

Już dziś specjalny dodatek **MISTRZOWIE SMAKU**

● A w nim prezentujemy laureatów we wszystkich kategoriach

kurier lubelski

Środa 15.10.2025 | Nr. 123 (18.144) | Cena 4,80 zł (w tym 8% VAT) | www.kurierlubelski.pl

Nowa Lewica składa zawiadomienie do prokuratury w sprawie piątki radnych **str. 5**



Nocny zakaz sprzedaży alkoholu zmniejszy liczbę klientów izby wytrzeźwień? **str. 3**

Profesor prawa, oskarżony o psychiczne znęcanie się nad żoną, stanął przed sądem **str. 4**



SPORT

Dlaczego trener Motoru powinien zostać na stanowisku. Analiza jego pracy w klubie **str. 16**

ŚWIAT

Turcja deklaruje pomoc

W poniedziałek prezydent USA oraz przywódcy Egiptu, Turcji i Egiptu podpisali w Egipcie pokojowy plan dla Strefy Gazy.

Prezydent Turcji Recep Erdogan obiecał, że Ankara podejmie wszelkie niezbędne środki, aby zaspokoić potrzeby humanitarne Palestyńczyków jeszcze przed nadejściem zimy. Turcja jest „bardzo entuzjastycznie nastawiona do wprowadzenia porządku pokojowego w Strefie Gazy”. Erdogan podkreślił, że ludobójstwo w Strefie Gazy na pewno „nie zostanie zapomniane”. Więcej na str. 7



Nr ISSN 2353-6136

Nr indeksu 350-32X



Zelenski jedzie do Trumpa. Wyprosi Tomahawki dla Ukrainy? **str. 7**

NOWY OŚRODEK BĘDZIE LECZYŁ PACJENTÓW ONKOLOGICZNYCH

Ponad 250 milionów na walkę z rakiem

Joanna Jastrzębska
Lublin

Poprawa dostępu i jakości leczenia onkologicznego - to ma być znacząca zmiana, którą pacjenci Centrum Onkologii Ziemi Lubelskiej odczują za cztery lata, po zakończeniu budowy nowego ośrodka.

COZL brało udział w rządowym konkursie na najlepsze projekty strategiczne dla placówek o podobnym profilu. I uzyskało 254,5 mln zł - tyle, o ile się ubiegało. Żeby jednak zrealizować cały pomysł, trzeba będzie mieć w sumie 300 mln, ale brakującą kwotę z budżetu województwa dorzuci urząd marszałkowski.

Dzięki dofinansowaniu możliwa będzie budowa ośrodka diagnostyczno-profilaktycznego wraz z kompleksowym wyposażeniem.

- W wyniku realizacji inwestycji znacznie zwiększą się możliwości diagnostyczne COZL - wyjaśnia Anna Nycz z biura prasowego urzędu marszałkowskiego. - Dzięki zakupowi urządzenia PET-CT COZL stanie się trzecim ośrodkiem w województwie lubelskim dysponującym taką metodą diagnostyczną. PET/CT stanowi połączenie dwóch badań: pozytonowej tomografii emisyjnej (PET) oraz tomografii komputerowej (CT). Dzięki temu urządzeniu po zlokalizowaniu ognisk choroby nowotworowej specjaliści są w stanie wdrożyć terapię celowaną, która precyzyjnie uderza w zmiany

chorobowe. Jest to obecnie najnowocześniejsza na rynku metoda diagnostyczna.

Oprócz tego zakupiony zostanie nowy aparat RTG, dwa aparaty USG, tomograf komputerowy, rezonans magnetyczny i mammograf. Poza tym do 27 poradni działających w COZL trafi dodatkowe wyposażenie.

- Ośrodek diagnostyczno-profilaktyczny to milowy krok w rozwoju lubelskiej onkologii. Jestem przekonany, że pozwoli to w sposób znaczący poprawić dostępność do świadczeń profilaktyki i diagnostyki - mówi Piotr Matej, p.o. dyrektora Centrum Onkologii Ziemi Lubelskiej. - Skróceniu ulegnie także czas oczekiwania na uzyskanie porady pierwszorazowej, a w rezultacie postawienia diagnozy.



LUBLIN

Dzień Edukacji Narodowej. Uhonorowano nauczycieli i dyrektorów za ich osiągnięcia w pracy dydaktycznej, wychowawczej i opiekuńczej **str. 5**

W piątek w Kurierze PULS

- Reportaże, komentarze, wywiady, publicystyka
- Rozrywka, krzyżówki
- Informacje z Lublina

Zamów prenumeratę

Kurier Lubelski ☎ 81 440 53 66
bok.prenumerata@polskapress.pl
prenumerata.kurierlubelski.pl

Ćwiczenia NATO Able Archer 83: Między zachodnią narracją a polskim spojrzeniem na próg wojny nuklearnej

Grzegorz Gałęzowski
IPN Lublin

Listopad 1983 r. przyniósł jedno z najpoważniejszych zagrożeń nuklearnych w historii zimnej wojny. Rutynowe ćwiczenia NATO pod kryptonimem Able Archer 83 zostały zinterpretowane przez sowieckie kierownictwo jako przykrywkę dla rzeczywistego ataku nuklearnego.

Ta kilkudniowa symulacja, trwająca od 2 do 11 listopada 1983 r., stała się przedmiotem intensywnych badań i sporów historiograficznych, odsłaniając fundamentalne różnice między zachodnią narracją opartą na świadectwach wywiadowczych a polskim spojrzeniem wynikającym z analizy archiwów Instytutu Pamięci Narodowej i dokumentów Układu Warszawskiego.

Rok 1983 był wyjątkowo „gorący” w standardach zimnej wojny. Administracja Ronalda Reagana prowadziła agresywną politykę wobec „imperium zła”, jak prezydent USA określił Związek Sowiecki w marcu 1983 r. W tym samym roku Reagan ogłosił Strategic Defense Initiative („Gwiezdne Wojny”), a NATO przygotowywało się do rozmieszczenia w Europie rakiet Pershing II, które stały się dużym zagrożeniem dla Sowietów. Atmosfera została dodatkowo zaogniona zestrzeleniem przez Rosjan po-



Źródło: WIKIPEDIA

Start rakiety Pershing II

łudniowokoreańskiego samolotu pasażerskiego KAL 007 we wrześniu 1983 r., w którym zginęło 269 osób.

W tym napiętym kontekście kierownictwo ZSRR pod przewodnictwem śmiertelnie chorego Jurija Andropowa uruchomiło operację wywiadowczą RJaN (Raketowo Jadernyj Napad - Atak Rakietowo-Nuklearny), mającą na celu wykrycie oznak przygotowań Zachodu do wyprzedzającego uderzenia nuklearnego. Operacja ta, według materiałów przekazanych przez podwójnego agenta Olega Gordijewskiego, miała monitorować wszystkie możliwe wskaźniki przygotowań

do wojny - od aktywności w bazach wojskowych po nietypowe zachowania dyplomatów.

Scenariusz ćwiczeń przewidywał eskalację konfliktu począwszy od wojen zastępczych w Syrii, Jemenie Południowym i Iranie poprzez inwazję sił Układu Warszawskiego na Finlandię, Norwegię i Niemcy Zachodnie aż po użycie broni chemicznej i nuklearnej. NATO w symulacji odpowiadało użyciem własnej broni chemicznej, a następnie nuklearnej przeciwko celom w krajach Europy Wschodniej.

Reakcja sowiecka na ćwiczenia była bezprecedensowa. Według zachodnich badaczy, siły lotnicze w NRD i Polsce zostały postawione w stan podwyższonej gotowości, a bombowce otrzymały ładunki nuklearne.

Literatura zachodnia prezentuje dwie główne interpretacje wydarzeń z listopada 1983 r. Pierwsza traktuje wydarzenie jako rzeczywisty kryzys nuklearny, porównywalny z kryzysem kubańskim. Ta narracja opiera się głównie na świadectwach Olega Gordijewskiego oraz raporcie President's Foreign Intelligence Advisory Board z 1990 r., który stwierdził, że „w 1983 r. mogliśmy nieumyślnie postawić nasze stosunki z ZSRR na krawędzi wojny”.

Druga interpretacja kwestionuje tezę o rzeczywistym zagrożeniu nuklearnym. W artykule „The War Scare That Wasn't: Able Archer 83 and the

Myths of the Second Cold War” Simon Miles z Duke University argumentuje, że operacja RJaN nie była w pełni operacyjna w czasie Able Archer 83, a reakcje państw Układu Warszawskiego były znacznie spokojniejsze niż sugeruje zachodnia narracja.

Analiza polskich archiwów, szczególnie dokumentów Zarządu II Sztabu Generalnego Wojska Polskiego przechowywanych w IPN, przedstawia znacznie różniący się obraz wydarzeń. Według badań przeprowadzonych w oparciu o materiały wywiadowcze PRL nie ma żadnych dowodów na szczególne zaniepokojenie polskiego wywiadu wojskowego ćwiczeniami Able Archer 83.

W „Komunikatach Informacyjnych” Zarządu II opracowania wywiadu na temat ćwiczeń z 1983 r. „nie różnią się w żaden sposób od wcześniejszych, jak i późniejszych”. Mimo szerokiej kwerendy archiwalnej nie znaleziono „jakichkolwiek niestandardowych wytycznych płynących z Centrali Zarządu II do rezydentur bądź też w odwrotnym kierunku”.

Szczególnie znaczące jest to, że w obszernym, 54-stronicowym referacie na temat funkcjonowania Pionu Operacyjnego Zarządu II za 1983 r. „brak było jakiegokolwiek odniesienia do Able Archer 83”. Podobnie w „Zdaniach informacyjnych” na 1984 r. oraz w opracowaniu „Sytuacja polityczno-militarna i wynikające z niej

przesłania i zagrożenia” z 1985 r. nie ma wzmianek o szczególnych rolach tych ćwiczeń.

Jeszcze bardziej wymowne jest stanowisko prezentowane na najwyższym szczeblu politycznym. W przemówieniu przygotowanym dla gen. Wojciecha Jaruzelskiego na posiedzenie Doradczego Komitetu Politycznego Układu Warszawskiego w 1985 r. podkreślano agresywny charakter NATO, ale nie było żadnych odniesień do Able Archer 83 jako szczególnie groźnego momentu.

Fundamentalne różnice między zachodnią narracją a polskim spojrzeniem wynikają z kilku kluczowych czynników. Po pierwsze, zachodnia interpretacja opiera się w dużej mierze na świadectwach pojedynczych osób, głównie Olega Gordijewskiego, podczas gdy polska analiza bazuje na systematycznym badaniu dokumentów instytucjonalnych wywiadów wojskowych.

Po drugie, różnice te mogą wynikać z odmiennych perspektyw geopolitycznych. Dla amerykańskich analityków, obserwujących wydarzenia z perspektywy supermocarstwa, każda sowiecka reakcja mogła wydawać się nieproporcjonalna i groźna. Dla polskich oficerów wywiadu, będących częścią maszyny wywiadowczej Układu Warszawskiego, reakcje sowieckie mogły być postrzegane jako rutynowe środki ostrożności.

I wreszcie istotną rolę odgrywała kwestia czasowa. Zachodnia narracja została skonstruowana głównie po zakończeniu zimnej wojny, z perspektywy znających już jej koniec historyków. Polska dokumentacja przedstawia współczesne wydarzenia takimi, jakimi były postrzegane przez uczestników, bez wiedzy o tym, jak rozwinie się sytuacja.

Te różnice interpretacyjne mają głębokie implikacje dla zrozumienia dynamiki zimnej wojny. Zachodnia narracja, podkreślająca bliskość katastrofy nuklearnej, wzmacnia tezę o niestabilności systemu wzajemnego odstraszania i przypadkowości uniknięcia wojny nuklearnej. Polska perspektywa sugeruje natomiast, że system ten był bardziej stabilny, a reakcje obu stron były bardziej kontrolowane niż sugeruje to dramatyczna narracja zachodnia.

Analiza ćwiczeń Able Archer 83 z perspektywy źródeł zachodnich i polskich ujawnia fundamentalne różnice w interpretacji tego wydarzenia. Podczas gdy zachodnia literatura, oparta głównie na świadectwach wywiadowczych i późniejszych analizach, przedstawia go jako moment krytyczny, w którym świat stanął na krawędzi wojny nuklearnej, polska dokumentacja archiwalna sugeruje znacznie spokojniejszy przebieg wydarzeń na poziomie operacyjnym.

Pogoda w regionie

Dzisiaj	Jutro
	
MAX 11°C MIN 2°C	MAX 11°C MIN 4°C
Pojutrze	Popołudnie
	
MAX 13°C MIN 7°C	MAX 9°C MIN 3°C
Barometr 1021 hPa Wiatr płn. zach 12 km/h Biomet korzystny	

Dziś imieniny obchodzą Jadwiga i Teresa

PISALIŚMY W KURIERZE

15.10.2011 r. Rozjeżdżają nam Stare Miasto

Kierowcy nie przestrzegają przepisów. Wjeżdżają autami, gdzie im się podoba. – Nikt się nie przejmuje zakazami, dostawczaki jeżdżą sobie po ul. Grodzkiej między wycieczkami szkolnymi, parkując, gdzie się im podoba i na ile chcą – tak ruch na Starym Mieście opisują internauci z Forum Polskich Wieźowców www.skyscrapercity.com. Sprawdziliśmy i w ciągu kwadransa naliczyliśmy 12 samochodów łamiących przepisy. Teoretycznie sprawa

wa ruchu na Starym Mieście jest prosta. Parkować mogą tam posiadacze specjalnych identyfikatorów oraz w określonych godzinach zaopatrzeniowcy i to tylko w oznaczonych miejscach. W rzeczywistości kierowcy nagminnie łamią te przepisy. – Zakazy są nagminnie łamane. Kierowcy zostawiają samochody, gdzie popadnie. Nie dość, że utrudniają życie pieszym, to jeszcze oszczędzają nasze Stare Miasto – mówi Michał Stępień, lubelski przedsiębiorca. JJ

KALENDARIUM

1432

Królestwo Polskie i Wielkie Księstwo Litewskie zawarły unią grodzką, będącą jednym z aktów unii polsko-litewskiej.

1905

Organizacja Spiskowo-Bojowa PPS została przekształcona w Organizację Bojową PPS. Szefem mianowano Józefa Piłsudskiego.

1920

Wojna polsko-sowiecka: grupa płka Gustawa Paszkiewicza zdobyła Mińsk, następnego dnia dowódca otrzymał rozkaz opuszczenia miasta.

1993

Rozpoczęto produkcję samochodu dostawczego Lublin, pod południowokoreańską marką Daewoo, który zastąpił popularnego Żuka.

nasz REGION

KRÓTKO

LUBLIN

Na Starym Mieście kręca serial „Lalka” dla Netfixa



FOT. MALGORZATA GENCA

Skład drewna, wyroby skórzanе, apteka - szylidy z napisami cyrylicą z rosyjskimi nazwami i alfabetem łacińskim - pojawiły się na kamienicach przy ul. Noworobnej i na pl. Rybnym. Ta część Lublina zmieniła się w XIX-wieczną Warszawę.

Wszystko za sprawą zdjęć do nowej produkcji Netfliksa, serialu „Lalka”. W oparciu o powieść Bolesława Prusa powstanie sześcioczęściowy serial. Główne role, Stanisława Wokulskiego zagra Tomasz Schuchardt, a Izabelę Łecką Sandra Drzymalska.

Zdjęcia do serialu ruszyły w lipcu br. Widzowie zobaczą go w 2026 r. JAXA

PONIATOWA

Szybka jazda zakończyła się dachowaniem

20-letnia kobieta prowadząca volkswagena na łuku drogi straciła panowanie nad pojazdem, auto przewróciło się na dach i uderzyło w drzewo. Do zdarzenia doszło w poniedziałek w Poniatowej. Z ustaleń policji wynika, że 20-latkę jechała za szybko. Kobieta jechała sama, nie odniosła poważnych obrażeń i była trzeźwa. Ale samochód został doszczętnie zniszczony i nadaje się tylko do kasacji. JJ



FOT. POLICJA

GMINA NIEMCE

Grzybiarz ocalony

70-letni mężczyzna wyszedł do lasu na grzyby i nie wrócił do domu. Po kilkunastu godzinach poszukiwań został odnaleziony przez jednego z policjantów, gdy wyziony leżał w zaroślach. LUB

Piją na umór. I coraz więcej osób trafia do izby wytrzeźwień

Artur Jurkowski
Lublin

2129 osób trafiło od początku roku do lubelskiej izby wytrzeźwień. To dużo więcej niż w tym samym okresie 2024 r. Najmłodszy podopieczny miał 15 lat. A rekordzista zaliczył pobyt w placówce przy ul. Północnej 51 razy, czyli trafiał do niej średnio co pięć dni.

Lublin przygotowuje się do wprowadzenia nocnej prohibicji. Zakaz sprzedaży alkoholu w sklepach i na stacjach benzynowych miałby obowiązywać od godz. 23 do 6 rano.

- Każde rozwiązanie, które może przyczynić się do poprawy bezpieczeństwa trzeba ocenić na „plus”, na pewno zasługuje na uznanie - przekazuje Adam Mołdoch, zastępca dyrektora Centrum Interwencji Kryzysowej.

W strukturach CIK działa lubelska izba wytrzeźwień. A precyzyjniej ośrodek wczesnej interwencji dla osób z problemami alkoholowymi i ich rodzin. Otworzono go w kwietniu 2016 r.

Placówka dysponuje 20 miejscami (łózkami), w tym: 9 miejsc dla mężczyzn, 6 miejsc dla kobiet, 3 miejsca dla małoletnich, 1 miejsce w izolacji, 1 miejsce w sali służącej do unieruchomienia osób nietrzeźwych.



FOT. MALGORZATA GENCA

Do izby wytrzeźwień w okresie styczeń - wrzesień br. trafiło 2 129 osób. Najmłodszy miał 15 lat

Do izby od początku roku (styczeń - wrzesień) trafiło 2 129 osób. Rok wcześniej było ich - w tym samym okresie - mniej, bo 1 661. Ale w 2024 r. obsada lekarzy była mniejsza i placówka mogła przyjmować mniej osób.

Najmłodsza osoba przyjęta w tym roku miała 15 lat, najstarsza 80.

- Spektrum wiekowe naszych podopiecznych jest bardzo szerokie. Dominują jednak mężczyźni w wieku 30 - 40 lat. Było ich 435. Dla porównania kobiet w tym przedziale wiekowym przyjęliśmy 67 - wylicza Mołdoch.

Do izby trafiają osoby, które mają od 0,4 do 4 promili alko-

holu w wydychanym powietrzu.

Do placówki przy Północnej przywożone są osoby z terenu Lublina, większości są to mieszkańcy. Główne powody to:

- osoba leży w miejscu publicznych - ok. 38 proc.
- zagrożenie życia i zdrowia osoby, która jest pod wpływem alkoholu - ok. 35 proc.
- awantura w miejscu publicznym osoby pod wpływem alkoholu - ok. 10 proc.
- awantura w domu - ok. 9 proc.

W izbie wytrzeźwień maksymalnie można przebywać 24 godziny.

- Tegoroczny rekordzista przebywał w placówce 51 razy. To osoba bez stałego miejsca zamieszkania - dodaje dyr. Mołdoch. To oznacza, że na ul. Północną był przywożony średnio co 5,3 dnia.

Pobyt w ośrodku wczesnej interwencji dla osób z problemami alkoholowymi i ich rodzin nie należy do tanich. W tym roku stawka wynosi 453,57 zł. Ściągalność należności od przyjętych przekracza 50 proc.

Poprzednia izba wytrzeźwień, która w latach 1962-2003 działała przy ul. Kawiej, została zamknięta m.in. z powodu niskiej ściągalności opłat.

Takiej operacji w Polsce dotąd nie było. Dokonali tego nasi lekarze

Joanna Jastrzębska
Lublin

Załoga Klinicznego Oddziału Ortopedii i Traumatologii USK4 w Lublinie zrobiła coś, czego w kraju nad Wisłą jeszcze nie było - zrekonstruowała uszkodzone ścięgna barku za pomocą operowanej osoby.

Pionerskiej operacji poddała się 68-letnia kobieta i 52-letni mężczyzna. U pacjentki chodziło o uszkodzenia podłoża zwyrod-

nieniowo-przeciążeniowego. U mężczyzny natomiast ścięgno szwankowało z powodu urazu barku. Dziś oboje są w trakcie rehabilitacji, a rekonwalescencja odbywa się pod okiem lekarzy.

