Znamy się z Łodzi

28.11.2026

expressilustrowany.pl

Szukaj nas też na Facebooku, Instagramie i TikToku
Nr ISSN 0137-9097
Nr indeksu 350-109

SOBOTA, 28 LISTOPADA 2026
Nr 277 (29 497)
cena 4,40 zł
(w tym 8% VAT)

WEEKEND EXPRESS ilustrowany

Kolekcjonerzy

Giełda Rzeczy Dawnych i Osobliwości

Str. 4

Kulinaria

Kapusta to królowa polskich dań. Można ją gotować, kisić, dusić, piec, smażyć.

Str. 11

NA PIOTRKOWSKIEJ JUŻ ŚWIĘTA!

Na odcinku od pasażu Rubinsteina do pasażu Schillera stanęło 67 drewnianych stoisk. Są też potrawy z grilla, pieczone kołacze serki, grzane wino i słodycze • Str. 3

FOT. DARIUSZ PAWŁOWSKI

9 770137 909064 48

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

DYŻUR Dziś redaktor Lila Sayed czeka na Państwa sygnały pod numerem telefonu 797607945.



eprasa.pl 734414c378

WAŻNE TELEFONY

Policja - 997
Pogotowie - 999
Straż pożarna - 998
Pogotowie gazowe - 992
Pogotowie energetyczne - 991
Straż miejska - 42 250 22 01
Animal Patrol - 42 632 21 07
Europejski numer alarmowy - 112

EXPRESS ILUSTROWANY

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

www.expressilustrowany.pl

Polska Press
Makroregion Śląsk, Łódź
Redakcja ul. ks. I. Skorupki 17/19,
90-532 Łódź
tel. 42 66 59 300
express@express.lodz.pl
Prezes Makroregionu
Aneta Sarga-Burtan
Dyrektor reklamy
Anna Gałuszka
Biuro reklamy oddziału
tel. 502499257
Druk
Drukarnia ZPR Media S.A.,
04-190 Warszawa,
ul. Jubilerska 10

POLSKA PRESS GRUPA

Wydawca Polska Press Sp. z o.o.
ul. Domaniewska 45, 02-672 Warszawa,
tel. 22 201 44 00, fax: 22 201 44 10
Prezes Zarządu Polska Press Grupy
Robert Feluś
Redaktor naczelny Polska Press Grupy
Marek Twaróg
Projekt graficzny, dyrektor artystyczny PPG
Tomasz Bocheński
Dyrektor kolportażu PPG Tomasz Osoliński
Biuro Konsumenta PPG
biurokonsumenta@polskapress.pl, tel. 12 688 85 10

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

EXPRESSOWO

Gastronomia. Nowe lokale przy ulicy Piotrkowskiej i nie tylko

W ostatnich miesiącach w Łodzi otworzyło się kilka nowych lokali specjalizujących się w daniach fast food, ale nie tylko.

● Przy Piotrkowskiej od kilku trzech tygodni działa KFC. To ósmy lokal tej sieci w Łodzi, znalazł miejsce w kamienicy pod nr 109. Kurczakowy fast food składa się z dwóch części -niewielkiej frontowej i większego, oszklonego patio od strony podwórka. To kolejny już lokal z daniami typu fast food, który otworzył się w centrum miasta.

● Pod koniec września tuż przy dworcu Fabrycznym zaczęła działać nowa restauracja McDonald's (14 lokal tej sieci w Łodzi).

● W Manufakturze na początku października otworzyło się okienko sieci Popeyes. Drugi w Łodzi punkt sieci z kurczakami w stylu amerykańskiego Południa mieści się na terenie Qulinarium. Jedzenie zamawia się przy okienku lub w kioskach samoobsługowych i je przy jednym ze wspólnych stolików.

● Manufaktura od kilku tygodni zaprasza też do Aïoli - restauracji serwującej comfort food, czyli kojące jedzenie poprawiające nastrój. To czwarty lokal pod tą marką w Polsce - po dwóch w Warszawie i jednym w Katowicach. W Aïoli znajdziemy pizze, burgery, makarony, steki, tapas i przystawki.

● W Łodzi pojawiła się też nowa piekarnia-cukiernia marki Mąka. Na rogu al. Piłsudskiego i ul. Kilińskiego znajdziemy chleby, wyroby cukiernicze, kanapki, kawę i stoliki do konsumpcji na miejscu. Specjalnością tej lokalizacji są śniadania

● Za kilka tygodni w Off Piotrkowskiej otworzy się Furora, serwująca kebaby w berlińskim stylu. Za jej otwarciem stoi Tomasz Frant, twórca Spółdzielni. Tym razem postanowił otworzyć miejsce skierowane do młodszej klienteli. W wypiekanym na miejscu pieczywie będzie można dostać warzywny kebab gemüse oraz crispy shawarmę.

MT



AUTOPROMOCJA

Prenumeruj „Express Ilustrowany”

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

Ukradli 11-latkowi rower, na którym chłopak miał wypadek. Będzie deportacja

Jadący na rowerze 11-latek nie zdążał wyhamować przed otwartymi drzwiami do szybu windowego. Chłopak wpadł do środka, zaś rower został na zewnątrz. Świadkowie wypadku rzucili się ratować nastolatka. Jednak nie wszyscy. Dwoje Ukraińców skorzystało z okazji i ukradło leżący na ziemi rower pokrzywdzonego.

Do tej bulwersującej kradzieży doszło na dworcu PKP przy ul. Kolejowej w Zgierzu. Nastolatek zjeżdżając rowerem po schodach wpadł do szybu windowego na głębokość około dwóch metrów. Na szczęście, nie doznał poważniejszych obrażeń. Za to był przerażony i roztrzęsiony. Wezwani ratownicy medyczni stwierdzili ogólne potłuczenia i opatrzyli go na miejscu, tak że nie musiał jechać do szpitala.



FOT. POLICJA

Zatrzymany przez policję złodziej roweru, 38-letni Ukrainiec, był już karany za kradzieże. Dlatego został przekazany strażnikom granicznym w celu wydalenia z Polski.

KRADZIEŻ, RECYDYWA, DEPORTACJA

Zamieszanie na dworcu wykorzystali 38-letni mężczyzna i 45-letnia kobieta – oboje z Ukrainy. Ukradli rower 11-latka i zniknęli. Sprawą kradzieży zajęli się zgierscy policjanci, którzy po prawie miesięcznym dochodzeniu ustalili sprawców kradzieży.

Oboje zostali zatrzymani w Zgierzu, gdzie mieszkali. Byli kompletnie zaskoczeni i nie stawiali oporu. Okazało się, że 38-letni Ukrainiec był już karany za kradzieże. Dlatego został przekazany strażnikom granicznym w celu wydalenia z Polski. Rower odzyskano.

WIESŁAW PIERZCHAŁA

NIERUCHOMOŚCI

Apartamentowiec przy kompleksie Monopolis

W sąsiedztwie kompleksu Monopolis powstaje projekt mieszkaniowy pod nazwą: Monopolis No. 3. Harmony Residence. W tym miejscu miał być biurowiec, jednak sytuacja na rynku nieruchomości zmieniła te plany. W apartamentowcu (na wizualizacji obok) mają być 103 mieszkania (od niedużych, o powierzchni powyżej 50 mkw., po penthouse'y z własnym ogrodem na dachu).
Na parterze znajdą się lokale usługowe i garaż podziemny wyposażony w infrastrukturę do ładowania elektrycznych aut. Wyższa część budynku przy ul. Kopcińskiego 60 ma mieć 12 kondygnacji i 40 m wysokości, natomiast niższa sześć kondygnacji i 20 m wysokości. Przeszklony apartamentowiec z loggiami ma mieć portiernię, strefę relaksu z grotą solną i saunami, strefę fitness, mediatekę, salę klubową ze stołem bilardowym i prywatnym ogrodem, salę kinową oraz rowerownię. Na dachu niższej części budynku ma być ogólnodostępny dla mieszkańców zielony taras z widokiem na miasto.
Za projektem architektonicznym stoi Grupa 5 Architekci.
Sprzedaż nowych mieszkań rozpocznie się wiosną 2027 roku.
Tanio nie będzie... **DP**



FOT. MONOPOLIS

eprasa.pl 734414c378

UROCZYSTE OTWARCIE DZIŚ NA PLACU WOLNOŚCI

Na Piotrkowskiej już święta!

„Święta na Piotrkowskiej" potrwają do 23 grudnia. Na odcinku od pasażu Rubinsteina do pasażu Schillera stanęło 67 drewnianych domków-stoisk z rękodziełem i upominkami od lokalnych twórców, jest też oferta gastronomiczna z tradycyjnymi potrawami z grilla, pieczonymi kołaczami, serkami góralskimi, grzanym winem i słodyczami.

DARIUSZ PAWŁOWSKI

Dziś na ul. Piotrkowskiej rozpoczął się świąteczny jarmark. Co warto podkreślić, nowością w budowie stoisk jest ich otwarcie na dwie, a czasem nawet cztery strony – zgromadzoną w domkach ofertę można zobaczyć z ulicy, ale także od strony stojących przy niej kamienic.





Świąteczne iluminacje i ozdoby będą z nami do początku lutego.

FOT. GRZEGORZ GAŁASIŃSKI

Jarmark i nie tylko

Do 23 grudnia w pasażu Rubinsteina funkcjonować będzie świąteczna scena, a w pasażu Schillera karuzela i inne atrakcje dla dzieci i rodziny, w tym lubiany diabelski młyn. Z myślą o miłośnikach mocniejszych wrażeń przygotowano ekstremalną karuzelę. Przed kamienicą Siemensa, tuż obok słupków, stanęła 13-metrowa choinka-karuzela z gondolami w kształcie bombek (z tej strony trzeba zachować wyjątkową ostrożność przy próbie wjechania autem lub rowerem).

Świąteczne dekoracje zabiorą łodzian do świata Dziadka do orzechów. Napotkamy wielkie figury bohatera znanej baśni w czerwono-złotej kolorystyce, rozłożoną książkę. Utworzony został tunel świetlny, między latarniami zawisły kwiaty i liście gwiazd betlejemskich, bombki i kokardy. Przy pl. Wolności stanęła 20-metrowa choinka, a całości dopełniają świetlne fotoramki.

„Święta na Piotrkowskiej" zostaną oficjalnie zainaugurowane dziś (w sobotę) o godz. 17.30 na pl. Wolności. Wydarzenie poprowadzi Grinch, a kulminacyjnym momentem będzie odpalenie światełek na miejskiej choince oraz świątecznych iluminacji wzdłuż ul. Piotrkowskiej. Uroczystość uświetni występ Chóru Dziecięcego Beautiful Voice Academy.

Później w stronę jarmarku wyruszy parada świąteczna pełna elfów, śnieżynek i reniferów, na czele z łodzią Grincha. O oprawę muzyczną zadba zespół InoRos, który po dotarciu na miejsce zagra godzinny koncert plenerowy.

Ze wszystkich atrakcji łodzianie będą mogli korzystać przez cały tydzień – od poniedziałku do piątku w godz. 12-20, a w soboty i niedziele w godz. 12-21.

Tu najłatwiej zdasz prawo jazdy w Łodzi i regionie

Poznaliśmy wyniki zdawalności egzaminów na prawo jazdy kategorii B w Wojewódzkim Ośrodku Ruchu Drogowego w Łodzi za 2025 r. Dane pokazują zaskakującą zależność: ośrodki, w których kursanci najłatwiej zdają egzamin teoretyczny, często należą jednocześnie do tych, gdzie najtrudniej zaliczyć część praktyczną. I odwrotnie, tam, gdzie teoria sprawia większe trudności, wyniki egzaminów praktycznych bywają lepsze. W 2025 r. do egzaminu teoretycznego na prawo jazdy kategorii B w WORD w Łodzi przystąpiono 17 230 razy, z czego 10 488 prób zakończyło się wynikiem pozytywnym. Dane obejmują zarówno pierwsze podejścia, jak i egzaminy poprawkowe. Statystyki opublikował portal bedzieprawko.pl.

TEORIA

Z zestawienia wynika, że najlepsze wyniki zdający osiągają w WORD w Łodzi, gdzie egzamin teoretyczny zalicza 60,9 proc. kandydatów na kierowców. Nieco niższa zdawalność jest w Sieradzu (56 proc.) i Piotrkowie Tryb. (55,9 proc.). W Skierniewicach pozytywny wynik uzyskuje 50,5 proc. zdających, a w Kutnie tylko 49,7 proc.

