

EXPRESS

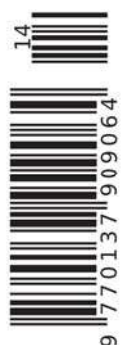
ilustrowany



NAJPIĘKNIEJSZA POLKA W AMERYCE

• Karolina Lisztwan zdobyła ten tytuł w konkursie piękności w Chicago **STR. 16**

**Wszystkim Czytelnikom
życzymy pogodnych,
zdrowych, pełnych
wiary, nadziei i miłości
Świąt Wielkanocnych!**



ŚWIĘTA

**JAK PRZYGOTOWAĆ
WIELKANOCNY STÓŁ?
ZOBACZcie PROPOZYCJE
„GASTRONOMIKA”** **STR. 4**

TRADYCJE

**ZE ŚWIĘTAMI WIELKANOCNYMI
ZWIĄZANYCH JEST WIELE
ZWYCZAJÓW.
CZEŚĆ PRZETRWAŁA DO DZIŚ** **STR. 10**

KULINARIA

**ŻUREK, BIAŁA KIELBASA,
SZYNKA. JEDZENIE WAŻNYM
ELEMENTEM DAWNYCH
I OBECNYCH ŚWIĄT** **STR. 11**

EXPRESSOWO

WIELKANOC Aktywne świętowanie Łodzianie, którzy nie zamierzają w święta wielkanocne siedzieć wyłącznie przy stole i wolą aktywnie spędzić wolny czas, mają do wyboru aquapark, „botanik”, Palmiarnia i zoo.

● Aquapark Fala przy Al. Unii Lubelskiej 4 będzie otwarta w Wielką Sobotę 4 kwietnia i poniedziałek wielkanocny 6 kwietnia w godz. 9 - 22. W tych dniach będzie dostępna zarówno strefa basenowa, jak i saun. W Wielkanoc 5 kwietnia obiekt będzie nieczynny.

W strefie basenowej Fali będzie można korzystać z kilkunastu zjeżdżalni, podgrzewanego basenu zewnętrznego, sztucznej fali i udogodnień wellness (wanien i basenów z leczniczymi solankami, saun i jacuzzi), a najmłodszy Łodzianin m.in. z wodnych placów zabaw, brodzików. Dodatkowo w sobotę 4 kwietnia zostanie zorganizowana piana party. W świąteczne sobotę i poniedziałek otworzy się saunarium z kilkoma rodzajami saun, natryskami wrażeń, tężnią solną, grotą śnieżną, jacuzzi.

● We wszystkie dni świąt można wybrać się na spacer do Orientarium, które będzie czynne w godz. 9 - 19. Ponadto w Wielką Sobotę 4 kwietnia i w Wielkanoc 5 kwietnia można wziąć udział w „Wielkim Szukaniu Jajek”, czyli interaktywnej grze terenowej zarówno dla dzieci, jak i dorosłych.

W pawilonie Orientarium zostanie ukrytych dziesięć pisanek. W każdej z nich będzie ukryta jedna litera, a zadaniem uczestników odnalezienie wszystkich jajek, zapamiętanie liter oraz ułożenie z nich hasła. Po rozwiązaniu zagadki należy zgłosić się do kas biletowych. Uczestnicy,

którym uda się poprawnie odgadnąć hasło, otrzymają upominki. Organizatorzy przypominają, że pisanek nie należy zabierać, trzeba zapamiętać ukryte litery.

● Łódzka Palmiarnia otworzy się w Wielką Sobotę 4 kwietnia (w pozostałe dni świąt zamknięta) dla zwolenników spędzania czasu wśród roślin. Pawilony z egzotyczną roślinnością można zwiedzać w godz. 10 - 18.

Świąteczny czas to okazja, by wybrać się na spacer do wytego po zimowej przerwie Ogrodu Botanicznego w Łodzi. „Botanik” będzie otwarty w Wielką Sobotę 4 kwietnia, w Wielkanoc 5 kwietnia i drugi dzień świąt 6 kwietnia w godz. 9 - 19 (kasy biletowe czynne do godz. 18.30).

(MR)

HANDEL Ostatnie zakupy

W Wielką Sobotę popularne supermarkety zamkną się o godz. 13 lub 13.30. Planując ostatnie zakupy warto o tym pamiętać.

Tylko do godz. 13 pracować będzie większość sklepów Lidl. Także Kauflandy będą pracować tylko do godz. 13. Nieco dłużej, bo do godz. 13.30 czynne będą supermarkety sieci Biedronka. Do godz. 13.30 otwarte będą także supermarkety Dino oraz większość sklepów sieci Aldi. W Łodzi Manufaktura zaprasza w sobotę na zakupy do galerii handlowej w godz. 10-13, a do Auchan od godz. 6 do 13. Także galeria handlowa Portu Łódź będzie otwarta do godz. 13. Galeria Łódzka zamknie się o godz. 13.30. Najdłużej, bo aż do godz. 14 pracować będzie galeria handlowa w Nowej Sukcesji - ale np. Biedronka w Sukcesji zamknie się o godz. 13.30.

(MT)

Udają sklepy z Polski, a klient ma problem

Chińskie sklepy są tanie i wyglądają jak polskie, ale... zakupy mogą być przykre. Klienci z Łodzi, którzy kupili towary w Chinach skarżą się na jakość, problemy ze zwrotem i dodatkowe opłaty.

Matylda Witkowska

Pan Jacek z Łodzi postanowił zamówić dla żony maskę ledową na twarz - urządzenie poprawiające jakość cery. Znalazł ją w mało znanym sklepie internetowym za 719 zł. Nie zauważył, że język polski na stronie jest dziwaczny, a transport trwa nawet 10 dni.

Maska przyszła, ale bez nazwy producenta i danych o jakości. Gdy sklep dla rozwiania wątpliwości przesłał certyfikaty bezpieczeństwa z Szanghaju, Łodzianin postanowił odesłać maskę. Wtedy sklep zaczął piętrzyć trudności.

„Będziesz musiał odesłać produkt do Hong Kongu, a koszty wysyłki zwrotnej, opłaty celne i podatki importowe będą po twojej stronie” - przeczytał w mejlu.

„Zwrot towaru jest uciążliwy i szkodliwy dla obu stron” - przekonywał go sklep.

To była prawda. Odesłanie maski do Hong Kongu sklep wycenił na 240 zł, do tego doliczył 15 proc. za „uzupełnienie zapasów”. Tłumaczył, że przekroczony już został 14-dniowy okres zwrotu. W końcu Łodzianin pieniądze odzyskał - zwró-



FOT. ARCHIWUM IP

cił je operator zareklamowanej transakcji.

Sklep niby polski, ale chiński Klienci z Łódzkiego coraz częściej trafiają do chińskich sklepów, które na pierwszy rzut oka trudno odróżnić od polskich.

Taki problem miał pan Krzysztof z Łodzi zamówił koszulkę z motywem filmu „Cobra”. Nie wiedział, że zamówienie złożył na platformie zbierającej oferty sprzedawców z całego świata.

- Strona była po polsku, z końcówką „pl” i wyglądała tak, jak jak inne polskie sklepy - opowiada Łodzianin. - Nie zauważyłem, że nazwy sprzedawcy nie da się wymówić, a kraj wysyłki towaru to Chiny.

O tym, że transakcję zawarł z firmą z Azji zorientował się po zakupie - koszulka przyszła po dwóch tygodniach, a żeby ją odebrać musiał na pocztę zapłacić 18 zł opłaty celno-skarbowej.

Sprawę chińskich sklepów dobrze zna Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów.

- Od dłuższego czasu obserwujemy narastanie zjawiska ukrytego dropshippingu oraz sklepów internetowych, w których zagraniczni przedsiębiorcy podszywają się pod polskie marki lub lokalne butiki - wyjaśnia Bartosz Klimczuk z biura prasowego UOKiK-u.

Dropshipping to praktyka w której sprzedawca interne-

towy nie ma na stanie towarów - wysyła je i sprzedaje producent, a sklep tylko pośredniczy. Nie ma w tym nic złego, jeśli przepisy i prawa konsumentów są respektowane.

Ale klienci, którzy byli przekonani, że kupują w polskim sklepie, a rzeczywistym sprzedawcą okazuje się podmiot spoza Unii Europejskiej - głównie z Chin - często skarżą się do UOKiK na różne problemy.

- Konsumenty wskazują m.in. na bardzo niską jakość towarów, długie terminy dostaw, brak odpowiedzi na reklamacje, a także na to, że koszty zwrotu do kraju azjatyckiego przewyższają wartość zamówienia - wylicza Bartosz Klimczuk. - Liczba takich skarg nie styty rośnie.

Prezes UOKiK prowadzi postępowania wyjaśniające, czy konsumenci są jasno informowani, że spółki występują jako pośrednicy, a nie sprzedawcy.

Podjęrzone domeny zgłaszane są do zajmującego się cyberbezpieczeństwem zespołu CERT Polska. UOKiK wydał też broszurę, „Zakupy w Azji. Sprawdź na co uważać”, można ją pobrać ze strony internetowej urzędu.

W schronisku dali mu na imię Simba

W prima aprilis trafił do schroniska dla zwierząt kot, który błąkał się po ul. Okólnej. Ma około 3 lat i waży 2,4 kg. Nie miał czypa i nie był kastrowany. Osoby, które chciałyby go przyszygnąć, mogą dzwonić na numery: 724 402 447, 785 500 377 i 501 437 232.

(JM)



FOT. SCHRONISKO ŁÓDZ

Temperatura w Łodzi

dzień **12°C**
noc **2°C**

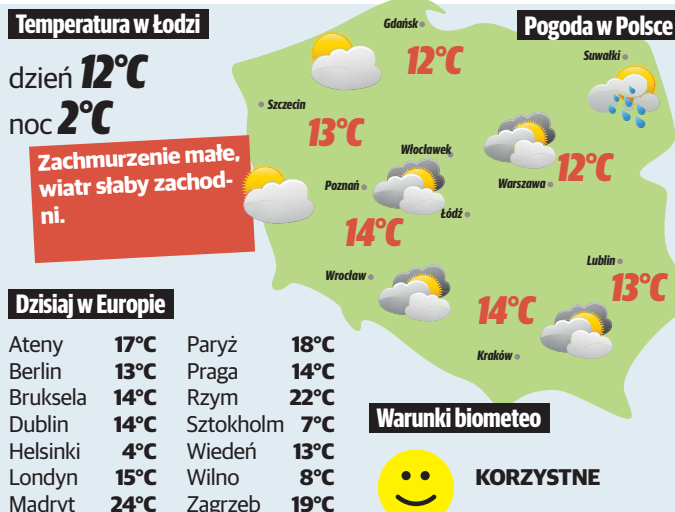
Zachmurzenie małe, wiatr słaby zachodni.

Dzisiaj w Europie

Ateny	17°C	Paryż	18°C
Berlin	13°C	Praga	14°C
Bruksela	14°C	Rzym	22°C
Dublin	14°C	Sztokholm	7°C
Helsinki	4°C	Wiedeń	13°C
Londyn	15°C	Wilno	8°C
Madryt	24°C	Zagrzeb	19°C

Warunki biometeo

KORZYSTNE

**Pogoda dla Łodzi na trzy dni**

Niedziela
dzień **20°C**
noc **7°C**

Poniedziałek
dzień **12°C**
noc **1°C**

Wtorek
dzień **12°C**
noc **0°C**

Wielka Sobota

KIEDY MOŻNA PÓJŚ ZE ŚWIĘCONKĄ

Dziś, w Wielką Sobotę w kościołach odbywa się tradycyjne święcenie pokarmów, czyli tzw. święconka. W łódzkiej katedrze ów obrzęd będzie się odbywał w godz. 9 - 19, a ofiary złożone przy tej okazji będą przeznaczane na remont elewacji wieży katedralnej. Przed katedrą wolontariusze Caritas będą zbierać ofiary na rzecz Hospicjum domowego dla dorosłych.

(JM)

AUTOPROMOCJA

0010990275

Zamów prenumeratę

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

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.klientow.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 uiszczeniu opłaty zgodnie z cennikiem zamieszczonym na stronie <http://www.expressilustrowany.pl/tresci> i w zgodzie z postanowieniami niniejszego regulaminu.

Wysychają stawy w Arturówku!

Stawy w Arturówku mogą wkrótce wyschnąć. To całkiem realna możliwość. Zasilająca stawy Bzura nie płynie tu bowiem już od lat. A innego źródła wody dla łagiewnickich stawów nie ma.

Matylda Witkowska

Wygląda na to, że to już ostatnie lata ze stawami w Arturówku jakie pamiętają Łodzianie - z kajakami, plażą i kąpieliskiem. Zasilająca je rzeka Bzura po prostu... zniknęła. A bez tej rzeki wkrótce nie będzie też stawów.

Proces ten dokumentowaliśmy od wielu miesięcy. Widzieliśmy, że część górnego stawu zamieniła się w błoto, a dno zbiornika oczyszczającego wodę przekształciła się w trawnik. Chodziliśmy suchym jak pieprz korytem Bzury - nigdy nie było w niej wody. Latem wydawało się nam, że brak Bzury to wina upałów. Jesienią, że może wciąż za mało pada. Zimą mieliśmy nadzieję, że to przez mróz i rzeka wróci. Ale gdy po wiosennych roztopach Bzury nadal nie było zrozumieliśmy, że Bzura już nie popłynie.

To samo obserwują też inni Łodzianie. Dokumentują suche koryta i kurczące się stawy. Dramatyczne zdjęcia wysychających stawów i padłych ryb przysłał nam w tym tygodniu

jeden z mieszkańców: „Dawne piękne miejsce ciszy, spokoju i relaksu wielu Łodzian - MOSiR Arturówek zmienia się w szambo i popada w degradację” - napisał.

