocław i Stefano Lavariniego, czyli obecnego selekcjonera naszej reprezentacji. Włoch poprawił detale i powiększył mój potencjał w bloku. A co do Superpucharu, to traktuję go jak przedsmak tego, co możemy osiągnąć w sezonie. Już mamy wysokie skrzydła, a będziemy jeszcze mocniejsi, jak wróci do nas po kontuzji Brazylijka Ana Cristina. Jestem przekonana, że za kilka miesięcy możemy grać jeszcze lepiej.



... i z szefem Enei Energetyka, Robertem Rakowskim

W tym roku po raz pierwszy nominowana została Pani do Plebiscytu Przeglądu Sportowego. Czy szykuje już Pani suknię balową i co Pani sądzi o plebiscytach?

Suknię balową chętnie bym przygotowała, tylko gala plebiscytu jest 10 stycznia, a wtedy już będę w Turcji. Zawsze oglądałam wybory najlepszych sportowców. Spotkać się z tymi, których na co dzień ogląda się w telewizji, to zawsze wielka sprawa i wyjątkowa okazja. Już jednak wiem, że i tym razem obejrzę galę w laptopie. Na grody plebiscytowe miałam już okazję odbierać w przeszłości we Wrocławiu i Szczecinie.

Wiem, że od zawsze śledzi Pani wyniki Enei Energetyka Poznani. Po spadku dziewczyny do II ligi na pewno Pani serce krwawiło. Poza kilkoma sezonami siatkówki żeńska w Poznaniu w ostatnich 30 latach nigdy nie mogła się przebić na najwyższy poziom. Dlaczego?

W Enei Energetyku uczyłam się siatkówki, więc ten klub zawsze będzie mi bliski, tak samo zresztą jak Poznań, w którym mieszka moja rodzina. Spotykałam się z opinią, że w stolicy Wielkopolski przestrzeń do rozwoju innym klubom zabiera Lech Poznań, ale ja myślę, że to jest tylko dobra wymówka.

Wszystko rozbija się o brak sponsora i brak hali z prawdziwego zdarzenia. To największa bolączka mojego rodzinnego, półmilionowego miasta.

A jak właśnie wygląda baza treningowa w Fenerbahce?

Trenujemy we wspólnym, ogromnym ośrodku z piłkarzami, piłkarkami, koszykarzami i siatkarzami. Mecze rozgrywamy w hali oddalonej o 5 km, nie należącej do klubu. Jest w planach budowa typowo siatkarskiego obiektu, ale to dopiero melodia przyszłości.

Czy miała Pani już okazję zwiedzić Stambuł?

Nie widziałam jeszcze wszystkiego, ale byłam już zobaczyć Błękitny Meczet czy Galatę Tower. Znalazłam też czas na odwiedzenie rodaków w wiosce Adampol pod Stambułem. Polska kolonia jest tam coraz mniejsza, ale niektórzy wciąż kontynuują polskie tradycje. Miałam okazję też skosztować naszych specjałów w karczmie prowadzonej przez polskie małżeństwo.

W jednej drużynie gra Pani z Rosjanką Anną Fiedorowcewą. Czy poruszacie kwestie dotyczące wojny na Ukrainie?

Ona nie wzniciła tej wojny i to nie jej wina, że giną ludzie na Ukrainie. Mam z nią normalne relacje i mam nadzieję, że to się nie zmieni.

Jak Pani zamierza spędzić Święta Bożego Narodzenia i czy jest coś w nich dla Pani niepowtarzalnego?

Święta jak zwykle spędzę z najbliższymi. Za bardzo się nimi nie nacieszę, bo wstępny plan jest taki, że dostaniemy cztery dni wolnego. Może ten urlop się wydłuży, jeśli przed 21 grudnia będziemy wyżej w tabeli od Vankıbanku... Uwielbiam ten czas, zawsze tęsknię za Polską i tym, co polskie. Sernik mamy zawsze pozostanie dla mnie nr 1.

Czego Pani sobie życzy na nowy rok? Jakie są Pani marzenia i postanowienia?

Nie mam postanowień noworocznych, mam za to postanowienie adwentowe. W czasie Adwentu postanowiłam całkowicie zrezygnować ze słodczy. A co do sportowych marzeń, to wiadomo, że chciałabym, żeby omijały mnie kontuzje i żebyśmy wspólnie z koleżankami wygrała Ligę Mistrzyń i ligę turecką.

Kreatywność, która wychodzi poza szkolne mury

Jak „Aktywna Szkoła” zmienia codzienność uczniów w gminie Trzebownik.

W jednej z sal przedszkolnych w Trzebowniku unosi się zapach wosku pszczelego, a kilkulatki z wypiekami na twarzy słuchają opowieści o życiu w ulu. Kilka kilometrów dalej, w Stobiernej, uczniowie z uwagą manewrują rowerami na mobilnym placu ruchu drogowego, ucząc się zasad bezpieczeństwa. W Wólce Podlesnej dzieci rozwiązują zagadki w edukacyjnym escape roomie, a w Łukawcu planszówki skutecznie wypierają telefony. Tak w praktyce wygląda pierwsza edycja programu „Aktywna Szkoła – Szkolny Fundusz Grantowy 2025”, który w gminie Trzebownik uruchomił prawdziwą falę szkolnej kreatywności.

Program wystartował z myślą o tym, by szkoły i przedszkola mogły wyjść poza schemat codziennych lekcji. Efekt? Do konkursu zgłoszono aż 40 projektów, przygotowanych przez nauczycieli wspólnie z uczniami. Komisja wybrała 23 inicjatywy, które otrzymały dofinansowanie – łącznie około 130 tysięcy złotych. Pieniądze trafiły bezpośrednio do placówek, a każda z nich wykorzystała je na swój sposób.

– To był impuls, którego szkoły bardzo potrzebowały – mówią nauczyciele. – Daliśmy uczniom przestrzeń do działania, a oni pokazali, jak wiele potrafią.



Zespół Szkolno-Przedszkolny w Stobiernej Książkowy azyl



Zespół Szkolno-Przedszkolny w Stobiernej - plac manewrowy

W projektach nie chodziło wyłącznie o wiedzę z podręczników. Liczyły się emocje, współpraca i praktyczne umiejętności. Pojawiły się inicjatywy związane z pierwszą

pomocą, bezpieczeństwem w ruchu drogowym, ekologią, ale też z nowoczesnymi technologiami – robotyką LEGO, wirtualną rzeczywistością czy nauką poprzez gry i zabawy.



Szk. Łąka F. Grant. Kopciuszek XXI w.

W Przedszkolu Publicznym w Trzebowniku dzieci uczyły się ekologii, poznając tajniki pracy pszczelarza. – Kiedy dziecko może dotknąć, zobaczyć i przeżyć, wiedza zostaje z nim na długo – podkreślają wychowawcy. W Stobiernej powstał „Książkowy Azyl” – spokojne miejsce do czytania i odpoczynku – oraz mobilny plac rowerowy, który w atrakcyjnej formie uczy zasad poruszania się po drodze.

Z kolei w Wólce Podlesnej szkolne korytarze na kilka dni zamieniły się w scenografię gry terenowej. Escape roomy „Skarby Kapitana Nauki” wymagały logicznego myślenia i pracy zespołowej. W Łukawcu Wieczór Gier Planszowych pokazał, że integracja może odbywać się bez ekranów i Internetu, a wspólna zabawa buduje relacje równie skutecznie jak szkolne wycieczki.

zyków obcych z technologią, a zajęcia prowadzone przy wsparciu specjalistów Politechniki Rzeszowskiej cieszyły się ogromnym zainteresowaniem młodzieży. W Łące Piknik Odkrywców stał się wydarzeniem, które połączyło szkołę, lokalne instytucje i mieszkańców.

Program „Aktywna Szkoła” nie powstałby bez wsparcia partnerów z sektora biznesu i organizacji społecznych. Fundacja LPP, MTU Aero Engines Polska, JPB Systeme, TUW oraz Ambi Jan Bieniasz podkreślają, że inwestowanie w edukację to dla nich naturalny element odpowiedzialności społecznej. – Wspieramy miejsca, w których żyją i uczą się dzieci naszych pracowników – zaznaczają przedstawiciele firm.

Pierwsza edycja Szkolnego Funduszu Grantowego pokazała jednoznacznie, że dobrze zaprojektowane wsparcie potrafi uruchomić ogromny potencjał. Dla uczniów to była przygoda i możliwość odkrycia nowych pasji. Dla nauczycieli – szansa na realizację pomysłów, które dotąd pozostawały w sferze planów. A dla gminy Trzebownik – dowód na to, że edukacja może realnie integrować lokalną społeczność.

Zapowiadana kontynuacja programu daje nadzieję, że szkolna kreatywność na Podkarpaciu jeszcze nie raz wyjdzie poza mury klas, zmieniając codzienność uczniów i pokazując, że nowoczesna szkoła zaczyna się od zaufania do pomysłów młodych ludzi.



Szk-Łąka F. Grant szafirowestudiobw.pl



- Jeśli czujemy się spełnieni, chcemy tym spełnieniem obdarować innych. Więc dlaczego tego nie robić - mówi Małgorzata Boć, zwyciężczyni finału „Szansy na Sukces”, którą zobaczymy w konkursie „Debiuty” w Opolu, instruktorka śpiewu i rękodzieła artystycznego w Miejskim Centrum Kultury w Boguchwale

Marlena Bogdan - Marut

NA SWOJĄ „SZANSE NA SUKCES” CZĘKAŁA TRZYDZIEŚCI LAT

Wygrałaś finał „Szansy na Sukces” i w 2026 roku usłyszemy cię w konkursie „Debiuty” w Opolu, gdzie powalczysz o „Karolinę”. Oprócz tego, że czytelnicy czytają tę rozmowę, my ją jeszcze nagrywamy, a mówię o tym, bo nie wiem, jak ciebie, ale mnie to mocne światło przed nami – lampy do nagrań – trochę razi. Ty już się do takiego światła przyzwyczaiłaś? Tak. I zasada sceniczna numer jeden dla wszystkich, którzy występują na scenie, jest taka, że najbezpieczniej jest stanąć tam, gdzie najbardziej razi (śmiej).

Ale to dlatego, żeby nie widzieć publiczności?
Trochę to pomaga przysłonić widok, ale przede wszystkim ułatwia zadanie wszystkim „światlikom”, czyli realizatorom światła. Stając w świetle, pomagamy im znaleźć ten centralny punkt, czyli właśnie tam, gdzie razi. Artyści idą w stronę światła (śmiej).

Emocje już opadły po tej wygranej?
Z jednej strony tak, a z drugiej nie chcę, żeby opadały. Chwilo, trwaj! I nie boję się tej chwili. Czeakałam na nią bar-

dzo długo i myślę, że zasłużyłam – cierpliwie.

Ile trwało to czekanie?
Prawie trzydzieści lat.

Wiem, że brałaś udział już w podobnych programach. To nie był twój pierwszy talent show. Masz za sobą udział w trzeciej edycji „The Voice of Poland”, „Szansę na Sukces” – to było twoje trzecie podejście – oraz program „Aplauz, Aplauz”.
To były programy, do których faktycznie odważyłam się podejść. „Aplauz, Aplauz” wynikał częściowo z zaproszenia, ale też z odwagi i chęci podjęcia rękawicy – sprawdzenia, czy będziemy potrafiły zrobić coś wspólnie. Mówię „wspólnie” nieprzypadkowo, bo to był program, w którym wzięłam udział razem z córką. To była świetna zabawa i na pewno bardzo cenna nauka dla nas obu.

Skąd pomysł, żeby brać udział w takich programach?
Myślę, że każdy artysta, który tworzy, chce się podzielić tym, co robi na scenie, niezależnie od tego, czy jest to śpiew, taniec czy książka. Każdy szuka swojej publiczności. Jeżeli ta publiczność, którą widzimy

i która nas odbiera, daje feedback: „tak, robisz to fajnie, pokaż się bardziej, częściej, chcemy cię jeszcze więcej”, pojawia się naturalna chęć na więcej. I wydaje mi się, że telewizja jest jednym z najciekawszych środków przekazu. Oczywiście dziś jest też Internet, ale telewizja wciąż jest tym najbardziej „odważnym” medium. Stajesz przed kamerą i masz z tyłu głowy, że może to być kilka tysięcy, a może kilka milionów ludzi, którzy cię obejrzą i wysłuchają. I właśnie ta chęć pokazania się, podzielenia się tym, co tworzymy, bardzo wciąga.

No dobrze, a opinie jurorów, które są nieodłącznym elementem talent show, bardziej motywują, czy raczej składają do refleksji: „nie podoba im się, więc może to jednak nie dla mnie”?
Wydaje mi się, że jeśli ktoś podchodzi do krytyki konstruktywnie i odbiera każde słowo skierowane w swoją stronę jako poradę – takie: „słuchaj, może lepiej wyjdzie, jeśli zrobisz to tak, a nie inaczej” – to jest to dobra droga i warto z tego skorzystać. Jeśli krytyka miałaby nas zgnieść albo ściągnąć w dół, to do tego nie wolno dopuszczać. Abso-

lutnie nie wolno się poddawać, ja przynajmniej nigdy w ten sposób do takich ocen nie podchodziłam.

A tobie łatwiej słuchać opinii innych na temat tego, jak śpiewasz, co śpiewasz i jak dobierasz repertuar, bo sama oceniasz swoich uczniów?
Faktycznie, oceniam uczniów. Często występuję też w roli jurora na konkursach – wokalnych, recytatorskich czy w ogóle scenicznych. To nie jest łatwe, oceniać innych, i chyba wolę sama poddawać się ocenie. Powiem szczerze, że programy telewizyjne pozwalają na nowo odświeżyć te emocje, bo z konkursów w pewnym sensie już wyrosłam. Oczywiście czasem świadomie sobie tych emocji dodaję, bo są one na scenie potrzebne. Ten dreszczyk, ta trema – one powinny być. Wychodzę z takiej zasady, której mnie nauczono, że jeśli pozbędziesz się tremy i stresu całkowicie, wychodzisz na scenę zupełnie wyluzowana i nic cię to nie kosztuje, to znaczy, że nie ma cię tam do końca i że pora coś zmienić. Ten stres musi być, ten akcent dreszczyku. To są emocje, to jest to nasze „serducho” w tym wszystkim. Musimy

zostawić sobie margines niepewności: czy wykonamy to dobrze, czy nie do końca. Ja przynajmniej tak to odbieram, muszę czuć ten dreszczyk emocji.

A czujesz już dreszczyk emocji przed Opolem, czy jeszcze nie do końca dociera do ciebie, że to będzie tak duże wydarzenie i tak liczna publiczność?
Dociera do mnie, że to jest ogromne wydarzenie, czuję to wręcz w ciele, ale nie w formie stresu, tylko ekscytacji. Na razie chcę w to wejść bardzo mocno. Jestem tym podekscytowana jak małe dziecko, które dostaje nową zabawkę, choć - broń Boże - nie traktuję tego jak błahostki. Wiem, że to jedno z najważniejszych wydarzeń w moim życiu i coś, co może je odmienić, ale jednocześnie nie kategoryzuję tego jako momentu, który zaważy nad wszystkim. Tak jak do tej pory śpiewałam, występowałam na scenie i tworzyłam różne rzeczy, tak będę to robić dalej, niezależnie od tego, czy w Opolu zajmę jakiegokolwiek miejsce, czy zostanę zauważona, czy nie. Dla mnie ważne było, żeby stanąć na tej scenie. Artyści często mówią o zdobywaniu szczytów, jedni zdobywają korony gór, a ja sceny. To są miejsca, na których mogę stanąć, pokazać się i zaśpiewać.

Jak wygląda kwestia repertuaru na Opole? Sama wybierasz utwór, czy masz na przykład pulę piosenek, z której wybierasz?
Nie chcę zdradzać wszystkich szczegółów, ale na pewno zależy mi na tym, żeby pokazać tam siebie. Nie pozwolę więc, by był to utwór całkowicie narzucony. To będzie piosenka, która zabrzmi po raz pierwszy, może niekoniecznie premierowo wykonana na tej scenie, ale stworzona specjalnie z myślą o Opolu. To będzie taka „wisienka na torcie” całej mojej drogi do tego miejsca. Chcę, żeby zawsze mi przypominała, że została napisana właśnie na tę okazję. Po drugie, ten utwór na pewno będzie mnie wyrażał. Zadbam o to, by słowa były mi bliskie, żeby były częścią mnie. Nie wiem jeszcze, czy odważę się napisać choć fragment tekstu sama, choć w szufladach mam sporo zapisanych rzeczy, ale na pewno będzie to piosenka w konwencji, w której czuję się najlepiej. A najlepiej czuję się w balladzie rockowej. Chciałabym nią pokazać swoje możliwości wokalne, pazure i charakter. To jestem ja. Mam coś do powiedzenia i właśnie w taki sposób chcę się wyrazić.

Gdybyś miała pokazać widzom, słuchaczom, publiczności Małgorzatę taką, jaka

jest naprawdę, co byś o niej opowiedziała? Wiem, że jesteś rodziną zastępczą, kobietą pełną pasji. Co jeszcze? Jest jeszcze jedna, bardzo ciekawa rzecz – śpiewasz także repertuar żołnierski. Występowałaś na festiwalach piosenki żołnierskiej i nadal śpiewasz w klubie garnizony.
Kiedy zaczynałam śpiewać, to miejsce rzeczywiście nazywało się klubem garnizony, dziś jest to klub wojskowy. Reprezentuję Klub Wojskowy XXI Brygady Strzelców Podhalańskich i jestem z tego bardzo dumna. Wyrosłam w amatorskim ruchu artystycznym i absolutnie się tego nie wstydzę, wręcz przeciwnie, często i głośno o tym mówię. To mnie nauczyło wyszukiwania różnych treści patriotycznych w utworach, nie tylko w tych wielkich, pompatycznych pieśniach, które słyszymy 11 listopada czy 3 maja. Staram się odnajdywać ten mały pierwiastek patriotyzmu w każdym utworze. Dla mnie patriotyzm to dom, rodzina, przywiązanie do miejsca, w którym się wyrosło, do uczuć, do tolerancji, do wartości, w jakich zostaliśmy wychowani. Rzeszów, Boguchwała to jest moja ojczyzna. Moja mała ojczyzna, ale moja. I nie boję się o tym mówić, nie wstydę się tego.

Ale śpiewasz w mundurze? Nie, ponieważ nie jestem żołnierzem zawodowym.

No dobrze, kilka rzeczy o Małgorzacie już wiemy. Co jeszcze powinniśmy wiedzieć?
Mówiąc o sobie, nie wiem, czy to nie zabrzmi trochę bajkowo, ale w świecie artystycznym chyba trzeba być choć trochę marzycielem. Ja jestem takim motylem. Bardzo wierzę w transformację, motyl jest dla mnie symbolem przemiany: z poczwarki można stać się kolorowym motylem. Jedni mówią na to, że jest się „kolorowym ptakiem”, inni nazywają to kryzysem wieku średniego (śmiej). Jak zwał, tak zwał. Mam marzenia i chcę je spełniać. Jestem pełna pasji, ale mam też odwagę. Wierzę, że to jest właśnie ten moment, że życie tym razem otwiera przede mną drzwi. Nie muszę już przeciskać się przez dziurkę od klucza ani wchodzić przez okno. Mogę iść wyprostowana, dumna i być po prostu być sobą.

Masz niesamowicie piękny i silny głos. Myślisz o tym, żeby nagrać swoją płytę?
Nie chcę jeszcze zdradzać szczegółów, ale noszę w sobie myśl, która – mam nadzieję – pokaże, jaki potencjał mamy tutaj, na Podkarpaciu. Mówię o muzykach, o ludziach, któ-



FOT. BARBARA GALAS

Małgorzata Boć: - Chcę iść do przodu, niezależnie od tego, jak potoczy się ta ścieżka. Wiem, że teraz jest „teraz”

rzy tworzą i robią świetne rzeczy. Jest tu ogrom talentu, który oczywiście wychodzi w świat i jest zauważany, ale wierzę, że razem możemy stworzyć projekt, który lepiej to pokaże. Pomysł jest, ale jeszcze o nim nie opowiem.

Ale wróć do nas z tym informacjami.
Wróć.

Masz bardzo szeroki repertuar, od rocka do piosenki wojskowej. Czy artysta powinien mieć aż tak szeroki wachlarz, czy może lepiej dziś skupić się na jednej niszy i tam konsekwentnie celować?

Powiem tak: brak uniwersalności i nieumiejętność wykonywania różnych rzeczy to dla muzyka w pewnym sensie odebranie sobie kilku możliwości. Po pierwsze, zarabiania. Po drugie, pokazania się w różnych środowiskach. Po trzecie, jeśli zamykamy się na określony rodzaj muzyki czy aktualne trendy, odbieramy sobie szansę na próbowanie nowych rzeczy. A może właśnie one otworzą kolejne

drzwi? Może okaże się, że w czymś czuję się lepiej niż w tym, co wydawało mi się „moje”. Ucząc się estrady w klubie wojskowym, tej energii scenicznej, zasad funkcjonowania sceny, ale też szacunku do drugiego człowieka, który na niej występuje, zrozumiałam, jak ogromny jest wachlarz ludzkiej pracy i ile wysiłku się za tym kryje. Cieszę się, kiedy mogę zaśpiewać poezję śpiewaną, kiedy mogę się wzruszyć liryką albo melodiami, które wcześniej były mi obce. Za każdym razem staram się wyciągnąć z nich siebie, bo niezależnie od tego, czy jest to poezja, ballada czy rock, zawsze próbuję pokazać po prostu siebie.

Pytałam cię wcześniej o to, czy śpiewałaś od dziecka, powiedziałaś, że nie. Wróćmy do tego wątku. Wiem, że twój tata też śpiewał i stąd wzięła się miłość do muzyki.

