



W otwarciu siedziby firmy Mitranza po rewitalizacji udział wzięli znani aktorzy występujący w filmie Juliusza Machulskiego „Kingsajz” STR. 6

DWA ŁÓDZKIE BALE STUDNIÓWKOWE W DNIU ZAKOCHANYCH

STR. 4-5

EXPRESS

ilustrowany



**NOWA RAMÓWKA
JAK GALA MODY**

• 17 lutego stacja TVN zaprezentowała ramówkę na sezon wiosna 2026

STR. 16

**MIJAJĄ JUŻ CZTERY MIESIĄCE
OD WPROWADZENIA ZAKAZU
SPRZEDAŻY ALKOHOŁU PO GODZ. 22
W SIEDMIU ŁÓDZKICH OSIEDLACH.
MNIJ PIJAKÓW W BRAMACH,
MNIJ INTERWENCJI
STRAŻY MIEJSKIEJ** STR. 2

**ZAKAZ
SPRZEDAŻY
ALKOHOŁU**
w godz. 22.00–6.00

PIERWSZA ZIMA Z ALKOHOLOWYM ZAKAZEM

FOT. ARCHIWUM, AKRA, 123 RF, MATYŁDA WITKOŃSKA, KRZYSZTOF SZYMCAK



**SEKS, AGENCJE I KASETY WIDEO,
CZYLI NAGA PRAWDA
O LATACH 90.** STR. 9

HANDEL

**TAK SKLEPY
PODKRĘCAJĄ
CENY**

STR. 7



**KUCHNIA „JAK
U MAMY” TO NASZE
WSPOMNIENIA**

STR. 11

EXPRESSOWO

CZAS WOLNY Spacer, ostatnie ślizgawki i kabaret

● **Ogród botaniczny: Ptasi spacer zimowy**

W niedzielę o godz. 11 można wybrać się do ogrodu botanicznego na kolejną wycieczkę z cyklu „Ogród bez tajemnic”. To okazja, by zobaczyć zimowy, niedostępny w zwykłym trybie ogród. Dodatkowo podczas wycieczki uczestnicy poznają ptaki zimujące i przebywające na terenie ogrodu, o ptakach opowiedzą ornitolog z Uniwersytetu Łódzkiego. Na spacer nie ma zapisów, zbiórka chętnych o godz. 11 przy kasie ogrodu od strony ul. Retkińskiej 41, obowiązują bilety wstępu do ogrodu – normalny 14 zł, ulgowy 7 zł.

● **Harcerskim tropem po Starym Polesiu**

W sobotę odbędzie się spacer historyczny pt. „Harcerskie tropy na Starym Polesiu”. A okazją jest najważniejsze harcerskie święto, czyli Dzień Myśli Braterskiej przypadający w niedzielę, 22 lutego. Uczestnicy z przewodnikiem spróbują odnaleźć ślady historii i ludzi, którzy tworzyli harcerską tradycję i spojrzeć na przestrzeń Starego Polesia z nowej perspektywy. Zbiórka o godz. 12 na skwerze KOR (skrzyżowanie ulic Legionów i Cmentarnej), a koniec spaceru na ul. Pogonowskiego 83.

● **PTTK: Wycieczki z „Salamandrą” i „Stonogą”**

Z Klubem Turystów Pieszych „Stonoga” działającym przy PTTK Łódź Polesie można wybrać się w niedzielę, 22 lutego, na wycieczkę na trasie Dąbrowice Skierniewickie, Płyčwia, Stara Rola, Lipce Reymontowskie. Zbiórka o godz. 8.15 na dworcu Łódź Widzew przy kasach.

Z kolei Klub Turystów Pieszych „Salamandra” łódzkiego PTTK zaprasza na wycieczkę pt. „Kujawskim szlakiem etnograficznym”. Trasa będzie wiodła z Wiktoria przez Będowo Małe, Kłóbkę, Krzewie, Lubień Kujawski do Kaliska Kujawskie. Pieszka wyprawa odbędzie się w niedzielę, 22 lutego. Zbiórka chętnych o godz. 8.40 na dworcu Łódź Kaliska.

● **Manufaktura: Ostatnie dni lodowiska**

Już tylko do niedzieli (22 lutego) działać będzie lodowisko na rynku Manufaktury. Lodowisko czynne jest od godz. 10 do 21, ostatnie wejście możliwe jest o godz. 20. Wstęp z własnymi łyżwami kosztuje 20 zł w dni robocze i 25 zł w weekendy, wypożyczenie łyżew to - w zależności od dnia - dodatkowo 25 zł lub 30 zł. Kto nie zdąży, najprawdopodobniej będzie miał szansę w kolejnym sezonie. (MT, MR)

● **Altas Arena: Noc kabaretowa i Paweł Socha**

7 marca w Atlas Arenie odbędzie Polska Noc Kabaretowa. Wystąpią: Kabaret Nowaki, Kabaret Skeczów Męczących, Kabaret Smile, Kabaret Moralnego Niepokoju, Igor Kwiatkowski, Kabaret K2 i Mariusz Kałamaga. W programie znajdują się nowe skecze przygotowane na tę okazję. Artyści zapowiadają, że „tych tematów jeszcze nie poruszali”. Bilety w cenach od 180 zł dostępne są na stronie internetowej Atlas Areny. Kabaretowy wieczór w łódzkiej hali został zaplanowany także na 26 lutego. Tego dnia ze swoim najnowszym programem z tytułowanym „Szur” zaprezentuje się popularny stand-uper, komik i satyryk Mateusz Socha. (D)

Blakała się na Zielonej. Kto ją rozpoznaje?

Ta roczna kotka została znaleziona na ul. Zielonej. 16 lutego trafiła do łódzkiego schroniska dla zwierząt. Waży 2,9 kg. Czupa nie ma. Jej właściciel lub osoba, która chciałaby ją przysparzyć, może zadzwonić pod numery telefonów: 501 437 232, 724 402 447 lub 500 099 995.



FOT. SCHRONISKO-ŁÓDŹ.PL

AUTOPROMOCJA

0010990275

Zamów prenumeratę

Express Ilustrowany ☎ 42 715 80 68
bok.prenumerata@polskappress.pl
prenumerata.expressilustrowany.pl

Mniej pijaków w bramach i małpek na chodnikach

Pierwsza zima z zakazem nocnej sprzedaży alkoholu w centrum Łodzi minęła wyjątkowo spokojnie. Ci, którzy mieszkają i pracują w strefie z zakazem raczej się cieszą. Nowe statystyki pokażą, czy jest sens wprowadzać zakaz w całej Łodzi.

Matylda Witkowska,
Bartek Książak

Mijają już cztery miesiące od wprowadzenia (17 października 2025) zakazu sprzedaży alkoholu po godz. 22 w siedmiu łódzkich osiedlach. Efekt? Restauratorzy z Piotrkowskiej i centralnych osiedli odechnęli z ulgą.

- Bardzo cieszę się z tego zakazu - podkreśla Maciej Stańczyk, właściciel klubokawiarni Niebostan w podwórku przy ul. Piotrkowskiej 17. - Wieczorami na Piotrkowskiej chodzi teraz mniej pijanych typów, jest bezpieczniej i sympatyczniej.

Maciej Stańczyk zauważył, że już po tygodniu od wprowadzenia zakazu zamknął się Kapselka koło jego lokalu. Wcześniej klienci Kapselka przychodzili na konsumpcję do jego bramy, załatwiali przy okazji potrzeby fizjologiczne, zostawiali butelki. Zakaz nie zwiększył obrotów Niebostanu, ale uspokoił jego pracę.

- To duży krok w stronę uczynienia wylizowania sprzedaży alkoholu - ocenia Maciej Stańczyk.



FOT. MATYLDAWITKOWSKA

Podobnego zdania jest Adam Kubicki, szef pubu Rademenes w bramie przy ul. Piotrkowskiej 83. Po zmianach klienci mniej boją się wchodzić do bramy.

- Wcześniej grupy podchmielonych gówniarzy blokowały przejście normalnym ludziom i działały odstraszająco - ocenia szef Rademenesa.

Zmiany pozytywnie oceniają też mieszkańcy centrum.

- Na Piotrkowskiej w nocy zawsze są jacyś pijani ludzie, zwłaszcza w weekendy. Ale teraz w niedzielę rano na chodniku nie widać już małpek. Ludzie jakoś inaczej ten alkohol konsumują - mówi lokator z Piotrkowskiej.

Ale już handlowcy mają mieszane uczucia.

- Jest lepiej, bo w końcu nocce mam wolne, mogę się normalnie wyspać - mówi ekspedientka byłego sklepu całodobowego z alkoholem. Jednak martwi się o miejsce pracy, bo obroty sklepu mocno spadły.

Także szefowie Żabek nie są zadowoleni. Jak ocenia jeden z przedsiębiorców ze strefy zakazu, teraz Żabki spokojnie mogłyby się zamykać o godz. 22, bo w ostatniej godzinie pracy sprzedawały głównie alkohol.

Pozytywnie wyglądają pierwsze statystyki Straży Miejskiej w Łodzi. Już w pierwszym miesiącu interwencji związa-

nych z alkoholem na terenie Łodzi było mniej niż. Interwencje dotyczące spożywania alkoholu w miejscach publicznych spadły ze 115 do 83 miesięcznie, zakłócania ciszy nocnej z 15 do 9, osób leżących na ulicach z 266 do 216. Mniej było też przewozów do tzw. izby wytrzeźwień - 136 zamiast 158. Statystyki może zaburzać jednak fakt, że obecna zima była dużo chłodniejsza.

- Trudno porównywać spożycie alkoholu na dworze przy 15 stopniach mrozu i przy 2 stopniach na plusie - podkreśla mł. asp. Maksymilian Jasiak z Komendy Miejskiej Policji w Łodzi. Jego zdaniem skutki zakazu będą najbardziej widoczne w okresie wakacyjnym.

Jeśli letnie dane potwierdzą wyraźną poprawę bezpieczeństwa, możliwe jest wprowadzenie podobnego zakazu w całej Łodzi. Radni KO Damian Raczkowski, Marcin Hencz i Magdalena Gałkiewicz o swoim poparciu dla takiego rozszerzenia jeszcze przed tegorocznym sezonem ogródkowym, mówili w listopadzie. Ewentualne inicjatywy uzależniali go jednak od analizy dostępnych danych.

Temperatura w Łodzi

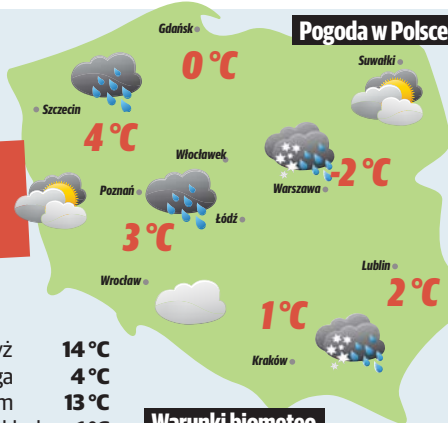
dzień **0°C**
noc **-4°C**

Zachmurzenie duże, możliwe opady deszczu ze śniegiem.

Dzisiaj w Europie

Ateny	11°C	Paryż	14°C
Berlin	8°C	Praga	4°C
Bruksela	11°C	Rzym	13°C
Dublin	12°C	Sztokholm	1°C
Helsinki	-3°C	Wiedeń	-1°C
Londyn	14°C	Wilno	-4°C
Madryt	13°C	Zagrzeb	4°C

Pogoda w Polsce



Warunki biometeo

Niekorzystne

Pogoda dla Łodzi na trzy dni

Niedziela

dzień **7°C**
noc **5°C**

Poniedziałek

dzień **7°C**
noc **3°C**

Wtorek

dzień **6°C**
noc **1°C**

Centrum

Manufaktura

TARGI RĘKODZIEŁA SHOP LÓCAL

Do dziś (sobota) w Manufakturze można odwiedzać targi lokalnej mody oraz rękodzieła Shop Lokal.