Metoda jest nowa i jeszcze niepopularna, a warto z niej korzystać, bo częściej pozwala pacjentom i pacjentkom na powrót do pełnej sprawności. W przypadku uszkodzenia w barku tzw. ścięgna stożka rotatorów sprawa się komplikuje - to grupa ścięgien odpowiadających za stabilizację i możli-



FOT. LUKASZ GLASZKOWSKI/USK4

Zespół specjalistów z oddziału ortopedii i traumatologii ma na swoim koncie już dwa zabiegi

wość unoszenia czy obracania ręki, więc wówczas tracimy tę możliwość i czujemy ból. Ich operacja jest trudna, a czasami nawet niemożliwa do przeprowadzenia, bo ścięgna nie zawsze lubią się prawidłowo goić.

W metodzie wykorzystanej przez zespół, którego głównym operatorem był dr hab. n. med. Jaromir Jarecki, wykorzystano własne ścięgno operowanych osób. To ważne, bo do tej pory zapewniali je dawcy i dawczynie albo zwierzęta, ewentualnie pobierano tkanki z innych części ciała lub wszczepiano sztuczne.

- W Polsce jest to zupełnie nowa metoda. Po odpowiednim przygotowaniu, w tym rozplaszczeniu ścięgna bicepsa, możemy wykorzystać je do naprawy uszkodzonych ścięgien w stawie ramiennym. Operując ten staw, mamy bezpośredni dostęp do ścięgna bicepsa. Dzięki temu widząc uszkodzenie ścięgna stożka rotatorów, możemy wykorzystać to ścięgno, nie kalecząc innych miejsc w organizmie - wyjaśnia dr hab. n. med. Jaromir Jarecki z Klinicznego Oddziału Ortopedii i Traumatologii USK 4 w Lublinie.

KRÓTKO

LUBELSKIE

Cztery nowoczesne pociągi dla regionu. Umowa podpisana

Województwo lubelskie stawia ekologiczny transport. W poniedziałek podpisano umowę na dostawę czterech nowych elektrycznych zespołów trakcyjnych. Inwestycja opiewa na ponad 194 mln zł i zostanie zrealizowana do końca 2029 roku.

- To rozszerzy naszą ofertę przewozową, umożliwiając sprawną komunikację zarówno w obrębie województwa, jak i w połączeniach z sąsiednimi regionami - mazowieckim i podkarpackim - podkreślił marszałek Jarosław Stawiarski. - Transport kolejowy ma tę przewagę, że jest niskoemisyjny, ekologiczny i bezpieczny, dlatego tak nam zależy na zmianie myślenia o kolei regionalnej i zachęceniu mieszkańców województwa do wybierania tego sposobu lokomocji.

Nowoczesny tabor będzie dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, wyposażony w szereg udogodnień podnoszących komfort podróży: klimatyzacja, wi-fi, monitoring, system informacji pasażerskiej, gniazdko, ładowarki USB, miejsca na rowery i nowoczesne toalety.

Pojazdy będą mogły poruszać się z prędkością do 160 km/h, a ich wnętrza zostaną zaprojektowane jako jednoprzestrzenne, z wysokim udziałem niskiej podłogi. Każdy EZT będzie posiadał 176 miejsc siedzących, a pojemność całkowita pojazdu przekroczy 700 osób. Przewiduje się, że rocznie z nowych pociągów skorzysta prawie 340 tys. pasażerów.

AP

LUBLIN

Testy wodorowego mercedesa



FOT. NADSIKANE/MPK LUBLIN

Pasażerowie ośmiu linii autobusowych będą mogli podróżować wodorowym autobusem marki mercedes.

- Autobus ma 12 metrów długości, jest niskopodłogowy, klimatyzowany i może w nim jednocześnie podróżować 68 pasażerów, w tym 29 na miejscach siedzących - opisuje Weronika Opasiak, rzeczniczka prasowa MPK Lublin.

Zeroemisyjny autobus e-Citaro Fuel-Cell jest testowany na lubelskich ulicach.

- Testy potrwać do 27 października, a autobus zaplano-

wany jest na linii nr: 6, 13, 14, 23, 29, 34, 45 i 74 - precyzuje Weronika Opasiak. - Autobus jest wyposażony w największą baterię trakcyjną spośród wszystkich autobusów wodorowych dostępnych obecnie na rynku, o pojemności do 300 kWh. Dodatkowo, mieści w zbiorniku do 30 kg wodoru, a na jednym tankowaniu może przejechać minimum 400 km. Ponadto autobus odzyskuje energię z hamowania, a zamiast bocznych lusterek posiada system kamery - wylicza Opasiak.

JAXA

Profesor prawa, oskarżony o psychiczne znęcanie się nad żoną, stanął przed sądem

Jakub Sarek
Lublin

Andrzej K., znany prawnik i wieloletni wykładowca UMCS, oskarżony jest o psychiczne znęcanie się nad żoną. Mężczyzna nie przyznaje się do winy.

Wczoraj przed Sądem Rejonowym Lublin-Zachód ruszył proces profesora Andrzeja K., znanego lubelskiego prawnika, wieloletniego wykładowcy na Wydziale Prawa i Administracji UMCS, specjalisty od prawa handlowego. K. jest oskarżony o to, że od jesieni 2002 r. do listopada 2022 r. psychicznie znęcał się nad żoną.

- Bez powodu wszczynał regularnie domowe awantury, w trakcie których między innymi poniżał i deprecjonował jej osobę, w szczególności zarzucając jej, że nie jest partnerem do rozmów, znieważał ją nazywając idiotką, nikim, osobą mało inteligentną - czytamy w akcie oskarżenia, który do sądu skierowała Prokuratura Okręgowa w Lublinie.

Andrzej K. miał też „wielokrotnie zmuszać żonę do opuszczenia domu, wyrzu-



FOT. KL / ARCHIWUM

Wczoraj rozpoczął się proces Andrzeja K. Toczy się za zamkniętymi drzwiami

cał przy tym przed jej dom rzeczy osobiste”.

- Zamykał drzwi od wewnątrz, czym uniemożliwiał jej wejście do domu, a także kierował pod jej adresem groźby pozbawienia życia przez zastrzelenie, co wzbudziło u pokrzywdzonej uzasadnioną obawę ich spełnienia - ustalili śledczy.

Jak wynika z aktu oskarżenia, „K. groził żonie, że pozbawi

ją prawa wykonywania zawodu radcy prawnego”.

Sędzia Jolanta Futera przychyliła się do wniosku pokrzywdzonej o wyłączenie jawności. Proces będzie toczył się zamkniętymi drzwiami ze względu na ważny interes prywatny pokrzywdzonej, która w sprawie występuje też jako oskarżyciel posiłkowy.

Andrzej K. nie przyznaje się do winy. Przed rozprawą w rozmowie z mediami nie zgodził się na publikację swoich danych osobowych i wizerunku, mimo że wcześniej przy innej okazji przeciw temu nie oponował.

W związku z toczącymi się postępowaniami: dyscyplinarnym i karnym na początku sierpnia 2025 r. prof. Radosław Dobrowolski, rektor UMCS, zawiesił Andrzeja K. na pół roku w obowiązkach nauczyciela akademickiego. Zawieszenie może ulec przedłużeniu.

- W związku z decyzją o zawieszeniu rektor - na podstawie ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce - obniżył także panu profesorowi wynagrodzenie - przekazała „Kurierowi” Katarzyna Skalecka z centrum prasowego UMCS.

Jak już wcześniej pisaliśmy w „Kurierze”, postępowanie dyscyplinarne dotyczy zachowań wykładowcy wobec studentów i studentek opisanych na jednej z facebookowych grup. Kiedy prawnik przeczytał tam, że jedyną możliwością zdania przez kobietę egzaminu z prawa handlowego, jest „spędzenie nocy z prof. Andrzejem K.”, zażądał, by autorzy i autorki wpisu to sprostowali. Ponieważ tak się nie stało, nie przeprowadził testu w umówionym terminie. Rozmowy, w których padały obraźliwe słowa pod ich adresem, zostały nagrane, a następnie przekazane władzom wydziału.

- Komisja dyscyplinarna ds. nauczycieli akademickich wszczęła postępowanie dyscyplinarne w sprawie profesora i jednocześnie zwróciła akta sprawy do rzecznika dyscyplinarnego - celem ich uzupełnienia. Chodziło m.in. o przesłuchanie kilku dodatkowych świadków. Sprawa jest więc obecnie w toku. Jednocześnie na uczelni zostało wszczęte drugie postępowanie dyscyplinarne - w związku ze skierowaniem aktu oskarżenia do sądu w innej sprawie dotyczącej profesora - podaje Katarzyna Skalecka.

Znów potrącenie na przejściu dla pieszych. Czy jest potrzebna sygnalizacja świetlna?

Aleksandra Szymczak
Lublin

Czy na ul. Nowy Świat w Lublinie potrzebna jest sygnalizacja świetlna? Mieszkańcy zwracają uwagę, że jest niebezpiecznie w tym miejscu.

Na ul. Nowy Świat w Lublinie doszło do potrącenia pieszej. - Z ustaleń policjantów wynika, że kierujący pojazdem marki kia 31-latek jadąc od ul. Kunickiego na oznakowanym przejściu dla pieszych potrącił 29-letnią kobietę. Piesza doznała obrażeń i została przewieziona do szpitala - informuje podinspektor Kamil Gołębiowski z KMP w Lublinie.

Zdaniem mieszkańca, który napisał do naszej redakcji, to przejście na ul. Nowy Świat od lat stanowi niebezpieczny punkt



FOT. NADSIKANE

Ul. Nowy Świat. Potrącenie pieszej miało miejsce pod koniec września

na mapie dzielnicy. - W tym miejscu często zdarzają się potrącenia. Mimo licznych sygnałów kierowanych do Urzędu Miasta wciąż brakuje sygnalizacji świetlnej. Tłumaczeniem jest brak pieniędzy. Czy na bezpie-

czeństwo mieszkańców Lublina naprawdę nie ma funduszy? - napisał do redakcji pan Dariusz, mieszkaniec dzielnicy.

Apelujący zwraca uwagę, że w rejonie powstało duże osiedle, a kolejne bloki są w budo-

wie. Z przejścia codziennie korzystają dzieci i młodzież.

Justyna Góźdz, rzeczniczka prezydenta Lublina, tłumaczy, że po otwarciu ul. Wrotkowskiej i jej połączeniu z ul. Dywizjonu 303 ruch na ul. Nowy Świat znacząco się zmniejszył.

- Obecnie stanowią on w zasadzie jedynie ruch lokalny w formie dojazdu do przyległej zabudowy - wyjaśnia Góźdz. - Do tej pory do urzędu nie docierały sygnały o konieczności poprawy bezpieczeństwa na tym przejściu.

Na ten moment nie zaplanowano dodatkowego doświetlenia ani montażu sygnalizacji świetlnej. - W związku ze zdarzeniem będziemy monitorować tę okolicę i w razie konieczności podejmujemy stosowne działania w zakresie poprawy bezpieczeństwa - zapewnia Góźdz.

IWONA MASSALSKA: RELACJE Z UCZNIAMI DAJĄ DUŻO POZYTYWNEJ ENERGII. SAMA TEŻ SIĘ OD NICH UCZĘ

Od dzieciństwa chciałam być nauczycielką

Adrianna Romanek
Rozmowa

Iwona Massalska z pasją kształci młodych ludzi, a z okazji Dnia Edukacji Narodowej - z grupą innych nauczycieli - otrzymała nagrodę prezydenta Lublina. Jest nauczycielką języka rosyjskiego oraz przedmiotu „biznes i zarządzanie” w VIII LO.

Od ilu lat pracuje Pani w zawodzie?

Pracuję już dwadzieścia dwa lata, a w tym roku rozpoczęłam dwudziesty trzeci. Zaraz po studiach z filologii rosyjskiej zaczęłam uczyć w szkole. Tak się złożyło, że od razu znalazłam zatrudnienie. Od początku uczę języka rosyjskiego, choć dziś to już właściwie końcówka, ponieważ zostały mi tylko klasy trzecie i czwarte. Od kilku lat prowadzę również zajęcia z biznesu i zarządzania, wcześniej była to przedsiębiorczość. W VIII LO pracuję już od trzynastu lat.



FOT. NADESŁANE

Iwona Massalska jest nauczycielką w VIII LO im. Zofii Nałkowskiej w Lublinie

W poniedziałek odebrała Pani nagrodę prezydenta miasta.

To była nagroda za dotychczasową pracę. Taki wyraz uznania za trud i zaangażowanie. To bardzo miłe, że ktoś dostrzega naszą pracę. W obecnych czasach zawód nauczyciela nie należy do najłatwiejszych, dlatego takie wyróżnienie daje ogromną motywację i wiarę, że to, co robimy, naprawdę ma sens.

Co skłoniło Panią, by związać swoją drogę zawodową ze szkołą?

Myszę, że to było we mnie od zawsze. Już jako dziecko bawiłam się w szkołę. Ustawiałam lalki i udawałam, że prowadzę lekcje. Chyba od zawsze wiedziałam, że chcę być nauczycielką. I nie żałuję tej decyzji.

Co w tej pracy daje największą satysfakcję?

Zdecydowanie kontakt z młodzieżą. Widzę, jak moi uczniowie się rozwijają, jak z nieśmiały osób stają się odważni i samodzielni. Relacje z młodzieżą dają dużo pozytywnej energii. Sama też się od nich uczę, ponieważ młodzi ludzie są kreatywni, nowocześni, często znają się lepiej na technologiach niż my. Dzięki nim nie zostaję w tyle.

Czyli praca z młodzieżą od mładsza?

Tak! (śmiech) Zdecydowanie tak.

A jak przez te ponad dwadzieścia lat zmieniła się młodzież?

Bardzo. Kiedyś uczniowie chyba bardziej przykładali się do nauki, mieli większy szacunek do nauczyciela i szkoły. Dziś podejście jest luźniejsze, a relacje są inne. Młodzież żyje bardziej w przestrzeni internetowej, często ważniejsze są dla nich znajomości online niż te prawdziwe. Świat się zmienia, a młodzież razem z nim. Nie chcę też generalizować, ponieważ mamy wielu wspaniałych, zaangażowanych uczniów, którzy stale zaskakują nas swoją kreatywnością.

Czy zauważyła Pani zmianę również wśród rodziców uczniów?

W moim przypadku relacje są dobre, bo rodzice moich uczniów są bardzo wspierający. Jednak widzę, że ogólnie wielu rodziców jest po prostu nieobecnych w życiu swoich dzieci. To, niestety, odbija się na emocjach. Czasem nauczyciel staje się dla ucznia kimś, kto go wysłucha i wesprze, choć oczywiście nigdy nie zastąpi rodzica. Uczniowie w szkole spędzają ogromną część swojego młodego życia.

Często przychodzą do mnie porozmawiać, zapytać, poradzić, czasem to sprawy trudne. To dla mnie ważne jest, że obdarzają mnie zaufaniem.

O czym rozmawia się w pokoju nauczycielskim? Czy nauczyciele plotkują o uczniach?

(Śmiech) Jak wszędzie, rozmawiamy o różnych rzeczach: o uczniach, o szkole, ale też o życiu prywatnym. Omalibyśmy sprawy klas i organizujemy zebrania. Na długiej przerwie mamy też czas na kawę i rozmowy o pasjach. W naszym gronie jest wielu nauczycieli, którzy mają ciekawe zainteresowania poza szkołą.

Wiele mówi się o niskich zarobkach w oświacie...

Uważam, że nasza grupa zawodowa nie jest doceniana finansowo, mimo ogromnej odpowiedzialności. Był nawet czas, że nauczyciel początkujący zarabiał mniej niż minimalna krajowa. Nic dziwnego, że młodzi ludzie coraz rzadziej wybierają ten zawód. Jednak ma on też wiele plu-

sów. Przede wszystkim widok, jak uczniowie się rozwijają, jakie robią postępy, to naprawdę daje ogromną satysfakcję. To daje nam energię do pracy i poczucie, że to, co robimy, ma sens.

Czego z okazji Dnia Nauczyciela życzyłaby Pani sobie i swoim kolegom po fachu?

Nieustającej motywacji, siły i wiary w sens tego, co robimy. Czasem owoce naszej pracy nie są widoczne od razu, ale z czasem okazuje się, że mają ogromną wartość. Właśnie dlatego warto wierzyć, że nasz wysiłek ma znaczenie. Życzę nam uczniów pełnych zapału, zaangażowanych i chętnych do działania, bo to właśnie oni nadają sens naszej codzienności. Niech towarzyszą nam także rodzice wspierający i współpracujący ze szkołą, bo wychowanie i edukacja to wspólna, zespołowa praca. A ponad wszystko życzę nam zdrowia, spokoju i siły, by z uśmiechem podejmować kolejne wyzwania i z sercem budować przyszłość młodych ludzi.

Nowa Lewica składa zawiadomienie do prokuratury w sprawie radnych

Joanna Jastrzębska
Lublin

Choć koleżanki i koledzy z ratuszowych ław stanęli za nimi murem, a mandatów nie wygasili wojewoda, sprawa pięciu radnych z klubu prezydenta Żuka może mieć ciąg dalszy. Chcą tego władze Nowej Lewicy, które zapowiadają złożenie zawiadomienia do prokuratury.

- W najbliższych dniach złożymy odpowiednie pismo do lubelskiej prokuratury z wnioskiem o przyjrzenie się sprawie pięciu radnych Rady Miasta Lublin, co do których uważamy, iż postępowanie w sprawie wyjaśnienia ich statusu nie zostało przeprowadzone w pełni - zapowiedział przewodniczący rady miejskiej Nowej Lewicy w Lublinie Piotr Zawrotniak.

Sprawa dotyczy pięciu radnych miejskich z klubu prezydenta Lublina Krzysztofa Żuka: Anny Ryfki, Moniki Kwiatkowskiej, Marty Gutkowskiej, Kamili Florek i Magdaleny Szczygieł-Mitrus. Prawie rok temu Jawny Lublin, powołując się na własne ustalenia, ale też wpisy w księgach wieczystych, oświadczenia majątkowe i zdjęcia z mediów spo-

łecznościowych, wykazał, że radni mieszkają poza miastem. W świetle prawa natomiast ich centrum życiowe powinno być na terenie jednostki, w której sprawują mandat, co oznacza, że nie powinni pełnić tej funkcji. Radne zaprzeczyły tym ustaleniom, pokazując swoim klubowym koleżankom i kolegom oświadczenia majątkowe i deklaracje podatkowe, co klub odnotował jako dowód, że „zamieszkują na stałe w Lublinie i ich wola w tym zakresie nie budzi wątpliwości”.

O wyjaśnienia w tej sprawie do radnych oraz do Rady Miasta wystąpił także wojewoda lubelski Krzysztof Komorski. Służby wojewody nie znalazły podstaw prawnych do wygaszenia mandatów radnym.

Zawrotniak uważa, że sprawa nie została do końca wyjaśniona, ponieważ ani urząd wojewódzki, ani rada miasta nie mają „odpowiednich mechanizmów prawnych”, aby potwierdzić bądź zaprzeczyć prawdziwości oświadczeń złożonych przez panie radne.

- Takie instrumenty posiada prokuratura. Wyjaśnienia i składane oświadczenia proku-

ratorowi objęte są sankcją karną w przypadku złożenia informacji nieprawdziwych. Takiej sankcji nie było w trakcie postępowania, które było prowadzone przez urząd wojewódzki, jak i radę miasta Lublin - tłumaczył.

- Każdy kandydat bądź kandydatka, podpisując zgodę na kandydowanie, podpisuje również oświadczenie, że spełnia wszystkie wymagane przepisami kodeksu wyborczego przesłanki dotyczące kandydowania. Oprócz pełnoletności, wieku, braku wyroku skazującego, jest to także stałe, podkreślam, stałe zamieszkanie na terenie jednostki samorządu terytorialnego, do której się kandyduje - tłumaczył Zawrotniak.

