

Już dziś specjalny dodatek **MISTRZOWIE SMAKU**

● A w nim prezentujemy laureatów we wszystkich kategoriach

Gazeta Krakowska

Środa
15.10.2025

www.gazetakrakowska.pl

Nr 240 (23 580)
Cena 5,00 zł (w tym 8% VAT)

Szpital św. Łukasza w Tarnowie broni się przed infekcjami. Powrót do maseczek **str. 3**



Obwodnica Kęt prawie gotowa. Otwarcie nowej trasy 20 października **str. 4**

Trener Luka Elsner to najlepszy transfer Cracovii - ocenia były obrońca Tomasz Siemieniec **str. 16**



FOT. WOJCIECH MATYSIK

SKUP GRZYBÓW W BESKIDACH IDZIE SŁABO

Na obiad wystarczy, na zarobek - trochę za mało **str. 3**



PODHALE SAMOCHODY MUSZĄ SPEŁNIAĆ WYŻSZE NORMY EMISYJNE

Stare busy nie będą kopcić. Norma w górę

Łukasz Bobek, Marcin Szkodziński
redakcja.krakow@polskapress.pl

Powiat tatrzański wprowadza nowe zasady. Od nowego roku na linie w rejonie Tatr będą mogły wyjeżdżać tylko pojazdy spełniające normy emisji spalin minimum Euro 5, a najlepiej Euro 6.

Decyzja ma nie tylko poprawić jakość powietrza, ale też wizerunek Podhala i bezpieczeństwo pasażerów.

Wicestarosta tatrzański Wawrzyniec Bystrzycki podkreśla, że decyzje w tej sprawie zostały już wypra-

cowane wspólnie z samorządami i Tatrzańskim Parkiem Narodowym. - Od połowy tego roku na dziesięciu liniach powiatowych już ta aplikacja działa. Mamy pełną kontrolę nad tym transportem, nad przewoźnikami. Jest to też nam potrzebne do rozliczenia z funduszem autobusowym - wyjaśnia.

Jak dodaje, podczas spotkań z wójtami i burmistrzami Zakopanego ustalono, że przy wydawaniu nowych zezwoleń i zasad korzystania z przystanków wprowadzony zostanie zapis dotyczący emisji spalin. - Do tych zasad korzystania z przystanku, oprócz tej

aplikacji, o której wspomniałem, będzie też warunek, aby samochody co najmniej spełniały normę emisji spalin Euro 5. Jeżeli ktoś taki samochód przedstawi do uzgodnień, otrzyma od nas zezwolenie na rok. Jeżeli samochód będzie spełniał emisję spalin Euro 6, to starosta tatrzański wyda zezwolenie na lat pięć - zapowiada Bystrzycki.

Zasady obejmą linie prowadzące m.in. do Morskiego Oka, Palenicy Białczańskiej i Doliny Chochołowskiej - tam, gdzie ruch turystyczny jest największy.

Czytaj str. 4

Zastraszony radny i zaskakujące kulisy głosowania

Tarnów. Chodzi o głosowanie Rady Miejskiej w sprawie wschodniej obwodnicy miasta. Policja sprawdza, czy radny padł ofiarą niedozwolonej formy nacisku. Głosowanie do powtórki? **str. 5**

PRACE WYSTARTOWAŁY KILKA DNI TEMU. TO CZĘŚĆ WIELKIEGO PROJEKTU PODŁĘŻE-PIEKIEŁKO
Nowe tory na odcinku Rabka Zaryte - Mszana Dolna - Fornale str. 3



FOT. PKP PLK

- Widać już pierwsze efekty. Umowa podpisana z konsorcjum firm PORR SA i Trakcja System przewiduje zmodernizowanie tego odcinka linii kolejowej 104 w ciągu 24 miesięcy - informują PKP PLK

Nr ISSN 2353-6144

Nr indeksu 35015X



Cheerleaderki z Nowego Sącza jadą walczyć o puchar świata do Meksyku **str. 2**

Jutro w Gazecie Krakowskiej Pod Paragrafem

● Atak na carski pociąg pocztowy na Litwie pod Bezdanami w 1908 r. był zuchwały i niezwykły - zwłaszcza dlatego, że kilku z rabusiów rządziło potem Polską

Bolesław Bezeg
publicysta



Sarmata - to brzmi dumnie?

Melchior Wańkowicz, gdy jesienią 1939 r. dotarł do polskich dostojników internowanych w Rumunii po ewakuacji z podbitego przez Niemców kraju, zapytał ich dlaczego nie dogadają się z Sikorskim i działającym w Szwajcarii i Francji, założonym w opozycji do sanacyjnej dyktatury Frontem Morges, usłyszał „Nie będziemy się z nimi dzielić zwycięstwem nad Niemcami”. No tak, nasze tuzy dyplomacji i zarządzania oczami wyobraźni już widziały się na paradzie zwycięstwa. Trafnie bowiem przewidywali, że Niemcy muszą wojnę przegrać, a oni byli przecież sojusznikami Anglii i Francji, zatem mieli zaplanowane własne fotele przy kongresie pokojowym.

Przypomnijmy, że ów, nazwany od szwajcarskiej miejscowości Front Morges, tworzyli tacy wybitni ludzie jak Ignacy Paderewski, Józef Haller, Wojciech Korfanty, Karol Popiel, płk Izidor Modelski, gen. Marian Januszajtis, Włodzimierz Marszewski, a jednym z inicjatorów powstania tej formacji był generał Władysław Sikorski, wylansowany przez Francuzów na premiera polskiego rządu na emigracji we Francji.

Niestety i Sikorski nie popisał się nieskazitelnością, bo pamiętając szczyt, jakich doznawali jego stronnicy od rządzącej przed wrześniową klęską tzw. sanacji, już po ewakuacji do Wielkiej Brytanii kazał założyć na Wyspie Wężów obóz koncentracyjny, na wzór Berezki Kartuskiej, dla zgłaszających się do Polskich Sił Zbrojnych na Zachodzie oficerów o proweniencji sanacyjnej. Siedziało tam 600 oficerów, którzy mogliby i chcieli zasilić jednostki frontowe. Ale nie znaleziono dla nich lepszych przydziałów niż obóz karny. Zdarzały się tam pobicie przez strażników, zdarzyło się morderstwo, zdarzały się tortury. Zupełnie jak w Berezce Kartuskiej, bo o to przecież chodziło.

Twórca paryskiej „Kultury” Jerzy Giedroyc napisał, że Polską rządziła nie partia polityczna, lecz trumny Józefa Piłsudskiego i Romana Dmowskiego. Kiedyś się z tego śmialiśmy, dziś coraz bardziej dochodzę do wniosku, że faktycznie Polską rządziły dwie trumny, tyle, że w zasadzie nie jest istotne co tam za truchła w nich leżą. To nasza sarmacka przypadłość, że wiecznie wykopujemy głębokie rowy dzielące naród. Nie wiem czy w takiej sytuacji jesteśmy w stanie ocalić naszą niepodległość.

TELEFONY

- Numer alarmowy 112
- Pogotowie ratunkowe 999
- Całodobowa Informacja Medyczna 12 661-22-40
- Telefon zaufania 12 413 71 33
- Pogotowie energetyczne - 991, gazowe 992, ciepłownicze 993, wod-kan. 994
- Ośrodek Interwencji Kryzysowej 12 421 92 82
- Całodobowa Informacja Pacjenta 800 190 590
- Telefon zaufania dla dzieci i młodzieży 116 111
- Straż Miejska Kraków 986
- Całodobowa linia wsparcia 800 702 222
- Biuro numerów 118 913

POGODA

DZIŚ

MAX
11°C



MIN
6°C

Wiatr ptn.-zach 5 km/h
Zachmurzenie zmienne,
z przejaśnieniami, opady
nie są przewidywane

JUTRO

MAX
13°C



MIN
7°C

Wiatr pld.-zach. 8 km/h
Zachmurzenie
umiarkowane, możliwe
przejaśnienia, bez opadów

ZDJĘCIE DNIA

Drużyna cheerleaderek z Nowego Sącza ma na koncie wiele międzynarodowych sukcesów. Teraz Global Cheer wyruszy na podbój Meksyku. Klub otrzymał zaproszenie na najważniejszą imprezę roku - Puchar Świata Zespołów Cheerleaders 2025 w Cancun. Global Cheer to klub z 15-letnią tradycją. Dziewczyny spełniają swoje marzenia dzięki ciężkiej pracy, trenują kilka razy w tygodniu pod czujnym okiem trenera i choreografa. Mirosław Haczek jest dumny z sukcesów, które osiąga jego drużyna.
Joanna Mrozek



FOT. GLOBAL CHEER NS

SPRAWA DNIA

ORP „KRAKÓW” – NASZ AMBASADOR NA MORZACH

Piotr Tymczak
piotr.tymczak@polskapress.pl

W Krakowie z trzydniową wizytą przebywał dowódca okrętu ORP „Kraków” porucznik marynarki Kacper Grabowski oraz marynarz Wiktor Przybyszewski (na zdj.). Oboje pobiegli w Półmaratonie Królewskim. Był też czas na zwiedzenie Krakowa i spotkania z przedstawicielami władz miasta.

- Jesteśmy bardzo zadowoleni z pobytu w Krakowie i udziału w biegu. Okręt ORP „Kraków” na burcie nosi herb i imię Królewskiego Miasta Krakowa. Z dumą nosimy te znaki i promujemy miasto - nie tylko na Morzu Bałtyckim, ale na wszystkich wodach, na których wykonujemy zadania - mówi porucznik Kacper Grabowski.

Marynarz Wiktor Przybyszewski komentuje: - Mam kilka biegów za sobą, mam więc porównanie. Krakowski bieg miał niesamowitą atmosferę. Wydarzenie było bardzo dobrze zorganizowane. Trasa była bardzo widowiska.

Były już rozmowy, aby reprezentacja ORP „Kraków” w kolejnych latach brała udział w Półmaratonie Królewskim, a być może także w innych biegach. Przedstawiciele ORP „Kraków” co roku są zapraszani jako delegacja okrętu na uroczystą sesję Rady Miasta Krakowa.

- Współpraca Krakowa z okrętem ORP „Kraków” będzie się rozwijać. Obie strony są tym za-

interesowane - zaznacza prezydent Krakowa Aleksander Miszalski. Przyznaje też, że promowanie Krakowa przez wojskowy okręt i udział przedstawicieli załogi w imprezach sportowych w naszym mieście to doskonałe połączenie.

35 lat od pierwszego podniesienia bandery

Jak do tego doszło, że reprezentanci okrętu ORP „Kraków” gościli w Krakowie i wzięli udział w krakowskim biegu?

27 czerwca okręt ORP „Kraków” obchodził 35. rocznicę pierwszego podniesienia bandery na tej jednostce. W uroczystościach uczestniczyli też przedstawiciele władz Krakowa. - Spotkanie z marynarzami zaowocowało pomysłami na zacieśnienie współpracy - mówi radna miejska Renata Piętka, która reprezentowała Radę Miasta Krakowa podczas podniesienia bandery. - Kraków ma wiele do zaoferowania. Postanowiliśmy połączyć energię, sprawność oraz ciekawość świata tych młodych ludzi z pięknem miasta i włączyć członków załogi ORP „Kraków” do miejskich inicjatyw - dodaje. Pierwszą propozycją ze strony Krakowa było zaproszenie dwójki marynarzy do udziału w Cracovia Półmaratonie Królewskim.

Wnętrza okrętu nawiązują do krakowskich tradycji

Miasto Kraków prowadzi od 1993 r. akcję patronacką nad okrętem transportowo-



FOT. RENATA PIĘTKA

minowym ORP „Kraków”. Wnętrza okrętu nawiązują do krakowskich tradycji i historii, a miasto dostarcza na pokład wydawnictwa i inne materiały związane z promocją Krakowa i okrętu.

- Samorząd krakowski ma tyle samo lat, co okręt ORP „Kraków” - zwraca uwagę Maria Major, emerytowana pracowniczka Urzędu Miasta Krakowa, honorowa członkini załogi ORP „Kraków”. Podczas pracy w urzędzie odpowiadała za kontakty miasta z załogą okrętu.

ORP „Kraków” jest okrętem projektu 767 (typ „Lublin”, kod NATO: BAL-COM-11). Został zbudowany w gdańskiej Stoczni Północnej. Głównym projektantem był mgr inż. Stanisław Keński. Stępkę położono 18 sierpnia 1988 r., okręt zwodowano 7 marca 1989 r. Matką chrzestną była Krystyna Rafa, krakowska nauczycielka i radna. Banderę podniesiono 27 czerwca 1990 r. Okręt wchodzi w skład 2. Dywizjonu Okrętów Transportowo-Minowych. Bazą jest Świnoujście. Załoga liczy obecnie ok. 50 osób.

ORP „Kraków” może transportować oddział 500 żołnierzy i 40 transporterów opancerzonych. Siły te mogą być desantowane bezpośrednio na brzeg lub na plażę. ©©

PRZYRODA

Retencja pilnie potrzebna

Spadło nieco deszczu, a już straszą podwyższonymi stanami wód. W domyśle - powodziami. Z pewną nieśmiałością przypomnę, że mamy wieloletnią suszę. Te kilkadziesiąt litrów wody na metr kwadratowy niewiele zmienia. Woda i tak szybko spłynie do Bałtyku, gdyż przez minione półwiecze w naszym kraju odwadnialiśmy co tylko się dało. Wykładaliśmy olbrzymie pieniądze na utrzymanie większych i mniejszych rowów czy fos, które błyskawicznie odprowadzają wodę. Mogę pokazać lasy, gdzie fosy przy drogach nie tylko wyłożono betonowymi korytami, ale dodatkowo szczeliny pomiędzy nimi starannie uszczelniono. Każda ilość wody w mgnieniu oka spływa w dół. Potoki gwałtownie przybierają, a w rzekach powstaje niszcząca fala powodziowa. Powinniśmy, gdzie tylko możliwe, stosować retencję. Czyli regulowanie ilości wody, w tym spowalnianie odpływu czy wręcz jej zatrzymywanie w lasach lub zbiornikach wody. Nasi południowi sąsiedzi na każdym leśnym strumyczku budują liczne miniaturowe drewniane śpiętrzenia. Nie więcej niż pół metra wysokości, ale w sam raz, by zatrzymać wodę tak, by mogła wsiąknąć w ziemię. Śmiesznie niskie koszty, a zyski olbrzymie. Deszczówka spływa powoli i zasila podziemne źródła. Przy silnych opadach stary system szybko sprowadza wodę w doliny. I mamy wielką wodę, której nic nie zatrzyma.

Grzegorz Tabasz

nasz REGION

Infekcje! Szpital św. Łukasza w Tarnowie ograniczył odwiedziny u pacjentów

Paulina Marcinek-Kozioł
paulina.marcinek@polskapress.pl

Szpital Wojewódzki wprowadza ograniczenia w odwiedzaniu pacjentów. Powodem skróconych wizyt i powrotu do noszenia maseczek jest rosnąca liczba infekcji sezonowych!

Trwa sezon zwiększonej zachorowalności na infekcje wirusowe dróg oddechowych. W szpitalu św. Łukasza pojawiły się ogniska epidemiologiczne. Od 26 września do odwołania wprowadzono tam ograniczenia w odwiedzinach pacjentów na wszystkich oddziałach. Chorego może odwiedzić tylko jedna osoba, nie dłużej niż 15 minut. Powrócono też do takich zale-

ceń, jak m.in. dezynfekcja rąk czy noszenie maseczek. Na oddziały nie są wpuszczani odwiedzający z objawami infekcji, takim jak: katar, kaszel.

W Szpitalu im. Szczeklika odwiedziny pacjentów na razie odbywają się bez zmian, zgodnie z przyjętym przez lecznicę regulaminem. Niewykluczone jednak, że wraz ze wzrostem zachorowań może się to zmienić.

W III kwartale tego roku (lipiec, sierpień, wrzesień) więcej osób zachorowało w Tarnowie i powiecie na COVID-19. Według danych Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Tarnowie było 597 takich przypadków. Największy wzrost liczby zakażeń wirusem SARS-CoV-2 odnotowano we wrześniu (539).



FOT. PAULINA MARCINEK-KOZIOŁ

Na wszystkich drzwiach wejściowych na oddziały w szpitalu św. Łukasza pojawiły informacje o ograniczeniach

15 PAŹDZIERNIKA

Imieniny obchodzą: Bruno, Jadwiga, Leonard, Roger, Sewer, Tekla, Teodoryk i Teresa

1837 – otwarto strzelnicę Bractwa Kurkowego w Ogrodzie Strzeleckim przy ul. Lubicz w Krakowie

1941 – zamknięcie przez niemieckie władze okupacyjne getta krakowskiego. Za przekroczenie granic dzielnicy bez specjalnej przepustki groziła kara śmierci



DOMENA PUBLICZNA

15 PAŹDZIERNIKA 1582

W Hiszpanii, Portugalii, Państwie Kościelnym i Rzeczypospolitej Obojga Narodów kalendarz juliański zastąpiono gregoriańskim. W tym celu zarządono, że po 4 października nastąpi od razu 15 października. Na zdj. papież Grzegorz XIII

Skup grzybów w Beskidach idzie słabo, bo grzybów mało

Agnieszka Nigbor-Chmura
agnieszka.nigbor@gk.pl

POWIAT GORLICKI. Poza punktami skupu działającymi w Gorlicach, Zdyni i Kwiatoniu, są też skupy mobilne. Grzybów jest wprawdzie mało, ale w październiku ma się jeszcze zdarzyć wysyp.

Grzybiarzy trzeba dzielić na tych, którzy dary lasu zbierają dla przyjemności i tych, którzy każdy wysyp wykorzystują, by zarobić. Chodzą po lasach całymi rodzinami, zbierają borowiki i rydze i sprzedają do skupu. Bywały lata, że tacy „zawodowi grzybiarze” z Gorlickiego chwalili się, że za sezon sprzedawania grzybów można sobie kupić całkiem ładny samochód.

Na grzybach można zarobić. Tak twierdzi Jakub Hyziak, który prowadzi w Ropicy Polskiej skup grzybów. Jak mówi, na naszym terenie praktycznie nie ma ludzi, którzy trudniliby się zbieractwem „zawodowo”.

– Moi dostawcy to emeryci, którzy chodzą po lasach rekreacyjnie, a nadmiar tego, co zbiorą, sprzedają – opowiada. – Zwykle przynoszą prawdziwki, a o tej porze również rydze. Niestety, tak słabego sezonu jak w tym roku nie było od co najmniej dekady. Grzybów jest po prostu mało, a każdy większy wysyp jest niemal w całości robaczywy – dodaje.

W skupie w Ropicy ceny są ruchome, dostosowują się



FOT. ARCHIWUM JAKUBA HYZIAKA

W skupie w Ropicy ceny są ruchome. – Teraz za kilogram rydzów czy borowików płacę 10 złotych – mówi właściciel

do koniunktury. – Teraz za kilogram rydzów czy borowików płacę 10 złotych – relacjonuje. – Oczywiście mowa tu o zdrowych grzybach, nierobaczywych – dodaje.

Rekordzista, który trafił do skupu pana Jakuba w 2019 roku, przyniósł 60 kilogramów grzybów.

– Niestety większość była robaczywa – mówi Jakub Hyziak. – Tylko za pięć kilogramów mogłem mu zapłacić pełną stawkę, czyli 10 złotych – dopowiada.

Nikt jednak nie odejdzie ze skupu z przysłowiowym kwitkiem. Przedsiębiorca kupuje też te robaczywe grzyby, płacąc

jednak za nie tylko po dwa złote od kilograma.

Wszyscy narzekają na kiepski sezon

Grzybiarzy i ostatniego październikowego wysypu wyczekuje Bogusław Kusiak, która od ponad 20 lat prowadzi skup grzybów w Kwiatoniu. Przyjmuje głównie borowiki i rydze.

– Tak słabego sezonu jak w tym roku nie było od co najmniej dekady. Grzybów jest po prostu mało – mówi właściciel skupu w Ropicy Polskiej

Kolej. Nowe tory na odcinku Rabka Zaryte - Mszana Dolna - Fornale

Joanna Mrozek

joanna.mrozek@polskapress.pl

Odcinek Rabka Zaryte - Mszana Dolna - Fornale (Kasina Wielka) to część linii Chabówka - Nowy Sącz. Modernizację realizuje konsorcjum w składzie PORR S.A. i Trakcja System Sp. z o.o.

W sierpniu PKP Polskie Linie Kolejowe podpisały z wykonawcą umowę wartą 567 mln zł netto na modernizację kolejnego fragmentu linii kolejowej nr 104, a konkretnie odcinka Rabka Za-

ryte - Mszana Dolna - Fornale (Kasina Wielka). Dzięki inwestycji finansowanej ze środków budżetowych powstanie nowoczesna linia dostosowana do prędkości 120 km/h. Wcześniej pociągi na tym odcinku poruszały się z prędkością 30 km/h i kursowały okazjonalnie. Prace wystartowały kilka dni temu, mają być wykonane w ciągu 24 miesięcy.

Oprócz wymiany torów, elektryfikacji i budowy 66 nowych obiektów inżynierskich, zadanie obejmuje modernizację przystanków Raba Niżna, Mszana Dolna Marki i stacji Mszana

Dolna. Inwestycja jest częścią wielkiego projektu „Podłęża-Piekielko”, który do 2030 r. zrewolucjonizuje transport na południu Małopolski.

Zaawansowane prace toczą się również na innych odcinkach realizowanej inwestycji. W Męcinie rośnie nowa stacja, a w Mordarce, po drugiej stronie tuneli, nowy przystanek. W Chomranicach przebudowywany jest peron, a obok powstaje nowe skrzyżowanie bezkolizyjne.