JAZDA

W 2025 r. najłatwiej jazdę na placu i w mieście można było zaliczyć w filii łódzkiego WORD w Kutnie. W tym mieście zdawalność wnosi 33,7 proc. i to jest najlepszy wynik w woj. łódzkim. Drugi pod tym względem jest Sieradz - 33,1 proc., trzecie Skierniewice - 32,5 proc. a czwarty Piotrków Tryb. - 22,8 proc. Zdecydowanie najtrudniej jazdę zdać w Łodzi. Egzamin praktyczny na prawko zaliczył mniej niż co czwarty kursant – 22,7 proc.

Ze tych statystyk wynika, że w Łodzi jazdę zdaje mniej więcej za co czwartym podejściem, w Kutnie co trzecim - chociaż egzamin prowadzi ten sam ośrodek i obowiązują te same przepisy. Cóż, w Łodzi jest znacznie większy ruch, więcej rond i dużych skrzyżowań, a wiele ulic jest w remoncie. Do tego trzeba uważać na tramwaje. To wszystko wywołuje dużo większy stres wśród zdających.

DARIUSZ GABRYELSKI

LICZBY

22,7

proc. egzaminów praktycznych w Łodzi kończy się sukcesem.

60,9

proc. egzaminów teoretycznych w Łodzi kończy się sukcesem.

eprasa.pl 734414c378



Święto kolekcjonerów

Wielkim powodzeniem cieszyła się Giełda Rzeczy Dawnych i Osobliwości. Atrakcji nie brakowało: od militariów, antycznych mebli i zegarów, po medale, monety, banknoty, znaczki pocztowe, ceramikę, porcelanę, płyty winylowe, stare pocztówki i czasopisma.

WIESŁAW PIERZCHAŁA



W ubiegły weekend do hali Expo w Łodzi przybyło ponad 300 wystawców z kraju i zagranicy. Wśród nich był nawet obywatel Japonii. Jedna z największych sensacji było oryginalne czako ułańskie noszone przez żołnierzy słynnego 1. Pułku Ułanów Legionów Polskich dowodzonego przez rotmistrza Władysława Belinę-Prażmowskiego. To prawdziwy unikat. Czako należało do wytrawnego, nieżyjącego kolekcjonera Andrzeja Sas Jaworskiego z Gdańska. Nieliczne egzemplarze zachowały się w muzeach i w prywatnych kolekcjach. Tak twierdzi właściciel, Marcin Zdrojewski (na zdjęciu powyżej) z antykwariatu Historicon w Warszawie, w którym wkrótce odbędzie się licytacja tej bezcennej, legionowej pamiątki. Cena wyjściowa – 40 tys. zł.

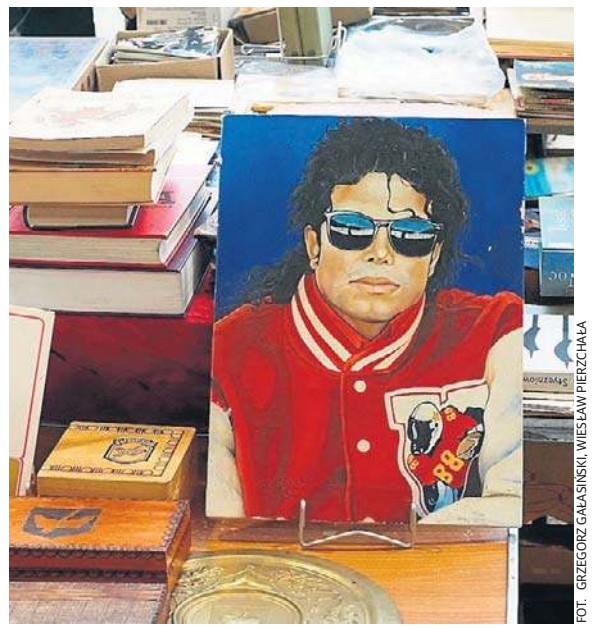
Kolejna rzadkość to wielki kufer dębowy z okuciami z XVIII w. Przyjechał do Łodzi z Pomorza i można go było nabyć za „jedyne" 6 tys. zł. Znacznie mniej, bo 3,6 tys. zł., kosztował efektowny hełm niemiecki z pikielhaubą z I wojny światowej, który dość rzadko pojawia się w handlu. Miał ozdobny emblemat świadczący o tym, że pochodził z Wirtembergii.

Cały czas sporym powodzeniem cieszą się płyty winylowe. Ceny były bardzo zróżnicowane: od 25 zł do nawet 260 zł – tyle kosztował album zespołu Metallica. Ponadto z klasyki bez problemu można było nabyć pierwszy longplay Led Zeppelin (150 zł) i legendarny krążek Pink Floyd „Dark Side of the Moon" (160 zł). Dla odmiany płyta Skaldów „Cała jesteś w skowronkach" kosztowała 50 zł.









FOT. GRZEGORZ GAŁASIŃSKI, WIESŁAW PIERZCHAŁA

eprasa.pl 734414c378

TŁUMY ŁODZIAN NA DYSKOTECE W KLIMACIE LAT 90. XX WIEKU

Jak 30 lat temu...

Wehikuł czasu sprawił, że Atlas Arena przekształciła się w wielką dyskotekę z lat 90. A to za sprawą imprezy pod hasłem „Back to the 90's", której bohaterami były gwiazdy muzyki tanecznej z tamtego okresu.

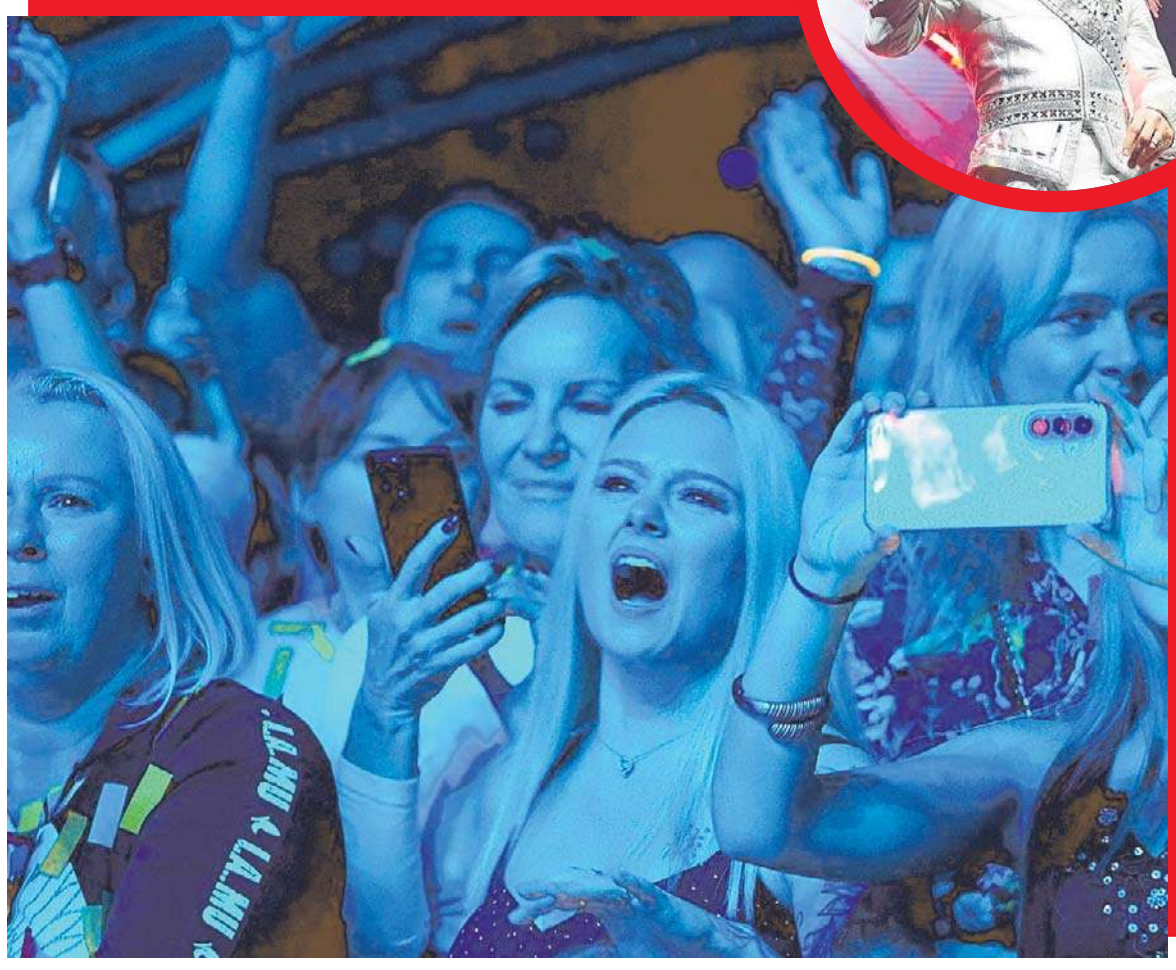
WIESŁAW PIERZCHAŁA

Do tańca i wspólnego śpiewania porywał m.in. Michał Wiśniewski, lider zespołu „Ich Troje", który powstał w Łodzi w połowie lat 90. Jego słynne szlagiery to przede wszystkim „Powiedz", „Kochaj mnie, kochaj" oraz „Zawsze z tobą chciałbym być".

Kolejny znany wykonawca to pochodzący z Karaibów Haddaway uważany za legendę muzyki house i eurodance. Jego piosenka „What Is Love" stała się światowym szlagierem. Dziś 61-letni wokalista mieszka w Austrii, a jego hobby – oprócz oczywiście muzyki – to golf i sporty samochodowe.

Jako trzeci do tańca zagrzewał 2 Unlimited, popularna formacja z Holandii będąca jednym z symboli muzyki tanecznej lat 90. Grupa sprzedała miliony płyt na świecie, a jej najbardziej znane przeboje to „No Limit", „Twilight Zone" i „Get Ready For This".



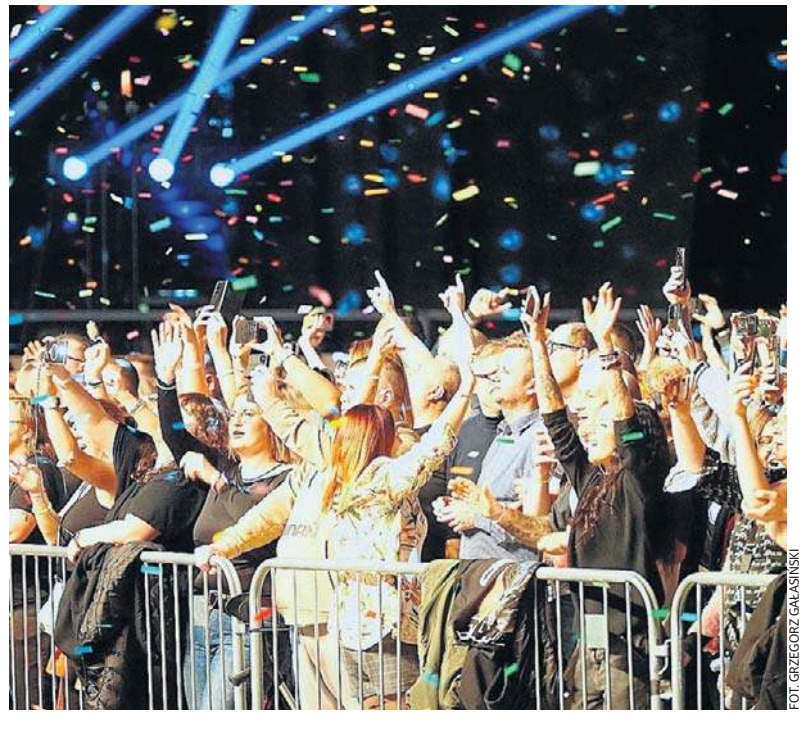












FOT. GRZEGORZ GAŁASIŃSKI

eprasa.pl 734414c378

JEJ ABSOLWENTAMI BYLI TAK ZNANI PRZEMYSŁOWCY, JAK LEON GROHMAN, MAURYCY POZNAŃSKI, ROBERT BIEDERMANN

Była kuźnią kadr przemysłu włókienniczego

Łódzkie historie

Słynny „Włókiennik" to najpiękniejszy kompleks szkolny w Łodzi. Gdy powstał na początku XX wieku była to największa i najnowocześniejsza szkoła w mieście i regionie.

