



MILIONY ZE STREFY
PARKOWANIA \4



SETNE URODZINY
PANI STANISŁAWY \7



TEN UNIwersYTET
JEST JUŻ DOROSŁY \8



KASZTANOWIEC NIE CZEKAŁ
NA DECYZJĘ I SAM RUNĄŁ \10

ŚRODA
|27|11|2024|

GAZETA OLSZTYŃSKA

130
LAT

GAZETA CODZIENNA WARMII I MAZUR WYDAWANA OD 1886 r.

cena 3,99 zł (w tym 8% VAT)



**DZIŚ WAŻNY DZIEŃ
DLA KIEROWCÓW
Z OLSZTYNA
I REGIONU**

SPORT



W SPORCIE
BOGÓW NIE MA \13



LECH Z REKORDOWĄ
FREKWENCJĄ \14



KONSEKWENCJE SŁABEJ
GRY POLAKÓW \15

ISSN 0137-9127



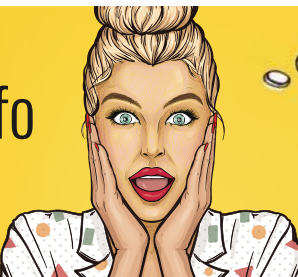
4 8

9 770137 1912033



KRASNAL info

SENSACJE | PLOTKI | SKANDALE
Gramy poniżej pasa!



ODKRYJ ŚWIAT NAJGORĘTSZYCH
PLOTOK I NAJWIĘKSZYCH SENSACJI
NA NOWYM PORTALU **KRASNAL.INFO**

Uwybrzeży Morza Czerwonego, niedaleko kurortu Marsa Alam, zatonał nad ranem w poniedziałek jacht turystyczny. Na jego pokładzie znajdowały się 44 osoby: 13 członków załogi i 31 pasażerów kilkunastu narodowości; na razie uratowano 28 osób.

WŚRÓD PASAŻERÓW JACHTU – JAK POINFORMOWAŁ RZECZNIK MSZ PAWEŁ WROŃSKI – ZNAJDOVALI SIĘ POLKA I POLAK. JAK ZAZNACZYŁ, MSZ ZNA TOŻSAMOŚĆ ZAGINIONYCH POLSKICH OBYWATELI, A POLSKA PLACÓWKA W EGIPCIE POZOSTAJE W KONTAKCIE Z ICH RODZINAMI.

– Nie byli zarejestrowani w systemie Odyseusz, stąd początkowe trudności z ustaleniem danych. Z tego, co wiemy, większość osób, które brały udział w tym wyjeździe, to doświadczeni nurkowie; jechali na ekspedycję nurkową – dodał rzecznik MSZ.

– Wypadek wydarzył się nagle. Wbrew pierwotnym informacjom nie było to zderzenie z rafą koralową, ale uderzenie dużej fali, które spowodowało przewrócenie statku. Statek zatonał w ciągu 5-7 min; z informacji uratowanych



wynika, że część pasażerów była jeszcze w kabinach – powiedział Wroński.

ski i podkreślił, że wciąż trwa akcja poszukiwawcza, w której biorą udział nie

NADZIEJA UMIERA OSTATNIA...

DWOJE POLSKICH OBYWATELI, KOBIETA I MĘŻCZYZNA, ZNAJDUJĄCYCH SIĘ NA STATKU, KTÓRY ZATONAŁ W PONIEDZIAŁEK RANO W EGIPCIE, UZNAJE SIĘ ZA ZAGINIONYCH – PRZEKAZAŁ WE WTÓREK RZECZNIK MSZ PAWEŁ WROŃSKI. NA POKŁADZIE JACHTU ZNAJDOWAŁY SIĘ 44 OSOBY. DO TEJ PORY URATOWANO 28 Z NICH.

tylko jednostki ratownicze, ale również straż graniczna i jednostki egipskiej marynarki wojennej, a także lotnictwo.

– Nasza placówka w Egipcie ma bardzo dobry kontakt z władzami egipskimi, które prowadzą akcję ratunkową. Nawiązała również kontakt z rodzinami obywateli Polski, którzy są uznani za zaginionych – mówił Wroński.

Jacht „Sea Story” w niedzielę rano wypłynął z portu w miejscowości Port Ghalib na kilkudniowy rejs nurkowy; w piątek miał wrócić do portu w Hurghadzie. Ocalałych po katastrofie znaleziono w rejonie Wadi el-Gemal, na południe od Marsa Alam.

MARSA ALAM TO POPULARNE WŚRÓD TURYSTÓW MIEJSCE NA POŁUDNIOWYM WYBRZEŻU MORZA CZERWONEGO W EGIPCIE. W OKOLICY ZNAJDUJE SIĘ WIELE MIEJSC DO NURKOWANIA, W TYM SŁYNNNE RAFY KORALOWE.

Właściciel i operator „Sea Story” z siedzibą w Egipcie, Dive Pro Liveaboard, nie skomentował sprawy. Z informacji zamieszczonej na firmowej e-stronie wynika, że łódź zbudowano w 2022 r. Ma 44 m długości i 18 kabin, które mogą pomieścić do 36 pasażerów.

ŹRÓDŁO: PAP

CZEGO BOJĄ SIĘ NIEMCY?

Niemieckie ministerstwo spraw wewnętrznych ogłosiło, że jest w trakcie sporządzania listy bunkrów i schronów, w których ludzie mogliby się schować w przypadku ataku – podała agencja AFP. Obywatele są zachęcani przez władze do przebudowy piwnic i garaży na prywatne schrony. Rzecznik MSW poinformował na konferencji prasowej, że „zostanie opracowany cyfrowy katalog wszystkich bunkrów, aby ludzie za pomocą telefonów mogli szybko je znaleźć”. Dodał, że inwentaryzacja „zajmie trochę czasu”. Jednocześnie nie podał szczegółowego harmonogramu prac. Dziennik „Bild”

określił ten plan jako „ofensywę bunkrową” w kraju, w którym nasilają się niepokoje społeczne związane z potencjalnym zagrożeniem ze strony Rosji. Według AFP Niemcy obecnie posiadają 579 bunkrów, z których większość pochodzi z czasów II wojny światowej i zimnej wojny. Mogą one pomieścić ok. 480 tys. osób. Liczba mieszkańców Niemiec to 83 mln. Od rozpoczęcia pełnoskalowej wojny w Ukrainie w lutym 2022 r. władze niemieckie zaprzęstały sprzedaży posiadanych przez siebie obiektów fortyfikacyjnych. Od 2005 r. państwo sprzedało ponad 300 bunkrów.

ŹRÓDŁO: PAP

PALIKOT SPĘDZI W ARESZCIE KOLEJNY MIESIĄC?

Prokuratura złożyła wniosek o przedłużenie o kolejny miesiąc tymczasowego aresztu wobec Janusza Palikota. Biznesmen i były poseł jest podejrzany o doprowadzenie do niekorzystnego rozporządzenia mieniem kilku tysięcy osób na kwotę blisko 70 mln zł.



Fot. PAP/Wojciech Pacewicz

Janusz Palikot

3,5 MLD ZŁ NA CPK

Podjąłem decyzję o przekazaniu 3,5 mld zł na projekt CPK w formie papierów skarbowych; te pieniądze dofinansują spółkę – poinformował premier

Donald Tusk i dodał, że rząd ma zdecydować o przeniesieniu nadzoru właścicielskiego nad Polską Grupą Lotniczą do resortu infrastruktury.

PIERWSZE DECYZJE TRUMPA. BĘDZIE PODNOSIŁ CŁA

Donald Trump potwierdził w poniedziałek, że jego pierwszą decyzją gospodarczą po styczniowej inauguracji będzie podniesienie ceł na produkty pochodzące z Chin, ale także z Kanady i Meksyku, co uzasadnia kryzysami związanymi z opiatami i imigracją.

20 stycznia, jako jedno z moich wielu pierwszych rozporządzeń wykonawczych, podpiszę wszystkie niezbędne dokumenty, aby nałożyć na Meksyk i Kanadę 25-procentowe cło na WSZYST-

KIE produkty przywożone do Stanów Zjednoczonych przez ich absurdalnie otwarte granice” – napisał Trump w poście na Truth Social, po czym dodał, że cła pozostaną w mocy, dopóki oba kraje nie powstrzymają dostaw

narkotyków, w szczególności fentanylu, i inwazji migrantów na Stany Zjednoczone. W osobnym poście zapowiedział podwyżkę ceł o 10 procent, które zostaną doliczone do już istniejących i tych dodatkowych, o któ-

rych będzie mógł decydować, na „wszystkie produkty przybywające z Chin do Stanów Zjednoczonych”. Wyjaśnił, że często poruszał kwestię napływu narkotyków z Chin, zwłaszcza fentanylu, jednego z głów-

nych sprawców kryzysu opioidowego w Stanach Zjednoczonych, z chińskimi urzędnikami, którzy obiecywali surowe kary „aż do kary śmierci dla handlarzy. Ale nigdy nie dotarli do końca”.

ŹRÓDŁO: PAP



Fot. PAP

Donald Trump

WYDAWCA
GALINDIA Sp. z o.o.
ul. Tracka 5,
10-364 Olsztyn

REDAKTOR NACZELNY
Maciej Matera
zarzad@gazetaolsztynska.pl

DYREKTOR ZARZĄDZAJĄCY
Agnieszka Weder-Gryglewicz

REDAKTORZY WYDANIA
Barbara Barczuk
Joanna Karzyńska
wydawca@gazetaolsztynska.pl

WYDANIE ONLINE
internet@gazetaolsztynska.pl
514 800 549

GAZETAOLSZTYNSKA.PL
redakcja@gazetaolsztynska.pl
tel. 502 499 515

PRENUMERATA E-WYDAŃ
prenumerata@gazetaolsztynska.pl
502 499 531

REKLAMA W OLSZTYNIE
ul. Tracka 5
tel. 885 998 201
reklama@gazetaolsztynska.pl

CENTRALNE BIURO OGŁOSZEŃ
tel. 514 800 517

REDAKCJA W ELBLĄGU
ul. Rybacka 35
82-300 Elbląg
tel. 604 408 305
reklamy@dziennikelblaski.pl
gazeta@dziennikelblaski.pl

REKLAMA W ELBLĄGU
ul. Rybacka 35
82-300 Elbląg
tel. 604 408 305
reklamy@dziennikelblaski.pl
PRENUMERATA E-WYDAŃ
prenumerata@dziennikelblaski.pl
502 499 531

DRUK
Drukarnia Prasowa
GRUPY WM Sp. z o.o.
Olsztyn, ul. Tracka 7
tel. 502 499 539





Północna obwodnica ma odciążyć al. Wojska Polskiego

Ulica Nowobałtycka i obwodnica północna Olsztyna i Dywit są potrzebne, by usprawnić komunikację w mieście. Pierwsza, by odciążyć korkującą się dziś ulicę Bałtycką i udrożnić ruch w tej części miasta, a druga, by przede wszystkim wyprowadzić TIR-y i tranzyt z olsztyńskich ulic. Nic dziwnego, że obie inwestycje są wyczekiwane z niecierpliwością przez mieszkańców.

Blżej jest do budowy ulicy Nowobałtyckiej, która ma biec równolegle do ulicy Bałtyckiej, po drugiej stronie torów. Tu inwestor, czyli miasto, czeka na ZRID, a więc na zezwolenie na realizację inwestycji drogowej, co pozwoli ogłosić przetarg. Co istotne, dziś w Urzędzie Marszałkowskim w Olsztynie zostanie podpisana umowa na realizację inwestycji. Chodzi konkretnie o umowę na dofinansowanie w wysokości 167 mln zł, które samorząd województwa wyasygnował z unijnych środków na budowę ulicy Nowobałtyckiej, będącej zarazem nowym przebiegiem drogi wojewódzkiej nr 527 w Olsztynie na odcinku od granicy miasta do wiaduktu kolejowego.

Ważą się losy obwodnicy

Z kolei jak pobiegnie północna obwodnica Olsztyna i Dywit, jeszcze nie wiemy. Wyboru najlepszego wariantu ma dokonać zespół oceny przedsięwzięć inwestycyjnych, który działa przy dyrektorze olsztyń-

skiego oddziału GDDKiA. Będzie on rekomendowany we wniosku o wydanie decyzji środowiskowej.

Jak nam przekazała Katarzyna Kozłowska, rzeczniczka prasowa olsztyńskiego oddziału GDDKiA, posiedzenie zespołu podzielone zostało na dwie części. Podczas dzisiejszego spotkania zespół ma dokonać weryfikacji dokumentacji studium techniczno-ekonomiczno-środowiskowego przygotowanego przez projektanta.

Druga część posiedzenia ZOPI, na które mają być zaproszeni samorządowcy z zainteresowanych gmin, ma odbyć się w późniejszym terminie. Nie ma jeszcze jego daty.

Czy dziś poznamy przebieg obwodnicy? To nie jest wykluczone, choć wiele wskazuje na to, że decyzja co do wyboru rekomendowanego wariantu może zostać ogłoszona dopiero na drugiej części posiedzenia zespołu, już z udziałem samorządowców.

Dlaczego zachód?

Do wyboru są trzy warianty, wszystkie w zachodnim korytarzu, który został wybrany wcześniej. Ale sami drogowcy nie są tym zachwyceni. Dlaczego więc został wskazany?

Z wielokryteriowej analizy wynikało, że najkorzystniejsza jest kombinacja wariantów we wschodnim korytarzu (O6 + D4) wskazana przez projektantów. I tak obwodnica biegłaby od Spręcowa, omijałaby od zachodu Ługwałd i os.

KIEROWCY DŁUGO CZEKAJĄ NA TE DROGI

DZIŚ WAŻNY DZIEŃ DLA OLSZTYNA I REGIONU, PONIEWAŻ BĘDZIE PODPISANA UMOWA NA REALIZACJĘ ULICY NOWOBAŁTYCKIEJ. A DROGOWCY MAJĄ WYBRAĆ NAJLEPSZY WARIANT OBWODNICY OLSZTYNA I DYWIT W ZACHODNIM KORYTARZU.

Sterowców, weszłaby w Las Miejski i tu po przecięciu z drogą 51 biegłaby na wschód, by ominąć Żalbki od południa i pobiec dalej na południowy wschód aż do węzła Olsztyn Wschód na S16. Jednak realizacja tej kombinacji oznaczałaby, że Olsztyn musiałby sfinansować budowę odcinka obwodnicy w swoich granicach administracyjnych. Chodzi o 7 kilometrów drogi. Zgodnie z przepisami koszty budowy dróg krajowych na terenie miast na prawach powiatu ponosi samorząd. Ale prezydent oświadczył drogowcom, że miasto nie ma środków na tę inwestycję, tak samo jak gmina Dywity na odcinek drogi

gminnej, stanowiący połączenie obwodnicy z istniejącą DK51. Dlatego drogowcy, chcąc w ogóle zrealizować tę inwestycję, postawili na zachodni korytarz, a w nim na trzy warianty do dalszych prac projektowych.

Olsztyn dostrzegł plusy

Olsztyn długo zabiegał o ponowne przeanalizowanie wariantów we wschodnim korytarzu, widząc w tym szansę m.in. na uruchomienie terenów inwestycyjnych wokół Trącka. Bezskutecznie. A dalsze starania miasta o wschodni korytarz przy jednoczesnym sprzeciwie wobec zachodniego korytarza mogłyby stać się wygodnym

pretekstem do skreślenia w ogóle tej inwestycji. Rządowi brakuje bowiem ok. 8 mld zł na realizację całego programu budowy 100 obwodnic, częścią którego jest obwodnica Olsztyna i Dywit. Nie zapominajmy, że pojawiły się niespodziewane wydatki związane z odbudową na południu kraju infrastruktury po powodzi.

Może dlatego miasto przestało blokować zachodni korytarz, choć oczywiście władze Olsztyna dalej stoją na stanowisku, że priorytetowym rozwiązaniem dla Olsztyna jest obwodnica po wschodniej stronie. Jak się okazuje, władze Olsztyna dostrzegły plusy w zachodnim korytarzu.

— Jeden z wariantów zachodniej obwodnicy, wariant nr 2, przebiegający blisko granic Olsztyna, jest bardzo korzystny dla gminy Olsztyn, jeśli chodzi o uzbrojenie naszych terenów, które są na północnym zachodzie, a to ponad 100 hektarów. Wszczęliśmy tam plan zagospodarowania przestrzennego — powiedział nam Robert Szewczyk, prezydent Olsztyna. — Tak więc jest to duża szansa dla miasta, jeśli idzie o uzbrojenie, komunikację tamtej części Olsztyna, gdzie powstanie nowa dzielnica miasta. I ten wariant jesteśmy w stanie zaakceptować, jest bardzo prorozwojowy dla Olsztyna. Trzeba korzystać z szans, które dają nowe okoliczności. Dlatego nie będziemy blokować zachodniego wariantu w tym wariantcie 2, bo jest korzystny dla

miasta, dla rozwoju Olsztyna. Oczywiście najbardziej korzystny byłby wschodni wariant, na który dzisiaj nie ma szans, ale chcemy, żeby został wreszcie zaplanowany w konsultacjach z gminą Dywity.

Trzy warianty

Wszystkie trzy warianty od zachodu omijają tereny Olsztyna, a więc i Las Miejski, o co zabiegały władze miasta, bowiem biegną przez gminy Dywity, Jonkowo i Gietrzwałd. Dywity od początku optują za wariantem O1 (tzw. niebieskim). Za nim opowiedziało się też 36,8 proc. z 637 osób, które przesłały drogowcom swoją opinię co do preferowanej opcji. Drugim wariantem, który zyskał najwięcej głosów mieszkańców po spotkaniach informacyjnych, był O2. Wskazało na niego 18,5 proc. osób.

We wszystkich trzech przypadkach początek obwodnicy znajduje się wokolicy Spręcowa, na DK51, a koniec w rejonie ronda w Kudypach, na południowej obwodnicy Olsztyna. Według drogowców północna obwodnica odciąży olsztyńskie ulice; ma przejąć co najmniej połowę ruchu, który obecnie wjeżdża do Olsztyna aleją Wojska Polskiego. I co ważne, pojadą nią samochody ciężarowe. Taki jest przynajmniej plan, który zakłada też, że obwodnica Olsztyna i Dywit powstanie między drugim kwartałem 2029 r. a trzecim kwartałem 2031 r.

ANDRZEJ MIELNICKI

a.mielnicki@gazetaolsztynska.pl

W Olsztynie wydzielone są dwie podstrefy: zielona i czerwona. Za pierwszą godzinę postoju w czerwonej zapłacić trzeba 4,5 zł, a w zielonej — 3 zł.

Chodzi o to, żeby umożliwić korzystanie z nich jak największej liczbie kierowców.

Rosną dochody i...

Sprawdziliśmy, jak wyglądają wpływy z SPP z tego tytułu w ubiegłym roku. — Łączne wpływy z SPP za 2023 rok wyniosły 7 168 813,35 zł (za rok 2022 było to 7 068 075,21 zł). W tym wpływy za 2023 rok z tytułu jednorazowych opłat wyniosły 5 775 082 zł, a z tytułu sprzedaży abonamentów — 1 220 938 zł. Różnica to przede wszystkim dodatkowe opłaty — informuje „Gazetę Olsztyńską” Michał Koro-

MILIONY ZE STREFY PARKOWANIA

BEZPŁATNE MIEJSCE POSTOJOWE STAJE SIĘ DZIŚ LUKSUSEM. PARKOWANIE W CENTRUM OLSZTYNA OD LAT JEST PŁATNE, A STREFA PŁATNEGO PARKOWANIA ROZCIĄGA SIĘ JUŻ NIEMAL NA CAŁE ŚRÓDMIEŚCIE I DUŻĄ CZĘŚĆ ZATORZA.

nowski, rzecznik Zarządu Dróg, Zieleni i Transportu w Olsztynie.

Dla porównania w 2021 roku wpływy z SPP wyniosły nieco ponad 6 mln zł, a w 2020 roku — ponad 5 mln zł.

Drogowcy oceniają, że to, co działo się w poprzednich latach, spowodowało, że podróży było mniej

— zdalna praca, ograniczenia w szkołach.

Według ZDZiT Olsztyn strefa przyniosła do końca października 2024 roku 7 mln zł zysku, choć szacowano go na 6,8 mln zł. Z danymi zapoznali się właśnie radni z komisji gospodarki komunalnej. — Tendencja jest taka, by uszczelniać granice strefy parkowania

— mówi Paweł Klonowski, przewodniczący komisji. — Sprawa będzie omawiana na grudniowej sesji rady miasta.

Jakie wnioski wypływają z materiału ZDZiT? — Niepokojące zjawiska w zakresie parkowania w ostatnim czasie można zaobserwować na wielu olsztyńskich osiedlach — mówi Marcin Szwarz, dyrektor ZDZiT w Olsztynie. Jak mówi, do zarządcy dróg wpływają postulaty mieszkańców o konieczności uniemożliwienia parkowania samochodów na zieleńcach, wąskich chodnikach i w obrębie skrzyżowań.

