DZIŚ SPECJALNY DODATEK
MISTRZOWIE SMAKU
A W NIM PREZENTUJEMY LAUREATÓW AKCJI

Nr ISSN 2353-6152
Nr indeksu 350-206

www.gazetawroclawska.pl

Nr 268 | Cena 5 zł (w tym 8% VAT)

Środa, 18.11.2026

78 lat

Gazeta WROCŁAWSKA

Relaks

Krzyżówki do kawy. Nowości w programie TV

Z naszych stron

Muzeum wzbogaci się o pamiętnik z XVII wieku

Do zbiorów Muzeum Miedzi trafi sztambuch Adolpha Weißhahna z XVII w. z autografami książąt legnickich i szlachty śląskiej
– Str. 2

Z naszych stron

Dlaczego 39-letni mechanik ugryzł policjanta w palec?

Brutalna interwencja policji zakończyła się postępowaniem dyscyplinarnym wobec policjanta, który miał bić zatrzymanego
– Str. 4

Ulica Nowowiejska we Wrocławiu do przebudowy. Ma być więcej miejsc parkingowych i zieleni
– Str. 6

Papież Leon XIV nie zdołał złapać różańca rzuconego z tłumu w Limie, stolicy Peru. Przedmiot uderzył go w oko, nie powodując jednak obrażeń **– Str. 7**



FOT. WIKIPEDIA/RICARDO STUCKERT

Z naszych stron

Grzegorz Braun stanie przed sądem w Oleśnicy. Jest już akt oskarżenia

Karolina Kwiatek

Wrocławska prokuratura skierowała do sądu akt oskarżenia w sprawie szefa Konfederacji Korony Polskiej.

Polityk odpowie za pozbawienie wolności, naruszenie nietykalności cielesnej i znieważenie lekarki Gizeli Jagielskiej na terenie szpitala w Oleśnicy. Na ławie oskarżonych nie będzie sam.

Sprawą zajmie się Sąd Rejonowy w Oleśnicy. Prokurator Jakub Dłubacz, rzecznik prasowy Prokuratury Okręgowej we Wrocławiu, poinformował, że wczoraj śledczy skierowali w tej sprawie akt oskarżenia.

Dokumenty zostały wysłane do sądu 19 miesięcy po tym, jak polityk wraz ze swoimi zwolennikami mieli wtargnąć do Powiatowego Zespołu Szpitali w Oleśnicy. Jak informowali wówczas dziennikarze portalu Gazetawroclawska.pl, Grzegorz Braun twierdził, że dokonuje „obywatelskiego zatrzymania" Gizeli Jagielskiej. Przypominamy, że lekarka dokonała aborcji u kobiety w bardzo zaawansowanej ciąży. Prokuratura umorzyła postępowanie w jej sprawie, nie stwierdzając złamania prawa.



FOT. PAWEŁ RELIKOWSKI

Grzegorz Braun odpowie za czyny sprzed 19 miesięcy

– Narażaniem życia Polaków jest dopuszczanie tej pani do pracy. Dokonuję zatrzymania obywatelskiego i wzywam was, panowie policjanci, byście nie dopuścili, by pani Gizela Jagielska miała kiedykolwiek kontakt z pacjentami, w tym nieletnimi – mówił Grzegorz Braun, ówczesny kandydat na prezydenta RP.

Gizela Jagielska relacjonowała w rozmowie z PAP: – Wtargnął do działu administracyjnego, zagrodził mi drogę z jakimiś nieznanymi mi ludźmi i zamknął w pomieszczeniu administracyjnym, nie pozwalając mi wykonywać obowiązku lekarza przez ponad godzinę. Obrażał mnie i kierował wobec mnie groźby, byłam popychana i szarpana.

Oprócz Brauna na ławie oskarżonych zasiądzie też sześć osób, które towarzyszyły mu w szpitalu i uczestniczyły w zajściu. Zarzucone oskarżonym przestępstwa zagrożone są karą do pięciu lat pozbawienia wolności.

Z naszych stron

Sławomir Mentzen upomniany za słowa o policjantkach

Remigiusz Biały

Sejmowa Komisja Etyki Poselskiej ukarała Sławomira Mentzena, lidera Konfederacji, upomnieniem za słowa odnoszące się do kobiet służących w policji.

Sławomir Mentzen do decyzji komisji odniósł się na platformie X. „Znowu dostałem uwagę do dzienniczka. Przez całą szkołę mi się to nie zdarzyło, a teraz już któryś raz :)" - napisał lider Konfederacji.

Komisja jego sprawą zajęła się na wniosek posłanki Magdaleny Sroki z PSL. Wcześniej była prominentną działaczką partii Porozumienie Jarosława Gowina. Nim zajęła się polityką, sama była policjantką.

Przypomnijmy, że pod koniec września jeden z liderów Konfederacji, Sławomir Mentzen, opublikował w serwisie X nagranie przedstawiające m.in. zdjęcia przyjętych do policji funkcjonariuszek.

Film ten opatrzył ironicznym komentarzem: „Do dolnośląskiej policji trafiło 150 policjantów. Od razu czuję się bezpieczniej. Gruzińskie gangi, weterani ukraińscy już drżą ze strachu. Zorganizowana przestępczość po czymś takim się nie podniesie".

Jego wypowiedź została wówczas skrytykowana m.in. przez szefa MSWiA Marcina Kierwińskiego, który ocenił, że nagranie Mentzena jest „bardzo głupie" i „bardzo nierozsądne". Kierwiński wspomniał o ciężkiej pracy kobiet w służbach mundurowych.

eprasa.pl 9536bdf1e9

POLECAMY

JUTRO: Opłaty dodatkowe w sanatoriach PIĄTEK: Dlaczego młodzi ludzie się radykalizują?

18.11.2026
Środa

Dziś imieniny: Romana, Tomasza oraz Karoliny
Telefon alarmowy: 112

GAZETA WROCŁAWSKA

Redaktor naczelna
Maja Majewska
Z-ca redaktor naczelnej
Mateusz Różański
Wydawcy
Grzegorz Chmielowski,
Cyprian Dmowski

www.gazetawroclawska.pl

Polska Press
Makroregion Zachód
Redakcja ul. św. Antoniego 2/4 (wejście A, I p.),
50-073 Wrocław
tel. 71 37 48 151,
71 37 48 100
redakcja@gazeta.wroc.pl
Prezes Makroregionu
Robert Glinkowski
Dyrektor marketingu oddziału
Anna Bijak-Bednarska
Druk
Polska Press Oddział Poligrafia,
41-203 Sosnowiec Milowice,
ul. Baczyńskiego 25a

POLSKA PRESS GRUPA

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

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

Komentarz



Krzysztof Cugowski:
Jesteśmy w szponach „sponsorów”

wokalista

Obecna sytuacja polityczna w Polsce ma swoje wielowiekowe tło. Musimy zacząć od tego, i chyba nikt co do tego nie ma żadnych wątpliwości, że nie jesteśmy państwem suwerennym. Brak suwerenności nie jest kwestią pięciu dni, pięciu lat czy pięćdziesięciu lat.

Przez wiele wieków mieliśmy dwóch chętnych do „sponsorowania” naszego kraju i ten cudzysłów jest tutaj bardzo ważny. Natomiast od pewnego czasu do tych dwóch dołączył trzeci – z daleka. To jest podstawą tego, o czym dzisiaj rozmawiamy. Oczywiście to nie jest tak, że my nie mamy nic do powiedzenia w tej sprawie. Mamy możliwość wybrania sobie „sponsora”, ale zawsze jakiś musi być.

Mieliśmy tylko kilka takich momentów, kiedy nam się udawało bez tego specyficznego „sponsoringu” funkcjonować, ale to były momenty. Takim przykładem był czas zaraz po I wojnie światowej i sprawa wojny z sowietami. Cały świat był przeciwko nam, bo chcieli, aby komuniści tutaj weszli. Zablokowana była droga morska, a robotnicy i dokerzy sabotowali transporty. Dlaczego Błękitna Armia przyjechała pociągami? Przecież to trudno sobie wyobrazić. To był taki moment naszego triumfu.

Dziś mamy wybór pomiędzy jednym „sponsorem” – sąsiadem a drugim zza oceanu. „Sponsor” ze wschodu jest trochę wymiksowany, ale tylko trochę. Jeżeli nam się wydaje, że wpływy rosyjskie w Polsce są małe, to mylimy się w sposób straszny. Ruskie macki są tak silnie zagnieżdżone, że w ogóle nie ma o czym dyskutować.

O żadnej suwerenności naszego kraju nie możemy więc rozmawiać. Ta bijatyka jest pomiędzy poplecznikami jednego lub drugiego „sponsora” czy trzeciego, który jest w tle, ale nie zniknął. I to czego jesteśmy świadkami jest tego właśnie pokłosiem.

AUTOPROMOCJA

Prenumeruj „Gazetę Wrocławską”

tel. 71 727 62 37
bok.prenumerata@polskapress.pl
prenumerata.gazetawroclawska.pl

POGODA

dziś
12°C

jutro
10°C

HISTORIA

Muzeum Miedzi w Legnicy wzbogaci się o unikatowy pamiętnik z XVII wieku

Klaudia Korfanty

To historyczna perełka. Pamiętnik żołnierza opisuje wojnę trzydziestoletnią. Tak zwany sztambuch zostanie zaprezentowany jeszcze w tym roku.



FOT. MUZEUM MIEDZI W LEGNICY

Jest w nim m.in. 9 barwnych przedstawień herbów szlacheckich

Do zbiorów Muzeum Miedzi trafi sztambuch Adolpha Weißhahna z XVII w. z autografami książąt legnickich i szlachty śląskiej. Muzeum otrzymało na ten cel dofinansowanie w wysokości 49,3 tys. zł w ramach programu „Rozbudowa zbiorów muzealnych (nabór II 2026)”, realizowanego przez Narodowy Instytut Muzeów.

Sztambuch pochodzi z początkowego okresu wojny trzydziestoletniej. Jak przekazuje Muzeum Miedzi, rękopis zawiera 215 kart. Utrwalono w nim łącznie 88 pamiątkowych wpisów, a także dziewięć barwnych przedstawień herbów szlacheckich oraz dwie sceny alegoryczne.

Zdecydowana większość autografów jest datowana i pochodzi z okresu 1619-1624. Ostatnie dwa wpisy, świadczące o wtórnym wykorzystaniu sztambucha, powstały na początku XVIII w.

Sztambuch stanowi specyficzny zapis życia żołnierza podczas wojny trzydziestoletniej - konfliktu, który mocno odcisnął swoje niszczycielskie piętno na życiu mieszkańców Śląska.

Najważniejszymi osobami, które wpisały się na kartach sztambucha Adolpha Weißhahna są członkowie książęcej dynastii Piastów. Rękopis otwierają cztery autografy władców, podkreślających w swojej tytulaturze zwierzchność nad Legnicą: Jana Chrystiana (1591-1639), brata Jerzego Rudolfa (1595-1653), jego żony Zofii Elżbiety (1589-1622), Barbary Agnieszki (1593-1631), siostry wymienionych książąt.

W sztambuchu pozostawili swoje autografy m. in. członkowie czołowych śląskich rodzin arystokratycznych: Schaffgotschów, Zedlitzów, Promnitzów, Schellendorfów, jak i przedstawiciel starszej linii rodu Haunoldów, należącego do jednej z najbardziej wpływowych rodzin patrycjuszowskich dawnego Wrocławia.

PRZYRODA

Ciężkie jest życie zielonego dzięcioła, gdy zima biała

Grzegorz Tabasz

Opowiadając o ptasiej spiżarni na drzewie, wspomniałem, że jest jeden gatunek dzięcioła, który bardzo rzadko lub wcale drewna nie kuje.

I larw owadów nie wyciąga, czyli mówiąc nieco złośliwie, drzew nie leczy... To dzięcioł zielony. Ładny, zielonej barwy ptak wielkości młodej kawki z czerwoną czapeczką na głowie. Panie mają małych rozmiarów myckę, zaś panowie dużą. I im większa, tym samiec jest wartościowszym materiałem na ojca. To później, teraz musi przetrwać zimę. Posiada słaby i miękki dziób, który nie nadaje się do kucia w drewnie. Owady, które stanowią jego zasadniczy składnik menu, są od wiosny do jesieni łatwo dostępne. Nieprzeliczone rzesze mrówek, które wyłapuje długim i lepkim dziobem na pniach drzew i leśnych drogach. Zimą mrówek i innych owadów już nie ma. Zielony dzięcioł będzie rozkopywał mrowiska. Tunele nawet metrowej głębokości sięgają do środka mrowiska, gdzie ospałe owady są łatwym i licznym łupem. Tyle tylko, że mrowisk jest w lasach niewiele, a dzięciołów pewnie więcej. Jeśli pokrywa śniegu będzie gruba i zmrożona, to zdobycie pokarmu będzie bardzo trudne. Póki co, zielone dzięcioły buszują w opadłych liściach niczym zwyczajne kury. Jest tam sporo owadów, pogrążonych w letargu pająków, poczwarek. U mnie regularnie pokazuje się dorodny samiec. Powiesiłem dla niego kawałek słoniny, ale jakoś nie może się przekonać. Może zimą zmieni zdanie.

eprasa.pl 9536bdf1e9

WROCŁAW/DOLNY ŚLĄSK

• **Dyżur reportera**
email: redakcja@gazeta.wroc.pl
Facebook: @GazetaWrocławska

INWESTYCJA

Powstanie wiadukt kolejowy na nowej trasie

Remigiusz Biały

Samorząd województwa dolnośląskiego przygotowuje się do przywrócenia połączeń kolejowych do Radkowa.

Marszałek Paweł Gancarz poinformował, że w najbliższych dniach zostanie ogłoszony przetarg na rewitalizację linii kolejowej nr 327 ze Ścinawki Średniej do Radkowa. Równolegle trwa projektowanie nowego wiaduktu kolejowego nad drogą wojewódzką DW386 w Ścinawce Średniej. To kolejny etap programu „Dolny Śląsk na dobrych torach", w ramach którego województwo przywraca ruch kolejowy na nieczynnych od lat trasach.

Od kilku tygodni trwają prace projektowe związane z odbudową przeprawy kolejowej nad drogą wojewódzką DW386.



FOT. UMWD

Połączenie do Radkowa wymaga postawienia wiaduktu

– W praktyce nie będzie to jednak remont istniejącego obiektu, lecz budowa całkowicie nowego wiaduktu. Obiekt jest kluczowym elementem planowanego przywrócenia połączeń kolejowych do Radkowa. Bez jego odbudowy wznowienie ruchu na linii nr 327 nie byłoby możliwe – mówi Paweł Gancarz.

Najważniejszą informacją jest jednak zapowiedź ogłoszenia przetargu na rewitalizację około 9-kilometrowego odcinka linii kolejowej ze Ścinawki Średniej do Radkowa. To znaczące przyspieszenie względem wcześniejszych planów. Jeszcze niedawno połączenie znajdowało się na liście inwestycji województwa przewidzianych do realizacji w latach 2031–2045.

Sama gmina od dawna przygotowuje się do reaktywacji połączeń. Trwa remont radkowskiego dworca kolejowego, który przez lata pozostawał w ruinie. Wcześniej samorząd wykupił od PKP niezbędne grunty i tereny kolejowe.

Aby pociągi mogły wrócić do miasta, konieczna jest odbudowa całego odcinka linii nr 327. Dobra wiadomość jest taka, że stacja w Ścinawce Średniej została już wcześniej przygotowana na przyjęcie ruchu w kierunku Radkowa. Kilka lat temu przebudowano tam układ torowy, a także wybudowano około 850 metrów nowych torów w stronę Gór Stołowych.

Linia kolejowa ze Ścinawki Średniej do Radkowa została oddana do użytku w grudniu 1903 roku. Korzystali z niej przede wszystkim turyści odwiedzający Góry Stołowe oraz pielgrzymi podróżujący do Wambierzyc. Ostatni pociąg pasażerski dotarł do Radkowa w 1987 roku. Kilkanaście lat później tory zostały rozebrane.

Jeśli zapowiedzi samorządu województwa zostaną zrealizowane zgodnie z harmonogramem, po niemal czterech dekadach kolej ponownie dotrze pod bramę Parku Narodowego Gór Stołowych.

Według wcześniejszych deklaracji pierwsze pociągi mogłyby pojawić się w Radkowie na początku 2029 roku.

MATERIAŁ INFORMACYJNY ORANGE

0011610592

Szukasz pomysłu na prezent dla swojej rodziny? Podpowiadamy, jak skorzystać ze świątecznej oferty Orange

Szukasz nowego smartfona dla siebie, a może praktycznego prezentu dla bliskiej osoby? Podpowiadamy, jakie parametry telefonu warto wziąć pod uwagę, aby dopasować go do potrzeb przyszłego użytkownika oraz jak przy okazji skorzystać z atrakcyjnej oferty na dodatkowe urządzenie.



Dobrym pomysłem może być smartfon, a nawet dwa, szczególnie kiedy ten drugi kosztuje tylko 1 zł. Jeśli szukasz telefonu dla wymagającego użytkownika, zwróć uwagę na pamięć i możliwości urządzenia. W świątecznej ofercie Orange znajdziesz Samsung Galaxy S26 5G z pamięcią 12/256 GB, który oferuje najbardziej zaawansowaną wydajność i moc oraz wytrzymałą konstrukcję. Z kolei osobie, która potrzebuje telefonu do codziennej komunikacji, przeglądania internetu i podstawowych aplikacji, może odpowiadać jeden z modeli z serii motorola moto g. W świątecznych zestawach Orange znajdziemy m.in. moto g77 5G oraz moto g06 power.

Telefon dla siebie, a drugi dla bliskiej osoby

Świąteczna oferta abonamentowa Orange to propozycja dla tych, którzy planują zakup nowego smartfona, a jednocześnie chcieliby sprawić prezent komuś bliskiemu. W wybranych zestawach do abonamentu drugi smartfon można otrzymać za symboliczną złotówkę. Wśród dostępnych zestawów znalazły się m.in.:

- motorola moto g77 5G 8/128 GB i moto g06 power 4/64 GB;
- Xiaomi REDMI Note 17 Pro 5G 256 GB i Xiaomi REDMI 17 LTE 128 GB;
- Samsung Galaxy S26 5G 12/256 GB i Samsung Galaxy A18 4/128 GB;
- motorola moto g37 power 5G 4/64 GB i moto g06 power 4/64 GB.

W ofercie pojawia się również zestaw motorola edge 70 fusion power 5G z moto buds2 i motorola moto watch za 1 zł.

Zestawy urządzeń, w którym drugie jest za 1 zł, można otrzymać, podpisując nową umowę na wybrany abonament komórkowy (na 24 miesiące) oraz umowę ratalną na pierwsze urządzenie z zestawu. Świąteczne zestawy z drugim smartfonem za 1 zł do wybranych planów są dostępne także dla klientów przedłużających umowę. To idealna okazja, by już teraz pomyśleć o prezentach. Szczegóły oferty, w tym kwoty abonamentów i ceny urządzeń, na: https://www.orange.pl/lp/promocje-abonament-komorkowy.

Dodatkową korzyścią może być drugi tańszy abonament, właśnie do tego smartfonu za złotówkę. Klienci, którzy mają już Plan M lub L i wybiorą kolejny numer z tym samym planem (na 24 mies.), zapłacą za niego 50% taniej niż za pierwszy numer. Oferta dla klientów, którzy udzielili zgód marketingowych i na e-fakturę. Szczegóły rodzinnych numerów: https://www.orange.pl/abonament/rodzinne-numery

Internet i telewizja jako uzupełnienie domowej oferty

Świąteczne propozycje Orange obejmują nie tylko smartfony. Można również połączyć abonament komórkowy z internetem światłowodowym i telewizją, robiąc prezent wszystkim domownikom. W ramach oferty Orange Światłowód Pro nowi klienci wybierający internet o prędkości do 1 Gb/s lub wyższej mogą korzystać z niego bez opłaty abonamentowej przez rok. Osoby łączące światłowód z abonamentem komórkowym otrzymują dodatkowo rabat w wysokości 20 zł miesięcznie. Jeśli jest to pierwszy abonament komórkowy klienta w Orange, przysługuje mu kolejny rabat – również 20 zł miesięcznie przez 24 miesiące.

Dostępna jest także super oferta telewizyjna. Klienci mogą otrzymać łącznie ponad 220 kanałów TV w pakiecie ze światłowodem do 300 Mb/s za 69,99 zł miesięcznie z rabatami przez pierwszy rok. Do zakupionej telewizji Extra TV Orange dodaje Amazon Prime na dwa lata w prezencie.

Rozwiązania przygotowane z myślą o przedsiębiorcach

Świąteczne promocje Orange obejmują również firmy. Przedsiębiorcy mogą wybrać zestawy smartfonów z drugim urządzeniem za 1 zł + VAT. Dostępne są także dodatkowe rabaty – przy zakupie dwóch takich samych Planów Firmowych (M, L lub XL) zniżka na drugą kartę SIM może wynieść nawet 70%.

Warto ponadto zwrócić uwagę na ofertę Internetu Firmowego ze światłowodem o prędkości do 1 Gb/s, 2 Gb/s lub 8 Gb/s. W ramach promocji usługa z dodatkowymi rozwiązaniami, takimi jak wsparcie IT, stały adres IP czy backup danych, jest dostępna przez 12 miesięcy za 0 zł.

Przedsiębiorcy mogą też poznać Cyfrową Firmę – platformę z narzędziami opartymi na AI, które wspierają codzienne zadania związane z prowadzeniem działalności. Do końca 2026 roku można bezpłatnie przetestować podstawową wersję Asystenta AI, korzystając z kodu rabatowego udostępnionego w Mój Orange.

Świąteczna oferta Orange daje wiele możliwości: od wyboru smartfona dla siebie i bliskich, przez połączenie usług mobilnych z domowym internetem i telewizją, aż po rozwiązania dla firm. Szczegóły promocji i dostępność zestawów warto sprawdzić przed zakupem na www.orange.pl.

eprasa.pl 9536bdf1e9

WAŁBRZYCH

Do aresztu za chwalenie w internecie zbrodni

Adrianna Szurman

Informację o tym, że 36-letni Wałbrzyszanin pochwala w internecie zbrodnię w Krakowie, policjanci otrzymali od funkcjonariuszy Centralnego Biura Zwalczania Cyberprzestępczości.

- Policjanci z wydziału kryminalnego Komendy Miejskiej Policji w Wałbrzychu zapukali do mieszkańca ul. Armii Krajowej 11 listopada około godz. 8 - wyjaśnia Marcin Świeży z Komendy Miejskiej Policji w Wałbrzychu.

I dodaje: - Zatrzymali 36-latka, który za pośrednictwem portalu społecznościowego, komentując publikację dotyczącą strzelaniny na Rynku w Krakowie, zamieścił wpis publicznie pochwalający popełnione przestępstwo.

Przypomnijmy, że 7 listopada w Krakowie z rąk 24-letniego Michała O. w wyniku ran postrzałowych zginęło 6 osób, a kilkanaście zostało rannych.

Jak dodaje Świeży, policjanci zabezpieczyli w jego mieszkaniu sprzęt elektroniczny, trzy telefony komórkowe, nośniki pamięci oraz inne przedmioty mogące mieć znaczenie dla prowadzonego postępowania, w tym replikę karabinku oraz broni krótkiej.

- Zabezpieczone mienie zostało przekazane do dalszych badań, które pozwolą na ustalenie jego ewentualnego znaczenia dla sprawy.

Mężczyzna usłyszał zarzut publicznego pochwalania popełnienia przestępstwa z art. 255 § 3 Kodeksu karnego. Grozi mu kara grzywny do 180 stawek dziennych, ograniczenia wolności albo więzienia do roku.

ŚLEDZTWO

Dlaczego 39-letni mechanik ugryzł policjanta w palec?

Karolina Kwiatek

Brutalna interwencja policji zakończyła się dwoma postępowaniami prokuratorskimi oraz postępowaniem dyscyplinarnym wobec policjanta, który miał bić zatrzymanego.