Tata rzeczywiście śpiewał, więc muzyka nigdy nie była mi obca. Wychowywałam się w domu i w rodzinie, w której muzyka była obecna. To jed-

nak nie wyglądało tak jak dziś, teraz mamy mnóstwo szkółek wokalnych, instruktorów, trenerów, jak zwał, tak zwał. Dziś każdy może się uczyć śpiewać i ma do tego wiele możliwości. Wtedy było inaczej. Albo szkoła muzyczna, albo ogniska muzyczne przy domach kultury czy klubach wojskowych. Mój tata długo nie zgadzał się na to, żebym śpiewała. Znał ten świat od środka i bał się, że jeśli mnie wciągnie, to stracę coś innego, rodzinę, poczucie obowiązku, stabilny zawód. Wtedy panowało przekonanie, że muzyk to nie jest „prawdziwy zawód”, że artystycznie można sobie coś robić w domu, a jeśli chce się zarabiać na chleb, trzeba mieć „twardy” fach. Nie mówię, że

to było złe myślenie. Sama też bardzo dbam o edukację moich dzieci, szczególnie tych starszych. Uczą się mądrze, świadomie, mówią, że chcą zarabiać głową. I bardzo się z tego cieszę, bo widzę, że idą w tym kierunku. Ale ja jestem tą niepokorną. Mimo że pracowałam w zawodach dających większe poczucie bezpieczeństwa, ostatecznie i tak wybrałam świat artystyczny.

To piękne, że jesteś żywym dowodem na to, że warto walczyć o swoje marzenia i cierpliwie czekać na ten moment, który w końcu przychodzi. Trzeba tylko trafić w odpowiednią chwilę, kiedy wszystko się składa: repertuar, miejsce, czas i ludzie.

NIE CHCĘ JESZCZE ZDRADZAĆ SZCZEGÓŁÓW, ALE NOSZĘ W SOBIE MYŚL, KTÓRA — MAM NADZIEJĘ — POKAŻE, JAKI POTENCJAŁ MAMY TUTAJ, NA PODKARPACIU

sensu”, „nie idź tą drogą, bo to ci nic nie da”. Zaczynamy myśleć: pracuj głową, ucz się i tak dalej, bo artysta to jest wolny ptak.

Ja mam taką swoją teorię, że artysta jest jak drzewo, które owocuje. I w zależności od tego, co w sobie bardziej pielęgnujesz, taka gałąź będzie owocować. Ja kocham malować, kocham tworzyć customy — customizuję kurtki czy ubrania, robię unikaty. Często po prostu maluję obrazy, ale też tworzę z seniorami małe figurki albo flakoniki. To też są arcydzieła, dla nich czasem pierwsze i jedyne. Taka dusza artysty może się obudzić w każdym i ten owoc może się pojawić. U mnie jest ta kolorowa gałąź: jeśli w danym momencie nie mam siły na muzykowanie — bo coś się wydarzyło, a do tego też potrzebne jest źródło — sięgam po pędzel i maluję kolorami. Innym razem maluję dźwiękami. Te moje gałęzie owocują więc obrazami, kurtkami, małymi formami, ale przede wszystkim radością z tego, co się dzieje i co się tworzy.

Gdybyś miała dać radę ludziom — nie tylko młodym, ale w ogóle tym, którzy czują w sobie taką potrzebę, a jednocześnie boją się wyjść, zaśpiewać, podzielić swoim talentem — co byś im powiedziała?

Myślę, że to rzeczywiście nie dotyczy wyłącznie młodych ludzi. Jeśli ktoś znajdzie w sobie tę iskrę, która rodzi uśmiech, marzenie, to dziecko budzi się w nas na nowo. Przystajemy być zgorzkniali, nieprzyjemni dla innych. Mamy czas dla drugiego człowieka, mamy dla niego uśmiech. A jeśli czujemy się spełnieni, chcemy tym spełnieniem obdarować innych. Więc dlaczego tego nie robić? Dlaczego nie cieszyć się nawzajem? Dlaczego nie życzyć sobie tego dobra? Ja chcę pokazać ludziom to, co we mnie siedzi. Chcę się tym podzielić i czuję, że to jest ten moment, ten czas. Skoro musiałam na niego tak długo czekać, to znaczy, że było warto. Chcę iść do przodu, niezależnie od tego, jak potoczy się ta ścieżka. Wiem, że teraz jest „teraz”.

Z ciekawością będę obserwować twoją dalszą drogę i te schody do sławy. Dziękuję ci bardzo za spotkanie.

To ja dziękuję. Jest mi niezwykle miło, że chciałaś ze mną porozmawiać, że zadałaś mi te pytania — one obudziły we mnie wiele wzruszeń i emocji. Zawsze tak mam, kiedy opowiadam o tym, co noszę w środku: o rodzinie, o pasjach, wtedy głos się łamie. Dzielimy się tą radością, którą mamy w sobie.

To też jest fajne, co mówisz, że dusza artysty pewnie jest w każdym z nas, tylko nie każdy ją odkrywa. W dzieciństwie chyba każdy miał jakiś talent: do śpiewu, do pisania, do poezji, do malowania czy rysowania. A potem z czasem o tym zapominamy i przestajemy to rozwijać, bo słyszymy: „nie, to jest bez

[illegible]

Litery z pól ponumerowanych od 1 do 21 utworzą rozwiązanie – myśl Cypriana Kamila Norwida.

ROZWIĄZANIE: AUTOROW SĄDZĄ ICH DZIEŁA.

eprasa.pl 28206383b5

TEOLOGIA/FILOZOFIA

Św. Tomasz zastanawia się, czy każdy człowiek na anioła stróża

W wydawnictwie oo. dominikanów ukazał się ostatni w tym roku tom dzieł św. Tomasza z Akwinu – „Summa teologii”, obejmująca kwestie 75-119 z części pierwszej. Poświęcił je człowiekowi (q. 75-102) i Bożym rządowi nad światem (q. 103-119). Przyjmuje się, że powstały w poł. lat 60. XIII w., kiedy to papież Urban IV wezwał św. Tomasza do Rzymu i uczynił teologiem dworu papieskiego.

Porozmawiajmy o wolności człowieka

Część antropologiczna zawiera bardziej filozoficzne rozważania o naturze ludzkiej, ale też teologiczne zagadnienia związane ze stworzeniem człowieka. Opis natury ludzkiej porusza m.in. kwestie istoty duszy, jej władz oraz właściwych im działań.

Co ciekawe, Akwinata nie omawia tu całej antropologii, gdyż jej część, (zwłaszcza dotycząca uczuć), znajduje się w dalszej części Summy”. Piszac o stworzeniu człowieka św. Tomasz zastanawia się nad jego biblijnymi opisami, a szczególnie nad pierwotnym stanem sprawiedliwości, w którym człowiek się znajdował. Wśród tych antropologicznych rozważań znajdziemy m.in. teorię poznania przez abstrakcję, a także fragmenty o wolności człowieka:

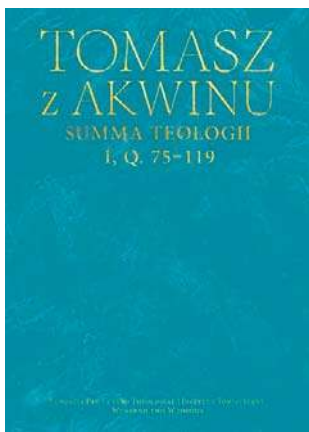
„Człowiek ma wolny osąd, inaczej na darmo byłoby rady, zachęty, przykazania, zakazy, nagrody i kary. Aby się o tym przekonać, trzeba rozważyć, że niektóre rzeczy działają bez wydania sądu – na przykład kamień porusza się w dół i podobnie wszystkie rzeczy, którym brak poznania. Niektóre zaś działają na podstawie wydania sądu, ale nie wolnego – na przykład zwierzęta bezrozumne. Owca, widząc wilka, sądzi bowiem sądem naturalnym, a nie wolnym, że trzeba od niego uciekać, ponieważ sądzi nie na podstawie zestawiania, ale na podstawie naturalnego instynktu – czytamy w kwestii 83.

Czy natura człowieka pochodzi z jedzenia?

Część „Summy” traktująca o Bożych rządach nad światem zajmuje się sposobem, w jaki Bóg zachowuje stworzenie w istnieniu oraz prowadzi je poprzez swoją opatrność do celu. Czyni to sam lub za pośrednictwem tzw. przyczyn wtórnych (jak aniołowie i ludzie). Akwinata zaznacza przy tym realną autonomię stworzenia, a jednocześnie jego zależność od Boga. Kwestie te kończą zarazem pierwszą z części „Summy”.

Ostatnia, 119 kwestia tego tomu nosi znamienity tytuł: „O rozmnażaniu się człowieka – co do ciała”. Św. Tomasz stawia tu pytania dość zdumiewające, które i dzisiaj wywołały komentarze. W art. pierwszym pyta: „Czy coś z pożywienia zamienia się w prawdziwą naturę ludzką?” (łac. „Utrum aliqua pars cibi convertatur in veram humanam naturam?”); w drugim zaś bezpardonowo dopytuje: „Czy nasienie, które jest zasadą ludzkiego rodzenia, pochodzi z nadmiaru pożywienia?” (łac. „Utrum semen, quod est principium humanae generationis, producatur ex superfluitate cibi?”).

Ale to i tak przedsmak tego, co znajdziemy w kolejnej części, czyli Prima secundae. Będzie tam m.in. o człowieku i jego dążeniu do szczęścia, o ludzkich grzechach i wadach, prawie Starożytności i Nowego Testamentu, o prawie świeckim, a także o łasce; margra



Tomasz z Akwinu, „Summa Teologii” (I, q. 75-119), t. 18 serii, wyd. W drodze, Pro Futuro, Instytut Tomistyczny 2025, cena 99,99 zł

WIEŚCI NIE Z TEJ ZIEMI

KLAUDIA EL DURSI

Ma dużo centymetrów

Celebrytka w tym roku po raz trzeci została mamą. Pół roku po porodzie nie jest jednak w stanie powrócić do formy sprzed ciąży. Poskarżyła się na to podczas niedawnej wizyty w „Dzień dobry TVN”. W rozmowie z prowadzącymi program przyznała, że nie udało jej się też zbić wagi do 70 kg – a tyle ważyła przed ciążą. Całe szczęście jej partner jest wyrozumiały. – Ja w dużej mierze chyba dzięki Jackowi sobie tak tkwię w tych pełnych kilogramach, bo on każdego dnia mówi mi, jak pięknie wyglądam. To jest superkochane. Jacek uważa, że ja teraz jestem najpiękniejszą wersją siebie, bo on ma dużo centymetrów do kochania – podsumowała.

JULIA WIENIAWA

Zawarła ugodę

Wiosną ubiegłego roku piosenkarka poinformowała, że zakończyła współpracę z wytwórnią, która czuwała nad jej muzycznymi poczynieniami. Przedstawiciele Kayaxu twierdzili jednak, że kontrakt nadal obowiązuje. Konflikt nabrał tempa, kiedy wokalistka wydała samodzielnie singiel „Sobą tak”. Weniawa sugerowała, że piosenka jest blokowana w serwisach streamingowych przez Kayax. Wszystko wskazywało więc, że obie strony spotkają się w sądzie. Tymczasem w minionym tygodniu pojawił się wspólny komunikat, głoszący, że Weniawa i Kayax zawarli ugodę, która zamyka rozszczenia i otwiera drogę do wspólnych projektów w przyszłości. „Nasze drogi jeszcze się przezną” – zapowiadają obie strony.

MONIKA RICHARDSON

Nie pije codziennie

Celebrytka była w latach 2014-2023 żoną cenionego aktora Zbigniewa Zamachowskiego. Teraz w wywiadzie dla Kozaczka zdradziła, że był to dla niej ciężki czas. – W okresie mojego trzeciego małżeństwa myślę, że ocierałam się o alkoholizm, było życie ustawione pod „kiedy jest następna okazja, żeby się napić” – wyznała. I dodała, że nadal sięga po alkohol. – Ja piję, jak najbardziej. Tylko, po pierwsze, nie piję codzien-



Klaudia El Dursi po raz trzeci została mamą. I żali się, że ma problemy z tym, by wrócić do wagi sprzed ciąży

nie, a było w moim życiu tak, że piłam codziennie, i trwało to kilka ładnych lat. Po drugie, nie upijam się do momentu posiadania kaca, bo w wieku 53 lat kaca się inaczej przeżywa niż jak się miało 20. Nie doprowadzam się do kaca, nie planuję życia pod alkohol – podkreśliła.

JOANNA JABŁCZYŃSKA

Daleko odjechała

Cztery lata temu aktorka i prawniczka zdecydowała się na zakup domu do remontu na wsi pod Warszawą. Decyzja o przeprowadzce nie była podjęta impulsywnie. Jabłczyńska rozpoczęła karierę teatralną i telewizyjną w młodym wieku, co sprawiło, że aktualnie ma dużą potrzebę prywatności. – To nie było tak, że nagle coś takiego wybuchło, tylko tym pociągiem strasznie daleko odjechałam i to był chyba ostatni moment, kiedy moja intuicja gdzieś z daleka powiedziała: „Hej, tu jestem, tu na wsi” – stwierdziła w wywiadzie. I dodała: Popiełnam wiele błędów w swoim życiu. No dobra, ale pokażcie mi kogoś, kto jest 30 lat w szumnie zwanym show-biznesie i nie wałnął głupoty?

EDYTA GÓRNIAK

Wprowadzi widzów

Gwiazda szykuje się do występu podczas sylwestrowego koncertu Polsatu. Jak udało się dobieść Pudel-

kowi, Górniak zgarnie za wykonanie kilku piosenek aż 150 tys. zł. To właśnie jej przypadnie zaszczyt zaśpiewania w okolicach północy i to z nią miliony widzów przywitają Nowy Rok.

– W tym roku decyzja zapadła szybko. Nowy Rok z widzami Polsatu przywita Edyta Górniak. To bez wątpienia największa gwiazda tegorocznej imprezy. Miała również propozycje od konkurencyjnych stacji, ale wybrała Polsat. Producentom są przekonani, że to właśnie ona najpiękniej wprowadzi widzów w Nowy Rok – zdradza „Faktowi” osoba związana z Polsatem.

WERONIKA ROSATI

Stała na ścianie

Popularna aktorka od kilku lat mieszka na stałe w Los Angeles i tam koncentruje się na karierze. Co jakiś czas występuje w filmach i serialach, mając w dorobku role u boku takich gwiazdorów, jak Michael Douglas czy Nicolas Cage. Ostatnio pochwaliła się, że wystąpiła w filmie „In The Night”, partnerując Mickeyowi Rourke. – Zrobiłam coś, co niewielu osobom się udało: międzynarodową karierę. Gram w zagranicznych produkcjach, z oscarowymi aktorami – podkreśla w „Vivie”. W minionym tygodniu Rosati poinformowała, że wzięła udział w premierze thrilleru „Housemaid”, która odbyła się w Los Angeles.

HOROSKOP

Wodnik (20.01 - 18.02)

Dzień sprzyja działaniu i szybkim decyzjom. Horoskop dzienny wyraźnie zapowiada, że energia Ci dopisze.

Ryby (19.02 - 20.03)

Skup się na sprawach domowych i finansach. Horoskop na dziś mówi, że spokój i konsekwencja przyniosą dziś lepsze efekty niż pośpiech.

Baran (21.03 - 19.04)

Rozmowy odegrają ważną rolę. Horoskop dzienny na wtorek wróży, że możesz dostać ciekawą propozycję lub inspirujący pomysł.

Byk (20.04 - 20.05)

Emocje będą silniejsze niż zwykle. Horoskop dzienny to wyraźna wskazówka, by zadbować o własne potrzeby.

Bliźnięta (21.05 - 21.06)

Przed Tobą dobry dzień na pokazanie talentów. Horoskop na dziś wróży, że ktoś doceni Twoje zaangażowanie.

Rak (22.06 - 22.07)

Porządkowanie spraw da ci poczucie kontroli. Horoskop dzienny na wtorek radzi uważać jednak, by nie krytykować siebie za drobiazgi.

Lew (23.07 - 22.08)

Relacje wysuną się na pierwszy plan. Warto iść na kompromis, bo horoskop dzienny zapowiada, że zgoda przyniesie więcej niż upór.

Panna (23.08 - 22.09)

Intuicja podpowie ci właściwy kierunek. Nie wszystko musi być głośnie. Horoskop na dziś zapowiada, że cisza też działa na twoją korzyść.

Waga (23.09 - 22.10)

Poczujesz potrzebę zmiany lub ruchu. Horoskop dzienny na wtorek wróży, że nowy plan doda ci optymizmu.

Skorpion (23.10 - 21.11)

Obowiązki mogą się piętrzyć, ale dasz radę. Horoskop dzienny wróży, że systematyczność i spokój pozwolą uniknąć stresu.

Strzelec (22.11 - 21.12)

Kreatywność i nieszablone myślenie zaprocentują. Horoskop na dziś zapowiada, że postanowisz podzielić się pomysłem z innymi.

Koziorożec (22.12 - 19.01)

Wrażliwość pomoże ci zrozumieć innych. Horoskop dzienny na wtorek stanowczo radzi zadbać o poprawne relacje z otoczeniem.

Sąd odroczył posiedzenie ws. aresztu Ziobry. Są wątpliwości

Marcin Koziestański
Warszawa

Sąd Rejonowy dla Warszawy-Mokotowa odroczył do połowy stycznia posiedzenie w sprawie ewentualnego aresztu dla b. szefa MS Zbigniewa Ziobry.

Najpierw sąd zdecydował o chwilowej przerwie. O decyzji sądu w sprawie przerwy poinformował prokurator Piotr Woźniak, który kieruje śledztwem dotyczącym nieprawidłowości w wydawaniu pieniędzy z Funduszu Sprawiedliwości. Obrońcy i prokurator byli obecni na posiedzeniu sądu, które było niejawnie; na posiedzeniu nie stawił się Ziobro.

Prok. Woźniak powiedział dziennikarzom, że sąd zarządził przerwę w celu rozpoznania wniosków obrony o odroczenie poniedziałkowego posiedzenia. – Na obecnym etapie nie były omawiane kwestie związane z argumentacją co do konieczności zastosowania tymczasowego aresztowania. Były omawiane kwestie techniczne – dodał Woźniak.

Jeden z pełnomocników Ziobry, mec. Bartosz Lewandowski, powiedział dziennikarzom, że wnioski o odroczenie posiedzenia uzasadnione są „dość istotnymi brakami materiału dowodowego”. Jak dodał, sąd ma obowiązek brać pod uwagę także dowody, które są na korzyść podsąd-



FOT. ADAM JANKOWSKI

7 listopada Sejm uchylił immunitet Zbigniewowi Ziobrze w odniesieniu do wszystkich 26 zarzutów

nych. – Jeśli prokuratura nie przedkłada tych materiałów, to trudno dać sądowi możliwość, żeby się z nimi zapoznał – oświadczył Lewandowski.

Drugi z pełnomocników b. szefa MS, Adam Gomoła, dodał, że chodzi o „materiały o charakterze niejawnym, z którymi sąd nie miał styczności”. Gomoła zapowiedział ponadto złożenie wniosku o wyłączenie prok. Woźniaka, bo według niego zachodzą „uzasadnione wątpliwości” co do jego bezstronności.

Wniosek prokuratury w sprawie aresztowania Ziobry na okres trzech miesięcy rozpatruje w jednoosobowym składzie sędzia Agnieszka Prokopowicz, która po przerwie odroczyła do połowy stycznia posiedzenie w sprawie ewentualnego aresztu dla b. ministra sprawiedliwości.

Do tej pory Ziobro przebywał w Budapeszcie, a ostatnio w Brukseli. Prokuratura – uzasadniając wniosek o jego areszt – wskazała przede wszystkim na realne ryzyko jego niestawiennictwa, ucieczki, ukrywania się oraz matactwa procesowego. Śledczy zarzucają mu, że kierował zorga-

nizowaną grupą przestępczą i popełnił 26 przestępstw, m.in. wydawać swoim podwładnym polecenia łamania prawa, by zapewnić wybranym podmiotom dotacje z Funduszu Sprawiedliwości, a także ingerować w przygotowanie ofert konkursowych.

Do tej pory Ziobro nie zadeklarował jednoznacznie, czy wystąpi o azyl polityczny na Węgrzech, czy wróci do Polski. Na początku grudnia zapewniał, że stawi się w kraju w ciągu kilku godzin, jeśli „zostanie przywrócony losowy przydział spraw sędziom”, zostaną przywróconie „nielegalnie odwołani prezesi sądów” oraz „legalna władza w prokuraturze, w tym legalny prokurator krajowy”.

Sejm uchylił immunitet Ziobrze 7 listopada w odniesieniu do wszystkich 26 zarzutów, które chce mu postawić prokuratura, w związku ze sprawą Funduszu Sprawiedliwości. Sejm wyraził również zgodę na jego zatrzymanie i aresztowanie. Tego samego dnia – kilka godzin później – prokuratura wydała postanowienie o przedstawieniu Ziobrze 26 zarzutów, a także o zatrzymaniu go i przymusowym doprowadzeniu przez Agencję Bezpieczeństwa Wewnętrznego, co okazało się jednak nieskuteczne z powodu nieobecności byłego ministra w Polsce.

PAP

DROBNE

Jak zamieścić ogłoszenie drobne lub nekrolog?
Przez internet: ibo.polskapress.pl
e-mail: nowiny.ogloszenia@polskapress.pl

Biuro Ogłoszeń NOWIN, Rzeszów, ul. Unii Lubelskiej 3,
tel. 17 86 72 330, fax 17, 86-72-343,
e-mail: nowiny.ogloszenia@polskapress.pl,
biuro czynne pon.-pt. 8.00 -16.00

Motoryzacja

OSOBOWE KUPIĘ

600-033-733 Auta kupić za gotówkę.

REKLAMA 0011455792

BURMISTRZ PILZNA

informuje,
że na tablicy ogłoszeń
Urzędu Miejskiego w Pilźnie
został wywieszony
na okres 21 dni wykaz
nieruchomości Gminy Pilźno
położonej w mieście Pilźnie,
przeznaczonych do dzierżawy
w trybie bezprzetargowym.