Dyrektor Szwarz zwraca uwagę na rosnącą liczbę prywatnych parkingów, np. w obrębie supermarketów. To powodowało, że kierowcy zaczęli szukać miejsc na publicznych parkingach. — W takich przypadkach

liczba chętnych do skorzystania z publicznych parkingów zdecydowanie przewyższała liczbę dostępnych miejsc, co prowadziło do niszczenia okolicznych zieleńców czy też blokowania chodników. Uszczelnienie takich obszarów poprzez wprowadzenie SPP przyniosło oczekiwane efekty — zaznacza dyrektor Szwarz.

...rośnie strefa

Strefa parkowania w Olsztynie powiększa się systematycznie co kilka lat. Powód jest zawsze ten sam: kierowcy uciekają przed opłatami na tereny, gdzie ich jeszcze nie ma. Gdy strefa kończyła się na ul. Kościuszki, mieszkańcy ul. Głowackiego narzekali, że to na ich ulicy tłoczą się auta kierowców, którzy nie chcą płacić za parkowanie. Więc drogowcy ponad dekadę temu włączyli tę ulicę

do strefy. Wtedy kierowcy przenieśli się na ul. Kościńskiego. Więc i o nią strefa została powiększona. Ale wówczas z ul. Głowackiego i ul. Kościńskiego przenieśli się na ul. Kołobrzeską. Podobnie było z parkowaniem przy starej ul. Warszawskiej i ul. Na Skarpie, które po protestach mieszkańców dziś są w strefie.

— Ponieważ miasto się rozwija i powiększa się centrum, mieszkańcy chcą coraz dalej rozszerzać strefę płatnego postoju, dlatego że ułatwia im to parkowanie, a sami mają wówczas bezpłatne miejsca postojowe. Obecnie mamy wnioski dotyczące Piłsudskiego w stronę Dworcowej. Teraz to analizujemy — stwierdza Łukasz Łukaszewski, przewodniczący komisji gospodarki komunalnej Rady Miasta Olsztyna.

GRZEGORZ SZYDŁOWSKI

CZAS REFLEKSJI NAD KAPŁAŃSTWEM, SWOIM POWOŁANIEM

Ponad 450 duchownych archidiecezji warmińskiej zakończyło dni formacyjne, które odbyły się w Wyższym Seminarium Duchownym „Hosianum” w Olsztynie. Były one przede wszystkim okazją do modlitwy i wyciszenia. Każdy z kapłanów ma obowiązek uczestniczyć w takim spotkaniu przed Adwentem i Wielkim Postem. Uczestnikami dni byli kapłani diecezjalni i zakonnicy posługujący na terenie archidiecezji. — Jest to czas na osobistą refleksję, adorację Najświętszego Sakramentu oraz sakrament pokuty i pojednania. To moment nie tylko na duchowe wyciszenie, ale i na braterskie

spotkanie w gronie kapłańskim — wyjaśnia ks. kan. dr Marcin Sawicki, rzecznik Kurii Archidiecezji Warmińskiej. — Żeby siać, sami musimy być umocnieni łaską z wysoka — dodaje. — Tu możemy się spotkać w większym gronie. To jest potrzebne ze względu na naszą duchowość. Tak jak rodzina potrzebuje wspólnoty, tak i my również potrzebujemy przebywania ze sobą. Razem chwalimy Pana Boga — przypomina ks. Krzysztof Bielawny, ojciec duchowny kapłanów archidiecezji warmińskiej. Księża wysłuchali m.in. konferencji, którą wygłosił ks. Wiesław Kamiński z archidie-

cezji łódzkiej. Kapłan zwrócił uwagę na program nowego roku duszpasterskiego, który rozpoczyna się w pierwszą niedzielę Adwentu, w szczególności podkreślając znaczenie jubileuszowego roku świętego 2025. Odwołał się także do słów papieża Franciszka z bulli ogłaszającej rok jubileuszowy, odnosząc się do sakramentu spowiedzi. — Tam pozwalamy Panu zniszczyć nasze grzechy, uleczyć nasze serca, podnieść nas i objąć, abyśmy poznali Jego czułe i współczujące oblicze. Nie ma bowiem lepszego sposobu na poznanie Boga niż pozwolenie Mu, by nas pojednał ze sobą, rozkoszując się

Jego przebaczeniem — mówił kapłan. — Sakramentalne pojednanie to decydujący krok na drodze wiary każdego człowieka. Odkryjmy na nowo piękno przebaczenia grzechów — apelował, cytując papieża Franciszka. Nadchodzący rok duszpasterski zapowiada się jako szczególny czas w Kościele. Jak wyjaśnia rzecznik Kurii Archidiecezji Warmińskiej, co 25 lat w kościele jest obchodzony rok jubileuszowy, w którym wierni mogą uzyskać szczególnie dar odpustu. W naszej archidiecezji będą wyznaczone jubileuszowe kościoły, w których będzie można taką łaskę odpustu uzyskać.



Fot. FB archidiecezji warmińskiej

Podobnie jak wszyscy wierni, duchowni są wezwani do nieustannego nawracania się, poszukiwania Chrystusa i wierności nauce Kościoła. — Każdy z nas, kapłanów, oprócz takich dni skupienia jak nasze obecne spotkanie przeżywa corocznie także swoje rekolekcje kapłańskie — przypomina ks. Sawicki. Choć Kościół warmiński wyróżnia się bogatą aktyw-

nością duszpasterską, zmagając się również z kryzysem widocznym w całej Europie, ale także w Polsce. Jego przejawem jest niewielka liczba nowych powołań kapłańskich. Dostrzegalne są jednak oznaki ożywienia, szczególnie w zaangażowaniu młodych, którzy licznie uczestniczą w różnych inicjatywach duszpasterskich.

STANISŁAW KRYŚCIŃSKI

ŚWIĄTECZNY JARMARK WRACA NA STARE MIASTO

Po czteroletniej przerwie na Stare Miasto wraca Warmiński Jarmark Świąteczny. MOK, organizator imprezy, przedstawił szczegóły wydarzenia, które w Olsztynie odbędzie się między 12 a 15 grudnia. Koncerty, animacje, charytatywne wydarzenia - to tylko część z propozycji, które będą czekać na olsztyńian i gości naszego miasta już za nieco

ponad dwa tygodnie. — To przedsięwzięcie, które ma nas jednoczyć — zaznacza prezydent Olsztyna Robert Szewczyk. — Jestem bardzo szczęśliwy, że tak wiele podmiotów zaangażowało się w realizację tego projektu. Udowodniliśmy, że potrafimy współpracować i mamy nadzieję, że jarmark stanie się cyklicznym wydarzeniem i świetną marką naszego

miasta, jak i regionu. Jednym z elementów wydarzenia będzie możliwość kupna lokalnych produktów spożywczych czy rękodzieła. Na Starym Mieście zostanie ustawionych ok. 80 stoisk, w zdecydowanej większości lokalnych wystawców. Będą czynne od godz. 10 do 20. Podczas jarmarku na scenie pojawią się m.in. Czerwony tulipan, Zakopower i Anna Maria

Jopek. Nie zabraknie znanej z poprzednich lat akcji „Kartka dla Seniora”, czyli pisania życzeń do podopiecznych domów pomocy społecznej. Natomiast w niedzielne południe już piąty raz wystartuje Bieg Mikołajów. — Święta mają być czasem duchowym, a nie tylko konsumpcyjnym — mówi dyrektor Miejskiego Ośrodka Kultury Mariusz Sieniewicz. — Działa-



Fot. Zbigniew Woźniak

nia sceniczne koncentrujemy na Targu Rybnym, natomiast animacyjne będą rozlewać się po całym Starym Mieście. Przypomnijmy, że 6 grudnia

o godz. 17 zapłoną światła na choince, która stanie na staromiejskim rynku. Koszt organizacji Jarmarku to około 770 tys. zł.

65

Film dokumentalny „Zapomniany geniusz. Georg Jacob Steenke” w reżyserii Sławomira Malinowskiego przedstawia historię konstruktora i budowniczego Kanału Elbląskiego, Georga Jacoba Steenkego.

— Kilkanaście lat temu zrealizowałem dla Telewizji Polskiej film o Kanaale Elbląskim. Przy szukaniu pomysłu na nowy film stwierdziłem, że tak naprawdę nic nie wiem o budowniczym kanału. I tak powstał zamysł filmu o zapomnianym geniuszu. Zafascynowało mnie to, że niewiele wiedziałem o tej postaci; zachowało się tylko jedno zdjęcie Steenkego — tłumaczy Sławomir Malinowski, reżyser filmu.

Film, łącząc warstwę dokumentalną z wątkami inscenizacyjnymi, przybliży postać Georga Jacoba Steenkego (w tę rolę wcielił się aktor Dariusz Siatacz) podczas jego pracy przy powstaniu Kanału Elbląskiego. Poznajemy głównego bohatera w chwili, gdy opracował pierwszy zarys



W elbląskim kinie Światowid

koncepcji budowy kanału i przedstawia go swojemu przyjacielowi Jakubowi (zagrał go Mirosław Siedler, dyrektor elbląskiego muzeum). „Statki pływające po lądzie? Tego jeszcze świat nie widział” — odpowiada Georgowi przyjaciel, nie wierząc w powodzenie i realizację jego pomysłu. Steenke puka do wielu drzwi, by przekonać innych do swojego pomysłu. I w końcu to mu się udaje.

W filmie poznajemy nie tylko historię budowniczego, ale też dokładne działania Kanału Elbląskiego,

bazującego na pochylniach i słuzach. Film prezentuje też, jak dawny potencjał gospodarczy kanału zmienił się w atrakcję turystyczną.

Sławomir Malinowski tuż po projekcji filmu powiedział: — Mamy w regionie perłę o wymiarze światowym. Warto się tym chwalić. Chciałbym, aby wszyscy mieszkańcy naszego regionu, którzy nie płynęli jeszcze Kanałem Elbląskim, wybrali się w cudowną podróż.

Gdzie będzie można obejrzeć film? Jak zapewnia reżyser, obecnie trwają rozmowy ze stacjami telewizyjnymi i z elbląskim ki-

nem Światowid w sprawie emisji filmu.

— Odzywają się też inne miasta leżące na trasie kanału, które chciałyby taką projekcję u siebie urządzić. To jest miłe — przekazał Malinowski.

Samo napisanie scenariusza zajęło Sławomirowi Malinowskiemu miesiąc, natomiast cała produkcja filmu trwała 10 miesięcy — kosztowała 180 tys. zł i została zrealizowana przez SWM Film w koprodukcji z Warmińsko-Mazurskim Funduszem Filmowym.

EWELINA GULIŃSKA

e.gulinska@dziennikelblaski.pl

ZAPOMNIANY GENIUSZ BUDOWNICZEGO

W ELBLĄSKIM KINIE ŚWIATOWID ODBYŁA SIĘ PREMIERA FILMU O BUDOWNICZYM KANAŁU ELBLĄSKIEGO — POSTACI ZNANEJ, LECZ NIE DO KOŃCA POZNANEJ. DO OBECNYCH CZASÓW ZACHOWAŁO SIĘ TYLKO JEDNO ZDJĘCIE GEORGA JACOB A STEENKEGO, TWÓRCY JEDNEJ Z NAJWIĘKSZYCH ATRAKCJI NASZEGO REGIONU, KTÓRA MA JUŻ 180 LAT I WCIAŻ DZIAŁA.



REKLAMA

Zapraszamy na wyjątkową akcję zdjęciową

ZATRZYMAJ ŚWIĘTA W KADRZE!

27-29 listopada 2024 r.

Godziny: 16:00–19:00

Galeria Warmińska

Co na Was czeka?

- Świąteczna, klimatyczna sceneria
- Profesjonalny fotograf
- Pamiątkowe zdjęcia



GALERIA
WARMIŃSKA

GAZETA
OLSZTYŃSKA

WIĘCEJ INFORMACJI



KAŻDY DZIEŃ MA SWÓJ CEL

KIEDYŚ OSOBY BORYKAJĄCE SIĘ Z DYSFUNKCJAMI NIE BYŁY WIDOCZNE W SPOŁECZEŃSTWIE. NA SZCZĘŚCIE CZASY SIĘ ZMIENIŁY; POWSTAJĄ PLACÓWKI, A PRZED WSZYSTKIM SĄ OSOBY, KTÓRE CHCĄ I POTRAFIĄ PODAĆ POMOCNĄ DŁOŃ DRUGIEMU CZŁOWIEKOWI. UCZĄ RADZENIA SOBIE W SYTUACJACH ŻYCIOWYCH NA NAJWYŻSZYM Z MOŻLIWYCH POZIOMÓW, STWARZAJĄ MOŻLIWOŚCI DO ROZWOJU I ŻYCIA W PEŁNI, MIMO PRZECIWNOCI.



Fot. ŚDS w Nowym Mieście Lubawskim

Środowiskowy Dom Samopomocy w Nowym Mieście Lubawskim nie jest miejscem tylko i wyłącznie dla starszych osób. W tej inicjatywie chodzi o to, aby zaktywizować osoby, które z jakichś powodów mają trudności w codziennym życiu, ciężą na nich ograniczenia, życiowy balast, który nie pozwala prawidłowo funkcjonować w społeczeństwie. Każdy chce czuć się ważny i potrzebny bez względu na wiek, stan zdrowia czy status społeczny. Dlatego tak ważne jest to, aby pędzący świat nie zapominał o osobach, dla których codzienność nie jest tak oczywista.

Jan Szulc stoi na czele Środowiskowego Domu Samopomocy w Nowym Mieście Lubawskim. Placówka ta niedawno obchodziła swoje 5 urodziny i od samego początku działalności ma zawsze komplet chętnych. To pokazuje, jak bardzo jest potrzebna.

— Dla naszych uczestników to jest dom stworzony przez nas jako odpowiedź na potrzeby społeczeństwa. Świat się zmienia, wszyscy jesteśmy zabiegani. Kiedyś rodziny mieszkaly w domach wielopokoleniowych. Dziś wygląda to zupełnie inaczej; mamy mniej czasu dla seniorów, a oni wymagają opieki, zasługują na uwagę. Ludzie żyją coraz dłużej; 70-latkowie to dziś jeszcze bardzo często aktywni zawodowo ludzie. To wszystko się przez dekady pozmieniało, ale stałe jest jedno: potrzeba obecności drugiej osoby. Nie ma przecież nic gorszego niż samotność — mówi Jan Szulc, który wraz z kadrą nowomiejskiego ŚDS każdego dnia stwarza warunki do nabycia umiejętności wykonywania podstawowych czynności życia codziennego, doskonalenia nabytych umiejętności oraz realizacji zadań życiowych 33 podopiecznych.

Środowiskowy Dom Samopomocy w Nowym Mieście Lubawskim jest domem typu C, czyli przeznaczonym dla osób wykazujących inne przewlekłe zaburzenia czynności psychicznych lub neurologicznych. Najważniejszą misją placówki jest wspieranie uczestników

i ich rodzin oraz kompensowanie skutków niepełnosprawności w sferze zdrowia psychicznego, podtrzymywanie i rozwijanie umiejętności niezbędnych do samodzielnego życia, wsparcie, opieka, rehabilitacja i szeroko rozumiana aktywizacja.

— Nasi podopieczni nie mają czasu na nudę. Jedną wspólnie śniadanie, po którym rozchodzą się do pracowni na zajęcia. Pracownicy są przeróżni: mamy rehabilitację fizjoterapeutyczną, pracownię plastyczną, muzyczną, komputerową. Pra-

cują z nami specjaliści tacy jak psycholog i pedagog. Mamy sporo form aktywizacji, a co najważniejsze — każda z nich jest dostosowana do potrzeb naszych uczestników — wyjaśnia Jan Szulc i podkreśla, że mieszkańcy Środowiskowego Domu Samopomocy sami wybierają, co chcą robić, często dopiero odkrywają swoje pasje, mocne strony, talent. Ciekawi świata chętnie uczą się nowych rzeczy. To daje im ogromną satysfakcję.

Działalność ŚDS to szeroko rozumiana aktywizacja. Placówka swoim codzien-

nym działaniem wszechstronnie mobilizuje, edukuje i wspiera. W siedzibie przy ul. Grunwaldzkiej uczestnicy mają doskonałe warunki, nowoczesne pracownie, sale, kuchnię, miejsca wypoczynku itp. W mediach społecznościowych placówki można zobaczyć na zdjęciach, jak różnorodne są przygotowywane posiłki, jak uczestnicy celebrować różnego rodzaju święta, przyjmują gości. Sami także chętnie wyjeżdżają, poznają nowe osoby i nowe miejsca. Niektórzy po raz pierwszy mieli okazję być w ilharmonii czy kinie.

— Organizujemy przeróżne wyjazdy. Odwiedzamy inne placówki, żeby nasi podopieczni mogli zobaczyć, jak funkcjonują inni, bierzemy udział w przeróżnych konkursach. Uczestnicy mają okazję do prezentowania swojego rękodzieła — opowiada Jan Szulc — Poza formalnościami, które są obowiązkowe, my stawiamy przede wszystkim na zaangażowanie uczestników. Nikogo do niczego nie zmuszamy, nie narzucamy konkretnych zajęć, jedynie proponujemy, dopasowujemy. Aby osiągnąć odpowiedni efekt terapeutyczny, musimy realizować plan aktywizacji przygotowany przez specjalistów. Nie ma możliwości, że ktoś przychodzi np. tylko na obiad — dodaje.

Aby wspierać rozwój osobisty i społeczny uczestników oraz pomóc im zdobyć samodzielność życiową, ŚDS oferuje szereg treningów takich jak nauka umiejętności życia codziennego, dbanie o higienę, wygląd zewnętrzny, umiejętności praktyczne, zarządzanie finansami oraz gotowanie, rozwijanie umiejętności interpersonalnych i rozwiązywania problemów, włączając w to budowanie pozytywnych relacji z bliskimi i innymi osobami, nauka skutecznej komunikacji, również przy wykorzystaniu alternatywnych metod w przypadku osób mających trudności z komunikacją werbalną, spędzanie wolnego czasu w aktywny sposób, poprzez rozwijanie zainteresowań kulturalnych, spotkania towarzyskie oraz korzystanie z różnych form rozrywki, rozwijanie umiejętności społecznych, motywacji do



akceptowanych zachowań oraz budowanie nawyków aktywności społecznej.

Dodatkowo ŚDS zapewnia wsparcie społeczne i pomoc rodzinom poprzez poradnictwo psychologiczne, pomoc w załatwianiu spraw urzędowych, organizowanie dostępu do opieki zdrowotnej i pomaganie w sprawach związanych z opieką medyczną, terapię ruchową, zajęcia sportowe, rekreację, opiekę oraz terapię zajęciową w różnych dziedzinach.

W ten sposób ŚDS stara się wspierać uczestników w rozwijaniu samodzielności, umiejętności społecznych oraz zdobywaniu nowych doświadczeń.

Środki na bieżące finansowanie środowiskowych domów samopomocy planowane są w budżetach wojewodów. Oznacza to, że korzystający z ŚDS nie placą.

Aby zostać członkiem Środowiskowego Domu Samopomocy w Nowym Mieście Lubawskim, należy złożyć wniosek do ośrodka pomocy społecznej. Ważne jest to, aby do wniosku dołączyć zaświadczenie lekarskie, wydane przez lekarza psychiatrę lub lekarza neurologa, o występujących zaburzeniach psychicznych oraz zaświadczenie lekarza rodzinnego o stanie zdrowia i o braku przeciwwskazań do uczestnictwa w zajęciach w ŚDS.

— Drzwi naszego domu są zawsze otwarte dla nowych osób. Można przyjść na tzw. dni otwarte, zobaczyć placówkę, porozmawiać z kadrą, z członkami. Decyzja o dołączeniu do naszego domu nie powinna być podjęta pod wpływem rodziny czy innych osób. Osoba kierowana do ŚDS sama musi tego chcieć. My wiemy, że wówczas jest mowa o pełnej

i owocnej współpracy — wyjaśnia Jan Szulc.

Środowiskowy Dom Samopomocy w Nowym Mieście Lubawskim to także miejsce, gdzie studenci psychologii lub pedagogiki odbywają praktyki, mile widziani są także wolontariusze, którzy czują potrzebę pomagania. A co my, społeczeństwo, możemy zrobić dla starszych osób wokół nas?

— Musimy być empatyczni, nie pozwólmy, aby senior był zapomniany. Często te osoby są obciążone chorobami, potrzebują specjalistycznej opieki, mimo to chcą być aktywne. Czasami nie wiemy, jak pomóc. Nie zawsze to zła wola. Czasami losy rodziny tak się ułożą, że dzieci mieszkają gdzieś daleko. Życie pisze różne scenariusze. Nie oceniamy, a pomagamy. To wszystko pokazuje, jak placówki takie jak nasz Dom są bardzo potrzebne — podkreśla Jan Szulc.

Często słychać powtarzające się zdanie, że starość się Panu Bogu nie udała. To zdanie wypowiadają zarówno starsi ludzie, którzy doświadczają swojego osłabienia i bezsilności, jak i młodzi, obserwujący z niepokojem zmiany w zdrowiu i kondycji swoich bliskich. Starość wydaje się być czasem cierpienia, braku samodzielności i potrzeby stałej opieki. Ale starość to dar, który Pan Bóg dał człowiekowi. Jesień życia może być piękna, gdy przeżywamy ją z godnością i gdy pomimo ułomności swojego ciała, które z dnia na dzień coraz mniej jest nam posłuszne, wytyczamy sobie małe cele, które zkonsekwencją realizujemy. I tego życzymy sobie wzajemnie i całej rodzinie Środowiskowego Domu Samopomocy w Nowym Mieście Lubawskim.

