

Już dziś specjalny dodatek **MISTRZOWIE SMAKU**

● A w nim prezentujemy laureatów we wszystkich kategoriach

dziś **SPORTOWY24**

POLSKA

METROPOLIA WARSZAWSKA



Poniedziałek, 20.10.2025
Nr 84 (2491)

Cena
6,00 zł (w tym 8% VAT)

Informacje z Kraju i ze Świata
www.i.pl

NR ISSN 1898-3081
NR INDEKSU 349-682



Kierunek: Budapeszt. To tam ma dojść do kolejnego spotkania Donalda Trumpa z Władimirem Putinem **str. 4**

Jak Putin poleci na Węgry? Czy będzie to trasa nad Polską?



FOT. GAVRIIL GRIGOROV/AP/FP/EAST NEWS

Przelot prezydenta Rosji na Alaskę był w miarę prosty. Ale nie wszystkie państwa Unii Europejskiej są gotowe przepuszczać rosyjskie samoloty rządowe przez swoją przestrzeń powietrzną

Hamas znów atakuje. To koniec pokoju na Bliskim Wschodzie? **str. 3**

Robert Bąkiewicz i polityków odpowiedzialność za słowa **str. 6**

Kiedy myśliwy „widzi” dzika w człowieku i strzela **str. 7**

Kinga Dębska: Przestałam się przejmować tym, co ludzie powiedzą **str. 8**

Artur Żmijewski o serialach oraz o śpiewaniu pieśni Cohena **str. 16**

REKLAMA

0011409011

PODARUJ RADOŚĆ WYGRYWANIA

DRAPNIJ NAWET 1 000 000 ZŁ

Zdrapki

LOTTO

Gdy grasz, wszystko gra!

W piątek magazyn Puls

- Trump znowu spotka się z Putinem, tym razem w Budapeszcie
- Zeinab Hashmat-Pache przemierzyła świat, by odszukać rodzeństwo

Zamów prenumeratę

Polska Metropolia Warszawa ☎ 22 230 20 38
prenumerata@polskapress.pl
prenumerata.polskatimes.pl

Janusz Michalczyk
publicysta



NASZ KOLEGA JEST NAJSILNIEJSZY

Ludzkość weszła w fazę regresu. Co nie znaczy, że będzie gorzej. Na pewno będzie inaczej. Prześtańmy udawać, że wspięliśmy się na poziom bliższy moralnej doskonałości. Zamiast puszyć się i nadymać, dajmy sobie zgodę na powrót do fazy przedszkolnej i okładania się łopatkami w piaskownicy. Do takich wniosków skłoniła mnie obserwacja poczynąń lidera światowego mocarstwa, czyli prezydenta USA. W dobrze pojętym własnym interesie należy go traktować jak wyrośnięte dziecko specjalnej troski - kadzić mu, płaszczyć się, w kółko powtarzać, że jest najmądrzejszy, najsilniejszy i najpiękniejszy na podwórku. Komentator i analityk Krzysztof Wojczal powtarza z uporem maniaki: mimo że Donald Trump co chwilę wygłasza głupoty i dwa razy dziennie zaprzecza sam sobie, to na nasze szczęście nie dogada się z przyczyn obiektywnych z Władimirem Putinem, więc póki co Ameryka sprzyja polskim interesom strategicznym. Pete Hegseth ogłosił się ministrem wojny (dawniej obrony) i ogłosił, że Ameryka zamierza siłą zaprowadzić pokój, co na razie sprawdza się w walce z Hamasem. Trzymajmy kciuki, by ta metoda została zastosowana konsekwentnie wobec Rosji. To jest istotne, a nie gadka Hegsetha o tym, że każdy amerykański żołnierz ma być krótko ostrzyżony, dokładnie ogolony i sprawny fizycznie („koniec z facetami w sukienkach”). Wojczal podkreśla, że na skutek nacisków Trumpa europejskie państwa zrzeszone w NATO już zaczęły się zbroić, zaś na zakup amerykańskiej broni, która ma następnie trafić do Ukraińców, zamierzają przeznaczyć grube miliardy zabrane z rosyjskich rezerw, zamrożonych w 2022 roku na kontach w Brukseli. To by oznaczało, że Putin niejako sfinansuje rakiety, które polecą w jego stronę. Świetnie, bo tylko takie brutalne argumenty mogą do niego dotrzeć. Z tego wszystkiego można wyciągnąć wniosek, że siła jest dobra. Kto silniejszy, ten lepszy. Oczywiście, dobra jest siła użyta w słusznej sprawie. Pytanie, kto definiuje słusność. I tak według Trumpa słuszne jest to, co jest dobre dla USA. Mamy dobre powody, by kolegować się z najmocniejszym na podwórku. Dopóki nas lubi, inni nam nie podskoczą. Prawda, jakie to proste, niewyszukane myślenie?

”

To nie polscy żołnierze giną dziś za polskie bezpieczeństwo. Jeżeli ktoś dziś z taką łatwością szczuje na Ukraińców w Polsce, (...) to bardzo szkodzi sprawie bezpieczeństwa państwa polskiego

Władysław Kosiniak-Kamysz, wicepremier, szef MON

KTO WIE, ŻE ZAPACH ROZMARYNU POPRAWIA PAMIĘĆ?

Znajomy opowiedział mi pouczającą historyjkę. Kiedy w czasach PRL studiował polonistykę, miał w grupie kolegę Wietnamczyka. Chłopak był bystry, pracowity i zmotywowany, więc uczył się w mig. Wkrótce dobrze mówił i pisał po polsku, pilnie czytał lektury i przygotowywał się do zajęć staranniej niż polscy koledzy. Ale czasem rozbijał się o rafę. Nie rozumiał, nie potrafił analizować, jednym słowem - katastrofa. I to przy tekstach pozornie banalnych. Dostał pytanie z Broniewskiego, a konkretnie o interpretację tego fragmentu:

„Hej! ty, brzoza, hej ty
brzoza-placzk, smutno szumisz
nad jego tułaczką,
opłakujesz i armię rozbitą
i złe losy, i Rzeczpospolitą...
Siedzi żołnierz ze spuszczoną
głową, zaszuchany w tę skargę
brzozową...”

Nieskomplikowana strofa okazała się dla niego hermetyczna: czemu brzoza? czemu placzka? O co chodzi? W końcu prowadzącego zajęcia ołśniło i zapytał nie o pole skojarzeń, tylko o brzozę. Ambitny Wiet-

Liliana Sonik
publicystka



namczyk miał to przerobione ze słownikiem więc bezbłędnie wyrecytował: „brzoza jest drzewem liściastym występującym na półkuli północnej”.

I wszystko stało się jasne: kto nie widział żywej brzozy, jej subtelnego drżenia, kto nie wie, że nacięta brzoza płacze, ten nie mógł poczuć dramatyzmu tych wersów. Pewne doświadczenia są niezbędne do głębokiego zrozumienia literatury pełnej obrazów i metafor. Również botanicznych, które przecież są obecne wszędzie: od Pisma świętego po Miłosa. Także płótna dawnych mistrzów zawierają motywy roślinne, które rzadko są tylko dekoracją. One znaczą.

Tylko że my coraz rzadziej potrafimy te znaczenia zrozumieć. Jakbyśmy byli cudzoziemcami we własnej kulturze. Ludzie stali się botanicznymi

analfabetami. Żyjemy w świecie betonowym, zimnym i coraz mniej przyjaznym. A wokół nas terra incognita przyrody nierozpoznawalnej.

Z brytyjskich badań wynika, że nawet studenci biologii nie potrafią rozpoznać pospolitych dzikich kwiatów. Podobnie bezradni okazują się nauczyciele. Młodzi rodzice z ziół znają głównie bazylię i oregano. To kto ma uczyć dzieci otaczającej je przyrody? Jeśli zapytamy przedszkolaki o ulubione dzikie zwierzęta, w pierwszej kolejności wymienią lwy i słonie, ponieważ znają je z kreskówek.

W dramatycznym wierszu „Pan od przyrody” Zbigniew Herbert oddaje hołd swojemu nauczycielowi, którego „w drugim roku wojny zabili łobuzy od historii...”

„z jego namowy
w dziesiątym roku życia

zostałem ojcem
gdy po napiętym oczekiwaniu
z kasztana zanurzonego
w wodzie
ukazał się żółty kielek
i wszystko rozśpiewało się
wokóło”

Wiedza o otaczającej nas przyrodzie pomaga rozumieć własną kulturę. Kto wie, że zapach rozmarynu poprawia pamięć? A wiedzieli to już starożytni Grecy. Wiedzieli też nasi przodkowie. To dlatego w słynnej wojskowej piosence nuncimy: „O mój rozmarynie rozwijaj się/ Pójdę do dziewczyny, pójdę do jedynej/ Zapytam się...” Rozmaryn jest bowiem w wierzeniach ludowych symbolem miłości, wierności i pamięci.

W średniowieczu chrześcijanie zdobili ołtarze aromatycznymi gałązkami rozmarynu. Mnisi sprowadzili go więc do Polski. Ale w srogie zimy trzeba było krzewy chronić. Stąd uważa się, że to najdawniej hodowana u nas roślina pokojowa.

Botaniczny świat jest po prostu pasjonujący.

ZGNIŁE PIANINO. NAWET NIE CHCE MI SIĘ Z NIMI GADAĆ

Codziennie przejeżdżam ul. Królowej Jadwigi w Krakowie i codziennie bolą mnie oczy. Od kilku lat działa tam lokal o nazwie „Prosecco”, którego właściciele wymyślili sobie cudowną wprost reklamę - pianino. Instrument postawili przed wejściem, na zewnątrz, jako wielki stojak pod dach. I to pianino sobie tam już któryś rok gnije. Jest tak zdewastowane, że nie da się odczytać jego marki. Kość słoniowa z białych klawiszy i nawet heban z czarnych odkleiły się zupełnie. Nie da się wcisnąć „d”, „a”, ani wydobyć żadnego innego dźwięku.

Z czym prosecco ma się kojarzyć i po co są takie miejscy? Wiadomo - żeby się intoksykować alkoholem,

Tadeusz Płatek
publicysta



w bardziej prestiżowy sposób. Choć bez przesady. Prosecco to w końcu nie szampan, raczej jego tańsza wersja.

Wiem, wiem! Zaraz się odezwie chór, że to różne sprawy, inne procesy produkcji, inne fermentacje. I to prawda. Faktem jest też, że nawet najwytworniejsze szampany powodują takiego samego kaca jak „prosecchio”, wystarczy tylko odpowiednio dużo w siebie wlać. Słowem - szampan czy prosecco, jeden pies. Ale knajpę można

ozdobić z klasą. A robienie z instrumentu, który kiedyś miał duszę, gnijącego śmiecia, strasznie mnie boli. Próbuje, na trzeźwo, znaleźć jakiegoś wytłumaczenie.

Z bliska pianino wygląda jakby przeszło pożar, zanim zostało wystawione na deszcz, śnieg i słońce. Może więc ktoś odziedziczył już instrument niesprawny, który i tak do grania się nie nadawał? Może jest z tą wystawką związana jakaś ciekawa historia? Może. Ale nie chce mi się sprawdzać.

Nie chce mi się gadać z ludźmi, którzy w taki sposób traktują instrumenty muzyczne. Zwłaszcza klawiszowe.

Nie tylko dlatego, że gram. To też kwestia wychowania na Norwidzie, który w „Te-stamencie Chopina” pisał: „Nawołując: »Ciesz się późny wnuku! / Jękły głuche kamienie / Ideał sięgnął bruku«”. Pisał o wywaleniu przez balkon na ulicę fortepianu przez rosyjskie wojska. To kwestia wychowania na filmie „Fortepian”, dla którego Holly Hunter poświęca swą godność i - prawie - życie. I na „Pianistę”, gdzie Ballada g-moll ratuje Szpilmana przed strzałem w łeb.

No, ale innym, zwłaszcza pijanym, być może nie przeszkadza.

Grzegorz Kuczyński

Izraelskie wojsko podało, że bojownicy Hamasu przeprowadzili „wielokrotne ataki” na siły izraelskie poza strefą buforową „żółtej linii”, w tym ostrzał z użyciem granatnika przeciwpancernego i ogień snajperski, nazywając to „rażącym naruszeniem” zawieszenia broni - poinformował Reuters.

Incident - jak oceniły izraelskie media - stanowi naruszenie przez Hamas porozumienia o zawieszeniu broni. Minister bezpieczeństwa narodowego Izraela Itamar Ben Gwir zaapelował do premiera Benjamina Netanjahu o wznowienie działań wojskowych w Strefie Gazy.

Izrael wznowi ofensywę?

- Wzywam premiera do nakazania Siłom Obronnym Izraela (IDF) wznowienia walk w Strefie Gazy z pełną siłą - oświadczył skrajnie prawicowy polityk, cytowany przez izraelskie media.

- Fałszywe przekonanie, że Hamas zmieni swoje postępowanie, a nawet będzie przestrzegał podpisanego porozumienia, okazuje się, co nie dziwi, zagrożenie dla naszego bezpieczeństwa. Ta nazistowska organizacja terrorystyczna musi zostać całkowicie zniszczona i im szybciej,

tym lepiej - dodał znany z radykalnych poglądów minister Ben Gwir.

Kruchy rozejm w Strefie Gazy

To kolejny incydent. Izraelskie wojsko przekazało w piątek, że „kilku terrorystów” otworzyło ogień do żołnierzy w rejonie Rafah. W ataku nikt nie został ranny. Armia podała następnie, że tego samego dnia zaatakowała kolejną grupę bojowników, którzy zbliżali się do żołnierzy w Chan Junus.

Departament stanu USA oświadczył w sobotę, że poinformował państwa gwarantujące porozumienie o zawieszeniu broni w Strefie Gazy o „wiarygodnych doniesieniach” wskazujących na „ryzyko naruszenia



FOT. JACK GUEZ/AP/EAST NEWS

Min. Itamar Ben Gwir zaapelował do premiera Netanjahu o wznowienie walk z Hamasem

zawieszenia broni przez Hamas wobec ludności Gazy”. Hamas odrzucił zarzut, odpowiadając, że „to władze okupacyjne utworzyły, uzbroiły i sfinansowały

gangi przestępcze, które dopuściły się morderstw, porwań, kradzieży ciężarówek z pomocą humanitarną i napaści na palestyńską ludność cywilną”.

Plan Trumpa w realizacji

W Strefie Gazy od 10 października obowiązuje zawieszenie broni w wojnie Izraela z Hamasem. Pierwszy etap zakłada

wstrzymanie walk, częściowe wycofanie się wojsk izraelskich, wymianę izraelskich zakładników na palestyńskich więźniów i zwiększenie pomocy humanitarnej.

Większość tych punktów została zrealizowana. Hamas zwrócił jednak dotychczas dziewięć z 28 ciał zabitych zakładników.

Drugi etap planu przedstawionego przez prezydenta USA Donalda Trumpa obejmuje m.in. złożenie broni przez Hamas, przekazanie władzy w Strefie Gazy tymczasowej administracji palestyńskiej pod nadzorem międzynarodowym, stworzenie sił stabilizacyjnych i odbudowę tego terytorium. PAP

MATERIAL INFORMACYJNY PTWP

0211374329

Mniej regulacji, więcej przestrzeni do tworzenia innowacji. Mocny apel biznesu ws. konkurencyjności przemysłu

Polski biznes wie, czego potrzebuje, aby budować polski przemysł i skutecznie konkrować na arenie międzynarodowej - to jedno z przesłań zakończonego w Katowicach Forum Nowego Przemysłu. Dwa dni dyskusji skupione były wokół szans, zagrożeń, najważniejszych trendów i czynników kształtujących przemysł dzisiaj i jego rozwój w przyszłości.

W trakcie Forum Nowego Przemysłu jej uczestnicy podkreślali kluczową rolę współpracy przemysłu i administracji publicznej, która w obliczu nowych wyzwań w architekturze bezpieczeństwa politycznego i gospodarczego buduje realną siłę i odporność państwa. **Grzegorz Wrona**, podsekretarz stanu w Ministerstwie Aktywów Państwowych, podkreślał, że polska gospodarka jest silna.

- Obecnie ministerstwo podejmuje energiczne działania dotyczące udziału local content w kluczowych inwestycjach. W ministerstwie wnikliwie przeglądamy strategię spółek skarbu państwa. Chcemy, żeby

w jak największym stopniu skupiały się na inwestycjach, które powinny wiązać się z interesem kraju. Skupmy się na inwestycjach, które wiążą się z konkurencyjnością, rozumianą jako zapewnienie taniej, stabilnej i oczywiście niskoemisyjnej energii. Polski rząd chce pomóc przedsiębiorcom, dlatego chcemy skrócić procesy administracyjne, które dzisiaj hamują działania. Rozwój technologii i ochrona rynku przed nieuczciwą konkurencją to priorytety - podkreślał minister **Grzegorz Wrona**.

W ramach wydarzenia niejednokrotnie powracał temat relacji administracja rządowa - przemysł i regulacji, zarówno krajowych, jak i unijnych, jako tego obszaru, który jest dynamiczny i ma znaczący wpływ na gospodarkę.

Andrzej Skolmowski, prezes zarządu Grupy Azoty, zwracał uwagę, że obecnie istotne dla całego przemysłu w Europie jest zwrócenie uwagi na warunki, w jakich prowadzi swoją działalność. Postulował, aby wszystkie wprowadzane regulacje ze sobą współistniały,



a dyskusja o roli przemysłu miała charakter biznesowy.

- Dla przykładu w sektorze chemicznym konkurencyjność sektora jest budowana przez regulacje, które nie są dopasowane do jego specyfiki. Dyskusja o branży dotyczy perspektywy najbliższych 10 lat, dlatego wszelkie działania regulacyjne wpływające na naszą zdolność do rywalizacji na europejskim i globalnym rynku muszą uwzględniać dalekowszroczne myślenie, a w pierwszym okresie ochronę. Musimy proponować mechanizmy, które pozwolą nam dostosować się do wprowadzanych regulacji, z uwagi na presję producen-

tów z krajów, które prawodawstwu unijnemu nie podlegają. Bez takiego podejścia nie będzie sektora chemicznego w Europie - apelował **Andrzej Skolmowski**.

- Warto także zwrócić uwagę na konieczność inwestowania w dostosowanie firm do unijnych regulacji, kosztem innowacyjności i usprawnienia produkcji. A powinniśmy iść dokładnie w przeciwnym kierunku - mniej regulacji, więcej innowacji - powiedział **Roman Przybylski**, prezes Grupy Kęty.

Z tym podejściem zgodził się **Robert Stobiński**, prezes zarządu Grupy Amica,

który stwierdził, że w wyniku wprowadzanych regulacji nie jesteśmy w stanie konkurować z producentami pozaeuropejskimi.

- Cieszę się, że przemysł coraz głośniej postuluje, aby decydenci zastanowili się, czemu ma służyć wprowadzanie kolejnych regulacji. Gdybyśmy chcieli czysto ekonomicznie podejmować decyzje, to powinniśmy jutro zamknąć fabryki w naszym kraju, ze względu na koszty produkcji. Jednakże w Polsce przez ostatnie 20 lat jasno pokazaliśmy, że potrafimy i nie ma dla nas rzeczy niemożliwych. Nie ograniczamy tego. Wystarczy nie przeszkadzać przemysłowi, a on sobie da radę - podkreślał **Robert Stobiński**.

W podobnym tonie wypowiadał się **Przemysław Sztuckowski**, prezes zarządu Cognor, który zwrócił uwagę, że hutnictwo europejskie jest obciążone obowiązkami wynikającymi z ETS. Podkreślił, że sektor hutniczy w Polsce został zrestrukturyzowany, był dochodowy, co zaburzyło wprowadzenie Zielonego

Ładu. Zauważył, że w administracji rządowej jest zrozumienie tej sytuacji i istnieje chęć do rozmów.

- Obecnie duży nacisk kładziemy na odbudowę naszego potencjału obronnego. Nie jest to możliwe bez rozwijania branży hutniczej. Nasze huty są jedynym producentem stali dla pocisków kaliber 155 mm. Był taki moment, że nagle wszyscy chcieli produkować ten typ uzbrojenia, a koncepcja obejmowała składanie tego kalibru od początku do końca w Polsce. Dzisiaj to już się dzieje, ale wymagało to naszej inicjatywy, aby uświadomić otoczeniu, że my tę niezbędną stal produkujemy od lat - mówi **Przemysław Sztuckowski**. Polska jest jednym z najbardziej uprzemysłowionych krajów Europy. Ta gałąź gospodarki odpowiada za ponad 20% PKB i daje zatrudnienie co piątemu pracownikowi w naszym kraju. Szeroka dyskusja o przemysle - o szansach i wyzwaniach, przed którymi stoi - pozwala zdefiniować zagrożenia i kreślić scenariusze rozwoju w przyszłości.

ZELEŃSKI BEZ TOMAHAWKÓW. A JAK PUTIN POLECI NA WĘGRY?

Pprzed wizytą wiele mówiło się o tym, że Zeleński zamierza pozyskać pociski Tomahawk lub inną broń, aby pomóc swojemu krajowi kontynuować walkę prawie cztery lata po pełnej inwazji Rosji. Jednak wielu obserwatorów twierdziło, że byłoby to nierealne oczekiwanie. Tak naprawdę od początku był to tylko środek nacisku na Moskwę. Skuteczny, bo Putin znów wraca do stołu rozmów. Choć ktoś inny powie, że tylko zyskuje na czasie.

Tomahawki dla Ukrainy? Wciąż na stole

Trump powiedział Zeleńskiemu podczas zamkniętego spotkania w Białym Domu, że na razie nie zamierza dostarczać Kijowowi rakiet dalekiego zasięgu Tomahawk. Informację tę przekazały serwisowi Axios dwa źródła znające przebieg rozmów. Rozmówcy serwisu określili spotkanie prezydentów jako „napiętą i, niestety”.

- Nikt nie krzyczał, ale Trump był stanowczy - powiedział jeden ze źródeł. - Trump wygłosił kilka ostrych oświadczeń i w niektórych momentach spotkanie stało się dość emocjonalne - dodał drugi rozmówca. Według nich prezydent USA dał jasno do zrozumienia, że obecnie jego priorytetem jest dyplomacja, a dostawy Tomahawków mogą ją podważyć.

Po zakończeniu rozmów w Białym Domu z dziennikarzami rozmawiał tylko Wołodymyr Zeleński. Powiedział, że strony uzgodniły, że nie będą wydawać publicznych oświadczeń na temat Tomahawków, ponieważ Stany Zjednoczone nie chcą eskalacji konfliktu. Zeleński zauważył, że chociaż nie osiągnięto porozumienia w sprawie dostawy pocisków Tomahawk, Trump nie wykluczył całkowicie tej możliwości.

Putin jednak się przestraszył?

- Ukraińcy nie przyjechali z takimi oczekiwaniami, więc w tym sensie nie jest to rozczarowanie - tak sprawę dostaw amerykańskich rakiet Kijowowi komentuje Rado Wolna Europa (RFE/RL) Jeremy Shapiro, dyrektor ds. badań w Europejskiej Radzie Stosunków Zagranicznych (ECFR). - Nie ma mowy, żeby armia amerykańska się ich pozbyła. Są zbyt drogie - dodał, zauważając również, że ukraińskie siły zbrojne nie dysponują środkami morskimi umożliwiającymi wystrzelenie pocisków Tomahawk. Niemniej jednak symbolika poten-

Rozmowy w Waszyngtonie między prezydentem USA Donaldem Trumpem a prezydentem Ukrainy Wołodymyrem Zeleńskim nie przyniosły przełomu, ale nie zakończyły się też jakimś kolejnym sporem. Następny przystanek - Budapeszt

Grzegorz Kuczyński



Zełeński zauważył, że nie osiągnięto porozumienia w sprawie dostawy Tomahawków, ale też Trump tego nie wykluczył

cjnego dostarczenia tych pocisków wywołała silną reakcję Kremla i wydaje się, że skłoniła prezydenta Rosji Władimira Putina do rozmowy telefonicznej z Trumpem 16 października.

Trump jednak coraz bliżej Kijowa

Dostawa pocisków Tomahawk podkreśliłaby, jak daleko administracja odeszła od swoich początków, kiedy to Trump wyrażał optymizm, że uda mu się szybko doprowadzić do zakończenia wojny w drodze negocjacji. Ilan Berman, starszy wiceprezes Amerykańskiej Rady Polityki Zagranicznej, powiedział RFE/RL, że jest to znaczące.

- Obecnie pytanie brzmi, czy Biały Dom jest w stanie przygotować pakiet sankcji, na który Rosja zareaguje w sposób, jakiego dotąd nie widzieliśmy. Myślę, że właśnie tu pojawiają się Tomahawki - powiedział Berman, który jest również członkiem zarządu RFE/RL. „Mam wrażenie, że to właśnie pobudza myślenie. Uważam jednak, że zarówno prezydent, jak i jego doradcy są znacznie mniej optymistyczni co do konstruktywnej roli Władimira Putina niż sześć miesięcy temu”.

Zmniejsza się pomoc wojskowa dla Ukrainy

Niektórzy analitycy na Ukrainie przyjęli pesymistyczne stanowisko wobec rozmów, wskazując w wywiadach dla ukraińskiej sekcji RFE/RL na brak konkretnych porozumień lub oświadczeń. - Istotną kwestią jest to, że od 1 listopada nie mamy żadnych mechanizmów pozyskiwania broni od Stanów Zjednoczonych. Poprzedni pakiet pomocy dobiegł końca, a nowy budżet przeznaczony na ten cel jedynie 500 milionów dolarów. To połowa baterii Patriot” - powiedział Wałeryj Czalyng, ambasador Ukrainy w Waszyngtonie w latach 2015-2019.

Rzeczywiście, pilna potrzeba dodatkowego wsparcia wojskowego stała się jasna w dniach poprzedzających szczyt, gdy rosyjskie drony i rakiety nadal atakowały ukraińskie miasta. Instytut Kiloński, który śledzi pomoc dla Ukrainy, odnotował 57-procentowy spadek środków przeznaczonych na wsparcie wojskowe przez kraje europejskie w lipcu i sierpniu w porównaniu z pierwszymi sześcioma miesiącami roku.

Obejmowało to również wkłady do nowego programu PURL, w ramach którego kraje

europejskie kupują amerykański sprzęt wojskowy dla Ukrainy po tym, jak Stany Zjednoczone wstrzymały swoje nowe pakiety pomocowe na początku 2025 roku.

Zełeński ma jednak powody do zadowolenia

Wobec braku istotnych postępów w konkretach uważa nieuchronnie skupia się na nastrojach. W późniejszym poście w mediach społecznościowych Trump opisał je jako „serdeczne”, co z pewnością kontrastowało z gorzką wymianą zdań między Trumpem a Zeleńskim w Gabiniecie Ovalnym w lutym.

- Trump złagodził swoje stanowisko w sprawie Ukrainy. Jest to znacznie lepsza sytuacja niż w pierwszych miesiącach jego prezydentury - powiedział Wołodymyr Dubowyk, profesor stosunków międzynarodowych na Uniwersytecie w Odessie, w rozmowie z ukraińską sekcją RFE/RL. „Nie uważam tego spotkania za porażkę. Widzę pozytywną dynamikę” - dodał.

Analitycy w Waszyngtonie zgodzili się, że jest to pozytywny wniosek: relacje między dwoma przywódcami pozo-

stają na dobrej drodze. - Potraktujmy to jako ciąg wydarzeń, a nie jako jednorazowe zdarzenie. Kiedy myślimy o tym jako o ciągu wydarzeń, Ukraińcy naprawdę poczynili postępy od czasu tego... upomnienia w Białym Domu - powiedział Berman.

Shapiro zauważył, że Zeleński „ustanowił pewnego rodzaju równowagę z... szczytami Trump-Putin. Zasadniczo zaakceptował ideę, że Trump zawsze będzie spotykał się również z Putinem w tym samym czasie lub mniej więcej w tym samym czasie”.

Trump i Putin w Budapeszcie

Donald Trump i Władimir Putin uzgodnili osobiste spotkanie w Budapeszcie. Jednym z wielu pytań jest to, w jaki sposób prezydent Rosji będzie mógł dotrzeć do stolicy Węgier w warunkach sankcji - w tym zakazu lotu rosyjskich samolotów w UE? Komisja Europejska oświadczyła już, że każde państwo będzie indywidualnie podejmowało decyzję o przepuszczeniu rosyjskiego samolotu rządowego.

Nie wiadomo więc, jaką trasą Władimir Putin poleci do Budapesztu. Wariant północny, przez Polskę i Słowację jest mało prawdopodobny. Raczej będzie to wariant południowy, przez Morze Czarne i Bałkany. Trasa teoretycznie może przebiegać przez któreś z tych państw: Rumunię, Bułgarię, Grecję, Albanie, Czarnogórę, Serbię lub Macedonię Północną.

Rzecznik prasowy Komisji Europejskiej Olof Gill powiedział już, że poszczególne kraje - które przyłączyły się do sankcji - mogą zezwolić prezydentowi Rosji na przelot przez swoją przestrzeń powietrzną. - Żyjemy w realnym świecie - powiedział. „Spotkania nie zawsze odbywają się w takiej kolejności i formie, jakiej byśmy sobie życzyli, ale jeśli zbliżają nas one do sprawiedliwego i trwałego pokoju na Ukrainie, to powinniśmy je przyjmować z zadowoleniem”.

Rosyjska sekcja BBC sprawdziła, w jaki sposób rosyjscy

urzędnicy wcześniej latali do Europy po rozpoczęciu pełnej inwazji na Ukrainę.

Minister spraw zagranicznych Rosji Siergiej Ławrow jest objęty sankcjami Unii Europejskiej od 25 lutego 2022 r., jednak zakaz odwiedzania krajów europejskich nie dotyczy go - podobnie jak prezydenta Rosji Władimira Putina.

Wynika to z faktu, że zgodnie z konstytucją Ławrow i Putin są traktowani jako przedstawiciele Federacji Rosyjskiej, a żadne państwo członkowskie ONZ nie może przeszkadzać innemu państwu w wypełnianiu zobowiązań wynikających z członkostwa w tej organizacji. Jednak w rzeczywistości nie wszystkie państwa członkowskie ONZ są gotowe przepuszczać rosyjskie samoloty rządowe przez swoją przestrzeń powietrzną.

Na przykład w czerwcu 2022 roku Ławrow był zmuszony odwołać dwudniową wizytę w Belgradzie: wówczas sąsiedzi Serbii - Czarnogóra, Bułgaria i Macedonia Północna - odmówili przepuszczenia jego samolotu.

Od tego czasu Ławrow leciał do Unii Europejskiej tylko raz: w grudniu 2024 roku wziął udział w posiedzeniu Rady Ministrów Spraw Zagranicznych Organizacji Bezpieczeństwa i Współpracy w Europie (OBWE) w stolicy Malty, La Valletta.

Trasa z Moskwy na Maltę w warunkach zamkniętej przestrzeni powietrznej nad Europą była oczywiście znacznie dłuższa niż loty przed nałożeniem sankcji, ale samolot specjalnej jednostki „Rosja” z łatwością ominął kraje UE. Jak poinformowała agencja TASS, samolot Ławrowa najpierw leciał nad Turcją, a następnie wzdłuż wybrzeży Egiptu i Libii. Podróż trwała około 6,5 godziny.

Trudniej było z trasą Ławrowa na szczyt OBWE rok wcześniej, w listopadzie 2023 roku. Wtedy wydarzenie odbyło się w Skopje - stolicy Macedonii Północnej. W czasach przedwojennych trasa z Sankt Petersburga do Skopje przebiegała nad kilkoma krajami UE, w tym Litwą i Polską, od których oczekiwanie zgody na przepuszczenie rosyjskiego samolotu byłoby mało realistyczne.

Początkowo Bułgaria zgodziła się przepuścić samolot z Ławrowem, ale potem wycofała swoją zgodę. Ostatecznie samolot szefa rosyjskiego MSZ leciał przez Grecję.

I prawdopodobnie właśnie przez Grecję i Serbię poleci do Budapesztu Putin.

MOTO
BOHATEROWIE
OTOMOTO



KMOTO.OTOMOTO.PL

K-MOTO KAROL BITNER.
SALON MOTOCYKLI NOWYCH I UŻYWANYCH.

*Jesteśmy autoryzowanym przedstawicielem marki Voge.
W swojej stałej ofercie posiadamy ponad 100 motocykli
różnych marek.
Oferujemy również usługi serwisowe w pełnym zakresie.*

ROBERT BĄKIEWICZ I POLITYKÓW ODPOWIEDZIALNOŚĆ ZA SŁOWA

Robert Bąkiewicz krzyczy ze sceny, że „chwasty trzeba z polskiej ziemi powyrywać i napalm na tę ziemię rzucać, żeby nigdy nie odrosły”, kilka dni później ktoś próbuje podpalić koktajlem Mołotowa siedzibę biura krajowego PO. Przypadek? Niekoniecznie. Dziwić może jedynie fakt, że politycy prawicy, którzy wspierają Bąkiewicza, zapomnieli, że ten walczy bronią obosieczną

Dorota Kowalska

Sprawców było prawdopodobnie dwóch. W piątkowe popołudnie, tuż po godz. 15.00, krążyli po ulicy Wiejskiej w Warszawie – w pobliżu biura krajowego Platformy Obywatelskiej i kawiarni Czytelnik.

Według relacji świadków, mieli butelkę wypełnioną jakąś cieczą. Próbowali ją podpalić i rzucić w drzwi prowadzące do kamienicy. Wykrzykiwali obelgi pod adresem Platformy Obywatelskiej.

