Gazeta
WROCŁAWSKA

przy
SOBOCIE

Sobota–niedziela, 7–8.11.2026
Nr 260
Cena 5,50 zł (w tym 8% VAT)
Nr ISSN 2353-6152 • Nr indeksu 350-206

www.gazetawroclawska.pl

POLECA SIĘ NA SPOKOJNY WEEKEND:
• Przegląd najciekawszych promocji w sklepach
•Porady •Krzyżówki •Ważne daty •Imieniny

LUDZIE • STR. 3

Ewa Farna. Wydaje płyty w Polsce i Czechach

Wyprzedała trzy stadiony Fortuna Arena w Pradze z rzędu, gromadząc łącznie ponad 50 tysięcy widzów



FOT. ANETA KOLESIŃSKA

KUCHNIA • STR. 6-7

Gęsina. Rzadko ją jemy, a ma niezwykły smak i walory kulinarne

MODA • STR. 11

Chusta damska. Idealny dodatek na jesienne dni dla każdej kobiety

ROŚLINY • STR. 16

Kochamy *storczyki.* Co zrobić, by długo i obficie kwitły

Dołącz na www.facebook.com/GazetaWroclawska

eprasa.pl b47ec8fe6a

▶ **NA SYGNALE**

997 Policja

998 Straż Pożarna

999 Pogotowie

112 numer alarmowy

Na hulajnodze wolniej i w strefie

IBRiS spytał Polaków, co myślą o wprowadzeniu zakazu poruszania się hulajnogami elektrycznymi po miastach. Z sondażu wynika, że 78,2 proc. badanych uważa, że w miastach powinna zostać obniżona dopuszczalna prędkość tych pojazdów. Przeciwnego zdania jest 18,3 proc. respondentów, a 3,5 proc. nie ma zdania. Opinie są zróżnicowane zależnie od wieku. Ograniczenie prędkości najczęściej popierają seniorzy w wieku 70 lat i więcej (99 proc.) i osoby w wieku 60-69 lat (86 proc.). Wśród najmłodszych respondentów w wieku 18-29 lat odsetek ten wynosi 54 proc. Ponad trzech na czterech badanych (76,5 proc.) popiera pomysł wyznaczania stref, w których poruszanie się hulajnogami elektrycznymi byłoby zabronione. Przeciwnego zdania jest blisko co piąty respondent (19,6 proc.). **PAP**

UWAŻAM, ŻE JEŻELI KELNER NAS ZNAKOMICIE OBSŁUGUJE, TO NALEŻY GO WYNAGRODZIĆ. JA LUBIĘ ZOSTAWIAĆ NAPIWKI, GDY JESTEM ZADOWOLONA Z SERWISU **Ewa Wachowicz**

▶ **NIEPORADNIK TATUSIA**

Hazard nie popłaca

– Nie odzywaj się do mnie. Ani słówka – to tym razem z sąsiedniej kanapy. Hol przy basenie, a ojciec czekający na swojego syna mówi dokładnie to, co nieporadny tatuś, po 25 minutach czekania, ma ochotę powiedzieć swojemu. Bo, choć obiecał, znów z radosną załogą szkolenia młodych pływaków zamienił szatnię w zoo. Zdegustowani rodzice za podwójnymi drzwiami słuchali ryków małp, wycia lwów i jakieś sopranowego krzyku, od czasu do czasu przez trzaskające drzwi dostrzegając bandę młodych Tarzanów. Częściowo bez majtek. Na nieszczęście Starszy wśród takich dostrzeżony został również. A obiecał, że teraz to już będzie raz dwa, bez darcia. No i znów nie wyszło.
– A narzekałeś, że siły na basen nie masz – ojciec nieporadny sił już nie ma na porządny ochrzan. No to karę wymyślić trzeba. – A wiesz co, jak tak mnie nie słuchasz, to dostajesz od dziś zadanie. Do końca tego tygodnia „Akademia Pana Kleksa" ma być przeczytana. Do końca kolejnego tygodnia – kolejna książka. A za kolejny zrobię ci egzamin z „Kosmosu". I poprawiasz wszystkie kartkówki z polskiego. Młodszy się nie odzywa. Starszy przyjął. I myśli. Z „Akademią" negocjacje sam sobie popsuł, mówiąc wcześniej, że mu 20 stron do końca zostało, podczas gdy przeczytał w sumie 20. Ale ta kolejna to „Kosmos", będzie ze trzysta stron. - Tato, a na „Kosmos" mogę więcej czasu dostać? Za to poprawki zrobię na 6! Zakład?
A o ile? – tato spisek poczuł. – O piątaka? OK!
Starszy chciał negocjować, że piątaka to za piątkę. Ale ojciec się uparł. Jak dziecko obiecuje 6, to ma być 6.
I nadszedł koniec tygodnia. I 20 trzeba płacić... **Tato**

▶ **NA ZAKUPY**

W najnowszych gazetkach nie brakuje m.in. propozycji do domu i kuchni, przytulnych dodatków do wnętrz, pomysłów na zabawę i naukę dla dzieci

Lidl

Sprzęty do kuchni

W Lidlu znajdziemy akcesoria i sprzęty domowe oraz kuchenne. Wśród nich m.in.: Robot do mycia okien z funkcją spryskiwania Silvercrest, dł. linki zabezpieczającej: 5 m, moc ssania: 3500 Pa, w zestawie: 12 ściereczek z mikrofibry, dozownik do wlewania wody, linka zabezpieczająca, pilot z baterią oraz zasilacz sieciowy, 3 tryby czyszczenia: zygzak, czyszczenie głębokie i czyszczenie punktowe, automatyczne wykrywanie narożników i krawędzi, akumulator zapewnia do 30 minut pracy przy braku zasilania, sterowanie za pomocą pilota, w cenie 349 zł/zest. po aktywowaniu kuponu i zeskanowaniu aplikacji Lidl Plus, garnek żeliwny z pokrywką do serwowania Silvercrest, śr. 21,3 cm, poj. 2,2 l, wys. 9,3 cm, grubość dna: 4,8 mm, 2 kolory, odpowiedni również do kuchenek indukcyjnych, w cenie 79 zł/szt. po aktywowaniu kuponu i zeskanowaniu aplikacji Lidl Plus. Oferta dostępna od 9.11.

Biedronka

Dekoracje do domu

Biedronka oferuje akcesoria do domu i dekoracje do wnętrz, m.in.: tekstylia z sherpa Smukee, do wyboru: poduszka o wym. 45 × 45 cm, dwustronna, dostępne różne kolory, w cenie 24,99 zł/szt. lub koc o wym. 150 × 200 cm, w cenie 59,90 zł/szt., komplet zasłon Smukee, 2-pak, wym. 140 × 250 cm, z nadrukiem, na metalowych przelotkach lub na taśmie, dostępne różne kolory, w cenie 99 zł/2-pak., poduszka dekoracyjna, wym. 45 × 45 cm, z falbanką, dostępne różne wzory i kolory, w cenie 24,99 zł/szt. i dekoracje do wnętrz Smukee, różne rodzaje, wzory i kolory, do wyboru w cenie 16,99 zł/szt. lub zest.: świecznik, ramka na zdjęcia, bukiet, podstawka, taca lub lustro lub w cenie 29,99 zł/szt. wazon.

Aldi

Coś miłego dla dzieci

Aldi proponuje szeroki wybór zabawek oraz gier dla dzieci. Wśród nich: Ciastolina Play-Doh, mini zestawy do tworzenia kolorowych kształtów, rozwijają zdolności manualne oraz wyobraźnię i kreatywność u dzieci, każdy zestaw zawiera 2 opakowania kolorowej ciastoliny, w cenie 24,99 zł/szt., karty edukacyjne Toylino, w cenie 4,99 zł/szt., puzzle, 1000 elementów, różne rodzaje, wymiary po złożeniu: 70 × 50 cm, w cenie 19,99 zł/szt. oraz klocki magnetyczne Toylino, duży zestaw, do wyboru 48 lub 50 elementów, w cenie 49,99 zł/zest.

Super-Pharm

Promocje na kosmetyki

W Super-Pharm czeka mnóstwo kosmetycznych promocji. M.in.: kosmetyki do pielęgnacji i oczyszczania twarzy, ciała oraz włosów Mydlarnia Cztery Szpaki, cała marka 30% taniej, m.in. dezodorant w kremie Rabarbar i Czereśnia, 60 ml, w cenie 29,99 zł, dermokosmetyki do pielęgnacji i oczyszczania twarzy oraz ciała La Roche-Posay, cała marka do 30% taniej, Maybelline New York Grippy Serum, serum-baza pod makijaż, 30 ml, w cenie 42,99 zł oraz Bosko Cosmetics, wcierki do włosów, 125 ml, w cenie 69,99 zł. Dodatkowo dermokosmetyki do pielęgnacji i oczyszczania twarzy, ciała oraz włosów CeraVe i Vichy, w promocji 1+1 – drugi produkt 50% taniej, promocją objęty jest produkt tańszy lub w tej samej cenie.

Stokrotka

Smakołyki włoskiej kuchni

Stokrotka w ofercie przygotowała wiele produktów kuchni włoskiej. M.in.: makaron Tortellini Novelle, 250 g, różne rodzaje, w cenie 6,99 zł/opak., pulpa pomidorowa Rodolfi, 3 × 400 g, w cenie 9,99 zł/opak., passata pomidorowa Classica Rodolfi, 350 g, w cenie 4,99 zł/szt., ser Gorgonzola Dolce, 150 g, w cenie 6,99 zł/szt., ser owczo-kozi z rukolą, oliwkami i chili, 130 g, w cenie 9,99 zł/szt., ser tarty Parmigiano Reggiano, 60 g, w cenie 7,99 zł/opak. oraz ser żółty Provola Zappalà, 180 g, w cenie 9,99 zł/szt., a także kapary w occie winnym Neri, 212 ml, w cenie 5,99 zł/szt.

▶ **ZDJĘCIE TYGODNIA** RAJD STARYCH SAMOCHODÓW Z LONDYNU DO BRIGHTON



FOT. ADRIAN DENNIS/AFP/EAST NEWS

eprasa.pl b47ec8fe6a

▶ LUDZIE

Wydawała płyty w Polsce i w Czechach, śpiewając z powodzeniem w obu językach. Jako pierwsza czeska wokalistka wyprzedała trzy stadiony Fortuna Arena w Pradze z rzędu, gromadząc łącznie ponad 50 tysięcy widzów

PORTRET

Poleca **Paweł Gzyl,**
redaktor.
Od wielu lat zajmuje się szeroko rozumianą kulturą, a jego pasją są wywiady z gwiazdami filmu, teatru i muzyki



EWA FARNA

Wydawało się, że jest szczęśliwa w małżeństwie. Była żoną przez dziewięć lat, doczekała się dwójki dzieci. Niestety, w październiku ogłosiła, że rozwiodła się z mężem.

Dążyć do celu

1. Ewa urodziła się w czeskiej części Cieszyna, lecz w polskiej rodzinie. Dlatego w domu mówiła od dziecka po polsku (śląską gwarą), a w szkole po czesku. Ma dwójkę młodszego rodzeństwa, więc do kiedy mieszkała w rodzinnym domu, trochę im matkowała. Rodzice prowadzili kantor wymiany walut, musieli więc często polegać na najstarszej córce.

Była żywym i ruchliwym dzieckiem, ale znała swe granice, bo rodzice zaszczepili jej twardy kręgosłup moralny. W domu panowała dyscyplina, która tylko służyła dzieciom. Początkowo ciągnęło ją do sportu: należała do narciarskiego klubu SKI Beskid, gdzie z sukcesami trenowała slalom i zjazd. Treningi sprawiły, że nauczyła się wytrwale dążyć do wyznaczonego celu.

Występ przed królową

2. W rodzinie Ewy były silne tradycje muzyczne. Tata miał kapelę ludową, której próby odbywały się w jego domu. Ponieważ mała dziewczynka chętnie przysłuchiwała się zespołowi, rodzice zapisali ją do szkoły muzycznej, gdzie przez ponad pięć lat uczyła się gry na fortepianie. Wspierała ją w tym również ciocia, która jest śpiewaczką operową.

Kiedy Ewa miała dziesięć lat, do Cieszyna miała przyjechać na koncert Maryla Rodowicz. Zorganizowano więc konkurs na najlepsze wykonanie piosenki z repertuaru gwiazdy i Ewa okazała się najlepsza. Dzięki temu wystąpiła przed Marylą, mając za widownię trzy tysiące rodaków z Zaolzia. Wtedy poczuła, że jej przeznaczeniem jest śpiew, dlatego bardzo chętnie brała udział w różnych konkursach i przeglądach.

Dwunastoletnia debiutantka

3. Podczas jednego z nich wpadła w oko czeskiemu biznesmenowi Leszkowi Wronce. Ponieważ właśnie rozkręcał muzyczną działalność, obsadzając siebie w roli producenta i menedżera, szukał kogoś utalentowanego, w którego mógłby zainwestować czas i pieniądze. Ewa okazała się doskonałą kandydatką. Sfinansował jej nagrania i dwunastoletnia Polka zadebiutowała na czeskim rynku płytą „Měls mě vůbec rád" w 2012 roku.

W tym samym czasie wystąpiła w polskiej „Szansie na sukces" z piosenkami Ryszarda Rynkowskiego i odniosła zwycięstwo. To sprawiło, że podpisała kontrakt płytowy z przedstawicielstwami koncernu Universal w obu krajach. Wronka z miejsca zaczął organizować jej koncerty, w efekcie czego Ewa była częściej w trasie niż w szkole. W ten sposób zwykła nastolatka stała się celebrytką w Polsce i w Czechach.

W rodzinie Ewy były silne tradycje muzyczne. Tata miał kapelę ludową, której próby odbywały się w jego domu. Ponieważ mała dziewczynka chętnie przysłuchiwała się zespołowi, rodzice zapisali ją do szkoły muzycznej, gdzie uczyła się gry na fortepianie



Po występie przed Marylą Rodowicz w Cieszynie Ewa poczuła, że jej przeznaczeniem jest śpiew

BT/FOT. PIOTR KRZYŻANOWSKI

Trzy stadiony z rzędu

4. Po dobrze zdanej maturze Ewa zabalowała na przyjęciu i ... wjechała samochodem w drzewo. Tabloidy oszalały, a ona wcale nie ukrywała niczego i od razu uderzyła się w piersi. „Jestem człowiekiem, a błędy są ludzkie" – powiedziała. Ponieważ chciała zdobyć solidne wykształcenie, dostała się na prawo na Uniwersytecie Warszawskim. Zaczęła nawet studiować, ale kariera okazała się zbyt wymagająca, odłożyła więc książki na bok.

Jej popularność z roku na rok w obu krajach rosła. Wydawała płyty w Polsce i w Czechach, śpiewając z powodzeniem w obu językach. Sukcesy sprawiły, że zasiadła w fotelu trenerki w „X Factorze" i „Idolu". W czerwcu tego roku jako pierwsza czeska wokalistka wyprzedała trzy stadiony Fortuna Arena w Pradze z rzędu, gromadząc łącznie ponad 50 tysięcy widzów. W ten sposób spełniły się jej młodzieńcze marzenia.

Bez osób trzecich

5. Serce młodej Ewy od początku wyrywało się do kolegów z czeskiej sceny. Jej pierwszą miłością był piosenkarz i aktor Tomáš Klus. Kiedy muzyk ją zdradził, piosenkarka znalazła pocieszenie w ramionach gitarzysty swego zespołu Martina Chobota. Zanim stanęli na ślubnym kobiercu w 2017 roku, przez wiele lat przyjaźnili się na stopie zawodowej i prywatnej, wydawało się więc, że związek ten ma solidne podstawy.

Para doczekała się dwójki dzieci: syna Artura i córki Elli. Niestety, kilka tygodni temu Ewa opublikowała na Instagramie oficjalne oświadczenie o zakończeniu swego małżeństwa. Artystka podkreśliła, że decyzja została podjęta wspólnie kilka miesięcy wcześniej po długich próbach ratowania wygasającego uczucia. Zaznaczyła również, że rozstają się w szacunku do siebie, bez udziału osób trzecich i pozostają kochającymi rodzicami.

eprasa.pl b47ec8fe6a

▶ LUDZIE

Andrzej Nardelli, choć zginął w wieku zaledwie 25 lat, bez wątpienia zapisał się złotymi zgłoskami w historii polskiej sceny. **Do dzisiaj ZASP przyznaje nagrodę jego imienia za najlepszy debiut aktorski** na scenach polskich teatrów dramatycznych

(PRZE)ŻYCIE

Poleca **Ingrid Hintz-Nowosad,** redaktor naczelna serwisów tematycznych i Telemagazyn.pl. Pracuje w mediach od ponad 30 lat i zajmuje się różnymi dziedzinami lifestyle'u





FOT. NARODOWE ARCHIWUM CYFROWE

Andrzej Nardelli z Adamem Hanuszkiewiczem podczas prac nad kultową adaptacją „Kordiana". To dzięki niej Nardelli zapisał się w historii polskiej sceny

eprasa.pl b47ec8fe6a

▶ LUDZIE

● **W wieku 23 lat** zagrał jedną ze swoich najsłynniejszych ról – tytułowego Kordiana w dramacie Słowackiego w interpretacji Adama Hanuszkiewicza. Do dzisiaj uznaje się go za najmłodszego odtwórcę tej postaci ● **Utonął w czerwcu 1972 roku** we wsi Stare Orzechowo niedaleko Pomiechówka. Pochowano go w Mysłowicach

Obco brzmiące nazwisko Andrzeja Nardellego nie jest przypadkiem – jego rodzina miała włoskie korzenie, osiadła na ziemiach polskich w XVIII wieku. Chociaż przyszły aktor urodził się w wielodzietnej i biednej rodzinie w Mysłowicach, szybko okazało się, że nazwisko Nardelli zapisze się w historii polskiej sceny na kilka sposobów. Andrzej był synem Waleriana, ten z kolei miał brata Zdzisława – poetę i literata zmarłego w 2006 roku. Zdzisław Nardelli doczekał się syna Piotra, znanego do dzisiaj baletmistrza i pedagoga. Stryjeczni bracia, Andrzej i Piotr, byli równolatkami: urodzili się w 1947 roku, w odległości jakichś 80 kilometrów (Andrzej w Mysłowicach, Piotr w Krakowie).

Andrzej Nardelli jako niespełna dwudziestolatek skończył Akademię Teatralną w Warszawie. Był na roku m.in. ze starszym o dwa lata Danielem Olbrychskim, z Piotrem Fronczewskim oraz Andrzejem Sewerynem. Zaraz zaczął pracę w Narodowym, a miał wtedy tylko 23 lata! To właśnie wtedy zagrał jedną ze swoich najsłynniejszych ról: tytułowego Kordiana w dramacie Słowackiego w interpretacji Adama Hanuszkiewicza. Do dzisiaj uznaje się go za najmłodszego odtwórcę tej postaci.