REKLAMA 0011455572

OBWIESZCZENIE STAROSTY STAŁOWOWOLSKIEGO

o wydaniu decyzji o zezwoleniu na realizację inwestycji drogowej

Działając na podstawie art. 49, ustawy z dnia 14 czerwca 1960 roku – Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz. U. z 2025 r., poz. 1691) w związku z art. 11f ust. 3 – ustawy z dnia 10 kwietnia 2003 roku o szczególnych zasadach przygotowania i realizacji inwestycji w zakresie dróg publicznych (t.j. Dz.U. z 2024 r. poz. 311)

z a w i a d a m i a m,

że na wniosek: Wójta Gminy Pysznica,
ul. Wolności 322, 37-403 Pysznica

w dniu 23 grudnia 2025 roku została wydana decyzja nr 7/2025 o zezwoleniu na realizację inwestycji drogowej z rygorem natychmiastowej wykonalności dla inwestycji pod nazwą: „**Rozbudowa dróg gminnych ulicy Brzozowej i ulicy Modrzewiowej polegająca na budowie drogi dla rowerów i pieszych w miejscowości Pysznica**”

• 774/1, 798/1 (798/3, 798/4), 797/3 (797/5, 797/6), 796 (796/1, 796/2), 795 (795/1, 795/2), 794 (794/1, 794/2), 793 (793/1, 793/2), 792 (792/1, 792/2) 791 (791/1, 791/2) 790 (790/1, 790/2), 789 (789/1, 789/2), 788 (788/1, 788/2), 787 (787/1, 787/2), 786 (786/1, 786/2), 785 (785/1, 785/2), 784/1 (784/3, 784/4), 784/2 (784/5, 784/6), 783 (783/1, 783/2), 782 (782/1, 782/2), 781 (781/1, 781/2), 780 (780/1, 780/2), 779 (779/1, 779/2), 778 (778/1, 778/2), 777 (777/1, 777/2), 776 (776/1, 776/2), 1067, 1072 (1072/1, 1072/2), 1073 (1073/1, 1073/2) 798/2, 797/4, 1070, 860/1, 882, 937, 1089, 1049/1, 1049/5, 1049/6, obręb 0005 Pysznica w jednostce ewidencyjnej 181803_2 Pysznica

• 3183/1(3183/5, 3183/6), 3183/2 (3183/3, 3183/4), 3182/1 (3182/5; 3182/6), 3182/2 (3182/3; 3182/4), 3181 (3181/1; 3181/2), 3310, 4355/2 (4355/5, 4355/6), 4355/1 (4355/3, 4355/4) 3180/7 (3180/15, 3180/16), 3180/6 (3180/13, 3180/14), 3180/3 (3180/11, 3180/12) 3179/1 (3179/5, 3179/6), 4372/3, 4372/2, 3179/3, 3027/10, 3271/1 obręb 0003 Jastkowice w jednostce ewidencyjnej 181803_2 Pysznica

oznaczenie: (przed nawiasem podano nr działki ulegającej podziałowi; w nawiasie numery działek po podziale; tłustym drukiem zaznaczono działki przeznaczone pod inwestycję do trwałego zajęcia pod projektowany pas drogowy, podkreśleniem zaznaczono działki przeznaczone do czasowego zajęcia jako teren niezbędny).

Wszystkie strony postępowania zawiadamia się, że z treścią wyżej wymienionej decyzji można zapoznać się w Wydziale Architektoniczno-Budowlanym Starostwa Powiatowego w Stalowej Woli przy ul. Podleśnej 15 (pokój 410) w terminie 14 dni od publicznego ogłoszenia niniejszego obwieszczenia.

Jednocześnie zawiadamiam, że zgodnie z art. 49 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego w przypadku zawiadomienia stron przez obwieszczenie – doręczenie uważa się za dokonane po upływie 14 dni od dnia publicznego ogłoszenia.

Od decyzji o zezwoleniu na realizację inwestycji drogowej służy stronom prawo wniesienia odwołania do Wojewody Podkarpackiego za pośrednictwem Starosty Stalowowskiego w terminie 14 dni od dnia jej doręczenia.

Z up. Starosty
(-)
Wicestarosta
Stanisław Sobieraj

AUTOPROMOCJA

REKLAMA

0011455905

nowiny
nowiny 24.pl

Dzień dobry
w **poniedziałek**



Kup dziennik z dodatkiem Sportowy24
nowiny24.pl

OBWIESZCZENIE z dnia 23.12.2025 r.

Stosownie do art. 49 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. *Kodeks postępowania administracyjnego* (t.j. Dz. U. z 2025 r., poz. 1691), w związku z art. 11f ust. 3 ustawy z dnia 10 kwietnia 2003 r. o *szczególnych zasadach przygotowania i realizacji inwestycji w zakresie dróg publicznych* (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 311)

STAROSTA RZESZOWSKI zawiadamia o wydaniu decyzji

nr 7/2025, z dnia 12.12.2025 r., znak: AB.6740.15.14.2025

o zezwoleniu na realizację inwestycji drogowej pn.: „Rozbudowa drogi gminnej nr 137814R od km 0+000,00 do km 0+125,65 wraz z niezbędną infrastrukturą techniczną oraz przebudową sieci uzbrojenia terenu w miejscowości Rudna Wielka”, na rzecz Wójta Gminy Świlcza, 36-072 Świlcza 168.

Z treścią ww. decyzji strony lub ich pełnomocnicy mogą zapoznać się osobiście w siedzibie Starostwa Powiatowego w Rzeszowie, Wydział Budownictwa i Architektury, Referat Zezwoleń na Realizację Inwestycji Drogowych, 35-959 Rzeszów, ul. Grunwaldzka 15, w dniach pracy Urzędu – po uprzednim zarezerwowaniu wizyty w systemie internetowej rezerwacji dostępnej pod adresem: <http://kolejka.powiat.rzeszowski.pl>.

Pouczenie o przysługujących środkach odwoławczych zawarte jest w decyzji. Decyzję uznaje się za doręczoną po upływie czternastu dni od dnia publicznego ogłoszenia.

Klub Seniora dba o atmosferę i szykuje się już do jubileuszu

Marcin Jastrzębski
sport@nowiny24.pl

PIŁKA NOŻNA. Klub Seniora Podkarpackiego ZPN-u obecnie liczy ponad 50 członków. Tworzą go byli, ale czasem też ciągle aktywni działacze piłkarscy i trenerzy. Tworzą świetną ekipę.

Klub powstał w 2017 roku. Jednym z założycieli jest Wincenty Morycz, były wiceprezes Podkarpackiego Związku Piłki Nożnej, obecnie przewodniczący Klubu. Pomysł dla założenia tej „drużyny” panu Wincentemu podsunął Andrzej Strejlau. - Rozmawialiśmy podczas posiedzenia w centrali PZPN-u. Pan Andrzej pytał czemu nie mamy takiego Klubu na Podkarpaciu - wspomina Morycz.

W załatwieniu formalności pomógł dyrektor biura Podkarpackiego Związku Piłki Nożnej - Waław Mazur, a z oczywistym entuzjazmem pomysł poparł prezes Podkarpackiego ZPN-u Mieczysław Golba. Na początku Klub liczył 10 osób, wśród pierwszych członków byli m.in. Jan Bieńkowski, Jan Domarski czy Grzegorz Lato. Szybko sympatyczna ekipa starszych panów zaczęła rosnąć w siłę. - Wszyscy zauważyli, że wykonujemy dobrą robotę, spotykamy się, walczymy o ludzi, zasłużonych dla podkarpackiej piłki, a mamy w swoich szeregach dwóch wybitnych reprezentantów Polski: Janka Domarskiego i Grzegorza Lato. W tej chwili jest nas 53 - zaznacza Morycz, z którym rozmawialiśmy podczas świątecznego spotkania Klubu 16 grudnia br. w Górnem. - Wiele podań jeszcze leży w poczekalni. Nie przyjmujemy nowych członków hurtowo - mówi Morycz, zazna-



W Klubie każdy czuje się doceniony. Dowód to uśmiechy na twarzach jego członków. Od lewej: Kazimierz Piwko, Józef Maciaszek, Andrzej Wąsowicz, Roman Kozyra

czając, że w jego ekipie nie ma przypadkowych „zawodników”.

Klub Seniora spotyka się przynajmniej trzy razy w roku, może liczyć na wsparcie finansowe Podkarpackiego ZPN-u i kilku innych sponsorów, w tym m.in. firmy Smak-Górno Mieczysława Miazgi, który od ponad roku jest członkiem Klubu. Podczas ostatniego spotkania mógł wspominać z kolegami czasy, gdy „jego” Górnovia była czołową ekipą 4-ligi. Seniorzy cieszą się ze wspólnych spotkań, dyskusji, ale też mogą liczyć na inne wsparcie.

Morycz, jako honorowy członek Polskiego Związku Piłki Nożnej może wystąpić do Komisji Zdrowia PZPN-u o pomoc dla członków Klubu. - Niestety, jesteśmy w wieku „odpowiednim” do chorowania. Już sporo osób otrzymało takie zapomogi i ciągle dostaje wsparcie. Pomagamy sobie, jak w rodzinie - zaznacza Morycz. Nierzadko nasi seniorzy gosz-

czą kolegów z innych klubów seniora, np. z województwa łódzkiego. Starsi panowie doceniają wspólnie spędzony czas i pamiętają o tych, którzy odeszli. Podczas grudniowego spotkania minutą ciszy uczcili tych, którzy jeszcze niedawno mogli uczestniczyć w spotkaniach. - Odeszło już od nas niestety wielu wspaniałych ludzi. Ostatnio Stasiu Skiba, Staszek Kocot czy Jerzy Węgrzyn - ubolewa Morycz.

Podstawą przyjęcia do klubu seniora jest ukończenie 60. roku życia, choć w większości panów ma ponad 65 lat.

Podczas ostatniego spotkania Klub Seniora złożył wniosek do Zarządu Podkarpackiego ZPN o przyjęcie do grona trzech nowych członków. Do klubu mają dołączyć: Zbigniew Banaś z Nowej Sarzyny (były sędzia i obserwator szczebla centralnego, a także opiekun grupy szkoleniowej sędziów Nowa Sarzyna i członek Kolegium Sędziów w Rze-

szowie), Wojciech Kiszka (od 1988-2002 działacz i trener w Kamax Kańczuga, 2002-2015 członek Wydziału Gier Okręgowego Związku Piłki Nożnej w Jarosławiu), Waław Ochota (w latach 1995-2005 członek Wydziału Gier Przemyskiego ZPN, od 2005 do dziś prezes klubu Wiraż Chłopcice).

W. Morycz myśli już o nowym tym, jak najpiękniej uczcić jubileusz 10-lecia istnienia Klubu Seniora w 2027 roku. - O szczegółach trudno teraz dyskutować, ale wyobrażam sobie, że to będzie coś uroczystego. Liczymy m.in. na obecność prezesa PZPN-u - podkreśla przewodniczący Klubu.

Podczas spotkania Złotą Odznaką Podkarpackiego ZPN uhonorowana Józefa Jodłowskiego. Ze specjalnym wyróżnieniem za aktywne działanie do domu wrócił Edward Chmura, a każdy z członków otrzymał kalendarz na 2026. - Założenie tego klubu to był strzał w „10” - ocenia Morycz. ©

Tomasiak najwyżej wśród Polaków na liście płac Pucharu Świata skoczków

Jacek Kmiecik
redakcja@polskapress.pl

SKOKI NARCIARSKIE. Po 10 z 35 zawodów numerem 1 na liście płac jest lider Pucharu Świata Domen Prevc.

Kacper Tomasiak po udanym weekendzie w Szwajcarii, gdzie zajął 13. miejsce w sobotę i piąte w niedzielę, awansował w zestawieniu zarobków na 13. lokatę. Na jego koncie jest ponad 28 tysięcy euro, czyli około 120 tys. zł.

Domen Prevc, który w sobotę był pierwszy i wygrał piątą raz z rzędu w sezonie, a w niedzielę musiał uznać wyższość jedynie Japończyka Ryoyu Kobayashiego, zarobił już 134 775 euro, czyli 566 tys. zł.

Zwycięzca klasyfikacji generalnej Pucharu Świata i lider płac w minionym sezonie, Austriak Daniel Tschofenig, jest obecnie ósmy na liście zarobków (54 650 euro), po tym jak w Engelbergu nie zdołał w niedzielę zakwalifikować się do drugiej serii.

Po raz pierwszy w historii FIS nagrody finansowe wypłaca nie

we frankach szwajcarskich, lecz w euro. Za pierwsze miejsce w konkursie indywidualnym płaci się 15 tys. euro, a za zwycięstwo w kwalifikacjach 3175 euro. Nagrodę finansową otrzymuje każdy skoczek, który wystąpił w drugiej serii. Za 30. pozycję jest to 500 euro. Za pierwsze miejsce w konkursie drużynowym i mikstów każdy z uczestników dostaje 8500 euro.

Oficjalne premie nie są jedynymi dochodami skoczków narciarskich. Zawodnicy ze światowej czołówki mają podpisane prywatne kontrakty sponsorskie, a także reklamowe, których wysokość jest już objęta tajemnicą.

Lista płac Pucharu Świata (kwoty w euro i złotych): 1. Domen Prevc (Słowenia) 134 775 (566 000); 2. Ryoyu Kobayashi (Japonia) 103 075 (432 900); 3. Philipp Raimund (Niemcy) 76 175 (319 900) (...); 13. Kacper Tomasiak (Polska) 28 450 (119 500); 23. Kamil Stoch (Polska) 16 325 (68 600); 24. Piotr Żyła (Polska) 13 200 (55 400); 32. Paweł Wąsek (Polska) 6 450 (27 200); 36. Dawid Kubacki (Polska) 5 100 (21 400); 37. Maciej Kot (Polska) 4 200 (17 600). ©



Osiemnastoletni Kacper Tomasiak zarobił dotychczas najwięcej spośród Polaków w Pucharze Świata skoczków

Czy FC Barcelona powinna zostawić Lewandowskiego? Za i przeciw

Jakub Jabłoński
redakcja@polskapress.pl

PIŁKA NOŻNA. Robert Lewandowski młodszy już nie będzie. W przyszłym roku skończy 38 lat, a jego kontrakt z FC Barceloną obowiązuje tylko do końca obecnego sezonu.

Pojawia się więc pytanie, czy mistrzowie Hiszpanii zdecydują się na jego przedłużenie. Oto argumenty za i przeciw.

W kłuarach coraz częściej słychać, że może to być ostatnia

kampania kapitana reprezentacji Polski w barwach Barcelony. Tym bardziej że po Lewandowskiego ustawiła się już kolejka chętnych - wśród nich wymienią się kluby z Arabii Saudyjskiej, amerykańskie Chicago Fire oraz włoski AC Milan. Te zespoły mogą zaproponować Polakowi znacznie lepsze warunki finansowe niż te, które może zaoferować Barcelona.

W tym sezonie Lewandowski radzi sobie gorzej. Strzelił 8 goli w La Liga, a w Lidze Mistrzów wciąż czeka na premirowe trafienie w trwającej kam-

panii. Jego licznik zatrzymał się na 105 trafieniach.

Argumenty „za”

Gwarantuje 15+ goli w roku - trudno sobie wyobrazić, by Robert Lewandowski miał zejść poniżej pewnego poziomu. Nawet gdy zaczyna mecze na ławce rezerwowych, jak w ostatnich występach Barcelony, wciąż potrafi trafić do siatki. Znaleźć innego środkowego napastnika w jego wieku, który w ciągu jednego roku kalendarzowego zdobyłby aż 27 bramek, graniczy z cudem. Na-

wet Cristiano Ronaldo czy Lionel Messi dziś funkcjonują raczej na peryferiach wielkiej piłki i nie odgrywają już kluczowych ról w europejskim futbolu.

Doświadczenie i leadership - Lewandowski w Barcelonie to nie tylko superstrzelec, ale przede wszystkim mentor i lider młodszych zawodników, takich jak Gavi, Pedri, Lamine Yamal czy Fermín López. Jego ogromne doświadczenie i obyczaje na europejskich boiskach bez wątpienia wpływają na postawę całej drużyny.

Argumenty „przeciw”

Wiek i perspektywy na przyszłość - Robert ma ponad 36 lat, a to oznacza u niego naturalny spadek dynamiki i wydolności, co może być coraz bardziej widoczne. Mogliśmy to obserwować w ostatnich meczach, w których zaczynał na ławce rezerwowych i ewentualnie podnosił się z niej w drugiej połowie rywalizacji.

Koszty kontraktu - jeśli Barcelona zdecyduje się przedłużyć umowę z „Lewym”, na pewno nie będzie to na obecnych warunkach, a sam

piłkarz będzie musiał liczyć się ze znaczną obniżką wynagrodzenia.

Coraz częstsze kontuzje utrudniające mu regularną grę i strzelanie goli.

Co robi Laporta?

Prezes Barcelony Joan Laporta przed podjęciem decyzji powinien powyższe „za” i „przeciw” wziąć pod uwagę, a także kogo z rynku i za jaką kwotę mógłby ściągnąć jako „9” na następcę polskiego goleadora. Dopiero te wytyczne dadzą właściwą odpowiedź. ©

L. Bockler: Z nowym trenerem gramy już innym systemem

Michał Czajka
sport@nowiny24.pl

KOSZYKÓWKA | OBL. - **Nie skupiamy się na serii tylko na każdym meczu - mówi Leemet Bockler, zawodnik Miasta Szkła Krosno. Krośnianie już dziś grają w Warszawie z Legią.**

Jak podoba ci się w krośnieńskim klubie?
Przychodząc do tego zespołu nie wiedziałem gdzie jadę czy jakiej atmosfery się spodziewać. Jednak teraz gdy minęło już trochę czasu mogę powiedzieć, że podoba mi się miasto, klub i fani. Mam świetną atmosferę w szatni, a kibice bardzo nas wspierają - mam nadzieję, że tak będzie dalej. Teraz to dla mnie drugi dom.

Średnio zdobywasz najwięcej punktów dla zespołu.
To nie ma dla mnie większego znaczenia. Najważniejsze jest, żeby wygrywać mecze. Czuję się odpowiedzialny za wynik drużyny, bo spędzam dużo czasu na parkiecie i mogę zapewnić, że daję z siebie wszystko. Na razie mamy na koncie tylko dwa zwycięstwa, ale myślę, że przyszłość będzie dla nas lepsza, bo wszystko układa się u nas z każdym dniem lepiej.

Może wygrana z Dąbrową Górniczą zacznie jakąś dobrą serię.



Leemet Bockler podkreśla, że bardzo dobrze czuje się w krośnieńskim klubie

Nie skupiamy się, żeby to była jakaś seria - dla nas ważny jest każdy jest jeden mecz.

Co się zmieniło po przyjeździe trenera Kovacika?
Z nowym trenerem gramy innym systemem. Trener Maros przyniósł nowe pomysły, zagrywki i inne zachowania w defensywie. Myślę, że jako zespół zareagowaliśmy dobrze na zmiany, ale są jeszcze rzeczy do poprawy.

Cieężko było przystosować się do tych zmian?

Myślę, że cała ta sytuacja jeszcze bardziej scaliła zespół, bo zmiany zawsze są trochę straszne, bo nie wiesz co się wydarzy, ale poszło w sumie łatwo. To była trudna sytuacja też dla trenera, bo przyszedł w środku sezonu, ale każdy z nas był otwarty na naukę nowego systemu i pracowaliśmy razem.

Lubisz atmosferę w krośnieńskiej hali?
Jest niesamowita. Hala ogólnie jest mała, ale ten klimat, którzy tworzą kibice sprawia,

że czuje się jakby była ona większa. Wygraliśmy dwa razy właśnie w naszej hali, więc tym bardziej jest to dla nas szczególne miejsce, gdzie każdy jest zadowolony. chcemy, by było więcej takich momentów.

Mecz z Legią rozpocznie się dzisiaj o godz. 19; transmisja na kanale YouTube Orlen Basket Ligi. Kolejne spotkanie natomiast już w w sobotę z Zastalem Zielona Góra. Start o godz. 20; transmisja również na YouTube. ©©

Z kim Asseco Resovia zagra o półfinał Pucharu Polski? Będzie to mecz wyjazdowy

Marek Bluż
sport@nowiny24.pl

SIATKÓWKA | PLUSLIGA. **Siatkarze Asseco Resovii w poniedziałek mieli klubowe spotkanie świąteczne, a dziś późnym wieczorem poznają swojego ćwierćfinałowego rywala w Pucharze Polski.**

Resoviacy będą trenować jeszcze w Wigilię przed południem i otrzymają wolne na święta. Powrócą na popołudniowy trening w drugi dzień świąt. 29 lub 30 grudnia czeka ich mecz ćwierćfinałowy Pucharu Polski. Wieczorem, po zakończeniu zaplanowanych na dziś meczów 12. kolejki PlusLigi: InPost ChKS Chelm - Indykpol AZS Olsztyn (17.30) oraz Bogdanka LUK Lublin - PGE Projekt Warszawa (20) poznają swojego przeciwnika. Będą znane wszystkie cztery pary, na razie nie jest znana ani jedna. Na pewno nie będzie to zespół z eliminacji czyli ani BBTS Bielsko-Biała, ani Stal Nysa, tylko jedna z drużyn z plusligowej czołówki. Zespoły z miejsc pierwszego i czwartego zagrają na wyjazdach z ekipami z PLS 1. Ligi (lider ze Stalą Nysa, czwarty z BBTS Bielsko-Biała), a drużyny z miejsc drugiego i trzeciego będą gospodarzami ćwierćfinałów; druga podejmie piątą, a trzecia - szóstą.