W lubelskiej radzie miasta Nowa Lewica nie ma swoich przedstawicieli i przedstawicieli, chociaż w ostatnich wyborach samorządowych jej kandydaci i kandydatki byli na listach koalicyjnego komitetu Krzysztofa Żuka, który zdobył większość mandatów w radzie. Ewentualne uchylenie mandatów wskazanym pięciu radnym umożliwiłoby wejście do rady miasta czterem kandydatom Nowej Lewicy.

REKLAMA

Chelm, dn. 09.10.2025 r.

0011415441

AB.6740.4.4.2025

OBWIESZCZENIE

Zgodnie z art. 11f ust. 3 ustawy z dnia 10 kwietnia 2003 r. o szczególnych zasadach przygotowania i realizacji inwestycji w zakresie dróg publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 311) oraz art. 49 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2024 r., poz. 572 z późn. zm.) Starosta Chelmski zawiadamia o wydaniu decyzji Nr 10/25 z dnia 01.10.2025 r. znak: AB.6740.4.4.2025 udzielającej zezwolenia na realizację inwestycji drogowej dla Wójta Gminy Dubienka z siedzibą: ul. 3 Maja 6, 22-145 Dubienka, polegającej na budowie drogi gminnej w miejscowości Zagórnik, gmina Dubienka.

Inwestycja zlokalizowana zostanie na terenie Powiatu Chelmskiego w obrębie ewid. nr 0019 Zagórnik, jednostka ewid. 060305_2 Dubienka.

I. Działki wchodzące pod inwestycję (między liniami rozgraniczającymi teren budowanej drogi), położone w obrębie ewid. 0019 Zagórnik, jednostka ewid. 060305_2 Dubienka* **: 48, 42/1 (42), 39/5 (39/4).

*Pogrubioną ccionką oznaczono działki przeznaczone pod inwestycję według przedłożonych projektów podziału nieruchomości.

** W nawiasach wskazano działki podlegające podziałowi, według przedłożonych projektów podziału nieruchomości;

II. Działki dzielone pod inwestycję położone w obrębie ewid. 0019 Zagórnik, jednostka ewid. 060305_2 Dubienka*: 42 (wg projektu podziału dzielona na działki nr 42/1 i 42/2), 39/4 (wg projektu podziału dzielona na działki nr 39/5 i 39/6).

*Pogrubioną ccionką oznaczono działki przeznaczone pod inwestycję według przedłożonych projektów podziału nieruchomości.

III. Działki podlegające czasowemu ograniczeniu w korzystaniu w związku z obowiązkiem przebudowy innych dróg publicznych położone w obrębie ewid. 0019 Zagórnik, jednostka ewid. 060305_2 Dubienka: 66.

Zakres inwestycji obejmuje budowę drogi gminnej w miejscowości Zagórnik klasy D, na odcinku od km 0+000,00 do km 0+462,00 swym zakresem obejmować będzie wykonanie nowej konstrukcji jezdni, wykonanie poboczy ulepszonego, budowę zjazdów, budowę skrzyżowania z drogą wojewódzką 816, wykonanie oznakowania pionowego i poziomego, wycinkę drzew i krzewów kolidujących z projektowaną infrastrukturą. Opracowanie projektowe ma na celu poprawę bezpieczeństwa ruchu drogowego i pieszych.

Jednocześnie zawiadamia się strony postępowania, że z treścią decyzji oraz aktami sprawy można zapoznać się w Wydziale Architektury i Budownictwa Starostwa Powiatowego w Chelmie, Pl. Niepodległości 1, 22-100 Chelm (pok. 94) w godz. 7:00-15:00. Od decyzji służy stronom odwołanie do Wojewody Lubelskiego

za pośrednictwem Starosty Chelmskiego w terminie 14 dni od daty jej doręczenia. Zgodnie z art. 49 Kodeksu postępowania administracyjnego, doręczenie uważa się za dokonane po upływie czternastu dni od dnia podania do publicznego ogłoszenia. Ponadto informuję, że zgodnie z art. 18 ust. 1e ustawy z dnia 10 kwietnia 2003 r. o szczególnych zasadach przygotowania i realizacji inwestycji w zakresie dróg publicznych w przypadku, w którym dotychczasowy właściciel lub użytkownik wieczysty nieruchomości objętej decyzją o zezwoleniu na realizację inwestycji drogowej odpowiednio wyda tę nieruchomość lub wyda nieruchomość i opróżni lokal oraz inne pomieszczenia niezwłocznie, lecz nie później niż w terminie 30 dni od dnia:

- doręczenia zawiadomienia o wydaniu decyzji, o której mowa w art. 17,
 - postanowienia o nadaniu decyzji o zezwoleniu na realizację inwestycji drogowej rygoru natychmiastowej wykonalności albo
 - w którym decyzja o zezwoleniu na realizację inwestycji drogowej stała się ostateczna
- wysokość odszkodowania powiększa się o kwotę równą 5% wartości nieruchomości lub wartości prawa użytkownictwa wieczystego. Dodatkowo, działając na podstawie art. 17 ust. 1 ustawy z dnia 10 kwietnia 2003 r. o szczególnych zasadach przygotowania i realizacji inwestycji w zakresie dróg publicznych, nadaje niniejszej decyzji rygor natychmiastowej wykonalności.

POLSKA i ŚWIAT

KRÓTKO

WARSZAWA

Dziś mijają dwa lata od wyborów

Po dwóch latach od wyborów parlamentarnych w 2023 roku, po których władzę w Polsce przejęła obecnie rządząca koalicja, 45 proc. badanych ocenia, że żyje im się tak samo jak wcześniej, 31 proc. – gorzej, a 12 proc. – lepiej – wynika z sondażu Opinia24 dla RMF FM.

Poprawę jakości życia po dwóch latach rządów koalicji 15 października najczęściej deklarują wyborcy Koalicji Obywatelskiej – 30 proc. z nich uważa, że żyje im się lepiej, podobnie jak 27 proc. osób, które

w I turze wyborów prezydenckich głosowały na Rafała Trzaskowskiego. Taką opinię wyraża także 18 proc. badanych z wykształceniem podstawowym i 16 proc. z wyższym.

Odmienne oceniają sytuację wyborcy partii opozycyjnych – poprawę zauważa jedynie 6 proc. wyborców PiS oraz 2 proc. zwolenników Konfederacji, przy czym w tych grupach dominują oceny negatywne: odpowiednio 55 i 57 proc. badanych uznało, że żyje im się gorzej. Oprac. Anna Nagel | PAP

WARSZAWA

Posel Mejza jechał 200 km/h



FOT. ADAM JANKOWSKI

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

KIJÓW

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

”

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

Wołodimir Zełenski prezydent Ukrainy

Pakt senacki PiS i Konfederacji? Mentzen i Nawrocki rozmawiają

Oprac. Karolina Wrońska
Warszawa

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

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

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

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

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

– Prezydent Nawrocki doskonale rozumie sytuację, obserwuje nasze nieporozumienia z prezesem (PiS, Jarosławem) Kaczyńskim. (...) Wierzę, że za jakiś czas być może



FOT. PAP/LESZEK SZYMAŃSKI

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

(prezydent) weźmie na siebie jakąś odpowiedzialność, żeby nas troszeczkę zbliżyć – ocenił poseł Konfederacji.

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

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

W ubiegłą środę Mentzen mówił w Radiu ZET, że w sprawie możliwego paktu senackiego Konfederacji z PiS mógłby rozmawiać z prezydentem.

– Gdyby Karol Nawrocki był gospodarzem paktu senackiego, szerokiś sił prawicowych, to byłoby to bardzo ciekawe rozwiązanie – powiedział wtedy. Jednocześnie zaznaczył, że nie zamierza rozmawiać na ten temat z Kaczyńskim, który „bez przerwy powtarza, że nie chce z nami rozmawiać”. Zdaniem Mentzena Kaczyński „nie jest człon-

Nawrocki pogodził Mentzena i Kaczyńskiego?

– Gdyby Karol Nawrocki był gospodarzem paktu senackiego, szerokiś sił prawicowych, to byłoby to bardzo ciekawe rozwiązanie – powiedział wtedy. Jednocześnie zaznaczył, że nie zamierza rozmawiać na ten temat z Kaczyńskim, który „bez przerwy powtarza, że nie chce z nami rozmawiać”. Zdaniem Mentzena Kaczyński „nie jest człon-

wiekiem, który dotrzymuje umów”.

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

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

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

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

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

Oprac. Anna Nagel
Warszawa

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

W sobotę Jastrzębska Spółka Węglowa podała, że jej zarząd podjął uchwałę ws. rozpoczęcia przygotowań do procesu re-

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

nowania JSW w perspektywie długoterminowej.

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

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

REKLAMA 0011252648

81 744 50 31
503 026 883

LUBLIN, ul. Cmentarna 8

**KOMPLEKSOWE
USŁUGI POGRZEBOWE**

**BUDOWA I SPRZEDAŻ
NOWYCH GROBÓW NA MAJDANKU**

24H

www.puklublin.pl

Zelenski znów jedzie do Trumpa. Wyprosi Tomahawki dla Ukrainy?

Grzegorz Kuczyński
Kijów

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

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

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

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



FOT. PAP/EPA/STRINGER

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

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

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

Oprac. Karolina Wrońska
Ankara

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

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

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

„Odnosząc się do odbudowy palestyńskiego terytorium, Erdogan przyznał, że



FOT. PAP/EPA/YOAN VALAT

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

Turcja zabiega o wsparcie „ze wszystkich stron - od krajów Zatoki Perskiej po Stany Zjednoczone i Europę” i podkreślił, że trwające działania mają na celu zapewnienie, że ludobójstwo w Strefie Gazy na pewno „nie zostanie zapomniane”.

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

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

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

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

PAP

REKLAMA

0011416058

OBWIESZCZENIE STAROSTY KRASNOSTAWSKIEGO

Zgodnie z art. 11f ust. 3 ustawy z 10 kwietnia 2003 r. o szczególnych zasadach przygotowania i realizacji inwestycji w zakresie dróg publicznych (Dz.U. z 2024 r. poz. 311) oraz art. 49 ustawy z 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz.U. z 2024 r. poz. 572) Starosta Krasnostawski zawiadamia, że w dniu 10.10.2025 r. na wniosek Wójta Gminy Siennica Różana, Siennica Różana 265A, 22-304 Siennica Różana reprezentowanego przez pełnomocnika Panią Aleksandrę Szufflitę została wydana decyzja Nr:AB.6740.193.2025 udzielająca zezwolenia na realizację inwestycji drogowej pod nazwą: „**Rozbudowa (przebudowa) drogi gminnej w miejscowości Wola Siennicka**”.

Inwestycja zlokalizowana zostanie na terenie Powiatu Krasnostawskiego w obrębie ewidencyjnym 0007 Siennica Królewska Mała oraz w obrębie ewidencyjnym 0011 Wola Siennicka jednostka ewidencyjna 060610_2 Siennica Różana.

I. Działki wchodzące pod inwestycję:

- **obręb ewidencyjny 0007 Siennica Królewska Mała, jednostka ewidencyjna 060610_2 Siennica Różana:** Działka nr: 1025,1027,

- **obręb ewidencyjny 0011 Wola Siennicka, jednostka ewidencyjna 060610_2 Siennica Różana:** Działka nr: 176/1, 193, 211,

II. Działki dzielone pod inwestycję:

- **obręb ewidencyjny 0007 Siennica Królewska Mała, jednostka ewidencyjna 060610_2 Siennica Różana:**

1. działka nr 784 wg projektu podziału na działki nr 784/1, **784/2**,
2. działka nr 785/1 wg projektu podziału na działki nr 785/3, **785/4**,
3. działka nr 785/2 wg projektu podziału na działki nr 785/5, **785/6**,
4. działka nr 786/1 wg projektu podziału na działki nr 786/3, **786/4**,
5. działka nr 786/2 wg projektu podziału na działki nr 786/5, **786/6**,
6. działka nr 787 wg projektu podziału na działki nr 787/1, **787/2**,
7. działka nr 788 wg projektu podziału na działki nr 788/1, **788/2**,
8. działka nr 789 wg projektu podziału na działki nr 789/1, **789/2**,
9. działka nr 790 wg projektu podziału na działki nr 790/1, **790/2**,
10. działka nr 791 wg projektu podziału na działki nr 791/1, **791/2**,
11. działka nr 792 wg projektu podziału na działki nr 792/1, **792/2**,
12. działka nr 793 wg projektu podziału na działki nr 793/1, **793/2**,
13. działka nr 794 wg projektu podziału na działki nr 794/1, **794/2**,
14. działka nr 795 wg projektu podziału na działki nr 795/1, **795/2**,
15. działka nr 796 wg projektu podziału na działki nr 796/1, **796/2**,
16. działka nr 797 wg projektu podziału na działki nr 797/1, **797/2**,
17. działka nr 798 wg projektu podziału na działki nr 798/1, **798/2**,
18. działka nr 799 wg projektu podziału na działki nr 799/1, **799/2**,
19. działka nr 849/3 wg projektu podziału na działki nr **849/5**, 849/6,
20. działka nr 849/4 wg projektu podziału na działki nr **849/7**, 849/8,

21. działka nr 852/1 wg projektu podziału na działki nr **852/3**, 852/4,
22. działka nr 852/2 wg projektu podziału na działki nr **852/5**, 852/6,
23. działka nr 853/1 wg projektu podziału na działki nr **853/3**, 853/4,
24. działka nr 853/2 wg projektu podziału na działki nr **853/5**, 853/6,
25. działka nr 855 wg projektu podziału na działki nr **855/1**, 855/2,
26. działka nr 856/1 wg projektu podziału na działki nr **856/5**, 856/6,
27. działka nr 858/1 wg projektu podziału na działki nr **858/4**, 858/5,
28. działka nr 858/2 wg projektu podziału na działki nr **858/6**, 858/7,
29. działka nr 858/3 wg projektu podziału na działki nr **858/8**, 858/9,
30. działka nr 859/1 wg projektu podziału na działki nr **859/3**, 859/4,
31. działka nr 859/2 wg projektu podziału na działki nr **859/5**, 859/6,
32. działka nr 860 wg projektu podziału na działki nr **860/1**, 860/2,
33. działka nr 861 wg projektu podziału na działki nr **861/1**, 861/2,
34. działka nr 862/1 wg projektu podziału na działki nr **862/6**, 862/7,
35. działka nr 862/2 wg projektu podziału na działki nr **862/8**, 862/9,
36. działka nr 863/1 wg projektu podziału na działki nr **863/4**, 863/5,
37. działka nr 863/2 wg projektu podziału na działki nr **863/6**, 863/7,
38. działka nr 863/3 wg projektu podziału na działki nr **863/8**, 863/9,
39. działka nr 864 wg projektu podziału na działki nr **864/1**, 864/2,
40. działka nr 866/1 wg projektu podziału na działki nr **866/3**, 866/4,
41. działka nr 866/2 wg projektu podziału na działki nr **866/5**, 866/6,
42. działka nr 1026 wg projektu podziału na działki nr 1026/1, **1026/2**,

- **obręb ewidencyjny 0011 Wola Siennicka, jednostka ewidencyjna 060610_2 Siennica Różana:**

43. działka nr 192/2 wg projektu podziału na działki nr 192/9, **192/10**,
44. działka nr 194 wg projektu podziału na działki nr **194/1**, 194/2,
45. działka nr 195 wg projektu podziału na działki nr **195/1**, 195/2,
46. działka nr 197 wg projektu podziału na działki nr **197/1**, 197/2,
47. działka nr 198/1 wg projektu podziału na działki nr **198/5**, 198/6,
48. działka nr 198/4 wg projektu podziału na działki nr **198/7**, 198/8,
49. działka nr 199 wg projektu podziału na działki nr **199/1**, 199/2,
50. działka nr 200/1 wg projektu podziału na działki nr **200/3**, 200/4,
51. działka nr 200/2 wg projektu podziału na działki nr **200/5**, 200/6,
52. działka nr 201 wg projektu podziału na działki nr **201/1**, 201/2,
53. działka nr 202 wg projektu podziału na działki nr **202/1**, 202/2,
54. działka nr 203 wg projektu podziału na działki nr **203/1**, 203/2,
55. działka nr 204 wg projektu podziału na działki nr **204/1**, 204/2,
56. działka nr 205 wg projektu podziału na działki nr **205/1**, 205/2,
57. działka nr 207 wg projektu podziału na działki nr **207/1**, 207/2,
58. działka nr 208 wg projektu podziału na działki nr **208/1**, 208/2,
59. działka nr 210 wg projektu podziału na działki nr **210/1**, 210/2,

60. działka nr 212/1 wg projektu podziału na działki nr **212/7**, 212/8,
61. działka nr 212/2 wg projektu podziału na działki nr **212/9**, 212/10,
62. działka nr 212/3 wg projektu podziału na działki nr **212/11**, 212/12,
63. działka nr 212/4 wg projektu podziału na działki nr **212/13**, 212/14,
64. działka nr 212/5 wg projektu podziału na działki nr **212/15**, 212/16,
65. działka nr 212/6 wg projektu podziału na działki nr **212/17**, 212/18,
66. działka nr 213 wg projektu podziału na działki nr **213/1**, 213/2,
67. działka nr 1542 wg projektu podziału na działki nr **1542/1**, 1542/2,
68. działka nr 1544 wg projektu podziału na działki nr **1544/1**, 1544/2.

III. Działki podlegające czasowemu ograniczeniu w korzystaniu:

- **obręb ewidencyjny 0007 Siennica Królewska Mała, jednostka ewidencyjna 060610_2 Siennica Różana:**

Działka nr: 782/5, 783, 784 (784/1), 785/2(785/5), 785/1(785/3), 786/2(786/5), 787(787/1), 797(791/1), 1026(1026/1), 792(792/1), 793(793/1), 794(794/1), 795(795/1), 796(796/1), 797(797/1), 798(798/1), 852/1(852/4), 852/2(852/6), 853/1(853/4), 853/2(853/6), 855(855/2), 858/2(858/7), 859/1(859/4), 859/2(859/6), 860(860/2), 861(861/2), 862/1(862/7), 862/2(862/9), 863/1(863/5), 863/2(863/7), 863/3(863/9), 864(864/2), 866/1(866/4), 866/2(866/6).

- **obręb ewidencyjny 0011 Wola Siennicka, jednostka ewidencyjna 060610_2 Siennica Różana:** Działka nr: 178, 180/1, 181, 185, 186/1, 191/2, 192/2(192/9), 192/4, 192/3, 21, 194(194/2), 197(197/2), 198/1(198/6), 198/4(198/8), 199(199/2), 1542(1542/2), 207(207/2), 208(208/2), 1544(1544/2), 210(210/2), 212/6(212/18), 212/5(212/16), 212/4(212/14), 212/3(212/12), 212/2(212/10), 212/1(212/8).

Pogrubioną czcionką oznaczono działki przeznaczone pod inwestycję - wg przedłożonych projektów podziału.

Zakres inwestycji obejmuje: przebudowę jezdni w zakresie wzmocnienia konstrukcji, poszerzenie jezdni, przebudowę zjazdów, wykonanie poboczy, oczyszczenie i odmulenie istniejących rowów i przepustów (bieżące utrzymanie) oraz budowę oświetlenia ulicznego.

Niniejszej decyzji nadano rygor natychmiastowej wykonalności.

Zgodnie z powołanymi wyżej przepisami strony mogą zapoznać się z treścią decyzji w Starostwie Powiatowym w Krasnymstawie przy ulicy Sobieskiego 3, 22-300 Krasnymstaw, tel. 082 576-72-86.

Od decyzji służy stronom odwołanie do Wojewody Lubelskiego za pośrednictwem Starosty Krasnostawskiego w terminie 14 dni od daty jej doręczenia. Zgodnie z art. 49 ustawy Kodeks postępowania administracyjnego (Dz.U. z 2024 r. poz. 572) w przypadku zawiadomienia stron przez obwieszczenie - doręczenie uważa się za dokonane po upływie czternastu dni od daty publicznego ogłoszenia.

Niniejsze obwieszczenie umieszcza się w Biuletynie Informacji Publicznej Starostwa Powiatowego w Krasnymstawie i Urzędu Gminy Siennica Różana oraz na tablicach ogłoszeń Starostwa Powiatowego w Krasnymstawie i Urzędu Gminy Siennica Różana.