ALINA LASKOWSKA

a.laskowska@gazetaolsztynska.pl

Setne urodziny to wyjątkowe wydarzenie oraz wielka duma dla mieszkańców gminy Zalewo. Stanisława Kuzioła to wspaniała osoba, której życie to świadectwo siły, mądrości i doświadczenia. Zapraszamy do lektury wspomnień Stanisławy Kuzioły w okresie marzec – listopad 2018 r., które spisała Krystyna Kacprzak. Artykuł pod tytułem „Moje życie – opowiada Stanisława Kuzioła” ukazał się w 43 numerze „Zapisków Zalewskich” biuletynu Towarzystwa Miłośników Ziemi Zalewskiej.

„Nazywam się Stanisława Kuzioła, z domu Bilik. Urodziłam się 100 lat temu – 25 listopada 1924 r. w Olszanicy (obecnie woj. małopolskie, powiat leski).

Mieszkaliśmy z całą naszą rodziną w Olszanicy aż do wyjazdu w 1947 r. w ramach akcji Wisła. Tam, w Olszanicy, mieszkaliśmy, jak to się mówi, z dziada pradziada. Mieliśmy dom i gospodarstwo średniej wielkości. Ojciec pracował w tartaku, ale również prowadził nasze gospodarstwo rolne. Tato był muzykalny, grał z zespołem na skrzypcach na weselach. Jego mama z kolei na tych weselach gotowała. W Olszanicy po wojnie zostali moja ciocia, wujek i kuzynostwo. Po wojnie ze trzy razy jeździłam do nich w odwiedziny. Byłam też we Lwowie i w Samborze u innego wujka. Naszego domu w Olszanicy już nie zobaczyłam; został rozebrany. Były tam bardzo ciężkie warunki do życia. Wokół same góry. Po wojnie było dużo zniszczeń. A przed wojną, pamiętam, były tam dwa kościoły (greckokatolicki i rzymskokatolicki), stacja kolejowa, posterunek policji, dwa tartaki, młyn. Wioska była raczej przemysłowa. Wydobywano w naszej okolicy ropę naftową; w miejscowości Ropienka stały szyby naftowe. Rurociąg prowadził do stacji w Olszanicy i przepompowywano tę ropę do zbiorników na wagonach kolejowych. Ale po wojnie prawie wszystko było w ruinie.



Fot. Krystyna Kacprzak

Wtedy nas wysiedlono. Jechaliśmy prawie dwa tygodnie. Było to wiosną. Jechaliśmy w wagonach pasażerskich, ale było zimno w nocy. Zabraliśmy też dwie krowy; one jechały w wagonach dla bydła, ale trzeba je było samemu karmić i dawać pić. Dojechaliśmy z całym dobytkiem do Morąga, stamtąd szliśmy dalej pieszo. Z Olszanicy przyjechaliśmy ja, mama Rozalia, tato Stefan, babcia, siostra Anna i brat Władysław. Oprócz nas jeszcze w te okolice również z Olszanicy przybyły rodziny Prystaszów i Meczyków. Brata mojego taty przesiedlono do Koszalińskiego.

Po przyjeździe zamieszkaliśmy w Koszajnach. Dostaliśmy gospodarkę w zamian za tę pozostawioną. W Koszajnach dostaliśmy niemiecki dworek, oddalony od wioski, na łąkach. Był mocno zniszczony, bez okien, bez drzwi. Strach było tam zamieszkać. No to przeprowadziliśmy się do innego domu. Tam już mieszkała pewna staruszka i ona mamę zaprosiła do zamieszkania w tym domu. Był to biedny dom, ale tej staruszce było rażniej z nami zamieszkać. Bo też się bała sama być w tym domku. Mieliśmy tam ciężkie warunki: nie było stodoły, obory. Brat mówił, że nie da się w takich warunkach gospodarować. Zaraz po przyjeździe chodziliśmy do Myślic po zapomogę w postaci

SETNE URODZINY PANI STANISŁAWY

STO LAT TO BARDZO PIĘKNY WIEK. JUBILATKA TO SKARBNIKA WIEDZY O CZASACH, KTÓRYCH BYŁA I JEST NAOCZNYM ŚWIADKIEM. PANI STANISŁAWA KUZIOŁA PRZEŻYŁA II WOJNĘ ŚWIATOWĄ, PRL, UPADEK KOMUNIZMU I NARODZINY WOLNEJ POLSKI... TE WYJĄTKOWE URODZINY TO BARDZO DOBRY CZAS DO WSPOMNIEŃ. NIE OBESZŁO SIĘ BEZ WZRUSZEŃ I SILNYCH EMOCJI, ALE PRZED WSZYSTKIM RADOŚCI Z BYCIA RAZEM.



mąki, kukurydzy. Dopiero za parę lat powstał sklep w Koszajnach. Pociągów nie było, autobusów nie było, samochodów prawie żadnych. Moja mama do Morąga pieszo szła; ja tego nie pamiętam, ale mama mi to opowiadała, że tak było. Tato mieszkał w Koszajnach tylko parę dni, bo w drodze z Olszanicy zachorował i trafił do szpitala w Morągu. Miał astmę i chore płuca. W szpitalu umarł i jest pochowany na morąskim cmentarzu. Mama sama z małoletnim bratem gospodarowała w Koszajnach, ja pomagałam. Tego domu już nie ma, został rozebrany. Było nam wszystkim ciężko; to były trudne, biedne powojenne lata. W okolicy nie było wtedy bezpiecznie. W Koszajnach zamieszkali osadnicy z różnych stron. Oprócz tego przyjeżdżali spod Warszawy ludzie na tzw. szaber, czyli zabieranie wszystkiego, co się dało ukraść lub zabrać z niemieckich domów. Nawet kłamki z drzwi.

Gdy przyjechaliśmy do Koszaj, to żadnych Niemców już tam nie było. Byli jacyś Niemcy, ale obok, w Dajnach. Moje rodzeństwo już nie żyje. Najpierw zmarł mój szwagier, zginął na wojnie, potem zmarła moja siostra Anna – było to już po przyjeździe na te tereny. Osierociła dwoje dzieci; wychowywała je moja mama. Potem ja wyszłam za mąż za Adama Kuziołę. W 1953 r. urodziłam córkę Joannę (zmarła jako małe dziecko), potem urodziłam dwóch synów. Brat również się ożenił i wszyscy szukaliśmy lepszych

mieszkań. Brat Władysław kupił dom od ciotki Henryka Zawadki przy ulicy Rolnej. Brat zmarł dwa lata temu; w budynku tym mieszka jego rodzina.

Ja ze swoją rodziną zamieszkaliśmy na osiedlu Wileńskim; wynajmowaliśmy tam przez osiem lat mieszkanie. Mama została w Koszajnach. Potem w 1965 r. przeprowadziliśmy się do mieszkania w kamienicy po przedwojennych pracownikach kolejowych, w którym mieszkam do dziś. Pamiętam, że wcześniej, szukając mieszkania, widziałam tu obok drewniany dom, w którym przed wojną była poczekalnia stacyjna, a po wojnie zamieszkali tam ludzie. Dobrze pamiętam naszych stamtąd sąsiadów: rodziny Całków, Gilów, Rybickich. Mój mąż pracował w garbarni, ja pracowałam w POM-ie. Bardzo nam pomógł w szukaniu mieszkania ówczesny prezes garbarni – Bolesław Cukrowski”.

Dostojna jubilatka ma się świetnie i cieszy się, że urodziny i życie spędza w gronie bliskich oraz ważnych w jej życiu osób. Na podstawie jej życia można byłoby nakręcić ciekawy film. Pani Stefania wciąż cieszy się dobrym zdrowiem, lubi rozmowy, odwiedziny rodziny i znajomych.

W sali sesyjnej Urzędu Miejskiego w Zalewie odbyło się uroczyste spotkanie z okazji setnych urodzin pani Stanisławy Kuzioły. W tym wyjątkowym wydarzeniu uczestniczyli burmistrz Zalewa Piotr Pietrasik, kierownik USC w Zalewie Anna Skonieczka, kierownik MOPS w Zalewie Jolanta Skrzypiec wraz z pracownikami, najbliższa rodzina, sąsiedzi i znajomi pani Stanisławy.

Z okazji tak wspaniałego jubileuszu składamy najserdeczniejsze życzenia: dużo zdrowia, spokoju i pogody ducha. Niech każdy dzień przynosi uśmiech, a wspomnienia minionych lat będą źródłem radości i dumy. Gratulujemy pięknego wieku i życzymy kolejnych lat w otoczeniu bliskich osób.

UM ZALEWO/RED. GI

Uniwersytet Trzeciego Wieku w Lidzbarku Warmińskim powstał w 2006 r. przy nieistniejącej już Wyższej Szkole Zawodowej „Wszechnica Warmińska”. Kiedy uczelnia przestała działać, UTW został przeniesiony w 2011 r. do Lidzbarskiego Domu Kultury. Warto wspomnieć, że jest częścią składową tej instytucji kultury, mając osobowość prawną w ramach Stowarzyszenia Przyjaciół Ziemi Lidzbarskiej. Na początku działalności skupiał 30-40 osób, dzisiaj jest ich ok. 300.

Uczestniczą w różnorodnych projektach, w wyniku których odbywają się zajęcia komputerowe, taneczne, muzyczne (zespół śpiewaczy), filozoficzne, teatralne, plastyczne. Słuchacze lidzbarskiego UTW mieli też okazję uczyć się języków angielskiego i niemieckiego. Uczestniczą w spotkaniach dyskusyjnego klubu filmowego.

Oczywiście, jak to na uniwersytecie, są też wykłady. Odbywają się raz w tygodniu. Natomiast zajęcia tematyczne prowadzone są w zależności od potrzeb uczestników.

— Dużym zainteresowaniem cieszą się rajdy piesze i rowerowe organizowane wspólnie z uniwersytetami z innych miast województwa — mówi Jolanta Adamczyk, koordynatorka lidzbarskiego Uniwersytetu Trzeciego Wieku. — Zwiedzamy także nasze okolice. Niedawno odbyliśmy wycieczki po naszej Świętej Warmii, zwiedziliśmy Ornietę, Głotowo, Dobre Miasto, Chwałęcino i Krosno.

Warto wspomnieć, że słuchacze uczestniczą w war-



Fot. archiwum UTW/Ewa Lubińska

TEN UNIWERSYTET JEST JUŻ DOROSŁY

UNIWERSYTET TRZECIEGO WIEKU W LIDZBARKU WARMIŃSKIM ZACZYNAŁ OD KILKUDZIESIĘCIU SŁUCHACZY. DZISIAJ ZRZESZA ICH OKOŁO 300 I NADAŁ SIĘ ROZWIJA. POWSTAŁ W 2006 R., CO ZNACZY, ŻE JEST JUŻ DOROSŁY, BO SKOŃCZYŁ 18 LAT.

sztatach rękodzielniczych, takich jak malowania na porcelanie, ikonopisanie, decoupage'u, filcowania czy wyplatania z papieru. Mieszkańcy mogą te wyroby podziwiać podczas świątecznych jarmarków.

Wśród słuchaczy UTW w Lidzbarku Warmińskim są utalentowani artyści malarze, których prace są wystawiane w Lidzbarskim Domu Kultury. Oczywiście seniorzy są też najwierniejszymi uczestnikami wernisaży organizowanych przez inne instytucje oraz koncertów, np. muzyki dawnej w lidzbarskim zamku.

— Lidzbarski Uniwersytet Trzeciego Wieku organizuje również wyjazdy do teatru, filharmonii czy opery — opowiada Jolanta Adamczyk. — Jeszcze w tym roku planujemy wyjazd do teatrów w Elblągu i Warszawie. Wyjazdy integrują seniorów i zapobiegają izolacji społecznej, będącej częstym problemem osób, które nie radzą sobie w kontaktach międzyludzkich z chwilą przejścia na emeryturę. Ich świat często zawęża się do rodziny i bliskich.

Integracji na pewno sprzyjają także zajęcia pływania. Słuchacze lidz-

barskiego UTW korzystają z basenów w Termach Warmińskich oraz w hotelu Krasicki. Dzięki tym zajęciom sporo osób skorzystało z nauki pływania, pokonując lęk i nieśmiałość.

Seniorzy chętnie uczestniczą w sportowych seniorskich.

— Nasi słuchacze zdobywają puchary i medale, ale przede wszystkim liczy się sportowa zabawa, nawiązane kontakty i przyjaźnie — mówi Jolanta Adamczyk.

Jedną z aktywniejszych grup tworzą wielbicieli nordic walking, ale nie brakuje też rowerzystów.

Członkowie lidzbarskiego UTW dbają o naturę. Z inspiracji fundacji Ziemia i Ludzie powstała grupa ekologiczna. Między innymi za pieniądze zebrane na kiermaszu wyrobów cukierniczych kupili karmniki i budki lęgowe dla ptaków. Była też akcja sadzenia drzew na terenach leśnych oraz krzewów i drzewek na miejskich skwerach, a także sprzątania ścieżek rowerowych.

To niejedynie akcje społeczne, w których uczestniczą słuchacze lidzbarskiego UTW.

— Grupa wolontariatu przygotowuje cyklicznie wydarzenia senioralne oraz świąteczne paczki w ramach akcji Seniorzy Seniorom — opowiada Jolanta Adamczyk. — Na apel „Świąteczna paczka dla seniora” najliczniej i najchętniej odpowiadają właśnie seniorzy. Tak było też podczas rozdawania darów dla walczącej Ukrainy. A wiosną ubiegłego roku grupa naszych wolontariuszy prowadziła lekcje języka polskiego dla Ukraińców, którzy zamieszkali w naszym mieście.

Lidzbarscy słuchacze UTW w 2018 r. zorganizowali Festiwal Twórczości Artystycznej Seniorów „Słowem — Tańcem — Śpiewem Malowane”. Wzięło w nim udział ok. 160 uczestników z dwudziestu miast naszego województwa, a rok później konferencję uniwersytetów trzeciego wieku Warmii i Mazur „Edukacja i aktywizacja osób starszych — nowe wyzwania. System wsparcia osób starszych

w środowisku zamieszkania. Integrowanie środowiska uniwersytetów trzeciego wieku w małych miastach i wsiach”, w której wzięło udział ponad 70 uczestników z regionu.

Lidzbarscy seniorzy są dobrze znani z występów artystycznych. Przy uniwersytecie działa Teatr Dorosły, który wystawił już niejedno przedstawienie. Grupa powstała w 2011 r. Wystawia sztuki poświęcone takim poetom jak Norwid, Poświętowska czy jeden z najbardziej znanych mieszkańców lidzbarskiego zamku — Krasicki. Zespół teatralny sięga też po większe formy. Swego czasu wystawił sztukę „Dziwoty sprawiedliwy” na podstawie tekstów Jerzego Jurandota w reżyserii Alicji Andrzejewskiej, wspomaganej reżysersko przez samego Krzysztofa Jaślara. Na scenie wystąpili wówczas z seniorami inni mieszkańcy miasta. Natomiast „Damy i huzary” Fredry seniorzy wystawili z młodzieżową grupą teatralną. Ostatnim wystawionym przez Teatr Dorosły (tym razem w reżyserii Janiny Tausiewicz) spektaklem była wzruszająca „Drewniana miska”. Okazją był obchodzony niedawno Światowy Dzień Seniora. Artystów nagrodzono gromkimi brawami na stojąco.

— Uniwersytet trzeciego wieku daje nie tylko możliwość poznawania ciekawych ludzi, ale też rozwijania swoich zainteresowań, inspirowania do rozwijania nowych — podsumowuje Jolanta Adamczyk.

EWA LUBIŃSKA

e.lubinska@gazetaolsztynska.pl



Każdy z nas posiada inną definicję szczęścia — mówi pani Ania. — Jest to związane z indywidualnym jego podejściem do życia oraz posiadaniem różnych doświadczeń życiowych. Życie to przecież projekt długoterminowy. Dlatego nie warto przywiązywać się do gorszych chwil w swoim życiu. To jednak nie oznacza biernego czekania na wydarzenia, które nas uszczęśliwią... Chodzi tu o uświadomienie sobie, że życie z natury składa się z przyjemnych i mniej pożądanych wydarzeń. Czasem te nieprzyjemne zdarzenia wywołują w nas refleksję i skłaniają do zmiany. Nie zawsze jesteśmy na nią przygotowani. Dlatego warto dać sobie pomoc, czasem wystarczy rozmowa z kimś bliskim, czasem potrzebna jest zmiana otoczenia. Nie warto jednak rezygnować z wyznaczonych sobie celów. Warto przyjmować postawę wdzięczności w stosunku do tego, co już mamy, i starać się cieszyć czasem tu i teraz. Szklanka może być do połowy pełna, ale i do połowy pusta. To od naszej percepcji zależy, co widzimy. Naprawdę warto zawalczyć o siebie! Marzenia same się nie spełniają, marzenia trzeba spełniać!

Był to ogromny cios

Pani Ania urodziła się i wychowała w Szczytnie. Po ukończeniu liceum ogólnokształcącego przeniosła się do Olsztyna i w 1964 roku wyszła za mąż za Stefana. Na świat z związku przyszła piątka dzieci: Bogusława, Grażyna, Jolanta, Jakub i Sebastian. Byli zgodnym małżeństwem. Niestety los nie był dla nich łaskawy i kiedy pani Anna miała 44 lata, zmarł jej mąż. Był to dla niej ogromny cios, jednak musiała pamiętać, że ma dzieci, które jej potrzebują. — Dzieci to moja duma — zapewnia pani Ania. — Wychowałam je na dobrych i porządnym ludzi. Teraz mam już też 103 ukochane wnucząt i 5 prawnuć. Maluchy podbiły moje serce. Człowiek nawet nie może pojąć, jakie

NIC NIE MUSZĘ, WSZYSTKO MOGĘ

PANI ANNA BERTOLANI POCHODZI ZE SZCZYTNA, ALE OD 9 LAT MIESZKA WE WŁOSZACH. OD 11 LAT JEST EMERYTKĄ, JEDNAK NIE MA CZASU ANI OCHOTY NA SIEDZENIE W KAPCIACH PRZED TELEWIZOREM. MA PASJĘ, KTÓRE DAJĄ JEJ ENERGIĘ I CHĘĆ DO DZIAŁANIA. W ŻYCIU KIERUJE SIĘ ZASADĄ, ŻE TRZEBA BYĆ ZAWSZE DOBRYM CZŁOWIEKIEM.

szczęście mogą dać wnuki i prawnuki. Kocham moje dzieci, ale wnuki i prawnuki to moje oczka w głowie. Całe swoje zawodowe życie w Polsce pani Ania przepracowała w księgowości. Wychowując dzieci, cały czas kształciła się, skończyła studia i wiele kursów. Od 11 lat pani Ania jest już na emeryturze, ale — jak sama przyznaje — ciągle brakuje jej czasu i wciąż ma jeszcze wiele rzeczy do zrobienia. Robi wszystko, by nie mieć czasu na nudę, na rozmyślanie o chorobach czy innych problemach, których nam wszystkim nie brakuje.

— A coż pomoże takie zamartwianie się. Trzeba z życia korzystać, ile się da i dopóki się da — tłumaczy. — Emerytura może być również pięknym okresem, jeżeli tylko odpowiednio podejdziesz się do nowej sytuacji. To czas, kiedy otwierają się nowe możliwości, ale i pojawiają się nowe wyzwania. Najważniejsze jest pozytywne nastawienie i chęć pokonania nudy, dalszego rozwoju i aktywnego życia. Dzięki temu na nic jeszcze nie jest za późno i nadal można w pełni korzystać z uroków życia, nie poddając się chandrze spowodowanej zakończeniem aktywności zawodowej. Dzięki temu w życiu cały czas będzie się działo coś ciekawego, a każda

seniora czy senior będą mieli swoje życie. Trzeba się skoncentrować na sobie. Wspólne spotkania, wyjazdy, zabawy pozwalają człowiekowi żyć pełnią życia na emeryturze.

Niestety życie po raz kolejny zadało kobiecie ogromny cios. Pięć lat temu zmarł jej syn. Miał 36 lat.

— Nikt, kto nie musiał żegnać swojego dziecka, nie zrozumie, jaki to ból — opowiada. — Człowiek przyzwyczaja się do tego cierpienia, ale nigdy o nim nie zapomina. Nie ma nic gorszego niż śmierć dziecka.