Rzeszowianie w zależności od wyniku meczu Indykpolu w Chelmie, zakończą pierwszą część rundy zasadniczej na piątym, które obecnie zajmują, albo

na szóstym miejscu. Jeżeli Indykpol AZS pokona ChKS za trzy punkty, może zostać na półmetku wiceliderem, jak za dwa będzie czwarty, a jak przegra zostanie szósty. Pierwszy zespół z PlusLigi - może nim być tylko PGE Projekt lub Bogdanka LUK - zagra w Nysie ze Stalą. Jeśli we wtorkowym starciu w Lublinie gospodarze wygrają 3:0 lub 3:1, zakończą rundę na pierwszym miejscu. Każdy inny wynik spowoduje, że liderem będzie Projekt.

Jeżeli chodzi o Resovię, to na ćwierćfinał może pojechać do Lublina, Warszawy, Zawiercia, a nawet Olsztyna. To będzie bardzo mocny rywal. Już nic nie zależy od niej. Może tylko czekać. Turniej finałowy, w TAURON Arenie Kraków 10 i 11 stycznia. ©©



Asseco Resovia czeka na rywala w Pucharze Polski

Zaczynają się ruchy kadrowe

M. Czajka, G. Kostka
sport@nowiny24.pl

PIŁKA NOŻNA. Powoli zaczyna się ruch transferowy w klubach. Mamy już wieści chociażby z Lubaczowa czy Łańcuta.

Z lubaczowskiego klubu odchodzi Bartłomiej Mruk. 24-letni obrońca dołączył do lubaczowian w lutym 2025 roku, przenosząc się z drugoligowej Olimpii Elbląg. W barwach Pogoni-Sokoła rozegrał łącznie 12 spotkań ligowych. Z kolei kontrakt z Pogonią-Sokołem, podpisał Yehor Khromykh, które w rundzie jesiennej został wypożyczony z Wisły Kraków. Kontrakt został podpisany w formule 2,5+1.

Ze Stali Mielec na zasadzie transferu czasowego (do końca czerwca przyszłego roku) odchodzi do Sandecji Nowy Sącz Piotr Kowalik. W Stali zaliczył 8 spotkań ligowych

Z kolei ze Stalą Łańcut pożegnało się trzech graczy: Oskar Sowa, Szymon Baj oraz Arkadiusz Noga.

Nowym zawodnikiem Strugu SZiK Tyczyn został Patryk Róg - ostatnio zawodnik Korony Rzeszów. Róg jest wychowankiem Orłów Rzeszów. Potem występował w Resovii, Izolatorze Boguchwała, Wiśle Sandomierz, KS-ie Wągrowna czy Stali Łańcut.

Zmiana na ławce trenerskiej LKS-u Trzebownik - Kamil Jakiel został zastąpiony przez Pawła Idzika. Kamil Jakiel zrezygnował z prowadzenia pierwszego zespołu LKS-u Trzebownik po rundzie jesiennej. Warto jednak dodać, że nie odchodzi z klubu - będzie pracował z grupami młodzieżowymi. Nowym trenerem seniorów został natomiast Paweł Idzik (były trener Lechii Sędziszów Młp.). ©©

Tomasz Ryzner
sport@nowiny24.pl

KOSZYKÓWKA | BANK PEKAO S.A. 1 LIGA MĘŻCZYZN. **W meczu 15. kolejki resoviacy wystąpili w Poznaniu bez dwóch podstawowych graczy, ale do ostatniej minuty byli w grze o zwycięstwo.**

Akcje Resovii stały średnio, bo brakło jej nie tylko Bartosza Ciechoćńskiego, ale też Clirona Hornbeaka (uraz nosa). Poznaniacy pierwszy raz grali pod wodzą Edmunda Valeiko, doniedawna trenera Miasta Szkła Krosno.

Basket prowadził po dwóch kwartach 52:41, ale w III nasza ekipa zeszła na 2 punkty (69:71). W IV odsłonie poznaniacy wygrywali 87:79, ale w 36. minucie na tablicy zaświecił się remis (87:87), a po wolnych Vauleta było 93:89. Gdy „dacha” złapał Zagulę, Washington wykorzystał „osobowego”, po chwili trafił zza



Resovia była bliska drugiej wygranej z rzędu. Nz. w akcji Kacper Młynarski, który w Poznaniu rzucił 32 punkty

trzy i znów był stan. Każdy miał szansę, ale naszym nie chciało wpaść, a po faulu Margicioka Mąkowski wykorzystał trzy rzuty wolne. Zostały 44 sekundy, resoviacy musieli faulować, Washington trafił wolnie i Basket postawił na swoim.

ENEA BASKET POZNAŃ - OPTeAM ENERGIA POLSKA RESOVIA 100:96 (20:26, 32:15, 19:28, 29:27)
Enea Basket: Krajewski 6 (10 zb.), Samsonowicz 11 (2x3), Rosiński 11 (1x3), Washington 24 (3x3, 10 as., 5 str.), Stopierzyński 22 (2x3) oraz Nowicki 2, Dydak 2, Stankowski 10, Mąkowski 12 (1x3). Trener: Edmunda Valeiko.

OPTeam Energia Polska Resovia: Stupnicki 18 (2x3, 5 as.), Vaulet 14 (2x3), Margiciok 11 (2x3), Młynarski 32 (6x3, 5 zb., 2 as.), Wątroba 0 oraz Zagulę 7, Szpyrka 2, Indyk 0, Koperski 12 (2x3). Trener: Marek Zapalowski.

Widzów: 680.

Pozostały wynik: Weegree AZS Politechnika Opolska - GKS Tychy 107:74. ©©

1. Astoria Bydgoszcz	15	27	1313:1132
2. ŁKS Coolpack Łódź	14	26	1236:1075
3. SKS Starogard Gd.	14	25	1204:1108
4. Decca Pelplin	15	25	1317:1239
5. Solvera Sokół Łańcut	15	24	1276:1282
6. PGE Spójnia Stargard	14	23	1182:1117
7. GKS Tychy	15	23	1265:1289
8. Polonia Warszawa	14	22	1152:1184
9. WKK Wrocław	15	21	1196:1234
10. OPeTeam Resovia	14	21	1143:1136
11. Enea Basket Poznań	14	20	1143:1131
12. Politechnika Opolska	15	20	1240:1265
13. Polonia 1912 Leszno	14	20	1077:1140
14. Notec Inowrocław	14	19	1119:1210
15. Kotwica Kołobrzeg	14	18	1090:1123
16. Miners Katowice	14	17	1110:1210
17. Zubry Białystok	14	15	1072:1260

SPORT

www.sportowy24.pl

DevelopRes rozegra w tym roku jeszcze jeden mecz, a w styczniu całą serię

Marek Bluj
sport@nowiny24.pl

SIATKÓWKA | TAURON LIGA. - **Tauron Liga gra na pełnej prędkości. W poniedziałek zakończyła się pierwsza runda fazy zasadniczej. Teraz przerwa na święta, a już w niedzielę startują rewanże.**

Pierwsza część sezonu należała do mistrzyń Polski z Rzeszowa. Rysice na krajowych boiskach potwierdzały, że są głównym kandydatem do wszystkich trofeów. Superpuchar Polski już mają. Są liderem. Potencjał sportowy pozwala oczekiwać, że mogą grać jeszcze lepiej.

Trener Cesar Hernandez Gonzalez obiecywał zawodniczkom, że na święta otrzymają trzy dni wolnego. Słowa dotrzymał. Po poniedziałkowym meczu ligowym w Łodzi z ŁKS-em Commercecon mają trzy dni na świętowanie. Wtorek, środę i czwartek. Cała drużyna musi stawić się na treningu w piątek, a w niedzielę 28 grudnia o godzinie 14.45 rzeszowianki jako pierwsze zainaugurują drugą rundę. Grupa pościgowa złożona z rewelacyjnie spisującego się UNI Opole (9 zwycięstw za trzy punkty z rzędu) i Budowlanych Łódź nie ukrywa chrapki na grę w finale ligi.

Rywalem Rysic będzie w hali na Podpromiu BKS Bostic ZGO Bielsko-Biała. Bielszczanki

na pewno odczuwają niedosyt do pierwszej rundzie, bo w jedenastu meczach odniosły siedem zwycięstw i poniosły cztery porażki, zgromadziły 20 punktów i zajmują piąte miejsce. Szczególnie dotkliwa była przegrana 0:3 w ostatnim meczu w swojej hali z PGE Budowlanymi Łódź. Przypomnijmy, w pierwszym spotkaniu w Biełsku nasz zespół zwyciężył 3:1. Wygrana za trzy punkty będzie także celem rzeszowskiej drużyny w ostatnim spotkaniu w tym roku, który był tak dla niej bardzo udany, bo sięgnęła w nim po historyczny złoty medal mistrzostw Polski zdobyła Puchar Polski. Z BKS-em rzeszowianki zagrają po raz trzydziesty. Wygrały 23 mecze, w tym siedem ostatnich i poniosły 6 porażek.

Początek nowego roku będzie bardzo intensywny dla DevelopResu. Liga, Liga Mistrzyń, ćwierćfinał Pucharu Polski na Podpromiu z Sokołem & Hargric Mogilno. Zwycięzca zagra w turnieju finałowym w Elblągu (7-8 lutego). 8 stycznia o godz. 18 nasz zespół czeka niezwykle ważny mecz wyjazdowy Ligi Mistrzyń z SSC Palmberg Schwerin, niepokonanym liderem grupy. 11 stycznia o 18 Rysice zmierzą się w Opolu z UNI.

Mecz 11. kolejki TL naszej drużyny w Łodzi z ŁKS-em Commercecon zakończył się po zamknięciu numeru. Relacja na nowiny24.pl.sport. ©©

SKOKI DO WODY

Zagłosuj na Andrzeja! Jest w „5” najlepszych w Europie

Skoczek do wody Klubu Sportów Wodnych Stal Rzeszów - Andrzej Rzeszutek, aktualny mistrz Europy (z 3-metrowej trampoliny) został nominowany do nagrody Najlepszego Skoczka 2025 roku w Europie (ma 4 konkurentów). Głosowanie odbywa poprzez stronę internetową europeanaquatics.org/awards-2025/ - wybrać kategorię „diving” i tam oddać głos na Andrzeja Rzeszutka.



FOT. EUROPEANAQUATICS

PIŁKA NOŻNA

Izolator i Grom razem

Izolator Boguchwała rozpoczął współpracę z Gromem Mogielnica. Obie strony chcą rozwijać piłkę kobietą i zbudować mocne środowisko szkoleniowe w gminie.

Mielczanki z kolejną porażką. Chemik okazał się za mocny

Łukasz Guźda
sport@nowiny24.pl

SIATKÓWKA | TAURON LIGA. **Nie tak miało to wyglądać. Siatkarki z Mielca w niedzielny wieczór gładko przegrały ważny mecz w kontekście układu tabeli z LOTTO Chemikiem Police.**

W spotkanie lepiej weszły policzanki. Po dobrym zbiciu przechodzącej piłki przez Kingę Różyńską było 4:7. Chwilę potem zablokowana została Anna Bączyńska i zespół gości miał już cztery punkty przewagi. Ostatecznie pierwsza partia padła łupem policzanek.

Początek drugiej odsłony należał do miejscowych. Po asie serwisowym Julii Bińczyckiej przewaga wynosiła pięć oczek (10:5). W kolejnych minutach lepiej zaczęły grać przyjezdne i przewaga stopniała. Przed decydującą końcówką był remis 19:19. Ostatecznie zwycięsko z drugiej partii wyszły przyjezdne, które wygrały tego seta do dwudziestu trzech.

Po dobrym otwarciu trzeciego seta przez zespół z Mielca policzanki szybko doszły miejscowe. Po chwili tablica wyników wskazywała remis (8:8). Przewaga zespołu z Polic rosła. Po ataku w aut Anny Bączyńskiej było 10:14. W następnej akcji zablokowana została Weronika Sobiczewska. Po chwili dwa asy serwisowe posłała Ju-



FOT. ANNA JAKIEWICZ

Siatkarki z ITA Tools Stali (nz. Anna Bączyńska) przegrały czwarte spotkanie z rzędu. Na razie z dorobkiem 11 punktów zajmują w tej chwili 9. pozycję w tabeli Tauron Ligi

lia Orzoł i było 15:22. Ostatecznie policzanki wygrały trzeciego seta 25:19.

- Przegraliśmy ten mecz w ataku. Drugi set mieliśmy pod kontrolą, a skończył się porażką. Zespół z Polic zagrał bardziej ofensywnie i bardziej odważnie od nas. Dziewczyny wracają po kontuzji. Nie jest jeszcze gotowa Magdalena Ociepa. Weronika Sobiczewska też nie ma zielonego światła, żeby grać w pełnym wymiarze. Delikatnej kontuzji doznała

jeszcze Rozalia Moszyńska. Nie jesteśmy rozpieszczani przez te sytuacje, ale nie ukrywam, że liczyliśmy na lepszy mecz i występ z naszej strony. Osemka nie jest przegrana i trzeba punktować - podsumował Miłosz Majka, trener ITA TOOLS Stali Mielec.

Już w niedzielę mielczanki rozegrają kolejne spotkanie. Zmierzą się na własnym parkiecie z Budowlanymi Łódź. Początek spotkania o 17:30. Transmisja w Polsacie Sport 1.

ITA TOOLS STAL MIELEC - LOTTO CHEMIK POLICE 0:3 (20:25, 23:25, 19:25)

Stal: Bińczycka 2, Bączyńska 11, Ponikowska 3, Calkins 8, Kazała 12, Nesimović 9, Mazur (libero) oraz Adamczyk, Sobiczewska, Adamczyk. Trener Miłosz Majka.

Chemik: Partyka 1, Mędrzyk 14, Rybak-Czyrniańska, Gierszewska 12, Orzoł 20, Różyńska 10, Nowak (libero) oraz Koput 1, Dorywalska, Ropela-Puzdrowska (libero) Trener Dawid Michor.

Sędziowali: Grzegorz Skowroński i Łukasz Szczepankiewicz **MVP:** Julia Orzoł. **Widzów:** 400 (4 z Polic). ©©



FOT. KS DEVELOPRES/FACEBOOK

Rzeszowianki zapraszają do hali na Podpromiu na swoje mecze. Emocje gwarantowane. Najbliższy już 28 bm.

STS w ten weekend nic nie strzelał, ale tracił

Michał Czajka
sport@nowiny24.pl

HOKEJ | THL. **Dwie kolejne porażki ponieśli hokeiści z Sanoka - w Oświęcimiu i u siebie z Toruniem.**

Co ciekawe, w jednym i drugim meczu I tercje były bezbramkowe. W kolejnych jednak STS już tracił bramki, a nie potrafił zdobyć żadnej.

Na dodatek mecz z Toruniem zaczął się z 10-minutowym opóźnieniem - to protest sanoczan związany z zaiegło-

ściami finansowymi w klubie.

KS UNIA OŚWIĘCIM - STS SANOK 4:0 (0:0, 3:0, 1:0)

Bramki: 1:0 Soderberg 21 (asysty: Kasperlik, Petras), 2:0 Partanen 25 w przewadze (Soderberg, Trkulja), 3:0 Morrow 40 (Trkulja, Soderberg), 4:0 Trkulja 48 (Petras, Kasperlik).

STS: Buczek - Bieda, Lahteenmaki, Starbenz, Prokurat, Tomiczek - Starościk, K. Bukowski, Sienkiewicz, Kowalcuk - Wilczok, Niemczyk, Czopor, Huhdanpaa, Kozłowski - Sitnik, Kocera, Nikolaiewicz, Wawrzkievicz. Trener Bogusław Rapała.

Kary: 2-4. **Strzały:** 33-19. **Widzów:** 1219.

STS SANOK - KHENERGA TORUŃ 0:5 (0:0, 0:1, 0:5)

Bramki: 0:1 Denyskin 37 (Zieliński, Kulintsev), 0:2 Denyskin 50 w przewadze (Kulintsev), 0:3 Syty 52 (Denyskin, Baszyrow), 0:4 Worona 58 w osłabieniu (Denyskin), 0:5 Denyskin 60 (Baszyrow, Zieliński).

STS: Świderski (Ovecka) - Bieda, Lahteenmaki, Starbenz, Prokurat, Tomiczek - Starościk, Niemczyk, K. Bukowski, Sienkiewicz, Kowalcuk - Wilczok, Sitnik, J. Bukowski, Huhdanpaa, Nikolaiewicz - Kocera, Czopor, Wawrzkievicz. Trener Bogusław Rapała.

Kary: 8-8. **Strzały:** 20-26. **Widzów:** 950. ©©



FOT. JERZY ZABORSKI

Z Unią zadebiutował w STS-ie Dominik Buczek

ŻYCZENIA ŚWIĄTECZNE

KRÓTKA HISTORIA SZOPKI.

PRZEDSTAWIENIA
NARODZIN JEZUSA
POJAWIŁY SIĘ
W ŚREDNIOWIECZU

STR. 2-3

**Herod Wielki
w Ewangelii św.
Mateusza został
przedstawiony
jako tyran
pragnący
zładzić
Jezusa**

Str. 4-5

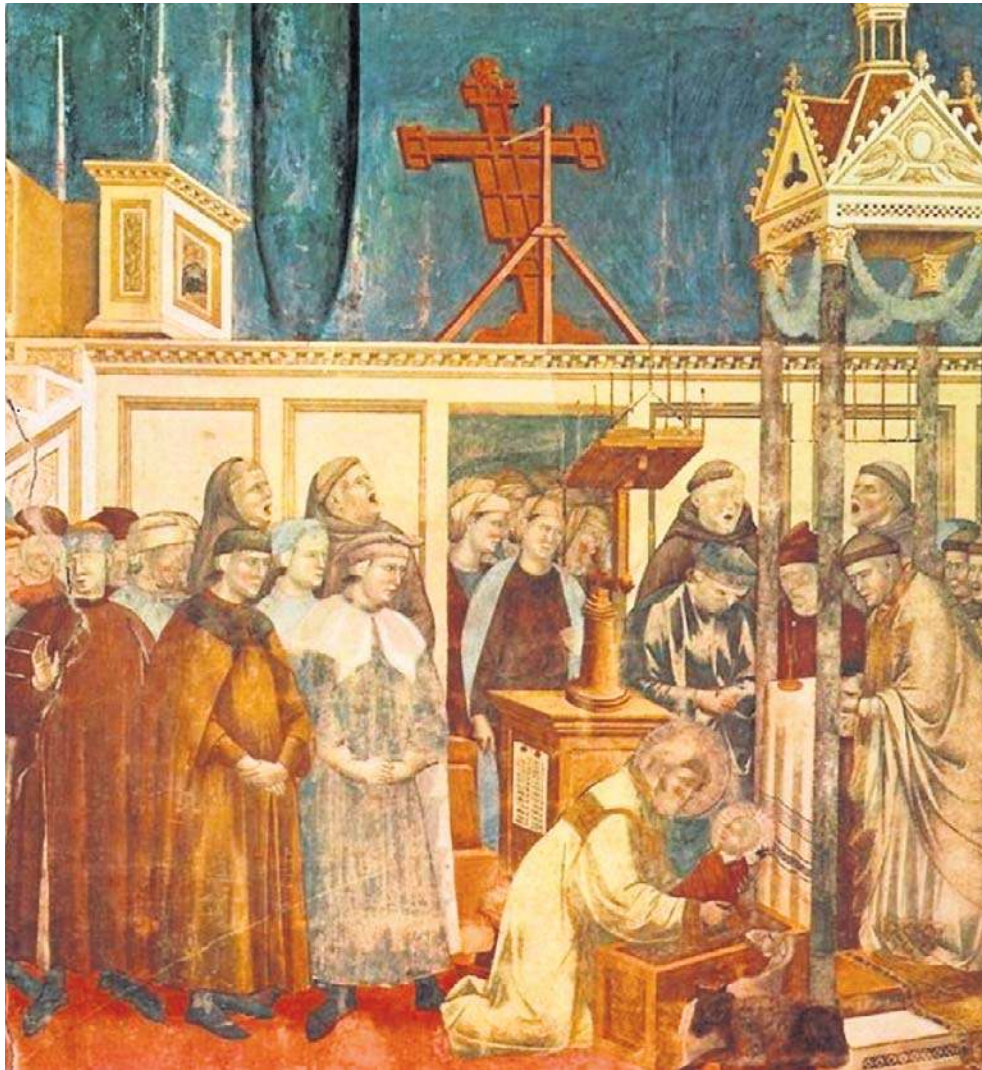
**12 WIGILINYPH
POTRAW** KRÓLUJE
W POLSKICH
DOMACH. KAŻDEGO
DANIA TRZEBA
SPRÓBOWAĆ

STR. 6-7

**ŚWIĄTECZNE
PREZENTY - NIE
DAJMY SIĘ
ZWARIOWAĆ. WIEZI
Z BLISKIMI NIE DA
SIĘ KUPIĆ**

STR. 10-11





Fresk przedstawiający pierwszą szopkę przygotowaną przez św. Franciszka w Greccio

KRÓTKA HISTORIA SZOPKI NA BOŻE NARODZENIE

Przedstawienia narodzin Jezusa w formie szopki narodziły się dość późno – dopiero w średniowieczu. Pierwszą taką scenę zaaranżował św. Franciszek w 1223 roku

Mariusz Grabowski

W każdej szopce obowiązkowo znajdują się mały Jezus, Maria oraz Józef. Do tego Trzej Mędrcy z darami, pasterze i aniołowie grający na trąbach. Nierzadko elementami szopki są także zwierzęta: wół, osioł i owce. Nad całością symbolicznie góruje Gwiazda Betlejemka.