AUTOPROMOCJA

Zamościanie znów zamienili odpady na drzewka. Jesienna edycja akcji „Drzewko za surowce wtórne” zakończona sukcesem



W sobotę, 11 października, parking przy Galerii Twierdza w Zamościu zamienił się w zielony punkt wymiany. W ramach jesiennej edycji akcji „Drzewko za surowce wtórne” mieszkańcy przynieśli makulaturę i elektrośmieci, by w zamian otrzymać sadzonki drzew i krzewów.

– Zależy nam, żeby mieszkańcy regionu widzieli realne efekty swoich działań. Wyrzucając odpady do odpowiednich pojemników, chronimy środowisko. A jeśli dodatkowo możemy w zamian posadzić drzewo – to korzyść dla wszystkich – mówi Karolina, przedstawicielka „Kuriera Lubelskiego” obecna podczas wydarzenia. Zainteresowanie akcją było duże – pierwsi mieszkańcy pojawili się już przed godziną dziesiątą. Każdy uczestnik mógł otrzymać maksymalnie siedem sadzonek, a wszystkie wydawano do wy-

czerpania zapasów. W tym roku na uczestników czekały sadzonki drzew – jodła pospolita, klon jawor, klon zwyczajny, wiąz szypułkowy, lipa drobnolistna, świerk pospolity, sosna pospolita oraz krzewów: bukszpan zwyczajny, jaśminowiec wielokwiatowy, kalina koralowa.

– To bardzo pozytywna inicjatywa. Co roku przychodzę z dziećmi – uczymy je, że odpady mają wartość, jeśli się z nimi dobrze obchodzić – mówi pani Anna, mieszkanka Zamościa, która przyniosła kilka kilogramów makulatury i stary odkurzacz. Każdy kilogram oddanych surowców to realna korzyść – mniej śmieci na wysypiskach i więcej zieleni wokół nas. W ten sposób wspólnie sadzimy przyszłość.

To jednak nie koniec! Już w najbliższą sobotę (18 października) sadzonki drzew czekać będą na mieszkańców Lublina. Razem możemy zrobić naprawdę wiele dla środowiska.



ORGANIZATOR



PARTNERZY

kurier lubelski

**GALERIA
twierdza**

ECO HARPOON
Recycling Sp. z o.o.

**Regionalna Dyrekcja
Lasów Państwowych w Lublinie**



MISTRZOWIE SMAKU 2025



BT/GETTY IMAGES

PARTNERZY PLEBISYTU



POLAGRA
food • horeca • foodtech

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

Mistrzowie Smaku 2025 zostali nagrodzeni podczas gali



Ewelina Żuberek
ewelina.zuberek@polskappress.pl

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

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

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

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

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

Mistrzowie Smaku byli wybierani w kilku etapach

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

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

Najlepsi z najlepszych pojawili się w Poznaniu

Najlepsi z najlepszych w swoich kategoriach przybyli do Poznania, aby odebrać sta-

tuetki potwierdzające ich mistrzostwo.

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

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

- Moi goście, jak i pracownicy bardzo się postarali, żebyśmy wygrała tę nagrodę - dziękowała Monika Lipiec z wrocławskiego lokalu Sirow i e c. - Sekretem dojścia do takiego mistrzostwa jest przede wszystkim dbanie o pracowników, słuchanie jego potrzeb. Bez dobrego zespołu dobrego menadżera też nie będzie - podkreśliła po odebraniu nagrody.

OTO LAUREACI RANKINGU OGÓLNOPOLSKIEGO

Kucharz Roku Polski: I miejsce: Grzegorz Krupecki - Mango&Tango Beach Bar, Mrzeżyno (woj. zachodniopo-

morskie), II miejsce: Marcin Szwajkowski - Restauracja La Nonna, Polanica-Zdrój (woj. dolnośląskie), III miejsce: Renata Książkowska - Wąlek Restaurant, Węgrów (woj. mazowieckie).

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

Barman Roku Polski: I miejsce: Michał Gałązka - Mango&Tango Beach Bar, Mrzeżyno (woj. zachodniopomorskie), II miejsce: Wojciech Astachow - SPATiF, Sopot (woj. pomorskie), III miejsce: Kajetan Dembek - Bartenders for You, Gdańsk (woj. pomorskie).

Barista Roku Polski: I miejsce: Cyryl Beliajew - Kawiarnia Pomorska 15, Bydgoszcz (woj. kujawsko-pomorskie), II miejsce: Jakub Gancarczyk - Mövenpick Café, Wrocław (woj. dolnośląskie), III miejsce: Sandra Orzeł - Bike Café Rusałka., Poznań (woj. wielkopolskie).

Mistrz Słodkości Roku Polski: I miejsce: Aleksandra

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

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

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

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

(województwo kujawsko-pomorskie).

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

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

Lody Roku Polski: I miejsce: Łodziśław - Sosnowiec, Rowckiego 203 (woj. śląskie), II miejsce: Łodziarnia - Wrocław, pl. Hirsza 16 (woj. dolnośląskie), III miejsce: Cukiernia Markiza - Żukowo, Gdynia 63 (woj. pomorskie).

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

KUCHARZ ROKU MIEJSCE I

Krzysztof Zarzycki

Krzysztof Zarzycki, kucharz z Otwarta Grill w Lublinie, podkreśla, że Jego droga kulinarna to nie pojedynczy moment, ale cała wieloletnia historia. - Myślę, że sukcesem kulinarnym jest cała moja ponad 18-letnia droga zawodowa, w której cały czas się rozwijam. Miejsca i ludzie, z którymi pracowałem, pozwoliły mi poznać nowe smaki, techniki i produkty. To rodzina, przyjaciele i znajomi, którzy mnie wspierają - mówi. Największą nagrodą są dla Niego emocje gości. - Przede wszystkim radość i satysfakcja, kiedy widzę uśmiechy i słyszę pozytywne reakcje, daje mi to ogromne poczucie spełnienia - podkreśla. Zapytany o styl gotowania, odpowiada bez wahania: - Uwielbiam pracować na wołwinie - to produkt, który daje mi ogromne pole do kreatywności, każdy kawałek jest inny, niepowtarzalny. Uwielbiam kompo-



nowanie burgerów i kanapek: odzwierciedla mnie to w stu procentach, bo mogę bawić się smakami, teksturami i dodatkami, a jednocześnie tworzyć dania sycące, charakterne i pełne osobowości - tak jak ja.

MIEJSCE II

Kamil Miłosz

Na co dzień Kamil Miłosz dba o najmłodszych w Przed-szkolu Domek Małucha w Ulanie-Majoracie, pełniąc rolę szefa kuchni. Doskonale rozumie, jak ważne jest odpowiednie żywienie dzieci - zarówno pod względem wartości odżywczych, jak i atrakcyjnej formy, która sprawia, że maluchy z chęcią sięgają po przygotowane przez Niego posiłki. Jego tajny przepis to szczypta pomysłowości, odrobina sprytu i garść cierpliwości. Po pracy nie odkłada kuchennych narzędzi - z równą pasją realizuje się w organizacji przyjęć okolicznościowych. Gotuje wszędzie tam, gdzie liczy się smak i estetyka podania, bo dla Niego jedzenie to również uczta dla oczu.



MIEJSCE III

Agnieszka Cieplicka Żmuda

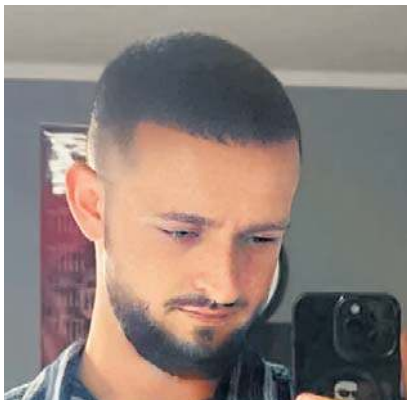
Agnieszka Cieplicka-Żmuda ze Starej Łąźni w Lubartowie swoją kulinarną drogę zaczęła ponad dwie dekady temu. - Moim pierwszym prawdziwym sukcesem było zwycięstwo w lokalnym konkursie kulinarnym. To wtedy zrozumiałam, że kuchnia to nie tylko praca, ale moja droga życiowa i pasja, którą chcę rozwijać. Od tego momentu każdy dzień przy garnkach i patelniach traktowałam jak kolejną lekcję w drodze do mistrzostwa - wspomina. Jej styl kulinarny to połączenie szacunku dla tradycji z odwagą w odkrywaniu nowych smaków. - Jestem osobą przywiązaną wagę do korzeni i historii, ale jednocześnie lubię odkrywać, eksperymentować i dodawać coś swojego - podkreśla.



KELNER ROKU MIEJSCE I

Wojciech Weremko

Wojciech Weremko (Milano, Krasny-staw), laureat plebiscytu Mistrzowie Smaku, doskonale wie, że sercem dobrej obsługi jest podejście do człowieka. - Najważniejsze są uważność i szacunek. Klient powinien czuć, że jest ważny, traktowany poważnie i indywidualnie. Ważna jest też komunikacja - jasne, uprzejme i zrozumiałe informacje, bez zbędnego żargonu czy chaosu - podkreśla. Najwięcej satysfakcji dają Mu chwile, w których docenienie przychodzi nie spodziewanie. - Klient, pod koniec już niemal skończonej zmiany, podszedł do mnie, poprosił o imię i nazwisko, a następnie udał się do szefowej i powiedział, że bez tego kelnera cała wydawka by nie wyszła - wspomina. Jak tworzy atmosferę, dzięki której każdy czuje się wyjąt-



kowo? - Poprzez uważne słuchanie i dostosowanie obsługi do indywidualnych potrzeb klienta - wyjawia nasz Kelner Roku w województwie lubelskim.

MIEJSCE II

Małgorzata Tatar

-Dobra obsługa to dla mnie nie tylko sprawne wykonanie obowiązków, ale przede wszystkim umiejętność sprawienia, by gość poczuł się zauważony, ważny i zaopiekowany. To połączenie empatii z wysokimi standardami - tak, by wizyta była czymś więcej niż tylko kolejną usługą - podkreśla Małgorzata Tatar, kelnerka z Małkowej Chaty w Janowcu. Dla Niej kluczem jest szczerzy kontakt. - Zaczynam od powitania i uśmiechu, uważnie słucham i zwracam uwagę na szczegóły. Lubię dodawać drobne gesty - czasem żart, czasem radę, czasem chwilkę rozmowy. Wierzę, że właśnie to sprawia, że każdy gość czuje się wyjątkowo - mówi.



MIEJSCE III

Natalia Szpot

W Bistro „Na piętrze” w Biłgoraju Goście mogą liczyć nie tylko na dobre jedzenie, ale także na serdeczną atmosferę, o którą dba Natalia Szpot - laureatka trzeciego miejsca w kategorii Kelner Roku w naszym plebiscycie. Jako kelnerka z pasją podchodzi do swojej pracy, tworząc miejsce, w którym każdy może poczuć się wyjątkowo. Jej zaangażowanie sprawia, że obsługa staje się czymś więcej niż tylko obowiązkiem - to codzienne budowanie relacji i dbanie o to, by każda wizyta w bistro była przyjemnym doświadczeniem. Dzięki takiemu podejściu Natalia Szpot jest ważną częścią zespołu i wizytówką lokalu.



BARMAN ROKU MIEJSCE I

Łukasz Osiej

Łukasz Osiej, barman z Bombay Mobilny Bar w Międzyrzeczu Podlaskim, już raz sięgnął po tytuł Barmana Roku w plebiscycie Mistrzowie Smaku i wciąż udowadnia, że barmaństwo to dla Niego coś więcej niż zawód. - W swoim dorobku posiadam wiele autorskich koktajli, ale takim najbardziej popisowym jest Last Round, który mam wytatuowany na lewym ręku - podkreśla. Dla Niego kluczem do sukcesu jest równowaga między wiedzą, kreatywnością i techniką. - Wiedza, bo bez wiedzy nie da się wkroczyć w świat barmaństwa. Wyobraźnia jest potrzebna do tworzenia autorskich rzeczy, a technika ważna jest w komponowaniu - tłumaczy. Na swoim koncie ma też nietypowe zamówienia, które pamiętą do dziś. - Long Island Iced Tea



w kulerze do lodu - wspomina z uśmiechem. Jego podejście pokazuje, że w świecie barmaństwa liczy się nie tylko smak, ale także osobowość i charakter.

MIEJSCE II

Łucja Mucha

- Przewrotnie bardzo lubię robić moho, choć większość barmanów za nim nie przepada. Mohito spod mojej ręki zawsze wygląda perfekcyjnie i chyba właśnie dlatego daje mi najwięcej satysfakcji - mówi Łucja Mucha z El Cubano w Lublinie. Za bar trafiła przypadkiem, ale dziś trudno Jej go opuścić. Dla Niej praca za barem to coś więcej niż odtwarzanie receptur. - Wyobraźnia i kreatywność są kluczowe. Barman to nie tylko przepisy, ale cały anturaż, który wokół siebie tworzy - podkreśla. Goście często chcą sami spróbować swoich sił. - Klienci proszą, by wziąć shaker i pobawić się w barmana. Widok ich radości zawsze bardzo mnie cieszy - dodaje.



MIEJSCE III

Mateusz Sacharczuk

W Długim Weekendzie w Białej Podlaskiej Goście mogą liczyć na wyjątkową atmosferę, którą współtworzy Mateusz Sacharczuk. Jego miejsce jest za barem - tam, gdzie kreatywność spotyka się z techniką, a każdy koktajl staje się małym dziełem sztuki. Praca barmana to nie tylko mieszanie składników, ale także umiejętność wsluchania się w potrzeby Gości, dobór odpowiednich smaków i budowanie nastroju. Mateusz Sacharczuk doskonale rozumie, że drink to nie tylko napój, lecz także doświadczenie - od pierwszego łyku po uśmiech na twarzy osoby, która go otrzymuje. Zdobył III miejsce w plebiscycie to dla Niego większa motywacja do dalszego mieszania, shakowania i serwowania tego, co najlepsze za barem.



BARISTA ROKU MIEJSCE I

Patrycja Krzewska

Swoją kawową przygodę Patrycja Krzewska rozpoczęła w lubelskiej kawiarni Pożegnanie z Afryką przy ul. Złotej 4, a dziś tworzy codzienną atmosferę w Centralnej w Lublinie. To właśnie tam odkryła, że kawa to nie tylko napój - to przede wszystkim ludzie, pasja i przyjaźń. Pod okiem szkoleniowców z Krakowa zgłębiała tajniki alternatywnych metod parzenia, od klasycznej kawiarki po drip czy chemex, by z czasem znaleźć w tym świecie swoje miejsce. Dla Niej filiżanka kawy to pretekst do spotkania i rozmowy, budowania więzi oraz codziennych rytuałów. Goście wracają nie tylko po aromatyczny napar, ale również po Jej uwagę i życzliwość - czasem wystarczy jedno zdanie, by usłyszeć: „uratowała Pani mój dzień”. Patrycja szczególnie ceni alternatywne metody parze-



nia - drip, który odkrywa wachlarz smaków, czy aeropress, idealny w podróży. Dla Niej prawdziwym luksusem jest świeżo zaparzona kawa na szczycie góry czy nad rzeką.

MIEJSCE II

Wiktor Stróż
Starbucks, Lublin

**MISTRZOWIE
SMAKU
2025**

MIEJSCE III

Bogusław Momot
Mazagran, Zamość**MISTRZ SŁODKOŚCI ROKU** MIEJSCE I

Katarzyna Boroń

Pasja, miłość i jakość - te trzy słowa najlepiej oddają podejście Katarzyny Boroń, laureatki plebiscytu Mistrzowie Smaku. - Wszystkie moje słodkości przygotowuję z naturalnych składników, z dbałością o każdy szczegół i, co najważniejsze, z serca. Stąd też wszystkim smakują i zostają w pamięci na długo - podkreśla. Nasza Mistrzyni Słodkości Roku prowadzi swoją firmę Torcik.eu w Lublinie. W pracy najważniejsze są dla Niej emocje, które towarzyszą przy tworzeniu wypieków. Zawsze chce, by każdy wypiek niósł ze sobą nie tylko smak, ale też piękne wspomnienia. Wspomina, że to właśnie osobiste doświadczenie stało się początkiem Jej drogi zawodowej. - Najbardziej zapadło mi w pamięć stworzenie



tortu weselnego dla mamy. Był to początek mojej przygody z cukiernictwem i przygotowanie tego tortu było dla mnie nie lada wyzwaniem - mówi.

MIEJSCE II

Karolina Węclawik

Od trzech lat Karolina Węclawik rozwija swoją pasję do cukiernictwa, prowadząc Karo Kejki w Skierbieszowie. Dzięki zaufaniu Klientów może tworzyć torty na różne okazje, wkładając w nie serce i pomysłowość. Szczególnie bliskie Jej są torty dziecięce, które dają Jej ogrom satysfakcji i radości. Poza tortami uwielbia przygotowywać makaroniki i ciasteczka, które zdobią i ośładzają rodzinne spotkania oraz ważne uroczystości. Jej praca to nie tylko rzemiosło, ale także zaproszenie do słodkiego świata, w którym każdy detal ma znaczenie i potrafi wywołać uśmiech.



MIEJSCE III

Aleksandra Szutko

Aleksandra Szutko od lat tworzy swoje desery w pracowni Słodki Zakątek w Czosnówce. To właśnie tam powstają wypieki, które podbijają serca gości i zostają w ich pamięci na długo. - Tworząc desery, dbam o każdy detal - od doboru składników, przez kompozycję smaków, aż po estetykę podania. Dzięki temu słodkości stają się wyjątkowym doświadczeniem, które na długo pozostaje w pamięci gości - podkreśla. Zapytana o to, jak opisałaby swoje wypieki w trzech słowach, bez wahania odpowiada: - Wyjątkowe, eleganckie, pełne pasji. Każda słodkość, którą przygotowuję, niesie ze sobą coś więcej niż tylko smak.

**MENEDŻER GASTRONOMII ROKU** MIEJSCE I

Karolina Rogosz

Karolina Rogosz, menadżerka Pizzerii & Pubu 77 w Dęblinie, wierzy, że fundamentem każdej gastronomii są ludzie. - W gastronomii wszystko zaczyna się od ludzi - bo to oni tworzą atmosferę, smak i doświadczenie gościa. Staram się budować zespół jak rodzinę, gdzie każdy zna swoją rolę, ale też wie, że może liczyć na wsparcie innych - mówi. Podkreśla, że największą satysfakcją przyniosła Jej decyzja o inwestowaniu w rozwój zespołu. - Zamiast szukać gotowych pracowników, zaczęliśmy się razem uczyć, wspierać i rosnąć. Dziś patrzę, jak kelnier, który kiedyś był nieśmiały, swobodnie rozmawia z gośćmi, a kucharz, który zaczynał od sałatek, tworzy własne burgery, które podbijają menu. To właśnie ta decyzja - żeby dać szansę, a nie gotowe rozwiązanie - sprawiła, że mam największą satysfakcję jako menadżer - przyznaje.



Codzienna praca to dla Niej źródło inspiracji. Napędza Ją uśmiech gościa, który pierwszy raz spróbował dania, albo duma w oczach pracownika, kiedy udało mu się opanować nową umiejętność.

MIEJSCE II

Agnieszka Sławek

Agnieszka Sławek z Gusto Bene w Lubartowie podkreśla, że w pracy w gastronomii kluczowe są emocje. Zarówno dobre, jak i złe. - Moja złota zasada: nigdy nie przenoszę swojego złego humoru na zespół. Nasze emocje są zaraźliwe. Działają w obie strony - mówi. Ogromną satysfakcję daje Jej organizacja przyjęć i spotkań. - Ta świadomość, że ktoś ufa Ci na tyle i powierza Ci jego uroczystość do przygotowania - podkreśla. Największą nagrodą są dla Niej reakcje ludzi. - Zadowolenie, uśmiech innych. Zarówno Gości, jak i swojego zespołu - dodaje. Jej podejście pokazuje, że sukces w gastronomii to nie tylko dobre jedzenie, ale przede wszystkim serdeczność i atmosfera, które pozostają w pamięci na długo.