Działania śledczych skupiają się wokół interwencji policjantów z Leśnicy, do której doszło pod koniec października. Mateusz K. relacjonował w mediach, że miał być bity, kopany, upokarzany i traktowany gazem pieprzowym po twarzy przez jednego z funkcjonariuszy.

Sprawą zajmuje się prokuratura. Śledczy sprawdzają, czy policjant przekroczył uprawnienia. Z drugiej strony zarzucają Mateuszowi K. znieważenie policjanta i stosowanie przemocy (m.in. przez ugryzienie go w palec).

Mateusz K. jest 39-letnim mechanikiem z Wrocławia. W rozmowie z dziennikarzami „Onetu" opowiada, że kilku „podejrzanych typów" podjechało do jego warsztatu. Mowa o 3-4 osobach, które miały mieć w rękach kije do baseballu. Uciekł z warsztatu i poprosił o wezwanie służb. Gdy policjanci dotarli na miejsce, okazało się, że mechanik był poszukiwany (mężczyzna nie zapłacił zasądzonej kary - red.). 39-latek został zatrzymany.

W dalszej części jego relacji możemy przeczytać, że liczył, na wypuszczenie następnego dnia rano. Miał nadzieję, że bliscy spłacą jego dług, a on będzie wolny. Z artykułu wynika, że policjanci musieli zawieźć go do szpitala, żeby upewnić się, czy zatrzymany nie był pod wpływem żadnych środków odurzających lub alkoholu. To właśnie tam miała zacząć się brutalna część tej interwencji. Mateusz K. chciał zobaczyć odznakę jednego z funkcjonariuszy.

- On wtedy założył ciemne rękawiczki, ponaciągał je na palce i uderzył mnie w tył głowy. Padłem na ziemię, a on skoczył mi na plecy, zaczął mnie okładać pięściami po żebrach i kopał kolanem w szyję i głowę. Policjantka przytrzymywała mi ręce skute z przodu - opisywał Mateusz K.

„Gdy policjant wkłada mu do ust dłonie i rozciąga na boki policzki, gryzie go w palce. Potem dostaje gazem po oczach" - relacjonuje kolejne minuty interwencji Onet.

W drodze powrotnej ze szpitala miało dojść do kolejnego incydentu. Chcąc się zasłonić przed ewentualnym uderzeniem, Mateusz K. kopnął kierownicę radiowozu. Auto się zakołysało. Kierowca gwałtownie zahamował i zatrzymał się obok drugiego samochodu policyjnego. W tej sytuacji mundurowi mieli wywlec 39-latka i kopać go między autami. W pobliżu były kamery.

Mężczyzna znów trafił do szpitala. 26 października dostał wypis, a znajomy zapłacił za niego 2 tys. zł kary. Sprawa została zgłoszona śledczym.

Policja wszczęła postępowanie dyscyplinarne wobec mundurowego, który miał atakować Mateusza K.

- Komendant Miejski Policji we Wrocławiu wydał postanowienie o wszczęciu postępowania dyscyplinarnego wobec funkcjonariusza, zawieszając go w czynnościach służbowych - informuje Jakub Dłubacz, rzecznik prasowy Prokuratury Okręgowej we Wrocławiu.

REKLAMA 0011486419

ZAKŁADY POGRZEBOWE

● **„ABEL"** – Zakład Pogrzebowy, bezgotówkowa organizacja pogrzebów i kremacji. Całodobowe przewozy zmarłych z domu, szpitali, hospicjum. Tel. całodobowe, kom. 502-922-708, 71/ 355 92 23 ul. Św. Wincentego 10 A.

● **„ADORIA"** Usługi Pogrzebowe. Tanio, profesjonalnie i bezgotówkowo. Całodobowy odbiór ciała z dowolnego miejsca. Pożegnania i kremacje. Obsługa ekskluzywnym karawanem. Biuro na terenie cm. Osobowice 59a - wszystkie sprawy w jednym miejscu. Tel. całodobowy 71 352 52 05 lub 503 33 83 84.

● **„ANUBIS"** – kompleksowe usługi pogrzebowe - profesjonalnie - bezgotówkowo. Dom Pogrzebowy, biuro i własna kaplica i chłodnia, organizowanie pożegnań przed kremacją oraz czuwanie przy zmarłym przed pogrzebem tradycyjnym w godzinach dogodnych dla klienta. Wrocław, ul. Szpacza 32/34, tel. 71 350 01 01 całodobowy. Biuro: Wrocław, ul. Dubois 20, Wróblowice, ul. Stawowa 5. Całodobowe przewozy zmarłych kraj i zagranica. Załatwianie formalności również w domu klienta. Telefony całodobowe 71 328 83 85, 723 030 303.

● **„ARCHON"**– Zakład Pogrzebowy tel. 71 332 60 60 – całodobowe przewozy zmarłych. Własna chłodnia i kaplica, rozliczenia bezgotówkowe, wyrabianie aktów zgonu i wszystkich formalności ZUS i USC. Obsługa ceremonii pogrzebowych ekskluzywnym karawanem Mercedes Pilato gratis. Nasze oddziały: Włodkowica 37, Hallera 112, Bogusławskiego 33, Traugutta 67, Skłodowskiej-Curie 49, Kiełczowska 90 (cm. komunalny), Krzywoustego 287, Trzebnicka 67, ul. Grabiszyńska 101, ul. Zaporoska 83, www.zaklad-pogrzebowy.com.pl

● **„WITWICCY"** Zakład Usług Pogrzebowych, Producent Trumien. Całodobowy przewóz zmarłych. Rozliczamy ZUS, KRUS, WBE, MSWiA w zakładzie. Własna chłodnia. Kompleksowo. Solidnie! Wrocław Borowska 254 - naprzeciw Akademii Medycznej, Wrocław Kościuszki 67/1a – róg Gwarnej, Krzyżowice ul. Główna 14 gm. Kobierzyce, Sobótka ul. Św. Anny 19/1, 71/889-00-60, www.zakladpogrzebowy24.pl

● **CAŁODOBOWE PRZEWOZY ZMARŁYCH** dla miasta Wrocławia i Dolnego Śląska. Najniższe ceny. Tel. 502-922-708, 71 322-60-16.

● **KREMATORIUM – ARCHON**, ul. Kiełczowska 90, tel. 71 345 73 43 - całodobowo. Kompleksowe usługi kremacyjne i pogrzebowe, ustalanie terminów. Całodobowy odbiór osób zmarłych z domu, szpitali, hospicjów. www.krematorium.wroclaw.pl

● **MIĘDZYNARODOWE PRZEWOZY ZMARŁYCH**, tel. 71/332-60-60 – całodobowo. Przewóz zmarłych i prochów z państw całego świata. Załatwiamy wszelkie pozwolenia i formalności. Posiadamy licencję na tranport zmarłych z Francji. www.zaklad-pogrzebowy.com.pl

● **ROCH** – Zakład Pogrzebowy, bezgotówkowo, kompleksowo. Całodobowe przewozy zmarłychz domu, szpitali, hospicjum. Tel. całodobowe 71/322 60 16, kom. 502-922-708, Wrocław, ul. Św. Wincentego 10 a (dawna Obrońców Pokoju).

Dziś pożegnamy

Pogrzeby 18.11

● **OSOBOWICE**
Nadiia Topchiienko, g. 9.20
Janusz Antoni Mazurczak, 10
Antoni Kaleta, 10.40
Zygmunt Zbróg, 11.20
Ewa Rubaniuk, 12
Teresa Damek, 12.40
Irena Funk, 13.20
Jakub Królikowski, 14
Halina Bojewska, 14.40

● **GRABISZYN**
Dorota Szmytkowska-Kucharska, g. 12, g. 0

● **LEŚNICA**
Edmund Kubień, g. 12

● **PSIE POLE**
Wojciech Kowalski, g. 9
Jadwiga Ketlińska, 12
Irena Kozikowska, 13

Zarząd Cmentarzy Komunalnych, pl. Strzelecki 19/21, 50-224 Wrocław

LEGNICA

Złodzieje drewna złapani w fotopułapkę

Piotr Krzyżanowski

Zainstalowane przez straż miejską w legnickim Lasku Złotoryjskim ukryte kamery zarejestrowały sprawców przestępstwa i pojazd, którym się poruszali.

Ostatnio pojawiały się sygnały o nielegalnej wycince i kradzieży drewna w okolicach ulicy Ceglanej. Aby powstrzymać ten proceder, straż miejska zainstalowano przenośne kamery, czyli popularne fotopułapki. Rozwiązanie to szybko przyniosło oczekiwane rezultaty.

Urządzenia zarejestrowały zarówno sprawców kradzieży, jak i pojazd, który posłużył im do transportu nielegalnie pozyskanego drewna.

Jak się dowiedzieliśmy, nagrania z fotopułapek zostaną przekazane Komendzie Miejskiej Policji w Legnicy. To pozwoli funkcjonariuszom na szybkie pociągnięcie sprawców do odpowiedzialności.



FOT. UM

Urządzenia nagrały sprawców kradzieży

eprasa.pl 9536bdf1e9

WROCŁAW

Wybudują tor do jazdy dla rowerowych żużlowców

Aneta Kolesińska

Szykują się zmiany na popularnym torze do jazdy na rolkach. Na Nowym Dworze powstaje nowa atrakcja dla miłośników szybkiej jazdy. Do Wrocławia wraca żużel na rowerze.



FOT. URZĄD MIASTA WROCŁAW

Na wizualizacji nowy tor pokazano w kolorze pomarańczowym

Fani rowerowej odsłony żużla, którzy do tej pory trenowali na Sępolnie, będą mieli zupełnie nowe miejsce. Tor do speedrowerowej jazdy powstaje na Nowym Dworze, przy ul. Jaksonowickiej 28, na terenie rolkowiska i lodowiska Spartan Centrum. Inwestycja kosztuje ponad 1,1 mln zł, a zakończenie prac zaplanowano na koniec 2026 roku.

Speedrower polega na wyścigach po krótkim, owalnym torze na rowerach bez silników.

„Dlaczego budujemy nowy tor? Dotychczas speedrowerzyści trenowali przy ul. Krajewskiego. Zawody i treningi były tam przedmiotem sporu z częścią mieszkańców, którzy skarżyli się na hałas. Nowy obiekt zapewni zawodnikom miejsce do treningów i rozgrywania zawodów" - informuje Urząd Miasta we Wrocławiu.

Tor powstanie w Centrum Aktywnej Rekreacji, wewnątrz istniejącego toru rolkarskiego. Będą z niego korzystać m.in. zawodnicy Szarży Wrocław oraz dzieci trenujące w akademii Szarżaki. Znajdzie się tam tor o długości 96 m i szerokości 6 m, z nawierzchnią z mączki ceglanej, a także urządzenie startowe oraz instalacja do zraszania toru.

Inwestycję realizuje WCT Spartan, miejska spółka odpowiedzialna za rozwój i utrzymanie infrastruktury sportowo-rekreacyjnej we Wrocławiu. Projekt finansowany jest ze środków miasta.

JELENIA GÓRA

W Karkonoszach mocno wieje. Z oblodzonych szlaków zawracają rozsądni turyści

Alina Gierak

Na Śnieżce wiatr w porywach osiąga ponad 100 km/godz. Ratownicy GOPR interweniowali w Śnieżnych Stawkach.

Charakterystyczny dla Karkonoszy jest wiatr przewałowy, mający cechy fenów alpejskich. Najczęściej występują feny jednodniowe ale zdarzają się i wiejące cały tydzień. Maksimum występowania fenów obserwuje się głównie jesienią i na przedzimiu.

Warunki do wędrówek w Karkonoszach są trudne. Temperatura na szczycie Śnieżki wynosi -5,3°C. „Szlaki mogą być miejscami śliskie i oblodzone, co znacząco utrudnia poruszanie się, zwłaszcza w wyższych partiach gór. Przy tak silnym wietrze odczuwalna temperatura jest znacznie niższa od tej wskazywanej przez termometr, a na odsłoniętych grzbietach łatwo stracić równowagę" -ostrzegają ratownicy GOPR.

15 listopada w godzinach popołudniowych prowadzili akcję ratunkową w rejonie zielonego szlaku przy Śnieżnych Stawkach, gdzie pomocy wymagała wychłodzona turystka z urazem kończyny dolnej.

Do działań zadysponowano dwa zespoły ratowników ze Szklarskiej Poręby oraz Jeleniej Góry. Poszkodowana została zabezpieczona i ewakuowana do Stacji Ratunkowej GOPR w Szklarskiej Porębie, gdzie przekazano ją Zespołowi Ratownictwa Medycznego.

Na szczytach Karkonoszy panują zimowe warunki, co może zaskoczyć turystów, gdyż w Jeleniej Górze, Karpaczu i Szklarskiej Porębie mamy ładne jesienne dni.

Turystom planującym wyjście w góry zaleca się sprawdzenie aktualnych komunikatów, zabranie ciepłej odzieży, odpowiedniego obuwia i raczków oraz rozważenie rezygnacji z wędrówki po grzbietach. W razie pogorszenia warunków najlepiej zawrócić.

MATERIAŁ INFORMACYJNY PFR

0011613908

TEAM POLAND FORUM BIZNESU

„Budujemy ogólnopolski ruch na rzecz globalnej ekspansji polskiego biznesu"

Ponad 300 uczestników reprezentujących przeszło 200 przedsiębiorstw wzięło udział w pierwszym Team Poland Forum Biznesu w Łodzi. Wydarzenie zainaugurowało cykl spotkań poświęconych zagranicznej ekspansji polskich firm. Inicjatywa Team Poland łączy sześć polskich instytucji rozwoju, które wspólnie oferują przedsiębiorcom finansowanie, ubezpieczenia, doradztwo i pomoc w nawiązywaniu kontaktów na zagranicznych rynkach.

„Widzimy rosnące ambicje polskich firm, które coraz odważniej wychodzą na światowe rynki. Team Poland łączy te ambicje z kapitałem, doświadczeniem i możliwościami instytucji finansowych oraz administracji. Tak budujemy ogólnopolski ruch na rzecz globalnej ekspansji polskiego biznesu" – mówi Mikołaj Raczyński, prezes zarządu Polskiego Funduszu Rozwoju. PFR zapowiada wsparcie globalnych ambicji polskich przedsiębiorstw nawet miliardem złotych kapitału.

Team Poland tworzą: PFR, BGK, PAIH, KUKE, PARP oraz ARP. Celem inicjatywy jest zapewnienie firmom dostępu do narzędzi wspierających ekspansję oraz działalność międzynarodową.

One-stop shop dla polskich firm

Oferta Team Poland obejmuje finansowanie inwestycji, ubezpieczenia i gwarancje, doradztwo oraz wsparcie w nawiązywaniu kontaktów biznesowych. Z rozwiązań mogą korzystać zarówno firmy rozpoczynające eksport, jak i przedsiębiorstwa planujące zagraniczne inwestycje czy przejęcia.

– Team Poland to nasze narzędzie ekspansji zagranicznej. To one-stop shop, w którym przedsiębiorcy mogą otrzymać wiedzę, finansowanie i narzędzia do ubezpieczenia ryzyk eksportowych – mówił Andrzej Domański, minister finansów i gospodarki.

Inicjatywa ma nie tylko zwiększać obecność polskich firm na światowych rynkach, lecz także wzmacniać krajową gospodarkę. Ważne jest, by przedsiębiorstwa rozwijały działalność międzynarodową, zachowując w Polsce



centra decyzyjne i kluczowe kompetencje. Team Poland pomaga identyfikować firmy gotowe do ekspansji i kieruje je do instytucji oferujących odpowiednie wsparcie.

Team Poland rozszerza grono partnerów

Podczas forum Mikołaj Raczyński, prezes Polskiego Funduszu Rozwoju, ogłosił dołączenie do inicjatywy trzech partnerów: PKO Banku Polskiego, PZU oraz Giełdy Papierów Wartościowych. Ich udział poszerzy możliwości wsparcia przedsiębiorców w finansowaniu inwestycji, zarządzaniu ryzykiem i pozyskiwaniu kapitału.

PKO Bank Polski obsługuje około 700 tys. przedsiębiorstw, a wartość finansowania udzielonego firmom przekracza 130 mld zł. Bank rozwija również działalność w Europie Środkowo-Wschodniej.

– Już dzisiaj obsługujemy prawie trzy tysiące polskich firm za granicą – podkreślił Szymon Midera, prezes PKO Banku Polskiego.

PZU pomoże ograniczać ryzyko zagranicznej działalności

Ekspansja na nowe rynki wiąże się z koniecznością uwzględnienia odmiennych regulacji, warunków gospodarczych i zagrożeń. W tym obszarze przedsiębiorców wspierać będzie PZU, uzupełniając ofertę Team Poland o kompetencje ubezpieczeniowe.

– Chcemy, żeby polskie firmy miały odwagę wychodzić za granicę, ale nie musiały robić tego same. Łącząc kompetencje polskich instytucji, możemy skuteczniej wspierać ich międzynarodowe ambicje – zaznaczył Bogdan Benczak, prezes PZU.

Giełda jako źródło kapitału na rozwój

Kolejnym partnerem Team Poland została Giełda Papierów Wartościowych w Warszawie. Ma przybliżać przedsiębiorcom możliwości pozyskiwania kapitału z rynku publicznego, który może finansować rozwój działalności, ekspansję zagraniczną i przejęcia.

– W Team Poland chcemy pokazywać przedsiębiorcom, jak przygotować firmę do pozyskania inwestorów i wykorzystać możliwości warszawskiej Giełdy do zwiększania skali działalności – powiedział Tomasz Bardziłowski, prezes GPW.

Obecność na rynku kapitałowym może również wzmacniać rozpoznawalność i wiarygodność firmy w relacjach z zagranicznymi kontrahentami.

Od rozmów do konkretnych projektów

Łódzkie forum było okazją do spotkań przedsiębiorców z ekspertami i wymiany doświadczeń. W programie znalazły się debaty, warsztaty i konsultacje dotyczące m.in. wyboru zagranicznych rynków, finansowania inwestycji, zarządzania ryzykiem oraz przejmowania zagranicznych firm. Doświadczeniami dzielili się przedstawiciele przedsiębiorstw rozwijających działalność poza Polską, w tym Oshee i Sanok Rubber Company.

Pierwsza edycja zgromadziła ponad 300 uczestników, pokazując zainteresowanie przedsiębiorców możliwościami międzynarodowego rozwoju i współpracą z instytucjami wspierającymi ekspansję.

eprasa.pl 9536bdf1e9

JELENIA GÓRA

Drugi raz z rzędu został najlepszym fotografem

Alina Gierak

O sukcesie Marcina Kaźmieruka, Jeleniogórzanina, który zdobył pierwsze miejsce na świecie w Międzynarodowym Konkursie Fotografii Kulinarnej Foodelia Awards, pisaliśmy w ubiegłym roku. Właśnie Marcin powtórzył ten sukces.

Nagroda w Międzynarodowym Konkursie Fotografii Kulinarnej Foodelia Awards, nazywana jest Oskarem kulinarnej fotografii. Zrobienie zdjęcia hamburgera, pizzy, pasty czy drinka nie jest łatwe i wymaga warsztatu, oka, gustu, wyobraźni i miłości do dobrego jedzenia.

„Żadne z tych 72 zdjęć nie powstałoby bez ludzi, którzy te dania wymyślili, przygotowali i ułożyli na talerzu... wszyscy ciężko pracowaliśmy na to za każdym razem... Wpuszczaliście mnie do swoich kuchni w środku serwisu, czekaliście z talerzem, aż ustawię światło, i ani razu nie usłyszałem „daj już spokój" - dziękował szefom kuchni i restauracjom Marcin Kaźmieruk, który obecnie zasiada w międzynarodowym jury Foodelii i sam ocenia prace fotografów z całego świata.

Jest bardzo dużo technik, jeżeli chodzi o fotografię kulinarną. Marcin Kaźmieruk wychodzi z założenia, że chce pokazać na zdjęciach dokładnie to, co gość dostanie. Oprócz pokazania samego dania, fotografia ma przywołać jego smak, zapach, a czasami również emocje, które towarzyszą posiłkowi.

Międzynarodowy Konkursu Fotografii Kulinarnej Foodelia Awards, to miejsce, w którym można znaleźć najlepsze zdjęcia jedzenia z całego świata. Najzdolniejsi twórcy mogą dzielić się tu swoją pracą i konkurować ze sobą w miesięcznych kolekcjach. Z nagrodą Foodelia Awards nie łączą się żadne gratyfikacje finansowe. W ślad za nią idzie jednak uznanie i prestiż, ale także kolejne zamówienia.

Każdy z uczestników konkursu z ponad 80 krajów, co miesiąc przesyłało do oceny jurorów kilka zdjęć. Jurorzy wyłaniali zwycięzców, a po roku podsumowali rezultaty. Platforma zrzesza ponad 300 zawodowych fotografów kulinarnych.

W zakończonej właśnie edycji do oceny trafiło ponad 20 tysięcy zdjęć, z których wyróżniono 1105. Pierwsze miejsce przypadło w tym roku Marcinowi Kaźmierukowi. W tegorocznym TOP 10 jest jeszcze dwoje Polaków: Jakub Pilejczyk z Olsztyna i Gosia Grula z Krakowa.



FOT. MARCIN KAŹMIERUK

Zdjęcia Marcina Kaźmieruka można obejrzeć na portalu jeleniagora.naszemiasto.pl

REKLAMA 0011613145

POWIAT ŚREDZKI

OBWIESZCZENIE STAROSTY ŚREDZKIEGO

O WSZCZĘCIU POSTĘPOWANIA ADMINISTRACYJNEGO W SPRAWIE WYDANIA DECYZJI O ZEZWOLENIU NA REALIZACJĘ INWESTYCJI DROGOWEJ

Na podstawie art. 11a ust. 1 i art. 11d ust. 5 i ust. 6 ustawy z 10 kwietnia 2003 r. o szczególnych zasadach przygotowania i realizacji inwestycji w zakresie dróg publicznych (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 311) oraz art. 49 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. - Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 572) - **zawiadamia się, że** w dniu 2.09.2026 r. na wniosek inwestora – Zarządcy drogi – Burmistrza Miękini, działającego przez pełnomocnika Pana Jarosława Brodę, zostało wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie wydania decyzji o **zezwoleniu na realizację inwestycji drogowej** (**ZRID**) dla zamierzenia budowlanego pod nazwą:

„Rozbudowa ulicy Miłoszyńskiej i przebudowa ulicy Marszowickiej w Wilkszynie", przewidziana do realizacji na nieruchomościach, bądź ich częściach, które zostały objęte wnioskiem o zezwolenie na realizację inwestycji drogowej i przechodzą na pas drogi publicznej gminnej:

- działki nr: **589, [547 – (**547/1, 547/2**), 549 – (**549/1, 549/2**)], 50/1, 545^, obręb ewidencyjny: 0022 Wilkszyn), jednostka ewidencyjna – 021803_5, Miękinia – obszar wiejski,** działki nr: **314^, 315^, 437^ obręb ewidencyjny: 0034 Marszowice, jednostka ewidencyjna 026401_1 Wrocław**

Symbolami **X –** (X, X) oznaczono odpowiednio:

X - numer ewidencyjny działki będącej w bazach danych ewidencji gruntu – istniejący pas drogowy,

X - numer ewidencyjny działki, która po podziale nieruchomości pozostaje nadal własnością Gminy Miękinia,

X - numer ewidencyjny działki, która po podziale nieruchomości przeznaczona jest w całości pod inwestycję i nadal stanowi własność Gminy Miękinia,

X^ - numer ewidencyjny działki, która zostanie zajęta dla celów wykonania robót budowlanych zgodnie z art. 11f ust. 1 pkt 8 lit. e, lit. f, lit. g, lit. h, lit. i oraz lit. j – ustawy z 10 kwietnia 2003 r. o szczególnych zasadach przygotowania i realizacji inwestycji w zakresie dróg publicznych, dla której dodatkowo ustala się obowiązek (cel zajęcia/zakres prac budowlanych), tj. dokonania przebudowy lub budowy urządzeń wodnych – przebudowa rowu.