Dużo dzieje się też w Rabce-Zdroju i Nowym Sączu. Pociągi wróciły do Rabki-Zdroju. Od 31



FOT. PKP POLSKIE LINIE KOLEJOWE

Widać już pierwsze działania wykonawcy na odcinku Rabka Zaryte - Mszana Dolna - Fornale

sierpnia działają połączenia do Krakowa, Nowego Targu i Zakopanego.

W Nowym Sączu w lipcu oddano do użytku nowe bezkolizyjne skrzyżowanie na ul. Krakowskiej, a prace przy innych obiektach inżynierskich są na końcowym etapie zaawansowania. Zadanie zakończy się tam już za kilka miesięcy, na początku 2026 roku. Szeroki zakres inwestycji widać również w Limanowej, gdzie postępują prace przy modernizacji stacji kolejowej i budowie torów w nowym śladzie. ©

Stare busy na aut. W Tatrach będzie czystsze powietrze

Ł. Bobek, M. Szkodziński
redakcja.krakow@polskapress.pl

Powiat tatrzański wprowadza nowe zasady. Od nowego roku na linii w rejonie Tatr będą mogły wyjeżdżać tylko pojazdy spełniające normy emisji spalin minimum Euro 5, a najlepiej Euro 6.

- Jesteśmy już na etapie zbliżonym do zamknięcia procedury. Pierwszego stycznia tracą ważność zezwolenia, które zostały wydane kilkanaście lat temu. Mamy taki moment, że możemy wszystko uporządkować - mówi wicestarosta tatrzański Wawrzyniec Bystrzycki.

Nowe przepisy mają nie tylko poprawić jakość powietrza, ale także zwiększyć bezpieczeństwo przewożonych pasażerów. Na trasach nie będą już mogły pojawiać się stare i głośnie busy.

Jeden system i większa kontrola

Kolejnym krokiem będzie wprowadzenie wspólnej aplikacji i systemu monitorowania przejazdów.



Przystanek w Zakopanem. Nowe przepisy to krok w stronę nowoczesnego i ekologicznego transportu

- Chcemy to zrobić w jednym systemie. Przedsiębiorcy, którzy będą korzystać z danego przystanku czy z danej linii, będą musieli montować lokalizatory, które będą podpięte do aplikacji obsługiwanej przez powiat tatrzański - tłumaczy Bystrzycki.

W prace nad ujednoliceniem systemu włączyły się wszystkie gminy powiatu.

Wójt Kościeliska Roman Krupa dodaje: - Zależy nam

na tym, żeby to ustandaryzować, wprowadzić do umowy tego rodzaju zapis, żeby przewoźnik miał obowiązek montowania lokalizatorów, a tym samym dawał szansę wszystkim osobom korzystającym z tych busów na używanie aplikacji.

Również burmistrz Zakopanego Łukasz Filipowicz widzi w tym szansę na lepsze skoordynowanie transportu w całym regionie. - Nam zależy, żeby to było

zsynchronizowane. Turysta przyjeżdżając na Podhalę nie interesuje się, którą gminę co obsługuje, on chce mieć po prostu produkt, który działa na terenie całego powiatu - mówi.

Czyste powietrze i lepszy wizerunek

Jak zapowiada wicestarosta, zmiany nie nastąpią z dnia na dzień - konieczny będzie okres przejściowy, aby przewoźnicy mogli dostosować tabor. - Trzeba dać przedsiębiorcom czas, aby te lokalizatory zamontowali. Pewnie to jeszcze potrwa. Trudno powiedzieć czy to będzie pierwsza połowa przyszłego roku, czy druga, ale będziemy dążyć wspólnie do tego, aby to była jedna aplikacja - zaznacza Bystrzycki.

Nowe przepisy to krok w stronę nowoczesnego i ekologicznego transportu pod Tatrami. Jeśli wszystko pójdzie zgodnie z planem, już w przyszłym roku z dróg Podhala znikną stare, kopące busy, a ich miejsce zajmą nowoczesne, bezpieczne pojazdy spełniające najwyższe normy środowiskowe. ©©

20 października kierowcy pojadą przez zachodnią obwodnicę Kęt

Jerzy Zaborski
jerzy.zaborski@polskapress.pl

POWIAT OŚWIĘCIMSKI. Ukończony został odcinek łączący ulicę Klasztorną ze Staszica. 20 października nastąpi uroczyste otwarcie zachodniej obwodnicy Kęt.

Trasa o długości 1,28 km ma siedem metrów szerokości, chodnik, ścieżkę rowerową i drogi dojazdowe. Koszt całego odcinka wyniósł prawie 18,8 mln zł, z czego 95 procent pochodziło z Rządowego Funduszu Polski Ład. Nowa obwodnica odciążą centrum Kęt, poprawi bezpieczeństwo pieszych i rowerzystów oraz ułatwi przejazd kierowcom.

Zachodnia obwodnica Kęt będzie łączyła drogę krajową nr 52 z trasą wojewódzką 948 na rondzie przy ul. Mickiewicza. W ostatnim etapie powstały cztery zatoki autobusowe, zamontowano oznakowanie, przebudowano sieć wodociagową i kanalizacyjną.

Ze względu na duże koszty, inwestycja została podzielona

na etapy. Rozpoczęła się w 2019 roku. Pierwszy odcinek, prawie 500-metrowy od ul. Mickiewicza do Staszica, został oddany pod koniec 2020 roku.

Kolejny, półkilometrowy fragment między ulicami Spacerową i Sobieskiego, ukończony został we wrześniu 2021 roku. Był najtrudniejszym etapem całego przedsięwzięcia ze względu na budowę wiaduktu kolejowego i ronda. Kosztował przeszło 11 mln zł.

Z kolei pod koniec 2023 roku zakończyła się budowa trzeciej, 400-metrowej części między ulicami Sobieskiego i Klasztorną.

Obwodnica odciążą od ruchu centrum miasta na kierunku północ - południe. W związku z oddaniem obwodnicy, władze kęckiej gminy myślą o nowej organizacji ruchu kołowego, szczególnie na Rynku. Gmina chce zlecić jej przygotowanie specjalistom z zakresu inżynierii ruchu. - Zakończenie zachodniej obwodnicy jest domknięciem najważniejszej inwestycji drogowej w Kętach na przestrzeni ostatnich lat - podkreśla Marcin Śliwa, burmistrz Kęt. ©©

REKLAMA

0011415333

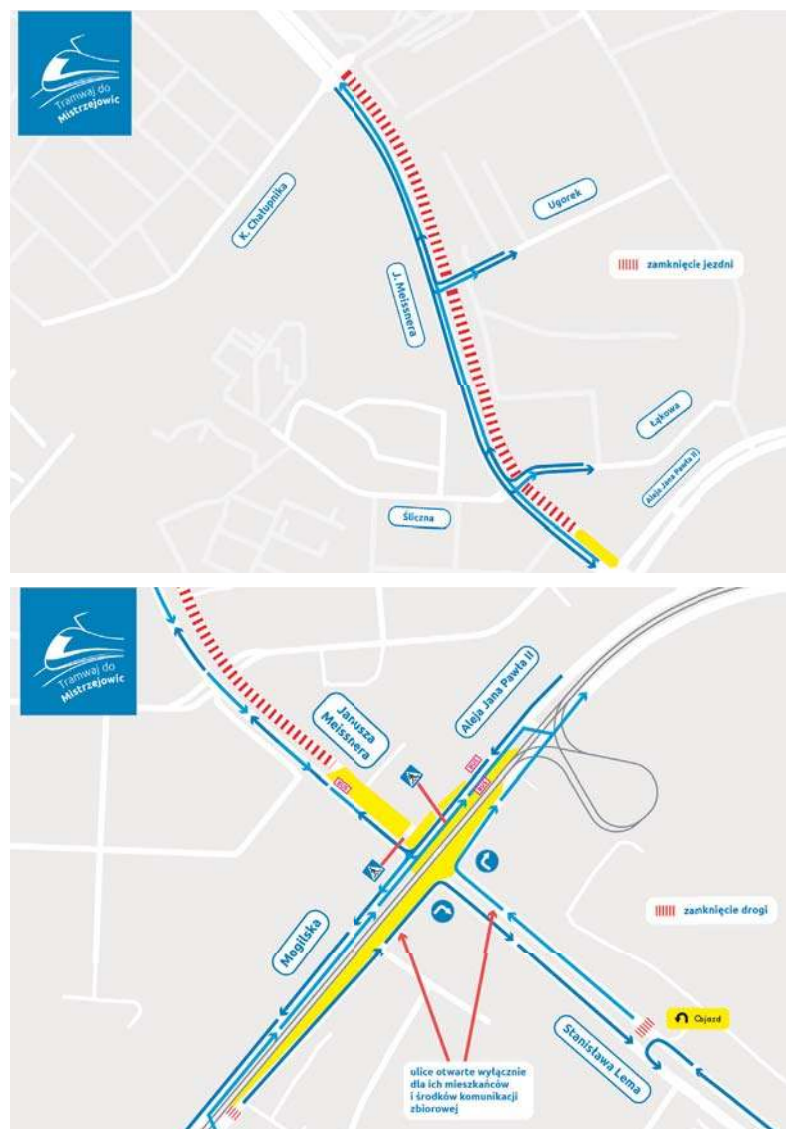
Nowa organizacja ruchu na ulicy Mogilskiej

W środę, 15 października 2025, wprowadzona zostanie nowa organizacja ruchu na ulicy Mogilskiej, w rejonie skrzyżowania z ulicą Lema oraz na ulicy Meissnera.

Na ulicy Mogilskiej ruch samochodowy zostanie przekierowany na jezdnię północną. Zostanie również zamknięty wlot w ulicę Lema - z wyłączeniem mieszkańców oraz autobusów komunikacji miejskiej.

Na odcinku ulicy Meissnera, od ulicy Mogilskiej do ulicy Chałupnika, nastąpi przełożenie ruchu na jezdnię zachodnią.

Więcej informacji:



Radny z Tarnowa był zastraszany?

Andrzej Skórka
andrzej.skorka@polskapress.pl

Kulisy głosowania w sprawie wschodniej obwodnicy Tarnowa są zaskakujące. Wśród samorządowców i lokalnych polityków głośno jest o presji, jakiej miał być poddany jeden z radnych.

Podczas wrześniowej sesji Rady Miejskiej w Tarnowie radcy „nie wyrazili woli przystąpienia” miasta do współfinansowania projektu budowy wschodniej obwodnicy miasta oprotetowanego przez grupę mieszkańców.

W głosowaniu nad uchwałą, która dawałaby zielone światło do rozmów miasta z Generalną Dyрекcją Dróg Krajowych i Autostrad na temat wspólnego sfinansowania projektu obwodnicy padł idealny remis. Ośmioro radnych było na „tak”, ośmioro na „nie”.

Wschodnia obwodnica podzieliła radnych

Uchwała nie została więc podjęta, a jak widać po rozkładzie głosów, o dyscyplinie klubowej nie było mowy. Może



FOT. ANDRZEJ SKÓRKA

Uchwała w sprawie wschodniej obwodnicy nie zyskała poparcia większości radnych

za wyjątkiem klubu PiS – wszyscy biorący udział w głosowaniu radni tego ugrupowania byli przeciwko uchwale.

Bezpośrednie zaplecze prezydenta Jakuba Kwaśnego monolitem nie było. Większość uchwałę poparła, ale troje wstrzymało się od głosu, a jeden zagłosował przeciw. To sprawiło, że uchwała nie zyskała większości.

Ewentualna budowa obwodnicy wytyczonej na granicy Tarnowa i Woli Rzędzińskiej według spornego przebiegu (decyzję środowiskową wydano 7 lat temu), budzi opór mieszkańców zagrożonych wywłaszczeniami oraz tych, którzy mieszkaliby w przyszłości w bezpośrednim sąsiedztwie trasy.

Abstrahując od protestów, gdyby doszło do budowy ob-

wodnicy, to zgodnie z obowiązującymi od lat przepisami Tarnów, jako miasto na prawach powiatu, musiałby pokryć ponad połowę kosztów ogromnej inwestycji – proporcjonalnie do długości odcinka przebiegającego w granicach miasta. Według ostatnich wyliczeń byłoby to około pół miliarda złotych. Czyli dokładnie tyle, ile wynosi obecnie zadłużenie Tarnowa.

Radny zawiadomił policję

Głosowanie w sprawie projektowania strategicznej drogi zyskało zaskakujący ciąg dalszy. Kilka dni temu w rozmowie na antenie Radia Kraków tarnowska posłanka PO Urszula Augustyn stwierdziła: „Jeden z radnych był zastraszany – ktoś drukował paskudne ulotki i wpływał na decyzje. To skandal. Sprawę bada policja i mam nadzieję, że winni zostaną ukarani”.

Jak słyszymy, chodzi o radnego Zbigniewa Kolaka z Naszego Miasta Tarnów, który w głosowaniu opowiedział się przeciwko przyjęciu uchwały. Od innych samorządowców wiemy, że przed sesją kolportowane były ulotki z wizerunkiem radnego opatrzone tekstem „Czy to on chce zniszczyć nasze domy?! To nasz sąsiad?”

Czy były też inne formy nacisku? Skontaktowaliśmy się z radnym, ale rozmowa była krótka.

– Na ten moment wolę o tym nie mówić – uciał.

Komenda Miejska Policji w Tarnowie potwierdza, że zawiadomienie od „jednego z radnych” zostało przyjęte, ale o ustaleniach nie informuje.

Powrót do planów wschodniej obwodnicy?

Jeśli zachodzi podejrzenie wywierania nacisku na radnego, może dojść do powtórki głosowania? – Jest to sytuacja, która do tej pory nie miała miejsca. Do rozstrzygnięcia z biurem prawnym jest kwestia, czy mogłaby to być podstawa do powtórzenia głosowania – mówi Małgorzata Mękał, przewodnicząca Rady Miejskiej w Tarnowie.

– Ten skandaliczny przypadek mógłby być jednym z argumentów dla ponownego pochylenia się nad tematem wschodniej obwodnicy – twierdzi posłanka Augustyn.

O opinię spyaliśmy Mirosława Chrapustę, dyrektora Wydziału Prawnego i Nadzoru Małopolskiego Urzędu Wojewódzkiego, stwierdzającego ważność prawa stanowionego przez samorządy.

– Wstępnie wydaje mi się, że raczej trudno byłoby to zakwalifikować jako przesłankę do nieważności głosowania. Trzeba byłoby zbadać czy doszło do sytuacji wywierania bezpośredniego przymusu i czy proces wyrażania woli został w rezultacie zachwiany – słyszymy. ©©

MATERIAŁ INFORMACYJNY PGNIG OBRÓT DETALICZNY, GRUPA ORLEN

0011415400

Seniorzy z Małopolski znów w centrum uwagi

8 października 2025 roku odbyło się 18 Forum Seniora Małopolski. Było to spotkanie, podczas którego seniorzy mieli okazję spotkać się z ciekawymi ludźmi oraz pozyskać informacje przydatne w codziennym funkcjonowaniu. Ważnym elementem tegorocznej edycji było spotkanie z ekspertami poświęcone bezpieczeństwu.

Jesienna edycja Forum Seniora zorganizowana w Krakowie przyciągnęła tłumy starszych mieszkańców Małopolski. Eksperti obecni w specjalnie przygotowanej strefie odpowiadali na pytania uczestników wydarzenia, na przykład o to, jak czytać fakturę i co zrobić, by obniżyć rachunki za gaz. Artur Przybylski, Dyrektor Sprzedaży w PGNiG Obrót Detaliczny, Grupa Orlen, zaprezentował produkty i usługi, stworzone z myślą o bezpieczeństwie oraz wygodzie i komforcie klientów, m.in. „Pakiet na zdrowie”, „Pomocna ekipa”, czy „Urządzenia dla domu”.

„Pakiet na zdrowie” i „Pomocna ekipa”

„Pakiet na zdrowie” to kompleksowa usługa zapewnia-



jąca klientom spółki dostęp do szerokiej gamy usług wspierających zdrowie i komfort życia. Pakiet obejmuje konsultacje medyczne, badania profilaktyczne, a także porady lekarskie i specjalistyczne. Dzięki niemu klienci spółki mogą korzystać z profesjonalnej opieki medycznej, co pozwala na wczesne wykrywanie chorób i skuteczniejsze leczenie.

Pakiet nie tylko ułatwia dostęp do usług medycznych, ale również pomaga w zapobieganiu wielu problemom zdrowotnym, które mogą występować w późniejszych latach życia. W ramach usługi można skorzystać z konsultacji z lekarzami specjalistami oraz z szerokiej oferty badań, które pozwalają monitorować stan zdrowia

i w porę reagować na wszelkie zmiany.

Z kolei „Pomocna ekipa” to usługa zapewniająca w przypadku awarii wsparcie: technika urządzeń grzewczych i gazowych, ślusarza, hydraulika, elektryka, serwisanta RTV/AGD oraz informatyka. Klienci dzięki temu zyskują szybką i fachową pomoc, a także spokój i bezpieczeństwo.

„Urządzenia dla domu”

„Urządzenia dla domu” to oferta dająca możliwość zakupu wysokiej wydajności urządzeń o niższym zużyciu energii i oszczędności kosztów, co czyni je przyjaznym dla środowiska i opłacalnym wyborem dla domowych budżetów. W ofercie spółki z Grupy ORLEN znajdziemy kotły kondensacyjne, pompy ciepła, panele fotowoltaicz-

ne, czy też urządzenia takie jak przenośna klimatyzacja i oczyszczacz powietrza. Przy spełnieniu określonych warunków konsultanci w biurach obsługi klienta pomogą w formalnościach związanych z dofinansowaniem zakupionych sprzętów.

Więcej przydatnych informacji można znaleźć na stronie <https://pgnig.pl>



Drony nad Soplicowem. Recenzja „Pana Tadeusza” w Teatrze Słowackiego



Nagle okazuje się, że opowieść, która buduje naszą narodową tożsamość, jest żenująca

Anna Piątkowska
anna.piatkowska@polskapress.pl

Nad Soplicowem latają drony, a bohaterowie bez sensu palają się po scenie. Miała być dekonstrukcja narodowej epopei, a wyszedł groch z kapustą.

Wojtek Klemm, reżyser „Pana Tadeusza”, zapowiadał przed premierą, że zobaczymy przedstawienie, w którym dzieło Mickiewicza zostanie obrane z błyszczącego papierka trzynastozgłoskowca. I rzeczywiście, gdy odrzucimy urokliwe plenery, wśród folii i rozpadającego się wychodka zostaje już tylko sama historia. Nagle okazuje się, że król jest nagi, a opowieść, która przecież buduje naszą narodową tożsamość, jest żenująca jak opowiadki wujka na weselu.

Dekonstrukcja epopei

Historia jest o tym, że młody paniczek Tadeusz (Vitalik Havryła) wraca do dworku wiejskiego, gdzie wdaje się w romans, a potem porzuca kobietę, bo okazuje się, że pomylił ją z inną, i tę inną - 14-letnią dziewczynkę - woli bardziej.

Rzecznie wspomniane tradycje i obyczaje szlacheckie to zazwyczaj, polowania, grzybobrania, hasanie z psami po chłopskich zagonach. Efektowne zbijanie bąków. Dzieło powstałe ku pokrzepieniu serc, jak zwraca uwagę Wojtek Klemm, koncentruje się bowiem na mieszkaniach dworku, chłopstwo nie leży w zakresie zainteresowań autora. Reżyser postanowił więc uzupełnić tę część opowieści, której mu u Mickiewicza zabrakło. Dopisała ją Sandra Szwarc, która miała oddać głos chłopom i kobietom potraktowanym w „Panu Tadeuszu” marginalnie.

Jest więc chłop (Marcin Kalisz), który bierze na siebie rolę narratora, chaotycznie przecha-

dząc się po scenie w kombinowaniu z warsztatu samochodowego. Są kobiety: Zosia (Karolina Kamińska) i Telimena (Marta Konarska), ale męskie role Rejenta i Asesora też zostały obsadzone aktorkami, zagrały je Agnieszka Judycka-Cappuccino i Natalia Strzelecka. Kobiety mają też dłuższe kwestie, ale czy wiele nowego wnoszą? I co z tego, jak przedstawienie kończy Mickiewiczowskie wyznanie Zosi, że przecież nic takiego się nie stanie, gdy Tadeusz odda chłopom ziemię, na której tyrają, ona też potrafi w gospodarstwie pracować - to też Mickiewicz. Nic z dopisanych fragmentów tego wydźwięku nie zmienia.

Ludzie i... niedźwiedź

W epopei są też zwierzęta - spór o wyczyny chartów Kusego i Sokoła czy polowanie na niedźwiedzia to przecież spora część dzieła Mickiewicza. Wojtek Klemm oddaje więc głos niedźwiedziowi (Marcin Kalisz) i to akurat jest zabawne. Zabawny jest też opatulony w błuże dresową i puchówkę ksiądz Robak (Mateusz Bieryt), siedzący na dachu sławojki.

Nad Soplicowem unoszą się drony, a postaci epopei błakają się po scenie bez większego sensu, wygłaszając swoje kwestie. Chciałoby się zapytać, czy naprawdę ta banda pijanych, zmanierowanych typków to bohaterowie narodowej wyobraźni?

W tym wszystkim gestem znaczącym jest obsadzenie w roli tytułowej ukraińskiego aktora. Vitalik Havryła jest świetny jako Tadeusz, a Teatr Słowackiego po raz kolejny wykonuje gest w stronę naszych sąsiadów.

Przyjmuję, że groch z kapustą, który zaserwował Wojtek Klemm na scenie „Panem Tadeuszem”, miał zamysł, ale przynajmniej nie wiem jaki.

Między operą a robieniem show. „Ariadna z Naxos” w Krakowie

Anna Piątkowska
anna.piatkowska@polskapress.pl

- Prowokuje, zmusza do refleksji i stawia pytania o wartość sztuki w świecie rozrywki - mówi Piotr Sułkowski o najnowszym tytule Opery Krakowskiej. Premiera „Ariadny z Naxos” 17 października.

