

Już dziś dodatek **MISTRZOWIE SMAKU**

● A w nim prezentujemy laureatów we wszystkich kategoriach

Atak padaczki trudno przewidzieć.
Jak udzielić pomocy epileptykowi?
Czy jestem uczulony na wełnę?
strony 8 i 10

STRONA
ZDROWIA

Środa
27.11.2024
Nr 276

www.gazetawroclawska.pl
Cena 4,80 zł
(w tym 8% VAT)

Gazeta WROCLAWSKA

Jelenia Góra już korzysta z Krajowego Planu Odbudowy.
Unijne pieniądze pójdą na cztery zadania **str. 5**



Kto będzie dźwigał polskie ciężary?
Wkrótce wybory prezesa związku **str. 16**

Jak uczelnia robiła „biznes” na swoich działkach. Ponad rok trwa proces w legnickim sądzie **str. 4**



KOMUNIKACJA RATUSZ OPRACOWAŁ LISTĘ KONKRETNÝCH ZADAŃ

Jak odkorkować południe Wrocławia?

Konrad Bałajewicz
Wrocław

Miasto przypomniało sobie o zakorkowanym południu Wrocławia.
Na podstawie konsultacji społecznych władze przedstawiły wiele rozwiązań, które mają udrożnić ruch na Zwycięskiej, Karkonoskiej, Buforowej czy Grota-Roweckiego.

O korkach na południu miasta piszemy od lat, ale dopiero teraz miasto zdecydowało się naprawić błędy przeszłości. Po rozmowach z mieszkańcami do urzędu wpłynęło niemal 900 uwag i opinii. Władze zapewniają, że każda z nich została przeanalizowana i na podstawie konsultacji stworzono tzw. Pakiet dla Południa. Jak ratusz chce odkorkować południe Wrocławia?



Miasto zebrało niemal 900 uwag i opinii. Na ich podstawie powstał Pakiet dla Południa

Najbardziej zakorkowana ulica w Polsce

Najczęściej poruszanym tematem podczas konsultacji była najbardziej zakorkowana ulica w Polsce – ul. Zwycięska. Na odcinku od al. Karkonoskiej do ronda św. Ojca Pio ma zostać rozbudowana o dwa pasy ruchu w każdą stronę (będzie 4-pasmowa). Rondo zamieni się w skrzyżowanie ze światłami, z dodatkowymi pasami do skrętów. Wszystko do 2028 roku.

Poszerzona Buforowa

Poszerzą też Buforową. Na odcinku od ul. Konduktorskiej do ronda Wschodniej Obwodnicy Wrocławia pojawią się cztery pasy ruchu, po dwa w każdą stronę (obecnie Buforowa ma tu po jednym pasie). Miasto dobuduje drugą nitkę w miejscu pasu rozdzielacza. Trwa projektowanie przebudowy, ale urzędnicy już mówią o dacie końca budowy, czyli 2028 roku.

Tramwaj na Jagodno

W wakacje 2025 gotowy będzie wydzielony buspas na Jagodno, a także nowa pętla przy Kajdasza. Autobusy z Jagodna do centrum nie będą stały w korkach. Co z obiecany tramwajem? Ten, jak zapowiada magistrat, pojedzie w 2028 roku.

Nie wiadomo, na ile ta data jest realna. Obiecane przez Donalda Tuska przepisy dają dużą dowolność kolejarzom, którzy wcale nie muszą zgadzać się na krzyżowanie torów kolejowych z tramwajowymi – a właśnie tutaj jest clou sprawy. Docelowo rozwiąże go budowa nasypu, który wyniesie tory kolejowe piętro wyżej. PKP PLK deklaruje, że do końca roku rozstrzygną przetarg na projekt przeniesienia linii 285 na nasyp kolejowy.

Buspas na Grota-Roweckiego

Mieszkańcom podczas konsultacji zależało, aby wyznaczyć buspas

wzdłuż ulicy Grota-Roweckiego. Budowa wydzielonej trasy dla autobusów w kierunku centrum (dwukierunkowy buspas się nie zmieści) jest w planach.

Całą ulicę trzeba zaprojektować od nowa: przesunąć jezdnię na jedną stronę, żeby po drugiej uzyskać przestrzeń na buspas, chodnik i drogę dla rowerów. Urząd Miejski Wrocławia zakłada, że ta inwestycja powstanie w etapach. – Zakładamy, że w pierwszej kolejności powstałby buspas na odcinku od ronda Bednarza do wiaduktu kolejowego, który połączy się z trasą autobusowo-tramwajową do szpitala na Borowskiej – mówi Monika Kozłowska-Święconek, dyrektorka Biura Zrównoważonej Mobilności.

Nowe połączenia autobusowe dla osiedla wiązać się z powstaniem nowej pętli autobusowej przy granicy miasta. W I etapie w formie zwykłej zatoki postojowej. Projektowanie rozpocznie się w I kwartale 2025 roku.

Tramwaj na Borowską

Jako problematyczną ulicę mieszkańcy wskazali także Borowską. Narzekali na opóźnienia autobusów, szczególnie przy szpitalu. Z tym poradzić ma sobie projektowany jeszcze tramwaj do szpitala na Borowskiej. Projekt ma być gotowy wiosną 2026 roku.

Zostanie rozszerzony o uwagi: przebudowane zostanie skrzyżowanie w rejonie ul. Kukuczki, określone przez mieszkańców jako najbardziej kłopotliwe. Pierwszy etap od Działkowej do nasypu ma zostać zrealizowany do 2028. Drugi etap, od Działkowej do Glinianej, przewidziany został na początek lat 30.

Czytaj str. 5

INWESTYCJE

Dobiega końca budowa gmachu Sądu Apelacyjnego we Wrocławiu
str. 3



DOLNY ŚLĄSK

Krowy chorują przez... powódź?

Do Europy wraca choroba niebieskiego języka (BTV). Od kilku lat walczą z nią hodowcy z Niemiec, Francji czy Grecji. Teraz pierwsze ognisko pojawiło się w Polsce. Zostało wykryte na Dolnym Śląsku. Weterinarze twierdzą, że to nie przypadek... Choroba niebieskiego języka została wykryta w drugiej połowie listopada na terenie Rajczyna (powiat wołowski). Paweł Szewczyk, powiatowy lekarz weterynarii w Wołowie, przekazał w rozmowie z dziennikarzami „Gazety Wrocławskiej”, że w stadzie liczącym 31 sztuk bydła wykryto trzy zakażenia wirusem. Obecnie jest to jedyne ognisko, które wybuchło w tym regionie, i pierwsze w Polsce.

– Choroba jest przenoszona przez kuczmany – niewielkie muszki, które kłują zwierzęta i roznoszą wirusa. Istnieje możliwość, że zwierzęta zarażą się od siebie, jednak może się to zdarzyć jedynie przez krew lub nasienie – tłumaczy Paweł Szewczyk.

Okazuje się, że do rozwoju choroby mogła przyczynić się wrzesniowa powódź. Woda podmyła łąki przy wałach, na których pasły się zwierzęta. Z tego powodu tereny stały się siedliskiem dla rozwoju bakterii, wirusów, a także tych owadów. Czy wykrycie choroby niebieskiego języka oznacza likwidację stada?

Czytaj str. 3

Codzienna krzyżówka, horoskop i wieści ze świata show biznesu str. 14

Nr ISSN 2353-6152

Nr indeksu 350-206



Jutro w naszej gazecie Pod paragrafem

● 17 czerwca 1934 r. prezydent Ignacy Mościcki wydał rozporządzenie o utworzeniu obozu w Berezie Kartuskiej. Nie było jakiegoś, ale koncentracyjnego.

Zamów prenumeratę

Gazeta Wrocławska ☎ 71 727 62 37
bok.prenumerata@polskapress.pl
prenumerata.gazetawroclawska.pl

Włodzimierz Jurasz



PISZCZYK REDIVIVUS

Sytuacja przedwyborcza zaczyna się wyjaśniać. Jedni przestali hamletyzować i ujawnili nazwisko kandydata, drudzy zorganizowali głosowanie; co prawda wynik nikogo nie zaskoczył, ujawniły się za to wewnętrzne animozje. Inny kandydat, dla którego naturalnym habitatem jest wielki biznes, utknął gdzieś w obcym mu środowisku prowincji. Kolejna formacja nadal szuka kogoś będącego równocześnie kobietą (najlepiej trans, ale może być też cis-kobieta), Hinduską i Jamajką. Niestety, jedyna (potencjalna) kandydatka nie bardzo wie, gdzie leży Polska.

Ale poznaliśmy już też kandydata idealnego, czyli niezależnego, który wyłonił się niczym Wenus z (bitej) piany. Jakie cechy przejawia, powinien przejawiać, ów swoisty wzorzec z Sevres?

Przede wszystkim musi być właśnie niezależny. Nie może być szefem żadnej partii ani piastować żadnych stanowisk państwowych, zwłaszcza Marszałka Sejmu. To ważne, bo aktualny marszałek stwierdził już, że zwycięzca elekcji wcale nie musi objąć władzy. Wynik wyborów zatwierdza Sąd Najwyższy, a wystarczy przecież, że Sejm nie uzna legalności orzekającej w tej kwestii izby SN lub zakwestionuje status któregoś sędziego, by delikwent nie został dopuszczony do złożenia przysięgi przed Zgromadzeniem Narodowym. I władza prezydencka (na mocy Konstytucji RP!) wpadnie w ręce drugiej osoby w państwie. Czyli marszałka izby niższej... A tak na marginesie: kto kandydatowi niezależnemu sfinansuje kampanię? Korwin kandydując ponoć wyprzedził rodowe dobra...

Idealny kandydat powinien umieć czytać, zwłaszcza ze zrozumieniem, a przynajmniej z empatią i wzruszeniem (zalecana jest lektura Konstytucji). Musi być otwarty na współpracę z Unią, czyli np. uznawać jej decyzje o likwidacji polskich kopalń („Turów jest do zamknięcia”). A wreszcie, w końcu prezydent jest zwierzchnikiem sił zbrojnych, musi przejawiać cechy wodza, np. ruszając na Moskwę szlakiem Żółkiewskiego, Napoleona oraz tego, no, mniejsza o nazwisko („Putina wgnieciemy w ziemię”).

W genialnej komedii o Polakach i polskości, „Zezowatym szczęściu”, jej bohater, Jan Piszczyk, idzie w pochodzie (są lata 30. XX wieku) wykrzykując: „Na Kowno” (to ówczesna stolica niepodległej Litwy). Jak widać, od tego czasu nasz symboliczny bohater narodowy zrobił wielki krok naprzód.

”

Prokuratorzy prowadzący śledztwa ws. Antoniego Macierewicza przejmą we wtorek całą dokumentację, aby się z nią zapoznać.

Adam Bodnar, minister sprawiedliwości

Koleje Dolnośląskie pojedą na Opolszczyznę i w Lubuskie

Remigiusz Biały
Wrocław

Najbliższe plany Kolei Dolnośląskich były jednym z głównych tematów I Forum Kolejowego Dolnego Śląska. Odnotowaliśmy sprawy ciekawe dla pasażerów.

Samorządowcy i eksperci mieli okazję wysłuchać i porozmawiać o kolei na Dolnym Śląsku. Omawiano nie tylko to, co działo się przez ostatnią dekadę, ale też o planach.

- Wszystkie połączenia regionalne pomiędzy Wrocławiem a Zieloną Górą będą realizowane wyłącznie przez Koleje Dolnośląskie. Jesteśmy już po podpisaniu porozumień w tej sprawie i planujemy obsłużyć pasażerów nowoczesnymi pociągami Elf - mówi Michał Rado, wicemarszałek dolnośląski.

Koleje Dolnośląskie staną się jedynym przewoźnikiem po tzw. Nadodrzańce, zastępując Przewozy Regionalne. Na trasie tej linii leżą także Wołów, Brzeg Dolny i Głogów. Zmiana ta wejdzie w życie, wraz z nowym rozkładem jazdy na kolei, czyli 15 grudnia.

Opole Główne. Odstąpi!

- W tym roku zamówiliśmy 10 nowych Elfów z bydgoskiej fabryki Pesa, to najnowsze pociągi, jakie mamy w taborze. Zwiększymy ich liczbę do 35 sztuk. Jeśli otrzymamy dofinansowanie z Unii, o które się staramy, to dokupimy kolejne. Będą nam potrzebne, aby połączyć Wrocław z Opolem, przez Brzeg i Oławę. Dziś nie obsługujemy tej trasy. Rozpoczęły się rozmowy pomiędzy samorządami, aby to zmienić - mówi Damian Stawikowski, prezes Kolei Dolnośląskich.

Najszybciej bezpośrednie połączenie pomiędzy Dolnym Śląskiem a Opolszczyzną zostanie uruchomione w latach 2025-2026.

Na forum rozmawiano sporo o tym, jak kolej na Dolnym Śląsku ma wyglądać za 10 lat, o priorytetowych inwestycjach, rozwoju siatki połączeń.



Wczoraj na Dworcu Wrocław Główny obradowało I Forum Kolejowe Dolnego Śląska



Na Świebodzkim zamiast pociągów wciąż wielki bazar

Najszybciej, bo w 2025 roku, zostaną uruchomione linie, gdzie toczą się prace budowlane. To połączenie Wrocław-Niemcza przez Łagiewniki czy linia z Mysłakowic do Karpacza.

- Dwa lata temu uruchomiliśmy pilotażowy projekt, jakim była autobusowa komunikacja do Łądko-Zdroju i Stronia Śląskiego. Dzięki temu pasażerowie mogli dojechać do tych miejscowości, w cenie biletu kolejowego i korzystając z ustawowych ulg. Dziś robimy taką analizę dla całego Dolnego Śląska, gdzie takie połączenia byłyby potrzebne. Autobusy łączyłyby miejscowości, gdzie zlikwidowano kolej np. Jelenia Góra - Złotoryja, ale także miasta, gdzie tej kolei nie było

i nie ma planów jej budowy np. pomiędzy Lubinem a Górą czy Głogowem i Polkowicami. Na początku następnego roku taką pozycję przedstawiamy - dodaje Damian Stawikowski.

Co ze Świebodzkim?

Istotną część inwestycji realizują PKP PLK SA. To m.in. połączenie Legnicy z Jelenią Górą i Złotoryją czy przywrócenie ruchu na Dworcu Świebodzkim we Wrocławiu. Jak przyznali nasi rozmówcy podczas forum, to bardzo kluczowe inwestycje dla Dolnego Śląska, ale są niezależne od samorządowców z regionu.

Jednak aktywnie monitorują proces ich realizacji, który na razie nie wyszedł z fazy biurokratycznej - projektowanie

i uzyskiwanie zgód na budowę.

- Na stacji Wrocław Świebodzki przywrócimy połączenia kolejowe. Zwiększy to dostęp do pociągów w aglomeracji wrocławskiej. Planujemy odbudowę torów wraz z siecią trakcyjną oraz dwóch peronów (z trzema krawężnikami peronowymi). Budowa drugiego toru w stronę stacji Wrocław Muchobór umożliwi uruchomienie nowych połączeń między stolicą regionu a Środą Śląską i Wołowem - mówi Marta Pabiańska, rzeczniczka PKP PLK.

Aktualnie opracowana jest dokumentacja projektowa dla inwestycji z „Rządowego Programu Uzupełniania Lokalnej i Regionalnej Infrastruktury Kolejowej Kolej Plus”. Jest to niezbędne do rozpoczęcia prac budowlanych. Ich zakończenie PKP przewiduje w 2029 roku.

- W ramach tej inwestycji przewidujemy także modernizację stacji Środa Śląska, która zyska peron wyspowy i - po przebudowie układu torowego - możliwość rozpoczęcia i kończenia biegu pociągów. W efekcie zapewnimy sprawniejsze przejazdy pociągów między Legnicą i Środą Śląską a Wrocławiem. Pociągi pokonają trasę w ok. 40 min, a więc krócej o nawet 15 min niż obecnie - dodaje Marta Pabiańska.

nasz REGION

KRÓTKO

WROCŁAW

Atak nożownika w galerii

Jak nieoficjalnie udało nam się ustalić, na teren centrum handlowego weszła osoba posiadająca przy sobie nóż. Mężczyzna ugodził ochroniarza. Trafił go w brzuch. Rana była poważna. Aleksandra Freus z Komendy Miejskiej Policji we Wrocławiu potwierdza, że na terenie galerii handlowej doszło do zdarzenia o cha-

rakterze kryminalnym. - Sprawca został zatrzymany tego samego dnia. Funkcjonariusze prowadzą czynności - dodaje policjantka. Do zdarzenia doszło w piątek (22 listopada) w Galerii Dominikańskiej przy placu Dominikańskim 3 we Wrocławiu. Do sprawy wrócimy. Karolina Kwiatek

WAŁBRZYCH

Więcej zapłacą za śmieci

Rada Miejska Wałbrzycha uchwaliła, że od stycznia opłata od jednej osoby miesięcznie wzrośnie w Wałbrzychu z 35 na 38 zł. - Wzrosła płaca minimalna, wyższe są koszty zagospodarowania odpadów, droższy jest transport, będą nowe pojemniki

na odzież i tekstylia - wyliczała, argumentując potrzebę podniesienia stawki, Agnieszka Więckiewicz, kierownik Biura Zarządzania Gospodarką Komunalną. Ostatnia podwyżka opłat za odbiór odpadów była wprowadzona w 2022 roku. PG

WROCŁAW

Policja odzyskała przywłaszczone audi za 700 tys. zł

Funkcjonariusze ustalili, że auto może się znajdować w Mirkowie. I tam też je odnaleźli. Następnie audi lawetowano na policyjny parking. Trwa śledztwo ws. kradzieży.

ŚCINAWA

Dzielnicowa wyprowadziła 52-latkę z palącego się domu

Gdy funkcjonariuszka zauważyła mężczyznę na balkonie płonącego domu, weszła do środka i szybko go stamtąd wyprowadziła. Uratowała też znajdującego się tam kota.



FOT. OLAWA24.PL

AUTOSTRADA A4

W poniedziałek ok. 17 palił się bus. Trasa była zablokowana. Do pożaru doszło na 180. kilometrze A4 między węzłami: Brzezimierz i Brzeg. Kierowca zdążył samodzielnie opuścić pojazd i, na szczęście, nie doznał obrażeń.

Budynek Sądu Apelacyjnego we Wrocławiu niemal gotowy

Konrad Bałajewicz
Wrocław

Nowa siedziba Sądu Apelacyjnego przy zbiegu ulic Piłsudskiego i Zielińskiego jest na ukończeniu. Do zakończenia budowy dzielą nas dni. A kiedy wprowadzą się tu sędziowie?

Teraz Sąd Apelacyjny we Wrocławiu mieści się w budynkach przy ul. Energetycznej 4, ul. Powstańców Śląskich 124 i Namysłowskiej. Nie spełniają jednak dzisiejszych standardów, m.in. nie są dostosowane dla osób niepełnosprawnych.

A przypomnijmy, że apelacja wrocławska jest jedną z największych w kraju. W jej skład wchodzi pięć okręgów sądowych: wrocławski, jeleniogórski, świdnicki, legnicki i opolski, a właściwość obejmuje woj. dolnośląskie i opolskie.

Odpowiedzią na niedogodności jest nowoczesny, duży budynek sądu przy skrzyżowaniu ul. Piłsudskiego i Zielińskiego, o powierzchni użytkowej 9,4 tys. mkw. To właśnie tutaj działało



FOT. PAWEŁ RELIKOWSKI

Koszt budowy nowej siedziby Sądu Apelacyjnego wynosi 73,7 mln zł, a generalnym wykonawcą jest firma Mirbud

popularne targowisko. Budowa gmachu zaczęła się w 2022 roku i jest niemal na ukończeniu.

- Umowny termin zakończenia robót wraz z uzyskaniem pozwolenia na użytkowanie upływa 10 grudnia 2024 r. -

mówi nam Małgorzata Lamparska, rzecznik prasowy Sądu Apelacyjnego we Wrocławiu.

Od października do listopada trwały prace wykończeniowe w środku oraz na zewnątrz budynku, m.in. instalacja uzimie-

nia, montaż rolet, ogrodzenia czy stolarki okiennej. To, że budowa siedziby zostanie zakończona, nie oznacza, że sąd od razu zacznie działać. Pozostaje kwestia wyposażenia w meble i sprzęt, co potrwa kilka miesięcy.

Choroba niebieskiego języka w naszym regionie

Karolina Kwiatek
Wrocław

Do Europy wraca choroba niebieskiego języka (BTV). Od kilku lat walczą z nią hodowcy z Niemiec, Francji czy Grecji. Teraz pierwsze ognisko pojawiło się w Polsce - w powiecie wołowskim.

Choroba niebieskiego języka dotyczy niektóre gatunki dzikich i hodowlanych zwierząt. Są to samy, jelenie, łosie, bydło, owce czy kozy. Objawy choroby nie-



FOT. MARIUSZ KAPALA

Chorych zwierząt w tym przypadku się nie uśmierca

bieskiego języka u bydła to m.in. gorączka, ślinotok, zaczerwienienie i obrzęk błony śluzowej jamy ustnej. Wśród zwierząt hodowlanych najgorzej na zakażenie reagują owce (wskaźnik śmiertelności może wynieść 30%). Paweł Szewczyk podkreśla, że choroba mieści się w kategorii C+D+E. Oznacza to, że nie podlega obowiązkowemu zwalczaniu, tak jak ma to miejsce w przypadku ptasiej grypy.

- Nie uśmierca się zwierząt z chorobą niebieskiego języka.