Zdjęcia suchego gruntu w miejscu zbiornika zamieścił też Społeczny Komitet Obrony Julianowa.

- Chciałbym, żeby w Arturówku nadal były stawy, a nie suche doły - mówi Michał Siniarski z Komitetu.

Ale zamartwianie się niewiele zmieni. Żle wieści ma dr. Tomasz Jurczak, kierownik Katedry UNESCO Ekohydrologii i Ekologii Stosowanej Uniwersytetu Łódzkiego. To człowiek, który o wodach Arturówka wie wszystko - dziesięć lat temu zajmował się projektem ekohydrologicznej rekultywacji tego zbiornika LIFE.

- Niestety Arturówek może wyschnąć. I to w bardzo krótkiej czasowo perspektywie - mówi dr. hab. Tomasz Jurczak. - Górny zbiornik w Arturówku potrzebował zaledwie dziesięciu lat by woda w nim się znajdująca zmniejszyła swoją objętość prawie o połowę. Podobny proces, jeśli nie podejmie się



Górny staw w Arturówku stracił już znaczną część swojej powierzchni. Wkrótce to samo spotka kolejne stawy.

FOT. AUTOR

pilnych działań, będzie widoczny także w pozostałych dwóch zbiornikach. Wody będą ubywać każdego roku, najpierw zaniknie ona w zbiorniku górnym, potem w środkowym, a na końcu w zbiorniku dolnym.

Jak podkreśla, stawy od kilku lat są zasilane jedynie przez wody opadowe, gdyż przepływ w rzece Bzurze zasilającej te akweny ustał. Pierwsze niepokojące sygnały widać już było w roku 2013, kiedy w Arturówku w ramach projektu LIFE wdrażano rozwiązania ograniczające dopływ zanieczyszczeń.

- Z roku na rok obserwowaliśmy jak wody w Bzurze ubywa. Od 2015 roku okresowo Bzura zaczynała pokazywać

suche dno. Od pięciu lat przepływ wody w górnym odcinku Bzury w Arturówku całkowicie ustał, nawet w okresie największych ulew - tłumaczy.

Tymczasem magistrat optymistycznie przeprowadza w Arturówku kolejne inwestycje. W ostatnich latach MOSiR zbudował tu nową przystań dla kajaków i łodzi, a w ramach budżetu obywatelskiego powstała cała Szmaragdowa Riwiera z nową plażą, atrakcjami dla dzieci i zjazdem do wody. Duże plany wobec Arturówka ma też miejski Holding Łódź - powstają tu domki na drzewach, strefa dla camperów, zaplecze gastronomiczne, a nawet mini zoo.

Biuro prasowe Urzędu Miasta Łodzi przyznaje, że urząd-

niczy o problemach Arturówka wiedzą.

„Obniżony poziom wody w Arturówku jest efektem nakładających się czynników hydrologicznych i klimatycznych, obserwowanych w ostatnich latach w całym regionie. Wynika on przede wszystkim z długotrwałego deficytu opadów, częstszych okresów suszy oraz wyższych temperatur, które zwiększają parowanie i ograniczają przepływy w ciekach zasilających zbiorniki, w tym rzeki Bzury” - napisało biuro prasowe Urzędu Miasta Łodzi.

Czy da się uratować Arturówek? Aby istniały stawy trzeba zadbać o wody gruntowe

„Sytuacja ta nie ma charakteru lokalnego i wpisuje się w szerszy trend klimatyczny

obserwowany w wielu częściach kraju. Jednocześnie prowadzone są działania o charakterze długofalowym, związane z gospodarowaniem wodami opadowymi oraz zwiększaniem odporności miasta na skutki zmian klimatu” - zapewnili urzędnicy.

Zmiana sytuacji nie będzie jednak prosta. Brak Bzury w tej części Łagiewnik jest wynikiem obniżenia wód gruntowych w Łodzi, a przyczyną jest mieszanina kilku różnych czynników: od zmian klimatu i mniejszej sumy opadów aż po odprowadzanie deszczówki poza miasto. Żeby Bzura miała szansę wrócić konieczna byłaby przemyślana polityka wodna obejmująca znaczny obszar Łodzi, a nawet jej okolice.

Książka nie może być droższa od... wódki!

Dariusz Pawłowski

Andrzej Sapkowski, znany w świecie jako twórca postaci Wiedźmina, brał udział w 55. edycji Targów Książki „Defier le futur” w Brukseli. W ramach tego wydarzenia Instytut Polski prezentował program spotkań literackich z udziałem polskich autorów. Z dziennikarzami w budynku Ambasady RP w Belgii spotkał się również Andrzej Sapkowski. I, do czego zdążył nas przyzwyczaić, nie gryzł się w język.

Jak donoszą obecne na spotkaniu agencje prasowe, w tym PAP, Andrzej Sapkowski potwierdzał, że według jego obserwacji, od publikacji pierwszego opowiadania o Wiedźminie przed czterdziestu laty, popularność literatury fantasy systematycznie rośnie i z najważniejszymi opowieściami gatunku chętnie mierzą się kolejne pokolenia

młodych czytelników. W odniesieniu zaś do zainteresowania jego twórczością, stwierdził: - Wznowienia książek są stałe i biorę pod uwagę, że wydawca nie robi tego dla przyjemności, tylko po to, żeby na tym zarobić. Jeśli zarabia, to znaczy, że sprzedaje, a jeśli sprzedaje, to znaczy, że ktoś kupuje - wyjaśnił w prosty sposób.

Ze strony dziennikarzy padło następnie pytanie, jak do zainteresowania literaturą fantasy ma się ogólny spadek czytelnictwa, nie tylko w naszym kraju. W tym momencie Andrzej Sapkowski mógł odpowiedzieć nie tylko jako pisarz, ale również odwołać się do swojej wiedzy ekonomisty z wykształcenia.

- Czytelnictwo spada i jest to fakt oczywisty. Powodów jest wiele. Podstawowym, jeśli nie jedynym, jest cena książek. Jeżeli ktoś sądzi inaczej, jest w błędzie. Gdyby książki mia-



Andrzej Sapkowski jest Honorowym Obywatelom Miasta Łodzi.

FOT. TOMASZ HOGEO

ły cenę właściwą, opartą na odpowiedniej kalkulacji ekonomicznej i byłoby sponsorowane przez państwo, (...) czytelnictwo by rosło, a nie spadało. Teraz spada i spadać już będzie - powiedział, jak podaje Polska Agencja Prasowa. A dopytywany, ile zatem powinna kosztować książka, odparł, że „nie więcej niż 20 złotych”. - Ja za-

wsze twierdziłem, że ponieważ jest to kwestia preferencji i wyboru, książka nie może kosztować więcej niż pół litra wódki - podkreślił Andrzej Sapkowski.

Cóż, cena książki znaczenie ma - szczególnie, kiedy wielu walczy o każdą złotówkę. Być może jednak zdecydowanie istotniejsze od tego, ile się czyta, jest to, co się czyta...

W Łodzi jest aż 6 lekarzy w wieku 100 lat i więcej. Nadal mają prawo leczyć

Liliana Bogusiak-Jóźwiak

Populacja stułatków wśród lekarzy w Łódzkiem jest 3 razy liczniejsza niż w populacji ogólnej w naszym województwie.

Najstarszy w aktualnym rejestrze lekarzy i lekarzy dentyków ma 103 lata, a lekarz dentysta 102 lata. Wśród wyżej wymienionych lekarzy/lekarzy dentyków jest 5 kobiet - w tym 2 lekarki i 3 lekarki dentyści.

W Okręgowej Izbie Lekarskiej w rejestrze zrzeszonych jest 16 060 lekarzy i lekarzy dentyków, w tym 12584 lekarzy i 3476 lekarzy dentyków. Czy któryś z lekarzy stułatków przyjmuje pacjentów? Jest to możliwe. Każdy z nich nadal może wystawiać recepty i ma

prawo wykonywania zawodu.

Natomiast w województwie łódzkim żyje 2 mln 378 tys. 483 mieszkańców. Wśród nich jest 303 stułatków. Z wyliczeń wynika więc, że w populacji lekarzy osób, które zdmuchiwały na torcie 100 świeczek jest 3 proporcjonalnie razy więcej niż w osób w wieku 100 plus w populacji ogólnej naszego województwa. Najstarszy mieszkaniec Łódzkiego pobierający emeryturę z ZUS w województwie to klientka Oddziału ZUS w Tomaszowie Mazowieckim, która liczy sobie obecnie 108 lat i 10 miesięcy. Najstarszy mężczyzna w naszym regionie, któremu ZUS wypłaca „premię za wiek” ma 107 lat i 1 miesiąc, a świadczenie wypłaca mu I Oddział ZUS w Łodzi. Wynosi ono blisko 7 tys. zł brutto.

Piękno wielkanocnego stołu

Jak przygotować wielkanocny stół? Jakie trendy w jego aranżacji wziąć pod uwagę? Zobaczcie propozycje uczniów łódzkiego „Gastronomika”.

Magdalena Jach

Wielkanoc to czas, w którym celebrowanie spotkań z bliskimi wymaga pięknej oprawy. Chcemy jeść uroczyste śniadanie, pełne symboliki i rodzinnego ciepła przy elegancko i zachwycająco przygotowanym stole. Jakie trendy warto wziąć pod uwagę? Inspiracji dostarczają nam jak co roku uczniowie łódzkiego Zespołu Szkół Gastronomicznych „Gastronomik”.

Wystawa powstała w pracowni obsługi gości - miejscu, gdzie na co dzień uczniowie zdobywają praktyczne umiejętności związane z zawodem kelnera.

Jeden z modułów obejmuje aranżacje stołów. To, co dziś widzimy to efekt końcowy nawet kilkutygodniowych przygotowań. Stół ma być nie tylko poprawnie nakryty, ale ma oddawać charakter świąt wielkanocnych - mówi Iwona Wolska, nauczycielka przedmiotów zawodowych w Gastronomiku.

Tradycyjny wielkanocny stół niezmiennie nawiązuje do wiosny. Dominują jasne kolory, świeże kwiaty oraz naturalne dodatki, takie jak rzeżucha czy owies. Biały obrus, elegancka zastawa i koszyk ze święconką tworzą klasyczną kompozycję, która od lat gości w wielu domach.

Uczniowie Gastronomika udowadniają jednak, że klasyka może iść w parze z nowoczesnością. W ich aranżacjach pojawiają się subtelne zestawienia kolorystyczne - elegancka szarość i błękit łączony z bielą i świeżą zielenią liści, czy pudrowy róż zestawiony z delikatną bielą i roślinnymi akcentami. Całość sprawia wrażenie lekkości i harmonii.

Choć pastelowe barwy pozostają najczęściej wybieranym motywem, młodzi ludzie nie boją się sięgać po bardziej wyraziste rozwiązania. W ich propozycjach pojawiają się mocniejsze akcenty kolorystyczne, które przełamują subtelność kompozycji i nadają stołom indywidualny charakter.

Kluczową rolę odgrywają dodatki. Białe ceramiczne zastawy, wyduszki czy dekoracyjne figurki to tylko część propozycji. W aranżacjach pojawiają się także wiosenne kwiaty, które ożywiają przestrzeń i podkreślają świąteczny klimat. Inspiracją mogą być również tradycyjne symbole Wielkanocy - jaja, baranki, kurczaki, palemki czy piórka.

Coraz większą popularnością cieszą się także elementy rękodzieła, takie jak samodzielnie malowane pisanki lub serwetki składane techniką origami. To prosty sposób na dodanie stołowi elegancji i oryginalności.



Smaki dzieciństwa, czyli torty uczniów Gastronomika

Przed świętami odbyły się dni otwarte w Zespole Szkół Gastronomicznych przy ulicy Sienkiewicza 88. Była to okazja, by pokazać to, co w szkole dzieje się na co dzień i od święta! Były konkursy, pokazy i konferencja.

Magdalena Jach

Najsłodszy z konkursów był konkurs tortów. To już w szkole tradycja pierwszego dnia otwartego.

Zadanie tegoroczne mogło wydawać się bardzo przyjemne, ponieważ tematem przewodnim były smaki dzieciństwa. One miały zainspirować młodzież do podjęcia konkursowego wyzwania. A trzeba podkreślić, że co roku uczniowie Gastronomika podejmują je z dużym zaangażowaniem i efekty są wspaniałe! Temat „Smaki dzieciństwa” przywołał wspomnienia i uwolnił ich kreatywność.

- Mamy torty owocowe, na przykład malinowy i widać, że owoce kojarzą się uczniom z dzieciństwem, podobnie jak czekolada - mówi Anna Derach, nauczycielka przedmiotów za-

wodowych i pomysłodawczyni konkursu. - Są to tory od najnowocześniejszych po tradycyjne. Zadaniem uczestników było najpierw przygotowanie receptury, potem zrobienie odpowiednich zakupów, w końcu - wykonanie. Takie torty robi się kilka dni, wieloetapowo. Należy przygotować bazę, czyli biszkopt lub ciasto ucierane, a także różne masy i oczywiście dekoracje.

Efekty pracy uczniów oceniali jurorzy, a odwiedzający goście mogli je obejrzeć i porozmawiać o tym, jak rodziła się ich koncepcja i jak powstawały.

Trzeba przyznać, że torty były piękne, ale i - o czym jesteśmy przekonani - bardzo smaczne.

W szkolnej kawiarence na gości czekały także inne słodkości oraz napoje.