W rotundzie galerii handlowej wystawiają się twórcy odzieży, dodatków i rękodzieła. Można kupić ubrania, świece, kadzidła, ręczniki, a nawet... zamówić catering dla psów. Wydarzenie odbywa się w godzinach pracy galerii handlowej od 10 do 22. (MT)

EXPRESS
ilustrowany

www.expressilustrowany.pl
e-mail: express@express.lodz.pl

REDAKCJA 90-532 Łódź, ul. ks. I. Skorupki 17/19
Redaktor naczelny Marek Krzciuk
Sekretariat 42 66 59 300
BIURO REKLAMY Polska Press Sp. z o.o. Oddział Biuro Reklam w Warszawie Filia Łódź, ul. ks. I. Skorupki 17/19, 90-532 Łódź, tel. 6659-400.

Ogłoszenia na telefon 0-800 47-28-52. Adresy i telefony biur ogłoszeń na stronach ogłoszeniowych
WYDAWCA Polska Press Sp. z o.o. Warszawa 02-672, ul. Domaniewska 45

Prezes Zarządu Polska Press Grupy Zenon Nowak
Prezes Makroregionu Aneta Sarga-Burtan
Dyrektor sprzedaży makroregionu Anna Galsuzka tel. 502 49 92 57
Marketing Paweł Biernacki
Patronaty: patronaty.lodzkie@polskappress.pl

Projekt graficzny Tomasz Bocheński;
Biuro Prasowe: biuroprasowe@polskappress.pl
Biuro Konsumenta PPG, e-mail: biurokonsumenta@polskappress.pl, tel. 12 688 85 10
DRUK Drukarnia ZPR Media S.A., 04-190 Warszawa, ul. Jubilerska 10

POLSKA PRESS GRUPA



Prenumerata z dostawą do domu: bok.prenumerata@polskappress.pl, tel. 42 715 80 68
Garmond: prenumerata dla klientów indywidualnych prenumerataprasy@poczta.pl, tel. 12 422 14 85;
dla firm i instytucji: prenumerataprasy@garmondpress.pl
Kolporter: prenumerata wyłącznie dla firm i instytucji www.prenumerata.kolporter.com.pl, tel. 41 367 88 66;
Poczta Polska: www.prenumerata.poczta-polska.pl, lub w najbliższym urzędzie pocztowym.

© - umieszczenie takich dwóch znaków przy artykule, w szczególności przy aktualnym artykule, oznacza możliwość jego dalszego rozpowszechniania tylko i wyłącznie po uzyskaniu zgody z cennikiem zamieszczonym na stronie http://www.expressilustrowany.pl/tresci i w zgodzie z postanowieniami niniejszego regulaminu.

Ile kosztują święta wielkanocne poza domem?

Hotelarze już szykują specjalne wielkanocne atrakcje. W ofercie znajdują się chociażby święcenie pokarmów, śniadania wielkanocne czy śmigus-dyngus ze strażą pożarną. Jednak za taki luksus trzeba zapłacić.

Magdalena Rubaszewska

Do Wielkanocy jeszcze sześć tygodni, za oknem wciąż panuje zima, ale niektórzy już zaplanowali, gdzie spędzą święta. Np. w ośrodku Savoy w Spale zostały wyprzedane wszystkie miejsca. Łodzianie chcący wyjechać na ten czas, powinni szybko się decydować i wybierać oferty.

Ci, którzy chcą spędzić święta nie za daleko od Łodzi, mogą wybrać się do Smardzewic do Centrum Molo. Za 1.119 zł od osoby ośrodek oferuje świąteczny pobyt od 4 do 6 kwietnia, śniadania wielkanocne, obiadowe kolacje, śmigus-dyngus ze strażą pożarną, wieczorem ognisko z pieczeniem kiełbasek.

Także Aparthotel Termy Uniejów organizują świąteczny czas od 4 do 6 kwietnia. W cenie zawierają się śniadania i obiadowe kolacje, bufet ze słodkościami, kawą i herbatą w niedzielę wielkanocną, animacje dla dzieci, w Wielką Sobotę wspólne przygotowanie koszyczka ze święconką, ok. godz. 20 uroczyste święcenie pokarmów przez pro-

boszcza parafii w Siedlankowie. Cena pakietu za 2 osoby na 2 doby w pokoju standardowym kosztuje 2.549 zł, w pokoju studio 2.649 zł, w pokoju superior 2.749 zł.

Wielkanoc można spędzić w Gospodarstwie Agroturystycznym „U Gazdy” w Wiśle. Za trzy nocegi, śniadania, w tym uroczyste śniadanie wielkanocne, obiadowe kolacje z potrawami kuchni regionalnej trzeba zapłacić 490 zł za dobę za osobę dorosłą, 330 zł za dobę za dziecko w wieku od 3 do 10 lat. W cenę jest wliczona kawa, herbata i ciasto serwowane przez cały pobyt, warsztaty wielkanocne dla dzieci, na życzenie koszyk ze święconką.

Schroniska PTTK Trzy Korony w Sromowcach Niżnych oraz Orlica w Szczawnicy zapraszają od 2 do 7 kwietnia, trzeba wykupić minimum trzy nocegi. Oferuje się pokoje z widokiem na Tatry lub Przełom Dunajca, dwa świąteczne śniadania, śniadania w pozostałych dniach pobytu, obiadowe kolacje z daniami przyrządzonymi według tradycyjnych góralskich receptur. Wśród atrakcji jest wymieniane

wspólne malowanie pisanek w Wielką Sobotę, ognisko z pieczeniem kiełbasek, przejazd bryczką do kościoła na święcenie pokarmów (za dodatkową opłatą). W przypadku trzydniowego pobytu za miejsce w pokoju 2-osobowym trzeba zapłacić za osobę 1.057 zł, w pokoju 3-osobowym 926 zł, w pokoju 4-osobowym 918 zł, w pokoju 5-osobowym 913 zł, w studio 2-pokojowym (2 + 3 osoby) 913 zł.

Największy wybór spędzenia Wielkanocy ma Podhale. Np. w Limbie Resort Komfort w Poroninie cena świątecznego pakietu za osobę wynosi 1,4 tys. zł w pokoju 1-osobowym, 1,1 tys. zł w pokoju 2-osobowym, 1 tys. zł w pokoju 3- lub 4-osobowym 1 tys. zł. Opłata za dziecko w wieku od 3 do 12 lat wynosi 750 zł. W cenę są wliczone śniadania, obiadowe kolacje w wydaniu świątecznym, w wielkanocną niedzielę wieczorne spotkanie świąteczne przy ognisku w góralskim szałasie, z muzyką DJ-a i świątecznym poczęstunkiem.

Święta w stolicy Tatr oferuje ośrodek „Hymn” z tradycyjnym śniadaniem wielkanocnym w Wielką Niedzielę, pozostały-



Spała jest jedną z miejscowości położoną niedaleko Łodzi, w której łodzianie i nie tylko spędzają Wielkanoc.



mi posiłkami, koszyczkiem ze święconką, słodkim zajączkiem dla dzieci, rodzinnym malowaniem pisanek, bezpłatnym pobytem w strefie relaksu z basenem i sauną. Cena to 350 zł od osoby za dobę.

Ci, którzy wolą mniej zatłoczone górskie miejscowości, mogą wybrać się do ośrodka wypoczynkowego „Perełka” w Cisnej w Bieszczadach. Pakiet od 3 do 6 kwietnia z 3 noclegami, świątecznymi posiłkami, słodkim bu-

fetem kawowym w Wielkanoc, zdobieniem pisanek, wykonywaniem palemek, poszukiwaniem zajączkowych niespodzianek dla dzieci, wieczorem z muzyką na żywo. Cena pakietu wynosi 940 zł za osobę.

Wielkanoc w Pałacu Domaniowskim położonym nad Zalewem Domaniowskim (woj. mazowieckie) upłynie zarówno aktywnie - w programie pobytu są wycieczki rowerowe, warsztaty z zumbą, rodzinne gry i zabawy,

poranny rozruch z zumbą, spacer nordic walking, bitwa na balony z wodą, jak i relaksująca - rodzinne malowanie pisanek, dekorowanie koszyczków wielkanocnych i ich święcenie, warsztaty makijażu, chillout przy kominku z ponczem, kolacja przy ognisku z muzyką na żywo. Cena wynosi 550 zł od osoby za dobę, wliczone są w nią śniadania, obiady i obiadowe kolacje, kawa w bufecie przez cały pobyt.

Rusza plebiscyt #SuperDzielnicy 2026 - zwycięzca otrzyma nagrodę oraz zagra w serialu „Dzielnica strachu”

Jakub Mlonka

Internauci, mieszkańcy Łodzi i regionu, mogą głosować na swojego dzielnicowego w czwartej edycji plebiscytu #DzielnicaBEZstrachu. Jego celem jest promocja współpracy mieszkańców z policją i wyłonienie najbardziej aktywnych funkcjonariuszy. Tegoroczna edycja odbywa się w rocznicę 100 lat służby dzielnicowych w Polsce.

Głosowanie potrwa do 16 kwietnia. Uczestnicy plebiscytu mogą oddawać głos raz dziennie, wpisując w formularzu dane dzielnicowego oraz krótkie uzasadnienie swojego wyboru.

Laureat otrzyma tytuł #SuperDzielnicy 2026, statuetkę oraz możliwość zapoznania się z kulisami serialu „Dzielnica strachu”.

Plebiscyt jest częścią kampanii społecznej, inspirowanej serialem kryminalnym „Dzielnica strachu”, który od blisko pię-

ciu lat pokazuje pracę dzielnicowych i codzienne wyzwania policjantów.

W tegorocznej edycji ambasadorami kampanii są aktorzy: Andrzej Młynarczyk, Jagoda Małyżek i Teresa Dzielska. W serialu pojawiają się również prawdziwi policjanci - laureaci poprzednich edycji plebiscytu.

W ubiegłym roku internauci oddali ponad 117 tys. głosów. Formularz zgłoszeniowy i głosowanie dostępne są na stronie dzielnicabezstrachu.pl.



Magdalena Jach

W wyjątkowym dniu - 14 lutego - czyli w walentynki na swoich studniówkach bawili się tegoroczni maturzyści z II oraz XII LO w Łodzi.

Taką datę maturzyści z XII Liceum Ogólnokształcącego im. Wyspiańskiego w Łodzi wybrali już dwa lata temu, kiedy zarezerwowali termin i miejsce balu.

Młodzież kilku klas maturalnych zjechała do Białego Pałacu w Niesiecinie. Wszyscy bardzo piękni, eleganccy - zupełnie inni niż na co dzień.

Uczennice w wieczorowych kreacjach prezentowały się doskonale, a uczniowie w garniturach bardzo przystojnie. Polonez w wykonaniu takich par wypadł zachwycająco. Młodzież gorąco oklaskiwali nauczyciele i rodzice. Ze smartfonami w dłoniach, nie kryjąc wzruszenia robili tysiące zdjęć i nagrywali filmiki, by uwiecznić ulotne chwile swoich dzieci na pierwszym wielkim balu. Bo studniówka jest takim balem - na granicy szkoły i dorosłości. Za kilka miesięcy matura i nowy start - studia, kariera zawodowa, dążenie do speł-

niania marzeń i realizacji planów...