W związku z realizacją ww. inwestycji Starosta Średzki podaje do publicznej wiadomości informację, że inwestor Burmistrz Miękini – Zarządca drogi za pośrednictwem pełnomocnika Pana Jarosława Brody dla przedmiotowego zamierzenia inwestycyjnego, mając na uwadze art. 17 ust. 1 ww. ustawy o szczególnych zasadach przygotowania i realizacji inwestycji w zakresie dróg publicznych, zwrócił się z wnioskiem o nadanie rygoru natychmiastowej wykonalności decyzji rozstrzygającej w ww. sprawie, wskazując istnienie interesu społecznego i gospodarczego, argumentując to w następujący sposób cyt.:

1. „Poprawa bezpieczeństwa wszystkich uczestników ruchu drogowego".
2. „Usprawnienie transportu drogowego".
3. „Poprawa obsługi komunikacyjnej tego obszaru gminy dla poruszających się na niej uczestników ruchu drogowego".

Wskazane wyżej cele spełnia realizacja przedmiotowego przedsięwzięcia polegającego na: **„ROZBUDOWA UL. MIŁOSZYŃSKIEJ I PRZEBUDOWA UL. MARSZOWICKIEJ W MIEJSCOWOŚCI WILKSZYN"** jako inwestycja podjęta w interesie społecznym, co zdaniem Inwestora uzasadnia nadanie decyzji zezwalającej na jej realizację rygoru natychmiastowej wykonalności.

Projektowane zadanie stanowi nawiązanie i jest kontynuacją realizowanej rozbudowy ulicy Wilkszyńskiej we Wrocławiu.

Strony mogą zapoznać się z aktami sprawy w Wydziale Urbanistyki, Architektury i Budownictwa Starostwa Powiatowego w Środzie Śląskiej (ul. Wrocławska 2, 55-300 Środa Śląska, pokój 202, tel. 71 396 89 04 lub 71 396 89 09 w godzinach pracy urzędu: poniedziałek, wtorek, czwartek – 7.30-15.30, środa – 7.30-17.00, piątek – 7.30-14.00), gdzie można zgłaszać ewentualne uwagi i wnioski do czasu wydania orzeczenia w sprawie.

Zgodnie z art. 49 ustawy – Kodeks postępowania administracyjnego doręczenie uważa się za dokonane po upływie czternastu dni od dnia publicznego ogłoszenia.

WROCŁAW

Nowowiejska do przebudowy. Ma być więcej miejsc parkingowych i zieleni

Michał Perzanowski

78 miejsc parkingowych zamiast 37, ponad dwa razy więcej zieleni i nowa droga rowerowa. Tak może zmienić się ul. Nowowiejska we Wrocławiu.

Chodzi o odcinek ul. Nowowiejskiej między ul. Wyszyńskiego a ul. Jedności Narodowej. Rada Osiedla Ołbin otrzymała nową wersję koncepcji przebudowy do zaopiniowania. W porównaniu z wcześniejszą propozycją pojawiło się kilka istotnych zmian.

Najważniejsza dotyczy parkowania. Miejsca postojowe mają znaleźć się po obu stronach ulicy, bezpośrednio na jezdni. Dzięki temu chodniki zostaną uwolnione od zaparkowanych samochodów, a liczba miejsc parkingowych wzrośnie z 37 do 78. Projektanci przewidzieli również zwiększenie powierzchni zieleni. Ma ona wynieść około 1120 mkw., podczas gdy obecnie jest to około 550 mkw.

W nowej koncepcji zrezygnowano także z sygnalizacji świetlnej na każdym skrzyżowaniu. Ma to związek z planowanym zwężeniem jezdni. Tramwaje nie będą miały wydzielonego torowiska i pojadą wraz z samochodami.

– W obecnych warunkach przestrzennych nie ma możliwości pełnego wydzielenia torowiska tramwajowego. Oznacza to, że Nowowiejskiej nie da się zaprojektować w takim samym układzie jak odcinka pomiędzy Wyszyńskiego a Piastowską – wyjaśniała Rada Osiedla Ołbin.

Dlaczego? Ponieważ konserwator zabytków wymaga zachowania obecnego przebiegu krawężników, przez co jezdnia i torowisko mają zbyt małą szerokość, aby fizycznie oddzielić tory tramwajowe od pasów ruchu. Oddzielonego torowiska nie da się zmieścić, bo przy zachowaniu obecnych krawężników ulica jest o około 30 cm za wąska.

Rada Osiedla Ołbin poinformowała o przyjęciu dwóch uchwał dotyczących przebudowy. Pierwsza zawiera pozytywną opinię o przedstawionej koncepcji, ale również pięć uwag, które powinny zostać uwzględnione w dalszych pracach.

Radni zwrócili uwagę m.in. na przejazd rowerowy przy skrzyżowaniu Nowowiejskiej i Wygodnej. W nowej koncepcji przewidziano tam samo przejście dla pieszych, bez przejazdu rowerowego. Rada chce przywrócenia rozwiązania znanego z wcześniejszego projektu.

Kolejne uwagi dotyczą zieleni po południowej stronie ulicy, wyniesionych przejść dla pieszych na wlotach do strefy 30 km/h oraz poprawy przebiegu drogi rowerowej na odcinku między ul. Jedności Narodowej a ul. Wygodną.

Ostateczny kształt przebudowy nie został jeszcze przesądzony. Rada Osiedla chce, aby przed wyborem rozwiązania przeanalizowano także przygotowany przez nią wariant alternatywny.



FOT. JAROSŁAW JAKUBCZAK

Jezdnia na ul. Nowowiejskiej ma być zwężona

eprasa.pl 9536bdf1e9

LIMA

Papież Leon nie zdołał złapać różańca rzuconego z tłumu – przedmiot uderzył go w oko

Kazimierz Sikorski

Dobra passa papieża Leona w chwytaniu przedmiotów rzucanych przez tłumy dobiegła końca – gdy Ojciec Święty przybywał na mszę pożegnalną w Peru, jeden z rzuconych w jego stronę przedmiotów (prawdopodobnie różaniec) uderzył go w okolice oka.

Papież, kończąc 11-dniową podróż po Ameryce Południowej, dał się poznać jako osoba o zręcznych dłoniach; podczas jego wizyt wierni często rzucają w jego stronę różne przedmioty.

Zdarzało się mu już łapać pluszowe maskotki czy flagi, a podczas audiencji na Placu św. Piotra w Rzymie zatrzymał się nawet, by przyjąć pizzę podarowaną mu przez grupę osób z Chicago.

Jednak w ostatnim dniu podróży, jadąc papamobile. nie zdołał schwytać przedmiotu rzuconego przez tłum zgromadzony w bazie lotniczej w Limie. Na zdjęciach i nagraniach widać, jak papież przeciera oko po tym, jak w jego stronę rzucono przedmiot – stało się to w momencie, gdy pozdrawiał wiernych w drodze na mszę.

Dziennikarka telewizji peruwiańskiej Fatima Massadolid zapytała papieża, jak odbiera ten gest i czy rozumie, że ludzie w Peru kochają Ojca Świętego i przez różne gesty bliskości pragną tę miłość wyrażać.

„Serdeczność Peruwiańczyków, także tej osoby, która z wielką wiarą chciała po prostu podarować mi różaniec, to coś, co pozostaje w sercu... Może także w oku...” – odpowiedział Leon XIV.

Papież Leon XIV zakończył w poniedziałek podróż apostolską do Ameryki Południowej i ze stolicy Peru – Limy, wrócił do Rzymu. 11-dniowa podróż do Urugwaju, Argentyny i Peru była najdłuższa z dotychczasowych podróży Leona XIV w ciągu półtora roku jego pontyfikatu. Ostatnim punktem podróży była papieska msza w bazie lotniczej w Limie, w której uczestniczyło około 1,5 miliona ludzi.



FOT. X

Podczas przejazdu papamobile w Limie ktoś z tłumu rzucił w kierunku Leona XIV różańcem

PRAGA

Pociągi zderzyły się przed dworcem w Pradze. Wielu rannych

oprac. Anna Nagel

Co najmniej 46 osób zostało rannych w zderzeniu dwóch pociągów osobowych, do którego doszło we wtorek rano w Pradze. Wypadek na kilka godzin sparaliżował ruch kolejowy w Czechach.

Do kolizji doszło na wiadukcie przed wjazdem na praski dworzec główny. Składy poruszały się wolno i dlatego obrażenia większości poszkodowanych nie są poważne – poinformowała czeska straż pożarna.

Ciężko ranni zostali przewiezieni do praskich szpitali; są wśród nich maszyniści obu pociągów – poinformowało pogotowie ratunkowe.

– Wśród poszkodowanych w zderzeniu pociągów w Pradze nie ma obywateli Polski – przekazał rzecznik MSZ w Warszawie Maciej Wewiór.

Według straży pożarnej nie było potrzeby używania specjalistycznego sprzętu przy wyprowadzaniu pasażerów z pociągów, które się nie wykoleiły. Akcja ratunkowa na miejscu zdarzenia została już zakończona.

Wypadek spowodował wstrzymanie ruchu kolejowego; pociągi dalekobieżne skierowano na inne dworce w mieście. Po trzech godzinach odjazdy i przyjazdy z dworca głównego zostały częściowo wznowione.

W czerwcu 2024 r. w Pardubicach, w środkowych Czechach, w czołowym zderzeniu pociągu osobowego i towarowego zginęły cztery osoby, a 27 odniosło rany. W listopadzie 2025 r. w zderzeniu dwóch składów pasażerskich w pobliżu Czeskich Budziejowic na południu kraju 40 osób zostało rannych. **PAP**

WOJNA W UKRAINIE

Ukraińcy zaatakowali Most Krymski. Przeprawa zamknięta

Kazimierz Sikorski

W nocy z poniedziałku na wtorek wojska ukraińskie zaatakowały m.in. Moskwę oraz most prowadzący na okupowany przez Rosję Krym. Wojsko użyło pocisku manewrującego FP-5 „Flamingo”.

Jeden z łuków konstrukcji oraz odcinek jezdni między dwoma filarami całkowicie zniknęły.

„Most krymski. Objęty sankcjami” – napisał na X Władysław Własiuk, pełnomocnik prezydenta Ukrainy ds. sankcji.

Liczący 19 kilometrów długości most łączy rosyjski Kraj Krasnodarski z okupowanym Półwyspem Krymskim, przebiegając nad Cieśniną Kerczeńską. Powstał po zajęciu Krymu przez Rosję w 2014 roku. Część drogową otwarto w 2018 r., a ruch pasażerskich pociągów ruszył w 2019 roku.

Od początku rosyjskiej inwazji most ten był wielokrotnie celem ukraińskich ataków.



AFP PHOTO / SŁUŻBA BEZPIECZEŃSTWA UKRAINY

Most jest obecnie zamknięty dla ruchu samochodowego i kolejowego, a żegluga przez Cieśninę Kerczeńską została wstrzymana

Kamera na pocisku zarejestrowała atak

Na nagraniu widać obraz z kamery umieszczonej na pokładzie ukraińskiego pocisku manewrującego „Flamingo” w trakcie lotu w stronę mostu.

Denys Sztilierman, współwłaściciel i główny inżynier Fire Point – producenta pocisku – potwierdził jego użycie na X.

Udostępniając nagranie, napisał: „Dedykujemy to pamięci naszych przyjaciół i kolegów, Andrija i Jurija, bez których nie byłoby to możliwe. Spoczywajcie w pokoju”.

Siergiej Aksionow, mianowany przez Moskwę szef władz okupowanego Krymu, przekazał, że siły ukraińskie zaatakowały most, w związku z czym ruch przez przeprawę wstrzymano.

Rosyjski resort transportu też potwierdził zawieszenie ruchu drogowego i kolejowego. Most Krymski stanowi kluczowy szlak zaopatrzeniowy i transportowy dla rosyjskich sił na okupowanych terytoriach Ukrainy. Ma także ogromne znaczenie symboliczne – inwestycja warta 4 miliardy dolarów była manifestem politycznym mającym utrwalić to, co Putin uważał za jedno ze swoich największych osiągnięć: aneksję Krymu.

Efekt wielu tygodni przygotowań

„Uderzenie w Most Kerczeński było rezultatem siódmego etapu wielotygodniowej operacji opracowanej i koordynowanej przez Służbę Bezpieczeństwa Ukrainy i Sztab Generalny Sił Zbrojnych” – poinformował we wtorek prezydent Ukrainy Wołodymyr Zełenski.

„Dziś każdy może zobaczyć skutki uderzenia w główną wojskową przeprawę łączącą terytorium Rosji z naszym ukraińskim Krymem. Jest to rezultat siódmego etapu operacji, która była realizowana przez kilka tygodni, a została opracowana i koordynowana przez Służbę Bezpieczeństwa Ukrainy wspólnie ze Sztabem Generalnym Sił Zbrojnych Ukrainy” – napisał Zełenski w komunikatorze Telegram.

Szef państwa przypomniał, że Rosja codziennie atakuje ukraińską infrastrukturę, w tym mosty w Zaporożu, Dnieprze, Kijowie i obwodzie odeskim. Prezydent podkreślił, że Ukraina wielokrotnie proponowała Rosji podjęcie kroków na rzecz deeskalacji, „lecz po wszystkich tych propozycjach słyszała jedynie stanowcze odmowy”.

BERLIN

Wyciek dokumentów dotyczących Deutsche Banku

oprac. Anna Nagel

Ponad 15 mln wewnętrznych dokumentów Deutsche Banku trafiło do ponad 50 redakcji. Ujawniają związki z rosyjskimi oligarchami i podejrzane transakcje otoczenia Epsteina.

Według „Der Spiegel” ujawnione dokumenty mogą stanowić największy znany wyciek danych bankowych na świecie. Materiały przekazane mediom przez sygnalistów pochodzą głównie z działów Deutsche Banku zajmujących się przestępczością finansową oraz klientami i transakcjami wysokiego ryzyka. W śledztwie „Inside Deutsche Bank” brały udział m.in. ZDF, „New York Times”, „Financial Times” i „Le Monde”.

Dokumenty wskazują, że w 2021 r. bank rozszerzył działalność w Rosji mimo wcześniejszych ostrzeżeń nadzoru i wykrycia podejrzanych przepływów, z których mogli korzystać oligarchowie związani z Władimirem Putinem.

Pod koniec 2020 r. bank obsługiwał co najmniej 46 rosyjskich oligarchów, w tym Romana Abramowicza, a krótko przed inwazją na Ukrainę udzielał wielomilionowych pożyczek Sbierbankowi.

Ujawniono również ponad 3 tys. podejrzanych transakcji Jeffreya Epsteina i jego otoczenia na ok. 580 mln dolarów. Deutsche Bank uznał przyjęcie Epsteina za błąd i zapewnił, że współpracował z organami nadzoru. Od 2019 do 2025 r. miał wydać dodatkowe 7 mld euro na systemy kontroli.

eprasa.pl 9536bdf1e9

STRONA ZDROWIA

• **Za tydzień:** Grypa czy przeziębienie?Rozpoznasz je bez trudu po objawach; Uzdrowiskowa perełka niedaleko Nałęczowa

PROFILAKTYKA

Nieleczona cukrzyca sieje spustoszenie w całym organizmie. Ludzie często nie wiedzą, że chorują

Cukrzycę uznaje się za chorobę cywilizacyjną, czyli rozwijającą się pod wpływem współczesnego stylu życia. W Polsce choruje na nią około 3 milionów osób, choć aż jedna trzecia z nich nie zdaje sobie z tego sprawy

Monika Żurawska

Cukrzyca jest chorobą metaboliczną, której przyczyną jest zaburzenie wydzielania lub działania insuliny, tj. hormonu produkowanego przez trzustkę. Najczęstsze objawy cukrzycy to zbyt wysoki poziom glukozy we krwi, wzmożone pragnienie, nadwaga i trudno gojące się rany. Jednak pierwsze objawy cukrzycy nie są charakterystyczne. Dlatego wiele osób dowiaduje się o chorobie dopiero wtedy, kiedy poważnie zaczyna szwankować zdrowie.



FOT. 123RF

Cukrzyca dotyka w sumie około 6 procent populacji, a według informacji Narodowego Centrum Edukacji Żywieniowej do 2030 roku ten wskaźnik może wzrosnąć do 10 procent

Mechanizm działania choroby

Cukrzyca to choroba wyniszczająca – jeśli nie kontroluje się poziomu glukozy we krwi, cukier ten sieje spustoszenie w organizmie. Mechanizm uszkodzeń polega na reakcjach glikacji, czyli przyłączania się glukozy do budujących białka aminokwasów albo kwasów tłuszczowych w lipidach. Powstające wtedy struktury powodują degenerację w obrębie komórek i tkanek, a powstałe szkody są nieodwracalne. Cukier niszczy białka podtrzymujące strukturę skóry (takie jak kolagen i elastyna), co powoduje szybsze starzenie się i wiotczenie skóry.

Wymienione procesy leżą u podstaw rozwoju wielu współczesnych chorób, m.in. neurodegeneracyjnych, układu sercowo-naczyniowego czy raka. Cukrzycy towarzyszy zwiększone ryzyko rozwoju schorzeń układu krążenia, degeneracji narządu wzroku, infekcji skóry i dziąseł, neuropatii, problemów ze słuchem, zaburzeń psychicznych, męskiej impotencji, a w skrajnych przypadkach mogą pojawić się komplikacje w obrębie stóp, zakończone zakażeniem i koniecznością amputacji.

Cukrzyca może być przyczyną uszkodzenia nerek, naczyń krwionośnych, a nawet serca. Powodem zapadania na tę chorobę jest odporność na działanie insuliny.

Najważniejsze dwa rodzaje choroby to cukrzyca typu 1, zwana również dziecięcą 1, i cukrzyca typu 2, która dotyka osoby starsze i jest ściśle związana z niewłaściwie prowadzonym stylem życia.

Cukrzyca typu 1

Ten rodzaj cukrzycy dotyka głównie ludzi przed 35. rokiem życia, w tym także dzieci. Potocznie określany jest mianem „cukrzycy młodego wieku". Przyczyna tej choroby to upośledzone działanie układu immunologicznego (odpornościowego), który wytwarza przeciwciała względem prawidłowych komórek beta trzustki. Te regulują odpowiedni poziom insuliny w organizmie.

Niestety, człowiek nie jest w stanie zapobiec wystąpieniu tego typu cukrzycy. Może jednak walczyć z chorobą, stosując, np. dietę niskowęglowodanową, prowadząc aktywny tryb życia, angażujący do wysiłku partie ciała, w które w danym czasie nie otrzymuje zastrzyków z insuliną, zewnętrzne przyjmowanie insuliny i innych leków wspomagających.

Cukrzyca typu 2

Dla odmiany ten typ cukrzycy nazywany jest potocznie „cukrzycą starczą", ponieważ najczęściej występuje u osób między 45. a 60. rokiem życia, a także w podeszłym wieku. Jednak obecnie ze względu na siedzący tryb życia oraz nieprawidłową dietę diagnozowana jest coraz częściej u młodych osób, a nawet dzieci. Na cukrzycę typu 2 może składać się jeden z dwóch czynników.

Pierwszym, zależnym od nas samych, jest otyłość (zwłaszcza otyłość brzuszna), która wpływa na insulinooporność. Ta zapasowa tkanka w jamie brzusznej, nazywana tłuszczem trzewnym, jest najbardziej niebezpieczna dla naszego metabolizmu, ponieważ stale wytwarza związki o działaniu prozapalnym.

Dodatkowo takie „zapasy" w organizmie oznaczają, że trzustka u osób z nadwagą lub otyłych jest przeciążona. Musi produkować często przez wiele lat ponadprzeciętne ilości insuliny, aby zachować odpowiednie stężenie glukozy we krwi. Po długim czasie takiego stanu rzeczy komórki beta trzustki odpowiedzialne za ten proces ulegają wyczerpaniu i osobie chorej pozostaje jedynie sztuczne ingerowanie w poziom glukozy w organizmie.

Drugi czynnik, niezależny od stylu życia konkretnej osoby, to genetyczne uwarunkowanie zaburzenia produkcji lub wydzielania insuliny. W tym przypadku dziedziczy się skłonność do zachorowania na cukrzycę i wszelkie zewnętrzne ingerencję nie pomogą całkowicie temu zapobiec.

Na czym polega leczenie cukrzycy?

● Osoby chore na cukrzycę typu 1 muszą przyjmować insulinę do końca życia. W typie 2. częściej podaje się leki doustne, możliwe (i zalecane) jest przy tym uzyskanie lepszej kontroli nad chorobą dzięki utracie nadmiaru tkanki tłuszczowej (ok. 90 proc. chorych ma nadwagę lub cierpi na otyłość) oraz zmianie stylu życia.

● Koniecznym warunkiem skutecznego leczenia jest zmiana jadłospisu i zwiększenie poziomu aktywności fizycznej. Zaleca się regularny ruch oraz dietę niskoglikemiczną, czyli opartą na żywności o niskim indeksie glikemicznym. Wskaźnik ten jest miarą szybkości, z jaką rośnie poziom cukru we krwi po spożyciu danego produktu. Najniższe wartości charakteryzują naturalne, nieprzetworzone pokarmy roślinne, zwłaszcza warzywa.

● Chorym zaleca się wybieranie nieoczyszczonych ziaren zbóż, a więc pełnoziarnistego pieczywa, kasz, naturalnych płatków, a także nasion roślin strączkowych, orzechów i pestek. Ponieważ jednak to węglowodany w największej mierze wpływają na poziom cukru we krwi, ich spożycie z przetworów skrobiowych i owoców (a zwłaszcza ze słodyczy, które są niezalecane) powinno podlegać ścisłej kontroli.

● Aby obniżyć indeks glikemiczny posiłków, produkty zawierające węglowodany łączy się z chudymi źródłami białka i zdrowymi tłuszczami roślinnymi. Korzystne jest ograniczenie produktów zwierzęcych, ruch po posiłku i spożywanie superproduktów bogatych w antyoksydanty, takich jak przyprawy korzenne czy naturalna kawa.

Te badania wykonuje się przy podejrzeniu cukrzycy:

- stężenie cukru we krwi na czczo – jest to laboratoryjny pomiar poziomu glukozy w krwi żylnej po min. 8 godzinach od ostatniego posiłku,
- tolerancję glukozy – test tolerancji glukozy (inaczej doustnego obciążenia glukozą) to dwukrotny pomiar stężenia glukozy we krwi żylnej, pobranej na czczo oraz 2 godziny po spożyciu roztworu zawierającego 75 g glukozy,
- poziom glukozy i acetonu w moczu – to orientacyjne badanie obecności w moczu glukozy i ciał ketonowych za pomocą testów paskowych, stosowane najczęściej u kobiet w ciąży i osób z cukrzycą typu 1. Pozwala ocenić ryzyko powikłań spowodowanych bardzo wysokim stężeniem glukozy we krwi,
- stężenie peptydu C we krwi – badanie na czczo dla osób niestosujących leczenia cukrzycy, określające zdolność trzustki do produkcji insuliny,
- stężenie określonych przeciwciał uznawanych za czynniki rozwoju cukrzycy – oznaczenie antyciał takich jak ICA, anty-GAD, IAA, IA2beta i Zn8.

eprasa.pl 9536bdf1e9

MISTRZOWIE SMAKU 2026



FOT. GETTY

PARTNERZY PLEBISCYTU

Stowarzyszenie Polskich Kucharzy

Stowarzyszenie Kelnerów Polskich SKP

Polish Bartenders Association IBA member

POLAGRA food • horeca • foodtech

eprasa.pl 9536bdf1e9

FINAŁ PLEBISCYTU

Oto Mistrzowie Smaku 2026. Nagrodziliśmy ich na gali w Poznaniu

Zwycięzców plebiscytu Mistrzowie Smaku 2026 uhonorowaliśmy w trakcie Targów POLAGRA, które odbywają się na Międzynarodowych Targach Poznańskich. 23 września swoje nagrody odebrali laureaci z całego kraju.

oprac. kk









Plebiscyt Mistrzowie Smaku to jedno z najważniejszych i najbardziej uznawanych wydarzeń w polskim świecie gastronomii. Organizator, Polska Press Grupa, wyłania i honoruje czołowych przedstawicieli tej branży.