Zareagował jeden ze świadków, klient pobliskiej kawiarni. Mężczyzna w ostatniej chwili odepchnął napastnika. Butelka rozbiła się przed wejściem do budynku. Sprawcy natychmiast uciekli.

Poseł Platformy Obywatelskiej Witold Zembaczyński obserwował sytuację z bliska. Potem opisał zajście w rozmowie z TVN24.

- Jeden z bohaterskich świadków, klientów tej kawiarni, ruszył do wspólnych drzwi, odepchnął tego podpalacza, próbował go ująć. Doszło do szarpaniny. Jednoznacznie mamy tu do czynienia z aktem terroru politycznego – mówił. - Muszę powiedzieć, że całe zdarzenie jest naprawdę przerażające, jeżeli chodzi o potencjał tego, co się mogło stać. Ktoś naprawdę mógł stracić tam życie albo zdrowie. Szczególnie, że ten napastnik był agresywny – dodał.

Zembaczyński podkreślił, że nie ma wątpliwości, iż atak był wymierzony w biuro Platformy Obywatelskiej.

- Wynika to przede wszystkim z adresu, sposobu działania i tego, co uciekinier wykrzykiwał. To były hasła antyplatformerskie, antykoalicjowobywatelskie – tłumaczył. I zaapelował o szybkie działania służb. - Liczymy, że sprawcy zostaną ujęci. Oczekuję szybkiej reakcji policji – dodał.

Inny polityk Platformy Obywatelskiej Paweł Bliźniuk potwierdził: sytuacja wyglądała naprawdę groźnie.

- Najważniejsze, że nikomu się nic nie stało. Mamy tutaj słynną kawiarnię i jest duży ruch. Mam nadzieję, że sprawca zostanie szybko ujęty – mówił.

Śledczy analizują zapisy z kamer monitoringu, które mogą pomóc w identyfikacji sprawców. Nagrania widzieli także politycy PO.

- Od razu zdobyliśmy monitoring z tego miejsca i rysopis całkowicie się potwierdził. Rzeczywiście widziałem tego mężczyznę: czerwona czapeczka, dres i czarny plecak. To był młody, krewki mężczyzna, posługujący się językiem polskim – opisał Zembaczyński.

Dlaczego doszło do tego ataku na siedzibę PO?

- Moje pierwsze skojarzenie to oczywiście słowa Bąkiewicza o ziemi wypalanej napalmem. Jak widać, ktoś bardzo nieodpowiedzialny wziął to sobie do serca i przeistoczył to w czyn. Jestem naprawdę zbulwersowany tym zdarzeniem – mówi poseł KO.

Witold Zembaczyński nawiązał do słów Roberta Bąkiewicza, które ten wypowiedział na sobotnim wiecu PiS w Warszawie.

- My nie możemy, jak nasi wielcy przodkowie, którzy zwyciężyli Krzyżaków pod Grunwaldem, nie pójść na Malbork. My musimy iść na Malbork. My musimy zwyciężyć. Musimy wygrać Polskę. Bo dzisiaj wrogiem jest nie tylko Rosja, dzisiaj również imperialne Niemcy, które odbudowują własną potęgę w Europie kosztem Polski, kosztem naszego narodu. Więc zakrzyknijmy: kosy na sztorc! – krzyczał Bąkiewicz w sobotę ze sceny. - Nie możemy składać broni. Nie bójcie się tego, że oni próbują nas zastraszyć. Nie bójcie się prokuratur, sądów. Ci ludzie zapłacą za to cenę i ta droga na Grunwald musi być taka, że sprawiedliwość musi zapaść, że te chwasty trzeba z polskiej ziemi powyrywać i napalm na tę ziemię rzucać, żeby nigdy nie odrosły – mówił.



Politycy koalicji rządzącej nie mają wątpliwości, że atak na siedzibę PO może mieć związek z tym, co ze sceny wykrzykiwał Bąkiewicz

Przyklaskiwali mi byli premierzy, bo obok stał i Jarosław Kaczyński i Beata Szydło, inni politycy Prawa i Sprawiedliwości. Nie mieli problemu z przekazem Bąkiewicza.

- Będzie zapraszany Robert Bąkiewicz (na wydarzenia polityczne PiS). Ma zasługi dla Polski. Ma zasługi wtedy, kiedy kościoły były atakowane przez wulgarnych ludzi – stwierdził Mariusz Błaszczak, przewodniczący klubu parlamentarnego PiS na antenie Programu Pierwszego Polskiego Radia. - To Robert Bąkiewicz stanął na czele obywateli, którzy bronili kościołów. To Robert Bąkiewicz też stanął na czele Ruchu Obrony Granic – dodał.

Po drugiej stronie sceny politycznej słowa Bąkiewicza wywołały oburzenie.

„Nie dziwi mnie to, że faszysta używa faszystowskiego języka. Dziwi tylko to, że trybunę udostępnia mu główna partia opozycyjna” – napisał wicepremier i szef polskiej dyplomacji Radosław Sikorski. „A Malbork odkupiliśmy od czeskich najemników już w 1457 roku. Nie

potrzeba ponownie go zdobywać” – zauważył w kolejnym wpisie. Po czym dodał: „Jako były minister wojny odradzam też zdobywanie zamków przy pomocy kos”.

Minister spraw wewnętrznych i administracji Marcin Kierwiński zwrócił uwagę na brak reakcji organizatorów. „Nikt z notabli PiS nie interweniował. Nikt” – napisał.

Do sprawy odniósł się także europoseł KO Dariusz Joński. „W związku ze skandalicznymi wypowiedziami Bąkiewicza na pisowskiej pseudo-manifestacji składam zawiadomienie do prokuratury o popełnieniu przestępstwa” – poinformował. „Dosyć szcucia Polaków na Polaków” – dodał w swoim wpisie.

Minister sprawiedliwości Waldemar Żurek stwierdził, że słowa Bąkiewicza są „bulwersujące”.

- Myślę, że tak po ludzku wszystkich nas bulwersuje ta wypowiedź, bo jednak ona jest skierowana do określonych podmiotów, do określonych osób. Jeżeli mówimy o sądach

i prokuraturach, to mówimy o działaniach funkcjonariuszy publicznych, którzy w Polsce mają pilnować porządku prawnego. W tym trudnym momencie, kiedy trwa wojna za granicą, takie rozchwywanie państwa, jakie prezentuje pan Bąkiewicz, takie ataki na instytucje, które mają się przyczynić do stabilizacji tego państwa, moim zdaniem są niedopuszczalne – podkreślił.

Dodał, że nie przesądza o „prawno-karnej kwalifikacji” słów, „bo wiemy, że jest określony przepis, artykuł 255 Kodeksu karnego, ale niezależny prokurator musi przyrzec się dokładnie tym słowom i na pewno ja nie będę w to ingerował”.

- Jeżeli uznają prokuratorzy, że to jest, jak my to po prawniczym mówimy, wypełnienie znamion czynu zabronionego, czyli popełnienie przestępstwa, na pewno będziemy szybko działać i wtedy akt oskarżenia trafi do sądu – dodał.

Adam Jarubas z PSL-u na antenie TVN24 ocenił, że Bąkiewicz, wypowiadając w prze-

strzeni publicznej takie słowa, „wzywa do zbrodni”.

- Bo mówi o wdeptywaniu w ziemię, o wyrywaniu chwastów. To jest język dehumanizujący, bardzo przypominający język faszystów z lat 30. ubiegłego wieku – stwierdził. - To jest coś skandalicznego, bo tak naprawdę gość się staje bohaterem i zyskuje swoich naśladowców, którzy być może za moment, oby nie, będą próbowali doprowadzić do zbrodni – powiedział Jarubas.

Politycy koalicji rządzącej nie mają wątpliwości, że atak na siedzibę PO może mieć związek z tym, co ze sceny wykrzykiwał Bąkiewicz.

Słowa Bąkiewicza zainteresowała się już zresztą Prokuratura Okręgowa w Warszawie. Śledztwo będzie prowadzone pod kątem nawoływania do popełnienia zbrodni.

Bąkiewicz, nacjonalista, prezes Stowarzyszenia Marsz Niepodległości, prezes Stowarzyszenia Roty Niepodległości, założyciel i szef organizacji Straż Narodowa słynie i żyje z tego, że posługuje się wyłącznie językiem nienawiści. Nie od dziś wiadomo, że on i jego współpracownicy mogą liczyć na wsparcie ze strony Prawa i Sprawiedliwości, także to finansowe. Dostawali pieniądze choćby z Funduszu Patriotycznego, czy Narodowego Instytutu Wolności, instytucji nadzorowanych przez wicepremiera i ministra kultury w rządzie Jedynoczonej Prawicy Piotra Glińskiego. Z kolei niszową telewizję Roberta Bąkiewicza hojnie finansowało Ministerstwo Sprawiedliwości kierowane przez Zbigniewa Ziobrę.

Jak pisały media Robert Bąkiewicz, jego współpracownicy i związane z nim organizacje w sumie otrzymały od rządu Zjednoczonej Prawicy ponad 14 mln zł. Nic więc dziwnego, że nacjonalista spłaca swoje długi.

Dziwić może tylko fakt, że politycy Prawa i Sprawiedliwości zapomnieli, że broń, którą walczy Bąkiewicz, to broń obosieczna. Zapomnieli o Marku Rosiaku.

KIEDY MYŚLIWY „WIDZI” DZIKA

W Polsce trwa właśnie jesienny sezon polowań, a wypadki się zdarzają. Mieszkańcy podleśnych miejscowości często boją się wychodzić z domu. Według Fundacji Myśliwi w Działaniu dla Ludzi i Przyrody w latach 2015-2024 doszło do 29 przypadków śmiertelnych postrzeleń. Częste tłumaczenie to pomylenie dzika z człowiekiem

Matylda Witkowska

Wostatnią niedzielę 60-lątka z Masłowic koło Wielunia wyszła na podwórko i nagle poczuła silne uderzenie w ramię. Ból był tak silny, że mimo braku widocznych obrażeń, kobieta trafiła do szpitala. W tym czasie w pobliżu odbywało się zbiorowe polowanie. Dlatego wieluńska policja sprawdza, czy nie miało to związku i kobieta nie dostała rykoszetem. Bada sprawę pod kątem „ewentualnego narażenia osoby na niebezpieczeństwo utraty życia lub zdrowia”.

Jeśli rzeczywiście był to efekt polowania, to kobieta miała sporo szczęścia. Zaledwie dwa miesiące temu w Młyniskach w województwie lubelskim od strzału myśliwego zginął 60-latek. Mężczyzna czekał na przyjazd rodziny, dlatego gdy po godz. 22 usłyszał hałas samochodu, wyszedł przed furtkę. Nie wiedział, że w sąsiednim polu kukurydzy trzej myśliwi wraz z 12-letnim chłopcem czatują na niszczącego plony dzika. Mężczyzna został trafiony kulą w klatkę piersiową i ramię, zginął na miejscu.

Strzelający do niego 40-letni Sławomir A. przekonywał, że pomylił ofiarę z dzikiem. Prokuratura zauważyła jednak, że mężczyzna strzelał wzdłuż drogi i blisko zabudowań, nie rozpoznając też właściwie celu.

- Można powiedzieć, że podejrzany oddał strzał z pogwałceniem wszelkich zasad obowiązujących myśliwego w tej sytuacji - stwierdziła prokurator Jolanta Dębiec z Prokuratury Okręgowej w Lublinie. Mężczyzna usłyszał zarzut zabójstwa z zamiarem ewentualnym.

Jeszcze głośniejszym echem odbiła się tragedia w Kluczkowicach na Lubelszczyźnie. Wieczorem 1 listopada 2020 roku trzech uczniowie będący na wymianie międzynarodowej w szkole rolniczej wyskoczyli z internatu do szkolnego sadu na jabłka. Bali się przyłapania przez wychowawcę, więc gdy usłyszeli samochód - kucnęli. Wtedy w ich kierunku padł strzał. 16-letni Imanali z Kazachstanu został trafiony w nerkę, płuco i wątrobę. Wy-

krwawił się w szkolnej stołówce. Polujący bez zgłoszenia myśliwy został skazany na 4 lata i 9 miesięcy pozbawienia wolności i 100 tys. zł nawiązki dla rodziny. Natomiast w listopadzie ubiegłego roku na poligonie w Szczecinie dwaj kłusownicy zastrzelili... żołnierza. 21-latek zginął podczas ćwiczeń na strzelnicy z rąk 53-latka, który z kolegą wybrał się tam nielegalnie na dziki.

Na polowaniach giną też sami myśliwi. Sześć lat temu koło Tomaszowa Mazowieckiego jeden z uczestników polowania zabił kolegę. Mężczyzna sięgał po nabitą i niezabezpieczoną broń leżącą w samochodzie, jednocześnie próbując uspokoić psy. Kula przebiła szybę i trafiła ofiarę w głowę.

Raz, dwa, trzy, dzikiem będziesz ty

Każda taka historia - zwłaszcza jeśli poszkodowane są osoby postronne - budzi pytania o bezpieczeństwo i kontrolę polowań.

- Mam domek koło lasu, często w nocy budzę się, bo słyszę z lasu strzały. Te odgłosy są przerażające - opowiada mieszkaniec powiatu radomszczańskiego.

Powracają też protesty organizacji ekologicznych. Rok po tym jak zginął 16-latek tuż przed myśliwskim Hubertusem przez Lublin przeszedł marsz pamięci dla ofiar polowań. Lubelski Ruch Antyłowiecki zorganizował go pod wymownym hasłem „Raz, dwa, trzy, jutro dzikiem będziesz ty!” i przekonywał, że myśliwi są zagrożeniem dla społeczeństwa. Ruch chce ograniczenia możliwości polowań, m.in. przez zwiększenie odległości od zabudowań i podwyższenie kar.

Natomiast do większej kontroli i przestrzegania przepisów nawiązuje Ośrodek Edukacji Ekologicznej „Źródła” w Łodzi. Jak przyznaje działający w ośrodku Krzysztof Wychowalek, w przypadku polowań zorganizowanych zagrożenie nie jest tak duże jak się ludziom wydaje.

- Takie polowania są zapowiadane, sformalizowane, a myśliwi strzelają w określonym kierunku. Spotkanie w lesie z uzbrojonymi mężczy-



FOT. ARCHIWUM NAM, PP

- Tłumaczenie, że ktoś pomylił człowieka z dzikiem, to zwykle linia obrony - mówi Przemysław Kobacki, przewodniczący łódzkiego okręgu Polskiego Związku Łowieckiego

znami i widok zakrwawionych zwierząt może skutkować traumą psychiczną, ale raczej nie bałbym się, że ktoś mnie zastrzeli - wyjaśnia.

Jego zdaniem dużo groźniejsze są polowania indywidualne, podczas których samotny myśliwy czyha nocą lub nad ranem ukryty w ambonie. Taki myśliwy może trafić na złą pogodę, mieć gorszy dzień, kłopoty ze wzrokiem albo nawet umilić sobie czekanie alkoholem. I łatwiej może pomylić kręcącego się po chaszczach człowieka z dzikiem.

- Indywidualne polowanie to najbardziej niebezpieczna sytuacja dla grzybiarzy - podkreśla Krzysztof Wychowalek.

Dwa, trzy postrzelenia rocznie

Jednocześnie trzeba pamiętać, że wypadki śmiertelne na polowaniach, choć są głośne, zdarzają się naprawdę rzadko. W trwającym od października do stycznia sezonie w Polsce co roku odbywa się około 4-5 mln polowań, według Fundacji Myśliwi w Działaniu dla Ludzi i Przyrody w latach 2015-2024 doszło do 29 wypadków śmiertelnych. To oznacza jedną śmierć na około milion polowań.

Według samych myśliwych np. w regionie łódzkim dochodzi do dwóch-trzech postrzeleń człowieka rocznie i zwykle nie są to rany groźne. Dlatego poli-

cja nie prowadzi osobnych statystyk dla uszkodzeń ciała na polowaniu.

Takie wypadki zdarzają się sporadycznie - przyznaje kom. Edyta Machnik z z biura prasowego KW Policji w Łodzi.

- Polowania są jak najbardziej bezpieczne - przekonuje też Przemysław Kobacki, przewodniczący łódzkiego okręgu Polskiego Związku Łowieckiego.

Jak podkreśla zdobycie uprawnień myśliwskich wymaga półtora roku przygotowań, w tym rocznego stażu, dwumiesięcznego kursu i egzaminów.

- W ramach kursu myśliwi mają przekazywaną wiedzę na temat bezpieczeństwa polowań, budowy broni, amunicji, mają również praktyczny trening strzelecki, w ramach którego zdobywają wiedzę o tym, jak bezpiecznie strzelać - wylicza Kobacki. - Sam tłumaczę kursantom, że wystrzelonej kuli nie da się już zawrócić. Dlatego jeśli nie mam pewności, to nie strzelam.

Dodatkowo każde koło co roku powtarza szkolenia i pilnuje swoich członków - w zeszłym roku decyzją sądu łowieckiego jedna osoba została wyrzucona ze związku za niewłaściwe posługiwanie się bronią palną.

Polowania są też ewidencjonowane. Wszystkie legalne polowania muszą być przez myśliwych zgłoszone w elektronicznej książce, a plan polowania

zbiorowego trzeba też przesłać 14 dni wcześniej gminie, która informuje o nim mieszkańców. Nie zawsze jest to skuteczne.

- Kto, jadąc na wycieczkę do lasu, wie, w której gminie się znajduje i sprawdza na jej stronie, czy są polowania? - mówi Krzysztof Wychowalek.

Zdaniem Wychowalka bezpieczeństwo można by łatwo zwiększyć np. wprowadzając ogólnopolską aplikację, która pokazywałaby, gdzie w okolicy użytkownika jest polowanie.

Jak podkreśla, nie zawsze pomocne są obowiązkowe tablice informujące o polowaniach zbiorowych. Zgodnie z przepisami mogą być wieszane i zdejmowane do 24 godzin przed i po wydarzeniu.

- Więc jeśli w niedzielę widzimy w lesie tablicę z informacją o polowaniu, nie wiemy, czy właśnie się odbywa, odbyło się w sobotę, czy może zacznie się dopiero w poniedziałek - tłumaczy Wychowalek.

Czy potrzebne są badania dla myśliwych?

Od dawna wysuwany postulatem jest też wprowadzenie okresowych badań dla myśliwych - dziś ktoś, kto otrzyma uprawnienia łowieckie w młodym wieku, ma je bezterminowo. Tymczasem z wiekiem sprawność i zdolność do oceny sytuacji może się zmniejszać.

Jednak według leśników głównymi przyczynami wypadków na polowaniach są nieumiejętne posługiwanie się bronią palną i nieprzestrzeganie regulaminu polowań. Nie było natomiast wypadków spowodowanych stanem zdrowia. Jednocześnie nowoczesny sprzęt pozwala dokładnie określić cel.

- Tłumaczenie, że ktoś pomylił człowieka z dzikiem, to zwykle linia obrony - mówi Przemysław Kobacki.

Jego zdaniem niebezpieczne zachowania wykazują często osoby postronne.

- Mam wrażenie że tablice z informacjami o polowaniu przez niektórych traktowane są jako trofea, bo często nam giną - mówi. Zwraca też uwagę, że działacze ekologiczni, którzy zakłócają polowania organizując w ich trakcie marsze lub fałszywe grzybobrania, sami stwarzają dla siebie zagrożenie.

Tylko pięciu strażników i jeden posterunek

Przestrzegania prawa związanego z polowaniami ma pilnować Państwowa Straż Łowiecka. Ale takich strażników jest bardzo mało. W regionie łódzkim to zaledwie pięć osób z jednym posterunkiem w Piotrkowie Trybunalskim.

- Przy pięciu etatach nie jesteśmy w stanie skontrolować wszystkich zbiorowych polowań. Kontrolujemy wyrwykowo - przyznaje Krystian Gruchała, komendant straży w Łodzi.

Podkreśla jednak, że dzisiejsi myśliwi są raczej odpowiedzialni i bardzo się pilnują, żeby nie stracić pozwolenia. Dlatego najczęstsze zerewienia to brak przysobie legitymacji związkowej lub pozwolenia, za co grozi 500 zł mandatu i wykluczenie tego dnia z polowania. Czasem zdarza się, że ktoś ustrzeli więcej zwierząt niż ma w zezwoleniu, pomyli gatunek lub płeć w okresie ochronnym - takie działania są przestępstwem.

Organizacje ekologiczne najchętniej zakazywałyby polowań, myśliwi nic by nie zmieniali.

- Zakazanie polowań nie jest takie proste - przyznaje Krzysztof Wychowalek. - Ale zamiast je zakazywać, można by je zupełnie inaczej zorganizować.

KINGA DĘBSKA: PRZESTAŁAM SIĘ PRZEJMOWAĆ TYM, CO LUDZIE POWIEDZA, CO POMYŚLA, CO POWIE RODZINA

– „Czułe miejsca” to książka o odwadze, która przychodzi z wiekiem, o sukcesie, który ma cień, i o sile, która przychodzi, gdy przestajemy się bać – mówi reżyserka Kinga Dębska, autorka wielu filmów, m.in. „Gra z cieniem”, „Święto ognia”, „Moje córki krowy”

Anita Czapryn

„Czułe miejsca” jako tytuł książki brzmi bardzo intymnie. Mam wrażenie, że taka jest cała pani książka. Jakby otworzyła pani szeroko drzwi do swojego życia i powiedziała: „Zapraszam”. Tylko kogo? Widzów, fanów, samą siebie? Miała pani potrzebę rozliczenia się z dotychczasowym życiem?

W ostatnich latach pracuję głównie w serialu, czyli realizuję cudze, a nie własne scenariusze. I pojawiła się we mnie potrzeba, żeby wypowiedzieć się poza tym. Zaczęłam pisać książkę wyłącznie dla siebie i wtedy odezwało się do mnie wydawnictwo z propozycją, że chciałoby coś mojego wydać. A ja na to: „To się akurat dobrze składa”. I tak się to zaczęło.

Łatwiej jest opowiadać o sobie przez film czy przez książkę?

Trudno powiedzieć. To zależy, czy to jest fikcja czy też nie. Ważne, żeby było o czym opowiadać. Wydaje mi się, że mam sporo do opowiedzenia, podzielenia się z czytelnikiem. Wiadomo, każdy autor czerpie z siebie samego, więc żadnej Ameryki tu nie odkrywam. Ale kiedy człowiek siedzi i samotnie pisze, to ma mniej takich bramek kontrolnych, niż kiedy robi się film. W filmie więcej jest etapów, które odrywają historię od jej autora, najpierw scenariusz,

potem zdjęcia, montaż, jest więcej ludzi wokół. W książce jest tylko autor i czytelnik. Po prostu jestem wtedy bardziej sama ze sobą. W „Czułych miejscach” zdecydowałam się powiedzieć: „To ja. To moja historia, proszę bardzo”. I to jest ta zasadnicza różnica.

W trakcie pisania zdarzyło się pani, że jakiś rozdział panią samą zaskoczył albo zabolął bardziej, niż się pani spodziewała? Piszecie pani przecież o rzeczach bolesnych w bardzo szczery sposób.

Jestem w takim miejscu w życiu, że właśnie tymi rzeczami chciałam się podzielić ze światem. Odważyłam się. Bo wydaje mi się, że to może być komuś potrzebne. Na pewno potrzebne jest mi samej. Jestem w takim momencie, że nie obchodzi mnie, co powiedzą inni. Nie chcę przy tym wpisywać się w żadną modę, szufladę ani niszę. Bardzo się pilnowałam, żeby nic w książce nie brzmiało poradnikowo, żeby nie było w niej tonu: „jak żyć”, bo tego szczerze nie noszę. Chciałam, żeby to było po prostu intymne, jakby czytelnik spotkał się ze mną sam na sam, w swojej i mojej intymności. Chodzi o spotkanie człowieka z człowiekiem.

Ale też trochę spotkanie z lustrem, bo czytelnik zawsze się w tych scenach przegląda. Na-

piśała pani, że świat się zmniejszył, kiedy zaczęła pani podróżować, najpierw jako dziennikarka. Chciałabym wrócić do tego świata, zanim on się zmniejszył. Czyli do tego, jaki był pani świat dzieciństwa? Jaką była pani dziewczynką, ale bez zdradzania zbyt wiele z tego, co znajdziemy w książce?

To jedno z tych pytań, na które najchętniej odpowiedziałabym: zapraszam do lektury. Ale dobrze: byłam dziewczynką absolutnie zwykłą, trochę prowincjonalną, pozamykaną, ugrzecznioną. Dobrą uczennicą, ale też trochę łobuzem. Piszę w tej książce, że jak już myślę, że coś wiem, to życie zawsze płata mi figla i dzieje się inaczej. Jakby chciało mi powiedzieć: „Akurat, coś wiesz. Nic nie wiesz”. Zaskakuje mnie. I to jest w życiu najpiękniejsze, właśnie to zaskoczenie. Będąc dziewczynką, chciałam być strażakiem, a potem bibliotekarką. W mojej rodzinie, a przynajmniej tej najbliższej, nie było żadnych artystów.

Przeglądałam się w wielu scenach z pani książki jak w lustrze. A już zwłaszcza w tej, w której pisze pani o odkryciu w sobie siły sportowca. Miałam podobne doświadczenie: kiedy koleżanka, która zawsze wygrywała szkolne biegi, nieprzewidywalnie na zawodach, nieoczekiwanie to ja

wygrałam. Czy to był ten pierwszy moment, kiedy poczuła pani, że może więcej, niż o sobie myślała?

Chyba nie. Wtedy pomyślałam: „O Boże, to pewnie przez przypadek”. Nie przyszło mi do głowy, że jestem lepsza, bo w tamtym czasie w ogóle o sobie dobrze nie myślałam. Zresztą nadal nie myślę o sobie zbyt dobrze, ale już zaczęłam być dla siebie nieco życzliwsza. Myślę, że kiedy człowiek zaczyna myśleć, że jest super, to już jest początek jego końca. Pycha kroczy przed upadkiem.

Ale przecież psychologowie powtarzają: „Myśl o sobie dobrze, mów sobie, że jesteś najlepsza”. No tak, ale czy to naprawdę działa?

Przynajmniej próbuję, żeby działało. (Śmiech)

Ja jestem zwolenniczką myślenia o sobie jako o części wspólnoty. We wspólnocie jesteśmy razem, jesteśmy zespołem. Wiele mamy w życiu takich wspólnot. Np. plan filmowy. Ale we wspólnocie mogą panować różne zasady. Ja się staram tworzyć atmosferę ciepła i bezpieczeństwa, taką, w której każdy może wszystko powiedzieć. A jednocześnie nie ulega wątpliwości, że to ja jestem reżyserką i rządę. Nie noszę jednak zamordyzmu, krzyku, posługi-

wania się strachem. Strach to okropna emocja. Zamyka ludzi.

Skoro już jesteśmy przy planie filmowym, to jak to jest pracować z własną córką? Trudniej, bo zna się ją zbyt dobrze, czy właśnie łatwiej?

I znów mogłabym odpowiedzieć jednym zdaniem: „Zapraszam do przeczytania książki”. Córkę znam od zawsze, i zawsze to będzie przede wszystkim moja córka, którą kocham nad życie. A że jest aktorką, to czasami może też u mnie zagrać. Pewnie mam wobec niej większe wymagania niż wobec innych aktorów. Ale mam też dużo czułości, więcej niż do innych. Jak to mama. Pamiętam, jak kiedyś dźwiękowiec powiedział mi: „Daj jej już spokój, ona to tak pięknie zagrała, a ty ciągle chcesz więcej”. Może to wynika z tego, że wiem, na co ją stać. Wiem, jak wiele potrafi.

Rola matki to tylko jedna z wielu innych ról. Była pani też dziennikarką i te fragmenty w książce bardzo mnie poruszyły. Zwłaszcza historia spotkania z Leonardem Cohenem. Państwa rozmowa, przyjaźń... Leonard Cohen smażący dla pani jajecznicę. To się w głowie nie mieści! Pomyślałam, że fajnie byłoby podzielić się takimi historiami, bo nie mam filmu, który by to opowiedział, ani scena-

riusza, w który mogłabym to wpisać. A w książce mogę pomieścić wszystko. Te dziennikarskie przygody były dla mnie bardzo ważne; dużo mnie nauczyły i chciałam o nich opowiedzieć. Dlatego wywiad z Leonardem Cohenem, który wtedy przeprowadziłam, przytoczyłam w całości.

Czego nauczyła panią ta relacja? Da się zachować empatię i jako dziennikarka nie wejść w konflikt interesów?

Z Cohenem to było ciekawe doświadczenie, bo jako osoba, która skończyła japonistykę, byłam dla niego ciekawym rozmówcą. Znałam filozofię zen, buddyzm i mógł ze mną rozmawiać inaczej niż z przeciętnym dziennikarzem. Byłam dla niego kimś, kto naprawdę zna Japonię, która go fascynowała. Ale z perspektywy czasu widzę, że on mnie też trochę podrywał (śmiech). Oczywiście wtedy tego nie widziałam.

Przeprowadziła pani też wywiad z Harrisonem Fordem i innymi gwiazdami z Hollywood.

Tak. Zaskakiwało mnie to, że wielcy artyści, ludzie największego formatu, okazali się często tacy zwykli, normalni. Pamiętam, że przy wywiadzie z Cohenem po raz pierwszy pomyślałam: „Boże, on jest ciekawy, co ja mam do powiedzenia?”. Ja, dziewczyna z Wołomina, która uczyla się angielskiego na jego tekstach! To było dla mnie niewiarygodne.

Uśmiechnęłam się przy pani opowieści o wywiadzie z Michelle Pfeiffer. Napisała pani, że rozmowa była nudna, więc zaczęła pani wymyślać i dopisywać, żeby była ciekawsza. I wtedy zrozumiała pani, na czym polega dziennikarstwo. To był moment, w którym postanowiła pani zostać reżyserką?

Tak, wtedy zrozumiałam, że się w dziennikarstwie nie odnajdę. I zaczęłam robić reportaże, filmy dokumentalne. Poszłam do szkoły filmowej. Zrozumiałam, że chcę opowiadać własne historie. Kiedy zobaczyłam ten napisany przeze mnie wywiad z Michelle Pfeiffer, pomyślałam: „Nie tędy droga, przyjacielu”. Doszłam do kresu (śmiech).

Jest w pani książce zdanie, które bardzo mnie poruszyło: „Zbyt często zostajemy w przedpokoju własnego życia”. Kiedy po raz pierwszy odważyła się pani nacisnąć klamkę, żeby z tego przedpokoju wyjść?

Wiele razy naciskałam tę klamkę i wiele razy do tego przedpokoju wracałam. Ze strachu, z przyzwyczajenia. Jakby ten przedpokój mnie



FOT. SYLWIA DĄBROWA

Kinga Dębska: Jestem zwolenniczką myślenia o sobie jako o części wspólnoty. We wspólnocie jesteśmy razem, jesteśmy zespołem. Wiele mamy w życiu takich wspólnot. Np. plan filmowy

nie puszczał. Myślę, że do dużego pokoju weszłam dopiero niedawno, robiąc odważne filmy, czy pisząc tę książkę. Po prostu przestałam się bać. Przestałam się przejmować tym, co ludzie powiedzą, co pomyślą, co powie rodzina. Dziś mam to już gdzieś. Zaczęłam żyć dla siebie, nie dla innych.

Gdyby dziś w Gdyni wyświetlano „Moje córki krowy”, a cała sala znów stała i biła brawo, to co by pani pomyślała? Bo pamiętam, że wtedy miała pani ochotę uciec na czworaka.

(Śmiech). Tak, to prawda! W trakcie seansu naprawdę chciałam uciec, bo wydawało mi się, że widzę w tym filmie błąd na błędzie. Dziś bym chyba była z siebie dumna. Ale dziś do sukcesów podchodzę spokojniej. Trochę ich już miałam, więc ani nagrody nie robią na mnie wielkiego wrażenia, ani krytyka. Jestem bardziej osadzona w sobie. Nie szukam szczęścia na zewnątrz, w tym, żeby ktoś mi bił brawo. Oczywiście, to jest miłe i super! Ale nie uzależniam od tego swojego samopoczucia. Dziś, na przykład, jest rozdanie nagród Prix Europa za najlepszy serial roku i „Gra z cieniem” jest nominowana jako jedyny serial z Polski. I z jednej strony myślę, że fajnie byłoby dostać nagrodę, ale z drugiej, jeśli nie dosta-

niemy, to też dobrze. Sam fakt bycia w elicie europejskich seriali to już fantastyczna sprawa.

Czy sukces zawsze musi iść w parze z lękiem i wstydem? Tak jakbyśmy bali się swojego sukcesu.

Sukces to ogromny temat. Zawsze w sobie światło i cień. Z zewnątrz błysk, splendor, wspaniałość, a w środku ciemność, często bardzo głęboka. Bo zawsze jest cena, którą trzeba za sukces zapłacić, zwłaszcza w życiu osobistym. Po nim robi się trudniej w związku, trudniej w bliskości. Inni ludzie zaczynają czegoś oczekiwać, bo „sukces zobowiązuje”. Po „Moich córkach krowach” wszyscy pytali, jak mogłam zrobić „Plan B”. Taki lekki film walentynkowy po tak poważnym tytule? A ja właśnie chciałam uciec od spełniania tego, co inni chcą, żebym zrobiła. Mam dużą potrzebę wewnętrznej wolności.

Skąd w pani ta siła? W książce widać też, że ma pani konsekwencję i odwagę. Miała pani odwagę odejść z małżeństwa, z telewizji, z ról, które panią dusiły. Z powodu buntu czy z powodu miłości do samej siebie?