„Był wół i osioł”

Przenieśmy się do Greccio sprzed 800 lat. Bł. brat Tomasz

z Celano, pierwszy biograf św. Franciszka, zapisał: „Noc stała się widna jak dzień, rozkoszna dla ludzi i zwierząt. Przybyły rzesze ludzi, ciesząc się w nowy sposób z nowej tajemnicy. Głosy rozchodziły się po lesie, a skały odpowiadały echem na radosne okrzyki. Bracia spieszyli, oddając Panu należne chwały, a cała noc rozbrzmiewała okrzykami wesela. Święty Boży stał przed żłóbkiem, pełen westchnień, przejęty czcią i ogarnięty przedziwną radością. Ponad żłóbkiem kapłan odprawiał

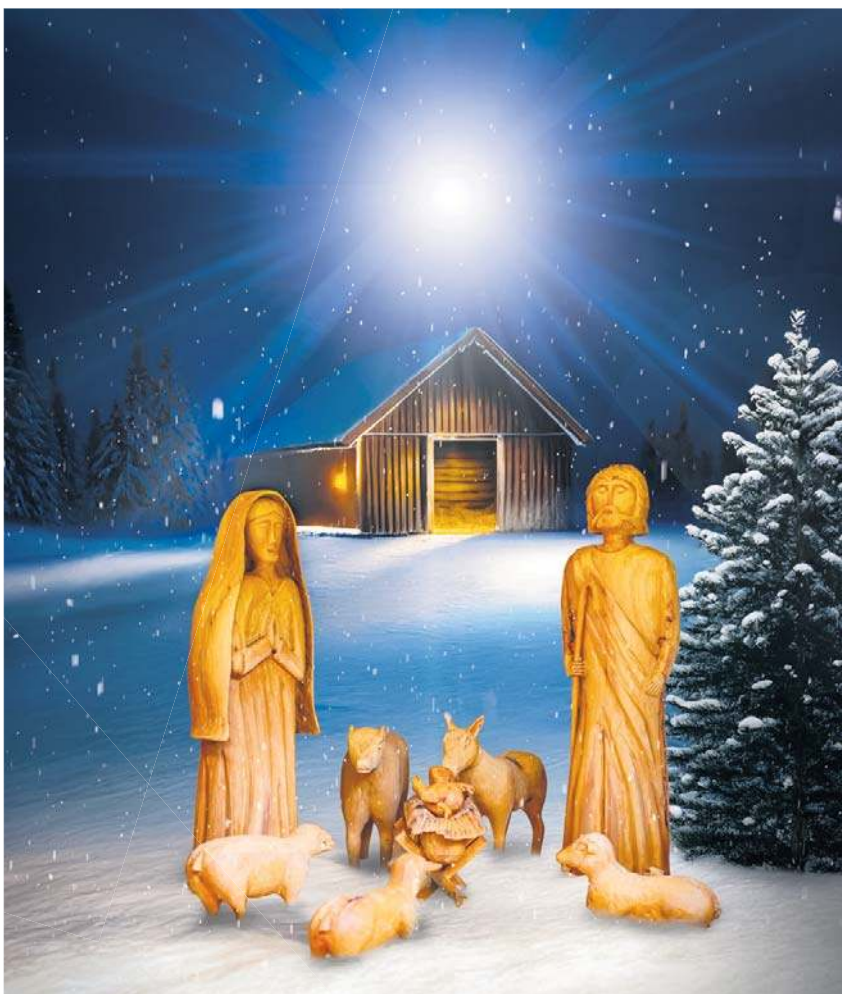
uroczystą Mszę świętą, doznając nowej pociechy.

Święty Boży ubiera się w szaty diakońskie, był bowiem diakonem, i donośnym głosem śpiewa świętą Ewangelię. A jego głos mocny i słodki, głos jasny i dźwięczny, wszystkich zaprasza do najwyższych nagród. Potem głosi kazanie do stojącego wokół ludu, słodko przemawiając o narodzeniu ubogiego Króla i małym miasteczku Betlejem”.

Jak wyglądała pierwsza szopka? Na freskach, które powstały później, wygląda całkiem

REKLAMA

0011444836



Z okazji świąt Bożego Narodzenia

życzymy, aby obecność Boga, który urodził się dla ludzi, ożywiła wiarę, nadzieję i miłość, a świąteczny czas, wypełniony błogostawieństwem, szczęściem i pokojem, przynosił dary, zrodzone z Bożej Miłości. Niech dobre słowa oraz bliskość tych, którzy są dla nas ważni, pozwalają docenić ducha Bożego Narodzenia.

Na Nowy 2026 Rok wszelkiej pomyślności, zdrowia oraz poczucia bezpieczeństwa

życzy

Zarząd Województwa Podkarpackiego

Władysław Ortyl, Karol Ożóg, Piotr Pilch,
Anna Huk, Małgorzata Jarosińska-Jedynak



WOJEWÓDZTWO PODKARPACKIE

Boże Narodzenie 2025

jak dzisiejsza, ale z opisu br. Celano wynika, że była wyjątkowo skromna. „Był wół i osioł, dwie żywe istoty, a w żłóbku św. Franciszek położył figurkę Pana Jezusa”. To zresztą logiczne – św. Franciszek podpatrzył ten sposób naoczej ewangelizacji w obnośnych i wędrownych teatrzykach kukielkowych, które przemierzając bezdroża Lacjum, z konieczności były skromne, wręcz symboliczne.

Jezus miał ciało

Jak lud przyjął religijny eksperyment św. Franciszka? „Pewien cnotliwy mąż miał dziwne widzenie. Widział w żłóbku leżące dzieciątko, bez życia, ale kiedy Święty Boży zbliżył się doń, ono jakby ożyło i zbudziło się ze snu. To widzenie nie jest nieodpowiednie, gdyż w wielu sercach dziecię Jezus zostało zapomniane. Dopiero Jego łaska, za pośrednictwem sługi świętego Franciszka, sprawiła, że zostało w nich wskrzeszone i utrwalone w kochającej pamięci” – notował br. Celano.

W powyższym doszukać się można religijnych sporów epoki średniowiecza. W czasach św. Franciszka katarzy i im podobni negowali to, że Jezus narodzony z Dziewicy na ziemi miał rzeczywiste fizyczne ciało. Tak samo negowali rzeczywistą obecność Jezusa w „Ciele” Eucharystycznym, który rodzi się co dzień na ołtarzu.

W Greccio św. Franciszek nie tylko wymyślił nowy sposób ewangelizacji w formie teatru jasełkowego, ale dał niejako wyraz swojej wierze w człowieczeństwo Jezusa. Ponadto pokazał, że ten, który narodził się w Betlejem, ponownie – jak uczy doktryna – rodzi się podczas każdej Mszy św.

Szopka z Neapolu

Historycy Kościoła dowodzą, że misteria Bożego Narodzenia były znane już w X w. we Francji, Szwajcarii, Niemczech, Belgii i Północnej Italii. Taką szopką była np. szopka neapolitańska, która stała się po raz pierwszy pod koniec XIII w. w kościele Santa del Presepe. Szopki w Neapolu wykonuje się do dziś z malowanej terakoty, rzadziej z korala lub muszli morskich. Scenarij jest architektura miasta bądź krajobraz jego okolic.

Swoistą nowością było jednak połączenie misteriów bożonarodzeniowych (jasełek) z celebracją Mszy św. (pasterka). Owe misteria nie posiadały jeszcze fabuły o wyrażeniu zaznaczonych związków przyczynowo-skutkowych. Powiązania pomiędzy poszczególnymi scenami miały zazwyczaj charakter symboliczny i alegoryczny, odsłaniając głębszy, duchowy sens zjawisk. Akcja rozgrywała się najczęściej symultanicznie.

Franciszkanie przenieśli te na poły teatralne, na poły reli-

gijne zwyczajają także do Polski i to już kilkanaście lat po śmierci Świętego z Asyżu. Szopki w kościołach oo. Franciszkanów do dziś zajmują centralne miejsce, czyli budowane są w głównym ołtarzu. Na ich tle odprawiana jest Eucharystia – w taki symboliczny sposób oo. franciszkanie nadal wskazują na połączenie Bożego Narodzenia z tajemnicą Eucharystii.

„Kolęda, kolęda”

Szopki zdobyły na terenach Polski zadziwiającą popularność. Tematykę przedstawień opartych na wydarzeniach religijnych wzbogacano z czasem o sceny o świeckim charakterze. Do widowisk wprowadzano wątki patriotyczne i scenki rodzajowe o charakterze satyrycznym, co przyciągało rzesze hałaśliwej publiczności. Już Jędrzej Kitowicz, XVIII-wieczny historyk i pamiętnikarz, utyskiwał na żywe reakcje publiczności na przedstawiane historie oraz zamieszki wywołane drażliwymi tematami poruszonymi w teatrzykach.

Z czasem szopki zamieniły się w całkiem świecą, ludową zabawę. Gapię komentowali, kłócili się, jedli, nierzadko śpiewali własne komponowane ad hoc piosenki, jak choćby tę, odnotowaną przez kronikarza:

„Zabił Maciuś wieprzka,
a my o tem wiemy;

Nie pójdziemy nigdzie,
aż kielbaskę zjemy.
Kielbaska na rożnie,
śpiewajmy pobożnie:
Hej kolęda, kolęda!”

Właśnie z powodu owej „zbyt żywiołowej publiczności” w 1738 r. Kościół zakazał urządzania szopek w kościołach. Biskupi zezwolili jedynie na montowanie szopek statycznych. Zakaz doprowadził do zaniku wcześniejszych misteriów kościelnych o Bożym Narodzeniu, a jednocześnie przyczynił się do powstania oryginalnych widowisk ludowych.

W pierwszej połowie XIX w. szopki kukielkowe szczególnie zadomowiły się w Krakowie. Znane je również w Warszawie właśnie pod nazwą „szopki krakowskiej”. Odgrywanie scen z użyciem kukiełek w przenośnych szopkach było powszechne na terenach Polski w zaborze rosyjskim i austriackim, w szopkach śląskich figury w szopce osadzone były na specjalnej tarczy, obracanej za pomocą korby.

Okiem widza

W pierwszym tomie „Tygodnika Ilustrowanego” z 1860 r. (str. 115) Wacław Szymanowski, pisarz, a ówczesnie właściciel i redaktor „Kurjera Warszawskiego”, popełnił artykuł o szopce polskiej. Zacytuje: „Była więc osóbką Pana Jezusa, a na boku Marja i Józef, stojący

przy kolebce, w postaci nachylonej, afekt natężonego kochania i podziwiania wyrażającej. W górze szopki, pod dachem i nad dachem, aniołowie unoszący się na skrzydłach, jakoby śpiewający »Gloria in excelsis Deo«. Toż dopiero w niejkiej odległości jednego od drugiego, pasterze padający na kolana przed narodzoną Dzieciąną, ofiarujący mu dary swoje, ten baranka, ów kózkę; dalej za szopą po obu stronach pastuszkowie, wieśniacy, jedni pasący trzody owiec i bydła, inni śpiący, inni do szopy śpieszący, dźwigając na ramionach barany, kozły, między którymi osóbką rozmaity stan ludzki i ich zabawy wyrażają: panów w karetach jadących, szlachtę i mieszczan pieszo idących, chłopów na targ wiozących drwa, zboże, siano, prowadzących woły, orzących pługami, sprzedających chleby, niewiasty dojące krowy, Żydów różne towary do sprzedania na rękę trzymających, i tym podobne akcje ludzkie”.

Szopki żywe i... dziwne

Historia szopek bożonarodzeniowych ewoluuje. W latach 80. w Polsce popularne były szopki polityczne. Czasem wiązało się to z represjami ze strony komunistycznych władz. Na przykład za projekt szopki wystawionej w kościele oo. Jezuitów w Kaliszu w Boże Narodzenie 1981 r. (i komentarz

do niego, odczytywany publicznie) o. Stefan Dzierżek został skazany na rok więzienia w zawieszeniu na 3 lata. Według władz PRL jego dzieło mogło wywołać – jak głosił akt oskarżenia – „społecznie szkodliwe emocje i wrogie nastroje”.

Obecnie coraz popularniejsze są tzw. żywe szopki, z udziałem zwierząt. Taką od lat można oglądać na terenie dawnego klasztoru oo. Kamedułów na warszawskich Bielanach. Szopka nawiązuje do tradycyjnej rzeźby podhalańskiej (drewnianą stajenkę i figurki ofiarował klasztorowi Józef Wilkoń), zaś dodatkową atrakcją są żywe osiołki.

Co ciekawe, do religijnej tradycji szopek nawiązują też inscenizacje artystyczne, które budzą pytanie o cele, które im przyświecają. W listopadzie tego roku na Grand Place w Brukseli ustawiono taką właśnie „szopkę”. Postacie zostały „wymodelowane” z... tandetnych tkanin, pozszywanych metodą patchworkową, żadna nie ma twarzy. Według twórców szopki miała to być „inkluzywna instalacja przedstawiająca ludzi o wszystkich kolorach skóry, tak żeby każdy mógł się w szopce odnaleźć”. „To już nie jest betlejemka stajenka, ale jakiś niejaki, niezrozumiały symbol, który nie przekazuje sobą Bożej tajemnicy” – skomentował to portal katolicki „Tribune Chrétienne”.

REKLAMA

0011451836

WOJEWODA
PODKARPACKI

Z okazji Świąt Bożego Narodzenia
proszę przyjąć najserdeczniejsze życzenia
zdrowia, spokoju,
wzajemnej życzliwości.
Niech ten radosny czas
upłynie w gronie najbliższych,
pozwoli uwolnić się
od codziennych trosk,
spojrzeć z nadzieją
w nadchodzący 2026 rok.

Teresa Kubas-Hul

REKLAMA

0011453117

Wesołych Świąt
i udanego 2026 roku!

Z okazji Świąt Bożego Narodzenia życzę Państwu chwili wytchnienia,
radości i ciepła w gronie najbliższych. Niech ten czas sprzyja budowaniu
dobrych relacji i radości płynącej ze wspólnych chwil.

W nadchodzącym Nowym Roku życzę Państwu zdrowia, pomyślności
i wielu sukcesów. Niech każdy dzień przynosi nowe możliwości
i satysfakcję z realizowanych celów.

Prezydent Miasta Rzeszowa
Konrad Fijołek

Nikt oprócz św. Mateusza nie wystawia Herodowi aż tak złej rekomendacji. A o rzezi niewiniątek nie wspominają pozostałe Ewangelie ani apokryfy. Nie pisze o tym także żydowski historyk Józef Flawiusz, który Heroda wręcz nie znośli. Czy zatem Król Judei był władcą dobrym? Nic z tych rzeczy – był zręcznym dyplomatą i gospodarzem, lecz cynikiem i okrutnikiem do szpiku kości.

Łaska Rzymu

Zacznijmy od tego, że Herod Wielki (ok. 73 r.p.n.e. – ok. 4 r.p.n.e.) nie był nawet Żydem. Był Idumejczykiem, synem Antypatra i Nabatejki Kyprios. Idumejczycy zamieszkiwali tereny położone na południe od Morza Martwego. Byli Semitami, ale z Żydami – choć byli spokrewnieni – bardziej się wadzili niż przyjaźnili. Z kolei Nabatejczycy byli ludem pochodzenia semickiego przybyłym z Półwyspu Arabskiego na tereny obecnego południowego Izraela i południowej Jordanii.

Gdy Herod miał ok. 25 lat dostał od swojego ojca władzę nad północną częścią Palestyny, czyli Galileę. Okazał się bardzo sprawnym władcą. Zaraz na początku swoich rządów złapał i zabił herszta rozbójników na pograniczu Syrii. Ludzie chwalili go wręcz za to,

gdyż przyniósł im upragniony spokój. Jednocześnie fakt, że był Idumejczykiem narażał go na konflikt z elitą żydowską. A nawet na niebezpieczeństwo śmierci z ich rąk.

Powiedzenie, że ktoś zrobił błyskawiczną karierę polityczną, ma do Heroda zastosowanie idealne: W 46 r.p.n.e. dzięki Oktawianowi Augustowi (i po części Antoniuszowi) był już namiestnikiem Cezarii i Samarii. A pod koniec 40 r. decyzją senatu rzymskiego został mianowany królem Judei.

Polityczny lawirant

Aby wyjaśnić taką łaskę cesarza, trzeba odwołać się do splątanych dziejów Judei. Od zawsze toczyła się tam bezwzględna walka o władzę między przedstawicielami żydowskich elit. W Sanhedrynie sadyceusze (arystokraci-kapłani) rywalizowali z faryzeuszami (klasy niższe). Antypater, który chciał utrzymać tron, musiał więc lawirować między elitą żydowską a Rzymem.

Jego uległość wobec Rzymian miała przede wszystkim na celu utrzymanie dotychczasowej

pozycji rodu herodiańskiego. W roku 63 p.n.e. sprawa się uprościła – Pompejusz zajął Jerozolimę i w konsekwencji królestwo Judei straciło wszystkie tereny oprócz Galilei, Idumei i części Zajordanii. Antypater otrzymał „najważniejszy” okręg Judei, czyli Jerozolimę z prawem poboru podatków na rzecz Rzymu. Mógł on też wprowadzić własną administrację, a także powołać własne prywatne siły zbrojne. Nadano mu nawet tytuł Namiestnika. Później Juliusz Cezar przebił ten tytuł nowym – Prokuratora Judei

Trudną politykę lawirowania stosował także Herod. W konflikcie między Oktawianem i Antoniuszem wziął stronę tego drugiego, ale po jego klęsce pod Akcjum w 31 r. p.n.e. ukorzył się przed Oktawianem, który potwierdził jego władzę w Judei i dodatkowo oddał mu ziemie zagarnięte wcześniej przez Kleopatę. Historyk zapisał, że „Herod z podniesioną głową zaproponował mu swoją przyjaźń”. W latach 20. i w. p.n.e. królestwo Heroda obejmowało, prócz Palestyny, też część dzisiejszej Jordanii, Libanu i Syrii.

„Wołał ją ciągle”

Józef Flawiusz zapisał, że o ile Herodowi dobrze szło politykowanie, to w pozostałych kwestiach było słabo. Był neurastenikiem, megalomanem, miał nieskończoną ilość fobii, bał się spisków do tego stopnia, że nigdzie nie ruszał się bez obstawy. Z czasem atmosfera na jego dworze królewskim stawała się nie do zniesienia. Naukowcy przypuszczają, że przyczyną złego stanu psychicznego króla mogła być choroba nerek, z powodu której ostatecznie zmarł w cierpieniach.

Herod był też kochliwy – miał 10 żon, z których najbardziej kochał Mariamne, Żydówkę z rodu Hasmoneuszów. Jednakże matka i siostra Heroda nienawidziły jej i ciągle oskarżały Mariamne przed Herodem o zdradę. Początkowo Herod nie dawał temu wiary, jednak z czasem dał się przekonać i skazał ją na śmierć. Było to w 29 r. p.n.e. Flawiusz pisze, że Herod tak bardzo żałował tej decyzji, że kazał swoim sługom „wołać jej imię na korytarzach pałacu, żeby sprawić wrażenie jakoby jeszcze żyła”.

Co dużo gadać: Herod był psychopatycznym okrutnikiem. Dopuszczał się wielu mordów, poszukując rzeczywistych lub domniemyanych spisków mogących pozbawić go

HEROD WIELKI: WŁADCA JUDEI Z FATALNĄ OPINIĄ U POTOMNYCH

Na postać Heroda patrzymy przede wszystkim przez pryzmat Ewangelii św. Mateusza, w której przedstawiony został jako tyran pragnący zgładzić Jezusa i inicjator tzw. rzezi niewiniątek. Prawda o królu Judei z łaski Rzymu wykracza jednak poza religię

Mariusz Grabowska

REKLAMA

0011449431



Niech Święta przyniosą Państwu ciszę, ciepło i czas dla siebie oraz bliskich,
a Nowy Rok zdrowie, spokój i wiele dobrych dni — życzy MTU Aero Engines Polska.



Foto: CC

Rzeź niewiniątek – fresk Giotto di Bondone z ok. 1305 r. W oknie wieży stoi Herod

władzy. Prócz Mariamne zamordował też swojego pierworodnego syna Antypatra (z pierwszej żony Doris). Zabił też brata i matkę – tę ostatnią w wyjątkowo okrutny sposób, bowiem wydał ją na śmierć głodową w więzieniu.

Herod budowniczy

Pasją króla było budowanie, a tym samym dodawanie

splendoru swojej władzy. Z jego inicjatywy powstało wiele okazałych budowli na terenie Palestyny. Był założycielem takich miast jak Sebaste, Antypatris oraz Cezarei Nadmorskiej, która stała się główną siedzibą prokuratorów rzymskich (jednym z nich będzie później Poncjusz Piłat, który piastował urząd prokuratora w latach 26-36).

Ale na jego rozkaz powstały również wspaniałe twierdze: Masada, Herodium, Macheron, Aleksandrium i Hyrkanium. W Panias (późniejsza Cezarea Filipowa) zbudował świątynię na cześć cesarza Augusta. Najważniejszym jednak przedsięwzięciem budowlanym była jednak rozbudowa świątyni jerozolimskiej.

Prace nad upiększaniem Przybytku rozpoczęły się ok. 19 r. p.n.e. Jego rozmiary zostały powiększone niemalże o połowę tak, że plac świątynny liczył sobie od tego czasu pół kilometra długości i 300 metrów szerokości. Według obliczeń naukowców najmniejszy z kamieni użytych do budowy ważył ok. dwóch ton, a największy o długości ponad 13 metrów ok. 570 ton. Po dekadzie świątynia została oddana do użytku, choć prace były tam kontynuowane. W 70 r. Rzymianie zrównali ją z ziemią.

Pusty grób króla

Herod Wielki – to znów uwaga Józefa Flawiusza – nad wszystko przedkładał luksus. Nic dziwnego, że wybudował sobie kilka wspaniałych pałaców, w których mieszkał w zależności od pory roku.

W okresie pory deszczowej, kiedy temperatury spadają w Judei nawet do kilku stopni powyżej zera, udawał się do swego pałacu w Jerycho

(200 metrów pod poziomem morza), gdzie jest cieplej niż w innych miejscach Palestyny. Natomiast w okresie pory suchej, kiedy są silne upały, przebywał w pałacu, który się znajdował pod twierdzą Herodium obok Betlejem (750 metrów nad poziomem morza).