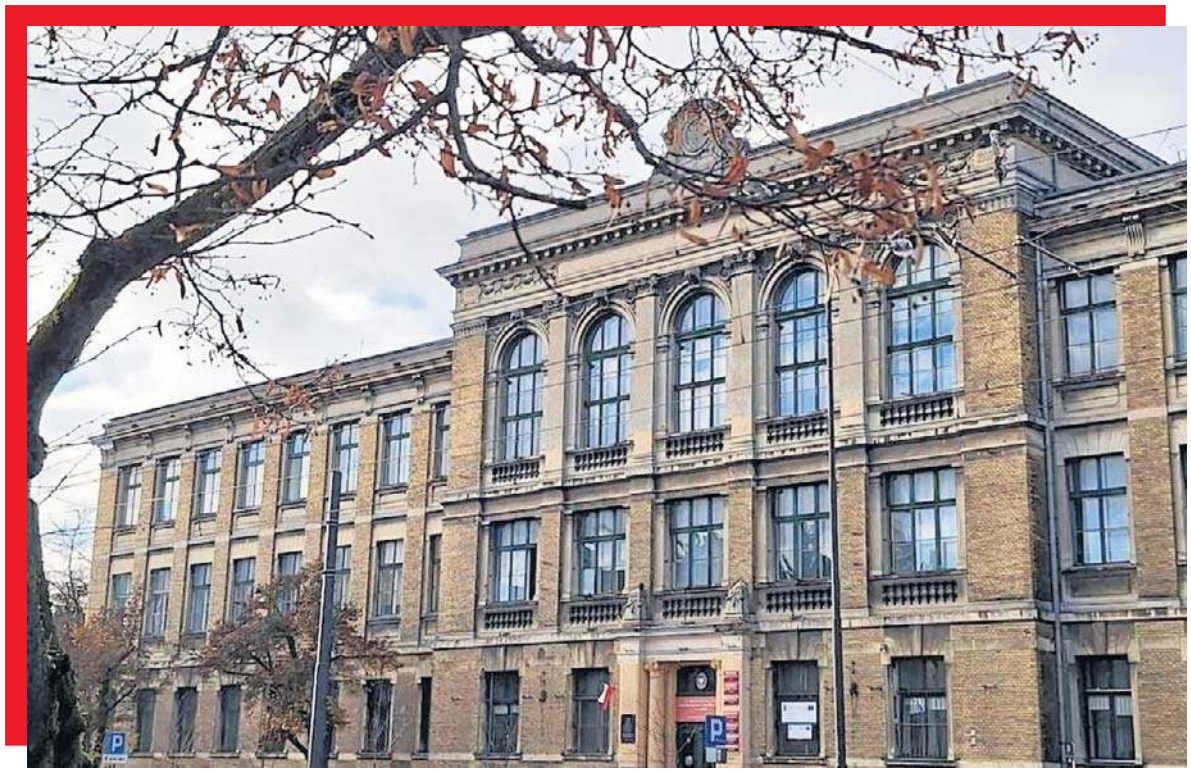
WIESŁAW PIERZCHAŁA

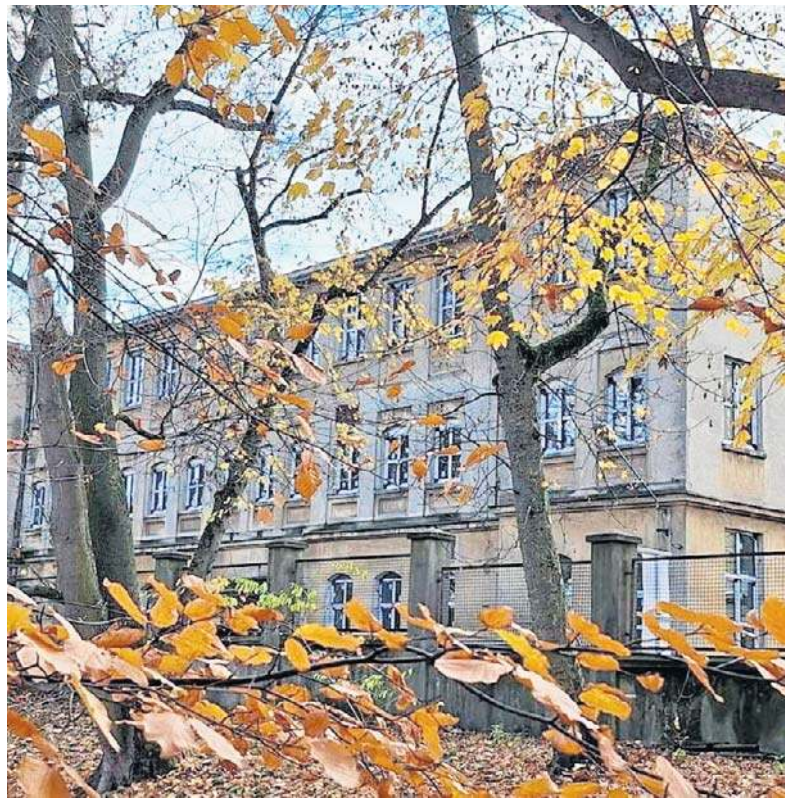
Szkoła z pracowniami i laboratoriami oraz obszerne zaplecze z warsztatami i budynkami gospodarczymi, znajduje się przy ul. Żeromskiego 115, na obrzeżach parku Poniatowskiego. Powstała w latach 1901 – 1903 przy wsparciu finansowym zamożnych rodzin fabrykanckich z Geyerami i Poznańskimi na czele. Autorem projektu był znany architekt Piotr Brukalski, zaś prace budowlane poprowadził renomowany zakład Ottona Gehliga. Zbudowano niezwykle efektowny kompleks budynków nawiązujących stylem do renesansu.

W ten sposób powstała Szkoła Przemysłowo – Rzemieślnicza słynąca z wysokiego poziomu nauczania. Jej absolwentami byli tak znani przemysłowcy, jak Leon Grohman, Maurycy Poznański, Robert Biedermann czy Juliusz Krusche. Polska była wtenczas pod zaborem państwa carów, więc na lekcjach dominował język rosyjski. Wkrótce jednak – rok 1905 – doszło do wrzenia rewolucyjnego. Wykorzystali to uczniowie i w ślad za robotnikami przystąpili do strajku domagając się nauki języka polskiego. I dopięli swego, bowiem w 1907 roku język polski pojawił się jako przedmiot nieobowiązkowy.

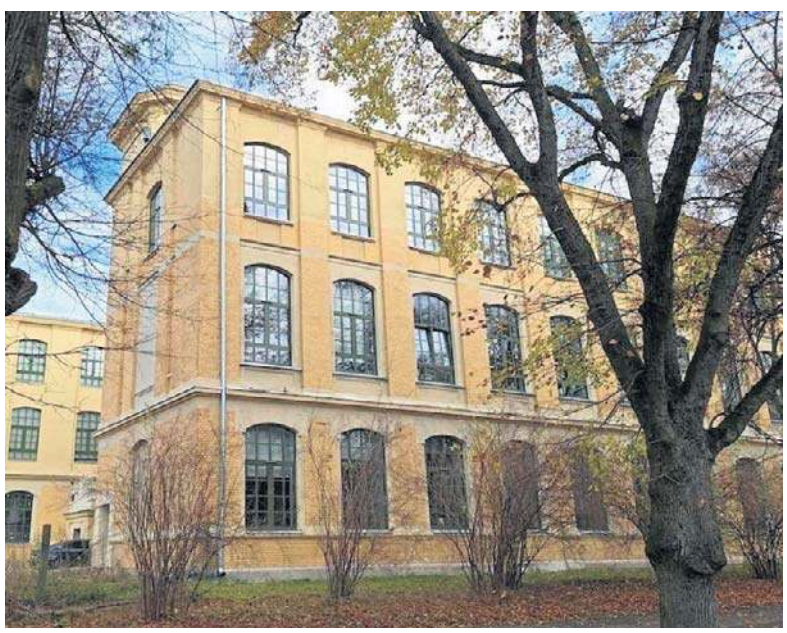
Na początku I wojny światowej władze rosyjskie wywiozły pod Moskwę wyposażenie i archiwum szkoły, którą przekształcili w szpital dla rannych żołnierzy, natomiast podczas kolejnej wojny placówkę przejęli niemieccy okupanci. Zaczęły się prześladowania polskich pracowników. Wielu z nich aresztowano lub wywieziono. Uczniami mogli być tylko młodzi Niemcy.

Po wojnie działało tam Technikum Włókiennicze, którego patronką w 1963 roku została Walentyna Tiereszkowa, pierwsza kobieta w kosmosie. Dziś działa tam Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego.





Dawna Szkoła Przemysłowo – Rzemieślnicza zdumiewa swoją urodą i rozmachem.







FOT. WIESŁAW PIERZCHAŁA

eprasa.pl 734414c378

Co drugi Polak uważa, że Black Friday to chwyt marketingowy

Black Friday to piątek po amerykańskim Święcie Dziękczynienia, które przypada w czwarty czwartek listopada. Data zmienia się więc co roku, ale zawsze wypada między 23 a 29 listopada.

MAGDALENA DESPERAK-KOŁEK

Czarny Piątek, czyli Black Friday, to jedno z największych wydarzeń zakupowych na świecie, podczas którego sklepy przygotowują specjalne promocje i obniżki cen produktów z różnych kategorii. Tradycja narodziła się w Stanach Zjednoczonych, gdzie dzień po Święcie Dziękczynienia symbolicznie rozpoczyna sezon przedświątecznych zakupów. Z czasem Black Friday zyskał popularność również w Polsce i wielu innych krajach.

Choć początkowo wyprzedaże trwały tylko jeden dzień, dziś promocje często rozpoczynają się na długo przed Czarnym Piątkiem. Black Week, Black Weeks czy Black Month to różne odsłony tego samego pomysłu - więcej czasu na znalezienie interesujących produktów w niższych cenach. Nie oznacza to jednak, że każda przecena jest równie korzystna, dlatego przed zakupem warto porównać oferty i sprawdzić historię cen.

JAK KUPOWAĆ W BLACK FRIDAY I NIE PRZEPŁACIĆ?

Duży procent przy cenie nie zawsze oznacza okazję. Zanim zapłacisz, sprawdź kilka rzeczy.

Przy każdej obniżce sklep musi pokazać najniższą cenę z 30 dni przed promocją. Porównuj z nią cenę z Black Friday, a nie z ceną przekreśloną.

Zapisz ceny rzeczy, które chcesz kupić, już na początku listopada. W piątek od razu zobaczysz, czy rabat jest prawdziwy.

Zakupy w internecie możesz zwrócić w ciągu 14 dni bez podawania przyczyny. W sklepie stacjonarnym zwrot zależy od regulaminu sklepu.

Kupuj w sklepach, które znasz. W sezonie wyprzedaży łatwo trafić na fałszywy sklep albo SMS o rzekomej dopłacie do paczki.

CO POLACY SĄDZĄ O OKAZJACH W BLACK FRIDAY?

Trzech na czterech Polaków uważa, że przy okazji Black Friday warto obserwować ceny, a dla 53 proc. badanych listopadowe obniżki to głównie hasło promocyjne. Mimo to planujemy zakupy - z przecen chce skorzystać 63 proc. badanych, o 14 punktów procentowych więcej niż rok wcześniej, a w grupie wiekowej 18-24 okazji będzie szukać 82 proc. respondentów. Co czwarty badany wykorzystuje Czarny Piątek i Cyber Monday do zrealizowania zaplanowanych wcześniej zakupów, a dla 28 proc. to okazja, żeby kupić produkty, na które nie stać ich na co dzień. Duże natężenie przekazów marketingowych oraz zbliżające się święta mogą skłaniać nabywców do impulsowego sięgnięcia po towary, których ceny przekraczają możliwości ich budżetów. Polacy szukają sposobu na sfinansowanie zakupów: w tygodniu poprzedzającym Black Friday hasło „raty" oraz wyszukiwania związane z BNPL (płatnościami odroczonymi „kup teraz, zapłać później") zyskują na popularności.