Dorota Basny, dyrektor XII LO, zwróciła się do młodzieży z życzeniami, aby wszyscy wspaniale się bawili i aby wspomnienia z tego wieczoru zostały z nimi na zawsze.

Czerwone serduszko na sukience albo w kłapie marynarki - nie mogło być inaczej, bo to była walentynkowa studniówka maturzystów II Liceum Ogólnokształcącego w Łodzi. Bawili się w Pałacu w Skotnikach.

- Walentynkowa studniówka jest wyjątkowa, więc dla wszystkich przygotowałam czerwone serduszka - mówił Dariusz Jędrasiak, dyrektor II LO. - Tym samym, oczywiście, życzę wszystkim dużo miłości i przyjaźni - bo to w życiu jest najcenniejsze. Świetnie się patrzy, jak uczniowie przeobrażają się z brzydkich kaczątek w przepiękne łabędzie. A najbardziej to widać właśnie na studniówce!

Maturzyści tradycyjnie na początek zatańczyli poloneza, a potem już rozpoczęli zabawę - do rana.

Zdjęcia studniówki II LO publikujemy na str. 4, a maturzystów z XII LO na str. 5.

Studniówki w dniu zakochanych





Willa przy krainie krasnali

Przełom w dziejach dwóch stylowych zabytków przy ul. Wólczańskiej 17 w centrum Łodzi, czyli siedziby firmy Mitranza i rezydencji jej właściciela w podwórzu, o których piszemy niżej, nastąpił w 2015 roku.

To wtedy gospodarzem posesji została Łódzka Spółka Infrastrukturalna, która odnowiła oba zabytki.

Gruntowny remont toczył się w latach 2017 - 2019 i pochłonął 11 mln zł. W otwarciu budynku po rewitalizacji udział wzięli

znani aktorzy występujący w znanym filmie Juliusza Machulskiego „Kingsajz”: Katarzyna Figura i Jerzy Stuhr.

Z czasem przed wejściem do siedziby ESI pojawiła się figura krasnala. To Olo Jedlina, główny bohater filmu „Kingsajz” z 1996 roku zagrany przez Jacka Chmielnika. To wtedy - dla potrzeb filmu - dawna siedziba Mitranzy została przekształcona w Instytut Badania Czwartorzędu, zaś w piwnicach umieszczono „Szuflandię”.

(WP)



Rezydencja właściciela Mitranzy w głębi posesji



Łódzkie historie

Od Mitranzy do „Szuflandii”

Wiesław Pierzchała

Dawna siedziba firmy Mitranza znana jest z tego, że „zagrała” w głośnym filmie Juliusza Machulskiego „Kingsajz”. Stąd popularna nazwa budynku - „Szuflandia”.

Chodzi o posesję przy ul. Wólczańskiej 17, na której znajdują się dwa zabytkowe budynki: siedziba firmy od ulicy i stylowa willa na podwórku. Powstały one w latach 20. XX wieku, co wykazał prof. Krzysztof Stefański z Uniwersytetu Łódzkiego, czołowy znawca łódzkich zabytków, który wykazał, że willę w latach 1922-1923 zbudował przedsiębiorca Zygmunt Teeman, dyrektor Międzynarodowego Towarzystwa Transportu i Żeglugi Mitranza Mieszkał w niej z żoną i rodziną do II wojny światowej, a zginął zapewne w getcie warszawskim.

On też jako siedzibę dla towarzystwa Mitranza w latach 1923-1925 wybudował obok piętrową rezydencję z poddaszem. Autorem obu projektów był ceniony architekt Paweł Le-

wy, który w latach 30. XX wieku specjalizował się w projektowaniu luksusowych kamienic modernistycznych.

Rozbieżności na temat genezy obu budynków zapewne wzięły się stąd, że posesja pierwotnie należała do znanego fabrykanta, Edwarda Henschla mającego fabrykę po drugiej stronie ul. Wólczańskiej.

Po II wojnie światowej wprowadzili się tam drogowcy: w dawnej siedzibie Mitranzy były biura, a w willi laboratorium. Przełom nastąpił w 1975 roku, kiedy biura Dyrekcji Okręgowej Dróg Publicznych w Łodzi przeniesiono na ul. Roosevelta, zaś przy ul. Wólczańskiej zostało jedynie laboratorium.

Aby dostać się do niego trzeba było przejechać przez bramę w lewym ryzalicie, który rozebrano w latach 90. XX wieku, bo był w złym stanie technicznym i ciężarówki nie mogły zmieścić się w bramie. Do tego doszedł pożar, po którym dach się zapadł. Drogowcy z Generalnej Dyrekcji Dróg Krajowych i Autostrad w Łodzi przygotowali projekt odbudowy, ale nie zdołali go zrealizować.



Dawna siedziba Mitranzy i rzeźba krasnala przed wejściem.



Tak sklepy podkrecają ceny w 2026 roku

Patrząc na te dane i mam wrażenie déjà vu. Niby inflacja opadła jak kurz po wybuchu, niby politycy ogłaszają sukces, a tymczasem w sklepie dalej płacę więcej.

Michał Piękoś

Analiza blisko 1,1 mln cen detalicznych pokazuje jasno: w całym 2025 roku codzienne zakupy zdrożały średnio o 4,2 proc. rok do roku. Rok wcześniej było niemal identycznie - 4,3 proc. Czyli stabilizacja. Tyle że na stabilnie wysokim poziomie.

Stabilnie, czyli drogo?

Raport „Indeks Cen w Sklepach Detalicznych”, przygotowany przez UCE Research i uczelnię WSB Merito, obejmuje 17 najpopularniejszych kategorii - od żywności, przez napoje, po chemię gospodarczą i karmy dla zwierząt. Krótko mówiąc: wszystko to, czego nie da się nie kupować. I właśnie to drożeje.

Dr Artur Fiks z uczelni WSB Merito mówi wprost:

To pozytywna wiadomość, że średni poziom wzrostu cen badanych 17 kategorii ustabilizował się i utrzymuje się na bardzo podobnym poziomie jak rok wcześniej. Niepokojące jest natomiast to, że w tym samym czasie nastąpił znaczący spadek inflacji, co powoduje, że różnica między jej poziomem a średnim wzrostem cen w sklepach zwiększyła się. W efekcie podwyżki detalistów na poziomie 4,2% możemy traktować jako dość wysokie, a przez tę sytuację wielu konsumentów mogło nie odczuć spadku inflacji w swoich budżetach domowych.

I tu jest sedno całej historii. Inflacja w statystykach spada, ale w portfelach niekoniecznie. Bo CPI to koszyk szeroki jak autostrada: są tam paliwa, usługi, różne cuda. A my żyjemy na wąskiej ścieżce między półką z chlebem a lodówką z mięsem.

Dr Robert Orpuch, ekspert z zakresu konsumpcji i marketingu, przypomina, że raport patrzy dokładnie na te produkty, które kupujemy regularnie. I to one budują nasze poczucie drożyzny: ceny paliw w lipcu spadły, więc inflacja statystycznie wygląda ładniej. Ale ceny artykułów codziennych „najsilniej kształtują subiektywne postrzeganie inflacji”. Dlatego mimo niskiego CPI - portfel dalej cierpi.

Dr Orpuch idzie jeszcze dalej: Konsument, po latach wyższych cen, zaakceptował podwyższony poziom cenowy bez znaczącego oporu. Sieci handlowe wykorzystywały to do odbudowania rentowności po trudnych latach walki o marżę. W zestawieniu z danymi z lat 2023-2024 widać, że polski handel detaliczny wszedł w fazę pełzającego wzrostu cen, rezygnując z gwałtownych skoków. Dla przeciętnego Polaka oznaczało to dalsze obciążenie, ale o znacznie mniejszej sile niż w czasach dwucyfrowej inflacji.

Czyli nauczyliśmy się płacić więcej i przestaliśmy krzyknąć. A skoro nie krzyczymy, ceny mogą pełzać w górę spokojnie, bez rewolucji przy kasie.

Na tym tle żywność wygląda niby trochę lepiej. W 2025 roku podrożała średnio o 3,6 proc. rok do roku, czyli wolniej niż reszta asortymentu.

Dr Fiks dodaje: Fakt, że średni wzrost cen żywności jest niższy niż ogólny wzrost cen w sklepach detalicznych - z punktu widzenia przeciętnego konsumenta - jest dobrą wiadomością. Niemniej jest on w dalszym ciągu wyższy niż poziom inflacji. To pokazuje, że niestety żywność na-

leży do kategorii produktów, które ciągną inflację w górę, a to nie jest dobrą wiadomością.

Czyli niby wolniej, ale dalej szybciej niż inflacja oficjalna. Uspokajające jak informacja, że statek tonie, ale już nie tak gwałtownie.

Nie ma tragedii

Dr Orpuch dorzuca trochę optymizmu: - Po raz pierwszy od kilku lat żywność drożeje wolniej niż pozostałe kategorie. Jest to korzystna zmiana, szczególnie dla gospodarstw domowych o niższych dochodach, gdzie żywność stanowi 25-30% wydatków. Widać efekt intensywnej konkurencji między dyskontami. Sklepy prowadzą wojnę cenową na produktach podstawowych, które konsument porównuje między sieciami. Ponadto rynki rolne wróciły do równowagi po szokach z poprzednich lat. Jednocześnie zbiory w Polsce były zadowalające, czyli bez ekstremalnych susz czy powodzi.

Wojna cenowa na mleko i chleb trwa, żebyśmy tylko przyszli po droższe słodycze i napoje. Klasyka kapitalizmu w wersji promocyjnej.

Różnica między drożyzną ogólną a drożyzną żywnościową się zmniejsza. Rok temu jedzenie drożało szybciej niż reszta. Teraz tempo się wyrównało. To efekt uspokojenia po szokach wojennych, energetycznych i nawozowych.

Ale dr Fiks studzi entuzjazm: - Pamiętajmy jednak, że ceny żywności są dość wrażliwe na czynniki takie jak pogoda, sytuacja geopolityczna, epidemie wśród zwierząt hodowlanych itp. W efekcie bardzo szybko żywność może stać się głównym napędem średniego tempa wzrostu cen w sklepach.

Krótko: wystarczy jedna susza, jeden konflikt albo jedna choroba drobiu i wracamy do spirali. A teraz crème de la crème drożyzny.

Gdzie ceny rosną?

Poniżej TOP 5 najmocniej drożejących kategorii w 2025 roku:

- używki: +9,7 proc.;
- produkty tłuszczowe: +9,2 proc.;
- napoje: +7,7 proc.;
- słodycze i desery: +7,4 proc.;
- mięso: +6,5 proc.

Dr Orpuch tłumaczy drożejące używki.

- Poza kosztami produkcji i pracy, kluczowa była podwyżka akcyzy oraz strategia producentów, którzy czasem wykorzystują taką sytuację do podniesienia cen, wiedząc, że konsumenci przypiszą to obciążeniom fiskalnym.

Do tego niska elastyczność popytu - ludzie i tak kupią. Czyli państwo podnosi podatki, a biznes dorzuca swoje kilka procent „bo można”.

Dr Fiks wyjaśnia, co się stało z tłuszczami i napojami.

- Jeszcze rok temu produkty tłuszczowe taniały o 9,6 punktów procentowych. To było największym spadkiem cen w zestawieniu. W zeszłym roku, m.in. z powodu wzrostów cen rzepaku o ponad 22% oraz zwiększonych kosztów produkcji i logistyki, tłuszcze stały się kategorią ciągnącą w górę średni wzrost cen w sklepach detalicznych. Natomiast jako jedną z przyczyn podwyżek cen napojów można podać wzrost kosztów opakowań niezbędnych do sprzedaży tego typu produktów.