Tu dygresja: to właśnie tam, w 2007 r. został odkryty przez izraelskich archeologów jego rzekomy grób. Znajduje się w ruinach pałacu Herodium, czyli 12 km od Jerozolimy. Sprawa jest jednak dość tajemnicza. Do informacji publicznej podano, że prof. Ehud Neger z Uniwersytetu Hebrajskiego w Jerozolimie „odnalazł grób króla Judei Heroda”. Naukowiec badał ponoć to miejsce już od 1972 r. W sprofanowanym grobie nie zachowały się jednak szczątki ludzkie.

Herod a Biblia

Sylwetka Heroda, którą znajdujemy w Ewangelii św. Mateusza (por. Mt 2,1-19) doskonale wpisuje się w tę, jaką znamy z dzieł Józefa Flawiusza. Był on królem, który pomimo wspomnianych sukcesów politycznych i budowlanych, wydawał się nieszczęśliwy. Z punktu widzenia historycznego marketingu miał jednakże to niebywałe szczęście, że żył w czasie, kiedy urodził się Jezus. Przypomnijmy: Herod miał ok. 70 lat, kiedy wydał

rozkaz zabicia dzieci (Mt 2,16). Jezus zatem w żaden sposób nie mógł stanowić dla niego realnego zagrożenia. Umarł, mniej więcej, dwa lata po narodzeniu Jezusa, wpisując się na stałe w historię jako uosobienie zła.

Św. Mateusz pisze: „Wtedy Herod, widząc, że go Mędrcy zawiedli, wpadł w straszny gniew. Posłał (oprawców) do Betlejem i całej okolicy i kazał pozabijać wszystkich chłopców w wieku do lat dwóch, stosownie do czasu, o którym się dowiedział od Mędrców. Wtedy spełniły się słowa proroka Jeremiasza: *Krzyk usłyszano w Rama, płacz i jęk wielki. Rachel oplakuje swe dzieci i nie chce utulić się w żalu, bo ich już nie ma*”.

Warus i Antypas

Po śmierci Heroda następcą tronu Judei miał zostać jego syn, Herod Archelaos. Gdy po siedmiu dniach skończyła się publiczna żałoba, spora grupa ludzi zaczęła oplakiwać uczonych w piśmie oraz ich zwolenników, którzy zostali zabici przez Heroda za strącenie złotego orła, symbolu Imperium, znad bramy Przybytku. Domagali się więc od Archelaosa pomszczenia ich, karząc tych, którzy byli w łaskach u Heroda. Ten jednak wysłał przeciw nim woj-

sko, zabijając ok. trzech tys. ludzi. Następnie spokojnie odpłynął do Rzymu, aby otrzymać władzę królewską z rąk cesarza Augusta. Buntujących się dalej Żydów krwawo pokroił Publiusz Kwinktyliusz Warus, namiestnik Syrii. W samej Jerozolimie kazał ukrzyżować ok. dwóch tys. więźniów.

Wspomnijmy jeszcze o Herodzie Antypasie – Tetrarsze Galilei i Perei, synu Heroda Wielkiego i bracie Heroda Archelaosa, założycielu Tyberiady. On też ma swój udział w historii Jezusa: gdy posłubił swoją bratową Herodiadę, czym wywołał oburzenie wśród Żydów, skazał na śmierć krytykującego ten związek św. Jana Chrzciciela. Wedle św. Łukasza był również obecny przy skazaniu Jezusa na śmierć:

„Na widok Jezusa Herod bardzo się ucieszył. Od dawna bowiem chciał Go ujrzeć, ponieważ słyszał o Nim i spodziewał się, że zobaczy jaki znak, zdziałany przez Niego. Zasypał Go też wieloma pytaniami, lecz Jezus nic mu nie odpowiedział. Arcykapłani zaś i uczeni w Piśmie stali i gwałtownie Go oskarżali. Wówczas wzgardził Nim Herod wraz ze swoją strażą; na posmiewisko kazał ubrać Go w lśniący płaszcz i odesłał do Piłata”.

REKLAMA

0011445704

*Z okazji Świąt Bożego Narodzenia
życzymy Państwu, aby w tym wyjątkowym czasie
serca wypełniły się ciepłem, wdzięcznością i czułością.*

*Niech blask Betlejemskiej Gwiazdy rozświecila
codziennność, a narodzony Chrystus obdarza Was
pokojem oraz siłą, by dostrzegać dobro nawet
w najtrudniejszych chwilach.*

*W imieniu dzieci i rodzin otoczonych naszą opieką
dziękujemy, że jesteście z nami.
Niech dobro, które niesiecie, wielokrotnie
do Was powraca.*

*Zespół Fundacji
Podkarpackie Hospicjum dla Dzieci*



Fundacja Podkarpackie
Hospicjum
dla **Dzieci**



hospicjum-podkarpackie.pl

hospicjum

hospicjum_podkarpackie

Wieczera wigilijna odbywa się w wyjątkową noc. Nieśie za sobą przesłanie o cudzie nowego życia.

Przygotowanie wszystkich potraw zajmuje naprawdę wiele czasu, tym bardziej że niektóre z nich, np. bigosy, wymagają często wielodniowego gotowania i wychładzania. Problemem bywają również pomysły na dania. Z roku na rok coraz trudniej jest zaskoczyć gości nowymi pomysłami.

Tradycyjne wigilijne dania są niezwykle smaczne, a do tego wyczekiwane przez cały rok. Łatwo zjeść ich za dużo, zwłaszcza że zwyczajowo powinno być ich dwanaście, a wiele z nich to kaloryczne bomby.

Panierowany i smażyony karp, sałatka jarzynowa z tłustym majonezem czy śledzie w śmietanie mogą dostarczyć setek kalorii, a ich bilans może zamknąć się nawet na kilku tysiącach jednego wieczoru! Zamiast jednak odmawiać sobie przyjemności w gronie bliskich, warto nakładać małe porcje i nie objadać. To wystarczy. Najważniejszy jest czas spędzony z rodziną, a nie martwienie się o to, ile kalorii ma dana potrawa. Wśród typowych wigilijnych dań wiele osób ma od lat swoich niezmiennych faworytów. Dla

W POLSKICH DOMACH KRÓLUJE 12 WIGILIJNYCH POTRAW I KAŻDEGO DANIA TRZEBA SPRÓBOWAĆ

12 potraw wigilijnych to nieodłączny element prawie każdego, polskiego stołu. To pyszna tradycja, na którą czekamy już od początku grudnia

Katarzyna Dębek



jednych to postny bigos, dla innych pierogi z kapustą i grzybami czy śledzie, a jeszcze inni mogliby od razu przejść do makowca. Warto wiedzieć, że większość z odświętnych potraw w swoich klasycznych wersjach to propozycje pełne cennych składników odżywczych. I tylko sposób ich przygotowania oraz jedzenia powodują, że uroczysta kolacja może nie wyjść nam na dobre.

12 potraw wigilijnych przygotowujemy z płodów ziemi, takich jak buraczki, mak, ryby, kapusta, grzyby, groch i miód. Symbolizują one dostatek, vitalność i szczęście. Zgodnie z chrześcijańską tradycją liczba 12 symbolizuje 12 apostołów. Natomiast według tradycji ludowej liczba wigilijnych potraw to nawiązanie do 12 miesięcy w roku. Poznajcie wszystkie z nich.

Czerwony barszcz z uszkami

Wigilijny barszcz dzięki zawartości buraczków ma dodawać urody. Ponadto czerwone buraki zapewnią powodzenie i pomyślność oraz zagwarantują długie lata życia w zdrowiu.

Zupa grzybowa

Zjedzenie w czasie wigilii nawet kilku łyżek zupy grzybowej powinno zapewnić zdrowie ciała, trwałe siły, vitalność oraz trzeźwość umysłu.

REKLAMA

0011449321



Z okazji Świąt Bożego Narodzenia pragniemy złożyć serdeczne życzenia.

Niech ten wyjątkowy czas przyniesie wiele radosnych chwil, a każdy moment spędzony z bliskimi będzie pełen ciepła, miłości i wzajemnej życzliwości.

Życzymy, aby Nowy Rok był czasem spełnienia marzeń i odkrywania nowych możliwości.

Rada Nadzorcza, Zarząd i Pracownicy Banku Spółdzielczego w Dynowie



Bank Spółdzielczy w Dynowie
Grupa BPS



Karp i inne ryby na wigilijnym stole

Ryba jedzona tego dnia stanowi symbol płodności i odradzania się. Kojarzy się ze zmarłych i nieśmiertelnością. Kto zje karpia lub inną rybę w wigilijny wieczór, ten będzie miał spokojny żywot w nowym roku. Dorsz, pstrąg lub śledzie oznaczają post i oczekiwanie, a mają zagwarantować dostatek i harmonię.

Pierogi z kapustą i grzybami To danie ma dodać nadprzyrodzonych sił, mocy, nie tylko w wigilijną noc. Kapusta oraz grzyby mają zapewnić dobrobyt.

Kluski z makiem

Chociaż mak kojarzy się ze śmiercią i końcem, to jednocześnie oznacza pomoc. Mak, tak samo, jak zboża, symbolizuje dostatek i urodzajność.

Obfitość plonów ma zagwarantować zjedzenie chociaż jednej kluski z makiem. Nie można jednak przedobrzyć z jedzeniem, ponieważ według przesądów mak może przyczynić się też do tragedii w domu.

Kutia

Kutia to kolejna wigilijna potrawa na bazie maku. Ma ułatwić pojednanie z Bogiem oraz ze zmarłymi. To dlatego, że pszenica, z której przygotowuje się tę potrawę, symbolizuje nieśmiertelność. Migdały z kutii dodają mądrości i powodów do radości.

Groch z kapustą

Niedoceniana kapusta ma zapewnić ponadprzeciętną siłę i witalność. Pomoże chronić przed chorobami fizycznymi



Chleb

Nasz chleb powszedni jest symbolem dobrobytu, pomyślności i mądrości życiowej. Zwiastuje również przyjaźń i gościnność. Jest symbolem wspólnoty.

Piernik

To symbol dobrobytu i powodzenia. Gdy w pierniku znajdują się kawałki śliwek, wówczas kto zje ciasto, ten przysporzy sobie sił witalnych. Śliwki mają odpędzać złe duchy. Są symbolem harmonii umysłu.

Makowiec

To ciasto jest niejako łącznikiem świata żywych i zmarłych, a to za sprawą maku. Mak to też symbol urodzaju. Jeżeli makowiec jest z orzechami, symbolizuje dodatkowo płodność oraz witalność. Orzech to



ponadto symbol szczęścia i spokojnego snu.

Drożdówka lub racuchy drożdżowe

Ciasto drożdżowe lub racuchy są wypiekane z mąki, a ta symbolizuje pomyślność i powodzenie. Mąka to też zapewnienie spełnienia marzeń. Kto zje kawałek drożdżowego ciasta, może liczyć na powiększenie rodziny w nowym roku. Decydując się na drożdżowe racuchy smażone w głębokim oleju gwarantujemy sobie pomyślność w nowym roku.

Oczywiście trzy dni świątecznego folgowania sobie nie spowodują, że od razu przytyjemy kilka kilogramów. Przecież na wygląd naszej sylwetki pracujemy przez cały rok. Warto jednak zadbać o to, by w okres noworoczny wejść bez

dotatkowej fałdki, poczucia ciężkości i przejedzenia.

A jak przygotować wigilijne potrawy w lekkiej wersji? W tym roku wiele osób zasiądzie do kolacji w kameralnym gronie i poda samodzielnie przygotowane tradycyjne dania. Zachęcamy, by do ich przyrządzenia wykorzystać jak najlepszej jakości zdrowe składniki, a ograniczyć ilość dodatków zapewniających „puste” kalorie. Zamiast tony majonezu warto dodać tylko ilość niezbędną do wykonania przepisu i uzupełnić jogurtem. Symbolika świątecznych potraw jest niezwykle ważna, więc nie warto przejmować się tym, że damy więcej cukru niż powinniśmy.

I jeszcze jedno! Ryby, które symbolizują nieśmiertelność, powinniśmy spożywać zdecydowanie częściej niż tylko podczas świąt Bożego Narodzenia.

REKLAMA 0011451125

Cudze chwalimy...nasze poznajmy!

2025 **N** nasze**DOBRE** PODKARPACKIE

Konto Powitalne JUNIOR

Konto nagrodzone przez Dziennik **nowiny**

sanbank young

blik

odbiierz **150 zł** premii

Pełnych nadziei i miłości Świąt Bożego Narodzenia, wypełnionych radością i ciepłą rodzinną atmosferą, a w Nowym 2026 Roku spełnienia marzeń i wszelkiej pomyślności

życzą

Rada Nadzorcza, Zarząd i Pracownicy Nadsańskiego Banku Spółdzielczego

Nadsański Bank Spółdzielczy

REKLAMA 0011450575

Zdrowych i spokojnych

Świąt Bożego Narodzenia

spędzonych w ciepłej, rodzinnej atmosferze.

Odpoczynku i chwil wytchnienia od codziennych obowiązków, a także dużo energii, szczęścia i pomyślności na cały nadchodzący

2026 rok!

Daniel Krawiec
Wójt Gminy Przeworsk

Leszek Lasek
Przewodniczący Rady Gminy Przeworsk

Wigilijna ryba. Do świąt coraz bliżej, a wiele osób już teraz kupuje ryby, by zamrozić je i wcześniej przygotować się do Wigilii Bożego Narodzenia. Jakie ryby wybrać? Oprócz tradycyjnego karpia, mamy całkiem sporo pysznych polskich ryb!

Agata Wodzień-Norwak

NIEODŁĄCZNY ELEMENT WIGILIJNEJ TRADYCJI. KTÓRE RYBY MAJĄ NAJMNIĘJ OŚCI?

Spożywanie ryb podczas wieczery wigilijnej ma w Polsce długą i głęboko zakorzenioną tradycję. W tradycji chrześcijańskiej ryba jest symbolem Chrystusa. Religijny aspekt sprawił, że ryby mają szczególne miejsce na wigilijnym stole, podkreślając duchowy wymiar wieczoru. Karp jest u nas niekoronowanym królem wigilijnej kolacji.

Oścista tradycja

Karp na wigilijnym stole w Polsce to tradycja. Ma zapewnić domownikom pomyślność

i dobrobyt przez cały kolejny rok. Karp symbolizuje również długowieczność. Najpopularniejsze danie to karp smażony – rybę kroi się na dzwonki, osusza, przyprawia solą i pieprzem, a następnie obtacza w mące pszennej lub mieszance z bułką tartą i smaży na złoty kolor na dobrze rozgrzanym tłuszczu.

Karp jest też niekwestionowanym liderem pod względem... ości. Ma mnóstwo drobnych ości śródmięśniowych, które bywają trudne do usunięcia. To właśnie one są główną przyczyną ostrożności podczas

jedzenia. Obecność ości bywa prawdziwym utrapieniem. Podpowiadamy zatem gatunki ryb, które naturalnie mają najmniej ości lub których ości są łatwe do usunięcia.

Ryby z małą ilością ości

Śledź nie nastrocza problemów, ponieważ kupowany jest zazwyczaj już w postaci przetworzonej (filety w oleju, marynowane), pozbawionej kręgosłupa i większości ości. Śledzie oferują niemal nieskończone możliwości przyrządzania. Śledź w oleju z cebulą to klasyk – filety moczy się w wodzie lub mleku,

aby usunąć nadmiar soli, a następnie zalewa olejem z dodatkiem pokrojonej w piórka cebuli, liści laurowych i ziela angielskiego.

Prawie całkowicie pozbawiony ości jest sum europejski. Nie ma też łuski, co dodatkowo ułatwia przygotowanie.

Do ryb o minimalnej liczbie ości należą też dorsz (zwłaszcza w formie filetów) oraz łosoś. Dorsz jest łatwy do oprawienia, ma białe, delikatne, chude mięso. Najczęściej podawany jest pieczony (np. w warzywach) lub smażony (fi-



Wybierając gatunki o małej ilości ości, możemy czerpać z ich wartości odżywczych, spokojnie ciesząc się smakiem posiłku

let). W łososiu ości są duże i łatwo je oddzielić od mięsa.

Lina zazwyczaj smażymy i panierujemy. Lin ma tłuste mięso, ale delikatne, o lekko mułowym posmaku (ale mniej intensywnym niż karp).

Sandacz jest uznawany za jedną z najszlachetniejszych ryb słodkowodnych. Ma białe,

chude, zwarte mięso i niewiele ości. Jest doskonały do pieczenia lub smażenia w całości.

Natomiast szczupak to bardzo chude, białe i zwarte mięso o delikatny smak.

Dziś post wigilijny nie jest już obowiązkowy, ale ryby nadal pozostają nieodłącznym elementem świątecznego menu.

REKLAMA

0011445659

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Jasienicy Rosielnej

Wesołych Świąt i Szczęśliwego Nowego Roku dla dostawców mleka i konsumentów

życzą
Zarząd i pracownicy OSM Jasienica Rosielna

36-220 Jasienica Rosielna 208 • www.osm-jasienica-rosielna.pl

REKLAMA

0011444481

Świąt pełnych radości, spokoju i wytchnienia oraz spełnienia marzeń w nadchodzącym Nowym Roku

życzy Państwu

SUPICO

OZDOBY ŚWIĄTECZNE NA OSTATNIĄ CHWILĘ

Katarzyna Laszczak

Przygotowania do świąt trwają dość długo, ale zdarza się, że chcemy jeszcze coś przygotować na ostatnią chwilę, albo naprawdę nie mieliśmy czasu zająć się tym wcześniej. Polecamy pomysły na szybkie zrobienie efektownych dekoracji na Boże Narodzenie.

Jeśli tegoroczne święta Bożego Narodzenia nas zaskoczyły, albo chcemy jeszcze dołożyć jakieś dekoracje domu na ostatnią chwilę, z powodzeniem możemy to zrobić. Wystarczy tylko trochę czasu, by przygotować efektowne ozdoby. Najlepiej zrobić to wspólnie z rodziną, bo tworzenie bożonarodzeniowych ozdób to też znakomity pomysł na wspólne spędzenie czasu i odczucie prawdziwie świątecznej atmosfery.

Do zrobienia szybkich, ale efektownych dekoracji świątecznych przydadzą się:

● orzechy włoskie

● szyszki

● gałązki iglaków (np. świerkowe, sosnowe, jodłowe, ale też tui itp.) oraz ostrokrzewu lub mahonii, które mają mocne oraz zielone zimną liście

● można też wykorzystać i odnowić bombki choinkowe lub inne świąteczne ozdoby, które już straciły urok.

Do dekoracji wykorzystamy połyskliwą metaliczną farbę, przede wszystkim złotą i srebrną, ale można także wykorzystać różne perłowe barwy, zarówno oparte na pastelach, jak i bardziej wyrazistych kolorach, jak zieleni, czerwieni czy niebieski, które również doskonale pasują do świątecznych aranżacji.

Podpowiedź: jeśli nie wykorzystasz całości farby do malowania świątecznych ozdób, możesz ją wykorzystać również po świętach. Takie dekoracyjne farby mogą posłużyć do malowania, np. wa-

zoników, wieszaków, świeczników itp. Efektownie wyglądają w połączeniu z surowym betonem, ale też drewnem i metalem.

Pomysły na świąteczne dekoracje „last minute”

Oto kilka podpowiedzi, które pomogą stworzyć piękne świąteczne dekoracje dosłownie na ostatnią chwilę.

Przygotuj drobne stroiki. W złotej lub srebrnej farbie zanurz liście ostrokrzewu (lub mahonii). Zwiąż w niewielki pęczek kilka gałązek iglaków z ogródka i dołóż do niego złote lub srebrne liście. Takie niewielkie stroiki możesz wykorzystać, np. do ozdobienia świątecznego stołu.

Garść orzechów włoskich zanurz w połyskliwej farbie w wybranym kolorze. Wsyp je do słoja, kubka lub ułóż na stole. Możesz też zamocować do nich zawieszki i powiesić na choince.

Bombki choinkowe, które straciły urok, albo przestał odpowiadać ci ich kolor, pomaluj wybraną farbą. Bombki możesz też zanurzyć, np. do połowy, da to ciekawy efekt. Możesz również całkowicie zmienić ich kolor. Tak samo warto potraktować inne ozdoby, np. plastikowe serduszka, które dzięki złotej farbie zyskają zupełnie nowy wygląd.

Szyszki to wdzięczny materiał na ozdoby świąteczne. Również im doda blasku połyskliwa farba. Pomaluj końcówki łusek lub całe szyszki. Możesz je wykorzystać jako podstawki pod wizytówki na stół, do udekorowania choinki lub stworzenia stroika.

Na koniec propozycja dla tych, którzy cenią nowoczesny i nietuzinkowy look. Zwiąż dwie lub trzy gałązki o ciekawym kształcie, powlecz je czerwioną farbą i zawieś na nich kryształowe sople.



Szyszki i orzechy włoskie doskonale się nadają na świąteczne ozdoby. Wystarczy farbka i wstążeczka



Do upiększenia miejsc, w których w najbliższych dniach będziemy świętować, warto wykorzystać rośliny

REKLAMA

0011449340



*Dziękując za zaufanie i współpracę
życzymy zdrowych, spokojnych i pełnych miłości
Świąt Bożego Narodzenia
oraz powodzenia w realizacji wszystkich planów
w nadchodzącym Nowym Roku*

*składa
Zarząd i pracownicy
spółki Greengas Sp. z o.o.*



REKLAMA

0011449299



*Spokojnych i radosnych
Świąt Bożego Narodzenia
oraz pomyślności i sukcesów
w Nowym Roku życzy:*

*Rada Nadzorcza, Zarząd oraz pracownicy
MPWiK Sp z o.o. w Rzeszowie*



REKLAMA

0011445719



WESOŁYCH ŚWIĄT
Bożego Narodzenia
i szczęśliwego
NOWEGO ROKU 2026
naszym
klientom i czytelnikom
Nowin

życzy

Elżbieta Nawtoka FPHU Helva Piekarnia
35-026 Rzeszów ul. Reformacka 5
17 853 36 98

REKLAMA

0011454885

ŚWIĄTECZNE PREZENTY: NIE DAJMY SIĘ ZWARIOWAĆ! WSPÓLNEGO CZASU I WIEZI Z BLISKIMI NIE MOŻNA KUPIĆ

Prezent dla bliskich na święta stanowi do-
datek do rodzinnego
spotkania na Boże Na-
rodzenie. Nie inaczej
było w przeszłości.
Zwyczaj dawania sobie świą-
tecznych prezentów jest kultu-
rowany w większości krajów
na świecie, ale na polskie zie-
mie przywędrował dopiero
w XIX wieku.