Takie działania mogą zostać podjęte jedynie w przypadku, gdy zajdzie konieczność humanitarna, np. gdy zwierzęta nie są w stanie już pić wody i spożywać paszy - dodaje Paweł Szewczyk, powiatowy lekarz weterynarii w Wołowie.

Co ważne, choroba nie stanowi zagrożenia dla ludzi. W związku z BTV nie występują żadne dodatkowe ograniczenia dotyczące przemieszczania mięsa, produktów mięsnych, mleka i produktów mlecznych oraz skór i wełny.

AUTOPROMOCJA

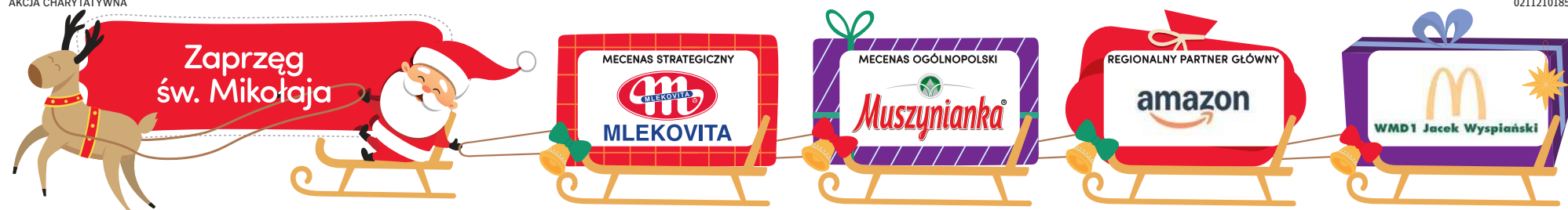
0111219210

**Przy sobocie...
odkrywam
na nowo
znane twarze**

Nowe wydanie sobotnie
„Gazety Wrocławskiej”
już 30 listopada.
Zapraszamy do lektury.

AKCJA CHARYTATYWNA

0211210185



Obiecał kursantowi, że zda egzamin. Wystarczyło wpłacić kilka tysięcy złotych

Karolina Kwiatek
Wrocław

8 lat więzienia grozi 49-letniemu właścicielowi szkoły jazdy w Głogowie. Mężczyzna obiecał swojemu kursantowi, że za kilka tysięcy złotych załatwi mu zdanie egzaminu na prawo jazdy.

Szkoła, której właścicielem jest 49-latek, mieści się na terenie powiatu głogowskiego. Mężczyzna opowiadał jednemu ze swoich kursantów, że ma wpływy i znajomości. Twierdził, że właśnie dzięki nim uda mu się załatwić zdanie egzaminu na prawo jazdy. Wystarczyło, że zapłaci kilka tys. zł.

- W ręce mundurowych wpadł w momencie przyjmowania korzyści majątkowej i był kompletnie zaskoczony, gdy

funkcjonariusze założyli mu kajdanki. Szybko wyszło na jaw, że zatrzymany 49-latek na sumieniu miał o wiele więcej - mówi Przemysław Ratajczyk z Komendy Wojewódzkiej Policji we Wrocławiu.

Okazało się, że mężczyzna fałszował dokumenty. Policja udowodniła mu, że ponad 70 razy złamał w ten sposób prawo. Właściciel szkoły jazdy usłyszał kilkadziesiąt zarzutów. - Zebrany przez funkcjonariuszy obszerny materiał dowodowy pozwolił na przedstawienie 49-latkowi kilkunastu zarzutów z artykułu 271 Kodeksu karnego, czyli poświadczanie nieprawdy, oraz z art. 230 Kodeksu karnego: płatnej protekcji bierniej - dodaje policjant.

49-latek spędzi najbliższe miesiące w areszcie. Grozi mu 8 lat więzienia.



FOT. ARCHIWUM PPG

49-latek trafił do aresztu tymczasowego. Grozi mu nawet 8 lat więzienia

Redakcja
Legnica

Przed sądem w Legnicy trwa proces przeciwko osobom z byłych i obecnych wład Collegium Witelona. Są oskarżeni o to, że sprzedając nieruchomości uczelni, działali na jej szkodę. Chodzi o miliony.

Sprawa sięga dekady wstecz; chodzi o działki, które należały do Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej im. Witelona (dziś Collegium Witelona Uczelnia Państwowa), a władze uczelni postanowiły je sprzedać. Zdaniem Prokuratury Okręgowej wartość nieruchomości została zaniżona, a kupujący (także zasiada na ławie oskarżonych) nabył je po atrakcyjnych, nierynkowych cenach, po czym sprzedał z zyskiem. Jakby tego było mało, uczelnia także kupiła od tego człowieka ziemię pod budowę farmy fotowoltaicznej. Nabyła ją za blisko 1,5 mln zł, choć zdaniem śledczych była warta 350 tysięcy. To było możliwe dzięki, tym razem, zawyżonym wycenom.

Sprawa toczy się od ponad roku i końca nie widać, bo jeden z oskarżonych, krakowski profesor, który miał przygotowywać zaniżone operaty szacunkowe, zmarł. Zmieniły się władze uczelni, choć ci, którzy w procedurze mieli brać udział, nadal zajmują wysokie stanowiska. Robert B. jest kanclerzem, Jerzy S. jego zastępcą, Jó-



FOT. PIOTR KRZYŻANOWSKI

Legnicka uczelnia sprzedawała działki. Według prokuratora na transakcjach zyskał legnicki biznesmen

zef W. pełni funkcję kierownika administracyjnego, a były rektor Ryszard P. jest wykładowcą.

Na transakcjach zyskał Andrzej P., legnicki przedsiębiorca, który działki kupił taniej o 40 procent od ich wartości rynkowej, zaś swoją sprzedał po mocno zawyżonej cenie.

Dzisiejszy wicekanclerz już był skazany za sprzedaż innych działek w lipcu 2010 roku, ale wyrok uległ zatarciu i zgodnie z prawem Jerzy S. nie jest karany i nie staje przed sądem jako recydywista. Tamten wyrok pozabawił go funkcji kanclerza, dlatego do dziś jest wice-

Jak twierdzą nasze źródła, układ władz Collegium z przedsiębiorcą trwa od lat. Jego głównym instruktorem ma być właśnie Jerzy S., Dotarliśmy do raportu NIK z 2012 roku, który jeszcze przed sprzedażą i zakupem działek miał spore zastrzeżenia co do gospodarowania pieniędzmi przez władze Collegium (wtedy PWSZ).

Tam również jest wiele zastrzeżeń co do Jerzego S., a konkretnie jego wynagrodzenia, a także obowiązków przez niego wykonywanych, które w ocenie NIK nie były zgodne z treścią poprzedniego wyroku.

Oskarżonych grozi od roku do 10 lat więzienia. - Te nieruchomości zostały sprzedane poniżej ich wartości. W jednym przypadku chodzi o nie mniej niż 730 tys. zł - mówi Lilianna Łukasiewicz z Prokuratury Okręgowej w Legnicy i dodaje, że taka sprzedaż była możliwa dzięki przygotowanym operatom szacunkowym, czyli, innymi słowy, wycenom działek. - Osoba, która usłyszała w tej sprawie zarzuty, zmarła, więc sąd umorzył postępowanie wobec Józefa C. - dodaje śledcza.

Uczelnia wydała oświadczenie w tej sprawie. Możemy w nim przeczytać, że: „Nasza Uczelnia jest w tej sprawie oskarżycielem posiłkowym. Collegium Witelona reprezentuje inne stanowisko niż prokuratura. Uważamy, że Uczelnia nie poniosła w tym przypadku żadnych szkód. Przedstawianie w artykułach prasowych, które ukazały się w różnych mediach, wyłącznie jednostronnego stanowiska prokuratury na ten temat uważamy za niedopuszczalną akcję wywierania nacisku na niezawisły sąd, który rozpatruje zarzuty dotyczące 2016 roku”.

Oskarżyciel posiłkowy na ostatniej rozprawie chciał, by dziennikarze nie mogli uczestniczyć w przesłuchaniach świadków i by proces został utajniony, sąd się jednak na to nie zgodził. Kolejna rozprawa ma się odbyć pod koniec stycznia przyszłego roku.

REKLAMA

0210707709

0011221807

ZAKŁADY POGRZEBOWE

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

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

● **„ANUBIS”** – kompleksowe usługi pogrzebowe - profesjonalnie - bezgotówkowo. Dom Pogrzebowy, biuro i własna kaplica i chłdnia, organizowanie pożegnań przed kremacją oraz czuwanie przy zmarłym przed pogrzebem tradycyjnym w godzinach dogodnych dla klienta. Wrocław, ul. Szpacza 32/34, tel. 71 350 01 01

całodobowy. Biuro: Wrocław, ul. Dubois 20, Wróblowice, ul. Stawowa 5. Całodobowe przewozy zmarłych kraj i zagranicą. Załatwianie formalności również w domu klienta. Telefony całodobowe 71 328 83 85, 723 030 303.

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

● **„Bożena Witwicka”** – Usługi Pogrzebowe, Producent Trumien.

Całodobowy przewóz zmarłych. Bezgotówkowo - rozliczamy ZUS w zakładzie. Własna chłdnia. Kompleksowo. Solidnie! Borowska 254, Wrocław - naprzeciw Akademii Medycznej, 71/336-12-65, Kościuszki 67/1a (róg Gwarnej) Wrocław 691-220-203, Krzyżowice ul. Główna 14, 71/311-84-40, Sobótka ul. Św. Anny 19/1, 71/889-00-60, www.zakladpogrzebowy24.pl

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

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

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

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

● **„RÓŻA”** – Zakład Pogrzebowy. Organizujemy pogrzeby, kremacje oraz transport zmarłych. Kompleksowa organizacja ceremonii pogrzebowych. ul. Kleczkowska 3, 50-227 Wrocław telefony całodobowe: 71 79 328 80, 601 280 750

Annie Nietrybowskiej
wyrazy głębokiego współczucia z powodu śmierci

Taty
składają

Koleżanki i Koledzy z zespołów Głównego Księgowego
Uniwersytetu Wrocławskiego

Dziś pożegnamy

Pogrzeby 27 listopada

● **GRABISZYN**

Genowefa Piasecka g. 11.00
Cecylia Saper g. 12.00

● **PSIE POLE**

Konstanty Maślejka g. 11.00
Czesława Wróblewska g. 12.00

● **OSOBOWICE**

Maria Jędrzycha g. 10.40
Eugenia Hemmerling g. 11.20
Leszek Strasburger g. 12.00
Jerzy Stępiak g. 12.40
Janina Anna Milewska g. 14.00

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

Nekrologi

zamówisz tutaj:

Wrocław, ul. św. Antoniego 2/4, 71 374 82 49
reklama.wroclaw@polskapress.pl

Wałbrzych oszczędza: radni zdecydowali o likwidacji miejskiej spółki

Adrianna Szurman
Wałbrzych

Rada Miejska Wałbrzycha przesądziła wczoraj o likwidacji Zarządu Dróg, Komunikacji i Utrzymaniu Miasta. Chodzi m.in. o oszczędności na administracji.

Zarząd Dróg, Komunikacji i Utrzymania Miasta zatrudnia 40 osób. - Nie ma żadnej listy 20 osób do zwolnienia - przekonywał podczas sesji Roman Szelemej, prezydent Wałbrzycha. Po krótkiej dyskusji 16 radnych zagłosowało za jego wnioskiem ws. likwidacji ZDKiUM, 6 radnych było przeciw. Spośród pracowników wszyscy mają otrzymać propozycje zatrudnienia w Miejskim Zakładzie Usług Komunalnych, ale

zapewne nie wszyscy z niej skorzystają. - Jesteśmy w okresie e-rewolucji i digitalizacji usług. Poziom bezrobocie jest niskie, mamy problem ze znalezieniem osób do pracy zarówno wśród nauczycieli, jak i w innych branżach. Te osoby, które nie przyjmą propozycji, z pewnością zostaną zagospodarowane na rynku pracy - mówił prezydent miasta.

ZDKiUM zajmował się inwestycjami, m.in. obwodnicą Wałbrzycha. Kolejne inwestycje będą kontynuowane przez wydział inwestycji ratusza. Część usług już wcześniej przeniesiona została do Miejskiego Zakładu Usług Komunalnych, jak utrzymanie zimowe i utrzymanie czystości miasta. Podobnie będzie z komunikacją miejską.



FOT. ADRIANNA SZURMAN

Rada przesądziła, że likwidowaną jednostkę wchłonie Miejski Zarząd Usług Komunalnych

Konrad Bałajewicz
Wrocław

Południowy Wrocław: Jagodno, Wojszyce, Krzyki, Partynice, Klecina i Ołtaszyn codziennie utyka w korkach. Miasto proponuje rozwiązania.

Dokończenie ze strony 1

Łącznik Iwaskiewicza z Kajdasza

Odciążeniem dla ruchu ma być również projektowany łącznik ulicy Iwaskiewicza na Wojszycach z ul. Kajdasza na Jagodnie. Jechałyby nim wyłącznie autobusy, rowerzyści oraz korzystaliby z niego piesi. Jezdnia przez Klin Wojszycki ma być gotowa w 2027 roku. Jak tłumaczą urzędnicy, dopuszczenie samochodów do korzystania z łącznika spowodowałoby, że autobusy również utknęłyby w korkach.

Tramwaj na Ołtaszyn

Tramwaj na Ołtaszyn, którego powstanie blokuje ta sama linia kolejowa, co tramwaj na Jagodno, pojawił się w postulatach w kilku kontekstach. Dotyczyły one przede wszystkim realizacji trasy i jej przebiegu. Jak informuje urząd miasta, mieszkańcy zaproponowali, by analogicznie, jak przy budowie trasy na Jagodno, zrealizować trasę na Ołtaszyn najpierw jako trasę autobusową. - Przychy-

lamy się do głosów mieszkańców. Proponujemy w pierwszym etapie wydzieloną trasę autobusową, która kończyłaby się na istniejącej pętli przy ulicy Zwycięskiej. Żeby uruchomić proces projektowania trasy autobusowej wraz z nową pętlą, musimy najpierw uzyskać zgodę PKP na przekroczenie torów kolejowych w poziomie i o taką zgodę wystąpimy - zapowiada Monika Kozłowska-Swięconek.

Trasa autobusowa ma być gotowa w 2025-2026 roku. Docelowo miasto planuje tutaj trasę tramwajową, łącznie z przedłużeniem do Wysokiej. Według oficjalnej informacji tramwaj miałby nią pojechać w 2032 roku.

Łącznik Waligórskiego

Miasto proponuje wprowadzenie nowego łącznika tramwajowego między pętlami Park Południowy i Krzyki. Urzędnicy przekonują, że tramwaj między tymi pętlami, docelowo powiązany z tramwajem na Ołtaszyn zapewniłby mieszkańcom szybki dojazd do pętli Krzyki, a z tech-

Władze Wrocławia przedstawiły we wtorek tzw. Pakiet dla Południa, czyli listę konkretnych zadań, które mają usprawnić ruch



FOT. PAWEŁ RELIKOWSKI

W wielu miejscach miasta sytuację może polepszyć tramwaj

nicznego punktu widzenia uelastyczniłby obsługę zajezdni Borek.

Dokończenie WOW

Wrocław liczy również na inwestycję nierealizowaną przez miasto, ale urząd marszałkowski. Chodzi o dokończenie Wschodniej Obwodnicy Wrocławia, która kończy się dzisiaj na rondzie przy Grota-Roweckiego. W efekcie, kierowcy korzystający z obwodnicy zjeżdżają na zakorkowany Ołtaszyn. Brakujący odcinek prowadzi od Grota-Roweckiego do al. Karkonoskiej.

Dołnośląska Służba Dróg i Kolei ma rozpisany przetarg na budowę - złożone są oferty, które przekraczają założony przez Urząd Marszałkowski limit finansowy. Wykonawca

po podpisaniu umowy będzie miał 30 miesięcy na realizację. Jeśli umowa zostanie podpisana w I kw. 2025, to WOW powinna zostać oddana pod koniec 2027.

Remont ul. Pawiej i łącznik Spiska - Orawska

W Pakiecie dla Południa ujęty został wyczekiwany remont ul. Pawiej. Niestety, konserwator zabytków nie pozwolił na usunięcie kostki. Zostanie, ale będzie ułożona na nowo. Po wschodniej stronie ulicy miasto wybuduje chodnik. Remont ma potrwać do końca 2025 r.

W planach jest również łącznik dla pieszych i rowerzystów między ulicami Spiską i Orawską.

Jaki będzie efekt? Tego dowiemy się dopiero za kilka lat.

Z Krajowego Planu Odbudowy dla Jeleniej Góry

Alina Gierak
Jelenia Góra

Dzięki podpisanej umowie pożyczki z Bankiem Gospodarstwa Krajowego Jelenia Góra stała się pierwszym dolnośląskim miastem, które otrzymało wsparcie finansowe w ramach KPO.

Umowę 25 listopada podpisali we Wrocławiu członek zarządu BGK Leszek Stypułowski oraz prezydent Jeleniej Góry Jerzy Łuźniak.

Pieniądze z Krajowego Planu Odbudowy będą wydane na:

*przebudowanie oświetlenia ulicznego na 44 ulicach Jeleniej Góry, w tym wymiana energooszczędnych punktów oświetleniowych na wydajne energetycznie światła w technologii LED (kwota pożyczki niecałe 10,9 mln zł).

*„Brzozowy Zakątek na Zabobrze” - projekt realizowany w ramach JBO (370 tys.), zagospodarowanie terenu naprzeciwko Zabobrzańskiej Stacji Rowerowej.

*„Bezpiecznie i zielono przy ul. Konstytucji 3 Maja” - budowa sygnalizacji świetlnej i doświetlenie przejścia dla pieszych oraz nasadzenia zieleni - projekt zrealizowany w ramach JBO (397 tys.)

*„Rewitalizacja wieży widokowej na Sołtysiej Górze w Jeleniej Górze - Cieplicach” - projekt zrealizowany w ramach JBO (560 tys.).

- Jelenia Góra jest miastem, które od lat realizuje zadania związane z zieloną transformacją. To między innymi wy-

miana taboru Miejskiego Zakładu Komunikacyjnego na elektryczne, zeroemisyjne autobusy czy wykorzystanie fotowoltaiki w miejskich budynkach użyteczności publicznej. Pożyczka z Banku Gospodarstwa Krajowego udzielona w ramach KPO pozwoli m.in. na realizację kolejnej ważnej „zielonej” inwestycji, jaką jest budowa energooszczędnego systemu oświetlenia miejskiego. To nie tylko ochrona środowiska, ale duże oszczędności - mówi Jerzy Łuźniak.

AUTOPROMOCJA

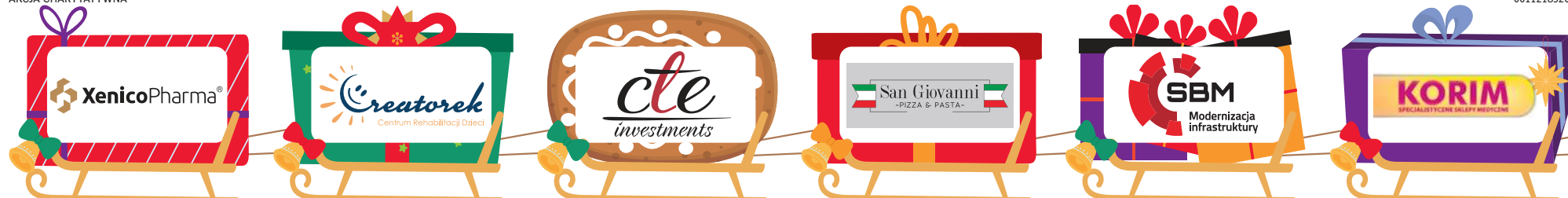
0211219215

**Przy sobocie...
dbam o swoje
zdrowie i dobre
samopoczucie**

Nowe wydanie sobotnie
„Gazety Wrocławskiej”
już 30 listopada.
Zapraszamy do lektury.

AKCJA CHARYTATYWNA

0011218920



POLSKA i ŚWIAT

KRÓTKO

WARSZAWA

Lewica sonduje kandydatów

- Przed Bożym Narodzeniem planowane jest ogłoszenie decyzji w sprawie kandydata Lewicy na prezydenta. Ostatnią decyzję podejmie Rada Krajowa Nowej Lewicy - poinformował rzecznik NL Łukasz Michnik. Dodał, że w środę partia otrzyma wyniki sondażu sprawdzającego poparcie potencjalnych kandydatów Lewicy. W zeszłym tygodniu przewodnicząca klubu Lewicy Anna Maria Żukowska poinformowała w Polskim Radiu, że „na dniach” ma otrzymać

wyniki badań przekrojowych. - Mamy cztery osoby chętne, przebadane sondażowo - wskazała. Z kolei europoseł Krzysztof Śmiszek podkreślił, że Lewica „robi wszystko, by ich kandydatką była kobieta”. Dotychczas w wypowiedziach członków NL najczęściej pojawiały się dwa nazwiska: szefowej Ministerstwa Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej Agnieszki Dziemianowicz-Bąk oraz wicemarszałkini Senatu Magdaleny Biejat. oprac. WS|PAP

ZAKOPANE

Ciepłej i bezpieczniej w Tatrach



FOT. SYLVIA DĄBROWA

Po nadejściu ocieplenia i stopnieniu warstwy śniegu w Tatrach nie ma już zagrożenia lawinowego - poinformowali ratownicy TOPR. Warunki turystyczne są jednak nadal bardzo trudne z uwagi na oblodzenia. Lodem pokryta jest również popularna droga z Palenicy Białczańskiej do Morskiego Oka.