Śmierć Andrzeja Nardellego

Dziś można gdybać, co byłoby, gdyby Andrzej Nardelli nie poszedł kąpać się w Narwi w czerwcu 1972 roku. Miał wtedy tylko 25 lat, chciał ochłodzić się po skwarnym dniu. Niektórzy mówią, że uczestniczył w sianokosach, większość powtarza, że podniesiono wtedy poziom wód i Nardellego wciągnął prąd rzeczny. Utonął we wsi Stare Orzechowo niedaleko Pomiechówka. Pochowano go w Mysłowicach.

Andrzej Nardelli i Magda Umer

Andrzej Nardelli zbliżył się do Magdy Umer, młodszej od siebie o dwa lata. Plotkowano, że łączy ich coś więcej, ale prawda była zupełnie inna: Nardelli był homoseksualistą. Umer jednak była autorką filmu dokumentalnego o aktorze, który zrealizowała w 1993 roku – dwadzieścia lat po jego tragicznej śmierci.

– Andrzej miał najpiękniejszy uśmiech na świecie. Przychodził zawsze po mnie, wsiadaliśmy do autobusu i uczyliśmy się wierszy. Ludzie zwracali na nas uwagę. Byliśmy promienną parą, jakieś szczęście od nas biło – mówiła Umer w jednym z wywiadów.

Mieli razem wystąpić w Opolu, ale ten projekt nigdy nie został zrealizowany. Co ciekawe, Umer już znacznie później sugerowała, że wiedziała o homoseksualnej orientacji Nardellego, ale nie rozmawiali o niej, bo „nikt nie wchodził w butach do czyjegoś życia".

Andrzej Szwed. Po 54 latach znalazł się partner Nardellego

Mówiono, że przed śmiercią Andrzej Nardelli był związany z Bogusławem Witem-Wyrostkiewiczem, sekretarzem Jerzego Zawieyskiego. Ze Szwedem poznali się w 1971 roku, już po sukcesie aktora w „Kordianie". Zostali sobie przedstawieni przez wspólnego znajomego, scenografa, i od pierwszego spojrzenia się w sobie zakochali.

Kiedy się poznaliśmy, Andrzej miał dwadzieścia cztery lata, ja dwadzieścia. (...) Byliśmy parą młodych, zakochanych w sobie chłopaków. Spędziłem z Andrzejem niemal półtora roku jego życia. Mieliśmy kontakt praktycznie codziennie – opowiada teraz Szwed w „Replice".

Mężczyzna do dzisiaj przechowuje korespondencję od Nardellego.

Kiedy Andrzej wyjeżdżał na dłużej, pisaliśmy do siebie listy, wysyłaliśmy telegramy, a jeżeli była taka możliwość, to i dzwoniliśmy do siebie. Do dziś zachowałem naszą korespondencję liczącą około pięćdziesięciu listów. Gdy teraz, po pięćdziesięciu pięciu latach, czytam te listy, czuję w nich tę naszą niemalże dziecięcą wrażliwość, płomienność uczuć, tęsknotę i radość z oczekiwania, tak typowe dla młodzieńczych miłości – mówi Szwed.

Agata Szymborska



FOT. NARODOWE ARCHIWUM CYFROWE

Zofia Kucówna (Żona) i Andrzej Nardelli (Orcio) w Teatrze Narodowym w Warszawie

Andrzej Nardelli jako niespełna dwudziestolatek skończył Akademię Teatralną w Warszawie. Był na roku m.in. ze starszym o dwa lata Danielem Olbrychskim, z Piotrem Fronczewskim oraz Andrzejem Sewerynem. Zaraz zaczął pracę w Narodowym, a miał wtedy tylko 23 lata!

eprasa.pl b47ec8fe6a

▶ KUCHNIA

Tomasz Pawlusek, szef kuchni w restauracji „The Moment”: – Gęsinę cenię za jej smak, za jej walory kulinarne i za to, że jest **mięsem dietetycznym.**

NA TALERZU

Poleca **Paula Goszczyńska,**
redaktorka
Zajmuje się najczęściej sprawami zdrowia, jednak w niemal każdej historii znajduje coś ciekawego





FOT. DAWID ŁUKASIK

Tomasz Pawlusek, szef kuchni w wyróżnionej przez Przewodnik Michelin restauracji „The Moment”

Gęsina przez wieki była jednym z najbardziej cenionych mięs w polskiej kuchni

Na stole pięknie prezentować się będzie gęś w całości z farszem w środku

– Jest bogatym źródłem kwasów omega-3, omega-6 oraz bardzo dobrym źródłem białka. Tylko niestety obecnie w Polsce jemy ją bardzo rzadko. Gęsina jest u nas bardzo droga i trudno ją kupić. A ponieważ nie robimy jej na co dzień, to obawiamy się, że nam nie wyjdzie. Krąży taki mit, że jest trudna, że trzeba ją umieć odpowiednio przygotować. Ja powiem, że skoro nasze babcie dawały radę, to nam również się uda – podkreśla Tomasz Pawlusek.

Gęsina na świętego Marcina. Warto ją pokochać

Delikatne, soczyste mięso, charakterystyczny aromat i bogactwo składników odżywczych sprawiają, że gęsina od lat zajmuje szczególne miejsce w polskiej kuchni. Choć na naszych stołach pojawia się znacznie rzadziej niż inny drób, to o jej walorach przypomina Tomasz Pawlusek, szef kuchni w wyróżnionej przez przewodnik Michelin restauracji „The Moment” w Kielcach.

Gęsina przez wieki była jednym z najbardziej cenionych mięs w polskiej kuchni. Podawano ją zarówno podczas rodzinnych uroczystości, jak i z okazji ważnych świąt. Szczególnie mocno kojarzona jest z dniem świętego Marcina, obchodzonym 11 listopada.

– Gęsinę cenię za jej smak, za jej walory kulinarne i za to, że jest mięsem dietetycznym. Jest też bogatym źródłem kwasów omega-3, omega-6 oraz bardzo dobrym źródłem białka. Tylko niestety obecnie w Polsce jemy ją bardzo rzadko. Trzeba też przyznać, że gęsina jest u nas bardzo droga i trudno ją kupić. A ponieważ nie robimy jej na co dzień, to obawiamy się, że nam nie wyjdzie. Krąży taki mit, że jest trudna, że trzeba ją umieć odpowiednio przygotować. Ja powiem, że skoro nasze babcie dawały radę, to nam również się uda – podkreśla Tomasz Pawlusek.

Podaje również prosty i sprawdzony przepis. – Wystarczy gęsie nogi zalać smalcem. Najlepszy byłby gęsi, ale łatwiej będzie nam dostać wieprzowy. On również tu się sprawdzi. Układamy mięso w gęsiarce, zalewamy rozpuszczonym smalcem tak, żeby nam całe przykrył. Dokładamy do tego rozmaryn, ziele angielskie, liść laurowy, solimy. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do temperatury 160 stopni i po dwóch i pół godziny gęś będzie idealna. Na koniec możemy też wcisnąć troszeczkę soku z pomarańczy. Zapewniam, że smak i zapach będą niesamowite – zaznacza szef kuchni.

Jakich błędów unikać przy gęsinie? – Na pewno trudniej będzie nam przygotować pierś z gęsi. Przy tej części trzeba mieć już nieco więcej kulinarnej wiedzy. Nie jesteśmy też nauczeni jedzenia mięsa różowego, szczególnie z drobiu, a taka pierś jest właśnie idealna. Nie lubi przeciągania w piekarniku. Dlatego, jeśli już decydujemy się na pierś, to możemy na niej ugotować rosół, a mięso na koniec poszarpać, przesmażyć z cebulą i z odrobiną przypraw, w tym jałowca – wyjaśnia nasz rozmówca.

Dodaje, że gęsina najbardziej lubi się właśnie z jałowcem, rozmarynem, pomarańczą bez skórki, śliwką czy żurawiną. – Poza tym podstawowe przyprawy, czyli sól i pieprz. Nie używajmy nic innego. Prostota się obroni – mówi.

Na stole pięknie prezentować się będzie gęś w całości z farszem w środku. – Są dwa sposoby. Jedni faszerują z całym szkieletem w środku, drudzy wyciągają kości. Podam przepis na staropolski farsz. Gęsią wątróbkę zachowujemy, a jeżeli będzie jej za mało, to można dokupić troszkę drobiowej. Mięso – trochę wieprzowego, i troszkę z naszej gęsi (można podcinać z piersi) przesmażamy, aby nie było surowe. Cebulkę podsmażamy na smalcu i wszystko mielemy. Doprawiamy pieprzem, solą, odrobiną gałki muszkatołowej i zielonej pietruszki. Taki farsz jest podobny troszkę do pasztetu – zdradza Tomasz Pawlusek.

Rosół już raz został wspomniany, dlatego pytamy o przepis.

– Podam przepis, według którego gotuję już od 30 lat. Mięso płuczemy, ale niezbyt intensywnie. Zalewamy zimną wodą. Na tym etapie nie dodajemy warzyw, poczekajmy, aż mięso się zagotuje i proponuję też nie solić za dużo. Łyżeczka soli na garnek pięciolitrowy w zupełności wystarczy. Gdy przyjdzie czas na warzywa, to dodajemy marchewkę, pietruszkę, seler, opalaną cebulę. Może być też seler naciowy, ale proponuję go wrzucić na pół godziny przed końcem gotowania. Ja nie gotuję rosołu długo, maksymalnie półtorej godziny. Dlaczego? Ponieważ im dłużej go gotujemy, tym rosół będzie nam ciemniał od cukrów, które są w warzywach. Po tym czasie odcedzamy. Wtedy można dodać więcej soli do smaku, jak również pieprz – podsumowuje szef kuchni restauracji „The Moment”.

eprasa.pl b47ec8fe6a

▶ **KUCHNIA**

● **Gęś pieczona w pomarańczach** ● Ragoût z gęsi z purée w stylu włoskim ● **Faszerowana gęś po staropolsku**
● Pierś gęsi z pieczonymi warzywami ● **Rosół z gęsi** ● Pieczona gęś w kawałkach



FOT. ARCHIWUM

Gęś pieczona w pomarańczach

● **Składniki: 1 gęś, 800 g pomarańczy, 3 cebule, 100 g selera, 200 ml bulionu, 250 ml wytrawnego białego wina, 30 ml octu winnego, 2 łyżki masła, 1 łyżka mąki ziemniaczanej, cukier, sól, pieprz do smaku.**
Gęś nacieramy solą i pieprzem. Odstawiamy na 2 godziny do lodówki. Do brytfanny wlewamy 60 ml wody i wkładamy gęś. Pieczemy (230 stopni) aż będzie rumiana. W trakcie polewamy wytwarzającym się sosem. Marchew, seler i cebulę obieramy i kroimy w drobną kostkę. Wyciskamy pół szklanki soku pomarańczowego. Do gęsi dodajemy warzywa, sok z pomarańczy, bulion i wino. Przykrywany brytfannę i pieczemy (180 stopni) 30 minut. Pomarańcze cienko obieramy. Skórkę z jednej kroimy w paseczki i blanszujemy we wrzątku 2 minuty. Pomarańcze kroimy w plastry i podgrzewamy na patelni na maśle. Gęś i pomarańcze odstawiamy w ciepłe miejsce. Z cukru robimy jasnozłoty karmel, dolewamy do niego ocet winny. Po ostudzeniu rozrabiamy mąkę ziemniaczaną. Zlewamy sos z gęsi, odtłuszczamy go i w ostudzonym rozrabiamy karmel i mąkę ziemniaczaną. Zagotowujemy całość, cały czas mieszając. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem i dodajemy zblanszowaną skórkę z pomarańczy. Gęś podajemy pokrojoną z plastrami pomarańczy, świeżymi ziołami i polaną sosem.



FOT. ARCHIWUM

Ragoût z gęsi z purée w stylu włoskim

● **Składniki: 2 uda z gęsi, 1 cebula, pokrojona w kostkę, 2 ząbki czosnku, roztarte na pastę, 2 szklanki bulionu drobiowego lub rosołu z gęsi, 1/2 szklanki białego wytrawnego wina, 80 g zielonych oliwek bez pestek, 80 g czarnych oliwek bez pestek, 1 łyżeczka ziół prowansalskich, sól i pieprz, olej do smażenia. Purée w stylu włoskim: 4-5 ziemniaków, pokrojonych na mniejsze kawałki i ugotowanych, 1/4 szklanki mleka, 1/4 szklanki parmezanu, sól i pieprz do smaku, świeże zioła do dekoracji, np. bazylia, oregano lub tymianek.**
Piekarnik nastawiamy na 170°C. Kroimy udka z gęsi, tłuszcz rozpuszczamy w garnku, mięso obsypujemy solą i pieprzem. Dodajemy olej, rozgrzewamy i obsmażamy uda z obu stron, aż staną się złote. W tym samym garnku podsmażamy czosnek i cebulę. Dodajemy bulion, doprowadzamy do wrzenia, zmniejszamy ogień. Wrzucamy oliwki i zioła prowansalskie, dodajemy udka oraz białe wino. Przykrywamy garnek, wstawiamy do rozgrzanego piekarnika na ok. 1,5-2 godziny. Mięso oddzielamy od kości, rozdrabniamy i dodajemy do sosu. Do ugotowanych ziemniaków dolewamy mleko, podgrzewamy i rozgniatamy tłuczkiem do uzyskania gładkiej konsystencji. Dodajemy parmezan i mieszamy, aż się rozpuści. Doprawiamy solą i pieprzem.



FOT. ARCHIWUM

Pieczona gęś w kawałkach

● **Składniki: 1 gęś około 3-4 kg, podzielona (udka, skrzydełka, piersi, szyja), 4 ząbki czosnku, 2 kwaśne jabłka, 1 duża cebula, 2 marchewki, 2 łodygi selera naciowego, 1 szklanka bulionu, 1/2 szklanki wytrawnego białego wina lub wody, 2 łyżki suszonego majeranku, 1 łyżeczka soli, 1/2 łyżeczki świeżo zmielonego pieprzu, 1 liść laurowy, 2-3 ziarna ziela angielskiego.**
Posól mięso oraz dopraw pieprzem i posyp suszonym majerankiem. Pokrój kwaśne jabłka w ćwiartki. Marchewki i seler naciowy pokrój w grube plastry, a cebulę w półksiężyce. Ząbki czosnku posiekaj na cienkie plasterki. Rozgrzej piekarnik do 180°C. Do dużego naczynia żaroodpornego wyłóż kawałki gęsi, skórką do góry. Dodaj warzywa i owoce, liść laurowy i ziele angielskie. Wlej na dno bulion oraz wino (lub wodę). Piecz przez około 2 godziny. Co 30 minut polewaj mięso sokami. W razie potrzeby dolej 200 ml. Na 30 minut przed końcem pieczenia gęsi w kawałkach zwiększ temperaturę do 200°C, aby skórka stała się jeszcze bardziej rumiana. Wyciągnij pieczoną gęś w kawałkach z piekarnika i odstaw na 10 minut, aby mięso odpoczęło. Przed podaniem ułóż na półmisku kawałki mięsa z warzywami i pieczonymi jabłkami.



FOT. ARCHIWUM

Pierś gęsi z pieczonymi warzywami

● **Składniki: pierś gęsi, olej, sól, pieprz, majeranek, czosnek, czerwona papryka, bazylia, oregano, natka pietruszki, marchew, buraczki ćwikłowe, ziemniaki, marynata do gęsi: olej, sól, pieprz, czosnek, jeśli mamy – gęsi smalec. Marynata do warzyw: olej, sól, pieprz, czerwona papryka, bazylia, oregano.**
Dzień przed pieczeniem mięso natrzeć solidnie marynatą. Powinno się marynować chociaż 12 godzin w lodówce. W dzień pieczenia: rozgrzać piekarnik do 170 stopni. Warzywa obrać, opłukać i pokroić w słupki. Dokładnie osuszyć, natrzeć marynatą. Ułożyć w naczyniu żaroodpornym. Skórkę gęsi delikatnie naciąć. Na patelni rozgrzać łyżkę smalcu gęsiego bądź oleju. Obsmażyć mięso z każdej strony i ułożyć do naczynia żaroodpornego, pomiędzy warzywami. Piec pod przykryciem około półtorej godziny.



FOT. ARCHIWUM

Rosół z gęsi

● **Składniki: podroby, skrzydła i korpus gęsi, 1 cebula, 1 marchew, 1 pietruszka, pół małego selera, 1 nać selera, liść laurowy, listek tymianku, czarne ziarenka pieprzu, sól.**
Mięso i podroby myjemy. W dużym rondlu układamy mięso, zalewamy 1 litrem wody, delikatnie solimy i zagotowujemy. Zbieramy szumowiny. Następnie dodajemy warzywa oraz pozostałe przyprawy. Zmniejszamy ogień i powoli gotujemy około 2 godzin. Można zebrać nadmiar tłuszczu. Podawać z makaronem domowym.



FOT. ARCHIWUM

Faszerowana gęś po staropolsku

● **Składniki: gęś, 40 dag cielęciny, łyżka masła, 30 dag wątróbki, sól, pieprz, dwa jajka, cebula, sucha bułka, szklanka mleka, trzy ząbki czosnku, majeranek, pół szklanki bulionu.**
Myjemy gęś, wkładamy do naczynia żaroodpornego. Zalewamy zimną wodą. Dajemy szczyptę soli i odstawiamy do lodówki na dwie i pół godziny. Kroimy na drobno czosnek. Mieszamy go z solą i majerankiem. Odstawiamy. Wyjmujemy gęś z lodówki. Musimy ją osuszyć i wysmarować przygotowanym wcześniej czosnkiem. Gęś ponownie odstawiamy do lodówki na trzy godziny. Suchą bułkę moczymy w mleku, odsączamy. Przepuszczamy ją przez maszynkę do mielenia wraz z cielęciną, cebulą i wątróbką. Przyprawiamy farsz szczyptą soli, pieprzem i majerankiem. Do całości dodajemy żółtka. Białka ubijamy na pianę. Dodajemy do farszu. Mieszamy. Gęś faszerujemy i wkładamy do naczynia żaroodpornego. Całość polewamy bulionem. Pieczemy trzy godziny w temperaturze 180 stopni.

eprasa.pl b47ec8fe6a

▶ ZDROWIE

Więź z dzieckiem nie musi pojawić się od razu. Buduje się ją każdego dnia – przez dotyk, przytulenie i uważność na potrzeby malucha. O bliskości, kangurowaniu i dawaniu sobie czasu na poznanie dziecka opowiada **psycholog Ewa Gardian-Piątkowska**

MEDYCYNA OBRAZOWA

Poleca **Marianna Dufek,** jedna z najlepszych polskich dziennikarek specjalizujących się w tematach medycznych, laureatka wielu nagród



Jak ważny dla rozwoju psychicznego dziecka jest bliski, fizyczny kontakt z rodzicem – przytulanie, noszenie, dotyk?

Tego kontaktu między dzieckiem a dorosłym nie da się przecenić. Mamy teraz bardzo dużą ofertę zabawek, dużo mówi się też o zabawkach edukacyjnych. W wielu miejscach można kupić takie rzeczy. A tak naprawdę nasze dzieci, szczególnie te najmniejsze, między pierwszym a trzecim miesiącem życia, nie potrzebują przedmiotów. Potrzebują kontaktu. Tego, żeby mama na nie patrzyła, mówiła do nich, żeby tata również patrzył, mówił, dotykał i przytulał. To są najbardziej rozwijające rzeczy, jakie rodzic może dać swojemu dziecku – właśnie tę bliskość.