MIEJSCE III

Anna Struk
Peccato di Goka, Lublin

RESTAURACJA ROKU MIEJSCE I

Por-Fawor

Restauracja Por-Fawor w Siedliszczu (ul. Chełmska 2) to miejsce, w którym smak, gościnność i ludzie tworzą jedną, spójną całość. - Smak - bo sercem Por-Fawor jest kuchnia, sezonowe produkty, wyjątkowe dania tworzone z pasją i połączenia, które zostają w pamięci, jak na przykład świeży makaron z porem czy zielone faworki. Gościnność - bo restauracja to nie tylko dobre jedzenie, ale także atmosfera, w której każdy czuje się mile widziany. Ludzie - bo zarówno goście, jak i zespół restauracji to naczynia połączone, bez których żadna restauracja nie może istnieć - podkreślają właściciele. Por-Fawor zasłynęła dzięki „Kuchennym Rewolucjom”, ale dziś jest czymś więcej niż ciekawostką z programu. Goście wracają tu dla oryginalnych dań, ciepłego klimatu i przyjaznej obsługi. Sezonowe propo-



cje sprawiają, że zawsze można spróbować czegoś nowego. Szczególną popularnością cieszy się pizza Por-Fawor - z porem, guanciale i słonią - będąca włoską wariacją lubelskiego cebularza.

MIEJSCE II

Maćkowa Chata

Rodzinny, swojski i autentyczny - tak najkrócej można opisać klimat Maćkowej Chaty (Janowiec, ul. Sandomierska 2). To miejsce, w którym Goście czują się jak w domu - witani z uśmiechem i traktowani z sercem. Kuchnia opiera się na tradycyjnych recepturach i lokalnych produktach, a każde danie powstaje z pasją i szczerego zamiłowania do gotowania. W menu królują regionalne specjały, w tym dwa wyjątkowe dania: „kluski janowieckie”, nagrodzone Perłą Lubelszczyzny - miękkie kluseczki podawane z aromatycznym sosem z podgrzybków z pobliskich lasów, oraz „klekoty klekoczą”, wyróżnione w konkursie Smaki Regionów - większe kopytka z ciasta ziemniaczanego, nadziewane ziemniakiem i polane chrupiącą okrasą.



MIEJSCE III

Karczma Rycerska

Karczma Rycerska (Biała Podlaska, Brzeska 174) to miejsce, gdzie średniowieczna historia spotyka się z nowoczesnością. Wnętrze zachwyca prostotą w królewskim wydaniu - masywne stoły i krzesła, kute elementy, zbroje, miecze i chorągwie przynoszą Gości do klimatu XIV wieku, a jednocześnie ociepla je stylizowane, współczesne wykończenie. Tak jak w wystroju, tak i w kuchni panuje wyjątkowy eklektyzm - tradycyjne potrawy serwowane są tu w nowoczesnym wydaniu, tworząc niepowtarzalne doznania smakowe. Karczma Rycerska to przestrzeń, w której można poczuć rycerski etos i jednocześnie delektować się kuchnią na miarę dzisiejszych czasów.



BAR/BISTRO/JADŁODAJNIA ROKU MIEJSCE I

Pierogarnia

Pierogarnia w Parczewie przy pl. Wolności 17 to miejsce, które od 10 lat rozpieszcza podniebienia mieszkańców i gości. Ich specjalnością są ręcznie lepiące pierogi - przygotowywane z sercem, według sprawdzonych receptur i z najlepszych składników. W menu znajdziemy zarówno klasyczne smaki, jak ruskie, z mięsem czy kapustą i grzybami, jak i oryginalne kompozycje, które zaskoczą nawet największych smakoszy. Nie brakuje też propozycji na słodko - idealnych na deser lub małą przyjemność w ciągu dnia. Każdy znajdzie tu coś dla siebie, niezależnie od upodobań kulinarnych. Pierogarnia to nie tylko jedzenie, ale i miejsce spotkań - rodzinnych, z przyjaciółmi czy w podróży. Serwują domową kuchnię



w przyjaznej atmosferze, która sprawia, że chce się tu wracać. Przyjdź i przekonaj się, jak smakują pierogi tworzone z pasją!

MIEJSCE II

Bar Knieja Na Roztoczu

Bar Knieja w Józefowie, przy pl. Wyzwolenia 19, to miejsce, które przyciąga nie tylko smakiem, ale i wyjątkową atmosferą. Serwuje pyszną pizzę i burgery, a w sezonie letnim zachwyca regionalnymi specjałami. W menu znaleźć można m.in. piróg biłgorajski, pierogi kresowe, pierogi po lubelsku czy też z bobem - potrawy, które łączą tradycję z domowym charakterem. Duży, zacieniony ogródek sprzyja relaksowi, a miła i energiczna obsługa sprawia, że każdy gość czuje się tu wyjątkowo. Bar Knieja to także miejsce otwarte na zwierzęta, dlatego można cieszyć się posiłkiem w towarzystwie pupila.



**MISTRZOWIE
SMAKU
2025**

KAWIARNIA/CUKIERNIA ROKU MIEJSCE I

Akwarela Cafe

- Wierzmy, że kawa i słodkości to coś więcej niż tylko smak - to chwila zatrzymania się i mała przyjemność w codzienności - mówią właściciele Akwarela Café z Lublina, Anna Sadura-Adamek i Łukasz Adamek. Kawa jest tu starannie dobierana i parzona z dbałością o każdy detal, a wypieki przygotowywane są tak, by były świeże, domowe i pełne serca. To właśnie połączenie aromatu, jakości i przytulnej atmosfery sprawia, że każda wizyta zamienia się w wyjątkowe doświadczenie. Symbolem miejsca są szarlotka z bezą na ciepło z lodami - klasyka w delikatnie zaskakującym wydaniu - oraz pascha, elegancki deser pełen smaku i harmonii. To połączenie tradycji, domowego ciepła i odrobiny artystycznej fantazji. - Chcemy zaskakiwać naszych Gości atmosferą i detalami, które sprawiają, że każda wizyta



staje się małym świętem. Planujemy wprowadzać autorskie desery inspirowane porami roku, rozwijać ofertę kaw specjalty i tworzyć wydarzenia łączące smak z kulturą - podkreślają właściciele.

MIEJSCE II

Kawiarnia na wzgórzu

Kawiarnia na wzgórzu w Szczepleszynie to miejsce, w którym liczy się świeżość, jakość i wyjątkowa atmosfera. - Nasze desery jak i kawa mają wspólną cechę - to jakość produktów i składników, które są najważniejsze. Świeżość i jakość to podstawa, aby wszystko było pyszne, a goście chętnie do nas wracali - mówi Monika Kowalska. Symbolem tego miejsca jest zestaw: semik i americano. - Semik jest zawsze delikatny, puszysty, a zarazem bardzo sycący. Bardzo wilgotny, aż szkoda zostawiać okruszki. Do tego americano - to zestaw, który oddaje charakter temu miejscu: delikatnie, ale z pazurem. Można rozkoszować się nim przy stoliku bądź na leżakach, oglądając przepiękną panoramę miasta i Roztocza - podkreśla.



MIEJSCE III

Agharta Kawiarnia

Agharta usytuowany jest w zabytkowej kamienicy z 1918 roku, wnętrza kawiarni łączą elegancję lat 20. XX wieku z przytulnością dzięki wyposażeniu w ciekawe detale. Lokal serwuje wyjątkową mieszankę włoskiej kawy Vergnano Ottocento: 80% Arabiki, 20% Robusty, nadającą naszej kawie niepowtarzalny czekoladowy posmak. Amatorów herbaty nie zawiedzie bogata oferta herbat liściastych. Menu oferuje zarówno klasyczne ciasta, jak i bardziej nowoczesne propozycje: tartę pistacjową z malinami lub ciasto lawendowe z gruszką. - Absolutny hit według naszych gości to oryginalna receptura na kardamonowe cappuccino z miodem w towarzystwie przepysznej szarlotki na ciepło z lodami i bitą śmietaną - mówią.



PIZZA ROKU MIEJSCE I

Pizzeria & Pub 77

Pizzeria & Pub 77 to miejsce, w którym spotyka się wyjątkowy smak i świetna atmosfera. Zlokalizowana przy ul. 1 Maja 148 w Dęblinie, od lat kusi aromatem świeżo wypiekanej pizzy, przygotowywanej z najwyższej jakości składników i według sprawdzonych receptur. W menu znaleźć można klasyczne kompozycje, które nigdy się nie nudzą, oraz autorskie propozycje pełne charakteru. To idealny wybór zarówno na szybki obiad, wieczorne spotkanie z przyjaciółmi, jak i rodzinny posiłek. Lokal oferuje możliwość zjedzenia na miejscu w przytulnym wnętrzu lub w pubowej atmosferze, a także wygodną opcję pizzy na wynos i z dostawą. Dla gości przygotowano duży parking, możliwość płatności kartą oraz profesjonalną obsługę, która zawsze do-



radzi i zadba o dobry nastrój. Pizzeria & Pub 77 to nie tylko jedzenie - to przestrzeń, gdzie można odpocząć, spędzić miło czas i cieszyć się wyjątkowym klimatem.

MIEJSCE II

Canotto

- Nasza pizza wyróżnia się tym, że przygotowujemy ją w stylu nowoczesnej pizzy neapolitańskiej zwanym canotto - z lekkim, puszystym i mocno napowietrzonym rantem. Używamy wyłącznie wysokiej jakości składników - mówi Radosław Staszczak. Za każdym kawałkiem kryje się ogrom pracy i pasji. - 2 lata poszukiwań idealnych proporcji, rodzajów mąki, temperatur. Mnóstwo udanych i nieudanych procesów, ponad 3000 upieczonych pizz w domowych warunkach, konsultacje z innymi pizzaiolo, setki obejrzanych filmów i poradników, drugie tyle czasu spędzone na forach internetowych. Wsparcie rodziny i przyjaciół - najlepszych testerów i cenzorów domowych wypieków. Warto było - podkreśla właściciel.



MIEJSCE III

Pizzeria La Sera

Pizzeria La Sera w Lublinie (Tarasowa 3) to miejsce, w którym serwowane są pizze przygotowywane ze świeżych składników. W bogatym menu każdy znajdzie coś dla siebie - od klasycznych propozycji, takich jak Margherita czy Capricciosa, po bardziej wyszukane kompozycje, pełne różnorodnych dodatków. La Sera to doskonały wybór zarówno na rodzinny obiad, spotkanie z przyjaciółmi, jak i spokojny posiłek w domowym zaciszu - dzięki wygodnej ofercie dań na wynos i z dostawą. Klienci cenią lokal za przyjazną atmosferę, szybki serwis oraz atrakcyjne promocje, które pozwalają cieszyć się pyszną pizzą w rozsądnej cenie.

**LODY ROKU** MIEJSCE I

Lody z Farmy

„Od pola do gałki lodów” - to zdanie najlepiej oddaje filozofię Lodów z Farmy. Nie są zwykłymi producentami, lecz rolnikami, którzy od pokoleń znają naturę i jej smaki. Współpracują z lokalnymi hodowcami krów, dbając, by mleko było najwyższej jakości, a owoce - świeże i wyselekcjonowane. Choć firma działa dopiero od czterech lat, jej twórcy zdobywali wiedzę u najlepszych mistrzów lodziarstwa w Polsce i we włoskim Uniwersytecie Gelato w Bolonii. Efektem jest połączenie rolniczej tradycji z nowoczesną technologią i świeżym spojrzeniem na smak. I zapewniają: „Nie mamy starych naleciałości, nie kopiujemy przestarzałych receptur.” Każda gałka to historia natury, sezonowości i pasji. Bez sztucznych barwników, aromatów i ulepszcaczy - tylko prostota i autentyczność.



Sorbet z malin z własnej farmy czy śmietankowe lody z mleka od zaprzyjaźnionej mleczarni smakują tak, jak powinny: naturalnie i wyjątkowo.

MIEJSCE II

Lodziarnia Puławy

Lodziarnia w Puławach zachwyca wyborem smaków, które niezmiennie cieszą się ogromną popularnością. - W ofercie mamy szeroki wybór smaków, które od kilkadziesiąt lat cieszą się nieślabnącą popularnością - podkreśla Krystian Twarowski. Pomysł na nowe propozycje rodzą się z wielu źródeł - od własnych inspiracji, poprzez sugestie klientów, rozmowy z przyjaciółmi z branży, aż po podpowiedzi córek właścicieli. Dzięki temu oferta jest różnorodna i pełna świeżych pomysłów. Tudno wskazać jednego faworyta - w upalne dni powodzeniem cieszą się orzeźwiające smaki owocowe, a w chłodniejsze wieczory, prym wiodą mleczne.



MIEJSCE III

Lodziarnia w Stężycy

Tutaj lody to nie tylko deser - to chwila ochłody, słodczy i przyjemności, idealna na spacer, spotkanie czy małe urodzinowe przyjęcie. Produkty przygotowane z dbałością o składniki, estetyka podania i serdeczne podejście sprawiają, że wizyta staje się doświadczeniem, do którego chce się wracać. Lodziarnia ta została doceniona w lokalnych rankingach, a zajęcie trzeciego miejsca w naszym plebiscycie w kategorii Lody Roku jest świadectwem, że lokal zasługuje na uwagę. Jeżeli szukasz miejsca, które oferuje smak, jakość i przyjazną atmosferę, to właśnie tutaj znajdziesz te wszystkie elementy.

**BURGER ROKU** MIEJSCE IPizzeria & Pub 77
Dęblin, 1-go Maja 148

MIEJSCE II

Truck Szama Burger

Truck Szama Burger w Krasnobrodzie to miejsce, gdzie zwykły posiłek zamienia się w kulinarną opowieść. - Sekret naszych burgerów tkwi w pasji i sercu, które trafia prosto na talerz. Każdy burger powstaje z autorskich receptur, tworzonych z miłości do kuchni i gotowania - podkreśla Mateusz Eys. Tu każdy kęs to celebrowanie smaku - od soczystego kotleta z grilla, przez lekko opieczoną bułkę i świeże warzywa, aż po ser spływający złotą koroną na mięsie. Całość zamyka się w harmonii składników, która sprawia, że do Szama Burgera chce się wracać. Menu zaskakuje odważnymi połączeniami smaków, autorskimi sosami i sezonowymi propozycjami.



MIEJSCE III

Alladyn Kebab&Strefa Burgera

W Alladyn Kebab & Strefa Burgera (Zamość, ul. Partyzantów 19) od lat serwują burgery, które Goście pokochali za smak i autorskie receptury dopracowane do perfekcji. Profesjonalni szefowie kuchni i kucharze używają najświeższych składników, aby przygotować idealne danie. To jednak nie jedyne specjalności - w menu znajdziemy także inne propozycje, które zadowolą każdego smakosza. Obok burgerów ich specjalnością są także kebaby. W Alladyn Kebab & Strefa Burgera liczy się jakość, smak i atmosfera sprawiająca, że chce się tu wracać. „Wasze zaufanie to dla nas największa nagroda - a każdy głos to znak, że to, co robimy, ma sens!” - podkreślają właściciele.



LAUREACI PLEBISYTU MISTRZOWIE SMAKU 2025

KUCHARZ ROKU	
Biała Podlaska i powiat bialski	Piotr Rosowicz , ECKiW OHP, Roskosz
Chełm i powiat chełmski	Marcin Durczak , Zajazd Trzy Dęby, Janów
Lublin i powiat lubelski	Krzysztof Zarzycki , Otwarta Grill, Lublin
Zamość i powiat zamojski	Piotr Kaźmierczak , Peter's Food Health & Quality, Zamość
powiat janowski	Tomasz Nowak , Cela Cafe&Restaurant, Janów Lubelski
powiat krasnostawski	Radosław Niedziela , IKE Sushi, Krasnystaw
powiat lubartowski	Agnieszka Cieplicka Żmuda , Stara łaźnia, Lubartów
powiat łęczyński	Konrad Jaśkowski , Pizzeria Mexicana, Łęczna
powiat łukowski	Kamil Rodak , Restauracja Dwór Mościbrody, Łuków
powiat parczewski i powiat radzyński	Kamil Miłosz , Przedszkole Domek Malucha, Ulan-Majorat
powiat puławski	Mateusz Śmiech , Italian Garden, Puławy
powiat tomaszowski	Tomasz Węgliński , Szewska Pasja, Tyszowce
powiat włodawski	Krystyna Skiba , Pizzeria & Restauracja Bordo, Włodawa

KELNER ROKU	
Biała Podlaska i powiat bialski	Paulina Siedlanowska , Restauracja Hesperus, Międzyrzec Podlaski
Chełm i powiat chełmski	Katarzyna Dworczyńska , Yamato Sushi & Wok, Chełm
Lublin i powiat lubelski	Adrian Nakonieczny , Browar Zakładowy Wielokran, Lublin
Zamość i powiat zamojski	Julia Dybała-Skoruch , Restauracja Muzealna Ormiańskie Piwnice, Zamość
powiat biłgorajski	Natalia Szpot , Bistro Na piętrze, Biłgoraj
powiat hrubieszowski	Aneta Szkolut , Dom Weselny Jaśko, Mircze
powiat krasnostawski	Wojciech Weremko , Milano, Krasnystaw
powiat kraśnicki i powiat opolski	Gabriela Koziańska , Stacja Kultura, Poniatowa
powiat lubartowski	Karol Gauda , Firlejowe Sioło, Firlej
powiat łęczyński	Kinga Brońska , Franco Ristorante, Łęczna
powiat parczewski i powiat radzyński	Oliwia Kasten , Pałacowa Restauracja & Hotel, Radzyń Podlaski
powiat puławski	Małgorzata Tatar , Maćkowa Chata, Janowiec
powiat rycki	Karolina Buczek , Boskawa, Ryki
powiat świdnicki	Paulina Poleszak , Karuzela Smaku, Świdnik
powiat tomaszowski	Agnieszka Kawka , Dworek Dąbrowa Restauracja, Dąbrowa Tomaszowska
powiat włodawski	Kinga Karpowska , Pizzeria & Restauracja Bordo, Włodawa
powiat włodawski	Weronika Koziej , Pizzeria&Restauracja Bordo, Włodawa

RESTAURACJA ROKU	
Biała Podlaska i powiat bialski	Karczma Rycerska , Biała Podlaska, Brzeska 174
Chełm i powiat chełmski	Por-Fawor , Siedliszcze, Chełmska 2
Lublin i powiat lubelski	Halka , Lublin, Zielona 22
Zamość i powiat zamojski	Infinito Restauracja & Pizzeria , Zamość, Moranda 4
powiat krasnostawski	Restauracja Jankes , Fajslawice 108
powiat lubartowski	Restauracja w Hotelu Wincentów , Wincentów 28A
powiat łęczyński	Mexicana pizzeria , Łęczna, Wojska Polskiego 62
powiat puławski	Maćkowa Chata , Janowiec, Sandomierska 2
powiat świdnicki	Rarytas , Piaski, Lubelska 100
powiat tomaszowski	Karpiówka , Bełżec, Zamojska 5
powiat tomaszowski	Dworek Dąbrowa Restauracja , Dąbrowa Tomaszowska 93
powiat włodawski	Pizzeria & Restauracja Bordo , Włodawa, Suchawska 2A

BAR/BISTRO/JADŁODAJNIA ROKU	
Lublin i powiat lubelski	Bistro u Mili , Lublin, Lubartowska 23
Zamość i powiat zamojski	Kawiarnia na wzgórzu , Szczepczeszyn, Klukowskiego 18
powiat biłgorajski	Bar Knieja Na Roztoczu , Józefów, pl. Wyzwolenia 19
powiat parczewski	Pierogarnia , Parczew, pl. Wolności 17
powiat puławski	Smakosz , Puławy, Czarotoryskich 6
powiat włodawski	Bistro JaGa , Włodawa, al. Piłsudskiego 85
Zamość i powiat zamojski	Bar Odłot , Zamość, Przemysłowa 22B

KAWIARNIA/CUKIERNIA ROKU	
Lublin i powiat lubelski	Akwarela Cafe , Lublin, Rynek 6
powiat biłgorajski	Aniolek , Biłgoraj, Kopernika 29
powiat puławski	Agharta Kawiarnia , Kazimierz Dolny, Krakowska 2

BARMAN ROKU	
1. miejsce	Łukasz Osiej , Bombay Mobilny Bar, Międzyrzec Podlaski
2. miejsce	Łucja Mucha , El Cubano, Lublin
3. miejsce	Mateusz Sacharczuk , Długi Weekend, Biała Podlaska

BARISTA ROKU	
1. miejsce	Patrycja Krzewska , Centralna, Lublin
2. miejsce	Wiktoria Stróż , Starbucks, Lublin
3. miejsce	Bogusław Momot , Mazagran, Zamość