Mam w sobie ogromną joie de vivre, siłę i radość życia, potrzebę działania w poczuciu wolności. Czasem czuję się,

jakbym była wynajęta przez jakąś wyższą siłę do zrobienia czegoś i po prostu muszę to zrobić, muszę iść drogą, która jest mi zapisana. Nie znam jej do końca, nie zawsze ją rozumiem, ale czuję, że muszę nią iść. Nie wiem, czy jasno to pani tłumaczę...

Bardzo jasno. I jest mi to bliskie. Wróć jeszcze do macierzyństwa. Czasem mówi się, że rodzice widzą w dzieciach przedłużenie siebie. Pani córka poszła trochę pani śladem, została aktorką, współpracuje na planie. Widzi ją pani jako część siebie czy raczej odrębną, wolną istotę?

Zdecydowanie jako wolną istotę. I choć, oczywiście, ma dużo ze mnie i z mojego byłego męża też, to przede wszystkim jest osobnym bytem. Cudownym. Myślę, że urodziła się pod szczęśliwą gwiazdą. Dziś mogę powiedzieć, że jestem matką mojej córki, bo ona jest już prawdziwą gwiazdą. Dużo większą niż ja. Ja jako reżyserka jestem w cieniu, ona w świetle reflektorów. Obserwuję ją z czułością i zaskoczeniem, i z dumą. Moja babcia mówiła zawsze, że dzieci się hoduje. Śmiałyśmy się z tego z moją siostrą, ale dziś myślę, że coś w tym jest. Trzeba je podlewać, pielegnować, dawać im światło i przestrzeń na rozwój. Gdybym nie posłała córki do szkoły muzycznej, może nie miałyby dziś takiej wrażliwości

i muzycznej pasji? Rodzice mają więc pewien wpływ. Ale ostatecznie dziecko to osobny człowiek. Patrzę na Marysię z troską jako matka. I tak, boli, kiedy czasem mówi mi to, co ja mówiłam moim rodzicom, że „to wszystko twoja wina”. Wiedzę, że to ten sam wzór.

Na szczęście da się go przezwyciężyć, nie powielać. Oczywiście!

Czego się pani dzisiaj boi?

Boję się o bliskich, o to, żeby nic złego im się nie stało. Ale jeśli chodzi o lęk w ogóle, to raczej się nie boję. Czuję, że stanęłam już na własnych nogach. Mam w sobie wystarczającą siłę, żeby ustać. Wiem, że jeśli coś się złego wydarzy, to sobie poradzę. Oczywiście są rzeczy, na które nie mam wpływu jak choroba, nie mam szczęścia. Bardzo mnie ujęło, z jakim pogodzeniem swoją chorobę przeżywała Joanna Kołaczkowska. Poznałam ją, gdy z Szymonem Majewskim pracowaliśmy nad pewnym projektem. Sposób, w jaki ona tę chorobę oswajała, był niezwykle mądry. I ja też coraz bardziej czuję, że wszystko można przeżyć, jeśli ma się w sobie mądrość, siłę i miłość do świata, do ludzi, do siebie. Jestem na takiej drodze. Jeszcze nie jestem mądra, ale już przynajmniej jestem w tym dużym pokoju (śmiech).

Profesor Maria Janion napisała kiedyś, że nasze życie składa się z chodzenia po różnych pokojach, a zdrowie psychiczne zachowujemy tylko wtedy, gdy w żadnym nie zostajemy zbyt długo. Jestem ciekawa, jakie pokoje są jeszcze przede mną.

Bardzo podobało mi się zakończenie pani książki. „Czułe miejsca” kończy pani słowami: „Idę żyć”. Co to dziś znaczy żyć? A może powinienam zapytać: jak żyć, pani Kingo?

A skąd ja mam wiedzieć? Myślę, że najważniejsze to popatrzeć na siebie. Zastanowić się, czego my naprawdę chcemy od życia, a nie czego inni od nas chcą. Nie co powinniśmy, ale czego my sami chcemy. I mieć odwagę po to sięgnąć.

Jak wygląda pani życie dzisiaj, w taki zwykły czwartek, po porannej kawie i spacerze z psem?

Dzisiaj akurat mam wolny dzień. Jestem w Warszawie, z mężem, za chwilę jadę do Łodzi, bo jutro od szóstej rano zdjęcia. Wszystko kręci się wokół planu; to 12, czasem 13 godzin pracy dziennie. Zazwyczaj marzę, bo dużo kręcimy w plenerach. „Gra z cieniem” to szpiegowski kryminał, więc jest sporo scen akcji; śmieję się, że przyszło mi robić gangsterskie kino. Ale kiedy mam wolne, wracam do domu, idę do kina, czytam książki, kupuję sobie coś ładnego, ogarniam życie. Coraz bardziej lubię być sama. Czuję, że to mi potrzebne, żeby się doładować. Kiedyś byłam specjalistką w dawaniu, a potem zostawałam bez sił.

Jeśli powstanie druga część „Czułych miejsc”, o czym pani w niej napisze?

Pierwszą część skończyłam na „Zabawie zabawie”. Mam jeszcze wiele filmów i seriali, i zdarzeń, o których chętnie bym opowiedziała. Zobaczymy, czy czytelnicy będą tego chcieli, i czy ja będę miała na to ochotę. Bo pisanie to nie jest prosta sprawa. Trzeba się zatrzymać, dokończyć introspekcji, a to bywa bolesne.

Mam poczucie, że jeszcze o wielu rzeczach nie zdążyliśmy porozmawiać, na przykład o tej historii z Davidem Chase'em, o czeku i cudzie: zapraszam do książki (śmiech). To był moment, kiedy zrozumiała pani, że warto ufać życiu?

Ja zawsze ufałam życiu. „Zawsze polegałam na życzliwości nieznajomych” – powiem za Tennessee Williamsem i Almodovarem. Myślę, że jeśli jesteśmy dobrze nastawieni do świata i chcemy czegoś, co jest dla nas dobre, to życie nam to po prostu załatwi.

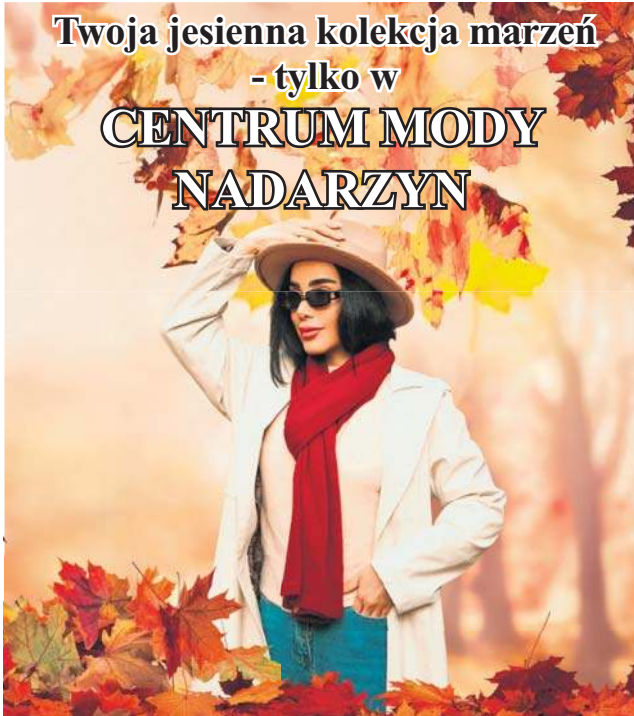
KSIAŻKA



Kinga Dębska,
„Czułe miejsca. Reżyserka o sobie”, Wyd. Luna,
Warszawa 2025

REKLAMA 0311243884

Tvoja jesienna kolekcja marzeń
- tylko w
CENTRUM MODY
NADARZYN



Czynne w każdej
NIEDZIELĘ
niektóre sklepy

CM
ELEGANCJA

**Aleja Katowicka 51,
Nadarzyn**
tel. 22 739 55 00

Szłam do pana gabinetu po oryginalnych płytkach, mijałam stare drzwi. Tu niewiele zmieniło się od czasów wojny. Jak się pracuje w takim miejscu? Z sensem.

Mieszka pan w Warszawie i tutaj, na terenie Muzeum. Da się tutaj odpocząć, gdy się skończy praca?

Szczerze mówiąc, mało „kończy pracę”. To są tak rozległe obowiązki, zaczynając od remontów rynien czy od przetargów - a kończąc na spotkaniach z mediami z całego świata. To ok. setka wizyt filmowych ekip rocznie, to są konferencje, to są zwykłe sprawy pracownicze, badawcze, konserwatorskie, wystawiennicze, wydawnicze, relacje z ambasadorami, ministerstwami, rządem, samorządami. Ta praca się w zasadzie nie kończy.

Czyli pan śpi i pracuje...

W tym roku udało mi się zorganizować dłuższy urlop, musiałem doprowadzić się do stanu używalności, ale prawda jest taka, że osiem godzin dziennie to trzeba sobie włożyć między bajki.

Czym dla dyrektora Muzeum Auschwitz jest praca; to pasja, potrzeba?

Poczucie odpowiedzialności, zobowiązanie. Albo robi się to na poważnie albo nie warto się za to brać.

Gdyby pan wiedział, jak to będzie wyglądało te 20 lat temu, zdecydowałby się pan na tą pracę?

Nie żałuję tego w żadnym momencie. Są rzeczy, które przebiegają bardzo pozytywnie, choć są o takie, które mnie zatrważają. Papierologia i biurokracja wydaje się nie do zahamowania. Na początku, przez pierwsze lata na różne działania administracyjno-sprawozdawczo-planistyczne, które trzeba raportować, poświęcałem może 10-15 procent czasu. W tej chwili jest to 30 procent albo więcej. Robię mniej więcej to samo, tylko z jakichś względów, które nie zawsze jawią mi się jako czytelne, poziom wymagań administracyjno-biurokratycznych osiąga jakieś szczyty. W pewnym momencie to pęknie. Dotyczy to nie tylko nas, to jest problem ogólnopolski dotyczący wszystkich instytucji kultury. Tak się nie da, że 30-35 procent czasu poświęca się na takie zagadnienia. Na tę resztę, przecież ważną, mam przez to już mniej czasu. Weźmy np. sprawozdania do Głównego Urzędu Statystycznego. Oni nas pytają o ilość obiektów zakonserwowanych co roku. Potem sobie to zsumują, jakieś trendy obliczą, diagramy zrobią. Dla nich liczy się liczba obiektów. Zardzewiała łyżeczka, które gdzieś wyszła z ziemi w Birkenau - zajmuje to konserwato-

PIOTR M. CYWIŃSKI: NIE UCZYMY SIĘ NA PRZESZŁOŚCI

Piotr M. Cywiński, dyrektor Państwowego Muzeum Auschwitz-Birkenau, rozpoczął już 20. rok pracy na tym stanowisku. Czuje sens swojej pracy i nie zawsze rozumie współczesną politykę. – Era powojenności skończyła się zupełnie. Zaczyna brakować opamiętania się, które wynika z doświadczenia historycznego – mówi

Malgorzata Gień

rowi pół godziny i dajmy na to kosztuje 30 zł - to jest jeden obiekt. A jeżeli konserwujemy jeden barak, co trwa 2 i pół roku pracy, kosztuje 6 mln zł i angażuje 40 czy 50 osób, to też jest jeden obiekt. Statystycznie potem podliczą i wykażą, że ilość zakonserwowanych obiektów zmalała. Nie wiem, po co to komu. A to jeden przykład, których jest dużo więcej.

A znajdują się jeszcze takie rzeczy, jak taka łyżeczka albo pierścionek?

Przy okazji konserwacji baraków w Brzezince tak, bo to jest bardzo kompleksowa konserwacja. Są też wówczas prace archeologiczne, bo gdy robimy fundamenty, to wchodzimy w głąb ziemi.

To komuś coś wpadło pomiędzy prycze i ścianę?

Mogło wpaść a mogło być też schowane. Regularnie były robione rewizje w barakach, np. podczas odwszawiania. To nie musiało być ukryto przed SS-manami. To mogło być ukryte przed blokowym, innymi współwięźniami. Takie rzeczy wychodzą. Oczywiście, jeżeli to są jakieś kartki, papiery, to wilgoć już zrobiła swoje, ale przedmioty trwalsze, metalowe, bywają odnajdywane.

Ludzie, którzy tu trafili i nie zginęli od razu, wysyłani byli do pracy.

Ludzie stąd wychodzili na okoliczne pola, na wzmocnianie dróg, rozbiórki domów, z których cegły były używane na kolejne obozowe budowle, na stawy hodowlane, których w okolicy było i nadal jest wiele. Taka praca bardzo szybko wykącała. Proszę sobie wyobrazić, jak taka praca w wodzie przed wiele godzin dziennie w listopadzie wyglądała, zwłaszcza, gdy takim więźniem, taką więźniarką, była osoba z Grecji czy Włoch. Kompletnie niemająca styczności przez



**Piotr M. Cywiński
dyrektorem Muzeum
Auschwitz jest
od września 2006 roku**

wiele pokoleń z takimi temperaturami.

Myśli pan tych ludziach?

Oczywiście. Inaczej była by to jakaś praca teoretyczna, jak na makiecie. A Muzeum nie jest makietą, po prawdziwa przestrzeń poobozowa z ludźmi, którzy tu byli. Znałem przecież wielu spośród nich. Jeszcze ostatni żyją. To oni mnie jakoś wybrali na to miejsce. To oni mi pomagali, to oni mnie na prowadzali, to oni mnie uczyli. Ludzie z bardzo różnych krajów. Nie jestem pewien, czy dałbym sobie radę bez nich. Trochę się niepokoję, jak to będzie wyglądało w przyszłości, bo jesteśmy - koledzy na Majdanku, Sztutowie, czy gdzie indziej, ostatnim pokoleniem dyrektorów, którzy jeszcze byli wprowadzani przez Ocalałych. W tym sensie pewnego wycucia, pewnej refleksji, pewnej głębi spojrzenia na to miejsce. Bardzo by było dobrze, gdyby w przyszłości to nie tylko jakiś konkurs decydował o nowym dyrektorsze, a jeżeli, to żeby ten konkurs był robiony ze dwa lata przed odejściem aktualnego, tak żeby ten aktualny miał czas na to, żeby wprowadzić i wyjaśnić, dlaczego podejmuje takie a nie inne decyzje, ale też przedstawić światu, różnym darczyńcom, wdźwignąć. Jest wiele niepisanych zasad, co jest trudno wysławialne, a co jest często podłożem bar-

dzo wielu decyzji. Co należy, co nie należy, co wypada a co nie wypada, co trzeba a co niekoniecznie. Pierwsze miesiące to była przede wszystkim obserwacja. Jak coś mnie dziwiło, bo na moją ówczesną wyobraźnię zrobiłbym inaczej, to musiałem zrozumieć, dlaczego ktoś kiedyś podjął taką decyzję, że to tak ma wyglądać, a nie inaczej, bo być może tkwi w tym jakieś drugie, trzecie, czwarte dno, jakaś mądrość. Bardzo długo wsłuchiwałem się w to miejsce. To było wszystko, od części wystawienniczych - dlaczego tak a nie inaczej, skończywszy na innych zasadach, że tutaj flaga więziarska zawsze jest na pierwszym miejscu, niezależnie od sytuacji. Jak odpowiadać na listy. Jak reagować na żądania różnych grup zorganizowanych. Każda decyzja tutaj na początku była przede mną dosyć długo rozważana i wielokrotnie się pytałem starszych pracowników, co oni myślą, jak, gdzie widzą zagrożenia.

Dlaczego aż tak?

Obóz jest dla wielu miejscem świętym, a jednocześnie tematem bardzo drażliwym. Dla dziesiątek innych to jest bardzo istotny punkt odniesienia w rozumieniu świata, zagrożenia i swojej własnej odpowiedzialności. Przecież tu przyjeżdżają ludzie z Ruandy, nie tylko po to by zobaczyć, co zrobili Niemcy w anektowanej Polsce, ale po to, żeby zrozumieć swoją sytuację w Ruandzie.

Dużo złego teraz dzieje się na świecie i trudno to zrozumieć. Wydawało by się, że w XXI wieku ludzie, a przynajmniej w naszej, europejskiej kulturze, potrafią dojść do porozumienia ze sobą, a jednak...

Wydaje mi się, że pewna era powojenności skończyła się zupełnie. Był taki czas, trwał na prawdę długie dekady, kiedy to widmo konfliktu światowego, skala zniszczeń była bardzo żywa w umysłach i nawet bardzo poważne kryzysy, potrafiono zażegnać rozmowami pomiędzy mocarstwami. To były jeszcze te czasy, kiedy starano

się stworzyć światowy system bezpieczeństwa, myślę o ONZ-cie. I niezależnie jak wrogo były do siebie nastawione różne państwa, pewnych barier nie przekraczano. A dzisiaj ONZ nie istnieje już. Zostało miejscem, gdzie organizowane są różnej rangi konferencje, ale to płaszczyzna rozmów - moim zdaniem nie odbiegająca od jakiegos Twittera. Każdy mówi to, co uważa i kompletnie z tego nic nie wynika. System bezpieczeństwa światowy padł zupełnie. Pokazuje, że żyjemy już w zupełnie innym świecie. Zaczyna brakować opamiętania się, które wynika z doświadczenia historycznego.

A obecna dyplomacja?

Kiedyś waga słowa była inna i rozmawiano ze sobą. Teraz można bez żadnej odpowiedzialności, publicznie przez sieci społecznościowe zarządzać państwem. Są słowa, za które 50 czy 60 lat temu doszłoby niemalże do konfliktu zbrojnego, a w każdym razie do jakichś znaczących reakcji, a w tej chwili te słowa żyją dzień, dwa i potem już nikt o nich nie pamięta. Jest taka bezkarność, brak odpowiedzialności za to co się robi lub mówi.

Internet mocno potrafi „nakreślić” jakiś temat, nie zawsze tego godny.

Tak jest, gdy wiedzę czerpie z Internetu, przede wszystkim z sieci społecznościowych, które zapętłają się, zamykają odbiorców bańkach, takich „minigettach”, gdzie spotykasz tylko ludzi, którzy myślą podobnie, albo wręcz tak samo i gdzie weryfikowalność haseł jest mało istotna. Ale to też się dzieje w życiu publicznym. Liczy się, kto komu coś dogadał, dokopał, nawkładał, a nie kto ma rację i gdzie leży prawda.

Wracając do sprawy sprzed kilku miesięcy, gdy Grzegorz Braun podważył istnienie komór gazowych w obozie Auschwitz. Negacjonizm - skąd on wynika?

Ja u Polaków tego nie obserwuję. Brauna skrytykowali

wszyscy, zupełnie wszyscy, od prawa po lewo.

W przypadku Brauna negacjonizmu nie można tłumaczyć niewiedzą.

W przypadku tego człowieka to chęć zabłyśnięcia, jakaś patologiczna chęć zabłyśnięcia. Natomiast większość znanych, jakichś głośniejszych negacjonistów, to koniec lat 80. początek 90. ubiegłego wieku. Wielka Brytania, Francja. To też byli ludzie, którzy doskonale znali historię, historycy, wykładowcy uniwersyteccy. Dlatego nie zakładam, żeby oni wierzyli w to, co mówili. To była chęć wyrobienie sobie jakiegoś rozgłosu. Sądzę, że u Brauna jest to dokładnie to samo - parszywe wykorzystanie tragedii ludzi, żeby siebie promować.

Muzeum Auschwitz i IPN złożyło w sprawie wypowiedzi Grzegorza Brauna zawiadomienie do prokuratury a Muzeum dodatkowo wniosło sprawę o zniesławienie.

Jego twierdzenie, że nie prowadzimy badań naukowych, jest oczywiście bzdurą. Mamy dziesięciu historyków, którzy pracują w dziale naukowym.

Wasi historycy pracują na dokumentach tutaj zgromadzonych i na jakich innych źródłach?

Dokumenty, które są u nas zgromadzone, to może osiem, 10 procent dokumentów, które się ostały. SS paliła wszystko, co tylko zdążyła przed ucieczką. Nasi historycy bazują też na dokumentach, które są nie tylko w Polsce. Jest ogromne archiwum Czerwonego Krzyża w niemieckim Bad Arolsen. Są dokumenty w różnych innych archiwach niemieckich, polskich. Trzeba porównywać dokumenty z różnych obozów, bo przecież pomiędzy tymi obozami były transporty więźniów. Dalej są dokumenty innego typu, jak plany architektoniczne, zdjęcia i tym podobne. Są dokumenty jak listy, które są przekazywane przez rodziny. Wreszcie jest ok. 400 tomów zeznań - wspomnień Ocalałych u nas. Ale są też relacje, które są zdeponowane w innych miejscach na świecie. To jest ogromny materiał archiwalny.

Jak mówić o takich przypadkach, jak ten Brauna?

Dziennikarstwo to nie jest tylko tuba nagłaśniająca. To jest pewna odpowiedzialność za jakość tego dyskursu i nie każde chamstwo czy prymitywizm trzeba nagłaśniać. Rozmawiając z tym człowiekiem można się było spodziewać, że będzie mówił kłamstwa. Już widzieliśmy, co się działo w Sejmie, widzieliśmy gaśnicę, słyszeliśmy jego wypowiedzi. On ma parcie ewidentne na media i nie jestem pewien, czy na dziennikarzach leży obowiązek mu ułatwiać realizację tego parcia.

MIASTO, KTÓRE PACHNIE SŁODEM

Na dziedzińcu zamku w Namysłowie, gdzie od siedmiuset lat pachnie słodem, niedługo może zapaść cisza. Miasto, które piwem żyło, pije je dziś z goryczą.

Grupa Żywiec ogłosiła, że z początkiem 2026 roku zakończy produkcję w Browarze Namysłów. Dla stu pracowników i ich rodzin to cios, dla miasta — utrata symbolu, który przetrwał wszystko oprócz współczesności

Milena Zatylna

Browar w Namysłowie jest starszy niż jedno państwo. W 1321 roku, na dziedzińcu książęcego zamku, pojawiła się pierwsza warzelnia. Wtedy piwo było napojem codziennym, bezpieczniejszym niż woda. Zamek i browar rosły razem — przetrwały wojny husyckie, potop szwedzki, dwie wojny światowe, upaństwowienie i prywatyzację. Przez cały ten czas nikt nie odważył się wygasić kadzi. Istnieje legenda, że podczas rokowań zakończonych pokojem namysłowskim Kazimierz Wielki i Karol IV wznosili toasty miejscowym piwem.

Złote lata miejscowego browaru wiążą się z rodziną Haselbachów, którzy na przełomie XIX i XX wieku rozbudowali zakład tak, że stał się lokalną potęgą. Mówiło się nawet, że zamek „pachniał słodem mocniej, niż kaplica kadzidłem”.

Warzy się tu piwo metodą, którą dziś można zobaczyć tylko gdzieś w muzeach. W Namysłowie złocisty trunek powstawał i powstaje poprzez fermentację w otwartych kadziach. W chłodnych piwnicach, pod kamiennymi sklepieniami, drożdże pracują powoli, w powietrzu przesiąkniętym wilgocią i słodem. To właśnie ten sposób — bardziej pracochłonny, mniej wydajny — nadaje „Namysłowowi” charakteru.

— Nie robimy piwa z proszku. Produkujemy je całkowicie naturalnie, tak jak przed wiekami — mówił niedawno na forum dla przedsiębiorców dyrektor browaru Jacek Sawicki. — Jesteśmy największym, o ile nie jedynym browarem w Polsce, który produkuje na większą skalę piwo w kadziach.

Przez lata to była duma pracowników i całego miasta. Gdy w 2019 roku Grupa Żywiec, należąca do holenderskiego koncernu Heineken, przejęła za-

kład, wydawało się, że tradycja ma zapewnioną przyszłość.

Najlepszy browar w koncernie

Jeszcze niedawno zakład w Namysłowie notował znakomite wyniki. W wewnętrznym rankingu Heinekena — a to ponad dwieście browarów na świecie — Namysłów znajdował się w czołówce pod względem efektywności.

— Po czterech miesiącach tego roku byliśmy najlepszym browarem Heinekena na świecie, jeśli chodzi o parametry ekonomiczne — wspominał Sawicki.

Tym większy szok wywołała wiadomość, która nadeszła w październiku 2025 roku.

„W obliczu spadku rynku piwa, rosnących kosztów i podatków, z początkiem 2026 roku Grupa Żywiec zakończy produkcję w Browarze Namysłów. Pracownicy browaru otrzymają pełen pakiet odpraw oraz dodatkowe wsparcie, uzgodnione ze związkami zawodowymi. Równolegle prowadzone są rozmowy z inwestorami na temat sprzedaży aktywów” — ogłosiła spółka w komunikacie.

To język, w którym nie ma miejsca na emocje. W Namysłowie zabrzmiał jak nekrolog. Obwieścił czarny dzień w historii miasta.

„Nie chciałbym, żeby ta historia skończyła się za mojego urzędowania”

Burmistrz miasta, Jacek Fior, nie krył wzruszenia.

— To prawdopodobnie jedno z najtrudniejszych oświadczeń, jakie przychodzi mi złożyć jako burmistrzowi Namysłowa. Chwilę temu odbyłem spotkanie z członkami zarządu Grupy Żywiec, którzy poinformowali mnie, że wkrótce zaprzestaną produkcji piwa Namysłów — mówił władarz miasta.

Na Facebooku napisał dalej:

— Po raz kolejny nasz browar staje na zakręcie. Wierzę

jednak, że to tylko zakręt, a nie koniec drogi. Wszyscy wiemy, że browar w Namysłowie działa nieprzerwanie od 1321 roku. To po kopalni soli w Wieliczce drugie najstarsze przedsiębiorstwo w Polsce. Nie chciałbym, żeby ta niezwykła historia kończyła się teraz, za obecnego właściciela, czyli Grupy Żywiec i szerzej koncernu Heineken.

„To czarny dzień dla miasta”

Jeszcze mocniej mówi Konrad Gęsiarz, radny powiatowy (PiS) i były starosta:

— To bardzo zła wiadomość. Marka piwa „Namysłów” rozsławia nasze miasto w całej Polsce. Browar przeżył potop, pierwszą i drugą wojnę światową. Okazuje się, że teraz możemy go stracić. To czarny dzień dla Namysłowa, dla gminy i dla powiatu — podkreśla Konrad Gęsiarz.

Samorządowiec zwraca uwagę, że oprócz około stu pracowników browaru, ucierpią dziesiątki lokalnych firm — usługodawcy, dostawcy, przewoźnicy, punkty gastronomiczne.

— To jedyna nasza reklama. Z tego Namysłów słynął. I może to zniknąć — ubolewa.

Gęsiarz nie kryje żalu do władz miasta, że zareagowały zbyt późno.

— Pytanie, czy samorząd włączył się w próbę uratowania browaru? Czy burmistrz naprawdę dowiedział się o wszystkim dopiero teraz? — mówi były starosta. — Może trzeba było wcześniej rozmawiać z właścicielem, zaproponować ulgi podatkowe. Może nie byłoby za późno?

Browar był jednym z największych pracodawców w regionie. Dla wielu rodzin — gwarancją stabilności. Sto etatów w browarze to kilkaset osób utrzymywanych pośrednio: ro-

dziny, dostawcy, drobne firmy transportowe i usługowe.

Namysłów nie jest wielkim miastem. Browar to jego serce — architektoniczne, gospodarcze i emocjonalne. Gdy piwowarzy wylewali z kadzi złotą brzeczka, a na dziedzińcu unosił się słodki zapach słoju, było wiadomo: miasto żyje.

Dlaczego teraz?

Rynek piwa w Polsce się kurczy. Jeszcze siedem lat temu statystyczny Polak wypijał 105 litrów piwa rocznie, dziś około 87. Małe popyt, rosną koszty surowców i energii, a akcyza na alkohol regularnie wzrasta.

— Rynek bardzo mocno się kurczy. Piwo już nie jest w topie — przyznawał dyrektor Sawicki. — Nie jest to proces dla nas fajny, ale on się dzieje.

Grupa Żywiec warzy dziś ponad 10 milionów hektolitrowo rocznie i ma około 29 proc. udziału w rynku. Dla koncernu Heineken to tylko jeden z wielu punktów na mapie świata. Dla mieszkańców Namysłowa — całe życie.

Samorządowcy zapowiadają działania, choć szanse są niewielkie.

— Powinna odbyć się w gminie sesja nadzwyczajna. Będziemy wspierać władze gminy w każdej próbie ratowania browaru, ponad politycznymi podziałami — mówi Gęsiarz.

Niektórzy liczą na nowego inwestora. Grupa Żywiec potwierdza, że prowadzi „zaawansowane rozmowy” w sprawie sprzedaży majątku browaru, ale szczegóły objęto tajemnicą.

Miasto pamięta, że już dekadę temu rozważano stworzenie tu muzeum piwa i restauracji w stylu średniowiecznej warzelni. Projekt nie doszedł do skutku, ale dziś powraca w rozmowach jak ostatnia nadzieja.

W chłodnych murach zamku wciąż słychać gwar maszyn i syk pary. Ale pracownicy obawiają się, że to już koncówka. Choć nadal w kadziach bulgocze brzeczka, zaguszają pytania o przyszłość i niepokój, o to, co dalej.

Dopóki ostatnia warka nie zejdzie z taśmy, dopóty warto walczyć. Ludzie chcą wierzyć, że to zakręt, nie koniec drogi.

Może więc, jak nie raz w historii, browar w Namysłowie przetrwa i ten kryzys. Bo jeśli zgaśnie tutaj światło, zgasną też ostatnie kadzie, które przez siedemset lat rozświetlały to miasto zapachem słoju i dźwiękiem pracy.

I choć Grupa Żywiec zapewnia, że marka „Namysłów” nie zniknie z rynku, marna to pociecha i dla władz miasta, i dla mieszkańców, i dla pracowników.

Bo Namysłów bez browaru będzie jak Gdańsk bez portu. Straci swoją tożsamość, dumę i oś, wokół której kręciło się życie pokoleń przez 700 lat.



FOT. MILENA ZATYLNIA

— Nie robimy piwa z proszku. Produkujemy je całkowicie naturalnie, tak jak przed wiekami — mówił niedawno na forum dla przedsiębiorców dyrektor browaru Jacek Sawicki

MIEDZY CHANEL A ŻELAZNĄ KURTYNĄ. O TYM, JAK MODA ZMIENIAŁA ŻYCIE W PRL-U

Moda to nie tylko fasony i tkaniny, to także opowieść o czasach, ludziach i ich marzeniach. W PRL-u, kiedy codzienność była pełna ograniczeń, strój stawał się językiem buntu, sposobem wyrażania siebie, a niekiedy jedynym oknem na świat za żelazną kurtyną. O tej niezwykłej epoce, kobietach, które kształtowały polską modę, siłę wyobraźni i tęsknocie za wolnością opowiada Katarzyna Droga w swojej najnowszej książce „Jaskółki”

Jolanta Tęcza-Ćwierz

Co zainspirowało panią do napisania „Jaskółek”?

U mnie często bywa tak, że jedna książka pociąga za sobą kolejną, bo trafiam na ciekawy nowy temat lub postać, zwłaszcza damską. Bardzo lubię pisać o kobietach, wydobywać je z niepamięci – te niesłusznie zapomniane czy opatrzone jakąś krzywdzącą łatką. Krążąc wokół nich i w każdej epoce dochodzę do kwestii obyczajowości, a ta nierozdzielnie łączy się z modą, urodą, stylem epoki. Kiedy pisałam książki o Joannie Chmielewskiej czy Wrocławiu lat 60., okazało się, że akurat lata PRL-u były pod tym względem wyjątkowo ciekawe – pełne impulsów z Zachodu, ale też naszych własnych pomysłów. Panie, które pamiętają tamten czas, często powtarzają, że Polki były wtedy świetnie ubrane, może nawet najlepiej na świecie. Dlaczego? Paradoksalnie przez niedobór rynku! Na Zachodzie kobiety miały już dzinsy i sieciówki, a u nas się szyciło własnoręcznie, „zdobywało się” dobre tkaniny „spod lady”, dlatego każda kobieta spacerująca po sopockim moście wyglądała jak modelka. Temat „fashion” nachodził mnie z różnych stron. Pisałam też artykuł o Jadwidze Grabowskiej – niezwykle ciekawej postaci – i szukając modowych tropów, trafiłam na Helenę Bohle-Szacką, związaną nie tylko z Telimeną, ale też z Białymstokiem, do którego mam blisko. No i była jeszcze moja prywatna inspiracja – półki i szuflady pełne starych numerów „Burdy” z lat 60. i 70. oraz kultowego „Ty i ja”, rywalizującego wtedy z krakowskim „Przekrojem”. Te magazyny pozwoliły mi przenieść się w świat dzieciństwa; pamiętam, jak mama szyciła różne ubrania z wykrojów „Burdy”. I tak stwierdziłam, że czas napisać o modzie, stylu i wyjątkowych kobietach, które w tam-

tych czasach były prawdziwymi kreatorkami ubiorów.

Pani powieść pokazuje, że moda to nie tylko ubranie, ale symbol zmian społecznych. Jaki moment uważa pani za kluczowy, jeśli chodzi o przełom w sposobie ubierania się w Polsce Ludowej?