Dodatkowo nie bez znaczenia było podniesienie kosztów produkcji i logistyki. Istotną okazała się też sezonowość popytu.

A mięso?

- W przypadku mięsa są główne czynniki wpływające na wzrost cen należy uznać wzrost kosztów produkcji oraz zwiększony popyt szczególnie w przypadku mięsa wołowego i drobiowego - ocenia dr Fiks.

Czyli drożej produkować i więcej ludzi chce jeść - ceny idą w górę.

Są też kategorie, które potaniały:

- warzywa: -2,6 proc.;
- produkty sypkie: -0,9 proc.;
- dodatki spożywcze: -0,3 proc.

- Powodów spadku cen warzyw i produktów sypkich należy upatrywać przede wszystkim w wysokich płonach, z jakimi mieliśmy do czynienia w ubiegłym roku, oraz w ustabilizowaniu się kosztów produkcji. Warto zauważyć, że w 2024 roku wa-

Żywność należy do kategorii produktów, które ciągną inflację w górę.



FOT. 123RF



Dr Artur Fiks z uczelni WSB Merito

FOT. WSB MERITO

Moda dla kobiet dojrzałych nie musi być nudna. Sprawdź, w co najlepiej się ubierać!

Moda nie ma ograniczeń wiekowych. Nie można się jej bać. Kobiety 60+ nadal mogą sięgać po ubrania zgodnie z obowiązującymi trendami. Także te, które są babciami. Trzeba tylko chcieć i nie bać się zmian.

Katarzyna Dębek

Modne stylizacje dla dojrzałych pań nie muszą ograniczać się wyłącznie do nudnych fasonów oraz kolorów. W tym wieku również warto zaszaleć i eksperymentować z ubiorem. Moda nie ma przecież ograniczeń wiekowych. Nie można się jej bać.

Kobiety 60+ nadal mogą sięgać po ubrania zgodnie z obowiązującymi trendami. Także te, które są babciami. Trzeba tylko chcieć i nie bać się zmian. Na co jednak muszą zwracać uwagę gdy wybierają stylizację?

Nie należy myśleć, że w pewnym wieku coś jest niedozwolone. Wiadomo, skąpe ubrania nie przystoją prawdziwej damie, ale nie jest to zależne od wieku. Niestety, czasu nie da się cofnąć. Są jednak sposoby, aby wyglądać stylowo i o kilka lat młodziej. Nie jest to trudne zadanie.

Zawsze pamiętaj o kolorze

Kolory są bardzo ważne podczas tworzenia stylizacji. Dodają promienności, odmładzają, rozświetlają naszą cerę, a także potrafią optycznie zmienić naszą sylwetkę. Twój wiek, wcale nie oznacza, że musisz nosić ubrania wyłącznie w ciemnych barwach. Warto poeksperymentować. Zobacz, w jakich odcieniach czujemy się dobrze i wyglądamy świetnie. Jakie więc kolory nosić? Warto postawić na te

neutralne. Świetnie sprawdzają się jasne kolory (beż, cappuccino, biały). Można z nich stworzyć stylizacje, które na pewno odejmą nam kilka lat. Idealnie sprawdzi się również kolor czerwony. Nie musisz trzymać się tylko klasycznej wersji. Poszukaj tej, w której będziesz czuła się najlepiej. Doda to energii oraz podkreśli twoją kobiecość. Należy jednak unikać zieleni oraz fioleto. Nasza skóra często nie współgra z tymi kolorami i wygląda niekorzystnie.

Jakość to podstawa

W tym wieku szczególną uwagę powinno się zwracać na materiał, z którego wykonane są ubrania. To niezwykle ważne. Dobrej jakości stroje dobrze układają się na ciele. Zapewniają nam komfort podczas ich noszenia. Przepuszczają powietrze, przez co nasza skóra oddycha i nie poci się. Ubrania, które wyglądają tanio i tandetnie dodają nam wielu lat. Są niekomfortowe w noszeniu, przez co będziemy czuć się w nich źle i niekomfortowo.

Zamaskuj swoje mankamenty

Nigdy nie zapominaj o kroju. Odpowiednio dobrany podkreśli nasze atuty, a zakryje to, co się nam nie podoba. Dlatego radzimy nie nosić obcisłych T-shirtów. Niestety, odsłaniają one wiele niedoskonałości znajdujących się na naszym ciele. Są one dedykowane ra-

czej młodszym kobietom. Nie znaczy to jednak, aby w takim wypadku stawiać wyłącznie na duże ubrania. Aby ukryć swoje mankamenty, stosuj falbany i marszczenia. Nic tak nie zakryje „brzuska”. Gdy chcesz wyglądać na wyższą, niż w rzeczywistości jesteś, postaw na krótsze sukienki czy spódnice.

Co warto mieć w szafie

Stwórz swoją bazę ubraniową. Nie podążaj ślepo za trendami. Wiadomo, warto je śledzić, ale stosuj to jako ciekawostkę, a nie wyznacznik tego, co należy nosić. Dzięki temu z łatwością zbudujesz swoją szafę kapsułową, która będzie się składać wyłącznie z klasycznych rzeczy, które nigdy nie wyjdą z mody. Dobrze dobrane jeansy, zawsze powinny znajdować się w naszej szafie. Ten element odmłodzi nas za każdym razem, gdy go tylko nałożymy. Wprowadza on do naszej stylizacji dużo luzu. Dzięki temu od razu wyglądamy i czujemy się młodziej. Najlepiej zainwestować w te klasyczne granatowe. Odradzamy zakup tych z dziurami (są za młodzieżowe).

Nie wiesz, jaką górę nałożyć? Wybierz sweter. Nie dość, że będziesz wyglądała modnie, to jeszcze idealnie sprawdzi się na tę porę roku. Najlepiej postawić na te większe (oversize'owe). Unikaj golfów oraz kardiganów. Dodają one lat i zniekształcają sylwetkę. Klasyka to podstawa, dlatego wy-



Twój wiek wcale nie oznacza, że musisz nosić ubrania wyłącznie w ciemnych barwach. Warto poeksperymentować.

FOT. 123RF

bierz białą koszulę. Idealnie pasuje do wcześniej wspomnianych jeansów. Ważne jest, aby postawić na tę, która wykonana jest z dobrej jakości materiałów. Dzięki temu, nie zżółknie nam i będzie służyła wiele lat.

Sukienka to świetna baza ubraniowa dla wielu kobiet. Dzięki niej będziemy czuć się kobieco. Przy jej wyborze postaw na tę kopertową. Idealnie nadaje się, aby zakryć wszelkie mankamenty.

Jeśli chodzi o okrycie wierzchnie, to najlepiej wybrać płaszcz. Obecnie na ryn-

ku można znaleźć wiele fasonów i kolorów. Najlepiej postaw na ten dłuższy, nie opinający ciała. Świetnie sprawdzają się te o męskim stylu lub tradycyjne trendce.

W tym wieku ważne jest, aby buty były nie tylko ładne, ale również wygodne. Nie zawsze chce się nakładać wysokie szpilki. To zupełnie normalne. W tę porę roku sprawdzają się te ocieplane na wysokiej podeszwie. Nie dość, że będzie nam ciepło, to dodatkowo będziemy wyższe o kilka centymetrów. Gdy zrobi się

cieplej postaw na lekkie buty sportowe lub trampki. Jeśli zaś preferujesz elegancję, świetnie sprawdzają się moksasy lub lordsy. Nie warto bać się eksperymentować z dodatkami. Potrafią one całkowicie zmienić naszą stylizację i nadać jej modnego charakteru. Warto postawić na mocną geometryczną biżuterię, najlepiej w kształcie kół. Są one obecnie niezwykle modne. Jeśli chodzi o torebkę, postaw na te małe w szalonych odcieniach. Odważne barwy odmładzają.



Zobacz w jakich odcieniach czujesz się dobrze.

FOT. PGRZEGORZ GAASINSKI

Seks, agencje i kasety wideo - naga prawda o latach 90.

35 lat temu Polacy zaczęli testować granice swobody obyczajowej. Kwitły agencje towarzyskie i sex shopy, bito seksualne rekordy Polski.

Anna Gronczewska

Początek lat 90. to nie tylko przełom społeczno-polityczny, ale też seksualny. W Polsce zaczęły powstawać sex shopy, agencje towarzyskie. W kioskach „Ruchu” można było kupić pornograficzne gazety i kasety z takimi filmami.

Ta seksualna rewolucja w Polsce przebiegała szybko i efektownie. Już w 1990 roku w Warszawie powstał pierwszy w Polsce sex shop, czyli sklep z artykułami erotycznymi.

- Paweł Sitkiewicz, który w maju 1990 roku otworzył pierwszy sex shop w Warszawie, zastanawiał się, czy w Polsce znajdzie klientów na sztuczne pochwy - mówiła „Gazecie Wyborczej” Ewa Stusińska, autorka książki „Miła robótka. Polskie świerszczyki, harlekiny i porno z satelity”. - Ale kiedy pierwszego dnia rano przyjechał do pracy, przed sklepem czekał taki tłum, że ledwo dopchał się do wejścia. Ci ludzie wiedzieli, po co przyszli. To już nie był PRL-owski mechanizm stawania w kolejce, bo coś dają. Działała aura Zachodu. Popularność sex shopów napędzało wyobrażenie o jakiejś niezwyklej rozkoszy, która nam w prząsnym PRL-u nie była dana, a która potem okazała się dość prozaiczna.

„Ja też chciałam zobaczyć”

Łódź nie chciała być gorsza od Warszawy. Pierwszy sex shop mieścił się przy ul. Próchnika. Budził wielką ciekawość, ale i zawstydzenie. Katarzyna miała wtedy 20 lat i studiowała prawo na Uniwersytecie Łódzkim.

- Gdy usłyszałam o takim sklepie w Łodzi, bardzo mnie to zaciekawiło - opowiada. - Nie to, że byłam jakąś erotomanką. Po prostu chciałam zobaczyć

jak wyglądają te seksualne narzędzia. Razem z koleżanką chyba kilka razy mijaliśmy drzwi tego sklepu zanim zdecydowałyśmy się je otworzyć. Wyczekałyśmy na moment, gdy nikt w pobliżu nie przechodzi. W środku było kilku panów, którzy dziwnie na nas spojrzeli. To, co zobaczyłyśmy, nas zszokowało. Najbardziej dmuchana lalka, majtki z dziurką, bluzeczka z samych boków i biustonosz ze skóry. A także dziwne urządzenie przypominające penis. Nie wiedziałyśmy, że to wibrator.

Odbroni gazowej do prezerwatywy

Przed laty o swoich doświadczeniach z seksbiznesem opowiadała na łamach „Expressu Ilustrowanego” właściciel trzech sex shopów w Łodzi. - Otwieraliśmy z kolegą sklep z bronią gazową, a że ta sama hurtownia zaopatrywała sex shopy, zaryzykowaliśmy - mówił. - Z czasem artykuły erotyczne zaczęły sprzedawać się coraz lepiej, a bronią mało kto się interesował. W tamtych czasach sam fakt istnienia smakowych prezerwatyw budził zdziwienie. Zaczynaliśmy od trzech: pomarańczowego, cytrynowego i truskawkowego. Potem było ich co najmniej 40. Podobnie było z kasetami wideo. Kiedyś sprzedawał się każdy film erotyczny, a potem klient wybierał spośród tysięcy.

Dziś sex shopy dalej istnieją, ale mają ściśle zasłonięte witryny. Przed laty tak nie było. Z wystawowych okien klientów kusily skąpo odziane manekiny, erotyczne artykuły.