Kangurowanie kojarzymy przede wszystkim z wcześniakami. Czy kontakt „skóra do skóry" jest równie wartościowy w przypadku zdrowego, urodzonego o czasie niemowlęcia?

Kontakt „skóra do skóry" jest ważny w przypadku każdego dziecka. Dzieci, które są przytulane, dotykane, na które mama patrzy, lepiej się rozwijają. I to w każdej sferze – nie tylko psychicznej i emocjonalnej, ale również fizycznej. Mamy na oddziale dzieci podłączone do różnych skomplikowanych urządzeń medycznych. One także mają lepsze wyniki, kiedy są kangurowane, kiedy są przytulane. Ten kontakt jest nam potrzebny biologicznie – nie tylko do rozwoju, ale w ogóle do życia. Jest potrzebny, żeby dziecko czuło się bezpiecznie.

Jak bliskość fizyczna wpływa na tworzenie się więzi i przywiązania między dzieckiem a rodzicem?

To podstawa tworzenia się więzi. Bliskość fizyczna jest tym, co dziecko najlepiej rozumie. Przytulanie, głaskanie, mówienie do dziecka, dotykanie go – to są rzeczy, które stanowią podstawę poczucia bezpieczeństwa i pewności. Dzięki nim dziecko jest też spokojniejsze. To daje nam fundament, na którym może później rozwijać swoje zdolności.

Czy dziecko, które jest często przytulane i noszone, rzeczywiście może się „przyzwyczaić do rąk", jak czasem słyszą młodzi rodzice?

Bardzo często spotykam się z tym, że mamy słyszą z otoczenia zniechęcające uwagi dotyczące noszenia dzieci. To przekonanie wciąż pokutuje, choć jest już dość stare. Przypominam wtedy mamom, że to nie jest moment, w którym przyzwyczajają dziecko do noszenia. Ono jest do tego przyzwyczajone już od dziewięciu miesięcy, kiedy było stale noszone w brzuchu mamy. Nie da się więc przyzwyczaić dziecka do noszenia w taki sposób, jak czasem się to przedstawia. Dziecko po prostu potrzebuje tego, co zna od samego początku. Co ciekawe, dzieci, które są przytulane, noszone i dotykane w bezpieczny, czuły dla nich sposób, później chętniej otwierają się na świat. Zupełnie odwrotnie, niż kiedyś myślano.

Co psycholog powiedziałby rodzicom, którzy boją się, że nadmierne reagowanie na płacz rozpieszcza niemowlę?

Myślę, że dobrze, kiedy rodzic reaguje na płacz dziecka. Jestem raczej przeciwniczką takiego podejścia, w którym oceniamy innych. Każdy rodzic ma swój sposób podejścia do dziecka i dobrze, że reaguje, że słyszy jego potrzeby. Myślę też, że czas pomaga rodzicom się uczyć. Z czasem coraz lepiej rozpoznają, kiedy dany płacz wymaga natychmiastowej reakcji, a kiedy można dać dziecku chwilę. Przede wszystkim jednak nie oceniajmy się nawzajem. To na pewno chciałabym powiedzieć rodzicom.

Czy niemowlę płaczem rzeczywiście „manipuluje" rodzicem, czy jest to jego podstawowy sposób komunikowania potrzeb?

Niemowlęta płaczą z bardzo wielu powodów. Oczywiście płaczą dlatego, że są głodne albo mają mokrą pieluszkę – to pierwsze, co przychodzi nam do głowy. Ale mogą też płakać dlatego, że temperatura jest o jeden czy dwa stopnie za wysoka albo za niska. Powodów może być naprawdę wiele, czasem bardzo subtelnych. Dzieci płaczą również dlatego, że potrzebują bliskości. Nie nazwałabym tego manipulacją. Powiedziałabym raczej, że dobrze, iż dziecko sygnalizuje, że potrzebuje być blisko mamy. Kiedy tę bliskość otrzymuje, jest spokojniejsze i czuje się pewniej.

Czy tata może w takim samym stopniu budować więź z niemowlęciem poprzez kontakt „skóra do skóry" i kangurowanie?

Oczywiście, że tak! Nie wyobrażam sobie innej odpowiedzi na to pytanie. Tata nie jest pomocnikiem mamy. Tata jest równoprawnym rodzicem. To wspaniałe, że coraz więcej mówi się o jego roli. Tata jest szczególnie ważny również dlatego, że mama nie zawsze może być dostępna. Na przykład podczas cesarskiego cięcia trzeba najpierw zakończyć procedury medyczne i mama nie zawsze może od razu po porodzie kangurować dziecko. Wtedy pojawia się wspaniała rola taty. W naszym szpitalu umożliwiamy ojcom taki kontakt. To cudowne, że mogą przytulić swoje dziecko. Niemowlęta znają głosy obojga rodziców, bo przecież mama i tata rozmawiają ze sobą już w okresie prenatalnym. Głos taty również jest więc dla dziecka znanym bodźcem, a więź z ojcem jest bardzo ważna.

A co z rodzicami, którzy z różnych powodów nie mogli mieć kontaktu „skóra do skóry" tuż po porodzie? Czy tę więź można później nadrobić?

Budowanie relacji z dzieckiem nie sprowadza się do jednej magicznej chwili. To nie jest pięć sekund, które mamy na początku, a potem wszystko jest już przesądzone. Budowanie więzi to tysiące, miliony małych wydarzeń każdego dnia, tygodnia i miesiąca. Mamy, które ze względu na potrzeby medyczne dziecka albo inne okoliczności nie mogły od razu mieć z nim kontaktu „skóra do skóry", mogą budować tę więź później. To samo dotyczy ojców, którzy nie mogli być blisko dziecka tuż po porodzie. Kiedy tylko stan dziecka na to pozwala, na przykład można już wyjąć je z inkubatora, rodzice mogą być blisko niego. Każda kolejna chwila takiego kontaktu pomaga budować więź. Jak najbardziej można ją rozwijać później. To, że nie było kontaktu od razu po porodzie, nie oznacza, że z więzią stanie się coś złego.

Czy brak natychmiastowej, ogromnej więzi z dzieckiem po porodzie, tej słynnej „miłości od pierwszego wejrzenia", powinien rodzica niepokoić?

Przez te wszystkie lata, kiedy pracuję na oddziale, rozmawiałam z ogromną liczbą mam. To naprawdę częsta sytuacja i dla wielu kobiet bywa zaskakująca. Wcale nie musi być tak, że na początku spływa na nas miłość do dziecka jak grom z jasnego nieba. Bardzo wiele mam buduje tę więź powoli, krok po kroku. Warto też pamiętać, że poród jest ogromnym wyzwaniem, również fizycznym. Nawet najwspanialszy poród jest dużym wysiłkiem dla naszego ciała, dlatego potrzebujemy czasu, żeby dojść do siebie. Kontakt „skóra do skóry" bardzo to ułatwia. Mama, która trzyma dziecko w ramionach, ma je tak blisko siebie, czuje jego zapach, może zauważyć, jakie słodkie są te maleńkie paznokcie u stópek, dotknąć delikatnej skóry dziecka. To są właśnie te momenty, w których reaguje nasz układ hormonalny, reaguje nasze ciało, a więź zaczyna się budować. Z każdym dniem może stawać się coraz silniejsza.



FOT. LUCYNA NENOW / POLSKA PRESS

Ewa Gardian-Piątkowska: **W swojej pracy zajmuje się m.in. wsparciem psychologicznym pacjentów oraz tematami związanymi z okresem okołoporodowym i rodzicielstwem**

eprasa.pl b47ec8fe6a

▶ ZDROWIE

● **Tak naprawdę** dzieci między pierwszym a trzecim miesiącem życia nie potrzebują przedmiotów. Potrzebują kontaktu. Tego, żeby mama na nie patrzyła, mówiła do nich, żeby tata również patrzył, mówił, dotykał i przytulał ● **To są najbardziej rozwijające rzeczy**, jakie rodzic może dać swojemu dziecku – właśnie tę bliskość

▶ EWA GARDIAN-PIĄTKOWSKA



01.

Kontakt „skóra do skóry" jest ważny w przypadku każdego dziecka. Dzieci, które są przytulane, dotykane, na które mama patrzy, lepiej się rozwijają.
I to w każdej sferze – nie tylko psychicznej i emocjonalnej, ale również fizycznej. Jest też potrzebny, żeby dziecko czuło się bezpiecznie.

02.

Bardzo często spotykamy się z tym, że mamy słyszą z otoczenia zniechęcające uwagi dotyczące noszenia dzieci.
Warto wtedy pamiętać, że to nie jest moment, w którym przyzwyczajają dziecko do noszenia. Ono jest do tego przyzwyczajone już od dziewięciu miesięcy.

03.

Tata nie jest pomocnikiem mamy. Tata jest równoprawnym rodzicem. To wspaniałe, że coraz więcej mówi się o jego roli.
Tata jest szczególnie ważny również dlatego, że mama nie zawsze może być dostępna. Głos taty również jest dla dziecka znanym bodźcem, a więź z ojcem jest bardzo ważna.

04.

Mamy, które ze względu na potrzeby medyczne dziecka albo inne okoliczności nie mogły od razu mieć z nim kontaktu „skóra do skóry", mogą budować tę więź później.
To samo dotyczy ojców, którzy nie mogli być blisko dziecka tuż po porodzie. Jak najbardziej więź z dzieckiem można budować później.

05.

Mama, która jest najedzona, wyspana i ma choć chwilę dla siebie, szybciej reaguje na potrzeby dziecka.
Jest bardziej cierpliwa, spokojniejsza i łatwiej znosi stres oraz napięcie. Wracajmy więc do tych podstaw. Dbajmy o nasze dziecko, ale dbajmy też o siebie.

FOT. GETTY IMAGES

eprasa.pl b47ec8fe6a

▶ PORADNIK

Jak wysuszyć mokre buty, żeby ich nie zniszczyć, tani sposób na czyszczenie i odświeżanie dywanów, proste triki, żeby pozbyć się czkawki oraz co robić, żeby w kuchni nie zostawić na noc bałaganu – o tym piszemy **w dzisiejszym miniporadniku**

PO(4)RADY

Poleca **Alicja Domachowska,**
redaktorka.
Zajmuje się m.in. sprawami
i rzeczami, które nas otaczają.
Prywatnie miłośniczka psów, jazdy
na rowerze i muzyki





Konserwacja

Bezpieczne suszenie obuwia

Po powrocie z deszczu najważniejsze jest usunięcie nadmiaru wody i zapewnienie obuwiu swobodnego dostępu powietrza. Nie stawiaj mokrych butów bezpośrednio na gorącym kaloryferze ani przy piecyku. Intensywne ciepło może zaszkodzić skórze naturalnej, przesuszyć materiał, osłabić klej łączący podeszwę z cholewką, a w przypadku niektórych modeli doprowadzić do odkształcenia.

Wyjmij sznurówki i wkładki, o ile konstrukcja butów na to pozwala – dzięki temu poszczególne elementy będą schnąć szybciej. Zewnętrzną powierzchnię delikatnie osusz miękką ściereczką. Jeśli buty są mocno przemoknięte, włóż do środka biały ręcznik papierowy lub czysty, chłonny papier. Gdy nasiąknie, wymień go na suchy. Ustaw obuwie w przewiewnym miejscu, z dala od bezpośredniego źródła ciepła. Możesz wykorzystać wentylator, który zapewni delikatny ruch powietrza, ale nie kieruj na buty gorącego strumienia.

W przypadku skóry naturalnej warto po wysuszeniu zastosować odpowiedni preparat pielęgnacyjny, jeśli zaleca go producent.

Zamsz możesz odświeżać szczotką dopiero wtedy, gdy całkowicie wyschnie. Nie próbuj przyspieszać procesu.

01.

Czyszczenie

Soda na zabrudzony dywan

Soda świetnie radzi sobie z zabrudzeniami, neutralizuje zapachy i wyraźnie poprawia świeżość dywanu. Duży plus tej metody jest taki, że nie musisz moczyć włókien. Dzięki temu odpada kłopot z długim schnięciem, zwijaniem dywanu czy wynoszeniem go na zewnątrz. Całość idzie szybko, a efekt widać praktycznie od razu.

Zanim przejdziesz do kolejnych kroków, starannie odkurz dywan, żeby pozbyć się włosów, sierści zwierząt i drobinek kurzu.

Następnie rozsyp sodę oczyszczoną tak, by powstała grubsza warstwa na całej powierzchni. Jeśli chcesz wzmocnić efekt, możesz bardzo delikatnie wetrzeć ją w włókna.

Kluczowe jest to, by w tym czasie nie deptać dywanu i nie rozgarniać włosia. Sodę zostaw na kilka godzin – wygodnie zrobić to przed wyjściem do pracy lub na noc. W tym czasie zacznie działać: będzie pochłaniać zapachy i wspierać oczyszczanie oraz dezynfekcję.

Na koniec wystarczy dokładnie odkurzyć dywan i zebrać cały proszek z powierzchni.

02.

03.

Zdrowie

Czkawka – jak się jej pozbyć

Czasem uciążliwa czkawka dopada nas dosłownie znikąd. Nie potrafimy jej sobie wytłumaczyć. Czasem jednak tak, bo istnieje kilka typowych wyzwalaczy.

Czkawkę mogą nam zafundować na przykład łapczywe jedzenie, napoje mocno gazowane, większe ilości alkoholu, stres, trema lub określone leki. Także zmiana między bardzo zimnymi a bardzo gorącymi potrawami może sprawić, że przepona się skurczy.

Normalnie czkawka znika sama z siebie po kilku minutach. Kto nie chce czekać, znajdzie całe mnóstwo częściowo osobliwych porad, które mają przepędzić czkawkę.

Na przykład: wstrzymać oddech i policzyć do 20, dać się nastraszyć, pić zimną wodę maleńkimi łykami, oddychać do papierowej torebki, wyliczyć, co się wczoraj zjadło albo pomyśleć o siedmiu łysych mężczyznach.

Wszystkie takie triki jak najbardziej można wypróbować. Łączy je jedna rzecz: zapewniają odwrócenie uwagi. To może sprawić, że się rozluźnimy, a wraz z nami przepona i oddech.



FOT. 123RF



Sprzątanie

Jak zachować porządek w kuchni

Dzięki kilku sprytnym nawykom możesz cieszyć się czystą kuchnią bez poczucia, że bez przerwy tkwisz w trybie sprzątania. Oto kilka prostych zasad. Po pierwsze, opróżnij blaty ze zbędnych rzeczy. Poza zachowaniem porządku w strefach przygotowywania posiłków znacznie ułatwia to sprzątanie – przy mniejszej liczbie przedmiotów zbierających kurz na blatach przecieranie powierzchni staje się szybkie i bezproblemowe.

Po drugie, sprzątaj na bieżąco w trakcie gotowania i pieczenia.

Po trzecie, ścieraj rozlane płyny od razu, nie czekając, aż zaschną. Oszczędzi to szorowania np. uciążliwych plam z kawy i herbaty, które zdążą wniknąć w blat.

Po czwarte, zawsze natychmiast usuwaj zabrudzenia w lodówce. Ponadto szybkie przetarcie półek przed włożeniem nowych zakupów zapobiega nawarstwianiu się lepkich osadów, co uchroni cię przed późniejszym wielkim, generalnym myciem.

Po piąte, wprowadź wieczorny zwyczaj poświęcania pięciu minut przed snem na doprowadzenie kuchni do ładu. Wstaw zmywarkę, jeśli jest taka potrzeba, umyj zlew, wytrzyj blaty i wyrzuć śmieci. Gdy wejdziesz rano przygotować filiżankę kawy, powita cię posprzątana kuchnia.

04.

eprasa.pl b47ec8fe6a

MODA

Chusta damska to nieodłączny element jesiennej oraz zimowej garderoby każdej kobiety. Z powodzeniem **łączy funkcjonalność z modnym wyglądem.** To absolutny must-have zarówno w codziennych, jak i eleganckich stylizacjach

RETROMODA

Poleca **Ingrid Hintz-Nowosad,** redaktor naczelna serwisów tematycznych i Telemagazyn.pl. Pracuje w mediach od ponad 30 lat i zajmuje się różnymi dziedzinami lifestyle'u



Chusta damska to idealny dodatek dla każdej z nas na jesienne dni. Te wzory są zawsze modne

Damskie chusty jesienne to dodatek, który nigdy nie wychodzi z mody. Są niezwykle wszechstronne i pozwalają na eksperymentowanie z różnymi stylizacjami. Warto zainwestować w kilka modeli – od klasycznych, jednolitych, po te bardziej odważne, z ciekawymi wzorami. Podpowiadamy, jakie eleganckie chusty damskie warto mieć w swojej szafie. A może interesują Cię modne chusty na szyję?

Czarna apaszka – klasyka w eleganckim wydaniu

Czarna apaszka to ponadczasowy dodatek, który pasuje niemal do każdej stylizacji. Jest elegancka i wszechstronna – możesz ją założyć zarówno na zakupy, jak i na wieczorne wyjście z przyjaciółmi.

Jak nosić czarną apaszkę w zimowych stylizacjach?

Do długiego płaszcza, jak na przykład trencz – czarna apaszka z jedwabiu czy satyny, przewiązana na szyi, doda klasy nawet najprostszemu zimowemu płaszczowi. Do żakietu w stylu retro – zawiązana pod szyją w stylu lat 60. podkreśli elegancję każdej stylizacji i doda szyku, szczególnie jeśli zestawisz ją z eleganckim kapeluszem. Do swetra – elegancko zawiązana będzie uroczym dodatkiem do stylizacji. To stylowe połączenie idealne dla zmarzluchów.

Zielona apaszka – modny akcent w garderobie

Jeśli lubisz dodać swojemu wyglądowi nieco koloru, zielona apaszka to idealne rozwiązanie. W sezonie zimowym szczególnie popularne są odcienie butelkowej zieleni, które pięknie komponują się z ciepłymi brązami, szarościami i beżami.

Czerwona apaszka – odważny i elegancki wybór

Czerwona apaszka to doskonała opcja dla kobiet, które lubią mocne, wyraziste dodatki. Czerwień, jako kolor energii i pasji, dodaje stylizacji charakteru i elegancji. Czerwone apaszki pojawiają się zarówno w eleganckich, jak i casualowych stylizacjach.

Jak je stylizować? Sprawdzą się do bluzek i swetrów o ciepłych kolorach, jak beż, pomarańcz czy też żółć, ale również świetnie uzupełnią czarny lub biały golf. Będą też dobrym rozwiązaniem na większe wyjścia, na przykład do koktajlowej sukienki.

Ciepłe chusty damskie

Chusta to dodatek, który można nosić na wiele sposobów. Dzięki temu pasuje zarówno do casualowych stylizacji, jak i bardziej eleganckich zestawów. Na co zwrócić uwagę, wybierając swoją?