Trudno wskazać jeden przełom, bo inspiracjami były kolejne pokazy mody przygotowywane przez Jadwigę Grabowską i Modę Polską. Myślę jednak, że warto zaznaczyć rok 1958, czyli powstanie Mody Polskiej jako instytucji. Samo jej istnienie, obok Telimeny, Ledy czy szczecińskiej Dany, decydowało o wyglądzie polskich kobiet. Dziś powiedzielibyśmy, że te domy mody wyznaczały trendy, bo organizowały pokazy, o których pisała prasa, które transmitowała Polska Kronika Filmowa, które oglądano w witrynach sklepowych. To oczywiście nie były modele dostępne od ręki, ale Polki zawsze potrafiły sobie radzić – podglądały projekty, a potem szyciły je same, korzystając choćby z wykrojów w magazynach. Ogromne znaczenie miała też inspiracja Zachodem. Grabowska nie oglądała się na ustrój, tylko jeździła do Paryża, Mediolanu, Rzymu czy Berlina i przywoziła stamtąd pomysły, tkaniny, a także własne projekty, żeby nie wyszło, że tylko kopiujemy innych. Dzięki jej znajomościom i Modzie Polskiej światowe trendy – Chanel, Dior i inni – mogły w jakiejś formie docierać także do nas. Jeśli mówimy o przełomach, trzeba wspomnieć również Festiwal w Opolu, którego pierwsza edycja odbyła się w 1963 roku. On też był momentem symbolicznym. Sopot kojarzył się z elegancją – długie suknie, dystygowane panie – a Opolu wdarło się w świat



Katarzyna Droga: Moda to sposób wyodrębnienia się z tłumu

kultury świeżością i kontestacją. To nowi artyści, jak Czesław Niemen, Ewa Demarczyk czy Maryla Rodowicz, przynieśli ze sobą inny styl – bardziej szalony, odważny. I to także miało ogromne znaczenie.

W jaki sposób stara się pani pokazać napięcie między tradycją przedwojenną, stylem paryskim czy włoskim, a wymaganiami ideologicznymi PRL-u? To napięcie najlepiej widać w ukształtowaniu postaci Ja-

nej spod znaku Chanel – nie bez powodu nazywano ją polską Chanelką – i to oczywiście mocno różniło się z ideologią komunistyczną. Ale ówczesni decydenci, choć nie mieli pojęcia o modzie, musieli być na targach „przemysłu odzieżowego” w Lipsku czy w Moskwie, więc zaufali jej kompetencjom. Grabowska umiała się w tym odnaleźć – trochę kombinując, trochę szmuglując stroje dla żon, córek czy kochanek dostojników – i potrafiła sprawić, że Polska była obecna na międzynarodowych pokazach. Dla niej moda nie była tylko strojem czy znakiem epoki. Przypominała, że tak samo naturalne były kiedyś krynoliny, jak i ludowe hafty. Ale podkreślała też, że moda może być buntem, formą sprzeciwu wobec ustroju. Widać to coraz mocniej w późniejszych latach – w długich włosach, spodniach-dzwonach, w stylu, który dopiero miał nadejść.

Wspomniała pani o buncie. Jak pani myśli, czy kobiety w tamtym czasie, mimo panujących ograniczeń, używały ubioru jako formy oporu lub samoekspresji?

Na pewno tak. Zgadza się z teorią, że moda jest sposobem opowiadania o sobie – o swoich poglądach, historii, o chęci wyodrębnienia się z tłumu. A przecież jak inaczej można było się wyróżnić? Politycy wszystkich epok świetnie to rozumieli, dlatego w systemach totalitarnych zawsze dąży się do uniformizacji – identyczne fartuszki w szkołach, jednakowe sukienki robotnic w fabrykach. Strój w takich okolicznościach staje się naturalnym narzędziem wyróżnienia się i zaakcentowania swojej indywidualności. Polki potrafiły przełamywać bariery: zdobywały materiały za granicą, na ciuchach, targach, a jeśli trzeba – szły

z tego, co było pod ręką, nawet z płótna spadochronowego. Farbowano tkaniny, żeby nadać im świeżości, w latach 70. popularne było farbowanie piełuch tetrowych i zszywanie ich w modne długie spódnice. To właśnie pomysłowość i odwaga stały się cechą charakterystyczną Heleny Bohle-Szackiej, mojej drugiej bohaterki. Jako wykładowczyni w Łodzi uczyła młodzież, że moda to coś więcej, że czerpie ze sztuki i jest formą wyrażenia osobowości. Krótkie spódnice czy głębokie dekolty były przecież nie tylko estetyką, ale też próbą wyzwolenia kobiet z ram obyczajowych, które je ograniczały. Dziś trudniej walczyć strojem, bo w zasadzie wolno już nosić wszystko, ale wciąż jest to możliwe.

Światem mody w patriarchalnym systemie PRL-u rządziły kobiety: Jadwiga Grabowska, Helena Bohle-Szacka i Kaya Mirecka. Jak im się to udało?

Mężczyźni uważali – może i słusznie – że kompletnie się na tym nie znają. Oficjele i dygnitarze partyjni zajmowali się przemysłem ciężkim, transportem, budownictwem, rolnictwem, a nie – jak to pogardliwie mówili – „fatałaszkami i koronkami”. Skoro jednak nawet w Moskwie zaczęto dostrzegać, że moda ma znaczenie, tym chętniej oddali ten obszar w ręce kobiet. Poza tym sami byli od nich zależni. Choć żony dygnitarzy zwykle stały w cieniu, to przecież były obecne – a trudno znaleźć kobietę, która nie lubiłaby ładnie się ubrać. One więc naciskały, by moda istniała i się rozwijała. Z czasem mężczyźni także zaczęli się pojawiać w tym świecie – najlepszym przykładem jest Jerzy Antkowiak, który wyrósł na prawdziwy autorytet. Ale faktem pozostaje, że to kobiety dźwignęły PRL z szarości.



**MISTRZOWIE
SMAKU
2025**



BT/GETTY IMAGES

PARTNERZY PLEBISYTU



POLAGRA
food • horeca • foodtech

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

Mistrzowie Smaku 2025 zostali nagrodzeni podczas gali



Ewelina Żuberek
ewelina.zuberek@polskappress.pl

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

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

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

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

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

Mistrzowie Smaku byli wybierani w kilku etapach

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

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

Najlepsi z najlepszych pojawili się w Poznaniu

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

tuetki potwierdzające ich mistrzostwo.

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

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

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

OTO LAUREACI RANKINGU OGÓLNOPOLSKIEGO

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

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

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

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

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

Mistrz Słodkości Roku Polski: I miejsce: Aleksandra

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

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

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

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

(województwo kujawsko-pomorskie).

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

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

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

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

KUCHARZ ROKU MIEJSCE I

Renata Księżopolska

Przygoda z gotowaniem Renaty Księżopolskiej (Walek Restaurant, Węgrów) zaczęła się w momencie narodzin trzeciego dziecka, córki Marcelinki. Nasza zwyciężczyni mnóstwo czasu spędzała w domu i... zaczęła eksperymentować w kuchni. Na początku były to słodkości. Powstał fanpage „Mama Marcelinki w kuchni”, na który namówili panią Renatę synowie i partner. I w zasadzie od tego momentu Ona „nie wychodzi z kuchni”. Początkowo większość zamówień dotyczyła tortów i innych słodkości tworzonych na różne okazje. A potem, zupełnie przypadkiem, trafiła do pracy w restauracji. - Miała to być chwilowa przygoda, a los chciał że po dwóch latach zaproponowano mi, żebym odkupiła ten biznes. Na początku bardzo się bałam, ale wsparcie



patnera i dzieci zawsze mnie motywują. W tym momencie prowadzę już trzy restauracje - miesiąc temu otworzyłam Walek Restaurant w Siedlcach - restaurację w stylu włoskim.

MIEJSCE II

Wiktor Daczuk

Gotowanie fascynowało Ją od zawsze. Już jako dziecko z zainteresowaniem przyglądała się mamie, jak gotuje i piecze. To właśnie wtedy narodziła się Jej pasja, która z czasem przerodziła się w świadomy wybór ścieżki zawodowej. Wiktor Daczuk (Chopin Café, Żelazowa Wola) nie ma jednego popisowego dania, a to dlatego, że lubi eksperymentować i dostosowywać potrawy do sezonu czy nastroju. Jednak szczególnie bliska jest Jej kuchnia włoska. Największą radość sprawia Jej obserwowanie reakcji gości - ich zadowolenie i uśmiech są dla naszej wyróżnionej największą nagrodą. Uwielbia też tworzyć nowe smaki, łączyć składniki w nieoczywisty sposób i nadawać klasycznym daniam coś od siebie.



MIEJSCE III

Grzegorz Szóstek, Stara Kuźnia, Warszawa



KELNER ROKU MIEJSCE I

Bartosz Biliński

W tegorocznej edycji plebiscytu Mistrzowie Smaku w kategorii Kelner Roku pierwsze miejsce zdobył Bartosz Biliński z Hotelu 500 Premium Zegrze Południowe.

To wyróżnienie jest dowodem na Jego profesjonalizm, zaangażowanie i pasję w obsłudze gości. Pan Bartosz znany jest z dbałości o każdy szczegół, uprzejmości i umiejętności tworzenia przyjaznej atmosfery, dzięki czemu pobyt w hotelu staje się wyjątkowym doświadczeniem.

Tytuł Kelnera Roku pochodzi bezpośrednio z rąk głosujących, co pokazuje, że klienci doceniają Jego codzienną pracę i wyjątkowe podejście do gości, a także atmosferę, którą współtworzy i do której po prostu chce się wracać.



Zdobycie tego prestiżowego wyróżnienia to ogromny sukces i motywacja do dalszego rozwijania talentu w branży gastronomicznej.

MIEJSCE II

Szczepan Sorota, Le Braci, Warszawa



MIEJSCE III

Natalia Godlewska

- Dobra obsługa to zadowolony gość, czyli taki, który wraca i ciebie pamięta - uważa Natalia Godlewska (Restauracja Hotel Sobienie Królewskie, Sobienie Szlacheckie). Stara się podejść do każdego gościa w indywidualny sposób. - Jestem obserwatorem i wyłapuję często między gestami potrzeby gości - wyjaśnia nasza laureatka. Czy pamięta sytuację, kiedy uśmiech gościa wynagrodził cały trud dnia? - Tak. Po całym dniu naprawdę wymagającej pracy podeszli do mnie rodzice pary młodej, przytulili i powiedzieli, że wykonaliśmy kawał dobrej roboty - wspomina Natalia Godlewska.



BARMAN ROKU MIEJSCE I

Filip Jasiński

W tegorocznej edycji prestiżowego plebiscytu Mistrzowie Smaku w województwie mazowieckim poznaliśmy zwycięzców w wielu gastronomicznych kategoriach. Wśród nich szczególne wyróżnienie przypadło Filipowi Jasińskiemu, który zdobył pierwsze miejsce w kategorii Barman Roku.

Na co dzień związany z warszawskim lokalem Beer&Bones - Craft Beer & Mead, pan Filip daje się poznać nie tylko jako mistrz w swoim fachu, ale również jako osoba z ogromną pasją i charyzmą. Jego kunszt barmański, kreatywność oraz umiejętność tworzenia wyjątkowej atmosfery przy barze sprawiają, że goście chętnie wracają, by znów doświadczyć tej niepowtarzalnej energii.

Tytuł Barmana Roku to dowód uznania dla ciężkiej pracy i profesjonalizmu, ale także dla codziennego podejścia do gości -



otwartości, uśmiechu i serdeczności. To właśnie te cechy sprawiają, że barman staje się nie tylko osobą serwującą drinki, lecz także gospodarzem, który potrafi zadbać o każdy szczegół wieczoru.

MIEJSCE II

Iurii Okhmanovskii

Drugie miejsce w kategorii Barman Roku w całym województwie zajął Iurii Okhmanovskii (Worek Kości, Warszawa). Tak nam się przedstawiał podczas trwania akcji Mistrzowie Smaku 2025: „Witam, nazywam się Iurii Okhmanovskii i jestem z Rosji. Od 2011 roku mieszkam w Polsce i ciągle się staram rozwijać się w swoim zawodzie jako barman... Chcę pokazać ludziom, że barman również jest socjologiem i psychologiem - i że w barze obecnie najważniejsze są emocje. Na co dzień możecie mnie znaleźć w Warszawie w cocktail barze „Worek Kości”, gdzie wspólnie z moimi kolegami tworzymy dla was niezapomniane chwile naszego życia...”.



MIEJSCE III

Adam Kozera

W tegorocznej edycji plebiscytu Mistrzowie Smaku w kategorii Barman Roku trzecie miejsce w województwie mazowieckim zdobył Adam Kozera, reprezentujący warszawski Club Wesele.

To wyróżnienie jest dowodem uznania dla jego umiejętności, profesjonalizmu i pasji, z jaką podchodzi do pracy za barem. Pan Adam znany jest z energii oraz dbałości o szczegóły, dzięki czemu każdy wieczór w Clubie Wesele zyskuje wyjątkowy charakter.

Zdobycie miejsca na podium w tak prestiżowym plebiscycie to ogromny sukces i motywacja do dalszego rozwijania swojego talentu, tym bardziej dlatego, że pochodzi ono z rąk klientów.



BARISTA ROKU MIEJSCE IMiłosz
Nosal

W opiniach o Kawiarni Noble Coffee w Warszawie często pojawiają się głosy, że panuje tutaj wspaniała atmosfera, która sprawia, że po prostu chce się tu wracać. Co ją tworzy? Z pewnością wystrój, wspaniały aromat wysokiej jakości kawy, ale najważniejsi są ludzie.

To dzięki nim panuje tutaj przyjazny klimat, który udziela się także klientom. Jedną z osób, która współtworzy tę niesamowitą atmosferę, jest Miłosz Nosal.

Oprócz tego, że doskonale zna się na parzeniu kawy i przyrządzaniu z niej przepysznych napojów, jest także jedną z tych osób, dla których po prostu chce się odwiedzić Noble Coffee ponownie. O samej kawie wie bardzo dużo i dzięki temu potrafi wydobyć z niej wyjątkowy smak, a to niełatwa sztuka, która wymaga ogromnej wiedzy, umiejętności, do-



**MISTRZOWIE
SMAKU
2025**

świadczenia, cierpliwości oraz pasji. To wszystko w połączeniu sprawiło, że pan Miłosz zyskał niemałą sympatię klientów, którzy postanowili nagrodzić Jego pracę i zapewnić mu tytuł Baristy Roku!

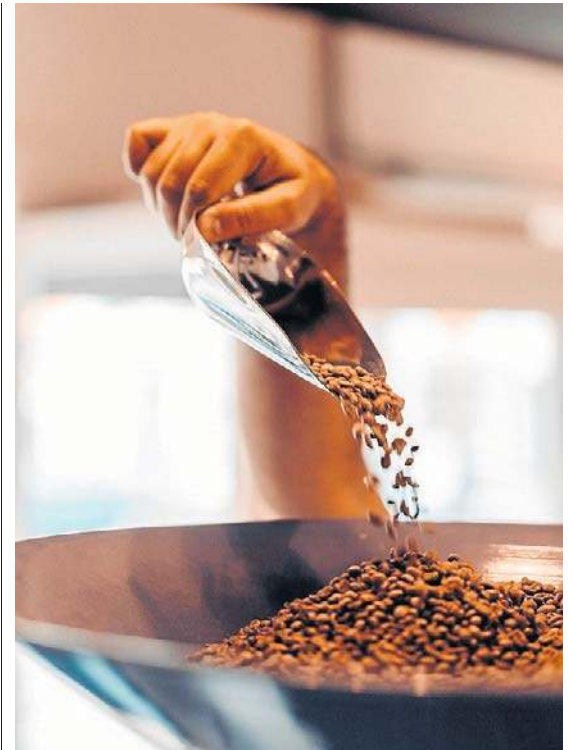
MIEJSCE II

Arkadiusz
Zgutka

Pasja do kawy, codzienna praca z ludźmi i ogromne serce do tego, co robi - właśnie to zostało docenione w tegorocznym plebiscycie Mistrzowie Smaku. W kategorii Barista Roku Arkadiusz Zgutka (Poranna Cafe, Grodzisk Mazowiecki) sięgnął po drugie miejsce w województwie mazowieckim, zdobywając uznanie klientów.



To ogromne wyróżnienie, które pokazuje, jak wielką pasją i zaangażowaniem obdarzona jest Jego codzienna praca. Sztuka parzenia kawy wymaga bowiem nie tylko znajomości technik, ale także wycucia smaku, cierpliwości i chęci do ciągłego doskonalenia.

**MISTRZ SŁODKOŚCI ROKU** MIEJSCE IAneta
Lutek

„Dziękuję bardzo za nominacje. Cieszę się, iż mogę tworzyć dla Was słodkości. Dziękuję bardzo za każdy oddany głos” - pisała Aneta Lutek (Aneta Lutek - Torty, Ciasta, Słodkie Stoły, Białobrzegi) pod swoją plebiscytową wizytówką w trakcie trwania głosowania. Jej wypieki słyną w całej okolicy. Tworzy wspaniałe torty, urzekające słodkie stoły oraz pyszne domowe ciasta. Jej prace zachwycają nie tylko smakiem, ale też wyjątkowym wyglądem. Torty dopasowane w najmniejszych szczegółach są małymi dziełami sztuki. Pani Aneta dopasowuje wypieki nie tylko do okazji, ale też do charakteru i gustu osób, z myślą o których są tworzone. Dzięki temu cieszą nie tylko podniebienia gości, ale też wywołują uśmiech, a nierzadko także wzruszenie na twarzach klientów lub ich bli-



skich. Takie podejście do pracy zapewniło naszej zwyciężczyni ogromną sympatię klientów, a w efekcie także tytuł Mistrza Słodkości Roku.

MIEJSCE II

Olga
Dobrowolska

Olga Dobrowolska (Pracownia cukiernicza Słodkie historie, Nowa Sucha) mówi, że jej miłość do wypieków zrodziła się już dawno, ale ewoluowała 7 lat temu, kiedy na świecie pojawiła się Jej starsza córka i potrzebowała dla niej wymarzonych tortów, które nie będą słodkim ulepkiem i będą stworzone ze składników najwyższej jakości. W czasie działalności na świat przyszła „druga babeczka”, która w tym roku kończy 2 lata, więc miłość pani Olgi do tworzenia słodkości wzrosła dwukrotnie. W zeszłym roku postanowiła wziąć sprawy w swoje ręce i z pomocą męża otworzyć swoją wymarzoną pracownię cukierniczą.



MIEJSCE III

Sebastian
Waloszczyk

- Moje desery zostają w pamięci gości na długo, gdyż do deserów wkładam całe swoje serce, dobry produkt i element zaskoczenia, gdzie przy każdym kęsie odkrywa się go coraz bardziej. Stawiam na jakość produktu, łączę różne style i elegancie podanie, bo jak wiemy: najpierw jemy oczami, a dopiero kosztujemy gotowego wyrobu - wyjaśnia Sebastian Waloszczyk (Premium Catering, Rembertów). Elegancja, smak, produkt - tymi trzema wyrazami opisałby swoje cukiernicze dzieła ten cukiernik z powołania. Swoją przygodę z cukiernictwem rozpoczął już jako mały chłopiec, pomagając мамie przy wypiekach.

**MENEDŻER GASTRONOMII ROKU** MIEJSCE IMateusz
Smolaga

W tegorocznej edycji prestiżowego plebiscytu Mistrzowie Smaku w kategorii Menedżer Gastronomii Roku w skali całego województwa mazowieckiego zwyciężyła osoba, która na co dzień z ogromnym zaangażowaniem zarządza restauracją Pa Ta Thai w Radomiu.

To wyróżnienie jest wyrazem uznania nie tylko dla profesjonalizmu, ale także umiejętności budowania zespołu i tworzenia miejsca, do którego goście chętnie wracają. Restauracja, którą prowadzi Mateusz Smolaga, słynie z wyjątkowej atmosfery, dbałości o detale i konsekwentnego łączenia pasji z wysoką jakością obsługi.

Bycie menedżerem gastronomii to nie tylko dbanie o codzienne funkcjonowanie lokalu, ale również inspirowanie pracowników i wsłuchiwanie się



w potrzeby gości. Zdobywa tego zaszczytnego tytułu udowadnia, że potrafi sprostać tym wymaganiom i zbudować miejsce, które wyróżnia się na mapie kulinarnej regionu.

MIEJSCE II

Ewa
Kuczevska

„Kochani, nasza manager Ewa Kuczevska została nominowana w kategorii Manager gastronomii” - mogliśmy przeczytać na fanpage'u restauracji, w której pracuje nasza wyróżniona, wraz ze słowami zachęcającymi do oddania głosu na panią Ewę. Jak się okazało, mobilizacja gości, sympatyków i całej społeczności była ogromna - efektem jest drugie miejsce w województwie mazowieckim w prestiżowym plebiscycie Mistrzowie Smaku. To wyróżnienie to nie tylko osobisty sukces pani Ewy Kuczevskiej (Dwór w Zabuzu SPA & Wellness, Zabuzo), ale także dowód na to, jak wielkie zaufanie i sympatię zdobyła dzięki swojej codziennej pracy



MIEJSCE III

Arkadiusz
Budkiewicz

Tegoroczna edycja plebiscytu Mistrzowie Smaku po raz kolejny pokazała, jak wielu niezwykle utalentowanych ludzi tworzy gastronomię na Mazowszu. W kategorii Menedżer Gastronomii Roku na trzecim miejscu uplasował się Arkadiusz Budkiewicz, zarządzający Restauracją Nicoletta na warszawskiej Saskiej Kępie.

To wyróżnienie to dowód na to, że profesjonalizm, pasja i codzienna praca nad tworzeniem wyjątkowego miejsca dla gości przynoszą wymierne efekty. Restauracja Nicoletta, znana ze świetnej kuchni i wyjątkowej atmosfery, pod okiem Arkadiusza Budkiewicza rozwija się i zdobywa coraz większe grono wiernych klientów.



RESTAURACJA ROKU MIEJSCE I

Yagi Sushi

„Restauracja z szeroko pojętą azjatycką kuchnią fusion w towarzystwie mistrzowsko skrojonego sushi” - czytamy na fanpage'u Yagi Sushi (Kozienice, al. 1 Maja 6).

W tym lokalu poczuć bogactwo smaków azjatyckich. Zjemy tutaj iście wschodnie przysmaki. Od rolek i burgerów sushi, przez bułeczki bao z różnym nadzieniem, po wspaniały ramen. A to tylko kilka propozycji z bardzo bogatego menu restauracji.

„Yagi Sushi to przede wszystkim klasa sushi w najlepszym wydaniu, ale w mistrzowskim połączeniu z najnowszymi trendami kuchni fusion. Oznacza to, że znajdziecie u nas tradycyjne sushi jak na zdjęciu, ale również wiele nietypowych połączeń smakowych i autorskich przepisów naszego doświadczonego szefa kuchni” - tak pisali w mediach spo-



łecznościowych tuż po otwarciu lokalu. Wraz z rozwojem restauracji, klienci utwierdzali się w przekonaniu, że te zapewnienia znajdują przełożenie w wyjątkowym smaku Ich niezwykłych potraw.

MIEJSCE II

Bella Italia Pizzeria

Bella Italia (Wacyn, Szafirowa 103) to włoska trattoria z 10-letnią tradycją. To pizza z pieca opalanego drewnem oraz kuchnia włoska na najwyższym poziomie, jak się opisują. Jak powstało to miejsce? - To

była podróż pełna prób, inspiracji i nieustannego doskonalenia. Paweł, właściciel restauracji, rozpoczął swoją przygodę z pizzą we Włoszech, gdzie zgłębiał tajniki sztuki kulinarnej od tamtejszych mistrzów pizzy. Po powrocie do Polski przez lata udoskonalał recepturę, łącząc włoskie tradycje z własnym doświadczeniem i sercem do gotowania. Dziś nasza pizza jest efektem tej dziesięcioletniej pasji i ciągłych podróży po Włoszech - wyjaśnia zespół wyróżnionej restauracji.



MIEJSCE III

Zajazd Cztery Kąty i Smak Piąty

Zajazd Cztery Kąty i Smak Piąty (Kobylniki 96) to miejsce z duszą i domowym smakiem. Są z nami już od ośmiu lat, przez ten czas zdobywając zaufanie setek gości. Goście wracają do nich po więcej - nie tylko pysznych dań, ale też życzliwej atmosfery i rodzinnego klimatu. Największą nagrodą są dobre opinie, które codziennie motywują nas do dalszej pracy i rozwoju. Ich menu to ukłon w stronę tradycyjnej, polskiej kuchni. Domowej, sycącej i zawsze świeżej. Oprócz codziennych dań obiadowych z pasją organizują imprezy okolicznościowe: od urodzin, przez komunie, aż po kameralne przyjęcia rodzinne. Lokal mieści się w spokojnej, zielonej okolicy. To idealne miejsce dla całej rodziny.

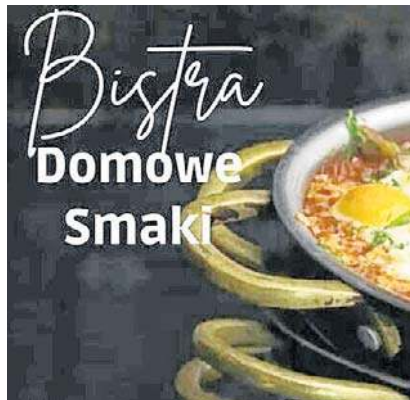


BAR/BISTRO/JADŁODAJNIA ROKU MIEJSCE I

Bistro Domowe Smaki

- Zakładając to miejsce, chcieliśmy przekazać naszym gościom emocje związane z domowym ciepłem i spokojem. Zależało nam, aby każdy, kto do nas zajrzy, poczuł się jak w domu - otoczony zapachem świeżych dań i przyjazną atmosferą - przekazuje Ewa Podołowska z Bistro Domowe Smaki (Chorzele, Witosa 4), które zwyciężyło w naszej akcji Mistrzowie Smaku 2025 w kategorii Bar/Bistro/Jadłodajnia Roku.

Byliśmy ciekawi, co Ich zdania sprawia, że goście czują się u nich nie tylko dobrze nakarmieni, ale po prostu jak w domu? Otóż w Domowym Smakach wierzą, że dobre jedzenie to nie tylko smak, ale też emocje i wspomnienia: - Dlatego nasi goście czują się jak w domu - otoczeni aromatem świeżych dań



uśmiechem obsługi i dobrą atmosferą. Chcemy, by każdy, kto do nas zajrzy, poczuł ciepło i bliskość, które znamy z rodzinnego domu.

MIEJSCE II

Niku Craft Kebab

Niku Craft Kebab (Warszawa, pl. Czerwca 1976 Roku 1C) to „coś więcej niż kolejny lokal z mieszanym mieszanym”, jak opisywali podczas trwania naszej akcji, dodając: „Jesteśmy jedynym takim konceptem

na całym rynku gastronomicznym, który połączył kebasa z azjatyckimi składnikami”. Ich klasyk to pozycja niku z kimchi, kolendrą, pachnotką. W menu znajdziecie również pozycje sezonowe, takie jak szparagi z parmezanem z sosem sezamowym i wiele innych opcji kebabowych. Zapraszamy nas do swojego wyjątkowego miejsca na kulinarnej mapie Warszawy - z oryginalnym azjatyckim twistem.



MIEJSCE III

Domowe Jedzonko

W tegorocznej edycji plebiscytu Mistrzowie Smaku w kategorii Bar/Bistro/Jadłodajnia trzecie miejsce w województwie mazowieckim zdobyło Domowe Jedzonko z Radomia przy ulicy Chrobrego 46B.

To wyróżnienie pokazuje, że lokal cieszy się uznaniem klientów dzięki swojej domowej atmosferze, smacznym posiłkom i gościnności. Trzecie miejsce w plebiscycie pochodzi wprost z głosów odwiedzających, co podkreśla, że mieszkańcy i goście Radomia doceniają codzienną pracę zespołu Domowego Jedzonka.



KAWIARNIA/CUKIERNIA ROKU MIEJSCE I

Kawiarnia 7Ways

„Jesteśmy 7ways - Cafe-cukiernia w Warszawie. Codziennie przygotowujemy świeże, naturalne torty, ciasta i dania na słono, które tworzymy z pasją i dbałością o smak. Chcemy, aby każdy dzień naszych gości był choć trochę słodszy i smaczniejszy. Jeśli lubicie nasze miejsce tak, jak my lubimy Was, będzie nam bardzo miło za każdy oddany głos. Dziękujemy, że jesteście z nami!” - opisywała się podczas trwania naszej akcji Mistrzowie Smaku Kawiarnia 7Ways (Warszawa, Obrzeźna 7). Dzieła naszych zwycięzców można podejrzeć na firmowym profilu na Facebooku. Przeczytamy na nim między innymi, że w 7ways słodkości są zawsze wyjątkowe. Wyjaśniają, że Ich torciki w misiach i w filiżankach zostały stworzone po to, aby dawać radość i sprawiać, że chwile stają się jeszcze cie-



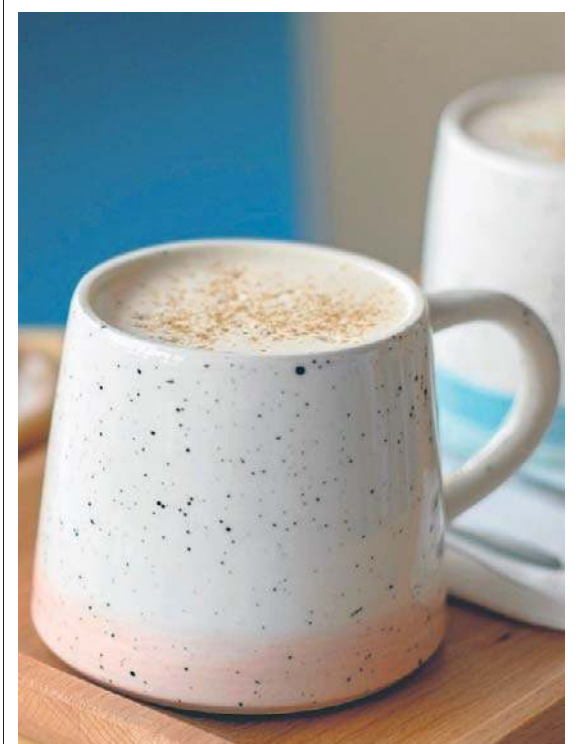
plejsze. Takie desery można zamówić na prezent lub na przyjemne świętowanie. I nie trzeba długo czekać, bo przygotowują je szybko, nawet tego samego dnia.

MIEJSCE II

Pierwsza Kawa by Aleksandra Piegat

Pierwsza Kawa by Aleksandra Piegat to magiczna kawiarnia, która słynie w regionie z aromatycznej kawy i najwyższej jakości ciast. Wszystkie słodkości wyrabiane są według autorskich receptur, z użyciem naturalnych składników od regionalnych dostawców.

Pierwsza Kawa by Aleksandra Piegat (Płock, Nowy Rynek 10) to również muzyka na żywo, dobre wino oraz klimat kawiarni, dzięki któremu można zagłębić się w nieodkryte zakamarki wyobraźni. Na niezwykłą atmosferę tego miejsca z pewnością wpływa także wspaniały wystrój, który pozwala przenieść się do odległej Italii, jak również przemiła i pomocna obsługa.



PIZZA ROKU MIEJSCE I

Pizzeria
Kampa

Pizza również dla Polaków stała się czymś więcej niż daniem. To towarzysząca domowych, filmowych wieczorów przy, asystentka randek i gwiazda urodzinowych spotkań. Kryje w sobie prostotę i magię jednocześnie: chrupiące ciasto, aromatyczny sos, roztopiony ser i dodatki. Pizzę kochają wszyscy, bo potrafi być i codziennym posiłkiem, i małym świętem.

Nie mogło jej więc zabraknąć w naszej akcji Mistrzowie Smaku 2025. Jak dowiadujemy się z firmowego Facebooka zwycięzcy kategorii Pizza Roku w skali całego naszego województwa, Pizzeria Kampa (Siedlce, Starowiejska 174) to miejsce tworzone przez dwóch braci i zgraną ekipę. Zapewniają pyszną pizzę, ale również domowe obiady. Można zjeść na miejscu bądź zamówić



z dowozem. Ich kuchnia to przede wszystkim wysoka jakość, świeże składniki i oczywiście wspaniały smak, który podbił serca głosujących w plebiscycie Mistrzowie Smaku.

MIEJSCE II

Soru
Ristorante

Soru Ristorante (Warszawa, Taylora 4/U5) to miejsce, gdzie serwują dania kuchni włoskiej. Wszystko przygotowywane ze składników najwyższej jakości. Co sprawia, że Ich pizza wyróżnia się na tle innych? - Dobrze wygarowane włoskie ciasto, po którym nie boli brzuszka - przekazują. Jak wyglądała droga do stworzenia tej idealnej receptury? To były długie debaty nad idealnym ciastem, którego nie posiada nikt inny. I nie była to łatwa droga. Stworzyli recepturę z szefem kuchni i pizzaiolo, który był we Włoszech na szkoleniu. Tam testował różne rodzaje pizzy, włącznie z ciastem na zakwasie - i wybrał idealne do restauracji w warszawskim Ursusie.



MIEJSCE III

Bella Italia
Pizzeria

- Nasza pizza to połączenie tradycji, pasji i miłości do Włoch i ich jedzenia. Od dziesięciu lat stawiamy na autentyczne włoskie składniki. Ciasto jest wyrabiane według oryginalnych metod, których właściciel restauracji Bella Italia - Paweł - uczył się we Włoszech. Dzięki temu każdy kęs przynosi naszych gości wprost do słonecznej Italii. Pizza jest lekka z dojrzewającego ciasta wypiekana w piecu do pizzy opalanym dremem - mówi załoga Bella Italia Pizzeria, przy ulicy Szafirowej 103 w Wąsanie. Tym, co kierowało Ich, by otworzyć restaurację, była chęć karmienia ludzi naprawdę dobrym jedzeniem, bez oszukiwania, czyli pyszne jedzenie w rozsądnej cenie jak w prawdziwej włoskiej Trattorii.