NIE UFAMY PROMOCJOM, A MIMO TO KUPUJEMY

Ponad połowa Polaków (53 proc.) uważa, że Black Friday i Black Weeks to tylko hasła reklamowe, które nie gwarantują niskich cen. Jednocześnie niemal tyle samo badanych przyznaje, że w tym czasie można znaleźć produkty taniej niż zwykle (54 proc.), i uważa listopadowe wyprzedaże za dobry moment na dodatkowe zakupy (52 proc.). 78 proc. Polaków uważa, że zakupy warto planować z wyprzedzeniem i unikać impulsywnych decyzji. Mimo to tylko 45 proc. porównuje cenę z ofertami innych sklepów, 42 proc. sprawdza wcześniejsze ceny produktu, a co trzeci korzysta z porównywarek lub historii cen. Prawie co piąty badany (19 proc.) w ogóle nie sprawdza, czy promocja jest wiarygodna. Z wysiłkami marketerów rywalizują nasze przyzwyczajenia. Podczas ostatnich zakupów online niemal co trzeci (32 proc.) kupujący dokonał zakupu w tym samym sklepie, co zwykle.

„KUP TERAZ, ZAPŁAĆ PÓŹNIEJ". CENĄ WYGODY JEST ZADŁUŻENIE

W czwartym, a więc obejmującym listopadowe i grudniowe przeceny, kwartale 2025 roku oraz w I kwartale 2026 roku Polacy dokonali niemal 20 milionów płatności BNPL („kup teraz, zapłać później"), a ich łączna wartość osiągnęła 5,5 miliarda złotych. Na koniec grudnia zeszłego roku 1,7 miliona konsumentów posiadało aktywne umowy na płatności odroczone, a niemal co czwarta (24,4 proc.) z nich została rozłożona na raty.

- Prawie co drugi Polak (47 proc.) choć raz skorzystał z płatności odroczonych, a 9 proc. badanych robi to regularnie - mówi Laura Ziencina, ekspertka Intrum. - Jakie są powody popularności takich rozwiązań? 43 proc. badanych użytkowników nie chciało od razu zapłacić pełnej kwoty transakcji, 29 proc. skusiły dodatkowe korzyści, jak np. cashback, a dla co czwartego respondenta (26 proc.) było to kolejne narzędzie do bieżącego zarządzania płynnością domowego budżetu. Martwić może fakt, że 18 proc. korzystających z tej metody płatności nie wiedziało, że się zadłuża. Problematyczny jest także fakt, że z rozwiązania najczęściej korzystają osoby, które posiadają niezabezpieczone długi - dla 50 proc. z nich BNPL to argument przy wyborze sklepu. Co więcej, konsumenci, którzy doświadczają problemów ze spłatą zobowiązań, często ukrywają przed najbliższymi wydatki na niepotrzebne rzeczy: robi to 38 proc. z nich, wobec 17 proc. ogółu - podsumowuje ekspertka Intrum.

JAKIE PRODUKTY KUPUJEMY POD WPŁYWEM PROMOCJI?

Najczęściej to odzież, obuwie i kosmetyki. W przypadku transakcji na wyższe kwoty, a więc w kategoriach takich, jak AGD, RTV, meble i wyposażenie domu, jesteśmy ostrożniejsi, a z przeceny korzystamy tylko wtedy, jeśli wcześniej zaplanowaliśmy taki zakup. Ograniczone zaufanie do rabatów i promocji nie zmienia faktu, że z nich korzystamy - i to nie tylko przy okazji Black Friday i Cyber Monday. Warto jednak pamiętać, że zwykle taniej jest odroczyć zakup niż płatność, a duża liczba pozornie niewielkich zobowiązań może zsumować się w kwotę, która będzie realnym ograniczeniem dla domowego budżetu.



Coraz więcej sklepów rozpoczyna wyprzedaże w ramach Black Friday znacznie wcześniej, organizując Black Week, a nawet kilkutygodniowe akcje promocyjne.

eprasa.pl 734414c378

Ei Słynni aktorzy



FOT. TOMASZ LEŚNIOWSKI

Grażyna Barszczewska od dekad zachwyca polską publiczność

Grażyna Barszczewska od prawie sześćdziesięciu lat święci triumfy na scenie. Znalazła szczęście u boku inżyniera Alfreda Andrysa, który - chociaż ma zupełnie inne niż ona wykształcenie - był przyjacielem Zbigniewa Cybulskiego.

AGATA SZYMBORSKA

Grażyna Barszczewska w przyszłym roku skończy osiemdziesiąt lat, na scenie jest od blisko sześćdziesięciu, ale to jej niejedyna pasja. Aktorka ma też wykształcenie muzyczne, a nawet skończoną szkołę ogrodniczą, po której może mianować się sadowniczką. Być może ten pęd do wiedzy, czasem nietuzinkowej, jest sekretem jej małżeństwa z Alfredem Andrysem, starszym o dziesięć lat inżynierem.

Pierwszy mąż Barszczewskiej, Jerzy Schmidt, zginął w wypadku samochodowym. Aktorka - wtedy na scenie od mniej więcej dekady - w 1978 roku urodziła mu syna Jarosława, który dzisiaj jest operatorem filmowym, ale jako dwunastolatek wystąpił w trochę zapomnianym filmie „Dom na głowie". Ma dwie córki: Emilię i Helenę. Alfred Andrys wychowywał chłopca od wczesnych lat jego życia. Ma też syna z poprzedniej relacji.

Barszczewska i Andrys wypieścili swoje gniazdko na warszawskim Mokotowie. Wydaje się, że podział ról w tym związku jest jasno określony i od lat się sprawdza. Mąż gotuje, żona dba o ogród. Oczywiście pochłania ją też praca w teatrze - nawet niedawno w Teatrze Telewizji emitowany był wzruszający monodram z Grażyną Barszczewską.

- Wstaje rano, kładzie się spać o drugiej w nocy, bo szkoda jej czasu na sen. Jeśli nie przygotowuje się akurat do roli - czyta, gra na pianinie, uczy się angielskiego, przegląda nowe scenariusze. Albo porządkuje rzeczy, bo wszystko musi być na swoim miejscu. A ja zawsze jej powtarzam, że czekam na chwilę, kiedy wejdzie do domu i powie: „Boże, jak ja się za tobą stęskniłam", a nie: „Jezu, jaka jestem głodna" - opowiadał o żonie Alfred Andrys w jednym z dawnych wywiadów.

PRZYJAŹŃ ZE ZBIGNIEWEM CYBULSKIM

Zanim jednak los skrzyżował drogi Grażyny Barszczewskiej i Alfreda Andrysa, mieszkał on na Wybrzeżu: służył w marynarce. Można powiedzieć, że powołanie do trzyletniej służby wojskowej było dla niego jakimś ratunkiem, bo wyrzucono go ze studiów po... pobiciu asystenta. Wstydził się wracać do rodzinnych chorzowskich Azotów, wyjechał nad morze, bo tam było łatwiej o pracę. Był początek lat 50., a do Gdańska, zaraz po dyplomie w Krakowie, zjechał Zbyszek Cybulski - jeszcze przed głośnym debiutem u Wajdy. Poznali się dzięki Klubowi Marynarza i zaprzyjaźnili - mimo że Andrys był młodszy od Cybulskiego o dekadę.

Chociaż nigdy nie ciągnęło go na scenę, to obracał się w kręgach artystycznych. Podobno do podjęcia nowych studiów w Krakowie namówiła go koleżanka ówczesnej narzeczonej, która zaniosła jego dokumenty na uczelnię. Była to... Ewa Demarczyk.

Niestety, Alfred Andrys był z Cybulskim w chwili koszmarnego wypadku we Wrocławiu. To on pociągnął za hamulec pociągu, który zatrzymał się zbyt późno. Cybulski, który ledwo dzień wcześniej otrzymał podobno propozycję z Hollywood, zmarł m.in. wskutek pękniętej wątroby. Był 8 stycznia 1967 roku. Potem Alfred Andrys jechał z trumną z Wrocławia do Katowic, gdzie aktor został pochowany.

Czas żałoby przeżył dzięki gościnności Kaliny Jędrusik i Stanisława Dygata, którzy zaoferowali mu wspólne mieszkanie w willi przy Kochowskiego w Warszawie. Mniej więcej po dekadzie od tragedii poznał Grażynę Barszczewską.



FOT. BARTEK SYTA

Grażyna Barszczewska jest prawdziwą damą polskiej sceny, pełną klasy, wrażliwości i artystycznej odwagi.

eprasa.pl 734414c378



Gdański Jarmark Bożonarodzeniowy uchodzi za jeden z najpiękniejszych w Europie.

Ei Świąteczne jarmarki

FOT. P. ŚWIDERSKI

Magia świąt na każdym kroku!

Tradycja jarmarków bożonarodzeniowych przybyła do nas z Niemiec i Austrii. W 1294 roku pierwsze stragany pojawiły się na wiedeńskim rynku.

PATRYCJA SEKLECKA

Dziś jarmarki świąteczne w stolicy Austrii organizowane są niemal na każdym placu, a tym najpopularniejszy pozostaje Wiener Christkindlmarkt na Placu Ratuszowym. Tegoroczna edycja rozpoczęła się 19 listopada i potrwa do 26 grudnia.

Najstarszy kiermasz bożonarodzeniowy w historii Niemiec to Jarmark Striezelmarkt w Dreźnie (organizowany jest od 1434 roku).

W tym roku słynny Jarmark Struclowy odbywa się już po raz 592. Rozpoczął się 25 listopada i potrwa do 24 grudnia. Symbolem Striezelmarkt jest mierząca około 14,6 m drewniana piramida schodkowa, ozdobiona figurami związanymi z saksońskimi tradycjami. To jedno z najpopularniejszych miejsc do robienia zdjęć.

Na jarmarku koniecznie warto spróbować oryginalnego Dresdner Christstollen, wypiekanego z masłem, rodzynkami i kandyzowanymi owocami. W pokazowej piekarni można codziennie obserwować proces przygotowywania strucli.

Na ponad 200 stoiskach można kupić wyroby z Rudaw: drewniane dziadki do orzechów, figurki, świeczniki łukowe, piramidy i charakterystyczne „dymiące ludziki".

Dużym uznaniem cieszą się jarmarki w czeskiej Pradze. Centrum przedświątecznej rozrywki jest Rynek Staromiejski, gdzie co roku przywożona jest wielka choinka.

Ale jarmarkowych atrakcji należy także szukać m.in. na Placu Wacława u podnóża Muzeum Narodowego. Z praskich jarmarków bożonarodzeniowych z pewnością nikt nie wyjdzie głodny. Warto tu spróbować szynki, kołacza, miodu pitnego czy pierników.

Największe jarmarki w czeskiej Pradze trwają aż do 6 stycznia.

ŚWIĄTECZNE JARMARKI NA DOBRE ROZGOŚCIŁY SIĘ TAKŻE W NASZYM KRAJU

Do tych najbardziej tłumnie odwiedzanych należy jarmark we Wrocławiu. Nie dziwi jego stałe miejsce w rankingach na najpiękniejsze jarmarki świąteczne w Europie.

Tegoroczny Jarmark Bożonarodzeniowy rozpoczął w piątek, 20 listopada. Drewniane domki pojawiły się we wrocławskim Rynku, na Placu Solnym oraz przy ulicach Świdnickiej i Oławskiej.

Odwiedzający znajdą tam stoiska z rękodziełem, świątecznymi dekoracjami, jedzeniem i zimowymi napojami. Jarmark można odwiedzać codziennie w godzinach od 10 do 21.

Na straganach można kupić m.in. tradycyjne wyroby rzemieślnicze, rękodzieło czy ozdoby choinkowe. Organizatorzy zapewniają, że nie zabraknie też smakołyków oraz tradycyjnych potraw.

Od 2008 roku charakterystycznym elementem jarmarku we Wrocławiu jest ceramiczny kubeczek w kształcie buta, który co roku ma inny kolor, grafikę, charakterystyczny napis i aktualną datę.

Wrocławski Jarmark Bożonarodzeniowy zakończy się dopiero 7 stycznia 2027 roku, czyli dzień po święcie Trzech Króli. Oznacza to, że impreza będzie trwać przez cały okres świąteczno-noworoczny. Za jeden z jej najważniejszych momentów można uznać odpalenie dekoracji na świątecznym drzewku, które nastąpi w piątek (4 grudnia) o godz. 18. W tym roku choinka będzie stanowiła nie lada atrakcję, a to za sprawą pewnej modyfikacji, która ma przyciągnąć mnóstwo chętnych na klimatyczne zdjęcie z wrocławskiego Rynku.

Jarmark bożonarodzeniowy w Gdańsku postrzegany jest jako jeden z najpiękniejszych w Polsce. Jego bajkowa, świąteczna atmosfera urzeka mieszkańców Trójmiasta i turystów. W 2025 roku w konkursie Best Christmas Markets in Europe, organizowanym przez portal Europe's Best Destinations, Jarmark Bożonarodzeniowy w Gdańsku zajął 1. miejsce w głosowaniu internautów z całego świata, zdobywając ponad 90 tys. głosów.