„Ariadna na Naxos” to wyjątkowo ważny tytuł ze względu na muzykę, libretto łączące świat kultury wysokiej i rozrywki, pokazujemy jak one się przenikają i jak na siebie wpływają. Stawia pytania o wartość sztuki w świecie rozrywki. Ten tytuł jest również niezwykle ważny dla naszych artystów, ponieważ jest bardzo wymagający pod względem wykonawczym, a Opera Krakowska jest w takiej kondycji, że takie dzieła operowe może pokazywać - mówi Piotr Sułkowski, dyrektor Opery Krakowskiej.

Opera Richarda Straussa to opowieść o tym, jak próbujemy pogodzić rozum z uczuciami, sztukę z codziennym chaosem. Fabuła spektaklu łączy w sobie elementy powagi i komizmu. Składa się z prologu oraz opery właściwej. Prolog pokazuje przygotowania do wieczoru artystycznego w rezydencji mecenasa sztuki, który zamówił dla swoich gości dwa spektakle operowe: o mitologicznej Ariadnie oraz operę komiczną.

- Połączenie sztuki wysokiej z kulturą popularną, jak łatwo



„Ariadna z Naxos” powstaje w koprodukcji z Operą w Tel Awiwie-Jafie i Operą w Dortmundzie

sobie wyobrazić, to przepis na katastrofę. Postanowiłem przyjrzeć się takim połączeniom we współczesnym świecie, gdzie muzyka operowa łączy się z czymś w rodzaju Eurowizji - zapowiada Ido Ricklin, reżyser widowiska. - Chciałem jednak pokazać, że sztuka może łączyć takie przeciwieństwa.

„Ariadna z Naxos” powstaje w koprodukcji Opery Krakowskiej z Operą w Tel Awiwie-Jafie i Operą w Dortmundzie. Dzięki współpracy możliwe jest wyprodukowanie widowiska na wysokim poziomie oraz zaproszenie do udziału artystów najwyższego formatu.

- Produkcję opery planuje się na kilka lat do przodu. Gdy po-

dejmowaliśmy pierwsze rozmowy z Tel Awiwem, wojna nie miała takiego rozmiaru jak dziś - tłumaczy Piotr Sułkowski. - Zastanawialiśmy się, czy w obliczu tego, co się dzieje, nie przesunąć tego tytułu. Uznaliśmy jednak, że rzeczywistość jest na tyle zaskakująca, że nie wiemy, czego można oczekiwać w przyszłości. Poza tym, jesteśmy tu, by mówić o tym, że sztuka może łączyć. Możliwość pracy w Krakowie była też niezwykle ważna dla artystów z Izraela. Mimo sytuacji w ich kraju bardzo chcieli, by spotkanie z melomanami było optymistyczne.

Na scenie m.in. Hedwig Ritter, Natalia Rubiś, Rafał Bartmiński, Tomasz Kuk, Katarzyna Dre-

lich, Hila Fahima, Monika Korybalska, Ionut Pascu, Paula Maciołek. Za dyrygentem pulpitem Brazylijczyk od lat związany z polskimi instytucjami muzycznymi - José Maria Florêncio.

- Ta partytura jest niezwykle trudna dla każdego śpiewaka, ale jest wyzwaniem także dla dyrygenta, jest ona prawdziwie magiczną muzyką - mówi dyrygent, porównując jednocześnie operę Straussa z „Tangiem” Mrożka. - U Mrożka jednak ideał zostaje zabity przez najbardziej prymitywną postać, w „Ariadnie” piękno zwycięża.

Scenografia to dzieło Simona Limy Holdswortha, kostiumy zaś są projektem Oren Dar. Autorem choreografii jest Yoram Karmi.

„Ariadna z Naxos” otwiera sezon, ale już dziś Piotr Sułkowski zdradza, że w najbliższej przyszłości na scenie przy Lubicz premiera opery „Amahl i nocni goście” Gian Carlo Menottiego (listopad), sylwestrowo-noworoczna produkcja, która przeniesie widzów na Broadway - „New Year Music Show” Wojciecha Graniczewskiego, a w nowym roku nowa odsłona „Toski” Pucciniego, w której po raz pierwszy od osiemnastu lat wykorzystana zostanie obrotowa scena Opery Krakowskiej. W planach także „Wiedeńska krew” - operetka Johanna Straussa i baletowa produkcja do „Requiem Mozarta”. W kolejnym sezonie na krakowskiej scenie operowej ma się pojawić „Faust”.

„Szwagier” - nowy film krakowskiego twórcy. O miłości, gniewie i bezsilności wobec zła

Paweł Gzyl
pawel.gzyl@polskapress.pl

Krakowski reżyser Szymon Jakubowski postanowił opowiedzieć o rodzinie w niekonwencjonalny sposób. Tak powstał film „Szwagier”, który w ostatnich tygodniach był kręcony pod Wawelem.

Rodzinę Gajdów poznajemy na ślubie Ewy i Bronisława, którzy wierzą, że będą ze sobą na zawsze. Jednak nie od dziś wiadomo, że z rodziną dobrze wychodzi się tylko na zdjęciach, w rzeczywistości bywa różnie.

Mijają lata i w małżeństwie Ewy pojawiają się pierwsze rysy, a rodzina, która powinna się wspierać, wybiera pozory i odwraca wzrok od problemów. Dopiero gdy dojdzie do eskalacji przemocy rodzinnej, wobec której wymiar spra-



Paulina Gałązka i Arkadiusz Detmer w filmie „Szwagier”

torem scenariusza. Fabuła oparta jest na historiach związanych z przemocą domową i trudnym losem jej ofiar, pozostawionych samym sobie. „Szwagier” jest filmem o poszukiwaniu sprawiedliwości za wyrządzone krzywdy.

- Moim bohaterem jest mściwiec. Ale nie w pelerynie i masce na twarzy - to każdy z nas. Eweryman, który - choć tego nie chce - w sytuacji skrajnej bierze sprawy w swoje ręce. Uczy się nas, że mamy przestrzegać prawa i poruszać w obrębie dekalogu etycznego, ale system jest olbrzymi. I często zatrzymuje się w martwym punkcie. O takim problemie jest ta historia. Co zrobić, gdy sąd, politycy, policja czy zwykła ludzka przyzwoitość nie działają - mówi reżyser.

W rolach głównych występują: Paulina Gałązka, Aleksandra Adamska, Aleksandra Ko-

nieczna, Maciej Kosiacki, Arkadiusz Detmer i Tomasz Sobczak. - „Szwagier” to historia o nas samych. O naszych wadach, gniewie i bezsilności. O nienawiści i miłości w obrębie jednej rodziny. Wierzę, że choć opowieść nie należy do najłatwiejszych, to teraz najbardziej jej potrzebujemy - twierdzi Szymon Bobrowski.

Film był kręcony w Łasku Wolskim, w budynku Centrum Edukacji Ekologicznej „Symbioza”, na lotnisku w Balicach i w prywatnym domu reżysera i jego żony Magdaleny Jakubowskiej, która jest producentką filmu. - Zdecydowałem się opowiedzieć tę historię serią master-shotów, skupiając się na ważnych momentach w życiu bohaterów jednej rodziny. To osiem lat impasu, który zmierza do tragedii - mówi reżyser.

Premiera w 2026 roku. ©©

POLSKA i ŚWIAT

KIJÓW

„Zawieszenie broni i pokój dla Bliskiego Wschodu dają nadzieję na pokój w Ukrainie; terror przegrywa, gdy globalna jedność jest wystarczająco silna” – oświadczył prezydent tego kraju Wołodimir Zełenski. Szef państwa ocenił przy tym, że w sprawie Bliskiego Wschodu efekt przyniosły „przywództwo i zdecydowanie prezydenta USA Donalda Trumpa”. | PAP

”

Zawieszenie broni i pokój dla Bliskiego Wschodu dają nadzieję na pokój na Ukrainie

Wołodimir Zełenski prezydent Ukrainy

Pakt senacki PiS i Konfederacji? Mentzen i Nawrocki rozmawiają

Oprac. Karolina Wrońska
Warszawa

Sławomir Mentzen przekazał, że rozmawiał w poniedziałek z Karolem Nawrockim o pakcie senackim Konfederacji z PiS. Według posła Nawrocki miałby być gospodarzem paktu obu partii.

– Prezydentowi zależy na poprawie relacji po prawej stronie sceny politycznej – stwierdził Sławomir Mentzen. Z kolei prezydencki rzecznik Rafał Leśkiewicz, pytany przez PAP o rozmowę Nawrockiego z Mentzenem, odmówił komentarza w tej sprawie.

Mentzen, zapytany w Polsat News o to, kiedy ostatnio rozmawiał z prezydentem, odpowiedział, że w poniedziałek. Podkreślił, że rozmowa trwała około godziny.

– Wydaje mi się, że to była bardzo dobra i konstruktywna rozmowa, z której jestem bardzo zadowolony – powiedział.

Dopytywany o szczegóły, powiedział, że jednym z wątków poruszonych w rozmowie z Nawrockim był pomysł nawiązania paktu senackiego Konfederacji z PiS, którego gospodarzem miałby być właśnie Nawrocki.

– Prezydent Nawrocki doskonale rozumie sytuację, obserwuje nasze nieporozumienia z prezesem (PiS, Jarosławem) Kaczyńskim. (...) Wierzę, że za jakiś czas być może (prezydent) weźmie na siebie jakąś od-



W ostatnim czasie Jarosław Kaczyński i Sławomir Mentzen nie szczędzili sobie bardzo mocnych słów

powiedzialność, żeby nas trochę zbliżyć – ocenił poseł Konfederacji.

W jego ocenie prezydentowi zależy na poprawie relacji „po prawej stronie polskiej sceny politycznej”.

– Prezydent rozumie zarówno moje zdanie, jak i argumenty Jarosława Kaczyńskiego. Czuję się uczciwie i sprawiedliwie traktowany przez prezydenta Nawrockiego – powiedział Mentzen.

W ubiegłą środę Mentzen mówił w Radiu ZET, że w spra-

wie możliwego paktu senackiego Konfederacji z PiS mógłby rozmawiać z prezydentem.

Nawrocki pogodzi Mentzena i Kaczyńskiego?

– Gdyby Karol Nawrocki był gospodarzem paktu senackiego, szerokich sił prawicowych, to byłoby to bardzo ciekawe rozwiązanie – powiedział wtedy. Jednocześnie zaznaczył, że nie zamierza rozmawiać na ten temat z Kaczyńskim, który „bez przerwy powtarza,

że nie chce z nami rozmawiać”. Zdaniem Mentzena Kaczyński „nie jest człowiekiem, który dostrzymuje umów”.

Kaczyński, pytany o tę wypowiedź na środowiskowej konferencji prasowej stwierdził, że łączenie takich propozycji z „obraźliwymi wystąpieniami pokazuje tylko jedną rzecz – obecność pana Mentzena w polityce jest jednak pewnym nieporozumieniem”. Szef PiS ocenił też wtedy, że pomysł paktu senackiego, którego gospodarzem byłby Nawrocki, jest „racjonalny, ale oczywiście ta racjonalność bywa zakłócana”.

– Racjonalni ludzie, jako tako wychowani, nierzucający całkowicie nieprawdziwych oskarżeń, mogą ze sobą rozmawiać, ale jeżeli ktoś cierpi na jakieś niedostatki, to powinien najpierw się doprowadzić do dobrego stanu, a dopiero później przejść do polityki – dodał.

Kaczyński zaznaczył wówczas, że teoretyczne rozmowy dotyczące paktu senackiego toczą się tylko wewnątrz partii. – Żadnych rokowań nie ma – podkreślił. Jego zdaniem koncepcja paktu senackiego funkcjonuje też w rozmowach polityków innych prawicowych partii.

– Łatwo obliczyć, że gdyby nasza strona zawarła taki pakt, to on też byłby efektywny, i to bardziej niż z tamtej strony, i dlatego jest o czym mówić – dodał.

PAP

WARSZAWA

Posel Mejza jechał 200 km/h



FOT. ADAM JANKOWSKI

Posel Mejza jechał trasą S3 w powiecie polkowickim (dolnośląskie) z prędkością 200 km/h, został zatrzymany przez policję, odmówił przyjęcia mandatu, zasłaniając się immunitetem poselskim. Później zadeklarował, że jeśli będzie możliwość, to ureguluje mandat, a jeśli nie, to zrzeknie się immunitetu. | PAP

WARSZAWA

Tusk odpowiedział kibicom

Donald Tusk odniósł się do hasła wykrzykiwanego podczas niedzielnego meczu Litwa - Polska w Kownie. Wśród gości meczu był m.in. właśnie Tusk, który nie został przychylnie przyjęty przez część polskich fanów. Premier oglądał mecz w towarzystwie szefowej rządu Litwy Ingi Ruginiene.

Tusk we wpisie na platformie X odniósł się do nie-

przychylnych haseł kierowanych i wykrzykiwanych w jego stronę. „Pisowcy pytają, czy tłumaczyłem litewskiej pani premier wszystkie okrzyki z trybun. »Donald matole...« przetłumaczyłem. Mam słabość do tego hasła – zawsze, kiedy je skandują, wygrywam wybory” – napisał szef polskiego rządu.

Oprac. Anna Nagel | PAP

Premier: Rząd zrobi wszystko, aby ratować Jastrzębską Spółkę Węglową, a przynajmniej jej istotną część

Oprac. Anna Nagel
Warszawa

– Rząd zrobi wszystko, żeby przekształcić Jastrzębską Spółkę Węglową (JSW) w ten sposób, aby ją uratować, a przynajmniej uratować jej istotną część – powiedział premier Donald Tusk.

W sobotę Jastrzębska Spółka Węglowa podała, że jej zarząd podjął uchwałę ws. rozpoczęcia przy-

gotowań do procesu restrukturyzacji. Zgodnie z komunikatem JSW, do 31 stycznia ma zostać wypracowane porozumienie ze stroną społeczną dot. dostosowania kosztów wynagrodzeń do obecnej sytuacji spółki, wypracowanie nowych warunków finansowania z instytucjami oraz opracowanie możliwych form wsparcia ze strony Skarbu Państwa. Zdaniem zarządu spółki te działania pozwolą ustalić kolejne kroki naprawcze lub restruktu-

ryzacyjne oraz ramy funkcjonowania JSW w perspektywie długoterminowej.

– My zrobimy wszystko, żeby tak przekształcić JSW, by ratować tę firmę, a przynajmniej istotną jej część. Ten plan jest precyzyjny, to jest kwestia finansów i dobrowolnych odejść z pracy – powiedział premier Donald Tusk we wtorek na konferencji prasowej w Raciborzu.

Szef rządu podkreślił, że plan dotyczący naprawy JSW będzie

niedługo zaprezentowany przez ministra aktywów państwowych oraz ministra energii. – Będą oni prezentować to wszystko, co da się zrobić z JSW, i nie wykluczam, że także Polska Grupa Zbrojeniowa czy szerzej, polski przemysł obronny, też będzie mógł tutaj odegrać pozytywną rolę, także w przypadku JSW, a przynajmniej części aktywności – mówił premier. Podkreślił, że pewne działania zostały już podjęte. AP

REKLAMA

0011414641

Spółdzielnia Mieszkaniowa „Orłowiec” w Rydułtowach
przy ul. Mickiewicza 21, tel. 032/417 30 38, 032/419 72 06
mail: sekretariat@smorlowiec.pl

O G Ł A S Z A

przetarg nieograniczony ustny na sprzedaż nieruchomości lokalowej

w Rydułtowach, przy ul. Adama Mickiewicza 21/VII (I piętro), woj. śląskie, powiat wodzisławski.

Nieruchomość stanowi własność Spółdzielni Mieszkaniowej „Orłowiec”.

Lokal składa się z osiemnastu pomieszczeń o łącznej powierzchni użytkowej wynoszącej 415,84 m² wraz z udziałem w nieruchomości wspólnej wynoszącym 41584/464599.

Lokal znajduje się na pierwszym piętrze, wyposażony jest w ciepłą i zimną wodę, centralne ogrzewanie. Lokal nadaje się do generalnego remontu.

Nieruchomość, w której znajduje się lokal nie jest obciążona innymi prawami i roszczeniami na rzecz osób trzecich i posiada księgę wieczystą (do wglądu w siedzibie spółdzielni).

Cena wywoławcza nieruchomości wynosi 311 000,00 zł netto

słownie: trzysta jedenaście tysięcy złotych netto.

Należy uwzględnić przepisy dotyczące podatku od towarów i usług obowiązujące na dzień zawarcia umowy.

Warunkiem przystąpienia do przetargu jest wpłacenie wadium w wysokości 31 100,00 zł na konto ING 44 1050 1403 1000 0004 0076 0849 do dnia 29.10.2025 r. godz. 9:00 (za datę wpłaty wadium uważać się będzie dzień wpływu pieniędzy na konto spółdzielni).

Przetarg odbędzie się w dniu 29.10.2025 roku o godz. 9:00 w siedzibie Spółdzielni – sala konferencyjna (adres jw.).

Lokal można oglądać 23.10.2025 w godz. 9:00-10:30 oraz 28.10.2025 w godz. 13:00-14:30.

Oplata manipulacyjna wynosi 123,00 zł brutto opłacona przelewem w terminie wpłaty wadium.

Wnieśnienie wadium oznacza, że oferent zapoznał się z treścią „Regulaminu sprzedaży nieruchomości Spółdzielni Mieszkaniowej Orłowiec” oraz akceptuje jego postanowienia.

Treść regulaminu do wglądu na stronie: www.smorlowiec.pl

Wygrywający przetarg pokrywa w całości koszty zawarcia umowy sprzedaży.

Spółdzielnia Mieszkaniowa „Orłowiec” zastrzega sobie prawo unieważnienia przetargu w każdym czasie bez podania przyczyn i z tego tytułu nie przysługują Oferentom żadne roszczenia.

Zelenski znów jedzie do Trumpa. Wyprosi Tomahawki dla Ukrainy?

Grzegorz Kuczyński
Kijów

Prezydent Ukrainy Wołodymyr Zelenski w najbliższy piątek spotka się z prezydentem USA Donaldem Trumpem w Waszyngtonie. Jednym z tematów rozmów będą pociski Tomahawk.

- Spotkam się w Waszyngtonie z prezydentem Trumpem. Sądzę, że powinniśmy przedyskutować kolejność kroków, które chcę zaproponować prezydentowi - powiedział Zelenski podczas briefingu z szefową dyplomacji UE Kają Kallas.

Do trzeciej wizyty ukraińskiego prezydenta w Białym Domu podczas prezydentury Trumpa dojdzie po dwóch weekendowych rozmowach telefonicznych między przywódcami, podczas których omawiali oni m.in. potencjalną sprzedaż Ukrainie pocisków manewrujących Tomahawk.

- Rozmawialiśmy o broni, której potrzebują, o rodzajach broni, której potrzebują, bardzo potrzebują Patriotów, bardzo



FOT. PAP/EPA/STRINGER

Zelenski zapewnił, że jeśli Ukraina uzyska Tomahawki, użyje ich tylko do atakowania celów wojskowych w Rosji

chcieliby mieć Tomahawki. (...) Rozmawialiśmy o tym i tak dalej, zobaczymy - relacjonował w niedzielę Trump dziennikarzom podczas podróży do Izraela. Zaznaczył jednak, że zanim podejmie decyzję w tej sprawie, będzie musiał porozmawiać o tym z Władimirem Putinem.

Zelenski zapewnił, że rakiety, które Ukraina być może uzyska - o ile USA wyrażą na to zgodę - będą wykorzystywane jedynie do atakowania celów wojskowych w Rosji. PAP

Oprac. Karolina Wrońska
Ankara

Prezydent Turcji Recep Tayyip Erdogan zapowiedział, że będzie zabiegał o wsparcie państw Zatoki Perskiej, USA i Europy w odbudowie Strefy Gazy na mocy nowego porozumienia.

Erdogan podkreślił znaczenie odbudowy Strefy Gazy, obiecując, że Ankara podejmie wszelkie niezbędne środki, aby zaspokoić potrzeby humanitarne Palestyńczyków jeszcze przed nadejściem zimy.

W rozmowie z dziennikarzami na pokładzie samolotu powrotnego z Egiptu, Erdogan określił rozmowy z prezydentem USA Donaldem Trumpem jako „niezwykle ważne” i obiecał kontynuować je z „taką samą uwagą”. Zaznaczył, że Turcja jest „bardzo entuzjastycznie nastawiona do wprowadzenia porządku pokojowego w Strefie Gazy”.



FOT. PAP/EPA/YOAN WALAT

- Recep Tayyip Erdogan może pomóc w zakończeniu wojny w Ukrainie - powiedział dziennikarzom prezydent USA Donald Trump

„Ludobójstwo nie zostanie zapomniane”

Odnosząc się do odbudowy palestyńskiego terytorium, Erdogan przyznał, że Turcja zabiega o wsparcie „ze wszystkich stron - od krajów Zatoki Perskiej po Stany Zjednoczone i Europę” i podkreślił, że trwające działania mają

na celu zapewnienie, że ludobójstwo w Strefie Gazy na pewno „nie zostanie zapomniane”.

„Wierzę, że znaczące wsparcie finansowe zostanie szybko udzielone i projekty odbudowy realizowane przez Organizację Współpracy Islamskiej i Ligę Arabską wkrótce ruszą” - poin-

formował dziennikarzy turecki przywódca.

Erdogan przypomniał też, że w ostatnich dniach do Strefy Gazy wjechało około 350 ciężarówek z pomocą humanitarną z Turcji, zauważając, że porozumienie między Hamasem a Izraelem przewiduje co najmniej 600 ciężarówek dziennie.

Erdogan powtórzył też stanowisko Ankary, która regularnie apeluje o wdrożenie popieranego przez bardzo wiele krajów świata rozwiązania dwupaństwowego, które - w jej ocenie - miałyby rozwiązać konflikt Izraela z Palestyną.