WARSZAWA

Miliardy z KPO trafią do Polski

- Około 13 grudnia ma trafić do Polski 40 mld zł z Krajowego Planu Odbudowy - poinformował wiceminister finansów Paweł Karbownik. Dodał, że trwają ostatnie procedury. Kilka dni temu szefowa MFiPR Katarzyna Pełczyńska-Nałęcz poinformowała, że Komisja Europejska zaakceptowała wstępnie drugi i trzeci wniosek o płatność. Ministerstwo

Funduszy i Polityki Regionalnej zaznaczyło w komunikacie, że przygotowuje się na największy przelew środków unijnych, jaki kiedykolwiek jednorazowo trafił do Polski. W sumie będzie to 9,4 mld euro (40 mld zł). 5,3 mld euro będą stanowiły pożyczki, a 4,1 mld euro trafi do Polski w formie bezzwrotnej. oprac. WS|PAP

SZTOKHOLM

W położonej 120 km na zachód od Sztokholmu rezydencji szefa rządu Szwecji w środę i czwartek odbędzie się spotkanie przywódców Szwecji, Norwegii, Islandii, Finlandii, Danii, a także Litwy, Łotwy i Estonii z premierem Donaldem Tuskiem. Wśród tematów rozmów będą relacje z USA oraz kontynuowanie wsparcia Ukrainy. W czwartek podpisane zostanie strategiczne partnerstwo szwedzko-polskie.

”

Mamy ze sobą wiele wspólnego, obecny rząd w Polsce prowadzi bardzo podobną politykę do naszej

Ulf Kristersson, premier Szwecji

Rząd PiS miał mieć wiedzę o sprzedawaniu polskich wiz

oprac. Anna Nagel
Warszawa

Szef komisji wizowej Marek Sowa, przedstawiając projekt raportu końcowego, podkreślił, że działania rządu PiS przyczyniły się do niekontrolowanego napływu migrantów.

Podczas posiedzenia komisji jej szef poinformował, że prace gremium trwały 11 miesięcy, w tym 8 miesięcy trwało przesłuchanie świadków i zbieranie materiału dowodowego. Przesłuchano 37 świadków i odebrano opinię od dwóch biegłych.

- Po unieważnieniu polityki migracyjnej Polski, która miała miejsce w 2017 roku, Polska nie posiadała żadnego dokumentu o strategicznym charakterze - powiedział Sowa.

Mówił, że „Polska na koniec rządów Prawa i Sprawiedliwości była postrzegana jako kraj prowadzący najbardziej otwartą i liberalną politykę migracyjną w Unii Europejskiej, co spowodowało wykorzystywanie jej w procedurze visa shopping przez cudzoziemców szukających najłatwiejszego sposobu dotarcia do strefy Schengen”.

Przewodniczący komisji poinformował, że „w okresie od 12 listopada 2019 roku do 20 listopada 2023 roku wydano 3 mln 610 tys. 31 wiz, w tym 376 tys. 761 wiz w Schengen, to



FOT. ADAM JANKOWSKI

Afera wizowa pogorszyła stan polskiego bezpieczeństwa i osłabiła wizerunek Polski na arenie międzynarodowej

jest około 10 proc., i 2 mln 233 tys. 270 wiz krajowych”.

- W latach 2019-2023 Polska wydała 2 mln 871 tys. 927 krajowych wiz pracowniczych, co stanowiło 47,7 proc. wszystkich wiz w Unii Europejskiej, a przecież potencjał polskiej gospodarki czy udział naszej populacji w Unii Europejskiej to około 8 proc. - powiedział.

Marek Sowa zaproponował, by opierając się na zgromadzonym materiale dowodowym, komisja skierowała do prokuratury zawiadomienia ws. możliwości popełnienia przestępstw przez 11 osób,

m.in. byłego premiera Mateusza Morawieckiego, byłego szefa MSZ Zbigniewa Raua, byłego wiceministra rolnictwa Lecha Kołakowskiego i jego współpracownika Macieja Lisowskiego, byłego szefa MSWiA Mariusza Kamińskiego, byłej minister rozwoju Jadwigi Emilewicz i byłego szefa CBA Andrzeja Stróżnego.

- Zarzuty dotyczą nadużycia uprawnień i niedopełnienia obowiązków na szkodę interesu publicznego, nadużycia uprawnień i niedopełnienia obowiązków w celu osiągnięcia korzyści majątkowej i płat-

nej protekcji bierniej - podkreślił Sowa.

Na wtorkowym posiedzeniu pojawiły się też wnioski do raportu końcowego. Pierwszą przedstawiła posłanka KO i wiceszefowa komisji Maria Janysk. Odniosła się ona do kwestii programu Poland.BusinessHarbour, który był jednym z obszarów badań komisji. Jak oceniła, program został zrealizowany bez odpowiedniego nadzoru, bez odpowiednich mechanizmów kontroli i weryfikacji jego beneficjentów, w tym obywateli Rosji, co pogorszyło stan polskiego bezpieczeństwa. Oceniała, że program był zarządzany w „niewłaściwy, a nawet niebezpieczny” sposób.

Kolejny wniosek przedstawiła posłanka Polski 2050 Aleksandra Leo; oceniła, że Polska „postrzegana była jako kraj prowadzący najbardziej otwartą i liberalną politykę wizową w strefie Schengen, co miało negatywne konsekwencje dla międzynarodowego wizerunku Polski”.

Maciej Konieczny z Razem powiedział, że przyjęte w badanym przez komisję okresie zmiany legislacyjne „doprowadziły do utraty kontroli przez Polskę nad procesem przyznawania wiz cudzoziemcom, zwiększały ryzyko masowej migracji, i otwierały możliwość nadużyć na dużą skalę”. PAP

Ponad 5 tysięcy zachorowań w ciągu czterech tygodni. Polska ze wzrostowym trendem zakażeń krztusiem

oprac. Karolina Wrońska
Warszawa

Od początku roku tylko do połowy listopada w całym kraju odnotowano ponad 26 tysięcy zachorowań na krztusiec.

Aktualizowane co dwa tygodnie meldunki epidemiologiczne Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego pokazują utrzymujący się wzrostowy trend zachorowań na krztusiec.

W całym 2023 r. odnotowano 927 przypadków, a do połowy października br. 20 677. Według najnowszych danych (od 1 stycznia do 15 listopada) stwierdzono już 26 072 przypadki krztusca.

Tylko na Lubelszczyźnie od początku roku zachorowało 677 mieszkańców - to niemal 70 razy więcej niż w tym samym okresie rok wcześniej.

Krztusiec, znany także jako koklusz lub studniowy kaszel, to zakaźna choroba bakteryjna układu oddechowego. Rozprze-

strzenia się drogą powietrzną - kropelkową.

Skoku zachorowalności lekarze spodziewali się już przed pandemią COVID-19. Wtedy do zatrzymania fali przyczynił się lockdown. Obecne zachorowania to nie tylko wynik powrotu społeczeństwa do zwykłej aktywności i kontaktów.

- Jest to choroba powracająca również dlatego, że chroniące przed nią szczepionki nie zapewniają odporności na całe życie. Z czasem, po szczepieniach wy-

konywanych w dzieciństwie, tracimy odporność - wyjaśnia prof. Aneta Nitsch-Osuch, pediatra, konsultant wojewódzki ds. epidemiologii. Brak odporności na krztusiec jest niebezpieczny: zachorowanie noworodka i niemowlęcia wiąże się z bardzo wysokim ryzykiem powikłań.

Aby fala krztusca opadła, konieczne jest ograniczenie skali uchyleń od szczepień, przyjmowanie dawek przypominających przez dorosłych oraz szczepienie kobiet w ciąży. PAP

strona ZDROWIA

stronazdrowia.pl

W NUMERZE:

Uczulenie na wełnę

Nadwrażliwość na wełnę jest stosunkowo częsta. Wełna jest znanym alergenem od lat 30. XX w., jednak dopiero współczesna medycyna wyjaśnia mechanizm uczulenia

spowodowanego tkaninami z sierści zwierząt. Jak się okazuje, uciążliwe drapanie skóry i objawy związane z kontaktem z wełną u różnych ludzi wywołują inne czynniki. Jednak objawy utrudniające noszenie swetra niekoniecznie są alergią.

ZA TYDZIEŃ:

- Czy cytrusy można jeść ze skórką?
- Szczypta robi różnicę, czyli jak zdrowo solić potrawy, żeby zmniejszyć ryzyko rozwoju nadciśnienia, zawału i udaru?



FOT. PIXABAY

Atak padaczki trudno przewidzieć. Jak udzielić pomocy epileptykowi?

Monika Piorun

redakcja@stronazdrowia.pl

Napad padaczkowy wywołuje nagłe i niekontrolowane zakłócenie elektrycznej aktywności kory mózgowej. Dlaczego chorzy na padaczkę tracą kontrolę nad własnym ciałem? Jak im pomóc?

Padaczka nie jest jednolitą chorobą, tylko całą grupą zaburzeń, których cechą wspólną są powtarzające się napady padaczkowe. Mogą pojawić się w każdym wieku, choć zwykle nasilają się w okresie dzieciństwa (60 proc. przypadków) lub po ukończeniu 65. roku życia. Czynnikiem wywołującym atak epilepsji może być np. stres, niedobór snu, nagłe oślepienie zbyt jasnym blaskiem światła, głośny dźwięk, nadmiar emocji lub używek, które niezwykle szkodzą epileptykom. Ponad połowa napadów choroby nie ma jednak jednoznacznego uzasadnienia, dlatego nie jest łatwo przewidzieć, kiedy nastąpi kolejny atak padaczki. W Polsce jest obecnie około 300 tysięcy epileptyków. Na świecie z padaczką boryka się jeden procent populacji.

Na czym właściwie polega padaczka?

Padaczka ma związek z nieprawidłową czynnością bioelektryczną mózgu. Towarzyszą jej niekontrolowane wyładowania komórek nerwowych. Ich genetyka nie jest jednoznaczna. Część z nich ma podłoże genetyczne. 90 proc. matek, które cierpią na padaczkę, rodzi jednak zupełnie zdrowe dzieci. Ryzyko odziedziczenia po nich skłonności do choroby szacuje się na około 1,5 proc. Zdarza się, że choroba jest skutkiem urazu mózgu, do którego doszło na etapie okołoporodowym lub tuż po porodzie. Mówimy wtedy o tzw. padaczce pourazowej.

Epilepsja może też mieć związek z mózgowym porażeniem dziecięcym, hipoglikemią, neuroinfekcjami i obecnością tasiemca uzbrojonego w organizmie. Ataki padaczkowe mogą powstawać na skutek zapalenia mózgu i opon mózgowych, krwotoków podajączynówko-



FOT. FREEPIK

Czynnikiem wywołującym atak epilepsji może być np. stres, niedobór snu, nagłe oślepienie zbyt jasnym blaskiem światła, głośny dźwięk, emocje

wych, niedokrwienia mózgu lub udaru (mówimy wtedy o tzw. padaczce poudarowej). Zdarzają się one osobom cierpiącym na stwardnienie rozsiane lub nowotwory.

Najczęściej ataki padaczkowe powstają pod wpływem silnych emocji, stresu, przemęczenia lub braku odpowiedniej ilości snu. Napad epilepsji może wywołać także nadmierny wysiłek fizyczny, hipoglikemia (niedocukrzenie), wysoka gorączka lub zmiany hormonalne (u kobiet problem może się nasilać przed menstruacją). Negatywny wpływ na epileptyków mają też używki (alkohol, papierosy i narkotyki). U alkoholików w okresach abstynencji może dochodzić do tzw. padaczki alkoholowej. W reakcji na drastyczne ograniczenie ilości spożywanego alkoholu uzależnieni miewają wtedy napady drgawek.

Ataki padaczki trwają najczęściej od kilku sekund do około 3 minut. W zależności od tego, czy dochodzi do utraty świadomości, można wyodrębnić 70 odmian napadów padaczkowych. Na chwilę przed kulminacją objawów epileptycy doświadczają tzw. aury, czyli subiektywnych odczuć, które zwiastują atak choroby. Można wtedy słyszeć w głowie różne dźwięki, doznaje się omamów wzrokowych lub słuchowych (błysków, świstów). Niektórzy odczuwają dziwny zapach i nieprzyjemny smak w ustach.

Wbrew powszechnemu przekonaniu, podczas ataku padaczki nie wolno wkładać między zęby epileptyka niczego twardego!

Napadom drgawkowym podczas ataku padaczki może towarzyszyć utrata świadomości, silne wyprężenie ciała, „piana z ust”, sinica, utrata kontroli nad czynnościami fizjologicznymi (bezwiedne oddawanie moczu), podwyższenie tętna, zagryzanie języka, senna, silny ból głowy i osłabienie (bezsłownie po ataku).

13 proc. epileptyków po napadzie doświadcza tzw. porażenia Todda, które przechodzi samoistnie, nie wymaga leczenia, ale może zwiększać prawdopodobieństwo wystąpienia kolejnego ataku. Niedowład części ciała może trwać w takich przypadkach od kilku minut do nawet kilku godzin.

W przypadku tzw. padaczki fotogennej czynnikiem wywołującym atak padaczkowy może być oślepienie nagłym blaskiem jasnego światła (np. z reflektora,

ekranu lub lampy). Epileptycy mogą być szczególnie wrażliwi nawet na charakterystyczne wzory geometryczne (np. czarno-białe pola na szachownicy).

Wielu ludzi jest przekonanych, że podczas ataku padaczkowego należy włożyć między zęby epileptyka coś twardego, by nie przeciął on sobie języka. To mit! Specjaliści podkreślają, że możemy w ten sposób bardziej zaszkodzić niż pomóc. Chory podczas ataku może po prostu poważnie nas zranić.

Zdecydowanie lepiej zadbać o to, by ułożyć pacjenta w taki sposób, by nie doznał urazu głowy (o ile to możliwe na boku, w pozycji bocznej ustalonej lub na wznak) i udrożnić jego drogi oddechowe, żeby uniknąć zadławienia (można ewentualnie rozpiąć kołnierzyk koszuli lub pas). Nie podkładajmy jednak nic

pod głowę epileptyka, by nie utrudniać mu dodatkowo oddychania.

Najważniejsze, to zachować spokój i zapewnić bezpieczeństwo osobie, która ma napad drgawek padaczkowych. Jeśli dochodzi do poważnego ataku (trwającego powyżej 2 minut), należy zawiadomić pogotowie.

Większość napadów mija jednak tak szybko, że możemy nie zdążyć wezwać pomocy. Powinniśmy zostać przy chorym aż jego stan się ustabilizuje.

Nie wolno podawać mu żadnych leków, płynów, jedzenia (nie powinno się wtedy wkładać niczego do ust epileptyka). Nie zaleca się też otwierania zaciśniętych szczęk chorego, ani jakiegokolwiek krępowania jego ruchów.

Po każdym ataku padaczkowym zalecany jest kontakt z lekarzem.



**MISTRZOWIE
SMAKU
2024**



FINAŁ AKCJI SPRAWDŹ, KTO ZWYCIĘŻYŁ W FINALE OGÓLNOPOLSKIM GASTRONOMICZNEGO PLEBISCYTU

MISTRZOWIE SMAKU 2024. Wielka gala za nami



Ewelina Żuberek
ewelina.zuberek@polskapress.pl

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

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

Oto lista zwycięzców ogólnopolskich plebiscytu

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Proces wyboru tych laureatów przebiegał w kilku etapach

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

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

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

przechodzili do etapu ogólnopolskiego.

W tym etapie wyłaniani zostali zwycięzcy w poszczególnych kategoriach na poziomie krajowym.

To właśnie oni zostali uhonorowani podczas uroczystej gali wręczenia nagród, która odbyła się podczas jednego z najważniejszych wydarzeń branży spożywczej i HoReCa w Polsce - Targów POLAGRA na Międzynarodowych Targach Poznańskich.

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

Przewodnik kulinarny po naszym regionie

Plebiscyt Mistrzowie Smaku jest wyjątkowy pod względem zaangażowania publiczności. To właśnie głosy klientów decydowały o tym, kto zostanie uhonorowany tytułem Mistrza Smaku. Lokale i ich pracowników do nagrody zgłaszają ci, którzy mają największe prawo, by przyznawać kulinarne nagrody, czyli zadowoleni klienci.

W ten sposób wspólnie tworzymy wiarygodną, najlepszą listę z rekomendacjami dla innych.

Idealną do wykorzystania przez naszych Czytelników -

mówi Kamila Kalinowska, koordynatorka plebiscytu.

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

To nie koniec zasłużonego rozgłosu i promocji!

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

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

KUCHARZ ROKU MIEJSCE I

Zbigniew Kowalczyk

Zbigniew Kowalczyk (Road American Restaurant, Wrocław) jest doświadczonym kucharzem, czynnie i aktywnie pracuje od 20 lat. Wzbogaca swoją wiedzę i ciągle się kształci, a jako szef kuchni w Road American Restaurant, pracuje od 12 lat. - Mam zaszczyt tworzyć niezapomniane kulinarne doświadczenia dla naszych gości. Nasza restauracja jest znana z najlepszych steków na kamieniu, amerykańskich dań i wyjątkowych dań sezonowych, których jestem autorem - mówił w trakcie akcji. W każdym sezonie pan Zbigniew stara się wprowadzać nowe, inspirujące smaki, które zaskakują i zachwycają klientów. Jego sukces nie ogranicza się tylko do tej konkretnej kuchni. Oprócz zwycięstwa w Mistrzach Smaku, zajął II miejsce w ogólnopolskim konkursie Mistrzostw Grilla i BBQ, co jest dla



Niego ogromnym wyróżnieniem, zwłaszcza, że to prestiżowe wydarzenie przyciąga najlepszych kucharzy z całej Polski.

MIEJSCE II

Bartosz Kunce

Bartosz Kunce (Przystań Smaków, Jawor) wykonuje swój zawód od 2019 roku. Jest osobą, która zaczynała od podstaw i wiele rzeczy musiała nauczyć się sama. - Dzięki temu, zdobyłam cenne doświadczenie i stale rozwijam swoje umiejętności, co pozwala mi oferować coraz lepsze usługi - komentuje nasz laureat. Jego przygoda z tym zawodem zaczęła się przypadkiem, kiedy trafił na ogłoszenie pracy w jednej z lokalnych restauracji. - Ponieważ od najmłodszych lat lubiłem gotować, postanowiłem spróbować swoich sił. To była spontaniczna decyzja, ale szybko odkryłem, że to pasja, którą chcę rozwijać na co dzień - wspomina zdobywca II miejsca w kategorii Kucharz Roku.



MIEJSCE III

Jarosław Przygoda

Jarosław Przygoda (Restauracja Atelier Nowa, Karpacz) zdobył II miejsce w kategorii Kucharz Roku naszego województwa. Jak się z tym czuje? - To wyróżnienie jest dla mnie wspaniałą nagrodą za wykonywanie jakże ciężkiej pracy w kuchni - odpowiada nasz laureat, który swój zawód wykonuje od ponad dwudziestu lat. Przygodę z zawodem zaczął od praktyki w hotelu Belweder w Karpaczu, a dziś specjalizuje się w kuchni polskiej oraz staropolskiej. Zapyaliśmy Go więc, co po takim czasie pracy w zawodzie, sprawia Mu wciąż najwięcej radości. - Kiedy goście dziękują za pyszne i pięknie udekorowane potrawy oraz adrenalina, która motywuje pozytywnie do pracy - wyznaje.



KELNER ROKU MIEJSCE I

Dawid Gortych

Pan Daniel (Pierogarnia Swojskie Jadło, Chojnów) wspomina, że w Jego rodzinnym domu zawsze było i jest mnóstwo gości, jak i przyjęć, w których przygotowaniu zawsze chętnie pomaga rodzicom. Kiedy zaczęła się Jego przygoda z gastronomią? - Jak tylko nadarzyła się okazja i pod koniec szkoły w mojej miejscowości otworzyła się pizzeria, gdzie właściciele postawili na młody zespół, w którym stawiałem swoje pierwsze kroki. Nie bojąc się tej branży, zdobywałem doświadczenie jako kelner i kucharz - wspomina. W pewnym momencie, z powodu niewystarczających dochodów, właściciele podjęli decyzję o zamknięciu lokalu, ale praca ta sprawiała Mu tak wiele satysfakcji, że postanowił związać swoją przyszłość z gastronomią. W każdym następ-



nym lokalu, w którym pracował, stawiano Mu coraz wyżej poprzeczki, aż doszedł do stanowiska szefa sali.

MIEJSCE II

Otylia Łochowska

Otylia Łochowska (Restauracja Piętro, Milicz) zaczęła w pracować w gastronomii już w wieku 15 lat. Była to praca na okres wakacyjny. - Bardzo spodobał mi się kontakt z ludźmi i możliwość przekazania im swojej dobrej energii. Polubiłam tę pracę dzięki ludziom, których obsługuję - wyznaje. Kontakt z gośćmi jest bowiem Jej specjalnością, bo stara się do każdego gościa podejść indywidualnie, aby czuł się, jak u siebie i z wielką przyjemnością wrócił do restauracji. W tej pracy pani Otylia lubi możliwość tworzenia nowych rzeczy, ponieważ gastronomia jest Jej zdaniem miejscem, gdzie nie ma rzeczy niemożliwych, co jest wspaniałe.