MISTRZ SŁODKOŚCI ROKU	
1. miejsce	Katarzyna Boroń , Torcik.eu, Lublin
2. miejsce	Karolina Węclawik , Karo Kejki, Skierbieszów
3. miejsce	Aleksandra Szutko , Słodki Zakątek, Czosnówka

MENEDŻER GASTRONOMII ROKU	
1. miejsce	Karolina Rogosz , Pizzeria & Pub 77, Dęblin
2. miejsce	Agnieszka Sławek , Gusto Bene, Lubartów
3. miejsce	Anna Struk , Peccato di Goka - Rynek 18, Lublin

LODY ROKU	
1. miejsce	Lody z Farmy , Lublin, Ametystowa 2
2. miejsce	Lodziarnia , Puławy, pl. Chopina
3. miejsce	Lodziarnia , Stężycza, Dęblińska

BURGER ROKU	
1. miejsce	Pizzeria & Pub 77 , Dęblin, 1-go Maja 148
2. miejsce	Truck Szama Burger , Krasnobród
3. miejsce	Alladyn Kebab&Strefa Burgera , Zamość, Partyzantów 19

PIZZA ROKU	
1. miejsce	Pizzeria & Pub 77 , Dęblin, 1-go Maja 148
2. miejsce	Canotto , Lublin, Relaksowa 18B/U5
3. miejsce	Pizzeria La Sera , Lublin, Tarasowa 3

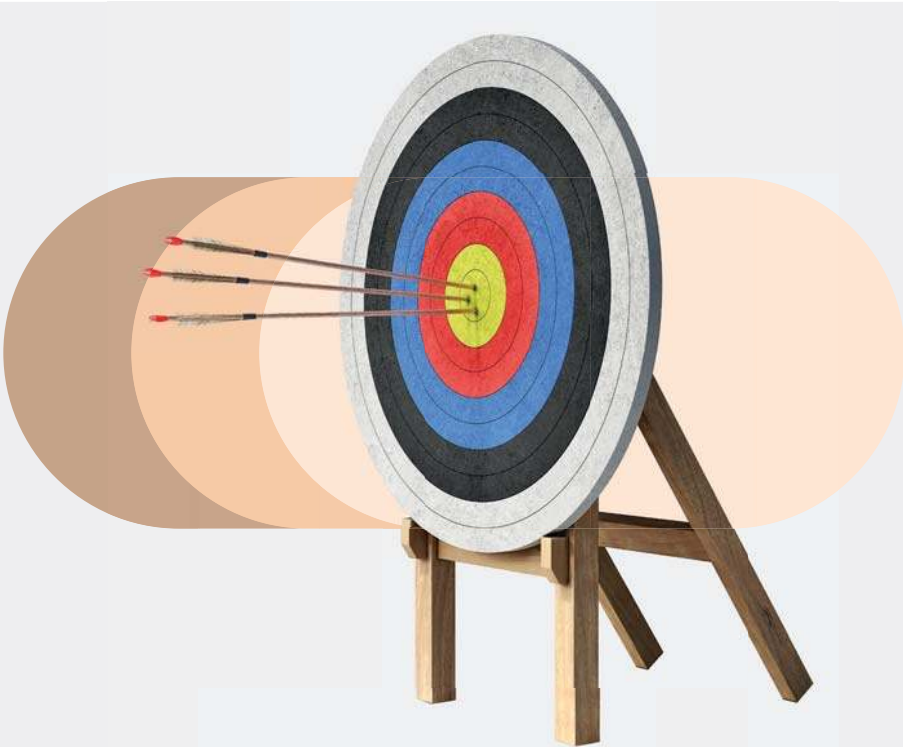
AUTOREKLAMA

Polecamy →

strefa
BIZNESU.pl

Know-how
w dobrym biznesie

strefabiznesu.pl



Wszystkie smaki kuchni

stronakuchni.pl



**Strona
Kuchni**

strefa BIZNESU

strefabiznesu.pl

DOLAR
AMERYKAŃSKI
1 USD

3,67

EURO
1 EUR

4,25

FRANK
SZWAJCARSKI
1 CHF

4,57

FUNT
SZTERLING
1 GBP

4,89

JEN
100 JPY

2,41

DANE WG NBP Z DNIA 13.10.2025, G. 12:00

System kaucyjny może dobić branżę. Najbardziej ucierpią pracownicy

Agnieszka Kamińska
agnieszka.kaminska@polskapress.pl

Dochodzą do nas informacje, że sieci handlowe wydają dyspozycje pracownikom, żeby już teraz wybierali urlopy lub nawet, co jest absurdalne, brali opiekę na dzieci. Sieciom zależy na tym, aby w grudniu pracownicy nie korzystali z tych uprawnień i byli w pełni dyspozycyjni. Problemem jest też system kaucyjny, który może dobić branżę handlową - mówi Alfred Bujara, przewodniczący Sekretariatu Krajowego Handlu, Banków i Ubezpieczeń NSZZ „Solidarność”.

Sieci hurtowe mają mniej klientów - widać to doskonale na przykładzie Makro

Strefa Biznesu: Sieć Makro Cash & Carry Polska zamknęła 4 hurtownie. Według wcześniejszych zapowiedzi spółki pracę może stracić w sumie nawet kilkaset osób. Zwolnienia już jakiś czas temu ogłosiły też inne znane sieci, np. Castorama, Carrefour czy Grupa Eurocash. Co się dzieje na rynku, dlaczego duże sieci handlowe zwalniają?

Alfred Bujara, przewodniczący Sekretariatu Krajowego Handlu, Banków i Ubezpieczeń NSZZ „Solidarność”: Według mnie sieci hurtowe mają dużo mniej klientów. Widać to doskonale na przykładzie Makro. W dużych sieciach hurtowych kupowali głównie mali przedsiębiorcy, którzy teraz są tak „dojechani” wysokimi kosztami prowadzenia działalności, że ograniczyli zakupy lub wręcz zamknęli działalność. Poza tym problem polegał też na tym, że oni w tych dużych sieciach kupowali bardzo często po nieco wyższych cenach, niż oferowały inne markety. Krótko mówiąc, mamy tu system naczyń połączonych - z tego



„Rozmawiam bardzo często z małymi przedsiębiorcami z branży handlowej i oni mówią mi wprost, że polski handel, głównie ten mniejszy, zostanie dobity systemem kaucyjnym” - mówi Alfred Bujara, szef handlowej „Solidarności” (na zdjęciu)

względem, że mali odbiorcy kupują mniej w sieciach hurtowych, bo muszą ograniczać koszty, to te duże sieci muszą dziś przeprowadzić reorganizację, w tym zwolnienia. A jeśli chodzi np. o sieć hipermarketów Carrefour, to tu główną przyczyną problemów jest to, że klientów przejmują dyskonty. Z pewnością znaczenie ma też to, że dyskonty ponoszą niższe koszty utrzymania obiektu niż te największe sieci, które muszą utrzymywać hale. Hipermarketom jest dziś bardzo trudno konkurować z dyskontami. Kolejnym problemem jest system kaucyjny, który już obowiązuje. Rozmawiam bardzo często z małymi przedsiębiorcami z branży handlowej i oni mówią mi wprost, że polski handel, głównie ten mniejszy, zostanie dobity systemem kaucyjnym.

Największymi ofiarami systemu kaucyjnego mogą być pracownicy, którzy będą mieli dużo więcej pracy w sklepach

Dlaczego system kaucyjny uderzy w branżę handlową?

Mały sklep musi dopłacić od 1,5 tys. do 2 tys. zł co miesiąc, żeby obsłużyć ten system. Niektóre firmy już zapowiedziały, że nie będą kupować czy wynajmować automatów, ale będą przeprowadzać segregację ręcznie. Obawiam się, że największymi ofiarami tego systemu będą pracownicy, którzy będą mieli dużo więcej pracy. Zastanawiam się, czy jako organizacja związkowa nie podjąć jakichś działań.

Jakich działań? Chodzi o to, żeby pracownicy dostawali dodatkowe pieniądze?

Tak. Chodziłoby np. o wprowadzenie regulacji, która przewidywałaby dodatkowe wynagrodzenie za dodatkową pracę związaną z obsługą systemu kaucyjnego. Ale na razie przyglądamy się, jak ten system jest wprowadzany i jak działa, zbieramy informacje na ten temat. Obawiam się jednak, że sytuacja może być bardzo trudna, bo generalnie pracodawcy tną koszty, w tym zatrudnienia i nie przyjmują nowych pracowników. Te osoby, które pracują w sieciach handlowych, już teraz są obciążone pracą do granic możliwości, a obsługa systemu kaucyjnego to dodatkowa robota, za którą nie dostaną ani grosza. Za chwilę nie będzie nas miał kto obsłużyć w sklepie, bo ci pracownicy, którzy są, za chwilę będą tak przeciążeni, że będą rezygnować z pracy. Już teraz w sieciach widzimy, że na kilka do-

stępnych kas otwarta jest jedna i ustawia się do niej wielka kolejka. Kasy samoobsługowe niestety nie rozwiązały problemu braku pracowników.

W handlu brakuje teraz ok. 300 tys. pracowników, zatrudnienie w miastach wspierają Ukraińcy

Ilu pracowników brakuje w handlu?

Szacujemy, że w handlu brakuje teraz ok. 300 tys. pracowników. Gdyby nie osoby z Ukrainy, to przyznam, że nie wiem, kto by pracował w sklepach w miastach. Praca w sieci sklepów spożywczych jest mało płatna i bardzo ciężka pod względem fizycznym. Decydują się na nią te osoby, które już nie mają innej opcji. Z tego względu, że w miastach

jest więcej możliwości zatrudnienia za lepsze pieniądze, pracę w sieciach handlowych przyjmują tam bardzo często właśnie obcokrajowcy.

Czy to oznacza, że osoby, które dziś tracą pracę w dużych sieciach handlowych, bez problemu ją znajdą?

Według mnie, nie jest aż tak różowo. Musimy spojrzeć dużo szerzej na gospodarkę - wiele firm z różnych innych sektorów zwalnia. Problemy ma branża motoryzacyjna czy metalowa, wszystkie branże energochłonne mają kłopoty. Jeśli na rynku pojawi się więcej bezrobotnych, to oni w pierwszej kolejności będą się decydować na pracę najmniej płatną i najszybciej dostępną, czyli właśnie w handlu.

Sieciom handlowym zależy na tym, aby w grudniu pracownicy nie korzystali z uprawnień urlopowych i byli w pełni dyspozycyjni

W tym roku po raz pierwszy Wigilia będzie wolna od handlu, ale za to - zgodnie z ustawą - 3 niedziele przed Wigilią będą handlowe. Jednocześnie pracownicy handlu nie będą mogli pracować w grudniu więcej niż w dwie niedziele. Czy te regulacje da się pogodzić w praktyce?

Grudzień w handlu będzie bardzo ciekawy. Mam niestety duże obawy, że będzie trudno pogodzić te regulacje. Dochodzą do nas informacje, że sieci handlowe wydają dyspozycje pracownikom, żeby już teraz wybierali urlopy lub nawet, co jest absurdalne, brali opiekę na dzieci. Sieciom zależy na tym, aby w grudniu pracownicy nie korzystali z tych uprawnień i byli w pełni dyspozycyjni. Na tym tle może dochodzić do różnych przykrych sytuacji i nadużyć. Przypisy, które w swoim założeniu miały pomóc pracownikom handlu, paradoksalnie mogą im zaszkodzić. ©©

Koncerny alkoholowe nie mogą być ważniejsze niż zdrowie Polaków

Michał Piękoś
michal.piekos@polskapress.pl

Lewica wypowiada wojnę alkoholowi - i to w najmocniejszym możliwym wydaniu. Po nocnych awanturach, atakach na ratowników i wypełnionych po brzegi SOR-ach Włodzimierz Czarzasty mówi wprost: Polska tonie w alkoholu, który dziś łatwiej kupić niż leki. Dlatego partia chce nie tylko zakazu nocnej sprzedaży, ale też blokady alkoholu na stacjach benzynowych, ograniczeń w internecie i całkowitego zakazu reklam. „To walka o zdrowie Polek i Polaków - koncerny nie mogą być ważniejsze niż życie ludzi” - podkreśla w rozmowie ze Strefą Biznesu.

Strefa Biznesu: Panie Marszałku, co skłoniło Lewicę do ponownego podjęcia tematu ograniczeń sprzedaży alkoholu nocą?

Włodzimierz Czarzasty: Lewica pracowała w rządzie nad regulacją dostępności alkoholu. W resorcie zdrowia prace legislacyjne koordynował wiceminister Wojciech Konieczny. Prace nie zostały sfinalizowane. W tym czasie doszło do zamieszania na posiedzeniu Rady Warszawy. Działania radnych, którzy odrzucili projekt Lewicy wprowadzający zakaz sprzedaży alkoholu w okresie ciszy nocnej, wywołały sprzeciw społeczny. Dlatego Klub Lewicy złożył w Sejmie kompleksowe rozwiązania. Chcemy wprowadzenia nie tylko zakazu nocnej sprzedaży alkoholu, ale również zakazu sprzedaży alkoholu na stacjach benzynowych, czy całkowity zakaz reklamy alkoholu. Kolejne rozwiązanie to regulacja sprzedaży alkoholu przez internet. Chcemy, aby zakup w internecie był możliwy. Ale odbiór powinien odbywać się w punkcie stacjonarnym po okazaniu dowodu. Nie akceptujemy rzeczywistości, w której młodzież może zamówić sobie flaszkę do automatu paczkowego. Przeraża mnie fakt, że w Polsce alkohol jest 10 razy łatwiej kupić niż leki. Liczba punktów sprzedaży alkoholu wynosiła ponad 119 tys., czyli na 1 punkt sprzedaży przypada 303 mieszkańców. Mamy jeden sklep z alkoholem na 303 mieszkańców. Dla porównania na jedną aptekę przypadało średnio 2,9



„Jedni uważają, że proponowane rozwiązania źle wpłyną na ich biznes. Inni przewidują wzrost obrotów. Mam na myśli branżę gastronomiczną. Lewicę interesuje jednak przede wszystkim zdrowie Polek i Polaków” – mówi wicemarszałek Sejmu Włodzimierz Czarzasty

tys. osób. To rzeczywistość postawiona na głowie.

W wielu badaniach i raportach wskazuje się, że nocna sprzedaż alkoholu sprzyja przemocy domowej, awantom ulicznym i wypadkom. Czy spodziewa się pan, że nowa ustawa szybko przełoży się na poprawę bezpieczeństwa publicznego?

Takie są doświadczenia w miastach, gdzie zdecydowano się na takie rozwiązanie. Dotyczy to na przykład Krakowa. Komunikaty policji są w tej sprawie jednoznaczne. Również stołeczna policja jednoznacznie wypowiadała się na temat przewidywanego pozytywnego wpływu ograniczenia nocnej sprzedaży alkoholu na bezpieczeństwo publiczne. Dziś Szpitalne Oddziały Ratunkowe (SOR-y) są wypełnione osobami, które przesadziły z piciem. Utrudnia to dostęp do pomocy medycznej innym potrzebującym wsparcia. Skandalicznym aspektem problemu są ataki na ratowników medycznych przez osoby znajdujące się pod wpływem alkoholu.

Dlaczego też chcecie zakazać reklamy alkoholu?

Reklama alkoholu promuje pozytywny wizerunek picia

wśród młodzieży. Analogiczne rozwiązania od dekad obowiązują na rynku wyrobów tytoniowych. Dzisiaj mało kto pamięta, że kiedyś reklamy papierosów były powszechne. Zakaz reklamy alkoholu to ważny element skutecznej polityki antyalkoholowej. Na takie rozwiązanie zdecydowały się na przykład Litwa i Norwegia.

Czy może Pan podać przykłady państw, które już wprowadziły podobne ograniczenia i jakie tam były efekty?

Na rozwiązania podobne do naszych propozycji zdecydowała się wspomniana już Litwa. Kilkanaście lat temu Litwini wypijali rocznie 15 litrów czystego alkoholu. Znacznie powyżej średniej europejskiej. Nasi sąsiedzi zdecydowali się na pakiet rozwiązań wprowadzający między innymi zakaz sprzedaży alkoholu w określonych godzinach i zakaz jego reklamy. Efekty są wymierne. Konsumpcja spadła o jedną trzecią. Według WHO i litewskiego Ministerstwa Zdrowia, śmiertelność z powodu chorób i wypadków związanych z alkoholem zmniejszyła się o 20-25% w pierwszych latach po reformach. Policja odnotowała spadek udziału nietrzeźwych kierowców w wypadkach.

Krytycy twierdzą, że ograniczenia uderzą w małe sklepy. Co pan na to?

Jedni uważają, że proponowane rozwiązania źle wpłyną na ich biznes. Inni przewidują wzrost obrotów. Mam na myśli branżę gastronomiczną. Lewicę interesuje jednak przede wszystkim zdrowie Polek i Polaków.

W Warszawie radni KO najpierw odrzucili projekt zakazu nocnej sprzedaży alkoholu na terenie miasta, który poparli w konsultacjach społecznych 80 proc. warszawiaków. W zamian zaproponowali bardzo ograniczony pilić w Śródmieściu i na Pradze-Północ. Czy w pana ocenie radni KO w Warszawie zawiedli mieszkańców?

Kluczowe jest to, jak oceniają te działania sami mieszkańcy. Zdecydowanie negatywnie. Wielu wyborców Platformy przecierało w Warszawie oczy ze zdumienia. Wielu nie czuło się reprezentowanych przez radnych, na których przecież wcześniej głosowali. To jest poważny problem polityczny. Kiedy wyborca odkrywa, że jego przedstawiciele nie reprezentują jego poglądów, przeciwnie głosuje za rozwiązaniami, które są mu obce. Jestem przekonany, że posłowie PO w Sejmie będą otwarci

na poparcie projektu ustawy Lewicy. Byłaby to jakaś forma rehabilitacji wobec wyborców.

Radni KO twierdzą, że kierowali się obawami o powstanie melin, gdzie alkohol będzie sprzedawany nielegalnie – czy uważa pan, że te obawy są uzasadnione?

Mam wrażenie, że to wspomnienia z przeszłości. Oczywiście każda regulacja powoduje nowe wyzwania dla policji w zakresie bezpieczeństwa. Ale przypomnę, że stołeczna policja zdecydowanie pozytywnie oceniła przewidywane skutki przyjęcia uchwały radnych Lewicy dla bezpieczeństwa publicznego.

Gdy wasz projekt w Radzie Warszawy został odrzucony, wiceprezydent Jacek Wiśnicki z Polski 2050 podał się do dymisji, mówiąc, że nie chce być „twarzą takich scen” – jak pan komentuje to odejście?

Jedni twierdzą, że pan wiceprezydent już wcześniej skłaniał się ku dymisji, inni że działał pod wpływem chwili. Dla mnie ważniejsza jest postawa prezydenta Trzaskowskiego, który nie pojawił się na sesji rady miasta i nie bronił projektu swojej uchwały. W polityce można przegrać, ale trzeba walczyć.

W końcu prezydent Trzaskowski poinformował, że udało mu się przekonać radnych KO do wprowadzenia całonocnego zakazu. Co to oznacza dla Lewicy?

Zobaczymy, czy będzie większość w Radzie Miasta dla propozycji prezydenta. Poprzednio był z tym problem. Liczę na otrzeźwienie. Na pewno radni Lewicy będą wspierać inicjatywy zmierzające do ograniczenia godzin sprzedaży alkoholu.

Czy liczy Pan, że projekt Lewicy ma szansę uzyskać ponadpartyjne poparcie w Sejmie – i czy są już sygnały od polityków innych ugrupowań, że rozumieją wagę tego problemu społecznego?

Ograniczenia sprzedaży alkoholu wprowadzono w Polsce w 180 gminach. W przytłaczającej większości doświadczenia są pozytywne. Wiedzą o nich posłowie ze wszystkich partii politycznych, którzy reprezentują w Sejmie mieszkańców i mieszkańców tych gmin. Liczę na zbudowanie ponadpartyjnej koalicji Posłanki i Posłów, dla których zdrowie Polek i Polaków jest ważniejsze od zysków koncernów alkoholowych, czy też sprzedawców alkoholu. Jesteśmy otwarci na ponadpartyjny dialog w tej sprawie. ©@

FOT. FOTO LEWICA

Bezpieczna jesień życia. Debata o potrzebach osób starszych

Jak zadbać o słuch, nie dać się oszukać i zachować aktywność w jesieni życia? Na te pytania odpowiadali eksperci podczas debaty zorganizowanej przez „Kurier Lubelski”. Dyskusja pokazała, że dobra komunikacja, świadomość prawna i wsparcie środowiska to filary bezpieczeństwa każdego seniora.