Turcja wzywa do utworzenia niezależnej Palestyny ze stolicą w Jerozolimie Wschodniej. Izrael w wyniku tzw. wojny sześciodniowej z 1967 r. zajął należące wówczas do Syrii Wzgórza Golan, jordański Zachodni Brzeg, część Jerozolimy, okręg Gazy i półwysep Synaj, który w 1979 r. - na mocy egipsko-izraelskiego porozumienia pokojowego - wrócił do Egiptu. Niepodległa Palestyna miałyby obejmować Zachodni Brzeg i Strefę Gazy. PAP

REKLAMA
ABR.6740.7.7.2025.JF

0011415550

OBWIESZCZENIE

Na podstawie art. 11 d ust. 5 ustawy z dnia 10 kwietnia 2003 r. o szczególnych zasadach przygotowania i realizacji inwestycji w zakresie dróg publicznych (Dz.U. z 2024 r., poz. 311), z związku z art. 10 § 1 i art. 49 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz.U. z 2024 r., poz. 572 ze zm.)

**STAROSTA BRZESKI
ZAWIADAMIA**

o wszczęciu postępowania administracyjnego w sprawie wniosku z dnia 14 sierpnia 2025 r. Zarządu Powiatu Brzeskiego, z siedzibą: ul. Głowackiego 51, 32-800 Brzesko, reprezentowanego przez Pełnomocnika, Pana Piotra Wnęk, zam. ul. J. Romana 28, 32-700 Bochnia, dotyczącego wydania decyzji o zezwoleniu na realizację inwestycji drogowej pn.: „**Rozbudowa drogi powiatowej nr 1434K relacji Maszkienice – Wokowice km 1+332,25 – 1+400,54 w miejscowości Maszkienice**”. Inwestycja zlokalizowana jest w województwie małopolskim, w powiecie brzeskim, w gminie Dębno, w miejscowości Maszkienice, na niżej wymienionych działkach znajdujących się:

- w liniach rozgraniczających teren inwestycji:**
(w odniesieniu do nieruchomości, które podlegają podziałowi – przed nawiasem podano numer działki, która powstanie w wyniku zatwierdzenia projektu podziału i będzie przeznaczona pod drogę; w nawiasie podano numer działki przed podziałem)
– w jednostce ewidencyjnej Dębno 120204_2, obręb Maszkienice 0008:
nr **167, 816/1 (816), 829/1 (829),**
- w granicach terenu niezbędnego dla realizacji inwestycji, na którym zostanie ustalony obowiązek dokonania przebudowy zjazdów (wraz z regulacją bram wjazdowych i furtek):**
– w jednostce ewidencyjnej Dębno 120204_2, obręb Maszkienice 0008:
nr **816/2 (816), 829/2 (829).**

We wniosku zawarto żądanie nadania decyzji rygoru natychmiastowej wykonalności ze względu na ważny interes społeczny i gospodarczy, związany z ochroną zdrowia i życia ludzkiego oraz możliwością uzyskania dofinansowania.

Nieruchomości wydzielone liniami rozgraniczającymi teren drogi, które dotychczas nie są własnością Powiatu Brzeskiego, staną się z mocy prawa własnością Powiatu Brzeskiego z dniem, kiedy decyzja o zezwoleniu na realizację inwestycji drogowej stanie się ostateczna, za odszkodowaniem ustalonym w odrębnej decyzji, wydanej przez Starostę Brzeskiego.

Zgodnie z art. 18 ust. 1e ww. ustawy, w przypadku, w którym dotychczasowy właściciel lub użytkownik wieczysty nieruchomości objętej decyzją o zezwoleniu na realizację inwestycji drogowej odpowiednio wyda tę nieruchomość lub wyda nieruchomość i opróżni lokal oraz inne pomieszczenia niezwłocznie, lecz nie później niż w terminie 30 dni od dnia:

- doręczenia zawiadomienia o wydaniu decyzji, o której mowa w art. 17 ustawy,
- doręczenia postanowienia o nadaniu decyzji o zezwoleniu na realizację inwestycji drogowej rygoru natychmiastowej wykonalności albo
- w którym decyzja o zezwoleniu na realizację inwestycji drogowej stała się ostateczna

– wysokość odszkodowania powiększa się o kwotę równą 5% wartości nieruchomości lub wartości prawa użytkowania wieczystego.

Z zakresem przedmiotowej inwestycji drogowej oraz aktami sprawy można zapoznać się w Wydziale Architektury, Budownictwa i Rozwoju Powiatu Starostwa Powiatowego w Brzesku, z siedzibą: ul. Głowackiego 51, 32-800 Brzesko, pok. 320, tel. 14 663 19 91 od poniedziałku do piątku, sprawę prowadzi Joanna Fidelus.

Niniejsze obwieszczenie Starosty podlega zamieszczeniu w prasie lokalnej, na tablicy ogłoszeń Starostwa Powiatowego w Brzesku i Urzędu Gminy w Dębnie (właściwym ze względu na przebieg drogi) oraz w Biuletynie Informacji Publicznej tych urzędów.

Joe Biden i Bill Clinton pochwalili Donalda Trumpa za porozumienie ws. Strefy Gazy

Oprac. Anna Nagel
Waszyngton

Były prezydent USA Joe Biden pochwalił amerykańskiego przywódcę Donalda Trumpa i jego zespół za doprowadzenie do osiągnięcia porozumienia w sprawie Strefy Gazy.

„Czuję dużą wdzięczność i ulgę, że ten dzień nadszedł, w związku z ostatnimi 20 żyjącymi zakładnikami, którzy przeszli przez niewyobrażalne piekło i w końcu wrócili do swoich rodzin i ukochanych, w związku z cywilami w Strefie Gazy, którzy doświadczyli niezmiernych strat i w końcu będą mieli szansę, by odbudować swoje życie” - napisał Biden w serwisie X.

Jak dodał, „droga do tego porozumienia nie była łatwa”.

„Moja administracja pracowała nieugięcie nad powrotem zakładników do domu, przyniesieniem ulgi palestyńskim cywilom i zakończeniem wojny. Wyrażam uznanie dla prezydenta Trumpa i jego zespołu za ich pracę na rzecz doprowa-



FOT. STAR SHOOTER/AP/EAST NEWS

Biden wyraził uznanie dla administracji Trumpa

dzenia do zawarcia nowego porozumienia o zawieszeniu broni” - czytamy we wpisie byłego prezydenta. Oceniał, że teraz Bliski Wschód jest na ścieżce ku pokojowi.

Były sekretarz stanu Antony Blinken ocenił natomiast, że plan pokojowy Trumpa dla Strefy Gazy jest oparty o plan opracowany przez administrację Bidena, której był częścią.

Trumpa pochwalił też inny były prezydent, wywodzący się z Partii Demokratycznej - Bill Clinton.

„Prezydent Trump i jego administracja, Katar oraz inni gracze w regionie zasługują na duże wyrazy uznania za to, że sprawili, że wszystkie strony pozostały zaangażowane aż do osiągnięcia porozumienia” - napisał Clinton na portalu X.

Prezydent Donald Trump w rozmowie z dziennikarzami na pokładzie Air Force One przyznał, że te słowa są „bardzo miłe”.

- Pomyślałem, że to bardzo miłe, w zasadzie. I co on robi? Mówi prawdę - powiedział Trump w drodze powrotnej z Bliskiego Wschodu do Waszyngtonu. Dodał też, że zawsze dobrze dogadywał się z Clintonem.

W Szarm el-Szejk w Egipcie podpisano w poniedziałek plan pokojowy dla Strefy Gazy autorstwa prezydenta USA Donalda Trumpa. Zgodnie z warunkami planu, Hamas uwolnił wszystkich żyjących zakładników uprowadzonych dwa lata temu do Strefy Gazy. Hamas miał też wydać ciała 28 uprowadzonych osób, które zmarły w niewoli. PAP



MISTRZOWIE SMAKU 2025



BT/GETTY IMAGES

PARTNERZY PLEBISYTU



POLAGRA
food • horeca • foodtech

FINAL RELACJĘ Z WYDARZENIA ZNAJDZIESZ NA STRONAKUCHNI.PL WRAZ Z LISTAMI LAUREATÓW WOJEWÓDZKICH

Mistrzowie Smaku 2025 zostali nagrodzeni podczas gali



Ewelina Żuberek
ewelina.zuberek@polskapress.pl

Laureaci plebiscytu Mistrzowie Smaku 2025 zostali nagrodzeni 24 września - podczas targów POLAGRA odbywających się na Międzynarodowych Targach Poznańskich.

Plebiscyt Mistrzowie Smaku jest jednym z największych i najbardziej prestiżowych w polskiej branży gastronomicznej. Celem przyświecającym organizatorowi - Polska Press Grupie - jest wyłonienie i nagrodzenie najlepszych przedstawicieli niełatwej branży gastronomicznej.

- To turyści nam uzmysłowali, że Polska jest rajem nie tylko pod względem zabytków, czy krajobrazu. Jesteśmy rajem kulinarnym - podkreśli Leszek Waligóra, redaktor naczelny „Głosu Wielkopolskiego”. - Do Polski i do Poznania, gdzie mamy finał plebiscytu, przyjeżdżają na przykład turyści z Włoch, którzy zachwycają się naszą kuchnią. Właśnie o tym jest ten plebiscyt. Pokazujemy, jak silna stała się polska branża gastronomiczna.

- Plebiscyt Mistrzowie Smaku jest bardzo potrzebny w branży - stwierdził Piotr Gutowski, członek zarządu głównego Stowarzyszenie Polskich

Barmanów. - Nasza branża jest bardzo wymagająca. Jeżeli wchodzimy do tego lokalu i widzimy na ścianie taki dyplom, że wielu gości potwierdziło jakość tego miejsca, to już daje nam powód do myślenia. Wtedy już tylko pozostaje nam osobista degustacja i osobista ocena.

Mistrzowie Smaku byli wybierani w kilku etapach

W pierwszym z nich czytelnicy dzienników regionalnych należących do Polska Press Grupy oraz serwisów internetowych głosowali na swoje ulubione lokale i profesjonalistów z branży gastronomicznej w poszczególnych województwach.

W drugim etapie udział wzięli laureaci, którzy zdobyli największą ilość głosów w swoich województwach. Wyłonieni zostali zwycięzcy w poszczególnych kategoriach na poziomie krajowym. To właśnie oni zostali uhonorowani podczas uroczystej gali wręczenia nagród, która odbyła się podczas jednego z najważniejszych wydarzeń branży spożywczej i HoReCa w Polsce - Targów POLAGRA na Międzynarodowych Targach Poznańskich.

Najlepsi z najlepszych pojawili się w Poznaniu

Najlepsi z najlepszych w swoich kategoriach przybyli

do Poznania, aby odebrać statuetki potwierdzające ich mistrzostwo.

- Do mistrzostwa dochodzi się ciężką pracą, uporem własnym i szczęściem - mówił Grzegorz Krupecki, szef kuchni w Mango&Tango Beach Bar, Mrzeżyno. To wyróżnienie dla Niego jest bardzo ważne. - Ono stanowi dla czytelników i internautów, którzy zagłosowali, że je dostałem. Na pewno pomoże mi w przyszłości - stwierdził Kucharz Roku Polski.

Nie zabrakło także podziękowań dla czytelników i internautów, którzy zagłosowali na laureatów. Nagrodzeni nie ukrywali radości i szczęścia, jakie dała im wygrana.

- Moi goście, jak i pracownicy bardzo się postarali, żeby wygrała tę nagrodę - dziękowała Monika Lipiec z wrocławskiego lokalu Surowiec. - Sekret do takiego mistrzostwa jest przede wszystkim dbanie o pracownika, słuchanie jego potrzeb. Bez dobrego zespołu dobrego menadżera też nie będzie - podkreśliła po odebraniu nagrody.

OTO LAUREACI RANKINGU OGÓLNOPOLSKIEGO

Kucharz Roku Polski: I miejsce: Grzegorz Krupecki - Mango&Tango Beach Bar, Mrzeżyno (woj. zachodniopomorskie), II miejsce: Marcin Szwajkowski - Restauracja La Nonna, Polanica-Zdrój (woj. dolnośląskie), III miejsce: Renata Księżopolska - Wałek Restaurant, Węgrów (woj. mazowieckie).

Kelner Roku Polski: I miejsce: Ivan Ferents - Restauracja Słowacki, Busko-Zdrój (woj. świętokrzyskie), II miejsce: Artur Salamon - Restauracja Solidaris, Kędzierzyn-Koźle (woj. opolskie), III miejsce: Klaudia Dziadoń - Restauracja Górska, Białka Tatrzańska (woj. małopolskie).

Menedżer Gastronomii Roku Polski: I miejsce: Monika Lipiec - Surowiec, Wrocław (woj. dolnośląskie), II miejsce: Klaudia Kupicha - Restauracja Moja Pasja, Sosnowiec (woj. śląskie), III miejsce: Ernest Gibki - Centrum Zdrowia i Wypoczynku Ikar Plaza, Kołobrzeg (województwo zachodniopomorskie).

Restauracja Roku Polski: I miejsce: Karczma Podkowa Leśna - Krajkowo 1A (woj. wielkopolskie), II miejsce: Połoniny Resort - Bukowiec 81 (woj. podkarpackie), III miejsce: Restauracja Hotel Róża - Kamieniec Wrocławski, Wrocław 109 (województwo dolnośląskie).

Bar/Bistro/Jadłodajnia Roku Polski: I miejsce: Bistro U Zośki - Żmigród, Kolejowa 9A (województwo dolnośląskie), II miejsce: Pierogi u Babci Stasi - Głubczyce, Raciborska 16 (województwo opolskie), III miejsce: Brioche Cafe - Bydgoszcz, Staszica 7 (województwo kujawsko-pomorskie).

Mistrz Słodkości Roku Polski: I miejsce: Aleksandra

Lipka - Delektownia Smaków, Uzdrawo (woj. warmińsko-mazurskie), II miejsce: Katarzyna Pycka - Ekskluzywne torty-terniki, monoporcje, Kamień Pomorski (woj. zachodniopomorskie), III miejsce: Sebastian Waloszczyk - Premium Catering, Rembertów (woj. mazowieckie).

Restauracja Roku Polski: I miejsce: Karczma Podkowa Leśna - Krajkowo 1A (woj. wielkopolskie), II miejsce: Połoniny Resort - Bukowiec 81 (woj. podkarpackie), III miejsce: Restauracja Hotel Róża - Kamieniec Wrocławski, Wrocław 109 (województwo dolnośląskie).

Bar/Bistro/Jadłodajnia Roku Polski: I miejsce: Bistro U Zośki - Żmigród, Kolejowa 9A (województwo dolnośląskie), II miejsce: Pierogi u Babci Stasi - Głubczyce, Raciborska 16 (województwo opolskie), III miejsce: Brioche Cafe - Bydgoszcz, Staszica 7 (województwo kujawsko-pomorskie).

Mistrz Słodkości Roku Polski: I miejsce: Aleksandra

szica 7 (województwo kujawsko-pomorskie).

Kawiarnia/Cukiernia Roku Polski: I miejsce: Abrabezabra - Jelenia Góra, pl. Piastowski 31 (woj. dolnośląskie), II miejsce: Kawiarnia Pomorska15 - Bydgoszcz, Pomorska 15 (woj. kujawsko-pomorskie), III miejsce: Cali Cafe Kalinowscy - Żagań, Rynek 26 (woj. lubuskie).

Pizza Roku Polski: I miejsce: Manhattan Pizza - Opole, Sienkiewicza 17 (woj. opolskie), II miejsce: Pizza Otto - Łódź, Aleksandrowska 76 (woj. łódzkie), III miejsce: Tibesti 2 GO - Kolonowskie, Leśna 6A (woj. opolskie).

Lody Roku Polski: I miejsce: Łódź - Sosnowiec, Rowckiego 203 (woj. śląskie), II miejsce: Łódź - Wrocław, pl. Hirszfelda 16 (woj. dolnośląskie), III miejsce: Cukiernia Markiza - Żukowo, Gdyńska 63 (woj. pomorskie).

Burger Roku Polski: I miejsce: Bartolini Food Truck - Stare Bogaczowice, Główna 226A (woj. dolnośląskie), II miejsce: Kosmo Burger - Oborniki, Kopernika 1A (woj. wielkopolskie), III miejsce: Uwędzony Burger - Białystok, Komisji Edukacji Narodowej 40 lok. 8 (województwo podlaskie).

KUCHARZ ROKU MIEJSCE I

Wacław Malarczyk

Wacław Malarczyk, kucharz z Domu Weselnego u Niedźwiedzia w Krakowie, swoją kulinarną drogę rozpoczął od gotowania dla bliskich. - Pierwszym sukcesem było gotowanie dla bliskich i sprawianie im przyjemności - wspomina. To właśnie radość i satysfakcja gości stały się dla Niego motywacją do dalszego rozwoju. Każde nowe danie to dla Niego okazja, by obserwować emocje, jakie wywołuje smak. - Ogromny zachwyt i takie zadowolenie z dobrze wykonanej pracy sprawiają, że pomimo zmęczenia pojawia się uśmiech i chęć do dalszej ciężkiej pracy - podkreśla. Gotowanie traktuje nie tylko jako zawód, ale jako sztukę, w której ważne są zarówno tradycja, jak i odwaga w poszukiwaniu nowych rozwiązań. - Lubię eksperymentować i czasem



łączyć niestandardowe rzeczy, choć sprawdzona klasyka też jest fajna - mówi. Dla Niego liczy się każdy szczegół, bo wie, że to właśnie smak i atmosfera pozostają w pamięci na długo.

MIEJSCE II

Filip Osika

Filip Osika, kucharz z Mundo Gusto Atelier w Brzesku, nie ukrywa, że Jego droga zawodowa była wymagająca. - To schemat, który przechodzi większość kucharzy: ogrom szkoleń, praca z najlepszymi, harówka od rana do nocy, a potem stopniowe docenienie i pięcie się coraz wyżej po drabinie gastronomicznej. W końcu przychodzi moment, w którym zostaje się głównodowodzącym na kuchni albo otwiera własną restaurację - mówi. Zapytany o ulubione inspiracje kulinarne, odpowiada szczerze: - Przede wszystkim cenię sobie prostotę, więc może to banalnie zabrzmieć, ale imponuje mi włoski styl - prostota smaku, czasami 2, czasami 3-4 składniki i mamy na talerzu coś wyjątkowego.



MIEJSCE II

Tomasz Bugaj

Drugie miejsce ex aequo w kategorii Kucharz Roku zajął Tomasz Bugaj (Usługi Cateringowe Nadzów, Pałecznicza). Gotowanie towarzyszy mu od lat szkolnych i szybko stało się czymś więcej niż tylko obowiązkiem - stało się pasją. Pierwsze doświadczenia zdobywał w domach weselnych, gdzie przez lata poznawał tajniki kuchni i pracy przy dużych przyjęciach. Od trzech lat prowadzi własną działalność cateringową, oferując kompleksową obsługę imprez okolicznościowych - od weseli i komunii, po mniejsze spotkania rodzinne czy firmowe. W jego kuchni najważniejsza jest jakość, smak i dbałość o każdy szczegół, dzięki czemu potrawy cieszą nie tylko podniebienia, ale też oko.



KELNER ROKU MIEJSCE I

Klaudia Dziadoń

Klaudia Dziadoń, kelnerka z Restauracji Górska w Białce Tatrzańskiej, udowadnia, że obsługa to coś znacznie więcej niż podanie talerza. - Dobra obsługa to uważność - nie tylko podanie talerza, ale dostrzeżenie, czego gość naprawdę potrzebuje. To połączenie profesjonalizmu z ludzkim podejściem, które sprawia, że chce się wrócić - podkreśla. W pracy dba o każdy szczegół: od profesjonalnego zaprezentowania karty, poprzez miłą i szybką obsługę, nie zapominając również o wystroju i przytulnej atmosferze. Największą nagrodą są dla Niej reakcje odwiedzających lokal. - Czasem jedno szczerze „dziękuję” z uśmiechem wystarczy, żeby zmęczenie poszło w zapomnienie - przyznaje. Pani Klaudia buduje atmosferę szczerością i otwartością. - Każdego traktuję indywidualnie -



nie jak klienta, tylko jak gościa. Chcę, żeby czuł się zauważony i ważny, bo wtedy zwykła wizyta staje się wyjątkowym doświadczeniem - mówi.

MIEJSCE II

Bartosz Zgadza

Bartosz Zgadza, kelner z Italiano Pizza & Pasta w Krakowie, od dziesięciu lat udowadnia, że dobra obsługa to coś więcej niż szybkość i dokładność. - Dobra obsługa to dla mnie przede wszystkim atmosfera, jaką stworzymy w kontakcie z gośćmi. Lubię rozmawiać z gośćmi, żartować, sprawiać, że czują się swobodnie i wyjątkowo - mówi. Zdarzało Mu się nie raz zobaczyć, jak zwykły posiłek zmienia czyjś nastrój. - Pamiętam starsze małżeństwo, które przyszło w ponurych nastrojach. Rozmawiałem z nimi, trochę pożartowałem i doradziłem najlepsze dania. Kiedy wychodzili, uśmiechnęli się i powiedzieli, że pierwszy raz od dawna tak miło spędzili wieczór - mówi.



MIEJSCE III

Tomasz Surówka

Tomasz Surówka (Euforia restaurant & bar, Myślenice) z zawodem kelnera związany jest od 2010 roku. Przez lata pracy w różnych lokalach zdobył doświadczenie i umiejętność indywidualnego podejścia do każdego gościa. Wyróżnia go pozytywna energia, kreatywność i nietuzinkowy styl obsługi, dzięki którym potrafi stworzyć wyjątkową atmosferę przy każdym stole. Ukończył kursy barmańskie i baristyczne, poszerzając swoje kompetencje w świecie gastronomii. W pracy stawia na skuteczność, empatię i dyskrecję - wie, kiedy rozbawić gościa rozmową, a kiedy pozostać niemal niewidocznym towarzyszem kulinarnej podróży.