- **Materiał** – jedwabna chusta to idealny wybór na eleganckie wyjścia, natomiast chusty bawełniane damskie sprawdzą się w codziennych stylizacjach. Jeśli dysponujemy nieco większym budżetem i zależy nam na tym, by chusta odpowiednio grzała, ale też była przyjemna w dotyku, warto postawić na kaszmir.
- **Rozmiar** – duże chusty można nosić jako szale, a mniejsze modele świetnie nadają się do przewiązania wokół nadgarstka, jako dodatek do torebki czy też klasycznie wokół szyi.
- **Kolor i wzory** – modne w tym sezonie są chusty w geometryczne wzory, ale także klasyczne modele w kwiatowe motywy, które dodają kobiecości każdej stylizacji. Sprawdzą się również jednolite kolory, czyli klasyka, która posłuży przez lata.

Jakie chusty zimowe wybrać?

- **Wełniane chusty** – idealne na mroźne dni. Te wykonane z naturalnych materiałów, takich jak wełna merino, alpaka czy kaszmir, są nie tylko ciepłe, ale również luksusowe w dotyku.
- **Chusty oversize** – duże, obszerne chusty, które można nosić na kilka sposobów, np. owinięte wokół szyi czy przewieszone przez ramiona jak szal – to hit sezonu. Dodają one stylizacji nonszalancji i są świetnym wyborem do płaszczy czy oversize'owych kurtek.
- **Chusty w klasycznych kolorach** – w zimie popularne są uniwersalne odcienie, takie jak czerń, szarość czy beż. Chusta zimowa damska w stonowanym kolorze doskonale pasuje do większości stylizacji, zwłaszcza do klasycznych płaszczy i kożuchów.



FOT. SENIVPETRO/FREEPIK

Chusta jest nie tylko praktyczna, ale i elegancka. Odpowiednio dobrana urozmaici stylizację każdej kobiety

eprasa.pl b47ec8fe6a

▶ PODRÓŻE

Które miejsca w Polsce wyglądają najpiękniej jesienią? Gdzie można oglądać zachwycające kolory liści w koronach prastarych drzew, na tle strzelistych skał, wokół wzniosłych zamków lub uroczych drewnianych świątyń? **Oto nasz krótki przewodnik**

WYCIECZKA

Poleca **Emil Hoff,**
redaktor
Stronapodrozy.pl
Zachęca Czytelników
do zwiedzania Polski,
Europy i świata



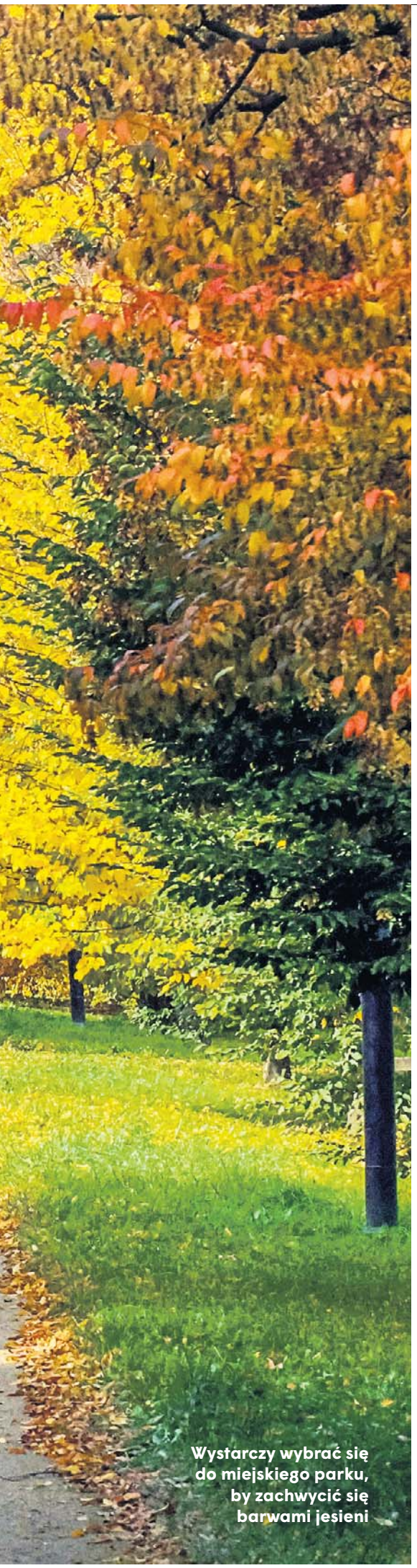
PIĘKNA POLSKA JESIEŃ

FOT. PIOTR KRZYŻANOWSKI

eprasa.pl b47ec8fe6a

▶ PODRÓŻE

• Wystarczy wybrać się do miejskiego parku, by zobaczyć, jak jesień maluje naszą przyrodę na dziesiątki różnych odcieni **• Dobrym pomysłem** na wycieczkę jest wizyta w jednym z polskich arboretów **• W górach** można cieszyć się pięknymi jesiennymi kolorami. Trasy wyglądają najpiękniej, gdy liście drzew zmieniają barwy



Wystarczy wybrać się do miejskiego parku, by zachwycić się barwami jesieni

Jesień czuć w powietrzu i widać wśród kolorowych liści w całej Polsce. Listopad to już ostatni miesiąc, w którym możemy cieszyć się kolorowymi liśćmi. Warto skorzystać z nadal dobrej pogody i wyruszyć na zwiedzanie Polski, skrzącej się od barw.

Które miejsca w Polsce wyglądają najpiękniej jesienią? Gdzie można oglądać zachwycające kolory liści w koronach prastarych drzew, na tle strzelistych skał, wokół wzniosłych zamków lub uroczych drewnianych świątyń? Przekonajcie się w krótkim przewodniku poniżej.

Złota jesień w polskich parkach, lasach i arboretach

Nie trzeba wyjeżdżać z miasta, by cieszyć oczy liśćmi drzew we wszystkich kolorach tęczy. Wystarczy wybrać się do miejskiego parku , by zobaczyć, jak jesień maluje naszą przyrodę na dziesiątki różnych odcieni.

Ze swych parków miejskich słynie choćby Warszawa z jej Łazienkami Królewskimi , bardzo piękne jesienią są krakowskie Planty, zachwyca kolorami ogród japoński w Parku Szczytnickim Wrocławia.

Ale park miejski to tylko półśrodek. Jesień naprawdę pokazuje, co potrafi, dopiero za rogatkami wielkich miast, dlatego warto zaplanować wycieczkę gdzieś dalej. Na przykład do słynnego parku romantycznego Arkadia koło Nieborowa, gdzie wśród sztucznych średniowiecznych ruin i stylizowanych antycznych świątyń można poczuć nostalgię za mijającym latem. Wielkie wrażenie jesienią robią też Dęby Rogalińskie, prastare drzewa, rosnące tuż za parkiem przypałacowym w Rogalinie. Z kolei miłośnicy różnorodności powinni odwiedzić Dobrzycę z jej rozległymi Ogrodami Hortulus , w których można podziwiać aranżacje ogrodowe w kilkunastu różnych stylach z całego świata – wszystkie w jesiennych barwach.

Dobrym pomysłem na wycieczkę jest wizyta w jednym z polskich arboretów. Arboreta to zasadniczo ogrody drzew, w których można oglądać nie tylko zadbane drzewa pomnikowe, ale też egzotyczne rośliny, rzadko lub wcale niewystępujące w Polsce. Jesienią bardzo ładnie jest np. w Arboretum Kórnickim, gdzie rosną kilkusetletnie lipy i dęby, a także w Arboretum w Bolestraszycach pod Przemyślem, gdzie można spacerować po drewnianych mostkach przerzuconych nad stawami.

Parki, ogrody i arboreta to miejsca, gdzie przyroda została okiełznana przez ludzi. Kto woli podziwiać jesień w naturalnej krasie, powinien zaplanować wycieczkę do lasu. Mamy w Polsce wiele rozległych kompleksów leśnych, które jesienią wprost płoną kolorami. Wiele dodatkowych atrakcji znajdziecie np. w Borach Tucholskich, gdzie rośnie liczący sobie ponad 650 lat cis Chrobry, gdzie można zwiedzać Kaszubski Park Etnograficzny we Wdzydzach Kiszewskich i gdzie na śmiałków czekają tajemnicze kamienne kręgi w Odrach, nazywane czasem „polskim Stonehenge".

Spektakularnie wyglądają drzewa w jesiennej szacie na tle białych wapiennych skał w Ojcowskim Parku Narodowym. Morze czerwono-złotych liści z zamkiem Pieskowa Skała i Maczugą Herkulesa na pierwszym planie to niezapomniany widok i szansa na wykonanie pięknych zdjęć.

Listopad to już ostatni miesiąc, w którym możemy cieszyć się kolorowymi liśćmi. Warto skorzystać z nadal dobrej pogody i wyruszyć na zwiedzanie Polski, skrzącej się od barw. Czekają na nas miejskie parki, ogrody, lasy i oczywiście góry

Ciekawym miejscem na leśną przechadzkę jesienią są też okolice Kazimierza Dolnego, gdzie zobaczyć można długie lessowe wąwozy przypominające naturalne ziemne tunele, z których ścian wystają korzenie wiekowych drzew. Można powiedzieć, że wędrówka najdłuższym z tamtejszych wąwozów, Korzeniowym Dołem, to unikalna szansa na zwiedzenie lasu od dołu.

Jesienne kolory w górach

Także w górach można cieszyć się pięknymi jesiennymi kolorami. Które trasy wyglądają najpiękniej, gdy liście drzew zmieniają barwy?

Zacznijmy od Tatr. Każdy miłośnik pięknych widoków powinien wybrać się na Czerwone Wierchy. Pasmo bierze swoją nazwę od traw, które właśnie jesienią przybierają piękny, głęboki kolor rdzy. Jeśli wolicie coś łatwiejszego, wybierzcie się na spacer dnem Doliny Chochołowskiej – trasa zapewnia widoki na złocące się w jesiennym słońcu lasy i hale.

Małopolska ma więcej górskich pasm, które jesienią są wyjątkowo widowiskowe. Warto wybrać się w Pieniny, gdzie wspaniałe widoki zapewniają przełomy Dunajca i Białki – tam jesień maluje drzewa na stromych zboczach rzecznych wąwozów. Pięknie to wygląda zwłaszcza ze szczytu Sokolicy. Bardzo kolorowo jest też w Beskidzie Sądeckim, o czym łatwo się przekonać, wjeżdżając kolejką gondolową na szczyt Jaworzyny Krynickiej w Krynicy-Zdroju , gdzie wznosi się wieża widokowa z zapierającą dech w piersiach panoramą całej okolicy.

Z pięknych jesiennych barw słynie też Podkarpacie. Bieszczadzkie połoniny, Wetlińska i Caryńska, właśnie o tej porze roku prezentują się najpiękniej, przypominając morze złoto-czerwonych płomieni. Niewiele ustępuje im malowniczy szlak na Bukowe Berdo. A jak już zejdziecie z gór, wybierzcie się na zwiedzanie tutejszych drewnianych kościołów i cerkwi, wpisanych na listę UNESCO – one dopiero genialnie wychodzą na zdjęciach, otoczone kolorowymi drzewami! Ciekawostka: w Radrużu, w kompleksie cerkwi pw. św. Paraskewy, kręcono popularny serial „1670" (np. sceny sejmiku w pierwszym odcinku).

Jesiennymi kolorami zachwycają też góry Dolnego Śląska. Wdrapcie się na Szczeliniec Wielki w Górach Stołowych, by z tarasu widokowego podziwiać drzewa poniżej skalnego urwiska. Ślicznie jest także wokół Wodospadu Kamieńczyka w Karkonoszach niedaleko Szklarskiej Poręby, i w niewysokich, za to pełnych atrakcji Rudawach Janowickich.

A jak już o Dolnym Śląsku mowa – otoczenie zamku Książ wygląda jesienią wprost bajkowo. Najlepsze widoki rozciągają się z kilku miejsc na Ścieżce Hochbergów, obiegającej cały zamek. Oczywiście sam zamek też oferuje moc atrakcji – wiele tras i sposobów zwiedzania – więc możecie się tu wybrać z całą rodziną bez obawy przed nudą.

eprasa.pl b47ec8fe6a

▶ HISTORIA

Polska tuż po wojnie była krajem rozdartym bardzo głębokim konfliktem politycznym. **Hanna Sowińska** przypomina jeden z jego najbardziej dramatycznych momentów

RETROSPEKCJA

Poleca **Agaton Koziński,**
redaktor.
Pisze głównie o polskiej
i europejskiej polityce.
Ale jego pasja
to książki i historia



Z LEGITYMACJĄ UB POMAGAŁ AKOWCOM

Naprawdę nazywał się Tadeusz Ośko. Na jego fałszywą tożsamość dali się nabrać i funkcjonariusze Wojewódzkiego Urzędu Bezpieczeństwa Publicznego, i wojskowi prokuratorzy. Zginął, nie ujawniając prawdy o sobie.

Kto wie, jak potoczyłyby się losy Ośki vel kpt. Wojciecha Kossowskiego, gdyby nie dramatyczne wydarzenia z 27 lutego 1945 roku, które rozegrały się w kamienicy przy ul. Śniadeckich 41. Może jednak nie stanąłby przed plutonem egzekucyjnym, a Małgorzacie Muzalewskiej przysięgałby miłość i wierność małżeńską przed ołtarzem, nie zaś w więzieniu na Wałach Jagiellońskich?

Kiedy po raz pierwszy pisałam o kpt. Kossowskim i jego towarzyszach z AK, nie wiedziałam, że to fikcyjne nazwisko bohatera walk z niemieckim okupantem i jednego z pierwszych „żołnierzy wyklętych".

Prawdy nie znał również prof. Zdzisław Biegański, autor wydanej w 2000 r. książki „W smudze kainowego cienia". Kpt. Kossowski, jako jedna z kilkudziesięciu ofiar Wojskowego Sądu Rejonowego w Bydgoszczy, znalazł się także w publikacji Alicji Paczoskiej-Hauke „Straceni na karę śmierci przez wojskowe sądy rejonowe w Bydgoszczy, Gdańsku i Koszalinie (1946-1955)", która ukazała się w 2009 roku.

Prawdziwej tożsamości nie znali również członkowie Światowego Związku Żołnierzy AK w Bydgoszczy. To z ich inicjatywy na Cmentarzu Komunalnym przy ul. Kcyńskiej, na początku lat 90., pojawił się symboliczny grób.Na granitowej płycie wyryto nazwiska zamordowanych żołnierzy podziemia niepodległościowego, których grobów nigdy nie odnaleziono. Wśród nich jest także kapitan Kossowski.

„Sępa" (pseudonim Kossowskiego) upamiętniono również na jednej z tabliczek na Ścianie Pamięci Żołnierzy Wyklętych, którą odsłonięto we wrześniu 2012 r. – Trzeba wymienić nie tylko tabliczkę, ale także napis na płycie nagrobnej – postuluje dr Paczoska-Hauke, historyk z delegatury IPN w Bydgoszczy, autorka biogramu Tadeusza Ośki vel kpt. Wojciecha Kossowskiego, badaczka losów „żołnierzy wyklętych" straconych w bydgoskim więzieniu.

Czy to o nim opowiadał Jerzemu Stefanowi Stawińskiemu (powstaniec warszawski, prozaik, scenarzysta i reżyser, zmarł w 2010 r.) kolega, który po wojnie siedział w ubeckim więzieniu? Tam miał poznać człowieka, który chwalił się, że pozostając w podziemiu, podawał się za funkcjonariusza Urzędu Bezpieczeństwa Publicznego.

Kazimierz Kutz, twórca powstałego w 1996 r. filmu „Pułkownik Kwiatkowski" (scenariusz napisał J. S. Stawiński), pytany, czy tytułowy bohater istniał naprawdę, zapewniał, że tak, ale jego personaliów nie ujawnił. Możemy się domyślać, że przygody płk. Kwiatkowskiego to zręczne połączenie prawdy (wątki z życiorysu Tadeusza Ośki) i fikcji.

Tadeusz Ośko przyszedł na świat w Warszawie 11 maja 1913 r. (jako kpt. Kossowski podawał, że urodził się w 1905 r. w Nowym Targu). W stolicy skończył Gimnazjum Humanistyczne i studia na UW (agronomia). Do wybuchu wojny pracował jako administrator w majątkach rolnych: najpierw w Cieszanowicach, następnie w Straszowie.

We wrześniu 1939 r. walczył w 2. Pułku Ułanów. Po klęsce nie złożył broni. Jesienią 1939 r. wstąpił do Służby Zwycięstwu Polski. Pracę w podziemiu kontynuował w szeregach Związku Walki Zbrojnej; terenem jego działania był Łowicz i okolice.

W 1942 r., z rozkazu Komendy Głównej Armii Krajowej, wyjechał na Lubelszczyznę, gdzie został dowódcą grupy szturmowej. Wraz ze swoimi podkomendnymi przeprowadził wiele brawurowych akcji bojowych: wysadzał pociągi, szturmował posterunki niemieckiej żandarmerii. W 1943 r. brał udział w rozbiciu więzienia w Biłgoraju (w czasie tej akcji uwolniono 70 osób). Jeszcze lepszy efekt przyniósł atak na więzienie w Janowie Lubelskim, z którego oswobodził 180 (!) Polaków. W 1944 r. trafił do 27. Wołyńskiej Dywizji AK (była swoistym fenomenem w Polskim Państwie Podziemnym). W walkach z Niemcami pod Włodzimierzem Wołyńskim odznaczył się nieprzeciętną odwagą, za co otrzymał Krzyż Virtuti Militari i Krzyż Walecznych.

Latem 1944 r., kiedy Armia Czerwona zajęła wschodnie tereny Polski, sytuacja zmienia się radykalnie. Wielu żołnierzy 27. Wołyńskiej Dywizji zostało wywiezionych w głąb ZSRR (choć wcześniej akowcy wspólnie z czerwonoarmistami walczyli przeciwko Niemcom). W tak skomplikowanych okolicznościach Ośko zdecydował się na wstąpienie do polskiego wojska i zmianę tożsamości.

Odtąd był kpt. Wojciechem Kossowskim, absolwentem Szkoły Kawalerii w Grudziądzu. Po otrzymaniu przydziału do 2. Pułku Ułanów (1. Warszawska Brygada Kawalerii) wraz z frontem podążał na zachód. W obawie przed aresztowaniem zdezerterował.

W styczniu 1945 r. znalazł się w Bydgoszczy. Nie ściągnął munduru oficera WP. Zaopatrzony w fałszywe papiery funkcjonariusza UB wizytował komisariaty MO i ubecji. Na polecenie władz zbierał informacje o prześladowanych akowcach; w miarę możliwości próbował udzielać im pomocy.

Był 27 lutego 1945 r. Miesiąc wcześniej w mieście nad Brdą skończyła się niemiecka okupacja. Za przesuwającym się na zachód frontem szły specjalne grupy operacyjne Ministerstwa Bezpieczeństwa Publicznego, których zadaniem było tworzenie lokalnych struktur bezpieczeństwa w komunistycznej Polsce.

Właśnie tego dnia funkcjonariusze UB aresztowali ppor. Leszka Białego w jego mieszkaniu na ul. Garbary 19. Tam zatrzymany został również emisariusz z Częstochowy o ps. „Bolesław". Obaj zginęli kilka dni później w siedzibie UB przy ul. Markwarta 4.