Mistrz Styka u jezuitów

Prof. Krzysztof Stefański sprawił sporą niespodziankę miłośnikom dawnej Łodzi. Jest nią książka „Sztuka Łodzi. Dzieła i twórcy”, o której piszemy też poniżej.

Przeczytamy w niej m.in. o kaplicy Heinzlów na Starym Cmentarzu, willi Kindermana, o tej klasy architektach, co Wiesław Lisowski i Józef Kaban - Korski oraz o słynnym zakładzie kamieniarskim Antoniego Urbanowskiego.

Ponadto autor przedstawia dzieje obrazu Jana Styki „Kaza-

nie na górze”, który pierwotnie zdobił ołtarz kościoła ewangelicko-augsburskiego św. Jana Ewangelisty zbudowanego w latach 1880 - 1884. Prof. Stefański zaznacza, że jest to dzieło ufundowane przez znanego fabrykanta Juliusza Kunitzera. Po drugiej II wojnie światowej zmienił się gospodarz świątyni - jezuiti i patron - Najświętsze Serce Jezusa, a w ołtarzu pojawił się nowy obraz, zaś dzieło mistrza Styki zdobi dziś pobliską kaplicę św. Krzysztofa.

(WP)



Fragmety obrazu Jana Styki „Kazanie na górze”

FOT. WIESŁAW PIERCZAŁA



Łódzkie historie

Projekty Majewskiego: willa Grohmanów, III LO, dom Hilarego Majewskiego i kamienica Scheiblerów.



Pora obalić mit Majewskiego

Wiesław Pierzchała

Legenda słynnego architekta Hilarego Majewskiego wzięła się stąd, że przypisuje mu się setki kamienic, świątyni i rezydencji. Tymczasem prawda jest dość prozaiczna.

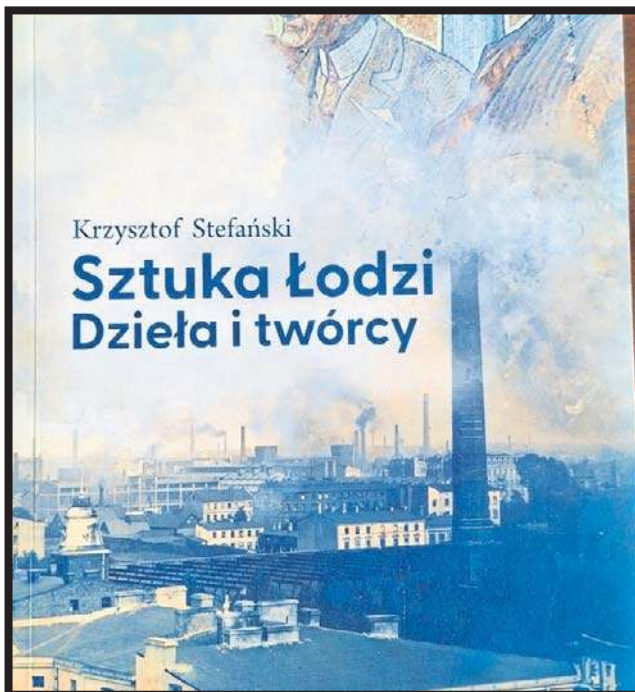
O Majewskim i nie tylko przeczytamy w nowej książce prof. Krzysztofa Stefańskiego „Sztuka Łodzi. Dzieła i twórcy” wydanej przez Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego. Jest to zbiór frapujących artykułów na różne tematy tego wytrawnego znawcy łódzkich zabytków. Wziął on pod lupę zadziwiająco płodność i pracowitość Majewskiego, któremu do niedawna przypisywano setki projektów: od fabryk i świątyni do willi i pałaców.

Prof. Stefański nie ukrywa, że sam był przekonany, iż mistrz Hilary zaprojektował kościół jezuitów przy ul. Sienkiewicza oraz nieistniejącą synagogę u zbiegu al. Kościuszki i ul. Zielonej. Tymczasem

badania i kwerendy w archiwach wykazały, że autorem projektu synagogi był Adolf Wolff ze Stuttgartu, zaś kościoła Ludwik Schreiber zatrudniony w imperium Scheiblerów. Skąd zatem mit niezwykle płodnego architekta?

Sprawa wydaje się dość prosta. Otóż Majewski jako lojalny carski urzędnik przez 20 lat, od 1872 do 1892 roku, był architektem miejskim w Łodzi. Stąd jego podpisy zatwierdzające liczne projekty. Wszystko wskazuje na to, że autorami wielu projektów byli cenienni architekci z Berlina, Wiednia i Wrocławia zatrudnieni przez łódzkich inwestorów, którym zależało na szybkim i sprawnym załatwieniu sprawy.

Dlatego przekazywali projekty Majewskiemu, który za odpowiednim wynagrodzeniem robił kopię w języku rosyjskim, podpisywał swoim nazwiskiem jako swoje dzieło i dawał urzędnikom do zatwierdzenia. I tak kręcił się ten interes. Autor książki



uważa, że spośród 750 obiektów przypisanych Majewskiemu, jest on autorem co najwyżej jednej czwartej. „Choć czasami żał obalać mi-

ty, to jednak najwyższy czas, by mit Hilarego Majewskiego poddać temu niezbędnemu zabiegowi” - apeluje prof. Stefański.



FOT. WIESŁAW PIERCZAŁA

Żegnajcie Caracale, witajcie Apacze

Wojskowe Zakłady Lotnicze nr 1 w Łodzi znalazły się w centrum uwagi. To tutaj będzie serwisowana polska flota 96 śmigłowców szturmowych AH-64 Apache.



Mówiąc w Łodzi o Apaczach, premier Donald Tusk nie zapomniał o śmigłowcach Caracal, które miały być w Łodzi montowane, ale PiS doprowadziło do anulowania kontraktu.

FOT. BARTOSZ KISIEŹAK

Sławomir Sowa

Triumfalnym tonem towarzyszy jednak smutna refleksja, gdzie WZL nr 1 i polska armia byłyby dzisiaj, gdyby 10 lat temu rząd PiS nie dobił kontraktu na montaż śmigłowców Caracal.

Takiej oprawy nie miała chyba jeszcze żadna inwestycja w Łodzi. W poniedziałek, 23 marca, w wielkim hangarze Wojskowych Zakładów Lotniczych nr 1 w Łodzi pojawili się premier Donald Tusk, ambasador USA Thomas Rose, liczni parlamentarzyści i ministrowie. I ta scenografia. Trudno wyobrazić sobie lepszą niż dwa potężne, budzące respekt śmigłowce szturmowe AH-64 Apache, które przyleciały specjalnie z jednostki w Inowrocławiu. Na tych maszynach, wypożyczonych od Amerykanów, szkoła się obecnie polskie załogi w oczekiwaniu na dostawę z USA zamówionych 96 Apaczy, z których pierwsze przylecą do Polski w 2028 roku.

To właśnie serwis i obsługa tego typu śmigłowców, ale w najnowszej wersji, były przedmiotem podpisanych w poniedziałek umów z firmą Lockheed Martin. To z kolei pokłosie kontraktu z 13 sierpnia 2024 roku, na mocy którego Polska zakupiła od USA 96 śmigłowców Apache Guardian za około 10,8 miliarda dolarów.

Latanie to jedno, ale utrzymanie i serwis tych niezwykle zaawansowanych maszyn to drugie, nie mniej ważne zadanie. W wielkim hangarze podpisano pierwszą z trzech umów offsetowych, na mocy których WZL nr 1 będą serwisować 96 zakupionych śmigłowców szturmowych AH-64 Apache.

Umowa z Lockheed Martin da łódzkim zakładom kompetencje do obsługi, napraw i eksploatacji systemów naprowadzania uzbrojenia i nawiga-

cyjnych oraz serwisowania radarów kierowania ogniem Long-bow.

- Będziemy mieli także dostęp do szkolenia w najbardziej zaawansowanych systemach, które są sercem tego śmigłowca - podkreślał prezes Jacek Goszczyński, który podpisywał umowę w imieniu WZL nr 1.

To szczegóły techniczne. Tak naprawdę ta umowa będzie krokiem w świat zupełnie nowych technologii, diametralnie różnych od tych, na których bazowały stare poradzieckie śmigłowce. Po latach serwisowania i modernizowania starych poradzieckich śmigłowców łódzka firma wkracza w nową epokę.

Na tym jednak nie koniec. Na podpisanie czekają jeszcze dwie umowy dotyczące serwisowania płatowców i silników Apaczy.

- W związku z zakupem 96 śmigłowców Apache zostały nam jeszcze do podpisania umowy wykonawcze z Boeingiem i General Electric. Będą prawdopodobnie podpisane podczas Międzynarodowego Salonu Przemysłu Obronnego w Kielcach na początku września - deklaruje wiceminister obrony Cezary Tomczyk.

I dodaje z nieskrywanym entuzjazmem: Łódź staje się centrum serwisowym Apacza. Jak przyjechałem tutaj pierwszy raz, to było chyba na początku 2024 roku, ten zakład był totalnie bez przyszłości. Z poradziecką techniką, która właśnie kończyła swoje resursy, z pustymi halami i z brakiem perspektyw.

Warto jednak zaznaczyć, że WZL nr 1 w Łodzi to nie tylko Łódź, ale i oddział w Dęblinie. To właśnie tam lokowana jest duża część offsetu, nie tylko zresztą związana z zakupem Apaczy, ale i systemów przeciwlotniczych Patriot. Tam jest między innymi centrum kompozytowe, które zajmuje się produkcją kadłubów do bezza-

logowców Wizjer i kontenerów startowych do Patriotów oraz centrum silnikowe, które będzie serwisować silniki do Apaczy.

Przełamana klątwa Caracali

Te wspaniałe perspektywy nie powinny jednak przesłaniać straconego czasu i potencjału. W przemówieniach notabli powracał wątek śmigłowców wielozadaniowych Caracal konstrukcji koncernu Airbus Helicopters.

O zaprzepaszczonej szansie na produkcję Caracali w Łodzi mówił premier Donald Tusk, a minister obrony Władysław Kosiniak-Kamysz powiedział wprost, że niektórzy popełnili straszne błędy.

W 2015 r. podpisano umowę o zakupie 50 Caracali, dla których w WZL nr 1 w Łodzi miała powstać linia montażu końcowego. PiS, które od początku był wrogiem temu kontraktowi, po wygraniu wyborów w 2015 roku w ciągu roku doprowadziło do zerwania kontraktu, powołując się na niezadowolającą ofertę offsetową. Towarzyszył temu zmasowany atak, by nie oddawać WZL nr 1 spółce z obcym kapitałem, która chce nam sprzedać „przestarzałe” śmigłowce, tylko zlecić produkcję śmigłowców polskim fabrykom, takim jak te w Świdniku i Mielcu.

To był podwójny paradoks. Z jednej strony zakłady w Świdniku należały do włoskiego Agusta Westland (dziś Leonardo), a w Mielcu do amerykańskiego Lockheed Martina. Oczywiście w obydwu było polskie kierownictwo i załogi. Natomiast WZL nr 1 były i są jak najbardziej polskim zakładem w rękach państwa. Drugi paradoks: te „przestarzałe” Caracale 10 lat po zerwaniu kontraktu są nadal zamawiane, i to nie przez jakieś ubogie państwa afrykańskie, ale takie potęgę, jak Japonia czy Holandia.

Na otarcie łez

Nad łódzkim zakładem zawisły wtedy czarne chmury. Wszyscy zdawali sobie sprawę, że poradziecka flota śmigłowców powoli odchodzi do historii. WZL nr 1, które przez lata remontowały i modernizowały transportowe Mi-8 i Mi-17, szturmowe Mi-24 i morskie Mi-14, pewnego pięknego dnia zostaną z kompetencjami do obsługi śmigłowców, których już nie ma.

Antoni Macierewicz, który trząśł wtedy nie tylko resortem obrony, też pewnie zdawał sobie z tego sprawę. I stąd chyba zaskakujące decyzje, które wtedy zapadły.

Zakupiono wówczas cztery śmigłowce morskie Leonardo AW101 Merlin i na początku 2020 roku z wielką pompą podpisano w Łodzi umowy offsetowe, które ustanawiały WZL nr 1 centrum serwisowym dla zakupionych maszyn (drugim beneficjentem offsetu było Centrum Morskich Technologii Militarnych Politechniki Gdańskiej).

Wolno się domyślać, że chodziło o zwykłe mydlenie oczu przez Macierewicza. Po pierwsze, chodziło tylko o 4 śmigłowce, a po drugie, WZL nr 1 miały co prawda kompetencje w zakresie obsługi śmigłowców morskich, ale starego, po-

radzieckiego typu. Dużo bardziej racjonalnym wyjściem byłoby zlecenie obsługi AW101 zakładom Leonardo w Świdniku, bo jest to śmigłowiec tego właśnie koncernu.

Drugim zadziwiającym ruchem było postawienie WZL nr 1 w Łodzi na czele konsorcjum budującego eksperymentalną Trójstopniową Rakietę Suborbitalną. Początkowo wydawało się, że to otwiera zupełnie nową sferę działalności dla WZL nr 1, ale do czasu. Projekt zaliczył dwuletnie opóźnienie, a Jacek Goszczyński, nowy prezes WZL nr 1, który objął to stanowisko w połowie 2024 roku (już po utracie władzy przez PiS), bardzo szybko zdystansował się od tych mrzonek i Trójstopniowa Rakietka Suborbitalna de facto wróciła do posiadających rzeczywiste kompetencje pozostałych członków konsorcjum: Wojskowego Instytutu Technicznego Uzbrojenia i Zakładu Produkcji Specjalnej Gamrat.