Zdrowie, bezpieczeństwo i świadomość

Seniorzy to grupa szczególnie narażona na różnego rodzaju zagrożenia - zdrowotne, społeczne i finansowe. Z wiekiem częściej pojawiają się problemy ze zdrowiem, ale również wzrasta ryzyko stania się ofiarą oszustw czy manipulacji. Dlatego tak ważne jest, by osoby starsze miały dostęp do rzetelnych informacji i praktycznych wskazówek, które pomogą im zadbać o siebie i swoje bezpieczeństwo. Właśnie w takim duchu odbyła się debata zorganizowana przez „Kurier Lubelski”, poświęcona zdrowiu i bezpieczeństwu seniorów. W spotkaniu wzięli udział eksperci reprezentujący różne dziedziny życia: Małgorzata Lemańska - dyrektor regionu ACS Audika sp.

z o.o., Aleksandra Jakubowska - radca prawny z Kancelarii Jakubowska Dyś i Wspólnicy, Stanisław Wolski - przewodniczący Związku Emerytów, Rencistów i Inwalidów, oraz Wojciech Dudek - adwokat z Kancelarii Wojciech Dudek.

Słuch to podstawa dobrej komunikacji

Jak podkreślała Małgorzata Lemańska z firmy Audika, dbałość o słuch to kluczowy element zdrowia i samodzielności osób starszych. - Dbanie o dobry słuch to jeden z kluczowych elementów utrzymania aktywności i dobrej komunikacji seniorów z otoczeniem. Już przy pierwszych objawach niedosłuchu powinniśmy rozpocząć rehabilitację - mówiła ekspertka. Zwróciła również uwagę, że nowoczesne aparaty słuchowe nie tylko poprawiają komfort codziennego funkcjonowania, ale też chronią mózg przed utratą zdolności rozumienia mowy. - Nie słyszymy samym uchem, ale przede wszystkim mózgiem. To on przetwarza dźwięki na słowa i znaczenia. Dlatego tak istotne jest, aby mózg otrzymywał jak najlepszy bodziec

dźwiękowy - tłumaczyła Lemańska. Nowoczesne aparaty są dyskretne, inteligentne i automatycznie dostosowują się do zmieniającego się otoczenia, co pozwala seniorom funkcjonować swobodnie nawet w hałaśliwych miejscach.

Bezpieczne decyzje prawne i finansowe

O prawnym zabezpieczeniu majątku i o unikaniu błędów w zarządzaniu własnymi dobrami mówiła radca prawny Aleksandra Jakubowska. - Bardzo ważne jest, by seniorzy wiedzieli, jak chronić swoje prawa i majątek. Jednym z podstawowych narzędzi w tym zakresie jest testament, czyli dokument, który pozwala jeszcze za życia rozporządzić swoim majątkiem na wypadek śmierci - wyjaśniała. Jakubowska zwróciła uwagę na różnicę między testamentem własnoręcznym a notarialnym, wskazując, że ta druga forma daje większe bezpieczeństwo prawne. - Notariusz ma obowiązek upewnić się, że osoba sporządzająca testament jest w pełni zdolna do czynności prawnych i rozumie znaczenie swoich decyzji - dodała.

Prawniczka przestrzegała również przed pochopnym przekazywaniem majątku w formie darowizny. Alternatywą, która łączy przekazanie własności z gwarancją opieki, może być umowa dożywocia. - To dobre rozwiązanie dla osób, które chcą zabezpieczyć zarówno swój majątek, jak i spokojną przyszłość - podkreśliła.

Aktywność i wsparcie w społeczności

Z kolei Stanisław Wolski, przewodniczący Związku Emerytów, Rencistów i Inwalidów, mówił o znaczeniu wspólnoty senioralnej. - Każda osoba, która przechodzi na emeryturę, może do nas wstąpić i stać się częścią społeczności, w której wspólnie działamy na rzecz poprawy jakości życia osób starszych - powiedział. Związek organizuje pomoc socjalną, wyjazdy i spotkania integracyjne, a także informuje członków o inicjatywach samorządowych i lokalnych wydarzeniach. - Wielu seniorów ma problem z dostępem do internetu, dlatego przekazujemy informacje SMS-owo do członków ponad dziesięciu

kół i trzech rejonów - wyjaśnił Wolski. Przewodniczący zwrócił też uwagę na bariery architektoniczne i problemy z dostępnością. - Wciąż brakuje w Lublinie odpowiednio oznakowanych miejsc parkingowych dla osób z niepełnosprawnościami. To realny problem, który chcemy rozwiązać we współpracy z samorządem - zaznaczył.

Ostrożność przede wszystkim

O bezpieczeństwie finansowym seniorów mówił adwokat Wojciech Dudek, przestrzegając przed coraz powszechniejszymi oszustwami w internecie. - Seniorzy często kierują się naturalną ufnością. Niestety, właśnie na tym opiera się większość wyłudzeń - na zaufaniu, które ofiara pokłada w osobie podszywającej się pod instytucję czy doradcę finansowego - wyjaśnił mecenas. Jak dodał, oszuści stosują różne metody - od fałszywych ofert inwestycji po manipulacje telefoniczne. - Wystarczy kliknąć w link obiecujący szybki zysk, by wpaść w pułapkę. Oszuści potrafią wciągnąć ofiarę

w rozmowę i nakłonić do podania danych logowania czy kodu SMS. To prosta droga do utraty oszczędności całego życia - ostrzegął Dudek. Prawnik przypomniał również, że w przypadku oszustwa kluczowa jest natychmiastowa reakcja: zgłoszenie sprawy na policję i do banku. - Szybka reakcja może uchronić przed utratą środków, a także wpływa na wiarygodność poszkodowanego przed sądem - dodał.

Świadomość i profilaktyka to najlepsza ochrona

Debata „Kuriera Lubelskiego” pokazała, że bezpieczeństwo seniorów to temat wielowymiarowy. Obejmuje zarówno zdrowie fizyczne i psychiczne, jak i bezpieczeństwo prawne oraz finansowe. Eksperci zgodnie podkreślali, że kluczem jest profilaktyka - regularne badania, świadomość swoich praw, ostrożność w kontaktach z obcymi i aktywność w środowisku społecznym. Wraz z „Kurierem Lubelskim” seniorów wspierają Kancelaria Adwokacka Wojciech Dudek, Kancelaria Jakubowska Dyś i Wspólnicy, Audika, Stowarzyszenie emerytów i rencistów, i inwalidów.



Czy ukraińskie firmy wygrywają z polskimi?

Michał Piękoś

Po inwazji na Ukrainę w 2022 roku nie tylko miliony uchodźców znalazły schronienie w Polsce. Do naszego kraju przeniosły się również tysiące ukraińskich przedsiębiorców i firm, które szukają tu bezpiecznego gruntu do prowadzenia działalności.

Zaledwie dwa lata po wybuchu wojny w Polsce zarejestrowano ponad 26 tysięcy firm założonych przez obywateli Ukrainy. Zdecydowana większość z nich to mikroprzedsiębiorstwa, zakładane w uproszczonym trybie jednoosobowej działalności gospodarczej. Dane CEIDG pokazują, że najczęściej są to firmy działające w branży budowlanej, gastronomicznej, usługach beauty i handlu detalicznym.

W rozmowie ze Strefą Biznesu Zbigniew Sulewski z Centrum Adama Smitha tłumaczy:

„Widac szczególne ożywienie w gastronomii - zwłaszcza w dużych miastach. Ukraińscy przedsiębiorcy otwierają restauracje nie tylko z kuchnią ukraińską, ale również z kuchniami innych narodów, w tym z daniami polskimi. To dynamiczny sektor, w którym obecność ukraińskiego biznesu jest zauważalna. Oprócz tego obserwujemy próby zaangażowania w sektorze przemysłu zbrojeniowego. (...) Polska, a zwłaszcza jej południowo-wschodnie regiony, mogą pełnić funkcję zaplecza produkcyjnego”.

Jednym z przykładów takiej obecności jest Lviv Croissants - ukraińska sieć restauracyjna, która nie tylko przetrwała wojnę, ale rozpoczęła ekspansję zagraniczną właśnie od Polski. Jak mówi Tetiana Lutsyshyna, prezeska zarządu



FOT. SZYMON STARNAWSKI/POLSKA PRESS

- Ukraińscy przedsiębiorcy otwierają restauracje. To dynamiczny sektor, w którym obecność ukraińskiego biznesu jest zauważalna - tłumaczy ekonomista Zbigniew Sulewski

Fast Food Franchising Group, będącego właścicielem marki Lviv Croissants:

„Nasza międzynarodowa ekspansja rozpoczęła się w 2022 roku, a Polska była pierwszym rynkiem zagranicznym, na który weszliśmy. Obecnie posiadamy już 11 lokali w największych miastach, takich jak Warszawa, Wrocław, Gdańsk czy Kraków. Co ciekawe, nasza obecność w Polsce rozpoczęła się bardzo organicznie - dzięki inicjatywie naszego franczyzobiorcy z Ukrainy, który po wybuchu wojny przeprowadził się do Polski i zdecydował się otworzyć znany sobie i sprawdzony koncept”.

O ile liczba nowych podmiotów robi wrażenie, o tyle ich łączny udział w polskim PKB czy zatrudnieniu nadal jest marginalny. Według Głównego Urzędu Statystycznego, zagraniczne inwestycje bezpośrednie (FDI) z Ukrainy stanowiły w 2023 roku zaledwie promil całkowitego napływu kapitału zagranicznego do Polski. Niemniej jednak wizerun-

kowo ukraiński kapitał stopniowo przestaje być postrzegany wyłącznie jako tymczasowy.

Choć Polska formalnie stworzyła przyjazne ramy prawne dla ukraińskich przedsiębiorców - m.in. poprzez ustawę o pomocy obywatelom Ukrainy - to w praktyce inwestorzy zmagają się z tymi samymi problemami co rodzime firmy. Chodzi przede wszystkim o nieprzejrzyste procedury administracyjne, biurokrację oraz długi czas uzyskiwania decyzji środowiskowych i pozwoleń budowlanych.

„W Polsce wiele procedur trwa długo. Przykładowo, budowa zakładu produkcyjnego może potrwać dwa razy dłużej niż w krajach Europy Zachodniej” - zauważa Sulewski.

Doświadczenia Lviv Croissants pokazują, że nawet duże sieci muszą dostosować się do lokalnych realiów, zarówno biznesowych, jak i regulacyjnych. Jak mówi Lutsyshyna:

„Zanim otworzyliśmy pierwszy lokal, przeprowadzi-

liśmy dokładne badania rynku i dostosowaliśmy naszą ofertę do polskich gustów. Postawiliśmy również na współpracę z lokalnymi dostawcami, co gwarantuje nam wysoką jakość i świeżość składników. (...) Administracyjnie musieliśmy dostosować się do lokalnych przepisów i procedur, co również wymagało czasu i wiedzy”.

Z punktu widzenia integracji społeczno-gospodarczej bariera kulturowa i językowa małe. Wielu Ukraińców zna język polski, a kulturowe podobieństwa ułatwiają asymilację. Rośnie też rola kapitału społecznego i lokalnych sieci, które sprzyjają rozwojowi małych biznesów i franczyz.

Konkurencja czy synergia? Polski biznes dzieli się obawami

Choć ukraińskie firmy w Polsce funkcjonują na ogólnych zasadach prawa gospodarczego, część polskich przedsiębiorców wyraża obawy przed nową konkurencją. Dotyczy to zwłaszcza sektora MSP,

w którym ukraiński biznes bywa wyjątkowo elastyczny i zdolny do szybkiej adaptacji.

„Ukraiński biznes MSP jest w Polsce skoncentrowany głównie na usługach, w sektorach takich jak budowlanka czy beauty. Punktowo więc pojawiły się na pewno elementy zwiększonej presji konkurencyjnej, również cenowej, ale nie jest to zjawisko, które generowałoby jakieś zauważalne z heliicopter view symptomy” - ocenia w rozmowie ze Strefą Biznesu Jakub Bińkowski, członek zarządu Związku Przedsiębiorców i Pracodawców (ZPP).

Z drugiej strony pojawiają się przykłady, które zmieniają sposób postrzegania ukraińskich firm. „Obecność marek takich jak nasza zmienia sposób, w jaki postrzega się ukraiński kapitał i przedsiębiorczość w Polsce. Pokazujemy, że ukraińscy przedsiębiorcy potrafią działać dynamicznie, nowoczesnie i z dużym zrozumieniem rynku” - podkreśla Lutsyshyna.

Według niej kluczowym czynnikiem sukcesu na rynku jest zrozumienie lokalnych potrzeb:

„Polscy klienci są racjonalni - nie odwiedzają lokali tylko po to, by zjeść coś, co mogliby przygotować w domu. Nowości i eksperymenty w menu przyjmują się wolniej, dlatego stale analizujemy reakcje gości i dostosowujemy ofertę. Nasze największe hity w Polsce to Croissant Cheeseburger oraz Croissant Pistacjowy z kremem i chrupiącymi pistacjami”.

Długoterminowa obecność ukraińskiego kapitału w Polsce będzie zależeć przede wszystkim od przebiegu wojny i procesów odbudowy. Jeśli Ukraina utraci trwałą kontrolę nad częścią terytorium, firmy mogą szukać stabilniejszego otoczenia gospodarczego - a Polska naturalnie stanie się jednym z głównych kierunków.

„Polska jest atrakcyjna: bliskość geograficzna, podobieństwa kulturowe, mniejsza bariera językowa niż w Europie Zachodniej. To sprzyja integracji ukraińskich firm” - tłumaczy Sulewski.

W pozytywnym scenariuszu - zakończeniu wojny i rozpoczęciu odbudowy - część firm może wrócić na Ukrainę, a Polska odegra rolę hubu inwestycyjno-logistycznego dla całego regionu. Jak deklaruje Lutsyshyna:

„Obecnie prowadzimy zaawansowane rozmowy dotyczące wejścia na cztery nowe rynki w Europie. Naszą wizją jest stać się globalnie rozpoznawalną marką i robimy kolejne kroki, by to osiągnąć. Już niebawem kolejne otwarcia w Polsce”.

Obecność ukraińskich firm w Polsce to nie tylko efekt wojny, ale też sygnał o atrakcyjności polskiego rynku. Żeby ten potencjał wykorzystać, konieczna jest poprawa warunków prowadzenia działalności gospodarczej - nie tylko dla Ukraińców, ale dla wszystkich.

„Nie uważam, żebyśmy potrzebowali jakichś szczególnych rozwiązań ustawowych tworzone pod kątem biznesu pochodzącego z konkretnego państwa - ważne, żeby ogólne warunki prowadzenia działalności gospodarczej w Polsce były korzystne” - podkreśla Bińkowski.

Ukraiński kapitał nie zmieni oblicza polskiej gospodarki z dnia na dzień. Ale może stać się ważnym elementem większej układanki - budowania odporności regionu, rozwoju innowacji, współpracy infrastrukturalnej i tworzenia nowych rynków zbytu. Kluczem będzie umiejętność wykorzystania tego potencjału w sposób długofalowy, partnerski i oparty na wzajemnym zaufaniu.

ORGANIZATOR

kurier lubelski

PARTNER STRATEGICZNY

BOGDANKA

OGÓLNOPOLSKI PARTNER MERYTORYCZNY

dun & bradstreet

PARTNERZY

tublin
MIASTO INSPIRACJI

Mercedes-Benz
Nobile Motors



BGK
BANK GOSPODARSTWA
KRAJOWEGO

25 lat
AKADEMIA
WSEI

INPL GROUP
Accounting & Outsourcing

JD

JAKUBOWSKA DYS
I WSPÓLNICY

PERŁA

EAC
Euro-Agro Consulting

Herbapol
MASZ TO W NATURZE

POLISH WOMEN
CHAMBER
OF COMMERCE

st

LOTTO

ECO HARPOON
Recycling Sp. z o.o.

euro-park
wistosan
Tarnobrzewska Specjalna
Szpitala Specjalistyczna
Agencja Rozwoju Przemysłu S.A.

GNIEDZIEJKO
STOMATOLOGIA MIKROSKOPOWA I ESTETYCZNA

hrappka.pl

inwencja
sprzątanie z pasją

PATRONAT HONOROWY

PATRONAT
HONOROWY



PREZYDENT MIASTA LUBLIN
KRZYSZTOF ŻUK

PATRONAT MEDIALNY

TVP 3
LUBLIN

Polskie Radio Lublin

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

Marcelina Zawadzka na Instagramie Fot. Sylwia Dąbrowa



Z ŻYCIA GWIAZD

Zenon Martyniuk pobije rekord

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

Marcin Hakiel opowiedział o pociechach

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

Ewa Chodakowska jest dumna z tyłka

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



W TELEWIZJI



Morderczy żar HBO, 20:00

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

Co poszło nie tak National Geographic, 21:00

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

Egzorcysta papieża Polsat Film, 21:00

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

Monachium TV Puls, 22:20

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

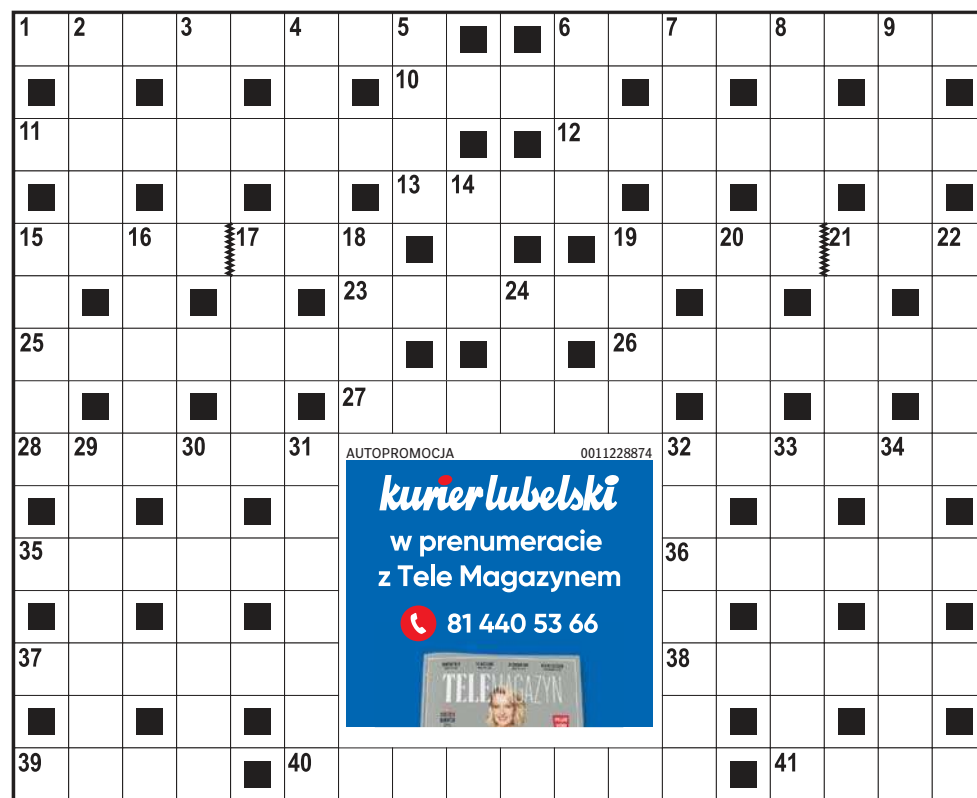
KRZYŻÓWKA NR 159

Poziomo:

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

Pionowo:

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

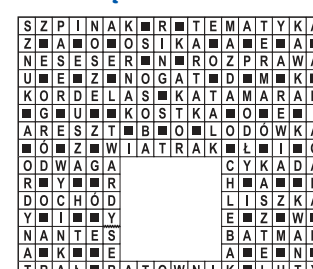


- ... Thurman, aktorka z filmu „Kill Bill”,
- Piotr, polski kompozytor,
- azjatycki kraj z New Delhi,
- model Opla lub marka kawy,
- wrodzone zdolności, żyłka,
- model auta z żerańskiej fabryki,
- przestępstwo na dużą skalę,
- strzelanie z wielu dział,
- żarłoczna ryba jak potentat

finansowy,

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

ROZWIĄZANIE NR 158



HOROSKOP

Wodnik (20.01 - 18.02)

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

Ryby (19.02 - 20.03)

Zaufaj intuicji – podpowie Ci więcej niż logika. Horoskop na dziś wyraźnie zapowiada, że wieczorem czeka Cię bardzo miła niespodzianka.