Wyjątkowe podarunki

Okres świąt Bożego Naro-
dzenia jest szczególny. Pra-
gniemy je spędzić jak najmilej,
w gronie ludzi, których znamy
i kochamy. W tym czasie bar-
dziej niż zwykle lubimy wracać
myślami do czasów dzieciń-
stwa, kiedy oczekiwało się
z ekscytacją chwili otwierania
prezentów. Co roku w czasie
poprzedzającym święta czeka
nas zakup upominku dla waż-
nej osoby, co stanowi nie lada
wyzwanie. Niektórzy już
w październiku i w listopadzie

zaczynają zastanawiać się
nad prezentami dla rodziców,
podarunkami dla mamy czy
dziecka.

Czy istnieje coś takiego,
jak „zakupoholizm przed-
świąteczny”? – pytamy eks-
perta. – Właśnie na tym tle
powstają świąteczne re-
klamy. Dlaczego reklamy
w świątecznym klimacie wi-
dzimy już w listopadzie? Ano
właśnie dlatego, że kiedy je-
steśmy wprawieni w odpo-
wiedzi nastrój, wyłącza się
nam logiczne myślenie. Ku-
pujemy rzeczy zbędne, nie-
potrzebne i takie, na które
nas nie stać – komentuje
Marta Kocęba-Ryś, psycho-
log.

Postawmy więc na wyjąt-
kowy charakter prezentów. Je-
śli nie czujemy się na siłach, by
biegać po sklepach, nie mamy
na to czasu ani ochoty, warto ro-
zejrzeć się w ofercie sklepów in-
ternetowych. Kiedy trudno jest
nam zdecydować, dobrym po-

mysłem będzie podarowanie
karty prezentowej do sklepu.
Wówczas obdarowany może
sam zdecydować, co kupić
za określoną kwotę.

Kiedyś wybór był dużo bar-
dziej ograniczony niż współ-
cześnie, a rodzina często sta-
wiała na ręcznie szyte zabawki,
nowy sweter czy ciepłe ubra-
nie. W okresie dwudziestolecia
miedzywojennego dzieci z te-
renów wiejskich mogły liczyć
na takie prezenty, jak orzechy
czy jabłka lub słodycze,
na które rodzice nie mogli po-
zwolić sobie na co dzień. Z cza-
sem zaczęto obdarowywać naj-
młodszych bardziej hojnymi
podarunkami. Dziś bywamy
świadkami scen w sklepie,
kiedy dziecko wymusza wymar-
zony, drogi prezent.

– Kalkulator testuje swoich
rodziców i otoczenie, wymu-
sza, sprawdza, jaki wpływ
na innych wywiera. To zupeł-
nie naturalne. Dzieci naśladują
nas, dorosłych. Jeśli pokażemy

Szanowni Państwo,

Z okazji świąt Bożego Narodzenia
życzymy Państwu
zdrowia, harmonii i spokoju w gronie najbliższych.

Niech nadchodzący Nowy Rok
będzie czasem nowych możliwości,
pełnym inspiracji, innowacyjnych rozwiązań i sukcesów.

Życzymy, aby każdy dzień przynosił energię
do realizacji ambitnych planów,
a natura i zdrowie – tak ważne w naszej misji
– towarzyszyły Państwu przez cały rok.

Wesołych Świąt
i Szczęśliwego Nowego Roku!

Życzy Zespół
Zakładów Farmaceutycznych COLFARM S.A.

COLFARM 



Czas świąt Bożego Narodzenia jest wyjątkowy. To nie tylko prezenty, ale poczucie bliskości i wspólnoty

dzieciom, jak należy doceniać to, co mamy, nie skupiać się na ciągłym braku rzeczy i pogoni za czymś, czego nam brakuje, dziecko również to dostrzeże. Największym prezentem, jaki możemy komuś ofiarować, to czas i zainteresowanie, ale tego musimy się sami nauczyć - mówi psycholog Marta Kocęba-Ryś.

Szczególny czas

Dla wielu Boże Narodzenie to najszczęśliwszy okres w roku

- czas świętowania z rodziną, religijnej refleksji i wręczania sobie prezentów. Jednak coraz więcej osób mówi, że nie znosi świąt, bo w życiu nie ma tak idealnie, jak w reklamie.

Czujemy na sobie presję idealnych świąt, którymi karmią nas reklamy i billboardy. Jak tłumaczy ekspertka, „Ideały nie istnieją, utopia z definicji jest czymś niemożliwym. Presja bycia idealnym jest ogromna. A więc mieszkanie musi być doskonale czyste,

potrawy wyśmienite, wielorakie i w dużych ilościach. Gubimy się w tym wszystkim, szorując, piorąc i gotując odrzucamy to, co powinno być istotą. W pogoni za ideałem nie mamy czasu dla bliskich. A przecież czasu i więzi nie można kupić”.

Pamiętajmy więc, że najwspanialszym prezentem, zwłaszcza dla najmłodszych i najstarszych członków rodziny, może być czas, który spędzimy wspólnie.

REKLAMA

0011442177

Gdy zabłyśnie **Pierwsza Gwiazdka**,
niech Dzieciątko Jezus
obdarzy nas swoją miłością,
dobrocią i radością życia.
Rodzinne ciepło i zapach choinki
niech zostaną w naszych sercach
na cały **Nowy 2026 Rok**,
czyniąc każdy dzień wyjątkowym.

Pracownicy oraz Zarząd
WFOŚiGW w Rzeszowie

WFOŚiGW
R Z E S Z Ó W

REKLAMA

0011449226

Z okazji nadchodzących
Świąt Bożego Narodzenia
składam najszczerze życzenia spokoju i miłości.
Mam nadzieję, że rodzinnych spotkań, miłych gestów
i słów nie zabraknie także w Nowym Roku 2026.
Życzę, aby zbliżający się czas świąt
wypełnił serca szczęściem i ciepłem, a nadchodzący
Nowy Rok był wypełniony sukcesami,
radością, dobrem i harmonią.

Burmistrz Boguchwały
dr Wiesław Kąkol
Dziś i jutro

REKLAMA

0011451669

WODA NA TELEFON

ŻYWIEC WYSOWIANKA RODOWITA

KACPER KOSMAŁA

DOSTAWA PROSTO POD DRZWI

Wyjątkowych Świąt Bożego Narodzenia pełnych radości,
ciepła i niepowtarzalnej, rodzinnej atmosfery, wraz z serdecznymi
podziękowaniami za dotychczasowe korzystanie z naszych usług.

Zamów już teraz!
☎ 570-733-733
f /telewoda
🌐 www.wodanatelefon.pl

Jak zaplanować zakupy i wykorzystać resztki pozostałe na świątecznym stole tak, aby przysłużyć się planecie i przy okazji zaoszczędzić pieniądze

Marta Siesicka-Osiak

JAK NIE MARNOWAĆ JEDZENIA W ŚWIĘTA?

Wszelkie działania na rzecz planety warto zaczynać od siebie. Małe gesty poszczególnych jednostek zebrane w całość mogą bowiem przynieść spektakularne efekty. Początek zmian ma miejsce w naszej głowie, a następnie... podczas przygotowań do zakupów.

Jak mówi Sylwia Majcher, edukatorka ekologiczna, dziennikarka i autorka książek, przedświąteczne przygotowania to przede wszystkim prewencja, czyli troska o to, aby wszystkie składniki, jakie chcemy kupić, na pewno były wykorzystane.

- Domową kuchnię warto potraktować jak najlepszą restaurację. Popularni kucharze przede wszystkim liczą: jaka będzie porcja dania, ile składników jest do niego potrzebnych, szacują ostateczny koszt potrawy. Te rachunki warto robić także w domowych kuchniach. I wzorem najlepszych kucharzy my-



Nadmiar świątecznej zupy można z powodzeniem mrozić, wekować albo oddać do jadłodzielni

śleć o tym, by wykorzystywać cały potencjał produktu oraz znaleźć zastosowanie także dla tych części, które zazwyczaj wyrzucamy do kosza. Gdy gotujemy czerwony barszcz, z pozo-

stałym po nim buraków warto zrobić hummus, warzywne carpaccio czy sałatkę z orzechami i natką pietruszki - mówi Sylwia Majcher. I dodaje, że sukces świątecznych przygotowań

gwarantuje właśnie planowanie. Należy zacząć od spisania wszystkich pomysłów na potrawy, jakie zamierzamy przygotować, a ich ilość dostosować do liczby gości, którzy będą zasiadali z nami do świątecznego stołu.

- Jeśli mamy apetyt na 12 tradycyjnych dań, warto pamiętać, że jeśli każdy tylko spróbuje ich wszystkich, zje prawie 1,5 kilograma w czasie tej jednej Wigilijnej kolacji. Tymczasem sugerowana na co dzień porcja dania dla dorosłego człowieka waży od 300 do 500 g. Na bazie jadłospisu robimy listę potrzebnych składników, ale zanim pójdziemy z nią do sklepu, warto zrobić remanent w szafkach kuchennych. To idealny moment na porządk i wykorzystanie wszystkiego, co zalega w zgromadzonych zapasach - radzi edukatorka.

Zachęca także do tego, by przed Wigilią opróżnić zamrażarkę i przygotować ją na przyjęcie poświątecznych resztek.

Dodaje, że w zaproszeniu dla gości można poprosić o to, by przynieśli swoje pudełka i zabrali jedzenie, jakie zostanie ze świątecznego stołu.

O ile resztki ze świątecznych dań nie są zbyt trudne do przetworzenia, o tyle pozostałości wigilijnych potraw często trafiają prosto do kosza na śmieci. Sylwia Majcher ma jednak pomysł na to, co z zrobić jedzeniem pozostałym z naszej wigilijnej:

● Zupy można z powodzeniem mrozić albo wekować. Takie przedłużenie terminu ważności jest dobre dla barszczu czy grzybowej.

● Kapusta może być bazą do zrobienia farszu do drożdżowych bułek. Gdy doprawimy farsz ostrzejszymi przyprawami, papryką wędzoną, kuminem rzymskim, będzie smakować zupełnie inaczej. Można dodać do niej sporo podsmażonej cebuli i wypełnić nią kruche ciasto. W formie takiej tarty też z sukcesem zmieni swój wizerunek.

● Ze śledzi można zrobić tartara, wystarczy je posiekać, dodać nieco suszonych pomidorów i natkę pietruszki. Jeśli były w oleju, chętnie zanurzą się w marynacie - np. z żurawiną, orzechami i imbirem. To propozycja przystawki, która sprawdzi się na Sylwestra.

● Z ciast, jakie zostają, można ukłęcić trufle. Trzeba je nasączyć herbatą, dodać ulubionej konfitury i zblendować. Potem z powstałej masy wystarczy ukłęcić niewielkie kulki i każdą obtoczyć w kakao, zmielonych orzechach czy wirówkach kokosowych.

● Owoce z kompotu z suszu można zmienić w dżem i smarować nim poranne gofry czy naleśniki.

- Najważniejsza, by nie traktować tych pozostałości, jak bezwartościowych resztek, tylko wartościowe składniki, które wciąż mają sporo dobrego smaku do zaferowania - podsumowuje.

REKLAMA

0011449951

REKLAMA

0011451563

**Wesołych Świąt
Bożego Narodzenia
i Szczęśliwego
Nowego Roku 2026
naszym klientom
życzy**

JAJ RES

Dominika Garbarczyk
36-055 Bratkovice 13b

Sklepy w Rzeszowie: • ul. Solarza 18/26
• ul. Bohaterów 5 • ul. Marszałkowska 15
i w Ropczycach: • ul. Św. Barbary 7 Targowisko

Drodzy Mieszkańcy!

Z okazji Świąt Bożego Narodzenia

życzymy Państwu spokoju,
zdrowia i radości ze wspólnego czasu z bliskimi.
Niech te dni przypominają o wartości prostych gestów dobra
i o sile wspólnoty, którą razem tworzymy.
W Nowym Roku niech towarzyszy nam nadzieja i odwaga
w budowaniu przyszłości naszego Powiatu.

Wesołych Świąt i pomyślnego Nowego Roku!

Przewodniczący Rady Powiatu  Starosta Kolbuszowski
Mieczysław Burek **Józef Kardys**

KIEDY DEKOROWAĆ ŚWIĄTECZNE DRZEWKO? SYMBOLIKA ÓZDÓB CHOINKOWYCH



Nieważne, kiedy ubierzemy świąteczne drzewko - najważniejsze, żeby spróbować to zrobić wspólnie, w rodzinnym gronie i bez pośpiechu

U bieranie choinki to bardzo istotny element przedświątecznych przygotowań. Udekorowane i mieniące się różnokolorowymi światłkami drzewko to symbol Bożego Narodzenia i świątecznej aranżacji domu.

Zwyczaj ubierania choinki towarzyszy nam od XVIII wieku. Najpierw świątecznie dekorowane drzewka pojawiły się w miejskich wnętrzach, a potem ta tradycja dotarła również na wieś. Sam zwyczaj ozdabiania domu zielonymi gałązkami drzew iglastych (sosny, świerku i jodły) oraz gałęziami derenia i jemioli znany był już dużo wcześniej.

Bożonarodzeniowe drzewko symbolizuje m.in. zdrowie, życie, płodność, pomyślność i odrodzenie. Jego zielony kolor ma się kojarzyć z narodzinami, nadzieją i vitalnością.

Oprócz samej symboliki drzewka równie istotne jest to, dla czego i czym dekorujemy choinkę. Ta tradycja jest już bardzo stara. W poprzednich wiekach dekorowano drzewka

jabłkami, aby przypominało rajskie drzewo i tradycyjnymi ozdobami z papieru i słomy oraz słodyczkami i orzechami.

Świąteczne ozdoby choinkowe też mają swoją symbolikę, zwłaszcza te tradycyjne, od których teraz często się odchodzi na rzecz dekoracyjnych bombek o przeróżnych wzorach. Takie typowe klasyczne bombki swoim kształtem nawiązują do jabłek.

Symbolika dekoracji choinkowych:

- anioły - mają za zadanie otaczać opieką domowników,
- orzechy - to symbol udanego małżeństwa, dobrobytu, zdrowia i siły,
- jabłko - symbolizuje zdrowie, życie, miłość i pokarm dla duchów przodków,
- pierniczki - mają zapewnić domownikom dobrobyt,
- szpic choinkowy i ozdoby w kształcie gwiazdy nawiązują symboliką do Gwiazdy Betlejemskiej, która wskazała Trzem Królom drogę do stajenki,
- bombki - ich kulisty kształt symbolizuje odradzanie się oraz ciągłość i powtarzalność,

● lampki choinkowe - są symbolem narodzin Jezusa i mają za zadanie wskazać drogę, ochronić dom i przegnać złe duchy.

Zwyczaj ozdabiania choinki to także dekorowanie jej kolorowymi łańcuchami z różnych materiałów i w wielu kształtach. Zakładanie łańcuchów ma symbolizować istnienie rodzinnych więzi.

Czy można ubrać choinkę przed Wigilią Bożego Narodzenia? Zwyczaj ubierania jej tuż przed kolacją mocno ewoluował, zwłaszcza w XXI wieku, gdy mamy coraz więcej zajęć i cierpimy na deficyt wolnego czasu. Coraz częściej decydujemy się ustawić i udekorować drzewko już 6 grudnia - w dniu, kiedy wypadają Mikołajki.

Chcemy stworzyć w domu magiczną atmosferę i klimat, zwłaszcza dla dzieciaków, które wyczekują ze zniecierpliwieniem Bożego Narodzenia. Wiele osób wciąż jednak ubiera choinkę w Wigilię.

Małgorzata Czuba-Skarżyńska

GWIAZDA BETLEJEMSKA. MASZ JUŻ TEN KWIAT? BĘDZIE DŁUGO CIESZYŁ OCZY

Gwiazda betlejemka, znana też jako poinsecja, jest jedną z najpopularniejszych roślin doniczkowych na świecie i piękną dekoracją wnętrza w okresie Bożego Narodzenia. Aby jej piękne, czerwone liście cieszyły oczy przez całe święta, należy zadbać o odpowiednią pielęgnację.

Przyciąga wzrok mocnymi kolorami - najczęściej czerwonymi, ale występuje też w innych odcieniach, takich jak różowy, biały czy kremowy. To roślina, znana już Aztekom, a od kilkudziesięciu lat stała się symbolem świąt i konkuruje nawet z choinką.

Poinsecje, które ozdabiają nasze domy w najciemniejszych i najzimniejszych miesiącach roku, to rośliny tropikalne. Ich przodkowie wywodzą się z Meksyku. Tam rosną jako kilkumetrowe krzewy w łagodnych temperaturach przez cały rok. Nic dziwnego, że nie radzą sobie z mrozną i mokrą zimą.

Tak więc gwiazda betlejemka najlepiej rośnie w temperaturach między 15 a 25 stopni

Celsjusza i nie powinna być narażona na zimne powietrze. Ustawienie jej w pobliżu okien, drzwi wejściowych lub źródeł ciepła, takich jak grzejniki, może wpłynąć negatywnie na jej wygląd.

Pochodząca z Meksyku i Gwatemali poinsecja, gdzie od wieków pełniła różne funkcje - nie tylko dekoracyjne, ale i symboliczne - dziś pozostaje jednym z symboli Bożego Narodzenia, zdobiąc świąteczne

stoły, stroiki i girlandy. Kolor czerwony symbolizuje miłość i radość, dlatego kwiat stanowi idealny dodatek do dekoracji świątecznych. Wygląda jak gwiazda, którą umieszcza się na szczycie świątecznego drzewka i symbolizuje tę, która pojawiła się na niebie w czasie narodzenia Chrystusa. Zaobserwowali ją mędrcy znani w tradycji biblijnej jako Trzej Królowie - Kacper, Melchior i Baltazar.

Maria Zdrojewska



Gwiazda betlejemka to jedna z piękniejszych i naturalnych dekoracji na Boże Narodzenie

REKLAMA



**Regionalna Dyrekcja
Lasów Państwowych
w Krośnie**

Święta Bożego Narodzenia mocno osadzone są w lesnej tradycji, choćby poprzez symbolikę choinki i jemioli. Wnoszą one do naszych domów klimat kniei, budzą radość, przywołują wspomnienia i ludzką tęsknotę za naturą. W sercach i umysłach trwa radość z narodzenia Bożej Dzieciny i pełne nadziei oczekiwanie, co rok następny przyniesie.

Z okazji świąt Bożego Narodzenia proszę przyjąć życzenia spokoju, radości i rodzinnej miłości. Oby ten szczególny czas skupienia dał również radość świątecznego odpoczynku w każdej lesnej rodzinie. Niech nadchodzący Nowy Rok 2026 przyniesie spełnienie marzeń i daje natchnienie do podejmowania nowych wyzwań.

Darz Bór!

*Marian Pigan
Dyrektor RDLP w Krośnie*

Boże Narodzenie 2025

REKLAMA

0011452519

Na Święta Bożego Narodzenia życzymy wszystkim dużo zdrowia, wiele radości, a także rodzinnego ciepła i obfitości łask Bożej Dzieciny. Tajemnica Narodzenia Pańskiego niech wzbogaci każdego łaską, napelni serca optymizmem, pokojem i miłością. Niech atmosfera tego wyjątkowego czasu promieniuje na cały Nowy Rok, aby był on wypełniony samymi dobrymi wydarzeniami, niepowtarzalnymi i pozytywnymi przeżyciami, oraz niósł ze sobą szczęście, pomyślność i spełnienie wszelkich zamierzeń.

Ewelina Maroń
Przewodnicząca
Rady Miejskiej
w Radomyślu Wielkim



Agnieszka Machnik
Burmistrz
Radomyśla Wielkiego



NIE UCIERPIAŁ ŻADEN SERNIK. JOANNA MATYJEK I JEJ PIĘKNE ZDJĘCIA JEDZENIA

– W fotografii jedzenia światło jest wszystkim – mówi food stylistka i fotografka Joanna Matyjek, autorka bloga „Odczaruj Gary” i książek kulinarnych. Nie marnuje jedzenia, a największym wzruszeniem był dzień, gdy jej zdjęcie ptysia trafiło na billboard

Anita Czapryn

Jak pamięta Pani ten moment, kiedy stwierdziła, że obiektyw będzie Pani narzędziem pracy? Akurat dobrze to pamiętam, bo tak się składa, że właśnie mijają, jeśli dobrze liczę, 13. rok mojego kulinarnego bloga, od którego wszystko się zaczęło. Czuję się czasem przez to trochę jak dinozaur, bo dziś wszyscy kręcą rolki na Instagramie, a ja wciąż prowadzę swojego bloga. Wzięło się to z prawdziwej pasji do gotowania. Kucharką była moja babcia Jadzia; zmarła niedawno, w wieku 96 lat, wspólnie gotowała. Moja mama też kocha gotować, a ja po prostu też uwielbiam to robić. Z tej miłości powstał blog „Odczaruj Gary”. A wiadomo, na bloga wrzuca się przepisy, ale warto też wrzucać piękne zdjęcia. I tak obiektyw zaczął coraz mocniej wchodzić mi w życie.