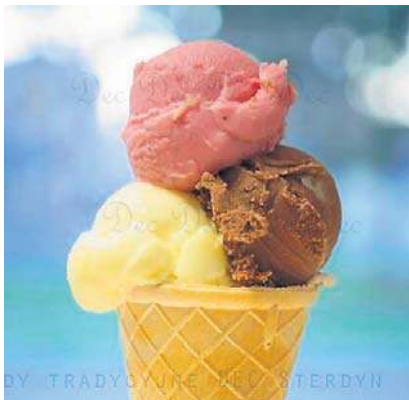


LODY ROKU MIEJSCE I

Lody tradycyjne
Dec

„Niepowtarzalny smak prawdziwych lodów od 1946 roku! Tylko spróbuj!” - czytamy na facebookowym fanpage'u lodziarni. I trudno się z tym nie zgodzić! Lody tradycyjne Dec z Sterdynia, przy ul. Kościuszki 3, zdobyły pierwsze miejsce w województwie mazowieckim w kategorii Lody Roku w plebiscycie Mistrzowie Smaku. Co więcej, w ubiegłym roku również triumfowali, potwierdzając swoją pozycję ulubionych lodziarzy regionu.

Lodziarnia słynie z tradycyjnych receptur, naturalnych składników i bogactwa smaków, które przyciągają zarówno stałych klientów, jak i nowe pokolenia miłośników lodów. Pierwsze miejsce pochodzi bezpośrednio z głosów odwiedzających, co pokazuje, że lokal jest prawdziwym



faworytem mieszkańców i turystów. To wyróżnienie jest dowodem na pasję, doświadczenie i dbałość o każdy detal - od receptury po obsługę gości.

MIEJSCE II

Lodziarnia
Familijna

Lodziarnia Familijna (Płock, Grodzka 15) to przede wszystkim własna receptura, autorskie smaki, lokalna produkcja. Znajdziemy tam mnóstwo lodowych przysmaków od orzeźwiających sorbetów po kremowe klasyki. Wyróżnia Ich także wyjątkowe podejście do klientów. Zarówno w bezpośrednim kontakcie, jak i w mediach społecznościowych. A klienci to doceniają. - Jesteśmy ogromnie wdzięczni za tak liczne odwiedziny, ciepłe słowa i uśmiechy, które nam towarzyszyły. To dla nas największa motywacja. Dziękujemy, że byliście z nami i uczyniliście ten czas tak wyjątkowym! - czytamy na Ich Facebooku.



MIEJSCE III

Cukiernia
L. W. Hoduń

Cukiernia L. W. Hoduń (Warszawa, Nowowiejska 7/9) - tu produkują lody od 1985 roku! Przez te cztery dekady przewinęło się tysiące smaków, jeszcze więcej uśmiechów i niezliczona ilość gałek. „Jesteśmy jedną z pierwszych lodziarni na Starym Mieście i jedyną, która wytwarza lody na miejscu, według własnej receptury, z naturalnych składników i ogromnej porcji sera. Cieszymy się, słysząc od klientów, jak przychodzili do nas ze swoimi rodzicami, dziadkami, a dzisiaj przyprowadzają swoje dzieci. Jest to dla nas największa satysfakcja!” - opisywali podczas trwania naszej akcji Mistrzowie Smaku 2025.



BURGER ROKU MIEJSCE I

EasyBurger

W tegorocznej edycji plebiscytu Mistrzowie Smaku w kategorii Burger Roku pierwsze miejsce zdobył EasyBurger z Jaktorowa, przy ul. Warszawskiej 19. EasyBurger to miejsce, które zachwyca miłośników burgerów, oferując nie tylko klasyczne burgery, ale także frytki, napoje i duże wrapy w stylu kebaba oraz wiele, wiele więcej. Wszystko przygotowywane jest ze świeżych składników i soczystego mięsa, w przyjaznej atmosferze, która sprawia, że posiłek smakuje jeszcze lepiej. A tak po prostu chce się wracać po więcej pyszności.

Pierwsze miejsce pochodzi bezpośrednio z głosów odwiedzających, co pokazuje, że klienci doceniają zarówno smak, jak i pasję oraz zaangażowanie zespołu EasyBurger.



To wyróżnienie potwierdza, że EasyBurger jest jednym z najlepszych miejsc na burgery w województwie mazowieckim - idealnym wyborem na szybki, smaczny i sycący posiłek.

MIEJSCE II

Szaman
Burger

„Szaman Burger - Magia Smaku! Jeśli szukasz najlepszego jedzenia w mieście, to dobrze trafiłeś! Szaman Burger to prawdziwa uczta dla duszy i ciała - soczyste burgery, aromatyczne żeberka, chrupiące frytki i wiele więcej! Tu każdy kęs to magia smaku, a atmosfera sprawia, że chce się zostać na dłużej. Poczuć moc prawdziwego jedzenia!” - czytamy na facebookowym fanpage'u wyróżnionego lokalu.

Szaman Burger (Komorowo, Leśna 26) to pełnia smaku, najwyższa jakość za sprawą soczystego mięsa, świeżych warzyw i maślanej bułki, które razem tworzą kompozycje, które pokochali klienci wyróżnionej burgerowni.



MIEJSCE III

Burger
Brothers

Tu królują burgery, w różnych wersjach i kompozycjach. Łączy je natomiast jedno: smak! Oprócz przepysznych bułek z mięsem i dodatkami znajdziemy tutaj również inne pyszności. Od hot-dogów w różnych wariantach, przez meksykańskie klasyki, aż do dań stworzonych z myślą o najmłodszych smakoszach. A sezonowo także inne pyszności zarówno do jedzenia, jak i do picia. Ich opis w mediach społecznościowych zdaje się tłumaczyć, w czym tkwi sekret sukcesu tego miejsca: „Burgery przygotowywane z pasją”.

To dzięki pasji właśnie Burger Brothers (Radom, Focha 12) na stałe zapisało się na mapie wszystkich radomian, którzy uwielbiają pyszną kuchnię.



LAUREACI PLEBISCYTU MISTRZOWIE SMAKU 2025

KUCHARZ ROKU	
Ostrołęka i powiat ostrołęcki	Łukasz Przybysz , Sala Bankietowa Wisteria, Laskowiec
Radom i powiat radomski	Weronika Cichocka , Bella Italia, Radom
Siedlce i powiat siedlecki	Rafał Kondraciuk , Catering Blue, Mokobody
Warszawa	Grzegorz Szóstek , Stara Kuźnia, Warszawa
Płock i powiat płocki	Monika Budek , Zajazd Cztery Kąty i Smak Piąty, Kobylniki
powiat ciechanowski	Szymon Sojak , Obiady Domowe Jagienka, Ciechanów
powiat grodziski i powiat pruszkowski	Krzysztof Wlazło , Restauracja Winogrono, Grodzisk Mazowiecki
powiat grójcecki	Rafał Kepka , Restauracja Stara Wozownia, Mała Wieś
powiat kozienicki	Krzysztof Dusiński , Yagi Sushi, Kozienice
powiat legionowski	Bartosz Małachowski , TRUST Burger & Drink Bar, Legionowo
powiat lipski i powiat zwoleński	Lena Kubre , Rozmaryn, Zwoleń
powiat łosicki	Anna Szpura , Pracownia P.U.H. KulinArt, Stara Kornica
powiat makowski i powiat przasnyski	Ewa Bakula , Zajazd, Romany-Sebory
powiat miński	Dominika Dardzińska , Restauracja u Dziadka, Sulejówek
powiat nowodworski	Marzanna Bralska , Wieża Michałowska, Nowy Dwór Mazowiecki
powiat ostrowski	Rafał Skrajny , Bar Pod Rybką, Brok
powiat otwocki	Przemysław Gryz , Restauracja Nowy Gurewicz, Otwock
powiat piaseczyński	Piotr Łodziana , Smaki Babci Dany, Henryków-Uroczę
powiat płoński	Sebastian Piekarczyk , Zielony zakątek, Płońsk
powiat pułtusi	Michał Jastrzębski , Hacienda, Drwały
powiat sierpecki	
i powiat żuromiński	Robert Kopowski , Bercik Food Robert Arkadiusz Kopowski, Zielona
powiat sochaczewski	
i powiat warszawski zachodni	Wiktoria Daczuk , Chopin Café, Żelazowa Wola
powiat sokołowski	
i powiat węgrowski	Renata Książopolska , Walek Restaurant, Węgrów
powiat wyszkowski	Joanna Groszkowska , Restauracja Saporì Ricchi, Wyszków
powiat żyrardowski	Marietta Maro , Chochlą po łapkach, Żyrardów

KELNER ROKU	
Ostrołęka i powiat ostrołęcki	Martyna Trzcńska , Boss.Co Resto & Bar, Ostrołęka
Płock i powiat płocki	Natalia Boniecka , Burrata Pizza&Pasta, Płock
Radom i powiat radomski	Wiktoria Bałękowska , Słodki Drań z Radomia, Wierzbica
Siedlce i powiat siedlecki	Mateusz Florowski , Brofaktura, Siedlce
Warszawa	Szczepan Sorota , Le Braci, Warszawa
powiat białobrzeski	Patrycja Zarzycka , Pizza Park, Białobrzegi
powiat ciechanowski	Paweł Pośpiech , Hotel Lofft, Ciechanów
powiat garwoliński	Adrian Popiołek , Hotel Moderno, Górzno
powiat grójcecki	Katarzyna Król , Pałac Mała Wieś 1786 - Hotel Restauracja, Mała Wieś
powiat kozienicki	Patrycja Woźniak , LUCKY GRILL & BAR, Kozienice
powiat legionowski	Bartosz Biliński , Hotel 500 Premium Zegrze Południowe, Zegrze Południowe
powiat lipski i powiat zwoleński	Aleksandra Jaworska , Kuchnia Orientalna Wok 4 Soup, Zwoleń
powiat makowski i powiat przasnyski	Wiktoria Kruszewska , Awangarda, Różan
powiat miński	Filip Prus , Smakuj z Nami, Mińsk Mazowiecki
powiat mławski	Wioleta Młynarska , Tesali, Mława
powiat nowodworski	Jacek Chałupka , Restauracja Weranda - Hotel Nosselia, Krzyczki Szumne
powiat ostrowski	Ewa Mieczkowska , Restauracja Gracja, Brok
powiat otwocki	Natalia Godlewska , Restauracja Hotel Sobienie Królewskie, Sobienie Szlacheckie
powiat piaseczyński	Jakub Kepisty , Szara Eminencja, Piaseczno
powiat przysuski	
i powiat szydłowiecki	Łukasz Stocki , Dwór Zbożenna, Zbożenna
powiat pułtusi	Natalia Nieciecka , Restauracja Yakuza, Pułtusk
powiat sierpecki	
i powiat żuromiński	Emila Żuchowska , Restauracja Oaza, Całownia
powiat wyszkowski	Wiktor Wiśniewski , Gospoda Kamieńczyk, Kamieńczyk
powiat żyrardowski	Kacper Mąka , Artis Loft Hotel, Radziejowice

RESTAURACJA ROKU	
Ostrołęka i powiat ostrołęcki	Wisteria Hotel, Restauracja & Sala Bankietowa , Laskowiec, Mazurska 51
Płock i powiat płocki	Zajazd Cztery Kąty i Smak Piąty , Kobylniki 96
Radom i powiat radomski	Bella Italia Pizzeria , Wacyn, Szafirowa 103
Siedlce i powiat siedlecki	Brofaktura , Siedlce, Armii Krajowej 5
Warszawa	Ristorante da Luciano , Warszawa, Herbu Oksza 24
powiat grodziski	Babie Lato Restauracja , Żelechów, Chełmońskiego 23A
powiat kozienicki	Yagi Sushi , Kozienice, al. 1 Maja 6
powiat legionowski	Hotel 500 Premium Zegrze Południowe , Zegrze Południowe, Warszawska 31A

powiat łosicki	Czerwony Smok , Łosice, Kolejowa 12
powiat makowski	Dom Weselny Piast , Maków Mazowiecki, Moniuszki 59
powiat miński	Smakuj z nami , Mińsk Mazowiecki, Piłsudskiego 21
powiat mławski	Gary Babci Krysi , Mława, Reymonta 10
powiat nowodworski	Wieża Michałowska , Nowy Dwór Mazowiecki, Warszawska 40
powiat ostrowski	Restauracja Gracja , Brok, Dąbrowskiego 38
powiat otwocki	Restauracja Mercure Wiazowna Brant , Majdan, Równa 20
powiat piaseczyński	Szara Eminencja , Piaseczno, Sienkiewicza 11
powiat płoński	Zielony Zakątek , Płońsk, Pułtуска 12
powiat sokołowski	Restauracja Nowa , Sokołów Podlaski, Wolności 46B
powiat szydłowiecki	Dwór u Antoniego , Oronisko, Krogulcza Sucha 49B
powiat wyszkowski	Gospoda Kamieńczyk , Kamieńczyk, Warszawska 8

BAR/BISTRO/JADŁODAJNIA ROKU	
Ostrołęka i powiat ostrołęcki	Lunch Time , Ostrołęka, Wojska Polskiego 2
Płock i powiat płocki	Fabryka Smaku , Płock, Armii Krajowej 35
Radom i powiat radomski	Domowe Jedzonko , Radom, Chrobrego 46B
Warszawa	NIKU Craft Kebab , Warszawa, pl. Czerwca 1976 Roku 1C
powiat białobrzeski	Kebab 7 Star , Białobrzegi, Zygmunta Starego 22
powiat legionowski	Look-Cook catering , Legionowo, Gru.31
powiat miński	Bar u Colora , Mińsk Mazowiecki
powiat otwocki	Nadświdrzański bar mleczny , Otwock, Wawerska 3B/1
powiat przasnyski	Bistro Domowe Smaki , Chorzele, Witosą 4
powiat wyszkowski	Bar Swojak , Wyszków, 11 Listopada 40
powiat zwoleński	Bar u Pietrzyków , Podzagajnik 75A

KAWIARNIA/CUKIERNIA ROKU	
Płock i powiat płocki	Pierwsza Kawa by Aleksandra Piegat , Płock, Nowy Rynek 10
Radom i powiat radomski	Cukiernia Sowa , Radom, Chrobrego 1/156
Warszawa	Kawiarnia 7Ways , Warszawa, Obrzeźna 7
powiat legionowski	Kocia kawiarnia , Legionowo, Batorego 10
powiat wołomiński	Torcikowo.pl CUKIERNIA & KAWIARNIA , Żąbki, Sikorskiego 33d lok. 59

BARMAN ROKU	
1. miejsce	Filip Jasiński , Beer&Bones - Craft Beer & Mead, Warszawa
2. miejsce	Iurii Okhmanovskii , Worek Kości, Warszawa
3. miejsce	Adam Kozera , Club Wesele, Warszawa

BARISTA ROKU	
1. miejsce	Miłosz Nosal , Kawiarnia Noble Coffee, Warszawa
2. miejsce	Arkadiusz Zgutka , Poranna Cafe, Grodzisk Mazowiecki

MISTRZ SŁODKOŚCI ROKU	
1. miejsce	Aneta Lutek , Aneta Lutek - Terty, Ciasta, Słodkie Stoły, Białobrzegi
2. miejsce	Olga Dobrowolska , Pracownia cukiernicza Słodkie historie, Nowa Sucha
3. miejsce	Sebastian Waloszczyk , Premium Catering, Rembertów

MENEDŻER GASTRONOMII ROKU	
1. miejsce	Mateusz Smolaga , Pa Ta Thai, Radom
2. miejsce	Ewa Kuczweska , Dwór w Zabuzu SPA & Wellness, Zabuzę
3. miejsce	Arkadiusz Budkiewicz , Restauracja Nicoletta, Warszawa

LODY ROKU	
1. miejsce	Lody tradycyjne Dec , Sterdyń, Kościuszki 3
2. miejsce	Lodziarnia Familijna , Płock, Grodzka 15
3. miejsce	Cukiernia L. W. Hoduń , Warszawa, Nowomiejska 7/9

BURGER ROKU	
1. miejsce	EasyBurger , Jaktorów, Warszawska 19
2. miejsce	Szaman Burger , Komorowo, Leśna 26
3. miejsce	Burger Brothers , Radom, Focha 12

PIZZA ROKU	
1. miejsce	Pizzeria Kampa , Siedlce, Starowiejska 174
2. miejsce	Soru Ristorante , Warszawa, Taylora 4/U5
3. miejsce	Bella Italia Pizzeria , Wacyn, Szafirowa 103

Wszystkie smaki kuchni

stronakuchni.pl



**Strona
Kuchni**



FOT. Z ZASOBÓW OŚRODKA KARTA



FOT. Z KOLEKCJI GALERII IM. SLEŃDZIŃSKICH



FOT. Z ZASOBÓW OŚRODKA KARTA



FOT. Z KOLEKCJI GALERII IM. SLEŃDZIŃSKICH

W PRL-u Polki były świetnie ubrane

W jakim stopniu pani bohaterki były postaciami samotnymi w swojej profesji, a w jakim stopniu były częścią środowiska modowego, sieci kontaktów, wzajemnego wsparcia albo rywalizacji?

Zdecydowanie dominowała rywalizacja. To były silne osobowości, a takie zwykle działają samodzielnie. Grabowską nazywano wręcz „carycą” polskiej mody i rzeczywiście - nie znosiła w swoim otoczeniu równie charyzmatycznych czy utalentowanych osób. Dlatego napięcie między nią a Heleną Bohle-Szacą narastało i w końcu doszło do rozstania. To była czysto zawodowa niechęć i konkurencja, ponieważ w prywatnych sprawach Grabowska potrafiła wyciągnąć do niej rękę. Kobiety pełniły funkcje dyrektorek artystycznych, ale szefami przedsiębiorstw czy dyrektorami zarządów - jak w Telimienie czy Ledzie, do której później trafiła Bohle-Szacka - byli już mężczyźni. Tam również widać było rywalizację, chociażby między Telimeną a Modą Polską. O jakimś „bratnim współdziałaniu” na rzecz dobrobytu Polski Ludowej raczej trudno tu mówić. Myślę, że to wynika z samej natury mody - to dziedzina wymagająca wyrazistego stylu i autorskich pomysłów. Może gdyby chodziło o produkcję zbóż czy transport, łatwiej byłoby o współpracę, ale w świecie mody rządzi indywidualność.

W książce mowa jest o tym, że „diabeł ubierał się u Grabo-letty”, w nawiązaniu do filmu „Diabeł ubiera się u Prady”. Co ta metafora mówi o władzy nad modą, którą Grabowska sprawowała?

Ta władza była jak najbardziej autokratyczna - nie bez powodu nazywano ją carycą. Gra-

bowska stosowała styl zarządzania oparty na eliminowaniu każdego, kto jej nie odpowiadał, i w ten sposób całkowicie podporządkowywała sobie otoczenie. Jednocześnie była niezwykle charyzmatyczna, bo bez tego nie ma prawdziwie silnej władczyni. Analogii do filmu „Diabeł ubiera się u Prady” nie da się uniknąć, choć warto pamiętać, że to, co w XXI wieku oglądamy w filmowej kreacji, u Grabowskiej naprawdę się wydarzyło. Mimo różnicy dekad zasady rządzące światem mody okazały się identyczne. To pewna korespondencja tekstów kultury - do dwóch istniejących dodałam swój trzeci, pokazując te same mechanizmy władzy, które panują w świecie mody, urody, modelek i aktorów. Tam zawsze rządzą silne osobowości - nieprzypadkowo przecież mówi się o „kreatorach mody”.

Jak Grabowska zdobywała materiały, tkaniny, akcesoria z Zachodu, skoro PRL miał kontrolę nad importem? Co to mówi o jej relacjach z władzą? Zdobywała je tak, jak w PRL zdobywało się wszystko - przez znajomości. Każdy, kto pamięta tamte czasy, wie, że to było hasło otwierające rozmaite drzwi: Gdzie diabeł nie może, tam szuka znajomych. Produkcja tkanin odbywała się głównie w Łodzi i większość towaru szła na eksport. Ale jeśli ktoś miał odpowiednie układy, kilka bel mogło zamiast za granicę trafić do Mody Polskiej. Grabowska potrafiła to załatwić, żonglując ubraniami, biletami na pokazy, wejściami do teatru czy filharmonii, a w zamian zyskiwała przychylność. Jej siatka kontaktów obejmowała polityków, aktorów, dziennikarzy - i działała w obie strony. Umiała zdobywać także legalne przydziały, wizy, a czasem przywoziła z Zachodu

drobne partie materiałów - niemal kontrabanda, natychmiast rozchwytywana przez aktorki i panie z telewizji. Bo to ona ubierała tamten świat. A co to mówi o jej relacjach z władzą? Grabowska ułożyła je na zasadzie obopólnej korzyści. Doskonale wiedziała, że ustroju nie zmieni i rewolucji nie wznieci, więc wykorzystywała swoje atuty, pamięć, sieć powiązań, umiejętność żonglowania argumentami. Dzięki temu przemykano oczy na jej pochodzenie - zamożny, żydowski, sanacyjny dom w Warszawie nie był przecież wymarzoną życiorysem w PRL. A jednak potrafiła tak rozegrać swoją pozycję, że przez lata pozostawała dyrektorką i jedną z najważniejszych postaci polskiej mody.

W książce pojawia się myśl, że „szata nie tylko zdobi człowieka, ale też wyraża go, symbolizuje moment w życiu i w dziejach”. Uważa pani, że ubranie - szczególnie w PRL-u - mogło być formą narracji historycznej? Co mogą nam powiedzieć ubrania o tamtych czasach?

Moda zawsze jest odzwierciedleniem epoki, bywa też wyrazem buntu. W czasach wiktoriańskich kobiety, nie mając innej możliwości walki z konwencją, walczyły choćby kolorem. A w PRL-u ubrania opowiadały przede wszystkim o tęsknocie za wolnością. Z czasem przybrało to na sile - dzwony, dżinsy, styl hippisowski stały się jeszcze mocniejszą manifestacją pragnienia swobody. Niezależnie od oficjalnych deklaracji wszyscy wiedzieli, że wzorców szuka się raczej w Paryżu i Mediolanie niż w Moskwie. Moda wyrażała więc także naszą tęsknotę za Zachodem i za tym, by nie być odciętym żelazną kurtyną. Jednocześnie oddawała obyczajowość tam-

Strój to narzędzie wyróżnienia się

tego świata i określony model roli kobiety. Grabowska, mimo swojej siły i przebojowości, w domu była potulną żoną - przekonana, że trzeba gotować, dbać o męża, być uступliwą. I podobnie konserwatywne zasady odzwierciedlała w modzie. Była przekonana, że moda nie zmieni i rewolucji nie wznieci, więc wykorzystywała swoje atuty i atrybuty kobiecości: nakrycia głowy, rękawiczki, odpowiednia torebka, spódnica o właściwej długości i kolorze. Spodnie - nie, marynarki - nie, najwyżej żakiet czy kostium. Paradoksalnie jednocześnie była przeciwniczką noszenia staników. To pokazuje, jak złożone były te reguły. Możemy więc powiedzieć, że przemiany mody były też formą emancypacji kobiet - powolnego wyzwalała się z nakazów typu: „butów z odkrytą piętą nie wypada nosić po siedemnastej”. Strój wyznaczał miejsce w społeczeństwie: nauczycielce nie wypadało nosić krzykliwych ozdób, urzędniczce - spódnicy krótszej niż dwa palce nad kolano. Moda od zawsze próbowała te schematy rozbijać, między innymi poprzez stopniowe odkrywanie ciała. W renesansie przy długich sukniach ekspozowano głębokie dekolty, gdy zasłanianie górę - pokazywano kostki. Kiedy spodnie zaczęły zakrywać nogi, pojawiła się moda na odkryte biodra i pępki. Ciało zawsze znajdzie sposób, by się ujawnić - i to także jest narracja historyczna.

Czy mogłaby pani wskazać ubranie, fason, element garderoby, który najbardziej symbolizuje epokę Mody Polskiej pod Grabowską i przemiany lat 60.? Co pani by założyła, aby „wejść w klimat” tamtych lat? Jeśli miałabym wskazać symbol tamtej epoki, to byłby to żakiet - klasyczna garsonka w stylu Chanel, do tego spód-

nica i obowiązkowo buty na pięciocentymetrowym obcasie. Kolor apaszki, torebki i butów musiał się zgadzać - ten dopracowany komplet najlepiej oddaje look Mody Polskiej. A co sama bym wybrała? To już zależałoby od okazji, ale mnie osobiście zachwyca styl, który wprowadziła Bohle-Szacka: chustki wiązane pod brodą lub z tyłu za szyją, ciemne okulary i ten motocyklowy sznyt. Uwielbiam jej pomysł łączenia szerokich, rozkloszowanych spódnic w żółto-czarne grochy z krótką kurtką motocyklową. To był look z pazurem - dynamiczny, odważny, bardzo nowoczesny.

Jakie przykłady z polskiej mody pokazują, że potrafiła ona nie tylko zachwycać, ale i realnie zmieniać życie codzienne kobiet i mężczyzn w tamtym czasie?

Czytając ówczesne magazyny, jak „Ty i Ja” czy „Burda”, znalazłam mnóstwo zachwycających nowości, które jednak nie zawsze trafiały później do codziennego życia. Różnica między wyobraźnią projektantów a praktyką ulicy była spora - zresztą tak jest i dziś, kiedy oglądamy ekstrawaganckie pokazy mody i zastanawiamy się, kto i gdzie miałby w tym chodzić. Ale były też rozwiązania, które faktycznie przenikały do codzienności. Pamiętam, kiedy na przykład weszła moda na płaszcze zapinane na dwa rzędy guzików, barwne peeleryny, do których dobierano parasolki i kalosze w tych samych, żywych kolorach - i rzeczywiście tak zaczęły wyglądać ulice. Albo kiedy Helena Bohle-Szacka wprowadziła trapezowe sukienki z charakterystycznym wzorem w kołorowe kwadraty à la Mondrian - one naprawdę pojawiły się w miejskim pejzażu. Widać to

było nie tylko na ulicach Warszawy czy innych dużych miast, ale też w filmach i w garderobie telewizyjnych gwiazd: Edyty Wojtczak, Krystyny Loski czy Elżbiety Sommer - słynnej „Chmurki”. Najbardziej przełomowym przykładem była jednak ekspansja spodni. Grabowska była im stanowczo przeciwna - twierdziła, że spodnie nadają się co najwyżej na grzyby albo zakupy, ale nigdy na spotkania towarzyskie czy do pracy. Helena Bohle-Szacka miała inne podejście. Zaczęła od projektowania spodni turystycznych i sama chętnie je nosiła. Wraz z przemianami lat 60. i symbolicznym „czerwonym październikiem” kobiety zaczęły nosić marynarki, czapki z daszkiem, a wreszcie spodnie w pełnej krasie. To właśnie one stały się jednym z najbardziej wyrazistych symboli zmiany - przełamania kolejnych obyczajowych schematów i nowej pozycji kobiet. I to był realny wpływ mody na codzienność.

KSIAŻKA



Jaskółki. Powieść o kobietach mody PRL-u
Katarzyna Droga
wyd. ZNAK

FOT. MATERIAŁY PRASOWE

Do stawu wchodzą przed wschodem słońca.
14 chłopa po pas w wodzie. Tylko jeden płynie łódką.
Szczęściarz, bo woda zimna. Chwytają sieci: 6 z jednej
strony, 6 z drugiej – i ciągną je do łowiska przy brzegu.
Za nimi dwaj pomocnicy i szczęściarz na łódce z tyłu.
Odławiają karpie na święta

Robert Migdał

KARPIE Z MILICZA

Widok rybaków, którzy ciągną sieci w stawie – baśniowy. Całość wygląda jak obraz, który właśnie ktoś maluje na żywo. Słońce zaczyna wschodzić, woda, dookoła lasy. Cisza. No, prawie.

O brzasku słychać rytmiczne uderzanie: to rybak, który płynie na łodzi, wali drewnianą tyczką o jej dno. I raz, i dwa, i trzy...

W mojej głowie przeplatają się sceny jak z filmów: a to o galernikach, którzy dzierżą potężne wiosła i nadzorca nadaje rytm, w jakim mają płynąć. A to przed oczami mam robotników egipskich, którzy ciągną potężne bloki kamienne na budowę piramid, a pilnujący ich szef pokrzykuje, by pracowali ramieniem w ramieniu, jak jeden mąż.

- Ten rybak na łodzi, co tak wali tą tyczką, to nadaje rytm, w jakim rybak cięgnie sieć? Żeby robili to równo? - pytam.

Jeden z pracowników Stawów Milickich, który z brzegu razem ze mną obserwuje odławianie karpia, patrzy na mnie z zaskoczeniem (ba, nawet myślę, że z politowaniem), uśmiecha się i mówi: - Nie panie redaktorze, rybakci wiedzą, co i jak mają robić, w jakim tempie. Ten rybak na łodzi uderza tyczką, żeby... karpie przepłoszyć: żeby do przodu płynęły, w sieć, a nie gdzieś po bokach uciekały.

Trochę mi głupio. Nic nie mówię. Za dużo filmów się oglądałem. Chyba lepiej pomilczę i popatrzę na spektakl, który rozgrywa się na wodzie (i w wodzie), na żywo.

Tak samo od dziesięcioleci – ciężka, ręczna robota

Odławianie karpia ze Stawów Milickich trwa od końca września aż do grudnia – głównie siłą ludzkich mięśni – taką samą metodą, jak robiono to przez dziesięciolecia. Ba, setki lat, bo stawy hodowlane

w okolicach Milicza istnieją od XI wieku.

Rybakci ciągną sieci przez ponad godzinę. W wodzie, ubrani w gumowe spodnie, gumowe płaszcze (w różnych odcieniach zieleni). Na głowach kapelusze lub zwykłe czapki.

Praca wre nie tylko w wodzie – nad brzeg podjeżdżają traktory, na przyczepach których poustawiane są wielkie plastikowe baseny (do nich trafiają karpie ze stawu). Potężnymi strażackimi węzami tłoczona jest do nich woda ze stawu – żeby karpie czuły się w nich jak w domu, czyli jak ryba w stawie.

Tuż obok stoi drewniany barak na kółkach. Z komina unosi się dym (ogrzewany jest koź na drewno), a z barakowozu dochodzą cudne zapachy, jak z kuchni mojej mamy, tuż przed wigilijną kolacją.

Zaglądam do środka: stół, drewniane ławy i kuchenka na gaz. Przy niej krząta się Tomasz Berger, kierownik Zakładu Rybackiego w Potasznym, jednego z pięciu należących do spółki Stawy Milickie, które zajmują się hodowlą karpia i in-

nych ryb słodkowodnych. Są jeszcze zakłady: Stawno, Ruda Sułowska, Radziądz i Krośnice.

- Niech pan wchodzi, tu cieplej, pogadamy.

Na palnikach: niebieski garnek, w którym smaży cebulę (co chwilę ją podlewa wodą z baniaka), obok wielka patelnia, na której na gorącym oleju skwierczą kawałki karpia obtoczonego w mące i przyprawach. Zapach – boski. Aż ślinka cieknie. Ryba świeża – wiadomo – przed chwilą płynęła w stawie obok.

- To już taka tradycja, że jak rybakci w wodzie, to kierownik śniadanie im przygotowuje. Ciepły posiłek. Zaraz będzie przerwa, to zjedzą świeżą rybę – tłumaczy pan Tomasz i przewraca karpia na patelni, który już z jednej strony podsmażył się na złoty kolor.

Mam jedyną okazję, żeby spróbować świeżego karpia w październiku. Zawsze go jem tylko w Wigilię i na Boże Narodzenie.

Korzystam, wiadomo – jestem łasuchem. Smak – niebo w gębie. Nawet moja mama takiego karpia nie przyrządza

(mam nadzieję, że tego nie przeczyta).

Staw – gigant, a nie jest jedyny

Jesteśmy nad stawem „Jan” w miejscowości Joachimówka – to największy akwen w kompleksie Potasznym, należący do spółki Stawy Milickie. Żeby dojechać tutaj z Wrocławia, na odławianie karpia przed świtem, musieliśmy wstać z Pawłem, gazetem i fotoreporterem, o godz. 4 rano. Ale było warto. Dla samych widoków, dla niesamowitej atmosfery.

Staw „Jan” jest potężny – 112 hektarów powierzchni użytkowej. Ile rocznie można wyłowić z niego karpia?

- Moglibyśmy zarybić taki staw na sto procent, ale obecnie – ze względu na postępujący brak wody – zarybiamy na 50 procent. Dlatego odławiamy około 60-70 ton karpia z tak dużego stawu – tłumaczy Tomasz Berger. Sprawnie obtacza – przed smażeniem – kolejne kawałki karpia w mące, które lądują na patelni.

Stawy są sztuczne. W każdym z nich można regulować

poziom wody. Gdy staw jest zarybiany – wpada do niego świeża woda z rzeki Polska Woda. Gdy przychodzi czas odłowu, żeby ułatwić rybakom pracę – podnoszone są zasuwki i część wody trafia do pobliskiej Baryczy. Poziom wody się obniża.

Ryba, zanim trafi do nas na świąteczny stół, przez trzy lata jest hodowana w stawach.

Karpie w „Janie” pływają około 10 miesięcy (staw był zarybiany wiosną – bo wcześniej był remont – a ryby są wyławiane jesienią). Wtedy ich waga jest idealna, żeby trafić w sieć: jedna sztuka ma od 1,5 do dwóch kilogramów. Po wyciągnięciu wszystkich „starych” ryb, kolejne młode ryby zostaną wypuszczone w ich miejsce łąda chwila.