BARMAN ROKU MIEJSCE I

Patryk Karczewski

Patryk Karczewski, barman z Restauracji Molo Resort w Osieku, za barem pracuje od 7 lat. Nie ma wątpliwości, że Jego praca to sztuka, w której spotykają się precyzja i fantazja. To sztuka łączenia smaków, kontaktu z ludźmi i tworzenia magicznych chwil. Czy jest jakiś koktajl, który uważa za swój popisowy? - Szczególnie mówiąc, trudno wskazać jeden popisowy koktajl - przygotowałem ich setki, a każdy, który wychodzi spod mojej ręki, jest wyjątkowy i ma swoją historię. Lubię zaskakiwać gości kreatywnymi koktajlami, ale równie wysoko cenię sobie klasykę - podkreśla. Dla Niego technika i wyobraźnia idą w parze. - Technika daje kontrolę, a wyobraźnia dodaje smaku - w tym fachu potrzebne są oba - zaznacza. Codziennie stara się sprostować oczekiwaniom gości, nawet



tym najbardziej zaskakującym. - Takich nietypowych próśb pojawia się naprawdę wiele. Myślę, że zawsze staram się stworzyć dla gości coś wyjątkowego - dodaje.

MIEJSCE II

Alan Kałwa

Na co dzień prowadzi Master Drink Bar Mobilne Usługi Barmańskie w Wolbromiu i pracuje głównie na weselach i imprezach. - Kocham to, że nasz bar może być dla gości atrakcją - mówi. Swoją pasję odkrył dzięki przypadkowemu spotkaniu. - Poznałem mistrza świata flair, zostałem zarażony tą pasją i chyba nigdy mi ta zaraza nie przejdzie. Za barem czuję, że jestem w miejscu, w którym powinienem być - mówi z uśmiechem. Jego styl pracy daleki jest od sztywnej obsługi. - „Proszę, dziękuję, co dla pani, kto następny?” to zupełnie nie ja. Chcę widzieć, jak ludzie się cieszą, próbują razem ze mną zrobić koktajl, robimy zdjęcia, śmiejemy się. Umówmy się, że u mnie ma być fun! - podkreśla.



MIEJSCE III

Łukasz Ślusarczyk

Łukasz Ślusarczyk z Shot bar Szoto w Krakowie, udowadnia, że mały kieliszek może kryć w sobie wielką historię. - Każdy szot traktuję z dbałością, jakby był małym koktajlem. Może zawierać nawet 4-5 składników, które wymagają idealnego połączenia. Kluczowa jest precyzja, ponieważ każdy mililitr wpływa na smak i wygląd - mówi. Jego popisowe kompozycje mają przede wszystkim zaskakiwać. - Największą satysfakcję odczuwam, gdy ktoś po degustacji mówi: „Nie spodziewałem się, że to może tak smakować” - dodaje. Barman nie ma wątpliwości, co napędza Jego pracę: - wyobraźnia. Technika jest oczywiście istotna, ale można ją opanować. To wyobraźnia sprawia, że szot staje się małą historią.



BARISTA ROKU MIEJSCE I

Monika Surman

Monika Surman, baristka z Cafe Millimo w Krakowie, traktuje kawę jako coś znacznie więcej niż tylko źródło energii. - To narzędzie do budowania relacji i tworzenia atmosfery. Kiedy przygotowuję filiżankę w Cafe Millimo, zależy mi na tym, aby każdy gość poczuł, że znalazł chwilę oddechu w codziennym pośpiechu - mówi. Podkreśla, że filiżanka kawy może być czymś wyjątkowym. - Uważam, że filiżanka dobrze przyrządzonej kawy może być jak mały prezent - sygnał, że ktoś się o nas zatroszczył, że jesteśmy w miejscu, gdzie możemy poczuć się swobodnie i uważnie potraktowani. To właśnie te emocje chcę przekazywać - dodaje. Dla Niej „kawa idealna” to nie tylko ziarna i technika, ale całość doświadczenia. - To połączenie jakości, precyzji i emocji. Ale prawdziwa kawa idealna powstaje



dopiero w momencie, kiedy trafi w ręce drugiego człowieka. To chwila, w której widzę, że ktoś zatrzymuje się, uśmiecha i naprawdę delectuje tym, co ma w filiżance - podkreśla.

MIEJSCE II

Piotr Cymorek

Kawa zawsze była ze mną, wiele podróżowałem, głównie Włochy i Francja i tam kosztowałem głównie espresso. Będąc w USA w latach 80. ubiegłego wieku, miałem okazję pracować w barze, gdzie był ekspres przelewowy. Takie były początki degustacji kawy. Rok 2012 to pierwszy łyk kawy segmentu specjality i przepadłem. Spotkałem wielu wspaniałych młodych osób zakochanych w czarnym naparze, którzy otworzyli przede mną świat kawy wysokiej jakości - opowiada Piotr Cymorek (Heron Live Hotel, Sienna). Królową kaw zawsze będzie dla Niego espresso, jednak kuszą też metody alternatywne. - Uwielbiam kawę zaparzoną w aeropresie o wysokim body i owocowych nutach - mówi.



MIEJSCE III

Paweł Pajak

Paweł Pajak od lat udowadnia, że kawa to coś więcej niż napój - to rytuał, który może zmienić dzień. Zajął III miejsce w plebiscycie Mistrzowie Smaku w kategorii Barista Roku, co potwierdza jego profesjonalizm i oddanie sztuce parzenia kawy. Na co dzień pracuje w krakowskiej kawiarni Ósma Rano - miejscu pełnym klimatu, muzyki i dobrej energii, gdzie kawa dopracowana jest w każdym detalu. Paweł łączy wiedzę i technikę z kreatywnością i uśmiechem, tworząc napoje, które zachwycają smakiem i sposobem podania. Jako barista wie, że każdy kubek kawy może być małym dziełem sztuki i chwilą wytchnienia - niezależnie, czy pijemy ją w biegu, podczas pracy, czy w czasie spotkania z bliskimi.

**MISTRZ SŁODKOŚCI ROKU** MIEJSCE I

Joanna Stopka

Joanna Stopka z Cukierni U Asi w Bańskiej Wyżnej swoją przygodę z cukiernictwem zaczęła od rodzinnych wypieków. - Torty i inne słodkości zaczęłam robić dla rodziny, a zaczęło się to od urodzin mojego synka, gdy pierwszego tortika zrobiłam mu na roczek. Z biegiem czasu stało się to dla mnie bardzo ważne - taka moja pasja, hobby, a zarazem pokochałam to - wspomina. Każdy tort i dekorację przygotowuje własnoręcznie, wkładając w nie serce i wyobraźnię. - Kocham to, bo daje mi to możliwości twórcze. Bardzo się cieszę, gdy mam możliwość swojej inwencji twórczej. Wszystkie słodkości, które tworzę, robię z całym sercem i miłością - podkreśla. Jej wypieki zapadają w pamięć nie tylko dzięki wyglądowi, ale także wyjątko-



wemu smakowi. A te często tworzy z myślą o najbliższych. - Z myślą o moich dzieciach stworzyłam smak gumy mamby - dodaje z uśmiechem.

MIEJSCE II

Wioletta Ząbczyńska

W VioLove Torty w Polanowicach powstają słodkie dzieła tworzone z pasją. - Każdy tort robię dla wyjątkowej osoby. Zawsze zastanawiam się, czy będzie zachwycona, więc staram się jak mogę - mówi Wioletta Ząbczyńska. Jej praca opiera się na naturalnych składnikach i sercu wkładanym w każdy detal. - Tworzone zawsze od serca - podkreśla. Klienci doceniają nie tylko smak, ale i wygląd wypieków. - Świadczą o tym późniejsze wiadomości, w których piszą, że torty były pyszne. To właśnie takie słowa utwierdzają Ją, że każdy tort staje się małą historią pełną radości i zachwyty.



MIEJSCE III

Katarzyna Sekuła

W Art.Cake.By_Kate w Krynicy-Zdroju słodkości Katarzyny Sekuły urzekają smakiem i wyglądem. - Jakość odpowiednio dobranych produktów sprawia, że desery rozpuszczają się w ustach, a staranna dekoracja nadaje im niepowtarzalności - podkreśla. Jej wypieki najlepiej opisują trzy słowa: - Lekkie, pyszne, unikatowe. Każdy deser ma w sobie coś wyjątkowego, bo stworzony jest z myślą o osobach, które mają być nim obdarowane. - Oczywiście, że powstają słodkości dedykowane komuś szczególnemu - dodaje. Dzięki pasji i dbałości o każdy szczegół Art.Cake.By_Kate na długo pozostaje w pamięci Gości.

**MENEDŻER GASTRONOMII ROKU** MIEJSCE I

Nikoła Skotarska

Na co dzień zarządza Riccardo Pizze w Kocmyrzowie. - Od zawsze interesowałam się gotowaniem. Już jako dziecko spędzałam mnóstwo czasu w kuchni, obserwując bliskich i ucząc się podstaw. Z czasem to hobby przerodziło się w pasję i źródło inspiracji. Dziś mogę z pełnym przekonaniem powiedzieć, że podjęłam dobrą decyzję - to nie tylko moja praca, ale przede wszystkim pasja, która daje mi ogromną radość - podkreśla Nikoła Skotarska. W swojej codziennej pracy stawia na wartości, które uważa za fundament gastronomii. - Skuteczne zarządzanie lokalem opiera się na organizacji, komunikacji i empatii. Zespół musi czuć, że jest słuchany i szanowany. Dobry manager powinien rozumieć potrzeby ludzi i budować atmosferę współpracy. Zgrany zespół to największa siła każdego lokalu -



zaznacza. Największą nagrodą są dla Niej reakcje gości. - Zadowolenie, uśmiech, powrót do lokalu, a czasem nawet polecenie nas innym to sygnał, że nasza praca naprawdę ma sens - mówi.

MIEJSCE II

Roksana Dutka
NOVA.Galicja
Karczma, Nowy Sącz

**MISTRZOWIE
SMAKU
2025**

MIEJSCE III

Anna Głowczyk
Restauracja Dworek,
Kraków

RESTAURACJA ROKU MIEJSCE I

DoSyta

Restauracja DoSyta w Dominikowicach to miejsce, w którym spotykają się gościnność, smak i rodzina. - Chcemy, by każdy, kto do nas przychodzi, czuł się jak w domu, otoczony troską i serdeczną atmosferą - podkreśla Marzena Muzyka. Kuchnia oparta na domowych recepturach i najlepszych składnikach sprawia, że goście wracają tu po autentyczne smaki i wyjątkowy klimat. Często słyszą, że obiady w DoSyta przypominają te u babci - proste, pełne smaku, a jednocześnie z nutą elegancji. Wielu wraca właśnie po „to samo znajome uczucie - spokój, uśmiech obsługi i pewność, że znów zjedzą coś wyjątkowego”. Na szczególną uwagę zasługują kluski śląskie z pieczenią w sosie borowikowym - klasyk, który urzeka od pierwszego kęsa. Dla lubiących kulinarne odkrycia przygo-



towano również proziaki faszerowane, cieszące się dużą popularnością. Restauracja organizuje także rodzinne spotkania, jak i większe uroczystości, które zostają we wspomnieniach na lata.

MIEJSCE II

TOKIO Sushi Bar

Tokio Sushi Bar to restauracja, w której pasja do kuchni japońskiej łączy się z najwyższą jakością. Zlokalizowana przy ul. Partyzantów 3A w Bochni, od lat przyciąga miłośników dalekowschodnich smaków i tych, którzy dopiero zaczynają swoją przygodę z sushi. W menu znajdziemy nie tylko klasyczne rolki, ale także szeroki wybór dań, które pozwalają poczuć klimat Japonii - aromatyczne ramen, chrupiącą tempurę czy różnorodne przystawki. Każde danie przygotowujemy z dbałością o detale, przy użyciu świeżych składników i tradycyjnych receptur. Restauracja stawia na autentyczność i harmonię smaków, dzięki czemu każda wizyta zamienia się w wyjątkową kulinarną podróż.



MIEJSCE III

Tawerna Kapitańska

W malowniczych Kłuszkowcach znajduje się miejsce wyjątkowe - Tawerna Kapitańska, gdzie króluje pstrąg w najlepszym wydaniu. Restauracja bazuje na własnych wyrobach i produktach od sprawdzonych, lokalnych dostawców, dzięki czemu każde danie ma smak autentyczności i świeżości. Szczególne miejsce w menu zajmuje wędzony pstrąg, przygotowywany według unikalnej receptury. Proces wędzenia w dymie olchowo-bukowym, z dodatkiem starannie dobranych ziół, sprawia, że jego aromat i smak są niepowtarzalne. Z kolei pstrąg pieczony podawany jest tu na co najmniej siedem różnych sposobów, co czyni kartę różnorodną i pełną niespodzianek.



BAR/BISTRO\JADŁODAJNIA ROKU MIEJSCE I

BaniaLuka

- Tworząc BaniaLukę 15 lat temu, chcieliśmy stworzyć miejsce, w którym goście będą czuć się jak w drugim domu - swobodnie, ciepło i zawsze mile widziani - mówi Mirek Cyganek. Dziś krakowska BaniaLuka to bar z prostą, swojską kuchnią i niepowtarzalną atmosferą. Miejsce, które ma integrować, a nie dzielić i w którym swoje miejsce mają wszyscy spragnieni dobrych emocji. - Goście czują się u nas naturalnie, jak podczas domowego spotkania z przyjaciółmi. Oferujemy smaczne i tanie jedzenie oraz trunki, a od lat serwujemy nasz kultowy tatar, domowe pierogi, bigos, żurek, fasolkę po bretońsku czy śledzika w oleju - podkreśla Cyganek. Bar od początku pozostaje rodzinnym, lokalnym przedsięwzięciem. - BaniaLuka to miejsce, które ma integrować, a nie dzie-



lić. Od rana do nocy tętni życiem, a nasi goście - mieszkańcy Krakowa, studenci, emeryci, imprezowicze i turyści - tworzą tu niepowtarzalną energię - dodaje właściciel.

MIEJSCE II

Bistro u Mocnych

Bistro u Mocnych (Klucze) to miejsce, które łączy w sobie pasję do gotowania z miłością do muzyki, kultury i sztuki. - Regionalne dania w połączeniu z koncertami muzyki jazzowej, a na ścianach grafiki naszej lokalnej artystki przedstawiające region Jury Krakowsko-Częstochowskiej. Chcemy rozkocharać naszych gości w skarbach, które mamy wokół siebie - mówi Marek Mocny. Co ich wyróżnia? Pyszne jedzenie i obsługa, która gości traktuje jak przyjaciół - z serdecznością i zainteresowaniem. - Od samego początku spędzamy w tym miejscu niemal każdy dzień. I dzięki tej obecności widzimy, jak tętni życiem z każdym gościem, który zasiada przy stole - dodaje Mocny.



MIEJSCE III

Bar Zajezdnia

Przy ul. Ludźmierskiej 30 w Nowym Targu działa Bar Zajezdnia, miejsce, które od lat kusi smakami polskiej kuchni w najlepszym, domowym wydaniu. To tutaj tradycja spotyka się z doświadczeniem, a każde danie przygotowujemy ze świeżych produktów pochodzących od sprawdzonych dostawców. W menu dominują klasyki kuchni polskiej - regionalna kwaśnica z żeberkiem, chrupiący de volay czy pierogi robione na miejscu, ale pojawiają się także inspiracje z innych kuchni świata oraz fantazje szefa kuchni. Dzięki temu zarówno tradycjoniści, jak i osoby poszukujące nowych smaków znajdą tu coś dla siebie.



KAWIARNIA/CUKIERNIA ROKU MIEJSCE I

Kawiarnia Polemika

- W naszej kawiarni wszystkie desery przygotowujemy sami, od podstaw. I właśnie dlatego serwujemy słodkości, w połączeniu z kawą Darboven Super Bar, smakują wyjątkowo - podkreśla Piotr Cebula z Kawiarni Polemika (Nowy Targ, al. Tysiąclecia 37). Na pytanie o deser najlepiej oddający charakter miejsca, odpowiada bez wahania: - Od razu myślę o szarlotce na ciepło z lodami. Klasyczny deser z akcentem pomarańczowy, dużą ilością jabłek i delikatnym, cienkim ciastem. Dopracowana z sercem, gdyż ilość jabłek jest zdecydowanie od serca. Kawiarnia nie zamierza jednak poprzestawać na tym, co już zdobyło serca gości. - Priorytetem naszej kawiarni jest tworzenie klasycznej karty z zaskakującymi akcentami, jak np. sałatka grecka z sosem anchois czy bruschetta z boro-



wikami. W przyszłości z pewnością stworzymy w Polemice przestrzeń, w której goście poczują się jeszcze bardziej komfortowo - zapowiada Piotr Cebula.

MIEJSCE II

Kawiarnia SofiLen

Kawiarnia SofiLen (Nowy Sącz, Wałowa 1/4) to klimatyczne miejsce z duszą i sercem, które od początku tworzy wyjątkową atmosferę. To przestrzeń, w której można zatrzymać się na chwilę, spotkać z przyjaciółmi, zjeść coś pysznego i delektować się aromatyczną kawą. W menu znajdują się śniadania, lunch, croissanty, bajgle, tosty, bruschetty oraz domowe ciasta, wypiekane na miejscu. Każdy znajdzie tu coś dla siebie - zarówno miłośnicy słodkości, jak i osoby szukające lekkich, wytrawnych przekąsek. Kawiarnia SofiLen to także wygoda - goście mogą skorzystać z free Wi-Fi, naładować telefon czy laptopa i spokojnie popracować przy filiżance kawy.



MIEJSCE III

Cukiernia Jaga

Cukiernia Jaga w Niepołomicach to miejsce, w którym tradycja spotyka się z wyjątkowym klimatem. Kawa i słodkości smakują tu inaczej niż gdziekolwiek indziej. Jak mówi właściciel: atmosfera, historia budynku, jego klimat sprawiają, że każdy deser nabiera niepowtarzalnego charakteru. Słodkim symbolem lokalu są torty bezowe, które najlepiej oddają ducha cukierni. W sezonie nie brakuje także świeżych jagodzianek i pączków - wypieków, na które czekają zarówno stali bywalcy, jak i nowi goście. Paweł Drabik zapowiada, że w kolejnych latach cukiernia będzie zaskakiwać nowymi propozycjami i wprowadzać do oferty kolejne wyjątkowe produkty.



PIZZA ROKU MIEJSCE I

Sztos
Pizza

- Nasza pizza wyróżnia się tym, że jest tworzona w polskim stylu - sycąca, aromatyczna i oparta na składnikach od lokalnych dostawców. Nie kopiujemy włoskich wzorców, tylko stawiamy na autorskie receptury, które odpowiadają gustom naszych klientów i oddają charakter naszej kuchni - podkreślają właściciele Sztos Pizza (Mogilany, Krakowska 20). Droga do tego smaku nie była krótka. - Zaczynaliśmy od rodzinnych przepisów, później eksperymentowaliśmy z mąkami, czasem wyrastania ciasta i zestawami dodatków. Dzięki próbom i opiniom gości udało nam się osiągnąć smak, który stał się naszą wizytówką - dodają. W menu kryje się także pewna historia, którą doceniają stali klienci. - Jedną z najpopularniejszych pizz powstała przypadkiem, kiedy wykorzy-



staliśmy to, co akurat było dostępne w kuchni. Okazało się, że ta spontaniczna kompozycja tak bardzo zasmakowała, że do dziś jest w karcie i ma grono wiernych fanów - zdradzają.

MIEJSCE II

Panda
Pizza

Panda Pizza to miejsce, które powstało z pasji i miłości do dobrego jedzenia. Rodzinna atmosfera sprawia, że każdy gość czuje się tu jak u siebie, a pizza smakuje tak, jakby była przygotowana specjalnie na domowy stół. Lokal mieści się przy ul. Morawiańskiego 14 w Krakowie i od początku stawia na świeżość oraz jakość składników. W menu znajdziemy nie tylko klasyczne propozycje, ale też oryginalne kompozycje smakowe, które potrafią zaskoczyć i na długo zapadają w pamięć. Każda pizza przygotowywana jest z sercem, według receptury, która łączy tradycję z kulinarną fantazją. Panda Pizza sprawdzi się w każdej sytuacji - na spotkanie z przyjaciółmi, rodzinny obiad czy romantyczną kolację.



MIEJSCE III

Familia pizza
& balkan grill

Familia Pizza & Balkan Grill (Bochnia, Brzeźnicka 7) to miejsce, gdzie włoska tradycja spotyka się z bałkańskim temperamentem - w menu znajdziemy ponad 40 rodzajów pizzy w trzech rozmiarach oraz grillowane specjały rodem z Bałkanów. Familia słynie z oryginalnych kompozycji smakowych, takich jak pizza „Babcina” inspirowana pierogami ruskimi, a także z własnoręcznie przygotowywanych sosów i dodatków. Goście chwalą przede wszystkim doskonały smak, szybki serwis i rodzinną atmosferę. Familia oferuje dania na miejscu, na wynos i z dowozem, a zamówienia można składać również online. To adres obowiązkowy dla wszystkich miłośników pizzy i kuchni bałkańskiej w Bochni.