W Łodzi powstawały kolejne sex shopy, ale ten biznes budził oburzenie wielu Łódzian. W 2001 roku wybuchła afera, gdy sex shop otwarto na ul. Lindleya, naprzeciwko rektoratu Uniwersytetu Łódzkiego. Ów-

czesny rektor Stanisław Liszewski wystosował apel do prezydenta Łodzi Krzysztofa Panasa i wojewody Michała Kasińskiego o zamknięcie tego sklepu, który miał gorszyć ciało pedagogiczne i odciągać uwagę studentów od nauki.

Peep show w budce na giełdzie

Ale rewolucja seksualna to nie tylko sex shopy. Krzysztof, łódzki biznesmen, na początku lat 90. był częstym gościem największej giełdy samochodowej w Słomczynie pod Warszawą.

- Przed jedną z ustawionych tam budek, przypominających wóz Drzymały, stała długa kolejka złożona z samych mężczyzn - wspomina. - Zaciekawilo mnie, co tam się dzieje. Okazało się, że był to rodzaj peep showu. W budce było małe okienko przez które przez trzy minuty można było oglądać rozebraną dziewczynę wykonującą obsceniczne ruchy. A wszystko za odpowiednią opłatą.

W łódzkiej prasie zaczęły się pojawiać już nie tylko ogłoszenia matrymonialne. Początkowo bardzo niewinne, a jak to z listopada 1990 roku, które ukazało się w „Dzienniku Łódzkim”: „Poznam panią, z którą spędzę sylwestra. Nie umiejącą tańczyć, bezpruderyjną”.

Z czasem w gazetach można było przeczytać oficjalne ogłoszenia agencji towarzyskich. Pojawił się jednak pewien problem.

- Ogłoszenia nie były tanie, a te, które ukazywały się w rubryce „towarzyskie”, były droższe od innych - wspomina Jacek, biznesmen z Pabianic. - Dlatego płacono za umieszczenie ogłoszeń w rubryce „praca”. Ich treść brzmiała: „Przyjmę pracę, każdą!”. Zainteresowani wiedzieli co to oznacza.

Jacek zwraca uwagę, że pracownicami agencji towarzyskich były najczęściej ubogie dziewczyny, które po transformacji nie mogły znaleźć pracy, albo studentki.

- W mojej firmie potrzebowaliśmy pomocy księgowej - opowiada Jacek. - Daliśmy ogłoszenia, przyszło z 250-300 listów. W co drugim było zdjęcie roznegliżowanej dziewczyny. Myślały, że dzięki temu zdobędą szybciej pracę lub jest to oferta agencji towarzyskiej.

Przydrożne dziewczyny

To w początkach lat 90. przy polskich drogach pokazały się dziewczyny chcące świadczyć usługi seksualne. Nazwano je tirówkami, bo ich klientami byli najczęściej kierowcy TIR-ów.

Rewolucja seksualna zawitała też do kiosków „Ruchu”. Z ich witryn „krzyczały” erotyczne pisma. Z jednym z takich kolorowych tygodników wiąże się smutna historia. W Błaszczkach, w województwie łódzkim, mieszkało młode małżeństwo. Nie wiodło się im dobrze, nie mieli stałej pracy, a na utrzymaniu dzieci. Zdesperowani zgłosili się do erotycznego tygodnika i postanowili wspólnie zapoznać. Tygodnik z ich zdjęciami trafił do kiosków w Błaszczkach. Para została natychmiast rozpoznana. Młodzi ludzie wstydzieli się wyjść na ulicę. Thumaczyli potem, że nie zarobili dużo, starczyło na spłacenie długu w sklepie.

Natomiast Jacek pamięta jak na witrynie jednego z kiosków w Pabianicach reklamowano kasetę pokazującą bicie rekordu świata w sexie. Polka w ciągu jednego dnia „obsłużyła” ponad 500 panów. Robiła to publicznie na targach erotycznych w Warszawie. Niedługo potem jej rekord pobiła jej ro-

daczka o pseudonimie Mariana Rokita.

Porno z kasety i satelity

Erotyka zagościła też do domów wielu Polaków, a to dzięki telewizji satelitarnej i wypożyczalniom kaset wideo. W wielu znajdowała się specjalna półka z pornofilmami.

- Na wypożyczenie filmów dla dorosłych było wielu chętnych - wspomina Andrzej, który w Łodzi prowadził taką wypożyczalnię. - Amatorami byli głównie panowie. Niektórzy wstydzieli się wypożyczać takie filmy. Jedni dochodzili do tej półki, gdy nikogo nie było. Inni podchodzili do mnie i porozumiewawczo mrugali okiem.

Natomiast w przejściu podziemnym, na skrzyżowaniu ul. Sienkiewicza i al. Piłsudskiego, działał sklep, w którym można było się wymieniać się filmami porno.

- To pomysł mojego szefa - wyjaśniała „Expressowi Ilustrowanemu” sprzedawczyni. - Aby wymienić „Pobaw się moją pupą” na „Zróbmy to w grupie” wystarczy zapłacić 7 zł i oddać film w dobrym stanie. Wychodzi taniej niż kupno nowego, który kosztuje 15 zł.

Wraz z czasem przełomu do domów wielu Polaków zawitała telewizja satelitarna. Niemieckie stacje, na przykład RT, lubiły późnym wieczorem emitować filmy dla dorosłych.



Śląsk Cieszyński to skarb nieskażony masową turystyką

Śląsk Cieszyński to miejsce zetknięcia wielu kultur - dawniej obszar zamieszkiwali głównie polsko-, czesko- oraz niemieckojęzyczni Ślązacy. Łączyła ich miłość do miejsca, w którym mieszkali i ciężka praca przede wszystkim w przemyśle górnictwym.

Patrycja Seklecka

O historii Zaolzia, czyli Śląska Cieszyńskiego, nie mówi się wiele. Być może dlatego, że to historia niezwykle złożona, trudna i momentami niezwykle smutna. Śląsk Cieszyński to miejsce zetknięcia wielu kultur - dawniej obszar zamieszkiwali głównie polsko-, czesko- oraz niemieckojęzyczni Ślązacy.

Łączyła ich miłość do miejsca, w którym mieszkali i ciężka praca (przede wszystkim w przemyśle górnictwym), dla której nierzadko poświęcali własne życia.

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

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

twem wstrząsających wydarzeń z końca XIX wieku.

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

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

Czym właściwie jest Zaolzie?

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

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

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

- Zbrodnia popełniona w Stonawie na polskich żołnierzach pozostaje jednym z najkrwawszych i brutalnych wydarzeń wojny 8-dniowej o Śląsk Cieszyński i mimo słabej znajomości przebiegu tego konfliktu, pozostaje w pamięci kolejnych pokoleń jak głębo-

ka blizna - wyjaśnia na łamach miesięcznika „Zwrot” historyk Daniel Korbel.

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

Cieszyn, jedno miasto dwóch państw

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

- Podczas pandemii, kiedy granice były zamknięte, po polskiej i czeskiej stronie pojawiały się transparenty z wyrazami tęsknoty. Jeden z nich brzmiał: „Tęsknię za Tobą, Polaku” - wspomnieli jeden z przewodników.

Granicę Polski i Czech można przekroczyć, przechodząc przez most, który jest ogromną atrakcją turystyczną. Tuż za nim, po polskiej stronie, znajduje się wagon tramwaju, przypominający o dawnej świetności.

O bardziej odległej historii świadczy też słynna rotunda św. Mikołaja. Na pewno znasz ten cenny zabytek - jeśli wydaje ci się, że nie, zajrzyj do portfela i dokładnie przyjrzyj się banknotowi o nominalnej 20 zł.

Zbrodnia w Żywocicach

Okres II wojny światowej także nie był łaskawy dla Śląska Cieszyńskiego, a szczególnie dla Żywocic, które aktualnie są częścią Hawierzowa. 6 sierpnia 1944 roku gestapo

dokonało mordu na cywilnej ludności Żywocic. Działania miały być „odwetem” za wzbudzającą kontrowersję akcją grupy Józefa Kamińskiego, przeprowadzoną dwa dni wcześniej w Żywocicach.

36 mężczyzn narodowości polskiej i czeskiej (pochodzących z Żywocic i okolic) zostało zabitych, a kolejne 41 osób zesłano do obozów koncentracyjnych. Przeżyło tylko czworo z nich.

O zbrodni przypominają muzealna ekspozycja, Pomnik Tragedii Żywocickiej, wzruszający mural wykonany przez potomka jednego z zamordowanych oraz Ścieżka Dydaktyczna Tragedii Żywocickiej.

Śladami historii Zaolzia - miejsca, które warto zobaczyć

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

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

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

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

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

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

Stonawa: miejsce pamięci dot. wojny polsko-czechosłowackiej.

Czy warto odwiedzić Zaolzie?

Zdecydowanie tak. Czy to przestrzeń, w której warto rozdrapywać stare rany? Uważam, że absolutnie nie. Historię Śląska Cieszyńskiego warto znać, warto współczuć wszystkim, którzy zostali dotknięci którąkolwiek z tragedii, ale warto zadbać o to, aby już nigdy się nie powtórzyła.

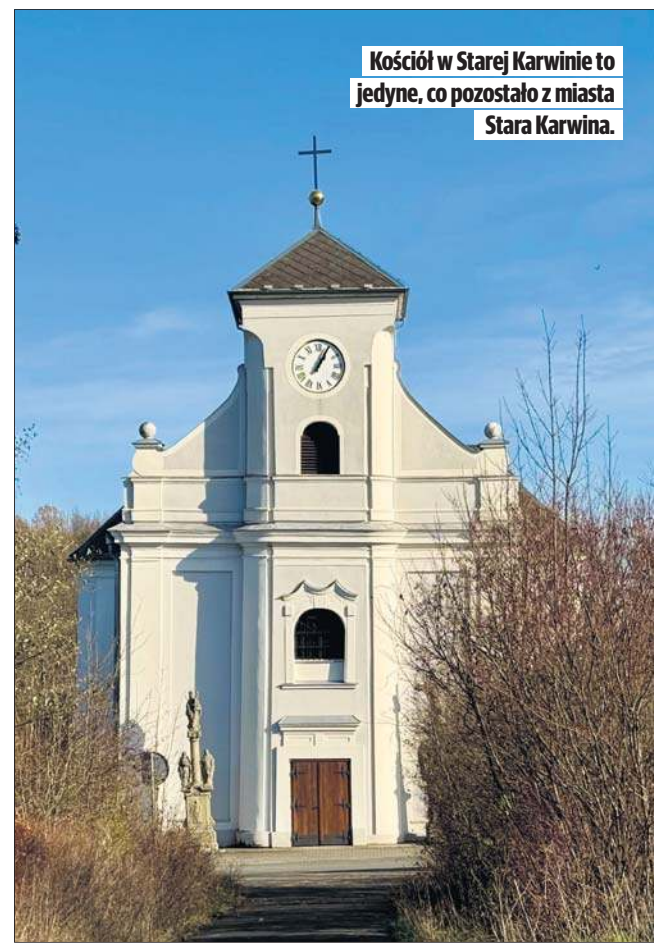
- Śląsk Cieszyński jest przykładem nadziei, że mogą się ludzie pouczyć z konfliktów i patrzeć w kierunku współpracy i przyszłości, zamiast wzajemnego wyszukiwania krzywd - stwierdził Tomáš Zukał, dyrektor polskiego oddziału CzechTourism.

W Trzyńcu można zwiedzić domy, które zamieszkiwali dawniej górnicy i ich rodziny.