MIEJSCE III

Tomasz Wilas

Tomasz Wilas (Papiertowa, Bolesławiec) tak zwracał się do swoich przyjaciół i znajomych w trakcie trwania naszej akcji: - Chciałbym wyrazić moje ogromne podziękowania za nominację w plebiscycie na Kelnera Roku. Jestem niezwykle wzruszony i zaszczycony tym wyróżnieniem. Wasze wsparcie i uznanie są dla mnie bezcenne. Pan Tomasz dodawał również, że każdy dzień pracy to dla Niego okazja do spotkania wyjątkowych ludzi, a nominacja do naszej akcji pokazuje Mu, że Jego pasja i zaangażowanie są dostrzegane i doceniane. Nasz laureat podziękował głosującym i obiecał przy tym, że będzie nadal dążył do doskonałości w tym, co robi.



BARMAN ROKU MIEJSCE I

Albert Gromada

Pan Albert (Jamaica, Wrocław) mówi, że tytuł Barman Roku jest dla Niego ogromnym zaszczytem i potwierdzeniem, że Jego praca i pasja do gastronomii są dostrzegane i doceniane zarówno przez klientów, jak i środowisko branżowe. - To wyróżnienie motywuje mnie do dalszego doskonalenia swoich umiejętności i tworzenia jeszcze lepszych doświadczeń dla gości. Ponadto, udział w tej akcji to nie tylko prestiżowy tytuł, ale także inspiracja do dalszego rozwoju oraz budowanie pozytywnej reputacji w branży gastronomicznej, co może otworzyć nowe możliwości zawodowe - wyznaje Barman Roku, który w zawodzie pracuje od 5 lat, a Jego przygoda z pracą za barem zaczęła się dość nietypowo. Początkowo nie miał żadnego doświadczenia w tej branży, ale został namówiony do pracy w Pijalni



Wódki i Piwa. To był pierwszy krok w świat sztuki barmańskiej, który z czasem zaczął Go coraz bardziej fascynować.

MIEJSCE II

Jakub Plinta

Jakub Plinta (Złota Stacja, Wałbrzych) swoją przygodę z zawodem barmana zaczął od zatrudnienia się jako kelner. Z czasem jednak, wykazał się specjalnością barową i od razu to polubił. - I tak skończyłem w tym miejsc, wspieranym przez ludzi, którzy naprawdę we mnie uwierzyli - zaznacza. Jego specjalnością jako barmana jest tworzenie unikalnych, zbalansowanych koktajli. - Skupiam się na klasycznych napojach z nowoczesnym akcentem, zawsze dbając o estetykę podania oraz wyjątkowy smak, także raczę się tworzeniem koktajli typu mojego autorskiego połączenia „kuszетка”. Moim celem jest zapewnienie gościom niezapomnianych doznań w zakresie smakowym - mówi.



MIEJSCE III

Wiktor Hałych

Wiktor Hałych (Miedziana, Wrocław) zaczął jako kelner, gdy podczas studiów dorabiał w kilku restauracjach i barach. - Podczas moich zmian podpatrzyłem, jak szef baru z pasją tworzy koktajle, które sam potem wydawałem. Zaraził mnie swoim entuzjazmem do tego i spróbowałem podjąć się nauki robienia drinków - opowiada. Pierwsze koktajle, które wydał dla gości okazały się bardzo trafione i dostał za nie wiele pochwał. - Już wtedy czułem, że się w tym odnajduję i wszystko idzie w dobrym kierunku - wyznaje. Dziś pan Wiktor planuje wciąż tworzyć własne koktajle i eksperymentować z różnymi smakami i składnikami, a także poznawać nowe alkohole, techniki barmańskie i trendy.



BARISTA ROKU MIEJSCE IMarcin
Miskiewicz

Marcin Miskiewicz (Etno Cafe, Wrocław) wspomina, że Jego początki nie były zbyt kolorowe i opierały się one na niepewności, która towarzyszyła Mu we wszystkim, co robił, natomiast z czasem, nabrał pewności w swoich działaniach. - Pierwsze kroki stawiałem w Pasażu Grunwaldzkim w Etno Cafe, gdzie nauczyłem się niezwykle wielu przydatnych umiejętności, co pozwala mi w tym momencie pracować z większą pasją - opowiada nasz zwycięzca. Pomimo większości czasu, spędzonego na przygotowywaniu espresso, latte czy cappuccino, Jego serce należy do matchy. Jak mówi, proces jej przygotowywania jest bardzo fascynujący i wymagający sporej staranności. - Najbardziej cenię swoich kolegów i koleżanki, którzy pracują razem ze mną. To właśnie oni potrafią poprawić mi humor,



czy podnieść na duchu, kiedy brakuje mi motywacji do dalszej pracy - zaznacza pan Marcin.

MIEJSCE II

Moataz
Hamdy Mizo

Moataz Hamdy (Mizo Mizo CAFE coffee truck, Świdnica) zajął II miejsce w kategorii Barista, a w zeszłym roku zdobył tytuł Baristy Roku. - Przez wiele lat związany byłem z Hotelem Maria Antonina w Zagórzu Śląskim. Na początku tego roku otworzyłem moją mobilną kawiarnię Mizo Cafe - przedstawiał siebie naszym Czytelnikom w trakcie Mistrzów Smaku. Nasz laureat serwuje każdego rodzaju kawę z ekspresu. Ale prawdziwym hitem w Jego kawiarni jest kawa turecka parzona w gorącym piasku. - Podaję ją w kilku autorskich wersjach. Jeśli macie ochotę jej spróbować, zapraszam do Świdnicy - zachęca.



MIEJSCE III

Zuzanna
Kalinowska

Trzecie miejsce w kategorii Barista Roku zdobyła Zuzanna Kalinowska (BlossomE Cafe, Wrocław). Nasza laureatka kawą zajmuje się od około siedmiu lat. - Miała to być tylko praca sezonowa, a okazała się być moim ulubionym hobby, które staram się ciągle rozwijać, zwłaszcza w kwestii latte art - zaznacza pani Zuzanna w trakcie trwania naszej akcji specjalnej. Wyznała także, że w tym zawodzie nie ma nic lepszego niż szczery, szeroki uśmiech klienta, gdy otrzymuje na swojej kawie obrazek słodkiego misia, narysowanego na piance, która zdobi filiżankę z gorącym napojem. To z pewnością dodaje mnóstwo animumu.

**MISTRZ SŁODKOŚCI ROKU** MIEJSCE IMałgorzata
Augustyn

Małgorzata Augustyn (DeliciousCake Małgorzata Augustyn, Trzebnica) zwyciężyła w kategorii Mistrz Słodkości Roku naszego województwa, jednak to nie wszystko - zajęła także III miejsce w całej Polsce, gratulujemy! Jak mówi nasza zwyciężczyni, potwierdzeniem tego, że to, czym się zajmuje, sprawia Jej ogromną radość, jest docenienie przez klientów i widzów. - Od 20 lat pracuję w gastronomii, a od 5 lat zakochałam się w tortach - opowiada o swojej pasji. Jej przygoda z cukiernictwem zaczęła się zaś od momentu sprawienia radości domownikom pierwszym tortem. - Uwielbiam torty dekorowane żywymi kwiatami. Połączenie cukiernictwa i florystyki to jest to, co sprawia mi największą satysfakcję - wyznaje pani Małgorzata, dodając, że w swoim za-



wodzie najbardziej cieszy się z reakcji zadowolonych klientów na widok przygotowanego przez Nią wypieku.

MIEJSCE II

Iwona
Cybulska

Iwona Cybulska (Słodkości Iwonki Iwona Cybulska, Grębocice) początkowo marzyła o pracy jako florystka, ale życie potoczyło się trochę inaczej, a później została mamą. Dopiero robiąc ciasta na okazje rodzinne, powoli zaczęła czerpać przyjemność z pieczenia. Pierwsze torty robiła dla rodziny i dzieci, których ma piętkę, więc miała na kim ćwiczyć. Warto wspomnieć, że pani Iwona jest samoukiem, więc nauka też trochę Jej zajęła. - Powoli, małymi krokami, ale doszłam do celu - zauważa i dodaje, że ceni sobie zadowolenie klientów. Uwielbia moment, gdy klient widzi tort po raz pierwszy i już w oczach widać, że mu się podoba.



MIEJSCE III

Elżbieta
Skwarczyńska

Dla Elżbiety Skwarczyńskiej (Torty i ciasta Eli, Bukwica) pieczenie to pasja od młodych lat. - Sprawia mi to ogromną radość, a zadowolenie klientów jest najlepszym uczuciem w całym procesie tworzenia - wyznaje. Pani Elżbieta zaczynała od wypieków dla rodziny, znajomych i swoich dzieci. Z czasem przybywało coraz więcej klientów i postanowiła założyć własną działalność. - Staram się włożyć całe serce w każdy tort i sprostać oczekiwaniom klientów. Dziękuję każdej osobie, która zdecydowała się skorzystać z moich usług i tym którzy zostawili swój głos właśnie na mnie - wyznaje nasza laureatka.

**MENEDŻER GASTRONOMII ROKU** MIEJSCE IMarek
Jankiewicz

Marek Jankiewicz (Terminal Event Center, Wrocław) pracę w gastronomii rozpoczął w 2008 roku, natomiast kierownikiem gastronomii jest od 1 stycznia 2017 roku. - Moja praca w gastronomii zaczęła się przypadkowo. Koleżanka, która chodziła do szkoły gastronomicznej, zaproponowała mi pracę przy obsłudze Balu Sylwestrowego, następnie były jakieś dorywcze prace jako kelner, następnie praca w firmie outsourcingowej świadczącej usługi dla branży Horeca, a od 2014 roku pracuję u mojego obecnego pracodawcy, czyli w Terminal Event Center Dynamic Congress Centre we Wrocławiu przy ulicy Rakietowej 33 - opowiada o sobie. Specjalnością Menedżera Gastronomii Roku jest organizacja wszelkiego rodzaju eventów dla różnej liczby osób, począwszy od małych imprez okolicznościowych dla



kilku gości, a skończywszy na dużych bankietach firmowych, na których bawiło się po nawet kilka tysięcy osób!

MIEJSCE II

Marta
Bronka

Marta Bronka (Restauracja & Browar Złoty Pies, Wrocław) uważa, że zajęcie II miejsca naszej akcji jest niewątpliwie powodem do dumy i radości. - Wyróżnienie w akcji Mistrzowie Smaku, to także motywacja do dalszych działań - zaznacza. Pani Marta z Restauracją Złoty Pies związana jest od 10 lat. Przeszła przez wszystkie szczeble, a na stanowisku głównego menagera jest od 4 lat. - Zaczęło się od pracy z dokumentami, inwentaryzacjami, systemem gastro. Później pojawiły się kolejne etapy i zadania - przywołuje i dodaje, że najważniejsze w tym zawodzie są organizacja czasu pracy swojego i innych oraz radzenie sobie w trudnych sytuacjach i ogólne „ogarnianie wszystkiego”.



MIEJSCE III

Alicja
Małecka

Alicja Małecka (Victoria Catering, Strzelin) z branżą gastronomiczną związana jest od 15 lat. W 2012 roku ukończyła Szkołę Gastronomiczną we Wrocławiu i nieprzerwanie pracuje w tym zawodzie. - Przygodę z gastronomią zaczęłam jak wielu z nas, od pracy na „zmywaku”, następnie dorabiałam jako kelnerka i obsługa klienta w barze szybkiej obsługi. Szybko awansowałam, i w wieku 22 lat pracowałam jako asystent kierownika restauracji, zarządzając niewielkim lokalem i kilkuosobowym składem - opowiada o swojej ścieżce kariery. Dzisiaj nasza laureatka prowadzi dwa lokale gastronomiczne, żyjące dziennie prawie 600 osób.



RESTAURACJA ROKU MIEJSCE I

Polskie Smaki
Wałbrzych, Nowy Świat 6B

W naszym największym plebiscycie gastronomicznym w Polsce doceniamy ludzi, którzy tworzą niezwykle miejsca. Atmosferę, która sprawia, że z danego lokalu nie chce się wychodzić, a kosztować ich specjałów na okrągło. Takim miejscem niewątpliwie są wałbrzyskie Polskie Smaki, które nie „tylko” zwyciężyły w całym województwie dolnośląskim w kategorii Restauracja Roku, ale i zajęły trzecie miejsce w całej Polsce! Lokal ten funkcjonuje już 11 lat i nie przestaje rozpieszczać swoich gości tradycyjną kuchnią polską, na którą chętnie się wybierają, a swoimi głosami udowodnili, że specjały te bardzo im smakują. - Dziękujemy, bardzo dziękujemy za Wasze głosy - zwracała się do nich właścicielka restauracji w jednym z postów na Facebooku, pod którym posypały się gratulacje i słowa zapewnienia,

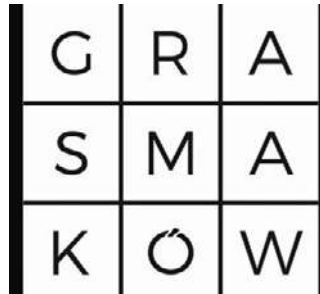


że lokal zasłużył na zwycięstwo przez utrzymywanie smaku i wysokiego poziomu.

MIEJSCE II

Gra Smaków, Legnica,
Najświętszej Marii Panny 9

Gra smaków to miejsce, w którym konsumenci mają możliwość spróbowania nowych, nieoczywistych połączeń smakowych. - Łączymy ciekawe, dopełniające się smaki. Nie mówimy tutaj o tzw. kuchni fusion, lecz o optymalnej mieszance znanych już większości społeczeństwa smaków. Cała identyfikacja wizualna, menu, wystrój wnętrza, nazwy potraw dopasowaliśmy właśnie pod tę myśl - przedstawiali się naszym Czytelnikom w trakcie trwania plebiscytu. Warto również wspomnieć, że głównym wyróżnikiem, który ma charakteryzować Grę Smaków to różnorodność oraz nieoczywistość. Kierunek, idea Gry Smaków prowadzi do jednego celu - ma wygrywać smak!



MIEJSCE III

Restauracja & Browar Złoty
Pies, Wrocław, Rynek 4I

Specjalnością wyróżnionej restauracji jest kuchnia polska oraz rzemieślnicze piwo własnej produkcji. Do każdego stylu piwnego dostępnego w menu można znaleźć odpowiednie danie. - Najchętniej wybierane przez gości są żeberka w glazurze z grillowanymi warzywami oraz tradycyjny sznycel z mizerią i ziemniaczkami - dodaje Marta Bronka i zaznacza, że na tle konkurencji wyróżnia Ich produkcja własnego piwa w samym sercu Wrocławia. Codziennie można tu podejrzeć piwowarów, podczas procesu tworzenia tego trunku. Z kolei od kuchni, na pewno wyróżnia Ich sezonowość składników i utrzymanie tradycji kuchni polskiej.



BAR/BISTRO/JADŁODAJNIA ROKU MIEJSCE I

RIVA - Croatian wine&more
Wrocław, Wyspa Słodowa 9

W kategorii Bar/Bistro/Jadłodajnia Roku w naszym województwie zwyciężyła wrocławska RIVA - Croatian wine&more. Chorwackie wina i specjały w samym sercu Wrocławia - to właśnie RIVA. Miejsce pełne niepowtarzalnej atmosfery i klimatu, zlokalizowane w przepięknym zabytkowym Młynie Maria. - Oferujemy Ci coś więcej niż winiarnię, odkryj smak Chorwacji w każdym kieliszku, na każdym talerzu i w każdym produkcie z naszej karty. Poczuj niepowtarzalną atmosferę budowaną z najlepszych elementów obu kultur, polskiej i chorwackiej - przedstawiali się w trakcie Mistrzów Smaku. Właściciele zapraszają naszych Czytelników do RIVY, gdzie duch Chorwacji spotyka się z polskim sercem i słynną gościnnością. - Dołącz do nas i celebруем razem to, co najlepsze z obu światów! - zachęcają właściciele restauracji w sercu Dolnego Śląska.



zem to, co najlepsze z obu światów! - zachęcają właściciele restauracji w sercu Dolnego Śląska.

MIEJSCE II

Bar Jelczanin, Jelcz-
Laskowice, Inżynierska 3

- Naszym wyjątkowym atutem jest sala konsumpcyjna, mieszcząca się w autobusie stylizowanym na kultowego Jelcza Ikarusa, co stanowi hołd dla historii naszego miasta. Nazwa lokalu - Jelczanin - nawiązuje do społeczności Jelczan oraz miasta Jelcz-Laskowice, podkreślając nasze silne związki z lokalnym dziedzictwem - przedstawia wyróżniony lokal Paweł Grzęda. Zarówno nazwa, jak i logo, są utożsamiane z marką Jelcz, co dodaje potrawom unikalnego charakteru. Kuchnia znajduje się w pawilonie sztytym na miarę Ich potrzeb, co pozwala nie tylko przygotowywać potrawy od podstaw, ale także oferować catering.



MIEJSCE III

Raj Smakosza
Kłodzko, Okrzei 2A

Trzecie miejsce w kategorii Bar/Bistro/Jadłodajnia Roku zdobył Raj Smakosza zlokalizowany w Kłodzku przy ulicy Okrzei 2A. Tutaj menu codziennie się zmienia, gwarantując swoim gościom zawsze świeże, pyszne dania, które same znikają z talerzy. Goście w swoich opiniach podkreślają, że bez względu na to, co danego dnia zamówią, jedzenie zawsze jest na najwyższym poziomie, wybór bardzo obszerny, obsługa bardzo pomocna, a czas oczekiwania na zamówione dania wyjątkowo krótki. Nie pozostaje nic innego, jak spróbować, co akurat dziś przygotował dla Was zespół Raju Smakosza!



KAWIARNIA/CUKIERNIA ROKU MIEJSCE I

Szybka Kawka
Niemcza

Szybka Kawka, głosami naszych Czytelników, zwyciężyła w kategorii Kawiarnia/Cukiernia Roku. O tym wyjątkowym lokalu opowiada nam Wiktor Iwaniuk, który podkreśla, że dania, które serwują są oparte na produktach regionalnych oraz świeżych i aromatycznych ziołach. - Nasi klienci chętnie celebrują włoską kawę w towarzystwie kultowej już szarlotki, w otoczeniu niezwykłego parku, jakim jest Arboretum Wojsławice - zaznacza pan Wiktor. Na tle innych kawiarni wyróżnia Ich lokalizacja, ponieważ nie ma takiego drugiego miejsca na mapie Polski. Ponadto, tutaj stawiają na współpracę z lokalnymi dostawcami i rzemieślnikami. - Naszym głównym osiągnięciem jest powtarzalność w serwowaniu wysokiej jakości dań. Nie spoczywamy na laurach! W najbliższym czasie otwieramy



nowy lokal - opowiadają o swoich najbliższych planach laureaci plebiscytu Mistrzów Smaku.

MIEJSCE II

Kawiarnia Pan Kawka
Kłodzko, pl. Jagielly 1

Kawiarnia to wyjątkowe miejsce relaksu, oddechu i celebracji tego wyjątkowego napoju. Wyróżniliśmy więc w naszej akcji również i te lokale. Drugie miejsce w kategorii Kawiarnia/Cukiernia Roku zajęła Kawiarnia Pan Kawka zlokalizowana w Kłodzku. - Prowadzimy rodzinną kawiarnię, w której przykładamy dużą wagę do każdego zamówienia pod klienta. Wszystkie napoje, desery oraz ciasta robimy od podstaw. Mamy szeroką ofertę kaw, czekolad, herbat, koktajli, soków wyciskanych, deserów. Każdy znajdzie tu coś dla siebie - zapewniali naszych Czytelników w trakcie trwania tegorocznej edycji Mistrzów Smaku.



MIEJSCE III

Choice Lody & Czekolada
Legnica, Najświętszej Marii
Panny 9

Choice (ang. wybór) jest wyborem właścicieli, by poświęcić się robieniu tego, co naprawdę kochają. A kochają tworzyć czekoladowe i lodowe arcydzieła, które będą w stanie wywołać w legnickanach zachwyt. - Kochamy, gdy nasze słodkości stają się dla Was słodką chwilą zapomnienia i smakowej przyjemności. Ta przyjemność kryje się w wykwintnej belgijskiej czekoladzie z ekologicznie uprawianych ziaren kakaowca, w lodach i deserach tworzonych na bazie tradycyjnych receptur włoskich mistrzów, a także w pysznych shake'ach oraz aromatycznych kawach i herbatkach - podkreślali.



PIZZA ROKU MIEJSCE IMondo Della Pizza
Świdnica, Jasińskiego II

W kategorii Pizza Roku naszego województwa zwyciężyła Mondo Della Pizza, której lokal znajduje się w Świdnicy. - Zapraszamy do odwiedzenia naszej restauracji i spróbowania niepowtarzalnego smaku pizzy przygotowanej w piecu opalonym dębowym drewnem, który nadaje jej niepowtarzalny aromat i chrupiącą konsystencję - czytamy na oficjalnej stronie internetowej. Tutaj dania przygotowywane są we włoskim klimacie z wykorzystaniem najwyższej jakości składników oraz autentycznych włoskich przepisów. - Przygotowujemy pyszne i aromatyczne dania, które zadowolą nawet najbardziej wymagających smakoszy. Przyjdź i przekonaj się sam, jak smakuje prawdziwa włoska pizza w najlepszym wydaniu! - zachęcają właściciele zwycięskiej Pizzy Roku. Także i my zachęcamy



do spróbowania tego włoskiego specjału wybranego jako najlepszy w naszym województwie.