Pojechała do pracy, a spotkała miłość

Kiedy pani Anna przeszła na emeryturę, koleżanka zaproponowała jej wyjazd do Włoch. Kobieta miała tam opiekować się starszą panią. — Ponieważ lubię podróżować, a we Włoszech byłam kiedyś na wycieczce, postanowiłam pojechać. Zachęciło mnie też do tego wynagrodzenie —

opowiada. — Miałam pojechać na trzy miesiące. Pomyślałam, że zaoszczędzę i pomogę swoim dzieciom. Na miejscu okazało się, że rodzina jest sympatyczna, praca niezbyt wymagająca, a z okna domu rozciąga się widok na morze... Po trzech miesiącach wróciłam do Polski, ale



Fot. prywatne archiwum

Małżonkowie uwielbiają podróżować. Kiedy wracają z jednej podróży, już planują kolejną



tylko po to, żeby odwiedzić dzieci. We Włoszech czułam się wspaniale. Po woli nauczyłam się języka i czułam się swobodniej. Poznałam też przemiłego sąsiada — wdowca. To on pokazał mi bliższą i dalszą okolicę, a z czasem obudził też uczucie. Gianfranco tak jak ja był samotny i uwielbiał podróżować. To chyba nas do siebie zbliżyło.

Po trzech latach znajomości para postanowiła się pobrać. W podróż poślubną wybrali się do Grecji. Do Polski przyjeżdżają przevažnie na święta Bożego Narodzenia lub rodzinne uroczystości.

— Jest nam ze sobą dobrze. Nie myślałam, że w jesieni życia czeka mnie taka niespodzianka — mówi pani Ania. — Czu-

ję się, jakbym miała znów 40 lat. Nawet dzieci się śmieją, że odmłodziłam. Obyśmy mieli tylko zdrowie, to dalej będziemy korzystać z życia... Teraz jestem naprawdę szczęśliwa, bo nic nie muszę, ale wszystko mogę!

Jej pasją są podróże

Choć życie pani Ani nie rozpieszczęło, jest osobą, która ma wiele pasji i zainteresowań. Uwielbia czytać i rozwiązywać krzyżówki. Jej pasją są też podróże. Męża również. Zwiedzili już wiele krajów, a w planach mają kolejne.

Pani Anna to empatyczna osoba, która dla każdego ma dobre słowo i uśmiech. Jak sama mówi, wykorzystuje każdą chwilę, która została jej подарowana.



KAŻDA CHWILA,
CZEŚĆ NASZEGO
ŻYCIA, JEDNA ZA
DRUGĄ, UKŁADA
SIĘ JAK PUZZLE.
SUMA TYCH
CHWIL SKŁADA
SIĘ NA NASZE
SZCZĘŚCIE.

— Nie liczę godzin i lat. To życie mija, nie ja... — zapewnia pani Ania. — To rodzina oraz pasja nadaje życiu sens i sprawia, że chce ci się żyć. Życie, które nie zawiera w sobie ani grama pasji, to puste życie. To dzięki niej wstaję z energią i jestem ciekawa tego, co przydarzy się dzisiaj. To pasja daje mi siłę i determinację potrzebną do pokonania przeszkód. To pasja napędza moje życie i sprawia, że chcę się rozwijać. Myślę, że szczęście to właśnie chwile, które musimy łapać. Każda chwila, część naszego życia, jedna za drugą, układa się jak puzzle. Suma tych chwil składa się na nasze szczęście.

JOANNA KARZYŃSKA

j.karzyńska@gazetaolsztynska.pl

KASZTANOWIEC NIE CZEKAŁ NA DECYZJĘ I SAM RUNĄŁ NA ZIEMIĘ

W Szymanowie przy Specjalnym Ośrodku Szkolno-Wychowawczym koło Morąga omal nie doszło do tragedii. Stare, chore drzewo przewróciło się w pasie drogowym. Wszystko dlatego, że procedury urzędnicze nie pozwalały na jego wcześniejsze wycięcie. Na szczęście nikomu nic nie stało się. Właściciel nieruchomości, na której rośnie drzewo, czyli SOSW, już 28 listopada 2023 roku wystąpił z wnioskiem o jego wycięcie, ponieważ zagrażało pieszym i użytkownikom drogi. I tu zaczęły się przysłówkowe "schody", ponieważ działka, na której rośnie kasztanowiec, objęta jest

prawną ochroną konserwatorską. Wniosek wraz z protokołem z oględzin, dokumentacją fotograficzną i projektem zezwolenia przesyłany został do regionalnego dyrektora ochrony środowiska, a ten nie pozwolił wyciąć drzewa. Zapytaliśmy Wojewódzki Urząd Ochrony Zabytków w Olsztynie dlaczego? Taką otrzymaliśmy odpowiedź: „Po dokonaniu oględzin przekazano wraz z wnioskiem, protokołem z oględzin i dokumentacją fotograficzną projekt zezwolenia na usunięcie drzewa do Regionalnej Dyrekcji Ochrony Środowiska w Olsztynie. Projekt decyzji

zezwał na usunięcie przedmiotowego drzewa. RDOŚ w Olsztynie postanowieniem z dnia 12.01.2024r. odmówił uzgodnienia projektu decyzji zezwalającej na usunięcie kasztanowca stwierdzając, że: „Oględziny przeprowadzone poza okresem wegetacyjnym uniemożliwiają określenie witalności wnioskowanego osobnika na podstawie stanu ulistnienia, a przedłożone zdjęcia nie ukazują uszkodzeń pnia, które obecnie mogłyby wpłynąć na zaburzenie statyki lub obniżenie wytrzymałości mechanicznej drzewa” — czytamy. W związku z powyższym dniu 24.01.2024r. WUOZ wydał

decyzję odmawiającą zezwolenia na usunięcie kasztanowca. Jednak dyrektor SOSW w Szymanowie Jarosław Witek ponownie zwrócił się z prośbą o wycięcie chorego drzewa już w okresie jego wegetacji. Jak nam powiedział: — Nie chcę nawet myśleć co mogłoby się stać, gdyby drzewo przewróciło się w przeciwnym kierunku. Monitorowałem, prosiłem o wydanie zgody, ale bez skutku, widać procedury są ważniejsze niż życie ludzkie. Zgodę na wycięcie drzewa w końcu wydano. Zapytaliśmy dlaczego tak późno? W odpowiedzi czytamy, że „decyzja została wydana z zachowa-



Kasztanowiec sam przewrócił się na posesję

Fot. Wiesława Witos

niem terminów określonych w kodeksie postępowania administracyjnego". W skrócie wygląda to tak, że po tym jak właściciel nieruchomości wystąpił z wnioskiem, urząd najpierw dokonuje oględzin drzewa, potem przekazuje pro-

jekt zezwolenia do Regionalnej Dyrekcji Ochrony Środowiska w Olsztynie, która ma w terminie 30 dni, by zająć stanowisko. Kasztanowiec nie doczekał się więc decyzji urzędników i sam runął na ziemię...

WIESŁAWA WITOS

SĄD ZADECYDUJE O DALSZYM LOSIE KLAUDII W.

W. zostali brutalnie zamordowani, zadano im wiele ostrym narzędziem, mieli rany klute i cięte. Ich zwłoki oblane zostały łatwopalną cieczą i podpalone. Przez kilka godzin trwały oględziny miejsca zbrodni. Policjanci rozpoczęli poszukiwania córki zamordowanych, która z nimi mieszkała. Jak poinformował wówczas rzecznik ostródzkiej policji podkom. Michał Przybytek, „27-latkę zatrzymał patrol policji w powiecie ostródzkim, w pobliskiej miejscowości”. Jak ustalono, po dokonanej zbrodni Klaudia W. chciała

ucieć samochodem ojca, jednak staranowała płot i gdy auto zakopało się, musiała uciekać pieszo. Narzędzia zbrodni – nóż i maczetę - zabierała ze sobą i wyrzuciła je pod drogę. I wtedy wpadła w ręce policji. Od początku podejrzewano, że kobieta może mieć problemy psychiczne. Według świadków, jej znajomych, wskazywało na to jej zachowanie. Miała się całkowicie zmienić po powrocie z Warszawy, gdzie mieszkała kilka lat i próbowała swoich sił jako modelka i influencerka. Miała wrócić odmieniona:

wulgarna i zafascynowana szatanem — tak mówili jej znajomi w rozmowie z reporterem „Super Expressu”. Wskazywał też na to jej profil w mediach społecznościowych i przerażające filmiki, które tam wrzucała świadczące o jej zafascynowaniu satanizmem. Podczas prokuratorskiego śledztwa okazało się, że już kilka lat temu młoda kobieta zaczęła mieć problemy psychiczne. Podjęła nawet leczenie, które przerwała. Klaudia W. przebywa obecnie w areszcie. Ma postawione zarzuty podwójnego zabój-

stwa oraz znieważenia zwłok. Początkowo przyznawała się do zbrodni, ale później zdanie zmieniła. Prokuratura zleciła biegłym z zakresu psychiatrii przeprowadzenie badań podejrzaney. W ich opinii Klaudia W. w momencie popełnienia czynu była nie poczytalna. Jak poinformowała ostródzka prokuratura, jeszcze w tym roku będzie wnioskować do sądu w Elblągu o umorzeniu postępowania i umieszczenie kobiety w zamkniętym zakładzie psychiatrycznym.

BCL



Przypomnijmy. Do tragedii doszło pod koniec lutego br. Członek rodziny zaniepokojony brakiem kontaktu z małżeństwem poinformował o tym policję. Funkcjonariusze weszli do

mieszkania przy ul. Demokracji i zastali makabryczny widok. W jednym z pomieszczeń leżały na podłodze dwa okaleczone i nadpalone ciała. 49-letnia Dorota W. i jej 57-letni mąż Adam

OLSZTYŃSKIE KINA

Repertuar MULTIKINO
Środa, 27 listopada

GLADIATOR II / napisy: 13:00, 14:00, 16:10, 17:10, 19:20, 20:20; LISTY DO M. POŻEGNANIA I POWROTY: 11:00, 15:05, 16:45, 17:50, 19:30, 20:35; PADDINGTON W PERU / familijny / dubbing: 10:00, 11:15, 12:30, 15:00, 16:20, 18:50; HERETIC / napisy: 16:00, 18:30, 21:00; SIMONA KOSSAK: 17:30, 19:50; VAIANA 2 / familijny / dubbing: 10:00, 12:45, 14:00, 15:10, 17:35, 20:00; DZIKI ROBOT / familijny / dubbing: 14:10, 16:35; KONKLAWIE / napisy: 21:20; VENOM 3: OSTATNI TANIEC / napisy: 11:40; CZERWONA JEDYNKA / dubbing: 14:00; HAMLET Z BENEDICTEM CUMBERBATCHEM / napisy: 19:00

Repertuar HELIOS
Środa, 27 listopada

VAIANA 2 / familijny / dubbing: 12:50, 14:30, 17:00; SIMONA KOSSAK: 15:20, 17:30, 19:45;

HERETIC / napisy: 16:30, 19:00, 21:30; LISTY DO M. POŻEGNANIA I POWROTY: 13:00, 15:45, 18:30, 20:15, 21:20; GLADIATOR II / napisy: 11:30, 13:20, 14:40, 16:15, 18:00, 19:30, 20:00, 21:10; PADDINGTON W PERU / familijny / dubbing: 12:30, 13:45, 15:00, 17:45; CZERWONA JEDYNKA / dubbing: 12:40; CZERWONA JEDYNKA / napisy: 15:30; KONKLAWIE / napisy: 20:45; VENOM 3: OSTATNI TANIEC / napisy: 18:15; DZIKI ROBOT / familijny / dubbing: 12:00

Repertuar AWANGARDA
Środa, 27 listopada

Prawdziwy ból - prod. Polska, USA: godz. 17:45; Simona Kossak - prod. Polska: godz. 18:00; Kolonia NR 5 - prod. Francja, Belgia: godz. 18:00; Anora - prod. USA: godz. 19:30; Zła nie ma - prod. Japonia: godz. 19:45; Heretic - prod. USA: godz. 20:00

7 GRUDNIA
Kiermasz Mikołajkowy
w Ramach Sztuki

Olsztyn

W programie m.in. sprzedaż sztuki i rękodzieła, jasełka świąteczne pre-

zentowane przed dziećmi z Domu Dziecka Promyk, kolędy w wykonaniu grupy smyczkowej Absolwent pod dyrekcją Doroty Obińskiej. Wystąpi także Rafał Bohatyrewicz i Zespół Folkownia.

Godz. 10.00,
ul. Gietkowska 10E.

8 GRUDNIA
Kiermasz Mikołajkowy
w Ramach Sztuki

Olsztyn

W programie m.in. muzyka świąteczna w wykonaniu olsztyńskiej grupy Suzuki, Mateusz Cwaliński solo, mragowski Chór Schola Vocale oraz Anna

Hatała-Wanat w akompaniamencie fortepianu Cezarego Nowakowskiego.

Godz. 14.00,
ul. Gietkowska 10E.

27 LISTOPADA
Spotkanie autorskie
z Janem Chłostą

Olsztyn

Towarzystwo Naukowe im. Wojciecha Kętrzyńskiego w Olsztynie zaprasza na spotkanie autorskie z dr. Janem Chłostą, autorem książki „Polak z warszawskim rodowodem. Nad Biografią Jana Boenigka (1903-1982)”.
Godz. 11.00, Dom Polski,
ul. Partyzantów 87.

Szlak Wielkich Jezior Mazurskich to niewątpliwie jedna z najpiękniejszych i najpopularniejszych śródlądowych dróg wodnych w północno-wschodniej Polsce. W sezonie letnim Mazury oblegane są zarówno przez turystów, jak i wodniaków. Dla bezpiecznej żeglugi kluczowa jest modernizacja będącej w złym stanie infrastruktury. Odpowiadają za to Wody Polskie. Do tej pory wspólnie z mazurskimi samorządami, marszałkiem województwa warmińsko-mazurskiego oraz stowarzyszeniem Wielkie Jeziora Mazurskie 2020 Wody Polskie wyremontowały kanały na głównych szlakach żeglugowych. Łączna wartość wszystkich inwestycji w regionie wyniosła blisko 350 mln zł, zaś unijne dotacje na remont samych kanałów to blisko 100 mln zł. Dzięki temu przywrócono kanałom odpowiednią głębokość, umocniono brzegi i poprawiono komfort oraz bezpieczeństwo żeglugi.

Teraz Wody Polskie zamierzają zrealizować kolejny etap poprawy warunków żeglowania w ramach projektu „Zielona infrastruktura Wielkich Jezior Mazurskich”.



Wody Polskie udrożnią m.in. kanał łączący jeziora Niegocin i Grajewko

— Modernizacją zostaną objęte kanały Sztynorcki, Nidzki, Jegliński, Niegocin-Grajewko i Kisajno-Popówka. Przebudowie zostaną poddanych ponad 6000 m umocnień wspomnianych kanałów. W miarę możliwości zostanie również zwiększona ich głębokość żeglowna. Dodatkowo w ramach prowadzonych prac utrzymanie zostanie oznakowany szlak żeglowny na jeziorze Śniardwy — informuje Joanna Szerenos-Pawilcz, rzeczniczka Państwowego Gospodarstwa Wodnego Wody Polskie Regionalnego Zarządu Gospodarki Wodnej w Białymstoku.

Podjęte zostały już konkretne działania. Giżyccy radni zdecydowali o zbyciu na rzecz Wód Polskich gruntu pomiędzy jeziorami Niegocin i Grajewko. Kanał ma 170

m długości, 15 m szerokości i 1,6 m głębokości. Jakie prace tam zaplanowano? — Wykonanie umocnienia brzegu w formie ścianki szczelnej, udrożnienie kanału do głębokości 1,6 m, udrożnienie wlotów do kanału od strony jezior Niegocin i Grajewko, formowanie skarp, przełożenie infrastruktury (woda, kanalizacja, gaz, energia) kolidującej z trasą kanału — wylicza Joanna Szerenos-Pawilcz.

PRACE POTRWAJĄ DO 2027 ROKU, A ICH SZACUNKOWA WARTOŚĆ TO 70 MLN ZŁ. TO NIEJEDYNA INWESTYCJA ZWIĄZANA Z WIELKIMI JEZIORAMI MAZURSKIMI.

W tej sprawie samorząd województwa podpisał właśnie umowę z samo-

rządami związanymi z tymi akwenami. Uruchomi ono wielkie inwestycje m.in. w efektywność energetyczną, modernizację systemów ciepłowniczych, oświetlenie uliczne, tabor miejski oraz gospodarkę wodno-ściekową i retencjonowanie wody.

Projekty obejmują także rozwój infrastruktury wodnej, ochronę jakości wody, zabezpieczenie brzegów jezior oraz rozbudowę tzw. Mazurskiej Pętli Rowerowej. Ta ostatnia ma być atrakcją dla turystów, którzy chcą spędzać czas inaczej niż na wodzie.

Podpisane porozumienie obejmuje obszar czterech powiatów: giżyckiego, mrągowskiego, piskiego i węgorzewskiego.

W przedsięwzięciach tych udział weźmie aż 19 lokalnych samorządów

KOLEJNE KANAŁY NA MAZURACH DLA ŻEGLARZY

WODY POLSKIE ZAMIERZAJĄ UDROŻNIĆ KOLEJNE KANAŁY NA MAZURACH. DLA BEZPIECZNEJ ŻEGLUGI KONIECZNA JEST MODERNIZACJA BĄDĄCEJ W ZŁYM STANIE INFRASTRUKTURY. NA LIŚCIE JEST M.IN. POŁĄCZENIE JEZIOR NIEGOCIN I GRAJEWKO. TO TYLKO JEDNO Z TAKICH PRZEDSIĘWZIĘĆ.

oraz zewnętrzni partnerzy, w tym PGW Wody Polskie. Na realizację projektów zgodnych ze strategią Wielkie Jeziora Mazurskie 2030 zarezerwowano około 90 mln EUR z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego i ponad 5 mln EUR z budżetu państwa.

— Bardzo cenimy sobie współpracę ze stowarzyszeniem Wielkie Jeziora Mazurskie i cieszymy się, że możemy ją kontynuować na większą skalę — mówi marszałek Marcin Kuchciński. — Dotychczas udało nam się zrealizować wiele

wartościowych projektów, chociażby takich jak Mazurska Pętla Rowerowa czy szereg innych działań zwiększających nie tylko atrakcyjność turystyczną regionu, ale także jego walory przyrodnicze.

Całość jest finansowana z programu Fundusze Europejskie dla Warmii i Mazur 2021-2027, który zapewnia regionowi blisko 8,4 mld zł.

GRZEGORZ SZYDŁOWSKI

g.szydowski@gazetaolsztynska.pl

Gazeta Olsztyńska zawsze pod ręką. Zaprenumeruj e-wydanie: kupgazete.pl



W trakcie akcji ratunkowej doszło do zatrzymania akcji serca. Trwająca ponad godzinę reanimacja była walką z czasem i nadzieją na cud. Kiedy udało się przywrócić funkcje życiowe, Damian trafił na oddział intensywnej terapii, gdzie stoczył swoją pierwszą wielką bitwę — o przetrwanie.

WYRWAŁ SIĘ Z OBJĘĆ ŚMIERCI — POTRZEBUJE POMOCY

Wiosną tego roku Damianowi Dąbrowskiemu z Etku zawałił się świat. Mama znalazła go półprzytomnego w domu. Natychmiast wezwano pogotowie, a dramatyczne wydarzenia do dziś kładą się cieniem na jego zdrowiu i codzienności.

Przyczyną tego tragicznego stanu była kwasica ketonowa, związana z dramatycznie wysokim poziomem cukru we krwi — ponad 2000 mg/dl. Norma (dwie godziny po posiłku) to 140 mg. Lekarze dawali niewielkie szanse.

— Mówili, że mamy się przygotować na najgorsze, ale my wierzyliśmy, że Damian jest silny i uda mu się wyszarpać z objęć śmierci — wspomina rodzina młodego elczanina.

I choć Damian dokonał niemal niemożliwego, budząc się z tego koszmaru,

konsekwencje tamtych wydarzeń odcisnęły się na jego organizmie. Niedowład czterech kończyn, zanik mięśni i brak samodzielnosci to bolesne realia, z którymi mierzy się dziś młody mężczyzna. Proste czynności, takie jak podniesienie ręki czy siadanie, stały się wyzwaniem ponad jego siły.

Damian jednak się nie poddaje, a jego bliscy robią wszystko, by pomóc mu odzyskać jak największą sprawność. Aby to było możliwe, konieczna jest intensywna

i kosztowna rehabilitacja w wyspecjalizowanych ośrodkach. Takie placówki dysponują nowoczesnym sprzętem i doświadczonymi terapeutami, którzy mogą przywrócić Damianowi nadzieję na lepsze jutro.

— Prosimy o pomoc. Każda złotówka, każde udostępnienie naszej zbiórki i każde dobre słowo są bezcenne. Damian zasługuje na drugą szansę, ale nie uda się bez wsparcia ludzi o wielkich sercach. Zdajemy sobie sprawę, że nie każdy może pomóc

finansowo, ale każda forma wsparcia ma ogromne znaczenie. Prosimy Was o wsparcie, ponieważ bez niego brat nie dostanie szansy na normalne życie — apelują bliscy 32-latka.

Damian Dąbrowski to ktoś więcej niż kolejny przypadek medyczny. To wciąż młody, pełen życia człowiek, który w jednej chwili musiał zmierzyć się z najtrudniejszą lekcją życia. Wspólnie możemy pomóc mu powrócić do rzeczywistości, w której codzienność nie będzie jedynie bolesną

walką o przetrwanie, lecz szansą na radość i rozwój.