LODY ROKU MIEJSCE I

Lodolubni

Lodolubni w Wieliczce to miejsce, w którym lody stają się prawdziwą uczta dla zmysłów. - Nasi Goście, kiedy kupują u nas lody, a mają ochotę na smak kojarzący im się z dzieciństwem, to bardzo często wybierają śmietankę. Lody śmietankowe to klasyka, ale te, które oferują Lodolubni, to prawdziwa uczta dla zmysłów - mówi Agnieszka Marzec. Są niezwykle kremowe, intensywne w smaku i słodzone dokładnie tak, jak powinny być. Nic dziwnego, że goście wielokrotnie chwalą ten smak, a dla właścicieli to słowa, które „działają jak miód na serce”. W ofercie znajdują się zarówno ponadczasowe smaki, jak i autorskie propozycje, tworzone z pasją we współpracy z rodzinną manufakturą. Trudno wskazać jeden ulubiony smak, bo każdy z nich ma swoich wiernych fanów. Wśród



lodowych hitów szczególnie miejsce zajmuje sernik z pistacją - połączenie śmietanki z pełnymi smaku pistacjami, któremu naprawdę trudno się oprzeć.

MIEJSCE II

Lody
Rabenda

Lody Rabenda (ul. Wielkiego 16 w Olkuszu) to rodzinna firma z wieloletnią historią, której początki sięgają 1947 roku. Od samego początku specjalizuje się w wytwarzaniu lodów metodą tradycyjną, opartą na autorskiej recepturze przekazywanej z pokolenia na pokolenie. Dzięki temu każdy smak zachowuje swój unikalny charakter i naturalną świeżość. Do produkcji wykorzystywane są wyłącznie składniki najwyższej jakości, pochodzące od sprawdzonych, regionalnych dostawców. Lody Rabenda słyną z kremowej konsystencji, intensywnych smaków i prawdziwie rzemieślniczego podejścia do tworzenia deserów.



MIEJSCE III

Pod Kopułą

Od ponad dekady Pod Kopułą jest jednym z najbardziej lubianych punktów w Parku Zdrojowym w Wysowej-Zdroju. Położona w otoczeniu zieleni i spokoju, od dziesięciu lat przyciąga mieszkańców oraz turystów, którzy szukają chwili relaksu przy lodach, kawie i deserach. Wizytówką lokalu są lody dostępne w aż 24 smakach - od klasycznych po egzotyczne. Dzięki pasji, doświadczeniu i dbałości o jakość, Pod Kopułą zyskało grono wiernych gości, którzy chętnie wracają, by spróbować ulubionych słodkości. To miejsce to jednak coś więcej niż lodziarnia - to przestrzeń spotkań i odpoczynku, gdzie można nacieszyć się smakiem i atmosferą uzdrowskiego parku.



BURGER ROKU MIEJSCE I

Pomidor

Olga Kucharska i Łukasz Matoń podkreślają, że sekret ich kuchni tkwi w prostocie. - Mięso smażymy na suchej płycie, bez oleju, aby wydobyć jego naturalny smak i soczystość. Do tego dokładamy wyłącznie najlepsze składniki, zawsze wyselekcjonowane na podstawie jakości i smaku - nigdy ceny czy łatwości nabycia. Każdy Smash Burger to połączenie pasji, dbałości o szczegóły i radości, którą chcemy przekazać naszym gościom - mówią właściciele burgerowni Pomidor z Wadowic, która zwyciężyła w naszym plebiscycie w kategorii Burger Roku. Historia lokalu zaczęła się od własnych kulinarnych poszukiwań. - Długo szukaliśmy burgerów typu smash, ale nie trafiliśmy na takie, które w pełni odpowiadałyby naszym oczekiwaniom. W końcu postanowiliśmy stworzyć je sami. To był



proces prób, błędów i wielu testów - od rodzaju mięsa, przez strukturę bułki, aż po dodatki. Dziś wiemy, że było warto, bo efekt docenili nasi goście - opowiadają właściciele.

MIEJSCE II

Retro
Bite

Retro Bite z Krakowa to food truck, który powstał z pasji dwóch przyjaciół ze szkolnych lat, Simona i Carlosa. Postanowili połączyć swoje siły i stworzyć miejsce, w którym burgery przygotowywane są z sercem, najwyższej jakości składników i pełnym zaangażowaniem. W Retro Bite każdy burger to efekt rzemieślniczego podejścia - od starannie dobranego mięsa, przez świeże bułki, aż po autorskie dodatki. W ofercie znajdziemy m.in. unikalny dżem pomidorowy, własnoręcznie przygotowane sosy oraz Tri Fries - frytki tworzone według oryginalnej receptury. Retro Bite to food truck, który udowadnia, że burger może być prawdziwym doświadczeniem smakowym.



MIEJSCE III

Gastrospecial

Gastrospecial działa na kulinarną mapie Krakowa od dwóch lat. - Zaczynaliśmy od przyczepy, co przy dużym menu nie było łatwe. Od roku działamy już w kontenerze, mamy mały ogródek i parking. Ciągłe się rozwijamy i cieszymy się, że mamy tylu miłośników naszych burgerów. Ale nasze gastro to nie tylko burgery - serwujemy także pizzę, pastę, a od niedawna naszą nowość: gastro foremkę, które zdobywają coraz większą popularność - mówi właściciel. Sekret ich pysznych burgerów tkwi w wysokiej jakości świeżych rzemieślniczych kotletach z odpowiednio tłustego mięsa wołowego. - Wy różnia nas też nietypowa bułka pszenna, którą nasi goście pokochali. Starannie dobieramy dodatki - dodaje.



LAUREACI PLEBISCYTU MISTRZOWIE SMAKU 2025

KUCHARZ ROKU	
Kraków	Wacław Malarczyk, Dom Weselny u Niedźwiedzia, Kraków
Nowy Sącz	Łukasz Sadłoi, NOVA.Galicja Karczma, Nowy Sącz
Tarnów	Maciej Szraga, Restauracja u Jana, Tarnów
powiat bocheński	Michał Dworak, Restauracja Cameralna, Bochnia
powiat brzeski	Filip Osika, Mundo Gusto Atelier, Brzesko
powiat chrzanowski	Przemysław Murzyn, Pho You, Chrzanów
powiat gorlicki	Krzysztof Wronka, Restauracja Ostoja, Bobowa
powiat krakowski	Piotr Dziadura, Smak up Catering, Grabie
powiat limanowski	Damian Ociepka, Loft House, Limanowa
powiat miechowski i powiat proszowicki	Tomasz Bugaj, Usługi Cateringowe Nadzów, Pałecznicza
powiat myślenicki	Dariusz Palenica, Restauracja Stek, Myślenice
powiat nowosądecki	Bogdan Mądry, Karczma u Walusia, Krynica-Zdrój
powiat nowotarski	Przemysław Gawlik, Restauracja Róża Orawy, Jabłonka
powiat olkuski	Krzysztof Haraś, Ilkus Hotel & Restaurant, Krze
powiat oświęcimski	Bartłomiej Moskała, Restauracja Molo Resort, Osiek
powiat suski	Dominika Kołodziej, Restauracja Pelikan, Baczyn
powiat suski	Michał Kuc, Restauracja Fresco, Budzów
powiat tarnowski	Rafał Ruszel, Butera Ristorante e Pizzeria, Tarnowiec
powiat tatrzański	Oleksandr Lytvynets, Villa Toscana, Zakopane
powiat wadowicki	Szymon Irlik, Cateringring, Gorzeń Dolny
powiat wielicki	Rafał Gawlik, Restauracja Hotel Novum, Niepołomice

KELNER ROKU	
Kraków	Bartosz Zgadza, Italiano Pizza & Pasta, Kraków
Nowy Sącz	Karolina Imiołczyk, Jedz i Sącz Grill&Bar Restaurant, Nowy Sącz
Tarnów	Natalia Twaróg, Pół na Pół, Tarnów
powiat bocheński	Wiktoria Jochym, Restauracja Orientalna Trawa Cytrynowa, Bochnia
powiat brzeski	Barbara Krężolek, Smakołyki od Moniki, Brzesko
powiat chrzanowski	Elżbieta Kaszuba, Restauracja Platan, Chrzanów
powiat dąbrowski	Natalia Grabowska, Pizzeria Ateriska, Dąbrowa Tarnowska
powiat gorlicki	Bożena Bogusz, Restauracja Ostoja, Bobowa
powiat krakowski	Ewa Wilczyńska, Dwa Smaki Restauracja&Pizza, Słomniki
powiat limanowski	Justyna Piątkowska, Bosphor Kebab, Limanowa
powiat limanowski	Kamil Stokłosa, Limka 28, Limanowa
powiat miechowski i powiat proszowicki	Justyna Bugaj, Restauracja Kojot, Miechów
powiat myślenicki	Tomasz Surówka, Euforia restaurant & bar, Myślenice
powiat nowosądecki	Michał Kałuziński, Restauracja Zapopradzie, Muszyna
powiat nowotarski	Anna Janik, Sushi House, Nowy Targ
powiat olkuski	Kaja Kiwior, Gospoda pod Lasem, Wolbrom
powiat oświęcimski	Michał Paśnik, Restauracja Molo Resort, Osiek
powiat suski	Marek Pochopień, REZO Resto & Bar, Sucha Beskidzka
powiat tarnowski	Karolina Mężyk, Mazurowy Dwór, Zawada
powiat tatrzański	Klaudia Dziadoń, Restauracja Górską, Białka Tatrzańska
powiat wadowicki	Sylvia Chotek, Restauracja Sami Swoi, Andrychów
powiat wielicki	Anna Górka, Restauracja Koral, Przebieczany

RESTAURACJA ROKU	
Kraków	Restauracja Salvia, Kraków, Lubomirskiego 24
Nowy Sącz	Trattoria Vesuvio, Nowy Sącz, Poniatowskiego 16A/1
Tarnów	Restauracja u Jana, Tarnów, Rynek 14
powiat bocheński	TOKIO Sushi Bar, Bochnia, Partyzantów 3A
powiat brzeski	Restauracja Ostoja, Brzesko, Głowackiego 26
powiat chrzanowski	La Bodega, Chrzanów, Świętokrzyska 4/2
powiat dąbrowski	Restauracja & Karczma Staropolska, Szczucin, 1 Maja 33
powiat gorlicki	DoSyta, Dominikowice 182 A
powiat krakowski	Restauracja Warszawianka, Krzeszowice
powiat limanowski	Restauracja Omasta, Mszana Dolna, Orkana 25F
powiat miechowski	Restauracja Szamot, Ułina Wielka 31
powiat nowosądecki	Karczma u Walusia, Krynica-Zdrój, Piłsudskiego 10 lok. 1
powiat nowotarski	Tawerna Kapitańska, Kluszkowce
powiat olkuski	Łobzów 296 Restauracja, Łobzów 296
powiat suski	Restauracja Pelikan, Budzów, Baczyn 245
powiat tarnowski	Restauracja Roleski Ranch, Stare Żukowice 1A
powiat wadowicki	Samy Swoi, Andrychów, Włókniarzy 1
powiat wielicki	Restauracja Solna Grota, Wieliczka, Dembowskiego 20

BAR/BISTRO/JADŁODAJNIA ROKU	
Kraków	BaniaŁuka, Kraków, pl. Szczepański 6
powiat bocheński	Bar Agis, Pogwizdów 223

powiat brzeski	Bistro Natalia Pierogarnia, Brzesko, Głowackiego 35 A
powiat chrzanowski	Focacceria, Chrzanów, Oświęcimska 90
powiat gorlicki	BurgerBar, Gorlice, Sienkiewicza 2
powiat krakowski	Krzeszowickie Zapiekanki, Krzeszowice, św. Floriana 3
powiat myślenicki	Bistro Palce Lizać, Siepraw, Kawęciny 24
powiat nowosądecki	Dzikie Wino, Gródek nad Dunajcem
powiat nowotarski	Bar Zajezdnia, Nowy Targ, Ludźmierska 30
powiat olkuski	Bistro u Mocnych, Klucze, Zawierciańska 1
powiat tatrzański	Gospoda pod Tatrami, Zakopane, Kościeliska 2a
powiat wadowicki	Bistro Dworcowe, Wadowice, Piłsudskiego 21

KAWIARNIA/CUKIERNIA ROKU	
Kraków	Ekler i Kawa, Kraków, Zauchy 9
Nowy Sącz	Kawiarnia Sofilen, Nowy Sącz, Wałowa 1/4
Tarnów	Kawiarnia Sofa, Tarnów, Wałowa 15
powiat bocheński	Lodowa Manufaktura, Bochnia, Kraszewskiego 9 lok. 1
powiat brzeski	Smakołyki od Moniki, Brzesko, Rynek 9
powiat chrzanowski	To Co Zawsze, Chrzanów, Dobczycka 6
powiat limanowski	Kierunek Cafe, Mszana Dolna, ul. Spadochroniarzy 10
powiat miechowski	PSS Spółem Cukiernia, Miechów, Targowa 1
powiat myślenicki	DeserlabCafe, Borzęta 504
powiat nowosądecki	Cukiernia SHP Rolnik, Łososina Dolna
powiat nowotarski	Kawiarnia Polemika, Nowy Targ, al. Tysiąclecia 37
powiat oświęcimski	Kawka Coffee House, Oświęcim, Mickiewicza 10
powiat suski	Machaczka Cafe, Sucha Beskidzka, Billy Wildera 6
powiat tatrzański	Kawiarnia Witkacy, Zakopane, Chramcówki 15
powiat wadowicki	Cukiernia Sisters Cake, Kałwaria Zebrzydowska, 3 Maja Nr. 17
powiat wielicki	CUKIERNIA JAGA, Niepołomice

BARMAN ROKU	
1. miejsce	Patryk Karczewski, Restauracja Molo Resort, Osiek
2. miejsce	Alan Kałwa, Master Drink Bar Mobilne usługi Barmańskie, Wolbrom
3. miejsce	Łukasz Ślusarczyk, Shot bar Szoto, Kraków

BARISTA ROKU	
1. miejsce	Monika Surman, Cafe Millimo, Kraków
2. miejsce	Piotr Cymorek, Heron Live Hotel, Sienna
3. miejsce	Paweł Pająk, Ósma Rano, Kraków

MISTRZ SŁODKOŚCI ROKU	
1. miejsce	Joanna Stopka, Cukiernia U Asi, Bańska Wyżna
2. miejsce	Wioletta Ząbczyńska, VioLove Torty, Polanowice
3. miejsce	Katarzyna Sekuła, Art.Cake_By_Kate, Krynica-Zdrój

MENEDŻER GASTRONOMII ROKU	
1. miejsce	Nikola Skotarska, Riccardo Pizza, Kocmyrzów
2. miejsce	Roksana Dutka, NOVA.Galicja Karczma, Nowy Sącz
3. miejsce	Anna Głowczyk, Restauracja Dworek, Kraków

LODY ROKU	
1. miejsce	Lodolubni, Wieliczka, Dembowskiego 5
2. miejsce	Lody Rabenda, Olkusz, Wielkiego 16
3. miejsce	Pod Kopułą, Wysowa-Zdrój

BURGER ROKU	
1. miejsce	Pomidor, Wadowice, Cicha 2
2. miejsce	Retro Bite, Kraków, Eljasza-Radzikowskiego 74
3. miejsce	Gastrospecial, Kraków, Dębskiego 1

PIZZA ROKU	
1. miejsce	Sztos Pizza, Mogilany, Krakowska 20
2. miejsce	Panda Pizza, Kraków, Morawiańskiego 14
3. miejsce	Famila pizza & balkan grill, Bochnia, Brzeźnicka 7

AUTOREKLAMA

strefa
BIZNESU.pl



Know-how
w dobrym biznesie

strefabiznesu.pl

Wszystkie smaki kuchni

stronakuchni.pl



**Strona
Kuchni**

REKLAMA

0011414618



MOTO
BOHATEROWIE
OTOMOTO

Volvo Selekt | WADOWSCY

**NOWY SALON WADOWSCY PRZY UL. ŁOKIETKA 77 W KRAKOWIE
OFERUJE VOLVO SELEKT – WYBRANE SAMOCHODY UŻYWANE**

To nowoczesna przestrzeń z dużą ekspozycją i szerokim wyborem sprawdzonych aut Volvo. Każdy samochód przeszedł rygorystyczną kontrolę techniczną, posiada pełną historię serwisową i objęty jest gwarancją Volvo, co daje pewność, komfort i bezpieczeństwo zakupu. Idealne miejsce dla osób poszukujących używanego auta klasy premium.

WADOWSCY.OTOMOTO.PL

strona ZDROWIA

stronazdrowia.pl

W NUMERZE:

Czy jesteś hipochondrykiem?

Hipochondria to zaburzenie nerwowe, które objawia się występowaniem silnego lęku o swoje zdrowie. Hipochondrykowi cały czas towarzyszy

przeświadczenie, że jest poważnie chory. Zwykły ból głowy może postrzegać jako jeden z objawów raka mózgu, a kaszel - jako symptom raka płuc. Leczenie hipochondrii stanowi duże wyzwanie dla lekarzy. Podpowiadamy, jak ją diagnozować i leczyć.

ZA TYDZIEŃ:

- Cichy wróg kości rozwija się latami. Pierwsze objawy osteoporozy mogą cię zaskoczyć
- Co oznaczają liczby w pomiarze ciśnienia? Tych wartości nie powinny przekraczać



FOT. FREEPIK

Pierwsze objawy raka piersi. Tak wyglądają guzy na piersiach

Agata Siemiaszko
redakcja@stronazdrowia.pl

Rak piersi długo przebiega bezobjawowo, a pierwsze widoczne symptomy często pojawiają się dopiero po wielu latach utajenia.

Rak piersi jest nowotworem rozwijającym się w tkance gruczołu piersiowego. W Polsce to najczęściej występujący nowotwór u kobiet i drugi najbardziej zabójczy. Co więcej, w ciągu ostatnich 50 lat dwukrotnie wzrosła zachorowalność na tę przypadłość. Przyczyny występowania raka piersi nie są do końca znane.

Sugeruje się, że głównymi czynnikami predysponującymi są:

- płeć - roczna zapadalność w Polsce wśród mężczyzn to ok. 140 osób, przy czym u kobiet 19 tysięcy,
- wiek - wraz z wiekiem zwiększa się ryzyko, osiągając szczyt między 50. a 60. rokiem życia,
- wystąpienie raka piersi w najbliższej rodzinie przed 50. rokiem życia,
- wczesna pierwsza miesiączka,
- późna menopauza,
- długotrwała hormonalna terapia zastępcza,
- nadwaga i otyłość pomenopauzalna,



FOT. 4PM/PRODUCTION/23RF

Rak piersi to podstępna choroba, na którą co roku umiera ponad pięć tysięcy kobiet

- nieprawidłowa dieta bogata w alkohol oraz tłuszcze nasycone,
- brak odpowiedniej higieny snu.

Pierwsze objawy mogą pojawić się dopiero po wieloletnim, utajonym i bezbolesnym wzroście. Rak sutka u mężczyzn objawia się bardzo podobnie jak u kobiet, głównie niewielką naroślą wyczuwalną w okolicach brodawki. Może temu również towarzyszyć świąd lub wyciek wydzieliny.

Często zauważalnym objawem raka piersi jest powiększe-

nie węzłów chłonnych pod pachą, po stronie guza. Zatem ważne jest, aby poddawać się rutynowym badaniom. Należy wspomnieć, aby raz na miesiąc wykonywać samobadanie, które pozwoli szybko wykryć ewentualne guzki w piersi i postawić szybszą diagnozę. Trzeba pamiętać, że nie każdy guz w piersi od razu oznacza raka. Zmiana może być również torbielą, tłuszczakiem, a także stanem zapalnym. Najważniejsze jest, aby wykryć ewentualne zmiany w jak najwcześniejszym okresie. Szybka diagnoza w mo-

mentie bezobjawowym zwiększa szanse na całkowite wyleczenie i korzystnie wpływa na rokowania.

Diagnostyka obejmuje przede wszystkim samobadanie piersi. W ten sposób wykrywa się około 37 proc. guzów złośliwych. Każda zmiana, która została wykryta za pomocą dotyku, powinna skłonić do wizyty u specjalisty.

Badania raka piersi to między innymi USG oraz mammografia. Najlepsze efekty diagnostyczne dają stosowane łącznie. Dobór właściwej metody ma szczególne

znaczenie. U kobiet młodszych i ciężarnych pierwszą metodą z wyboru (również ze względu na bezpieczeństwo) jest badanie ultrasonograficzne, natomiast u kobiet powyżej 40. roku życia zaleca się przeprowadzenie badania mammograficznego. Kobiety powyżej 50. roku życia powinny korzystać z mammografii raz na dwa lata, do momentu ukończenia 75. roku życia.

Szybki dostęp do badania można uzyskać w mobilnych busach mammograficznych. Najczulszą metodą jest jednak rezonans magnetyczny, który zalecany jest kobietom z wysokim ryzykiem zachorowalności (posiadającym mutację genową).

Podłoże genetyczne raka piersi posiada 5-10 proc. chorych. Kobiety, u których w rodzinie wykryto raka sutka, mają zwiększone predyspozycje. Nowoczesne badania genetyczne na nosicielstwo mutacji genetycznej BRCA1 i BRCA2 pozwalają oszacować ryzyko rozwinięcia się raka sutka w przyszłości.

Predyspozycje, które powinny skłaniać kobietę do wykonania badań genetycznych, to m.in.:

- rodzinne występowanie nowotworu raka piersi lub raka sutka przed 40. rokiem życia,
- częste występowanie raka jajnika w rodzinie,
- obustronne złośliwe guzy piersi w rodzinie,

- rak sutka u mężczyzny (tata, dziadek),
- obecność mutacji genowej BRCA u przodków.

Podczas kontroli można wykryć zmiany płynowe (torbielowe) oraz lite. O ile te pierwsze zazwyczaj nie wzbudzają niepokoju, to zmiany lite w piersiach wymagają pogłębienia diagnostyki. Wykryty guz poddaje się ocenie komórkowej. W tym celu przeprowadza się biopsję danej tkanki. Na podstawie wielkości, przerzutów do węzłów chłonnych oraz stopnia złośliwości stawia się ostateczną diagnozę i kieruje się pacjentkę na odpowiednie leczenie.

Nie każdy guz w piersi to rak, a ponad 90 proc. są to zmiany łagodne. Wszelkie anomalie w piersiach należy poddać diagnostyce.