Mistrzowie Smaku byli wybierani w kilku etapach. Najpierw 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 kolejnym etapie uczestniczyli zwycięzcy, którzy uzyskali najwyższą liczbę głosów w swoich województwach. Wyłoniono triumfatorów w różnych kategoriach na poziomie ogólnokrajowym. I to właśnie oni otrzymali wyróżnienia podczas uroczystej gali rozdania nagród, która odbyła się w trakcie wydarzenia o najdłuższej tradycji biznesowej w Polsce i jednego z kluczowych wydarzeń branży spożywczej i sektora HoReCa – Targów POLAGRA na Międzynarodowych Targach Poznańskich.

Oto laureaci rankingu ogólnopolskiego

Kucharz Roku: I miejsce: Wojciech Mika - Villa Róż, Zakrzów (woj. małopolskie), II miejsce: Magdalena Tymeczko - Atelier Pychotka, Chełmsko (woj. lubuskie), III miejsce: Artur Obiedziński - Restauracja Chatka Obiadka, Skawina (woj. małopolskie).

Kelner Roku: I miejsce: Błażej Gębski - Restauracja Neo, Międzyrzecz (woj. lubuskie), II miejsce: Gabriela Kawęcka - Da Grasso, Międzyrzec Podlaski (woj. lubelskie), III miejsce: Maciej Imalski - Zajazd Staropolski Restauracja hotelu Gromada, Toruń (woj. kujawsko-pomorskie).

Barman/Barista Roku: I miejsce: Samuel Miśkowiec - X-DRINK, Myślenice (woj. małopolskie), II miejsce: Natalia Poniewska - AVA 3.0, Bydgoszcz (woj. kujawsko-pomorskie), III miejsce: Olaf Stubba - Matko i Córko, Gdańsk (woj. pomorskie).

Mistrz Słodkości Roku: I miejsce: Edyta Pałka - Szajnowe szkolenia tortowe, Rybnik (woj. śląskie), II miejsce: Konrad Ruczyński - Słodki Stół Pracownia cukiernicza, Lubawa (woj. warmińsko-mazurskie), III miejsce: Klaudia Rak - Słodkie Cudeńka, Żytno (woj. łódzkie).

Menedżer Gastronomii Roku: I miejsce: Jakub Balcerzak - Surowiec, Wrocław (woj. dolnośląskie), II miejsce: Lakhvir Singh - Restauracja Kwiat Peonii, Poznań (woj. wielkopolskie), III miejsce: Wioleta Pietrzak - Hotel Korona Spa & Wellness, Zemborzyce Tereszyńskie (woj. lubelskie).

Restauracja Roku: I miejsce: Miłość Na Talerzu - Kościan, 3 Maja 1A (woj. wielkopolskie), II miejsce: BEEF and Pepper - Warszawa, Nowogrodzka 47A (woj. mazowieckie), III miejsce: ArtFolwark - Wojnowo, Wojnowo 2 (woj. wielkopolskie).

Bar/Bistro/Jadłodajnia Roku: I miejsce: Bar na Rojnej - Łódź, Rojna 52/B (woj. łódzkie), II miejsce: Bistro u Zośki - Żmigród, Kolejowa 9A (woj. dolnośląskie), III miejsce: Bistro Gadka Szmatka - Wolbrom, Leśna 2 (woj. małopolskie).

Kawiarnia/Cukiernia Roku: I miejsce: R&S Kawiarnia Rozkoszne Smaki - Ustka, Wczasowa 27 (woj. pomorskie), II miejsce: Ani-Babki - Wrocław, Horbaczewskiego 4-6 (woj. dolnośląskie), III miejsce: Filiżanka - Sosnowiec, Małachowskiego 7/1 (woj. śląskie).

Pizza Roku: I miejsce: Da Grasso - Brodnica, Kościelna 4 (woj. kujawsko-pomorskie), II miejsce: Pizzeria Kociak - Rogoźno, os. Przemysława II 3A (woj. wielkopolskie), III miejsce: Pizzeria Pilizza - Nowe Miasto nad Pilicą, Warszawska 51 (woj. mazowieckie).

Lody Roku: I miejsce: Lodziarnia Gelatopiu - Rybnik, Rynek 12 (woj. śląskie), II miejsce: Marinero Caffe - Mrzeżyno, Portowa 14 (woj. zachodniopomorskie), III miejsce: Smak Dzieciństwa Lody Domowe - Strzelin, Sienkiewicza 46 (woj. dolnośląskie).

Burger Roku: I miejsce: Sigma Burger - Piaseczno, Nadarzyńska 60 (woj. mazowieckie), II miejsce: Burgerownia PasiBrzuch - Słubice, Mickiewicza 1A (woj. lubuskie), III miejsce: Chaps - Włocławek, Chopina 10/12 (woj. kujawsko-pomorskie).

Kebab Roku: I miejsce: Kapitan Burger - Police, Bankowa 11Ab/6 (woj. zachodniopomorskie), II miejsce: INDIA KEBAB - Łódź, Rojna 41 Lokal 20 , 91-134 Łódź (woj. łódzkie), III miejsce: Kraft Kebap - Morawin, Morawin 2A (woj. wielkopolskie).

Były podziękowania

- Chciałbym przede wszystkim podziękować wszystkim, którzy na mnie głosowali, moim przyjaciołom. Naprawdę nie spodziewałem się, że wygram - powiedział Wojciech Mika, laureat I miejsca w kategorii Kucharz Roku rankingu ogólnopolskiego. - Jest to moja pierwsza wygrana, a w zawodzie jestem 18 lat i bardzo się z tego cieszę. W zawodzie kucharza najważniejszy jest spokój, opanowanie nerwów i stresu.

Relację z gali przeczytasz i zobaczysz mnóstwo zdjęć z tego wydarzenia na stronie stronakuchni.pl/gala

eprasa.pl 9536bdf1e9

KUCHARZ ROKU MIEJSCE I

Marek Saban



Marek Saban w Mistrzach Smaku reprezentował Bistro U Zośki (Żmigród), które również pięknie zakończyło swoją przygodę z tegoroczną edycją plebiscytu, zdobywając drugie miejsce w całej Polsce. A Marek Saban najpierw zwyciężył w naszym województwie, a potem zajął szóste miejsce w skali całego kraju! On to bistro, a bistro to on i pani Zosia. Gotują tak, jak sami lubią zjeść. W menu znajdziesz pierogi, żeberka, jest schabowy i golonka. Domowe smaki, które nie potrzebują udawania, że są czymś innym, jak smacznym jedzeniem i dużą porcją. Największy komplement, jaki mogą usłyszeć, brzmi: „Smakuje jak u mamy". Za wygraną pana Marka stoją smacznie nakarmieni przez niego goście, którzy głosowali w plebiscycie, wracali do bistro, przyprowadzali bliskich. Zwycięstwo pana Marka i bistro to ogromne wyróżnienie i dowód na to, że codzienna praca , pasja i miłość do jedzenia naprawdę mają znaczenie.

MIEJSCE II

Alina Voronko



„Gotowanie to moje serce. Moja życiowa pasja i droga. To, co spod moich skrzydeł wychodzi na talerzach w naszej restauracji, jest swego rodzaju sztuką. Moją inwencją, pomysłem i sercem. Najważniejsza w mojej pracy jest kreatywność. To ona pozwala mi na różne wariacje, to dzięki niej realizuje najróżniejsze kuchenne pomysły. Uwielbiam naszych Gości. Zarówno tych stałych, którzy mają już swoich ulubieńców i przychodzą niczym do domu, jak i tych, którzy dopiero odkrywają tę naszą historię..." - wyznaje Alina Voronko (Restauracja Mała Historia, Legnica). W to, co robi wkłada całe swoje serce. Z czułością i starannością.

MIEJSCE III

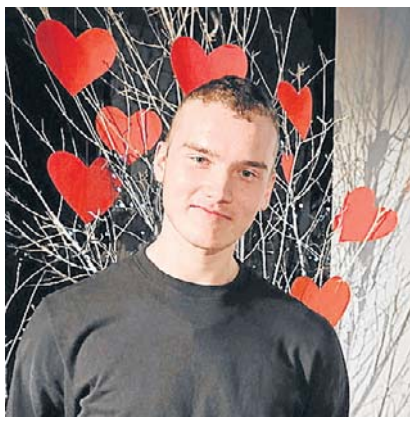
Martyna Burkacka



Martyna Burkacka (Moules, Wrocław) gastronomią zajmuje się od 12 lat. Najbardziej ceni sobie zadowolenie gości. - Ogromną satysfakcję daje mi moment, kiedy widzę, że przygotowane przeze mnie dania sprawiają komuś przyjemność. Gastronomia daje mi również możliwość spełniania się, rozwijania kreatywności i poznawania nowych smaków. Lubię eksperymentować, próbować nowych połączeń i cały czas szukać nowych inspiracji - opisuje. Gotowanie jest nieodłączną częścią jej życia i poza pracą. Bardzo lubi eksperymentować w domowej kuchni, wymyślać nowe potrawy i szukać ciekawych połączeń smaków.

KELNER ROKU MIEJSCE I

Igor Przydatek



Igor Przydatek (Karczma Cysterska, Lubiąż) ukończył technikum na kierunku technik żywienia i usług gastronomicznych. W jego ocenie w pracy kelnera najważniejsze są profesjonalizm, życzliwość oraz umiejętność budowania pozytywnych relacji z gośćmi.

Jest osobą sumienną, komunikatywną oraz odporną na pracę pod presją czasu, co jest ważne w tym zawodzie.

Wierzy, że dobry kelner nie tylko obsługuje gości, ale również tworzy wyjątkową atmosferę. Udział w plebiscycie był dla niego motywacją do dalszego doskonalenia swoich umiejętności. Zaś zwycięstwo dało mu motywacją do dalszego się rozwijania.

Od jak dawna wykonuje swój zawód? Jak zaczęła się jego przygoda z gastronomią? - Od pięciu lat. Przyszedłem na staż i tak już zostałem - wspomina nasz zwycięzca. W pracy ceni sobie kontakt z ludźmi. A w wolnym czasie chętnie czyta książki.

MIEJSCE II

Ganna Sobolevska



Ganna Sobolevska (INNA - spotkajmy się, Głogów) opisuje, że jej przygoda z gastronomią rozpoczęła się w Ukrainie, gdzie zdobywała doświadczenie jako kelnerka i menedżerka. Dziś z pasją rozwija karierę w Polsce. Ma wieloletnie doświadczenie w gastronomii, certyfikat kawowy i certyfikat znajomości jęz. polskiego na poziomie B2 i nieustannie rozwija umiejętności. Wierzy, że rozwój i otwartość na naukę są kluczem do sukcesu. Jest osobą komunikatywną, zaangażowaną i pełną pozytywnej energii. Praca z ludźmi daje jej ogromną satysfakcję, a każdy dzień w gastronomii utwierdza w przekonaniu, że wykonuje zawód, który naprawdę kocha.

MIEJSCE III

Żaneta Jankowska



Żanety Jankowskiej przygoda z gastronomią zaczęła się, gdy była w gimnazjum. - Brat zabrał mnie wtedy do pomocy przy obsłudze wesela. Spodobała mi się atmosfera, kontakt z ludźmi i to, że w tej pracy cały czas coś się dzieje. Chyba właśnie wtedy poczułam, że może być to coś dla mnie - wspomina. Wybierając szkołę średnią, zdecydowała się więc na szkołę hotelarską. Po jej ukończeniu od razu rozpoczęła pracę w obecnym miejscu - w Restauracji Hotelu Esperanto w Świdnicy. W gastronomii każdy dzień przynosi nowe wyzwania, dlatego świadomość, że ktoś docenia jej pracę i zaangażowanie, daje jej ogromną satysfakcję.

BARMAN/BARISTA ROKU MIEJSCE I

Mateusz Wiżbicki



Mateusz Wiżbicki (Barman Mateusz Wiżbicki, Głuszyca) jest barmanem, szkoleniowcem, mentorem oraz nauczycielem przedmiotów gastronomicznych i hotelarskich. „Pokazuję, że współczesne barmaństwo to połączenie rzemiosła, kreatywności, wiedzy i sztuki budowania relacji z gośćmi. Właśnie na tych wartościach buduję projekt Wiżbicki, dzięki któremu będę rozwijał profesjonalne barmaństwo, wspierać rozwój młodych talentów oraz budować pozytywny wizerunek zawodu barmana" - przekazuje. Doświadczenie zdobywał w barach i hotelach, gdzie dzięki wysokiemu zaangażowaniu awansował na stanowisko kierownika baru. Projektuje autorskie karty koktajli, zarządza zespołem i odpowiada za szkolenie kadry, konsekwentnie podnosząc standardy profesjonalnej obsługi gościa. Nieustannie rozwija kompetencje.

MIEJSCE II

Karolina Pyśniak



Karolina Pyśniak (Wiking Axe Throwing Club, Wrocław) od ponad 8 lat pracuje w gastronomii. „Obecnie jestem menadżerką Karczmy Wikinga, miejsca które udowadnia, że lokal gastronomiczny może być czymś więcej niż tylko restauracją" - opisuje. Za barem najbardziej ceni kontakt z ludźmi i możliwość tworzenia niezapomnianych doświadczeń: od autorskich drinków po wydarzenia tematyczne, które na długo zostają w pamięci ich gości. Każdy koktajl i każde wydarzenie to dla niej okazja, by pokazać, że gastronomia to przede wszystkim pasja.

MIEJSCE III

Szymon Deszcz



- Zaczęło się od zajawki, a mija już 2,5 roku w branży - wspomina Szymon Deszcz (Hotel Restauracja Garden, Oleśnica). Ceni sobie znajomości i to, jak ta praca może być zabawą, sprawiać frajdę. - Każdego dnia czuję się usatysfakcjonowany, dzięki pracy w młodym zespole, gdzie każdy potrafi znaleźć ze sobą wspólny język, a też dzięki gościom, którzy z uśmiechem nas często odwiedzają - mówi. Prywatnie stara się być dobrym synem, bratem, chłopakiem i przyjacielem. Studiuje już trzeci rok na kierunku technologia i organizacja gastronomii oraz od najmłodszych lat jest członkiem drużyny piłkarskiej - Pogoń Oleśnica.

eprasa.pl 9536bdf1e9

MISTRZ SŁODKOŚCI ROKU MIEJSCE I

Paulina Bogdziun



„Hej, nazywam się Paulina, jestem głównym cukiernikiem w Abrabezabra. Posiadamy 3 kawiarnie, do których na co dzień mam przyjemność wypiekać słodkości dla naszych gości. Naszą główną zasadą jest, aby było „jak w domu", dlatego staramy się reaktywować stare, można powiedzieć babcine, przepisy, dodając trochę nowoczesnej nutki. Cukiernictwo to moja ogromna pasja, jest to o tyle ciekawa branża, że można rozwijać się bez końca i nigdy się nie nudzi" - opisuje Paulina Bogdziun (AbraBezabra, Piechowice). To właśnie spod jej ręki wychodzą torty i torciki, które zamawiacie z różnych okazji i które możecie często dostać w kawiarni, w której pracuje nasza Mistrz Słodkości 2026. Ci, którzy tych jej dzieł próbowali, doskonale wiedzą, że jej zwycięstwo jest w pełni zasłużone, a wygrana - zwieńczeniem ogromu pracy i pasji, jakie Paulina Bogdziun wkłada w swoje wypieki.

MIEJSCE II

Anita Rudko



Anita Rudko stoi za sterami (i mikserem) w Anita Wypieki i Słodkości. To miejsce, gdzie mąka, cukier i pasja zamieniają się w prawdziwe, słodkie dzieła sztuki. Nie zamyka się w jednej ramie - uwielbia tworzyć różnorodne słodkości. Głowę ma zawsze pełną pomysłów, a na jej stole miksują się najróżniejsze smaki i formy. Co u niej znajdziecie? Torty na wyjątkowe okazje - personalizowane, dopracowane w każdym detalu, które zachwycają i wyglądem, i smakiem. Nowoczesne i klasyczne desery: od puszystych serników, przez chrupiące tarty, aż po urocze babeczki, a także słodkie stoły, które skradną serca gości na każdym przyjęciu.

MIEJSCE III

Anita Czupryna



Dla Anity Czupryny (Oliwkowa Manufaktura Słodkości, Wojcieszów) sukces w naszej akcji to piękny dowód na to, że odwaga do wyjścia ze swoimi wypiekami z domowej kuchni do ludzi miała sens. - Każdy tort tworzę z sercem i ogromną dbałością o detale, dlatego świadomość, że moi klienci to zauważają i chcą mnie w ten sposób wesprzeć, daje mi ogromnego kopa do działania - mówi. Prawdziwą satysfakcję daje jej to, że może łączyć artystyczną pasję z dawaną ludziom radością. Niezwykle satysfakcjonujący jest też fakt, że jej słodkości stają się częścią najważniejszych chwil w ich życiu, takich jak śluby czy urodziny.

MENEDŻER GASTRONOMII ROKU MIEJSCE I

Gracjan Zieliński



Gracjan Zieliński (Via Hotel, Polkowice) w gastronomii pracuje od 14 lat. Jak opowiada nasz zwycięzca: - Moja przygoda z gastronomią zaczęła się od szkoły hotelarskiej i pierwszych praktyk z nią związanych, podczas których stwierdziłem, że to jest, coś co kocham robić.

Gracjan Zieliński ocenia, że praca w gastronomii jest czymś niezwykłym. - Codziennie piszę nową historię, razem z naszymi gośćmi, którzy do nas przybywają - mówi. Podkreśla ważną rolę fantastycznego zespołu, który daje dodatkową energię każdego dnia.

Oprócz pracy uwielbia sport. To jest coś, co daje mu satysfakcję, a także spotykanie się ze znajomymi.

Wygrana to dla niego wielkie wyróżnienie za tyle lat pracy: - Nasi goście pokazują mi, że moja praca oraz praca mojego zespołu nie idzie na marne, a wręcz przeciwnie. Jest to coś więcej niż tytuł. To jest ukoronowanie tego, co robimy na co dzień.

MIEJSCE II

Jakub Balcerzak



„Na co dzień ogarniam Surowiec - ludzi, imprezy, pomysły i kontrolowany chaos. A już niedługo dokładam do tego Coffee Planet, więc najwyraźniej wolnego czasu mam jeszcze za dużo. Największy sukces? Tworzyć miejsca, do których ludzie nie tylko przychodzą, ale przede wszystkim chcą wracać. Jeśli lubicie to, co robimy - oddajcie głos. Obiecuję nie przestać wymyślać kolejnych powodów do wyjścia z domu" - przekazywał podczas trwania akcji Jakub Balcerzak (Surowiec, Wrocław). Okazało się, że lubicie to, co robi, bo finalnie zajął drugie miejsce w całym województwie w kategorii Menedżer Gastronomii Roku.

MIEJSCE III

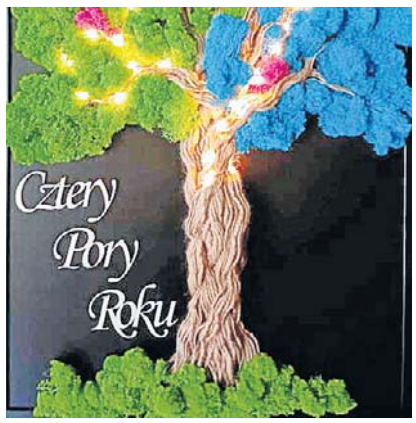
Zofia Saban



Trzy wyróżnienia, dwa serca i jeden lokal - tak można podsumować ich sukces w plebiscycie Mistrzowie Smaku. Zofia Saban (Bistro U Zośki, Żmigród) zajęła trzecie miejsce w województwie w kategorii Menedżer Gastronomii Roku, Marek Saban zdobył pierwsze miejsce w kategorii Kucharz Roku. Na tym jednak lista sukcesów się nie kończy, bo ich Bistro u Zośki zajęło doskonałe miejsca i w województwie, i całej Polsce w swojej kategorii. To wyjątkowa sytuacja, w której uznanie zdobyli zarówno ludzie tworzący lokal, jak i samo miejsce - i naprawdę nie ma lepszego dowodu na menadżerskie umiejętności pani Zofii!

RESTAURACJA ROKU MIEJSCE I

Restauracja Cztery Pory Roku



„Kochani, wracamy z Poznania gdzie odebraliśmy właśnie trzy nagrody za pierwsze miejsce jako restauracja, pizza, burger roku na Dolnym Śląsku i powiecie Złotoryja. Konkurencja była duża, ale dzięki Wam jesteśmy podwójnie szczęśliwi, bo w powiecie złotoryjskim nasz szef kuchni Bartłomiej Tyc ma pierwsze miejsce jako najlepszy kucharz. Dziękujemy!!!" - napisali na swoim firmowym Facebooku po ogólnopolskiej gali rozdania nagród w tegorocznej edycji Mistrzów Smaku 2026. Restauracja Cztery Pory Roku (Pielgrzymka 109B) działa trzy lata, a pomimo tak krótkiego czasu ma już wielu klientów. Zwycięzcy opisują, że słyną ze świeżych i smacznych dań obiadowych, pizzy własnego przepisu, burgerów robionych od podstaw przez siebie. Lokal ma charakter kuchni polskiej oraz organizacyjnej wszelkiego rodzaju imprez okolicznościowych.

MIEJSCE II

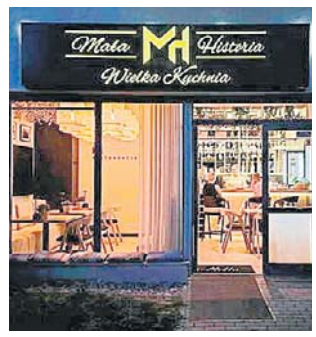
in s



Restauracja Napoli (Świebodzice, Sienkiewicza 16) to szeroki wybór tradycyjnych włoskich dań przygotowywanych z pasją i przy użyciu wyłącznie najświeższych składników, w większości z Włoch. Sercem kuchni jest piec opalany drewnem, ale ich karta to znacznie więcej niż pizza. Miłośnikom past oferują klasyczne włoskie makarony, w tym wyjątkowe, własnoręcznie wyrabiane pappardelle. Wielką wagę przykładają do dań mięsnych, serwują wyłącznie najlepszej jakości mięsa z lokalnej masarni ze Świebodzic. Menu dopełniają sałatki, zupy i przygotowywane na miejscu desery.

MIEJSCE III

Restauracja Mała Historia



Restauracja Mała Historia, wielka kuchnia (Legnica, Batalionu Zośka 36A) to klimatyczny, osiedlowy lokal gastronomiczny. Stawia na domową atmosferę, sezonowe składniki i indywidualne podejście do gości. Prowadzi ją Alina Voronko - zdobywczyni II miejsca w kategorii Kucharz Roku: - Nasza Mała Historia to kameralny, uroczy, maleńki lokal, w którym zjecie kuchnie polsko-europejską, choć mocno autorską i urozmaiconą. Nasza załoga jest niewielka, bardzo zgrana, jesteśmy jak rodzina. W tym lokalu od progu czuć serce, ciepło i domową atmosferę.

eprasa.pl 9536bdf1e9

BAR/BISTRO/JADŁODAJNIA ROKU MIEJSCE I

Bistro u Zośki



Bistro u Zośki (Żmigród, Kolejowa 9A) to zwycięzca w skali całego naszego województwa w swojej kategorii i zdobywca drugiego miejsca w skali całej Polski! Musimy jeszcze dodać, że tu gotuje Kucharz Roku, a całością zarządza laureatka kategorii Menedżer Gastronomii Roku. - Bistro u Zośki to rodzinne miejsce stworzone przez małżeństwo, Zosię i Marka, którzy z pasją postanowili podzielić się swoją miłością do tradycyjnej, polskiej kuchni. Lokal został otwarty 3 lutego 2024 roku. W Bistro u Zośki królują smaki kuchni staropolskiej, domowe pierogi, chrupiące schabowe i inne klasyczne dania przygotowywane z sercem i dbałością o jakość. Chcemy, aby każdy, kto nas odwiedza, poczuł się jak przy rodzinnym stole. Bistro to także miejsce przyjazne rowerzystom, idealne na odpoczynek i smaczny posiłek podczas rowerowej wycieczki - przekazuje Zofia Saban ze zwycięskiego Bistro u Zośki.