Pomóżmy Damianowi postawić pierwszy krok ku lepszymu jutru — wystarczy odwiedzić zbiórkę założoną w celu sfinansowania rehabilitacji i leczenia elczanina i zostawić od siebie choćby symboliczną złotówkę, do czego oczywiście zachęcamy.

MACIEJ CHROŚCIELEWSKI

ZBIÓRKA NA RZECZ DAMIANA:
<https://www.siepomaga.pl/damian-dabrowski/>



Fot. Wojciech Caruk

Przypomnijmy. Prace archeologiczne rozpoczęły się pod koniec września. Badacze wykonali na dziedzińcu pięć wykopów. Wprawdzie nie znaleziono żadnych charakterystycznych artefaktów jednak to, co odkryto pod ziemią stanowi istotny przełom w badaniu historii kętrzyńskiej budowli. Pierwsza wzmianka o zamku pochodzi z 1374 roku, jednak w kolejnych stuleciach budowla była wielokrotnie znacząco przebudowywana. Teraz wykopy odsłoniły pierwotne wejścia do piwnic.



Ciekawostką jest również studnia. Wprawdzie o jej istnieniu wiadano już od 20 lat, jednak dopiero teraz jest szansa na jej

wyeksponowanie. Jest ona o tyle wyjątkowa, że położona jest wrogu dziedzińca, a nie w jego centrum. — Na jej pozostałości natrafiono

PRZEŁOMOWE ODKRYCIE W KĘTRZYŃSKIM ZAMKU

MUZEUM W KĘTRZYNIE ZAPREZENTOWAŁO EFEKTY PROWADZONYCH NA DZIEDZINCU ZAMKOWYM BADAŃ ARCHEOLOGICZNYCH. DZIĘKI PROWADZONYM PRACOM UDAŁO SIĘ USTALIĆ M.IN. PIERWOTNY UKŁAD WEJŚĆ DO PIWNIC.

podczas prac wykonywanych na dziedzińcu 20 lat temu. Po zakończeniu prac związanych z rekonstrukcją krużganków będziemy chcieli ją wyeksponować dla zwiedzających — mówi Marta Wojciechowska, dyrektor Muzeum im. Wojciecha Kętrzyńskiego w Kętrzynie.

Marta Wojciechowska podkreśla, że do tej pory nie było tu większych badań archeologicznych. Niestety zaniedbano je również w czasie odbudowy zamku z wojennych zniszczeń w latach 60-tych XX wieku. — Pierwsze powojenne prace archeologiczne przeprowadzono w 2004 roku — wyjaśnia.

Aktualne prace archeologiczne mają konkretny cel: sporządzenie dokumentacji niezbędnej do odbudowy

drewnianych krużganków, które pierwotnie biegły na poziomie pierwszego piętra i służyły do komunikacji. Po jej przygotowaniu inwestor, Gmina Miejska Kętrzyn, podejmie ostateczną decyzję o rekonstrukcji i ewentualnym rozpoczęciu poszukiwania środków finansowych na ten cel.

W czasie remontu zamku w latach 2018-2020 - prowadzono badania archeologiczne w obrębie między murza. Odsłonięto wtedy relikty baszty w południowo-zachodnim narożniku, odcinki murów zachodniego i południowego parchamu oraz muru obronnego miasta prowadzącego w stronę dawnej Bramy Młyńskiej. Z kolei przy południowo-wschodnim narożniku parchamu odsłonięty został fragment kolej-

nej baszty. Jej fundamenty niestety zostały zniszczone w większości przy budowie nieistniejącej już dziś kamienicy z początku XX w.

Sam zamek został wybudowany przez Krzyżaków w połowie XIV wieku. Rezydował w nim zakonny prokurator. W kolejnych stuleciach obiekt wielokrotnie zmieniał swoje oblicze. W 1945 roku Armia Czerwona zniszczyła większość zamku istaromiejskiej zabudowy dawnego Rastenburga. Warownie odbudowano w latach 60-tych w oparciu o rysunki wykonane pod koniec XIX w. przez Konrada Steinbrechta. W latach 2018-2020 zamek przeszedł gruntowny remont. Dziś oprócz muzeum w zamku znajduje się biblioteka i galeria rękopisów.

WOJCIECH CARUK

ZBIGNIEW CHOJNOWSKI: „PROWINCJUSZE, TUBYLCY I BYWALCY”

Zbigniew Chojnowski to jeden z najbardziej rozpoznawalnych znawców polskiej literatury. Profesor Chojnowski jest jednak nie tylko znawcą poezji, ale i jej twórcą. Niedawno został jednym z laureatów Nagrody Literackiej im. ks. Jana Twardowskiego, przyznawanej najciekawszym książkom poetyckim. Jury wyróżniło profesora naszego uniwersytetu za tomik „Co to to”. Teraz wydawnictwo literacko-naukowe Prymat wydało jego zbiór esejów „Prowincjusze, tubylcy i bywalcy” w ramach serii „Przełomy/Pogranicza. Studia Literackie”. „Dziedzictwo przeszłości nie jest czymś danym raz na zawsze. Wymaga nowych odczytań, ponowien interpretacji, odwagi zapytywania o to, o co nasi poprzednicy nie mogli bądź nie mieli śmiałości

pytać. Odnawianie znaczeń, przekraczanie utrwalonych stereotypów” — pisze wydawca w przedmowie do książki prof. Chojnowskiego. „Bohaterami mojej książki są poeci, których twórczość, legenda, poruszana przez nich problematyka w zauważalny sposób towarzyszyły mi w różnych okresach życia i badań. Każdy był na swój sposób prowincjuszem, tubylcem czy bywalcem. Niektórych poznałem osobiście. Chodziłem ich śladami. Zresztą nie spieram się o miejsce twórców w rankingu wszech czasów. Postępuję zgodnie z myślą Zbigniewa Herberta: »Nie ma wielkich poetów, są tylko dobre wiersze« — wyjaśnia prof. Chojnowski w wywiadzie udzielonym Darii Bruszewskiej-Przytule (uwm.edu.pl). „Jest to zatem eistyczna narracja o zdeterminowanej

przez dalekosiężne skutki II wojny światowej współczesnej twórczości poetyckiej” — wyjaśnia z kolei w swojej książce „Prowincjusze, tubylcy i bywalcy”. I dodaje: „To, co wytwarza umysł podczas obcowania z poezją, jest efektem splątania się wielości tego, co żywe i martwe, wielkie i małe, odległe i bliskie, swojskie i obce, wmówione i faktyczne, oczekiwane i niespodziewane, przeczuwane i niepewne, sprawdzalne i niesprawdzalne, peryferyjne i centralistyczne”. W „Prowincjuszach, tubylcach i bywalcach” popatrzymy zatem jego oczami na znanych poetów: Gałczyńskiego, Hemara czy Annę Kamieńską, ale też tych mniej obecnych w naszej świadomości. Jeden z rozdziałów Zbigniew Chojnowski poświęcił twórczości prof. Krzysztofa



Fot. uwm.edu.pl

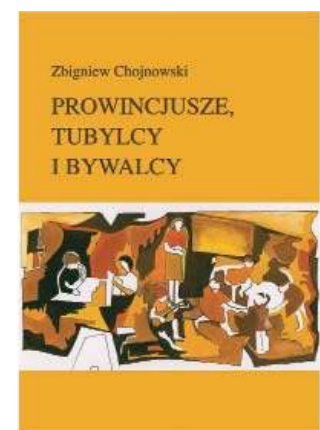
Zbigniew Chojnowski

D. Szatraskiego z UWM, którego charakteryzuje m.in. jako „krytycznego obserwatora otoczenia” i „poszukiwacza nowych środków wyrazu” i którego zna. „Twórczość zarówno Krzysztofa D. Szatraskiego, jak i wielu innych literatów olsztyńskich czy warmińsko-mazurskich śledzę od ponad czterdziestu lat. W »Prowincjuszach, tubylcach i bywal-

cach« piszę też o innych twórcach związanych z Warmią, na przykład o Ludwice Amber i Andrzeju Surynie. Wypowiadanie się o utworach autorów znanych osobiście nazywane jest »krytyką towarzyszącą« czy też »środowiskową«. Zajmowanie się twórczością rodzimego otoczenia nie uważam za krytykę towarzyską. Żeby napisać o książce czy większej liczbie utworów danego twórcy, trzeba o nim dużo wiedzieć. Znajomość, która daje szansę konfrontowania »słowa« z »czynem«. Oczywiście, kiedy się zna autora osobiście, można też ulec pokusie wazelinarstwa lub krytykanctwa» — podkreśla Zbigniew Chojnowski we wspomnianym wywiadzie. Wkrótce w Wydawnictwie Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie

ukaze się jego kolejna książka, „Ziemie słów. Szkice o poezji wspólnotowej”. Przeczytamy w niej między innymi o Wileńszczyźnie w poezji Kazimierza Iłłakowiczówny czy twórczości Eugeniusza Tkaczyszyna-Dyckiego, syna Ukrainki i Polaka, który pisze między innymi o poplątanych ukraińsko-polskich losach.

OPRAC. IH



W SPORCIE BOGÓW NIE MA

Aleksandra Kałucka, brązowa medalistka olimpijska we wspinaczce sportowej, uważa, że w sporcie bogowie nie istnieją, bo nawet Usain Bolt miał swoje ułomności.

To takie trochę małe Boże Narodzenie - oceniła 22-letnia Kałucka, odbierając podczas niedawnej gali olimpijskiej diament i obraz. To jedno z nagród, które otrzymała od PKOl za medal olimpijski z Paryża. Do wspinaczki sportowej trafiła jako siedmiolatka za namową starszego brata. Nieco wcześniej skutecznie zachęcił do tego jej siostrę bliźniaczkę Natalię. Wówczas w jej rodzinnym Tarnowie były organizowane „Wakacje wmieście” i można było wspinać się za darmo.

- Skorzystałam z tej opcji, zakochałam się w dyscyplinie, a wkrótce dołączyłam do klubu MKS Tarnovia - wspomniała swoje pierwsze sportowe kroki Ola, która od urodzenia nie widzi na jedno oko. Nigdy jednak tej ułomności nie traktowała jako przeszkody w sporcie czy w nauce.

- Biegamy zawsze po tej samej drodze. Mamy pamiętać mięśniową. Nie ma zawodników idealnych. Usain Bolt miał płaskostopie i skoliozę, a był najszybszym człowiekiem globu. W sporcie nie istnieją bogowie - podkreśliła, dodając, że bardzo ją motywują postępy, a zwłaszcza eliminowanie błędów. - Na igrzyskach nie zrobiłam żadnego



Fot. PAP / Adam Wajsz

Aleksandra Kałucka cieszy się po zdobyciu brązowego medalu olimpijskiego

błędu. U nas nie wygrywa najszybszy, ale najlepszy - zauważyła.

22-letnia tarnowianka podkreśliła, że nie powstał jeszcze idealny wzorzec zawodniczki, której cechy fizyczne najbardziej predysponowałyby do tej dyscypliny.

W Paryżu można było zaobserwować bardzo dużo różnych sylwetek. Startowały dziewczyny wysokie, ale też i niskie. - Na treningach dużo ćwiczymy techniki. Każdy z nas chce wypracować swój patent pokonywania trasy. Głównie trenujemy w siłowni i na ścianie - dodała.

Kałucka przyznała, że czasem podpatruje rywalki i wyciąga z tego wnioski dla

siebie. Jej zdaniem ścianka o wysokości 15 m i tym samym stopniu nachylenia na każdych zawodach jest fajna, gdyż można poprawiać własne rekordy. Różnice zdarzają się jedynie w chropowatości ścianki, poza tym czasem zawodom na świeżym powietrzu towarzyszy wiatr i jest inne światło.

Brązowa medalistka olimpijska z Paryża bardzo dużo zawdzięcza siostrze, która też uprawia wspinaczkę sportową. Od początku kariery razem trenują, ale Natalia najbardziej ją wspierała w okresie przygotowań do igrzysk, m.in. wspólnie trenowały na ścianie w Lublinie. Z kolei w walce o medale w Paryżu bliźniaczka była jej

najgłośniejszym kibicem. Oceniała, że ma 50 procent udziału w jej sukcesie. - Bez niej tego bym nie osiągnęła - zaznaczyła.

Medalistka olimpijska zamknęła już rozdział pod tytułem Paryż 2024 i zaczęła przygotowania do kolejnego sezonu oraz następnego cyklu olimpijskiego.

- Już dłużej nie można taplać się w sławie. Trzeba myśleć o kolejnych wyzwaniach - argumentowała. Jednym z nich jest poprawianie rekordu życiowego, który wynosi 6,34 s. Innym - roczne studia matematyczne na Uniwersytecie Edynburskim, które są kontynuacją licencjatu otrzymanego w Akademii Tarnowskiej.

- Dwa lata temu wygrałam w Edynburgu Puchar Świata. Zakochałam się w tym mieście. A jako sportowiec lubię się poprawiać się na każdej płaszczyźnie mojego życia. Stwierdziłam, że to będzie okazja, żeby się rozwinąć jako człowiek, jako student. To są studia w języku angielskim, ale zostałam wpisana do programu sportowego uczelni. Mam cały sztab ludzi, którzy mi pomagają - przekazała i dodała, że dyplom wyższej uczelni ma jej pomóc w łączeniu sportu z nauką po zakończeniu kariery.

64. PLEBISCYT

NA 10 NAJPOPULARNIEJSZYCH
SPORTOWCÓW WOJ. WARMIŃSKO-MAZURSKIEGO

Partner strategiczny

citi citi handlowy

GŁOSUJĘ NA:

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

Pełna lista kandydatów dostępna na <https://gazetaolsztynska.pl/sport/plebiscyt>. Kupon należy dostarczyć do 10 lutego 2025 r. na adres: **Galindia Sp. z o.o., 10-364 Olsztyn, ul. Tracka 5, z dopiskiem „Plebiscyt”.**



Imię i nazwisko

Adres

Tel. Email:

Oświadczam, że zapoznałem się i akceptuję regulamin plebiscytu, który jest dostępny w siedzibie spółki i na stronie internetowej <https://gazetaolsztynska.pl/sport/plebiscyt>. Administratorem danych osobowych podanych na kuponie jest Galindia Sp. z o.o. z siedzibą w Olsztynie przy ul. Trackiej 5. Podane dane będą przetwarzane wyłącznie w celu przeprowadzenia plebiscytu. Uczestnikom przysługuje prawo dostępu do treści swoich danych oraz ich poprawiania. Podanie danych osobowych jest dobrowolne, lecz niezbędne do przeprowadzenia plebiscytu.

Data i podpis

☐ Wyrażam dobrowolną zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych w celach marketingowych realizowanych przez Galindia Sp. z o.o.

☐ Wyrażam dobrowolną zgodę na otrzymywanie od Galindia Sp. z o.o. informacji handlowych drogą elektroniczną na podany adres poczty e-mail i numer telefonu.

Wyrażenie powyższych zgód jest dobrowolne.

Data

Podpis

GAZETA OLSZTYŃSKA **DZIENNIK ELBLĄSKI**

BA **SPORTU I BIZNESU**
2025

PARTNER STRATEGICZNY

ORGANIZATOR

citi citi handlowy

GAZETA OLSZTYŃSKA **DZIENNIK ELBLĄSKI**

PATRONI MEDIALNI

64. PLEBISCYT
NA 10 NAJPOPULARNIEJSZYCH
SPORTOWCÓW
WOJ. WARMIŃSKO-MAZURSKIEGO

GAZETA OLSZTYŃSKA

DZIENNIK ELBLĄSKI



BIZNES
WARMII I MAZUR

MWM
MARKI
WARMII I MAZUR

wawa.info
PORTAL DLA WARSZAWY I MAZOWSZA

LECH Z REKORDOWĄ FREKWENCJĄ

PIŁKA NOŻNA Lech jest liderem Ekstraklasy nie tylko pod względem czysto sportowym, lecz także frekwencyjnym. Mecze rundy jesiennej w stolicy Wielkopolski oglądało średnio 29 102 widzów, co jest rekordem i klubowym, i całych rozgrywek.

Lechici w sobotę rozegrali ostatni ligowy mecz w tym roku przed własną publicznością. Podopieczni Nielsa Frederiksena pokonali 2:0 GKS Katowice, a na trybunach zasiadło ponad 28 tysięcy kibiców. Łącznie dziewięć spotkań rundy jesiennej rozegranych na Enea Stadionie obejrzało 261 917 widzów, co daje 29 102 osób na mecz.

Co ciekawe, rekordowym sezonem pod względem liczby widzów na stadionie był ten poprzedni, w którym Lech mocno rozczarował i zakończył rozgrywki dopiero na piątej pozycji. Mimo bardzo przeciętnej gry na trybunach zasiadało średnio blisko 25 tysięcy fanów.

Rzecznik prasowy poznańskiego klubu Maciej Henszel nie ukrywa, że największy wpływ na frekwencję ma przede wszystkim postawa piłkarzy. - Na pewno wyniki w pierwszej kolejności, ale też warunki pogodowe - w grudniu tych kibiców często jest mniej. W ostatnim czasie podjęliśmy też wiele działań marketingowych i zauważamy mniej więcej od trzech lat pewną tendencję, którą może określić jako nowa fala mody na Lecha. Mieliliśmy imponującą frekwencję już w poprzednim sezonie, gdzie zawaliłiśmy wiosnę, a jednak kibice przychodzili na stadion i pobiliśmy rekord ekstraklasy - powiedział Henszel.

Początek rozgrywek nie zapowiadał, że fani tak licznie będą pojawiać się

na trybunach. Pierwsze dwa pojedynki obejrzało średnio po ok. 20 tysięcy sympatyków „Kolejorza”. - Myślę, że po tamtym sezonie nie było takiej wiary wśród kibiców. Potem to się szybko rozkręciło. Nie ukrywamy, że średnia widzów na mecz na koniec sezonu powinna być wyższa. Zwykle tak jest, że wiosną więcej osób przychodzi na stadion, choćby ze względu na wspomnianą pogodę. Mamy nadzieję, że naszych kibiców przyciągnie na trybuny przede wszystkim walka o mistrzostwo Polski - podkreślił Henszel.

Klub na swojej stronie internetowej pokusił się o porównanie frekwencji na Bułgarskiej z innymi zespołami na Starym Koncynie.

Lech ze swoją średnią ponad 29 tysięcy kibiców plasuje się na 59. miejscu w Europie.

Gdyby z tego zestawienia „wyjąć” pięć topowych lig (angielską, niemiecką, hiszpańską, włoską i francuską), to wówczas „Kolejorz” byłby na wysokiej 11. pozycji za czołowymi klubami m.in. z Portugalii (Benfica Lizbona, Sporting Lizbona), Holandii (Ajax Amsterdam, Feyenoord Rotterdam, PSV Eindhoven), Szkocji (Celtic Glasgow, Rangers FC), czy Turcji (Galatasaray Stambuł, Fenerbahce Stambuł).

• Na zakończenie 16. kolejki Ekstraklasy Puszcza Niepołomice pokonała 2:0 Widzew Łódź (Abramowicz 19, Kossidis 45 k).

O PIŁCE

>>> Norweski napastnik Manchesteru City Erling Haaland po przekroczeniu szwajcarskiej granicy może zostać zatrzymany i przewieziony na jeden dzień do... więzienia za niezapłacony mandat. Według norweskiego dziennika „Dagbladet” i szwedzkiego „Aftonbladet” - powołujących się na szwajcarskie źródła - powodem jest niezapłacony od dłuższego czasu mandat w wysokości 60 franków szwajcarskich. Nie sprecyzowano za co go otrzymał i kiedy, ale pomimo wielu monitów dotychczas go nie zapłacił. Piłkarz odmówił komentarza na ten temat. Powodem częstych wizyt w tym kraju jest jego ojciec Alf-Inge Haland, który od roku po wprowadzeniu się z Norwegii ze względów podatkowych mieszka tu na stałe. Jak skomentował „Dagbladet”, nie powinna to być duża suma do zapłacenia dla piłkarskiego milionera i raczej szybko to zrobi, ponieważ wiosną Manchester City może spotkać się z Young Boys Berno, więc przyjazd do Szwajcarii będzie nieunikniony.

>>> Cristiano Ronaldo zdobył dwie bramki dla saudyjskiego Al-Nassr w wygranym 3:1 wyjazdowym meczu z katarskim zespołem Al-Gharafa w azjatyckiej Lidze Mistrzów.