Tegoroczną edycję świątecznego kiermaszu zainaugurowano 20 listopada (potrwa do 23 grudnia). Na ten czas uliczki historycznego centrum Gdańska zamieniły się w świąteczne miasteczko.

W tegorocznej edycji Jarmarku Bożonarodzeniowego przygotowano 215 miejsc sprzedażowych - domków, kramów i kontenerów. Odwiedzający znajdą w nich 62 punkty z ofertą rzemieślniczą, 95 miejsc gastronomicznych, 39 stoisk z artykułami spożywczymi oraz 19 stanowisk w Zbrojowni.

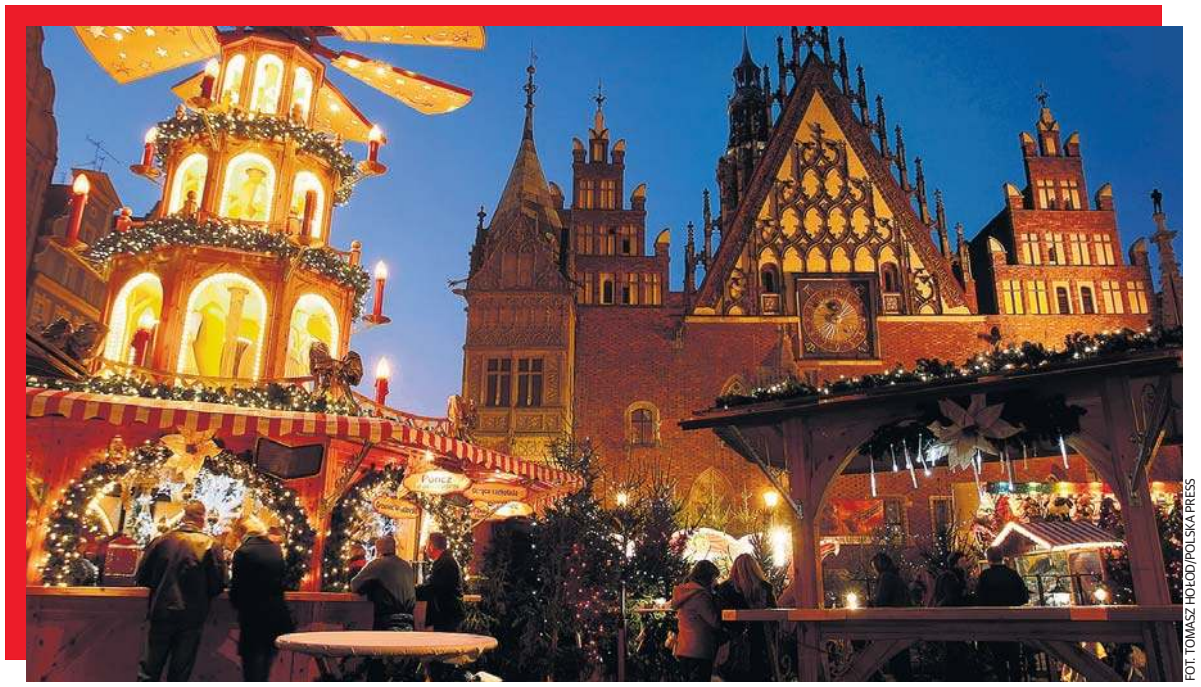
Tegoroczny program kulturalny wzbogacą nowe propozycje muzyczne, teatralne i artystyczne. Jedną z nich będzie Adwentowy Carillon. Od 1 do 23 grudnia, każdego dnia o godz. 18.15, po otwarciu okienka adwentowego przy Bramie Adwentowej na ul. Bogusławskiego rozbrzmiewać będą świąteczne melodie.

Jarmark na Rynku Głównym w Krakowie zaplanowano od 27 listopada do 1 stycznia 2027 roku. Na odwiedzających będzie czekać ok. 100 stoisk, wystawcy z Polski i zagranicy, świąteczne dekoracje, rękodzieło, regionalne przysmaki, aromatyczne potrawy, słodkości i grzane napoje. Nie zabraknie także ogromnej choinki, pokazów kowalstwa, tradycyjnej poczty świątecznej, karuzeli weneckiej i wyjątkowych pomysłów na prezenty.

Świątecznymi kiermaszami może pochwalić się także Warszawa. 20 listopada przed Pałacem Kultury i Nauki rozpoczął się Jarmark Warszawski. Na odwiedzających będzie czekać ponad 200 wystawców. W drewnianych domkach znajdą się stoiska z rękodziełem, świątecznymi dekoracjami, prezentami, regionalnymi produktami i słodyczami. Nie zabraknie także propozycji gastronomicznych i zimowych przysmaków.

Jedną z najbardziej wyczekiwanych atrakcji jest karuzela w formie wieży widokowej. Nowa konstrukcja pozwoli spojrzeć na świąteczne miasteczko z góry. Będzie można podziwiać zarówno dekoracje jarmarku, jak i panoramę centrum Warszawy z Pałacem Kultury i Nauki w tle.

Świąteczna atmosfera na dobre zagościła już w Poznaniu. Jako pierwszy otworzył się jarmark na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich. Prócz jarmarku na MTP świąteczne atrakcje pojawiły się także na Placu Wolności, gdzie jarmark ruszył 20 listopada, i na płycie Starego Rynku. Tam dodatkową atrakcją będzie lodowisko.



FOT. TOMASZ HOŁOD/POLSKA PRESS

A tak wygląda jarmark we Wrocławiu.

eprasa.pl 734414c378

Rośliny ozdobne

Aksamitna piękność o fioletowym połysku

Ginura to bardzo ładna roślina doniczkowa. Wyróżniają ją liście w niemal fioletowym kolorze, a do tego ma ciekawe, pomarańczowe kwiaty. Warto zainteresować się nią, bo nie jest zbyt wymagająca.

KATARZYNA JÓZEFOWICZ

Ginura pomarańczowa, czyli Gynura aurantiaca, wciąż nieczęsto pojawia się w naszych mieszkaniach, choć zdecydowanie zasługuje na większą popularność. To tropikalna bylina z rodziny astrowatych, pochodząca z Azji Południowo-Wschodniej, m.in. z Jawy, Sumatry i Celebesu.

W uprawie doniczkowej osiąga zwykle od 30 do 60 cm wysokości, ale jej wiotkie, pokładające się lub przewieszające pędy mogą być znacznie dłuższe. Z tego powodu roślina doskonale prezentuje się w wiszących koszach, wysokich osłonkach i szerokich misach.

Największą ozdobą ginury są duże, zielone liście o mocno ząbkowanych brzegach. Ich powierzchnię, podobnie jak młode pędy, pokrywają gęste, krótkie włoski w odcieniu purpurowofioletowym. To właśnie one nadają roślinie charakterystyczny, aksamitny wygląd i sprawiają, że liście mienią się w świetle. Najintensywniej wybarwione są młode przyrosty.

Znacznie mniej atrakcyjne są drobne, pomarańczowożółte kwiatostany. Mają charakterystyczny, dla wielu osób nieprzyjemny zapach, dlatego można usuwać je już na etapie pąków. Dzięki temu roślina zachowa schludniejszy wygląd i będzie mogła przeznaczyć więcej energii na rozwój dekoracyjnych liści.

GINURA POMARAŃCZOWA: NAJWAŻNIEJSZE ZASADY UPRAWY

Mimo egzotycznego pochodzenia ginura nie jest szczególnie trudna w pielęgnacji. Do prawidłowego wzrostu potrzebuje przede wszystkim dużej ilości rozproszonego światła. Najlepiej ustawić ją w pobliżu okna wychodzącego na wschód lub zachód.

Delikatne słońce rano albo późnym popołudniem sprzyja intensywnemu wybarwieniu liści. Latem roślinę trzeba jednak chronić przed ostrymi promieniami padającymi przez szybę w godzinach południowych, ponieważ mogą powodować poparzenia. Przy niedoborze światła pędy nadmiernie się wydłużają, a fioletowy kolor włosków staje się mniej intensywny.

Ginurę podlewamy, gdy przeschnie wierzchnia, około 2-3-centymetrowa warstwa podłoża. Ziemia nie powinna wysychać całkowicie, ale nie może też pozostawać stale mokra. Po podlaniu trzeba wylać nadmiar wody z podstawki lub osłonki, ponieważ zastój wilgoci może prowadzić do gnicia korzeni i pędów.

Roślina dobrze czuje się w typowej temperaturze pokojowej, mniej więcej od 18 do 27°C. Zimą może przebywać w nieco chłodniejszym miejscu, najlepiej w temperaturze około 16-20°C. Należy chronić ją przed zimnymi przeciągami, a temperatura nie powinna przez dłuższy czas spadać poniżej 13-15°C.

JAK PIELĘGNOWAĆ GINURĘ?

Ginura rośnie szybko, dlatego w okresie wegetacyjnym potrzebuje regularnego zasilania. Od wiosny do końca lata można podawać jej co 3-4 tygodnie rozcieńczony, zbilansowany nawóz do roślin doniczkowych. Jesienią nawożenie należy ograniczyć, a zimą zwykle całkowicie z niego zrezygnować.

Roślina najlepiej rośnie w lekkim, próchnicznym i przepuszczalnym podłożu, o odczynie lekko kwaśnym lub obojętnym. Doniczka musi mieć otwory odpływowe. Ginurę przesadzamy wiosną, gdy korzenie wypełnią pojemnik albo ziemia stanie się zbita i przestanie prawidłowo przepuszczać wodę.

Warto również regularnie przycinać lub uszczykiwać wierzchołki pędów. Zabieg pobudza roślinę do rozkrzewiania i pomaga utrzymać zwarty, efektowny pokrój.

NAJCZĘSTSZE BŁĘDY W UPRAWIE GINURY

Choć ginura nie jest rośliną szczególnie kapryśną, szybko reaguje na niewłaściwe warunki. Może wówczas zrzucać dolne liście, tracić intensywne wybarwienie albo zasychać na brzegach.

Do najczęstszych problemów należą:

- zbyt obfite podlewanie - stale mokra ziemia może powodować gnicie korzeni i podstawy pędów,
- niedobór światła - pędy wydłużają się, liście stają się mniejsze, a purpurowe wybarwienie słabnie,
- ostre, bezpośrednie słońce - szczególnie latem może prowadzić do powstawania jasnych, suchych plam i poparzeń,
- całkowite przesuszenie podłoża - powoduje więdnięcie, opadanie liści i zasychanie ich brzegów,
- niska temperatura i zimne przeciągi - spowalniają wzrost i osłabiają roślinę,
- moczenie owłosionych liści - zwiększa ryzyko powstawania plam i rozwoju chorób grzybowych.

JAK WYEKSPONOWAĆ GINURĘ?

Ginura najlepiej prezentuje się w wiszącym koszu, makramie, wysokiej donicy lub na półce, z której jej pędy mogą swobodnie opadać. Jasne stanowisko podkreśla fioletowy połysk włosków, dzięki czemu roślina staje się wyrazistą ozdobą wnętrza.

Ze względu na szybki wzrost, rozłożysty pokrój i duże liście ginurę najlepiej uprawiać jako soliter. W kompozycjach z delikatniejszymi lub wolniej rosnącymi gatunkami może z czasem zdominować sąsiednie rośliny. Jeśli jednak regularnie ją przycinamy, można zestawiać ją z gatunkami o podobnych wymaganiach dotyczących światła i podlewania.

Ei Dom i ogród



Ginura wyróżnia się przede wszystkim ciekawym ubarwienie.

FOT. GETTYIMAGES.COM, WIKIMEDIA

eprasa.pl 734414c378


Michał Markowicz, szef kuchni i nauczyciel w Zespole Szkół Przemysłu Spożywczego w Kielcach

FOT. DAWID ŁUKASIK

Kapusta to królowa polskich dań

Michał Markowicz, szef kuchni i nauczyciel w Zespole Szkół Przemysłu Spożywczego w Kielcach: Smażymy z niej steki, róbmy własne kimchi. To warzywo jest naprawdę nie tylko świetnym dodatkiem do obiadu.

PAULA GOSZCZYŃSKA

Trudno wyobrazić sobie polską kuchnię bez kapusty. Od pokoleń zajmuje ona wyjątkowe miejsce w naszych domach, będąc podstawą wielu tradycyjnych potraw. Choć na pierwszy rzut oka wydaje się warzywem pospolitym, kryje w sobie niezwykłe bogactwo smaków i wartości odżywczych. Rozmawiamy o tym z Michałem Markowiczem, szefem kuchni i nauczycielem w Zespole Szkół Przemysłu Spożywczego w Kielcach.