MIEJSCE II

Lunch u Mali



„Nasz food truck to świeża, pełna pasji inicjatywa, którą uruchomiliśmy na początku tego roku. Specjalizujemy się w świeżych, lokalnych składnikach i wyjątkowych smakach. Choć dopiero zaczynamy, już zdobyliśmy uznanie – a teraz, dzięki wyróżnieniu w konkursie, wiemy, że to dopiero początek” - opisują zdobywcy drugiego miejsca w całym województwie, czyli Lunch u Mali (Góra, Armii Polskiej 16). Stawiają na prostą zasadę - smacznie, świeżo i bez zbędnego czekania. W ich food trucku znajdziesz ulubione klasyki fast foodów: chrupiące zapiekanki, soczyste kebaby, aromatyczne burgery oraz pyszne gofry na słodko.

MIEJSCE III

Bar Smacznego



Bar Smacznego Kuchnia Domowa (Świdnica, Stęczyńskiego 18) od ponad dwóch lat serwuje dania kuchni polskiej, łącząc tradycję z nowoczesnym podejściem do gastronomii. Potrawy przygotowują tu z dbałością o smak i domowy charakter. Są to zarówno posiłki, które można spożyć na miejscu, w dużej, klimatyzowanej sali, jak i dania na wynos. Za sukcesem miejsca stoi także miła i uśmiechnięta obsługa. Firma nieustannie inwestuje w rozwój i urozmaica menu. Dużym atutem są przede wszystkim potrawy przygotowywanie od podstaw na miejscu, m.in. pierogi, kluski, ciasta i wyroby garmażeryjne.

KAWIARNIA/CUKIERNIA ROKU MIEJSCE I

AniBabki



AniBabki (Wrocław, Horbaczewskiego 4-6) to rodzinna firma, która od 14 lat wypieka ciasta na bazie znanych od lat przepisów, a także łączy tradycję z nowoczesnością. - W naszej cukierni codziennie oferujemy kilkadziesiąt różnych słodkości: od ciast po torty. I walczymy z przekonaniem, że prężnie funkcjonująca produkcja to sztuczne zamienniki i konserwanty - opisuje Anna Stanisławska.

Jak przekazuje: - Zgodnie z naszym mottem „Przywracamy domowym ciastem ich naturalny smak”, przepędzamy widmo niesmacznych ciast kupionych w cukierni.

AniBabki to kraina słodkości, które w pełni opierają się na prawdziwych składnikach. - A każdy kto do nas zajrzy, traci głowę od nadmiaru wypieków - przekazuje przedstawicielka lokalu, który wygrał w swojej kategorii w całym naszym województwie.

MIEJSCE II

Pikavka



„Pikavka to miejsce tworzone przez ludzi z pasją do kawy, dobrego smaku i gościnności. Serwujemy pyszną kawę i słodkości, a dla najmłodszych przygotowaliśmy bezpłatną bawialnię, dzięki której cała rodzina może spędzić u nas miło czas. Tworzymy miejsce, do którego chce się wracać” - opisują siebie zdobywcy drugiego miejsca w skali całego naszego województwa. Historia Pikavki (Jelenia Góra, 1 Maja 27) zaczęła się od... food trucka w polu i dobrej kawy. Takie były początki, do których dziś wracają z uśmiechem i wdzięcznością za każdego, kto po drodze wpadł na kawkę i został z nimi na dłużej.

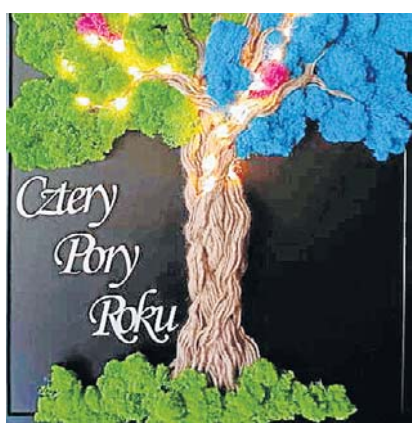
MIEJSCE III

Bonjour

Kawiarnia Bonjour coffee&ice cream (Legnica, Najświętszej Marii Panny 1D) łączy francuski szyk z domową gościnnością. Warto ich odwiedzić dla wyjątkowej przestrzeni, ogródka, patio na górze (kameralna strefa na piętrze, stworzona do spokojnych rozmów i pracy), klimatu (ciepłe wnętrze, miła obsługa i relaksująca muzyka w tle). I oczywiście dla menu pełnego smaku! Są Króle Santy (croissanty; ich absolutny hit - idealnie maślane, chrupiące ciasto z bogatym nadzieniem). Są autorskie ciasta i domowe lody. Świeże wypieki i rzemieślnicze lody przygotowywane z najlepszych składników oraz wyśmienita kawa.

PIZZA ROKU MIEJSCE I

Restauracja Cztery Pory Roku



To się nazwa rozdanie! Otóż zwycięzcą kategorii Pizza Roku została Restauracja Cztery Pory Roku (Pielgrzymka 109B). Ta sama, która triumfowała w skali całego naszego województwa w tegorocznej edycji plebiscytu Mistrzowie Smaku również w kategorii Restauracja Roku oraz Burger Roku.

- Nasz lokal prosperuje trzy lata, pomimo tak krótkiego czasu mamy już duży zasięg klientów. Słyniemy ze świeżych i smacznych dań obiadowych, pizzy własnego przepisu, burgerów robionych od podstaw przez nas. Ma charakter kuchni polskiej oraz organizacyjnej wszelkiego rodzaju imprez okolicznościowych - przekazuje Magda Traczyk z Restauracji Cztery Pory Roku. Zapraszają do siebie na obiady, desery, burgery, tosty, a także oczywiście na zwycięską pizzę.

MIEJSCE II

Mała Italia

Mała Italia (Jelenia Góra, Elsnera 3D) to mała pizzeria w sercu Karkonoszy. - Tworzymy pizze na bazie włoskich składników. Wkładamy serce w to, co robimy z miłości oraz pasji do gotowania - opisuje przedstawiciel laureata, pan Robert. Jak opisuje, ich firmowa specjalność to pizza, ale mają w ofercie również calzone, makarony oraz sałatki. - Staramy się wciąż rozwijać i wychodzić naprzeciw oczekiwaniom naszych klientów - opisuje przedstawiciel zdobywcy drugiego miejsca w całym naszym województwie w kategorii Pizza Roku.

MIEJSCE III

Restauracja Cafe Domek

Zaglądając do Restauracji Cafe Domek (Kudowa-Zdrój, Zdrojowa 36A), znajdziesz przyjemne, klimatyczne miejsce i pyszne jedzenie oraz miłą, fachową obsługę, jak zapewniają nasi laureaci. Restauracja Cafe Domek to nowoczesna, dwupoziomowa restauracja, która jest połączeniem restauracji, pizzerii i kawiarni. Ich specjalnością są dania regionalne. Zjesz u nich dania obiadowe, pizzę prosto z pieca, gyros, a także różnego rodzaju sałatki oraz masz możliwość delektowania się między innymi wyśmienitymi deserami i aromatyczną kawą.

eprasa.pl 9536bdf1e9

LODY ROKU MIEJSCE I

Smak Dzieciństwa Lody Domowe



Smak Dzieciństwa Lody Domowe (Strzelin, Sienkiewicza 46) to 50 lat rodzinnej tradycji. - Nasza historia zaczęła się w 1976 roku, kiedy moi rodzice - Wacław i Irena, wówczas młode małżeństwo - rozpoczęli swoją przygodę z lodami. Jeździli po okolicznych wsiach i miejscowościach starą Warszawą, sprzedając lody. Tak, krok po kroku, zaczęła się historia, która trwa już pół wieku. 10 lat później, w 1986 roku, powstała nasza stacjonarna lodziarnia - tuż przy rodzinnym domu. I tak jest do dziś - mówi Amelia Pisowadzka-Woroniecka. Dziś to ona, córka Wacława i Ireny, wraz z mężem, prowadzi rodzinną lodziarnię, a coraz częściej pomagają im też ich córki. - To właśnie jest dla nas najpiękniejsze: że tradycja, którą rozpoczęli moi rodzice jako młode małżeństwo, przechodzi już na trzecie pokolenie. Do dziś lody przygotowujemy na miejscu, od podstaw, według rodzinnych receptur. Robimy je na mleku i śmietanie, dbając o smak i jakość, które od początku były dla naszej rodziny najważniejsze.

MIEJSCE II

Manhattan



Są nową lodziarnią, która powstała w Bielawie (Wysoka 6B) z zamiłowania do prawdziwych nadmorskich świderków: „Receptura naszych lodów jest identyczna jak w najlepszych nadmorskich lodziarniach, do których ustawiają się kolejki na całym Pomorzu Zachodnim. Od pierwszych dni po otwarciu spotykamy się z bardzo pozytywnymi opiniami naszych klientów. Mieścimy się w Strefie Relaxu Manhattan na Campingu Sudety w Bielawie. Wszystkich, którzy mają ochotę zjeść lody dokładnie takie same jak nad morzem, a mieszkają na Dolnym Śląsku, serdecznie zapraszamy do naszej lodziarni w Bielawie".

MIEJSCE III

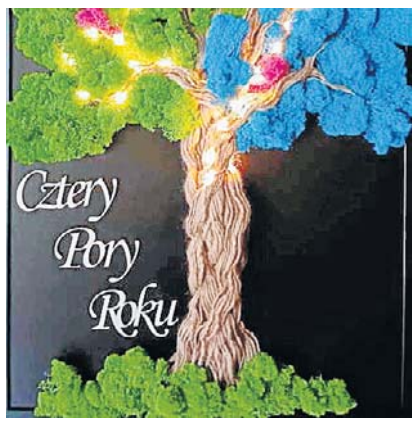
Coś Słodkiego 8D



Coś Słodkiego 8D we Wrocławiu to więcej niż lodziarnia. - To rodzinne miejsce pełne ciepła, stworzone z miłości do dobrego smaku, serdecznych spotkań i małych przyjemności, które potrafią odmienić zwykły dzień. Znajdziecie nas przy wejściu do Parku Południowego, od strony przystanku Orla, przy ulicy Kutnowskiej 2. Wpadnijcie do nas po spacerze, spotkajcie się z bliskimi przy kawie albo zabierzcie coś pysznego na wynos. Od progu witamy was uśmiechem i atmosferą, dzięki której można poczuć się jak w domu. Zależy nam na tym, aby każdy czuł się u nas dobrze, bez pośpiechu i zbędnego dystansu - zachęcają.

BURGER ROKU MIEJSCE I

Restauracja Cztery Pory Roku



Restauracja Cztery Pory Roku (Pielgrzymka, Pielgrzymka 109B) to lokal, który działa od trzech lat. - Pomimo tak krótkiego czasu, mamy już duże grono klientów. Słyniemy z świeżych i smacznych dań obiadowych, pizzy własnego przepisu, a także burgerów robionych od podstaw przez nas - opisuje Magda Traczyk z Restauracji Cztery Pory Roku, która wygrała w całym naszym województwie właśnie w kategorii Burger Roku.

Zwycięzcy plebiscytu Mistrzowie Smaku 2026 starają się, aby każdy z klientów wychodził od nich zarówno najedzony, jak również zadowolony z wizyty oraz poziomu obsługi. A goście podpowiadają, że jeśli będzie w menu, to warto spróbować między innymi burgera na plackach ziemniaczanych, a także takiego w klasycznej odsłonie, ale w autorskim stylu zwycięzców tegorocznej edycji naszego plebiscytu.

MIEJSCE II

Rock and Roll



Rock and Roll na gastronomicznej mapie Legnicy przy Bankowej 3 jest od 2017 roku. „Nasza kuchnia to czysta energia. Stawiamy na autentyczność, potężne porcje i wyraziste smaki, które zadowolą każdego głodnego frontmana. Soczyste burgery - autorskie, legendarne kompozycje ze 100 proc. wołowiny w miękich bułkach, podkręcone sekretnymi sosami i świeżymi dodatkami" - opisują. Stale odświeżają menu i serwują zaskakujące burgery tygodnia. Wnętrze restauracji to hołd dla legend gitary i bębnów. Surowy, klimatyczny design przełamany muzycznymi akcentami tworzy przestrzeń, w której każdy czuje się swobodnie.

MIEJSCE III

Beef Burger

Trzecie miejsce w skali całego województwa w kategorii Burger Roku należy do Beef Burger (Wrocław, Zwycięska 14Ce). Klienci chwalą sobie różnorodność menu. Można wybrać klasyczną wersję z wołowiną, serem i warzywami, ale możemy zamówić również burgery z piersi kurczaka albo wegetariański. W tej potrawie znaczenie ma również odpowiednio dobrana bułka, warzywa i i sosy, które nadają całości charakteru. Dobry burger to solidna porcja jedzenia, ale również umiejętne połączenie smaków i składników, a te w wykonaniu naszego laureata, zdaniem klientów, jest na poziomie „palce lizać".

KEBAB ROKU MIEJSCE I

Afsona kebab doner



Afsona kebab doner przy Legnickiej 16 w Środzie Śląskiej to nasze zwycięskie miejsce - stworzone z pasji do dobrego kebaba. „Od samego początku serwujemy kraftowe mięso, świeże składniki oraz od niedawna hit, czyli bułkę gemüse w stylu berlińskim, dzięki czemu nasze kebaby mają niepowtarzalny smak. Otrzymaliśmy także nagrodę Orły Gastronomii, która dodatkowo świadczy o smaku naszego jedzenia" - opisywali podczas trwania plebiscytu, który finalnie wygrali. Ich największą dumą są jednak ich wspaniali klienci. To dzięki nim mogą się rozwijać i każdego dnia robić to, co kochają. W wakacje świętowali swoje pierwsze urodziny, bo lokal został otwarty 12 lipca 2025 roku. W ciągu tego roku udało im się także otworzyć drugi punkt w Trzebnicy, co jest dla nich ogromnym wyróżnieniem i motywacją do dalszej pracy.

MIEJSCE II

Bistro Kwadrat



Drugie miejsce w skali całego województwa w tegorocznej edycji wielkiego plebiscytu gastronomicznego Mistrzowie Smaku w kategorii Kebab Roku należy Bistro Kwadrat (Bożków, Bożków 98C). Klienci podkreślają, że jedzenie oferowane przez naszego laureata jest świeże i smaczne, a obsługa bardzo życzliwa i uśmiechnięta, co też ma znaczenie i wpływa na sympatię oraz popularność lokalu. A ten opisuje się na swoim firmowym Facebooku jako „kebab w tortilli i na talerzu!".

MIEJSCE III

Karkonosh kebab



Karkonosh kebab (Jelenia Góra, Bacewicz 34) to przede wszystkim lokalność. Współpracują z lokalną masarnią, warzywa kupują u sąsiadów z ulicy, a bułki wypieka dla nich lokalna piekarnia z tradycjami. Nasz laureat to też innowacja. Mówią, że jako pierwsi w Polsce przygotowali propozycję kebab bardziej polskiego - z mięsem do białej polskiej kiełbasy, sosem chrzanowym i ogórkami kiszonymi. Serwują też kebab wołowy z mięsa z lokalnej masarni na styl bliskowschodni z sosem miętowym i kolendrą. Krótkie menu gwarantuje codzienną jakość i świeżość produktów.

eprasa.pl 9536bdf1e9

LAUREACI PLEBISCYTU MISTRZOWIE SMAKU 2026

KUCHARZ ROKU

Jelenia Góra	**Emilia Biegała**, Green House Bistro Wegańskie, Jelenia Góra
Legnica	**Alina Voronko**, Restauracja Mała Historia, Legnica
Wałbrzych	**Marcin Rybak**, Hotel Restauracja Maria, Wałbrzych
Wrocław i powiat wrocławski	**Martyna Burkacka**, Moules, Wrocław
powiat bolesławiecki	**Sebastian Żegliński**, Hotel i Restauracja Piramida, Bolesławiec
powiat dzierżoniowski	**Irena Siuda-Tavoletta**, Basilico, Dzierżoniów
powiat głogowski	**Valentyn Lukiianczuk**, INNA - spotkajmy się, Głogów
powiat górowski i powiat wołowski	**Denis Gruszczyński**, Ristorante DiVino, Wołów
powiat jaworski	**Kostiantyn Drahomyr**, Przystań Smaków, Jawor
powiat karkonoski	**Chantal Wussmann**, Restaurant Czarny Jeleń, Karpacz
powiat kłodzki	**Michał Siwiec**, Restauracja Medical Sensus, Polanica-Zdrój
powiat legnicki	**Mateusz Sabadasz**, Bistro u Sabcia, Chojnów
powiat lubański	**Brandon Biedrzyński**, Restauracja LoweLas, Świeradów-Zdrój
powiat lubiński	**Łukasz Szczoczarz**, Da Grasso, Lubin
powiat lwówecki	**Wojciech August**, Obiadkowóz, Gryfów Śląski
powiat milicki	**Agata Sakałus**, Restauracja Między Parkami, Milicz
powiat oleśnicki	**Kamila Ginał**, Rimini Pizza & Kebab, Bierutów
powiat oławski	**Katarzyna Tasior Kozieł**, Restauracja Trzy Stawy, Jelcz-Laskowice
powiat polkowicki	**Agnieszka Sznajder**, Przysmaki u Agi, Sobin
powiat strzeliński	**Bartłomiej Korpowski**, Bartłomiej Korpowski - Catering Okolicznościowy, Wiązów
powiat średzki	**Krzysztof Kaczor**, Winnice Jaworek, Miękinia
powiat świdnicki	**Kornel Baran**, Burger Stacja, Świdnica
powiat trzebnicki	**Marek Saban**, Bistro U Zośki, Żmigród
powiat wałbrzyski	**Elżbieta Kulińska**, Hotel & Restauracja Maria Antonina, Zagórze Śląskie
powiat zgorzelecki	**Bartłomiej Druciak**, Biblioteka Smaku, Zgorzelec
powiat złotoryjski	**Bartłomiej Tyc**, Restauracja Cztery Pory Roku, Pielgrzymka

KELNER ROKU

Jelenia Góra	**Dagmara Stroińska**, Cukru.cafe, Jelenia Góra
Legnica	**Julia Banasiak-Banach**, Restauracja Mała Historia, Legnica
Wałbrzych	**Daniel Pięciak**, Hotel Restauracja Maria, Wałbrzych
Wrocław i powiat wrocławski	**Aleksandra Kurowska**, Para z Gara, Wrocław
powiat bolesławiecki	**Dominika Izdebska**, Winestone, Bolesławiec
powiat dzierżoniowski	**Julia Gocłowska**, Basilico, Dzierżoniów
powiat głogowski	**Ganna Sobolevska**, INNA - spotkajmy się, Głogów
powiat górowski i powiat wołowski	**Igor Przydatek**, Karczma Cysterska, Lubiąż
powiat jaworski	**Jadwiga Pietruszka**, Restauracja Dukat, Jawor
powiat karkonoski	**Paulina Borejko**, Restauracja Księża Góra, Karpacz
powiat kłodzki	**Szymon Malcharek**, Restauracja i Karczma Puchaczówka, Sienna
powiat legnicki	**Lucyna Kruszewska**, Restauracja Pałac Krotoszyce, Krotoszyce
powiat lubański	**Kinga Jeger**, Klub Regeneracja, Lubań
powiat lubiński	**Anna Tokarska**, Centrum Grillowe Ranczo, Lubin
powiat lwówecki	**Anastazja Sikorska**, Restauracja Coffee Street, Gryfów Śląski
powiat milicki	**Klaudia Klus**, Restauracja Hubertówka, Nowy Zamek
powiat oleśnicki	**Klaudia Rogalska**, La Familia, Oleśnica
powiat oławski	**Filip Szczerek**, Restauracja Trzy Stawy, Jelcz-Laskowice
powiat średzki	**Paulina Sykała**, Hashtag Burger, Środa Śląska
powiat świdnicki	**Żaneta Jankowska**, Esperanto Hotel Restauracja, Świdnica
powiat trzebnicki	**Aleksandra Samilo**, Pizzeria Wiejska, Korzeńsko
powiat wałbrzyski	**Małgorzata Śledzińska**, Karczma Góralska, Dziećmorowice
powiat ząbkowicki	**Ewa Binkowska**, Hotel Restauracja Dolnośląska, Ząbkowice Śląskie
powiat zgorzelecki	**Katarzyna Iwanowska**, Pałac Łagów, Łagów
powiat złotoryjski	**Karolina Zdańska**, Restauracja Dębowa Decha, Złotoryja

RESTAURACJA ROKU

Legnica	**Restauracja Mała Historia**, Legnica, Batalionu Zośka 36A
Wrocław	**Kulinarny Park Restauracja i Cukiernia**, Wrocław, Królewiecka 161De
powiat bolesławiecki	**Lawendowy Zakątek**, Osiecznica, Lubańska 51
powiat dzierżoniowski	**Restauracja Rodos**, Bielawa, Kopernika 8
powiat głogowski	**INNA - spotkajmy się**, Głogów, Długa 15/7
powiat górowski	**Napoleon FoodFazza**, Góra, Targowa 3
powiat jaworski	**Jadło i Chmiel**, Nowe Rochowice 22
powiat karkonoski	**Czarny Jeleń**, Karpacz, Turystyczna 1A
powiat kłodzki	**Restauracja Merkury**, Kudowa-Zdrój, Zdrojowa 52
powiat legnicki	**Zajazd u Beaty i Violetty**, Kawice
powiat lubiński	**Boska Włoska**, Lubin, Budowniczych Lgom 1A
powiat milicki	**Restauracja Między Parkami**, Milicz, Piłsudskiego 5
powiat oławski	**Restauracja Trzy Stawy**, Jelcz-Laskowice, Oławska 195A
powiat polkowicki	**Via Hotel**, Polkowice, Babisza 2A
powiat średzki	**Al Lago Pizza i Wino**, Środa Śląska, Górna 3
powiat świdnicki	**Restauracja Napoli**, Świebodzice, Sienkiewicza 16
powiat trzebnicki	**Restauracja Lola**, Żmigród, Lipowa 11U/1C
powiat wałbrzyski	**Gospoda pod Wieżą**, Szczawno-Zdrój, Zacisze 2a
powiat wołowski	**Ristorante DiVino**, Wołów, pl. Szkolny 1
powiat wrocławski	**Restauracja Sielanka**, Kąty Wrocławskie, Wrocławska 1A
powiat zgorzelecki	**Biblioteka Smaku**, Zgorzelec, Bohaterów Getta 3
powiat złotoryjski	**Restauracja Cztery Pory Roku**, Pielgrzymka 109B

BAR/BISTRO/JADŁODAJNIA ROKU

Jelenia Góra	**Dzień Dobry**, Jelenia Góra, Podwale 28
Legnica	**TOSTERIA**, Legnica, Chojnowska 5
Wałbrzych	**Bar studencki pod papugami**, Wałbrzych, Zamkowa 4
Wrocław	**Setka**, Wrocław, Wielkiego 50
powiat bolesławiecki	**The Tavern**, Bolesławiec, Rynek 7/7
powiat górowski	**LUNCH U MALI**, Góra, Armii Polskiej 16
powiat jaworski	**Zaliwajka**, Jawor, Słowackiego 43
powiat karkonoski	**Bar Pod Skocznią**, Szklarska Poręba, Mickiewicza 5
powiat legnicki	**Bistro u Sabcia**, Chojnów, Paderewskiego 2A
powiat lubański	**Zapiekanki u Szefa**, Lubań, Spółdzielcza 15
powiat lubiński	**Babie Jadło**, Lubin, Kościuszki 7
powiat milicki	**Sushi-mi**, Milicz, Parkowa 2/1
powiat oleśnicki	**Bistro Coś Innego**, Oleśnica, Spacerowa 1
powiat polkowicki	**Łagoszowianka Pizza Domowa**, Łagoszów Wielki, Łagoszów Wielki 2
powiat strzeliński	**Pierogarnia u Pauli**, Strzelin, Wodna 9
powiat średzki	**Bar Miś**, Środa Śląska, Legnicka 25
powiat świdnicki	**Bar Smacznego Kuchnia Domowa**, Świdnica, Stęczyńskiego 18
powiat trzebnicki	**Bistro u Zośki**, Żmigród, Kolejowa 9A
powiat wołowski	**Terra Cotto**, Wołów, pl. Szkolny 3
powiat wrocławski	**Pyszne Kąty**, Kąty Wrocławskie, Drzymały 2E
powiat zgorzelecki	**Bistro75**, Zgorzelec, Poniatowskiego 3B