Drużyna portugalskiego piłkarza zapewniła sobie awans do 1/8 finału. 39-latek Ronaldo imponuje skutecznością. 15 listopada w Porto strzelił dwa gole w meczu Ligi Narodów z Polską (5:1) i powiększył dorobek w reprezentacji do 135 trafień, śrubując własny rekord świata. Do niego należy również strzelecki rekord Ligi Mistrzów - 140 bramek zdobytych w barwach Manchesteru United, Realu Madryt i Juventusu Turyn. W całej karierze Portugalczyk strzelił 913 goli, z czego 18 w 22 meczach obecnego sezonu. Portugalczyk ma jednak kłopoty, bo - jak napisał angielski tabloid „The Sun” - został pozwany przez lekarza medycyny estetycznej za rzekomo niezapłacony rachunek na kwotę 40 tys. funtów. Doktor Roshan Ravindran - znany jako doktor Rosh - twierdzi, że 39-latek był piłkarzem Manchesteru United jest mu winien pieniądze za zabiegi, którym został poddany, gdy grał na Old Trafford w latach 2021 i 2022. Dr Rosh pracuje jako dermatolog i prowadzi dwie praktyki w Manchesterze i Londynie. Jego specjalnością są zabiegi z użyciem botoksu i liftingu brwi. Lekarz nie wspomina o 30-letniej partnerce piłkarza Georginie Rodríguez, ale

w oświadczeniu czytamy, że pracował on dla Ronaldo „oraz członków jego rodziny i otoczenia” w jednej ze swoich klinik. Dziennik utrzymuje, że Rosh cieszy się ogromnym szacunkiem i jest cichym ekspertem stojącym za takimi postaciami, jak najważniejsi politycy, rodziny królewskie, gwiazdy sportu i ikony Hollywood. Jest bez wątpienia wyborem numer jeden jeśli chodzi o zabiegi takie jak botoks i wypełniacze.

>>> Adam Buksa zdobył bramkę dla FC Midtjylland w wygranym 1:0 meczu na własnym stadionie z Silkeborgiem w lidze duńskiej. To jego piąty gol w bieżącym sezonie. Drużyna polskiego napastnika zajmuje drugie miejsce w tabeli, ustępując FC Kopenhaga. Oba zespoły mają po 30 punktów, ale piłkarze ze stolicy mają lepszy bilans bramek. Buksa, 20-krotny reprezentant Polski, wystąpił na tegorocznym Euro - strzelił gola w przegranym 1:2 meczu z Holandią. Po turnieju w Niemczech przeszedł z francuskiego RC Lens do Midtjylland. W poprzednim sezonie był wypożyczony do tureckiego Antalyasporu, gdzie strzelił w lidze 16 goli.

>>> Na zakończenie 17. kolejki I ligi Miedź Legnica zremisowała 2:2 (1:1), z Wisłą Płock.

PO 17 KOLEJKACH

1. Bruk-Bet	39	38:13
2. Arka	34	37:14
3. Miedź*	34	33:14
4. Wisła P.	30	29:24
5. Ruch	28	23:18
6. Wisła K.*	26	30:15
7. ŁKS	26	26:17
8. Stal R.	26	30:22
9. Górnik	26	26:23
10. Polonia	24	18:19
11. Znicz	22	23:23
12. Warta	19	14:26
13. Odra	15	14:32
14. Tychy	14	10:20
15. Kotwica	14	13:29
16. Chrobry	13	14:34
17. Stal SW.	11	14:33
18. Pogoń	9	17:33
* mecz zaległy		

>>> Trener trzecioligowej Viktorii Kolonia Olaf Janssen będzie pierwszym szkoleniowcem w Niemczech z przypiętym mikrofonem podczas meczu ligowego. Kibice będą mogli usłyszeć jego uwagi 8 grudnia w trakcie transmisji spotkania z VfL Osnabrueck.

Mikrofony przypięte trenerom lub zawodnikom są powszechne przede wszystkim w Ameryce Północnej, m.in. w hokeju, koszykówce czy futbolu amerykańskim. Natomiast jest to całkowita nowość dla niemieckich kibiców piłki nożnej.



ARKADIA

Olsztyn, ul. Jagiellońska 52/85

tel. 89 526 67 53, 665 175 125
całodobowe przewozy zmarłych

www.zuparkadia.olsztyn.pl

Gwarantujemy godną i kulturalną posługę



USŁUGI POGRZEBOWE

ARKA

Elżbieta Michałowska Anna Michałowska

OLSZTYN (Zatorze), ul. M. Zientary-Malewskiej 2A
☎ 89 534 72 42, 605 635 908

OLSZTYN (Jaroty), ul. Herberta 16/24
(wejście od Wilczyńskiego, naprzeciw „Medyka”)
☎ 89 526 66 01, 605 665 909

www.arkaolsztyn.pl

Całodobowy przewóz zmarłych

Koleżance

Joannie Banowskiej

wyrazy głębokiego współczucia z powodu śmierci

Mamy

składają koleżanki i koledzy z Urzędu Miasta Olsztyna

*Życie to czas, w którym szukamy Boga.
Śmierć to czas, w którym Go znajdujemy.
Wieczność to czas, w którym Go posiadamy...*

Św. Franciszek Salezy

Koledze

Markowi Carzyńskiemu

serdeczne wyrazy współczucia z powodu śmierci

Teścia

składają koleżanki i koledzy ze Studium Wychowania Fizycznego i Sportu UWM w Olsztynie



PRACA

dam pracę

ELBLĄG okolice - zatrudnię pracownika do prac gospodarczych z możliwością zakwaterowania, 501-561-327.



USŁUGI

budowa | remont

DACHY - krycie, naprawy, 506-311-591

KONSEKWENCJE SŁABEJ GRY POLAKÓW

PIŁKA NOŻNA \\ Losowanie z drugiego koszyka do pięciozespołowej grupy, czyli możliwy początek już w marcu - taki jest prawdopodobny scenariusz polskich piłkarzy na eliminacje mistrzostw świata po niedawnych rozstrzygnięciach w Lidze Narodów.

Porażka 1:2 w Warszawie ze Szkotami na zakończenie zasadniczej części Ligi Narodów nie tylko oznacza spadek do niższej dywizji, ale ma też duży wpływ na eliminacje mistrzostw świata, które UEFA w znaczącym stopniu uzależniła od rozstrzygnięć w tych rozgrywkach.

Zajęcie ostatniego miejsca w grupie sprawia, że biało-czerwoni zakończyli już udział w tej edycji LN, więc w marcu - kiedy ruszą kwalifikacje do mundialu 2026 - będą mogli zagrać o punkty. To z kolei oznacza, że w trakcie zaplanowanego na 13 grudnia losowania grup eliminacyjnych w Zurychu trafią do grupy składającej się z pięciu drużyn, które potrzebują więcej terminów.



Michał Probiez po wpadce w Lidze Narodów teraz powalczy o awans na Mundial

DO WALKI O PRZEPUSTKI NA MŚ PRZYSTĄPIĄ 54 EUROPEJSKIE ZESPOŁY, KTÓRE ZOSTANĄ PODZIELONE NA 12 GRUP - SZEŚĆ PIĘCIOZESPOŁOWYCH I SZEŚĆ Z UDZIAŁEM CZTERECH EKIP. UEFA PRZED LOSOWANIEM TRADYCYJNIE PODZIELI DRUŻYNY NA KOSZYKI, GŁÓWNIEM W OPARCIU O RANKING FIFA.

Wyjątek stanowić będzie ośmiu ćwierćfinalistów Ligi Narodów: Hiszpania, Portugalia, Niemcy, Francja, Włochy, Holandia, Dania, Chorwacja. Wszystkie one „w nagrodę” znajdą się wśród najwyższej rozstawionych, a dołączą do nich cztery reprezentacje na podstawie rankingu FIFA. Na dziś to: Anglia, Belgia, Szwajcaria i Austria.

Z tej dwunastki wyłoniony zostanie jeden rywal biało-czerwonych, ale

jednocześnie oznacza to, że nie będzie nim jedna z czterech najlepszych jedenastek Ligi Narodów, bo te do rywalizacji przystąpią dopiero we wrześniu.

Drużyna trenera Michała Probieza, choć po dwóch listopadowych porażkach spadnie w rankingu, pozostanie w drugiej dwunastce, czyli znajdzie się drugim koszyku razem z: Ukrainą, Turcją, Szwecją, Walią, Węgrami, Serbią,

Grecją, Rumunią, Norwegią, Słowacją i Czechami.

W TRZECIM KOSZYKU, Z KTÓREGO TEŻ BĘDZIE WYWODZIŁ JEDEN Z PRZECIWNİKÓW POLAKÓW, ZNAJDĄ SIĘ: SZKOCJA, SŁOWENIA, IRLANDIA, ALBANIA, MACEDONIA PŁN., GRUZJA, FINLANDIA, ISLANDIA, IRLANDIA PŁN., IZRAEL, BOŚNIA I HERCEGOWINA ORAZ CZARNOGÓRA.

Natomiast czwarty koszyk to: Bułgaria, Luksemburg, Białoruś, Kosowo, Armenia, Kazachstan, Azerbejdżan, Estonia, Cypr, Wyspy Owece, Litwa i Łotwa.

Ponieważ biało-czerwoni trafią prawdopodobnie do grupy pięciodrużynowej, więc przyjdzie im także dwukrotnie zmierzyć się z jedną z ekip z końca europejskiej stawki: Mołdawią, której nie potrafili ani raz pokonać w kwalifikacjach Euro 2024, Maltą, Andorą, Gibraltarem, Liechtensteinem lub San Marino.

Zmiany w poszczególnych koszykach będą jeszcze możliwe, gdyby okazało się, że zbyt dużo zespołów z danego koszyka ma grać w marcowych barażach Ligi Narodów.

Wszystkie drużyny uczestniczące wciąż w zmaganiach LN rozpoczną kwalifikacje najwcześniej w czerwcu, a czołowa czwórka dopiero we wrześniu. Stąd muszą być w grupach składających się z czterech ekip, co z kolei oznacza, że losowanie 13 grudnia będzie miało sporo wariantów. Tego dnia znany będzie cały skład ledwie czterech z 12 grup. Do czterech grup trafi „wygrany” z danej pary ćwierćfinałowej, a do czterech innych „przegrany”.

EUROPIE NA NAJBLIŻSZYM MUNDIALU PRZYPADNIE 16 MIEJSC. 12 Z NICH ZAJMĄ ZWYCIĘZCY POSZCZEGÓLNYCH GRUP ELIMINACYJNYCH, A O POZOSTAŁE CZTERY AŻ 16 DRUŻYN POWALCZY W BARAŻACH - TRAFI DO NICH 12 ZESPOŁÓW Z DRUGICH MIEJSC W POSZCZEGÓLNYCH GRUPACH KWALIFIKACJI ORAZ... CZTERY NAJLEPSZE EKIPY Z KLASYFIKACJI KOŃCOWEJ LIGI NARODÓW, KTÓRE NIE ZNAJDĄ SIĘ WŚRÓD „24” NAJLEPSZEJ W ELIMINACJACH.

Tu, podobnie jak było przy okazji Euro 2024, w przypadku słabej postawy w spotkaniach grupowych, może otworzyć się „furtka” dla Polski, która w końcowej klasyfikacji LN zajmie 13. lokatę, a trudno przypuszczać, by z czołowej dwunastki aż cztery drużyny uplasowały się niżej niż druga pozycja w grupie.

16 drużyn uczestniczących w barażach zostanie podzielonych na cztery tzw. ścieżki. W nich rozegrane zostaną jednomeczowe półfinały, a następnie finały, które wyłonią ostatnich czterech uczestników MŚ ze strefy UEFA.

Baraże zaplanowane są na 26 i 31 marca 2026. Natomiast eliminacje rozpoczną się 21/22 i 24/25 marca 2025, a kolejne terminy to: 6/7 i 9/10 czerwca, 4/6 i 7/9 września, 9/11 i 12/14 października oraz 13/15 i 16/18 listopada.

Turniej finałowy MŚ rozegrany zostanie między 11 czerwca i 19 lipca 2026 roku w 16 miastach USA (11 - Atlanta, Boston, Dallas, Houston, Kansas City, Los Angeles, Miami, Nowy Jork, Filadelfia, San Francisco, Seattle), Meksyku (3 - Guadalajara, Mexico City, Monterrey) i Kanady (2 - Toronto, Vancouver).

SPRINTEM

SPORTY WALKI \\ Blisko 400 karateków z 48 polskich klubów rywalizowało o medale podczas IKO Warsaw Open Karate Kyokushin. Wśród uczestników było 38 reprezentantów Olsztyńskiego Klubu Kyokushin Karate (OKKK), którzy w wielu widowiskowych i zaciętych pojedynkach zdobyli łącznie 28 medali – 23 w kumite i pięć w kata. Te imponujące wyniki zagwarantowały OKKK drugie miejsce w klasyfikacji drużynowej!

- Nieocenione było również wsparcie rodziców i opiekunów, którzy głośno dopingowali swoich młodych wojowników - przyznaje trener Aleksandra Wieczorek. - Ich obecność i zaangażowanie dodawały energii zawodnikom, tworząc niesamowitą atmosferę na trybunach. Poza tym podziękowania należą się firmie Toyota Olsztyn Mir-Wit, bo jej wsparcie i współpraca przyczyniają się do dalszego

rozwoju Olsztyńskiego Klubu Kyokushin Karate. Udział zawodników OKKK w zawodach został współfinansowany ze środków budżetu miasta Olsztyn w ramach zadania publicznego „Karate droga do rozwoju sportowego”.

Medaliści OKKK

• **Kata, złoto:** Lila Gajko; **srebro:** Zuzanna Dąbkowska, Nela Paszkowska; **brąz:** Lila Paszkowska, Anna Dowgun.

• **Kumite, złoto:** Joanna Kupniewska, Oliwia Szwarc, Nadia Zaluska, Natalia Hajn; **srebro:** Lila Gajko, Anna Dowgun, Amelia Prażmo, Zuzanna Dręzek, Veronika Ponomarenko, Lila Paszkowska; **brąz:** Wiktoria Bednarek, Kaja Ostrowska, Paweł Kwiatkowski, Jan Klemczak, Mateusz Markuszewski, Zofia Ropiak, Nikita Ponomarenko, Mikołaj Jarząbek, Jan Dowgun, Magdalena Dzienisiewicz, Malwina Otremba, Ewa Stasiewicz, Katarzyna Kurylak.



Olsztyński Klub Kyokushin Karate zdobył w Warszawie aż 28 medali

64.

PLEBISCYT

NA 10 NAJPOPULARNIEJSZYCH
SPORTOWCÓW WOJ. WARMIŃSKO-MAZURSKIEGO

PODZIĘKUJMY SPORTOWCOM Z REGIONU!

Wyberzmy najpopularniejszych sportowców 2024 roku!

- ◆ Weź udział w 64. Plebiscycie Sportowym.
- ◆ Głosowanie trwa do 10 lutego 2025 roku.
- ◆ Wyślij kupon, który znajdziesz w gazecie na adres redakcji **Galindia Sp. z o.o., 10-364 Olsztyn, ul. Tracka 5, z dopiskiem „Plebiscyt”** lub **wyślij SMS pod nr 73601** z głosem na Twojego ulubionego sportowca.
- ◆ Nazwiska sportowców oraz przypisane im kody dostępne na stronie internetowej **www.gazetaolsztynska.pl/sport/plebiscyt**.
- ◆ Regulamin Plebiscytu dostępny na stronie **www.gazetaolsztynska.pl/regulaminy**.



www.gazetaolsztynska.pl



FB Gazeta Olsztyńska



Plebiscyt Sportowy

Partner strategiczny

citi citi handlowy



**GAZETA
OLSZTYŃSKA** **DZIENNIK
ELBLĄSKI**



**MISTRZOWIE
SMAKU
2024**



FINAŁ AKCJI SPRAWDŹ, KTO ZWYCIĘŻYŁ W FINALE OGÓLNOPOLSKIM GASTRONOMICZNEGO PLEBISCYTU MISTRZOWIE SMAKU 2024. Wielka gala za nami



Ewelina Żuberek
ewelina.zuberek@polskapress.pl

25 września 2024 roku podczas Targów POLAGRA na Międzynarodowych Targach Poznańskich odbyła się uroczysta gala wręczenia nagród plebiscytu Mistrzowie Smaku 2024.

Wydarzenie to, organizowane przez Polska Press Grupę, zgromadziło laureatów z całej Polski. Warto podkreślić, że Mistrzowie Smaku to jeden z największych i najbardziej prestiżowych plebiscytów branży gastronomicznej w Polsce!

Oto lista zwycięzców ogólnopolskich plebiscytu

Kucharz Roku Polski: I miejsce: Zbigniew Kowalczyk - Road American Restaurant, Wrocław (woj. dolnośląskie), II miejsce: Anna Ankiewicz - Nadodrzański Dwór, Nowa Sól (woj. lubuskie), III miejsce: Mariia Posukh - Sakura Sushi Time, Dębno (woj. zachodniopomorskie).

Kelner Roku Polski: I miejsce: Artur Salamon - Restauracja Solidaris, Kędzierzyn-Koźle (woj. opolskie), II miejsce: Dawid Banot - Bistro Żarełko, Pogwizdów (woj. śląskie), III miejsce: Damian Bialiński - Rendez Vous, Piotrków Trybunalski (woj. łódzkie).

Barman Roku Polski: I miejsce: Kacper Bogacz - X-Drink Mobilny Drink Bar, Myślenice (woj. małopolskie), II miejsce: Przemysław Żyngiel - Face Club, Olsztyn (woj. warmińsko-mazurskie), III miejsce: Jakub Plinta - Złota Stacja, Wałbrzych (woj. dolnośląskie).

Barista Roku Polski: I miejsce: Illia Zoria - The Brick Coffee Factory, Łódź (woj. łódzkie), II miejsce: Vitalii Babych - Starbucks Zielone Arkady, Bydgoszcz (woj. kujawsko-pomorskie), III miejsce: Marcin Miszkiewicz - Etno Cafe, Wrocław (woj. dolnośląskie).

Mistrz Słodkości Roku Polski: I miejsce: Aleksandra Buczak - Mów mi Słodko, Namysłów (woj. opolskie), II miejsce: Joanna Stopka - Cukiernia u Asi, Bańska Wyżna (woj. małopolskie), III miejsce: Małgorzata Augustyn - DeliciousCake Małgorzata Augustyn, Trzebnica (woj. dolnośląskie).

Menedżer Gastronomii Roku Polski: I miejsce: Łukasz Królik - Hotel Park 17, Częstochowa (woj. śląskie), II miejsce: Radosław Sobota - Restauracja Izabella, Obrzycko (woj. wielkopolskie), III miejsce: Monika Dobrzańska - Kamienna Bistro, Kraków (woj. małopolskie).

Restauracja Roku Polski: I miejsce: Czarno na Białym - Darłowo, Powstańców Warszawskich 39 (woj. zachodniopomorskie), II miejsce: Restauracja Izabella - Obrzycko, Wro-

niecka 29 (woj. wielkopolskie), III miejsce: Polskie Smaki - Wałbrzych, Nowy Świat 6B (woj. dolnośląskie).

Bar/Bistro/Jadłodajnia Roku Polski: I miejsce: Prosie bardzo - Chorzów, Mieleckiego 39 (woj. śląskie), II miejsce: Bar Mleczny Krówka - Żory, Szepetyckiego 14 (woj. śląskie), III miejsce: Swojskie smaki - Pustynia 33B (woj. podkarpackie).

Kawiarnia/Cukiernia Roku Polski: I miejsce: Kawiarnia | Gofarnia - Gorzów Wielkopolski, Marcinkowskiego 80 lok. 1 (woj. lubuskie), II miejsce: Słodki stół by Pastuszka - Radom, Sempołowskiej 15 (woj. mazowieckie), III miejsce: Szybka Kawka - Niemcza (woj. dolnośląskie).

Pizza Roku Polski: I miejsce: Bella Mozzarella Pizza e Pasta - Poznań, Smardzewska 2 (woj. wielkopolskie), II miejsce: Tibesti 2 GO! - Dobrodzień, Gładysza 13 (woj. opolskie), III miejsce: Pizzeranka - Mielec, Zygmuntońska 1/6 (województwo podkarpackie).

Lody Roku Polski: I miejsce: Lodziarnia bez nazwy - Stargard, Czarnieckiego 3 (woj. zachodniopomorskie), II miejsce: Lodowe przysmaki - Baranówka, Chlebowa 6 (woj. małopolskie), III miejsce: Shark Ice Cream - Sopot, Bohaterów Monte Cassino 60 (woj. pomorskie).

Burger Roku Polski: I miejsce: Lizawka - Poznań, Bał-

tycka 79 (woj. wielkopolskie), II miejsce: Kosmo Burger - Oborniki, Kopernika 1A (woj. wielkopolskie), III miejsce: Kolorowe Burgery - Zielona Góra, Niepodległości 9 (woj. lubuskie).

Kuchnia Azjatycka Roku Polski: I miejsce: Lolo Thajolo - Gdynia, Jana z Kolna 2 (woj. pomorskie), II miejsce: Umami - Rzeszów, Architektów 13 (woj. podkarpackie), III miejsce: Kioto Sushi - Włoszczowa, Sienkiewicza 54A (woj. świętokrzyskie).

Proces wyboru tych laureatów przebiegał w kilku etapach

Na początku Czytelnicy regionalnych dzienników należących do Polska Press Grupy oraz użytkownicy serwisów internetowych PPG głosowali na swoje ulubione lokale i profesjonalistów z branży gastronomicznej w poszczególnych województwach.

Co ważne, w plebiscycie mogli wziąć udział zarówno małe, lokalne jadłodajnie, jak i znane restauracje czy kawiarnie. Kluczową rolę odegrało zaangażowanie lokalnych społeczności, które swoimi głosami promowały gastronomiczne perełki z własnych regionów.

Po zakończeniu etapu regionalnego laureaci, którzy zdobyli najwięcej głosów w swoich województwach,

przechodzili do etapu ogólnopolskiego.