FOT. PATRYCJA SEKLECKA

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



FOT. PATRYCJA SEKLECKA

Kuchnia „jak u mamy” to coś więcej niż zestaw przepisów

Sylwia Wojciechowska, menedżer i szef kuchni w bistro „Tu Jadamy Jak U Mamy”: Bazujemy na daniach takich, jakie pamiętamy z dzieciństwa.

Paula Goszczyńska

Małe, codzienne rytuały, które wrosły w nasze wspomnienia. Zapach rosołu unoszący się w niedzielne przedpołudnie, dźwięk skwierczących kotletów, ciepło piekarnika, które uciekało, gdy mama uchylała drzwiczki, żeby sprawdzić, czy placek już wyrósł.

To obrazy, które wracają do nas szybciej niż potrafimy je nazwać, bo pamięta je serce, a nie tylko podniebienie. Kuchnia „jak u mamy” to coś więcej niż zestaw przepisów. Aby porozmawiać o tych kulinarnych doznaniach, odwiedziliśmy bistro „Tu Jadamy Jak U Mamy” w Kielcach, by porozmawiać o domowych smakach.

Każdy z nas ma takie dania, które od pierwszego kęsa przenoszą w czasie. Zwykle ziemniaki z koperkiem, które wtedy wydawały się najsmaczniejsze na świecie. Zupa pomidorowa, którą można było jeść bez końca, zwłaszcza na drugi dzień. Domowe pierogi lepiej smakują przy kuchennym stole - z farszem, który zawsze smakował inaczej niż ten kupny, bo był zrobiony z miłością i odrobiną ciepłości. A do tego kompot, którego zapach owoców wciąż potrafi przypomnieć beztrudnie łatwo.

Niestety, nie każdy ma obecnie możliwość odwiedzić swoją mamę i ponownie zjeść jej popi-

sowe dania. A w pędzie dnia codziennego trudno znaleźć czas na samodzielne odtworzenie smaków dzieciństwa. Dlatego warto odwiedzić kieleckie bistro „Tu Jadamy Jak U Mamy”. Działa ono od 2019 roku.

Oprócz stałego menu, w ofercie mamy zestawy dnia składające się z zupy, drugiego dania oraz surówki. Bazujemy na daniach kuchni polskiej, właśnie takich, jakie pamiętamy z dzieciństwa. To między innymi kotlet schabowy, placki po węgiersku, ręcznie lepione pierogi, klasyczne zupy - wymienienia Sylwia Wojciechowska, menedżer i szef kuchni w bistro „Tu Jadamy Jak U Mamy”.

Pomysł wziął się stąd, że właściciel chciał stworzyć małą jadłodajnię, w której sam mógłby zjeść dobry, domowy posiłek. Jak domowy, to oczywiście priorytetem jest - oprócz smaku - świeżość. - Wszystko robimy na miejscu. Surówki są od podstaw wykonywane przez nas, tak jak domowy kompot, który codziennie gotujemy z owoców. Pierogi także lepimy sami. W ofercie mamy klasyczne smaki, jak mięso z kapustą i ruskie, ale polecamy spróbować bardziej nieoczywistej wersji z bocznikami i pieczarkami. Polecamy nasz żurek, do którego zakwas też przygotowujemy sami. Nie zabraknie rosołu oraz pomidorowej, bo te zupy uwielbiają niemal wszyscy - zachęca Sylwia Wojciechowska.

Nie możemy zapomnieć o naleśnikach. - Oprócz wersji wytrawnej, są u nas na słodko - z serem, jabłuszkami. Do tego oczywiście bita śmietana i owocowa frużelina. Opcją na słodko, która również może nam się kojarzyć z dzieciństwem, są także placki ziemniaczane, które podajemy ze śmietaną i cukrem - dodaje nasza rozmówczyni.

Odwiedzają nas głównie osoby mieszkające w pobliżu. I te starsze, i te młodsze. W zimowym okresie częściej serwujemy zupy cięższe, sycące, a latem chłodniki. Sugerujemy się też podpowiedziami naszych gości - podkreśla pani Sylwia.

Takie jedzenie ma w sobie coś magicznego. Nie chodzi o perfekcję ani wymyślne dodatki. Wręcz przeciwnie - w prostocie tkwi jego siła. To smaki, które dorastały razem z nami. Uczyły nas, że jedzenie jest domem, miejscem bezpiecznym, pełnym troski. Mama potrafiła z kilku podstawowych składników stworzyć potrawę, która dziś w naszej pamięci urasta do rangi kulinarnego arcydzieła.

Gdy próbujemy odtworzyć te dania we własnych kuchniach, często okazuje się, że brakuje w nich tego „czegoś”. Tak jakby oprócz składników potrzebna była też obecność, głos, spojrzenie. I może właśnie dlatego kuchnia „jak u mamy” na zawsze pozostaje wyjątkowa. To nie tylko smak dzieciństwa. To smak emocji, chwil i ludzi, dzie-

ki którym zwykły obiad stawał się czymś więcej niż posiłkiem - to smak domu.

Tradycyjne placki ziemniaczane
Składniki: ziemniaki - około 4 dużych, łyżka mąki, olej, jajko, sól.

Zaczynamy od obierania ziemniaków. Obrane wrzucamy do jakiejś miski z wodą (żeby nie zbrązowiały). Myjemy ziemniaki i zaczynamy je trzeć. Trzemy ziemniaki na drobna masę (taką pačkę), ale można potrzeć to na trochę grubszej tarce - idzie to o wiele szybciej. Jak już mamy masę ziemniaczaną, to wybieramy łyżką wodę, która zebrała się w tej masie. Dodajemy łyżkę mąki. Dodajemy jajko i troszkę soli (tak dla smaku). Można też dodać pieprzu, ale tylko jeśli masz zamiar robić placki na słono. Na rozgrzany olej kładziemy masę. Jeden placek to jedna łyżka masy ziemniaczanej. Smażymy z obu stron na złoty kolor. Placki można jeść ze śmietaną i cukrem.

Kotletschabowy
Składniki: 5 plasterów schabu, 1 większa cebula, 500 ml maślanki naturalnej, 3 jajka, mąka pszenna, bułka tarta, sól i pieprz do smaku, smalec do smażenia.

Plastry schabu rozbić tłuczkiem i przełożyć do miski. Cebulę pokroić w plasterki i obłożyć nią mięso. Zalać maślanką, do-

prawić pieprzem i solą. Odstawić na kilka godzin do lodówki. Zamarynowane mięso oczyścić z cebuli. Każdy kotlet z obu stron posolić i popieprzyć. Płaty schabu panierować najpierw w mące, potem w roztrzepanym jajku, a następnie w bułce tartej. Kotlety smażyć na dużej ilości roztopionego smalcu, z obu stron, na złoty kolor. Podawać prosto z patelni z ulubionymi dodatkami.

Naleśniki z serem
Składniki na ciasto: 2 jajka, 1 szklanka mleka, 1 szklanka wody gazowanej, 2 łyżki oleju rzepakowego, 220 g mąki pszennej, szczypta soli, opcjonalnie: szczypta cukru i łyżka klarowanego masła do smażenia. Nadzienie z twarogu: 250 g twarogu półtłustego, 200 g jogurtu naturalnego, 10 g cukru z prawdziwą wanilią.

Składniki na naleśniki należy wymieszać w misce do uzyskania masy o konsystencji śmietany. Ciasto naleśnikowe należy odstawić na 20 minut (można je także wstawić na ten czas do lodówki), aby naleśniki były łatwiejsze do smażenia. Na rozgrzanej patelni do naleśników należy smażyć złobąrowe placki. Można to zrobić na łyżce klarowanego masła. W trakcie 15 minut, gdy ciasto naleśnikowe jest odstawione do napęcznienia glutenu, przygotuj farsz z twarogu. Do głębokiej miski

lub talerza należy włożyć twaróg, jogurt naturalny i opcjonalnie cukier. Całość rozgnieć widelcem do uzyskania jednolitej masy. Mogą pojawić się w niej grudki sera. Usmażone naleśniki można przekładać nadzieniem z sera i od razu podawać.

Zupa pomidorowa
Składniki: 1 litr domowego rosołu lub bulionu warzywnego, 1 łyżka koncentratu pomidorowego lub 500 ml passaty pomidorowej, 100-150 g makaronu lub białego ryżu, 3 łyżki natki pietruszki, 3 łyżki koperku, sól i świeżo zmielony czarny pieprz, opcjonalnie: 100 ml kwaśnej śmietany 18 lub 12 procent.

Rosół lub bulion warzywny należy zagotować i dodać łyżkę koncentratu pomidorowego lub passaty. Powstałą bazę należy dokładnie wymieszać. Jeśli dodajecie śmietanę, to w tym momencie należy nałożyć chochlą łyżkę płynu i powoli rozpuścić w niej śmietanę. Następnie zahartowaną śmietanę należy wlać do garnka z zupą pomidorową. Zupa pomidorowa powinna być jeszcze raz zagotowana. Gorącą należy doprawić solą i świeżo zmielonym pieprzem. W międzyczasie ugotowany ryż lub makaron należy rozdzielić do talerzy i dodać posiekaną natkę pietruszki i koperek. Na koniec zupa pomidorowa powinna zostać wlana do przygotowanych talerzy.



Sylwia Wojciechowska, menedżer i szef kuchni w bistro „Tu Jadamy Jak U Mamy”.

FOT. DAWID LUKASIK



Kotlet schabowy

FOT. ARCHIWUM



Placki ziemniaczane

FOT. ARCHIWUM



Naleśniki z serem

FOT. ARCHIWUM

Filmowcy w świecie cenzury i nadzoru

Jedni filmowcy z zapałem zabrali się do budowy socjalizmu, a drudzy starali się ukazać prawdę o otaczającej rzeczywistości, mimo że pewne tematy były nie do ruszenia.

Wiesław Pierzchała

Jakie tematy tabu mamy na uwadze? Przede wszystkim powstanie PRL traktowane jako akt dziejowej sprawiedliwości, mity o sojuszu i przyjaźni polsko-radzieckiej oraz dogmaty o wyższości ustroju socjalistycznego nad kapitalistycznym tudzież Armii Ludowej nad Armią Krajową. Tych „prawd” nie można było podważać ani krytykować.

I właśnie tym problemom, ale nie tylko, poświęcona jest książka „Filmowcy w rzeczywistości politycznej Polski Ludowej” wydana przez IPN pod redakcją Filipa Gańczaka i Sebastiana Ligarskiego. Jest ona zbiorem artykułów różnych autorów.

Na początku PRL filmowcy mieli nieco swobody, czego przykładem są „Zakazane piosenki” Leonarda Buczkowskiego, w których żołnierze AK nie byli jeszcze demonizowani.

Wkrótce wszystko się zmieniło i na ekranach pojawiły się „Jasne Łany” Eugeniusza Cękałskiego, czyli pierwszy film socrealistyczny, w którym postępowy nauczyciel grany przez Kazimierza Dejmka walczy na wsi z zacofaniem i siłami reakcji. Wymowa filmu jest taka, jak celny sztych ironii i sarkas-



FOT. ZA WYDAWCĄ

zmu Janusza Szpotańskiego: - „Bo gdyby nie ludowa władza, to ty byś jeszcze w łapciach chadzał, a wokół zaś byłyby błota, nędza, zabobon i ciemnota”.

I takie filmy kręcono do połowy lat 50., kiedy w wyniku „odwilży” socrealizm poszedł do kąta, zaś wielkie tryumfy zaczęła święcić polska szkoła filmowa.