Mówi, że aktualnie często szukamy zdrowej żywności, probiotyków i drogich zamienników, a nie ma nic lepszego niż kiszona kapusta. - Jest naturalnym probiotykiem i zawiera więcej witaminy C niż cytryna. Kojarzy nam się z nudą i bardzo tradycyjnymi daniami, a przecież mamy już takie możliwości i wiedzę, że kapustą możemy się w kuchni bawić. Smażymy z niej steki, róbmy własne kimchi - wylicza kucharz.

JAK MOŻNA WYKORZYSTAĆ KAPUSTĘ?

- Uwielbiam bardzo prosty przepis, który kiedyś serwowałem jako dodatek do dań w restauracji. Tniemy kapustę na ósemki - taki fajny, zgrabny trójkącik. Bierzemy masło, obsmażamy kapustę z jednej, z drugiej strony, podlewamy na chwileczkę bulionem i przykrywamy patelnią, aby go wchłonęła. Ona nam szybko zmięknie. Później możemy ją podać saute albo możemy jeszcze zasypać bułką tartą. Niebo w gębie! Pamiętam też z domu rodzinnego, że kapusta zawsze pływała w rosole. Uwielbiałem, gdy mama ją panierowała jak kotlet schabowy. Mnie do szczęścia nic więcej nie potrzeba - śmieje się Michał Markowicz.

JAK UGOTOWAĆ BIGOS IDEALNY?

Nie da się ukryć, że to właśnie bigos jest naszym daniem narodowym. Już wkrótce wyląduje na wielu świątecznych stołach. Na co zwrócić uwagę, gotując go?

- W bigosie najważniejszy jest brak pośpiechu. Kolejna ważna sprawa: nie przykrywamy go podczas gotowania, ponieważ gorzkie, eteryczne olejki muszą się nam uwolnić, muszą odparować. Gdy przykryjemy kapustę kiszoną podczas gotowania, to wszystko nam zostanie w środku. Fajnie jest też wymieszać sobie różne rodzaje mięs - wieprzowinę, wołowinę, wrzucić troszeczkę tłustego mięsa, bo kapusta kiszona uwielbia tłuste. Niektórzy też dodają do myśliwskiego bigosu mięso mielone. Nie może zabraknąć suszonych grzybków, śliwki naszej szydłowskiej. Tylko pamiętajmy, żeby śliwkę dodać na samym końcu, żeby ona nam się nie rozpadła. Niektórzy dają koncentrat pomidorowy. Ja nie jestem tego zwolennikiem. Lubię, jak bigos gotuje się pomału: jeden dzień, drugi dzień. On się robi taki fajny, ciemny właśnie z tego gotowania. No i przyprawy, które nie tylko wzbogacają smak, ale pomagają też naszemu organizmowi strawić tę potrawę. To kminek i majeranek, które pozwolą nie czuć się tak ciężko.

Czy warto dodać do bigosu wino? - Jeżeli dajemy wino, to czerwone. Musimy to zrobić w odpowiednim momencie. Nie na początku i nie na końcu. Gdy damy na początku, to wino nie będzie wyczuwalne. Gdy damy na końcu, będzie dominowało. Tutaj musimy złapać balans. Chodzi o to, żeby wino zdążyło odparować, a jednocześnie pozostawiło aromat. Ja osobiście nie dodaję czerwonego wina, ale jeżeli ktoś lubi, to czemu nie? - podsumowuje Michał Markowicz.

KAPUSTA Z GROCHEM

Składniki: 250 g łuskanego grochu, 500 g kapusty kiszonej z marchewką, 1 cebula, 3 ziarna ziela angielskiego, 2 liście laurowe, 90 g masła, 1 łyżeczka suszonego majeranku, sól, czarny pieprz.

Groch wypłukać i zalać wodą. Pozostawić na całą noc do namoczenia. Po namoczeniu odlać wodę z grochu i przepłukać go na sitku pod bieżącą wodą. Przełożyć do garczka i zalać wodą (musi sięgać niewiele ponad groch). Po zagotowaniu dodać 1 łyżeczkę soli i gotować około 30 minut. Odcedzić na sitku. Kapustę odsączyć, drobno pokroić i przełożyć do garczka. Zalać gorącą wodą, dodać ziele angielskie i liście laurowe. Gotować około 1 godziny pod przykryciem - kapusta musi być miękka. Cebule obrać, pokroić w kostkę i zeszklić na maśle. W garczku połączyć kapustę, groch i zeszkloną cebulę. Smażyć przez około 10 minut, ciągle mieszając. Doprawić do smaku solą, pieprzem i majerankiem.

KOTLETY Z KAPUSTY

Składniki: 3 szklanki posiekanej kapusty, ½ szklanki kaszy jaglanej, 1 szklanka ugotowanej ciecierzycy, 1 szklanka zmielonych płatków owsianych, ½ pęczka kopru razem z korzonkami, 2 łyżki sosu sojowego, 1 łyżeczka octu winnego, ¼ szklanki oleju, 3 łyżki zmielonego siemienia lnianego, 1 łyżeczka papryki wędzonej, 1 łyżeczka mielonej kolendry, 1 łyżeczka sproszkowanego czosnku, sól i pieprz do smaku.

Kaszę jaglaną przelać wrzątkiem. Wypłukaną przełożyć do garnka, dolać wody i ugotować. Nie może być rozgotowana. Kapustę pokroić na ósemki i bardzo drobno posiekać (można ją zetrzeć na tarce o grubych oczkach). Posiekaną kapustę pognieść ręką i odstawić. Do miseczki przelać olej, dodać ciecierzycę, ocet, sos sojowy i zmiksować na jednolitą masę. Przełożyć do dużej miski, dodać ugotowaną kaszę i posiekany koperek. Kapustę dokładnie odcisnąć, przełożyć do miski z kaszą i ciecierzycą. Dodać siemię lniane i przyprawy oraz płatki owsiane. Wymieszać. Odstawić na kilka minut. Blaszkę wyłożyć papierem do pieczenia. Z przygotowanej masy uformować kotlety i ułożyć je na blaszce. Piec przez około 30 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 220 stopni. Po tym czasie obrócić na drugą stronę i piec jeszcze przez 15 minut.

DANIE JEDNOGARNKOWE Z KISZONĄ KAPUSTĄ

Składniki: 500 g kapusty kiszonej, 300 g kiełbasy śląskiej, 2 średnie ziemniaki, 1 duża marchewka, 1 cebula, 2 ząbki czosnku, 1 łyżka smalcu lub oleju rzepakowego, 1 łyżeczka kminku, 2 liście laurowe, 4 ziarna ziela angielskiego, 500 ml bulionu warzywnego lub drobiowego, sól i pieprz do smaku, 1 łyżeczka majeranku, 3 łyżki posiekanej natki pietruszki do dekoracji.

Obierz ziemniaki i pokrój w równą kostkę. Marchewkę pokrój w równej grubości plastry. Cebulę drobno posiekaj, a czosnek pokrój na plasterki. Kiełbasę pokrój w plastry. W dużym garnku rozgrzej smalec lub olej. Podsmaż cebulę, aż się zeszkli, a następnie dodaj kiełbasę i czosnek. Smaż przez kilka minut. Dodaj ziemniaki i marchewkę. Podsmażaj wszystko przez 5 minut. Kapustę kiszoną odciśnij z nadmiaru soku, przesiekaj i dodaj do warzyw. Następnie dodaj przyprawy, czyli liście laurowe, ziele angielskie, kminek i majeranek. Wszystko zalej bulionem. Doprowadź do wrzenia, a następnie zmniejsz moc palnika i gotuj pod przykryciem do 60 minut. Danie dopraw solą i świeżo mielonym pieprzem do smaku. Przed podaniem posyp całość świeżo posiekaną natką pietruszki.


Danie jednogarnkowe z kiszoną kapustą


Kotlety z kapusty


Kapusta z grochem

eprasa.pl 734414c378

żartobliwe opowiadanie / zaciszne miejsce / barokowy chłopiec
egoista, samolub
pokarm / 0:0 na boisku
gliniany flet
dawny piec hutniczy / Franco, aktor z filmu „Django”
okres lepienia bałwanów
gad z wyspy Komodo
kablowe lub telewizyjne
prowadzi pertraktacje / matka chrzestna
zeszycik na zapiski
pies myszki Miki
dodatek za dobrą pracę
1000 kilogramów
bucha z kotła
komputer osobisty
książę z Kuwejtu
oddawany do skupu / przodek gęsi domowej
duchowy przewodnik
polska pieśń patriotyczna
Barack, były prezydent USA
oprawa obrazu lub lustra / rywal Plusa
szkoleniowiec / cofanie się
rejon łowiecki
marka papierosów lub auto
wielka ilość czegoś
... Kościuszki w Australii
zasypka kosmetyczna
Francisco, autor obrazu „Maja naga”
rzepakowy lub silnikowy
spirala do gotowania wody
zdradzony mąż jak dorosły samiec sarny
„klucz” włamywacza
dopływ Rodanu
ptaki łowne
koźlarz czerwony
ujściowe ramię Wisły / szczelinka / rodzicielka
brat Damiana / karma
część inspektu
poręka na wekslu
bulwy kolokazji
mieszkaniec Baku
kraj z Babilonem
spławia drzewo
gwałtowny sprzeciw
maturalny lub ósmoklasisty
sklep z lekami / gatunek małpy / rasowy koń
co ..., to obyczaj
skaza na kryształe
wąski pas pola
rodzaj surduta
zszywa blachy
„.... w wodzie”, film polski
laska alpinisty
mały las
pora dnia / pantera śnieżna
szlachetny gaz
mocny trunek z Azji
wśród zajęcy / paciorki / ekran komputera
republika z Syktywkarem
otoczony linami
skupisko masonów
gałąź handlu
danie obiadowe z mięsnym farszem
przetapiana w hucie
umowny znak ręką
rysunek krzyżówki
ptak morski
roślina lecznicza
kres wyścigu
łódka z dnia drzewa
wykonywany ołówkiem
nowicjuszka w zakonie
chrust z lasu
... Gmin w Anglii
sześciu muzyków na estradzie
akwen z karpiami
futro z tchórzy
środek Ziemi / np. osa
przejmujący smutek / miejsce na niespodziankę
Emilia, filmowa Jagna
dobry gust / Morskie ...
serial z Alexis
oryginalny twórca
słaby, wątły człowiek
pomyłka, niedociągnięcie / grecka litera
niepohamowane pragnienie
np. Don Wasyl
utwór Chateaubiranda
pruski / żartobliwy wierszyk
udomowiona lama
wypływa w rejs po Pacyfiku
hutniczy skrzep
kraj z Ottawą
przewód melioracyjny
ziomek, krajan
wolno stojący piec
krzew ozdobny, japońska róża
zielona w tytule filmu
spływa po stoku Etny
zamieszkał w raju
płynie przez Florencję
składnik ropy naftowej
ssak futerkowy, dydelf
formacja piłkarska
domena Lucyfera
kaukaska osada
poetyckie natchnienie
miejsce akcji „Dżumy”
imię Turner, piosenkarki
gwiazda opery
nad kolanem / świńska trawa
brak inteligencji
olejek kosmetyczny / burda
broń miotająca bełty
imię Winslet, aktorki
fusy na dnie garnka
drobny węgiel
przed projektorem
sześcian w kropki



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29

Litery z pól ponumerowanych od 1 do 29 utworzą rozwiązanie – aforyzm Karla Krausa.

ROZWIĄZANIE: KAŻDY ABSURD MA TAKŻE SWOJĄ LOGIKĘ.

Słownik: Ain, aul, Komi, narost.

FOT. WIKIMEDIA

eprasa.pl 734414c378

KSIĄŻKI

Król komedii tropił absurdy, które wciąż bawią

Aż trudno uwierzyć, jak dużo powiedzeń z filmów Barei jest dziś znanych i używanych. Cóż, jego komedie stały się kultowe, a ich autor klasykiem.

WIESŁAW PIERZCHAŁA

Nasz bohater w swoich filmach ukazywał absurdy PRL, z których wyszukaniem nie miał większych problemów, gdyż cały ustrój był absurdalny. Dlatego był gnębiony i szykanowany przez władzę i usłużnych dziennikarzy. Był chłopcem do bicia. Także cenzorzy dawali mu się we znaki. Wszystko to znosił z podniesionym czołem.