Odławianie tak wielkiego stawu trwa około czterech, pięciu dni. Od samego rana do popołudnia.

- Praca jest bardzo żmudna, ręczna. Rybakci wchodzą do stawu – niezależnie od pogody – czy pada, czy nie pada – i idą w głąb stawu, daleko. I sieciami ściągają całą rybę bliżej brzegu, do łowiska. Tuż przy brzegu ryby są zaciągane siecią na stół sortowniczy – opowiada Tomasz Berger, nie przerywając smażenia, i dodaje: - Bo w stawie jest nie tylko karp. Hodujemy też, przy okazji, inne ryby: jest amur, tołpyga, szczupak, sum, lin. No i ostatnio udało nam się wyhodować złotego, pospolitego karasia.

Po co inne ryby oprócz karpia? Też są przeznaczone na handel (amur, tołpyga i lin świetnie się sprzedają), ale wód jest jeszcze jeden: sum i szczupak – jako drapieżniki – pomagają w oczyszczaniu stawu z „niechcianej ryby”, na przykład drobnych płoci czy karasia srebrzystego.

- 90 procent naszej hodowli to jest karp, pozostałe 10 procent – inne ryby – mówią pracownicy Stawów Milickich.

Kierownik Berger i jego ludzie mają pod swoją opieką około 40 stawów hodowlanych. Ale ich praca to nie tylko odławianie karpia, jak to październikowe, któremu się przyglądamy („To tylko finał trzyletniej, ciężkiej pracy” – mówią rybakci). Praca przy rybach to praca cały rok: bo żeby coś odłowić, trzeba najpierw wyhodować.

Wiosna – zarybianie stawów. Później – tarło, czyli rybie amory. Maj i czerwiec – wylęg karpia, czyli w pierwszym roku pojawiają się małe rybki – narybek. W drugim roku – jest hodowany tzw. kroczek karpia (czyli małe, młode rybki – 250, 300 gramów). Gotowe do odłowu, duże ryby, są dopiero w trzecim roku.

Ryby co roku są przenoszone. Najpierw są w małym stawie, potem – w drugim

roku – w średnim, a na koniec trafiają do dużego, jak „Jan”, nad którym jesteśmy i z którego są odławiane na sprzedaż.

Rybakci zajmują się też karmieniem – trzy razy w tygodniu (w poniedziałki, środy i piątki), tylko kukurydzą i pszenicą. Wtorek i czwartek – to dni „pielęgnacyjne” – a to coś trzeba naprawić, podłatać, załatać. I trawę skosić, żeby swobodnie można było chodzić po grobli. Najbardziej intensywna jest jesień – bo wiadomo, odłowu, no i grudzień – wiadomo czas przed Bożym Narodzeniem.

- Każdy chce karpia na święta. Urwanie głowy – opowiadają rybakci.

Ze stawu do... stawu

Odłowiona ryba jest przewożona w specjalnych plastikowych basenach do magazynów.

- Ale to nie jest taki magazyn – hala, jak wielu sobie obraża – mówią rybakci.

- No ja właśnie tak sobie pomyślałem – że te ryby są przetwarzane w tych plastikowych pudłach, pełnych wody, na półkach, w potężnej hali... Coś jak meble w kartonach w Ikea.

- No nie. Nasze magazyny dla ryb to po prostu kolejny staw: wykopany w ziemi. Mieści się w nim 10 do 20 ton ryb.

- Aaaa... Tak naturalnie, ekologicznie – stwierdzam.

- I z tego stawu zimą już wyławiamy ryby, które trafiają do sprzedaży. Gdyby były do świat w normalnym stawie – a przyszedłby mróz – to byśmy nie mieli jak tego karpia wyciągnąć – mówią rybakci.

Są już na brzegu. Wszyscy wyszli z wody. Jeden po drugim siadają przy stole w drewnianym barakowozie. Zajądają się świeżo usmażoną rybą. W złocistej panierce.

Czy karp nie padnie z głodu?

Od września aż do grudnia karpie się nie karmi. Ryby oczyszczają wtedy swój układ pokarmowy, mięso staje się bardziej soczyste, smaczniejsze. - Ale co? Nic im się nie daje do jedzenia? Żyją tylko o wodzie? Nie padną z głodu? - dopytuję.

- Nic a nic – mówią rybakci. - Ale nie są głodne. Mają tłuszcz między mięśniami, tłuszcz w brzuszku, który pozwala im na spokojną vegetację, stagnację w okresie zimowym. Bo karpie zimą nie są jakieś bardzo aktywne, nie zużywają wiele energii.

- Leniwie sobie czekają i pozbywają się wtedy tego błotnistego, mulistego posmaku, z którym karp się kojarzy wielu z nas? - dopytuję.

- No właśnie dziwi mnie to pojęcie, że karp... „śmierdzi mułem”, „śmierdzi błotem” – mówi jeden z rybaków. - Takie



Rybakci ciągną sieci przez ponad godzinę. W wodzie, ubrani w gumowe spodnie i płaszcze

FOT. PAVEŁ RELIKOWSKI



FOT. PAWEŁ RELIKOWSKI

Karpie odławiane są ze Stawów Milickich siłą ludzkich mięśni, tak samo jak dziesiątki, jak setki lat temu

gadanie to dla mnie zagadka. Jadł pan naszego karpia dziś na śniadanie?

- Jadłem.
- I co, śmierdział mułem?
- No nie...
- No widzi pan. Bo to wszystko zależy od tego, w jakim stawie karp żyje. Jeśli jest przetrzymywany w stawie pełnym szlamu, stawie, który nie był remontowany, to rzeczywiście może „śmierdzić”. Bo to ryba, która żeruje na dnie. A naszego milickiego pan próbował - prosto ze stawu wyłowiony, dziś rano. I co?

- No, nie czuć było błota...
- A widzi pan! Nie był jeszcze w magazynie, nie był płukany świeżą wodą. A smaczny!

Złodziejstwo się panoszy

Karp z okolic Milicza przez cały rok, co dwa tygodnie jest badany przez ichtiologów - czy zdrowy, czy dobrze przybiera na wadze - to takie odłowy kontrolne. Dodatkowo cały czas badana jest woda, w której żyją ryby - czy ma odpowiednie pH, czy jest dobrze natleniona („żeby przyduchy nie było, bo wszystkie ryby mogą się udusić wtedy”).

Praca rybaków to też pilnowanie (są wspomagani przez Państwową Straż Rybacką i „panów stawowych” - opiekunów akwenów), żeby nikt im ryb nie kradł („kłusownictwo zdarza się na szczęście coraz rzadziej”).

- Dodatkowo wspomaga nas technika - mamy na przykład poustawiane fotopu-

łapki, które robią zdjęcia złodziejom. Mimo to złodziejstwo ma się dobrze. I to na potężną skalę!

- Do stawów wpuszczamy 100 procent wylęgu, a po trzech latach hodowli ryb mamy od 3 do 5 procent tego, co wpuściliśmy do stawu na samym początku - mówi Damian Żuber, menedżer do spraw marketingu Stawów Milickich.

- Dlaczego tak się dzieje? - dopytuję. - Skąd tak potężna strata?

- Ptaki, głównie kormorany, wyjadają nam ryby ze stawów.

- Nie można ich przepłoszyć?

- Stosujemy różne armatki hukowe, ale ptaki się już do nich... przyzwyczyły. Poza tym, gdy tylko widzą nasze auta podjeżdżające w okolicę stawu, to odlatują. Rozpoznają nas. Robimy też odstrzały kormorana - ale jest ich tak dużo, że prawie na nic się to zdaje. Mają u nas darmową stołówkę, wszystko podane jak na talerzu, więc nie dziwię się, że tłumnie się zlatują. Jak do bufetu...

- Ale pewnie jakieś odszkodowanie od państwa dostajecie za straty?

- No właśnie, że nie. Nie jest to prawnie uregulowane, żeby za straty spowodowane hodowcom ryb przez ptaki było przyznawane odszkodowanie. W prawie jest, że jak szkodę zrobi zwierzyzna łowna - na przykład dziki czy jelenie - to za straty państwo płaci odszkodowanie. Za straty, które wyrządzą ptaki - już nie - mówi Damian Żuber.



FOT. PAWEŁ RELIKOWSKI

Po wyłowieniu ze stawów ryby są segregowane. Karpie są oddzielane od innych gatunków ryb, które rybacy wyciągnęli w sieci z wody

Natura zachwyca i przyciąga

Kuchnia na kółkach opustoszała, gary pomyte. Rybacy zbierają się do wyciągania ryb z wody i do sortowania.

- Co jest najtrudniejsze w pracy rybaka? - dopytuję.

- Warunki pogodowe - mówi kierownik zakładu.

- Robotę trzeba zrobić, dzień w dzień i nie jest ważne, czy zar-

się z nieba leje, czy deszcz. Ale ja nie narzekam - dodaje i kontynuuje: - Bo, proszę pana, ja pracuję „w naturze”. Codziennie, będąc w pracy, mogę podziwiać przez wiele godzin całe to piękno dookoła: stawy, lasy, zwierzyne. Inni ludzie mają to tylko w weekendy, kiedy przyjadą do nas „w odwiedziny”. I powiem panu - wcale mi to się jeszcze nie znudziło.

- Ile lat pan w tej naturze pracuje, przy rybach, w Stawach Milickich?

- Będzie 14 - mówi Tomasz Berger. - Ale to u nas rodzinne. Brat też w firmie pracuje, no i nasz tata pracował. My się wychowaliśmy w takich warunkach, w tym klimacie. Mnie po prostu - z pokolenia na pokolenie - ta natura zachwyca.

Jest już po południu, deszcz pada coraz mocniej. Rybacy uwijają się jak w ukropie. Jeden obok drugiego stoją na brzegu, sortują ryby wyciągane z wody. Robota aż pali im się w rękach. Ryby ze stawu trafiają na trak-tory, z nich do magazynu. A tam - będą czekać do grudnia. Żeby trafić do sklepów, z nich do naszych kuchni, a potem na świąteczny stół.

- NO WŁAŚNIE DZIWI MNIE TO POJĘCIE, ŻE KARP... „ŚMIERDZI MUŁEM”. NASZ PROSTO ZE STAWU WYŁOWIONY, NIE BYŁ PŁUKANY ŚWIEŻĄ WODĄ. A SMACZNY!

SPÓŁKA STAWY MILICKIE W REZERWACIE PRZYRODY

Spółka Stawy Milickie zarządza około 6,5 tys. ha stawów. To około 300 zbiorników pełnych różnych ryb.

- Ale i tak powierzchnia stawów nie jest największa, jaka była w historii, bo na przełomie XVII i XVIII wieku to było nawet 13 tysięcy hektarów, więc dwa razy więcej niż obecnie - mówi Damian Żuber, menedżer do spraw marketingu Stawów Milickich. Żeby na nasz świąteczny stół trafił karp, pracuje około stu osób: rybacy, ichtiolodzy, magazynierzy i wiele innych osób związanych typowo z gospodarką rybacką. A hodowla ryb wcale do łatwych nie należy. - Bo taki kurczak, na przykład, trzymany jest w budynku, karmiony i po 6 tygodniach ptaka można zarżnąć i sprzedać mięso. A ryby? Ich hodowla trwa latami - jest i pracochłonna, i czasochłonna - dodaje Damian Żuber. Hodowla karpia w okolicach Milicza na północy Dolnego Śląska nad rzeką Barycz jest bardzo eko. Większość stawów (4/5 wszystkich akwenów należących do spółki Stawy Milickie) znajduje się na terenie rezerwatu przyrody. A rezerwat to spore obostrzenia. Np. jeśli chodzi o używanie antybiotyków.

- Nasze karpie są karmione naturalnie. Nie dajemy im żadnych pasz białkowych, antybiotyków, dopalaczy, lekarstw, żeby ryba szybciej rosła. Nie możemy i nie chcemy. Nasz karp jest hodowany tradycyjnie, w naturalnych warunkach, jak przed wiekami. Bo przecież ryby hodowane są w naszej okolicy od ponad 800 lat! Śmiało więc mogę powiedzieć, że karp z okolic Milicza jest najzdrowszą rybą w Polsce - stwierdza Damian Żuber.

PS. Udało nam się ustalić, jaka będzie cena karpia w tym roku na święta. W sprzedaży detalicznej karp ze Stawów Milickich powinien kosztować - przed Wigilią - w okolicach 25 złotych za kilogram.

ARTUR ŻMIJEWSKI: TE PIOSENKI SĄ O NAS, BEZ WZGLĘDU POD JAKĄ SZEROKOŚCIĄ GEOGRAFICZNĄ SIĘ ZNAJDUJEMY

Wszyscy go znamy i lubimy jako księdza Mateusza z telewizyjnego serialu. Teraz debiutuje jako wokalista, prezentując płytę „Po miłości kres” z pieśniami Leonarda Cohena. Nam Artur Żmijewski opowiada, jak aktorstwo i śpiewanie przeplatało się w jego życiu od początku kariery

Patryk Gzyl

Większość z naszego pokolenia poznała pieśni Leonarda Cohena w liceum lub na studiach w latach 80. W Pana przypadku też tak było?

Dokładnie tak. Jeszcze jako nastolatek przed szkołą teatralną słuchałem Cohena z upodobaniem i nawet próbowałem go wykonywać nieporadnie. To była taka moja młodzieńcza fascynacja.

Co Pana ujęło w tych pieśniach, że już wtedy zaczynał Pan śpiewać?

Cohen był wtedy niezwykle popularny i jego się wtedy powszechnie słuchało. Zarówno młodzież, jak i dorośli. To były lata 80., czyli najgorsza w swym schyłkowym okresie komuna. A przecież Cohen był autorem pieśni zaangażowanych, jak „Partyzant”, który był wówczas jednym z nieformalnych hymnów Solidarności. Trudno było, mając tyle lat, ile wtedy mieliśmy, nie buntować się przeciw tej rzeczywistości. Nikt z nas nie chciał się zapisywać do ZSMP, tylko stawać po drugiej stronie. I Cohen był jakimś sposobem na zmanifestowanie tej postawy.

Co sprawiło, że 40 lat później postanowił Pan zmierzyć się z twórczością Cohena i przygotować recital z jego pieśniami? Tym razem mogłem skupić się na ich interpretacji. Sięgnąłem przede wszystkim po tłumaczenia Macieja Zembatego, który niektóre z nich, jak „My Secret Life” chociażby, przetłu-

maczył prawie słowo w słowo. A do tego jeszcze smacznie i sensownie. Warto tutaj podkreślić, że Cohen nie pisał tekstów piosenek, tylko wiersze. Nie bez powodu był w pewnym momencie brany pod uwagę jako kandydat do literackiej nagrody Nobla. Przegrał tę konkurencję z Dylanem tylko dlatego, że Dylan był bardziej znany. Ale to świadczy tylko o tym, jakim wielkim talentem literackim Cohen był obdarzony. Pisał o miłości, o przemijaniu, o samotności, o śmierci, tym, co dotyka nas wszystkich. Dlatego te piosenki są o nas, bez względu pod jaką szerokością geograficzną się znajdujemy.

Cohen zostawił po sobie dużą spuściznę. Według jakiego klucza wybrał Pan te trzynaście piosenek na koncert i płytę?

Tytuł tego przedsięwzięcia to „Po miłości kres”. Trzeba więc było wybrać pieśni związane z miłością i z tym, co jej dotyka. Stąd tutaj „Zuzanna”, „Siostry miłosierdzia” czy „Słynny niebieski prochowiec”. To wszystko pieśni dotyczące tego tematu.

Są tu największe przeboje Cohena, które znają wszyscy. Nie bał się Pan z nimi zmierzyć?

Nie ja pierwszy i nie ostatni się tego podjąłem. Już różni to przede mną robili i jakoś sobie zębów nie powybijali. Uznałem więc, że warto podjąć takie ryzyko. I teraz nam wszystkim, którzy jesteśmy na scenie, daje to wielką frajdę. Ale trzeba za-

uważyć, że nie śpiewam wyłącznie te największe przeboje. Bo wczoraj po koncercie w Ostrołęce przyszła pewna pani i powiedziała, że słucha Cohena od wielu lat i taka piosenka, jak „Wspomnienie”, nigdy jej się o uszy nie obija. Wykonujemy więc też takie kompozycje, których ludzie nie znają.

Lepiej się Panu śpiewało te wielkie przeboje Cohena czy te mniej znane utwory, jak „Wspomnienie” czy „Goście”?

Nie rozgraniczałbym tego w ogóle w ten sposób. Te pieśni, mimo że jak to u Cohena są w większości smutne i refleksyjne, to w naszych aranżacjach są bardzo odmienne od tych jego typowo balladowych wykonania. I to też jest pewną zaletą tego przedstawienia. A poza tym nie jestem na scenie sam, bo jest ze mną moja córka z partnerką jako duet Eva & Shandy i one śpiewają chórki, ale mają też swoje partie solowe i wykonują jeden utwór nawet tylko we dwie.

Skąd taki pomysł?

Skoro mamy na scenie dwie fantastyczne dziewczyny, które potrafią śpiewać i grać,

to trudno tego nie wykorzystać, by pokazać Cohena też w innym kolorze. I piosenka, którą wykonują Eva & Shandy, jest zawsze bardzo ciepło przyjmowana, a po koncercie wszyscy zachwycają się, jak cudownie brzmią, jakie mają piękne głosy i jak są uzdolnione. W „Tęsknij” Ewa śpiewa zamiennie partie wokalne ze mną, Shandy ma z kolei we „Wspomnieniach” dużą partię solową. To coś, co fajnie uatrakcyjniło to nasze przedsięwzięcie.

Bezpieczniej się Pan czuje na scenie, mając bliskie osoby za plecami?

Ja zasadniczo dobrze czuję się na scenie z ludźmi, których lubię i dobrze znam. Bo najważniejsze to mieć do siebie zaufanie. I ja ufam zarówno swojej córce, jak i wszystkim osobom, które są ze mną na scenie. Wiem, że to, co robimy, robimy tak jak chcemy oraz że to jest dobre i podoba się słuchaczom.

Eva i Shandy to zupełnie inne pokolenie. Jak one odbierają Cohena?

Wypowiedz się, Ewa, proszę. **Ewa Żmijewska (która towarzyszy rozmowie):** Cohen na pewno nie ma dla nas ta-

kiego samego znaczenia, jak dla pozostałej części zespołu, która jest starsza życiowym stażem. My urodziłyśmy się na początku lat 90., kiedy więc zaczęłyśmy świadomie odbierać muzykę, Cohen już nie był tak popularny. Cały ten aspekt polityczny jego twórczości nie był więc dla nas ważny. Nie przeżywałyśmy więc jego pieśni w ten sposób. Ale pamiętam jako dziecko, że Cohen był często u nas puszczany w domu, słyszałam go też w radiu. Co ciekawe, jako dorosła osoba poznałam te piosenki po angielsku, kiedy studiowałam w USA. Teraz trafiają one do mnie na nowo, kiedy uczę się ich interpretować w języku polskim. Dzięki temu znajduję w nich coś dla siebie. Te utwory są świetnie napisane i świetnie przetłumaczone, dlatego mają ponadczasowy charakter.

Aktorskie doświadczenie pomaga Panu w interpretacji tych pieśni?

Oczywiście. Ja zabrałem się do tego tak jak zabieram się do każdej roli w sposób świadomie aktorski, czyli od interpretacji tekstu. To pomogło mi poradzić sobie wokalnie. Sięgnęliśmy przede wszystkim po tłumaczenia Macieja Zembatego, ale jeden tekst jest przetłumaczony przez Michała Kuźmińskiego i jeden przez Romana Kołakowskiego. W trakcie przedstawienia czytam też fragmenty „Księgi miłosierdzia” i „Księgi tęsknoty” w tłumaczeniu Daniela Wyszogrodzkiego, bo to nie tylko koncert, ale rodzaj opowieści, którą staram się snuć na scenie.

I wszystko są to świetne tłumaczenia. To, że ludzie słyszą te pieśni po polsku, dla wielu jest dużym zaskoczeniem i odkryciem, ponieważ mogą w pełni zrozumieć przesłanie ich autora. Czasem przychodzą po występie i mówią, że ta czy inna piosenka miała dla nich zupełnie inne znaczenie, a po polsku odczytali ją w całkiem inny sposób. Ma to więc fajny sens, dający nam wielką satysfakcję.

Zapowiadając tę płytę, powiedział Pan o Cohenie: „Jego pieśni są jak lustro – każdy widzi w nich siebie”. Co bliskiego sobie zobaczył Pan w tych utworach?

Całe swoje dotychczasowe życie i przewidywania tego, co się wydarzy w przyszłości. Im głębiej w to wchodziłem i uświadamiałem sobie pewne sytuacje z przeszłości, zaczynałem lepiej rozumieć, co miał na myśli Cohen, pisząc o swojej teraźniejszości. Bo te wiersze kompletnie przekładają się na nasze życie. Jeśli więc ktoś chce mieć chwilę refleksji nad swym życiem, to pieśni Cohena są znakomite, żeby uświadomić sobie wiele rzeczy. Myślę, że to dla mnie największa wartość.

Dlaczego zdecydował się Pan zamieścić na płycie nagranie z koncertu w Białymstoku, a nie studyjne wersje?

Myśmy się na początku nie przymierzali do wydania płyty. Ona jest efektem koncertu, który został zarejestrowany. Naszym celem było stworzenie przedsięwzięcia, w ramach którego moglibyśmy pokazać pieśni Cohena sprzed wielu lat współczesnej publiczności. Przy kolejnej okazji zaproszono nas do Radia Białystok i umożliwiono nagranie tego materiału. Kiedy okazało się, że jest on takiej jakości, iż możemy go pokazać na płycie, tak właśnie się stało.

Teraz trwa trasa koncertowa z tym programem. Wykonuje Pan tylko te trzynaście pieśni, które są na płycie?

Coraz bardziej nas kusi, żeby poszerzyć ten recital, bo obserwuję duże nim zainteresowanie. Niektórzy widzą w tym przypomnieniem nam o pieśniach Cohena, których nie wzięliśmy pod uwagę, a bardzo by się do tego przedstawienia nadały. Dobrze by więc było wzbogacić nasz program o nowe utwory lub potraktować je wymiennie. I do tego z pewnością kiedyś dojdzie, być może nawet w niezbyt odległym czasie. Wciąż słuchamy oryginalnych nagrań Cohena i wciąż przychodzą nam do głowy nowe pomysły. Zrobimy więc pewnie jakieś kolejne 2-3 piosenki i być może tym razem nagramy je studyjnie. Ale to na razie kwestia przyszłości.

W internecie są bardzo pozytywne opinie o Pana występach. „Poruszające interpretacje” – pisze jedna z fanek. „Super przeżycie muzyczne” – dodaje druga. Podchodzi Pan do tych koncertów również bardzo emocjonalnie?

Ja muszę przede wszystkim podejść bardzo zawodowo, żeby to widzowie poczuł te emocje. Jeśli podszedłbym do tych pieśni wyłącznie emocjonalnie, to pewnie nieraz bym musiał w czasie koncertu w niektórych momentach uronić łezkę. A zadaniem aktora jest te emocje opanowywać, aby je odpowiednio przedstawiać. Dlatego traktuję to w tym sensie jako zadanie aktorskie. Dzięki temu widać potem, jak niektóre osoby z widowni wycierają sobie chusteczkami oczy w trakcie jednej czy drugiej piosenki i jak trudno im też opanować. To też jest kolejny dowód na to, jak są to osobiste rzeczy i kolejny argument za tym, by do tego jak najczęściej wracać.

Śpiewał Pan już w czasach licealnych, potem brał udział w kabaretach i wystąpił nawet na festiwalu w Opolu. Co sprawiło, że postanowił Pan jednak pójść w stronę aktorstwa, a nie muzyki?



FOT. MATERIAŁY PRASOWE

Artur Żmijewski: Jeśli podszedłbym do tych pieśni wyłącznie emocjonalnie, to pewnie nieraz bym musiał w czasie koncertu w niektórych momentach uronić łezkę

Mój pomysł na zawód był taki, że ja najpierw chciałem być aktorem. I jako kandydat do tej profesji trafiłem do środowiska, w którym wykonywało się poezję śpiewaną. To mnie bardzo wciągnęło. Dlatego zacząłem to robić równoległe z braniem udziału w konkursach recytatorskich wszelkiego rodzaju, ta moja działalność szła więc dwutorowo. Pewnie gdyby studia aktorskie nie były tak absorbujące co do zasady, bo wta jemniczeni wiedzą, że pierwszy rok studiów w szkole teatralnej to chyba aż 65 godzin zajęć tygodniowo, co nie daje szansy na zajmowanie się czym innym, to wtedy nie musiałbym zrezygnować z grania i śpiewania. Musiałem jednak coś wybrać. Ale ta muzyka cały czas była w moim życiu obecna. Chętnie chodziłem na koncerty, zabierałem na nie dzieci. Raz na jakiś czas Jurek Satanowski zapraszał mnie

do swych różnych przedsięwzięć: Okudżawy, Wysokiego czy Cohena właśnie. Czyli to nie było tak, że w ogóle zerwałem ze śpiewaniem. Faktem jednak jest, że nigdy wcześniej nie przygotowałem tak obszernego recitalu, jak ten obecny. Bo w tych przedstawieniach zbiorowych Jerzego zazwyczaj śpiewałem dwie solowe piosenki oraz jedną z wszystkimi – i na tym się to kończyło. A tu jest aż trzynaście piosenek, które muszę zaśpiewać solowo czy z Evą & Shandy.

Jeszcze na studiach zagrał Pan rolę Gustawa-Konrada w „Lawie” Tadeusza Konwickiego według „Dziadów” Adama Mickiewicza. To musiało być dla młodego adepta aktorstwa wielkie przeżycie. Bardzo. Byłem wtedy studentem trzeciego roku, kiedy to robiliśmy. Na planie „Lawy” spotkałem się z Teresą Bu-

dzisz-Krzyżanowską, Gustawem Holoubkiem, Henrykiem Bistą czy Grażyną Szapołowską. Ale też z wieloma kolegami z uczelni, choćby z Maciejem Orłosiem, który grał ze mną w scenach więziennych. To było dla nas fantastyczne doświadczenie, które nauczyło mnie, że kiedy wychodzi się spod szkolnego kłosa, praca idzie tylko na mój rachunek. Nikt mnie nie poklepie po plecach i nie powie: „To nie twoja wina, że ci się nie udało”. Chwilę po zakończeniu zdjęć do „Lawy” zaprosił mnie do współpracy Krzysztof Zanussi, który obsadził mnie ze moimi ówczesnymi profesorami z uczelni w „Stanie posiadania”. Maja Komorowska była moją matką, a Krystyna Janda kochanką. Z kolei Andrzej Łapicki, który był opiekunem naszego roku, zagrał mojego ojca, był to więc skok na głęboką wodę.

Popularność przyniosło Panu zupełnie inne kino, czyli „Psy” Władysława Pasikowskiego. To była duża odmiana po Mickiewiczu?

Bardzo duża. Za sprawą „Lawy” zacząłem być kojarzony z romantycznymi rolami i tylko tego przez pewien czas ode mnie wymagano. Nic więc dziwnego, że zaczęło mi się to w pewnym momencie nudzić. Wtedy Wojtek Wójcik obsadził mnie jako Mruka w „Trzech dniach bez wyroku”, co trochę ten wizerunek przełamało. A taka totalna odmiana nastąpiła faktycznie u Władka Pasikowskiego w „Psach”.

Zagrał Pan w czterech filmach Pasikowskiego. Miał Pan z tym reżyserem wyjątkowe porozumienie?

Na tamtym etapie bardzo dobrze to funkcjonowało, potem nasze drogi się rozeszły. Przez pewien czas Władek nie robił specjalnie dużo filmów, a ja się zaangażowałem w pewne długotrwałe przedsięwzięcia. Ale tak to jest w naszym zawodzie: ludzie spotykają się, potem rozchodzą się, a jeszcze później znowu się spotykają. W naszych kontaktach zadziałała więc również taka zasada sinusoidy.

Pierwsze długotrwałe przedsięwzięcie w Pana karierze to doktor Burski w „Na dobre i na złe”. To trzynaście lat Pana życia. Warto było je poświęcić temu serialowi?

Tak. To był serial, który przyniósł mi ogromną przyjemność pracy. Poznałem tam cudownych ludzi i było to wielką szkołą zawodu dla mnie. Właśnie wtedy wiele rzeczy sobie uświadomiłem i zrozumiałem. Nikt w tamtym czasie nie zarzucał nam, aktorom, że gramy w takim serialu. Przecież wszyscy wielcy chcieli wówczas brać udział w tym przedsięwzięciu. Tam grali Daniel Olbrychski, Jan Englert, Maja Komorowska. Na planie panowała miła i kreatywna atmosfera. Do tego mieliśmy do czynienia z cudownym odbiorem publiczności.

Z kolei siedemnaście lat Pana życia to „Ojciec Mateusz”. Woli pan być księdzem czy lekarzem?

Szczęśliwi czasu nie liczą. (Śmiech) Nie wiadomo jeszcze, jak długo przyjdzie mi grać księdza Mateusza, ale nie zastanawiam się jakoś specjalnie nad tym. Lekarzem nie jestem już od wielu lat, bo chyba przy drugim sezonie „Księdza Mateusza” rozstałem się z „Na dobre i na złe”. I w tej chwili to jest już zupełnie inne przedsięwzięcie, kto inny się tam dobrze czuje, trudno by mi było więc wejść do tej rzeki ponownie. Ale niezwykle sobie cenię cały ten czas pracy przy tym

serialu i uważam, że był fantastyczny zarówno dla mnie, jak i dla widzów.

A w której postaci się Pan bardziej odnajduje?

Nie potrafię na to pytanie odpowiedzieć jednoznacznie. To coś z kategorii „Które dziecko kochasz bardziej?”. Moim narzędziem pracy jest moje ciało i umysł, właściwie cały człowiek. Kiedy się ubieram w kitel, to jestem lekarzem. Kiedy zakładam sutannę, to jestem księdzem. W każdej postaci zostawiam jakiś fragment swojego myślenia i swojego doświadczenia. I teraz jakbym miał wartościować, w której więcej, a w której mniej, to nie potrafię odpowiedzieć.

Kiedy robiłem wywiad z Kingą Preis, powiedziała, że „Ksiądz Mateusz” to dla niej tylko „radość i zabawa”. Pan też tak podchodzi do tego serialu?

Zdecydowanie tak. Pewnie dla tego tak długo ze sobą wytrzymujemy, że my się tam wszyscy po prostu lubimy. Nastąpił taki układ gwiazd, że spotkała się taka ekipa i tacy ludzie ze sobą zaczęli pracować, iż jest im ze sobą dobrze. Oczywiście niektóre osoby się zmieniają, w ekipie technicznej czy w obsadzie, w związku z innymi zajęciami czy dramatycznymi zwrotami akcji. Niektórzy odchodzą na niedługo, a niektórzy na zawsze. Takie rzeczy się zdarzają. Ale ciągle mamy frajdę z tego, że spotykamy się ze sobą, lubimy ze sobą gadać i spędzać czas, grać kolejne sceny. Poza tym niby to jest format serialu, ale za każdym razem opowiadamy inną historię, czyli jakby kręcimy nowy film. Opowiadane jest to w sposób fabularny, a nie sitcomowy. Nie siedzimy w studiu przez dwadzieścia godzin z rzędu, tylko mamy zdjęcia w plenerze w różnych miejscach. Często w takich, które znamy i odwiedzaliśmy je wielokrotnie, ale czasem w takich, w których nigdy wcześniej nie byliśmy. Poznajemy też nowych ludzi i nowe sytuacje, jest to więc dla nas ciągle swego rodzaju przygoda.

Widzowie jak to widzowie – kiedy mają ukochany serial, to zawsze utożsamiają aktora z graną przez niego postacią. Tak pewnie jest z Panem i księdzem Mateuszem. To nie jest dla Pana uciążliwe? Nie, przyzwyczaiłem się do tego. Jasne – zdarzają się śmieszne sytuacje, ale nie są one raczej przekładalne na język pisany.

Trochę rzadko widzujemy Pana w kinie. A takie filmy, jak „Atak paniki” czy „Czarny mercedes”, pokazują, że można mieć ciekawy pomysł na Artura Żmijewskiego. Brakuje Panu takich propozycji?

Nie mam czasu się nad tym zastanawiać, bo ostatnio byłem mocno zajęty – czy to serialem, czy koncertami. Nie zapominajmy też, że w ubiegłym roku odbyła się premiera filmu, który wyreżyserowałem – „Sami swoi. Początek”. Nie odczuwam więc tego braku na co dzień. Natomiast skoro pan o to zapytał – to tak, owszem, od czasu „Czarnego mercedesa” nie zagrałem jakiejś fajnej roli w kinie, która by była dla mnie satysfakcjonująca. I nie ukrywam, że z chęcią byłbym się do tego przymierzył.

„Sami swoi. Początek” okazali się sukcesem w kinach i w streamingu. Zachęciło to Pana do dalszych tego rodzaju przedsięwzięć?

Z przyjemnością wyreżyseruję jeszcze jakąś fajną historię, która trafi w moje ręce, bo reżyseria jest dla mnie bardzo inspirowająca. Kiedy stanąłem za kamerą kilkanaście lat temu po raz pierwszy, uświadomiło mi to kilka rzeczy w aktorstwie. Ponieważ jako reżyser staję czasem razem z kolegami aktorami, to wymagam od siebie tego, czego od nich. To uczy pokory i jeszcze lepszego zrozumienia ograniczeń i niuansów aktorstwa. Dlatego to dla mnie bardzo pouczające doświadczenie.