To wtedy Andrzej Wajda nakręcił „Kanał” oraz „Popiół i diament”, w których akowcy już nie są czarnymi charakterami, a „jedynie” walczą w złej sprawie, czego przykładem jest symboliczna śmierć Maćka Chełmickiego - życiowa rola Zbigniewa Cybulskiego - na śmietniku, w domyśle: na śmietniku Historii.

Na fali Października powstają obrazy rozrachunkowe. Wśród nich jest mało dziś znany film Jerzego Zarzyckiego „Zagubione uczucia” ze wstrząsającym obrazem przodownicy, która w fabryce przekracza wszelkie normy, zaś w domu ledwo wiąże koniec z końcem. Ukazany tam realny socjalizm okazał się tak szary, ponury i bez perspektyw, że film był tylko trzy dni na ekranach i został pośpiesznie wycofany.

Mniej szczęścia miał podobny w wymowie film Aleksandra Forda „Ósmy dzień tygodnia”, według prozy Hłaski, który na premierę poczekał... 25 lat! Nie mogło być inaczej, skoro podczas pokazu zamkniętego Władysław Gomułka wściekł się i wyszedł w połowie seansu.

Wkrótce towarzysz Wiesław przykręcił śrubę, „odnowa” przeszła do lamusa i wszystko wróciło do normy, tak że spóźniony wysyp filmów o stalinowskim okresie błędów i wypaczeń miał miejsce dopiero na początku lat 80., kiedy w wyniku karnawału „Solidarności” powstały tak znakomite „półkownicy”, jak „Matka Królów” Zaorskiego, „Wielki bieg” Domaradzkiego, „Przesłuchanie” Bugajskiego, „Był jazz” Falka czy „Niedzielne igraszki” Glińskiego”.



Bogusław Linda i Magda Teresa Wojcik w filmie „Matka Królów”

FOT. ZA WYDAWCĄ

Banany to wyjątkowo zdrowe owoce. Są jednak grupy osób, którym może zaszkodzić jedzenie bananów

Polska Press

Czy można jeść brązowe banany? Najpierw to tylko kilka brązowych plamek, ale jeśli zostawi się banany zbyt długo, można obserwować, jak w mgnieniu oka robią się całe brązowe. Jedni uważają to za wadę i aż ich przechodzi dreszcz, inni myślą: Nic nie szkodzi, skoro i tak rozniamtam je dla dziecka na papkę.

- W żadnym wypadku - sprzeciwia się jednak Daniela Krehl z bawarskiego centrum konsumenckiego.

Kiedy banan zmienia kolor z żółtego na brązowy, w wyniku naturalnej fermentacji powstaje alkohol - im dłużej banan dojrzeje, tym więcej. Przejrzały banan może zawierać ponad 7 gramów alkoholu na kilogram. Z badań wynika, że zielone banany nie zawierają alkoholu. Dojrzałe banany co prawda wytwarzają alkohol, ale nie zawsze. A jeśli już, to tylko w niewielkich ilościach, do 1,4 grama na kilogram. W przejrzanych bananach, czyli takich, które z zewnątrz są naprawdę brzydkie, całkowicie

brązowe, alkohol jest natomiast obecny w każdym przypadku.

- Grupy wrażliwe, takie jak niemowlęta i małe dzieci, ale także osoby, które chcą całkowicie unikać alkoholu, powinny więc unikać przejrzanych bananów. Bawarscy obrońcy praw konsumentów robią jednak jedno zastrzeżenie: podczas pieczenia i gotowania alkohol się ulatnia. Przejrzałe banany da się więc jeszcze uratować, na przykład w chleбку bananowym lub w mieszance w ciasto.

Kto nie powinien jeść bananów?

Banany to wyjątkowo zdrowe owoce, jednak ze względu na obecność niektórych substancji aktywnych nie powinny być spożywane przez osoby przyjmujące określone leki, a także chorujące na pewne schorzenia. Są grupy osób, którym może zaszkodzić jedzenie bananów. Wśród tych szczególnie zagrożonych są pacjenci z wysokim poziomem potasu we krwi oraz alergią na tyraminy.

Uczulenie na banany jest dość powszechną alergią pokarmo-

wą. Obejmuje szereg różnych objawów, są to m.in.:

- zaczerwienienie, mrowienie, pieczenie i swędzenie oraz obrzęk w obrębie jamy ustnej i jej okolicy,
- świąd, pokrzywka i wypryski na skórze całego ciała,
- objawy ze strony układu pokarmowego, takie jak bóle brzucha, wymioty czy biegunki,
- zaczerwienienie i łzawienie oczu,
- trudności w oddychaniu, kaszel i katar.

• wstrząs anafilaktyczny jest rzadką, ale najsilniejszą reakcją alergiczną, która wymaga natychmiastowej pomocy lekarskiej.

Uczulenie na banany często idzie w parze z alergią na inne owoce np. awokado, kiwi, owoce cytrusowe czy kasztany jadalne.

Objawy uczulenia występują najczęściej w przypadku alergii krzyżowej, którą w tym przypadku wywołuje podobieństwo między białkiem zawartym w owocach a tym, które znajdziemy w lateksie lub innym pożywieniu.

DROBNE

Jak zamieścić ogłoszenie drobne?

Telefonicznie: 800 472 852, 42 647 28 52; Przez internet: ibo.polskapress.pl

W Biurze Reklamy: ŁÓDŹ, ul. ks. Skorupki 17/19,

tel. 502 499 448, 502 499 127

Nieruchomości

MIESZKANIA - KUPIĘ

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

Motoryzacja

OSOBOWE KUPIĘ

AUTA uszkodzone - Złomowanie, 604-542-022

Finanse biznes

KREDYTY, POŻYCZKI

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

Praca

ZATRUDNIĘ

DO sprzątania zakładu produkcyjnego w Strykowie ZPCh zatrudni na umowę o pracę niepełnosprawnych oraz na umowę zlecenie osoby bez orzeczenia, (możliwość dowozu), 660-521-529

Zdrowie

INTERNA

WIZYTY domowe, 695-412-061

STOMATOLOGIA

BEZPŁATNE protezy zębowe -

w ramach NFZ. Zgierz, 42-717-17-04, 510-231-468

Usługi

AGD RTV FOTO

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

BUDOWLANO-REMONTOWE

DACH tanio solidnie VAT, 787-337-426

INSTALACYJNE

ELEKTRYK, 693-741-682

REKLAMA

0011457249

Nekrologi i kondolencje zlecisz

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

Zadzwoń

502 499 119, 502 499 127

lub przez internetowe biuro
ibo.polskapress.pl

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

Wszyscy w tej sprawie mają swoje racje

Dubai Duty Free Tennis Championships 2026 w tym roku odbywał się bez dwóch czołowych zawodniczek świata.

Jan Hofman

Iga Świątek i Aryna Sabalenka od dawna krytykują ich zdaniem zbyt napięty kalendarz cyklu WTA. Obu zabrakło w turnieju rangi 1000 w Dubaju.

Świątek i Sabalenka poinformowały o swojej nieobecności ledwie dzień przed losowaniem drabinek i dwa przed rozpoczęciem gier. Polka swoją decyzję argumentowała „zmianą terminarza” po ćwierćfinałowej porażce z Marią Sakkari w Dosze, a Białorusinka problemami z biodrem.

- Uważam, że powinno się odjąć punkty takim zawodniczkom - przyznał Tahlak, dyrektor dubajskiego turnieju. - Kara pieniężna nic nie da. Wiele lat temu Serena Williams wycofała się i została ukarana grzywną w wysokości 100 tys. dolarów. Ale co to jest 100 tys.? Zagrałaby gdzie indziej i zarobiła milion.

Taka kara nie jest dużym problemem - zauważył.

Zgodnie z regulaminem wysoko notowane zawodniczki mają obowiązek wystąpić każdego roku w czterech turniejach wielkoszlemowych, 10 rangi 1000 i pięciu rangi 500. Już w poprzednim sezonie Świątek i Sabalenka nie rozegrały dostatecznej liczby „pięćsetek”, za co odjęto im punkty rankingowe.

Jak zgodnie podkreślały media, lista rezygnacji przed Dubai WTA 1000 zaskoczyła organizatorów i kibiców, bo wśród wycofanych były czołowe nazwiska: Aryna Sabalenka, Iga Świątek, Naomi Osaka, Madison Keys, Qinwen Zheng, Maria Sakkari, Karolína Muchová, Elisabetta Cocciaretto i Victoria Mboko. To alarmujący sygnał dla imprezy rangi WTA 1000, która zwykle ma być jednym z filarów sezonu i przyciągać gwiazdy po turnieju w Doha oraz kilka tygodni po Australian Open.

Sytuacja uderza w kibiców, którzy wykupili bilety i zaplanowali podróże z nadzieją na oglądanie najwyższej klasy tenisistek na korcie; nagle przerzedzenie obsady osłabia atrakcyjność wydarzenia i uzasadnianie stawek sponsorskich.

- Myślę, że to obłąd, co oni z WTA robią - mówiła w styczniu Sabalenka. - Kierują się własnym interesem i nie skupiają się na tym, by nas chronić. Prowadząca w rankingu Białorusinka przyznała też, że do niektórych turniejów przystępowała chora lub wyczerpana.

WTA nigdy wprost nie ustosunkowała się do narzekania zawodniczek na napięty terminarz. Jak mantrę podkreśla za to, że „dobro zawodniczek jest priorytetem” i przygląda się wszystkim zgłaszanym postulatam.

Świątek i Sabalenka do gry wrócą na początku marca w Indian Wells w Kalifornii.



Iga Świątek

FOT. KARIM JAAFAR/AFP/EAST NEWS



Jedna z zawodniczek na tle logo turnieju.

FOT. PAPER/ALI HAIDER

Czterdziestolatek powiedział koniec

Jan Hofman

Chris Paul - jeden z najlepszych rozgrywających w historii koszykarskiej ligi NBA, 12-krotny uczestnik Meczu Gwiazd - zakończył karierę.

O decyzji 40-letni weteran poinformował w piątek w mediach społecznościowych.

- To już koniec! Po 21 latach odchodzę od koszykówki - napisał Paul na Instagramie.

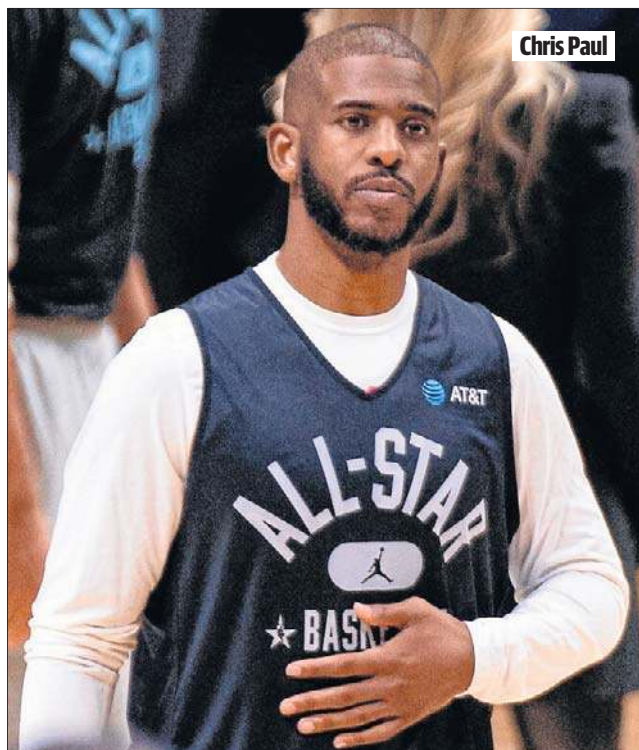
Przed rozpoczęciem trwających rozgrywek koszykarz ogłosił, że będzie to jego ostatni sezon w NBA.