A Łódź wraca do tego, na czym zna się najlepiej - do śmigłowców.

Apacze to nie Caracale

Jeśli dziś mówimy o tym, że Apacze są swego rodzaju historyczną rekompensatą za anulowany kontrakt na Ca-

racale, to trzeba też widzieć różnice. Apacze to maszyny szturmowe, zupełnie inna klasa śmigłowców niż wielozadaniowe Caracale. Druga ważna różnica to fakt, że w Łodzi nie będzie produkcji ani montażu, tylko serwis i obsługa, choć słowo „tylko” nie oddaje wagi zawartych umów dla ciężko doświadczonych z tej pory przez polityków Wojskowych Zakładów Lotniczych nr 1 w Łodzi. „Tylko” oznacza również, że serwis Apaczy będzie można realizować w Polsce, a nie w Stanach Zjednoczonych, co przekłada się zarówno na niższe koszty utrzymania floty Apaczy, jak i stopień ich gotowości.

Łatwo jednak nie będzie. Obsługa Apaczy to przeskok do zupełnie innego, cyfrowego świata, którego trzeba się nauczyć. Ale zanim Amerykanie przeszkolą pracowników, oni sami muszą biegle opanować język angielski, i to nie potoczny, ale techniczny. Bez tego ani rusz.

Jednocześnie trwają wysiłki, aby stworzyć szkołę lub chociaż klasę, których absolwenci zostaliby wysokiej klasy technikami-mechanikami. To są problemy, które trzeba rozwiązać, gdy umilkły już fanfary.



10 lat temu rząd PiS anulował kontrakt na montaż śmigłowców Caracal.

FOT. WIKIMEDIA

Najpiękniejsze zamki na Słowacji

Potężne twierdze sprzed wieków fascynują nas swoją historią i architekturą, a także opowieściami o duchach i skarbach, rekonstrukcjami historycznymi i festynami. Proponujemy dziś wycieczkę na Słowację.

Emil Hoff

To subiektywna lista siedmiu najpiękniejszych i najbardziej wyjątkowych zamków Słowacji. Leżą niedaleko naszych granic i możesz je odwiedzić w ramach weekendowej wycieczki, urlopu czy nawet krótkiego city breaku do Bratisławy.

W całej Europie nie brakuje pięknych i fascynujących zamków, w sam raz na wakacyjne wycieczki. Prym wiodą Niemcy, podzielone niegdyś na setki państw, których władcy prześcigali się w budowie twierdz do ochrony swoich granic.

Oczywiście także w Polsce mamy wiele wspaniałych zamków, które można i warto odwiedzić, w tym słynny zamek w Malborku - najrozleglejszy na świecie, wpisany na listę UNESCO.

Jeśli jednak widziałeś już najpiękniejsze polskie zamki, warto zaplanować tournée po zabytkach naszych sąsiadów. Wiele niezwykłych twierdz wznosi się np. w Czechach. Dziś jednak proponuję inny kierunek. To subiektywna lista siedmiu najpiękniejszych i najbardziej wyjątkowych zamków Słowacji. Leżą niedaleko naszych granic i możesz je odwiedzić w ramach weekendowej wycieczki, urlopu czy nawet krótkiego city breaku do Bratisławy.

Słowackie zamki mają do opowiedzenia wiele ciekawych historii i oferują mnóstwo atrakcji, zwłaszcza latem. Jeśli kochasz zwiedzać dawne twierdze i wyobrazić sobie, jak wyglądało w nich życie szlachty, koniecznie zaplanuj wizytę

w słowackich zamkach z mojej listy.

Zamek Spiski

Zamek Spiski na wschodnich rubieżach regionu był dawniej centrum władzy świeckiej na Spiszu. To jeden z największych kompleksów ruin zamkowych w Europie Środkowej - ma około 4 ha powierzchni. Potężna twierdza ma długą historię - pierwsza warownia powstała na tym miejscu w XII w., potem była rozbudowywana o kolejne wieże i części mieszkalne. W XV w. zbudowano pałac rycerski i piękną kaplicę św. Elżbiety.

Niestety, w 1780 r. zamek spłonął i nigdy nie przywrócono mu dawnej świetności. Dziś to ruiny, które i tak robią wielkie wrażenie. W murach działa Muzeum Spiskie, w którym można zobaczyć galerie średniowiecznej broni i wystawy poświęcone feudalizmowi.

To jedyny słowacki zamek wpisany na listę UNESCO.

Zamek w Bojnicach

To być może najpiękniejszy słowacki zamek - przypomina bajkowe budowle z filmów Disneya. Jest dziełem hrabiego Jana Palafiego, który w XIX w. postanowił przebudować starą rodzową siedzibę na wzór francuskich zamków w Dolinie Loary. Efekt rzeczywiście cieszy oczy, choć trzeba pamiętać, że to nie autentyczny średniowieczny zamek, lecz historyzująca budowla sprzed niecałych 150 lat.

W zamku mieści się muzeum historyczne i sztuki z wystawą mebli i malarstwa z przełomu XIX i XX w. Organizuje się tu wiele imprez, np.

Międzynarodowy Festiwal Duchów i Straszydeł pod koniec kwietnia, a także stałe pokazy sokolników i szermierki.

Zamek otacza malowniczy park ze starymi drzewami. Zwłaszcza warto odwiedzić 600-letnią lipę króla Macieja.

Zamek Orawski

Przypomina nasze orle gniazda - twierdzę zbudowano na stromej skale nad rzeką Orawą. Dawniej była to siedziba władców regionu. Obecny wygląd uzyskała w XVII w. - to dość ponure, masywne, budzące respekt zamczysko.

Zwiedzać można cały kompleks: zamek górny, środkowy i dolny, serię trzech bram wjazdowych i podziemia, oferowane jest też nocne zwiedzanie z elementami gry aktorskiej i storytellingu. Muzeum Orawskie, działające w zamku, ma wiele ciekawych wystaw archeologicznych, etnograficznych i przyrodniczych poświęconych dziejom i kulturze Orawy.

Zamek Devin

Nie trzeba wcale opuszczać głównych miast Słowacji, by móc zwiedzać okazałe zamki. Na obrzeżach Bratisławy stoi zamek Devin, zbudowany wyjątkowo malowniczo na stromej skarpie tuż nad miejscem, gdzie Morawa wpada do Dunaju.

Zamek powstał na pozostałościach fortu jeszcze z czasów rzymskich. Dziś można tu zwiedzać pozostałości fortyfikacji gotyckich i renesansowych, zachowane bramy wjazdowe i kilka wystaw Muzeum Miejskiego Bratisławy. Atrakcją jest też taras widokowy. Latem w zamku orga-

nizowane są pokazy szermierki i konkursy strzelania z łuku.

Zamek Trenczyński

W Trenczynie wznosi się jeden z najciekawszych słowackich zamków. Twierdza odegrała ważną rolę w czasie wojen z Turkami i w czasach świetności była naprawdę ogromna. Kolejni szlachcice dostawali do niej wieże i kompleksy mieszkalne. Dziś można zwiedzać wspaniałe ruiny prowadzącej wśród Wież Mateusza i Jeremiasza i tzw. pałaców Ludowita, Zapolskiego i Barbary.

Zamek Lubowelski

Miejscowość Stara Lubowia na Spiszu była kiedyś kluczowa ze strategicznego punktu widzenia - biegła tędy droga kupiecka do Polski, przebiegała też pogranicze polsko-węgierskie. Nic dziwnego, że zbudowano na tym miejscu zamek. W 1412 r. twierdza przeszła pod zastaw w ręce polskich królów, którzy uczynili z niej siedzibę naczelnika miast spiskich. W 1553 r. zamek został przebudowany w stylu renesansowym. Dziś w środku można zwiedzać Muzeum Zamkowe i wziąć udział w mszy odprawianej w odrestaurowanej kaplicy. Działa też

na podzamczu skansen zabudowy wiejskiej Spiszu.

Zamek Beckov

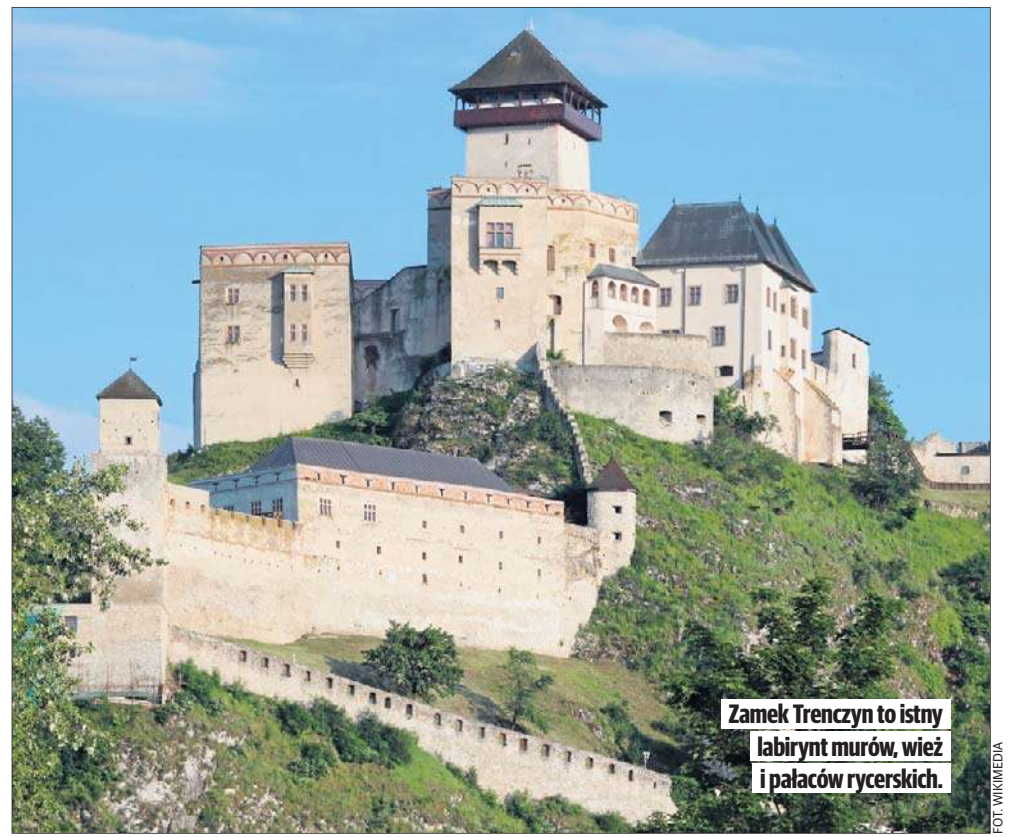
Ten dawny zamek królewski trochę przypomina nasz Ogdzieniec - to majestatyczna ruina o wysokich białych ścianach, górująca nad okolicą.

Beckov to niezdobyta twierdza, rozbudowywana przez kolejne rody szlacheckie - oparł się nawet Turkom, zniszczył go dopiero pożar. Dziś zamek można zwiedzać, a latem organizowane są w nim różne imprezy, na czele ze Świętem Zamkowym w lipcu, gdy inscenizowane jest oblężenie twierdzy.

Zamek Trenczyn to istny labirynt murów, wież i pałaców rycerskich.



Zamek w Bojnicach to być może najpiękniejszy słowacki zamek - przypomina bajkowe budowle z filmów Disneya.



Obyczaje pogrzebowe w Palestynie czasów Jezusa

Wszyscy czterej Ewangelisti zgodnie i w miarę precyzyjnie podają w jakich okolicznościach i w jaki sposób dokonano pogrzebania ciała Ukrzyżowanego.

Mariusz Grabowski

Jak napisał ewangelista Św. Mateusz: „Pod wieczór przyszedł zamożny człowiek z Arymatei, imieniem Józef, który też był uczniem Jezusa. On udał się do Piłata i poprosił o ciało Jezusa.

Wówczas Piłat kazał je wydać. Józef zabrał ciało, owinał je w czyste płótno i złożył w swoim nowym grobie, który kazał wykuć w skale. Przed wejściem do grobu zatoczył duży kamień i odszedł” (Mt 27,57-61).

Józef u Piłata

Można zasadnie spytać: dlaczego Józef z Arymatei musiał udać się do Piłata i poprosić o ciało Jezusa, by móc je pogrzebać? Wynika to wprost z faktu, że w starożytności pozbawienie życia skazanego - w tym przypadku Jezusa - nie było równoznaczne z końcem kary. Prawo rzymskie przewidywało dla ukrzyżowanego dodatkową, poniżającą karę - utratę czci. Zdążyło się więc, że pozostawiali jego ciało na krzyżu przez kilka dni, wystawiając je na pożarcie przez ptaki.

Prawo rzymskie przewidywało co prawda wydanie ciała straconego skazańca jego krewnym, jednak w praktyce nie było to łatwe do zrealizowania. W świetle religii żydowskiej było to uważane za barbarzyństwo, bowiem nawet największy zbrodniarz nosił w swoim ciele obraz i podobieństwo Boże.

W Księdze Powtórzonego Prawa (21,22-23) czytamy: „Jeśli ktoś popełni zbrodnię podlegającą karze śmierci, zostanie stracony i powieszysz go na drzewie - trup nie będzie wisiał na drzewie przez noc, lecz tegoż dnia musisz go pogrzebać. Bo wiszący jest przeklęty przez Boga. Nie zanieczyszczysz swej ziemi, danej ci przez Pana, Boga twego, w posiadanie”.