KAWIARNIA/CUKIERNIA ROKU

Jelenia Góra	**Pikavka**, Jelenia Góra, 1 Maja 27
Legnica	**Bonjour coffee & ice cream**, Legnica, Najświętszej Marii Panny 1D
Wałbrzych	**Cukr OFF nia**, Wałbrzych, 1 Maja 64
Wrocław	**AniBabki**, Wrocław, Horbaczewskiego 4-6
powiat bolesławiecki	**Bombonierka**, Bolesławiec, Prusa 10/11
powiat dzierżoniowski	**Magiczne Wypieki**, Dzierżoniów, Sowiogórska
powiat kamiennogórski	**W Dobrym Klimacie**, Kamienna Góra, Konopnickiej 2
powiat karkonoski	**Cukiernia Ale Ciacho**, Kowary, Pocztowa 12
powiat kłodzki	**Cukiernia Kawiarnia-Ale Ciacho**, Kłodzko, Łukasińskiego 27
powiat lwówecki	**Cafe Lenno**, Łupki, Łupki 53A
powiat średzki	**Fantazja Cukiernia Kawiarnia**, Środa Śląska, pl. Wolności 35
powiat świdnicki	**Chałka z masłem**, Świdnica, Marcinkowskiego 8G
powiat wrocławski	**Ewa Piątkowska Cake Designer**, Borzygniew
powiat wrocławski	**Cafe pod Ślężą**, Sobótka, Rynek 2A/2
powiat ząbkowicki	**Słodka pokusa**, Ząbkowice Śląskie

LODY ROKU

Wrocław	**Coś Słodkiego 8D**, Wrocław, Kutnowska 2
Region legnicki	**Bonjour coffee & ice cream**, Legnica, Najświętszej Marii Panny 1D
Region wałbrzyski	**Manhattan**, Bielawa, Wysoka 6B
Region wrocławski	**Smak Dzieciństwa Lody Domowe**, Strzelin, Sienkiewicza 46

PIZZA ROKU

Wałbrzych	**Massimo PIZZA**, Wałbrzych, Wysockiego 40
Region bolesławiecko-zgorzelecki	**Pizzeria La Sorpresa**, Zawidów, Nadleśna 1
Region jeleniogórski	**Mała Italia**, Jelenia Góra, Elsnera 3D
Region kłodzki	**Restauracja Cafe Domek**, Kudowa-Zdrój, Zdrojowa 36A
Region legnicki	**Restauracja Cztery Pory Roku**, Pielgrzymka 109B
Region wrocławski	**Pizzeria Palermo**, Trzebnica, św. Jadwigi 15

BARMAN/BARISTA ROKU

1. miejsce	**Mateusz Wiżbicki**, Barman Mateusz Wiżbicki, Głuszyca
2. miejsce	**Karolina Pyśniak**, Wiking Axe Throwing Club, Wrocław
3. miejsce	**Szymon Deszcz**, Hotel Restauracja Garden, Oleśnica

MISTRZ SŁODKOŚCI ROKU

1. miejsce	**Paulina Bogdziun**, AbraBezabra, Piechowice
2. miejsce	**Anita Rudko**, Anita Wypieki i Słodkości, Jarosławice
3. miejsce	**Anita Czupryna**, Oliwkowa Manufaktura Słodkości, Wojcieszów

MENEDŻER GASTRONOMII ROKU

1. miejsce	**Gracjan Zieliński**, Via Hotel, Polkowice
2. miejsce	**Jakub Balcerzak**, Surowiec, Wrocław
3. miejsce	**Zofia Saban**, Bistro U Zośki, Żmigród

BURGER ROKU

1. miejsce	**Restauracja Cztery Pory Roku**, Pielgrzymka, Pielgrzymka 109B
2. miejsce	**Rock and Roll**, Legnica, Bankowa 3
3. miejsce	**Beef Burger**, Wrocław, Zwycięska 14Ce

KEBAB ROKU

1. miejsce	**Afsona kebab doner**, Środa Śląska, Legnicka 16
2. miejsce	**Bistro Kwadrat**, Bożków, Bożków 98C
3. miejsce	**Karkonosh kebab**, Jelenia Góra, Bacewicz 34

eprasa.pl 9536bdf1e9

AUTOREKLAMA

Wszystkie smaki kuchni

stronakuchni.pl



Strona Kuchni

eprasa.pl 9536bdf1e9

CHOROBY WIRUSOWE



FOT. GETTY IMAGES

Zakażenie RSV może mieć poważne konsekwencje, szczególnie u osób starszych

Wirus RSV w natarciu. Seniorzy powinni mieć się na baczności

Katar, kaszel i osłabienie często sprawiają, że infekcję RSV można pomylić z przeziębieniem. U osób starszych to się może źle skończyć.

oprac. Katarzyna Wąś-Zaniuk

RSV to jeden z najczęściej występujących patogenów atakujących układ oddechowy. Choć jego nazwa może niewiele mówić przeciętnemu pacjentowi, z wirusem tym większość z nas zetknęła się już niejednokrotnie. Zakażenie najczęściej pojawia się w sezonie jesienno-zimowym i rozprzestrzenia się przede wszystkim drogą kropelkową, czyli podczas kaszlu, kichania czy nawet rozmowy z osobą zakażoną.

Do infekcji może dojść również przez dotykanie zanieczyszczonych powierzchni, a następnie przeniesienie wirusa w okolice nosa, ust lub oczu. Pierwsze objawy przypominają typowe przeziębienie: pojawiają się katar, kaszel, ból gardła, gorączka i ogólne osłabienie. To właśnie dlatego RSV bywa bagatelizowany, szczególnie przez osoby dorosłe. Warto jednak pamiętać, że przechorowanie nie zapewnia trwałej odporności, a ponowne zakażenie jest możliwe.

– W przypadku większości zdrowych dorosłych infekcja kończy się bez poważniejszych konsekwencji. Sytuacja wygląda jednak inaczej, gdy wirus dociera do dolnych dróg oddechowych i zaczyna atakować oskrzela oraz płuca. Może wówczas doprowadzić do zapalenia płuc, a u osób z chorobami przewlekłymi również do zaostrzenia dotychczasowych dolegliwości – tłumaczy prof. Adam Antczak, przewodniczący Rady Naukowej Ogólnopolskiego Programu Zwalczania Chorób Infekcyjnych.

Ryzyko rośnie z wiekiem

To, co dla młodszej, zdrowej osoby może oznaczać kilka dni gorszego samopoczucia, dla seniora może stać się początkiem poważnych problemów zdrowotnych. Wraz z wiekiem układ odpornościowy stopniowo traci swoją sprawność, przez co organizm ma większe trudności z odpowiedzią na infekcję.

Dodatkowym obciążeniem są często choroby współistniejące, takie jak nadciśnienie, niewydolność serca, cukrzyca, astma czy przewlekła obturacyjna choroba płuc (POChP). W takich przypadkach RSV może nie tylko wywołać zapalenie płuc, ale również doprowadzić do zaostrzenia istniejących schorzeń, niewydolności oddechowej, a nawet konieczności hospitalizacji. Według Europejskiej Agencji Leków każdego roku w Europie zakażenie RSV dotyka około jednej na dwadzieścia osób starszych.

Darmowa szczepionka dla seniorów

Aktualnie w Polsce osoby, które ukończyły 65 lat, mogą otrzymać szczepionkę przeciw RSV bezpłatnie. Z kolei seniorzy w wieku 60-64 lat mogą skorzystać z 50-procentowej refundacji.

Co ważne, szczepienie nie musi być powtarzane co roku – jak przy grypie.

– U pacjentów po ciężkim zakażeniu RSV może utrzymywać się zwiększone ryzyko poważnych incydentów sercowo-naczyniowych, takich jak zawał serca czy udar mózgu. Szczególnie istotny jest pierwszy miesiąc po infekcji, choć podwyższone ryzyko może utrzymywać się dłużej. W przypadku seniorów profilaktyka RSV nie dotyczy wyłącznie ochrony przed kaszlem czy zapaleniem płuc. Chodzi również o ograniczenie ryzyka poważnych następstw, które mogą wpłynąć na dalsze zdrowie, sprawność i samodzielność – podkreśla prof. Aneta Nitsch-Osuch, kierownik Zakładu Medycyny Społecznej Zdrowia Publicznego i Wydziału Lekarskiego Warszawskiego Uniwersytetu Medycznego.

Warto się zaszczepić

Skoro zakażenie RSV może mieć tak poważne konsekwencje, szczególnie u osób starszych, warto zastanowić się, jak skutecznie ograniczyć ryzyko ciężkiego przebiegu choroby. Jednym z najważniejszych narzędzi profilaktycznych są dostępne już szczepienia ochronne. Szczególnie zaleca się je osobom po 60. roku życia, a także pacjentom z chorobami przewlekłymi i obniżoną odpornością.

Co ważne, szczepienie nie musi być powtarzane co roku, tak jak w przypadku grypy. Istotną zachętą dla pacjentów jest również możliwość skorzystania z refundacji. Aktualnie w Polsce osoby, które ukończyły 65 lat, mogą otrzymać szczepionkę przeciw RSV bezpłatnie. Z kolei seniorzy w wieku 60-64 lat mogą skorzystać z 50-procentowej refundacji. Szczepienie można zrealizować po uzyskaniu recepty i kwalifikacji medycznej, między innymi w przychodni lub aptecznym punkcie szczepień.

PROFILAKTYKA

Ten lek seniorzy mogą dostać w aptece za darmo. Zapobiega niedoborom witaminy D

oprac. Katarzyna Wąś-Zaniuk

Witamina D3 to składnik diety niezbędny do prawidłowego funkcjonowania całego organizmu. Jesienią i zimą szczególnego znaczenia nabiera jej suplementacja.

Witamina D odgrywa ważną rolę w prawidłowym funkcjonowaniu układu immunologicznego, reguluje gospodarkę wapniowo-fosforanową, wspiera pracę serca i układu krwionośnego, a także przyczynia się do utrzymania prawidłowego ciśnienia tętniczego. Ale na tym nie koniec. Sugeruje się jej wpływ na stan psychiczny oraz zapobieganie licznym chorobom cywilizacyjnym.

Witamina D to nietypowa witamina, ponieważ nie ma możliwości, aby zapotrzebowanie na nią pokryć wraz z pokarmem. Nawet 90 procent potrzeb organizmu powinno pochodzić z tzw. syntezy endogennej, czyli z procesów pozwalających na wytworzenie tego związku w skórze pod wpływem promieniowania słonecznego.

A ponieważ w chłodniejszych miesiącach ekspozycja na promienie słoneczne jest ograniczona, niedobory witaminy D są w naszym kraju niezwykle powszechne.

Juvit D3 jest refundowany dla seniorów

Warto wiedzieć, że seniorzy mogą skorzystać z refundowanego preparatu, który ma w składzie witaminę D3. Na liście leków dla osób po 65. roku życia znajdują się doustne krople Juvit D3, zawierające cholekalcyferol. Osoby starsze mogą otrzymać go za darmo.

Mogą otrzymać go pacjenci z przewlekłą chorobą nerek oraz osoby wymagające profilaktyki osteoporozy posterydowej. Lek refundowany z witaminą D stosuje się również wtedy, gdy istnieje ryzyko niedoboru witaminy D.

O jakiej porze przyjmować suplementy z witaminą D?

Wielu pacjentów ma wątpliwości nie tylko co do dawki witaminy D, ale także pory jej przyjmowania. Jedni są przekonani, że preparaty zawierające ten składnik powinno się stosować rano, inni twierdzą, że lepiej robić to wieczorem.

– Nie trzeba przyjmować jej rano ani wychodzić na słońce po połknięciu kapsułki. Pora dnia nie decyduje o działaniu przyjętej doustnie witaminy D3. Najlepiej wybrać moment, o którym łatwo pamiętać. Warto też sprawdzić skład innych przyjmowanych preparatów, na przykład multiwitamin, żeby nie sumować dawek nieświadomie – mówi lek. Katarzyna Bukol-Krawczyk, internista Grupy LUX MED.

Na niedobór witaminy D3 w okresie jesienno-zimowym narażony jest każdy. Ryzyko jest wyższe również w innych miesiącach dla osób z chorobami skóry oraz amatorów niewychodzenia z domu w słoneczne dni. Rozpoczęcie suplementacji witaminy D każdorazowo powinno być poprzedzone badaniem stężenia witaminy D we krwi.

Poziom witaminy D w organizmie jest określany podczas badania krwi na podstawie stężenia kalcydiolu, który nazywany jest także w skrócie metabolitem 25(OH)D. Warto, by każdy zrobił sobie od czasu do czasu takie badanie.



FOT. GETTY IMAGES

W przypadku seniorów niedobór witaminy D3 może przekładać się na większe ryzyko osteoporozy i na osłabienie odporności

eprasa.pl 9536bdf1e9

ŚWIĄTECZNE GWIAZDECZKI

Patrzcie na te buzialki! Tak się zaczyna magia świąt

Po raz kolejny tworzymy wyjątkową galerię zdjęć dzieci. Zawsze jest pełna ciepła, uśmiechów i dobrej energii. Zresztą, sami zobaczcie!

Boże Narodzenie to czas wyjątkowy. Pachnie piernikami, rozbrzmiewa kolędami i przynosi mnóstwo radości. A najpiękniejszy jest wtedy, gdy patrzymy na niego oczami dzieci, które potrafią cieszyć się z najdrobniejszych rzeczy, z niecierpliwością wypatrywać pierwszej gwiazdki i sprawiać, że nawet zwyczajny dzień staje się magiczny. Choć do świąt zostało jeszcze trochę czasu, w naszej redakcji już nie możemy się ich doczekać. - Dlatego rozpoczęliśmy zbieranie zgłoszeń do akcji Świąteczne Gwiazdeczki. Dziś prezentujemy Wam pierwsze zdjęcia, które już do nas dotarły - wyjaśnia Katarzyna Adamczyk, opiekująca się plebiscytem Świąteczne Gwiazdeczki. To akcja, na którą co roku czekają rodzice i dziadkowie z całego naszego województwa. - Przesyłają zdjęcia pełne uśmiechów, radości i magicznej energii. Do akcji wciąż można dołączyć, dlatego zapraszamy do przesyłania fotografii najmłodszych mieszkańców regionu - zachęca dziennikarka. To właśnie te wybrane zdjęcia już po raz kolejny rozświetlą świąteczne wydanie naszej gazety. A to nie koniec niespodzianek, bo na laureatów akcji, jak zwykle, czeka mnóstwo atrakcyjnych nagród. Są to: zabawki, książki, sesje zdjęciowe, vouchery prezentowe, a nawet wyjazdy krajowe i zagraniczne. A w wielkim finale nagrodą główną będzie aż 40 tysięcy złotych na spełnienie dziecięcych marzeń!

Więcej o naszej akcji na:
gazetawroclawska.pl/gwiazdeczki

MALUSZKI do lat 2



Marcelina Jarosińska,
powiat oleśnicki



Franciszek Rawski,
Legnica



Pola Bednarz,
powiat trzebnicki



Oliwia Szcześniak,
powiat górowski



Rozalia Szadkowska,
Wrocław



Michalina Zasada,
powiat wałbrzyski



Leon Jamka,
powiat wołowski



Aleksander Krzykała,
powiat głogowski



Denis Ryba,
Jelenia Góra



Nika Poliuha,
powiat lubiński

DZIEWCZYNKI i CHŁOPCY od lat 2



Zosia Rejman-Oroń,
powiat bolesławiecki



Dominik Majek,
powiat górowski



Anastazja Szewczuk,
powiat zgorzelecki



Dawid Ościak,
powiat świdnicki



Kacper Gromek,
Wałbrzych



Olivier Jankowiak,
powiat polkowicki



Aleksander Siudmak,
powiat wrocławski



Ignacy Gliwinski,
powiat kłodzki



Wojciech Jakub Grysztar,
Wrocław



Karolina Grzegolec,
Jelenia Góra

eprasa.pl 9536bdf1e9

PROGRAMOWO



G. 16:50

Szpital św. Anny

TVN

W bazie pogotowia lotniczego spotykają się Marta, Gośka i Sokół. Otrzymują wezwanie do dwóch mężczyzn, których burza zastała na szlaku w Ojcowie.

Łukasz Wroński mierzy się z widmem cięcia kosztów w szpitalu. Na to wszystko pojawia się Daniel z sądowym nakazem przywrócenia do pracy. Podczas wywiadu prasowego wyjaśnia, jak to się stało, że został posądzony o udział w handlu opioidami oraz oskarża szpital i dyrekcję. Na SOR trafia 70-latka z podejrzeniem zawału, która zasłabła w domu. Kobietę przejmuje dr Rogowski.

G. 18:00

Pierwsza miłość

Polsat

Biały jest załamany kłótnią z Angeliką i faktem, że dziewczyna się od niego wyprowadziła. Próbuje się do niej dodzwonić, ale zapiekła w swojej złości Angelika co chwilę go zrzuca. Nie chce też słuchać argumentów matki ani Melki, które próbują wyjaśnić postępowanie Kamila.

Marta dziękuje Ilonie, że powiedziała jej o problemach Emilki. Jest przygnębiona tym, że nie wie, jak pomóc przyjaciółce. Szymon ma pomysł.



G. 20:15

NA WSPÓLNEJ

TVN



Warska ma asystować Nalepie przy operacji – w planie zabiegu zauważa poważny błąd Lwa! Nalepa wyznaje Orianie, że sobie nie radzi – patrząc na Weronikę w śpiączce czuje się, jak wtedy, kiedy umierała jego żona... Warska jest bardzo poruszona. Niespodziewanie zjawia się jej mąż – jest zaskoczony serdeczną relacją Oriany z Lwem. Pyta żonę, czy wybaczyła mężczyźnie, który... zniszczył jej życie?!

Cieślikowie boją się zostawiać sąsiadkę samą – Żaneta podsyła do nich Andżelę. Pani Janina szybko ma dość jej gadaniny i... idzie sobie! Damian spotyka się z synem Janiny – uzmysławia Mirkowi, że jego matkę wyrzucono na bruk! Cieślik dowiaduje się przykrej prawdy o sąsiadce... Tymczasem Kajetan dopada Dianę Zylm, wnuczkę Janiny – wyjaśnia, że jej babcia żyje i mówi, co jej zrobił ojciec dziewczyny! Zięba zostanie opiekunem syna Eleny?! Włodek chce pomóc Elenie – przejmuje opiekę nad synem, żeby ona mogła w tym czasie pojechać pod Warszawę i wykonać zamówienie na ciasta. Kobieta jedzie i... nie wraca! Wieczorem Zięba zastanawia się, czy nie zgłosić zaginięcia Eleny... Tymczasem Roman zadręcza Dorotę pewny tego, że kobieta zabiła swojego męża!

G. 20:05

Barwy szczęścia

TVP 2

Radomir wytyka Weronice braki finansowe i kadrowe jej redakcji, a w biurze Ciesielskiej wybucha kolejna awantura, gdy Kornel wypowiada jej wojnę. Tymczasem wściekły Błażej robi Weronice wyrzuty za zatrudnienie Radomira. Z kolei Kasia spędza romantyczny poranek z Mariuszem, ale niepokoi ją pomoc Janki ukochanemu w sprzedaży jego gruntów. Podczas gdy Ksawery miło spędza czas z Celiną i zaprzyjaźnia się z nią. Co dalej wyniknie z tej sytuacji?

G. 20:30

Słoneczna. Poza ciszą

TVP 1

Lena Majewska i Dawid Sokołowski starają się rozpocząć nowe życie w Pułtusku, gdzie ich plan otwarcia kliniki psychoterapii spotyka się z chłodnym przyjęciem części mieszkańców. Mimo nieprzychylnych opinii przygotowują się do inauguracji placówki. Wydarzeniem interesuje się również Antoni Zawistowski, który liczy, że pojawienie się nowych mieszkańców przyciągnie uwagę mediów.

Serial opowiada o mieście, gdzie istnieją tematy tabu.

G. 20:50

Na dobre i na złe

TVP 2

Mała Nina dochodzi powoli do zdrowia, a Blanka tym razem nie opuszcza córki ani na krok. Mario postanawia załatwić rodzinie ochronę, korzystając z dawnych znajomości w środowisku mafijnym.

Uwagę policjantów prowadzących śledztwo przykuwa w końcu Zuza, która nie poddaje się i uparcie wraca do szpitala, udając pacjentkę, żeby jednak porwać malutką Ninę.

Tymczasem Wiktoria pracuje już z powrotem w Leśnej Górze. Stale pomaga córce przy małej Ninie. Ma też dla młodych pewną propozycję, czyli wyjazd na stałe do Hiszpanii. Tam mogliby zacząć pracę w szpitalu w Walencji. Wiktoria musi też pomóc starszemu mężczyźnie z silnym bólem brzucha. A gdy chory przechodzi badania, nagle znika w szpitalu jego niesforny wnuczek, który był pod opieką pielęgniarki... Agata czeka natomiast na kontrolną wizytę.



eprasa.pl 9536bdf1e9

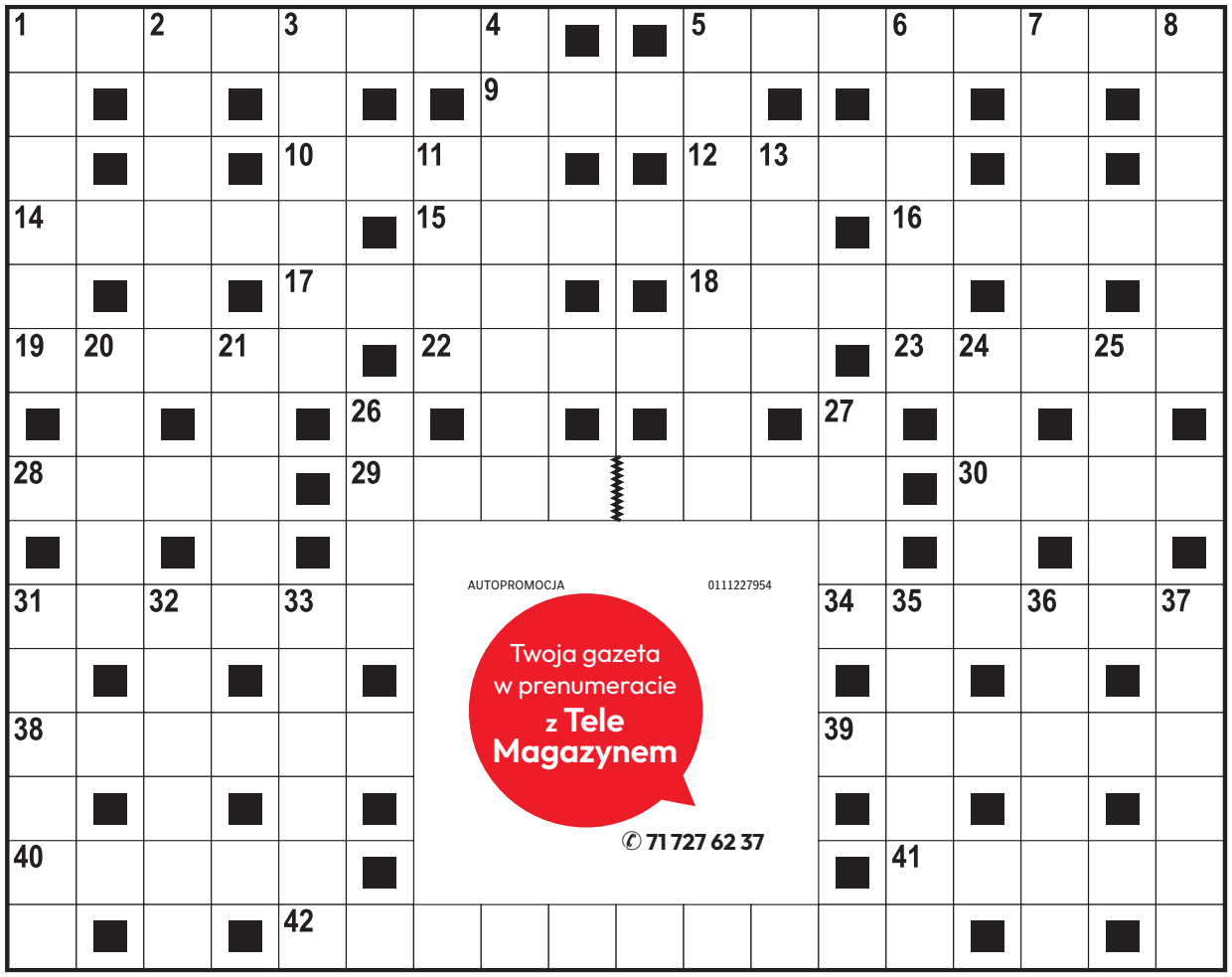
KRZYŻÓWKA NR 178

Poziomo:

1) francuski napój alkoholowy,
5) Piotr, aktor filmowy („Karol. Człowiek, który został papieżem"),
9) krótka charakterystyka postaci,
10) drzewo iglaste w herbie Libanu,
12) zespół trzech muzyków,
14) na nosie Ani z Zielonego Wzgórza,
15) starogreckie naczynie na wino,
16) popularna gra podwórkowa,
17) japoński sport narodowy,
18) fryzura z drobnych loczków,
19) dawna gra w karty z siedmioma królami,
22) palma cukrowa z Azji, preambuła,
23) początek wyścigu kolarskiego,
28) krzykliwy ptak nadmorski,
29) szwedzka aktorka filmowa („Dziewiąte wrota"),
30) jedno z najważniejszych zbóż chlebowych,
31) mały z dużej chmury,
34) człowiek o wielkiej sile fizycznej,
38) … Stone, aktorka z filmu „Nagi instynkt",
39) osesek w stadninie koni,
40) Nick, zagrał w filmie „Książę przypływów",
41) ryba z rodziny karpiowatych,
42) Jan, polski poeta („Księga ubogich").