MIEJSCE II

Pizza Italiana
Złotoryja, al. Miła I

Nasi Czytelnicy, w ramach głosowania w tegorocznej edycji plebiscytu Mistrzowie Smaku, wybrali i przyznali drugie miejsce w kategorii Pizza Roku w województwie dolnośląskim Pizzy Italiana w Złotoryi. Jak nasi laureaci sami przyznają, jest na świecie mnóstwo różnych stylów pizz, a w samych Włoszech można wyróżnić co najmniej kilka. - My dajemy Wam taką, jaką sami najbardziej lubimy! Klasyczna, na cienkim cieście, w jednym rozmiarze (około 32cm), ze składnikami najwyższej jakości. Prawdziwie włoska pizza. Przyjdź i sam się przekonaj! - zachęcali w trakcie trwania tegorocznej edycji naszej akcji specjalnej Mistrzowie Smaku.



MIEJSCE III

Pizza Lidis
Wrocław, Kwiska II A

Dzięki licznym głosom oddanym w trakcie plebiscytu Mistrzowie Smaku, Pizza Lidis zajęła III miejsce w kategorii Pizza Roku naszego województwa. Właściciele zauważają, że bez pieca opalanego drewnem i włoskich składników nie ma dobrej pizzy neapolitańskiej i to zdecydowanie prawda! Ale czy najlepsze produkty oraz tradycyjna metoda wypiekania placzków wystarczą? - My uważamy, że w dobrej kuchni potrzeba jeszcze jednego ważnego składnika, którego my nie żałujemy. Chodzi o przyprawę, jaką jest miłość do pizzy neapolitańskiej! - zdradzają sekret wyśmienitego smaku wyróżnionej przez naszych Czytelników pizzy.

**LODY ROKU** MIEJSCE ILodziarnia Pod Arkadami
Bolków, Rynek 6

Lodziarnia Pod Arkadami z Bolkowa to nasz zwycięzca w kategorii Lody Roku województwa dolnośląskiego. Właściciele jednak nie zatrzymali się tutaj i zajęli VII miejsce w całej Polsce! W trakcie tegorocznej edycji naszej akcji specjalnej Mistrzowie Smaku właściciele Lodziarni Pod Arkadami zapraszali do swojego lokalu, gdzie znajdują się lody o niepowtarzalnym smaku, który przeniesie gościa w magiczne czasy z dzieciństwa. - Nasze lody zdobyły już dwukrotnie nagrodę w plebiscycie Mistrzowie Smaku, co świadczy o ich wyjątkowym i niezapomnianym smaku. Przekonaj się sam, jak smak lodów sprzed lat może być prawdziwie wyjątkowy, zapraszamy do skosztowania naszych pysznych lodów - mówili. Gratulujemy wyjątko-



wego wyróżnienia i zachęcamy naszych Czytelników do skosztowania wyjątkowych lodów.

MIEJSCE II

Słodki Kącik
Chojnów, Chmielna 9

Drugie miejsce w kategorii Lody Roku w naszym województwie zajął Słodki Kącik z Chojnowa. Ta hybryda kawiarni i lodziarni zachwyca smakiem swoich gości, którzy chętnie do nich wracają, a w swoich opiniach wyrażają zadowolenie ze smaku oferowanych przez nich specjałów. - Kochani, dziś znaleźliśmy w naszej skrzynce najlepszy prezent tej jesieni. Bardzo dziękujemy za Wasze głosy i zaufanie do nas. Zapraszamy do nas na kawę, herbatę, ciacho, czekoladę, lody, gofry, tosty i zapiekanki - pisali w jednym ze swoich postów na Facebooku, dzieląc się zdjęciem otrzymanego od nas dyplomu.



MIEJSCE III

Lody pod Arkadami -
Prawdziwe Lody
Wrocław, Świdnicka 42/U1A

Wyróżniona w plebiscycie Mistrzowie Smaku 2024, zamykająca podium w swojej kategorii lodziarnia oferuje mrożone desery - produkowane z tradycją lodów 100% naturalnych. Pistacja jest z prażonych kalifornijskich pistacji, czekolada belgijska, owoce od lokalnych rolników. - Wyróżniamy się także lodami dla diabetyków, lodami wegańskimi oraz lodami na jogurcie. Sorbety, tak jak pozostałe, są mocno dosmaczone oraz zbilansowane w smaku - podkreślają właściciele.

**BURGER ROKU** MIEJSCE IGrubo Bar
Wrocław, Szafłowiowa 27

Specjalnością GRUBO Bar są żeberka oraz burgery. To bar w stylu amerykańskim. Robią tu płaskie burgery, które da się zjeść nawet w biegu, a żeberka przygotowują w tajemniczej marynacie, dzięki czemu mięso odchodzi od kości przy jednym dotyku. - Duma? Kiedy dzieciak wcina w całości burger Rodeo i mówi, że to najlepszy burger, jaki jadł w życiu. Kiedy dziewczynka po raz pierwszy próbuje żeberka i mówi, że są obłędne, a rodzice radośnie potakują. Kiedy klienci wracają do nas i stają się stałymi bywalcami. Kiedy można z nimi pogadać na różne tematy i czujemy, że tworzymy społeczność, a nie tylko prowadzimy biznes - podkreśla Anna Sitnikova i dodaje, że dla nich największym sukcesem są te małe, codzienne chwile, gdy widzą, że ich szczerze zaangażowanie przekłada się



na zadowolenie gości. Jej zdaniem, właśnie to pokazuje, że robią coś więcej, niż tylko serwowanie jedzenia.

MIEJSCE II

Ale Yeah Burger, Brzeg
Dolny, al. Jerozolimskie 43

Drugie miejsce w kategorii Burger Roku w naszym województwie zajął Ale Yeah Burger. Jak podkreślają sami właściciele, Ich nadrzędnym celem, a jednocześnie nieskrywaną pasją, jest stworzyć burgery z najwyższej jakości składników, poczynając od mięsa, przez świeże warzywa, codziennie przygotowywane na świeżo sosy, jak również bułki wypiekane specjalnie dla wyróżnionego lokalu w lokalnej piekarni. - Klienci cenią sobie możliwość dobierania składników wedle uznania oraz możliwość wyboru wielkości bułki i reszty składników, w zależności od upodobań - zdradzali nam właściciele w trakcie Mistrzów Smaku.



MIEJSCE III

Burger Stacja
Świdnica, Długa 54 lok. 56

Trzecie miejsce w kategorii Burger Roku całego województwa wielkopolskiego zajęła Świdnicka Burger Stacja. To miejsce nie przestaje rozpieszczać swoich gości niezwykłym smakiem, przyjemną obsługą i wyjątkową atmosferą, ale także nowościami, na które chętnie przychodzą nowi klienci. W swoich opiniach podkreślają to, że Ich specjały nigdy ich nie zawiodły. Warto przy tym wspomnieć, że niedawno lokal obchodził swoje szóste urodziny. - 6. Urodziny Burger Stacji, stały się faktem. Dziękujemy Wam. Bez Was, nie byłoby nas. Dziś nie pamiętamy o ciężkich chwilach i „upadkach”, wspominamy tylko pozytywne, dobre, magiczne - pisali w jednym ze swoich postów na Facebooku.



KUCHNIA AZJATYCKA ROKU MIEJSCE I

Hotporacja Wrocław, Zwycięska 5

W kategorii Kuchnia Azjatycka Roku województwa dolnośląskiego zwyciężyła wrocławska Hotporcja. Jak mówią w jednym ze swoich postów na Facebooku, oferują nie tylko autentyczne dania, ale również przytulną atmosferę, zapewniając, że spędzicie tam nie tylko fantastyczny weekend. Tutaj elegancję podawanych dań łączy się z ich wyjątkowym, niepowtarzalnym wręcz smakiem i klimatem dalekiego wschodu. - Chcesz doświadczyć prawdziwego smaku i cieszyć się miłymi chwilami? Nie zwlekaj, przyjdź do Hotporacji! Czekamy na spotkanie z każdym miłośnikiem dobrego jedzenia, aby razem podzielić się ciepłem i radością! Stwórzmy razem niezapomniane wspomnienia w Hotporacji! Czekamy na Ciebie, aby ten weekend był nie tylko ucztą dla podniebienia, ale także dla



ducha. Zapraszaj swoich bliskich i dołącz do nas! - zachęcali na platformie Facebook.

MIEJSCE II

Say Sushi Środa Śląska, Legnicka 12

W Say Sushi celem jest kulinarne zachwycenie gości smakiem i jakością japońskich specjałów. Przygotowywane od podstaw składniki oraz sosy, zupy i sushi sprawiają, że goście chętnie tu wracają.



- Wielkim zaskoczeniem był dla nas tytuł najlepszej restauracji w Środzie Śląskiej w 2023 roku. Nie spodziewaliśmy się, że kuchnia japońska tak posmakuje mieszkańcom powiatu średzkiego. Ten tytuł utrzymujemy do dnia dzisiejszego. Unikatowa zielona herbata pół fermentowana Oolong, rolki sushi bez liścia nori soft roll, piętrowa rolka sushi Kaktus to tylko kilka powodów, dla których koniecznie trzeba odwiedzić japońską restaurację Say Sushi w Środzie Śląskiej - mówią właściciele.

MIEJSCE III

Koi Sushi Bar Królewiecka Wrocław, Królewiecka 161



ona

- STRONA KOBIEC -

Mocna strona kobiet



czytaj
stronakobiet.pl

strona zdrowia

Czytaj dla zdrowia



czytaj
stronazdrowia.pl

LAUREACI PLEBISCYTU 2024

KUCHARZ ROKU	
Jelenia Góra	Jakub Czyż , Restauracja Hotelu Cieplice, Jelenia Góra
Legnica	Adrian Swedura , Junior Burger, Legnica
powiat dzierzoniowski	Wiktor Iwaniuk , Szybka Kawka, Niemcza
powiat głogowski	Arkadiusz Szkurdź , Qubus Hotel, Głogów
powiat górowski	Władysław Łabiński , Ranczo Radosław, Radosław
powiat jaworski	Bartosz Kunce , Przystań Smaków, Jawor
powiat karkonoski	Jarosław Przygoda , Restauracja Atelier Nowa, Karpacz
powiat kłodzki	Karolina Kogut , Dwór Elizy, Długopole-Zdrój
powiat legnicki	Joanna Hul , Bistro Pod Kasztanami, Chojnów
powiat lubański	Emila Pętlicka , Restauracja w Hotelu Malachit, Świeradów-Zdrój
powiat lubiński	Adrianna Galicka , Brasserie Selgros, Lubin
powiat lwówecki	Agnieszka Kurciak , Restauracja Rycerska, Lwówek Śląski
powiat oleśnicki	Francesco Siervo , Made in Napoli by Siervo, Syców
powiat olawski	Paweł Grzędą , Bar Jelczanin, Jelcz-Laskowice
powiat polkowicki	Agnieszka Sznajder , Przymaki u Agi, Sobin
powiat strzebiński	Bartłomiej Korpowski , Business Bar, Wiązów
powiat świdnicki	Marek Jachimowicz , Pałac, Makowice
powiat trzebnicki	Marek Saban , Bistro u Zośki, Żmigród
powiat wałbrzyski	Elżbieta Kulińska , Hotel Maria Antonina, Zagórze Śląskie
powiat wołowski	Iwona Maćkowiak , Bistro & Music, Wołów
powiat wrocławski	Urszula Szlęk , Kociołek, Kobierzyce
powiat ząbkowicki	Artur Czarnota , Biesiadny Dwór, Ciepłowody
powiat zgorzelecki	Wiktor Witan , Villatoro, Zgorzelec
Wałbrzych	Anna Świętochowska , Hotel Maria, Wałbrzych
Wrocław	Zbigniew Kowalczyk , Road American Restaurant, Wrocław

KELNER ROKU	
Jelenia Góra	Aleksandra Wójcik-Deja , Pawilon Norweski, Jelenia Góra
Legnica	Karolina Krzemińska , Formia Pizza, Legnica
powiat bolesławiecki	Tomasz Wilas , Papierova, Bolesławiec
powiat dzierzoniowski	Nikoła Biskowska , Restauracja Miodowa, Dzierżoniów
powiat głogowski	Klaudia Niemasz , Restauracja Torino, Głogów
powiat górowski	Elżbieta Uść , Ranczo Radosław, Radosław
powiat jaworski	Przemysław Wiśniewski , Smaki Esty, Jawor
powiat kamiennogórski	Anna Ostrowska , Pizzeria Rados, Kamienna Góra
powiat karkonoski	Maja Sienkiewicz , Mamma Mia, Karpacz
powiat kłodzki	Magdalena Kozłowska , Dwór Elizy, Długopole-Zdrój
powiat legnicki	Dawid Gortych , Pierogarnia Swojskie Jadło, Chojnów
powiat lubański	Katarzyna Naklicka , Motel Łużycki, Lubań
powiat lubiński	Kalina Getler , Trzecie Piętro, Lubin
powiat lwówecki	Marceli Kocot , Włoski Szyk, Lwówek Śląski
powiat milicki	Otylia Łochowska , Restauracja Piętro, Milicz
powiat oleśnicki	Małgorzata Ratajczyk , La Familia, Oleśnica
powiat olawski	Alicja Kostrzewa , Restauracja Sorrento Gold, Jelcz-Laskowice
powiat polkowicki	Ewelina Cieśla , Bistro Retro Station, Polkowice
powiat średzki	Julia Rogala , Hashtag Burger, Środa Śląska
powiat trzebnicki	Łukasz Werba , Krowa Burgers, Trzebnica
powiat wałbrzyski	Estera Marchewa , Fregata, Zagórze Śląskie
powiat wołowski	Karolina Kubicka , Trattoria Pistacia, Wołów
powiat zgorzelecki	Agata Chrzastowska , Pałac, Łagów
Wałbrzych	Wojciech Jędrzejewski , Złota Stacja, Wałbrzych
Wrocław	Marta Caban , FC Naleśniki, Wrocław

RESTAURACJA ROKU	
Jelenia Góra	GreenHouse Bistro Wegańskie , Jelenia Góra, Moniuszki 11
Legnica	Gra Smaków , Legnica, Najświętszej Marii Panny 9
powiat dzierzoniowski	Uroczysko Siedmiu Stawów , Gola Dzierżoniowska 21
powiat głogowski	M Royal , Głogów, Okrężna 35
powiat górowski	Napoleon FoodFazza , Góra, Targowa 3
powiat jaworski	Augusta Victoria , Jawor, 1 Maja 10
powiat karkonoski	Restauracja Gusto , Karpacz, Konstytucji 3 Maja 77 lok. 77A
powiat kłodzki	Restauracja Zielone Wzgórze , Bolesławów 52-53
powiat lubański	Tęczowa , Lubań, Spółdzielca 11
powiat lubiński	Trzecie Piętro , Lubin, 1 Maja 3A
powiat lwówecki	Restauracja Rycerska , Lwówek Śląski, pl. Wolności 1
powiat milicki	Restauracja Między Parkami , Milicz, Piłsudskiego 5
powiat oleśnicki	IL Mio , Oleśnica, Paderewskiego 5J
powiat polkowicki	Via Hotel , Polkowice, Babisza 2A
powiat średzki	Say Sushi , Środa Śląska, Legnicka 12
powiat wałbrzyski	Hotel Maria Antonina , Zagórze Śląskie, Spacerowa 6

powiat wrocławski	Restauracja Rodzinna , Siechnice, Grabskiego 14
powiat ząbkowicki	Stara Kruszarnia , Złoty Stok, Złota 5
powiat zgorzelecki	Rucola Pizza E Pasta , Bogatynia, Kościuszki 5A/1
Wałbrzych	Polskie Smaki , Wałbrzych, Nowy Świat 6B
Wrocław	Restauracja & Browar Złoty Pies , Wrocław, Rynek 41

BAR/BISTRO/JADŁODAJNIA ROKU	
Jelenia Góra	Altanka Bistro & Caffè , Jelenia Góra, Mickiewicza 17B
Legnica	Catering Domowe Smaki , Legnica, Wielogórska
powiat bolesławiecki	San EscoBAR , Bolesławiec, pl. Wolności 10
powiat głogowski	Bistro Łącznik , Głogów, Stawna 4D
powiat jaworski	Pizzeria-Bar Podzamcze , Jawor, Chrobrego 20
powiat karkonoski	Bistro pod papryką , Karpacz, Mickiewicza 10
powiat kłodzki	Raj Smakosza , Kłodzko, Okrzei 2A
powiat lwówecki	Domówka , Lwówek Śląski, Jaśkiewicza 3
powiat olawski	Bar Jelczanin , Jelcz-Laskowice, Inżynierska 3
powiat polkowicki	Mega Urfa Kebab , Polkowice, 3 Maja 1A
powiat trzebnicki	Bistro U Zośki , Żmigród, Kolejowa 9A
powiat wrocławski	Ślężański Pstrąg , Sobótka, Browarniana 5
powiat ząbkowicki	Bar Apetit , Złoty Stok, Sportowa 4
Wrocław	RIVA - Croatian wine&more , Wrocław, Wyspa Słodowa 9

KAWIARNIA/CUKIERNIA ROKU	
Jelenia Góra	Let's Brunch , Jelenia Góra, pl. Wyszyńskiego 45
Legnica	Choice Lody & Czekolada , Legnica, Najświętszej Marii Panny 9
powiat dzierzoniowski	Szybka Kawka , Niemcza
powiat górowski	Piekarnia Cukiernia Gierczak , Góra, Piłsudskiego 1
powiat kłodzki	Kawiarnia Pan Kawka , Kłodzko, pl. Jagiełły 1
powiat lubiński	Kawowiniarnia , Lubin, Bema 8
powiat lubiński	Słodka Kofeina , Lubin, Paderewskiego 97
powiat lwówecki	Słodka Pasja , Lwówek Śląski, Sienkiewicza 8
powiat polkowicki	Bonjour Paris , Polkowice, Kominka 7A
powiat wrocławski	Machela Piekarnia & Cukiernia , Bielany Wrocławskie, Wrocławska 13b
powiat ząbkowicki	Machela Piekarnia & Cukiernia , Ząbkowice Śląskie, Legnicka 25
Wałbrzych	Caffè Lampart , Wałbrzych, Dmowskiego 5
Wrocław	Blossome Cafe , Wrocław, Rynek 2 lok. 1A

BARMAN ROKU	
1. miejsce	Albert Gromada , Jamaica, Wrocław
2. miejsce	Jakub Plinta , Złota Stacja, Wałbrzych
3. miejsce	Wiktor Halych , Miedziana, Wrocław

BARISTA ROKU	
1. miejsce	Marcin Miszkiewicz , Etno Cafe, Wrocław
2. miejsce	Moataz Hamdy Mizo , MIZO CAFE coffee truck, Świdnica
3. miejsce	Zuzanna Kalinowska , BlossomE Cafe, Wrocław

MISTRZ SŁODKOŚCI ROKU	
1. miejsce	Małgorzata Augustyn , DeliciousCake Małgorzata Augustyn, Trzebnica
2. miejsce	Iwona Cybulska , Słodkości Iwonki Iwona Cybulska, Grębocice
3. miejsce	Elżbieta Skwarczyńska , Torty i ciasta Eli, Bukwica

MENEDŻER GASTRONOMII ROKU	
1. miejsce	Marek Jankiewicz , Terminal Event Center, Wrocław
2. miejsce	Marta Bronka , Restauracja & Browar Złoty Pies, Wrocław
3. miejsce	Alicja Małecka , Victoria Catering, Strzelin

PIZZA ROKU	
1. miejsce	Mondo Della Pizza , Świdnica, Jasińskiego 11
2. miejsce	Pizza Italiana , Złotoryja, al. Miła 1
3. miejsce	Pizza Lidis , Wrocław, Kwiska 11A

LODY ROKU	
1. miejsce	Lodziarnia Pod Arkadami , Bolków, Rynek 6
2. miejsce	Słodki Kącik , Chojnów, Chmielna 9
3. miejsce	Lody pod Arkadami - Prawdziwe Lody , Wrocław, Świdnicka 42/U1A

BURGER ROKU	
1. miejsce	Grubo Bar , Wrocław, Szałwiowa 27
2. miejsce	Ale Yeah Burger , Brzeg Dolny, al. Jerozolimskie 43
3. miejsce	Burger Stacja , Świdnica, Długa 54 lok. 56

KUCHNIA AZJATYCKA ROKU	
1. miejsce	Hotporacja , Wrocław, Zwycięska 5
2. miejsce	Say Sushi , Środa Śląska, Legnicka 12
3. miejsce	Koi Sushi Bar Królewiecka , Wrocław, Królewiecka 161

Brak dostępu do terapii w województwie dolnośląskim: Pacjenci z kardiomiopatią przerostową tracą szansę na lepsze życie

Rozmowa z **Karoliną Odważną** pacjentką chorą na kardiomiopatię i prezeską Stowarzyszenia ICDefibrylatorzy, które zrzesza pacjentów ze wszczepionym urządzeniem kardiologicznym.

Jest Pani nie tylko prezeską stowarzyszenia, które pomaga pacjentom z chorobami serca, ale sama również choruje na chorobę kardiologiczną. Kiedy dowiedziała się Pani o swojej chorobie i jak wpłynęła ona na Pani życie?

Moja „przygoda” z chorobą kardiologiczną zaczęła się właściwie zaraz po moich narodzinach, bo już w 3 miesiącu życia zdiagnozowano u mnie dziedziczną kardiomiopatię rozstrzeniową. Można zatem powiedzieć, że choruję od zawsze. Czy choroba wpłynęła na moje życie? Oczywiście, że tak, ale z perspektywy czasu dostrzegam też pewne pozytywy. Życie z chorobą to proces – trzeba ją ośwoić, zaakceptować i nauczyć się z nią żyć w symbiozie. Kiedy już to już zrobimy, to z pomocą lekarzy i odpowiedniego leczenia możemy, mimo jej obecności, żyć i realizować własny scenariusz.