Zmarły w 2012 r. biblista ks. prof. Stanisław Bielecki twierdził, że tłumaczyło to postawę Żydów po ukrzyżowaniu Jezusa, opisaną przez św. Jana: „Ponieważ był to dzień Przygotowania, aby zatem ciała nie pozostawały na krzyżu w szabat - ów bowiem dzień szabatu był wielkim świętem - Żydzi prosili Piłata,

aby ukrzyżowanym połamano golenie i usunięto ich ciała” (J 19,31).

Jezusa ukrzyżowano w szóstym dniu tygodnia, a ostatnim przed Paschą, w którym czyniono przygotowania do jej spożycia. Zakaz wykonywania jakichkolwiek prac związanych z obchodem Paschy nakazywał pospiech, gdyż obowiązywał on już w przeddzień święta od zachodu słońca.

Stąd wynikała prośba Żydów do Piłata, by przyspieszono śmierć ukrzyżowanych. Wiemy, że Rzymianie uwzględnili tę prośbę Żydów. „Przyszli żołnierze i połamali golenie tak pierwszemu, jak i drugiemu, którzy z Nim byli ukrzyżowani. Lecz gdy podeszli do Jezusa i zobaczyli, że już umarł, nie łamali Mu goleni, tylko jeden z żołnierzy włócznią przebił Mu bok i natychmiast wypłynęła krew i woda” (J 19,32-34).

Wyścig z czasem

Po otrzymaniu zgody od Piłata można było przystąpić do obrzędów pogrzebowych. Zdjęciem ciała z krzyża i jego pogrzebaniem zajmowali się wyłącznie mężczyźni. Ewangelista Marek i Łukasza zaznaczają, że to Józef z Arymatei zdjął z krzyża ciało Jezusa (Mk 15,46; Łk 23,52), zaś Jan, gdy pisze ogólnikowo „zabrali ciało Jezusa” (J 19,40) miał na uwadze przynajmniej udział Nikodema.

Znów oddajmy głos ks. Bieleckiemu: „Prawo żydowskie nakazywało grzebanie zmarłych jak najszybciej (...) zwyczajowo pogrzeb odbywał się w osiem godzin po zgonie. W normalnych okolicznościach ciało zmarłego przygotowywano do pogrzebu w domu. W przypadku Jezusa trzeba było to uczynić na miejscu kaźni, w ogrodzie, za miastem, gdyż czas naglił. Dlatego pogrzeb Jezusa ograniczono do najważniejszych czynności”.

Do owych najważniejszych należało: owinięcie ciała w płótno, zanieśienie do grobu na rełkach, złożenie w grobie i zamknięcie kamieniem.

Ciała Jezusa prawdopodobnie przed pochówkiem nie obmyto, bowiem w przypadku gwałtownej śmierci (połączonej z upły-

wem krwi) nie było takiej praktyki. Następnie owinięto ciało w płótno, co potwierdza św. Mateusz: „Józef zabrał ciało, owinał je w czyste płótno” (27, 59). Zwykle ciało owijano w prześcieradło, a poszczególne warstwy przesypano wonnościami. Twarz zakrywano chustą, ręce zaś i nogi przewiązywano opaskami, co z kolei potwierdza św. Jan opisujący wskrzeszenie Łazarza: „Wyszedł zmarły, mając nogi i ręce powiązane opaskami, a twarz jego była zawinięta chustą” (J 11,44).

Św. Jan, pisząc o Piotrze w grobie Jezusa po zmartwychwstaniu zaznacza: „wszedł do wnętrza grobu i ujrzał leżące płótna oraz chustę, która była na Jego głowie, leżącą nie razem z płótnami, ale oddzielnie zwiniętą na jednym miejscu” (J 20,7). Prawdopodobnie zatem ciało Jezusa nie było owinięte „spiralnie”, lecz na jednej części długiego płótna ułożono ciało Jezusa, drugą natomiast częścią je przykryto. Następnie płótno zginano po brzegach i umacniano opaskami.

Obyczaje pogrzebowe

Spójrzmy na ówczesne obyczaje żydowskie odnoszące się do pogrzebów. Jednym z nich było oplakiwanie zmarłych przez grupę żałobników. Najmniejsza ich grupa składała się z dwóch osób grających na fletach oraz kobiety prowadzącej śpiew antyfon. Wyrazem żałoby był niekiedy gest rozdarcia szat, nałożenie szaty z szorstkiego materiału, zrzucenie obuwia, przykrycie brody przez mężczyznę lub całej twarzy, położenie rąk na głowie i obracanie głową bądź całym ciałem. Jeśli ktoś trwał w stanie żałoby w święto Paschy, winien poddać się dodatkowo kąpieli rytualnej.

Po pogrzebie rodzina i przyjaciele zmarłego gromadzili się na uczcie, zwanej „chlebem płaczących”. Sanhedryn skrupulatnie ustalił ilość wina, które można było wypić podczas takiej uczty. Rozpoczął się trwający 30 dni okres żałoby. W pierwszych jego dniach najbliżsi zmarłego nie odpowiadali na powitania, nie używali filakterii podczas modlitwy i niekiedy ubierali się w „saq”, czyli wór pokutny.

Jezusa pogrzebano w miejscu niezbyt odległym od miejsca ukrzyżowania - w grobowcu Józefa z Arymatei. Jak podają Ewangelie, znajdował się on w ogrodzie, był wykuty w skale i był on nowy, co znaczy że jeszcze nikt nie spoczywał.

Dane o grobie Jezusa potwierdzają wykopaliska w Ziemi Świętej. Spośród różnych rodzajów grobowców znanych w czasach Nowego Testamentu na uwagę zasługuje taki, który składał się z dwóch komnat. Pierwsza z nich stanowiła rodzaj przedsionka, ciało natomiast znajdowało się w drugiej komorze złożone na ławie wykutej w skale.

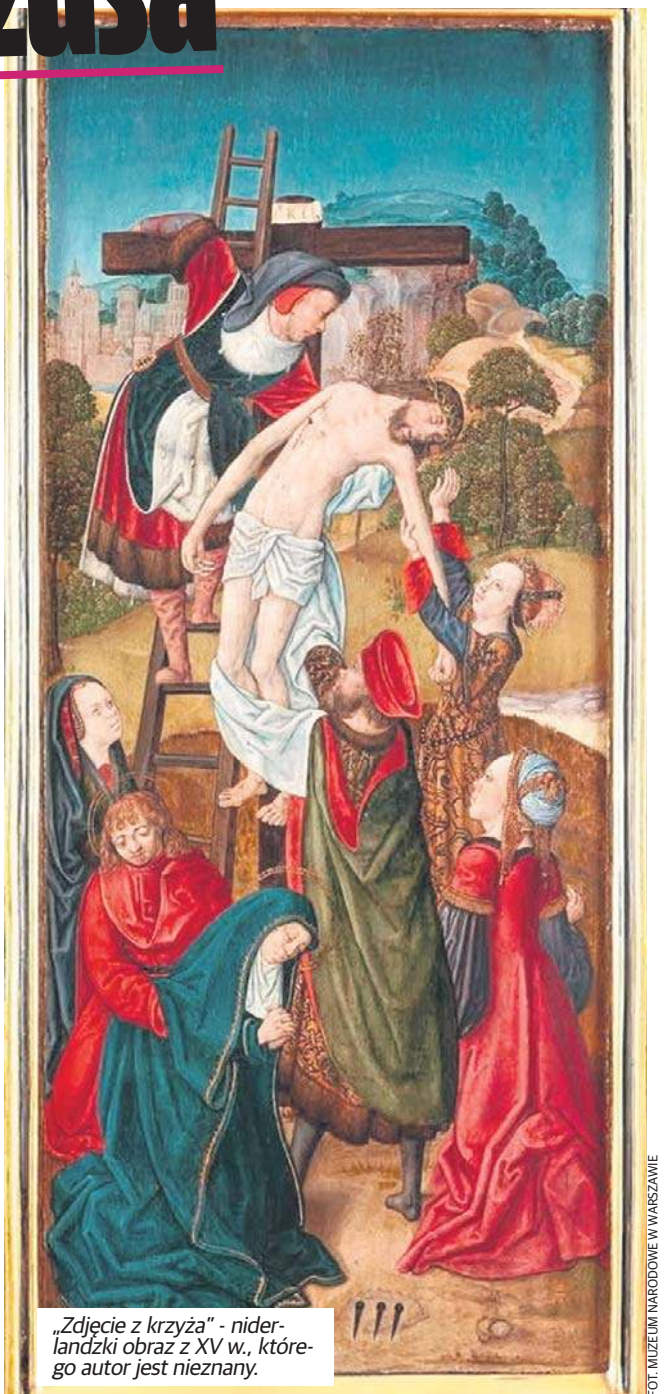
Wejście do drugiej komory zazwyczaj zamykał okrągły kamień, który można było przetańczyć na lewo lub na prawo wzdłuż dwóch podtrzymujących, z których jeden umieszczony był na dole, drugi zaś u góry. W tym kontekście zrozumiałą jest szczegół o pogrzebie Jezusa: Józef z Arymatei „przed wejściem do grobu zatoczył duży kamień” (Mt 27,60).

Groby i nagrobki

Wiemy od historyków i archeologów, że co bogatsi Żydzi urządzali niekiedy przed wejściem do grobu dziedziniec, na którym hodowano kwiaty i ozdobne krzewy. Czasem wejścia do grobów były wyciosane w skale i przypominały portale elegancją domów. Drzwi robiono z drewna lub kuto z kamienia. Do Palestyny zawędrował też z Rzymu zwyczaj stawiania nagrobnych pomników. Na ścianach żydowskich grobów zachowały się też symbole religijne: np. menory, i świeczki: wieńce, ptaki czy owoce.

Ks. Rosik pisze, że lampy pozostawiane obok zmarłych stanowiły „symbol światłości”, która ma ich prowadzić po krainie cieni, zaś biżuteria miała zyskać przychylność wyższych mocy, z którymi zmarłym przyjdzie się spotkać. Ta ostatnia nie rzadko padała łupem rabusiów.

Żydowski historyk Józef Flawiusz opowiada o karze, która spotkała plądrujących groby królewskie w Jerozolimie żołnierzy Heroda, czego zresztą dokonywali na polecenie



„Zdjęcie z krzyża” - niderlandzki obraz z XV w., którego autor jest nieznanym.

FOT. MUZEUM NARODOWE W WARSZAWIE

i pod przywództwem samego króla: „Otóż Herod (...) słyszał już dawniej, że Hirkan, jego poprzednik na tronie królewskim, otworzył grób Dawida i zabrał stamtąd trzy tysiące talentów srebra... Chcąc grobowiec dokładnie przeszukać, postanowił dotrzeć aż do trumien, gdzie spoczywały ciała Dawida i Salomona. Stracił jednak dwóch strażników, których, gdy wchodził, miał ogarnąć ogień buchający z wnętrza”.

Oliwki z czasów Jezusa

Grób Chrystusa w Jerozolimie ma kilka istotnych szczegółów charakterystycznych dla grobowca odstąpionego przez Józefa z Arymatei. Np. aby zajrzeć do wnętrza grobu, trzeba się pochylić, podobnie jak to uczynił

drugi uczeń z fragmentu Ewangelii św. Jana.

Wiosną 2025 r., pod Bazyliką Grobu Świętego, naukowcy z Uniwersytetu Sapienza w Rzymie odkryli szczątki roślin: drzewek oliwnych i winorośli, które mogą mieć nawet 2 tys. lat. Odkrycie jest zgodne z Ewangelią św. Jana, która dokładnie opisuje ogród, w pobliżu którego został ukrzyżowany Jezus, wraz z nowym grobem, w którym miało zostać złożone jego ciało.

Potwierdza to argumenty historyków Kościoła, wedle których cesarz Konstantyn dokładnie wiedział, który grób należy do Chrystusa. I dlatego w tym miejscu, po przyjęciu chrześcijaństwa, zbudował bazylikę, by upamiętnić jego śmierć i odizolować od pozostałych mogił.

Z Wielkanocą związanym jest wiele ludowych zwyczajów

W Wielką Sobotę nie wykonywano już żadnych prac, tylko niektórzy gospodarze siali w tym dniu pszenicę, wierząc, że urośnie bez chwastów. Przed południem odbywała się ceremonia święcenia pokarmów.



Dzisiaj obrzęd poświęcenia pokarmów ma charakter symboliczny.

Alina Gierak

Ze Świętami Wielkanocnymi związanych jest wiele ludowych zwyczajów. Część z nich przetrwało do dzisiaj w niektórych regionach Polski. Najbardziej znany to lany poniedziałek, przypadający na drugi dzień Wielkanocy. Poznajcie inne zwyczaje

Wielka Sobota

W Wielką Sobotę nie wykonywano już żadnych prac, tylko niektórzy gospodarze siali w tym dniu pszenicę, wierząc, że urośnie bez chwastów. Przed południem odbywała się ceremonia święcenia pokarmów.

Dawniej święcono wszystkie pokarmy przeznaczone na święta. Ustawiano je w domu na stole i w podniosłym nastroju czekano na księdza. Dziś obrzęd poświęcenia pokarmów ma charakter symboliczny. Obecnie do kościoła znosi się małe koszyczki, w których powinny znaleźć się: jajka, chleb, sól, mięso, ser, masło, chrzan i baranek - symbol zmartwychwstałego Chrystusa.

Po uroczystości powracano szybko do domu, omijając boczne drogi, by nie błądzić w ciągu roku. Szybki powrót do domu zapewniał powodzenie szczególnie dziewczętom, które szybko miały wyjść za mąż. Po powrocie do domu nie wchodziło do środka, ale obchodzono budynek trzykrotnie, uderzając w węgły koszem z poświęconym pożywieniem - czytamy w relacji Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej.