Pionowo:

1) nowy fragment tekstu,
2) roszada na szachownicy,
3) wywierany przez lobby,
4) rybożerny ptak mazurski,
5) półwypukły ornament architektoniczny,
6) ma jeszcze mleko pod nosem,
7) przejście na stronę wroga,
8) portowe miasto w Grecji,
11) kobieta w talii kart,
13) podwodna skała koralowa,
20) Jerozolimskie w naszej stolicy,
21) na polu przed siewcą,
24) ostra choroba, zakaźna,
25) doskonały mówca, orator,
26) słodkowodna ryba denna,
27) karzeł, opiekun kopalni,
31) zrzut wojska na tyły wroga,
32) broń Andrzeja Kmicica,
33) roczny samiec jelenia lub daniela,
35) metalowe koło na beczce,
36) imię autora powieści „Dżuma",
37) zaczyn do produkcji chleba.

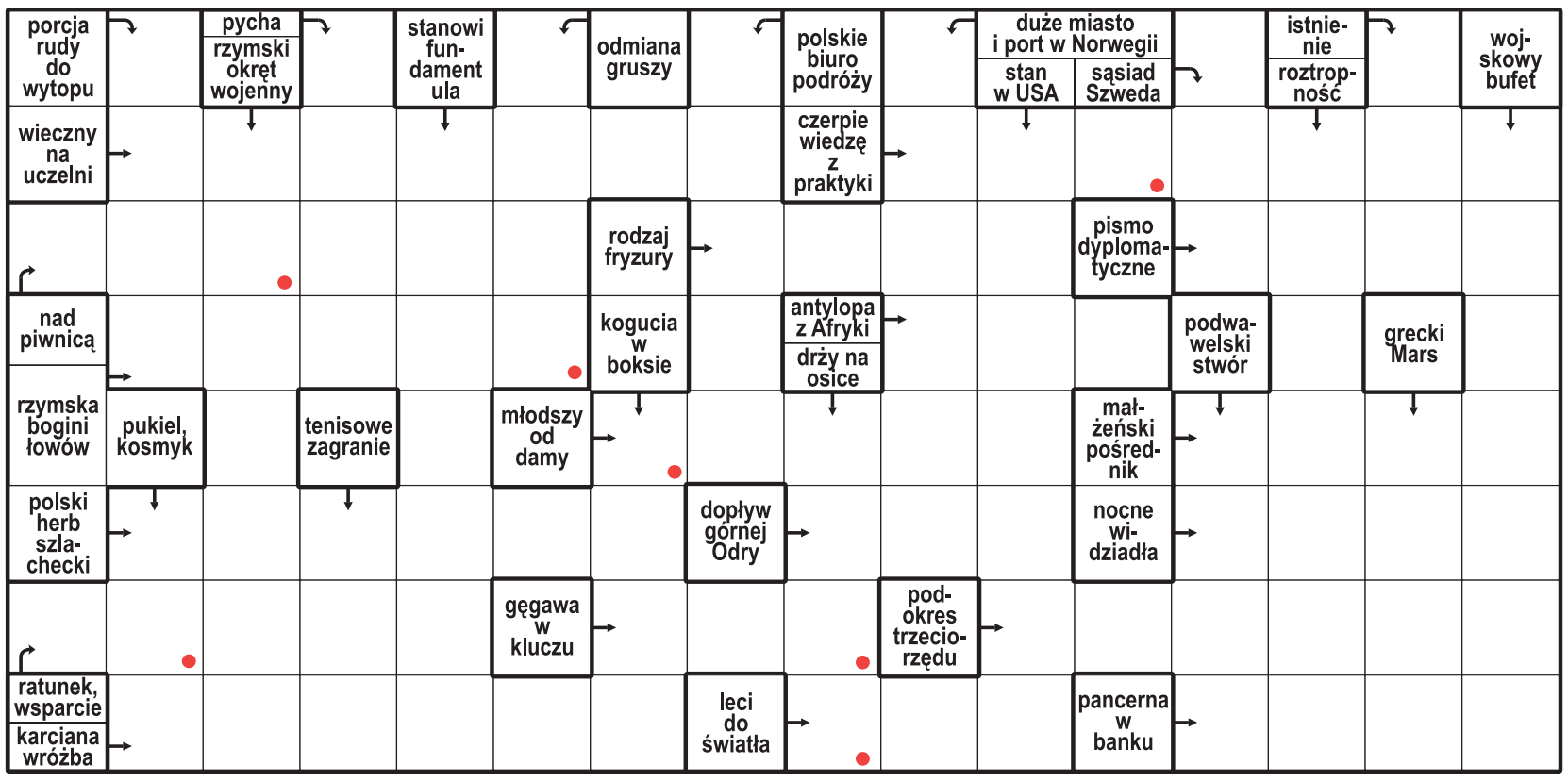


AUTOPROMOCJA 0111227954
Twoja gazeta w prenumeracie z Tele Magazynem
✆ 71 727 62 37

ROZWIĄZANIE NR 177

G	R	O	S	■	U	■	M	■	B	O	S	A	K	■	B	■	B
■	O	■	T	O	R	N	A	D	O	■	T	■	U	L	I	C	A
I	M	I	Ę	■	A	■	Z	■	G	I	A	U	R	■	A	■	N
■	U	■	P	A	N	T	E	R	A	■	N	■	S	■	Ł	■	D
H	A	R	A	P	■	■	P	■	C	Y	D	R	■	L	Ę	Ż	E
■	L	■	■	A	N	N	A	S	Z	■	A	■	K	■	W	■	R
O	D	W	A	R	■	O	■	■	K	■	R	■	A	W	I	Z	O
S	■	Y	■	A	L	E	K	S	A	N	D	E	R	■	N	■	L
T	U	P	E	T	■							■	T	R	O	J	A
Ę	■	A	■	■	O							■	K	■	■	U	■
P	O	D	R	Ó	Ż							M	A	T	U	R	A
■	P	■	E	■	E							O	■	E	■	Y	■
D	O	N	Ż	O	N							P	O	K	O	S	T
■	S	■	I	■	E							E	■	S	■	T	■
R	Y	T	M	■	K	A	P	S	Z	T	A	D	■	T	R	A	M

KRZYŻÓWKA PANORAMICZNA



Litery z pól oznaczonych kropką, czytane rzędami, utworzą rozwiązanie.

ROZWIĄZANIE: PRAWOŚĆ.

HOROSKOP

Wodnik (20.01 - 18.02)
Wrażliwość stanie się Twoim atutem. Horoskop dzienny radzi zaufać sercu, lecz pamiętać też o faktach.

Ryby (19.02 - 20.03)
Kreatywne podejście pomoże rozwiązać problem. Horoskop na dziś sugeruje nie bać się eksperymentów.

Baran (21.03 - 19.04)
Konsekwencja da efekty. Horoskop dzienny na środę radzi nie rezygnować tuż przed ważnym przełomem.

Byk (20.04 - 20.05)
Horoskop dzienny zapowiada, że krótka podróż lub nowa znajomość wniesie świeżą energię do planów.

Bliźnięta (21.05 - 21.06)
Silne emocje wskażą kierunek zmian, horoskop na dziś sugeruje zachować jednak chłodny osąd.

Rak (22.06 - 22.07)
Harmonia wróci tam, gdzie była niepewność. Horoskop dzienny na środę podpowiada, by postawić na dialog.

Lew (23.07 - 22.08)
Porządek w planach ułatwi decyzje. Horoskop dzienny mówi, że jeden szczegół okaże się kluczowy.

Panna (23.08 - 22.09)
Twoja charyzma przyciągnie uwagę. Horoskop na dziś radzi działać śmiało, ale słuchać też innych.

Waga (23.09 - 22.10)
Domowe sprawy znajdą dobre rozwiązanie. Horoskop dzienny na środę wróży, że ciepły gest poprawi relacje.

Skorpion (23.10 - 21.11)
Niespodziewana wiadomość pobudzi pomysły. Horoskop dzienny radzi wykorzystać szansę bez zwłoki.

Strzelec (22.11 - 21.12)
Spokojne tempo przyniesie korzyści. Horoskop na dziś mówi, że rozmowa rozwieje ważne wątpliwości.

Koziorożec (22.12 - 19.01)
Dziś odważny krok otworzy nowe drzwi. Horoskop dzienny na środę to wskazówka, by zaufać intuicji.

eprasa.pl 9536bdf1e9

REKLAMA 0011612571

AGENCJA MIENIA WOJSKOWEGO

PRZETARG

DYREKTOR ODDZIAŁU REGIONALNEGO AGENCJI MIENIA WOJSKOWEGO WE WROCŁAWIU

ogłasza czwarte przetargi ustne nieograniczone na najem lokali użytkowych będących w zasobie Agencji Mienia Wojskowego
W dniu 8.12.2026 r. o godz. 12:00 odbędą się czwarte przetargi na nw. lokale użytkowe:

Lp.	Adres nieruchomości	Oznaczenie nieruchomości	Powierzchnia użytkowa lokalu [m²]	Termin zagospodarowania nieruchomości	Wysokość miesięcznego czynszu netto*	Wysokość wadium
1.	**Kudowa-Zdrój** ul. Zdrojowa 14 I – 14 II (klatka nr 14 I), lokal użytkowy nr 1	Dz. nr 145/3, AM 4, obręb Zakrze, SW1K/00043316/0	14,70	Lokale zostaną przekazane najemcy po podpisaniu umowy.	120,00 zł	360,00 zł
2.	**Jelenia Góra** ul. Obrońców Pokoju 26, lokal 3.18 – 3.19	Dz. nr 226, AM-2, obręb 0018 Jelenia Góra 1, JG1J/00011177/9	13,35		260,00 zł	780,00 zł
3.	**Jelenia Góra** ul. Obrońców Pokoju 26, lokal 3.20	Dz. nr 226, AM-2, obręb 0018 Jelenia Góra 1, JG1J/00011177/9	23,96		460,00 zł	1380,00 zł
4.	**Jelenia Góra** ul. Obrońców Pokoju 26, lokal 3.21	Dz. nr 226, AM-2, obręb 0018 Jelenia Góra 1, JG1J/00011177/9	15,93		310,00 zł	930,00 zł
5.	**Jelenia Góra** ul. Obrońców Pokoju 26, lokal 3.27 – 3.28	Dz. nr 226, AM-2, obręb 0018 Jelenia Góra 1, JG1J/00011177/9	52,42		1000,00 zł	3000,00 zł

Wpłata wadium w nieprzekraczalnym terminie do dnia **2 grudnia 2026 r.**
Przed przystąpieniem do przetargu należy zapoznać się z jego szczegółowymi warunkami zawartymi w pełnym ogłoszeniu wywieszonym w dniach **od 18.11.2026 r. do 8.12.2026 r.** na tablicy informacyjnej w siedzibie OR AMW we Wrocławiu przy ul. Sztabowej 32, w budynku OR AMW we Wrocławiu przy ul. Zwycięskiej 39, w Biuletynie Informacji Publicznej oraz na stronie internetowej www.amw.com.pl
Dodatkowe informacje: tel. 71 710 72 76 lub 71 710 72 79.

ODDZIAŁ REGIONALNY AMW WE WROCŁAWIU
ul. Sztabowa 32, 50-984 Wrocław
tel. (71) 710 72 00, fax (71) 710 72 01
e-mail: wroclaw@amw.com.pl www.amw.com.pl

PRZETARG PRZETARG PRZETARG PRZETARG PRZETARG PRZETARG

DROBNE

Nieruchomości

MIESZKANIA - KUPIĘ

KUPIĘ bez pośrednika 500-185-254.

KUPIĘ każde, got. w 24 h, 500-002-486

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

MIESZKANIA DO WYNAJĘCIA

2 pokoje, 697-098-649 po godz. 15.30.

AUTOREKLAMA

ibo TWOJE DOMOWE BIURO OGŁOSZEŃ

Ogłoszenia drobne w Twojej gazecie przez Internetowe Biuro Ogłoszeń. **Bez wychodzenia z domu.**



ibo.polskapress.pl

POKÓJ do wynajęcia, osobne wejście, wspólna kuchnia i łazienka. Opłata miesięczna 1000 zł. Tel. 737-137-418.

DOMY - KUPIĘ

DOM blisko Wrocławia 500-185-254.

Handlowe

MASZYNY URZĄDZENIA

KUPIMY maszyny do obróbki metalu i drewna. Tel.: 782-592-790.

Zdrowie

POMOC CAŁODOBOWA

NAŁOGI - www.kudzu.pl 451 575 023.

Usługi

AGD RTV FOTO

Domowa naprawa telewizorów LED, LCD; 71/351-60-02, 502-175-735.

BUDOWLANO-REMONTOWE

A-Z remonty. Tanio! 502-974-900.

ELEKTRYCZNE inst. Pomiary. 71/351-15-15, 603-867-128.

ELEKTRYCZNE Pogotowie 71/351-15-15, 603-867-128.

MALARZ, gładzie bezpył. 730-325-737

REMONTY łazienek, mieszkań. Doświadczenie. Tel. 661-303-197.

ROLETKI, żaluzje, moskitiery, okna, rolety, drzwi. Montaż, produkcja, naprawa, tel. 71/341-83-03.

INSTALACYJNE

ANTENA absolutnie profesjonalnie, tel. 603-867-128, 71/351-15-15.

Awarie - Hydraulik - 505-087-474.

Elektryk złota rączka 516-932-697

HYDRAULIK 24h, awarie 505-982-689.

Hydraulik natychmiast 500323373

KOMPUTEROWE

AWARIE Laptopów, tel. 515-944-555.

PORZĄDKOWE

ZWALCZANIE pluskwy, 660-811-020.

PRZEPROWADZKI

TANIO 508-287-106, 71/784-55-63.

ZABEZPIECZAJĄCE

AWARIE zamków, montaż, serwis drzwi antywłam. 501-104-158.

INNE

KUCHNIE junkersy piece 609-528-079.

Różne

DOBRAWRÓŻKA we Wrocławiu - (ponad 40 lat) 724-558-986, www.wrozby.pop.pl

REKLAMA 0011613700

Chocianów, dnia 18.11.2026 r.

WYCIĄG z OGŁOSZENIA o PRZETARGACH

BURMISTRZ MIASTA I GMINY CHOCIANÓW

informuje,

że dnia 22 grudnia 2026 r. o godz. 9:30 i 9:45 w sali nr 4a w Urzędzie Miasta i Gminy w Chocianowie odbędą się:

PIERWSZE przetargi ustne nieograniczone na sprzedaż nieruchomości gruntowych niezabudowanych, położonych w obrębie 1 miasta Chocianów, oznaczonych nr geodezyjnymi: dz. nr 79/10 o pow. 0,1822 ha oraz dz. nr 79/11 o pow. 0,2008 ha, KW LE1U/00017548/9. Nieruchomości zgodnie z MPZP miasta Chocianów oznaczone są symbolem 83MN - tereny zabudowy mieszkaniowej jednorodzinnej.

CENY WYWOŁAWCZE: dz. nr 79/10 - 220 260,00 zł, dz. nr 79/11 - 242 800,00 zł, w tym podatek VAT 23%, **przy postąpieniu** nie mniejszym niż **1% ceny wywoławczej** z zaokrągleniem w górę do pełnych dziesiątek złotych.
Wysokość wadium, forma, termin i miejsce jego wniesienia: 15 000,00 zł należy wpłacić na rachunek bankowy Gminy Chocianów nr **73 1020 5226 0000 6702 0706 0603** w PKO BP Oddział 1 we Wrocławiu do dnia **16 grudnia 2026 r. (włącznie).** Przy wpłacie wadium należy podać numer działki.

Ogłoszenie o przetargu zostało wywieszone na tablicy ogłoszeń w Urzędzie Miasta i Gminy w Chocianowie oraz opublikowane w Biuletynie Informacji Publicznej pod adresem: http://chocianow.bip.pbox.pl.

Szczegółowe informacje można uzyskać w Urzędzie Miasta i Gminy w Chocianowie, pokój nr 13. Informacje dotyczące miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego można uzyskać w pokoju nr 7, tel. 76 81 85 020 (centrala).

REKLAMA 0011613702

Chocianów, dnia 18.11.2026 r.

WYCIĄG z OGŁOSZENIA o PRZETARGU

BURMISTRZ MIASTA I GMINY CHOCIANÓW

informuje,

że dnia 22 stycznia 2027 r. o godz. 9:00 w Sali Nr 4a w Urzędzie Miasta i Gminy w Chocianowie odbędzie się:

PIERWSZY przetarg ustny nieograniczony na sprzedaż nieruchomości gruntowej niezabudowanej, położonej w obrębie Brunów, oznaczonej nr geodezyjnym 738 o pow. 0,9599 ha, **KW LE1U/00018053/9**. Nieruchomość zgodnie z MPZP wsi Brunów oznaczona jest symbolem: **1US – tereny sportu i rekreacji.**

CENA WYWOŁAWCZA: 550 220,00 zł (pięćset pięćdziesiąt tysięcy dwieście dwadzieścia złotych), w tym VAT 23%, **przy postąpieniu** nie mniejszym niż **1% ceny wywoławczej** z zaokrągleniem w górę do pełnych dziesiątek złotych.

Wysokość wadium, forma, termin i miejsce jego wniesienia: 30 000,00 zł wpłata na rachunek bankowy Gminy Chocianów nr **73 1020 5226 0000 6702 0706 0603** w PKO BP Oddział 1 we Wrocławiu **do 18.01.2027 r. (włącznie)**. Przy wpłacie wadium należy podać numer działki.

Ogłoszenie o przetargu wywieszone jest na tablicy ogłoszeń w Urzędzie Miasta i Gminy w Chocianowie oraz opublikowane w BIP pod adresem: http://chocianow.bip.pbox.pl

Szczegółowe informacje można uzyskać w UMiG Chocianów, pokój nr 13; informacje w zakresie MPZP – pokój nr 7, tel. 76 81 85 020 (centrala).

eprasa.pl 9536bdf1e9

AUTOREKLAMA

SPORTOWY24

Sport to Wy

sportowy24.pl

REKLAMA 0011612677

OGŁOSZENIE

Wójt Gminy Grębocice

informuje

o zamieszczeniu w Biuletynie Informacji Publicznej Urzędu Gminy Grębocice oraz na stronie internetowej:

www.grebocice.com.pl

wykazu nieruchomości:

– Zarządzenie nr 224.2026 z dnia 18.11.2026 r., przeznaczonych do dzierżawy w trybie bezprzetargowym.

REKLAMA 0011613725

ZGPGM.6720.19.2024 Świdnica, dnia 13.11.2026.

OGŁOSZENIE
WÓJTA GMINY ŚWIDNICA

o rozpoczęciu konsultacji społecznych dotyczących projektu planu ogólnego gminy Świdnica

Na podstawie art. 8h, i, j, art. 13i ust. 3 pkt 8 ustawy z dnia 27 marca 2003 r. o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym (Dz.U. z 2026 r., poz. 538, z późn. zm.), art. 39 i art. 54 ust. 2 i 3 ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (Dz.U. z 2026 r., poz. 670, z późn. zm.) oraz uchwały IV/18/2024 Rady Gminy Świdnica z dnia 25 czerwca 2024 r.

zawiadamiam o rozpoczęciu konsultacji społecznych

w sprawie projektu planu ogólnego gminy Świdnica wraz z prognozą oddziaływania na środowisko, w dniach od 18.11.2026 r. do 18.12.2026 r.

Konsultacje społeczne prowadzone będą w następujących formach:

1) **zbierania uwag przez cały czas trwania konsultacji - na formularzu** stanowiącym załącznik do rozporządzenia Ministra Rozwoju i Technologii z 13 listopada 2023 r. w sprawie wzoru formularza pisma dotyczącego aktu planowania przestrzennego (Dz.U. z 2023 r. poz. 2509), dostępnym do wypełnienia w Urzędzie Gminy Świdnica (w pokoju nr 107 na parterze) lub do pobrania na stronie Biuletynu Informacji Publicznej Urzędu Gminy Świdnica w zakładce „Planowanie przestrzenne" pod adresem: https://bip.gmina.swidnica.pl/start/planowanie-przestrzenne/rok-2026

2) **dwóch spotkań otwartych wraz z prezentacją projektu planu ogólnego gminy Świdnica**
   - **w dniu 27.11.2026 r. w godz. od 14^{15} do 15^{45},**
   - **w dniu 4.12.2026 r. w godz. od 14^{15} do 15^{45},**

   które odbędą się w siedzibie Urzędu Gminy w Świdnicy, ul. Głowackiego 4, 58-100 Świdnica, sala narad nr 211, I piętro,

3) **dwóch dyżurów projektanta**
   - **w dniu 27.11.2026 r. od godz. 16^{00} do godz. 18^{00},**
   - **w dniu 4.12.2026 r. od godz. 16^{00} do godz. 18^{00},**

   które odbędą się w siedzibie Urzędu Gminy w Świdnicy, ul. Głowackiego 4, 58-100 Świdnica, sala narad nr 211, I piętro,

Uwagi do projektu planu ogólnego gminy Świdnica, w tym w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko należy składać, podając swoje imię, nazwisko albo nazwę oraz adres zamieszkania albo siedziby oraz adres poczty elektronicznej, o ile składający uwagę taki posiada, a także wskazuje, czy jest właścicielem lub użytkownikiem wieczystym nieruchomości objętej uwagą; może także podać dodatkowe dane do kontaktu, jak adres do korespondencji lub numer telefonu, **na piśmie utrwalonym w postaci papierowej** na adres: Urząd Gminy Świdnica, ul. Głowackiego 4, 58-100 Świdnica, **lub elektronicznej** za pomocą środków komunikacji elektronicznej, bez konieczności opatrywania ich bezpiecznym podpisem elektronicznym, o którym mowa w ustawie z dnia 5 września 2016 r. o usługach zaufania oraz identyfikacji elektronicznej (Dz.U. z 2021 r. poz. 1797, z późn. zm.) na adres: urzad@gmina.swidnica.pl lub poprzez Elektroniczną Skrzynkę Podawczą: /54ls1xc0x4/SkrytkaESP lub e-doręczenia: AE:PL-67264-75623-FBDDU-15, **w nieprzekraczalnym terminie do dnia 18.12.2026 r.**

Zainteresowani mogą zapoznać się z dokumentacją sprawy: osobiście w siedzibie Urzędu Gminy Świdnica, ul. Głowackiego 4, 58-100 Świdnica, w godzinach przyjmowania interesantów oraz w Biuletynie Informacji Publicznej pod adresem: https://bip.gmina.swidnica.pl/start/planowanie-przestrzenne/rok-2026, a także w Rejestrze Urbanistycznym, za który odpowiada Minister Rozwoju i Technologii (https://rejestr-urbanistyczny.gov.pl/published).