W tym etapie wyłaniani 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.

Obszerna relacja wideo z ogólnopolskiej gali i galeria zdjęć z uroczystości zostały opublikowane w serwisach internetowych dzienników regionalnych w całej Polsce.

Przewodnik kulinarny po naszym regionie

Plebiscyt Mistrzowie Smaku jest wyjątkowy pod względem zaangażowania publiczności. To właśnie głosy klientów decydowały o tym, kto zostanie uhonorowany tytułem Mistrza Smaku.

- Lokale i ich pracowników donagrody zgłaszają, którzy mają największe prawo, by przyznawać kulinarne nagrody, czyli zadowoleni klienci. W ten sposób wspólnie tworzymy wiarygodną, najlepszą listę z rekomendacjami dla innych.

Idealną do wykorzystania przez naszych Czytelników -

mówi Kamila Kalinowska, koordynatorka plebiscytu.

Jak dodaje: - Nasza akcja to też oczywiście wspaniała okazja do promocji dla lokali. Tym bardziej, że o liderach w naszych rankingach piszemy zarówno w papierowym wydaniu gazety, w serwisie internetowym, jak też w naszych social mediach.

To nie koniec zasłużonego rozgłosu i promocji!

W czasie trwania głosowania liderów rankingów prezentowaliśmy bowiem w gazecie i internecie, a po zakończeniu plebiscytu do całego nakładu gazety zapowiadaliśmy dołączenie specjalnego dodatku przedstawiającego laureatów. - To wyjątkowy przewodnik kulinarny po naszym regionie. Taka promocja z pewnością zaowocuje pozyskaniem nowych klientów - wyjaśnia Katarzyna Borek, redaktor prowadząca dodatek.

I właśnie to zapowiadane wydawnictwo trzymacie dziś Państwo w dłoniach. Sprawdźcie, który kucharz gotuje najsmaczniej; kelner najsympatyczniej obsługuje klientów; a barman robi najlepsze drinki. Przeczytajcie, kto piecze najlepsze ciasta; gdzie zjeść najlepsze lody; dokąd warto wybrać się na obiad czy kolację, a gdzie na kawę lub ciasto!

KUCHARZROKU MIEJSCE I

Marcin Paczkowski

- Swoją pasję odkryłem po ponad 40 latach podróży przez życie w różne zakątki świata. Próbowałem, smakowałem, zjadałem różne lokalne przysmaki, które odtwarzałem po powrocie w swojej domowej kuchni - opisuje Marcin Paczkowski. Za sprawą licznych wycieczek obudził w sobie chęć odkrywania nowych smaków. Zaczynał, gotując dla rodziny i przyjaciół. W czasie pandemii porzucił wędrowną i powrócił do rodzinnego Elbląga. Tam otworzył swój lokal Mango & Chili. - Od ponad trzech lat serwujemy naszym klientom potrawy z różnych zakątków świata, bazując na świeżych, dobrych jakościowo produktach - opisuje swoją kuchnię. Do wszystkiego, co ma, dochodził ciężką pracą i pasją, dlatego Jego dewiza brzmi: „Kucharzem



nikt się nie rodzi, ale kucharzem można się stać”. To przesłanie może być podsumowaniem kariery laureata.

MIEJSCE II

Michał Stachowicz

Michał Stachowicz (Kuchnia Domowa, Lubawa) jest kucharzem już 22 lata. Gotowania uczył się od podstaw w pracy. Oprócz podstawowych umiejętności gastronomicznych, nauczył się także dyscypliny i odpowiedzialności, a to te cechy, Jego zdaniem, są niezbędne w pracy na kuchni. Najlepiej odnajduje się przygotowując tradycyjnie polskie dania. Jednak przez wiele lat pracy miał do czynienia także z wieloma kuchniami świata. W pracy ceni sobie brak monotonii. Sam mówi, że nie jest to łatwa praca, ale wysiłek wynagradza widok zadowolonych gości. Z otrzymanego w akcji Mistrzowie Smaku wyróżnienia bardzo się cieszy i podkreśla, że to także sukces restauracji, w której pracuje.



MIEJSCE III

Karolina Maziarczyk

Przygoda z gotowaniem Karoliny Maziarczyk (Czeska Gospoda, Olsztyn) zaczęła się dzięki rodzicom. To oni obudzili w Niej pasję. Później sama zaczęła pogłębiać wiedzę w tej dziedzinie, najpierw w szkole gastronomicznej, następnie uczestnicząc w szkoleniach, także za granicą. Wciąż pozostaje otwarta na nowe smaki i eksperymenty w kuchni. - Kucharstwo to nieustanne odkrywanie, tworzenie i dzielenie się tym, co najlepsze - pisze pani Karolina. Jej specjalnością są słodkie wypieki, jednak uwielbia też przyrządzać dania kuchni polskiej, ponieważ te przypominają Jej smaki dzieciństwa. Wyróżnienie w akcji Mistrzowie Smaku było dla Niej potwierdzeniem własnego talentu i umiejętności.



KELNERROKU MIEJSCE I

Urszula Kwiatkowska

Informacja o nominacji do tegorocznej edycji plebiscytu Mistrzowie Smaku dla Urszuli Kwiatkowskiej (Bistro Kopernika, Olsztyn) była niemałym zaskoczeniem. Gdy dowiedziała się o tym wyróżnieniu, nie kryła radości. Poczuła, że Jej praca została doceniona przez innych. Od dłuższego czasu jest kelnerką w miejscu, które, jak sama opisuje, jest wyjątkowe. - W naszym bistro można zjeść przepyszne polskie dania, które serwujemy na świeżo. Znajdą też się, burgery, ryby i inne przeróżne dania. Oprócz stałych dań w karcie są również dania dnia, które codziennie się zmieniają. Plusem jest to, że każdy znajdzie coś dla siebie i dla dorosłego i dla małego - opowiada.

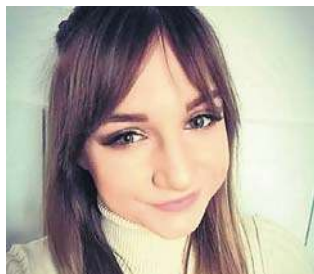


Wyjątkowy klimat, który panuje w lokalu sprawia, że praca w tym miejscu to czysta przyjemność.

MIEJSCE II

Katarzyna Kołodziejka

Katarzyna Kołodziejka (Stołówka Cytrynka, Szczytno) swój zawód wykonuje już ponad 10 lat. I przypuszcza, że Jej przygoda z gastronomią szybko się nie skończy. A zaczęła się w szkole, w której w ramach praktyk zawodowych zajmowała się kelnerstwem oraz pomocą na kuchni. Po ukończeniu edukacji zdobywała wykształcenie na wielu stanowiskach, wszystkie jednak były związane z gastronomią. Do swoich specjalności zalicza... wywoływanie uśmiechu na twarzach klientów. Sama siebie charakteryzuje jako osobę energiczną, pełną zapału, dlatego też kelnerstwo daje Jej tyle satysfakcji. Tu nie ma miejsca na nudę!



MIEJSCE III

Paweł Chmieleński



BARMANROKU MIEJSCE I

Przemysław Żyngiel

Miała to być tylko praca dodatkowa, w chwilach wolnych od szkoły, a 9 lat później Przemysław Żyngiel (Face Club, Olsztyn) odbiera wyróżnienie dla najlepszego w swojej kategorii. Sam dodaje, że bycie barmanem zostało Mu w sercu. To nie tylko źródło dochodu czy zwykły zawód, to przede wszystkim pasja, która daje mnóstwo radości i satysfakcji. Wyróżnienie w plebiscycie Mistrzowie Smaku jest dla Niego niezwykle ważne. Mówi, że jest to swego rodzaju zaszczyt i okazja do przybliżenia ludziom swojej sylwetki oraz możliwości promocji klubu, w którym pracuje. Najbardziej cieszy, gdy długoletnia praca zostaje w końcu zauważona i doceniona. Większą radość może wywoływać jedynie zadowolenie, a czasem zachwyt klientów z podawa-



nym im napoi. Uwielbia też widok uśmiechniętych gości, którzy ochoczo przychodzą po kolejne koktajle.

MIEJSCE II

Franciszek Tercjak

- Na początku miała być to praca, jak każda inna. Później natomiast okazało się, że emocje doświadczane w gastronomii są silnie uzależniające. I tak już zostało - mówi o swoich początkach w branży zdobywca II miejsca. Koktajle spod ręki Franciszka Tercjaka (Bella Italia, Miłokajki) zaskakują nie tylko smakiem, ale też wyglądem. To zazwyczaj pełne koloru, wielowarstwowe kompozycje, ozdobione owocami lub innymi słodkimi dodatkami. - Bycie barmanem to zarówno moja praca, jak i pasja. Uważam, że możliwość sprawienia komuś przyjemności dzięki własnej kompozycji to coś, za co uwielbiam to robić - dodaje pan Franciszek.



MIEJSCE III

Mateusz Figlarski

Obserwując stojącego za barem Mateusza Figlarskiego (Coffee Castle, Olsztyn), nie można oprzeć się wrażeniu, że praca sprawia Mu naprawdę ogromną przyjemność. Wyraźnie cieszy się, gdy przygotowuje koktajle dla innych - Praca barmana to nie tylko przygotowywanie cocktaili. To pewnego rodzaju rytuał oddziałujący na wszystkie zmysły - zauważa pan Mateusz. Napoje przygotowywane przez Niego charakteryzuje wykonanie z należytą starannością oraz dużą dbałością o najmniejsze nawet szczegóły. Liczy się tutaj aromat, smak oraz względy wizualne. Czyli, tak jak opisał to pan Mateusz, zaangażowanie wszystkich zmysłów.



BARISTAROKU MIEJSCE IKarolina
Bednarek

Na początku pojawiła się miłość do kawy i jej różnorodnych smaków. Potem Karolina Bednarek postanowiła spróbować swoich sił jako baristka. Najpierw dorywczo, w lokalnej kawiarni, tam jednak miała okazję zgłębiać tajniki parzenia kawy. Potem pojawiły się szkolenia i chęć samodoskonalenia w tej profesji. -Praca baristy stała się dla mnie nie tylko zawodem, ale też pasją, która daje mi satysfakcję z serwowania klientom doskonałej kawy każdego dnia. Moją specjalnością jako baristy jest tworzenie perfekcyjnego espresso oraz latte art - opisuje pani Karolina. W tej pracy najbardziej ceni sobie możliwość poprawiania nastroju swoim gościom za pomocą napoi, które podaje klientom kawiarni MIR Cafe w Pasłęku. Barista powinien



być kreatywny i otwarty na nowe kompozycje smakowe - po to, aby stale zaskakiwać odwiedzających.

MIEJSCE II

Paulina
Niedzwiecka

MIEJSCE III

Mateusz
Figlarski**MISTRZ SŁODKOŚCI** MIEJSCE IKatarzyna
Pawłowicz

Katarzyna Pawłowicz (Jedzonko, torty i słodkości z domowej ręki, Olsztyn) zaczęła swoją przygodę z wypiekami, jak sama mówi, dość niewinnie. Jednak każdy zadowolony z otrzymanego wypieku klient stawał się dla Niej siłą napędową do dalszej pracy. Już około 7 lat działa w branży i nie planuje zwalniać tempa. Największą motywacją dla pani Katarzyny jest uśmiech i satysfakcjonowanych gości. Widząc zadowolenie klientów, nabiera Ona przekonania, że to, co robi, ma duże znaczenie, ponieważ za za sprawą wypieków może komuś ułodzić dzień lub uświetnić imprezę okolicznościową. Najbardziej lubi przygotowywać torty śmietanowe, korzysta z tradycyjnej receptury i technik. Pierwsze miejsce w plebiscycie ma dla Niej



duże znaczenie, cieszy się z niego, ponieważ zdaje sobie sprawę, że to wyraz uznania od Jej klientów.

MIEJSCE II

Oliwia
Matwiejczyk

Odkąd pamięta, Oliwia Matwiejczyk (Słodkie Torty, Braniewo), pomagała rodzicom w kuchni. Już jako dziecko wykazywała zainteresowanie wypiekami, jednak odwaga, aby zająć się tym zawodowo, przyszła z czasem. - Hobbystycznie wykonywałam mój zawód przez całe życie, od dziecka uwielbiałam siedzieć w kuchni. Rok temu odważyłam się spełnić marzenia i otworzyłam swoją własną cukiernię. - mówi pani Oliwia. Dodaje, że Jej specjalnością jest wszystko, co słodkie, pyszne i piękne. Lubi puścić wodzę fantazji w procesie tworzenia artystycznych tortów.



MIEJSCE III

Beata
Bańka

Beata Bańka jest właścicielką lokalu Słodko u Beci. To miejsce, w którym każdy smakosz słodczy, przepadnie bez reszty. Pani Beata w swojej ofercie ma przeróżne wypieki, od pięknych monoporcji, przez małe deserki i ciasta, aż po torty. To te ostatnie są wizytówką lokalu. Przygotowywane na różne okoliczności: urodziny, komunie, wesela. Czasem małe, innym razem duże, kilkupiętrowe, ale zawsze piękne. Zdobywczyni III miejsca w kategorii Mistrz Słodkości zajmuje się także przygotowywaniem słodkich stołów na różnego rodzaju przyjęcia, które niemal zawsze robią furorę.

**MENEDŻER GASTRONOMII ROKU** MIEJSCE IKamila
Błach

Kamila Błach (Restauracja Krys-Stan, Olsztyn) może pochwalić się niemałym stażem zawodowym: - Z gastronomią jestem związana od dziecka. Moi rodzice prowadzą restaurację i tutaj zaczęłam swoją przygodę, i tak zostało do dnia dzisiejszego, ale oficjalnie pracuję 15 lat - wspomina. Pracę w branży poznała od podszewki, od zamawiania towaru, przez przygotowanie potraw, aż do wydania ich gościom. Swoją zawód szczególnie docenia za możliwość stałego kontaktu z ludźmi, toteż wymienia jako jej największą zaletę. - Uwielbiam doradzać, słuchać sugestii gości, a na sam koniec obsłużyć i widzieć uśmiech zadowolenia na twarzach - opowiada. To nie wszystkie zobowiązań menedżera, które wykonuje. Koordynacja pracy całego zespołu jest



z pewnością nieodzownym elementem Jej codzienności w restauracji. Wszystko po to, aby goście czuli się jak najlepiej.

MIEJSCE II

Katarzyna
Górnecka

Z gastronomią i hotelarstwem związana jest już od ponad 20 lat. Będąc osiemnastolatką, Katarzyna Górnecka zaczęła od pracy na zmywaku w Wielkiej Brytanii. Następnie krokami była pracą jako kelnerka, pomoc kuchenna, kucharz, jak również kierownik gastronomii. Ukończyła studia kierunkowe i wciąż zdobywała doświadczenie. - Jestem przekonana, że moje umiejętności w zakresie zarządzania, organizacji oraz kreatywności, mogły przyczynić się do osiągnięcia sukcesu w działającym już od 12 lat Pałacu w Mysłach. Jako manager jestem w stanie zapewnić doskonałą obsługę klienta, zarządzać zespołem i zoptymalizować procesy operacyjne. - opowiada.



MIEJSCE III

Monika
Kępczyńska

Monika Kępczyńska w branży gastronomicznej działa od grudnia. Wtedy to postanowiła, wraz z partnerem, spełnić marzenie o własnej kawiarni. Wówczas powstało Cofee Castle. Mieszkańcy Olsztyna polubili ten lokal, świadczy o tym najlepsza liczba kategorii w naszym plebiscycie, w których Cofee Castle zdobyło wyróżnienia. Dla pani Moniki liczy się właśnie kontakt z klientem. Jego uśmiech i zadowolenie po wizycie w kawiarni traktuje jako swoistą nagrodę. Nawiązywanie relacji z innymi i poznawanie nowych ludzi stanowi dla niej siłę napędową do działania. Sama nie pracuje wyłącznie z biura, można ją także spotkać na sali, gdzie nierzadko pomaga zespołowi.



RESTAURACJA ROKU MIEJSCE I

The Flame Grill Restaurant & Bar Elk, pl. Miejski 2

W samym sercu Elku, znajduje się restauracja The Flame. Możemy tam zamówić soczyste dania z grilla, pyszne burgery, makarony, sałatki, a nawet pizze. Wiezorami znajdziemy tutaj przestrzeń do spotkań i rozmów przy przekąsach przygotowywanych na miejscu lub dobrym koktajlu, natomiast w ciągu dnia, jest to dobry wybór na rodzinny obiad lub spotkanie biznesowe, w ofercie znajdziemy także menu śniadaniowe, zatem restaurację można odwiedzić o dowolnej porze dnia, z gwarancją, że zawsze znajdziemy coś dla siebie. W swojej ofercie The Flame oferuje także wynajem sali oraz przygotowanie cateringu dla różnego rodzaju imprez okolicznościowych. Przytulne i ciepłe wnętrza, otwarta kuchnia i pyszne je-



dzenie - to z pewnością Ich zalety. Każdy znajdzie coś dla siebie, nie tylko na miejscu, ale też z dowozem do domu.

MIEJSCE II

Steakownia Olsztyn, Prosta 38

Steakownia w Olsztynie to miejsce idealne dla gości, którzy cenią sobie wysokiej jakości wołowinę i doceniają wysiłek wkładany w przygotowanie wyśmienitych steków. To miejsce, które wyróżnia się przepyszną kuchnią oraz menu opartym na stekach wołowych i burgerach. Steki przygotowywane są z najwyższej jakości sezonowanej wołowiny szlachetnych ras mięsnych, według wybranego przez Gości stopnia wysmażenia. Burgery przygotowujemy wyłącznie z mięsa wołowego z oryginalnymi dodatkami. Stawiamy na najwyższą jakość mięsa! Dlatego wiemy, że na Twoim talerzu pojawi się to, co najlepsze - możemy przeczytać na stronie restauracji.

STEAKOWNIA

MIEJSCE III

Restauracja Remiza Zdory 42A

Restauracja Remiza funkcjonuje już ponad 20 lat. Oferując dania z ryb, potrawy regionalne, natomiast Ich specjalnością są autorskie receptury o równie oryginalnych nazwach - Dużą sławą cieszą się „Rozzochraniec”, „Kukuryba”, „Pierogi firmowe” - czytamy na stronie lokalu. Korzystają z sezonowych składników, które są łatwo dostępne w tym regionie, latem nie brakuje tutaj np. potraw z grzybami lub słodkości z dodatkiem jagód, których w okolicznych lasach nie brakuje. Położenie Remizy dodatkowo zachęca do odwiedzin. W malowniczej miejscowości, tuż nad Jeziorem Seksty, usytuowana jest kameralna restauracja, której wystroj idealnie współgra z nazwą miejsca.



BAR/BISTRO/JADŁODAJNIA ROKU MIEJSCE I

Parowar Olsztyn, Curie-Skłodowskiej 24

Parowar (Olsztyn, Marii Curie-Skłodowskiej 24) to mały, klimatyczny lokal, który znany jest z chińskich pierożków dim sum, przygotowywanych są na parze. Pierogi są ręcznie lepione i przyrządzane według oryginalnej receptury. W restauracji dba się także o gości z różnego rodzaju wykluczeniami w diecie, stąd w menu można znaleźć także pierożki w wersji bezglutenu - Oprócz dim sum, spróbujecie u nas HaCao, baozi, topoki, siao long bao, azjatyckie zupy i sałatki. W ofercie mamy także azjatyckie napoje. Codziennie możecie zjeść u nas na miejscu, zamówić z dostawą lub odbiorem osobistym. Dołożymy wszelkich starań, aby nasi goście byli najedzeni i zadowoleni - czytamy. Restauracja cieszy się bar-



dzo dobrą opinią wśród klientów, możemy się o tym przekonać, m.in. czytając opinie o lokalu na Ich stronie.

MIEJSCE II

Zakręcone Bistro Giżycko, pl. Targowy 1

W Zakręconym Bistro w Giżycku codziennie możemy skosztować innego dania dnia. Posiłki tutaj można zamówić i zjeść na miejscu, ale istnieje także możliwość dowozu obiadów. Dla największych fanów dań serwowanych w bistro, załoga wprowadziła także możliwość zamówienia cateringu, również długoterminowego. Odwiedzający lokal, w opiniach po wizycie, najczęściej zwracają uwagę na smak jedzenia - smaczny, domowy oraz na jakość obsługi - ta z kolei jest zawsze miła i pomocna. Dodatkowo, pojawiają się głosy, że porcje w Zakręconym Bistro są wyjątkowo duże, za to ceny bardzo przystępne.



MIEJSCE III

Jadło u Julii Olecko, Kamienna 1

Jadło u Julii zamyka podium w kategorii najlepsze Bar, Bistro, Jadłodajnia w tegorocznym plebiscycie Mistrzowie Smaku. Jest to miejsce dla tych, którzy lubią się porządnie najeść, nie wydając przy tym fortuny. Bistro słynie bowiem z bardzo dużych porcji dań, serwowanych gościom. Zjemy tutaj różnego rodzaju zupy, dnia główne, desery, do wyboru mamy także szeroki wachlarz dodatków oraz napoi. Specjalizuje się głównie w tradycyjnie polskich obiadach. Ale nie zabraknie tutaj propozycji także dla fanów nieco lżejszych potraw lub amatorów kuchni włoskiej.