Askąd pomysł na reżyserowanie?

Życie samo mnie tak pokierowało. Najpierw miałem przedstawienie w teatrze, potem w telewizji, później reżyserowałem „Na dobre i na złe” i „Ojca Mateusza” i wreszcie „Sami swoi. Początek”. Miałem więc pewne doświadczenie, zanim stanąłem za kamerą przy kinowym filmie.

„Sami swoi. Początek” to wielka produkcja, a poradził Pan sobie całkiem dobrze.

To było bardzo ciekawe doświadczenie. Może jeśli chodzi o rodzaj pracy, to nie było to tak bardzo odmienne od tego, co robię przy „Ojcu Mateuszu”. Z tą jedną różnicą, że jeśli przy serialu nie da się jakiegoś wątku fajnie rozwiązać w danym odcinku, to można go potem rozwinąć i dopowiedzieć w kolejnym. A w filmie musimy stworzyć i rozwinąć wszystkie wątki w ciągu dwóch godzin i potem już nie ma możliwości poprawki. To odróżnia serial od filmu. W serialu da się coś naprawić w kolejnym odcinku, a w filmie kinowym robimy coś zawsze tylko jeden jedyny raz.

Gdzie Pan szuka odpoczynku od filmów, seriali i koncertów?

W ciszy i spokoju, w lesie na spacerach, w byciu z bliskimi. Żeby nie gadać o sprawach zawodowych, tylko miło spędzać razem czas. To jest dla mnie najważniejsze.

Familia Sobieskich pod rękę z rodziną Stuartów

Wystawa „Sobiescy i Stuartowie – blask i widmo korony” opowiada o związkach pozornie odległych krajów: Rzeczypospolitej Obojga Narodów oraz Anglii, Szkocji i Irlandii

Mariusz Grabowski

Owocem owych kontaktów był mariaż zawarty 3 września 1719 r. przez Marię Klementynę Sobieską, wnuczkę króla Jana III z Jakubem Edwardem III/VIII z rodu Stuartów, pretendentem do tronów Anglii, Szkocji oraz Irlandii. Już same okoliczności wyjścia za mąż jednej z najbogatszych dziedziczek ówczesnej Europy mogłyby służyć za fabułę politycznego thrillera.

Śluby i polityka

Motywowany względami politycznymi i finansowymi związek połączył dwoje ludzi różnych narodowości, wywodzących się z odmiennych kultur. Miał – co zrozumiałe – licznych przeciwników, w tym króla Anglii – Jerzego I, który obawiał się, że Jakub Stuart doczeka się z Marią Klementyną potomstwa, które zagrozi jego sukcesji.

Król Jerzy się zamartwiał, ale już cesarz Karol VI Habsburg działał: aby zapobiec zawarciu małżeństwa po prostu zaarrestował Marię Klementynę podczas jej podróży przez Włochy. Umieszczono ją w zamku w Innsbrucku, ale udało jej się oszukać strażników i uciec do Bolonii dzięki udanej akcji oficerów irlandzkich w służbie Jakuba Stuarta; ich dowódca Karol Wogan opublikował później popularną relację o tych sensacyjnych zdarzeniach.

W Bolonii Maria Klementyna, już bezpieczna, poślubiła per procura swojego narzeczonego, który wtedy znajdował się w Hiszpanii. Ceremonie ślubną powtórzono 3 września 1719 r., we włoskim Montefiascone, w katedrze Świętej Małgorzaty.

W klasztorze św. Cecylii

Maria Klementyna i Jakub po ślubie zamieszkali w Rzymie, gdzie honorowano ich jako prawowitych władców Anglii, Szkocji i Irlandii (ponoć sam papież Klemens XI tytułował ich z rewerencją „katolickimi władcami”). Małżeństwo okazało się jednak nieszczęśliwe, a brzemień politycznych celów i starań o odzyskanie

władzy w trzech królestwach położyły się cieniem na ich życiu oraz losach synów, Karola Edwarda i Henryka Benedykta. Obaj odegrali zresztą znaczące role w niniejszej opowieści.

Losy Marii Klementyny były nadzwyczaj pouczające. Po urodzeniu drugiego dziecka, pogrążona w depresji, opuściła męża i synów. Zamieszkała w klasztorze św. Cecylii w Rzymie, gdzie poświęciła się modlitwie i ascezie. Po śmierci została pochowana w podziemiach bazyliki św. Piotra na Watykanie. Do dziś można w niej oglądać monument poświęcony monarchini, zamówiony przez papieża u legendarnego Antonio Canovy, który wyrył nań inskrypcję: „Maria Klementyna, królowa Wielkiej Brytanii, Francji i Irlandii”.

Fatalne małżeństwo

„Do skrajnej dewocji i umartwiania się – pisze Barbara Farron w tekście „Fatalne małżeństwo Marii Klementyny Sobieskiej i Jakuba Edwarda Stuarta” – z pewnością przyczyniła się depresja po urodzeniu młodszego syna, z której nigdy nie wyszła, a punktem zwrotnym był dwuletni pobyt w klasztorze św. Cecylii, gdzie trwanie w samotności i nauki religijne trafiły na podatny grunt.

W początkowym okresie pobytu, w listach pisanych do ojca Maria Klementyna wyrażała się w sposób rzeczowy, lecz z czasem zmieniła się zarówno forma, jak i styl jej listów. Pismo stało się nieczytelne, a litery chwiejne, wskazując na wyczerpanie fizyczne i pewną nerwowość. Przejmująca była również treść bilecików pisanych do spowiednika, w których widać nieustanną potrzebę jego aprobaty i w których pisała o chęci powierzenia swojego losu Bogu i szukaniu wytchnienia w śmierci.

Kiedy Maria Klementyna przebywała w klasztorze, oddając się ascezie i omdlewając (dosłownie) z tęsknoty za synami, Jakub Edward wielokrotnie nakłaniał ją w listach do powrotu na łono rodziny (...). Ostatecznie uległa namowom i w 1727 roku wróciła do pałacu Muti, ale nie była już tą samą osobą –



Maria Klementyna była wnuczką króla polskiego Jana III Sobieskiego i Marii Kazimiery. Przez matkę była spokrewniona z wieloma dworami europejskimi

wycofała się ze „światowego życia”, coraz więcej czasu poświęcając modlitwom i surowym postom, które zaczęły wyniszczać jej organizm. Za dzienny posiłek służyła jej nierzadko filiżanka kawy lub bulionu (...).”

Polityczny pechowiec

Dla ojca Marii Klementyny – Jakuba Ludwika Sobieskiego – fortuna okazała się równie niełaskawa. Zaczęło się od tego, że przegrał walkę o tron Rzeczypospolitej podczas wolnej elekcji po śmierci króla Jana III. Po koronacji Augusta II rozpoczął pertraktacje pojednawcze z nowym królem polskim, ale szybko został posądzony o próbę zorganizowania rokoszu. Obrażony nie złożył hołdu monarsze i wyjechał na Śląsk do Oławy.

Wikłał się potem w różne polityczne awantury – przystąpił do Konfederacji Wielkopolskiej, a w latach 1704-1706 był nawet więźniem stanu w saskońskich zamkach Pleißenburg

i Königsteini musiał podpisać deklarację rezygnacji z dalszego ubiegania się o koronę polską.

Ostatnie lata życia spędził na załatwianiu spraw majątkowych, na podróżach między swoimi licznymi rezydencjami na Ukrainie i Śląsku oraz na działalności fundatorskiej. Zmarł w Żółkwi na skutek wykwazu 19 grudnia 1737 r., dwa lata po śmierci Marii Klementyny.

„Piękny książę Karolek”

Niewiele więcej politycznego szczęścia miał Jakub III/VIII, liczący na jakobickie powstanie w Szkocji i restaurację Stuartów. Wybuchło w 1745 r., przystąpił do niego większość góralskich klanów, zajęto Edynburg, a nawet – z udziałem Karola Edwarda Stuarta, odniesiono znakomite zwycięstwo pod Prestonpans. Ostatecznie jednak powstanie zostało utopione we krwi w roku 1746 r. w bitwie pod Culloden.

Karolowi udało się uciec i przez kilka miesięcy ukrywał

się w górach i na Hebrydach używając rozmaitych przebrań. Jego powstanie i późniejsza ucieczka stały się kanwą romantycznej szkockiej legendy i wielu popularnych pieśni ludowych i wiktoriańskich Szkocji i Irlandii.

Jednak brak funduszy oraz zmieniająca się sytuacja polityczna w Europie nie pozwoliła mu zrealizować planów powrotu i ponownego powstania. Po śmierci ojca w 1766 r., jakobici obwołali Karola Edwarda nowym pretendentem do tronu jako Karola III. Papież Klemens XIII nie poparł jednak tych pretensji i Karol do śmierci w 1788 r. pozostał na marginesie wielkiej polityki.

Szkocja we krwi

Prof. Jacek Bartyzel pisze: „Po klęsce powstania 1745-46 nadszedł najgorszy okres w historii Szkocji, wypełniony represjami Cumberlanda (gen. William Augustus, książę Cumberland), który zyskał sobie przydomek »rzeźnika Szkotów«; rozpoczęło je wymordowanie wszystkich rannych i 121 jeńców spod Culloden; z 3470 ogółem pojmanych »rebeliantów« 120 stracono powieszonych tak, żeby odciąć ich jeszcze żywych, wydrzeć im trzewia, spalić je, następnie odciąć głowy, a resztę ciała podzielić na cztery części; mimo to skazańcy umierali męźnie, oświadczając, że są szczęśliwi mogąc ginąć za »sprawiedliwą i chwalebną sprawę«; 88 zmarło w więzieniach, gdzie trzymano ich, z otwartymi ranami, przykutych łańcuchami do ścian, 936 deportowano do kolonii, wygnano 222; wiele wsi zostało zrównanych z ziemią, a ich mieszkańców wymordowano; uchwałą parlamentu z 1747 r. rozbito tradycyjną strukturę więzi klanowych przez zniesienie dziedzicznej jurysdykcji i powinności wobec naczelników klanów; majątki jakobitów uległy konfiskacie; zniesione zostało stanowisko sekretarza stanu dla Szkocji; urzędowo zakazano używania języka gaelickiego oraz noszenia kiltu, a nawet gry na dudach, co obowiązywało do 1782 r.”.

Król Anglii i Szkocji Jakub III (VIII), zmarł w Rzymie w dzień Nowego Roku 1766. Pochowano go w krypcie w Bazylice Św. Piotra. Dodajmy, że tzw. linia królewska Stuartów wygasła w 1807 r. na Henryku Benedyckim, synu Marii i Jakuba, kardynała Yorku. On także Pretendował do tronu Szkocji i Anglii z ramienia jakobitów jako Henryk IX (w Anglii) i Henryk I (w Szkocji). Równie niesukcesownie co ojciec.

Koniec marzeń

Historycy wciąż zastanawiają się, jakie były przyczyny zawarcia przez Jakuba Edwarda Stuarta małżeństwa z Marią Klementyną Sobieską. Z jednej strony polityka, z drugiej zaś nadzieje na przejęcie legendarnej majątku Sobieskich. Stuartowie, chcąc wrócić na trony Anglii, Irlandii i Szkocji, potrzebowali pieniędzy nie tylko na utrzymanie siebie i swojego dworu, ale również na dyplomację, intrygi i wojsko.

Sojusz z Sobieskimi dawał Stuartom szansę na finansową niezależność. A było o co walczyć: Maria Klementyna wniosła mężowi imponujący posag – 1,4 mln liwrow plus 250 tys. liwrow, jakie elektor saski był winien jej ojcu. Łącznie równało się to około 118 tys. funtów.

Jeszcze więcej pieniędzy miał przynieść spadek po jej ojcu, Jakubie Sobieskim, który zmarł w 1737 r. Los sprawił, spadkobierczynią jego majątku, w którego skład wchodziło 11 miast i 140 wsi, została jedyna pozostająca przy życiu w chwili jego śmierci córka – Maria Karolina de Bouillon. Przed śmiercią wyznaczyła na swojego głównego spadkobiercę dawnego ukochanego – Michała Kazimierza Radziwiłła zwanego „Rybenką”. Pieniądze, na które liczyli Stuartowie, trafiły do magnata, który słynął wśród szlachty głównie urzędowaniem wspaniałych biesiad i łowów.

Wystawa „Sobiescy i Stuartowie – blask i widmo korony” w Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie potrwa od 24 października do 31 maja. Informacje: wilanow-palac.pl

pod PARAGRAFEM

KSIAŻKA

Komunista i powieść kryminalna

Jerzy Putrament (115. rocznica urodzin minie 1 listopada), polityk, pisarz i komunistyczna szczyha, miał w CV także powieść kryminalną – „Strachy w Biesalu”, napisaną w 1958 r.? Zaczyna się w pociągu jadącym nad morze: urzędnik Justyn Sobol spotyka aktorkę Olimpię Pęczińską. Zaraz potem pojawia się wątek mordu na Ananasie, najładniejszej dziewczynie Sopotu...

ZA TYDZIEŃ

Gdy w Chile padł pierwszy sygnał do puczu

22 sierpnia 1973 r. wydano tzw. „Deklarację upadku demokracji w Chile”. Miesiąc później rozpoczął się pucz gen. Augusto Pinocheta.



FOT. CC

Bezdany 1908: westernowy napad PPS na carski pociąg pocztowy

J. Szczepański, B. Piskała
redakcja@polskatimes.pl

Skok na carski pociąg pod Bezdanami był niezwykły i zuchwały. Pikanterii dodawał mu fakt, że kilku z rabusiów rządziło potem Polską.

W głośnym skoku PPS na pociąg 26 września 1908 r. pod Bezdanami uczestniczył Józef Piłsudski (to on wymyślił napad) i trzech późniejszych premierów Polski: Walery Sławek, Aleksander Prystor i Tomasz Arciszewski. Do tego przyszły prezydent Ignacy Mościcki pomagał skonstruować bomby.

Podczas operacji zginął jeden rosyjski żołnierz, pięciu innych raniono, zaś bojownicy wyszli z napadu bez żadnych strat. Zdobyli dokładnie 200 tysięcy 812 rubli i 61 kopiejek, w tym srebro, złoto i papiery wartościowe. Był to największy taki skok na ziemiach polskich.

Liderzy PPS mówili o tej operacji nie jako o napadzie, tylko o ekspropriacji - rekwizycji carskiej forsy, bo tak brzmiało dostojniej. Z czasem zaczęto do napadu dorabiać wątki patriotyczne. Z punktu ówczesnego prawa była to kradzież o charakterze zuchwałym.

„Siedemnastka z PPS”

W akcji Piłsudskiego uczestniczyli: Walery Sławek, Aleksander Prystor, Aleksander Damasty, Tomasz Arciszewski, Jerzy Sawa-Sawicki, Józef Kobiątko, Kazimierz Młynarski, Bronisław Gorgol, Włodzimierz Momentowicz, Aleksander Lutze-Birk, Edward Gibalski, Bertold Brajtenbach, Czesław Świrski, Jan Balaga, Jan Fijałkowski i Włodzimierz Hellmann. W przygotowaniu do napadu pomagała Aleksandra Szczercińska, przyszła żona Piłsudskiego.

Pomysł akcji wyszedł od Piłsudskiego. Wiedział on doskonale, że PPS potrzebowała jak najszybciej finansowej kropłówki. Bez tego zastrzyku sama partia, jak i jej paramilitarna przybudówka - Organizacja Bojowa - były bliskie agonii.



FOT. CC

„Zamach na pociąg pocztowy” według krakowskich „Nowości Ilustrowanych” z 17 listopada 1908 roku

A to oznaczało pożegnanie się z planami walki o niepodległość. Carska agentura co chwila zadawała kolejne ciosy PPS-owskim strukturalom, ludzie dowiadawali się o kolejnych stratach ponoszonych przez to ugrupowanie, z Cytadeli dobiegały głosy o kolejnych zakatowanych bojowcach.

Nic więc dziwnego, że spadało dla niej poparcie, a wielu porzucało jej szeregi. Potrzebna była akcja, która potrafiłaby odbudować morale wewnątrz PPS-u i poprawić jej obraz wśród zwykłych Polaków. A przede wszystkim miała dać środki tak bardzo potrzebne do kolejnych ataków na wroga klasowego.

Jedyny sposób, w jaki można było zdobyć środki, to napady na rosyjskie firmy i urzędy. Były takie działania, jak choćby akcja pod Rejowcem, gdzie ludzie kierowani przez Tomasza Arciszewskiego zrabowali 3,5 tys. rubli, a po napadzie na pocztę przy ul. Wspólnej w Warszawie konto PPS zasiłowało prawie 6,5 tys. rubli.

Potrzebna jest kasa!

Tym razem Piłsudski postanowił opracować skok, który po-

zwoliłby na lata rozwiązać finansowe kłopoty. Na miejsce przyszłej akcji wybrał Litwę. Dlaczego akurat te tereny? Z jednej strony znał je doskonale, z drugiej strony liczył, że będzie to zaskoczenie dla carskich siepaczy. Poza tym Litwa była w miarę bezpieczna dla PPS-owskich bojowców - tamtejsza policja była leniwa, nie miała też doświadczenia w walce z konspiracją.

Plan Piłsudskiego mógłby śmiało posłużyć za przykład rasowym gangsterom, których wyczyny znamy głównie z amerykańskich filmów. Zaczęto przygotowania od mniejszych skoków, by zdobyć środki na główną akcję. Najpierw Piłsudski wtajemniczył w szczegóły akcji Aleksandra Prystora, później szego zresztą premiera RP, który miał już spore doświadczenie w konspiracyjnej robocie.

Ze zbieraniem środków na główne uderzenie nie było jednak łatwo - co prawda dwa napady były udane, „pozyskano” po kilkanaście tysięcy rubli, ale już dwa kolejne okazały się totalną kląpą. Na dodatek większość zrabowanej kasy przekazano Stanisławowi Patkowi, który jako obrońca więźniów po-

litycznych przeznaczył je na walkę w sądach i szybko okazało się, że „zbiórka” trzeba zaczynać od nowa.

Przygotowania

Sytuacja stała się w pewnym momencie tak dramatyczna, że aby przetrwać najgorsze, trzeba było nawet sprzedać broń trzymaną w berlińskiej i wiedeńskiej kwaterze partii. Pomysł akcji na Litwie jednak nie zarzucono. Z polecenia Piłsudskiego Prystor ruszył do Wilna, by rozpocząć przygotowania do wielkiego skoku.

W tym samym czasie odwolał do Kijowa Aleksandrę Szczercińską, gdzie pracowała już nad planem napadu na miejscowy bank. Pojechała do Wilna, by razem z Janiną Prystorową obserwować ruch pociągów na tamtejszym dworcu.

Domki letniskowe w pobliskich lasach wybrano na skład materiałów wybuchowych, a mieszkania w niedalekiej odległości wybrano na składy broni i schronienie dla członków grupy. Ci, których wyznaczono do akcji, zaczęli pracę od podróży na trasie pociągu, który miał być celem ataku. Ich zadaniem było

nawiązywanie kontaktów z kolejarzami, wyszukiwanie najlepszego momentu do ataku. Pod lupą znalazł się przede wszystkim dworzec w Bezdanach.

Nowy termin napadu

Termin ataku wyznaczono na 19 września. I nagle pech - na wyboistej drodze wywróciła się bryczka z bojowcami. Nowy rozkaz głosił: odwołujemy akcję. Kolejny termin Piłsudski wyznaczył za tydzień, na sobotę 26 września.

Jedni ruszyli w rejon stacji piechotą, inni udali się tam tramwajem konnym. W całej operacji brało udział 17 ludzi, trzon stanowiła jednak szóstka. To „komando” z Walerym Sławkiem na czele wsiadło do pociągu z pieniędzmi wcześniej. Druga grupa zamachowców czekała na nich na peronie w Bezdanach. Świetnie tam grali, udając zwykłych, przypadkowych pasażerów. Jeden z nich np. zaległ jak kłoda na ławce, odgrywał podpitego, inny w tym czasie obskakiwał namolnie jakąś kobietę.

Kilka minut przed godz. 23 pociąg zaczął leniwie zbliżać się do Bezdan. Wtedy Walery Sławek dał sygnał Świrskiemu, aby ten zaciągnął hamulec i razem z Prystorem i Brajtenbachem „zaczęli walić do uciekających żandarmów”.

Posłusznie oddali broń

Odpowiedzialny za działania dywersyjne Lutze-Birk usiłował w tym czasie wysadzić w powietrze szyny. Miał jednak pecha - plan się walił, bo pociąg zatrzymał się dalej niż planowano. Dlatego Lutze-Birk podbiegł do lokomotywy i pistoletem sterroryzował jej obsługę.

Bojownicy wrzucili do pociągu ładunki wybuchowe. Kiedy te eksplodowały, w wagonach wypadły wszystkie szyby i zgasły światła. Powstało zamieszanie, padały przekleństwa mieszające się z płaczem. Jeden z bojowców, strzelając w powietrze, odpędził ludzi, którzy nieświadomi wyszli z dworca.

Kiedy lokomotywa zatrzymała się wreszcie na stacji, grupa Sławka doskoczyła do eskorty oraz oficerów i urzędników.

Przyłożone do skroni pistolety zrobiły swoje - nikt nie kwapił się do stawiania oporu, napadnięci posłusznie oddali broń. Zamachowcy rozbili telefon i telegraf. W tym czasie Piłsudski, Prystor i Arciszewski wdarli się do przedziału pocztowego z pieniędzmi, złotem i papierami wartościowymi. Nie dotknęli jednak worków ze srebrnym bilonem, z których każdy ważył po 20 kg - były za ciężkie.

Tu nastąpił końcowy moment operacji - jeden z bojowców wziął od przerażonego dróżnika trąbkę i na rozkaz Piłsudskiego dał nią sygnał do odwrotu. Była dokładnie godz. 23.45. Potem wszyscy uciekli w różnych kierunkach: jedni piechotą, inni bryczkami, pozostali zaś łodziami.

Trzy wyroki śmierci

Piłsudski wraz z Momentowiczem pojechali bryczką w kierunku Jedlinki. Tam w miejscowym majątku policzyli łup. Zdobytą srebro i złoto zakopano, po kilku tygodniach Aleksandra Szczercińska przemyciła je do Galicji. Fundusze posłużyły do spłaty długów organizacji oraz wsparcia uwieczonych towarzyszy i ich rodzin. Po latach byli uczestnicy napadu dowodzili, że część trafiła do organizacji strzeleckich. Miało to ewidentnie ukazać moralną stronę operacji.

Papierami wartościowymi natomiast miał się zająć Prystor. Kazano mu je zrealizować w Kijowie. Wkrótce po akcji nastąpił dramat, bo władze aresztowały Jana Fijałkowskiego. Wyciśnięto z niego informacje, które pozwoliły dotrzeć do udzielającego schronienia uczestnikom napadu Ignacemu Grabowskiemu.

Zeznania Fijałkowskiego oraz zdraycy Edmunda Baranowicza pozwoliły z kolei carskiej bezpiece aresztować Czesława Świrskiego. Potem w ręce agentów cara wpadli jeszcze Czesław Zakrzewski i Cezaryna Kozakiewiczówna. Świrskiego, Fijałkowskiego i Zakrzewskiego skazano 9 września 1909 roku na karę śmierci, a Grabowski i Kozakiewiczówna skazani zostali na ciężkie roboty. Po licznych interwencjach kary śmierci zamieniono na dożywotnią katorgę.

PKO Ekstraklasa Znow kompletnie pod Wawelem zawiódł Raków

Nowy lider, nowy gadżet arbitra. Jagiellonia nie zwalnia tempa

Jacek Czaplewski
redakcja@polskapress.pl

W 12. kolejce doszło do zmian w lidze. Jagiellonia wskoczyła na fotel lidera, z którego strąciła Górnika, a sędzia Szymon Marciniak przetestował nowinkę technologiczną, jaką jest system Ref Cam.

Jagiellonia znow udowadnia, że potrafi łączyć grę w Ekstraklasie z Ligą Konferencji. Pomimo natłoku obowiązków i dużych zmian kadrowych w letnim okienku właśnie zaliczyła siedemnasty mecz z rzędu (!) bez porażki, pokonując aż 4:0 Arkę Gdynia. Drużyna Adriana Siemienia ostatni i zarazem jedyny raz przegrała w tym sezonie na inaugurację.

W sobotę błysnął jako zmiennik Afimico Pululu, który błyskawicznie ustrzelił dublet. Prosto z rzutu wolnego gola strzelił natomiast Sergio Lozano, który sezon zaczynał w lidze hiszpańskiej. Zaliczył nawet występ i przesiedział na ławce mecz z Barceloną. W czwartek na jego wysokiej formie Jagiellonia spróbuje skorzystać we Francji, gdzie w Lidze Konferencji zagra przeciwko Strasbourgowi, który jest drugi na własnym podwórku i jeszcze świeżo po szalonym remisie 3:3 z gwiazdorskim PSG.

Kompletnie zawiódł za to Raków Częstochowa. Pretendent do tytułu wybrał się do Cracovii, z którą nie umie punktować od lat. I tym razem wyszło identycznie. Co zaskoczyło? Fakt, że dosłownie nic nie udało się wskórać na ofensywie; dopiero w 87. minucie został oddany je-



Szymon Marciniak testował nową „zabawkę” podczas meczu Korony z Górnikiem

dyny celny, na dodatek czytelny strzał. - Mieliliśmy pół szansy - komentował gorzko trener Marek Papszun. W Cracovii nastroje były zupełnie inne; nie tylko ze względu na zwycięstwo dające powrót na podium. Po dwóch miesiącach od kontuzji do składu wrócił bowiem lider ofensywy, Ajdin Hasić, ciepło przywitany przez 12 tys. kibiców świętujących tego dnia jubileusz przyjaźni z drugoligową Sandecją Nowy Sącz.

Od emocji kipiało w Kielcach. Korona długo prowadziła z liderującym dotąd w tabeli Górnikiem Zabrze, by ostatecznie stracić bramkę w doliczonym czasie i zremisować 1:1. W tym meczu sędzia Szymon Marciniak jako pierwszy w Ekstraklasie przetestował gadżet sędziowski znany

z Klubowych Mistrzostw Świata - czyli tzw. system Ref Cam objawiający się kamerą zamontowaną na wysokości klatki piersiowej. To gratka dla widzów, bo obraz z tej perspektywy zaprezentowano podczas transmisji w Canal+ Sport. Wszyscy mogliśmy się przekonać, jak duża jest dynamika zdarzeń i jak niekiedy kiepski ogląd arbitra ma na daną kontrowersyjną sytuację, co z kolei zazwyczaj skutkuje posiłkowaniem się VAR-em.

Najpierw płomienna przemowa w szatni do piłkarzy, potem wspólne śpiewanie z kibicami pod trybuną dopingową - taki był piątek debiutującego trenera Igora Jovicevicia w Widzewie Łódź. Chorwat znany m.in. z pracy w Szachtarze Donieck zdecydował się przejąć zespół

już teraz. Przed meczem z Radomiakiem poprowadził tylko jeden trening, ale z zespołem najwidoczniej zaiskrzyło od razu. Przepiękną bramkę zdobył po przerwie Lendon Selahi, który przesądził o wygranej.

Kto wie, czy nowe otwarcie za moment nie nastąpi również w Motorze Lublin. Beniaminek ubiegłego sezonu rozczarowuje. Na przełamanie czeka od sierpnia. I jeszcze poczeka, bo mimo dwóch zdobytych bramek przegrał u siebie z GKS Katowice aż 2:5. - Wyglądaliśmy tak, jakbyśmy podjęli rękawicę, ale im dalej w las, tym bardziej ten mecz nam uciekał. Musimy skupić się na tym, żeby nie popełniać tyłu indywidualnych błędów.

Uderzył w ekspertów

W sobotę podczas meczu Korona Kielce - Górnik Zabrze na klatce piersiowej sędziego Szymona Marciniaka zadebiutowała specjalna kamera z systemem Ref Cam, który dostar-

Polska
Poniedziałek, 20.10.2025

12. KOLEJKA EKSTRAKLASY

MOTOR LUBLIN - GKS KATOWICE 2:5
Bramki: Czubak 35 i 38 - Galan 9, Najemski 21 sam., Zrelak 47, Szkurny 73 i 82

WIDZEW ŁÓDŹ - RADIOMIAK 3:2
Bramki: Bergier 7, Therikidsen 38, Selahi 69 - Romario Baro 44, Maurides 90

KORONA KIELCE - GÓRNIK ZABRZE 1:1
Bramki: Remacle 45 k - Janicki 90+4

JAGIELLONIA BIAŁYSTOK - ARKA GDYNIA 4:0
Bramki: Lozano 16, Sylla 57, Pululu 66 i 70

CRACOVIA - RAKÓW CZĘSTOCHOWA 2:0
Bramki: Minczew 33, Perković 51

PIAST GLIWICE - LECHIA GDAŃSK 1:2
Bramki: Barkowski 50 - Żelazko 41, Bobcek 90+5

1. Jagiellonia Białystok	11	24	23-13
2. Górnik Zabrze	12	23	19-10
3. Cracovia	11	21	20-12
4. Korona Kielce	12	19	16-11
5. Wisła Płock	10	18	12-7
6. Lech Poznań	10	18	18-16
7. Widzew Łódź	12	16	20-17
8. Legia Warszawa	10	15	13-9
9. Radomiak Radom	12	15	22-22
10. Raków Częstochowa	11	14	12-15
11. Zagłębie Lubin	10	13	21-16
12. Pogoń Szczecin	11	13	16-20
13. Arka Gdynia	12	12	7-19
14. GKS Katowice	12	11	16-24
15. Motor Lublin	11	11	13-21
16. Lechia Gdańsk	12	10	21-27
17. Bruk-Bet Termalica	11	9	15-21
18. Piast Gliwice	10	7	9-13

Program 13. kolejki

Piątek (24.10)
Bruk-Bet Termalica Nieciecza - Zagłębie Lubin (godz. 18.00), Motor Lublin - Widzew Łódź (godz. 20.30)

Sobota (25.10)
Arka Gdynia - Piast Gliwice (godz. 14.45), Pogoń Szczecin - Cracovia (godz. 17.30), GKS Katowice - Korona Kielce (godz. 20.15)

Niedziela (26.10)
Raków Częstochowa - Lechia Gdańsk (godz. 14.45), Górnik Zabrze - Jagiellonia Białystok (godz. 17.30), Legia Warszawa - Lech Poznań (godz. 20.15)

Poniedziałek (27.10)
Radomiak Radom - Wisła Płock (godz. 19.00).

JEDENASTKA KOLEJKI



NAJLEPSI STRZELCY

7 goli
Jesus Imaz (Jagiellonia Białystok)

6 goli
Mikael Ishak (Lech Poznań), Ousmane Sow (Górnik Zabrze), Filip Stojilković (Cracovia)

5 goli
Fran Alvarez (Widzew Łódź), Sebastian Bergier (Widzew Łódź), Jan Grzesiek (Radomiak Radom), Dawid Błanik (Korona Kielce), Tomasz Bobcek (Lechia Gdańsk), Karol Czubak (Motor Lublin), Michail Kosidis (Zagłębie Lubin), Afimico Pululu (Jagiellonia Białystok)

BOHATER WEEKENDU

Afimico Pululu (Jagiellonia Białystok)
Zaledwie 12 minut potrzebował napastnik Jagiellonii, by zapisać na swoim koncie dwa trafienia. Przyczynił się w ten sposób do wygranej i awansu na pozycję lidera PKO BP Ekstraklasy.



Wróciły ligowe rozgrywki, wróciły też nerwy. Szczególnie było to widać w Lublinie

Bartosz Głab
redakcja@polskapress.pl

Pierwsza kolejka PKO Ekstraklasy po przerwie na mecze reprezentacji przyniosła wiele emocji, niestety nie wszędzie tych pozytywnych.

Coraz bardziej nerwowa atmosfera panuje w Lublinie, gdzie na włosku wisi posada szkoleniowca. Natomiast w Kielcach sędzia Szymon Marciniak postanowił wytłumaczyć się z po-

dyktowanych rzutów karnych w meczu Korona - Górnik.

Stresy w Motorze
Trener Mateusz Stolarski z Motoru Lublin może wkrótce pożegnać się ze stanowiskiem. Jego podopieczni po raz ostatni cieszyli się ze zwycięstwa jeszcze w sierpniu, a od tego czasu zdobyli 3 punkty w PKO Ekstraklasie po 3 remisach oraz odpadli z Pucharu Polski.

Kapitan lubelskiego zespołu, Bartosz Wolski, tak zdągnął - w rozmowie z klu-

bową stroną Motoru - przyznać porażkę: - Średnio weszliśmy w ten mecz - dostaliśmy szybkie dwie bramki, ale mimo tego z każdą minutą staliśmy się narzucać swój styl gry i doprowadziliśmy do wyniku 2:2. Później mieliśmy kolejne sytuacje, ale ta druga żółta i w konsekwencji czerwona kartka w pierwszej połowie zabiła nam ten mecz. Do przerwy popełnialiśmy zbyt dużo prostych, indywidualnych błędów. W drugiej części przez pierwsze 15-20 minut byliśmy

w stanie podjąć walkę, mimo że dostaliśmy bramkę po stałym fragmencie. Byliśmy w stanie podjąć rękawicę, ale im dalej w las, tym bardziej ten mecz nam uciekał. Musimy skupić się na tym, żeby nie popełniać tyłu indywidualnych błędów.