Choruje Pani, jak sama Pani wspomniała, od zawsze. Jak wygląda codzienne funkcjonowanie z chorobą przewlekłą? Czyje wsparcie okazało się dla Pani najważniejsze?

To emocjonalna podróż pełna wzlotów i upadków. Każdy dzień jest inny – raz dobry, raz trudniejszy. Pogodzenie się z faktem, że jestem dotknięta nieuleczalną chorobą, zajęło mi sporo czasu. Często zastanawiałam się, dlaczego to właśnie mnie spotkał taki los i czy zrobiłam coś złego, żeby na to zasłużyć. Z czasem jednak, dzięki zdobytej wiedzy i świadomości, zrozumiałam, że nic nie dzieje się bez powodu. Moja choroba w pewnym sensie mnie uszlachetniła – nauczyła pokory, empatii i dała impuls, by pomagać innym w podobnej sytuacji.

Miałam ogromne szczęście, że nigdy nie byłam sama. W dzieciństwie i młodości wsparcie dawali mi rodzice i bracia, a w dorosłym życiu moja rodzina. Bliscy zawsze otaczali mnie zrozumieniem, dawali poczucie bezpieczeństwa i byli gotowi pomóc, kiedy tego potrzebowałam. Najważniejsze jest dla mnie to, że słuchają, nie oceniają i są przy mnie niezależnie od okoliczności. Dzięki nim łatwiej



Karolina Odważna
- Prezeska Stowarzyszenia
ICDefibrylatorzy

mi mierzyć się z codziennymi wyzwaniem.

Co skłoniło Panią do zaangażowania się społecznie i założenia stowarzyszenia ICDefibrylatorzy?

Kilka lat temu dowiedziałam się, że konieczne będzie wszczepienie mi kardiowertera. Po wyjściu ze szpitala zaczęłam szukać informacji, jak najlepiej funkcjonować z tym urządzeniem. Niestety, dostępne materiały, takie jak broszury i ulotki, były napisane skomplikowanym językiem, który trudno było zrozumieć. Tymczasem potrzebowałam jasnych, przystępnych wskazówek.

Zrozumiałam wtedy, że najlepszym źródłem wiedzy może być inny pacjent, który przeszedł przez podobne doświadczenia. Dlatego założyłam grupę na Facebooku, aby umożliwić wymianę informacji i wsparcia między osobami z kardiowerterami. Z czasem grupa rozwinęła się i założyliśmy Stowarzyszenie ICDefibrylatorzy, które od kilku lat pomaga tysiącom pacjentów w całej Polsce.

Jak ocenia Pani sytuację pacjentów kardiologicznych w Polsce pod kątem dostęp-

ności do innowacyjnego leczenia?

Uważam, że sytuacja z każdym rokiem jest coraz lepsza. Kardiologia w Polsce jest na bardzo wysokim poziomie. Mamy wspaniałych lekarzy kardiologów, renomowane ośrodki w każdym większym mieście na terenie Polski, wyspecjalizowaną kadrę, dostęp do innowacyjnych zabiegów i terapii. Oczywiście nadal są pewne obszary niezaspokojonych potrzeb, ale wierzę, że będą one stopniowo wypełniane. Od niedawna mamy np. refundację pierwszej terapii przyczynowej w kardiomiopatii przerostowej, o którą zabiegali zarówno pacjenci jak i eksperci. Niestety nie wszyscy chorzy na tę groźną chorobę kardiologiczną mają dostęp do tego innowacyjnego leczenia. 4 oddziały wojewódzkie NFZ, w tym Dolnośląski Oddział Wojewódzki NFZ nie ogłosiło jeszcze konkursu na leczenie w ramach programu lekowego B.162 Leczenie pacjentów z kardiomiopatią.

Na czym polega przełomowość tej terapii i co oznacza dla pacjentów dostęp do tego leczenia?

Przełom jest ogromny jeśli chodzi o poprawę jakości

życia pacjentów z kardiomiopatią przerostową. Wyobraźmy sobie osobę, dla której wejście na drugie piętro do własnego mieszkania to ogromny wysiłek, graniczący z niemożliwością. Dzięki nowemu lewowi samopoczucie pacjenta ulega poprawie, poprawiają się parametry, a objawy choroby ustępują. Codzienne czynności, takie jak wyjście z domu i powrót, przestają być wyzwaniem.

Czy wśród członków ICDefibrylatorzy są pacjenci chorzy na kardiomiopatię przerostową z województwa dolnośląskiego, którzy czekają na dostęp do tej terapii?

Tak, jest wielu pacjentów, którzy zwracają się do mnie z pytaniami o dostępność leku i o to, kiedy będą mogli z niego skorzystać. Niestety, lekarze także często nie są w stanie udzielić im konkretnych informacji, co budzi w nich jeszcze większy niepokój. Sama również nie wiem, co im odpowiedzieć, ponieważ NFZ nie podejmuje dialogu z organizacjami pacjentów, co utrudnia nam wspieranie chorych w tej trudnej sytuacji.

Co dla pacjentów oznacza brak dostępu do leczenia?

Brak dostępu do skutecznego leczenia niesie za sobą ogromne konsekwencje, zarówno zdrowotne, jak i psychiczne. Mogę to opisać na własnym przykładzie – świadomość, że jestem leczona nowoczesnymi, skutecznymi lekami, wpływa pozytywnie

nie tylko na mój stan fizyczny, ale także na moją psychikę. Takie leczenie daje poczucie bezpieczeństwa i nadzieję na lepszą przyszłość. Bez tej świadomości pacjenci mogą odczuwać lęk i bezradność, co dodatkowo wpływa na pogorszenie ich stanu zdrowia. Dostęp do odpowiednich terapii jest więc kluczowy, by wspierać zarówno ciało, jak i ducha pacjenta.

O co chciałaby Pani zaapelować do Dolnośląskiego Oddziału NFZ w imieniu własnym oraz pacjentów?

Chciałabym zaapelować, aby w podejmowaniu decyzji urzędnicy pamiętali, że w centrum ich działań znajduje się człowiek – pacjent, którego życie może zależeć od ich decyzji. Rozumiem wyzwania związane z ograniczeniami finansowymi, jednak proszę, aby przy ich uwzględnianiu priorytetem była troska o zdrowie i życie potrzebujących. Decyzje powinny być podejmowane sprawnie i bez zbędnej zwłoki, bo w takich sytuacjach czas ma kluczowe znaczenie. Każdy dzień opóźnienia może wpłynąć na czyjeś życie. Liczę na odpowiedzialność i empatię, które pozwolą na szybkie i skuteczne działanie.

Zdecydowana większość oddziałów wojewódzkich NFZ ogłosiła już konkursy na realizację programu lekowego dla pacjentów z kardiomiopatią przerostową, dzięki czemu chorzy z tych regionów mają już dostęp do leczenia przyczynowego. Na Dolnym Śląsku pacjenci wciąż czekają na ogłoszenie konkursu przez Dolnośląski Oddział Wojewódzki NFZ.



„(Roz)poznaj kardiomiopatię” to ogólnopolska kampania edukacyjna mająca na celu zwiększenie świadomości na temat kardiomiopatii – groźnej i mało znanej choroby serca, która w przypadku braku leczenia może prowadzić nawet do śmierci. Główne założenia kampanii to:

- podniesienie poziomu wiedzy o kardiomiopatii zarówno wśród społeczeństwa, jak i w środowisku medycznym,
- poprawa diagnostyki i leczenia kardiomiopatii w Polsce,
- zapewnienie dostępu do nowoczesnych terapii dla pacjentów z kardiomiopatią,
- polepszenie jakości życia osób cierpiących na tę chorobę.

Partnerami kampanii są m.in. Ogólnopolskie Stowarzyszenie Pacjentów ze Schorzeniami Serca i Naczyń „EcoSerce”, ICDefibrylatorzy oraz Polskie Stowarzyszenie Osób z Niewydolnością Serca.

Stowarzyszenie ICDefibrylatorzy zrzesza pacjentów ze wszczepionymi urządzeniami kardiologicznymi. Jeśli Ty albo ktoś z Twojej rodziny ma wszczepione urządzenie i chcesz dowiedzieć się więcej lub podzielić doświadczeniami, możesz dołączyć do grupy wsparcia. Grupa wsparcia na Facebooku: **Grupa wsparcia ICDefibrylatorzy**. Więcej informacji na stronie internetowej: www.icd.org.pl.

Czy jestem uczulony na wełnę? Objawy utrudniające noszenie swetra niekoniecznie są alergią

Anna Rokicka-Żuk
anna.rokicka@polskapress.pl

To miał być ciepły i wygodny sweter (szalik, czapka, skarpetki). Gdy jednak po założeniu „gryzie” nawet przez ubranie, trzeba zrezygnować z noszenia. Znasz to?

Wełna jest znanym alergenem od lat 30. XX w., jednak dopiero współczesna medycyna wyjaśnia mechanizm uczulenia spowodowanego tkaninami z sierści zwierząt. Jak się okazuje, uciążliwe drapanie skóry i objawy związane z kontaktem z wełną u różnych ludzi wywołują inne czynniki.

Czy można być uczulonym na wełnę?

Nadwrażliwość na wełnę jest stosunkowo częsta, jednak niekoniecznie jest spowodowana związkami zawartymi w wełnie – przede wszystkim wełnie owczej. Jako tradycyjny surowiec jest najbardziej powszechna i najłatwiej dostępna. Dzisiejsze ubrania z wełny na szczęście rzadko przypominają te sprzed kilku dekad, od których swędziały nawet podszewy stóp.

Różne rodzaje alergii

Alergii jest kilka rodzajów. Należą do nich:

- Alergie wziewne – do których dochodzi pod wpływem takich alergenów, jak m.in. pyłki roślin.
- Alergie pokarmowe – występują u 2 proc. dzieci, mogą pojawić się już u noworodków, zwykle ustępują na dalszych etapach rozwoju.
- Alergie kontaktowe (skórne) powstające pod wpływem ta-



Kontakt z wełną może wywołać swędzenie, klucie i podrażnienie skóry i objawy alergiczne

kich alergenów, jak: kurz z betonu, stres, kosmetyki czy wełna.

- Alergie iniekcyjne – spowodowane przez wstrzyknięcie do organizmu m.in. leków podawanych w formie zastrzyku (tzw. alergii polekowe) lub jadu różnych osobników.

- Alergie krzyżowe – w wyniku których u osoby uczulonej np. na pyłki roślin może dochodzić do reakcji alergicznych po spożyciu określonego pokarmu lub w kontakcie z innym alergenem.

Za większość reakcji alergicznych odpowiada histamina, która przyczynia się do tego, że w organizmie dochodzi do stanu zapalnego. Układ odporności na skutek zetknięcia się z alergenem wytwarza m.in. immunoglobuliny (IgE) i limfocyty T (których obecność wpływa na wytwarzanie przez organizm histaminy). Pod wpływem określonych alergenów histamina może przyczynić się do nasilenia takich objawów, jak świąd, zaczerwienienie skóry, katar i łzawienie, świszczący oddech, pokrzywka, obrzęki.

Uczulenie na wełnę – objawy

Kontakt z wełną może wywołać swędzenie, klucie i podrażnienie skóry, a także objawy alergiczne w postaci zaczerwienienia, opuchlizny i łzawienia oczu, a także kataru czy kaszlu.

Na skórze może pojawić się zaczerwienienie i wysypka w postaci pokrzywki z uwypukleniami. Na powstawanie zmian szczególnie narażone są osoby

z cienką i delikatną skórą – dzieci, kobiety, a także osoby z atopowym zapaleniem skóry i innymi chorobami skóry na tle autoimmunologicznym.

Dlaczego wełna powoduje wysypkę?

Wysypka od wełny to niekoniecznie reakcja alergiczna, choć może być też skutkiem nadwrażliwości na tle procesów immunologicznych. Ten drugi przypadek dotyczy zwłaszcza osób z alergią, w tym alergią kontaktową, ale także pacjentów z astmą, AZS i skłonnością do wysypki kontaktowej.

Gdy przeanalizowano publikacje z ostatnich lat na ten temat, włókna wełniane okazały się nie być alergenem skórnym. Natomiast alergii kontaktowa wynikająca z zawartości lanoliny (naturalna substancja z wełny), chromu czy formaldehydu pochodzących z przetwarzania surowca jest mało prawdopodobna w przypadku współczesnych ubrań.

Podrażnienie skóry związane z kontaktem z wełną jest związane z mechanicznym drażnieniem przez grube włókna (powyżej 3-32 mikrometrów) niezależnie od jego pochodzenia. Równie dobrze skórę mogą drażnić włókna z syntetycznego akrylu czy nylonu.

Natomiast lanolina – woskowa substancja chroniąca owcze runo – w jednym z badań na grupie 24 tys. osób z wysokim ryzykiem alergii wywoływała reakcję na lanolinę tylko u 1,7 proc. z nich. Warto pamiętać, że zwią-

zek ten stosuje się także w kosmetykach i maściach aptecznych, a uczulić się można także na podobną eucerynę. Dotyczy to zwłaszcza osób stosujących ten składnik na miejsca skóry zmienione zapalnie, m.in. owrzodzenie i egzema. Ponadto alergia na lanolinę częściej dotyczy kobiet niż mężczyzn.

Sposobem na sprawdzenie, czy to podrażnienie, czy alergia, jest noszenie wełnianego swetra na odpowiednią liczbę warstw ubrania, aby nie gryzł. Jeżeli wtedy nie występują objawy, wszystko wskazuje, że ich przyczyną jest wrażliwość skóry na drażnienie.

Jaka wełna nie uczula?

Najmniejsze ryzyko uczuleń i podrażnień dotyczy wełny z cienkich i delikatnych włókien. W badaniach testowano zwłaszcza wełnę Merino – z runa owiec merynosów. W jednej z prac wywołała ona mniej podrażnień u niemowląt niż bawełna, w innej nie występowały podrażnienia w żadnej grupie wiekowej badanych dzieci. Innym rozwiązaniem, które jednak wymaga sprawdzenia w praktyce, jest kaszmir – tkanina z sierści koziej. Jej włókna są cieńsze od owczych, a przy tym gładkie. Niski potencjał drażniący może mieć też miękkie włókno alpaki z rodziny wielbłądowatych.

Według niektórych użytkowników swetrów wełnianych i innych elementów garderoby z takich włókien można zmiekczyć je po praniu poprzez płukanie w odżywcę do włosów.



Kluczowym czynnikiem przy wyborze jest jakość suplementu witaminy D3

Lekarz radzi, jak wybrać suplement witaminy D3

Gabriela Fedyk
gabriela.fedyk@polskapress.pl

Okres jesienno-zimowy to czas, kiedy o wiele częściej sięgamy po witaminę D3. W aptekach mamy szeroki wybór – tak szeroki, że trudno zdecydować, co wybrać.

Zastanawiasz się, jaki suplement witaminy D3 kupić? Zapytaliśmy lek. Katarzynę Bukol-Krawczyk, internistę z Grupy LUX MED, czym się kierować w wyborze witaminy słońca w ciemniejszej porze roku. – Pacjenci często pytają mnie, czy ma znaczenie, jaki tłuszcz znajduje się w kapsułce witaminy D. W rzeczywistości nie ma to większego znaczenia dla przyswajalności witaminy D3, o ile sama witamina pochodzi ze sprawdzonego źródła, a ilość deklarowana na opakowaniu zgadza się z rzeczywistą zawartością – mówi internistka.

Na rynku dostępne są suplementy zawierające różne rodzaje tłuszczów jako nośniki witaminy D3. Najczęściej są to oleje roślinne. W niektórych suplementach stosuje się także olej z wątroby dorsza.

Każdy z tych tłuszczów może wspierać wchłanianie witaminy D3, ponieważ jest to witamina rozpuszczalna w tłuszczach – podkreśla lekarka.

Lekarka podkreśla, że kluczowym czynnikiem jest jakość samego suplementu witaminy D3. Jeśli chcesz mieć pewność, że przyjmujesz produkt o wysokiej skuteczności, najlepiej sięgnij po lek, który jest poddawany szczegółowym badaniom i kontrolom.

Niestety, suplementy diety nie przechodzą żadnych rygorystycznych testów. Dlatego sięgając po nie, warto zwrócić uwagę na kilka kluczowych aspektów. Przede wszystkim upewnijmy się, że produkt zawiera witaminę D3 (cholekalcyferol), która jest najlepiej przyswajalną formą tej witaminy – mówi dr Bukol-Krawczyk. – Wybieramy suplementy od renomowanych producentów, którzy nie mogą sobie pozwolić na błędy czy przekłamania w składzie.

Wiesz już, na co zwrócić uwagę w wyborze suplementu witaminy D3, być może nawet już go masz. Zastanawiasz się, o której godzinie najlepiej przyjmować witaminę D3? Lekarka zdradziła, jaka pora jest najlepsza na branie tego suplementu. Odpowiedź może ci się spodobać.

Rozwięć te wątpliwości – nie ma znaczenia, o której godzinie przyjmujemy witaminę D3 w tabletkach lub kapsułkach – podkreśla internistka.



Wybieramy suplementy od renomowanych producentów, którzy nie mogą sobie pozwolić na błędy w składzie

PKO Bank Polski: numer jeden... i kropka.

Także na Dolnym Śląsku i Opolszczyźnie

PKO Bank Polski jest największym i najbardziej dostępnym bankiem w Polsce. Teraz chce przekonać do siebie jeszcze więcej Polaków. Pomóc ma w tym nowa strategia na lata 2025-2027.

Mniej niż 5 km z domu do oddziału PKO Banku Polskiego ma 75 proc. Polaków. Klienci chętnie korzystają z kanałów cyfrowych banku, czyli aplikacji mobilnej iPKO i serwisu internetowego iPKO. Uruchomiona ponad 11 lat temu aplikacja iPKO jest najpopularniejszą aplikacją bankową w Polsce, ma ponad 100 funkcji, a klienci aktywowali ją już ponad 8,3 mln razy.

Numer jeden... i kropka

Pod tym hasłem PKO Bank Polski ogłosił nową strategię na lata 2025-2027. W hasle strategii zawiera się także podejście do pracowników i docenienie ich roli w rozwoju banku oraz osiąganiu założonych celów, które wraz ze szczegółami strategii i jej realizacji są tematem spotkań z pracownikami w całej Polsce. 25 listopada Terminal Hotel we Wrocławiu gościł 300 pracowników banku i grupy kapitałowej z Dolnego Śląska i Opolszczyzny.

Strategia zakłada m.in.:

- wzrost liczby klientów indywidualnych – z 11,4 mln do 15 mln,
- modernizację oddziałów w całej Polsce – pojawi się 2 razy więcej oddziałów bezgotówkowych,
- rozbudowę oferty rozwiązań cyfrowych, m.in. dostępny dla wszystkich w pełni zdalny proces hipoteczny,
- nowe rozwiązania dla małych firm, m.in. zdalny, 3-minutowy proces otwierania konta i firmy czy wsparcie w stworzeniu strony internetowej.

Grupa Kapitałowa PKO Banku Polskiego zapewnia również wsparcie dla klientów firmowych i korporacyjnych w ekspansji zagranicznej. Jest obecna w 4 krajach europejskich: Niemczech, Czechach, Słowacji oraz w Ukrainie. W latach 2025-2027 planuje otwarcie kolejnych oddziałów lub przedstawicielstw w 9 europejskich krajach.

Lider finansowania transformacji energetycznej

PKO Bank Polski zamierza być liderem w finansowaniu bankowym całkowitych nakładów potrzebnych do realizacji transformacji energetycznej – szacuje swój udział na co najmniej 20 proc. Planuje też rozszerzyć zespół banku o ekspertów w dziedzinie energetyki. Chce być partnerem już na wczesnym etapie oceny samej architektury projektu, wyboru technologii, komponentów, systemów informatycznych.



Pytania do Małgorzaty Czerwińskiej, dyrektora regionu bankowości detalicznej PKO Banku Polskiego we Wrocławiu

Pierwszym filarem nowej strategii banku jest „Numer 1 dla codziennych potrzeb klientów”. Jak przejawia się to u Was w praktyce? Jak zmienia rolę doradców?

Ten filar jest dla nas najistotniejszy. Budując biznes w naszym regionie zawsze stawiamy na indywidualne podejście do każdego klienta – przedstawiamy ofertę dostosowaną do jego potrzeb, a jednocześnie kompleksową. Chcemy, aby klienci aktywnie korzystali z produktów oferowanych przez całą grupę PKO Banku Polskiego, dlatego proponujemy rozwiązania nowoczesnej bankowości. Ważną rolę odgrywają tu nasi doradcy, którzy jako partnerzy i eksperci podpowiadają oraz dobierają najlepsze rozwiązania, stawiając klienta i jego potrzeby w centrum uwagi. Doceniamy to zaangażowanie i inwestujemy w naszych pracowników, szczególnie tych, którzy bezpośrednio pracują z klientem.

Rozumienie codziennych potrzeb klientów nabrało szczególnego znaczenia w naszym regionie, który nawiedziła tegoroczna powódź. Kryzysowa sytuacja wymagała od nas ponadstandardowego działania. W pierwszej kolejności skupiliśmy się na zapewnieniu niezbędnej pomocy, którą w ramach projektu #PomocDlaPowodzian realizował bank i nasza fundacja. Wśród poszkodowanych znaleźli się także nasi pracownicy i ich bliscy. Mimo tego, że sami zostali dotknięci skutkami powodzi, licznie zgłosili się do wolontariatu. Również dziś są wszędzie tam, gdzie pomoc jest najpotrzebniejsza. Jestem dumna widząc, że dla moich współpracowników drugi człowiek stanowi najwyższą wartość – nie tylko w biznesie, ale i w codziennym życiu.