Najważniejszym elementem liturgii podczas Wielkiej Soboty jest poświęcenie ognia, paschału oraz wody. Na wielkosobotnim nabożeństwie znowu odzywają się organy i dzwony.

Pisanki wielkanocne

W koszyczku wielkanocnym nie mogło zabraknąć pisane. Wiele obrzędów związanych z jajkiem zachowało się do dzisiaj.

I tak na przykład w pierwszy dzień Wielkanocy zakopywano jaja na polu i w ogrodzie, aby zapewnić urodzaj. Skorupki pisane dodawano do paszy kurom, aby dobrze się nosły. Jaja spożywane podczas śniadania wielkanocnego miały zapewnić zdrowie, pomyślność i płodność.

Pisanki dawniej służyły dziewczynom jako wykup w śmigus-dyngus. Rozdawały je chłopakom, by uniknąć polania wodą. Najładniejsze malowane wielkanocne jajko panna wręczała kawalerowi, którego darzyła szczególnie miłą względami. Jeśli chłopak odwdzieczył się podobnym podarunkiem, świadczyło to o odwzajemnionym uczuciu.

Niedzielne śniadanie wielkanocne

Niedziela Wielkanocna z mszą świętą rezurekcyjną, odprowadzającą o świcie dla uczczenia zmartwychwstania Chrystusa, jest największym świętem w całym roku liturgicznym. Kiedyś rozpoczęciu mszy rezurekcyjnej towarzyszył huk armat. Dziś czasami strzela się z petard.

Ważnym punktem rodzinnych obchodów Niedzieli Wielkanocnej jest śniadanie.

Niegdyś dbano, żeby było ono jak najobfitsze.

Na środku izby stał stół przykryty czystym obrusem, a na nim zastawione jaja białe i malowane w zieleni, a kielbasy jako węże koło nich się wiły; dalej szły szynki, cięte pieczenie, placki, baby, chleb, ser, masło i owoce, wszystko w zieleni, a w środku stał baranek z masła z chorażką - opisywał Oskar Kolberg.

Powszechnie praktykowany dzisiaj zwyczaj dzielenia się jajkiem podczas wielkanocnego śniadania jest stosunkowo nowy. Ukształtował się on pod wpływem zwyczajów miejskich. Niegdyś na wsi, podczas składania sobie wielkanocnych życzeń, dzielono się chrzanem i wódką.

W XIX wieku przywędrował do nas z Niemiec zajacek wielkanocny. Czekoladowe zajaczki bardzo szybko stały się popularne w wielu krajach, także w Polsce. Jajka z czekolady i zajaczki chowa się w ogródkach i na łąkach. Szukają je dzieci i zbierają do koszyczków. Zajacek przynosi na Wielkanoc prezenty. W niektórych regionach są to słodczyce, w innych podarki, niemal takie same jak pod choinkę.

Niedzielę Wielkanocną tradycyjnie spędza się w gronie rodzinnym. W gości jeździ się w poniedziałek.

Lany poniedziałek

Przy okazji wizyt trzeba uważać, by nie zostać oblanym wodą. Zwyczaj ten jest pozostałością wiosennych rytualnych kąpieli mających zapewnić zdrowie. Do dziś często utrzymuje się przekonanie,

że oblanie w śmigusa chroni przed pchłami i innymi pasożytami skóry.

Pierwotnie były to dwa święta. Śmigus łączony ze staropolskim słowem śmigać, oznaczającym chłostę, przywoływał zwyczaj uderzania gałązką panny, która spodobała się kawalerowi. To był taki sposób zalecania się.

Z kolei dyngus pochodzi od dawnego zwyczaju kołędowania, czyli odwiedzania wszystkich domostw we wsi. Były to zabawne wizyty, mające na celu wymuszenie podarków w postaci jedzenia i picia.

Z biegiem lat połączono te dwa zwyczaje. W ludowych opowieściach dotrwały do naszych czasów teorie, że dziewczyna porządnie zlaną wodą i wychłostana witkami, szybko znajdzie męża, będzie miała lepszą cerę, piękne włosy i bez problemu zajdzie w ciążę.

Kaszubi w Wielkanocny Poniedziałek mają zwyczaj kąpać się w rzece, jeziorze czy morzu. Miało to chronić przed chorobami i nieszczęściem. Natomiast w Małopolsce w lany poniedziałek pojawiały się maskary i stwory owinięte słomą i dmące w hałaśliwe trąbki. Spacerowały one od chaty do chaty, polewając wodą tak panny, jak i mężczyźni. Oczywiście od zmoczenia można było się wykupić podarunkami.

Kołędnicy wielkanocni

Kołędowanie kojarzy się głównie ze świętami Bożego Narodzenia. Tymczasem podczas Wielkanocy także można kołędować, czyli chodzić po lejusie (lejosie), po lejokach z pasyjką, po śmigusie,

po dyngusie, po racyjkach czy po wołoczebnem.

Grupy kołędnicze najczęściej tworzyli młodzi chłopcy. Chodząc od domu do domu, recytowali wiersze, śpiewali i wygłaszali oracje.

Odwiedziny kołędników miały zapewnić urodzaj i należało im się odwdziczyć odpowiednim poczęstunkiem, w skład którego wchodziły jajka.

Na przykład w regionie krakowskim chodziły „siudy”. Ich cechą charakterystyczną było to, że mieli twarze wymalowane sadzą. Podczas kołędowania nosili przy sobie

puszkę z sadzą i spotykanych w Wielkanocny Poniedziałek smarowali tą sadzą. Posmarowanie sadzą gwarantowało pomyślną przyszłość.

Z kolei na Śląsku i w Wielkopolsce znany był zwyczaj chodzenia z kurkiem dyngusowym. Kurek-kogut uznawany był za symbol sił witalnych i płodności.

Zwyczaj wielkanocnego kołędowania przetrwał w niektórych wsiach na Mazowszu, Lubieszczyźnie i Podlasiu. Tradycja ta jest często podtrzymywana przez szkoły, domy kultury oraz zespoły regionalne.



Dawniej święcono wszystkie wielkanocne pokarmy

Aleksandra Imosa, przewodnik po Parku Etnograficznym w Tokarni: - Nie mogło zabraknąć chleba. Święcono również wędliny i mięsa, a w wielu domach takie pokarmy spożywane były jedynie w czasie świąt.

Paula Goszczyńska

Wielkanoc od wieków zajmuje szczególne miejsce w polskiej tradycji, będąc nie tylko świętem religijnym, ale także bogatym zbiorem obrzędów i zwyczajów przekazywanych z pokolenia na pokolenie.

Dawne obchody różniły się od współczesnych, a zamiast symbolicznego koszyczka święcono... wszystkie pokarmy spożywane podczas świąt. Rozmawiamy o tym z Aleksandrą Imosą, przewodniczką po Parku Etnograficznym w Tokarni.

Dawna Wielkanoc odbiega zwyczajami od tej współczesnej. Jednym z najważniejszych elementów przygotowań był okres Wielkiego Postu, który traktowano bardzo surowo. Ograniczano nie tylko jedzenie, ale i rozrywki. Cisza, skupienie i modlitwa miały przygotować wiernych na radosne przeżywanie Zmartwychwstania.

W Wielką Sobotę święcono wszystkie pokarmy, które miały być spożyte podczas świąt. - Nazwa „koszyczek” nieco traci rację bytu. Były ogromne kosze, niecki, płachty płótna. Święcenie odbywało się we dworach, przy chałupach bogatych gospodarzy bądź przy przydrożnych figurach.

Pokarm rozkładano na białym płótnie i dociskano ziemniakami, by nie pofrunęło wraz z wiosennym wiatrem. Te ziemniaki dodawano później do sadzeniaków. Miały one chronić przyszłe plony i zapewnić urodzaj oraz dostatek.

Ksiądz Władysław Siarkowski odnotował też, że święcenie pokarmów odbywało się w towarzystwie fiołków, jeśli tylko zdążyły zakwitnąć na Wielkanoc - tłumaczy Aleksandra Imosa.

Jedzenie było istotnym elementem dawnych świąt. Po długim okresie postu nabierało szczególnego znaczenia i niemal obrzędowego charakteru.

Wielkanocny stół był symbolem odrodzenia, dostatków i gościnności. Po tygodniach wyrzeczeń pojawiały się potrawy tłuste, sycące i bogate w smaku - przede wszystkim różnego rodzaju mięsa. Pieczono całe szynki, przygotowywano wędzone kielbasy, boczek, a także pasztety. - Nam Wielkanoc kojarzy się ze słodkościami, wypiekami, pieczonym mięsem. Jednak dawniej takie potrawy występowały w domach bogatych. W wiejskich chałupach święta wyglądały dużo skromniej i prościej - podkreśla nasza rozmówczyni.

Wśród święconych pokarmów był też baranek. - My

święcimy takiego cukrowego, ale mógł być również z masła lub ciasta. Nie mogło zabraknąć chleba. Święcono również wędliny i mięsa, a w wielu domach takie pokarmy spożywane były jedynie w czasie świąt - dodaje.

Bardzo ważne miejsce zajmowały jajka. Nie tylko jako ozdoba w postaci pisaneń, ale także jako podstawowy składnik wielu potraw. Jedzono je gotowane na twardo, z dodatkiem soli, chrzanu, a także w formie farszów. Dzielenie się jajkiem podczas śniadania wielkanocnego było gestem pojednania i życzeń pomyślności.

Nieodłącznym elementem dawnych zwyczajów były także pisanki. Ich tworzenie było prawdziwą sztuką. - Na Kielec- czyźnie jajka bogato zdobione metodą batikową. Na czystą skorupkę nanoszono specjalnym pisakiem ciekły wosk pszczeli, a następnie jajko umieszczano w barwniku, na przykład w łupinach cebuli, korze dębu czy młodym życie - wylicza przewodniczka.

Strojono również dom. - Przygotowanie chałupy na święta wymagało ogromu pracy. Starano się, by wszelkie prace porządkowe zakończyły się przed Wielkim Czwartkiem. Pojawiały się piękne wycinanki wycinane nożycami do strzyżenia owiec. Na Kielec-

czyźnie były również pająki krystaliczne bądź obręczowe, które nawiązywały do kościelnych lub dworskich żyrandoli - opowiada Aleksandra Imosa.

W Poniedziałek Wielkanocny obchodzono śmigus-dyngus, który w przeszłości miał znacznie bardziej rozbudowaną formę niż dziś. - Pierwociny użycia wody i wierzbowych gałązek były dostępalne już w czasach przedchrześcijańskich. Śmigus miał zapewnić oblanym pannom zdrowie oraz wróżyć rychłe zamążpójście - informuje nasza rozmówczyni.

Choć wiele z tych tradycji uległo uproszczeniu, wciąż stanowią one ważny element dziedzictwa kulturowego. Warto do nich wracać, nie tylko z sentymentu, ale także po to, by lepiej zrozumieć korzenie naszej tożsamości.

Domowa biała kielbasa
Składniki: wieprzowina bez kości 4,5 kilograma, wołowina bez kości 1/2 kilograma, jelita wieprzowe cienkie 9 metrów, pieprz naturalny 5 gramów, majeranek 5 gramów, czosnek 10 gramów, sól 10 dekagramów.

Mięso wieprzowe przekreślić przez maszynkę na grubym i cienkim sitku. Wołowinę przekreślić na cienkim sitku dwa razy razem z czosnkiem. Dodać sól do wołowiny.

Wszystko wymieszać. Na koniec dodać majeranek i pieprz. Nabijać jelito masą, co jakiś czas wiązać. Wrzucić do wody o temperaturze 80 stopni Celsjusza i parzyć w tej temperaturze przez 20 minut. Na koniec zahartować.

Żurek na kościach
Składniki: 3 wędzone kości, 4 białe kielbasy, 350 ml zakwasu żytniego, 2 jajka, cebula, marchewka, 3 ząbki czosnku, łyżka chrzanu, 4 łyżki śmietanki UHT Łaciata 18%, 3 łyżki majeranku, 3 łyżki oleju, łyżeczka soli, łyżeczka pieprzu, pęczek pietruszki.

Do dużego garnka wlej 2 litry wody, włóż wędzone kości i gotuj przez godzinę. Na patelni rozgrzej olej i podsmaż posiekaną cebulę, aż się zeszkli. Do wywaru na kościach dodaj podsmażoną cebulę oraz kielbasy. Gotuj 30 minut. Marchewkę pokrój w kostkę i również dodaj do wywaru. Następnie wlej zakwas, dodaj posiekany czosnek, chrzan oraz majeranek. Gotuj jeszcze 10 minut na średnim ogniu. Do kubka przelej 4 łyżki żurku i dodaj 4 łyżki śmietany. Zamieszaj i wlej całość z powrotem do zupy. Ugotowaną w wywarze kielbasę pokrój w plastry i włóż z powrotem do żurku. Dopraw całość solą i pieprzem. Na koniec

posyp żurek natką pietruszki. Żurek podaj z jajkami, ugotowanymi na twardo i pokrojonymi w ćwiartki.

Soczysty schab
Składniki: 3 wędzone kości, 4 białe kielbasy, 350 ml zakwasu żytniego, 2 jajka, cebula, marchewka, 3 ząbki czosnku, łyżka chrzanu, 4 łyżki śmietanki UHT Łaciata 18%, 3 łyżki majeranku, 3 łyżki oleju, łyżeczka soli, łyżeczka pieprzu, pęczek pietruszki.