Tego samego dnia od niechybnej śmierci grupę akowców uratował „Sęp". Do zdarzenia, które miało dramatyczny przebieg, doszło w domu przy ul. Śniadeckich 41.

Przypadek sprawił, że pod koniec lutego Kossowski dowiedział się o grupie akowców przetrzymywanych w więzieniu w Koronowie. Mieli znaleźć się w Bydgoszczy, by stąd, już pociągiem, trafić do Piły, a następnie do Jastrowia, gdzie czekał ich sąd polowy Armii Czerwonej.

Informacja ta pochodziła od Leopolda Mroczka, milicjanta i żołnierza AK w jednej osobie, oddelegowanego do służby w MO z polecenia dowódcy. Obaj postanowili działać. Dołączyli do nich jeszcze dwaj akowcy: Stanisław Henne (w czasie wojny był łącznikiem komendanta Pomorskiego Okręgu AK) i Zygmunt Domeradzki.

Trójka ta pod dowództwem Kossowskiego pojawiała się w kamienicy przy ul. Śniadeckich, gdzie w mieszkaniu Floriana Dutkiewicza (był jednym z siedmiu żołnierzy AK konwojowanych z Koronowa do Jastrowia) zatrzymali się i więźniowie, i milicjanci.

Kossowski, posługując się fałszywymi papierami, wylegitymował funkcjonariuszy MO. Ci zaś pokazali mu list, z którego wynikało, że zatrzymani „faszyści akowcy mają trafić pod sąd radziecki i zostać rozstrzelani" (taką wersję przedstawiono na procesie). Poza tym jeden z milicjantów przyznał się, że jest współpracownikiem NKWD.

Kossowski chciał, by milicjanci puścili więźniów. Swoim przełożonym mieli powiedzieć, że zaatakowała ich zbrojna bojówka, której udało się odbić więźniów. Ale dowódca konwoju nie zgodził się na taki układ: miał powiedzieć, że „faszystów-akowców" trzeba niszczyć!

„Sęp" nie miał wyjścia. Chciał swoich towarzyszy ocalić za wszelką cenę. Wydał rozkaz, by rozbrojonych milicjantów sprowadzić do piwnicy i zastrzelić.

Podczas procesu, pytany o motywy swojej decyzji, mówił: „(...) Rozmawiałem z Dutkiewiczem i dowiedziałem się, że za czasów okupacji pełnił funkcję oficera organizacyjnego AK na miasto Bydgoszcz (...). Dowiedziałem się od niego, że Augustyniak i Kucharski byli członkami wywiadu AK. Wtedy zrodziły się we mnie myśli i obawa,

eprasa.pl b47ec8fe6a

▶ **HISTORIA**

• Tadeusz Ośko walczył w kampanii wrześniowej, potem angażował się w działalność antyhitlerowską • Po 1945 roku bardzo skutecznie wodził za nos komunistycznych bezpieczniaków • **Ostatecznie padł ofiarą PRL-wskich służb**



FOT. IPN BYDGOSZCZ

Tadeusz Ośko vel kpt. Wojciech Kossowski. Władze PRL nie wiedziały, jak naprawdę nazywa się ten żołnierz Armii Krajowej i podziemia niepodległościowego. W 1946 roku został osądzony i skazany na karę śmierci. Wyrok wykonano

Kazimierz Kutz, twórca filmu „Pułkownik Kwiatkowski", pytany, czy jego bohater istniał, zapewniał, że tak, ale jego danych nie ujawnił. Pewne przygody płk. Kwiatkowskiego to wątki z życiorysu Tadeusza Ośki

że wsypa obejmie szersze kręgi. Na korytarzu rozerwałem kopertę w obecności Dutkiewicza. Był to zwyczajny list, bez pieczęci, podpisany przez oficera rosyjskiego, w którym było napisane, że przesyła niżej wymienionych faszystów akowców celem rozstrzelania w strefie przyfrontowej".

W egzekucji na Śniadeckich 41 zginęli milicjanci: Julian Sikorski, Józef Michalski i Franciszek Kwiatkowski. Strzelali do nich Zygmunt Domeradzki i Florian Dutkiewicz (mimo kilku strzałów, nie zabił trzeciego z funkcjonariuszy). Rannego dobił Florian Augustyniak.

Po tej akcji Kossowski wyjechał na Śląsk, gdzie utrzymywał się z handlu. Jednak jesienią 1945 r. powrócił na Kujawy. Szukał zajęcia, ale bezskutecznie. Przy okazji odnowił kontakty z podziemiem niepodległościowym. Wśród znajomych z Lubelszczyzny pojawił się Marian Obniński, ps. „Hubert", który był wówczas szefem Okręgu Pomorskiego WiN. W kwietniu 1946 r. „Sęp" wstąpił do Zrzeszenia WiN. Wkrótce znalazł się w leśniczówce Bolumin, w pobliżu Ostromecka, w której ukrywali się byli akowcy z Lubelskiego.

18 kwietnia 1946 r. leśniczówka została otoczona przez funkcjonariuszy UB i MO. Aresztowanych przewieziono do Bydgoszczy. Podczas rewizji znaleziono u Kossowskiego hiszpański pistolet (pamiątka z akcji w Biłgoraju, odebrał go szefowi tamtejszego gestapo). Kossowski, Dutkiewicz i Ludwik Augustyniak byli sądzeni razem z wieloma innymi członkami wydziału bezpieczeństwa pomorskiego WiN. Rozprawa zakończyła się wydaniem 30 września 1946 r. trzech wyroków śmierci.

Na nic zdały się prośby o ułaskawienie pisane przez rodziny skazanych do „Dostojnika Państwa Polskiego". Bolesław Bierut nie uznał za właściwe darowanie życia żołnierzom, z którymi los i historia tak okrutnie się obeszły.

„Mąż wrogiem demokracji nigdy nie był. Nie zabieraj nam, Obywatelu Prezydencie, męża i ojca. Daj mu oglądać tę wolność, do której tak wzdychał, której tak bardzo pragnął" – błagała Bieruta Józefa Dutkiewicz, żona Floriana. Wyrok został wykonany 27 listopada 1946 r.

eprasa.pl b47ec8fe6a

▶ PRZYRODA

Storczyki, szczególnie **falenopsisy, to absolutne hity**. Podbiły nasze serca i parapety. Pięknie kwitną i zdobią domy egzotycznym urokiem. Łatwo je kupić, ale jak później pielęgnować? Są trzy rzeczy, które różnią storczyki od większości kwiatów

PAMIĘTAJCIE O OGRODACH

Poleca **Małgorzata Mrowiec,**
redaktorka
Pisze o architekturze, zabytkach, interesuje się estetyką miasta, w tym kwestią zieleni i roślin



Storczyki - zrób te trzy rzeczy, a obsypią się kwiatami. To warto wiedzieć

Storczyki, szczególnie te z gatunku falenopsis, to wyjątkowo popularne i modne kwiaty. Nazwanie ich wnętrzarskim hitem naprawdę nie jest przesadą. Są dostępne w bardzo dużym wyborze. Ich kwiaty nie dość, że mają różne kolory, to często są pokryte pięknymi wzorami, mają też ciekawy kształt. A ponieważ wyrastają na wysokich, sztywnych pędach, są doskonale widoczne i wyglądają bardzo efektownie.

W dodatku te cuda, już pięknie kwitnące, można bez trudu kupić. Są nie tylko w kwiaciarniach, ale też w zwykłych marketach, a ich ceny są przystępne. To sprawia, że często sięgamy po storczyki, niewiele zastanawiając się nad tym, co z nimi dalej zrobić. Niestety założenie, że „kwiatek to kwiatek" i potrzebuje tego, co inne rośliny, w przypadku storczyków jest zawodne. Bo storczyki mają specyficzne potrzeby i są trzy główne rzeczy, które różnią je od większości kwiatów doniczkowych .

Inne podłoże niż do kwiatów doniczkowych

Pierwsza rzecz wiąże się ze specyficznym podłożem. Modne falenopsisy w naturze wcale nie rosną w ziemi, ale na drzewach. Jeśli zajrzysz do doniczki, nie zobaczysz w niej zwykłej ziemi kwiatowej (a przynajmniej nie powinno jej tam być), ale specjalne podłoże , które wygląda, jakby się składało z kawałków drewna. Rzeczywiście najczęściej tworzy je mieszanka kory oraz tak zwanych czipsów kokosowych, czasem z dodatkiem torfu i innych składników. Choć to podłoże może wyglądać dziwnie i sprawiać wrażenie, że roślina nie ma żadnych składników odżywczych, właśnie takie jest odpowiednie dla storczyka.

Niech cię nie kusi wymiana tego podłoża na zwykłą ziemię, w której rośnie większość kwiatów doniczkowych. Jeśli będzie trzeba przesadzić storczyka, wybierz podłoże przeznaczone właśnie dla tych roślin – bez problemu można je kupić. Dobrym rozwiązaniem jest nawet sama specjalna kora do storczyków z mikoryzą (czyli odpowiednio dobraną grzybnią, która wzmacnia korzenie).

Podlewanie też jest inne

Kolejnym „dziwactwem" storczyków jest sposób podlewania. Można powiedzieć, że to rośliny dla tych, którzy niezbyt często sięgają po konewkę. Storczyki podlewa się co 7, a nawet 10 dni. Najlepszym sposobem, żeby ustalić, czy storczyk potrzebuje wody, jest sprawdzenie koloru korzeni – najczęściej są one widoczne przez przeźroczystą osłonę, w której są sadzone te rośliny. Jeśli korzenie są wyraźnie zielonkawe, to jeszcze nie musisz go podlewać. Zrób to, gdy korzenie przybiorą srebrzysty kolor.

A jak podlewać storczyka? Doniczkę wstaw do miseczki z wodą (możesz ją też wlać do osłonki). Po około 20-30 minutach wylej wodę i pozwól, żeby dobrze wyciekła z doniczki. I gotowe. Do podlewania najlepiej używaj przegotowanej wody o temperaturze pokojowej .

Niech korzenie wyrastają z doniczki

U większości roślin doniczkowych korzenie grzecznie siedzą w doniczkach. Tymczasem storczyki (i kilka innych gatunków, jak np. również modne monstery), tworzą też tak zwane korzenie powietrzne , które wyrastają nieco w górę oraz na zewnątrz i za nic nie chcą tkwić w podłożu. Początkowo może to wyglądać nieco dziwnie, ale taki urok tych storczyków.

Co zrobić z takimi korzeniami storczyka? Nic. Nie należy ich obcinać, bo są potrzebne roślinie (podobnie jak liście zawierają chlorofil i prowadzą fotosyntezę, zresztą to samo robią „zwykłe" korzenie tych roślin, dlatego najlepiej, by miały przezroczyste doniczki i osłonki, które umożliwią dostęp światła do nich).

Jeszcze kilka zasad

Te trzy rzeczy różnią storczyki od większości kwiatów doniczkowych. Jest jeszcze kilka ogólnych zasad, które dotyczą różnych roślin. Do podstawowych należy to, że storczyków nie należy stawiać w bardzo nasłonecznionym miejscu – bezpośrednie słońce poparzy ich liście. Poza tym nie narażaj ich na zimny przeciąg, a w sezonie grzewczym – bliskość gorącego kaloryfera.



FOT. PIXABAY

Często sięgamy po storczyki, niewiele zastanawiając się nad tym, co z nimi dalej zrobić. A storczyki mają specyficzne potrzeby i są trzy główne rzeczy, które różnią je od większości kwiatów doniczkowych

eprasa.pl b47ec8fe6a

▶ MOTORYZACJA

W zaułkach bez chodników. W szeregu kamienic z okiennicami zatrzaśniętymi przed upałem. Wszędzie: od Piemontu po Sycylię. **„Pięćsetka" to Włochy w pigułce. Piccola e fragile...**

ON TO MOTO

Poleca **Aureliusz Mikos,**
redaktor naczelny
Motofakty.pl.
Samochody to jego pasja,
którą realizuje w swojej pracy
dziennikarskiej od wielu lat



W

Wymyślił ją Dante Giacosa. Urodził się w 1909 r. w Rzymie, ale z pochodzenia był Piemontczykiem, synem marszałka karabinierów. Ukończył politechnikę w Turynie i po odbyciu służby wojskowej rozpoczął pracę w firmie S.P.A. słynącej z pojazdów wojskowych i silników lotniczych, a należącej już wówczas do Fiata. Poświęcił mu całe życie. Przejście od deski kreślarskiej, przez fotel głównego konstruktora, do miejsca w zarządzie zajęło mu 39 lat. Był rok 1966 i Giacosa miał już za sobą mnóstwo udanych samochodów.

Pierwszym z nich też była „pięćsetka", ale ta starsza, przedwojenna, przezwana „Topolino" (z włoskiego – myszka). Mierząc się z miniaturowym samochodem, Giacosa nie poszedł na skróty. Stworzył pełnowartościowe, choć tylko dwuosobowe auto, z umieszczonym z przodu i napędzającym koła tylne 4-cylindrowym, 13-konnym silnikiem chłodzonym cieczą, który przykrywała zgrabna karoseria o nowoczesnym zarysie.

Stale poszukiwał. Dlatego 500 „Nuova" (z włoskiego – nowa) z 1957 r. w niczym nie przypominała poprzedniczki. Ba, była poniekąd jej przeciwieństwem! Miała 2-cylindrowy silnik chłodzony powietrzem, ulokowany z tyłu, i sylwetkę zdominowaną przez rozbudowany przedział pasażerski. Gdy „Topolino" miał 3,2 m długości, „Nuova" nie przekraczała 3 m, lecz pasażerom oferowała więcej. Zaliczana była do mikrosamochodów, lecz wieloma cechami przypominała „dorosły" wóz. Na przykład wsiadało się przez drzwi umieszczone zwyczajnie, po bokach, a żeby dostać się do bagażnika, wystarczyło unieść pokrywę z przodu. Inne mikrosamochody zmuszały do gimnastyki i aby do nich wejść, należało prześliznąć się przez klapę z przodu lub wkroczyć od góry, jak do wanny. Ulokowanie gdzieś bagażu było wyzwaniem dla intelektu, ramion, a czasem i stóp. Np. nasz Mikrus też miał bagażnik z przodu, ale dostępny tylko przez otwór wewnątrz kabiny.

Z dobrych pomysłów się nie rezygnuje, więc Giacosa zachował rolowany do tyłu dach, który miała również 500 „Topolino". W gorącym południowym klimacie jak znalazł! Chcąc ściśle określić typ nadwozia 500 „Nuova", należałoby uznać je za kabriolimuzynę, co – choć zgodne z prawdą – w wypadku tego auta brzmi groteskowo.

„Pięćsetka" zadebiutowała latem 1957 r., ale została przyjęta chłodno. Dopiero następna wersja, z listopada, wyposażona w mocniejszy, 15-konny silnik rozkręciła sprzedaż. W 1958 r. pojawił się 500 Sport o mocy 21,5 KM, zdolny rozpędzać się w sprzyjających warunkach do 105 km/h.

Fiat 500 „Nuova" kosztował we Włoszech 465 000 lirów. Na zwykłego, dłuższego o metr 4-drzwiowego sedana Fiat 1100 należało wydać ponad dwa razy tyle. Cena otworzyła „pięćsetce" drzwi do wielu domów, wcześniej opanowanych przez jednoślady. Fiat dbał, aby malec zbyt szybko się nie znudził, regularnie wprowadzając innowacje.

Pierwszą głębszą przemianę samochód przeszedł jesienią 1960 r. Unowocześniony 500 D (co nie miało nic wspólnego z dieslem!) dostał silnik powiększony do 499 cm sześc., znany z 500 Sport. Ważniejsze było jednak wprowadzenie składanej tylnej kanapy. Wcześniej za prościutkimi przednimi fotelami była tylko sztywna ławka. Składany dach był krótszy, nie obejmował już tylnej szyby. Kierunkowskazy przeniesiono pod reflektory, a na przednich błotnikach pojawiły się maleńkie, dodatkowe. W marcu 1965 r. w modelu 500 F przeniesiono zawiasy na przednią krawędź drzwi. Wzmocniono sprzęgło i przekładnię główną. Fiacik dojrzał trzy lata później, gdy do produkcji weszła odmiana 500 L (jak „lusso" – luksusowa). Miała zderzaki z subtelnym orurowaniem i nową deskę rozdzielczą. Układ napędowy auta nie zmienił się.

Ostatni wariant 500 R został wprowadzony w 1972 r., gdy zadebiutował Fiat 126. Z auta, które miało go ostatecznie zastąpić, wziął silnik 594 cm^3, ale w osłabionej, 18-konnej odmianie. Ustroił się również w jego felgi „koniczynki" oraz nowy, poziomy znak firmowy. Stylizację uproszczono, usuwając błyskotki.

Produkcję „pięćsetki" zakończono w 1975 r. Następną „pięćsetka" (z włoska Cinquecento), produkowano w latach 1991–1998 wyłącznie w Polsce – w Tychach.

Fiat 500 F z 1968 r. jest jednym z samochodów prezentowanych na wystawie „Automania" w nowojorskim Muzeum Sztuki Nowoczesnej, która zgłębia często sprzeczne ze sobą społeczne uczucia: przymus, obsesję, pożądanie i gniew, wywołane przez samochody i kulturę motoryzacyjną w XX wieku.

Jeśli samochód jest częścią krajobrazu i tłem do „selfie", to znak, że znajdujemy się w Hawanie lub w Rzymie



FOT. MORGAN MATHURIN

W reklamach „pięćsetkę" otaczało słońce. Swobodna elegancja strojów, piękno naturalnego pejzażu i żywe kolory przekonywały, że Fiat 500 to przepustka do raju

eprasa.pl b47ec8fe6a

▶ ARCHEO

Od informacji o cenach paliw i sposobie na tanie tankowanie, przejęciu schronisk przez Orbis na terenie całego Dolnego Śląska, konferencji partyjnej w FSO na Żeraniu, po wieści o „pasażerach na gapę" – o tym pisały **gazety w całym kraju przed laty 7.11**

Z NASZYCH STRON

Poleca **dr Grzegorz Sztoler,** archiwista, publicysta, pasjonat historii Polski i starych egzemplarzy gazet



Lurier Lubelski nr 258, 7.11.1996

Lejmy pod korek w pierwszej połowie miesiąca

Przepis na tanie tankowanie

1996

❖ Różnica na litrze bezołowiowej przekracza 20 groszy

Jeżeli nic się nie zmieni w polityce paliwowej państwa, to w ciągu najbliższych miesięcy będzie obowiązywała następująca zasada przy zakupie paliw: na początku miesiąca przez tydzień, góra dwa płacimy na stacjach według najniższych stawek ustalonych przez rząd, a przez kolejne dwa tygodnie znacznie drożej.