Jednym z kolejnych filarów strategii jest: „PKO Bank Polski numerem jeden dla polskiego biznesu”. Jakie działania podejmiecie i jakie planujecie podjąć, aby w jeszcze lepszy sposób współpracować z firmami?

Widzimy i doceniamy olbrzymi potencjał dolnośląskich i opolskich przedsiębiorców. Dlatego wspieramy ich wielowymiarowo. Szukając rozwiązań finansowych dla planowanych przedsięwzięć m.in. organizujemy spotkania łączące biznes, naukę i finanse. W czerwcu br. zorganizowaliśmy konferencję „Technologie dla biznesu”. Uczestniczyło w niej 400 firm zainteresowanych zieloną transformacją. W panelach prowadzonych przez ekspertów prezentowaliśmy rozwiązania dla spółdzielni energetycznych i rozmawialiśmy o projektach z zakresu elektromobilności czy gospodarki obiegu zamkniętego. Wskazywaliśmy też źródła i sposoby finansowania takich inwestycji. Już dzisiaj zapraszam na kolejną edycję.

Jesteśmy wszędzie tam, gdzie w naszym regionie dzieje się coś ważnego – współpracujemy z wieloma kluczowymi instytucjami nauki i kultury, m.in. z Muzeum Narodowym we Wrocławiu. Poprzez łączenie biznesu z nauką i kulturą kreujemy biznesowe otoczenie Dolnego Śląska i Opolszczyzny.

PKO Bank Polski w naszym regionie to:

125 placówek bankowych

2 Regionalne Centra Korporacyjne

1300 pracowników

313 bankomatów,, w tym 137 z funkcją wpłatomatu

Region obejmuje **województwo dolnośląskie** oraz **część województwa opolskiego**

– łącznie **24,3 tys. km²**

oraz **3,3 mln mieszkańców.**

Pytania do Roberta Ślaskiego, dyrektora Makroregionu Korporacyjnego odpowiedzialnego m.in. za region wrocławski

Jak bank zamierza być numerem jeden dla biznesu w regionie Dolnego Śląska?

Dolny Śląsk to jeden z najdynamiczniej rozwijających się regionów w Polsce, będący centrum strategicznych inwestycji zarówno krajowych, jak i zagranicznych. To tutaj globalne korporacje realizują swoje inwestycje, a polskie firmy skutecznie poszerzają rynki zbytu – chcemy być głównym partnerem tych procesów.

Dzięki naszym możliwościom finansowym i doświadczeniu, jesteśmy gotowi wspierać największe inwestycje w regionie. Jesteśmy w stanie finansować zarówno wielkie projekty realizowane przez międzynarodowe koncerny, jak i dynamiczny rozwój lokalnych przedsiębiorstw.

Dodatkowym atutem naszego zaangażowania w region jest zrozumienie jego specyfiki – Dolny Śląsk jest liderem w kilku kluczowych branżach, takich jak nowe technologie, motoryzacja czy logistyka. Dzięki naszej obecności i lokalnym zespołom ekspertów, możemy dostosować nasze usługi do wymagań konkretnych sektorów.

Co więcej, dysponujemy znakomitym zespołem ekonomistów i analityków branżowych, których wiedza i doświadczenie mogą stanowić realne wsparcie dla przedsiębiorstw. Nasi specjaliści pomagają w identyfikacji szans czy ryzyka rynkowego, analizie trendów gospodarczych lub wskazaniu kierunków rozwoju, co dodatkowo wzmacnia konkurencyjność naszych klientów na lokalnym i globalnym rynku.

Jakie znaczenie dla strategii PKO Banku Polskiego ma współpraca z lokalnymi przedsiębiorstwami i w jaki sposób przekłada się to na rozwój innowacyjności w regionie?

Rozwój technologiczny i innowacyjność to fundamenty, na których opiera się przyszłość gospodarki, dlatego w nowej strategii PKO Banku Polskiego te obszary zajmują kluczowe miejsce. Zwłaszcza na Dolnym Śląsku, gdzie przedsiębiorczość i rozwój technologiczny rosną w siłę. Co ciekawe, aż 28 proc. polskich firm technologicznych powstało i jest zarejestrowanych na Dolnym Śląsku!

Naszym klientom oferujemy kompleksowe wsparcie w finansowaniu projektów innowacyjnych – od kredytów, przez leasing, aż po rozwiązania dla firm MŚP czy korporacji. Chcemy, aby firmy z Dolnego Śląska mogły łatwiej korzystać z technologii przyszłości, takich jak sztuczna inteligencja, automatyzacja czy cyfryzacja procesów produkcyjnych, które stają się standardem na globalnych rynkach.

Inwestowanie w technologie przyszłości wpisują się w realizację celów zgodnej z założeniami polityki ESG i budują fundamenty dla konkurencyjnej gospodarki. Cieszę się, że jako instytucja finansująca możemy być częścią tej transformacji. Zdajemy sobie też sprawę, że dla wielu przedsiębiorstw kluczowym wyzwaniem jest dostęp do wiedzy i zasobów, dlatego nasz bank oferuje również doradztwo w zakresie pozyskiwania finansowania na zrównoważone inwestycje czy spełniania raportowych wymogów unijnych.

DROBNE

Jak zamieścić ogłoszenie drobne?

Telefonicznie: 800-472-852, 71/37-48-249
Przez internet: ibo.polskapress.pl
e-mail: ogloszenia.wroclawska@polskapress.pl

W Biurze Reklamy:

Biuro Ogłoszeń: **Wrocław**, ul. Świętego Antoniego 2/4
tel. 71/37-48-249, 71/37-48-132
Czekamy od poniedziałku do piątku w godz.: 8.00-16.00

Gazeta WROCLAWSKA

BIURA W REGIONIE:

Jelenia Góra, tel. 797 607 853

Legnica, tel. 514 800 870

Syców, tel. 514 800 969

Lubin, tel. 514 800 969

Wałbrzych, tel. 502 499 983

Głogów, tel. 798 751 830

Świdnica, tel. 502 499 983

BIURA WSPÓŁPRACUJĄCE:

ARPRO Sp. z o.o. Al. Kasztanowa 20, tel.71/341-23-53

DAMAK'S ul. Kniaziewiczza 23 B, tel. 71/341-07-87

EUROPARTNER Centrum Ogłoszeń Prasowych Wrocław,
ul. Stefana Czarnieckiego 13, tel. 71/789-44-00 -03

PRESTIGE ul. Kościuszki 128a, tel. 693-693-737

SEBAMAR ul. Sienkiewicza 43, tel. 71/321-29-04

SUNPRESS Biuro Ogłoszeń Prasowych Plac Pereca 3 lok. 1 B,
tel. 71/785-55-23

Nieruchomości

MIESZKANIA - SPRZEDAM

MIESZKANIE 2-pokojowe, wysoki standard, monitoring, własnościowe, parking. Cena 850 tys. do negocjacji. Tel. 577-722-774.

MIESZKANIE dwupokojowe w Dziadowej Kłodzie z działką rekreacyjną blisko domu, sprzedam. Tel. 883 773 733.

MIESZKANIA - KUPIĘ

KUPIĘ 2-3 pokoje. 500-185-254.

KUPIĘ każde, got. w 24 h, 500-002-486

Handlowe

ANTYKI

ANTYKI, stare obrazy, meble, starocie - kupię, 660-532-696.

Motoryzacja

CZĘŚCI WYPOSAŻENIE SPRZEDAM

SPRZĘGŁA-NAPRAWA Szczęki hamulcowe - wymiana okładzin. Świdnica. www.metalowiec.com Tel. 728-493-565.

Praca

ZATRUDNIĘ

OSOBY do sprzątania terenów wokół budynków mieszkalnych, tel. 515-144-576.

PRACA - sprzątanie klatek schodowych i posesji, tel. 515-144-576.

PRACA dla osób umiejących robić na drutach. Wykonywanie odzieży dzianej z powierzonego surowca. Wrocław 604-413-300.

Zdrowie

POMOC CAŁODOBOWA

NOWY Dom Seniora Magnolia w Jaworze zaprasza wszystkie osoby które ze względów na brak czasu nie są w stanie zapewnić swoim najbliższym całodobowej opieki. Zapewniamy całodobową opiekę z żywieniem i pełną opieką lekarską, pielęgniarską oraz rehabilitację. Zapraszamy do kontaktu pod nr tel. 507-029-867, lub na stronę e-maila: hotelsenioracm@gmail.com

NEUROLOGIA

NEUROLOG Ewa Gruszka. Rejestracja telefoniczna: 606-984-197.

STOMATOLOGIA

Ekspresowa naprawa protez - 507-650-105.

Usługi

AGD RTV FOTO

NAPRAWA lodówki, zamrażarki, lody, montaż klimatyzacji, 792-016-323.

AGD - pralka, lodówka, odkurzacz, kuchenki, W-w, 501-210-657.

Domowa naprawa telewizorów plazma LCD: 71/351-60-02, 502-175-735.

KUCHNIE junkersy piece 609-528-079.

BUDOWLANO-REMONTOWE

CYKLINOWANIE bezpyłowe 606-697-554.

DRZWI tel. 71/341-83-03.

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

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

Hydraulik, Elektryk 505-087-474.

MALARZ, gładzie bezpył. 730-325-737

MALOWANIE, tapetowa. 530-501-772

OKNA, rolety, 71/341-83-03.

PEŁNY remont mieszkań 665-939-825

REMONT express! 576-843-659

ROLETKI, żaluzje, moskitiery. Montaż, produkcja, naprawa, 71/341-83-03.

INSTALACYJNE

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

ELEKTRYK, hydraulik 601-482-365.

HYDRAULIK 24h, awarie 505-982-689.

HYDRAULIK junkers, 603-925-230.

Hydraulik natychmiast 500323373

PORZĄDKOWE

AlePranie Karcher: dywanów, obić meblowych, tapicerki, tel. 505-087-474.

ZWALCZANIE pluskwy, 660-811-020.

PRZEPROWADZKI

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

STOLARSKIE

Tapicerstwo tanio 601-892-927.

TRANSPORTOWE

WYWÓZ starych mebli, 660-811-020.

ZABEZPIECZAJĄCE

AWARIE zamków, montaż, serwis drzwi izraelskich, Gerda, innych 501-104-158.

Turystyka

KRAJ - GÓRY

Beskidy, turnus Sylwestrowo / Noworoczny, pyszne, tradycyjne wyżyw. 1000 zł. Tel.: 501-642-492

REKLAMA

0011221949



Spółdzielnia Mieszkaniowa w Świdnicy

przy ul. M. Skłodowskiej-Curie 8

ogłasza

PRZETARG NIEOGRANICZONY OFERT PISEMNYCH NA ROBOTY INSTALACYJNE:

**„WYKONYWANIE REMONTÓW INSTALACJI ELEKTRYCZNYCH
NA ZASOBACH SPÓŁDZIELNI MIESZKANIOWEJ W ŚWIDNICY
w trybie zaprojektuj-wybuduj ”**

Warunkiem udziału w przetargu jest spełnienie warunków określonych w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia. SIWZ można pobrać w siedzibie Spółdzielni Mieszkaniowej w Świdnicy, pok. nr 6. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **12.12.2024 r.** o godz. **9:00** w siedzibie Spółdzielni Mieszkaniowej w Świdnicy, parter. Wadium dla poszczególnych zadań określone w SIWZ.

Oferty należy składać do dnia **12.12.2024 r.** do godz. **8:30** w sekretariacie Spółdzielni Mieszkaniowej w Świdnicy, pok. nr 6. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **12.12.2024 r.** o godz. **9:00** w siedzibie Spółdzielni Mieszkaniowej w Świdnicy, parter. Wadium dla poszczególnych zadań określone w SIWZ.

Pracownikiem uprawnionym do kontaktu z oferentami jest Pan Adam Guźda, telefon: 699-972-659.

Zastrzega się prawo odwołania przetargu bez podania przyczyny.

Matrymonialne

POZNAM Panią (gadulę) z Wrocławia. Znajdę Cię - Darek 42 l. 889-634-973.

Rolnicze

MASZYNY ROLNICZE

KUPIĘ ciągniki, przyczepy, maszyny roln. Tel. 535135507.

Towarzyskie

MAGIA dotyku 787-763-476.

Towarzyskie zatrudnię

PRZYJMĘ dziewczyny 530-311-179

Usługi kamieniarskie

KAMIENIARSTWO. Pomniki granitowe. Całkowity koszt z montażem 2.500 zł. 691-883-105.

AUTOPROMOCJA

ibo TWOJE DOMOWE BIURO OGŁOSZEŃ

Ogłoszenia drobne

w Twojej gazecie
zlecisz
bez wychodzenia
z domu
przez Internetowe
Biuro Ogłoszeń

ibo.polskapress.pl

REKLAMA

0011213532

TERENY DO DZIERŻAWY



Krajowy Ośrodek
Wsparcia Rolnictwa

ODDZIAŁ TERENOWY WE WROCŁAWIU

podaje do publicznej wiadomości informację o zamiarze dzierżawy niezabudowanej nieruchomości położonej w obrębie **0048-Żar**, gmina **Miasto Wrocław**, powiat **Miasto Wrocław**, woj. **dolnośląskie**

Lp.	Nr działek	Pow. w ha	Położenie		Rodzaje i powierzchnia użytków gruntowych	Wywoławcza wysokość rocznego czynszu dzierżawnego [dt pszenicy]
			gmina	obręb		
1.	3/2 AM-6, 2 AM-7	80,7307	Miasto Wrocław	0048-Żar	- sady: 80,5077 ha, w klasach: S-RII – 20,3347 ha, S-RIIIa – 4,3731 ha, S-RIIIb - 36,8504 ha, S-RIVa – 13,1255 ha, S-RIVb - 0,3940 ha, S-RV – 5,4300 ha; - nieużytki: N - 0,2230 ha	630,00 dt

Szczegółowy opis nieruchomości zawiera wykaz **(WRO.WKUZ.GZ.4243.376.2024.AH.1)** podany do publicznej wiadomości w terminie **od 27.11.2024 r. do 12.12.2024 r.** w miejscach zwyczajowo przyjętych oraz na stronie internetowej: <https://www.gov.pl/web/kowr>.

Pamiętaj, przed przystąpieniem do przetargu zapoznaj się z ogłoszeniem o przetargu, warunkami przetargu, a przede wszystkim z przedmiotem przetargu!!!

WIĘCEJ INFORMACJI: KRAJOWY OŚRODEK WSPARCIA ROLNICTWA OT WROCŁAW, ul. Mińska 60, 54-610 Wrocław, tel.: 71/ 35-63-919 wew. 866, e-mail: anna.hucal@kowr.gov.pl lub na stronie: www.kowr.gov.pl

www.gov.pl/web/kowr

Moja teściowa Krysia zobaczyła mnie i mówi tak: „Oj, zięciu, ale się zrobiłeś okrągłutki”

Cezary Pazura w „Halo, tu Polsat” o powrocie z urlopu na Bali Fot. Przemek Świdarski



Z ŻYCIA GWIAZD

Julia Wieniawa zaszkoczyła fanki

Piosenkarka zaprezentowała niedawno na Instagramie filmik, na którym pokazała nowe, modne dzinsy. Te spodnie są celowo zabrudzone tak, jakby pracował w nich jakiś mechanik samochodowy. Internauci wyśmiali tę stylizację, co nie znaczy, że jej nie kupią. Cena „brudnych” dzinsów? Skromne 2800 złotych.

Magda Gessler zaprasza na święta

Kulinarna ekspertka zaczęła zbierać zamówienia na catering wigilijny. Ceny oferowanych przez nią przysmaków są bardzo wysokie. 10 uszek będzie nas kosztowało aż 70 zł, co w przeliczeniu na sztukę daje zawrotne 7 zł. Za barszcz czerwony zapłacimy 67 zł, a za 900 ml grzybowej 83 zł.

Joanna Krupa nie chce być niemila

Celebrytka ma pięcioletnią córkę Ashę i próbuje nauczyć ją posługiwać się angielskim i polskim. – Ona dużo rozumie i mówi tak jak mamusia, czyli miesza polski z angielskim. Moja mama zawsze mówi do niej po polsku. Ja próbuję po polsku i po angielsku, bo jak jesteśmy przy ludziach, którzy nie rozumieją, o czym rozmawiamy, nie chcę być niemila i mówić tylko po polsku. Wszystko robię, żeby nauczyć się – wyznała Joanna Krupa w rozmowie z „Co za tydzień”. (GZL) Fot. Sylwia Dąbrowa



W TELEWIZJI



Smok: historia Bruce'a Lee Stopklatka, 20:00

Kariera największej sławy kina sztuk walki Bruce'a Lee. W roli głównej niespokrewniony Jason Scott Lee, który trenował pod okiem ucznia Bruce'a. Stopklatka pokazuje film dokładnie w 84. rocznicę urodzin.

Święta last minute Polsat, 20:10

Zostało osiem godzin do przyjazdu córki państwa Kranków (Jamie Lee Curtis, Tim Allen) i jej narzeczonego na Boże Narodzenie. Jej rodzice, którzy uprzednio postanowili święt nie obchodzić, popadają w szaleństwo przygotowań...

Siedmiu wspaniałych Super Polsat, 21:05

Na prośbę zdesperowanych mieszkańców przygranicznego miasteczka, terroryzowanego przez bandytów, siedmiu rewolwerowców stawia czoło przeciwnikowi. W obsadzie m.in.: Denzel Washington, Chris Pratt, Ethan Hawke, Vincent D'Onofrio.

Kuba – rewolucja od kuchni

TVP Dokument, 21:25

Jedzenie zawsze było w centrum uwagi kubańskich władz, które, by wyżywić naród, wychodzą nawet zmutowaną genetycznie krowę. Co jedzą dziś zwykli Kubańczycy? Co jadł Fidel? To zdradzi jego osobisty kucharz, Erasmo Hernandez (to pierwszy film, w którym zgodził się wystąpić). Czy rzeczywiście ludzie na wyspie nie głodują?

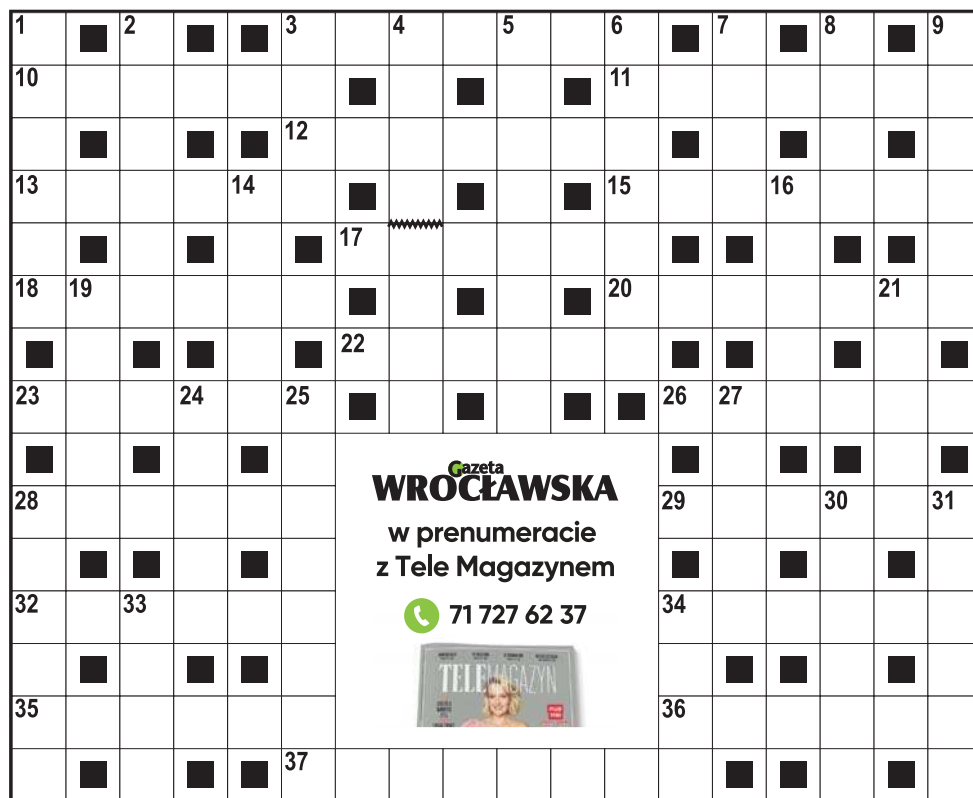
KRZYŻÓWKA NR 183

Poziomo:

- 3) typ dużego żaglowca, np. Zawisza Czarny,
- 10) ratuje z opresji, mąż opatrnościowy,
- 11) znaczek klubowy, emblemat,
- 12) część zbroi rycerskiej,
- 13) impreza sportowa, mityng,
- 15) lek obojętny dla organizmu,
- 17) dawny pisarz urzędowy, gryzipiórek,
- 18) zarys przedmiotu, szkic,
- 20) nadmierna uczuciowość, tkliwość,
- 22) arcykapłan żydowski, teść Kajfasza,
- 23) Bela, twórca opery „Zamek Sinobrodego”,
- 26) „zapuszkowana” ryba morską,
- 28) drobny, siąpiący deszczyk,
- 29) dominująca rola, wyższość,
- 32) przełożony zakonu krzyżackiego,
- 34) opłata za mieszkanie,
- 35) miasto zimowych igrzysk w 1998 roku,
- 36) historyczna stolica Bretanii,
- 37) czuwa nad bezpieczeństwem plażowiczów.