Baran (21.03 - 19.04)

Drobne nieporozumienia mogą urosnąć do dużych rozmów. Zachowaj spokój i dystans. Horoskop na środę wróży, że to najlepsze rozwiązanie.

Byk (20.04 - 20.05)

Skup się na domu i relacjach z innymi osobami. Horoskop dzienny mówi, że ktoś bliski będzie potrzebował Twojego wsparcia. Nie odmawiaj.

Bliźnięta (21.05 - 21.06)

Twoja charyzma wzbudzi zainteresowanie innych osób. Horoskop na dziś zapowiada, że przed Tobą dobry dzień, by działać publicznie.

Rak (22.06 - 22.07)

Porządek w otoczeniu wprowadzi harmonię w głowie. Horoskop dzienny na środę radzi jednak uważać, by nie być zbyt krytycznym...

Lew (23.07 - 22.08)

Relacje staną się kluczem do spokoju. Horoskop dzienny radzi słuchać innych osób. Znajdziesz dzięki temu kompromis bez napięcia.

Panna (23.08 - 22.09)

Twoja intuicja będzie działać jak radar. Zaufaj przeczuć. Horoskop na dziś zapowiada, że wskażą Ci najlepsze kierunki działania.

Waga (23.09 - 22.10)

Czas na małą przygodę! Horoskop dzienny na środę mówi, że zmiana odświeży Twoją myśl. Uważaj jednak na niepotrzebne ryzyko.

Skorpion (23.10 - 21.11)

Dziś docenisz wartość cierpliwości. Choć efekty przyjdą później, horoskop dzienny zapowiada, że Twój wysiłek nie pójdzie na marne.

Strzelec (22.11 - 21.12)

Inspiracja przyjdzie niespodziewanie – może w rozmowie lub podróży. Horoskop na dziś to wskazówka, by zapisać pomysł, zanim uleci.

Koziorożec (22.12 - 19.01)

Twoja wrażliwość to siła. Słuchaj serca, nie chaosu wokół. Horoskop dzienny na środę mówi, że kreatywność poprowadzi Cię naprzód.

Tajemnice Igi Świątek. Polacy zagrają w United Cup

Zbigniew Czyż
redakcja@polskapress.pl

TENIS. **Iga Świątek przygotowuje się do finału sezonu. Szukuje coś specjalnego, nie wszystkim chce się dzielić.**

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

W WTA Finals, czyli turnieju kończącym rywalizację najlepszych tenisistek świata w sezonie 2025, wystąpi osiem zawodniczek. Udział w imprezie zagwarantowały już sobie Białorusinka Aryna Sabalenka, Iga Świątek, Amerykanka Coco Gauff i Jessica Pegula oraz amerykańska tenisistka rosyjskiego pochodzenia Amanda Anisimova. Wyżej wymienione zajmują czołowe miejsca w rankingu WTA Race. Występ w WTA Finals ma zapewniony także szósta w zestawieniu, kolejna z reprezentantek USA, Madison Keys.

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

Iga odpoczywa przed WTA Finals

Aktualnie trwają turnieje niższej rangi - WTA 500 w Ningbo, WTA 250 w Osace, w których Iga Świątek nie zde-



FOT. SYLVIA DĄBROWA

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

cydowała się wystąpić. Zawody te nie będą miały wpływu na kolejność w ścisłej czołówce rankingu, ale zadecydują, które dwie ostatnie tenisistki zapewnią sobie awans do WTA Finals. Zawody w Rijadzie w Arabii Saudyjskiej odbędą się drugi raz z rzędu i potrwać od 1 do 8 listopada.

Jak do zawodów przygotowuje się nasza najlepsza w historii tenisistka? Skontaktowaliśmy się z PR menedżerką Igi, Darią Sulgostowską. - Iga trenuje, przygotowuje się do zawodów i odpoczywa - mówi nam Sulgostowska. Nie wiadomo, gdzie Świątek będzie trenować bezpośrednio przed wyjazdem do Rijadu, to zostało...

objęte tajemnicą. - Nie udzielamy informacji, czy Iga trenuje w Polsce, czy za granicą - dodaje PR menedżerka wiceliderki rankingu.

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

Polacy zaczną sezon 2 stycznia

Tymczasem wiadomo już, że Świątek po raz kolejny zagra w reprezentacji Polski w tur-

nieju United Cup 2026. Jej partnerem będzie zmagający się w tym sezonie z problemami zdrowotnymi Hubert Hurkacz. Biało-Czerwoni jako pierwsi, poza gospodarzem Australią, ogłosili swój udział w zawodach. Tym samym zainaugurują tenisowy sezon już w pierwszym tygodniu nowego roku. W 2026 roku impreza, która rozgrywana będzie w Perth i Sydney, potrwa od 2 do 11 stycznia.

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

Mniejsza strata do Sabalenki

Iga po turnieju w Wuhan zmniejszyła o 825 punktów stratę do prowadzącej w rankingu tenisistek Białorusinki Aryny Sabalenki, ale różnica między nimi nadal jest duża - 1632 - i już nie do odrobienia w tym roku.

Świątek w turnieju WTA 1000 w Wuhan, w którym startowała po raz pierwszy, zatrzymała się na ćwierćfinale, wyeliminowana przez Włoszkę Jasmine Paolini, za co zyskała 215 punktów. Natomiast broniąca tytułu Sabalenka nie obroniła 1000 punktów - porażka w półfinale z Amerykanką Jessicą Pegulą sprawiła, że odjęto jej 610 oczek. ©©

Od Orlika do futsalowego Pucharu Polski. Żubry wyeliminowały AZS UMCS

Kamil Wojdat
k.wojdat@kurierlubelski.pl

FUTSAL. **Wspólna gra na Orliku w ich przypadku okazała się początkiem pięknej, wieloletniej przygody. Drużyna ESW Żubry Lublin właśnie awansowała do 1/32 finału Pucharu Polski.**

W niedzielę w derbach Lublina Żubry pokonały drugoligowy AZS UMCS 8:3.

- To już trzeci rok z rzędu, kiedy reprezentujemy nasze województwo w Pucharze Polski, na szczeblu centralnym. Jesteśmy z tego bardzo dumni. Spotkanie z AZS UMCS tylko potwierdziło, że zdecydowanie na to zasłużyliśmy - cieszy się Grzegorz Kutrzepa, grający kierownik drużyny, który w niedzielę zdobył jedną z ośmiu bramek dla swojego zespołu.

Teraz czas na 1/32 finału, która rozegrana zostanie 8-9 listopada. Rywalą lublinian wyłoni losowanie.

- Do tej pory udawało nam się maksymalnie przejść pierw-

szą rundę, dlatego fajnie byłoby trafić na rywala, który będzie w naszym zasięgu i nie walczy o podium w ekstraklasie, jak dwa lata temu Eurobus Przemysł (śmiech). Mamy bardzo ciekawą drużynę i przy odrobinie szczęścia w losowaniu myślimy, że możemy powalczyć o awans do kolejnej fazy - wierzy kierownik Żubrów.

Łatwo jednak nie będzie, bo w przeciwieństwie do ekipy z Lublina - jej rywale są w regularnym treningu i rytmie meczowym.

- Profesjonalne drużyny mają przewagę przede wszystkim dlatego, że są w treningu i grają od lat w hali. Dla nas wczorajszy mecz był dopiero drugim zetknięciem z halą w tym sezonie, a dla niektórych zawodników był to futsalowy debiut na takim poziomie sportowym - zauważa Kutrzepa. ©©

ESW Żubry - AZS UMCS 8:3 (3:0)

Bramki: Gałka 6, 39, Kopeć, Młynarczyk 15, Dunda 18, Kutrzepa 30, Izdebski 32, Kopeć 35, Przebirowski 38 - Szafranski 24, Tarkowski 29, Rogala 40



FOT. DAMIAN GERHARD FOTOGRAFIA/ESW ŻUBRY

Żubry zmierzyły się z Dzikami w hali Uniwersytetu Medycznego w Lublinie

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

Jacek Czaplewski
redakcja@polskapress.pl

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

Po październikowym zwycięstwie nad Litwą w Kownie (2:0) Polska umocniła się na drugim miejscu grupy G eliminacji. Do liderującej Holandii traci trzy punkty. Nawet

jeśli uda się z nią wygrać za miesiąc w Warszawie, to raczej jest mało prawdopodobne, że po ostatniej kolejce dojdzie do zamiany miejsc. Dlatego, że Holandia podejmuje Litwę (z którą wygrała tak jak my na wyjeździe), a poza tym wyraźnie przegrywamy bilansem bramkowym, decydującym o kolejności w tabeli przy równej zdobyczy punktowej. W tej kwestii Holandia nas wręcz miażdży (stosunek goli 23-3 vs. 10-4).

Według statystycznego serwisu „Football Meets Data”

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

Z kim powalczymy w barażach? Możliwości jest wiele

W europejskich barażach wystąpi szesnaście zespołów: dwanaście z drugich miejsc w grupach oraz cztery najlepsze z ubiegłej edycji Ligi Narodów, które w eliminacjach nie

zajmą ani pierwszego ani drugiego miejsca. Żeby wywalczyć awans na turniej, trzeba wygrać dwa mecze w marcu; półfinał i finał.

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

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

Na finiszu eliminacji Biało-Czerwoni walczyć zatem - w kontekście baraży - o zachowanie pierwszego koszyka kosztem wspomnianej Walii, którą czekają spotkania

z Liechtensteinem i Macedonią Północną. Remis z Holandią i wygrana z Maltą nam to zagwarantują.

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

SPORT

www.sportowy24.pl

Dlaczego trener powinien zostać

Kamil Wojdat
k.wojdat@kurierlubelski.pl

PIŁKA NOŻNA. Motor Lublin nie wygrał pięciu kolejnych meczów z rzędu (czterech w Ekstraklasie i jednego w Pucharze Polski). Czy w Lublinie dojdzie do roszad personalnych?

Przed przerwą reprezentacyjną nie brakowało głosów, że dni trenera Mateusza Stolarskiego w Lublinie mogą być policzone. Teraz, z racji meczów kadry, wokół Motoru jest nieco spokojniej. A spokój jest wskazany. Taki spokój do drużyny przed ostatnim miesiącem wprowadzał Stolarski - to pierwszy z powodów, dla których powinien kontynuować swoją pracę z drużyną.

Stolarski przyszedł do Lublina jesienią 2022 roku, jako asystent Goncalo Feio, do drugoligowego wówczas Motoru. Panowie z ostatniego miejsca w drugiej lidze, poprowadzili zespół po awans, a następnie świetnie radzili sobie w 1. lidze. Stolarski pozostawał nieco w cieniu charyzmatycznego Portugalczyka, za czasów któ-

rego w klubie brakowało jednak stabilizacji i spokoju. Impulsywność Feio momentami przesłaniała jego profesjonalizm, co przekładało się na drużynę.

Po rezygnacji Feio, decyzji podjętej w nerwach, której sam później żałował, swoją szansę otrzymał Stolarski. W wieku 31 lat dostał zadanie dokończenia misji walki o awans do Ekstraklasy i tę misję zrealizował, co skutkowało przedłużeniem umowy w Lublinie.

Od początku kadencji emanował spokojem, a każdą decyzję popierał faktami. Analityczne podejście do realizacji zamierzonych celów mogło imponować. Nie było miejsca na przypadek, wszystko poparte liczbami. I to podejście nie zmieniło się do dziś. To zasługa sztabu, w którym każdy otrzymuje określone zadania. A rolę sztabu niejednokrotnie podkreślał sam trener, zwracając uwagę, że nie on na wszystkim zna się najlepiej, ale specjaliści - sztabowcy, odpowiedzialni za swoje zadania.

Mówi się, że cierpliwy nawet kamień ugotuje i coś w tym jest. A cierpliwość jest cechą Stolar-

PIŁKA RĘCZNA

Szczypiorniści Azotów Puławy przegrali w Kwidzynie Podopieczni trenera Patryka Kuchczyńskiego ulegli na wyjeździe Enerdze Bank PBS MMTS Kwidzyn 30:35, w swoim szóstym meczu ORLEN Superligi. To ich czwarta porażka w trwających rozgrywkach. Z dorobkiem pięciu punktów plasują się na jedenastym miejscu w tabeli. Kolejny raz o punkty zagrają w sobotę (godz. 18), z ostatnim w lidze Zagłębiem Lubin.



FOT. ARCHIWUM: SZUBI

KOSZYKÓWKA

O drugą wygraną w Europie Zawodniczek AZS UMCS Lublin podejmą rumuński UZKK Student, w drugiej serii gier Pucharu Europy. Jutrzejsze spotkanie w hali MOSiR rozpocznie się o godzinie 18.



FOT. MICHAŁ JANKE

W dziesięciu meczach ligowych Motor zdobył 11 pkt. (bilans: 2-5-3) i ma trzy oczka zaliczki nad strefą spadkową

skiego, co pokazywał niejednokrotnie, znajdując się już w podobnych seriach bez zwycięstwa, co teraz. Rok temu Motor jako beniaminek zremisował trzy razy z kolei po czym serię bez wygranej przypieczętowała wysoka porażka z Legią Warszawy 2:5.

- Nie panikujmy, bo panika nigdy nie jest dobra. Wspierajmy wszystkich naszych zawodników - apelował wówczas trener, choć jego drużyna była tylko punkt nad strefą spadkową.

Co ciekawe, identyczną serię mamy teraz. Trzy remisy w lidze, później porażka i przerwa

na mecze kadry, podczas której można spokojnie popracować. Rok temu przyniosła ta praca efekt, bo Motor ograł Górnika Zabrze 1:0. Teraz po przerwie na reprezentację zmierzy się, także u siebie, z innym zespołem ze Śląska - GKS-em Katowice (17 października, godz. 18).

Jeszcze pod koniec zeszłego sezonu Motor zanotował trzy porażki z rzędu, po których finiszował dwoma zwycięstwami i finalnie zakończył rozgrywki na siódmym miejscu - najwyższym w historii. Wniosek? Trener Stolarski potrafi wychodzić z kryzysów.

Jednak jak to w życiu, wszystko ma swoje plusy i minusy. I pewne argumenty przeciw trenerowi Stolarskiemu też są uzasadnione. Pierwszy, główny, najważniejszy: brak polotu w grze Motoru. Bo o ile wyniki bywają różne i można przegrać, to styl w jakim się to przydarzało - ma znaczenie. Tego stylu zwłaszcza w ostatnim meczu z Rakowem (0:2) w zasadzie nie było.

- To był jeden z naszych słabszych meczów, za co biorę odpowiedzialność. Mam nadzieję,

że już takiego spotkania nie zagramy - komentował szkoleniowiec lublinian na konferencji prasowej.

Wcześniej Motor trzy razy zremisował w lidze, choć za każdym razem był na prowadzeniu. A raz zremisował jeszcze w Pucharze Polski, lecz odpadł z niego po dogrywce. Poza PP nie były to najgorsze spotkania, ale nie był to też ten Motor, do którego kibice przyzwyczaili się w minionych trzech latach: ofensywny, grający z fantazją, z wiarą do ostatnich sekund.

I tu przechodzimy do ostatniej kwestii: kadry zbudowanej na sezon 2025. Ta nie spełnia oczekiwań. A przecież są dalekosiężne plany prezesa Zbigniewa Jakubasa o europejskich pucharach. Czy za kadrę odpowiada trener? Pewnie dużo bardziej jest to działka dyrektora sportowego Pawła Golańskiego, natomiast trudno wyobrazić sobie, że ten kontraktuje kogoś na siłę, bez zgody trenera.

Największy problem jest w linii ataku, gdzie o miejsce walczą Karol Czubak i Renat Dadashov. Pierwszy jak na razie zdobył trzy gole, drugi żadnego. ©©

Lubelscy siatkarze najlepsi w czwartej edycji Bogdanka Volley Cup im. Tomasza Wójtowicza

Kamil Wojdat
k.wojdat@kurierlubelski.pl

SIATKÓWKA. Bogdanka LUK Lublin w finale pokonała po tie-breaku PGE Projekt Warszawa.

- Prawie pół roku, od zakończenia poprzedniego sezonu, czekaliśmy na te duże emocje. Cieszymy się, a tym bardziej, że się udało wygrać - po raz drugi. To przedsmak tego wszystkiego, co przed nami - mówił Jakub Wachnik, po niedzielnych finałach.

Przyjmujący Bogdanki LUK doskonale pamięta poprzedni triumf w turnieju upamiętnianym postacią Tomasza Wójtowicza, mistrza olimpijskiego z 1976 roku. Lublinianie wygrali pierwszą edycję, którą w 2022 roku otwierał jeszcze sam patron turnieju - miesiąc później, po długiej chorobie, zmarł.



Lubelscy siatkarze dwukrotnie zafundowali swoim fanom pięciosetowy dreszczowiec i dwukrotnie wygrali

- Spotykamy się tutaj w tak licznych składach, żeby uczcić pana Tomasza i jego legendę. To główny powód - podkreślał Wachnik.

W zmaganiach uczestniczyły cztery drużyny, poza Bogdanką i Projektem: JSW Jastrzębski Węgiel i Cisterna Volley (Włochy).

- Myślę, że już każdy w Polsce, a może i w Europie zna Bogdankę Volley Cup im. Tomasza Wójtowicza, wie na jakim poziomie jest ten turniej, jaka jest oprawa i ile jest tu kibiców. Sama przyjemność grać przed własną publicznością - cieszył się Wachnik.

Lubelscy siatkarze w półfinale pokonali Jastrzębskiego 3:2, choć przegrywali już 0:2. Natomiast w finale zwyciężyli Projekt, potrzebując do tego również pięciu partii.

- Niesamowite emocje, kolejny raz tie-break, więc no super. Myślę, że kibice powinni być zadowoleni - zauważył przyjmujący Bogdanki.

Drużyna z Lublina rozgrywki PlusLigi zainauguruje 22 października, wyjazdowym meczem ze Steam Hemarpol Politechnika Częstochowa. Obrona tytułu jest trudniejsza niż jego zdobycie - kończył Wachnik. ©©

Bogdanka LUK Lublin - PGE Projekt Warszawa 3:2 (20:25, 25:22, 28:26, 22:25, 19:17)
Bogdanka: Komenda, Young 21, Grozdánov 5, Sasak 15, Wachnik 14, McCarthy 1 oraz Hoss 1, Czyrek 1, Malinowski 13, Gyimah 3, Zając 3, Prokopczuk. Trener: Stephane Antiga.

Start pierwszy raz w tym sezonie zagra w hali Globus o stawkę

Kamil Wojdat
k.wojdat@kurierlubelski.pl

KOSZYKÓWKA. Dzisiaj o godzinie 18:30 czerwono-czarni zmierzą się z KK Bosna Sarajewo, w ramach 1. kolejki fazy grupowej Pucharu Europy.

Startowcy Polski trafili do grupy A, gdzie poza zespołem z Bośni rywalizować będą z BC Rilski Sportist (Bułgaria) i UCAM Murcia CB (Hiszpania), z którą nie tak dawno mieli okazję rywalizować w kwalifikacjach Ligi Mistrzów (wówczas przegrali).

Choć drużyna trenera Wojciecha Kamińskiego ma za sobą łącznie już pięć meczów o stawkę w sezonie, to żadnego na własnym parkiecie.

Najpierw lublinianie udali się do Bułgarii na wspomniane eliminacje LM, gdzie ulegli Murcii (w efekcie spadli do Pucharu

Europy), później sięgnęli w Warszawie po Superpuchar Polski, wygrywając z Górnikiem Zamek Książ Wałbrzych i Treflem Sopot.

3 października Start zaczął sezon ligowy. Srebrni medaliści z poprzedniej edycji rozgrywek ulegli mistrzom kraju - Legii Warszawa 68:90, ale tydzień później zrehabilitowali się zwyciężając w Krośnie 82:81. ©©



FOT. MICHAŁ JANKE

Start zaczyna grę w fazie zasadniczej EuroCup