- Spowodowane to jest tylko ok. 50-procentowym zaspokojeniem naszych potrzeb przez Petrochemię Płock, która dostarcza paliwa w cenach rządowych. Wystarcza ich na 10-15 dni sprzedaży. Pozostała część jest importowana z zagranicy, co zwłaszcza w przypadku benzyny bezołowiowej oznacza przynajmniej 20-groszową różnicę w cenie - **wyjaśnia Jan Adamczuk, dyrektor handlowy lubelskiej CPN.**

Wczoraj bezołowiowa 95 kosztowała na Lubelszczyźnie 1,69 zł, ale lada chwila jej cena z polskich dostaw obniży się do 1,46 zł. Znacznie mniejsze są różnice cen oleju napędowego: napęd sprowadzany z Białorusi kosztuje aktualnie 1,31 zł, natomiast tzw. ropa przejściowa z temperaturą zamarzania do -12 C z Płocka kosztuje 1,29 zł. Szczęśliwie udaje się zachować państwową cenę na etylinę 94, którą kupujemy po 1,51 zł.

Najniższe rządowe ceny są ciągle utrzymywane przez stacje patronackie Petrochemii oraz związanego z nią Petroprofitu.

Jak dowiedziałem się w rafineriach w Płocku i Gdańsku stosowanie zaniżonych cen dyktowanych przez rząd nie może już długo trwać. Produkcja benzyn w Polsce zacznie opłacać się dopiero wtedy, kiedy ich ceny detaliczne wzrosną przynajmniej o 6 groszy na litrze.

M.H.

Dziennik Zachodni nr 307, 7.11.1946

Czytelnicy piszą...

DLACZEGO OPŁATY RADIOWE SĄ TAKIE WYSOKIE.

Jeden z naszych Czytelników, p. R. H. z Bielawy (bliższy adres jest nam znany) nadesłał nam swoje uwagi na temat wysokości abonamentów radiowych.

W pierwszym rzędzie chciałbym się dowiedzieć, czy radio powinno być udostępnione szerokim masom pracującym, czy też należy korzystanie z radia uważać jako „luksus". Jestem robotnikiem fabryki wyrobów bawełnianych, dawniej „Dierig" w Bielawie na Dolnym Śląsku. Jak wiadomo niedawno została uruchomiona radiostacja we Wrocławiu. Zdawałoby się że będą możliwości korzystania z lokalnych odbiorników a tymczasem?

1946

Niedawno nabyłem lokalny odbiornik tak zwany wzmacniacz 1-no lampowy. Poszedłem go zarejestrować do Zarządu Miejskiego w Bielawie gdzie kazano mi na wstępie opłacić 225 zł. A więc 100 zł. za rejestrację i 125 zł jako miesięczny abonament. Żądaną kwotę zapłaciłem, lecz obecnie nie pozostaje mi nic innego jak pozbyć się niewygodnego obciążenia mojego budżetu. Przyzna Pan sam chyba, Szanowny Redaktorze, że opłata 125 zł. miesięcznie za abonament radiowy to zbyt wygórowana suma w stosunku do robotniczego uposażenia i w stosunku do opłaty za mieszkanie. Tak więc za mieszkanie, za 2 izby płacę 56 miesięcznie, a za abonament radiowy wypada 125 zł. Zdaje mi się, że to nie wymaga komentarzy.

Trudno odmówić racji naszemu Czytelnikowi, ale tylko częściowo. Porównywanie abonamentu radiowego z czynszami nie jest najszczęśliwsze. Niemniej uważamy, że powszechność radia wymaga, by opłaty za słuchanie były dostosowane do możliwości płatniczych abonentów, zwłaszcza tych, którzy korzystają wyłącznie z audycyi Radia Polskiego. (Red.)

Dziennik Zachodni nr 307, 7.11.1946

»Orbis« przejmuje schroniska

na Dolnym Śląsku

1946

Jelenia Góra. W związku z brakiem zainteresowania się schroniskami górskimi na terenie całego Dolnego Śląska, a zwłaszcza w Karkonoszach, Ministerstwo Ziem Odzyskanych wydało dekret, na mocy którego **wszystkie schroniska na Dolnym Śląsku przejmuje „Orbis".**

W najbliższych dniach odbędzie się **przejęcie zarządu majątkiem turystycznym.** Przeznaczone poważne kredyty, będą miały na celu uruchomienie wszystkich schronisk, przy czym **w pierwszym rzędzie będą remontowane schroniska opuszczone i bez dozoru w Karkonoszach.**

Dotychczasowi kierownicy schronisk poniemieckich, drogą umów dzierżawnych będą mogli w dalszym ciągu prowadzić eksploatację schronisk.

W związku z możliwościami napływu kuracjuszów i wielu zwolenników sportów zimowych do Karpacza, w najbliższych dniach w mieście tym będzie uruchomiony **specjalny oddział „Orbisu".** (s

Głos Wielkopolski nr 267, 7.11.1956

W 1957 roku — 5 polskich stacji telewizyjnych

1956

(Inf. wł.)

Obecnie czynne są w Polsce dwie stacje telewizyjne: w Warszawie i Łodzi. W budowie znajdują się podobne obiekty w Poznaniu i Katowicach. Ośrodek telewizji powstanie również w Gdańsku. W przyszłym roku będzie więc w Polsce 5 stacji telewizyjnych.

Przez posiadanie tych stacji należy, oczywiście, rozumieć pełną zdolność do nadawania programu i jego odbioru przez „tele-widzów".

(Zet)

Dziennik Popularny nr 254, 6-7.11.1976

100 tys. pasażerów za jazdę „na gapę" zapłaciło 3.700 tys. zł

1976

Co roku do łódzkiego MPK z budżetu miasta dopłaca się około pół miliarda złotych. Przedsiębiorstwo jest deficytowe, a na deficyt ten poważny wpływ mają niektórzy pasażerowie, nie płacący za przejazd. W trzech kwartałach tego roku kontrolerzy złapali ok. 100 tys. łodzian bez biletów, ściągając z nich tytułem mandatów 3.700 tys. zł. A ilu gapowiczów nie złapano?

Wprawdzie stale wzrasta liczba kontrolerów, zwłaszcza społecznych (jest ich już 252, a 30 dalszych ukończyło ostatnio przeszkolenie), ale nie sposób przecież skontrolować wszystkich tras autobusowych i tramwajowych. Rozważa się teraz projekt podwyższenia mandatów za jazdę bez biletu w środkach komunikacji miejskiej do 300 zł — bez względu na to czy gapowicz zostanie złapany w tramwaju, czy w autobusie, zwykłym czy pośpiesznym. Mówi się o tym już od dłuższego czasu, jednak decyzja w tej sprawie nie została jeszcze powzięta.

(j.kr)

Dziennik Popularny nr 254, 6-7.11.1976

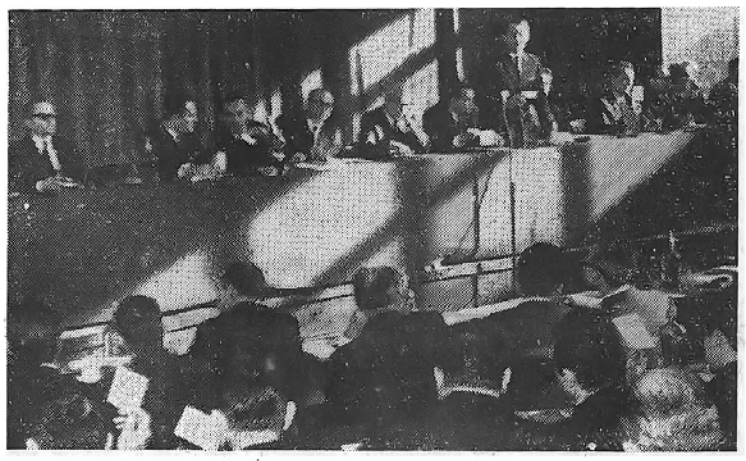
Kopalnie złota w Głuchołazach

1976

W okolicach Głuchołaz (woj. opolskie) zakończone zostały prace badawcze starych kopalń, w których w średniowieczu wydobywano piaski złotonośne. Być może stare kopalnie staną się jedną z atrakcji turystycznych regionu.

Gazeta Krakowska nr 264, 7.11.1966

1966



Na zdjęciu: sala obrad podczas konferencji partyjnej w FSO na Żeraniu. W głębi prezydium.

CAF — Langda

Z udziałem tow. Władysława GOMUŁKI

Konferencja partyjna w FSO na Żeraniu

WARSZAWA (PAP)

W Fabryce Samochodów Osobowych na Żeraniu obradowała w sobotę Zakładowa Konferencja Sprawozdawczo-Wyborcza PZPR.

W obradach uczestniczyli: I sekretarz KC PZPR — **Władysław Gomułka,** który jest członkiem organizacji partyjnej FSO, I sekretarz KW PZPR — **Stanisław Kociołek** i wiceminister przemysłu ciężkiego — **Jan Chyliński.**

W toku obrad delegaci reprezentujący przeszło półtoratysięczną rzeszę członków i kandydatów partii ocenili działalność swej organizacji w czasie ostatniej kadencji, dokonali wyboru nowych władz i ustalili program działania na następne 2 lata.

Przed załogą FSO stoją niezwykle poważne zadania, wynikające z przygotowań do rozpoczęcia produkcji samochodów opartej na licencji zagranicznej. Od szeregu miesięcy sprawy te znajdują się w centrum uwagi i działania organizacji partyjnej, samorządu i administracji FSO.

W dyskusji zabrał również głos Stanisław Kociołek.

Na zakończenie dyskusji przemówienie wygłosił Władysław Gomułka. *(Omówienie podajemy na str. 2.)*

Następnie Władysław Gomułka i Stanisław Kociołek wręczyli legitymacje partyjne nowo przyjętym w szeregi PZPR. Władysław Gomułka składając gratulacje nowo przyjętym do partii, wyraził przekonanie, że swoje doświadczenia i postawy partyjne wzorować będą na najlepszych członkach organizacji PZPR w FSO.

FOT. FEDERACJA BIBLIOTEK CYFROWYCH

eprasa.pl b47ec8fe6a

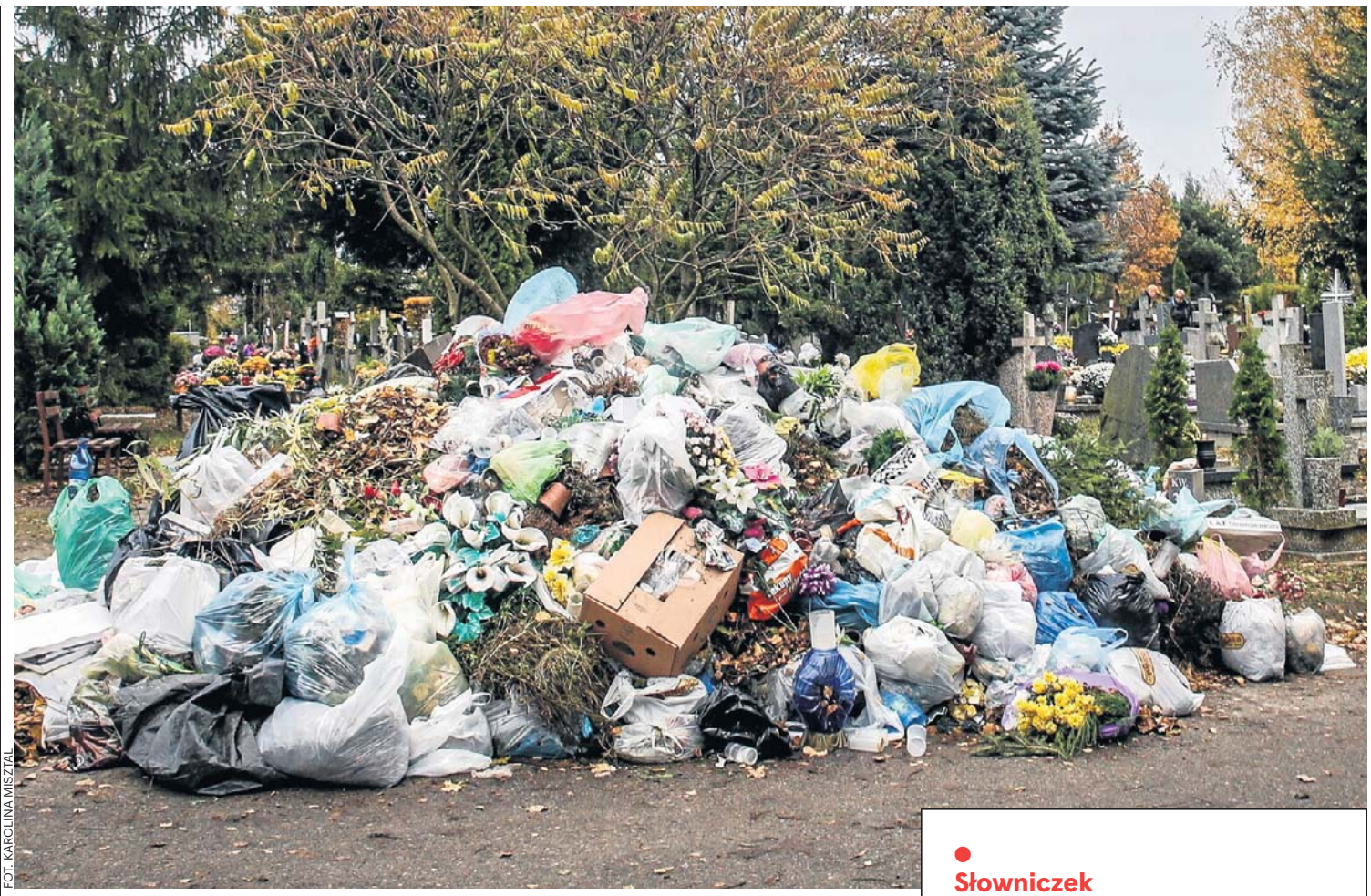
▶ ŚWIAT WOKÓŁ NAS

Szklane znicze, sztuczne kwiaty i doniczki – przynosząc je na cmentarz w dniu Wszystkich Świętych, nie zdajemy sobie sprawy, że wytwarzamy tony odpadów, które nie nadają się do przetworzenia

ZROZUMIEĆ DZIŚ

Poleca **Alicja Domachowska,**
redaktorka.
Zajmuje się m.in. sprawami
i rzeczami, które nas otaczają.
Prywatnie miłośniczka psów,
jazdy na rowerze i muzyki





FOT. KAROLINA MISZTAL

Ocenia się, że w okresie Święta Zmarłych na teren nekropolii trafia nawet 120 ton śmieci. Ze statystyk wynika, że na jeden grób może przypadać u nas 30 kilogramów odpadów rocznie

Przy okazji świąt, podczas których wspominamy bliskich zmarłych, przynosimy na cmentarzw tony odpadów, które zostawiamy dla przyszłych pokoleń.

– Koniec października i początek listopada to czas, gdy na cmentarzach generujemy bardzo wiele odpadów– takich, które są bardzo trudne albo wręcz niemożliwe do przetworzenia. Ocenia się, że w tym okresie na teren nekropolii trafia nawet 120 ton śmieci. Ze statystyk wynika, że na jeden grób może przypadać u nas 30 kilogramów odpadów rocznie – zaznacza Jarosław Brodecki, biolog z Uniwersytetu Łódzkiego.

Odpady organiczne i szklane

Jak zauważył, część z nich, np. żywe kwiaty czy ozdobne gałęzie, to odpady organiczne, które można kompostować. Niestety, na cmentarzach bardzo rzadko można znaleźć pojemniki do segregacji śmieci, dzięki którym bioodpady mogłyby trafić do kompostowni. Biolog zauważył, że planowane są zmiany przepisów regulujących kwestię gospodarki odpadowej na cmentarzach, ale nawet po wprowadzeniu obowiązku segregacji klasyfikacja niektórych odpadów mogłaby okazać się problematyczna.

– Przykładem są szklane znicze, które najpewniej wyrzucilibyśmy do pojemnika ze szkłem. Tymczasem to błąd, bo szkło, wykorzystywane do ich produkcji, w aktualnym systemie nie może być przetworzone. Co więcej, taki pojedynczy znicz, ze względu na inny skład chemiczny, może utrudnić przetwórstwo butelek i słoików, które trafiły do zielonego worka. Do recyklingu nadaje się wyłącznie szkło opakowaniowe i nawet potłuczonej szklanki nie powinniśmy tam wrzucać — wyjaśnił.

Lampki ledowe zamiast szklanych zniczy

Problematyczne okazuje się także zastępowanie szklanych zniczy lampkami ledowymi, bo po zużyciu nie powinny one trafić do frakcji odpadów zmieszanych, lecz do elektrośmieci. W ich wnętrzu znajduje się dużo komponentów elektronicznych i baterie, które mogą doprowadzić nawet do samozapłonu. Zagrożeniem dla środowiska są też metale zastosowane w produkcji lampek ledowych, a więc gdy przestają one świecić, powinniśmy wyrzucić je do właściwej frakcji odpadów.

Brodecki radzi też, by wybierać znicze wielorazowego użytku z wymiennymi wkładami albo korzystać ze zniczodzielni, które coraz częściej można spotkać na polskich cmentarzach. Palenie zniczy powoduje także zanieczyszczenie powietrza, dlatego lepiej sięgać po te, w których zastosowano oleje naturalne, nie zaś parafinę, której spalanie powoduje uwalnianie dodatkowego dwutlenku węgla do atmosfery.

Sztuczne kwiaty i plastikowe donice

Sztuczne kwiaty postoją na grobie dłużej, ale według eksperta są to zazwyczaj kompozyty z różnych tworzyw sztucznych, dlatego ich recykling może okazać się niemożliwy i w sortowni i tak trafią do odpadów zmieszanych.

Wydawałoby się, że bardziej ekologiczne są żywe kwiaty w doniczkach. Plastikowe donice nadają się do przetworzenia, ale w kontekście hodowli roślin masowo sprzedawanych przed cmentarzami pojawia się problem pozyskiwania gleby torfowej.

– Torf, zanim trafił do doniczek z chryzantemami, musiał być wydobyty z torfowiska. Torfowiska zaś to są bardzo wrażliwe ekosystemy, które w Polsce, na skutek postępującej suszy, zanikają, a są bardzo ważne w kontekście naszej adaptacji do zmian klimatu i zachowania kondycji naszej przyrody. Powinniśmy więc wybierać głównie gleby kompostowalne. Na kwiatach, które możemy kupić, jest często informacja, skąd pochodzi gleba w doniczce. Warto zwracać na to uwagę przy indywidualnych wyborach konsumenckich – dodaje Jarosław Brodecki.

Przełom października i listopada to czas, gdy na cmentarzach generujemy bardzo wiele odpadów

Słowniczek

- **KLASA – wyraz aprobaty i pozytywnej oceny. Występuje przede wszystkim w tytule filmików „Klasa czy obciach" zamieszczanych w mediach społecznościowych.**
- **GOAT – najlepszy/najlepsza w jakiejś dziedzinie, ktoś niepokonany, nie do pobicia.**
- **SZACUN – skrót od słowa szacunek, wyraża podziw i uznanie.**
- **SIGMA – odnosi się do osoby, która jest niezależna, pewna siebie i żyje według własnych zasad.**
- **AURA – wrażenie i „klimat", jaki ktoś wokół siebie roztacza – punktowane na plus lub na minus.**

eprasa.pl b47ec8fe6a

▶ FOTO

Wyburzanie hali sportowej huty Baildon. Była jedną z bardziej charakterystycznych i znanych budowli w Katowicach. W niej rozgrywano mecze koszykówki, siatkówki i tenisa stołowego. Hala została otwarta w 1969 roku, a wyburzona w 2003 r.