KAWIARNIA/CUKIERNIA ROKU MIEJSCE I

Coffee Castle Olsztyn, Mickiewicza 14/9

Zwycięzcą w kategorii Kawiarnia Roku w tym regionie, zostało Coffee Castle. To przytulny lokal w Olsztynie na rogu ulic Mickiewicza i Kościuszki. Tutaj nie tylko można napić się dobrej kawy i skosztować słodkości. W kawiarni często odbywają się różnego rodzaju wydarzenia, które przyciągają tłumy klientów. Należą do nich np. warsztaty z pielęgnacji cery z wykorzystaniem naturalnych kosmetyków lub spotkania poświęcone zdrowiu. Caffé Castle to także miejsce przyjazne dla zwierząt. Czworonogi są tutaj nie tylko akceptowane, lecz także traktowane są niemal pokrólewsku! Kawiarnia jest dobrze znana lokalnie społeczności, cieszy się też niemałą popularnością i sympatią wśród gości. Dlatego też w tegorocznej edycji plebiscytu Mistrzowie



Smaku, załoga odbiera wiele wyróżnień, co tylko świadczy o wysokiej jakości obsługi w tym miejscu.

MIEJSCE II

Cafe Pod Brzozą Święta Lipka

W kawiarni Cafe pod brzozą skosztujemy kawy w różnych postaciach, w zależności od pory roku. W ofercie znaleźć można pyszne ciasta na czele z kremówką, semikiem oraz zebra orzechową. Kawiarnia usytuowana jest w pięknym miejscu przy Sanktuarium Maryjnym w Świętej Lipce. Przed wejściem znajdziemy ogródek wśród zieleni, drzew i kwiatów. - Kawiarnia swoją działalność rozpoczęła w 1991 r., zaczynaliśmy od kilku miejsc w środku lokalu. Dwa lata temu kawiarnia została rozbudowana. Posiadamy nowoczesne, jasne wnętrza. Obecnie w sali kawiarni przyjmujemy około 50 osób, a w ogródku na zewnątrz około 100 osób - piszą właściciele.



MIEJSCE III

Gruby Czarny Kot Szczytno, Ogrodowa 1

Gruby Czarny Kot w Szczycie serwuje nie tylko pyszną kawę, mają także w swojej szerokiej ofercie lody, desery, gofry, do tego lemoniady i napoje mrożone. Menu w sam raz na letnie dni. Kawiarnia działa od niedawna, ale już zdążyli zgromadzić wielu stałych klientów, którzy regularnie wpadają do Grubego Czarnego Kota na kawę i coś słodkiego. Jakość Ich produktów, sympatyczna obsługa oraz miła atmosfera, zostały docenione w plebiscycie Mistrzowie Smaku i to aż w dwóch kategoriach: zamykają podium dla Kawiarni Roku oraz są zdobywcami II miejsca w głosowaniu na najlepszą lodziarnię w regionie.



PIZZA ROKU MIEJSCE I

Pizzeria Zawsze Uśmiechnięta, Olsztyn

Zajęciem I miejsca w plebiscycie Mistrzowie Smaku Pizzeria Zawsze Uśmiechnięta (Pstrowskiego 36A) pochwaliła się w mediach społecznościowych. Nie brakowało miłych słów. Jak czytamy, jest to niewątpliwy powód do dumy i radości. Panuje tu wyjątkowa atmosfera. Już sama nazwa lokalu powinna dużo mówić o miejscu. Obsługa stara się dokładać wszelkich starań, aby dobry nastrój był udziałem nie tylko załogi, ale również przekładał się na samopoczucie gości restauracji. Nazwy dań mają wywoływać uśmiechy na twarzach klientów. Możemy tutaj zamówić np. „Błogi stan”, „Pocałunek wróżki”, „Serce na dłoni”, „Wdzięczność”, „Pełnię szczęścia”. Menu oparte jest o różne warianty pizzy. Mimo mno-



gości dodatków oraz sosów, jedno pozostaje niezmiennie - ciasto. Zawsze świeże, chrupkie, dobrze wypieczone.

MIEJSCE II

Wi Wa Bar, Gronowo Elbląskie

W Wi Wa Bar w Gronowie Elbląskim na ulicy Osiedlowej 30A znajdziemy wiele smacznych propozycji: od burgerów, przez tortille, sałatki, aż do specjalności lokalu, czyli pizzę. To również miejsce, gdzie poza jedzeniem, liczy się klimat. - Jesteśmy wiecznie uśmiechnięci, z tego znają nas klienci - mówią zdobywcy II miejsca. Tegoroczne wyróżnienie w plebiscycie Mistrzowie Smaku nie jest pierwszą tego typu nagrodą w historii Wi Wa Bar. W poprzedniej edycji także zostali docenieni przez głosujących, zdobywając tytuł Pizzeria Roku w regionie. Jest to rodzinny biznes, zatem przyjazna, nawet domowa atmosfera, w tym wypadku jest czymś naturalnym.



MIEJSCE III

Gorący piec, Mrągowo

Gorący piec w Mrągowie (Warszawska 6A) oferuje bogaty wachlarz smaków w swoim menu: od tradycyjnej włoskiej pizzy z małą liczbą składników aż po placki wypełnione po brzegi mięsem, warzywami oraz sosami. Wszystko po to, aby każdy gość mógł odnaleźć w ofercie coś dla siebie. Nie brakuje też innych potraw. Zjemy tu także m.in. kanapki, sałatki, makarony. Do przygotowywania pizzy i makaronów używają włoskich produktów, dlatego smak ich potraw zbliżony jest do włoskiego pierwowzoru. Wystrój miejsca jest ciepły i przytulny, nadje się w sam raz na rodzinny obiad, spotkanie ze znajomymi, czy romantyczną kolację we dwoje.

**LODY ROKU** MIEJSCE I

Fantazja Sklep Piekarniczo -Cukierniczy

Fantazja Sklep Piekarniczo-Cukierniczy (Biskupiec, Bogusławskiego 2B) to miejsce wszechstronne. Możemy tutaj kupić świeżo pieczone pieczywo, słodkie wypieki, małe deserki, ciasta, ciasteczka, ale także lody. To właśnie te ostatnie wyjątkowo przypadły do gustu głosującym i postanowili je nagrodzić, oddając swój głos właśnie na Fantazję. Ogromny wręcz wybór słodkości, skłania do eksperymentowania z wariantami lodów. Oczywiście, dostaniemy tutaj klasyczne smaki w wafelku lub kubku, natomiast mamy szansę spróbować również czegoś zupełnie nowego. Desery lodowe w tym miejscu są wyjątkowe. Autorskie połączenia klasycznych lodów z owocami i sody-



czami są pyszną alternatywą dla klasycznych deserów, a przy tym pięknie się prezentują.

MIEJSCE II

Gruby Czarny Kot Szczytno, Ogrodowa 1



EX AEQUO MIEJSCE III

Lody Harasim oraz Złoty Klucz

Miejsce na podium dla najlepszej lodziarni w regionie zamykają dwa lokale. Wyróżnienie zdobyły: Lody Harasim (Olecko, Gołdapska 15) ex aequo z Restauracją Złoty Klucz (Olsztyn, Dąbrowszczaków 10). Lody Harasim charakteryzuje bogaty wybór smaków (aż 70!), można tutaj dostać także tradycyjne włoskie mrożone desery, do tego oferują także flurys oraz granity, czyli mrożony napój w kilku owocowych smakach, do tego na miejscu możemy napić się kawy. Z kolei Złoty Klucz to restauracja, w której lody są niejako sezonowym dodatkiem do menu, lecz cieszą się one tam niemałą popularnością.

**BURGER ROKU** MIEJSCE I

Taki Wół, Olsztyn

„Z dumą ogłaszamy, że nasz burger został wybrany Burgerem Roku w woj. warmińsko-mazurskim! To wszystko dzięki Wam - naszym wspaniałym gościom i miłośnikom burgerów” - tak o wygranej w plebiscycie napisał Taki Wół (Jeziołowicza 7F). Ta informacja na stronie lokalu spotkała się z mnóstwem gratulacji i komentarzy zadowolonych gości, którzy wyrażali zdanie, że jest to w pełni zasłużona nagroda. Zaznaczmy przy tym, że nie była to pierwsza nominacja tego lokalu, ponieważ w poprzednim roku także został zgłoszony, co świadczy o sympatii i zadowoleniu gości, którzy odwiedzają restaurację Taki Wół. Możemy tutaj skosztować burgerów w tradycyjnej wariacji, czyli w bułce z dodatkami, ale także zjemy go w nieco in-



nowacyjnej formie, np. bowl czy tortilla. Wszystkie te wersje łączy jedno: najwyższej jakości mięso wołowe.

MIEJSCE II

Burgerownia, Olsztyn

W olsztyńskiej Burgerowni przy ulicy Mochackiego 3/1 dostaniemy przede wszystkim świeże, przygotowywane na miejscu kanapki z mięsem oraz sporą ilością innych składników. „Burgerownia to miejsce stworzone z pasji do pysznych, prawdziwych burgerów. Bez ściemy i sztuczności, tylko naturalne i świeże produkty” - czytamy na stronie lokalu. Nie zabraknie tutaj propozycji dla zwolenników słodkich posiłków. Miejsce słynie też ze świetnych pancakesów, czyli niewielkich, lecz puszystych naleśników, bardzo popularnych w kuchni amerykańskiej. Naleśniki są wyrabiane na miejscu, można je zamówić z wieloma pysznymi dodatkami, które nadają daniom niepowtarzalny smak.



MIEJSCE III

Pizzeria Roma, Olsztyn

Pizzeria Roma powstała ponad 30 lat temu na olsztyńskich Jarotach, przy ul. Wilczyńskiego 19/6F. „Jesteśmy restauracją typu casual dining, oferującą dania do spożycia na miejscu, na wynos, a także z dostawą na telefon. Serwujemy pizzę według naszej niepowtarzalnej receptury, która sprawia, że pizza jest jedyna w swoim rodzaju” - opisują na swojej stronie. Oprócz potraw z oferty goście mogą wybrać skomponowane przez siebie dania, wybierając składniki, które lubią najbardziej. Pizzeria Roma jest znana nie tylko z dobrej jakości jedzenia, jest to też miejsce, gdzie panuje przytulna atmosfera, w sam raz na spotkania z rodziną lub przyjaciółmi.



KUCHNIA AZJATYCKA ROKU MIEJSCE I

Azja Bowl,
Olsztyn, Wilczyńskiego 11/6A

Specjalnością Azja Bowl jest na pewno pad thai. To poniego klienci wracają ze względu na jego oryginalny i niepowtarzalny smak. Innym daniem wyróżniającym restaurację są sajgonki, które robione są ręcznie na miejscu. Dania na bazie sosu teriyaki: kurczak, wieprzowina i wołowina również cieszą się dużą popularnością wśród klientów. Co wyróżnia lokal? - Jesteśmy autentyczni i oryginalni. Wszystko od podstaw robimy sami, nie pracujemy na gotowych produktach. Już niedługo wprowadzimy kartę sezonową, bazując na produktach regionalnych - odpowiadali zdobywcy I miejsca. W menu nie brakuje ńście azjatyckich propozycji. Fani wschodniej kuchni mogą rozsmakować się w bowlach, zupach, przystawkach. Nie zabraknie także dań dla wegetarian oraz przysmaków dla dzieci. Potrawy przygotowywane są ze świeżych warzyw, mięsa i owoców morza. Azjatycki



charakter jedzenie nabiera także za sprawą dodatków. Dużą rolę odgrywa sam proces przygotowywania posiłków, a w ten szef kuchni oraz cała załoga wkładają mnóstwo serca.

MIEJSCE II

Loft
Działdowo, Mławska 2

Loft 1 w Działdowie to miejsce wyjątkowe za sprawą smakowego eklektyzmu. Ich oferta łączy dania azjatyckie z potrawami typowo polskimi w nowoczesnej odsłonie. Zjemy tutaj różne warianty sushi i inne japońskie przysmaki. Nie zabraknie też klasycznych polskich dań, takich jak m.in. żurek w chlebie czy kotlet schabowy z kością. Dodatkowo, od niedawna, można tutaj skosztować również burgerów, zatem odwiedźmy w Loft 1 to swoista kulinarna podróż dookoła świata! W menu znajdziemy także desery oraz pyszne, przygotowywane na zamówienie, koktajle, które są smaczne, ale też zadziwiają wyglądem. Nowoczesny wystrój bardzo dobrze komponuje się z serwowanymi przez restaurację daniami, tworząc spójną całość.



LAUREACI PLEBISCYTU 2024

KUCHARZ ROKU	
Elbląg	Marcin Paczkowski , Mango&chilli, Elbląg
Olsztyn	Karolina Maziarczyk , Czeska Gospoda, Olsztyn
powiat bartoszycki	Edyta Pysznia k, Restauracja Tatarak, Bartoszyce
powiat braniewski	Tomasz Orzechowski , Smakosz, Braniewo
powiat działdowski	Bożena Rogozińska , Restauracja Loft 1, Działdowo
powiat elbląski	Paweł Pyra , Kadyny Folwark Hotel & SPA, Kadyny
powiat elcki	Zdzisława Marcińczyk , Dos Patos, Elk
powiat giżycki	Agnieszka Wesołowska , Gościniec Ryński Młyn, Ryn
powiat iławski	Michał Stachowicz , Kuchnia Domowa, Lubawa
powiat kętrzyński	Robert Pecherzewski , Wyznaczanie szlaków Qulinarnych, Kętrzyn
powiat mrągowski	Adam Serowik , Łapa Niedźwiedzia, Mrągowo
powiat nidzicki	Daria Dytrych , Zjazd Bombonierka, Wikno
powiat nowomiejski	Emil Dzwoniarski , Hotel & Restauracja Trzy Podkowy, Biskupiec
powiat olecki	Elżbieta Kulbacka , Bar Koala, Olecko
powiat ostródzki	Jacek Stępkowski , Gastro-Szef Jacek Stępkowski, Miłomłyn, Plaża Resort, Morąg
powiat piski	Elżbieta Staniszevska , Tawerna Duch Puszczy, Ruciane-Nida
powiat szczycieński	Łukasz Sadowski , Hotel Natura Mazur, Warchały
KELNER ROKU	
Elbląg	Radosław Łyczyszyński , Studnia Smaków, Elbląg
Olsztyn	Urszula Kwiatkowska , Bistro Kopemika, Olsztyn
powiat bartoszycki	Monika Gierasim , Kurczakiz Kentucky, Bartoszyce
powiat działdowski	Sylwia Mazurowska , Pałac Mysłęta, Uzdowo
powiat działdowski	Nikola Kolasa , Bowling Strike & Restauracja, Działdowo
powiat elbląski	Karolina Bednarek , MIR Cafe, Pasłęk
powiat elcki	Patrycja Borodziuk , Szuszi, Elk
powiat giżycki	Elżbieta Lipka , Restauracja Refektarz, Ryn
powiat gołdapski	Joanna Sobiech , Parkova, Gołdap
powiat iławski	Marcin Domeracki , Restauracja Smocza Jama, Iława
powiat lidzbarski	Paweł Chmieliński , Camera Caffè, Lidz bark Warmiński
powiat mrągowski	Wioleta Koper , Kotwica, Mrągowo
powiat nowomiejski	Mariola Dereszewska , Kurza Góra Ski & Bike Park, Kurzętnik
powiat olecki	Laura Zyskowska , Nierówno Pod Sufitem, Olecko
powiat ostródzki	Franciszek Skowroński , Open Kit chen Grill & Pizza, Ostróda
powiat piski	Dorota Barwikowska , Hotel Roś, Pisz
powiat szczycieński	Katarzyna Kołodziejska , Stołówka Cytrynka, Szczytno
powiat węgorzewski	Katarzyna Junko , Kapryśny Piec, Węgorzewo
RESTAURACJA ROKU	
Elbląg	Mango&chilli , Elbląg, Bema 43A
Olsztyn	Steakownia , Olsztyn, Prosta 38
powiat bartoszycki	Hotel i Restauracja Bartis , Bartoszyce, pl. Konstytucji 3 Maja 5
powiat braniewski	Narusa Leśna Przysiań , Frombork, Elbląska 42
powiat działdowski	Pałac Mysłęta , Uzdowo, Mysłęta
powiat elcki	The Flame Grill Restaurant & Bar , Elk, pl. Miejski 2
powiat giżycki	Hotel Zamek Ryn , Ryn, pl. Wolności 2
powiat iławski	Nad Sandelą Hotel & Restauracja , Lubawa, Wyzwolenia 4
powiat kętrzyński	Zajazd pod Zamkiem , Kętrzyn, Struga 3A
powiat nidzicki	Port Jabłonka , Jabłonka, Jabłonka 36A
powiat olecki	Nierówno Pod Sufitem , Olecko, Armii Krajowej 6
powiat ostródzki	Ośrodek Faltyjanki , Faltyjanki 7
powiat piski	Restauracja Remiza , Zdory 42A

BAR/BISTRO/JADŁODAJNIA ROKU	
Olsztyn	Parowar , Olsztyn, Curie-Skłodowskiej 24
powiat braniewski	Przystanek u Andrzeja , Pieniężno, Kolejowa 3
powiat giżycki	Zalęcone Bistro , Giżycko, pl. Targowy 1
powiat iławski	Bar Bistro Centrum , Iława, Kościuszki 12
powiat olecki	Jadło u Julii , Olecko, Kamienna 1
KAWIARNIA/ CUKIERNIA ROKU	
Elbląg	Espresso Caffè , Elbląg, Studzienna 32A
Olsztyn	Coffee Castle , Olsztyn, Mickiewicza 14/9
powiat bartoszycki	Młynek Cafe , Bartoszyce, Elizy Orzeszkowej 2
powiat braniewski	Słodkie Torty , Braniewo, Kościuszki 16
powiat działdowski	Mono Cukiernia , Działdowo, Góma 9
powiat kętrzyński	Cafe Pod Brzozą , Święta Lipka
powiat olecki	Cukiernia u Basi , Olecko, Armii Krajowej 1A
powiat ostródzki	Sis Cafe , Ostróda, Sobieskiego 11
powiat szczycieński	Gruby Czarny Kot , Szczytno, Ogrodowa 1A
BARMAN ROKU	
1. miejsce	Przemysław Żyngiel , Face Club, Olsztyn
2. miejsce	Franciszek Tercjak , Bella Italia, Mikołajki
3. miejsce	Mateusz Figlarski , Coffee Castle, Olsztyn
BARISTAROKU	
1. miejsce	Karolina Bednarek , MIR Cafe, Pasłęk
2. miejsce	Paulina Niedzwiecka , Prosto z Młynka, Elk
3. miejsce	Mateusz Figlarski , Coffee Castle, Olsztyn
MISTRZ SŁODKOŚCI ROKU	
1. miejsce	Katarzyna Pawłowicz , Jedzonko, torty i słodkości z domowej ręki, Olsztyn
2. miejsce	Oliwia Matwiejczyk , Słodkie Torty, Braniewo
3. miejsce	Beata Bańka , Słodko u Beci, Nowe Miasto Lubawskie
MENEDŻER GASTRONOMII ROKU	
1. miejsce	Kamila Blach , Restauracja Kryś-Stan, Olsztyn
2. miejsce	Katarzyna Górnecka , Pałac Mysłęta, Uzdowo
3. miejsce	Monika Kępczyńska , Coffee Castle, Olsztyn
PIZZA ROKU	
1. miejsce	Pizzeria Zawsze Uśmiechnięta , Olsztyn, Pstrowskiego 36A
2. miejsce	Wi Wa Bar , Gronowo Elbląskie, Osiedlowa 30A
3. miejsce	Gorący piec , Mrągowo, Warszawska 6A
LODY ROKU	
1. miejsce	Fantazja Słed Piekarniczo - Cukierniczy , Biskupiec, Bogusławskiego 2B
2. miejsce	Gruby Czarny Kot , Szczytno, Ogrodowa 1A
3. miejsce	Lody Harasim , Olecko, Gołdapska 15
3. miejsce	Złoty Klucz , Olsztyn, Dąbrowszczaków 10
BURGER ROKU	
1. miejsce	Taki Wół , Olsztyn, Jeziolowicza 7F
2. miejsce	Burgerownia , Olsztyn, Mochnackiego 3/1
3. miejsce	Pizzeria Roma , Olsztyn, Wilczyńskiego 19 lok. 6F
KUCHNIA AZJATYCKA ROKU	
1. miejsce	Azja Bowl , Olsztyn, Wilczyńskiego 11/6A
2. miejsce	Loft1 , Działdowo, Mławska 2

Warmia & Mazury — MAGAZYN TURYSTYCZNY

Świat

Polska



NOWE WYDANIE
WADI RUM
SPRZEDAŻY

PODRÓŻE, KTÓRE INSPIRUJĄ

Magazyn można zakupić w salonikach prasowych, salonach Empik, na dworcach i lotniskach, a także online przez strony internetowe **kupgazete.pl** i **e-kiosk.pl**. Reklama i prenumerata – **509 712 242**