Do dużego garnka wlej 2 litry wody, włóż wędzone kości i gotuj przez godzinę. Na patelni rozgrzej olej i podsmaż posiekaną cebulę, aż się zeszkli. Do wywaru na kościach dodaj podsmażoną cebulę oraz kielbasy. Gotuj 30 minut. Marchewkę pokrój w kostkę i również dodaj do wywaru. Następnie wlej zakwas, dodaj posiekany czosnek, chrzan oraz majeranek. Gotuj jeszcze 10 minut na średnim ogniu. Do kubka przelej 4 łyżki żurku i dodaj 4 łyżki śmietany. Zamieszaj i wlej całość z powrotem do zupy. Ugotowaną w wywarze kielbasę pokrój w plastry i włóż z powrotem do żurku. Dopraw całość solą i pieprzem. Na koniec posyp żurek natką pietruszki. Żurek podaj z jajkami, ugotowanymi na twardo i pokrojonymi w ćwiartki.



Aleksandra Imosa, przewodnik po Parku Etnograficznym w Tokarni

FOT. PAWEŁ MAŁECKI



Soczysty schab

FOT. ARCHIWUM



Żurek na kościach

FOT. ARCHIWUM



Domowa biała kielbasa

FOT. ARCHIWUM

Epopeja „Szczerbca” na Wileńszczyźnie

Dobrze dowiedziona i silnie uzbrojona brygada AK na Wileńszczyźnie walczyła niemal ze wszystkimi: Niemcami, Litwinami i partyzantami sowieckimi.

Wiesław Pierzchała

O dziejach 3. Brygady Wileńskiej Armii Krajowej, dowodzonej przez kapitana Gracjana Fróga „Szczerbca”, przeczytamy w obszernej monografii Tomasza Balbusa „Brygada „Szczerbca” wydanej przez IPN. Jest to pierwszy z trzech tomów.

Gracjan Fróg pochodził spod Rzeszowa w Małopolsce. Fascynowała go motoryzacja oraz broń palna i biała. Związał się z wojskiem i został porucznikiem broni pancernej. Największą sławę zdobył jako partyzant na Wileńszczyźnie. Jak tam trafił? Za głosem serca. Jego żona Janina pochodziła z Wilna, w którym też się zakochał.

Po klęsce wrześniowej związał się z konspiracją niepodległościową. Został rozpracowany i aresztowany przez NKWD. Kto wie, czy jego los nie skończyłby się tragicznie, gdyby nie atak Niemiec na Związek Radziecki w czerwcu 1941 rok. To wtedy nastąpił cud, gdyż polscy kolejarze odcepili sześć wagonów z więźniami NKWD wywożonymi w głąb imperium Stalina. Wśród uratowanych był nie tylko „Szczerbiec”, lecz także m.in. przyszły popularny pisarz i publicysta Leopold Tyrmand.



Nasz bohater wrócił do konspiracji, tym razem pod okupacją niemiecką. Niestety, był na tyle nieostrożny i niefrasobliwy, że doprowadził do wyspy i serii aresztowań. Otóż przygotował dwie listy konspiratorów do awansów i odznaczeń.

Na jednej były nazwiska, na drugiej pseudonimy. Miały trafić do dwóch skrzynek kontaktowych, a wylądowały w... skrzynce na listy w klatce schodowej kamienicy, gdzie wytropił je agent litewski.

W obawie przed wpadką „Szczerbiec” uciekł z grodu Giedymina do lasu, gdzie utworzył oddział partyzancki, który przekształcił się w 3. Brygadę Wileńską AK. Partyzanci podkreślali, iż był znakomitym

dowódcą i nie ukrywali, że byli rozczarowani jego wyglądem, bowiem był dość tęgiej postury i bardziej przypominał wiejskiego proboszcza niż kresowego zagończyka.

Niemniej poprali go, gdy doszło do pamiętnej rebelii. Otóż kierownictwo AK w Wilnie z Aleksandrem Krzyżanowskim „Wilkiem” na czele postanowiło zmienić dowódcę 3. Brygady Wileńskiej: odwołać „Szczerbca” i powołać jego zastępcę - Teodora Sawickiego „Ottona”. Gracjan Fróg odmówił i doszło do buntu. Finał był taki, że chcący przejąć brygadę „Otto” dostał od partyzantów 20 razy więcej wyciorem w miejsce, gdzie plecy tracą swą szlachetną nazwę.

Jednak po pewnym czasie relacje między „Wilkiem” a brygadą zostały odmrożone. „Szczerbiec” pozostał jej dowódcą, a za stolicę swego księstwa partyzanckiego obrał miasteczko Turgiele. To w nim 29 czerwca 1944 roku, w dzień świętych Piotra i Pawła, doszło do wydarzeń, których uczestnicy zapamiętali do końca życia: uroczysta msza święta w miejscowym kościele i defilada znakomicie wyposażonych oddziałów „Szczerbca” pośród wiwatujących tłumów i flag biało - czerwonych na domach.



„Szczerbiec” i 11-letni partyzant Jerzy Widejko „Jureczek”

Które warzywa warto jeść wiosną? Dlaczego nowalijki budzą tyle emocji? Czasem mogą zawierać więcej azotanów czy pestycydów

Polska Press

Nowalijki to pierwsze młode warzywa pojawiające się wiosną. Choć są symbolem świeżości, to jednocześnie są wczesnymi plonami, które czasem mogą zawierać więcej azotanów czy pestycydów. Wybierane świadomie - są świetnym sposobem na urozmaicenie wiosennej diety.

Które nowalijki są najzdrowsze?

Rzodkiewka. To klasyczna wiosenna nowalijka. Bogata w witaminę C, potas i błonnik, działa oczyszczająco i wspiera metabolizm. Jest niskokaloryczna i świetnie pasuje do kanapek czy sałatek.

Szczypiorek. Pełen witamin A, C i K. Wspiera odporność i poprawia trawienie. Zawiera również związki siarki o działaniu przeciwbakteryjnym.

Sałata masłowa. Jedna z najdelikatniejszych nowalijek. Bogata w witaminę K, kwas foliowy i błonnik. Idealna do lekkich, wiosennych posiłków.

Botwinka. To jedna z najzdrowszych i często niedocenianych nowalijek. Zawiera żelazo, wapń, magnez, witaminy z grupy B i antyoksydanty. Świetna do zup, sałatek i smothie.

Młody szpinak. Delikatny, łatwy do jedzenia na surowo. Bardzo bogaty w kwas foliowy, żelazo i luteinę - wspiera wzrok i pracę układu nerwowego.

Koperek. Źródło witamin z grupy B, a także olejków eterycznych, które pomagają przy wzdęciach i wspierają układ pokarmowy.

Natka pietruszki. Prawdziwa bomba witaminy C - ma jej więcej niż cytryna. Wspiera odporność, trawienie i pracę nerek.

Czy wszystkie nowalijki są bezpieczne i zdrowe?

Niestety nie. Choć nowalijki kojarzą się z naturą i świeżością, niektóre mogą zawierać podwyższone poziomy:

- azotanów - gdy rośliny są intensywnie nawożone,
- pestycydów - zwłaszcza w uprawach przyspieszanych sztucznymi metodami,

• metali ciężkich - jeśli warzywa rosły w zanieczyszczonej glebie.

Na które nowalijki uważać?

Sałata szklarniowa. Może mieć wyższe stężenia azotanów, jeśli była uprawiana w warunkach słabego oświetlenia. Wybieraj główki zwarte, chrupiące, o naturalnym kolorze.

Młoda marchewka. Wczesne uprawy bywają intensywnie nawożone, co zwiększa ryzyko nagromadzenia azotanów.

Ogórki szklarniowe. Potrafią kumulować pestycydy, zwłaszcza jeśli pochodzą z upraw przyspieszanych.

Przerośnięte nowalijki. Nie naturalnie duże, błyszczące warzywa mogą sugerować zbyt intensywne dokarmianie lub stymulację wzrostu.

Jak zmniejszyć ryzyko? Myj warzywa dokładnie pod bieżącą wodą. Obieraj te, które mają jadalną skórkę (np. ogórki).

Sięgaj po produkty od lokalnych dostawców lub z upraw ekologicznych. Wybieraj mniejsze, bardziej naturalnie wyglądające sztuki.

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

Usługi

AGD RTV FOTO

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

BUDOWLANO-REMONTOWE

DACH tanio solidnie VAT, 787-337-426

INSTALACyjNE

ELEKTRYK, 693-741-682

Hydraulik i czyszczenie kanalizacji, 511-333-094

Zdrowie

INTERNA

WIZYTY domowe, 695-412-061

STOMATOLOGIA

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

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

Wszystko zawdzięcza matce

Amerykanka Mikaela Shiffrin ugruntowała swój status najlepszej narciarki wszech czasów, wygrywając po raz szósty klasyfikację generalną Pucharu Świata.

PAP

Zawodniczka od dzieciństwa korzystała z systematycznej pracy swojej matki, Eileen, która stała się trenerką światowej klasy.

Droga do rekordowych 110 zwycięstw w Pucharze Świata, sześciu triumfów w klasyfikacji generalnej Pucharu Świata i ośmiu tytułów mistrzyni świata, rozpoczęła się na zaśnieżonym podjeździe rodzinnego domu w Edwards w Kolorado, gdzie 2,5-letnia Mikaela odbyła pierwsze ślizgi na nartach.

Urodzona 13 marca 1995 roku Shiffrin dorastała w wysokich górach w pobliżu ekskluzywnego kurortu Vail. Jej rodzicami byli pielęgniarz i lekarz z północno-wschodnich Stanów Zjednoczonych, których pierwszą randką był... wyjazd na narty. Mama, Eileen Shiffrin, która nauczyła się jeździć na nartach na po-

zbawionym wyciągu stoku w Massachusetts, w młodości nie osiągnęła sportowych sukcesów, ale nadrobiła to w kategorii „masters”, gdzie stała się czołową zawodniczką i rozwinęła pasję do zgłębiania techniki jazdy.

Jeszcze zanim osiągnęła wiek pozwalający na dołączenie do lokalnego klubu, Mikaela spędzała dużo czasu na stoku z małą grupą dzieci, trenowanych przez matkę, bawiąc się i ucząc podstaw techniki i poznając smak rywalizacji.

Kiedy w wieku sześciu lat Mikaela dołączyła do Vail Ski Club, zaimponowała jednemu ze swoich trenerów, Simonowi Marshowi, techniką godną „20-letniego narciarza”. Jej matka wkrótce potem zaczęła pracować w klubie jako trenerka, przejmując opiekę nad grupą Mikaeli.

- Jedną z moich mocnych stron jest to, że uwielbiam

analizować ruch, znajdować najsukuteczniejszą technikę, a następnie jej nauczać. Nie zawsze mam rację, ale prawie - podkreśliła matka i trenerka.

Amerykanka swoje pierwsze zwycięstwo odniosła w wieku 17 lat, a następnie w wieku 18 lat zdobyła swój pierwszy tytuł olimpijski w slalomie w 2014 roku w Soczi.

Eileen nadal wspierała córkę, stając się jedną z niewielu kobiet-trenerów na najwyższym poziomie.

Mikaela wygrywała wszędzie, nawet w zjeździe, i trzykrotnie z rzędu, od 2017 do 2019 roku, zdobywała tytuł w klasyfikacji generalnej.

„Ludzie pytają mnie: Jaki jest twój sekret? To proste, to moja matka” - nie ukrywa Amerykanka, która niedawno przypieczętowała szósty sukces w klasyfikacji PS.

©P



Mikaela Shiffrin

FOT. PAPIER/CORNELIUS POPPE



Amerykanka na trasie slalomu

FOT. PAPIER/JEAN-CHRISTOPHE BOTT

Erling podarował bibliotece drogi prezent

Jan Hofman

Piłkarz Manchesteru City Erling Haaland kupił najdroższą w historii Norwegii książkę i podarował ją bibliotece w Bryne, miasteczku, w którym się wychował.

Pierwsze, wydrukowane z 1594 roku, norweskie wydanie książki „Sagi Królewskie” islandzkiego historyka i kronikarza Snorri Sturlasona (1179-1241) kosztowało 1,3 miliona koron, czyli pół miliona złotych.

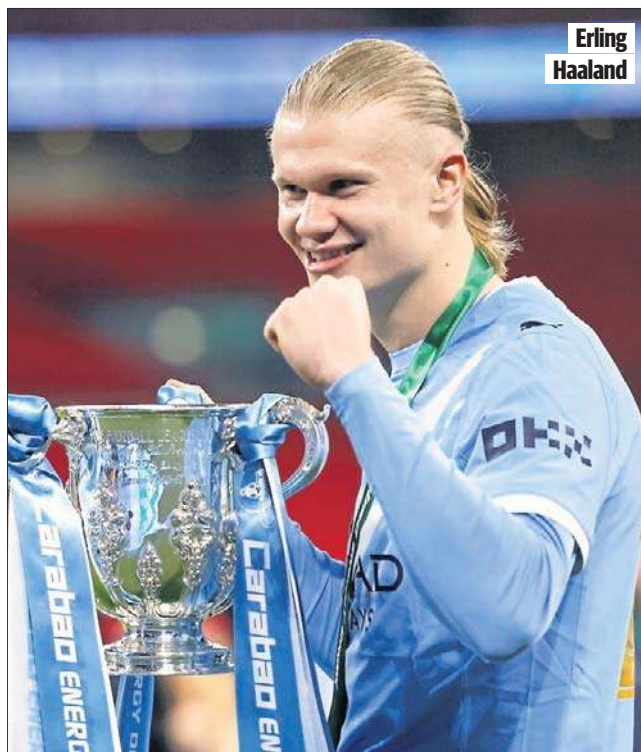
25-letni Haaland urodził się w Leeds, gdzie grał jego ojciec Alf-Inge, lecz rodzina przeprowadziła się do rodzinnego Bryne w gminie Time, gdzie spędził dzieciństwo i wczesną młodość i gdzie w lokalnym klubie Bryne FK rozpoczął sportową karierę.