Na początku grudnia Paul rozstał się z Los Angeles Clippers i 4 lutego trafił do Toronto Raptors w ramach wymiany między trzema drużynami (także Brooklyn Nets). Jedyny kanadyjski klub w lidze NBA nie wymagał od niego zgłaszania się do drużyny i starał się go sprzedać przed końcem okresu transfero-

wego. W obecnym sezonie rozgrywający notował średnio 2,9 pkt, 3,3 asysty i 1,8 zbiórek w 16 meczach Clippers, wchodząc z ławki rezerwowych.

W poprzednich rozgrywkach Paul był kolegą klubowym Jeremy'ego Sochana w San Antonio Spurs. W historycznych zestawieniach ligi NBA zajmuje drugie miejsce wśród najlepiej podających - 12 552 asyst i jest wiceliderem pod względem liczby przechwyty - 2 728, ustępując w obydwu przypadkach jedynie Johnowi Stocktonowi.

Grał w New Orleans Hornets, LA Clippers, Houston Rockets, Oklahoma City Thunder, Phoenix Suns, Golden State Warriors, Spurs i ponownie Clippers, uzyskując w całej karierze średnio 16,8 pkt, 9,2 asysty, 4,4 zbiórek i 2,0 przechwyty w 1370 meczach (w tym 1314 w wyjściowym składzie). Nie zdobył tytułu mistrza NBA, tylko raz dotarł do finałów (grał w Suns).



Chris Paul

FOT. WIKIPEDIA.ORG

Pojadą na zmianę

Jan Hofman

Tor Circuit de Catalunya w Barcelonie będzie gospodarzem Grand Prix Formuły 1 w 2028, 2030 i 2032 roku.

Natomiast naprzemiennie, czyli w latach nieparzystych, wyścigi zostaną zorganizowane w Belgii. W tegorocznej edycji odbędą się w obu tych miejscach.

Od sezonu 2026 wyścig będzie nosić nazwę Grand Prix Barcelony-Katalonii, natomiast Grand Prix Hiszpanii zostanie przeniesione na nowy tor uliczny w Madrycie.

- Barcelona to niesamowite miasto, a tamtejsi fani Formuły 1 zawsze witają nas z wielką pasją, dlatego cieszę się, że będziemy kontynuować wyścigi na torze Circuit de Barcelona-Catalunya przez kolejne lata - oświadczył dyrektor generalny F1 Stefano Domenicali.

Tegoroczne zmagania zaplanowano tam na 14 czerwca.

Kataloński wyścig od przyszłego roku będzie rozgrywany na zmianę z belgijskim na legendarnym torze Spa-Francorchamps, który znajdzie się w kalendarzu w latach 2027, 2029 i 2031. W tym sezonie GP Belgii odbędzie się 19 lipca.



Circuit de Barcelona

FOT. MOTOGP.COM

Stanisław Ustupski

- stanął na podium Pucharu Świata w kombinacji norweskiej

Życiowy sukces Stanisław Ustupski odniósł 21 stycznia 1989 roku, w austriackim Breitenwang. W szóstych w sezonie zawodach Pucharu Świata w kombinacji norweskiej (Gundersen K75/15 km) Polak uplasował się na 2. miejscu, tuż za Bård Jørgenem Eldenem.

Paweł Wiśniewski

Stanisław Ustupski. ur. 15 listopada 1966 r. w Zakopanem, polski narciarz, specjalista kombinacji norweskiej, skoczek narciarski, dwukrotny olimpijczyk, zdobywca drugiego miejsca w Pucharze Świata, trener.

Po skokach narciarskich na obiekcie Tremplin du Praz w Courchevel, zajmował odległe, 18. miejsce. Z najlepszymi „lotnikami” nie miał szans, mimo że akurat w tej konkurencji radził sobie nie najgorzej. Kilkadziesiąt minut później przystąpił do biegu na 15 km metodą Gundersena na trasie w Les Saisies, 30 km od Albertville. Uzyskał ósmy czas rywalizacji i na takiej samej pozycji ostatecznie ukończył zmagania dwuboistów na XVI Zimowych Igrzyskach Olimpijskich. Był rok 1992, a Stanisław Ustupski - pochodzący ze starego góralskiego rodu, liczył sobie wówczas 26 lat.

W Albertville nasz najlepszy kombinator norweski - Stanisław Ustupski próbował walczyć, ale na słynny francuski duet Fabrice Guy - Sylvain Guillaume nie było mocnych.

Niestety, dwa lata później, w Lillehammer było jeszcze gorzej - tylko 21. miejsce.

Ustupscy to jeden z historycznych rodów góralskich wywodzących się z Zakopanego i okolic, zaliczany do starych rodzin podhalańskich. Najbardziej znanym przedstawicielem rodziny jest zapewne Jerzy Ustupski - brązowy medalista olimpijski w... wioślarstwie. Na pamiętnych, berlińskich Igrzyskach XI Olimpiady, ścigał się z Rogerem Vereyem w dwójce podwójnej, przegrywając tylko z osadami - brytyjską i... III Rzeszy.

Na torze regatowym na jeziorze Langer See w Grünau Polacy pokonali m.in. Francu-



Stanisław Ustupski: Mój największy sukces sportowy? - Drugie miejsce w Pucharze Świata. Zdecydowanie!

zów, Amerykanów i Australijczyków.

Życiowy sukces, Stanisław Ustupski odniósł 21 stycznia 1989 roku, w austriackim Breitenwang. W szóstych w sezonie zawodach Pucharu Świata w kombinacji norweskiej (Gundersen K75/15 km) Polak uplasował się na 2. miejscu, tuż za Bård Jørgenem Eldenem.

- Norweg, który wtedy wygrał, przyszedł do mnie po biegu z szampanem, bo mieliśmy naprzeciwko siebie pokoje. Odwiedził mnie po konferencji i powiedział: „Stani jesteś bardzo dobry”. Pomyślałem sobie „Co jest?”, przecież to on wy-

grał. To ja mu powinienem szampana postawić. On biegał wtedy najlepiej na świecie, nie oglądał się na rywali, ale kilka razy zdarzyło mi się, że podszedł do mnie po biegu i mi gratulował. Był taki moment w tym biegu, że mnie wyprzedził, ale już mi nie odleciał. Walczyliśmy o pierwsze miejsce. Także mówiąc szczerze z Eldenem nie wygrałem nigdy biegu, ale troszeczkę strachu mu też napędziłem - wspominał Ustupski kilka lat później.

Zakopiańczyk pokonał wówczas samego Klausu Sulzenbachera - Austriaka, który czterokrotnie stawał na po-

diu olimpijskim, dwukrotnie mistrzostw świata oraz dwukrotnie zdobywał Puchar Świata (w sumie 20 zwycięstw)! Co ciekawe, Sulzenbacher, jak i większość jego rodaków i Szwajcarów, uczyło się arcytrudnej sztuki dwuboju od... zakopiańczyka Tadeusza Kaczmarczyka.

Po igrzyskach w Innsbrucku, w 1976 roku, nasz szkoleniowiec otrzymał kilka propozycji pracy z zagranicy i wybrał Austrię. W słynnej szkółce młodych talentów w Stams spędził lata 1979-1989. To on uczył skakać i biegać mistrza olimpijskiego Hippolyta Kempfa czy

wspomnianego Sulzenbachera.

Może, gdyby został w Polsce, Stanisław Ustupski mógłby skorzystać z wiedzy i doświadczenia Kaczmarczyka...? Tego się już jednak nie dowiemy.

- Pan Tadek zawsze mnie dobrze rozumiał. Pamiętam, jak w juniorach startowaliśmy z Kempfem w 1985 czy 1986 roku, to skakał jak łamaga, wydawało się, że się zabije w powietrzu. A pan Tadek miał podejście do chłopców i pomógł Hyppiemu się przygotować. Do mnie też, myśmy się czuli na odległość nie raz - tłumaczył

Stanisław Ustupski jest do tychczas jedynym Polakiem, który stanął na podium zawodów Pucharu Świata w kombinacji norweskiej. Ponadto cztery razy meldował się w czołowej „dziesiątce” tego cyklu - był szósty, siódmy i dwukrotnie dziewiąty.

Na pytanie, co uznaje za swój największy sukces sportowy, mówił:

- Drugie miejsce w Pucharze Świata. Zdecydowanie!

- Tak nie do końca jestem zadowolony ze swoich osiągnięć sportowych. Niektóre z moich marzeń się nie spełniły. To były też czasy w których ciężiej było coś osiągnąć. Moim zdaniem i tak wiele wskórałem, ale to przede wszystkim dzięki sobie. Byłem zawodnikiem upartym, dążącym do czegoś i wiedziałem, czego od siebie chcę. Osiągnąłem dużo więcej niż niektóre osoby się spodziewały. Sukcesów trochę było i jakąś satysfakcję też mam. Czasami chodziło o to, żeby udowodnić niektórym ludziom, że warto na mnie postawić. Są zawodnicy, którzy się w takiej sytuacji poddają, a mnie takie rzeczy motywowały. Niektórzy sobie z tego sprawy nie zdawali - opowiadał Ustupski po zakończeniu kariery.

Stanisław Ustupski był także dwukrotnym medalistą Uniwersjady, która gościła w Zakopanem w 1993 roku - srebrnym w kombinacji norweskiej i brązowym w drużynowym konkursie skoków narciarskich.

Siedem razy zdobywał mistrzostwo Polski w kombinacji norweskiej - w latach 1988-1994, wicemistrzem Polski w skokach narciarskich na średniej skoczni w 1994 roku i dwukrotnie w sztafecie 4x10 km (1987-1988).

Po zakończeniu kariery pracował jako trener w wielu klubach, m.in. w Szczyrku i w Zakopanem.

Z życia celebrytów



Paulina Krupińska, Jolanta Fraczyńska, Barbara Bursztynowicz i Magda Gessler



PREZENTACJA WIOSENNEJ RAMÓWKI TO GALA MODY

Redakcja Telemagazynu

We wtorkowy wieczór 17 lutego odbyła się prezentacja ramówki stacji TVN na sezon wiosna 2026. Odkąd stacja jest częścią koncernu Warner Bros, dba o to, by emblematy tej globalnej korporacji też były dobrze widoczne. Paulina Krupińska wyglądała niezwykle mrocznie!

Wiosenne ramówki stacji telewizyjnych od kilku dobrych sezonów są równie ważne jak te jesienne, przygotowujące widzów na sezon siedzenia w domu i oglądania produkcji danego brandu. Jesteśmy już po prezentacji ramówki Polsatu, a jeszcze przed poznaniem oferty Telewizji Polskiej. TVN (już jako część Warner Bros) umościł się w tym kalendarzu pośrodku.

Oczywiście gwiazdy stacji dopisały. Może i na Wiertniczej zmieniło się wiele po odejściu Edwarda Miszczaka, ale twarze stacji nie zawiodły, starając się wypaść na ścianie niczym bywalcy Hollywood.

Jednymi z pierwszych byli Marcin Prokop i Maciej Dowbor, a między nimi kręcił się Olivier Janiak, zapewne przeprowadzający rozmowy do swojego „Co Za Tydzień”. Jedną

z pierwszych pań na ścianie była Marta Wierzbicka w fenomenalnej fryzurze i stonowanej stylizacji. Zofia Zborowska przywdziała komicznie wielkie okulary, a Paulina Krupińska... zaskoczyła mroczną kreacją. Taki wygląd prezenterki to rzadkość, bo była miss słynie raczej z dziewczęcej, delikatnej urody, więc oglądanie jej w stroju wampa to było unikalne przeżycie.