Od dziecka Pani fotografowała, czy musiała się tego nauczyć? Mam takie czarno-białe zdjęcie taty: jako młody chłopak stoi z aparatem przy oku. Robił zdjęcia amatorsko, nie zawodowo. Pracował w Stoczni Szczecińskiej, mama jest pielęgniarką. Ja skończyłam Zachodniopomorską Szkołę Biznesu, kierunek media i komunikowanie. Praca „normalna”, w administracji, z handlowcami; potem miałam swoje biuro, pracowałam też w agencji reklamowej. Ale zawsze było tak, że mnie nosiło. Miałam zespół niespokojnych nóg, strasznie nimi wierciłam pod biurkiem. Kiedy w pewnym momencie zaczęłam gotować i robić zdjęcia temu, co gotuję, uznałam, że nie są takie, jak bym chciała. A że jestem uparta, natychmiast zapisałam się na pierwszy kurs fotografii jedzenia. Trafiłam do Kingi, blogerki z bloga Green Morning. Pamiętam jak dziś, był grudzień, przed świętami. Napisała mi, że pierwsze wolne terminy ma dopiero w lutym. Odpisałam jej, że nie ma takiej opcji, że muszę być u niej w ciągu tygodnia. (Śmiech) Byłam tak uparta, że się zgodziła. Spędziłam u niej pięć godzin. I przysięgam: to był dzień, w którym zaczęłam robić inne zdjęcia. Po prostu brakowało mi kogoś, kto podzieli się wiedzą. Kinga powiedziała mi

wtedy, że w Polsce nie ma kultury dzielenia się wiedzą. Że ona sama sprowadziła blogerkę z Finlandii, zapłaciła jej, żeby ta pokazała jej, jak fotografować jedzenie. I że czuła taką wdzięczność, iż postanowiła dalej tę wiedzę przekazywać. Powiedziała też inną ważną rzecz: każdy z nas widzi jedzenie i świat inaczej. Nie ma takiego ryzyka, nawet jeśli komuś powiem, jak robić zdjęcia, że zrobi on takie samo zdjęcie, jak ja. Po kursie u Kingi pojechałam do Leroy Merlin, kupiłam dwie płyty pilśniowe, pomalowałam je na biało i zrobiłam swój pierwszy plan zdjęciowy. Wiedziałam już, jak ustawić aparat. A potem zapisałam się do Akademii Fotografii. I muszę pani powiedzieć, że teraz też chodzę do tej samej Akademii. Pytali, czy zapisuję się jako wykładowczyni – odpowiedziałam, że nie, ja wciąż przychodzę się uczyć. Brakuje mi kontaktu z innymi fotografami, chcę podpatrywać, jak pracują, i co mogę zmienić u siebie. Cały czas jestem chłonna wiedzy. Lubię się uczyć.

Kim się Pani dziś czuje: kucharką, fotografką, stylistką jedzenia, opowiadaczką historii, pisarką?

Sama się czasem nad tym zastanawiam. To chyba zależy od dnia, może od hormonów, może od poziomu zmęczenia. (Śmiech) Nad życie Kocham gotować. Nawet teraz weszłam do domu z torbą zakupów, z jedzeniem, które przygotowałam wcześniej z koleżanką w studiu. Mogłabym karmić ludzi bez przerwy, nawet nie siadając przy stole, tylko cały czas donosząc jedzenie. Ale też uwielbiam fotografować, rozstawiać plan. Wiem, jak chcę sfotografować jedzenie: czy użyć lampy ze światłem stałym, czy z błyskiem. Jaram się talerzami, widelcami, produktami. Kręcę mną talerze, sezonowe warzywa, owoce, produkty do zdjęć. Lubię to wszystko łączyć: gotowanie, stylizację, fotografię. Szczęrze powiem, że gdyby prowadzenie działalności w Polsce nie było takim trudnym biznesem, miałabym pewnie jakąś małą restaurację i karmiłabym wszystkich dookoła. Czytam dużo książek ku-



charskich, inspiruję się przepisami i dzień w dzień coś gotuję.

Jakimi przepisami się Pani inspirowała? Ma Pani swoich kulinarnych guru z internetu?

Dużo wymyślałam sama. Moja mama też ciągle coś gotuje, więc razem modyfikujemy mnóstwo przepisów. Bardzo lubię proste, szybkie dania, a tutaj klasykiem jest Jamie Oliver czy Ottolenghi. Lubię książki, które przywiozłam sobie ze Stanów czy z Wietnamu. W ubiegłym roku znów przywiozłam ich cały stos, przeczytałam je wszystkie i zaznaczyłam przepisy, które albo zrobię dokładnie według książki, albo przerobuję po swojemu. Nie lubię skomplikowanych, długich receptur, które wymagają zakupów w kilku sklepach naraz. Mam swoje żelazne klasyki, do których wracam. Uwielbiam kuchnię azjatycką i wszelkie makarony. W domu mam sporo makaronów, którymi potrzebuję jeść dużo węglowodanów i białka,

makarony robimy więc na wszystkie sposoby. Martwi mnie tylko to, że w domu nie mam już czasu na zdjęcia: może dlatego, że szybko robi się ciemno, a ja w studiu jestem od rana do nocy. Tam fotografuję dla klientów ciastka, diety pudełkowe i różne inne pyszności.

Jak się fotografuje jedzenie? Jakie są kulisy, sekrety, a może czasem kłamstwa? Sama słyszałam, że w reklamie kawy nie ma w filiżance kawy, tylko coca-cola albo sos sojowy, a ten dymek to wcale nie para, tylko dym z papierosa. Albo że lody to w istocie puree ziemniaczane. Jak to wygląda u Pani? Używa Pani trików czy stawia na prawdziwe jedzenie?

Wszystko zależy od tego, co jest do zrobienia. W fotografii blogowej, kiedy pisze się przepisy, nie trzeba używać żadnych sztuczek. Po prostu: przygotowuję przepis, robię stylizację, zrobienie zdjęcia trwa kilkana-

ście minut, wiem, jak to ma wyglądać. Kiedy wykonuję zdjęcia dla klientów do social mediów, też raczej nie korzystamy z farb czy jakichś dziwnych substancji. Na przykład kiedy fotografujemy ciastka Deseo do sklepu internetowego czy social mediów, to są prawdziwe ciastka, które przyjeżdżają z cukierni. Czasem są niedoskonałe, ale naprawdę nam, żeby pokazać, jak naprawdę wygląda produkt. Uwielbiam taką pracę, bo nie mam poczucia, że kogoś oszukujemy. Mam też wśród klientów restaurację z kebabami, więc fotografuję prawdziwego kebaba. Tyle że na przykład mięso jest czasami pospinane szpilkami, żeby dobrze się trzymało, a sałata bywa podrasowana wodą, olejem, czasem farbkami. To już jest fotografia reklamowa: zrobienie jednego zdjęcia potrafi trwać trzy, cztery godziny. Chodzi o to, żeby to wszystko nam nie umarło, żeby mięso wyglądało świeżo i było dokładnie w tym miejscu,

w którym powinno. Zdjęcia reklamowe są bardzo trudne, wyczerpujące fizycznie i psychicznie. To naprawdę ciężka dziedzina. Lubię ją, ale raz na jakiś czas, bo potem przez cały tydzień dochodzę do siebie po takiej sesji. Najbardziej na świecie lubię fotografowanie przepisów na bloga czy przygotowywanie książek kulinarnych, bo to wszystko jest ugotowane do zjedzenia. Jestem w stanie zrobić i sfotografować dwadzieścia przepisów dziennie. To jest naprawdę fajna robota. Mój nowy klient, Foodify, robi inteligentny, domowy catering i widzę, że kucharze gotują dokładnie to, co klient dostaje potem w pudełku. Ja dostaję to samo danie na talerzu, robię zdjęcie w kilka minut. Nie ma żadnej ściemy – wszystko jest bardzo szczere wobec klienta i odbiorcy, i to mi się ogromnie podoba. Bardzo lubię też sezonowo fotografować warzywa i owoce. Idę na targ, widzę czerwoną kapustę i mam wrażenie, że ona się do mnie uśmiecha. To już chyba jakiś rodzaj choroby. (Śmiech)

Teraz jest wielka moda na fotografowanie jedzenia. Fotografuje każdy: w restauracji często najpierw robimy zdjęcie i wysyłamy na social media, dopiero potem jemy.

Jest taki trend. Zauważyłam, że im bardziej ktoś kocha jedzenie, szanuje produkt, wie, z czego to jest zrobione, tym lepsze robi zdjęcie. Jeśli ktoś fotografuje ślub czy modelki i w ogóle nie ma nic wspólnego z kuchnią, od razu widzę, że nie zrobi naprawdę dobrego zdjęcia jedzenia. Ja się nie pcham w modę ani w śluby, bo tego tak nie czuję. Za to wiem, że zdjęcie jedzenia potrafi zrobić najlepiej jak się da, bo ja po prostu fizycznie czuję każdy okruszek na talerzu. Wiem, z której strony pokazać stek, żeby dobrze wyglądał, jak ułożyć puree, żeby światło idealnie się na nim odbiło. Po prostu tym żyję.

Ma Pani swoje własne triki fotograficzno-stylistyczne, dzięki którym zwykłe danie wygląda jak z okładek książki? Po tych kilkunastu latach wiem, że światło jest wszyst-

kim. I to powtarzam na każdych warsztatach: to światło sprawia, że i człowiek, i jedzenie wyglądają lepiej. Jeśli wiemy, w jakim świetle postawić talerz, połowa sukcesu jest za nami. Mam swoje ulubione miejsce w domu, w kuchni, przy dużym oknie. Światło wpada tam na blat w określony sposób i ja dokładnie wiem, że jeśli robię karczaka w sosie kokosowym jesienią, to muszę go ugotować i sfotografować o konkretnej godzinie. Latem o innej. To może być zwykła pomidorowa, parujący krupnik, który mama zamyka mi w słoikach jak prawdziwemu słowikowi; wszystko zależy od światła. Zimą i jesienią zdjęcia będą chłodniejsze, wiosną i latem po południu stają się złote, ciepłe, pełne życia. To w fotografii lubię najbardziej: światło, a niekoniecznie idealne danie. A jeśli chodzi o ułożenie na talerzu, mam oczywiście swoje małe patenty.

Fotografuje Pani tylko to, co sama by zjadła? Czy są rzeczy, których Pani nie tknie, bo wymagałoby to za dużego fałszu w pracy?

Fotografuję wszystko: i wątróbkę, za którą nie przepadam, i pewnie flaki, gdyby było trzeba. (śmiech) Nie wszystko jem, co fotografuję, ale serce oddaję każdej sesji. W domu, kiedy gotuję, to jest inna historia. Działam w trybie: „Podziel się z czytelnikami fajnym przepisem”. Na blogu nie ma przepisu, do którego nie byłabym przekonana. Każdy jest przetestowany. W moich książkach nie ma ani jednego przepisu, którego bym sama nie ugotowała i nie spróbowała. To jest dla mnie bardzo ważne: to ma być szczere. Wiem, że różnie bywa z książkami kulinarnymi: sama często gotuję z cudzych przepisów i dania po prostu nie wychodzą. W przypadku moich trzech książek mogę spokojnie powiedzieć, że tam wszystko jest z serca i super-uczciwe. Tak samo z polecaniem miejsc: nie polecam tych, których nie lubię. I odwrotnie: jeśli mówię, że coś jest świetne, to naprawdę tak uważam.

Często, oglądając znanych kucharzy, widzimy, jak obierają cebulę czy czosnek, tak że połowa ląduje w koszu. Podobnie jak gotowe, zrobione już danie. Jak to wygląda u Pani? Czy na sesjach coś z jedzenia jednak się marnuje?

Nienawidzę wyrzucać jedzenia. Czasem po prostu nie ma wyjścia - jeśli jedzenie stoi kilka godzin na planie, mięso jest całe pospinane szpilkami czy innymi akcesoriami do stylizacji, to nie można tego nikomu dać do zjedzenia. Wtedy wyrzucamy. Taka specyfika pracy. Natomiast przy sesjach z przepisami dla klientów naprawdę pilnuję, żeby jak najmniej się marnowało. Pakuję

jedzenie w pudełka, zabieram do domu albo rozdaję. Serio, może pani wpaść do mojego studia i popytać sąsiadów - oni dobrze wiedzą, że często przynoszę im resztki z planu (śmiech). Część mrozę. Jeżeli mam jakiegokolwiek wątpliwości, czy coś jest świeże, wtedy bez dyskusji wyrzucam, bo bezpieczeństwo jest ważniejsze. Gdy zostają czasem pokrojone marchewki, to trzymam je w lodówce - przydadzą się na kolejną sesję. Fotografia kulinarna i gotowanie pod zdjęciem to jest zupełnie inny świat niż zwykłe domowe gotowanie. Fotografuję też dania w restauracjach i kiedy widzę, jak tam pracują szefowie kuchni, mam ogromną ochotę zapisać się do nich choćby na półroczny staż. To jest czysta przyjemność patrzeć, jak oni gotują: bez marnowania, wszystko poukładane, wykorzystane do końca. Mogłabym o tym opowiadać godzinami. Bardzo mnie to fascynuje.

Nawiążę do jednej z Pani książek, „Samej słodczy”. Opo- wiadała Pani, że w studiu szły w ruch setki jajek, kilogramy masła i cukru, piekarniki chodziły pełną parą. Jak się organizuje taką wielodniową, intensywną sesję, żeby nie utonąć w chaosie?

Można utonąć. (śmiech) Dokładnie pamiętam, jak powstawała ta książka. Najpierw był plan. Książka podzielona została na rozdziały: bezy, ptysie, semiki. Trzeba było rozpiścić każdy dzień. Wiadomo, że ciasto piecze się mniej więcej godzinę, ale bezę nawet trzy. Razem z moją wspianiałą koleżanką Martą Mankiewicz, świetną kucharką i cukierniczką, planowałyśmy: jeden dzień to zakupy i rozłożenie wszystkiego w studiu. Drugi dzień: wypieki, czyli ptysie, eklerki, semiki. Trzeci dzień: sesja zdjęciowa. Potem to wszystko było mrożone albo rozdawane i naprawdę żaden semik nie ucierpiał, nic się nie zmarnowało. Ale było to gigantyczne wyzwanie. Praca w studiu jest fizycznie bardzo wymagająca. Przez cały dzień jestem na nogach z ciężkim aparatem w ręku, przestawiam światło, noszę talerze, dekoracje. A potem jeszcze sprzątanie, ogarnianie studia, mycie podłóg... Kocham to miejsce: jest bardzo ciepłe, domowe, a jeszcze teraz mamy tam klimat świąteczny, ale bywam potwornie zmęczona. Bo praca fotografa kulinarnego to nie jest tylko „pstrykanie serniczek”. To ogrom pracy przed, w trakcie i po. Kiedy wracam do domu, to odpalam komputer i zaczyna się obróbka zdjęć. Bez pracoholizmu naprawdę by się to nie udało.

Jakie są trendy w fotografii kulinarnej? Które Panią bawia,

a które irytują: obowiązkowy „artystyczny bałagan” na stole? Listki posypane na każdym daniu...

- ...albo przeświecone zdjęcia, jakby robione analogiem z lampą błyskową. (śmiech) Ja chyba jestem dinozaurem, albo po prostu uczono mnie inaczej. Miałam wielu nauczycieli fotografii stricte kulinarnej i innej, i zawsze słyszałam, że trzeba niwelować cienie, panować nad światłem, pilnować, żeby zdjęcie jedzenia było dobrze doświetlone, ostre, apetyczne. Bo co my chcemy pokazać? Jeśli na talerzu jest piękne danie, to nie chodzi o to, żeby ostry był jeden listek, tylko żeby cały talerz był czytelny. Tak widzę fotografię jedzenia: chcę wiedzieć, na jakie danie idę do restauracji, chcę rozumieć, co widzę w książce. Na zdjęciu interesuje mnie porządek i elegancja. Nie lubię brudnych talerzy, bylekości. Oczywiście, artystyczny nieład też może być elegancki, ale trzeba nad nim panować. Mam wrażenie, że dziś ludzie żyją tak szybko, że wmawia się nam, iż w trendach jest bałagan, przeświecenia, kilometrowe cienie. Jasne, ja też robię zdjęcia z cieniem i wiem, że to modne, ale dla mnie talerz ma pozostać talerzem z jedzeniem. Ktoś to ugotował, ktoś zrobił zakupy, włożył w to czas - uszanujmy to. Niech jedzenie będzie na zdjęciu pięknym jedzeniem. Światło - znów wracamy do światła - jest wszystkim. Muszę być przygotowana: mieć lampę błyskową albo światło stałe, albo wiedzieć, że będzie świetna pogoda i wykorzystam światło dzienne. Chodzi o profesjonalizm i świadomość tego, co się robi. Czasem myślę, że te wszystkie trendy biorą się z niewiedzy. Z tego,

że ludziom nie chce się szkolić albo uczą się wyłącznie z YouTube’a czy Instagrama. I potem mamy mnóstwo zdjęć, które są po prostu średniej jakości.

Jak sfotografować świąteczny stół po polsku: pierogi, barszcz, rybę po grecku, karpia? To trudne zadanie?

Jest trudne, bo te dania... są trudne. (śmiech) Im bardziej zwykłe, mało dynamiczne, przykryte sosem, tym trudniej. Weźmy taką rybę po grecku: przykryta marchewką w pomidorach, niby nic się nie dzieje. I tu trzeba się zatrzymać i zadać sobie pytanie, o co w tym daniu chodzi. Przecież to jest ryba, więc warto pokazać piękny, biały kawałek mięsa. Można ją przekroić, odsłonić strukturę, pozwolić, żeby ta marchew z cebulą, pietruszką i sosem pomidorowym zagrała razem z nią. Ale w święta gra nie tylko samo danie, gra cała oprawa: zastawa, sztućce, obrus, szkło, świeczki. Mam fioła na punkcie talerzy, sztućców, obrusów, lampek, bombek. Moim zdaniem klimat świąteczny robią właśnie te wszystkie gadzety: bordowa kokarda, lampki, które migoczą w tle, mały bałwanek, renifer. Najbardziej udało mi się ten klimat złapać chyba przy sesjach świątecznych dla Deseo: dziewczyny dają mi tam totalnie wolną rękę. Rozsypuję sztuczny śnieg, w ten śnieg wbijam choinki, między nimi wyrasta bombka... Kocham taką zabawę. Pierwszą świąteczną sesję robiłam już w sierpniu - wszystko było w śniegu (śmiech). Jeśli chcemy piękne świąteczne zdjęcia wigilijnego stołu, po-

lecam kadr z góry. Stół z tej perspektywy wygląda naprawdę świetnie: talerze, serwetki, półmiski, świece, drobiazgi. Nawet w najprostszych, tanich sklepach, od Pepco po sieciówki z dekoracjami, można znaleźć rzeczy, które zrobią magię na stole. Przy pierogach czy rybie po grecku zagrałabym właśnie gadżetami, oprawą. Wczoraj wrzuciłam na Instagram rolkę mojej koleżanki, Karein, która opowiadała, jak podać pierogi na święta. Mówiła o paterach, świątecznych talerzach, półmiskach w kształcie pierogów. To było dla mnie bardzo inspirujące, bo ja w pracy dokładnie tego właśnie szukam: połączenia designu stołu - czyli talerzy, serwetek, szkła - z jedzeniem. I bardzo lubię tą oprawą grać.

Co roku zastrzegam się, że dużo na święta nie będziemy gotować, ale potem: „A, dorobię jeszcze pierogów, bo wujek Kazik przyjedzie z rodziną”. I w rezultacie po świętach w polskich domach zostają góry jedzenia. Jak połączyć pięknie nakryty stół z odpowiedzialnym podejściem do niemarnowania? Jakie są Pani sposoby?

Mam wrażenie, że pokolenie naszych mam i babć jest już nie do uratowania ani do zreformowania. One zawsze będą gotowały za dużo. Mają w sobie misję nakarmienia wszystkich, a potem jeszcze zapakowania pojemników i słoików na wynos. Zawsze wracam z bagażnikiem pełnym jedzenia od rodziców. I sprytnie to rozwiązuję: mrozę. Kiedy miesiąc później mam ochotę na pierogi mamy, po prostu wyjmuję je z zamrażarki. Moi rodzice mieszkają 500 kilo-

metrów od Warszawy, więc to jest dla mnie taki smak domu. W studiu mam wielką zamrażarkę i jestem fanką mrożenia. Naprawdę polecam mrożenie - to jedno z najlepszych narzędzi niemarnowania jedzenia. Druga rzecz to jadłodzielnie, czyli społeczne lodówki na osiedlach. Można tam zanieść świąteczne jedzenie i ktoś inny je po prostu zje. Sama bardzo chętnie dzielę się jedzeniem. Nie miałabym serca wyrzucić pierogów od mamy, prędzej by mi serce pękło. Mam poczucie, że nasze pokolenie i pokolenie naszych dzieci będą gotowały inaczej. Już teraz często kupujemy gotowe śledzie czy rybę po grecku - dokładnie tyle, ile zjemy. Jedzenie jest drogą, więc myślimy o tym, co i ile kupujemy. Z czasem, kiedy to my będziemy robić święta u siebie, te stoły będą piękne, ale bardziej odpowiedzialne.

Co jest Pani największym sukcesem?

Kiedys zrobiłam zdjęcie ptysia kokosowego w przekroju dla Deseo - ze środka wylewała się pralina. Łukasz Smoliński z Deseo powiedział wtedy, że to zdjęcie pójdzie na billboard. Stało się. Wjechałam do centrum, przy nocnym markecie. Przysięgam: stałam pod tym billboardem i miałam łzy w oczach. Byłam wzruszona. To było coś, co wydawało mi się wcześniej kompletnie nieosiągalne. Podobnie miałam ze swoją książką, kiedy pierwszy raz zobaczyłam ją w Empiku. Pomyślałam: „Jakim cudem mi się to udało? Jak to się wydarzyło?”. Szczerze mówiąc, dopiero z czasem do mnie dociera, jaką mam świetną robotę i naprawdę fajne życie.

REKLAMA

0011445216

Wesołych ŚWIĄT

Z okazji zbliżających się świąt Bożego Narodzenia życzymy Państwu wielu radosnych i ciepłych chwil, spędzonych w gronie najbliższych oraz pomyślności w życiu prywatnym i zawodowym.

WÓJT GMINY TRYNĆZA

Ryszard Jedruch

Wesołych Świąt Bożego Narodzenia



**Polskie Radio
RZESZÓW**