O królu komedii przeczytamy w cennej biografii Macieja Replewicza „Stanisław Bareja. Puree z dżemem czyli żywot kultowego reżysera" wydanej przez Lirę. Ci, którzy znali reżysera, wspominają go jako człowieka odważnego, oczytanego, inteligentnego, mającego duże poczucie humoru i niezależności. Nie każdy wie, że świetnie pływał, dobrze nurkował i uchodził za najlepszego kucharza wśród filmowców.

Jego droga do sławy zaczęła się w łódzkiej filmówce, w której studiował w mrocznych latach 50. To tam poznał Jana Łomnickiego i Janusza Morgensterna, którzy zostali jego najlepszymi przyjaciółmi. „Staszek był wspaniałym kolegą, który nigdy mnie nie zawiódł" – podkreślał autor „Do widzenia, do jutra". W gronie przyjaciół był także Kazimierz Kutz, który potem wykonał zaskakującą woltę i został – jak zaznacza autor biografii - „zaciekłym wrogiem" Barei. To właśnie Kutz ukuł termin bareizm jako symbol kiczu filmowego.

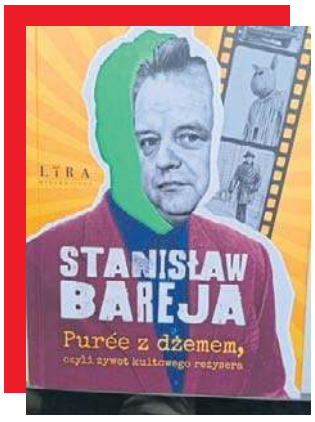
Przełomem w życiu Barei stał się film „Poszukiwany, poszukiwana", w którym Jerzy Dobrowolski z zawodu jest dyrektorem, zaś Mieczysław Czechowicz z zacięciem bada zawartość cukru w cukrze. Narodziła się wtedy spółka Bareja – Fedorowicz będąca autorem kolejnego scenariusza. Tak, to komedia „Nie ma róży bez ognia". To z niej dowiadujemy się, że domowe oszczędności najlepiej trzymać w... „Kapitale" Marksa, zaś pokaźny majątek można stracić z powodu domiaru, który reżyser – ze względu na czujność urzędników z ul. Mysiej – zastąpił pożarem.

Potem Bareja utrzymał wysokie loty, zaś w spółce autorskiej Fedorowicza zastąpił inny znakomity satyryk - Stanisław Tym. Ich wspólne dzieła to „Brunet wieczorową porą", „Co mi zrobisz jak mnie złapiesz" i najlepszy z najlepszych – „Miś". To tam nastąpił prawdziwy wysyp kultowych scen, fraz i dialogów, których obfitość wciąż zdumiewa.

Oto przykłady: „Dzień Pieszego Pasażera", „Prawda czasu, prawda ekranu", „Patrz synku, tak wygląda baleron", „Nie mamy pańskiego płaszcza i co pan nam zrobi?", „Parówkowym skrytożercom mówimy „nie!", „Jestem Wesoły Romek i mam na przedmieściu domek" czy zaskakujące swą oczywistością słowa palacza w kotłowni: „Jak jest zima to musi być zimno" (na dworze i w domach z betonu).

To w tym filmie w jadłodajni głodny klient prosi o puree ze smalcem i dostaje tytułowe puree z dżemem, które jest tak samo niestrawne, jak niestrawny był system, w którym Barei przyszło żyć i tworzyć. I jeszcze ten krzyk rozpaczy w formie słomianej, absurdalnej, przytłaczającej kukły niedźwiedzia będącej alegorią Polski Ludowej.

Pamiętajmy, że Bareja - jako „element antysocjalistyczny" i stały słuchacz Wolnej Europy - był w kontrze wobec systemu. Szmuglował z Paryża i Londynu wydawnictwa emigracyjne godzące – jak głosiła propaganda - „w podstawy ustrojowe i sojusze międzynarodowe". Jego najsłynniejszy wyczyn miał miejsce w sierpniu 1980 roku, kiedy z Wiednia do Warszawy przemycił maszynę drukarską umieszczoną na... dachu małego fiata!





FOT. WIKIMEDIA

Kadr z filmu „Miś" - kultowej komedii Stanisława Barei.

DROBNE

Nieruchomości

MIESZKANIA - KUPIĘ

AAA KUPIĘ każde mieszkanie blok, kamienica, zadłużone, z lokatorem, komornikiem, udziały. Również umowa dożywocia z opłaconym czynszem. www.kupiem2.pl kontakt 24/7 tel 690-002-001

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

Motoryzacja

OSOBOWE KUPIĘ

AUTA uszkodzone - Złomowanie, 604-542-022

AUTOREKLAMA Q604983220A

BIURO OGŁOSZEŃ

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

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

Finanse biznes

KREDYTY, POŻYCZKI

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

Zdrowie

INTERNA

WIZYTY domowe, 695-412-061

AUTOREKLAMA

ibo TWOJE DOMOWE BIURO OGŁOSZEŃ

Ogłoszenia drobne w Twojej gazecie zlecisz przez Internetowe Biuro Ogłoszeń: **ibo.polskapress.pl**

Usługi

AGD RTV FOTO

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

INSTALACYJNE

ELEKTRYK, 693-741-682

Pogotowie kanalizacyjne, hydraulik, 511-333-094

PORZĄDKOWE

PRANIE dywanów i tapicerki. Solidnie. Dojazd, 600-794-989

REKLAMA 0011457249

Nekrologi i kondolencje zlecisz

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

Zadzwoń
502 499 119, 502 499 127

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

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

eprasa.pl 734414c378

CO DALEJ Z LEWANDOWSKIM?

Czas pożegnań weteranów światowego sportu

JAN HOFMAN

Robert Lewandowski po zakończeniu meczu Polska - Szwecja (1:1) w piłkarskiej Lidze Narodów zrobił rundę honorową na płycie stadionu we Wrocławiu.

38-letni napastnik tym razem pojawił się na boisku w drugiej połowie, a po końcowym gwizdku długo żegnał się z publicznością; gdy schodził do szatni, to miał łzy w oczach, a później nie rozmawiał z dziennikarzami. W tych okolicznościach odżyły spekulacje na temat kontynuowania przez niego międzynarodowej kariery.

Bilans jego ponad 18-letnich występów to 172 mecze i 92 gole. 105 razy wyprowadził kolegów na boisko w roli kapitana.

Do historii polskiego futbolu Lewandowski przeszedł też m.in. 5 października 2017 roku, kiedy dzięki trzem golom w wyjazdowym spotkaniu z Armenią został najlepszym strzelcem reprezentacji, dystansując dotychczasowego lidera zestawienia Włodzimierza Lubańskiego (48). Był to jeden z jego siedmiu hat-tricków w narodowych barwach.

W Europie lepszym osiągnięciem mogą się pochwalić jedynie Ronaldo - 146 trafień, Belg Romelu Lukaku - 94 oraz Anglik Harry Kane - 93. Łącznie granicę 90 trafień osiągnęło ledwie siedmiu graczy, m.in. Argentyńczyk Lionel Messi (125).

Piłkarze Cristiano Ronaldo, Lionel Messi i Robert Lewandowski, tenisista Novak Djoković czy alpejka Lindsey Vonn należą do długowiecznych sportowców, którzy przez lata utrzymywali się na szczycie.

Czasu jednak nie da się oszukać i zawodnicy urodzeni w latach 80. zbliżają się do końca karier.

W wieku 41 lat Ronaldo po raz szósty wystąpił w mistrzostwach świata. Podczas turnieju w Ameryce Północnej zdobył trzy bramki i awansował na drugie miejsce w klasyfikacji najstarszych strzelców goli na mundialu. W tym zestawieniu prym wiedzie Kameruńczyk Roger Milla, który w 1994 roku zdobył bramkę, mając 42 lata i 39 dni.

Ronaldo w reprezentacji Portugalii rozegrał 234 mecze, w których strzelił 146 goli.

Niedawno z reprezentacją pożegnał się również 39-letni Messi. 7 października Argentyńczyk po raz ostatni wystąpił w narodowych barwach w meczu towarzyskim z Beninem (3:0). 39-latek w 208 spotkaniach drużyny narodowej strzelił 126 goli i zanotował 69 asyst. Dwukrotnie wygrał Copa America, a w 2022 roku triumfował w mistrzostwach świata w Katarze.



FOT. PAP/MACIEJ KULCZYŃSKI

Robert Lewandowski na murawie wrocławskiego stadionu



FOT. PAP/EPA/JOSE COELHO

Portugalskie fanki piłki nożnej pokazują, że szanują boiskowe osiągnięcia Cristiano Ronaldo.

Półfinały w Glasgow i Macon

24 lipca w Glasgow (Wielka Brytania) i Macon (Francja) odbędą się półfinałowe zawody Speedway of Nations, które są uznawane za żużlowe drużynowe mistrzostwa świata w formule par.

Już wcześniej ogłoszono, że finał zostanie zorganizowany 28 sierpnia w szwedzkim Vastervick.

Zawody Speedway of Nations są rozgrywane od 2018 roku. Rywalizacja jest zbliżona do turnieju par. W każdym zespole jest trzech zawodników, z których dwóch bierze udział w wyścigu. Polacy nie wygrali jeszcze SoN (cztery razy zajmowali drugie, raz trzecie miejsce). Z kolei organizator cyklu żużlowej Grand Prix poinformował w czwartek, że GP Challenge w 2027 roku odbędzie się 18 września w Krsko (Słowenia).

W turnieju rozgrywanym na tydzień przed ostatnią europejską rundą SGP w 2027 r. - w Toruniu 25 września - czterech najlepszych zawodników zapewni sobie miejsca w cyklu w 2028.

Uczestnicy GP Challenge najpierw będą musieli z powodzeniem wystartować w jednej z trzech rund kwalifikacyjnych. Pierwsza odbędzie się 17 maja na torze w niemieckim Abensbergu, a dwie pozostałe zaplanowano na 22 maja w słowackiej Zarnovicy oraz węgierskim Debreczynie. **HOF**



FOT. ANETA KOLESIŃSKA

Kibice kochają żużel.

Nike zamiast Adidasa

Firma Nike zastąpi Adidasa w roli oficjalnego dostawcy piłek meczowych w męskich rozgrywkach klubowych UEFA od sezonu 2027/28. Umowa będzie obowiązywała do 2031 roku

Adidas dostarczał piłki w Lidze Mistrzów przez ostatnie ćwierć wieku. Nike będzie natomiast tworzyć piłki nie tylko dla najwyższych rangą europejskich rozgrywek klubowych, ale też do Ligi Europy, Ligi Konferencji, Superpucharu UEFA, Młodzieżowej Ligi oraz Ligi Mistrzów w futsalu.

To pierwszy raz, kiedy wszystkie trzy męskie europejskie puchary będą korzystać z piłek tego samego dostawcy. Jak podał serwis The Athletic, wartość kontraktu wynosi około 45 mln dolarów rocznie.

Porozumienie jest efektem przetargu, zainicjowanego w marcu przez UC3, spółkę joint venture utworzoną przez UEFA oraz stowarzyszenie European Football Clubs (EFC). **HOF**



FOT. ARCHIWUM

Piłka Adidasa wypada z rozgrywek UEFA.

eprasa.pl 734414c378

JERZY KUKUCZKA ZDOBYŁ KORONĘ HIMALAJÓW I KARAKORUM SZYBCIEJ NIŻ LEGENDARNY REINHOLD MESSNER. WCHODZIŁ ZIMĄ, WYTYCZAŁ NOWE DROGI I NIE UZNAWAŁ PÓŁŚRODKÓW. JEGO NIEZWYKŁĄ KARIERĘ PRZERWAŁ TRAGICZNY WYPADEK NA LHOTSE W 1989 ROKU

Został na zawsze w Himalajach



Jerzy Kukuczka jest uznawany za jednego z najwybitniejszych himalaistów w historii.

FOT. ARCHIWUM RODZINNE JERZEGO KUKUCZKI/FORUM

Jerzy Kukuczka, urodzony 24 marca 1948 roku w Katowicach, zmarł w wieku 41 lat na Lhotse I 24 października 1989 r. Polski taternik, alpinista i himalaista, jako drugi człowiek na Ziemi zdobył Koronę Himalajów i Karakorum.