Pionowo:

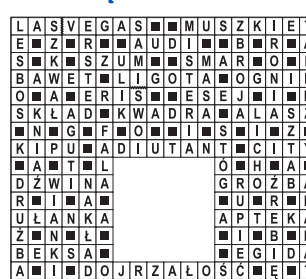
- 1) odgłos z planszy szermierczej,
- 2) śnieżna figura z marchwiannym nosem,
- 3) mało żywe, podmokłe gleby,
- 4) film Petera Jacksona o wielkiej malpie,
- 5) pocisk, który nie eksplodował,
- 6) ogarnia człowieka nieszczęśliwego,



- 7) największy kontynent na Ziemi,
- 8) gorzkie ..., nabożeństwo ku czci Męki Pańskiej,
- 9) miasto nazywane Padwą Północy,
- 14) domena Pawła Nastuli,
- 16) ... potęgą jest i basta,
- 19) ciepły, owocowy kolor,
- 21) pierwszy dzień Wielkiego Postu,

- 24) smar ochronny do łóżysk,
- 25) budynek zgromadzenia zakonnego,
- 27) potocznie o zmartwieniu,
- 28) gwarowo pieniądze, szmal,
- 30) dwulitówka w portmonetce,
- 31) odgłos kruszenia lodu,
- 33) wielotomowa opowieść rodowa,
- 34) składnik mosiądzu o symbolu Zn.

ROZWIĄZANIE NR 182



HOROSKOP

Wodnik (20.01 - 18.02)

Uda Ci się zakończyć zadanie, którego realizacja nastroczała Ci sporo problemów. Horoskop dzienny mówi, że uciechasz to nie tylko Ciebie.

Ryby (19.02 - 20.03)

Zdanie innych osób nie będzie miało dla Ciebie żadnego znaczenia. Horoskop na dziś zapowiada, że polegać będziesz tylko na sobie. **Baran (21.03 - 19.04)** Uważaj na to, co mówisz. Horoskop dzienny na środę ostrzega, że jedno słowo wypowiedziane nie w porę może Cię słono kosztować...

Byk (20.04 - 20.05)

Ktoś z grona znajomych popadnie dzisiaj w małe tarapaty. Horoskop dzienny zapowiada, że nieodzowna będzie Twoja interwencja. **Bliźnięta (21.05 - 21.06)** Nie pozwalaj nikomu sterować swoimi działaniami. Horoskop na dziś mówi, że uleganie wpływom może zaprowadzić Cię na manowce. **Rak (22.06 - 22.07)** Spadną dzisiaj na Twoje barki dodatkowe obowiązki. Horoskop dzienny na środę ostrzega, że niektóre będą ponad Twoje możliwości.

Lew (23.07 - 22.08)

Popadniesz dzisiaj w nieco refleksyjny nastrój. Horoskop dzienny zapowiada, że nawet bliskim będzie trudno Cię z niego wyprowadzić. **Panna (23.08 - 22.09)** Trudno będzie Ci znaleźć nić porozumienia z niektórymi osobami. Horoskop na dziś stanowczo radzi nie podejmować drażliwych tematów. **Waga (23.09 - 22.10)** Przed Tobą udany dzień. Horoskop dzienny na środę mówi, że wszystko, za co się weźmiesz, zrealizujesz bez najmniejszych problemów.

Skorpion (23.10 - 21.11)

Zrobi się dzisiaj wokół Ciebie trochę nerwowo. Horoskop dzienny zapowiada, że Ty też się do tego przyczynisz. To nie będzie udany dzień... **Strzelec (22.11 - 21.12)** Nie wszystko będzie układać się po Twojej myśli. Horoskop na dziś wyraźnie mówi, że zmartwi to również osoby z bliskiego otoczenia. **Koziorożec (22.12 - 19.01)** Nikt nie będzie w stanie zawrócić Cię z drogi do obranego celu. Horoskop dzienny na środę mówi, że ta sztuka nie uda się nawet najbliższemu.

SKOKI NARCIARSKIE SŁABY POCZĄTEK POLAKÓW W PUCHARZE ŚWIATA KOMENTUJE TOMASZ POCHWAŁA

Brakowało szybkości i rotacji

Zbigniew Czyż
zbigniew.czyz@polskapress.pl

Za nami dwa pierwsze konkursy Pucharu Świata w skokach narciarskich. Rozmawiamy z Tomaszem Pochwałą, byłym skoczkiem narciarskim i kombinatorem norweskim.

Początek sezonu dla polskich skoczków w Lillehammer był mało udany. W dwóch konkursach, zarówno w sobotę, jak i niedzielę trzech Biało-Czerwonych awansowało do drugiej serii. Większej roli jednak nie odegrali w finałowej trzydziestce, najlepsze 14. miejsce w pierwszym konkursie zajął Paweł Wąsek. Dlaczego było tak źle? Mówi się, że można lecieć brzydko, ale chociaż na sam dół, a w Norwegii nasi skoczkowie daleko nie skakali. Brakowało szybkości na dojeździe oraz odpowiedniej rotacji na progu i podczas samej fazy lotu.

Poprzedni sezon był słaby, ale nie ma żadnej gwarancji, że właśnie rozpoczęty będzie lepszy. Co więcej, niewykluczone, że będzie nawet gorzej?

Przyzwyczailiśmy się w ostatnich latach, że występy naszych reprezentantów są lepsze. Od czasów Adama Małysza praktycznie w każdym sezonie mieliśmy powody do radości, teraz niestety jest inaczej. Konkurencja nie śpi, każdy chce robić postępy i nie zmienia tego nawet fakt, że w pierwszych konkursach Słoweńcy nie zaprezentowali się najlepiej.

Oczekiwania wśród kibiców na pewno są większe, tym bardziej, że doszło przed sezonem do sporych zmian.

Jest nowy dyrektor sportowy Alexander Stoeckl, Kamil Stoch pracuje z dedykowanym sztabem.

W pełni popieram decyzję Kamila, że zdecydował się na zmiany. Chciał czegoś nowego, w pracy z poprzednim trenerem nie czuł się w pełni komfortowo i zaryzykował. Teraz ma stuprocentowe zaufanie do trenera Michała Doleżala. Jest bliżej niż dalej końca swojej kariery więc



W dwóch konkursach Pucharu Świata w Lillehammer polscy skoczkowie zajęli odległe lokaty. Zawiódł również Dawid Kubacki

uważam, że to była jak najbardziej dobra decyzja.

Trzykrotny mistrz olimpijski w sobotę nie zakwalifikował się nawet do drugiej serii, zajął 34. miejsce. W niedzielę

było lepiej, ale tylko nieznacznie - był 28. Mam nadzieję, że nie będzie od siebie oczekiwał zbyt wiele, będzie miał więcej luzu, co przełoży się na lepsze wyniki.

Polskich skoczków będzie stać na nawiązanie walki z najlepszymi? Pierwsze konkursy pokazały, że na ten moment mogą o tym co najwyżej pomarzyć.

Na pewno stać ich na co najmniej dobre pojedyncze skoki. Przy korzystnym zbiegu okoliczności są nawet w stanie zajmować miejsca na podium. Nie skreślałbym naszego doświadczonego i utytułowanego trio, czyli Kamila Stocha, Dawida Kubackiego i Piotra Żyły. Nie zapomnieli, jak się skacze, wiedzą, co mają robić.

A może po prostu już wiek robi swoje i o powtórzenie sukcesów z przeszłości będzie niezwykle trudno?

Ja tak nie uważam. Spójrzmy chociażby na Piusa Paschke. Niemiec dopiero po trzydziestce zaczął odnosić sukcesy, wygrał pierwszy konkurs w Lillehammer. Austriak Manuel Fettner ma 39 lat, jest starszy od Kamila, a wciąż skacze bardzo dobrze.

Czwartoligowcy zdobywają bramki na potęgę

Dariusz Knopik
dariusz.knopik@polskapress.pl

PIŁKA NOŻNA. W rankingu Piłkarskie Orły w roku 2024 w regionie kujawsko-pomorskim o czołowe pozycje walczą piłkarze klubów czwartoligowych. I nie ma w tym nic dziwnego.

Kujawsko-pomorskie to futbolowa pustynia. Po tym, jak Zawisza Bydgoszcz w 2016 roku nie otrzymał licencji na grę w ówczesnej pierwszej lidze, honoru regionu broniła Olimpia Grudziądz, ale i ona doznała degradacji do trzeciej ligi. W poprzednim sezonie powróciła na szczebel centralny i jest jedynym przedstawicielem regionu. W trzeciej lidze grają Zawisza, Elana Toruń i Wda Świecie. Nie dziwi więc, że w rankingu „Piłkarskie Orły” futbo-



Patryk Perliński z Chemika Bydgoszcz to czołowy snajper, który liczy się w rankingu „Piłkarskich Orłów”

liści z Kujaw i Pomorza nie walczy o czołowe lokaty w kraju.

Tę lukę starają się wypełnić piłkarze klubów czwartoligowych. W poprzednim roku najlepszym strzelcem w regionie został Patryk Perliński z Chemika Bydgoszcz. Bieżący nie jest gorszy w jego wykonaniu. W rundzie jesiennej zaliczył 15 trafień, do tego dołożył triumf we wrześniowej edycji naszego rankingu.

Perlińskiego gonią klubowi koledzy Piotr Siekirk i Damian Zagórski, którzy zdobyli po 12 bramek. Ich dorobek nie dziwi, bo Chemik w rundzie jesiennej strzelił aż 60 goli i jest trzeci w tabeli. Chemicy w Bydgoszczy są w cieniu Zawiszy, ale marzy im się powrót do trzeciej ligi, w której jeszcze niedawno występowali.

O trzy bramki więcej niż Chemik ma na koncie Tłuchow-

wia, czyli lider czwartej ligi po rundzie jesiennej. To zespół z nieco ponad 4-tysięcznej gminy w powiecie lipnowskim. Jeszcze niedawno występował w A klasie, ale miejscowi biznesmeni ze Stanisławem Kucińskim mają plan, by zagrać przynajmniej w trzeciej lidze, i realizują go krok po kroku.

W zespole jest kilku snajperów, którzy także liczą się w rankingu „Piłkarskie Orły”. Najlepszy z nich, Wiktor Walczak, ma na koncie 10 goli. Potem są Guilherme Cristovao (8) oraz Patryk Leszczyński, Donovan Ferreira i Marcin Warchołak (wszyscy po 7 goli).

W grze o awans jest też Unia Solec Kujawski. Spadkowicz z trzeciej ligi chce szybko wrócić na ten szczebel rozgrywek. Pomóc w tym mają doświadczeni napastnicy Kamil Żylski (9) i Adam Łotoszyński (8).

Rywalizacja wśród strzelców jest bardzo zacięta. 12 goli ma także Dawid Marcinia z Wisły Dobrzyń. Dzięki jego golom beniaminek znajduje się w czołówce tabeli.

Od kilku sezonów równą, dobrą dyspozycję utrzymuje Mateusz Zbiranek. Snajper Startu Pruszcz jesienią uzbierał 11 goli. Dodajmy, że we wrześniu był najlepszy w województwie. Także 11 goli ma na koncie Michał Bratkowski ze Sparty Brodnica. W czołówce jest także Jakub Nowak z Unii Wąbrzeźno (10 bramek).

Należy podkreślić, że czwartoligowcy mają najtrudniej w naszym rankingu, bo ich gole mają najniższy przelicznik z wszystkich lig. Tak więc muszą tych goli trochę nastrzelać, by liczyć się w rankingu. Jednak mimo tych przeciwności nie poddają się i walczą. ©



RANKING



PATRONAT
HONOROWY



Ministerstwo
Sportu i Turystyki

PARTNER
MERYTORYCZNY



SPORT

www.sportowy24.pl

KRÓTKO

PIŁKA NOŻNA

Cztery gole i niewykorzystana szansa Miedzi Legnica

Miedź Legnica zremisowała z Wisłą Płock 2:2 w hitowym spotkaniu 17. kolejki Betclac 1 Ligi. Bramki na Stadionie Orła Hartherz i Adnan Kovačević dla gospodarzy oraz Łukasz Sekulski i Krystian Pomorski dla gości.

Miedź nie wykorzystała szansy, by wskoczyć na pozycję wicelidera Betclac 1 Ligi. Legniczanie stracili to miejsce na rzecz Arki Gdynia, która w niedzielę rozgromiła Stal

Stalowa Wola 5:1 przed własną publicznością.

„Miedzianka” jest w tym momencie na trzecim miejscu w tabeli Betclac 1 Ligi i choć do liderującej Bruk-Bet Termaliki Nieciecza traci już pięć punktów, to ma tyle samo oczek, co druga Arka Gdynia.

W najbliższą sobotę do Legnicy przyjedzie GKS Tychy. Mecz rozpocznie się o godz. 14:30.
PJ

PIŁKA NOŻNA

Zawodnicy Śląska w CH Borek



Dziś w godz. 14-19 w Centrum Handlowym Borek stanie strefa Śląska Wrocław. Kibice będą mogli zagrać w EA FC 25 czy zmierzyć się na boisku do gry 1vs1. W godz. 16-18 strefę odwiedzą piłkarze Śląska, których będzie można poprosić o autograf i wspólne zdjęcie. DF

PIŁKA NOŻNA

Nagroda dla Piątkowskiego

Reprezentacja Polski przegrała ze Szkocją 1:2 w meczu o utrzymanie w dywizji A Ligi Narodów i po raz pierwszy w sześciolletniej historii wspomnianych rozgrywek spadła do dywizji B. Pocieszeniem dla Biało-Czerwonych był cudowny gol Kamila Piątkowskiego w 59. minucie spotkania na 1:1. UEFA właśnie uznała bramkę obrońcy RB

Salzburg za najpiękniejsze trafienie ostatniej serii gier fazy grupowej.

24-latek rywalizował o to miano z Nikołą Krstoviciem z Czarnogóry, Aronem Sele z Liechtensteinu oraz Christosem Tzolisem z Grecji.

Kamil Piątkowski ma obecnie sześć występów w reprezentacji Polski.
DŚ

WYNIKI LOSOWAŃ LOTTO

PONIEDZIAŁEK, 25.11

Multi Multi – godz. 22:00

3, 6, 14, 15, 20, 24, 35, 39, 43, 45, 48, 50, 51, 70, 71, [72], 74, 76, 78, 79

Mini Lotto

3, 11, 12, 27, 42

Kaskada – godz. 22:00

3, 4, 5, 6, 7, 12, 13, 15, 17, 18, 21, 24

Ekstra Pensja

6, 18, 19, 20, 28 + 3

Ekstra Premia

7, 15, 17, 24, 25 + 1

WTOREK, 26.11

Multi Multi – godz. 14:00

3, 5, 9, 10, 11, 13, 20, 21, 22, 23, 24, 30, 36, 48, 55, 65, 70, 71, 75, 79

Kaskada – godz. 14:00

1, 2, 4, 8, 9, 11, 13, 15, 19, 21, 22, 23

Kto będzie dźwigał polskie ciężary? Zbliżają się wybory

Jakub Guder

jakub.guder@polskapress.pl

Obecny prezes Waldemar Gospodarek, Zygmunt Smalcerz i Zdzisław Żołopa chcą kandydować na prezesa PZPC. Do gry wraca też Dolnoślązak Mariusz Jędra.

19 grudnia poznamy nowe władze Polskiego Związku Podnoszenia Ciężarów. Dyscyplina, która do tej pory przyniosła nam wórek olimpijskich medali, dziś jest w zapaści. O reelekcję ubiegać się będzie dotychczasowy prezes Waldemar Gospodarek, ale w ostatnich tygodniach nad jego głową zbierają się czarne chmury.

Waldemar Gospodarek prezesem PZPC jest od 2021 roku. Ciężary już wcześniej nie miały lekko (głównie z powodu dopingu), ale niewiele brakowało, byśmy na igrzyska w Paryżu nie wysłali żadnego swojego reprezentanta. Ostatecznie pojechała Weronika Zielińska, którą jednak wcześniej skreślił trener kadry Antoni Czerniak. Zresztą za aprobatą Gospodarka. Ostatecznie się z tego wycofano.

Na przełomie października i listopada w Raszynie Polska ograniczyła mistrzostwa Europy do lat 20 i 23. To kolejny zapalny punkt. Po tej imprezie rezygnację z funkcji członka zarządu PZPC złożył Zygmunt Wasiele. W liście otwartym napisał, że jego decyzja „podyktowana jest brakiem poszanowania działaczy i spor-



Szymon Kolecki i Mariusz Jędra podczas organizacji mistrzostw świata seniorów w 2013 roku we Wrocławiu

twców przez obecnego prezesa PZPC Waldemara Gospodarkę”. Zarzucił mu łamanie statutu związku i „wszelkich regulacji wewnętrznych i zarządzeń Ministerstwa Sportu i Turystyki”.

Czarę goryczy miały przelać m.in. wspomniane mistrzostwa. Prezes nie przedstawił zarządowi harmonogramu imprezy, a także preliminarza (planu wydatków) na ok. 3,5 mln zł. Gdy kilku członków zarządu zwróciło się do prezesa o pilne zwołanie posiedzenia zarządu, ten zwołał je... na kilka minut przed otwarciem mistrzostw. Trwało kwadrans.

Nic więc dziwnego, że przed wyborami opozycja rośnie w siłę. Chęć kandydowania na nowego prezesa związku wyraził m.in. Zygmunt Smalcerz. Smalcerz to legenda polskich ciężarów. Jest mistrzem olimpijskim z (Monachium 1972), trzykrotnym mistrzem świata. Jako trener pracował m.in. w USA i w Norwegii. Trenował też naszą kadrę narodową. Jest wpisany w poczet Galerii Sław Międzynarodowej Federacji Podnoszenia Ciężarów. Problem jednak w tym, że skończył w tym roku 83 lata.

Wydaje się więc, że poważnym kontrkandydatem Gospodarka będzie Zdzisław Żołopa, zasłużony działacz z Lubelszczyzny, który dziś w związku pełni funkcję wiceprezesa do spraw organizacyjnych. Wśród jego stronników jest m.in. poprzednik obecnego szefa PZPC, wrocławian Mariusz Jędra. Niedawny kandydat na burmistrza Sobótki z Żołopą współpracował podczas swojej prezesury - on był prezesem, z Żołopą prezesem do spraw organizacyjnych. W nowym zarządzie mieliby się zamienić rolami.

- Tak, chciałbym być wiceprezesem. W mojej opinii sprawdziliśmy się w tej roli pracując jeszcze z Szymonem Koleckim, kiedy to organizowaliśmy we Wrocławiu mistrzostwa świata seniorów (2013) i juniorów (2015). Z Szymonem wszystkie sprawy finansowe były uporządkowane. Zresztą jako prezes też konsultowałem zawsze działania z zarządem, z główną księgową i sekretarzem związku - mówi Jędra i potwierdza, że będzie popierał w nadchodzących wyborach Zdzisława Żołopę. Dodaje też, że do zarządu chcieliby wprowadzić Dolnoślązaczkę Marię Gotfryd. To olimpijka i była medalistka mistrzostw świata.

- Dla mnie priorytetem jest szkolenie. Musimy postawić na kompetentnych ludzi, którzy będą chcieli poświęcić swój czas i pracować niejednokrotnie kosztem życia rodzinnego - kończy Jędra. ©©

Janowski z juniorami to najsłabsze pary Ekstraligi

Dawid Foltyniewicz

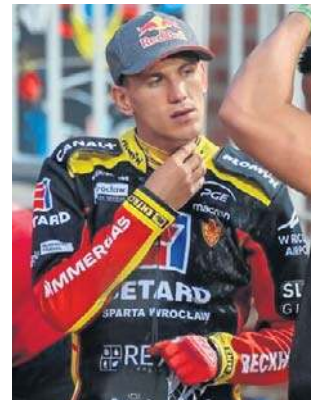
dawid.foltyniewicz@polskapress.pl

ŻUŻEL. Maciej Janowski należy do dwóch par z najgorszym bilansem w ostatnim sezonie PGE Ekstraligi. Partnerami kapitana Betardu Sparty byli Marcel Kowolik i Jakub Krawczyk.

Maciej Janowski jest uważany za jednego z najlepiej jeżdżących parą żużlowców PGE Ekstraligi. Z tego względu trener Betardu Sparty Dariusz Śledź najczęściej zestawia go w parze

z najmniej doświadczonymi w zespole juniorami. W sezonie 2024 takie rozwiązanie nie wypaliło. Liczby są bezlitosne - Janowski w duecie z Marcelem Kowolikiem i Jakubem Krawczykiem to pary z najgorszymi bilansami w całych rozgrywkach.

„Magic” w tym roku brał udział w 17 biegach z udziałem Kowolika. Duet wrocławskich żużlowców wygrał zaledwie 3 razy, przegrał 11 (z czego siedmiokrotnie podwójnie). Ogólny bilans punktów wspomnianej pary to -31.



Janowski ma za sobą 16 lat startów w Sparcie Wrocław

Minimalnie lepiej spisywała się para Janowski - Krawczyk. Obaj żużlowcy byli swoimi partnerami w 20 wyścigach. Zwycięsko wyszli tylko z 2 biegów, 14 razy górą byli przeciwnicy. Janowski z Krawczykiem rzadziej niż z Kowolikiem przegrywał w stosunku 1:5, a ich bilans to -30 punktów.

Janowski w sezonie 2024 miał 19. średnią biegopunktową w PGE Ekstralidze (1,903). Krawczyk zajął 43. miejsce (1,167), a Kowolik 52. (0,843) na 55 sklasyfikowanych zawodników. ©©