Do łagodnych zmian zaliczamy:

- torbiele z włóknieniem (rzadko zmieniające swoją objętość),
- łagodne zmiany rozrostowe (często zwiększają swoją objętość).

Ta grupa zmian nie należy do groźnych, lecz wymagana jest częsta kontrola lekarska. Zmiany złośliwe mogą mieć różny wygląd oraz charakter. Najgroźniejszą postacią jest rak zapalny piersi, inaczej zwany rakiem zapalnym sutka. Występuje niezwykle rzadko, w granicach 1 proc. wszystkich chorych, jednak ma gorsze rokowania.

Nie ma idealnej recepty na walkę z rakiem. Celem profilaktyki jest jak najskuteczniejsze zmniejszenie ryzyka zachorowalności na nowotwór. Prowadzenie zdrowego stylu życia wpływa pozytywnie na organizm i poprawia jego stan ogólny.

REKLAMA

0011414609

AU-01-6.6740.4.24.2025.BUR

OBWIESZCZENIE Prezydenta Miasta Krakowa

o wszczęciu postępowania administracyjnego o wydanie decyzji o zezwoleniu na realizację inwestycji drogowej

Na podstawie art. 10 § 1, art. 49 i art. 61 § 4 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 572 z późn. zm.) w związku z art. 11d ust. 5 Ustawy z dnia 10 kwietnia 2003 r. o szczególnych zasadach przygotowania i realizacji inwestycji w zakresie dróg publicznych (Dz. U. z 2024 r., poz. 311), zawiadamia się, że **11.07.2025 r.** zostało wszczęte postępowanie administracyjne na wniosek Prezydenta Miasta Krakowa działającego przez Dyrektora Zarządu Dróg Miasta Krakowa, ul. Centralna 53 31-586 Kraków, w imieniu którego przed urzędem występuje pełnomocnik, w sprawie zezwolenia na realizację inwestycji drogowej dla zamierzenia pn.:

„Budowa drogi gminnej klasy dojazdowej ul. Udzieli w km AB 0+008.00 - 0+089.10 w Krakowie wraz z budową i przebudową infrastruktury technicznej (kanalizacji opadowej, oświetlenia ulicznego, wodociągowej).”

Projektowana inwestycja planowana jest do realizacji w Krakowie na niżej wymienionych działkach ewidencyjnych, które znajdują się (w odniesieniu do nieruchomości, które podlegają podziałowi - przed nawiasem podano numer działki, która powstanie w wyniku zatwierdzenia podziału i będzie przeznaczona pod drogę, w nawiasie podano numer działki przed podziałem):

1. między liniami rozgraniczającymi teren w granicach projektowanego pasa drogi gminnej, zgodnie z art. 11f ust. 1 pkt 2 specustawy: nr 1/62 (1/42), 1/64 (1/43), 1/66 (1/44), 1/68 (1/45), 1/60 (1/40) obr. 56 Podgórze;
2. w terenie objętym obowiązkiem budowy i przebudowy sieci uzbrojenia terenu, zgodnie z art. 11f ust. 1 pkt 8 lit. e specustawy: nr 1/63 (1/42), 1/67 (1/44), 1/69 (1/45) obr. 56 Podgórze.

W związku z powyższym informuje się, że strony mogą w każdym stadium postępowania zapoznać się z całością dotychczas zgromadzonego materiału dowodowego, złożyć ewentualne wnioski i zastrzeżenia w Wydziale Architektury i Urbanistyki Urzędu Miasta Krakowa - ul. Mogińska 41. Uwagi i zastrzeżenia można także nadać przesyłką pocztową, kurierską u wybranego przez Państwa operatora, bądź za pomocą środków komunikacji elektronicznej (ePuap, e-Doręczenia).

Odpowiedź na wszystkie uwagi i zastrzeżenia stron postępowania zostaną zawarte w uzasadnieniu decyzji kończącej postępowanie.

Zawiadomienie w formie obwieszczenia uważa się za dokonane po upływie 14 dni od dnia, w którym nastąpiło publiczne obwieszczenie i udostępnienie w Biuletynie Informacji Publicznej.

Godziny przyjęć stron: poniedziałek, wtorek, środa, piątek w godz. od 7.40 - 15.30, czwartek w godz. od 8.00 do 15.30.

Czy jesteś hipochondrykiem? Objawy hipochondrii i sposoby jej leczenia

Ingrid Hintz-Nowosad
Ingrid.Hintz@polskapress.pl

Hipochondria to zaburzenie nerwicowe, które objawia się występowaniem silnego lęku o swoje zdrowie. Hipochondrykowi cały czas towarzyszy przeświadczenie, że jest poważnie chory.

Nazwa „hipochondria” wywodzi się ze starożytnej Grecji – wówczas mianem „hypochondriakós” określano ból zlokalizowany w obrębie górnej części brzucha. Na przestrzeni wieków termin ten przeszedł kilkukrotną redefinicję. Dopiero na początku XIX w. pojawiły się pierwsze opisy hipochondryka, jako osoby cierpiącej na chorobę bez wyraźnej przyczyny.

Według Międzynarodowej Klasyfikacji Chorób i Problemów Zdrowotnych hipochondria jest jednym z zaburzeń somatoformicznych, które z kolei zaliczane są do zaburzeń nerwicowych. Cechą charakterystyczną tych zaburzeń jest występowanie objawów somatycznych przy braku jakichkolwiek biologicznych przesłanek, które uzasadniałyby wystę-

powanie tego typu symptomów. Przy diagnozowaniu hipochondrii ważnym elementem jest wykonanie szeregu podstawowych badań diagnostycznych.

Hipochondryk jest osobą, której towarzyszy stały lęk przed zachorowaniem. Nieustannie znajduje się w gotowości i doszukuje się objawów, które mogą wskazywać na poważną chorobę – zawał, udar czy nowotwór. Co więcej, hipochondryk jest „nadwrażliwy” na różne informacje na temat chorób. Według badań przeprowadzonych przez Thomasa Holmesa i Richarda Rahe’a z Washington University w Seattle, pozostawanie w ciągłej gotowości i nadinterpretacja występujących objawów jest silnym stresorem. Badacze podkreślają, że osoba dotknięta tą chorobą często nie zdaje sobie sprawy z tego, że jej problemy somatyczne mogą mieć podłoże psychologiczne. Objawy hipochondrii bywają niespecyficzne, ponieważ pacjent często sam „wyznacza” sobie, co go boli. Stałe myślenie o dolegliwościach sprawia, że faktycznie zaczynają one się nasilać.

Wśród objawów hipochondrii można wymienić:

WARTO WIEDZIEĆ

Metody leczenia hipochondrii:

- neuroleptyki i leki o działaniu hamującym aktywność układu współczulnego;
- krótkoterminowa terapia poznawczo-behawioralna, zorientowana na rozwiązanie problemu i wydostanie się z mechanizmu błędnego koła;
- terapia rodzin, która zalecana jest zwłaszcza wtedy, gdy choroba pacjenta negatywnie odbija się na jego sytuacji rodzinnej;
- długoterminowa terapia systematyczna restrukturyzująca, prowadząca do częściowej zmiany osobowości.

- długotrwały lęk i obawa o własne zdrowie i życie;
- przekonanie o złym stanie swojego zdrowia;
- brak poczucia bezpieczeństwa;
- obawa o swoją przyszłość;
- podwyższona czujność dotycząca występujących objawów.

Hipochondria polega na nadinterpretacji występujących, zazwyczaj niegroźnych, objawów somatycznych. Takie symptomy, jak np. ból gardła, kaszel, ból głowy czy świąd skóry przez hipochondryka postrzegane są jako dowód toczącego się procesu chorobowego. Istnieje kilka teorii dotyczących możliwych przy-

czyn hipochondrii – wśród nich wskazuje się m.in. na dwa podstawowe modele.

● Model poznawczo-behawioralny

Wywodzi się z teorii psychopatologii Becka. Podstawowym założeniem tego modelu jest przeświadczenie, że źródłem zaburzeń emocjonalnych są negatywne schematy poznawcze dotyczące zarówno własnej osoby, jak i świata zewnętrznego. Oprócz tego podkreśla się związek między hipochondrią a depresją i fobiami społecznymi. Hipochondrycy często mają katastroficzne wizje dotyczące przy-

szłych zdarzeń, często są pesymistycznie usposobieni wobec świata i nieustannie towarzyszy im podwyższony poziom lęku.

● Model interpersonalny

W modelu tym silnie akcentuje się rolę relacji interpersonalnych w mechanizmach właściwych dla hipochondrii. Według autorów tej koncepcji hipochondria jest rezultatem, często nieświadomionej, potrzeby troski zarówno od osób najbliższych, jak i lekarzy. Potrzeba ta często stanowi konsekwencję niewłaściwego wychowania, w którym nie były zaspokajane podstawowe potrzeby dziecka (miłości, akceptacji i wsparcia emocjonalnego).

Niektórzy badacze przy omawianiu przyczyn hipochondrii wskazują na egocentryczną lub nawet narcystyczną postawę, jednak teza ta była poddawana częstej krytyce. Wprawdzie hipochondryk może nadmiernie koncentrować się na sobie i swoim zdrowiu, jednakże nie wynika to z jego egoistycznej natury, a raczej z potrzeby troski i opieki, co może być związane z deficytami z dzieciństwa.

Już samo rozpoznanie hipochondrii dostarcza lekarzom podstawowej opieki zdrowotnej wielu problemów. Związane jest to z tym, że przed diagnozą należy wykonać szereg badań diagnostycznych, w celu wykluczenia ewentualnych stanów chorobowych. W rozpoznaniu hipochondrii należy wziąć pod uwagę kilka

podstawowych kryteriów diagnostycznych. Mowa tu o:

- silnie zakorzenionym, utrzymującym się przez co najmniej pół roku przekonaniu o występowaniu poważnych chorób somatycznych;
- nadmiernym kontrolowaniu swojego ciała wraz z towarzyszącym przekonaniem o zmianie kształtu ciała, np. wyimaginowanym skrzywieniu kręgosłupa;
- podporządkowaniu życia chorobie, co skutkuje częstymi i nieuzasadnionymi wizytami u lekarza;
- odrzucaniu zapewnień lekarza o braku chorób somatycznych.

Leczenie hipochondrii stanowi duże wyzwanie dla lekarzy podstawowej opieki zdrowotnej, gdyż to właśnie do nich w pierwszej kolejności trafiają pacjenci, którzy zmagają się z tym zaburzeniem nerwicowym. Największym wyzwaniem jest upór pacjentów, którzy często nie zgadzają się z opinią lekarza o braku danej choroby. W takiej sytuacji zwykle zmieniają oni lekarza i proces diagnozy rozpoczyna się od nowa, co przypomina mechanizm błędnego koła.

Podstawą w leczeniu hipochondrii jest psychoterapia. Najbardziej pomocna jest terapia w nurcie poznawczo-behawioralnym, która zorientowana jest na rozwiązanie konkretnego problemu.

REKLAMA

0011414083

AU-01-6.6740.4.27.2025.EŚW

OBWIESZCZENIE Prezydenta Miasta Krakowa

o wszczęciu postępowania administracyjnego o wydanie decyzji o zezwoleniu na realizację inwestycji drogowej

Na podstawie art. 10 § 1, art. 49 i art. 61 § 4 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz.U. z 2024 r., poz. 572 z późn. zm.) w związku z art. 11d ust. 5 Ustawy z dnia 10 kwietnia 2003 r. o szczególnych zasadach przygotowania i realizacji inwestycji w zakresie dróg publicznych (Dz.U. z 2024 r., poz. 311), zawiadamia się, że **25.07.2025** r. zostało wszczęte postępowanie administracyjne na wniosek Prezydenta Miasta Krakowa działającego przez Dyrektora Zarządu Dróg Miasta Krakowa, ul. Centralna 53, 31-586 Kraków, w sprawie zezwolenia na realizację inwestycji drogowej dla zamierzenia pn.:

Budowa drogi publicznej kategorii gminnej klasy dojazdowej po śladzie istniejącej drogi wewnętrznej ul. Przemysłowej w Krakowie

w zakresie wykonania:

- Budowy ul. Przemysłowej (droga publiczna kategorii gminnej, klasy D) od hm
- 0-03,40 do hm 1+56,30 (zakres budowlanych prac drogowych) oraz od hm 1+56,30 do hm 3+40,80 (zakres budowy kanału technologicznego w obszarze przeznaczonym pod pas drogowy, bez zmian w pozostałej infrastrukturze);
- Przebudowa w ramach obowiązku innej drogi publicznej – ul. Zabłocie (droga publiczna kategorii gminnej klasy L; nr drogi 603806 K) w zakresie budowy kanału technologicznego w km 0+805 ul. Zabłocie.
- Budowy nowej jezdni ulicy Przemysłowej o długości ok. 156,30 m.b.;
- Budowy obustronnych chodników na odcinku od hm 0-03,40 do hm 1+56,30;
- Budowy zatok postojowych na odcinku od hm 0+33,20 do hm 0+98,50 (zatoka zachodnia) oraz od hm 0+42,75 do hm 0+86,20 (zatoka wschodnia);
- Budowy dwóch zjazdów publicznych w hm 1+04,70, w hm 1+36,95 oraz zjazd indywidualnego w hm 1+52,30 w miejscu istniejących powierzchni komunikacyjnych pełniących funkcję zjazdów;
- Budowy odwodnienia w zakresie kanalizacji deszczowej stanowiącej retencję rurową (rury żelbetowe DN 600

oraz DN 1000 wraz ze studniami rewizyjnymi) i kanalizacji ogólnospławnej (rury kamionkowe DN 400 wraz ze studniami rewizyjnymi) oraz wpustów deszczowych i przyłączy kanalizacyjnych (PCV SN8 DN 200 i kamionka

- DN 150) wraz z rozbiórką istniejących przyłączy kanalizacyjnych i wpustów deszczowych na odcinku od hm 0+09,40 do hm 1+30,80 i w hm 1+46,30;
- Budowy kanalizacji kablowej (kanał technologiczny) na odcinku od hm 0-11,80 do hm 3+54,00;
- Rozbiórki i budowy sieci elektroenergetycznej niskiego napięcia (oświetlenie uliczne) na odcinku od hm 0-11,80 do hm 1+56,30;
- Rozbiórki i budowy sieci elektroenergetycznej niskiego i średniego napięcia (sieci kablowe doziemne) na odcinku od hm 0-06,00 do hm 0+94,00 oraz w hm 1+20,20;
- Rozbiórki i budowy sieci wodociągowej (rury z żeliwa sferoidalnego DN150 i DN 200) wraz z rozbiórką i budową przyłączy wodociągowych (PE RC3 SDR11 Ø110mm i Ø50mm) na odcinku od hm 0-03,40 do hm 1+56,30;
- Rozbiórki i budowy sieci gazowej niskiego ciśnienia (DN 110 PE100 RC SDR17) od hm 1+32,30 do hm 1+57,10;
- Rozbiórki i budowy osiedlowej sieci ciepłowniczej (rurociąg preizolowany 2 x Ø273,0 / 400) na odcinku od hm 1+22,90 do hm 1+40,90 wraz z rozbiórką komory ciepłowniczej;
- Rozbiórki i budowy sieci teletechnicznej na odcinku od hm 0+00,00 do hm 0+20,00 oraz od hm 1+43,70 do hm 1+51,80;
- Rozbiórki kolidującego ogrodzenia na odcinku od hm 0+57,30 do hm 1+02,90 (lewostronne);
- Wycinki kolidującej zieleni.

zlokalizowanych:

- W liniach rozgraniczających teren budowanej drogi na działkach nr: 211, 35/6, 261/3, 261/5, 351, 281/2, 281/1, 261/1, 352/1 (352), 261/6 (261/4), 261/7 (261/4) obr. 14 j. ew. Podgórze w Krakowie (w nawiasie podano nr działki przed podziałem przeznaczoną pod inwestycję)
- W terenach, dla których istnieje potrzeba ustalenia obowiązków i ograniczeń, o których mowa w art. 11f ust. 1 pkt 8 specustawy ZRID, tj.:

- na części działek, na których zachodzi konieczność ustalenia obowiązku budowy lub przebudowy sieci uzbrojenia terenu (w zakresie wniosku budowa sieci), nr: 279/1, 209/4, 261/8 (261/4) obr. 14 j. ew. Podgórze w Krakowie; (w nawiasie podano nr działki przed podziałem przeznaczoną pod inwestycję)
- na części działek, na których zachodzi konieczność ustalenia obowiązku rozbiórki istniejących obiektów budowlanych nieprzewidzianych do dalszego użytkowania oraz tymczasowych obiektów budowlanych (w zakresie wniosku rozbiórka sieci uzbrojenia terenu wraz z komorą), nr: 261/8 (261/4), 209/4 obr. 14 j. ew. Podgórze w Krakowie; (w nawiasie podano nr działki przed podziałem przeznaczoną pod inwestycję)
- na części działek, na których zachodzi konieczność ustalenia obowiązku przebudowy innych dróg publicznych nr : 272/1 obr. 14 j. ew. Podgórze w Krakowie.

Wniosek w przedmiotowej sprawie obejmuje podziały nieruchomości: jednostka ewidencyjna Kraków – Podgórze, obręb 14

- Działka nr 261/4 dzieli się na działki nr 261/6, 261/7, 261/8
- Działka nr 352 dzieli się na działki nr 352/1, 352/2, 352/3.

W związku z powyższym informuje się, że strony mogą w każdym stadium postępowania zapoznać się z całością dotychczas zgromadzonego materiału dowodowego, złożyć ewentualne wnioski i zastrzeżenia w Wydziale Architektury i Urbanistyki Urzędu Miasta Krakowa - ul. Mogilska 41. Uwagi i zastrzeżenia można także nadać przesyłką pocztową, kurierską u wybranego przez Państwa operatora, bądź za pomocą środków komunikacji elektronicznej (ePuap, e-Doręczenia).

Odpowiedź na wszystkie uwagi i zastrzeżenia stron postępowania zostaną zawarte w uzasadnieniu decyzji kończącej postępowanie. Zawiadomienie w formie obwieszczenia uważa się za dokonane po upływie 14 dni od dnia, w którym nastąpiło publiczne obwieszczenie i udostępnienie w Biuletynie Informacji Publicznej. Godziny przyjęć stron: poniedziałek, wtorek, środa, piątek w godz. od 7.40 - 15.30, czwartek w godz. od 8.00 do 15.30.

Nie marzyłam o dużej rodzinie. Ale widzę, że powoli zmieniam zdanie!

Marcelina Zawadzka na Instagramie Fot. Sylwia Dąbrowa



Z ŻYCIA GWIAZD

Zenon Martyniuk pobije rekord

Według ustaleń jednego z tabloidów, w kolejnej edycji „Tańca z Gwiazdami” zobaczymy Zenona Martyniuka. Ile ma zarobić na programie „król disco polo”? „Za kulisami mówi się, że zgaranie absolutnie rekordową stawkę – kilkadziesiąt tysięcy za odcinek, ale są przekonani, że warto” – napisał „Super Express”.

Marcin Hakiel opowiedział o pociechach

W najnowszym wywiadzie tancerz ujawnił, że sytuacja rozwodowa „mocno odbiła się” na jego pociechach. – Adam i Helenka korzystali z pomocy psychologa. W klasie Heli dzieci często powtarzały to, co słyszały w domach, nie do końca rozumiejąc sytuację – powiedział w rozmowie z „Faktem”.

Ewa Chodakowska jest dumna z tyłka

Celebrytka opublikowała w internecie kolejną porcję zdjęć, na których zachwyca formą. Tym razem uwagę zwracają jej wyćwiczone pośladki. Chodakowska dołączyła do fotografii obszerny wpis. „Mój tyłek nie jest efektem ani filtra, ani photoshopa, ani skalpela. Jest efektem lat pracy, dyscypliny i wyborów, których dokonuję codziennie. Ha! I jestem dumna z mojego tyłka, tak samo, jak z moich szarych komórek. Po czterdzieście można mieć i język, i pośladki w top formie!” – napisała. (GZL) Fot. Sylwia Dąbrowa



W TELEWIZJI



Morderczy żar HBO, 20:00

Detektyw Nick Bali (Joseph Gordon-Levitt) zostaje wynajęty do zbadania rzekomego wypadku na Krecie, w którym zginął młody magnat żeglugowy. Jego szwagierka (Shailene Woodley) nie wierzy w oficjalną wersję wydarzeń. Wkrótce Nick odkrywa, że na Krecie ich rodzina rządzi wszystkim.

Co poszło nie tak National Geographic, 21:00

Wadliwa technologia czy ludzkie zaniedbania? Serial skupia się na sześciu katastrofach, które wstrząsnęły światem. Każda przedstawiona jest z punktu widzenia ocalałych i ratowników. Przyjrzymy się m.in. zawaleniu się mostu Morandiego czy zaginięciu lotu MH 370 linii Malaysia Airlines.

Egzorcysta papieża Polsat Film, 21:00

Oparty na prawdziwych wydarzeniach film grozy w reżyserii Juliusa Avery’ego opowiada o legendarnym włoskim księdzu Gabrieli Amorth (Russell Crowe), który przeprowadzał egzorcyzmy dla Watykanu i który odkrył zło, z jakim nie spotkał się nigdy wcześniej.

Monachium TV Puls, 22:20

Steven Spielberg o operacji tajnych służb Izraela mających pomóc porwanie i zamordowanie przez palestyńskich terrorystów izraelskich sportowców podczas olimpiady w Monachium w 1972 roku.