Uderzył w ekspertów
W sobotę podczas meczu Korona Kielce - Górnik Zabrze na klatce piersiowej sędziego Szymona Marciniaka zadebiutowała specjalna kamera z systemem Ref Cam, który dostar-

czał obraz na żywo bezpośrednio do transmisji telewizyjnej. W pierwszej połowie doświadczony arbitrowi podyktował dwa „miękkie” rzuty karne dla Złocisto-Krwistych. Jeden z nich został wykorzystany.

- Przyzwyczailiśmy piłkarzy do tego, żeby w środku pola walczyli jak wikingowie - czy to, ale bardzo mocno. Natomiast w polu karnym co dotknięcie - m.in. dzięki komentatorom i ekspertom, którzy przyzwyczaili do takiego odbioru sytuacji - będziemy mieć

jedenastki takie jak dzisiaj. Bo takie są oczekiwania. Słow motion pokazuje, co pokazuje i niestety zawodnicy się kładą. Największy dzisiaj zawodnik - Kostas Sotiriou - po dotknięciu w nogę leży półtorej minuty w polu karnym... Jeżeli chcemy taki futbol, to OK - powiedział arbitrowi w pomocowej rozmowie z reporterem Canal+ Sport.

Spotkanie w Kielcach zakończyło się remisem 1:1. Górnik do wyrównania doprowadził w doliczonym czasie.

©©

Zyski i straty PlusLigi. Czas na siatkarskie emocje

Paweł Wiśniewski
redakcja@polskapress.pl

Energa Trefl Gdańsk kontra Barkom-Kaźany Lwów - takim dzisiejszym meczem (godz. 17.30) rozpocznie się kolejny sezon jednych z najsilniejszych klubowych rozgrywek na świecie - PlusLiga.

W sezonie 2025/2026 siatkarska ekstraklasa wraca do 14 drużyn, po tym, jak w ostatnich trzech edycjach rywalizowało po 16 zespołów. To efekt decyzji zarządu Polska Liga Siatkówki SA, na czele którego stoi prezes Artur Popko. Tym samym trzy ekipy z ostatnich miejsc w tabeli po fazie zasadniczej sezonu 2023/2024 - PSG Stal Nysa, GKS Katowice i Nowak-Mosty MKS Będzin pożegnały się z rozgrywkami.

Z szesnastu zostało czternaście zespołów, do których dołączyła drużyna InPost ChKS Chełm, która po raz pierwszy w historii zdobyła mistrzostwo 1. Ligi PLS i zapewniła sobie awans do PlusLigi.

Tym razem notable urzędujący w samym centrum Warszawy, przy ul. Bagno, nie zmie-

nili systemu rozgrywek w play-off. W ćwierćfinałach, do których tradycyjnie awansuje osiem najlepszych drużyn po fazie zasadniczej, a także w półfinałach rywalizacja będzie się toczyć do dwóch wygranych meczów. Zmagania o medale potrwać do trzech zwycięstw.

Podobnie jak w poprzednim sezonie kluby nie będą już walczyć po zakończeniu fazy zasadniczej o miejsca 9-14. Ostatni zespół spadnie do 1. ligi.

Bieżące rozgrywki najdłuższej - w przypadku pięciomeczowego finału - mogą potrwać do 13 maja 2026 roku.

Niezmienne w gronie najlepszych klubowych zespołów w naszym kraju zagra... ukraiński Barkom-Kaźany Lwów, który do stawki dołączył trzy lata temu. W tym sezonie skorzystał z gościny... Elbląga i tam - po Krakowie, Wieluniu i Tarnowie - będzie występował w roli gospodarza...

W sumie w PlusLidze wystąpi 13 medalistów wrześniowych mistrzostw świata, ale tylko jeden złoty - włoski atakujący o polskich korzeniach Kamil Rychlicki, który dołączył do drużyny ZAKSA Kędzierzyn-



Wilfredo Leon poprowadził drużynę z Lublina do sensacyjnego mistrzostwa Polski

Koźle. Ze składu „srebrnej” Bułgarii zagrają środkowy teamu Bogdanka LUK Lublin - Aleks Grozdanow oraz przyjmujący Slepsk Małow Suwałki - Asparuch Asparuchow.

Z polskiej drużyny brązowych medalistów zobaczymy m.in. przyjmującego i najlepiej opłacanego siatkarza

(mówi się o kontrakcie na poziomie nawet 1 000 000 euro za sezon) Wilfredo Leona, rozgrywanego Marcina Komendę i atakującego Kewina Sasaka w Lublinie, środkowego Jakuba Kochanowskiego w PGE Projekt Warszawa oraz libero Jakuba Popiwczaka w Aluron CMC Warta Zawiercie.

PlusLiga straciła jednak kilka gwiazd. Do największych osłabień, także wizerunkowych, można zaliczyć transfery reprezentantów Polski: Bartosza Kurka z ZAKSA Kędzierzyn-Koźle do japońskiego Wolfdogs Nagoya oraz Tomasza Fornala i Norberta Hubera z JSW Jastrzębski Węgiel do - odpowied-

nio - tureckiego Ziraatu Bankasi Ankara i Tokyo Great Bears.

Najgłośniejszym letnim transferem było bez wątpienia pozyskanie przez ósmy klub zeszłego sezonu - KS Norwid Częstochowa, świetnego rozgrywanego Luciano De Cecco. 37-letni Argentyńczyk - uważany za jednego z najlepszych siatkarzy na tej pozycji na świecie - zadebiutuje na rodzimych parkietach.

Od sezonu 2011/2012 siatkarz z Santa Fe, który został wybrany do niesienia flagi swojego kraju w trakcie ceremonii otwarcia parryskich Igrzysk XXXIII Olimpiady, grał nieprzerwanie we Włoszech, a ostatnio w Modenie.

Patrząc na personalia poszczególnych zespołów, faworytami będą broniąca tytułu Bogdanka LUK Lublin, a także wice-mistrz kraju i finalista Ligi Mistrzów z poprzedniego sezonu - Aluron CMC Warta Zawiercie. W walce o medale powinny się także liczyć pozostałe drużyny z czołówki poprzednich rozgrywek - PGE Projekt Warszawa czy ponownie przebudowana Asseco Resovia Rzeszów, którą zasilą m.in. rozgrywający Marcin Janusz i amerykański libero Erik Shoji. ©©

Szkolenie i trenerzy kluczem do sukcesu wioślarzy - uważa nasz mistrz olimpijski

Zbigniew Czyż
zbigniew.czyz@polskapress.pl

Reprezentanci Polski w wioślarstwie wywalczyli niedawno dwa medale podczas mistrzostw świata w Szanghaju. Rozmawiamy z Tomaszem Kucharskim, dwukrotnym mistrzem olimpijskim.

Polacy wywalczyli w Chinach złoty i srebrny medal. Mamy do czynienia z odrodzeniem polskich wioseł?
Niewątpliwie tak. Procentuje wykonana wcześniej praca, widać jej efekty. Budowanie zaplecza pokazuje, że zawodnicy już doświadczeni mogą pociągnąć za sobą młodych, którzy wchodzi do reprezentacji. To bardzo dobra droga, którą obrał zarząd Polskiego Związku Towarzystw Wioślarzskich.

Należy podkreślić znakomitą współpracę z zawodnikami doświadczonymi trenera Aleksandra Wojciechowskiego, głównego szkoleniowca kadry, który do Chin z racji wieku - nie pojechał.
Trener jest legendą polskiego wioślarstwa. Wykonał nieocenioną pracę z całym zespołem. Na bieżąco prowadzona jest odpowiednia selekcja

uzdolnionych wioślarzy. Medale zdobywane w kategoriach młodzieżowych niejednokrotnie bardzo trudno jest przełożyć na sukcesy w kategorii seniorów, nam to przejście z wieku juniora do seniora się udało. Młodzi zawodnicy dostrzegają też, że dostają szansę i dzięki dobrej pracy mogą wejść do grona seniorów, medalistów, mistrzów świata oraz rozwijać się u ich boku.

Złoty medal w dwójce podwójnej wywalczyli Mirosław Ziętarski i Mateusz Biskup, którzy jeszcze rok temu startowali na igrzyskach w Paryżu w czwórce, zdobywając tam brązowy medal.
Mistrzostwo Europy wywalczone w maju, a teraz mistrzostwo świata pokazuje, że to była bardzo dobra decyzja. Rozbijając jedną osadę i tworząc w jej miejsce dwie inne, zawsze jest ryzyko, czy to przedsięwzięcie pójdzie w dobrym kierunku i zakończy się sukcesem. Chłopaki mieli utrudnione zadanie, bo mogli odczuwać presję, byli faworytami. Z doświadczenia wiem, że w takiej sytuacji startuje się bardzo trudno. Determinacja i wola walki była jednak u nich ogromna. Gdy oglądałem wy-



Mirosław Ziętarski (po lewej) i Mateusz Biskup wywalczyli w Szanghaju złoty medal mistrzostw świata

ścig finałowy, odczuwałem ciarki na ciele. To było coś niesamowitego i wielka przyjemność widzieć, jak moi młodszy koledzy zwyciężają. Byłem wzruszony słuchając Mazurka Dąbrowskiego.

Ziętarski i Biskup są aktualnie w szczycie swoich karier?
Są teraz na absolutnym topie, choć już dziesięć lat temu zaczęli współpracę i w następ-

nych latach osiągnęli sukcesy, zdobywając medale na mistrzostwach świata i Europy.

W sukcesie wspomnianej dwójki dużą rolę odegrali ich trenerzy Robert Sycz i Rafał Dziekoński?
Duże słowa uznania dla trenerów także w tym przypadku. Potrafili utrzymać w zawodnikach determinację i odpowiednio wysoki poziom

pracy. Mamy w Polsce szkoleniowców, którzy umieją przygotować wioślarzy do realizowania najwyższych celów i zmotywować ich do ogromnych wyrzeczeń. Bez tego tych sukcesów by nie było.

W Szanghaju polscy wioślarze wycisnęli maksimum, czy można było pokusić się o jeszcze jeden, a może nawet dwa medale więcej?

Na występ naszych zawodników w Chinach musimy patrzeć przez pewien pryzmat. Te dwa medale są wyjątkowe - to są takie diamenty, ale było też kilka innych cennych wyników. W finałach startowały nasze osiemki i czwórki. To wszystko buduje pewien obraz polskiej kadry. Należy docenić pracę wszystkich sportowców, którzy zaprezentowali się w Szanghaju. Myślę, że generalnie występ reprezentacji należy uznać za udany.

Ponad 20 lat temu Polska cieszyła się z pana wielkich sukcesów. Jest pan mistrzem olimpijskim z Sydney oraz z Aten. Po zakończeniu kariery był pan posłem na Sejm. Co dziś słysząc u pięciokrotnego medalisty mistrzostw świata?

Jestem dyrektorem sportowym Szkoły Mistrzostwa Sportowego w Gorzowie Wielkopolskim, gdzie jedną z dyscyplin jest także wioślarstwo. Po różnych przeprowadzkach i inwestycjach mam nadzieję, że szkoła będzie nabierała wiatru w żagle. Każdego dnia wykonujemy sporo pracy, aby przyciągnąć do sportu młodych ludzi i selekcjonować tych najbardziej utalentowanych poprzez naszą placówkę. Chcemy dawać im szansę, aby w przyszłości mogli zmierzyć się ze swoimi marzeniami, aby mogli stawać na starcie najważniejszych imprez. Takich jak mistrzostwa świata i igrzyska olimpijskie.

W Gorzowie rosną talenty na miarę Kucharskiego i Sycza?
Mamy obecnie kilku wybitnych zawodników w różnych dyscyplinach, którzy zdobywają medale na mistrzostwach Europy. Jeżeli pozostanie w nich wola i chęć odnoszenia kolejnych sukcesów, a trenerzy dołożą swoją cegiełkę do podnoszenia ich poziomu sportowego, to mam nadzieję, że będzie ich coraz więcej. A reprezentacja Polski na igrzyskach będzie w przyszłości liczna i bardzo silna. ©©

Skoki narciarskie Wyniki Polaków w Letnim Grand Prix są obiecujące

STOCH MUSIAŁ ZAUFAC SOBIE

Artur Bogacki
artur.bogacki@polskapress.pl

W konkursach Grand Prix w Hinzenbach Kamil Stoch był najlepszy z Polaków, zajął 4. i 9. miejsce.

To kolejny tego lata sygnał, że w naszej kadrze coś się ruszyło, choć tym razem nie było lokaty na podium. W sobotę Stoch na półmetku był 3., z realnymi szansami nawet na zwycięstwo. Do liderującego Austriaka Jana Hoerla tracił 1,8 pkt. Dawid Kubacki był 15., Piotr Żyła 23., Paweł Wąsek 28.; odpadli Maciej Kot (32.) i Aleksander Zniszczoł (33.).

W drugiej serii trzej nasi zawodnicy poprawili się. Wąsek awansował na 22. miejsce, Żyła na 16., Kubacki (89 m) na 14. W końcówce 4. na liście Daniel Tschofenig wysoko zawiesił poprzeczkę (92,5 m), na co Stoch nie zdołał odpowiedzieć (87 m) i znalazł się tuż za podium.

- Powiedziałbym, że są wielkie powody do zadowolenia, zwłaszcza po tym początku, gdy było poniżej wszelkich oczekiwań. Wiecie, jak to jest ze starym dieslem - musi się rozpędzić, rozgrzać, przejechać kawałek. Dopiero wtedy zaczyna pracować jak należy - uśmiechał się Stoch przed kamerą Eurosportu. - Miałem dużo problemów, żeby złapać luz. Całe ciało było usztywnione, nie mogłem dojechać swobodnie do progu, a później użyć nóg i wygenerować energię.



Kamil Stoch w zawodach LGP w Hinzenbach dwukrotnie był w czołowej dziesiątce

Na konkurs dostałem sugestię - puść wszystko, „depnij”. To najtrudniejsza część, bo trzeba całkowicie zaufać sobie, a na treningach grzałeś po buli. Cieszę się, że temu sprostalem.

Na półmetku niedzielnej rywalizacji było jasne, że powtórki w jego wykonaniu raczej nie będzie, zajmował 16. pozycję. W czołowej „10” byli 8. Żyła (2,9 pkt od podium) i 9. Wąsek (3,8 pkt straty). Na 13. miejscu plasował się Kubacki. Awansowali także Kot i Zniszczoł. W drugiej serii dwaj ostatni poprawili się

Kot (23.) i Zniszczoł (27.). Stoch również, a zrobił od kolegów dużo lepsze wrażenie. Wykorzystał dobre warunki wietrzne i pofrunął na 93 m. Ostatecznie dało mu to awans do czołowej „10”, na 9. lokatę. Znow był najlepszym z Polaków, bo drugie skoki innym naszym nie wyszły: Żyła spadł na 11. miejsce, Wąsek i Kubacki wspólnie zajęli 16. pozycję.

Sukces odniósł Kacper Tomasiak. W Letnim Pucharze Kontynentalnym w Klingenthal był w weekend 8. i 4., wygrał klasyfikację końcową cyklu.

Wyniki LGP w Hinzenbach. Sobota: 1. Philipp Raimund (Niemcy) 251,8 (89,5 i 91,5 m), 2. Daniel Tschofenig (Austria) 250,3 (92,5 i 92,5 m), 3. Jan Hoerl (Austria) 248,4 (94 i 88,5 m), 4. Kamil Stoch (Polska) 242, (92 i 87 m)... 14. Dawid Kubacki (Polska) 226,4 (85 i 89 m), 16. Piotr Żyła (Polska) 217,2 (85,5 i 86 m), 23. Paweł Wąsek (Polska) 214,3 (81 i 89 m), 32. Maciej Kot (Polska) 101,2 (83,5 m), 33. Aleksander Zniszczoł (Polska) 100,1 (82 m).

Niedziela: 1. Jan Hoerl (Austria) 241,5 (93 i 89,5 m), 2. Daniel Tschofenig (Austria) 235,5 (87,5 i 92 m), 3. Ryoyu Kobayashi (Japonia) 235,3 (88,5 i 90 m)... 9. Stoch 224,8 (84,5 i 93 m), 11. Żyła 223,4 (87,5 i 85,5 m), 16. Wąsek 217,5 (88,5 i 86 m) i Kubacki (Polska) 217,5 (85 i 87 m), 23. Kot 208,2 (82 i 88,5 m), 27. Zniszczoł 194,6 (78 i 85,5 m). © ©

Polska
Poniedziałek, 20.10.2025

Gabriela Topolska znów w dziesiątce World Tour

Łukasz Konstanty
redakcja@polskapress.pl

Dwie imprezy cyklu World Tour w short tracku dowiodły, że znacznie łatwiej na igrzyska zakwalifikować się będzie naszym paniom niż ich kolegom po fachu.

Przed tygodniem najlepiej spisała się Gabriela Topolska, która jako jedyna wystąpiła w finale (5. miejsce na 1500 metrów). Wielu obserwatorów mogło być zaskoczonych takim obrotem spraw, spodziewano się bowiem raczej dobrych występów Natalii Maliszewskiej czy Kamili Sellier. Okazało się jednak, że zdziwieni dobrą postawą zawodniczek nie są członkowie naszego sztabu szkoleniowego.

- Od ponad dwóch lat Gabriela utrzymuje poziom światowej czołówki, ale nie potrafiła tego pokazać na lodzie. Nie jestem zaskoczony, ale po prostu szczęśliwy, że wreszcie się przełamała. To naprawdę silna zawodniczka o wysokim poziomie. Ten finał doda jej pewności siebie, tym bardziej że pokonała silne dziewczyny, które były mistrzyniami olimpijskimi czy świata - mówił Gregory Durand (za pzls.pl) przed startem drugich zawodów w Montrealu.

Niejako na potwierdzenie tych słów, w sobotniej części rywalizacji to ponownie Topolska spisała się najlepiej. Tym razem dobrze poczyniła sobie w wyścigu na 1000 metrów i choć ostatecznie wystąpiła jedynie w finale pocieszenia, ze swojej postawy ma prawo być zadowolona - łącznie została sklasyfikowana na siódmej pozycji, a w ostatnim wyścigu do końca walczyła o jak najwyższą lokatę, na finiszu minimalnie wyprzedzając Kanadyjkę Florence Brunelle.

Niestety, w sobotnich zmaganiach, tak jak przed tygodniem, żadnemu z naszych panów nie udało się dotrzeć do półfinału. Najbliższy sukcesu był Łukasz Kuczyński w rywalizacji na 500 metrów, ostatecznie jednak musiał zadowolić się 12. lokatą. Z kolei w rywalizacji na 1500 metrów najlepszy spośród naszych był Michał Niewiński (28. lokata).

- Na tę chwilę wolałbym mieć po trzy kobiety i trzech mężczyzn w pierwszej dwudziestce, by zapewnić punkty, niż medale i mniej kwalifikacji. Potrzebujemy maksymalnej liczby miejsc premiujących awansem na igrzyska, a potem będziemy mogli się skupić na medalach mistrzostw Europy, igrzysk olimpijskich i mistrzostw świata - mówił przed ubiegłotygodniowymi zmaganiem Durand.

W Kanadzie od wyznaczonego celu nasza męska reprezentacja była bardzo daleko, zwłaszcza na najdłuższym dystansie. Poprawę w drugich zawodach można za to było dostrzec, jeśli chodzi o sztafety. Mężczyźni tym razem zdołali zakwalifikować się do półfinału (w najlepszej czwórce zabrakło dla nich miejsca), co nie powiodło się im przed tygodniem, panie minimalnie przegrały walkę o finał, a w ostatecznym rozrachunku uplasowały się na siódmej pozycji (3. miejsce w finale B), a więc o jedną lokatę wyżej niż w premierowych zawodach. Z kolei drużyna mieszana jako pierwsza w sezonie osiągnęła finał.

Do zakończenia cyklu World Tour, który jest jednocześnie kwalifikacją olimpijskimi, pozostały już tylko zaplanowane na listopad zawody w Polsce i Holandii. Najbliższe, w Gdańsku, odbędą się w dniach 20-23 listopada. © ©

Adam Godlewski

„Krótka piłka”



URBANA NIE WOLNO ZAGŁASKAĆ

Odbiór zwycięstwa na Litwie, które było obowiązkiem Białoczerwonych - a tak po prawdzie niespecjalnie efektownego, nie udało się przecież wyraźnie zdominować w Kownie gospodarzy, ale dość pewnego - pokazuje, jak bardzo kibice piłkarskiej reprezentacji Polski stęsknili się za... normalnością. Nasi futboliści pod kierunkiem Jana Urbana jeszcze nierozegrali wybitnego meczu; docierają się i są na początku pracy nad schematami rozegrania oraz stałymi fragmentami, ale już dokonali czegoś niezwykle istotnego. Mianowicie - odmienili atmosferę w kadrze, klimat wokół niej i postrzeganie drużyny narodowej.

Oczywiście, największa w tym zasługa nowego selekcjonera, który z miejsca wprowadził spokój i stabilizację. Urban jest doświadczonym - jak lubi mówić - gościem, prawa rządzące szatnią doskonale zna z perspektywy piłkarza i trenera. I umiejętnie z tej wiedzy korzysta. Wraz ze sztabem „na dzień dobry” wykonał ogromną pracę selekcyjną, a teraz przy wysyłaniu powołań jest po prostu konsekwentny. I to na dziś wystarcza, aby z dużą dozą pewności siebie oczekiwać na baraże. I na mecz, który zostanie uznany za mit założycielski drużyny narodowej pod jego kierunkiem.

Urban nie szaleje z personami - nawet w szerokim składzie - lata spędzone w futbolu,

intuicja i ludzie ze sztabu podpowiadają mu, że na tym etapie budowy drużyny narodowej najważniejsze są po prostu powtarzalność (na boisku) i przewidywalność (w powołaniach). Na razie gramy też przy użyciu raczej prostych środków, na siłę nie szukamy - co selekcjoner zapowiadał tuż po nominacji - odniesień do kombinacyjnego, czyli bardziej zaawansowanego technicznie i taktycznie futbolu rodem na przykład z Hiszpanii. Staramy się stosować taktykę uszytą na miarę umiejętności wytypowanych wykonawców.

To racjonalne i najlepsze z możliwych w tym momencie podejście. Urban nie odlatuje, ale nie tylko mocno stąpa po ziemi, bo w ogóle nie ulegał też dotąd medialnej presji. Choćby dotyczącej powołania Oskara Pietruszewskiego, który błyszczy w Jagiellonii i świetnie wszedł do młodzieżowej reprezentacji Polski. Czy teraz, kiedy i tak będzie musiał dokonać - ze względu na wykluczenia z kartki (kontuzje także mogą wpłynąć na politykę kadrową) -

roszad w składzie, selekcjoner pozostanie nieugięty?

To istotne pytanie nie tylko w kontekście największego na tym etapie wyzwania kadry U-21, jakim będzie listopadowy mecz z Włochami. Bez dwóch zdań, miejsce wszystkich najlepszych polskich piłkarzy (bez względu na wiek, również bardzo młody) jest w pierwszej reprezentacji, ale zabieranie z Orłąt do drużyny narodowej miałyby sens tylko wtedy, gdyby zdolny młokos przewidywany był do gry, a nie na trybuny (co w przeszłości miało miejsce).

Słowem, cieszymy się, że w reprezentacji Polski mamy trenera Urbana i jego normalność. I ścisłajmy kciuki za powodzenie tej misji, która zaczęła się naprawdę obiecująco. Postarajmy się jednak nie zagłaskać selekcjonera, bo wszystko, co najtrudniejsze - z podniesieniem gry na poziom uprawniający do występu w finałach mistrzostw świata - wciąż przed nim. A skala trudności przed każdym kolejnym zgrupowaniem będzie wyłącznie wzrastać...



Gabriela Topolska (z lewej) na początku sezonu może pochwalić się najlepszą formą wśród Białoczerwonych



FOT. EAST NEWS

Pierwszy trener Igi Świątek uważa, że największym mankamentem jego byłej podopiecznej jest sfera mentalna

Tenis Iga Świątek i jej wszystkie problemy, które w wywiadzie punktuje pierwszy trener Polki. W 2026 roku znów będzie liderką rankingu?

Zbigniew Czyż
zbigniew.czyz@polskapress.pl

O kończącym się wielkimi krokami tenisowym sezonie w wykonaniu Igi Świątek rozmawiamy z jej pierwszym trenerem, Arturem Szostaczko.

Minął właśnie rok od rozpoczęcia współpracy Igi Świątek z trenerem Wimem Fissettem, który na tym stanowisku zastąpił Tomasza Wiktorowskiego. Jak ocenia pan tę współpracę?

Nie będziemy przesadnie chwalić ani karcić, ale jeśli spojrzeć całościowo na kończący się sezon w wykonaniu Igi, to był zdecydowanie lepszy od poprzedniego. Widać, że się rozumieją, mają frajdę z przebywania ze sobą i to też jest ważne. Niektórzy stawiali już na niej krzyżyk, cały czas była i jest hejtowana, ale trzeba docenić, że przez niemal cały sezon goniła Sabalenkę i to drugie miejsce jest wypracowane. To wszystko kosztowało ją dużo zdrowia.

Ale w połowie roku Świątek spadła aż na siódme miejsce w rankingu.

Podtrzymuję jednak, że zrobiła w tym sezonie lepsze wyniki niż w 2024 roku. W Australian Open doszła do półfinału, w którym pechowo przegrała, w Roland Garros i US Open też były półfinały

Ta pięta achillesowa nadal dokucza Świątek. Na szczęście jest postęp

i wygrała Wimbledon. To są naprawdę świetne wyniki. Nie możemy oczekiwać od Igi, że będzie wygrywać co roku wszystkie wielkie szlemy. Niech wygra w każdym sezonie choćby jednego. Jeśli wziąć pod uwagę, że pogra w tenisa jeszcze około dziesięciu lat, to możemy sobie policzyć, ile tytułów będzie mieć na koncie, gdy zakończy karierę.

Na turniejowe zwycięstwo Świątek musiała czekać ponad rok, właśnie aż do lipca, gdy dosyć niespodziewanie wygrała wielkoszlemowy Wimbledon.

Gdy rozmawialiśmy w maju, to mówiłem, że druga połowa tego roku będzie w jej wykonaniu dużo lepsza. Może było to jakieś zaskoczenie, ale nie

dla mnie. Mówiłem wtedy, że Iga potrafi grać na trawie, nieprzypadkowo Wimbledon był jedynym wielkoszlemowym turniejem w jej juniorskiej karierze, który wygrała. To seniorskie zwycięstwo wcześniej czy później musiało nastąpić. Nie do końca wierzyłem, że trawa jej nie leży.

Co się zmieniło w grze Świątek pod wodzą Fissette'a?

Zmieniła się jej postawa na korcie. Podczas Wimbledonu prezentowała się tak, jak w swoim najlepszym okresie kariery. Była pewna siebie, zdecydowana, wiedziała, po co wychodzi na kort, była tą starą dobrą Igą. To było widać po jej oczach i mowie ciała. Dzięki temu z automatu grała bardziej na luzie, więcej rzeczy jej wychodziło. Tego

brakowało jej w ubiegłym sezonie. Po przegranych załamywała się, kulała jej strona mentalna.

Sfera mentalna Igi wymaga wciąż poprawy?

Bez wątpliwości. To jest jej pięta achillesowa. Gdy jest zmęczona, sfrustrowana, to Idze najlepsza gra po prostu nie wychodzi. Już kiedyś mówiłem, że powinna sobie zrobić kilka tygodni przerwy od turniejów, usiąść na spokojnie z trenerem i spojrzeć na swoje

Artur Szostaczko: - Iga ma duże szanse, żeby wygrać WTA Finals w Rijadzie. Aryna Sabalenka nie jest maszyną

występy z boku, oczami innych osób. I myślę, że to zostało w pewnej części zrobione, przepracowane, prze-dyskutowane. Dzięki temu Iga dostała nową wiarę w siebie. Odpowiednie tryby naoliwiły się i wiele rzeczy zaczęło lepiej funkcjonować. Oczywiście, jakąś pracę wykonała też pani psycholog Daria Abramowicz.

Nie bez znaczenia była też dla Igi sprawa związana z dopin-giem.

Nie ma co ukrywać, to był bardzo trudny czas dla niej i całego zespołu. Było oczekiwanie, jak ta sprawa się potoczy, na jak długo zostanie zawieszona. To bardzo wszystkich obciążyło, ale jest to już za nimi, a wynikami się obrobili. Pamiętajmy też, że tenis jest bardzo wymagającym sportem. Zawodnicy zarabiają mnóstwo pieniędzy, ale tracą też mnóstwo życia. To wszystko nie jest takie proste. Proszę spojrzeć chociażby na Matteo Berrettiniego, który po kontuzji nie może się odnaleźć. To pokazuje, jak ciężko jest wrócić, gdy zawodnik wypadnie z obiegu.

Pod skrzydłami belgijskiego trenera Iga będzie się jeszcze rozwijać?

Myślę, że tak. Ma jeszcze kilka rzeczy do poprawienia. Po WTA Finals, występie w Billie Jean King Cup i wakacjach będą mieć trochę czasu, żeby poprawić niektóre elementy w technice, co później zaprezentuje w taktyce rozgrywania spotkań.

Za dwa tygodnie rusza ostatni akcent sezonu, WTA Finals w Rijadzie. Na co będzie stać Świątek w stolicy Arabii Saudyjskiej?

Myślę, że Iga potrzebuje teraz złapać trochę świeżości i na finały będzie gotowa. W drugiej połowie sezonu udowodniła, że jest gotowa, aby wygrywać z najlepszymi. Sabalenka mogła sobie pozwolić na odpuszczenie w końcówce sezonu kilku turniejów, ale widać, że też nie jest maszyną. Iga ma duże szanse, aby wygrać turniej w Rijadzie.

O ile będzie w pełni zdrowa?

Życząc Idze z całego serca, aby omijały ją kontuzje. Po przegranej z Navarro na turnieju w Pekinie, gdy przegrała z Amerykanką w trzecim secie do zera, pojawiły się jakieś problemy ze stopą Igi. I to było już dla mnie obawą. Nie wszyscy wiedzą, albo nie pamiętają, ale Iga w wieku szesnastu lat przez pół roku nie grała w tenisa po przebytej operacji stopy. Jej dalsza kariera stała wtedy pod znakiem zapytania. Dlatego teraz, gdy słyszę o problemie Igi ze stopą, to myślę od razu: - nie daj Boże, aby ta kontuzja miała się w jakikolwiek sposób odnowić.

Sztab Igi nie chce zdradzić, jak i gdzie przygotowuje się do WTA Finals. W rozmowie z nami menedżerka Igi przekazała jedynie, że poza treningami Świątek też odpoczywa.

Na pewno jej sztab robi wszystko, aby jak najlepiej przygotowała się do mastersa. Pewnie śpi teraz w swoim ulubionym łóżku, ma otoczenie najbliższych, co powoduje, że Iga dobrze się czuje. Przebywa zapewne w miejscach, które lubi i to ma duży wpływ na jej stronę mentalną.

W 2026 roku Iga może prześcignąć w rankingu WTA Sabalenkę?

Iga jak najbardziej znów może być liderką zestawienia. Już podczas Australian Open Sabalenka będzie bronić wielu punktów za tegoroczny finał. Ale atakują też inne tenisistki, jak chociażby Amanda Anisimova, czy Linda Noskova. W dobrej formie jest ponownie Jessica Pegula, a także Coco Gauff, która z pewnością nabierze wiatru w żagle po wygraniu turnieju w Wuhan.

Po operacji do dobrej dyspozycji wróci też zapewne Chinka Zheng, a nie możemy też skreślać Jeleni Rybakiny, która w tym sezonie miała swoje problemy, chociażby z trenerem...

Iga jest na dobrej drodze, a jeśli znów wygra na przykład Roland Garros, to zdobędzie wiele punktów. Pytanie, czy samej Idze aż tak bardzo zależy, aby cały czas być „jedynką”? Nie raz mówiła w wywiadach, że już tak bardzo za tym nie goni, że bardziej interesują ją zwycięstwa w wielkich szlemach. Dla niej najważniejsze są tytuły i może tak sobie to w głowie poukładała, a ranking sam będzie się tworzył dzięki tym wygranim.

Jedynym turniejem wielkoszlemowym, którego Świątek jeszcze nie wygrała, jest Australian Open. W styczniu może wreszcie sięgnąć po ten tytuł?

Myślę, że tak. Iga dobrze czuje się na antypodach, a podejrzewam, że do tego turnieju będzie jeszcze lepiej przygotowana niż w tym roku. Myślę, że dla Igi i jej trenera właśnie wygrana w Australian Open będzie głównym celem na najbliższe miesiące, a może nawet i cały sezon. Z pewnością Iga chce mieć w kolekcji i to trofeum. Znając jej charakter wiem, że zrobi wszystko, żeby w końcu wygrać australijskiego Wielkiego Szlema. W styczniu może nam sprawić nie tyle niespodziankę, co przyjemność, wznosząc na antypodach okazały puchar. ©©

MAGAZYN

SPORTOWY24

20.10.2025

Kamil Stoch zaskoczył formą i otarł się o podium w konkursie Letniego Grand Prix w skokach narciarskich w austriackim Hinzenbach STR. 22



FOT. WOJCIECH MATUSIK/POLSKA PRESS

Obiecujący błysk naszego mistrza

**AŻ 13 MEDALISTÓW
MISTRZOSTW ŚWIATA
W KLUBACH PLUS
LIGI SIATKARZY
STR. 21**

**– Mamy kandydatów
na wybitnych wioślarzy
– ocenia multimedalista
Tomasz Kucharski
STR. 21**

**– Iga Świątek zмага się
z mentalem, ale może
wrócić na szczyt – mówi
jej pierwszy trener
STR. 23**

SPORTOWY24.PL