- Jestem bardzo przywiązany do tego miejsca i postanowiłem sprawić prezent lokal-

nej bibliotece, dla której kupiłem tę historyczną książkę - powiedział piłkarz.

Reprezentant kraju postawił warunek, że starodruk będzie wystawiony dla publiczności, otwarty na stronach opisujących osoby pochodzące z tych terenów. Zapowiedział także konkurs czytania dla uczniów wszystkich szkół podstawowych z terenu gminy pod własnym patronatem. Zwycięska klasa zostanie zaproszona na jeden z meczów reprezentacji w Oslo.

- Nigdy dużo nie czytałem i żałuję, ponieważ zdaję sobie sprawę z tego, jak jest to ważne w młodym wieku, kiedy rodzą się marzenia. Cała moja rodzina pochodzi z tych stron, a dziadkowie byli nauczycielami, więc chcę, aby miejscowe dzieci poznały swoje historyczne korzenie. Uważam, że są w życiu najważniejsze - podkreślił.



Erling Haaland

FOT. PAPIER/TOLGA ANKEN

Dwudniowy maraton?

Jan Hofman

Maraton w Londynie - od 2027 roku impreza z udziałem 100 tysięcy osób może potrwać dwa dni.

Dzięki temu będzie można zwiększyć liczbę uczestników do 100 tysięcy. Propozycja jest odpowiedzią na gwałtowny wzrost zainteresowania biegiem. O miejsce w tegorocznej edycji ubiegało się 1,1 mln osób.

Dodatkowo biegi elity kobiet i mężczyzn odbywałyby się w osobne dni.

- Nieustannie poszukujemy innowacyjnych sposobów, aby umożliwić start większej liczbie osób - powiedział Hugh Brasher, dyrektor generalny London Marathon Events.

Pierwsza edycja Maratonu Londyńskiego odbyła się w 1981 roku. Impreza zalicza się do World Marathon Majors.

Przed rokiem maraton w stolicy Wielkiej Brytanii ukończy-

ło ponad 56 tysięcy biegaczy. Wygrał go Kenijczyk Kelvin Kiptum, a najszybszą kobietą była Sifan Hassan z Holandii.



Maratończycy na trasie.

FOT. GRZEGORZ GAŁAŃSKI

Teresa Ciepły

- zdobyła trzy olimpijskie medale

Teresa Ciepły uchodzi za jedną z najwszechstronniejszych Polskich lekkoatletek w historii. W trudnych czasach, potrafiła wywalczyć trzy medale olimpijskie - każdy innego koloru. Tylko pięć naszych rodaczek było lepszych...

Adam Godlewski

Teresa Ciepły z d. Wieczorek, urodzona 19 października 1937 r. w Brodni. Zmarła 8 marca 2006 r. w Bydgoszcy polska lekkoatletka, uprawiała sprint i biegi płotkarskie. Zdobyła trzy medale olimpijskie. Mistrzyni Europy z Belgradu 1962 na 80 m przez płotki oraz w sztafecie 4x100 m, brązowa medalistka na 100 m. Rekordzistka świata i Europy w sztafecie 4x100 m. Ośmiokrotna mistrzyni i 25-krotna rekordzistka Polski.

Pochodząca z niewielkiej Brodni w powiecie łaskim, w woj. łódzkim Teresa Ciepły z domu Wieczorek, z powodzeniem startowała w różnych konkurencjach biegowych, specjalizując się w sprincie oraz w biegu na trochę nietypowym dystansie 80 metrów przez płotki. Była mistrzynią Europy zarówno w tej drugiej konkurencji, jak i w sztafecie 4x100 metrów. Wciąż należy - obok Ireny Szewińskiej i Justyny Kowalczyk - do najbardziej utytułowanych polskich lekkoatletek w historii. Zdolała wywalczyć aż trzy medale olimpijskie - każdy innego koloru. Tylko pięć naszych rodaczek było lepszych...

Po najwięcej medali olimpijskich sięgnęła oczywiście Irena Szewińska - 7 (3 złote, 2 srebrne, 2 brązowe). Liderką sportów zimowych jest rzecz jasna Justyna Kowalczyk - 5 (2 złote, 1 srebrny, 2 brązowe). Dalej mamy Anitę Włodarczyk - 3 (3 złote), Renatę Mauer-Różańską - 3 (2 złote, 1 brązowy) i Otylię Jędrzejczak - również 3 (1 złoty, 2 srebrne).

Tyle samo, czyli 3 medale olimpijskie, zdobyła również skromna i niezwykle pracowita dziewczyna z Polski centralnej - Teresa Wieczorek - 1 złoty, 1 srebrny, 1 brązowy. 3 medale ma również w swojej bogatej kolekcji Aneta Konieczna, z domu Pastuszka - 1 srebrny i 2 brązowe.



Teresa Wieczorek-Ciepły była jedną z najwszechstronniejszych polskich lekkoatletek lat 60. XX wieku, często wymienianą - obok Ireny Szewińskiej - jako filar „Wunderteamu”.

Teresa Wieczorek (rocznik 1937) była absolwentką X Liceum Ogólnokształcącego im. Władysława Konopczyńskiego w Łodzi (nauczycielka wf Janina Subocz) i pomaturalnego Studium Pielęgniarskiego. Przez całą karierę sportową reprezentowała tylko dwa kluby - ŁKS Łódź (1954-1960) i Zawisza Bydgoszcz (1961-1968).

Początkowo, świetnie radziła sobie w skoku w dal, bijąc nawet rekord Polski junierek wynikiem 6.00 m! Decydującą rolę w rozwoju sportowym odegrali znakomici trenerzy: Marian Hoffman, Emil Dudziński i Andrzej Piotrowski.

Bieg na dystansie 80 metrów przez płotki (osiem płotków o wysokości 76,2 cm - pierwszy płotek znajdował się po 12 metrów od startu, kolejne rozstawione były co 8 metrów, a od ostatniego płotka do mety dzieliło zawodniczki 12 metrów) rozgrywany był na igrzyskach olimpijskich od 1932 do 1968 roku, a na mistrzostwach Europy - od 1938 do 1966 roku. Z czasem został „zastąpiony” przez 100 metrów przez płotki...

I właśnie na 80 metrów przez płotki, Teresa Wieczorek święciła wielkie sukcesy - w 1962 roku, w Belgradzie wy-

grała mistrzostwo Europy, a dwa lata później, w Tokio, została wicemistrzynią olimpijską, pokonana przez Karin Balzer z NRD (obu zmierzono zresztą ten sam czas - 10.5).

Na tej imprezie polska sztafeta 4x100 zdobyła złoty medal.

- Od niej odbierałam w finale pałeczkę w biegu, który skończył się złotym medalem dla Polski - wspominała igrzyska w odległej Japonii Irena Szewińska.

W 1962 roku, pani Teresa została niekwestionowaną gwiazdą mistrzostw Europy, zdobywając dwa złote meda-

le - w biegu na 80 metrów przez płotki i w sztafecie 4x100 metrów. Po tym sukcesie, Polka otrzymała propozycję życia - otóż władze uniwersytetu Santa Barbara w Kalifornii zaofiarowały jej stypendium. Wspólnie z mężem - znanym młociarzem Olgierdem Cieplą (pobrali się 19 października 1960 roku, w dniu 23. urodzin zawodniczki) - uznali, że jest to dla niej wielka szansa.

Ale bardzo szybko wróciła. Nie wiedziała, wyjeżdżając, że jest w ciąży. Właśnie dlatego podjęła decyzję o powrocie do kraju. W roku 1963 urodzi-

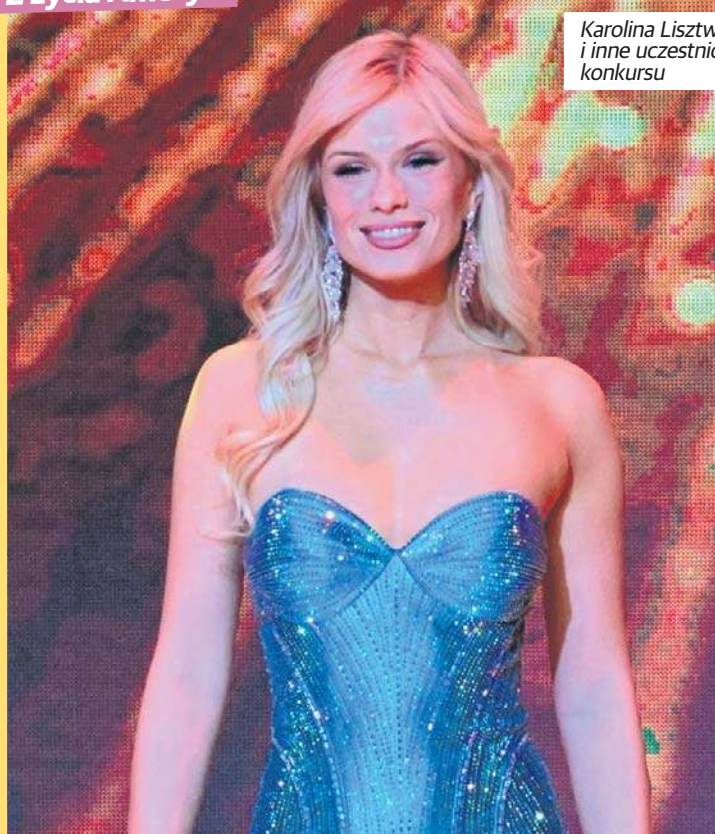
ła pierwszą córeczkę Aleksandrę. Kilka lat później przyszła na świat Lidia.

Rekordzistka świata w sztafecie 4x100 m - 43.6 (Tokio, 21 października 1964) i rekordzistka Europy w tej konkurencji - 44.5 (Belgrad, 16 września 1962).

W 1961 roku zamieszkała na stałe w Bydgoszcy, gdzie przez wiele lat pracowała w Zakładach Mięsnych i zajmowała się (trener II klasy) szkoleniem młodzieży - wraz z mężem - w WKS Zawisza.

Teresa Wieczorek-Ciepły zmarła w Bydgoszcy 8 marca 2006 roku. Miała 68 lat.

Z życia Ameryki

Karolina Lisztwan
i inne uczestniczki
konkursu

NAJPIĘKNIEJSZA POLKA W AMERYCE. WYSTĄPI W FINALE MISS POLONIA 2026

Mirosław Dragon

25-letnia Karolina Lisztwan została Najpiękniejszą Polką w Ameryce. Ten tytuł dał jej przepustkę do finału Miss Polonia 2026.

Chicago nazywane jest stolicą Polaków w USA. To jedno z największych skupisk Polonii na świecie. Szacuje się, że mieszka tam prawie milion osób z polskim pochodzeniem. Nic dziwnego, że właśnie tam organizowany jest konkurs na Najpiękniejszą Polkę w Ameryce. Jego organizatorką jest Sylwia Golišek.

- Zaczynaliśmy wiele lat temu od zrobienia w Chicago „Randki w ciemno”. Od 10 lat organizujemy konkursy piękności: Miss Polonia Illinois, Miss Polski USA, Miss Polish Ame-

rica, a teraz Najpiękniejsza Polka w Ameryce - mówi Sylwia Golišek.

Od 2023 roku partnerem wyborów Najpiękniejszej Polki w Ameryce jest Miss Polonia. Laureatki konkursu w Chicago awansują do finału Miss Polonia.

- Miss Polonia to najpotężniejszy konkurs w Polsce, a jego organizatorzy Jagoda Piątek-Włodarczyk oraz Igor Włodarczyk wiedzą świetnie, jak pomagać dziewczynom w pokierowaniu ich karierą. Wypromowali już wiele karier młodych, pięknych i zdolnych dziewczyn. Na takich ludzi, jak Jagoda i Igor, czekałam latami - mówi Sylwia Golišek.

Galę finałową konkursu The Most Beautiful Polish Woman in America zorganizowano

w Des Plaines Theatre w Chicago. W finale wystąpiło 15 kandydatek.

Galę finałową prowadzili Ewa Jakubiec - Miss Polonia 2023 (pochodząca ze Słupic koło Nysy) oraz polski bokser z Chicago Patrick „The Machine” Majewski. Gościem specjalnym była obecna Miss Polonia Maja Todd. Galę finałową współorganizował Igor Włodarczyk, creative producer konkursu Miss Polonia.

Karolina Lisztwan ma 25 lat. Urodziła się w Polsce, ale już w dzieciństwie wyjechała razem z rodzicami do USA. Ukończyła studia, pracuje jako nauczycielka w szkole średniej. Niedawno założyła własny biznes związany z makijażem. W wolnym czasie uwielbia trenować, gotować i czytać książki.

- Pochodzę ze Starego Sącza. Miałam 2 lata, kiedy z rodzicami przeprowadziliśmy się do Stanów Zjednoczonych - mówi Karolina Lisztwan.

Powalcz o tytuł Miss Polonia 2026

Zwycięstwo w konkursie The Most Beautiful Polish Woman in America dało Karolinie Lisztwan przepustkę do finału Miss Polonia 2026.

- Tegoroczny finał Miss Polonia odbędzie się nie w czerwcu, ale jesienią - zapowiada Igor Włodarczyk, creative producer konkursu Miss Polonia. - W czerwcu mamy mistrzostwa świata w piłce nożnej, dlatego galę finałową Miss Polonia zorganizujemy nieco później.