Przekazane dane osobowe będą przetwarzane zgodnie z informacją zawartą w Biuletynie Informacji Publicznej Urzędu Gminy Świdnica: https://bip.gmina.swidnica.pl/start/ochrona-danych-osobowych, przy uwzględnieniu art. 8a ust. 1 ustawy z dnia 27 marca 2003 r. o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym.

Wójt Gminy Świdnica
Bartłomiej Stróżik

REKLAMA 0011613687

Chocianów, dnia 18.11.2026 r.

WYCIĄG z OGŁOSZENIA o PRZETARGU

BURMISTRZ MIASTA I GMINY CHOCIANÓW

informuje,
że dnia 22 grudnia 2026 r. o godz. 9:15 w Sali Nr 4a
w Urzędzie Miasta i Gminy w Chocianowie
odbędzie się:

CZWARTY przetarg ustny nieograniczony na sprzedaż nieruchomości gruntowej niezabudowanej, oznaczonej działką ewidencyjną nr **322/5 o pow. 0,2946 ha** (użytek RIVa), obręb 3 miasta Chocianów, **KW nr LE1U/00018330/5.**
Nieruchomość zgodnie z MPZP miasta Chocianów oznaczona jest symbolem: **18U/P tereny zabudowy usługowej i obiektów produkcyjnych, składów i magazynów.**

CENA WYWOŁAWCZA: 170 000,00 zł (słownie: sto siedemdziesiąt tysięcy złotych) z VAT 23%, przy postąpieniu nie mniejszym niż 1% ceny wywoławczej z zaokrągleniem w górę do pełnych dziesiątek złotych.

Wysokość wadium, forma, termin i miejsce jego wniesienia: 10 000,00 zł, wpłata na rachunek bankowy Gminy Chocianów nr **73 1020 5226 0000 6702 0706 0603** w PKO BP Oddział 1 we Wrocławiu do **16 grudnia 2026 r. (włącznie)**. Przy wpłacie wadium należy podać numer działki.

Ogłoszenie o przetargu wywieszone jest na tablicy ogłoszeń w Urzędzie Miasta i Gminy w Chocianowie, opublikowane w BIP pod adresem http://chocianow.bip.pbox.pl

Szczegółowe informacje można uzyskać w UMiG Chocianów, w pokoju nr 13, a w zakresie MPZP - pokój nr 7. Tel. 76 81 85 020 (centrala Urzędu).

REKLAMA 0011613590

Chocianów, dnia 18.11.2026 r.

WYCIĄG z OGŁOSZENIA o PRZETARGU

BURMISTRZ MIASTA I GMINY CHOCIANÓW

informuje,
że dnia 22 grudnia 2026 r. o godz. 9:00, w Sali Nr 4a
w Urzędzie Miasta i Gminy w Chocianowie,
odbędzie się:

CZWARTY przetarg ustny nieograniczony na sprzedaż nieruchomości gruntowej zabudowanej, oznaczonej nr geodezyjnym **228/2 o pow. 0,1065 ha. Działka zabudowana jest budynkami niemieszkalnymi nr 1132 o pow. 78 m² i 1133 o pow. 17 m²**, obręb 3 miasta Chocianów. Dla nieruchomości Sąd Rejonowy w Lubinie, V Wydział Ksiąg Wieczystych, prowadzi księgę wieczystą nr **LE1U/00018329/5.**
Nieruchomość zgodnie z MPZP miasta Chocianów oznaczona jest symbolem: **60MN tereny zabudowy mieszkaniowej jednorodzinnej.**

CENA WYWOŁAWCZA: 80 000,00 zł (słownie: osiemdziesiąt tysięcy złotych), w tym VAT 23%, **przy postąpieniu** nie mniejszym niż **1% ceny wywoławczej** z zaokrągleniem w górę do pełnych dziesiątek złotych.

Wysokość wadium, forma, termin i miejsce jego wniesienia: 5 000,00 zł, wpłata na rachunek bankowy Gminy Chocianów nr **73 1020 5226 0000 6702 0706 0603** w PKO BP Oddział 1 we Wrocławiu, do **16 grudnia 2026 r. (włącznie)**. Przy wpłacie wadium należy podać numer działki.

Ogłoszenie o przetargu wywieszone jest na tablicy ogłoszeń w Urzędzie Miasta i Gminy w Chocianowie, opublikowane w BIP pod adresem http://chocianow.bip.pbox.pl

Szczegółowe informacje można uzyskać w UMiG Chocianów, w pokoju nr 13, a w zakresie MPZP - pokój nr 7. Tel. 76 81 85 020 (centrala Urzędu).

eprasa.pl 9536bdf1e9

SKOKI NARCIARSKIE

Rusza sezon w skokach. Celem jest miejsce w Top 10

Zbigniew Czyż

Rozmawiamy z Rafałem Kotem, członkiem zarządu Polskiego Związku Narciarskiego, wiceprezesem Tatrzańskiego Związku Narciarskiego, byłym fizjoterapeutą m.in. Adama Małysza, Kamila Stocha i reprezentacji Polski.



FOT. HUANG WEI/XINHUA NEWS/EAST NEWS

Na ten moment liderem kadry jest Kacper Tomasiak

W piątek rusza Puchar Świata w skokach narciarskich. Jaki to będzie sezon dla Biało-Czerwonych?

Oczekujemy, że lepszy od poprzednich, bo mamy szerszą grupę zawodników, którzy mogą coś osiągnąć, ale balonika nie pompujemy. Pierwsze zawody Pucharu Świata są pewną niewiadomą, tym bardziej że w letniej Grand Prix nasi skoczkowie nie mieli okazji zmierzyć się z wieloma zawodnikami z czołówki, którzy w tych zawodach nie startowali, byli w różnych cyklach przygotowań lub testowali sprzęt. W Norwegii karty zostaną odkryte.

W jakiej formie są nasi skoczkowie?

Bardzo dobrze skaczą Kacper Tomasiak, Paweł Wąsek czy Maciej Kot. Kadra na pierwsze zawody została wybrana na podstawie obecnej dyspozycji zawodników, a więc to, co nie zawsze funkcjonowało, teraz ma miejsce. Najlepsi w danej chwili dostają szanse startu w Pucharze Świata. Do kadry dołączył Klemens Joniak – jestem bardzo ciekawy, jak będzie sobie radził w zimie, bo na naszym krajowym podwórku błysnął.

Na pierwsze zawody w reprezentacji Polski znaleźli się – oprócz Tomasiaka, Wąska, Kota i Joniaka – także Dawid Kubacki i Jakub Wolny. Pierwszy z wymienionych będzie liderem kadry?

Dawno temu liderem kadry był Adam Małysz, potem nastała era Kamila Stocha, natomiast dziś liderem będzie ten, który będzie osiągał najlepsze wyniki. Na ten moment najbliższy tego jest faktycznie Kacper.

Ze słów trenera Maciusiaka wynika, że nie było żadnych wątpliwości, jeśli chodzi o udział w pierwszych konkursach pana syna Macieja. O dwa ostatnie miejsca na konkursy w Norwegii i fińskiej Ruce w następny weekend rywalizowali Kubacki i Wolny. W tym sezonie Maciej będzie ważnym ogniwem kadry?

Maciej bardzo chciałby wrócić do dobrego skakania i dobrych wyników. Jestem dobrej myśli, on sam jedzie na pierwsze konkursy, żeby udowodnić, że zasłużenie znalazł się w pierwszej reprezentacji. Treningi i okres przygotowawczy pokazały, że jego skoki są teraz powtarzalne. Skończyły się też pewne eksperymenty ze sprzętem.

Jakie cele zarząd związku stawia przed skoczkami na nowy sezon, w którym najważniejszą imprezą będą mistrzostwa świata w Falun na przełomie lutego i marca?

Właśnie pod mistrzostwa świata niemal wszystko jest przygotowywane. Bardzo ważny będzie też start w Turnieju Czterech Skoczni. Do tego dochodzą zawody już niedługo – w grudniu – w Wiśle oraz w styczniu w Zakopanem.

Polskiej kadrze może być trudno walczyć o miejsce w pierwszej piątce Pucharu Narodów. Jeden skoczek na koniec Pucharu Świata w czołowej dziesiątce to realny cel?

Liczymy na dobrą pozycję w tej pierwszej klasyfikacji, a także co najmniej na jednego skoczka w Top 10 na koniec sezonu. Chcemy, aby polscy kibice mieli powody do zadowolenia w najbliższym sezonie.

PIŁKA NOŻNA

Niemcy zbili Holandię w Lidze Narodów. Oranje przeszli z nieba do piekła

Jakub Jabłoński

Reprezentacja Niemiec rozniosła Holandię 5:0 w ostatniej kolejce Ligi Narodów i był to pierwszy aż tak przekonujący mecz za Jürgena Kloppa, który objął kadrę naszych zachodnich sąsiadów zaraz po mistrzostwach świata, gdy odpadli w 1/16 finału z Paragwajem.

Die Mannschaft tym samym po dość niemrawym początku wygrała grupę dzięki lepszemu bilansowi bramek. Na Stadionie Olimpijskim w Berlinie dwa gole dla podopiecznych Kloppa zdobył Florian Wirtz – w 60. i 71. minucie, a po jednej Derry Scherhant (41.), Nico Schlotterbeck (65.) i świetnie spisujący się ostatnio Brajan Gruda z RB Lipsk (78.), który zaliczył także dwie asysty.

– Mamy dobre przeczucia, ale pewności nigdy nie ma. W idealnym scenariuszu strzelimy pięć goli – powiedział Klopp z uśmiechem krótko przed pierwszym gwizdkiem poniedziałkowego spotkania w wywiadzie dla ARD, który szybko zyskał wielką popularność. Zaraz potem, już na poważnie, doceniając klasę rywala, dodał, iż „już zdobycie jednej bramki będzie trudne". Po meczu zapytano Kloppa o jego śmiałą prognozę i czy przeczuwał właśnie taki wynik, a trener odparł krótko: „No tak, tak".

Dla Holandii to najwyższa porażka od października 1959 roku, gdy w meczu towarzyskim przegrała z RFN 0:7. Przypomnijmy, że podopieczni Xaviego Hernandeza przed kilkoma dniami wysoko pokonali Grecję (7:0) i byli o krok od wygrania grupy.

– Jestem bardzo rozczarowany. Jest mi przykro, ponieważ wcześniej byłem bardzo dumny z tych zawodników. To, co dziś się wydarzyło, było niewiarygodne. Jako trener przeżyłem szok. To było żenujące. W 99 proc. za ten wynik odpowiada brak odpowiednich wartości, których zawodnicy dzisiaj nie pokazali. Powiedziałem im, że musimy zmienić mentalność. Nie byliśmy w stanie rywalizować, ponieważ nie pozostaliśmy wierni naszym zasadom. Rozmawiałem z zawodnikami, bo próbuję zrozumieć, co się wydarzyło – mówił po meczu selekcjoner Oranje Xavi Hernandez.

W drugim spotkaniu tej grupy Grecja, dzięki bramce w 69. minucie wprowadzonego krótko wcześniej z ławki Giorgosa Masourasa, pokonała u siebie pozostającą bez żadnego punktu Serbię 1:0.

Do 1/4 finału LN wchodzą po dwie najlepsze ekipy z czterech grup najwyższej dywizji (A).

Niemcy, Holandia i Grecja zakończyły rywalizację z taką samą liczbą punktów (po 11) oraz identycznym bilansem w bezpośrednich starciach – każda z drużyn zdobyła w nich po 5 pkt.

Dzięki okazałemu zwycięstwu zespół Kloppa zajął pierwsze miejsce w grupie A2, wyprzedzając Holendrów, którzy również awansowali do ćwierćfinałów, lepszym bilansem bramkowym. Grecja zakończyła zmagania z ujemną różnicą goli, na co znaczący wpływ miała porażka 0:7 w Amsterdamie, poniesiona w miniony piątek.

W rezultacie Niemcy będą rozstawieni w piątkowym losowaniu ćwierćfinałów, a także zyskają przywilej rozegrania rewanżowego spotkania na własnym boisku pod koniec marca.

AMP FUTBOL

Biało-Czerwoni zagrają dziś o ćwierćfinał MŚ w Amp futbolu

Zbigniew Czyż

Reprezentacja Polski w Amp futbolu zagra dziś w 1/8 finału mistrzostw świata, które odbywają się w Meksyku. Rywalem będzie Angola.

Polacy w pierwszym meczu turnieju pokonali Kostarykę 2:1, w drugim naszej kadrze przyznano walkower (3:0) za spotkanie z Iranem, gdyż reprezentacja tego kraju nie dotarła na turniej. W trzecim Biało-Czerwoni przegrali z Anglią 0:1. W spotkaniu o awans do najlepszej ósemki turnieju zespół trenera Mariusza Miecznikowskiego zmierzy się z trzykrotnym finalistą mundialu Angolą (2014, 2018 oraz 2022). Zespół z Afryki zajął pierwsze miejsce w grupie D po wygranych po 2:0 z Ghaną i Kolumbią oraz remisie z Irakiem (0:0).

Polacy przystąpili do mundialu z dużymi ambicjami. W 2025 roku wygrali Ligę Narodów. Mają na koncie trzy brązowe medale mistrzostw Europy (2017, 2021, 2024 – wygrana z Anglią). Ich największym dotychczasowym sukcesem w mistrzostwach świata jest czwarte miejsce. Początek spotkania Polska – Angola o godz. 22. Transmisja w TVP Sport. Turniej z udziałem 24 drużyn potrwa do 22 listopada.



FOT. RADOSŁAW JÓŹWIAK/CYFRASPORT

Strzela Kamil Grygiel, z lewej Bartosz Lastowski w meczu mistrzostw świata 2026 w amp futbolu Polska – Anglia (0:1) w Meksyku

eprasa.pl 9536bdf1e9

SPORT

Wygrana Kobierek. Piłkarki ręczne KPR-u Kobierzyce w 8. kolejce Lotto Superligi pokonały Elmas-KPS APR Radom 25:24

FUTSAL

Futsaliści Śląska Wrocław zadebiutują w Orbicie

Dawid Foltyniewicz

Jaxan WKS Śląsk Wrocław podejmie Legię Warszawa dziś o godz. 18.30. To zaległy mecz 9. kolejki FOGO Futsal Ekstraklasy i pierwszy występ futsalowego WKS-u w Orbicie. Wczoraj klub ogłosił, że sprzedał wszystkie wejściówki. Mecz obejrzy ponad 2 tys. kibiców.



FOT. JAXAN WKS ŚLĄSK WROCŁAW FUTSAL

Śląsk Wrocław spełnił swój cel i sprzedał wszystkie dostępne bilety. Kibice dopisali, teraz czas, aby futsaliści zrobili swoje

Na co dzień Śląsk gra w hali AWF przy Paderewskiego. Tam w kwietniu „Trójkolorowi" zremisowali z Legią 6:6, choć do przerwy przegrywali 2:4. Wyrównującego gola strzelił w 38. minucie Joselito, gdy gospodarze atakowali z wycofanym bramkarzem. Po tym remisie i porażce Dremana Opole z Piastem Gliwice Wrocławianie byli już pewni utrzymania w swoim debiutanckim sezonie w ekstraklasie. Jesienią ubiegłego sezonu Legia wygrała u siebie 6:1.

Śląsk Wrocław może dogonić Wiarę Lecha

Zespół Chemy Jiméneza wygrał pięć z dziewięciu ligowych meczów i z 17 punktami zajmuje siódme miejsce. Mniej bramek niż Śląsk straciły dotąd tylko Piast Gliwice i Rekord Bielsko-Biała. Jeśli Wrocławianie wygrają z Legią, zrównają się dorobkiem z piątą Wiarą Lecha Poznań. Do rozegrania pozostanie im jeszcze zaległy mecz z mistrzem Polski Piastem Gliwice, zaplanowany na 16 grudnia.

Od ostatniego ligowego meczu Śląska minęły ponad trzy tygodnie. 24 października Wrocławianie przegrali w Białymstoku z Jagiellonią 3:4. W minioną sobotę pokonali na wyjeździe drugoligowy GLKS Nacomi Wilkowice 10:1 i awansowali do 1/16 finału Pucharu Polski. Trzy bramki zdobył Claudio, a dwie Rafael Silva.

Dwunasta Legia ma 11 punktów po dziesięciu meczach. Do ósmej lokaty, ostatniej dającej grę w fazie play-off, traci pięć punktów. Ostatnie ligowe punkty Warszawianie przywieźli z Bochni, gdzie wygrali 2:0. W Pucharze Polski do przerwy przegrywali w Gostyninie 0:1, a o wygranej 5:3 z Futsal Teamem zdecydowały dwa gole w ostatniej minucie.

Mecz odbędzie się w Hali Orbita przy ul. Wejherowskiej 34. W klubowym serwisie sprzedaży bilety normalne kosztowały 20 lub 30 zł, a ulgowe 10 lub 20 zł. Wczoraj Śląsk za pośrednictwem mediów społecznościowych przekazał, że wszystkie wejściówki zostały sprzedane. To oznacza, że spotkanie z Legią obejrzy komplet ponad 2 tys. kibiców.

Organizatorzy zapowiadają rozbudowaną oprawę spotkania, konkursy i atrakcje dla dzieci przed meczem oraz w przerwie. Dla zorganizowanych grup dziecięcych przewidziano bezpłatne wejściówki po wcześniejszym zgłoszeniu.

PIŁKA NOŻNA

Jan Urban: Samiec-Talar był blisko powołania. Teraz kłopotem jest opatrunek

Jakub Guder

Jan Urban przyznał we Wrocławiu, że Piotr Samiec-Talar był blisko powołania na poprzednie zgrupowanie reprezentacji. Tymczasem kapitan Śląska wciąż nie przedłużył umowy z klubem.

Pomimo tego, że Śląsk Wrocław gra w tym sezonie słabo, Piotr Samiec-Talar jest w świetnej formie. Ma na koncie już pięć goli i aż osiem asyst. Dla porównania - Karol Świderski, który kolejny raz znalazł się w kadrze - strzelił pięć goli i zanotował ledwie jedną asystę. Spekulowano, że wrocławianin był blisko powołania już na poprzednie zgrupowanie reprezentacji, ale na początku września doznał kontuzji nadgarstka i musiał przejść zabieg. Selekcjoner Jan Urban przyznał, że przygląda się uważanie kapitanowi WKS-u.

- Był blisko powołania przed poprzednim zgrupowaniem, chociaż nie chcę mówić, że na 100 proc. znalazłby się w kadrze, gdyby nie kontuzja. Na pewno dużo rozmawialiśmy na jego temat - powiedział Urban na konferencji przed wczorajszym meczem ze Szwecją. - Jak mam być szczery, to uważam teraz, że twardy opatrunek, który ma na ręce zwyczajnie mu przeszkadza, żeby grał jeszcze lepiej, chociaż wiem, że mimo tego miał udział przy wielu sytuacjach bramkowych. Na dziś wybraliśmy inną opcję. Damy szanse innym zawodnikom. Samiec-Talar jest pod naszą obserwacją - wyjaśnił selekcjoner.

Tymczasem kapitan Śląska wciąż nie podpisał nowej umowy. Obecna wygasa z końcem czerwca. To oznacza, że już w styczniu będzie mógł porozumieć się z innym klubem. WKS nic by na tym nie zarobił. Jak donosi Bartosz Wieczorek z TVP Sport, wrocławskim pomocnikiem zainteresowana jest Korona Kielce, która jest mu w stanie zaoferować duże pieniądze.

Co ciekawe, na początku września Piotr Janas na łamach Gazety Wrocławskiej informował, że Rafał Grodzicki nową umowę z Samcem-Talarem wynegocjował już dawno, ale zarząd klubu zwlekał z przedstawieniem jej Radzie Nadzorczej. Gdy w końcu to się stało, rada błyskawicznie ją zaakceptowała, lecz zwłoka sprawiła, że sam zawodnik wstrzymał się z podpisem. Czeka do dziś, bo zainteresowanie jego usługami nie słabnie. Może więc stawiać większe wymagania. Inną sprawą jest dyspozycja drużyny. Jeśli Śląsk nadal będzie tak kiepsko punktował, to Samiec-Talar mógłby się obudzić z nowym kontraktem, ale w I lidze, a przecież już po poprzednim spadku mocno się zastanawiał, czy nie zmienić środowiska.

Gdy latem negocjowano nowy kontrakt, oferta oscylowała w granicach 120 tys. zł miesięcznie. Teraz 25-latek chciałby zarabiać zapewne więcej. To oczywiście czyniłoby go najlepiej opłacanym piłkarzem drużyny.

Wczorajszy mecz Polska - Szwecja na Tarczyński Arena zakończył się po zamknięciu gazety. Relacja na naszej stronie - www.GazetaWroclawska.pl/sport.

KRÓTKO

Tenis

Hubert Hurkacz utrzymał 30. miejsce w rankingu ATP. W styczniu zagra dla Polski w United Cup



FOT. INSTAGRAM/HUBIHURKACZ

Hubert Hurkacz pozostaje najwyżej sklasyfikowanym polskim tenisistą. W notowaniu ATP z 16 listopada Wrocławianin zajmuje 30. miejsce i ma 1625 punktów, tyle samo co przed tygodniem. W poprzednim notowaniu spadł o jedną lokatę. Drugim Polakiem w czołowej setce jest Kamil Majchrzak, który z dorobkiem 725 punktów utrzymał 82. pozycję.

Hurkacz zakończył sezon na początku listopada w Paryżu. W pierwszej rundzie turnieju Masters 1000 przegrał z Lorenzo Musettim 6:7 (3:7), 6:7 (10:12). W drugim tie-breaku miał dwie piłki setowe. Jesienią dotarł do finału w Chengdu i półfinału w Pekinie, a w Szanghaju po raz pierwszy w karierze pokonał Novaka Djokovicia.

W styczniu Hurkacz zagra w drużynowym United Cup. Polska zacznie obronę tytułu 1 stycznia w Perth od meczu ze Szwajcarią, którą w tegorocznym finale pokonała 2:1. Wrocławianin wyrównał wtedy stan rywalizacji, wygrywając ze Stanem Wawrinką. Tym razem jego rywalem ma być Jerome Kym. Drugie spotkanie grupowe Biało-Czerwoni rozegrają 4 stycznia z Niemcami. Hurkacz ma się wtedy zmierzyć z Yannickiem Hanfmannem.

W rankingu nadal prowadzi Alexander Zverev przed Jannikiem Sinnerem i Carlosem Alcarazem. Po odjęciu punktów za zeszłoroczne ATP Finals przewaga Niemca nad Włochem wzrosła ze 100 do 1370 punktów. **DF**



FOT. PAWEŁ RELIKOWSKI

Odejście za darmo z końcem kontraktu Piotra Samca-Talara byłoby porażką zarządu Śląska. By został, trzeba jednak utrzymać się w lidze

eprasa.pl 9536bdf1e9