KRZYŻÓWKA NR 159

Poziomo:

- popularny klej kauczukowy,
- wigilijna msza o północy,
- Ferdynand lub Małgorzata,
- Leonardo, aktor z filmu „Titanic”,
- ewolucje z piłką przy nodze,
- oficerki lub kamasze,
- film z główną rolą Dustina Hoffmana,
- polski program rozrywkowy z lat 1993-1996,
- szkliwo pokrywające gamek,
- przewodnik dla turysty,
- chrząszcz, szkodnik drzew iglastych,
- kubel z pałakami na płyny,
- ciężka, jednostajna praca,
- film w reżyserii Jerzego Kawalerowicza,
- zegarek dla lekkoatlety,
- skrywa małżeńskie sekrety,
- Tom, aktor i producent filmowy („Mission: Impossible”),
- ... Monet, twórca obrazu „Impresja, wschód słońca”,
- pobory oficera lub aktora,
- kraj rodzinny, siedlisko,
- mieszkaniec Kuwejtu lub Kataru.

Pionowo:

- Piotrkowska w Łodzi,
- imię Delona, gwiazdy francuskiego kina,
- ciemny przewód hydrauliczny,
- piersiastek o symbolu Nb,
- podziemne części roślin,
- przypięta do obroży,
- zamek błyskawiczny jak ciastko,
- ... ruda, ptak drapieżny,

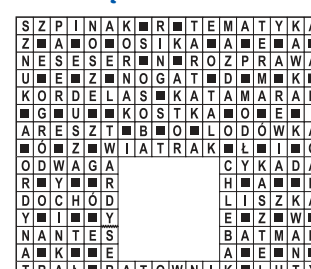


- ... Thurman, aktorka z filmu „Kill Bill”,
- Piotr, polski kompozytor,
- azjatycki kraj z New Delhi,
- model Opla lub marka kawy,
- wrodzone zdolności, żyłka,
- model auta z żerańskiej fabryki,
- przestępstwo na dużą skalę,
- strzelanie z wielu dział,
- żarłoczna ryba jak potentat

finansowy,

- czarny ..., czyli Afryka,
- oddział chorób wewnętrznych w szpitalu,
- wierna kopia dzieła,
- mechanizm w tylnym kole roweru,
- kraj połączony Eurotunel z Wielką Brytanią,
- zwiększa sprzedaż towarów,
- otoczka wokół czapki.

ROZWIĄZANIE NR 158



HOROSKOP

Wodnik (20.01 - 18.02)

Wyjątkowa energia pozwoli Ci dużo osiągnąć. Horoskop dzienny podpowiada, by brać się za to, co wymaga dużego zaangażowania.

Ryby (19.02 - 20.03)

Zaufaj intuicji – podpowie Ci więcej niż logika. Horoskop na dziś wyraźnie zapowiada, że wieczorem czeka Cię bardzo miła niespodzianka. Baran (21.03 - 19.04) Drobnie nieporozumienia mogą urosnąć do dużych rozmów. Zachowaj spokój i dystans. Horoskop na środę wróży, że to najlepsze rozwiązanie.

Byk (20.04 - 20.05)

Skup się na domu i relacjach z innymi osobami. Horoskop dzienny mówi, że ktoś bliski będzie potrzebował Twojego wsparcia. Nie odmawiaj. Bliźnięta (21.05 - 21.06) Twoja charyzma wzbudzi zainteresowanie innych osób. Horoskop na dziś zapowiada, że przed Tobą dobry dzień, by działać publicznie. Rak (22.06 - 22.07) Porządek w otoczeniu wprowadzi harmonię w głowie. Horoskop dzienny na środę radzi jednak uważać, by nie być zbyt krytycznym...

Lew (23.07 - 22.08)

Relacje staną się kluczem do spokoju. Horoskop dzienny radzi słuchać innych osób. Znajdziesz dzięki temu kompromis bez napięcia. Panna (23.08 - 22.09) Twoja intuicja będzie działać jak radar. Zaufaj przeczuć. Horoskop na dziś zapowiada, że wskażą Ci najlepsze kierunki działania. Waga (23.09 - 22.10) Czas na małą przygodę! Horoskop dzienny na środę mówi, że zmiana odświeży Twoją myśl. Uważaj jednak na niepotrzebne ryzyko.

Skorpion (23.10 - 21.11)

Dziś docenisz wartość cierpliwości. Choć efekty przyjdą później, horoskop dzienny zapowiada, że Twój wysiłek nie pójdzie na marne. Strzelec (22.11 - 21.12) Inspiracja przyjdzie niespodziewanie – może w rozmowie lub podróży. Horoskop na dziś to wskazówka, by zapisać pomysł, zanim uleci. Koziorożec (22.12 - 19.01) Twoja wrażliwość to siła. Słuchaj serca, nie chaosu wokół. Horoskop dzienny na środę mówi, że kreatywność poprowadzi Cię naprzód.

Tajemnice Igi Świątek. Polacy zagrają w United Cup

Zbigniew Czyż
redakcja@polskapress.pl

TENIS. **Iga Świątek przygotowuje się do finału sezonu. Szukuje coś specjalnego, nie wszystko chce pokazać kibicom i reporterom.**

Za niespełna trzy tygodnie w Rijadzie, stolicy Arabii Saudyjskiej, rozpocznie się kończący sezon 2025 turniej WTA Finals. W zawodach wystąpi m.in. wiceliderka rankingu Iga Świątek. Jak spędzi czas przed wyjazdem do miasta ogrodów i drzew u wschodniego podnóża gór Dżabal Tuwajk na Półwyspie Arabskim? Mammy wieści wprost ze sztabu Polki.

W WTA Finals, czyli turnieju kończącym rywalizację najlepszych tenisistek świata w sezonie 2025, wystąpi osiem zawodniczek. Udział w imprezie zagwarantowały już sobie Białorusinka Aryna Sabalenka, Iga Świątek, Amerykanki Coco Gauff i Jessica Pegula oraz amerykańska tenisistka rosyjskiego pochodzenia Amanda Anisimova. Wyżej wymienione zajmują czo-

łowe miejsca w rankingu WTA Race. Występ w WTA Finals ma zapewniony także szósta w zestawieniu, kolejna z reprezentantek USA, Madison Keys.

Cały czas trwa walka o ostatnie dwa wolne miejsca. Na ten moment najbliższemu awansowi są Mirra Andriejewa i Jasmine Paolini, zajmujące odpowiednio siódme i ósme miejsce w rankingu. O wyjazd do Rijadu walczą też dziewiąta Jelena Rybakina.

Iga odpoczywa przed WTA Finals

Aktualnie trwają turnieje niższej rangi - WTA 500 w Ningbo, WTA 250 w Osace, w których Iga Świątek nie zdecydowała się wystąpić. Zawody te nie będą miały wpływu na kolejność w ścisłej czołówce rankingu, ale zadecydują, które dwie ostatnie tenisistki zapewnią sobie awans do WTA Finals. Zawody w Rijadzie w Arabii Saudyjskiej odbędą się drugi raz z rzędu i potrwać od 1 do 8 listopada.

Jak do zawodów przygotowuje się nasza najlepsza w historii tenisistka? Skontaktowa-

liśmy się z PR menedżerką Igi, Darią Sulgostowską. - Iga trenuje, przygotowuje się do zawodów i odpoczywa - mówi nam Sulgostowska. Nie wiadomo, gdzie Świątek będzie trenować bezpośrednio przed wyjazdem do Rijadu, to zostało... objęte tajemnicą. - Nie udzielamy informacji, czy Iga trenuje w Polsce, czy za granicą - dodaje PR menedżerka wiceliderki rankingu.

Dla Polki będzie to piąty z rzędu występ w prestiżowym wydarzeniu kończącym sezon. Za zwycięstwo w imprezie można otrzymać 1500 punktów. Łączna pula nagród wyniesie 15,5 mln dolarów. Świątek dotarła w tym sezonie do trzech finałów, wygrała m.in. wielkoszlemowy Wimbledon.

Polacy zaczną sezon 2 stycznia

Tymczasem wiadomo już, że Świątek po raz kolejny zagra w reprezentacji Polski w turnieju United Cup 2026. Jej partnerem będzie zmagający się w tym sezonie z problemami zdrowotnymi Hubert Hurkacz. Biało-

Czerwoni jako pierwsi, poza gospodarzem Australią, ogłosili swój udział w zawodach. Tym samym zainaugurują tenisowy sezon już w pierwszym tygodniu nowego roku. W 2026 roku impreza, która rozgrywana będzie w Perth i Sydney, potrwa od 2 do 11 stycznia.

Nasza reprezentacja wystąpi w United Cup po raz czwarty. W poprzedniej edycji Biało-Czerwoni dotarli do finału, w którym przegrali z Amerykanami 0:2. W turnieju wystąpi 18 zespołów podzielonych na 6 grup. Ich zwycięzcy awansują do ćwierćfinałów. Finał zostanie rozegrany w Ken Rosewall Arena w Sydney. Każde spotkanie to trzy pojedynki - singiel kobiet, singiel mężczyzn oraz mikst. W puli nagród jest aż 17 milionów dolarów australijskich. Zwycięzcy otrzymają też po 500 punktów do rankingów ATP i WTA.

Mniejsza strata do Sabalenki

Iga po turnieju w Wuhan zmniejszyła o 825 punktów stratę do prowadzącej w rankingu tenisistek Białorusinki



FOT. SYLWIA DĄBROWA

Wiadomo już, że Świątek po raz kolejny zagra w reprezentacji Polski w turnieju United Cup 2026

Aryny Sabalenki, ale różnica między nimi nadal jest duża - 1632 - i już nie do odrobienia w tym roku.

Świątek w turnieju WTA 1000 w Wuhan, w którym startowała po raz pierwszy, zatrzymała się na ćwierćfinale, wyeliminowana

przez Włoszkę Jasmine Paolini, za co zyskała 215 punktów. Natomiast broniąca tytułu Sabalenka nie obroniła 1000 punktów - porażka w półfinale z Amerykanką Jessicą Pegulą sprawiła, że odjęto jej 610 oczek.

©

Polska skazana na baraże o MŚ 2026? Może trafić nawet na San Marino

Jacek Czaplewski
redakcja@polskapress.pl

PIŁKA NOŻNA. **Wszystko wskazuje na to, że w marcu przyszłego roku reprezentacja Polski stoczy decydujący bój o awans na mistrzostwa świata 2026 - w dwuetapowych barażach.**

Po październikowym zwycięstwie nad Litwą w Kownie (2:0) Polska umocniła się na drugim miejscu grupy G eliminacji. Do liderującej Holandii traci trzy punkty. Nawet jeśli uda się z nią wygrać za miesiąc w Warszawie, to raczej jest mało prawdopodobne, że po ostatniej kolejce dojdzie do zamiany miejsc. Dlatego, że Holandia podejmuje Litwę (z którą wygrała tak jak my na wyjeździe), a poza tym wyraźnie przegrywamy bilansem bramkowym, decydującym o kolejności w tabeli przy równej zdobyczy punktowej. W tej kwestii Holandia nas wręcz miażdży (stosunek goli 23-3 vs. 10-4).

Według statystycznego serwisu „Football Meets Data”

mamy 99,8 procent szans na drugie miejsce w grupie. Tym samym trzeba nastawić się na walkę w barażach, tak jak przed mundialem w Katarze czy ostatnim Euro w Niemczech.

Z kim powalczymy w barażach? Możliwości jest wiele

W europejskich barażach wystąpi szesnaście zespołów: dwanaście z drugich miejsc w grupach oraz cztery najlepsze z ubiegłej edycji Ligi Narodów, które w eliminacjach nie zajmą ani pierwszego ani drugiego miejsca. Żeby wywalczyć awans na turniej, trzeba wygrać dwa mecze w marcu; półfinał i finał.

Pary poznamy w drodze losowania, przed którym nastąpi podział na cztery koszyki (który zostanie dokonany na podstawie rankingu FIFA). Polska po poniedziłkowej porażce Walii z Belgią (2:4) awansowała do pierwszego koszyka, który potencjalnie daje najłatwiejszą ścieżkę. Na tę chwilę razem z Polską w pierwszym koszyku znaj-

dują się też Włochy, Turcja oraz Ukraina. W czwartym, w którym kryje się potencjalny rywal w półfinale są Rumunia, Szwecja, Macedonia Północna i Irlandia Północna. Wiemy, że ten mecz na pewno rozegralibyśmy u siebie - w Warszawie (gospodarze finałów zostaną wyłonieni drogą losowania).

Na finiszu eliminacji Biało-Czerwoni walczą zatem - w kontekście barażu - o zachowanie pierwszego koszyka kosztem wspomnianej Walii, którą czekają spotkania z Liechtensteinem i Macedonią Północną. Remis z Holandią i wygrana z Maltą nam to zagwarantują.

Inna sprawa, że z wylczeń wynika, iż w barażach może dojść do prawdziwych absurdów. Marzyć o udziale, jako potencjalny rywal Polski z czwartego koszyka, może nawet... San Marino, a więc zespół bez choćby jednego punktu i z bilansem bramkowym 1-32. Zatem to już stu-procentowo pewne: czeka nas wyjątkowo gorący listopad.

©

REKLAMA

0011409480

KS CRACOVIA
RKS RAKÓW CZĘSTOCHOWA
1921

CRACOVIA X RAKÓW CZĘSTOCHOWA
18.10.2025 / 20:15
#PasiastaPrzyjazn

Logo: 50 LAT 1975-2025, Kraków

SPORT

www.sportowy24.pl

Tomasz Siemieniec: Elsner to najlepszy transfer Cracovii

Jacek Żukowski
jacek.zukowski@polskapress.pl

- Trzeba zaufać trenerowi. Proszę pamiętać, ile z tych transferów, których dokonała jesienią Cracovia, było tuż przed zamknięciem okienka - mówi były zawodnik Cracovii Tomasz Siemieniec.

Za nami dziesięć meczów Cracovii - jest ona na trzecim miejscu w tabeli, zgromadziła 18 punktów. Jak odbiera pan ten wynik?

Twierdzę, że najlepszym transferem Cracovii jest trener Luka Elsner. Apetyty zostały rozbudzone. Wiadomo, że każdemu kibicowi Cracovii marzy się jeszcze lepszy wynik, zwłaszcza po tak rewelacyjnym początku. Nie ma jednak co narzekać. Każda drużyna w trakcie sezonu ma wzloty i upadki. Akurat teraz jest trochę słabszy moment. Trzeba jak najszybciej wyciągnąć wnioski. Z dorobku jestem zadowolony, ale liczyłem na zwycięstwo w Gdyni. Gdyby tak się stało, byłoby więc 21 punktów, ale pod koniec zeszłego sezonu nie przypuszczałbym, że Cracovia będzie tak dobrze się prezentować. Trzeba zaufać trenerowi. Proszę pamiętać, ile z tych transferów, było tuż przed zamknięciem okienka. Pamiętam jak wchodził do drużyny Maigaard, Al-Ammari. Była spora krytyka, a teraz to są kluczowi zawodnicy.

Najlepszy transfer to trener - odważna teza!

Bo to odpowiedni człowiek na odpowiednim miejscu. Do tej pory Cracovia nie szukała trenera o takim nazwisku, z taką historią wcześniejszą. To trener z dużym potencjałem.

Spełnił pana oczekiwania w stosunku do budowy zespołu, gry zespołu?

Na tę chwilę tak. Daję mu czas. Dostał wielu zawodników w końcówce okienka transferowego. Nie byli z nim na zgrupowaniu, nie przygotowywali się z zespołem. Cracovia nie jest klubem pierwszego wyboru, trzeba przekonywać piłkarzy, by tu przyszli. Spora grupa zawodników już się sprawdziła, a patrząc na potencjał niektórych, jak np. Milana Aleksicia, sądzę,



Trener Luka Elsner jest trenerem „Pasów” od końca czerwca 2025 roku

że się sprawdzą. To według mnie piłkarz o wielkim potencjale. Są tacy piłkarze jak Klich, kontuzjowany Hasić, czas gra na korzyść Cracovii. Trener będzie mógł z nich zrobić drużynę. Na razie to jej zaczynamy. Piłka jest po stronie trenera, musi dostosować piłkarzy do swojego stylu gry. Na razie obserwujemy puzzle, które mają się złożyć w całość.

Dziwi mnie, że mówi pan w samych superlatywach o Milanie Aleksiciu. Mecz w Gdyni pokazał jednostronność tego zawodnika - stosował tylko długie podania na Filipa Stojilkovicia, przeważnie niecelne.

Widziałem go też w meczu Pucharu Polski w Łęcznej, widzę w nim potencjał. Ma spore umiejętności. Rywalizacja na pozycji ofensywnego pomocnika wygląda bardzo dobrze. Spotkanie z Arką to był najsłabszy mecz Cracovii w sezonie. Z Górnikiem też szła nie było, wynik był nawet lepszy niż gra (1:1). Tak się zdobywa mistrzostwo. Jak się gra świetnie i wygrywa to wszyscy mówią, że jest OK. Ale nie przegraj meczu, kiedy grasz słabo. To jest sukces. Zabrakło mi wła-

SPORT W TV
9, 11, 13 Canal + Sport 2, tenis, turniej WTA w Ningbo; **14.50 Eurosport 1**, kolarstwo, Tour of Holland (1. etap); **17.50 Polsat Sport 2**, hokej, Liga Mistrzów: GKS Tychy - Lukko Rauma; **18.45 Eurosport 1**, piłka ręczna, Li-

ga Mistrzów: ORLEN Wisła Płock - Paris Saint-Germain HB; **19.55 TVP Sport**, koszykówka, Liga Mistrzów: Legia Warszawa - Promitheas Patras BC; **20.45 Eurosport 1**, piłka ręczna, Liga Mistrzów: Industria Kielce - HBC Nantes. **(ŻUK)**

LOTTO
Poniedziałek, 13.10, Multi Multi (22): 5, 9, 11, 14, 21, 22, 25, 38, 40, 43, 47, 49, 50, 54, 64, 65, 69, [75], 77, 78; **Kaskada (22):** 3, 4, 5, 9, 11, 12, 15, 16, 19, 20, 21, 23; **Mini Lotto:** 4, 7, 17, 25, 35; **Ekstra Pensja:** 5, 11, 12, 14, 31 + 1;

Ekstra Premia: 3, 9, 11, 29, 33 + 3;

Wtorek, 14.10, Multi Multi (14): 12, 13, 16, 17, 20, 30, 31, 33, 36, 45, 50, [55], 56, 58, 63, 64, 65, 71, 72, 77
Kaskada (14): 1, 2, 4, 5, 7, 13, 16, 17, 18, 19, 22, 24

Ukraina grała na Cracovii, czyli gwiazdy futbolu i średnia liczba kibiców

Bartosz Karcz
bartosz.karcz@polskapress.pl

PIŁKA NOŻNA. W poniedziałkowy wieczór na stadionie Cracovii pokazało się kilku świetnych piłkarzy. Szczególnie jeśli chodzi o reprezentację Ukrainy, w której roilo się od gwiazd europejskiej piłki.

Ukraińcy byli oczywiście zdecydowanym faworytem meczu z Azerbejdżanem. Trudno się dziwić. Jeśli policzyć szacunkową wartość rynkową pierwszej jedenastki, jaka wybiegła przy ul. Kałuży, to jest ona bliska 200 mln euro! Na boisku Cracovii zobaczyliśmy piłkarzy choćby takich klubów jak PSG, Benfica Lizbona czy AS Roma. Azerowie do pewnego momentu stawiali opór, ale w końcu zostali złamani. Ukraina wygrała 2:1 z zaszczytem, a po końcowym gwizdku jej trener Serhij Rebrov trochę z zdumieniem przyjął pytanie jednego z azerckich dziennikarzy, który dopytywał dlaczego faworyt aż tak się męczył z niżej notowanym rywalem? Rebrov odparł, że wspomniany dziennikarz powinien mocniej wierzyć w swój zespół, bo Azerowie zagrali dobrze w obronie, kompaktowo i naprawdę Ukraińcy musieli rzeczywiście sporo się natrudzić, żeby tę ich obronę złamać.

Poniedziałkowy mecz miał tak naprawdę dwóch bohaterów - Rustana Malinowskiego i Ołeksija Huculaka. Obaj strzelili po bramce, obaj asystowali

przy swoich trafieniach. Dla Ukrainy ta wygrana ma swoją wagę. Szczególnie wobec sensacyjnego remisu 2:2 Francji z Islandią. Ukraińcy pozostają z szansami na pierwszej miejsc w grupie D.

Mecz z Azerbejdżanem zgromadził na stadionie Cracovii nieco ponad sześć tysięcy widzów. Mimo wszystko trochę mało, biorąc pod uwagę liczbę Ukraińców, którzy mieszkają w Krakowie i okolicach.

Kibice, którzy na stadionie się pojawili, starali się jednak dopingować głośno. Był nawet w jakimś stopniu ten doping zorganizowany. Kilkusetosobowa grupa zasiadła nawet w tzw. młynie za bramką od strony ul. Kałuży, co zresztą spotkało się z niezadowolaniem części kibiców Cracovii, wyrażanym w mediach społecznościowych. Była oprawa, były flagi i była radość po końcowym gwizdku.

UKRAINA-AZERBEJDŻAN 2:1 (1:1)

Bramki: 1:0 Huculak 30, 1:1 Akhundzade 45+3, 2:1 Malinowski 64.

Ukraina: Trubin - Konopla (46 Mychajliczenko), Zabarnyj, Matwijenko, Mykolenko - Huculak (85 Kaluznyj), Malinowski (71 Szaparenko), Jamoluk (85 Bondar), Oczeretko (71 Bondarenko), Wołoszyn - Dowbyk.

Azerbejdżan: Mahammadaliyev - Husseynov (86 Aliyev), Kriwoczuk, Mustafazada, Badalov, Ca-farquliyev - Bayramov (86 Ahmadzada), Khaybulayev (90+2 Khachiaiev), Mahmudov, Nurjew (61 Gurbanli) - Akhundzade (86 Emreli).

Sędziował: Sebastian Gishamer (Austria).

Widzów: 6995. © ©



Przy piłce Rustan Malinowski, jeden z bohaterów meczu Ukraina - Azerbejdżan, autor zwycięskiej bramki