PAWEŁ WIŚNIEWSKI

Wielu zastanawia się, czy wspinaczka wysokogórska to sport. W dosłownym rozumieniu tego słowa – raczej nie. Z drugiej strony, himalaizm – czy ja kto woli alpinizm – bez wątpienia ma elementy stricte sportowe. To zapewne element rywalizacji, wysiłku, sprawności fizycznej i ekstremalnej przygody. Nasi rodacy – nazywani „Lodowymi Wojownikami" – zapisali piękne karty w historii światowej wspinaczki, głównie dzięki wybitnym osiągnięciom, szczególnie w drugiej połowie XX wieku.

Nieżyjący już Jerzy Kukuczka jako drugi człowiek na Ziemi zdobył Koronę Himalajów i Karakorum, a więc stanął na szczytach wszystkich czternastu ośmiotysięczników. Pierwszym był niemieckojęzyczny Włoch pochodzący z Tyrolu Południowego, Reinhold Messner, któremu zajęło to 16 lat i 4 miesiące.

Polak potrzebował na to niespełna 8 lat. Wspinał się w ekstremalnie ciężkich warunkach zimą albo nowymi, wytyczanymi przez siebie drogami. Słynął z ogromnej wytrzymałości psychicznej i fizycznej.

Jerzy Kukuczka był Ślązakiem z krwi i kości, którego rodzina pochodzi z Istebnej – znanej miejscowości turystycznej w pobliżu granicy z Czechami i Słowacją. Rocznik 1948. W szkole średniej krótko uprawiał podnoszenie ciężarów; do decyzji lekarzy zabraniającej mu uprawiania tego sportu.

Jako 18-latek wstąpił do Koła Katowickiego Klubu Wysokogórskiego i ukończył tatrzański kurs wspinaczkowy. Wyprawy wysokogórskie zawsze wymagały kosztownego sprzętu, odpowiedniego transportu i zezwoleń, dlatego w okresie PRL Jerzy Kukuczka – podobnie jak wielu innych polskich wspinaczy – pozyskiwał środki na swoje wyprawy wysokogórskie, zatrudniając się przy pracach wysokościowych, takich jak malowanie kominów...

Wszystkie czternaście ośmiotysięczników (Mount Everest – 8848 m n.p.m./Himalaje/Nepal/Chiny, K2 – 8611 m n.p.m./Karakorum/Pakistan/Chiny, Kanczendzonga – 8586 m n.p.m./Himalaje/Indie/Nepal, Lhotse – 8516 m n.p.m. /Himalaje/Nepal/Chiny, Makalu – 8463 m n.p.m./Himalaje/Nepal/Chiny, Czo Oju – 8201 m n.p.m. /Himalaje/Nepal/ Chiny, Dhaulagiri I - 8167 m n.p.m./Himalaje/Nepal, Manaslu – 8156 m n.p.m./Himalaje/Nepal, Nanga Parbat – 8126 m n.p.m. /Himalaje/Pakistan, Annapurna I – 8091 m n.p.m./Himalaje/Nepal, Gaszerbrum I - 8068 m n.p.m./Karakorum/Pakistan/Chiny, Broad Peak – 8047 m n.p.m./Karakorum/Pakistan/Chiny, Gaszerbrum II – 8035 m n.p.m./Karakorum/Pakistan/Chiny i Sziszapangma – 8013 m n.p.m. /Himalaje, Chiny) zdobył w latach 1979-1987.

– W alpinizmie, jak w szachach, jest miejsce na swego rodzaju twórczość i sportową rywalizację. Gdyby jej zabrakło, być może nigdy bym się nie wspinał. Mnie nie wystarczy być tylko w górach, nie wystarczy być na wyprawie. Uważam, że jeżeli się podchodzi pod górę, to z jakimś celem, a tym celem jest wejść na tę górę – mówił Kukuczka, podkreślając, że w wyczynowym wspinaniu widzi sportowe wartości.

Polak jest jedynym człowiekiem na świecie, który zdobył dwa ośmiotysięczniki w ciągu jednej zimy. Najpierw, 21 stycznia 1985 roku, stanął – wraz z Andrzejem Czokiem (pierwsze w historii zimowe wejście na ten szczyt) – na Dhaulagiri, a 15 lutego 1985 roku wszedł na Cho Oju w parze z Zygmuntem Andrzejem Heinrichem. Zaledwie 25 dni po Dhaulagiri!

Jerzy Kukuczka zginął 24 października 1989 roku, na wysokości 8300 metrów, podczas wejścia na Lhotse nową drogą, przez słynną, niezdobytą wówczas południową ścianę. Szczyt atakował wspólnie z Ryszardem Pawłowskim. Wspinał się jako pierwszy i tuż przed granią szczytową odpadł. Lina, nie wytrzymując obciążenia, pękła, a wspinacz spadł w 2-kilometrową przepaść. Ciała Kukuczki nigdy nie odnaleziono, ale oficjalna wersja brzmiała, że Kukuczkę pochowano w lodowej szczelinie nieopodal miejsca upadku. Taki krok był podyktowany wymaganiem odnalezienia ciała do wypłaty odszkodowania dla rodziny zmarłego.

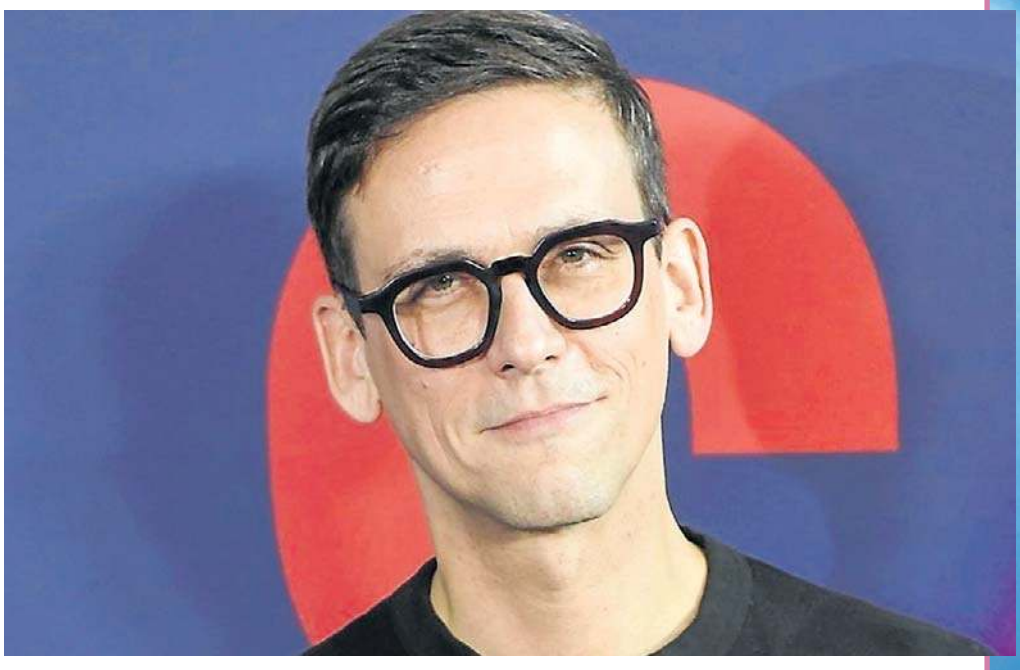
Jerzy Kukuczka zostawił żonę Cecylię Ogrodzińską oraz dwóch synów: Macieja i Wojciecha, który również zdobył Mount Everest.

eprasa.pl 734414c378



76. urodziny obchodzi dziś Edward Harris, amerykański aktor reżyser i producent. Znany jest m.in. z filmów „Apollo 13", „Truman Show" i serialu „Westworld".

Szymon Mysłakowski urodził się 8 lutego 1982 r. w Krakowie. Ukończył Wydział Aktorski PWST w Krakowie. Od 2004 r. związany z Teatrem im. Bogusławskiego w Kaliszu. W 2014 r. został aktorem Teatru Nowego w Poznaniu, z którym obecnie współpracuje. Od września 2017 r. jest etatowym aktorem Teatru Współczesnego w Warszawie.





Gwiazdor „SOR-u" trzy razy przecinał pępowinę

KRZYSZTOF POŁASKI

Na antenie Telewizji Polskiej i na Prime Video oglądać możemy serial „SOR", którego jedną z gwiazd jest Szymon Mysłakowski. Nowy medyczny serial zbiera bardzo dobre opinie i od tygodni utrzymuje się w czołowej trójce najpopularniejszych produkcji na polskim Prime Video.

„SOR" to serial dynamiczny, dobrze zagrany i ciekawy. W prostocie tej produkcji jest metoda; odcinki są krótkie, nie ma tutaj miejsca na nudę, a bohaterów łatwo polubić.

Jedną z gwiazd serialu „SOR-u" jest Szymon Mysłakowski, który wciela się w postać ekscentrycznego anestezjologa Rafcia. Zapytaliśmy aktora o to, jakie miał wcześniej doświadczenia z medycyną i, jak się okazało... aż trzykrotnie przecinał pępowinę! Ani razu nie zemdlał przy porodzie!

- Na szczęście, daleko mi do szpitali i służby zdrowia, oprócz bycia towarzyszem na salach porodowych. Mam trójkę dzieci, trzy razy przecinałem pępowinę. Nie zemdlałem, dałem radę (śmiech) - powiedział nam Szymon Mysłakowski.

Serial „SOR" zadebiutował 20 października, tego dnia wszystkie 12 odcinków pierwszego sezonu trafiło do katalogu platformy Prime Video, a na antenie Telewizji Polskiej rozpoczęła się jego regularna, cotygodniowa emisja. Według raportów oglądalności pierwszy odcinek przyciągnął prawie 1,2 miliona widzów.

Akcja serialu rozgrywa się na Szpitalnym Oddziale Ratunkowym (SOR-ze), gdzie personel medyczny codziennie walczy o życie pacjentów, zmagając się z nieprzewidywalnymi przypadkami, presją czasu i własnymi problemami. Do zespołu prowadzonego przez dr Katarzynę „Kaśkę" Zawadzką (Sonia Mietielica) dołącza dr Piotr Hajduk (Sebastian Dela) – utalentowany lekarz ze skomplikowaną przeszłością, a prywatnie jej dawna miłość.



FOT. WIKIPEDIA, AKPA



● **BARAN (21.03-19.04)**
Przypadkowe spotkanie uruchomi serię zdarzeń, których dziś nie przewidzisz. Zaufaj intuicji, bo poprowadzi Cię we właściwą stronę.

● **BYK (20.04-20.05)**
Ktoś doceni wysiłek, który od dawna pozostawał niezauważony. Dobra wiadomość poprawi Ci nastrój i doda nowej energii.

● **BLIŹNIĘTA (21.05-20.06)**
Sobota przyniesie więcej emocji, niż zakładałeś. Nie uciekaj od spontanicznych decyzji, bo jedna z nich może otworzyć ciekawe drzwi.

● **RAK (21.06-22.07)**
Twoje słowa trafią dziś do osoby, która potrzebuje wsparcia. Szczera rozmowa zbuduje most tam, gdzie była wcześniej cisza.

● **LEW (23.07-22.08)**
Końcówka listopada sprzyja odważnym postanowieniom. To, co wydawało się odległe, nagle stanie się realne i osiągalne.

● **PANNA (23.08-22.09)**
Drobny szczegół zmieni bieg wydarzeń na Twoją korzyść. Zachowaj uwagę, a odkryjesz szansę ukrytą między obowiązkami.

● **WAGA (23.09-22.10)**
Dzień zachęci do zwolnienia tempa i spojrzenia z dystansu. Wtedy dostrzeżesz rozwiązanie nurtującego Cię problemu.

● **SKORPION (23.10-21.11)**
Andrzejkowa aura pobudzi wyobraźnię i chęć eksperymentowania. Nie lekceważ znaków od losu, nawet tych bardzo subtelnych.

● **STRZELEC (22.11-21.12)**
Przed Tobą chwila, która przypomni, jak wiele zależy od odwagi. Jeden krok wystarczy, by ruszyć w nowym kierunku.

● **KOZIOROŻEC (22.12-19.01)**
Ktoś zwróci się do Ciebie po radę lub pomoc. Twoje doświadczenie okaże się bezcenne i zostanie zapamiętane na długo.

● **WODNIK (20.01-18.02)**
Nadchodzący adwent skłoni Cię do refleksji nad tym, co naprawdę ważne. Odpowiedź znajdziesz bliżej, niż przypuszczasz.

● **RYBY (19.02-20.03)**
Marzenie, które odłożyłeś na później, znów da o sobie znać. Warto zrobić pierwszy krok, nawet jeśli będzie niewielki.

eprasa.pl 734414c378