FOT. KARINA TROJOK

PRZYKADROWANE

Poleca **Karina Trojok,** fotoedytorka i fotografka. Robienie zdjęć to jej pasja, ale kocha też zwierzęta, jazdę na rowerze i chodzenie po górach





eprasa.pl b47ec8fe6a

▶ SPORT

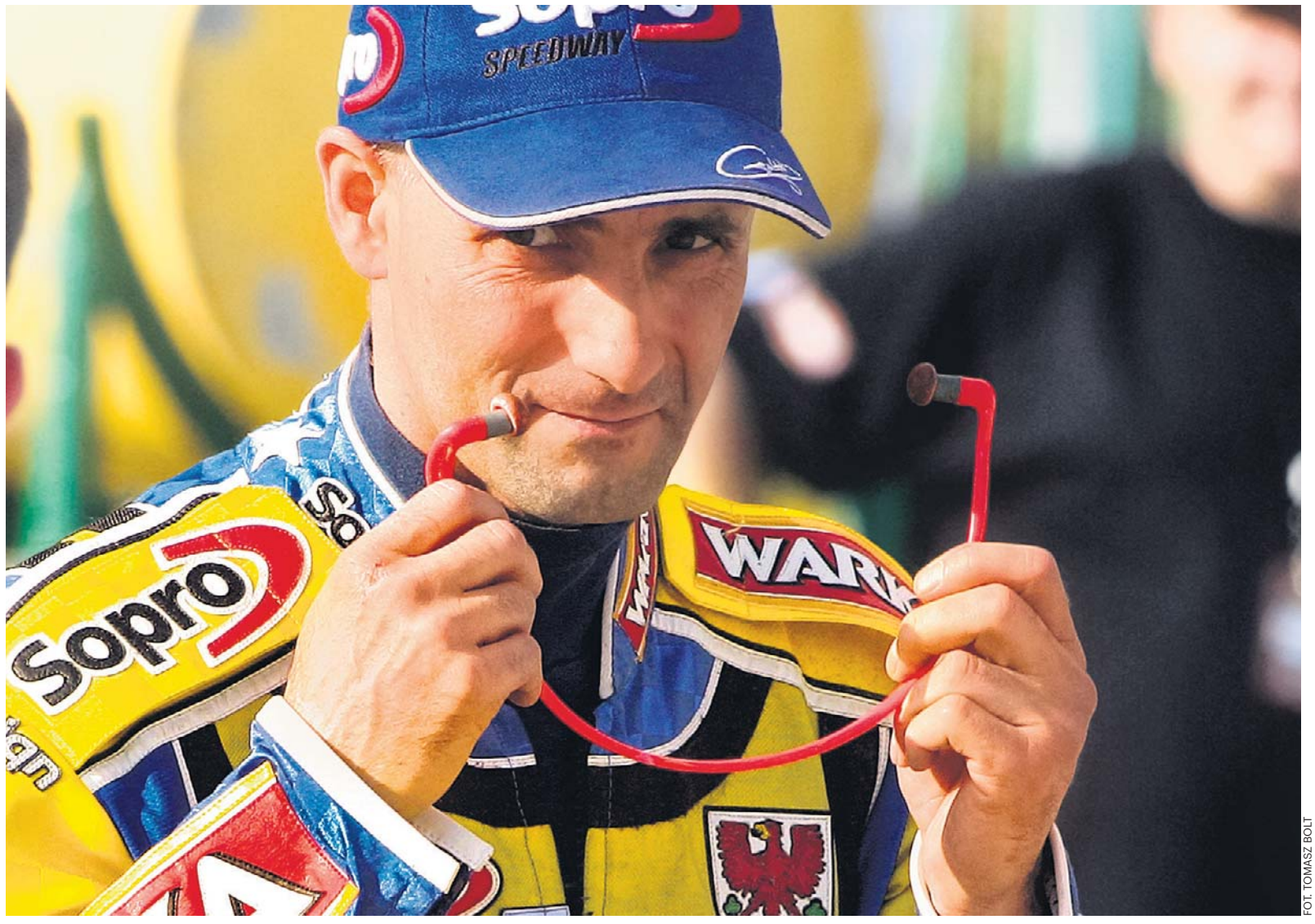
Tomasz Gollob, wychowanek Polonii Bydgoszcz, były żużlowiec Polonii oraz klubów m.in. z Torunia, Tarnowa czy Grudziądza. Indywidualny mistrz świata z 2010 roku, **jeden z najlepszych polskich żużlowców w historii**

LIGA MISTRZÓW

Poleca **Adam Godlewski,**
szef działu Sport.
Kocha piłkę nożną i głównie
o niej pisze. Ale kibicuje
wszystkim polskim
zawodniczkom i zawodnikom



Tomasz Robert Gollob
Polski żużlowiec,
7-krotny mistrz świata na żużlu (raz indywidualnie i 6 razy z drużyną), 30-krotny mistrz Polski w różnych konkurencjach, zdobywca drużynowych mistrzostw Wielkiej Brytanii oraz drużynowego mistrzostwa Szwecji.



FOT. TOMASZ BOLT

Wieloletni lider reprezentacji Polski przez cały czas jest blisko żużla

To właśnie Gollob przez długie lata przed erą Bartosza Zmarzlika oraz innych mniej utytułowanych Polaków przez lata był jedynym zawodnikiem z naszego kraju, który z powodzeniem bił się na arenie międzynarodowej. Kibiców cieszył i zachwycał niesamowitymi akcjami na torze i efektownymi zwycięstwami.

W latach 1995-2013 był stałym uczestnikiem cyklu Grand Prix. Gollob to 7-krotny mistrz świata, w 2010 roku został indywidualnym mistrzem globu, triumfował też 6 razy z reprezentacją Polski w Drużynowych Mistrzostwach Świata oraz Drużynowym Pucharze Świata w sezonach 1996, 2005, 2007 i 2009-2011. 30-krotny mistrz Polski w różnych konkurencjach (7-krotny drużynowo, 8-krotny indywidualnie, 11-krotny w parze, 3-krotny młodzieżowy indywidualnie i 1-krotny młodzieżowy w parze). Osiągał także sukcesy w Ipswich Witches w Wielkiej Brytanii czy w szwedzkim Vastervik.

Jego niesamowitą karierę zakończył fatalny wypadek na treningu motocrossowym w Chełmnie 23 kwietnia 2017 roku podczas rozgrywanych tam mistrzostw strefy północnej. Wypadek skończył się bardzo poważnymi obrażeniami: przerwaniem rdzenia kręgowego czy stłuczeniem serca i płuc. Prosto z toru sportowiec trafił do bydgoskiego szpitala wojskowego. Jego stan był bardzo poważny. Przeszedł operację, długo był w śpiączce farmakologicznej. Potem poddał się żmudnej rehabilitacji, szukał sposobu na poprawę zdrowia, na walkę z ogromnym bólem, który – jak nieraz powtarza – towarzyszy mu niemal codziennie.

Gollob cały czas walczy o odzyskanie władzy w nogach: pozostaje sparaliżowany od pasa w dół, wciąż musi poruszać się na wózku inwalidzkim.

Przez pierwsze miesiące po wypadku najbliżsi Golloba szukali wszelkich możliwych metod, dzięki którym można byłoby uśmierzyć bóle spastyczne. W 2018 roku wybór padł na chińską klinikę akupunktury. Sama podróż do Azji wiązała się dla Bydgoszczanina ze sporym wysiłkiem i cierpieniem. Ostatecznie eksperymentalna terapia przyczyniła się do nasilenia dolegliwości, dlatego utytułowany żużlowiec postanowił wrócić do Polski.

Kilka lat temu Gollob udzielił „Tygodnikowi Żużlowemu" wywiadu, w którym pojawił się temat jego stanu zdrowia i przebiegu rehabilitacji. Po pewnym czasie Gollob odzyskał czucie głębokie w nogach.

– Cały czas walczę. Tak jak walczyłem na torze, tak teraz walczę każdego dnia o zdrowie. Staram się nie poddawać, bo nie mogę tego zrobić. Robię wszystko, żeby było przynajmniej troszeczkę lepiej i żeby była poprawa. Rehabilituję się w różnych miejscach i korzystam z różnych urządzeń i mądrości różnych specjalistów. Zrobię wszystko, co tylko mogę i co się da, żeby było lepiej – powiedział w wywiadzie Tomasz Gollob.

Wieloletni lider reprezentacji Polski przez cały czas jest blisko żużla. Powrotem do speedwaya było dla niego stanowisko dyrektora sportowego w Polonii Bydgoszcz w 2019 roku, jest też stałym ekspertem w telewizji Canal+. Regularnie gości na stadionach i komentuje bieżące wydarzenia.

TOMASZ GOLLOB. PIĘKNA I BRUTALNIE PRZERWANA KARIERA

eprasa.pl b47ec8fe6a

▶ KSIĄŻKI

• CIA, jedna z najważniejszych i najbardziej znanych agencji wywiadowczych świata • Znany dziennikarz prowadzi nas przez kulisy jej działalności w tym stuleciu **• Tłumaczy, jak rytm jej pracy zmieniły zamachy z 11 września 2001 r. i co z tych zmian wyniknęło**

trzykropek

Hayden (szef CIA w latach 2006-2009 - przyp.red.) w spotykał się z Bushem w Białym Domu co dwa lub trzy dni, gdy prezydent nie przebywał za granicą, a także „oficjalnie, nabożnie, bez wyjątku" co czwartek rano. Dzień po corocznych uroczystościach upamiętniających zamachy z 11 września tematem rozmowy był Irak. Hayden przedstawił prezydentowi bez upiększeń opinie analityków, a także własne, brutalne spostrzeżenia. Na wojnie działo się „naprawdę, naprawdę źle – powiedział prezydentowi. – Sytuacja stała się paskudna [...], naprawdę ponura". Chociaż Bush odpowiedział mu półsłówkiem, Haydenowi wydawało się, że dostrzegł w jego oczach przebłysk smutku i wyrzuty sumienia. „Miało to emocjonalny wpływ na prezydenta – stwierdził. – Ktoś, kogo lubił i komu ufał, mówił mu, że jest bardzo źle".

Poranek 12 września był jednym z pierwszych, jeśli nie pierwszym, kiedy Bush usłyszał tę wiadomość od osoby ze swego najbliższego otoczenia. Ale w głębi ducha wiedział, że największe przedsięwzięcie jego prezydentury kończy się porażką. Wiedział o tym już od dawna. W maju przeglądał „niebieski dokument", codzienny raport z porannymi doniesieniami wywiadowczymi z Iraku, pełen danych o śmierci i przemocy. Do doradcy do spraw bezpieczeństwa narodowego powiedział: „Hadley, ta strategia nie działa".

– Zgoda, panie prezydencie, nie działa – odparł Hadley.

– Musimy ją zmienić – stwierdził prezydent.

Od tamtej pory minęło pięć miesięcy, a przez całą wiosnę i lato Bush zapewniał Amerykanów, że znajdują się na właściwej drodze i że jedynym rozwiązaniem jest trzymanie się obranego kursu. Jednak dowódcy go oszukiwali, on sam oszukiwał siebie, a także oszukiwał cały kraj.

W końcu, na początku października, pod kierunkiem Hadleya, Hayden i Kappes zaczęli dzień w dzień współpracować z najważniejszymi osobami z Rady Bezpieczeństwa Narodowego nad sformułowaniem podstawowych elementów nowej strategii. Ich celem było zabezpieczenie Bagdadu, żeby iracki rząd mógł przetrwać. Cały gabinet musiał usilnie działać, by zapanować nad chaosem, o co zabiegali żołnierze, szpiedzy i dyplomaci podczas konferencji w Kuwejcie, a czego Biały Dom i Pentagon nie zdołali zapewnić.

Dane wywiadowcze CIA skłoniły członków Rady Bezpieczeństwa Narodowego do podjęcia decyzji, że Stany Zjednoczone muszą wysłać do Iraku pięć dodatkowych brygad żołnierzy – 30 tysięcy ludzi – oraz batalion wojskowych i cywilnych wywiadowców. Miały to być świeże siły pod dowództwem kompetentniejszych generałów, dysponujące dokładniejszymi danymi i wykorzystujące nowe technologie zapewnione przez CIA oraz Agencję Bezpieczeństwa Narodowego. Ponieważ ich wrogiem byli rebelianci, zdecydowali się na taktykę antypartyzancką i nadali jej nazwę „Surge" (Napływ). Ich pomysł odrzucili prawie wszyscy na najwyższych szczeblach hierarchii wojskowej i politycznej w Waszyngtonie oraz Bagdadzie. Stało to w sprzeczności z tym, co Rumsfeld, Rice i generałowie mówili Bushowi przez ostatnie dwa lata.

Hayden całkowicie popierał „Surge". Podobnie jak Bob Gates. Obaj dyrektorzy CIA – były i obecny – należeli do nielicznych osób, które uświadomiły Bushowi, że jest o krok od tego, by stać się pierwszym amerykańskim prezydentem, który przegra wielką wojnę, od czasu Sajgonu w 1975 roku.

Gates był rektorem Texas Agricultural and Mechanical University, kiedy 21 października odebrał pilny telefon z Białego Domu. Hadley zapytał, czy byłby skłonny zastąpić Rumsfelda na stanowisku sekretarza obrony. Wzięty z zaskoczenia Gates odruchowo się zgodził. Następnie odłożył słuchawkę i pomyślał: „Boże, co ja najlepszego zrobiłem?".

Gates jako ostatni dyrektor CIA opuścił stanowisko z ugruntowaną reputacją. Był najbardziej wpływowym analitykiem wywiadu w historii Stanów Zjednoczonych. Jego dwudziestosiedmioletnia kariera w aparacie bezpieczeństwa narodowego pod sześcioma prezydentami zapewniła mu w Waszyngtonie status mędrca. Od siedmiu miesięcy był członkiem Iraq Study Group, komisji powołanej na mocy ustawy Kongresu, która dogłębnie analizowała, w jakim kierunku zmierza wojna.

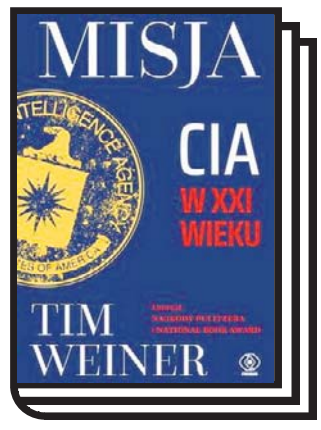
W Bagdadzie grupa badawcza dostała od czterogwiazdkowego dowódcy, generała George'a Caseya, informacje, które Gates uznał za próbę zmylenia. Aby uzyskać wyjaśnienia, spotkał się prywatnie z szefem placówki Paulem Nevinem, który piętnaście lat wcześniej pracował u niego w CIA. Nevin powiedział mu, że jeśli nie uda się zapanować nad przemocą, intrygi pałacowe irackiego rządu nie będą miały żadnego znaczenia. Utoną we krwi. Gates został przekonany. Sześć dni przed rozmową telefoniczną z 21 października, w której wezwano go do Waszyngtonu, powiedział grupie badawczej, że powinna zalecić wysłanie kilkudziesięciu tysięcy dodatkowych żołnierzy, którzy zabezpieczą Irak i stworzą polityczną przestrzeń dla przywódców tego kraju, by mogli umocnić swoją władzę. Dyrektor CIA i przyszły sekretarz obrony byli teraz przekonani, że Bush musi zmienić zdanie.

Tylko jedna siła mogła go do tego zmusić: wola polityczna narodu amerykańskiego. Prezydent i Partia Republikańska ponieśli historyczną porażkę w listopadowych wyborach uzupełniających. Demokraci zdobyli większość w Kongresie i utrzymywali ją przez dekadę. Obywatele dali Bushowi żółtą kartkę z powodu porażek jako głównodowodzącego armii. Sondaż wykazał, że w opinii dwudziestu procent elektoratu Ameryka wygrywa w Iraku, trzydzieści trzy procent popiera zaś prezydenturę Busha. A on sam wciąż uparcie trzymał się swoich złudzeń. Miał nadzieje i marzenia, które nazywał planem.

Hayden zamierzał przywołać go do rzeczywistości. „Zaraz po wyborach uzupełniających ruszyliśmy pełną parą, żeby coś z tym zrobić, i naprawdę to była pełna para – wspominał. – Zmienialiśmy się z Kappesem. Ja działałem rano, on popołudniami, albo na odwrót. Ciągle się spotykaliśmy i stąd wzięła się «Surge». Ostrzegaliśmy przed «Surge». Powiedzieliśmy, że zgoda, pięć brygad profesjonalnych, niewyznaniowych sił bojowych sprawi, że Bagdad będzie bezpieczniejszy. Owszem, uda się ograniczyć przemoc, ale to nie jest główny cel. Twoim celem jest zmiana polityczna".

8 grudnia Bush zwołał radę wojenną. Nie udało mu się nawet zbliżyć do konsensusu. Rumsfeld, w ostatnich dniach na stanowisku sekretarza obrony przed zaprzysiężeniem jego następcy, wciąż ostro się sprzeciwiał wzmocnieniu sił, podobnie jak Kolegium Szefów Połączonych Sztabów i najwyżsi rangą dowódcy w Bagdadzie. Wszyscy opowiadali się za jak najszybszym wycofaniem. Zdaniem Cheneya Ameryka powinna stanąć po stronie rządzących przywódców szyickich i pozwolić im zabijać sunnitów, co było odosobnioną opinią, zasadniczo stawiającą go obok irańskiej Gwardii Rewolucyjnej. Rice stwierdziła, że wojsko powinno trzymać się z boku i pozwolić szyitom i sunnitom walczyć, aż zarzewie konfliktu wyznaniowego wygaśnie. „Być może po prostu są bardzo zdeterminowani, żeby się nawzajem powybijać. Musimy zwyczajnie im na to pozwolić", powiedziała Rice do Busha. Prezydent był przerażony. „Naprawdę się wściekł, myślę, że to był jedyny raz, kiedy naprawdę się na mnie rozzłościł – wspominała Rice. – I powiedział: «Więc twoim zdaniem mamy tak po prostu pozwolić im się nawzajem atakować, oni się pozabijają, a my będziemy tylko stać z boku i patrzeć?»".

Prezydent i sekretarz stanu wbijali w siebie wzrok, podczas gdy on gotował się ze złości, a ona cofała się przed jego gniewem. Strategiczna rewizja, o którą Bush zabiegał od siedmiu miesięcy, znalazła się w impasie.



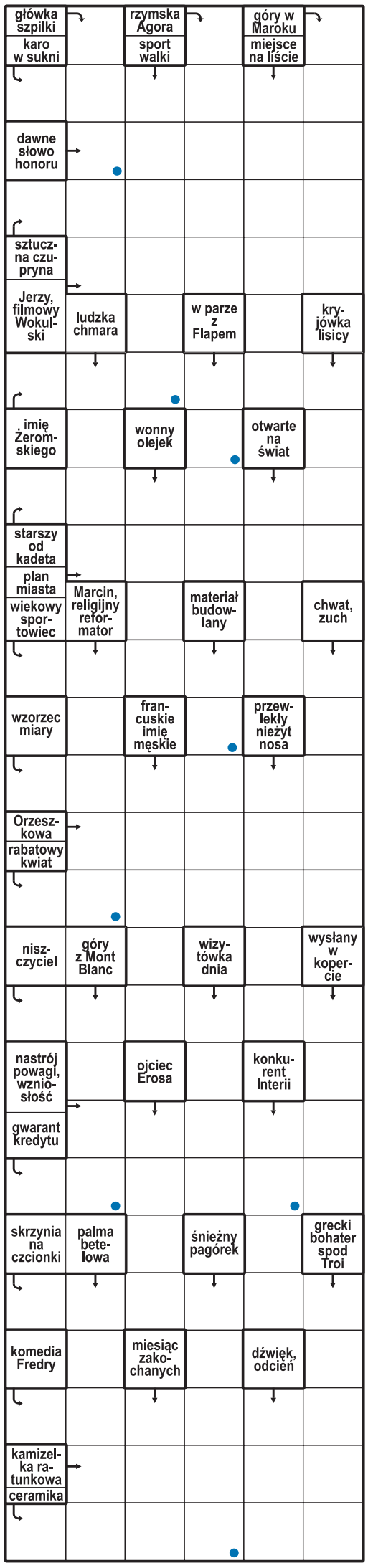
Tim Weiner „Misja. CIA w XXI wieku", tłumaczenie: Katarzyna Bażyńska-Chojnacka, Piotr Chojnacki, wyd. Rebis, Poznań 2026

●●●●●

eprasa.pl b47ec8fe6a

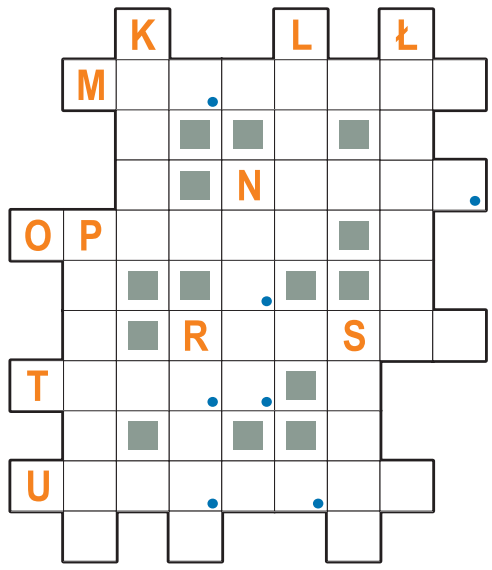
▶ KRZYŻÓWKI

Krzyżówka panoramiczna



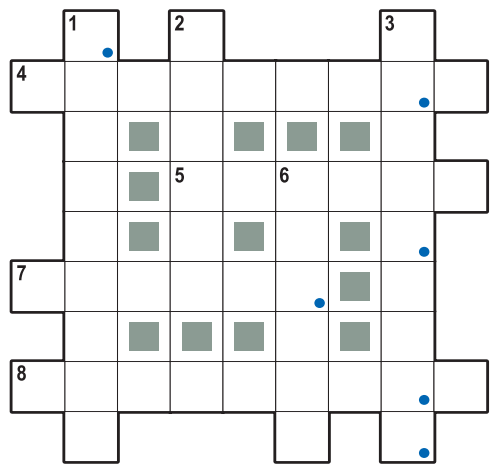
Litery z oznaczonych pól, czytane rzędami, utworzą rozwiązanie.

Alfabetka



Litery w polach z kropką, czytane rzędami, utworzą rozwiązanie.
W kolejności przypadkowej:
- kuksaniec jak ptak
- pod kanałem La Manche
- krótka pieśń epicka
- starorzymska pieśń żałobna
- przyjaciel Toli
- narciarskie „patyki”
- żelazny wiór
- sygnał do wstawania
- mebel z półkami
- sąsiadka Polki
- kraj z Katmandu
- część słuchawki telefonicznej
- miejsce pracy rybaka

Krzyżówka tautogramowa



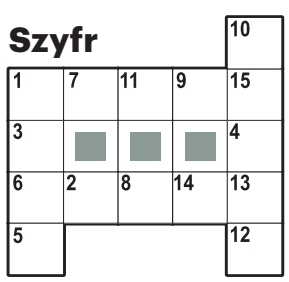
Wszystkie odgadywane wyrazy mają taką samą pierwszą literę. Litery w polach z kropką, czytane rzędami, utworzą rozwiązanie.

Poziomo:
4) pomieszczenie dla płazów,
5) rysunek na ciele,
7) rodzaj polskiego włókna,
8) godowe rytuały np. bażantów.

Pionowo:
1) spec od produkcji,
2) materiał wybuchowy,
3) rzadka odzwierzęca choroba zakaźna; królicza gorączka,
6) mityczny ojciec Niobe.

Litery z pól od 1 do 15 utworzą rozwiązanie: imię i nazwisko reżysera.

Szyfr



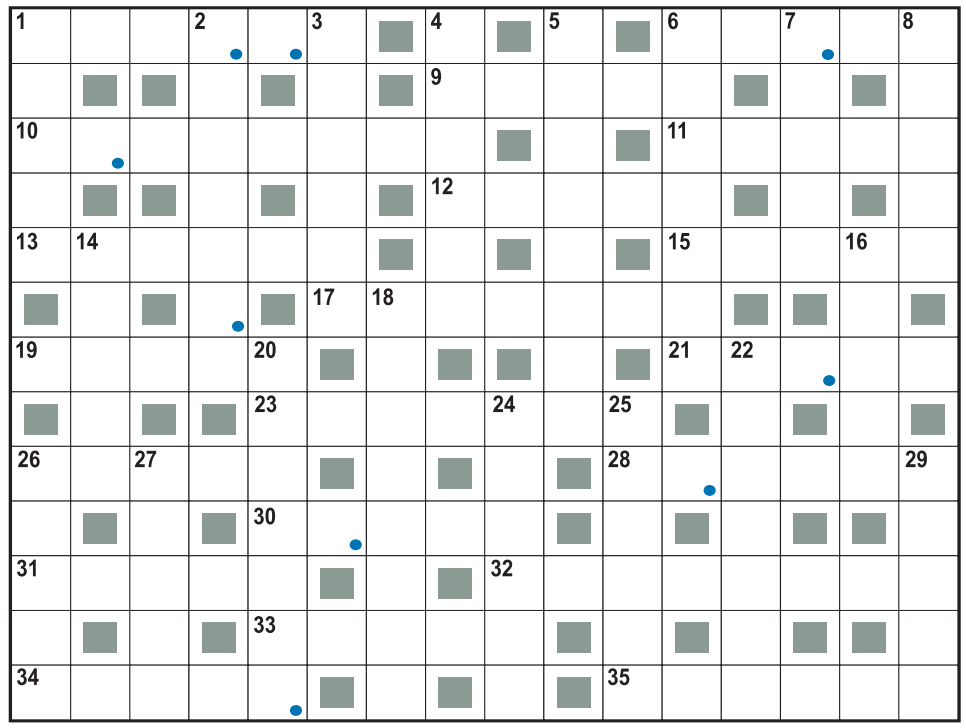
Poziomo:
1) renoma, rozgłos,
6) dawna miara długości.

Pionowo:
10) forma reklamy, przekazu,
1) lud germański z Saksonii.

Rozwiązania

Krzyżówka panoramiczna: peleryna; **alfabetka:** kapelan; **krzyżówka skojarzeniowa:** sekretarz; **tautogramowa:** turnia; **krzyżówka łukowa:** przepis; **krzyżówka mozaikowa:** kierki; **szyfr:** Stanisław Barańa.

Krzyżówka skojarzeniowa

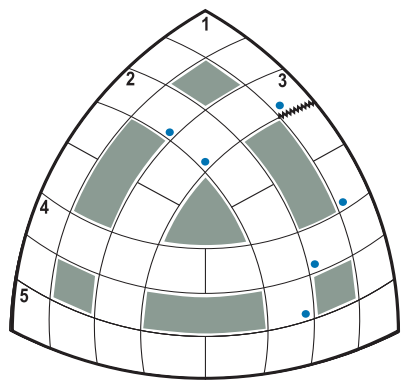


Do diagramu należy wpisać wyraz kojarzący się ze słowami podanymi w określeniu. Litery w polach z kropką, czytane rzędami, utworzą rozwiązanie.

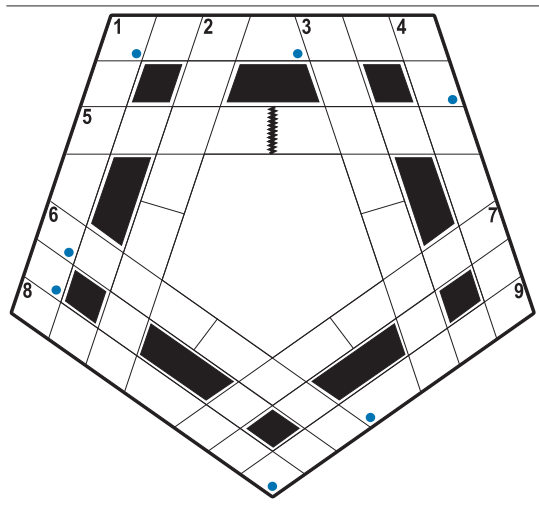
Poziomo:
1) plaża, zaprawa,
6) owoc, mleko,
9) noc, zwid,
10) Sienkiewicz, Jurand,
11) źdźbło, mata,
12) pole, kompost,
13) list, skrzynka,
15) droga, gościniec,
17) sklep, tytoń,
19) rzeka, Charon,
21) zeszyt, zapiski,
23) aktor, Gustlik,
26) okno, karnisz,
28) metal, skandowiec,
30) wierzeje, stodoła,
31) szkoła, ławki,
32) mąka, otręby,
33) błyskotka, strój,
34) trunek, kminek,
35) stan, przystanek.

Pionowo:
1) auto, dostawa,
2) skrzypek, kalafonia,
3) węzeł, koszula,
4) wędlina, kanapka,
5) osobnik, ufność,
6) drzewo, maj,
7) holenderka, pastwisko,
8) Anglia, harcerz,
14) zespół, ósemka,
16) biel, tablica,
18) płaz, drzewo,
20) palnik, pracownik,
22) gatunek, jaskółka,
24) makówka, kłos,
25) przymówka, złośliwość,
26) woreczek, dukat,
27) regaty, wioska,
29) kraj, społeczeństwo.

Krzyżówka łukowa



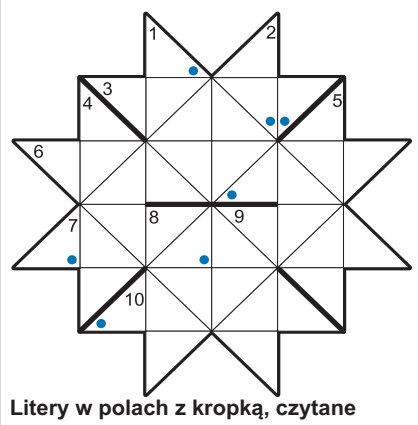
Litery w polach z kropką, czytane rzędami, utworzą rozwiązanie.
1) film na podstawie powieści Juliusza Kadena-Bandrowskiego z Grażyną Trelą.
● z damą na obrazie,
2) mięsa tasakiem, cebuli nożem,
3) wędlina wędzona z rozdrobnionego mięsa, tłuszczu i przypraw,
4) niejedno w makówce,
5) wywiad lekarski.



Krzyżówka pięciokątna

Litery w polach z kropką, czytane rzędami, utworzą rozwiązanie.
1) podatek od wysokich poborów
● figlarz, dowcipniś,
2) rzadki minerał,
3) naręcze goździków,
4) symetryczna figura geometryczna,
5) stok dla narciarzy-amatorów,
6) szary motyl nocny,
7) odmiana śliwy,
8) uroczysty utwór muzyczny,
9) pracuje przy krośnie.

Krzyżówka mozaikowa



Litery w polach z kropką, czytane rzędami, utworzą rozwiązanie.

Poziomo:
3) uczestnik Tour de Pologne,
6) zrealizuje twoją receptę w aptece,
7) biblijny praojciec ludzi lub dostojnik prawosławny,
10) wiązka zboża lub siana.

Pionowo:
1) dawny polski producent żarówek,
2) ... Jones, aktorka i piosenkarka,
4) zakład z trakami,
5) nadzieja, ufność,
8) główna rzeka zachodniej Gruzji,
9) Tede lub Peja.

eprasa.pl b47ec8fe6a

Notatki na ostatki

HUMOR z zeszytów

Te dni

imieniNOWY TYDZIEŃ

7

do 13 listopada

IMIENINY OBCHODZĄ

7 LISTOPADA: Antoni, Florenty, Karina, Wincenty, Longina, Longin, Melchior, Rufus, Florencjusz **8 LISTOPADA:** Klaudiusz, Marcin, Jan, Bogdan, Paweł, Józef, Bożydar, Gotfryd, Wiktoryn **9 LISTOPADA:** Teodor, Ursyn, Elżbieta, Aleksander, Joanna, Bogdan, Genowefa, Ludwik, Lilla, Nestor, Ścibor **10 LISTOPADA:** Lena, Leon, Andrzej, Nela, Stefan, Ludomir, Leona, Florencja, Nimfa **11 LISTOPADA:** Marcin, Anastazja, Bartłomiej, Maciej, Alicja, Jan, Maryna, Teodor, Prot, Pafnucy **12 LISTOPADA:** Renata, Witold, Jan, Gabriel, Emilian, Jonasz, Aureliusz, Czcibor **13 LISTOPADA:** Stanisław, Liwia, Stanisława, Mikołaj, Mateusz, Arkadiusz, Jan, Wiktor, Eugeniusz, Alojzy, Benedykt, Walenty, Augustyn, Walentyn, Włodzisław

PAMIĘTAMY JEGO „PIÓRKIEM I WĘGLEM"

13 listopada świętują panowie o imieniu Wiktor. Jest więc okazja, by przypomnieć sylwetkę Wiktora Zina. Urodził się 14 września 1925 r. w Hrubieszowie, zm. 17 maja 2007 r. w Rzeszowie. Był architektem, profesorem Politechniki Krakowskiej, generalnym konserwatorem zabytków oraz prezesem Towarzystwa Miłośników Historii i Zabytków Krakowa. Wiktor Zin zdobył popularność, prowadząc cykl programów Telewizji Polskiej „Piórkiem i węglem". Był także autorem m.in. cyklów: „Klub pod Smokiem", „Szperacze", „Spotkanie z zabytkami", „Dźwięk i linia", „Spotkanie z prof. Zinem". Prowadził również audycje radiowe, m.in. „Półgłosem i ciszą". Był twórcą scenografii do spektakli i oper, autorem prac plastycznych (akwarele) oraz licznych publikacji naukowych, książkowych i prasowych. Pisał też poezję.

CZAS NA SERIALE

ZMARLI AKTORZY Z „NA DOBRE I NA ZŁE"

W „Na dobre i na złe" grało wielu znanych aktorów, których odejście było ciosem nie tylko dla fanów serialu, ale także innych telewidzów. Bez wątpienia jedną z największych takich strat była śmierć Darii Trafankowskiej, która w pierwszych sezonach serialu grała niezapomnianą siostrę oddziałową Danutę Dębską. Aktorka zmarł 27 lutego 2020 roku. Paweł Królikowski dołączył do obsady „Na dobre i na złe" w 2005 roku, gdzie przez kolejne 8 lat wcielał się w rolę lekarza onkologa, profesora Sławomira Starzyńskiego. Zmarł 27 lutego 2020 roku. Leon Niemczyk od początku emisji serialu wcielał się w rolę Michała Kality, ojca Elżbiety Walickiej i męża Gabrysi. Grał tę postać do 2003 r. Zmarł 29 listopada 2006 roku. Bogdan Baer w pierwszych sezonach serialu grał postać hrabiego Edwarda. Jak się później okazało, to była ostatnia rola w jego życiu. Zmarł 28 sierpnia 2002 roku Kolejna zmarła gwiazda z „Na dobre i na złe" to Jolanta Raczkiewicz, która w latach 2000-2011 wcielała się w postać pielęgniarki Ani. Aktorka zmarła 28 marca 2012 roku. Krzysztof Chamiec w pierwszych odcinkach serialu wcielał się w postać ojca serialowego Jakuba Burskiego. Aktor zmarł na raka płuc 11 października 2001 roku. Zofia Merle w pierwszych latach istnienia serialu wcielała się w postać bufetowej Genowefy Burczykowej. Ceniona aktorka zmarła 13 grudnia 2023 roku. Krzysztof Banaszyk w pierwszych sezonach serialu wcielał się w postać policjanta Karola. Grany przez niego bohater ostatni raz pojawił się w Leśnej Górze w 2002 roku. Aktor zmarł 1 sierpnia 2024 roku. 7 sierpnia 2026 roku zmarła Anna Kaczmarczyk, uznana kostiumografka i aktorka, która nie tylko przez lata odpowiadała za kostiumy aktorów, ale także wielokrotnie pojawiała się w rolach epizodycznych na ekranie.

„Marsz Turecki" Mozarta wcale nie był marszem tureckim. On się tylko tak nazywał.

Krasicki opisał w bajkach charaktery ludzkie. Są to zwierzęta.

Nic w przyrodzie nie ginie. Na przykład jedne ptaki odlatują, a drugie przylatują.

DO REDAKCJI: 1 LISTOPADA ODWIEDZIŁEM Z RODZINĄ KILKA CMENTARZY W RÓŻNYCH MIASTACH. WYDAJE MI SIĘ, ŻE LUDZIE ZACZĘLI STAWIAĆ NA GROBACH MNIEJ ZNICZY. I DOBRZE

mamy memy my





Marcin Gortat

● Marcin Gortat spotkał się z trudnościami w urzędzie, gdy chciał zarejestrować syna jako „Marcina Juniora". Teraz głos w sprawie zabrali językoznawcy, którzy uznali, że prawo tego nie zabrania. Po konsultacji z kierowniczką syn został zarejestrowany.

FOT. FILIP KIJEWSKI



Edyta Pazura

● Jak byłam dzieciakiem, to z bajki „Król Lew" najbardziej podobał mi się tekst: „Tam Twój dom, gdzie Twój zadek". Mój zadek mieszka wśród bujnych kwiatów, które sama sadzę, sieję i pielęgnuję każdego roku.

FOT. SYLWIA DĄBROWA

Gazeta WROCŁAWSKA
www.gazetawroclawska.pl

Redaktor naczelna **Maja Majewska**,
Z-ca redaktor naczelnej **Mateusz Różański**,
Prezes Makroregionu **Robert Glinkowski**,
Dyrektor marketingu oddziału **Anna Bijak-Bednarska**

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
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**
Dyrektor artystyczny **Tomasz Bocheński**
Dyrektor kolportażu **Tomasz Osoliński**
Biuro Konsumenta PPG, e-mail: 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.

eprasa.pl b47ec8fe6a